



酷

10岁被F1赛车吸引
15岁考取场地赛车执照
17岁参加了第一场比赛
30岁摘得领航杯冠军

90后宁波小伙的 飞驰人生

近日,从2019年“大地水泥”杯·中国汽车拉力锦标赛(CRC)传来消息:作为领航员的乐柯鹏,与他的车手搭档林德伟一起,在斯巴鲁中国魔力拉力车队3号车组经过连续3天的比赛,最终以1小时47分20秒3的总成绩摘得了全场车手、领航冠军奖杯以及国家四驱组车手冠军、领航杯冠军。

值得一提的是,出生于1990年的乐柯鹏是土生土长的宁波人。2009年,他考入宁波财经学院,在校期间他就加入了竞技赛车俱乐部,一边读书深造一边辗转参加各类汽车拉力赛,是校园里小有名气的赛车手。

□记者 李臻
通讯员 毛心妍
王轶群



赛后合影。受访者提供

追风少年的童年梦想

乐柯鹏对赛车的热爱,还要追溯到他的童年。当时年仅十岁的他第一次在电视上看到F1赛车,立即被赛车的拉风刺激所吸引,从此埋下了一个梦想:成为一名职业赛车手。

“小时候,爸爸带我在海边没人的沙滩上练习赛车,让我第一次感受到了驰骋的自由。”父母的支持给予了他很大的信心,年幼的乐柯鹏跟着父亲步步指导,领略着拉力赛的巨大魅力。

15岁那年,他成功考取了没有年龄限制的场地赛车执照,“那时候我就在想,这辈子,就花在赛车上了。”乐柯鹏回想过去,不禁感慨万千。2007年,17岁的他,独自参加了人生中第一场比赛——全国“新人杯”POLO挑战赛,虽未取得优异的成绩,却让他学会了如何在赛场中保持着良好的心态和冷静的头脑。自此开始,他转战全国各地,在北京、上海、珠海等地参加了4场全国POLO新手挑战赛,5场“威速方阵式”赛车比赛,拿到了两场比赛的冠军,并获得年度季军荣誉。

作为一名在校生,他无法像职业车手一样每天进行赛车训练,而成为一名合格赛车手的第一道关卡,便是忍受赛车内部高温(赛车内没有空调)。乐柯鹏每天安排两到三个小时,进行身体素质训练。“艳阳高照之下,必有乐柯鹏奔跑身影。”那时的营销班,流传着这么一句话。

作为一

十年领航员的千斤重担

在一大就参加全国汽车拉力竞标赛的乐柯鹏,成为领航员已有10年之久,是一名拥有着丰富经验的老将。

赛场上有句老话:少了领航员的导航,车手就如同盲人一样失去了对方向的辨别。作为领航员,不仅要对工作细心负责,并要具备很强的判断能力和果断的决策能力。需要让车手知道要走哪段路线,保持什么速度,可以在报道点多多久到达。在进入比赛焦灼阶段时需要计算时间,调整赛车手驾驶的节奏。进行长距离越野赛时,要在比赛前制作赛段路书,比赛时,领航员要将路数信息通过通话器汇报给车手,使车手即使视线不清也可提早作出措施。

“领航员要做的,是让车手接近极限进行驾驶,搭档双方的信任与默契至关重要,车手想要的,领航员刚好给他,这样才能流畅地跑完赛段,并跑出更好的成绩。”

让他印象最深刻的是,2010年3月中旬,大一的乐柯鹏只身前往黑龙江省漠河县参加全国汽车拉力锦标赛,并作为领航员和一位北京车手搭档。漠河白天气温低于0℃,夜间更是低到了零下40℃。气温恶劣,比赛路况的不尽人意,一度让他的北京车手搭档苦恼不已,这时的乐柯鹏冷静、沉着鼓舞搭档,并在比赛中出色地完成了领航、汇报路况等工作,成功地指导车手完成比赛,取得小组(S3组)第8、国内15、全场29的好成绩。

海峡组合的完美赛绩

现在与乐柯鹏搭档的车手,是来自祖国宝岛台湾的林德伟。他们第一次相遇,是在2007年的上海众333俱乐部组织的车手培训班上。同为90后的两人,有着共同的经历与兴趣爱好,互相欣赏,约定要一同参加拉力赛。

2010年的南京拉力赛是他们第一次合作,乐柯鹏笑道:“那时还是有些紧张的,赛段里的参照物非常少,比赛过程中一旦丢路数,想重新找回来可不容易,如果路数丢了,只能让车手放慢速度,否则一定会冲出赛道。但林德伟很相信我,也给了我很大信心。”

他们的第一次合作,就成功拿下两驱组冠军。此后两人征战各地,在2012年至2014年期间,夺得了不少分站冠军,并捧起国家组年度冠军的奖杯。

这一搭档,就是10年。如今,已是30岁的乐柯鹏,经历了十几年赛车界的风雨打拼,与成败输赢贴身过招,吃遍了苦也尝到了甜,不变的是打心眼里对赛车的热爱。“我正处于飞驰人生阶段,我生活的一切都和驾驶相关,我想尽可能地充实自己的生活,不让以后的自己留下后悔和遗憾!”

《舌尖上的中国》总导演陈晓卿 打卡邱隘“无名牛肉面馆”

本报讯(记者 毛雷君 实习生 钱月月)近日,《舌尖上的中国》总导演陈晓卿打卡了宁波邱隘菜市场边上的一家“无名牛肉面馆”,宁波不少网友纷纷相约一起去吃面,老板娘却说“不想成为网红面馆”。

昨天中午,记者根据陈晓卿微博上的信息,来到这家店打卡。这家面馆位于邱隘菜市场旁边小巷子里,门口挂着牌子“无名牛肉面馆”,店面不大,里面却洋溢着美食味道。

记者到达时快12点了,基本上过了饭点,但这家店却有很多顾客,不大的门店被挤得满满当当。门口两口大锅熬着牛肉骨汤,老板夫妻俩忙着收拾碗筷。闲聊中得知,老板娘姓李,经营这家面馆已有30多年。当被问及是否知道前几天来吃面的其中一位食客是《舌尖上的中国》的总导演陈晓卿时,李大姐表示不太清楚。“当时是另外一个人带来的,他还拍了一些照片,后来我们才知道他是美食大导演呢!”李大姐说。

李大姐告诉记者,这家店已经开了30多年了,原来没有招牌的,老食客口口相传称“没有名字的牛肉面馆”,为了方便大家找到,便取名“无名牛肉面馆”。

记者看到,店内主要售卖各种牛杂面和细粉等,价格亲民。其中牛肉细粉、牛杂细粉小份13元,大份15元。“我们的牛肉都是热气的,菜场就在隔壁,每天凌晨3点开始采购,亲自卤制,汤底都是几个小时熬制出来的。”

李大姐告诉记者,店里的生意一直不错,每天卖出500多碗面条。“我不要做什么网红面馆,我们本着良心作生意,如果大家喜欢,就会一直做下去的!”

美丽半边山 让世界看见



为了促进中外文化交流,以感恩之心传承弘扬象山本土民俗文化,十月,半边山东海学堂联合英国诺丁汉大学孔子学院宁波分院共同举办了东海半边山“《大学》一百”乡愁感恩国际秋令营活动。来自英国、法国、日本、马来西亚、印尼等十几个国家的国际大学生相聚东海半边山,度过了美好的一天。

学员们在东海半边山的四季百草园内自采自烹,参与到了美食制作体验当中,也不忘感恩自然的馈赠和农民的辛劳付出。在花海运动场舒展筋骨,参与了高尔夫球练习体验。

非遗竹编讲座现场,国际学生们亲手体验了非遗竹编的制作工艺和过程,感受了竹编这项传统技艺中蕴藏的匠人匠心。还在东海半边山东海学堂武院院长姚吉孟老师的带领下开始了中华武术体验。最后,大家一同观山看水,领略了东海学堂深刻的人文底蕴和东海半边山独具一格的自然风光。

这群拥有不同肤色和母语的国际大学生虽然来自世界各地,但他们都对中国传统文化充满强烈的好奇心与求知欲。美丽半边山,让世界看见,欢迎更多国际友人来此亲海逐浪,也能进行文化交流与体验。 金文