

思想汇

——旅游与美食产业

主持人: 田芙蓉教授

【主持人语】 旅游活动六大要素“食”排第一位。旅游与美食形影不离, 在旅游发展进程中相辅相成, 在产业融合发展的背景下, 餐饮美食与旅游产业的关系更为紧密, 成为餐饮美食与旅游学术界研究的热点。

本期的思想汇邀请长期从事旅游与美食研究的学者专家以“旅游与美食产业”为题展开讨论, 内容主要包括以下五方面: 从历史的角度探讨美食与旅游研究的演变和未来发展的判断, 从文化创意角度认为美食是创意、旅游与美食的融合需要加强文化创意, 从经济学语境下探讨美食与旅游的关系, 从产业实践角度探讨美食街区开发运营的路径, 从文旅融合的角度思考云南旅游与民族餐饮融合发展的出路。学者专家们的思考和探索注重旅游与美食融合发展的历史、现实和发展趋势, 也体现研究的思路和创新, 更着眼产业和地方发展实际, 对促进旅游新业态——美食旅游、旅游与饮食文化的融合发展、餐饮产业转型升级均有较强的理论和现实意义。

饮食与旅游研究的历史演进与若干判断*

曾国军, 王龙杰, 吴 洁

从1983年 *Annals of Tourism Research* 探讨饮食与旅游之关系算起, 旅游学界对食物的关注已历经近40年的时间。过去40年中, 有关饮食与旅游 (food and tourism) 两个领域的研究并非均衡发展。近10年来, 美食被确认为核心旅游吸引物, 唤起了学界对饮食与旅游研究的持续关注。特别是在流动性、体验经济时代, 作为地域文化传统的载体, 食物渐成为旅游者感触和融入目的地的媒介。

* 基金项目: 英国经济和社会研究委员会 (Economic and Social Research Council) 国际合作项目“可持续消费、中产阶级与食品消费伦理”(BH170896); 国家自然科学基金面上项目“原产地效应、在地环境与跨地方饮食品牌升级的文化地理机制”(41571129)。

如果将“饮食与旅游”视作一个研究领域，必然要关注与之对应的餐旅产业。但国内的饮食与旅游研究却显得相对滞后。相比西方旅游学界，国内的饮食与旅游研究却略显单一而笨拙。某种程度上，中国辉煌悠久的饮食实践反似成了饮食与旅游研究的束缚。换言之，在旅游学界与餐旅产业实践之关系上，人们关注更多的是食物烹饪技艺的习得与传承、出品的流程与品质把控等经验性知识，而对饮食与旅游现象之内在规律的理论研究则较为欠缺。造成这种实践有余而理论研究不足的原因，笔者认为既存在结构性的因素，又呈现出阶段性演化的特征。如果对这40年来的饮食与旅游研究做阶段性划分，可大致分三个阶段。具体对应到各阶段的餐旅产业实践，饮食与旅游研究大致经历了如下演变：

萌芽阶段，20世纪80年代初期。由于受改革开放和经济恢复的影响，国内的餐旅需求呈爆发式、反弹式增长，但当时的餐饮供应和接待设施严重短缺且面临着产业地位不明确的问题。这一时期的饮食与旅游研究总体上偏重于宏观产业层面的对策性引导研究，未能深入到餐旅产业经营管理的一线，一定程度上加剧了理论与餐旅实践的脱节。研究主要表现出“餐旅产业实践先行，治学为产业发展正名”的特征。

探索阶段，20世纪90年代。这一时期，国内的饮食与旅游研究以自发性、自觉性为主，对西方的饮食理论缺乏引介，在整体上呈现出“就地取材、话题极具本土特色，但研究规范性不足、层次相对较低”的阶段性特征。一方面，中国原本就具备厚重的饮食文化积淀和独特的“饮食之道”，而迅猛发展的商业服务业、旅游业等则激活了传统饮食文化的复兴与发展，倒逼着学界为其提供本土化的理论指导；另一方面，地理学、历史学、民族学、公共卫生学等背景的学者纷纷加入饮食与旅游的研究中，激发了该领域研究的交叉性、多元化。其中，季鸿崑、林乃燊、陈传康、赵荣光、王仁湘等学者从各自学科视角为现代中国的饮食与旅游研究做出了大量工作。特别是陈传康的“中国饮食文化的区域化和发展趋势”一文，开创了国内饮食文化地理研究的先河。这一时期虽然涌现一批关于民族饮食、寺庙素食、食疗养生、美食节庆等产业实践现象的探讨，但相关研究或关注这些特色饮食的市场潜力，或强调将其资源化、旅游化，缺乏对产业现象之内在规律的深度发掘，理论研究对产业实践的指导也相当有限。

发展阶段，2008年之后至今。这一时期，贸易自由化和消费全球化加速了国际餐饮企业在华扩张，也激励着国内餐旅企业对标找差，

提升本土餐饮品牌竞争力，为饮食与旅游研究提供了丰沃的实践土壤；同时，国际旅游学界对餐旅产业实践、餐旅现象的研究拓宽了国内学界视野，新一代旅游学者的加入推动了饮食与旅游理论研究的规范化、提升了理论研究的质量和和产业实践的反哺能力。进入发展期后，饮食与旅游的理论研究呈现出“引介与开创并举，注重本土现象的理论提炼，强调构建知识框架”的总体特征。不少学者开始汲取国外餐旅研究的营养，并对诸如熟悉度、美食旅游目的地品牌个性、民族餐厅主客互动等话题开展了中国情境下的检验，推动了国内饮食与旅游研究的迅速发展。这其中也不乏在洞察中国饮食文化的特殊性与批判借鉴国外餐旅理论的基础上，所形成的对产业实践有高度助益的理论框架。例如“全球饮食的地方化”“原真性与标准化悖论”“餐饮品牌的跨地方升级”“食物浪费与可持续消费”等，都展现了本土理论与国际潮流的有机融合。原真性与标准化理论框架更试图开辟中国饮食文化与西方理论对话的先河：中餐考验的是厨师的功力，犹如质性研究一般需要厨师以自身为量尺来检验菜品品质，厨师与菜品融为一体，体现了对原真性的追求；而西餐更强调精准的食材调料配比、火候把控等，厨师似流水线工人独立于菜品之外，体现了对标准化的偏爱。中西方饮食文化碰撞之下，形成了分析中国餐饮企业扩张战略的路径，并获得了国际学术界的认可。就此，总体上可以认为，国内这一时期的学术研究开创了与中国饮食文化相契合的分析框架，学术研究正日益规范并开始注重对学科的知识贡献。

回顾40年来中国的饮食与旅游研究，可以发现，时代背景、产业实践、跨学科交流、中西方汇融等，始终是影响理论研究及其对实践反哺能力的关键。在西方旅游学界大肆进军饮食与旅游研究、且理论研究渐成气候的当下，笔者认为国内学界可以如下领域展开中国本土研究，形成中国的理论流派。

确立饮食与旅游研究的地位和边界。作为一个研究领域，国内的“旅游管理”实质上是对酒店管理、餐饮管理、会展管理等多个研究方向的统称，这一点与国际上“Hospitality, Leisure, Sport & Tourism”的划分有很大不同。这意味着，食物（好客）研究本就是“旅游管理”不可或缺的一部分，国内旅游学界应当以更为包容的态度来看待。另一方面，承接第一点，虽然近年来国内涌现了一批关于饮食与旅游的研究，但“言饮食必提及旅游”，诸如民族餐厅、美食旅游目的地、旅

游饮食体验等,似乎只有将饮食“旅游化”才能自证其“根正苗红”,这直接导致了饮食与旅游研究对象的日趋狭隘化、“小众化”。诚然,饮食是旅游的一部分,但这并不意味着只有旅游背景中的饮食才能成为“旅游学界”的研究内容。特别是在外出就餐渐趋日常化(casual dining out)的当下,餐厅已然融入人们的日常休闲和体验中,围绕着食物、餐饮、餐厅的诸多消费实践(consumption practice),都反映出人们休闲方式、体验“非惯常饮食”渠道的变迁,这些都理应被纳入饮食与旅游研究中。

构筑饮食与旅游研究的知识体系。尽管饮食关乎到人们生活的方方面面,但就目前的学术研究来看,国内旅游学界对食物的研究话题仍是相当局限的,既不能构成体系化的理论知识,又无法全方位、多角度地剖析餐旅产业实践,导致很多研究都停留在浅层的现象白描层面。这可能是由于饮食太过于生活化,以至于人们已经忽视了它的社会人文内涵。反观国际,早在20世纪90年代,西方消费地理学就已经从饮食系统的角度,构筑了食物从生产、加工、流通、消费、废弃的研究体系,近年来更立足于“关系性”视角建立起“超越食物本身(More-than-food)”的饮食研究框架,将有关食物生产、消费、变迁、文化等众多内容都纳入食物研究中,旨在“借由食物来透视社会现象”,极大地丰富了该领域的研究议题。在国内现有研究相对不成熟的阶段,笔者认为有必要借鉴国外先进成果,在丰富理论研究的同时,着力构筑本土化的饮食与旅游研究知识体系。

搭建饮食与旅游研究的多学科平台。食物本身就具有物质与社会双重属性,它既能为人们提供物质能量,又给人们带来意义和乐趣,对其研究应当同时考虑自然科学与社会科学的视角,西方饮食地理也早在20世纪90年代就论证了这一点。然而,国内对食物的研究仍垄断在食品科学与工程、公共营养与卫生、农业生产等自然科学领域,对食物的社会人文属性缺乏探讨。实际上,不同学科视角对食物有着不同的本体论基点,例如管理学中“资源最优配置与效率”、经济学中的“食物价值制造与分配”、地理学中的“饮食与天地关系”、社会学中的“食物承载的社会关系”等,都是解释饮食与旅游现象的重要角度。此外,不同学科虽然对同一话题有着迥异的见解,但存在着交叉的可能性。例如,饮食安全、饮食健康等话题在国外已经从生理层面的安全衍生到食物可获得性、文化可接受性等人文层面。但在国内长

期的“科学主义”思维定式下，旅游学界对这些话题缺乏想象力和话语权，这严重制约了国内饮食与旅游研究的发展。研究视角的多元化及交叉学科的共同研究也将提升该研究领域的话题多样性及层次丰富性，因此有必要搭建起饮食与旅游研究的多学科平台。

培育本土理论及促进国际对话。在诸如膳食金字塔、卡路里、营养素等西方“科学主义”饮食观念的冲击下，中国传统的“不时不食”“靠山吃山靠水吃水”“水土不服”等饮食文化该何去何从？在借鉴西方饮食与旅游研究范式的基础上，如何有机地融入中国传统的饮食安全、饮食健康、饮食原真等观念？中国特色的饮食与旅游实践又该如何以“科学”的范式来呈现？面对这些挑战，国内旅游学界有必要树立理论自信、文化自信，在充分吸收国外餐旅理论的基础上，开创适应中国本土文化的理论框架和知识体系。特别地，对于国际上受重点关注的研究领域，例如食物浪费、可持续消费、饮食健康、饮食适应等话题，国内旅游学界应立足于中国特殊情境，解释中国现象并积极参与国际对话，如此方能为学界贡献中国力量。

（曾国军：中山大学旅游学院教授，博士生导师；王龙杰：中山大学旅游学院博士研究生；吴洁：中山大学旅游学院博士研究生）

国内外美食旅游发展趋势

李 想，何小东，刘诗永

美食旅游（gastronomy tourism），又称食物旅游（food tourism），厨艺旅游（culinary tourism），是一种体验美食味道，感受美食文化的旅游活动，强调以与美食相关的旅游资源为吸引物，让游客通过美食获得独特的、难忘的并具有文化内涵的旅游体验，兼具社会性和休闲性。美食是旅游产品的重要组成部分，食品消费在旅游消费中约占25%。上世纪五十年代，美食旅游在法国葡萄酒旅游，农庄旅游，乡村旅游基础上发展而来。随着美食旅游的兴起，加上各国政府对美食旅游所带来经济贡献的重视，美食旅游在全球旅游市场蓬勃发展起来。

一、国外美食旅游发展趋势

（一）美食旅游类型的特色多样化

国外主要有以下三种美食旅游类型：假期赴某地学校参加烹饪教