这件事的神奇程度，在人们看来大概接近于“老外来中国包饺子拿了第一名”。铸就神奇的中国团队，由三人组成，分别是领队罗明中，选手龚鑫和助手张佳辉。团队很年轻，选手龚鑫出生于 1995 年，今年 28 岁。

作为一名西式面点高级技师，龚鑫如今还有另一个身份——苏州市吴中技师学院教师。《新民周刊》在苏州见到龚鑫时，他正在校内的实训基地带着学生们做面包。龚鑫长一张娃娃脸，比实际年纪看起来还要小。他戴着圆圆的黑框眼镜，看上去就是那种能够安安静静做事的年轻人。

见面时，龚鑫向上卷起白色工装的袖子，露出一些印记，或者说是伤疤。成熟的面点师很少在日常做面点时烫伤自己。他告诉《新民周刊》，这些大多是近年比赛时留下的。“比赛时节奏快，要赶上进度，烤箱温度高，有时一心急，就把自己烫到了。”

10 月龚鑫夺冠的世界面包大赛，节奏就非常快。参赛团队需要在 8 个半小时内做出法棍、健康面包、香料面包、三明治、牛角包、丹麦面包、布里欧、艺术面包。这八大类面包，加起来超过了 100 个。所有面包做完放在桌上，形状各异，颜色丰富，像是一场面包展。

世界面包大赛始于 2007 年，由世界面包大使团（Les Ambassadeur du Pain）在法国创建，代表了各个国家及地区最高的面包烘焙水平，被称为面包界的“奥运会”。

这件事的神奇程度，在人们看来大概接近于“老外来中国包饺子拿了第一名”。

在 2016 年，龚鑫第一次参加世界面包大赛。赛事对于选手的年龄有着明确且严格的要求：每支队伍必须要有一位年满 25 周岁的面点师选手，以及一位 23 周岁以下的助手。在比赛中，有一些操作还必须交给年轻的助手完成，比如在今年的“世界面包”项目，长面包的整形和割刀就要留给助手。赛事方希望能够通过赛事完成传承，让年轻的面点师迅速成长。

当年龚鑫 21 岁，只能以助手身份参赛，最终取得了第六名的成绩。“在 2023 年以前，中国代表队最好成绩就是第六名。

下图：龚鑫在世界面包大赛上做出好看又好吃的面包。