

淘宝搜索增长20倍,小红书笔记超过30万篇

# 手工DIY“拼豆”

## 突然在年轻人中流行

把不同颜色的塑料粒按照图纸在专用的面板上排列成图案,然后用熨斗烫成一个整体,就能做成挂件或摆件。这种看起来“儿童玩具感十足”的东西,就是现在突然在年轻人中流行起来的“拼豆”。



各种“拼豆”做出来的卡通图案。

### 1 “以前孩子为主,最近年轻人多了”

“拼豆”原本是一种多年前起源于美国的亲子DIY手工,直到近些年才有了年轻玩家,但一直处于不温不火的状态。而让它翻红的则是热播剧《永夜星河》主创人员在一次宣传活动中提及。

“我们店里能做上百款‘拼豆’图形,以前都是孩子为主,最近年轻人确实多了。”在鄞州区一家手工店里,记者找到了“拼豆”的身影。该店工作人员告诉记者,“拼豆”的做法并不难,只要按照图片拼好“豆子”(即一种中间带孔的圆形塑料珠),通过熨烫使珠子相互黏连成一个平面就可以了。但制作时需要耐心,一个巴掌大小的图案,制作耗时一小时左右。“第一次做,如果过程中不够小心,也有失败的可能,但第二次肯定能完成。”

记者留意到,在该门店墙上挂着各式各样的“拼豆”图案,从“小马宝莉”“海绵宝宝”“机器猫”到“孙悟空”“维尼熊”“愤怒小鸟”,大多数是孩子们熟悉的卡通造型。

空”“维尼熊”“愤怒小鸟”,大多数是孩子们熟悉的卡通造型。

“我们店里的‘拼豆’是按大小收费的单片的从十几元到八十几元不等,立体的‘拼豆’售价则超百元。有些店也会按时间收费。”工作人员介绍,以前,更多的是家长带着小朋友来玩,现在年轻人也有不少。“不少年轻人会自己带图来做,比如最近很火的《永夜星河》中丁禹兮做的同款。”

淘宝数据显示,截至11月18日,也就是丁禹兮无意间“带货”后,“拼豆”的搜索量同比增长超20倍,“永夜星河拼豆”“拼豆材料包”等成为热搜词。

记者在天猫上搜索相关商品看到,不含熨斗的“拼豆”素材包售价为三四十元,对于想要“入坑”的人来说,成本并不高,不少商家相关单品的销售量超万。而在小红书上,目前关于“拼豆”的笔记已经超过30万篇,仅“拼豆图片”一项就超过2万篇。

### 2 对成年人有啥吸引力?

那么,这种像素感十足的“宝宝玩具”,对成年人来说有啥吸引力?

记者在几家“手作店”随机采访了一些正在制作“拼豆”的市民。一位妈妈告诉记者,原本店里的年卡是给孩子办的,但看着好玩也就一起跟着做了,不到70元,娘俩能打发一下午的时间。“放下手机,跟孩子专心干一件事情还是很有意思的。”

而另一些年轻的体验者则是拿它当社交和“放空自我”的法宝。“我们寝室之前都在追《永夜星河》,所以看到了丁禹兮做的‘拼豆’,就马上‘响应’起来了。然后,大家就都在社交媒体晒自己的作品,就‘卷’了起来。”今年读大三的周同学笑着说。

“解压”也是不少年轻人选择玩“拼豆”的原因。市民范女士在一家

企业从事财务工作,年底工作压力非常大,她就通过每周做两次“拼豆”来缓解心理压力。“就那两个半小时可以安安静静做自己。”

事实上,大众对手工DIY消费的热情由来已久。手工界几乎每隔一段时间就会有一个爆款出来,从早先的模型、十字绣、丝带绣,到如今的水晶滴胶、点翠凤冠……

营销专家方琪告诉记者,现在某样玩具或玩法的突然火爆,大多数离不开社交带动、解压释放、明星效应这些关键词,但之后是否能持久并不好说。“正如这次因为《永夜星河》的热度被带起飞的‘拼豆’市场,可能也仅仅是一个短暂的爆发。但我相信也会有新的爆款马上填补这个空白,继续接力承宠的。” 记者 黎莉 文摄



鲳鱼

## 带鱼、鲳鱼肥美 梭子蟹红膏诱人

### 品尝海鲜的黄金季来了

随着天气转冷、温差加大,带鱼、鲳鱼、鲈鱼等肉质肥美,红膏蟹品质上乘,甬城市民迎来品尝海鲜的黄金季。记者从宁波水产品批发市场了解到,近期,各类海鲜品种丰富,备货充足,海鲜囤货正当时。

### “雷达网”油带成为明星产品

当下正是带鱼最肥美的时候,尤其是“雷达网”油带,成为海鲜市场上的明星产品。

“雷达网”油带是深海区的带鱼,钓带是浅海区的带鱼。相较于浅海区的钓带,“雷达网”油带的油脂含量更为丰富。而捕捞方式的差异,又进一步将带鱼细分为流网、拖网和雷达网等多个品类。

水产经营户张老板介绍:“宁波人特别偏爱‘雷达网’油带,其肉质紧实有弹性,光泽度

好,品质上乘,吃起来‘油汪汪’的,非常美味。”

海鲜市场上,各种规格的“雷达网”油带琳琅满目,单条1斤左右的油带,批发价45元/斤至55元/斤;单条2斤左右的油带,批发价则高达70元/斤至80元/斤。

张老板透露了一个挑选带鱼的秘诀:“只需轻轻一按,如果肉质紧实且表面光泽度好,那就是好带鱼;反之,如果肉质松软无力,说明不够新鲜。”

### 鲳鱼、鲈鱼也是热销产品

除了“雷达网”油带外,鲳鱼也是宁波市民的“心头好”。随着天气逐渐转冷,鲳鱼的脂肪含量逐渐增大,使得其口感更加鲜美。

在阿良海鲜大世界的门口,一排排新鲜的鲳鱼、带鱼等海鲜产品摆放得整整齐齐。据毛姓负责人介绍,各种规格的鲳鱼批发价格不等,单条三四两的鲳

鱼,批发价格60元/斤左右;单条5两左右的鲳鱼,批发价格则高达100元/斤左右;单条七八两的鲳鱼,批发价格攀升至150元/斤至160元/斤。

此外,鲈鱼也是热销产品。这种鱼体型越大越好吃,单条2斤左右的鲈鱼批发价格25元/斤左右;单条三四斤的鲈鱼批发价格35元/斤至40元/斤。

### 红膏炆蟹是“头牌”

宁波俗话说“红膏炆蟹咸咪咪,大汤黄鱼放咸齏”。红膏炆蟹作为宁波菜系里的“头牌”,是宁波味道“透骨鲜”的代表之一。

随着冬至临近,宁波人的餐桌上又增添了这道不可或缺的美味——红膏炆蟹。此时,梭子蟹正值膏满肉肥的时节,膘肥体壮,红膏诱人。挑选优质红膏蟹的方法十分简单,只需将蟹拿起对着灯光一照,便能在壳的边缘处清晰地看到满满的蟹膏。

富顺水产负责人李大忠介绍:“目前,店里销售的红膏蟹品

质上乘,单只四五两的红膏蟹,批发价格100元/斤至110元/斤;单只六七两的红膏蟹,批发价格120元/斤至130元/斤;单只八九两的红膏蟹,批发价格150元/斤至160元/斤。天气越冷,母蟹的红膏品质越好,价格也越贵,店里一天能卖五六百斤。”

据宁波水产品批发市场工作人员介绍,目前,海鲜价格相对平稳,随着气温更低,以及元旦、春节等节日临近,海鲜的品质将进一步提升,价格也将有所上涨。