

关于第二职业的讨论

不应也不必运用强硬的行政手段去禁止

第二职业必然兴起也将自然消亡

蒲城氮肥厂 李红生

贵报就职工第二职业的讨论，一、能。一、能。到底该有何结局，笔者认为：对职工从事第二职业不应运用也不必运用强硬的行政手段去禁止，而是应该积极发展生产，增加职工收入，提高职工生活水平，并用加强思想政治工作的方法，积极引导职工参加企业管理，把他们的积极性和创造性吸引到企业经济工作中来，从而为职工第二职业的逐步消亡创造条件。

现阶段，职工的第二职业之所以有较大的发展，是有它出现的客观原因的，主要是：

一、社会生产发展和人民生活改善的迫切需要。党的十一届三中

全会以来，乡镇、街道和个体小企业大量涌现，这些小企业在竞争中要得到生存和发展，迫切需要各种技术力量和办厂能人。但碍于体制，这些要求难以得到满足，所以只得利用部分职工的业余时间来解决。另一方面，当前我们社会的服务业以及人民的日常用品、家具制造等行业，远远满足不了需要。这样，大批有技术、有条件的职工从事第二职业就应运而生了。二、随着政策放宽，人们思想得到解放。过去职工被死死地禁锢在企业里，稍有越轨，就会扣上“走资本主义道路”的大帽子，受批挨斗。党的十一届三中全会以后，职工从事第

二职业不再被批判，受冲击的政治风险以及精神上的后顾之忧不再存在。三、农村和城市实行改革后，农村专业户和城镇个体工商户迅速发展，这股“冲击波”影响着企业职工。职工在企业中创造的价值是比较高的，但为了保证国民经济的持续发展，必须把企业收入中的大部分用于扩大再生产和公共事业，加上目前某些企业中还存在着吃“大锅饭”的现象，职工多劳不能多得。这样，职工的个人收入就少了，而职工第二职业所创造的价值虽然不大，但其收入基本上都

归职工个人所有。两者存在的差距，促使职工乐意去从事第二职业。此外，还有些其它因素。如近几年副食品价格上涨，高档商品不断涌入市场，促使了部分职工考虑设法增加自己的经济收入；允许教师、科技人员到其它单位兼课和兼职，使职工从事第二职业有先例可援等等。以上这些因



素，使得职工搞第二职业成为一种必然的趋势。

职工的第二职业目前已处于蓬勃发展的阶段，但随着社会生产的发展和生活方式的改变，第二职业最终是要自然消亡的，这是由于：

一、随着企业生产的发展，分配制度的改革，职工在企业中的收入将迅速增加，这样使职工从事第二职业的物质动力将逐渐减弱。一旦达到下面目标：①企业职工的收入达到或接近于个体经济户的收入；②职工在企业中单位工作时间的收入达到或接近从事第二职业单位工作时间的收入。这时，职工从事第二职业就缺少了内在动力。

二、职工不仅有物质利益的要求，更有精神生活的追求。当职工的生活还困难的时候，他是无暇顾及精神生活的。但是当职工的收入大量增加、生活显著改善的时候，他们就会以空余时间去进行精神生活的追求，而不再愿意从事第二职业。

元降到60元出售。为什么这里的呢子衣服比其它商店便宜？是不是质量不好？顾客发出询问。降价后一个月只卖了四、五件，还没有以前销得快。商店只好又恢复到原价，果然销量又比降价时增加。

降价莫乱用

去年中秋节前一天，某店还存不少月饼，节日一过，就成过时商品而无人问津了。他们以每合降3角的价格销售，顾客看到降价二字，摇头而出。但副食公司汽车站门市部却在“中秋节优惠供应”的广告下，摆摊推销。中秋节晚十一时多，看到库存只剩了百斤月饼，他们才躺下休息了。这一觉，睡得真香。



食用油勿置灶头

有人图方便，总爱把食用油放在灶头边。这种做法是十分有害的。因食用油受高温，很容易变质，发出难闻的腐臭气味。变质油营养成分破坏厉害，不易被消化、吸收。变质严重的还有毒性，长期食用变质油会引起维生素缺乏，消化不良、胃肠炎、体重减轻和发育障碍。

怎样用铝灶具

（李文峰 译）

使用新铝锅时，先要洗刷净，最好是先煮稀饭和肉类食品，不要先烧开水，以防止锅内变黑。如果先烧水使锅内变黑了，并不影响使用。和卫生，用一段时间以后，黑色也会自然消失。锅灶具如果不经常使用，应洗净擦干，放在干燥的地方或者用油涂抹后存放起来，这样可以防止器皿底部

纺织工应多吃木耳

本版编辑 周矢

黑木耳是一种含有丰富的维生素的食品。纺织工人食用黑木耳能得到人体所必需的营养素。同时，木耳有溶化异

物，防止腐蚀穿孔。也防止酸、碱和铝起化学反应，影响人体健康。

西安铝制品厂 刘静

小葱不宜拌豆腐

葱的成分中有草酸，而豆腐含有丰富的钙质，当草酸与钙质相遇时，最容易产生不溶性的草酸钙。这种物质不能被人体吸收利用。

宝鸡茶酥

吴国栋

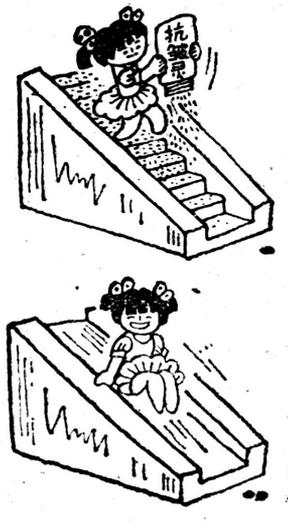
宝鸡茶酥是陕西宝鸡一带的传统名点，素以酥香味美而深受当地人们欢迎。

这种茶酥创制于清咸丰年间。当时，宝鸡有位叫“秃娃”的小吃经营者，根据自己的实践经验和当地人的口味，创制出一种色泽金黄、外皮酥脆、内里松软、油而不腻、味道浓香的茶点。因其吃起来嚓嚓有声，人称“秃娃嚓酥”。后来，由其徒弟张根成继承了制作技艺。到1927年，鲁金城、鲁子清两兄弟拜张根成当师，得其真传，并将此点的制作技艺流传下来。因宝鸡地方方言“嚓”，“茶”同音，久而久之，“秃娃嚓酥”便叫成了“宝鸡茶酥”。

宝鸡茶酥的原料配方和制作如下：
①先将400克面粉加200克清水和成水面团，再将100克面粉加适量开水和成烫面，然后将两种面掺在一起，揉搓均匀。
②将200克猪板油去除筋膜，加精盐15克，剁成茸。
③将面团分为10个面剂，逐一抹上菜籽油，再一一擀为椭圆形片，每片抹上10克板油茸，用手卷起，拍扁，再抹10克板油茸，再卷起，捏揉后团成圆团，拍成椭圆形饼坯。

④将三扇整（注）用木炭火加热，在底釜上加50克菜籽油，放入饼坯，盖上上釜，烘烤约四五分钟（至饼底发黄），移开上釜，加菜籽油50克，翻个儿后盖上釜，再烘烤约七八分钟即可。
烤好的茶酥，色泽金黄，酥香味美，清晨下午借朋友占一席之地，雅坐闲谈，饮茶品酥，真是别有一番风味。倘读者有暇去宝鸡作客，不妨专程拜访，保你不后悔。

注：三扇整，陕西饮食行业用来烙烤面点的一种铁制烘炉。以木炭为燃料，其直径约40厘米，分上、中、下三层，故名。上釜面向上，中釜面向下，底釜周围用耐火泥砌成16.5厘米高的边，成凹形烘炉，下设木炭炉。



（编后）《关于“第二职业”的讨论》从4月30日至今，已经两个月了，编辑部收到大量读者来信，赞成的是大多数，反对的是少数，也有一部分来信持中间态度。今天，我们把蒲城氮肥厂李红生同志的来稿，作为我们这次讨论的结束语，刊发出来，以供参考。

关于在职工中是否开展第二职业，在哪一类职业中不可开展和如何管理好第二职业这些问题，因为是改革中出现的新生事物，我们还找不到一个权威单位发表一个总结性、政策性的意见。我们确实找过，也确实没有找到。我们想，既然实践是检验真理的唯一标准，那么，就通过第二职业的实践，慢慢寻找有关指导开展第二职业活动的原则方法吧，这是我们目前可能采取的唯一态度。

良友

癌症患者的最佳服药时间

根据美国加利福尼亚州倍克门研究院的细胞生物学家罗伯特·克莱弗兹对人体癌细胞生长的研究，



第四十八期，吕布给信样

发现癌细胞与正常细胞各自按照不同的生物钟时间在生长和繁殖。癌细胞在上午10点钟生长速度最快，而正常细胞却是在凌晨4点钟生长最快。因此，上午10点钟是癌症患者的最佳服药时间。因为大多数化疗药物的作用是杀死那些正在分裂的细胞，而不是静止不动的细胞。明尼苏达大学还将患卵巢癌的病人分成两组，第一组病人在正常细胞分裂缓慢时亦即在上午10点钟用药，另一组病人按常规时间服药，结果第一组病人的存活时间比另一组病人多两倍。因此，克莱弗兹博士确信，上午10点钟是对付癌细胞分裂的最佳时间。

（林荣祥）

话说降价

——市场漫谈之四

贾同新

“好消息，处理商品！”
“好消息，大降价！”
“特大降价！”
“亏血本大降价！”
在市面，你经常可看到这些“降价”的“好消息”。不过，当你看到这些“好消息”，千万不要把它都当真而急于购买，请多走几家商店，比较证实之后再作抉择。

并非真降价

有家铺子，门前贴着皮鞋降价的广告，原价28元，现价17.50元，从外观上看是猪皮制的。笔者跑了几家商店，找

出与此相同的皮鞋，询问一内行，他说，若是猪皮制作的，原价不可能是28元，我们这儿卖的相同号码的猪皮皮鞋才20元多一点。某店广告牌上大写着“再次降价”的消息，原价27.83元，现价15.50元。听知情人讲，他们根本没降价，只是把“原价”抬高了，现价就是“原价”。

真降人持疑

顾客的心理真是难以捉摸。副食公司合作四门市部去年冬季购进一批黑呢子上衣，因存量太大占压金，就于12月中旬由原价67.60



元降到60元出售。为什么这里的呢子衣服比其它商店便宜？是不是质量不好？顾客发出询问。降价后一个月只卖了四、五件，还没有以前销得快。商店只好又恢复到原价，果然销量又比降价时增加。