

小龙坎循环火锅，你还敢吃吗？

作者 | 燕公子

沸腾的是锅底，凉透的是良心。

2025年3月，湖北汉川一家小龙坎火锅店的后厨监控视频，让全国消费者集体反胃。

画面中，服务员将顾客吃剩的毛肚、肥牛、金针菇倒进脏兮兮的不锈钢盆，戴着油污手套的店员用手指扒拉残渣，挑出“品相完好”的肉片重新装盘上桌。

你以为只有菜品是回收的吗？不，汤底也是。服务员用发黑的漏勺，从污水桶里捞出漂浮的辣椒皮，直接扔进下一锅沸腾的红汤里。

这一幕，连回锅肉都要自残形愧，人家“回锅肉”好歹也只回一顿，小龙坎这是只要客人没吃完就能一直往锅里回啊！

这还没完，后厨调味粉过期结块，硬得像砖头，店员却面不改色地用它熬制高汤，更绝的是，店内清洁桶堪称“万能神器”——

洗拖把、倒残渣、涮茶壶、泡餐具，全部在一个桶里解决，而且使用之前都不带重新清洗的。

在获悉情况后，3月14日，当地市监局到涉事小龙坎门店进行检查，发现其售卖过期食品、门店环境卫生问题等问题属实，回收剩菜行为则未抓到“现行”，目前市监局已经责令该门店停业，并对该门店进行立案调查。

又是熟悉的“停业整改+调查”三件套，可是有用吗？事实上，这早已

不是小龙坎第一次出现食品安全问题了。

自2018年起，这个标榜“川味正宗”的连锁品牌，就以每年至少一次的频率刷新食品安全底线：

2018年，央视曝光“口水油”黑产业链，店员将顾客吃剩的锅底油过滤再售，酸肉刷猪血伪装新鲜，餐具与拖把共浴一桶；

2020年，杭州门店筷子检出超标190倍的大肠杆菌；2021年315，南京、苏州门店又因发芽土豆照用、扫帚捣制冰机等事件登上热搜。

2021年，成都消费者从锅底捞出避孕套，店员辩解“可能是前桌客人恶作剧”；2023年，暗访发现洗碗工用84消毒液兑自来水浸泡餐具，浓度超标7倍。

转眼到了2025年，果然小龙坎不负众望，再次为315添砖加瓦。3月15日下午，小龙坎官微准时推送声明：“对汉川店违规行为零容忍，即日起取消该店经营资格。”

可是，人们依稀记得，每一次出事，小龙坎都是“停业整改调查”三件套。2021年成都门店曝出避孕套事件时，声明中“永久闭店”的涉事门店，半年后改名“小龙坎老火锅”，又在原址重新营业了！

更讽刺的是什么呢？在汉川店被查前48小时，小龙坎刚在成都举办“食品安全峰会”，宣称建立“AI智能后厨监控系统”。

而现实中的后厨，AI摄像头被塑料袋罩住，成了应付检查的摆设。有离职员工透露：“总部检查前会发‘考题’，教我们用贴纸盖住过期标签，把发霉食材藏进送货车。”

总部直接下场“培训”如何应付检查，难怪小龙坎的整改，像极了渣男发誓——态度诚恳，行为照旧。而小龙坎屡教不改的背后，藏着餐饮行业最难拔出的两大顽疾：

一是加盟模式难以管理，小龙坎几年内疯狂扩张至800家店（现缩水至522家），加盟商为降成本铤而走险，总部监管形同虚设；

二是违法成本过低：罚款不过数万，而回收剩菜、滥用过期调料能省下数十万成本，堪称“高风险低收益”的典型教材；

某连锁餐饮顾问算过一笔账：使用回收食材的单店月省2.8万元，即便被查处，最高5万元罚款不及三天营业额。

这就是场赌局用腐烂的牛肉卷，可能毒倒十个人；用回收油，或许让一百人拉肚子。但只要吃不死人，赚的就是纯利润。

总部对加盟店的“食品安全保证金”仅收3万元，却要从加盟商处抽走25%的利润。吃人嘴短，拿人手软，总部既以圈钱为导向，也就无所谓什么管理不管理了。

三鹿奶粉事件十周年时，记者问及行业变化，前管理人员直言：“一切照旧，只是少了个三鹿。”

这句话撕开了食品安全的遮羞布——小龙坎们不过是三鹿的火锅版，而在这个版本之外，很大可能还有奶茶版、烤肉版、甚至学校食堂版。

十年来，我们见证了苏丹红鸭蛋、地沟油、镉大米轮番登场，监管总在曝光后“连夜突击”，企业总在舆论中“痛改前非”，每次都说“绝不姑息”。

可结果呢？不过是把三聚氰胺换成火锅老油，把三鹿换成小龙坎。我们惩罚罪恶的方式，就是等它换个马甲再杀一遍。

若《舌尖上的中国》只歌颂美味，却无视砧板上的污渍；若监管的大棒，总在热搜炸锅后才慌忙举起——

老百姓天正的每一口食物，都将成为不法者的墓志铭。