

国际 深度

从小超市到家中的烤箱，英国涨价潮如何搅动所有人的生活？

从城市到乡村，从商业街到小超市，从加油站到健身房，从超市法棍面包到你手里的电费账单，涨价之潮无孔不入。



插画：Rosa Lee

特约撰稿人 碧莉 发自伦敦 | 2022-12-01

生活成本危机 英国

(碧莉，资深记者，关注全球气候变化、能源转型与英国的社会民生问题。)

“所有东西都在涨价。”听到我说起“生活成本危机”这个词，萨福 (Sav) 立刻开始抱怨。自从东西开始涨价，萨福每天都睡得不太好，担心这个担心那个，今年还患上了高血脂和高血压。

萨福和合伙人在东伦敦经营着一家的小型杂货店，即英国人俗称的corner shop，名字简单易记，就叫Amhurst Food Centre。店很小，约摸八十平方米，坐落在一个痞子文青时常出没的十字路口，旁边是一个学生喜爱光顾的炸鸡薯条店。

“涨幅最明显的，要数米和意大利面这些人们每天都要吃的主食，它们大约都贵了至少三成。”萨福边向我解释，边拿起货架上的“农村骄傲”(Village Pride)牌易煮大米，“比如这个一公斤包以前卖99便士，现在卖1.29镑，两公斤包以前卖1.99镑，现在卖2.69镑。”

萨福是库尔德裔土耳其人，绰号“大块头”。穿梭在货架与货架间的狭小走廊里，身高超六尺的他却游刃有余，一个灵活的转身，便从米面专区转到了鸡蛋与面包旁。

“鸡蛋和牛奶涨得厉害，基本是翻倍了。面包也厉害，现在基本贵了四成。”萨福的货架上摆着二三十包不同大小、形状各异的面包。“我听说是因为俄乌战争，这些和小麦有关的食品价格都涨了不少，汽油价格也涨了不少，所以运输费也上去了。”

“有些商品，虽然价格没有上涨，但是它的量少了。”萨福边说边指指Ambrosia牌卡士达酱，很多英国人买它来做甜品。“唯一没有涨价的只有橄榄。”他随即点了点身旁的塞普鲁萨牌瓶装橄榄，价格从99便士到2.99镑不等。“不知道为什么，它们的价格就是没有上去。”

萨福在伦敦经营超市已有近二十年的时间。最早他的店开在北伦敦的芬斯伯里公园 (Finsbury Park) 附近，九年前搬来了哈克尼 (Hackney)。哈克尼坐落在伦敦的东北角，是伦敦传统的移民聚集区，居住着大量来自中东、非洲、加勒比海和越南的新老移民。由于一度的高犯罪率，哈克尼曾是伦敦人避之不及的“法外之地”，居民的生活水平在整个城市居于末尾。





2022年5月22日，英国威尔士，一名妇女在超市推着装满杂货的购物车。摄：Matthew Horwood/Getty Images

然而在近二十年的时间里，特别是2012年伦敦奥运会之后，哈克尼成为伦敦新崛起的潮流之地，一时间画廊、时装店、餐厅和酒吧云集，并吸引了大量艺术家、时尚设计师和文艺青年来此工作和生活。近几年来，由于它紧邻伦敦老金融城（The City of London）的地理优势，不少年轻企业家和在金融业上班的高薪一族也开始搬来哈克尼，在无形中迅速推高了这个区的物价，特别是房价和租金，使这里的贫富差距剧增。

由于做的是街坊邻里的生意，萨福的店很少涨价。“最开始的十年，我连一次价格都没有涨过。”现在他的店内林林总总塞着超过三千种商品，从清洗厕所用的浓缩消毒剂到淘大牌生抽酱油，无所不包，但陈列最多的还是食品、蔬菜和各类酒精与非酒精饮料。这些商品绝大多数都从欧洲大陆进口，被运输到英国后，像萨福这样的小店主们再从批发商手里购买。

进货成本的上涨只是萨福的众多烦恼之一，电费和房租给他带来的压力显然更大。一谈到这两项支出，萨福的语速变得更快，语气也更为激动。“这里的电费以前是每月两百镑，现在变成了每月四百镑。”他说着说着，手臂也跟着开始上下摆动，“房租每年是六万五千镑，现在的合同到年底到期，肯定也会上涨不少。”

萨福和合伙人在小店隔壁租了一间小屋子作为仓库，每年的房租为两万镑。“如果情况实在太糟糕的话，我们只能把仓库给退掉”，他无奈地摇摇头。

更难的是要辞退忠心耿耿的帮工。萨福的小店原本雇佣了五个员工，负责看店、运货、摆货等各类事务，但由于各项运营成本呈几何数的上升，萨福不得不辞退了五人中的两人。

“他们应该可以找得到新工作，不行的话就只能向政府申请救济金。”萨福叹了一口气，“工人走了之后，我

现在每个星期要工作七天，每天从早到晚要工作十几个小时，我的拍档的老婆和女儿也全都轮流来帮忙。”



库尔德裔土耳其人萨福，绰号“大块头”。摄影：碧莉

生活成本、能源与政府危机叠加

英国正在经历一场多年未有的“生活成本危机”（cost of living crisis）。从城市到乡村，从商业街到像萨福这样的小超市，从加油站到健身房，从超市里新鲜出炉的法棍面包到家庭主妇手里的电费账单，涨价之潮几乎无孔不入。

今年七月与九月，英国前十二个月的消费物价指数两次突破10%，同时达到了10.1%。该指数在八月仅略降至9.9%。英国全国统计办公室（Office of National Statistics）的数据显示，七月与九月的指数均为英国四十年来通货膨胀率的最高位，而其背后最大的驱动因素是食品价格的飙升。这一数值也意味著英国为七国集团（G7）里面通胀最严重的国家。《卫报》在10月19日刊出的一篇报道指出，英国食品与饮料的价格在过去的12个月里上涨了近15%，为1980年四月来的“最大年均涨幅”，而面包、麦片、肉类、牛奶、奶酪和鸡蛋的价格更是蹿升。

根据最近发布最新数据，英国十月的通胀率更是上升至11.1%。在报道此新闻时，英国广播公司（BBC）以“牛奶和芝士（奶酪）驱使食物价格通胀达到45年最高”为题指出，如果单纯计算食物价格，今年十月的十二个月通胀率已经达到16.2%。

高昂的物价预计还将持续至少一年。国际货币基金组织在十月出版的《全球经济展望》（World Economic Outlook）报告中预测，英国2022年的消费物价指数涨幅将为9.1%，而明年涨幅也将维持在9%，两者都高于该报告对七国集团里的其他国家的预测。而与食品价格危机与能源危机并行的是多月来的“政府危机”。唐宁街十号四个月内三次易主。上任首相卓慧思（Liz Truss；另译：特拉斯）因推出被指“劫贫济富”的税收政策，引发信任危机，在执政短短四十四天后便提出辞职。而英国新首相辛伟诚（Rishi Sunak；另译：苏纳克）在上任后的首次发言中便警告道，英国正面临着“严峻的经济危机”。他承诺会将“经济的稳定性和信心”放在政府工作的核心位置。

我问萨福，他希望辛伟诚政府做些什么？萨福毫不犹豫地说：“辛伟诚首先要解决高昂的电费账单问题，其次是商业费率的问题，另外就是房租，房东能无穷无尽地加价。”

萨福的话点到了众多小本生意主的共同烦恼。虽然英国政府在过去两个月间推出了一系列电费补贴政策，但其力度并未达到民众的预期。由于政府设立的年度电费封顶价仅针对居民用户，中小规模的商业主对此尤其失望。

同时，英国所有商业用房的使用者——无论是小型超市还是大型连锁店——都需要每年支付一笔称作为商业费率（business rates）的税费，且其与通胀率挂钩。也就是说，随着英国的通胀率创下四十年来新高，英国商业主需要支付的商业费率也将水涨船高。《每日电讯报》报道，明年四月起的新税年，仅在英格兰，政府为所有公司开出的商业费率账单就可能猛增27亿英镑，达到300亿英镑。这意味着众多公司与机构——特别是小本业主在明年的运营成本会随着电费、成本与税费的上涨而以火箭的速度攀升。

《卫报》引用一位伦敦咖啡店店主的警告称，全英的服务行业，例如酒店、餐厅、酒吧，可能会在明年一月引来关停的“巨浪”。全英服务业监管机构UKHospitality首席执行官凯特·尼克斯（Kate Nicholls）对《卫报》说：“服务业需要持续应对高涨的能源成本、员工的短缺和生活成本危机带来的消费者信心不足等问题，它们正威胁着数千家企业的未来。”





“哈克尼制造”（Made in Hackney）的烹饪学校学员。摄影：Marcus Duran

不开烤箱、不加肉类的“廉价烹饪”

如果说通货膨胀给企业带来的影响体现在账本上，那它给普通居民带来的影响就可能直接显现在餐盘上。

“我现在真的需要很认真地考虑需要买什么，不需要买什么。”63岁的黛西（Daisy）对我说，“我们家已经开始列每周菜单了，把每个星期要做的菜和需要的原料列出来，通过这样来控制购物成本。”

黛西在哈克尼出生长大。她坦言今年英国的“生活成本危机”是她这辈子见过的“最差”的世道。“涨价的东西太多了，洋葱、牛奶、西兰花……”她列举道，“我每周进行一次采购，每个月底我都会把当月所有的采购发票集中在一起，算一下花销。”黛西说最近几个月，她在食物采购上的花费增加了大约三成。

“比如说，一大罐安佳（Anchor）牛油（黄油）现在要七英镑，以前是4.5英镑。”黛西补充道，“还好我的孩子们都长大了，只有一个女儿和我和丈夫住在一起。我想想那些有三四个小孩子的家庭，现在的日子肯定非常难过。你想想，这些家长需要确保他们的孩子吃饱，保证家里温暖。”

除了是一位家庭主妇，黛西还是一个名为“哈克尼制造”（Made in Hackney）的烹饪学校学员。“哈克尼制造”是一个推崇全素饮食的慈善机构，为本社区的人群提供免费烹饪课程，通过教授低成本的烹调方法帮助社区建立“食物韧性”（food resilience），以尽量低的成本烧出美味的菜肴。机构提供线上与面对面的授课活动，并以主题课程的形式力图将其服务辐射到更多人群，比如糖尿病患者、非洲裔居民和购物预算偏少的家庭。黛西参加的是专门为糖尿病患者举办的、为期六周的烹饪课程；她认为这样的课程可以很好地帮助学员用可控的成本烧出符合她健康需求的美味餐点。

我旁听了一场“哈克尼制造”的糖尿病专场课程。课程的地点是一幢坐落在绿地里的、别具风情的仿都铎式（mock tudor）楼房。教授课程的老师叫汉娜·沃克（Hannah Walker），是英国的注册营养师。她向学员教授两道由她自己设计的、适合糖尿病患者食用的健康餐点：奶香绿蔬荞麦烩饭（creamy green buckwheat risotto）和秋季彩虹色拉（rainbow autumnal salad）。除了向学员讲解烹饪过程与餐点的营养价值外，汉娜也会不时和大家分享烹饪过程中的省料秘籍。

课程期间，汉娜拿起一块被切下的西兰花的梗说道：“西兰花的梗你们不用扔掉，可以用刨花器把它们刨碎，或用刀切成一小块一小块，然后和其他食材一起煮。”稍过一会，她又指着学员切下的羽衣甘蓝（kale）的梗讲解道：“羽衣甘蓝的梗也可以吃，而且它纤维丰富。你们可以用它来煮汤。”

蕃薯腰豆芭蕉加勒比海咖喱 配碗豆饭（四人份）

①蕃薯切丁、芭蕉切片、姜切块。②椰子油入锅，开中火。加入姜、大蒜、洋葱、切碎的芫荽梗和切碎并去掉籽的辣椒，煮4分钟。③加入姜黄、咖喱粉、番茄、蕃薯和芭蕉，煮至软化，约20分钟。按需加水。④加入椰奶和沥乾的黑豆，加热并搅拌。⑤撒上芫荽叶

①洗米。②洋葱和大蒜切成薄片，可略炒。③米、洋葱和大蒜放入锅中，后加入椰奶和水、黑豆罐头连汁和五香粉。将百里香和苏格兰红辣椒整支加入锅中。④加水至高出米饭和豆约3厘米。盖上盖子，把火调小，煮大约10分钟（不要搅拌米饭，但可不时刮一下锅底）⑤取出辣椒和百里香花，用叉子叉开米饭。



加勒比海咖喱

大蕃薯	1个	35p
芭蕉	1根	30p
姜	1片	5p

碗豆饭

腰豆罐豆	400克	55p
白米	400克	60p
椰奶	200毫升	1镑

切碎的蕃茄罐头	400克	35p	蒜头	1个	3p
椰子奶罐头	400克	1镑	洋葱	1个	16p
黑豆罐头	400克	55p	五香粉	¼汤匙	10p
洋葱	两个（切片）	32p	百里香	2枝	10p
蒜头	两瓣（切粒）	6p	椰子油	1汤匙	5p
红辣椒	一条（可省去）	20p	苏格兰红辣椒	1枝	20p
茺菱	半份	35p			
椰子油	2汤匙	10p			
姜黄	1汤匙	13p			
咖喱粉	2汤匙	18p			

总成本：**6.23** 镑

资料来源：Made in Hackney



汉娜对我解释道，在目前高通胀的情况下，她已经适时对自己的菜谱进行了调整，例如，上述这两道菜都不需要用烤箱，且只有第一道需要用燃气灶或电炉。她也会在菜谱中加注哪些食材可以用其他原料代替，并且尽量选择各种不同的时蔬，以帮助学员在不同的预算下做出同样对糖尿病病人友好的健康食物。

她同时指出，在高物价的压力下，食素也是更经济的手段，“比如，我下节课会教授‘花菜牛排’（cauliflower steak）”。她说原本这道菜会用到烤箱，但经过她的简单调整，现在只需要用到平底锅。

“哈克尼制造”由从小食素的莎拉（Sarah Bentley）在2012年创建。莎拉在做了十年音乐记者后，决定转行。在与印度活动家纨姐娜·希瓦（Vandana Shiva）的一次“改变人生”的谈话间，莎拉了解到了大规模农业对印度造成的影响，于是毅然在伦敦投身社区种植与饮食健康这一领域。

目前，“哈克尼制造”正在网上进行众筹，希望用募集的资金在这个关键时刻为社区人群免费提供烹饪课程。我问莎拉，在目前英国，“哈克尼制造”的烹饪课程如何能帮助到本地居民？莎拉说：“如果你需要用棘手的预算给自己和家人准备有营养的食物，那知道怎么烹饪、并且如何用各种廉价原料烹饪是非常重要的……英国的食物价格正在猛涨，买成品的话无法使家庭得到量足并且营养价值高的食物。”

中式甜酸炒面



(四人份)

①洋葱、甜椒切片，豆腐 / 豆粕切丁。②所有的酱汁材料搅拌在一起。③用中火加热椰子油。加入洋葱，搅拌约8分钟，直到金黄色。④加入甜椒、青豆和豆腐或豆豉，加大火力至中高火翻炒5分钟，加入蕃茄（包括汁液）和菠萝块，翻炒5分钟。⑤加入酱汁、搅拌至稍微变稠，约2-3分钟。⑥配全麦面或糙米饭。

主要食材

椰子油	2汤匙	10p
洋葱	1大个	16p
红甜椒	1个	55p
青豆	一小把	12p
罐头蕃茄	400克	35p
不加糖菠萝块	200克	60p
*去水，留下果汁		
硬豆腐 / 豆粕	200克	1镑
糙米 / 全麦面		60p

酱汁

米醋	1汤匙（可省去）	18p
枣糖浆	1汤匙	11p
低盐酱油	1汤匙	15p

總成本：**3.92 镑**

资料来源：Made in Hackney



端传媒
Initium Media

她补充道：“构建食物韧性意味着为社区人群提供资源、技能、灵感、设施、服务和场地，并用健康和对全球气候友善的方式帮助他们支持自己的生活，不管政治或国际经济形势如何改变。”

当通胀率直线上升时，学会廉价烹饪可谓一门生存技巧。除了“哈克尼制造”，一个叫“满味包”（Bags of Taste）的慈善机构也为大众提供“廉价烹饪”课程。“满味包”在英格兰六个城市与乡镇设有开展教学，包括首都伦敦、谢菲尔德、纽卡斯尔、黑斯廷斯、埃塞克斯郡的莫尔登（Malden）和肯特郡的萨尼特（Thanet）。在伦敦，它则在九个不同的区另设有区域分支。

该机构通过和一系列社会机构合作，寻找潜在学生。比如，精神健康中心和医生都可以向其推荐需要有需要的人群。公众也可以自我推荐。在经过了简单的背景评定后，“满味包”会将学院分成四人一组，通过WhatsApp与导师组成教学群，开展为期两周的在线烹饪课程。“导师”通过分享短片的方式，教授三个廉

价素食菜谱的烹饪方式。授课开始前，“满味包”还会免费将课程过程中将会使用到的原材料、调料、油，甚至是烹饪工具（比如量勺和磨刀棒）寄送到学员家里。


卡罗兰（Caroline Stacey）是“满味包”哈克尼分支的负责人。她说“满味包”希望教会人们花很少的钱、从头开始烹调出健康的餐点，并且让人们对烹调感到自信。“比如切洋葱，这个步骤看似简单，但很多人对切洋葱其实不那么自信，”曾经是食物记者的卡罗兰解释道。“然而，一旦你学会了，你就可以通过使用这一技能烧出各种美味的食物，而且洋葱富含维生素C，每个价格不到十便士。”

自从英国的食物价格飞涨以来，卡罗兰明显感受到，通过自我推荐来上课的学员人数与之前相比上升了20%左右，“因为他们无法应对食物的开销”。

由于需要亲自去各大超市进行采购，卡罗兰对食物、特别是廉价食物的价格了如指掌。她说道：“比如，我们知道哪个超市的罐装西红柿只卖28便士，可惜最近那里涨到了32便士。我们知道哪里的米每公斤只卖45便士，至少我最近一次检查的时候看到的是这个价格。你可以找到60便士一公斤的意大利通心粉。所以如果两个人每人每餐使用250克的通心粉，那就是一个人15便士。”

卡罗兰在发给学员的食物包中加上一份哈克尼廉价食品购物指南，告诉学员哪里东西更便宜。“我们的菜谱都是快速烹饪的，也用不到烤箱……我们还鼓励人们批量烹饪，以节省电费或燃气费。用同样量的电或气，你烧三到四倍量的食物，然后把它们放到冰箱或速冻室里，以后热一热就可以吃。”





哈克尼食物银行。摄影：碧莉

人头攒动的“食物银行”

除了慈善机构提供的烹饪课程，在经济萧条的英国，为财政脆弱人群免费提供食物的“食物银行”（food bank）也越来越热闹。

泰妮娅（Tanya Whitfield）是哈克尼食物银行（Hackney Foodbank）的服务经理，每天的工作是为那些无法承担食品支出的人发送免费食物。从今年四月开始，泰妮娅就明显地感受到，访问食物银行的人数开始上升，最近更是“每周攀升”。

“上个周六，我们接待了78名访客，这个数字比平日上升了25%。”当人们必须花更多钱用电用气时，他们可能就没有钱买食物了，泰妮娅说。她将来此领取免费食物的人称为“访客”（visitor）。

根据英国政府的新政，从今年十月至明年三月，英国居民用户将继续享受400镑的电费补贴，但每年的电费封顶价会从1791镑上涨至2500镑。政府先前指出，如果没有封顶价，普通居民用户今年秋天起的每年的电费支出可能涨到3500镑，明年更可能激增至6500镑。

但即便有了半年的封顶价，折算下来后，普通居民用户在这段时间内平均每月的电费仍将高达208镑，占中等收入家庭每月可支配收入的8%左右。（英国全国统计办公室的数据显示，2021年，一户中等英国家庭年度的可支配收入为31400镑。）

泰妮娅也是一个17岁男孩的母亲。“我能真切地感受到‘生活成本危机’。”她对我说，“你肯定能想象一个17岁的男孩子有多能吃吧？而且他整个夏天都住在家里。”

对泰妮娅而言，涨势最“凶猛”的是食品支出，其次是电与燃气。由于从私人房东处租住公寓，泰妮娅必须使用费率更高的预付费电表和天然气表，也就是说想要用电用气，她必须先向自己的账户里打钱。“去年的夏天，20镑可以维持我们大约一个月的用气，现在它连一个星期都维持不了，太令人震惊了，”泰妮娅解释道。

我在一个狂风乱作、大雨瓢泼的深秋傍晚访问了食物银行位于利河（Lea River）旁的一个分发点。不到五点，天已经漆黑，分发点门口有一小条队伍。泰妮娅与食物银行的志愿者站在分发点门口对访客逐一嘘寒问暖，并查看他们的食物券。

泰妮娅说来到这里的访客一般都很焦虑，“焦虑他们自己的吃饭问题”。除了为访客提供食物，食物银行的员工还会试图和他们交流，以便了解对方是否还有其他生活问题需要解决，并为他们和相应的慈善机构牵线搭桥。然而食物银行的工作人员发现，在访客刚进门时和他们交流效果不佳，因为他们“没有吃的，情绪紧张”。

“只有当他们拿到了食物，并把它们装进自己的包里后，你才能看到他们慢慢放松下来。”泰妮娅说道。这时候，食物银行的工作人员会为访客们递上一杯热茶或咖啡，并在需要时与他们聊天。

与此同时，食物银行接待的访客的背景也在悄然变化。现今，不仅是在财政上最为脆弱的人群会来拜访，有工作的上班一族也开始使用它们，他们中的很多人“都从未来过这里，也从未领过救济金”。

“我们从12月开始会增加一个周五的夜场，晚上六点到八点接待访客，这样有全职工作的人就可以在下班后赶过来。”泰妮娅说道，“现在我们最晚的一场傍晚6：45结束，照顾不到上班一族。”

哈克尼食物银行在整个哈克尼区有五个食物分发点，每天会有一处对访客开放，每次开放时间约为两个小时。食物银行的访客首先要到指定的社区机构进行登记，机构在对他们进行基本情况的了解和核实之后，会向确实有需要的人群发放食物券（food voucher）。访客可凭食物券至食物银行领取足够支持他们三天的“紧急食物包”（emergency food parcel）。





2022年11月8日，英国威尔士，社区慈善机构将食物分类成食品包裹，赠与有需要的家庭。摄：Matthew Horwood/Getty Images

每天分发点开张前，食物银行的志愿者都会将已先期分配好的一筐筐食物从位于霍克思顿（Hoxton）的仓库运送到这里，以便快速按照访客的需求进行派发。据泰妮娅介绍，他们的“紧急食物包”分单人量和家庭量，对应分发给单人或家庭的食物券。每个“食物紧急包”里都会有一系列鱼肉、蔬菜、调味料、主食、饮料和罐装食品，还照顾到了英国人的茶歇习惯，配上牛奶、茶和饼干。素食者可以领到全素食物包。除了食品，分发点还常备有婴儿尿布、卫生巾、沐浴露、洗洁精等日常所需，志愿者会按照访客的实际情况向其询问需求，并为其供应。

分发点还一定会有猫粮和狗粮。“作为一名动物爱好者，我深知宠物主人一定会把自己得到的一半食物分给自己的宠物，所以喂饱他们的宠物，我们就等于变相保证主人的吃饭问题，”泰妮娅说道。

食物银行的库存来源有两个：食物银行花钱采购与社会捐助。食物进出均以重量计算。目前，哈克尼食物银行每周的采购花费为四千镑，可以买到1300公斤左右的食物，再加上来自个人与公司的捐赠，这里每周平均向有需要人群提供2250公斤的食物。

面对节节攀升的物价和萧条的经济前景，泰妮娅对脆弱人群如何过冬异常担忧：“现在的天又冷又黑，人们真的是在挣扎。我很怕想象今年圣诞节的情况会如何，我很难想象到明年初春、天气最冷的时候，情况又会如何。我为人们担心受怕。”

在我拜访哈克尼食物银行的约一小时时间内，有二十到三十名访客前来领取食物，包括一位怀抱六个月大女婴的妈妈、带着四个月大宠物狗的年轻男士、一对神情略显紧张的夫妻，若干位男士等。一切井井有条，所有人礼貌相待。

白领、“离网”居民与菜场商贩

英国的此波“生活成本危机”来势强劲，不仅严重影响到财政脆弱人群，连平日吃穿不愁的白领也感同身受。

住在南伦敦的多姆（Dom）今年三十四岁，是一位多媒体设计师，为一家英国主流媒体公司工作，收入稳定，并且没有结婚也没有小孩。然而，多姆坦言，他也已深深感到物价上涨的压力，对日常花销开始上心，比如啤酒的价格。

多姆向我埋怨：“我经常去的那个家附近的酒吧，我去了大概两年吧。原本我喝的是布鲁克威尔精酿啤酒（Brockwell IPA），刚开始的时候它卖5.6镑一品脱，到了今年价格已经涨到了七镑。”

面对如布鲁克威尔这样的独立酿酒坊的大举提价，多姆的应对方法是转投更便宜的大众品牌。“我现在基本就喝星牌啤酒（Estrella）”，他在位於伦敦市中心的一个酒吧里举了举刚买到的新鲜一品脱，接着说道，“就连这个现在也要六镑”。

随着天气渐寒，多姆说他对暖气的使用也开始谨慎而行。“我现在的原则是，基本上我只开十分钟的暖气，等屋里热起来了之后，就把暖气给关掉。”多姆解释道，“我们的公寓质量还不错，比较能保热。”多姆和女友住在一起，公寓是女友多年前购买的，他每月向她支付房租。

多姆认为自己还算是很幸运的。他说：“像我们这样的（白领），每个月至少还能存下几百镑，有个缓冲，但对于已经很困那的家庭而言，现在的经济形势太难了。”

如果说多姆是未婚无孩一族中的一员，那住在一条运河船上的弗雷德（Fred）一家代表的则是时常被英国社会所忽视的“离网”人群，即不用联网公用事业资源的居民。



弗雷德一家。摄影：碧莉

弗雷德的船屋停泊在利河上，离哈克尼“食物银行”的分发点不远。与周围的船相比，他的诸红色船很大，里面有一个带厨房的客厅、有冲淋间的厕所、一大间主卧与一小间次卧。

弗雷德和妻子瑞玛（Rema）有两个孩子，今年刚去爱丁堡上大学的大儿子高登（Gordon）和九岁的女儿艾拉（Isla）。弗雷德和瑞玛说他们平日对食物的花费并不太在意，所以对食物价格的上涨幅度其实“糊里糊涂”的，但让他们“担心”的是今年冬天为船供热与供气的成本。

停泊在英国运河上的船屋做饭一般需要靠桶装的天然气，而屋内取暖大多通过在暖炉内燃烧散煤或柴火。

“以前我们买一桶天然气的价格是28镑，最近一次买价格涨到了40镑，不知道今年冬天还会不会继续涨，”弗雷德告诉端传媒。一桶天然气弗雷德一家可以用六周到八周。也就是说，他们一家明年一年的厨房用气费用会上涨超过40%。

一般船屋的暖炉由两部分组成。其下方是一个四方形的敦实铁盒，用以烧煤或烧柴，铁盒正面有一扇小门，供使用者向铁盒里摆放燃料，门上附一块玻璃，方便使用者观察火势。铁盒上方连接着一个长长的烟囱，一直升到船屋的屋顶上方。对于住在运河上的人来说，暖炉是他们度过阴冷黑暗的冬天的必要设施。

弗雷德的暖炉在客厅一角，旁边摆着一小盆煤块。弗雷德指了指煤盆说道：“这些还是去年冬天留下的，今年我来没买过，不知道价格会是怎么样的。”妻子瑞玛在一边忧心忡忡的补充道：“今年冬天，这会是一个问题。”由于是“离网”用户，像弗雷德这样的家庭不享受政府的任何补贴。

“猫粮也是一个问题，上次去超市好像看到猫粮有短缺。”弗雷德突然补充道。

他们家养有一只名为加菲的橘猫，是女儿艾拉的玩伴。加菲喜欢吃的猫粮叫Felix Doubly Delicious与Encore牌的鱼肉罐头，价格基本也涨了20%。“像这个Encore，对加菲来说属于豪华型的猫粮，以前12罐卖10镑，现在涨到了12镑。”

所谓“春江水暖鸭先知”，在伦敦对于物价最过敏感莫过于农贸市场，因为那里大多数菜和水果都是以一镑一盆贩卖，物价的上扬和英镑的缩水在这里直接用最视觉的方式呈现：即盆里的东西少了。





位于道斯顿的瑞德里路市场（Ridley Road Market）。摄影：碧莉

我的最后一站是位于道斯顿的瑞德里路市场（Ridley Road Market）。伊拉克裔的赫敏（Hemin）在瑞德里市场摆摊已有十年，专卖香料和调味品，商品价格从50便士到五镑不等。他跟我说自己已经尽量不抬售价，但有些零装香料，如胡椒粉和辣椒粉等，需要通过减量的方式来保本，“从原来的700克变成了现在的500克”。

赫敏坦言：“通胀真的影响到了所有人、所有事，天然气、电、汽油。现在人们只买自己必须要用的东西了。所有价格都上去了，特别是要从国外进口的商品。”

赫敏对未来的商业形势表示悲观，“你看商业街上，明年会有很多店会关门了”。

瑞德里市场离伦敦老金融城只有两英里左右的距离，在疲软的经济下似乎也少了原本的熙熙攘攘。在不远处的高楼大厦的映衬下，拉着购物小车的大妈面对着“变少”的一镑货物摇着头，此情此景似乎是英国预计即将到来的持续经济萧条的最好缩影。