

据本埠媒体报道,春节期间潮汕揭三市迎来史上最强劲游季,酒店价格狂飙:连锁酒店每晚高达4221元、景区酒店突破6000元……原因很简单也很正常:酒店只有2.5万间房,而游客单日就超10万人次。

对于酒店来说,这显示了市场机制中的供求关系、行业的充分竞争;据称,社交媒体对此种价格现象的反应较为理性,舆论相对温和。但是,这种季节性的高价现象有可能带来各种乱象,如某些酒店对原订单临时加价等等。这也对地区旅游业的酒店设施建

设规划提出新的要求,未来在布局、投资、管理上需要认真思考。

当地还利用闲置资源解决极端需求量的旅客“住宿难”,媒体对此也有报道。今年春节,汕头市统筹协调部分机关事业单位接待设施对外开放,首批放出479个房间,涵盖党校培训用房、人才适用房等。从房间的数量来看,似乎显得有些杯水车薪,但是作为一种在市场机制基础上的应急行政手段,值得探索。除了住宿之外,一些城市还开放机关大院供游客免费停车、开放机关食堂供游客用餐等,这些都是值得肯定的举措。

这些临时办法能否“制度化”?我想,首先可以思考的是“闲置资源”的问题:机关事业单位在什么时候和什么条件下会产生“闲置资源”?有多少资源是闲置的,是长期闲置还是短期闲置?过去这些闲置资源是否也曾被临时使用?……这些问题的确应该先搞清楚,并且向社会公布。其次是要思考如何处理闲置资源的问题。用于解决旅客“住宿难”当然是一种处理方法,但是除此以外是否还应该有更多的用途?说到底,这就是政府机关建筑产业使用的公共性问

题,从公共权力的来源、性质和运作来看,都是政府机构办公和市民活动共同使用的公共建筑(据《中国大百科全书》第三版相关条目)。比如,当政府的大礼堂没有会议排期的时候,是不是一种应该充分利用起来的闲置公共资源?那么,市民自发组织的大型会议是否可以在政府大礼堂举行?还有就是,如何把闲置资源的使用制度化。首先需要的就是程序正义:公开资源账本,向社会征求意见,交由人大等机构讨论、审议,否则就容易变成自说自话,违背公共事务处理的公开、透明原则。

从解决旅游旺季“住宿难”想到政府机构的闲置资源问题,这是很合理和很有意义的探索举措,应该进一步讨论实质性的、制度化的问题。

李公明



寒假作业“端上桌” 这个小学何以吸引全国目光?

羊城晚报记者 蒋葵

寒假接近尾声,不少孩子正发愁如何赶作业,堆积如山的作业常让假期沦为“第三学期”。

日前,羊城晚报记者独家报道广州市龙口西小学等学校探索跨学科融合实践、对寒假作业进行改革,让孩子完成系列项目任务,从“做题”转向“做事”。该报道引发广泛关注,央视《新闻周刊》节目也于2月28日跟进报道。

一份寒假作业何以如此火热?记者进一步走访学校、家长、行业人士,探究这所广州小学何以作为一个教改样本吸引全国目光。

龙口西小学:5大任务拆解年夜饭

广州市龙口西小学从中国人传统的年夜饭切入,设计了一套充满年味的综合实践作业,此外再无其他作业。学校要求孩子们访谈家长,了解家中年夜饭的变迁故事;动脑设计,规划一桌寓意深远的团圆家宴;动手实践,学做一道承载祝福的年味佳肴;真诚代言,向更多人介绍属于自己家乡的独特年俗。

面对这项看似“宏大”的作业,学校贴心地帮孩子们将大任务拆解为5个具体可行的小任务,并根据不同年级设置差异化的难度系数。

例如,“访谈长辈”环节,采访对

象至少两位、要提前跟长辈预约选择方便的时间、营造安静舒适的环境、准备好给长辈喝的茶水、开场有问候语、结束有感谢语、自己着装整齐、访谈时间至少30分钟……一套流程下来,对孩子的礼仪礼貌、语言沟通、阅读写作、情商智商、统筹能力等进行全面考察。

再比如,“规划年夜饭”环节,列出菜单、核算食材、统计数量和价格,就是涵盖了统计、图表的趣味数学训练;为家乡年味代言则需要查找资料、撰写解说词、绘制图片、以多媒体形式呈现,那不就是信息素养、美育、劳动的无缝衔接?

广实:高中生把美食玩出学术范儿

同样是研究春节美食,中学生的作业则更具探究性和学术深度。广州实验中学高一年级布置了一份名为“春节美食里的文化与营养”的“思维探究”作业,将多学科知识融会贯通。

首先,学生需要自主阅读盛慧《粤菜记》、梁实秋《雅舍谈吃》、汪曾祺《人间至味》《五味》等书籍;观看纪录片《舌尖上的中国》,品味三季《舌尖上的中国》视频的图文照片及

共性:打破知识壁垒 从做题转向做事

从上述中小学的寒假作业不难看出,传统的学科界限正在逐渐淡化,取而代之的是以项目为载体的任务化学习。而每一项任务都自然地融合了多个学科的知识与技能。无论是龙口西小学的年夜饭探究,还是广实的春节美食研究,都在引导学生综合运用语文、数学、英语、生物、化学、美术、劳动等所学,去解决一个源于真实生活的复杂问题。因为在真实的生活情境中解决问题,从来不会

区分这是“语文题”还是“数学题”。寒假作业“变身”,其核心逻辑是从“做题”转向“做事”。过去,作业的目的是巩固知识,往往以书面习题的形式呈现;而现在,作业的终点是完成一件具体的、有意义的事。“做题”,指向的是标准答案和分数,往往伴随着枯燥和重复;“做事”,则指向真实的生活体验和问题的解决,充满了探索的乐趣和创造的成就感。当孩子们为了做好一道菜而去了解食

材背后的文化,为了写好一份建议书而去研究营养学知识时,学习便从被动接受转变为主动探究。

一份寒假作业引发大量关注,答案不在作业本身,而在其背后的两个字——教改。对于所有学校来说,这是一个无法回避的时代拷问:当AI可以解题、当知识触手可及,教育还能教给孩子什么?龙口西小学等学校用教改举措提供了一个参考样本。

【家长】

希望改革别沦为“走过场”

我们比较了不同学校的寒假作业,龙口西小学的作业真正做到了跟国际接轨。

——广州某小学家长 刘女士

体验式作业,对全面培养孩子综合能力来说是一件好事。此前中小学要求学生假期到博物馆、美术馆参观学习也是出于类似目的,建议学生、家长、老师认真对待,不要沦为走过场。

——广州某中学家长 吴先生

【学校】

在探究实践中感受文化传承

一顿年夜饭,不仅是岁末最温暖的仪式,更凝聚着一个家庭的情感记忆、一方水土的文化密码。相信完成这一系列的探究与实践后,孩子们不仅能更加懂得“吃”背后的文化与科学,更能感受到年夜饭里蕴藏的情感纽带、文化传承,以及我们对美好生活的共同祈愿。

——龙口西小学校长 陈武

【行业】

AI时代不教改恐无出路

在社会变革的当下,恐怕没人会公开反对教育改革。但现实中,总有人觉得,学习就是上课听讲、下课刷题。一提到“减负”“素质教育”,就觉得是在“乱搞花样”。

龙口西小学将“改革创新”当作办学的第一信条,不断地学习理论、更新理念,完成一所学校理念体系的自我革命、办学体系的自动迭代。但有的学校,要么固守传统,要么理论选择偏差,要么“朝秦暮楚”,换一任校长就换一套改革,始终在教改的门外徘徊。今天“拆解”龙口西小学,不是为了颂扬,而是为了科普——向家长和公众展示,真正的教改究竟是什么,它为何必要。这个案例也提醒我们教改的紧迫性。

同一座城市的不同学校,教育理念和方法的差距可能达到30年。这不是危言耸听。尤其是在AI挑战所有专业和职业的今天,不教改,真的无出路。

——某行业观察者

茶楼

2026年3月1日 星期日
责编 吴大海
美编 张江
校对 黄文波



每周一点

从琴房到“五条人”

1979年我考上广州美术学院的时候,校名刚刚从“广东人民艺术学院”恢复过来,虽然“音专”搬走了,但音乐的痕迹还在,比如附中教学楼的对面就是琴房,一长条的两层瓦房,上下加起来大约有二十个独立小间,小的7平方米,大的11平方米,所有的门都对着走廊,打开窗就看到马路。至于当时还有没有人在里面练琴,印象倒不是很深,说句吧,我拿不出证据,说没有吧,好像又总是能听到琴声。毕业几年后我回到美院任教,总务处安排给我的住处就在琴房,我在那跟十来位年轻教师还有一个校工家庭住了三四年,过了一种共用水龙头和浴室的集体生活。如果要追寻我跟音乐最早的联系,应该就从琴房说起,尽管这种联系只是空间上的。

二十年后,我在美院附近的怡乐路找到一间大宅子,用它来发展文化事业,还充当了宅子后面另一栋大楼的“二房东”,将多出的房间分租给艺术家朋友们,其中的租客就有“五条人”乐队的仁科。人们常常问我什么时候知道仁科的时候,可那时我并不知道,至于仁科练琴的声音,我的印象就跟我对琴房的一样,也是似有似无。如此说来,我与“五条

人”在音乐上最初的联系也仍然只是空间上的,不同于琴房的地方是我们终究会走近,成为朋友并有了后来的合作。

搬出怡乐路之后,我的一部分“家当”搬到了大学城,稀里哗啦塞进了在穗石村租的一座民房里。那房子同样简陋得可以,遇到下雨天,雨水就从天台沿着楼梯倾泻到一楼,防不胜防。后来,这座我恨不得马上退租的民房倒是被“五条人”看中,在门楣上挂上“梦幻丽莎发廊”霓虹灯,将屋里的灯管换成红色,就成了由我编导的MV的拍摄现场。仁科后来在某次演出中称赞我把好菜坞大片拍成了新浪潮另类,大概指的就是我们在广州的边边角角,出租屋或者天桥下,总有办法玩出一些新花样。

与“五条人”合作的这段经历也再次证明灵感往往并非产生于宜居环境,就像对生活的深刻记忆也多半是关于遭遇的一样。“五条人”经历了很多都市底层生活,我经历了数不清的搬迁,感受不同的生活空间不仅仅使我们获得了创作素材,也构建了生活本身,所以我们应当感谢曾经有过的不那么好的生活条件,即使今后再遇到也不要躲避。

陈侗

回想当年穗石村
梦幻丽莎五条人



盐焗鸡腿配鲍鱼

讲饮食

去珠江新城,尝尝谷爱凌同款客家菜

在刚刚过去的春节假期,相信不少人都被2026米冬奥会冠军谷爱凌刷屏了,优秀表现让她吸粉无数。近日,到广州珠江新城自己一直十分喜爱的客家私房菜——客·AKEN'S KITCHEN用餐,在门口的留影墙上惊奇发现,谷爱凌竟然在这里吃过饭!话不多说,来个同款!一直以来,客家菜给人的印象都是质朴、纯粹、农家。而该餐厅用各种精致手法,把客家地区不同地方

的特色美食“提纯”、升华,成为不少食客心目中客家菜的天花板。很多人会选择在这里做一些重要宴请,不少政要、名人也曾在这里用餐。餐厅的“90后”主厨陈智健AKEN是个帅气率真的年轻人。此前,他曾参加《一饭封神》这个大热综艺节目,因为与谢霆锋有趣互动而给不少观众留下深刻印象。自2020年开业以来,客·AKEN'S KITCHEN不知不觉也度过

了五六年头。能在近几年生存下来的精致餐饮,肯定有两把刷子。好吃肯定是必须的,除此之外,这里精致感十足,仪式感满满:五指毛桃浓鸡汤配葱油软法包,一只客家农家走地鸡只能萃取几份,鸡的鲜美、五指毛桃特有的奶香都得到无限放大,只需一口,这道紫金特色美食随即得到乡亲食客的认可。客家盐焗鸡远近闻名,AKEN陈智健用精致手法将其直接升华,把扣

好的干鲍进焗鸡,然后盐焗。俗话说“一鸽胜九鸡”,一下子就把这道客家美食做到极致,鸡腿微脆咸香,鲍鱼软糯鲜美,细嚼慢咽,颊齿留香。有一些菜也能让人感动,因为吃下去能真切感受厨师所花的心思和时间。客·AKEN'S KITCHEN有一道招牌甜品是功夫豆腐,将传统的客家豆腐以文思豆腐形态呈现,四周晶莹剔透的啫喱则是豆汁精华,美轮美奂,豆香浓郁,滋润清爽。

一整套菜单,十多道菜,满布客家各地特色美食元素——盐焗、胡椒猪肚、梅菜、豆腐、酒糟、腌面、河源米粉、萝卜糕、五指毛桃、忠信镇黑蒜……这些地道食材与鲍鱼、海参、金钩翅、西班牙伊比利亚火腿、安格斯牛肉、赤贝、黄鱼等相碰撞,在保持地道风味的时候,又让人获得别样享受。

邓伟东