

要 闻

世界杯最大黑马背后的温商故事——
佛得角也有“温州一家人”

■ 潮声 | 执笔 张亦盈 陈露玮

在美加墨世界杯上,人口不足60万的非洲岛国佛得角成为最大“黑马”,以小组第二的身份历史性晋级32强淘汰赛。随后在淘汰赛中经历加时赛,以2比3憾负卫冕冠军阿根廷队,展现了自身斗志和精神。

小组赛,身在佛得角的温商林杰给记者发来一条视频。视频中,他一字一句地教佛得角门将沃津尼亚的弟弟们用中文与粉丝打招呼。两名大男孩身着粉色和蓝色球衣,对着镜头羞涩地说:“你好,中国,早上好,我爱你。”

与此同时,另一条跨越大西洋的供应链正在运转。温商郑新旺获佛得角足协授权生产的官方球衣正从义乌发出,陆续运抵这个岛国。很快,它们出现在当地商店和球迷手中。

与佛得角队赛时的“韧劲”一同被关注的,还有温州商人的“闯劲”。正如网友调侃:“一般人能去的地方,肯定有温州人;一般人去不了的地方,也有温州人。”当许多人还在用放大镜在地图上寻找佛得角时,温州商人早已在那里扎根。

“佛得角的英雄,应该被更多人看见”

这些天,林杰的短视频账号涨粉迅速,这背后,是他与沃津尼亚一家的渊源——

北京时间6月16日凌晨,当佛得角0比0逼平西班牙的终场哨声响起时,在距离沃津尼亚家仅3公里的地方,一位温州商人已拿起鲜花和巧克力,准备登门拜访。

他就是林杰,温州市瓯海区侨商总会副会长。

2003年,22岁的林杰从瓯海泽雅镇古竺村远渡重洋来到佛得角第二大城市——圣文森特市。

林杰回忆,刚来的时候,佛得角的机场很小,设备和国内比起来很简陋,绿植也很少。“温州人嘛,从来都是要去外面闯的。”他补充道。

从帮亲戚打工起步,到开服装店、经销建材,再到涉足房地产生意,林杰在佛得角一待就是23年。

沃津尼亚的表妹如今就在林杰妻子经营的服装店里工作。“她24岁,已经在这干了4年。”林杰说。

更早之前,林杰长期赞助的佛得角第一家注册足球和体育俱乐部——明德伦塞体育俱乐部,正是沃津尼亚和现任佛得角国家队

主教练布斯塔早年效力过的地方。

彼时,林杰的百货店就开在俱乐部楼下。他为俱乐部装修了食堂,还为球员提供训练设备。

这些暖心举动,让他成了佛得角足球圈熟悉的中国朋友。

因此,当沃津尼亚零封西班牙的消息传来时,林杰第一时间登门,并不是一次临时起意的蹭热点,而是对老朋友家人的自发关怀,“当时就想第一时间去祝贺,拜访他的家人。”林杰的暖心行动并未止步于此。

世界杯首轮赛后,沃津尼亚在接受采访时含泪提及,母亲安娜因签证和费用问题无法到场观赛。这个在球场上高接低挡的铁汉,在镜头前流露出最柔软的一面。

林杰得知后,主动陪着安娜去拍了签证照片,临行前又送了一只义乌产的崭新行李箱。他还委托朋友全程陪同照料。临别时,林杰笑着对安娜说:“到了美国好好看球,您儿子下一场还会让您骄傲。”

这些天,林杰又做了一件让当地人意外的事。在沃津尼亚小时候生活过的街区,他让两位擅长画画的小伙子,在拐角处的一面外墙上画了一幅沃津尼亚的画像。

记者问他为什么这么做,他说:“佛得角的英雄,应该被更多人看见。”

“想把温州人‘互帮互助’的精神延续到世界的每个角落”

其实,这并非林杰第一次在佛得角伸出援手。

2025年,他参与成立了佛得角华人华侨慈善基金会,并担任名誉会长。会长叫郑新旺,是温州鹿城籍华侨,老家在瑞安湖岭镇,是林杰妻子的表亲。

2002年,郑新旺来到佛得角。“天气一年到头几乎一样,只有九月会下雨,种植很难。”郑新旺说,蔬菜在这里是奢侈品,最贵的时候,一公斤包菜一度卖到人民币四五十元。

但就是在这样一个物资匮乏的岛国,温州人找到了生存的空间。“这个国家,几乎所有东西都是靠进口的。”郑新旺说,这也意味着,这里遍地商机。

其实,温州人与佛得角的缘分,可以追溯到上世纪90年代。当时,有温州人漂洋过海来到这个大西洋岛国,开了当地第一家中国百货商店。物美价廉的衣服、玩具、日用品迅速填补了市场空白。

要知道,在此之前,岛上商店里几乎全是昂贵的欧洲货。

从一家百货店到运营好批发和贸易渠道,温州人用了30年。如今,佛得角约1000名温籍华人华侨,主要从事商贸、零售、餐饮等行业。

郑新旺在佛得角也是靠着开小百货店起步的,一做就是20多年。生意稳定之后,他开始思考一件事:回馈社会。

“我们在这里生活了20多年,在当地人眼中,我们就代表中国,我希望能够让他们对中国人留下好印象。”郑新旺说。

2025年6月3日,佛得角华人华侨慈善基金会正式成立。郑新旺在佛得角市中心租了一间小办公室,门口的空地上升起中国和佛得角两国国旗。

这个由温籍华人华侨企业牵头的慈善组织,现有20余名成员。基金会的资助对象涵盖佛得角单亲妇女、孤儿、留守老人、残障人士、突发困难家庭及见义勇为受伤者等。

成立当天,基金会就筹集了20多万元资金。

至今,基金会已开展3次公益活动。第一次是响应佛得角内政部部长的请求,为遭受水灾的圣米格尔市捐款;第二次为圣地亚哥市的残疾儿童送去轮椅和食品;第三次是与驻佛得角中国医疗队合作,为当地老百姓义诊并发放食品。

在林杰眼中,这份“取之于斯、用之于斯”的朴素信念,源自万里之外的家乡温州。“在温州的时候,经常看到老人们在‘红日亭’等爱心点忙碌,那种氛围会让你觉得,帮助别人就是生活的一部分。”林杰表示,在佛得角做慈善,不仅是为了回馈这片土地,更是想把温州人“互帮互助”的精神延续到世界的每个角落。

“佛得角在售足球球衣90%以上来自中国”

佛得角2比2逼平乌拉圭后,温商陈庆娥开通了小红书。

她在签名中写下:“2012年来到佛得角这个名不见经传的国家,到现在的全世界都知道,我太感到骄傲了,我爱佛得角。”

这几天,账号的浏览量涨得让她有些发懵。“很多私信来咨询我关于佛得角的问题,都来不及回。”跟记者通话的间隙,她还要不时和来店里的消费者沟通。

陈庆娥是林杰的表妹。2012年,她和丈夫经郑新旺推荐来到了佛得角,在圣维森特

岛经营百货店。

14年间,夫妻俩像所有温州人一样,一点一点把生意做起来。他们的儿子也在佛得角出生。

由于夫妻俩平时忙,儿子小时候几乎全由房东内乌萨照料。“吃住睡都在她家,我儿子跟她比跟我还亲。”陈庆娥说,这些年,她与大自己十来岁的内乌萨已处成了姐妹。

当所有人都在诧异,为何佛得角能成为本届世界杯史诗级黑马时,陈庆娥却不意外。

“他们从‘包尿不湿’开始就踢足球了,几乎家家户户有个足球,基本上是个男的都会踢,女的也能踢上两脚。”陈庆娥说,在佛得角,足球不是运动,而是生活。

世界杯开幕当天,陈庆娥店里的球衣被一抢而空,“2000多件库存,一天全卖完了。”

佛得角首战对阵西班牙那夜,圣维森特岛的户外广场上搭起投影仪,陈庆娥与当地居民一同挤在广场上看直播。“这里网络只有3G,看到最精彩的时候还断网了。”事后她回忆,首战零封西班牙后,广场上的欢呼声好似能把大西洋的海浪声盖过去。

佛得角老百姓对足球的热爱是刻在骨子里的,但当地球员的薪资却极为微薄。林杰介绍,本土球员月薪折算成人民币大多只有1000元到2000元,条件差的俱乐部甚至只有几百元。大部分球员需要兼职维持生计。

即便如此,他们依然热爱这项运动。“他们就是爱踢足球。”林杰说。

佛得角的足球装备多数来自中国制造。“佛得角商店在售足球球衣90%以上来自中国。”郑新旺说。郑新旺所在的慈善基金会1月29日正式获得了佛得角足协授权,制作并销售官方球衣。

售出的每一件球衣,10%的利润将用来反哺佛得角足球运动,用于青训、国家队运营、退役困难球员帮扶;剩余利润将纳入慈善基金会,用于当地民生慈善项目。

中国与佛得角的缘分,远不止一件球衣。佛得角晋级世界杯的关键一战,就在由中国援建的普拉亚国家体育场进行;自1984年以来,中国已先后派出22批医护人员赴佛得角开展医疗援助,普拉亚中心医院的重症监护室(ICU)由中国援建,是佛得角首个ICU;中国援建的水坝泡衣岩,解决了这个常年干旱岛国的农田灌溉和人畜饮水问题……

而温商,正是中佛友谊中一支不可或缺的民间力量。世界杯终将落幕,而温商在佛得角的故事仍在继续。

本报讯(记者 刘倩言)这两天,“杭州好医生”成了四川甘孜州百姓交口称赞的好榜样——7月5日晚晚5时左右,在海拔3500米的甘孜白玉县城,一名刚上小学的男孩不慎落水,危急时刻,正在当地对口帮扶的杭州医生王斌纵身跳入河中,成功将孩子救起。

7月7日,记者联系上王斌,他讲述了事情发生的经过——当时,王斌正和同事走在去餐厅的路上。行至白钰大酒店附近时,他听到几个男孩趴在河边栏杆上,不断大声喊叫。跑过去一看,一个孩子的的身影正在浑浊的河水中挣扎,顺着水流往下漂。正值汛期,河水暴涨,水流湍急。王斌来不及多想,手机还揣在裤兜里,就冲下河堤,跳进水中。

“岸边看着不深,一下去就没过胸口。”王斌回忆,刚跳进河,身高1.75米的自己就呛了几口水。河道刚清理过,河底打滑,很难站稳。落水的孩子已经开始往下游漂。“我伸手去拽,孩子有点沉,第一没拽动。”他往前又探了一步,两只手一起伸出去,死死拽住孩子,用力往回拖。从水下到把人托举到岸边,前后不到两分钟。人救上来后,王斌才发现两条腿有些发软,浑身湿透站在高原的晚风里,凉意阵阵。

王斌随后得知,落水的孩子才一年级,当时和小伙伴在岸边打篮球。为了捡球,孩子脚下下一滑,掉进了水里。

孩子的爷爷闻讯匆匆赶来。老人是藏族人,紧紧攥住王斌的手,用藏语一遍遍说着感谢的话。

王斌是临安湍口人,今年5月20日,他作为临安对口帮扶白玉医疗队的一员奔赴川西。

救人后,王斌接到不少同事和朋友的电话。面对夸赞,他很平和,表示自己当时只有一个念头,“抓紧时间把孩子救上来。作为一名医生,守护生命是刻在骨子里的本能。”

高水平应用型大学发展研讨会在杭举行
专家学者共议应用型大学发展新路径

本报讯(记者 纪取亚 通讯员 宋珂)近日,由浙江科技大学发起的高水平应用型大学发展研讨会在杭州举行。

会议围绕“产教融合·科教融汇·国际融通:面向中国式现代化的应用型大学高水平建设”这一主题展开深度研讨,来自全国应用技术大学联盟、浙江省应用型本科高校联盟成员、省内外兄弟高校代表,和来自教育主管部门、行业龙头企业、海外高校机构的专家学者齐聚一堂,交流研讨。

浙江省教育厅负责人表示,浙江省教育厅将持续加大扶持力度,强化资源保障,引导省内应用型高校以办学能力优质、服务区域经济社会发展优秀为核心导向,全面提升人才自主培养能力、科技创新服务能力。

教育部学校规划建设发展中心负责人建议,应用型高校应着力提升服务高质量发展能力、打造新质生产力区域策源地,成为区域创新体系中活跃而重要的一环。同时,既要加强国际交流合作,引进国外应用型高等教育的有益经验,更要敢于“走出去”,打造国际教育创新网络。

浙江科技大学负责人分享了学校高质量应用型办学的探索和实践。近年来,该校聚焦区域重点产业链,建强优质特色学科专业集群,全力提升区域经济社会发展适配度、服务行业产业精准度、创新成果社会认可度。

沪浙辽产学研联手
国产鱿鱼出海有了“数字身份证”

本报讯(记者 沈晏)近日,一批原料来自浙江企业的远洋鱿鱼深加工产品,漂洋过海抵达日本、韩国客户的仓库。帮它们敲开国际高端市场大门的,是包装上一枚不起眼的芯片。

芯片不大,却溯源了鱿鱼的一生:捕捞海域、捕捞时段、作业船舶、航程轨迹、冷链参数……全链条原始数据记录,拼凑出一张鱿鱼的“数字身份证”。正是这张看得见的身份证明,让国产鱿鱼深加工产品凭借全程可溯的品质保障,赢得了海外客户的高度认可与持续订单。

这场突破的背后,是一条横跨沪浙辽三地的产学研链条。依托国家重点研发计划专项支撑,上海海洋大学与中国远洋渔业协会牵头统筹,沪益、宁泰、宏润、明翔、泰裕等5家浙江企业负责海上捕捞,丹东元一水产精制品有限公司承担精深加工。从远洋捕捞到冷链运输,从精细加工到跨境出口,每一个环节都被数字化重新定义。

长期以来,我国远洋鱿鱼产业从捕捞、加工到出口,溯源链条是断的。“不同海域不同时段捕捞的鱿鱼,经跨洋长途冷链混装入库,仅靠人工感官和经验,根本分不清批次来源。”上海海洋大学陈新军教授介绍,品质各异的鱿鱼原料,无法精准适配生食、冷冻原汁、烘干调味等不同加工品类,容易导致鲜度损耗大、优质原料浪费等问题。出口环节同样棘手,传统人工检验需逐一对接渔船、运输船的捕捞与物流信息,数据零散、流程冗长、匹配误差频发。

面对行业堵点,去年以来,上海海洋大学瞄准远洋渔业高温、低温、长距离冷链的极端作业场景,突破耐极端环境芯片封装与低功耗传感两项关键技术,融合物联网实时感知、大数据云端存储、区块链防篡改存证等前沿技术,构建“端一边一云”协同的溯源架构,填补了远洋鱿鱼企业低成本、全链条、可落地数字化溯源技术的空白。5月底,首批全链条溯源管控的深加工产品全部投产。

莫志琪同志逝世

本报讯 原浙江省劳教局党委书记、局长莫志琪同志,因病医治无效,于2026年7月1日在杭州逝世,享年91岁。

莫志琪同志是浙江省温岭市人,1952年5月参加工作,1954年4月加入中国共产党。历任浙江省温岭县江乡文书、副乡长,大吕乡副乡长,省公安厅工作组组员,省蒋堂农场、省武林机械厂、省运河农场干部,省劳改局教育改造科科长、管教处处长、教育处处长,省劳教局党委书记、局长(副厅长级)等职务。

快乐暑假

- 7月7日,杭州主城区最高气温飙升到37℃,九溪景区溪水清凉,吸引不少正在放暑假的孩子前来避暑。
- 7月7日,宁波市镇海区庄市街道联兴社区组织辖区内小学生和“小候鸟”走进甬江实验室,开展暑期科创研学游。
- 7月7日,不少家长带着孩子来到湖州市博物馆,乐享假期生活。

本报记者 林云龙 摄
本报记者 贺元凯 郭婧 摄
通讯员 伊凡 摄



今日说

告别“散装”浙菜,要靠文化“打包”

■ 朱浙萍

7月7日,本报《调查与思考》栏目刊发《浙菜出海,能走多远》一文。文章报道了以精致、清淡、讲究本味著称的浙菜,正加速跨越山海,走向全球舞台。从业人员深度挖掘江南茶宴雅韵、园林造景、青瓷非遗、水乡肌理、药膳养生、吴越文化等经典浙江元素,以文化之魂提升浙菜品牌,引发业界热议。

205万浙籍侨胞遍布全球180多个国家和地区。一碗浙菜,吃的不只是时鲜,也是乡

愁,更是文化。今年以来,多位外国政要到访浙江,东坡肉、蟹粉橙、嘉兴原汤粽等招牌浙菜惊艳外宾晚宴。浙江以浙菜为媒,向世界娓娓讲述动人的浙江故事和悠远的江南韵味。这为浙菜出海提供了深刻启示。

长期以来,浙菜出海面临着“辨识度不高”、未能形成标志性口味、缺乏整体品牌形象影响力等痛点。如何将“散装”浙菜凝聚起来?以文化托举风味,以体系支撑长远,正逐渐成为浙菜出海的行业共识。浙菜的魅力,不仅是清鲜少油的舌尖滋味,更深藏于

宋韵文化的雅致、吴越文化的坚韧与水乡文化的灵动中。在“成为中国人”备受海外网友热捧的当下,我们不妨把浙菜化作一艘艘文化出海的快艇,通过打好“文化牌”,将独属于浙江的文化内涵与地域气质,传递至世界餐桌。

为此,业界应深度挖掘本土资源,打造特色鲜明的浙菜文化体系,让浙菜出海除了输出一种风味,更从空间美学到场景氛围,从饮食体验到生活理念,向世界传递一整套关于“鲜”和“和”“时令”“火候”的东方智慧。比如,

青田侨胞王力平在圣保罗牵头打造“中国风”美食文化交流专场,联动美食展示与互动体验,吸引近5万人参与;国外火锅店表演川剧变脸惊艳四座,给老外惊出表情包。当一餐一顿化作沉浸式文化体验,让海外食客在唇齿间品味到顺应自然、包容共生的生活哲学,美食便化作了文明互鉴的无形桥梁。

期待浙菜跳出“小众家乡味”的夹缝,在全球餐饮版图刻下不可替代的印记,让世界更好感知中国式现代化的成就与文化魅力。