

满额出征， 中国队面临重重挑战

——米兰冬奥会短道速滑项目前瞻

□新华社记者 丁文娴 刘阳 高萌

中国健儿在冬奥会历史上夺得金牌最多的大项是什么？答案是短道速滑。在即将到来的米兰冬奥会上，短道速滑依然是中国队的冲金点之一，获得满额参赛名额的中国短道队将全力捍卫荣耀，而他们面临的挑战也十分严峻。

米兰冬奥会短道速滑比赛将于2月10日至20日举行，共产生9枚金牌，分别来自男、女500米、1000米、1500米和男子5000米接力、女子3000米接力、混合团体接力。

中国队已经通过本赛季世界巡回赛锁定满额参赛资格，目前参赛名单已公布，男运动员有孙龙、刘少昂、林孝俊、张柏浩、李文龙，女运动员为公俐、张楚桐、王欣然、范可新、杨婧茹。其中，老将范可新将第四次走上奥运舞台，公俐、王欣然等四人将实现冬奥首秀。

短道速滑队是中国冬季项目运动队中当之无愧的“王牌之师”，贡献的金牌数在中国队冬奥金牌总数中占比过半。自杨扬2002年在盐湖城实现中国冬奥金牌“零的突破”后，中国短道速滑队在历届冬奥会上都有金牌入账，北京冬奥会收获2金1银1铜，位列该项目奖牌榜并列第二。

不过进入米兰冬奥周期，这支“王牌之师”状态有所起伏，尤其近一年战绩难言理想。2025年世锦赛，主场作战的中国队因主力队员伤缺等客观原因，仅获1银1铜。本赛季全部四站世巡赛，中国队只拿到1金6银4铜，唯一的金牌来自混合团体接力。

目前，中国短道速滑队整体呈现“男强女弱”之势，女队相对缺乏具有绝对实力的选手，与世界顶尖水平存在一定差距。在米兰，希望最大的冲金点是男子5000米接力。近三届世锦赛，中国队在该项目上夺得2金1银。本赛季世巡赛，中

国队三夺男子接力银牌。除此之外，男子中、短距离项目也具备争夺奖牌的实力。刘少昂、林孝俊、孙龙等队员在本赛季世巡赛个人项目上多有斩获，林孝俊、孙龙还分别夺得2024年世锦赛男子500米和1500米冠军。

放眼世界，中国队面临的挑战将比四年前更为严峻。米兰冬奥周期，欧美队伍强势依旧，加拿大队的实力尤为突出，2025年世锦赛入账6金，本赛季世巡赛第二站更是狂揽7冠，2024—2025、2025—2026赛季均将国际滑联团体水晶球奖收入囊中。加拿大名将丹吉努是这两个赛季的男子水晶球奖得主，在1500米赛道上几近无敌，其他两个单项也具备顶尖实力。他的队友杜博伊斯和萨罗特近来表现同样出色，后者荣膺本赛季女子水晶球奖。

荷兰队中有贝尔塞伯、范特·沃特等名将，北京冬奥会女子1000米冠军舒尔廷将在米兰冬奥会的短道速滑和速度滑冰赛场双线作战，表现值得期待。意大利队派出西盖尔等选手，手握11枚冬奥奖牌的35岁老将丰塔纳也将披挂上阵，主场作战的他们冲击力不容小觑。此外，比利时、美国等队中也不乏大赛领奖台上的常客。

至于中国队的老对手韩国队，虽然近年来在欧美强队的冲击下统治力有所下滑，但实力依然强劲。两届冬奥会女子1500米冠军崔敏静宝刀未老，新生力量金吉莉、林钟彦表现亮眼。去年初的哈尔滨亚冬会上，中国短道队收获2金，韩国队则夺取6金，在中韩直接交锋中占据上风。

近些年，每届冬奥会都在见证短道世界格局的变化：从都灵冬奥会“韩流”独步天下，温哥华冬奥会中韩对抗重回均势，到索契冬奥会俄罗斯异军突起，平昌冬奥会欧洲实力初露，再到北京冬奥会群雄各领风骚。米兰的冰场又将书写怎样的故事，让我们拭目以待。

新华社北京1月28日电

□新华社记者 安路蒙

在内蒙古自治区乌审旗的草原深处，藏着一座“奶皮小镇”——嘎鲁图。在这里，奶皮子不只是传统早茶中的一味，它跃入火锅、融进咖啡、铺上披萨、包入月饼……在一张张奶皮子的“七十二变”中，传统与创新激烈碰撞，激活的不仅是味蕾，更是一条充满生机的人文经济产业链。

清晨七点，嘎鲁图草原刚刚苏醒。牧民巴图家的厨房里，砖茶在铜壶中咕嘟作响，他从静置了一夜的鲜奶表面，轻轻揭起一张淡黄色、布满皱褶的奶皮子。这张浓缩了三四斤鲜奶精华的奶脂，是蒙古族早茶桌上不可或缺的灵魂——掰下一块投入咸奶茶，看它在茶汤表面绽开点点油花，醇厚的香气驱散晨间的微寒。

几乎同一时间，几公里外的民心奶食品加工坊已是机声隆隆。标准化生产线上，上千张奶皮子正同步进行烘干定型。它们将被真空包装，贴上快递单，发往上海、杭州等城市。车间负责人巴音那木日穿梭其间，语气里透着忙碌的喜悦：“订单根本停不下来。2025年产量大增，现在每天要用掉约2吨鲜奶，稳定产出2000多张奶皮子。”

从牧民家自制的餐点，到走向全国市场的商品，奶皮子的“出圈”并非偶然。这种天然、高蛋白的传统美食，契合现代人对优质食材的追求。而嘎鲁图，这座因制作出“最大的奶皮”而被誉为“奶皮小镇”的地方，敏锐地抓住了这股风潮。

奶皮子的走红，背后是一套系统性的产业振兴逻辑。

早在2022年，嘎鲁图镇就启动了奶业振兴产业链项目。在上游，当地轮茬种植早熟燕麦草和青贮玉米4000余亩，建设饲草料“中央厨房”，为周边1300余户农牧民供应稳定优质的饲草；同时引进优质娟姗牛，并推动奶牛单产提升。一系列组合拳下来，全镇牛奶年产量已从2022年的81.7万公斤大幅跃升至近500万公斤，为奶皮产业提供了优质的奶源保障。

中游的加工环节也在提质扩容。一批现代化奶食品加工厂相继建成，在保留传统工艺精髓的同时，引入标准化生产，保证了产能与品质的稳定。

充满想象力的跨界融合，则为“奶皮小镇”注入了新的活力。

嘎鲁图镇顺应新消费趋势，通过举办奶食品创意大赛、“了不起的奶皮匠人”评选等活动，点燃了广大奶牛养殖户、食品个体工商户的创意热情。一时间，小镇变成了“风味实验室”。奶皮子火锅、奶皮子咖啡、奶皮子披萨、奶皮子月饼等“花式吃法”，不仅满足了消费者多元化、时尚化的餐饮需求，更让奶皮子的价值实现了倍增，让牧民的“钱袋子”鼓了起来。

奶皮子糖葫芦店主邢贺丽是创新的代表之一。她将奶皮子切段，夹入山楂等水果和冷萃酸奶，再裹上晶莹的薄糖。“一开始试过，接受度不高。但去年看到趋势再坚持做，一下子就火了。”如今，她的奶皮子糖葫芦每天能卖出上百串，水果夹心款尤其受欢迎。

“这些创新产品，不仅打开了销路，更重要的是让传统奶制品与现代生活接上了轨。”嘎鲁图镇副镇长王敏静说。

如今在嘎鲁图，游客可以参观现代化牧场，体验传统奶皮制作技艺，在街头小店品尝琳琅满目的奶皮创新美食，最后带上精致的伴手礼离开。一条融合了第一、第二、第三产业的完整链条已然清晰，奶皮子成为串联起养殖、加工、餐饮、文旅的核心IP。

“下一步，我们将继续在奶牛养殖、牛奶加工、奶皮产销、文化旅游和科技研发上发力，把产业链做长做强。”王敏静说，目标是让这份草原醇香飘向更广阔的市场，也让更多农牧民分享产业发展的红利。

新华社呼和浩特1月29日电

人文经济激活消费新动能

在内蒙古嘎鲁图感受奶皮子的『七十二变』

