

3月9日，晨光熹微，做豆腐的倪淑慧和她的爱人一大早就赶到洛南县健康路口，在小城还没有完全苏醒时，他们的豆腐摊就已经支起来了。

早市出摊三四个小时，倪淑慧的豆腐就销售一空。“豆腐是洛南的特色，只有在洛南才能吃到正宗洛南豆腐，其他地方根本尝不到。”倪淑慧的自信，来源于洛南优质的水资源和“浆水”。

“浆水”，是洛南人对点豆腐时的卤水的称呼。洛南人点豆腐，靠的是这特有的“浆水”，而不是用传统的石膏或盐卤来点制，因此，洛南豆腐上百年前就声名远扬。如今，当地高度重视豆腐产业，将其作为县域经济发展的重要产业，全面激发洛南豆腐市场消费活力，有效激活县域经济发展动能，以“小豆腐”提振县域“大经济”。

好山好水磨出好豆腐

洛南人爱豆腐爱到骨子里。当地人张新洛说：“要是几天没吃豆腐，就馋得慌。”“外地人来洛南，要是没吃上一口农家豆腐，就算白来了。”

因此，为做出正宗的洛南豆腐，洛南不少老豆腐坊和企业都严守古法。

逢圩赶集，洛南县洛源镇豆腐摊前人头攒动，卖得最快的往往是传统工艺制作的“洛南豆腐”。

“做豆腐是我家的传统。我已经做了30多年豆腐了。”洛南县洛源镇农林村村民江宇是洛南豆腐制作技艺第三代传承人，从爷爷辈就开始洛南豆腐的制作。每天，他都要严格按照淘洗、磨浆、熬浆、滤浆、点浆、压制等多道工序制作豆腐、豆腐干。为了吃到正宗的洛南豆腐，有人不惜搭车一个小时前来购买。

在距离江宇不远的祝红民家里，每天凌晨一点开始，祝红民和妻子任雪玲就在自家的作坊里忙碌。

初春的凌晨，天气还夹杂着寒意，但是祝红民的豆腐作坊里却一派热火朝天的景象。



洛南县豆农食品科技有限公司总经理张亚斌介绍公司生产的烩豆腐汤料。



2023年10月2日至5日，洛南县音乐小镇举办洛南豆腐节，不少游客慕名前来品尝并购买鲜豆腐和豆制品。



3月9日，在洛南县民生食品科技开发有限公司直播间内，公司法人王翩然面对镜头向网友推介“百年王家”洛南豆腐。



在洛南县众鑫农园豆制品专业合作社的工厂内，王洋洋在教小朋友们用传统手工艺制作豆腐。

洛南豆腐老手艺人「磨」出振兴新活力

本报记者 李小龙 王江波 见习记者 黄朝梅

作坊里，祝红民将一盆盆泡好的黄豆倒入打浆机中，在打浆机的碾压下，黄豆幻化成白生生的生豆腐浆，而这时祝红民和妻子才开始了真正的忙碌。倒浆、添水、挤压、过滤、熬煮、点浆，随着浆水的一点注入，逐渐成形的豆腐块在锅里慢慢漂浮起来。

看着逐渐成形的豆腐块，任雪玲温柔地把豆腐捞上来，用专门的布包好，稳稳地用锅盖和石头压紧，等做完这些工序往往已经到了凌晨三点。

趁着休息，祝红民给记者讲起了制作洛南豆腐的“秘方”。

“我们用的水，都是洛河水，水质特别好。”祝红民指着水池边缓缓流出的清水说道。

“不只是水质好，制作洛南豆腐的原材料也非常有讲究。”祝红民刚说完，他的妻子就补充道：“洛南盛产黄豆，所以原料都是当地的。洛南豆腐使用当地水配合上当地黄豆，做出来的豆腐味道才是最好的。”

洛南素有“八山一水一分田”之称，甘甜清冽的洛河水穿过茂密的森林，流经亿万年的坚韧磐石，滋养着一颗颗大豆，而洛南的大豆也因为纬度和海拔原因，得到太阳眷顾的时间特别长，大豆可以不愧不忙地生长着。

也恰恰是这些因素，洛南大豆成熟后颗大粒圆，品质好，是豆腐制作的上好原料。

近年来，洛南豆腐因其富有光泽、质地细腻、豆香浓郁、嫩滑爽口，成功注册国家地理标志证明商标，亮相杨凌农高会、西安世博会，走南闯北走向全国。

龙头带动壮大产业链

“这款豆腐干，没有任何添加剂，每天都是现做现卖！”3月9日，在洛南县民生食品科技开发有限公司直播间内，公司法人王翩然面对镜头向网友推介“百年王家”洛南豆腐。

展厅内，以豆腐为原材料制作的特色美食，多达数十种，琳琅满目的商品惹得网友纷纷下单。很长一段时间，洛南豆腐虽然深受广大消费者喜



洛南人陈卫军正在用传统的豆腐包过滤豆浆。他在西安市新城区售卖的洛南铁锅豆腐很受当地群众欢迎。（本报记者 张珍珍 摄）

欢，但知名企业、知名品牌凤毛麟角，外包装形象也不新颖，洛南豆腐只能停留在本地居民的餐桌上。

近年来，为了打响洛南豆腐品牌，持续延伸豆腐产业链，洛南县把目光聚焦在企业的培育上。

从父辈手上接过技艺传承，王洋注册“秦安阳”豆腐系列产品商标，建成了豆制品加工厂，采用机械与手工相结合的工艺，该公司先后研发出了风味豆腐、香卤干、代餐豆干等多种零食类豆腐干，形成了三大类20多个品种的系列豆制品产品。特别是零食豆腐干第一次通过互联网走出了陕西，进入河南、北京、天津、深圳、浙江、湖南、江西、云南、新疆等地，让人们对于洛南豆腐有了更多的认识，不仅提高了洛南豆腐知名度，也扩大了消费人群。

3月的秦岭山中还透着寒意，走进位于洛南县洛源镇腰庄村的陕西大通农业科技有限公司车间内，一股浓浓的豆香扑面而来，工人们戴着口罩和手套，正紧张有序地生产。

凌晨三点多钟，公司负责人刘凡起床草草洗了一把脸，就和父亲一起开始装货。

2009年，刘凡的父亲刘新民率先在洛源镇成立了惠民豆制品专业生产合作社，不仅把做豆腐干的散户联合起来，还把种植大豆的农户纳入合作社，开启了“合作社+公司+农户”的模式。

出生于世代以做豆腐为生的家庭，刘凡对洛南豆腐有着莫名的情愫。当他看到洛南很多家庭豆腐作坊开始步履维艰时，在父亲的帮助下，刘凡将原来的家庭作坊扩建成办公楼和生产车间，并聘用50多名专业人员，实现从传统走向现代化生产加工销售环节。

之后他以“洛源老刘家”注册商标品牌，拓展销售网络，培育遍布洛南周边县市的销售代理布局，借助“互联网+”概念，成立了洛源镇电子商务中心，将豆腐干及特色农产品推向线上销售，创造出了较之前翻10倍的销售奇迹。

目前，洛南全县从事生产、销售、餐饮的豆腐制品企业达800多家，形成“百年王家”“洛源老刘家”“品誉佳源”等5个特色品牌，4家企业获市级龙头企业称号，5家企业获“SC”认证，豆腐产业已实现了作坊式生产向企业化经营的转变。

一批龙头企业的强势崛起，让洛南豆腐制品年产量突破1.2万吨，综合产值超2亿元，辐射带动1万多名群众就业增收。

融合发展老树发新枝

“洛南县深入挖掘豆腐文化，延伸发展餐饮民宿、休闲旅游新业态，策划举办农业产业展销等系列节会活动，推进农文旅融合发展。”在洛南县委书记杨长江看来，助推洛南豆腐“出圈”，要讲好融合创新的故事，久久为功浇灌豆花香。

2023年10月2日，2023首届洛南豆腐节在洛南县音乐小镇开幕。活动期间，豆腐作坊、农产品商家、各类农特产品企业在西安市部分社区和洛南音乐小镇、人民广场、花溪弄等地摆设摊点销售豆制品及农特产品，销售额达550万元。

政府搭台，企业唱戏，一次展会让更多的行业能手、产品品牌，从幕后走到台前，也让老百姓看到了洛南豆腐传承久远的制作工艺。

近年来，洛南县紧抓机遇加大品牌建设力度，突出上下联动、内外联结，将融合创新落到实处。

3月10日，走进洛南县豆农食品科技有限公司产品展厅，洛南豆腐、嫩脂豆腐、鲜豆皮、油豆干、烩豆腐汤包、核桃豆腐、豆渣麻食、豆渣面片……各式各样的“豆腐+”产品让人眼花缭乱。

“我们公司现在生产豆制品主要有食肉类、干货类、豆腐汤料类、线上品类四大类20多种，其中核桃豆腐是我们联合陕科大食品科学与工程学院共同开发的新产



新鲜出炉的洛南豆腐



晾晒中的洛南豆腐干

品，通过与洛南核桃进行融合创新，不仅能够提高豆腐的营养，也一定程度解决了核桃渣再利用问题。”洛南县豆农食品科技有限公司总经理张亚斌详细介绍道。

洛南县为发展壮大豆腐产业，组建了豆腐产业发展办公室，制定了《豆腐产业发展规划》，坚持“传承与开发”并重，不断延长产业链条，开发了嫩脂豆腐、鲜豆皮、油豆干等系列产品，形成了砂锅烩豆腐、蘸豆腐、炒豆腐、油炸豆腐等特色食品。

不仅致力于做好豆腐产业，洛南县还注重打造豆腐品牌，弘扬豆腐文化。

“洛南豆腐，美滴很么！”在西安市凤城八路洛南豆腐体验馆，西安市民在品尝过洛南豆腐后纷纷竖起了大拇指。

在商州区洛南豆腐体验馆，一口大铁锅内，红油滋滋地往外冒着，白嫩的豆腐上下翻动，绿色的青菜鲜嫩诱人，筋道的粉条爽滑耐煮……让食客们垂涎欲滴。

张新红是在商州工作的地道洛南人，自从商州洛南豆腐体验馆开业后，他经常光顾。“早上不吃一碗洛南热豆腐，感觉一天都没精神。”张新红打趣道。

近年来，洛南县积极开拓省内市场，先后在西安、商州、洛南开办了20多家以洛南豆腐为主题的特色豆腐店，深受各地群众喜爱。

小小豆腐，承载未来。从前，洛南豆腐因时光积淀出的“老味道”而流传；现在，洛南豆腐因全产业链提升的新气象而壮大；未来，洛南豆腐将因丰富的豆制品和良好的口碑而“出圈”。

记者手记

洛南豆腐的“出圈”之路

从“土特产”到“御用菜”，从“家宴”到“国宴”，从“鲜有人知”到“走南闯北”，豆腐与洛南，早已连成一体，成为具有鲜明的地域特征名词。

在采访中，每个洛南人都坚定地相信，只有这里出产的豆腐，才能称得上货真价实。这种自信源于优质的原材料、百年传承的匠心、接续不停地创新以及食客们的称赞，它们合力推动了洛南豆腐的成功“出圈”。

在洛南，不管是豆腐作坊，还是豆腐企业都坚守着传统的制作工艺，在传承和创新中，用“质”与“量”的完美融合不断发扬和壮大豆腐产业。

一方小小的洛南豆腐，不仅满足了食客的味蕾，也成为当地致富增收的“法宝”。如今，洛南豆腐已成为洛南重要文化符号之一，豆腐产品销售省内，鲜豆腐常年占据西安市场，洛南豆腐谱写出了属于洛南的乡村振兴新篇章。