

你会对茶位费说『不』吗？

喝白开水也要收取茶位费



不少茶楼会同时收取茶位费和服务费。
陈倩婷摄

走访 多家餐馆均收取茶位费

餐馆收取茶位费是强制的吗？顾客有没有自主选择需不需要茶水和退茶位费的权利？近日，针对餐馆茶位费收取的问题，记者走访多家餐馆。不少餐馆服务人员表示，茶位费是“必选项目”，即使自带茶叶、饮品或者只喝水也必须付茶位费。

3月17日上午10点半，位于新之城的国泰酒楼很热闹，现场坐满了在喝早茶的市民。麦先生是这里的常客，他几乎每个周末都会和家人来这里喝早茶。这里大厅茶位费每位

3元，服务员会以“数人头”的方式来核对茶位费。“这家酒楼的茶位费算比较低了，一家人来喝早茶比较划算。”麦先生说。

当记者询问，若自带茶水是否能减免茶位费时，国泰酒楼店员表示，就算只喝白开水，茶位费也还是要收，这是酒楼的规定。

记者走访了解到，江门大多数茶楼的大厅茶位在3元—8元不等，房间茶位约8元/位。其中，江门保利皇冠假日酒店御公馆茶位费最低15元/位起；在百合苑，大厅茶位3元/

位起；金满楼茶位6元/位起；江门东湖楼茶位费最低8元/位，现特定时间有茶位费半价优惠；老广新意茶位费约6元/位；新会大融城百乐门茶位费5元/位起；美心一荟茶位费5元/位……不仅有茶位费，有的酒楼还要加收10%的服务费。

市民梁女士此前就遇到了一件烦心的事：她和亲友到蓬江区一家农庄吃饭，在检查账单时才发现他们一行共11人，账单上却写成了22人，按每人5元来算，茶位费收了110元。后经沟通，才退回55元茶位

费。“如果在结账时没留意账单，岂不是多收了55元。”梁女士说，茶位费实在是太坑了，不明白为什么会按人头收取茶位费。

对于茶位费，也有不少网友晒出攻略，分享自己如何“追回”茶位费或者退掉服务费的经历。网友“@向日葵小姐”发帖称，自己在广州吃韩国烤肉时被收取了每人6元的茶位费。随后，其拨打12315热线，并按照系统要求填写了退费诉求。不久后，烧烤店老板便联系其协商并最终退回全部茶位费。

探因 茶位费从何而来？

在探究茶位费是否合理前，不妨先了解下茶位费从何而来？茶位费的起源有多种说法。一种观点认为，它源于广东茶楼文化，旨在补偿茶楼因提供茶位而产生的成本，如茶叶消耗、场地占用、加热能耗和服务费用。商家收取茶位费也考虑到翻台率和营业额的需要，因为早年间，茶楼既是喝茶的场所，也提

供伙食，很多人只为喝茶而来。另一种说法将茶位费的起源归于香港的小费文化，受英国文化影响，香港餐饮业早期有给小费的习俗，后逐渐转变为固定的茶位费。

市民对餐饮商家收取茶位费有着不同看法。市民李女士几乎每天都会去茶楼喝茶，她认为茶楼收取合理的茶位费也是正常的，因为茶楼有

提供煮水泡茶和茶叶茶具，而且喝茶的时间通常比较长，商家收取一定的费用也可以理解。

另一方面，一些消费者对于收费标准提出了质疑，认为茶位费已成了一项收费项目：“现在有些店吃饭收茶位费，喝白开水也要收茶位费，几个人坐下来没消费都已经花出去几十元了。”

“收茶位费没问题，但有的商家不会把茶位费显示到账单上。”陈小姐一家通常使用充值卡消费，结账时，只有一张消费金额和充值卡余额的小票，并不会显示所有品类的金额。一般要特意叫服务员打印账单才能看到茶位费金额，有时检查才发现商家多收茶位费。

求解 让消费者“透明”喝茶

对于收取茶位费是否合理这一问题，近日，在广东省消委会召开的“3·15 专题座谈会”上，广东省餐饮服务行业协会秘书长程刚表示，餐饮企业应当保证消费者的知情权和自主选择权，同时协会将适时推动出台相关规范指引和行业公约。

茶位费属于市场调节价，由餐饮业经营者根据市场情况自行确定。这意味着，茶位费的高低和是否收取完全取决于商家的自主决策。

《明码标价和禁止价格欺诈规定》第五条规定显示，所有餐饮业商

家都有权自主决定是否收取茶位费，但是，餐饮业经营者须尽到明码标价和提前告知两大义务。

对此，广东东方大卫律师事务所合伙人律师、江门消委会律师团成员林燕表示，面对茶位费，消费者可以在消费之前问清楚餐馆是否会收取茶位费，并问清楚价格后再决定是否选择在该餐馆进行消费。询问的时候也可以要求餐馆出示收费的价目表，如果餐馆拒绝出示且强迫消费者一定要支付不透明的茶位费的，消费者可以选择不在该餐馆

消费；或者在该餐馆消费的时候明确没有享受到餐厅的茶位服务时保留相应的证据，并致电12315或者12345投诉维权。

另外，广东华商（广州）律师事务所实习律师林瑜义也认为，对于茶位费，餐馆必须明码标价。《消费者权益保护法》第九条和第十三条规定了消费者的自主选择权和知情权，经营者未在餐牌或口头事先告知消费者要收取茶位费，经营者未说明收费项目和标准的，属于未履行《明码标价和禁止价格欺诈规定》所规定的明码标

价法律义务。遇到这种情况，消费者可保留相关凭证，及时通过属地消委会等途径投诉举报。

不难看出，茶位费之争的核心，不在于商家能不能收，而是消费者有没有拒绝茶位费的选择。茶位费不但要明码标价，更要显著标识，让茶位费从账单走到餐前，给消费者以选择空间，让茶位费回归本质，这既是当下各行各业愈加重视消费者权益的共识，也是江门餐饮欢迎八方来客的必由之路。

3月7个团期报满 现加推4月团期

“玩转重庆”品质双飞5天游 首发团圆满归来



↑“邑起游”首发团团员一起合影留念。

→重庆崖九黎城。

“跟着‘邑起游’去旅游，真的很好玩。”3月15日，“邑起游”“玩转重庆”品质双飞5天游首发团圆满结束旅程。数十位团员打卡网红城市重庆，游玩李子坝、十八梯、洪崖洞、解放碑、武隆天生三桥、仙女山、南川油菜花、两江汇观景台、磁器口等景点，感受重庆这座“山城”的独特魅力。

笔者从“邑起游”项目组获悉，该线路一经推出，便受到读者朋友的热捧，3月共推出7个团期，均已报满。现加推4月2日、4月5日出发的团期，价格同样只需1699元/人，感兴趣的读者朋友赶紧来报名吧！

团友领略“山城”魅力

重庆被誉为“山城”，这里拥有壮丽的山脉和迷人的自然景观。洪崖洞、山城步道、李子坝、解放碑等著名景点为游客提供了极佳的观赏体验。在首发团中，众多团员都对洪崖洞留下了深刻的印象。洪崖洞是重庆历史文化的见证和重庆城市精神的象征，位于重庆市渝中区，以最具巴渝传统建筑特色的“吊脚楼”风貌为主体，依山就势，通过分层筑台、吊脚、错叠、临崖等山地建筑手法，把餐饮、娱乐、休闲、保健、酒店和特色文化购物等六大业态有机整合在一起，形成了别具一格的“立体式空中步行街”，成为最具层次与质感的城市景区商业中心。“以前就看过洪崖洞的照片，现场看到感觉很震撼。”团友陈国伟此前已经去过几次重庆，但常去常新，这次他选择跟着“邑起游”再度游重庆，对于行程，他表示很满意。

在这趟旅行中，不仅有重庆底蕴深厚的历史建筑，还有迷人的自然风光。团员们游览世界自然遗产、国家5A级景区天生三桥景区，这是张艺谋拍摄《满城尽带黄金甲》的唯一外景地，游客可看到在山谷中搭建的驿站等设施，亲身体会到影片中如仙境般的氛围，同时这也是《变形金刚4》的拍摄地。仙女山国家森林公园也是重庆的一张名片，是国家5A级景区，平均海拔1900米，最高峰2033米，以其江南独具魅力的高山草原、南国罕见的林海雪原、清幽秀美的丛林碧野景观被誉为“东方瑞士”。

3月正值油菜花盛开的季节，首发团团员来到油菜花田，邂逅春天的金色童话。团友英姐表示，“邑起游”的行程安排非常好，囊括了重庆的热门景点，让我们领略到“山城”的魅力，这趟旅行真的超值。

双飞让行程更舒适

相比起市面上的重庆动车旅游线路，“玩转重庆”品质双飞5天游线路的一大特点就是双飞，即来回都是乘坐飞机，让你旅游更舒适。

“这次来回都是坐飞机，在路上的时间更短了，比较舒服。”陈国伟说，而且双飞的价格只需要1699元/人，可以说是以较低的价格玩得更舒服了，“邑起游”的性价比很高。

这条线路的另一大亮点在于全程管家式服务。出发前，游客不需要自己做攻略，将一切交给“邑起游”，拎包即可出发；线路景点选择合理，行程轻松，让你以舒适的节奏游览著名景点；甄选当地品质酒店，让你充分放松心情。舒适“双飞”往返，贴心的管家式服务，让你无论是和孩子、父母，还是朋友一起出游，都可以享受到高品质的游玩体验。

正因行程亮点多多，该线路一经推出，便受到读者朋友的热捧，3月7个团期均已报满。为了满足读者朋友的出游需求，现加推4月2日、4月5日团期。

“邑起游”项目组负责人介绍，4月份团期在线路方面略有调整，部分有所升级，让团员体验感更强。在酒店方面，升级为重庆两晚四钻酒店，让团员住得更舒服；航班也有所升级了，去程航班时间是15点30分，回程是18点15分，让团员的游玩时间更充足。在景点方面，由于4月已错过了油菜花季节，因此行程将取消这一景点。

想要参团的读者朋友们要抓紧时间报名了！即日起，市民可以拨打江门日报社电话13824048678、3502673咨询，也可以到大方旅游、江门国旅、江门中旅、飞扬旅游、春秋国旅、交通国旅、阳光假期、恩之旅、粤游国旅、华航旅游、枫叶国旅、广之旅、小蜜蜂、侨都旅游、广视旅游、星汇旅游、方旅旅游、康辉旅游各营业网点咨询报名。（文/图 李银换）



洋里洋气 可盐可甜 这款台山小吃有点像华夫饼



↑台山炉底糕外貌与华夫饼十分相似。
↓店铺老板正在烤制炉底糕。扫描二维码看相关视频

小吃是观察一方水土风情的一个窗口，在其背后隐藏的是这座城市的饮食文化。在台山，有款类似华夫饼的街头小吃，它就是炉底糕，也叫笋底糕。尽管深居乡镇，它依旧深受食客们的欢迎，让许多食客从四面八方慕名而来。近日，记者驱车来到台山水步镇，探秘这款当地特色小吃。

文/图 江门日报记者 李银换

可盐可甜 风味独特

“要一份果果咸蛋味的”“要一份红薯牛奶加咸蛋的”……3月14日早上11点，在台山水步镇一家销售炉底糕的小店围满了前来购买的顾客，店铺老板一个接一个烤制，十分忙碌。在店铺门口，放置了五六个烤制铁盘，下面是煤炉或炭炉。铁盘通过上下活动把柄打开，球拍状的那头打开里面呈格子状。待烤制器具被烧热后，上下全面刷刷油，就可以把拌好的面酱放

入，合上器具后根据火力的大小进行翻转和查看，大约五分钟就可以烤制好一个炉底糕。刚烤制好的炉底糕，整齐划一的格子状，和当地人常用竹皮编织的箩筐底部有点相似，所以有了笋底糕一说。炉底糕可盐可甜，分甜、咸两种口味，甜的炉底糕，可以添加红薯、鸡蛋、咸蛋等馅料，用拌好的面粉糊烤制出来后，根据客人的口味来分别添加白砂糖、炼奶等佐料。商家还与时俱进，推出抹茶、巧克力风味的炉底糕。而咸的炉底

糕，会根据客人的要求在拌好的面粉糊中，加入提前炒制好的芋头粒、菜果粒、腊肠、萝卜干、咸蛋等，烤制出来后不用添加任何酱料。炉底糕吃起来外酥里嫩，风味独特。甜的炉底糕，跟华夫饼味道挺像的，加上炼奶、白砂糖，咬上一口给人一种甜蜜的感受。而咸的炉底糕，加入台山人喜欢的芋头、腊肉、菜果，让香糯的华夫饼有了层次丰富的口感，更有了台山人特有的家乡味道。最受食客欢迎的是加上咸蛋黄，一口下去香味四溢。