

核心提示

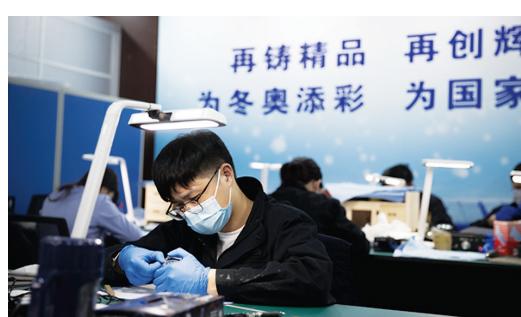
近日,由上海造币有限公司制作的2022年北京冬奥会和冬残奥会获奖奖牌“同心”,通过北京冬奥组委的验收,这份北京冬奥会和冬残奥会的标志性视觉载体吸引着全世界的目光,如今完成验收,意味着作为北京筹办备赛工作的关键一环取得成功。

“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”的文化传承。



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



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,单大的打样就进行了十多次,小的工艺优化更是不计其数。

“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

精铸“同心”

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。”为了让奖牌体现朴质沉静的光感,在喷砂环节制作团队试用多

凝聚诚心

“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

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发扬光大。

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,将上海品牌、上海制造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,下顿选啥?

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,电子屏幕上闪

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,因为你不方便僭越挡板,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