

# 外籍友人高速迷路 执法人员暖心相助



▲执法人员为外籍友人重新规划导航路线。  
 ▲外籍友人竖起大拇指，表示感谢。

本报讯(记者 王首荣 通讯员 苏林 曲惠瑜)近日, G20青银高速潍坊段发生一起暖心事件——潍坊市交通运输综合执法支队明董高速大队执法人员苏林、吴海波、李忠诚在巡查时, 发现一名外籍友人因荣潍高速施工封闭错过出口, 将车停在应急车道, 他们了解情况后帮助外籍友人重新规划了导航路线, 收获对方真诚的点赞。

2月3日上午, 潍坊市交通运输综合执法支队明董高速大队执法人员苏林、吴海波、李忠诚沿青银高速执法巡查时, 发现一辆白色轿车异常停靠在应急车道, 车旁一名外籍友人正四处张望、神情焦急。考虑到高速应急车道停留的安全隐患, 执法人员立即靠边停车上前处置, 主动用英语沟通询问情况。

经沟通得知, 该外籍友人因荣潍高速施工封闭, 不慎错过预定收费站出口, 加之对路况不熟悉, 一时迷失方向。了解诉求后, 执法人员通过简单英语交流与肢体语言辅助, 快速确认了其最终目的地。为确保指引清晰易懂, 执法人员当场用手机地图规划最优路线, 逐段讲解行驶要点, 同时不忘细致提醒高速行驶车注意事项, 叮嘱其保持安全车速、留意交通标识。

“谢谢! 中国真棒!” 在完全明晰路线后, 外籍友人竖起大拇指, 用略显生硬却饱含真诚的中文反复表达谢意。

春运期间, 潍坊市交通运输综合执法支队将持续坚守岗位, 以更优质的服务、更务实的行动, 守护每一位出行者的平安旅途。

## 货车侧翻司机被困 消防协调吊车营救

本报讯(记者 张韶华 通讯员 石玉亮)近日, 青银高速青州西收费站附近发生惊险一幕: 一辆行驶中的货车在拐弯时突发侧翻, 驾驶室受到猛烈撞击严重变形, 驾驶员被困车内急需救援。青州市消防救援大队接警后, 通过“破拆+起吊”的方式顺利救出被困驾驶员。

当天, 涉事货车因车速较快、所载货物较重, 在拐弯时重心失衡, 车辆瞬间发生侧翻撞向路边护栏。在巨大的冲击下, 货车驾驶室严重变形, 驾驶员胳膊被压住, 情况十分危急。

根据现场情况, 消防救援人员轻声安抚被困驾驶员情绪, 迅速制定救援方案。消防救援人员确认, 车辆本身重量极大, 单纯依靠液压破拆工具扩张驾驶室, 难以创造出足够的营救空间。消防救援人员当机立断, 迅速联系道路救援部门, 协调一辆吊车对侧翻货车进行起吊, 减轻车身对驾驶室的挤压压力。抓住车身受力抬升的时机, 消防救援人员对变形的驾驶室进行精准扩张, 众人分工协作、配合默契, 经过20分钟的紧张处置, 被困驾驶员被成功救出。经现场医护人员初步检查, 被困驾驶员仅手臂受伤, 无生命危险, 已送往医院接受进一步治疗。

## 男子醉酒坠入姜井 消防紧急救援脱险



本报讯(记者 张韶华 通讯员 马坤)近日, 在安丘市景芝镇某村, 一名醉酒人员不慎跌入姜井内, 因腿部受伤无法自行脱困。安丘市消防救援大队接警后, 立即调派救援力量赶赴现场, 利用救援三脚架将被困男子成功救出(上图)。

消防人员到达现场后, 发现醉酒男子被困在一个口径约60厘米、深约7米的圆形姜井里, 其意识清醒, 因坠井时双腿先着地, 导致腿部受伤无法自行移动。“下面缺氧吗? 还有什么地方受伤?” 消防救援人员在井口处仔细询问被困男子情况并安抚其情绪, 确认现场情况后, 当即搭建好救援三脚架, 由一名经验丰富的救援人员做好个人防护下并展开救援。救援人员利用半身吊带和板带将被困男子的腰部和腿部固定好, 协助对方利用安全绳, 通过手臂力量缓慢地支撑起身。准备就绪后, 井上救援人员根据信号拉紧安全绳, 匀速转动绞盘利用滑轮系统缓慢向上提拉。

经过十几分钟的紧张救援, 被困男子升至井口位置, 消防救援人员迅速伸手接应, 小心翼翼将其平稳抱出, 成功转移到安全区域。因救援及时, 男子并无大碍, 被现场医护人员送往医院做进一步观察治疗。

消防部门提醒, 市民朋友不要过量饮酒, 出行要注意安全, 远离水井、深坑等危险区域, 若发现有人被困险境, 切勿盲目施救, 应及时拨打119报警电话寻求专业救援。

## 昌乐春堂八宝糕 八宝聚福 岁糕纳春

□文/图 本报记者 于哲 通讯员 王大芳

潍有尚品



八宝糕

腊月的昌乐, 年味在街巷间渐浓。春堂八宝直营店门前, 排队的市民捧着刚出炉的八宝糕, 蒸腾的热气混着糯米与红枣的香甜, 让过往人群流连忘返。昌乐县春堂八宝食品有限公司总经理刘鑫正低头检查糕坯上的拼图纹样, 莲子摆成的“福”字、枸杞缀就的祥云, 在晶莹剔透的糕体上相映成趣——这块承载着五百年技艺的传统糕点, 早已成为昌乐人春节餐桌上不可或缺的年味符号。

春节临近, 工坊里更是忙得热火朝天: 东北五常的糯米需经四小时温水浸泡, 乐陵小枣要慢火煮足半小时, 宁夏枸杞、新疆葡萄干等十二种原料各有讲究, 既保留天然形态, 又要精准配比。“祖辈传下的规矩, 用料只选最好的, 浸泡、蒸煮、成型全凭经验把控, 差一分钟口感就变了。”刘鑫说着, 将蒸好的原料装入木质模具, 按压时力道均匀, 确保糕体紧实不松散, “你看这拼图, 莲子象征团圆, 红枣寓意红火, 每一种食材都藏着对新年的祝福”。

作为潍坊市非物质文化遗产, 春堂八宝糕的制作技艺始终坚守“口传心授”的传承之道。春节前的工坊里, 刘鑫正带着员工练习拼图技法, 案台上的糕坯在他们手中渐渐绽放出喜鹊登梅、年年有余的吉祥纹样。

“传统工艺不能丢, 但春节口味得创新。”刘鑫介绍, 在坚持无色素、低糖配方的基础上, 推出了适合现代家庭的百果八宝糕, 加入开心果、核桃仁等干果, 还研发了可热食的礼盒装, 让老人孩子都能享用。

春节将至, 不少市民特意赶来订购, 准备作为走亲访友的伴手礼。“小时候过年, 外婆总会把八宝糕切成小块分给我们, 甜而不腻的味道记了一辈子。”家住天兴一品小区的赵女士捧着刚打包好的礼盒, 脸上满是怀念。“现在每年春节都来买, 不仅是为了那口老味道, 更是想让孩子记住咱昌乐的年味”。

从1999年春堂八宝食品获评“中华老字号”, 到2007年作为国礼赠送给俄罗斯南极考察团, 再到如今走进千家万户, 这块小小的春堂八宝糕, 早已超越了食物本身, 成为昌乐人甜在嘴里、暖在心里的难忘味道。