

# 前阵子盘珠子的小学生，已经提起了萝卜刀

一甩一收，只听“啪嗒”一声，如果整套动作能够行云流水般完成，时下最让小学生沉迷的萝卜刀玩法便尽在掌握之中。

萝卜刀究竟是个啥？为何有这么大魔力？

## 玩萝卜刀的不仅是小学生

萝卜刀究竟有多火？从南到北，开学一个月，萝卜刀迅速成为全国小学生的新宠。

这是一款塑料仿刀玩具，主流的款式外形有几分神似胡萝卜，还有蝴蝶刀版的、夜光版的、“联名”款的、大号的……萝卜刀一般由三个塑料零部件组成。一个刀把，一个刀刃，外加一个刀鞘，三个零部件组成一个火柴盒大小的“刀”。

外观或许是萝卜刀能够引起小学生注意的一方面。“上面的刀片是荧光的，看上去就像一块宝石。”今年刚上一年级的小学生豆豆告诉记者。

另一位小学生沫沫则表示，喜欢玩萝卜刀的原因是解压。“甩出去收回来，可以一直不停玩，很解压。”他说。

这样的说法，对年轻人可能也适用。一位商家告诉记者，找他购买萝卜刀的顾客不仅有小学生，还有20多岁的小伙子。“年轻人一买还都好几把，店里有的类型都要。”他说。

有玩具行业的业内人士指出，近年来，市场上主打减压、解压功能的玩具热度快速攀升，各个社交平台上都在广泛推广解压玩具。这类产品价格普遍不会太高，受众以年轻群体为主。

## 不用买也能有一把萝卜刀

其实，大部分小学生也说不清自己为什么喜欢玩胡萝卜刀。

“小孩子都是一阵风，前阵子是盘珠子，现在是玩萝卜刀，流行什么就想要什么。”北京一所小学门口的小卖部老板娘认为，流行是“俘获”小学生的关键。她不能理解萝卜刀为什么这么火，但上门推销玩具的销售人员都给她看萝卜刀在短视频里有多火。

如果说校门口的小卖部是潮流一线，那潮流的方向则是由网络上的短视频所决定。有博主研究出了“萝卜刀玩法教程”，根据甩的姿势和刀刃的出鞘角度，做出一套出刀和收刀的招式，比如，龙摆尾、天雷落、流星甩、灵蛇出……这样的视频有些能有上万点赞量。

流量起来后，萝卜刀进入了直播间。某知名网红带货销量达到两万多单。一些电商平台



网络图片

上，萝卜刀商品页还会以“全网热销30万+”作为卖点。

萝卜刀的价格并不算高，电商平台上一把大多卖到3到5元。线下校园门口附近的小卖部价格稍贵些，有的店一把卖到10元。

有观点认为，价格在小学生的零花钱范围承受内，是萝卜刀这类玩具走红的原因之一。但实际上对小孩子来说，获得萝卜刀的途径倒不见得一定要掏出自己的零花钱。

沫沫已经拥有三把萝卜刀，但只有一把是自己主动要买的。另外两把，有一把是爸爸奖励作业完成送的，一把是培训机构周年活动送的礼物。

记者了解到，萝卜刀流行后，许多儿童培训机构、游乐场所把萝卜刀当作引流的工具。只要报名参加课程或者充值会员卡，就能获得一把萝卜刀。

## 小孩玩萝卜刀，大人们急啥？

到现在，萝卜刀流行的源头还是没有人能说清。不过，对其的争议之声和阻拦之势已经起来了。

马钰是江苏一所小学的班主任。国庆假期后第一天，她就在班上没收了一把萝卜刀。不过她表示，不仅是萝卜刀，任何玩具，甚至是一些奇形怪状的文具橡皮，她看到了也会没收。

“他们上课的时候就会去摸，很不利于他们注意力集中，如果回家玩，或者悄悄带过来送给别人都是可以的。”马钰说。

家长们也担心插、刺这些行为存在安全隐患，同时又会诱导孩子产生暴力倾向。一位接受采访的家长表示，有些孩子拿着萝卜刀到处扎人，尤其是对着落单的小伙伴，猛然就是一刀。他还注意到，一些教萝卜刀玩法的视频，博主还公然演示怎么用刀对着人割喉等危险动作。

萝卜刀还被叫做重力小刀，因为玩法借助自身重力实现滑动，虽不算锋利，但刺在人身上还是会有点痛感。也有人发现，用力的话可以插破白纸，甚至扎入苹果。豆豆说，他还在刷视频的时候看到有人用萝卜刀刺破了气球。

一些地区的市场监管局也针对“三无”萝卜刀开始采取行动。比如，重庆市璧山区市场监管局对萝卜刀等儿童用品开展专项整治行动。检查发现有1户商家在宣传萝卜刀时使用“杀掉你”、“擦擦擦鲨掉”等诱导不当行为的文字，已现场责令商户整改。

如今，关于萝卜刀的争议在互联网上越来越多。有网友认为，家长们的担心不无道理，但围追堵截也大可不必，关键在于如何对孩子进行安全教育，正确引导孩子。毕竟许多大人在小时候，路边捡根树枝都能要好久。(文中受访者姓名均为化名)

(据中新社电)

## 尝“鲜”好时节 专家提示谨防“海鲜杀手”

新华社沈阳10月11日电 十月虾肥蟹美，正是吃海鲜的好时节，不少人为尝“鲜”，喜欢食用生腌海鲜。近日，一条男子因吃生腌海鲜感染创伤弧菌被截肢的新闻引发群众热议，创伤弧菌是什么？食用海鲜有哪些注意事项？记者采访了沈阳市疾病预防控制中心营养与食品卫生所副所长、副主任医师刘博，对人们关注的热点话题进行了解答。

专家介绍，创伤弧菌广泛分布在海水中，是一种可以通过伤口侵入人体的细菌，在特殊条件下对慢性病患者和免疫功能低下等人群危险相对较大。但如果仅日常接触和食用海鲜，只要方法得当，无需过于担忧。

刘博告诉记者，感染创伤弧菌的途径主要

有两种：一是被带有创伤弧菌的海鲜扎伤。“人被带有创伤弧菌的海鲜扎伤后，创伤弧菌可从伤口入侵血液，以大约10分钟分裂一次的速度快速繁殖，约3个至4个小时后，伤口就会出现红、肿，接着组织溃烂坏死，若送医不及时，48小时内即可致命。”

另一个可能感染创伤弧菌的途径就是易感人群生吃或半生吃了带有创伤弧菌的海鲜。刘博表示，有基础疾病的人群，尤其是慢性肝病患者、老人、小孩、孕妇以及患有免疫缺陷疾病的患者，尽量不要吃生的或者半生的海鲜，避免感染创伤弧菌。专家坦言，只要按照科学方法，人们依旧可以好好享用海鲜。对此，刘博建议：

第一，尽量不要生吃海鲜，尤其是生牡蛎或

其他生的贝类；

第二，烹调贝类时，加热要彻底。“食用有壳贝类我们一般建议煮至水沸，贝壳张开后5分钟；或蒸至贝壳张开后9分钟，注意不要吃烹调过程中壳未张开的贝类。如果是无壳贝肉，建议煮至水沸后3分钟，或温度约190摄氏度炒至少10分钟。”刘博说。

第三，烹调时避免交叉污染；

第四，贝类食品烹调后要及时食用，剩余部分密封冷藏；

第五，避免将开放性伤口或皮肤破损暴露在海水中，或是贝类丰收的水域；

第六，处理海鲜时，最好穿戴防护手套，避免被锐利的海鲜刺伤。