

# 当北魏风骨遇上现代匠心

——解读瑞丰楼建筑美学密码

本报记者 牛瑞芳

历时6年、投资1.8亿的瑞丰楼以“史诗般建筑”成为大同古城的新地标。在这里，每一道飞檐、每一处纹样，都是对北魏文明的深情致敬；每一处空间布局，每一个巧思都诉说着“古今对话”的美学传奇。近日，记者采访了瑞丰楼的总设计师胡一豪，听他解读瑞丰楼的建筑美学密码。

年逾五旬的胡一豪有着江南人特有的灵秀气质，他儒雅沉稳，气度不凡。采访中他对记者说，大同这片土地给了他很多，曾历时7年打造的凤临阁让他一举成名，蜚声全国。与瑞丰楼掌舵人杜振瑞在2008年因他所画的一座古建草图结缘，两人约定若“红旗”要建一座古建酒店时，一定要胡一豪做总设计师。这个约定在几年后成为现实。

“古城清远街多以明清建筑风格为主，大同曾是北魏的都城，何不恢复一个北魏建筑更有意义。但这条路格外



艰辛，因为现在已没有北魏时期的建筑。”胡一豪说，他和他的团队与国内许多专家学者将敦煌、云冈石窟、邯郸市响堂山石窟等国内现存的北魏、北齐时期的建筑元素收集整理出来，把建筑和石窟艺术的雕刻语言碰撞之后形成一种新的建筑语言，以此为根本经过无数次的修改才形成最终的设计方案。胡一豪介绍说，瑞丰楼以“一轴五院落”构建立体空间序列，“一轴”便是中厅的方形塔柱式空间，这个设计就是借鉴云冈石窟的中心塔柱，又与北魏平城的合院文化相结合，形成一个“日”字形网格状布局。

步入瑞丰楼，挑高10米的大堂蔚为壮观。采访中胡一豪介绍说，大堂吊顶是中国古建的藻井样式，巨型北魏莲花纹瓦当居中悬浮，八瓣复瓣莲纹层叠绽放，莲心镶嵌云冈石窟忍冬纹金箔浮雕，金碧辉煌。大堂内的大型壁画最为引人注目，壁画以北魏平城（今大同）建筑艺术为灵感，通过金色浮雕壁画再现

千年帝都气象，诠释“胡风汉韵，佛国气象”的文化精髓。壁画以飞天、驼队、北魏盛世皇家礼佛图、出游图以及北魏平城饮食文化为主要内容；以“北魏蓝”琉璃为背景，铜铸镂空浮雕贯穿整幅壁画，这在全国尚属首创。大堂建筑所采用的忍冬缠枝纹、獬豸神兽、瓦当四角镇守浮雕兽首等元素均来自云冈第9窟楣额、司马金龙墓石础等。前台的背景墙采用中国大漆工艺，色彩也表现为“北魏蓝”。穿过酒店大堂是大中庭，自下而上有5层空间，中心立柱高达17米，所有建筑元素都来自云冈石窟，色调采用云冈石窟的砂岩色泽。

在瑞丰楼还有一个吸睛之处是瑞丰厅前面的十二生肖兽首喷泉。采访中胡一豪解读了这个设计所蕴含的意义。以十二生肖象征时间轮回，喷泉活水演绎北魏平城“天象地理”的宇宙观，以呼应中庭穹顶壁画，构建天地人共鸣的沉浸场域。十二生肖为铜雕塑工艺，喷泉水柱演绎《魏书》中“天河水接如浑川”的意象，且每个生肖都有专属的光影水型，如狗像喷泉雾化，演绎塞上烽烟；猪像涌泉，象征五谷丰登。

瑞丰楼，一座可行走的北魏建筑艺术博物馆。宾客在仰首驻足间，完成一场穿越千年的平城文化朝圣。不妨走进瑞丰楼，触摸那些凝固的千年时光，让建筑之美成为读懂这座古都的另一种方式。



## 行业动态

黄花工匠学院新品

黄花小米锅巴上市



本报讯（记者 焦燃）“新引擎”激活黄花产业链上下游联动，为乡村振兴与产业发展注入新活力。近日，由大同市总工会黄花产业特色工匠学院研发团队精心打造的黄花小米锅巴新品上市。它凭借独特风味和地域特色，不仅赢得了消费者的青睐，还成功入选云州区帮扶消费礼盒。

作为我市专注黄花产业创新升级的核心力量，大同黄花产业特色工匠学院研发团队深耕本地资源，以“黄花+”发展模式为指导，聚焦黄花产业的创新升级，不断推进黄花特色农产品的多元化开发。此次推出的黄花小米锅巴，以大同本地精选黄花、黄小米为主要原料，经优化配方与工艺后，反复试验而成。它既融合了黄花的清香与营养，又保留了小米酥脆的口感，是兼具地域辨识度与市场竞争力的特色产品。

作为黄花产业的“新引擎”，黄花小米锅巴的上市不仅丰富了黄花深加工的产品矩阵，更有效带动了产业链上下游协同发展。在产业上游，新品推动了种植户积极扩大黄花种植规模，保障原料供应；在产业中游，新品促进了小米种植、包装印刷等配套产业的联动；在产业下游，新品通过电商平台、线下商超等多渠道销售，拓宽了产品市场，为相关环节创造了更多就业、增收机会。

值得一提的是，新品因契合消费帮扶理念，被大同市云州区纳入帮扶消费礼盒。这一举措可以让更多人以味觉感受大同黄花的魅力，进一步扩大黄花小米锅巴的市场宽度，助力黄花产业“走出去”，实现黄花产业社会效益与经济效益的双赢。

## 推荐

### 许三爷爆炒

位于红旗街魏都新苑的许三爷爆炒，招牌不算最惹眼，却成了老饕们口口相传的宝藏去处。老板常说，川菜的魂在锅气里，要不得半点虚。



许三爷爆炒最“叫板”的规矩是拒绝一切预制菜。每天天不亮，老板就扎进菜市场，从水灵的二荆条到现杀的鲜鱼，从带着泥腥的黄鳝到刚摘的豌豆尖，每样食材都得过眼、过手——辣椒要够辣够香，肉质要弹牙无腥，蔬菜要新鲜脆嫩。后厨的案台上，永远是当日食材的主场，配菜师傅手起刀落，姜末蒜末爆香的瞬间，就能闻出那份独有的新鲜气。

食材的精选只是第一步，真正的看家本事，当属猛火爆炒。一口黝黑的大铁锅架在旺火上，烧得发白时，滚油下锅，滋滋一声，辣椒、花椒、豆瓣酱先一步入锅炝出红油，紧接着主料下锅。食材在锅中跳跃翻滚，每一秒都在与高温碰撞。火候拿捏得恰到好处，既要让调料的香味浸入食材

肌理，又得留住食材本身的鲜嫩，最后淋上一勺明油，起锅装盘，浓浓的锅气，隔着老远就能勾得人直咽口水。

来这儿的食客，多半是冲着头牌菜来的。爆炒腰花是必点，腰花切得薄如蝉翼，裹着红油，脆嫩无腥，一口下去，麻、辣、鲜、香在嘴里炸开；火爆黄鳝带着点野性，鳝段外焦里嫩，花椒后劲十足；就连最家常的鱼香肉丝，也因新鲜的笋丝、木耳和现炒的酱汁，有着截然不同的清爽。

没有花里胡哨的摆盘，也没有复杂的营销，许三爷爆炒凭着“新鲜”二字打底，“猛火”二字提味，把川菜的热辣与真诚，都炒进了菜里。在这里，吃的是一份踏实的本味，品的是一份老派的坚持。

（孟维鹏）



大同市餐饮酒店业协会  
弘扬古都大同餐饮文化  
续写国际美食之都传奇