

歐協聯爭出線非勝不可

安德列治 贏決心抵錫



歐協聯今晚上演分組賽最後一輪賽事，16

B組韋斯咸5戰全勝，已經穩奪首名出線16強，錫爾克堡與安德列治現時分別以6分及5分排小組次席與第3，兩軍今次交手，將會爭逐次名資格出戰附加賽。形勢上，錫爾克堡今場和波即可出線附加賽，主場出擊或會踢得較保守。事實上，「錫堡」之前兩勝小組包尾的布加勒斯特星隊，表現雖好，但其餘分別遇上韋斯咸及安德列治都敗陣而歸，明顯實力有限。

至於「紫白兵團」早前經歷低潮，但近期表現終於復甦，上輪歐協聯雖然僅以2:2賽和星隊，但上輪比甲則以4:2打敗奧伊本，是他們近5場首勝。再者，安德列治近3場經已攻入8球，鋒線發揮理想，而防線雖有米高梅里路停賽，但迪巴斯治及時傷癒，由他與維頓漢鎮守的防線，可無後顧之憂，今場在戰力及決心均較主隊優勝下，有力全取3分。

戴亞巴迪
柏迪遜前鋒

維頓漢
安德列治後衛



尼斯形勢有利受讓着數

其餘兩關都向D組入手，尼斯與柏迪遜現時得8分，尼斯憑較佳對賽排榜首，但今輪作客7分的第3位球隊科隆，會有一番惡鬥。科隆雖有地利，但今場和波便馬上出局，焗攻之下其實更易出意外。反觀尼斯固然要力爭3分，望取得首席直接出線16強，但同時即使和波，也可至少取得次名踢附加賽，相對壓力自然較細。尼斯各項賽事近4場不敗，前線有前阿仙奴前鋒尼高拉斯比比壓陣，此子回歸法甲，重拾信心，表現出色，今場受讓下，「讓球主客和」[+1]客勝是信心之選。（開賽時間：周五4:00am）

至於同組柏迪遜主場對經已篤定出局的斯洛華高，主隊無論鬥心與實力均佔優，不難大捷，主勝夠晒穩陣。（開賽時間：周五4:00am）

籃網炒拿殊

傳烏度卡接手



公牛後衛拿殊（右）嘗試突破杜蘭特的防守。美聯社

NBA開季兩星期有多，竟已出現首位教練下馬，籃網在昨晨出戰公牛賽前宣布，辭退主帥拿殊，大軍暫時會由助教積基雲漢出任臨時教頭帶隊，而最新消息指，籃網將會找來正被塞爾特人內部停職的主帥烏度卡接掌帥印，最快會在這、兩日內落實。

籃網昨晨突然公布易帥消息，就連首席球星杜蘭特亦聲言事前未有收到任何消息：「我都係剛完晏覺，睇新聞先知。呢類事梗係令人震驚，但喺NBA又好普通。我哋開季開得差，上季同暑假都經歷動盪時期，不過我好鍾意同拿殊一齊工作。」

籃網昨日在積基雲漢帶領下，主場迎戰公牛，卻因為第4節手軟反勝為敗輸99:108，開季至今8戰2勝6負。至於球隊新帥人選，有指籃網管理層睇中上季帶領「綠軍」勇闖總決賽的烏度卡，後者早前因違反紀律，正被塞爾特人內部停職，「綠軍」據報並不反對他離隊。

傳奇傳承 新世一降臨



邢男邦派

邢安邦 著名體育主持

「歡迎大家收睇……」各位好，我是邢安邦，第一次在「邢男邦派」跟大家見面。開首這句說話，通常是我工作的開場白。我是體育節目主持兼評述員，入行多年，涉獵的運動包括足球、籃球、網球及賽車等，其中格蘭披治電單車錦標賽（MotoGP）是我評述得最久的項目。由2010年開始，數數手指便是第13個年頭。多謝《香港仔》邀請，讓我可以多一個平台跟讀者分享MotoGP及其他賽車資訊。



巴尼亞

這個周末正正便迎來MotoGP於西班牙華倫西亞舉行的閉幕戰。今年亦是繼2017年後，首次出現車手總冠軍之爭，需鬥到最後一站。話雖如此，効力杜卡迪廠隊的意大利車手巴尼亞領先山葉，爭取衛冕的「法國神童」昆達拿路23分之多，以每站冠軍可奪25分計，即使神童贏車，巴尼亞穩穩陣陣以第14名衝線便足夠登頂。

假設巴尼亞順利成為總冠軍，那又代表什麼呢？首先，這意味着杜卡迪苦等15年，終於再出產世界冠軍車手，對上一位經已是2007年的史東拿。其次便是歐洲車廠的抬頭，打破日本車廠自2008年起的壟斷。再者，巴尼亞將成為VR46車手學院首位頂級別世一，而去季季尾退休的創辦人兼9屆世界冠軍羅斯今站亦會特意到場，準備見證歷史及傳承一刻。

雲吞麵新說

黃冠麟 學研社成員、文化工作者

近日連登仔與蔡瀾隔空表達對雲吞麵的不同觀感。蔡瀾指香港做雲吞麵是世界第一，連登仔則講雲吞麵是強行把雲吞與麵拼在一起，狠批是「Bad Taste」。食貨如我是雲吞麵的死忠，比蔡瀾更有過之。我認為，以米線為香港鄉愁的少年們，請認真面壁思過，學習一下雲吞麵這老牌風味當中的旨趣。

這是第一次打分。左手以匙羹作為醬碟，加入胡椒粉、豉油、辣椒醬；右手必須熟練使用筷子，夾麵蘸醬食用，醬汁不可污了湯的清。如麵底鹹水味過重了，在匙羹中下些浙醋中和。吃一碗麵，人的食相、筷子的使用，匙羹的穩定，這些都是西關大少家教修養的展現。

廣東四大狀師之一的何淡如擅寫無情對，「有酒何妨邀月飲，無錢哪得食雲吞」。要上好的雲吞麵，相金先惠。香港周處都有麵家，平食廿蚊大大碗，貴的五十元才有一小份細蓉。有時出色的麵底，比雲吞更像是主角。廣東蛋麵要吃到幼如銀絲又彈

牙麵質的話，就要找有竹昇麵的店家，例如香港麥字頭、澳門祥記、廣州竹園都是老字號了。熱門路的食客叮嚀伙計下單時，和師傅講句「要食爽嘅」、「要食淋嘅」，師傅煮麵時多煮少煮幾秒，上桌便知高下。至於雲吞，傳統上是金魚尾的，以雲吞皮包上少許半肥瘦豬肉和大地魚碎。香港主流又在雲吞加入大蝦，成品渾圓又叫「乒乓波」。

沒有一番認真的追尋，網民對雲吞麵的所謂負評，不過是雜音而已。所謂觀千劍而後識器，港青必須多見多聞，才知世界有多大，還有正宗的雲吞麵有多美好。



學研致用

雲吞麵本為老廣小食。一碗合格的雲吞麵，上為芙蓉，下為雲吞，所以麵應放在雲吞上。頂靚上湯由大地魚與湯骨煲成，絲滑流金，香而不濁。添進些許韭黃，食時先呷湯底，