

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



▶ 湖南省博物馆售卖的文创蛋糕。



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‘吃饭’”已成为游客的打卡项目之一。

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 索银



口的首优须

白火上的文博：精致与亲民的双重体验

上午10时的湖南首博场馆西楼，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。”

“大厅”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，食堂就在场馆区域内，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：需求驱动与文化引领的双向奔赴

到博物馆“干饭”的热潮升温长沙馆有，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文化空间，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。