

“病毒”广告暗藏5亿元网络赌博大案

跨国架设5个赌博网站，家族式犯罪团伙被金湖警方连锅端

历经17个月，一起在境外设立“管理组”、“运营组”，在境内设立“推广组”和“取款组”招揽网民参与赌博牟利的特大网络赌博案，日前被淮安市金湖县公安局破获。捣毁“家族式”犯罪团伙1个、赌博网站5个，先后抓获分布在老挝、柬埔寨、菲律宾、中国福建、江西等境内外的涉案犯罪嫌疑人63名，涉案金额5亿元。日前，犯罪嫌疑人陆续被移送起诉，警方向现代快报记者通报了该起案件的侦办情况。

通讯员 沈爱华 蒋伟
现代快报/ZAKER南京记者 张海峰

“病毒”广告，牵出境外外赌博网站

去年3月10日，淮安市金湖县的张先生在家中上网时，电脑突然弹出一个“环球娱乐城”赌博网站页面，出于好奇，张先生点击进入网站，本以为是“病毒”广告，没想到还可以充值并进行网络赌博，意识到事情的严重性后，他随即向金湖县公安局报了案。

金湖县公安局侦查后获悉，该网站设有“百家乐”、“牛牛”、“炸金花”等棋牌类和“重庆时时彩”等博彩类以及真人视频类



犯罪嫌疑人悉数被抓获 通讯员供图

数十种赌博游戏。“我们在侦查中发现，犯罪嫌疑人通过大量使用他人银行卡及第三方支付，对网站玩家投注资金进行接收流转，牟取暴利。”金湖县公安局专案民警丁强说。

通过对相关线索的进一步追踪，办案民警锁定了一名福建籍周姓男子具有重大嫌疑，周某等人多次持不同涉案账号银行卡在ATM机、银行柜台提取现金，数额近1.3亿元。

专案民警分析，周某等取款人员背后应该隐藏着一个巨大的网络赌博犯罪团伙。抓捕周某，刻不容缓。2017年5月23日，民警根

据线索赴泉州对周某展开侦查摸排，连续追踪两天后，办案民警在泉州火车站成功将周某抓获。

循线追踪，“环球系列”赌博网站现形

面对审讯，周某企图以“一问三不知”逃避处罚，并将责任推卸给与自己外貌相似的亲哥哥。民警见疑不放，通过仔细辨认视频画面和签名笔迹，成功识破对方伎俩，在充分的证据和强大的攻势下，周某全面崩溃，开始交代犯罪事实。

根据案情掌握及周某供述，

专案组逐步掌握了该赌博网站的组织构架和运转流程，主犯余某、苏某、福某等3人成立“管理组”，在老挝万象租赁一民房设立办公地点，架设赌博网站，并招揽胡某等17人成立“运营组”从事网站运营、资金流转、费用结算。同时，在国内广东惠州招揽仲某等6人成立“推广组”负责网站推广、发展会员、资金接收，最后由周某等22人组成“取款组”在福建厦门通过ATM机、银行柜台提现现金。

办案民警判断该犯罪团伙为公司化运作，且并不局限于“环球娱乐城”一个赌博网站，分析还有可能运营其他赌博网站。

经过进一步侦查研判，民警发现余某等三人又伙同陈某、程某、仲某、裴某等四人分别开设运营“新葡京娱乐场”、“威尼斯人娱乐场”、“帝国娱乐城”、“永亨娱乐场”等系列赌博网站。这是一个以夫妻、兄妹等家族成员为核心，以同学、同事等关系为纽带的“家族式”犯罪团伙，他们通过在境外设立服务器运营赌博网站，在国内招揽网民参与赌博，从而牟取暴利。

全面收网，捣毁“家族式”网络赌博犯罪团伙

“这起网络赌博案件，规模庞大、隐蔽性强、危害严重，7名主犯

通过亲戚、同学、同事、同乡关系，紧密聚合在一起，且具有较强的反侦查意识，调查审讯十分困难。但此案不破，专案组同志誓不罢休。”金湖县公安局副局长赵建标说。

专案组兵分两路，一组针对涉案人员相关信息，跟进梳理分析，做好案件扩线工作；另一组赴山西、辽宁、福建、广东等全国13个省展开走访调查，调取相关数据资料数亿条，摸清了赌博资金流向，查明涉案流动资金近5亿元。

经过前期充分准备，金湖警方研究制定了“分组封控、同时抓捕”方案，抽调50余名民警，展开集中收网行动。2017年6月2日，三组民警分别抓获主犯余某等及相关涉案人员共17名，扣押作案工具电脑20余台，冻结违法资金1270余万元、房产10套。

针对境外在逃人员，金湖警方按照公安部“猎狐行动”统一部署，展开持续追捕行动。在法律震慑、政策感召和警方强大攻势下，去年12月至今年1月期间，逃窜至老挝、柬埔寨、菲律宾的主犯苏某、龚某等15名涉案人员先后回国投案，其他涉案人员也相继被警方抓获。日前，随着最后两名涉案人员被抓获，63名涉案人员全部归案，一个涉及境内外的“家族式”网络赌博犯罪团伙被警方彻底捣毁。

转眼已入秋粥 秋天要喝粥



90°C 酒食客



艇仔粥是个啥？那就让地道的广东人来告诉你吧。

文泉记澳门粥面庄

说起喝粥，放眼中国，东南沿海地区当仁不让。南京德基负一楼就有这么一家文泉记澳门粥面庄，虽说是家连锁店，但味道和评价真是极好的。

店里的装修明亮大方，在这样的地方坐下来点上一碗招牌的鱼片粥，是视觉和味觉的双重享受，粥里的鱼片特意选用了没有刺的大块龙利鱼片，肉质Q弹，入口即化，鲜美异常。

还有那一碗招牌的艇仔粥，以皮蛋瘦肉姜丝打底，虽然看上去跟皮蛋瘦肉粥差不多，但食材的丰富程度却是后者不能企及的。鱿鱼、皮肚、青菜、红豆、小海鲜、花生米、蛋皮丝、脆油条、葱花……众多食材中尤以油条为最，艇仔粥里的油条厚实有嚼劲，是文泉记的一大特色。

有南京的小伙伴看到这里可能会问，

卓粤拉肠——地道广东味

卓粤拉肠的老板是正宗的广东人，因为疼爱自己的南京老婆，所以陪着老婆到南京定居，并把自己做粥和肠粉的手艺也带到了南京。

艇仔粥当然就是艇仔煲的粥啦，不过这艇仔有个学名，叫疍（音同蛋）家，即终日漂泊在水上以打渔为生的船民。旧广州，珠江西濠、沙基涌和荔枝湾一带，入夜时分，都会有花艇靠向岸边或大游船，艇尾插着一面黄旗，上面有一个大大的“粥”字，那就是卖艇仔粥的疍家船。艇家多是疍家女人，她们会向游客兜售艇仔粥。

正宗艇仔粥，是水上人家用新鲜打捞的鱼虾蟹蚬螺等，杂七杂八，汇入一煲粥里熬出来的，由于新鲜，粥水鲜甜无比。最初

的艇仔粥每天用料不尽相同，打到什么就放什么料，美味异常。后来陆上店家也仿做艇仔粥，慢慢把它的配料固定了下来。

正宗的广东荔湾艇仔粥，粥里的油条、花生、鱼片、鱿鱼丝、皮肚丝、鸡蛋丝、叉烧丝一样都不能少，这么多的配料，就是要保证每一口的味道都会不同。

堤香格粥面坊

尝过了地道的艇仔粥，也是时候换换口味，去堤香格粥面坊品一品南京的地方特色粥了。

这家店铺坐落于丹凤街的一条小巷子里，店面不大，只有6张桌子，但人却不少。不少食客大老远跑一趟，为的就是他们家那一口蛋黄烤鸭粥。对于南京人来说，提到烤鸭，谁不爱呢？再配上鲜嫩的蛋黄，那滋味别提有多棒了！整颗蛋黄完美地融化在了粥里，每一口粥都会带着蛋黄的味道，鲜香四溢，让人回味无穷。

美味烤鸭粥的背后，除了上好的原材



料，掌厨人也是关键，这家店的老板丁厨原先是金陵饭店的点心师，但已退隐江湖，不再掌勺。如今店里的掌勺姓马，是丁厨的得意门生，那口味自然是差不了的！

南京大排档

吉法糖芋苗、天王烤鸭包、王府泡椒鸡……南京大排档的美食众多，但再多的美味都不及一碗美玲粥来得更吸引人。

相传有段时间宋美龄茶饭不思，于是府里的大厨用香米和豆浆等食材熬了一锅粥，宋美龄尝了后胃口大开，成了她的钟爱。再后来，这道菜流传到了民间，美其名为“美龄粥”。

南京大排档的美玲粥秉承了传统配方，用豆浆、糯米、粳米、山药、冰糖熬制，粳米顺滑、糯米黏稠、山药香甜，这些食材在蛋白质丰富的豆浆中上下翻滚，出锅后若是缀上几颗枸杞，大有“千里踏雪一点红”的观感，尝上一口，那种鲜甜爽滑的口感是别的粥类所不能给予的，怪不得外地游客来南京，都要去尝上那么一碗。

喝粥，对于古人来说，是他们的生活底线，因为当粥都喝不起的时候，他们就会揭竿而起。但对于现代人而言，喝粥是一种生活调剂，吃惯了油腻的大鱼大肉，在这初秋时节，挑上一个风和日丽的好日子，去粥店喝上一碗清清肠胃，岂不美哉？