

CBA·焦点

## 末节再崩盘 广州队憾负北京队

在郭士强成为广州队主帅后,广州队在这个赛季的表现让人眼前一亮,但在和强队以及季后赛席位直接竞争对手的较量中,广州队总显得还差那么一口气。在昨日结束的一场比赛中,广州队在前三节领先的情况下,于第四节后半段崩盘,最终以102比114不敌北京队。在连续不敌排名第8的青岛队和排名第12的北京队后,广州队冲击季后赛席位的前景被蒙上了一层阴霾。

公允地说,广州队本场表现并不差,全队共5人得分上双,摩尔砍下全队最高的30分。在前三节,两队比分一直紧咬,广州队甚至凭借在第三节双外援在场的优势取得了领先。但在最关键的第四节,广州队再次犯了后劲不足的毛病,单节被北京队净胜13分,从而输掉了比赛。

末节乏力是广州队在本赛季最为人诟病的一大缺点,这在本场体现得相当明显。在第四节中段,广州队刚通过不懈的防守将分差缩小到了两分,就连续出现低级失误。先是范子铭接连在篮下抢到进攻篮板制造杀伤;紧接着刘丰博出现低级失误,被断球后无奈犯规,裁判吹罚其违体犯规;随后连持球最稳的陈盈骏也在球队最需要得分时过于急躁,被吹罚进攻犯规。北京队趁机打出14比0的攻击波,一举拿下了比赛。

虽然北京队此役表现相当出色,抢到了53个篮板,投中了16记三分球,但广州队输球的主要原因还是在于自己。尤其是在末节斯贝茨和郑准两大内线在场时,仍被北京队抢到多个进攻篮板,实在太不应该。而当球队急需关键球员挺身而出“止血”时,无论是摩尔还是陈盈骏都没能给球队提供足够的帮助。

随后三场,广州队将先后对阵山西、四川和上海三队,都是球队冲击季后赛的直接竞争对手。广州队要想有所突破,必须在这三场比赛中拿出不一样的表现。

羊城晚报记者 郝浩宇

特别关注

多家俱乐部欠薪,难以达到准入门槛

# 足协紧急派发“联赛分红”

中国足协规定的中超、中甲和中乙三级联赛递交去年俱乐部球员、工作人员《工资奖金确认表》的截止时间为1月29日17时,到昨晚为止,尚有多家俱乐部不仅未上交,甚至连球员都还没签字,极有可能出现上赛季那样一拖再拖的现象,对新赛季的联赛准备工作影响不小。

这引起了中国足协、中超公司和职业联盟筹备组的关注。为了缓解俱乐部的压力,昨天,中国足协与中超公司、职业联盟筹备组经过商议,一致同意于昨天下午向各中超俱乐部派发了平均每队700万元的“联赛分红”。

多家俱乐部“告急”

1月份,是各队开始冬训的日子。但中超的天津泰达队直到现在都没有集中,原因正是俱乐部

欠薪,很多球员上赛季的工资奖金还没到位,球员们不仅拒绝在《工资奖金确认表》上签字,甚至不愿意开始冬训。而正在广州冬训的重庆当代,在昨天下午突然间提前10天结束了冬训,球员们各自回家。已经集结的河北华夏幸福和江苏苏宁,至今也还没有收集齐所有球员的签字。这四家俱乐部都存在无法按时提交《工资奖金确认表》的可能。

从目前的情况看,今年或将有多家俱乐部无法按时提交《工资奖金确认表》。而《工资奖金确认表》事关重大,按照规定,没能按时提交的,将无法通过新赛季的联赛准入门槛,面临被解散或失去联赛资格。

分红治标难治本

据悉,中国足协在落实该项

工作时坚持两个原则:一是俱乐部不得掩盖问题,须维护球员正当权益,也就是不得欠薪;二是不能伤害中国足球。而在实际操作过程中,足协更多的时候只能保护联赛的稳定性,对于球员俱乐部都存在拖欠薪水无能为力。

2019赛季,三级联赛有9家俱乐部退出或没有获得准入资格。到了2020赛季,情况更加严重,开赛前共有17家俱乐部退出或失去准入资格。为此,去年的三级联赛全部进行了调整,中超天津海退出,深圳佳兆业递补;而深圳佳兆业空出的中甲资格以及广东华南虎、辽足等俱乐部退出后的中甲资格,则由多支中乙球队递补,一些中冠球队也递补进中乙联赛。

不少足球俱乐部的母公司主业,在过去一年里受到新冠肺炎疫情的影响,经营压力不小。

中国围棋天元赛

## 新锐棋手赵晨宇晋级本赛

羊城晚报讯 记者葛万里报道:第35届同里杯中国围棋天元赛本选赛28日继续在线上进行,结果新锐棋手赵晨宇八段执白以1又1/4子优势击败世界冠军周睿羊九段,拿到进军本赛入场券。

本届天元赛本选赛昨日迎来第四场较量,由周睿羊执黑对阵赵晨宇。两人均以常见的“星·小目”布阵,开局不久,双方就在右下燃起战火。经过一番激战,白棋吃住三路一颗黑子,布局获得成功。进入中盘角

意甲·人物

## 将帅失和,两队长难留

意甲两支劲旅亚特兰大和罗马最近很不平静,队长戈麦斯和哲科与各自主帅闹矛盾,而且矛盾到了不可调和的地步。亚特兰大俱乐部决定支持主帅加斯佩里尼,近日把戈麦斯卖给“欧联杯之王”塞维利亚。而罗马队长哲科也很可能面临转会。

亚特兰大近几个赛季表现非常出色,离不开加斯佩里尼的悉心调教,也离不开进攻灵魂戈麦斯在场上的穿针引线。师徒二人以这样的方式分手,令人唏嘘。上赛季在多个足球技术统计专业网站,戈麦斯都排名意甲助攻榜首位,这名阿根廷球星已经正式加盟塞维利亚,转会费仅为550万欧元。

意甲三支传统豪门尤文图斯、AC米兰、国际米兰都对戈麦斯感兴趣,可是亚特兰大不想把他卖给意甲竞争对手,最终决定把他低价卖到西甲。

哲科在德甲和意甲都获得过金靴奖,在曼城效力时也有过上佳表现,是成名多年的经典中锋。哲科近日与罗马主帅丰塞卡爆发矛盾,双方都不肯让步。实际上,早在上赛季欧联杯1/8决赛,哲科就开始对丰塞卡的执教能力提出质疑,当时罗马以0比2完败给塞

维利亚。1月20日在意大利杯1/8决赛,罗马经过加时赛以2比4被斯佩齐亚淘汰出局。在那场比赛,罗马出现换六人的低级失误,因为规则规定一支球队在一场比赛最多只能换五人,欧足联同意原则上可以在加时赛多换一人,由各成员足协灵活掌握,意大利足协并没批准在加时赛可以多换一人。意大利足协裁判罗马以0比3告负,虽然出局的结果都是一样,但这种低级失误还是让罗马俱乐部很没面子。

罗马领队贡巴尔成了“替罪羊”,因为那次低级失误被炒了鱿鱼。哲科是贡巴尔的铁哥们,他认为应该承担责任的

是主帅丰塞卡,而不是贡巴尔。哲科不仅与丰塞卡在训练场上对峙,还要求俱乐部对贡巴尔官复原职。

哲科即将年满35岁,水平比不上全盛时期,对罗马来说不再不可或缺,他近日被剥夺上场资格,只能进行单独训练。哲科可能在冬季转会期离开罗马,新东家可能是西甲豪门巴塞罗那或者皇家马德里,罗马与亚特兰大的思路一样,不会把队长卖给意甲三大豪门。

羊城晚报记者 刘毅

英超·观察

## 图赫尔执教初战得势未进球

## 蓝军新帅谨慎试水

1月28日凌晨,也就是切尔西俱乐部正式宣布,图赫尔接替兰帕德出任主教练的第二天,这位新帅迎来了自己的英超首秀。虽然

说切尔西最终未能如俗话所说的那样“换帅如换刀”,但在优势下以0比0战平难缠的狼队,这个结果还是可以接受的,毕竟切尔西此役出现了令人欣喜的新变化。

此役,切尔西的控球率高达79%,射门14次,射正5次,传球887次,而狼队相应的数据不过是21%、4次、0次和221次,可以说切尔西占据绝对优势。如果再有一个进球,图赫尔执教切尔西首秀就完美了。毕竟图赫尔上任仅一天,仅带队训练一节课,还处于试水阶段。

此役,切尔西和两位德国外援仅哈弗茨一人首发,维尔纳依旧将“板凳”坐穿,中锋用的是吉鲁,后卫线也用的是前任班底,虽说芒特、亚伯拉罕和普利希奇都未能首发,但都有替补上阵的机会,可以说此战用人,图赫尔兼顾各方。

虽然外界在赛后评说,芒特替补上阵8分钟制造的威胁不比踢满全场的哈弗茨小,但哈弗茨的表现明显比过好,在左路非常活跃,若非奇尔韦尔放了“冲天炮”,他本该有一次助攻。

图赫尔在2009年夏天出任美因茨主教练,2010-2011赛季带领美因茨获得开局7连胜从而在德国足坛站稳脚跟。2015-

2017赛季,图赫尔执教多特蒙德。2018年7月,图赫尔出任法甲巴黎圣日耳曼主教练,率领球队获得过2次联赛冠军、1次法联杯冠军和1次法国杯冠军。

图赫尔不仅执教时间比兰帕德长得多,而且有多特和大巴黎这样的五大联赛豪门球队的执教经验,上赛季甚至还率领大巴黎杀入欧冠的决赛。他执教切尔西的初战,不搞“一朝天子一朝臣”,而是循序渐进,一边熟悉情况,一边谨慎微调,显示出丰富的执教经验。

图赫尔曾表示,其对于“充满活力的打法、具有冒险性的防守和高速的进攻”的推崇,他也很像利物浦主帅克洛普一样强调



图赫尔 图/视觉中国

奔跑、压迫与效率。他的足球理念在切尔西的首战还是能看出端倪。

羊城晚报记者 徐扬扬  
实习生 雷怡婷

## 可以喝汤的 牛肉火锅 必须来上一碗

走进餐厅,满眼可见暖黄风格的装饰:黄色纹路的餐桌、黄色布料的窗帘、暖黄的灯光……窗外的阳光透窗而入,令进餐者顿生暖洋洋之感。

在服务员的推荐下,笔者点了一桶雪域矿泉水作为锅底。雪域矿泉水,即来自四川西岭雪山的雪水。西岭,位于北纬30°的纯净雪山,是全球天然优质水源地,泉水发于巨石之下,水质清澈、冰爽甘甜,富含锶、偏硅酸等丰富的矿物质。

一方清锅,方现牛肉本味。桶装的矿泉水咕咚下锅,在热力传递下渐至沸腾状态。这时,再把盘中的牛肉刮到锅中,在沸水的洗礼下,鲜嫩的牛肉片褪去红色的煮痕,呈现娇嫩的淡黄。爱吃辣的,在碟中加上几勺辣子,狠狠地蘸一把;爱吃咸的,裹上一层沙茶酱即可入肚。

几碟牛肉下肚,已有五成饱意,接下来,就是蔬菜菌菇的主场。餐厅服务员建议,在下菜之前,不妨先喝上一碗纯正的牛肉汤。

所谓牛肉汤,即涮过了牦牛肉后的清水锅底。当锅里的牦牛肉被捞完,用勺子在锅里荡几下,能看到米粒大小的牦牛肉末,圆滚滚的,令汤底呈现淡淡的黄色。搅拌均匀,还能顺势带上一一些“漏网之肉”。这时,再往锅底撒一点盐,一锅能与骨头汤媲美的牛肉汤就出炉了。

汤味甜,肉香十足。由于牦牛肉脂肪少,汤显得清淡而不油腻,恰恰中和了因食肉、食辣而有些刺激的味蕾。寒冷的冬日里,抿上一口牦牛肉熬制的汤汁,只觉得浑身上下的每个毛孔都一一张开,散出微微的暖意。

汤喝足了,再不紧不慢地涮下足了。食客们围坐在餐桌旁,一边说着闲话,一边喝上一口牛肉汤润喉咙,再加上一筷子皇帝菜,有肉、有汤、有菜,温暖又实在,一如中国人的生活态度。

春节倒计时时,热闹进行时。

近日,笔者来到佛山市南海区伟业兴隆广场,临近春节,广场里年味颇浓,牛年生肖玩偶、红色的中国结、喜庆的福字以及各式各样坚果年货,让人提前感受到春节的年味。

走上四楼,看到一家牦牛主题餐厅前排长龙,原来都是慕“牛”而来的食客。《吕氏春秋》记载“肉之美者,牦象之肉”,可见牦牛肉在肉食中名列前茅。被誉为“肉牛之冠”的牦牛肉口感如何?不妨跟随笔者脚步,到这家人之冠牦牛主题餐厅一探究竟。



野生牦牛肉肉质极为紧实

要造就一锅回甘生津的牛肉火锅汤,来自青藏高原的牦牛肉是绝对的秘诀。

青藏高原,被称为“地球第三极”,而青海湖则是地球第三极上的一道风景。这里是亚洲最纯净的天然高原牧场之一,水草茂盛,空气甘冽,雪山将它轻拥入怀,干净纯粹得令无数旅行者将其列为“此生必去的目的地”之一。

“牛之冠”的牦牛就生活在青海湖畔。360公里环湖云端牧场上,牦牛自由奔跑、觅食、栖息,逐水草而居,每天100公里的运动量令它们锻炼出一身矫健的肌肉。一头合格的牦牛至多需要生长七年以上,这七年间,它们以冰山水为饮,一生中更是摄入了大量名贵草本植物。

## 春节渐近年味浓

## 来试试这款

# 行走的高级食材

文/宋昀潇 林少娟



在自然环境下放养的青藏牦牛

## 牛肉中的“战斗机” 青藏牦牛肉不简单

一方水土养一方牛。在野外自然环境下生长的牦牛,被誉为“肉牛之冠”。相较于市面上常见的牛肉,牦牛肉肉质紧实、脂肪含量低,吃起来有股淡淡的奶香,对“三高”人群非常友好。牛之冠牦牛肉经农业部批准机构检测“盖章认定”,硒元素含量高,高达6.45mg/100g,是普通牛肉含量的四至五倍,对增强人体抗病力、细胞活力和器官功能均有一定效用。

吃牦牛肉,首要在一个“鲜”字。笔者了解到,餐厅里的牦牛肉都是当天送达。在雪域高原上屠宰好的牛肉,会被立即真空打包送上飞机,并在22小时内抵达2600多公里外的广东。“为了避免牛肉过夜,我们进货时都

不会进太多的量。”餐厅负责人林女士说。

有机的生长环境、有机的屠宰方式、有机的加工过程,构成了餐桌上一盘有机牦牛肉。若你来到牛之冠牦牛主题餐厅,来上一桌全牛宴是对胃部最热烈的嘉奖。从上脑肉到金钱腱子,从牛后腿到牛百叶,不同部位的肉质经由不同的烹饪方式,能料理出极致的诱人味道。嫩弹的牛腩与豆腐一锅入煲;筋道的牛蹄在大火中炖至软糯;上脑肉既可入火锅汤底,又能与河粉碰撞出荤素交融的口感……

事实上,原汁原味的牦牛肉也很诱人。片成薄片的牦牛肉,纤维细腻,口感紧实,长着漂亮的大理石花纹。在清水锅里过

上8-18秒,一口下去,不仅能尝到浓郁的肉香,还能吃出些许淡淡的奶味。

牦牛多个部位的牛肉中,又以上脑肉为佳。如果说金钱腱是牦牛肉里的精华,那么上脑肉就是“肉中贵族”。一头800斤左右的牦牛,仅能产出15斤上脑肉。上脑位于牦牛肩颈部靠后,是牛的“发力区”。肌肉的拉伸锻炼,使得上脑肉细嫩多汁,脂肪分布均匀。

来到餐厅,一定要点上一盘上脑肉。涮熟后的上脑肉,肉丝分明,不带任何腥膻味。再裹上一层浓郁的沙茶酱,入口的瞬间,牛肉汁水混合着蘸料的鲜香,在齿颊间炸裂,冲击得你的语言系统只剩下一个字:“牛!”

## 牛肉火锅牛腩煲…… 牦牛肉还有什么吃法?

一样食材百样味。天生热爱美食的中国人,总能用多种方式挖掘同款食物的美味。

除与火锅搭配、做成牛腩煲等做法外,牦牛肉还有N种吃法,比如做成凉拌牦牛肉、锅里放入牦牛肉,加入大葱、生姜、八角、香叶、花椒、干辣椒等香料,之后放入冰糖、老抽、生抽、蚝油、盐等调味品,加水与牦牛肉齐平,盖上锅盖大火煮,一小时左右即可关火。卤好后的牦牛肉,汁水只余底部一层,暴露在外

的肉已比较干身。放凉切成片后,淋上由辣酱、白糖、生抽等调制成的酱汁,爽口又下饭。

值得注意的是,近年来由于牦牛肉市场竞争激烈,出现了一些趋利而为的产品,真假假假的牦牛肉混杂一起,令人难以分辨。如何辨别正宗的牦牛肉?在这里,笔者教你几招。

首先,看日期。在购买牦牛肉干的时候,可以通过生产日期初步判断牦牛肉的宰杀日期。一般而言,春季是牦牛的生育期,经过一个冬天,牦牛掉膘比较严重,当地牧民一般不会选择在这时宰杀牦牛,而是选择在冬季宰杀。

第二,看价格。一头牦牛需要养育至少四年才宰杀,一整头



牦牛上脑肉,味极鲜



店铺名称:牛之冠牦牛主题餐厅  
地址:佛山市南海区大沥镇振兴路13号伟业兴隆广场4楼  
电话:13726692791