

中国小伙赢得提拉米苏世界锦标赛冠军

相当于外国人在中国包饺子拿了第一

2023年世界烘焙、甜点&蛋糕大赛(FIPGC)近日在意大利米兰落幕,来自江苏的小伙吕浩然凭借精湛的技艺和极富创意的设计,夺得提拉米苏世界锦标赛冠军,成为第一位获此殊荣的中国人。他带领的学生组成的中国队也获得了蛋糕设计师世界锦标赛亚军。

近日,吕浩然接受了记者连线采访,他直言,原本是抱着去学习的心态参赛,很意外能摘得桂冠,“这就相当于老外来中国包饺子拿了第一吧,挺惊喜的”。



吕浩然和他的作品

15岁入门学习甜品 为梦想放弃子承父业

吕浩然出生于1996年,他的父母以前在老家江苏句容开了一家面包店。可以说,吕浩然是个“吃面包长大的孩子”,耳濡目染之下,他从小就对面包甜品产生了浓厚的兴趣,父母也有意指导他去亲手制作。

15岁那年,吕浩然偶然在了一本美食杂志中看到精美的西点照片,决心专业学习西点。父母很支持,于是将他送到苏州王森技工学校,跟随烘焙甜点大师王森进行专业学习。深入学习3年后,又去到蓝带上海学校进修,学习更加系统化的体系后,他对甜品有了更深层次的理解。对于吕浩然来说,甜品是一门深奥的课程,要花时间学

习、去积累,“甜品是我真正热爱的事情,因为喜欢才会愿意付出。并且一旦选择了就不要放弃,坚持走好自己的路”。后来,吕浩然在甜品上的天赋迅速展现,并频频在世界级舞台中崭露头角——2017年,吕浩然获得第44届世界技能大赛全国最后阶段选拔赛第一名。当年在第44届世界技能大赛中获得糖艺西点制作优胜奖。同年,吕浩然还获得澳大利亚国际技能挑战赛糖艺西点制作项目第一名。2018年,吕浩然获得UIBC世界青年糖艺西点锦标赛冠军。

近年来,人社部在苏州市吴中技师学院设立了世界技能大赛中国集训基地,吕浩然在该学院的烹饪学院担任教师,成为第45、46、47届世界技能大赛糖艺西点制作的国家队裁判兼主教练。他还先后获得全国青年岗位能手、全国技术能手、中国焙烤食品糖制品工业协会“烘焙工匠”等称号。吕浩然仍记得第一次参加世界比赛时,父亲笑着揶揄的那句“比赛你行吗”,“也许是少年反骨与自尊心燃起,心里憋着一股劲就想要做到最好。”吕浩然说,父亲后来想让他子承父业,回老家接手面包店,但被拒绝了,“我对父亲说,不止于眼前这些奖杯荣誉,我想去追求属于自己梦想,把甜品做到最顶尖的水平。”

作品融入中国元素 口味征服在场所有评委

众所周知,世界烘焙、甜点&蛋糕大赛(FIPGC)在业内是一项非常高水平的比赛,今年的比赛共有20多个国家参加,意大利更是派出了两支代表队。

吕浩然作为选手参加提拉米苏世界锦标赛,同时作为领队和教练,带着3名学生组成的中国队参加蛋糕设计师世界锦标赛。以往每次参赛前,吕浩然都会提前至少一个月制定训练方案,根据竞赛规则开始产品设计、试做等一系列准备工作,包括计时、纠错、调整、模拟,一遍又一遍。但这一次,由于他刚刚结束在天津举办的全国技能大赛,从准备到参赛满打满算只有15天时间。

吕浩然介绍,这次提拉米苏锦标赛包括两项内容,经典提拉米苏和创新提拉米苏。参赛选手需要在3个小时内完成9盘经典型和7盘创新型提拉米苏的制作。提拉米苏是一款起源于20世纪中叶的意大利甜点,它的名字在意大利语中意为“带我走”。由咖啡、马斯卡奶酪、手指饼干和可可粉组成。吕浩然告诉记者,经典提拉米苏的制作相对简单,只要参照配方按部就班地去做即可完成,基本上人人都能做。但是创新提拉米苏则是要在经典的基础上由参赛选手自由发挥,想要出彩必须得有选手独特的设计和创意。

在评分标准中,口味最重要,占比70%,然后20%是外观,10%是卫生环境。吕浩然展示了两件参赛作品,一件是以“梦幻花园”为主题的经典传统提拉米苏,另一件是以“东方神话”为主题的创新口味椰子柠檬提拉米苏。“在创新提拉米苏中,我加入了中国传统糖艺技术,点缀了一只精美的小蝴蝶,同时融入了云彩等元素,看起来比较灵动优雅,口感则清新不甜腻。”最终,这道融入了中国特色的提拉米苏惊艳了在场所有外籍评委,从所有作品中脱颖而出。

相当于老外来中国 包饺子拿了第一

值得一提的是,吕浩然带领的3名学生组成的中国队也在蛋糕设计师世界锦标赛中获得了最佳现代蛋糕亚军,参赛作品正是他帮助设计的。

吕浩然表示,西点此前一直是欧美的天下,而且欧洲的西点口味和亚洲可能存在一些差异,欧美选手在口味拿捏上有着天然的优势,亚洲选手去参赛往往都不被看好。此前,这些国际性甜品比赛基本上都是欧美选手获奖,亚洲国家里也属日本独占鳌头,这一次能取得这样的成绩意义非凡,意味着中国烘焙行业水平正在飞速进步。

“这次参赛我们其实是抱着学习的心态去的,一方面也是想验证队伍的技术水平与世界强队之间的差距,个人和团队纷纷获奖,实属意外之喜。”得知自己夺得总冠军后,吕浩然一度不敢相信,“这就相当于外国人在中国包饺子比赛中拿到第一名,所以我觉得很惊喜也很自豪。”吕浩然表示,能在以口味为主要评分标准的国际大赛中夺冠,说明自己作品的口味得到了世界的认可,“这很不容易,这是获得这个殊荣的第一位中国人”。

综合《武汉晚报》《钱江晚报》《扬子晚报》《苏州日报》报道



吕浩然(中)获得冠军

深秋夜晚,来找找这“颗”会“眨眼”的星星

11月的夜晚,东北方向的夜空之中闪烁着“一颗”时明时暗的星星。每隔两三天,它的亮度就会经历一轮变化,周而复始,就好像会“眨眼”一样。这就是著名的变星:大陵五。变星是怎么回事?大陵五为什么会“眨眼”?天文科普专家为您揭秘。

中国科学院紫金山天文台科普主管王科超说,在人们肉眼看来,大陵五只是秋季东北方向天空中一个遥远的亮点,像是一颗星星。但实际上,它是由大陵五Aa1、大陵五Aa2和大陵五Ab三颗恒星组成的系统。这三颗恒星被引力“束缚”在一起,共同组成大陵五这个三合星系统。系统之中三颗星的相对位置还会发生变化,并影响到大陵五的亮度。

天文学上把这种亮度时常变化的恒星或恒星系统称作变星。大陵五也是秋季星空著名星座英仙座中的第二亮星。

大陵五的亮度通常维持在2.1等左右,但大约每2.86天中就会有接近半天时间降至3.4等左右。这一亮度变化,是由大陵五Aa1、大陵五Aa2相互掩食引起的,因此大陵五也被称为食变星。“具体来说,大陵五Aa1的质量、视星等、表面温度均高于大陵五Aa2,但半径小于大陵五Aa2。二者之间距离很近,仅有0.062个天文单位。”王科超解释说,当大陵五Aa2经过大陵五Aa1前方,并将其全部掩食,整个大陵五系统的亮度会明显降低,在3.4等左右,

持续大约10小时。掩食结束,大陵五Aa1、大陵五Aa2分开,大陵五亮度恢复到2.1等左右。当大陵五Aa1掩食大陵五Aa2时,亮度仅稍稍降低,肉眼很难察觉。

“大陵五纬度较高,几乎全年可见,但可见的时间、方位随季节变化有所不同。”王科超介绍,“对北半球公众而言,夏季想要观测大陵五必须等到后半夜。到9月天黑时,我们能看到它已从地平线升起;到11月上旬,天一黑就能在东北方向的半空中看到大陵五。秋夜渐长,正是尝试观测大陵五的好时节,一起抬头寻找一下会‘眨眼’的大陵五吧。”(据新华社 王珏 邱冰清)