



吕有彬正在给老人们吃饭，吃到免费大锅菜的老人们笑开了花。



文/片/视频  
王媛 通讯员 孟凡庚 济南报道

## 小宝送『大餐』

“大娘，家里几口人啊？给您多盛一点儿！”7月8日，在济南章丘区黄沙埠村的小广场上，小宝正在给老人们盛菜。一口直径一米多的大锅里，色香味俱全的“土豆炖腿骨”让人垂涎欲滴。位于莲花山脚下黄沙埠村，距离章丘市区三十公里，是个风景秀丽的小山村，村里住着的大部分都是留守老人，鲜少看到年轻人和小孩。“这是很多村子的现状。我想尽自己所能关爱一下这些老人，这也是我做这件事的初衷。”小宝回想自己半年前的决定，还是有点激动。

今年38岁的小宝本名吕有彬，是土生土长的章丘人。吕有彬平时经营着环保材料企业，每个月有十几天的空闲时间。这十几天的时间他不想白白浪费掉，总想做点什么事情。“因为我是从农村长大的，所以对村里的爷爷奶奶很有感情。”再加上平时他就喜欢做饭，决定走进各个村子，现场为村里的爷爷奶奶做免费的大锅菜。

吕有彬先是花6万多元购置了一辆小货车作为“爱心流动餐车”，然后买来大铁锅和厨具，开启了他的“送餐”之路。第一顿大锅菜的地点选择在了他老家庆元村，做的是土豆粉条炖鸡，一锅够70多个老人用餐。虽然有些手忙脚乱，出锅之后，老人们纷纷冲他竖起大拇指连连称赞：“味道很好，谢谢小宝！”吕有彬心里很是欣慰，也更加坚定地要把这件事做下去。

五花肉炖冬瓜、油菜粉条炖鸡、红烧肉炸丸子炖白菜、西葫芦豆腐炖肉……有了第一次的经验，吕有彬越做越熟练，菜谱也是不重样。他每天上午购置食材，中午驱车赶往村里，下午点火开炖，基本上傍晚五六点就能开饭。如今吕有彬已经跑了三十五个村子了，做过的大锅菜也是多种多样。虽然每做一顿大锅菜都很费时费力，而且这些食材都是吕有彬自掏腰包，但是他却越干越起劲儿。“在我自己能力范围内做一点有意义的事情，感觉浑身有使不完的劲儿！”吕有彬笑着说。



吕有彬将腿骨放在锅里焯水。



下午五点半左右，一大锅色香味俱全的土豆炖腿骨即将出锅。

微纪录



扫码看视频



到了黄沙埠村，吕有彬着手做饭前的准备。



小雨天还算凉快，但是忙碌做饭的吕有彬热得满头大汗。



喷香的饭菜让老人们暖胃又暖心。



吕有彬在农贸市场购买食材。



食材运上小货车，准备前往村子。



办公室里挂着村民送给吕有彬的锦旗。



第一碗是用来留底检测的。