

融合赛制 更加精彩

——访 2025“李宁杯”全国匹克球锦标赛裁判长助理张作利

□本报记者 王峥 文/图

“我在鹤壁参与了首届全国匹克球锦标赛、中国匹克球巡回赛 CPC-300 鹤山站等多场赛事的裁判工作,对鹤壁印象很深。可以说,这里的匹克球运动发展水平在全省乃至全国都是领先的。”9月24日,在2025“李宁杯”全国匹克球锦标赛开幕式现场,本届赛事裁判长助理张作利在接受采访时表示。

张作利对本次开幕式的形式、内容创新给予了高度评价。他说:“今天的开幕式别出心裁,将文旅和赛事有机结合,实现了匹克球运动和鹤壁文旅发展的双向促进。”



张作利

与开幕式形式内容创新一样,本次比赛也实现了赛制创新。张作利介绍,特别是团体赛项目,借鉴了MLP(北美匹克球职业大联盟赛事)赛制。除了传统的男双、女双、混双比赛外,最后一局有一个融合单打赛制,会让男单选手和女单选手先后上场,共同打完一局比赛,这是对赛制的一种极大创新。比方说,让男单选手先打,打到其中一方先到某特定分数时,双方运动员下场,换女单选手上场继续该局比赛,最终决出胜负。

张作利告诉记者:“经过一年的发展,大家参与匹克球运动的热情更加高涨,不论参赛队伍的技术水平还是裁判员的执裁水平都有了很大提升,我相信今年的赛况会更加激烈,比赛会更加精彩!”

认真备赛 再创佳绩

——访 2025“李宁杯”全国匹克球锦标赛河南代表队运动员陈哲

□本报记者 王峥/文 徐嘉秀/图

“今年我最大的心愿,就是能在女单比赛项目中拔得头筹。赛前进行了认真准备,对自己很有信心!”9月24日,在2025“李宁杯”全国匹克球锦标赛开幕式现场,曾在2024第一届全国匹克球锦标赛中斩获混合双打项目冠军的河南代表队运动员陈哲,面对新赛程、新赛制,话语铿锵、斗志昂扬。

陈哲表示,为了进一步提升自己的匹克球运动技术水平,一年多来,她积极参加了很多匹克球赛事,赛前和队友一起进行了系统性集训,技术较之前有了明显进步。

“想打好匹克球,没有捷径。建议



陈哲

多打,多参加比赛。”在谈到匹克球运动初学者如何更快入门时,陈哲结合自身经验表示,匹克球是一项易上手的运动,因为集合了乒乓球、羽毛球、网球的特点,同样十分讲究手感,所以勤加练习就成为提升技术水平的关键。

陈哲认为:“不管是开幕式,还是赛事安排,都令人耳目一新。开幕式最后逼真灵动的3D全息投影展现了科技的力量,演出的节目展现了鹤壁民俗文化的积淀,让我们深刻感受到了文旅和体育的完美融合。相信比赛会和开幕式一样,一定能给大家带来全新难忘的参赛感受和观赛体验!”

压轴短片 震撼全场

□本报记者 杨诗捷 文/图

夜幕低垂,浚县古城西城墙在光影中被染上浪漫的粉色,别具韵味;灯光流转,粉色悄然变为庄重的金黄,古城楼的轮廓渐次清晰,历史厚重感扑面而来;画面变换,城墙之上泥咕咕的轨迹依次点亮墙砖,最终落定为一地色彩明快的匹克球……9月24日晚,2025“李宁杯”全国匹克球锦标赛开幕式尾声,一段40秒的3D建筑投影短片,以视觉奇观引发全场惊叹。

“我们最初的想法是‘打开一座城’。”开幕式舞美总监徐路成介绍,浚县作为历史文化名城底蕴深厚,团队深入挖掘当地文化,最终选择将泥咕咕等非遗元素,通过裸眼3D形式呈现给现场观众,实现现代体育与古老文明的对话。值得一提的是,团队并未使用常规白幕,而是以城墙为投影载体,获得了意想不到的赞誉。“城



3D短片画面

墙本身所承载的岁月韵味,是任何幕布都无法替代的!”徐路成说。

“今天终于看到‘带妆’的古城墙了,真是不虚此行!”观众席上,赞叹声

不绝于耳。大家不愿错过每一帧画面,纷纷举起手机记录这难得一见的景象。“平时哪能看到这么美的城墙,必须好好珍藏!”现场观众笑着说。

大运河畔 铁花闪耀



打铁花现场

□本报记者 杨诗捷 文/图

一抛一击,万千铁花凌空绽放,飘落大运河畔;交叉式打法激起层层金浪,流光四溢;10架风火轮不停旋转,闪耀着火光划破夜幕……9月24日晚,2025“李宁杯”全国匹克球锦标赛开幕式上,浚县非物质文化遗产打铁花第五代传承人耿玉龙团队带来的精彩表演吸引了不少观众驻足观看,惊呼声此起彼伏。

“我们安排了30多个工作人员轮番上阵,10个人一组,确保18个炉子火力全开,让铁花持续40分钟照亮夜空!”耿玉龙语气中透着自豪。

“这不仅是一口气活儿,更是‘毫厘之间定乾坤’的精细活儿。”耿玉龙进

一步解释,打铁花虽美,背后需付出极大心血,从精选上等生铁、控制焦炭火候到精准把握击打的时机,每个环节都有讲究。

“学徒光是学习冶炼火候和持板姿势就要练上大半年,至少锻炼1年,才敢‘上火’实战。”耿玉龙说。

“就像打匹克球讲究手感一样,打铁花用的是巧劲而非蛮力。力道稍偏或角度有误,铁花便难以绽放。”耿玉龙解释,击打时,需将1600摄氏度以上的铁水精准地击向空中特定高度,利用瞬间冷却与空气阻力,使其迸发成万千火花。

“打铁花一年比一年打得精彩,就像咱们的匹克球比赛,年年都有新突破!”耿玉龙笑着说。

古今交融 视听盛典

——访 2025“李宁杯”全国匹克球锦标赛开幕式执行总导演刘宾

□本报记者 王峥 文/图

“我们将青春活力的匹克球元素和底蕴深厚的非遗元素相结合,用最前沿的3D全息投影技术制作动态视频,投射到历史悠久的浚县古城墙上,实现动与静的强烈对比,古与今的激情碰撞。”9月24日,2025“李宁杯”全国匹克球锦标赛开幕式执行总导演刘宾在接受采访时说。

当晚,开幕式在浚县古城举行。一个个极富鹤壁特色的原创节目,不仅吸引了现场观众的目光,也收获了广大网友的关注。

刘宾表示,为了给参加赛事的裁判、教练、运动员及游客带来难忘的赛



刘宾

事开幕记忆,导演组经过前期多次实地采风和一个多月的密集排练,将演出的整体设计理念精准传达给每一个现场演职人员。

“我们将《诗经》吟诵作为演出的开场节目,奠定浓厚的诗经之城文化色彩基调,以浚县古城社火中的黎阳鼓舞作为衔接,与随后的匹克球主题街舞形成鲜明对比,给人带来视听和心灵的冲击,随后邀请观众和仙鹤一道俯瞰魅力鹤壁,带领大家唱响《一起匹克球》推广歌曲,将开幕式推到高潮,相信通过打造这样一个有情绪推进、有视野拓展的小型舞台剧,能给大家带来不一样的开幕记忆,为本届赛事增添一抹亮丽色彩。”刘宾告诉记者。

到鹤参赛 意义非凡

——访 2025“李宁杯”全国匹克球锦标赛中国香港代表队运动员吴丽萍

□本报记者 王峥 文/图

“这是我第一次来到河南、来到鹤壁,浚县古城给我的感受用一个词形容就是古色古香。作为一个喜欢建筑艺术的人,很高兴在这里看到很多采用榫卯工艺的古建筑。在这里,感受到了大家的热情,也看到了很多像踩高跷这样的具有当地历史文化特色的表演,令人印象深刻。”9月24日,在2025“李宁杯”全国匹克球锦标赛开幕式现场,中国香港代表队运动员吴丽萍兴奋地说。

作为一名运动治疗师,吴丽萍2024年开始投身匹克球运动。她笑言:“近几年,匹克球越来越火,身边很多朋友



吴丽萍

在打。我试着打打看,然后就爱上了。比起打网球,匹克球更让人上瘾,打了就停不下来。”

吴丽萍表示,匹克球击球节奏比网球快,而且容易上手,拥有不同运动背景的人都能很快达到比较高的水平甚至比赛水准。

“本次比赛我们来了四男四女八名选手。我觉得团体赛非常重要,过去参加个人赛是为了挑战自己,努力表现好就可以,但这次是代表香港特别行政区,意义不同。”吴丽萍说,这是自己第一次代表香港特别行政区参加全国性的匹克球赛事,希望能和队友精诚协作,充分展现香港人团结奋进的良好精神风貌。

蹴鞠互动 点燃激情



运动员们纷纷尝试蹴鞠

□本报记者 杨诗捷 文/图

9月24日,2025“李宁杯”全国匹克球锦标赛开幕式在浚县古城举行,现场

人头攒动、气氛热烈。不少参赛运动员趁间隙漫步古城,沉浸式体验鹤壁的风土人情。

在浚县县衙设置的蹴鞠互动点,红

蓝两队比赛正酣。

“再进一球,咱们队就赢了!”互动活动组织者、红队队员贾少伟高声鼓劲。接着,一名队员的一脚妙射锁定胜局,引来一片喝彩。

欢呼声中,途经此处的其他运动员也被点燃激情,纷纷上一试身手。

“我也来试试!”“哎呀,没进,看来蹴鞠和匹克球还是不一样啊!”……河北队、山西队等队的选手接连尝试,却屡屡失准。

这时,只见一名身穿蓝色队服的湖北队运动员走上前一脚抽射,蹴鞠稳稳落入高处的球网中。“进球了!进球了!”现场再次响起热烈的欢呼声。

运动员走远后,现场游客也深受氛围感染,踊跃加入体验蹴鞠。

贾少伟看着眼前格外热闹的场景,不禁感慨:“值此匹克球锦标赛开幕之际,我们特别设置了蹴鞠互动环节,既希望通过比赛的形式激发大家的运动热情,也希望借助颠球射门、定位射门等互动形式多角度展现蹴鞠的独特魅力,让古今运动精神在此交汇共鸣。”

特色美食 俘获味蕾



江苏代表队运动员在品尝元宵

□本报记者 杨诗捷 文/图

“浚县的烧鸡真好吃!”9月24日,在浚县古城县前街的小吃摊前,参加2025“李宁杯”全国匹克球锦标赛开幕式的

山西代表队运动员李国栋,一边用设备拍摄Vlog,一边向队友吉庆兴奋地说。

诱人的香气弥漫整条街道,这里已成为最受运动员欢迎的“打卡地”。

吉庆指着不远处的摊位喊道:“八大碗里的小酥肉也特别香!快把这也拍进去!”李国栋闻言,立刻转身排起了队。

江苏代表队运动员袁平则陷入了“甜蜜的烦恼”,手端着角场营石磨元宵,眼睛又望向了冯记子馍的长队。摊主胡玉东虽忙得满头大汗,却不忘热情招呼:“江苏来的客人,得多尝尝我们浚县的独有味!”说着,便给袁平的餐盒里多添了几块子馍,引得袁平连连道谢。

与此同时,任同仁智生活馆摊位前也排起长龙。“大家别急,都有份!”摊主孙世敏笑着透露,“原备的600杯饮品很快售空,又紧急补货了。”

从老毛铺牛肉、刘氏豆沫到高门台凉皮、黎阳胡记兔肉……十余家本地名吃汇聚于此,用地道风味激活各地运动员的味蕾,点赞之声不绝于耳。