

杂烩菜和油条的来历

■ 刘建修

众所周知，南宋的爱国将领——岳飞，是被奸臣秦桧以“莫须有”的罪名陷害的。陷害后，当时民众对秦桧恨之人骨，恨不得油炸秦桧才解心头之恨。因秦桧权势过大，又不好直接对付秦桧，于是民众采取巧妙的方法和策略，利用开饭馆卖菜大声吆喝：“杂烩(铡桧)吆，杂烩(铡桧)吆……”边喊边解释杂(铡)烩(桧)的意思，听众听得声声入耳，正是喊得俺心里的话，秦桧该铡!该铡!!该铡!!!

于是，一传十，十传百。不大一会儿把卖菜人围了个水泄不通。听众还情不自禁地高呼：“杂(铡)烩(桧)好，杂(铡)烩(桧)好”。于是，杂烩菜大兴起来。据说这就是今天“杂烩菜”的来历。

再说油条，也是同一时期人们对秦桧的恨，当时人们支上油锅，捏个面人儿放在油锅里炸，边炸边介绍，看我这个面人儿多像秦桧呀，拿一个面人儿放进油锅里，拿一个面人儿放进油

锅里……人们齐称：“炸(铡)得好，炸(铡)得好。”在喊好的人群中跳出一个人来，高声喊：“秦桧该炸(铡)，他老婆王氏也不是个好玩艺儿！把她捏成面人儿，跟秦桧拧在一起下油锅才好。”众人高呼：“提得好，提得好。”于是俩面人儿拧在一起，放进滚开的油锅里炸开了。今天的油条为什么是两根在一起，即秦桧和王氏，油条由此而来。

(来源：民间文化)

史志办

参加魏州文化研讨会

莘县讯 近日，冀鲁豫交界区域魏州文化研讨会在古魏州治所河北省邯郸市大名县召开，县史志办受邀参会。这次研讨会对原魏州辖区内各县市挖掘、整理、宣传好这段历史，保护利用好珍贵历史文化资源，弘扬地方优秀文化，推进县域经济繁荣发展具有重要意义。

(吕杰)



我县运动员在市象棋比赛中获佳绩

近日，山东省第九届万人象棋比赛(聊城赛区)暨聊城市第七届全民健身运动会象棋比赛举办。来自全市十一个代表队的近 90 名象棋爱好者参赛。我县体育局经过精心

选拔，共组织八名选手参赛，其中公开组六人，少年组两人。经过 2 天 9 轮激烈的角逐，我县棋手不畏强手，团结合作，奋勇拼搏，最终以团体第四名的好成绩荣获三等奖，选手刘

建广在 90 名运动员中脱颖而出，获得公开组第三名的好成绩，任春燕获得了少年组女子棋王称号，吴青原获得了少年组第九名的好成绩。

(孔德生)



慢慢地

■ 艾文章

亲爱的，如果时间允许。让我们慢慢地走过那段芬芳的花季
慢慢地去爱，慢慢地生活
慢慢地生儿育女
让时光也慢下来，让小树停止了生长，让河水不再流动
就这样，我们慢慢地走在那条小路上。不鄙视每一棵嫩绿的小草
不羡慕每一朵盛开的小花
直到夕阳隐去，我们慢慢地走进泥土
然后，让我们的骨头，慢慢地长成一截墓碑。让墓碑上的名字在阳光下，慢慢地剥落

东方餐饮文化的“伊尹现象”

—解读莘县伊尹文化主题酒店的创新策略

西方与东方饮食文化的特点和差异，不光仅限于是否使用刀叉与筷子，食材、刀法、淬火、色泽与口感二者也存有天壤之别。莘县伊尹文化主题酒店不但把西方文明和东方餐饮文化集于一身，还将“治国、养生、美食”三大理念融为一体，自主创新出中国第一家伊尹文化主题酒店，让来自天南地北的旅行者与食客无一不细细品味与解读这一东方餐饮文化的“伊尹现象”。

伊尹是第一个被称为圣人的人。他生活于夏商之交，本是有莘国国王的一个家臣。因不满夏桀的荒淫且向往尧舜之道，于是离开与夏王朝关系密切的莘国，隐居于与商统治中心较近的有莘之野(今县城北)，伺机接近商王成汤，后被成汤委以重任，最终完成了灭夏兴商大业。成汤死后又辅佐四位继世帝王外丙、仲壬、太甲、沃丁，成为商代的五朝元老，也为商朝 600 年基业奠定了基础。伊尹“任人唯贤”，崇尚“一德”，“治大国若烹小鲜”等治国思想皆被后世帝王奉为治国之

良策，而伊尹也因为在厨艺上的造诣，被后世厨师尊为“烹饪鼻祖”和“厨圣”。

伊尹治国美食养生宴，是莘县伊尹文化主题酒店历经两年精心研发与创新，独自创出的一道治国特色宴和养生精品宴。在研发过程中，伊尹文化主题酒店研发团队精准把握了伊尹治国、养生、美食三大理念，以鼎烹说汤，分析天下大势与为政之道，主张“居上克明、为下克忠”，注重尊贤、用贤。“治大国若烹小鲜”是对他的高度评价，《汤液经》为后世食疗、养生理论的发展奠定了基础。伊尹五味调和等烹饪理论，被历代宫廷食典延续使用。伊尹治国美食养生宴席即体现了伊尹时期的美食养生文化，也体现了伊尹的治国政理思想，是上古治国美食养生的生动再现。

“伊尹治国美食养生宴”应是东方餐饮文化“伊尹现象”的主要诠释与注脚，但其背后的无限创新与本土文化的融合，将这个主题酒店推向了一个新的高度。今年 5 月 21 日，央视七

频道栏目组专访伊尹文化主题酒店，拍摄了“伊尹治国美食养生宴”的全程菜系制作与即席品鉴。同时，伊尹治国美食养生宴也被聊城市确定为聊城第四批非物质文化遗产。

莘县伊尹文化主题酒店饮食文化的创新、发掘与延伸，也为酒店居住文化和服务软实力的全面提升打开了又一空间。规范有序的管理、贴心细致的服务、养生美食的调制和温馨舒适的环境，让八方来客倍加感受到惬意与温馨。仅《伊尹酒店文化篇》的内部管理小册子，就足有 5 万字，详细规范和记述了酒店管理、品牌服务、市场定位、要素管理、做事程式和服务创新策略等逐项条款，字字据理，款款生情。“创造和留住每一位顾客，把每一位员工塑造成有用之才”的酒店宗旨，“高、严、细、实”的管理模式，“管理零缺陷，服务零距离，注重细节，追求完美”的管理定位，“让顾客满意，让顾客惊喜，让顾客感动”的三个境界等等，让人耳目一新。

做为伊尹躬耕之地的莘县，以特

色文化带动旅游业发展，伊尹文化主题酒成为了伊尹文化精髓传承的一张新名片。这个酒店自开业四年以来，就一直秉承“真情回报社会，铸造文化品牌”这一核心价值观，以“治大国若烹小鲜”为酒店文化精髓，以古代农耕文化体验为互动，使伊尹文化得到了很好的发掘和弘扬。几年来，伊尹文化主题酒先后举办了莘县首届伊尹祭拜大典暨伊尹文化书画展、莘县第二届、第三届伊尹文化美食节暨伊尹文化书画展，成功承办了山东酒店餐饮业态创新大会。去年 3 月，凭借精准的文化定位和先进的管理理念，在山东省旅游饭店协会第四届第一次会员大会上荣获山东省饭店行业“特色餐饮品牌创新奖”。

企业文化是企业组织的基因密码，也是企业的灵魂之所在。随着莘县伊尹文化主题酒店对伊尹文化和对企业共同信念、价值观和行为方式的传承与发展，他们一定会将这一东方餐饮文化的“伊尹现象”赋予更多更新的内涵。

(于明杰 闫学敏)