# 浅谈餐饮业对西部区域经济发展的拉动作用

来源：网络 作者：梦里寻梅 更新时间：2024-04-30

*论文关键词：餐饮业 西部 经济 发展 拉动作用 文化 内涵 论文摘要：餐饮业是一个重要的生活 环境 和 投资 环境产业，是国民经济发展新的增长点，是扩大内需的重要支柱之一，也是安排 社会 就业的一个重要领域。本文阐述了餐饮业在西部经济发展中...*

论文关键词：餐饮业 西部 经济 发展 拉动作用 文化 内涵

论文摘要：餐饮业是一个重要的生活 环境 和 投资 环境产业，是国民经济发展新的增长点，是扩大内需的重要支柱之一，也是安排 社会 就业的一个重要领域。本文阐述了餐饮业在西部经济发展中对 旅游 业、 农业 、畜牧业和食品加 工业 的拉动作用，并指出挖掘餐饮制品的文化内涵可拉动企业经济效益的提高，使餐饮业有更大的发展空间。

餐饮业与农业、食品加工业、旅游业、饭店业等行业有着相辅相成的联系。“民以吃为天、国以民为本”，从这个意义上来说，餐饮业肩负着增强国民体质，促进经济发展，繁荣城乡 市场 ，弘扬祖国 传统文化 的重任。特别是餐饮业逐步向现代化、产业化和国际化方向迈进的今天，将会更有效地提高居民的生活质量，更有力地影响与促进生产、流通和其他服务以及外向型经济的综合发展。

据资料显示，促进中西部地区加快发展，促进区域经济的协调发展，是党中央、国务院作出的一项关系我国现代化建设全局的重大决策。西部大开发是一项宏大的工程，必须适应发展 社会主义 市场经济的新形势，尊重客观规律，统筹规划，突出重点，有步骤、分阶段地实施。国家对西部产业结构调整战略的重点，就有发展高效农业及加工业和发展特色旅游业，这便为与农业、食品加工业和旅游业有着相辅相成联系的餐饮业，提供了更大的发展空间。

餐饮业拉动旅游业的发展

西部地区旅游资源丰富，发展特色旅游业是西部地区的优势和重点之一。广西的桂林山水、贵州的黄果树瀑布、云南的大理风光和少数 民族 风情、四川的九寨沟、西藏的雪域高原、陕西的兵马俑、宁夏的西夏王陵、山西的大同石窟、内蒙古的大草原、新疆的天池、青海的高山湖泊、重庆的三峡风光闻名遐尔。一般来说，旅游资源可分为两大类。一类是自然旅游资源，另一类是人文旅游资源。自然旅游资源包括山光水色，也包括这一方水土滋养的奇花异草、珍禽异兽。人文旅游资源包括名胜古迹，也包括风土人情、书法碑刻、地方戏剧 舞蹈 、工艺品、土特产品、风味美食等地方文化。地方的风味美食兼具自然资源与人文资源的双重因素。每个地区都有自己的乡土特产，乡土特产可以制作各种风味美食。各地方的风味美食是当地劳动人民长期精神创造的结晶，是一种文化积淀。

旅游具有社会性、普及性和综合性的特点，它集观光浏览、了解风土人情、品尝风味美食等多种内容为一体而满足游客的多种需求。地方的风味美食既是土生土长，独具地方特色的物质产品，也是每一个地区的独特的文化标识。因此，品尝地方风味美食就成为旅游活动中一项不可少的内容。

逯耀东发表在《餐饮世界（202\_•5）》中《黄山顶上吃石鸡》一文描述到：“餐餐菜色相同，韭菜炒蛋，白菜帮炒肉，炒青菜炒的是白菜叶，端的是一菜两吃。还有萝卜烧肉，另外是辣油笋丁，用的是现成罐头加热，笋老似竹根。汤是盐水飘蛋花。而且碟子很小，一桌八人，每人一筷就没有了。菜无残汤无法泡饭，只好干咽白饭”。由于饭菜质量问题，造成的心情不好，美景在自然也黯淡无光了。

文章说：“第三天早晨，终于离开贡阳宾馆，晚上投宿玉屏山庄。玉屏山庄在玉屏峰下，从这里再往上爬就是天都峰，哪是黄山最高的地方。著名的‘迎客松’就长在山庄旁的岩壁上，但远不如画像里好看，真不知花了大半天的时间，费了这么大劲，爬到这里干什么？”。文章最后说：“石鸡的确鲜美，虽名曰鸡，绝胜于鸡，惜山中无酒，若配以徽州的甜米酒，移席松下，把盏静观脚下云生云涌，那该是神仙的境界了。饭罢，步出山庄，山风冷冽，群山云雾萦绕，真是山在虚无缥缈间了，山和松都好看起来，心想这次黄山没有白来。” 逯耀东的这篇文章道出了山光水色与风味美食相得益彰的道理。其实有些游客不光因风景而来，美食也是重要因素。可谓游客之意不但在景，也在美食之间。

餐饮业拉动 旅游 业的发展在广西壮族自治区首府南宁市也得到很好的印证。南宁 地理 位置优越，处于我国华南、西南和东南亚 经济 圈的结合部，是大西南和南（宁）贵（阳）昆（明）经济带出海通道的枢纽城市。南宁夏长冬短，雨量充沛，草经冬而不枯，花非春而常开，半城绿树半城楼，被誉为中国的“绿都”。南宁的旅游资源丰富，市内有世界名洞——金伦洞，中国的下龙湾——大龙湖，广西的庐山——大明山，九龙瀑布群，龙虎山自然保护区、青秀山风景区和昆仑关战役战场等名胜古迹。南宁市的风味小食 历史 悠久，种类繁多，如“游邕不吃谟觞粥，神仙返去也顿足”赞的就是南宁（邕是南宁的简称）美味粥品。南宁市以开放、包容和追求时新百味的饮食理念，吸引了海内外餐饮商家前来 投资 经营，餐馆遍布大街小巷，餐饮业呈现多元化、多层次的经营特色，除了传统的桂菜、粤菜外，还有淮杨菜、川菜、湘菜、黔菜、滇菜、闽菜、 台湾 菜以及东盟十国、日本、韩国、印度等国家的风情美食。

餐饮业拉动农畜业和食品加 工业 的发展

餐饮业的原 材料 主要取材于农产品、畜牧业产品及其深加工的产品。餐饮业的发展可以促进农产品、畜牧业产品及其深加工产品的销售。而 农业 和畜牧业的发展又为餐饮业提供了丰富的原材料，从而促进餐饮业的发展。西部地区的农业和畜牧业是优势产业，所以餐饮业在西部大开发中的拉动作用是无庸置疑的。

1999年5月，吉林省政府推出了创建吉菜菜系的重大举措。近年来，通过不断地挖掘、整理和创新，吉菜菜系得到了丰富和提升，吉林省餐饮业也有了长足的进步，吉林特色餐饮业拉动第一产业和第二产业的作用日益凸现。全国首创省一级的“第一把”手抓菜系，也成为勤政美谈。笔者认为，关于吉菜的创建和开发原则对西部地区不乏借鉴意义。

据了解，目前，吉林省的恩格尔系数在50%左右，人们对吃的需求还是第一位的。过去，人们吃是仅为温饱，现在生活水平提高了，吃的选择性更强了，要求更高了，吃的消费蕴含很大潜力。在这种情况下，通过发展吉林特色的餐饮业拉动吉林经济增长，用促进吉林的消费需求增长来带动经济增长的办法，进一步解决就业问题，并提高人民生活水平。从这一点看，吉菜应成为经济发展的铺路石。吉林省的经验表明，餐饮业成为推动西部经济的发展的重要力量。

餐饮制品的 文化 内涵可拉动企业 经济 效益提高

西部地区是少数 民族 聚居地。各少数民族是中华民族大家庭的成员，共同创造了光辉灿烂的中华民族文化。饮食文化是中华 传统文化 的组成部分。各少数民族的饮食文化各具特色，是各少数民族人民的伟大文化创造，而只有民族的才是世界的。挖掘餐饮制品的文化内涵，借助各少数民族风味美食与人文渊源、景点的传说，促进各民族、各地区、各国家人民的友好往来，促进少数民族地区 旅游 业的发展，从而提高西部地区餐饮业企业的经济效益。

广西是壮族的聚居地。铜鼓是壮族文化的象征。柳州市南疆饭店开发了以壮族文化为背景的“铜鼓宴”，深受国内外游客和本地居民的青睐，取得了较好的经济效益。“铜鼓宴”所用的原 材料 主要是南瓜、冬瓜、西红柿、莲子，配予鸡鸭鱼肉。南瓜雕成蟠龙飞凤，栩栩如生；冬瓜做炖盅烩渔鲜，外形雕成铜鼓的模样；西红柿镂空，当中放肉末，用蒜苗搭成栅架，名曰“田园风光”；莲子裹以肥肉，装碟形似真的莲蓬。“铜鼓宴”的菜式有一百多种。主食有“八宝饭”、“五彩糯饭”等等。酒杯、筷子、调羹一色是木制品，真的是返璞归真。饮料用的是壮族的糯米酒。服务员穿戴壮族少女的服饰，宴会当中按壮族的习俗给客人敬酒，唱大家熟悉的 电影 《刘三姐》的歌曲，与客人对山歌，把客人融入浓浓的壮族文化之中。“铜鼓宴”成为“政府采购”的项目，柳州市政府宴请外宾和重要内宾必上“铜鼓宴”。“铜鼓宴”既经济又美味，深受本地居民的喜爱，成为南疆饭店的核心竞争力。

南宁银河大酒店是一家三星级旅游饭店，是越南旅游团选定的入住饭店。该饭店在传统桂菜、粤菜基础上，使用本地出产的原材料开发的龙皇桂花虾、滋补蛤蚧寿龟鼎、银河九层糕获得第二届中国美食节中国名菜名点大赛金牌奖，美极童子鸡、竹挞荷香禾花鱼排、壮乡竹筒雀肉香芋夹、柚皮田螺锅、岭南一品生菜包获银牌奖。乾隆生菜包、富贵竹香烧鳝球、酱香干煸北海鱿、深水玉石爆羊片、灌肠百花球、青运花雕骨、乡村魔芋锅、福寿南瓜鼎评为广西名菜名点。广西与越南山水相连，饮食习惯相似，这些名菜名点也符合越南游客的胃口，深受欢迎。美食加上干净整洁、舒适安全的客房 环境 以及 交通 便利的 地理 位置，银河大酒店在越南颇有口碑，到南宁来的越南游客指定要入住银河大酒店。银河大酒店成为南宁同档次酒店开房率最高的一家，连续五年评为“广西十佳星级饭店”。

当前，广西面临前所未有的大好形势：中国-东盟自由贸易区初步形成；国务院正式批准实施《广西北部湾经济区发展规划》。国家批准实施《广西北部湾经济区发展规划》，是国家深入实施西部大开发战略、完善区域经济布局、促进全国区域协调发展和开放合作的重大举措。笔者认为，餐饮业对北部湾经济区的发展具有推动作用。

当然，餐饮业对西部大开发的拉动作用，必须沿着“以大众化为主，以个人消费为主，以工薪阶层为主”以及“大众化和高、中档经营并举”的方向，坚持因地制宜、因时制宜、推陈出新的原则，才能充分地发挥出来。总之，餐饮业与 农业 、食品加工、旅游业、饭店业等行业有着相辅相成的联系，努力促进餐饮业的发展，将会更有效地促进经济的综合发展。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！