

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1623期 零售价:1.80元

欢迎来滑! 滑雪场力挺老人

坐过山车、滑雪、攀岩……这些年轻人参与较多的刺激运动,现在也出现了老年人的身影。近日,河北张家口一家滑雪场面向65岁及以上人群推出免费滑雪举措,引发网友热议。有人质疑这是商家的营销噱头,也有人力挺老人有选择运动方式的权利。(摘编自《北京日报》、极目新闻、封面新闻)

调查 优惠举措已实施7年

“这项优惠举措并不是今年才冒出来的。”引发网友热议的举措出自张家口富龙滑雪场,该雪场一位工作人员告诉记者,优惠举措2019年起推出,至今已实施7年。免费不等于“无前提”——所有享受免费举

措的群体都必须在入场前购买保险,费用为20元;其他正常购票的游客,雪票中包含保险。

“我们的初衷是鼓励更多人群享受冰雪运动的乐趣。”工作人员说,“没有滑雪运动基础的老人,可以购买雪场公开课,滑雪教练会提供基础培训。另外,滑雪场设置了初级、中级和高级道,滑雪技巧等级不够,不允许去中高级道。”

根据该雪场此前公布的数据:2023年滑雪总人次约45万,其中65岁以上老人占比接近3%,约1.3万人次,平均每天有20至30人次。不过,该滑雪场表示,很少有毫无经验的老人被免费举措吸引而来,来的大多是具备一定滑雪经验的老人,甚至有70岁的老人天天来滑。

见证 65岁“拿捏”中级雪道 **说法** 不能用年龄“一刀切”

记者查询发现,张家口其他滑雪场也有推出针对老年群体的优惠举措,包括滑雪半价或免费。

65岁以上老年人是否真正参与滑雪?去年在相关规定推行后,有记者曾到富龙滑雪场进行实地探访。记者了解到,赛道完全开放后,各种年龄段的滑雪者在这里享受着滑雪带来的乐趣。“我滑雪滑了十几年,知道富龙滑雪场的滑雪优待举措,但这次来滑雪也不是专门为优待举措而来。这个举措很好,老年人热爱滑雪运动的权利也不能被剥夺嘛。”十几年来热爱滑雪的65岁“发烧友”卢大爷笑着向记者说道。每到雪季就会来滑雪的他,可以“拿捏”中级雪道。

对滑雪场的做法,在社交媒体上,用户看法不一。部分网友认为,“不应鼓励老人冒险”。还有部分网友则认为,不能用刻板印象限制老人选择运动的自由。

具有一定风险的运动,该不该为老人设置年龄“门槛”?北京福茂律师事务所合伙人张志友律师表示:设定年龄限制,如果其目的是合理控制经营风险、保障消费者人身安全,而非无故剥夺特定群体的消费机会,且该限制与高风险运动的特性(如对身体素质)存在合理关联,就不违法。如果商家将年龄作为唯一排除标准,且无法证明该标准与运动安全存在必然的因果联系,则有年龄歧视之嫌。



全民阅读促进条例 明年2月1日起施行

12月16日,我国全民阅读事业迎来里程碑时刻——《全民阅读促进条例》颁布,自2026年2月1日起施行,标志着全民阅读从“政策引导”迈向“法治保障”。条例规定,强化对未成年人、残疾人、老年人等的阅读保障。(摘编自《成都商报》)

一批老年中医药健康中心将建设

12月16日,国家中医药局介绍,我国将建设一批老年中医药健康中心,为老年人提供涵盖疾病预防、治疗、康复和健康管理的一站式中医药服务,逐步构建覆盖城乡的区域性老年中医药健康服务网络。(摘编自《北京晚报》)

社长:王翀
总编辑:周刚
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



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

献血年龄拟上调至65周岁

12月17日,《中华人民共和国献血法(修订草案征求意见稿)》向社会公开征求意见,拟将献血年龄延长至65周岁,并缩短全血捐献间隔期。此次修订是自1998年《中华人民共和国献血法》实施以来的首次重大修改。现行献血法提倡18

周岁至55周岁的健康公民自愿献血。征求意见稿根据医学进步与实践经验,拟将献血年龄范围调整为18周岁至65周岁;同时,拟将全血捐献间隔期从现行规定的不少于6个月缩短至不少于90天。征求意见稿还单设保障与激励章节,明确

了对献血者的激励措施,包括表彰奖励、适当补贴、献血后休整、便捷就医,以及献血者及其配偶、父母、子女在用血费用减免和优先用血等方面的权利。

国家卫健委医疗应急司有关负责人表示,此次调整献血年龄与间隔

期,主要基于医学科学的进步、国内实践的总结以及国际通行做法。目前,世界卫生组织推荐的献血年龄为18至65岁;全血捐献间隔期在我国香港地区为11周,澳门地区为12周,其他国家多为8至12周。(摘编自央视新闻、《华商报》)



豆渣煎饼,早餐佳品

掌勺人 汪恩久,江苏南京,77岁
菜品特色 外酥内软,咸中带鲜

我隔三差五做豆浆喝,过滤出来的豆渣,弃之可惜。其实,豆渣保留了大豆里大部分膳食纤维,富含营养,是很实惠的食材。我拿它做成煎饼非常好吃,可谓早餐佳品!

豆渣煎饼做法非常简单:将豆渣

和面粉按照1:1比例混合,加入适量的水,放盐、葱花、五香粉、白胡椒粉和味精拌匀。平底锅倒入植物油,用汤匙将豆渣做成肉丸大小,码在平底锅里,压扁。开小火,慢煎至两面微黄即可。

温馨提示 欢迎扫描二维码(12月25日前有效)加入微信群投稿、交流,也可扫描2版小程序码投稿。

