



所以今年我们参赛前，目标就是‘保六争五’，没有想过冠军。”龚鑫告诉记者。

事实上，要想代表中国去法国参赛，也不是一件容易的事情。中国区选拔赛共设有四个分赛区，龚鑫和同伴先从分赛区的8支队伍中胜出，再去到全国总决赛，最后在今年6月拿到了唯一一张代表中国大陆地区的全球总决赛入场券。

8月龚鑫拿到了赛事方发来的技术文件，上面写着关于比赛的一切细节要求。仔细研究这份文件，成为正式开始备战世界总决赛的第一步，也是非常关键的一步。龚鑫认为，以往中国队成绩没有突破第六名，和没有完全搞清楚规则有关。

龚鑫向《新民周刊》回忆，上一次参赛时，印象里法国人发来的文件里很笼统，比如说营养健康面包，看到的只有一个名词，营养的概念是什么，怎样才算“健康”？这些都没有具体解释，他们只能靠猜测。后来的日子里，龚鑫得知法国人没有主动告知这些细节，但如果参赛选手发邮件询问，对方会具体解释。

有了之前的经验，龚鑫所在的中国队今年做足了准备。他们请了法语翻译，完整地翻译了技术文件，后来还跟他们一道前往法国。龚鑫看完技术文件，还会专门写邮件，翻译成法语，询问赛事方更多细节。

技术文件里提到，“营养健康面包”在小麦面粉之外，至少还要有一种谷物面粉。龚鑫就问赛事方，对“谷物”还有什么要求？果然，“谷物”有讲究，要保证“有机健康”。最终，龚鑫做出了一款包括了西藏高海拔黑青稞粉、青稞米、黑豆粉、鸡头米在内的面包。

从9月下旬开始准备，一直到去往法国前，龚鑫一直琢磨面包口味这件事。中国人从小的主食是米饭和面食，而法国人一直把面包当主食。饮食习惯上的差异，使得中国面点师即便在国内取得了成功，做出很受国人喜爱的面包，也很难在口味上完全接近法国人。

“口味这事是很主观的，面包大赛的规则，标准口味，都是法国人制定的。我们只能无限接近于他们。”龚鑫说道。

正式比赛在10月22日开始，龚鑫和同伴提前10天就到了法国。去法国前，他们

已经按照赛事要求，在苏州的基地里完整地模拟了6次，每次都要耗时一天。到法国，他们先去里昂，在那里熟悉一款比赛时要用到的面粉。

在世界面包大赛的八大类面包中，有一项是“本国香味面包”，要求选手做出一款带有自己国家香料的面包。为此龚鑫选择了新疆孜然、四川花椒、潮汕牛肉丸。他的理解是，既要体现中国特色，又不能过于突出，要考虑外国人对中国香料的接受程度。

在八个半小时的比赛中，龚鑫满脑子想的最多的是赶紧把每一种面包都做出来。总时长是八个半小时，但有些面包评委要提前品尝。对面点师来说，这是一项没有容错的比赛，要做得快，做得好看，还要好吃。

关于最后的结果，龚鑫只记得宣布中国队夺冠时，自己有一种从未有过的轻松。当时他们已经在法国待了近半个月。比赛总计三天，中国队虽然被排在最后一天上场，但前两天为了熟悉赛场环境，他们还是整天坐在场边，看完其他队伍比赛。比赛当天，半夜起床，凌晨4点赶往赛场准备。再想到从去年开始就准备，先在国内比，再一路到法国，着实是一段漫长的备赛过程。

如果把视线放得更久一些，会看到龚鑫从一个流水线上的工人，变成世界冠军，用了近10年时间。他出生在湖南湘潭，

下图：如今龚鑫是苏州市吴中职业技术学院的青年教师。

