

编者按

9月23日,杭州第19届亚洲运动会盛大开幕。在竞赛运行服务、观众服务、媒体运行服务、后勤保障服务等多个业务领域,数以万计的服务保障者为远道而来的运动员、游客等提供高质量的服务。

有这么一群“工匠”积极加入护航亚运的志愿队伍,他们默默无闻、兢兢业业,冲在亚运比赛服务的“第一线”,以辛勤付出和日夜坚守助力亚运会顺利圆满举办。让我们一起来聆听他们的亚运故事吧……

王露清：绽放“大莲花”，传承工匠魂

杭州奥体中心体育场俗称“大莲花”，于2009年奠基开工,2019年竣工投入使用,成为一代杭州人的记忆。而在王露清的印象中,似乎还有一些特殊的情结。

2016年,王露清成为G20杭州峰会的保电工作者,在国博中心远远就能看到在建中的体育场,这是他第一次这么近距离地观察“大莲花”。这一次次的遥望,似乎都在为王露清和“大莲花”的再次相遇埋下伏笔。

此次杭州第19届亚运会的保电工作,王露清作为第一批入驻亚运核心场馆“大莲花”的成员,终于再续前缘。这7年之间,王露清经历了2018年世界短池游泳锦标赛、2021年中国质量大会等多项重大活动保供电工作,以及迎来了儿女的出生。他不无感慨地说,看着“大莲花”就像看着长大的孩子一般。

日行2万步，
走遍“大莲花”每个角落

初到“大莲花”的时候,王露清对这座场馆并不熟悉,对他来说最重要的一项工作就是“走路”。他走遍了整个体育场的里里外外,上上下下,不放过任何一个角落和细节。

他的工作是对场馆里所有的用电设备进行溯源和排查,每天在场馆里步行超过2万步是常态。他和同事们反复排查了体育场照明、大屏、音控、升旗系统等用户侧重要的电气设备,涉及插座、开关、照明等保电细节上万余处,排查整改了隐患缺陷500余条,对馆内插座、临时用电负荷等进行管理,对照场



馆运行实际情况做好保障方案、应急预案等编制工作,确保电力设备在赛事期间可靠运行。

“我的脑海里已经有了场馆的高清地图,馆内的每个位置,都能第一时间定位。”即便如此,面对建筑总面积达22.9万平方米、总供电容量

28460千伏安的巨大工程,王露清的工作仍然困难重重,甚至一次小意外,就可能导致好几天的工作都要前功尽弃。

作为“大莲花”9个保电责任区片长之一,王露清既要负责与场馆方沟通协调保电人员的工作安排,又要参加现场运维保电工作,但他觉得这样的工作

忙碌又充实。

“赛事期间有很多的临时用电负荷设备接入,临时设施在可靠性上有所欠缺,”让王露清感到庆幸的是,正是有了充足的应急预案和时刻准备着的电力保障团队,最终在赛事期间顺利完成了保障任务,确保万无一失。

“马上出发”是青年工匠的常态

正如“大莲花”承担着杭州第19届亚运会、杭州第4届亚残运会开闭幕式和田径项目的比赛,是亚运场馆里的核心区和主战场,王露清所代表的无数电力工匠,也是亚运后勤队伍的核心战力。他们默默扎根基层,充分做好赛事保电准备,肩负亚运电力安全“守门员”的重任。这背后,是他们从无数个大大小小的供电所、工作室开始的平凡故事。

从10多年前踏入供电服务站的大门,抄表运行、安装维修、低压运检、营销服务,王露清先后在多个岗位历练。电力抢修是项特殊的工作,常常需要24小时待命,没有正常的节假日,越是逢年过节、严寒酷暑,王露清的工作就越忙,“马上出发”是他在平日工作中的口头禅。

王露清把每一次的工作都当成和自己比拼的“擂台赛”,与自己不断过招,这也使他在各种技能比武中屡获殊荣。对他来说,本职工作和技能比武是相辅相成的关系,每次集训都能让他多学习一次理论知识和多提高一回技能水平,而他的知识体系又来源于日常工作的点点滴滴。也因此,王露清先后获评“首届萧山工匠”、“新时代浙江工匠”,工作室被杭州市总工会评定为“杭州市高技能人才(劳模工匠)创新工作室”。

为践行绿色理念,“大莲花”在建设之初就定下了设计使用年限100年的建造目标。而在这100年里,还会有无数像王露清一样的工匠,继续书写属于新时代电力工人的传奇。

顾奇军：“亚运菜单”背后的家乡味道

2016年G20杭州峰会,国宴菜单上的精致杭帮菜,至今为人津津乐道。时隔七年,又一场国际盛会在杭州召开,作为杭州第19届亚运会官方接待饭店,宝盛宾馆的后厨也经历了极具挑战的“实战”。

担任宝盛宾馆厨师长的顾奇军,早在G20峰会期间就有了国外媒体团的接待经历,对高标准和国际性接待有了丰富经验。但此次亚运会的用餐接待时间涵盖了早餐、中餐、晚餐及夜宵,对顾奇军和同事们来说仍是不小的挑战。

比如,自助早餐一般6:30-7:30开始供应,厨房提前两小时就要开始准备。结束早餐的收尾工作,中餐档又要无缝衔接,晚餐、夜宵亦然。这意味着,每天的工作节奏变得异常紧凑,休息时间也大大缩水。

作为在宝盛宾馆扎根近20年的“老炮儿”,顾奇军的“坐镇”,给团队成员吃下了“定心丸”。这份底气不仅来自于工作资历,更是对烹饪数十年如一日的感情早已内化于心。

“亚运菜单”背后的“小心思”

亚运赛事期间,宝盛宾馆的“亚运菜单”总共有几十道菜,每周变着花样轮换供应。

“亚运供应菜单里,我们主要考虑的是荤素营养搭配,以及下榻宾客们的偏好和口味。”顾奇军说,因为是自助餐形式,除了热菜之外,他们在菜单中还添加了一些偏西式的沙拉、烤肉和点心,以此增加餐点品种的丰富度。此外还有一些特色档口,比如馄饨、麻辣烫、北京烤鸭、杂酱面、广东点心、刺生台等区域特色美食,供各地远道而来的客人品尝。

为了提供更好的服务,宝盛宾馆的厨房还进行了改造,在厨房全方位安装



了摄像头,并对清真厨房做了部分设备的整改。考虑到部分外宾的宗教信仰,他们设立了专门的清真厨房。清真厨房单独封闭式设立,垃圾也单独处理,包括里面使用的所有锅碗瓢盆和厨具器皿都是全新采购的。

对顾奇军来说,厨师不仅要钻研食物,更要“看人下菜”。G20峰会期间,顾奇军和同事们就提前对下榻的宾客做好“背景调查”——了解客人来自什么国家、有哪些饮食习惯、是否有

宗教信仰等,从而合理安排菜单。也因此,不仅收获了“G20先进管理”等殊荣,更让顾奇军对亚运会的接待工作充满信心。

20年“长跑”之路,坚守家乡至味

热爱可抵岁月漫长,顾奇军就是最好的例子。从2004年毕业实习至今,他一直在宝盛宾馆默默耕耘。顾奇军坦言,因为从小比较喜欢美食,所以选择了烹饪行业。而成为一名厨师以

后,他已经历了近20年的“长跑”,这是他骨子里对热爱的坚守。

如今,他是国家特一级技师,是萧山区总工会认定的“职业技术带头人”,但在宝盛宾馆后厨,头戴厨师帽、手拿菜勺的顾奇军仍然还是一副踏实诚恳的模样。在杭州市首批非物质



文化遗产特色酒店的宝盛宾馆,很多非遗特色菜都出自顾奇军之手,与此同时他在清蒸扁鱼、莴笋炒木耳、萧山萝卜干烧肉等家常菜上也从不懈怠。

作为一名地地道道的萧山人,每次谈起家乡美食,总能打开顾奇军的话匣子。尤其是本地家喻户晓的萝卜干,在顾奇军看来,虽然形似简单,但做起来并不容易,“要先自己腌,腌好之后蒸上一两个小时,然后再炒,把油炒到透。萧山本地老做法是蒸,我们创新研发,并且加了‘炒’这个环节,在烹制上实际要花很长时间。”

这次的“亚运菜单”,顾奇军就加入了萝卜干这样食材,许多菜肴的开发都是围绕这个主题进行设计。顾奇军的诀窍是,萝卜干本身自带咸甜口味,开发不同的菜肴都需要给萝卜干作甜度和咸度上的细腻调整。“比如做萝卜干卷,可能会稍微带一点点甜,前期把萝卜干在水里稍微冲一下再去炒,让它的口感达到最佳状态。”

值得一提的是,宝盛宾馆还有着众多萧山非遗美食,如风味蒸钱塘鱼、沙地大东坡、干菜木桶肉等,这些都是顾奇军的拿手菜。此次他也在菜单里融合了许多家乡非遗菜品的元素,让宾客们通过品尝本地特色美食,记住萧山的味道,感受萧山的文化。

顾奇军说,每天颠勺是个力气活,所以他还保持了早起晨跑的好习惯。或许在他心里,更希望的是有一天,家乡的美食风味可以跑出杭州,跑向世界,让更多人爱上独属于他的家乡味道。