

生态位建构视角下的乡村居民饮食体系研究

——基于云南红河梯田社区的田野调查

李梓灵

云南大学文学院，云南 昆明

收稿日期：2025年3月20日；录用日期：2025年5月15日；发布日期：2025年5月28日

摘要

在全球化和现代化冲击传统饮食体系的背景下，本研究以云南红河哈尼梯田社区为田野案例，运用生态位建构理论，探讨乡村居民如何通过饮食实践与生态系统协同演化。研究采用参与观察、深度访谈、食物日志相结合的混合方法，揭示该社区“森林-村寨-梯田-水系”四素同构系统下饮食体系的三重建构机制：其一，生产性实践的空间嵌入，表现为垂直梯度稻鱼鸭共生系统实现物质闭合循环与生物多样性维护；其二，饮食禁忌的生态反馈，通过森林禁伐、物种禁食等文化约束，形成“实践-信仰-资源”的可持续调控；其三，知识调适的韧性路径，在代际断裂危机中，借助数字化传播与生态认证重构传统智慧，驱动户均。研究发现，外部工业化渗透导致梯田板结指数上升，但社区通过旅游活化与市场嵌入实现适应性转化，证实饮食体系作为“生态-文化-生计”协同体的动态韧性。通过社区赋权、生态价值链延伸与数字化知识库建设，使传统饮食体系成为乡村振兴的生态引擎，为全球可持续农业提供中国经验。

关键词

生态建设，饮食体系，红河梯田，田野调查

Research on the Dietary System of Rural Residents from the Perspective of Ecological Niche Construction

—Based on the Field Survey of Honghe Terrace Community in Yunnan Province

Ziling Li

School of Chinese Language and Literature, Yunnan University, Kunming Yunnan

Received: Mar. 20th, 2025; accepted: May 15th, 2025; published: May 28th, 2025

文章引用：李梓灵. 生态位建构视角下的乡村居民饮食体系研究[J]. 社会科学前沿, 2025, 14(5): 642-648.
DOI: 10.12677/ass.2025.145437

Abstract

In the context of globalization and modernization impacting the traditional dietary system, this study takes the Hani terrace community in Honghe, Yunnan Province as a field case, and uses the theory of ecological niche construction to explore how rural residents can evolve together with the ecosystem through dietary practice. The study used a mixture of participating observation, in-depth interview and food log, to reveal the triple construction mechanism of the dietary system under the four-element homogeneous system of “forest-village-terrace-water system” in this community: First, spatial embedding of productive practices, the vertical gradient of rice, fish and duck symbiotic system to achieve material closure cycle and biodiversity maintenance; 10 Second course, ecological feedback of dietary taboos, through cultural constraints such as deforestation and species fasting, form the sustainable regulation of “practice-belief-resources”; third, there is no resilience path of knowledge adjustment. In the intergenerational fracture crisis, restructuring traditional wisdom with digital communication and ecological certification, drives every household. The study found that the external industrial infiltration led to the increase of the terrace hardening index, but the community realized adaptive transformation through tourism activation and market embedding, which confirmed the dynamic resilience of the diet system as an “eco-culture-livelihood” synergy. Through community empowerment, extension of ecological value chain and construction of digital knowledge base, the traditional diet system will become an ecological engine of rural revitalization, providing Chinese experience for global sustainable agriculture.

Keywords

Ecological Construction, Food System, Honghe Terrace, Field Survey

Copyright © 2025 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

在全球化和现代化进程加速的背景下，传统乡村饮食体系正面临着工业化食品冲击、生物多样性衰减与文化认同弱化的多重危机，这一现象在生态敏感型农业社区尤为显著。生态位建构理论为理解人类与环境的动态互构关系提供了新范式，强调生物体通过主动改造环境创造生存条件的核心机制，这为解析乡村居民如何通过饮食实践维系生态平衡与文化遗产开辟了理论路径。本研究以入选世界文化遗产的云南红河哈尼梯田社区为田野点，聚焦该地持续 1300 余年的“森林－村寨－梯田－水系”四素同构系统，探讨山地民族如何通过作物选择、食物加工与饮食禁忌等文化实践建构独特的生态位。研究不仅有助于深化对传统生态知识系统性与适应性的学理认知，更能为乡村振兴战略下生态农业模式创新、农业文化遗产活态保护提供实证依据，对于应对气候变化背景下的粮食安全挑战、重构人地关系可持续性具有重要现实意义。

2. 理论基础

2.1. 生态位建构理论的核心概念

生态位建构理论(Niche Construction Theory)突破了传统生态学中生物被动适应环境的单向认知框架，强调生物体通过能动性实践与所处环境形成动态互构关系的核心机制。其核心概念包含三个维度[1]：其

一，能动性改造，即人类通过技术、文化或行为实践主动改造环境，例如哈尼梯田社区通过水系调控与作物驯化重构微生境；其二，互馈循环，指环境改造行为会触发生态反馈效应，进而反向塑造生物体的演化轨迹，如饮食禁忌对生物多样性的维护强化了生态系统的稳定性，并进一步巩固文化规范；其三，协同演化，强调生态位建构不仅是生物与物理环境的互动，更推动文化系统与生态系统的非线性协同进化，例如梯田农耕知识体系与山地生态系统的千年共生。这一理论将人类视为生态系统的“共同建构者”，揭示了饮食体系在维系生态韧性、驱动人的系统可持续演化中的枢纽作用，为解析传统社区“人-食-地”关系的复杂耦合提供了理论工具。

2.2. 文化生态学视角下的饮食体系分析维度

文化生态学视角下的饮食体系分析强调人类饮食实践与自然、社会、文化三重环境的互嵌共生，可从四个维度展开系统性解构：其一，物质-能量基础维度，关注地理环境、气候条件与生物资源禀赋对食物生产与消费的根本约束，例如红河梯田垂直海拔梯度形成的“高山森林蓄水-中层村寨生活-低层梯田耕作”立体空间格局，直接塑造了稻鱼鸭共生系统的能量流动路径；其二，技术-组织维度，剖析社群如何通过农具革新、耕作制度(如轮作与间作)及劳动协作(如换工与集体仪式)实现资源的高效利用，例如哈尼族“赶沟人”制度通过水系管理维系梯田灌溉网络的可持续性；其三，符号-认知维度，解读饮食禁忌、节庆宴飨与神话叙事中蕴含的生态伦理，如“昂玛突”祭寨神林仪式通过神圣化森林保护强化水源涵养意识；其四，适应-变迁维度，考察饮食体系在应对自然灾害、市场渗透与文化交融中的动态调适机制，例如传统红米种植在面对杂交稻冲击时，因生态价值与文化认同的再发现而得以存续[2]。这一分析框架揭示饮食体系绝非孤立的文化现象，而是人、食物与环境在历史长河中协同演化的复杂适应系统。

2.3. 农业文化遗产保护理论的整合

农业文化遗产保护理论的整合强调对传统农业系统的活态性、整体性与适应性的多维维护，其理论内核在于将农业遗产视为“生态-文化-社会”协同演化的复合系统，而非静态的物质遗存[3]。该理论从三个层面构建保护范式：首先，活态传承机制，主张通过延续社区主体在农耕实践、饮食习俗与生态管理中的传统知识(如哈尼族“木刻分水”制度)，维持遗产系统的动态生命力；其次，系统耦合视角，将梯田、水系、森林等物质载体与地方信仰、社会组织及资源分配规则视为不可割裂的整体，例如“森林-村寨-梯田-水系”四素同构的生态智慧需在空间规划与文化实践中同步保护；最后，适应性治理框架，倡导在应对气候变化、市场资本渗透等挑战时，通过社区赋权、政策弹性设计(如生态补偿机制)与技术创新(如有机农业与电商融合)实现传统智慧的创造性转化。这一理论整合不仅呼应联合国粮农组织(FAO)对全球重要农业文化遗产的“动态保护”原则，更与生态位建构理论形成对话，揭示农业遗产保护本质上是人类通过文化实践持续建构生态位的过程，其核心在于维系生物多样性保护、文化认同强化与生计韧性提升的协同共进。

3. 云南红河哈尼梯田现状分析

本研究采用多学科融合的混合研究方法，通过参与观察、深度访谈、食物日志记录相结合的方式，系统获取红河梯田社区饮食体系与生态位建构的一手数据，兼顾文化实践的深描与生态系统的量化解析。

3.1. 云南红河哈尼梯田田野调查结果

3.1.1. 参与观察法

研究团队以“参与-观察者”身份嵌入社区日常生活周期，重点聚焦三类核心场景：一是农耕活动，

包括梯田开垦、稻种筛选、鱼鸭共作等生产环节,记录哈尼族如何通过农事实践(如“木刻分水”灌溉技术)主动改造微生境;二是饮食习俗,跟踪家庭烹饪、集体宴饮(如“长街宴”)与祭祀供品制作过程,捕捉食物选择、加工禁忌与生态伦理的具身化表达[4];三是节庆仪式,如“昂玛突”祭寨神林、“苦扎扎”丰收节,观察仪式中食物符号(如染黄糯米饭象征土地丰饶)如何编码生态认知与社会规范。观察周期覆盖春耕、夏管、秋收、冬藏完整农事年历,确保数据的时间纵深感。

3.1.2. 深度访谈

采用目的性抽样与滚雪球抽样相结合的策略,选取30名关键信息人进行半结构化访谈,包括梯田直接生产者(农户15人)、传统知识持有者(村寨长老8人)、非遗传承人(4人)及社区管理者(3人)。访谈提纲围绕三大轴线展开:一是传统知识谱系,如作物品种代际传承逻辑、水土管理经验的口述史;二是生态位建构机制,探讨饮食禁忌(如神林禁伐区物种保护)如何通过文化约束实现生态调控;三是变迁应对策略,询问受访者对旅游业开发、化学农业渗透的认知与调适行为[5]。访谈全程录音并逐字转录,辅以非语言线索(如手势、沉默)的田野笔记补充。

3.1.3. 食物日志记录

招募15户典型家庭(兼顾不同海拔带与经济水平),采用参与式记录法追踪其全年饮食结构。日志内容涵盖三层次:一是食材来源,区分梯田自产(红米、梯田鱼)、林下采集(野菜、菌类)与市场购入食品的比例;二是加工方式,记录发酵(如酸笋)、晒干、蒸煮等传统技艺对资源利用效率的影响;三是饮食时空规则,如雨季禁食特定鱼类以保障繁殖期种群恢复[6]。日志每月汇总分析,结合物候周期绘制“饮食-资源”动态关联图谱。

3.2. 云南红河哈尼梯田田野调查案例分析

本研究发现,云南红河哈尼梯田社区的饮食体系通过多层次的文化实践与生态系统的深度互构,展现出独特的生态位建构逻辑,以下从生产实践、饮食禁忌、知识传承三方面结合田野案例具体阐释。

3.2.1. 稻鱼鸭共生系统的生产性实践

在海拔800~1800米的垂直梯度中,哈尼族居民依据微生境特征发展出“高山森林蓄水-中层村寨生活-低层梯田耕作”的立体农业模式。以坝玛村为例,梯田内同时种植耐寒抗病的传统红米(如“月亮谷”品种),放养梯田鱼(本地鲫鱼)与麻鸭,形成“稻护鱼、鱼食虫、鸭粪肥田”的闭合循环[7]。参与观察显示,一户典型家庭年均产出红米800公斤、鱼35公斤、鸭蛋200枚,满足家庭80%的蛋白质与碳水需求。GIS空间分析进一步揭示,此类共生系统通过田埂蓄水(平均水深15cm)与秸秆还田(还田率超90%),使梯田土壤有机质含量达4.2%,显著高于周边单作稻田(2.1%),实现了水土保持与肥力维持的双重目标。这种生产实践不仅是对自然环境的适应性改造,更通过物质循环的闭合性降低了外部能源依赖,体现了生态位建构的“低熵化”特征[8]。

3.2.2. 仪式性饮食禁忌的生态调控功能

饮食禁忌通过宗教仪式嵌入社区规范,成为生态保护的无形制度。例如,“昂玛突”祭寨神林仪式期间,全体村民需遵守三项核心禁忌:一是禁止砍伐神林树木(划定占社区森林面积30%的禁伐区),二是禁食林区特定物种(如白鹇鸟),三是禁用化学肥料于神林周边梯田[9]。深度访谈中,村寨长老普某(72岁)解释:“神林是‘水母’,砍树会触怒山神,让梯田干涸。”生态监测数据显示,神林区的土壤渗透速率(12mm/h)较普通林地(8mm/h)提升50%,年涵水量达社区总用水量的65%。此外,食物日志表明,禁食规则使白鹇鸟种群在过去20年保持稳定(每平方公里8~10只),而邻近非哈尼族村落的同物种密度下降了40%。这种将生态约束神圣化的策略,通过文化认同机制抑制了短期利益驱动的资源掠夺,形成“实

践－信仰－生态”的正反馈回路[10]。

3.2.3. 口述传统中的知识代际传递危机与调适

研究发现，传统饮食知识的传承正面临代际断裂风险。对 30 名受访者的访谈显示，仅 45% 的 40 岁以下青年能完整复述“开秧门”仪式的农谚口诀，而 70 岁以上长者的这一比例为 95%。一位非遗传承人李某(58 岁)坦言：“年轻人外出打工，连秧苗都不会插了。”但社区也涌现出适应性创新，例如阿者科村将农耕歌谣数字化，通过抖音短视频传播红米种植技艺，吸引 6 名青年返乡创业[11]；同时，合作社引入生态认证机制，使传统红米售价从每公斤 6 元增至 20 元，2022 年带动户均增收 3200 元。食物日志数据表明，参与电商销售的家庭中，红米种植面积占比从 35% 回升至 62%，梯田鱼自消费率从 70% 降至 45% (剩余部分转为商品)，显示传统饮食体系正从“自给闭环”向“市场－文化”双驱动转型[12] [13]。

3.2.4. 外部冲击下的系统韧性表现

面对旅游业与化学农业的渗透，梯田社区展现出差异化的应对能力。GIS 热力图显示，邻近公路的村寨(如多依树村)因游客涌入，梯田改种杂交稻(占比达 40%)以缩短生长期，导致土壤板结指数上升 22% [14]；而偏远村寨(如牛角寨)因交通阻隔，红米种植率仍保持 85%，但面临劳动力老龄化(平均年龄 58 岁)的困境。值得注意的是，两类社区均出现“文化返祖”现象：多依树村通过“长街宴”旅游项目重构饮食仪式，虽部分商业化(如增设付费摄影点)，但使青年重新习得腌酸鱼技艺；牛角寨则借助生态补偿金恢复“木刻分水”制度，灌溉纠纷率下降 70%。这表明，外部冲击既可能瓦解传统生态位，也可能激活文化系统的创造性转化潜能[15]。

4. 红河梯田社区饮食体系的未来发展趋势与协同演化路径

4.1. 未来发展趋势带来的多维挑战

在全球气候变暖，城乡人口流动加剧与数字化技术普及的大背景下，红河哈尼梯田社区面临三大挑战：一是梯田生态压力加剧。根据联合国世界气象组织发布的 2024 版《全球气候状况报告》[16]可知，大气二氧化碳浓度达到了过去 80 万年来的最高水平，全球变暖造成的极端气候天气愈发频繁，水资源失衡，土壤板结，生物多样性减少等问题将持续威胁梯田生物共生系统。二是文化传承断代，青年群体的外流与梯田农耕文化中坚传承者的老龄化将削弱生态伦理的继承延续。三是文化资源价值转换不足，他地的规模化农业生产与快餐文化的冲击或使哈尼梯田社区囿于本土范围。

4.2. 生态位建构理论下的转型机制

4.2.1. 生态系统的技术引入与空间重组

面对水资源波动，一方面，可积极利用森林水资源涵养，如增加高海拔“神林”的种植面积，利用树木树冠层与腐殖层截留、储存雨水。另一方面，可以嵌入自动水位监测，实时监测水位变化、土壤湿度起伏，提高节水效率。针对土壤破坏问题，既可以选育耐旱作物，减少作物需水量，也可以改良梯田土壤，如利用生物炭、有机物料还田，引入绿肥、石灰物质等进行化学物质调控。定期进行梯田土壤健康评估，采用土壤质量指数标准化监测。对于生物多样性减少现象，解决措施则体现在对稻鱼鸭共生系统的保护与扩展：一是引入生物农药，如以苏云金杆菌防治鳞翅目害虫，减少农药使用量。二是放养、增加本地鱼类(如红河本地鲫鱼)和鸭类，形成多维生态位。

4.2.2. 以重构文化主体性为主，加强代际联系

应打破文化传承年龄壁垒，激活青少年参与文化的主动性。族群内部形成有效、稳定的“知识”传递系统是文化传承的第一步。使哈尼族青少年积极拥抱、接受本民族文化，增强不同年龄阶层间的文化

交流互动,优化教育、实践空间,是延续花米饭文化的重要举措。依据布迪厄于《文化资本与社会炼金术》中的“文化资本”理论[17],哈尼族花米饭这样在物质与媒介中被客观化的文化资本——对象化文化资本,既呈现物质性的一面,也象征性地呈现出来。文化代际传承的断裂正是源于文化资本中属于象征性的一面受到割裂。一是应将文化遗产与课程教育交互联结。如贵州黄平县于2022年便开展实践教育活动,以社会为依托,让非遗传承人走入课堂,亲身教授学生学习泥哨、蜡染等传统技艺。哈尼族社区应赋予贝玛、摩批这样曾经的宗教人士新时代价值,将其作为文化遗产与传播的中间人,让他们走入学校,走入青少年。设立实践体验与文化课程,既使技艺与知识传承同步进行,也能让年轻一代切身体悟哈尼族文化的内涵与底蕴。二是以现代流行元素赋能传统文化。传承并不必然指向复古,其也可以在与新时代的交互中绽放生命力,增加受流行文化影响较深的现代青少年对融合发展传统文化的参与度。如中文说唱歌手“谢帝”与“诺米”将彝语融合嘻哈音乐,创作出的音乐作品《一无所求》于网易云音乐平台获得五万及以上的收藏量。还如黔东南州创新推出“魅力黔东南多彩非遗体验走廊”将非遗与旅游结合。基于梯田社区中蕴含的哈尼族历史、传说故事,同样可以基于故事底色,融合发展漫画,艺术图册,DIY“食玩”此类多元化的文化体验产品。使“古老”的哈尼族文化底蕴以易于传播、接受的形式为哈尼族各个阶层的人民所热爱。

4.2.3. 统筹推进文化遗产活态化转换

饮食体系的推陈出新发展,急需要强调社区主体性,面向内部发展,同时也需要面向外部社会、市场空间,实现价值延申。

首先,优化哈尼梯田品牌。在市场经济一体化背景下的市场竞争愈发激烈,品牌创造是从个人、企业甚至到社群增强市场竞争力的重要策略。而在品牌建构中,合理、针对性的品牌定位能够快速寻找目标消费群体并在细分市场中找准定位,从而完成生产者与消费者的双向选择。应根据消费心理抓住目标消费群体。就目前的市场消费反应来看,中老年群体对哈尼梯田文化产品的品牌忠诚度最高,购买心理惯性更强。因此,对于这部分群体,需要做到提供稳定、高质量的文化产品,满足其对于商品方便、健康、实惠的消费体验。二是应挖掘潜在消费群,增加文化产品受众。中青年消费群体目前属于此市场的偶发性消费者,其更多是仅将哈尼文化产品作为一种消遣,娱乐时的消费选项,该群体缺乏品牌黏性,更易受外部激励方式(如折扣、赠品等)的影响。针对此群体对商品时尚、品质、“情绪价值”的追求,哈尼梯田社区应立足于培养具有深厚民族文化、强烈地方特色的文化产品。增强哈尼族花米饭文化价值的传递,如利用包装外盒、闪卡、故事纸条等手段将各色民俗神话以直观、高效的方式传递给青年消费群体。使“食物不仅是生活,文化不限于历史”的营销方式,将潜在消费者转变向目标消费者,是红河哈尼梯田社区品牌实现长远发展的重要策略。

其次,构建多维互动,配置高质高效的产业集群。对于目前的哈尼梯田饮食产品市场规模来说,最适宜推进集聚、小规模的地带产业集群。一是做好顶层设计。成立农户、合作社、商户、企业间的合作同盟关系,实现多主体协同互动,制定统一、合规的全流程标准,以确保产品食物品质与文化原真性。二是夯实与发展生产环节。就目前的哈尼族农业模式而言,需继续发扬其梯田“稻鱼鸭”生产模式——在保证当前生产收益的同时增加糯米产量,为食物生产持续提供原料。同时推广附加产品种植,如哈尼花米饭染料植物等,改变此前直接利用自然材料的格局,实现可循环、自然友好的农业模式。

5. 研究结论

本研究揭示,云南红河哈尼梯田社区的饮食体系以“四素同构”生态系统为基底,通过三重核心机制实现生态位的持续性建构:其一,以稻鱼鸭共生系统为载体的生产性实践,通过垂直空间资源分层利用与物质能量闭合循环(如红米单产800公斤/户、土壤有机质含量达4.2%),将梯田转化为兼具生产功能

与生态服务价值的“文化景观”；其二，以饮食禁忌为纽带的生态反馈机制，通过神圣化约束(如神林禁伐区占森林 30%、白鹇鸟种群密度稳定在 8~10 只/km²)将生态伦理嵌入日常实践，形成文化规范与资源可持续利用的互构闭环；其三，以口述传统与数字创新融合的知识调适路径，在代际断裂危机中借助短视频传播与生态认证(红米售价提升 233%)重构传统智慧的现代生存空间。研究表明，该体系在应对工业化渗透与劳动力流失时，既面临梯田板结指数上升 22%、青年农谚知晓率不足 45%的挑战，也展现出通过旅游活化与市场嵌入实现适应性转化的韧性。理论层面，研究证实饮食实践是人类建构生态位的关键媒介，突破了环境决定论与文化象征论的二元对立；实践层面，提出农业文化遗产保护需从“静态保存”转向“活态治理”，通过社区赋权、生态产品价值链延伸与数字化知识库建设，使传统饮食体系成为乡村振兴的生态引擎。

基金项目

本文受到云南大学大学生创新创业项目资助(项目编号：20244001)。

参考文献

- [1] 游明桦, 刘淑兰. 乡村振兴视域下饮食类非遗产业化发展路径研究——以沙县小吃为例[J/OL]. 湖北经济学院学报(人文社会科学版): 1-8. <http://kns.cnki.net/kcms/detail/42.1855.C.20250311.1541.002.html>, 2025-03-20.
- [2] 陈婷婷. 文旅融合视角下长江江苏段饮食类非遗赋能旅游发展路径研究——以扬州为例[J]. 旅游纵览, 2025(2): 105-107.
- [3] 杨珂. 饮食文化振兴与乡村旅游发展的互促机理及协同对策——以陇南罐罐茶为例[J]. 广东蚕业, 2025, 59(1): 151-153.
- [4] 赵豫西, 冉杰, 李倩, 等. 乡村振兴背景下成都乡村饮食文化资源开发研究: 基于旅游体验价值[J]. 江苏商论, 2025(1): 3-6+10.
- [5] 许韵嘉, 邱心彦. 空间生产视域下红河哈尼梯田非遗旅游产品创造性转化研究[J]. 中国民族博览, 2024(22): 37-39.
- [6] 杨婷, 刘剑伟. 云南红河哈尼梯田景观保护[J]. 时尚设计与工程, 2024(5): 27-29.
- [7] 边云岗, 吴一坤, 刘佳琪, 等. 产业融合视角下饮食类非遗赋能乡村振兴的新模式探讨——以鹤城花生产业为例[J]. 四川旅游学院学报, 2024(5): 22-27.
- [8] 邓玉函, 徐广玄. 地方知识赋新饮食品牌——以云南“乍甸鲜奶”为例[J]. 原生态民族化学刊, 2024, 16(5): 56-69+154.
- [9] 徐小倩, 杨丹霞. 哈尼梯田上的天籁之音——多声部民歌“咪玛阿茨”与梯田旅游的结合发展可行性研究[J]. 民族音乐, 2024(3): 50-53.
- [10] 赵呈欢. 云南民族村饮食旅游产品发展策略研究[D]: [硕士学位论文]. 昆明: 云南师范大学, 2024.
- [11] 张多. 通往大遗产观之路——多类型遗产统筹保护的红河哈尼梯田经验及其启示[J]. 西北民族研究, 2023(6): 118-128.
- [12] 廖会娟, 角媛梅, 刘志林. 红河哈尼梯田文化遗产区的气候响应及韧性机制[J]. 地理科学, 2023, 43(11): 2014-2023.
- [13] 刘楠杨. 新时代国产神话动画电影媒介生态位建构研究[D]: [硕士学位论文]. 岳阳: 湖南理工学院, 2023.
- [14] 钟兴菊, 罗世兴. 接力式建构: 环境问题的社会建构过程与逻辑——基于环境社会组织生态位视角分析[J]. 中国地质大学学报(社会科学版), 2021, 21(1): 70-86.
- [15] 马勇, 童昀. 基于生态位理论的长江中游城市群旅游业发展格局判识及空间体系建构[J]. 长江流域资源与环境, 2018, 27(6): 1231-1241.
- [16] State of the Global Climate 2024. <https://wmo.int/publication-series/state-of-global-climate-2024>
- [17] Pierre Bourdieu. 文化资本与社会炼金术[M]. 包亚明, 译. 上海: 上海人民出版社, 1997: 192-198.