



### 话本

阿东,安溪人。年未四十,心性沉稳,眼底藏着生意人的通透与锋芒。数年前,他子然一身,踏足宁德,只为开一间茶店。

他徒步逛遍街巷,整整两日。脚步停在汽车站旁。这里人流不息,是做茶生意的绝佳宝地。恰好有一处店面,白纸黑字,贴着旺铺转租电话。

阿东当即致电询问。店主开口,月租两千元,即刻可交割过户。阿东言简意赅:“我已找人评估过了,此店,只值一千元。多一分,不租。”

报价太狠,店主无话,径直挂断电话。阿东作罢,趁夜色降临,街上人潮散尽,折返店前,抬手,悄无息撕去那张转租告示。动作轻柔,无人察觉,何况周边没有监控。

次日,店主重新贴出告示。一夜,阿东再度撕去。一连四日。店主贴一次,阿东撕一次。夜夜如是,隐秘无声,像一场无人知晓的暗局。阿东心知,经商之道,本就是无声博弈。

四日空白,再无旁人询问租店事宜。满城租客,无人知晓这间旺铺正在转租。

客源,被悄然锁死。第五日,阿东再拨电话,店主再无僵持余地,慨然应允。

店面敲定,着手装修。茶店落成,尚缺一张合宜茶桌。阿东四处寻访,终于在城区老店,看中一张鸡翅木仿古茶桌。木质温润,形制古朴,恰到好处。店家开价,八千元。

阿东阅茶器无数,眼力毒辣,心知,此桌,市价不超过五千元。几番还价,店家分毫不让,态度坚决。谈不拢,阿东便转身离去,但心里却有了思忖。

次日,他托熟人上门议价,一口价四千元,少可,多一分绝不松口。店家自然不松口。第三日,再换一熟人,出价三千五百元。日日换人,日日压价。出价一日低过一日,话术层层递进。待到第五日,受托之人仅开价一千八百元。且依阿东嘱咐,细细挑剔,言桌面肌理不够细腻,指桌脚微纹路裂痕,句句戳中瑕疵。几番磋商,店家心气早已磨尽。

第六日,阿东亲自登门。不绕弯,不试探,价格直指二千四百元,当场成交,将鸡翅木茶桌稳稳搬回店内。

省下千余净利。阿东备下酒菜,尽数犒劳连日奔走的帮手。

## 茶商阿东

□周宗飞

旁人问他诀窍,阿东自有准则:“该花的,十万八万不犹豫;不该花的,一分一厘不妄用。”

茶店顺利开张。时逢盛夏,骤雨常至。往来路人,常在店门前避雨,狼狽仓促。阿东心思活络,眼光长远,立即置办雨伞,伞面印上自家茶牌、联系电话。每逢雨天,遇避雨之人,或赠或借,随性大方,从不计较。

一把伞,暖了人心,也聚了人缘。陌生路人,渐成进店品茶客人。店中烟火,一日盛过一日。

他又细心观察,发现来客大多抽烟,却常忘带打火机。

细微之处有商机。阿东再度备货,定制一批印着茶牌的打火机,免费相送,随取随用。小小物件,成本微薄,却让人心生感念。小店名气,悄然传开,信誉日日积淀。

店内常规茶品销路平稳,客流稳定。唯独他亲手研制的招牌好物——炭焙铁观音,始终无人赏识,价抬不上,量走不动,蛰伏无名。

旧语云,酒香不怕巷子深;但现世经商,好茶也需造势扬名。阿东思虑良久,定下一局。他唤来两位伙计,将炭焙铁观音送至城区各大茶店,先行寄卖代售。几日

之后,再遣另一拨人,前往各家门店,高价买回。

一轮往复,茶价抬高一截。再度寄卖,隔几日,又以更高价收回。三四个回合流转,无人知晓其中布局。只知这款炭焙铁观音,日日升值,愈发金贵。茶价一路翻涨近三倍。各大代销店主,亲眼见其涨幅惊人、热度暴涨,再也不敢代售分利,纷纷主动登门阿东小店,批量进货,专营售卖。

热度从非虚势,茶叶品质终究过硬。茶叶乌润,茶汤醇厚,有铁观音的馥郁清香,又藏大红袍的沉稳焦香,风味十分独特,而且非常耐泡。经一众茶商推介,口碑彻底出圈。那一年,城内以品饮炭焙铁观音为雅事。逢年过节,人情往来,此茶更是送礼首选,风光无两。

名气鼎盛,客源不绝,财源自然顺势而来。不过一年光景,阿东凭一叶好茶,置业买铺,置车安家,终在一方茶席间,站稳脚跟,落定繁华。

### 每日佳句

人生的高度,有时不在于你看清了多少事,而在于你轻视了多少事。

### 新世说

## 顺时而为

□陈和深

“五月节”的脚步近了,菜市场粽叶香飘满街巷,咱厝老人嘴边最常念叨的那句老话,又准时响了起来:“未吃五月粽,破裘毋甘放。”

这句流传许久的闽南俗语,说的是还没吃五月节的粽子,厚衣裳暂时不要全部收起来。

闽南的春天,从来都是出了名的“后母脸”,说变就变。还时不时夹着回南天,墙壁地板都能渗出水来,衣服长时间干不了。初夏,白日里日头有时毒得能晒脱皮,穿短袖短裤都嫌热;一到早晚,冷风或顺着巷口钻进来,即便裹着薄毯,也依旧打哆嗦。前几天还穿短袖吃四果汤,转眼就降温降雨,冷暖交替,说变就变。不少人人家性子急,一见天热就急着把冬衣收得干干净净,结果冷空气一杀回马枪,懒得去翻箱倒柜找厚衣服,硬扛着,着凉感冒,得不偿失。

我是真真切切吃过亏的。有一年端午未至,连着一个礼拜大晴天,气温升得较高。老婆看着阳台上晒得暖烘烘的毛衣、厚被子,说:“这下夏天真来了。”洗晒干净冬日衣物被褥,叠得整整齐齐塞进了衣柜最顶层。谁知第二天夜里,突然刮起七八级大风,气温骤降。半夜冻得我直打哆嗦,爬起来翻衣柜,厚衣服都压在最底下,搬来搬去折腾半天也没翻出来,只好裹着毯子凑合一晚。结果第二天就发烧,打针吃药折腾了整整一周,不仅人遭罪,还耽误了好多事。

从那以后,我们家就立下了铁规矩:不到五月节吃了粽子,冬衣绝对不收箱。老婆会多留一件厚衣服在沙发上,说:“等吃了五月粽,再收冬衣。”

其实老话哪里只是说穿衣?说到底,是劝人做事莫心急,要顺应规律,留有余地,不能被一时的表象迷了眼。

有的人就是太急了,什么都想速成。学一门手艺,刚摸了几天工具就急着开店当老板,不摸透行情,不算清成本,最后店开得快,关得更快;养孩子,刚上小学就把周末排得满满当当,奥数、英语、钢琴培训连轴转,不顾孩子的承受能力,反倒让孩子越学越厌;就连种个花,刚埋下种子就天天扒开土看长没长根,水浇得太勤,肥施得太多,最后好好的花也养死了……

我有个伙计做建材生意,刚换了新公司,业务还没摸熟,就急着在头家面前表现,主动揽下了一个大项目。结果因为经验不足,好多环节都出了纰漏,不仅项目没做好,还回头家留下了毛躁不稳重的印象。反倒是那些沉下心来,一点点熟悉流程、积累客户的同事,一步一个脚印,走得又稳又远。

“未吃五月粽,破裘毋甘放”,一句简单的闽南老话,没有空洞的大道理,却道尽闽南人最实在的人生智慧。它告诉我们,不要被眼前一时的暖意冲昏头脑,不要急于求成,不要盲目冒进。无论是过日子、干工作,还是做事业,都要沉住气,留一手,做好万全准备,静待时机成熟。

### 茶余饭后

## 别挤了

下班晚高峰,一辆公交车上人满为患。忽然有人大喊:“大家别挤了!我这儿有易爆品!”

周围乘客闻言,纷纷慌忙后退避让。司机也吓了一跳,立刻熄火停车,走到那人面前厉声质问:“你带了什么上车?”

那人慌忙把手里的袋子藏到身后,窘迫地说:“就一袋鸡蛋,这一会儿工夫,已经被挤碎两个了……”

## 谁照顾谁

小美听说外婆生病了,连忙赶往外婆家照料。

没过几天,外婆就能下床,洗衣做饭样样自理。

妈妈得知后,打电话问外婆:“没想到小美这么能干,她是怎么照顾您的?”外婆长叹一声:“我再不赶起干来,恐怕就要饿死在自己家里。”

(请作者与本报联系,以便奉寄稿酬。)

### 碎碎念

我的微信通讯录里有个叫不上名字的女孩,不记得具体什么时候加的好友,许是七八年前的事了。

那时,我想学插花,误打误撞进了一个花艺群,一次发言,引来了她的好友申请。闲聊中得知,她刚刚辞掉广告公司的设计工作,准备开一家社区花店,想探讨一下是否可行。几乎为零的商业才华和单一的人生经历,实在不支持我给出建设性的意见,于是,那之后我们的联系便没了下文。

我这人防御心重,对陌生人一律关闭朋友圈,倒是她大度得很,大大方方地向我这个“陌生人”展示着她的日常。她喜欢拍照,照片拍得生动而精致,外出游玩时遇到的花花草草、逛店时遇到的可爱物件、厨房里挥汗如雨做出的美食……都被她用镜头

## 朋友圈里的“陌生人”

□谢小白

借由她朋友圈的点滴,我不仅能拼凑起一个丰富立体的她,还能勾勒出她的生命轨迹。五年前,她结婚了,婚礼在海边的草地上举行,她的花艺梦如我一样不了了之,不过她又有了新梦想,她去景德镇学了大半年陶艺,再后来创办了个人工作室……看着她一路走来,我常疑惑她真的只是一个陌生人吗?虽然我至今叫不出她的名字,但朋友圈三岔五的分享,早已让她如朋友般存在于我的世界,我会留意她的动态,为她的成长而开心,也常受她感染突发奇想要做点什么……这难道不是一种无声的陪伴?

闺蜜说,这很像社交平台上对某个博主的追随,是熟悉的“陌生人”。我觉得还不太一样,因为博主面向的是公共的社交平台,是以产出内容为任务的,而朋友圈是私人化的、随性的,就像一个私家花园,它是有准入门槛的。

### 旧物志

童年的书包很多,各式各样且不乏台湾捎来的时髦气款,但最喜欢的仍是那只母亲陪我买的粉色书包。

母亲善于理家,常被吐槽“一分钱掰成二分用”。她却总说:“合理规划,该花花该省省,日子过得才舒展。”

从小学起,她便实行奖学金、压岁钱统一上交制度,成绩进退与奖金挂钩,手把手教我记账。看着名下加号的钱比减号的多,总觉得满足,仿佛那账上钱已到手。但每到扣款,每次都慢吞吞不落笔,暗下决心,找机会挣回来。

到了年度结算日,母亲会核算账本兑现成现金,问我们是存银行还是“打金子”。弟弟总选存银行,我却偏爱去金铺,只为能跟着母亲上街。

慈母多伴有严父。父亲管教严格,讲究

勤俭节约,衣物不破不丢,鞋子能补不换。母亲多心软,总劝:“没必要硬吃苦,吃太多苦也不见得成才。”她常违反父亲三令五申,带着我们溜去镇上买新衣、尝美食,回来大包小包便笑咪咪解释“亲戚送的”。父亲多睁一只眼闭一只眼,只是管束更严格。

唯有每年打制金饰是父母共识。在金铺,母亲会教我怎么看成色选款式、小秤砣怎么摆动才平衡量出重量、多少重量可打出想要的款式。那是我最欢喜的一天。也是在那时,我埋下了理财的初步想法,赚钱就是买自己喜欢的且有一定保值特性的东西。

在选好金子款式后,母亲总顺道带我逛玩,有时会买衣服,有时会淘各种小物件。在一家店铺,我被一只可爱的粉色书包吸引。它就挂在那最高处,看着很大,大概占了我身高的三分之一,当时的我只有小学二年级貌似还用不上

## 童年的粉书包

□蔡培均

它。但乍一见的喜欢却让我迟迟不肯挪步,一直拉着母亲的手不放,母亲看着我的目光就让老板取下来,试背,果然还是很大。

书包近看更好看,款式洋气,拉链、里衬都很硬挺。料好不便宜,一问竟要两百元。要知道,那时一钱金子才才三百多元。我心里一惊,再喜欢,也懂事地低下头,灰灰地牵着母亲离开,但是一步三回头的样子还是落入母亲的眼中。

在金铺,母亲看着我试戴手链也无精打采,问:“真那么喜欢那个书包?”我沉默不语。

“手链和书包,只能选一个,你选哪个?”“书包。”我不假思索答道。

“知道了。”母亲没再表态,静静地包好手链付完钱,然后牵着我的手返回。当时正好也有另一对母女在问那个书包。母亲看向我:“确定喜欢就买下,钱不是问题。”我紧紧看着母亲,咬咬牙,对老板清晰说道:“这个书包我们买了。”

### 逍遥客

我喜欢吃淮山,每年都会回老家种一点淮山自己吃。

我素来偏爱淮山,尤其钟情自家田地出产的淮山。种淮山不为卖钱,不求高产,只为享受天然无添加的原味,体验躬身劳作的乐趣,守住独属于故乡的烟火味。淮山身形修长结实,外皮布满细密铁锈斑,肉质紧实绵密,粉质十足。煮后粉糯不烂,自带淡淡清甜,而且药食同源,健脾养胃的效果尤佳。淮山是百搭好物,最简单的清蒸淮山,切段上锅煮熟,原汁原味,粉糯回甘;搭配排骨或土鸡慢炖,汤色醇厚,暖身养胃;晒干切片煲汤、煮粥,温润滋补,老人小孩都爱吃。平日常常小炒、焖肉炖汤,放上几段淮山,清淡解腻,简简单单,就能做出治愈人心的美味。

淮山好吃,但种淮山却是精细的活,工序繁杂,一步都不能偷懒。首先,土地要挑选沙质土,优先选未曾种植过淮山的地

块,已种过的田地必须轮耕。其次,要深耕土地,先开沟起畦,规整出宽窄合适的田垄;接着深挖土沟,需挖足三四十厘米深,给淮山根茎往下生长留足空间;再把大土块敲碎,拣净地里的石子、草根,以免影响薯块生长。土地整理完毕,再均匀铺洒腐熟的农家肥作为底肥,翻土拌匀,滋养地力。随后修整畦面,保证排水通畅,避免积水烂种;再把淮山种块间隔一定距离整齐栽种在整好的畦上,盖上一层细软河沙护种,既透气又能防止薯种腐烂。接着铺上干稻草,再在稻草上薄覆一层泥土将稻草压实,既能保湿防晒,又能抑制杂草疯长。最后插好细竹枝、小树杈,搭好爬藤架,整套栽种流程才算完工。

春日播种,夏日管护,漫长的生长期离不开用心照料。春雨过后,淮山嫩芽顶破泥土,一个个冒出头,嫩绿的芽尖娇滴滴的,格外惹人喜爱。藤蔓抽长后,要及时顺势牵引,让藤蔓缠上支架,不然藤蔓趴在地上,容易烂根,还影响结薯。田间管理既烦琐又耗时:杂草长得比淮山藤还快,得顶着烈日反复拔除,稍一松懈,杂草就会抢光养分;根据长势分次追施薄肥,用量需把控得当;还要适时喷施药剂,预防红蜘蛛、叶斑病,守护藤叶长势。一季下来,除草、施肥、管护要来来回回反复数遍。虽然日晒雨淋,可看着绿油油的藤蔓爬满支架,心里满是期盼。

秋冬霜落,藤蔓渐渐枯黄,淮山便已成熟。挖淮山最考验人的耐心,万万急躁不得。开挖时,先要刨开表层浮土,缓缓清理表面泥土,露出薯块顶端;再拿着小铲子,小心翼翼刨去四周泥土,顺着根茎走势一点点往下深挖。家乡的淮山根茎扎得深,有一次我挖着挖着,以为薯块已经挖到底,准备直接拔起,幸好父亲及时拦住,手把手教我继续慢慢深挖,足足挖了

## 种淮山

□林荣林

半米深,才拔出一根近一米的完整淮山。记得前年冬天,文友周君和李君一同到我老家造访,当时正值淮山收获的时节,我便带上工具,邀他们一起挖淮山。他们亲身体验了挖淮山的全过程,看到我小心翼翼挖出一根又一根长条淮山,惊喜不已,当场又是拍照又是发视频,分享给亲朋好友。那一刻,我心里比吃了蜜还甜,这全都是大地馈赠的香甜啊。

新鲜出土的淮山,洗净去皮,简单炖煮便香气四溢。一口咬下,软糯清甜。收获之后,留足自家食用,余下的淮山分装打包,送给邻里、亲友,大家尝过都夸赞:“自家种的就是好吃。”浓浓的温情,尽在不言中。

躬身泥土,远离喧嚣,感受春秋收获的自然节律,是都市生活里难寻的治愈。最纯粹的快乐,往往藏在一粥一饭、一耕一种的烟火日常里。