

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”版面,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