

智玩时尚



红宝石、蓝宝石、碧玺、水晶、尖晶石、帕帕拉恰……

缤纷“彩宝”作年礼，新年生活更多彩

李凌霄

“今年我希望送给自己一份大礼……一件彩色宝石，既纪念过去这意义非凡的一年，又希望以后的日子多姿多彩。”28岁的慧慧说。

2021年春节，由于新冠肺炎疫情又在多地散发，很多人又要开启“就地过年”“云上过年”模式。虽然倡议春节不回家、少聚集，但我们还是会给父母和家人送一些新年礼物，珠宝首饰自然是女性最喜爱的节日礼物之一。在为家里置办年货、为长辈挑选礼物的同时，很多女性也会像慧慧这样为自己也挑选一份新年礼物，鼓励自己在新的一年里继续努力。

以往的珠宝市场上大多是钻石、黄金、翡翠类饰品，如今又增添了许多造型时尚、色彩斑斓的彩色宝石饰品。据《中国彩色宝石收藏趋势报告》显示，国内消费者对彩色宝石的知晓率和购买率在过去5年中增长了1倍以上，时尚界正刮起一股佩戴彩色宝石的风潮，彩色宝石已成为最受人们关注及增值最快的珠宝消费品之一。

橙色粉、耀眼黄、透彻蓝、清新绿、优雅紫、火热红……犹如绚丽花海一样的彩色宝石令人眼花缭乱，该如何选择呢？

彩色宝石知名度不断提升，开始引领时尚和婚嫁饰品新热潮

其实，欧洲皇室一直就对彩色宝石青睐有加，从戴安娜王妃的蓝宝石订婚戒指，到约克公爵夫人的红宝石戒指，再到尤金妮公主的帕帕拉恰戒指，彩色宝石近几年开始逐渐进入大众视野。国内女性也开始对除红宝石、蓝宝石、祖母绿之外的彩色宝石品种产生兴趣，紫水晶、黄水晶、碧玺等宝石的知名度增至90%，一些产量较少的小品种宝石在收藏爱好者群体的知名度也增至近40%。可以说，彩色宝石正逐渐改变并影响着人们对珠宝和时尚的认知和理解。

除了时尚界，彩色宝石也受到了婚嫁市场的青睐，并掀起婚嫁饰品的的新热潮，有越来越多准新娘的目光不再仅仅盯住钻石和黄金首饰，而是选择彩色宝石饰品。“钻石和黄金的颜色相对单一，特别是黄金戴上后缺少时尚感。彩色宝石则不同，经过切割、镶嵌等工艺，它们的造型非常独特，能体现出佩戴者的个性。就档次而言，彩色宝石中也有名贵品种，佩戴起来非常‘高大上’。”

碧玺、尖晶石、帕帕拉恰……总有一款“彩宝”值得你拥有

从古至今，国人就对碧玺喜爱有加。去年在故宫举办的《丹宸永固——紫禁城建成六百年》展览中，碧玺出现在了金嵌珠石金珐琅永固杯上；在清代，碧玺成为制作二品官员顶戴花翎和朝珠的材料之一；唐代时期，唐太宗将贞观十八年征西时所得的碧玺，雕刻成了玉玺印章……

碧玺颜色众多，又被称为彩虹石。提到

碧玺丰富多彩的颜色，就不得不提霓虹蓝色帕拉伊巴碧玺。这个1989年从巴西帕拉伊巴州发现的稀有宝石，短短几十年间就成为了世界上最受欢迎的宝石之一。这种仿佛热带海洋的颜色，就像有白炽灯长在宝石内部，看上去如同阳光照在大海一般波光粼粼，给人第一感觉非常震撼。而它的产量也仅仅是钻石的万分之一。

尖晶石被称作最优秀的“冒名顶替者”，因为它与红宝石有着相似的颜色、晶体特性和硬度，很长时间里红色尖晶石都被误认为是红宝石。1660年镶嵌在英王王冠上的“黑王子红宝石”其实就是红色尖晶石。红宝石有“宝石之王”之称，是三大宝石之首，因为价格高涨，许多收藏家及珠宝商把目光投向了尖晶石，尖晶石可以满足“既有红宝石外观的大型珠宝设计又可以不用考虑价格成本”。

而且，尖晶石不仅只有红色，还有蓝色、粉色、紫色、黑色，可成为其他名贵宝石的理想替代品。于是，尖晶石被各个大牌和设计师运用于他们的珠宝设计，如华人设计师刘飞用红色尖晶石替代红宝石，制作了哥特风格项链；路易威登也曾将尖晶石运用于其品牌旗下的高级珠宝。

帕帕拉恰是斯里兰卡的国石，属于蓝宝石的一种，是粉色和橙色蓝宝石的混合产物。它第一次真正进入大众视野，是2018年英国的尤金妮公主选择用帕帕拉恰作为订婚戒指主石。帕帕拉恰宝石的颜色在粉色和橙色之间，看起来更像落日或朝霞，有人说其名为“三文鱼色”，也有人称它为古老的红莲。粉色宝石常被认为代表创造力、爱以及浪漫，而橙色代表着能量和热情。帕帕拉恰集这两种颜色为一体，可见其确实举世无双，它也是唯一有自己名字的彩色宝石。

今年春节前夕，我为自己购买了一枚帕帕拉恰蓝宝石作为新年礼物，因为它特有的颜色既有“少女心”，又像极了我喜欢的那只火烈鸟，在阳光下就好像无数火烈鸟飞起的那一瞬间……

新春佳节是我们对亲朋好友传达爱意的时节，更是女人宠爱自己的时候。无论是送家人、朋友还是自己，“彩宝”这份新年礼物，既彰显了个性，又带有一种“低调奢华”的时尚范儿，值得拥有。



相关链接

颜色：不同彩宝都有其相对应的颜色，如帕帕拉恰除了粉色和橙色以外，不能有其他任何颜色。每一颗帕帕拉恰宝石的颜色都是唯一的，有亮有暗，有粉有橙，可根据自己偏好选择。
净度：浅色调的宝石更容易展示其内含物，任何宝石内的浑浊都可能使宝石颜色变暗，透明度高的宝石为佳。
切割：方形、椭圆形、水滴形切割比较常见，也会有其他形状甚至是心形的切割。
重量：通常以克拉计算。3克拉以上的优质帕拉伊巴碧玺很稀有，2克拉以上帕帕

如何选购彩色宝石？

拉恰蓝宝石也很少。
产地：不同的彩宝有不同的最佳产地。如产自斯里兰卡的帕帕拉恰价值比产自马达加斯加的高，产自帕拉伊巴的帕拉伊巴碧玺比尼日利亚的更具价值。
加工：宝石是否经过热处理（有无烧），无烧更佳。
证书：GIA、GRS、SSEF的证书更具权威性，这几个宝石实验室都有比较擅长鉴定彩宝。
搭配：暖色调的宝石通常搭配黄金、玫瑰金和白金，冷色调的宝石搭配白金居多。（李凌霄）



智活妙招

年前大扫除，别忘家电也需清洁保养

中国家用电器研究院测试计量研究所所长 鲁建国

春节前人们大扫除时，多关注灰尘、换床单等家务。其实，有很多常用家电也需要“扫除”，却常因想不到、不方便或不知道怎么做而被忽略。有些家电如不定期做清洁保养，会埋下健康和安全隐患。

冰箱：每3-6个月清洗一次。冰箱是长期运行不停歇的，很容易积灰，从而影响散热和制冷效果。如果制冷、保鲜效果下降，食物营养流失加快、易变质，不仅影响口感，甚至可能引发肠道疾病。当冰箱制冷噪音变大，或打开时能闻到怪味，就说明其需要清洁保养了。

1.每3-6个月断电清洗一次，夏季适当增加频率。清洗时要先断电，把食物取出，然后用刷子等小工具进行除霜，最好将内部缝隙的冰渣、水渍也去除，否则再次使用时又会迅速结霜。清洗时力度不要过大，以免损坏内壁或零部件。

2.除霜后，用软抹布蘸上冰箱清洁剂，将内壁擦拭一遍，然后再用清水擦拭一遍，最后擦干或晾干。

3.冰箱里的收纳盒可直接用水浸泡去除冰渣、食物残渣等脏东西，然后擦拭干净。对于易藏污纳垢的冰箱密封胶条，可以混合白醋

和牙膏，兑些水，浸湿纸巾来擦净。

4.平时注意及时清理冰箱中过期、变质的食物，避免污染冰箱内环境。

洗衣机：至少一个月清洗一次。一般洗衣机筒都有两层筒壁，之间形成夹层。洗衣机内环境潮湿，时间久了夹层里便会滋生、附着大量污垢。洗衣机进水管处常年有水，细菌和霉菌会在潮湿管壁上大量生长，容易通过水流进入洗衣机。另外，衣物清洗后脱落的碎屑以及水中沉积污垢都难以彻底排出，残留在洗衣机内都会滋生细菌。时间长了，会感觉衣服怎么都洗不干净，或总能闻到一股霉味。

1.一般波轮式洗衣机至少一个月洗一次。在夏季或人口多的家庭，清洗频次需相应提高。滚筒洗衣机或免污式洗衣机可适当降低清洗频率。

2.建议用专用洗涤剂清洗洗衣机，有些洗衣机还有自清洁功能，遵循说明书使用即可。

3.洗衣机正下方有个“小门”是排污口，衣服上的毛絮、泥沙、碎屑等都会堆积在这里，最好2-3个月打开清理一次。

4.洗衣机平时最好放在家中通风处；衣物洗完马上晾晒，不要放在洗衣机内不管；洗后打开洗衣机盖，让残留水分挥发。

抽油烟机：6-12个月彻底清洁。抽油烟机需要清洁时，最直观表现就是噪音变大、除

油烟效果下降。我们每天做饭都要用抽油烟机，油污堆积会导致吸力减小，油烟清除不彻底，伤害人体呼吸道。如果过多油污粘在机器上，做饭时容易被引燃，火灾风险很大。

1.根据使用频率，最好每6-12个月请专业人士上门彻底清洁。不建议个人拆卸清洗抽油烟机，以免碰坏线路或零部件，影响使用，埋下安全隐患。

2.平时可以定期用清洗剂擦拭表面，尤其是出风口表面，避免油污堵塞。

空调：每月简单清洁，一年请专业人士彻底清理一次。空调运行时，空气进入室内机，冷凝生成水珠凝结在换热器上，空气中的灰尘、细菌等也会粘在潮湿表面上。潮湿环境和积尘为微生物滋生繁殖创造了条件。有时人们闻到空调排出异味，就是被细菌微生物污染的空气，吸入后会危害人体健康。有些空调灰尘积累太多，导致运行迟钝或出现卡顿等现象，噪音也会增大，影响睡眠。

1.平时，可购买专门的空调清洗剂，如果一年四季都要用，最好每月简单清洁一次。

2.大多数家庭空调使用高峰在夏季，最好在结束使用后请专业人士彻底清理。这样等到来年再次使用时，只需简单清洁即可。

3.长久不用的空调初次使用时，先要开窗通风，保证空气流通。

记忆中的味道

游健

过去为了准备一桌年夜饭，差不多从腊月就开始着手，鸡鸭鱼肉、猪肉等都可以在腊月经历腌制后风干成腊味。中国各个地方都有各自的腊味代表，川味腊味带辣味，广式腊味带着甜味。到了年夜饭时，那些浸透日光和时间的腊味都会逐一上场，在舌尖上演腊味风情。

除去提早准备腊味之外，还要准备一系列的年味大菜，香葱必不可少。香葱不易保存，其中一种保存方法是将葱花冷冻，还有一种方法就是将葱花熬成葱油，无论炒菜炖煮或清蒸，最后撒一把葱花或淋一勺葱油，香味自来。

上海人爱吃葱油拌面，提前熬好一点葱油，早上起来下一碗面条，以葱油和酱汁调拌就是一碗令人元气满满的葱油拌面了。尤其是在吃腻了大鱼大肉的过年期间，来一碗葱香浓郁、韧性十足的葱油拌面，别有一番风味。

制作葱油用的葱要切除根部，洗净至表面没有水分，这样葱油保存时间会更长一点。有人熬葱油时还放入八角，八角的气味和葱的香气完全不同，在我看来完全就是多余，只要一味葱香就足够了。

制作方法：青葱洗净切除根部，葱白和青葱分开切段，将它们切成小段备用；起锅入油中小火烧熟，油和葱的比例为2:1，将葱倒入锅中转小火开始慢熬；中途不要离开，葱熬焦了就前功尽弃了。熬到香味飘散出来，青葱变干变脆，色泽呈深绿，千万不要炸到焦黄再捞起，葱炸到焦黄油的味道会发苦。待冷却之后捞起葱段，将葱油装入瓶中。

熬好的葱油放在冰箱里可以保存较长时间，随时用随时取，非常方便，可以用它来做一碗香味扑鼻的葱油拌面或一个香酥的葱油淋鸡。葱油拌面的酱汁也简单，将生抽、老抽白糖加清水一并入锅煮沸关火，用它加葱油来拌面就好。

冰箱里提前备好一瓶葱油，过年用它来炒蔬菜、煎蛋或是鸡鸭鱼肉等各种料理都不错，奇香、方便又万用。

过年，除了腊味还少不了一瓶葱油



乐享美食

冬吃莲藕 补中益气健脾胃

广州医科大学附属中医医院同德围分院妇科副主任 禹安琪

莲藕是常用食材之一。李时珍在《本草纲目》中称藕“医家取为服食，百病可却”。莲藕既可生用也可熟食，生用可清热、凉血、散瘀，熟用有健脾开胃、益血生肌的功效。给大家推荐两款食疗方：

冰糖炖莲藕：莲藕150克，冰糖10克。莲藕带节，洗净后切薄片，与冰糖一同放入炖盅，隔水慢炖1个钟即可服用。功效：补益脾胃，益血止血。适用于口臭出血、产后止血等。

莲藕排骨汤：莲藕2节，猪脊骨500克。猪脊骨洗净切段，焯水待用；莲藕洗净，滚刀切块，姜3片，一同置于汤锅，放清水没过原料，武火煮开后改文火煲一个钟，待肉熟藕粉，加盐调味即可服用。功效：补中益气、健脾生肌。主补五脏、消食止泻。

注意：脾胃虚胃寒者、易泄泻者不宜食用生藕。忌用铁器烹任莲藕。