

随着城市空间功能升级与消费场景创新,越来越多“不止于吃”的餐厅如雨后春笋般出现。它们有的与现代艺术融为一体,有的融合了文旅演艺,有的让传统老字号再添新意,有的展现了非遗美食的活态传承。从“吃味道”到“吃氛围、享文化、轻社交”,这一消费变迁不仅拓展了餐桌的边界,也让吃饭这件事承载起更多关于生活的期待。一顿饭,能装下多少种文化生活?

现代艺术与餐饮空间的融合,让吃饭变成了一场不期而遇的微型艺术展。

步入北京奥加美术馆酒店内的硬石餐厅就会发现,这里不是常见西餐厅的模样:餐桌旁摆着艺术品,墙上挂着油画,连过道转角都立着雕塑,简直像把美术馆的展厅搬进了用餐区。暖调灯光从穹顶缓缓洒下,玛瑙花灯解开绚丽柔光,光影勾勒出雕塑立体的肌理,也让画作的色彩更富层次。

食物上桌,好似一幅幅静物小画。金黄诱人的蒜香黄油法棍装在藤编餐篮里,带着烘烤的余温。佛罗伦萨烟熏三文鱼沙拉盛在质感厚重的餐盘上,橙红翠绿堆叠得明快鲜活。丝丝缕缕的精致花纹漂在香橙奶油南瓜汤上,让人赏心悦目。主菜香煎法式小羊排摆盘考究,一刀划开,裹着香料的气息钻进鼻腔。甜品造型也精巧别致,宛如小型雕塑摆件。

店内氛围静谧闲适,食客交谈都放轻声音,仿佛不忍打破空间的安逸氛围。舌尖还在品味料理的醇厚鲜香,抬眼便能环视周遭艺术展品,一周积攒的疲惫在艺术与美食的双重抚慰下慢慢消散。

吃得心满意足,店员告知餐厅旁的奥加美术馆正在办展,还有硬石艺术博物馆可逛。食客顺着指引慢悠悠踱过去,油画的浓烈色彩、硬石画的独特肌理错落铺展。刚从餐桌起身的那份松弛,恰好接住了迎面而来的满室艺术气息。

以前总觉得观展和用餐是互不相关的两件事,看展要专程前往美术馆,这时吃饭大多只求果腹。可在这里,艺术融于环境、美食点缀体验,二者自然交织。在优雅的空间里,目之所及皆是美感,入口皆是鲜香滋味,身心全然舒展。

回到街边,午后热烈的阳光铺洒周身,恍若刚轻轻合上一本细腻动人的艺术画册。烟火三餐里藏进一点艺术,那些平淡的日子忽然就晕开了鲜亮的色彩。

当美食与艺术『共处一室』

张婷

一张餐桌,如何从景区的配套服务变为独立的旅游打卡地?文旅演艺给出了自己的解法。

边吃饭边看戏,感受宋韵风华

张莹莹

一席宋宴,千年风雅。在河南开封清明上河园,《清明上河·宋宴》沉浸式餐秀打破了传统文旅与餐饮的边界,在餐饮中融入沉浸式演艺与传统美学表达,以可品、可赏、可沉浸的形式解锁传统文化活化的新范式。

作为全国首个宋文化全景沉浸式餐秀,《清明上河·宋宴》以“活态宋式风雅”为主题,构建“宴席+演艺+科技”的创新融合模式。整场餐秀以“宋徽宗崇宁年间孙羊正店十年店庆”为叙事主线,从开篇《菊盏流光》的清雅茶韵到终章《东京梦华》的市井繁荣,食客化身汴京雅士与“宋代名士”共宴,沉浸式感受宋代独有的风雅气韵。依托全景纱幕投影、多维度光影系统、人屏互动与机械升降联动技术,《清明上河·宋宴》打破舞台边界,构建虚实共生的宋代建筑空间。演艺兼顾文人雅致与市井烟火,实现历史与艺术表达的深度重构。

饮食文化是宋文化中最温润的载体之一。《清明上河·宋宴》菜品依托《山家清供》《东京梦华录》等饮食典籍创制,恪守宋人“食不厌精、脍不厌细”的清雅饮食哲学,主打雅致清淡、南北兼顾的宋式风味。每一道菜品皆对应宋画典故与宋代民俗,一菜承一韵、一味藏一史,既还原宋代饮食文化精粹又适配当代饮食审美。宴席配套的专属文化菜单兼具观赏与纪念价值,针对食客过敏、忌口等个性化需求,也可提供定制化服务。

餐饮空间里的文化“加餐”



硬石餐厅 张婷摄



《清明上河·宋宴》餐厅 开封清明上河园供图



老奉天马家烧麦制作现场 老奉天马家烧麦馆供图

老字号的价值不仅在于年岁,还在于让每一代人在餐桌上找到新的文化叙事。

辽宁沈阳中山路上,老奉天马家烧麦馆的浅米色门面并不张扬。推开店门,蒸汽裹着面香扑面而来。

老奉天马家烧麦创始人郑力威每天都要亲自把关馅料,牛腰窝、紫盖、三叉,三处精品牛肉手工剔除筋膜。开水烫面,走槌压出菊花形花边;包制时边提边捏、不封边,成型后如朵朵石榴花。从清嘉庆元年(1796年)马春推着独轮车沿街叫卖算起,这屉烧卖已蒸腾了230年。

如今,老奉天马家烧麦不仅恪守祖训,十八道传统工序一道不少,还将门店开进欧式建筑群,用现代设计演绎复古元素。除了传统牛肉、羊肉烧卖外,还推出了素馅、海鲜馅等30余种新品。一屉烧卖,裹着盛京百年历史,也藏着这座城市文化根脉。

同一座城市,王厚元饺子馆内山水画高悬,青绿皴染;桌上蒸饺如月、整鱼似舟,食客们品尝的远不止一顿饺子。

从1933年的“元兴大车店”到1996年开到沈阳的首家门店,如今的传承人们从父辈手中接过擀面杖,建立中央厨房,将饺子制作工艺标准化重塑,同时坚守“现点现包现蒸”的底线。

王厚元饺子已被正式认定为“辽宁省老字号”。从2023年起,在“中国寻根之旅”夏令营(冬令营)活动中,来自各国的营员总会走进王厚元饺子馆,亲手体验包饺子,感受中国饮食文化的深厚底蕴。

一顿饭的工夫,装得下百年历史,也看得见一座城市的未来。这恰是当代餐饮从“吃味道”到“吃文化、享体验”的生动体现。

越来越多的非遗美食落地街角巷陌,让一处餐饮空间也能成为非遗活态传承的实践地。

经过多年传承,龟锅如今已成黑龙江七台河市的文化名片之一。

走进七台河温馨龟锅餐馆,烟火缭绕的烹饪场景与独特的饮食文化氛围极大满足了人们的味蕾和精神需求。对七台河游子而言,龟锅是情感的符号,升腾的热气承载着思乡归乡、亲朋团聚的情感寄托。望着煎烤升腾的香气,就能回忆起小时候全家人围坐一起吃龟锅的场景。

关于龟锅的起源,有两种说法。一是源于北方游牧民族使用石板烹制食物的传统,后演变为铸铁器具;二是铁匠意外打造出形似龟壳的锅具。二者均指向适应寒冷气候的实用理性。“形似灵龟寓长寿,厚铁慢烤聚温情。”龟锅是七台河市级非遗项目,也是该市传统特色锅具,因外形酷似龟背而得名,寓意长寿、快乐、吉祥。龟锅锅底平整,受热均匀且无油烟,能持续保持菜肴温度,主要用于烤制肉类和蔬菜。其龟形设计具有散热慢的特点,适合北方寒冷气候条件下的烹饪需求。

如今,龟锅走进齐齐哈尔烤肉美食节、桦川县星火稻乡非遗美食文化节等节庆活动,吸引天南地北的游客走进七台河。七台河还以“龟锅+娱乐”的形式将美食转化为艺术展演,融入火焰表演、锅盖旋转等互动环节,构成独特的餐饮文化标识,成为七台河文旅推广的核心IP之一。

龟锅之美,在于味觉与视觉交融的烟火人间。围炉共食的热闹场景,构成了七台河独特的市井人文风景。

从『吃味道』,到『吃文化』

葛鑫

一锅共食凝乡愁

张建友



龟锅 张建友 摄