

侯英才豆腐餐厅的创业故事



侯英才豆腐餐厅是以自己生产的纯手工石磨浆水豆腐为原材料，打造的生态健康营养美味，搭配家乡特色的小炒。其中豆腐特色菜系有16个，包括原味豆腐、香葱豆腐丸、香煎豆腐小炒肉、一品豆腐、虾滑鸡纵菌豆腐、豆腐丸烩酸菜、特色炖豆腐等等。特色菜系有三宝炖土鸡、侯家岭炒鸡、鹿茸菇小炒肉、红焖羊肉、家乡猪肉等。侯英才豆腐餐厅2023年10月1日正式营业，截至目前共计接待游客8000余人。

一年前，几个年轻人怀着满腔创业热情从城市返回农村，他们挖掘传统豆腐制作技艺，带领村民们建起了豆腐坊、做起了豆腐宴，把青春的热情投入到了乡村振兴的事业中。这群年轻人就是山西省陵川县潞城镇侯家岭村“侯英才豆腐坊”的创办者。

如今，经过悉心经营，“侯英才豆腐坊”的生意逐渐火了起来。今年国庆假期，四面环山的侯家岭村一改往日的寂静，各地游客纷纷驱车前往村子，品尝期待已久的豆腐宴。“我主要负责豆腐餐厅的运营工作，国庆期间，预订豆腐宴的游客非常多，累计接待量达到近6000人次。”“侯英才豆腐坊”创业团队成员张晓瑞说。

张晓瑞本是甘肃会宁人。2019年，刚刚学校毕业参加工作的她，与“侯英才豆腐坊”创业团队发起人侯保平相识、相恋，并于2021年从甘肃远嫁山西，与侯保平结为夫妻。“我们都是农村人，对农村有着一种特殊的情感。”这种对家乡深深地眷恋之情，一直牵动着侯保平、张晓瑞



返乡创业的心。

这几年，随着“太行一号”旅游公路的开通和陵川县文旅康养产业如火如荼地发展，侯保平的家乡陵川县潞城镇侯家岭村也迎来了来自全国各地自驾、骑行的游客。2022年12月，侯保平辞去了在江苏一家金融机构的工作，回到家乡创业。结婚一年的妻子张晓瑞也跟着侯保平回到农村，并拿出自己的私房钱和嫁妆作为启动资金，和其他几位小伙伴开始了创业之路。

“随着人们健康意识不断提高，小而精的美食越来越受欢迎。”侯保平、张晓瑞和几位一起创业的小伙伴把创业目标瞄在了传统手艺——柴火石磨浆水豆腐上，并把闲置的老房子租下来，建成了“侯英才豆腐坊”。

张晓瑞这些年轻人还做短视频，时髦地搞起了自媒体营销，通过体验制作、粉丝品尝、开设豆腐宴等形式，让传统的柴火石磨浆水豆腐走进了大众视野，渐渐得到了市场的认可，越来越多的顾客联系他购买豆腐。“我们豆腐的口感之所以能够保证，是因为用腌制浆水菜的浆水来点。”侯保平介绍，凭借着传统的豆腐制作技艺，纯手工制作的柴火石磨浆水豆腐一经推出便深受市场欢迎。“我们还把村里曾经做过豆腐的老师傅组织起来，在制作豆腐的过程中，实现了就业增收。”

面对这群朝气蓬勃的年轻人，陵川县也以发展高质量庭院经济为契机，给予了积极支持，帮助他们扩大生产规模、延伸了产业链条。“今年，在陵川县各项乡村振兴政策的扶持下，又扩建了一个豆



腐坊、两个豆腐餐厅，还流转了39亩土地，用来种植大豆、蔓菁等制作豆腐的原材料”。随着规模的扩大，豆腐坊也由最初容纳15千克黄豆的2口小锅扩大到6-8口大锅，并打造了恒温冷藏车间，一切正按照现代化标准有序推进。“我们的国家越来越强大、越来越繁荣昌盛，在乡村振兴各项政策的支持下，我们的家乡

也越来越美丽，这是国家赋予我们奋斗的底气和力量，也为我们创业提供了平台和机遇。”谈起返乡创业的历程，侯保平深有感触地说，“希望能够利用年轻人的特点和优势，把家乡的传统技艺传承发扬下去，让老百姓过得越来越好，让脚下这片土地越来越有生命力。”

(张明)

