

用心保障练兵 温暖护航冬训

记河北水上中心后勤保障工作人员

□本报记者 周强

“近期,河北竞技体育各个项目的健儿们按计划陆续进入了紧张的冬训期。他们或以赛代练、或外训蓄力、或留守“主场”上强度……在备战巴黎奥运会、大湾区全运会的新周期里,潜心修炼,期待再铸辉煌。运动员成绩突飞猛进的背后,离不开一支默默无闻的保障团队,他们兢兢业业,无私奉献,在平凡的工作中为运动员们提供了坚实的保障。今天我们就走近水上中心三位工作人员,听听他们的感人故事。”



■张宏辉



■张宏宇



■任军行

队医张宏辉/张宏宇:一切为了运动员的身体健康

在水上中心有两位队医张宏辉和张宏宇,不知道的总以为两人是兄弟,实则两人并没有血缘关系,但他们却有着很多相似的经历,几乎同时进入运动队,又分别在各自的岗位上一直默默奉献,十几年来,为运动队的医科保障发挥着各自的光和热。

2003年,张宏辉从河北医科大学中医学专业毕业后,前往石家庄市中医院针灸科工作了5年,这期间,他不仅取得了中医执业医师、中医主治针灸师的资格,还积累了丰富的行医经验,擅长使用针灸、按摩正骨等传统中医疗法治疗运动员急性损伤疾病。

2008年,一个偶然的机会,他加入到河北皮划艇运动队的大家庭中,“中心主任来我们科招人,我各方面都符合条件,当时想着给运动员们治疗运动损伤,也正好跟我的专业对口,到这来也能增加自己的行医经验,于是毫不犹豫地来到了运动队”。和他一同到运动队的还有之前一个科室的同事张宏宇,“我去的是皮划艇队,他到的是赛艇队,虽然地方不同,但很多经历都差不多”。

到了运动队他们才发现,有些情况跟想象的不一样,“原来在市中医院的时候,病人的年龄都比较大,除了运动损伤之外,很多都有一些基础病,而运动队不一样,年轻运动员有着自身的特点,所以刚到体育局的时候,我们跟着体科所的老大夫们重点学习了一段时间”。当时,运动队在石家庄训练,他们就白天在体科所的门诊跟着经验丰富的医师学习,晚上返回队里给运动员们做康复治疗。

随着运动队到外地驻训,他们也开启了随队工作的生涯,由于队里人员有限,所以很多时候,他们也不只是负责运动员的医疗康复,特别是白天,他们还要协助教练员进行训练,“比如给他们卡表,协助他们做一些动作,有时候还会协助做一些财务方面的工作”。尽管比在医院时承担的工作多了,他们却无怨无悔,“我这个人平时就是闲不住,现在有事可做,感觉生活很充实”。回忆起刚到皮划艇队日子,张宏辉依然历历在目。身在赛艇队的张宏宇也经历了相同的转变,不过年龄稍长的他说得最多的是,“工作确实紧张,但慢慢适应了也就不觉得累了”。

2009年,山东全运会召开,身为队医,两人都随队参加了当时的比赛,“我主管的就是运动员的日常医疗保障和晚上的身体放松。由于当年的技术特点,有些运动员得了肌腱炎,我就针对这种情况,进行了有效的治疗,为他们取得好成绩提供了保障”。虽然是第一次参加全国性的大

型赛事,但凭借过硬的技术实力,他们出色地完成了医疗保障任务。“总体上来说,第一次参加全运会,心里还是比较紧张的,第二次的时候就好多了,对于整个比赛流程有了很好的把握,特别是对运动员心理有了更好的了解,很多教练不方便说的话,我们可以在治疗的过程中跟运动员慢慢沟通,对于他们的心理疏导起到了很好的作用”。

在运动队的十几年间,他们也目睹了运动队医科保障不断健全的历程,“最开始来的时候,条件相对差一些,当时只有一台微波治疗仪,后来又逐渐添加了超声治疗仪等先进设备,在硬件设备上实现了很大的跨越,此外,复合型保障团队也越来越健全,相应的医科保障人员逐渐增多,也越来越专业”。为了跟上时代的发展,他们除了平时工作以外,还抓紧一切时间不断丰富自己的知识和技术,“报培训班,参加一些考试,给自己充电”。

目前,两人正跟随各自的运动队进行紧张的冬训,除了伤病治疗,他们还积极地进行疾病的预防,为运动员的健康筑牢安全防线。

厨师任军行:27年坚守只为运动员能吃好

任军行是水上中心的厨师,20多年来一直跟着运动队南征北战,为了运动员们能吃上可口营养的饭菜默默地奉献着青春。虽说做饭是众口难调,但任师傅却做到了让大多数人交口称赞。

1997年,刚从学校毕业的任军行就来到了水上中心的运动队,“最初的时候是在秦皇岛,当时各个项目的队伍还没有分开,人员多,饭菜供应量也大,后厨的厨师就有五六个。因为我是新去的,主要是帮主厨做一些外围的工作,同时也跟着人家学技术”。经过几年的历练,他逐渐适应了运动队的生活,烹饪技术也有了长足的进步。“由于部分厨师的辞职流动,我也逐渐顶了上去,慢慢地就成了队里的主厨”。

随着各个运动队开始分散训练,任军行也随着皮划艇队在全国范围内转战训练,“去过四川、广东、福建等很多地方,主要还是根据项目特点选择合适的水域和地点进行有针对性的训练”。作为队里的厨师,他最关心的还是队员们的伙食问题,“最开始的几年,我也年轻,经常跟队员们打成一片,他们不训练的时候,我们就一起打打球、玩玩牌,这个过程中,我会主动地问他们,训练这么累,想吃点什么东西呀”。和运动员处成了朋友,他也获得了第一手的伙食情况反馈,针对运动员们提出的要求,他不断地增加饭菜种类,改善饭菜质量,“有时候到了新地

方,运动员们吃到了什么好吃的,就会告诉我,然后我就去跟着人家学,回来后反复琢磨,反复做,一直到运动员们满意为止”。

2012年,为了进一步改进饭菜质量,任师傅想出了一个好点子,“成立一个伙食委员会,这里面既有运动员、教练员代表,还有工作人员代表,基本上能代表运动队的各个方面,我们每周开一次碰头会,大家反映哪个菜好吃,哪个菜不好吃,再提出改进的意见等等”。他的建议得到了中心领导的肯定,并很快实施开来,“这个制度已经坚持了10多年,事实证明,非常有效,正是有了这套沟通机制,我才能准确把握每个人的口味偏好,让他们吃得更好”。

在运动队,任师傅不仅实现了烹饪技术的进步,还收获了自己的爱情,“我爱人比我先到的运动队,她在队里食堂做服务员,我到运动队后,因为在一个部门,就跟她逐渐熟识起来,后来逐渐确立了恋爱关系”。任师傅和妻子结婚后,两人便一直在队里服务,“有了孩子以后,因为我们的工作性质,不能把孩子带在身边,就把孩子留给了老人照看,我们常年在外,就是偶尔跟孩子通个电话,平时也关心不够,感觉挺亏欠孩子还有父母的”。说到动情处,任师傅语气也不免有些哽咽。

由于要负责队里的一日三餐,任师傅平日里起得早睡得晚,一年365天几乎没有休息的时候,“即便是休息日,运动员、教练员休息,我们也得工作,大家都得吃饭是吧”。任师傅表示,一年之中,只有运动员参加大型赛事的时候,他才有时间休息一下,即便这样,他也没有完全放松,而是抓紧时间充电,“让中心主任给联系一下别的单位,去跟这些单位食堂的师傅们取取经”。运动员户外训练,很多时候要看天气好坏,根据天气情况确定训练时间,“训练时间一变,吃饭时间就得跟着变,要么提前,要么延后,得时刻准备着,让运动员们吃上可口的饭菜”。任师傅介绍说,为了满足大家的不同口味,他每次做饭都尽量增加饭菜种类,“现在每顿饭起码得有七八个菜,两三样主食和汤品”。

20多年来,随着任师傅的厨艺日益精进,期间也有一些单位抛出过橄榄枝,但都被他给回绝了,“在队里时间长了,对运动队产生了深厚的感情,领导和队员们对我也特别好,我也舍不得大家,毕竟工作不只是为了干活,还有一份感情在里面”。任师傅表示,现在孩子大了,他和妻子的牵挂也少了许多,他们将再接再厉,继续在食堂做好运动队的后勤保障,为运动队取得更好的成绩添一份助力。