

# “粮成美景”，长沙这四馆吃货必游

文、图：今日女报/凤凰网记者 冯晓雅 唐天喜 实习生 杨冷

“但愿人长久，千里共婵娟。”刚刚过去的中秋节，人们除了共赏一轮明月，还会共享一种美食——月饼。今年，天猫更是推出了首届博物馆月饼大赛，让网友们好好感受了下“博物馆+月饼”碰撞出的美味火花。

事实上，美食博物馆早已在博物馆界占据了一席之地。前不久，位于长株潭融城发展核心区的中国湘菜博览园展示中心正式对外开放，或将成为下一个湖湘美食打卡地。而且，湖南还有不少隐藏在街角巷口的小众“美食博物馆”，你曾经留意过它们吗？

## 嗦 米粉博物馆

地址：长沙市芙蓉区韭菜园北路

“毫不夸张地讲，湖南人的一天是从一碗米粉开始，再从一碗米粉结束。”湖南米粉博物馆讲解员陈想是个土生土长的湘妹子，她一边提醒游客出示健康码和行程卡，一边笑着告诉今日女报/凤凰网记者。

2020年10月，长沙米粉街开门迎客。

从长沙市五一大道进入韭菜园北路，迎面而来的是一座米粉雕像——青白瓷的大碗里，白白的粉条被一双红木筷子高高地夹起，不少人正在此打卡。

这条长约400米的街巷几乎装下了湖南14个市州的特色米粉。

走到这条街的尽头，就可以瞧见湖南米粉博物馆。博物馆一共分为三层，一市州一展馆，并通过“一室一味”的展览方式，生动形象地介绍了湖南各个市州米粉的特色。

“常德米粉扁的圆的都有，但一般都是圆的，口味也比较重。”陈想顺手一指，常德馆正中间摆着的硕大的醋、酱油、辣椒调味瓶等装饰品，很好地回应了她的解说。

这样“别出心裁”的雕塑细节提示几乎遍布了各个场馆：娄底馆的“点睛之笔”山胡椒油瓶、湘西馆的硕大酸萝卜、岳阳馆的威风凛凛的一对龙虾……不用仔细看文字介绍，各个市州的米粉特色呼之欲出。

“1988年，考古人员在澧县彭头山遗址的陶器中发现了水稻壳；光绪年间，长沙潮宗街被称为‘米街’；2020年，国际稻作发展论坛在长沙开幕……”米粉博物馆很用心地用资料和图文展示告诉来访者，正是因为有水稻的蓬勃发展，才有了湖南米粉的出现和盛行。“‘带讯’就是热而不过，油稍多，不要汤；‘轻挑’就是分量少一点，一两五或者一两八左右；‘来原’就是不要码子，多饮原汤……”米粉博物馆也有自己跳脱的一面，告诉你在湖南“嗦粉”，知道这些“黑话”吃起来更入味。

“一圈逛下来，湖南14个市州的民俗文化、饮食特色，甚至旅游景点都能了解个七七八八，刚进门时还没想到吃粉，现在都给我看饿了。”今年刚考上湖南大学的江西人小陈兴奋地说，“真没想到这里还有个隐藏的博物馆。”

米粉博物馆出口便设在有着20年历史的长沙老粉店——八一桥原味粉馆内。逛饿了，坐着吃一碗原汁原味的长沙米粉直叫人大呼过瘾。运气好，或许能碰到米粉博物馆的创始人“桥哥”，因为“桥哥”正是该米粉店的创始人。

## 味 玉和醋博物馆

地址：长沙市长沙县梨梨镇

“呷碗粉克”是长沙人的口头禅。但很多人不知道的是，长沙那些知名粉铺，如矮子粉店、公交新村粉店，以及米粉一条街上的不少粉店，都有玉醋瓶的身影。

长沙曾有一段民谣是这样说的：杨裕兴的面条和记的粉，放点玉醋好呷得很。

玉醋，便是长沙闻名遐迩的中华老字号、玉和酱园的特产。它创自清朝顺治六年（1649年），曾与山西陈醋、镇江香醋并称全国三大历史名醋。

玉醋究竟是种什么醋，能让长沙人情有独钟？中秋小长假，记者来到玉和醋博物馆一探究竟。

长沙网红地坡子街，是玉和酱园的发源地，玉和醋博物馆曾位于此，现在已搬迁至千年古镇梨梨。馆虽易址，却仍具昔日风华，古色古香的院子和“非遗”酿醋坊以及文化展厅等相映成趣。陈列馆摆放着各色传统酿醋工具，醋坊中飘着柔和醇厚的醋香。玉和醋博物馆馆长袁立告诉今日女报/凤凰网记者：“这里每一件东西都有故事，都是美食来源的密码。”

袁立介绍，酱醋是古老的调味品，上到皇家御用，下到黎民百姓，无不喜爱；一道好菜，除了要好的食材，也要好的调料。玉和醋是国家非物质文化遗产，东安鸡、麻辣仔鸡、七星酸肉、黄焖火焙鱼、酸辣里脊等很多湖南名菜，甚至宫廷御宴里都曾有的身影。

记者发现，游客来了以后，不但可以参观展厅和藏品，还可以到厂区参观，身临其境地了解酿醋的过程。玉醋的制作工艺十分讲究。醋醪需要在上百年的老缸中经过数十天的发酵，还要经过红酒一样的后熟工艺，最终酿造出“浓香醇鲜”的玉醋。

袁立介绍，博物馆接待过很多大中专院校、旅游观光团、中小学研学团队以及众多文化艺术界的专家学者。曾有来玉和醋博物馆参观的日本游客表示，日本的和泉米醋就与玉和醋的酿造工艺一脉相承。

一坛玉醋，香飘天下。长沙醋、长沙菜、长沙味，融入了湘菜的辉煌，传向神州大地。



前来玉和醋博物馆参观的人越来越多。



很多父母带着孩子来隆平水稻博物馆“打卡”。

## 品 臭豆腐博物馆

地址：长沙市太平街

最近，长沙的臭豆腐在综艺节目《中餐厅》里大放异彩，湘派臭豆腐“非遗”传承人董顺桃在节目中大展绝活，三十六年的手上功夫信手拈来，把长沙臭豆腐的香、辣、脆、嫩，炸得淋漓尽致，喷香诱人。

据《长沙饮食志》载，长沙臭豆腐源自左宗棠的老家——岳阳市湘阴县，将其发扬光大的是名叫姜永贵的男子。如今，位于太平街的臭豆腐博物馆的主人，便是姜永贵的二代弟子董顺桃。

董顺桃继承了一缸流传了百年的卤水，在知名食品品牌“文和友”的帮助下，开创了属于自己的“臭豆腐时代”。

“闻起来臭，吃起来香。”在全国各地大街小巷都可见的臭豆腐，在这家博物馆“坦白”了自己的“前世今生”。这里不仅详细介绍了豆子到臭豆腐的制作过程，而且采用了实景搭建的方式，还原了老一辈手艺人做臭豆腐时的场景。

更值得一提的是，你可以在“臭豆腐实验室”自己动手炸一串，或者在“闻臭大鼻头”切身感受下百年卤水的奇妙味道，或者一边逛一边吃。而各种臭豆腐周边产品更是琳琅满目，让人眼花缭乱。

## 呷 隆平水稻博物馆

地址：长沙市芙蓉区人民东路

“水稻原来长这个样子啊”“妈妈，给我和袁隆平爷爷种田的照片合个影”……9月19日，在以袁隆平院士名字命名的隆平水稻博物馆，你总能看见一些年轻的父母带着自己的孩子一边看、一边轻声交流。

隆平水稻博物馆是中国乃至世界上第一个大型水稻博物馆，馆内有“稻米香万年”中国水稻历史文化陈列馆、“奇异的旅程”中国水稻科技陈列馆、“梦想成真”袁隆平与杂交水稻陈列馆等展厅。在这里，人们可以了解水稻在中国的种植演变史，稻谷是如何在农民的打理下生长成熟并转化成我们碗里香喷喷的米饭的，还可以通过视频学习如何把大米做成面、年糕……

袁隆平与杂交水稻陈列馆则通过大量珍贵的历史照片、实物以及声光影电的高科技手段，介绍了袁隆平从出生到求学、任教、钻研，终成“杂交水稻之父”的经历。

参观完毕，你还可以在休息大厅的一隅“来杯米饮”。“来杯米饮”也是店名，它不同于奶茶和果茶，只精选优质大米、健康谷物及粗粮等来制作饮品。有人说，它开启了长沙人喝米饮的新风潮。

在参观完水稻博物馆后，喝一杯米饮，感觉真的很香浓。而更让记者意外的是，店家打出的订单上，不仅有价格，还有近800字的袁隆平的小故事。这或许是长沙最长的饮品店订单了吧。

除了米饮，旁边还有隆平大米等周边产品售卖。

### 湖南还有这些“美食博物馆”

1. 中国豆腐博物馆 位于邵阳市崀山镇，又名满师傅大自然艺术博物馆，系国家3A级景区。园内有中国豆腐博物馆、传统石磨豆腐体验中心、仿古长廊、养生养颜豆腐宴、《印象·满园》表演和音乐喷泉秀水区。

2. 中国湘菜博物馆 位于湘潭市岳塘区。7月24日，中国湘菜文化博览园展示中心在湘潭正式对外开放。在这个展示中心，人们可以通过图片、视频、实物等，了解中国湘菜博物馆的概况和湘菜文化。据介绍，中国湘菜文化博览园建设内容包括中国湘菜博物馆、中国辣椒博物馆、美食体验区等一系列文化旅游展览区。