

城市餐饮格局时空差异及影响因素分析

——以盐城市为例

谢峰, 张旗

(扬州大学旅游烹饪学院, 江苏扬州 225127)

摘要: 良好的餐饮业对城市经济和旅游业的发展具有推动作用, 餐饮格局是城市餐饮业发展的重要表现特征。基于 ESDA 分析方法对案例地江苏盐城市 2012 年与 2018 年的餐饮格局进行时空差异对比研究, 并通过对不同层次等级餐饮格局的变化探究城市餐饮业发展与区域经济发达程度、旅游活动影响、商业综合体以及美食街兴起的关联性。结果表明: 以盐城市为代表的经济欠发达城市餐饮格局在发展过程中受到城市规划的重要影响, 以商业区及美食街为主要载体, 同时受到区域经济发展与旅游活动的正向推动, 在发展过程中中低档型餐饮空间格局受到互联网产业模式的影响。

关键词: 时空差异; 餐饮格局; 城市餐饮业; 盐城市

中图分类号: TS 971.2

文献标识码: A

文章编号: 2095 - 8730(2019) 02 - 0060 - 05

作为第三产业核心之一的餐饮业发展不仅可以满足当地居民的日常生活需求, 更是游客旅游目的地选择的重要影响因素。对于城市而言餐饮业的合理布局不仅关系到民生, 更是吸引外地游客到访的重要因素, 是城市软硬实力的体现。

目前国内对餐饮空间格局研究较少, 现有研究多从品牌餐饮效应空间化影响角度出发, 缺乏以区域空间为研究单元的餐饮业时空演化差异研究。现有餐饮消费研究也忽略了餐饮消费层次类型与空间环境的互动影响。鉴于餐饮消费类型的复杂性, 选择经济相对欠发达区域为研究对象, 可能得到有利于城市发展过程中优化餐饮格局的相关结论。基于上述思考, 以经济欠发达区域江苏盐城市为研究案例地, 通过人均消费水平区分餐饮消费层次, 尝试构建城市餐饮空间的可视化互动研究, 希望对城市餐饮格局优化提供一定参考。

1 研究基础

1.1 国内外研究综述

餐饮的研究方向伴随着社会的发展而逐渐改变, 由最初对餐饮历史文化、经济的研究逐渐转向

对城市餐饮服务质量、品牌的研究, 乃至对城市餐饮空间格局的研究。食物地理学是人文地理学分支, MAX 发表的食物地理文章开启了研究先河。^[1] CHRISTOPHE 等利用 GIS 分析方法对波士顿地区餐饮业空间分布进行了研究并归纳出变化因素。^[2] 其后, 因社会文化、风潮的转变, 国外餐饮演变机制研究趋向动态化、多元化发展, 研究内容侧重于餐饮空间格局的动态演变、文化意义空间的塑造, 或以家庭为对象研究餐饮以旅游等为目的的指向性消费。^[3-5] 国内研究相对国外较晚, 20 世纪 80 年代国内餐饮研究开始萌芽, 起初主要从地域与菜系分异的角度研究饮食营养和演变规律。^[6-9] 进入 21 世纪后研究角度和内容逐渐增多, 主要涉及饮食文化、经济、饮食消费行为、餐饮服务评价等, 餐饮空间格局成为相对的研究热点。^[10-13] 有学者曾以不同尺度的大型酒店、饭店为研究对象, 探索空间格局的演变机制。较为典型的如运用 Two - step 聚类分析方法和 Spearman 等级分析法, 探讨了星级酒店的空间结构演变的影响因素,^[14] 或者以空间关联性为切入点研究不同空间利用类型的格局分布, 并探讨演

收稿日期: 2018 - 11 - 26

基金项目: 国家自然科学基金项目(41771146)

作者简介: 谢峰(1994 -), 男, 江苏盐城人, 扬州大学旅游烹饪学院硕士研究生, 从事旅游资源开发研究;

张旗(1973 -), 男, 江苏镇江人, 扬州大学旅游烹饪学院副教授, 从事旅游文化经济、旅游体验研究。

变机制与影响因素。^[15]

目前国内外餐饮方面的研究成果较为丰富,但对于经济欠发达城市餐饮研究却极为缺乏。因而,本文借助ESDA分析方法,在具体分析城市餐饮时空格局差异的基础上,以城市餐饮集聚的主要交通干道和商业综合体区域为研究单位空间。选取单位空间内的餐馆数量为基本研究单元,系统分析商业区格局兴起模式下的商业活动等元素对餐饮格局时空差异的影响,并揭示格局演变现象背后的社会意义,希望能够对同类型城市餐饮格局的优化提供借鉴和参考。

1.2 案例地选择及研究范围

2017年盐城市人均GDP在江苏省十三个地级市中排名第十,经济发展依赖于工业,第三产业基础较为薄弱,在欠发达城市类型中具有一定典型性。盐城市餐饮集聚区域主要集中于城市主城区,地理位置相对偏远,区域餐饮分布较少,较难形成向心集聚分布,空间单元间相互影响较弱。因此本文选取盐城市主城区亭湖区、盐都区为研究区域,以城市主要干道为边界:东边界为东环路、南边界为南环路、西边界为西环路、北边界为新业路。笔者通过大众点评、美团餐饮网络点评平台和实地走访发现,不同餐馆根据不同的服务市场分布在盐城市区,消费层次涵盖较全,餐馆种类也较为繁杂,下文将对此进行一一梳理。

1.3 研究方法与数据来源

本文依据ESDA分析方法进行相关研究。ESDA分析方法由Cliff A D提出,是一系列空间分析方法的集合,通过对事物或现象空间分布格局的描述与可视化,发现空间集聚和空间异常,解释研究对象之间的空间相互作用机制。这种研究模式在国内学术界已有较多的应用,此类研究更多关注较宏观的研究层面,^[17]对相对微观和具体的城市餐饮时空演变格局大都忽略,而这正是本文研究的基本视角。

1.3.1 研究方法

为便于比较区域的空间分布模式,常采用单一值的方式来反映区域空间的集散程度。通常采取的区域空间相关指标有全局莫兰指数(Moran)、全局G指数、基尔里指数(Geary)C指数等。为探究餐饮空间的集聚程度及不同集聚空间的相互影响关系,本文选用全局莫兰指数对区域空间模式进行研究,计算公式为:

$$\bar{x} = \frac{1}{n} \sum_i^n x_i I = \frac{n}{\sum_i^n \sum_j^n C_{ij}} \cdot \frac{\sum_i^n \sum_j^n C_{ij} (x_i - \bar{x}) (x_j - \bar{x})}{\sum_i^n (x_i - \bar{x})^2} \quad (1)$$

式中 x_i 和 x_j 分别代表空间要素 x 在空间单元 i 和 j 的餐饮数量变化值, \bar{x} 表示空间单元的餐饮数量变化均值; C_{ij} 代表空间权重矩阵,表示空间 i 和空间 j 之间相互影响的程度。莫兰指数(Moran)值域范围为 $[-1, 1]$,当莫兰指数为正时,代表餐饮要素空间上显著集聚,数值越接近1代表集聚程度越高;当莫兰指数为负时,代表餐饮要素空间上呈现分散格局,数值越接近-1代表分散程度越高;当莫兰指数为0时,代表餐饮要素空间上呈无规律状分布。本文通过计算全局莫兰指数的方式验证餐饮要素空间集聚状态,并在下文通过Arcgis软件将空间集聚状态进行可视化表达。

局部空间自相关分析方法可以具体探究空间单元之间的相互影响关系,本文采取局部莫兰指数来探究空间单元 i 和 j 之间餐饮要素的关联程度。其中局部莫兰指数计算公式为:

$$I_i = Z_i \sum_j^n C_{ij} Z_j \quad (2)$$

其中 Z_i 和 Z_j 分别代表空间单元 i 和 j 的标准化属性测度值, C_{ij} 是空间权重矩阵。当局部莫兰指数 I_i 为正时,表示该研究区域与邻近区域属性相似。也就是说集聚程度高的区域与集聚程度高的区域相邻,集聚程度低的区域与集聚程度低的区域相邻。反之当局部莫兰指数 I_i 为负时,代表研究区域与邻近区域属性相异。即集聚程度高的区域与集聚程度较低的区域相邻,或者集聚程度低的区域与集聚程度高的区域相邻。

1.3.2 数据来源

本文选择具有餐饮服务能力的实体店铺为研究对象,目前餐饮企业最新数据通过百度地图和大众点评网站获取。通过查找《2013年盐城市统计年鉴》和实地走访获得2012年城市餐饮数量,在此基础上借助ESDA分析方法和ArcGIS软件分析盐城市主城区2012年与2018年城市餐饮格局变化,并探索相关影响因素。

2 餐饮业格局时空差异

2.1 总体分布特征

根据公式(1),利用Arcgis软件对2012年和2018年区域餐饮数量变化值数据的全局莫兰指

数值进行计算,结果如表1所示:

表1 盐城市主城区 2012、2018 年餐饮业空间莫兰指数值

时间	中茵海华集聚区	解放南路	西环路	文港路	双元路	中南世纪城集聚区	宝龙广场集聚区
2012	0.761 6	0.345 2	-0.214 5	0.341 6	0.245 1	-0.346 2	0.716 2
2018	0.717 0	0.480 4	0.682 6	0.352 3	0.258 4	0.517 3	0.701 6

注:数据来源于《盐城市统计年鉴 2013》及大众点评等网络平台

从表1可以看出2018年全部研究区域餐饮空间莫兰指数值都为正,说明各研究单元餐饮空间格局均呈现集聚趋势,检验结果较为显著。对比2012年与2018年莫兰指数值,可以明显看出,西环路与中南世纪城集聚区域存在显著的集聚状态改变,餐饮集聚程度由松散变为较显著的集聚状态。另外还可以看出向心集聚效应较强区域集中于城市中心,以商业综合体为依托且集聚效应一直维持在较高水平,区域经济水平较高,居民消费能力可观。而以城市主要交通干道为依托的研究区域如解放南路及双元路等,区域餐饮格局虽均呈现集聚状态,但集聚程度较低且在城市发展过程中集聚程度改变较小,即该区域餐饮格局在此期间变化较小。其影响因素可能是区域空间限制程度较高,客源市场较为单一等。

盐城市市区以亭湖区、盐都区为主要行政区,在城市开发过程中形成了以中茵海华广场为城市核心圈的建设格局,随着经济发展与人口密度增加,盐城市政府制定了向城南发展的规划,随后形成了以宝龙城市广场为核心的东进路餐饮集聚群、万达广场餐饮集聚群、中南世纪城餐饮集聚群以及以主要交通干线不均匀分布的零散型餐饮集聚群。万达广场餐饮集聚群及中南世纪城餐饮集聚群的出现,使得西环路及中南世纪城集聚区的向心集聚效应显著增强。

笔者通过调查走访发现:大型的餐饮集聚群都依托于商业综合体,服务对象、消费层次较为全面;沿主要交通干道分布的零散型餐饮集聚群主要呈拉伸状分布,消费层次以中下层为主,服务对象以周边居民为主。

2.2 时间特征差异

根据网络获取的盐城市行政区划图,依据《2013年盐城统计年鉴》及实地走访获得2012年数据,通过大众点评、百度地图等网站查找获得2018年数据,在此基础上通过ArcGis软件绘制出

2012年和2018年盐城市城区餐饮密度图,详见图1和图2。



图1 2012年盐城市城区餐饮密度



图2 2018年盐城市城区餐饮密度

对比图1和图2可以看出,盐城市城区的餐饮业格局呈现明显的点核状分布的空间格局,以中茵海华广场为核心的市中心区域餐馆数量较为集中。随着盐城市经济实力的发展,城区整体的餐馆数量也在持续增加,并呈现沿主要交通干线进行的点核状分布的趋势。^[18]新增餐馆分布方向与城区发展方向大体一致,发展重心向城南偏移。大型商业中心的兴建也会带来不同级别餐馆的迅

速汇聚,西环路万达广场的建设是典型案例。

从图 2 可以明显看出,2018 年盐城市城区餐饮分布格局上出现了中南世纪城和西环路两个新的餐饮集聚核心,原先的餐饮集聚群出现显著的密度增加。

2.3 空间特征差异

通过百度地图和大众点评等网站对各区域餐馆数量进行统计,城区目前餐馆总数为2 106个,在分布密度上呈现块状的高密度分布以及整体地域上的低密度分布。以亭湖区为例,目前亭湖区整体餐馆总数为1 572家,而以中茵海华广场为核心的集聚区域就有 447 家,以宝龙城市广场为核心的集聚区域有 239 家。空间集聚区域呈现增多趋势,早期成型的餐饮集聚区域在格局分布上未产生明显变化,新的餐饮集聚中心处于发展当中。如中茵海华广场集聚群的服务对象及服务范围已较为明确,新建的万达广场餐饮集聚群虽出现了餐饮集聚的趋势,但还未形成明显的餐饮集聚效应。总体来说盐城市城区的餐饮格局分布呈现核心区域占比较多、餐饮核心区分布较近、不同餐饮集聚群服务区域存在重叠现象的特征。

2.3.1 以消费层次区分的空间特征差异

通过大众点评等餐饮网络平台对盐城餐馆的数量特征进行统计,得到表 2。

表 2 各消费等级餐馆的数量特征

分 类	人均消费 /元	占样本数 比重/%	数量最 大值/个	最大值区域
低档餐馆	≤30	45.3	112	中茵海华广场集聚区域
中低档餐馆 (30~50]		19.3	29	双元路
中档餐馆 (50~100]		27.3	51	宝龙城市广场集聚区域
中高—高档餐馆	>100	8.1	13	解放南路

由表 2 可见,盐城市低档餐馆占比较多,共计 954 个,占样本数 45.3%;中高档以上餐厅数量较少。在区域分布上,中高档以上餐馆主要分布在解放南路,低档餐馆在中茵海华广场集聚区域分布较多,中低档餐馆双元路数量较多,中档餐馆在宝龙城市广场集聚区域较为集中。餐馆消费档次的空间分布呈现快速消费区域低档餐馆数量集中、商务服务区域中档餐馆数量众多、高档餐馆主要分布在城市主干道两侧的特征。

进一步采用热点分析法探索发现:中茵海华广场集聚区域低档餐馆主要集中在浣沧商业街以及迎宾路与中茵海华广场交界处,此处是逛街人群离开中茵海华广场的必经之路。宝龙城市广场集聚区域的中档餐馆集中趋势呈现以宝龙广场为核心,以圈层结构向外层延伸的趋势,服务对象面向较多,客源较为充足。双元路是城区中低档餐馆聚集密度最大的区域,其定位是盐城城区夜市区域,客源市场较为复杂,有周边居民,也有逛夜市的客人。中高档餐馆较大程度集中于解放南路,呈现沿主要交通干线两侧零散型分布的状态,主要面向商业活动人员,受区域经济发展程度与交通便利程度影响较多。^[19]

总体来说,餐馆基于人均消费档次的空间格局分布主要呈现由市中心两个重要核心向城南延伸的三角形格局。随着消费档次降低,餐馆集聚特性呈现不同层次均匀分布的特点。客源市场的差异性造成不同消费层次餐馆选址区位的差异,因此不同消费层次的餐馆在空间分布特征上存在明显差异,且容易受到交通便捷程度的影响。^[20]

2.3.2 以经营种类区分的空间特征差异

本文尝试将盐城市城区的餐饮种类分为小吃类、正餐类,并按照不同的餐饮集聚区域对不同的餐饮种类作空间数量特征分析,详见表 3。

表 3 餐饮种类数量特征

餐饮 区域	宝龙城市 广场集 聚区域	中茵海华 广场集 聚区域	解放 南路	西环路 集聚 区域	文 港 路	双 元 路	中南世 纪城集 聚区域
小吃类	52	205	33	39	70	50	39
正餐类	94	78	49	67	66	41	50

注:数据来源于百度地图 API 数据统计

由表 3 可以看出,以中茵海华广场为核心的餐饮集聚区域小吃类餐饮占比较大,文港路、双元路区域小吃类餐饮比正餐类餐饮稍多,但双方比重趋于均衡。其余餐饮集聚区域正餐类餐饮多于小吃类餐饮,正餐类占比均超过 55%,宝龙城市广场集聚区域正餐类占比最高约为 64.3%。不同餐饮种类呈现不同的空间格局分布特征,其中以商业综合体以及美食街为依托的区域呈现小吃类、正餐类餐馆分别抱团式分布的空间格局,而双元路等以主要交通干道为依托的小吃类、正餐类餐馆呈现沿交通干道两侧零散型团状分布格局。

3 餐饮格局时空差异影响因素分析

3.1 区域经济水平

餐饮业发展水平受区域经济水平直接作用,并存在相互促进的关系。餐饮业的进入门槛绝不等于其生存门槛,^[21]餐饮企业以赢利为根本目的,相关区域经济购买力决定其区域的餐饮分布密度和级别。在以解放南路为纽带的情形下,中茵海华广场和宝龙城市广场共同辐射盐城市CBD地区,也造成了这一区域的餐饮格局呈现双核心状的高密度分布以及高端餐饮业在这一区域均匀分布的特征。

3.2 城市格局规划

餐饮空间布局受城市规划的直接影响,并随着城市空间演化过程中产生区位及功能服务层级的变化而变化。城市规划中功能分区的产生对餐饮的集聚有明显的促进作用,住宅区域和产业集中区域对不同层次的餐饮产生针对性的需求。目前盐城市城区餐饮格局发展模式是借助大型房地产开发,形成以居民带动购物、餐饮一条龙发展模式的商圈,形成餐饮集聚群的核心后带动周边区域的餐饮向心分布。盐城市政府为缓解城中人口密度过大的现状,通过规划将发展重心向城南、城东方向转移,同时也带来了餐饮格局的变化。最明显的就是万达广场的兴建,原先偏僻简陋的餐饮区域随着环城高架的建设和房地产的带动,使之成为以万达广场为核心的新餐饮集聚群。

3.3 交通便利程度

便利的交通提高了餐饮业集聚群的可达性,增加了消费者到地购买的兴趣,也为城市餐饮业的发展提供了更多发展空间。以盐城宝龙城市广场为例,与主干道相连,有B支3等完善的公共交通系统,与其辐射区域联系紧密。此外,城市私家车数量的增加,决定了静态交通设施服务成为餐饮布局的不可忽视的影响因素,停车场的容量也是考量餐饮服务便利程度的重要指标。

3.4 旅游活动影响

旅游活动对餐饮业的分布影响明显,尤其是本土特色餐饮的分布更会与旅游资源的分布产生重合。盐城市于2014年开发了卡迪欢乐世界,因其主营市场面向情侣及家庭,在附近以卡迪休闲街为依托的小吃类餐饮迅速汇聚,正餐类餐饮数量较少,以华亚酒店为代表零星分布于周边。此

区域餐饮在空间上形成小型组团,但较难与其他服务功能相互呼应,服务空间较为狭窄。

3.5 商业综合体及美食街的兴起

据前述统计,盐城市城区餐饮85%以上依托商业综合体及美食街而存在,其中商业综合体所占的比例更高。商业综合体的经营层次决定了以该综合体为核心的餐饮集聚区域类餐馆的消费层次,餐饮的吸引力是商业综合体聚客效应的主要动力来源,因此商业综合体的业态比例中餐馆与购物几乎相当。在类似盐城市经济欠发达城市消费能力未饱和情形下,商业综合体的出现会使区域餐饮业的集聚效应迅速增强。美食街的形成原因较为多样,典型的是双元路美食街,由于盐城市政府规定为合规夜市经营场所,客流量较大,在发展过程中形成了以美食街为载体形式的各层次餐饮店铺。城市商业综合体和美食街都依赖稳定的客流量,在城市餐饮格局规划中应充分考虑商业综合体和美食街的服务范围,保持餐饮服务的供需平衡。2012~2017年间,盐城市城区新建了三个商业综合体,各个美食街的体量均得到一定的提升。但商业综合体和美食街的空间区位分布存在服务空间范围重叠,餐饮服务种类多为大众餐饮,缺乏当地特色餐饮服务等问题。

3.6 互联网模式的影响

近年随着网络订餐模式的兴起,尤其外卖软件的盛行,对部分中低档餐馆的空间区位要求出现了降低现象,乃至有部分餐馆缩小店铺空间主营外卖业务。这对城市餐饮空间格局产生了一定的影响。这一类依靠互联网贩卖模式为主的餐馆主要集中分布于住宅小区周边,服务范围较小,外送业务为其主营业务。而针对中高档以上的餐馆,消费者根据口碑服务等因素进行交互性选择,促进了相关餐馆为构建区域竞争力在空间层面的集聚趋势。

4 结论与讨论

盐城市城区餐饮整体空间上呈点核状集聚分布,向多中心型餐饮格局发展。基于本文分析,并对比相关规划,盐城市城区餐饮格局存在部分商业综合体和高等级餐饮群过度集中等问题。建议在后续城市规划设计中,注重市中心餐饮向外疏解,这样可促进城市主轴线南部形成新的餐饮集聚群,在城市北部兴建次一级餐饮集聚群,形成以

城市主轴为集聚中心,各区域按客源需求量均衡分布的空间餐饮格局。

以盐城市为例可以看出,经济欠发达地区餐饮空间格局的发展影响因素较多。

一是中高档层次以上餐饮因其空间载体的要求,明显受资本和城市规划的影响。通过研究分析可以看出,餐饮集聚程度较高且中高档餐饮数量较多的区域都以商业综合体为空间依托,而商业综合体的分布与发展受到城市规划与资本的较大影响,从而也导致了中高档餐饮因地理区位与客源拉动等因素的限制受到城市规划与资本的决定性影响。二是完善的动态及静态交通设施是餐饮集聚区域保持自身集聚效应维持在较高水平的重要凭借。在已经形成餐饮集聚态势的区域,中高档餐饮比例相对较高,此类餐饮对客源的可达性要求高,也对相关交通设施提出了较高要求。三是互联网营销模式的出现对城市餐饮格局产生了一定的冲击,但空间布局影响力局限于小吃、快餐类等低档餐饮消费空间。四是在经济欠发达地区餐饮空间格局演化过程中,商业综合体扮演重要角色。其在演化过程中形成向心汇聚作用,是餐饮集聚群的重要推手。但在缺乏城市总体规划情形下,容易形成同类型餐饮集聚群客源市场相同,服务区域重叠,较难形成相互呼应的现象。

在大数据时代背景下,通过百度地图、大众点评网等可获得海量的POI数据,但餐馆创办时间的数据获取较为困难。另外,影响城市餐饮格局不同因素之间是否存在相互影响关系?若不同影响因素间存在相互影响,其关联程度如何等,仍有待未来的研究进一步探索。

参考文献:

- [1] MAX S. Les Fondements de la geographie humaine [C]//HABITAT L. Conclusion generale. Chicago, 1947: 599 - 600.
- [2] MULLER C C, INMAN C. The geodemographics of restaurant development [J]. Cornell Hotel & Restaurant Administration Quarterly, 1994, 35(3): 88 - 95.
- [3] MORRISON K T, NELSON T A, Ostry A S. Mapping spatial variation in food consumption [J]. Applied Geography, 2011, 31(4): 1262 - 1267.
- [4] GRIGG D. The geography of food consumption: A review [J]. Progress in Human Geography, 1995, 19

(3): 338 - 354.

- [5] MIELE M. Consumption culture: The case of food [J]. Handbook of Rural Studies, 2006(5): 344 - 354.
- [6] 田后谋. 浅论新兴学科: 饮食地理学 [J]. 人文地理, 1993, 8(3): 74 - 79.
- [7] 邬伦, 刘亮, 田原, 等. 基于网络 K 函数法的地理对象分布模式分析: 以香港岛餐饮业空间格局为例 [J]. 地理与地理信息科学, 2013, 29(5): 7 - 11.
- [8] 陈传康. 中国饮食文化的区域分化和发展趋势 [J]. 地理学报, 1994, 49(3): 226 - 235.
- [9] 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, 16(4): 61 - 64.
- [10] 蔡晓梅, 赖正均. 广州居民在外饮食消费行为的时间空间特征研究 [J]. 人文地理, 2008, 23(3): 79 - 84.
- [11] 方嘉雯. 北京五道口地区韩国餐饮业空间布局特征与集聚机理分析 [J]. 经济地理, 2014, 34(12): 106 - 113.
- [12] 陶鸿, 赵媛, 袁晓燕, 等. 南京“老字号”餐饮企业地理区位变化及影响因素分析 [J]. 世界地理研究, 2011, 20(3): 145 - 154.
- [13] 舒舍玉, 王润, 孙艳伟, 等. 城市餐饮业的空间格局及影响因素分析: 以厦门市为例 [J]. 热带地理, 2012, 32(2): 134 - 140.
- [14] 陈岗, 黄震方. 中国省域星级饭店等级结构的空间分异及其影响因素研究 [J]. 经济问题探索, 2010(10): 129 - 134.
- [15] 黄恺. 广州市外国餐馆的空间分布及全球化影响研究 [D]. 广州: 中山大学, 2009.
- [16] 陆金凤, 戴寿桂, 胡琳. 2003 年盐城市区不同类型餐饮业餐具消毒效果调查分析 [J]. 中国公共卫生管理, 2006, 22(1): 35.
- [17] 仇方道, 朱传耿, 孔令平, 等. 江苏省县域经济差异及时空特征分析 [J]. 经济地理, 2004, 24(4): 468 - 472.
- [18] 尚正永, 张小林, 卢晓旭, 等. 安徽省区域城市化格局时空演变研究 [J]. 经济地理, 2011, 31(4): 584 - 590.
- [19] 宋晓雨, 丁正山, 卢晓旭, 等. 江苏省服务业发展时空格局演变 [J]. 经济地理, 2014, 34(8): 111 - 117.
- [20] 蔡晓梅, 甘巧林, 张朝枝. 广州饮食文化景观的空间特征及其形成机理分析 [J]. 社会科学家, 2004(2): 95 - 98.
- [21] 侯兵, 陶然, 陈倩. 基于网络游记的城市饮食文化景观意象感知与评价——以扬州为例 [J]. 美食研究, 2016, 33(04): 20 - 25.

Analysis of spatial and temporal differences and influencing factors of urban catering patterns

—Taking Yancheng as an example

XIE Feng , ZHANG Qi

(School of Tourism and Culinary Science , Yangzhou , Jiangsu 225127 , China)

Abstract: A good catering industry has a driving role in the development of urban economy and tourism , and the catering pattern is an important performance feature of the development of urban catering industry. Based on the ESDA analysis method , this paper compares the spatial and temporal differences between the 2012 and 2018 catering patterns in Yancheng , Jiangsu , and explores the association between the changes in catering patterns at different levels and development of urban catering industry , regional economic development , the impact of tourism activities , and the rise of the food street. The results show that the catering pattern of economically underdeveloped cities represented by Yancheng is affected by urban planning in the development process , with commercial districts and food street as the main carriers , and is also driven by regional economic development and tourism activities. The medium and low - end catering spacial pattern in the development process is affected by the Internet industry model.

Key words: spatial and temporal difference; catering pattern; urban catering industry; Yanchen

(责任编辑: 王芙蓉)

(上接第7页)

“Taste of imagination”: A study of social discourse in wine consumption in China

ZHENG Xiangchun¹ , NELSON Graburn²

(1. College of Humanities , Yunnan University for Nationalities , Kunming , Yunnan 510500 , China;

2. Department of Anthropology , University of California , Berkeley , CA Berkeley , 94709 , USA)

Abstract: China has become one of the world's largest wine-consuming countries , together with France , Italy , Germany , Australia and the United States. However , compared with the drinking tradition of wine in western countries , the consumption of wine in contemporary China does not originate from the love and recognition of Chinese people for their tastes , but from the imagination of a mixture of romantic and nationalism. This imaginative consumption has shaped a special taste of wine in the process of China's modernization , and in the formation of this taste reflects the development and changes of China's political , economic and social significance. Therefore , based on field surveys and data collection of wine consumption in China , this study tries to reveal the formation process and characteristics of Chinese wine consumption culture from a global perspective.

Key words: taste imagination; social discourse; wine; dietetic culture

(责任编辑: 王芙蓉)