



# 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?又如何查看别人给自己的评论?

### 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)



## 诗词课堂

### 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。  
鹤鹭轩轩雕梦幻,仙风款款琢琳琅。  
声喧锥凿听如在,七百年来石有香。

## 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。颌联非常唯美: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,这里也暗合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“鹤鹭”“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锥凿之声,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。

## 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,成了我的家常美味;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,我又搬不动。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

(熬好后捞出)。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

### 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:tywb1r@163.com

