

他曾创下长沙人皆知的炒货品牌,可再婚没几年就病倒了 她称自己曾用心照顾了他三年,但现在坚持不下去了,因此要求离婚 婆媳当庭拉锯,“翁不倒”还会姓翁吗?



记者张颐佳
de法庭笔记

邮箱:yijiasky@sina.com

时间:2010年8月3日

15:30

地点:开福区人民法院B214审判庭

房子、车子、占地2000亩的工厂和一个价值200万的品牌……8月3日下午3点40分,创下“翁不倒”这个品牌的长沙炒货界的传奇人物翁国良与第二任妻子李荷园(化名)离婚案在开福区人民法院开庭审理。

这个长沙“名人”的婚姻官司因这些耀眼的东西引起了人们的关注,但是人们在关心这段婚姻的走向时对“翁不倒”这个炒货品牌未来也十分关注。

■记者 张颐佳
实习生 张鑫 李怡飞 刘祯

【开庭】离婚官司成了婆媳拉锯战

原告方是李荷园,今年30岁,个头不高的她烫着短短的卷发,蹬着七八厘米的细带高跟鞋,戴着一副变色眼镜,和律师一起早早就等在了法庭门口。

被告翁国良因患脑溢血住院不能参加庭审,由其70多岁的老母亲彭云贵担任其法定代理人出席庭审。老太太迟到了几分钟,剪着齐耳的短发,虽然花白,但很有精神,思维也非常

清晰。见到已在原告席上坐好的儿媳,两人并无多话,她径直走到被告席上坐得笔挺。

“奶油玉米、炒蚕豆、原味瓜子……”作为一个地道的长沙人,荷花池巷子里的翁不倒炒货人尽皆知。逢年过节,在那个小小门面前排起的长队也曾是市民的深刻记忆。

自然,这个长沙“名人”的婚姻生活也是大家关注的话题。

【纠葛】丈夫生病是主因

翁国良的一位老乡告诉记者:翁国良原来曾经有过一次婚姻,并有了一个孩子,后来离婚。2004年6月,翁国良和比自己小15岁的员工李荷园结婚,2005年7月生下一个儿子。

2007年1月,翁国良突发心脑血管意外,经抢救虽保住

了命,但生活上受到较大影响。

李荷园在写给法院的诉状中说:从翁国良生病至今三年多以来,她一直尽心尽力照顾。但长年累月的辛苦让她无力招架,身心俱感疲惫。为此她要求法院准予离婚。

【焦点】经营权给谁让双方争执不下

李荷园的诉讼请求包括:一是判令离婚并请求法院分割财产。二是此后翁国良由其母或兄照顾,她愿意在经济上给予帮助。三是将双方的孩子判给自己。

翁国良的代理律师说:“这个婚姻是短暂的,在结婚以前,翁不倒的品牌就已家喻户晓。在翁国良病倒后,李荷园表现出的精明和担当让翁家把全部

财人权都交付给了她,但并不意味着离婚她就可以带走这一切。”

翁老太太说:“我以前是我很喜欢这个媳妇的,她曾经是那么的孝顺。可等她掌控了一切,她就不听我的话了。”

有业内人士说,翁不倒炒货曾占到长沙炒货市场的6成,光凭“翁不倒”三个字,品牌价



8月3日,长沙市荷花池巷,不断有顾客进入翁不倒炒货店购物。

实习记者 傅聪 摄

背景

翁不倒红火时 顾客要凭票买

“我来自湘乡一个小山村,曾在广州、深圳等地打工、做小生意,还在贵州给人开过车。在外地摸爬打滚好几年后,1996年,我来到长沙,做起了炒货生意。”这是翁不倒老板翁国良几年前接受本报记者采访说过的话。

“店子红火时还被限制过每人只能买两斤,1997年还搞过凭票购买……”做炒米糕失败后开始尝试做炒货发家的翁国良曾对记者说:“我也没想到我炒的东西这么受顾客欢迎,店子名气越来越大。在注册了第一个品牌后,我又注册了第二个品牌。我想扩大经营规模开加盟连锁店,让我的炒货立足湖南、走向全国。”

手记

假如他还清醒着

从曾经的红红火火到如今吵吵嚷嚷,假如翁国良还清醒的话,不知他对于妻子将其告上法庭、婆媳对簿公堂的举动会作何感想?对这个自己辛苦经营十几年可能“改姓”的品牌作何感想?

记者联系了李荷园的代理律师,她表示:“我和我的当事人均拒绝接受采访。”

一场美食盛宴,一场文化大餐

碧涛阁美食文化节开幕在即,等你来参与



华灯初上,拥着你的爱人坐在落地窗前,喝着杯中的美酒,吃着可口的中外美食,看着窗外在水中嬉戏的人群,耳边伴随着形如流水的钢琴曲……你一定会陶醉在这幅美景中,你一定以为自己置身于某个海边小镇的风情酒店里。

不,不是,当你发现自己身上那套鲜艳的睡衣时,会猛地摇摇头。没有错,你在长沙,在碧涛阁二楼的自助餐厅里,听着音乐,品尝着各种香脆欲滴的中外美食。

8月5日到8月12日,碧涛阁将举行一场囊括各地名食、为期一周的“美食文化节”。在此期间,你可以前来体验沐浴文化和美食文化结合的魅力,你将学会如何去品美食,如何通过美食去养生,你还能看到两个看似没有任何关联的词语:美食和沐浴,巧妙地演绎着融合。

美食节期间你将领略八大菜系的独特滋味,而这八大菜系的知识你可不得不知了。

鲁菜讲究调味纯正,口味偏于咸鲜,具有鲜、嫩、香、脆的特色。十分讲究清汤和奶汤的调制,清汤色清而鲜,奶汤色白而醇。糖酥鲤鱼是其中的经典代表作;

粤菜用料庞杂,选料精细,技艺精良,善于变化,风味讲究,清而不淡,鲜而不俗,嫩而不生,油而不腻。夏秋力求清淡,冬春偏重

浓郁,擅长小炒,要求掌握火候和油温恰到好处。

川菜之代表菜“宫爆鸡丁”味多、广、厚,继承了川菜讲究色、香、味、形,在“味”字上下功夫,以味的多、广、厚著称的特点。川菜口味的组成,主要有“麻、辣、咸、甜、酸、苦、香”7种味道,巧妙搭配,灵活多变。

湘菜是我国历史悠久的一个地方风味菜。湘菜擅长香酸辣,具有浓郁的山乡风味。湘菜历史悠久,早在汉朝就已经形成菜系,烹调技艺已有相当高的水平,剁椒鱼头是其有名的招牌菜。

另外还有闽菜、苏菜、浙菜、徽菜也都是各具特色,满足了不同人群的口味需求。

除了这些传统的国内美食,在碧涛阁,你还可以同时品尝到巴西烧烤、日本寿司、意大利披萨等国外美食,每一种都会让人心动不已。

沐浴之后,你再享受如此之多的美食,感受浓郁的美食文化,这无疑是一种莫大的幸福。在碧涛阁,你可以一边和朋友、恋人聊着天,一边享用这些美食。二楼的活动厅里,还有乒乓球台、桌球台可以活动筋骨,想在网上冲浪的小朋友可以在电脑房里畅游,而游戏厅里经典的游戏机让成人回味、儿童欢呼。累了可以去三楼休息室、电影院,躺在特制的软皮沙发上,拉着隔壁椅子上恋人的手一起看电视、观赏大片,幸福的感觉满满在心头。

5日是碧涛阁的会员日,在这天,所有的会员凭卡就可以24小时内免本人普浴门票,就能感受到美食文化节带给您味蕾的快乐。

从8月5日开始,一直到12日,一天尝遍世界名菜,你不用国外、国内四处奔波。就来这里,在碧涛阁,给你清凉一夏的同时还能给你超口福的享受。

碧涛阁美食文化节,绝对值得期待!

碧涛阁品牌连锁
BITAOGEPIN PAILIAN SUO

8月5-12日

美食文化节

品味饕餮文化

独享饕餮大餐

0731 + 84480999 / 82278888

地址:芙蓉中路306号(商务水会) / 车站北路228号(国际水会)