



北京冬奧會正如火如荼進行之際，外國運動員們一場「幹飯」的「比賽」也在不知不覺中被開啟。入住冬奧村的多位外國運動員把賽餘的精力放在了「沉浸式」體驗美食上，不僅能熟練使用筷子，還拍成視頻分享在境外社交平台，點讚中方周到貼心的服務，贏得諸多中外網友的圍觀點讚。其中，餃子、麻辣燙等傳統中國美食頻頻出鏡，將冬奧會的飲食秀「出圈」。根據賽前組委會介紹的信息，北京冬奧村的菜單共有678道菜品，每8天循環一次。因美食琳琅滿目、營養可口而備受外國運動員們喜愛，更有運動員在線吃播：好吃到不想回國。

◆香港文匯報記者 任芳頌 北京報道 圖：網上圖片

豆包餃子麻辣燙「好吃到不想回國」

外國選手在線幹飯

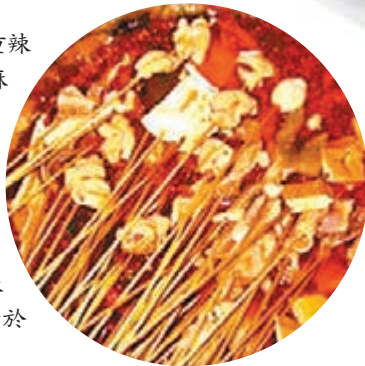


豆包

豆包是以小豆（別名紅小豆、赤豆、赤小豆）等為餡做成的包子。用黃米麵等包的豆包又稱黏豆包，用豆沙作餡的包子則稱作豆沙包。豆包是一種以黃米麵為皮，以豆沙為餡，蒸熟後食用的食品。一般出現在中國北方地區。後來隨着人口的遷移，也漸漸出現了白麵為皮的豆包，餡料也逐漸簡化，不用豆沙而直接將紅小豆煮熟，加糖。

麻辣燙

麻辣燙源於四川樂山，以重麻重辣為特色。經東北做法改良之後，麻辣重口味湯底不再是必備元素，而是可選項，取而代之的是極具北方特色的麻醬。製作方法也從涮燙改成了用大鍋骨湯統一煮熟再分份的菜品形式，根據每個人的口味需求添加調料。改良後的麻辣燙火遍了中國各地，成為流行於各地的漢族特色小吃。



宮保雞丁

宮保雞丁選用雞肉為主料，佐以花生米、辣椒等輔料烹製而成，香辣味濃、肉質滑脆，是一道聞名中外的特色傳統名菜，在魯菜、川菜、貴州菜中都有收錄。該菜式的起源與魯菜中的醬爆雞丁、貴州菜中的胡辣子雞丁有關，後被清朝山東巡撫、四川總督丁寶楨改良發揚，形成新菜式並流傳，此道菜也被歸納為北京宮廷菜。之後宮保雞丁也流傳到國外。



餃子

餃子（又稱水餃）源於中國古代的角子，原名「嬌耳」，漢族傳統麵食，多用麵皮包餡水煮而成，距今已有一千八百多年的歷史。餃子皮薄餡嫩，味道鮮美，形狀獨特。餃皮可用燙麵、油酥麵、雞蛋或米粉製作；餡心可葷可素、可甜可鹹；製熟方法可用蒸、烙、煎、炸等。在中國，餃子深受民眾喜愛，不僅僅是一種美食，還蘊涵着中華民族文化，也是年節食品，表達着人們對美好生活的嚮往與訴求。世界上，不少國家也有餃子這道菜，特別是意大利、烏克蘭、俄羅斯三國，餃子對他們來說也是重要的國家級傳統食物之一。



麻婆豆腐

麻婆豆腐始創於清朝同治元年（1862年），是四川省傳統名菜之一。歷經百餘年盛名長盛不衰，並揚名海內外。其主料為豆腐，輔料為蒜苗、肉沫，配以豆瓣、辣椒麵、花椒麵、醬油等調味料等，成菜麻、辣、鮮、香、燙、翠、嫩、酥。如今，麻婆豆腐遠渡重洋，在美國、加拿大、英國、法國、越南、新加坡、馬來西亞、日本、澳洲等國家安家落戶，從一味家常小菜一躍而登上大雅之堂，深得國內外美食者好評。



▲荷蘭選手尤塔·萊爾丹在社交平台上晒出在吃麻辣燙的視頻。

►美國選手泰莎·莫德在使用筷子吃餃子。



美國女子單人雪橇名將薩默·布里徹（Summer Britcher），在賽場外是一名擅長搞怪的短視頻博主，在TikTok上發布了多條有關她和隊友們在冬奧村中的生活趣事。其中有她在冬奧村文化中心裏借助互動體驗設施學習太極拳的有趣一幕。短視頻中，布里徹跟兩名隊友一起伴隨着舒緩的中國風樂曲，做出金雞獨立、白鶴亮翅等太極動作，並在配文中標註：「中國功夫」。在運動員餐廳，布里徹說她已經品嚐了20多種中國美食，最愛吃的是餃子。奪得北京冬奧會單板滑雪女子坡面障礙技巧賽銀牌的美國選手茱莉亞·馬里諾（Julia Marino）最愛的也是餃子，她在接受採訪時透露，自從入住冬奧村以來，已累計吃了200個餃子，並稱但凡訓練和比賽歸來，都會去吃。

比賽間隙用豆包撫慰心靈

馬耳他唯一出戰北京冬奧會的運動員珍妮絲·斯皮泰里（Jenise Spiteri）9日完成單板滑雪女子U型場地技巧資格賽。在第一輪滑行結束等待分數公布時，因

比賽過程中出現失誤而略顯緊張的她竟從口袋裏拿出半個吃剩的豆包，對着鏡頭認真吃完。「今天早上我太緊張了吃不下東西，就把豆包放進背包裏，我在口袋裏面也裝了一個。」她賽後接受採訪時說：「第一輪滑行我出現了失誤，站在那兒的時候，我突然發現我口袋裏竟然還有豆包，那我想乾脆就吃一口吧，撫慰我失誤後受傷的心靈，給自己來一點點甜。」

珍妮絲·斯皮泰里稱最愛中國菜，每天都會吃6個豆包，早餐兩個，午餐兩個，晚餐兩個。她說，這種紅豆餡的包子是她在冬奧村中最喜歡的食物。「我愛吃豆包，味道好極了！」

多國健兒「副業」當起吃播

冬奧會開幕式上，被志願者的熱情感動到落淚的美國單板滑雪女將泰莎·莫德（Tessa Maud）對冬奧村的中國美食情有獨鍾。比賽間隙的她每天都會在冬奧村四處探店「吃播」，尤其喜歡吃水餃，一口一個。此外宮保雞丁、蔥油餅甚至是江米條也都成為出鏡的主角，還有麻婆豆腐和多種地方麵食，泰莎·莫德幾乎把所取的每一種美食挨個品嚐了一遍，並耐心細緻地為粉絲們講述每一種食物的味道，並給每一種食物打分。她還在大年初二和「虎年大吉」合影，展示

餃子和麵條，贏得了網友們的新年祝福。

來自荷蘭的速度滑冰選手尤塔·萊爾丹（Jutta Leerdam）在社交平台照片牆（Instagram）發布的《冬奧村之旅》Vlog，足足獲得20多萬個點讚。面對琳琅滿目的全球各式美食，她選擇了更有「中國味」的麻辣燙，並吃得津津有味，成功吸引了眾多網友的注意力。一位網友留言問，「那到底是什麼食物啊？」隨後多位熟悉中國的網友跟帖解答，「中國著名小吃——麻辣燙」「它比薯條漢堡更健康」。還有網友看完視頻後被麻辣燙圈粉，直呼：「太喜歡了，健康食品，好吃！」

來自挪威的「95後」青年菲利普·菲耶爾德·安德森（Filip Fjeld Anderson），也在短視頻平台分享了自己面帶微笑、大口朵頤的畫面。由於很多國外小夥伴都很好奇，北京冬奧會冬奧村裏琳琅滿目的食物是否真的全免費的？於是菲利普·菲耶爾德·安德森拍了一段視頻，不僅解釋所有食物、無論吃的喝的都完全免費之外，還是24小時供應，最後他還调侃自己：離開這裏時，可能會胖10斤！



◀馬耳他選手珍妮絲·斯皮泰里在比賽期間吃豆包。



▲美國選手茱莉亞·馬里諾在接受NBC採訪時稱已吃掉了二百個餃子。

「手語播報數字人」上崗助聽障人士冬奧觀賽

香港文匯報訊（記者 馬曉芳 北京報道）北京冬奧正火熱舉行，科技冬奧的魅力逐漸呈現。一款專門為聽障人士打造的「冬奧手語播報數字人」在冬奧期間上崗，為關心冬奧賽事的聽障人士提供了了解冬奧的又一條便利渠道。「冬奧手語播報數字人」團隊前期邀請40餘位聾人及手語專家進行手語文本轉寫和技術指導，構建了符合國家通用手語規範的國內最大規模多模態手語語料庫，詞彙及語句總規模超10萬條，播報逼真自然，表達可懂度達90%。

該款數字人研發方智譜AI合夥人及高級副總裁左家平向香港文匯報記者表示，「冬奧手語播報數字人」採用我國首個超大規模智能信息模型和虛擬數字人技術，以超大規模預訓練模型為核心

技術，自主搭建多模態肢體動作、表情、手指同步採集系統，運用跨模態擬人生成算法、超高精度寫實數字人等行業領先技術，實現冬奧期間賽事新聞的實時專業手語翻譯播報。

表達度達90%

智譜AI CTO張鵬介紹，「冬奧手語播報數字人」是一套自動系統，能夠流暢地將語音播報生成為手語播報，「其手語表達的90%內容，聽障人士與手語老師可懂，可大量節省人工。」他表示，像「普通話」一樣，手語有通用標準，亦有類似方言的不同表達形式，因此需要採集足夠多語料，才能讓「冬奧手語播報數字人」能夠準確表達不同場景的語義。

「手語播報數字人」快速高效工作背後有一整套系統相互配合。張鵬說，「冬奧手語播報數字人」通過語義整理及手語翻譯快編模型，將新聞播報語音整理成語義高度接近的手語文字，再翻譯成符合手語習慣的語序，然後手語數字人腦通過計算機模仿聽障人士的大腦進行手語播報驅動。

應用場景廣泛

左家平表示，為推廣和普及國家通用手語，「冬奧手語播報數字人」系統完成了《國家通用手語詞典》收錄的8,214條通用手語的採集和錄製，並且語法都以聽障群體習慣打法為準，以確保手語播報成果的準確性和專業度，「『手語播報數字人』的推廣可加速國家通用手



◆在冬奧賽事報道服務的「冬奧手語播報數字人」。香港文匯報記者馬曉芳攝

語推廣落地，推動國家通用手語標準普及，為殘疾人平等參與社會生活創造無障礙環境，讓科技更有溫度。」

據了解，目前「冬奧手語播報數字人」已在北京衛視《北京您早》節目中對「冬奧賽事集錦」和「一起看冬奧」進行手語播報，未來還將與更多

電視頻道合作。張鵬介紹，「手語播報數字人」應用場景廣泛，不僅可以為新聞媒體提供全流程智能化的數字人手語生成服務，方便聽障人士快速了解新聞簡訊，還可將聲音廣播內容轉化為手語，為聽障人士播報冬奧會賽事、賽場成績。