

中场大将伤退 国足再遭打击

正在釜山备战东亚四强赛与劲敌韩国队比赛的中国队,昨天迎来了一个坏消息:中场“拼命三郎”金敬道由于大腿拉伤,不得不缺席剩余赛事。对李铁而言,少了这样一员猛将,自然是不小的打击。

从接手这支国家选拔队开始,李铁就秉承了他在武汉卓尔执教时的风格,很少对媒体开放训练,基本都是封闭式为主,也不太与记者们打交道,似乎在刻意保持“神秘感”。不过,与日本队首场比赛结束后,金敬道的伤势还是被披露了出来。

据悉,金敬道是因为比赛中左大腿股二头肌拉伤(见右图图 Osports),需要休养约4周的时间,他将缺席本届东亚杯其余两场比赛。金敬道也在自己的个人微博上感慨道:“我的一年,伤病开始,伤病结束,就这么结束一年了。”

尽管身材不高,金敬道还是非常有特点的一名球员,场上拼劲十足。首场与日本队的比赛,正是临近结束时他在右路的准确传中,助攻董学升头球破门,帮助国足扳回一球。如今金敬道

无法上场,李铁恐怕要谁来担当中场攻防大任头疼一阵了。

此外,在首场比赛中受伤的中卫李昂也有些小麻烦。最近两天他随队参加了训练,但没有参与全队技战术内容的合练,而是独自在场边慢跑。据了解,李昂是在比赛中拉伤了右腿内收肌,不过伤势不算很严重。而昨天的训练中,缺席首轮比赛的前锋韦世豪据称也出现了拉伤迹象,球队接下来将为他安排治疗及全面的检查。

经过一个漫长的中超赛季后,国脚们的身体疲劳可想而知,由此造成受伤的几率也会提升。国足教练组、管理团队针对这样的情况,也有意识加强了对球员身体状况的监测,并采取相关措施帮助队员缓解疲劳。

好在韩国队也出现了伤情,他们的中场悍将、前延边队外援金承大因为首轮与中国香港队的门将相撞,经检查为右肋骨骨折和肺水肿,需要休养六周时间,也肯定无缘与中国队的比赛。

特派记者 关尹
(本报釜山今日电)



2019 国际乒联年终总决赛,许昕再次扮演“劳模”角色,一日三战,三线全部告捷。昨晚的压轴大战是一场精彩纷呈的中日 PK,许昕在同卫冕冠军张本智和的比赛中,在 2 比 3 落后的情况下,第 6 局追回 1 个赛点,决胜局又追回 2 个赛点,最终以 4 比 3 逆转取胜,晋级男单四强(见上图 图新华社)。在此之前,他和刘诗雯配对以 3 比 0 完胜对手打入混双决赛,随后同樊振东搭档又以 3 比 0 淘汰队友梁靖崑/林高远进入男双决赛。

张本智和近来势头极盛,两周前的男乒世界杯就击败马龙,去年还在亚洲杯和年终总决赛上战胜过樊振东和林高远,今年卡塔尔赛拿下梁靖崑,国乒男队的几乎所有一线主力,都曾败在他的手下,唯独许昕保持了对张本智和的全胜战绩。

昨晚面对许昕,张本智和依然来势汹汹,毕竟他只是单线作战,而许昕已经连战两场,且年纪比他大 13 岁。

前三局,许昕以 2 比 1 领先,随后连丢两局,第六局以 13 比 11 胜出后,双方进入决胜局。决胜局张本智和上来就以 5 比 1 领先,没想到,许昕一口气将比分追到 6 平,随后再次以 6 比 8 落后,追到 8 平后,又是 8 比 10 落后,眼看张本智和胜利在望,但姜还是老的辣,许昕凭借一颗大心脏,连追两个赛点,最终以 13 比 11 实现逆转。至此,许昕守住了对张本智和的不败纪录。

“有机会赢,但信心和实力不够。”赛后,张本智和难掩失望。凭借钢铁般的意志,许昕在这个赛季继续着亮眼表现。 本报记者 陶邢莹

劳模 一日三战全线告捷

乒联年终总决赛许昕逆转张本智和

【收视指南】

央视五套今天 19 时将转播国际乒联职业巡回赛总决赛女单、男单半决赛实况,明天 18 时 30 分将转播东亚杯足球赛韩国与中国比赛实况。

2020 年年年夜飯重磅升級,火爆預訂中…… 整魚整鴨,12 道硬菜只要 598 元! 15 道熱菜+兩斤佛跳牆,只要 998 元!

豪禮 1: 即日起撥打 021-80261688 預訂,加送價值 38 元新疆紅棗 1 斤,先到先得!
豪禮 2: 訂購兩套以上額外送價值 88 元法國紅酒 1 瓶!

再回樓年飯承諾:

1、菜品口味齊全,健康營養,完全可以滿足全家人需求; 2、大廚監製,中央廚房製作,星級酒店標準,保鮮配送,確保食材新鮮; 3、所有預定的客戶,在收到提貨券後按照指定日期提貨,順豐 3 天內準時送達,也可上門提貨。

福祿壽喜宴 12 道大菜

漁家小海鮮 醬爆雞丁
清蒸貴妃鱈魚 一帆風順(6 只)
虫草花煲老鴨 蟹肉魚面筋
四季如意 糖醋排骨
紅燒獅子頭 牛腩煲
清炒河蝦仁 八寶飯
市場參考價: 1280 元/套

闔家團圓宴 16 道大菜

佛跳牆 糖醋排骨
蟹肉魚面筋 虫草花煲老鴨
黑椒牛仔骨 金絲富貴蝦球
清蒸貴妃鱈魚 一帆風順(6 只)
漁家小海鮮 醬爆雞丁
奧爾良烤翅 四季如意
紅燒獅子頭 牛腩煲
清炒河蝦仁 八寶飯
市場參考價: 2980 元/套

12 道大菜硬菜只要 598 元,送貨到家,稍微加工即可

598 元套餐整只老鴨,整條鱈魚,套餐為 8—10 人餐,菜品皆獨立包裝,根據人數多少,隨便選擇開袋。春節將至,舉家歡聚,16 道美味“硬菜”,再炒兩盤新鮮時蔬,配兩盤家常小涼菜,家里隨時來人輕鬆加工,隨時開飯,還不耽誤聊天、打牌,省時省力。

現在電話提前預訂 新疆紅棗、法國紅酒額外送!

主辦方表示,現在預訂就送新疆紅棗 1 斤,

市民朋友在收到紅棗(或法國紅酒)的時候隨貨還有一張收據和一張年飯提貨券。只需要支付相應的貨款,然後自己選擇時間提貨就可以在家等著吃星級酒店標準的年飯了。

家里宴請,兩套一起訂 更划算,省心! 省錢!

訂一桌再回樓年飯,尝尝平常不會做的名菜,試試家里做不出的功夫菜。跟老爸老妈一起聊聊天,打着牌,看着電視,自己再弄兩小冷菜,只要半小時,一桌豐盛的年飯很快就輕鬆搞定啦! 在家就能吃到名廚做的拿手好菜,太

棒了! 這不,過年家里要請客,趕緊再訂兩套 598 的套餐!”

價格這麼實惠! 食材都新鮮嗎?

這一點大可放心,第一: 中央廚房每年都統一採購,量大就有價格優勢; 第二: 我們的食材採購合同是事先就簽訂了的,所以即使有變動,也是在合同範圍內,肯定更具有優勢! 這些食材會在臨近年關,再統一加工包裝,現做現送。不含任何添加劑防腐劑,食品安全肯定有保障!

廣告 上海晚報出品



年飯預訂熱線: 021-80261688 (訂貨單統一冷鏈配送)

忠告語: 未食用前須冷凍保存