



# 香肠腊肉飘香 今年价格走低

专家分析:原因在于四川省周边生猪供给充足,预计年底猪肉价格进入回升期



## 走访 | 肉铺挂满香肠腊肉 销量好但价上不去

香肠腊肉是四川人过年不可缺少的年货之一。“双眼井”作为成都有名的香肠腊肉一条街,从新开寺街一路走到正通顺街,三四百米的街道上就有十多家制作香肠腊肉的店铺。每个店铺的制作略有不同,麻辣味、川味、广味香肠,虽然称呼一样,但调料、肉馅肥瘦分配比例、晾晒方式均有差异。

“我们的香肠腊肉是烟熏风味,要把肉送到乡下用柏树枝、锯末、核桃壳和花生壳熏制。”在正通顺街开肉铺的李坤宏表示,香肠腊肉已经被预定不少了。虽然销量不错,但李坤宏却表示,价格上不去,香肠徘徊在25元到30元一斤,腊肉更是在33元到35元一斤游荡。随后,天府早报记者在其他多家肉铺得到了同样的回应。虽然不少肉铺都挂满香肠腊肉,销量

却低于前几年,价格更是过不了“35元一斤的门坎”。

在冻青树的几家肉铺,更是贴出香肠特价198一斤的促销。不过,在天府早报记者走访过程中,大部分店铺的香肠价格平均在25元左右。仅有几家品牌肉铺香肠35元一斤,腊肉41元一斤。“以往香肠加工费也是一笔可观的收入,现在加工费也便宜了。”冻青树一家肉铺的老板表示,今年加工费仅4元一斤,往年高峰期8元一斤。“肠衣加调料费总共4元一斤,刨出调料的成本费,加工费只有1元。”该老板说,如果是在店内买肉加工只要20一斤,价格比去年每斤低2块钱。而去年囤积的腊肉,更是难销。“去年每斤便宜近5元钱。”

## 老板 | 今年肉价偏低 实体店受网商冲击力大

囤货难销售,现货价格低。对于今年菜市场肉铺店的老板而言,香肠腊肉再也没有往日“独霸”市场的风光。不少肉铺老板告诉天府早报记者,今年香肠腊肉生意不好做,只能靠加工费略微挣点钱。

“往年到过年前买香肠腊肉的人多,今年价格便宜了,很多市民早早就来买好拿回家晾。”北大街一家肉铺老板廖洪峰说,往年价格一直持平,很多人到年关才来买成品。而今年猪肉价格降低,致使很多市民提前买好回家自己晾干。“自己拿回家晾干比买晾干的价格便宜5到10元。”廖洪峰表示,几乎每位老买主今年在买香肠上能节省三四十元,腊肉能节省一二十元。香肠是生猪肉加工制成,成本低,节省多。腊肉前期加工成本

高,所以节省的空间没有香肠大。看着屋内横梁上挂满的腊肉香肠,廖洪峰摇摇头说,凑合着卖吧,只要不赔钱就好。

除了生猪价格下跌造成香肠腊肉价格提不上去以外,互联网销售同样影响了成都售卖香肠腊肉的实体店。根据数据显示,今年天猫“双11”中,四川特色的香肠腊肉和调味品大受追捧,跻身天猫热卖榜前10位。越来越多人成为四川香肠腊肉的“忠实粉丝”,网上销量变高,注定影响实体经济。冻青树的王大爷用打特价的方式吸引买主。“别个做微商开淘宝,卖得热火朝天。”王大爷说,经常看到快递来收货,为了能够和其他店铺竞争生意,只能保本打特价198元一斤吸引客源。

## 今日民生调查

民生热线 86757777

天府早报见习记者 王亚楠

仲冬时节正式开启,成都大街小巷挂起了香肠、腊肉。很多市民也自己在菜市场买肉码料现装,带回家晾干。

天府早报记者走访了北大街综合市场、冻青树、天涯石农贸市场发现,每家肉铺的悬梁上都挂满了香肠、腊肉,广味的、川味的、烟熏的、麻辣的……去年香肠腊肉每斤价格一度突破50元大关,而今年香肠腊肉的价格走向如何?是跌是涨?



### 成都猪肉零售价

- 2016年2月达到了近四年最高价 **33.4元/公斤**
- 2017年8月, **26.9元/公斤**,比去年同月低 **4.5元/公斤**

今年腌制品价格比去年低,是因为今年上半年全国生猪供给较去年同期有所增长,生猪供应充足。”



### 老板头疼

#### “双眼井”香肠腊肉一条街

香肠 **25元-30元/斤**, 腊肉 **33元-35元/斤**

虽然很多肉铺都挂满香肠腊肉,销量却低于前几年,价格更是过不了“35元一斤的门坎”

#### 冻青树肉铺

贴出香肠特价 **19.8元/斤** 促销 大部分店铺的香肠价格平均在 **25元左右**

仅有几家品牌肉铺香肠 **35元/斤**, 腊肉 **41元/斤**



### 市民欢喜

几乎每位老买主今年在买香肠上能节省 **三四十元**, 腊肉能节省 **一二十元**。

“今年买10斤的香肠,比去年便宜了近100元,好划算”

## 市民 | 喜欢到市场现加工 可以根据口味放调料

“我在市场上看到香肠21元一斤,同事通过微商买的香肠35元一斤。”成都市民董琪表示,年底了周围很多朋友开始微信卖香肠腊肉,但价格与去年市场零售价格差不多。董琪本来也想节省时间,从朋友手中购买“年货”,可是,一次买菜期间,董琪看菜市场已经开始灌香肠腊肉,就随口询问了一句。没想到,却仅要21元一斤。

“好划算,比去年便宜近10块钱。”董琪说,每年过年前都要买风干好的,看今年价格低就买的加工的半成品,回家挂阳台上自己晾。董琪算了一下,今年买10斤的香肠,比去年便宜了近100元。由于现在香

肠还没有晾好,董琪前几天在微商买了两根回来煮。“味道差不多,就是省事方便。”董琪认为,如果是想要图方便送人,可以考虑在网上买。但自己家吃还是觉得菜市场加工的更好,毕竟可以依据自己的口味放调料比例。

作为老成都人,董琪家喜欢吃“最四川”的麻辣口味,而腊肉则喜欢吃双眼井一家老店铺制作的老腊肉。“花生壳、柏树熏的味道很正,不像网上买的,洗一洗味道就特别淡。”董琪建议,市民在购买的时候,尽量去市场上买,无论价格高低,最重要的还是肉质卫生安全,亲自看着制作才放心。

## 专家分析

### 今年腌制品受“量多”影响 预计年底会有回升期

“今年腌制品价格比去年低,是因为今年上半年全国生猪供给较去年同期有所增长,生猪供应充足。”国家统计局成都调查队消费调查处刘处长介绍,虽然今年受畜牧养殖污染防治工作力度不断加大,未达标规模养殖场被依法关停或外迁的影响,成都市畜牧业生产明显放缓。不过四川省周边生猪供给充足,高于往年,因此提前腌制的腊肉香肠价格较低。

“成都市猪肉价格在经历了2014、2015两年底价期后开

始震荡上行,零售均价于2016年2月达到了近四年最高价33.4元/公斤。”刘处长表示,价格上行后,今年1月份,猪肉价格开始持续下降,8月份零售价位26.9元/公斤,比去年同月低4.5元/公斤。“生猪供给足、价格低,致使今年腌制品价格上受影响。”刘处长说,虽然腌制品目前价格受影响,不过根据监测调查显示,省内周边生猪供给充足,近两月成都生猪生产指标却整体下降,预计年底猪肉价格会有一个明显回升期。