



“梦之队”期待跳出新高度

中国跳水队渴望书写奇迹

本报讯 说起中国体育代表团中的“王牌之师”，中国跳水凭借雄厚的实力和骄人战绩当之无愧。本届奥运会，中国跳水队将有4女6男共10位运动员，参加全部8个小项的角逐。自1984年至今，中国跳水队已夺得47枚奥运金牌。不过，同乒乓球等强项相比，中国跳水队还未曾在单届奥运会上实现包揽全部金牌的壮举。在巴黎，他们渴望书写奇迹。

其中，作为中国女子3米板新的领军人物，陈艺文、昌雅妮在本周期还从未让女子双人3米板的冠军旁落。巴黎奥运会，她们还要参加单人3米板项目的角逐，陈艺文稳定性更胜一筹，多次站上世界杯和世锦赛的最高领奖台，昌雅妮同样实力不俗，曾斩获2024年多哈世锦赛冠军。这两枚金牌应该会比较稳定的。

同样拥有绝对实力的女子双人10米台，全红婵/

陈芋汐在过去的三年中，包揽了世锦赛、世界杯、亚运会等所有大赛该项目的冠军，可以说“难逢敌手”。在单人项目上，全红婵和陈芋汐也经常上演的精彩对决。对于陈芋汐来说，奥运会女子单人10米台金牌是她完成大满贯的最后一块拼图。在巴黎奥运会赛场上，中国跳水双姝之间必然又将展开一场高水平的较量。全红婵表示，“我们俩从2022年以后就一直配合，互相进步，我们两个是最好的搭档。在场上是对手，在场下我们是最好的队友。”陈芋汐表示，二人平日里相互督促、共同进步，希望在巴黎奥运会上发挥出实力和水平。

男子方面，王宗源是3米板项目绝对主力，他将和河北健儿龙道一搭档参加双人3米板项目，两人自组队以来成绩稳定，一举拿下世界杯总冠军和世锦赛冠军，作为东京奥运会3米板双人、单人项目双料冠军，

伤愈复出的谢思埸成绩突出，在2024国际跳水公开锦标赛暨巴黎奥运会跳水测试赛中，以明显的优势夺得男子单人3米板冠军，巴黎奥运会，他将和王宗源并肩出战男子单人3米板的比赛；10米台项目，中国跳水队将面临激烈的竞争，东京奥运会男双10米台冠军被英国队夺得，本届奥运会能否包揽全部金牌，要看第一次参加奥运会的杨昊和练俊杰的临场发挥，2023年世锦赛上，澳大利亚队选手力压练俊杰和杨昊，夺得冠军，今年的多哈世锦赛，杨昊和曹缘包揽冠军，这为中国跳水队增加了信心。

目前，中国跳水队正在加紧备战，力求以最佳状态亮相奥运赛场。期待中国跳水“梦之队”在巴黎实现新的突破，跳出新的高度。

(宋云杰)

勇挑奥运会首金重任

中国射击队瞄准奥运会冠军领奖台

本报讯 根据项目安排，7月27日巴黎奥运会的首金将在射击十米气步枪混合团体项目中产生，中国射击队00后小将黄雨婷/盛李豪、韩佳予/杜林澍将肩负起首金重任，他们也做好了为金牌奋力一搏的准备。

中国射击队在男、女十米气步枪以及女子十米气手枪、气步枪混合团体、气手枪混合团体、男子步枪三姿、男子手枪速射等项目上具有传统优势。其中，盛李豪和黄雨婷通过最近三年的成长，已逐渐成为男、女

气步枪项目的绝对核心。同时，韩佳予和河北小将杜林澍具备世界顶级的实力。但无疑黄雨婷/盛李豪组合的实力最强，也最有希望为中国队夺得巴黎奥运首金。

另外，巴黎奥运会周期，姜冉馨在女子气手枪项目上依旧保持了不错的实力；老将李越宏在男子手枪速射项目中依然是宝刀不老；男子步枪三姿项目的夺金重任由刘宇坤承担，他在今年世界杯分站赛上，曾在巴库站三天两破世界纪录。

(宋云杰)

四位“大满贯”教孙颖莎“打球”

邓亚萍张怡宁王楠丁宁到国家乒乓球队探班

本报讯 在孙颖莎、陈梦等国乒队员备战奥运会的关键阶段，邓亚萍、张怡宁、王楠、丁宁等四位大满贯得主应邀来到成都乒乓球训练基地探班，同大家一起分享心得，提出好的建议。

“我从小就一个信念，就是要拿到奥运冠军。”最先到达的张怡宁在和队员们交流时表示，“每一次拿起球拍，我的信念就是要争冠军。”

邓亚萍在和大家分享心得感受的同时，还亲自上阵进行一对一指导。她不仅详解了颗粒和防弧打法的精髓，更是与孙颖莎、陈梦和王曼昱打起实战。除了女单，邓亚萍还关注了混双，并悉心指导了孙颖莎和王楚钦。邓亚萍告诉大家：“不光要认真研究对手，奥运赛场上更要勇于战胜自己。”

王楠的建议是，“越到最后的关键时刻，越要自信起来。能够代表中国乒乓球队去参加奥运会的人一定是最强大的。大家在封闭集训中一定要敢于面对困难，战胜困难。”

丁宁也将于近日前往成都乒乓球训练基地，同国乒队员分享经验，将拥有丰富内涵的体育精神传递给更多人，助力国乒备战巴黎奥运会。

中国乒乓球协会主席刘国梁激励队员，“五块金牌都放在巴黎，是留给勇敢者的、智慧者的。”目前运动员们的状态都很不错，但他并不认为国乒五金胜券在握。“发挥最好的人才配得上，大家要把位置摆低去拼这5个项目，而不要去守。”

(宋云杰)

后勤保障有高招

让运动员吃得营养安全

本报讯 为了让国家队的教练员、运动员足不出户就能品尝到全国各地美食，从奥运倒计时一周年开始，国家体育总局训练局运动员餐厅就定期举行美食周活动。为了保证原汁原味的地方特色，餐厅特意请各地方体育局的师傅来掌勺。最近两周的主题是“川味”，由四川省体育局体育职业学院行政主厨邓志成等4人组成的团队来掌勺，“有麻婆豆腐、回锅肉等，主要是突出四川菜的味。”

运动员不仅要吃得要有营养，更要吃得安全。因此，训练局有专门的营养师，为奥运选手们的餐饮进行科学配置，每天的菜品在30种以上，“肉类等食材要送到反兴奋剂中心，检测完全安全以后我们才食用。”国家体育总局训练局营养膳食处处长景雪竹表示，“我们的食材每天早晨要验货，然后有专门人员对食品进行监测，合格以后才进入后厨进行加工。”每天早晨4点半上班，一直忙到晚上8、9点钟，一切都是为了运动队的需求。

不出运动队就能品尝到各地美食，运动员、教练员们在紧张的备战之余，也多了一分生活的乐趣。同时也非常感动，“因为众口难调，能做出每个人都爱吃的饭菜，特别是有营养，确实不容易。”

(宋云杰)

