

农夫里会烧菜的厨师 厨师里会种菜的农夫

原汁原味最美味！

「民间炒手」

记者 杨海虹 文/摄

印象中的厨师 ,总是穿着厨师服 ,戴着一顶白色高帽 ,不苟言笑 ,整日与炉火为伴 ,在食品添加剂大行其道的今天 ,他们的灶台前少不了五花八门的各色调料。

今天出场的这位民间炒手是名厨师 ,却不走寻常路。他叫王华 ,清江镇人 ,今年39岁 ,身边朋友都喜欢叫他阿华。阿华烧菜从不放味精 ,为了烧出绿色、健康、美味的菜肴 ,他在家对面的半山腰上放养了三百余只鸡 ,还种植了数十种市面并不多见的绿色食材 ,像九层塔、高粱、死神 辣椒都被他种成功了。用一句话来形容他就是：农夫里最会烧菜的厨师 ,厨师里最会种菜的农夫。

五岁就会自己煮面

天气冷了 ,是吃炉鱼的时候了。初见阿华时 ,一身休闲装扮的他正在厨房里忙活着 ,只见他将一条活蹦乱跳的鲈鱼平放在砧板上 ,用刀在尾部横切一刀深至鱼骨 ,将刀从切口处紧贴鱼骨往鱼头方向剔至鳃底 ,一大片鱼肉被剔了下来 ,接着以同样的方法切另一面鱼背。

在盘子里摆上娃娃菜、金针菇 ,将



厨房里忙活的阿华。 桥下 摄

民间炒手名片

炒手：王华
职业：厨师
厨龄：24年
擅长的菜：没有最拿手的菜 ,好菜像上山摘果子一样 ,摘了直接吃 ,原汁原味最美味！

刀切后仅剩鱼头、鱼尾和鱼骨 的鱼放置盘中间 ,然后将鱼肉切大薄片铺在鱼骨上 ,整个过程清爽流畅 ,三分钟不到就能上菜了。因为切得薄 ,食客们只要用筷子夹起鱼片往沸腾的鸡汤锅里涮几下就能吃 ,鱼肉的鲜嫩裹着鸡汤的香浓 ,味道鲜美极了 ,口味重的人还可以蘸点蒜末、辣椒酱 ,别有一番滋味。

一个人的出生地和成长是一辈子挥之不去的印记 ,对于自小生活在海边的阿华来说 ,他的厨艺生涯 ,很大一部分原因就跟成长经历有关。

我从5岁开始 ,就练就了饿不死的生存技能。阿华笑说 ,因为父母工作忙 ,儿时的温饱问题基本靠自己解决。那会儿还没有煤气 ,烧菜做饭得放在煤油炉上 ,小小的他会从菜地里抓把青菜 ,在锅里下面点条 ,放点盐 ,一顿饭就这样打发过去了。上学后 ,他喜欢去海边钓鱼 ,到山林里掏鸟蛋 ,然后将这些食材煮或烤起来吃 ,长大后爱吃、爱烹饪的兴趣估摸就是从那时培养起来的。

1994年 ,阿华初中毕业 ,如愿以偿地去绍兴一家职高学校学厨艺。在学校以练基本功为主 ,真正引导他走上厨师这条路的是拜师傅江德理学厨艺。师傅是乐清老一辈的厨师 ,手艺很全 ,我从最基础的打荷开始做起 ,然后配菜、改刀 ,他在教我厨艺的同时 ,也教了很多做人的道理。阿华始终记得师傅的叮嘱 ,当厨师做事要认真 ,不论厨房外的客人有多喧嚣、混乱 ,厨房内的厨师必须得沉稳、冷静 ,烧菜时要心无杂念 ,

一道道菜慢慢烧 ,慢慢上 ,保证菜的质量。

为猪油拌饭学养猪

从去年开始 ,阿华推出了一道很怀旧的主食 猪油拌饭 ,食客们反响较好。它不仅勾起来众多食客的怀旧情结 ,也承载着阿华童年的记忆。

小时候太调皮 ,又生活在海边 ,每逢暑假 ,父母担心我在海边玩有危险 ,就送我到隔壁村的姨妈家。阿华印象中最深刻的是有一年暑假 ,姨妈为了招待他 ,做了一碗猪油拌饭 ,在那个经济物质匮乏的年代 ,吃一碗猪油饭是很奢侈的 ,他依稀记得姨妈从一个小罐子里舀出一小勺猪油 ,放入热乎乎的米饭上 ,猪油被米饭烫化后 ,再加入一点酱油 ,然后搅拌均匀 ,就那么一小勺猪油 ,他一口气吃了两碗饭。当时姨妈一家老小都盯着他看 ,那香味和场景令他至今难以忘怀。

为做出记忆中的猪油拌饭 ,2015年 ,阿华特意养了三头香猪 ,把它们放在家对面的半山腰上 ,喂些蔬菜、野菜。这三头猪在山上到处撒欢 ,将他种植的不少杨梅树、食材都给拱坏了。不到一年 ,三只香猪养得很成功 ,每只都长到110公斤重。今年年初 ,他将三只猪杀了 ,将五花肉顶上的一层肥膘炼了



冬天吃炉鱼



刚丰收的鬼椒和“死神”辣椒



放养的鸡

猪油 ,其他肉做了香肠、腊肉等。

只见阿华盛了一碗刚出锅的米饭 ,倒一勺精心炼制的猪油 ,加一撮榨菜、虾皮 ,放容器里倒点酱油后搅拌均匀 ,最后撒些油条碎末和木鱼花 ,就大功告成。阿华说木鱼花有股烟熏的味道 ,这跟小时候吃的柴火饭口感相似 ,看着食客们吃完笑着离开 ,他知道过去这一年的功夫花得值得。

弃兰花改养鸡种菜

你再尝尝我这道青草糊 ,有啥特别？当阿华从厨房里端出一盘装有两条 鱼 的甜点时 ,令人眼前一亮。这两条 鱼 一黑一透明 ,精致的模样让人舍不得下勺。

舀一勺青草糊入口 ,口感细腻顺滑 ,伴着一股清凉爽口的味道 ,隐约中有草木的清香 ,应该是薄荷。答对了 ,我在青草糊里放了些自己种的薄荷。说到这 ,阿华讲了一段养兰花的经历 ,大概是十年前 ,他突然痴迷上了兰花 ,一盆兰花动辄数千元 ,但因为喜欢 ,他买时眼睛都不眨一下 ,还像个花匠一样 ,在山上给兰花盖了阳光房 ,定期浇水、施肥 ,精心培育。

兰花中看不中用 ,你再这么烧钱 ,日子还怎么过下去！8年前的一天 ,妻子忍无可忍向阿华抱怨 ,他认真地算了一笔账 ,养兰花他前后花了20多万元 ,那一刻他突然意识到对兰花的痴迷有些过了。

不再种兰花的阿华把心思重新放到了厨艺上。他发现 ,越来越多的食客要求菜肴里不放味精 ,客人对食材要求越高 ,没好食材 ,手艺再好也白搭。想到这些 ,他心念一转 ,养兰花时积累了不少种植经验 ,既然不种兰花了 ,可以种些厨房里需要的绿色食材。

于是 ,阿华将家对面山上的荒地利用起来 ,不仅养鸡 ,还种些薄荷、花椒、百里香、旱金莲、九层塔、紫苏、鱼腥草、南姜、荷姜、葛根、香椿、法国细葱、印度鬼椒、黑色花生、黑色土豆、红色秋葵等数十种食材 ,薄荷他就种植了柠檬、巧克力、绿箭三个不同口味的品种。最让他哭笑不得的是当年辛苦种下的红色秋葵 ,煮熟后竟然是绿色的 ,因为产量不高 ,第二年就没再种了。

阿华会拿九层塔配蛤蜊 ,紫苏做酱后烧鱼头 ,六月收成的荷姜用来炖鸭汤 ,还有一棵花椒中的名品 大红袍 ,供他随摘随用 ,而这些食材大部分是市场里买不到的。种子有的是花友赠送的 ,有的是淘宝网上买的 ,还有些是外出时带回来的。

用吃货来形容我其实更形象 ,因为喜欢吃 ,喜欢烹饪 ,所以才不会停去折腾新菜。阿华笑说 ,因为美食 ,他结交了一帮没心肺的 酒肉朋友 ,做得不好吃 ,他们会当场不给你留面子 ,逼得他花很长时间去改菜 ,直到他们吃到满意后 ,才呈现给食客们吃。

最近 ,阿华自己酿的高粱酒很成功 ,他说接下来会玩各种花酒、果酒 ,在吃喝这条路上畅快地走下去。

如果您有祖传烹饪绝技 ,或者您有自创独门小菜 ,现在都可以一展身手。只要您擅长烹饪 ,不论菜系 ,不论中餐西餐 ,不论大餐或是小菜 ,不论性别 ,不论年龄 ,只要您敢秀 ,就请拨打乐清日报新闻热线 61116222 或关注中国乐清网微信公众号(yq3535)并留言 ,向我们推荐自己或身边的烹饪达人哦！

「周末菜谱」

周末下厨制造浪漫

记者 郑露露

周末时 ,不少年轻情侣、夫妻都喜欢呆在一起共度美好时光 ,可下馆子吃饭 ,一顿至少也得花一两百元。家住芙蓉的薛彬彬就喜欢自己下厨制造周末浪漫。

我住在农村 ,跟老公都不会开车 ,周边也没有高档的餐厅 ,所以出去一趟挺不方便。彬彬说 ,为了满足两人的口福 ,她经常利用一些美食APP ,研究各类美食的做法 ,对一些市场上买不到的食材就上网购买。

如今每个周末 ,她总会为爱人端上可口的美食 ,大家不妨跟她一起学学吧！



牛排牛排

食材：牛里脊、洋葱、土豆、杏仁、盐、黑胡椒粉、啤酒、蒜、番茄沙司。

做法：牛里脊切片 ,用刀背砸松牛肌肉组织 ,加盐、黑胡椒、啤酒(用红酒可能会更好些)腌渍10分钟。洋葱切成圈 ,杏仁用温油炸酥后切碎 ,土豆煮熟后去皮 ,制成土豆泥。

锅内放黄油融化 ,用小火煎牛排。牛排反面放洋葱圈 ,加啤酒(用红酒跟好)煎五六成熟。

洋葱粒、蒜蓉用黄油(或者橄榄油)炒香 ,放番茄沙司、高汤、盐炒成番茄酱汁 ,浇在牛排上。最后放土豆泥 ,撒上杏仁。



法香酱意大利面

食材：200g意大利贝壳面、80g豆角、80g土豆、4个小番茄。

做法：锅中水烧开放入意大利面加少许盐煮熟。捞出用少许橄榄油拌均匀备用 ,再把豆角焯烫备用。

土豆放开水中煮熟 ,去皮切块。豆角切段 ,小番茄切两半。将法香、大蒜、柠檬汁、奶酪粉、橄榄油(5毫升)、盐、胡椒碎放入搅拌机搅打成法香酱备用。

炒锅倒入橄榄油 ,放入豆角、土豆、小番茄翻炒 ,加入煮熟的意大利面 ,加入法香酱 ,翻炒均匀关火 ,即可。

乐清市国有建设用地使用权公开出让公告

乐土资出让告字〔2016〕26号

经乐清市人民政府批准 ,乐清市国土资源局决定委托乐清市公共资源交易中心公开出让乐清经济开发区15-07-02-091地块、乐清经济开发区15-07-02-092地块国有建设用地使用权。现将有关事项公告如下：一、出让地块的基本情况和规划指标要求如下表：

宗地名称	坐落	出让土地面积(m ²)	用地性质	出让年限(年)	容积率	建筑密度(%)	绿地率(%)	建筑高度(m)	产业类型	起始价(万元)	竞买保证金(万元)
乐清经济开发区15-07-02-091地块	乐清经济开发区	1652	工业用地	50	且 3.0/2.0	50	15	40	电气机械和器材制造业	149	30
乐清经济开发区15-07-02-092地块	乐清经济开发区	1652	工业用地	50	且 3.0/2.0	50	15	40	电气机械和器材制造业	149	30

备注：1.具体规划技术指标和产业类型相关要求详见乐清市住房和城乡建设局文件及乐清市工业用地项目管理领导小组办公室文件；2.各地块固定资产投资强度 320万元/亩 ,亩均年纳税总额35万元/亩 ,依法取得土地三年后 ,连续二年亩均年产值 420万元/亩；3.各地块竞得人必须按照《浙江省工业建设项目用地控制指标》和环保要求进行建设生产；4.城市市政基础设施配套费、契税、公证费等其他规费和税费未计入起始价和竞得价 ,由竞得人另行支付；5.本次出让地块均以现状出让。

二、竞买人范围：凡符合出让地块产业类型的企业均可参加竞买。产业类型的范围确定根据《2011国民经济行业分类注释》执行 ,竞买报名企业营业执照中注明的经营范围内应含出让地块产业类型。

三、出让方式：挂牌出让 ,设置底价 ,按照价高者得原则确定竞得人。挂牌增价幅度为人民币1万元或1万元整数倍。

四、项目建设要求：1.小微企业创业园由乐清经济开发区管委会牵头统一规划、统一设计、统一建设、统一管理；2.不设独立围墙；3.严格执行建筑退让用地红线要求 ,退让区域不得有任何建筑物、构筑物或设置障碍物 ,确保相邻地块的通行、给排水、排险等相邻权利 ,并与小微企业创业园其他相关宗地竞得人订立地役权合同 ,以确保各宗地竞得人能够为了实现通行、给排水、排险等权利而互相利用退让区域内的土地；4.各宗地竞得人取得土地使用权后 ,10年内不得转让；5.上述要求由乐清经济开发区管委会与竞得人签订履约协议。

五、环保要求：入驻企业产业类型必须为《产业结构调整指导目录（2011年本）》（2013修整）

中允许及鼓励行业 ,其空间布局必须符合《乐清市环境功能区划》要求 ,其污染物排放必须达到规定排放标准并且符合总量控制的要求 ,其排污权指标必须由网上电子竞价取得。

六、本次地块出让的详细资料 and 具体要求 ,见出让文件 ,申请人可于2016年12月14日至2016年12月26日 ,到乐清市公共资源交易中心获取。

七、本次出让活动有关时间：出让地块申请人可于2016年12月14日至2016年12月26日 ,到乐清市市府路1号行政管理中心西南附属楼四楼向乐清市公共资源交易中心提出书面申请。竞买保证金到账截止时间和竞买人申请报名的截止时间为2016年12月26日15时。经审查 ,申请人按规定交纳竞买保证金 ,具备申请条件的 ,乐清市公共资源交易中心将在2016年12月26日16时前确认其竞买资格。挂牌时间：2016年12月14日8:30至2016年12月28日15时。

八、本次国有建设用地使用权挂牌地点为乐清市公共资源交易中心（乐清市市府路1号行政管理中心西南附属楼四楼）。

九、其他需要公告的事项：（一）挂牌时间截止时 ,有竞买人愿意继续竞价 ,转入现场竞价 ,通过现场竞价确定竞得人。

（二）申请人应提交下列文件：

- （1）申请书。
- （2）企业营业执照副本、企业注册地的工商行政部门出具的企业基本情况证明。
- （3）法人单位的法定代表人（企业负责人）有

效身份证件；若申请人委托他人代为申请的 ,应提交经过公证的授权委托书及委托代理人的有效身份证件。

（4）竞买保证金交纳凭证。

（5）工业用地项目投资承诺书（需经乐清经济开发区管理委员会确认）。

（6）出让文件规定需要提交的其他文件。

十、联系方式与银行账户如下：

乐清市公共资源交易中心土地交易科

联系电话：61882652 61882633

乐清市国土资源局

联系电话：62572421 61603620

开户单位：乐清市公共资源交易中心投标保证金专户

开户行：农行乐清市支行营业部

账号：19270101040011289

开户行：中信银行温州乐清支行

账号：7335210182600027880

开户行：中国邮政储蓄银行乐清市支行

账号：100536784440010001

开户行：中国建设银行乐清支行营业部

账号：33001627535059789789

开户行：乐清农商银行营业部

账号：201000127275140

乐清市国土资源局

乐清市公共资源交易中心

2016年11月24日