

第二届大连海博会落幕,吸引6.7万人次入场参观

# 1900+订单点燃海洋经济新引擎

大连新闻传媒集团记者曲家乙

本报讯 9月21日,为期3天的第二届中国(大连)国际海洋商贸博览会(简称:大连海博会)圆满落幕。据介绍,本届大连海博会共吸引6.7万人次入场参观,达成意向成交1900余单。

本届大连海博会不仅达成了一大批合作意向,现场各类海产品的销售也颇为火爆。辽渔集团、獐子岛海发集团、德泰新农海、辽参集团、盖世食品、旭笙海产等龙头企业带来的各类海产品备受欢迎,销售情况十分可观。

不仅如此,海博会期间,2025年首

届辽宁文旅网络主播大赛启动仪式、大连海事大学大连校友会校友船东分会揭牌仪式、大连绿色餐厅海洋美食文化节启动仪式等活动,精彩纷呈,让本届大连海博会成为行业关注焦点。

大连展团成为本届海博会的一大亮点。大连华锐重工集团与瓦房店轴承集团组团参展,分别携其在海工与造船领域的技术成果,以及多款高性能轴承与传动解决方案重磅亮相,彰显了国企硬核实力;长兴岛经济技术开发区聚焦海洋装备、海洋化工、海洋文旅、海洋养殖、海洋物流五大板块,充分展示了

海洋经济发展成果;大连獐子岛海洋发展集团携旗下实力企业惊艳亮相,全面展示其在海洋产业发展中所取得的丰硕成果;庄河馆则亮出了“中国贝类之都”“世界蚬库”的雄厚家底;旅顺口区13家涉海企业组团参展,海产品销售喜人,并达成了众多合作意向,可谓收获满满……

本届大连海博会的成功举办,有力促进了国内外海洋经济交流,推动了辽宁省沿海城市海洋产业科研成果转化,同时,也为大连海洋经济高质量发展注入了强劲动力。

## 携程预测 国庆假期来连游客同比增长80%

大连新闻传媒集团记者卢真珍

本报讯 国庆+中秋8天长假即将到来,我市旅游行业正积极准备,为黄金周大量游客到来做好服务。据携程预测数据显示:2025年国庆节假期大连在线旅游预测人次较2024年国庆节假期同比增长80%。

国庆假期,大连褪去了夏天的暑热,凉爽的温度正适宜出游。开海后丰富的海鲜品种给了游客大快朵颐的机会。登山、观海、游船等旅游方式,南山街、东关街、港东五街、俄罗斯风情街、太阳沟等不同街区,让游客在大连无论看风景还是品人文历史有多种选择。

在携程预测数据中,2025年国庆节假期大连在线旅游预测人次较2024年国庆节假期同比增长80%。其中,酒店业务在线旅游人次同比预测增长140%,在线旅游消费金额同比预测增长148%;门票业务在线旅游人次同比预测增长394%,在线旅游消费金额同比预测增长269%;机票业务在线旅游人次同比预测增长47%,在线旅游消费金额同比预测增长63%;度假业务在线旅游人次同比预测增长88%,在线旅游消费金额同比预测增长85%;一日游业务在线旅游人次同比预测增长48%,在线旅游消费金额同比预测增长74%。

## 圆桌会议

大连新闻传媒集团记者杨璐

本报讯 日前,甘井子区召开“深耕甘井子 共迎新挑战”外资企业圆桌会议,围绕外资相关扶持政策进行交流,共同探讨政策红利,助力外资企业把握政策机遇。

会上,区税务局解读《关于境外投资者以分配利润直接投资税收抵免政策的公告》,区商务局聚焦《在辽宁全面振兴新突破三年行动中进一步促进外贸发展的若干政策》。与会企业代表就政策细节、实际操作等问题与政策主管部门进行了面对面交流,提升了政策运用能力,并提出了尽快明确利润再投资时间节点等具体工作建议。

## 学术研讨

大连新闻传媒集团记者栾光煜

本报讯 9月20日,中国民族学学会2025年学术年会暨“中国式现代化与构建中华民族共同体理论体系”学术研讨会在大连民族大学召开。本次会议由中国民族学学会、大连民族大学主办,大连民族大学人文社会科学处、大连民族大学中华民族共同体研究院(学院)承办。130余所高校和科研院所的近300名专家学者参加会议。本次会议共安排12场主旨报告,设9个分论坛。会上还举行了《中国民族学学报》复刊(第14辑)发布仪式。

## 联谊活动

通讯员阎诗杰

本报讯 9月20日,沙河口区退役军人事务局联合区总工会、区妇联及驻区某部,在圣亚海洋世界组织开展“缘定沙区 海洋奇缘”军地单身青年联谊活动,活动不仅为军地单身青年搭建了交友桥梁,更以温馨互动增进了地方青年对现役军人的理解与尊崇。下一步,区退役军人事务局将继续发挥桥梁纽带作用,携手区总工会等单位开展更多形式多样的拥军优属活动。

## 9年前从大连晚报美食大赛中走出 晚报“十大名厨”全国大赛获双金

文 通讯员希君 图 赛事组委会提供

本报讯 近日,由中国饭店协会主办的第二十六届中国美食节在青岛市嘉年华会展中心举办。作为国家商务部“2025中华美食荟”重点活动之一,此次活动围绕海洋产业、民族特色、健康消费活动主题,现场进行了海鲜美食、地标美食、全国热销菜和创新菜的展示与PK。大连晚报美食大赛“首届十大名厨”李培俊,在此次活动中大放异彩。

在海鲜菜品美食大赛中,他的“鱼汤脆米炖海参”和“肉碎海参卷饼”作为海参菜品获得中国特金奖,“花开富贵牡丹虾”和“糊葱炒鲍鱼”作为海鲜菜品获得中国金奖。当晚贵宾海参佳肴展示中,李培俊凭海参菜品烹饪实力,在中国饭店协会的特邀下,为现场晚宴的100位中国顶级名厨、有关领导和贵客嘉宾展示海参菜肴,赢得大



家的首肯。

大连名厨首次在国家顶级美食大赛中获得双金,且在全国重量级贵宾面前展示海参菜品,比较少见。

李培俊1979年出生,曾在多家四星和五星级酒店担任厨师、厨师长和行政总厨,现任五星级规模海创(大连)科技交流中心大厦行政总厨。近30年

的厨房工作中,擅长大连海鲜、鲁菜、粤菜、川菜和东北菜的李培俊,尤其对大连海鲜菜品有独到的烹饪研究。他曾获得营口市菜品烹饪金奖和特色宴席金奖,2016年大连晚报美食大赛金奖和首届“大连晚报十大名厨”称号,2018年获得辽宁省饭店餐饮协会金奖和“辽宁省十佳行政总厨”荣誉。

## “江风海韵”南京大连书法作品交流展开展

# 120余幅佳作演绎南北翰墨交响

文 大连新闻传媒集团记者安文元

图 大云中山美术馆提供

本报讯 9月20日上午,由民革南京市委、民革大连市委员会、南京市文学艺术界联合会、大连市文学艺术界联合会主办,南京市书法家协会、大连市书法家协会承办,大云书库美术馆、大云中山美术馆、南京财经大学协办的“江风海韵”南京大连书法作品交流展在大云中山美术馆正式开展。当天来自南京和大连两地的嘉宾和部分书法家参加了开幕仪式。

据了解,此次南京与大连携手举办的书法交流展,共展出两地书法家120余幅书法作品,既生动呈现了地域风格的独特魅力,也深刻诠释了“笔墨当随时代”的文化意义,更为两地的交流搭建起了坚实的文化纽带。南京,这座承载着深厚历史底蕴的六朝古都,其书法风



格深受千年文化沉淀的熏陶。从魏晋南北朝的文人雅集,到明清时期的文化鼎盛,南京的书法始终弥漫着一股典雅庄重、细腻灵秀的气息。而大连,这座襟渤海而带黄海的北方明珠,以其开放包容的城市气质和山海交响的壮美风光,孕育出豪迈大气、刚健质朴的书法风格。

主办方表示,这次书法交流展,为南京和大连两地书家提供了一个相互切磋、相互学习的宝贵平台,让两地书法家的友谊之花在墨香中绽放,让两地的文化交流在书法的助力下蓬勃发展,共同为中华优秀传统文化的传承与创新贡献力量。