



给博物馆添些「烟火气」

雍笛

提起参观博物馆,给观众的印象多是展柜里沉默的文物、馆内肃穆的氛围,历史与现实仿佛隔着一层寂寞的玻璃,文物仅能静默品鉴,难以真切触碰。如今,多地博物馆将馆藏“文物”融进餐食饭肴:印着甲骨文吉祥语的面条,盛有以鸡蛋塑形的“长信宫灯”造型的牛肉板面,做成越王勾践剑形状的米饭搭配西红柿鸡蛋,以及传统的川味小碗菜等——弥漫于博物馆的烟火气,让文物有了温度,让文化传承变得“可尝可感”。

众所周知,博物馆馆藏丰厚、展厅众多,完成一场深度参观往往意味着半天甚至一天的站立和步行,观众难免感到身体疲惫,需要补充“能量”。一些博物馆以往提供的简餐,并不能满足“果腹”需求,出馆吃饭不但耽误时间,还要面对重新安检的麻烦,令观众逛博物馆常陷就餐困境。

现在,多地博物馆推出价格亲民的堂食,观众无需出馆奔波觅食,即可解决就餐问题。更贴心的是,馆内的餐厅多嵌入参观动线,观众就餐推门即达,为他们腾出更多时间与历史“对话”。博物馆周边的居民也会因亲民价格的餐食顺带观展,使博物馆不再是小众打卡的地方,而成了日常就能抵达的公共文化空间。方便就餐的特色服务,将吸引更多走进博物馆。

博物馆这些创意美食餐厅还自带社交属性,观众纷纷借此小聚,实现了“以食引客,以展留客”的文化传播目的。时下,去博物馆餐厅品味地域美食,已成了不少观众全新的打卡方式。面向公众的餐饮服务,让博物馆之旅在厚重的历史底蕴之外,多了些温暖的“烟火气”,它不仅是博物馆服务的主动升级,更是历史文化体验的焕新活化。

有人担心这样的餐厅会消解博物馆的核心文化,实则多虑。多地博物馆服务升级后,餐食创意紧扣文物内涵,融入文化元素,既没丢了文博场所的本质,更打破了文化传播的壁垒,以朴素的日常饮食,让文物走进生活。当烟火暖意与文化底蕴交融,历史便不再遥远,文化传承也有了鲜活模样。

多地博物馆增添烟火气,是有温度、接地气的创新之举,值得更多博物馆借鉴。文化传承伴以触手可及的饮食体验,使更多观众在烟火寻常里,读懂文化的深意,促使历史故事生动地持续讲下去。



投寄本报副刊稿件
启事 众多,凡手写稿件,恕不能退稿,烦请作者自留底稿。稿件一个月内未见报或未接反馈,作者可另行处理。感谢支持,欢迎投稿。

投稿邮箱:jwbfkb@163.com

离。与此同时,我的内心世界丰盈起来。我一个人待着,做自己喜欢的事,一点不觉得被世界遗忘,反而觉得人只有在这样的时刻,才是世界的中心,周围的一切都是我的附属,心中无比安然笃定。疏离中年,有一种坐看云起的轻松和自适。

我与世界保持着一定距离,能够直面自己。对自己有了足够的认识,控制情绪的能力也就强大了。年轻时向往烈火烹油、鲜花着锦,中年以后渐渐冷却了下来。虽然依旧会受到诸如气愤、纠结等负面情绪的影响,但不会被这些情绪困住。每当负面情绪来临时,我能做到从中跳出来,以旁观者的角度审视自己。这样一来,我不仅能与世界疏离,还能与自己疏离。这真是一种境界,不经历时间和世事无法修炼到家。我是个普通的人,不需要八面玲珑,也做不到无所不能,我需要随时退场,回到自己的小世界。

疏离中年,不是与世隔绝,而是与世界保持着恰当的距离。这个距离,不远不近,不热烈也不冷漠。我手中的茶,慢慢变淡了。此刻阳光依旧热烈,花香依旧馥郁,我爱的人和爱我的人依旧在不远处。疏离的,只是距离,心从未疏离。我们这些中年人,依旧怀着滚烫的心,热爱着生活,热爱着世界。

聚,就会觉得到了荒岛上,孤独得无所适从。我通过与外界的互动,获取能量和支撑。

我的这种状态,是从什么时候悄然改变的呢?没有具体的时间节点,大概是因为我一次次向外求索之后,并没有获得想要的回馈;或者因为身边很多朋友走着走着就散了,让我意识到任何人都是生命的过客,人生的归人只有自己。人生最真实的状态是:风景一两处,知己二三人,三餐蔬食,四季流年,朴素

疏离中年

文心

的日子里有最真的生活滋味。渐渐地,我不再热衷于得到某种回馈,不再热衷于从外界寻找能量。与其游走在不同的圈子里,还不如静下心来读读书、写写字。我甚至还有了这样的认识:生活的大部分烦恼都是与别人的交集产生的,减少与外界的交集就是在给生活减负。

人到中年,我奉行“减法人生”。生活中的琐碎,越减越少。我发现这种状态就是“疏离”的状态,就是不知不觉跟人有了距离,跟世界有了距

山芋干

孙香我

记得儿时,居民去粮店买米要“搭”山芋干。山芋干也蛮好吃的,且吃法很多,可以煮饭吃,可以煮粥吃,可以煮“糖水山芋干”吃。如果碰到爆米花的,还可以爆了吃,加一分钱可以放糖精,爆出来的山芋干,又香,又酥,又甜。

我们小孩子最方便的吃法,则是出去玩时,抓一把山芋干放口袋里,一边玩一边抓一根嚼着。以前吃不到什么零食,把山芋干当零食吃,我们可是吃得亦乐乎的。

●网络新词语

养龙虾

王锦辉

“养龙虾”是网友给AI智能体框架OpenClaw起的别称。

叫它“龙虾”,一是因为OpenClaw的图标是一只红色龙虾;二是英文“Claw”意为“钳子”,而这个框架就像长了手脚一样,能自主操控电脑、执行各类任务。至于“养龙虾”,指的是用户将它接入大模型、输入指令并反复调试的过程,参与这个过程的使用者则自称为“养虾人”。

OpenClaw可以自动处理邮件、整理文件、操作网页,让AI从单纯的生成回答,升级为能实际动手操作的工具,因此被不少人视作提升效率的神器。



●桐荫墨趣

清明节的秋千之二

李新宇

荡秋千的主要是年轻人,一个人或是两个人,荡得越高,越有人喝彩。荡得最疯狂的,还是大姑娘和小媳妇,常常是两人一起,一边高声笑着叫着,一边就高高地“飞”起来了。

秋千架旁,总是有成群的人在看着。如果不注意走到秋千架下,被踢着或是被碰着,也是常有的事。

于老伯做过一道豆瓣牛肉,惊艳了所有人,令人刮目相看。

于老伯说,炖牛肉人们都爱用牛腩,而我做这道豆瓣牛肉用的却是牛肋条,相较于牛腩,牛肋条硬硬硬的。

接着于老伯讲了这道菜的制作程序:先将牛肋条切成寸段,凉水下锅焯煮,搁葱姜,撇去浮沫,大约水开两个开儿后,将牛肋条捞出晾凉。晾凉后的牛肋条不能直接下锅炖,要先将牛肋条下锅煸炒,为的是使牛肋条表层组织收紧锁住水分,这样炖出的肉滑嫩不柴,口感醇香。炒制后盛出

●老口福

豆瓣牛肉

杨世珊

牛肉,用葱姜蒜再炆锅,放入郫县豆瓣酱炒香,加入绍兴黄酒、白胡椒粉、清酱,放牛肋条,加入热水。这里千万不能放凉水,因为凉水会刺激牛肉表面收缩,炖出来的肉发柴,不香不糯。大柴锅中火烧一个钟头后,捞出肉来盛盘备用,再捞出料渣。随后将锅内剩下的汤汁勾玻璃芡后,淋到装盘的牛肉上,这道菜就得了。

炖好的豆瓣牛肉呈枣红色,晶莹剔透,表面酱汁黏稠,肉条颤颤巍巍,软软乎乎,吃起来有嚼劲且又糯而绵软,回口儿微辣带甜。