

济宁森源花卉公司经理张文化

爱花人“老张”和他的花卉生意经

本报记者 晋森

今年49岁的张文化养花已经超过30年,花卉圈子里的人都喜欢的叫他“老张”。一次机缘巧合让爱花的老张和花卉生意结下了不解之缘,这一干就是22年。如今,老张常年为全市众多的商业银行、高档酒店提供花卉,高峰时期一月从广州进的花卉就有三大车,喜爱花卉的张文化将“小花卉”做成了“大生意”。

缘于痴迷 和花卉结下不解之缘

在济宁市区刘堤口转盘往西一公里,有一个规模巨大的南张花卉市场,张文化的森源花卉公司即坐落于此。13日,当记者走进花卉市场时,一片片绿意盎然的花卉和绿植让人心情舒畅,尽管外面酷暑难耐,但是花卉市场里面却不时刮来丝丝凉风,带来了一阵阵的惬意和凉爽。

张文化和他的妻子韩真真两人在这个花卉市场已经待了9个年头,对于为什么叫“森源”这个名字,老张这样介绍:“森”代表花草树木,“源”则是水源、源泉,“森源”则寓意花卉、绿植有了源泉而生长茂密,茁壮成长。说完老张笑了起来,“其实是我自己起的名字,代表一种美好的祝愿吧。”

今年49岁的老张家乡在任城区喻屯镇,在结婚前就是痴迷于养花,“那时候我的院子里全是花,只有一个半米的小路可以勉强走路。”老张告诉记者,当时就是一种兴趣爱好,根本没想把它做成什么生意。结婚后,妻子韩真真则和

老张的想法不大一样了,1995年春天,正值喻屯当地的大集,韩真真把家里长相鲜艳的几盆花带到了集市后,一上午的时间就全部销售一空,而且第一次就卖了40多元钱,“在那个年代,40多元钱可不是一个小数目,因此对我触动很大,原来养花还可以赚钱。”张文化第一次把自己的爱好和生意想到了一起,于是他决定和妻子一起做花卉生意。从1995年开始,老张就在洙赵新河岸边做起了花卉种植,而妻子则走街串巷负责销售花卉,这段时间,张文化完善了花卉种植和销售的经验,也逐渐地完成了自己的原始积累。

口碑相传 人品成为最好名片

2008年,南张花卉市场开业,不满足于在家乡小规模发展的老张和妻子一起来到了济宁,成为当时第一家人驻南张花卉市场的商户。而老张不到一个月就收获了第一个大订单——为银座佳悦酒店的绿植租摆一年,一下子就是3万多的订单,让老张看到了济宁市场所蕴藏的巨大潜力。而



张文化最大的爱好就是照料他的花草。本报记者 晋森 摄

银座佳悦酒店一直使用张文化的鲜花和绿植到现在,双方的关系也从客户变成了像朋友一样。

“在我这里,一半以上的客户都是老客户介绍来的,觉得我这个人踏实、放心。”张文化告诉记者,他目前能做到现在的规模,缘于老客户的支持和介绍,也是缘于自己这份诚实和守信的心底。如今,老张的客户包括银行、保险公司、高档酒店和各类企业,年销售额也达到了200万以上。

看到自己现在的规模,老张有时候觉得自己也想不到一个小小的花卉能做到现在的程度,尽管事业比较成功,

但是张文化心中总有一些遗憾,那就是对于儿子的亏欠。“看着赚了一些钱,其实非常辛苦。就拿会场的布置来说,一般都是提前一天晚上集中布置,经常一摆就要到晚上十一点,晚上加班是常事,根本没有时间照顾孩子。”张文化说,自从2008年他和妻子来到济宁以后,儿子就跟着爷爷奶奶留在老家成了留守儿童,有一件事曾经让老张潸然泪下,“那是2012年秋天,我回老家找东西时无意中看到了儿子的笔记本,上面写了一段话:今天是八月十四了,还有一天就是中秋节,可是我的爸爸妈妈在哪里?我不知

道……”张文化说当时他的眼泪哗的一下就下来了,“因为中秋节和春节是卖花的旺季,越是别人团圆的时候,我们越得不到团圆,所以心中亏欠儿子,而儿子现在长大说什么也不干花卉行业了。”张文化说。

如今,张文化的儿子也已经结婚,并在银行工作,这让老张心里也感到很欣慰,“既然孩子不愿意干这个,我也不勉强他。”张文化笑着说,自己是个爱花的人,爱花的人整天和花打交道本身就是一种享受,他对于每一个爱花的客户或者市民都细心的指导,在养花和生意之间,他找到了一个平衡,更乐此不疲,享受其中。

父子两人细心呵护的馓子铺

王家馓子,匠心留住32年的济宁老味道



王家馓子工序复杂,需要十几道工序。

缓慢,忆及从前,总要思考一阵,他是个温和纯良的人,是公认的老好人,他说自己的性子是在岁月中磨练出来的。

王家馓子的店铺分为上下两层,楼上是原料准备,工作人员从凌晨1点开始工作,一直到早上7点,楼下是炸馓子的地方。一人将条绕成馓子的形状,挂在长筷子上,另一人一手持一根长筷,将面放进油锅里,炸至金黄。时间和火候都要控制好。

声在巷道中传入寻常百姓家,那时的济宁城并不大,到哪里都能碰到个熟人。

王家馓子讲究的是手上功夫,和面、切条、搓细、油中浸泡等十多道工序。其中搓条最考验功夫,拇指粗的条要搓成火柴棒一般细,考验的是耐性,要坐得住,不能搓断。由粗到细需要过20多遍,太用劲容易捏扁,这套功夫没有两年是练不成的。年少时的王立平家境尚不富裕,放学后,就给父亲帮忙,一老一少都能不急不躁,耐得住性子也耐得住寂寞,一道工序不断重复,做到极致。

时光荏苒,没有人能够抵挡岁月的脚步,王宪章一天天老去,而当初年少的孩子长成了男子汉。“老了,干不动了”,两年间,王立平反复听到这句话,有些心酸和难过。那是一个人一生中最好的年纪,王立平不甘心守着小店,做着油腻腻的手艺活。总感觉父亲还未老去,自己还是个孩子。看到灯下父亲佝偻的背影,青丝染了白雪,踽踽独行,恍然发觉父亲是真的老了。

祖辈上的老手艺总要一代代传承下去,即便你不那么喜欢,但也从不敢放弃。1985

年,王立平从父亲手里接过这个担子,也明白了这个小店倾注了父亲多大的心血。每年的6月份,是王立平最忙的时候,他要一家家的寻找适合炸馓子的小麦粉。一块土地,去年合适也许今年也许就不行,与小麦品种和土壤墒情都有很大的关系。有次,搓成条后的面在油锅里滚过后断条了,300斤的面全部浪费了,那天下午王家馓子关门歇业,看着油锅里还没成型就断条的馓子,王立平很自责。直到现在,他每天也要抽空到店里转几圈。从前,一家店打出名号靠得是口碑,他不能让这块招牌砸在自己的手里。

30多年来,王家馓子一直是手工作坊的形式。从初期每天20多斤的量到现在一千斤的量,王家馓子留住了传统的老味道。为了提高产量,王立平曾经用过机器,工业时代的机器生产也让馓子变了味,手工与机器之间少了人的温度与用心。宁愿产量少,也不能丢了老味道,王立平卖掉了机器,当起了师傅,以老一辈传帮带的方式培养手工艺人。

如今的王家馓子在济宁城人尽皆知,难得的是32年岁月的变迁,王家馓子的老味道从未改变。



本报济宁7月13日讯(记者 孙璇) 在半截阁街,有一家经营了32年的老店,名曰王家馓子,老济宁人一定记得那熟悉的味道,色泽金黄,吃到嘴里嘎嘣脆。王立平是第二代传承人,初见王立平,他语速