

随着2025年春节档电影《哪吒之魔童闹海》登顶中国影史票房榜第一的宝座,哪吒已然成为年度最火IP,与此同时,哪吒周边产品也成了消费者争先恐后抢购的“香饽饽”,其中哪吒乾坤圈金手镯成为“最贵”的热门周边产品。由于金价不断攀升,“金包银”等“平替”乾坤圈手镯热销,业内人士提醒要注意法律风险和消费陷阱。

融媒体记者 林维真

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、乾坤圈戒指、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

时令菜

春天的菜市场,从不让人失望。芦笋支棱起绿缨枪,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

