

古都冬韵燃激情 瑞丰楼里赏大同

红旗瑞丰楼以文化赋能冰雪季文旅热潮

本报记者 牛瑞芳



“这些精美的图片令人震撼。大同不光美食名不虚传，大同的历史文化更是厚重深远。”“大同既有古都风韵，又有充满活力的冰雪运动，真是宝藏城市！”元旦假期期间，入住于红旗瑞丰楼的游客一边欣赏店内大同文化旅游资源图片展，一边由衷地感叹。

在我市冰雪季全面启动前夕，红旗瑞丰楼在客房区域开启了大同文化旅游资源图片展。图片展分为六大系列，分别为伟人足迹、远古回声、古都新颜、大同长城、塞上秋韵、北国风光。最吸引眼球的是“古都新颜”，包括钟楼、鼓楼、四牌楼、魁星楼、乾楼，代王府、法华寺、九龙壁、华严寺、五大场

馆、七座彩桥等景点的精美图片；“大同长城”系列图片令人震撼，保安堡、保平堡、得胜堡、守口堡、助马堡、镇口堡、新平堡等，苍凉壮美的景致让人思绪飞扬；“塞上秋韵”系列中的大同火山、桑干日出、大同土林、文瀛秋色等自然景观更是美得让人挪不开眼……100余张图片集中展示了大同的楼、堡、寺、壁等景观，以及许家窑遗址、北岳恒山、大同火山、桑干日出、大同土林、二猴圪塔等自然风光。采访中红旗瑞丰楼的负责人对记者说，目前大同已有28个冰雪场地、总面积达176万平方米的冰雪矩阵，19项滑冰、滑雪、冰钓等相关冰雪系列赛事活动正如火如荼



地举行。为了配合“冰雪大同”活动，作为一家餐饮企业，红旗瑞丰楼不仅要为来自五湖四海的游客提供优质的就餐和入住服务，更希望用文化软实力宣传大同，让大同厚重的历史文化给广大游客留下美好的记忆。

“红旗”是我市知名的餐饮品牌，已走过40多年的发展历程。于2025年8月开业的红旗瑞丰楼作为集餐饮、宴会、住宿于一体的古建酒店，位于古城核心区域，以“一轴五院落”的空间布局复刻平城规制，飞檐斗拱、铜质浮雕壁画与莲花斗拱结构相映成趣，“大同蓝”“青金”色彩的融入，再现了北魏平城色谱。红旗瑞丰楼的文化表达不止于视

觉，更以“文化+餐饮+住宿+宴席”的融合模式，坚守“为人至诚、为业至精”的红旗品牌经营理念，为全市“游古都、嬉冰雪、品美食”综合消费链注入活力。红旗瑞丰楼既是本地人的美食坐标，也是外地游客的文化驿站。“在瑞丰楼酒店既能通过图片规划行程，又能感受北魏建筑美学。白天去滑雪场驰骋，晚上回酒店品美食、赏古建，这种‘住一次酒店读懂一座城’的体验，让来自大同的冰雪之旅格外难忘”，来自上海的游客顾女士兴奋地说。

这个冬天，不妨走进红旗瑞丰楼，于北魏风华里解锁“古都冬韵美，冰雪燃激情”的多元体验。让每一次驻足因文化而更深刻，因温暖而更难忘。



推荐

梅果·云贵川 bistro

这应该是最近打卡人气最高的一家店，它位于万达四楼，从开业第一天就每天排队。

这里主营云贵川地域的休闲餐食。推开门，暖黄灯光透过木质格栅洒在鹅卵石铺就的小径上，墙边垂落的绿植与藤编卡座相映成趣，星空顶下的微光与深红色皮质沙发碰撞出复古质感，既有中式庭院的雅致，又不失慵懒随性。无需刻意装扮，不必遵循繁琐礼仪，就可以在这方空间里卸下疲惫，找到属于自己的松弛时刻。

菜品是梅果的灵魂，每一口都藏着云贵川的山水馈赠与创意巧思。招牌酸汤牛肉菌菇烩饭堪称风味融合的典范，贵州红酸汤经7-10天自然发酵，酸香中带着小番茄的微甜，与东北米慢煮至汤汁渗入每一粒米，再加入黄油与木姜子油提香，铺上大火爆炒的饱满牛肉粒与煎香菌菇，撒上帕玛森芝士碎，酸、鲜、香、醇在口中层层绽放。薄荷牛肉上桌时滋滋作响，薄切的牛肉裹挟着云南薄荷的清凉，辣中带鲜，嫩而不腻，一口便穿越至滇南山野。

还有喃咪酱立鳞鱼，用烤树番茄调制的云南喃咪酱点睛，酸香开胃；云贵双味洋芋粑外脆里糯，一半裹着腐乳蘸水，一半浇上糊辣椒，地道西南风味直击味蕾。

作为 bistro 的核心，餐食的搭配被打磨得恰到好处。麻辣菜式遇上冰镇米酒解腻，藤椒风味则与草本调鸡尾酒相得益彰。若偏爱无酒精选项，店家自制的酸角汁、玫瑰冰粉也是绝佳选择，清甜口感与辛辣菜品形成巧妙平衡，复刻云贵川街头的清爽滋味。（孟维鹏）



我家厨房

电饭煲版家常煲仔饭

无需专业砂锅，不用时刻守在灶前调节火候，只需一台普通电饭煲，就能在家复刻出米粒分明、锅巴焦香的经典煲仔饭。

食材

长粒香米、广式腊肠、腊肉、鸡蛋、小青菜、香菇、胡萝卜、玉米粒等。

制作方法

香米洗净后浸泡20分钟，让米粒充分吸饱水分。广式腊肠斜切薄片，腊肉切片，香菇、胡萝卜洗净切丁。

将泡好的米与水倒入电饭煲内，按下“煮饭”键。待电饭煲内的米煮至水分收干、表面微微冒泡时，将腊肠、腊肉片均匀铺在米饭表面，盖上锅盖继续加热。待米饭即将煮好前5分钟，在饭的边缘打入一个鸡蛋，同时将焯好水的小青菜摆放在一侧，盖上锅盖让余温将鸡蛋焖至半熟状态，青菜焖至断生即可。

调制灵魂酱汁，是煲仔饭风味的点睛之笔。取一个小碗，调入生抽1勺、蚝油1勺、老抽半勺、白糖半勺、香油1

勺，再加入2勺清水搅拌均匀。待电饭煲跳至“保温”键后，不要立刻开盖，继续焖10分钟，让米饭充分吸收肉香与酱汁味，同时底部形成一层金黄酥脆的锅巴，将调好的酱汁均匀淋在饭上，用勺子将米饭、食材与酱汁充分拌匀。

焦香的锅巴、咸香的腊味、嫩滑的鸡蛋与清爽的青菜在口中碰撞，每一口都充满层次与惊喜。

（小孟）



2026年《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

以牧鲜 达领先
山西塞北兄弟牧鲜食品有限公司

地址：大同市云州区农业示范区 电话：13753289908 13070567251

ZJLD 李渡

1308申遗献礼
液体古董 喝一瓶少一瓶

0352 55555 35
国宝李渡文化体验店
御河西路水泉湾龙园（御河西路与平景街路口）

魏欣源烧麦

好食材 大同味

电话：138 3522 8788

魏欣源食品有限公司（平城区小南头街道艾庄村）
魏欣源烧麦餐饮馆（平城区御河西路御西景苑）

建设“国际美食之都”
三年行动计划
即将收官