

深入开展“深学争优、敢为争先、实干争效”行动
大拼经济 大抓发展

大院大所赋能产业高质量发展

泉州举办具身智能与智能制造专场对接活动

本报讯 (融媒体记者王树帆 通讯员王必成 文/图)6日,作为2026年泉州人才活动周配套活动,泉州市大院大所赋能产业高质量发展——具身智能与智能制造专场在泉州市科创服务中心举行。本次活动由市委人才办、市科技局指导,泉州装备制造研究所、泉州市新质生产力促进中心主办,旨在深化产学研用深度融合,加速科技成果转化,推动泉州制造业向高端化、智能化、绿色化方向转型。

活动以“智能制造,具身未来”为主题,吸引了来自我市大院大所、行业协会、技术转移机构及电子信息、装备制造、工业机器人、具身智能等领域的代表参加。与会嘉宾首先参观了科创服务中心成果展厅,近距离了解泉州市重点科研平台的建设成效与创新成果。

在随后的技术成果对接交流会上,泉州装备制造研究所发布了该所“十五五”科技创新与产业创新融合发展规划,明确了未来五年围绕泉州重点产业攻坚突破的方向与路径。在需求发布环节,晋



项目签约现场

工机械、优安纳企业、春田新能源等三家重点企业代表依次上台,分享了企业发展中面临的技术瓶颈与创新诉求,为科研团队精准攻关提供了明确方向。

成果推介环节中,来自泉州装备制造研究所、福建(泉州)先进制造技术研究院、泉州华中科技大学智能制造研究院的四位科研团队代表作成果分享,内

容涵盖智能检测、人工智能、具身机器人、数字孪生等核心技术领域,为企业转型升级提供了丰富的技术参考。

活动现场还举行了项目签约仪式,共有6个优质项目分两批达成合作签约,涵盖基于国产大模型的智能专网通信系统研发、兆瓦级高压智能柔性超级充电系统产业化、五轴联动铸件打磨机数控系统开发、新一代具身智能数据闭环解决方案、全面材料瑕疵在线检测系统、制鞋柔性产线多任务调度与视觉控制系统开发等领域。签约双方包括泉州装备制造研究所、泉州华中科技大学智能制造研究院等科研院所与福建科立讯通信、蓉中电气、世新具道科技、优安纳企业、泉州华数机器人等企业,充分体现了产学研协同创新的务实成效。

集中对接会后,活动设置了三个分会场,分别围绕具身智能感知与控制、高端装备核心部件、数字孪生与智能工厂、科技服务与技术经纪交流等方向开展精准对接,推动供需双方深入交流与合作。

科技有加持 水土无“不服”

西北品种葡萄在泉完成本土化试种

本报讯 (融媒体记者颜雅婷)近日,位于德化县汤头乡的某公司葡萄园里,首批引种的爱格丽白葡萄正式采摘入罐发酵。据悉,这是当地特级人才创新实验室结出的新硕果。

早在去年,该公司携手西北农林科技大学葡萄酒学院李华教授团队共建实验室,作为“泉州市特级人才创新实验室”,该平台旨在引导和支持企业作为创新主体柔性引进高端科技人才资源,推动更多科技成果从“实验室”走向“应用场”。

“爱格丽白葡萄是兼具‘硬实力’与优品质的特色品种,其对葡萄种植中常见的霜霉病的病情指数仅为16.5,正常管理条件下可减少3至4次农药喷施,生态种植优势突出。同时它还具备优异的抗寒特性,可大幅降低种植管护成本。”据实验室工作人员介绍,此次爱格丽白葡萄在德化南方特色产区的成功扎根,

得益于实验室的全链条科技赋能,从品种适应性驯化、生态化健康栽培技术攻关,到后续专属酿造工艺优化,李华教授团队全程深度参与,让原本生长在西北试验田的特色品种,顺利在德化的山乡土地上完成本土化试种,为南方酿酒葡萄产业探索出了新的发展路径。

在此生态葡萄园里,首批引进的爱格丽白葡萄全程露天自然生长,无需额外防护即可健康挂果。眼下正是该品种

葡萄的采摘期,连日来,当地果农趁着天气晴好已完成葡萄采摘入罐。

近年来,德化县科协深入实施新时代人才强县战略,坚持以科技成果转化赋能新质生产力。截至目前,全县已建成特级人才创新实验室2家,累计柔性引进特级人才及其团队成员17名,持续将高端人才科创资源导入陶瓷、农林等县域特色产业,以科创动力助力地方经济高质量发展。

四部门联动服务企业出海

晋江整合资源开展跨境电商培训

本报讯 (融媒体记者许雅玲 通讯员黄碧凡)日前,晋江市商务局、市行政服务中心管委会、泉州海关驻晋江办事处与市税务局首次打破部门壁垒,联合举办2026年跨境电商财税合规与风险管控实战培训班,面向本地企业整合通关、税务、政务等一线资源,助力应对日趋复杂的国际监管环境与经营风险。

培训吸引超200名本地跨境电商企业负责人和财务人员到场。课程紧扣2026年行业新规与企业实际痛点,涵盖跨境监管政策解读、主流业务模式分析、顶层架构设计、出口退税实操、财税风险排查及案例拆解等板块,兼具专业深度与实操指导价值,现场反响热烈。

培训期间,晋江市行政服务中心管委会重点推介了正在编制的“企业出海一类事”服务指南。该指南打破“一刀切”模式,根据企业发展阶段分层适配:对出

口零基础企业,聚焦资质办理、单证制作、报关报检等基础环节;对已有成熟业务的企业,侧重通关提速、退税优化、汇率避险等进阶内容;对龙头出海企业,则关注国际知识产权布局、品牌全球化等高阶策略。指南力求全面、实用、易懂,企业可快速定位所需事项与政策,有效降低合规成本、规避经营风险。

下一步,晋江将按照“线上线下融合”思路,持续为出海企业提供全方位服务。线上方面,依托省网上办事大厅、“晋快办”平台,整合归集出海全链条事项,

上线产业链可视化办事导航功能,实现事项一图导办、材料一码查找、业务一网通办;同时通过“晋江行政服务”微信公众号、闽政通App中的“晋快办”帮代办模块,为企业提供高频事项在线咨询与办理指导。线下方面,依托企业服务中心

建强出海企业专属帮代办队伍,企业提出诉求后,帮办专员主动下沉、上门对接,全程代填材料、代办申报、协调难点,推动审批服务由“坐等受理”向“贴身代办”转变,实现咨询、代办、跟踪一站式办理,为晋江企业扬帆出海持续保驾护航。



东方音韵与桑巴风情交融碰撞

巴西塞阿拉州文化代表团访问泉州



“烁乐计划·刺桐回响”音乐会上,巴西音乐代表团一展奔放桑巴风情。

本报讯 (融媒体记者范金林 石树伟 文/图)跨越山海,情牵闽寨。今年是中巴文化年,恰逢庆祝福建省与巴西塞阿拉州建立友好省州关系25周年,8月4日至6日,巴西塞阿拉州国际关系厅厅长罗西安妮·梅德罗斯(Roseane Medeiros)率文化代表团一行11人访问泉州,沉浸式感受泉州世界遗产魅力、非遗活力与产业发展动能。

头戴蟳埔簪花围,感受闽南渔家风情。代表团走进蟳埔民俗文化村,独特的鲜花头饰让巴西友人倍感新奇。“簪花习俗的装扮极具特色,和巴西原住民传统头饰有着共通的浪漫美感。”代表团成员若纳塔斯·席尔瓦感慨道。现场同步上演的文化快闪活动融合闽南传统民乐与南美风情旋律,古今民俗与异域文化碰撞交融,直观展现泉州鲜活浓郁的市井文化底色。

从刺桐古港到桑巴海岸,丝路的和音成为跨越山海共通的语言。8月4日晚,“烁乐计划·刺桐回响”中巴跨国音乐会亮相丰泽区宋时明月·南岛沙滩。主舞台中外篇章轮番上演,远道而来的巴西艺术家依次登台,Choro、桑巴、Bossa Nova、Baião、Xote等多类巴西特色曲风接连演绎,慵懒舒缓的晚风旋律搭配东北部热情的乡村节奏,带动全场观众跟随节拍拍手、轻晃身体,沙滩上欢呼声此起彼伏。

泉州特色表演则引发全场强烈共鸣。晋江南音艺术团带来的经典曲目《春潮》婉转奏响,悠扬悠长、古韵绵长,千年非遗之韵伴着海风潮声徐徐流淌。柔婉雅致的东方音韵与热情奔放的巴西乐曲相映成

趣、和谐交融,形成鲜明而美妙的听觉碰撞。演出高潮环节,闽南唱作人黄时勋与巴西音乐人跨界合奏,打击乐、手风琴融合醇厚闽南唱腔,全新演绎闽南经典曲目,中巴音律相融共生。

这场音乐对话,并未止步于户外。8月5日晚,“丝路传声 万里和鸣”庆祝福建省与巴西塞阿拉州结好25周年音乐会(泉州站)在泉州南音传承中心精彩上演,塞阿拉州文化代表团的艺术家带来原汁原味的巴西

Bossa Nova经典曲目,为现场观众献上独具南美风情的浪漫音乐盛宴。随后,泉州特色非遗节目亮相,婉转悠扬的泉州南音缓缓流淌,尽显千年闽南古乐的温婉韵味;经典提线木偶表演同步登场,举手投足灵动传神、栩栩如生,精妙绝伦的木偶书法“中巴友谊,地久天长”令巴西客人惊叹不已、深为感动。罗西安妮·梅德罗斯表示:“音乐是灵魂的对话,它不需要翻译。在这些旋律中,我们能找到情感的共鸣,真正理解彼此。”

其间,代表团还走访了开元寺、泉州少林寺、泉州艺术学校和东星集团,全方位了解泉州遗产保护、文化传承与经贸发展的城市脉络。

此次跨国文化交流,是闽寨友好交往25周年的重要活动。代表团一行纷纷表示,此行充分领略了泉州千年海丝文脉与鲜活非遗活力,期待以本次访问为契机,持续深化两地在音乐艺术、文旅推广、经贸合作等领域常态化互动。

□融媒体记者 高慧子

海丝风味香飘京华

泉州首家美食展示体验合作中心在京授牌

本报讯 (融媒体记者范金林)近日,泉州首家美食展示体验合作中心授予坐落于北京三里屯核心商圈的泉州菜·牛王进京餐厅,这间饱含闽南建筑风情与地道古早味的餐饮店,肩负起泉州“世界美食之都”在北京地区的形象展示、风味体验、文化传播职能,让泉州饮食文化扎根京城,面向首都市民与各地游客全方位展现海丝泉州独特的文化魅力。

该门店在坚守传统口味根基的基础上优化用餐呈现形式,凭借纯正的闽南口味积累了稳定口碑,长期稳居北京主流生活服务平台福建风味热门榜单前列,已然成为京城食客专程打卡正宗泉州风味的优选去处。

店内整体装修以闽南红砖古厝建筑风格为设计主线,墙面嵌入特色闽南花砖,木质隔断参照泉州老街古厝院落结构打造,空间各处布置海丝饮食文化图文展板。厅堂醒目位置悬挂泉州“世界美食之都”Logo标识与城市信息,顾客落座用餐之余,随处可接触泉州千年饮食发展脉络、海丝商贸交融孕育的文化特色。

近年来,泉州大力实施美食“走出去”系统化战略。2026年5月,出台《泉州市世界美食之都建设工作方案(2026—2029年)》,全面启动“百城千店”泉州美食展示体验计划,推广应用《泉州世界美食之都餐饮门店设计指南》《泉州世界美食之都餐桌文化指南》,积极搭建“泉州好食材产品库”和“泉州好厨师人才库”,将在全世界重点城市落地授牌体验中心(店),让泉州味道走出闽南、香飘全球,让“世界美食之都”的金字招牌持续发光发热。首批12家泉州美食展示体验合作中心(店),将布局新加坡、柬埔寨等国家地区,国内覆盖北京、上海、深圳、苏州等一线城市。



一柜药箱传三代 一场变革活全域

南安水头激活村医力量 筑牢基层健康网

走进南安水头南侨村第二卫生室,质朴的诊室里问诊有序、医患从容。在这里,蔡旺水、蔡尚洲、蔡少锋祖孙三代接续坚守乡土行医岗位,一家三代的药箱接力,见证着当地基层公卫从孤军坚守走向抱团发展。

很长一段时间,乡村行医模式分散独立,多数村医常年孤军奋战。乡医的辛勤付出难以被看见、职业价值得不到充分认可,基层公共卫生工作常常被动推进。

“村民大多只看重看病抓药,很难理解预防保健的长远意义。”有着70余年行医经验的老村医蔡旺水坦言。早年赤脚行医岁月异常艰辛,他一人承担四个自然村的健康保障,昼夜随叫随到,诊疗条件简陋、收入微薄。入户开展公共卫生宣教时常遭遇群众不配合,压力独自承担,长期缺乏正向激励,不少同行心生倦怠。

行医数十载,亲历行业变迁的蔡尚洲同样深有感触:“过去慢病管理、重点人群摸排全靠个人,大家各自为战、缺少交流,遇到难题无从商量,默默坚守却很难找到归属感。”

为破解村医单打独斗、诉求缺少表达渠道、凝聚力不足的难题,一场立足乡土的行业变革顺势启动。立足政策导向,南安市水头镇探索以尊重聚人心、以联动破壁垒、以传承稳队伍的柔性治理路径,推动基层公共卫生服务提质升级。2023年,水头中心卫生院牵头成立水头医师分会,以人文关怀凝聚队伍,这场不依赖大规模硬件投入的柔性变革,悄然重塑村医群体精神面貌。

“成立医师分会,就是打造基层医者彼此倾诉、互帮互助的大家庭。”水头医师分会会长吴文明介绍。分会联动医院、镇政府、村两委,借助医师节、春节等节点开展走访慰问、荣誉表彰,持续厚植尊医重医氛围。蔡旺水感叹道:“一辈子守护邻里健康,从前凡事默默硬扛,如今愿意主动靠前。被尊重、被认可,是我们坚持行医最大的底气。”

凝聚人心之外,水头持续完善协作机制。当地创新推行片区化管理,全镇划分五大片区,实行院领导分片挂钩、科室结对帮扶,构建起村医、村两委、卫生院、镇政府联动机制。通过常态化实操培训,双向转诊服务,全面盘活基层医疗资源,在老年人体检、疫苗接种等重点工作中实现村医前端落地、卫生院后端统筹、镇政府牵头协调的全域联动、高效推进的局面,持续提升公卫服务精细化水平。

温暖的行业生态留住资深医者,更托举青年力量接续传承。第三代行医人蔡少锋初入行时一度迷茫,随着尊医重医氛围日益浓厚、协作机制不断完善,他读懂祖辈父辈扎根乡土的医者担当,毅然接过家族药箱,守护一方乡亲安康。

从孤身背箱巡诊到全域协同服务,从被动完成任务到主动守护群众健康,水头的实践证明:以柔性治理唤醒村医内生动力,将人文关怀深度融入基层公卫建设,就能更好地织密乡村健康防护网,进而更持续有力地推进基层建设。