



■ 外国选手享用美食
特派记者 金雷 摄

看看云顶赛场「冬奥菜单」有什么

饺子受欢迎
树莓上餐桌



国际雪联单板滑雪和自由式滑雪障碍追逐世界杯虽然只比两个大项,来到云顶滑雪公园参赛的运动员加教练、官员也有几百人的规模,并分散在四个驻地酒店,为他们提供一日三餐,对不久后的冬奥会来说,是非常及时的热身。那么,这些食物从哪里来,怎样保证安全,最受欢迎的又是哪些美味?

乐意试中餐

本次世界杯赛事期间的食物由张家口市负责采购、烹饪和运送,考虑到外国运动员占大多数,提供的餐饮服务中,西餐占了40%,比如早餐有品种多样的面包和谷物,以及咖啡和茶;午餐是三道菜两种汤,保证200克的不同肉类,以及蔬菜、奶酪、水果、甜点和不含酒精的各类饮料。张家口当地十多位五星级大厨受聘组成供餐团队。

11月22日报到时,有一名外国运动员身体不适入院。为了满足他的需求,张家口当地迅速协调,将一家已经停业的五星级酒店的厨房重新启用。张家口商务局局长治秀芳说,“因为那里有西餐厨房,我们就安排厨师重新开灶,专门给这名运动员提供期间的一日三餐。”

对云顶提供的美食,运动员们很满意,有趣的是,中餐也受外国运动员欢迎。治秀芳说:“有些运动员提出愿意尝试一些中餐,比如我们上了饺子,他们都很喜欢。不止一次跟我们提出来,希望菜谱里多增加些。”

特产进冬奥

本次世界杯的全部食材来自包括国家队专供基地在内的5家供应商,这些供应商有北京的,也有新疆的,食材都在张家口提前入仓,经检测合格后集中配送到运动员的驻地云顶南翼公寓等酒店。另外,按照运动员反兴奋剂的要求,各类麻辣香料都是不能进入食材名单的。

餐饮监理公司副总经理江南美透露,供餐过程中,送餐和接餐的人员不会接触,餐食会送到一个特设的缓冲区,这个区域有保温箱,然后由闭环内的人员转送至用餐区。

兵马未动,粮草先行。北京冬奥会还没开始,奥运村的食材供应商已经确定。治秀芳透露,像当地特产万全区的树莓生产企业就成功入列,成为北京冬奥组委会签约的一类食材基地,到时,参加冬奥会的各国运动员和代表都能品尝到莓香四溢的张家口树莓汁。张家口市餐饮协会还精心设计了特色小吃套餐,冬奥会期间将提供给签约酒店,让更多客人尝鲜筱面饸饹等本地美味。 特派记者 金雷 (本报崇礼今日电)

如何打造一座友好、安全、可持续的冬奥会赛场,听云顶建筑专家来解密——

箱式房有温度
人造雪有厚度

如果两个月后来云顶滑雪公园观看北京冬奥会的比赛,你一定对眼前的一切都很好奇——运动员在落差很大的赛道间如何转移,箱式房里为什么温暖如春,有7根雪道、3块场地的大规模滑雪场又是如何保证供雪的?本报专访云顶滑雪公园设施副经理陈荣钦,请这位清华大学的建筑专家来做解答。



■ 云顶箱式房搭建中
特派记者 金雷 摄

记者:云顶的建筑有什么自己的特色?

陈荣钦:崇礼地区,每年12月和1月时风比较大,我们建房子的时候也考虑稳固性的问题。在强风的影响下,去年这里的最低温度降到-40℃,非常冷,所以我们要满足保暖的需求。一般临时建筑的类型有篷房,集装箱式房,像平昌冬奥会就采用了篷房,但我们主要使用箱式房。箱式房是模块搭建,运到场地后再像搭积木一样组装起来。合成墙板里填有保温层,防风隔温的效果很好。我们篷房的比例很小,是因为篷房在强风情况下保温性差,稳定性也不如箱式房。

记者:建房子时选址是如何考虑的?

陈荣钦:有一些建筑我们建完要保留的,在规划设计阶段,就充分考虑它与场地的关系。比如运动员使用的打蜡房,在选址问题上经历了很多轮的讨论,一方面要满足冬奥会的要求,另一方面又要结合滑雪场公众使用的雪道和后期需要的一些功能,按照这个标准去选择最合适的地点。像打蜡房,冬奥会结束后,它改造成青年旅社都是可行的。

记者:云顶场地的高差很大,

对举办冬残奥会比赛是挑战吗?

陈荣钦:北京冬残奥会,云顶要举行单板滑雪的坡面回转和障碍追逐两个项目比赛。大家来了都能体会到,我们的场地高差比较大,A、B、C三个场地间最大超过50米。最初的方案是建一个坡道,从底下一直延伸至最上面,但让运动员坐着轮椅去走几公里的路,并不可行。现在我们在三个场地间设计了车行道,用接驳车帮助运动员在场地间转移,避免他们长时间在坡道上行走。另外在赛场设置了无障碍移动的流线,包括无障碍坡道、无障碍升降梯等必要的设施,方便运动员和观众去到赛场和看台。

记者:场地里,造雪机“火力全开”,它们的工作是怎么安排的?

陈荣钦:早期场地就使用意大利的天冰造雪系统,为举办北京冬奥会,我们在场地增加了造雪机的点位。造雪的工作也根据比赛来规划。像这次进行的世界杯也是冬奥会的测试赛,我们就先造A场地的雪,这里进行的是滑雪障碍追逐赛,等到A场地的赛道完成后,我们开始为举办障碍技巧和U形槽比赛的B场地造雪,最后再完成C场地的造雪。整个造雪过程都是用计算机

程序来控制的,它会根据实际的气候条件设计时间表,温度高的时候停工,温度适合的时候可以连夜或者连续几天工作。

记者:从7月,10月到11月,今年崇礼下了不少雪,场地的造雪工作会有什么不同吗?

陈荣钦:上世纪90年代开始,冬奥会赛场基本都需要人工造雪,因为全球气候变暖,自然降雪量不足,而且自然降雪的雪质无法保证,而人工造雪的雪质要好很多。而且,为了确保冬奥会举办,场地必须要考虑到冬季没有自然降雪的极端情况。自然降雪达到100厘米,压完雪也就10厘米的厚度,这跟人工造雪不是一个量级。而且自然降雪无法集中,我们不可能把其他地方的雪收集起来再拿到赛道上用。更何况我们每个赛道的长度、宽度都不一样,雪的需求量也不一样。像正在比赛的障碍追逐赛道,长度达到1.4公里,造雪量在整个场地里是最大的。而空中技巧的赛道长120米,是所有赛道中最短的,造雪量也最小。所以我们把这个赛道的造雪工作安排在最后,比较容易保障。

特派记者 金雷
(本报崇礼今日电)

耿文强斩获中国首个
钢架雪车世界杯冠军

本报讯 (记者 陆玮鑫)当地时间昨天,从奥地利因斯布鲁克传来一条振奋人心的消息,在钢架雪车世界杯第二站男子单人比赛中,中国选手耿文强滑出1分46秒04的佳绩,最终与英国选手维斯顿和德国选手格罗瑟尔并列获得该项目冠军,这也是中国首次在钢架雪车世界杯上登上最高领奖台,书写了中国冰雪项目新的历史。

本次钢架雪车世界杯因斯布鲁克站的决赛共进行两轮,以总成绩排

定名次。耿文强在两轮比赛中分别滑出了53秒10和52秒94,在所有参赛者中均位列第二。决赛次轮中出现令人意外的一幕,首轮过后占据领先的维斯顿,在最后关头出现失误,单轮成绩仅位列第四,最终“促成”三人总成绩相同,并列冠军的罕见情况。参赛的另一名中国选手闫文港和陈文浩分别位列第8和第12名。

其实,这并非27岁的耿文强首次书写中国钢架雪车的历史。2018年,他成为首个登上奥运舞台的中国

钢架雪车选手,并在平昌冬奥会上斩获第13名。随后,耿文强的状态越发出色,在去年的世界杯法国拉普拉涅站中,他与平昌冬奥会冠军、韩国选手尹诚彬并列获得男子个人季军,成为首个站上世界杯领奖台的中国钢架雪车男选手。此次在因斯布鲁克更进一步,也让人对他在北京冬奥会上的表现,有了更多期待。



■ 耿文强(中)站上世界杯最高领奖台