

49岁又怎样？

# “滑冰奶奶” 第8次征战冬奥会

2月4日，在北京冬奥会开幕式上，德国代表团的女旗手受到了大家的关注。她是德国速度滑冰传奇克劳迪娅·佩希施泰因，这个月的22号就是她的50岁生日。克劳迪娅是世界上第一位参加八届冬奥会的女选手，她也被人们亲切地称为“滑冰奶奶”。



## 历史“第一人” 8次参加冬奥会

2月5日晚，北京冬奥会速滑女子3000米决赛，一项新的奥运会纪录诞生，克劳迪娅保持了20年的纪录，被荷兰运动员伊雷妮·斯豪滕以3分56秒93的成绩打破。曾经的冬奥会冠军，却在本次比赛中位列20名选手之末。成绩虽然垫底，却被历史认定为“第一”——49岁，历史上年纪最大的女子冬奥选手；八届，历史上参加冬奥会次数最多的女运动员；在过往七届中，总共拿下5金2银2铜。

“我是笑着滑过终点线的。”克劳迪娅声音微颤，“我实现了自己的目标，这可是我的第八次奥运会。”她说。当岁月的指针倒转，她也曾经是德国队最年轻的选手，也曾有着辉煌的战绩：第一次征战冬奥就摘得铜牌、收获过5枚金牌、打破过世界纪录。然而，竞技体育在很大程度上来说本就是身体素质的比拼，运动员有黄金年龄，许多选手28岁就被称为“老将”。随着年龄的增长，身体机能的下降是许多运动员离开赛场的重要原因。



相差27岁

## 跟中国小将同组竞技

当天的比赛中，49岁的克劳迪娅与22岁的中国小将阿合娜尔·阿达克站上了起跑线，两人第一组出发。德国老将微笑着调整好起跑姿势。“预备”，她的眼神慢慢坚定。枪响，一道弧线掠过冰面，弯道摆臂，直道冲刺，步幅虽不大，但德国老将始终有自己的节奏。

第一圈，她与中国选手成绩接近；第二圈，开始落后；第三圈后，差距越拉越大……最后的直道，克劳迪娅加速冲刺，但依然落后阿合娜尔·

阿达克近5秒。

最终，德国人以4分17秒16的成绩结束比赛，比自己20年前的奥运会纪录(3分57秒70)差了近20秒。当滑过终点线时，克劳迪娅没有沮丧，而是举起了双臂，像个胜利者一般，迎接属于自己的“第一”。

要知道，在“滑冰奶奶”第一次进入职业赛场的1988年之后的11年，这位新疆姑娘阿达克才刚刚出生。

## 冬奥会开幕式 担任旗手高光时刻

能在北京冬奥会开幕式上担任德国代表团旗手，克劳迪娅说这是自己人生的高光时刻。“今天，我的成绩已不再重要，重要的是我来到了这里，滑到了终点，我为自己感到无比自豪。”

一名荷兰记者问：“你是不是20年前就开始参加奥运会了？”“不，是30年！”克劳迪娅非常骄傲，“这次奥运之旅比任何一届都特殊，在疫情下，举办冬奥会变得异常艰难，但中国做到了！我能如愿来北京，非常感恩，这是我创造历史的一刻！”

综合光明网、新华社报道

## 冲过终点被判犯规 王强无缘改写历史

据新华社电 2月8日晚，北京冬奥会结束越野滑雪男女短距离(自由技术)争夺，挪威选手和瑞典选手分获冠军。中国队共4男4女满额出战，最终只有王强晋级，但在完成1/4决赛后被判犯规，失去了半决赛资格，无缘创造中国队的历史。

王强表示，这个比赛日感觉状态相当不错，他也在下午的资格赛中位居第五。上届平昌冬奥会，他在男子短距离(传统技术)排名第63位。晚间

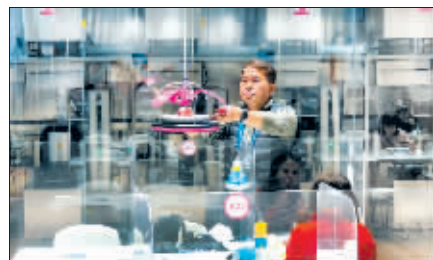
的1/4决赛，30名晋级的选手被分成5个小组，每组前两名和其他选手中两名最快的进入半决赛。第4小组出发的王强一度落到第四，但在冲刺阶段发挥出色，小组第二名冲过终点，按照规则应该直接晋级。

不过，随后的半决赛12人出发名单中却没有王强的名字，成绩公告显示他被判犯规。王强赛后表示，同组中有选手雪杖折断，还有挪威选手摔倒，“应该是裁判认为我在超越他的

时候发生碰撞，判了我犯规。”

此前，中国选手在冬奥会越野滑雪男子短距离项目的最好成绩是2010年的第21名。如果王强能进入半决赛，必将实现新的突破。据了解，中国队赛后提出申诉，但最终未能改变结果。这也让王强非常无奈：“如果进入前12名，不一定能晋级决赛圈，也应该能改写历史。但是，没有办法。”接下来，王强还会出战其他比赛，有望参加男子4×10公里接力。

冬奥日记



## 餐厅吃饭 机器人定点“投喂”

□本报特派记者 张堃雷 王坤/文 韩伟/摄

来冬奥会的第7天，终于有机会在主新闻中心的媒体餐厅吃一顿饭了。想到这里，忍不住心疼自己一秒……

可能有人会问，吃一顿饭那么难吗？笔者只想说，没有最难，只有更难。为了给大家带来最新鲜的报道，本报的“冬奥三剑客”几乎只要睁开眼睛，不是在各个场馆，就是在去往场馆的路上，主新闻中心(MMC)对我们来说只是乘车中转站。这样一来，吃饭就只能靠在各个场馆的茶歇，或者是后半夜回到宾馆后才能吃上一口方便面。但对于已经吃了7天方便面的我们来说，现在只要听到方便面袋的声响就想吐。于是，我们终于下定决心，打算“放点血”，大快朵颐一番。

好在2月9日迎来了暂时的“赛事低潮期”，我们可以来媒体餐厅尝尝鲜了。由于闭环内无法使用微信和支付宝的支付功能，我们只得先注册了“数字人民币”。来到点餐区，各式菜肴让人不免有些心疼钱包——肉菜50元-60元一份，素菜20元-25元一份，米饭5元一碗。要想像平时一样敞开来吃，恐怕是个奢望。

但贵有贵的道理，为了节约人工成本，同时最大限度地避免人员聚集，这个媒体餐厅的做菜、上菜服务都是由高科技机器人完成的。只要记者在点餐处支付并提供座位号，做菜机器人就会按照既定的程序炒菜、烹饪，然后由上菜机器人将菜品从上空“运输”，并定点“投喂”给点菜的记者。这种极富科技感的设计，让人不免产生了时空穿越的错觉。或许10年后的餐厅，就会是这个样子吧！

因为记者没有赶上15时的午饭点餐截止时间，最后只能点了一碗由机器人全程制作的麻辣烫。虽然没有享受到上菜机器人的“定点投喂”服务，但在取餐过程中看到麻辣烫机器人“师傅”在等待菜品制作完成的过程中不停扭动的身体，还是相当解压。

