

# 有一种“年味”叫灌香肠，你闻到了吗

长沙市民排队灌香肠，有店铺一天能卖一两百公斤 提醒：要控制腌制食品食用量



12月17日，长沙一手工香肠店外挂满了顾客的加工香肠。

俗话说，“无腊味，无年味”。寒冬腊月，又到了家家户户灌香肠、熏腊肉的时节。家家户户开始挂起“肉帘”，一根根杆子横着，晾晒着灌好的香肠，过年的氛围感一下就拉满了。

12月16日，离蛇年春节只有40多天，记者走访长沙多家肉铺和腊味店发现，市民们已早早开始准备香肠和腊肉等腊味年货。今年灌香肠原材料和加工费价格如何？现在灌香肠的生意怎么样？热度持续到什么时候？对此，记者展开了调查。

■文/图/视频 三湘都市报全媒体见习记者 仝若楠 通讯员 陈子忻



扫码看视频

## 猪肉价格适中，香肠售价平稳

12月16日中午，上碧湘街菜市场肉铺前人头涌动，洋溢着热闹的气息。相邻的几家专营腊味的店铺里挂满了各式各样的熏肉、熏鱼和风干好的腊肠，散发着诱人的香气，吸引着顾客驻足挑选。“这些都是风干好的成品，甜口的广式香肠78元一公斤，麻辣口味的做特价，58元一公斤，外地的可以帮发快递。”市场内一家腊味摊主介绍。

12月16日傍晚，荷花池生鲜市场的摊主们也忙得不亦乐乎，一边熟练地切割着肉块，一边吆喝，“44元一公斤，现灌的广式口味香肠”。该摊主透露，现在正是市民集中灌香肠的时候。市场外唐人神肉铺店招牌下方也正挂着上十串正在风干的香肠，“在我们这里购买新鲜猪肉后可以直接现场灌制，加上手工费一共是45.6元/公斤”。

“麻辣、五香和原味三种口味都是90元一公斤，要什么口味？”荷花池市场内一家湘西土腊味摊主正询问停留的顾客，他表示，已风干好的香肠价格要比现灌香肠相对更贵，但节省了风干时间，可以随买随享。

12月17日上午，开福区四方坪农贸市场的如意坊传统手工香肠店，老板张先生正在麻利地灌肠、分段和打结，旁边灌肠机嗡嗡作响。“我们家改良后的本土风味腊肠口味有麻辣、广式、黑胡椒等近十种，不仅有成品肠，还可以帮顾客进行现场加工。”老板热情地介绍。其中，带肉加工每公斤加工费在16元到24元不等，各类成品香肠价格每公斤在44.2元到117.6元不等，同时记者对比发现，该价格和去年一致。

靖港火焙鱼腊味坊摊主告诉记者，今年腊肉香肠价格和去年差不多，没有大幅上涨也没有下降。市民吴女士也回忆表示，每年买香肠的价格都差不多。

## 有店铺一天能卖一两百公斤 冬至后将迎来灌香肠高峰

张先生告诉记者，接近年末，香肠的销量逐渐递增，“今天一大早就有了十几份订单，最近忙起来的时候一天能卖一两百公斤，有时候到后半夜才能

关机器”。

“冬至后到年前七八天的时间里，大家都在准备年货，这期间是现灌香肠的高峰，而到了年关时间紧迫，顾客主要是买成品肠，用于过年串门送礼。”张先生还表示，由于香肠需要低温腌制，因此销量与天气紧密相关，“天冷的时候出货快，销量也高，特别是现场加工香肠的顾客变多，早上时常需要排队”。

在上述香肠店门外，记者碰到了前来取香肠的市民吴女士。“我买了六斤麻辣的，因为自己做比较麻烦，快年末了比较忙，所以我们家都是直接买加工好的香肠。”

走访中，不少摊主表示现在正是灌香肠熏腊肉的时候，“如果要自己灌制，现在不早了，只要家里有灯就可以提前准备风干。”靖港火焙鱼腊味坊摊主坦言，“对商家来讲是需要提前准备的，等到接近近年来买熏肉香肠的人更多，到时候都做不过来，忙的时候都没有时间切块。”

## 要控制腌制食品食用量

据张先生介绍，香肠灌制需要用新鲜肉制品，食品安全问题很重要，因此整个制作过程都是透明化的，“顾客带着自己挑选好的肉即可，我们会进行加工、晾晒，很多顾客会看着我们做完了当场带走”。

此外，张先生还表示，店内的调味均是免费的，可根据顾客的不同口味要求调制，“例如不想吃得太咸就可以少加盐，肥瘦比例也可以按个人喜好调整”。

香肠和熏肉又是“下饭神菜”，值得注意的是，它们在带来美味的同时，也隐藏着潜在的健康风险。

由于腌制食品通常是以盐腌、烟熏等方式加工，再放于通风处风干制成。因此，腌制食品不宜多吃，有研究表明，经常吃腌菜会增加患食管癌、直肠癌、胃癌等的风险。咸鱼、腊肉、火腿等加工肉制品更是被世界卫生组织国际癌症研究机构认定为一类致癌物。

此外腌制类食品盐含量过高、油脂容易超标且营养成分流失较快，湖南疾病预防控制中心曾提醒少吃加工肉制品(腌腊肉制品)，以减少一日三餐的盐摄入量。

## 可停留240小时 适用60个口岸

中国过境免签政策全面放宽优化



扫码看视频

三湘都市报12月17

日讯 12月17日，国家移民管理局发布公告，即日起全面放宽优化过境免签政策，将过境免签外国人在境内停留时间由原72小时和144小时均

延长为240小时，同时新增21个口岸为过境免签人员出境口岸，并进一步扩大停留活动区域。记者了解到，消息公布后，携程、去哪儿等多个平台，海外用户搜索中国相关目的地热度增加。

## 延长停留时间至240小时 新增21个适用口岸

记者了解到，本次政策优化后，过境免签外国人在境内停留时间由原72小时和144小时均延长为240小时，新增山西太原武宿国际机场口岸，安徽合肥新桥、黄山屯溪国际机场口岸，福建福州长乐、泉州晋江、南平武夷山国际机场口岸，湖南张家界荷花国际机场口岸，海南海口美兰、三亚凤凰国际机场口岸等21个过境免签人员入出境口岸，由原有的39个增加至60个。

这些口岸包含了黄山、武夷山、张家界、三亚等旅游目的地，从下飞机到进景区，游客可无缝衔接。符合条件的俄罗斯、巴西、英国、美国、加拿大等54国人员，从中国过境前往第三国(地区)，可从24个省(区、市)60个对外开放口岸中任一口岸免签来华，并在规定区域停留活动不超过240小时。

中国过境免签政策公布半小时后，携程海外平台欧洲站点、美洲站点、亚太站点的中国相关目的地搜索热度环比分别增长85%、163%、116%。尤其，法国、加拿大、俄罗斯搜索热度增幅排名前三位。

“免签时间的延长，将推动外籍旅客从‘一省(市)游’进阶为‘两省(市)游’，一次入境，多重体验，感受更加丰富多彩的中国文化。”携程集团副总裁秦静表示。

## 每4个外籍旅客中 就有1个是来过中国的老朋友

今年以来，随着免签“朋友圈”不断扩容，入境游增长迅猛。携程平台数据显示，截至目前，中国入境游增长率同比2023年上涨超过1倍，54个免签国入境游增长率超过大盘，同比2023年上涨189%。其中，意大利、西班牙、俄罗斯、冰岛、新加坡成为54个免签国中入境游增速排名TOP 5的国家。同时，每4个外籍旅客中就有1个是来过中国的老朋友。

入境游基础设施完善，外国游客来中国旅游更加便利。记者了解到，截至目前，中国跨境航班恢复率已经达到2019年同期的80%左右，其中欧洲位数恢复率(座位数)已经达到96%。此外，高铁也颇受外国游客欢迎，去哪儿平台上，美国、韩国、俄罗斯、越南、马来西亚的旅客高铁票预订量排名最高，金华、南京、苏州跻身热门目的地TOP10。

■文/视频 全媒体见习记者 罗艾敏

提醒