

# 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  
NEW!!!



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。

盒马超市内一款美菱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,创历史规模,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—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