

两位老师的跨界人生

孙燕华

20多年前,电脑还是个稀罕物,不像现在这样走进了千家万户,只是单位里有几台而已。所以,那时候会使用的电脑的人也非常少,上网对于当时的人们来说,是一件少有的事,也是一件让人紧张的事情。因为那时候还没有杀毒软件,一般人都不敢在单位拨号上网,就怕电脑中病毒或者死机。

但在20年前的余杭实验小学里,有两位老师却敏锐地预见到了电子信息的发展前景,抢先进入了电子科技行业,喝到了头口水。他们就是郎振忠和陈彦。

1996年,郎振忠和陈彦都曾经是余杭实验小学的老师,不同的是,郎振忠教的是语文,陈彦教的是电脑。郎振忠虽然教的是语文,但在跟陈彦成为好朋友后,他也渐渐地爱上了电脑,于是,他开始自学电子信息知识。“兴趣是最好的老师”,这句话,郎振忠常常跟学生们说,他也成为了亲身实践者。为了这份兴趣爱好,他花了很多时间和精力,经常通宵达旦地设计、制作网页,渐渐地成为了一名行家。

2000年,郎振忠与陈彦建立了余杭区第一个小学语文教学资源网,并在教育系统多媒体制作大赛中夺得杭州市一等奖、浙江省一等奖。之后,郎振忠还到北京参加全国中小学校教师多媒体制作总决赛,也拿到了一等奖。这些成果大大鼓舞了他们俩的士气,他们开始思考起转行的事情。

2001年,两人为“天工装饰”建立了最早、最为完整的独立企业网站,向企业提供域名、空间、邮局等租用服务。这是他们在商业案例上的第一次成功,也直接激发了两人进军商业化运营电子信息技术创业激情。

2002年,他们俩创办了杭州网尽信息科技有限公司。公司创立之初规模很小,他们俩既是老板又是员工,什么事情都要自己做。创业之难,难于上青天。他们本以为,自己

之前取得了那么多的成绩,有了自己的公司后,应当会更为得心应手。然而,事实却恰恰相反。随着时间的流逝,郎振忠和陈彦开始入不敷出,公司到了面临生死存亡的关键时刻。

郎振忠和陈彦也一度产生了打退堂鼓的念头,但这一念头转瞬即逝。“家人对我们的支持是非常重要的,因为有家人在背后默默地付出与承担,我们才会有慢慢走到柳暗花明的时刻。”在家人的支持下,郎振忠和陈彦决定放手一搏。他们开始筹划营销方案,设计公司的宣传彩页,搜集整理潜在客户名单,邮寄公司策划方案,电话及传真营销等,没日没夜。他们俩曾经在一周内跑遍了开发区所有的企业,吃了很多闭门羹,受了很多白眼。

在生活和自尊心的双重压迫下,他们仍然没有放弃。终于,几个月后,在朋友的引荐和支持下,郎振忠和陈彦拿到了一个办公自动化项目。需求分析之后,他们发现这不等同于一般的OA系统,而是模块和功能都需要重新定制的。而合同所给的开发时间仅仅只有正常开发时间的一半,这意味着他们至少要加一个月的夜班。最终,他们还是按时交货并顺利通过验收。业务实现了零的突破,这也为两人今后事业发展吃下了一颗定



心丸。

在跨过了经营上的困难之后,业务接踵而至,与此同时,技术上的难关也纷至沓来,日益突显出人才的重要性。郎振忠说,公司除了招募有经验的人员到公司进行项目开发,同时每年也会招募一些刚毕业的大学生进行内部培养。另外,公司也会向在其他公司工作过的有经验的人员请教,在内部构建模拟环境,从内部组建技术团队进行攻坚,通过参加培训、购买书籍、参与网上开源项目的研究等逐步学习提高技术能力。

从创办到现在,网尽公司走过了十多年的岁月。现在,公司以专业、领先的软件应用提供商为定位,内容涉及电子政务、智慧校园、企业管理信息系统等众多领域。如今,网尽公司是余杭区政府门户网站重要的技术支持者。在余杭区政府门户网站升级改造的3个月期间,郎振忠、陈彦和他们的研发团队夜以继日、通宵达旦地工作。“我们俩家庭背景相近,承受的压力也差不多,相互之间有很多共同语言,建立了很深的信任和友情。”郎振忠和陈彦都说,很多人合作办企业,可以共患难,但是不能共享福,但我们俩一直彼此信任,同甘共苦。也正是这种全身心扑在事业上的精神,深厚的创业友情,成就了网尽公司今天的快速发展。

这家日本料理小馆,你吃过了吗



繁华市井,日式木屋,推开移门,袅袅香味扑鼻而来,隐秘于东湖中路附近的清水弄堂里的旬乡日本料理,全然呈现一派日式和风的舒适惬意。卸下一天的疲倦,倒上一杯爽口的日式生啤,属于美食老饕的夜晚就这么开始了。

为了给临平的顾客新鲜的体验,旬乡第一任日本厨师小林信夫特地挑选了日本长崎鱼市株式会社在日本直接采购鲜鱼,经过当日的空运直达店内,店内准备了冷库和进口超低温冰柜。

翻开菜单首先看到的的就是日本顶尖食材的蓝鳍金枪鱼大腹。捕捞量不到全球金枪鱼总捕捞量1%的蓝鳍金枪鱼显得尤为珍贵。大腹部位的鱼脂丰厚,肉嫩呈粉红色,入口即



化,带有一种奇特的奶香味,是蓝鳍金枪鱼全身最美味的部分,其中富含DHA、EPA等多种不饱和脂肪酸及大量的维生素E,其中的营养是不言而喻的。

不用昂贵的备长炭直火烧烤出来的根本不能称为日式碳烤,因备长炭繁琐考究的制作过程,才能使新鲜食材直火出更高级的美味,再搭上秘制酱汁及特殊串烧技巧,必会让人明白为什么到居酒屋必须一口串烧一口扎啤。

所有烤物中最挑逗味蕾、最能使人满足的莫过于牛肉,老板选用了澳洲和牛作为牛肉类的主打。和牛作为当今世界公认的品质优秀的良种肉牛,牛肉多汁细嫩、肌肉脂肪中饱和脂肪酸含量很低,肉质鲜嫩且适口性良



好,价值和价格同等高昂。肉质分为A1至A5五个级别。只有达到A4、A5,以上的才有资格使用“和牛”的标示。为了买到这些牛肉,老板根据多年关系与经验,一手把关,精心挑选,才把这些美味的珍贵食材带到了旬乡的餐桌上。

每到严寒的冬日,日本人都会烫上一壶清酒,跟家人朋友围坐在一起煮上这么一锅。伴着咕噜噜的气泡声,和缭绕氤氲的香气,夹一片牛肉放入口中,再抿上一口鲜香微甜的汤,无论屋外如何风雪凛冽,都能被瞬间治愈。

读者福利:凭本刊到店消费,尊享8.8折贵宾折扣。

许佳佳