

祖庙再捐医疗设备 湄洲岛首个标准化胃肠镜室启用



天下妈祖
祖在湄洲
湄洲妈祖祖庙董事会 协办

本报讯（全媒体记者 吴琪娜 通讯员 严俊腾 林力轩）日前，湄洲妈祖慈善基金会胃肠镜捐赠暨胃肠镜室揭牌仪式在莆田学院附属医院湄洲岛分院举行。该套全新高清胃肠内窥镜系统的正式启用，填补了湄洲岛消化道早癌筛查、胃肠内镜微创诊疗的服务空白，岛上居民无须跨海奔波，在家门口就能完成胃镜、肠镜常规检查，同步开展息肉切除等内镜微创手术，切实破解长期困

扰海岛群众的胃肠疾病就医难题。

据介绍，此次湄洲妈祖慈善基金会捐赠的全套设备，包含高清电子胃镜、结肠镜、图像处理主机及配套清洗消毒全流程设施。莆田学院附属医院胃肠镜中心黄朝忠名医工作室将入驻新投用的胃肠镜室，常态化开展消化道早癌筛查、内镜下微创治疗等服务，实现胃炎、消化性溃疡、肠道息肉、早期胃肠肿瘤的早筛早治，从源头降低海岛消化道疾病的健康危害。

在捐赠仪式上，湄洲妈祖祖庙董事会董事长林金赞表示，此次捐建胃肠镜设备及标准化胃肠镜室，既是践行妈祖大爱精神、守护海岛民生的务实之举，也是补齐海岛医疗短板、共建健康湄洲的重要行动。期待医院管好用好这批设备，把硬件优势

转化为实实在在的服务效能，让海岛群众直接受益；把社会各界的公益善意转化为护佑健康惠民生的坚实力量，让妈祖大爱在海岛持续绵延传递。

莆田学院附属医院湄洲岛分院院长薛美和介绍，以前群众前往岛外做胃肠镜检查，路途奔波耗时久。胃肠镜室正式启用后，医院将依托总院名医资源，常态化开展消化道疾病筛查、健康科普与内镜诊疗服务，提升胃肠疾病诊疗服务水平，不辜负基金会的善意与全岛百姓的热切期盼。

湄洲岛过去长期面临优质医疗资源有限、大型诊疗设备不足，群众出岛就医路途遥远的现实困境。多年来，湄洲妈祖祖庙董事会和湄洲妈祖慈善基金会始终把海岛医疗帮扶作为慈善公益的重点方向，积极

践行妈祖“立德、行善、大爱”精神，持续投入公益资金，通过设备捐赠、专家资助、项目共建等多种方式，不断为海岛群众筑牢健康屏障。

湄洲妈祖祖庙董事会和湄洲妈祖慈善基金会此前已捐赠西门子高端CT、负压转运救护车等医疗设备，助力分院完善医疗设施，夯实基层急救保障能力。自2023年起，推出“妈祖心连心·守健康”周末专家坐诊惠民项目，推动优质医疗资源下沉海岛，实现群众看病“不出岛”，截至目前该项目直接服务海岛群众超3万人次。2023年及2024年，祖庙荣誉董事长赵柳成先后牵头统筹多方资源，集结上海医疗专家在莆田学院附属医院湄洲岛分院开展公益义诊活动，解决群众就医难题。

高质量数据集项目 入选福建省行业 妈祖文化特色数据集

步推动妈祖文化资源的数据化、智能化与开放共享，为传承弘扬妈祖文化、服务两岸融合发展贡献更大力量。

据介绍，妈祖文化数智实验室成立于2025年，是莆田学院首个哲学社会科学重点实验室，由妈祖文化研究院、文化与传播学院、人工智能学院、计算机与大数据学院等多院系共建，组建了涵盖历史学、民俗学、计算机科学、数据科学等多领域的研究团队。妈祖文化数智实验室围绕妈祖文化资源的系统化、标准化与可视化，持续推进文献数字化和数据库建设。

天后广场

前不久，省数据管理局公布2026年福建省行业高质量数据集入选项目名单，莆田学院申报的“妈祖文化特色数据集”成功入选。该项目由妈祖文化数智实验室、人工智能学院、计算机与大数据学院联合申报，是该校在妈祖文化数字化研究与人工智能交叉领域取得的重要突破。

依托国家社科基金重大项目“妈祖文献辑佚、整理与研究”，妈祖文化数智实验室已录入历代碑刻、宫庙志、匾额等珍贵文献，建成妈祖文献数据库、全球妈祖宫庙动态感知系统。此次入选福建省行业高质量数据集项目，是对莆田学院在妈祖文化数字化领域长期深耕的充分肯定。该校相关负责人表示，将以此为契机，进一步

用音乐传递两岸共同心愿 《妈祖保平安》MV 摄制组赴湄洲岛取景



摄制组在湄洲岛取景拍摄现场。

根同源、祈盼平安顺遂的共同心愿。

“身为福建人，我从小听着妈祖故事，歌中‘一盏明灯’令我深受触动。”叶一茜表示，“家是我们的根。正如歌词所言‘心安路就宽’，无论走多远，来到湄洲岛，便是回家。”金池表示，这首歌曲道出了万千游子的心境与心愿。希望借这首歌把温暖美好的祝福传递给四方游子。

生态筑基底 青绿启新程

荔园小谈
iyuanxiaotan

秋日的莆田，水清岸阔，瓜果飘香，碧水穿城的生态美景，与产业兴旺的发展图景交相辉映。一城山水烟火，是莆田深耕生态文明建设的生动缩影，更印证了绿水青山既是生态财富，更是发展资本。

护绿是基础，转化是关键。生态优势不会自动成为发展胜势，关键在于打通“绿水青山”向“金山银山”的转化通道。立足优质生态禀赋，莆田坚持生态保护与产业发展双向赋能，摒弃粗放发展模式，精准推动三产深度融合。文旅依托山水出圈、特色农业助农增收、绿色工业迭代升级，全域实现“点绿成金、借绿生金”，让生态红利源源不断转化为经

济红利、民生福利。

绿水青山与金山银山，从来都是辩证统一、相辅相成的关系。实践充分证明，莆田的发展之路，是一条生态优先、绿色发展的可持续之路。守住生态底线，不是束缚发展，而是为长远发展留白、为产业升级赋能，为民生幸福提质。厚实的绿色家底，不仅美化了城乡风貌，更夯实了产业根基、激活了城市活力。

生态兴则发展兴，绿色盛则城市盛。新征程上，莆田将持续践行木兰溪治理理念，坚守生态初心、放大生态优势、盘活生态价值，持续拓宽生态产业化、产业生态化发展路径，让山水颜值持续转化为发展产值，以青绿底色铺就百姓富裕、城市兴盛的高质量发展新路。

不妨一说

国庆期间，2026年莆田市首届公益助残展销会在市区万达广场启动。一些听障群体自主摆摊，其创作的仙作红木、手工文创、油画等作品集亮相，吸引了众多市民驻足欣赏、慷慨解囊。这种“以购代捐”的模式，既维护了残疾人的尊严，也让公益助残更加可持续。

以往提及助残，人们往往首先想到捐赠与救济。而此次展销会的特别之处，在于把摊位交给了听障摊主本人，让其直面消费者、自主经营，变“被动帮扶”为“主动创业”，真正授之以渔、赋能成长。这已不只是商品展销，更是一次才艺与价值的展示，对残疾人来讲，其获得的不仅是收入，更是被认可、被需要的尊严感。

值得一提的是，本次展销会得到市慈善总会支持，聚集各方公益力量。青年志愿者承担沟通桥梁的角色，爱心机构提供资源支撑，市民以消费参与表达善意，多方合力让公益不再依赖单一主体的单向输出。

残疾人就业创业，向来是民生保障中的难点。听障群体由于沟通障碍，在求职路上往往面临更多壁垒。近年来，我市已陆续通过“体育+公益”等形式拓宽残健融合载体，为残疾人展示自我、实现价值提供更多机会。

助残扶弱，贵在常态化、长效化。此次首届公益助残展销会是温暖的开端，更应是长效帮扶的起点。期待以此为契机，持续搭建多元化助残展示、就业、创业平台，汇聚更多社会公益力量，让“以购代捐”从活动式善举走向可持续的共融生态。

商圈“精耕细作” 激活发展引擎

言且由衷
anqieyouzhong

消费、产业集聚的重要载体。城厢区霞林街道以联创星领汇广场改造升级为抓手，依托项目招商“147”机制，通过硬件改造、业态重构、营商服务三项举措，盘活存量商业，为莆田城区楼宇商圈提质发展提供了可复制的实践样本。

商圈升级的背后，靠的是营商环境这个“软实力”。霞林街道把招商机制落到实处，深挖楼宇商业资源，主动对接商户需求、统筹商圈整体规划，用精细化服务降低商户经营成本，吸引各类市场主体前来投资。在莆田城市扩容、现代服务业提速的当下，联创商圈的转变，说明优质营商环境不仅是一个口号，更是可以落实到道路改造、业态规划、招商对接的全链条服务，是激活商圈内生动力的核心抓手。

立足我市商贸发展现状，持续放大商圈带动效应，还需多方发力。如针对不同商业体定位差异化业态，推行“一商圈一方案”，避免同质化竞争。深化楼宇、商圈联动招商，整合办公、消费资源，打造商住融合复合型场景，建立常态化商户服务机制，持续培育夜间、日间双循环消费。此外，可联动本地文旅资源，把商圈消费与城市休闲结合，拓宽消费增量。

方寸商圈，连着城市经济大盘。只有持续深耕现有商圈、优化营商服务、丰富多元消费场景，方能持续激活城区商贸活力，推动莆田现代服务业稳步提质扩容。



郑倩 作

雷话题

从门店大排长队、网红扎堆打卡，到全网十亿流量曝光、单品破千万GMV入账，再到热度断崖下跌，超长蛋挞的网红效应持续不足两个月。

没有独家技术，缺少产品迭代升级，仅凭短视频流量爆火的超长蛋挞，终究难逃“昙花一现”。这似乎也成为了小吃赛道网红化的宿命。

传统蛋挞依赖师傅手工开酥、调配蛋液，把控烘烤火候，对技术有一定要求。而超长蛋挞的预制化，实现了“去烘焙师化”。门店只需采购冷冻挞皮和调配好的内馅，解冻、入模、灌注挞液，经过烘烤即可出餐。极低的操作门槛，让新手创业者、街边摊贩都能快速跟进。

在整条产业链中，上游预制工厂是最大获益方，精准捕捉平台流量苗头，快速量产成品，就可趁着风口收割红利。

9月，武汉某烘焙工厂在接受媒体采访时表示，车间24小时不停产，常规8小时内生产常规蛋挞产品，其余时间均加班加点生产超长蛋挞皮，订单已排到了国庆节后。

一旦单品热度下滑，工厂就会立刻实施品类切换。所有经营风险，始终集中在终端中小商家。大量店主跟风入局，初期依托网红效应，尚能维持高客流、高毛利。随着同类玩家持续增多，同质化竞争直接引爆价格战。短短一个月，超长蛋挞售价就从二三十元跌至十几元。

60厘米的长度、拉丝的视觉效果，画面冲击力极强。但为了支撑超长造型、防止烘烤变形，超长挞皮厚度远超普通蛋挞，成品口感偏硬、发干。一次性的打卡消费，让这款单品很难产生复购。新鲜感褪去后，过气成为必然。

在短视频时代，网红小吃的生命周期已被极致压缩。从早年的冒烟冰淇淋、毛巾卷，到近两年的超长薯条、爆浆榴莲饼，再到如今的超长蛋挞，网红单品的存活时长从半年缩短至一两个月。

超长蛋挞的快速凉凉，为网红消费赛道敲响警钟。短视频可以瞬间捧红一款产品，却无法创造持续的消费需求；供应链可以批量制造爆款，却造不出产品的长期生命力。

草根俱乐部

碳水观察员：60厘米的蛋挞，30厘米是挞皮，剩下30厘米是空气和干噎。

街边摊主：去年超长薯条，今年超长蛋挞，明年估计该超长麻花了。

超长蛋挞凉凉：流量造爆款，火不过俩月