



《卫国英雄》

朱渝刚 作



“丝瓜汤”想表达什么

□郭权祺

“你肝火太旺，喝点丝瓜汤吧。”最近，这句话在网络上迅速蹿红。它源自一位博主的家庭小剧场搞笑视频。

在视频中，博主一人分饰两角，“妈妈”问“儿子”喝不喝丝瓜汤，“儿子”明确表示不想喝后，“妈妈”开启“洗脑”模式，不断强调丝瓜汤去肝火、营养好等好处。直至儿子生气大声拒绝，“妈妈”却依旧认为是儿子肝火太旺，还是得喝丝瓜汤。

这一视频迅速引发众多年轻人的共鸣，不少网友联想到自己生活中那些“丝瓜汤”同款经历。

这些场景的核心，其实是长辈们捧着满心的关怀，用自己过往的经验和固有认知，搭建起一个“为你好”的框架，却忽略了年轻人真正的需求与感受。年轻人并非不懂得长辈的好意，只是这种“单向输出”的关怀，常常让他们感到无力又无奈：想解释自己的想法，总会被“我吃的盐比你走的路还多”打断；想

明确拒绝，又怕伤了长辈的心。最终，很多人只能选择默默接受，把不被理解的委屈悄悄咽进肚子里。

“丝瓜汤”的走红，本质上是年轻人对这种普遍现象的“集体吐槽”与情感共鸣。当父母用“要多运动锻炼”的经验之谈，回应子女“工作压力大”的情绪倾诉时，暴露的是两代人对“关心”的认知断层。在父母眼中，“给出解决方案”就是对子女的关心；但在子女看来，这种忽视自身情绪、强行灌输观点的行为，反而成了“不被理解”的证明。

事实上，“丝瓜汤”引发的争议，其实是家庭沟通模式从传统“权威式”向现代“平等式”转型的必然过程。它不是亲情的矛盾，而是沟通方式需要升级的信号。

对长辈而言，需要理解的是，真正的关怀不该是“我觉得你需要什么”，而应是“我愿意听你说你需要什么”。对年轻人而言，不妨试着把抵触的“我不要你

管”，换成平和的“我想跟你说说我的想法”。当年轻人愿意主动分享、耐心解释，那些焦虑或许会渐渐转化为安心。

年轻人渴望被看见自我，长辈期盼被感知心意，多一分换位思考的包容，少一分非此即彼的对立，才能让“独立”与“关怀”找到平衡点，让亲情在理解中温暖生长。

值得一提的是，随着“丝瓜汤”话题的发酵，“丝瓜汤文学”应运而生，网友们纷纷开启二创模式，将这一梗延伸到更多生活场景中，让其成为一种兼具实用性 & 趣味性的“沟通工具”：与人发生争执时，一句“你肝火太旺，喝点丝瓜汤降降火气”，既用幽默的语言缓解了紧张氛围，又避免了直接冲突，成为一种体面表达情绪、智慧化解尴尬的新方式。这或许就是“丝瓜汤”走红背后，十分意外也十分温暖的价值。

Z世代说文解字

插在瓶里的野花

□闲 木

多年来，母亲有个习惯——天蒙蒙亮就出门，十来分钟后手里攥着几株当季的野花回来，然后插到一个高阔口的玻璃花瓶里，瓶里填满清水，最后摆在堂屋中央靠墙的八仙桌上。颇为奇特的是，家里那方简易的朱红色八仙桌，本已掉漆斑驳，却在鲜花的映衬下，像一件有了年岁的哥窑瓷器，裂纹中洋溢着朦胧的质感。

这个采花插花的习惯充满浪漫色彩，出现在一个靠种地吃饭的农妇身上，是极不相配且奢侈的。然而，母亲不管这些，她做完这一切，鼻子贴在花朵上嗅一嗅，就去给全家人烧早饭。

等我和兄长从床上爬起来，第一时间便是奔到花瓶前，看看当天又开了哪些花。北方田野里，春天无不开桃花、蒲公英、油菜花；夏天铺遍荷花；秋天有木槿、桂花、野菊；冬天独绽梅花。可桃终究是果树，是要在经济上出力的，田野里采不到，更不能乱采四邻的，所以母亲有先见，

早就在院外植了一棵毛桃树。3月一来，花开得整窝整簇，像燃在村庄的一把火，又像把烟花星辰细密均匀地镶在了枝头上。

春夏日赖床，眼睛因倦得不肯睁开时，父亲除了拿母亲烙的葱油饼哄诱我们起床，另一种办法就是捏起一株花，往我和兄长鼻子上撩，撩得鼻孔痒痒的，再被花香一啄，打个喷嚏，旋即睡意全无。

这样的日子无疑是幸福的。我和兄长还经常在饭桌上讨论花的变化，荷花骨朵儿昨天胀开了一厘米，木槿花萎了一些，哪块花茎出现了裂纹……诸如此类的争论，却间接促成了我们细致观察事物的习惯，对我们后来的事业发展大有裨益。

一家人中，父亲对花无喜欢无不喜欢，没有特殊偏好。我最喜欢荷花、油菜花，因为都是一开一大片，坦阔、明亮，极具辉煌感。兄长喜欢梅花，说是喜欢它的

清冷坚韧，这也符合兄长一向沉稳寡言的气质。我们问母亲这个插花人喜欢什么花，母亲想了想，只要是花，她都喜欢。

然而，依我多年观察，母亲最喜欢桂花。颐养天年后，院里院外不仅被她植遍了金桂，而且还总赞桂花的香气，说是浓得像在空气中织了密密的网，说花开成米小的一窝，却能香得那么有劲，简直不可思议。她这般夸赞时，我望着她满头失了光泽的白发，却在心里类比起她，她——我的母亲也是矮矮的身躯里，蕴藏着几十年如一日照顾整个家庭的大能量啊！

生活在乡村的妇人们，在种地之余，每个人都有不同的癖好。有的爱吃爱穿，有的爱打牌，都是粗糙水土里生养出来的模样。像母亲这样喜欢采花插花的少之又少，一开始，村人想用“附庸风雅”形容母亲，又不会说，只好说母亲“玩洋”。然而，凡事只要习惯了，也就不觉得“玩洋”了。约莫半载之后，得过母亲帮助的人家，竟然在某天清晨送来几株长得精神的野花，还有干脆送花瓶，贵的买不起，就买廉价玻璃的送来。这令母亲万分动容。

现如今，母亲依然保留了采插野花的习惯，只不过花瓶和桌案变得高级了，和花的融合也更相得益彰。母亲不惧嘲讽，把自然“芳华”请进屋里，实在是件不错的事。毕竟房间灿烂明媚了，日子就更好了。



最近，一道小学二年级的数学题成为热点：有3个盘子，每盘8个水果，一共有多少个水果？列式是3×8还是8×3？孩子写了3×8，却被老师判错。有老师在家长群解释，写乘法算式，先找每份数写在前面，再找有几份写在后面，应列式为：每份数×份数=总数。但这让辅导作业的家长直呼不明白：明明结果是一样的，顺序有这么

积”。学生在解答应用题列式时，必须严格按照乘法概念表述式的顺序，把被乘数写在前面，把乘数写在后面。否则就是错误答案，不得分。

但是，对于“90后”来讲，他们在小学时学的乘法并不是这个。他们在解答应用题时，无论是写“3×8”还是写“8×3”都可以，只要最终答案没算错就是正确。

对这一修改提出疑问、批评和担忧。《小学数学的掌握和教学》作者马立平在《小学数学教材中的严重问题》一文更是直接怒斥：这是打掉了支撑小学数学大半壁算理系统的“承重墙”，“取消被乘数、乘数区别”导致小学算术算理体系的松动。

小学阶段的数学，不只是算术运算的积累，更是逻辑思维的训练，培养

“3×8还是8×3”？与逻辑性相关

□张立美

重要吗？明明从小自己学的时候，只要结果是对的，就能判对！

究竟是“3×8”，还是“8×3”？就这道数学题，“70后”“80后”家长跟“90后”争论起来，背后是小学数学教材“拨乱反正”，重新建起小学数学算理体系的“承重墙”。

人们之所以为“3×8还是8×3”这道数学题争论，主要原因是他们的记忆都没有错。因为他们在小学时学的乘法概念确实不一样。对于“70后”“80后”甚至更早出生的中国人来说，上小学时学的乘法是“被乘数×乘数=

人们所学的乘法概念不同，源于课程标准的改变。为了减轻学生和老 师负担，教育部在2001年7月研制印发的《全日制义务教育数学课程标准（实验稿）》，在“数的运算”部分对乘法概念作出了新规定：3个5，可以写作3×5，也可以写作5×3。3×5读作3乘5，3和5都是乘数（也可以叫因数），不再区别乘法算式的两个乘数的意义。

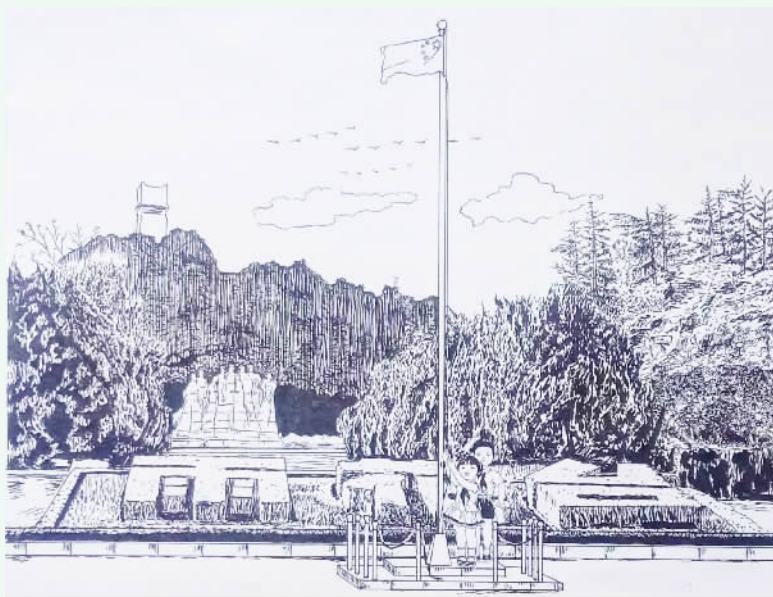
对于这一变化，不断有一线教师、教研人员和高校教授发表论文，从数学概念、教学实践和教学理论各方面

学生的推理能力。而完善的算理体系，正是逻辑思维训练的根本保障。现在，学生只能回答“8×3”，不能写成“3×8”，乘法概念回归“被乘数×乘数=积”这个唯一的标准答案。这让更多的人认识到数学不仅仅是算术，还是逻辑的探索，这才是这场争论的意义所在。



绘 画

南京雨花台烈士陵园



王世安 作

化州拖罗饼：中秋时节的乡愁

□苒夏溪

拖罗饼是广东化州独有的特色月饼。在化州人的中秋夜里，月光总伴着拖罗饼的香味，饼皮上的芝麻被月光照得像碎银子，咬一口，酥皮簌簌落在手心里，就像接住了一把星星的碎屑。

相传，化州拖罗饼起源于唐代贞观年间，以做饼为生的罗兴每日挑着一担自制的酥饼走街串巷，手里的铜锣“叮叮”响。他的叫卖声悠长婉转，混着铜锣拖得老长的余音，在化州的老街深巷里回荡——“酥饼嘞——刚出炉的酥饼——”久而久之，街坊邻里便笑着把这饼唤作“拖罗饼”，后来渐渐演变成“拖罗饼”。明末岭南才子陈鉴也赞美拖罗饼“情深饼相望，锣响人团圆”。

老一辈做拖罗饼，讲究“三分料，七分功”。做饼皮时，外婆会把上乘的面粉铺在桌面上，中间留个空，像个小窝，然后往里倒特制的糖浆、土榨花生油，再一点点加清水。她边倒边用手搅，直到糖和油充分混在一起，才把周围的面粉往中间拢，反复揉成面团。“面要揉到不粘手、不结块，才算好。”外婆揉着面团说，额头上渗着细汗，面团在她手里慢慢变得光滑筋道。

馅料的做法也有讲究，是以海南椰丝为主，再加上五仁、芝麻、花生等配料。椰丝要选白净的，提前晒得干爽；五仁得挑颗粒饱满的，用温水泡软了再沥干；芝麻要炒到发黄，香得能让人直咽口水。外婆把这些料按比例混在一起，加少许糖和油拌匀，馅料就成了，闻



着既有椰丝的清甜，又有果仁的醇香。

做好的面团和馅料，都要按拖罗饼的大小称好分量。外婆把小面团捏成条，用擀面杖压扁，中间放上馅料，再用手掌托着，靠虎口一点点把饼皮往上收，直到把馅料完全裹住，捏成圆球状，然后放进刻有“花好月圆”字样的梨木饼模里压一压。最后，在饼皮上撒层芝麻，用手指轻轻按一下，让芝麻粘牢，这样烤出来才香得透。

拖罗饼码在烤盘上，要离炭火三寸远，太近会烤焦，太远又熟不透。外婆守在炉边，每隔一刻钟便要转动烤盘，让每一面都均匀受热。饼皮在热力中从乳白变成琥珀色，芝麻的油香混着糖浆的甜，在暮色里漫出半条街。街坊们循着香味而来，隔着院墙便喊：“四婆，今日的拖罗饼熟了么？”外婆笑着应着，

揭开炉盖的瞬间，蒸腾的热气裹着香气扑面而来，让人忍不住深吸一口气，把整个秋天都吸进肺里。

刚出炉的饼烫得人直搓手，咬下去的瞬间，酥皮在齿间碎裂，簌簌落在蓝布衫上，像落了场碎雪。果仁的脆、糖浆的绵、芝麻的香，在舌尖织成一张温柔的网，让人舍不得咽下。外婆总爱坐在月光里看着我吃，蒲扇摇出的风里，藏着她说出口的牵挂，“慢点吃，没有人跟你抢啊。”

现在，外婆的背渐渐驼了，双手也不如从前灵便，做拖罗饼那些繁杂的工序，对她来说变得越来越吃力。家人看在眼里，疼在心上，每到中秋便早早买回做好的拖罗饼，说什么也不让她再操劳。那些装在礼盒里的饼，模样周正，馅料也足，可每次拿起，总觉得少了些什么。不是花生不够香，也不是芝麻不够脆，而是少了外婆围着灶台转的身影，少了那份藏在烟火气里的、独属于外婆的温暖。

中秋的月光漫过窗台时，切开一块拖罗饼，嘴里是熟悉的甜，心里却总想着外婆亲手做的味道。那味道里，有她的爱，有岁月的暖，有化州人骨子里的团圆情结，是无论多少精致糕点都替代不了的。

