

走,到博物馆“干饭”去! 让古老文明在舌尖上“活”起来

◎ 本报记者 黄祎鸣



妇好鸱尊

河南博物院“镇院之宝”饼干。(河南博物院供图)



杜岭方鼎



玉柄铁剑



贾湖骨笛



凤冠棒棒糖(国家博物馆供图)

声音

邂逅博物馆的“新味道”

◎ 张峻峰

一股新的凤潮正席卷全国博物馆。人们走进展厅,不仅为看展,也为了一口别致的吃食。美食,正成为连接古老文明与现代生活的新桥梁。

这股热潮精准捕捉了年轻人的需求。在博物馆里,吃的不再是简单的快餐,而是融入历史符号的创意菜品。它们满足味蕾,也点亮社交,让逛馆体验变得立体。甚至,一些博物馆的餐厅成为吸引游客的首要理由,形成了独特的文化引力。

这股新潮也带来了新思考。创新不等于猎奇,文化内核永远是根本。不能因追求新奇有趣而稀释了博物馆的教育功能。创意必须尊重历史,与馆藏精神相契合。另一方面,安全与公益的平衡也不可忽视。在开放新业态时,既要保障文物安全,也要让大众能真正享受到这些文化服务,使公益性与创新性并行不悖。

从更深层来看,博物馆餐饮的创新只是文化场所转型的一个缩影。今天的博物馆正从单一的展览空间,转变为可停留、可体验、可互动的文化综合体。展陈创新、夜场活动、文创开发,各种尝试都在缩短历史与当下的距离,核心目标是让文物“活”起来,真正融入当代生活场景,让观众在潜移默化中感受文明脉动。

这是博物馆服务意识的提升,也是文化传承方式的转变。当厚重的历史能以更亲切、更多元的方式被感知,文明的魅力便在寻常烟火中悄然绽放。

小贴士

成都地区博物馆干饭指南

● 四川博物院生活体验中心

川博生活体验中心以“川博小碗菜”模式提供亲民餐食,环境热闹如邻里食堂。菜品选择丰富,涵盖红油兔头、麻辣豆腐等川味及家常菜、蒸品、汤品和水果,每碗3元-12元,选两三样加米饭约20元即可吃饱,性价比高。餐厅空间宽敞,设室内外座位,室外可赏银杏枫叶。食客以老年人为主,成为饭后聊天打牌、享受慢生活的社交空间。这里不仅解决用餐需求,更融入本地生活氛围,是逛博物馆前后实惠便捷的选择。

● 杜甫草堂“草堂一味”

“草堂一味”位于杜甫草堂旁,氛围古朴清雅,如同静谧书房,室内陈列书画、文创茶具,地下一层设大圆桌适合聚餐。菜品注重诗意与文化融合,提供套饭、抄手、米线及季节小火锅。招牌“槐叶热淘面”源自杜甫诗句,将古法凉面改为热食,搭配肉末、花生碎等,清爽开胃。菜名如“蜀山秋韵”“草堂琥珀光”充满雅趣,筷子纸套印有改编杜诗的俏皮文字。在这里用餐,既能品味创意美食,又能沉浸于草堂的诗意氛围中。

● 成都博物馆六楼咖啡馆

成都博物馆六楼咖啡馆以“文创美食”为特色,巧妙融合文物元素与川味。空间设计现代,视野开阔可俯瞰天府广场。菜单主打镇馆之宝石犀“闷墩儿”形象,推出相关拉花咖啡和慕斯蛋糕,并创新“新川式”特调饮品,如青花椒美式与辣椒Dirty,层次丰富而不突兀。甜品除常规口味外,还有青花椒、灯影牛肉等川味限定,创意十足。这里既是观展后的休息站,也是体验“可食用文化”的趣味空间,让博物馆记忆通过味觉深入人心。(据“锦点”微信公众号)

现象 “舌尖上的博物馆”正流行

“大吉大利!”近期,在位于河南安阳的殷墟博物馆子餐厅,香港游客陈伯豪从碗中夹起一根面条,将面条上的甲骨文念给妻子听,随即两人相视而笑。

一根面条,印着几千年前的吉祥文字;一碗蒸蛋,复刻出汉代长信宫灯的优雅身姿;一杯咖啡,承载着“君幸酒”的古老问候……现今,走进博物馆,观众不仅能用眼睛观看,更能用味蕾品尝文明。

曾经静穆庄严的“文化殿堂”,正悄然变身热气腾腾的“生活空间”。“舌尖上的博物馆”蔚然成风,一场关于历史感知与日常体验的深刻融合,正在全国各地上演。从一餐一饭的巧思开始,博物馆的创新步伐,已远远超越了单纯的“文物仿制”,它正在解码古老文明的生活密码,并将其融入现代人的消费习惯与社交场景,开辟出一条连接过去与当下、知识与生活的全新路径。这不仅是一场博物馆自身角色的转型,更是一场公众与历史对话方式的革新——文明不再仅仅被仰望,更可以被品尝、被体验、被带进烟火日常里。

近期,全国多地博物馆陆续开设食堂,去博物馆“干饭”备受年轻人追捧。从国家博物馆的“凤冠棒棒糖”到甘肃省博物馆的“拉花绿马”咖啡,严肃历史与日常饮食正被巧妙结合。博物馆从单一的视觉体验场所,延伸至味觉与社交空间,吸引了大量年轻人进店体验。

这股风潮并非偶然。一方面,它精准击中了游客的“刚需”。许多博物馆馆藏丰富、规模宏大,参观一次动辄需要几个小时,中途补充能量成为现实需求。以往

游客或许只能自备干粮,如今博物馆里自己就卖美食,成了逛馆过程中的“小确幸”。另一方面,它完美契合了年轻一代的消费习惯。这些造型独特、充满趣味性和新鲜感的“文物美食”,在社交媒体上迅速成为“社交货币”。年轻人通过打卡、分享,满足社交认同,彰显个性。相比到普通网红餐厅排队,在博物馆餐厅打卡显得“小众又有趣”,迅速成为“懂生活”“会玩”的标志。

这股热潮也带动了博物馆参观模式的

悄然转变。一些博物馆的餐厅甚至出现了“反客为主”的趋势,成了引流利器——不少市民专门为了吃了一口“文物套餐”而来,吃饱后顺便“遛弯”看看展览。殷墟博物馆的甲骨文面条在周末及节假日单日销量可达五六百份;湖北省博物馆的编钟牛肉面曾每日限量200碗仍迅速售罄。这形成了“以食引客,以展留客”的良性循环,让博物馆从“偶尔光顾的景点”,逐渐融入公众的日常生活,成为可停留、可体验的“文化空间”。

融合 文物如何变成“一道菜”?

将厚重的历史文物转化为可品尝的菜肴,并非简单的形状模仿,而是深度的文化解码与创意再生。各地博物馆“八仙过海,各显神通”,主要探索出几种融合路径。

形神复刻,让文物“可食”。这是最直观的方式,即提取文物的经典造型或纹样,运用于食物形态。河南安阳殷墟博物馆的“甲骨文面条”,在每根面条上用食用墨鱼汁印制“大吉大利”“吉祥安康”等吉祥文字,煮熟后字形不散,让每一口都仿佛在阅读千年密码。河北博物院则将镇馆之宝“长信宫灯”以蒸蛋造型复刻,置于特色牛肉板面之中,让游客在品尝时也能领略“中华第一灯”的匠心。湖南省博物馆更是将“皿方罍”做成慕斯

蛋糕,将“素纱襌衣”的轻薄质感融入甜品,让“大禾人面纹方鼎”变身冰淇淋,实现了从“观赏”到“品尝”的奇妙跨越。

文化注入,让美食“可读”。这类实践不止于外形,更深入挖掘文物背后的生活方式与礼仪文化,让菜品成为历史知识的载体。湖南省博物馆的探索尤为深入。他们以马王堆汉墓出土的遗册(记录随葬物品的竹简,其中350余支记载着食物与食器信息)为蓝本,不仅研发了“古方牛炙烤”等宴席菜肴,更在餐厅还原了汉代分餐制的场景。餐具以出土漆器为原型,刻上“君幸食”“君幸酒”(意为“请您吃好、喝好”)的墨书文字,并创立“君幸咖”品牌,让一杯咖啡也承载着两千

年前的待客之礼。在这里,用餐本身就是对汉代饮食礼仪的沉浸式体验。

体系化研发,让传统“可续”。更高层次的融合,是推动考古研究成果的系统性转化。湖南省博物馆联合十余家星级酒店及餐饮品牌,组建专业团队,已完成35道马王堆主题宴席名菜及50道小吃的研发,并对每道菜进行文化溯源与注解。例如,从出土的芥菜籽联想到古人用其制酱去腥的智慧,并将其融入现代菜品创新。这种“馆内主导、外部协同”的模式,确保了创新的学术性与市场可落地性,让千年汉代味真正“飘”向大众餐桌,实现了“味觉真实”与“文化真实”的统一。

思考 热度之下的挑战与边界

博物馆美食的走红,是文化场所创新转型的积极信号,但热潮之下,如何把握平衡、守护初心,也成为必须面对的课题。

要坚守文化内核。博物馆归根结底是保护和传承人类文明的殿堂。创新不能本末倒置,不能因过度追求眼球效应和商业利益,而稀释、妨害了其根本的文化教育功能。有专家指出,博物馆食堂的运营应始终以解决就餐

刚需、提升文化体验为出发点,不能让“干饭”取代观展成为核心目的;菜品的创意必须与馆内的文化氛围相契合,避免陷入“以辞害意”的歧途。

需平衡公益属性与商业运营。博物馆具有公共文化服务机构的公益性质,餐厅的菜品定价要亲民,如四川博物院的小碗菜最便宜的仅3元,最贵不超过12元。商业运营产生的盈利,也应反哺于博物馆的文化服务与事业发展,形成良性循环。这要求博物馆在管理上进行创新,明晰商业运作的边界。

要保障安全与空间的合理规划。博物馆是文化遗产的保护重地,消防安全至关重要。开设食堂,特别是涉及明火的厨房,必须与文物展陈区域进行严格的划分与安全隔离,确保万无一失。

要警惕同质化,深耕特色。当“文物+美食”成为风潮,简单的模仿和复制可能导致新鲜感消退。成功的核心在于深挖自身馆藏独一无二的文化基因。无论是殷墟的甲骨文、马王堆的遗册,还是长信宫灯的造型,只有将最具特色的文化符号转化为不可替代的体验,才能持续吸引观众。

展望 不止于“吃”的沉浸式传承

“文物美食”的火爆,仅仅是博物馆从“展览空间”向“生活空间”“文化综合体”转型的缩影。如今,博物馆正通过创新思维,解锁更多“隐藏副本”,以可参与、可体验的方式,与公众建立更深层次的情感连接。

这种连接,正向更多维度延伸。在时间上,“博物馆奇妙夜”正打破“白天看展,晚上离场”的固有模式。国家自然博物馆的“光韵”主题夜场用灯光秀演绎生命史诗,三星堆博物馆将夜场拓展为集阅读、XR游戏、咖啡于一体的“文化休闲综合体”。在体验上,博物馆正成为“记忆创造者”,湖北省博物馆的编钟音乐会,让观众在千古绝响中感受古人的智慧与浪漫。

从不断创新的展陈形式,到品类丰富

的文创产品,再到出圈的美食与夜游,今天的博物馆正在生动诠释:文化传承并非高高在上的说教,而可以是一种充满烟火气与趣味性的生活方式。“文化+美食”的成功融合启示我们,以开放进取的姿态拥抱时代变化,把握好转型中的“变”(形式、手段)与“不变”(文化内核),在坚守文化价值的前提下,勇于进行技术创新与管理创新,博物馆就能打造出更多兼具历史底蕴与时代气息的新场景、新产品。

这是一场从历史走向现代、再从现代回望历史的双向奔赴。当文物不仅活在展柜里,更“活”在舌尖上、记忆中、生活里,博物馆才能真正成为一座城市温暖而富有智慧的文化客厅,让跨越千年的文明之光,照亮当代人的精神世界。



河南安阳殷墟博物馆的甲骨文面条。(殷墟博物馆供图)