

# 冯老三老豆腐： 把一碗豆腐脑做到极致

□ 晚报记者 位鲁江 周海云

说起“冯老三老豆腐”，相信对不少人来说并不陌生。一碗豆腐脑，缘何在竞争相对激烈的早餐市场中经久不衰，越来越受到人们的喜爱？一碗豆腐脑背后，还有那些不为人知的故事？

近日，“冯老三老豆腐”创始人、滨州市冯记餐饮有限公司负责人冯玉民做客滨州市新闻传媒中心（集团）融媒体中心栏目“直通社区”，向我们讲述一碗豆腐脑的故事。

为啥叫“冯老三老豆腐”？

冯玉民告诉记者，自己老家在三河湖镇，祖祖辈辈就有做老豆腐的传统，二十多年前，冯玉民下岗失业，尝试着做了一些其他的行业，但最终还是把“老豆腐”这个行业给重新拾了起来。而自己在家中排行老三，所以顺理成章，“冯老三老豆腐”由此得名。

而就“冯老三老豆腐”而言，“老”字还多了一层“孝敬老人”的意思。“当年我的祖上冯士勤做老豆腐的时候，把做出来的豆腐先孝敬给村里的老人吃。这对没有牙齿的老人来说，营养丰富又入口即化清香可口，最合适不过了，最先得到老人们的称赞。后来附近村庄的人们把老豆腐当作孝敬老人最好的礼物。”冯玉民说。

刚开始想创立“冯老三老豆腐”这个品牌的时候，因为自己还没有十足的把握，冯玉民和比较好的几个朋友商量过。“他们说目前滨州的早餐品种比较少，老豆腐价格实惠，很多人都爱吃，而且大家觉得我人品不错，可以把这个事情做起来。”冯玉民说，“老豆腐口感鲜嫩，老少皆宜营养丰富，高蛋白低脂肪，价格合理，民以食为天嘛，我觉得这是一个可以做好的行业！”冯玉民说。“这也是对祖辈手艺的一个传承。”

就这样，小小一碗豆腐脑，成了冯玉民创业的“抓手”，这一做就是二十年。凭借着“做良心买卖，让百姓满意”的精神，和自己细心周到的服务，冯玉民做的老豆腐得到越来越多市民的认可，逐渐小有名气，加盟店面也逐渐多了起来，滨州市冯记餐饮有限公司随之成立。

“做老豆腐除了工艺要求比较严格，其他的维护成本并不高，因为咱们毕竟是面向老



百姓的餐饮。”冯玉民说，一间普通的门头房，并不需要装修的多么豪华，但是一定要保持干净卫生，符合相关标准要求。所以，这样的店面风格非常符合普通创业者的需求，夫

妻两人就可以经营得很不错。“很多想做老豆腐的人，起始资金并不多，很多也没有其他技能，所以我开设加盟店的初衷就是为了能帮助他们有自己的一个小生意，能通过

一碗老豆腐维持生活，赚点钱把日子过好！”冯玉民说。

一碗老豆腐，酸甜苦辣咸。做了将近二十年的老豆腐生意，最令冯玉民印象深刻的还是在开业十周年庆典的

时候。“那天我就是想让来店吃饭的朋友们免费吃饭，回馈大家对我多年的支持，”冯玉民说，“那一天，新朋友老朋友都来了，大家一边吃着老豆腐一遍说说笑笑，还有的朋友坚持要给钱，但是我一律不收，就是为了感谢大家对我的支持。能得到这么多朋友的认可，我感觉做了这么多年的老豆腐，值了！”

在鲁北，做豆腐脑的并不在少数，缘何“冯老三老豆腐”能在众多早餐竞争中脱颖而出，得到越来越多食客的认可？在冯玉民看来，“工匠精神”是“冯老三老豆腐”能够经久不衰的重要原因。

“因为我们的工艺，对食材的要求都是特别严格。在食材方面，我们选用咱本地最优质的黄豆，发芽率高，蛋白质含量高，这样做出来的老豆腐鲜嫩，口感好。同时选用最优质的芝麻，选用质量最好的香菜，酱油是本地优质品牌，这样质量有保证。而且我们都是和这些食材供应商签订了战略合作协议，确保质量稳定，售后服务有保障！”

冯玉民说，“冯老三老豆腐”从一开始的一家到目前的十几家加盟店，一直强调“工匠精神”严格约束，确保把最实惠最好吃的老豆腐呈现给广大市民。

“存真固本，积善授福”是冯玉民给自己企业确定的理念。“‘存真固本’就是对食品企业来说，确保选用最地道最正宗的食材，确保食品的质量和安。做企业肯定是要有利润的，但是企业不在大小，挣钱之后，要记得回馈社会，让更多人因为企业的发展而受益。”冯玉民说。

努力做好主责主业的同时，冯玉民积极参与公益事业。前些年，他积极救助无棣县一名家庭困难孩子，在孩子最困难的时刻送上了关怀和帮助。如今，被救助的孩子已经工作，这让冯玉民感到很欣慰。

如今，“冯老三老豆腐”即将迎来二十周年店庆。谈及未来，冯玉民说，自己的想法就是把老豆腐做好，本着“传承、创新、共享、熔铸恒久品牌”的目标，在发展中今后会以社区为中心，加强相关店面的培训和管理，“把一碗老豆腐做到极致”，让老少皆宜的美食成为老少皆知的品牌。