

济南这对夫妻退休后开启游遍全国的“第二人生” 自驾17万公里，只为享受路上时光



薛宏华夫妇在翻看自驾旅行拍的照片。

文/片 记者 田汝晔 徐宁

衣食住行都在车上

在过去几年里，64岁的薛宏华和老伴杨胜叶的日常状态就是——在路上。

2005年，夫妻两人第一次开车出远门，目的地是千岛湖，“以前笔记本夹页里有一张千岛湖的俯瞰图，我们觉得太美了，就想去看看。”薛宏华回忆说，那年家里刚买了一辆车，也没有手机导航，他跟妻子带着一本《中国高速公路及城乡公路网行车地图集》，开车一路南下，一路上的风景让薛宏华喜欢上了旅行。

彼时夫妻两人还年轻，要为孩子、工作和生活奔波，一直没有足够的时间。“我喜欢出去玩，也敢尝试，所以一直想着能再开车旅行。”薛宏华的自驾旅行计划由此生了根，期待着有一天能发芽。

直到2015年，薛宏华夫妻正式开始了自驾旅行，他们把自己的车改成了一应俱全的“小家”。那辆车虽然不大，但空间利用率极高，灶具、餐桌、衣架等一应俱全，驾驶室后排座椅放倒，铺上垫子就是一张双人床，“衣食住行、一日三餐，都在车上”。

从济南出发，他们一路南下到武汉，再从武汉向西，走318国道到达西藏，返程经过云南、贵州、湖南，最终返回济南。这一路上，他们走的大多是国道，每当看到路边有美丽的风景，他们就找合适的地方停下来，欣赏沿途风景，“我们很少去景区，也不爱扎堆，为的就是在路上的时光”。

一次旅行大约要花一个月甚至更长一些，然后自驾回家，在家里待上几个月后，又出发去新的旅行地点。就这样，他们一直在自驾旅行的路上。

一路收获诸多友情

薛宏华夫妻自驾旅行，羡慕了很多同龄人。呼吸着清新的空气，抬头仰望着星空，伴着虫鸣鸟叫安然入睡，这是薛宏华退休后的日常生活状态，用他的话说就是“住在大自然里享受生活”。夫妻两人的旅行一路不设站，随走随停。这也让他们有了更多机会见识更多的山川湖海、领略不同地方的风土人情。

“我们路上遇到了很多好心

旅行就像年轻时被压缩的梦想，一退休，这个梦想就被彻底打开了。在济南市民薛宏华家中，客厅墙上挂了一张中国地图，红色和蓝色的星星标记着他妻子去过的地方。北到黑龙江漠河，南到海南三亚，西到新疆红其拉甫，东到山东威海……退休后，薛宏华自驾17万多公里，去过300多个城市，带着老伴杨胜叶开启了游遍全国的“第二人生”。



去年开始，薛宏华开始了短途的自行车骑行之旅。

人，多亏他们的帮助。”杨胜叶回忆说，一路旅行下来，最难解决的就是停车点和水源问题，因为吃住都在车上，所以每到一地方都要备好用水。去珠海的路上，停车扎营已经到了晚上9点，敲开一户人家的门，主人得知他们是自驾旅游借水，特意兑了温水给他们洗漱。

有时候停车也是难题。荒郊野外停车有风险，薛宏华通常都是找到村落住户后把车停到住户院子里。有一次去江西的路上，他们一路沿国道行驶，并没有村子和住户，好不容易在路边找到了一户人家，征得主人同意后，他们把车停在了院落旁落脚。“我当时做了鲫鱼豆腐，为了答谢那户人家，我们还特意送了一条鲫鱼表达谢意。”让杨胜叶没想到的是，这户人家也做了他们两人的饭菜，邀请他们到家中

吃饭。10月的夜晚已经有些凉意，但夫妻两人的心是暖的。

第二次自驾去新疆的路上，他们在西安碰到了同样自驾前往新疆的几位驴友，“他们中有人是第一次去新疆，路不熟不敢开，老薛就带路在前面走。”杨胜叶对数字和地点并不敏感，但自驾旅行中的种种经历，她都历历在目。这些结伴而行的驴友也成了他们的好朋友，逢年过节，大家都会来到彼此的城市聚一聚。

这些旅行日常都被薛宏华用相机记录下来，洗出来的照片放进相册，厚厚的相册有十来本。

有机会还要继续上路

薛宏华的微信头像是在布达拉宫前杨胜叶帮他拍的，照片里的他笑得很开心。

旅途中，薛宏华是司机，杨胜叶是向导。“上了年纪不能疲劳驾驶，基本上我们每隔两小时就停下休息一会儿。”杨胜叶说自己从来没拖过后腿儿，只要老伴看好了说要去哪里，他们就收拾好被褥，带上柴米油盐出发。

一直在路上的状态，让薛宏华和杨胜叶始终保持着活力。2019年5月，杨胜叶做了一个手术，这让原定8月的新疆之旅搁浅。“老薛说去新疆很远，怕我身体受不了。”后来，朋友建议她先试试看能走多远，就当出去散散心，走不下去就返程回来，杨胜叶便跟着老伴出发了。“行程走了一半，他们问我能不能坚持，我觉得没什么问题，就一直跟下去了。”等回来之后，孩子满是心疼，可看到她精神很好，气色也不错，一点儿都不像做过手术的人，到医院检查各项指标都恢复正常了，这才放心。杨胜叶觉得，自驾旅行看到美景心情好，自己的状态也跟着好了起来。

因为热爱，薛宏华从未停下过脚步。近两年，由于家人需要照顾，薛宏华开始了短途的自行车骑行之旅。“只要有机会，我们还会继续走在路上。”薛宏华对晚年生活有自己的理解，在他看来，只要有精力、有能力、有条件，老年人应该选择自己喜欢的生活方式。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑：于海霞 美编：马秀霞 组版：刘燕

一品豆腐、寿字鸭羹、翡翠虾环……一道道孔府菜的美味佳肴，经过岁月的洗礼似乎变得更贴合当代人的口味，其中亘古不变的是背后蕴含的儒家典故与文化。出生于孔府菜“名厨世家”、第五批国家级非物质文化遗产项目——孔府菜烹饪技艺传承人彭文瑜，研究孔府菜47年，《孔府菜谱》一书中170多道菜品的制作及资料整合均出自他手。如今，他与徒弟们置身于发掘、传承孔府菜的事业中，希望更多的人爱上孔府菜。

记者 易雪
通讯员 陈曙光

赛等方式探求孔府菜未来发展的路径。

做工讲究做法细致 传承精华守正创新

“一品豆腐是将方块豆腐内瓢挖空后填入八宝料，再上锅蒸制，看似简单，但在准备材料时必须严格按照标准……”已过花甲之年的彭文瑜像往常一样，奔波于曲阜的大街小巷，对徒弟们进行突击检查。此时，在他身边虚心听取建议的是曲阜阙里宾舍厨师长鲍玉东。“孔府菜是中国流传时间最长的官府菜，对食材、工序、菜形的要求极高，要求厨师们各司其职、分工协作，哪怕一个小环节出了问题就会功亏一篑。这是师傅给我们说过最多的一句话。”谈起师傅的嘱咐，这位高徒的语气中对严师有一丝畏惧。

在彭文瑜身上，不仅体现出师傅对徒弟的严格要求，更多的是对孔府菜传承的尊重与执着。“记录技艺不代表传承技艺，如今能掌握技能的孔府菜大师数量有限，对孔府菜一知半解的厨师依葫芦画瓢，但做不出孔府菜应有的鲜香味醇和文化底蕴。这可能在一定程度上影响了孔府菜的声誉。”在彭文瑜看来，孔府菜做的就是讲究。“粗菜细做，细菜精做，物尽其用。”如今，已然桃李满天下的他，依旧一遍遍地跟徒弟们讲解。

“现在的孔府菜规格有很多种类，比如烧二冬、孔府蔬菜等就是普通居民可以制作的菜品，但像满汉全席就是流传下来的高规格菜品，是古代宴席礼节和仪式的典范。”彭文瑜表示，如今的孔府菜随着人们生活水平的提高，口味的改变不断进行着创新，他们也在通过开展创新孔府菜大

孔府菜烹饪技艺传承人彭文瑜：

烹饪之年，他想让更多人爱上孔府菜

出身名厨世家 让众人爱吃孔府菜

对孔府菜的这份坚守执着，还要源于彭文瑜自小的生长环境。

彭文瑜的爷爷彭保山曾做过孔府的内厨，给他讲过很多孔府厨房里的故事和规矩。“孔府内厨和外厨共分三班，采取每班轮流各上十天班的方式。爷爷年轻时还在曲阜西门大街开了一家馆子，不当班的两班厨师都在馆子里上班，一方面可以研究新的菜式，另一方面也给厨师们增加收入。”也正是自小的耳濡目染，让孔府菜深深地扎根于彭文瑜的心里。

彭文瑜20岁开始从事孔府菜烹饪。“当时虽然只在后厨打下手，父亲经常出题点菜，我利用闲暇时间学习烹饪孔府菜。”彭文瑜回忆说，正是在父亲的点拨下，他在研究一道道菜品的制作过程中发现，除了烹饪技艺的过硬，孔府菜传承的意义更是重中之重。“将孔府菜让更多人熟知，这也是我毕生奋斗的目标。”彭文瑜说。

“近年来，孔府菜订单应接不暇，到曲阜旅游的海内外游客都点名品尝孔府菜。”彭文瑜说，目前他正着手准备《孔府菜谱》第二册中200余道菜品的资料整理收纳工作，预计三年内可完成。



彭文瑜给徒弟讲解《一品豆腐》烹饪技艺。



2019年11月20日，平邑县公安局解救一名被拐卖儿童，系男性，年龄约两岁，于2019年11月20日被送入临沂市社会福利中心抚养，请孩子的亲生父母或其他监护人持有效身份证件与临沂市兰山区民政局联系。联系电话：0539-8316630，联系地址：兰山区金雀山路57号11号楼，即日起60日内无人认领，孩子将被依法安置。

临沂市兰山区民政局
2022年8月27日



2020年7月30日18时37分，平邑县公安局刑侦大队送入临沂市社会福利中心一名被打拐解救儿童，系男性，年龄约8个月。请孩子的亲生父母或其他监护人持有效身份证件与临沂市兰山区民政局联系。联系电话：0539-8316630，联系地址：兰山区金雀山路57号11号楼，即日起60日内无人认领，孩子将被依法安置。

临沂市兰山区民政局
2022年8月27日