

萌萌“芝麻兔”走红新春朋友圈

华师大研究生创作微信表情包

网红新亮点

农历鸡年春节里，居然一只小灰兔成了网红。这就是这些天来被网友疯狂转发的“芝麻兔”表情包。煞是可爱的表情兔，原型是一只鲜活的道奇猫猫兔，原创者是华东师范大学设计学院平面设计专业研究生二年级学生张可欣。

“我5岁开始学画画，高中毕业后从成都考入华东师范大学设计。在‘芝麻兔’诞生之前，我一直是一名业余插画爱好者，喜欢用插画形式表达一些小情绪，或者画一些学校里发生的小事情，每当回头看看自己画的小插画，所有场景都历历在目，如同日记般记录了我的生活。我一直很喜欢小动物，大四的时候冒着被宿管阿姨发现的风险，买了一只小兔子养在宿舍里，因为它实在太可爱了，宿友们就给它取名为‘芝麻’。也许，这便是我创作的源头吧。”

【开栏的话】

谁是网红？网红在哪里？其实，大多数网红原本只是草根，就生活工作在你我的身边，因网络新媒体而蹿红，更因“大众创业，万众创新”而瞩目。新春之际，请跟着本报记者的视角，去阅读一位位来自各行各业的网红，在新的一年里将如何闪现别样的新亮点。



张可欣说，本科毕业后，她和同学合伙创立了一间工作室，并正式领养了一只道奇猫猫兔，当然也是取名“芝麻”。有一天，小伙伴对她说：“听说微信能投稿表情了，你怎

么不把‘芝麻’画上去啊？”这个提醒让她灵感突闪——如果“芝麻”能有微信表情，那不是身边朋友们都能用萌萌的“芝麻”聊天了吗？这简直太棒了啊。“起初只是试一试，我创

作了以‘芝麻兔’为原型的表情兔，但第一版的‘芝麻兔’和现在大家看到的很不一样，甚至颜色都是不同的，它的原型是黑色的。关于颜色和造型，我和伙伴们讨论了很久，最终觉得灰色更加合适表现更多的情境。”她说。

几经修改，张可欣的第一套“芝麻兔”表情包终于在去年2月份上线了，出乎意料的是不到一周发送量就突破了100万。有网友甚至通过微博私信给她，提出希望能创作出更多形形色色的“芝麻兔”，还希望有动态的表情兔。网友的鼓励，给了张可欣更大的动力。她说：“按照大家的期待，我暗下决心，一定要让‘芝麻兔’欢快地跳起舞来。我本科虽然学的是平面设计，但基本上没做过动画，如何让平面图画欢蹦乱跳，这顿时成了我必须首先攻克的难题。幸运的是，在学校动画班的老师以及众多伙伴的指导和帮助下，我完成了第二套‘芝麻兔’表情包的创作。但没想到的是，提交上去后没

几天就遭到了微信后台评审的退稿，原因是动画动作常常会卡住。于是，我又重新投入了艰苦的设计和反复的修改之中。”就这样，张可欣在去年连续推出了四套“芝麻兔”表情包，每次上线都好评如潮。

今年春节前夕，第五套“芝麻兔”表情包又新鲜出炉了。“芝麻兔”新春红包篇——过年红包停不下来“芝麻兔的日常——让软萌芝麻占领你的心”“芝麻兔和松鼠鼠——又香软又可口哟”“芝麻兔英文版——芝麻讲的英文好像怪怪的”……各种造型萌态可掬的表情兔，迅速成了佳节里朋友圈的必玩杀器。

据悉，目前上线的五套“芝麻兔”表情包，累计下载量已将近500万次，使用发送量达6000万次。张可欣还在微博里不时上传她新创作的“芝麻”主题漫画。她说，只要还有一位网友喜欢，她就要把“芝麻兔”一直画下去。

首席记者 王蔚

“滴滴”取消打车软件加价功能

本报讯（记者 张欣平）记者从交通委了解到，按照先前主管部门约谈时“滴滴”公司做出的承诺，从昨天起“滴滴出行”没有加价功能的打车软件已经上线。用户只要重新启动手机或重新下载软件，都将获得无巡游出租汽车加价功能的滴滴打车软件。对于安卓系统的手机

用户，则要重新下载安装软件方能获得更新的APP。

交通主管部门表示，根据《上海市出租汽车管理条例》相关规定，无论出租汽车驾驶员采用什么方式承接业务，如超过计价器显示金额收取相关费用，根据乘客的投诉，查实后均可按照多收费予以处罚。

暴饮暴食“节日病”小患者增多

本报讯（记者 徐驰）春节已近尾声，上海儿童医学中心多了不少患“节日病”的小患者。这些孩子除了呼吸道疾病导致咳嗽、高烧，还有的则是由于节日里饮食不规律，引发了各类消化道疾病。对此，有医生提醒，孩童肠胃功能较弱，胡吃海喝容易导致消化不良。

记者了解到，这几天来，儿童医学中心门诊每天都有不少家长带着孩子前来就诊，门诊大厅内人山人海。有些孩子因为外出游玩时，增减

衣物不当，着凉后引发咳嗽、感冒。还有不少孩子因在春节里饮食不规律，发生胃肠方面的疾病。有家长介绍，春节期间孩子吃了不少例如炸鸡翅、春卷之类的油炸类食物，导致消化不良、腹泻等症状。

医生提醒，家长“宝贝”小孩天经地义，但节假日里尽量不要人为打乱孩子的作息和饮食规律，切忌暴饮暴食，应荤素搭配。此外，不要去人多的地方，防止疾病交叉感染。



书香伴新春

鸡年新春长假里，许多市民选择与书相伴，沪上一些书店、图书馆里人气十足。读上几本好书，选购自己喜爱的书籍，这也成了爱书人悠闲过大年的一种文化时尚。图为福州路上海书城，春节前来购书的人络绎不绝 杨建正 摄影报道

“防霾食谱”清肺？橄榄油炒菜致癌？

1月“科学”流言榜揭穿网红“吃法”真伪

“防霾食谱”你吃了吗，鸡蛋越“黄”越营养，橄榄油炒菜会致癌……各式稀奇古怪有关“吃”的说法在这个冬季都相当网红。北京市科协、全国晚报科技编辑记者学会、上海科技传播学会等日前发布的1月“科学”流言榜，帮你揭穿那些听上去很红的“吃法”有多不靠谱。

“防霾食谱”能有效清肺？

雾霾弥漫，各种“清肺食谱”流传甚广：“罗汉果是PM2.5克星”，“银耳莲子羹润肺抗病毒”，“鸭血和猪血清肺效果最好”……

真相：北京营养源研究所测评部主任岳宏表示，“食物防霾”的说法不科学，饮食不能完全清除雾霾的危害。“食从口入，经过消化道，在小肠吸收。而雾霾微细颗粒是从鼻子进去，进入呼吸道，这是两条完全不重合的途径。所以想通过某种食物清除呼吸进来的微尘，抗击雾霾并不科学。”

PM2.5微细颗粒物进入肺泡之

后，会引起人体的氧化应激水平和炎症反应水平升高。因此，可以适当多摄入一些有利于降低炎症反应和增强免疫力的营养成分，减轻雾霾所带来的不良影响。

橄榄油炒菜会致癌？

橄榄油不能用来炒菜，会产生致癌物，事实果真如此吗？

真相：橄榄油能不能炒菜不能一概而论，根据其压榨的等级可分为，初榨橄榄油和精炼橄榄油。有人说橄榄油不能炒菜，理论依据是橄榄油当中以单不饱和脂肪酸——油酸占绝对优势，分子式当中有一个“不饱和键”，加热后很不稳定，容易产生反式脂肪，从而危害健康。

实际上油脂的大家族中，按照

脂肪酸饱和程度分类，总体可以分为3类：饱和脂肪酸，单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸。脂肪酸饱和程度越高，越怕热，越容易氧化。

而橄榄油当中脂肪酸主要为，只有一个“不饱和键”的单不饱和脂肪酸，而我们经常炒菜用的精炼大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油等，属于多不饱和脂肪酸，含有两个“不饱和键”的亚油酸最为丰富。所以如果是精炼橄榄油，按脂肪酸的稳定性来说，实际上比大豆油等更稳定一些，没有那么娇气，可以用来炒菜。

未精炼的初榨橄榄油由于没有经过精炼的工序，含有原果中的营养素和植物化学物质，对身体有更多的有益成分，但同时也因为含有游离脂肪酸及多酚、叶绿素等植物

化学物质这些不稳定成分，不适合高温和长时间加热，虽不至于产生明显的有害成分，但加热会破坏初榨橄榄油中的营养素和抗氧化成分。所以初榨橄榄油更适合用来凉拌或低温烹饪，而精炼橄榄油则可以放心用来炒菜。

鸡蛋黄越“黄”越营养？

市民喜欢挑选土鸡蛋，因为土鸡蛋的蛋黄越黄。在他们看来，鸡蛋越黄越有营养。

真相：鸡蛋里的黄色是由于类胡萝卜素导致的，比如最常见的叶黄素。叶黄素是植物成分，鸡本身无法合成，只能从饲料或饮水中获取，著名的“三黄鸡”的黄色就来自于此。在鸡开始生蛋之前，黄色物质主

要沉积在嘴、鸡爪、皮和脂肪。当鸡开始生蛋的时候，黄色物质逐步向卵巢转移。蛋黄的成分是从外部一层一层覆盖上去的，所以有时候会出现内外颜色不一致的情况。

但鸡蛋黄不黄跟鸡蛋营养关系不大，鸡蛋的主要营养成分是蛋白质、脂肪、卵磷脂和维生素、矿物质等，叶黄素虽然属于营养物质，但它在蔬菜中十分丰富，所以鸡蛋颜色的差异对营养价值的影响可以忽略不计。

在相同饲养方式下，不同品种的鸡蛋在营养上差异并不大。蛋黄颜色深，除了卖得贵以外，既没有营养的优势，又不能识别散养土鸡蛋，还存在色素滥用的可能。

本报记者 马亚宁