

第七课:

怎样给抖音视频发评论

杨晓琴

王奶奶学会了点赞，也想试着评论，为朋友打打气，做一番有趣的评论，也和广大网友互动起来，王奶奶心中疑惑评论的操作是不是和点赞也类似呢？那么，我们和王奶奶一起来看看，该怎么才能给别人评论？又如何查看别人对自己的评论？

一、给他人评论

评论界面主要有三个功能。一是可以查看全部评论信息，如：评论人、评论时间、评论的点赞数等信息，评论图标下面的数字代表评论数，如：6.0w表示有6万条评论。二是可以点赞网友的评论，单击评论中的桃心图标即可。三是既可以评论发布的短视频，也可以回复网友的评论。具体操作步骤如下：

第一步：在要评论的短视频界面中，单击右侧的评论图标。

第二步：在打开的界面中显示全部评论信息，单击底部输入框。

第三步：输入评论。

第四步：单击发送按钮。

第五步：单击网友评论下面的“回复”。

第六步：输入回复的内容，单击发送按钮。

二、查看自己的评论详情

他人给自己评论后，在抖音的“消息”界面上会显示数字。还可以查看具体的详细信息，如：评论人、评论作品和评论时间等信息。具体操作步骤如下。

第一步：在抖音主界面，单击底部的“消

息”，切换到“消息”界面。

第二步：单击“互动消息”。

第三步：在此界面可以看到评论人、评论作品和评论时间。

第四步：单击任意一行短视频图片可以打开评论详情页界面，显示所有的评论人列表。

第五步：单击“回复”可以回复网友的评论，单击桃心图标可以点赞网友的评论。

实操练习

请给任意一个用户的短视频评论，并查看自己的评论情况。

(作者系太原开放大学副主任、副教授 山西老年智能手机课程体系首创教师)



(打开微信“扫一扫”，识别二维码，即可观看同步教学视频)

龙山

孙爱晶

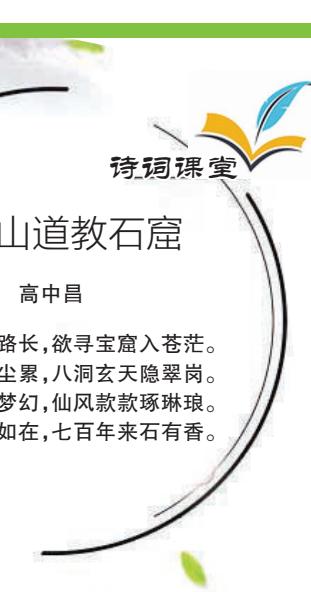
龙山位于风光秀丽、重峦叠翠的太原西山，东临晋阳古城遗址，西接天龙山风景区。是一处人文景观与自然风光浑然一体的风景名胜。自然风光旖旎，文物遗存丰富，拥有两处全国重点文物保护单位——龙山石窟和童子寺遗址。还有皇姑洞石窟、昊天观、石门寺遗址、龙王洞等景点。龙山红叶，古晋阳八景之一，也称“西山红叶”，是太原西山地区分布面积最大、最为集中的红叶观赏地。

解读

本诗作者高中昌老师为山西诗词学会顾问。这是一首非常好的七律。首联“西去龙山”以山之方位点题，以“入苍茫”写龙山之山势高远。颔联非常唯美：上句四周青绿环绕，诗人行于其间心旷神怡，俗累尽消。下句中的“八洞”泛指神仙或修道者的住所，这里也暗含二句中诗人所要寻找的“宝窟”，就隐藏在那翠微山岗之间。颈联“鹤氅”“仙风”是诗人化用典故（有兴趣的读者可以自己去查找此典出处），抒发自己此刻的美好心境与感受。此联雅致而灵动，不乏浪漫情怀，作者高深学养亦可见一斑。尾联也是非常出彩的：兴致盎然的诗人仿佛还能听到从远处传来的喧嚣与椎凿之声，能闻到“七百年来”山石的香味。从起承转合诗法的角度来说，它也非常完美地结合了首联之“云路长”与“入苍茫”之意境。

基础知识

典故：诗文等作品中引用的古代故事和有来历出处的词语。我们常用“化典无痕”来赞美诗人能够巧妙地运用典故，而毫无牵强之感。



访龙山道教石窟
高中昌
西去龙山云路长，欲寻宝窟入苍茫。
四围青碧消尘累，八洞玄天隐翠岗。
鹤氅轩轩雕梦幻，仙风款款琢琳琅。
声喧椎凿听如在，七百年来石有香。

我家的微型植物园

何秀清

自从学习了种植，我就在阳台上建起了1.5平方米的微型“植物园”。这个小小的园子给我的居家生活带来了无穷的乐趣。

我培植了蒜苗、黑豆芽、黄豆芽、绿豆芽，于是各种炒豆芽、蒜苗炒鸡蛋，成了我家常美味；菜市场买回来的香菜、菠菜、小葱根用刀切下来，种到花盆儿里，30多天后，就长出了郁郁葱葱的纤枝绿叶；去年春天种的西红柿，结的果实像红枣一样挂满枝头，虽然个头不大，但甜甜的，是5岁小外孙的最爱，他常常自己走到花盆儿前，挑最红最大的西红柿摘到手里，去水管前冲一冲，咬一口说：“真甜，太好吃了！”看着他的萌样，比我自己吃还甜。我们老两口，吃得不多，这小园里的收成，为我们的餐桌增添了多种绿色无污染的有机菜品。高兴之余，我每天中午把饭菜摆上桌后，先用手机拍照，然后把图片发给孩子们。他们不仅为我们点赞，还会表扬说：“看到你们吃着无污染的饭菜，真香啊！我们都馋了。”

多年前，我和一位老友要了几片蟹爪莲花叶片儿，种到花盆里。到现在已经长成6盆了，每到春节前后，花开鲜艳，长势旺盛。遗憾的是花盆儿小，花开的时候密密的叶片长长地拖

到了地下，很乱。想弄个大花盆儿，我又不动。2021年的春天，无意中发现邻居家的仙人掌长得又高又大，而且满身是刺儿。我突发奇想，产生了要把蟹爪莲嫁接到仙人掌上的念头。于是就和邻居要了几个叶片，分别种在三个花盆儿里。三个月后仙人掌长高了两截儿，我就专门到植物园去向种花的师傅请教怎么样嫁接，回来后我按师傅教我的方法，把蟹爪莲的叶片分别嫁接到仙人掌上。一个月以后，令人惊奇的是，这次嫁接非常成功。到2022年的12月，3盆嫁接的蟹爪莲长出了满满的粉红色花苞，和我种的长寿花的红色花苞、白菜花的黄色花苞，相得益彰，把我的阳台装扮得美不胜收。

今年春节期间，20多盆花摆满了我的小小植物园。我用视频拍下来发到朋友圈，朋友们看了有的向我要花，有的请教养花技术。有几位好友还幽默地说：“植物园没有请你去当养花专家，真有点屈才了！”

我学习种植，吃到自己种的蔬菜，还用红花绿叶美化了环境。不仅学到了技术，还陶冶了情操，锻炼了身体。正应了那句老话，活到老，学到老，其乐无穷。

自制猪皮冻

李炎生

猪皮冻是一种用猪皮熬制而成的传统特色美食，许多人都喜欢吃，我通常是自己做着吃。做皮冻的步骤如下：

1. 把猪皮放入冷水锅中浸透。
2. 捞出后趁热拔净毛，刮净肥肉，切成长60毫米左右、宽6毫米左右的条。

3. 把切好的猪皮条放点盐先在热水中洗一遍，然后再用热水洗四五遍，这样就可以放入热水中用小火熬了。

4. 熬皮冻的调料不需太多，放一棵大葱，两三瓣蒜，两个朝天椒

（熬好后捡出）。想放调料可用调料盒装2个大料、几粒花椒、茴香即可。

5. 大约70分钟左右，皮冻就熬好了。您可用筷子蘸点汤，抹在拇指肚上，和食指捏一起吹凉，感觉黏性很大就可以了。要吃白色的，只加入食盐、鸡精、味精即可，想吃带色的，可以入酱油调色，再放食盐调味即可。然后倒入盆中自然冷却10小时以上，当皮冻晾好后切块装食品袋冷冻。还有一种做法是将熬好的皮冻分别盛入碗中，这样就省得切块，好拿好放。

吃皮冻时要提前一天从冰箱中取出，上笼彻底化开。等凉后放入冰箱冷藏，第二天吃就像刚做出的一样。



图片来源：百度网

私家小厨

征集令

如果您能做一手健康与美味兼得的佳肴，请分享您的做法，并拍照一并发来。“私家小厨”恭候您！

来稿请寄:tywblr@163.com