

论饮食文化对建设国际旅游岛的促进性

林小花

(海口经济学院 海南 海口 570100)

[摘要] 饮食文化是一个地区的饮食习惯经过历史积累所形成价值理念, 饮食文化在一定程度上代表了当地的生活习惯、价值观念及文化诉求, 具有一定的特殊性。随着经济的发展, 各个海岛的国际旅游建设越来越受到重视, 如何突出建设国际旅游岛的特色就成为首要考虑的问题。特色的饮食文化在一定程度上能够促进国际旅游岛的建设, 但是目前我国国际旅游岛的建设存在诸多问题, 本文就在此基础上提出解决策略, 以期能够通过饮食文化促进国际旅游岛的建设, 进而促进旅游经济的发展。

[关键词] 饮食文化; 国际旅游岛; 促进性

1 引言

2015年在中国国内旅行的人数高达40亿人次, 总创收为4.13万亿元。预计2020年, 国内旅游人数将增长75%, 居民人均旅游次数也不断上升, 人均旅游次数提升了60%。我国海岛旅游从20世纪80年代到目前为止, 由于各种因素的影响, 相关具体数据难以估计, 但海岛旅游产业已初具规模。2015年国家海岛旅游直接收入比上年增加175亿元, 同比增长21.21%, 约占2015年国内旅游消费总额22.41%。海岛旅游明显带动了当地的增收及就业能力, 成为地方经济转型升级的重要助推器。我国海岛有很多, 比较著名的有海南岛、舟山群岛等, 这些地方每年都能吸引到许多的游客, 但是同样这些群岛在发展过程中虽然有结合当地特色开展旅游项目, 但是效果依然不是特别显著。比如海南岛虽然有良好的离地位置, 但是同泰国的普吉岛相比, 国际知名度依然较低, 如何打造具有国际性的旅游海岛成为目前所需要深入思考的重要问题。海南岛地处热带地区, 热带物种非常丰富, 如广东省接近, 其饮食文化既有相同的地方, 也有不同的地方, 其在建设国际性海岛过程中如何运用饮食文化的特色促进国际性海岛的建设仍存在诸多问题。本文就在此基础上提出解决策略, 以期能够通过饮食文化促进国际旅游岛的建设, 进而促进旅游经济的发展。

2 饮食文化对建设国际旅游岛存在的问题

虽然不少海岛在建设国际化旅游的过程中已经意识到饮食文化的重要性, 但是饮食文化在促进建设国际旅游海岛的过程中仍然存在一定的问题。

2.1 饮食文化同质性严重

海岛一般都处于沿海边缘, 因此, 海鲜是当地的主要饮食材料, 但是由于地理位置的原因, 所有的海岛都将海鲜作为吸引旅客的一个重要的卖点, 这就缺乏一定的个性, 所有的海鲜都是来源于海里, 而且烹饪的方法也只有那几样, 在味道上并没有什么不同, 消费者的反馈结果也都是一致的。此外, 处于热带地区的海岛同样盛产椰子、香蕉, 比如我国的海南岛, 泰国的普吉岛都生产此类水果, 相互之间的竞争也是非常激烈。但是泰国的普吉岛为什么每年能够吸引成千上万的游客去旅游呢? 饮食产品的同质化, 直接导致了饮食文化太过于普通, 这对建设具有特色的国际旅游性海岛具有不利的影响。

2.2 饮食文化对建设国际旅游岛缺乏战略规划

目前我国建设国际海岛都是从经济、地理位置等方面进行规划的, 对相应的旅游项目的开发也会进行规划, 比如在几年内开设什么项目, 吸引人流量是多少。但是没有从饮食文化方面对建设国际旅游海岛做出规划的, 也没有深入研究海岛所在区域的饮食文化的特色及发展的战略, 这就导致饮食文化的发展与海岛旅游业务的脱节, 两者不能有效相互的结合, 不能充分发挥饮食的特色来促进海岛经济的发展, 也不能通过海岛经济带动饮食经济的发展, 这就造成了资源的闲置与浪费。

2.3 饮食文化从业人员素质不高

目前我国从事饮食文化人员的素质普遍不高, 也缺乏一定的创新性。从事饮食文化的人员很多都没有经过系统的培训, 他们的学历也比较低, 很多都是自己在实践中摸索而来的。有些从业人员虽然经过一定的专业培训, 但是这样的培训只是从操作技能上进行提升, 饮食文化的底蕴仍然没有得到较好的发展。没有经过系统的培训, 就不能深入了解饮食文化的作用及内涵, 这样就不能制作出具有特色的菜肴, 没有特色的菜肴就直接导致旅游者的体验感不能得到有效的提升。此外, 饮食文化从业人员的素质不高, 也会简介产生一定的食品安全问题, 有时候也会引起一些突发的安全事故, 这在一定程度上不仅不能够促进国际旅游海岛的建设, 还会阻碍其旅游海岛的建设。

3 提升饮食文化对建设国际海岛促进性的建议

上文分析了饮食文化在建设国际海岛中存在的三大问题, 接下来针对存在的问题提出一定的解决建议。

3.1 构建多元化的饮食文化

如上文所分析, 目前海岛的饮食文化存在严重的同质性, 不利于建设国际性旅游海岛, 因此饮食文化需要不断发展和丰富, 促进国际性旅游海岛的建设。首先, 结合本国家的特色烹饪方法。以海南岛为例, 海南岛作为中国最知名的海岛, 在国际知名度上还有待提升。因此, 海南岛需要结合我国八大菜系的烹饪方法, 以海鲜为原料, 丰富相应的菜系。其次, 相应的水果也应当多元化, 比如椰子、香蕉等, 不仅仅只生产、销售新鲜的椰子、橡胶, 也可以通过对其进行加工, 同海鲜相结合, 制作成菜肴, 供游客品尝。

3.2 制定相应的饮食文化促进国际性海岛建设的战略

目前, 很多地区虽然规划建设相应的国际海岛, 所考虑的因素也非常的多, 但是基本都很少考虑饮食文化的问题, 也没有对此制定相应的战略, 这就导致饮食文化和国际性海岛的建设不能呈现相互促进的关系, 呈现脱节的关系。因此, 需要加强饮食文化的发展战略, 制定出一个关于饮食文化的5年发展战略, 内容需要包括如何建、怎么建, 具体途径是什么。

3.3 提升饮食文化从业人员的素质

从上文的分析中我们得知, 饮食文化从业人员的素质较低, 这在一定程度上阻碍了国际性旅游海岛建设的问题。因此, 需要进一步提升餐饮文化从业人员的素质。可以通过组织学习培训的形式, 让广大餐饮从业人员学习当地的文化底蕴及海岛特色, 不仅需要对其烹饪技术进行有效指导, 还需要提升其文化素养, 提升其创新能力, 烹饪出更多的同国际海岛发展相适应的菜肴, 促进海岛的国际化建设, 满足游客的体验感。此外, 还需要提升餐饮从业人员的思想道德素质, 要求其在经营、烹饪餐饮的过程中能够按照规范的要求进行操作, 不偷工减料, 以假乱真, 以次充好, 提升游客的满意度, 促进国际化海岛的建设。

参考文献

[1] 商文慧, 徐云升. 国际旅游岛视野下三亚饮食文化建设的必要性[J]. 才智, 2016(1): 265-266.