

到博物馆“干饭”的风，火热吹到长沙

走访：价格亲民，还能体验“让文物活在舌尖” 观察：美食成为文化传播的纽带



▲“三馆一厅”食堂人气火爆。
▶湖南省博物馆售卖的文创蛋糕。



湖南新增77家“小巨人”企业 总量达593家，居全国第9位

三湘都市报12月4日讯 记者今天从湖南省工信厅获悉，工信部近日公布第七批专精特新“小巨人”企业名单，湖南77家企业入选，新增数量位居全国第10位。截至目前，湖南累计培育593家专精特新“小巨人”，总量位居全国第9位。

专精特新“小巨人”企业是位于产业基础核心领域、产业链关键环节，创新能力突出、掌握核心技术、细分市场占有率高、质量效益好的优质中小企业。

本次入选的湖南企业覆盖半导体、新材料、智能传感、生物医药、高端装备、航空航天等多个战略性新兴产业和未来产业领域，展现出湖南产业结构的优化与升级。

工信部同步公布2025年专精特新“小巨人”企业复核通过名单，湖南省共有150家“小巨人”企业通过考核。

国家级“小巨人”企业的稳步增长，依托于扎实的省级企业培育库。截至目前，湖南省已认定省级专精特新中小企业超过6300家，形成从“省级培育”到“国家级认定”的梯队式成长路径，为产业链整体竞争力提升提供了企业储备。

■湖南日报全媒体记者 谢卓芳

12月4日，湖南省博物馆的参观人流中，不少游客游览后径直走向四楼观众餐厅，皿方罍慕斯、素纱单衣慕斯蛋糕被摆上餐桌；位于长沙滨江文化园内的“三馆一厅”食堂内，逛完长沙博物馆的市民聚在一起用餐，座无虚席。

如今，“在文博场馆‘干饭’”已成为游客的打卡项目之一。这股从全国文博圈兴起的“逛展+干饭”热潮，正以“精致文创美食+亲民家常菜”的双重形态，在长沙落地生根。

■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 蔡银

湖南农大智造，适应丘陵小地块和黏土 南方首台白萝卜收获机亮相

三湘都市报12月4日讯 记者今天在浏阳市沙市镇沙市村的蔬菜大棚里看到，湖南农业大学自主研发的白萝卜收获机在地里走一圈，就把满地白萝卜收干净了。湖南农业大学机电工程学院教授刘大为称，这是我国首台适合南方地区作业的白萝卜收获机。

现场，采收机前方的叉子贴地前进，将白萝卜缨叶拢起后送入带齿胶带上。带齿胶带不停地向上运转，如同梳子一般，将散开的缨叶梳理整齐并拧成一把，随即被夹持输送带夹住。上有夹持输送带向上拔，下有铲子松土，一个个白萝卜破土而出。输送带上的割刀，还能自动切除缨叶，工作人员只需把白萝卜装筐即可。“1台机器作业至少可以抵10个工人，省工又省钱。”沙市村农民李旦试用后，连连称好。

其实我国早就实现了胡萝卜的机械化采收，但白萝卜机械化采收一直是空白。刘大为说，在谢方平教授的带领下，团队花了5年时间才研发出来这台机器。以夹持输送带为例，如果设置得过紧，就会把缨叶夹断；如果设置得过松，就拔不出萝卜。经过几百次试验，刘大为和团队成员才找到合适的参数。

不同于北方的大平原、沙土，在南方拔白萝卜难度更大。不过，在占地面积2亩的蔬菜大棚内，钢柱不少，但白萝卜采收机操作灵活。“采收机宽2米，长4米多，适合南方丘陵地区小地块作业。”全程参与了该采收机研发的肖雷博士称，南方多黏土，机器作业难度更大，通过增加松土铲等方式，解决了这一难题。

■湖南日报全媒体记者 胡盼盼

舌尖上的文博：精致与亲民的双重体验

上午10时的湖南省博物馆四楼，展厅的人流刚散开不久，隔壁餐厅的柜台前已围满游客，大家饶有兴致地盯着橱窗里造型精巧的甜品，指尖不停对着玻璃后的“文物”拍照。这里的餐食以马王堆汉墓文化为底色：以皿方罍、素纱单衣等镇馆文物为原型的慕斯蛋糕，不仅复刻了文物的标志性轮廓，连餐具都印着汉代狸猫纹、分食漆案的纹样，价格从18.8元的基础款到68元的限定款不等，人均30元至50元就能体验“让文物活在舌尖”的趣味。一名来自外地的游客举着刚买到的素纱单衣造型慕斯蛋糕笑着说：“本来只是想随便垫垫肚子，没想到湖南省博物馆还有这么漂亮的文创小蛋糕，都舍不得吃。”

临近中午，长沙滨江文化园内的“三馆一厅”食堂里的烟火气则更接地气。这里没有精致的文物造型，却靠着实惠的价格和家常的口味圈了不少粉：早餐的肉包2元一个，10元就能吃到一碗红烧排骨面，正餐的小碗菜多在10元至20元区间，7元一份的排骨玉米汤更是桌桌必点。更让游客省心的是，食堂就在展馆区域内，逛展中途不用重新安检，推门就能快速补充能量，也因此成了家庭观展时的热门“补给站”。

热潮背后：需求驱动与文化传播的双向奔赴

到博物馆“干饭”的热潮并非长沙独有，河南安阳殷墟博物馆的“甲骨文面”，用墨鱼汁将吉祥寓意的甲骨文字印在面条上，引得网友们纷纷拍照打卡；四川博物院的寻川·博物馆生活体验中心的“东汉同款”小碗菜平价又美味，成为不少游客逛展间隙补充能量的好去处……越来越多的文博场馆积极探索美食与文化结合的新路径，让文博与生活更加紧密地联系在一起。

“博物馆干饭”的走红，是消费需求与文化创新的双向契合。大型文博场馆深度参观往往耗时数小时，此前“饿肚逛展”或“出馆吃饭重新安检”的问题，曾拉低不少人的观展体验。如今湖南省博物馆餐厅与场馆同步开放，“三馆一厅”的员工食堂更是直接面向观众，“观展+干饭”的无缝衔接，让长沙文旅便捷度显著提升。

更关键的是，美食成了文化传播的纽带。博物馆将文物元素转化为可品尝的甜品，让抽象历史变成“舌尖记忆”，让游客分享“文创食品”的同时，让文化传播从“被动看展”变为“主动体验”。而食堂的家常菜，则让文博场馆从景点变成市民的日常生活空间，让更多人愿意走进文博场馆，感受文化氛围。

如今，全国各地文博场馆的“干饭热潮”仍在升温，当文物走出展柜，烟火包裹文化，文博场馆正用最接地气的方式，让千年文化抵达更多人心中。



扫码看视频

<p>关于认领无主财物的公告 本局于2025年11月25日依法对... 认领人：王佩佩，联系电话：13873411614</p>	<p>拍卖公告 受委托，本公司定于2025年12月16日上午9点28分... 联系人：李强，电话：13873411614</p>	<p>寻人公告 永州市零陵区水口山镇马江村八组村民杨满英于2013年9月28日... 联系人：李强，电话：13873411614</p>	<p>股东会通过 长沙一汽汽车有限公司定于2025年12月26日上午9:30... 联系人：李强，电话：13873411614</p>	<p>拍卖公告 受委托，我司于2025年12月12日10时... 联系人：李强，电话：13873411614</p>	<p>声明 广东国瑞诚科技发展有限公司（以下简称“公司”）... 联系人：李强，电话：13873411614</p>	<p>湖南县公署... 寻人启事 寻人启事：杨满英... 寻人启事：李强... 寻人启事：王佩佩...</p>
---	---	---	--	---	---	--

【温馨提示】本栏目仅提供公示平台，所发布的所有公示内容均由提供者或提供单位负责解释并承担法律责任，与本报社无关。