

食堂成了博物馆创收新场景 年轻人抢着去博物馆“干饭”

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”。



11月18日，年轻人在四川博物院食堂内就餐。

新华社发

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。

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



四川博物院食堂工作人员布置小碗菜。

新华社发

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”。

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。

据新华社电