

好心餐馆老板感慨环卫工辛苦

宴请百余名环卫工吃火锅

本报讯 (记者方达星)20日中午,通山县一家火锅店内座无虚席,处处欢声笑语,服务员正忙招呼一群特殊的客人——百余名环卫工人。环卫节临近,火锅店的老板邱建来想通过这样的方式,让这群“城市美容师”感受到社会的温暖。

“对不起,今天中午暂时不对外营业。”当天中午,通山县九宫大道一家全羊火锅城里,服务员对前来光顾的顾客逐个表达歉意。原来,该店老板自掏腰包邀请约百余名环卫工来这里吃一顿免费的火锅。

随着交接班时间的临近,环卫工人从四面八方陆续赶来。“里面请,大家敞开吃。”服务员们热情周到,秘制火锅汤料也已经摆上桌,冒着热气儿,散着香味儿。

“起初以为是骗人的,没想到真有人请我们环卫工吃饭,老板人真好。”餐桌上摆满了



开胃小菜,各种酱料、时鲜蔬菜、毛肚,羊肉卷等,环卫工人们一边吃,一边赞不绝口。

席间,老板邱建来不停地叫服务员添汤加菜,看着环卫工人吃得热闹开心,老板邱建来心里也乐开了花。

邱建来告诉记者,他是下岗职工,从小在农村长大。进城创业后,深知环卫工人的辛苦,自从开了餐馆以后,他心里就一直想请环卫工人吃饭,但餐馆规模太小,条件不够成

熟。今年,餐馆扩大了规模,为了招待好环卫工人,他从9月份开始就张罗宴请环卫工人吃饭的事情。

据了解,当天中午10桌饭菜花费将近6000元。邱建来说:“再过几天就是环卫节了,这次请他们吃饭也算是提前给他们过节,以后我还会组织类似活动去关心环卫工,同时也希望社会上更多的人去关爱环卫工人这个群体。”

非法持有枪支弹药 男子打猎被刑拘

本报讯 (记者吴青朋 通讯员陈德刚)近日,一男子因涉嫌非法持有枪支、弹药罪,被咸安警方刑事拘留。

12日,咸安区横沟桥镇居民曾某携带一

支黑色高压气枪,来到该镇袁铺村打猎,被村民发现后举报。咸安区公安分局横沟桥派出所民警现场缴获高压气枪一支,气枪子弹508颗,钢珠弹308颗。

据嫌疑人曾某交代,气枪是他去年花3000多元购买的,今年他又在网上购买了一套设备,用来制造铅弹。最近他找了一个偏僻的村子打猎,没想到才打了几只鸟,便被村民发现并举报。

冯亚房:从打工仔到“广东特色厨师”

□ 记者 陈志茹

一名来自广东的厨师,从一名普通的打工仔成长为广东知名烹饪师,又成了我市一家专做广东特色菜的老板。他的成功,离不开“坚持”的秘密,是坚持给了他力量;是坚持,改变了他的命运。他就是广东顺德光头佬鱼馆的老板冯亚房。

6岁丧父 14岁当学徒

小时候,冯亚房想当一名厨师。因他6岁丧父,家庭贫困,与母亲、弟弟、妹妹一起相依为命,经常挨饿,因此对美食十分渴求。从小他就学会了钓鱼,一方面为了改善生活,另一方面为了添补家用。“穷人的孩子早当家”冯亚房回忆,自他9岁起,每逢放学、放假,村子周边的池塘、小河就有他垂钓的背影,有时一上午能钓20—30元,有时一条也钓不到。每次所钓的鱼全家人都舍不得吃,都由其母转手卖掉。

因心中有梦。14岁那一年,冯亚房被亲戚介绍到广东一家餐馆当了一名学徒。初入厨房让冯亚房吃了不少苦。“刚进入这行时很辛苦。厨房里每个工种我都干过。”那时,厨房还在烧烟煤,冯亚房就从烧灶做起,每天全身脏兮兮地跑前跑后。他还做“水台”(杀鸡鸭鱼)、做烧火、打下手、偷偷学炒菜……

后来,他遇到了自己的第一个师傅莫建华。在师傅的精心调教下,冯亚房的烹调技艺突飞猛进,19岁时,一跃成为餐馆的主厨。

19岁打工当主厨 7年

提到冯亚房,许多人奇怪他是怎样由一名打工仔成为餐馆名厨的,冯亚房总是谦逊地一笑,传来了浓浓的乡音:“人挪活树挪死呗。”

1999年,刚学完烹饪的冯亚房,背着行囊离开了生他养他的家乡,来到了广东顺德打工。在餐馆打工期间,他经常观看名厨节目,看着人家精湛的烹饪技术,他暗下决心:“一定要把广东传统的烹饪技术学到手,绝不能让家乡的父老乡亲失望。”

那时,他在餐馆里还是一名普通的厨师,一边切菜炒菜,一边苦苦学艺,常常彻夜不眠练习烹饪和雕刻技艺。功夫不负苦心人,艰苦的磨炼终于给了他丰厚的回报。一年后,他的厨技受到老板肯定,破格提拔为该酒店的主厨,随后他还翻阅全国各地菜谱,对厨房设计管理有一套完整的经验,长于川菜、粤菜等的开发与制作。对粤菜的开发、中国北方山珍野味的烹制尤为见长。其厨技多次受到老板的表扬及技术肯定。



33岁来咸宁创业开店

每个人都梦想,冯亚房的梦想就是当一好厨师,拥有一家自己的特色餐馆。

现如今,随着人们生活指数的提高,市民越来越看重本土的习俗和饮食。所以,吃农家菜、到乡间感受大自然的气息,都成了消费者的新宠。冯亚房瞄准了这一商机,2013年底,他经朋友介绍,来到了咸宁,看中了位于金桂湖坝下的一个荒废农庄,并将其租了下来,进行扩大装修,将原先一个简陋农庄打造成一个有山、有水、有竹、有鱼的世外桃源。冯亚房的农庄主以

鱼和各类山珍为特色,凡来此店消费的顾客,都愿意来品饮这淡雅的农家风味。

在咸宁创业的冯亚房,其农庄已迈上了正轨,前景一路看好。他的成功主要在于周到的服务和精湛的厨艺为根基,以风味独特的粤菜为主打,因此赢得消费者的好评。冯亚房打算,在以后的经营中继续挖掘潜力,不断推陈出新,使之成为咸宁的品牌农庄。

粤咸携手 共创辉煌
广东人在咸宁



咸安区金桂幼儿园现面向社会招聘专业幼师及保育员若干名,有从业经验者优先,以上岗位一经录用,待遇从优。

联系电话:15107246468 0715-8332658(胡老师) 地址:咸安区金桂路老计生委旁