



“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，中国跳水双妹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)

