

可以放开吃了!小龙虾上市一月大降价

长沙批发商家直呼价格触底 餐饮店推小龙虾自助受欢迎



扫码看视频

“小龙虾现在真的是‘骨折价’了，个头又大，比一个月前刚上市便宜了一半。”4月20日，随着气温稳步攀升，长沙夜宵市场的“顶流”小龙虾迎来批量上市旺季，一位摊主如是感慨。

今年小龙虾提前登陆长沙市场，短短一个月时间，价格也大幅下降，部分餐饮门店顺势推出小龙虾自助。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 龙思言 通讯员 杨宸奕

长沙拟斥资1.89亿元收储湘江畔闲置18年地块 将迎来“重生”



扫码看视频

三湘都市报4月20日讯 湘江之畔，一块闲置近18年的核心地块终于迎来新转机。近日，长沙市自然资源和规划局发布2026年度长沙市（本级）第三批拟使用专项债券回收收购土地储备项目公示，天心区西文庙坪片区地韵、人韵地块——也就是市民熟知的华远华中心南地块，被正式纳入收储清单，拟斥资1.89亿元盘活这片“沉睡”的主城绝版地段。

曾计划投资超百亿元打造城市地标

公示信息显示，此次拟收储的地块坐落于天心区湘江大道与人民路东南角，总面积达55989.69平方米，土地使用权归属于长沙地韵投资、长沙人韵投资两家企业，拟收购总价18900万元，折合单价约225万元/亩。

据悉，这片地块的位置堪称“黄金地块”，地处湘江东岸核心，紧邻五一商圈，又处在西文庙坪历史文化街区范围内，一边是湘江的江景资源，一边是老长沙的烟火气息，周边配套成熟，区位优势得天独厚，却为何闲置长达18年？

回溯其开发历程，可以说是长沙主城旧改的“曲折样本”。2008年，华远地产收购原“金外滩项目”，将其更名为华远华中心，计划投资超百亿元打造城市地标。彼时，该地块尚未拆迁的毛地，拆迁难度与规划复杂度远超预期，为后续的搁置埋下伏笔。

2009年，地块正式启动拆迁工作，却接连遭遇文物勘探、拆迁纠纷、规划调整等多重阻碍，开发进程屡屡停滞。2018年，华远华中心北区顺利建成投用，成为湘江畔的标志性建筑群之一，但南区却始终卡在拆迁环节，未能同步推进，长期处于闲置状态，与周边成熟的城市界面形成鲜明反差，也成为长沙核心区多年来备受关注的“遗留地块”。

转机出现在2024年，华远地产启动轻资产转型，华远控股将重心转向酒店管理、物业管理和长租公寓经营管理等领域，无力再投入资金推进该地块的开发，这也让政府收储盘活成为可能。

后续开发将推动周边房价稳中微涨

尽管开发尚需时日，但此次地块收储的意义不容小觑。记者了解到，今年1月，湖南省人民政府已正式批复《长沙市太平街、西文庙坪历史文化街区保护规划（2025—2035年）》，明确了西文庙坪片区的保护与发展方向，而华远华中心南地块的收储，正是推进这一规划落地的关键一步。

“改造将进一步凸显核心区土地的稀缺性与投资价值，推动片区土地价值迎来新一轮重估。这片核心地块的盘活，将缓解主城核心区土地供需失衡的局面。对周边楼市而言，地块改造将形成明显的辐射带动效应，预计该地块后续开发将推动周边小区房价实现稳中微涨。此外，此次政府以专项债券收储闲置地块的做法，既缓解了原开发企业的资金压力，也为房地产市场健康发展提供了新思路。”业内人士指出。

■文/视频 全媒体记者 卜岚 通讯员 周彩艳

批发商家直呼价格触底 较一月前便宜一半有余

4月20日，记者来到马王堆海鲜水产市场，尽管天飘着小雨，消费者购买小龙虾的热情不减。在这里，小龙虾按个头大小被分为345钱、567钱等规格售卖。

“称了2.5公斤345钱的小龙虾，准备回去做个香辣虾尾，老板还送一袋火锅底料，这一大袋子才40元，够一家四口美美吃上一顿。”在市场内新兴水产店前，刚买完小虾的长沙市民赵女士向记者展示她刚购买的小龙虾。摊主介绍，345钱的小龙虾16元/公斤，567钱大小的适合做口味虾，30元/公斤。“上个月同期345钱的小虾卖36元/公斤，567钱的最低都要70元/公斤，现在的价格便宜了一半不止，感觉快要触底了。”

军哥水产摊摊主表示，今年的小龙虾价格“史无前例的低”，去年6月3—6钱的小龙虾20元/公斤，现在同规格的降到18元/公斤。

随后，记者了解到在马王堆海鲜水产市场，

3—6钱规格的小龙虾价格普遍在16元—18元/公斤不等，5—8钱小龙虾价格普遍为30元/公斤。

餐饮门店推自助 市民畅享“虾”福利

小龙虾价格腰斩，长沙部分餐饮门店推出自助。开福区“虾饱饱自助小龙虾”推出89元/位不限量畅吃，有油爆虾、蒜蓉虾、卤虾等多个口味。市民刘小姐说：“太划算了！两个人吃了三大盆，人均不到90元。”

位于星沙的吉虾高照小龙虾店推出89元一位单人自助小龙虾和生蚝畅吃，线上平台团购已售出900余单，不少消费者在评论区留下“吃虾战绩”：“一个人吃了五斤多，生蚝也吃了十几个。”“性价比超高，已经推荐给同事了。”

需要提醒的是，小龙虾属于中嘌呤食物，过敏人群、痛风患者、高尿酸血症患者尽量少吃。虾头易积聚重金属、病原菌和寄生虫，建议只吃虾尾，少吃“虾黄”。



早熟杨梅“抢鲜”上市，口感偏酸

爱吃的等一等，5月底优果将集中上市



扫码看视频

4月，长沙市民的“果篮子”迎来早熟杨梅。记者走访发现，目前在售杨梅多为来自云南与浙江的早熟品种，售价每公斤60至100元，口感整体偏酸。受雨水偏多影响，杨梅大量上市时间推迟，预计5月下旬后甜度更足、性价比更高。

4月20日，荟万家水果批发（天马小区店）货架上摆放着的新鲜杨梅紫黑透亮，果粒直径约4至5厘米，单盒300克售价17.8元。店员介绍，“这批杨梅均为云南产地直供，是刚上市的新品。”盒马鲜生（华创店）内，产自云南的杨梅单盒250克，售价约20元，数据显示，价格较3月底已下跌16%。

目前上市售卖杨梅的水果店整体数量偏少。马王堆电动车市场附近一家精品平价水果店坦言，“估计还要等半个月时间。”平价水果批发（湘熙水郡店）

则透露，今年雨水整体较多，杨梅大量上市时间或将推迟。

在外卖平台上，云南石屏与浙江东魁杨梅每公斤60元至100元，颇受消费者喜爱，长沙市天心区一家水果店月销超200份。

记者注意到，盒马鲜生在杨梅旁标注“早熟品种、口感偏酸”。外卖平台，也有水果商家标注“水分足微微酸”。上述平价水果批发（湘熙水郡店）老板解释，雨水多导致上市推迟、味道偏酸。4月份上市的杨梅还没到正常成熟期，果子小、甜度低、价格也贵。

浙江杨梅农户介绍，云南杨梅4月初便抢先上市，5月中旬进入大规模成熟期，口感更佳，价格回落。福建杨梅优果要到5月底集中上市。浙江产区杨梅成熟最晚，大量上市需等到6月。消费者想要买到价格亲民、品质上佳的杨梅，5月底、6月初是较佳时机。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 仝若楠