

# Discussion on the Combination of Food Culture and Tourism Resources Development

Qiong Yuan

Jiangsu Suqian Economic and Trade Higher Vocational and Technical School, Suqian, Jiangsu, 223800, China

## Abstract

Food culture can combine humanistic spirit with humanistic feelings, which is an important part of culture. In order to make catering culture develop better, it can be integrated with tourism resources to promote local economic growth. At the same time, the combination of the two can make tourists feel stronger in experience, realize the quality of tourism products, tourism and food industry achieve common development.

## Keywords

food culture; tourism resources; humanistic feelings

---

## 试论饮食文化与旅游资源开发的结合

袁琼

江苏省宿迁经贸高等职业技术学校, 中国·江苏 宿迁 223800

## 摘要

饮食文化能够将人文精神与人文情怀结合在一起, 属于文化当中的重要组成。为了使饮食文化得到更好的发展, 可以和旅游资源整合在一起, 借此推动当地经济增长。同时, 二者之间的结合, 能够使旅游者在体验感方面更强烈, 旅游产品实现质的飞越, 旅游业和饮食业实现共同发展。

## 关键词

饮食文化; 旅游资源; 人文情怀

---

## 1 引言

旅游业是综合性产业, 能够推动相关产业和相关部门的发展, 食在旅游中占据重要位置, 对于旅游者来讲吸引力较大。就饮食文化来讲, 主要是围绕饮食程序、饮食食材、饮食规矩产生。旅游文化不仅能够使当地传统文化得到展示, 也能使当地旅游经济得到拉动, 促进城市的综合性发展。在旅游者对饮食需求日益增长背景下, 更需注重饮食文化与旅游资源开发之间的结合, 利用当地特色性饮食文化, 使旅游者的不同需求得到满足。

## 2 饮食文化的主要内涵

饮食文化是自然和人类社会中能够被开发为各种饮食规矩、饮食方式、饮食程序和与此相关的其它一些文化事项, 并且对旅行者有一定吸引力。具体来讲, 饮食文化包含以下

几个方面, 即饮食原料文化、民俗饮食文化、宴席文化、菜点小吃文化、中医药文化、酒水文化等。针对饮食文化资源, 对饮食文化进行开发与推广, 能够在较大程度上促进旅游者旅行意义的提高, 使旅游业获得较好发展。当前旅游者对饮食文化的追求日益增长, 因此各个地区之间应重视区域性饮食文化利用和开发, 针对游客实际需求, 将饮食文化和旅游资源开发结合在一起, 这也是旅游业今后发展的重要趋势, 有利于推进社会主义精神文明建设。

## 3 旅游饮食开发的不同类型

对于旅游者来讲, 饮食文化情节往往会有所不同, 通过饮食旅游项目的丰富, 能够使饮食旅游元素得到拓展, 借此吸引游客眼球, 使其获得更好的旅游体验。就当前饮食旅游产品来讲, 主要可以分为以下几类。

### 3.1 养生保健类

在中国,饮食文化与医药保健文化之间相辅相成,也就是人们经常讲的药食同源,在此过程中,能够将实用药材能够和日常饮食之间结合在一起,形成药膳。当前越来越多的人具有保健养生理念时,对于旅游者来讲,饮食方面的追求已不仅仅局限在味觉,更希望通过药膳的实用达到医疗保健的功效,因此药膳在旅游市场中的开发具有较大潜力。

### 3.2 美食产品类

各个地区的政府会在旅游资源区中举办名目较多的美食节,或者是在人流比较多的区域设置美食广场、美食街等,进而达到吸引游客的目的,使更多游客能够到旅游地中参观体验。以中国大连旅顺为例,大连旅顺每年都会举办国际樱桃节,将当地樱桃作为旅游当中的宣传因素,在此过程中,不仅能够实现对游客的吸引,也能使当地经济得到带动,让城市发展更具活力。

### 3.3 民族性产品

这种类型主要出现在民族旅游景点或者是风情展示点,在民俗中融入饮食文化,并且利用旅游活动中的民族歌舞将其展示出来,能够加强和游客之间的互动,将饮食文化视为一种趣味。例如,在中国新疆,一些旅游景点的饮食区会为游客提供歌舞表演,在表演时身穿民族服装。在此情况下,有利于饮食在文化中的融入,使游客产生更深入的体验。

## 4 旅游者旅游时的饮食情节

### 4.1 品尝特色性美食愿望

在异地品尝特色性美食,是一件能够产生满足感和富有情调的事,不同区域在地理环境、空间距离差异的影响下,食材、物产、烹饪方法、气候等也会有所不同,在此情况下,便会产生一定饮食差异,因此旅游中多数旅游者都有品尝特色性美食的愿望。

### 4.2 感受全新就餐环境愿望

在旅游也不断发展过程中,就餐环境也在相应发生变化,吃什么和在哪里吃都是旅游者饮食情节中的重要组成,环境的选择能够实现对气氛的烘托,旅游者在品尝当地特色性饮食的过程中,良好的服务方式、就餐环境、饮食氛围能够和当地民俗文化更好融合在一起。例如,查干湖的每年的冬捕,在品尝全鱼盛宴时,往往会坐在东北的热炕上。在此过程中,能够使游客感受到东北的特色文化,身心得到较大满足。

### 4.3 了解饮食文化历史愿望

饮食文化一般情况下和区域历史事件、文化背景之间的联系比较紧密,也促进了多样化饮食文化景观的形成。旅游者在品尝地区特色性美食的同时,也希望了解和饮食相关的文化典故、人文历史等,进而实现旅游品位的全方位提升。饮食文化作为历史文化的组成,和旅游资源开发之间的结合,能够使旅游资源在整体上更具趣味性。

## 5 饮食文化与旅游资源开发的结合策略

### 5.1 加强饮食文化宣传

加强饮食文化宣传是对旅游资源进行开发和建设的重要方式和手段,在对旅游业进行开发和宣传过程中,需注重旅游项目和饮食文化之间的融合,尽量在不同旅游项目中设置不同饮食文化相关主题,实现文化主题和旅游项目之间的呼应。同时需积极对特色性饮食文化进行挖掘,并且将其纳入到旅游线路规划宣传中。也可以在当地特色节日或者是节目中将特色饮食推出去,为饮食文化和旅游之间的整合创造良好条件。除此之外,在对饮食文化相关旅游资源进行宣传时,也要将饮食服务质量挺高,使旅游者对饮食文化内涵产生更深刻的认识,推荐给身边朋友,或者是产生二次旅游的意愿。就打造景点餐厅来讲,要保证食品安全和饮食质量,同时需给予餐厅文化墙、餐厅布局设计以及餐厅服务细节等充分重视,进而使当地特色性饮食文化得以充分凸显。特色性旅游资源属于地区旅游业发展的前提与基础,开发饮食文化相对于游戏项目和景点来讲,回报高、投资少的特点明显,因此需积极将饮食文化和旅游资源开发之间结合在一起。在具体实施时,应加强相关宣传工作,鼓励企业参与其中,使饮食文化在旅游业中的地位得以逐渐提高<sup>[1]</sup>。

### 5.2 丰富饮食文化中的项目与产品

为了使饮食资源和旅游文化开发获得更好条件,政府可以出台相关文件、政策进行引导,促进区域特色性饮食文化资源以及旅游产品之间的结合。在对旅游资源进行开发时,需和当地特色性饮食文化资源结合在一起,使游客在旅行中获得特色性产品。同时,也需对饮食文化中蕴含的内涵进行深入挖掘,如饮食原料文化、民俗饮食文化、家宴文化、菜点小吃文化等。也可以和区域民间传说、名人典故结合在一起,借此推出相应的体验项目和体验产品,使饮食文化中被赋予

更多魅力,区域特色性饮食文化更好的凸显出来,旅游竞争力得以不断提高。就饮食文化来讲,内涵上比较丰富,因此在对其进行开发时,不应仅停留在美食品尝层面,原料的制作、摆盘、呈现、酒水文化、实用方式等都可以在旅游项目中有所呈现。在此过程中,可以使旅行者参与到操作中,从形式上来讲,可以设置农家乐、厨艺大赛、采摘、产品种植等,进而使旅游者在亲身体验中对饮食文化产生更清晰的认识。旅行者的积极参与,也能在较大程度上促进餐饮企业自身的粘性的提升<sup>[2-3]</sup>。

### 5.3 培养专业型相关人才

饮食文化和旅游资源开发之间的结合,需获得专业型人才的支持,因此在开发饮食文化资源时,应注重对专业人才的选拔,并且强化对人才的培养,进而使旅游业和饮食行业在发展中能够获得充分的人才保障。

## 6 结语

总之,中国饮食文化有着悠久发展历史,并且地方性特色明显,旅游资源开发的实施能够使饮食文化获得较好展示平台,同时通过对饮食文化的挖掘,能够使当地特色性旅游项目得到更好发展。而在将饮食文化开发和旅游资源开发结合在一起过程中,应保证其服务质量、开发质量、人才质量等,形成特色性明显的饮食旅游文化。

## 参考文献

- [1] 符俊妍,鱼文英.南昌饮食文化旅游资源开发研究[J].西部皮革,2020,(4):105.
- [2] 陈东妹,韩绍鑫.黑龙江旅游资源与饮食文化[J].发明与创新·职业教育,2019(12):78.
- [3] 吴延生.水上运输彰显历史地位饮食文化凸显地方风味——从“漕运盐运+淮扬美食”看淮安文化资源与旅游产业融合的表现形式[J].大众文艺,2019(21):272-273.