



泉州市打通轉移轉化“最後一公里”，技術交易日益活躍—— 科技成果加速賦能“智造強市”



將工業互聯網技術嫁接進生產車間後，信泰（福建）科技有限公司設備利用效率提升，單位成本下降。（陳小陽攝）

泉州網訊（記者王樹帆通訊員鄭曉峰吳雅丹）來自泉州市科技局的消息，去年全市技術合同成交額突破10億元，同比增長62%，對比2020年實現兩年翻一番以上。技術交易的日益活躍，凸顯了科技成果轉移轉化的“加速度”。致力於打造高水平國家創新型城市的泉州，正努力打通科技成果轉移轉化“最後一公里”，不斷賦能“智造強市”。

**破除政策壁壘
成果交易七成以上收益獎給科研人員**
科技成果從實驗室走上生產線，需要資

金支持、政策激勵等一系列“組合拳”來推動。

在信泰（福建）科技有限公司，華僑大學工學院團隊將基於5G的工業互聯網技術嫁接進生產車間，企業設備利用效率提升22%，單位成本下降20%。2022年，華僑大學完成橫向技術合同到賬額8220萬元，比2020年增長超1.5倍，創歷史新高。

“這源自學校體制機制上的改革。”華僑大學科研管理相關負責人介紹。2021年，學校出臺新規破除科研經費使用壁壘，從政策上

激勵科研人員大膽與市場對接，並開展“千企千村行”活動，進企業、走鄉村，與各縣（市、區）政府開展跨學科、跨團隊、拉清單式合作，如與南安市政府共同打造“南安華大石材產業技術研究院”。

從全市角度，泉州對優化科技成果轉移轉化生態進行系統部署，出臺了首份構建完善科技成果轉移轉化體系的政策文件。“現在政策大不一樣，科技成果轉化有科技創新券、加計扣除等系統獎補政策，成果交易後七成以上收益直接獎勵給科研人員，各單位還可根據情況靈活制定獎勵比例，有的高達九成。”市科技局副局长陳君偉表示。

**強化需求導向
今年將實施5項以上“揭榜掛帥”**

科技成果落地到市場應用，需要建立以需求為導向的成果轉移轉化機制。

在去年舉行的泉州市產學研金對接大會上，泉州華中科技大學智能制造研究院與福建省睿步智能裝備有限公司簽約，前者將為後者位於泉州台商投資區的“智能裝備數字化工廠建設項目”繼續開展科技賦能。“多虧他們的幫助，我們的產品完成了更新換代並且更適應市場需要，所以雙方決定繼續深化合作。”企業總經理陳岳峰說。

抓住企業和市場需求，科技成果的轉移轉化落地有聲。去年，泉州大院大所服務企業1286家、解決企業技術難題262項、與企業合

作研發及技術成果轉化項目226項、為企業提供技術服務和諮詢項目826項。

強化需求導向，泉州着力建立健全“企業出題、能者答題”的“揭榜掛帥”機制。“創新不問出身，以幹成事論英雄。”陳君偉告訴記者，去年泉州立項實施了9項市級科技重大專項，資助經費達1800萬元。今年還將實施5項以上“揭榜掛帥”，同時突破科研補助資金直撥市外揭榜單位的限制。

**培育科技紅娘
省級技術轉移機構數全省第二**

科技成果連接着技術供需的兩頭，需要培育一批專業技術轉移機構當好校（院）企對接的“科技紅娘”。

“今天我們向企業界朋友推介四項科技成果”“這個技術可以根據我們需要做改造嗎”……在位於泉州開發區的泉州科技大市場，常常可以看到這樣的科技“擺攤”場景。

近年來，泉州科技大市場、福建中關村中試熟化服務平臺和泉州知創園實驗室等一批知名科技服務平臺機構紛紛在泉州揭牌運營。泉州累計培育省級技術轉移機構32家，數量居全省第二。

為進一步強化線上線下聯動，我市還開發泉州網上技術市場平臺，建立企業技術需求數據庫和高校院所技術成果數據庫，去年開展各類產學研金對接交流活動66場。

充滿千年風雅古韻 宋元海絲宴驚艷海內外

泉州網訊（記者黃寶陽 實習生張穎嫻）一席宋元海絲宴，一段風華描不盡。22日晚，一場充滿千年風雅古韻的“閩菜地標美食城市”暨“宋元海絲宴”推介活動在石獅盛大啓動。根據南宋石獅籍美食家林洪所著《山家清供》復原的“宋元海絲宴”，讓世界以鮮活的方式觸碰到千年前閩人骨子裏的風雅食趣，感受世遺泉州悠遠綿長的文化印記。

活動由福建省文化和旅游廳、中國飯店協會指導，泉州市委宣傳部、泉州市文化廣電和旅游局、泉州市商務局、石獅市委、石獅市人民政府共同主辦。

瀝蒸漿、通神餅、蟹釀橙、山海兜……“宋元海絲宴”以《山家清供》為還原藍本，精心復原了16道宋朝美食精饈。這一盛宴集合了海絲文化專家、閩菜專家、烹飪大師等組成的強大專家團隊的力量，全力挖掘、復原、創新具有“海絲”內涵、宋元美學特徵的代表性菜肴。

除了兼收閩南名菜、集山珍海味于一席的菜品，“宋元海絲宴”還融合了宴席與仿古的宋元器皿、場景、樂曲、詩詞等沉浸式

元素，鮮活再現了富有宋元美學特徵的宴席場景，展現了宋元時期世界海洋商貿中心獨特的美食文化，進一步豐富了泉州世界文化遺產的內涵。

2022年6月，“宋元海絲宴”獲評地標名宴並入選“全國地標美食名錄”。今年2月20日，“宋元海絲宴”作為優秀地域飲食文化的代表，亮相中國國家博物館的“中國古代飲食文化”展覽。這是全國首個走進國家博物館的縣級市美食專展，吸引了人民日報、新華社、央視新聞、CCTN、中國新聞網、光明日報、新民晚報、新京報、中國日報網、文旅中國、文博在綫等30多家央媒及地方媒體採訪報道。

推介活動現場還舉行了首屆閩南菜傳承創意大賽頒獎儀式、石獅美食燈謎會，並推出“名廚企進直播間”專場，由首屆閩南菜傳承創意大賽的獲獎名廚分時段進行直播帶貨，通過大廚推薦、制作流程展現、現場試吃等環節全方位推介“宋元海絲宴”菜品、預製菜等，讓更多人通過線上、線下了



根據南宋典籍復原的千年海絲盛宴，鮮活再現了富有宋元美學特徵的宴席場景。（顏華杰攝）

解泉州的美食文化，進一步打響“宋元中國·海絲泉州”城市名片。

泉州市舉辦復興少年宮 特色活動項目展演展示活動 “復興少年宮”

看點多 傳統文化有傳承

泉州網訊（記者龔翠玲 文/圖）為學習宣傳貫徹黨的二十大精神，進一步深化全國文明城市創建，高質量推進文明校園創建三年行動計劃落實，昨日下午，泉州市委文明辦、市教育局、市財政局共同組織舉辦了泉州市城鄉學校少年宮暨復興少年宮特色活動項目展演展示活動。

活動現場座無虛席，活動分為初心、復興、傳承三個篇章。舞臺上，表演豐富多彩，武術《獅舞晉光》、情景劇《文化自信從阿囡抓起》、南音《千年一夢》、舞蹈《島島巾幗緣》、服裝表演《綺裳耀國風》、戲曲《陳三五娘之睇燈》……由15所城鄉學校帶來的15個富有閩南特色的精彩節目輪番上演，充分展示了“復興少年宮”、城鄉學校少年宮“扣好人生第一粒扣子”主題教育的成果和“以樂促智、以技促能、以德育人”的教育成效。

“復興少年宮”是促進未成年人全面發展的重要載體，也是新時代文明實踐的重要陣地。“復興少年宮”結合未成年人實際需求，挖掘鄉土、人文、景觀等資源，拓展特色活動項目，着力打造“一宮一品”特色課程。記者了解到，2022年以來，泉州市認真貫徹落實《中央文明辦關於開展鄉村“復興少年宮”建設的通知》，確定全市第一批1123個“復興少年宮”建設點位。石獅市被列為全國鄉村“復興少年宮”建設試點縣，泉港區被確定為省級鄉村“復興少年宮”重點推進縣，泉州市及德化縣、石獅市、豐澤區、鯉城區先後成立城鄉學校少年宮志願服務指導中心，組織實施“培優工程”，全市“復興少年宮”建設全面有序推進，取得明顯成效。



展演活動現場

大龍舟隊伍的專業化培養，逐步提高龍舟賽的競技水平，讓龍舟文化在鯉城蓬勃壯大。去年，鯉城區浮橋龍舟隊負責組隊和運動員選拔，代表泉州參加省運會12項龍舟比賽，斬獲佳績，進一步激發了傳統民俗文化項目的內在活力。

（福建僑報供稿）

省級非遺項目“泉州扒龍船習俗（筓江）”之“龍抬頭”下水儀式舉行 二月二“龍抬頭” 龍舟競渡祈祥瑞

泉州網訊（通訊員許培吟 記者張素萍 文/圖）2月21日是農曆二月初二，俗稱“龍抬頭”，是中國民間傳統節日之一。當天下午，泉州市區筓江橋頭鑼鼓喧天、熱鬧非凡，省級非遺項目“泉州扒龍船習俗（筓江）”之“龍抬頭”下水儀式在此舉行，用

獨具泉州特色的儀式，祈願新的一年風調雨順、五谷豐登、納祥轉運。

“龍頭一碰水，順風又順水；龍尾一沾地，事事都如意；龍舟水中游，萬事不用愁……”當天下午3時，泉州浮橋龍舟隊的20多名隊員齊心協力，將3艘龍舟依次從浮橋觀音

寺抬到筓江邊，仔細擦拭清洗，接上龍頭、龍尾，放上鑼鼓，插上大旗。隨後他們為龍舟舉行祈福儀式，並為龍頭披紅點睛。

一切準備就緒，隊員們將龍舟緩緩推入江中，穿好救生衣登上龍舟。哨聲響、鼓點起，隊員們奮力揮動船槳，一時間舟楫翻飛、浪花四濺，龍舟猶如離弦之箭飛馳而去。大家奮力擁抱春天的時候，也完成了新年首訓。岸邊的群眾被現場氣氛所感染，紛紛為他們加油助威，吆喝聲和吶喊聲回蕩在筓江橋頭。

在古代，“龍抬頭”意味着大地返青，冬眠的動物漸漸蘇醒，春耕從南到北陸續開始，有萬物復蘇、龍降祥瑞之意。據介紹，泉州扒龍船習俗（筓江）盛于清末，是一項流行了數百年的習俗，將傳統文化和體育競技概念完美融合。“2016年起，我們每年都會舉行‘龍抬頭’下水儀式，後來因為疫情暫停了，如今能重啟令人十分振奮。”鯉城區龍舟文化促進會會長、泉州扒龍船習俗（筓江）市級非遺傳承人王友強介紹，接下來他們將開始組織恢復性訓練，為今年可能到來的龍舟賽做好萬全準備。

近年來，鯉城大力挖掘弘揚龍舟文化，依托該區龍舟文化促進會這一平臺，持續加



龍舟隊的隊員們下水進行新年首訓