

【它故事】

### 猫女救娘

佳禾儿

上星期,大嘴鸚鵡在《它新闻》中说:“狗是忠臣,猫是奸臣,实属冤案+成见”。大嘴鸚鵡的这个观点,那是相当的正确。就拿我家小猫咪子来说,就做过一件了不起的“猫女救娘”的大事,绝对真实,不带一点儿杜撰。

有一天晚上,我正准备睡觉,突然咪子像发了疯似的,大叫着从楼下冲上来,抱住我的腿。我被咪子的反常举动吓了一跳,它平时可是很少大叫的。咪子见我呆着不动,便拼命地舔我的脚,随后又往楼下跑。我忽然意识到:可能老妈出了什么事。

我迅速下楼,看到老妈躺在床上,正在痛苦地呻吟。看到一向身体健康的老妈突然发病,加上这几天老爸正巧有事不在家,毫无思想准备的我一下慌了神。正在不知所措的时候,只见咪子用小爪子拽下电话听筒,它的举动提醒了我——赶快打电话找医生!当时咪子的这个举动究竟是无意还是有意,至今我也没有想通。

就在我打电话的工夫,平时从不上床的咪子迅速跳上床,用脸在妈妈脸上蹭来蹭去,像是想通过自己的行动来安抚和减轻妈妈的痛苦。当医生赶来时,一贯见生人就躲的咪子居然一直蹲在床边,看着医生给妈妈诊病。

那一晚,我和咪子一直守着妈妈,咪子趴在我怀里,睁着圆圆的眼睛,一动不动地盯着妈妈。这时,我突然想起曾经有人说过的一句话:“生命是没有排序的”,你给小动物一点爱,它会将自己全部的爱给予你;你尊重、爱护它的生命,它便会尽自己的全力保护你的生命。“猫狗皆有情”,我家小猫咪子用自己的行为真实地诠释了这个道理。

【它行它素】

### 大佬冬冬

柳洁

狗狗跟人一样,越被人惯着就越大牌。

朋友出差,把一只叫冬冬的松狮犬托付给我代养。我欢天喜地把冬冬接回家,才发现,这只看起来又憨又笨的庞大大狗绝对是个大佬。

冬冬每天的午餐,是拌了生鸡蛋的狗粮。如果没有人喂,绝对是不吃的。即使有人喂,如果不当着它的面往碗里打鸡蛋(注意:一定要当着它的面),它绝对也是不吃的。

好不容易哄它吃了饭,需要温柔地摸摸它的脑袋,再揉揉它的肚子,还要夸它:“冬冬乖!冬冬是条好狗!”否则,它很可能就不吃晚饭。

晚上看电视,冬冬一定要坐

在离电视不到一米的地方,而且坚持坐着看,毛茸茸的大脑袋把21寸的电视机挡得严严实实。一旦它认定了一个节目,绝对不让任何人换台,否则就扯着喉咙汪汪叫。每每看到林志玲拍的太太口服液广告,一个巨大的狗掌就拍上去了,也不知道是为了表达喜欢还是不喜欢。

晚上睡觉,冬冬是坚决不愿意独睡在客厅、阳台或者是洗手间的,一定要趴在卧室床前的羊毛地毯上,才能睡得安稳。

老妈嫌它脏,要求我给它先洗个澡,可是这个家伙看见蓬蓬头就左躲右闪,一万个不情愿。无奈,我给朋友打电话:“你家冬冬不爱洗澡啊?”

“不会啊,它可喜欢洗澡了!”

【认认狗老大】

### 侠骨柔肠的德国黑背

兰子惠



德国牧羊犬,俗称黑背,有人迷恋它沉稳英俊的外表,有人则对其狼一般的面孔望而生畏。其实,德国牧羊犬是一个非常优秀的品种:聪慧、友善、忠诚、服从……有人说,如果把狗比作车,德国牧羊犬就是车里的奔驰,象征着一种永恒的经典。

然而,这样一个优秀的犬种,也需要力量、信心和经验都足以驾驭它的主人,才能使它发扬出本性中出色的一面。

它属于牧羊犬类,出生于德国。怀着培养一只全能工作犬的目的,骑士马克斯·冯·施特芬尼斯于1890年正式培育出了这个至今被世界各地所赞誉的优秀犬种。它的肩高为56-66厘米,体重为29.5-45公斤,长度大于高度,毛中长,黑褐色相间,灰黑色相间或纯黑色。

德国牧羊犬被称为“一个人的狗”,它的执著和忠心往往维系在它的主人一个人身上,如果你不具备对它负责到底的决心和条件,就不要轻易养它。

由于其忠诚、智商高、可训性强,德国牧羊犬是工作犬中最广泛应用的犬种,可身兼伴侣犬、牧羊犬、护卫犬、导盲犬、搜救犬等多重艰巨的角色。

有人说,德国牧羊犬需要一定的运动机会和对脑力的挑战,来确保稳定的性格和行为,因此比较适合活跃好动的主人。为了满足对运动量的要求,它适合生活在郊外,如有机会得到足够的运动,也能应付城市生活。

和其他中大型犬一样,不要和你的德国牧羊犬玩摔跤、拔河这样的竞争性游戏,也不要鼓励它站起来问候人们。应从小进行服从训练,树立主人权威。

中大型犬的幼年社交格外重要,德国牧羊犬应在幼年就开始广泛接触外界,培养稳定友善的性格,不应着怯,对其他同类也不能有挑衅倾向。

中大型犬食量大,其成长过程中需要更多的营养和护理,这方面的开销也要慎重考虑。

【它秀场】



图片征集中

记住喽,狗狗也需要绿色食品啊!

【爪爪医生】

### 掏掏你的狗耳朵

一凡

小狗的耳道很容易积聚油脂、灰尘和水分,尤其是大耳犬,下垂的耳朵常把耳道盖住,耳道附近的长毛也可将耳道遮盖。这样,由于耳道内空气流通不畅,容易积垢潮湿而使耳道感染发炎。因此,主人要经常检查小狗的耳道,如果发现小狗

经常搔抓耳朵,或不断用力摇头摆耳,说明它的耳道出现了问题,应及时仔细检查。

清洁小狗耳垢的方法是:先用酒精棉球消毒外耳道,再用3%的碳酸氢钠滴耳液或2%的硼酸水滴于耳垢处,待耳垢软化后,用小镊子轻轻取出;镊子不

能插得太深,精力要高度集中。

如果小狗的耳道出现了炎症,可用4%的硼酸甘油滴耳液、25%的氯霉素甘油滴耳液,可的松新霉素滴耳液等滴耳,每日3次。

此外,还应定期修剪小狗耳道附近的长毛,洗澡时要防止洗发剂和水进入耳道。

国佳广告独家代理 每周二、六出版 订版热线:84459561 83738922

# 四川酒家——为自己的麻辣爱情作主

有人把川味比作爱情的滋味,或许是由于川味的“刺激”最能表达年轻人心中澎湃的热烈情感。不管是不是有这个理儿,南京城里川味的火爆是不容置疑,热恋中的人们总想迫不及待地向自己心仪的美味呈上去,“川”味的热辣是最能达到效果的,那气息和氛围很难令人忘怀。

聪明的男人,会带着自己嗜辣的女友去四川酒家,单听名字已经直奔主题了,一脚踏进去,那股子诱人的香气,已经足以令美女们喜上眉梢了。等她小心地咽着口水,眼神羡慕扫向别人的餐桌,男人大可不必紧张地“跟

风”,如果你想学着别人点菜,你会发现这是很困难的事情,因为你周围的餐桌上花样百出,冒着诱人的热气,让你更无所适从。

其实何苦如此焦虑,爱情并不急在一时,美味亦是如此,不管“嗜辣女友”的嘴巴多么挑剔,四川酒家的男人们大可以绅士地接过菜单,踌躇满志地为她上演一场“川味魔术秀”,令你的爱情增加非同一般的滋味。

四川酒家不仅保留了五、六十年代的名菜,连价格和当年同出一辙,令老顾客们深感亲切。加上九十年代的知名菜系,以及2006新派川菜,四

川酒家精益求精,汇聚了150余种传统川菜、人均30元就吃得麻溜溜的,新派创新川菜水煮系列、酸汤系列、川土系列味型品种,以及100余种名店小吃,每天尝上十个品种,也得吃上半个多月呢。

嗜辣美女自然难抵招牌菜“砵砵鸡”的诱惑,色泽漂亮,香味扑鼻,乌骨鸡的鲜美加上鲜花椒和小尖椒的麻辣清香,令人欲罢不能;吸引女孩眼球和味蕾的菜品不胜枚举,你看这充满时代气息的米网茶香虾可谓别出心裁,用上好的铁观音干煸小河虾,茶香浓郁鲜虾脆脆;令人叫绝的豆香排骨形

似拱桥,高雅大气,酥烂排骨顶着松软的五香豆酥粉,那层松软的豆酥粉用豆豉、面包干加白芝麻、红油混炒……更为关键的是四川酒家的每一道川味都有独特魅力,有道是“你的爱情滋味你作主”。

主打的新派川菜,可谓各有千秋,……翡翠虾、冰花冻蟹、花椒仔鲢等新派美味云集,引领美食潮流,问鼎天下川味,四川酒家有这个实力和雄心。

另外,据不完全调查,南京城四、五十岁以上的人当中,有一半左右曾在这举办过婚礼,四川酒家能够赋予

恋人们别样的浪漫气息,或许你们的爱情未必是从这里起步,但“川味神话”会将幸福悄然降临,伴你走向婚姻的红地毯。

凡情侣过来在二、三楼中餐厅消费,无论消费多少,年龄多大,每桌均赠50元餐券一张,同时凡曾在四川酒家举办过婚礼的情侣如有四川酒家认可的相关证据,除赠送50元餐券一张,另赠送重温美好回忆客房一间/天,活动截止日期:2006年10月31日

订餐电话:86645141—3013  
地址:太平南路171号  
苍萍

# 百年汤包味美“尊龙”人气超旺

2006年,国庆喜逢中秋,中国人笑称有过年的味道,很多人都携家带口出门旅游,和往年不同的是,今年出游的人们,有更多是冲着美食去的。六合龙袍古镇,以闻名遐迩的“蟹黄汤包”吸引了数十万名食客,据镇上人气最火爆的尊龙大酒店负责人透露,黄金周期间,每餐都要翻个四五次台,这在龙袍当地也十分罕见。

龙袍的蟹黄汤包清末即负有盛名,以“皮薄、馅嫩、味鲜、不腻”而著称,经过了一百多年的传承发展,

形成了今天的传世美味。在六合龙袍镇,你随处都可以吃到“龙袍蟹黄汤包”,为什么人们对“尊龙”情有独钟呢?一位来自上海的王先生尝过尊龙的百年汤包后感慨道:“南翔的小笼包,靖江的蟹黄包,天津的狗不理……中国有名的包子我都吃了个遍,尊龙的蟹黄汤包带给我的感觉最为震撼,造型巧夺天工,滋味非比寻常。”

王先生的赞美毫不夸张,因为早在一百多年前,乾隆皇帝就曾发表同

样的感慨,留传过“人间从来美味少,欲向瑶池觅佳肴;那知民间藏绝技,龙袍传世蟹黄包。”的佳话。然而,百年后的今天,龙袍镇做蟹黄汤包的店家如此之多,街头巷尾为何有着“百年蟹黄汤包,尊龙传世美味”的传言?原来蟹黄汤包自百年来恪守技不外传,尊龙大酒店有龙袍蟹黄汤包四大传人之一的孟老太太坐镇。尊龙的百年汤包形如秋菊,皮薄如纸、汤色金黄、香气浓郁、汁多味鲜,富含氨基酸,实为不可多得之佳点,堪称“中华一绝”。

每年驱车来尊龙品尝蟹黄汤包,成为很多人的一种情结。

尊龙大酒店是龙袍生意最火、营业额最高的一家酒店,能同时容纳400人就餐,内设28间欧式风格星级豪华包间。无论是从蟹黄汤包的口味还是店堂的环境,都是龙袍当之无愧的“龙头老大”。尊龙除了正宗的龙袍蟹黄汤包,还主打龙袍当地知名的蟹黄系列菜肴和江鲜系列菜肴。龙袍滨临长江,不仅风景秀丽,农作物和江鲜产品丰盛,

因此在原材料方面尊龙拥有得天独厚的地利优势,烹饪技巧更是一流。绝色佳肴当前,亲朋佳友相约尊龙,持蟹赏菊,对月抒怀,岂不快哉?

百年美食,百年文化,百年流传……尊龙还将在这滨江小镇缔造更多的传奇!

(苍萍)  
小贴士:尊龙大酒店  
地址:六合区龙袍镇龙江路19号  
(龙袍中心转盘向南100米)  
订餐电话:025-57613088  
025-57613288