

南京市餐饮设施空间分布及其影响因素研究

张 旭, 徐逸伦

(南京大学 地理与海洋科学学院, 南京 210093)

摘 要:在网上搜索与实地调研各类餐饮设施的基础上,运用 Arcgis 空间分析、比较分析和因素分析的方法总结南京市餐饮业发展的空间特征。从餐饮设施的密度、等级和经营种类空间分布的分析,结果认为,餐饮设施的发展具有地域不均衡性,数量总体上由中心向外围递减,呈圈层式发展;餐饮设施的空间分布与区域经济水平、人口分布因素、交通便捷程度、城市文化传统、空间结构演替等诸多因素有关。

关键词:餐饮设施;空间分布;影响因素;南京

中图分类号:F719.3, K902

文献标识码:A

文章编号:1001-5221(2009)04-0362-06

餐饮业是与人们生活息息相关的一个行业,餐饮设施是城市空间的重要组成部分,对丰富人们日常生活、满足现代城市功能、体现城市文化与精神、提升城市服务水平和竞争力具有至关重要的作用。随着消费社会的来临,餐饮服务业越来越受到重视,作为餐饮业空间载体的餐饮设施也成为城市建设的主要对象。目前国内对餐饮设施空间分布的研究很少,主要集中在城市大型饭店、星级酒店等研究领域,而且多从旅游服务、经济管理的角度进行分析^[1-2];仅有少数针对不同地域菜系^[3]、辛辣口味成因的分析^[4]以及对饮食文化景观空间特征^[5]的描述,也多从饮食文化地域特征的角度进行阐述,对餐饮设施的分布及影响因素的研究很少,且研究方法相对单一^[6]。

南京是国家历史文化名城,六朝古都,全国重要的科教中心,也是生活消费大市。近年来,随着居民收入的增长和生活水平的提高、外来人口的增长、商务会展等活动的增加,南京餐饮市场得以迅速发展。本文以南京市11个行政区(包括鼓楼区、白下区、玄武区、秦淮区、建邺区、下关区、江宁区、栖霞区、雨花台区、六合区、浦口区)为研究范围,以中国友谊出版公司最新出版的《大众点评网——南京餐馆指南2008》的相关资料以及大众点评网上最新发布的(截止到2008-08-31)餐饮设施信息对南京知名或有特色的餐饮设施为数据来源,运用Arcgis空间分析、比较分析和因素分析的方法,探讨了南京市餐饮设施的空间分局特征,并深入分析其影响因素,从而能把握南京市餐饮业的发展状况和趋势,为优化南京市餐饮设施的空间格局提供

一定依据,同时也对其它城市餐饮设施的建设及服务业务发展提供借鉴。

1 餐饮设施分布状况

本文以南京市内具有一定特色、知名度以及消费者经常光顾的共4 815家餐饮设施作为研究对象,经过整理、归类和进行Arcgis可视化分析,得出这些餐饮设施在各区密度分布图(图1)。在此基础上,对其中的4 177家按经营类别(40家以下的不计入统计范围)进行归纳分类,将南京餐饮主要分为淮扬菜、苏北土菜、江鲜、川菜、粤菜、湘菜、东北菜、新疆菜(清真)、西餐、日韩料理、火锅、小吃快餐(面、米线、烧烤、熟食、简餐等)、面包甜点(糕点、甜品等)、自助餐等共14类(表1)。按餐馆消费水平等级将其中已在大众点评网上有消费记录的1 517家餐馆作为样本进行分类,可分为4类:将人均消费20元及其以下的划为低档,人均20~50元(不含20元)的划为中档,人均50~80元(不含50元)的划为高档,人均80元以上(不含80元)的划为超高档,分别共有低档417家,中档623家,中高档283家,高档194家,通过归纳整理以及Arcgis9.2软件处理得出各区餐饮设施数量分布表和各区餐饮设施等级分布图(表2,图2)。

2 餐饮设施空间分布特征

2.1 总体分布特征

鼓楼区、白下区是南京市城区的中心地区,由图1得知,鼓楼区、白下区也是南京市餐饮设施集聚最明显的地段,分别占总数1/4以上(图3)。

收稿日期:2009-02-18;修订日期:2009-04-17

作者简介:张旭(1985—),男,江苏扬州人,硕士研究生,研究方向为城市与区域规划,(E-mail) zhangxu85@yeah.net。

表 1 南京市各区餐饮设施经营类别的数量分布

Tab.1 Quantity distribution of different caterings in all districts in Nanjing

菜系	各区餐饮设施数量/家												比重/%
	鼓楼	白下	玄武	秦淮	建邺	下关	江宁	栖霞	雨花台	六合	浦口	合计	
淮扬菜	221	187	158	46	44	27	57	29	20	29	8	826	19.7
江鲜	23	12	5	4	10	3	7	6	4	2	5	81	1.9
苏北土菜	31	25	15	18	13	5	7	6	6	0	3	129	3.1
川菜	81	96	66	26	14	17	19	14	3	4	5	345	8.3
粤菜	49	52	34	8	5	3	8	0	2	0	1	162	3.9
湘菜	14	12	7	6	1	1	11	0	1	0	1	54	1.3
东北菜	10	9	9	4	1	1	3	3	0	0	1	41	1.0
新疆菜	17	16	5	2	4	0	1	0	0	1	2	48	1.1
西餐	73	56	32	4	1	0	4	4	1	3	0	178	4.3
日韩料理	52	57	18	7	1	2	5	4	0	0	0	146	3.5
火锅	84	80	24	27	13	13	31	15	3	9	4	303	7.3
小吃快餐	354	391	299	137	80	37	45	34	21	14	9	1 421	34.0
面包甜点	120	129	56	29	7	7	27	15	8	4	0	402	9.6
自助餐	13	18	7	1	1	0	0	0	0	1	0	41	1.0
合计	1 142	1 140	735	319	195	116	225	130	69	67	39	4 177	100

资料来源：大众点评网。www.dianping.com。

表 2 南京市各区餐饮设施等级的数量分布

Tab.2 Quantity distribution of different classes of the caterings in all districts in Nanjing

地区	各等级餐饮设施数量/家			
	低档(≤20 元)	中档(20~50 元)	中高档(50~80 元)	高档(>80 元)
鼓楼	119	203	98	72
白下	146	210	99	65
玄武	69	90	35	19
秦淮	39	27	15	9
建邺	10	18	7	5
下关	9	17	2	4
江宁	13	26	18	12
栖霞	9	18	4	5
雨花台	2	6	2	1
六合	1	5	3	0
浦口	0	3	0	2
合计	417	623	283	194

资料来源：大众点评网。www.dianping.com。

鼓楼区是南京市科教中心，这里不仅汇集了众多全国著名的大学、科研机构，还有大量各方面人才聚居；白下区是南京市经济发展最活跃的地区，这里不仅有号称“中华第一商圈”的新街口地区，还集聚了大量的商务楼宇和金融中心驻地。距离新街口地区越远，餐饮设施分布越少。因此，南京市餐饮设施空间分布总体上按城市空间结构呈圈层式分布，由城市 CBD 向外围递减分布，但部分地区有所差异，如同处外围圈层的浦口区与江宁区餐饮业发展差异较大，而江宁区餐饮设施发展水平与主城区建邺区相当。江宁区作为南京未来打造的城市次中心以及江宁大学城所在地的位置，带动了该地区餐饮业的发展，餐饮设施数量在南京市近郊 5 区(江

宁、栖霞、雨花台、六合、浦口)中优势明显，甚至超过了部分主城区，成为南京外围地区餐饮设施的增长极，但大体上不影响南京市餐饮设施空间分布的总体特征。

各区内部餐饮设施主要以组团式聚集和带状分布相结合的方式出现，如鼓楼区餐饮设施主要集中在山西路、湖南路、草场门大街、龙江、南京大学、南京师范大学和三牌楼等地段；白下区餐饮设施主要集中于新街口、常府街、长白街、瑞金路和苜蓿园大街等地段。

2.2 不同经营类别餐饮设施分布特征

按照经营类别可以将南京市餐饮设施分为主要两大类：一类为传统菜系类，包括淮扬菜、苏北土菜、江鲜、川菜、粤菜、湘菜和东北菜；另一类为时尚休闲类，包括西餐、日韩料理、火锅、小吃快餐、面包甜点、自助餐。各区两类餐饮设施数量分布见图 4。时尚休闲类餐饮设施分布见图 5。

2.2.1 传统菜系餐饮设施主要集中于中心城区，外围地区发展相对均衡 南京处于南北交会地段，城市人群多样，人口构成复杂，南京人的口味东西南北兼宜，适应性强，因此，各种菜系均能在南京占据一定的市场份额。由表 1 可知，南京市基本包含了淮扬、川、粤、湘、东北等全国各地的主要传统菜系。这些传统菜系除主要集中于鼓楼、白下、玄武三区外，其它几个主城区集中程度略高于除江宁之外的近郊区，江宁区传统菜系分布与秦淮区基本相当，略高于建邺区和下关区。

南京地处江淮地区，因此淮扬菜占据了传统菜



图 1 南京市各区餐饮设施密度分布图

Fig.1 Map of density distribution of the caterings in all districts in Nanjing

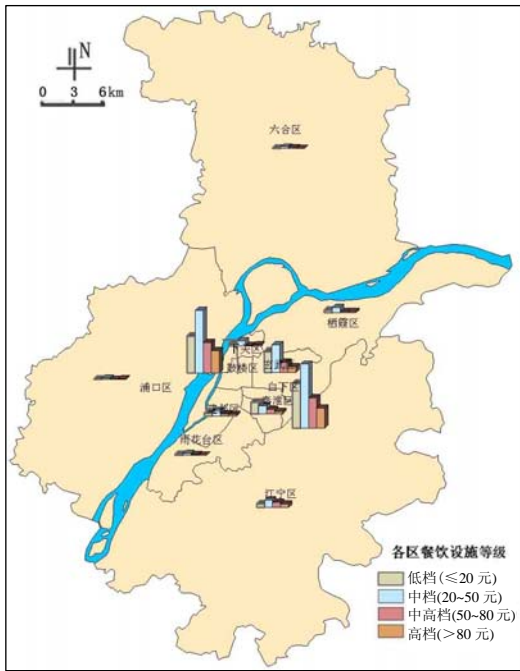


图 2 南京市各区餐饮设施等级分布图

Fig.2 Map of quantity distribution of different classes of the caterings in all districts in Nanjing

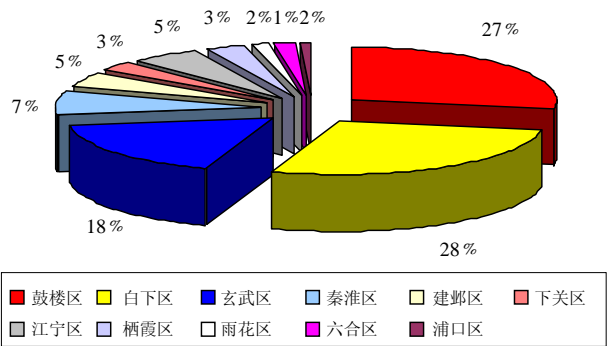


图 3 南京市各区餐饮设施所占比例图

Fig.3 Map of proportion of the caterings in all districts in Nanjing

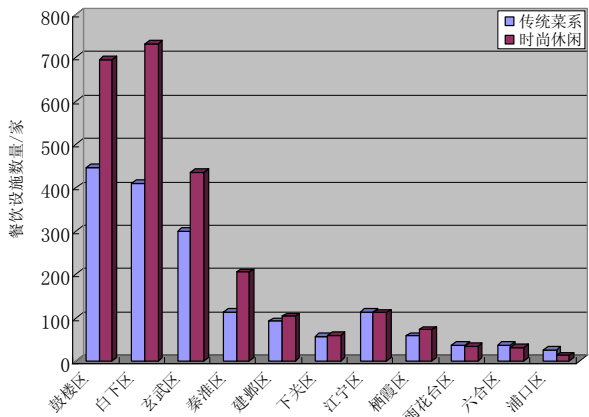


图 4 南京市各区两类餐饮设施数量对比图

Fig.4 Map of quantity comparison of the two caterings in all districts in Nanjing

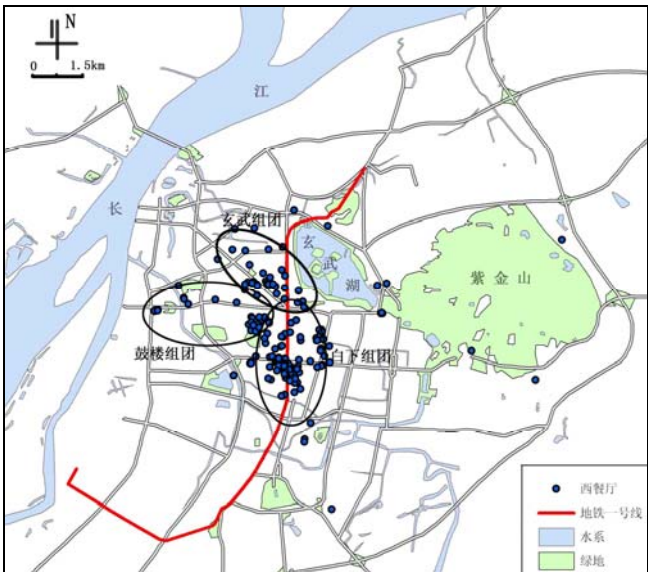


图 5 南京市主城区西餐馆空间分布图

Fig.5 Map of distribution of western caterings in main districts in Nanjing

系的绝对统治地位,约占 49%,川菜其次,约占 20.5%,它们都主要集中于鼓楼、白下、玄武三区,其他区则分布相对均匀。除这两大主导菜系外,其它菜系的比例均低于 10%,从高到低排序分别是粤菜、苏北土菜、江鲜、湘菜、新疆/清真菜,东北菜。这些菜系虽然呈不均匀分布,但也多集中于鼓楼、白下、玄武三区。粤菜虽然在近郊区绝对数量较少,但总量还是排在第三,仍多集中于鼓楼、白下、玄武三区。湘菜、东北菜、新疆/清真菜在栖霞、雨花台、六合、浦口等近郊区绝对数量不多,多集中于主城区。

2.2.2 时尚休闲类餐饮设施也主要集中于中心城区,但部分类别分布极不均衡 时尚休闲类餐饮总体分布与传统菜系近似,明显集中于中央商务区,由中心向外围依次递减。但绝对数量明显高于传统菜系,可见人们已不只专注于传统饮食,一些新兴、外来的餐饮也受到大众的青睐,并开始取代传统餐饮占据一定主导地位,其中尤以小吃快餐最为显著,它在绝对数量上远远高于其它几种。小吃快餐是现代都市快节奏生活的产物,大量的上班族以及学生是这一类别重要的消费群体。从地域分布上来看,其表现出与城市商业中心分布的高度相关性,主要集中于鼓楼、白下、玄武、秦淮四区,其它地区分布则相对均匀。面包甜点也是这一大类里所占比重较高的类别,主要集中于鼓楼、白下两区,玄武区次之,秦淮区和江宁区基本相当,其余地区则较少。西餐、日韩料理和自助餐集聚程度最明显,分布也极不均匀,除主要集中于鼓楼、白下、玄武三区外,其它各区只有零星分布。

这里对时尚休闲类餐饮设施分布的研究主要以具有代表性的西餐馆为例来判别时尚餐饮设施的具体集聚状况。根据每家西餐馆的详细地址,利用南京市主城区数字化地图和百度地图网对南京主城区(鼓楼、白下、玄武、秦淮、建邺、下关)共 166 家西餐馆进行空间定位,利用 Arcgis9.2 软件做出西餐馆的点状分布图,同时利用 Arcgis9.2 软件的空间统计模块 Spatial Statistic Tools 里的 Average Nearest Neighbor 功能^[7-8],计算出西餐馆的最邻近点指数^①为 $0.5 < 1$ 。说明西餐馆的分布是高度集聚的,且主要集中于白下、鼓楼、玄武三区交汇的新街口地区,与时尚休闲类餐饮设施空间分布总体特征是

一致的。

2.3 不同等级餐饮设施分布特征

2.3.1 低档餐饮分布不均,但仍占一定比重 低档餐饮在商业发达地区也呈现集中的态势(图 6)。由于繁华地区消费水平较高,一些低档次的餐饮设施反而能够吸引不少在市中心工作的低收入人群前去消费,但低档餐饮设施主要不分布在中心区的绝对繁华地区,而在市中心背后的一些餐饮集中点。

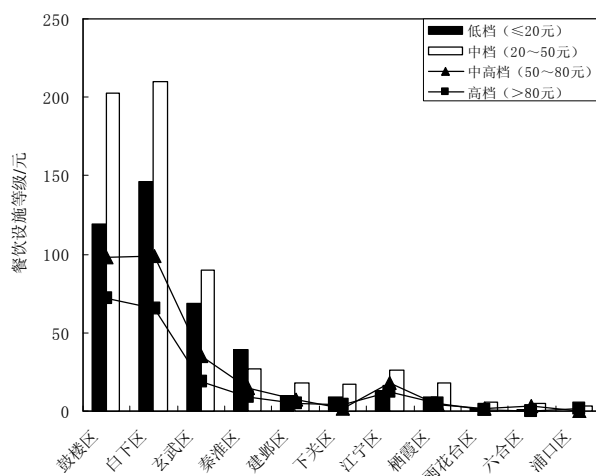


图6 南京市各区餐饮设施等级分布图

Fig.6 Map of class distribution of the caterings in all districts in Nanjing

2.3.2 中档餐饮居主导,表现出与中心商业区耦合的特点 中档餐饮基本能体现城市经济发展水平和市民消费水平。鼓楼区和白下区数量基本相当,总和占了中档餐饮总数的 66.3%,与中心区商业的布局呈一致性。在其他各区中,中档餐饮比重基本都是高于其他等级的餐饮,中档餐饮居绝对主导地位。

2.3.3 中高档餐饮分布相对均衡,主要集中于中心城区 中高档餐饮发展势头也较迅猛,共 283 家,比重为 18.7%,在南京市餐饮中占重要地位,是餐饮业重要的发展对象。中高档餐饮分布表现出由中心向外围递减的趋势,总量最多的仍是鼓楼、白下两区,玄武区次之,其余各区差异则不很大,分布相对均衡。

2.3.4 高档餐饮分布极不均衡,基本集中于中心区 餐饮业的级别与经济发展水平表现出耦合性,高档餐饮密集区也是商业发达的地区。级别较低的餐饮则呈现与商业区游离的态势。高档餐饮基本集中

① 最邻近指数:定义为实际平均最邻近距离与理论最邻近距离之比, $R=r_1/r_E$, $r_E=1/2\sqrt{(n/A)}$, R 为最邻近点指数, r_1 为平均最邻近距离, r_E 为理论最邻近距离, A 为区域面积, n 为点要素个数。当 $R=1$ 时,点状分布为随机型,当 $R>1$ 时,点状要素趋于均匀分布,当 $R<1$ 时,点状要素集聚分布。

于鼓楼、白下两区,其他主城区也有部分分布,近郊区则分布甚少。可见,其他各区与鼓楼区、白下区经济发展水平有较大差距。

3 南京市餐饮设施空间分布影响因素分析

3.1 区域经济水平

区域经济水平差异的主要反映就是地价水平高低。加纳在1966年提出的商业中心空间模式表明:高级别职能部门占据了地价高的土地,而低级别职能部门占据的位置将越来越被排斥到商业中心的边缘,即地价较低的地方^[7]。餐饮设施的建设成本有低有高,低档餐饮投入成本低,因此在城市各个地方都有发展的空间,而中档甚至高档餐饮主要面向中高端消费人群,因此只有在经济较发达地区才有较大的需求。从前面的特征分析看出,南京市的餐饮设施建设状况在不同行政区存在较大差异,而且各区经济发展水平是导致其空间分布不均衡的主要因素。区域经济条件影响居民的购买力,与商家的销售利润直接关联,决定着餐饮业的辐射范围及其生存门槛^[6]。随着私家车快速发展以及城市的扩张,城市边缘或新城的地价水平虽然不及市中心,但那里也能聚集大量的中高档餐饮,如河西新城市广场。此类经济水平相对低但具有发展潜力的地区将是新的餐饮设施布局选址的主要对象。

3.2 人口分布因素

由于具有较强的人口依赖性,餐饮业的空间格局与客源分布呈现较强的一致性。人口的流动也促进南京市餐饮设施空间的发展,在城市中心商务区新街口,由于频繁的商务活动与高密度的人流,各类餐饮都在此地聚集,餐饮种类和档次表现出类型齐全、组合较好的特点。此外,部分南京高校承担了为少数民族定向培养人才的任务,而外来少数民族人口解决就业的主要方式是开餐馆。因此这些学校的周围便出现了一些为少数民族学生服务的餐饮设施。如鼓楼区的南京大学、南京师范大学周围就集中出现了一些清真餐厅,为新疆维吾尔族和回族人口提供便利。同时,这些餐厅也带动了新的少数民族外来务工人员的集聚。

3.3 交通便捷程度

城市交通是联系餐饮设施与社会公众的纽带,优越的交通条件不仅增加了餐饮设施的可达性,而且为公众节约了出行成本,提高了餐饮设施作用发挥的效率和影响范围^[8]。南京市餐饮设施的空间分

布格局表现出了对交通便捷程度的高度认同,集聚的区域多是交通网络较发达、道路等级较高、交通可达性较好的区域,如中山南路、地铁站点附近。城市道路交通网络格局加剧了餐饮设施“核心-边缘”的分布格局。此外,静态交通设施的规划布局也是提高餐饮设施交通便捷程度的关键因素。随着私家车越来越普遍,停车难的问题在一些城市边缘地区或新城的餐饮设施聚集地能得到很好地解决,拥有餐饮设施配套建设的大型停车场能够吸引市中心的居民去消费,如河西新城市广场。

3.4 城市文化传统

文化传统在一定程度上决定了餐饮的数量和种类。它借助菜肴特色、就餐礼仪、用餐器具、餐馆特色等多方面的物质形态来体现^[5]。处于文化强势的本土餐饮居于重要地位,所以从餐馆总量来看,淮扬菜在南京餐饮业中仍居主流。但随着经济全球化的不断深入,南京作为开放度较高的城市,外商以及境外旅游人士数量增加,西餐馆也开始增多,洋食消费后来居上,逐渐打破人们传统的饮食结构,西餐消费文化成为城市大众文化的一个重要组成部分,消费社会的都市文化景观将进一步促进餐饮业的发展。

3.5 空间结构演替

南京城市空间结构演替趋势也直接影响了餐饮文化景观的空间特征。受圈层结构影响,餐馆数量总是会由中心向外围逐渐减少,但由于城市多中心发展结构以及多中心治理结构的逐渐形成,单一圈层式空间结构的总体特征在不断地受到影响,逐渐形成了以不同核心商业区为中心向外围递减的分布特征,如新街口核心商业区正在不断强化,湖南路、夫子庙、中央门、新城市广场等次核心商业区正在不断完善,城市多中心格局逐渐显现。

4 结语与讨论

南京市餐饮设施的分布体现了大城市餐饮业的多样性与独特性,然而南京市餐饮设施的发展也存在着一定的空间分异,主城区发展比较成熟,外围地区发展相对缓慢,主要表现为密度、等级、经营类别等空间格局的不均衡性。越靠近中央商务区新街口的城区餐饮设施相对密度越大、等级越高,经营类别也较多,中心城区的餐饮设施分布密度明显高于外围地区,基本呈现由中心向外围递减的趋势。然而,餐饮设施分布存在着位于同一圈层的不同地区差异较大的情况,但圈层式分布的整体格局未被

打破,各个圈层的餐饮业发展差异较明显。造成这种差异的因素有很多,是区域经济水平、人口分布因素、交通区位情况、城市文化传统、城市空间结构演替等诸多因素综合作用的结果。

总体而言,经济发展程度越高,人口越密集,交通状况越便利,餐饮设施越集聚,餐饮业就越发达。其中,区域经济水平是影响餐饮设施空间布局的重要因素,尤其对餐饮设施的等级的分布有决定性作用;人口分布与餐饮设施分布呈高度一致性;交通便捷程度是餐饮设施布局选址的重要考虑因素,也是消费者选择餐饮设施的重要考虑对象;城市文化传统在一定程度上决定了餐饮业的种类与数量,但随着经济全球化的不断深入所带来的强势文化的侵入,文化传统这一因素会相对淡化;城市空间结构则直接影响了餐饮设施的分布特征并制约着餐饮业的未来发展趋势。同时新的餐饮设施的选址布局对商业区的变迁与更替也有着重要的影响,对城市空间结构的优化作用也不可忽视。随着经济全球化、快速城市化、消费社会等背景更深入的影响,经济、人口、交通、文化、空间结构的影响程度可能发生改变,新的重要影响因素也会出现,如消费者心理,体现阶级身份的符号消费等。因此,在城市建设时,应根据不同的发展背景综合考虑餐饮设施的布局。

由于餐饮业发展较快,变化较大,长期数据很

难获得,使文章对餐饮设施的空间分布和影响因素分析局限于短时间层面。在今后的研究中可以通过对餐饮设施发展进行跟踪研究,从而模拟出餐饮设施的发展动态,以便更加准确地预测其发展趋势。

参考文献:

- [1] 胡志毅,张兆干.城市饭店的空间布局分析——以南京市为例[J].经济地理,2002,22(1):106-110.
- [2] 文吉.中国星级酒店空间布局研究[J].商业研究,2004(21):154-159.
- [3] 陈传康.中国饮食文化的区域化和发展趋势[M].青岛:青岛出版社,2003:160-171.
- [4] 蓝勇.中国饮食辛辣口味的地理分布及其成因研究[J].人文地理,2001,16(5):84-88.
- [5] 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,2004,106(2):95-98.
- [6] 梁璐.城市餐饮业的空间格局及其影响因素分析——以西安市为例[J].西北大学学报:自然科学版,2007,37(6):925-930.
- [7] 宋小冬,钮心毅.地理信息系统实习教程(ArcGIS9.x)[M].北京:科学出版社,2007.
- [8] 刘学.南京创意产业集聚区研究[D].南京:南京大学,2008.
- [9] 吴必虎,唐子颖.旅游吸引物空间结构分析[J].人文地理,2003,18(1):1-5,28.
- [10] 许学强,周一星,宁越敏.城市地理学[M].北京:高等教育出版社,1998:194-220.
- [11] 魏宗财,甄峰,单棵,等.深圳市文化设施时空分布格局研究[J].城市发展研究,2007,14(2):8-13.

Study on the Distribution in Space of Urban Caterings and its Influencing Factors: A Case Study of Nanjing

ZHANG Xu, XU Yilun

(School of geographic and oceanographic Sciences, Nanjing University, Nanjing 210093, China)

Abstract: By analyzing the spatial distribution and differences on the caterings and summarizing its general laws in Nanjing, the study provides theoretical supports for the development and research on the service industry to the city and other regions. Based on internet sources and investigation into all types of caterings in Nanjing, the spatial features of the catering industry were summarized with the way of spatial analysis (Arcgis), comparative analysis and factor analysis. With the analysis of the spatial distribution of the density, distinctions and styles of caterings, it concludes that the regional caterings developed in an unbalanced way and its quantity decreased generally from the center to the periphery as a development circle. The distribution of caterings is correlated to regional economy, population distribution, the transportation status, the civic culture tradition, the succession of spatial structure etc. The impact of these factors may change along with economic globalization, rapid urbanization and consumption.

Key words: caterings; spatial distribution; influencing factors; Nanjing