



↑王建国正在观察黄豆浸泡情况,为了制作出好豆腐,必须把最好的黄豆用清水泡上10个小时。



↓王建国一家人品尝刚刚出锅的热豆腐。

## 点豆成金



↑王建国认真观察刚刚点好的豆腐

2月3日清晨,鲁山县礞子营乡注陈村的年货集市上,王建国和妻子王小存正在出售自家特有的“千层豆腐”。快过年了,他们一个上午卖出11框共500多斤(1斤=500克)豆腐。

今年58岁的王建国家住礞子营乡韩信村,因妻儿患病家庭贫困。2016年在村“两委”干部和驻村工作队鼓励和帮助下,曾有做豆腐经验的王建国夫妇建立豆腐作坊,开始规模制作豆腐。

王建国夫妇始终坚持“质量第一,薄利多销”的原则,做出的豆腐口感好,价格合理,在附近乡村有口皆碑。夫妻俩还利用豆渣养起了猪,一年下来纯收入达6万多元,靠制作豆腐蹚出一条致富路。 本报记者 禹舸 摄



←一把泡好后煮熟的黄豆研磨成豆浆。



←王小存整理裹豆腐的白纱布。为了保证卫生,这些白纱布使用前都要煮上很长时间。



←王小存打开纱布把一层层豆腐装进框中。

↓王建国夫妇在集市售卖“千层豆腐”

