



把产业链做到极致,一根“鹅毛”都不放过 看一只卤鹅如何火了荣昌这座城

卤鹅店的师傅手上磨出了泡,扯铺盖面的老板扯得手抽筋,就连政府食堂也成为众多外地游客必打卡的目的地……今年“五一”假期,随着“卤鹅哥”的投喂,重庆市荣昌区受到游客的欢迎,旅游热度高得惊人,来自荣昌区委宣传部发布的数据显示,截至5月5日24:00,五一期间荣昌全区接待游客234.5万人次,同比增长168.2%,而荣昌夏布小镇以近90万人次的游客量成为全市景区的“人气王”;荣昌卤鹅销售量290150只,同比增长752.53%。

两个关键性决定 将泼天流量变成积极增量

如果说卤鹅哥的个人努力让大家注意到荣昌,那么荣昌能稳稳接住这波泼天的流量,还要归结于荣昌自己做了两个关键性的决定。

第一个决定是为了“宠粉”大胆打破规则。五一节前,荣昌区委书记高洪波就公开表示,今年“五一”假期,荣昌公交全免费,停车不收钱,腾空1.6万个停车位,就是欢迎大家来荣昌这座千年古城逛一逛。高书记甚至放话:交警不会来贴单,城管不会来掀摊。

同时,政府机关食堂向游客开放,“五一”假期荣昌区政府机关食堂总共接待游客约67000人次,日均接待约13400人次。另外,假期食堂大米使用了8040斤,蒸了1150盘米饭,猪肉、鸭肉、鹅肉等各种肉类用了2万余斤。

第二个决定,是抱团分享泼天的流量。有游客去荣昌打卡,出了荣昌高铁站,可以免费领矿泉水,志愿者会免费指路,额外还送一份旅游打卡攻略。然而翻开这份攻略并不简单,以为只是荣昌本地的景点攻略,其实隆昌、大足、泸州等地方的景点全都有。在这背后,是荣昌跟周围的城市一起互动,还开通到隆昌热门景点的直通车,免费接送。

重庆丰都的非遗阴天子也到荣昌夏布小镇巡游,越来越多的地方加入到了荣昌流量争夺战当中。

卤鹅销售太火爆 本地人“让”游客优先品尝

“卤鹅哥”带火荣昌卤鹅后,今年“五一”假期,卤鹅成为美食界的绝对“顶流”,销量一路飘红。荣昌卤鹅也顺势成为“味觉+文旅”的当红城市IP,在带动当地卤味产业链发展的同时,也为文旅消费市场注入新的活力。

根据荣昌区文旅委发布的数据,5月1日小长假第一天,荣昌线下卤鹅销售量达27514只,同比增长446%。线上渠道同样火爆,“荣e游”小程序标注100家卤鹅店,游客边逛边下单,真空卤鹅通过冷链发往全国。

5月3日下午,荣昌莲花广场的小罗卤鹅店前,游客队伍蜿蜒近百米,两家快递公司现场代买、打包,忙得不可开交。“从早上8点开始排队就没断过,商家补了三次货。”志愿者李女士说。

自“卤鹅哥”林江将荣昌卤鹅带火之后,荣昌街头每家卤鹅店都被围得水泄不通,日销量从200只暴涨至5000只;快递点堆满印着“荣昌卤鹅”的泡沫箱,快递小哥笑称“比双11还忙”。

什么能够代表一座城?一道美食,一个卡通形象,一栋奇特的建筑?更应是一群向往且能创造美好生活的人。近期,一系列热点事件成功提升了重庆城市形象,其中甲亢哥来渝、卤鹅哥出圈、登顶“消费第一城”、无人机灯光秀、密集举办马拉松等事件,城市IP带来的效应逐步在文化品牌塑造、城市软实力提升等方面不断得到印证和彰显。

本次系列报道将深入剖析这些事件背后的推动力量,探讨它们共同促进重庆文旅消费新发展的内在原因。

一家头部卤鹅店老板透露,单日接单3200份,砍鹅师傅手上全是血泡。“以前砍到晚上10点,现在凌晨2点还在剁,腱鞘炎都犯了,感觉手都不是自己的了!”卤鹅店的师傅举着缠满创可贴的手苦笑。

黄二姐卤鹅店主黄女士边切鹅肉边介绍:“假期首日销量翻番,微信订单暴增。”更让她惊喜的是,不少游客看到视频后专程来学手艺:“我们正在开展卤鹅制作培训,报名人数不少。”

在重庆中心城区,卤鹅香味弥漫街头。解放碑步行街的卤鹅专卖店店员小张称,假期首日补货三次,真空包装产品最受欢迎;洪崖洞景区内,主打“卤鹅套餐”的餐馆座无虚席。

在卤鹅热卖进入白热化的同时,荣昌当地人却说:“现在我们荣昌人都不吃卤鹅了,让给外地的朋友们品尝。”5月5日,在荣昌莲花广场,荣昌当地居民程大姐望岔卤鹅店前长长的队伍表示:“以前隔三差五下班后都会顺手来宰半只带回家,孩子喜欢啃鹅腿,老公把它当成下酒菜。”她笑着指向队伍中举着自拍杆的游客,“你看,东北口音、广东话、上海话都有,我们本地人只有把位置腾出来了说!”

这样的“退让”并非个案,当地餐饮协会抽样调查显示,荣昌本地居民绝大多数都选择减少卤鹅消费频次,“把美味留给游客”。

布局全产业链 连一根“鹅毛”都不放过

荣昌出圈爆火后,很多人说火就火在运气和服务上。殊不知,服务和流量只是锦上添花,一个城市能留客,实力才是关键。荣昌区相关负责人表示:“将再接再厉,进行全产业链布局,一根‘鹅毛’都不放过。”

这位负责人介绍,首先是政府出台《荣昌卤鹅产业高质量发展行动方案》,瞄准2026年10亿元产值目标,构建从养殖到销售的全产业链:上游建设200万只白鹅养殖基地,配套6万亩花椒、八角等卤料种植园,确保“鹅源纯净、卤料地道”;中游投资3亿元建设智能化中央厨房,引入真空锁鲜技术将保质期延长至15天,破解“现卤难储运”的痛点;下游搭建“直播+电商”矩阵,鼓励企业主、养殖户、非遗传承人走进直播间,用产业升级托住这泼天富贵。

同时政府迅速出台政策,给出明确指令。荣昌区委、区政府在五一前召开全区会议严控涨价、保障食品安全,区委书记喊话:“要接住流量就别涨价!”商家签署“明码标价承诺书”。并推出“4321”全产业链计划,“从白鹅养殖标准化到‘百城万店’布局,荣昌的目标很宏大。”这位负责人信心十足地向记者表示。

另外,荣昌还计划围绕“万物皆可‘卤鹅’化”的理念,穿、用、玩上都离不开“鹅”。该负责人介绍,过去,荣昌虽拥有国家级非遗技艺如陶器、夏布、折扇,但一直苦于没名气。以荣昌陶为例,上世纪90年代曾与宜兴紫砂齐名,但到上世纪90年代企业改制失败等原因,到1999年产量不足巅峰期的1/8,甚至被形容为“人参卖出萝卜价”。

有了教训后,荣昌很明白,只有通过“爆品思维”重构各种非遗产业链,才能有爆发的可能。靠“卤鹅”火之后,这次荣昌的野心不仅于流量,而是用卤鹅一颗子引爆产业链核聚变。政府连夜出台《荣昌卤鹅产业高

质量发展行动方案》,更绝的是“一根鹅毛都不浪费”打法:鹅肉做卤味、鹅毛加工羽毛球、鹅油开发美妆品,把非遗技艺变成可复制、可裂变的工业爆品,让更多的产品被看到。

这位负责人还介绍,在盘活方面也得跟上。对拖家带口的家庭,策划“卤鹅龙虾宴”“非遗技能大赛”等活动吸引眼球;对年轻人,不光把鹅拉进咖啡馆,还搞出“世界第一大卤鹅锅”“鹅王拍卖”“卤鹅音乐节”等;对爱跑步的中年人,将马拉松奖牌从“荣昌猪”改为“荣昌鹅”,彻底强化城市IP。

很多网红城市想不到,这一次自己竟输给了一只鹅。

决不止步于卤鹅 产业链做深做广才走得更远

其实,论旅游产业链、论资源,很多城市都比荣昌更发达。但为何偏偏火的是荣昌?表面上是网红运气,实际离不开的是一群人的默默努力集体托举。

一方面,是不放过任何“蚊子腿”。荣昌区委书记高洪波认为,荣昌以农业人口为主,工业力量还比较薄弱,不是重庆最富有的区县,更不是投资兴业的最佳选择。

怎样通过拉动消费来带动经济?高洪波说,如果每周有一万人出去吃顿饭,人均消费100元,一周下来就是100万元。而100万,放在其他大城市可能没什么,对于荣昌这样的小地方来说,已经是为拉动经济做出“巨大”贡献。所以,任何一个细节都不会放过。就像卤鹅哥坚持不懈地追着甲亢哥跑。

另一方面,荣昌也很明白,卤鹅等产业其实门槛并不高,在不缺美食的中国,想要不陷入同质化窘境,只有把产业链做深做广才能走得更远。所以它没有止步于卤鹅,而是马不停蹄地进行全产业链的布局。仅仅两天时间,羽毛球的生产基地带回了荣昌……

5月6日,荣昌区委、区政府发出“感谢信”:“五一”期间,因广大游客的到来、市民的参与,荣昌这座西部小城备受各方青睐和关注,焕发出前所未有的活力与光彩……荣昌的“火热出圈”,离不开游客朋友的热情奔赴。感谢你们跨越山海、热情奔赴,游万灵古镇、逛安陶小镇、登古佛山脉、感受夏布小镇的人间烟火、畅听人民广场的青春之歌、打卡区政府机关食堂的特色美食。感谢你们的支持信任、理解包容,将荣昌的故事讲给更多人听,让荣昌一点点收获关注,一次次刷新热度。

在“感谢信”末尾,荣昌再次向每一位关心、支持荣昌发展的朋友致以最诚挚的感谢!“千年荣昌欢迎您,来了就是一家人!”

新重庆-重庆晨报记者 杨新宇 实习生 陈宣兵 图片由荣昌区委宣传部提供



外地游客挤爆荣昌鹅店



荣昌夏布小镇夜市人流如潮



荣昌夏布小镇夜市鹅摊前挤满人流



游客挤满荣昌区政府机关食堂



荣昌鹅线上和线下销量一片火爆