



二十年前,生意失败,夫妻二人开始在街头摆摊做臭豆腐。凭一碗臭豆腐,在五堰街站稳脚跟,成就一家人的幸福生活。

夫妇二人说:美好生活是靠双手奋斗出来的!十堰是个开放包容的城市,他们从外乡人成为了十堰人,而他们也在为这座城市贡献自己的一份力。

■文、图/记者 杨建波
实习生 胡雨燕 明乾坤



臭豆腐成就幸福一家人。

闻着臭吃着香卖得火

这对夫妻靠臭豆腐过上“有味道”日子

生意失败,毅然转店付欠款

1982年,听说第二汽车制造厂在十堰,20岁出头的印国宝带着木匠手艺,怀揣30多元钱从江苏来到十堰打拼。到十堰后,才发现生活并非想象中那样轻松。白天出门找活儿干,晚上睡在火车站,这样坚持了一段时间后,他终于在茅箭区大川镇找到了做门窗的工作。

“那家人很热情,管吃管住,还给我介绍活儿干。”多年以后,印国宝还感念那家人对自己的好,“多亏人家收留了我,否则我就不可能

在十堰扎下根。”印国宝吃苦耐劳,加上心灵手巧,找他做家具的人也越来越多。

日子慢慢变好,爱情也悄然降临。一次给一户人家做家具时,主人见印国宝不仅活儿做得仔细,人也诚实可靠,便为他介绍了在十堰钢套厂上班的郧阳区茶店女工王桂芝。一来二去,两人便顺理成章地牵手走进婚姻殿堂。

婚后不久,一对龙凤胎降世。王桂芝离开工厂,在五堰街摆摊卖

秋衣秋裤,印国宝则开始做房屋装修生意。那段时间,是一家人最困难的时候,孩子年幼,双方家里都有老人需要赡养,有弟妹需要扶持,虽然整日奔忙,一家人日子却过得十分清苦拮据。

就在日子慢慢有些起色的时候,印国宝的装修生意资金周转出现困难,工人堵在王桂芝的店里讨要工资。无奈之下,夫妻俩作出决定:转让店铺还债。“信誉比钱重要,咱从头再来!”印国宝说。

与人为善,感谢十堰这座包容的城

8月5日上午,看到本报发出的“清凉车城”倡议,印国宝、王桂芝夫妇捐赠了30件矿泉水和一些西瓜,送给坚守在高温一线的户外劳动者。

“我们吃过苦,知道他们的辛苦。”他说:“我们能力有限,送一些水和西瓜,表达我们的心意,感谢他们的辛苦付出。”

印国宝心地善良,一直怀着感恩之心对待身边的人。新冠肺炎疫情期间,王桂芝在家带孙子,他主动报名担任社区志愿者,在小区忙碌。他还是小区的楼栋长,小区哪家有困难,他都会搭把手。

一年冬天,一名小女孩不小心掉进五堰街的下水道,他二话不说跳下去将其救起;一名年轻工人在装修时触电,他看到后迅速拉下电闸,做了七八分钟的人工呼吸,最终将人救了回来……“十堰是个开放包容的城市,当年我来到这里没有出路时,十堰的好心人拉了我一把,现在,我希望能做些力所能及的事帮助别人,愿城市的未来更美好。”印国宝说。

如今,老农夫臭豆腐已成为十堰网红小吃,有人问秘诀,印国宝指指心口:“这里装着良心。”

从木匠到摊贩,从外乡人到十堰人,这对夫妇没有惊天动地的故事,却如豆腐上的葱花——平凡,但缺它就少了一味。正如王桂芝常说的:“日子就像炸豆腐,火候到了,自然香。”

卖臭豆腐,高峰期半天进账近万元

天道酬勤,夫妻二人很快找到了新出路。

一天晚上,印国宝在街头看到有人推车卖湖南臭豆腐,他心思一动,想起母亲传下的臭豆腐秘方:“要不试试这个?本钱小,味道好就不愁卖。”

说干就干,夫妇俩推着一辆二手三轮车,在五堰街支起了臭豆腐摊。第一天还没卖到十份,但两人没有气馁,他们相信味道是根本。

印国宝改良母亲教授他的配方,用天然食材和配料发酵豆腐,酱料中加入十堰人喜爱的香辣味。渐渐地,回头客多了,附近的学生、上

班族成了他们的常客,还有人专程打车过来品尝他家的臭豆腐。

“生意最好的时候,3口大锅同时炸臭豆腐,半天收款9800元。”印国宝笑着说。

生意越来越好,印国宝挂起了自己的招牌“老农夫臭豆腐”,并办理的工商注册登记。他家的臭豆腐也成了很多十堰人的味道记忆。每年春节前夕,很多老顾客会拎着饭盒,一下子买五六十元钱的臭豆腐带回老家。为了保证口感,心细的王桂芝会先把臭豆腐炸好,把配料、汤汁分开装好、密封,客人回到家用

微波炉加热,浇上酱料汁就能吃。

“一位在武汉大学工作的十堰人,每次回家,都先来我们这儿报到。”印国宝满是得意。

做臭豆腐是个辛苦活儿,夫妻俩每天凌晨4点起床备料,酷暑守在油锅旁汗如雨下。尽管如此,看着食客们喜欢,一家人日子越来越好,夫妻俩心里也是甜甜的。“做生意,吃苦哪儿能行!”印国宝说。

依靠五堰街的客流,老农夫臭豆腐生意红火20年,而背后,是印国宝夫妻俩对食材、味道的执着,起早贪黑的辛苦,全年无休的忙碌。

勤恳诚信,臭豆腐换来一份新家业

小碗6元,大碗10元,9800元的收入意味着印国宝夫妻半天就卖出上千碗!究竟是什么样的祖传秘方,让小小的臭豆腐有如此大的吸引力?

首先豆腐是关键。王桂芝介绍,安徽的土地碱性大,适合黄豆生长,因此店里一直选用安徽黄豆做豆腐。之前自己磨豆腐,现在年纪大了,请亲戚帮忙加工好豆腐再送过来,但细腻滑爽的口

感一直没变。

其次是酱料,这也是印国宝的秘诀。他说:“我是老农夫臭豆腐第五代传人,用的是祖传秘方!”他介绍,汤料中有20多味中草药和调味料,按一定比例放入罐中,熬制3个多小时。熬好的酱料趁热灌进保温壶随时取用。调料中除了常见的蒜泥、香菜外,还有韭花酱,是用韭花、姜、蒜、苹果和柠檬等食材配比而

成,能起到提鲜、丰富口感的作用。

“我们家的臭豆腐干净卫生,用的油也是好油,不发黑、不浑浊,换得勤。”正是精挑严选的食材和独特的酱料,让老农夫臭豆腐在五堰街红火了20年。

如今,夫妻俩在双方老家都盖了房,在城区也买了房,女儿博士生毕业后在重庆大学任教,儿子也在五堰街做生意,一家人生活得很幸福。