

一个月108元,居民说“划得来,停车更放心” 路边停车也有月卡套餐

武汉晚报讯(记者杨荣峰)“很划得来,停车更放心了。”3月5日,记者走访了解到,硚口区20余条道路路段的路边停车泊位,已开放月卡、季卡以及年卡,部分路段月卡价格低至108元。对此,部分市民认为此举便民,比较划算,也有市民希望,普及路边停车泊位月卡时,也要同步规范停车秩序,以免乱停乱放的车辆影响正常泊车。

近日,有市民在社交平台上咨询硚口区周边低价、免费停车区域,有网友回复称,路边停车泊位提供月卡套餐,很便宜,十分划算。

3月4日—5日,记者前往硚口区多个道路探访,发现路边停车泊位不仅提供月卡套餐,还提供季卡、年卡,部分区域支持多条道路打包月卡套

餐。

在丰美路,将车停在路边停车泊位,扫描泊位上的缴费二维码,手机界面跳转“硚口智慧停车”小程序。在小程序中,记者看到,丰美路路边临时停车泊位月卡价格168元每月,特惠月卡108元每月,季卡298元每季度,年卡1080元每年。同时,小程序也支持多条道路打包月卡套餐,如“长安路长蕙路丰美路三路通停月卡”价格为198元每月,“长安路长蕙路丰美路三路通停季卡”价格为568元每季度。

记者在小程序中查找发现,简易路、肖家小路、古新路、长蕙路、丰美路、古雅路等20余条道路路段支持停车月卡,其中,部分道路支持月卡、季

卡、年卡和多路通停卡,部分道路仅支持月卡、季卡、年卡中的部分套餐。

“去年就开始可以购买月卡了,还是比较便宜的。”在丰美路,一位路边停车泊位巡检员告诉记者,月卡等套餐从去年10月份开放购买,此举是为了更好地规范小区周边和道路停车秩序,充分发挥利用公共资源,解决周边群众停车难问题。月卡套餐推出后,购买的人不少,受众主要是在附近工作、生活的车主。“二环外一天8元封顶,一个月240元,办理月卡肯定划算。”

在“硚口智慧停车”公众号中,记者查询到路边停车泊位的临停收费标准——二环内一小时3元,一小时后每小时4元,一天25元封顶,早上7时

到晚上9时收费,二环外,一小时2元,一天8元封顶,早上7时到晚上8时收费。

采访中,市民们对路边停车泊位月卡态度不一,部分市民认为便民,部分市民认为要加强秩序管理。在丰美路,市民廖先生说,他租住在附近,小区停车位紧张,办理路边月卡后,停车比较方便。在古雅路,市民王女士说,路边停车泊位月卡一定程度上缓解了停车难的问题,“总比贴罚单划得来,贴一次100元”。在园博园南路,市民杨女士表示,停车月卡推出后,停车秩序管理也要跟上,停车泊位的管理部门、交通秩序管理部门等部门,也要加强日常巡检,以免乱停乱放的车辆影响正常泊车。

东湖推出 三大赏樱游线

游东湖,赏樱花,随着东湖樱花园3月6日开园,东湖樱花季到来了。记者获悉,为实现游客快达慢游,丰富游客赏樱体验,东湖文旅集团推出三大水陆赏樱游线,并推出系列赏樱花活动,邀市民游客在前往东湖樱花园的路上“一路生花”。

据介绍,今年樱花季,东湖文旅集团推出系列水陆赏樱专线,市民游客前往东湖樱花园可选择三大水陆赏樱线路,包括东湖绿道观光车、共享单车及东湖游船抵达东湖樱花园临近站点。

记者看到,这个樱花季,东湖推出的水上赏樱游线上新了,游客不仅可从楚风园码头、行吟阁码头、落霞水榭码头乘船前往梅园码头,还能在凌波门游玩后,直接从凌波门码头乘坐东湖游船前往梅园码头,下船后步行约7分钟抵达东湖樱花园,实现分流错峰的同时,感受另一种春日游玩体验。

樱花季期间,东湖绿道湖光序曲广场将举办“花花游园会”,活动现场设有文创区、美食区和互动游戏区,将设置一系列以樱花为主题的创意美陈打卡点,樱花文创贩卖车穿梭其间,还有樱花手工艺品等供市民游客挑选。

东湖游船还将推出国风文化专线,行程从楚风园码头始发,中途经停磨山北码头,环湖而行,伴随国风舞蹈、古筝琵琶演奏,泛舟东湖之上,品尝樱花季下午茶点,终点回至楚风园码头。

[链接]

东湖三大水陆赏樱线路

1.东湖绿道观光车赏樱游线

- ①楚风园—全景广场
- ②一棵树—全景广场

2.东湖绿道骑行赏樱

游客可骑行抵达赏樱地

3.东湖游船赏樱游线

- ①楚风园码头—梅园码头赏花线
- ②凌波门码头—梅园码头赏花线

记者晋晓慧
通讯员何宇炆 钟珊 高梦雅

鲜肉煎饺1元2个

这家饺子馆15年不涨价

“老板,打包5元钱的饺子。”3月4日清早,天还未放亮,武汉市蔡甸区茂林街李记饺子馆里,一名网约车司机匆匆买了一份煎饺驱车离去。

“鲜肉煎饺1元2个,价格实惠、干净、用料好。”顾客的口口相传让这家几十年的老店成了远近闻名的“口碑店”。这家店,现在平均每天能卖出饺子3000个左右。

4日清晨5时许,记者走进李记饺子馆,店内灯光明亮,干净整洁。进门左手边的墙壁上挂着一份价目表:鲜肉、糯米煎饺1元2个,速冻饺子25元50个。

后厨的炉灶旁,一位满头白发的老人身子微微向右倾斜,右手按着木质锅盖的把手,左手用一块折叠的纸板抓住锅沿不停地转动煎锅,约5分钟后,一锅热乎乎的煎饺在蒸腾烟火气中出炉。

老人叫陈华春,今年85岁,37年前她就开始卖饺子了。1987年,她从一家工厂提前退休,赋闲半年多后想找个事做,因老伴是东北人,家里经常包饺子,她便在茂林街上摆了一个饺子摊,后又租下商铺,开了这家饺子馆。

6时许,饺子馆热闹起来,上学路上的中学生、赶地铁的上班族、出门锻炼的老人,络绎不绝地走进饺子馆。刘女士家住蔡甸区临漳广场,从她家到饺子馆开车要10分钟。她说:“实惠干净、用料好、分量足,我一周要来三四次。”

72岁的雷老先生家住茂林街,一个月里他半数时间都在饺子馆过早。“吃习惯了,对胃口,我们家三代人都爱吃这一口。”他说,他的儿子读中学时,他们就常来吃,现在他读初中的孙子也会来。

“37年涨了4次价,最早是1元7个,现在的价格是2010年改的,薄利多销。”陈华春面容慈祥,脸上总是带着笑,说话条理清晰,声音洪亮。



4日一大早,李记饺子馆已经热闹起来。

陈华春告诉记者:“这里是远城区,收入物价都不高,定价高了就只有经济条件好的人吃,我不涨价就能满足大多数的街坊,虽然这些年物价上涨,但我们房租不贵,和儿子儿媳一起做事,有得赚。”

记者走访一些同类店铺发现,饺子的平均价格在每个1元。在蔡甸区一家同样知名的饺子馆,价格为每个0.8元。2010年热干面每碗两三元,如今热干面每碗多在五六元。

现在,陈华春每天仍凌晨4时就来到店里忙活,拌馅、包饺子、煎饺子仍亲力亲为,直到上午11时回家休息。肉馅要新鲜的前夹肉、煮粥要超市买的东北大米、桌子脏了要尽快擦……她对食材用料、店内环境等都会把关。

陈华春的儿子李占剑劝“老娘”

休息,店里每天要卖饺子约3000个,六七个小时不停地包饺子、煎饺子,他担心老人身体。陈华春却总说:“这么多年干习惯了,闲不住。”

在老顾客胡先生看来,陈华春不是闲不住,而是喜欢和享受用低价高质量的早点给周围人带来一片温暖。2012年,胡先生大学毕业后在汉阳区工作,休息游玩时偶然发现了李记饺子馆,此后便常来“打卡”。如今,他闲暇时还是会驱车20多公里来“照顾生意”。他说:“其实她家的饺子并不是多有特色,就是家常味,但老人平凡质朴的坚持最吸引我。”

9时许,趁着顾客不多的间隙,记者点了一份煎饺和一碗粥。饺子酥脆可口、米粥香糯浓稠、免费小菜香脆可口,的确是家常味。

文图/记者孙笑天