



# 泉州專版

國際日報 合編 福建社團



## “海絲泉州美食文化嘉年華”開幕

### 近百個特色攤位連擺七天



9月24日上午，海絲泉州美食文化嘉年華活動在鯉城區新門街源和1916創意產業園大麥倉開幕，在接下來的七天裏，市民可以在這裏品嚐到來自八閩地區和臺灣地區的特色美食，各種老字號食肆、美食大咖、網紅小吃等共有近100個攤位。

都有哪些好吃好玩的呢？在活動現場，攤主們拿出自己的看家本領，煎炸煮蒸，吸引游客光顧。其中有一款叫“鼠糰龜”的美食，好多游客從來沒見過，紛紛上前去問“這是什麼”，品嚐試吃的小切塊之後直呼“真好吃”；比拳頭還大的福州大魚丸、標準化烹飪的臭豆腐等美食也屢屢吸引游客駐足。

一些口味相近的泉臺風味小吃還形成了現場比拼的熱鬧氛圍，例如海蠟煎與蚵仔煎、醋肉與排骨酥、燒肉粽與南部粽、塗嶺糕與黑糖糕、滴面與割稻飯等。

#### 領導、嘉賓和游客現場體驗

據介紹，“海絲泉州美食嘉年華”由泉州傳統美食小吃區、泉州伴手禮商品區、古今茶道文化區、臺灣美食展銷區、非遗文化體驗區五大版塊組成，多方位展示泉州美食和茶文化的魅力，傳承海絲非遗技藝，滿足觀眾的體驗消費需求，培育消費增長點。在線上，活動

將開辟網絡投票平臺，公開評選出市民心中排名前十的“海絲泉州八閩美食嘉年華最佳人氣美食”。本次活動特設了茶文化區，邀請到12位泉州地區最具影響力的茶人鬥茶，每一位茶主人各取所藏好茶，為客人烹煮奉茶。客人賞器聞香、品茗、聽南音，其樂無窮。現場嘉賓、游客通過淨手入場、《夢回宋朝》海絲茶韻表演等環節，感受濃厚的茶文化底蘊。

海絲泉州美食文化嘉年華活動作為“八閩美食嘉年華”分會場，由福建省商務廳、泉州市人民政府共同主辦，泉州市商務局、泉州文化旅游發展集團有限公司共同承辦，鯉城區商務局、源和1916創意產業園、泉州超鴻創價企業管理諮詢有限公司協辦。主辦方充分發揮“美食+文化+旅遊”的疊加溢出效應，以商促文，以文彰旅，實現資源共享、優勢互補、協同並進，促進海絲泉州商旅事業融合發展。（洪榮堃）

## 泉州晉江國際機場：

### 引入新技術

### 打造智慧機場

日前，在泉州晉江國際機場舉行了民航機場智能設施工程技術研究中心海西分中心（以下簡稱“海西分中心”）揭牌儀式。今後，該中心將與機場密切合作，共同開展千萬級機場運行、服務、管理等領域的新技術和設備研發，滿足旅客日益增長的服務需求。

“海西分中心落地泉州，將與機場方面共同推進人工智能、大數據等先進技術的應用，比如北京大興國際機場目前已全面實現人臉識別，旅客可以刷臉過安檢、登機，未來這一新技術也有望落地晉江。”海西分中心副主任、首都機場集團地面設備管理負責人陳昭介紹。

海西分中心主任、泉州晉江國際機場副總經理陳火斌表示，此次海西分中心落地晉江，標志著“智慧機場”建設進入了新階段。他們將向雲計算、大數據、人工智能等數字信息化、智能化技術謀求發展空間，未來引入包括5G在內的更多新技術、新設備，全力打造“智慧機場”，方便廣大旅客出行。（王麗虹 楊培曉）

## 泉州市區中心糧庫

### 正式啓用

### 年底將有4萬噸

### 儲備糧入庫



近日，位於洛江區羅溪鎮的泉州市區中心糧庫正式啓用，並迎來市、區兩級首批1.55萬噸儲備糧入庫。

“現在到年底將有4萬噸儲備糧入庫，目前啓用的是平房倉，後期會陸續啓用淺圓倉。以前4個糧庫老舊化程度比較高，機械化程度較低，該糧庫整合了市區的4個舊糧庫，採用智能化管理，建成後可以為全市的糧食安全做更大的貢獻。”泉州市儲備糧油管理有限公司董事楊志勇表示。

泉州市區中心糧庫是泉州市糧食系統建設史上最大的項目，總用地443畝，總投資6億多元，一期建設倉容20萬噸的糧食儲備庫及附屬設施，共有29座糧倉，其中淺圓倉12座、平房倉17座，是除了中儲糧之外，省內首次採用淺圓倉型的糧庫，具有節約土地和進出倉機械化程度高的特點。12棟淺圓倉可儲存8萬噸糧食，二期還將規劃建設市救災物資儲備庫和糧油加工廠等配套設施。

據了解，為有效提高儲糧效益，實現生態、綠色儲糧，糧庫採用糧情智能化系統進行管理。該系統由安防系統、智能進出庫、蟲情監測、糧溫監測、濕度監測、環流熏蒸、充氮保管、智能通風、OA系統等九大系統組成，更“精”更“準”地監測糧庫內實時糧情，既減少人工成本，又提高了儲糧的安全性和可靠性，實現智能化管理全覆蓋。（吳珊珊 龔翠玲）

## 中烯新材料產業項目開工



記者從泉州市科技局了解到，中烯新材料產業項目于近日開工，未來將建設國際領先的石墨烯納米新材料研發基地。

據悉，中烯新材料產業項目落地泉州台商投資區張坂鎮，總投資15億元，計劃用5年時間建設占地面積230畝、建築面積17萬平方米的中烯新材料總部基地及石墨烯新材料應用產業園區，打造年產30萬噸石墨烯特種塗裝材料、石墨烯植物纖維復合材料、石墨烯超導材料的產業鏈研發和生產基地。項目計劃建設8條生產線，其中一期項目3條、二期項目5條，力爭5年內全部投產，實現年產值超100億元。

中烯新材料產業項目作為高新科技項

目，科技研發至關重要。目前，該項目已在台商區建設石墨烯新材料研究院，配備專業團隊開展研發工作。中烯新材料研究院執行院長許家榮介紹，該項目和北京石墨烯研究院協同研發，在北京也成立了研發中心，現有27名高端研發人員，在泉州的研發中心有10多名研發人員，目前有3個實驗室。

此外，在23日舉行的首屆中國海絲（泉州）新材料高峰會議上，該項目所屬企業還與多個院校科研團隊簽署合作協議，進一步提升科研能力，加快產品研發成果產業化。（王樹帆）

## 第五屆泉臺兩岸職工雕藝技能競賽舉行

9月24日至25日，由泉州市總工會、市人社局主辦，台商投資區總工會等承辦的第五屆泉臺兩岸職工雕藝技能競賽，在台商區及臺灣苗栗縣同步舉行。

泉州台商投資區和臺灣苗栗縣均以精湛的雕藝技術名揚中外，泉臺兩地于2015年起舉辦泉臺兩岸雕藝行業職工技能競賽。

此次競賽開幕式、評獎及頒獎典禮均以實時視頻連線的方式進行，讓兩岸活動組織方、評委、選手們“雲”同步參與，泉臺兩岸近130名雕藝人才各自在泉州台商區、臺灣苗栗縣分會場參賽。在台商區現場，記者看到，比賽設木雕類和綜合類，101名選手中，有的

雕刻木頭，有的細描漆線，有的細刻泥塑，有的潑墨彩繪……金屬鑿器的碰撞聲、木棍輕輕的敲擊聲此起彼伏，木料散發的香味似有若無，場面有序、溫馨。

不少參賽作品的構思與當下熱點、生活場景緊密相連，匠心獨具。如，有選手創作了鐘南山戴着口罩的木雕，取名“使命”；有選手創作了一個敞開的口罩，取名“廣而告之”；有選手雕刻了一位農民扛犁在肩的喜悅勞動圖，極富生活氣息。因比賽屬於開放式的，不少雕藝從業者聞訊前來現場觀摩、學習，不時為某件作品的手法和創意叫好。

獲得競賽各項目第一名的選手，符合條

件的將被市總工會授予“泉州市五一勞動獎章”稱號，同時擇優一人由市人社局授予“泉州市技術能手”稱號。（陳淑華 張靜 郭聰杰）



技能競賽現場（張九強攝）

## 百香果香滿園 果農喜獲豐收



裕嘉水果專業合作社的百香果成熟了，果農們正在採果。

記者從泉州市農業農村局獲悉，今年以來，泉州市依托泉州市種植業管理站設立泉州綜合試驗推廣站，配合省財政廳、省農業農村廳開展2019—2020年福建省現代水果（百香果）產業體系建設工作。眼下，百香果進入成熟採摘期，產量持續上升，購銷兩旺。

合作社相關負責人顏彬華告訴記者，這裏原本是一片荒地，開置了近10年。2017年以來，他和張一民、顏志忠流轉了350多畝土地，投入1000多萬元種植蘆柑、沃柑、百香果、香水檸檬等水果，兼具採摘觀光遊覽的功能。後來，又陸續設立游客接待中心、農家樂廚房等，增加農產品的附加值。

在創業過程中，顏彬華發現，作為新興水果，百香果當年種植、當年結果，是投資

少、見效快、效益好的好項目，而且百香果富含人體所需的17種氨基酸、多種維生素和類胡蘿蔔素以及各種微量元素，1個百香果所含的維生素C等於8個蘋果所含的維生素C。

在省、市、縣農業農村部門的科學指導下，該合作社承擔了泉州綜合試驗推廣站百香果高產優質栽培試驗示範推廣任務，建立福建百香果3號（“黃金芭樂味”百香果）高優栽培示範片50畝，實施百香果一年一植、大苗種植、高畦種植、水肥一體化等高效栽培技術集成示範。

今年2月25日，該合作社開始種植“黃金芭樂味”百香果。小苗栽培、移植，施足有機肥、農家肥……合作社克服不利氣候影響，精心管理，“黃金芭樂味”百香果喜獲豐收。比

起每畝產1000至1500斤的老品種百香果，“黃金芭樂味”百香果每畝產量可達1800斤左右。值得一提的是，該合作社的百香果還作為展品，參加了9月22日在永春舉行的2020年福建省“中國農民豐收節”慶祝活動。

據介紹，2016年，泉州市開始大面積引進種植百香果，品種方面，以福建百香果3號（“黃金芭樂味”百香果）為主，其次為福建百香果1號（臺農1號）。技術方面，泉州市設立高優栽培示範片，給予品種引進、高優栽培等相關技術支持。與非示範基地相比，示範基地優質果率提高5%以上、化肥使用量減少3%以上，質量安全水平顯著提高。（許雅玲 林勁峰）