



普及全民防灾减灾知识  
提高社会抵御灾害能力

## 冬季家庭用电别大意 这些隐患要警惕

» 06 版 «



## “大雪”，图书馆里探寻节气之美



● 少儿制作大雪节气手工作品

本报记者 马佳敏 摄

» 07 版 «

## 集宁警方重拳出击 打掉非法流动“加油站”

» 06 版 «



大家谈

### “文化味”兼顾“烟火气”，让博物馆更亲民

■ 方可

殷墟博物馆的甲骨文面条、河北博物院的“长信宫灯”板面、湖南省博物馆的皿方罍慕斯蛋糕……越来越多博物馆尝试将文物融入美食，创新文旅融合的新场域。通过这样的创新，游客们不仅有了“把文物吃进肚子里”的新奇体验，博物馆也借着味觉这个独特媒介，让原本专业严肃的历史文化，变得可看、可尝、可触摸。

文物美食的走红，恰恰满足了游客在博物馆中的实际需求。大型博物馆馆藏丰富，一场深度参观往往要耗费数小时，不少游客难免会

感到饥肠辘辘。此前，博物馆内的简餐不仅口味单一，价格还偏高；若选择出馆觅食，又得重新安检，甚至还要再次购票。这样的两难处境，大大拉低了观展体验。而融入文物元素的特色餐饮，很好地化解了这个难题。四川博物院3元起步的川味小碗菜、安徽博物院不足30元的两荤两素套餐，在保持平价亲民的同时，让游客无需为就餐耗费额外精力，轻松实现“逛展不停歇、能量及时补”，用最直接的便捷服务提升观展舒适度。

文物入饌为博物馆的文化传播，开辟了一种更生动的叙事方式。过去，文物多以玻璃展柜为界，通过文字说明和讲解实现单向传播，难免让年轻人觉得疏离。而甲骨文面条“拿墨鱼汁书写”的创意呈现、长信宫灯板面“用鸡蛋做造型”的趣味设计，将抽象的历史符号转化为可触摸、可品尝的实体，让文化传播从“被动接收”变为“主动体验”。游客在拍照分享美食的过程中，自然会主动了解甲骨文、长信宫灯的历史价值。“以食引客，以展留客”，既

贴合了年轻人爱分享、爱打卡的社交习惯，也让文物故事顺着社交平台，自然而然实现了高效传播。

这种创新也打破了博物馆的“高冷”范儿，推动博物馆深度融入大众日常生活。餐具设计融入当地文化元素、就餐环境营造历史氛围，让游客在味蕾享受中沉浸式感受文化魅力。就连原本不打算观展的周边居民，也因为这些特色美食常来博物馆，还会顺便逛展，成了博物馆的新受众。“烟火气”与“文化味”的兼

顾，让博物馆从“偶尔光顾的景点”变为“融入日常的文化空间”，升级为“可观、可尝、可感”的综合体验空间。

当然，文物美食的探索仍需坚守“文化优先”的底线，平衡体验创新与文化内核。博物馆既要杜绝低俗化、同质化，也要确保餐饮服务与核心展览环境相得益彰、互不干扰。这种新的尝试也再次为从业者提供启示：文化传播不必拘泥于传统形式，以人为本的细节创新往往能收获意想不到的效果。