一局敗陣之後，在第二局當中能夠沉着應戰，並立刻改變了發球和打法，攻守得宜，居然一口氣扳回二局，竟把今野安子擊敗，實在值得喝采。

事後我曾詢問今野敗因，她平心靜氣的表示，陳美娟的打法尅制住她，使她無法得心應手。

林幸菊對伊藤晴美的一場單打，算是第二次交手，去年八月二十二日，在日本愛知工大時，幸菊曾以一比二（15比21，22比20，15比21。）敗在伊藤手下。再度相逢，幸菊在第一、二兩局已出全力，但在第三局決賽時候，鬪志稍差，而且退離球桌較遠打球，無論攻擊或防守已處於劣勢，是失敗的主因。

王尙武對近藤有慶，二比零（13比21，14比21。）敗陣。

呂俊輝對田中敬太郎，二比零（9比21，10比21。）敗陣。

李亮祥、呂俊輝對近藤、田中的雙打，二比零（11比21，14比21。）敗陣。

李亮祥對笠井賢二，二比零（15比21，16比21。）敗陣。

王尙武和近藤之戰，近藤抽攻王尙武的削球，落點好而且有力，使尙武無法連續削球或伺機反擊。

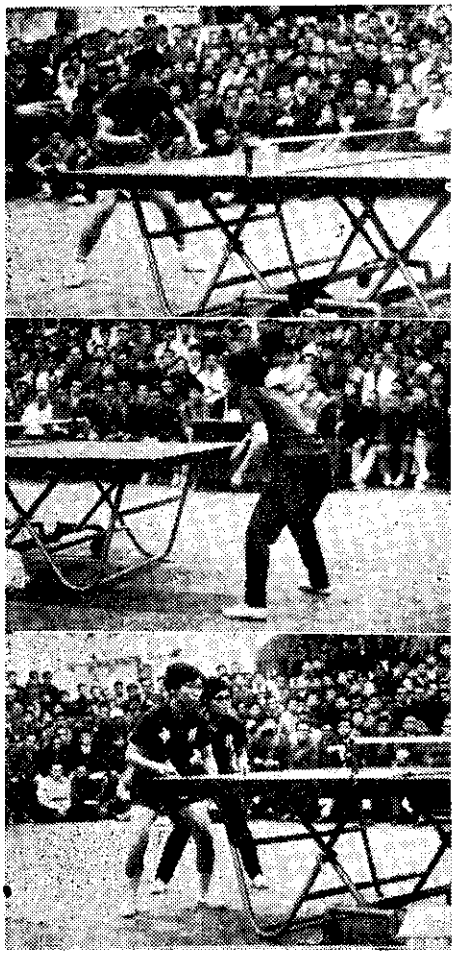
呂俊輝對田中敬太郎，田中以推球對付呂俊輝的推球，並掌握了全局，以抽球和劈殺獲勝。

李亮祥遇到笠井賢二，笠井以表演式打法，削幾球，然後一記巧妙的反擊，或是施展不太旋轉的放高球請亮祥攻擊，輕鬆有趣，勝得並不費力。

綜觀中日桌球賽，日隊男女選手的球技，已非淸一色的「中陣長抽」，例如今野和伊藤的打法，大部份都屬於「前陣快攻」。田中敬太郎的推球，竟把以擅長推球的呂俊輝壓制住。近藤的攻削球，兩三記就告解決，而不是「老媽媽紡線」般纏鬪不休。鍾田的運用腕力反手攻球。這些都是日本桌球技術上的轉變，很值得我們警惕。我認爲這次比賽等於是亞洲賽前的一場前哨戰，雖然雙方都未派遣主力作戰。

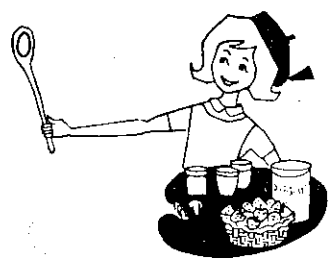
據後藤會長向我表示，他一年三百六十五天，如無特別事情，每天晚上都要到球場督導選手們練球。

四月上旬在日本名古屋舉行的第十屆亞洲桌球錦標賽，已近在目前。我們已連續兩次未曾參加，這次想必將會前往。希望我們的代表隊無論在技術上和精神上都有出色的表現，同時更要吸取人家的優點，把這項最適合中國人的球類運動，最有希望稱霸世界的球類比賽振興起來。



上：田中接球的姿勢。中：林幸菊接球的姿勢。
下：陳美娟（前）、林幸菊雙打的接球姿勢。

## 飯盒食譜



### 雪菜肉絲

**材料**：雪里紅一小把，瘦肉絲二兩，小紅辣椒半條，油鹽調味適量，飯二碗。

**做法**：雪里紅，小紅辣椒洗淨切碎，猪肉洗淨切絲。用油二湯匙起油鍋。

油沸放入小紅辣椒、雪里紅、肉絲合炒，熟後加鹽調味起鍋。

### 花生菜丁

**材料**：花生米一兩，瘦肉二兩，豆腐干一塊，筍、青毛豆、胡蘿蔔、馬鈴薯各少許。

豆瓣醬二茶匙、醬油、麻油各一茶匙，油二湯匙，葱、薑、鹽調味適量，飯二碗。

**做法**：肉、胡蘿蔔、馬鈴薯、筍洗淨切小丁。青毛豆略煮，以一湯匙油起油鍋，炒脆花生米待用。

豆瓣醬加水和醬油調勻。油一湯匙起油鍋。

炒肉絲，加入葱、薑末各種小丁、花生米、青毛豆炒熟，拌入豆瓣醬，加鹽炒勻起鍋。

### 加里飯

**材料**：瘦肉二兩，馬鈴薯半個，咖哩粉一匙，油一湯匙，葱二支，鹽及調味適量，飯二碗。

**做法**：肉、馬鈴薯、葱洗淨切小丁。起油鍋爆炒葱丁，加入用水調勻的加里粉略炒，然後加入馬鈴薯、肉丁，加水四湯匙，煮爛加鹽調味。

### 葱油麵餅

**材料**：麵粉一杯半，葱末半杯，胡蘿蔔與高麗菜丁各四分之一杯，油二湯匙半，蛋一個，鹽適量。

**做法**：將所有材料放入大碗內，加蛋液，水和麵粉調勻成稀麵糊狀。

用湯匙將麵糊取出，倒在已塗油的平底鍋上，煎時用湯匙壓平，待兩面黃熟即可起鍋。

（以上都是一人分的「便當」材料，陸吾取材二水鄉農會家政推廣教材）