

珍珠泉小老虎 编号排到110了

虎丁兴旺,园方却喜中有忧:生也烦死也烦

庚寅虎年即将到来,老虎也成了热门话题。昨天,记者从珍珠泉了解到,这里新添的小老虎编号已经排到了“110”。从80多头东北虎增加到110头,“虎丁”如此兴旺,不过,园方却是又喜又忧,这么多老虎,每天光是吃东西就得花不少钱,每生一只就是添了一张嘴。生多了,是麻烦;死了,更令人头疼,因为老虎属于国家保护动物,即使死了也得将尸体保存起来,珍珠泉得用一个专门的冷库来保存这些老虎尸体。



110号,这是我的腿,别抱 杨晓杰 摄

公园两年没敢繁殖小老虎

最年幼的小老虎,才5个月大。它不久前才断奶和母亲分开。和小孩子一样,有点“人来疯”。有人来看它,小家伙兴奋得要命,扑上来抱住饲养员的腿不肯放,又扯又咬。饲养员走到哪,它就抱到哪。玩了一会腻了,才把注意力转到其他人身上,换一个继续咬。幸好虎牙还没长出来,咬起来也不疼。小老虎很可爱,不过,它的出生却让管理方乐不起来。2002年珍珠泉公园建狮子生态园,一次性引进了80多头东北虎,7年多下来,已经增长到110头。

“这只小老虎是近两年来唯一繁殖的一只。”珍珠泉公园经营公司顾文主任介绍说,东北虎的繁殖能力很强,而且经常一生就是多胞胎。头几年繁殖比较快。后来不得不通过隔离、结扎等人工干预方式来控制。

这100多头老虎,每天光是生肉就要吃六七百斤,还要加一些鸡骨、鸡蛋等给它们补充营养。仅饲料这一项,每天少说得8000元。

老虎死了还得不断地花钱

每添一只小老虎,就是多添一张嘴。如果有老虎死了,还得继续花钱。因为东北虎是国家一级保护动物,它们的尸体未经批准不能经营使用。

“七八年来,珍珠泉老虎因为衰老生病等原因,死了7头。我们专门用一个小冷库来保存老虎的尸体。”顾主任说,每一头老虎从出生到死亡,都要经过国家林业局登记,即使死了,也必须保留。因为老虎尸体严格禁止买卖,既不能出售,也不能用不可核查的方式处理,否则就有私自交易的嫌疑。所以“必须要封存起来,让有关部门可以随时检查。”

江苏省野生动植物保护站有关负责人介绍说,10年前我国利用虎骨泡酒很严重,消耗厉害,对老虎尸体处理方法严格要求,可以从源头上保护老虎。“并不是说死后就不能利用。而是必须经过国家林业局审批,在等待审批的这段时间要保管好。”在得到批准后,它们的皮毛可以做成标本,骨头做成骨制标本,还可以调拨给有关科研、教学、博物馆。

据了解,最新的规定是:个体饲养单位老虎数量超过500头,允许其对部分死亡老虎尸体转为他用,以此来缓解饲养单位的经营和储存压力。到目前为止全国只批准了两家,一家是东北的虎林园,一家是桂林的雄虎山庄,“这两家由于养殖的虎比较多,都超过了500头。经批准后虎骨还可以配给相关医院使用,但市场上依旧不允许买卖。”

记者了解到,珍珠泉目前靠门票收入养活这些老虎不成问题,不过在全国各地,饲养者因为负担不了饲养费用,造成动物繁殖受限的问题日益突出。据有关人士透露,目前管理部门也注意到了这个问题,正在考虑修改现有法规,或许不久会出台新的补偿机制。

通讯员 杨晓杰 快报记者 孙兰兰

1分20秒 鸡丝青椒变美味

烹制者既是顶级大厨、学校名师,又是新锐发明家



大厨胡畏展示技艺



胡畏设计的台式刨丝机能切出各种花样

穿上工作服,戴上高帽子,胡大厨一手持锅,一手不断用勺子反复舀油,很快锅壁吃透了油,一碗浆好的鸡丝“味溜”倒进了油锅……四五秒后,鸡丝被捞出沥油,锅中加入水、盐、味精、淀粉勾汁,随后再倒进鸡丝放进青椒丝翻炒,再淋上明油出锅。记者看了看手表,真快!1分20秒,再尝尝味道,用鲜嫩两字不足以形容其美味。

胡大厨叫胡畏,南京鼓楼中等专业学校的一名教师。54岁的他,已把中国厨艺界的许多荣誉收入囊中:一级中式烹调师、中国烹饪大师、江苏省餐饮行业领军人物,不久前获得全国烹饪界最高奖——“中华金厨奖”。不过,他最近又多了一个身份——发明家。

顶级大厨: 学厨37年创新菜肴五六十种

1973年,17岁的胡畏被分配进了夫子庙的新华园菜馆,三年学徒让他爱上了厨师这一行。“那时候都在练基本功,五分钟要切出半斤肉丝。”胡畏学得用心,很快便脱颖而出,后来还师从胡长龄先生,学做京苏大菜。

学厨37年,胡畏为了继承发扬南京本地的京苏大菜一直在努力,创出新派京苏大菜五六十种。

“2008年冬天,我有一回在马鞍山给厨师们上课,突然想到京苏大菜里的清炖鸡孚,觉得可以做个变化。”灵光一闪,胡畏回到南京就开始试着做鱼翅炖鸭孚,继承京苏大菜的炖、焖特色,又加入南京作为鸭都的地方特色元素,用鱼翅、高汤提升了菜肴的档次。从发鱼翅到把菜烧成,一共花了三个小时,这道菜要端上酒席餐桌,需要300多元。

称职名师: 培养千名厨艺界顶梁柱

胡畏的父母都是教师,他则是名校中学的毕业生,成绩不错,字写得非常漂亮,理想是当名教师。但在当时,他不能参加高考,以为这辈子再也无缘教师这一行了。没想到,在做了17年厨师之后,胡畏被学校看中。

“那是1989年,我到南京商业技工学校进修,考一级厨师证,总共学了三个月。学校就看上我了,认为我有做老师的天赋,理论和实践成绩都好,字写得漂亮,口头表达也好。”1990年3月南京市人事局特批胡畏作

为专业人才把他调到市商业技工学校担任烹饪专业教师。“当时一跟我说话我就答应了,当厨师当教师都是我喜欢的,能在学校里教学生做菜,我最喜欢的两个职业都做了,还有什么不满意的?”

这一干就是20年,胡畏在烹饪教育界也成了大师级人物,教出上千名厨艺界的新秀。“在学校里教学生是从基本功开始,就像滑炒鸡丝,只需一分多钟,但要想炒得香,炒得嫩,也要有功力。”胡畏在学校里日复一日用最简单的食材手把手地教一个十五六岁的孩子培养成能做大菜的大厨。他还与别人合著了20余万字的《南京烹饪集萃》,为人保部职业技能鉴定中心国家题库编写中式烹调师初、中、高级技能操作试题以及为江苏省职业技能鉴定中心编写中式烹调师初、中级理论和技能考核试题并参与技师、高级技师教材的审定工作。

发明家: 手动机器能把萝卜切成花边

“看看我们的新宝贝。”胡畏拿出一个小小的不锈钢制品,有摇柄,还有一个梳子状的奇特刀片。一只白萝卜固定住,用摇柄摇一摇,安上刀片,细得近乎透明的萝卜丝就出来了,萝卜有多长,丝就有多长。拿下刀片,再摇一摇,如同白色花边的长长的萝卜片出来了,漂亮得可以摆盘当工艺品。“这是我指导学生发明的新型厨具,别看它长得不好看,但降低的可是人力成本。”原来,胡畏多年在厨房看到厨师们为了切出规整的丝、片花费很多工夫,而且越薄越难切,于是和学生一起想办法,花100多块钱,发明了这台台式刨丝机,萝卜、南瓜等都可以加工。这项发明最近还获得了江苏省创新大赛一等奖。

50岁后的胡畏迷上了发明,他说自己明年还想在肉类加工上动脑筋,要把厨师们从简单重复的劳动中解放出来。

胡畏的名气大,来找他的人不断,有的是请他去讲课,有的请他去设计菜肴,更有人开出每月几万元再加干股加分红的条件请他做总厨。“1998年我就去德国做过总厨师,当时确实很过瘾。”当年胡畏把京苏大菜带到德国,让德国人爱上金陵烤鸭,那一年他充分体会到了做厨师的风光,但因为舍不得学生,他又回来了,从此再没离开过。

快报记者 黄艳/文 快报记者 赵杰/摄

圆明园生肖金钻对表发售

2010年1月13日,一款以“国宝圆明园12生肖兽首”为题材的金钻对表在北京举行了隆重的新闻发布会,经圆明园管理处授权,中国圆明园学会、中国轻工业钟表研究所、中国收藏家协会联合北京手表厂推出国宝再造工程之《圆明园国宝十二生肖金

钻对表》,这是圆明园十二生肖兽首相隔150年后的首次相聚。这款金钻对表首次以备受国人关注的“圆明园十二生肖兽首”为设计题材,由用黄金、钻石、珠宝等名贵材质精雕细作而成,构思极为奇妙,工艺极为考究。圆明园是人类共同的文化遗产,享有

万园之园的盛名。圆明园十二生肖“兽首人身水力钟”,是一代名园中融汇东西方文明的精粹之作。它巧妙地将中华传统生肖计时法与西方喷泉手法相结合,实现景观计时功能,匠心独运。自该对表进入南京市场以来,收到了藏品爱好者的追捧。

金陵饭店三度蝉联全球服务业领域最高奖项“五星钻石奖”

日前,由世界品牌实验室(WBL)、《世界经理人》周刊、《哥伦比亚新闻评论》中文版联合主办的“2009年总裁世界年会”(World Entrepreneur Forum 2009)在北京 JW 万豪酒店隆重举行,金陵饭店股份有限公司三度蝉联全球服务业领域最高奖项——“五星钻石奖”(Five Star Diamond Brand),成为中国旅游酒店上市公司唯一获奖企业;李建伟董事长连续四年

荣膺“中国经济年度风云人物”(Chinese Business Person of the Year 2009),成为中国旅游业唯一上榜的企业领导者。“五星钻石奖”是世界品牌实验室颁发的全球服务业领域最高奖项、国际公认最具影响力的超级品牌奖,旨在奖励在酒店业、金融、航空业、广告业、餐饮业等服务领域有突出贡献的知名品牌企业。

“中国经济年度风云人物”,是目前国内经济、管理、商业领域的最高奖项,被《哥伦比亚新闻评论》誉为“中国经济领域的奥斯卡”,其评选标准为领导力、创新性、影响力和国际化,分别从领导能力、经营业绩、管理策略、社会贡献等方面进行综合评价,以表彰在所处专业领域中具前瞻性和创造力,在经济界、管理界、商业界成绩卓著、社会贡献突出的行业精英。

(陵新)

流利英语 轻松掌握

跟外教学英语就是这么简单

www.stanfore.com

师资 环境 价格 都有优势哦!

零起步·流利口语、口译、托福、雅思、四六级、快速记单词

83320001 83360001 66660800

山西路中环国际12层(军人俱乐部内)

省财会计培训包通过

为顺利通过会计从业资格考试,本校全

- ①会计证包过班(含教材、会计电算化)
- ②会计实操班(零基础,包推荐工作)
- ③总账实训+用友总账+报税+报表分析

新街口:中央商场南面南瑞酒店83385001
迈皋桥025-85522698 大厂57012518
南京军人俱乐部内83302058 83311753

学历职称技师

学历:中专、大专、本科、函授、自考、网络、专升本、各类职称、职业资格、国家认可、全国通用、电子注册、教

1.会计证 2.会计继续教育 3.出纳+总账+报税+用友 4.英语0-4级、日语5.电脑培训 6.一年自考大专 三年中专+大专

地址:1.中华路52335096 2.汉中门大街 3.长虹路4.四牌楼

鼓楼电大 学历教育

公办学校 业余学习 本科(专升本,可授予学位):会计学、工商管理、行政管理、小学教育 成人高中 教育部电子注册 专科:会计学、工商管理、行政管理、电子商务、现代文员、旅游管理 同时招生

报名及上课地点:湖南路82号(湖南路商场东侧) 电话:83211339、51900299