

甘南州旅游文化产业现状与发展

——以合作市藏餐厅为例

张翼 王永平

兰州财经大学 甘肃兰州 730101

摘要: 甘南藏族自治州(以下简称甘南州)位于甘肃省的西南部,是一个以藏民族为主的少数民族聚居区,甘南州境内旅游资源丰富多样,近年来随着旅游资源的深入开发,相应的文化产业也迅速发展,这些产业虽然有着诸多天然优势,但也存在着数量规模不足、资源配置不均衡、服务宣传不到位等一系列问题,因此通过以合作市藏餐厅为例,针对对其现状与特点探讨其所存在的问题,并对其未来发展的策略进行探讨,以期这些文化产业的良性发展。

关键词: 甘南州; 旅游产业; 藏餐厅

政府对于甘南州旅游产业的打造不仅体现在基础设施的投资与建设上,更着眼于在文化不断被开发的情况下,由旅游相应产业所带来的经济效益和社会效益。在众多文化产业当中,餐饮是游客文化体验中的重要组成部分,人们通过一个民族的饮食,能够感知到这个民族的温度还有厚度。因此本文将藏餐厅作为旅游文化产业中的一个重要部分进行分析,进而通过部分窥见产业全貌。

一、合作市藏餐厅发展现状简述

近年来,甘南州旅游产业开发取得了突破性进展,旅游产业项下的文化产业也顺势崛起,成为甘南旅游文化传播中的重要组成部分。因此就以甘南州合作市藏餐厅的调查结果为例,对其发展现状进行阐述与分析。

(一) 藏餐厅数量与规模

通过调查发现,截至2020年10月,合作市市区藏餐厅数量共有24家,其中大型藏餐厅(客容量300人以上)有4家,中型(客容量50—100人)1家,小型(客容量50人以下)20家。通过对合作市地理位置分析,得知该市区位于甘南各个民族旅游区中心位置,因此对于大

部分游客而言此地是他们来甘南旅游的必经之所。对于如此庞大的旅游群体,这些餐厅其客容量显然不足,就如同拉嘉洛安多风情藏餐吧老板所说:接待散客更方便,而接待成团游客则会有诸多不便。

(二) 政策支持与市场规模

在政策支持上,根据国家发改委《“十三五”支持甘南藏区经济社会发展规划建设项目方案》,甘南藏民族区域基础设施建设数量达19项,投入资金达1亿2000万元,项目内容包括了景区古迹保护、森林公园景区建设等一大批旅游文化基础设施建设,其中在合作市勒秀洮河景区其码头建设范围达240平方米、游步道5千米、河堤10千米;此外根据《甘南州十三五交通运输规划》,甘南地区将预计实现100%通公路、98%通油路、95%通硬化公路(如下图)。这一系列数据充分说明国家对甘南州旅游产业的建设投入了极大支持,与此同时,甘南州市场规模迅速扩大,根据《甘南州改革开放40年旅游产业重点发展成就简述》得知2017年全州共接待国内外游客1105.6万人次,比2012年增长2.6倍;实现旅游综合收入51.50亿元,比2012年增长2.9倍。在如此迅速的发

基金项目: 本文为2019年度甘肃省哲学社会科学规划项目研究成果。

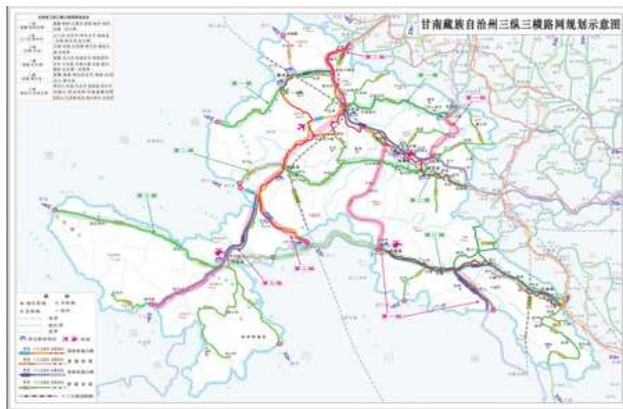
项目名称: “一带一路”战略下甘南藏区特色文化产业创新发展研究

项目编号: 19YB015

作者简介:

张翼(1986-),男,甘肃兰州人,副教授,硕士生导师,研究方向:新媒体环境下少数民族文化传播。

王永平(1996-),男,甘肃陇南人,兰州财经大学商务传媒学院2019级新闻与传播专业硕士研究生。



“三纵三横”路网规划图

展以及庞大的市场规模下，作为地方民族特色文化产业的藏餐，如何顺应潮流，成为民族特色的明星产业，是一个值得探索的问题。

二、合作市藏餐厅的特征及问题解构

通过上文对藏餐厅现状的分析以及笔者通过参与式观察、实地访谈等方法所收集的资料与数据整理，对这些藏餐厅营收情况、文化特色、服务宣传等方面进行分

析，从而探索其发展的外生性与内生性问题。

(一) 营收变动与资源配置

通过下表得知，这些餐厅在每个季节收入差异非常明显。由于这种差异，导致旅游旺季许多藏餐厅都处于“超负荷”运转状态，而藏餐厅的数量和规模短板，加剧了这种“超负荷”，造成了客源大量流失。同时由于淡季客源不足，导致了旅游资源的闲置与浪费。

部分藏餐厅营业情况

餐厅名	销售旺季	旺季单月销售利润 (单位: 万元)	淡季单月销售利润 (单位: 万元)	客容量 (单位: 人)	有无宣传
拉嘉洛安多 风情藏餐吧		4—5	1—2		
慈母风味 藏餐厅	六月、七月、八月 以及十一国庆期间	6—7	4—5	<50 (小型)	无
宗巴雍母藏 藏餐府		12—13	4—5	>300 (大型)	自身并没有专门进行宣传，但是偶尔有网红来店里“打卡”

这些藏餐厅除了提供藏餐之外，并无其他特色服务，与湘西民族风味特色餐厅服务相比，其形式单一、文化体验感不足，无法使游客从多角度感受藏文化。其次这种服务形式的单一性也体现在产业链的打造上，在这里各行业独自经营、缺乏行业串联意识。而甘南旅游经济未来发展和整个产业链直接相关，如能紧跟时代浪潮，使行业之间形成互相扶持的态势，其不但能给这些产业带来更高效益，也会给游客带来极大便利。

(二) 内敛式与个性化

通过体验式观察发现，这些餐厅内的服务人员基本全由女性构成，然而这些藏族女性在服务过程中，明显不善言谈且缺乏热情，由此产生特色一短板、优点一缺点的文化特性思辨。在藏民族文化当中男性多以开朗、豪爽的性格与人交往，而女性则相对含蓄内敛，再加上藏民族多信奉藏传佛，而佛教注重内在在精神与外在肉体的二元修行，在这种文化氛围中导致了这些女性并不善与人交流；从人员结构看，餐厅内服务人员的性别比例严重失衡，从而使得食客们在服务人员身上只能看到藏文化中藏族女性的含蓄内敛而无法看到男性的热情豪爽。实际上大多来藏地的游客目的就是想体验与认知藏文化，而自我体验远不及相互沟通的沉浸体验感触深刻，因此这种情况已然成为游客文化体验完整性的障碍之一。

(三) 推广与提供通道的无动力化

通过互动交流，得知这些餐厅无动力化特征表现在两个方面，一是推广宣传，这些餐厅普遍采用零宣传经

营方式，其类似于管理学中的“被动投资”——一种有限介入买卖行为的投资策略，把主要注意力投射在了食品质量和用餐环境的打造上。然而在当今快节奏的社会，很少有人能耐心寻找美食，对于来此的游客大多只是路过，所以餐饮的宣传具有重要意义。其次对于无外卖服务的问题，通过走访与调查，发现是由于外卖公司的加价操作，使餐厅老板认为其利益被损害而无法接受；并且由于藏餐出餐速度较慢，难以适应外卖公司的要求。从调查结果不难看出，这些老板主观是具有提供外卖的意愿，同时对于部分游客来说，外卖也为他们提供了便利，问题就在于内外的双重阻隔。

(四) 政策支持的面点对点

政策支持对于这些藏餐厅的发展极为重要，虽然他们已搭上了旅游业快车，但是实际他们在经营管理，厨师服务等人才培养方面都依靠着自身的艰难探索，资金方面也并没有政策支持，使得一些想扩大规模的中小型藏餐厅难以实施。在大的方面，国家给予了甘南州旅游产业巨大的支持，但是这种从面到点的支持往往难以深入细致的现实帮扶，所以本文从点入手分析，得到从点到面的思维过程。

三、从点到点与从点到面的对策探讨

从前文分析得知，合作市藏餐厅从服务宣传到形式通道等方面的综合结构存在发展的基本问题，而对策的实施一般是从面到点的综合执行，而难以细致入点，本文通过前文分析将问题打碎成点，本节就从点到点进行策略上的分析与应对。

（一）资源合理配置

要缓解旺季“超负荷”压力，弥补淡季客源不足，需要政府出台行管政策，限定旺季每日游客数量，从而平衡旺季游客暴增的压力；在餐厅方面，需要实施价格杠杆，从而弥补淡季客源不足的问题；从旅游规划的角度来看，就需要营造出多功能多层次的旅游度假区域，以此来延长旅游旺季、弥补淡季、缓解压力；从产业链的连通性来看，要取得相应发展必须紧密结合旅游业，与旅行社、旅行公司等合作进行产业链的打造，接纳成团顾客，与此同时扩大藏餐厅规模，以适应成团的顾客数量；最后要实现藏餐功能多样化，就必须将藏餐在各个方面融入旅游业当中，比如藏餐不仅仅能够作为食物，某些藏餐如糌粑、酸奶、蕨麻之类也能够作为当地特产或者作为礼品赠送给亲友，从而使得藏餐与旅游业产生更为紧密的联系。

（二）员工培训与性别制衡

从工艺和口味来说，藏餐不但要着眼于本民族消费者，也要关注外地游客的饮食习惯，为消费者提供多种可选择空间；其次从服务来说，近来非常火热的湘西民族风味特色餐厅值得借鉴，他们的服务包括了专业式服务和体验式服务。其中专业式服务是指餐厅服务员需要掌握标准化服务操作，既有良好的礼貌礼仪、强沟通能力，且能够掌握湘西民族风味特点，了解民族饮食文化特色。体验式服务指的是餐厅将湘西民族特色表演引入餐饮业，将民俗文化餐饮文化有机结合，从而为食客打造沉浸式的文化体验（院敏2009），这两个方面值得借鉴。另外在人员结构上实施性别制衡，从而打造出餐厅丰富多元的文化氛围。

（三）提高藏餐知名度，打开市场，树立品牌

要提高藏餐的知名度就需要进行相应的推广与宣传，而树立品牌则需要向兰州拉面、重庆鸡公煲、蒙古小肥羊等品牌学习。藏餐以天然、健康为宣传口号，而健康与天然正是当今普遍亚健康体质者所追求的食物特性，所以这种特性需要继续进一步宣传与发扬。同时想要提高知名度，树立品牌，还需要紧密结合民族文化，通过讲述藏餐相关故事，来增加藏餐的神秘性、吸引力，从而引发游客们的求异与好奇心理以及对藏佛文化的敬畏心理，给消费者以更多的理由去品尝藏餐。在藏餐当中，一种材料、一种做法、一样餐具、食物来源，其背后都可能具有故事性线索，只要挖掘出这些故事，就可以挖掘出藏餐更大的价值。

（四）政府提供政策倾斜，大力支持藏餐发展

政府在大力发展旅游业的同时，也应当关注这些伴随旅游业项下的基础产业的发展，尤其是藏餐业的发展，需要政府提供大力的政策支持，将甘南藏餐在更广阔的市场中打造成为明星产业，将所带来的经济效益引向甘肃。同时建立起人才培养机制，培养出更出色的藏餐厨师与餐厅经营管理者。在旅游宣传过程中，加入藏餐的元素，以扩大藏餐的知名度。在藏餐走向全国的过程中，提供相应的帮助，如税收优惠、行政审批放宽等措施。政府对藏餐业的支持，不论是对经济发展还是对于民族团结都具有极大帮助。

四、结语

餐饮文化作为受当地地理环境、历史事件、社会经济和宗教信仰等的影响而形成的产物，是了解当地文化的最佳切入点，所以要发展甘南地区旅游产业，做好文化与旅游传播，就必须大力发展藏餐业，从藏餐的食材选择到烹饪、再到服务、品牌打造等的各个方面的体制机制进行优化，深化供给侧结构性改革，深化与旅游产业链的结合，做到与旅游业发展步调相一致，让游客在体验藏餐的同时能够更深刻的感受到藏文化的独特魅力，做到文化与饮食的深度结合，从而打造出满足游客心理特征的甘南藏族特色文化盛宴。

参考文献：

- [1]滕昕.多元一体视域下少数民族饮食的适应与开发[J].四川民族学院学报.2019.28(2): P28-32.
- [2]苏尔发.关于藏餐在内地餐饮市场营销前景的思考[J].商场现代化.2018(10): P36-37.
- [3]徐军.都市藏餐厅的民族文化资本化运营[J].西藏民族大学学报.2019.40(5): P93-98
- [4]觉安拉姆.当今视阈下藏族饮食交流与嬗变的契机及基本特点[J].西藏科技.2016(7): 22-25.
- [5]秉心.用故事把文化历史的石头捂暖[J].广西日报.2017.9(2): 1.
- [6]孙琳.基于旅游季节性因素的湖泊型度假旅游区开发研究[D].华中科技大学, 2008.6.11
- [7]金建玲.改革开放以来民族旅游地区藏餐厅饮食文化[D].兰州大学, 2015.7
- [8]林宏卫.中国饮食文化内涵浅析[J].科技信息.2004: 105
- [9]李兰.中国餐饮业发展遇瓶颈亟需政策支持[J].人民政协报.2015.3(6): 1
- [10]袁敏.浅析湘西民族风味特色餐厅产品设计[J].四川烹饪高等专科学校学报.2009(1): 20-22.