

# 年味提前开启，长沙年夜饭大包厢紧俏

## 1月下旬把握“捡漏”机会 建议：以书面形式确认菜品明细与分量



### A股新年首个交易日迎“开门红” 沪指重回4000点 超七成湘股飘红



扫码看视频

三湘都市报1月5日讯2026年A股开盘首日高开高走，迎来“开门红”，上证指数时隔34个交易日重回4000点。截至收盘，沪指涨1.38%报4023点，深成指涨2.24%，创业板指涨2.85%，北证50指数涨1.8%。

在湘股方面，有超七成湘股上涨，其中商业航天、智能医疗、芯片概念等板块表现活跃。

#### A股脑机接口、存储芯片掀起涨停潮

今日，沪深京三市成交额2.57万亿元，较上日放量5015亿元，三市超4100只个股上涨。板块题材上，脑机接口、创保险、医疗器械、存储芯片等板块涨幅居前；海南自贸区、免税店、旅游及酒店、钢铁等板块跌幅居前。

其中，脑机接口概念掀起涨停潮。截至收盘，该板块上涨超13%，倍益康30%涨停；博拓生物、道氏技术、三博脑科、爱朋医疗、狄耐克、谱尼测试、美好医疗、伟思医疗等股20%涨停；海格通信、国际医学、岩山科技和普利特等股10%涨停。

消息面上，据新华社，美国企业家埃隆·马斯克2025年12月31日在社交媒体上表示，其脑机接口公司“神经连接”将于2026年开始对脑机接口设备进行“大规模生产”，并转向“更加精简和几乎完全自动化的外科手术流程”。

方正证券信融投顾团队的刘明鑫认为，上述事件印证了脑机接口技术预计将在2026年迈向商业化，并从医疗刚需向AI应用、机器人等多领域渗透。脑机接口作为“十五五”规划明确布局的未来产业，国内政策也在持续加码。

此外，存储芯片领域也有多股涨停，恒烁股份、云汉芯城、普冉股份、西测测试等股20%涨停。雷科防务、兆易创新、柏诚股份、立昂微等股10%涨停。

商业航天板块也表现活跃，谱尼测试、当虹科技、华曙高科等股20%涨停，城建发展、海格通信等股10%涨停。

#### 超七成湘股飘红 商业航天、智能医疗等领域多点开花

今日，盘面上有超七成湘股飘红。商业航天领域板块表现亮眼，截至收盘，华曙高科20%涨停，飞沃科技和航天环宇均涨超10%，蓝思科技涨超5%。

智能医疗领域湘股同样走强，可孚医疗上涨11.1%，大康维嘉和南新制药涨超6%。大湖股份和古汉医药分别上涨5.25%和5%。

此外，贵金属方面，湖南白银10%涨停，湖南黄金上涨了3%；芯片概念中宇晶股份、旗滨集团涨超5%；旅游概念的电广传媒等湘股也涨超5%。

值得注意的是，1月4日晚，电广传媒发布《关于参股公司首次公开发行股票并在香港联合交易所上市的公告》，公司参股公司卧安机器人(深圳)股份有限公司于2025年12月30日在香港联合交易所主板上市，预计对公司2025年度归母净利润的影响金额约为5200万元。

刘明鑫分析，去年12月以来市场先抑后扬，上证指数罕见走出“十二连阳”。假期期间港股市场与人民币汇率走强表现有助于提振投资者信心，A股市场或将延续结构性行情，“关注盈利修复逻辑下，具备业绩兑现能力的科技龙头及‘十五五’规划重点产业分支”。

■文/视频 全媒体记者 仝若楠



长沙餐饮市场掀起年夜饭预订热潮。

元旦假期的热情余温尚未褪去，马年春节的脚步已悄然临近。作为春节重头戏的年夜饭，在长沙餐饮市场掀起预订热潮。1月5日，记者走访发现，长沙多家餐饮门店早已竖起“年夜饭火热预订”的显眼招牌，大包厢紧俏抢手，特色菜品与灵活消费模式备受青睐，长沙的年味在烟火气中愈发浓郁。

■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 龙思言

#### 走访 部分家庭早早锁位，包厢预订火热

在玉树林泊富店，进门处的预订广告牌格外吸睛。工作人员介绍，年夜饭预订已启动多日，目前12—14位的大包厢仅余1席，“大包厢资源有限，不少家庭怕错过好位置，早早就来锁定。”门店针对不同用餐人数推出4款套餐，价格从1688元至2688元不等，黄焖黄金甲、全家福等经典菜品成为各套餐标配，其中2688元套餐预订量最高，10人以下小家庭则更青睐1688元的A、B套餐。

宴长沙运达汇店则走出差异化路线，由顾客自由点菜。“口味不同的家庭需求多样，自由点菜能让每个人都吃得满意。”该店工作人员表示，门店特意推出一年仅售一次的年夜饭限定菜品鲍鱼全家福，“如果顾客有其他想吃的不在菜单上的菜品也可提前沟通，我们会进行准备。”记者了解到，目前该店12—16人位大包厢已全部订满，晚餐时段8—10人包厢也所剩无几，仅中午时段还有少量包厢可捡漏。

位于开福区的湘春酒家预订热度同样不减。工作人员直言：“目前仅余1个10—12位的午餐时段包厢，再晚预订就只能选择大厅了。”虽然大厅餐位相隔较近，但工作人员笑着补充：“热闹的氛围反而更有过年的感觉，全家围坐话团圆，烟火气十足。”

#### 建议 做好规划、理性消费，让年夜饭吃得舒心

值得一提的是，在年夜饭预订的菜品方面，记者了解到传统年味与健康创新兼具成为主流。除了黄焖黄金甲、全家福等经典硬菜，鲍鱼、甲鱼、土鸡等优质食材频繁亮相菜单，冬笋炒腊肉、腊洋鸭等湖南特色腊味也仍是年夜饭餐桌上的常客。一位不愿具名的餐饮店负责人告诉记者，今年年夜饭菜品特意兼顾老少口味，减少重油重盐，在保留湘菜风味的同时融入健康理念，让团圆饭吃得美味又舒心。

针对火爆的预订市场，有业内人士给出消费建议：预订时需明确菜品明细与分量，避免“图文不符”，同时问清是否存在服务费、包厢费等隐性消费，所有约定最好以书面形式确认。对于尚未预订的消费者，可关注中午时段或大厅席位，部分餐厅还会在1月下旬释放取消订单的空位，不妨把握“捡漏”机会。此外，交定金时建议不超过总金额的30%，并留存好收据与沟通记录，以便维权。

距离马年春节还有月余，长沙年夜饭市场的热度仍在攀升。无论是追求固定套餐的省心便捷，还是偏爱自由点菜的个性化体验，市民都需抓紧时间规划，理性消费、提前沟通，让马年年夜饭吃得舒心、吃得放心，在团圆时光中开启马年的美好篇章。