

快乐老人报



国内统一连续出版物号:CN 43-0024 Happy Maturity 快乐伴一生 邮发代号:41-178 第1617期 零售价:1.80元

八旬父亲捐肾救儿子

为了给身患尿毒症的儿子郑军飞捐肾,将近80岁的郑彩清磨了儿子小半年。可是,儿子不愿意父亲为自己冒险,甚至可能付出生命的代价。最终,父亲赢了。

捐不捐? 父子曾僵持

郑军飞今年48岁,湖南汨罗人,确诊尿毒症后,每周3次去医院透析。他宁愿一直做透析,宁愿排队等肾源,也不愿意要父亲的肾。他担心移植手术后,尿毒症没治好,还拖垮了父亲的身体。他预想最差的结果是,“做移植手术后,父亲没了”。

郑彩清却摆出了很多理由:排队等肾源太难了,即便排上了还要约20万元的肾源费用……他还讲了一个案例:村里一位母亲,十几年前捐了肾给儿子,如今母子都活着,儿子甚至成家生了娃。

郑军飞心里清楚,除

了父亲,其他有血缘关系的亲人都适合捐肾:他的母亲、哥哥已经离世;女儿还在上大学,还没成家生子,他不可能让女儿捐肾。

中南大学湘雅医院器官移植中心副主任医师丁翔介绍,评估供者时,医生倾向于年长的捐献者,因为年长者的预期寿命较短,捐献行为对供者造成的潜在健康影响相对有限。国内的医学指南建议捐肾者最好在65岁以内,但在临床上,丁翔接诊过数例超70岁的父母为儿女捐肾的病例,国际上最高龄的捐肾者是90岁。

问题还是出现了

家里的长辈一面倒地支持郑彩清。最终,郑军飞妥协了,“我身体不好,他也不会好”。他知道,父亲的生活将来还得靠自己撑着。

肾脏配型检查,郑彩

清至少去了7次。湘雅医院最终评估,郑彩清的肾脏质量和匹配程度完全满足捐献要求。然而,有近20年经验的器官移植专家丁翔,这次不得不更严阵以待——郑彩清是他接诊的最高龄的捐肾者,手术要同时解决高龄和血型不同的问题,即便在国际上,也是相对罕见的。

问题最终还是出现了:郑彩清被检查出腹主动脉瘤。医生们商量后,决定先解决郑彩清腹内的这个“小问题”。为此,今年5月,郑彩清离开家,第一次住院。

等一切准备好时,家门口的晚稻即将成熟。

“还得是我来!”

为了一颗好肾,郑彩清把烟、酒、辣都戒了,“有一个好身体,才能救儿子”。

9月17日7时许,距离80周岁还有半年的郑彩清再次被推入手术



我捐肾给儿子是自愿的,是一个父亲的本能,是天下父母心其中的一分子。我是为了救儿子,也为了使我自己有一个完整的、幸福的家庭。——郑彩清

室。8点58分,丁翔开始主刀手术。这场特殊的手术里,一度出现了非常危急的情况,但总算顺利。下午,郑军飞被推入同一间手术室,新放入一个肾脏……

郑军飞身体里带着父亲苍老却有力的肾脏,摆脱了透析,计划恢复半年后回单位上班。当记者采访郑彩清时,他说:“如果我大儿子还在,我一定不会让他去捐肾,还得是我来!”(摘编自《中国青年报》)

2025年12月

1

星期一

乙巳年 十月 十二

“码”上听报



用手机扫描二维码,随时随地收听本期报纸。

电子诉讼服务新平台启用

12月1日8时起,最高人民法院将正式启用全国法院统一的电子诉讼服务平台,包括“人民法院在线服务网(电脑端网址: <http://zxfw.court.gov.cn>)”和“人民法院在线服务全国版(微信小程序)”。(摘编自最高人民法院网)

青海新增子女陪护假

新修订的《青海省老年人权益保障条例》于2025年12月1日起正式施行。条例新增“子女陪护假”,明确老年人患病住院时,独生子女每年可有20天、非独生子女每年10天的带薪陪护假。同时,高龄津贴发放年龄门槛降至70周岁。(摘编自《西宁晚报》)

社长:王翀
总编辑:周钢
执行总编辑:何谷
本版主编:邹东锋
本版版式:孔丽 校对:尹华智

本报常年法律顾问
金州律师事务所 刘岳 冯观



扫描二维码
网上订阅
《快乐老人报》

读者服务热线:11185(邮局)
0731-88906498(报社)
广告热线:0731-88902498
新闻热线:0731-88905158

对直播电商线上线下一体化监管

直播电商监管,将出台全国统一监督管理办法。记者从11月28日市场监管总局召开的直播电商监管专题新闻发布会上了解到,市场监管总局会同国家网信办制定

的《直播电商监督管理办法》将于近期正式出台。

市场监管总局网监司副司长吴东美表示,针对直播电商行业人、货、场分离的特点,总局将继续加强对跨区域重大案

件的指挥调度,强化信息共享和协同配合,建立健全“线上发现、线下追查,线下发现、线上管控”的直播电商一体化监管机制,推动全链条打击,实现源头治理。

此外,平台经济活跃地区,还将开展直播电商穿透式监管试点,对关联违法主体一并追查,对重点风险商品溯源管理,对关联违法行为系统查处。(摘编自《北京日报》)



白萝卜瞬间高大上

掌勺人 佩兰,河南洛阳,58岁

菜品特色 鲜嫩清爽,醇香美味

萝卜片包肉馅,让普通白萝卜做出“高大上”的菜肴。

先把白萝卜切成2—3毫米厚的薄片,凉水下锅,水开煮一分钟,捞出沥水;小葱叶、一朵香菇焯水捞出,香菇切碎末;里脊肉切末,半根芹菜秆、小葱切

碎。把肉末、芹菜末、香菇末、小葱末放入碗中,加少许盐,少量多次加入半个鸡蛋液,将肉馅搅拌上劲。

萝卜片上放肉馅,折成半圆,用劈开的葱叶缠好固定。依次做好码入盘子里,边上放一圈半边胡萝卜片,水开上汽蒸20分钟即可。白萝卜的清香与肉馅的软嫩相结合,味道鲜美。

