天然去雕饰 素颜翡翠美

明日，数百件精品“素颜”翡翠、百余款“珠宝礼器级”翡翠珍品与您共聚东方神韵

“清韵堂春”翡翠

□见习记者 李雨璐

从古至今，翡翠被视作“玉中之王”，象征着美丽与富贵，珍品翡翠更是被作为家族礼器世代流传，而其中又以素颜翡翠最受世人青睐。她们以天然去雕饰的自然之美，被称为翡翠界的“素颜”美人。

3月20日至26日，数百件精品素颜“珠宝礼器级”翡翠珍品将与您共聚洛阳东方神韵翡翠六周年店庆盛典。届时您可前往洛阳东方神韵翡翠各店，一睹“素颜”翡翠风采。

珠宝级翡翠 “裸妆”出镜

爱翠的人都知道，越是雕饰少的翡翠越珍贵，也越能反映出原石的完美度，也就是行家所说的“无绺不做花”“良玉不雕”。

“行家切开一块翡翠原石，观察其颜色、质地后，会首先考虑可以做出几只手镯；然后考虑可以做出几枚素颜饰品，素颜翡翠对原石的品质要求极高，需要种质细腻、颜色均匀、没有瑕疵的料子来打造。”东方神韵国际集团有限公司豫西分公司经理韩烁表示，素颜翡翠圆润、饱满、形正，是翡翠珍品中收藏和佩戴的首选。本次活动中，洛阳东方神韵专程从总公司精挑细选了数百件素颜翡翠，并将集体亮相该店六周年店庆盛典。其中，不乏像凤舞九天等珍品。

除此之外，活动期间还将有“翡翠夫人”欧阳秋眉亲手挑选的百余款种老水足的“珠宝礼器级”翡翠让您一饱眼福，这百余款翡翠饰品都附有国家权威机构检测证书和欧阳秋眉亲笔签写的“身份证”。

“作为香港珠宝学院的创始人，欧阳秋眉是享誉国内外的翡翠界泰斗。这次欧阳老师来洛，不仅亲临洛阳东方神韵，还将在华阳广场国际大饭店举办交流论坛，并带来一批种老水足、庄正形美的‘珠宝礼器级’翡翠，这些在翡翠市场上是极为罕见的，但其价格却较为‘亲民’，其中最低的翡翠珍品价格在万元左右。”韩烁表示，这些“双证书”翡翠都已达到收藏级翡翠的标准，可以作为家族礼器世代相传。

东方神韵与您再续前缘

在我市，许多玉石爱好者与翡翠结缘是因东方神韵翡翠这个珠宝品牌。六载时光，也让东方神韵翡翠与诸多玉石爱好者结下了不解之缘。为了与您再续因翡翠结下的情缘，今年六周年店庆期间，东方神韵为各位老顾客精心准备了四重惊喜：

第一重，凡是在去年3月26日当天到店购买翡翠饰品的顾客，均可凭专用票在3月26日进店领取价值886元的翡翠饰品；第二重，其他老顾客，均可在3月20日至23日到店领取翡翠挂饰一枚；第三重，今年店庆活动期间购买翡翠首饰的顾客，均可免费获赠雅木轩金丝楠木手串；第四重，3月26日当天进店购买翡翠饰品的顾客，明年店庆当天将有神秘大礼相送。

东方神韵翡翠会所：九都路珠江路口北50米

旗舰店：王城公园正门西100米

赏翠电话：63311118
63636667

您会喝酒吗，您知道如何鉴别酒精酒与粮食酒吗

快来加入“名酒品鉴会”吧

□记者 王振华

我国发明酒的历史距今已有数千年。酒不仅仅是一种食物，它还具有精神文化内涵。我国的酒文化博大精深，底蕴深厚。从这个意义上讲，“你饮的不仅是酒，也是饮酒文化”。

很多人都爱喝酒，但是您会喝酒吗？如何鉴别酒精酒与粮食酒？喝红酒时，该如何搭配食物？

有资料表明，近10多年来，我国白酒市场低档白酒中，出现了酒精酒，大家都知道粮食酒好，但酒精酒与粮食酒怎样区别？首先，看标签上的执行标准，粮食酒与酒精酒是不同的；其次，把酒瓶倒过来摇晃，观察酒花变化，酒花密集且消失缓慢的是优质酒，酒花少消失较快的则为劣质酒；再次，可以从原料栏里看酒质，质量好的酒是大曲酒，原料栏标有大麦、小麦、豌豆的酒，基本上都是大曲酒；最后，酒瓶打开后，把酒倒在手中，用两手搓热，放在鼻子下闻，酒发出清香的是优质酒，发甜的是中档酒，发苦臭等异味的是劣质酒。

大部分葡萄酒是没有咸味的，只具备甜、酸、苦三种基本的味道。葡萄酒在搭配主食时，酸（如：柠檬、罗望子）和咸（如：咸肉、番茄）的食物会令葡萄酒变得更加温和，因此，为了确保味觉平衡，这类食物宜与甜味、果味和少单宁的葡萄酒进行搭配；甜（如：冰淇淋、扇贝）和咸辣（鲜味类）的食物会使葡萄酒的味道加重，因此，选择干燥、带酸的葡萄酒能使整体的味道更加和谐。

这些关于酒的知识，您都知道吗？不但爱喝酒还要会喝酒，一口酒，能品出其中的滋味，说出其中的道道儿，有这种水平的人往往在酒桌上让人另眼相看。

即日起，本刊特开设“名酒品鉴会”栏目，只要您对红酒、白酒有一定的认识，对酒有自己独到的见解，都可以报名参加我们的活动。本栏目面向广大读者征集品酒者，如果经营酒水的商家认为自己的产品有独到之处，也可以报名参加我们的活动。

对本活动有兴趣的读者可拨打15978623881与杨飞联系，也可扫一扫酒咨询的二维码，通过微信关注我们。

将您的姓名、自我介绍以及联系电话留给我们，我们将从中选出5人至8人，组成第一个名酒品鉴小组，对某一种酒进行品鉴。被选中读者的名单、品鉴时间、地点等相关信息，请关注我们下期的报道或微信平台。

酒资讯二维码