

“猪老大”

de

幸福生活

宠物缘



上周的一个晚上，新都汇依旧灯火通明。忽然，斜刺里杀出一人一狗，吸引了所有人的眼球。

狗的主人是个标准的美女，狗狗的相貌也出类拔萃。两位还是同月同日生，说起来也算有缘，更让人拍案叫绝的是，狗狗的名字叫“猪老大”，它主人的网名也很有个性——“三块煤”。

“猪老大”的亲娘是条家养黄狗，它爹姓甚名谁不详。在几个月前一个春未暖花未开的日子里，“猪老大”它娘跑出去与某不知名白狗鬼混，偷偷生下一窝混血儿。

“猪老大”是这一窝的老大。它的两个弟兄都是黑里透着白，它却是白里透着黑，两个眼窝黑得纯粹，去《功夫熊猫》里饰演主人公都不用化妆。因其肚大腰圆，吃起来不要命，走路时臀部摇摆颇有猪相，小名取作“猪”。当然，出去混江湖，“猪”这个名儿有点不雅，“三块煤”封其大名“老大”，连上念就成了“猪老大”。

都说混血儿天生丽质，这话在“猪老大”身上真是体现得淋漓尽致。在“此家有狗初长成”的日子到来后，“猪老大”在主



人的陪同下出门考察。结果，颇有明星相的“猪老大”成了众人眼中的焦点——酷哥在它面前不装酷了，靓女在它身后不装纯了，纷纷向“猪老大”张开怀抱。原本回头率颇高的“三块煤”，此时只剩下“内牛满面”的份儿了。

说句实话，“三块煤”从来不会嫉妒“猪老大”，因为她深知傻狗有傻福的道理。说起“猪老大”的“策”，“三块煤”不知是该哭，还是该笑。每天早晨，“三块煤”发现自己的发卡、拖鞋或者手机不见了的话，就知道是“猪老大”干的好事。换成别的狗狗，主人来取东西，正是撒娇邀宠的大好时机。可“猪老大”不这么想——这时它反倒来个“调虎离山之计”，趁“三块煤”不注意时偷偷跑到她的床上“释放内存”。再有，“三块煤”和它玩耍时，有时把它放在腿上。这时，“猪老大”要么就没事没肺加四脚朝天躺在主人腿上睡大觉，要么就“蹬鼻子上脸”，趁主人躺下之机闲庭信步踱过主人的面部。

知书达理的“三块煤”没有辜负“猪老大”的信任——每当这时，她会假装发一下火，吓唬吓唬“猪老大”。不一会儿，她又拿来红豆冰、蜂蜜水、牛奶，让“猪老大”大快朵颐。若是碰上“猪老大”太不像话的时候，她就会找来一些可乐或者啤酒，看着“猪老大”喝完后的地板上“打醉拳”，在自己莞尔的同时给它一点儿小教训。

好了，“猪老大”的故事讲得差不多了。“三块煤”挥了挥手，转身小跑离开了。“猪老大”迈着不算长的小腿，紧随其后，“一人一狗招摇过市，回头率百分之百”的壮观景象再次在新都汇出现……

女人眼

文/张丽娜

他们是我朋友的朋友。女的与姐妹在一起时，总会大倒苦水：他呀，从来都不送我礼物，我埋怨他没有情趣，不够贴心，他还不服气，说，想要什么你去挑啊，回来给你报销。你们说，我要到手里跟他主动送我的能一样吗？真是气死我了！

回头见了那男的，朋友们提醒：女人得哄，买点小礼物送她，她能开心好一阵，对你有利无害。

男人大喊冤枉，说自己经常问她想要什么礼物，她都说不。

大概是为了证明自己的“清白”，男人讲了一件事：不久前，女人告诉男人，自己的手机太旧了，想换一个的。男人曾听女人讲过，同事的手机很漂亮，就想送她一个同样

型号的。于是他向女

人征求意见：我给你买个某某型号的手机如何？

女人看了他一眼，笑着说：跟同事用同样的东西不太好吧？回头再说吧。

男人就不再提这事，回头也就忘了。

时隔一周，男人发现，女人自己买回了那个型号的手机。他很纳闷：你不是说不想要这一款吗？女人愤愤地白了他一眼：谁说我不想要啦？你不给我买，我不能自己买吗？

你一言我一语，战争再次爆发。女人哭了：你只说不要，算爷们儿吗？

男人不服：我不是怕买回来你不满意，又冲我发脾气吗？

女人更气：真想送我东西，别吭声，直接塞到我手里，你看我要不要！

男人慨叹：我真搞不懂你们女人在想些什么，竟然能把简单的问题搞得那么复杂！我是真心想送她礼物，才征求她的意见，她直接说不要不就得了，为什么先说不要，后来又反反复复纠缠？唉，真累，做男人难啊！

女人告男人书：他是真的不懂。女人永远都在渴望所爱的人给她带来惊喜。问一句“你想不想要”固然周到，但女人习惯了正话反说，不好意思说要，一怕爱人花钱，二怕自己被爱人看轻。

斩钉截铁不容分说的“给你”，才是她最想听到的话。男人，不妨在适当的时候霸气一点。

巧煮夫

近来有传言甚嚣尘上，说某品牌快餐食品防腐剂添加过多，这让一些喜欢吃鸡翅的MMGG惶恐不安。没关系，今天我们联系到西工区的“巧煮夫”焦公社，给大家做一道喷香的炸鸡翅。

话说小记老早就惦记着鸡翅，但是不幸的是，当天本人竟然迟到了。敲开门后，小记还没进屋，就闻到一股扑鼻的香味。一同从厨房传出的，还有腾格尔的《天堂》——焦公社下厨时，喜欢把自己的山寨手机挂在墙上充当轻便音响。用他的话说，这叫“通感”——听着音乐，他能把优美的旋律做进菜中。

话说回来，要是单听歌我就不来了，还是赶紧看看那鸡翅吧。嘿！只见白色的盘中，通体金黄的鸡翅摆得错落有致。对不起诸位，今天我决定打破惯例——先尝尝味道，再向您介绍这香酥鸡翅的做法。

哎呀，这“外酥里嫩”、“余香盈口”之类的套话，我就不说了。用这家小主人的话说：“有了香酥鸡翅，我再也不用到外面吃鸡翅了。”要说街边的炸鸡柳，本人也曾吃过几家，但从没尝过这种独特的风味。行了，这一大盘子都让我吃了个底儿朝天，赶紧开始工作吧。

鸡翅的做法想必您能猜到——买来鸡翅，先腌、后炸，然后上桌。首先把鸡翅放在碗里，放入适量的盐、味精、胡椒粉，再撒上一点儿辣椒面儿。这时，焦公社拿来一根筷子，从鸡翅底部鸡肉和骨头的连接处纵向插了进去，再轻轻地搅动几下——难怪这鸡翅从内到外充满香味，原来腌制过程中有这么一个小技巧。

接着，焦公社端来一个装满黄色液体的碗——能看出，这是鸡蛋与清水的混合物。他又拿出一个小碗，里面是黄色的粉末——这是棒子面，焦公社说，炸出来的鸡翅之所以有与众不同的香味，它的功劳可少不了。只见，他将棒子面在蛋液中搅匀，然后将鸡翅挨个放在碗中。这个过程需要两三个小时，其间还得翻动一下，让蛋液和鸡翅“亲密接触”。

之后的炸制过程就不用多费笔墨了。焦公社提醒大家，炸鸡翅时，火不要开得太，保证油温在七八成热即可。这样做的目的是为了这道菜尽量健康一些——过高的油温不但会让油渗入过多，还会产生致癌物质呢。

这就是香酥鸡翅的制作全攻略。据说，这一套是焦公社在日复一日的厨房生活中摸索出来的。不知此事是真是假，但焦公社有才那是不争的事实——本文的标题，还是他在我临走时友情赠送的呢。

