

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，大家散开吃。”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热闹闹，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。”

房东收订金不成险被“付款”
骗子又出新招数
手机验证码别乱发

本报讯（见习记者李思源）19日，温泉墨香苑的房东陈女士接到一个来自海南梁先生的租房电话，在收取2000元订金时，差点变成了国美购物的2866元付款。她将自己受骗经历告诉大家，希望其他市民不要上当。

当天，一位自称是海南人的梁先生打电话给陈女士，表示准备来咸宁做生意，在58同城上看到陈女士的租房信息。他说最近比较忙，只能等到28号才可以来咸宁，想让陈女士将房子留给他，他愿意先付2000元的订金以表诚意，陈女士听后答应了对方。

随后，梁先生让陈女士提供银行卡号等信息，陈女士便将老公陈先生的卡号以及银行预留信息告诉了他。过了一会儿，她手机上收到一条收款信息，梁先生立即打电话通知陈女士说2000元已经汇到卡上，请把手机上收到的验证码发给他。

这时，陈先生察觉到这条收款信息不对劲：因为这个号码并不是银行发送过来的到账信息，而是一个其他陌生号码发过来的仿银行到账提示。陈先生夫妇再仔细查看这条验证码信息后，发现是一笔正在对国美购买商品的2866元的付款信息。也就是说，如果陈先生将验证码发给对方的话，不但收不到2000元订金，反而会被骗走2866元。

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”的秘笈，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岁来咸创业开店

每个人都有梦想，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，凡来此店消费的游客，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。
招聘电话:15107246468 0715-8332658(胡老师) 地址:咸安区金桂路老计生委旁