

2023 范長江行動

香港傳媒學子甘肅行 之 6



「哇！終於要品嚐到正宗的蘭州牛肉麵了！」6月20日，「2023范長江行動甘肅行」隨港學子抵達蘭州，遠遠看到老字號牛肉麵店的招牌，多位香港學子興奮的接連高呼。「第一眼看到餐廳的布局時，感覺十分傳統，有以前那種麵攤的模樣。嘗一口麵，喝一口湯，太香了。」在甘肅同學手把手的示範下，來自香港理工大學的學生溫偉賢，用「最蘭州」的方式，開啟了一場味蕾的極致享受之旅，細味滿滿煙火氣的「中華第一麵」。

大公報記者
李江萍、李安、水樂瑀、
葉豐嘉、林浩星蘭州報道



隨港學子在甘肅蘭州黃河母親雕塑前合影留念。
大公報記者郭清攝

港學子西北行 愛上蘭州牛肉麵

滿滿煙火氣 濃濃中華情

蘭州牛肉麵最早始於清嘉慶年間，在其後200多年的漫長歲月裏，蘭州牛肉麵享譽天下，贏得了中國乃至全世界範圍內食客的好評和榮譽。蘭州牛肉麵不僅是中國十大麵食之一，並被國家確定為中式三大快餐試點推廣品種之一，被譽為「中華第一麵」。

麵條粗細不同 口感各具風味

還未進店，學子們就被一股濃郁的香氣吸引，迫不及待地進入店內後才發現，雖然已經過了飯點，但店內顧客依然很多。在等待麵條上桌的過程中，甘肅同學告訴香港學子，當地人通常會在早上來一碗牛肉麵，早晨的牛肉麵更為鮮香沁鼻。此外，大家還可以自己選擇麵條的粗細，像二細、三細、韭葉、柱子等，不同粗細的麵條口感也各具風味。越細的麵條越入味，粗一些的麵條則可以嘗到麵粉特有的麥香。

店鋪的環境乾淨整齊，小菜區種類豐富，刀起刀落，一片片厚適中的牛肉被堆放在小碟子上。取麵區裏，師傅們分工合作，十分默契。轉眼間，麵粉就被拉成細細的長條，啪一聲，落入翻滾的由牛骨熬煮的高湯中，四兩麵從入鍋到出鍋，不到一分鐘，一碗熱氣騰騰的蘭州牛肉麵便呈現在眼前。

蘭州牛肉麵有着「一清二白三紅四綠五黃」的鮮明特徵，即清湯、白蘿蔔片、紅辣椒油、綠色的蒜苗和香菜、微黃的麵條，湯鏡者清，肉爛者香，麵細者精，風味獨特。蘭州牛肉麵有許多種吃法，廣受歡迎的是便是「肉蛋雙飛」。來一碟牛肉，再來一個茶葉蛋，蘭州人的早餐，便是如此的樸實無華。此外，一碟爽口的小菜也是人們鍾愛的選擇。

骨湯原汁原味 辣油辣而不膩

店內的切菜工馬阿姨說，為了保證味道統一，為了給顧客最好口感，只會在蘭州開店。而且店裏的牛骨湯堅持原汁原味，除了牛骨頭，什麼都不會放。她每天都要切三四百斤的新鮮蔬菜做爽口小菜。小菜脆爽可口，與口感濃厚的牛肉麵相輔相成，是當仁不讓的解膩神器。

七旬的蘭州人葛奶奶是熟客。「我剛游完泳，特意來吃一碗牛肉麵，可以發汗，對身體好。」她說，熱湯和鮮麵在舌尖碰撞，味蕾被激發，額頭滾滾細的汗珠，這種讓人大快朵頤的美味，是蘭州人百年來傳承的記憶。「我的徒弟是上海人，他也是很喜歡吃，說只有在蘭州才能吃到這個味道。」

「我第一眼看到滿布紅色辣油的蘭州牛肉麵時有點驚訝，因為香港人的口味偏清淡，而且蘭州牛肉麵的分量也比想像中多。」香港大學學生葉豐嘉第一次看到蘭州牛肉麵時，被那厚厚的一層辣椒油嚇得半天不敢動筷，但當他嘗過牛肉麵後卻發現，味道並不是如看上去般那麼的辣，但讓他更好奇的是，以牛骨熬製、原汁原味的牛肉清湯到底味道如何。店內阿姨知道後馬上端來一碗清湯讓他嘗嘗，只一口他便發現清湯更能突出牛肉的原味，濃而不膩，感受到正宗蘭州牛肉麵的獨特風味。

「我一進到牛肉麵的店裏，就感受到非常煙火氣的感覺。」香港城市大學學生林浩星表示，雖然店鋪沒有漂亮的裝潢也沒有精緻的擺盤，但是那碗牛肉麵卻是足料對得起價格。他覺得蘭州牛肉麵的獨特之處就是辣而不膩，不像螺螄粉那麼重口味，更適合大眾口味。適宜和涼菜也剛好能調劑紅油的辣。品嚐後，林浩星終於知道了無論是在吉隆坡的茨廠街，還是在橫濱的中華街都能看到蘭州牛肉麵身影的原因。



搭配茶葉蛋、小菜，同學們品嚐蘭州牛肉麵。
大公報實習記者張翠攝



香港學子品嚐蘭州牛肉麵。
大公報實習記者李江萍攝

蘭州風土人情 港學子新體驗

「這裏的牛肉麵店會用茶壺裝醋，而且配有棗茶，一碗麵只要八塊錢人民幣，太讚了。」香港學生葉豐嘉說。與他一樣，第一次在蘭州吃到地道蘭州牛肉麵的多位香港同學，通過一碗麵，竟然發現了更多的蘭州風情。他們紛紛表示，希望未來能繼續保持交流，進一步了解蘭州地區的風土人情、生活文化等。

蘭州牛肉麵以辣椒又紅又多而聞名，至於加到牛肉麵裏的辣子，其實與香港的辣椒油類似。大部分吃牛肉麵的人都會選擇加辣，因為它本身並不是特別辣，加辣主要起到提味的作用。「我曾經在《舌尖上的中國》看過蘭州牛肉麵的相關介紹，這次親口品嚐到了牛肉麵的滋味，進一步加深了我對甘肅美食的印象。」香港學生溫偉賢表示，通過一碗牛肉麵，他感受到了蘭州人的熱情好客，也希望將蘭州牛肉麵介紹給更多的香港人，讓更多人了解和喜愛這種美食。大公報實習記者王豪傑、董璐璐、陳詠琳、陳詩琦、張翠

中山橋煥生機 漢服秀慶端午

中山橋旁，有人張開雙臂與這座百年老橋合影留念；有人則站在橋邊，看大河滾滾東流……

中山橋建於1907年，至今有百餘年歷史，是蘭州市標誌性建築之一。中山橋體現了中國近代歷史上洋務運動時期建築藝術的風格，具有較高的藝術審美價值。

每逢佳節，蘭州市民總會齊聚中山橋慶賀。端午節之際，一場豐富的漢服秀活動在中山橋吸引了眾人的目光。活動中，不少熱愛中華民族傳統文化的市民盛裝出席，穿上各有特色的漢代服飾，在中山橋和舞台上自信地展現漢服之美。「中山橋在古代乃至今日，都發揮了重要的通行作用，被譽為天下第一橋，具有重要歷史價值。」活動中一位身穿漢服的女孩，熱情地向一眾香港學子分享了蘭州人對於中山橋的獨特情感。

過去的中山橋上車來車往，如今橋上人來人往。2013年，為了保障行人通行的安全，保護文物，中山橋禁止機動車輛通行。但這座承載着歷史的古橋，依舊煥發着生機與活力。當夜幕降臨，中山橋上的燈亮起，藍色的橋與黑夜交相輝映，別有一番風味……

大公報實習記者文嘉君、郭柳雯、張宸真、李慧玲



學子在中山橋採訪漢服愛好者。
大公報實習記者李慧玲攝

不是拉麵是牛肉麵



拉好的麵條即將下鍋。
大公報實習記者水樂瑀攝

初踏上蘭州土地，腦海中第一個浮現的詞彙便是蘭州「拉麵」。記者卻發現沿途街邊的店鋪均是書寫着蘭州「牛肉麵」。疑惑之際，西北師範大學的周珍珍無奈笑言：「其實蘭州出名的一直都是蘭州牛肉麵，只是外地人總以為是蘭州拉麵，其實蘭州拉麵是青海的。」

周珍珍介紹，蘭州牛肉麵店是沒有店員的，不論是小菜還是麵條都要自己去端。麵條甫一入口，立刻想到了「柔韌」這個詞，它不像撈麵那樣有嚼勁，也不像拉麵那樣鬆軟，而是更加爽滑綿密，不算「纖細」的麵條卻將湯汁滿滿地吸收了，而湯汁，更可說是極品！即便加入了辣椒油，整碗麵看着通紅不已，卻不會有刺痛喉嚨的火辣，而是香氣十足，令人一口接一口停不下來。
大公報實習記者蔡嘉琳整理



蘭州牛肉麵。
大公報實習記者葉豐嘉攝

青銅連枝燈 千年盛宴殘影

你可曾聽聞「鑿壁借光」，你可曾聽聞「囊螢映雪」？千年前的古人，別說一盞燈，甚至連點燈的膏油都用不起，可有這樣一盞燈它極盡奢華，以極細的主幹托舉起十三個燈盞，造型精美，工藝精湛，這就是收藏於甘肅省博物館的青銅連枝燈。

銅連枝燈通體以花紋繁複的青銅鑄造成樹枝的形狀，分為上中下三段，每一段都有一個十字交叉的透雕樹枝型托架，像樹一樣十字四出，每個分枝上各飾有透雕花葉一個，葉端有小燈盞，盞沿又各有桃形葉飾一個，宛若火焰，主幹的頂部以仙人騎鹿的姿態再托舉一個燈盞，共十三個燈盞。我們可以想像連枝燈被點燃後，火焰錯落分層，席間燈光閃爍，王公貴族互相應和，爵盛美酒，觥籌交錯，是怎樣一種盛宴場景。

「我最直觀的感受是古代青銅鑄造技藝的精湛，這就是工匠智慧的體現。」來自香港理工大學的林浩楠感慨道，從前只聽過鑿壁借光、囊螢映雪，對歷史的認識未免片面。從青銅造具上感受古人的生活、古人的智慧，對全面認識歷史有很大作用。大公報實習記者朱子怡、蔡嘉琳、黃倩怡、蔣彩雲、周珍珍



甘肅省博物館銅連枝燈。
大公報實習記者朱子怡攝

高鐵讓生活更美好

「早上一碗蘭州牛大，中午長安城來兩個肉夾饃，晚上進京吃烤鴨！」這是寶(雞)蘭(州)高鐵開通後對甘肅人民生活帶來的最直觀改變。此次學子們也真切感受了一次中國高鐵的速度。

「小時候家在蘭州，幾乎很少去臨近的城市天水玩，因為坐火車要五個小時，遇到惡劣天氣就可能要耽誤一個上午的時間。」蘭州理工大學學生陳子昂對於當年出行的曲折記憶猶新，而如今坐上高鐵從蘭州到天水僅需1個多小時。高鐵帶來的巨變，在加快甘肅發展的同時，也極大的改善和提高了當地百姓出行及生活質量，帶來了更多的幸福感與滿足感。
大公報實習記者朱奕臣、溫偉賢、林宜楠、師藝庭、李樂兒



隨港學子在蘭州西站候車大廳交流。
大公報記者郭清攝