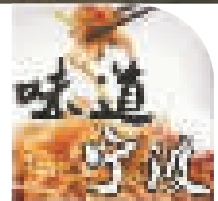




这些冷菜都是老板娘徐明花一早就烤煮的。

看得见远山的 乡村海鲜店



寻找乡村美食③



中欧学院助力甬企发展 “实境课堂”走进宁波

作为亚洲顶尖商学院，立足于“中国深度，全球广度”的中欧国际工商学院，一直很关注宁波企业发展的转型模式与路径。昨天，该学院把知名校友企业——宁波均胜电子股份有限公司作为“实境课堂”，组织60多名学员探讨中国企业的国际化路径，注重研究和商业实践相结合，帮助更多甬企建立和升级竞争优势，构建平台模型，在智能时代赢得市场。据悉，这项实境教学法结合创新性案例研读的模式，该学院在国内尚属首例运用。

“实境课堂”宁波开课

和传统教学法不同的是，中欧国际工商学院的“实境教学法”直接进入案例企业，对企业进行调研参访，和企业高管进行访谈，将理论与实践、“听”（课堂教学）“看”和“反思”相结合，从而达到深度学习的效果。

此前，该学院“实境教学法”在欧洲先后走进德国宝马、瑞士军刀、意大利菲拉格慕等跨国企业，收效显著。中欧国际工商学院陈威如教授和王高教授最近撰写了宁波均胜电子股份有限公司的案例，因此组织学员实地参访企业进行学习。

作为一家面向世界的中国式“隐形冠军”，均胜公司通过不断地国际并购建立了自己在全球汽车电子领域的地位，也与被收购企业、地区与国家形成了良性互动，成为一家国际化企业。它在全球化过程中和收购对象的资源整合方式，对很多想进行全球化扩张的企业而言，具有很大的参考价值。

探讨智能时代转型之道

实境教学结束后，中欧“思创会”紧接着拉开了帷幕。本次活动主题为“平台化转型：企业再创巅峰的变革之路”，吸引了300余名宁波企业高管参与。

陈威如教授说，智能时代，企业如果只依靠传统战略，未来很难再有大的突破。目前席卷全球的生态圈概念，才是帮助企业实现新增长的方向。生态圈中的物种、关系链和演化三个方面，都是企业需要思考的问题。

宁波均胜电子股份有限公司副总裁刘元、宁波太平鸟时尚服饰股份有限公司CEO陈红朝、上汽汽车享平台CEO夏军以及口碑本地生活事业部总经理王丽娟各自结合公司的创新转型情况，就企业如何开展创新、

如何解决创新过程中的痛点、如何加强平台建设等问题发表了见解。

刘元认为，技术变化的趋势可为企业带来新的挑战，这些挑战会促进企业进行技术创新。陈红朝认为，企业在成长的过程中，随着市场的变化，企业原有的经验和渠道未必能够继续起作用，这时候就需要进行创新和商业模式的再造。夏军认为，汽车用户在用车过程中有很多痛点，要高效解决这些痛点就要线上线相结合，通过互联网来提供服务。王丽娟认为，企业需要具有平台思维。以口碑为例，如果将其看成一个搜集用户消费偏好的数据公司，则具有更大的想象空间。

记者 陈旭钦
通讯员 岳顶军

鱼就不少于十五种，以涨网货为主

这家酒店较为宽敞，店堂的冰柜上码放着各种野生海鲜。记者粗粗数了数，大小不一的鱼品种就不下十五种。

除了常见的大小黄鱼、鲳鱼、带鱼，还有俗名“黄三”的东海野生货，听说，在黄鱼界，大黄鱼是当然的老大，小黄鱼

屈居第二，而这种外形接近大黄鱼，肉质比大黄鱼略粗的只能排到老三的位置。而近年，野生大黄鱼稀缺，这种产量相对较高、口味鲜美的黄三就成了大黄鱼的替代品，酒店里，经常看到黄三咸菜汤。

另外，还有各种野生的虾、蟹。刚刚

换壳的软壳蟹，看上去软塌塌的，这种蟹做成羹，连壳带肉都可以享用，既有普通白蟹肉的味，还可以品到蟹壳的鲜。

这些野生海货，主要来源于当地人从海上捕获的涨网货。至于品种和数量，则要看潮汐带来多少大海的馈赠了。

各种海鲜料理大法，老板娘样样拿手

老板娘是本地人，从小吃海鲜长大，后来一直在瞻岐开饭店，逐渐学得烹煮海鲜，尤其是烤、煎等家常菜的家常煮法。

炎热天气，冷菜间，空调温度打得很低，菜台上，蟹糊、油煎带鱼、油煎“黄鲞”（当地的土名，有点像鲱鱼）等摆放得整整齐齐。

老板娘一一介绍，这些煎的、烤的

全是她的拿手菜。她擅长油煎海鱼，烤蔬菜这些当地的老底子烧法。她说，这些冷菜，全是一早就烤煮的，由于需要文火慢煎，如果客人上桌后再热锅开煮，肯定是来不及的。其次，她擅长烤蔬菜，陈列的浓油赤酱的烤笋、烤菜、烤芋艿等都是老板娘的手艺。另外，像蟹糊这样的腌制海鲜，也是老板娘的一绝，这家店里的蟹糊

实际上是蟹块，“这些都是前一天加工的，需要腌制24小时以上，这样腌透了，口味更好，吃了也更放心。”徐明花告诉，蟹糊也是店里的招牌菜，有些顾客五六年前来吃过，现在仍记着。

对于老板娘的厨艺，老板谢再君赞赏满满，他说，“油煎的，清蒸的，腌制，羹汤，这些家常菜，她样样拿手。”

记者现场学技，烤杂鱼是个技术活

不过，老板娘自己最为满意的是烤杂鱼，“凡是吃过的，没有不满意的。特别是宁波市区的顾客，更是赞不绝口。”

对于这道拿手菜，老板娘在厨房里烧烤时，记者特意在一边仔细观察。老板娘拿起一只平底锅，锅子加热后，加少量的菜籽油，

然后添加蒜、姜等爆出生香味，再慢慢放入野生的虾、鲳鱼、小黄鱼等，老板娘一边烧一边解释，“杂鱼要用平底锅烤，然后加点酱油、料酒等慢慢烤，这是个功夫活，火候要把握好，等闻到了鱼香味，就可以熄火。”这道菜，看上去简单，实际上还是要

凭经验，火头一过，鱼肉会变老，不够“漂”。

老板娘轻车熟路，一盘烤鱼很快做成，然后撒上一把小葱，最后老板娘叮嘱，“杂鱼都很嫩，烧煮时尽量不要铲，起锅时要稍微凉会儿，否则杂鱼容易碎裂，没了卖相。”

记者 谢昭艳 文/摄

自从8月1日部分开渔后，在宁波市场上，透骨新鲜的野生东海热气货明显增加。去哪里吃海鲜呢？在各位吃货朋友的推荐下，记者搜索到一家离海较近的看得见远山的乡间海鲜店。

“乡长”推荐的海鲜店

上个双休日，记者到近海的瞻岐去探店。当地有位老友对乡里乡亲了如指掌，在朋友圈被大家昵称为“乡长”，他告诉记者，“品尝海鲜，瞻岐新阿龙大酒店很不错。”

这家新阿龙大酒店在瞻岐镇非常热闹的区域。到了瞻岐，在街上找本地人打听，他们就会告诉，就在中国电信瞻岐营业厅附近。

老板告诉记者，酒店确切地址为振兴路77号，门牌号正在制作。

这家店名为“新阿龙大酒店”，说实话，店家不“新”也不“大”，看上去就是一家典型的老牌乡村餐饮店。招牌、店面都已半旧，透着年代感和纯朴劲。周围都是住宅或者小店，店门口停着私家车。站在绿树成荫的人行道上，马路尽头如黛远山扑入眼帘。当地的居民告诉，这里靠海很近，附近有几家菜场，随着潮水涨落时间的变化，每天新鲜海货上市的时间也不尽相同。