

# The Development of Chaoshan Tourism Resources from the Perspective of Food Tourism

Meimei Chen Wanyi Zhang

Guangzhou College of Technology and Business, Guangzhou, Guangdong, 510850, China

## Abstract

Hunger breeds discontentment. As the saying goes, "Eat in Guangzhou, taste in Chaozhou." Chaoshan cuisine is unique with its clean and light style. Chaoshan food culture is rooted in thousands of households and was created by the working people of Chaoshan in a long history. Chaoshan cuisine is one of the carriers of Chaoshan traditional culture, and it is the crystallization of Chaoshan economic and cultural development to a certain extent. Nowadays, the development of Chaoshan food resources is facing various problems, and the market viability and competitiveness need to be improved. In order to further explore the connotation of Chaoshan traditional food culture and fully display the regional characteristics of food culture, the development and optimization of gastronomic resources has become the focus of promoting the development of Chaoshan tourism industry, which can enhance the connotation of food culture, create a strong food culture atmosphere, and facilitate the construction of Chaoshan cultural city and the integrated development of cultural and tourism.

## Keywords

food culture; Chaoshan area; tourism development

# 基于美食旅游视角下的潮汕旅游资源开发

陈美媚 张婉仪

广州工商学院, 中国·广东广州 510850

## 摘要

民以食为天。俗语说,“食在广州,味在潮州”,潮汕美食以其清、淡的风格独树一帜。潮汕饮食文化植根于千家万户,是由潮汕劳动人民在漫长的历史中共同创造的。潮汕美食是潮汕传统文化的载体之一,是潮汕经济、文化发展到一定程度的结晶。现如今,潮汕美食资源开发面临种种问题,市场生存能力和竞争力有待提升。为进一步挖掘潮汕传统饮食文化内涵、全面展示饮食文化的地域特色,开发与优化美食资源成为推动潮汕旅游产业发展的着力点,可以提升饮食文化内涵,营造浓郁的饮食文化氛围,助力潮汕文化名市建设和文旅融合发展。

## 关键词

饮食文化; 潮汕地区; 旅游发展

## 1 潮汕美食

### 1.1 潮汕美食概述

潮汕美食发展是中国潮汕地区发展的一个缩影,潮汕美食源于民间,先秦时期部分军队被派遣到潮汕地区驻守,同时带来了中原饮食文化;西晋时期,望族文化融入了潮汕地区;南宋末年,宋室南迁带来了御膳风味;到了近代,潮汕美食经过历朝历代的传承发展,逐渐形成了独特的风味美食,成为广东三大菜系之一,在各种力量的推动下,潮汕美食成为全国点心的八大派系之一。潮汕美食主杂,荤素皆有,蒸、煎、烤、炸齐全,品种丰富,口味清鲜,用料讲究,制作精细,乡土风味浓厚。据不完全统计,各类潮汕小吃有 230 多种,

主要烹饪方法有炊、煎、烙、焗、焯、拌、炖、炸等近十种;就口味而言,有酸、甜、咸、辣等,在市区乃至乡村的街头巷尾随处可见,且价格便宜,与大众的消费水平相吻合,因而具有范围较广的消费群。

《舌尖上的中国》导演陈晓卿曾经说过:“潮汕是中国美食的一个特别宝贵的孤岛,如果一个中国人说他是美食家却没去过潮汕,那他不算真正的美食家。”《舌尖上的中国》火热播出全国刮起一股寻找潮汕美食风,很多美食博主纷纷去潮汕地区开启美食之旅,带动了一大波粉丝群体前往消费,进而带动当地旅游业的发展,可见美食资源合理开发与利用的重要性。

## 1.2 潮汕饮食文化的历史

潮汕饮食文化是粤东人在长期的共同生活中发展起来的一种地方文化<sup>[1]</sup>。潮汕美食是潮汕传统文化的载体,潮汕菜的历史可以追溯到汉代,当时的粤菜师傅开创了区别其他菜系的烹饪技巧,其中又以海鲜烹饪最为擅长。潮汕菜历史悠久,它发源于潮汕平原,历经千余年而形成和发展,以其独特风味自成一体。食材讲究、选料广博、做工精细、中西结合、质鲜味美。然而,到了近代,潮汕美食资源开发不够充分合理,发展动力不足,因此要利用好丰富且有悠久历史的美食资源,打造绝佳的产品品质,营造良好的口碑,吸引各地游客前来品尝,让潮汕菜成为中国乃至世界流行的美食,推动潮汕菜成为著名的中餐类型。

## 2 潮汕美食的旅游价值有待充分挖掘

### 2.1 潮汕文化旅游产业发展力有待提高

由于行政区划所限以及地处“省尾国角”,中国汕头、潮州、揭阳三市的旅游业发展速度较慢,文化旅游产业规模小,旅游形象模糊不清,缺乏区域合作,旅游产品存在恶性竞争,在广东省同行业中处于发展滞后状态。据《2019 中国旅游业发展报告》对中国省域旅游竞争力和重点城市旅游竞争力的评价和排名显示:广东、江苏、浙江、山东、上海、北京、福建、湖南、江西、贵州十省市进入省域旅游综合竞争力第一梯队;杭州、广州、深圳、西安、厦门进入副省级城市旅游综合竞争力第一梯队。从上可以看出,广东省是中国重要旅游目的地之一,旅游业发展势头迅猛。旅游消费市场主要来自省外周边城市、珠三角地区、港澳台及东南亚地区。2020年2月,《广东省人民政府关于印发广东省进一步稳定和促进就业若干政策措施的通知》要求,省文化和旅游厅牵头落实,支持文旅产业发展,打通文商旅体的消费渠道,对文旅展会、推介会等促进文旅消费活动给予扶持,政府采购、购买服务等适当向文旅企业倾斜。而据马蜂窝《2019 年广东旅游报告》显示,汕头排名第九,揭阳排名第十七,汕尾排名第十九。这可看出潮汕的旅游综合实力偏低。

### 2.2 产业规模弱、散、小

无论是作为旅游业核心资源的旅游景点、景区及其从业人员的数量,还是旅游业配套设施的宾馆、酒店、饭店及其从业人员的数量来看,潮汕旅游业的竞争力目前在全省仍位居末位<sup>[2]</sup>。

### 2.3 潮汕美食在经营上过于分散,规模普遍较小

很多产品没有质量标准,不符合食品卫生和营养的要求,产品包装十分欠缺,市场策略也缺乏现代化,一些知名的潮汕美食品牌没有得到很好地保护和发展。

### 2.4 潮菜厨师、烹饪师的培训工作缺乏规范化和规模化

我们经常在国际报纸上看到“高价聘请潮州菜厨师”的广告,也经常听到外地某些“潮州菜馆”提供的是“伪劣”产品,这表明市场上对潮菜厨师有较大的需求。当前的现状是:既缺乏中、长期的培训规划,又缺乏一定的办学规模,甚至至今还拿不出一套潮菜厨师的培训教材。

### 2.5 潮菜宣传推广力度不够大,产业化发展有待完善

众所周知,潮汕特色美食里有很多已收录于非物质文化遗产的名录中。潮汕美食类非遗项目历史悠久,古法工艺保存完整。非遗项目的传承与保护是一个动态的过程。针对潮汕美食类非遗项目的产业化发展,笔者认为要做到“四化”,即品牌化、市场化、规模化、生态化。

首先,要实现美食类非遗项目的产业化发展,就不能不关注品牌建设。在潮汕美食类非遗项目的传承中,要注意深入挖掘其文化价值、社会价值,提炼文化元素,在创意设计等方面大做文章;对相关文化资源要合理地加以研究和利用,不断提升潮汕美食类非遗项目的文化价值和品牌价值,促其实现品牌化。

其次,要通过市场化,在某种程度上保证非遗项目的传承与发展。可以借鉴别的城市成功的经验,如四川成都、湖南湘潭,这些城市在美食类非遗项目的发展方面做得很不错。潮汕可以参加非遗购物节,或者在网上商城推广湛江本土的美食类非遗产品等。在美食类非遗项目的推广中,还可以通过直播带货宣传等。

再次,要实现美食类非遗项目的产业化发展,也不能不讲规模。当今时代,在美食类非遗项目传承中完全推行手工制作几乎不太可能。为满足市场需求、保证经济效益,就必须进行技术创新,采用现代化的设备和技术进行规模化生产,更好地促进非遗项目的产业化发展。

最后,还要讲整合在非遗传承中要秉承“创新、协调、绿色、开放、共享”新发展理念,强调推动“见人、见物、见生活”的活态传承,联合创意研发、内容生产、推广传播、

版权交易、文化交流等上游、中游、下游企业机构,围绕“国际非遗+”构建产业生态圈,创新生态链的聚合功能,实现政府与企业、社会与企业、企业与企业之间的联合,通过建立更广泛的国际、国内非遗交流及进行更广泛的品牌宣传、产业招商、专业培训、知识产权项目合作、资源整合等,最终更好实现美食类非遗项目的产业化发展。

潮汕享有“美食之乡”的美称,种类丰富,各有特色。虽然有一定的历史条件优势,但潮汕美食在经营上过于分散,规模普遍较小,很多产品没有质量标准,潮菜厨师、烹饪师的培训工作缺乏规范化和规模化,缺乏创新,宣传方式有待改进。此外,无论是作为旅游业核心资源的旅游景点、景区及其从业人员的数量,还是旅游业配套设施的宾馆、酒店、饭店及其从业人员的数量来看,潮汕旅游业的竞争力目前在全省仍位居末位,因此美食资源的开发迫在眉睫,这关乎着潮汕旅游业的发展前景。

### 3 潮汕美食对潮汕旅游竞争力提升的意义

#### 3.1 潮汕美食文化可以丰富旅游活动的内容

旅客总希望能多游览些景观,多领略些风情。如果在游览中的用餐、歇息,仅仅是填饱肚子,恢复体力,这个过程就是空白。反之,如果引入饮食文化,就既能饱口福,又能饱眼福:既补充了身体需求,又满足了旅客心理愿望,从而使旅客的旅途生活大大丰富。因此,充分发掘潮汕美食原产地优势,打出美食这张“潮汕文化经济牌”,定能受到旅客欢迎,招徕更多旅客。

#### 3.2 潮汕美食文化可以提高旅游活动的品位

旅游是一种较高层次的文化活动,文化是旅游资源的灵魂。我们可以将潮汕美食文化充分融合在旅游当中,让旅客在用餐过程中,领略潮汕悠久的历史文化风韵和潮人独特的风俗人情,从而提高旅游欣赏水平,增长见识。

#### 3.3 潮汕美食文化将在旅游业发展中不断繁荣

汕头是中国优秀旅游城市,旅游产业已经成为经济发展中新的增长点,并日渐成为汕头国民经济的重要组成部分。有关部门应精心设计旅游线路,让潮汕美食文化作为一种富有特色的人文景观和促销项目,穿插在旅游线路中,把潜在市场转化为现实市场,使潮汕美食文化在促进旅游业发展的同时,自身也得到相应的发展<sup>[3]</sup>。

### 3.4 潮汕旅游可以使当地人以目的地的特色饮食为骄傲

当地人常常忘记就在其周围的东西的价值,只有通过游客的眼睛,他们才重新审视自身的饮食文化特色。游客们的好奇心给这些美食文化活动注入新的活力,使它们获得重生。

总体来说,潮菜是中国四大菜系之粤菜主干,为广东菜三大流派之一。它发源于潮汕平原,历经千余年而形成和发展,以其独特风味自成一派。潮汕美食既可以丰富旅游活动内容,提高旅游活动品味,甚至在经济发展、文化发展方面对潮汕旅游竞争力有一定的提升。

## 4 以开发潮汕美食为契机提高潮汕旅游竞争力

### 4.1 突出个性,学会产品创新

美食资源的开发与优化,应充分揭示和发展其本身独有的特色,把各种美食资源有机地结合起来,形成一个主题,以此来树立当地的旅游形象。有特色就有吸引力,也就有了竞争力。美食资源的开发要突出自然与人文特色,从而充分体现当地的地方特色。

### 4.2 了解用户,满足市场需求

美食资源的开发与优化应以旅游市场的需求变化为依据,以最大限度地满足旅游者的需求为标准。由于旅游者的旅游动机与市场需求是变动的,美食资源在市场竞争中随时面临着入时或过时、扩大或丧失吸引力的问题,美食资源的开发与优化,应注重旅游市场的调查和预测,随着市场的变化而选择开发重点。

### 4.3 节约成本,提高经济效益

美食资源的开发与优化,应注重提高它的使用价值和吸引能力,要以较小的投资耗费和较短的建设周期换来较大的经济、社会和文化效益。潮汕美食作为一种重要的旅游资源,我们认为,除了要搞好专门规划、加强研究和培训、扩大对外宣传、有效利用内外资金、建设潮汕美食旅游线路等之外,还应该着重做好产品定位工作。

### 4.4 分级市场,追求精益求精

潮汕美食应当分为高端市场和低端市场,高端市场主要是高档酒楼的潮汕美食,高档酒楼要加强对菜式口味风格的突破,这样才能更好地树立品牌,进一步巩固市场。低端市场可以在潮汕小吃上面下功夫,卫生和营养合理搭配是潮汕小吃发展的最大难题,卫生环境差的街边货给外地游客留下

了不好的印象。因此,要借鉴西方快餐店的做法,提倡卫生快捷,规范服务标准,打造成具有强大差异化竞争力的旅游产品。

#### 4.5 举办活动,提高潮汕知名度

让广大普通游客也可以肆意享受潮菜,这才是我们的大市场所在。积极推行“一乡一特产”活动,如潮汕牛肉丸、粿条、砂锅粥、潮汕春饼等,并将其编撰成精美图片画成册,利用宣传发行使乡土美食与观光旅游相结合,相互促进,带动了地方经济的繁荣。此外,潮汕旅游业还可以大力开发主题美食路线以及“边吃边学习”的体验式就餐和省钱、省时、省力的旅游套餐等产品,制作外语菜单、营造友善外语用餐环境等,通过网络等媒介做足营销功课<sup>[4]</sup>。

饮食文明作为一种传统民俗文明现象,是一种重要的旅游资源,它可以满足旅游者多种需求,同时也可以促进旅游

地的经济开展,在旅游产业中具有重要的作用。潮汕美食资源丰富,各具魅力。弄清潮汕饮食文化与潮汕旅游的关系,全面加强潮汕旅游文化建设,加强潮汕美食的宣传推广力度,提升潮汕旅游饮食文化的品位,对于提高潮汕旅游行业素质、增强市场生存能力和竞争力、促进潮汕旅游产业更快更好地发展具有特殊意义。

#### 参考文献

- [1] 苏英春,陈忠暖.论地理环境对潮汕饮食文化的影响[J].云南地理环境研究,2004(03):65-68.
- [2] 杨晓英.潮汕文化旅游产业发展浅析[J].特区实践与理论,2014(07):79-81.
- [3] 杨蕴.浅谈潮汕美食旅游的发展[J].商场现代化,2010(624):111.
- [4] 陈非,茉莉.潮菜美食:汕头旅游的灵与形[J].中国烹饪,2012(02):40-41.