



## “新手”参加杭州土拍，没有竞争对手却还溢价投标 小手一抖，500万飞走 不过老板挺豁达：拍到地很满意，不会追究

本报记者 蒋敏华

因为初次参加拍卖没有经验，手一抖竟然买贵了500万元。昨天，2023年杭州最后一场土地拍卖落槌，其中包括富阳鹿山低密宅地。该地块在出让过程中出现离奇一幕——在只有一家房企出价的情况下，竟然溢价500万元成交。

### 多花500万元“冤枉钱”的是一位业内新面孔

土地拍卖，如果只有一家企业竞价，一般第一轮都会按照起拍价出价。富阳鹿山低密宅地起拍价为60150万元，正常情况下第一轮出价为60150万元，只有其他竞拍者跟着出价，才会一轮一轮往上拍。

但是，参拍企业杭州昱斌房地产开发有限公司直接出价60650万元，也就是比起拍价足足高了500万元。钱报记者了解到，根据该地块的出让文件，该地块最小加价单位为500万元，也就是如果出价要高于起拍价，最低出价就应该是60650万元。

等这家企业出完60650万元之后，

再也没有其他企业跟进。最终，富阳鹿山低密宅地被昱斌房产以“自锤式加价”的方式拿下。

拿地企业杭州昱斌房地产开发有限公司在杭州楼市中，完全是一个新面孔。天眼查显示，该公司成立于今年9月，注册地址在富阳环山乡，公司法人代表为裘某。在此之前，裘某名下还有另外一家公司——杭州富阳昱斌贸易有限公司。此外，据记者了解，这家公司与其他房企没有任何交集。

### 员工操作失误 老板称不会追究其责任

杭州昱斌房产为何选择“自锤式加价”500万元？这是一场乌龙还是一种震

憾？昨天下午，记者联系上了杭州昱斌房产法人代表裘某。

“确实是出价的时候操作失误了。我们公司一个员工出的价，是第一次操作，难免会出现这样的事情。不过，对这块地我们是很满意的，贵就贵了，自然也不会追究这个员工的责任。”裘某说。

当前房地产市场低迷，为何要进军完全陌生的房地产？“这个地块位置很好，离我老家环山乡也很近，我们老家的好几个老板都觉得不错。说实话，这次我们拿地不是为了对外销售，大部分都会给自己留着。整个项目也就4万平方米，100多套排屋，我们这次一共5个老板，每人留个十来套也就剩不下多少了。”裘某解释说。

## 一起寻年味

年关将至，各地年货正悄悄上线。

年货是限定款的故乡特色，承载了家乡习俗，也饱含着童年味道，你最挂念的是哪一味？钱江晚报想邀你一起来寻找年味。不论是好玩的还是好吃的，只要有浓郁地方特色的年货，都欢迎来“钱江晚报朋友圈”和我们分享。



扫码分享

## 销售旺季来临，蝴蝶兰基地直播卖货日销20万元 挑选诀窍：最好购买开花一半的植株

本报讯 元旦来临，春节将至，又到了一年一度年宵花热销的季节。

昨天，记者来到杭州市临平区的一个蝴蝶兰生产基地，10万平方米的温室大棚全年出产70多种花色的蝴蝶兰。去年，这家基地开始直播卖花。

像今年12月，临平这个基地每天直播卖花的销售额是20万元左右，按照去年的直播销售情况，到了下个月，应该会突破每天50万元的营业额。去年基地从线下批发成功转型电商直销，蝴蝶兰的年销售额突破了2000万元，其中直播电商贡献的份额超过了70%。年宵花是一年销售最疯狂的一个月，热销款以200~300元单价的组盆为主，而基地的单株蝴蝶兰，售价在40~100元不等。

现在网上的女性消费者，比较喜欢的是黄绿色蝴蝶兰“日光浴”，还有今年的新品粉色系蝴蝶兰“威尼斯”、豆蔻佳人、天使、万人迷等粉色网红款。基地工作人员说，年宵花的经典畅销款还是大



家最熟悉的红色系蝴蝶兰“大辣椒”，虽然颜色不够小清新，但涨价幅度最大的就数它。

预计春节前夕，下月中旬开始蝴蝶兰会涨价，其中大辣椒组盆的价格会从300元上涨到359元，涨幅达到20%，其它品种的蝴蝶兰也会有小幅上涨。另外，记者也好奇问了一嘴，基地的主播直播卖花收入如何？工作人员坦言，直播一场要4小时，是很辛苦的，而且基地是

几个主播和他们的团队轮流播，平均一年直播下来，主播每个月2~3万元的收入还是可以保证的。

工作人员说，一枝蝴蝶兰一般有10朵花，大家最好买开花一半的植株，而不要图便宜买没有开花的蝴蝶兰；养护方面的话，室内温度控制在15~28摄氏度之间，每10天浇一次水，可以持续花开1~3个月。

本报记者 施雯

## 杭州城北皋城村，家家户户都会这一手 土灶熏烤的鲜美滋味，藏不住了

本报讯 这几天，杭州城北皋城村家家户户门口都挂起了腌好的鲜鸡，经过三日左右的晾晒，再用特制“秘方”熏烤，独具特色的鲜香美味就完成了。

“我这次打算熏90只，家里人喜欢吃，我市场上还有个摊位，顾客吃习惯了，每年到这个时候都会来找我买，每年我要卖出1000多只鸡啦！”性格爽朗的叶大姐介绍。

“加点红糖、加点糯米，锅盖盖牢。”叶大姐说，熏鸡做法简单，没有过多“套路”，在杭州算是自成一派。糯米来熏，

红糖提味，热锅后，一并撒进去，铺满锅底，然后架起蒸笼，三五分钟，起锅盖，金光似的浓烟下，焦香味儿混入鸡肉里，熏鸡就做好了。

这里的村民都会做这道腊味，村里各家农家乐也在做，很多游客品尝熏鸡后，都要带些回去。

40多岁的严淑娟，是土生土长的皋城村人，也是农家乐“竹缘山庄”的老板娘。对于这道传统菜，严老板再熟悉不过了，每到这个时候，门口的空地上都会多出来一个特殊的土灶，专门用来做熏

鸡、熏鸭、熏腊肉。

土灶好似半个铁桶，细看却颇有特色。底下是放柴火的灶台，添火口并不大，严老板说那是为了集中“火力”，烟也会小一些。掀开土灶上面的盖子，底下是一个铁锅，铁锅之上则夹着一个粗铁网，每一根铁网边上还绑着一根木棍，防止鸡皮直接贴着铁网焦化。

这几年，熏鸡销得越来越远，今年以来，皋城村已卖出熏鸡超过1000只。

本报记者 詹程开  
通讯员 汪淳

