大公報
2026年4月14日 星期二

莫氏雞煲爆紅 老闆連勸「別來吃」

真材實料與「勸退式營銷」吸客 日均3000人打卡

新聞熱話

開店做生意，都是千方百計吸引顧客前來；然而廣東順德陳村鎮的一家雞煲店，老闆卻連連勸人「別來吃」，更怪的是，顧客根本不聽勸，越勸來的人越多，一波一波擠滿了小院。

近日，「莫氏雞煲」在全網刷屏。這家被網友笑稱為「全網最不想火的飯店」，憑眞材實料與「反套路」的眞誠，日均客流量達到3000人次，一天賣掉約200隻土雞，掀起海內外打卡熱潮。遊客們從廣東、廣西、海南、山西、貴州、香港等全國各地，以及埃及、俄羅斯等國家專程奔赴，只為一口地道嶺南風味。

掃碼睇片

【大公報訊】綜合報道：3月下旬，「莫氏雞煲」意外走紅。一名擁有近千萬粉絲的美食網紅在「莫氏雞煲」探店拍攝，面對鏡頭，老闆莫叔沒有刻意迎合，反而帶着幾分焦急誠懇「勸阻」：「回頭你搞得太好，生意太忙，我做不了啊。」這句發自內心的「抗拒走紅」，與當下餐飲界拚命營銷、追逐流量的風氣形成強烈反差，瞬間戳中網友笑點與共鳴，話題刷屏全網。大量食客從各地奔赴陳村，小店門口從早到晚排起長隊，客流從每日十餘桌暴增至數百桌，老闆更是忙到深夜殺雞、體力透支。

早上6點已排隊 洋博主紛打卡

走紅後，莫叔更是開啟「自黑」模式，對着鏡頭「直言」：「雞都是冰凍雞，很難吃，不要過來吃。」然而，這份不走尋常路的「勸退」，反而讓網友越「上頭」。「莫叔上強度後開始『自黑』，一定要去現場瞧瞧！」

熱潮之下，小院內外早已是人聲鼎沸。清晨時分，就有遊客叫上朋友排隊，「不早點來根本沒位置，嘗過才知道，根本不是冰凍雞，皮脆肉緊，這才是雞該有的味道！」廣州遊客羅先生一邊嗦着雞湯，一邊笑着回應莫叔的「自黑」。

店家自4月4日起每日限發200個號，午市、晚市各100個，仍常被迅速搶空。清明假期期間，早上6點就有人排隊，不少食客從東莞、深圳乃至外省專程趕來，有人甚至驅車2000多公里。來自埃及、俄羅斯的外國博主也紛紛打卡，直言莫氏雞煲的中藥湯底味道鮮美，很有中華美食特色，期待這份煙火氣通過鏡頭傳遞到世界各地。

老闆：五一他們放假我也要放假

流量來了，如何接住、接好？面對暴增的車流與人流，陳村鎮政府和紺現村委會也迅速行動，清理2000平方米閒置地，搭建臨時停車場，安排人員指引車輛；同時修整道路、增設流動公廁、搭建遮陽設施，並組織志願者免費派發花露水、清涼涼茶。村委會還推出周邊美食地圖，引導遊客分散到順德其他餐館和景點，避免單一店面壓力過大。

順德區餐飲協會負責人表示，協會在了解到「莫氏雞煲」的困境後，迅速發起「支持本地特色餐飲品牌」行動，從各會員企業中抽調經驗豐富的廚師和幫工，輪流到莫氏雞煲協助後廚工作，重點分擔食材處理、配菜等高強度環節，其中就有名廚「陳一刀」。她說：「順德餐飲人從來都是一家人。」

對於即將到來的五一假期，莫叔表示：「他們放假我也要放假」，計劃適當休息，讓全家喘口氣。老闆娘也坦言，這波流量若早來20年，他們或許會全力拚搏，但現在更盼望回歸平靜生活。店家同時澄清，未開展任何直播帶貨或線上銷售湯料。

有食客感慨：「如今太多網紅店一爆紅就悄悄提價、減配縮水，莫叔卻始終堅持原價供應、足斤足兩，實在罕見。」還有網友動情留言：「莫叔的模樣，就是千千萬萬普通勞動者的縮影——只想守好一方灶台，安穩過好自己的日子。」

如今，「莫氏雞煲」雖熱度未減，但在多方協同支持下，正逐步恢復有序運轉。莫叔也在摸索新節奏：既嚴控出品標準不妥協，也嘗試錯峰排班、優化動線，盡力為自己爭取喘息空間。

老莫祛濕配方公開

（3–4人份）

散養土雞：1隻

五指毛桃：50克
補氣祛濕，自帶椰香

土茯苓：50克
祛濕解毒，利關節

老陳皮：3瓣
理氣健脾，增香解膩

茯苓：20克
健脾寧心，利水滲濕

黃豆：30克
增加醇厚感與營養

紅棗：5顆
補中益氣，增添甘甜

生薑：3–4片
去腥提鮮，溫中散寒

具體做法

1、中藥底料泡1小時，大火煮開後轉小火煮1小時

2、水開下雞，再次水開後小火燜2分鐘即可食用

專家提醒

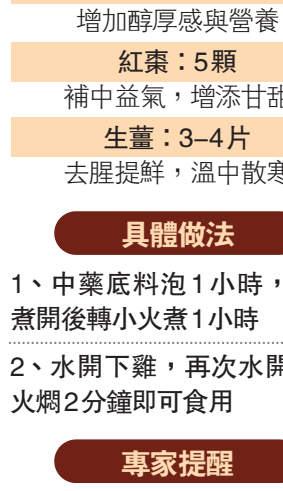
脾虛濕盛者：莫氏雞煲中的土茯苓用量若超過40克，或連續多日食用，就可能出現滑腸反應。

陰虛火旺者：土茯苓利濕會進一步耗傷津液，會擾亂腸道內環境，間接誘發不適。

感冒發燒、咽喉腫痛等急性炎症期患者：雞煲中牛大力、五指毛桃的補益作用可能「閉門留寇」，部分敏感人群會以腹瀉形式排出「補滯之氣」。

痛風或高尿酸血症患者：若只喝濃湯、大量食肉，高嘌呤不僅誘發痛風，還會刺激腸道痙攣，出現腹痛、腹瀉。

● 藥膳湯品講究「因人、因時、因地」，莫氏雞煲並非「通用養生方」，是否會出現腹瀉的情況因人而異，市民應根據個人體質進食。



◀擁有超百萬粉絲的埃及網紅Haggagovic專程來打卡莫氏雞煲。

▲佛山順德街坊小店「莫氏雞煲」一朝走紅，客流不斷攀升，當地政府建臨時停車場，連夜修繕道路，為食客提供便利。

▲莫氏雞煲老闆莫叔（右）在後廚埋頭剁雞，忙得不可開交。

▲雞煲選用本地散養土雞搭配祛濕藥材，獲食客一致好評。

順德全城接力「寵客」

八方支援

隨着莫氏雞煲走紅網絡，全國遊客爭相前來打卡。清明假期後，店內日均客流達數千人，各地食客連夜驅車前來，只為品嘗那一鍋慢火細煲、藥膳祛濕的地道雞煲。

面對客流，順德全城迅速接力「寵客」。陳村鎮和紺現村當天騰出2000平方米閒置地建臨時停車場，連夜修繕門前坑窪道路；增設流動廁所，志願者免費派發雨衣、薑茶和祛濕茶，驅散遊客暑熱與疲憊。順德區餐飲協會、廚師協會緊急調派名廚「陳一刀」等支援後廚，協助斬雞備料；順德職業技術大學烹飪學院派出學生志願者團隊，每天輪流駐店幫忙接待與服務。美的集團等企業還送來空調、熱水器等家電設備，緩解高溫壓力。

此外，鎮村還聯動推出「吃雞地圖」，引導遊客錯峰品嘗順德雙皮奶、魚生等周邊美食，實現從「單點打卡」到「全域體驗」的轉化。莫叔表示，感謝各界暖心幫扶，「順德一家人」的溫情讓他和家人能稍作喘息，繼續以真誠待客。

▲紺現村「一杯米」志願服務團隊在現場給遊客免費派發祛濕茶和薑茶。

廣東發布「吃雞地圖」 分流食客

惠州

- **白切雞（梁化食府）**
  強調原汁原味，蘸料講究
- **鹽焗雞（宴東江）**
  鹹香濃郁，肉質鮮嫩
- **土窰雞（羅浮山滿記土窰燒雞）**
  用土窰燜烤，帶有果木香氣
- **客家鹹雞（廣客樓酒樓、老車田）**
  鹹香入味，吃法多樣

清遠

- **石潭豉油雞（石潭貴香酒店）**
  製作技藝入選清遠市非物質文化遺產名錄
- **英姐大扇雞（英姐酒樓）**
  選用知名清遠雞，以多種烹飪方式呈現
- **特色茶油雞（崩坑村農家樂）**
  使用野生茶籽油烹製
- **黑松露煎雞（古龍漁莊）**
  以黑松露醬提味
- **五指毛桃焗雞（傾城居私房菜）**
  兼具美味與養生價值

此外，還有江門秘製豉油雞、茂名香油雞、湛江白切安鋪雞、潮汕豆醬雞、梅州鹽焗雞、東莞荔枝柴燒雞、中山沙欄雞等。

順德小館變港星食堂

灣區美食

連日來，「北上食雞煲」風潮也席捲香港，莫氏雞煲不僅吸引普通市民，更成為香港明星紛至沓來的打卡聖地。

4月12日，視帝馬德鐘現身店內，與老闆莫叔交流並豎指稱讚，相關視頻隨即刷屏網絡。同日，「鳩摩智」李國麟專程趕來卻因限號撲空，無奈喊話：「老莫你什麼時候開宵夜？」94版「黃藥師」駱應鈞亦對雞煲心嚮往之，幽默調侃「缺藥材找我」並邀老闆赴港開分店。隨着艾威、詹瑞文等演員接連現身，網友不禁戲稱：「在這裏偶遇港星的概率，簡直超過TVB台慶！」

溫氏承諾贈送1000隻雞

近期，溫氏股份承諾「向莫氏雞煲贈送1000隻雞」的消息備受關注。起因是由於客流從每天的「十桌八桌」飆升至兩三百號，老莫家養的雞已經不夠吃了。因此在清明期間，莫氏雞煲貼出告示：已改用「廣東新興溫氏集團的土雞」。消息一出，溫氏股份應聲大漲，單日收盤市值較前一交易日一度增加約26億元。

對此，溫氏股份4月8日在投資者互動平台上表示，莫氏雞煲核心選用的是溫氏清遠麻黃雞，該品種是溫氏「中華土雞」體系中的品種之一。溫氏股份董事兼雞業一部總裁溫蛟龍近日也喊話莫氏雞煲：「先送1000隻雞，幫你緩解一下食材的壓力。」

莫氏雞煲走紅事件回顧

3月25日

意外走紅

● 美食博主劉雨鑫發布探店莫氏雞煲視頻，老闆莫叔對鏡頭多次眞誠「勸退」——「別拍太好，生意太忙我做不了」「味道一般，別跟風打卡」，反流量眞實態度迅速在短視頻平台刷屏，視頻曝光量超1.5億、點讚超150萬，莫氏雞煲瞬間走紅。

◀美食博主劉雨鑫探店莫氏雞煲的視頻，至今已有逾168萬點讚。

3月底至4月初（清明假期前）

客流翻倍

● 客流從原日均10餘桌快速翻倍，第三天已達約80桌。莫叔一家忙碌不堪，甚至一度考慮歇業半個月；店內單日殺雞量從少量增至數十隻，食客開始跨省打卡。

4月4日起

實施限號

● 陳村鎮人民政府通過「綠色陳村」公眾號官宣莫氏雞煲實施限號措施，每日午市、晚市各限量100個號，現場取號、先到先得，不接受預約。同時附上「佛山吃雞地圖」，引導食客品嘗周邊美食，避免單店擁堵。

內地清明假期期間

客流高峰

● 客流暴增，高峰期單日接待突破6000–8000人，現場排隊超200桌，等位需數小時；食客來自全國各地，有外省自駕或專程打卡。

4月7日（清明假期後首個工作日）

多方支援

● 紺現村緊急騰出2000平方米閒置地建臨時停車場，連夜修繕門前道路；增設流動廁所，志願者派發雨衣、薑茶、祛濕茶；順德區餐飲協會、廚師協會及順德職業技術大學烹飪學院派出人員支援後廚與接待；企業捐贈空調等設備。同時推出「陳村文旅地圖」，實現從單店打卡到全域體驗轉化。

▲莫氏雞煲旁的空地上，擺起了多個優質順德美食商家攤位，妥善服務未能及時就餐的遊客。

4月中旬至今

熱度不減

● 日均客流維持約3000人，工作日仍火爆。莫叔堅持限量、眞誠待客，並公開部分祛濕湯底配方供復刻。鎮村繼續優化保障，助力流量轉化為區域文旅長效動力。

責任編輯：胡佳希 美術編輯：葉錦秋