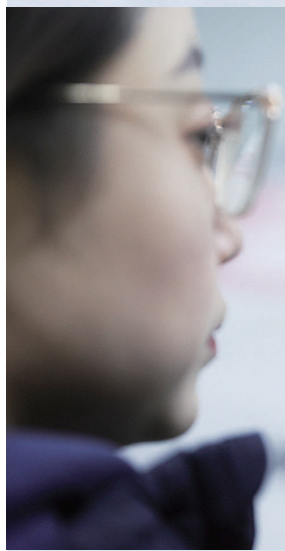




张芷源「打点」冰面



■ 张芷源仔细检查喷头
本版图片
记者 李铭坤 摄



日行两万步

冰壶馆留给大家的印象是特别明亮纯净,当运动员投出的冰壶在洁白的冰面上缓缓滑行,能让人感受到一种冰清玉洁的美。殊不知,这种享受的背后是制冰师的辛勤汗水。制冰是对技术要求极高的一项工作,而在室内冰上项目中,冰壶赛道的制冰标准又是最高。张芷源说:“冰壶是小众运动,希望有更多人来了解制冰师这个行业。”

2014年在徐汇区少体校建成的冰壶馆有4根标准赛道,是上海目前最专业的冰壶场地,市青少年集训队和各区队以及不少开展冰壶选修课程的中小学都在这里进行训练。每次训练开始前一个半小时,无论多早,张芷源作为制冰师的工作就已经开始了。

与其他项目的场地相比,冰壶赛道表面并不光滑,而是有一层凸起的小冰粒,称为“冰点”。这些冰点形成点状麻面,可以增加赛道的滑度。若没有这层冰点,20公斤重的冰壶,运动员根本没法推动它在冰面上滑起

来。制作冰点的过程被称为“打点”,每一次修冰,意味着作为制冰师的张芷源需要重新完成一次“打点”。

背上半箱处理好的过滤纯净水,拿起铜制的喷头,张芷源开始“打点”。只见她弯下腰,沿着赛道一边快速地后退,一边左右来回挥动喷头,水滴均匀地洒落在冰面上。看似轻盈、精准的动作,实际是经过了千锤百炼。“如果水滴没有均匀洒上冰面的话,冰壶滑行时弧线就会有问题。”张芷源解释,“打点”时不但要均匀,还得有一定的速度,一条赛道不能超过40秒,“如果不够快的话,冰面上就变成一摊水。”通常“打点”至少两遍,先打一遍冷水,再打一遍温水,通过温差使冰点在冰面上凝结效果更好。

四根长约45米、宽近5米的冰壶赛道,除“打点”之外,每天还需完成测温,推nipper(用冰车将冰点上的尖角削平),清扫等日常工作,同时,还要应对温度、湿度改变等突发情况。在这座小小的冰壶馆,作为制冰师张芷源日均要走两万步。日复一日地精耕细作,只为交付合格的赛道。

冬奥新起点

和欧美冰雪强国相比,因为冰雪运动在中国开展不久,制冰师这一块的人才很少,是个短板。像张芷源这样的女制冰师,更是独苗。其实制冰过程中,如压冰车、给冰面喷漆很多是体力活,而且经常加班加点一干就是几个通宵,对女孩子而言很不容易。但心中有梦的张芷源无怨无悔,上月交付的“冰立方”冰上运动中心,在北京冬奥会和冬残奥会期间将作为赛事体育体验中心,这块场地就是她和同事连续通宵仅用七天完工的,“看到通过自己的努力,冰场从无到有,特别有成就感。”

学无止境。在国外学习的先进理论,加上在国内的具体实践,张芷源感

悟制冰这门技艺还有许多可以提高的地方。她举例,像上海和北京两座城市就要注意不同的细节,“北京到了夏天特别湿热,这时场馆的顶棚可能会滴水,在冰面上形成‘冰包’,需要通过调节湿度,或者调整每天修冰的次数,以及掌握‘打点’的水温,不让这种情况出现。”

北京冬奥会,张芷源作为中方制冰师团队的一员,将辅助马克·凯伦等主制冰师,为冰壶竞赛场馆提供专业的制冰服务。这是和世界上最优秀的同行一起工作,向他们取经的好机会,虽然工作强度会比平时更大,但她满心期待。因为以北京冬奥会为新起点,张芷源还有一个梦想,“大家一起为中国冰壶加油。我希望有一天,能有更多中国制冰师站上国际赛场”。

首席记者 金雷

场外音

上海作为“北冰南展西扩东进”国家战略的桥头堡,也为北京冬奥会贡献了许多力量。

在上海冰壶运动协会担任制冰师的张芷源成为了冬奥会中方制冰师团队的一员,她也是冬奥会团队中唯一的女制冰师。此外,两名上海的冰壶裁判员王珏、李凌妹也将担任北京冬奥会冰壶比赛的裁判工作,此前,她们已经去北京冰立方参加了轮椅冰壶赛的执裁工作。

北京冬奥会的上海力量不仅体现在赛事服务人员上,更有其他新鲜的元素。冬奥会颁奖要用到的花束,就是由“海派绒线编结技艺”传承单位的恒源祥集团提供,花束编结者中,有一群平均年龄超过60岁的上海阿姨。她们完全靠手工,将非物质文化遗产送到了冬奥会的颁奖舞台。2个多月的时间,上海的这群巧手妈妈要制作出2400朵毛线玫瑰,这其中包含2万多瓣毛线花瓣和7200片毛线叶片。北京冬奥会将告别传统的鲜切花,在颁奖环节一样遵循绿色简约安全的办赛宗旨。

另外,北京冬奥会的奖牌刚刚通过验收,生产单位正是上海造币有限公司。奖牌经过18道生产工艺和20道质量检验,展现了中国制造的风采。造币公司历时16个月,组建商务服务、技术工艺、生产组织、质量管控、设备物资、安全保密、审核监督等七个专业工作组,用责任与匠心精铸“同心”奖牌。

这一枚枚奖牌背后是上海工艺人严谨的态度、灵巧的双手,在方寸之间凝聚匠心、投入诚心,跟随北京冬奥会的运动员,向世界展示中国精神,讲述中国故事。

匠心铸同心

◆ 金雷

上海制冰师张芷源入选冬奥团队

冰壶女孩点冰忙

再过几天,上海的制冰师张芷源就要去北京“冰立方”报到了。入选北京冬奥会和冬残奥会中方制冰师团队,这名热爱冰壶、一心追梦的女孩,终于兑现了自己的心愿。她说:“我们不是扫雪的,也没有按小时计费、月入百万的待遇,希望有更多人了解制冰师这个职业。”

追梦学制冰

哈尔滨女孩张芷源从小接触冰雪运动,后来练上冰壶,与这项运动结下不解之缘。从运动员到教练员,裁判员,再到制冰师,伴随冰壶一路走来,她是真的喜欢,无法割舍。

大学本科毕业后张芷源去英国留学,父母希望她在银行金融专业深造,但最终她选择了体育管理,“当时正值北京冬奥会申办成功,我就想如果学这个专业,会不会和自己喜欢的冰壶近一些。”但来了学校,学业内容其实跟冰壶并不沾边,她遂找机会参加当地冰壶俱乐部的活动。俱乐部在伦敦以南的一座城市,坐火车单程得一个小时,每周两到三次,张芷源的身影都出现在当地冰壶爱好者的队伍里,一起上冰投壶,继续燃烧着对这项运动的热情。

后来,她去冰壶发源地之一的苏格兰参加活动,在那里结识著名的制冰师马克·凯伦。这位圈内公认的世界顶级制冰师,成为张芷源开启制冰生涯的良师益友。与马克一道,张芷源去了欧锦赛、世锦赛等国际大赛,学习制冰技术,“马克是把我领进这个行业的第一位老师,然后我有机会参加世界冰壶联合会的培训,并跟着马克一起去冰壶场地制冰。”

2018年,通过人才引进,张芷源受聘上海市冰壶运动协会担任冰壶教练和制冰师,她终于可将自己的所学所得,用在工作上,开启自己想要的人生。



■ 张芷源检查制冰车



扫码看
相关视频