

2025/26年度德甲球季明晚煞科，雖然前3名順序已名花有主(見附表)，仍不乏有競爭性看點：史特加、賀芬咸及利華古遜競逐一張歐聯入場券(爭輸的兩隊踢歐霸)；弗賴堡、法蘭克福及奧格斯堡爭奪一個歐協聯資格；最受關注的護級大戰，榜尾3弱禾夫斯堡、海登咸及聖保利現時同得26分，3隊在最後輪競爭一個參加護級附加賽機會，其餘兩隊將直接降班。

緬恩斯時隔3年 再做辣手判官？

煞科日意外多 專注吼入波

這是德甲63年歷史以來，首次出現3支榜尾球隊在煞科日前同分。其中兩隊聖保利與禾夫斯堡，還要直接交鋒；海登咸則主場對已無欲無求的緬恩斯。一般估計，海登咸戰意當然勝一籌，不過要注意的，是緬恩斯時隔3年之後再擔任操控他人命運的

判官。多蒙特3年前在煞科日前領先拜仁兩分，當時該隊已3連勝，最後一仗主場面對4連敗、排名第9、正風風流流的緬恩斯，只要贏波即可奪冠，幾乎沒有人對此提出懷疑！多蒙特讓球盤讓到兩球/兩球半，但結果緬恩斯卻意外地成為「辣手判官」，上半場已領先2:0，即使多蒙特苦戰至補時追和2:2，由於拜仁在同時舉行的比賽以2:1絕殺科隆，最終追至與多蒙特同分，並以較佳得分球差，壓倒多蒙特封王。

3年後的今輪，緬恩斯又再次做判官，今次由判決冠軍誰屬，改為掌控海登咸能否逃出生天。緬恩斯上輪主場負柏林聯，近6輪聯賽輸了4仗，情況與3年前相若，到底今次會繼續做辣手判官，還是變得仁慈呢？近年德甲煞科日，經常出現意想不到賽果，唯一不變的，是長期都多波入！在剛結束的第33輪德甲，共產生31個入球，當中7場總入球3個或以上，6場4個或以上，與上季睇齊，而上屆的煞科戰入球數同樣為31

個，再追溯前季更多達38個，基本上每仗都是入球騷。

柏林聯煞科日6連勝

黑柴今期推介也專注向大盤埋手，包括海登咸對緬恩斯、聖保利對禾夫斯堡兩場護級戰。至於今輪重心大盤則為柏林聯主場對奧格斯堡！奧堡季尾不斷努力，終於見到參加歐洲賽曙光，今仗贏波便有望踢歐協聯，近期習慣有前無後搶攻；柏林聯上輪為女主帥伊蒂贏得首場德甲勝仗，回師主場決心答謝球迷，該隊已連續6屆煞科日贏波，更有利開出大盤。

德甲積分表

(截至5月14日)

排名	球隊	賽	勝	和	負	得球	失球	積分
1	拜仁慕尼黑	33	27	5	1	117	35	86
2	多蒙特	33	21	7	5	68	34	70
3	RB萊比錫	33	20	5	8	65	43	65
4	史特加	33	18	7	8	69	47	61
5	賀芬咸	33	18	7	8	65	48	61
6	利華古遜	33	17	7	9	67	46	58
7	弗賴堡	33	12	8	13	47	56	44
8	法蘭克福	33	11	10	12	59	63	43
9	奧格斯堡	33	12	7	14	45	57	43
10	緬恩斯	33	9	10	14	42	53	37
11	漢堡	33	9	10	14	39	53	37
12	柏林聯	33	9	9	15	40	58	36
13	慕遜加柏	33	8	11	14	38	53	35
14	科隆	33	7	11	15	48	58	32
15	雲達不來梅	33	8	8	17	37	58	32
16	禾夫斯堡	33	6	8	19	42	68	26
17	海登咸	33	6	8	19	41	70	26
18	聖保利	33	6	8	19	28	57	26

註：前4名踢歐聯，第5-6名踢歐霸，第7名踢歐協聯，16名踢護級附加賽，17及18名降班

聖保利前鋒 施錫

海登咸射手 薛維薛華捷

禾夫斯堡中場 基斯甸艾歷臣

緬恩斯中場 拿迪安阿美利

黑柴周末心水餐單

16/5(六) 9:30pm 德甲

柏林聯 對 奧格斯堡

入球大細 (3/3.5)大

16/5(六) 9:30pm 德甲

海登咸 對 緬恩斯

入球大細 (3.5)大

16/5(六) 9:30pm 德甲

聖保利 對 禾夫斯堡

入球大細 (2.5/3)大

維拉焗留力 紅軍先搶歐聯入場券

英超倒數第2輪，阿士東維拉主場對利物浦。兩軍現時同得59分排第4及第5位，齊領先第6位般尼茅夫4分，餘下僅兩輪，今夜任何一方只要贏波，即可確保搶得下屆歐聯入場券。兩軍實力及近況雖然接近，但維拉畢竟要分心下周四凌晨的歐霸盃決賽，領隊艾美利今仗焗住留力，只有讓紅軍先行一步，利物浦作客讓平半都撐上盤。(NOW 621及611台周六3:00am直播)

維拉領隊艾美利向來是歐霸盃專家，只是未曾幫助維拉捧過盃，對今屆歐霸盃志在必得。何況決賽面對德甲球隊弗賴

堡，牌面佔先，而且若能捧得歐霸盃，即可自動獲得下屆歐聯參賽資格，艾美利當然知所取捨，以歐霸盃為先，今仗隨時會收起包括奧尼屈堅斯及約翰麥甘尼等主力。再者，第6位般尼茅夫餘下兩輪聯賽，先要主場出戰為爭霸不容再失的曼城，然後作客對大勇的諾定咸森林，要在這兩輪聯賽追回落後的4分分差，絕對談何容易！隨時在般尼茅夫對曼城之後，維拉已經自動確保前5名，利物浦有力趁主隊分心全取3分。



維拉領隊艾美利(右)心繫歐霸盃決賽，今仗隨時會收起王牌前鋒奧尼屈堅斯。

重心推介 讓球 [0/-0.5] 客勝

酒樓吃乳豬 剪開要額外收費？

朱家健 全國港澳研究會香港會員

早前有食客投訴指出，某酒樓端出來的燒乳豬，竟然「原隻上」，未有把乳豬「一開四」，如果要廚師切割，需額外追收約二十元「加工費」。另有酒樓在奉上乳豬前，要另外收取一百元的堂剪服務「加工費」，無疑令人懷疑香港食肆的服務質素和態度在下降，未有為食客提供周全的服務，與食肆提供優質餐飲體驗的原則背道而馳。另一邊廂，也有聲音表示，無論是把乳豬或乳豬斬件，均需廚師或侍應生「額外」的時間，在酒樓員工支取時薪情況下，服務時間就是成本，更何況，這些食材可能是從外採購回來的預製品，只需要非技術性的傳菜員簡單加熱，便能奉客，如果要廚師「亮刀」，享受技術帶來的口福，當然就要另行付錢。

酒樓是食客享用佳餚、共敘天倫，甚至大排筵席的地方，酒樓為食客提供方便進食的食物，只要是明碼實價，標明服務費用或事先約好的價錢，而沒有任何隱藏收費，酒樓為食客提供可供進

食的食物，天經地義，否則，食客可點外賣。試問，一隻未經大卸八塊的完隻乳豬或乳豬，是否需要全桌賓客用手和口撕咬？既失儀又破壞氣氛，也玷污了餐桌禮儀，傷了和氣。即使在酒樓飲茶，點了一客炸春卷，傳菜員也會順道問是否需要剪半，純熟的手法，細心的服務，原意就是為了方便食客，讓他們能在最適合的情況下享用美食。

香港部分食肆還提供喜慶餐飲服務，設開瓶費、切餅費、醬料、餐前小食等隱形費用，有的是用來補貼服務員的小費，有的是因為食肆需要額外時間、人手資源和水費，去為食客遞上酒杯、刀叉和碟，收回並清洗，以及額外的食具損耗，否則，食客也可光顧餐廳出售的紅酒和甜品等。

食客出來消費，花錢應該開心，只要食肆提供到位的服務，雙方提前議定額外服務收費，收費也在食客預算和情理之內，優質增值服務將讓食客享受更好的消費體驗。

時局縱橫