

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1618期 零售价: 1.80元

湖南养老范本: 旧厂房新乐园

退休40年后,湖南长沙91岁的罗杰云又回到了当初工作的地方。当年的工厂变成了养老院,她决定把自己的老年生活,重新安放在这片熟悉而又陌生的小天地中。

在哪里长大,就在哪里变老

11月17日,湖南长沙雨花区沙子塘街道,由工业遗址改造而成的综合养老服务中心,上百位老人在这里安居。他们中年纪最大的已经过百岁,大部分来自周边的社区,甚至是原来厂区的职工。

大门一关,一片厂区就是一个小世界。在过去,这处位于长沙雨花区的汽车制造厂有自己的医院、学校……罗杰云在这里的幼儿园干了几十年,退休后,就住在附近的社区。后来,厂区变成

了工业遗址,工业遗址又被改造成了养老院。老同事们渐渐老去,他们再次回到了这里,在曾经熟悉的地方,度过老年时光。独居了多年的罗杰云也是其中之一。她的孩子们也到了养老的年纪,很难再照顾这个90多岁的老人。而在这里,有专业的护理人员24小时照料。

88岁的吴云凯身体还不错,自己住一间小屋。和模式化的养老房间不同,小屋更像一个居家小卧室。屋里的东西,大多是她自己安置、收拾的,在这里住了两年,她觉得,仿佛没有离开家。

在哪里变老,就在哪里安居

城市在变老,街区在变老,老龄化越来越逼近人们的生活。在长沙雨花区,120多万居民中,60

岁以上的有15万人。和北上广等流动人口众多的大城市不同,这个中南部城市中,人口结构相对稳定,社区、街道里的居民们,大部分都是在这里生活了一辈子的本地人,在本地养老的需求更高。

在此背景下,沙子塘街道综合养老服务中心诞生了。在繁华的老街区,政府邀请企业入驻办养老院,将老旧厂房改造成园林式的养老服务中心,探索医养结合的街区养老模式的湖南范本——2023年12月初,当地媒体报道,该中心正式运营,让老人们在热闹的家门口也可以有专业的养老院照顾。

在哪里安居,就在哪里养老

长沙雨花区白沙社区,是一个工业厂区改造

的社区,社区中有3000多名居民,其中老人占60%左右。这里,老人在家门口享受专业养老服务的需求,也得到了满足。

社区中,一个打通医院、托养、居家服务的综合性机构,为社区的老人们提供了更多选择。其中,一家原本是工厂的医院,改造后成了这个机构的核心,医院的一层和普通社区医院类似,老人可以进行慢病管理,也可以住院;二楼是托养机构,60位老人住在这里,大多是高龄或失能半失能的老人。社区专干罗梦云说:“住在这里的老人,都是附近几个社区的,离家不离亲,是我们这里养老的特点。老人们虽然住在养老机构,但其实距离家人很近,一些老人的家属,几乎每天都来看望。”(文/李琪 周怀宗)



“码”上听报

用手机扫描二维码,随时随地收听本期报纸。

流感阳性率呈快速上升趋势

近日,中国疾病预防控制中心发布数据显示,在全国门急诊流感样病例中,流感阳性率接近45%,整体处于中流行水平,部分省份已达高流行水平,呈快速上升趋势。专家提醒:流感阳性率,是在出现流感样症状的人群中做检测得出,并非身边近一半人感染流感。(摘编自央视)

明年9月14日前 前往俄罗斯可免签

总台记者当地时间12月1日获悉,根据俄罗斯总统普京签署的命令,自即日起至2026年9月14日(含)止,中国公民可免签证以旅游和商务目的前往俄罗斯。免签天数为30天。(摘编自央视新闻)

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

明年起取款超5万元不再登记用途

人民银行、国家金融监管总局、证监会近日联合发布《金融机构客户尽职调查和客户身份资料及交易记录保存管理办法》,其中取消了“个人存取现金超5万元需登记资金来源”的规定。该办法于2026年1月1日起正式施行。

2022年,相关部门曾发布管理办法,规定商业银行等金融机构为自然人客户办理人民币单笔5万元以上现金存取时,应当识别并核实客户身份,了解并登记资金的来源或者用途。这一规定在当时引发了社会广泛关注,公众意见呈现分歧。

银行方面表示基于反诈风控要求进行询问,而用户经常不满银行机构在业务办理中询问过多过细,质疑其涉嫌侵犯隐私。

最新管理办法直接将这条规定删除,未再要求登记资金来源和用途,同时明确仅在出现较高洗钱风险时,银行才需强

化调查,了解资金来源和用途;对低风险业务则可采取简化措施。这意味着,未来银行将根据客户风险状况动态调整审核方式,不再对每位储户“一刀切”询问,普通用户也无需再为合规取款而“自证清白”。(摘编自《北京晚报》)



馒头炒一炒,早晚配汤妙



掌勺人 范全良,河南焦作,64岁

菜品特色 馒头新吃,香味四溢

馒头变硬了,怎么办?炒一炒,也是一道美味。

先把馒头切片,改刀成丁。鸡蛋两个打散,炒成鸡蛋碎,放入切好的葱姜蒜炒出香味,倒入青菜——芹菜、菠菜均可,加适量食盐翻炒3—4分钟,随后

倒入馒头丁,转中小火炒上2分钟左右,让鸡蛋、青菜与馒头充分接触。最后,淋上调好的料汁,翻动几个来回就可以了。我用的料汁,是自己熬制的花椒大料茴香水,加了点酱油、鸡精。

这样炒的馒头,黄绿白各色搭配,馒头不软不硬,香味四溢,适合早晚餐配汤吃。