

安全生产没有休止符 岁末年初更要防患于未然

大牛：岁末年初，正是餐饮单位、娱乐场所最忙碌的时候。而这些场所容易存在可燃物多、火源管理压力大等问题，稍有不慎就会酿成大祸。安全无小事，日常生活中更要防患于未然。

主持人：为了确保群众生命财产安全和社会稳定，政府及有关部门每年都会组织开展各类安全生产大检查活动。

大牛：嗯。每次针对检查中发现的隐患问题当场责令整改，目的就在于督促相关单位落实安全生产责任，及时消除火灾隐患，杜绝火灾事故发生。

主持人：安全是永恒的话题，是美好生活的保障。

大牛：是的。生产经营单位要少一点抵触、多一点理解，真正树立起“隐患就是事故”的理念，主动查找和整改各种消防隐患。不能明明已经接到隐患整改通知书，却装模作样整改一番，不了了之。

主持人：再忙也要将安全置于首位，要不断加强消防安全知识和逃生技能的学习。

大牛：安全检查是为自己负责，不要我行我素，不予理睬。说来说去，有些人就是侥幸心理在作怪。

主持人：怎么说？
大牛：在他们看来，只要注意一点就不会发生事故。正因如此，他们才

把更多的精力用在如何逃避和应付检查上，而不是加强对安全生产事故的预防，很多不该发生的故事就是在这种心态下发生的。

主持人：安全始终像一柄达摩克利斯之剑，悬在我们每个人头上。安全生产没有休止符，只有进行时。

大牛：消防安全事关千家万户，任何对安全生产工作的不重视、敷衍塞责和侥幸心理，都可能酿成无法挽回的悲剧，需要警钟长鸣。

主持人：除隐患保安全永远在路上，也要时刻谨记心中，成为每个人的行动自觉。相关部门加大宣传力度，持续做好隐患排查整治和安全生产监管，以有力的举措有效防范化解安全风险。

常年饱受烂嘴角困扰 试试这些方法也许可以预防

美好时光：一到冬天，我的嘴就成了我的困扰。

主持人：你的嘴怎么了？

美好时光：我常年饱受烂嘴角的困扰，一到冬季，嘴角就会发红、发痒，时不时脱皮，越舔越干，最后一张嘴就疼，偶尔还渗血。

主持人：有些人确实一到冬季就会出现这种情况。除了难受、疼痛，也影响美观。

美好时光：特别是寒冷天，这种情况会很严重。我的口唇、口角周围皮肤黏膜干裂，再加上有时环境中的病菌乘虚而入，从而造成感染，出现口角处发红、脱屑、疼痛、发生糜烂等

症状。
主持人：出现这样的症状，日常一定要注意饮食清淡，少吃辛辣、刺激的食物，膳食平衡的同时要养成良好的卫生习惯。

美好时光：由于炎症的刺激，我平时会不自觉地用舌头舔患处，或用手触碰伤疤。

主持人：这是不正确的做法，容易引起原有伤口的二次感染，进而影响痊愈进程。

美好时光：是的。有时因为没有引起重视和不科学对待，结果导致其反复发作。

主持人：有没有去医院呢？

美好时光：医生说，这种情况在冬季比较常见，建议我饭后及时做好脸部清洁、擦嘴，保证口腔卫生。也可以涂上合适的润唇膏或防裂油，以保持皮肤滋润，防止口角干裂。

主持人：干燥的冬季，还要注意多喝水。很多人没有喝水的习惯，总是要等到口渴时才会想起喝水。殊不知，此时的身体已经处于缺水的状态。

美好时光：在日常生活中，大家要多喝水，使嘴角一直保持湿润的状态，预防嘴角糜烂。此外，多吃一些新鲜的蔬菜水果，及时补充维生素等人体必要的营养素和微量元素，也能在一定程度上达到预防的目的。

走访客户时不慎丢了包 花了100元才拿回来

海蓝天天：突然觉得拾金不昧是一种很难得的品德。

主持人：在我市，拾金不昧的事情挺多的。

海蓝天天：哎，我怎么就没遇上呢。

主持人：怎么啦？

海蓝天天：我是一名业务员，常到各个菜场、超市联系业务。前两天，我来到一家菜场，与客户联络感情，了解他们的需求。办完事出门时，我发现随身携带的手提包不见了。

主持人：包里有什么？
海蓝天天：有钱包和工作记事本，很重要。我急忙返回菜场去找。

主持人：找到了吗？

海蓝天天：找到了，被一个卖菜的摊主捡到了。我掏出一根烟递给他，想着他把包还给我。

主持人：结果怎样？

海蓝天天：没想到，他说一根烟太少了，让我买一包烟给他。

主持人：你买给他了？
海蓝天天：我想想他说的也有道理，就从包里拿了一张100元的现金，准备去买。这时，附近的几个商贩也过来说，他们刚才也看到我丢包了，见者有份，让我买点水果。

主持人：这些人是不是跟你开玩笑？
海蓝天天：不是开玩笑的。当时，我心里是一百个不愿意，但嘴上还是说应该的。我就去买，把这些分给他们后，我才拿回了自己的包。出门在外不容易，为什么他们不能多体谅呢？

说说大小事
聊聊烦心事
侃侃新鲜事

138600110

乡村有了 浓浓年味 我家开始 制作麻糍了

甜蜜蜜：乡村已经有了浓浓的年味，我家也开始着手准备了。

主持人：你家准备了什么？

甜蜜蜜：准备麻糍了。

主持人：是自家制作吗？

甜蜜蜜：是的。爸爸妈妈喜欢在街上直接买，但外婆一直保持着传统的手工操作。

主持人：制作麻糍需要什么工序？

甜蜜蜜：除了泡、沥、蒸、捶、擀、切等工序，还需要多人配合完成。

主持人：众人忙碌的场景是一年中难得的美景，亲手制作的麻糍更具有一种特殊的味道。

甜蜜蜜：嗯。那是一种人情味。前一晚，外婆就把糯米洗干净，泡到水里。早上起来，把泡发好的糯米沥干水分后放到蒸笼里蒸熟。蒸糯米也是技术活。

主持人：需要注意什么？

甜蜜蜜：外婆说，糯米从白色变成晶莹剔透就蒸透了，可以进入下一道工序。把蒸熟的糯米转移到石臼里，接下来的步骤需要两个人相互配合，一个举起大木槌捶打糯米，另一个配合着把石臼里的糯米进行翻动，捶一下翻一次。看似机械的动作，也非常有技术含量。

主持人：确实，这可是体力活。

甜蜜蜜：外婆告诉我，每一个石臼里装的糯米重量不一样，捶打的时间和力度都要控制得很好，太重木槌会穿透糯米和石臼发生碰撞，木槌和石臼破碎后的石屑会掺到麻糍里，太轻起不到捶打的效果。捶打好的糯米要趁热放到提前撒上玉米粉的案板上，擀开切成小块，香喷喷的麻糍就做好了。