

# 湖南这些博物馆“真好吃”，请细细品味

今日女报/凤凰网记者 赵晗菁

“各取腹所需，各吃口所长。”千百年以来，人们对美食的追求，最恰当的形容就是——不可辜负。世间所有事物，只要和美食有了联系，都会变得温暖起来。

最近，我们惊喜地发现，越来越多博物馆“好好吃”！原来，现在的博物馆不但开始将文创与美食挂钩，而且还精心设计了咖啡厅、餐厅，为大家提供了参观后最舒适的歇脚地。点一杯饮料、吃一口特色菜，将美食与蕴藏的文博寓意“细细品味”，这样畅游博物馆真是好治愈……

## 蛋糕咖啡上印画“永生之梦”

地点：湖南博物院



各种不同文创元素的美食，满满都是文博的“趣”与“味”。

12月的长沙带着浓浓寒意，路上的行人皆匆匆忙忙，但在开福区东风路的湖南博物院，参观的游客却络绎不绝。

“前段时间湖南博物院暂停对外开放，如今重新开馆，我特意带孩子来逛一逛。”长沙市民宋女士告诉今日女报/凤凰网记者，之前也来过湖南博物院多回，这次意外发现了这里的咖啡厅。

“孩子年纪小，逛累了就想找个地方休息，我咨询了服务台才知道湖南博物院里还藏着一个‘美食天地’。”宋女士口中的“美食天地”是位于博物院三楼的咖啡厅。极简的装修风格与博物院搭配得恰到好处，空气中飘散的丝丝咖啡醇香，又与文物相互融合。

点一杯西式咖啡或中式茶品，店员会用文创咖啡杯或印有辛追夫人卡通画像的茶杯盛装。宋女士的孩子指着菜单上的“胡食风尚”十分不解，店员笑着解释：“胡食，是唐代泛指来自西域各民族的食品。像曲奇、可颂等食物皆由国外引入，所以我们趣用‘胡食风尚’来概括。”孩子似懂非懂地点点头。

咖啡厅里最值得一试的，是湖南博物院独有的文创美食蛋糕“金乌”和“玉印”。

宋女士自己点了一份“金乌”尝试。“刚刚在逛长沙马王堆汉墓陈列厅时我非常震撼，汉墓主人辛追夫人绮丽的‘永生之梦’被现代科学技术展示得淋漓尽致。”宋女士指的是陈列厅中心以1:1比例贯穿三层楼还原设计的马王堆墓坑。“这款甜品和墓坑壁上看见的金乌一模一样，这种把历史‘印’在美食上的创意真是太吸引人了，吃上一口，略带硬度的脆皮外壳里慕斯的口感细腻丝滑，在享用美食的同时，仿佛也把辛追夫人的‘永生之梦’刻入了脑海中。”

甜品蛋糕“玉印”比起“金乌”则略显低调。店员告诉今日女报/凤凰网记者，不比“金乌”蛋糕外观极具冲突感的红黑配色，“玉印”外观呈素白色，方正的造型上方印有红色印章，颇有几分将历史的风骨带到美食界的韵味。

“‘玉印’吃上去更加清爽，‘金乌’从造型上则更受游客青睐。”店员温馨提醒，咖啡厅还有其他不同风味的甜品蛋糕，但想品尝“金乌”和“玉印”的游客记得早一点，在博物院人流量多的周末，基本上上午便销售一空了。

## 来杯米饮续聊“禾下乘凉梦”

地点：隆平水稻博物馆

“湖广熟，天下足”，三湘大地有着悠久的水稻培育历史，作为世界上首个以水稻为主题的博物馆，隆平水稻博物馆一直吸引着众人前去打卡。“不同于各地方博物馆，隆平水稻博物馆是一座扎根于水稻发展的专题性博物馆。”隆平水稻博物馆宣教员谭应波向今日女报/凤凰网记者介绍。

家住湘潭的黄女士，周末带孩子来馆参观。“女儿懂事起，我就教她一米一粟来之不易，要珍惜爱护粮食，也和她讲袁隆平院士的平生事迹。”黄女士表示在众陈列厅中，女儿最喜欢的就是科技陈列厅。“展厅里运用大量的蓝紫色灯光和全息投影，展示了亚洲不同国家、民族的稻作文化，充满了孩子喜欢的童话色彩。”

除了参观的乐趣，这里更有品尝的美好。很多人发现在博物馆的休息区里有一款“原创米饮”特别好喝。米饮是隆平水稻博



隆平水稻博物馆利用稻米为原料，创新更多文创美食。

馆最特别的文创美食，以大米为原材料，用纯正米浆作为招牌点，添加薏米的是“心薏米作”，添加炼乳的则是“乳茶米作”，来点甜酒就是“酒酿米作”。

“自从推出米饮后，深受大家欢迎，所以我们也不断推陈出新，创造更多口感不同的米饮。上述三款米饮中，最受小朋友喜欢的是乳茶米作，因为添加了炼乳喝起来更甜；年纪较大的游客则喜欢不添加任何配料的‘原浆米乐’，喝上去最

原汁原味。”谭应波笑着说。

除了米饮外，隆平水稻博物馆也将文创美食与亲子游活动相结合。展陈馆周边的隆平中央公园里广泛种植各类优秀水稻品种，博物馆则会定期开展农耕体验活动，孩子可以在稻田里学习如何插秧、收割、晒谷等。孩子们能在制作米糕月饼等传统美食的过程中，学习中华历史文化，了解水稻的其它食用方式，自己动手做出来的食物，吃着也更香。

## “十碗头”里“吃”出老铜官

地点：夏国安艺术博物馆

“山水窑营城，道法自然”，位于长沙市望城区的铜官老街，与5公里外的新华联铜官窑古镇形成了鲜明对比。

“铜官老街上的古窑址、窑厂都是历史旧址，夏国安艺术博物馆就位于文化底蕴深厚的老街尽头。”夏国安艺术博物馆副馆长夏艺源介绍，作为湖南省文物局官方认证的国有博物馆，馆内除了各类藏品外，最大亮点是有6栋不可移动的古建筑，其间有一个餐厅广受游客好评。

美食，是铜官历史一大重要组成部分。铜官美食中最出名的当属“十碗头”。

“十碗头”如其名，是由大杂烩、砖子肉、墨鱼炒笋子、手刮肉丸、五圆蒸鸡、漂汤羊肉、玫瑰富粉、豆豉辣椒蒸鱼、红烧肚片、牛肉炒粉丝十道菜组成，起源于唐代，明清时期最为盛行。

中国烹饪大师、铜官“十碗头”湘菜制作技艺非遗传承人周新德介绍：“世代陶都老铜官，以陶为业，美食也应运而生。湘陶就要盛湘菜，‘十碗头’是当之无愧的湘菜招牌之一。”



来夏国安艺术博物馆品尝一桌美食，这样的亲子游很有趣。

周新德说：“这十道菜中最受小朋友欢迎的是手刮肉丸，丸子用新鲜五花肉手工捏成橄榄形，加上木耳清蒸，吃上去口感细腻清爽、营养丰富。玫瑰富粉则是用生粉加水冲泡，撒上玫瑰和芝麻，造型清新、味道甜而不腻，深受各年龄段的女性喜爱。”

十道菜中，最让老铜官人回忆的是漂汤羊肉。周新德介绍，以前经济不发达，铜官窑厂的工人们没钱吃羊肉，就用猪肉代替羊肉制作这道菜。如今人民生活质量提升了，这道菜又重新利用羊肉进行烹制。来夏国安艺术博物馆重新吃上“十

碗头”的游客中，很多老窑厂工人都会先质疑这道菜，周新德讲解了其中故事后，有些人会笑着说：“不是以前的老味道了。”更多人则会感慨：“难怪，现在味道更好了。”

在周新德看来，这也是自己一直坚持制作“十碗头”的原因。“铜官老窑厂不在了，当时的年轻工人如今也大多过半百，但无论走多远，只要你回到铜官，就能品尝到最正宗的‘十碗头’。”

美食总寄托着人们对生活的美好回忆与向往，美食更是历史有温度的载体。周新德觉得不是现代文创与美食交融创新，而是美食一直就存在于文博之中。

### TIPS

#### 湖南这些博物馆也“好好吃”！

谢子龙影像艺术馆：谢子龙影像艺术馆位于长沙市岳麓区潇湘南路，是一座集影像收藏、展览等为一体的现代艺术博物馆。馆内汇聚艺术品商店、咖啡厅、餐厅等文创美食区，位于一楼的现代餐厅，结合了多国铁板烧烹饪方法，在西餐的精髓中融入湘菜风味，适合年轻人前往打卡拍照。

长沙博物馆：在位于长沙市开福区滨江文化园的长沙博物馆内，一楼出口处有间名为“博衍堂”的餐厅，可供参观者小憩品尝美食。“博衍堂”内饮品、简餐种类丰富，其中游客购买最多的是手工拉花的博物馆咖啡。夏日前往长沙博物馆，还可品尝官方联名雪糕，不同文物造型的文创雪糕，吃上一口满满都是“文博味”。