

## 现代快报

2009年3月23日 星期一

责编:葛青凤 美编:于飞 组版:陈恩武

## 都市

民生为本 民利至上

24小时读者热线

96060

新闻报料 投诉求助 报纸订阅 广告咨询 便民服务

送了30公里要收60公里的钱——

## 急救车空驶费该不该病人埋单?

**“从**浦口中心医院到南京454医院也就30公里，救护车费却要240元，也太贵了！”日前，市民唐先生来到南京市消费者协会反映此事，认为急救车有“乱收费”之嫌。在消协的调解中，对方表示，这240元是按照60公里的往返路程来收的，有物价局的明文规定，没有多收一分钱。这下轮到唐先生纳闷了：明明只是送了单程，为何要收往返的钱？急救车送完人空驶回去也要病人埋单吗？

## [市民反映]

急救车送30公里收了240元

今年2月5日，唐先生的老伴突然重病复发，当时他们在浦口老家过年，赶紧拨打了120，来了一辆急救车先送到浦口中心医院，因病情较重，随后又从浦口中心医院转到南京454医院。“当时忙着救人，他们说多少钱就给多少钱了。”唐先生说，老伴病情稳定下来之后，他把当时急救车收费的收据拿出来好好看了看，这才发现，从浦口中心医院送到454医院，“救护车费”一项高达240元！“也就30公里啊，难

道要8块钱一公里？”唐先生找到浦口中心医院询问，对方表示“都是按规定收的。”

就收费问题，市消协工作人员联系了南京市急救中心，得到的回答是，救护车是按照往返里程数计费的，也就是说，送过去是30公里，而收费要按60公里算，当时送唐先生老伴用的是监护型急救车，5公里以内基价是20元，每超过1公里收费4元，所以收240元是没错的。虽然急救中心表示收费没问题，在消协的调解下，考虑到唐先生已经为老伴的病花去了巨额费用，出于人性化，急救中心最后也答应可以为唐先生适当减免一些。

## [记者调查]

按往返收费全国普遍

就急救车收费标准，记者日前来到南京市物价局查到了相关文件，在宁价费字[1998]373号《关于医疗救护车收费标准调整的批复》中这样规定，“救护车收费：基价20元（按往返里程计算5公里以内）（含5公里），超过5公里，每公里收费2.5元，监护型救护车每超过一公里收费4元。”

在南京市急救中心，办公室主任宋巧红也拿出一份“南京市急救中心收费标准”向记者解释，他们是严格按照物价

规定来收费的，绝对不会乱收费，有时考虑到病人的实际困难，还会适当少收一些。说到按往返里程收费的方式，宋巧红表示，全国的急救车都是这样收费的，急救车是特殊车辆，开出去一趟是为某一个患者专门服务的，不能像出租车一样，随时可以带人。记者随后向多个城市的急救中心了解，得到的回答确实都是按往返里程来计算的。

## 有时不能“就近”救人

宋巧红表示，南京的救护车已经10年没有调价了，收费标准相对还是较低的。“针对急救车往返收费方式提出质疑的患者很少，但有人会反映，有时两次叫急救车从家送到同一个医院的收费会不一样。”这是为什么？宋巧红解释说，急救车停在急救中心设在各个医院的分站，派车按照“就近”原则，患者家在哪里，就从附近一个医院调车过去，车费从车子出发即开始计算；但有时，离病人家近的急救车全部派出去了，只能从别的地方调车，那么车费就会不同了，“两次不一样，病人就认为高的那次是多收了，实际上是因为车子出发点不同。”

其实，按照卫生部规定，每5万人口配备一辆急救车，按照南京700万人口计算，应配

备140辆左右急救车。但实际上南京的急救车远远达不到这个标准，所以尽管急救中心在全城有22个分站，尽量按“就近”原则派车，也难免会出现就近的站没车、需从较远的分站调车的情况，这样，病人就需要多花钱。

## [问题反思]

空驶费只能病人埋单？

按照目前的收费标准，急救车只要一开动，病人就得掏钱，这对于本来就觉得“看病贵”的患者来说，更加不堪重负。急救车空驶的路费，完全由病人来埋单，这是否合理？有市民认为，急救车的确跟出租车不同，是专门为一个患者服务，但如果从很远的地方派车来，路费都得病人掏，似乎太“冤”了点，能不能有一个更加合理的收费方式？

记者了解到，也有一些城市酝酿对急救车收费方式进行改革。早在2005年，有报道说“北京急救车明年打表收费”，从病人上车开始打表至下车停止，按平均里程数、耗油量等标准收费。但记者昨天拨打北京市急救中心电话了解到，直到目前，这项改革尚未实施，收费仍然按全程来计算。问及为何当初酝酿的改革至今没能实现，对方表示，“原因有很多。”

通讯员 肖宝 快报记者 陈英



## 野菜飘香

3月22日，现代快报·都市圈圈网和盱眙铁山寺共同举办“挖野菜品龙虾把铁山寺春天带回家”活动。当日，近300名读者兴高采烈地拿着小铲子参加挖野菜比赛，在深山中寻觅各种散发着清香的野菜。

快报记者 赵杰 摄

>>>更多精彩内容详见B3版

## 南京盐水鸭怎么成了扬州盐水鸭？

首届民国时期美食节名菜评选揭晓，本土菜亟待振兴传承

明明是正宗的南京盐水鸭，到了外地，厨师竟然“拣高枝”，说自己做的是“扬州盐水鸭”；就算是土生土长的南京人，恐怕也说不出几道京苏大菜的名字。由玄武区旅游局与南京餐饮商会共同举办的首届民国时期美食节名菜评选结果，昨日揭晓。“皮冻甲鱼盅”等六道菜肴被评为经典民国菜，此外，“群英会”等五道菜肴被评为精品民国菜。专家介绍，希望也能借此机会推广京苏大菜，复兴南京的本土菜。

## 六道美食被评为“民国菜经典”

蒋介石发现的渔家美食“皮冻甲鱼盅”，于右任爱吃的“一掌定乾坤”，有着浓浓的秦淮船菜韵味的“黄埔佛跳墙”，以及“八宝辣酱”、“健生美人肝”、“官府四色糕点”等六道菜，昨天被授予经典民国菜的称号。“群英会”、“柴把鸭子”、“虾籽大乌参”、“芝泉野生甲鱼”、“粽叶香糯”等五道菜，则被评为精品民国菜。

南京餐饮商会秘书长宋佳玲介绍，这11道菜，道道有来历，主料、配料、调料的选择以及烹饪手法，都是传统的。而现在品尝起来，也仍然能够满足当代人的口味要求，因此，很值得推广。下一步将考虑给这些制作单位挂上“‘民国菜’示范点”的牌子，并择机召开一些有关民国时期菜肴的研讨会，挖掘出更多具有南京特色的民国时期菜肴。

南京市台湾同胞投资企业协会副秘书长刘耀源也表示，下一届再举办这样的美食节，很愿意组织台湾厨师前来参加，共同切磋挖掘经典菜式。

此外，记者了解到，为促进宁台两地美食交流，从昨天起至3月26日，1912街区浦发广场上正在举办台湾美食风情周活动，展示各种台湾茶点、水果以及小吃等。有兴趣的市民可以前去逛一逛。

快报记者 孙兰兰

今天起  
车贷也能打九折了  
算下来能省30%~50%的利息

—30%。但记者核对过基准利率，发现是上浮了47%之多。就此，其工作人员解释：“我们这个不要担保，可帮客户省3000—5000元担保费，办理过程中只需交600元公证费就可以了。”

而中国银行的车贷则是：本车抵押最多贷3年，房产抵押可贷5年，利率为基准利率上浮10%，一般只能贷到车价的50%，VIP客户可以贷到60%。

## 算账

打九折能省30%~50%的利息

记者算了一下，以一辆15万的车，贷10万三年还清来计算，如果基准利率打九折，年利率就只有4.86%，月还款额为2991元，所还总利息为7669元。

而如果是基准利率上浮10%，就达到了5.94%，则月还款为3039元，比九折多出48元/月，所还总利息9421元，比九折多出1752元。如果基准利率上浮到47%，则年利率高达7.938%，则月还款为3131元，比九折多出140元/月，三年所还总利息12708元，比九折多出5039元。

综合来看，这次车贷优惠

**拉动** 内需、促进消费显然是今年的热门主题。记者昨天从中国工商银行江苏省分行营业部获悉，该行车贷优惠促销活动的申请终于获得批准。从今天起，在南京23家工商银行的支行办理车贷可享受基准利率9折优惠，并且还附带有优惠加油卡、快速放款等一系列特殊服务。这可是继2002年以来南京车贷六七年来的第一次打折。

## 措施

工行车贷今天起限时“特惠”

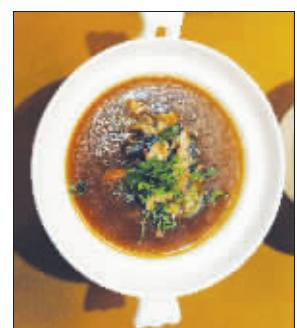
据了解，本次工商银行江苏省分行与泛华金融服务集团联合开展的车贷优惠促销仅在南京适用。优惠的具体内容为，贷款利率可以在基准利率的基础上打折，最高幅度可以下浮10%。而且银行还对车贷受理开辟“绿色通道”，活动期间简化办理流程，符合条件的客户一周内就可放款。

但本次打折时间规定为从今天起一直到六月底。市民买车可在汽车销售点通过泛华的工作人员办理，也可以找工商银行在本市的23家支行的个贷部申请。“主要是我们预计5月份车商会大力促销，会掀起一个购车的高潮，所以才推出这个优惠，希望促进市民的购车消费。”工商银行工作人员如是说。

## 行情

平常车贷不仅不打折  
还要上浮10%~47%

基准利率打九折是多少呢？记者了解到，车贷因为数额少，一般贷款时间只有1~3



皮冻甲鱼盅 快报记者 赵杰 摄

出来的却全都是外地菜招牌。”

宋佳玲说，她曾经多次在外地参加活动时发现，南京的厨师做出来的明明是属于南京菜，非说自己做的淮扬菜；有的甚至连盐水鸭都说是扬州盐水鸭。都觉得淮扬菜的名头比较响。因此，也希望借此次评选活动，让大家重新认识南京菜，并挖掘出更多失传的京苏大菜菜谱。

她建议，除了在南京本地，随着宁台两地交流的深入，其实还可以到台湾去寻找挖掘传统的京苏大菜。“我过去台湾，吃饭的时候就很惊讶，到别的地方往往都会觉得口味不同，偏甜了或太辣了，可是在台湾，感觉菜的味道非常熟悉，比如红烧肉，烧法就和我们如出一辙。”

南京市台湾同胞投资企业协会副秘书长刘耀源也表示，下一届再举办这样的美食节，很愿意组织台湾厨师前来参加，共同切磋挖掘经典菜式。

此外，记者了解到，为促进宁台两地美食交流，从昨天起至3月26日，1912街区浦发广场上正在举办台湾美食风情周活动，展示各种台湾茶点、水果以及小吃等。有兴趣的市民可以前去逛一逛。

有意邀台湾厨师共同  
挖掘经典菜

“南京菜，又叫京苏大菜，曾在民国时期辉煌一时。但现在你看南京13911家餐饮企业，打