



罗齐尔是绿军获胜的关键先生。

团队完胜天赋



□半岛全媒体记者 杜金城

NBA有多少有天赋的运动员?这个问题关键也许不在于数字,而在于把天赋的标准定在哪条线上。能够站到NBA舞台上的任何一名球员都有着属于自己的篮球天赋,但这样的天赋要大到怎样的地步,才能够引起联盟的注意,得到联盟的公认。这其中有些可以量化的标准,也有一些说不清道不明的特质。

无论标准定在哪里,如今的费城76人队都会被定义为一支“天赋满满”的球队。多年摆烂积攒了两名后场状元西蒙斯与富尔茨;2014届选秀榜眼恩比德被

认为是那届新秀里天赋最高的一位;加上卡文顿、萨里奇这些身体条件出色、打球态度端正的球员。他们甚至被认为是NBA东部未来几年最有望取代骑士成为王者的球队。

北京时间5月1日,76人与凯尔特人相遇在东部半决赛。比赛开始前,“天赋队”76人自然是被看好的一方。特别是凯尔特人本赛季伤病不断,对阵76人的比赛,不仅海沃德、欧文无缘赛场,连杰伦·布朗这样的“第二梯队”球员都出现了伤病。可“绿军”不惧外界的看轻,打出了高质量的攻防,最终力挫76人,爆出了一个不大不小的冷门。

凯尔特人之所以能够赢球,除了有神助的三分投射,他们还将自己最擅长的防守做到了极致,有效地遏制了76人的王牌组合恩比德和西蒙斯。为了弥补阵容的短板,凯尔特人主帅史蒂文斯更换首发。将大中锋贝恩斯放进先发,以便在身高和体重上限制恩比德。尽管全场比赛,“大帝”还是21投12中贡献了31分13个篮板,但在对位贝恩斯时,他打得非常艰难。而除了防守外,贝恩斯在进攻

端也有贡献,命中了两记三分,让恩比德不敢完全缩在内线防守。更为重要的是,贝恩斯吸引了恩比德的防守,间接释放了绿军大将霍福德,后者轰下了26分7个篮板和4次助攻,表现不输恩比德。

凯尔特人赢球的另一关键无疑是后卫罗齐尔。小伙子三分球9投7中拿到27分。赛后,不少媒体打趣道:“欧文复出后可能要给罗齐尔打替补。”其实像罗齐尔这样的球员进入联盟时并不被看好。相比于西蒙斯、富尔茨,他就是一名“天赋平平”的球员,但主帅史蒂文斯的知人善用,以及个人特点与球队战术的完美契合成就了罗齐尔的爆发。

全场比赛,凯尔特人展示了严明的战术纪律和强硬的球风,防守不断换防和夹击,寸土不让,进攻则是全员发挥,并针对性去打雷迪克、贝里内利等76人的短板。无论是进攻还是防守,凯尔特人都压制了76人。绿军的强悍真的让人佩服。无论他们的核心球员换了几拨,无论他们的主帅是里弗斯还是史蒂文斯,血液里自带的彪悍基因永远不会改变,这也激发了全体球员的斗志与隐性天赋。

权健读秒绝平苏宁 点球战9:10遭淘汰

5月1日,足协杯第5轮先赛一场,天津权健主场迎战江苏苏宁。客场作战的苏宁在两球领先的情况下,被权健在终场前读秒绝平,点球大战中权健的两人踢飞点球,最终以9:10被淘汰出局,苏宁成为第一支晋级足协杯八强的球队。

比赛在将近70分钟时,苏宁两球领先,怎么看都是胜券在握。直到最后的补时阶段,不放弃的权健先是由糜昊伦打入世界波,随后维采尔倒钩扳平比分,双方战平进入点球大战。点球战,双方球员你来我往一共踢了9轮才分出胜负,最终苏宁总比分10:9战胜权健晋级足协杯八强。

综合

“24小时精英赛”青岛开战

□半岛全媒体记者 邢成博 报道

本报5月1日讯 日前,共计90余支队伍齐聚青岛市世博园,参加第二届中国企业24小时精英挑战赛,此次活动由青岛市体育局、青岛世园集团、中欧国际工商学院青岛校友会携手打造。赛事面向各大企业核心管理团队、商学院校友、校友家庭、高校学生等精英人群。

嘉年华是“中国企业24小时精英挑战赛”中颇受欢迎的环节。为孩子们打造的Mini马拉松,不仅培养了孩子们的合作和团队意识,同时也培养孩子们面对挑战的勇气。除此之外,赛事也融合了多种元素,青岛24小时大学生音乐节给整个赛事活动注入更多年轻的活力,也为大学生和企业高管之间搭建了一个互动、交流的平台。

青岛本土海参即将上市

帝一铭海参“限量捕捞”,只寻三年以上“大块头”

□文/图 半岛全媒体记者 耿方辉

崂山海域,山水之赐,造化所钟,青岛不少知名特产便是产自于此,青岛本土海参更是其中的佼佼者。得天独厚的水域条件,孕育出崂山海参肉厚、味美、口感筋道、营养丰富等特有的品质。每到海参捕捞季,众多的目光便聚焦于此,只为抢“鲜”这道养生美味。

春暖花开时节,经过一个冬天的沉寂,大量的海参从礁石和泥沙里觅食,崂山海域再次进入春季捕捞的黄金时机。据了解,海参一年只产两季,春季捕捞自每年的四月开始,春参因为经过冬眠肉质厚实,口感筋道。帝一铭海参的工作人员已经潜入帝一铭崂山海洋牧场,寻找最优质的春捕海参,这些优质的青岛本土海参很快就会走上百姓餐桌。

好海参“在野”,深潜20米方得

好海参并不易得,一片适宜生长的天然“海洋牧场”尤为重要。青山社区临海而居,帝一铭海洋牧场便坐落于此,水质清澈的崂山海域正是海参乐居的家园。

“崂山海域靠近黄海冷水圈,水温较低,海参生长缓慢,海底绿色海藻丰富,为海参的生长提供了用之不竭的海洋有机物,因此这里的海参根本不需要任何人工喂养,营养积淀更丰富。帝一铭海洋牧场水流湍急,海参生命力顽强,出产的海参个头大,肉质肥厚,口感筋



只有个头大、身体强壮的优质海参,才能被帝一铭海参的工作人员相中带出水面。

道,营养丰富。”帝一铭海参董事长孙成炜介绍。

清晨5点,当人们还在睡梦之中时,帝一铭海参的工作人员已然在马达声中,迎着初春料峭,向着帝一铭海洋牧场进发。离开码头出海行驶不远,海浪变得湍急,在这海平面下方20米的地方,就是海参的生活区域,“海参喜欢生活在水下20米的礁石缝里,尤其是海藻丛生的地方,很容易见到它们。”

水温8摄氏度,最适宜下海捕捞,此时的海水温度对于人体却是一番考验,对于早已习惯水下作业的帝一铭海参的工作人员却不算什么。帝一铭海参的朱师傅与大海打了十几年交道,有着丰富

的潜水捕捞作业经验,仔细检查好潜水装备、穿戴上厚重的胶皮潜水服后,将网兜挂在身上,“这身行头得40多斤。”朱师傅与其他工作人员一起,一个猛子扎入水中,开始了海参捕捞作业。

半个小时之后,帝一铭海参的工作人员慢慢浮出海面,网兜里装满了肥美的海参。捕捞后的海参需要尽快进行加工便于储存,渔船上的工作人员赶紧接过网兜,将海参转移到事先准备好的保温箱里。

限量捕捞,三年甚至五年以上海参才能走上餐桌

优质的海参还需经漫长的岁月让营养沉积,这沉淀便体现在海参的“身段”上。优质的崂山本土海参自有其“好身段”,在经验丰富的渔民们的挑剔下,方得浮出水面走上餐桌。

帝一铭海参的朱师傅与他的同伴们正是“挑剔”的渔民,能让他们带出海面的海参,“必是个头大、身体强壮的优质海参。”记者发现,网兜里每个海参都比成人男性的手大。

帝一铭海参董事长孙成炜介绍,“我们在进行海参捕捞时,不会追求海参的数量,从而要求工作人员大量捕捞海参。相反,我们甚至会刻意降低海参捕捞数量,严格把控海参质量。工作人员下水后,会围着礁石寻找,专门挑选个头又大又肥的海参,还要挑选三年甚至五年以上的海参,这样的海参个大肉厚,营养翻倍。”

重质不重量的原则不仅体现在帝一铭海参的捕捞过程,孙成炜一直以一种“工匠精神”让每一个海参都是精品,“决不允许一只劣质海参进入帝一铭”。

严把质量是海参经营的必修课。帝一铭海参与中国水产科学研究院黄海水产研究所等科研机构建立长期的合作关系,从海参捕捞、生产加工到产品质量检验认证都接受专家的指导。

随着生活水平的提高,人们给予养生更多的关注。孙成炜也希望以海参为突破口,将海参经营与人们的养生理念结合起来。

又到养生季,随着春捕海参的陆续上市,青岛市民很快就能品尝到来自帝一铭海洋牧场的本土优质海参。