

山西陵川侯英才： 传承 + 创新 小豆腐成就大产业

豆腐是一种源于中国的食品，其起源可以追溯到西汉时期。当时，人们使用黄豆、石膏等原料，通过沸水煮熟，然后压成块状，就制成了豆腐。最初的豆腐色泽黄白，呈现出淡淡的豆香味，非常受人们的欢迎。

随着时间的推移，豆腐逐渐变得更加丰富多样。在唐代，豆腐的制作工艺得到了进一步的改进，如加入芝麻、山楂等辅料，提高了豆腐的口感和风味。而在宋代，豆腐更是成为了宫廷美食，制作工艺更加精细，风味也更加独特。

现代的豆腐则更加多元化。在不同地区，人们使用不同的豆种和加工方法制作豆腐，如黄豆豆腐、黑豆豆腐、绿豆豆腐、豌豆豆腐等，不同的豆腐也有着各自的独特口感和风味。

2022年，两位满怀创业热情的青年人从城市返回农村，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。他们就是山西陵川县潞城镇侯家岭村“侯英才豆腐坊”的创办者侯英才、张晓瑞夫妇。

在侯家岭村，提起豆腐餐厅的侯英才、张晓瑞夫妇，村民都会竖起大拇指。原因是他们在利用传统技艺自身收获颇丰的同时，带领乡亲们一同增收致富，他们的事迹在侯家岭村传为佳话。如今，经过悉心经营，“侯英才豆腐坊”的生意逐渐火了起来。在去年国庆假期，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。侯英才原来在江苏从事金融工作，他的妻子张晓瑞是甘肃会宁人，2019年他们在江苏的一家金融机构认识。那时，张晓瑞大学刚毕业被分配到该公司实习，侯英才已经是奋战几年的老员工。在侯英才的热心帮助和持之以恒的追求下，张晓瑞对侯英才慢慢产生了默契和好感，随后在2021年决定远嫁山西。他们俩在无数亲朋好友的见证下，步入了婚姻的殿堂。当时岳父岳母也都来到山西，看到岳父牵着妻子的手，随着婚礼大门缓缓打开的时候，侯英才哭了，那一刻，侯英才坚定地承诺自己必须对她好。

2022年，侯英才第一次把他的返乡创业项目计划书拿给妻子看的时候，妻子看完没有立刻给他答复，也没有太惊讶，只说了一句，“我原以为在甘肃农村的20年生活已经够苦了，没想到跟了你还是逃离不了农村”，随后无奈地说道，嫁鸡随鸡，嫁狗随狗吧！其实同频率的人是会相互理解的，无需多言。就这样，夫妻俩开启了他们的返乡创业之旅。

他们俩都来自农村，所以对家乡有太多的情感。如果真的能在家乡发展，是不是可以兼顾家人，还不用背井离乡呢？2022年10月，他们俩毅然决定回乡创业。

创业初期，又遇上他们刚结婚，真的是一分钱难倒英雄汉，万事开头难。侯英才刚开始到处找人分享他的返乡创业项目计划，和他们讨论可行性，希望可以获得帮助时，经常四处碰壁。这个时候，没想到张晓瑞居然把自己的私房钱和嫁妆拿出来支持侯英才创业，那是她自己辛苦存下的，还有岳父岳母怕女儿在山西跟着他吃苦偷偷给的，全部都给了侯英才。那一刻，侯英才才知道，她有多爱他，这份爱有多重。

在农村创业的过程中，张晓瑞也选择了比较脏和累的活，在抖音上，大家看到她的视频是每天分享一道乡村



美食，视频背后则是洗锅收拾院子准备柴火，有时候也会不小心把衣服烧个洞，一天三顿，每天如此，但她却很少有怨言，包括女孩子最怕的晒黑，她也不在乎了。

乡村振兴，青年先行。总要有人走这一条路，为什么不能是他们夫妻俩？回村后，他们结合村子里本身就有的传统手艺下了一番功夫，决定“取其精华

去其糟粕”，同时结合当下的主流趋势流量经济，琢磨了一个具体思路：振兴乡村+新媒体矩阵式发展。从2022年的规划布局到2023年的牛刀小试，他们经历了太多的不容易，但是也收获了很多。侯英才豆腐坊是他们俩的第一个“孩子”。纯手工制作的这个柴火浆水石磨豆腐深受市场欢迎。2023年，在乡村振兴资金的支持下，他们扩建了两个豆腐餐厅，一个豆

腐坊，流转了39亩地，用来种植大豆、蔓菁等原材料。如今，所有工作已经基本完成，已开始营业。

回想当初返乡创业为什么选择做豆腐？侯英才说，他主要从事自媒体行业，并不是一个专业做豆腐的，成立侯英才豆腐坊，主要是因为侯家岭村子里的人大部分有这门手艺，而且秋后村里大部分人都闲下来了。本着“捡拾传统手艺，传承传统文化”的初心，在2022年的10月中旬，他们决心建立侯英才豆腐坊，这样一来，也能拓宽村民们的收入渠道，能就近增收。侯英才豆腐坊更多的是乡村振兴+互联网模式发展的一次试点，也是传统经济和互联网能量的一次碰撞，这个和侯英才当时选择返乡创业的初衷是一致的。

2023年，侯英才豆腐坊由最初的容纳15千克黄豆的两口小锅扩大到6-8口大锅，同时打造恒温冷藏车间，一切按照现代化标准去进行，整合村子里的闲散劳动力或者剩余劳动力，带领大家一起去赚钱。另外，他也打算融入石磨豆腐的文化属性，致力于打造带有企业文化的地方企业，希望能带领大家共同富裕。

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，侯英才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。

怎么吸引这些游客？侯英才和张晓瑞夫妇在致力于研发豆腐宴，现已基本成型。他们希望通过年轻人的力量，在农村有一个豆腐坊传承下去，因为他们的豆腐是纯浆水，它不仅仅是一块豆腐，也承载着侯家岭村一辈又一辈人的味蕾。他们希望把这个年轻的力量融入豆腐文化中，做成全新的豆腐全宴，让更多的人来品尝豆腐全宴。他们在创业的同时，一直在用短视频记录创业过程中的点点滴滴，这也正是他们“振兴乡村+新媒体矩阵发展”的具体行动。侯英才说，接下来，把父辈传下来的传统手艺发扬光大，坚定决心，踏实向前，带领村民们走上科学致富之路，是他们夫妻俩需要继续做的事。

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。“去年，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。

为此侯英才豆腐餐厅坚持纯手工石磨浆水豆腐为原材料，打造生态健康营养美味，及色香味一体的豆腐宴，搭配家乡特色的小炒组成自己的餐厅菜系。

其中豆腐特色菜系有16个菜，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、豆腐丸绘酸菜、特色炖豆腐等等，特色菜有三宝炖土鸡、侯家岭炒鸡、鹿茸菇小炒肉、红焖羊肉、家乡猪肉等。侯英才豆腐餐厅在去年10月1日正式营业，截至目前已接待游客过万。游客对菜品评价满意度也比较高，基本人均在50元左右，吃过的都说不但量大，还很好吃。据悉，最近他们还调试了12个以豆腐为主料的新菜，并于今年春天推出，让消费者一饱口福。

“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，也给我们创业者提供了平台和机遇。”谈起返乡创业的历程，侯英才深有感触地说：“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，让老百姓过得和和美美，让脚下这片土地越来越有生命力。”

(张明 李星宜 文/图)