

哪吒IP带火乾坤圈金手镯



1 乾坤圈金手镯没现货可预订

近期社交平台上，话题“第一批买哪吒金镯子的人已赚麻了”冲上热搜榜。

有网友晒出5年前购入的《哪吒1》联名金手镯，“纯金手镯重60克左右，当时花了2.8万元买的”。近年来，黄金价格已从5年前的约400元/克涨至超800元/克，网友热议其如今已成了理财产品。

在电影里，乾坤圈这一黄金打造的镯子，是哪吒从小佩戴的首饰，也是他常用的武器之一。2020年某黄金品牌与《哪吒1》联名推出了复刻版足金首饰周边产品，不少影迷观影后纷纷“种草”，今年更有一些影迷将乾坤圈手镯列入“2025豪华心愿单”。

前日，记者走访厦门多家黄金珠宝品牌店铺，发现大部分店铺柜台没有乾坤圈金手镯现货，其中两家黄金店铺表示可以预订，时间在7—10天。一黄金珠宝专卖店工作人员向记者展示了乾坤圈手镯、乾坤圈戒、乾坤圈吊坠图片，乾坤圈手镯重38克左右，上面有镂空、龙纹，还镶有珐琅彩。“最近预订的客户较多，时间大约10天。按今天黄金价格822元/克计算，加上加工费80~90元/克，乾坤圈手镯价格在3.4万元左右。”

记者发现，市面上该款手镯重量一般在30~40克，纯金手镯价位在2.7万元至4万元不等。有两家品牌金店表示，由于版权问题，并未出售哪吒款黄金产品，但有另一款卷草纹黄金手镯外形与乾坤圈相似，也颇受欢迎。

2 同款“金包银”手镯网上热卖

由于金价不断攀升，一些年轻人望而却步，转而购买“金包银”材质的同款“平替”手镯。

“现在金价太高了，‘金包银’的乾坤圈手镯从外观上看与真金无异，价格却是纯金的十分之一，性价比高。”铁杆影迷陈方青原想购买正版联名款手镯，但是二手市场上溢价太高超出其预算，后来看到网上有销售“金包银”哪吒同款手镯，款式和正版相似，

立即下手购买了一款重40克、含金3克，售价3000多元的“金包银”乾坤圈手镯。“这款饰品主要为快消品，我没有把保值的问题放在首位。”陈方青说。

记者在淘宝上搜索“哪吒同款乾坤圈手镯”，发现有十来家店铺售卖“哪吒同款乾坤圈足金手镯”，售价两三万元；也有售价在1000元到3000元不等的哪吒同款“金包银”手镯，顾客可以选择

不同重量的手镯。卖家表示，做出来会视频拍照称重给顾客看，还强调支持全国任意金店光谱仪检测。

3 含金量难测 购买须谨慎

厦门黄金珠宝行业资深技术人员肖经理告诉记者，“金包银”市场门槛较低，目前市面上以个体商家为主，黄金大品牌商基本不做“金包银”饰品。市面上所谓的“金包银”首饰，不论是线下实体店还是网络渠道销售的产品，本质都是银首饰，大多数是镀金，不是手工“包金”。

据了解，“金包银”与镀金实际上是不同的工艺，纯银外面包

一层金箔才属于“金包银”，镀金则是将黄金溶液通过电镀或化学镀的方式沉积在基底材质上，制作工艺相对简单。相较之下，“金包银”比镀金的成本要高。

“‘金包银’制品看似标价更低，但由于手工费占比近半，粗算下来单克黄金的售价也高达上千元，且由于金、银比例难确定，产品质量参差不齐，存在不好回收的风险，仅可作为首饰使用。若

指望回收或者投资，则要保持谨慎。”肖经理表示。

肖经理还提醒说，“金包银”手镯表面的金层可能比较薄，容易磨损。在佩戴过程中需要注意保养，避免与硬物摩擦，以免磨损金层。同时，也要避免接触化学物质，如香水、洗洁精等，以免对手镯造成腐蚀。

吃一碗春天的鲜



春天的菜市场，从不让人失望。芦笋枝起绿缨枪，甜豌豆鼓囊囊，春韭菜的叶子上还沾着亮晶晶的晨露……春笋、藜蒿等好些春菜也能在市场上见到。美食达人张晶迅速买了几样回家，迫不及待地要把春天吃进肚子里。

一锅意大利烩饭，很能包容季节的馈赠。

米粒吸饱了高汤，被嫩绿的酱汁包裹，入口软乎，但嚼着有弹性和颗粒感，浓厚的鲜味与时蔬的清甜交织。做法凸显食材原味，好清爽好春天，适合节后的胃口。

首先，将芦笋洗净、切段，尖部留着备用，甜豌豆去壳备用；煮一锅沸水，加少许油、盐，下入甜豌豆、芦笋焯水3分钟，捞出过凉水，将2/3的甜豌豆、芦笋中段放入料理机中，加少许清水，搅打成细腻的泥；接下来，起锅加入

橄榄油，小火炒软洋葱碎，再加蒜末炒香，倒入生米翻炒至半透明，加一些白葡萄酒增香，炒至酒精挥发，加入适量高汤没过大米，边煮边搅拌，炒至汤汁收干后再加适量高汤烩饭，重复此步骤，使用中小火烹制约20分钟。

然后，加入刚才留下的芦笋尖、甜豌豆，加入打好的豌豆泥、少许盐，翻拌至浓稠，下一小块黄油、帕玛森芝士，关火翻拌均匀即可装盘。打好的豌豆泥用不完，可顺便熬个浓汤。烩饭擦上一点帕玛森芝士，像撒在绿野上的初雪，更清新。

原汁原味的食材，香气饱满，一勺入嘴，甜豌豆爆开清甜的汁水，头茬芦笋鲜灵脆嫩，好吃极了。

春韭菜好吃是共识，因此，南北吃春，都绕不开韭菜。气温降低时，张晶就煮韭菜生蚝汤，暖胃养气血。周末有空时，她就做些玉米面韭菜盒子，饼的脆、韭菜的香、蛋的柔嫩汇合，口感错落有致。(元春)



甜豌豆芦笋意大利烩饭

LE HUO

LE HUO

