

# 黄山旅游国际化进程中饮食文化资源开发的研究

李毅

(黄山学院 旅游学院, 安徽 黄山 245021)

**摘要:**地方饮食文化是传统民俗文化的重要组成部分之一,是人类重要的文化景观之一。同时,地方饮食文化也是一种融物质与精神为一体独特的人文旅游资源。游客通过对地方饮食文化资源的体验,不仅可以增进对旅游目的地美食的了解,获得丰富的感官体验;而且还可以深入了解旅游目的地的饮食风俗、风土人情和文化特征等,获得丰富的审美体验。成功开发旅游饮食文化资源,不仅能够提升旅游的文化内涵及品质,也能繁荣旅游经济。

**关键词:**旅游文化;饮食文化资源;旅游开发

**中图分类号:**F592.6

**文献标识码:**A

**文章编号:**1672-447X(2010)01-0046-04

## 一、引言

饮食是旅游者六大消费要素中的首要和基本要素,而具有鲜明历史文化性的地方饮食则是一种独特的文化资源,能够吸引人们产生旅游动机并进行旅游活动,有着广阔的旅游市场开发前景。<sup>[1]</sup>特别是饮食文化的旅游开发是以民众的生产活动为旅游开发的客体,对异地旅游者有极大的吸引力,便于其参与、亲身体验异域文化特征。因此,饮食文化不仅能成为旅游产品的一个重要组成部分,而且其本身就是一类旅游产品,参加宴席、品尝具有地方特色的名吃、名菜、名点在许多地方已成为重要的旅游项目,美食旅游已成为一种新兴的旅游活动。如何把我国宝贵的饮食文化资源同动态的旅游活动相结合,把饮食文化资源做成一个主题突出的文化旅游产品,是近年来文化旅游资源开发研究的重要课题。

黄山有着丰富的自然和人文旅游资源,在推进黄山旅游国际化的背景下,景区的许多软硬件配套

设施、生态环境的保护、旅游服务等得到了完善和提升,但是旅游产品的开发程度还较低,观光旅游仍然占了很大比重,游客的人均消费水平并不高,尤其是在旅游与地方文化的结合上,还没有形成有特色的旅游文化产品,其中关于饮食文化资源的旅游产品更是少之又少,根据我国2007年旅游年鉴的统计,游客消费比例中用于饮食的消费仅为15%,而黄山的游客,旅游饮食消费比例还低于此标准,因此合理进行饮食文化资源的旅游开发,对于黄山旅游的国际化发展进程具有现实意义。

### 1. 推动黄山旅游的国际化发展,繁荣地方经济

根据黄山市旅游委员会的统计资料,在黄山游客的旅游消费中,用于饮食的消费平均仅占不到15%,这表明黄山旅游国际化进程中的餐饮市场潜力巨大。故合理开发饮食文化资源,可以促进地方的观光旅游、商业、娱乐业的发展,繁荣地方经济,并且饮食文化资源能给游客以知识的启迪、美的享受和精神上的乐趣,其开发过程中必然会推动地方文化品味的提升,间接改善城市规划建设,从而促进黄山旅游的国际化进程,因此它的开发是一项综

收稿日期:2009-07-10

基金项目:黄山学院人文社会科学研究项目(2008XSK002)阶段性成果

作者简介:李毅(1977-),四川内江人,黄山学院旅游学院中级实验师,研究方向为烹饪与营养、饮食文化。

合性开发,其产生效益的经济与社会影响是多方面的,能够成为黄山旅游经济的新增长点。

### 2. 丰富黄山旅游文化内涵,提升旅游品质

随着现代旅游业的发展,旅游消费者已不能满足于单纯的游山玩水,为了满足旅游者的需求,黄山旅游文化资源必须得到进一步开发,旅游产品必须不断丰富,将黄山特有的饮食文化资源作为一项旅游产品来开发,真正使旅游与地方文化相结合,形成黄山特色的旅游饮食文化产品,不仅可以丰富黄山旅游内涵,而且能够提升黄山的旅游品质。

### 3. 有利于非物质文化遗产的保护和可持续发展

黄山地处古徽州地区,徽州文化内涵丰富,保存完好,而饮食文化是这个地方文化体系中的重要组成部分,徽菜是随着徽商的形成及兴盛而自成一派,从而成为中国八大地方菜系之一。2007年1月徽菜制作技艺被安徽省列入第一批省级非物质文化遗产名录。在挖掘和开发古徽州饮食文化资源的过程中,既保留传统的地方饮食特色,又根据现代市场需求进行改进与创新,有利于非物质文化遗产的保护和可持续发展。

## 二、饮食文化旅游资源开发的现状分析

### 1. 饮食文化旅游资源的界定

文化旅游资源是以一定的文化特色为背景,突出某种文化主题,满足旅游者某方面精神需求并激起其旅游动机的各种因素的综合。<sup>[9]</sup>所有文化旅游资源都有其物化的表现载体,包括与自然资源的交融。以某种文化为主题划分,文化旅游资源大致可分为历史文化资源、民俗文化资源、宗教文化资源、园林文化资源、建筑文化资源、饮食文化资源等类别。<sup>[9]</sup>

根据上述概念界定,可以得出饮食文化旅游资源的大致范畴,即指在自然或人类社会中凡能对旅游者产生吸引力,并可能用来开发成旅游消费对象的饮食文化资源。具体来说是指特定社会群体的食物原料开发利用、食品制作和饮食消费过程中的技术、科学、艺术,以及以饮食为基础的习俗、传统、思想和哲学,由人们饮食生产和饮食生活的方式、过程、功能等结构组合而成的全部食事的总和。<sup>[10]</sup>

### 2. 黄山饮食文化旅游资源开发的现状

黄山有着丰富的饮食文化旅游资源,从饮食的历史发展来看,徽商对徽菜的发展有着至关重要的作用,徽菜兴起于徽商的鼎盛时期,清末民初徽菜

风靡中国大江南北,有着深厚的文化底蕴;从饮食的思想来看,徽州作为“新安医学”的发源地,秉承以食养身、药食同源的中国传统饮食思想,如:汪及的《解毒编》、鲍元则的《野菜博录》等医学著作对人们的食物种类,对人体的作用以及食物中毒的解决办法都有记载说明;<sup>[9]</sup>从徽菜的工艺特色来看,其地方风味浓郁,大多就地取材,烹饪技法擅长炖、蒸,调味多以火腿佐味、冰糖提鲜,菜肴讲究原汁原味,清鲜醇浓;从饮食民俗来看,徽州民间非常重视祭祀和传统节令习俗,如正月十八朝的赛琼碗活动,为纪念越国公汪华所举办,是徽州民间的神会祭祀活动,也是典型的民间徽菜美食博览会,供奉菜肴点心达288盘(碗)之多;从物产资源来看,有休宁火腿、问政山笋、毛豆腐、五成茶干、黟县腊八豆腐、蜜枣、石耳、黄山毛峰、太平猴魁等地方特产。

然而在黄山开发的文化旅游资源中,有以世界文化遗产地为代表的西递、宏村,以徽州古建筑为内容的古村落,以徽州历史文化为内容的歙县牌坊群、徽州文化博物馆,以徽州园林为内容的鲍家花园等一批具有强烈徽州文化特色的旅游产品,但唯独与黄山饮食文化资源相结合的旅游项目却很少。在黄山旅游股份公司给出的2007年黄山风景区营销计划中,没有一个是饮食文化资源为中心内容的旅游项目,可见在黄山推进旅游国际化的过程中,饮食文化资源的旅游开发和利用还停留在起步阶段。

### 3. 黄山饮食文化资源旅游开发过程中的问题及原因分析

黄山饮食文化资源的旅游开发仍处于初级阶段,在开发中存在不少问题,这些问题同样困扰着我国许多旅游城市和旅游区。主要表现在:

#### (1) 饮食文化资源的旅游开发起点低

黄山旅游要国际化,开发具有地方特色的旅游文化产品是必然的。为作好饮食文化与旅游的结合,黄山市专门修建了美食城,其场地和规模都足够大气。也是黄山国际旅游节中——美食节的主会场,通过美食节汇聚众多的餐饮企业,不仅向广大游客和市民展现了黄山的饮食文化精华,同时对徽菜的发展也起到了一定的推动作用。但仅此向游人展示黄山饮食文化丰富的内涵,显然力度不够。此问题的主要原因在于:就饮食文化资源的旅游开发,仍将其界定为整体旅游产品的配角部分——旅游餐饮的发展阶段上,美食旅游的开发尚未引起黄

山市旅游界相关人士的足够重视。

(2) 饮食文化资源旅游开发与旅游规划结合度低

由于缺乏对黄山饮食文化资源的了解,大多数旅游项目在规划时,侧重点都在旅游自然资源的开发、旅游路线的设计和旅游商品的出售上,对于饮食文化资源的开发不够重视。游客在旅游的过程中,饮食文化资源更多是以快餐的形式出现,而将旅游的重心都放在对景区景点的欣赏以及旅游购物上。这是因为在整个旅游线路的设计中,没有考虑到游客对饮食方面的消费和需求,而将饮食消费置于次要地位,仍旧是缺乏美食旅游的观念。

(3) 饮食文化资源旅游开发缺乏深度与品味

在饮食文化资源的旅游开发过程中,鉴于菜肴是饮食文化中体验性最强的表现形式,能够直接反映地方饮食文化的特色,开发的难度较低,投资回报率较高,因此开发的重心往往倾向于菜肴资源。在黄山市星级酒店随处可见,地方特色的酒楼也比比皆是。游客在此虽然能品尝到徽菜的口味,却不能体会诸如古徽州的饮食文化发展渊源、饮食思想、饮食风俗等饮食文化的精髓。问题的关键在于目前黄山市饮食文化资源的旅游开发还处于起步阶段,在旅游开发中更多关注的是饮食文化资源所带来的经济效益,却忽略游客在旅游过程中了解地方饮食文化资源所带来的社会效益以及饮食文化资源在旅游文化传播中的作用。

### 三、黄山饮食文化资源旅游开发的建议与措施

从饮食文化资源的角度挖掘旅游开发的潜力,提高旅游业的市场竞争力,使之成为黄山市旅游经济发展新的增长点是一个极具现实意义的研究课题。针对以上饮食文化资源旅游开发中存在的问题,如何更有效地开发利用好黄山的饮食文化资源,将饮食文化与现代旅游业发展有机地结合起来,增强旅游地的综合吸引力,提出以下具体建议与措施。

1. 做好徽州饮食文化资源的展示

在黄山市十大工程中,打造精品文化长廊与屯溪老街文化娱乐休闲这两项工程,都是将旅游与地方文化相结合,进而转化为旅游文化产品的重要项目。在文化长廊项目中包括了徽州文化博物馆的建设,可在博物馆中专门设立一块以徽州饮食文化资

源为内容背景的展区,让游客对徽州饮食文化的渊源及发展有一个很直观的了解和认识,激发游客对当地饮食文化资源的兴趣;在屯溪老街文化娱乐休闲项目中,安排非物质文化遗产——徽菜制作技艺的表演,请游客现场品尝,诱发游客对饮食文化产品的消费。

2. 增强游客对黄山饮食文化资源的体验

本地菜肴是旅游者感受当地饮食文化最基本载体之一,餐馆则是旅游者感受饮食文化最为重要的场所。要使游客对黄山饮食文化资源的体验有较高的满意度,首先在菜点价格、餐馆的设施设备、用餐环境、服务质量等方面就必须满足旅游者的需求,甚至部分能高于旅游者先期期望。其次给游客提供不同的体验形式,除了单纯的品尝菜点,还可以让游客亲自加入到菜点制作的过程中来,从头到尾体验菜点制作过程中的乐趣。最后,合理设计旅游路线及内容,在为游客设计的旅游路线中,穿插以体现饮食文化资源为中心内容的项目,游客观光之余,还可品味徽州美食文化。

3. 提升饮食文化旅游资源的层次和品味

游客在旅游过程中品尝的美食,是饮食文化资源作为旅游产品的基础层次。当游客对美食的追求已不再是单一的品尝或满足食欲时,就必须提升该旅游产品的层次和品味。徽菜作为中国八大菜系之一,需要根据游客和市场需求,进行改革和创新,建立不同需求层次的宴席和菜肴;将传统菜肴与历史传说、创新宴席与制作过程相结合,形成丰富的菜肴文化,以提高游客对徽菜的认识,进而加深对徽州饮食文化的体验。此外我国历来就讲究“以食养身、药食同源”,注重食物对身体健康功效的饮食思想,因此可以将古徽州的新安医学、黄山特有的药材与现代烹饪相结合,形成具有黄山特色的药膳食品,不仅能丰富黄山饮食文化资源的旅游产品品种,使饮食文化资源的旅游开发不再滞留在餐饮产品的初级层次,同时进一步宣传古徽州文化。

4. 政府部门对饮食文化资源的整合

政府部门作为主导,对黄山的饮食文化资源进行有效整合,将饮食文化资源纳入到黄山旅游体系中。根据黄山饮食文化资源的内容和特点,建立一个包括徽州文化博物馆、酒店与餐馆布局、餐饮产品、饮食文化资源旅游线路设计、区域旅游饮食协调机构等内容的饮食文化资源旅游开发体系。

徽州文化博物馆是地方饮食文化资源的综合

展示,游客在游览时可以了解徽菜的历史与故事,欣赏徽菜艺术,学习徽菜技术,品味徽菜美食,体会制作徽菜的快乐;酒店与餐馆的布局应规划合理、等级明晰,设计可以根据游客的旅行轨迹予以布局,同时将餐饮场所变成地方饮食文化传播的一个窗口;餐饮产品应逐步完善地方风味饮食体系与外来风味饮食体系,建立不同消费档次的餐饮产品,重点突出徽州特色菜肴;饮食文化资源在进行旅游线路设计时,应与黄山的其它旅游资源合理配置;区域旅游饮食协调机构直接接收和处理游客在旅游过程中,针对餐饮产品的投诉,进行及时有效的处理,同时机构下设信息服务中心,用专业手段收集、整理和发布旅游饮食信息,比如建立黄山饮食文化资源网站。

#### 四、结 语

饮食文化资源的旅游开发,是适应现代旅游业

发展需要和满足游客需求的一种专项文化旅游产品开发。在黄山旅游的国际化进程中,对于饮食文化资源的有效开发,不仅需要可持续发展观与完善的旅游规划予以指导,同时需要建立正确的品牌权属意识以及科学的资源评价体系。开发利用好古徽州特有的饮食文化资源,使其得到更好的传承和发展,从而促进黄山旅游经济的快速发展,最终谋求人与资源的和谐发展。

#### 参考文献:

- [1]杨振之.旅游资源的系统论分析[J].旅游学刊,1997,(3).
- [2]蔡晓梅,赖正均.旅游者对广州饮食文化景观形象感知的实证研究[J].人文地理,2007,(1).
- [3]何宏.饮食文化对旅游发展的影响[J].社会科学战线,2007,(2).
- [4]方铁.论云南饮食文化[J].社会科学战线,2007,(3).
- [5]陈志明.徽菜概论[J].扬州大学烹饪学报,2003,(4).

责任编辑:高 煥

## Research on the Exploitation of Catering Culture Resource during the Globalization of Tourism in Huangshan

Li Yi

(College of Tourism, Huangshan University, Huangshan 245021, China)

**Abstract:** Local catering culture is one of the important components of the traditional folk culture as well as one of the essential cultural landscapes. Meanwhile, it is also a unique humanity resource integrated with material and spirit. Through experiencing the local catering culture resource, tourists can not only increase their understanding of local delicacy, but also the catering custom, local customs and cultural characteristics of the tourist destination. Successful exploitation of tourist catering culture resources can not only improve the cultural connotation and quality of tourism, but also flourish tourism economy.

**Key words:** Tourism culture; Catering culture resource; Tourism exploitation

# 黄山旅游国际化进程中饮食文化资源开发的研究

作者: [李毅, Li Yi](#)  
作者单位: [黄山学院 旅游学院, 安徽 黄山, 245021](#)  
刊名: [黄山学院学报](#)  
英文刊名: [JOURNAL OF HUANGSHAN UNIVERSITY](#)  
年, 卷(期): 2010, 12(1)  
被引用次数: 0次

## 参考文献(5条)

1. [杨振之](#) [旅游资源的系统论分析](#) 1997(3)
2. [蔡晓梅, 赖正均](#) [旅游者对广州饮食文化景观形象感知的实证研究](#)[期刊论文]-[人文地理](#) 2007(1)
3. [何宏](#) [饮食文化对旅游发展的影响](#)[期刊论文]-[社会科学战线](#) 2007(2)
4. [方铁](#) [论云南饮食文化](#)[期刊论文]-[社会科学战线](#) 2007(3)
5. [陈忠明](#) [徽菜概论](#)[期刊论文]-[扬州大学烹饪学报](#) 2003(4)

## 相似文献(3条)

1. 期刊论文 [何红梅](#) [贵州饮食文化与旅游发展初探 -魅力中国2009](#)(16)  
贵州民族饮食文化作为旅游文化的重要组成部分,饮食文化和旅游业的关系十分密切,将饮食文化资源与旅游资源整合在一起是提高旅游地旅游的重要因素.贵州饮食文化在旅游开发中还处于起步阶段,要挖掘、开发贵州饮食文化具有重要的意义.饮食文化是贵州传统文化的重要组成部分,它影响到人们的思想意识、生活习俗等方面.旅游既是一种经济现象,又是一种社会文化现象,现代旅游是一种大规模的各种文化的交流,它所产生的社会影响,对饮食文化所起的作用随着旅游业的发展,已越来越受到人们的关注.
2. 期刊论文 [黎达文](#) [饮食文化资源开发的初探——以肇庆地方美食为例](#) -[现代经济信息](#)2010(13)  
饮食文化是人文旅游资源的重要组成部分之一.从旅游文化资源分析的角度,根据肇庆饮食文化资源开发的现状,探讨肇庆饮食文化资源的开发应采取的措施和设想.
3. 期刊论文 [韩安顺, HAN An-shun](#) [青岛市劈柴院饮食文化的历史传承与开发对策](#) -[青岛职业技术学院学报](#) 2010, 23(5)  
青岛有着丰富的饮食文化资源,拥有悠久历史的劈柴院自诞生之初就成为青岛美食的聚集地.劈柴院在经历了一个世纪的沧桑之后,于2009年重新开街,焕发了青春.完善劈柴院的经营管理,对发展青岛饮食文化,丰富青岛旅游文化资源,提升青岛城市文化水平有着重要意义.

本文链接: [http://d.wanfangdata.com.cn/Periodical\\_hsxxyb201001010.aspx](http://d.wanfangdata.com.cn/Periodical_hsxxyb201001010.aspx)

授权使用: 黄山学院学报(qkhsxy), 授权号: 65f82d71-e77e-4d00-845a-9eb90107569b

下载时间: 2011年4月2日