

匠心造出文化味

2018年4月,坐落在琼海潭门港的中国(海南)南海博物馆正式亮相,场馆由华南理工大学何镜堂院士担纲设计,融合现代美学风格与中国文化元素,取义“丝路逐浪,南海之舟”。如今,这里已成为展示南海人文历史和自然生态、保护南海文化遗产、促进海上丝绸之路沿线国家和地区文化交流的综合性博物馆。

从建馆之初起,中国(海南)南海博物馆就将文创产品开放放在重要的位置,截至目前,已经研发出了300余种文创产品,多款产品荣获省内外大奖。

如今,国内文博机构文创产品的开发早已是琳琅满目,作为文博类文创研发的领军者,故宫博物院的“上新”除了传统文创产品外,视频作品等都受到热捧。2018年底,故宫角楼咖啡更是横空出世,收获好评。现在,人们可以轻而易举地在故宫博物院官方网店购买到从文物中“走”出来的美食产品。

要让博物馆里的文物“活起来”,文创产品是一种重要的创新手段。南海文化是中国(海南)南海博物馆的最大IP(知识产权),在与高质量出品的博鳌亚洲论坛大酒店合作时,文化要素成为首要前提。

用本地咖啡研磨的南海特浓咖啡,咖啡师特意在奶泡上拉出中国(海南)南海博物馆的线条图;在海洋酷乐等别具夏日风情的饮品上,印有博物馆标志的巧克力牌也是别出心裁。

博物馆地处潭门渔港,海鲜是这里的一大特色,南海餐厅特别选用本地海鲜制作海鲜炒饭,并将其做成网红“锦鲤”状,在餐厅开业第一天便赢得不少人气。波纹绿茶芝士蛋糕设计师将“波浪”元素融入蛋糕设计。琳琅满目的文创美食让众多游客在美味之中感受悠远的南海文化。

中国(海南)南海博物馆首推文创食品

文创美食 品出文化味

文海南日报记者 尤梦瑜 图见习记者 李天平

“大海的波涛”卷送着几丝茶香入口,绵密芝士中是海岛上的清新;天蓝色的“海水”饮品上飘着奶油制成的白色浪花,一口冰爽中尽是大海边的清凉……8月24日,由中国(海南)南海博物馆与博鳌亚洲论坛大酒店联手打造的南海餐厅在中国(海南)南海博物馆亮相。

此次开业,餐厅推出多款包含博物馆元素、南海文化元素的食物,不仅如此,作为博鳌亚洲论坛年会的重要餐饮服务方,博鳌亚洲论坛大酒店还特意在此推出几款国宴菜品,让前来参观的游客感受南海风味的同时也能尝到国宴特色。值得一提的是,这也是我省文化单位首次尝试推出食品类的文创产品。

“由此一来,大家不仅能在博物馆里看到有关南海文化的藏品,也能在我们的餐厅里‘品’出南海文化。”博物馆负责人说。



国宴菜——博鳌芝士烤紫薯。



锦鲤造型的海鲜炒饭。



海洋酷乐饮品。

海南本地名菜齐亮相

地处海南,中国(海南)南海博物馆也希望这一道道海南本地美食能让人们通过饮食文化了解海南特色。

打开精心设计的蓝色系海洋风菜单,潭门海螺粉汤、大路牛腩饭、定安黑猪排骨饭、海南鸡饭、西沙海鲜饺子、万宁马鲛鱼饭,还有一款款精美的博鳌杂粮令人禁不住想要尝尝“海南的味道”。

博物馆作为重要的文化机构,担负着文化宣传科普的重要职能,让远道而来的客人们在参观完展览后品尝一道本地美食,通过如此“沉浸式”的体验,可以让南海文化留在脑海之中。

毗邻博鳌亚洲论坛永久会址,酒店一方也拿出“博鳌芝士烤紫薯”“杨枝甘露”两款曾上过

国宴的菜品,作为“博物馆网红美食”推出。

为了配合特色餐饮,博物馆还特别设计了独特的华光礁吉字套装餐具、满池娇青花纹样纸巾、印象七连屿马克杯,别具南海特色。

据了解,在“华光礁1号”的出水文物中,底部带有“吉”字的大碗比比皆是,“吉”字历来象征着人们对美好生活的向往,所以博物馆特意采用“吉”字元素,制作瓷器餐具套装,器型以出水文物中瓷器的造型为基础又进行了微调,让餐具既带有文物自身造型韵味,又有着现代简约的风格。

满池娇青花纹样同样来自于馆藏出水瓷片,这一代表性纹饰是元代典型的皇家御用纹饰。

“文化+食品”打造海南文旅品牌

记者了解到,目前,中国(海南)南海博物馆已启动智能化的研发系统,设计团队会根据前方文创产品销售的数据来进一步了解消费者们的喜好,不断优化设计,同时扩充现有文创产品品类。目前,博物馆还与盛大网络公司合作,正在开发大型更路簿主题手游产品。

“下一步,我们还会进一步丰富食品系列,现在我们也与本地企业春光食品合作,为‘南海礼物’系列开发食品。如此一来,大家不仅可以在博物馆里吃,还可以带着‘南海味道’走。”中国(海南)南海博物馆馆长辛礼学说。

考虑到博物馆的实际情况,餐厅餐食以简餐为主,除了一部分在博物馆餐厅制作外,还

有一部分由酒店制作完成后配送。

事实上,与博物馆的合作也是博鳌亚洲论坛大酒店的一次全新尝试。“在文旅融合发展愈发紧密的当下,此次与博物馆合作对于酒店而言是要以这个‘小切口’去探索更多文化合作的可能性。我们也希望通过‘文化+食品’让海南的海洋文化被更多人所熟知。”中远海运博鳌有限公司副总经理、酒店运营管理中心总经理宋新建说。他本人亦是我省旅游饭店协会的常务副会长,在他看来,文化机构的品牌与高品质餐饮的结合更加有利于打造出海南文旅的品牌,为国际旅游消费中心的建设带来更多丰富的旅游产品。■



海南本土特色食品——椰子奶冻。