

年味“腊”么浓！“减盐”版腊肉成新宠

马年春节尚有两月，长沙各大超市、农贸市场腊味年货却扎堆上市，多款腊味礼盒也卖得俏



长沙学宫街，市民正在挑选腊肉。

超市门口的烟熏腊肉标价70元/公斤。

消费新观察



扫码看视频

大雪过后冬意浓，湖南各地进入了香喷喷的腌腊时节。12月14日，距离马年春节尚有两月，记者走访发现，长沙各大生鲜超市、农贸市场已提前备货，腊味年货陆续扎堆上市，灌香肠的生意逐渐火爆。不少超市推出了“减盐”版腊肉，颇受嘴馋又养生的年轻人青睐。

■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 全若楠

腊肠40元至100元/公斤，同比基本持平

12月14日，长沙学宫街，一烟酒超市门前堆满了腊货。只见黝黑油亮的烟熏大鱼被成串吊起，鱼身纹理在光线下泛着焦香的光泽，旁边垂着熏得金黄的腊鸭，红篮里码着肥瘦相间的烟熏腊肉。

“我们这是自家的米糠烟熏腊肉，售价70元/公斤。”店主表示，立冬过后，吃腊肉的人多了，卖腊肉的商铺也越来越多，都把自家的腊货拿出来吸引顾客。

不远处，另一家肉铺前人头攒动，鲜猪肉的货架上也整齐地挂着腊肠，“有原味的、麻辣味的和五香味的，每公斤均为50元。”老板说。

旁边“猪司令鲜肉铺”的湖南风味麻辣腊肠相对便宜，为40元/公斤，店主坦言，“近期猪肉价格比较平稳，腊肠价格不涨也不跌，可能春节前会有小幅上涨。”

记者注意到，有些肉铺的老板正在现灌腊肠，并用牙签在扎孔，忙得不亦乐乎。“这个是客人预订的2.5公斤原味腊肠，一共是100元，里面只放了白糖、胡椒粉、盐和酒。”学宫街一土猪肉店老板告诉记者，成品腊肠和熏肉均为70元/公斤，腊牛肉稍贵，每公斤为200元。

荷花池菜市场附近的“笑笑家乡里土猪肉”门店外，一名老爷爷正在仔细挑腊货，店主热情地介绍说：“腊鱼、腊鸡、腊鸭、腊排骨、猪耳朵都卖得不错，我们不用明火熏制，全部是用米糠、稻谷的谷壳盖住，然后慢慢熏一个月。”店主告诉记者，熏肉78元/公斤，腊排骨则为130元/公斤，纯肉的甜味腊肠100元/公斤。

记者梳理发现，菜市场附近的风干腊肠价格基本在40元至100元/公斤，熏土猪肉大多在70元至100元/公斤，腊排骨基本超百元每公斤，腊牛肉则近200元/公斤。好几家老板和顾客都说，目前腊货价格整体较为平稳，暂未出现波动。

腊味礼盒畅销，包装融入湖南特色

各大超市也集中上市多种腊味产品。例如，盒马鲜生开设“腌腊季”专区，川式五花腊肉、湘西后腿腊肉、腊排骨、火腿块等各类腊味一应俱全。盒马鲜生、麦德龙、沃尔玛等超市纷纷上新了腊肉礼盒，满足了家常食用和礼赠等多元需求。盒马每份1.6公斤重的年味腊肉礼盒中，包含了老腊肉、川味香肠和樟茶鸭，麦德龙的广式腊味礼盒让消费者一次可尝到广式节节肠、凤凰蛋、腊肠和腊肉等四种腊味。

在线上电商平台上，多款湖南腊味礼盒热销走俏。其中，“桥头河农家土特产”店铺推出的湖南土特产礼盒，内含招牌后腿肉、麻辣香肠、腊鸭腿、柴火腊香干、梅干菜及萝卜干，售价刚过百元，销量已超2000份。另有店铺创新包装，将张家界腊肉装入苗族花纹特色编织篮，也已售出超300份，兼具风味与地域特色。

上新：“减盐”版腊肉受青睐

值得注意的是，越来越多商家开始推出减盐等更健康的腊味产品。

盒马超市内一款美缀美精五花老腊肉标有控盐、控温和控湿，详情页解释称盐分相比同品牌城口五花腊肉300克减少了30%。

消费者孙女士告诉记者，从湘西来长沙同住的父母依旧有着买腊肉、灌腊肠、吃熏鱼的习惯，“腊肠吃起来香，我希望他们在享受美味的同时，也能吃得更健康些。”

商家介绍，盐能脱水抑菌、抑制微生物繁殖，也就是说，盐量不足杀菌防腐能力可能不够，腊肉香肠容易长霉、变质、有异味，扛不住常温存放，潮湿环境更易坏。“如果是自己制作淡盐版的腊肉，要避免放在过于潮湿的环境中；已做好的腊货要尽快放冰箱冷藏，1周内吃完，冷冻可以存放1至2个月，若有异味、发黏的直接丢掉。”

电竞签约、国潮狂欢、湘菜出圈
湖南旅博会“玩”出文旅融合新生态



扫码看视频

三湘都市报12月14日

讯 14日，为期三天的2025湖南文化旅游产业博览会暨首届“12·12”文旅消费购物节落下帷幕。记者了解到，本届展会多个特色主题展区汇聚了来自全省14个市州及部分省外重点地区的参展机构与企业，总计超过300家，不仅呈现了一场文旅融合的视听盛宴，更以实实在在的数据与成果，彰显出湖南文旅产业的蓬勃活力与消费潜力。

各市州馆以创意叙事吸引观众

走进展场，各市州馆纷纷以创意叙事吸引观众。衡阳馆围绕主题“周末不忙，来趟衡阳”，巧妙以“六个时辰”为线索，通过沙画表盘舞台与透明冰屏等，将时间流转化为可沉浸游览的空间动线。馆内既有南岳牌手表、古汉养生精等经典产品，也涵盖大庙文创、牛角印章等深受年轻人喜爱的潮玩好物，覆盖全年龄段游客需求。

怀化馆则弥漫着非遗匠心与药香。靖州茯苓炮制技艺传承人石利珍带来的茯苓香牌、手串等“香药同源”产品，融合合香技艺与中药材疗愈功能，引人驻足。沅洲石雕、黔阳竹艺、雕花蜜饯等非遗技艺的现场展示，让观众亲手触摸到传统工艺的温度。

从数字低空展区的科技翱翔，到国潮动漫展区的次元狂欢；从健康湘菜大赛对传统美味的创新诠释，到文旅新装备展区的智能出行场景，展会八大主题展区全面呈现了“文旅+”的多元融合。大会期间还举办了全省旅游商品大赛，吸引超1200件商品参赛，创历史新高，一批兼具湖湘特色与市场潜力的新品脱颖而出，为产业升级注入创意活水。

展会期间，线上线下通过各种方式观展和参与互动的观众突破500万人次，全网相关话题总曝光量超4000万，展会影响力与辐射面实现跨越式增长。

“文旅+”撬动湖南文旅新业态

湖南“文旅+”有多少种可能？展会期间，十余场主题活动促成大量产业对话与合作。开幕式签约的“长沙县一红鲤文化”电竞文旅融合项目，标志着湖南电竞生态建设进入实质阶段；各类推介会、发展大会搭建起资源对接平台，后续合作潜力可观。

“健康湘菜厨艺大赛”“国潮动漫嘉年华”“数字低空体验”等活动成为吸引年轻客群与家庭观众的“流量引擎”，相关展区持续人气高涨。这不仅普及了文旅新业态，也显著提升了“湖南旅博会”与“12·12文旅消费节”的品牌影响力。

惠民举措亦落到实处。官方发放的50万元文旅消费券有效拉动现场消费；线上线下联动的“这湘有礼”电商消费节，通过网红主播与本土达人带货，实现销售爆发，切实起到促消费、扩内需的作用。

据初步统计，展会期间线上线下参与观众突破500万人次，全网相关话题总曝光量超4000万，各项数据均实现跨越式增长，彰显出湖南文旅市场的强大吸引力与发展动能。

■文/视频 全媒体记者 罗艾敏