

### 2019 范長江行動 香港傳媒學子滬浙行 之 13



香味十足的生煎饅頭。右為桂花酒釀小丸子。大公報實習記者蘇璇攝



學子們吃得開心，每次吃飯前都要相機先

大公報攝

參加「范長江行動」2019滬浙行的香港傳媒學子們，用9天的時間走過潮流時尚的上海新天地、探秘了中國商飛的國產大飛機、走進烏鎮體會煙雨江南、再到阿里巴巴感受科技對人們生活的改變……讓學子們期待的，還有滬浙當地的特色菜，定勝糕、生煎饅頭、糟田螺、杭州東坡肉……他們從美食中發掘了另一片新天地。

大公報實習記者 蘇璇報道

# 生煎饅頭香 糟田螺好滋味 東坡肉最搶手 滬浙多佳餚 學子盡享舌尖上的美味

美食，代表着不同城市不同的飲食文化，也是此次滬浙行中學子們每天最期待的環節之一。來到上海，當然要到「打卡」上海排名第一的小吃生煎包，據工作人員介紹，生煎包又稱作生煎饅頭，是流行於上海的一種地方傳統小吃，是土生土長的上海點心。

煎得金黃的外皮，再撒些芝麻和蔥，聞起來香味十足。趁熱咬了一口，滿嘴湯汁，配上醋吃就更美味了。來自香港理工大學的聶楊錚一連品嚐了兩個生煎包，「早就聽說生煎包是上海八大美食之一，沒想到這麼美味，包子皮上面軟下面脆，裏面的豬肉更是味道鮮美」。

## 東坡肉由來有段古

糟田螺，也是上海著名的小吃，不少學子們都表示是第一次見到這道菜。剛上桌，好奇的學子們便立刻取勺盛之，「吮吮」聲不斷，鮮汁滿口，一點點兒的肉，卻滋味十足。

據介紹，糟田螺是用個大肥美、肉頭厚實的安徽屯產的龍眼田螺為原料，再加上茴香、桂皮熬煮，最後將燒好的田螺放上陳年香糟而成的。糟田螺呈灰褐色，肉質鮮嫩，汁滷醇厚，入口鮮美。

走進浙江杭州，放得整齊齊、麻將塊兒般的東坡肉，出現在學子們的飯桌上，軟而不爛，肥而不膩，成為了最搶手的一道菜。學子們還了解到東坡肉的由來，傳說當年蘇東坡在杭州疏浚西湖，百姓紛紛誇他是賢明父母官，聽說他最愛吃肉，便抬豬擔酒給他拜年，蘇東坡收下了豬肉，卻沒有忘記「送肉之人」，他用獨特的方法做好了燒肉，送到百姓家，百姓遂將之取名為「東坡肉」。

## 味蕾享受 回憶美好

都說女人有兩個胃，一個用來吃飯，一個用來吃甜品。學子們對滬浙的甜品也讚不絕口，八月桂花飄香，恰好趕上好季節，桂花酒釀小丸子和桂花紅豆沙都是他們的至愛。桂花酒釀小圓子是上海傳統名點，由糯米圓子、甜酒釀和乾桂花做成，圓子軟糯，酒釀味醇，桂花清香，甜酸適口。

「桂花的香味很特殊，它不同於玫瑰的濃烈，也有異於茉莉的清幽，在甜羹裏加了它，未入口卻能先聞到它的香味，讓人心曠神怡。」來自香港樹仁大學的孟書揚品嚐過後說道。

「好飽呀，我們等會去運動吧！」學子們在飯後抱著肚子說道。9天的行程，學子們吃到了各種各樣的當地特色美食，除了味蕾的享受，更多的是一段段美好的回憶。孟書揚說，「在未來的某一天，當我在香港再次吃到滬浙菜時，一定能回想起這9天的美好時光。」



譚師傅在製造糕點 大公報實習記者李雅婷攝

## 定勝糕有寓意 預祝將士凱旋歸

【大公報訊】實習記者李雅婷、李潔雯報道：除了小橋流水人家的水鄉風情和特色民宿外，烏鎮還有許多大大小小的特色餐廳，其中錦記糕點鋪的定勝糕（圓圖）吸引了許多遊客慕名而來，3元一塊的親民價格也讓遊客們盡興而歸。

「定勝糕是烏鎮特色小吃，古時候將軍和士兵上戰場打仗前，百姓便做定勝糕給將軍和士兵們，寓意他們一定勝利，凱旋歸來。」來自安徽的糕點鋪譚師傅說道，他來烏鎮已經5年了，一直用心地為遊客製作精良美味的糕點。

定勝糕、烏米飯和發糕，是錦記糕點鋪的「三寶」。為了讓遊客們吃到最新鮮的糕點，譚師傅每天六點就到店裏了，九點才下班回家，「雖然有些辛苦，但我很喜歡這裏的環境，無論是身邊的工作人員還是來來往往的遊客們，臉上永遠洋溢着溫暖的笑容。」

譚師傅還說起了定勝糕的製作方法，「糕點需以手揉捏混合麵粉，再將糯米粉、粳米粉、紅豆沙放入雕刻的木模裏蒸熟。」如今，他每分鐘能做兩個定勝糕，比剛到烏鎮時快多了。



## 走進書生麵館 解鎖網紅羊肉麵

【大公報訊】實習記者夏勁凱、葉素華報道：走在雨後烏鎮的小巷，一股香味撲鼻而來，抬頭一看，原來是不少「大咖」推薦的「書生羊肉麵」，學子們嘴饞了，紛紛踏入「解鎖」這碗「網紅」羊肉麵。

來自湖南的李師傅告訴學子們，他從小便學廚，九年前來到烏鎮向當地師傅拜師學藝，「我們那邊的菜式比較辣，這邊的較溫和，現在我們也都吃習慣了。」

「羊肉燉起來要幾個小時，一定要足夠的時間，酥而不爛、羊肉味道就出來了。」李師傅說道，最考功夫是羊肉的燉製，「凌晨四點開始燉羊肉，才能保證七點開門時客人有得吃。」

旺季時，書生麵館每天要燉製三、四鍋羊肉，「生意好的時候，可以賣到300斤的麵，相當於1200碗左右。若是五一、國慶那種大假日，遊客更是源源不絕，每年能賣800斤到1000斤麵。」

台灣旅客楊小姐嘗過後，讚不絕口。她說，與台灣牛肉麵對比，此麵更佳。經不住誘惑，學子們也點了幾

碗羊肉麵「一探虛實」。李師傅親自下廚，他一手捧着盛麵的碗，一手拿起大湯匙，用純熟的手勢倒入熱騰騰的湯，加上紅燒羊肉，不足10秒，香味四溢的「書生羊肉麵」便完成了。

見識過師傅的巧妙手法後，終於可以大快朵頤。學子們遵循李師傅的建議，先喝一口湯，再吃一口麵、咬一口肉。羊肉湯味道鮮甜，令人胃口大開，麵稍微帶點嚼勁。「這是手工麵，下麵時，麵條一從水中浮起便馬上撈起，碗裏不用加太多湯，麵吃完了湯也沒了。」

最讓學子們回味的，當屬紅燒羊肉，肉身鬆軟而不散、味不重，羊肉肥瘦適中，同時亦營造出入口即溶的口感，令人回味無窮。

值得一提的是，「書生羊肉麵」的招牌麵又稱「馬雲套餐」，選用羊肉、羊肚、羊蹄等材料。據李師傅介紹，原來在第一屆互聯網大會時，阿里巴巴創辦人馬雲曾到訪麵館，「他很隨和，當時說那碗麵什麼都要放一點，便有了『馬雲套餐』一說。」此外，不少明星如黃磊、宋丹丹等也常常光臨。



書生羊肉麵讓學子感驚艷 大公報攝



學子們一口氣買了好幾個麵包 大公報攝

## 1600呎巔峰體驗虛擬科技

【大公報訊】實習記者洪濼然、曾卓盈報道：「在下午五點，提醒我明天的工作。」工作人員周先生正向中國聯通研發的人工智能機器人布置任務，有趣的對話，吸引了不少正在參觀上海中心遊客的注意。在旁邊的體驗區，小朋友帶著VR眼鏡正在玩遊戲。在「城市之巔」、「創意之巔」和「文化之巔」之稱的上海中心，於遠離地面1600呎的119樓，學子們和遊客一起，感受到了科技發展的魅力。

當香港傳媒學子們來到上海中心，這裏正舉辦着「城市之巔——全球5G+XR創意科技展」，吸引了中國電信、華為、微軟、VeeR、Insta360、bilibili等企業逾60個展項聯合展出，眾多創新科技齊亮相，為上海的高空添了一份色彩，也讓人更了解現時中國的科技發展。

周先生介紹，上海中心吸引了很多遊客前來，在這設展可讓更多人了解和體驗中國科技技術的發展。來自德國的Tomas認為，這裏帶給他的震撼，除了高空無敵景色，還有科技展和景點合一的耳目一新。展覽還利用5G高速網絡及XR技術設置遊戲區，讓

遊客體驗。遊戲區工作人員李曉艷指出，共展出兩款遊戲供市民玩樂，分別是有關音樂節拍以及垃圾分類。參與者須戴上VR眼鏡，手拿遙控器，配合走動以完成遊戲任務。

那小朋友興奮地說道：「這是我第一次玩VR遊戲，和以前只能在屏幕上看的很不一樣，很新奇！」李曉艷笑稱，除了小朋友，就連大人或是老年人都玩得不亦樂乎。現場更有熊貓體驗展區，利用VR技術，參加者可以360度全景視野觀賞成都熊貓基地中的大熊貓。



小朋友在離地千呎玩虛擬遊戲 大公報實習記者孟書揚攝

## 尼泊爾工程師：學習上海獨特建築風格

【大公報訊】實習記者李雅婷、李潔雯報道：每秒18米，55秒的時間，香港傳媒學子乘坐超高速升降機，來到了中國第一高樓、世界第二高樓的上海中心觀光廳。在觀光廳，學子們遇到了一群來自尼泊爾的建築工程師團隊，他們希望能參考及學習上海獨特的建築特色。遠眺中心外的風景，他們更是紛紛感嘆黃浦江畔之美。

據介紹，上海中心高632米（約2073呎），有126層。觀光廳位於118層，高546米，能360度俯瞰上海城市風貌，而位於119層的多功能廳，是舉辦各類活動的地方。

當學子們走進位於B1層的展示廳，通過多媒體互動和高科技方式看到了上海中心的設計構造，同時以100秒的動畫濃縮上海外灘和浦東175年以來的發展與變化。學子們還了解到摩登大樓的發展史，以及亞洲和未來最高的20座建築。

來自西班牙的一對背包客夫婦，之前已走過北京、西安，他們來到上海望能一睹上海中心的

風采。他們表示，從來沒有在西班牙看過這樣摩登大廈，認為上海是一個獨具魅力的城市，值得一看。

英國曼徹斯特的三個小伙子，受到朋友Wagstaffe邀請來到上海中心。Wagstaffe去年來到上海就讀中學，今年便邀請朋友們前來共賞美景。他們還購買了數個上海中心的鐵塔紀念品，又稱下月還會再來，繼續探索這個魅力城市。



來自英國的三名小伙子來到上海中心 大公報實習記者李雅婷攝