



税收太会见缝插针 拿什么来和它抗衡?

中秋将至,这本是一个让人觉得温暖环绕的节日,但今年的中秋节却让很多纳税人很不淡定。据有关媒体报道称,北京市地税局表示,要按照《中华人民共和国个人所得税法实施条例》,将单位所发的月饼的市场价值加入到员工工资内,然后按工资标准的个税进行扣除。一时间,针对“月饼也要征收个税”的社会讨论不断,微博上更是有人调侃“税务部门真是见缝插针”。而更多的人则为最终的个税扣除办法惴惴不安。

“月饼要征税?”

近日,媒体报道称,据北京市地税局的工作人员介绍,按照《中华人民共和国个人所得税法实施条例》,各公司中秋节所发放的月饼,在缴税范围内,需将月饼的市场价值加入到员工的工资内,然后按照工资标准的个税进行扣除。除月饼外,单位所发的大部分福利都需缴税,如果有公司违规没有缴税,会受到相

应的处罚。

而按照《中华人民共和国个人所得税法实施条例》,个人取得的应纳税所得,包括现金、实物和有价证券。所得为实物的,应当按照取得的凭证上所注明的价格,计算应纳税所得额;无凭证的实物或者凭证上所注明的价格明显偏低的,由主管税务机关参照当地的市场价格核定应纳税所得额。

“月饼税”源自南京?

百度百科上的资料显示:所谓“月饼税”,是由中国南京市而来。据媒体报道,2009年9月,南京地税部门工作人员表示,单位发放月饼等任何实物均应并入工资薪金所得,扣缴个人所得税。

2009年9月中旬,国家税务总局发布通知,就企业向职工发放交通通信补贴扣缴个税等相关问题进行了明确,各类交通补贴与通信补贴也要收税。意思就是所有收入都要纳税。当时的《上海青年报》为了形象地说明此事,就用中秋节的月饼举例,说是单位发月饼也在缴税的范围当中。

无独有偶,2009年9月16日,江苏南京市地税部门接到了一些市民电话,咨询企业发放月饼

及代用券等中秋物品给员工,应该如何代扣代缴个人所得税。南京市地税部门相关人士当时表示,如果单位、企业未按规定扣缴税款,根据有关规定:扣缴义务人应扣未扣、应收而不收税款的,由税务机关向纳税人追缴税款,并对扣缴义务人处应扣未扣、应收未收税款50%以上三倍以下的罚款。

95%的人认为不该缴

针对“月饼税”的问题,新浪微博上近期发起了一个投票活动。截至本周一下午4点,共有10390人参与投票,其中有9858人(95%)认为不该缴纳月饼税,有325人(3%)认为应该缴纳,有207人(2%)表示不好说。

这其中,有些人是担心月饼税一旦开了头,以后春节的年糕、端午节的粽子等一一都要纳税,有些人则认为这样的税负会影响人们对中国传统节日的期待和精神寄托。一位名为“月儿弯弯”的博主表示:“当象征丰收团圆的中秋月饼沦为征税的道具时,寄寓的传统文化元素也会渐渐淡薄。”本就在愁月饼太多吃不掉,现在还要为月饼税发愁,由此延伸开去,“月饼劫”是否会成为人们远离传统节日的助推剂? 快报记者 笪颖



一年一度的中秋节即将到来,作为最重要的三大传统节日之一,它的民俗活动异常丰富,各地皆不相同,但不论大江南北,吃月饼则都是必有之项,月饼几乎已成为中秋节的名片。那么,中秋节要吃月饼的习俗又是从何而来的呢?

中秋吃月饼的来历

月饼的由来,传说源于唐征突厥取胜,有西域商人贺以胡饼,李世民感慨道“应将胡饼邀蟾蜍”。此说无据,胡饼汉代已入中原,类于今天的馕。李世民不过是说胡饼之圆,近似月亮罢了,和月饼毫无关系。事实上,到南宋才有“月饼”一说,但属市卖食品,与中秋节无关,且很可能是蒸制的。南宋《武林旧事》一书对此有记载。并且,蒸制月饼至今仍在山东、河南等地流传。南宋吴自牧的《梦粱录》一书,已有“月饼”一词。但直到明代,才在《西湖游览志会》中有关于中秋节吃月饼的明确记载。明代文学家田汝成在《西湖游览志余》中写道:“八月十五谓之中秋,民间以月饼相遗,取团圆之意。”明代史学家沈榜在《宛署杂记》中描述北京中秋月饼盛况时写道:“造面饼相遗,大小不等。饼中以果为馅,巧名异状,有一饼值数百钱者。”书中还介绍了当时的制作工艺,已经达

到了很高的水平。北京皇宫中供月使用的月饼“从下至上直径尺余,重有两斤。”

“饼”在古代是一类面食的总体,比如面条叫汤饼、索饼,馒头叫蒸饼、炊饼,水饺叫煮饼,凉面叫溲饼等。古人祭祀需用面食,以“饼”祭月,在所难免,比如宋代宫廷过中秋时就吃“宫饼”“小饼”“月团”。元代中亚技师大量进入中原,使起酥和提浆技术更加成熟并得到推广,这推动了月饼的普及。

中秋节吃月饼的习俗据说起源于元代。当时,朱元璋领导汉族人民反抗元朝暴政,约定在八月十五日这一天起义,以互赠月饼的办法把字条夹在月饼中传递消息。渐渐地,中秋节吃月饼的习俗便在民间传开来。后来,朱元璋终于推翻元朝政权,成为明朝的开国皇帝。虽然后来历史又发展至清朝,但人们用月饼庆祝中秋的习惯已经保留并传承了下来。

一般认为,早在殷、周时期,江浙一带就有一种纪念太师闻仲的边薄心厚的“太师饼”,这通常被认为是我国月饼的始祖。后来张骞出使西域时,又引进了芝麻、胡桃,为月饼的制作增添了辅料,这是便出现了以胡桃仁为馅的圆形饼,名曰“胡饼”。

唐代时,“胡饼”的名称开始在民间逐渐流传开来。到了宋代,月饼又有“荷叶”“金花”等雅称。宋代以后,制作月饼不仅讲究味道,而且在饼面上设计了各种各样与月宫传说相关的图案。清代时,月饼的制作工艺又有了较大的提高,品种也不断增加,祭月月饼到处都有。

民俗专家表示,随着时代的演变,月饼的品种和花样也越来越多。其中,比较常见的广式、京式、苏式、潮式月饼等,广为我国南北各地的人们所喜爱。而诸如冰皮月饼、水晶月饼、冰淇淋月饼等新花样和口味则更多地被年轻人所接受。 快报记者 笪颖

哥吃的不是月饼,是广告!

年年中秋都吃月饼,消费者对月饼的几大品牌早已了然于心。如元祖、冠生园、杏花楼、小苏州……除此之外,因月饼能在传统的节日里带来新的经济增长点和更深层次的情感沟通,不少企业也趁着中秋期间,委托一些月饼生产商为其量身定做“企业月饼”。譬如,除了前几年开始流行起来的酒店月饼,一些航空公司、铁路部门、房地产开发商等都在打造自己的企业月饼。而这也被网友们戏称为“飞饼”“铁饼”“房饼”。

“哥吃的不是月饼,是广告!”说的正是眼下众企业争相定制企业专属月饼的现象。有人认为,这样的月饼也不再是纯粹的节日食品,也不仅仅“升格”为一般意义上的礼品,更是企业抓紧一切机会搞广告营销的媒介。难怪有网友开始对各企业的广告语动起了“心思”：“百事,月饼无极限!”“蓝天六必治:牙好,胃口就好,身体倍儿棒,吃月饼倍儿快!”“月饼虽好,可不要贪吃哦!”……

在自推月饼中,房地产商是重要的一种力量。他们的月饼礼盒多数都包装得非常高档,或许并不是很浪费的那种“左三层

右三层”的奢华包装,但从包装纸的选择和整个包装效果看,都非常有质感和品位。

来自腾讯的“企鹅饼”则更加凸显其品牌特色,年年跟着企业的业务重点玩花样。比如去年腾讯推出的“OO农场”就很有特色:吃完月饼,将附送的营养土倒入小铁罐中,种下种子,将木制模型搭好房子、篱笆,一个OO农场就诞生了。不过太有创意的月饼也时常闹出笑话,据悉,一位客户就曾经将两袋黑色的营养土当成了茶叶,喝了一口才发现上当了。据悉,企业定制月饼打上定制企业Logo的同时,也必须注明月饼的生产厂商,及月饼的成分、生产日期、保质期等。 快报记者 笪颖



中秋美食教程: DIY不怕交税的月饼

古代月饼被作为祭品于中秋节所食,由于时间的推移,月饼已经成为中秋节的必备节日食品和礼品。然而,因为上一周“月饼税”一事的闹腾,很多上班族对单位发下来的福利月饼领得是“心惊胆战”。还有人在网上直言,要求单位不要再发月饼了,“头一次觉得还是自己动手做月饼,吃得踏实。”其实,上溯至上世纪八九十年代,自家做月饼的习惯还保留着。那种一家人共同擀起袖子,动手做一块大大的团圆饼的乐趣是无法用言语形容和值得深深留恋的。今年,还在为“月饼税”担忧的你,不妨趁此机会,回归家庭和厨房,自烤自吃吧!和家人一起体验“小饼如嚼月,中有酥和怡。”在此,小编特别搜罗了两款年轻人喜爱的新式月饼。

冰激凌月饼

冰激凌月饼指的是以冰激凌为馅料制成的月饼,口感清凉,尤其受到年轻人的广泛喜爱。

材料:巧克力150克、冰激凌160克、果酱28克。

做法:

1. 在锅里放入适量冷水,在其上架一个蒸架,把装了巧克力的容器搁到蒸架上。加热水至沸腾状态,视天气温度而定,沸腾加热5-15分钟使其融化;
2. 用食品刷把融化的巧克力刷在果冻模里,果冻模周围一圈和底部都要刷均匀,共刷两层,厚度大概为0.3厘米;
3. 待到果冻模里的巧克力干后,填入一半冰激凌,并放入适量果酱作夹心,最后再用冰激凌将果冻模封口,一直填到距离果冻模口0.3厘米的位置;
4. 把填好冰激凌的果冻模放入冰箱的冷冻柜,冷冻2个小时,冰激凌凝固后取出;

5. 将融化的巧克力再刷到凝固的冰激凌上面,填平整个果冻模,放入冰箱冷冻直到巧克力凝固即可。取出的时候把果冻模反扣,就可以轻松地取出冰激凌月饼。

冰皮月饼

冰皮月饼原本从香港传过来的,冰皮月饼的

部分原料是糯米,做成的月饼外观呈白色,在冷冻箱里保存,售卖时保存在冷藏箱里。

材料:

冰皮配料:糯米粉45克、粘米粉35克、澄面(小麦淀粉)20克、牛奶185克、糖粉50克,色拉油20ML;馅料:豆沙馅适量;另准备糕粉(炒熟的糯米粉)适量和月饼模具。

做法:

1. 在盆里倒入牛奶、糖粉、色拉油搅拌均匀;
2. 倒入糯米粉、粘米粉、澄面。充分搅拌均匀,成为稀面糊;
3. 搅拌均匀的稀面糊静置30分钟,然后入蒸锅,大火蒸15-20分钟即可蒸熟;
4. 蒸熟的面糊,用筷子使劲搅拌均匀并顺滑。然后等待其冷却,就是冰皮了;
5. 冷却后(如果心急,可以不等完全冷却,不烫手即可。但完全冷却更好操作),把冰皮分成40克一个,豆沙馅分成30克一个。在手上拍点糕粉防粘,然后将冰皮放在手心压扁,放上一块豆沙;
6. 用冰皮把豆沙包起来,并慢慢往上推,直到把豆沙全部包裹住,收口;
7. 在模具里撒点糕粉,让糕粉均匀粘在模具壁上,然后把多余的糕粉倒出来。这样可以方便脱模。然后把包好的冰皮面团放进模具;
8. 用手掌压实了,把月饼模用力磕一下,再倒出来,冰皮月饼就做好了;
9. 做好的月饼放进冰箱,冷藏一晚,就可以吃了。

