



新开的餐厅工地大楼正对着北京南站，这里也是他每次回乡的起点，站在这里总会勾起孙怀兵对家乡的思念。



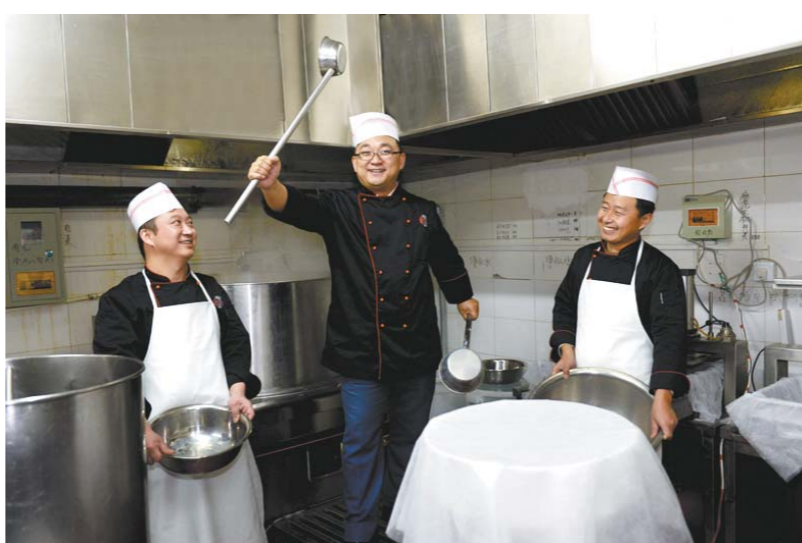
家乡做豆腐的每一个环节孙怀兵都牢记在心。

# 老家的豆腐京味儿

记者 李勇  
通讯员 董乃德 报道



超市里的豆腐专柜是酸浆豆腐好坏的晴雨表，孙怀兵非常关心。



又一锅鲜美的豆腐出锅了，情绪大好的孙怀兵耍起了水舀子。



酸浆豆腐的做法既简单又神秘，一切都掌握在孙怀兵自己的心里。



对餐厅的每一道工序孙怀兵都一丝不苟，对员工的要求很高。



在黑咕隆咚的餐厅工地，孙怀兵把自己的设想一一交给工头。

春节依然回不了家，孙怀兵与员工一起排练自己的春节晚会节目。

【采访手记】第一次和孙怀兵见面是在济南的马路上。他来济南做非物质文化遗产演讲刚结束，对自己的表现挺满意。

孙怀兵讲一口标准的普通话，人很沉稳老练，个子虽不高，却精明强干。头一次见面很难把他和他老家联系起来，其实他是一个很有家乡情结的北漂一族，在北京打拼多年，深谙商道与规则。他不仅经营餐饮，而且巧妙地把家乡传统文化引入自己的餐饮经营中，打出自己的品牌。在北京的许多餐饮电视栏目中经常能看到他的身影，他做的就是让自己的饮食文化能在首都广为流传。

远离家乡，生活、创业的艰辛不言而喻，凭着家乡赋予他的胆识和资源，相信他的路会越来越越好。

孙怀兵正在装修的新餐厅正好在北京南站的正对面，这是他在北京开的第四家专做豆腐宴的餐厅。站在餐厅工地大楼的楼顶上，看着来来去去的列车，孙怀兵很自然地想起了家——邹平县西董街道办事处孙家塔村。18年艰苦的北漂生活，是自己的家乡最终眷顾了他，让他的创业之路越走越平坦。

1997年，22岁的孙怀兵只身来到了北京，开始了自己的“北漂”生活。

作为一个农村孩子，孙怀兵和大多数同龄人对生活的认识不太一样，他深知，自己的未来必须靠自己打拼。20岁时，他就到邹平县城开了一家小餐馆，但由于经验不足，不到两年就被迫关张了。心有不甘的他只身来到北京，试图在这里寻找自己的梦想。

北京，人生地不熟，孙怀兵一没本钱二没人脉，创业谈何容易！他做过保洁员，摆过地摊，卖过炸鸡腿、炸薯条、烤地瓜，历尽艰辛，却看不到希望。

还是老家的风物启发了孙怀兵的灵感。

邹平县西董街道办事处孙家塔村有做豆腐的传统，而做豆腐的工艺与别处不同：一般豆腐都是卤水或石膏点浆，而孙家塔却是用做豆腐过程中产生的浆水经过发酵后再来点豆腐，如此做出来的豆腐香味浓郁、滑嫩可口，极具特色。2005年，一次偶然的机会让正在承包某单位餐厅的孙怀兵打起了做豆腐的主意。

孙怀兵开始尝试用家乡传统的办法制作豆腐。他三天两头往老家跑，向老手艺人讨教做豆腐的诀窍。可是，不管他怎么鼓捣，就是做不出家乡豆腐那别具一格的味道。这让他成天茶饭不思。

有一天晚上，他忽然想起老人家做豆腐都是用井水，那么，会不会是水的问题呢？他马上返乡，带来老家的井水请专家鉴定，果不出所料，老家的水含有独特成分。找到了症结所在，孙怀兵立即着手解决水的问题，结果一举成功，而最终，水也成了他做豆腐的不传秘诀。

他把这种豆腐定名为“酸浆豆腐”，还把自己的姓氏与豆腐的特点结合起来，注册商标为“孙大嫩”，并把制作这种豆腐的独特技艺“申遗”。2014年3月，邹平县孙家塔酸浆豆腐制作技术被列为省级非物质文化遗产项目，孙怀兵也成为酸浆豆腐传承人。

为了把酸浆豆腐在首都发扬光大，孙怀兵不仅卖豆腐，还经过数年研究，推出了独特吃法的豆腐宴火锅，开起了风味独特的餐厅，他发明的四吃火锅锅体还获得了国家专利。目前，他已在北京开办了4家餐厅。

孙怀兵的家乡观念很重。凡是老家来的人，无论上学还是治病，他都往自己这里找，无论谁有困难，他都会伸出援手。他甚至在新开业的店面前竖了块牌子：邹平人家。

春节，是北京餐饮业最繁忙的时段，孙怀兵无暇回家。他只能站在新店的房顶上，默默盯着北京南站进进出出的列车，满目怅然。