

琼海温泉鹅入选全国名特优新农产品名录
好吃但产量低、品质参差不齐、产业不成规模……

鹅鹅鹅

如何曲项向天歌？



琼海温泉鹅
(资料图)

在近日公布的2025年第三批全国名特优新农产品名录中，琼海温泉鹅成功入选，让琼海温泉鹅再次走进公众视野。临近春节，琼海嘉积、温泉、万石等地开设的温泉鹅肉店更加红火。然而，温泉鹅这道特色佳肴的产业化之路，也遇到“品质参差不齐，货源真假难辨”的尴尬局面。温泉鹅产业链该如何攀升？记者进行了探访。

□南国都市报记者 苏桂除

● 温泉鹅广受欢迎，产量却上不来

“服务员，来2斤温泉鹅。”1月5日中午，在琼海市嘉积镇银海路附近一家主打温泉鹅的餐馆里，食客争相下单要吃温泉鹅肉。“这家温泉鹅肉店的货比较地道，每次来琼海我都会约上几个朋友到店来吃鹅。”来自海口的李飞跟几位朋友坐在餐厅里边点菜边说，温泉鹅肉质鲜嫩、汤汁浓郁、口感独特，“白斩鹅是我的最爱。”

食客喜欢温泉鹅，主要原因是这些鹅在万泉河畔散养，食百草饮泉水，后期以熟杂粮填喂，保障肉质紧实嫩滑，其以皮滑骨酥、肥而不腻著称。经过长期自然选育与农户经验积累，温泉鹅不仅肉质鲜美，且健康绿色，深受本地居民和外地游客青睐，声誉逐年攀升。

行走在琼海街头，温泉鹅的招牌遍布大街小

巷，特别是在温泉、万石墟两地，温泉鹅餐馆林立。温泉鹅于1980年代后期在嘉积镇温泉墟开始兴起，2014年出产量突破百万只。温泉鹅主要产于万泉河中下游沿岸的嘉积镇、博鳌镇、中原镇等地，养殖以中小散户为主。这些地方水草丰茂，为温泉鹅提供了良好的生长环境。

“现在温泉鹅的总产量下降了。”琼海市温泉鹅协会会长林明辉说，琼海地区成规模的专业温泉鹅养殖户不多，主要以农户散养为主，而且规模不大，因此产量上不来。

在林明辉看来，随着科技的发展和市场需求，传统的饲养方式逐渐减少，温泉鹅的品质由此变得参差不齐，“公司+农户”“合作社+农户”的发展模式也未成规模。

● 养殖标准化不足，市场波动较大

近年来，琼海市不断推动温泉鹅产业升级，着力保护和选育优良品种，推进标准化养殖和加工流程，严格执行无污染绿色食品生产要求，年肉鹅出栏量增长迅速。

琼海温泉鹅是国家知识产权局授权的地理标志证明商标产品，也曾获颁过“中国知名品牌”和“中国名优产品”荣誉称号。温泉鹅作为海南特色饮食符号的品牌价值，潜力依旧很大。

“养一只温泉鹅要一百天以上，成本很高。现在市场上卖一斤40元左右，这些鹅是不是真的琼海温泉鹅，很难判断。”林明辉认为，实际上，目前的温泉鹅市场有相当一部分是冒牌货。“有游客来琼海吃温泉鹅，其实吃的都是从其他市县运过来的。”

“辨别真假琼海温泉鹅其实很简单，填肥养出来的温泉鹅，煮出来是白色的。”从事温泉鹅餐饮二十余年的王春秋告诉记者，辨别真假琼海温泉鹅可从产地与养殖外观、肉质口感等方面去确认。

“我们酒店旗下有三个品牌，每家餐饮店年销售温泉鹅两三万只，但目前养殖端缺少地方标准，这也是制约温泉鹅产业最为逼切的地方。”琼海嘉积和树金隆酒家负责人李虹瑛认为，温泉鹅人工填肥成本高、散户养殖标准化不足、产业链协同弱，导致市场波动较大。

近年来，琼海市政府大力扶持温泉鹅品牌建设，积极发展产业联盟，引导企业参加各类展会，提升品牌影响力，拓展销售渠道。通过举办温泉鹅美食节、文化节及电商平台推广活动，进一步扩大品牌知名度，强化品牌知识产权保护。

● 做大温泉鹅产业，还有哪些事要做？

林明辉表示，琼海温泉鹅可以借助“地理标志+企业商标”双认证模式，逐步实现从区域名优到全国知名品牌的跨越。

“目前温泉鹅品质参差，知名度与溢价不足。”他认为，温泉鹅要收集、提纯优良品种，建设标准化孵化中心，提升鹅苗供应能力。开发新产品，提升产品附加值。推广“龙头+合作社+农户”，统一供苗、饲料、技术、回收，降低散户风险。引龙头企业建深加工基地，上自动化屠宰与预制菜产线，开发鹅腊味、鹅肝酱、即热预制菜。建设鹅产品生产加工产业园，吸引企业入驻，形成产业集群。

“温泉鹅产业要做大，政府部门必须重视，从养殖、烹饪端等上、下游全产业链完善相关标准。”李虹瑛建议温泉鹅也要从烹饪端上要效能，走电商道路，将产品加工成伴手礼等拓宽销售渠道，同时研发更多新吃

法，延伸产业链。

“下一步，我们将从提高养殖端科学饲养水平、打造消费端产品品牌及拓宽宣传端推广渠道上去推动温泉鹅产业链价值链的攀升。”琼海市畜牧兽医服务中心副主任陈怡表示，在扶持温泉鹅产业发展中，尽最大限度降低疫病风险，保障养殖端供给稳定，对建设符合环保标准的现代化规模化养殖场给予适当政策倾斜。系统性地打造“琼海温泉鹅”品牌，温泉鹅不仅是一只“好吃的鹅”，更要成为一个有标准的品牌。并依托《琼海温泉鹅》团体标准，强调其“标准化生态养殖”，将技术优势转化为消费者可感知的品质优势。

“要让消费者‘想吃就能吃到，吃得美味，吃得满意’。”陈怡说，在营销终端上，将与琼海市餐饮协会合作，鼓励本地餐馆开发推广琼海温泉鹅菜品。积极组织参加各类展销会，鼓励餐饮企业与琼海温泉鹅协会、养殖专业户合作签订长期购销协议。减少中间环节，稳定市场价格，确保养殖收益。并整合资源立体发声，拓宽宣传端推广渠道，畅通市场出口。

制图/李欣(即梦AI)