

为中国拿下首个烘焙世界杯冠军 这些年轻人为何痴迷“玩面包”

■劳动报首席记者 罗菁

弥新,永远在不断进步,面包烘焙也是如此,任何一个行当都有无限的可能性。

小小一个面包,背后凝聚着一群年轻人的职业梦想。

2020年,中国队经过“路易·乐斯福杯”世界烘焙大赛的考验,从亚洲脱颖而出,最终在堪称世界烘焙届最高荣誉的烘焙世界杯巴黎总决赛上闪耀全场,不但晋级三强,更是首次夺魁,创下了历史纪录。

近日,劳动报记者采访了中国队的主力选手龚鑫和主教练王莉,了解到在备训、参赛过程中诸多不为人所知的“秘闻”,也见证了这些年轻人以技能为荣光的心中坚守。

立志摘下皇冠上的明珠

面包,对于中国人来说,是不折不扣的舶来品。尽管如今在城市中,面包房满街都是,吃面包也成了不少人的习惯,可相比于老外来说,似乎少了那份底蕴。

四年一届的“路易·乐斯福杯”世界烘焙大赛,与最终在巴黎举行的烘焙世界杯共同组成了烘焙届的最顶级赛事,汇聚了全世界的顶尖烘焙高手,在此一争高下。其中,亚洲选拔赛

是在进博会现场举行。王莉告诉记者,此前中国队也曾杀入过决赛圈,但却始终与奖杯无缘。

尽管如此,2020年,从全国选拔而出的一个“85后”加俩“90后”组成的年轻团队却给自己立下了目标——一定要摘下这颗皇冠上的明珠,证明中国烘焙职业人的实力。

“坦白讲,当时这就是个愿景。”龚鑫直言不讳道,“但既然是比赛,如果连第一名都不敢去想,那又怎么有勇气去夺?”

王莉也告诉记者,“虽然面包是舶来品,但中国选手同样有着自己的优势,“这些年轻人敢于创新,甘于吃苦,技术功底扎实,这为夺冠奠定了良好的基础。”

魔鬼训练依然“后怕”

队伍成立后,团队就投入了备训期。而这段时间的魔鬼式训练,至今让龚鑫想起来依然有些“后怕”。

首先,训练时间就令人“震惊”——每天至少在10小时以上,训练中还要极少喝水,吃饭也是草草了事。

“这完全是按照国际大赛的标准来制定的训练要求。”王莉告诉记者,别以为世界级的烘焙大赛玩的是“优雅”,其实

整个赛程同样对人的体力有着严格的考验,“选手们要完成甜面包、欧包和艺术面包的创作全过程,是从面粉、发酵、胚胎制作到最后成品,这就是一次与时间的赛跑。别说吃饭,就连上厕所都要计算时间,所以只能控制喝水的频次和量。”

如果只是身体累也罢了,关键还在于心理上的压力。

龚鑫在团队中主要负责艺术面包的制作,这是“玩面包”目前的“金字塔尖”。简单来说,别的项目或许比的是好吃,而艺术面包比的就是“好看”。选手必须发挥想象力,根据关键词来利用面包组成一个个造型,其中不能掺杂任何非食用骨架、黏着剂等,表达的主题和思想是这个项目的关键。

“艺术面包既讲究想象力,也必须拥有过硬的基本功,否则作品散架的可能性极大。”王莉表示,会做艺术面包的师傅,一定是日常面包的制作高手。

尽管作为国内的顶尖高手,龚鑫赛前的训练“成绩”却并不如人意——在国内的15次实训中,只有1次没有超时;在前往法国的实地3次训练中,同样只有1次符合时间规定。

“压力太大了。”龚鑫告诉

记者,看似精美的作品,成品前却是漫长的痛苦过程,既要讲究特色,又要具备美感,还要考虑到面包的承受力,加上有限的时间……所有这些交杂在一起,带给这位年轻人极大的考验。

“我的任务,就是既要保证选手的状态,又要做好减压。”王莉笑着表示,她一直给几乎“崩溃”的选手们打气,鼓励他们超越自我,“我们年轻,输得起,但我们不想输。”

0.1分优势拿下首个冠军

比赛,最终在世界的舞台上开始了。

决赛中,龚鑫的艺术面包赛题目是“国家音乐”,这与此前亚洲区的选拔赛题目如出一辙。于是,不少其他国家的选手出于谨慎的考虑,基本选择了当初的作品,最多也就是略加修改。

然而,中国队却完全更改了自己的作品。“此前我们的出线作品是以京剧为主题,但这一次我们选择了功夫熊猫,配之唢呐和琵琶。”龚鑫如此说道。

“当作品的上半部分出炉时,我悬着的心突然就放松了下来。”王莉告诉记者,“这是龚鑫发挥最好的一次。”

独特的设计加上完美的制作,吸引了众多高手的目光。加上另外两个项目的优秀表现,中国烘焙队最终以总分877.7分的成绩,拿下了全球第一,这也是中国队首次摘下这一世界大赛的冠军。

要知道,第二名日本队的成绩为877.6分,与中国队仅仅相差0.1分!或许,正是这些年轻人那一份执着的努力和不放弃的精神,成就了这关键的0.1分。

有挑战才有成就感

如今的龚鑫,已经成为明年即将在沪举行的世界技能大赛烘焙项目的提名专家。而王莉,则在为下一届烘焙“世界杯”而继续努力。

在这个城市中,有着太多的面包烘焙师,但他们常常隐藏在美食的背后,往往不被人所知。不少从事这一行的年轻人也会遇到职业困惑,怀疑未来的前景。

“拿到了世界冠军,让我对这一行更有自信了。”龚鑫告诉记者,正如中餐一样,历久弥新,永远在不断进步,面包烘焙也是如此,“任何一个行当都有无限的可能性。只要你拥有技能,就永远能应对时代给予的挑战,不断成就自我。”

坐火车进出上海需要核酸检测证明吗?

官方回应:目前不用,但托运物品将消毒

本报讯(劳动报首席记者包璐影)连日来,上海接连出现了多名新冠肺炎确诊病例,其中涉及机场货运区域。对此,机场方面特地强调,目前浦东机场客运航班正常运营,正组织力量尽全力为货运航班提供最大限度服务保障。

受此影响,不少市民对市区多个火车站点的防疫举措给予高度关注,尤其是疫情期间乘坐火车出行的相关注意事项。是否需要携带核酸检测报告?此前可以自由通行的中转通道是否还能畅通无阻……对此,记者向相关部门进行了详细了解。

红外测温仪 从落地式改为悬挂式

据虹桥火车站值班站长

介绍,近期受到疫情影响,虹桥站的客流呈现下降趋势,“以往,这里的日均客流量可以达到20万人次,现在每天进出站旅客基本在14万人次左右,确实少了。”记者了解到,为了有效做好防疫管控工作,虹桥火车站现有的6个出站口均配备了工作人员,每个口确保有4人值守,分工明确。

值得一提的是,以往落地式的红外测温仪已经改为了悬挂式,以此扩大覆盖面,同时,也让测温变得更为准确。出站后,安保人员还会在通道旁查验旅客的健康码。

铁路上海站相关负责人告诉记者,除了虹桥火车站之外,包括上海站、上海南站等在内的各个铁路站点均密切关注疫情变化,严格落实上海市疫情

防控政策要求,筑牢车站疫情防线。

“我们通过站区广播、电子显示屏等形式,加强防疫宣传,提醒旅客规范佩戴口罩,保持安全距离。”负责人表示,同时,严格落实进出站旅客全覆盖测温筛查,确保“旅客测温一个不漏、发热人员一个不放”。

托运物品 进行全覆盖消毒

记者注意到,除了加强旅客的防疫举措之外,铁路部门每天还对旅客托运物品进行全覆盖消毒,严控人与人、人与货之间交叉感染风险。

此外,负责铁路站点消毒的上海华铁旅服还加强了候车室的全面消毒,同时,加密对安检仪、电梯扶手、座椅、进

站闸机等重点处所消毒频次。

据华铁旅服相关负责人介绍,为了避免员工在工作中被感染,公司对一些会接触到旅客使用物品的岗位作业流程进行优化,明确作业人员严格按照“先消毒后保洁,先消毒后收送”的原则进行作业。比如垃圾收集、清运、分拣作业,库内进车厢消毒、保洁作业,列车卧具备品的收送、分拣、洗涤作业的流程与标准,高铁站车的防疫消毒作业流程和标准,从作业源头上卡控住疫情传播的风险。

铁路上海站 暂时关闭中转换乘通道

不少市民对于疫情期间乘坐火车出行的注意事项颇为关注。其中,较为集中的有以下

两个方面,记者专门向相关部门进行了了解。

关注度最高的就是——在上海各火车站出发或到达是否需要核酸检测证明?

对此,铁路部门表示:目前暂不需要。

不过,铁路方面相关负责人表示,当下,各站区进出站口均设有测温仪,旅客需经测温通过后才能进出站。同时,出站时还需提供随申码绿码证明。

那么,在上海各火车站之间还可以中转换乘吗?

对此,铁路部门给予了明确答复:根据上海市防疫要求,目前铁路上海站所有站区暂时关闭中转换乘通道,为此建议旅客们预留充足的换乘时间。