

《持续发力 纵深推进》第四集披露足坛反腐细节——

李铁“上位”国家队主教练花费300万

1月9日晚,电视专题片《持续发力 纵深推进》第四集播出。2022年11月,中国国家男子足球队原主教练李铁被监察机关立案调查,足坛反腐由此拉开序幕。随后,中国足球协会陆续有十多名干部接受审查调查,其中包括:国家体育总局原副局长、中国足协原党委书记杜兆才,中国足协原主席陈戌源。随着系列案件调查全面深入,足球领域存在的深层次问题逐渐暴露出来。专题片披露了相关案件更多细节。

现代快报/现代+记者 王卫
综合中央纪委国家监委官网



央视截图

李铁

两次带队升入中超,背后都是大量的假球

专题片透露,李铁之所以能够成为国家队主教练,是因为先后带领两支中甲球队成功升入中超,这一成绩对他的行业地位起到了很好的作用。但李铁两次带队升入中超,背后都是大量的假球。

李铁退役后转向教练岗位,2015年8月他加盟河北华夏幸福俱乐部,首次担任主教练。当时赛季只剩9场比赛,华夏幸福仅排名第6位,冲超前景并不乐观。李铁一上任,俱乐部就直白地提出,希望他动用人脉收买对手。

李铁说,自己做球员的时候最憎恨的就是踢假球的人,但是第一次独立成为一个球队的主教练,有特别想证明自己的这种心态。

李铁上任后,赛季最后八场打

出了一波神奇的“八连胜”,使得华夏幸福最终以一分优势领先竞争对手,冲超成功。经调查,所谓“冲超奇迹”,完全是金钱之手在背后操纵。例如,赛季最后一场,华夏幸福必须胜或者平才能确保冲超,俱乐部为此砸下1400万元。

为了多重保险,李铁的教练团队则负责从个人层面,直接收买对方球员。李铁授意助教郑斌,联系上了郑斌在深圳队的老乡,主力后卫黎斐。黎斐开价600万元,表示会帮他们“打点”多名关键球员,华夏幸福一口答应。讽刺的是,如果不是这次调查,没人会知道这600万元被黎斐自己独吞了。

黎斐说,其实他也没找人,因为当时不管是天时地利还是人和,对方都占优,自己球队当时客场,又是刚保完级,心已经散了,就想着最后一场,大家都不受伤,能把最后一场比赛踢完就放假了。正如黎斐的判断,他截留这600万元也不影响华夏

幸福最终以2:0获胜。

李铁说,用这种不正当的方式获得了“成功”,让自己变得越来越急功近利,为了取得成绩,找裁判做工作,收买对方球员、教练,有的是俱乐部找俱乐部,变成了一种习惯,甚至到后来有一点点依赖。

李铁在华夏幸福俱乐部打假球尝到了“甜头”,到2017年他被聘为武汉卓尔俱乐部主教练时,开始主动向俱乐部推销假球。原武汉卓尔俱乐部董事长田旭东说,第一次接触打假球想不到是李铁找他,好像这不是自己心目中的李铁。

在李铁的怂恿下,武汉卓尔俱乐部也决定不惜血本“冲一把”。2018年10月6日,武汉卓尔提前三轮冲超成功。

在成为国家队主教练上,李铁行贿的思路和踢假球如出一辙,觉得需要多重保险。他一方面游说卓尔俱乐部出钱帮他做工作,表示如果自己“上位”,也会在多方面回

报俱乐部,俱乐部为此拿出200万元向陈戌源行贿。另一方面,李铁觉得时任足协秘书长刘奕也颇具话语权,于是又自掏腰包送给刘奕100万元。

专题片中,李铁表示:“我是非常后悔的。还是要踏踏实实的,也要走正路,不要急功近利,不要想尽一切办法去走捷径。”

陈戌源

当选足协主席前一晚,就“笑纳”60万

之所以不正之风在足坛不断滋长蔓延,一个重要原因是,本该负起监管职责的中国足协,多年来有多名干部自身抵不住诱惑,被裹挟进俱乐部的资本游戏,不仅对弥漫的歪风邪气放任不管,甚至主动利用职权帮助俱乐部在保级、准入、裁判判罚、赛程安排等多个方面牟取不正当利益。

陈戌源说,自己也收了俱乐部的钱,就不会去抓这种风气,因为你去抓这个风气,那不是自己抓自己吗?所以对这种现象就基本上放任了。

陈戌源是2019年8月22日,在河北香河国家足球训练基地当选为第六任中国足协主席。他当选的前一晚,就有两名地方足协负责人相继敲开他房门,各送上了30万元“拜码头”,请托他多多关照。陈戌源人还没有上任,就感受到了这个圈子潜藏的巨大利益,随即心甘情愿沦陷其中。

挡不住“老规矩”的陈戌源,自然也挡不住俱乐部的巨额金钱攻势,任职几年来他收受多家俱乐部钱财累计达数千万元。足协主席是这个样子,足协多个部门负责人也“八仙过海各显神通”。专案组通过他们的案情解剖廉政风险点,发现足协虽然只是一个社会组织,却掌握着巨大的公共资源和公权力,由于权力失去监督制约,致使“靠足球

吃足球”大行其道。

分析认为,联赛管理长期是管办不分,足协既监管又组织,权力过于集中,这样的话肯定带来很大的风险。监管者也都成了被“围猎”者,被俱乐部以及俱乐部背后的这种资本所绑架,放弃了对足球行业的监督权。

专题片中,陈戌源哽咽着说:“球迷可以包容中国足球的落后,但是不能原谅腐败。我作为足协主席来说,负主要责任,我想深深地向全国球迷,真的要谢罪,我错了,我自己真的认为我自己错了,我非常后悔自己,没有后悔药可以买,如果有后悔药可以买,我愿意用我的生命把它买回来,我也不会再去做这种事情。”

杜兆才

没有当好中国足球反腐斗争的“守门员”

国家体育总局原副局长、中国足协原党委书记杜兆才也同样公器私用,“靠体育吃体育”“靠足球吃足球”,收受财物数千万元,对足坛乱象听之任之。专题片中,杜兆才表示:“自己也没有当好中国足球反腐斗争的一个‘守门员’,在俱乐部老板的利益‘围猎’当中,实际还是主观原因,没有加以严格地控制,有些随波逐流了。”

2022年,有线索反映中甲联赛一些比赛存在假球赌球嫌疑,国家体育总局收到相关线索后,要求杜兆才牵头进行调查处理,然而杜兆才却偷换概念,用所谓“调研”来敷衍。把调查改成研究,没有查出任何问题,也没有处理任何人,只是作了一个调研报告。他本应带领中国足协党委担负起中国足球全面从严治党的主体责任,但是他不敢抓、不敢管,也在一定程度上导致中国足球领域腐败问题严重,行业生态恶化。

冬日进补,南京鸡汤馆热气腾腾

俗话说“热在三伏,冷在三九”。1月9日,“三九”正式登场。南京人有“进九吃鸡”的习惯,在冬日的美食坐标里,没有什么比一碗鲜掉眉毛的鸡汤,更能让人身心俱暖了。南京菜场上的鸡从冬至以来就不愁销路,大大小小的鸡汤馆也热气腾腾。

现代快报/现代+记者 卢海燕 文/摄



冬日进补,“一九”一只鸡

冬日进补,喝鸡汤、吃鸡肉,选对鸡才能做好汤。

早上七八点,三七八巷已经热闹起来,提着菜篮叫卖的大爷大妈在人群中穿梭,一排排咸肉腊肠在阳光下琳琅满目,活蹦乱跳的鱼在红水盆里吹泡泡,水果摊像是打翻了的调色盘……一股股带着暖气的食物香气不时飘来。

在老张的生鲜摊子,三黄鸡、乌鸡、老母鸡……各式各样的鸡琳琅满目地排列着。“临近过年了,老母鸡一天一个价格,零售价35元一斤,

批发价28元一斤。”老张告诉现代快报记者,炖汤还是选老母鸡的居多。

除了来自周边地区的老母鸡,还有来自北方的老母鸡,150元一只。摊主黄女士说:“如果是三口之家,可以购买半只鸡炖汤,加入配料如木耳、山药等,口感格外滑润鲜香,别具风味。”来自安徽大别山的吴师傅专门售卖跑地老母鸡,每只三斤起步,一斤30多元。他说,大别山远离城市,土生土长的老母鸡在林间自由觅食,味道更加鲜美。每到冬天,他就要和老家那边联系,一天备货二三十只鸡,经常不够卖的。老吴补充道,老母鸡汤熬起来特别简

单,“一口锅、一锅水、一只鸡,放在一起开火熬住就成了,再加少许盐调味,味道绝了。”

在超市里,虫草花老母鸡汤、百合莲子乌鸡汤、白莲薏根金针菜山地鸡汤……各种包装好的鸡肉和配料让人省去搭配的烦恼。

网红鸡汤面店,一天卖出三四百碗

“老板,来一碗鸡丝面”“老板,我要一碗鸡杂汤”……在凤凰西街一家老牌网红鸡汤面馆,中午时分,小店门口排起长队。门口的一名店

员负责点单,端着碗盏的店员来回忙碌着。

冒着热气的鸡汤端上桌,黄亮亮的鸡油漂在鸡汤上,撒上少许葱花,没有复杂的操作,也没有复杂的调料,却是汤鲜肉嫩,十分美味。

“一碗热乎乎的鸡汤面下肚,很有温暖的感觉。”家住附近的市民吴女士带着孩子来吃鸡汤面,她说,小时候身体不舒服家人都会炖鸡汤,补血养胃,经常一口气喝好几碗。

“小店已经开了20多年,天气冷了,现在一天能卖上三四百碗鸡汤或鸡汤面。”店员介绍,店里用的都是土鸡,每只鸡要炖上五六个小时,用慢火炖出浓郁的鸡汤,鸡肉的鲜美和营养全部融入到汤中。

除了煮鸡汤,清蒸荷叶鸡也是南京一道特色美食。在三七八巷,一家主卖荷叶鸡的店铺前人头攒动。一只大约一斤三三两的荷叶鸡售价28元,肉烂而不脱骨,鸡肉鲜嫩混杂着荷叶的清香,吸引不少回头客。

“清蒸荷叶鸡肉质更加鲜嫩,还带有淡淡的荷叶香,烂得可以用手撕着吃,非常适合我们老年人。”家住附近的秦阿姨说,想吃鸡时她就买来一只荷叶鸡解解馋。“小时候每到夏天的时候荷叶满湖,家里都会用荷叶包鸡。”

舌尖上的“年味儿”来了

在隆冬腊月里,减甘增苦是饮

食的基本原则。一口鸡汤、一口菜饭,是属于这个季节的绝佳CP。

老南京人冬天最常吃的青菜就是矮脚黄,矮脚黄有棵矮、梗白、头大、心黄且食后无渣的特点,用来烹制菜饭是不错的选择。

“矮脚黄根据品种不同一般是3元到5元一斤,我们会用糯米加生姜、矮脚黄、咸肉片、香肠片或是板鸭丁一起煮成菜饭,再配上一碗鸡汤,绝了。”市民李女士说。矮脚黄的甜美渗入每一粒米中,掀开锅盖的一刻,香气扑鼻而来。

没有巧夺天工的精雕细琢,却有着暖心的本土气息。现代快报记者走访看到,不少小店门口晒出了什锦菜,店铺老板把食材买过来,洗菜、切菜、炒拌,要忙上好几天。

“一共有20多种菜,每一样菜都要单独炒,最后搅拌在一起”,店老板王阿姨告诉现代快报记者,什锦菜25元一斤,每一种食材都有个吉祥的名字。比如,荠菜叫作聚财,藕丝叫作路路通,笋干叫作节节高,芹菜叫作勤快……

农历腊月初八即将到来,人们陆陆续续办起年货。南京人有煮腊八粥、送腊八粥的习俗。

在超市、菜场里,记者注意到,很多市民根据自己的喜好购买糯米、芸豆、红豆、薏仁、红枣、花生……还有包装好的腊八粥、八宝饭带来舌尖上的“年味儿”。