

# 中国女足入境韩国遭“刁难” 习惯客场盘外招 一切场上见

5日，中国女足启程前往韩国准备即将于8日进行的奥预赛附加赛，然而刚刚落地，就疑似遭遇“盘外招”。

4月5日，中国女足吹响出征号，启程前往韩国准备即将于8日进行的奥预赛附加赛，然而刚刚落地，就疑似遭遇“盘外招”。  
球队抵达韩国后，入境手续繁杂、没有便捷通道、没有专人协助……折腾了两个半小时中国女足才坐上了离开机场的大巴。  
这并非中国女足首次遭遇场外因素影响——此前在奥预赛小组赛，中国女足就同样客场遇到过被隔离在酒店无法正常训练备战等麻烦，但最终都战胜了困难。

## 折腾两个半小时 没有便捷通道

4月5日，在集训地苏州进行了最后一练之后，中国女足启程前往韩国，正式开始了东京奥预赛附加赛的征程。  
按照赛程，中国女足的附加赛对手是韩国女足。4月8日先打客场，随后是13日打主场，两回合胜出的球队，将获得东京奥运会正赛的门票。  
然而刚刚抵达韩国首尔机场，中国女足就遭了一个“下马威”。  
据《足球报》报道，按照原本两国足协的约定，中国女足本来只需提前提供核酸阴性报告，落地后再进行检测即可。  
但5日傍晚落地首尔机场之后，中国女足遭遇



中国女足出征奥预赛附加赛。

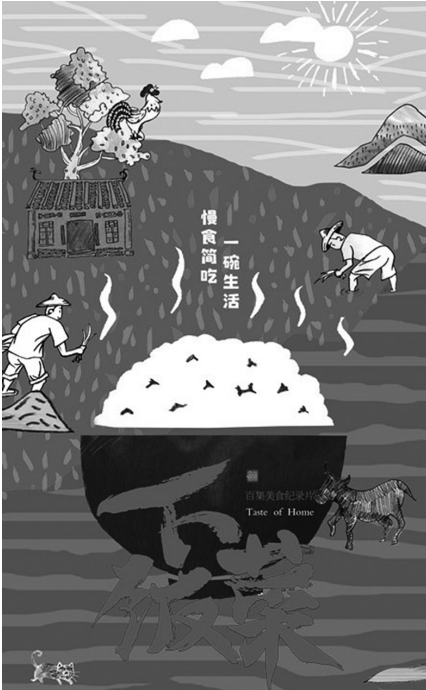
了相当繁杂的入境手续，填了许多表格，并通过了至少6个检查点，折腾了两个半小时才坐上大巴。  
与此同时，韩国足协方面没有派出任何人员进行接待和协助，也没有按照惯例为中国女足提供便捷通道。不过，韩国足协方面这样的“冷遇”，并未影响到中国女足求胜的决心，反而更激发了球队的斗志。随队前往韩国的球队防疫官戚军就表示，“相信任何困难都无法阻止我们前进的脚步，8日赛场见！”

## 全体穿着防护服、戴护目镜

对于场外的困难，中国女足其实并不陌生，

此前在奥预赛小组赛期间，中国女足就曾遭遇过更大的难题。  
去年1月，球队前往澳大利亚参加奥预赛小组赛，结果抵达布里斯班后，由于疫情防控被隔离在了酒店内，在酒店里被“关”了接近10天——期间无法进行室外训练，只能在酒店房间和走廊等空间艰难训练保持身体状态。  
即便如此，球队还是在训练备战时间被极度压缩的情况下，展现出了高昂的斗志和状态——6:1大胜泰国、5:0击败中国台北、1:1战平澳大利亚，成功小组出线，获得了和韩国女足进行附加赛的资格。  
此番前往韩国客场，中国女足上下也都做

好了面对困难和意外状况的准备，尤其是为了保证队员们能健康、安全地完成客场比赛，球队做好了各种措施。  
比如在旅行途中，中国女足就是穿着防护服、戴着护目镜出行。  
中国足协还专门安排了戚军担任随行防疫官——此前他曾担任中超赛区赛事防疫工作组组长，有丰富的防疫工作经验。  
当前韩国的疫情情况不容乐观，最近更是多日单日新增病例超过500例。而且在韩国女足阵中，还召回了多位旅欧球员，这些海外球员仅仅隔离7天就加入了韩国女足的合练……  
据澎湃新闻



《下饭菜》海报。

老百姓的一日三餐，不仅是为了果腹，还承载着不同时空中每个平凡个体各自不一的生活观念。餐桌见三观，美食题材因其背后的文化底蕴与价值内涵一向深受市场青睐。  
最近，云集将来携手海峡卫视《早餐中国》团队将联合推出升级版的全新百集美食纪录片——《下饭菜》。

## 寻味·走入寻常百姓家

创作团队秉承“慢食简吃，一碗生活”的主题，走过云南、福建、湖北、贵州、四川、河南、江西、安徽等多个省份，穿梭于繁华热闹的城镇街道与人烟稀少的乡村小路之间，出入于农家小

# 百集美食纪录片《下饭菜》将播 慢食简吃 一碗生活

院、田间地头、街边小摊、漂网渔船。  
家喻户晓的煎带鱼、回锅肉在与各地人民的口味碰撞时焕发新的生机；独具特色的羊乳饼夹火腿、红糟黄花鱼诉说着当地的风土人情。制作组一路寻找、四处追问，只为找到那养育一方人家的水土中抚慰人心的家常美味。  
在这寻味的旅途中，全国各地人民的饮食习惯、语言特色、休闲时光、生活百态也一并被记录在画框之内。

## 揭秘·探访美食制作诀窍

据悉，该纪录片单集时长不过17分钟，每集介绍2道下饭菜，这样简洁小巧的作品却并不仅仅满足于简单地介绍一道菜肴或是借菜品简浅地表达一种情怀，在映射着美食文化的地域色彩的同时，小而美的《下饭菜》还力求充实丰满，更是在主线叙事中巧妙地融入了菜肴的制作过程和秘方。  
同一方水土、同样的热爱，即便如此，不同的人家却仍对同一道菜肴的魅力有着不同的解读。菜肴的制作方法虽大体一致，美味的秘诀却也因人而异。  
第一集中，云南鹤庆人最爱羊乳饼夹火腿，有人爱其咸，有人爱其香，有人对蕴含其中的羊膻味情有独钟；为煎带鱼配料时，福建苔菜镇人民有人爱酱油，有人爱虾油，却也有人爱白糖混合鱼露调制的蘸汁。  
每到一处，创作团队都尽力寻找最具代表性的人家去呈现当代人最爱的菜肴。鹤庆的蚕农杨美玉自家养着猪和羊，最是知道如何借助田间的羊奶藤叶子将新鲜的羊奶和自制的火腿点化为美味的羊乳饼加火腿；连江的渔民林秋达深谙优质带鱼的挑选之道，也最会掌握把焦

黄的带鱼放在虾油里“剂”一下的时机。  
从挤羊奶到切火腿，从采摘羊奶藤叶子到炮制汁水，从挑带鱼到炸带鱼，从热油锅到调料之，从沸点掌握到油温把控——镜头全程记录了下饭菜制作的每一个步骤、美食元素的每一笔诱人侧写，汇成了这本惹人垂涎的影像版美食图册。

## 聆听·还原做菜人心路历程

每一道菜肴，都映射着做菜人的人生历程、人品心性。《下饭菜》如此全面地记录每道下饭菜的制作流程绝不仅仅是为了强调作品的实用功能，更是为了借助做菜的过程串联起做饭人的故事，追溯做饭人在过往人生中那一段段看似平淡实则弥足珍贵的心路历程。  
总是小心确保腊肉片和羊乳饼一般大小的杨美玉被导演称赞——“你做的菜就像艺术品一样，你家的火都比别人家的火好看。”然而，杨美玉的手艺不仅体现在做菜上，也展现在手工拉丝的每一个细节里。她的细心中包含的不仅是对家人的爱心，也有无愧于陌生的蚕丝被买家的良心。  
在镜头前略显无措的林秋达在提到如何制作鱼丸和煎带鱼时却是滔滔不绝，侃侃而谈。以海鲜为主料的美食不仅是他日常招待朋友请客的拿手好菜，更是包裹着他宁肯少赚一些钱也愿意守在老家多花一点时间陪伴家人的私心与心愿。  
下饭菜虽原料质朴却饱含着做菜人对美食的追求、对家人的守候以及对生活的敬意。人人生而平凡，每个家庭却都在借助于餐桌上那道普通而又独特的下饭菜守护着独属于自家人的味道和温暖。  
4月7日起，美食纪录片《下饭菜》饭点开播，喊你吃饭。  
据澎湃新闻

## 杨晨出任U16国家男足主教练

中国足协官网6日宣布，前国脚杨晨出任中国U16国家男子足球队主教练。  
中国足协官网称，根据中国足协各级国家队教练员选聘工作程序，经过报名、资格审核和竞聘面试，在选聘专家委员会讨论提出候选人名单的基础上，经中国足协主席办公会研究通过，确定由杨晨担任中国U16国家男子足球队主教练。  
杨晨1974年出生于北京，运动员期间曾效力于北京国安、德国法兰克福、深圳健力宝等俱乐部，帮助国安获得足协杯冠军，2000年当选中国足球先生，2004年帮助深圳健力宝获得中超冠军；杨晨1998年至2004年效力于中国国家队，期间参加了2002年韩日世界杯。  
据新华社



杨晨是中国球员留洋五大联赛第一人。