

# 西外池鱼火锅买单“四舍五入”引争议

消费者:这明摆着是坑人 商家:收银系统存在漏洞

## 记者调查

近日,市民吴女士向本报《美食周刊》反映,达城西外池鱼火锅店收费实行“四舍五入”,消费者究竟该不该为“五入”多出部分买单呢?较真的消费者认为,这是商家明摆着坑人。而商家负责人告诉记者,是收银系统存在财务漏洞。

## 事件回放: 消费者拒绝“四舍五入”买单方式

吴女士向记者讲述了自己的消费经历,4月7日晚,吴女士一家三人前往位于西外的池鱼火锅店就餐,餐毕结账时收银员告知消费了184元,减去吴女士美团团购的100元代金券,实际应支付84元。吴女士不意拿起打出的消费清单看了一下,各种菜品累积实际消费183.6元,末尾一栏却显示实付184元。对于多出的0.4元钱,吴女士表示不解,询问收银员为何多收4角钱。收银员显得不耐烦的样子,回答说,这是电脑自动生成的收费清单,根据店里规定,他们只能按最后显示的金额收费。吴女士有些气愤,再次质问收银员,那为何不可以抹去6角钱的零头,收银员一句“我们电脑是按四舍五入计费”之后,不愿再搭理吴女士。

吴女士告诉记者,看到收银员如此强硬态度,自己也较上了真,表示就按实际消费金额183.6元买单,想到刚好有6角钱,便拿出6角钱连同100元整钞交给收银员,本以为收银员会找补17元零钱,令吴女士一家没料到的是,收银员只收取了100元整钞,对6角钱硬币视而不见,仍然按184元收费找回吴女士16元钱。

“好气人嘛,这不是明摆着坑人嘛,几角钱是小事,但是他们这种做法要不得,凭啥子我要为商家的四舍五入买单!”吴女士和收银员争吵起来,再次要求按实际消费金额买单。

看到收银台争执愈演愈烈,餐厅的一位工作人员走了过来,了解情况后,要求收银员按183元收费,吴女士仍然坚持按183.6元实际消费金额结账了事。

## 商家回应: 收银系统存在财务漏洞

根据吴女士提供的电话号码,记者联系了该餐饮店收银员询问他们店是否存在收费“四舍五入”的情况,以及如此收费的依据是什么。收银员支吾半天不予回答,并说店里其他工作人员也不知道原因。当记者提出请她告知餐馆负责人电话时,该收银员直接拒绝说,没有经理电话,平时都是微信联系。在记者的一再坚持追问下,该收银员终于将餐馆负责人夏经理的电话告知了记者。随后记者拨通电话,夏经理称,出现吴女士那样的情况只有一单,应该是财务漏洞所致,而且收银员是新来的,不了解情况,他们平时的做法是顾客结账时的零头都是由经理签字免了的,对于是否存在“四舍五入”情况,夏经理避而不答,说以后不会再出现类似情况。

## 记者点评: 商家“四舍五入”有失交易公平

众所周知,“四舍五入”是数学运算中一种取近似值的计算方法。遇多位小数时,可截取若干位,如被舍部分的头一位数满五,就在所取数的末位加一,不满五的就舍去。这是黄口小儿、八旬老叟都明白的道理。

鲁迅先生在《热风·随感录五十九》中写到:“因为历史结账,不能像数学一般精密,写下许多小数,却只能学粗人算账的四舍五入法,记一笔整数。”相信如今的商家不再是粗人,个个精明能干才会打下一片江山,然而,总有一些自以为是的经营者,利用现代科技耍小聪明,一概学粗人算账,将看似“舍去的四”转嫁到“五上的入”,积少成多,集腋成裘,小算盘打得“啪啪”响,古人的数学智慧变味成仅仅是服务商家利益的胜算法则了,如此霸王条款,消费者是断然不会买单的!

经商讲究的是诚信守法,公平交易,脱离这个轨道,碰到较真的消费者,最终只会聪明反被聪明误,被市场抛弃,被消费者抛弃。

(本报记者 迟剑)

## 味道记忆

# 中国地域名小吃——肴肉



肴肉——“风光无限数金焦,更爱京口肉食饶。不腻微酥香味溢,嫣红嫩冻水晶肴”。

自古名城出名食,镇江“三怪”的传说古老而富有魅力:“香醋摆不坏、肴肉不当菜、面锅里煮锅盖。”淮扬地域流传这样一句话:不到长城非好汉,不尝“三怪”太遗憾。镇江人吃肴肉有个习惯,清早上馆子,泡壶茶,将肴肉蘸着香醋姜丝吃。所以有“不当菜”之说。

汉族讲究并善于烹饪,南食、北食各自形成体系。鲁菜、淮扬菜、粤菜、川菜,成为最有影响的地方菜,被称作中国四大菜系。肴肉,又名水晶肴蹄,属淮扬菜系中的代表菜,产地江苏镇江,流传于淮扬一带。

2017年中国烹饪协会组织开展“中国地域十大名小吃”揭晓,镇江肴肉榜上有名。

肴肉——肴,本读“yao”。淮扬地区受口音影响读作“xiao”,因为是用硝加工的,初名“硝肉”,后用肴来代替,取美味佳肴的意思。

传说在明朝末年,镇江酒海街上一片“京口酒家”。丈夫既是厨师又是跑堂,妻子既是老板,又是帐房先生。某个夏日,丈夫上街,见猪蹄便宜,就买了四只猪前蹄回来,准备过几天才食用。因天气热,害怕变质,就将猪蹄用盐腌起来。他不小心误把硝当盐,第二天才发现,连忙揭开腌缸一看,不但肉质未变,反而腌得肉质硬结而有味道,色泽红润,蹄皮的颜色更白了。怕有毒,丢掉不舍。于是把它用盐水泡洗几次,再用小火多煮一会,准备留给自己吃。

那知配上一些五香调料焖煮一小时后,锅内却冒出一股异常的香味,连镇江酒海整条街上都能闻得到。“八仙”之一的张果老恰巧路过此地,被香味吸引止步。变成一个白发老人来到小酒店讨要。店主妻子捞出猪蹄,实话说:“这猪蹄错放了硝,不能当菜吃。”白发老人说:“我不当菜,就茶吃。”然后把四只猪蹄全部买下,当即在店里就着茶吃了起来。由于滋味极佳,越吃越香,结果一连吃了三只半才罢休。等这老头倒骑毛驴而去,才知道是张果老。店主和在场的人把剩下的半只猪蹄品尝,觉得异常鲜美。此后,该店就用此法制做“硝肉”,不久就远近闻名。后来考虑到“硝肉”

二字不雅,改为“肴肉”,并沿传至今。

肴肉,色透明,味香嫩不腻,作小吃、冷盘、大菜皆宜。肴肉采用传统秘方配制,精选猪前蹄,香味醇厚,口感细嫩,酥润不腻,咸淡适中,体现了“香、鲜、酥、嫩”的四大特点。

## 制作:

猪蹄拆骨修齐洗净,用细木签在肉面上均匀地戳上一些小孔。硝和盐拌和,擦在肉上,抓住肉来回揉透,使硝和盐通过小孔渗透到肉的内部。揉好后放缸腌制,冬腌三天,春秋腌两天,夏腌一天。腌过后,再把肉放冷水内浸泡两小时,以解涩味。取出剔除皮上杂质,至皮和肉呈现白色为止,再用温水漂净放入锅内,加葱结、姜片、绍酒、花椒、八角和老卤,以淹没肉面为准,用旺火烧沸后,转小火焖煮1.5小时,将蹄肉翻换,再继续用小火焖煮1小时,至酥取出,皮朝下放入盆内,舀出少量卤汁,撇去浮油,浇在蹄膀上,再用重物压紧,冷透后即成肴肉,食用时切片装盆即成。

猪蹄最好用前蹄,肉多骨少,呈直形,后蹄肉少稍呈弯形。

肴肉经冰箱冷冻后,外形类似皮冻。皮冻是猪皮熬化的汤汁经冷冻而成,遇热汤则融化,肴肉在热汤里可保持形状不变。

镇江肴肉用的硝是食用硝,学名“亚硝酸钠”。世界食品卫生科学委员会1992年发布的人体安全摄入亚硝酸钠的标准为0~4.2mg/60千克体重。按此标准使用和食用,对人体不会造成危害。

近日来到镇江,经人指点品尝肴肉,感觉虽是凉菜,但非同于一般川味凉菜及熏腊之类。精肉绯红,酥嫩易化,食不塞牙。肥肉去脂,食之不腻;胶冻透明晶亮,柔韧不拗口。蘸配些姜丝、香醋入口,别有一番滋味。

肴肉美食达州没有,猪蹄有,可以改革引进。其实,肴肉不一定用猪蹄,猪头肉可借鉴肴肉制作方法。它们有相同之处,猪头剔骨后其肉质结构与猪蹄相近,成本还较猪前蹄便宜,只要制作方法学习改革得当,融入达州味道,水晶猪头——肴肉一定会制作成功!

(王远达)

美食周刊

接听热线

13982899765

13308241000

主编 戚劲松  
责任编辑 张春华

官方微信 dzwbwx  
官方微博 dazhouxinwen

报料热线:2382258