

CBA·焦点

特别关注

多家俱乐部欠薪，难以达到准入门槛

足协紧急派发“联赛分红”

中国足协规定的中超、中甲和中乙三级联赛递交去年俱乐部球员、工作人员《工资奖金确认表》的截止时间为1月29日17时，到昨晚为止，尚有多家俱乐部不仅未上交，甚至连球员都还没签字，极有可能出现上赛季那样一拖再拖的现象，对新赛季的联赛准备工作影响不小。

这引起了中国足协、中超公司和职业联盟筹备组的关注。为了缓解俱乐部的压力，昨天，中国足协与中超公司、职业联盟筹备组经过商议，一致同意于昨天下午向各中超俱乐部派发了平均每家700万元的“联赛分红”。

多家俱乐部“告急”

1月份，是各队开始冬训的日子。但中超的天津泰达队直到现在都没有集中，原因正是俱乐部

欠薪，很多球员上赛季的工资奖金还没到手，球员们不仅拒绝在《工资奖金确认表》上签字，甚至不愿意开始冬训。而在广州冬训的重庆当代，在昨天下午突然间提前10天结束了冬训，球员们各自回家。已经集结的河北华夏幸福和江苏苏宁，至今也还没有收集齐所有球员的签字。这四家俱乐部都存在无法按时提交《工资奖金确认表》的可能。

从目前的情况看，今年或将有多家俱乐部无法按时提交《工资奖金确认表》。而《工资奖金确认表》事关重大，按照规定，没能按时提交的，将无法通过新赛季的联赛准入门槛，面临被解散或失去联赛资格。

分红治标难治本

据悉，中国足协在落实该项

工作时坚持两个原则：一是俱乐部不得掩盖问题，须维护球员正当权益，也就是不得欠薪；二是不能伤害中国足球。而在实际操作过程中，足协更多的时候只能保护联赛的稳定性，对于球员被拖欠的薪水无能为力。

2019赛季，三级联赛有9家俱乐部退出或没有获得准入资格。到了2020赛季，情况更加严重，开赛前共有17家俱乐部退出或失去准入资格。为此，去年的三级联赛全部进行了调整，中超天津天海退出，深圳佳兆业递补；而深圳佳兆业空出的中甲资格以及广东华南虎、辽足等俱乐部退出后的中甲资格，则由多支中乙球队递补，一些中冠球队也递补进中乙联赛。

不少足球俱乐部的母公司主业，在过去一年里受到新冠肺炎疫情的影响，经营压力不小。

对于足球俱乐部的运营，必然要缩减投入。加上改中性名后，一些俱乐部母公司对继续运营足球的兴趣下降。在这种情况下，球员与俱乐部之间的薪资收入矛盾显现，有的已经比较尖锐，短时间内难以达成一致。

今天下午拨的每家平均700万元，是2020赛季的部分分红。但700万元的分红对于俱乐部来讲是杯水车薪，还不够一个月的工资支出。

2019赛季，中超每家俱乐部的平均分红为6500万元左右，2020赛季的分红缩水是无法避免的。显然，联赛分红能解决俱乐部的一时燃眉之急，却不是长久之计。眼下有利的因素是，今年联赛开赛时间又推迟了，客观上也让各方解决问题有了更充裕的时间。

羊城晚报记者 林本剑

英超·观察

图赫尔执教初战得势未进球 蓝军新帅谨慎试水

1月28日凌晨，也就是切尔西俱乐部正式宣布，图赫尔接替兰帕德出任主教练的第二天，这位新帅迎来了自己的英超首秀。虽然说切尔西最终未能如俗语所说的那样“换帅如换刀”，但在优势下以0比0战平维拉的狼队，这个结果还是可以接受的，毕竟切尔西役出现了令人欣喜的新变化。

此役，切尔西的控球率高达79%，射门14次，射正5次、传球887次，而狼队相应的数据不过是21%、4次、0次和221次，可以说切尔西占据绝对优势。如果再有一个进球，图赫尔执教切尔西首秀就完美了。毕竟图赫尔上任仅一天，仅带队训练一节课，还处于试水阶段。

此役，切尔西的控球率高达79%，射门14次，射正5次、传球887次，而狼队相应的数据不过是21%、4次、0次和221次，可以说切尔西占据绝对优势。如果再有一个进球，图赫尔执教切尔西首秀就完美了。毕竟图赫尔上任仅一天，仅带队训练一节课，还处于试水阶段。

图赫尔在2009年夏天出任美因茨主教练，2010-2011赛季带领美因茨获得开局7连胜从而在德国足坛站稳脚跟。2015-

2017赛季，图赫尔执教多特蒙德。2018年7月，图赫尔出任法甲巴黎圣日耳曼主教练，率领球队获得过2次联赛冠军、1次法联杯冠军和1次法国杯冠军。

图赫尔不仅执教时间比兰帕德长得多，而且有在多特和巴黎这样的五大联赛豪门球队的执教经验，上赛季甚至还率领巴黎杀入欧冠的决赛。他执教切尔西的初战，不搞“一朝天子一朝臣”，而是循序渐进，一边熟悉情况，一边谨慎微调，显示出丰富的执教经验。

图赫尔曾表示，其对于“充满活力的打法、具有冒险性的防守和高速的进攻”的推崇，他也像利物浦主帅克洛普一样强调



图赫尔 图/视觉中国

奔跑、压迫与效率。他的足球理念在切尔西的首战还是能看出端倪。

羊城晚报记者 徐扬扬
实习生 雷怡婷

虽然北京队此役表现相当出色，抢到了53个篮板，投中了16记三分球，但广州队输球的主要原因还是在自己。尤其是在末节斯贝茨和郑准两大内线在场时，仍被北京队抢到多个进攻篮板，实在太不应该。而当球队急需关键球员挺身而出“止血”时，无论是摩尔还是陈盈骏都没能给球队提供足够的帮助。

随后三场，广州队将先后对阵山西、四川和上海三队，都是球队冲击季后赛的直接竞争对手。广州队要想有所突破，必须在这三场比赛中拿出不一的表现。

羊城晚报记者 郝浩宇

可以喝汤的
牛肉火锅
必须来上一碗

走进餐厅，满眼可见暖黄风格的装饰：黄色纹路的餐桌、黄色布料的窗帘、暖黄的灯光……窗外的阳光透窗而入，令进餐者顿生暖洋洋之感。

在服务员的推荐下，笔者点了一桶雪域矿泉水作为锅底。雪域矿泉水，即来自四川西岭雪山的雪山。西岭，位于北纬30°的纯净雪山，是全球天然优质水源地，泉水发于巨石之下，水质清澈、冰爽甘甜，富含锶、偏硅酸等丰富的矿物质。

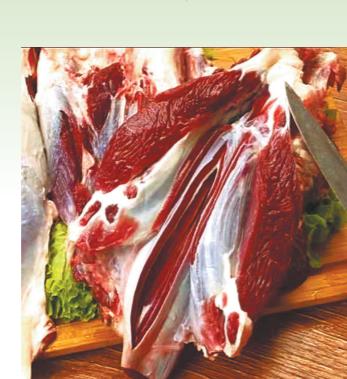
一方清锅，方现牛肉本味。桶装的矿泉水咕咚下锅，在热力传递下渐至沸腾状态。这时，再把盘中的牛肉刮到锅中，在沸水的洗礼下，鲜嫩的牛肉片褪去红色的羞涩，呈现娇嫩的淡黄。爱吃辣的，在碟中加上几勺辣子，狠狠地蘸一把；爱吃咸的，裹上一层沙茶酱即可入肚。

几块牛肉下肚，已有五成饱意，接下来，就是蔬菜菌菇的主场。餐厅服务员建议，在下菜之前，不妨先喝上一碗纯正的牛肉汤。

所谓牛肉汤，即涮过了牦牛肉的清水锅底。当锅里的牦牛肉被捞完，用勺子在锅里捞几下，能看到米粒大小的牦牛末，圆滚滚的，令汤底呈现淡淡的黄色。搅拌一下，还能顺势带上一些“漏网之肉”。这时，再往锅底撒上一点盐，一锅能与骨头汤媲美的牛肉汤就出炉了。

汤清味甜，肉香十足。由于牦牛肉脂肪少，汤显得清淡而不油腻，恰恰中和了因食肉、食辣而有些刺激的味蕾。寒冷的冬日里，抿上一口牦牛肉熬制的汤汁，只觉得浑身上下每一个毛孔都一胀开，散出微微的暖意。

汤喝足了，再不紧不慢地涮余下的菜品。食客们围坐在餐桌旁，一边说着闲话，一边喝上一口牛肉汤润润喉，再加上一筷子皇帝菜，有肉、有汤、有菜，温暖又实在，一如中国人的生活态度。



野生牦牛肉肉质极为紧实

春节渐近年味浓 来试试这款 行走的高级食材



在自然环境下放养的青藏牦牛

牛肉中的“战斗机” 青藏牦牛肉不简单

要造就一锅回甘生津的牛

肉火锅汤，来自青藏高原的牦牛肉是绝对的秘诀。

青藏高原，被称为“地球第三极”，而青海湖则是地球第三极上的一道风景。这里是亚洲最纯净的天然高原牧场之一，水草茂盛，空气甘冽，雪山将它轻拥入怀，干清纯得令无数旅行者将其列为“此生必去的目的地”之一。

“牛之冠”的牦牛就生活在青海湖畔。360公里环湖云端牧场上，牦牛自由奔跑、觅食、栖息，逐水草而居，每天100公里的运动量令它们锻炼出一身矫健的肌肉。一头合格的牦牛至少需要生长七年以上，这七年期间，它们以冰川水为饮，一生中更是摄入了大量名贵草本植物。

一方水土养一方牛。在野外自然环境下生长的牦牛，被誉为“肉牛之冠”。相较于市面上常见的牛肉，牦牛肉肉质紧实、脂肪含量低，吃起来有股淡淡的奶香，对“三高”人群非常友好。牛之冠牦牛肉经农业部批准机构检测“盖章认定”，硒元素含量高达6.45mg/100g，是普通牛肉含量的四至五倍，对增强人体抗病力、细胞活力和器官功能均有一定效用。

吃牦牛肉，首要在一个“鲜”字。笔者了解到，餐厅里的牦牛肉都是当天送达。在雪域高原上屠宰好的牛肉，会被立即真空打包送上飞机，并在22小时内抵达2600余公里外的广东。“为了避免牛肉过夜，我们进货时都

不会进太多的量。”餐厅负责人林女士说。

有机的生长环境、有机的屠宰方式、有机的加工过程，构成了餐桌上一盘有机牦牛肉。若你来到牛之冠牦牛主题餐厅，来上一桌全牛宴是对胃部最热烈的嘉奖。从上脑肉到金钱腱子，从牛后腿到牛百叶，不同部位的肉质经由不同的烹饪方式，能料理出极致的诱人味道。嫩弹的牛腩与豆腐一并入煲；筋道的牛蹄在大火中炖至软糯；上脑肉既可入火锅汤底，又能与河粉碰撞出荤素交融的口感……

事实上，原汁原味的牦牛肉也很诱人。片成薄片的牦牛肉，纤维细腻，口感紧实，长着漂亮的大理石纹。在清水锅里过

上8-18秒，一口下去，不仅能尝到浓郁的肉香，还能吃出些许淡淡的奶味。

牦牛多个部位的牛肉中，以上脑肉为佳。如果说金钱腱是牦牛肉里的精华，那么上脑肉就是“肉中贵族”。一头800斤左右的牦牛，仅能产出15斤上脑肉。上脑位于牦牛肩颈部靠后，是牛的“发力区”。肌肉的拉伸锻炼，使得上脑肉细嫩多汁，脂肪分布均匀。

来到餐厅，一定要点上一盘上脑肉。涮熟后的上脑肉，肉丝分明，不带任何腥膻味。再裹上一层浓郁的沙茶酱，入口的瞬间，牛肉汁水混合着蘸料的鲜香，在齿颊间炸裂，冲击得你的语言系统只剩下一个字：“牛！”

中国围棋天元赛

新锐棋手赵晨宇晋级本赛

羊城晚报讯 记者葛万里报道：第35届围甲杯中国围棋天元赛本选赛28日继续在线上进行，结果新锐棋手赵晨宇八段执白以1又1/4子优势击败世界冠军周睿羊九段，拿到进军本赛入场券。

本届天元赛本选赛昨日迎来第四场较量，由周睿羊执黑对阵赵晨宇。两人均以常见的“星·小目”布阵，开局不久，双方就在右下燃起战火。经过一番激战，白棋吃住三路一颗黑子，布局获得成功。进入中盘角

逐，赵晨宇又抢得先机，对上下两块黑棋实施缠绕攻击，四处得利的白棋胜率一路飙升。但进入官子阶段，赵晨宇连续下出出疑问手，被周睿羊借助劫争逐渐缩小差距。好在最后时刻，赵晨宇抓住劫材有利的时机，再次与对方在一路“打劫”，迫使黑棋不得不付出上边三颗黑子被吃的代价来“消劫”，白棋一举确立胜势。弈至第322手终局，赵晨宇以1又1/4子之优获胜，在本赛首轮，他将迎战上届天元赛亚军连笑九段。

意甲·人物

将帅失和，两队长难留

意甲两支劲旅亚特兰大和罗马最近很不平静，队长戈麦斯和哲科与各自主帅闹矛盾，而且矛盾到了不可调和的地步。亚特兰大俱乐部决定支持主帅加斯佩里尼，近日将戈麦斯卖给“欧联杯之王”塞维利亚。而罗马队长哲科也很可能面临转会。

亚特兰大近几个赛季表现非常出色，离不开加斯佩里尼的悉心调教，也离不开进攻灵魂戈麦斯在场上的穿针引线。师徒二人以这样的方式分手，令人唏嘘。上赛季在多个足球技术统计专业网站，戈麦斯都排名意甲助攻榜首位，这名阿根廷球星已经正式加盟塞维利亚，转会费仅为550万欧元。

意甲三支传统豪门尤文图斯、AC米兰、国际米兰都对戈麦斯感兴趣，可是亚特兰大不想把他卖给意甲竞争对手，最终决定把他低价卖到西甲。

哲科在德甲和意甲都获得过金靴奖，在曼城效力时也有过上佳表现，是成名多年的经典中锋。哲科近日与罗马主帅丰塞卡爆发矛盾，双方都不肯让步。实际上，早在上赛季欧冠1/8决赛，哲科就开始对丰塞卡的执教能力提出质疑，当时罗马以0比2完败给塞维利亚。

羊城晚报记者 刘毅

2021年1月29日/星期五/广州新闻全媒体编辑部主编

责编 冯茵/美编 李焕菲/校对 赵丹丹

可以喝汤的
牛肉火锅
必须来上一碗

走进餐厅，满眼可见暖黄风格的装饰：黄色纹路的餐桌、黄色布料的窗帘、暖黄的灯光……窗外的阳光透窗而入，令进餐者顿生暖洋洋之感。

在服务员的推荐下，笔者点了一桶雪域矿泉水作为锅底。雪域矿泉水，即来自四川西岭雪山的雪山。西岭，位于北纬30°的纯净雪山，是全球天然优质水源地，泉水发于巨石之下，水质清澈、冰爽甘甜，富含锶、偏硅酸等丰富的矿物质。

一方清锅，方现牛肉本味。桶装的矿泉水咕咚下锅，在热力传递下渐至沸腾状态。这时，再把盘中的牛肉刮到锅中，在沸水的洗礼下，鲜嫩的牛

肉片褪去红色的羞涩，呈现娇嫩的淡黄。爱吃辣的，在碟中加上几勺辣子，狠狠地蘸一把；爱吃咸的，裹上一层沙茶酱即可入肚。

几块牛肉下肚，已有五成饱意，接下来，就是蔬菜菌菇的主场。餐厅服务员建议，在下菜之前，不妨先喝上一碗纯正的牛肉汤。

所谓牛肉汤，即涮过了牦牛肉的清水锅底。当锅里的牦牛肉被捞完，用勺子在锅里捞几下，能看到米粒大小的牦牛末，圆滚滚的，令汤底呈现淡淡的黄色。搅拌一下，还能顺势带上一些“漏网之肉”。这时，再往锅底撒上一点盐，一锅能与骨头汤媲美的牛肉汤就出炉了。

汤清味甜，肉香十足。由于牦牛肉脂肪少，汤显得清淡而不油腻，恰恰中和了因食肉、食辣而有些刺激的味蕾。寒冷的冬日里，抿上一口牦牛肉熬制的汤汁，只觉得浑身上下每一个毛孔都一胀开，散出微微的暖意。

汤喝足了，再不紧不慢地涮余下的菜品。食客们围坐在餐桌旁，一边说着闲话，一边喝上一口牛肉汤润润喉，再加上一筷子皇帝菜，有肉、有汤、有菜，温暖又实在，一如中国人的生活态度。



在自然环境下放养的青藏牦牛

牛肉中的“战斗机” 青藏牦牛肉不简单

要造就一锅回甘生津的牛

肉火锅汤，来自青藏高原的牦牛肉是绝对的秘诀。

青藏高原，被称为“地球第三极”，而青海湖则是地球第三极上的一道风景。这里是亚洲最纯净的天然高原牧场之一，水草茂盛，空气甘冽，雪山将它轻拥入怀，干清纯得令无数旅行者将其列为“此生必去的目的地”之一。

“牛之冠”的牦牛就生活在青海湖畔。360公里环湖云端牧场上，牦牛自由奔跑、觅食、栖息，逐水草而居，每天100公里的运动量令它们锻炼出一身矫健的肌肉。一头合格的牦牛至少需要生长七年以上，这七年期间，它们以冰川水为饮，一生中更是摄入了大量名贵草本植物。

一方水土养一方牛。在野外自然环境下生长的牦牛，被誉为“肉牛之冠”。相较于市面上常见的牛肉，牦牛肉肉质紧实、脂肪含量低，吃起来有股淡淡的奶香，对“三高”人群非常友好。牛之冠牦牛肉经农业部批准机构检测“盖章认定”，硒元素含量高达6.45mg/100g，是普通牛肉含量的四至五倍，对增强人体抗病力、细胞活力和器官功能均有一定效用。

吃牦牛肉，首要在一个“鲜”字。笔者了解到，餐厅里的牦牛肉都是当天送达。在雪域高原上屠宰好的牛肉，会被立即真空打包送上飞机，并在22小时内抵达2600余公里外的广东。“为了避免牛肉过夜，我们进货时都

不会进太多的量。”餐厅负责人林女士说。

有机的生长环境、有机的屠宰方式、有机的加工过程，构成了餐桌上一盘有机牦牛肉。若你来到牛之冠牦牛主题餐厅，来上一