

史利英，为何让宁波女企业家久久缅怀？

昨天，在宁波市女企业家协会组织的“永远的大姐——史利英同志追思会”上，30多名女企业家泪雨纷纷，哽咽追思这位她们敬佩爱戴的大姐。宁波市女企业家协会常务副会长、宁波培罗成集团有限公司创始人史利英，因病医治无效，于上月逝世，享年73周岁。她，曾经是一名农家媳妇，40岁才开始创业，为何能奋斗成为拥有亚洲第一大职业装生产企业的掌门人？拨开她的光环，在这位“全国三八红旗手”的身上，能看到淳朴耿直、吃苦耐劳、豪爽热情的“草根”甬商个性，而这是一笔足以激励宁波女企业家砥砺前行精神遗产。

缅怀她筚路蓝缕的创业精神

在当年改革开放的第一批企业家里，女中豪杰少之又少。市女企业家协会会长高屏说：“大姐领着村里19个姐妹创业初期，既没资金，又没人脉，完全靠她敢干敢闯、吃多少苦都不怕的精神。她三顾茅庐聘请著名‘红帮裁缝’师傅陆成法担任技术顾问，在跑业务过程中，更是踏遍

千山万水，说尽千言万语，不怕千辛万苦，想尽千方百计。若没有这种‘四千’精神，培罗成也不可能发展到今天。”

“她外出采购，半夜回来的路上，汽车坏了，大冷天，她走出驾驶室，在外面陪着修车的司机一待就是3小时，回到厂里，还向司机深深鞠了一躬……”

缅怀她尊重人才的管理境界

这位待企业员工如同自己子女的老太太，不但照顾员工的利益，建造近千套员工公寓，让职工优惠购买，还照顾他们的家庭。据统计，她做媒促成了57对培罗成员工结成夫妻，如今这些夫妻员工的下一代也成了培罗成的员工。她开办培罗成幼儿园，员工加班到几点，幼儿园也加班到几点，解决了外地员工子女就

学的后顾之忧。她招聘员工，连带询问对方父母子女的情况，员工有困难，她当自己的事情去解决。

许多企业家追思，“大姐说过，做服装最好有10年以上工龄，因为一套西装有100多道工序，每一道都很重要。早在2003年她就规定：凡是10年以上工龄的员工，都可享受由企业出资旅

缅怀她薪火相传的家风家德

早在7年前，史利英已把事业的接力棒交给了两个儿子陆信国、陆宏国。“两个儿子关系很好，两个儿媳情同姐妹，这是让我最欣慰的事了。如果家庭不和，那再大的事业也会垮掉的。家庭永远第一，家和才能万事兴。”史利英曾欣慰地

说。

史利英给儿子定了规矩，家里的钱都归媳妇管。在寸土寸金的宁波市区东门口地段，一幢培罗成大厦就值上亿元，但史利英把这幢大厦房产证的产权，只写两个儿媳的名字，可见她对儿子、儿媳的信任。

“大姐教育我们，做女人要自立、自强，任何事情都要靠自己。”

“大姐身上似乎有用不完的劲，69岁时那一年，她还去厦门大学参加培训，认真上课做笔记。企业的发展，不仅仅是靠技术，也不是只靠某一个人才，而是靠一种文化，一种精神的传承。”

游的福利。她带领员工去香港旅游时，在机场恰巧碰到宁波市委一位领导。领导得知他们是来自第一线的工人时，感到挺吃惊。”

“大姐说过，创业需要激情，但企业管理更需要理性。培罗成那么多女职工，大家同为人之母、人之妻，应该同甘共苦。管理的最高境界就是懂得珍重品牌和尊重人才。”

沿着母亲爱的足迹，陆信国、陆宏国义无反顾地走在公益慈善的路上。据不完全统计，他们累计捐款逾千万元。陆信国曾被授予“全国纺织行业优秀企业家”“浙江省十大杰出青年”“宁波市十大杰出青年”“浙江省希望工程贡献奖”等荣誉。

缅怀她兼济天下的责任情怀

史利英以朴实和情义赢得了世人的敬重。为村里修路、造桥、建凉亭、整河岸，帮助村民就业创业、赞助老人养老保障费用，盖幼儿园、村民活动场所……当地村民对她的善行点点滴滴铭记在心。

对市女企业家协会组织的抗击台风、救灾等对口援助活动，她都慷慨解囊。有一次，台风过后，史利英在去奉化开会的路上看见农田受淹严重，立刻掏出5万元捐给受灾农户。“海葵”台风来袭，她第一时间联系女企业家们冒着风雨送去救灾物资和慰问金。1998年长江洪灾，她向湖北省灾区捐款166万元。

有一次，去章水慰问贫困家庭时，看到杖锡小学30多名留守学生中午吃的是酱油泡饭，她发起“爱心午餐行动”，从2004年一直持续到2015年学校撤并。在退休之际，她向鄞州

区慈善总会捐资1000万元，建立“史利英助学奖学基金”，用于资助贫困学子完成学业以及对优秀学生的奖励。该基金是目前鄞州区最大一笔个人捐赠并冠名的慈善助学基金。

她从2002年起连续三届向宋庆龄基金会捐款450万元用于青少年儿童事业；捐资100万元在江西省建希望小学；捐建贵州省培罗成希望小学；与上百名贫困大学生结对，帮助他们完成学业……

这么多年来，史利英累计向社会捐款已达数千万元。培罗成集团财务人员说：“要统计出老太太捐助社会公益事业的准确数额，非常困难，因为很多是她随机自掏腰包的，没有留下凭证。”

百年老店是所有企业追求的梦想，史利英兼济天下的情怀，让“培罗成”在百年老店的大路上走得更远。

记者 陈旭钦

宁波厨师节甬菜展新品迭出

甬菜消费明显回暖

在昨日中国大运河餐饮发展论坛暨宁波餐饮产业大会2017宁波厨师节甬菜展上，记者了解到，展会上宁波菜新品迭出，传统名菜和创新菜同台展出，近十个展会各有特色，受到参展人员的好评。

展会上既有冰糖甲鱼、咸蟹这类传统宁波名菜，也有玲珑脆炸虾、酥皮蟹肉豆腐腐等创新宁波菜。在东福园饭店的展会上，冰糖甲鱼作为招牌菜很惹人注目，一位姓张的厨师介绍，这道传统名菜点单率非常高，相比传统做法，口味作了调整，没以前那么甜，更符合现在消费者低糖低盐的饮食理念。

展会上也有一些创新改良的菜品，把本地食材和新的烹饪方法结

合在一起。比如“宁波味道”推出的葱烤东坡鱼，把本地青鱼和东坡肉的做法结合起来；“味道庭院”推出的烟熏大鲳鱼，把本地的鲳鱼和烟熏的做法结合起来，都十分新颖别致。“味道庭院”的总经理助理奚女士介绍，本地的海鲜采用其他菜系的烹饪方法，既满足了宁波人爱吃海鲜的食性，又有新鲜感，推出后很受食客青睐。滕头生态酒店一位姓徐的管理人员也告诉记者，像虾油笃奉芋、玲珑脆炸虾这类改良宁波菜，点单者多为年轻的食客。

宁波市餐饮业与烹饪协会小而美分会会长潘永健告诉记者，最近一两年，甬菜明显回暖，原因首先在于近年的餐饮回归家庭消费、传统消费，

部分大酒店的大厨向中小餐馆流动，带动了中小甬菜馆品种的提升，出现了很多新品宁波菜，吸引了更多的消费者重新关注本帮菜。其次，现在各地的餐饮业都主打地域牌，地域特征越鲜明，市场竞争力越强。还有一个重要原因，是宁波人向来爱吃海鲜，而甬菜以海鲜为食材，讲究新鲜。这些因素促使甬菜迅速回暖，甬菜馆明显增多。

潘永健认为，这次展会除了推出不少新品外，各家菜馆还展示了良好的基本功，比如刀功、食材搭配的能力、摆盘造型等，这些都为甬菜的发展打下了扎实的基础。

记者 谢昭艳
通讯员 郑鑫 文/摄

宁波新增12名“中国烹饪大师”

商报讯（记者 谢昭艳 通讯员 郑鑫）记者从昨天召开的中国大运河餐饮发展论坛暨宁波餐饮产业大会上了解到，2017新晋级宁波“中国烹饪大师”授牌仪式上，有12人获此殊荣。

这12名新晋级的烹饪大师分别为宁海县太平洋国际大酒店有限

公司严雅昌，宁波东福园餐饮管理有限公司黄孝林，宁波市零伍奇事餐饮管理有限公司李学文，宁波滕头东方恬园农庄有限公司方士良，宁波北仑宇昕餐饮服务服务有限公司贺红平，宁波大鱼馆餐饮有限公司宁海会展中心店王益锋，宁波大鱼馆餐饮有限公司李斌，宁波梅山保税

港区梅味轩餐饮管理有限公司刘朝辉，宁波南苑集团股份有限公司南苑饭店钱挺，宁波海逸大酒店有限公司张华锋，杭州始立汉珍餐饮管理有限公司白崇山，宁波帝豪酒店管理有限公司陈立。

另外，昨天有24位厨师获得“宁波烹饪大师”称号。



▲炭烤京葱墨鱼，本地海鲜采用时新烹饪大法，时尚又美味。

◀经典宁波名菜冰糖甲鱼仍很受食客青睐。