

四川自贸区背景下川菜产业发展路径

袁 静, 龙云安, 廖晓宇

西华大学经济学院, 成都 四川

收稿日期: 2022年7月29日; 录用日期: 2022年8月30日; 发布日期: 2022年9月5日

摘 要

川菜经过千年沉淀, 发展势头强劲, 川菜产业趋于规模化、现代化。但是由于川菜菜品更新慢, 风格单调加之新冠疫情的冲击, 川菜产业发展受限。本文从自贸区视角出发, 探讨川菜产业发展新思路, 打造四川名片。自贸区制度优势能带动引领川菜产业发展, 在生产性产业集聚的基础上, 建设配套的非生产性产业集聚区, 大力培育川菜产业链上下游相关服务业, 与自贸区分工协同, 将促进川菜产业国际化、高端化。

关键词

自贸区, 川菜, 发展路径

Development Path of Sichuan Cuisine Industry under the Background of Sichuan Free Trade Zone

Jing Yuan, Yun'an Long, Xiaoyu Liao

School of Economics, Xihua University, Chengdu Sichuan

Received: Jul. 29th, 2022; accepted: Aug. 30th, 2022; published: Sep. 5th, 2022

Abstract

After thousands of years of precipitation, Sichuan cuisine has a strong development momentum, and the Sichuan cuisine industry tends to be large-scale and modern. However, due to the slow update of Sichuan cuisine, the monotonous style and the impact of the COVID epidemic, the development of Sichuan cuisine industry is limited. From the perspective of the free trade zone, this article discusses new ideas for the development of Sichuan cuisine industry and creates a business card for Sichuan. The institutional advantages of the free trade zone can drive and lead the devel-

opment of the Sichuan cuisine industry. On the basis of the agglomeration of productive industries, a supporting area for non-productive industries will be built, and relevant service industries in the upstream and downstream of the Sichuan cuisine industry chain will be vigorously cultivated to promote the internationalization and high-endization of Sichuan cuisine industry.

Keywords

Free Trade Zone, Sichuan Cuisine, Development Path

Copyright © 2022 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

川菜是中华民族传统八大菜系之一，是中华美食的集大成作品。川菜依靠麻、辣、鲜、香的味觉冲击和痛快淋漓的味道征服了许多吃货的胃，慕名而来体验四川美食的游客更是络绎不绝。在人民对川菜孜孜不倦的追逐下，川菜产业也迎来了新的发展机遇。

2. 文献综述

国内学者对于如何促进川菜产业高质量发展主要从几个视角展开。杜莉、张茜(2014)从川菜的文化背景展开研究，认为川菜非物质文化遗产保护对川菜产业的长足发展具有促进作用[1]。程小敏、詹一虹(2017)以成都入选“美食之都”为契机，从产业、技术与环境角度深层剖析川菜产业化建设。成都市政府划拨专项资金助推餐饮产业发展，打造川菜龙头品牌[2]。杜莉(2021)从胡椒在川菜制作中的应用出发，提出将胡椒进行改良，开发新型调味品，刺激新的消费增长点，促进川菜产业发展[3]。王淑娟、张绍辉等(2022)认为自贸区能够促进贸易发展，增加出口提高总产出水平[4]。李嘉美、韩建雨(2022)发现自贸区独特的制度优势能推进数字经济发展，减小东西部发展差距，促进区域协同发展[5]。方惠、付天一(2022)提出在自贸区建设背景下，海南省茶产业发展迎来新的发展机遇，从茶产业供应链的角度出发，探讨产业供应链的优化升级，并提出茶产业又快又好发展的政策建议[6]。

综上所述，国内学者对于川菜产业的常态发展进行了大量探讨，积累了相关经验，但是关于自贸区对川菜产业发展的引领作用却鲜有研究，本文以四川自贸区为出发点，对川菜产业高质量发展进行讨论。

3. 川菜产业发展概况

(一) 川菜历史

川菜历史悠久，最早可追溯至先秦。在先秦的巴蜀地区，制作了大量精致的宴饮器具用于装饰菜肴，商周时期川菜进入萌芽阶段。经过千年继承与创新，川菜博采众长，菜系特点显著，迎来繁荣发展阶段。川菜主要特色如下：一是烹饪方式特色鲜明。川菜对于菜品原料及其讲究，用料广泛，大量使用本地以及外来引进的优质原料。就拿百姓心头好火锅来说，一锅原汁原味的火锅其配料高达二十几种，小到一粒花椒的选择也是千挑万选。正因为对配料的讲究，川渝地区研发了许多调味品如郫县豆瓣、永川豆豉、保宁醋等极具川菜特色的酿制品。二是风味体系健全。就四川而言，川内各区域菜系发展虽同出一方，又保留各自地方特色，使得川菜风味体系既多元又完善。从地域分布上看，以成都、乐山一带为首的上河帮菜，重庆、达州为首的下河帮菜，泸州、宜宾为首的大河帮菜，南充、绵阳为首的小河帮菜，内江、

自贡为首的自内帮菜，各个区域内都有自己的经典菜品。其中经典菜品有：火锅、水煮肉片、香水鱼、夫妻肺片、东坡肘子、麻婆豆腐等等。在人民对川菜的喜爱下，川菜产业发展也欣欣向荣，2020 年仅成都市实现餐饮收入高达 1124 亿元，成都市内有大大小小 10 万余家饭店和餐饮企业，餐饮业规模在全国排名名列前茅。川菜依靠其麻辣鲜香的味蕾冲击，让人欲罢不能。

(二) 川菜发展桎梏

虽然川菜发展表面上像火锅一样，红红火火势如破竹，但是来自外部其他菜系以及各式各样的西餐、韩国菜、日本菜、越南菜，以及川菜自身发展的局限性，都让川菜行业发展受到很大的桎梏性。大部分人一谈及川菜，第一印象大都是重油、重辣，连许多地道的川渝人也是这个反应，甚至有人戏称，一盘菜里红彤彤的辣椒占了一半，不知是吃菜还是吃辣椒，强烈的辣味刺激，让许多人直呼肠胃受不了。也正是如此，原本风味体系完整的川菜，被人记住的却只有辣味。本来拥有“百菜百味”美誉的川菜被迫附上“麻辣”标签，鱼香、酸辣、椒麻、陈皮、麻辣、怪味等其他风味被人们漠视。其次，川菜“成也火锅败也火锅”，火锅让川菜享誉全国，甚至走出国门成为许多外国友人的心头好，但是也正由于火锅和串串的强势风头，让大家忽略了川菜的其他菜品，也导致川菜“重口味”的烙印越来越深，其他风味的川菜品牌渐渐被边缘化，发展受限。

(三) 新冠疫情对川菜的冲击

其次就是新冠疫情的冲击，2019 年新冠肺炎的爆发让整个国民经济停摆，各行各业都受到巨大冲击，餐饮行业更是受到重创，许多餐饮店长期无法正常营业，关门闭店的商家数目历史新高，一些老牌川菜馆子也是殚精竭虑，餐饮收入持续低迷。2019 年末突发的新冠疫情，波及面广，打了全国人民一个措手不及。为了抗击疫情，尽早恢复经济秩序，所有行业停工停产。但是新冠肺炎反复无常，在这近两年的时间里，各地均时有新冠肺炎确诊病例，外出就餐人数骤减，大量餐饮商户处于半停业半营业状态。在新冠疫情冲击下，居民就业形势严峻、工资水平下降明显，居民消费动力不足等使餐饮行业未来发展前景较差，餐饮行业发展挑战重重。

4. 四川自贸区发展概况

四川自贸区成立于 2017 年，包括成都天府新区片区、成都青白江铁路港片区、川南临港片区，总面积达 119.99 平方公里。成都市天府新区占地 90.32 平方公里，重点是现代服务业、高端制造业、高新技术、临空经济、港口服务等产业的发展，以及国家重要的现代高端产业集聚区、创新驱动发展主导区和开放金融业创新高地。成都青白江铁路港区面积 9.68 平方公里。它专注于港口服务的发展，例如国际货物的分配和转运、分配和展示、保税物流和仓储、特色金融、信息服务、科学和技术服务以及其他现代服务，它旨在打造内陆地区联通丝绸之路经济带的西向国际贸易大通道重要支点。四川南临港片区面积 19.99 平方公里，重点发展航运物流、港口贸易、教育医疗等现代服务业、装备制造业、现代医药、食品饮料等先进制造业和特色优势产业，建设成为重要区域性综合交通枢纽和成渝城市群南向开放、辐射滇黔的重要门户。根据《中国(四川)自由贸易试验区协同改革先行区“6+1”总体方案》，明确德阳、资阳等 7 个协同改革先行区的实施范围及功能定位，以注重投资、贸易、金融、业务创新和政府职能转变，紧扣“5+1”现代产业体系，促进产业联动发展，互补优势，错位发展。

加大内陆开放是中国在开放经济时代的重要举措也是必然趋势，所以四川自由贸易试验区的建立具有国家政策导向。作为我国向西南地区开放的重要节点城市，也是我国丝绸之路与长江经济带的交叉地点和联动点，四川承担着我国区域创新发展的示范作用和创新驱动改革试验战略的重大责任。未来，我国在全国范围内扩大建设自贸区是必然趋势，因此四川积极争取建设自由贸易区符合我国自贸区建设的方针，这既是一种开放措施更是一种改革动力。建设自由贸易区不是我国优惠政策的驻地，而是我国加

大改革开放的制高点，四川作为唯一的内陆开放地带，其自贸区的核心任务是加快探索经济体制改革，以改革促开放、以开放带资源、以资源带产业、以产业带经济，努力贯彻自贸区经济体制改革、为政府权利松绑，加大开放力度，建设西部金融中心，实现产业集聚，完成内陆与沿海沿江协同发展。因此下一阶段，四川自由贸易区需要实现新的突破，不忘初心，创新发展。

5. 川菜发展新机遇

川菜产业在川发展历史悠久，产业优势凸显，是四川省经济发展的全新增长点。川菜除了拉动居民消费之外，对于旅游业、农业、食品加工、食品配料研发等相关产业都有积极作用。川菜承载着川渝人民的文化与思想，扩大了相关地区的经济文化交流与合作。基于此，四川省政府对川菜产业极为重视，促进川菜走出去，将川菜打造成四川省的优势产业支柱，成为四川省对外交流的鲜明旗帜。自贸区是我国深化对外开放的重要门户，拥有天然的政策优势和制度优势，能够引领产业集群，发挥规模效应，带动川菜产业发展。

(一) 成熟的交通体系

以成都片区为例，成都具有优厚的区位优势，是西南地区的地理中心，也是西南地区经济中转站(东通长江流域，北通往首都长安、丝绸之路，南进东南亚印度，西往西藏)。成都市交通枢纽功能处于全国领先水平，同时交通枢纽指数位于西部首位，拥有较强的辐射能力和较高的互联互通水平。

眼下成都铁路建成有成都站、成都东站、南站和西站四个站点，西南部最大的铁路枢纽坐落于此，可以直达全国各大省会、首府和直辖市，还有市域铁路，成灌线、离堆线、成绵乐铁路等，另外很多其他线路也正在规划运营中。成都东站也更是被誉为成渝地区规模最大，科技含量最高的现代化综合交通枢纽。四大站点与成都双流国际机场共同形成了西南地区综合交通枢纽的运输立体化体系。陆上国际物流大通道——中欧班列蓉欧快铁也正式在成都开通，目前已经成为国内运行时间最短、开行最为稳定、开行数量最多的中欧班列。未来，成都政府还规划扩大蓉欧国际班列覆盖面，力争建设第二条向西的国际物流通道，这些都有助于川菜的对外出口。

(二) 庞大的人才队伍

人才作为现阶段最稀缺资源，已经成为各大城市、各个国家争相引进的资源。近年来，四川省政府、各大高校、科研平台、企业纷纷出台优惠政策引进人才。例如，成都市政府发布 50 条产业新政策、12 条人才新政策等，明确提出建立合适的人才培养体系，并且在医疗、住房等方面提供一站式服务，集聚人才加快推进科技创新。同时，四川始终坚持“不限地域、不求所有、不拘一格”广纳人才的理念，已经为经济发展储备了相当数量的人才。四川旅游学院成立的川菜发展研究中心，坚持产学研一体化建设，以重大项目为抓手，培育了一大批川菜专业型人才，促进了产业产业化发展。

6. 川菜新发展战略

川菜要想迎来新发展、新繁荣，需要政府、企业界的通力合作，借助四川自贸区优势把川菜打造成为四川名片。

(一) 共建川菜产业园区

“川菜高端研发+自贸区平台+川菜产业园区模式”需要川菜企业、自贸区等提供一定比例的资金、技术和人力资源；以自贸区为平台，共建川菜高端研发机构、川菜研究中心等，借助自贸区的特定优势，联合打造川菜产业园区，设立高端就业研发中心，为高端川菜研发、营销等提供场所，使川菜企业的研发技术和高端科研人才向自贸区集聚，使川菜集群产业发展重心从生产环节升级到技术研发、品牌创新和市场开拓等环节，推动川菜产业逐步向自贸区高端集聚。

(二) 共享四川自贸区红利，推动川菜出口

四川自贸区总面积 119.99 平方公里，包括成都、泸州两个城市，涵盖三个片区，是西部地区对外开放的重要门户，也是实现内陆地区与沿海地区协同发展的重要桥梁。四川全省蔬菜产量居全国第五，花椒、干花椒产量均居全国第一，省内泡菜产量更是占到全国的 70%，是全国第一泡菜产业大省，火锅底料、豆瓣等调味品也是深受全国人民的喜爱。如此巨大的出口量，需要依托自贸区的良好口岸、政策红利让川菜出口更加便利。在这样的时代背景下，中国(成都)国际农产品加工产业园应运而生。从前，四川农产品出口由于订单体量较小，都是经过省外转运，没有专门国际货运专线。中国(成都)国际农产品加工产业园是四川本土的农产品“自贸区”，扩大四川本土出口量，带领川军产品乘风破浪转型升级。青白江区本身处于四川自贸区内，属于四川自贸区的一部分，外贸体系相对完善，制度健全，同时青白江拥有铁路枢纽，口岸众多，区内还有供应链基地和物流集散基地。产业园区既是集散地也是加工区，发展冷链物流，扩大鲜活农产品出口。

(三) 打造国际品牌

在自贸区特定优势下，打造企业品牌 - 地理品牌 - 国际品牌。川菜市场竞争激烈，已经从企业品牌、地理品牌时代进入国际品牌，如眉山东坡和大蓉和，其地理品牌形象已深入人心。故在打造集群品牌时，要利用当地的地理优势和自然资源，利用自贸区的战略优势，集中资源实施企业品牌战略，集群协会集中资源实施集群战略，共同推动国际品牌建设，将川菜产业推向国际高端平台，高端化发展。引导川菜企业联合做大中国川菜市场，将中国品牌向世界品牌跨越。在川菜产业集群区内，企业之间可以优势互补，实现企业的规模有效扩张，加快川菜产业集聚。同时，集群内的企业之间也是一种竞争的关系，通过竞争与合作，有效提升川菜市场对市场的开拓、占领和创新。自贸区内有许多便利优惠政策，企业可以通过有效的竞争赢得市场机会，开拓市场，提升企业竞争力。

基金项目

四川省高校人文社会科学重点研究基地——川菜发展研究中心项目“推进四川自贸区与川菜产业高质量协同发展及路径研究”(项目编号: CC21G10)。

参考文献

- [1] 杜莉, 张茜. 川菜的历史演变与非物质文化遗产保护发展[J]. 农业考古, 2014(4): 279-283.
- [2] 程小敏, 詹一虹. 创意城市视角下“美食之都”的建设实践与思考——以成都为例[J]. 美食研究, 2017, 34(2): 22-28.
- [3] 杜莉. 胡椒传入及在川菜烹饪中的运用[J]. 中国调味品, 2021, 46(5): 193-197.
- [4] 王淑娟, 张绍辉, 朱启荣. 构建中日韩自贸区的经济贸易效应分析[J/OL]. 东岳论丛, 2022(7): 145-154.
- [5] 李嘉美, 韩建雨. 自贸试验区推进我国数字经济发展的路径研究[J]. 宏观经济管理, 2022(7): 28-35.
- [6] 方惠, 付天一. 自贸区建设背景下海南茶产业供应链优化策略[J]. 食品研究与开发, 2022, 43(4): 233-234.