

家门口抢订单的机会来了！

第三届全球贸易信用大会19日启幕



家门口抢外贸订单的机会来啦！由全球贸易信用e平台（www.egtcp.com）主办，宁波市商务委和江北区政府支持的第三届全球贸易信用大会将于9月19日启幕。届时将举行信用外贸表彰盛典、全球贸易诚信生态采购对接会和海外买家走访宁波诚信供应商等活动。其中，最受关注的全球贸易诚信生态采购对接会将邀请全球400多位海外买家携

订单来到宁波，与出口企业面对面进行交流洽谈。

据介绍，全球贸易信用大会已在宁波连续举行了两届，去年9月举办的第二届全球贸易信用大会首次安排全球贸易诚信生态采购对接活动，300多位海外买家到会，现场达成订单超过1500万美元，意向成交额接近1亿美元，让众多参会的宁波出口企业尝到甜头。

即将举行的第三届全球贸易信用大会以“一带一路·信用贸易”为主题，旨在响应“一带一路”倡议，搭建宁波企业与海外买家的信用贸易平台，帮助宁波企业更好地拓展海外市场。目前大会正在紧锣密鼓地筹备中，将在9月19日在江北远洲大酒店正式启幕。

在采购商邀请方面，本次大会广发请帖，目前已向50多个国家和地区的上千位买家发出了邀请函，从买家回复的情况来看预计将有400多位海外买家来甬开展对接采购。买家除了来自欧美和金砖国家之外，还重点邀请了“一带一路”沿线各国（包括罗马尼亚、捷克、波兰等）的客商。邀请客商的行业为五金、汽配、服装、家居、户外、照明、家电、仪表仪器等。

本次大会面向宁波广大出口企业开放，对拓展新客户、承接新订单有兴趣的宁波出口企业，可以登录大会官网（0919.com）进行报名，手机用户也可以扫描本栏目的二维码进行报名。目前已有200多家宁波出口企业报名参会。

自2008年以来，“我们设计研发了独特的信用外贸模式，全球贸易信用e平台通过信用查询、信用评估、信用额度吸引海外买家前来宁波和中国采购，用金融和信用服务整合外贸供应链，从而使得宁波成为中国信用贸易的第一高地。目前已经有2.7万海外买家成为平台的注册买家。”全球贸易信用e平台CEO陈威君表示，“通过这种信用贸易，让买卖双方降低交易时间成本，打造一个安全的外贸环境，让宁波乃至中国的出口商获得实实在在的订单，同时平台也由此推动中国对外贸易的转型升级，真正的实现让外贸更简单、更安全、更高效。”

记者 殷浩 通讯员 李学立



这家礁石上的农家乐与大海为邻

品野生海鲜 赏漫天星光

近日，从小在海边生活的程老板给记者提供了一条美食线索，宁海桥头胡镇张家溪村的白鹭岛农家乐野生海鲜非常棒，这家店建在礁石上，到了海边就能看到。



2 野生海鲜是店里的主打品

“青蟹、杂鱼都是野生货。”介绍菜品时，媳妇周晶晶底气十足，原来她的公公金明军、婆婆金伟照，都是张家溪人。金明军14岁开始捕鱼，如今已近60岁，那个季节哪些鱼虾多？哪些鱼虾肥？他都了如指掌。而婆婆金伟照擅长烹煮，各类海鲜红烧还是清蒸，都煮得非常到位。除了各类海鲜，记者看到还有烤土豆、烤毛豆荚等土菜，特别是大盆的宁海烤土豆，表皮略皱，色泽油亮，勾人食欲。金伟照说，这些都是她

的拿手菜，很多宁海人都会煮。

在店里，没看到老板金明军，周晶晶告诉记者，他在海塘忙捕捞野生货。现在捞上来的多数是杂鱼、虾、青蟹等，这些野生货都是随着潮水带上来的。

“店里的海鲜以野生货为主打，当然还有养殖货。”周晶晶解释，“像大黄鱼这类野生货又少又贵，店里卖的多是养殖鱼。其次遇到禁渔期或者鱼货少时，就只能用养殖海鲜代替。不过，我们会和顾客说清楚，当然价格也大相径庭。”

3 食材新鲜，调料简单，尝到了野生货的真味

野生青蟹、基围虾、杂鱼等一应俱全，四人食量有限，为了品尝到更多的美味，大伙点上了烤杂鱼、青蟹羹、蛏子、海鲜锅巴和闻名遐迩的宁海烤土豆。

这些个家常菜，味道的确鲜美，尤其这盘烤杂鱼，就有泥鱼、鲢鱼，还有

虾蛄、基围虾等七八个品种，各种鱼不带一丝丝养殖货特有的俗味，虾肉弹性很足。而这份蛏子，肉质偏瘦，不过鲜度足也很有弹性。海鲜锅巴里则浇上了虾仁、鱿鱼丝等海鲜。品尝后，对于吃多了养殖货的老邬等四人来说，这些野生货鲜味很独特。

4 青蟹价格随行就市，有些品种并非天天吃得到

好友老邬抢着买单，记者瞄了一眼，青蟹4两多，价格不到50元，约500克的杂鱼价格70多元。一共不到300元。人均70元，就品尝了多种野生海鲜。

对于这些野生货的价格，周晶晶一解释：“都是按分量计价的。一般杂鱼的价格比较稳定，每500克约80元，是

否有货要看每天的收购情况，今天收到的就特别少，晚到的食客估计就吃不上了。青蟹每天都有，不过价格随行就市。“你们点的属于年初生的青蟹，现在上市量又大，进价较为便宜，卖给你们自然不会贵的。”

5 中午10来桌，夏夜常有文艺青年光顾

老板娘金伟照忙着点单，记者看到吧台上放了七八张菜单，老邬问道，“中午吃了多少桌？”金伟照：“一般七八桌，节假日就有十多桌。来吃的很多是宁波人，有些本地老板几乎天天来吃。”

周晶晶补充，夏天晚餐生意很不错，晚上很多食客喜欢在院子里摆桌，

太阳下山后，海风迎面吹来，抬眼就是海滩、渔船、晚霞；而夜晚，海边星光熠熠，非常美丽的夏日海边风情。周晶晶描述，偶尔有文艺范人士背着吉他，一帮朋友一起，弹唱到九、十点钟。若他们再光顾，一定拍段视频分享。

6 一家人经营有声有色

聊天中，记者才弄明白，白鹭岛本是个地名，指这片曾经荒芜的海边礁石，房子建成后，就取名为白鹭岛农家乐。周晶晶告诉大家，这幢房子是她的公公婆婆十年前建造的，自住的同时，农家乐也就开张了。

饭店开在自己家里，金明军忙着捕捞，金伟照亲自下厨，因为食材新鲜、价格合理，回头客不少。一两年后，人气逐渐聚集。而她们自己也渐渐摸出了门道，增加了菜品和点心种类，饭店的特色慢慢形成。同时食客也逐渐增多。

现在这家人分工协作，除了禁渔期，金明军负责下海捕捞，金伟照擅长烹煮各色海鲜，周晶晶娘家在宁海茶园，特长是做各式点心，饺子、馄饨都不在话下，尤其擅长山粉（番薯制成的淀粉）锅贴，就是用山粉和各种蔬菜调匀，冬季加点牡蛎，然后锅里摊成薄饼，切成几份就是一盘美味的宁海特色点心。她说，这道点心属于海边特有，很受食客喜欢。遗憾的是这次大家无缘品尝。



1 海边农家乐 尽显居家味

根据程老板的描述，宁海的朋友老邬一听就知道个大概，近日带着三位吃货一起去张家溪探店。

从宁波市区出发，到了宁海北（西店）下高速，一路导航，十多分钟后，马路边就看到了张家溪村的路牌。继续前行，到了一个岔路口，白鹭岛农家乐的大幅指示牌赫然在前。然后沿着海塘行驶，映入眼帘的是滩涂、成片的海草、养殖基地，零星泊着小船，而村路的尽头，紧靠海岸的农家房就是白鹭岛农家乐，若不是房顶硕大的招牌，院子普通的农家房几无区别。院子里种些藤蔓植物遮阳，停得下三五辆私家车，一楼大厅摆放几张大圆桌，孩子们在玩乐，尽显浓浓的居家味。

这是百分百的海景房，在院子里就可静观潮涨潮落和海湾对面的村落。

两位女士招呼大家去点菜，原来她们两人是婆媳，农家乐就是她们家的。院子里的一间平房是生鲜间，烤土豆、烤毛豆等农家菜，青蟹、虾蛄等海鲜一应俱全。看到这么多美食，记者有点小激动。

