



# 李胜利 · 天然源自传承 厚道更具匠心

提起河南豆制品行业里的“豆腐哥”李胜利,不得不竖起大拇指:从煤矿工人到摩托车修理工,从贸易公司的企业家到投身食品行业专注卖豆腐,直至成为备受推崇的“豆腐哥”……他用10余年的实践与坚守,终于实现了梦想:让每个家庭真正享受到绿色、健康的豆腐。 记者 蒋晓蕾

## 筚路蓝缕 怀揣梦想重拾祖传营生

祖上一直做豆腐生意的李胜利,从来没有想过自己有一天会继续从事豆腐行业。不当公务员之后,李胜利做过诸多尝试,修摩托、卖气球,直到开始卖鞋帽,生意才渐渐步入正轨,越做越大。多年下来,早已经积累到第一桶金的他再也不愿意应付没完没了的应酬。“那个时候钱是赚了不少,可感觉自己已经变得不是自己了。我不抽烟、不喝酒,可是每天不得不陪着别人抽烟喝酒,还得做很多自己不愿意做的事情,整个人感觉很空虚。”

2004年,李胜利决定放弃正在做的生意,重新选择。不久,他开始到全国各地考察项目,决定做实业并创建自己的品牌。

2006年,李胜利和两个朋友一拍即合,迅速锁定豆芽行业,并立即行动,在郑州建成了河南第一家、全国第四家现代豆芽工厂。短短几年的时间,豆芽厂从零开始到日产100多吨,不但收编了大部分农贸市场的豆芽供应,让郑州及周边地区的消费者吃上放心、健康的豆芽,还对没有经营资质、卫生不达标的小作坊产的添加剂豆芽予以沉重打击。

“如果说之前是做生意,那现在就是做事业。企业要立足、要领先,必须要有创新精神。”李胜利如是说。

2008年,正当豆芽生意风生水起之时,李胜利突然决定转行,进军豆腐行业。据他后来回忆,因为之前在工作中接触到了许多豆腐行业令人触目惊心的市场乱象,所以他下定决心,要为消费者生产绿色、健康的豆腐。

## 多方调研 豆腐工艺技术形成标准化

“目前豆芽厂的生产 and 市场经营都已经稳定了,那么豆腐可不可以也用工厂的形式生产呢?”有了想法之后,李胜利立即走遍全国进行行业考察。

2007年考察、2009年办厂,李胜利在这个过程中尝试过与人合伙,但因理念不同最终决定自力更生。

他将豆腐工厂的厂址定在荥阳。“这是出于两个方面的考虑,一是荥阳的地下水水质很好,二是荥阳的卫生环境很好。小时候最深刻的记忆就是激动地等着刚刚做好的豆腐出锅,那么的喷香、白嫩、腻滑……所以在下定决心做豆腐时,我就想好了,必须要用最好的豆、最好的水、最好的工艺,我要做出最好吃的豆腐!”

“选好厂址后,我开始在全国范围内邀请做豆腐的老师傅,哪位师傅做豆腐好、哪位师傅做豆干好、哪位师傅做腐竹好……我都重金聘请。然后再到学校招收专业学食品化验、研发的学生,让他们跟在老师傅的身边,随身携带三样法宝:表、温度计、浓度计,老师傅制作的时候,年轻人就观察、记录,哪个环节什么时候开始、用时多少、用量多少……全部记录在册、形成数据。”

耗费了数不清的人力、物力、财力,李胜利的执着始终未减……经过一年半的实验、统计,李胜利终于将人工经验转变成了生产数据,形成了一套自己的工艺技术标准。

## 厚道经营 始终坚持无添加纯天然

从设计、研发、制作到全国第一台水豆腐机的诞生,没有李胜利想象的那么顺利,来来回回调试、调整,一遍一遍地改。而测试用掉的好水好豆都要以吨计,直到所有细节到位、可以满足工厂机械化需求。

李胜利不仅一直坚持用好豆,为了更好地保证原材料大豆的品质,2015年,他还在“大豆之乡”黑龙江逊克县建立了15000亩的非转基因大豆种植基地,到2018年已扩大到47000亩。“建基地保证了东北非转基因绿色大豆的‘纯正血统’,可溯源的原材料也是为了让消费者吃得健康、吃得放心。”李胜利说。

同样是在2015年,李胜利依据汉代的豆腐制作工艺,独创恒温微生物发酵点制技术,替代了石膏和卤水,并且在整个生产过程不添加任何添加剂。自此,成分只有水和豆的真正零添加“豆状元”天然豆腐诞生,含量更高的人体有益微生物也使得豆腐营养成分更高、更健康。

“向前走的时候也要回头看,老祖宗留下来的好东西要继承、要发扬。”同时,他也强调,过去好豆腐的标准是安全,而未来,安全只是所有食品行业的底线,是最低标准。“行业人士要追求绿色餐饮,为消费者提供更健康、更营养、更适合口味的好产品。”

人物标签:河南省豆制品行业协会会长  
中国大豆产业协会常务理事  
河南天然豆腐豆状元食品有限公司董事长  
郑漂时间:23年

“企业要立足、要领先,必须要有创新精神。

向前走的时候也要回头看,老祖宗留下来的好东西要继承、要发扬。

那一年,你踏上郑州这片热土 那一年,你实现了人生的一次飞跃  
郑漂,是你努力奋斗、不达目的不要休的行动  
郑漂,是你今生不悔、甩开膀子往前冲的精神  
来吧,记录你拼搏的历程,让读者从你的故事里,读懂郑漂的力量

任何费用 不收取 本栏目