

重庆市荣昌区：一只“鹅”带火一座城

■中国城市报记者 巩 静

“五一”假期，云南昆明游客沈先生被荣昌卤鹅吸引，前来重庆市荣昌区打卡。“喜欢重庆很久了，最近再一次被荣昌卤鹅‘圈粉’了。荣昌街头到处都是可以先试吃再购买的卤鹅，味道确实绝绝子。”沈先生说。

前不久，“卤鹅哥”林江爆红网络，带动“荣昌卤鹅”迅速出圈。面对空前热潮，荣昌没有耽于惊喜。古街商铺连夜亮起霓虹，非遗工坊推出卤鹅主题体验……从街头巷尾的烟火气到全产业链的加速布局，荣昌区抓住这一机遇，借“荣昌卤鹅”IP，将偶然爆红转化为文旅破圈的必然机遇，带动区域产业结构重塑、城市形象升华。

一只鹅带火一座城

荣昌的火爆出圈，源于一只卤鹅。

今年4月，重庆荣昌人林江，因五次跨城“投喂”外国网红“甲亢哥”受到关注，其投喂的“荣昌卤鹅”知名度也迅速提升，成了爆款美食，走红网络。

荣昌卤鹅是客家文化与巴蜀文化深度交融形成的非遗特色美食，距今已有300多年的历史。本地白鹅营养价值高、微量元素多、油脂少，造就了荣昌卤鹅肉质软而不烂、鲜香爽口的特点。2011年，“荣昌卤白鹅制作技艺”被命名为重庆市非物质文化遗产；2022年，荣昌白鹅成功注册地理标志商标。

林江走红后，荣昌迅速行动，区政府授予其“荣昌卤鹅首席推介官”和“荣昌美食全球推介使”头衔，奖励10万元并全额报销五城费用，实现个人IP与地方品牌的深度绑定。这种“流量接住、热度转化”的策略，获众多网友点赞。

“五一”假期，荣昌城区的商业街里，大大小小的卤鹅店门口，游客排起长龙等待购买卤鹅，一些老字号甚至贴出了“限购一只”的字样。

不止卤鹅，铺盖面、黄凉粉、猪油泡粩等都是游客争相打卡的荣昌特色美食。夏布小镇也因为卤鹅的爆火成为重庆“五一”假期顶流打卡地。

卤鹅师傅手上砍出了泡，铺盖面师傅扯出了表情包……“五一”假期，荣昌迎来了前所未有的旅游热潮。据荣昌文旅部门统计，“五一”期间，荣昌接待游客234.5万人

次，同比增长168.2%。夏布小镇接待游客89.11万人次，同比增长743.05%。此外，荣昌卤鹅的销量也大幅增长，达290150只，同比增长752.53%。

随着荣昌的爆火，重庆客流量也创新高。据重庆市文化和旅游数据中心初步测算，整个“五一”期间，全市共接待国内游客1858.31万人次，同比增长10.4%，国内游客花费151.71亿元，同比增长达16.3%。

实力宠粉 让“网红”变“长红”

对于这波流量，荣昌区委书记高洪波在4月16日的网络经济暨卤鹅产业发展金点子征集座谈会上明确提出：“荣昌要火爆，游客要来，停车免费。交警不是来贴罚单的，城管也不是来掀地摊的，交警是维护交通秩序的、为人民服务的，城管是维护城市环境的。”这番话不仅体现了荣昌的诚意，更给足了游客安全感。

“五一”期间，荣昌区宣布对游客开放政府机关食堂，主动延伸服务触角。5月1日，机关食堂正式面向游客开放，首餐便吸引了数千名游客前来体验。2日，“荣昌政府食堂米饭蒸了半吨多”冲上热搜话题第一，越来越多的游客慕名而来。

食堂内定价为3元、5元、8元、10元和18元套餐的菜品，让不少游客直呼“真香”。每次饭菜一端上来就秒空，餐盘、饭碗都不够用，游客可“一站式”品尝荣昌本土特色美食，既为游客提供了更多就餐

选择，开放包容的态度也再一次让荣昌火出圈，机关食堂也成为游客的打卡地。据统计，机关食堂在“五一”期间使用了8040斤大米和2万余斤各种肉类，接待了约6.7万人次游客。

“荣昌人民很热情，有很多免费的爱心车，师傅还会让我们品尝荣昌特色，有的车还会提供免费的矿泉水，想吃什么、想去哪里可以直接告诉师傅，师傅都会带我们去，体验感超棒。”沈先生说。

荣昌区城市管理综合行政执法支队支队长唐智华在接受中国城市报记者采访时介绍，荣昌增开了4条免费旅游专线，其中3条专线从荣昌北站直达古镇、景区，1条“卤鹅专线”串联当地特色美食地标，方便游客前往各大景点，且全部免费乘坐，延长公交运营时间，确保游客游玩后能顺利返程。

为解决游客住宿问题，荣昌在城市公园开辟出最多可搭建2000个帐篷的露营区域，配备直饮水机、淋浴间等设施，增加城市公园高杆照明灯，增加安保力量，提升游客安全感。

荣昌区文化旅游委副主任张志秀表示，为实现“流量”变“留量”，荣昌深挖卤鹅千年历史，将其与荣昌夏布、荣昌陶器等非遗元素融合，打造“千年荣昌”非遗品牌故事。并通过书籍、文创产品等多种载体，讲述卤鹅的起源、发展，以及与非遗技艺的不解之缘，塑造品牌形象。

荣昌出台《荣昌卤鹅产业高质量发展行动方案》，围绕原料、标准、品牌、市场、文旅、人才六大维度，推动传统卤鹅

“全链升级”，打造“中国·荣昌卤鹅美食地标城市”。同时，荣昌策划“卤鹅哥游巴蜀”主题线路，以“荣昌卤鹅哥”这一极具辨识度的IP形象为引领，联合川渝地区的知名景区，共同推出巴蜀旅游走廊等跨区域旅游产品。

宠完游客宠市民，5月8日、9日，荣昌区还邀请环卫工人和志愿者在机关食堂用餐。这一暖心举措，传递出城市对劳动者的尊重与关怀，更为荣昌的“长红”增添了一份人文温度。

构建服务型政府 实现百姓共富

一只卤鹅，激活千行百业。随着卤鹅产量的增长，白鹅屠宰量较去年同比增长10倍，活鹅缺口日均达2万羽，带动山东、湖北等地的养殖企业主动到荣昌考察，投资白鹅规模化养殖。同时，荣昌联动周边市、县扩容鹅养殖场，预计白鹅年出栏量增长200%，拉动辖区内鹅相关的育种、饲料、兽药、疫苗企业增长150%。

卤鹅养殖、屠宰、加工、销售等全链条用工量大幅增加，吸引1000多名群众参加培训，带动就业3000多人。其中，新增产业工人1500人、销售人员500人，打包环节用工1000多人。夏布小镇、人民路步行街等商圈新增临时摊位600余个，带动就业超过1200个，切实增加百姓收入。

产业链做极致，一根鹅毛都不放过。荣昌利用鹅毛、鹅绒等副产品深加工，大力发展羽毛球、羽绒服等新业态。目前，已来荣昌考察地企业达18家，成功引进了羽毛球加工、

羽毛球拍、羽毛球比赛运营企业各一家。

百业兴盛也为荣昌城市管理带来新挑战，如何平衡民生和城市管理的矛盾和冲突？唐智华表示：“做好平衡的关键是要实现从管理思维到服务意识的转变，交警和城管的核心职责是服务人民群众，维护城市秩序。”

地摊经济是在每个城市都存在的，它如同城市的毛细血管，虽不起眼，却承载着无数小人物的生计与梦想。在荣昌，地摊经济得到健康、有序发展。高洪波表示：“我们不驱赶外面摆摊的小贩，让老百姓赚钱。”

荣昌开拓出一些潮汐滩区，开设早市和夜市，规范治理，在这些指定的区域，摊贩们可以安心经营，不用担心被驱赶。政府还提供了照明、卫生等基础设施支持，让摊贩们能够更好地服务顾客。

在节假日开放所有公共市政停车场，并允许游客在路边临时停车，交警不再贴罚单，而是以提醒代替处罚。这种柔性管理既缓解了停车难题，又避免了因罚款引发的矛盾，而对屡教不改者仍保留执法手段。

荣昌爆火，不仅是卤鹅带给荣昌的一次偶然机遇，更是荣昌城市治理智慧和共富实践的结果。

“荣昌的柔性执法和服务型政府建设是城市治理的重要创新，为基层城市治理提供了新的理念，对实现百姓共富具有积极作用。未来，荣昌将继续深化柔性执法和服务型政府建设，提升城市治理的精细化、智能化水平，实现百姓共富的目标。”唐智华表示。



新疆吐鲁番： 大棚哈密瓜成熟上市

5月8日，主播在新疆维吾尔自治区吐鲁番市红石榴电商直播孵化基地推销哈密瓜。眼下，新疆吐鲁番市大棚哈密瓜陆续成熟上市。当地通过网络直播平台推介销售，让吐鲁番名优农产品走向全国。

人民图片