

# 清心赏玉 贵在有缘

## 结缘养玉人老怪之系列一

缘分总是起因于一些小事。还有三个月不到,我的人生就要走进整整十八年,父母心重,许诺了我一份成年礼。一直以来对玉要求颇高的母亲和我,决定以和田玉镯作为我成年的象征。黄金有价玉无价,玉随缘。颜色、质地、软硬、宽窄、厚薄、圈围、眼缘,甚至是第一次看到“美人”时心情的好坏都决定了缘分这件奇妙的事情,也让我借此机会邂逅到知名养玉人“老怪”。

### 和田玉、翡翠两类美人各显千秋

和田玉和翡翠是两种美玉,两个美人各显千秋。一个是温柔软腻、和煦矜重的大汉闺秀,一个则是娇艳欲滴、撩人心弦的异国艳姬。和田玉是中国国玉,在汉文化中占有着非常重要的地位;而翡翠则是兴盛于清朝,被称为世界之美石。一直倾心于和田玉那包容一切的淡然却又厚重的我,寻觅许久也未能找到我那可心的美人。南艺后街或许可戏称为南方的潘家园。在一位玩石头的叔叔介绍下,母亲先我一步见到了拥有天价羊脂玉的养玉人老怪,老怪乃石头城84号贵人有玉坊馆长,我戏称其怪叔叔,哈哈。由于他对玉石的热爱和独特的慧眼,致使好玉与他结缘。他便把美玉当做自己的子女一样爱护,待到有缘人来与他们喜结连理。当天母亲大人回家后便美得飘然,当她在看左手上的青花和田玉镯子的时候,眼神温柔得都滴得出水来,看得我心痒痒的,瞬间果断决定跟母亲一起前往老怪叔叔的藏玉会所。

来到一栋古色古香的建筑,母亲大人轻车熟路带我进门,其中的陈设韵致更是让我叹为观止。美人如玉,玉如美人,婷婷袅袅的气韵直接在喧嚣都市中隔出了这一小方安宁的天地。进门似有软软的荧光从潺潺流水

弥漫升起,深色桌椅原本沉闷,然每一隅间里玉美人柔柔的光却照得整间通透。我之所以执著于和田玉而非翡翠,其中缘由是翡翠色太艳,少了份灵气和厚重的底蕴。

### 结缘知名养玉人“老怪”

闲试一阵,一个眉目间透着老练,却格外温和的长发高个男子从里间出来,从其眼神中得知这必然就是贵人有玉坊会所的馆长老怪了。在对面坐下,见他从中取出了一只乳白底黄线纹圆条玉镯,说是只老镯子。我小心接过来试了一下有点大,老怪“哦”了一声随即打开了另一只盒子,是一只青花镯。在了解到我对白玉的偏执后,他站起身到展柜里取出一只翡翠镯给我。雾蒙蒙间缀着均匀秀气的蓝花,底子盈盈拖着低调的深翠色,满足了我对翡翠美人的一切幻想和欲望。她并非最美,也不是市场定价中的极品,但却是迄今为止最得我心的。免不了回忆过往那些“庸脂俗粉”,越发觉出眼前美玉的媚而不俗,心就跟猫抓似的,表面却不动声色地跟老怪叔叔道了声谢。走到日光下,更是眉眼盈盈,无声的勾引。许是投缘,老怪叔叔承诺我考试时借我一件灵气非凡的物件助阵。闲聊一阵,他邀请我和母亲去里间参观。

到了贵人有玉坊的里间,我眼前一亮,像是进了八宝玲珑坊,我简直看花了眼。天下奇石尽收眼底,一块鸡血石台面镇得住他这个厚重的馆子。横纹的青花和田玉原石着实是动人的山水;墨色蟾蜍与玻璃一般无色透亮的底座相连如月宫中一般;形态各异的八骏图都美得令人心惊。他真的是在用心养着这些奇玉奇石。随后进了他的办公室,桌上有两幅笔法奇特的字,是一位抖空竹的奇老人与老怪有幸结缘,用空竹写出来的:清心赏玉,贵在有心。谈笑间,他说一切皆因缘分啊!  
南师附中 郭羽丰

# 白露节气 养生食谱

厨艺论道

气温逐渐转凉,白露是典型的秋天节气,暗示着白天夜里的温差很大。古语说:“白露节气勿露身,早晚要叮咛。”意在说明此时白天虽然温和,但早晚已凉,除了注意添加衣物以外,也要注意调节饮食结构,本期小编就为大家整理推荐几款适合白露节气的菜谱。



### 莲子百合煲

**[配方]**莲子、百合各30克,精瘦肉200克。  
**[做法]**莲子、百合清水浸泡30分钟,精瘦肉洗净,置于凉水锅中烧开(用水焯一下)捞出。锅内重新放入清水,将莲子、百合、精瘦肉一同入锅,加水煲熟(可适当放些精盐、味精调味)。

**[功效]**清润肺燥,止咳消痰。适用于慢性支气管炎患者。

### 柚子鸡

**[配料]**柚子(越冬最佳)一个,公鸡一只,精盐适量。

**[做法]**公鸡去毛、内脏洗净,柚子去皮留肉。将柚子放入鸡腹内,再放入高压锅中,上锅蒸熟,出锅时加入精盐调味即可。

**[功效]**补肺益气,化痰止咳。

### 香酥山药

**[配方]**鲜山药500克,白糖125克,豆粉

100克,植物油750克(实耗150克),醋、味精、淀粉、香油各适量。

**[做法]**山药洗净,上锅蒸熟,取出后去皮,切1寸长段,再一剖两片,用刀拍扁。锅烧热倒入植物油,等油烧至七成热时,投入山药,炸至发黄时捞出待用。另烧热锅,放入炸好的山药,加糖和水两勺,文火烧五六分钟后,即转武火,加醋、味精,淀粉勾芡,淋上香油起锅装盘即成。

**[功效]**健脾胃,补肺肾。对于脾虚食少,肺虚咳嗽、气喘者更为适合。

### 糯米阿胶粥

**[配料]**阿胶30克,糯米50-60克,红糖适量。

**[做法]**先用糯米煮粥,待粥将熟时,放入捣碎的阿胶,边煮边搅匀,后再放入红糖,稍煮两三沸即可。

**[功效]**养血止血、滋阴安胎。

# 吃里淘经

### 煲汤咸了怎么办?

煲汤时如果盐放多了,加水虽可缓解咸味,但汤味也会变得不够浓厚;此时,可将一个土豆切成厚块放到汤里,煮几分钟后捞出,土豆容易吸味,不仅可使汤变淡,还不会破坏汤的味道;也可以将一把大米包在纱布中,扔进汤里煮一会儿;还可根据汤的口味,放入冻豆腐或番茄等吸味的食材。

### 四个饮食小窍门

1.餐前喝汤:可使胃不感到饥饿,也可以使吃下的主食膨胀,预防吃过量;2.餐前吃水果:水果体积大有饱腹感,可以减少正餐的食量;3.餐前含一小块水果糖:血糖浓度升高后,不容易感到饥饿,

食量会下降;4.不在腹中特别饥饿时进食食物,因为这时很可能吃得过量。

### 挑准时间吃水果

1.早上最宜,苹果、梨、葡萄。2.餐前别吃,圣女果、橘子、山楂、香蕉、柿子。香蕉中的钾、镁含量较高,空腹吃会使血中镁量升高对心血管产生抑制作用。3.饭后应选,菠萝、木瓜、猕猴桃、橘子、山楂。富含大量有机酸,能增加消化酶活性,帮助消化。4.夜宵安神,吃桂圆。

### 这些食物越吃越白

1.豌豆:《本草纲目》记载,豌豆具有“去黑黯、令面光泽”的功效;2.三文鱼:防止皱纹产生,避免皮肤变得粗糙;3.西红柿:西红柿含有番茄红素可使皮肤细腻光滑;4.黄瓜:清洁美白肌肤,消除晒伤和雀斑,缓解皮肤过敏,是传统的养颜圣品;5.猕猴桃:富含维生素C,干扰黑色素生成。

# 金涌牛肉牛筋真是好吃不贵

尽管是盛夏,南京人吃火锅的热情似乎丝毫未减。尤其是位于鼓楼区湖北路10号的“金涌牛肉牛筋火锅”因环境精致时尚,口味绝佳,餐餐翻台,人气依然爆满。

据悉,“金涌牛肉牛筋火锅”把各种营养调配到最佳状态,让你在吃火锅的同时又能体味到延年益寿的放松感。慢火费时炖出来的牛肉牛筋一锅香又叫“筋头巴脑一锅香”,肉质鲜嫩、汤味鲜美,那叫一个香气四溢,不但

但口味极佳、营养极丰富,还能补气暖胃,是一道备受推崇的膳补美食。

选择58元一份的牛肉牛筋锅在分量上更是足够三四人享用。

“金涌牛肉牛筋火锅”以牛肉牛筋与火锅的完美结合为特色,既保留了火锅便捷、卫生、精致的优点,牛筋糯,牛腩脆,牛肚爽,肥牛肉嫩滑,轮流吃完这些,再尝一口原汁原味的全牛汤,顿觉胃暖心热,回味无穷。

# 唯滋奇 才够好吃

# 滋奇® 奇 火 锅

滋奇在河西和市区寻找适合做火锅的门面或正在做火锅的商家合作

滋奇火锅在河西新城市广场店于7月31日隆重到期,现向河西或市区寻找适合做火锅的门面或正在做火锅的商家开展合作均可。面积要求1000平米以上,租赁价位合理或有诚意和13301592699或先生,13913904098或先生联系。

## 新街口阿歪火锅店已被滋奇火锅合并,经营滋奇火锅品牌

经营地址:新街口慈悲社1号金轮大厦旁 电话:84716777  
南京直营一店:中央路红星家具城南侧 电话:83377100  
南京直营管理店:江宁上元大街637号 电话:52199100  
南京三山街管理店:三山街地铁站3号出口旁 电话:52313700

# 金涌牛肉牛筋锅

宵夜至凌晨四点

58元/锅(适合3-4人享用)

筋头巴脑一锅香 补而不燥 为男士加油 为女士添美

地址:鼓楼区湖北路10号 订餐电话:18913028577