

麻辣烫已经贵到“吃不起”？

长沙品牌麻辣烫店价格引发热议，街头小吃高端化之路尚需时日

长沙晚报11月22日讯（全媒体记者 范宏欢）你有没有被一碗麻辣烫背刺过？随着天气逐渐变冷，越来越多人愿意来上一碗热腾腾的麻辣烫作为午餐或晚餐。然而这个印象中的平价餐食，如今却快让人“吃不起”了。近日，“#麻辣烫贵到40元都吃不饱”话题登上热搜，引起众多网友热议。

麻辣烫为什么越来越贵？长沙情况如何？对此，记者进行了探访。

吃一碗麻辣烫花了50多元

“前几天在万家丽商场负一楼吃了一顿麻辣烫，结账的时候竟然要50多元。谁能想到现在连麻辣烫都快吃不起了！”回忆起之前的消费经历，市民李女士不禁向记者吐槽。

麻辣烫起源于四川乐山，做法几经改良后，成为地域不限、男女老少咸宜的特色美食。如今，麻辣烫门店在长沙随处可见，不仅出现在路边摊，就连高端商场里也有连锁店。记者了解到，目前，长沙的麻辣烫种类大致分为两种，一种是传统的麻辣烫，以称重方式计费为主，荤素同价；另一种则是串串香麻辣烫，依照签子的数量和价格来计费。

21日，记者先后走访了位于长沙城区的几家主流麻辣烫连锁品牌。不同商圈的麻辣烫人均消费价格不等，多在20元至80元之间。此外，哪怕是同一品牌，所处商圈不同，或者加盟商不同，也存在一定程度上的价格差异。

在位于万家丽广场的超级泰·泰式麻辣烫店，记者分别点了热狗肠(1根)、香菜(3根)、兰花干(1片)、培根(1片)、芽白(2片)、海带结(1个)、方便面(1片)，共计26.48元。5个小时后，记者又来到凯德壹中心负一楼的一家连锁品牌麻辣烫店，与上一家麻辣烫店所点的菜品几乎相同，最后服务员称重后结账的价格是18.5元。

在外卖平台上，记者随机点进一家名为张三·益阳麻辣烫的外卖店铺，海带(1串)1.66元、油条(1串)2.66元、鹌鹑蛋(1串)3.2元、鱼子福袋(1个)4.2元……即便是刨除因平台抽成的溢价，每一种都超过日常菜价不少。

麻辣烫门槛越来越高

“现在走进一家麻辣烫店，随便拿几片蔬菜几个丸子就30多元了，稍微想吃饱点就40元了，我有朋友一碗麻辣烫吃了78元，结账都分不清去的是杨国福还是海底捞。”在社交媒体上，对麻辣烫的吐槽不少。有网友晒出自己在某连锁品牌麻辣烫店里的照片，碗里全是生菜、娃娃菜、海带、茼蒿等蔬菜类，一片肉没有，花了28元。有热心网友算了一笔账，如果自己去超市买半成品材料再来个火锅底料，麻辣烫店里的价格可以吃两三顿。

今年26岁的刘积橙是长沙人，她认为现在吃麻辣烫的门槛有点高。“以前读高中的时候，经常会和同学到学校附近的麻辣烫店‘撮一顿’，那时候一碗麻辣烫的价格不高，也没有现在称重一说，10元左右就能吃饱。”不过，最近两年她发现，工作餐如果选择吃一碗麻辣烫，往往需要25~30元。

令人感到惊讶的是，就在消费者吐槽“吃不起”的同时，麻辣烫老板们也在叫苦“卖不起”。一位加盟长沙某连锁麻辣烫店的餐饮老板表示：“前后投入30多万元，也有过生意好的时候，但是顶不住开销如流水，回本遥遥无期，还不如摆摊！”有业内人士表示，连锁门店价格上涨是一种很正常的现象，尤其是最近两年，蔬菜价格上涨以及以丸子为主的预制菜品成本高，推动了麻辣烫价格的上涨。此外，有一些加盟的品牌店还需要一笔加盟费，这也推高了麻辣烫的价格。



↑长沙一家商场负一楼的某麻辣烫店菜品丰富，荤素同价，称重计价，2.88元/50克。除署名外均为长沙晚报全媒体记者 范宏欢 摄



↑市民李女士在长沙某品牌麻辣烫店消费50多元的餐品。受访者供图

→在位于万家丽广场的某泰式麻辣烫店，盘中菜品一共花费26.48元。



街头小吃高端化尚需时日

作为中式快餐的一个重要子类别，麻辣烫以其口味独特和方便快捷颇受欢迎。得益于“高频、高性价比”的品类优势，近年来麻辣烫市场规模进一步扩大。

智研咨询数据显示，我国麻辣烫市场规模增长显著，2021年中国麻辣烫行业市场规模达1337亿元，较2020年增加了195亿元，同比增长17.08%，预计2025年中国麻辣烫行业市场规模将达到1973亿元。而为了让品牌在市场中崭露头角，各个

品牌也开始进行细分化布局，越来越多的麻辣烫门店从路边摊进入商场，走起了日式风、小清新风，产品也开始往高端上靠拢，豪华版麻辣烫应运而生，例如引进新西兰雪花和牛、谷饲鸭胸肉、日式鱼子福袋和手打虾滑等食材。

然而除了“贵”，模糊的标价、缺乏行业统一标准等问题，也成为消费者竞相吐槽的原因。“比如一个鱼子福袋，河东的这家店卖4元一个，河西的店可能就卖6元一个，但实际

上没有人能够说明它到底值多少钱。”一位消费者举例道。

曾几何时，提起麻辣烫，在很多人的印象里，就是路边摊或几块钱一碗的存在。然而，如今麻辣烫正从传统街头小吃转变为“高端化”和“品牌化”。但消费者并不糊涂，作为街头小吃的麻辣烫终究还是得走亲民路线，消费者才愿意买单。在目前的市场格局下，麻辣烫品牌要走高端化之路，可能还需要更长时间。

为预制湘菜“出湘”“出海”培养人才 湖南首个预制菜职校落户浏阳

长沙晚报11月22日讯（全媒体记者 颜开云 通讯员 宋攀）厨师不懂工业化，食品工程师不懂下厨，近年来火热的预制菜赛道面临着人才短缺的行业难题，如何破解？

宏达聪厨职业学校由湖南新聪厨食品有限公司与湖南宏达职业学校联合运营。前者作为湖南预制菜行业的头部企业，打造了梅菜扣肉、湘西外婆菜、小炒黄牛肉等数个超亿元爆款单品；后者则由湖南首位湘菜大师石荫祥创办，以“工学结合、厂校一体”的方式开展教学，主持制定了全国首个“预制菜烹制”专项职业能力培训标准和考核规范。

据介绍，宏达聪厨职业学校将深入探索产学研用一体化人才培养模式，专注预制湘菜产品应用与推广的技能型人才培养，以餐饮企业厨师、预制湘菜企业销售人员、农民工、复退军人、大专院校毕业

生等作为培训对象，预计年培训规模500人以上，将为预制湘菜“出湘”“出海”提供坚实的人才和技术支撑。

当天，新聪厨还与澳大利亚茵之窗国际事业联盟、澳大利亚昆士兰业商餐饮协会、湖南湘佳牧业股份有限公司等签订战略合作协议，将建设成为预制湘菜产品应用推广的人才培养基地，助力打造预制湘菜产业新高地。

“近年来，我们公司积极开拓海外市场，目前已在马来西亚、柬埔寨、越南、老挝、印度尼西亚、泰国、印度等国家有合作。”新聪厨董事长唐步聪说。预制菜产业，一头连着田间地头，一头连着百姓餐桌，是乡村振兴的重要抓手。近年来，浏阳市省级农业科技园紧盯“风口”、乘势而上，聚集预制菜企业42家，涌现出“新聪厨”“掌中勺”“菜帮主”等一批预制菜骨干企业，正在加快建设湖南省首个湘菜预制菜产业园。今年上半年，园区预制菜产业发展势头迅猛，产销量同比增长30%以上，产值突破60亿元，全年有望突破百亿元大关。

短剧游戏概念股持续走强 上市企业被“追着问”

长沙晚报11月22日讯（全媒体记者 舒元臻）A股三大指数22日走弱，短剧游戏概念股依旧强势，截至收盘时，多只短剧游戏概念股涨停。记者注意到，11月份以来短剧游戏概念股受到狂热追捧，多家上市企业被投资者“追问”相关业务。有券商分析认为，明年短剧市场或达500亿元以上的市场规模。

22日，短剧游戏概念股持续走强，欢瑞世纪午后涨停，中文在线股价一度创近8年来新高，海看股份股价创上市以来新高，天威视讯、思美传媒、引力传媒等涨停。细心的投资者不难发现，11月份以来短剧游戏概念股受到狂热追捧。截至22日收盘时，天威视讯本月已录得10个涨停，累计涨幅约150%；引力传媒录得5个涨停，此外中文在线、掌阅科技、遥望科技、欢瑞世纪均录得多个涨停。

不过需要注意的是，本月快手、抖音、微信发布微短剧规范治理公告，下架违规微短剧，处置违规发布、推广微短剧的账号。

随着短剧游戏概念的火爆，多家上市企业被投资者“追问”相关业务，上市企业也积极作出回应。如博瑞传播表示目前没有真人互动游戏项目，但在积极关注，思考有无与公司现有业务及产品切入的机会，成都文交所影视文化产权交易中心目前布局了五大交易品种方向，其中包含短剧版权交易；

丽尚国潮则称，公司无布局真人互动短剧、游戏领域的考虑，后续也无对北京逍遥剧场文化传播有限公司的投资计划；针对股票交易异常波动，海看股份公告表示，公司微短剧项目自2023年5月启动，目前尚处在投流试运营的起步阶段，暂未形成规模化收益，预计不会对近期生产经营产生重大影响，亦未开发真人互动类节目。

上市湘企方面，芒果超媒表示，芒果TV是视频平台中微短剧最早入局者之一，早在赛道萌芽阶段，就基于对市场的洞察和优质内容产品矩阵的构建，于2019年正式发布了“大芒计划”，并先后推出了《进击的皇后》《念念无明》等一系列出圈代表作。未来“大芒计划”将持续深耕和加码微短剧赛道，创新竖屏短剧、互动剧、超微短剧等表现形式，以新颖的视角和丰富的类型满足用户的差异化需求，同时，探索更加多元开放的商业模式，提升内容的商业能力，进一步形成规模效益。与此同时，中广天择称，公司业务一直以来以内容为基石，也在积极布局短剧业务，从剧本挑选和创作、版权购买和内容制作，都做了大量的筹备工作。记者注意到中广天择22日继续涨停。



我的少年梦 中国梦



中共长沙市委宣传部 长沙文明办 宣

设计 星辰在线(长沙文明网)