

# 21年守护夕阳红,两百老人来这安“家”

道县社会福利院院长乌胜华深耕养老,将老旧院子打造成温馨港湾



乌胜华(后右)正在指导工作人员给老人做康复训练。  
受访者供图

## 感动湖南

26℃ 湖湘温暖在您身边



扫码看视频

2月1日清晨,湖南省道县社会福利院的灯光准时亮起。院长乌胜华走进一个个房间,柔声询问老人们:“睡得好吗”“腰还疼不疼”……用质朴的问候唤醒老人的每一天。

乌胜华用21年青春,将一个老旧院子打造成如今200余位老人的温馨家园。在这里,不仅有细致用心的养护,还有医疗、文化活动和精细化服务。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 杨昱

### 为200余位老人打造温馨的“家”

2005年,乌胜华调任道县社会福利院,那时,福利院的基础设施并不完善。改变从一砖一瓦开始,在乌胜华积极争取支持下,各级累计投入建设资金3000余万元。17层的颐养综合楼拔地而起,自来水、空调、紧急呼叫系统全面覆盖,健身广场、图书室、书画室相继建成。曾经冷清的老旧院落,如今充满了生机。入住老人从20余人增至200余人。

硬件改善的同时,他更注重营造“家”的氛围。每月“爱心义剪”、季度集体生日会从不间断,志愿者为戏曲爱好者带来欢声笑语;鼓励老人参与书法、舞蹈等兴趣小组,以小组带头人的方式,带动更多老人加入进来。从“被照顾者”到“共建者”,入住福利院的200余位老人有了共同的“家”。

### 医养结合,守护老人身心健康

“老人最怕两件事:一怕生病,二怕孤单。”乌胜华说,“一人一策”已成为福利院的服务要求。每位老人的生活习惯、健康状况、兴趣爱好等都被细致记录,照护方案因人而异:为高血压老人调配个性化餐食,为卧床老人制订护理方案,为情绪低落的老人安排喜欢的活动……

2016年,乌胜华推动福利院与县中医院合作,建成医养结合颐养中心。医院派驻医护团队,配备基础医疗与康复设备,为老人建立动态健康档案,开通绿色急救通道。

2022年,熊爷爷因脑出血瘫痪入院,家人都很担忧。福利院为其定制了专门的中西医结合康复训练,目前老人已能扶着助行器行走,重拾生活信心。据统计,福利院已为21名老人开展慢病管理,为87名老人进行日常康复训练。

心灵的守护同样细致。乌胜华设立心理咨询室,也常常自己坐在老人身边耐心倾听。患有认知障碍的吴爷爷时常焦虑,乌胜华就握着他的手,一起看旧照片、哼老歌。“他们像困在记忆迷宫里,我们要点亮一盏灯,陪他们走一段,让他们不那么害怕。”乌胜华说。



“手账界也有自己的霉豆腐”话题登上热榜。网络截图

## 手账界“霉豆腐”出圈,创意撞醒乡愁

双话题破千万流量,传统美食玩出年轻新潮流



扫码看视频

2月1日,记者翻阅社交平台发现,“手账界也有自己的霉豆腐了”和“自制粘土霉豆腐”两条话题持续登上热榜,分别获得772.6万和511万浏览量,引发广泛关注。不少网友表示,这种创意手工与地域美食结合,正是年轻人表达情感的又一独特方式。

### 现象

网上“发酵”,传统美食的创意新生

1月30日,小红书博主“熊猫眼”发布的一条“让我把霉豆腐搬进手账”的视频,详细记录了以石塑粘土制成霉豆腐的过程。霉豆腐表面的“霉斑”经过精心塑造,呈现出毛绒质感。发布仅两天的内容迅速斩获9万点赞和1.3万收藏,不少网友在评论区留言“太有创意了”“这就是外婆做的味道”“很久没吃的传统小吃,有点想家了”……

记者搜索发现,这并非手作爱好者第一次将食物元素融入手账创作。从粘土面包到毛线寿司,手账文化中一直存在“食物拟物”。此次霉豆腐受到广泛关注是因为其独特的毛绒质感和强烈的地域特色。该博主的视频走红后,不少创作者们争相模仿,不仅作品完全参照霉豆腐的外观,更通过不同颜色的粘土混合、表面纹理的精细处理,试图还原不同地域、不同制作工艺下霉豆腐的细微差别。

### 现实

霉豆腐成为情绪与文化的载体

为何霉豆腐能出圈?不少网友表示“霉豆腐表面毛绒感的菌丝、斑驳的颜色分布,为手工提供了创作空间。”“我做的是湖南霉

豆腐,辣椒粉要撒得均匀,颜色要红得透亮。”在话题下分享作品的创作者王女士表示,她在做手账时用了极细的工具一点点在粘土表面制造“霉斑”,最后用白色粉末轻轻拍打,模仿出霉豆腐特有的“白霜”效果。

此外,也有不少人表示“霉豆腐作为许多人成长记忆中的一部分,承载了强烈的情感价值”“这种由食物触发的情感共鸣,促使了话题快速传播”“对远离家乡的年轻人而言,通过手作再现记忆中的味道,是一种缓解乡愁的情感实践”,网友“白豆腐”在视频下评论“一看到这个造型,我就想起小时候外婆从坛子里取出霉豆腐的场景”,就获得了5000点赞。

### 观察

创意风潮推动传统美食传播

粘土霉豆腐在手账圈掀起热潮能否转化为线下对传统美食的实际关注?从事餐饮宣传行业9年的张明表示:“任何传统文化元素的现代化传播,都需要经历从‘被看见’到‘被了解’的过程。”他提到,粘土霉豆腐的走红至少完成了通过创意形式吸引年轻人关注这一传统食品的步骤。在互联网平台,已有不少用户在评论区和衍生话题中询问“哪里能买到正宗的霉豆腐”“不同地区的霉豆腐有什么区别”,这也显示出人们从视觉兴趣到实际了解的过渡。

然而,他也表示:“传统文化元素的创新传播并不简单等同于商业化变现。手账霉豆腐的核心价值在于情感连接与文化记忆,而非直接的产品促销。”这次霉豆腐手工创意热已经清晰地表现出,当传统文化遇上当代创意表达,完全可以产生超越预期的传播效果。而那些曾经被视为“土气”“过时”的地域美食,未来也可能通过年轻人创造的DIY形式重新回到大众视野的中心。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 熊韵婧