

外公用手牵我

□王嘉熙 长沙医学院体育健康学院2025级本科

四岁那年，我从湖南益阳被接到广州生活。那时只觉得，城里的楼高得吓人，路灯亮得晃眼，看哪儿都不认识。只有外公是“旧”的，旧得跟他那本翻起了毛边的知青日记一样。

他高中毕业时便从广州“下放”到益阳，一待就二十多年。等回了城，左手已经废了，工伤。五根手指蜷成一团，跟鸡爪似的，伸不直，也握不拢。肺里全是砖窑的灰，后来就早早退了休。因爸妈要上班，外公就从益阳过来广州，专门带我。

每天清早送我上幼儿园，外公用手牵我，那只残了的左手垂在身侧，一晃一晃，像件挂久了没人理的旧衣裳。到园门口，他蹲下来，用右手给我整理衣领，说一句“听老师话”，就站铁栅栏外面，看着我往里走。我回头，他还立在那儿。灰衬衫洗得看不出颜色，头发白了大半，风一吹，乱蓬蓬的。

幼儿园的饭不对胃口，我老喊饿。外公变着法子给我做吃的。切菜于他是难事，左手使不上劲，他就用左胳膊死死压住萝卜，右手操刀，一下一下地切。切出来的萝卜片厚薄不一，薄如纸，厚如砖。但他从不让我挨灶台，说小孩子碰刀和火危险。

外公最常做的，却是擂茶。那只陶土擂钵是他从益阳背来的，钵沿磕出好几道口子。茶叶、芝麻、花生倒进去，再拍几片老姜。左手按不住钵，他就两腿紧紧夹住，右手攥着擂槌，沿钵壁一圈圈磨。擂槌蹭着陶土，吱呀——吱呀——声音闷闷的。他身子弱，碾一会就得歇会，张大嘴巴喘气。汗珠子从脑门往下滚，顺着鼻梁往下淌，他也懒得擦，等碾好青褐色的糊糊，他才站起来用手背抹把脸。等水咕嘟起来的时候，他挖两勺糊糊，开水冲进去，用筷子搅一搅，香味立刻充满整个屋子。他问我要甜

还是咸，我说要甜的，他就放了一勺白糖，又撮了一把炒米进去，递给我。还有点烫，我捧着碗吹气的时候，口水已跟着流出来了。

他坐在我对面，给我示范：先抿一口汤水，然后再夹一点糊糊慢慢送进嘴里。

“好吃吗？”
“好吃，跟外婆擂出来的一个味。”放下碗，我咂咂嘴，“外公，你的手怎么不肯张开呀？”

他瞧了瞧自己缠着的左手，没吭声，过了老半天才吐出几个字：“它累了。”

偶尔，他也做马帮肉。五花肉切得大小不匀，下锅咕嘟一声，油星子溅到他手上，烫出小红印子。焯干水分后再加酱油，蒜头拍碎扔进去，添水，盖上，焖着。端上来时，肉红亮亮的。他给我盛了最大的一块，自己也夹一小块，两个人一起慢慢嚼。

“好吃吗？”我晃了晃小脑袋，歪头望向外公。

“烂乎乎的，牙口不行也能吃。”

他还给我捣鼓小玩意儿。右手拿纸，左手咬着另一头，三两下便折出个小飞机，折完他拉着我去阳台，从三楼往下扔。纸飞机飘飘摇摇地掉下去，悠悠荡荡落进楼下花坛里，我就跑下去找。他在上面喊：“慢点跑——看路！”声音像从天上掉下来，跟着我一起跑。

他还喜欢捡废木头削陀螺。将一段木头夹在两腿中间，右手握着小刀慢慢削。削一会儿喘口气，再削。有时削一半就停下来坐着，望着窗外发呆，老半天不动。我不敢催，蹲在旁边看地上一圈圈的木屑。削出来的陀螺歪歪扭扭的，转起来东倒西歪。我才不管，拿鞭子抽着它满院子疯跑。

转眼我到了上小学的年龄，外公照着我的使命暂告一段落，又回

了益阳。他的身体每况愈下，走路喘得厉害，一咳起来就止不住。

那几年我回过益阳两次。一次是暑假，他坐在门口的竹椅上，看见我呵呵直笑，露出发黑的牙床，嘴里含混地说“长高了”；另一次是过年，他已经不怎么下床了，屋里生着炉子，窗户关得严严的，一股药味散不出去。他靠在枕头上，右手伸过来摸了摸我的头，没说什么。

我们见面的次数越来越少。打电话过去，他说没事，还是老问题。

在我上高二那年冬天，外公走了。妈妈委托班主任转告我时，窗外，整个城市万家灯火，霓虹灯五颜六色地晃着眼。我坐在位子上发呆，头脑一片空白。什么都不想，也不敢

想。等了老半天才发现自己的手心全是汗。

这些年什么吃的都吃过，牛排、刺身、火锅……真要想爱吃什么的时候，脑子里面还是他用两腿夹着擂钵，“吱呀吱呀”碾出来的那一碗茶。味道早已淡忘，只记得烫，记得香，咽下去浑身上下都是热乎的。

上大学后，有一次室友聚餐，我自己试着做了擂茶。买了一个新的钵头，右手攥着擂槌，“砰砰”地砸了几下就开始觉得手酸疼，旋即想起外公的手来——那只右手，掌心全是老茧子，指关节又粗又大。以前，我好像从没有仔细打量过。还有那只无法伸直的左手，一直戳在他瘦巴巴的身上，戳在他照顾我的日子里。



花开岭南

(资料图片)

白切鸡里的烟火与课堂

□方梓辰 广东广雅中学初二2班

「广货伴我行」

很多人说起广货，总会想到琳琅满目的早茶、扬名全国的广式腊味，但对我这个在广州长大的外省孩子来说，缓缓走进我童年的广货，是一盘再寻常不过的广州白切鸡。它不仅是广府饮食的非遗名片，更藏着小学班主任关老师教给我的一堂关于饮食、关于生活、关于文化的成长课。

我爸爸是襄阳人，妈妈是西安人，家里的周末特色菜总是带着热辣滚烫的底色：红油翻滚的襄阳牛肉面、蒜香醇厚的西安油泼面，连清炒青菜都要撒两个红色的干辣椒提味。在这样的口味里长大的我，起初对这道白切鸡满是偏见。去粤菜馆见到白切鸡，从来一口都不肯碰——白花花的鸡肉没有一点红油，鸡骨里还渗出血色，寡淡无味，远不如家乡菜够劲。

这份偏见，在六年级那节以“生活里的语文”为主题的语文综合课上，被彻底改变。那天关老师笑眯眯地拎着几个打包盒走进教室，看向我们的目光中带着些许神秘。隔着盒子，我们一眼认出装的是白切鸡，金黄透亮的鸡皮泛着温润的油光，斩得整整齐齐的鸡块码得妥妥帖帖；另一个调料小盒里，是姜蓉和葱末的蘸料，它们被滚油激过，鲜香气一散开，整个教室的人都跳了起来。关老师先讲起了故事，说她小时候在奶奶家长大，后院养着一群清远麻鸡，菜畦里种着四季常青的姜葱和各种蔬菜。逢年过节，奶奶就用自家养足日子的走地鸡做白切鸡，“三提三放”浸出来的鸡，皮爽肉滑，连骨头里都带着鲜。她指着讲台上的白切鸡说：“广府人做白

切鸡，讲究‘清中求鲜，淡中取味’，不用重料盖住食材本身的好，就像好的文章、好的人，最动人的永远是本真的心意。”她给我们每个人分了一小块鸡肉，我犹豫着咬了一口，鸡皮紧致爽口，嫩得能爆出汗的鸡肉裹着姜葱的鲜，没有我想象中的寡淡，只有食材本身最纯粹的清甜，顺着喉咙美到了心里。我愣愣地望着，又赶紧把剩下的半块塞进嘴里，原来我之前嫌弃的“没味道”，竟是这道粤菜最珍贵的底气。

之后，关老师带着我们去学农基地小菜园摘葱，教我们认识白切鸡的鸡种，讲浸鸡时“虾眼水”的火候诀窍。回家后我缠着妈妈去吃白切鸡，慢慢的，这道我曾无法欣赏的菜肴，也走上了我家的餐桌。逢年过节，我家的餐桌上开始既有湖北的腊肉腊肉、西安的肉夹馍，也有小巷烧腊店的白切鸡。曾经无辣不欢的我，也学会蘸着姜葱油，悠悠地吃上两块白切鸡。

如今我已经升入初中，可每次吃到白切鸡，都会想起关老师的课堂，想起这道走进我生活的粤菜。它陪伴我从一个只认家乡味的孩子，品尝到“鸡有鸡味”的真谛，读懂了广州这座城市的包容与温柔。我也终于明白，真正的广货从来不只是一件商品、一道菜，它是岭南人代代相传的生活智慧，是对本真的坚守，是海纳百川的胸怀。这道小小的白切鸡，伴着我走过懵懂的童年，也让我读懂了中国饮食文化的博大：南甜北咸，东辣西酸，从来没有高低之分，各美其美、美美与共，都是刻在我们骨子里的文化自信。这道伴我行的广货，藏着岭南的烟火，载着老师的教诲，终将陪伴我，走向更远的路。（指导老师 余建华）

「广货伴我行」征稿

“花地·校园”版现面向广大学生征集“广货伴我行”主题稿件。“广货”品类丰富，涵盖服饰、家电、食品、农副产品等不同方面的广东生产的商品，欢迎同学们分享与“广货”交集的动人故事。体裁不限，字数在3000字以内。投稿邮箱：hdjs@ycwb.com 邮件标题请注明“广货伴我行”字样，内文还请标注作者所在院校、班级等详细个人信息。

「前沿发现」

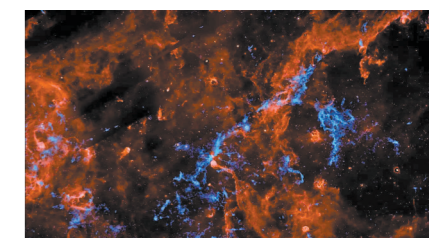
科学家绘制出银河系大规模星际冰分布图

一项发表于《天体物理学杂志》的研究称，美国加州理工学院、哈佛—史密森尼天体物理中心等机构科学家利用SPHEREx空间望远镜对银河系内的天鹅座X(Cygnus X)等恒星形成区进行深入观测，绘制出银河系大规模星际冰分布图。

SPHEREx空间望远镜于2025年3月发射，是首个专为全天域红外光谱巡天而设计的任务。它能以102个红外波长对天空进行观测，能精确辨别不同分子的“化学指纹”。通过它提供的大量数据，科学家们发现，在太空中，尘埃最密集的区域，冰的丰度也最高，这支持了主流理论：星际冰形成于微小尘埃颗粒表面，并被致密的尘埃环境保护，免受新生恒星强烈紫外辐射的破坏。

这些数据，让科学家能系统性研究

影响大片区域冰形成速率的环境因素，例如比较水冰与二氧化碳冰对不同环境刺激(如紫外线辐射或尘埃温度变化)的响应差异。该空间望远镜的持续观测，将为理解银河系结构、恒星与行星的形成物理以及生命必需分子如何输送到新生世界等一系列根本问题，提供至关重要的数据。(江海 整理)



银河系天鹅座X恒星形成区中巨大的冰冻复合体图片 图片来源：NASA

克隆牦牛实现自然分娩

3月25日至4月5日，西藏(当雄)金丝野牦牛繁育研究基地第二批克隆牦牛，实现10头体细胞克隆牦牛批量受孕并全部自然分娩。幼犊中有黑牦牛3头、白牦牛7头，生理指标均达到预期标准并稳步增重。

2025年7月10日，我国科学家成功克隆的第一只牦牛在西藏当雄县顺利降生，目前体重已达366.5斤。不同于普通牛克隆，牦牛因长期适应高原低氧、低压、强辐射环境，形成独特细胞代谢机制，常规克隆方案难以适配。为此，西藏自治区高原生物研究所联合当雄县人民政府、浙江大学方盛团队，针对性研发卵母细胞体外成熟培养、胚胎重构与激活等创新技术，让高原牦牛克隆胚胎稳定着床、发育。如今，第二批克隆牦牛已

实现批量受孕并能自然分娩，说明这一技术已从“单个成功”跨越到“批量稳定应用”阶段。逐步缓解优质牦牛资源供给压力，助力高原特色畜牧业高质量发展转型升级。(新华)



克隆牦牛自然分娩的2头白牦牛 当雄县融媒体中心供图

主要通过鼠类传播，长期接触才可能人传人

科学认知汉坦病毒，拒绝盲目恐慌

近日，一艘名为“洪迪厄斯”号的极地探险邮轮，在大西洋航行期间，暴发汉坦病毒聚集性疫情。世界卫生组织(WHO)在社交媒体发文称，南非国家传染病研究所和瑞士日内瓦大学医院的检测结果显示，此次疫情病毒类型为汉坦病毒“安第斯毒株”。这是目前已知唯一被证实具有人际传播记录的汉坦病毒毒株。

间接触才可能出人传人。汉坦病毒感染发病急，早期症状与重感冒类似，若出现以下特征需高度警惕：发热，高热达38℃至40℃；“三痛”，即头痛、腰痛、眼眶痛；“三红”，即面部、颈部、前胸部皮肤潮红，呈醉酒状；出血，表现为眼结膜充血、皮肤出现瘀点。

该如何防治？

汉坦病毒是什么？

汉坦病毒是一种有包膜、分节段的单股负链RNA病毒，主要通过啮齿类动物(如鼠类)进行传播，引起的疾病主要是肾综合征出血热和肺综合征。汉坦病毒主要传播方式分为三种：呼吸道感染，即吸入被老鼠排泄物污染形成的气溶胶；接触感染，即破皮的皮肤或黏膜直接接触带老鼠的排泄物；消化道感染，即食用被鼠排泄物污染的食物。

此次疫情病毒类型为汉坦病毒“安第斯毒株”。WHO证实，该毒株已有人际传播记录。不过研究显示，安第斯毒株通常需要非常密切、长时

目前，针对汉坦病毒并没有特异性的特效抗病毒药，但接种疫苗是非常有效的“护身符”。

在我国，汉坦病毒引发的疾病被称为“流行性出血热”，属于国家法定报告的乙类传染病，主要传染源是黑线姬鼠和褐家鼠。根据中国疾病预防控制中心及相关医学核心期刊最新权威监测数据显示，经过几十年的综合防控，中国已成功将该病毒控制在极低流行水平，且人际传播风险极低，当前不存在大规模爆发的公共卫生风险。

目前，我国已将肾综合征出血热疫苗纳入扩大免疫规划，在高发省份的重点人群中有序接种。



“洪迪厄斯”号邮轮停泊在佛得角普拉亚港附近(资料图片)

要预防该病毒，防鼠灭鼠是关键。应及时铲除房屋周围杂草，堵塞鼠洞，使用鼠夹、粘鼠板、鼠药等消杀，处理死鼠务必戴手套、口罩，避免直接接触；保持个人和家庭环境卫生，勤洗手，清扫鼠排泄物时应戴手套和口罩，先环境通风、含氯消毒剂消毒后再清扫；做好食品和饮用水卫生，防止鼠排泄物污染食品；在野外游玩或工作，尽量穿着长衣长裤，加强个人防护措施，降低感染风险。

一旦感染出现症状，牢记“三早一就”：早发现、早诊断、早治疗，就近治疗。在前往正规医院的感染科或发热门诊就诊时，还请务必主动告知医生是否有鼠类接触史以及活动地区和职业。

世卫组织明确，本次疫情全球扩散风险较低，普通民众无需过度紧张，科学认知病毒，拒绝盲目恐慌，筑牢个人健康防护屏障。

(来源 央视新闻)

混合动力“空中巴士”完成首次试飞

“游龙”上天，能搭载8个人一口气飞出1000公里

近日，由清华大学航空发动机研究院深度参与研发的DF3000“游龙”——全球首款大型混合动力倾转旋翼载客电动垂直起降飞行器，在指定空域成功完成混动模式首飞。

首飞过程中，DF3000“游龙”完成了悬停与各项机动科目试飞，飞行参数表现优异，混合动力系统协同高效、飞控系统响应精准。它采用“分布式电动推进+

串联式增程发电”的混合动力架构，适配于城市复杂低空环境与多场景作业需求。

这意味着，一种超新型的“空中巴士”可能很快就会出现我们身边——它的起飞重量达到3000千克，最大有效载荷可达600千克，可搭载7至8名乘客，巡航速度达300公里/小时，满载航程1000公里，续航超过4小时。

DF3000“游龙”集成了清华航发

院多项核心技术成果，主攻城市和城际空中交通(UAM)，以及文旅通勤、医疗救援等场景，有望成为低空经济赛道的重要商业化产品。

据了解，DF3000“游龙”的具体投放市场使用的时间未定，目前计划将在2028年完成适航取证。取证成功后，它距离真正投入使用应该就不远了。(苗茜)



“游龙”已完成首飞(图源：清华大学)