被称为“舌尖上的北京冬奥会”，用美食讲述中国故事、用佳肴传递饮食文化，成为了北京冬奥“重任”之一。在做好闭环内人员的餐饮保障的同时，北京冬奥会也在用美食传递着中国热情。

冬奥赛事背后还有一场“烟火味”十足的备战

要求之严格，让你难以想象

运动员的食品安全是重中之重的大事，为此北京冬奥组委建立了三级餐饮保障体系，从种养殖、生产加工、运输仓储、烹饪制作、餐饮服务到垃圾回收等环节全流程严格管理。

北京冬奥组委运动会服务部部长于德斌介绍，北京冬奥组委制定实施农产品、水果干果和生产加工产品3大类，猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鸡蛋、乳制品、水产品、蔬菜、果品等17项餐饮原材料供应基地规范标准，保证食品绝对安全。

作为北京2022年冬奥会和冬残奥会官方粮油产品赞助商，金龙鱼相关负责人介绍，为了做好保障，配合北京冬奥组委工作，从工厂开始，各个工厂、各部门都要进行自查，各环节都要符合供奥管理要求，各工厂都做到“6专”：专用原料、专人负责、专线生产、专库存放、专车运输、专人押运。所有产品的生产都在驻厂监管人员现场监管下完成，留库封存，集中送检，完成包括新冠、诺如、兴奋剂等在内的各项检验检疫。

“要求之严格，让你难以想象。”北京冬奥会伊利产品库质量管理和防疫防控管理模块负责人赵金才表示，作为2022年北京冬奥会官方合作伙伴，为了确保乳制品顺利安全送达冬奥赛场及各个场馆，他们专门设计了一套成熟的、适用于北京冬奥会产品供应管理标准的《管控细则》，其中涵盖对仓储、押运、装卸、配送、新鲜度管控等各个环节的操作标准。

对于运动员来说，吃得健康、安心比普通人多一层含义，他们的食物既要营养丰富，还要杜绝发生兴奋剂问题，食品标准高于通用要求。

北京冬奥组委新闻发言人近日接受媒体专访时表示，北京冬奥组委高度重视食品安全问题，所采用的肉类食品均符合食品安全要求。

据介绍，中国食品安全部门对肉类食品的监管始于养殖源头，建立了覆盖动物生长全过程的信息记录和可追溯制度。特别是对食品动物的饲料、用药、防疫，按照中国国家标准，实行严格管理，从而保证运动员就餐的绝对安全。

不仅要保证安全，还要保证各国运动员不同的口味需求。

北京冬奥会张家口冬奥村伊利服务空间营养服务保障总顾问孙广森负责运动员全天候乳制品营养服务保障工作，他在采访中表示：“如果迎面走来5位不同国籍的运动员，他们可能对牛奶有5种不同的需求，满足他们每个人的奶品需求，是我工作的重要内容之一。”

据介绍，针对不同习惯和喜好的运动员，除了要准备好常规纯牛奶外，还要针对乳糖不耐的运动员准备舒化奶，针对素食主义者提供植选植物奶，针对喜好冷饮和热饮的运动员，提供冷藏奶和加热服务。

“一日十二餐”，让大家来了都能吃口热乎的

实际上，在北京冬奥运会的闭环里，除了运动员的餐饮被格外重视以外，其他奥运保障人员的饮食也被照顾得很好。

“我们每天要为奥体中心300人供餐。”眉州东坡餐饮集团品牌总经理周淼负责协调此次眉州东坡作为“中国之家官方餐饮服务商”的整体工作。在闭环内的奥体中心，眉州东坡要为所有奥运保障人员提供一天的餐食。

据了解，即使是奥运的后方保障人员，北京冬奥会也提出了很高的要求。

周淼表示，食品安全监管部门派驻了专门的监管人员进入闭环，对食品安全进行全方面的监管，包括餐具、食材等多个项目全方位保证食品安全，按照平均每2个小时抽检一次，监管极其严格。

在这种背景下，为做好服务，保供企业自身也制定了更为严格的企业食品安全标准，保证从食材到成品的全链路安全。“我们每天下午一点半根据闭环订单，向闭环里提供次日的食材，经过2个小时的食品安全检测、农残检测和疫情防控检测，统一合格后，食材才能够进入到闭环内的厨房中。”周淼表示，闭环内各个环节都在保证供应的安全和及时有效。而对于闭环内的工作，周淼直言，看得出保障人员都很辛苦，而作为保障人员的保障团队，餐饮的供应必须及时且可口。

据介绍，在奥体中心的餐饮团队，每天早晨4点就要开始备菜，一般工作到晚上11点，期间陆陆续续有相关人员来餐厅用餐，而团队必须做到每餐现炒现制。“每天几乎开餐十餐到十二餐，比如有一些训练、比赛较早的项目，教练团队7点就要到吃完赶去训练。有一些到晚上11点训练回来也要吃饭。看到哪个国家拿了金牌，就知道晚上团队回来可能要加餐了。”周淼说，这也许就是开赛以来形成的默契吧。

“他们最爱的是包子，因为可以带着走，有的教练晚上回到奥体中心甚至都不记得自己中午吃没吃饭。”周淼说，教练员、各项目工作人员、冬奥组委的官员，甚至大巴司机为保障北京冬奥会工作都十分辛苦，而作为他们的保障，就是一定要让大家来了都能吃口热乎的。

既是中式餐饮，也是中国文化

“冬奥运动员以年轻人居多，作为冬奥闭环里的一员，如果可以喝到奶茶，是超级超级幸福的事。”进入冬奥闭环依旧有城市里熟悉的味道，让闭环内忙碌的生活多了很多色彩。

张家口赛区是2022北京冬奥会、冬残奥会的三大赛区之一，也是产生金牌最多的赛区。在张家口密苑太子滑雪小镇内，往来张家口—北京赛区大巴停靠站点旁有一家奶茶门店，很多往来的闭环内人员可以提前在小程序上下单，到站后就能领到一杯盼望已久的奶茶。

王重阳是喜茶云顶店服务“雪山小队”6人中的一员，在得知门店征集后第一时间报名参加。她和很多年轻人一样，是一名冰雪运动爱好者，小时候在什刹海滑冰，留学时在加拿大滑雪，还曾是一名滑冰运动员，如今她又以调饮师的身份与冬奥会结缘。

在进入闭环以后，王重阳每天接待的客人都会向她表达能在闭环内喝到奶茶的幸福感。甚至远在北京赛区鸟巢、首钢的很多人都会打电话约定好次日会来取奶茶或者蛋糕。

“有一些外国人员是通过中国朋友介绍过来，也有一些是意外走进店里的，我就会和他介绍我们的新中式茶饮，他们就会选择去尝试一下。”王重阳表示，希望冬奥会的餐饮服务，能让更多的世界朋友了解中国文化。

据介绍，为了更好地服务国内外顾客，奶茶门店菜单均标注了产品的英文：比如“多肉葡萄”翻译成为“Very Grape Cheezo”，黑糖波波牛乳翻译成为“Roasted Brown Bobo Milk Tea”，以便于不同语言和文化的人迅速了解产品。

“我们其实只是赛区里的一家小店，通过做好本职工作，给奥运人员提供更好的服务。希望我们的工作能够给大家留下很好的印象，让世界各国的奥运人员都能感受到中国产品的品质。”喜茶相关负责人表示。

（里雨曦 张赫书）

北京冬奥会“吃播”上新

本报讯 闫斌 2月14日，18岁的中国选手谷爱凌迎来了个人在北京冬奥会上的第二个参赛项目——自由式滑雪女子坡面障碍技巧资格赛，尽管首轮出现失误，但其第二轮的表现十分出色。有意思的是，等待成绩时，谷爱凌拿出一个韭菜盒子吃了起来，在冬奥赛场上演“吃播”（直播吃东西）。最终，她以79.38分排名资格赛第三，晋级该项目决赛。

本届冬奥会共参加三个项目的谷爱凌，被视为中国代表团“多金王”的有力争夺者，此前她已将自由式滑雪女子大跳台金牌收入囊中，自由式滑雪女子坡面障碍技巧则是她冲击的第二个冠军，其曾在去年世锦赛上夺冠，并且连续两年拿到了国际雪联世界杯的金牌。

第一轮比赛中，谷爱凌出现失误，只得到57.28分。面对不利局面，这位“天才少女”在第二轮顶住了压力，仍然选择了难度较大的动作，并出色完成。在等待成绩时，谷爱凌吃起了东西，这一画面被直播镜头捕捉到，赛后她在接受采访时表示，自己当时吃的是韭菜盒子，“味道非常棒”。韭菜盒子是北方地区的传统小吃，甚至在一些地方是过年必备食物，有着“初一饺子初二面，初三盒子锅里转”的说法。

谷爱凌的这次“吃播”，让韭菜盒子登上了热搜，在此之前，她“咬金牌”后大口吃包子的视频也曾在网上刷屏。由于本届冬奥会正赶上过年，谷爱凌此前曾表示自己没少吃饺子。不仅仅是面食，涮羊肉、红烧鱼、蒸肉等也是她的“心头好”，但最喜欢的还是烤鸭，她曾在本届冬奥会一场发布会上对着直播镜头向全世界推荐烤鸭，在她看来，烤鸭不仅好吃，刀切烤鸭还像艺术一样惊艳。

实际上，中国美食在本届冬奥会上已经成为了一大亮点，受追捧程度不亚于吉祥物“冰墩墩”，一些国外运动员甚至会在吃饭时专门直播或录制视频，美国单板滑雪传奇人物、三届冬奥会冠军肖恩·怀特在视频中惊叹“糖醋里脊、宫保鸡丁、担担面太棒了”，马耳他唯一一名参赛选手珍妮丝在比赛期间曾拿着豆包对着镜头认真享用，而其最爱吃的是麻团，用她的话说自己每天能吃100个。荷兰速度滑冰选手尤塔则对麻辣烫情有独钟，其曾边吃边录视频分享给亲友。当然，最受欢迎的还要属饺子和烤鸭，据统计，冬奥村运动员餐厅一天能“消化”上百公斤饺子，午餐期间最多时运动员共吃掉了超过80只烤鸭。可以说，“舌尖上的冬奥”圈粉了全世界的参赛运动员，大家吃的是味道，留在记忆中的是中国美食文化。

责编：孟渤钧 版式：武凯强