

# 立冬前脚到,膏方后脚俏

## 中医专家提醒读者朋友们,不是每个人都适合吃膏方

昨天立冬,不少无锡人又开始惦记起吃膏方进补的事儿。昨天,记者走访了多家医院和中药房,膏方因被认为“利润丰厚”,成为他们竞相争夺的又一市场。然而伴随而来的是:谁有资质开膏方、名贵中草药被偷梁换柱、巨额利润来自哪里等问题。



无锡市中医医院的专家在熬膏方 陆媛 摄

### 谁在开膏方?

无锡市中医院去年膏方数量超过1万料,占据锡城膏方市场的大半江山。此外,一些老字号中药店、民营医疗机构也都大张旗鼓推出了膏方节。记者发现,坐镇各家医院药房的几乎是同一批锡城退休老中医,他们到处“赶场”,每人一周1至2个半天。还有民营医院不惜从上海、北京、南京等地请来10多位老中医开膏方,问诊费为每人100元至120元。

更多日常坐诊开膏方的则是普通医生。“不是所有的中医师都能开膏方。开具一剂辩证精确、配伍严谨的膏方,对医生的素质要求非常高,所耗精力更是数倍于普通中医门诊方,所以在中医界素有‘宁看十人病,不开一膏方’的说法。”无锡市中医院专家告诉记者,院内分高级专家、专家、医师三个级别膏方门诊,一人一方。高级专家一般一天最多开出20个膏方,“业内曾有这样的戏称,超过20个就是糊涂帖了。曾有老中医在同一张药方上开出多处相同的内容。”

什么样的医生才有资格开膏方?业内对此存在不同看法,

有的认为,有副主任医师以上职称或10年资历的主治医师才有资格;但也有人不同意,“有的老中医看了几十年,虽然没有职称,但能说他们没有资格开方吗?”

### 膏方是什么?

制作膏方必不可少的原料之一是阿胶,在阿胶产地山东东阿县有着大大小小几十家生产厂家,他们生产的阿胶质量参差不齐,价格从每公斤100多元至1500元不等。“正宗阿胶是由驴皮熬制的,具有补血功效。一些厂家却掺入了马皮、猪皮、甚至皮革等。马皮是下血的,孕妇如果吃了马皮做的阿胶可能会导致流产。”无锡天一医院院长郭秋麟说,膏方分两类,一类是治疗疾病的,另一类是保健养生的。药的质量决定了膏方的功效,一旦出现问题,轻则出现拉肚子、流鼻血等不良反应,重则有损身体健康。

鲜为人知的是,膏方的熬制过程中也可能危机重重。“过去熬制膏方,是请药工到家里来现场加工作业,膏方从浸泡、煎熬到制膏需要72小时。事实上,有些医院根本没有这么多人手,忙起来的时候,保安、厨师、门卫齐

上阵煎药。在这过程中,有人将冬虫夏草、灵芝、鹿茸等一些名贵中草药偷梁换柱,或者顺走一部分,或者以次充好,反正最后熬出来的都是黑乎乎的,消费者根本不知道里面究竟是什么。”业内人士透露说,还有一些膏方加工点没有按照“一人一方一锅”的规范煎制膏方。为了提速,他们将人参、当归等事先熬好备用,一旦方子中有这么一味药,就随手舀上一勺,根本没有剂量概念。此外,就是质量好的膏方也不是人人适合吃的。

### 膏方利润有多厚?

据不完全统计,去年无锡包括江阴、宜兴地区,吃膏方的人数超过两万。如今,这支队伍还在进一步壮大。如按人均服用膏方的费用在1000元左右估算,无锡人一个冬天要吃掉2000万元的膏方。这还没有算上为数不少赴上海求方的人。

“中药是良心药,这话一点不错。”无锡一家开展膏方业务多年的医疗机构负责人告诉记者,每料膏方的平均价格上千元,甚至有上万元的高价方。如果用质量较差的药熬制,成本不到三成,利润率可谓惊人。陆媛

# 中国陶艺大师作品亮相卢浮宫

宜兴籍中国陶瓷设计艺术大师蒋国兴(田申)原创的《圣地十月》紫砂壶近日亮相法国卢浮宫。11月初,《圣地十月》紫砂壶和周国桢、秦锡麟、冯林华、宁钢、李文跃、孟树峰、葛军等中国陶艺界翘楚创作的作品被法国第十七届国际文化非遗展选中,亮相法国卢浮宫。11月3日至6日在卢浮宫展出期间曾引起轰动,世界各国政界和艺术界人士对首次参加法国非遗展的中国作品给予了高度评价。

法国当地时间11月5日上午11点,法国国家艺术行业联合会主席在卢浮宫主持中国陶艺大师作品收藏仪式,《圣地十月》紫砂壶荣幸地被组委会征集收藏,同时被收藏的作品还有其他两位大师的佳作。 金辰 陈超



法国观众在《圣地十月》紫砂壶前仔细品味中国文化的内涵 昌林 摄

# 一碗至少卖9元,面条成了奢侈品?

## 穆桂英:虽然价高,但还是亏本经营

“穆桂英的面又涨价了?”近日,有网友在无锡的某知名论坛上发帖称,近期,他去南禅寺,发现穆桂英的面类又涨价了,其中双蛋面、雪菜肉丝面、素什锦面均涨到了9元一碗,他叹息说,现在已经连普通的面都吃不起了。

### 网友质疑

#### 面条已经成了奢侈品?

这位网友的帖子引来了网友的广泛热议,有不少网友认为,穆桂英如此面价,确实有些贵,贵得有点像奢侈品了。也有网友指出,在目前物价不断上涨的情势下,如此高的面价也当属正常。

有网友给一碗面算了一笔账,网友“jytz”说,现在的碱水面3元一斤,一碗面大约也就是二两湿面,折合0.6元。少许的葱

油、盐、味精算0.4元,成本一共一元,鸡蛋面成本不超过两元。

然而,这一算法出来之后,立刻遭到了网友的反驳,有网友认为,一碗面的成本并不能这样算,除了网友“jytz”计算的项目之外,店家还必须算上人工、店面、水电以及税金,这些加上去,一碗面的价格会高上不少。

### 记者探访

#### 浓汤面单价大都超过15元

昨日中午,记者在穆桂英美食广场看到,这里的生意不错,不断有食客出入。比起其他面店,这里的面条标价确实有些高。价目表上,最便宜的是双蛋面、雪菜肉丝面和素什锦面,均为9元一碗,其它面的价格均在10元以上,一旁的浓汤面的价格更是大都在15元以上。

尽管这些面类价格很高,但还是不断有食客来品尝。正在等面的张先生告诉记者,他有吃面的习惯,穆桂英是他常光顾的店之一。大约两个月前,他发现这里的面类价格全部上涨了,但因为面的味道不错,所以目前的价格还能接受。他表示,如果价格再上涨的话,他可能不会再来。

张先生说,虽然市内的其它一些面店都不间断地涨价,但价格并未有如此之高。比如南长街的常兴记面馆,雪菜肉丝面的价格仅为6元,一些普通面馆的雪菜肉丝面单价只要5元左右。

### 店方回应

#### 虽然价格高,但还是亏本经营

穆桂英美食集团的负责人惠总向记者诉苦说,虽然面类价

格是上涨了,但穆桂英美食广场一直是在亏本经营。据她介绍,穆桂英一碗面的成本非常之高,因为穆桂英使用的油类都是自己熬制的,并没有使用市面上购买的油,核算下来每斤油光成本就要16元。

“面汤的熬制更是难,美食广场每天要购买30斤通水骨和数只草鸡,每天熬制后成为面汤,如果面汤的浓度不够,还要加上五花肉继续加工。周六、周日人多的时候,每天要购进50斤通水骨,光是面汤,就是一笔不小的开支。此外,还有员工的工资,房子的租金、水电费等,各项费用开支非常高。”惠总说,根据统计,8月、9月两个月,美食广场连续两个月只亏本经营,10月份还算好,但也只有少量的盈利。惠总预计,今年整个美食广场可能会亏100万元左右。 匡笠

### 天气

#### 今明两天有雨 后天阴到多云

昨日立冬,但无锡的最高温度仍有18℃。那未来两天无锡的天气如何呢?据无锡气象台预报:未来两天无锡多降雨天气过程,但总体雨量不大,11日起天气逐步转好但气温将逐渐下降,最低气温将降到10℃。

### 每日空气质量

预计明日空气污染指数为51至100,首要污染物为可吸入颗粒物,空气质量级别为Ⅱ级。

### 今明后三天具体天气

今天,阴有时有小雨,最低气温13℃,最高气温17℃。

明天,阴有时有小雨,最低气温12℃,最高气温15℃。

后天,雨止转阴到多云,最低气温10℃,最高气温18℃。 唐奕

### 停水

因重点工程建设:11月10日9:00至11日9:00双河新村停水,影响双河新村地区及附近用户。 唐奕

### 停气

东风家园 10日13:30至16:30停气;蠡湖家园(经贸路旁)42#、47#、48#、49#、50#、51# 11日13:30至16:00停气。 唐奕

### 政务

#### 高铁商务区城管上岗

昨天,无锡高铁站商务区城管局和锡东新城行政执法大队在无锡高铁站商务区挂牌成立。他们将承担以京沪高铁无锡东站为核心的46平方公里范围内的城市管理工作。

据悉,高铁商务区城管局机关和锡东新城行政执法大队采取一套班子两块牌子的管理模式,下设5个管理中队,80余名管理执法人员,在机构编制中不再独立设置行政执法中队,施行管理队员、执法人员混编的管理模式,强化城管队伍的一线执法能力。 许元栋 胡姗姣

### 文体

#### 九球会外赛20日开幕

记者昨日从无锡市台球协会获悉,“万峰石材杯”2011年中国台球协会美式九球世界公开赛12月将在内蒙古鄂尔多斯举行,提前进行的会外赛无锡赛区的比赛将于本月20日在崇安区天天台球俱乐部开赛。

本次世界九球公开赛分男女组进行,共有16名种子选手,分别为国内男女排名前8位的选手以及曾获得世界冠军、欧洲冠军的8名世界名将。另外在河南、无锡、厦门和内蒙古进行四站会外赛,获得各站男女前4名的选手将和16名种子选手一起进入正赛。获无锡站男女前4名的选手将和其他站的优胜者一起,于12月赴内蒙古鄂尔多斯参加决赛。 报名人数:82863600。 聂聪

### 医疗

#### 120进驻锡澄高速

昨日下午,位于锡澄高速公路江阴南收费口的120急救中心高速公路应急分站成立,其将与无锡市公安局交巡警支队高速二大队跟班运作,实时救援,将极大地提升高速公路事故快速救援效能。 胡姗姣