

生活再难，也得咬牙“站”起来

## 东港这对夫妻以泡菜臭豆腐“重启”人生

□记者 朱蔚

东港商贸城，喧嚣的市井声中，一家新开不过月余的小吃店前，常常有吃货驻足等候。招牌上“重启”二字并不花哨，却让人忍不住多看两眼。一盒看似寻常的泡菜臭豆腐，却能引爆食客的味蕾。

这里，是1991年生的舟山小伙赵增斌和1995年生的媳妇雷红丽的“泡菜臭豆腐”小店。一个不足十平方米的空间，却承载着一对年轻夫妻重启人生的热切渴望。

一味一江湖  
市井深处的味觉“炸弹”

泡菜，为臭豆腐注入了灵魂。用的是最普通的包心菜，但经雷红丽的手，便有了脱胎换骨的滋味。腌制时间不过半小时，却恰到好处地逼出了蔬菜的鲜甜与脆劲。口感绝非韩式辣白菜的软糯浓醇，而是带着江南特有的灵秀。入口先有清冽的酸甜，随着“咔嚓”一声，爽脆的口感在齿间炸开，汁水充盈，立马开胃。小店主打虽是泡菜和臭豆腐的搭配，但也会有客人专程过来多买一些泡菜，回家配上泡饭，比什么小菜都落胃。

而它的最佳搭档，是一块块的臭豆腐。与许多街头巷尾先“声”夺人的臭豆腐不同，它的气味谦和了许多。赵增斌有他的坚持：每一块豆腐在下锅前，都经过反复细致的冲洗，直到水色清澈。“太臭，就把泡菜的味儿盖住了。”他解释，既然泡菜是点睛之笔，就不想臭豆腐喧宾夺主。



油锅升温至200摄氏度左右，金色的油面泛起细密的波纹。白净的豆腐块沿着锅边滑入，一声“滋啦”的悦耳脆响，白雾裹挟着香气蒸腾而上。臭豆腐在热油中迅速膨胀，随即披上金黄的外衣，表面鼓起细密的小气泡。

赵增斌紧盯着油温与时间，手持漏勺时而轻轻拨动。不过两三分钟，他迅速把臭豆腐捞起。刚炸好的臭豆腐色泽金黄均匀，外壳挺括，泛着诱人的油光。

油锅前的“指挥官”  
轮椅上的精确操作

臭豆腐随即倒入长方形的调料盘中，只听“噗噗”的声响，他用铲子将每块臭豆腐的表面轻轻敲破，露出内部的雪白蜂窝状。调味料顺势沿着裂缝渗入里边，“这样可以让臭豆腐更加入味。”两个调料盘都是由丰富的香料打磨而成，一盘辣味，一盘不辣。

最终装到纸盒，是金黄酥脆的臭豆腐打底，面上堆满晶莹剔透的泡菜，满满当当的一盒。一口咬下，先是臭豆腐外壳的酥，紧接着是内里饱吸汤汁的绵软，香料的层次分明地散开。几乎同时，泡菜那股暴风式的酸甜脆爽席卷而来，瞬间化解了油炸的些许油腻。

两种截然不同的口感与风味在唇齿间碰撞，形成一种奇妙的平衡。既有厚重也有轻盈，既有酥脆也有多汁，还有浓香与清爽，完美融合。

难怪许多吃货甘愿从新城、定海专程赶来，即便没有堂食位置，站在街边也要迫不及待地享用这份“味觉炸弹”。

午后三四点钟，店里的订单渐渐多起来。赵增斌在轮椅上转身、操作，动作流畅。当他需要从较低的储物格取物，或移动稍远的距离时，才能看到他行动间有些许的凝滞，因为身体原因，他需要付出更多的力气。

四年前不幸遭遇车祸  
人生从“躺平”到重启

四年前，一场突如其来的车祸，撞碎了他原本蒸蒸日上的人生。脊椎损伤，医生宣告他再也站不起来了。“那四年，是养身，更是养心。”赵增斌的语气平静，仿佛在讲述别人的故事，但寥寥数语背后，是常人难以想象的黑暗深渊。

痛苦欲绝，难以接受，他整整“躺”了四

年。生理上的剧痛与康复的漫长折磨尚可忍受，最煎熬的是精神的崩溃与对未来的彻底迷茫。一个曾经在东极镇开过排档、回到本岛后做电商也是风生水起的年轻人，瞬间被抛入绝境。

“怕了，真的怕了。”他揶揄道，笑容里有一丝苦涩。膝下还有两个孩子，一家四口的生存重担，沉甸甸地压在心头。命运的急转弯，逼着他不能再继续“躺”，必须要有新的出路。

这四年间，妻子雷红丽扛起了更多责任。为了生计，她去温州学了泡菜臭豆腐手艺，回到家乡丽水的大学城外摆地摊。没想到，这份小吃颇受欢迎，生意一直不错。

这段经历不仅为他们积累了宝贵的经验，更验证了口味市场的潜力。更重要的是，它为这个家庭带来了微弱但坚定的曙光。“重启”，是夫妻俩为小店起的名字。生活再难，也得重新“站”起来，哪怕是坐在轮椅上的方式。

数据不会说谎  
每一份好评都是底气

赵增斌说，这四年是他身体的疗愈，更是心理的重建与生活技能的从头再来。从绝望中一点点萌生出希望，学习在轮椅上自理，再到学习经营一门生意。

如今，油锅前的赵增斌，神情专注，动作精准。炸臭豆腐的几分钟里，他掌控着火候与时间，一如他正努力掌控着自己重启后的人生。

轮椅限制了他的活动范围，却没能限制他对手艺的钻研和对干净的执着。“90后其实都爱干净。”他的目光扫过整洁的店堂，既然做了这一行，他也想做表率，改变一点大家原本对商贸城“脏乱差”的印象。

夫妻俩的话都不多，总是手脚麻利地忙碌着，备料，打包外卖，两人的默契，在一个眼神、一个动作间自然流转。除了招牌的泡菜臭豆腐，菜单上还有舟山炒米面、炒饭、泰国打抛饭等主食，为的是让客人有更多选择。小店从上午10点半营业至午夜12点，随着外卖订单的叮咚作响，一天天地忙碌。晚上8点过后，宵夜的氛围渐浓，是小店的“晚高峰”。

采访的那日，赵增斌欣喜地告诉记者，据饿了么平台上的数据显示，回头客很多。数据不会造假，这带给小两口更多的欣慰。每一份好评，每一次复购，都是对他们“重启”人生的最大鼓励。

照片由受访者提供