



记者 郑亿 制图 高薇

前两天,微信网友李先生向快报“律师来了”微信公号咨询,说他常去沙县小吃解决工作餐,那天点了一份鸭头饭,却发现这个鸭头虽然外表完整,但偏偏没有舌头。

“舌头也算是一只鸭子的精华之一了,点这个鸭头,有一部分原因也是我想吃鸭舌,怎么能没有呢?”李先生说,他当场跟老板提意见,可老板的回答是:你有本事就去外面买一份带鸭舌的鸭头来给我看看。

“我气不过啊,我说要老板赔钱,他理都不来理我。这两天我还不信了,又跑了好几家沙县去尝,结果真的家家的鸭头里都没有鸭舌……”

鸭头
17-18元/公斤

鸭胗
26-27元/公斤

鸭舌
90元/公斤

整鸭批发
7-8元/公斤

鸭脖
12元/公斤

鸭腿
9元/公斤

鸭爪
20-21元/公斤

沙县小吃的鸭头里,为什么没有鸭舌头? 较真的李先生向快报提了个很多人都没想过的问题 听听勾庄批发市场的鸭老板们怎么说

沙县小吃的鸭头里到底有没有鸭舌?

为了验证李先生的话,前天晚饭和昨天午饭,我跑去吃了两家沙县小吃。

晚上去的那家,老板娘姜姑娘是个30岁不到、白净清秀的单身姑娘。经她允许,我用筷子撬开大锅里的几张鸭嘴看了看,确实都没有舌头。

听我说了李先生的苦恼,姜姑娘还以为是个段子。“不是你说起,我还没想过鸭头里没鸭舌这事儿。我开沙县七八年了,从来没客人提这个问题。”姜姑娘说,这家店是她跟堂弟合开的,刚满两年,之前她一直在北京开沙县,北京生活成本高,顶不住了。“我们家是正宗沙县人,店里这些东西,我从小吃到大的,我印象里,小时候我们沙县鸭头里,倒确实有过舌头……”

姜姑娘的父母,在沙县小吃走向全国之前,已经在老家的市里开起小吃店。她回忆,上世纪90年代末、她上小学那会儿,到爸妈店里玩,常有鸭头吃。

“我记得当时鸭头1块还是2块钱一个,不止带鸭舌,还带一小段鸭脖子。差不多到2000年左右吧,我爸妈店里的鸭头就是光鸭头了。可能十几年前,吃鸭舌鸭脖的还少,现在这两样东西都比鸭头贵,当然就不连着头一起卖了。”

午饭去的那家,我常去,老板姓郑,三十出头,微胖,留小胡子。他是福建宁德人,因为娶了沙县老婆才干起沙县小吃,听了我一边翻他的鸭头(他家的鸭头果然也没有鸭舌)一边讲了来龙去脉,他愤愤不平,“鸭舌是养殖户把鸭送到加工厂,就分开了的,又不是我们开店的故意拔掉的!他(指李先生)要是来我店里说这种话,我要当他是搞事情了!”

一只鸭子分拆成12个部件
最贵的就是鸭舌头

姜姑娘和郑老板的鸭头都来自勾庄肉类批发市场。

小洪和小毕是夫妻俩。妻子小毕戴眼镜、穿呢大衣,斯文得很。小洪留一头蛮新潮的短发,人相当开朗外向,听我来了解鸭子,他乐了。“我们家做的是山东跟河北的鸭子,这边的商家大多数也是吧。我跟老婆也是因为卖鸭子认识的!”

他俩都是1990年生人,谈了5年恋爱,2014年结婚,去年刚生了女儿,放在山东老家。2009年刚来杭州,他们同是山东一家肉

类加工厂员工,一起被派来杭州门市部。小洪笑说,他跟老婆“一到了杭州就好上了”,随后他为了前途着想,辞了职,靠前些年攒下的渠道,做起个体生意。

“在勾庄7年,鸭子生意也算平稳吧。”夫妻俩说,给他们供货的几家加工厂规模都不小,鸡鸭养殖、加工一条龙,一只鸭除非是准备拿来整只卖,不然在加工厂里,一般会拆解成12个部分:鸭头、鸭舌、鸭脖、鸭胸肉、鸭锁骨、鸭翅、鸭腿、鸭爪、鸭心、鸭肝、鸭胗和鸭肠。

“一只鸭子全身上下,现在最金贵的就是鸭舌,批发价90块钱左右一公斤;第二贵是鸭胗,一公斤二十六七块钱的样子;最常见的鸭腿算很便宜的部位,9块钱一公斤;最不值钱的部位是鸭肝跟鸭锁骨,鸭肝批发价3块多一公斤,鸭锁骨六七块吧。我们做批发跟菜场不一样,不论斤,一般讲公斤。”

夫妻俩说,虽然没做过统计,但杭州城区里的沙县小吃,很大部分是到他们这里采购鸭头鸭腿的,经常光顾的沙县小老板就有10多个,其他饭店、餐厅、单位食堂也不少。

“批发价经常有浮动,这个跟每个商家自己的资金周转、厂家供货都有关系,来批发的,肯定是逛来逛去挑价低的,所以熟客生意也蛮难做的。总的来说,大一点的饭店、餐厅,买整鸭的多,都是拿去炖汤。小饭店、小吃店买部件的多,红烧或者卤一卤。有些特别的部位,比如鸭脖子、鸭锁骨这些,连锁熟食店批得多,他们有自己的供货渠道,有时候临时补货,还会来这边。再比如鸭肠,一般就是火锅店会来批,鸭胸肉主要是西餐厅来买的,鸭肝卖得也可以,很多店里卖的鹅肝,价钱很便宜那种,其实就是鸭肝……”

小洪滔滔不绝,但旁边一来生意,马上就跑了过去。

小毕跟我说,老公很能干,初中学历,在杭州打拼这几年,已经开奥迪了,还在良渚买了房。“就是小孩子将来读书比较麻烦,可能还是得在老家读。”小毕叹口气,又拿起计算机算起账来。

留着鸭舌的鸭头,现在不大卖了

另一家批发鸭子为主的老板姓黄,三十出头,相貌蛮俊,高高瘦瘦,戴着耳钉。虽然气场跟肉类批发市场有点不大合,一问才知道,他也是做了7年的老商户了。

黄老板家里是老杭州。批发鸭子生意本来是堂姐的,堂姐生了宝宝当了全职妈

妈,就把生意交给他,他接手后也算做得风生水起,好的时候,小黄老板悄悄告诉我,一年能赚五六十万,这两年大环境不太好,有所回落。

“我们货也是山东、东北那边进的。浙江人工贵,肉类加工厂还是北方多。”黄老板谈的鸭子行情和小洪小毕夫妇讲的倒也吻合。“现在整鸭批发价七八块钱一公斤,不要看平时什么鸭脖鸭腿的,吃到的鸭子部件很多,实际上我们批发出去的还是整鸭多。”

黄老板说,所谓整鸭,也就是一只鸭子杀好、去掉内脏的状态,但是加工厂会根据用户的不同需求,加工出几款略有不同的“特色产品”,比如适合卖到烤鸭店的整鸭,一般都去掉二截翅(翅尖跟翅中)、脚爪,有的连头也去掉;大餐厅拿来炖汤的整鸭,则一般都要要求除内脏外部位齐全,连鸭舌也要留在嘴里。“拆成部件卖的鸭头,基本上是去掉鸭舌的。留着鸭舌的鸭头有是有,我以前还进过货,但实在是卖不动,毕竟多一个舌头在里头,就多一份钱,这两年也就不进了。”

鸭头里没有鸭舌
到底涉不涉法律问题?

北京炜衡(杭州)律师事务所高级合伙人、西湖区人民法院特邀调解员、杭州市温州商会律师顾问团成员鲍乐东解释说,从常识上,鸭舌确实是鸭头的一部分,但是鸭舌因其独特的价值,跟鸭头分开卖也是由来已久的事了,不论是饭店、熟食店还是商店,我们都会发现鸭舌是作为与鸭头分开的、一种单独类型的商品在出售。

“法律不可能事无巨细地规定到每一个细节,需要习惯和法理的填补。社会生活中大家愿意遵守的共同生活规则,就可以作为习惯,对这个问题法律没有规定的时候,就可以把这样的习惯作为裁判依据。在经济生活中,那些行业惯例、商业惯例,都可以是习惯,能够发挥补充法律不足的作用。

“鸭头不含鸭舌是否侵权,法律不可能具体规定。但是两者分开来卖,早已是市场的一种习惯,并不是沙县小吃刻意为之,这时候以此为理由,主张维权,很明显是站不住脚的。不过这里也要提醒一下广大商家,还是应该更多地尊重消费者的知情权,在出售商品时,可以标明一下具体情况,比如卖鸭头,就贴个标签,标一下‘本鸭头不含鸭舌’,这个操作很简单,却能很好地防范不必要的风险。”