

玉痴老怪辨别和田玉的功力深厚、眼光独到、眼力犀利，在和田玉的收藏界已令藏家、商家折服和欣赏，纷纷视老怪为座上客，常常和老怪交流如何购得好玉的心得。

前不久，玉痴老怪和一位商家在交易藏品过程中，对其展柜里的一块玉牌颇感兴趣。商讨过多轮买卖价格后，最终将这块玉牌买走。经过对这块玉牌的雕工、画面寓意、字意的琢磨和研究后，发现竟然是一块非常难得的清朝乾隆时期雕工精美的羊脂白玉牌。

玉痴老怪感叹：眼力不到，就是手中捧着美玉还会到处寻找美玉啊！

不识玉就是手捧美玉 还会到处寻美玉

身边那些玉能救人的事

爱玉的陈先生有缘于1996年花3万多元买得一块和田玉玉佩，戴了2年有余。一日，和朋友去合肥办事。途中出了场重大交通事故。同车两友皆亡，唯自己无恙，他感叹是玉有灵气救了他。从此更加爱玉。玉能救人挡灾的事在我们身边有很多，带着对玉的好奇，我们走进了南京石头城84号贵人有玉坊和田玉专业会所，找馆长老怪探因由。

听老怪解析玉缘何能救人

老怪在我们一帮人期盼的目光下娓娓道来：“玉有灵气自古以来就受大家推崇，那是无可争辩的。而玉能救人，它的微妙之处在于：玉，世人皆称之为宝，是宝则人皆爱之。如果一个人身上佩戴着宝，他在遇到意外时，为了护宝就改变了身体的姿势，也就是当事情发生时下意识采取保护措施护宝，因此宝也救了他。这就是身上有宝和无宝的人在出现意外时产生的不同后果。人养玉三年，玉养人一生，这句话由来已久，是一定



有它的独到见解的。”老怪的精辟分析，引来在场人热烈的掌声。

老怪提示不要买伪劣玉器

老怪提示：买玉一定要买真玉、好玉！好玉越养越润，不仅能保平安，还能活血保健，而劣质玉、假玉是经过人为地化学处理（或强酸浸泡，或注入树脂胶，或染上各种颜色，等等），除了有些装饰效果之外，其他毫无好处。这样的玉佩戴者因为感受不到真玉的那份灵气，也就更谈不上护身挡灾了。老怪在南京石头城84号投资的“贵人有玉坊”和田玉专业会所，旨在为爱玉的人在识玉和买玉之路上少走弯路和买到真玉、好玉而投资的专业场所。

（艳萍）

唯滋奇
才能够好吃

滋奇®
火锅

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

南京直营一店：中央路红星家具城南侧

南京直营管理店：江宁上元大街637号

南京三山街管理店：三山街地铁站3号出口旁

电话：84716777

电话：83377100

电话：52199100

电话：52313700

吃货的长假 可以一天换一种口味

美食计划



Day1：在繁华新街口与亲朋好友聚餐

主推菜肴：北京烤鸭

特色：烤鸭两吃 物美价廉

价格：人均50元

来自：褚记北京烤鸭店

位置锁定：新街口正洪街公交站旁游府西街内

推荐理由：半只烤鸭29元，一只烤鸭也才58元，但是可以选择烤鸭2吃，一般选择椒盐的食客比较多，鸭架子烧汤的较少，我认为这两种均可以尝试。其他零点的菜肴价格不贵，但是量比较足，在繁华的新街口能吃到这样实惠的菜品是比较值得推荐的，吃完可以逛遍新街口商圈消消食哦。

Day2：和家人一起在家品尝美味大闸蟹

主推菜肴：正宗阳澄湖大闸蟹

特色：膏如白玉 蟹黄如金

价格：根据不同的规格，每只40多元到300多元不等。

来自：金世尊阳澄湖大闸蟹专卖店

位置锁定：龙蟠中路75号和集庆门大街186-7号金世尊门店

推荐理由：阳澄湖清水大闸蟹青背、白肚、金爪、黄毛，个体强壮厚实，煮后呈亮橘红色，口味鲜甜，煮熟雌者黄呈金黄色，雄者膏如白玉状，滋味鲜美。

金世尊挑蟹讲究价格公道，品尝蟹，雄蟹3.5两、雌蟹2.5两4对装仅需398元每盒，每天限量供应，不到中午，已经所剩无几，之所以生意如此好，这是和“金牌品

质，以客为尊”的企业文化分不开的。吃蟹自古是一大雅事，为了满足爱蟹人的消费需求，“金世尊”蟹业还特地找了扬州的厂商定制了“蟹八件”。这些小巧玲珑的物件儿精致异常，把吃蟹这个巧活儿变得品位十足。

大闸蟹的营养价值高，蟹肉味咸性寒，具有舒筋益气、里胃消食、通经络、散诸热、散淤血之功效。大闸蟹的独特口味，蟹肉一味、蟹黄一味、蟹子又一味。用金世尊老顾客来说：“蟹券有多种规格，满足不同形式的需求。最关键的是，一券在手，全国200多个城市的金世尊门店都可以提货，真的很方便，只要拨打4006969517的电话，金世尊就送货上门了。”

Day3：去华阔RTV一边吃火锅一边唱歌

主推菜肴：锅底“鲜美浓郁”，羊肉牛肉、滑类不蘸调料滋味也“妙”，烧烤、干锅牛蛙极其美味鲜嫩可口！

特色：边吃边唱 同步进行

价格：人均消费50元左右

来自：华阔RTV火锅

位置锁定：珠江路丹凤街交叉路口赛格数码广场5楼

推荐理由：“华阔”从国外引进“RTV”的经营理念，在南京甚至全国都是开创先河的。R，是Rice的第一个字母，是米饭的意思；TV是KTV的缩写，“RTV”是就餐与娱乐相结合的一种消费方式。

适逢“华阔”2周年店庆，为了感谢消费者两年来对华阔的支持与厚爱，特别推出了9月22日至10月22日的每周一至周四全场（无论包间还是大厅）6.5折，周五至周日全场7折。熟悉“华阔”的朋友都知道：从锅底到小料，从新鲜的涮菜到海鲜、蔬菜、到牛羊鸡翅等几十个品种的无烟明档烧烤，华阔始终做到“人无我有，人有我精”。吃过的都赞华阔的锅底“鲜美浓郁”，辣味或是清汤，味道都“不错”；羊肉牛肉、滑类等是“肉祖宗们的必点项目”，



“新鲜”不说，还“久煮不老”，不蘸调料滋味也“妙”。

三五个人可以选“华阔”的大厅，银色沙发座，柔和舒适的色调把大厅衬托得小资而有情调，恰到好处不规则的就餐区域，感受到的就是宽松的就餐氛围，就连进门的大堂都是宽敞大气、线条流畅，仿佛进了星级酒店的门厅。等上菜的间隙，看看印度大叔抛飞饼、闻闻明档烧烤的诱人香气……一直以来食客都盛赞华阔是“时尚的吧，休闲的家”。“华阔”的订餐热线是82265777。

Day4：品味正宗川菜

主推菜肴：麻婆豆腐、水煮鱼

特色：环境一流 辣得过瘾

价格：人均60元

来自：麻辣诱惑

位置锁定：德基广场二期7楼

推荐理由：从环境服务到口味都非常好，爱吃辣的朋友一定要去尝一尝，麻

婆豆腐几乎每桌必点，特价9块钱嘛，性价比太高了。

水煮鱼很是鲜嫩，还没上桌就闻到了一阵浓浓的麻香味，还可以选择免费的吐司面包用来吸油，据说吃剩下的油汤底可以打包带走，拿回家可以自制水煮鱼或者酸菜鱼都很赞。