

秤砣翘高一点 零头去掉多一点

“果王”王冲用双手挑选甜蜜,用真心传递温暖

清晨六点的薄雾尚未散去,一个精干的身影穿梭在水果批发市场的摊位间。他时而俯身轻嗅芒果的清香,时而用手指轻敲西瓜辨听熟度,那双粗糙的手在成堆的水果间游走,如同艺术家在挑选最优质的颜料。他就是住在东西湖区金银湖街道恒大城社区的“果王”王冲——一个用双手挑选甜蜜,用心灵传递温暖的爱心商人。

从两平方米果摊到十三家连锁店

2008年年底,寒风卷起街角的尘土,21岁的河南小伙王冲和父亲守着一个不足两平方米的水果摊。“那时每天凌晨三点起床,到十余里外的市场进货,回来时双手冻得发紫。”回忆往昔,王冲的目光里没有苦涩,只有对那段岁月的感恩。

命运的转折发生在2018年。一次偶然的武汉之行,这座江湖交织的城市用它的包容与活力深深打动了他。“走在湖畔,看到晨练老人脸上洋溢的幸福,我就知道,这就是我想扎根的地方。”怀揣着全部积蓄,王冲在恒大城社区租下了一间18平方米的小店面。

创业之初的艰辛远超想象。武汉夏季的酷热中,为了保持水果新鲜,他不得不将唯一的电扇对着水果吹,自己则用毛巾不断擦拭满头的汗水。深夜,他趴在柜台上一笔一画地记录每种水果的销售情况,逐渐摸索出“西瓜切片卖”“苹果按个售”的社区特色经营法。

“水果是有生命的,你要听懂它们的‘方言’。”这是王冲常对店



王冲指导员工辨别水果好坏,并提醒及时处理。

社区供图

员说的话。七年间,从辨别甜度的技巧到把握成熟度的诀窍,他将对水果的理解凝聚成一套独特的经营哲学。如今,13家“王记”水果行如珍珠般散落在武汉三镇,每家店铺都延续着创始人坚持“品质至上”的基因。

秤砣翘高一点 零头去掉多一点

在行业里,王冲还有个“水果师傅”绰号。有位小伙第一次见王冲时,自己刚经历第三次创业

失败,再做水果生意又没有什么起色。“王师傅没说什么大道理,只是带我去了批发市场。那天的教学从凌晨四点开始,他教我怎么看火龙果的鳞片判断甜度,怎么从香蕉的棱角识别催熟……”

这样的“学生”,王冲带过不下百人。他带着“学员”在实战中传授选品要领。“最好的学员已经开了4家连锁店,最差的也改善了经营状况。”说这话时,王冲脸上洋溢着比赚钱时更灿烂的笑容。

他的教学不止于技术,还教



王冲为银龄居民提供水果、零食。 社区供图

人“秤砣要翘高一点,零头要去掉多一点”这样的生意经。

从奶奶的教诲到社区的温暖

问及善举的源头,王冲总会想起商丘老家的奶奶。

“小时候村里谁家办红白事,奶奶总是第一个去帮忙。深夜哄哭闹的孩子……”她常说,“帮人就是帮自己,善良是会在人间流转的。”

这种朴素的哲学根植王冲心中,如今在武汉延续。社区爱心驿站的饮用水全部由王冲无偿提供,“相比社区提供休息场所,我做的实在微不足道”。社区敬老节的桌面上,永远摆放着他精心准备的水果和点心。

如今,38岁的王冲依然保持着清晨逛水果市场的习惯。在充斥着现代营销手段的时代,他固执地相信“一嗅二看三触摸”的古老智慧。

“水果的甜会消失,但人与人之间的温暖会一直传递。”站在自己最初那家已经扩建的“鲜时代果品”店铺前,王冲轻声说道。从黄河岸边到长江之滨,这个河南汉子用13家水果行串联起的,不仅是自己的创业版图,更是一座城市的温度。

记者周飞

讲文明 树新风 武汉晚报公益广告展播



中宣部宣教局 中国文明网