旅游业傍上“舌尖经济”，高端美食团贵三倍仍热卖

湖南拟推美食之旅，报价约涨两成

哪里有需求，哪里就有市场，或许这句话是对当下旅游行业最生动的描述。近日，《舌尖上的中国2》播出后，全国都兴起了“跟着舌尖去旅行”热潮，旅游业自然不甘于后，随即开始抢食“舌尖经济”。

5月13日，记者调查发现，包括携程网在内的旅游网站和旅行社推出高达上百条的“舌尖之旅”，虽然大部分美食行程为小吃类型，与常规团价格相差无几，但也有个别线路价格较高，甚至高达常规团的3倍之多，但依然颇受市民热捧。

■三湘华声全媒体记者 潘海涛 实习生 钟雅洁 通讯员 吴榕菁

《舌尖上的中国2》热播，引发各地对美食之旅的追捧。(资料图片)

【网上热销】

高端美食团报价3倍

“舌尖2”居高不下的关注度让旅行社看到了商机。记者了解到，部分旅游网站和旅行社已经迅速行动，推出近百条的“舌尖美食之旅”，有些常规的旅游线路甚至专门改道《舌尖2》拍摄地吃美食。

美食诱人，那么舌尖之旅价格几何呢？记者从携程等网站了解到，“舌尖之旅”既有山东煎饼、枣泥拉糕、臊子面等平民美食，也有高大上的葱烧海参。

价格也分为平民价到高端价不等，比如“成都+乐山+峨眉山+青城山4日私家团”，带游客品味《舌尖2》中的麻辣香肠、烟熏腊肉、乐山嫩豆花，起价2892元，价格较之于常规线路并无明显上涨。

除了常规产品，高端美食团也成为舌尖之旅的重要组成部分。

比如，某旅游网站一条“济南+潍坊+泰山+曲阜6日团队游”的“臻品游”系列产品，起价6880元，是常规产品3倍，但即便是价格偏高，依然热卖，高端美食团一度供不应求。

【本土跟进】

湖南拟推地方美食游线

沿海省份旅行社特别是旅游网站在美食团方面已经做得风起云涌，但湖南旅游市场依然较为沉寂。记者近日致电长沙多家旅行社了解到，各家旅行社暂时均未推出诸如“舌尖2”之类的专门美食线路产品。

市场供不应求，为何本土旅行社迟迟不跟进？长沙国旅总经理马昕表示，旅行社一个旅游线路的设计，需要涵盖吃、住、行、游、购、娱六要素，每一项都要达到批量化、标准化，“舌尖2”展示的美食多处于交通落后的深山老林，接待能力极其有限，除此之外，各个美食地点也不集中，所以要形成常规旅游线路有一定难度。

较之于马昕的谨慎，湖南宝中旅游、湖南旅游百事通均对推出美食旅游团表现出不小的兴趣。湖南宝中旅游总经理卢相东告诉记者，目前宝中旅游正在常规线路的基础上，加入地方地道美食元素，价格涨幅也视增加美食类型而定，如果是小吃类型则比常规团贵不了多少，如果是地方大餐，则线路报价将至少上涨两成。

提醒

谨防促销噱头

吃、住、行、游、购、娱是旅游六大要素，吃，仅是其中之一，记者了解到，目前国内旅游线路一般餐标为每人20元上下，餐饮在旅游费用中比例相当有限。针对当下高端美食团动辄数千元的价格，价格是常规线路数倍，其性价比是否名副其实？

湖南旅游百事总经理陈文嵩认为，旅行机构专门推出的美食团比常规团贵一些在情理之中，但面对价格奇高产品，也不排除以“美食团”作为促销噱头的可能，建议喜欢美食的游客报团前最好货比三家，避免错报了“高端团”引起纠纷。

旅游达人“默默”则坦言，纪录片里那些诱人的美食很多都是地方小吃，比如煎饼、煲仔饭等，售价并不高。如果想尝尝鲜，其实不必非要参加所谓的“美食团”，不妨自己边旅游边寻觅，更能体会其中的乐趣。

更多游乐资讯
欢迎扫一扫

舌尖上的湖南等你来

为什么《舌尖上的中国》能红遍中国？因为食物绝不仅仅是盘中餐，她更是时间的陈酿、土地的呼唤和情怀的表达。这一次，舌尖上的旅行，我们将视线投向湖湘大地，不仅因为湖南人天生就是美食家，而且在道道湘菜里有故土汁味和快意人生，从某种意义上来说，吃遍了湘菜就读懂了湖南。

■三湘华声全媒体记者 潘海涛 实习生 钟雅洁

毛氏红烧肉

【湘江流域】品类繁多，冲不淡的鲜辣湘味

代表城市：长沙、衡阳、湘潭

著名代表菜：腊味合蒸、走油豆豉扣肉、麻辣仔鸡

当地名店：长沙火宫殿(毛氏红烧肉、油炸臭豆腐)，衡阳林隐酒楼(水煮鱼、炸素柴把鸭)，韶山毛家饭店(毛氏红烧肉、毛家臭豆腐)等

当地景点：岳麓山、橘子洲头，衡山、石鼓书院，韶山、彭德怀故居等

湘江流域口味，就像湘江河道一样，制作精细，用料广泛，口味多变，品种繁多。在制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。煨、炖讲究微火烹调，煨则味透汁浓，炖则汤清如镜；腊味制法包括烟熏、卤制、叉烧，著名的湖南腊肉系烟熏制品，既可作冷盘，又可热炒，或用优质原汤蒸；炒则突出鲜、嫩、香、辣，市井皆知。

【洞庭湖区】湖鲜家禽，享不尽的清波甘甜

代表城市：常德、益阳、岳阳

著名代表菜：洞庭金龟、网油叉烧洞庭鳜鱼、冰糖湘莲

当地名店：常德金龙玉凤(钵子菜、鳜鱼炖鱼腐)，益阳溜溜家菜馆(霸王肘子、踏青土鲶鱼)，岳阳力力鱼馆(平锅桂花鱼、臭鳜鱼)等

当地景点：桃花源、瓶壶山，沅江、茶马古道，岳阳楼、洞庭湖等

岳阳臭鳜鱼

湖南，洞庭湖之南。傍着一湖洞庭水，湖南人有享之不尽的水嫩河鲜。洞庭湖区的菜，以烹制河鲜、家禽见长，多用炖、烧、腊的制法，其特点是芡大油厚，咸辣香软。炖菜常用火锅上桌，民间则用蒸钵置泥炉上炖煮，俗称蒸钵炉子。当地有“不愿进朝当驸马，只要蒸钵炉子咕咕嘎”的民谣，充分说明炖菜广为人民喜爱。

怀化芷江鸭

【湘西山区】山肴腊味，忘不了的时间味道

代表城市：张家界、湘西州、怀化

著名代表菜：红烧寒菌、湘西腊肉、炒血鸭

当地名店：张家界乌龙山寨(干锅芭毛鼠、干锅野猪)，吉首湘里人家(试刀鸭脖、咸蛋黄炒霉豆渣)，怀化家家湘菜馆(芷江葱把鸭、红油鸭掌)等

当地景点：张家界森林公园、天门山，乾州古城、矮寨大桥，洪江古商城、黔阳古城等。

湘西菜与其地域及民族风情关系紧密，当地擅长制作山珍野味、烟熏腊肉和各种腌肉，口味侧重咸香酸辣，常以柴炭作燃料，有浓厚的山乡风味。如果将脚步踏向张家界则不能不说说这里的三下锅，此外，土家族木楼的火塘里就会飘出阵阵菌香。说到怀化，除了腊味佳肴，这里的芷江血粑鸭也是不容错过的美味。