



云冈石窟的极致美

沧桑的长城，蜿蜒在中国北方，寂寞地守护着这座不断变化的塞上古城，历史上的大同叫平城，历朝历代它都是边关重镇。

公元398年，一个叫鲜卑的少数民族越过长城，在这里建立了北魏王朝，从此平城鲜活了起来，也正是因为北魏王朝的建立，后来才有了震撼人心的云冈石窟。

云冈石窟位于山西省大同市西郊17公里处的武周山南麓，石窟依山开凿，东西绵延1公里。沿着山路前行，右侧的石窟群呈现出卡其色系，荒凉而静谧是第一印象，而越往里走，佛洞越能给人惊喜，最大的石窟断壁高约25米，坐佛高约10米，能让人驻足许久。

当地向导介绍，云冈石窟早期的“昙曜五窟”气势磅礴，具有浑厚、纯朴的西域情调。中期石窟则以精雕细琢、装饰华丽著称于世，显示出复杂多变、富丽堂皇的北魏艺术风格。晚期窟室规模虽小，但人物形象清瘦俊美，比例适中，是中国北方石窟艺术的榜样和“瘦骨清像”的源起。

边走边赏，每尊佛像风格迥异，佛像数量之庞大，令人惊叹。

当地向导向大家介绍了官方数据：“云冈石窟存有主要洞窟45个，大小窟龕252个，石雕造像5.1万余躯，为中国规模最大的古代石窟群之一。”

眼前的5万余个石雕造像让人浮想联翩，遥远的北魏王朝，当时的建造现场是怎样的场景？翻阅史料得知，云冈石窟在建造时集中了全国的优秀人才，以其国力为保证，进而雕凿出精美的云冈石窟大窟大像。可以想象，众多能工巧匠沉下心来，日积月累地雕刻，把手中的作品用极致之美呈现给后人。

访胜大同  
梦回北魏

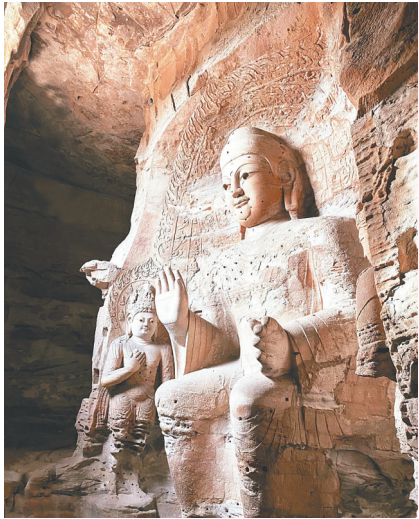
文|海报全媒体中心记者 郭畅

三晋大地在哪里？在巍巍太行山的深处，在九塞之首雁门关脚下，在黄河母亲的怀抱中……

早在春秋时代的儒家经典《左传》里，山西这片地域就被形容为“表里山河”。在5000年的历史长河中，山西曾经是唐尧故地、战国重镇、北朝霸府……山西最北部城市大同，古称云中、平城，曾是北魏首都，辽、金陪都，境内古迹众多，却是一个低调不爱张扬的城市。



悬空寺一角。(资料图片)



云冈石窟最大佛像。(资料图片)

### “世界十大不稳定建筑”悬空寺

悬空寺，半天高，三根马尾空中吊。走读大同，怎能错过被誉为“世界十大不稳定建筑”的悬空寺？

悬空寺位于山西省大同市浑源县恒山金龙峡西侧翠屏峰的峭壁间，以如临深渊的险峻而著称，建成于1400年前北魏后期，是恒山十八景中“第一胜景”。

从大同市区驱车前往悬空寺，大概1.5小时车程。购票进入景区，步行约千米便看到了建在峭壁之上的悬空寺，这座古老的寺庙面对恒山，背倚翠屏；上载危崖，下临深谷，凿石为基，就岩起屋；结构惊险，造型奇特。

很多游客仅在山脚下与悬空寺“合影”，并未登临。“这个角度参观不过瘾，我要登临这座空中寺院！”决定要攀登后，我有些兴奋。

悬空寺面积不大，大小殿宇40余间，沿崖布局，一字排开，渐次增高。攀悬梯、跨飞栈、穿石窟、钻天窗、走屋脊，在立体的空间里，在悬空的崖壁上，我们移步换景，用双脚丈量，用眼睛探究悬空寺的结构之巧。

很多人都很好奇，悬空寺看似只是建在几组红色立木之上，为何能保存千余年？

其实，立木暗藏玄机，30根立木被分为三组，分别被设置在两个楼阁和栈道下面。乍一看，悬空寺似乎就是靠这三组立木支撑在悬崖上。事实上，悬空寺真正的受力点在栈道下边伸进岩石深处的木柱上。这些木柱巧妙地利用力学原理，巧借岩石暗托，使真正的重心撑在坚硬的岩石里，使得悬空寺“悬”而不危。

当地人说，寺庙处于深山峡谷，四周大山阻隔，减少了阳光照射的时间；谷口狭小，让塞外凌冽的大风变得柔和，保证了寺庙的通风干燥。悬于崖壁，山下山洪泛滥时，免于被冲刷，山崖顶峰突出部分像一把伞，使寺庙免受雨水侵蚀。天然的屏障，使得悬空寺在千年的时光中，少受日晒，免遭雨淋。

千余年的时光，多少建筑消失在历史的长河中，而悬空寺建于绝壁，经历了无数风雨却屹立不倒。这不是历史的偶然，而是建筑的奇观，悬空寺跨越时间的洪流，以一木一椽，以最立体最生动的形式，展示着中国古代的建筑文化。



大同刀削面。 郭畅 摄

### 面中之王 塞外美食

山西人可以一天不睡觉，却不能一天不吃面。这话虽有些夸张，却真实反映了山西人对面食的喜爱程度。

来到大同，少不了品尝一碗地道的刀削面，并不需要特别去寻找老字号，大街小巷的刀削面馆是这个城市的名片。刀削面被称为“面中之王”，用刀削出的面叶，中厚边薄、棱锋分明、形似柳叶，入口外滑内筋、软而不粘，越嚼越香。刀削面的制作过程很具观赏性，厨师手持一把形状独特的瓦形刀，立于盛满了滚水的大锅前，另一只手托着一块筒状的面团。削面时，面条从上向下飘入锅中，条条相连。

大同刀削面的调料俗称“浇头”或“调和”，以猪肉臊子为主。大同人吃面时喜欢要点小菜，如猪手、美味丸子、扒肉条、豆腐干等，再加一碟子腌白菜或咸菜，喜欢香菜的再抓一小把碎香菜，或舀几勺用油炒香的辣椒，配着一碗香味浓郁的刀削面，百吃不厌。

此外，由于大同地处塞外，受草原游牧民族饮食习惯影响，牛羊肉也颇具风味，大同羊杂就是一道名菜。大同羊杂的吃法比较粗犷，大锅置火上，连汤带料一锅烩煮，随食随留，不拘形式，但是吃起来却觉得格外爽口。羊头、羊蹄、羊心、羊肝、羊肺、羊肠以及羊血等洗净、煮熟、切碎，配以葱、辣椒、盐等调料熬制成汤，再加上山药粉条，煮好后，红白相间，热气腾腾，质醇味美，令人垂涎欲滴。

若是吃腻了牛羊肉，游客还可以去品尝一下当地的浑源凉粉。浑源凉粉以土豆淀粉为原料，加入适量的明矾，搅成糊状，在火上滚熟，凉冷倒出即成，故又名粉砣。浑源凉粉又白又利口，象猪皮冻似的“筋颤”又“滑溜溜”，加上莲花豆的香酥可口、豆腐干的嚼劲、辣椒油的辣而不涩，再撒一把葱和香菜，真是色香味俱全，让人胃口大开。🍲



浑源凉粉。 郭畅 摄