



路边停车费暂回263元“原点”，广州停车困局如何解？

羊城晚报记者 杭莹

城事开讲
·温度PK台

茶楼

2026年4月26日
星期日
责编 吴大海
美编 陈日升
校对 彭继业

近日，广州市发展改革委、市财政局发布了一份关于中心六区城市道路临时泊位的“简易修改”方案。中心六区重点区域停车的收费标准，从年初相关征求意见稿中的200元封顶，回到之前的263元-328元。今年1月4日，广州市发展改革委官网公布的《广州市机动车停放设施服务收费管理办法（公开征求意见稿）》（以下简称《征求意见稿》）提出，道路停车泊位使用费实行政府定价管理，重点区域单次最高限价为200元。

时隔3个月，停车费价格为何又回到原点？作为停车收费水平全国居前的城市，停车费一直是广州车主的讨论焦点，“停不起”与“没处停”交织成城市治理的顽疾。如何破局成为当下重点。

价格旧标准再延一年

“停车收费的目的是最大化利用停车空间，并通过价格机制来优化车辆停放秩序。”北京大学政府管理学院教授马亮此前向媒体这样表示。

羊城晚报记者了解到，1月初发布的《征求意见稿》计划全面推行15分钟计费模式，取代此前的半小时计费。以在重点区域停车40分钟为例，旧标准需支付10元，新标准仅需7.5元，降幅达25%。

此外，《征求意见稿》中提到，在政府定价的公共停车场，日间时段前3小时按1.25元/15分钟收费，3小时后按2.5元/15分钟收费，24小时最

高不超过45元。而最近发布的“简易修改”则完全不同，计费单位还是半小时，超过1分钟就得按半小时计费；重点区域第三阶梯依旧是13元/半小时、26元/小时；单日封顶价则回到了原先的263元-328元区间。

根据通知，此次继续沿用旧的停车计费标准，时间期限为1年。对于此轮价格调整的原因，广州市发改委价格管理处工作人员给出的回应是，旧规要到期了，而新的《征求意见稿》还在上报审批中。“我们还是按照《征求意见稿》中最高限价200元报的，现在还在审批中，后续情况还要等新的审批结果。”该工作人员表示。

400万辆车与80万个缺口

“无论最终定价多少，政府的核心导向始终是希望市民用好停车资源。”智慧停车平台捷顺科技广州公司总经理魏琨向羊城晚报记者表示。

数据显示，截至2025年，广州机动车保有量已突破400万辆，全市备案车位约437万个。看似“紧平衡”的数字背后，是每天有几十万辆车从佛山、东莞、中山等地驶入，以及因潮汐流动带来的结构性缺口——有统计显

错峰停车与长停月卡升温

示，真实停车需求缺口高达80万个。相比政府定价领域，实行市场调节价的住宅、商业停车场更是“停车贵”的重灾区。不少市民对广州停车费用之高颇有微词，矛头主要指向商场等热门区域的停车费。

在珠江新城等核心商圈，每小时16元-26元的临停费、每月800元-2000元的月卡费，让众多车主望而却步。也有市民对小区停车费提出意见，说月保费用动辄一两千元，想办月保还得靠“抢”。今年2月1日正式施行、新修订的《广州市停车场条例》明确，小区停车收费需要由停车场经营者按照住宅停车场议价规则的规定，与业主委员会或业主大会协商确定收费标准。若未与业主方面进行协商的，由市场监督管理部门责令限期改正，逾期不改正的，处10万元以上50万元以下罚款。

几个月，长停月卡用户复购率超过80%，错峰共享的订单也逐月增长。正好赶上广交会，最近很多观展车主会选择购买场馆周边的日卡，三四十元封顶，比临停划算很多，看完展直接离场，省心省钱。”魏琨说。

自4月1日新规生效后，魏琨直观感受到，错峰停车、长停月卡活跃度提高了。捷顺停车平台后台数据显示，4月起，广州地区长停月卡订单量环比增长46%，错峰共享的夜间车位套餐出售率提升8%。

后，其实是无数游客此前“投诉无门”“习以为常”的无奈积累。

TVB报道后，惠州相关部门迅速查封涉事公寓、对海鲜餐厅挂黄牌责令停业整顿，并发布《致惠东县稔平半岛全体海鲜餐饮经营户的倡议书》，要求菜单明确区分“冻品”与“鲜品”、严禁“模拟海胆”冒充海胆炒饭。但有媒体评论员追问说，投诉风波后才倡议禁止，试问“海胆炒饭里没有真海胆”“用雪蟹冒充帝王蟹”这种赤裸裸的欺

诈，平时的监管在哪里？这个问题问得好。不能永远都是在投诉风波闹大之后才停业整顿。

其实，近年来投诉惠州海鲜市场某些商家缺斤少两、以次充好的事件在网上屡见不鲜。只有搞好平时、日常监管，才能尽量防止商家欺客、宰客。关键的问题就在于如何让无良商家不敢有欺客、宰客的念头——光凭一纸“倡议书”未必足够。监管部门平时的监管工作究竟做得如何，是否也应该问责？

毕竟，远道而来的记者“探店”就发现的欺诈行为，本地的专业监管人员怎么就没有发现或无法发现呢？公众有权利知道管理部门在平日的工作中是否忠实履行了监管职责。

别以为一个投诉风波就能让商家名誉受损、“执笠”关门，大把游客了解到的信息是有限的。无良商家其实早就“预左”，平时多宰客，总是有得赚，游客被低价引流到店后，对于食品以次充好总是有一定耐受力的。出门游玩总

不想“嘈交”（粤语，意为吵架）、令自己不开心，因此“一锤子买卖”这支歌永远在唱。那么，建议管理部门在每张餐桌上的点餐二维码旁贴一张纸条，“如发现货不对板、以次充好、价格虚高等，请立即拨打××××××××”，让食客投诉有门、方便，不用自己“嘈交”。总之，平时监管的要义就是要“当场”和“即刻”，让商家不敢“一锤子”欺客、宰客。

李公明

客厅的用途



【市民】

希望增加泊位降低费用

除了停车费之外，热门区域车位不够也是一个大问题。很多时候抢不到车位还是得停，罚款也是200元，希望能多增加临时泊位供给。

——广州市民 王先生

错峰停车比之前绕圈子找位省心多了，算下来一个月450块，比小区周边那些“黄牛”车位便宜一大半。

——广州市民 张先生

【平台】

错峰停车合规实惠方便

对很多外地牌照车主、多车家庭的备用、经常出差或节假日才用车的市民来说，车辆本身就停多开少，有些不惜冒着违停的风险放在路边，对于停车的成本敏感。“错峰停车”模式给很多不常开的车辆找到了合规、实惠、长期可停的车位。

——捷顺科技广州公司总经理 魏琨

【专家】

多乘公交或可缓解拥堵

像广州这类大城市，汽车保有量非常可观。对于城市的交通管理者而言，实际上希望通过一些举措，让大家少驾驶私家车，多坐公共交通，进而缓解交通拥堵的状况。

——清华大学交通研究所副所长 杨新苗

【部门】

正在等待新的审批结果

原先的停车收费规定于今年3月1日失效，目前新的《征求意见稿》还在上报审批中。“简易修改”中的内容，从今年4月1日开始生效，有效期一年。后续情况还要等新的审批结果。

——广州市发展改革委

客厅，本意是用来接待客人的空间，现在请人吃饭都进餐馆，客厅就缩小为家人自用，把“客”字去掉，直接叫“厅”，就好比一个家庭的广场，有着比“室”和“房”更多的开放性，吃的、用的都是公开的，没有上锁的柜子，没有任何秘密。

可以打瞌睡，可以看电视，也可以无所事事地走来走去。至于教育孩子（或孩子教育家长）这种属于家庭里重中之重的事情，只要运用好客厅，可以随时进行，并不需要为了一步到位而酝酿一个漫长的过程；如果是去孩子的房间（或者孩子去父母的房间），就得先想好怎么说再去敲门，说得差不多了，也就是该说的都说了，就得“收声”，乖乖退出，再顺手把门拉上。

但是现在问题来了，原先花钱花弄的家具和家电大都成了摆设，虽然沙发还发挥着休闲的功能，但电视机已经不怎么开了，不光孩子不看电视了，做家长的忙完家务也都是坐在沙发上刷手机。偶有客人登门，能同时见到男女主人已经是很好的了，如果客人问“你家小孩呢？”，就得去敲孩子的门，说“出来见见伯伯”，见完伯伯孩子又回到了自己的房间里。在孩子眼里，客厅是大

人的世界，房间是自己的世界，他们不需要客厅这样的公共空间，因为缺少私密性，缺少安全感。

现在的年轻家长也都是在这样的家居环境中长大的，但是比他们年长的家长，或者他们的父辈，却还能回忆起自己的童年：一家人挤在集体宿舍式的筒子楼里，共用厨房和厕所，走廊就是客厅，客厅就是卧室，孩子做作业就在吃饭的桌子上，经常是几家的小伙伴一起做，今天在你家，明天在他家，做完作业就一起去楼下玩，到了吃饭的时候妈妈就会从窗子里探出头来喊“吃饭了”，喊不回来就下楼去捉，捉回来的可能还有隔壁家的孩子，哪家先有得吃就先吃，不分彼此。

这样的生活当然还能在电影中见到，比较典型的如姜文的《阳光灿烂的日子》。到了《外来媳妇本地郎》的年代，客厅的作用就发挥到了极致，几乎每一集都能看到康家人围着一张大桌子吃饭，而客厅也成了他们交流思想感情的主要场所。他们的所有社会关系，往往都是不清自到，在客厅里上演一幕幕人间喜剧……

陈侗

讲饮讲食

粤菜绝活，买少见少

有绝活儿的粤菜老师傅煮出的菜，一入口，你会立马觉得不一样。即便有些菜名你已非常熟悉，但那味道、香气、火候，简直绝了……

李志民，人称民哥，在业内有“传统粤菜隐世厨神”称号。这几年，不少食客都以吃过他亲手做的菜为傲。食客很怕民哥突然宣布退休，每次约局都会补一句：“70岁了，赶紧去吃！”每到此时，民哥都会大派定心丸：“我现在每天早上都会去游泳，500米起步。”

虽然已是70岁高龄，但民哥现

在依然能端起8斤重的大镬，在厨房里挥洒自如地做出各种拿手菜：不见一滴水一滴油的京式炒翅、用料讲究的“舌战群鱼”、火候精准的草菇炒牛肉、入口即化的焗柚皮、垫底猪肠粉、焦脆的崩沙腩、芹菜炒爽鳝、香脆松子樱花虾、砂锅腊味糯米饭……

去民哥那吃饭，他的率真和松弛感深深打动你。他会在餐桌靠近门口的位置给自己留个位，时不时现身，慢条斯理、优哉游哉地聊两句。不多时，店员又送上一道菜。其实，民哥太懂传统粤菜讲求镬气、温度的

精髓，无论是菜单铺排还是上菜节奏，全都落在最合适的点子上。聊天是要观察你吃菜的进度，在恰当的时间做下一道菜。

“现在有的网红粤菜师傅，表演成分太多。做一道菜洗三四次镬、开四五趟火、左摆右摆。要知道，好吃、够镬气的粤菜，炒的时候一定要够快、够热，讲求一气呵成、一路猛火‘一枪过’！”对于每道菜的食材、调料、做法，只要你够胆问，民哥一定会和盘托出，没有半点藏着掖着：“我入厨已经接近50年，只要你肯学，我一定会教。”

说到粤菜的传统技艺，民哥总会不厌其烦地讲解。“柚子皮得挑不光滑的那种，煮之前先用油炸至空心煎推那般金黄、薄脆，然后用高汤煮软，最后加猪油收尾。”轻轻夹起一块，不见半点油星，味道醇厚、入口即化，垫底的柚皮简直比肉还好吃，面上的干鲍也沦为配角。

至于奄仔蟹，好吃的窍门是加姜、洋葱，之后加蒜蓉、蒜蓉辣酱、冬菜猛火快炒，格外惹味。

腊味糯米饭相信很多人都吃过，民哥却能做到与别不同。端上来时，

他老人家在旁边看着：“用大勺子垂直挖下去，趁热吃。”撒在面上的葱粒清香，第二层炒过的樱花虾、松子香脆，中间腊味糯米饭软糯甘香，底下锅巴焦香……简直太奇妙了。

那天我们安排的菜有点多，同台一哥们儿打包了吃剩的炒爽鳝，第二天从冰箱里拿出来加热，配了点面条：“满屋子那个香，让人太惊了，鳝肉依然鲜甜脆口，民哥做的菜确实经得起考验！”

邓伟东



精心烹调的柚子皮比干鲍还好吃