



据媒体报道,近日,广东省人大常委会第二十一次会议通过《广东省实施〈中华人民共和国妇女权益保障法〉办法》,并自明年1月1日起施行。《办法》规定,夫妻一方持身份证、结婚证等证明夫妻关系的有效证件,依法向不动产登记、车辆管理单位申请查询另一方财产状况的,有关单位应当受理,并为其出具相应的书面材料。该规定引发广泛关注。

首先应该明确的是,根据《中华人民共和国妇女权益保障法》第六章“财产权益”第六十七条,“离

婚诉讼期间,夫妻一方申请查询登记在对方名下财产状况且确因客观原因不能自行收集的,人民法院应当进行调查取证,有关部门和单位应当予以协助”。因此广东省出台的《办法》是对《保障法》的具体实施。

其实在此之前,《广州市妇女权益保障规定》第二十三条也规定,“夫妻一方持身份证、户口本和结婚证等证明夫妻关系的有效证件,可以向工商行政管理部门、房地产行政管理部门、车辆管理部门等机构申请查询另一方的财产状况,有关行政管理部门或者单位应当

受理,并且为其出具相应的书面材料”。可以看到,广州市、广东省先后出台的《规定》和《办法》,是把《保障法》中的“离婚诉讼期间”的申请查询另一方财产状况的权利扩展到非离婚诉讼期间。

其次,应该关注的是,上述法规均没有提及和界定“另一方财产状况”中的婚前个人财产与婚后共同财产的区分及相应的查询权利的问题,这可能是一个在实施中会引起争议的问题。《中华人民共和国民法典》第一千零六十三条规定:“下列财产为夫妻一方的个人财产:(一)一

方的婚前财产;……。”第一千零六十五条规定:“男女双方可以约定婚姻关系存续期间所得的财产以及婚前财产归各自所有、共同所有或者部分各自所有、部分共同所有。约定应当采用书面形式。”也就是说,婚前财产在婚后并非自动转变为夫妻共同财产,除非双方有书面约定。这是很明确的。问题是婚前财产在婚后产生的收益或增值部分是否属于共同财产,一般的说法是,若增值是由于市场因素导致的自然增值,则仍然属于个人财产;如果增值是基于夫妻双方的共同努力所产生的(如婚

后共同偿还按揭贷款等)则通常认定为共同财产。那么,为了同时保障查询权利和个人隐私权,是否应该进一步具体界定对婚前财产的查询权利的范围?

最后想说的是,实施夫妻之间财产状况的查询权利是一种权利保障,而夫妻之间的信任、沟通和关爱才是婚姻关系的基础。应该思考的是,如何在法律、信任与个人独立及隐私之间,建立合理的、均衡的制约关系。

李公明

市民热议广州早茶立法：茶位点收？预制点算？技艺点传？

守护“一盅两件”烟火气,广州要为早茶立法了。日前,广州市人大常委会在官网公布了《广州早茶传承保护规定(草案修改稿·征求意见稿)》(以下简称“征求意见稿”),向社会各界公开征求意见,截止日期为10月28日。此前,关于广州早茶立法的问卷调查引发热议,茶位费、预制早茶、点心技艺传承等话题引起市民广泛讨论。

此次系早茶立法草案(征求意见稿)全文首次公布,对热议议题进行了规定。记者就此采访了市民读者、茶楼商家、政协委员、社科专家等群体,大家就广州“早茶”立法展开热议、建言献策。此举关乎民生,亦是文化传承,记者通过羊城晚报《茶楼》周刊读者群、社交平台等收集整理各方观点、意见建议,并将以书面材料形式递交广州市人大常委会,为立法贡献力量。

焦点1：茶位费是否收、如何收？

在立法征求意见的过程中,茶位费一直是市民热议的焦点之一,“是否该收、该收多少”的争议长期存在。不少网友呼吁“取消茶位费”,也有老广认为:“茶位费是广州早茶的传统,可以收,但是要收得合理。”

征求意见稿中对此进行了规定,明确“收费项目明码标价”。广州早茶经营者应当以显著、清晰方式对所有收费项目进行明码标价,明示计价方法,确保店内菜单、价签、自主点餐应用程序等方式显示的标价内容一致。

网友“心静自然梁”认为:“茶位费可以给,但是不想多给。以前茶位费最多就两三块钱,现在基本都五块,离谱的七八块、十几块,坐下来啥都没点就花费几十元,本地人也接受不了这么贵。”还有网友表示:“有些西餐、日料、泰国菜等非早茶店也收取茶位费,这就不理解了。”

广州市政协委员、广东南方软实力研究院副院长谭国骥曾在今年广州两会上提出《关于广州早茶传承保护的提案》,多次参与早茶立法相关工作。他表示,立法是规范早茶行业乱象、保障市场秩序的迫切需求。目前,早茶行业中存在茶位费标准差异悬殊且透明度低、预制菜标识模糊侵害消费者知情权、经营规则(如限时用餐、吸烟区设置)缺乏统一标准易引发纠纷等问题。

焦点2：预制早茶如何规范？

过去,广州早茶讲究新鲜现做,茶点师傅常常凌晨三四点便早起制作。如今,早茶预制菜已成为行业普遍现象,这引发消费者对口感、健康及知情权的讨论。

此次征求意见稿明确,早茶制作方式须明示。广州早茶经营者应当保障消费者的知情权和选择权,在菜单上或者以其他方式显著方式,向消费者明示传统方式制作早茶和非传统方式制作早茶。以传统方式制作的早茶,从制成到食用时间一般不超过24小时。销售以传统方式制作和非传统方式制作的同一种早茶食品,可以实行不同价格。

“当前,对预制菜、预制点心在酒楼、茶楼售卖(事宜)并没有明确的规定和标准要求。一些餐饮企业尤其是连锁餐饮企业,大量使用预制菜、预制点心冒充新鲜现做的情况泛滥。我们认为,条例内容里必须明确要求,餐饮企业对于销售预制菜、预制点心进行明确标注。”在广州经营茶楼的禧宴荟海鲜酒楼营销负责人李杨如是说。

广州市社会科学院岭南文化研究中心执行主任曾德雄也认为,预制菜属于早茶制作技艺的范畴,立法在一定程度上回应了社会关切,特别强调了消费者的知情权,不管是哪一种早茶出品,消费者有权知道它的生产工艺以及(食用)时限,这非常重要。

焦点3：早茶如何更好传承？

广州早茶的传承发展至关重要。征求意见稿中对早茶师傅培养、文化传承传播等进行了规定:广州将建立健全与广州早茶师傅相关的职业技能评价体系,组织开展星级广州早茶师傅认定活动,并与国家职业技能等级认定相衔接,培育建设广州早茶大师工作室。此外,支持有条件的职业学校和职业培训机构按照规定设立广州早茶师傅相关专业、课程。文化广电旅游主管部门应当依法组织认定或者推荐符合条件的广州早茶师傅申报各级非物质文化遗产代表性传承人。

“当前,早茶点心师傅老龄化严重、年轻学徒锐减,如虾饺‘十三褶’等核心工艺面临失传风险,立法能(推动)构建起传承人认定、培养补贴、技艺标准等制度体系。”谭国骥建议,征求意见稿可补充增加早茶文化传承传播内容。此外,建议在积分落户、子女义务教育阶段入学等方面给予早茶师傅政策倾斜。

广州酒家负责人也表示,广州早茶文化历史悠久,传统技艺的传承需要较长时间的实践和学习。立法条例中关于早茶师傅培养的相关规定是十分必要的,能够有效缓解行业现阶段面临的人才短缺问题,同时为传统早茶文化的传承与发展提供了政策支持。

街坊：茶位降价 不喜预制

茶位费不能强制收取,顾客不喝茶应免茶位费。如果是预制,必须降低价格。

——既然如此
茶位费不能限定,但事先要在一定的时间内公示清晰。商家提供的茶叶、食品、水等,应清晰公示食材来源、质量等级、食品安全检测的数据与证明等。从业人员应有从业岗位的具体相关证照。

——王志强

商家：支持立法 有利行业

征求意见稿中提到,建立健全与广州早茶师傅相关的职业技能评价体系,并支持星级早茶师傅的认定活动,这对广州酒家等茶楼来说是一个积极的信号。通过职业技能评价体系,能够对早茶师傅的技艺水平进行权威认证,同时为行业设定统一的标准,有助于提升行业整体的专业性和规范性。

——广州酒家负责人

我们作为商家,非常欢迎和支持广州为早茶立法。目前,对预制菜各界定义不一,消费者和我们商家都有点迷茫。如果官方能够给予一个明确的定义,既能让顾客享受到更优

质的产品和服务,对于那些坚持传统手作、即点即制的茶楼、酒楼而言,也是公平的。

——广州禧宴荟海鲜酒楼营销负责人 李杨

专家：关注安全 确保知情

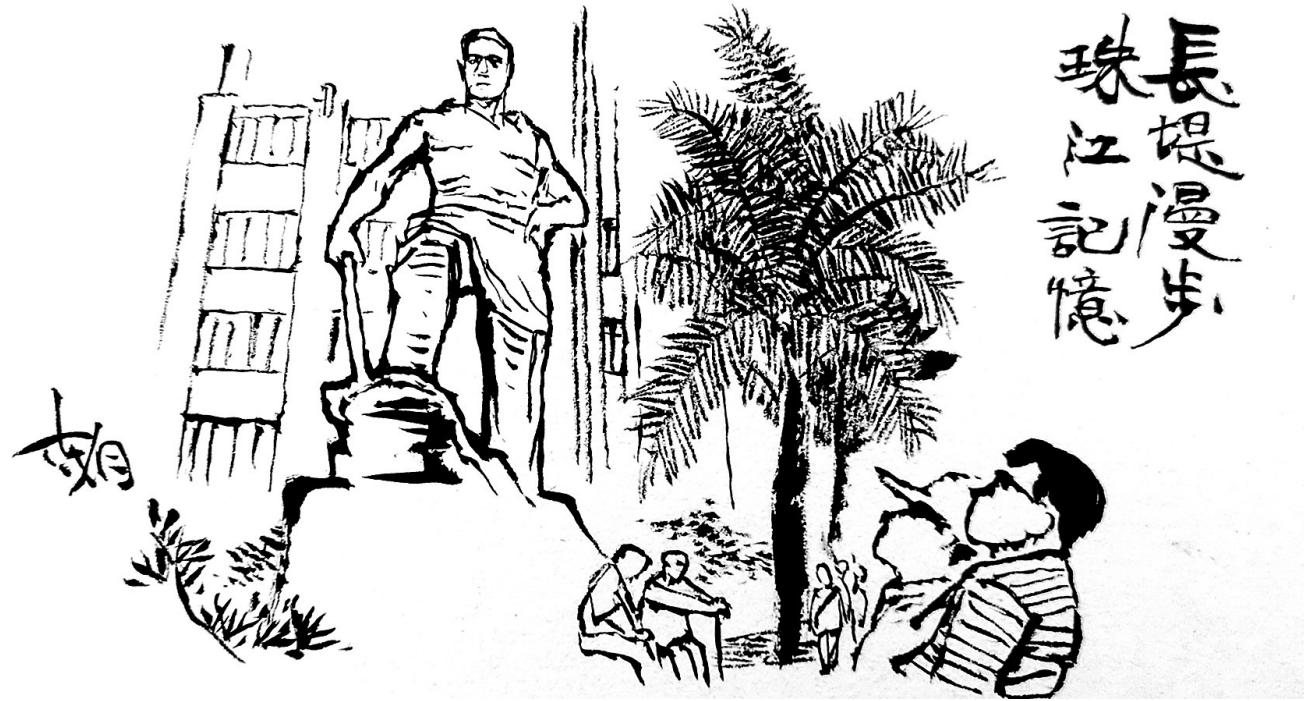
关于早茶立法,我认为首先需要关注食品安全。广州要注重早茶技艺的知识产权保护,早茶技艺的创造性、创新性都很强,加以保护才能鼓励创新。此外,还要注重法治化营商环境的建设,确保早茶从业者的正当合法权益,只有这样早茶市场才能够行稳致远。

——广州市社会科学院岭南文化研究中心执行主任 曾德雄

委员：保障公平 尊重习俗

茶位费规范的核心作用在于保障公平交易权的同时尊重文化习俗。立法应着力确保明码标价前置化(在店堂、菜单、预约平台三处公示),禁止与最低消费绑定,并探索建立与服务内容挂钩的差异化定价机制。同时保障消费者选择权,推广允许自带茶叶并减免部分费用的模式。

——广州市政协委员 谭国骥



长堤漫步
珠江记忆 □陈侗

永安堂前大铁锤

在广州生活超过四十年,虽然对它的很多代表性事物有深刻印象,却说不上个所以然,很觉得惭愧。比如永安堂前面的工人大铁锤雕像,少年时期就从连环画《孤光闪闪》中见到过,后来也经常骑单车从它旁边经过,但今天如果要

跟人说出口它的历史,除了上网搜索,似乎没有别的办法,因为在这个时代,我不能把我对它的印象当成知识。尽管如此,仍然不妨碍我在小说《伤心的人》中两次提到它,不妨碍我在更早前策划的“省城”展览中让不同的画家画了不同角度的

三幅。我没有在它的跟前留过影,也没有画过它,但就是经常想起它。我喜欢这些有历史痕迹同时又不那么抢眼的事物。我喜欢我的生活中有它们的存在。

陈侗



白话点讲

有得你查,至少唔会蒙查查;你想去查,讲明已经心怕怕。

——广东明年起施行一新规,夫妻可互查对方名下房产、车辆。广州十几年前已有相关规定

蒙查查:一説为“揩擦擦”,指对某事不明底细

科学大师如雷贯耳,学术高度影响历史。

讲饮讲食

最是烟火魅力足

□邓伟东

广州的气温很快就会转凉,人们外出吃饭的动力更足了。

如果是喜欢吃镬气地道传统粤菜的外地朋友,我首推信记。其实,广州好吃的粤菜餐厅有很多,只是信记连续多年有米其林一星荣誉加持,有时餐位还难订些。于是,朋友们的内心可能也安乐些,觉得你诚意满满。

很多时候,餐厅的菜单并不是越长越好。专注做自己叫好又叫座的拿手菜,食客惦记那一口,每次过来都不会失望,那就够了。有些餐厅主推季节新菜单,也是这个道理。

老食客对信记的菜单简直可倒背如流:下酒乳香肉、足料节瓜煲、陈皮丝姜葱炒水鱼,还有20世纪八

九十年代大排档风味的姜葱炒蟹、啫啫黄鳝煲、豉汁蒸厚切腩片、豉油皇鹅肠、干炒牛河、泥鳅粥……有些外地网红还拖着行李箱、架着相机过来吃,把餐牌上的菜都点了一轮,吃完还意犹未尽。老板信哥也只能说:“如果觉得哪个菜特别好吃,那就再来一份。”

品质把控也是信哥坚持多年的信念。如果当天的货源质量不符合自己的选材规格,即便是最好卖的招牌菜,信哥也绝不进货。像南乳肉在广州很多地方都有得吃,而信记做的,即便一不小心放凉了,依然脆口、肉有汁;豉油皇鹅肠底下铺一层沙葛条,清甜爽脆又解腻,那是很多广府人的集体

童年记忆。

陈皮丝姜葱炒水鱼是信记一绝,快炒够镬气,陈皮、姜葱的香味全部渗进肉质细腻又扎实的水鱼里,越吃越过瘾。节瓜煲更是每次必点,传统的广府人家妈妈味道,不少妈妈恐怕还舍不得放那么多好料,节瓜带点粉,没酸味、很清润。有些人甚至会点两煲,餐前喝一碗,餐后再来一碗收尾。

长堤信记、胜记,这两家在20世纪八九十年代相邻、风头无两的大排档是很有故事的,一直广受食客欢迎。更可贵的是,在店内现已见到二代的身影。像向群这样的传统粤菜老字号,二代甚至已站在灶前担纲掌勺,这点很让食客欣慰。

推荐菜品:

陈皮丝姜葱炒水鱼 148元/斤

水鱼很难入味,而且又容易咬不动,市面上不少餐厅为了保险,大多会以焖烹之。快炒水鱼,入味、有镬气、还咬得动,没有多年粤菜烹饪功力的师傅是很难做到的。



特色快炒水鱼