



七夕登记人多吗
鸡蛋到底涨了多少
家门口的烧麦店还开不

提问、求助、报料 小时记者第一时间帮你

七夕节想登记, 帮我问问预约来得及吗 还有, 目前的疫情防控下, 去登记要特别注意点什么?

昨天, @扎心了等多位读者问小时记者: 本周六是8月14日, 也是农历七月初七, 想选择在这一天去登记结婚。杭州行政区划调整后, 各个婚姻登记处的地址和服务时间有没有变化? 目前的疫情防控形势会带来哪些影响? 七夕当天去婚姻登记的情侣又需要注意什么?

记者
了解

据杭州市民政局的消息, 周六不上班的市民政局婚姻登记处、拱墅区婚姻登记处、滨江区婚姻登记处, 这个七夕将不会开放。

另外, 由于杭州行政区划调整, 在工作时间, 原江干区婚姻登记处调整至上城区民政局婚姻登记处。地址: 上城区江城路417号; 咨询电话: 0571-87922674、0571-87922664。原下城区婚姻登记处设立拱墅区民政局婚姻登记处。地址: 余杭塘路1号健康大厦11楼, 咨询电话: 0571-88399789, 0571-88399791。

婚姻登记前记得先预约

为避免长时间等待和扎堆登记, 七夕当天开放的各个民政局婚姻登记处, 只接受办理预约婚姻登记。

当事人可提前2~30天通过浙江省民政厅官网、杭州市民政局官网、浙江政务网、“杭州民政”微信公众号、浙里办、支付宝App等方式进行婚姻登记网上预约。

通过网上预约系统, 小时新闻记者发现, 目前部分区的预约名额已经满了, 仅剩上城区还有部分时段有名额。上城区民政局工作人员表示, 希望前来婚姻登记的市民, 可以合理规划日期, 避开人流高峰期, “如果没有预约上, 也不要懊恼, 只要生活幸福、感情美满, 每天都是好

日子, 不建议大家在特殊的日子扎堆。”

婚姻登记时如何做好防疫?

为加强疫情防控工作, 规范落实防护措施, 各个开放的婚姻登记处将严格执行浙江省新冠疫情防控要求, 按照“戴口罩+测温(正常)+查验健康码(绿色)+出示行程码(绿色)”的进出管理制度, 请来登记结婚的情侣根据当前疫情防控要求积极配合、予以支持。

同时, 婚姻登记处工作人员全体佩戴口罩, 及时做好现场消毒杀菌工作。

七夕当天现场会不会安排特殊活动?

据了解, 出于防疫要求, 今年七夕, 各个开放的婚姻登记处将不会举行特殊活动。

不过, 部分城区的婚姻登记处将保持日常的的特色服务, 比如上城区婚姻登记处将继续推行免费颁证仪式。

婚姻登记需要准备9元的工本费? 假的!

不少情侣都在网上看到过“9元婚姻登记工本费”, 这个消息有误, 其实, 办理婚姻登记无需工本费。

最后提醒一下, 七夕当日, 各个开放的婚姻登记处不办理离婚登记业务。

本报记者 盛锐 通讯员 胡洁超

据说鸡蛋涨价许多, 帮我问问真是这样吗

昨天, 小时小店店主@冰鲜柠檬水问小时记者: 鸡蛋最近涨价了吗? 往年夏天这个时间段鸡蛋价格也会涨一点的, 但今年好像涨得特别多。

记者
了解

鸡蛋到底涨了多少? 又是因为什么涨价呢? 昨天, 小时新闻记者走访了杭州两家农贸市场。

在仙林桥直街的仙林苑农贸市场内, 鸡蛋价格不一, 最普通的鸡蛋是每斤8元, 各类土鸡蛋价格要高一些, 最贵的是一种农家土鸡蛋, 卖到了35元一斤。

摊主刘师傅, 已经经营了20年的鸡蛋生意。他说: “我基本是从勾庄进货的, 往年这个时间鸡蛋价格都会涨, 基本每斤涨五毛、六毛就差不多了, 但是今年基本每斤都涨了一块多。像顾客买得最多的普通本鸡蛋, 上周卖7块钱一斤, 现在卖8块钱一斤。”

一位住在附近仙林苑小区的大伯来买鸡蛋, 一到摊位就问最近鸡蛋是否涨价。刘师傅立马回复说, “老顾客, 你买我就不涨了, 还是原来的价格。”3斤多的土鸡蛋, 大伯花了47元。

在中河北路的屏风街农贸市场。摊上最常见的几种鲜鸡蛋价格在8到10元不等, 基本上每种都比之前涨了1元多。“鸡蛋涨价对销量还是有些影响的。”摊主说。

一位阿姨来摊位挑选白壳蛋, 看起来并不太在意鸡蛋涨价的事情, “每年这个时候都贵的呀, 天气热鸡不下蛋嘛。”

摊主一边帮顾客称鸡蛋, 一边补充说: “天热鸡下的蛋少, 今年又遇到疫情, 还下了那么长时间的雨, 价格涨得就多。”夏天是产鸡蛋的淡季, 产量本就会下降, 疫情、雨水也一定程度上造成了产量减少。

一盘西红柿炒蛋用3个蛋, 仅鸡蛋涨价带来的食材成本上涨会达到五六毛。

本报记者 边程壹 见习记者 刘玉涵 文/摄

火了8年的烧麦店关门啦, 帮我问问还开不开

昨天下午, 有读者@穆德莱耀斯问杭州吃货: 蕙心怎么关门了, 是发生了什么事情吗?

记者
了解

每年夏天, 蕙心小吃都要例行放假休息一段时间, 今年的放假时间是8月1日~8月18日。老板娘说, 一是为了让员工和自己好好休息一下, 二是要将里面的就餐区域进行一下调整。

蕙心小吃应该是大关人民耳熟能详的名气小吃店啦, 已经开了8年, 也是从居民区楼下小店面做起, 慢慢成了远近闻名的经典网红店。

老板娘金艳是嘉兴人, 今年已经59岁了。做馄饨做烧麦的手艺都是从母亲手里传承下来的。店铺不大, 但被她打理得井井有条。你也很难想到, 这样一家一百平方米左右的小店竟有12位员工。

进门就看见很多阿姨在手工包烧麦和馄饨, 再往里还有一个房间, 里面有六七桌。去年, 店家把店面扩充, 隔出的就餐区域, 能容纳好几十个人。

小店只卖烧麦和馄饨, 馄饨种类花样繁多。大小、干

汤、口味都有区分, 无论你喜欢哪一款, 都能满足, 但大多数食客款款都爱, 挑花了眼。耐心的老板在一旁会为你写着单算着账, 而金艳则在厨房忙碌着。

付好钱, 老板就会给你小票作为点餐号, 阿姨把馄饨烧麦端上来, 会喊上面的数字, 要注意听。

一份小馄饨, 一碗20只, 8块钱! 这一个个跟金元宝似的是小馄饨, 说是“中馄饨”都不为过吧?

吃了一口, 量足馅多, 肉一吃就能尝出新鲜。“鲜肉都是当天现买的, 每天早上4点就开始包了, 一天下来包5000个基本没问题, 不过每天都不够卖……”包馄饨的阿姨说道。

烧麦皮很薄很透, 有花边。只只就像穿了白色婚纱裙的“新娘”。每位“新娘”身材也都很标准, 35克左右。烧麦汁水很多, 建议吃的时候, 咬个小洞, 然后慢慢地把汤汁嘬出来, 或者直接一口吞。

本报记者 潘骏 文/摄

