

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1635期 零售价:1.80元

一群老师傅,开心上央视

1月28日,浙江省宁波市潜龙社区的孙德璇高兴地向周围人分享喜讯:“我们上央视啦!”他与“老吴帮邻工作坊”的其余4位成员,于1月19日至21日赴京参与了央视2026年老年晚会的录制。这5位平均年龄78岁、常年免费为居民维修家电的老师傅,在这个冬天收获了来自全国的温暖注视。

5人一块去北京录节目

“收到邀请时很意外,家里人都高兴坏了。”75岁的孙德璇回忆,上月底,央视晚会录制团队在新闻报道中注意到了这支扎根社区近20年的公益维修队,主动向他们发出邀请。“我们5个人一块儿去,家里人都高兴坏了!”孙德璇说。

在北京的3天录制紧张而充实。录制常常持续到深夜,但老人们仍非常兴奋。对他们来说,这不仅是上电视,更是让更多人看到老年志愿者“帮助别人,快乐自己”的公益精神。利用录制间隙,几位老人还挤出时间,做了一件心心念念的事——去天安门看一看。“我是这辈子头一回去天安门。”孙德璇语气里透着感慨。这趟行程,因此添上了一层特殊的纪念意义。

老家电需要老师傅

“老吴帮邻工作坊”由5位退休老人组成。他们常年免费为邻居修理家电、雨伞等日常物品,仅收取必要的配件成本。孙德璇退休前是电工,在社区已住了30多

年。“老小区没有物业,不少老人舍不得丢旧家电,我们懂维修,顺手就帮一把。”他说,许多老家电的毛病,往往只有老师傅才摸得清门道,这门手艺成了连接邻里真情的重要纽带。

4年前,孙德璇正式加入了这支由老邻居组成的志愿服务队,来找他们的邻居始终络绎不绝。不仅如此,孙德璇还默默肩负起整个社区89个楼道灯的日常维护工作。

被称为“中国好大爷”

当地媒体早已注意到这些老人。2023年7月13日,宁波晚报微信公众号刊发了《232岁!谢谢,3位“中国好大爷”!》一文,被新华每日电讯转载报道。这3位“中国好大爷”就是“老吴帮邻工



5位老师傅在天安门门前合影

作坊”的3位老师傅。其中,时年78岁的吴苗旺,正是“老吴帮邻工作坊”的发起人。

这也不是“老吴帮邻工作坊”成员第一次登上央视。2023年重阳节,央视“东方时空”就报道了他们的故事。从社区工作坊到央视大舞台,变的是场合,不变的是这群银发志愿者朴实无华的初心。对他们来说,上电视是份光荣,但更让他们踏实的,仍是修好的电器、点亮的楼道,和邻居满意的笑容。(摘编自潮新闻、《钱江晚报》)



“码”上听报
用手机扫描二维码,随时随地收听本期报纸。

民政部发文 推进民政科技创新

1月29日,民政部举行例行新闻发布会,对《关于进一步推进民政科技创新的指导意见》进行解读。意见提出,支持各地结合实际打造老龄和养老服务产业集群,做优做强以智能养老服务机器人、智慧养老用品等为重点的老龄和养老服务产业。(摘编自《北京晚报》)

一些三甲医院 推出外卖餐食

近期,一些三甲医院设计上线的餐食品开始出现在部分城市的外卖平台上。这些产品包括精准计算热量的减脂餐、分阶段调理的月子餐以及药膳饮品等,为市民提供了与以往不同的健康饮食选择。(摘编自人民日报健康客户端)

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

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

中医优势病种按病种付费开始试点

国家医保局、国家中医药局1月29日发布文件,正式确定了18个中医优势病种按病种付费试点地区。

医保按病种付费是指通过对疾病诊疗进行分组或折算分值,实行医保对医疗机构的“打包付费”。各试点地区可结合

本地实际,以历史费用数据为基准,合理确定中医优势病种支付标准并实施动态调整,反映中医技术劳务价值。这些试点地区为:北京市、河北省、内蒙古自治区通辽市、辽宁省沈阳市、上海市、江苏省无锡市、浙江省、安徽省芜湖市、山东

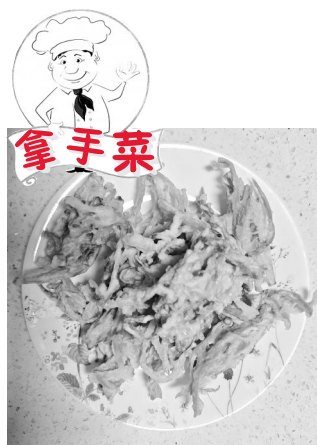
省、湖南省邵阳市、广东省、广西壮族自治区、重庆市、四川省攀枝花市、贵州省黔东南州、云南省、宁夏回族自治区固原市、新疆维吾尔自治区乌鲁木齐市。

此前,《适宜按病种付费的中医优势病种推荐目录》遴选了57种中医

优势病种,覆盖骨折类、腰椎间盘突出症、中风类等。试点地区可以推荐病种目录为基础,结合本地实际,因地制宜做好病种发布和调整。

文件明确,积累一批中医药医保支付改革经验,并逐步向全国推广。(摘编自《华西都市报》)

给家人换个口味



掌勺人 佩兰,河南洛阳,58岁

菜品特色 外酥里嫩,营养美味

萝卜丝炸咸食是我老家(河南汝阳)的传统美食。冬天要多吃萝卜,但也不能老炖着吃,不妨做一个萝卜丝炸咸食,外酥里嫩,给家人换个口味。

新鲜的青、红萝卜各一个,洗净切丝放入盆中,放少许盐,腌制5分钟后

攥干水分。加一个鸡蛋,放面粉和淀粉各一勺,然后放十三香、姜粉、芝麻油各少许,搅拌均匀成稠糊状。起锅烧油,油温五成热,用筷子夹起一团萝卜糊依次放入油锅,先炸上一分钟定型后再翻面。中火炸至两面金黄即可捞出,外酥里嫩、营养美味的炸咸食就做好了。