

年轻人抢着去博物馆“干饭”



年轻人在四川博物院食堂内就餐



图为“长信宫灯”板面、皿方罍慕斯蛋糕、甲骨文面

欣赏完四川博物院珍藏的青铜重器，转身步入院内的食堂，点几份3元至12元不等的小碗菜——“艺术气息”与“烟火气”在视觉与味蕾间交融。

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：在辽宁省博物馆吃一顿22元的荤素盖浇饭，到湖北省博物馆来一碗编钟牛肉面，去内蒙古博物院品尝一套地道的烧麦……如今的年轻人逛博物馆，不仅仅满足于“看文物”，更是把食堂当作必打卡的“隐藏副本”。

属性与文化体验，契合年轻人追求新鲜、乐于分享的社交需求。

河北博物院的“长信宫灯”板面，将国宝造型化为餐食的一部分；湖南省博物馆的文物慕斯蛋糕，还原皿方罍等馆藏神韵，甜香中裹着历史韵味；殷墟博物馆的甲骨文面更是别出心裁，面条造型隐现甲骨文，每一口都藏着文字密码。

湖北省博物馆党委书记、馆长张晓云表示，在保障价格亲民的前提下，从就餐氛围营造、餐具设计到食材呈现全方位融入荆楚文化元素，力争让美食的温度与文化的厚重成为游客的美好记忆。

程度上反映了文化场所的创新转型。在资讯发达的时代，公众的休闲选择日益丰富，商场、咖啡厅、电影院等都在争夺公众注意力，博物馆若只靠展品“单向输出”，很难留住年轻受众。

食堂模式的探索，正是博物馆打破“高冷殿堂”刻板印象，向“生活空间”转型的尝试，用最接地气的方式拉近与公众的距离，让博物馆不再是“偶尔光顾的景点”，而是能融入日常生活的“文化空间”。

餐饮反而能吸引原本不会逛博物馆的人到访，让文化被更多的老百姓所了解。博物馆要对餐饮区和展区进行合理布局，尽量避免相互干扰。

赵晓峰表示，餐饮不会稀释博物馆文化内核，核心在于做好“体验平衡”。博物馆的核心始终是文物展览与文化传播，餐饮是服务延伸而非主导。餐饮区本身就是文化载体，文物元素、传统美食、非遗体验都在强化文化感知，而非削弱。关键是守住“文化优先”原则，让餐饮服务于观展体验，成为文化传播的补充场景，既满足游客生活需求，又不偏离博物馆核心定位，实现文化体验与服务便捷的双赢。

据新华网北京11月21日电

这是湖北省博物馆湖博食堂内一角

用艺术激活老片区

初冬时节，阳光正好。位于天津市河北区的天美艺术街区内，游人们三三两两，有说有笑。街区内，巨型艺术雕塑、复古红砖建筑、公共艺术作品等引来不少市民游客。

在天美艺术街区的西南入口，一座昂首阔步向前的“行走巨人”艺术雕塑引来很多市民游客驻足拍照。市民陈晓菲一边模仿巨人大步流星的样子，一边催促着朋友赶快按下手机快门。“咖啡、红砖、涂鸦、雕塑、画廊，这里的艺术氛围简直太棒了。”她点赞说。

天美艺术街区位于河北区天纬路与三马路交口，这里曾经是产权混乱、历史遗留问题突出的老旧片区。

2023年6月30日，天美艺术街区更新项目启动，项目以天津美术学院周边区域为更新范围。“我们通过对项目范围内5片、17块闲置零散地块的规划调整、土地置换、资源盘活，最终‘化碎为整’形成4片可开发利用的规整地块，增补产业空间载体约6.87万平方米。”河北区住房和城乡建设委员会主任罗云说。

在项目更新过程中，河北区与天津美术学院紧密合作，深入挖掘区内丰富的文化艺术资源，通过对壁画系、雕塑系和石膏馆等教学空间的修缮改造，打破传统艺术教育的场域边界。

“艺术教育不应该被围墙阻隔。学生们以街区为画布开展‘在地艺术创作’，用装置艺术激活闲置角落，装点斑驳墙面，让艺术从封闭的展厅走向开放的日常，使街区成为流动的艺术实验室。”天津美术学院院长邱志杰说。

“这种融合，既让街区有了艺术范儿，也让美院的学生们有了实践机会，更好激发他们的艺术创作。”罗云说。

今年7月9日，天美艺术街区正式开街。“4个多月来，这里不仅吸引了无数市民游客的目光，更成为了他们放松身心，接受艺术熏陶的理想选择。人们在这里一边喝咖啡、品美食，一边享受着艺术教育带来的那份惬意。”负责街区运营的天津艺文润城城市更新产业运营有限公司董事长姜大方说。

记者了解到，目前已有25家品牌商户入驻街区，正式开业的有19家。这些商户里既有餐饮，也有文化创意类小店、艺术商店、画材店等。

据了解，近年来，河北区以“实施一批、报审一批、谋划一批”的模式扎实推进城市更新工作。目前，已实施的城市更新项目5个，总占地面积约370.1公顷，涉及老旧小区改造62个，惠及人口约9.26万人。

据新华社



游客在天美艺术街区内模仿人物艺术雕塑的动作

博物馆食堂，年轻人为啥抢着去

大型博物馆馆藏丰富，一场深度参观堪称“体力与脑力的双重马拉松”。在一些大型场馆，连续几小时游览后，很多人会感到饥肠辘辘。

“在博物馆里能吃上一口热乎饭，是大众的真实需求。”北京第二外国语学院中国文化和旅游产业研究院教授吴丽云认为，博物馆内开设食堂，解决了游客长时间观展时就餐的刚需问题。

此前，人们在博物馆想吃饭，常常陷入两难境地：有些博物馆内虽然提供面包、饮品等简餐，但口味单一、价格昂贵；如果出馆觅食则需重新安检甚至需要重新购票。在

博物馆内开设食堂，恰好填补了这一空白。

内蒙古博物院文创开发部部长赵晓峰认为，博物馆食堂之所以成为年轻人的“心头好”，还有一个原因是菜品价格亲民、性价比高。

四川博物院小碗菜主打川味家常菜，3元起售，最贵的荤菜仅12元；安徽博物院两荤两素套餐花费不足30元，菜品标准化出品、干净卫生。有网友调侃：“在这里能和研究员、保安大哥抢同一锅红烧肉，很是安心。”

博物馆的餐饮不只是果腹，还融入文物、地域文化元素，兼具打卡

让博物馆不再是“偶尔光顾的景点”

博物馆内开设食堂，背后是对大众需求的回应，更是对自身发展的深度考量。

四川博物院副院长钟玲指出，博物馆用亲民餐饮降低了文化门槛，平价食堂让更多人愿意走进博物馆，让停留时间平均延长1.5—2.5小时，人们有更多时间参观博物馆其他展厅、参与文化活动，提升对博物馆展品和文化的认知深度。同时，食堂配套茶室、咖啡馆、悦读书吧，就餐后可品茶、看书，还能参与非遗教学、免费讲座等文化活动，形

成“逛展—就餐—休闲—社交”的完整链条。

除传统游客外，食堂吸引了大量周边居民走进博物馆，这些原本不以“观展”为目的的人群，可能因就餐顺带参观展览，成为博物馆新的受众群体，实现“文化破圈”。比如，湖北省博物馆“勾践剑”盖浇饭等美食走红，不仅带动了食堂消费，更让不少年轻人因此主动走进展厅了解相关文物历史，实现了“以食引客，以展留客”。

博物馆食堂的走红，也从一定

食堂餐饮会稀释博物馆的文化内核吗

博物馆食堂走红，导致大量游客涌入，这也给博物馆的日常管理带来挑战：一方面，食堂排队可能造成场馆内局部拥堵，影响参观秩序；另一方面，游客数量增多也加大了文物保护、环境卫生维护的压力。

针对这些问题，各地博物馆纷纷出台应对措施。内蒙古博物院推行线上扫码点餐、分时段预约就餐，减少现场排队拥堵，优化餐品制作流程，保障高峰时段供应效率；四川博物院在取餐区设置引导标识，避免人流扎堆，根据客流量情况在户外花园区域灵活增加临时桌椅，并且增加环卫工作者保持环境整洁……

“博物馆特别怕明火，开设食堂要注意厨房与展陈的分区，避免引

起火灾。”吴丽云特别提示。

中国旅游研究院院长江旅游研究基地首席专家罗兹柏认为，博物馆为游客提供食堂服务，总体上是一种积极有益的取向，既为游客增添配套服务，尤其支持深度观览需求，也为博物馆创造亲民的经营契机。“但也不宜单纯追求眼球效应。”罗兹柏表示，开设食堂需先具备空间条件，有条件的博物馆可配套饮品、茶点等休憩服务，且需与馆内文化氛围契合。

在博物馆内开设食堂，也引发了部分游客的担心。有人认为，餐饮场景的烟火气会打破博物馆应有的静谧庄重，让文化体验陷入商业化的浮躁。

吴丽云认为，在博物馆的食堂