

躺着“泡脚”？懒人养生催热无水泡脚靴

用户评价褒贬不一，发热不均、难清洗遭消费者诟病



扫码看视频

冬至将至，市民居家御寒养生需求升温。当传统泡脚桶还在依赖加水、倒水时，无需加水、插电即热的无水泡脚靴正悄然占领年轻人的居家养生清单。这类产品通过电加热鞋套或桶身热敷脚部等方式达到“无水泡脚”的效果，支持坐、躺甚至行走时使用，被消费者形容为“移动温泉”。

不过，消费热潮下也暗藏隐忧。12月15日，记者调查发现，一些厂商跟风推出低价产品，存在发热不均、保温效果欠佳等问题；还有网友担忧，由于无法清洗，此类产品在受潮环境下可能存在安全隐患。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 仝若楠

可躺着“泡脚”，产品热销上万件

12月15日，记者在电商平台检索发现，无水泡脚产品主要为一体式的加热桶和分开式的加热靴，加热原理主要为通过石墨烯红外线发热。在定价上，这些产品大多在150元至350元之间，和能电动按摩的有水泡脚桶相当，部分产品则相当便宜，仅需几十元。

其中，淘宝“国货严选旗舰”频道一款售价约150元的无水泡脚靴已全网热销超1万件。在“真不二”店铺，售价312元的懒人暖脚靴已售出超8000件。其中一产品详情页显示，该产品通过插电或连接充电宝使用，还可调节至50℃、55℃和60℃三档温度。与传统有水泡脚桶相比，无需倒水、即穿即用，坐立都可使用，且是全脚包裹。

与传统泡脚桶放置草本药包的使用方式相近，无水泡脚靴也可搭配草本成分使用。据“真不二”客服介绍，鞋底的内胆中预先填充了海盐或草本，内胆可替换使用。在保暖范围上，部分款式的暖脚靴能完整包裹小腿及膝盖部位。

清洗麻烦、易漏电，消费者吐槽产品鸡肋

在社交媒体平台上，这款无水泡脚靴的用户评价褒贬不一。“我主要是看中了它无需倒水的便捷，而且支持躺卧使用，睡前用完后可随手放床边。”消费者飞飞（化名）说。

也有不少消费者针对产品使用中的各类问题提出投诉。

消费者王女士直言，产品无法在行走时



一消费者购买的无水泡脚靴需分别插电使用。图片来自网络

使用，活动范围受限，想躺在床上又发现线的长度不够，“由于需要接线使用，且一只鞋配一根，我为了同时使用，不得不找两个充电头”。还有消费者吐槽：“无水泡脚桶升温慢，温度不高，发热区域仅有鞋底一片，感觉不到被温暖包裹，脚跟脚尖甚至冰凉。”

清洗问题也是该产品的痛点。“盐婆婆客服”告诉记者，产品的外套可洗，但内芯不可水洗，建议热敷时保持脚干净，避免直接穿脏袜子，且全棉产品不宜频繁水洗，以免影响使用寿命。

有消费者认为，该产品设计略显鸡肋，“泡脚有时不仅是为了取暖，还需要清洁脚部，若内衬无法清洗，即便洗净双脚使用，长期也难免滋生异味，并且还多了洗脚工序，多此一举”。

业内人士：新品研发需同步补齐功能短板

有业内人士指出，冬季取暖产品种类愈发多元化，但部分新颖的产品在初上市时存在明显短板，中小品牌跟风入局导致准入门槛低，引发发热不均、升温慢等品质问题，部分产品防水绝缘工艺不足，还暗藏漏电安全隐患。“这些产品只专注其中一卖点，而其他设计未贴合实用需求，接线繁琐、内芯难清洗等痛点实际上也会影响体验，操作起来可能比倒水这一步骤更繁琐”。

该业内人士建议，消费者选购时应优先选择有品牌口碑、质量过硬且具备3C认证的产品，从源头规避安全与品质风险。对于企业而言，在关注到用户核心需求的同时，还应攻破产品痛点，同步提升消费体验，而非盲目跟风布局新品。

少油少盐不减味 长沙餐饮发力健康赛道



扫码看视频

日前，《关于支持湘菜创新发展的若干措施》正式印发，如何让湘菜好吃又健康成为从业者和消费者关注的“头等大事”。曾以重油重辣、鲜香够味出圈的长沙湘菜，如今正悄然进行一场“减油减盐”的“舌尖减法”升级。

12月15日，三湘都市报记者走访长沙多家餐饮门店发现，从高端湘菜馆到社区特色馆子，纷纷精准发力健康赛道，推出多款少油少盐的创新菜品，凭借兼顾风味与营养的特质收获高人气。

相关菜品畅销，有商家月售1800余份

“吃湘菜总担心油腻味重，不过这家的菜吃着清爽，不用担心身体有负担。”12月15日，在新长福国贸店内，市民陈先生一边用餐一边感慨。记者了解到，新长福的辣椒炒海参，通过精准调控油盐比例，保留了海参的Q弹与辣椒的鲜香。“这款菜品定价68元/位，全城每月销量在1800位左右。”新长福工作人员姜先生介绍：“98元/位的青椒紫苏拆烩鱼头汤，也是以减油减盐为制作标准，月售超400位。”此外，该店还推出了蒸冬笋丝、原汁高山萝卜丝等全新健康菜品。“很多顾客反馈口感舒适。”姜先生如是说。

不只高端湘菜馆积极转型，扎根社区、商圈的特色菜馆也紧跟健康潮流。在袁氏宝庆坊邵阳菜馆涂家冲店，刚端上桌的武冈卤菜香气四溢。店主袁先生介绍，菜品的酱料可按需个性化定制，全程少油少盐。“我们不想让健康与美味对立，所以在传统卤味基础上做了减法，没想到特别受欢迎”。

店内32元/份的减脂燕麦贝贝南瓜，是减脂人群的“心头好”。“减脂期全靠这道菜解馋。”正在用餐的长沙市民圆圆拿着勺子细细品尝，对这道健康甜品赞不绝口。

需求升温、政策加持

事实上，长沙餐饮市场掀起的减油减盐热潮，正是受到政策的引领与支撑。11月28日，湖南省人民政府办公厅印发《关于支持湘菜创新发展的若干措施》，以十条硬核举措为湘菜产业高质量发展赋能，其中明确提出构建湘菜文化传承与创新融合机制，系统梳理减盐减油技艺，通过编纂特色志书、支持非遗申报、推动“菜系文化+数字”融合等方式，助力湘菜健康化、品质化升级，还对相关文化典籍出版给予奖补，为商家创新提供了坚实保障。

艾媒咨询发布的《2025年中国餐饮行业发展状况及消费行为调查数据》也同步显示，在2025年中国消费者外出就餐时最看重的因素中，营养搭配稳定占比为43.77%，表明消费者对菜品的健康越来越关注。

从追求“味觉刺激”到崇尚“健康滋养”，长沙餐饮行业菜品减油减盐的创新转型，既是对消费需求升级的精准回应，也是湘菜产业不断突破创新的努力。有业内人士指出，随着政策引导与市场需求的发力，兼具文化底蕴与健康基因的新湘菜，或将持续引领湘菜消费新风尚。

■文/三湘都市报全媒体记者 龙思言 视频/袁红霞

经济信息 长沙银行成功发行80亿元二级资本债券

2025年11月27日至12月1日，长沙银行在银行间市场成功发行5+5年期二级资本债券80亿元，票面利率为2.36%。在时隔四年再度发行二级资本债券之际，长沙银行通过高效的统筹协调与前置营销，保障了本次发行的圆满成功。此举有效补充该行二级资本，拓宽了中长期资本补充渠道，为该行高质量发展提供支撑。

本次发行获得市场广泛关注与支持，投资人涵盖国有大行理财子公司、股份制银行理财子公司、城市商业银行、农村商业银行、基金公司、证券公司等多层次投资群体。全场认购倍数达2.4倍，充分体现投资者对长沙银行稳健经营策略与良好业绩表现的高度认可。

■江云