

# 彭州市九尺镇 拼“内功”显神通 鹅肠火锅“卷”起来了



九尺镇尤以鹅肠火锅出名。

彭州九尺镇是远近闻名的美食小镇，尤以鹅肠火锅出名。走进九尺镇，最难抵挡的恐怕也是这份“舌尖上的诱惑”。过去很长时间，当地鹅肠火锅店保持“三足鼎立”的局面，但过去两年阵容扩大，现在成了“七雄争霸”。为了吸引顾客，各家都拿出看家本领，比学赶超显神通。消费者纷纷感叹，九尺鹅肠火锅也“卷”起来了。“各家都在练‘内功’，‘内卷’还是为了更好地服务消费者。”九尺镇相关负责人表示。

## 一次“偶然”九尺鹅肠端上餐桌

九尺镇是鲜鹅肠火锅发源地。据说，曾有食客开过“黄腔”：“为啥叫九尺鹅肠？咋不叫三米鹅肠呢。”殊不知，九尺并不是指鹅肠的长度，而是指地方。在扎根鹅肠上，麻、辣、香、鲜、嫩、脆，几大味觉体验全都占齐了。老饕们为之着迷，不管再远都想来上一口。

据考证，九尺鹅肠火锅

兴起于上世纪九十年代。它能端上餐桌，还带有一丝偶然。“过去鹅肠几乎没有人吃，大多都是丢了的。我们这鸭子多，大家当时吃的多的还是鸭肠。”九尺镇上兴街发发鲜鹅肠火锅院子里，老板娘何均莉告诉记者，“有一天鸭肠不够了，老板干脆给客人上了鹅肠，结果客人的反响很不错。”

由此，发发也成了九尺鹅肠火锅的发源地。相比于鸭肠，鹅肠更宽，包裹佐料更充分，口感更脆嫩，入口化渣，香味诱人。就这样，鹅肠作为火锅食材的一种，逐渐在九尺走红，经久不衰。时至今日，发发最多一天卖出过1000多根鹅肠。20多年过去，价格也从当初的10元/份，到了现在的25元/份。

## 从“三足鼎立”到“七雄争霸”

在九尺，每家鹅肠火锅的锅底都有独家秘方，麻、辣、鲜、香，回味悠长。味碟用香菜末、碎花生、青椒末、味精、盐、香油拌制，每人一碟，麻辣由己。鹅肠按照“七上八下”的烫法，只需几秒钟就烫好了，烫得鹅肠伸伸展展，入口脆嫩嫩的，十分有嚼头。距发发不远是赵老四鲜鹅肠火锅。据老板娘黄明花介绍，

1995年“赵老四”就开在九尺街上了，2000年搬至现址，其最大特点就是新鲜，“每天都是当天进货，当天端上桌。”黄明花说：“过去桌子很少，现在差不多能容纳1000多人就餐。”

“赵老四”在家行老四，他的哥哥“赵老三”也从事着鲜鹅肠火锅这个行当。“我们锅底的特点是不辣不燥，味道

香。”“赵老三”赵吉富告诉记者，“所有食材都是我自己买，必须是我把关的才能上桌。”

“三足鼎立”的年代，也是九尺鹅肠火锅名声大噪的年代。食客的“胃口”越来越大，九尺镇上的鹅肠火锅店最近两年又开了积谷仓文创火锅、九尺美食文创园、老街记忆鹅肠火锅、胜发庭院小火锅四家，总数来到七家。

## “新玩家”入局带来新创意

相比于传统老店，新店在品牌引流上完全又是一套新的打法。“积谷仓”最大的IP就是四个不多见的圆形粮仓。

据悉，积谷仓建成于1970年。时光荏苒，这座西南区域仅有的圆形粮仓已不再保管粮食，但屹立田间50余年见

证了当地农业发展进程。在这里吃火锅除了回忆过去，还能看展览，大快朵颐的同时细细品味“把饭碗牢牢端在自己

手中”的踏实。

要说风格，九尺美食文创园和“积谷仓”颇为相似。后者是粮仓旁，前者在粮站里。2021年，这里还是当地人皆熟知的二分仓，特别是那个“交公粮”的年代，这是当地人的打卡点。2005年后，此处粮仓便逐渐废弃了，大门紧锁。16年后，它又以鹅肠火锅店的形象重新出现在当地人的视野中。现在，这里的经营者叫杨永福，退休前是原九尺镇高林村党委书记，2014年被授予“四川省劳动模范”称号。年过花甲，老杨拿出了“劳模精神”搞经营。“我们的底料都是我自己炒的。”杨永福说。

“老街记忆”是当地老店。经营者阳磊的母亲当年开的“卢妈串串”就曾在当地火极一时。去年，转型做鹅肠火锅后，“老街记忆”除了传承那份“妈妈的味道”，在品牌推广上主打文艺范儿。“小镇青年大磊”视频号到目前已经更新了超过90期，主角“大磊”正是老板阳磊。视频号定位为鹅肠火锅的传播者，跟着“大磊”的镜头，九尺当地独特风情和人文气质一并展现给观众。“胜发庭院”的经营者是一名退伍女兵，同样也在抖音、视频号上崭露头角。在“七雄争霸”的格局中，后起之秀如何杀出一片天地？靠的就是“作风过硬”——比菜品、比味道、比服务，靠真本事培育老顾客。

从“三足鼎立”到“七雄争霸”，九尺鹅肠火锅店扩军的背后是市场的繁荣。“各家苦练内功吸引消费者是好事，但希望大家互相补台、‘卷’而不破，共同捍卫九尺鹅肠火锅的声誉。锅里有了碗里才有，整体人气旺了大家生意才好做。家家要多算大账，切忌打小算盘，一起握指成拳，热情好客优服务，为九尺美食小镇添光彩。”九尺镇相关负责人表示。

华西社区报记者 李玥林

