一口透鲜，激活长沙新消费

湖南日报全媒体记者 彭可心 通讯员 谭宇乔

经济视野 湖南消费新场景观察

走在长沙街头巷尾，拎着新鲜零食购物袋的人几乎迎面就能撞见。夜宵招牌上，明厨玻璃上，“新鲜”两个字写得一个比一个大。消费者们为这一口“鲜”买单、排队，不少外地游客拖着行李箱专程来打卡。

从短保零食到鲜活夜宵，“鲜”正在从口味描述变成消费理由。它催生了怎样的新趋势？“新鲜经济”这门生意如何行稳致远？

一袋零食，一桌夜宵，都在为“鲜”买单

11月23日傍晚，金粒门长沙国金街店内人头攒动。几名中学生蹲坐在店门口，脚边摞着七八个鼓鼓的包装袋。

“一共买了800多元，全班都爱吃。”一名学生一边清点袋里的鸭翅、魔芋丝、泡芙和现调饮品，一边热情地向记者推荐“心头好”。

门店店员早已习惯这般热闹景象。这里的消费主力是年轻人：大学生结伴到店选购，情侣逛街顺手带一份，不少结束行程的外地游客，也把这里作为离开长沙前的最后一站。

相距不过几百米，同样售卖新鲜零食的几多全门店人来人往，几乎看不到空手出来的顾客。

分析新鲜零食走红的原因，“新鲜”就是藏在谜面上的答案。此前，华创证券的调研数据显示，金粒门的门店内，保质期1到5天的短保产品占SKU的46.1%，贡献了六成以上的销售额。

消费者愿意买单，品牌自然加速扩张。

从公开数据看，新鲜零食门店在2026年进入集中铺开阶段：金粒门从2026年7月的30家门店增至10月超50家，并走出湖南进入多个省份；几多全从2026年2月的69家门店增至10月的261家。

夜幕落下，滨河路上，“刘瓦屋·鲜活夜宵”的招牌亮得惹眼，门店停车场已早早停满。

一踏进店里，海鲜池活水循环，罗氏虾弓背窜游，大闸蟹举钳缓爬，鲜活劲儿一眼看得见。一旁的透明厨房里，炭火翻涌热浪，烤架上肉串滋滋冒油，师傅手中夹子起落不停，焦香顺着风口弥漫大堂。

“店里肉串每天采买鲜肉现穿，蔬菜也是一样。”烧烤主管蒋恒宇说话干脆，伸手拿起几串大片牛肉，“像这种爆款单品一天能卖一两千串。”

今年7月，这个从衡阳走出来的烧烤品牌，正式把摊子摆到了长沙。这边夜宵“江湖高手”云集、同类品牌扎堆，蒋恒宇心里透亮：“同行这么多，我们只能在‘鲜’上再下功夫，才能留住客人。”

不少食客，正是奔着这一口鲜活而来。“这里食材是真的新鲜。”长沙市民廖先生成了这里的常客，隔三岔五就约上朋友过来。“一到周五、周末，排队是常态，经常要等个把小时咧。”

一群人，一片工厂，托住“鲜”的底盘

眼下，“鲜”正在湖南街头巷尾密集出现。

新鲜零食赛道不再只有金粒门、几多全这类本土选手，外来品牌也纷纷瞄准长沙市场。

来自河南的清山森落脚五一广场，主打鲜卤、短保酱货与现制零食；来自山东的薛记炒货也加码短保鲜食，在传统炒货之外，推出现烤、鲜装品类，凭借明档现制、现场试吃的形式吸引客流。

在长沙新消费研究院院长张丹丹看来，这股“鲜消费”热潮，是产业、从业者、消费市场多方合力的结果。





▲11月23日，金粒门长沙国金街店内，游客在选购新鲜零食。

◀11月23日，“刘瓦屋·鲜活夜宵”店内，食客围桌小聚，满满烟火气。 湖南日报全媒体记者 王珏 摄

首先，湖南产业底盘扎实，短保商品有了可达的冷链半径。

“短保生意的核心是时间。”张丹丹说，全国休闲食品产值有三分之一出自湖南，本地工厂在冷链覆盖范围内高度集中，为短保鲜食铺就了根基。几多全门店负责人曾对外介绍，货品依托浏阳大型生产基地，24小时冷链直达华南区域。

其次，本土食品产业具备持续迭代的创新能力。

湖南食品从业者率先捕捉到短保鲜食的风口。2021年，金粒门从炒货赛道转向新鲜零食；几多全由黑色经典孵化，后者拥有2000余家加盟店的运营经验，成熟的培训、督导、品控体系可以直接复用；绝味布局鲜食，依托的也是多年卤味连锁沉淀的供应链能力。

最后，长沙独特的消费土壤，为新品牌提供生长空间。

“长沙旺盛的夜间消费传统、稳定的消费力，叠加网红城市持续汇聚的青年客流，催生了对现制、新鲜、看得见的烟火消费的需求。”张丹丹说，现场感、烟火气不只是本地消费者的偏好，也契合全国游客的消费期待，让长沙成为新消费品牌天然的试验场。

稳定、可复制，守住“鲜”的标准

究竟什么才是真正的“鲜”？

当“新鲜”成为争相打出的招牌，各家对现制、短保、鲜活的界定却各不相同。消费者看见的是明厨、活水鱼池，看不见的是上游生产、仓储、配送里的时间差。从一句抓人眼球的营销热词，变成一套公认、可落地的行业标尺，是“新鲜经济”行稳致远必须跨过的一关。

短保商品自带时间枷锁，损耗是绕不开的现实考题。

不少品牌靠着客流红利撑起溢价，但能不能把“新鲜”的成本消化在精细化运营里，考验着每一位从业者。扩张的诱惑同样近在眼前，市场提速拓店的同时，“鲜”的标准很容易在流转环节上打折扣。

赛道升温，规范的力量也在同步生长。

张丹丹介绍，越来越多品牌开始主动搭建数字化订货系统，根据门店实时销量动态配货，减少盲目备货带来的浪费。也有不少企业把溯源体系落到实处，生产批次、冷链温度、原料来源全程留痕，把看不见的供应链摊开给消费者看。监管层面也在持续跟进，针对现制食品、短保鲜食的查验、抽检不断细化，为新业态划定底线。

风口之下，模仿门头、复刻明档不难，难的是守住统一的“鲜”的标准。当市场告别野蛮生长，大浪淘沙之后，能够留下来的玩家，必然是把“新鲜”从一句口号，变成稳定、可复制标准的从业者。

湘经评

『看得见』与『看不见』的辩证法

周月桂

一波又一波消费潮起潮落，不少网红门店来去匆匆，一批主打“新鲜”的品牌独辟蹊径，在线下持续聚拢人气，消费的温度在这里可感可触。

这不是简单的为“鲜”买单。大家买的不仅是一口风味、一份烟火氛围感，更是一份确定性的信任。明厨亮灶、活鲜自选、短保陈列，把品质证据直接摆在消费者眼前，弥合信息差，降低选择顾虑。“看得见”，是新消费场景里建立信任最直观的载体，也是实体商业区别于线上的天然优势。

这份优势珍贵，但也脆弱。可视化展示只是窗口，真正支撑生意长久的，是背后一套“看不见”的高成本运转体系：高频采购、冷链保供、损耗管控、后厨标准化等等。“看得见”的是门面，“看不见”的是底盘，一明一暗，让我们读懂新鲜消费。

用“看得见”建立初次信任，用“看不见”守住长期标准，把握好这份辩证，创新消费场景，守住供应链与品控底线，线下消费才能跳出“网红速生速朽”的循环，持续释放内生动力。

米其林首入湘，湘菜呼唤本土评价标尺

湖南日报全媒体记者 彭可心

11月25日，首版湖南省米其林指南餐厅榜单在长沙发布。该榜单覆盖3城，共收录61家餐厅，长沙共有34家餐厅上榜，衡阳16家，益阳11家。

这是米其林在中国中部发布的首份省级榜单。榜单之外，一个更本土的问题也随之浮出水面：湘菜，需不需要一套自己的评价标尺？

三城上榜，味道各不同

首版湖南省米其林指南餐厅榜单中，长沙诞生了4家米其林一星餐厅，分别是新长福（人民东路）、晴溪·庄园、十二味·宴长沙和潇邦1999。

米其林认为，新长福（人民东路）菜式选择丰富，既保留了传统的永州血鸭，也有辣炒海参等新派创作；晴溪·庄园设计融合唐宋建筑风格与山水庭院，菜品不单摆盘精致，烹调技巧亦十分扎实；十二味·宴长沙厨师以传统手法保留湘菜精髓，同时结合新意呈现别样风味；潇邦1999由本地厨师团队主理，与专职粤菜师傅合作，带来涵盖新派湘菜与粤菜的菜单。

衡阳共有16家餐厅上榜，它们以湘菜为主，土菜馆占比显著，集中体现了湘南乡土风味的厚实底色。首次上榜的必比登推介餐厅里有主打衡阳鱼粉的胖子鱼粉（白云路）和杨福桥鱼粉，以及采用传统工艺制作米粉的母记渣江米粉。

益阳依偎洞庭湖，享有资水与周边山丘的丰饶物产，菜系擅长水产，偏好蒸与炖，辣而不烈，自然融合湖区鲜味与山乡腊制、发酵风味。首版指南共推荐11家益阳的餐厅，有以竹笼蒸菜为特色的蒸三笼，也有由旧厂房改建而成的楚猪婆大宅院。

“湘菜远不只是辣，而是一种根植于地理、气候与湖南人生活方式的饮食文明。”米其林指南国际总监格温达·普勒内克（Gwendal Poullennec）表示，榜单的发布不仅是米其林指南对中国内地的一次新的探索，也是一次重新发现湘菜广度与多元的机会。

米其林入湘将带来什么

有人可能会问，一份外国榜单能给湖南带来什么？答案可能远不止是几家餐厅挂上的星星招牌。

首先，这是湘菜接轨国际标准的全新契机。

在福建，当“遇外滩”等餐厅摘星后，闽菜的国际知名度显著提升，推动了整个菜系的价值重估。

近年来，湖南以“减盐减油”为重点推动湘菜创新发展，而米其林五大标准中恰恰包含对口味融合、烹饪技巧与菜品稳定性的严格要求，这有助于推动湘菜在保持“咸香鲜辣酸”风味特色的同时，逐步优化出品细节，朝更健康、更有品质的方向发展。

其次，激活“文旅+消费”。“为了一家餐厅，开启一段旅行”，已成为“Z世代”的消费新常态。

据安永事务所数据，有57%的常旅客表示，如果一座城市有米其林星级餐厅，他们会愿意待更久时间；71%的受访者表示愿意因此增加消费。

对于正在打造“世界旅游目的地”的湖南来说，米其林的到来无异于如虎添翼。游客会对照米其林指南，专门跑到衡阳、益阳，去寻找那些隐藏在街头巷尾的小店。

再次，提升城市国际化能见度。

米其林榜单的发布，相当于湖南向全球发放了一张全英文版的美食地图。这不仅能吸引高端国际游客，更能极大地提升长沙、衡阳、益阳等城市的国际商业形象。

湘菜是否需要自己的评价体系

米其林、黑珍珠之外，湘菜该不该有一套自己的评价体系？

近日，全球湘菜湘味“金辣椒”餐厅指南评选暨2026湘菜年度人物推荐专家座谈会在湖南日报社举行。会上表示，要推动启动“金辣椒”餐厅指南评选。

据介绍，“金辣椒”指南将构建“金辣椒、尖辣椒、红辣椒”三级IP体系：金辣椒为主榜，是国内湘菜综合品质最高认证；尖辣椒为副榜，挖掘市井、县域特色门店单项亮点；红辣椒面向海外湘菜馆做品质推荐，实现“国内夯基固本、全球辐射布局”。

湘菜是湖湘文化一张极具烟火气的名片，全国门店约11.9万家，门店数量与市场增速稳居八大菜系前列，境外湘菜馆遍布全球60多个国家和地区。然而，行业长期缺少一套真正属于湘菜特色的餐厅评价体系。

“我们愿把标准摆上桌面与大家一道打磨，把平台开放给所有愿为湘菜做事的人。”大湘菜报总编辑、总经理鲁红介绍，评选体系建设将跳出外来美食评价框架，面向海内外湘菜经营主体建立常态化、规范化、可溯源、动态化的本土评价规范。

“有了一个标准，大家就可以按照这个标准来努力。”湖南省食文化研究会会长李安鸣表示，湘菜已有深厚的产业积淀，评选可树立清晰的行业标准指引发展。

据悉，项目筹备小组将重点把握评分指标、评审制度、多元业态兼顾、文化表达四个关键点优化方案，履行相关报批备案手续，适时对外公开评选规则、有序推进评审筹备，并依托湖南日报、湖南国际传播中心全媒体矩阵，讲好指南背后的湘菜故事，助力湘菜产业高质量发展。

湘菜需要米其林 更需要自己的“金辣椒”

湖南日报全媒体评论员 周泽中

三湘时评

11月25日，2027湖南省米其林指南餐厅榜单发布：4家餐厅收获米其林一星，分别为新长福（人民东路）、晴溪·庄园、十二味·宴长沙和潇邦1999；另有22家入选指南餐厅，35家入选必比登推荐。首版榜单初亮相，既见精致表达，也见日常烟火。

从榜单结构看，一星餐厅和指南餐厅扎根湖湘饮食底色。在此基础上，又打破边界——或融合粤菜的精细技法，或借法餐的呈现形式，或加入高端海鲜、和牛等食材，把家常湘菜升级为精致餐饮。这层“高度”从湘菜味型与食材出发，如果你追求风味与氛围的极致，照着选准没错。

再看必比登推荐榜，则更广为人知。做地道蒸菜的蒸三笼，长沙老字号米粉刘百味，衡阳美食名片母记渣江米粉……粉面、小炒、夜宵一路铺开，这些店是本地老饕的最爱。星级与指南看高度，必比登看温度，“丰俭由君”成为鲜明印记。

也许有人会问：排在前列的餐厅人均单价那么高，真的需要吗？当然！如今，湘菜全产业链年产值已突破6000亿元，海外湘菜馆近2000家、覆盖60多个国家和地区，早已不是一个地方菜系。可规模大不等于品牌强，海外湘菜馆多、声音散，仍缺一个高识别度的国际评价入口。米其林首版湖南榜单的价值，正是把“湘菜”从零散餐厅和菜品印象整合起来，让世界看到湘菜独有的食材之鲜、技法之妙。

借此榜单，湖南可畅想自己能做什么。湘菜登上高端舞台，必须有特色和文化来背书。由此引出一个问题：米其林、黑珍珠之外，湘菜该不该有一套自己的评价体系？11月20日，全球湘菜湘味“金辣椒”餐厅指南评选暨2026湘菜年度人物推荐专家座谈会在湖南日报社举行，为构建湘菜本土评价体系建言。今后，可依托湖南日报、湖南国际传播中心全媒体矩阵，讲好指南背后的湘菜故事。不光是米其林，我们也可以拥有自己的品牌，让湘菜评价体系更加多元化、更贴近产业实际。

守住本位，方能传扬四海。菜系从无一成不变的技法，应时而动、因势而新，粤菜的精细、法餐的章法尽可拿来，利于健康的新标准也尽可立起。湘菜的品牌化之路，就落在传承与创新的辩证之道中。

湖南构建生态保护补偿新体系

水流、大气、林草湿荒分类补偿，谁保护谁受偿，谁损害谁赔偿

湖南日报11月25日讯（全媒体记者 郑旋）日前印发的《湖南省生态保护补偿实施方案》，明确“受益者补偿、保护者受偿、损害者赔偿、受害者受偿”原则，从生态环境要素、生态功能重要区域、激励措施三个方面，构建纵向支撑有力、横向协调联动的补偿体系。

水流补偿分纵向、横向两条线。纵向层面，对断面月度水质达标、总磷浓度达年度目标、最小下泄流量及生态流量达标的市州分档给予补偿。横向层面，14个市州每年各出资500万元构成资金池，由省级按空间、时间两个维度进行考核分配，出境水质较入境改善、或年度水质较上年改善的市州受偿，恶化的需出资。考核指标为高锰酸盐指数、氨氮、总磷，权重依次为30%、30%、40%。

大气补偿同样“纵向看达标、横向看改善”。空气质量达到一级或二级标准的市州分档补偿，首次达标提高补偿标准；全年未发生重污染天数的市州、年度空气质量达标的非重点城市也纳入补偿，符合多项条件的按就高原则执行、不重复补偿。横向以污染物浓度、重污染天数、优良天数为考核指标，其中污染物浓度选取细颗粒物、臭氧、二氧化氮，权重分别为70%、20%、10%。长沙、株洲、湘潭、衡阳、岳阳、常德、益阳、娄底8个重点城市另需“逐项交卷”，优良天数比率、细颗粒物年均浓度、重污染天数三项年度目标任务，每完成一项即可获补偿，每有一项未完成均需出资。

林草湿荒补偿以核定面积和保护成效为依据，森林、草原、湿地均通过项目法实施。横向则以生态系统服务价值总量为标尺，较上年增加的市州获补偿，减少的需出资，核算基础为国家认可并由全省统一发布的林地面积、森林覆盖率、森林蓄积量、草地面积、重要湿地面积、自然保护地面积等年度生态监测数据。

重点区域分类施策。重点生态功能区依据《湖南省国家重点生态功能区转移支付办法》，给予重点补助、引导性补助和禁止开发区域等补助，并按县域生态环境质量评估结果奖惩；国家公园、自然保护区、自然公园按相应评估技术规范（标准/指南）开展年度分类评估，成效显著的倾斜支持，保护不力的核减资金；长株潭生态绿心按既有规划范围实施补偿。

方案同步设立机制建设奖与机制创新奖，鼓励各地因地制宜探索市场化、多元化的补偿方式。