

渡江节个人抢渡赛，世界冠军来了！

中国电信翼支付·2024第49届武汉7·16渡江节将于8月8日举行。本次渡江节分为个人抢渡长江挑战赛和群众方队横渡长江活动，线路为往年的经典路线。个人抢渡长江挑战赛从长江大桥武昌桥头汉阳门码头下水至汉阳南岸嘴起水，游程约1800米。群众方队横渡活动从武昌汉阳门码头下水至汉口江滩三阳广场起水，游程约6000米。

8月6日下午，报名参加今年渡江节个人抢渡挑战赛的百余名中外选手在武汉市少儿体校进行了赛前的水平测试，在测试赛中获得前40名的男子运动员和前30名的女子运动员共70人参加挑战赛。测试现场，记者见到了世界冠军杨佩琪，她同时也是两届渡江节个人抢渡赛的冠军。“这次抢渡赛，我重在参与，能够成功登岸就行。”杨佩琪低调地说。

把抢渡赛当训练

17岁的杨佩琪是武汉游泳队的队员，2023年进入国家队。2024年2月在多哈进行的世界游泳锦标赛上，随中国队获得女子4×200米自由泳接力金牌。同时，她也是武汉渡江节连续两届个人抢渡赛的冠军。2021年，年仅14岁的她就一鸣惊人，拿下当年的抢渡赛女子组冠军，2022年又成功卫冕。

去年，因为备战亚运会、世锦赛和奥运会等系列大赛，她一直在国家队集训，所以遗憾错过了在武汉渡江节拿下“三连冠”的机会。不过，今年这段时间，她正好随队在武汉训练，自然不会放过再次挑战长江的机会。

在测试前，杨佩琪和武汉队队友们还进行了长距离多泳姿的训练。“400米自由泳6分钟的测试标准，对于专业运动员来说只是小菜一碟。”武汉队教练张凡说，“渡江归渡江，训练节奏不能变。佩琪他们参加个人抢渡赛，其实就是一次体能训练。当然，要拿到第一名也并不容易，那就看运动员自己的发挥了。”

杨佩琪则说，自己对这次抢渡的成绩没有太高要求。“听说今年水情不一样，所以我现在也没底，尽力去游吧，能够成功登岸不被冲走就可以了。”



抢渡长江挑战赛资格测试现场。

记者何晓刚 摄

据了解，在上半年与奥运资格“擦肩而过”后，杨佩琪一直在闭门苦练。不久前刚结束高原训练回汉调整。今年下半年，她还要参加一系列大赛，最近的就是月底在合肥举行的2024年全国夏季游泳锦标赛。

去年的抢渡赛中，武汉队的徐海博夺得男子组第二名，今年他将向冠军发起冲击。“刚游了几千米，感觉状态还不错。去年我在转向时机上选择失误，只拿了个第二，今年自然想冲击一个冠军。不过，自然水域里变数很多，今年的水流听说很急，所以我在抢

渡策略上可能要好好调整一下。”他说。

14岁小女生想挑战长江

除了专业运动员外，参加测试的还有大批通过社会报名而来的业余选手。拼尽全力，14岁的魏子玥抢在6分钟达标线前完成了测试。“我练游泳也有十年了，之前一直在业余体校里练游泳。其实去年我都想报名参加这个抢渡赛，但因为年龄不够没游成。今年我满14岁了，所以早早就报了

名。”魏子玥说。

小姑娘是武汉市第十一初级中学初二的学生，她说：“之前我只在东湖里游过泳，长江和汉江还没有尝试过。我想，作为一个喜欢游泳的武汉人，应该挑战一下自己。”魏子玥说，“我听说抢渡赛对体能和速度的要求都很高，所以最近我也一直在进行训练，特别是加强耐力训练，希望8号那天我能有好运吧。”

测试赛的裁判长袁丽丹介绍，当天测试赛的选手一共有100余人，其中包括武汉游泳队的20多名队员。今年的测试赛将按成绩对选手排名，男选手取前40名，女选手取前30名。“标准跟往年一样，但今年增加了排位。主要是为了安全考虑，希望选手的水平更高一些。去年抢渡赛成功率在80%左右，仍有20%的选手没有完赛，再一个今年的关门时间从去年的25分钟减少到20分钟，所以选手的能力需要更高一些。”

袁丽丹透露，今年长江的流速比去年高出许多，江面也宽了许多，抢渡赛的难度也将大大提高。“去年平均流速在1.8米/秒，而今年的流速要快得多。前几天试渡时，平均流速在2.1米/秒，这么快的流速对运动员的抢渡策略包括参照物提出了更高的要求，不能有一点闪失，否则就可能被冲过起水点。”

记者张琳 通讯员张黎 胡晶晶

邀全国游客沉浸式体验楚文化盛宴

湖北首家“美食剧场”亮相

武汉晚报讯(记者黄丽娟)赏楚舞、听楚乐、品楚菜，游客身着汉服在古色古香的剧场里一边欣赏楚文化表演，一边品尝着湖北美食，是一种怎样的体验？近日，由艳阳天旺角(蓝天店)打造的湖北首家美食剧场——“燕礼”正式亮相，带领游客体验了一场穿越千年的荆楚文化盛宴。

记者现场看到，该剧场巧妙地将传统荆楚文化与现代酒店服务相结合，剧场墙面装饰以仿古竹筒为主，背景中心点缀着火红的凤凰、飞翔的白鹤与摇曳的竹叶，编钟、战鼓等也被搬上了舞台，为游客打造极具楚文化被韵味的沉浸式体验。

游客在此不仅能品尝到具有湖北特色的古风美食，还能欣赏到由专业演员带来的楚文化表演。从代表楚人起源的凤凰图腾到编钟乐舞，从伯牙子期高山流水觅知音到赤壁古战场……表演形式包含了古琴演奏、舞剧、剑舞、杂耍、醉拳、诗词互动等。每个节目结束后，身着汉服的服务员上菜的同时，主持人对菜品的文化和渊源进行解说，其中鲥鱼狮子头、黄州东坡



游客在“美食剧场”现场体验汉服妆造。

肉、焖鲍鱼、芦笋虾仁、荷塘三宝、牛肉豆皮等都是湖北代表性美食。为了让游客能深入地体验楚文化，酒店还特别提供古装汉服服饰，供宾客在剧场内拍照打卡，服饰间共备有200多套汉

服供宾客选择。

“美食剧场”负责人余创奇介绍，他会经常出差去各地考察美食。在北京和成都考察时看到了一些将传统文化演出与美食结合的餐厅颇受游客青

睐，深受启发，于是决定打造一个将楚文化与楚菜相结合的新型“餐饮+旅游”模式。剧场“美食板块”部分采用的是“分餐制、位份菜”形式，演出贯穿全场。



现场表演。