

海南自贸港·港澳企业 活力启航

# 琼澳餐饮：以品质沉淀风味

## 让大堂街炸鸡在自贸港“越沉越香”

□ 本报记者 冼雅雯

“外酥里嫩，咬汁爆香。”这份赴澳必吃的大堂街炸鸡，如今在海口骑楼老街就能解锁同款舌尖美味。当澳门街头的地道滋味邂逅海南自贸港的开放活力，这份跨越伶仃洋的澳门风味已在椰城落地生根。

2025年，由澳资组建的琼澳（海南经济特区）餐饮管理有限公司（下称琼澳餐饮）将澳门知名品牌“大堂街炸鸡”正式引入海口骑楼老街。作为澳资合伙直营项目，琼澳餐饮将“大堂街炸鸡”这个创立27年的品牌首次带出澳门本土，进驻海口骑楼老街与海口友谊阳光城两大核心点位。其中，骑楼老街门店充分融合澳门建筑风情与骑楼文化，打造独特的消费场景，开业仅3个月便跻身市民游客热门打卡点。



「大堂街炸鸡」海口骑楼老街门店。受访企业供图

### 校友牵线搭桥

#### 澳门老品牌首入海南

琼澳餐饮与“大堂街炸鸡”的缘分，始于一份藏在校园记忆里的美食共鸣，而这份缘分的落地，离不开澳门校友的资源支持。“读书时，我们澳门科技大学的校友们都很喜欢吃‘大堂街炸鸡’，这个味道是我们共同的青春记忆。”琼澳餐饮核心创始人涂庆博回忆道，正是这份特殊的味觉记忆，让他与澳门科技大学海南校友会会长秦杰萌生了将品牌引入海南的想法。澳门校友的鼎力支持，成为项目合作推进的关键力量。

“借助澳门科技大学和澳门校友的帮助，我们成功对接上品牌的第二代传承人谢朗玑先生，通过长时间的沟通与磨合，最终促成品牌首次走出澳门。”涂庆博介绍，澳门品牌方对合作方的实力、供应链稳定性及品牌理念要求极高，双方用一年时间考察市场，又花了一年时间推进落地，才最终达成合作。他坦言，澳门商家比较看重品牌口碑，担心合作方为了短期利益降低品质，破坏几十年积累的信誉，再加上澳门与内地的商业理念存在差异，初期沟通并不容易，“从陌生到建立信任，再到真正达成理念契合，整个过程离不开双方对品牌长期发展的坚守。”

最终，琼澳餐饮由澳资组建，谢朗玑以核心股东身份深度参与其中。从产品配方、原料采购到制作工艺，琼澳餐饮全程把控品质，确保与澳门总店风味完全一致。“这不是简单加盟，而是与澳资深度绑定的直营合作，所有环节都严格按照澳门的标准来。”涂庆博表示，这份对澳门风味的坚守，正是企业的核心竞争力。如今，琼澳餐饮在骑楼老街门店设立的澳门科技大学校友会联络点，已成为琼澳校友的情感据点，延续着澳门与海南的深厚情谊。

作为澳门家喻户晓的炸鸡店品牌，“大堂街炸鸡”凝聚了深厚的市民情怀，许多澳门人从小吃到大，不少外地人慕名而来。如今落地海南，品牌带来30款特色单品，涵盖多元澳门风味，既有传承至今的经典澳门炸鸡，搭配蜂蜜芥末酱、咖喱酱、鸭屎香芥末酱等特色蘸料；还有咖喱鸡腿饭、摩洛哥鸡饭等澳门特色主食，搭配葡挞等小食，让椰城市民与游客尽享地道的澳门风味。

### 政策与市场双向驱动

#### 坚定深耕海南信心

谈及琼澳餐饮落户海南的初衷，涂庆博直言：“选择海南，是看中自贸港作为中国内地连接港澳地区与东南亚的枢纽这一关键战略定位。”海南开放的政策环境，日益增长的消费潜力，再加上餐饮行业需求稳定、适合长期经营的属性，都是重要吸引力。海南自贸港的政策优势，能让品牌快速打开内地市场。

作为新晋的澳资企业，琼澳餐饮切实感受到了海南自贸港的政策便利，尤其是在供应链方面。“我们的核心原料都是从澳门跨境采购的，依托自贸港的通关便利化政策，通关流程顺畅多了。”涂庆博表示，随着海南自贸港封关，“零关税”等政策红利进一步释放，港澳企业在原料采购、设备引进等方面的成本优势更加明显，这为港澳资本深耕海南提供了坚实的保障。

除了政策红利，海南的市场氛围也让涂庆博充满信心。“海南是南洋文化和中华文化的融合地，这里的人对老品牌特别认可，很多开了几十年的老店现在还特别火。”他提到，琼澳餐饮不追求短期盈利，更愿意花时间做“能长久沉淀的事”，其目标是让“大堂街炸鸡”慢慢变成海南人认可的“老字号”。而海南对多元文化的接纳、对品质品牌的认可，恰好与企业打造“百年老字号”的目标高度契合。

涂庆博表示，海南自贸港的战略规划是吸引他们的关键因素。海南自贸港封关后，“零关税”等政策红利会更明显，国际游客也会越来越多。“我们认为海南的发展机遇不在于短期收益，而在于长期的市场潜力，我们愿意等，也相信没选错。”涂庆博说。

### 品质破局谋长远

#### 布局百年品牌之路

“餐饮行业的‘内卷’很激烈。”谈及落地海南后的发展困境，涂庆博表示，随着海南餐饮市场的快速发展，各类餐饮品牌纷纷入驻，市场竞争日趋白热化。作为新晋落地的澳资关联企业，如何在激烈的竞争中站稳脚跟，成为琼澳餐饮面临的首要问题。

面对行业竞争，琼澳餐饮选择以品质突围，坚守“越沉越香”的深耕心态，不追求短期盈利，而是将主要精力放在口碑打造与复购率提升上。

这份坚持体现在产品的每一个细节中：在食材选择上，琼澳餐饮坚守健康理念，拒绝使用酥油，从源头规避反式脂肪酸，选用与澳门门店同源的高品质原料，坚持现炸现吃，确保口感与健康兼具。在运营方式上，琼澳餐饮为“大堂街炸鸡”搭建线上线下结合模式，拓宽服务边界。线下门店融合澳门建筑风情元素，成为骑楼老街商业打卡点；线上通过主流外卖平台覆盖全城，让市民“在家”就能品尝到地道澳门风味。此外，琼澳餐饮同步布局多元业态，自主创意大利风格葡萄酒酒吧“叮 Ding”，酒吧还原了佛罗伦萨延续百年的“摇铃买酒”酒窗文化。值得一提的是，涂庆博团队为丰富琼澳餐饮的跨区域品牌矩阵，还引进了泰国传统古法瓦煲奶茶品牌“钱叔叔”。

谈及未来，琼澳餐饮制定了清晰的规划。“我们不求做连锁，而是要真正把‘大堂街炸鸡’这个品牌延续下去，打造海南的百年文化融合‘老字号’。”涂庆博介绍，在品类拓展上，琼澳餐饮计划推出招牌葡国鸡饭、摩罗鸡饭等新品，进一步丰富澳门风味产品线；在品牌联动上，正在与澳门“大利来记猪扒包”等知名餐饮品牌洽谈合作，计划将更多港澳优质品牌引入海南，深化琼澳餐饮资源联动；在场景打造上，企业将优化骑楼老街周边业态布局，吸引更多有留学背景的创业者或海外优质品牌入驻，打造兼具国际风情与本地特色的消费街区。

从澳门大堂街到海口骑楼老街，跨越数百公里的距离，“大堂街炸鸡”带来的不仅是地道的澳门风味，更成为琼澳餐饮合作的重要载体。“未来琼澳餐饮将持续发挥桥梁纽带作用，推动澳门与海南两地餐饮行业的交流合作，引入更多优质的港澳品牌来琼。”涂庆博说。