省运会青少年部赛艇比赛收官

泉州健儿两线作战揽入9金

早报讯（融媒体记者许钹钹 通讯员张瑞婷 文/图）11月1日至4日，福建省第十八届运动会青少年部赛艇比赛在三明将乐举行，来自全省各地的120余名赛艇健儿在水面上展开速度与耐力、技术与心态的较量，泉州赛艇队收获8金3银5铜。此外，第十八届省运会海岸赛艇沙滩冲刺项目比赛在漳州龙海进行，泉州海岸赛艇队取得1金2铜。赛艇、海岸赛艇两个项目合计，泉州代表队共入账9金3银7铜。

本届省运会赛艇比赛按男子、女子少年甲组、乙组分组，设公开级、轻量级，涵盖单双桨2000米、4000米及测功仪等多个竞赛项目，兼项多、赛程紧，对运动员的体能储备和技术稳定性提出了更高要求。

单人艇项目是泉州队本届比赛的主要夺金点。男子甲组轻量级较量中，黄天齐在轻量级单人双桨4000米、2000米和测功仪2000米三个项目上接连登顶。男子乙组公开级赛场，赵晓东将单人双桨4000米、2000米两枚金牌收入囊中。此后转战龙海，赵晓东又在海岸赛艇男子乙组单人双桨比赛中夺金，同样实现三度登顶。同一届省运会上，两名队员各取三金，成为泉州赛艇队最亮眼的双子星。

此外，李梓豪获男子甲组公开级单人双桨4000米金牌，林尚杰获男子甲组公开级测功仪2000米金牌。双人艇方面，朱泰雅、张艺萱在女子乙组公开级双人双桨2000米中也配合夺金。

本届省运会泉州赛艇健儿获得的3枚银牌分别来自李梓豪、冯俊豪的男子甲组公开级双人双桨2000米，唐一博、钱江彬的男子乙组公开级双人双桨2000米以及张艺萱的女子乙组公开级单人双桨2000米。

赛艇项目的5枚铜牌集中在男子甲组和女子甲组。李燚钊、骆显宗获男子甲组公开级双人单桨2000米铜牌，李梓豪获男子甲组公开级测功仪2000米铜牌，魏裕轩获男子甲组轻量级测功仪2000米铜牌；女子甲组，黄雅丽获公开级单人双桨4000米铜牌，并与曾静虹合作拿下公开级双人双桨2000米铜牌。


泉州赛艇队在高水平赛事中持续积累实战经验

海岸赛艇沙滩冲刺项目的2枚铜牌则来自黄天齐、黄雅丽的甲组混合双人双桨以及赵晓东、张艺萱的乙组混合双人双桨。


残障学生们带来越野滑轮表演《向阳而生》

不逐金牌 同样闪耀

德化县残疾人越野滑轮队首登省残运会开幕式舞台

早报讯（融媒体记者许奕梅 通讯员陈仁惠 文/图）11月4日，福建省第十届残疾人运动会暨第八届特殊奥林匹克运动会开赛仪式在福州举行。开幕式现场，德化县残疾人越野滑轮队首次登上展演舞台。8名队员身着队服、双手撑杖、稳稳推进，把一年多来反复打磨的“推进、转弯、控速”化作场中一段流畅的滑行，赢得阵阵掌声。这一次，他们不逐金牌，同样闪耀。

开幕式活动以“逐光向暖”为主题，残障学生们带来越野滑轮表演《向阳而生》，展现我省冰雪运动普及成果。手杖一次次点地，8道身影稳稳滑过场心，轮子碾过的声响与掌声交织在一起。这是越野滑轮首次在省残运会上展演，对初登舞台的孩子们来说，这段滑行不仅是技术动作的展示，更是一次勇敢的亮相。它让更多人看见，特殊孩子同样能在运动中绽放光彩。几分钟的滑行，浓缩了一年多的练习；一年多的练习，铺就了他们通往更大舞台的路。

这支队伍由德化县残联牵头组建，队员来自德化县特殊教育学校和普通学校，涵盖听力障碍与智力障碍两类学生。自2025年8月起，他们在专业教练带领下系统训练。推进、转弯、控速，三个看似简单的动作，被拆解成无数遍的重复。从最初站稳、撑杖，到后来流畅控速、协调转弯，孩子们在一次次练习中，慢慢建立起对身体的控制力，也慢慢建立起对自己的信心。

2025年12月，这支队伍代表德化参加全国第十二届残疾人运动会暨第九届特殊奥林匹克运动会。队员张可馨在越野滑轮项目听力残疾组女子个人自由技术2公里比赛中，荣获第三名。

从县城的训练场滑向全国赛场，孩子们在一次又一次出发中，学会了控制身体，滑出自信与融合。在展演的掌声中，8名队员用手杖撑起平衡，用一段滑行证明：不逐金牌，同样可以闪耀。

国际青年厨师走进洛江 沉浸式探访美食文化

早报讯（融媒体记者龚翠玲 通讯员陈秋婷 文/图）11月4日，联合国教科文组织“忘不了的味道”青年烹饪技艺传承人能力建设（泉州）训练营走进洛江，来自全球各地的25名国际青年与泉州市推选的5名优秀青年组成30人的青年厨师学员队伍，沉浸式探访洛江美食文化并进行结营挑战赛，以青年力量创意演绎“忘不了的味道”。

作为此次训练营的重要组成部分，泉州饮食遗产主题烹饪挑战赛是对学员阶段性交流成果的集中检验与展示。比赛现场，灶火升腾、香气四溢，学员们分成5个小组，围绕泉州本土食材与风味各展所长。切配、掌勺、调味、摆盘，选手们分工协作、有条不紊，将海丝文化与个人创意融入菜品之中，呈现出一道道兼具古早韵味与国际表达的泉州风味菜品。

随后，由福建经贸学校老师组成的5位专业评委和40位学生代表分别以专业评分和“添双筷子”卡片投票的方式，评出古味流芳、融技创新、本位匠心、海丝叙味、雅器呈形和创意人气等奖项。结营仪式上，主办方为学员们颁发结营证书，各组学员代表逐一上台分享训练营心得。

“今天我们带来的菜品名叫‘海上繁花’，这道菜品的灵感来源于本地的食材融合外地食材的辣味咸鲜。作为洛江人，我推荐我们本土的小吃，比如罗溪的绿豆汤、陈桥豆腐等，我认为洛江的小吃要走出去，首先要宣传出去，才能走得更远。”献水阿牛馆主理人、泉州市风味小吃同业公会秘书长黄加兴表示。

“参加训练营期间，我们和泉州各地的传承人和专家们一起交流学习，泉州的文化、饮食以及艺术等元素和匠人们坚守的传承给了我很大的启发，让我重新思考土生葡菜如何做得更好。”来自澳门的土生葡菜厨师及推广者杜乐曦说。

本次训练营是联合国教科文组织“忘不了的味道——青年烹饪技艺传承人能力建设项目”落地泉州的首场活动，也是2026泉州国际美食月的重要组成部分。训练营为期五天，通过集中教学、全域实地调研、匠人技艺传承对话、非遗沉浸式文化体验、县域一桌菜品鉴、烹饪实操竞赛、结业成果分享相结合的多元模式，带领学员们踏访泉州多个县（市、区）研学调研，用脚步丈量泉州美食版图，让“泉州味道”在青年一代的传承与创新中延续烟火、走向世界。洛江作为结营仪式的终点站，通过为海内外青年厨者搭建技艺切磋的交流平台，积极助力泉州美食对外传播，为本次训练营收官画上圆满句号。


青年厨师学员沉浸式探访洛江美食文化