

# 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1641期 零售价:1.80元

## 一声婆婆一生妈

“我是永不放弃。她只要喊我一声妈,我就可高兴!”最近,河南新乡一个普通家庭的故事,看哭全网:婆婆张宝珠一句承诺,照顾卧床儿媳17年。她说:“世界上只要有人,什么人间奇迹也可以创造出来。”

### 坚持救治挽救儿媳生命

在河南省新乡市获嘉县大西关村,提起张宝珠这个名字,大家可能并不熟悉。但说起“银玲妈”,却是家喻户晓。

2008年,张宝珠一家遭遇晴天霹雳:一天晚上,贤惠能干的儿媳吕银玲突然头部不适,送医后短短几分钟便陷入昏迷。医院多次下达病危通知书,医生建议放弃治疗,可张宝珠却红着眼眶坚定地说:“我不能眼睁

睁看着这么年轻的生命没了,小孙子不能没有妈!砸锅卖铁也要治!”

“在重症监护室一直上着呼吸机,一天花费六七千。”张宝珠回忆,医生坦言,即便救回来,大概率也是植物人。身边人劝:“算了吧,别人财两空。”张宝珠却说:“她能叫我一声妈,就是我闺女。哪怕成植物人,我来伺候!我不能让孩子没娘,不能让这个家散了。”

这家人在ICU里守了28天,终于把儿媳从鬼门关拉了回来。

### “有病,更得心疼她”

命保住了,吕银玲的人生却被按下重启键——时年29岁的她,智力停在了3岁。她不认人,生活不能自理,情绪不稳,打人摔东西,连简

单的吃饭穿衣都要从头教。常人眼里最难处的婆媳关系,在张宝珠这里,变成了毫无保留的疼爱。

“我来照顾儿媳和孙子,儿子出去打工,我收点废品补贴家用。”从此,张宝珠成了儿媳的“全职保姆”,“有病,更得心疼她”。儿媳不认人,她一遍遍教;儿媳站不起,她一天天守;每天4次喂药,她要像哄孩子一样耐心劝导;吃饭、穿衣、洗漱,事无巨细都要她亲手打理;怕儿媳闷,天气好时就推着轮椅带儿媳去广场转转,用废旧挂历做风箏陪儿媳玩耍……

17年来,张宝珠几乎没有自己的时间,像个“陀螺”围着儿媳转。邻居喊她出门听戏,她总是笑着婉拒:“俺银玲一會兒看不见我就该急了。”

### 17年坚守创造奇迹

1949年出生的张宝珠,如今已是76岁高龄。她用17年的坚守,将“婆婆”这个身份演绎成了“亲妈”。2023年,张宝珠被村民评选为“好婆婆”。

令人欣慰的是,曾经卧床不起、意识模糊的儿媳,如今能简单对话、能唱歌、能画画,会笑着喊“妈”。她虽然智力受限,却能清晰地表达对婆婆的依赖与爱意,常常搂着张宝珠的脸亲个不停,说:“俺妈最亲我,俺妈最好了。”

每当这时,张宝珠的脸上总会乐开了花。她常挂在嘴边的那句“只要你给妈好好活着,让妈干啥都行”,听着既扎心又暖心,道尽了一位老人最朴素也最深沉的爱。(摘编自大象新闻、获嘉融媒)



## 科学精准补碘行动方案发布

国家疾控局等14部门近日联合发布《全国碘缺乏病科学精准防控行动方案(2026—2030年)》,提出到2027年,细化碘缺乏病和水源性高碘危害的综合防治措施,优化居民食用盐碘含量标准,建立不同地区、不同人群针对性的补碘方案。(摘编自央视)

## 人形机器人首个标准体系发布

人形机器人与具身智能标准化年会2月28日在京召开,发布了《人形机器人与具身智能标准体系(2026版)》。这是我国首个覆盖人形机器人与具身智能全产业链、全生命周期的标准顶层设计,标志着相关产业进入规范化发展新阶段。(摘编自《华西都市报》)

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



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

## 节后老年人成错峰游主力

随着“史上最长假期”落下帷幕,旅游市场迅速从“一房难求、一票难求”,切换至高性价比错峰出游模式,不少热门目的地机票、酒店价格大幅“跳水”。

有平台数据显示,春节假期后一周,国内机票均价快速回落,与春节假

期峰值相比几乎“腰斩”,部分热门航线机票价格降幅甚至达80%—90%。与此同时,汕头、福州、广州、西双版纳、三亚等热门城市酒店客房均价也在回落,与春节假期相比降幅达30%—45%。“预计这一价格趋势将延续至3月底。”相关

人士表示。

随着机票、酒店价格回落,错峰出游持续升温。与春节期间以短途“打卡式”出游为主不同,节后游客更倾向于节奏舒缓、注重深度体验的品质线路。在河南云台山,节后景区客流短暂回落,后逐步回升,日均接待游

客约1.3万人次,其中60岁以上游客占比约三成。中老年群体成为错峰出游的重要力量。

顺应错峰出游需求,各地不断丰富产品供给,一批“小而美”的小城、县城加速“出圈”,成为文旅消费新热点。(摘编自央视、《金陵晚报》)



## 乌鸡甲鱼汤款待女婿



**掌勺人** 谢常春,56岁,河北武安

**菜品特色** 滑嫩不腻,清爽鲜美

正月初二,闺女女婿来了,我做了一道有名的乌鸡甲鱼滋补汤,他们连连夸赞。

具体做法是:把乌鸡1000克、甲鱼500克剁成小块,洗净备用。锅内加入清水,放入盐、葱段、姜片,把乌

鸡、甲鱼块下锅焯水,捞出后用温水洗去浮沫。重新起锅加清水,下入乌鸡、甲鱼块,放入红枣6颗、姜片8克、料酒30毫升、盐25克和适量葱段,大火烧开后转小火慢炖2个小时,至汤浓肉烂前,再加入枸杞3克、胡椒粉2克,煮上两三分钟即可出锅。这道汤非常鲜美甘甜,滋补有营养,且十分好喝。