

第八届饮食文化生产学术会议

（三号通知）

饮食不仅是人类生存与日常生活的核心要素，也是连接历史记忆、社会结构、地方认同与全球流动的重要媒介。随着数字化与全球化进程加速、健康与可持续议题升温、消费结构与空间形态重塑，饮食文化的内涵、实践与产业生态正经历深刻变革。

餐饮业一端联结乡村振兴与现代农业，一端承载居民美好生活与公共健康，并深度嵌入文旅、康养、社区治理、城市更新与绿色低碳等宏观议题。作为旅游六要素中居首的“食”，饮食在服务美好生活、促进高质量发展、构筑精神家园、展示中国形象与增进文明互鉴方面具有独特价值。与此同时，许多传统饮食方式与烹饪技艺面临失传风险；现代社会的饮食需求则呈现多样化、健康化与品质化趋势，推动饮食文化持续创新，催生新的餐饮方式、业态模式、消费场景与内容表达。在此背景下，第八届饮食文化生产学术会议顺势召开，将以跨学科与跨产业的视野，围绕新餐饮与饮食文化的互动机制，推动知识共创与实践互鉴，促进饮食文化传承创新与餐饮、文旅等相关产业的高质量发展，并提升社会公共价值。

一、会议时间、地点与规模

时间：2025 年 11 月 20-22 日

地点：云南省昆明市昆明学院、昆明德尔塔酒店

规模：200 人左右

二、会议主题与议题

1、会议主题

新餐饮赋能社会发展：文化遗产、可持续实践与产业融合

“新餐饮”不仅是技术与商业模式的更新，更是以饮食文化为底色、以消费者体验为核心、以数据智能为驱动的系统性变革。它贯穿“从田间到餐桌”的全链条：上游链接再生农业与本地化、季节性食材体系，中游通过标准化与匠艺并重提升供应链韧性与食品安全治理能力，下游以场景创新、服务设计与内容叙事塑造美食目的地与文旅新空间。新餐饮在满足健康、多样与高品质消费需求的同时，也为餐饮品牌、目的地形象与区域经济注入新动能。

2、会议议题（包括但不限于以下几个方面）

- （1）新餐饮概念、内涵、模式及其典型案例；
- （2）新餐饮赋能旅游全产业链的逻辑与路径；
- （3）饮食类非物质文化遗产的传承与活化利用；
- （4）美食旅游与美食旅居；
- （5）地方特色产业与新餐饮融合发展；
- （6）新餐饮与新技术应用；
- （7）地方菜品牌化塑造与发展研究；
- （8）高原特色食材创新开发研究；
- （9）美食与地方营销；
- （10）城市食物消费的可持续转型
- （11）作为独立吸引物的食物

(12) 城市食物景观与再地化

(13) 餐饮业的可持续实践

.....

三、会议议程

第八届饮食文化生产国际学术研讨会 会议日程		
日期	类别	内容
11月20日全天	会议报到	与会专家、学者全天报到 地点：德尔塔酒店大堂
11月21日上午	参观调研	会前调研：云南建投集团三建公司(大观篆新农贸市场)
	午餐	葛诺春餐厅
11月21日下午	开幕式	开幕式，悦宴1厅，13:30-14:00 主持人：田芙蓉院长，昆明学院旅游学院
		世界中餐业联合会领导致辞
		昆明学院校领导致辞
		中山大学旅游学院党委副书记致辞
		合影
	主旨演讲	主旨演讲，14:00-18:00，悦宴1厅 主持人：钟淑如副教授，中山大学旅游学院
		1. 曾国军 中山大学旅游学院教授 《在制度边界中讲述“真实”：贺兰山东麓酒庄原真性表达的多案例研究》
		2. Mike Crang 英国杜伦大学(Durham University)地理系教授 《Consuming Places: Producing Regional Cuisines and Eating Authenticity 消费地方：原真性美食的生产与消费》
		3. 杜莉 四川旅游学院教授 《饮食类非遗的保护传承与活化利用》
		4. 张圆刚 上海师范大学教授 《美食旅游研究的议题》
		茶歇
		5. Alireza Mohammadi 马来西亚城市大学副教授 《The Mediating role of AI Integration Between AI Adoption Drivers And Operational Performance In The Guizhou Catering Enterprises 贵州餐饮企业中人工智能采用驱动因素与运营绩效之间的人工智能整合的中介作用》
		6. 王芙蓉 扬州大学烹饪旅游学院教授 《中餐非遗的价值、功能与当代启示》

		<p>7. 姜慧 北京联合大学旅游学院教授 《从“京味儿”到“京派”：北京菜的品牌升维与文化输出》</p> <p>8. Ong Chuan Huat 马来西亚北方大学 高级讲师 《Malaysia's Baba Nyonya Cuisine: Heritage Meets Innovation in Cultural Tourism 马来西亚的娘惹菜:文化旅游中传统与创新的交融》</p> <p>9. 田芙蓉 昆明学院旅游学院教授 《舌尖上的非遗：云南美食与旅游融合创新案例研究》</p>
11月 22日 上午	圆桌论坛	<p>圆桌论坛：味觉社会与食物伦理（上），08:30-12:30，云和厅 主持人：舒萍 山东大学哲学与社会发展学院副教授</p> <p>1. 舒萍 山东大学哲学与社会发展学院副教授 《烟火气的祛魅与返魅：论淄博烧烤从地方味道到情感符号的转变》</p> <p>2. 林芳菲 新疆大学政治与公共管理学院副教授 《餐桌上的不变与变：新疆哈萨克族定居后的食物生产与消费》</p> <p>3. 艾菊红 大理大学民族文化研究院研究员 《吃素：应对内卷的一种生活方式》</p> <p>茶歇</p> <p>4. 曹小杰 华南理工大学新闻与传播学院副教授 《城市味觉标识及其景观化——基于多案例定性比较分析》</p> <p>5. 陈石 南京艺术学院文化产业学院副教授 《“算法感官性：数字平台中味觉经验的多重本体论”》</p>
		<p>分论坛一：地方菜品牌塑造与营销，8:30-12:30，仁和厅 主持人：马少春 昆明学院旅游学院副院长、教授 点评嘉宾：陈非 广东第二师范学院教授 丁绍莲 云南财经大学副教授</p> <p>1. 陈非 广东第二师范学院副教授 《海外中餐的饮食文化空间生产——基于泰国潮州菜的考察》</p> <p>2. 方一舟 中山大学 《从风土到地方叙事：人文经济学视角下的贺兰山东麓葡萄酒产业发展》</p> <p>3. 王婷 中山大学 《地方性食物主义视角下的游客类型划分及其消费行为》</p> <p>茶歇</p> <p>4. 吴壮益 长沙学院讲师 《基于网络游记的长沙饮食文化景观意象感知与评价》</p> <p>5. 付吉祥 中山大学 《从“反预制菜”到“烟火江西”：新餐饮语境下地方菜品牌的文化重构》</p> <p>6. 丁绍莲 云南财经大学副教授 《保护区失地农民家园意识收缩与饮食实践去地方化之间的互动关系研究——以昆明市松华坝源头水碾村为例》</p>
	分论坛二	<p>分论坛二：新餐饮、新理念、新发展，8:30-12:30，正和厅 主持人：张顺元 昆明学院旅游学院副教授 点评嘉宾：窦志萍 《旅游研究》主编、昆明学院二级教授 林家惠 中山大学助理研究员</p> <p>1. 李继峰 昆明学院 《基于 TAM 模型的新餐饮场景沉浸式交互技术接受机制研究》</p>

11月22日下午		2. 金鑫 昆明学院 《基于消费者体验的昆明美食文化旅游目的地形象构建研究》
		3. 张恩玥 中山大学 《葡萄酒产业全球发展格局分析》
		4. 赵杰 丽江文化旅游学院 《看见“不可见者”：一个大理有机农场中微生物与农夫的多物种民族志研究》
		茶歇
		5. 李佳龙 澳门城市大学 《沉浸式体验与情感共鸣：游戏 IP 主题餐厅的文旅融合路径研究》
		6. 郑呈乐 中山大学 《韧性短食品供应链的动态匹配——一个可持续餐厅的管理创新》
		7. 林家惠 中山大学助理研究员 《互动仪式链视角下情境主题餐厅的消费体验研究：以“宫宴”餐厅为例》
		圆桌论坛：味觉社会与食物伦理（下），14:00-18:00，云和厅 主持人：卢成仁
	圆桌论坛	1. 卢成仁 厦门大学社会人类学院教授 《技术创制与生命状态：有机农夫的希望、欲望和盼望》
		2. 章超 同济大学政治与国际关系学院社会学研究所讲师 《可持续农业参与者的伦理实践：基于劳作和话语的双重视角》
		茶歇
		3. 伍洲扬 云南大学民族学与社会学学院讲师 《风土探寻与文化亲密：从市集饮食的消费场景重思巴扎经济模型》
		4. 钟淑如 中山大学旅游学院副教授 《解构新鲜：探寻中国菜市场文化》
	分论坛三	分论坛三：饮食类非物质文化遗产的传承与活化利用，14:00-18:00，仁和厅 主持人：谭志国 湖北经济学院楚菜现代产业学院副教授 点评嘉宾：贺树 四川旅游学院学报副主编 陈铮 海南师范大学旅游学院副教授
		1. 谭志国 湖北经济学院楚菜现代产业学院副教授 《文化转译视域下中国预制菜产业的困境突破与文化赋能路径研究》
		2. 杨春亮 海南软件职业技术学院副教授 《跨越千年的味觉蜕变：琼海杂粮饮食文化基因与当代价值研究》
		3. 陈铮 海南师范大学旅游学院副教授 《在侨乡冲浪喝咖啡：政策驱动下的饮食非遗旅游活化与地方叙事建构》
		茶歇
		4. 陈晓芙 昆明学院 《基于计划行为理论的环境滇池游客非遗互动行为影响机制研究 —— 以晋宁卤鸭制作技艺为例》
		5. 江百舸 昆明学院 《从舌尖到心坎：非遗餐饮原真性感知对旅游者价值共创的影响机理研究》
		6. 程玲玲 昆明学院 《“舌尖上的廉洁”：饮食文化视域下廉政教育的创新路径与价值研究》

分论坛四	分论坛四：作为独立吸引物的城市食物景观，14:00-18:00，正和厅 主持人：李蓉 湘潭理工学院教师 点评嘉宾：郭栩东 肇庆学院教授 杨春和 云南农业大学旅游管理系主任
	1. 郭栩东 肇庆学院教授 《广东饮食文化地图资源构建》
	2. 杨春和 云南农业大学旅游管理系主任 《菜市场的文旅转型探索与实践：以昆明篆新农贸市场为例》
	3. 王亦心 南京大学 《寻味本地的迷思：饮食实践的“数字入局”与“新感觉结构”——以南京科巷为案例》
	茶歇
	4. 田心妍 澳门城市大学 《广州市老字号餐厅的空间实践与文化生产——以泮溪酒家和陶陶居为例》
	5. 李楚蕊 中山大学旅游学院 《从“西式调料”到“网红标配”：奶酪在中国年轻群体中的符号意义变迁》
	6. 吴沛 中山大学 《食物如何点燃城市温度：从日常饮食转向旅游体验的淄博路径》
	7. 杨潇鹏 大理大学 《山野之味：云南易门的传统食菌方式与感官依恋》
闭幕式	会议闭幕式及颁奖，18:00-18:30，仁和厅

四、会议组织单位

主办单位：中山大学旅游学院

指导单位：世界中餐业联合会

承办单位：昆明学院旅游学院（现代旅游餐饮产业学院）

协办单位：云南省餐饮与美食行业协会、云南省旅游规划研究院

餐饮文化旅游研究基地

学术支持：《旅游学刊》编辑部、《旅游科学》编辑部、《旅游研究》编辑部、《美食研究》编辑部、《四川旅游学院学报》编辑部、
Tourism and Hospitality 编辑部

合作企业：云南建投集团三建公司（大观篆新农贸市场）

五、参会报名及投稿

论文投稿：拟参会者请于 2025 年 10 月 27 日前通过会议官网注册并提交 500 字以内的摘要，主办方将根据摘要筛选参会者，并邀请部分参会者现场汇报和研讨发言。会务组将在名单确定后，于 2025 年 10 月 30 日前发出邀请函。论文全文请于 11 月 10 日前提交，以便后期优秀论文推荐投稿、出版和会议论文集装订等事宜。会议报名及摘要提交网址：

<https://yswh.scimeeting.cn>



微官网二维码：

会议费用：每位参会者 1200 元人民币；学生（以学生证为依据）600 元/人。

会议联系人及联系方式：

鲁 芬 昆明学院旅游学院，联系电话：18082953129

郑 泽 云南小木虫会议展览有限公司，联系电话：15368064680

中山大学旅游学院

昆明学院旅游学院（现代旅游餐饮产业学院）（代章）

2025 年 11 月 14 日



附件

交通线路

本届会议不设接站服务，请参会代表自行前往酒店，由此带来的不便敬请谅解。

1. 昆明长水国际机场-昆明德尔塔酒店

打车线路：耗时约 35 分钟，约 30 公里。

公交地铁：耗时约 1 小时，机场中心站上车（地铁 6 号线）——菊华站下车——站内换乘地铁 4 号线——玉缘路下车（E 口出）步行 1.5km 到达酒店。

2. 昆明站-昆明德尔塔酒店

打车线路：耗时约 30 分钟，约 15 公里。

公交地铁：耗时约 1.5 小时，昆明火车站上车（地铁 1 号线）——斗南站下车——站内换乘（地铁 4 号线）——玉缘路下车（E 口出）步行 1.5km 到达酒店。

3. 昆明南站-昆明德尔塔酒店

打车线路：耗时约 40 分钟，约 20 公里。

公交地铁：耗时约 1 小时，昆明南站上车（地铁 4 号线）——玉缘路站下车（E 口出）步行 1.5km 到达酒店