

# 中华名菜古法佛跳墙落户花园大饭店

本报记者 牛瑞芳

在中华美食的巍峨殿堂之中，有一道菜肴历经岁月洗礼，熠熠生辉，它便是佛跳墙。佛跳墙，又名福寿全。因清道光年间文人墨客“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来”的诗句而得名。这道福州传统名菜，不仅一直占据国宴菜头牌的重要席位，而且制作技艺被列入国家级非物质文化遗产名录。一百多年来，佛跳墙以其复杂精妙制作工艺，代表着中华料理登峰造极的高超水准。听闻此道中华名菜落户我市花园大饭店，近期，记者连续两日来到大同花园大饭店一探究竟。

2月2日下午，在花园大饭店的厨房里，一张巨大的圆桌上摆放了制作佛



跳墙的食材，场面颇为震撼——主料有鱼翅、鲍鱼、辽参、瑶柱、花菇、花胶、鸽子蛋、蹄筋、甲鱼裙边等山珍海味，配料有鸭、老母鸡、羊排、牛腱、猪肚、猪蹄、鸭胗等寻常食材，调料有姜、冰糖、绍兴花雕酒……据了解，多达22种的食材从泡发到焯、蒸、煮、炒、炖等方法预处理后，再入罐中用荷叶封口慢煨汤12小时方可成菜。佛跳墙，用料之盛、工序之繁、烹制之慢，令人叹为观止。记者在此还见到了中国佛跳墙嫡系第三代传人郭克赐大师，此番郭大师专程来到花园大饭店收徒传艺。郭克赐，从事烹饪技艺40余年，从小就跟祖父郭则贤学习烹饪技艺，现担任佛跳墙闽菜文化研究中心主任、世界中餐业联合会常务理事、中国烹饪协会名厨专业委员会副主席等职。采访中郭克赐告诉记者，他生长在“佛跳墙”世家，祖父是佛跳墙创始人郑春发的亲传弟子。他还未出生已经与“佛跳墙”紧密联系在一起，也注定了是他可为之奋斗一辈子的事业。



2月3日下午，记者再次来到花园大饭店，首先见证了一场别开生面的收徒仪式。花园大饭店总经理刘东和王明亮等6位厨师正式拜中国佛跳墙嫡系第三代传人郭克赐为师，前者是文化传承弟子，后者是技艺传承弟子。此次闽菜大师郭克赐传艺于花园大饭店的厨师，得益于福州市餐饮烹饪行业协会与大同市餐饮酒店业协会的全力推进。在是日的活动中，双方率先举行了战略合作签约仪式。此次签约，标志着两地餐饮行业正式迈入资源共享、优势互补、协同创新的新阶段。



饮毕拜师茶，郭克赐大师为刚入门的7位弟子颁发了收徒证书，并告诫他们要遵守“树德在先，学艺在后”的师训。花园大饭店董事长刘海明则表示，拜大师学艺，让厨师们有了根、有了传承技艺的脉络。福州市的闽菜大师此次来大同传艺，对大同餐饮业的发展有了一次质的提升。“我们一定在文化传承上、在技艺传承上走好走稳，让大同国际美食之都的金字招牌更加熠熠生

辉。”刘海明深情地说。

是日下午6时许，古法佛跳墙终于在满满的仪式感中揭开神秘的面纱，一个个精美的黄色炖盅依次摆上了桌。“品佛跳墙时要先闻其香，后喝汤，然后品食”。在郭大师的指点下，掀开盅盖，揭去荷叶，鲜香四溢，闻者无不垂涎。琥珀色的汤浓而不腻，味中有味。汤中的辽参软糯Q弹，鲍鱼口感醇厚，鱼翅爽滑鲜美……丰富的口感和极致的浓郁香味，入口便再难以忘怀，让人觉得“一切都是值得的”。



## 墨韵映佳肴 和雅润平城

### ——红旗瑞丰楼举办全国兰亭名家书法邀请展小记

春风莅，万物苏。2月9日，“和雅瑞丰·美食大同”全国兰亭名家书法邀请展在红旗瑞丰楼启幕。本次展览汇聚了来自全国各地和本土兰亭奖得主及知名书法家作品50余幅，不仅充分展示了中国书法艺术的博大精深，而且将笔墨丹青的雅韵与大同美食的烟火交融共生，在魏碑故里的文化沃土上谱写了一曲“和雅共生”的优美乐章。

此次书法展由大同市书法家协会与红旗瑞丰楼共同主办，并由大同市书法家协会主席杜娟撰写前言。据红旗瑞丰楼总经理杜剑琛介绍，兰亭奖作为中国书法界的重要荣誉，代表着高水平的艺术追求与创作精神。此次参展的作品既有对传统技法的坚守，也有对现代审美的探索，体现了书法家们在不同语境下的艺术思考与创新实践。红旗瑞丰楼作为大同古城的餐饮地标企业，不仅要为来自五湖四海游客提供



好优质的就餐和入住服务，更希望用文化的软实力宣传大同，让大同厚重的历史和文化给广大游客以美好的古都记忆。

简短的启动仪式之后，与会人员和一些前来就餐的顾客饶有兴致地参观书法作品展。步入展厅，墨香弥漫，或篆隶古朴、或行草飘逸、或魏碑雄强，各具风姿却共蕴

“和雅”之魂。兰亭名家们以古都大同历史文化、名家诗篇、风土人情为创作灵感，让观众者在笔墨间品读古都大同的文化遗产。展品中我国著名画家、书法家黄永玉的两幅作品颇引人注目；一位欣赏了我国著名漫画家方成的书法作品后感慨道：“都知道方成画作不凡，没想到书法作品也有如此造诣”；我市著名书法家邵孝的一幅“古寺佛国庄法相，名楼瑞色映钟声”更是大气磅礴，气象万千。

“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、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。

(牛瑞芳)



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中遗献礼**  
0352-5555535  
国宝李渡文化体验店  
御河西路水泉湾龙园（御河西路与平泉街路口）

**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**