

谷爱凌、苏翊鸣，决赛见！

谷爱凌轻松晋级 自由式滑雪女子坡面障碍技巧决赛

14日上午，因大雪推迟一天的北京冬奥会自由式滑雪女子坡面障碍技巧资格赛在云顶滑雪公园打响，中国选手谷爱凌凭借第二跳的出色发挥，得到79.38分，以资格赛第三的成绩轻松晋级次日决赛。

在经过接连两天的大雪后，当日崇礼阳光明媚、万里无云。通过抽签排序，谷爱凌第一位登场，另一位中国选手杨硕瑞也参加了比赛。

10时许，第一轮比赛开始。率先出场的谷爱凌在道具区连续

出现轻微的瑕疵，在跳台区也未选择难度太高的翻转动作，首轮仅得到57.28分，要想通过这个分数直接晋级决赛存在一定难度。

第一轮此后登场的选手中，在女子大跳台项目分获亚军、季军的法国选手苔丝·勒德和瑞士选手玛蒂尔德·格雷莫德也接连出现失误。首轮过后，谷爱凌位列第11名。

第二轮谷爱凌再次登场，道具区的表现明显比第一轮稳定，再随着两个900度的翻转稳稳落

地，79.38分，谷爱凌凭借第二轮的完美表现，最终以资格赛第三的身份成功晋级。

爱沙尼亚选手凯莉·西尔达鲁发挥稳健，两轮得分均在80分以上，第二轮更是凭借一个1080的翻转动作，得到了86.15分的全场最高分，以资格赛第一的成绩晋级决赛。

挪威名将约翰妮·基利两轮比赛同样发挥出色，获得资格赛第二名。中国选手杨硕瑞排名第23位，无缘决赛。

新华社

“我比谷爱凌还紧张， 结果她在淡定吃韭菜盒子” 一个韭菜盒子， 见证谷爱凌惜时如金

在14日的北京冬奥会自由式滑雪女子坡面障碍技巧资格赛中，现场记者们着实为第一滑发挥一般的谷爱凌捏了把汗。她的排名一度挂在第11位，要知道，只有前12名的选手才能晋级决赛。谷爱凌用流畅的第二滑拯救了自己。看到她步伐匆匆地走进混采区时，刚长舒一口气的记者们立刻躁动了起来。

“不好意思，我今早喝了杯咖啡就来比坡障资格赛了，现在我要赶紧补充点能量，因为我马上就得起去旁边的U槽（U型场地）接着参加训练。”

说罢，她又继续向前走去。身后有记者大喊

道：“爱凌，你吃的什么呀？”

“韭菜盒子！”这名18岁的运动员转过身来，得体地回答道。紧接着，她就继续匆忙向围栏外走去。而这随后也引爆了社交网络，网友纷纷表示：“我比谷爱凌还紧张，结果她在淡定吃韭菜盒子”。

不一会儿，谷爱凌的身影便出现在通往U槽顶端的拖牵上，她甚至没有换下方才比赛时身穿的3号号码布。

很快，她就飞翔在了U槽之上。

就在我们眼前，谷爱凌完成了一次“时空平行切换”！综合新华社消息



新华社发



新华社发

苏翊鸣晋级 男子大跳台决赛

14日，在北京冬奥会单板滑雪男子大跳台资格赛中，前不久刚创历史摘得坡面障碍技巧银牌的中国选手苏翊鸣成功晋级决赛，摘得坡障项目金牌的加拿大人马克斯·帕罗特名列资格赛第一。

比赛在北京石景山区首钢滑雪大跳台进行，共有29位运动员参赛，其中8位是“00后”，2004年出生的苏翊鸣是所有运动员当中最年轻的。三跳中两个最好的成绩相加后，取前12名晋级决赛。

第一跳，第八个出场的苏翊鸣成功做出转体180度的动作，稳稳落地后，取得整场比赛单跳最高的92.50分。挪威选手马库斯·克莱韦兰同样做出转体180度，但抓板动作不同，获得87.75分紧随其后。

第二跳，苏翊鸣选择站上出发区最高点，做出转体1440度的动作，落地时手触雪，拿到62.75分。“抗癌战士”帕罗特凭借转体1620度动作，拿到第二轮次的最

高分。

第三跳，日本选手大冢健发挥最为出色，用一个三周偏轴转体1800度拿到91.50的高分。帕罗特第三跳选择挑战转体1800度，不过在落地时出现失误，仅拿到26.50分。苏翊鸣在第三跳同样出现了落地失误的情况，仅拿到28.00分，最终资格赛位列第五。

前不久结束的北京冬奥会单板滑雪坡面障碍技巧赛前三名帕罗特、苏翊鸣、麦克莫里斯纷纷顺利“上岸”，成功晋级决赛。2018年平昌冬奥会男子大跳台冠军塞巴斯蒂安·图唐在三轮次中有两跳出现失误，最终遗憾无缘决赛。

“（第三跳落地失误）是技术上的一些问题，晚上会去找出问题，包括一些需要改进的地方。明天才是最关键的，希望在明天可以把我想要做的动作都完整地表现出来。”苏翊鸣说。

根据赛程安排，北京冬奥会单板滑雪男子大跳台决赛在15日下午举行。

新华社

“冰壳”产能将增加30多倍 我们离“墩自由” 或许已经不远了

北京冬奥会赛程过半，吉祥物“冰墩墩”刮起的旋风还在持续，“一墩难求”的现象仍未缓解，但不要着急，你的“墩”可能已经在路上了——记者日前探访广东东莞的“冰墩墩”组件生产工厂了解到，制约“冰墩墩”产量的“冰壳”产能即将提升超过30倍，我们离“墩自由”或许已经不远了。

“冰墩墩”为啥产量少？ 难在“冰壳”

东莞众盛硅胶制品有限公司坐落在广东东莞市东坑镇一个不起眼的巷子里，公司外墙上装着一个篮球筐，门口贴着招工信息——招聘开机员、质检员和点胶工，“包吃住，四菜一汤”。

记者来的时候，恰逢东坑镇政府到企业调研，询问企业的困难和需求——在这个制造业重镇，有包括众盛在内的多家与冬奥会相关的制造企业。

2019年，众盛被确定为25厘米“冰墩墩”公仔的硅胶外壳供应企业。根据订单情况，众盛做了两套模具，在春节前交付了约5万个“冰壳”。事实上，在公司的生产车间，“冰壳”仅仅占据了一个角落，众盛还为“可口可乐”“babycare”等知名品牌做代工。

众盛的创始人李寅贵在春节前完成“冰壳”和其他产品的订单后，给自己和工人都放了一个长假，本打算元宵节后再开工。但冬奥会开幕，“冰墩墩”爆红，年初四的一通电话让他上了火——“冰墩墩”需求量大增。25厘米这个尺寸的“冰墩墩”公仔，又是市场上最受欢迎的“冰墩墩”产品之一，生产“冰墩墩”的熊猫本体毛绒玩具工厂扩产相对容易，但“冰墩墩”的衣服“冰壳”短缺。

李寅贵紧急赶回公司，并叫回了能赶回的工人加班加点，24小时生产“冰壳”。记者在生产车间看到，两台机器正不停运转。工人将硅胶原料放在模具上送入机器加热处理，冷却后由工人手工脱模。由于“冰壳”是特异形状，脱模既需要相当大的手劲儿，也需要比较精细的技术——整个过程需要大约5分钟。

众盛公司推广部主管左晓川说，“冰墩墩”的制造难就难在外壳，“冰墩墩”产品本身透明度要求极高，又要注意外层防刮花，又要具有柔韧度和硬度，让毛绒公仔既能够放进去又能够立得起来，同一产品中要求不同的硬度。

800到3万， 产能即将释放

在众盛公司产品车间隔壁的模具车间里，嗡嗡作响，钢屑飞溅——数控机床的刀头正在“雕刻”一个枕头大小的钢材，约两周以后，这个大钢块将变成一个亮闪闪的“钢墩墩”——它就是冰墩墩外壳的模具。

由于目前只有两套模具，即使24小时满负荷生产，目前冰墩墩外壳一天的产量，最多也就800个。

因此，众盛公司对于新的“钢墩墩”可谓是“望穿秋水”。目前，他们已经接到了40万个硅胶外壳订单。根据订单数量和交货时间的要求，众盛需要在2月底前增加80套模具。这仅靠自己生产是远远不够的，好在他们很快就寻找了合作厂家，一起赶制模具。

80套“钢墩墩”全部到位后，“冰壳”的日产能将从现在的800个增加到3万个。按照这个速度，“冰壳”的月产量将达到90万个，无疑将有效缓解“冰墩墩”目前供不应求的情况。

“冰墩墩”放久了发黄？ 正常现象

最近一段时间，也有前两年购买了“冰墩墩”的网友晒图——放置了一两年的“冰墩墩”的外壳变黄了。

生产厂商表示，由于采用了安全环保的食品级的硅胶，材料在阳光和空气的作用下会发生一定的氧化，出现发黄是正常现象，要在保养上下功夫。

“冰墩墩外衣使用的硅胶是食用级硅胶，是安全环保的，硅胶跟空气接触就容易氧化出现发黄，保养中可以做的是，冰墩墩落灰时及时处理，不用时可以用袋子密封起来，减少和空气的接触。”左晓川说。

新华社