

核心提示

近日,由上海造币有限公司制作的2022年北京冬奥会和冬残奥会获奖奖牌“同心”,通过北京冬奥组委的验收,这份北京冬奥会和冬残奥会的标志性视觉载体吸引着全世界的目光,如今完成验收,意味着作为北京筹办备赛工作的关键一环取得成功。

“同心”奖牌的形象源自中国古代同心圆玉璧,共设五环。五环同心,同心归圆,表达了“天地合·人心同”的中华文化内涵,也象征着奥林匹克精神将世界人民聚集在一起,共享冬奥荣光。奖牌造型质朴简洁,体现北京冬奥会“简约、安全、精彩”的办赛要求,并与北京2008年奥运会奖牌“金镶玉”相呼应,展现“双奥之城”的文化遗产。



用心铸就“同心” “同心”彰显信心

揭秘上海制造的北京冬奥奖牌



精铸“同心”

从2020年10月10日接到奖牌试制任务后,上海造币有限公司在北京冬奥组委的指导和中国印钞造币集团有限公司的带领下,历时16个月,成立项目领导小组,组建商务服务、技术工艺、生产组织、质量管控、设备物资、安全保密、审核监督等七个专业工作组,用责任与匠心精铸“同心”奖牌。

“同心”奖牌的制造,上海造币有限公司使用了3项自主专利,升级14项技术标准,经过18道工序,通过20项专项质检,出具25项第三方质量检测报告。“同心”从图纸变为现实,单单大的打样就进行了十多次,小的工艺优化更是不计其数。

若问“同心”奖牌有什么特别之处,首先是一体化的设计和制作。第一眼就会发现,奖牌与挂钩融为一体,简洁、大气、实用,契合北京冬奥会和冬残奥会“简约、安全、精彩”的办赛主旨。

如果仔细看,会发觉“同心”奖牌散发出的光亮雅致有韵味,这是因为采用了传统金工压亮工艺。上海造币有限公司主任工程师谢欣锐解释:“人工的压亮处理下,会给奖牌带来一定的温度,跟用机器抛成镜面压出来的光亮,是两种不一样的视觉效果,前者更有意境。”为了让奖牌体现质朴沉静的光感,在喷砂环节制作团队试用多

种砂型和不同的喷砂方法后,确保奖牌露出雅致的微亮光泽,呈现出被历史打磨的厚重感。

值得一提的是,奖牌制作的表面研磨环节采用了手工雕刻的传统工艺。“同心”奖牌上的奥运五环和冰雪云纹,都来自工艺师一针一针的精雕细刻,为了确保工艺质量,上述环节都是在显微镜下完成的。据了解,这项工艺源自上海造币有限公司入选上海市非物质文化遗产名录的“钱币生产中的手工雕刻技艺”,如今借助“同心”奖牌,这项中国传统工艺在奥运会的舞台上发扬光大。

凝聚诚心

“同心”奖牌的许多细节,均展现出“天地合·人心同”的中华文化内涵,同时也象征奥林匹克精神将人们凝聚在一起,参与冬奥、共享冬奥。

奖牌圆环特地做了打凹处理,取意传统弦纹玉璧,上面浅刻的装饰纹样均来自中国传统纹样,其中冰雪纹表现了冬奥会的特征,祥云纹传达了吉祥的寓意。手工缝制的奖牌挂带采用传统桑蚕丝织造工艺,冰雪底纹上印有北京冬奥会会徽、核心图形以及

“Beijing 2022”字样等相关信息。

因为2月4日开幕的北京冬奥会期间正值中国传统节日春节,奖牌挂带选用红色,与中国春节文化特色相契合,表达对运动员的节日祝福。奖牌盒以大漆和竹子为主要材料制作,既突出中国文化特征,又符合“绿色办奥”和可持续性的理念。

在奖牌验收仪式上,北京冬奥组委文化活动部部长陈宁表示,2022年北京冬奥会和冬残奥会是重要历史节

点的重大标志性活动,奖牌的设计制作承载了丰富的内容,要体现中国文化,体现北京“双奥之城”的传承,同时展现中国整体制造和工艺水平,看到奖牌的最终成品后,验收团队都觉得很骄傲,很自信,相信届时当“同心”奖牌挂到运动员的脖子上时,每个人都会很开心很满意。这些奖牌将跟随获奖运动员,飞到世界各地,展示中国精神,讲述中国故事。

据《新民晚报》

有话直说

添彩双奥

金 雷

从北京亚运会到深圳大运会、武汉军运会和陕西全运会,这些年国内举行的大型综合运动会的奖牌,其实大多出自上海造币。这其中最出名的,是2008年北京奥运会的奖牌“金镶玉”。

有102年历史的上海造币,多次承担国家勋章奖章包括奖牌的制作,在行业内是“国家队”,从技术到专利都是独一的。这也是北京冬奥会和冬残奥会奖牌制作选择上海造币的原因,2008年的前缘在今天得到延续。

这一次的“同心”奖牌,制作要求

高,细节更丰富,对上海造币提出了新的挑战。在北京冬奥组委的指导和中国印钞造币集团有限公司的带领下,上海造币的奖牌制作团队匠心独运,在方寸之上精耕细作。看到第一块成品的时候,团队的第一反应是还有许多可以优化的地方。在正式生产前,上海造币又投入十多次小批量的生产,进一步验证工艺效果。

从机械加工到后面的手工制作,“同心”奖牌的制作工艺远比“金镶玉”复杂,上海造币升级了产品标准,融入了非遗手工工艺,比如人工压亮一枚

奖牌,就需要高级工艺师花费8小时完成。为了在长时间的极限操作下保持进度,制作团队分成两班倒同时开工。团队成员笑称,奥运奖牌就像自己的孩子,希望帮助它做到尽善尽美。这股劲头,与追求更快更高更强的奥林匹克精神正吻合。

如今,“同心”奖牌正式交付使用。从北京奥运会到北京冬奥会,上海造币完成光荣使命的同时,将上市品牌、上海品牌做了一次成功的推广。北京“双奥之城”的荣耀,也有上海制造的一份光彩。

“智慧餐厅”里机器人“大厨”上岗

北京冬奥会上吃得怎样?这是我们最近常被问起的话题。这是一道主观题,仁者见仁,但我们不约而同给主媒体中心的“智慧餐厅”打了“好评”。

做汉堡、炸薯条、煮饺子馄饨、涮麻辣烫、炒中国菜、做拉花咖啡……甚至是上菜,全由机器人完成。作为食客的我们,心里盘算的是:吃完这顿,下顿啥吃?

每天中午12点一过,智慧餐厅里的各位“机器人厨师”开始忙碌,电子屏幕上閃

烁着正在排队的数字,这是食客们的餐号。大家会选在靠近档口的位置,眼神聚焦在机械臂上,等着品尝它的手艺。

中国菜以烹饪复杂多变著称,机器人也能做?答案是肯定的。中国名厨们的火候控制、翻炒手法、下料顺序,早已设定为智能程序,宫保鸡丁、东坡肉、煲仔饭……就是你想要的那个味儿。

菜炒好了,接下来是“空中走廊上菜”。当一盘干炒牛河乘坐云轨小车,在你

的头顶呼啸而来,再通过下菜机,从天而降,最后悬浮在桌面上,你除了开着手机拍摄,脑海里就只剩一个念头——“天上掉馅饼”可以是真的!

都说众口难调,受饥饿程度、价格、心情、环境体验影响,大家会对“口味”有不同评价,但面对“智慧餐厅”,你很难不翘大拇指,而且你还会很自豪地告诉外国朋友——这些“机器人厨师”全是“中国制造”。

每次点餐,都会犯选择困难症,既不想失去饺子,又渴望吃一口面条,最后,选定一种,吃完交流心得。因为防疫要求,餐厅内每个座位都有三面隔断,共享食物的念头基本打消,因为你不方便借档板,去尝邻桌的菜。这样吃饭的好处是,你会更专注自己的食物,不浪费,吃精光。

一个尊重食物的人,吃什么都香,更不用说,是国产机器人下厨做的。

据新华社北京1月13日电