



10

星期五
2024年12月27日

13508257150

□主编:洪叶
□编辑:杨蕙菱
□美编:刘俊杉



香肠、腊肉等腊味是达城市民年夜饭里必不可少的传统菜肴。随着蛇年春节的临近,腊肉、腊肠、腊排骨、腊猪脚等一系列年味十足的腊味也迎来了销售旺季。那么,达城的传统腊味销售情况如何?近日,记者随机走访了达城部分腊味销售门店和超市。



琳琅满目的腊味。



市民挑选腊肉。

年味渐浓

达城腊味迎来销售旺季

记者在达城西外春兰路附近的一家腊味店看到,店铺内的展架上挂满了腊肉、腊香肠、腊排骨、腊猪脚、腊鸡、腊鸭等琳琅满目的腊味,各式各样抽了真空的腊味也被整齐摆放在柜台上,这些经过自然风干、通过传统工艺精心制成的腊味,吸引着过路市民的眼球。

正在挑选腊肉、香肠、猪肝和豆干等腊味的市民向女士告诉记者:“这些都是我为远嫁外省的姐姐准备的,把选好的腊味称重并抽真空后,再用礼盒装好寄快递给姐姐。”

“每年都会给姐姐寄一些家乡的腊味,愿这份独特的味道能跨越山水,让她在异乡也能感受到家乡的温暖和亲人的牵挂。”向女士称,到店里购买熏制好的腊味贵是贵了些,但毕竟不用自己动手制作,比较方便。

“腊香肠、腊肉、腊排骨、腊猪蹄是销售得最好的,这些也是我们店里的特色产品,腊肉和腊猪蹄每斤的零售价格为45—48元,腊排骨和腊香肠每斤的零售价格为48—55元。目前平均每天能销售700斤腊货,比去年要多200斤,销售额能达到3万元。”据该腊味店老板魏红介绍,他们有自己的加工熏制厂,而且他们销售的猪肉都是重庆城口的跑山猪,肉质好,为满足不同消费者的需求,还推出麻辣、五香、广味等口味的腊货,所以每年前来购买腊味的大部分都是老顾客。

“每年的12月初到第二年的1月底都是腊味的销售旺季。”魏红表示,他们从事腊味销售已有5年,一直都是和养殖场签订合同,所以每年销售的价格都是一样,不会因为猪价的变化而改变。

随后,记者来到春兰路附近的世纪隆超市看见,标注为自制香肠每斤的销售价格为26.9元,不少市民觉得挺便宜。销售人员称,这是他们自己熏制的香肠,品质上有保障,由于熏制的时间过长,导致香肠熏得有些干,所以才销售得这么便宜。

此外,在西外五一花园附近的华市集超市里,肥瘦相间的腊香肠,色泽金黄的腊肉也被摆到了显眼位置。腊排骨每斤促销价为25.8—35.9元,腊香肠促销价为35.9元一斤,腊肉促销价为19.9元一斤。

“传统烟熏腊香肠、腊肉,因其成色比较好,口味地道,深受顾客的喜爱,成为争相购买的产品。”据销售人员介绍,近段时间,前来挑选、购买腊味的市民络绎不绝。

除此之外,记者在市内中心广场沃尔玛超市看到,抽了真空的腊肉销售价格为39.9元一斤,其产地为湖南省长沙市,而香肠则分为散装和袋装两种,口味也分川味和广味两种。

“我们以万源的柏树枝和青冈树作为材料,以传统的熏制工艺熏制出来的腊肉,肉质紧实,油脂密度高,具有独特的熏香味和腊香味,吃起来回味无穷。”据市内张家湾路附近一家腊味店老板介绍,他们家的腊味除了真空包装和散装外,还有礼盒装。每逢过年前,不光是本地顾客购买,还发往省外,供不应求。

记者走访中看到,在达城不少腊味店铺里店员们正在紧锣密鼓地包装着礼盒,等待着将舌尖上的“年味”寄往全国各地。不少腊味店铺老板表示,他们通过线上和线下多渠道多方式联动销售,不断探索拓宽腊味销售市场,让全国各地朋友尽享达州腊味美食。

□记者 郝富成



工作人员将香肠抽真空。



琳琅满目的腊味。



抽了真空的香肠。



市民挑选腊肉。

了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注达州融媒APP。



达州融媒