

## 特别报道·医界天下

## 国际眼科专家王明旭泉州论剑 情系故土照亮归途

2025年5月16日,一场聚焦眼科未来的盛会在泉州爱尔眼科医院温馨启幕。国际眼科权威、爱尔美国CEO、泉州安海籍专家王明旭荣归故里,与众多眼科医学界同仁共同探讨眼科技术的最新进展,分享宝贵经验,为家乡的眼健康事业带来希望的曙光。当天,“爱尔眼科·王明旭教授近视老视矫正国际专家工作室”同步揭牌。

当日下午,泉州爱尔眼科医院五楼屈光科座无虚席,期待已久的王明旭专家见面会如期举行。作为美国哈佛医学院和麻省理工学院医学激光物理双博士,以及前美国FDA眼科审查委员会的委员,他的名字在眼科领域已是家喻户晓。王明旭不仅是世界首例激光人工角膜移植手术的完成者,更是“羊膜隐形眼镜”的发明者,他的这一发明无偿贡献给世界,极大地推动了眼科治疗技术的进步。此外,王明旭在眼科医学研究和实践



王明旭(右三)

方面的贡献不胜枚举,他的专业见解和技术指导对于全球眼科医学的发展具有深远的影响。

见面会上,王明旭首先分享了他从事眼科医疗工作的经历和感悟。他讲述了完成世界首例激光人工角膜移植手术、发明“羊膜隐形眼镜”等重大医学突破背后的故事,让现场观众深刻感受到医学创新的艰辛与喜悦。随后,他结合丰富的临床经验,深入浅出地讲解了眼科技术的最新进展,特别是近视矫正前沿技术、晶体老视手术革新方案、角膜疾病诊疗新突破及医疗

人文关怀等,为现场医务人员和眼疾患者提供了宝贵的学术参考。

见面会期间,还举行了“爱尔眼科·王明旭教授近视老视矫正国际专家工作室”揭牌仪式。这标志着泉州爱尔眼科医院与王明旭建立了更加紧密的合作关系,将为医院引进国际先进的眼科技术和理念,提升医疗技术水平和服务质量提供有力支持。

爱尔眼科福建省区CEO方一明表示,医院将以此次合作为契机,进一步加强与国际眼科医学界的交流与合作,为泉州乃至福建地区的眼疾患者提供更加优质、高效的医疗服务。此次王明旭专家见面会的成功举办,不仅为泉州爱尔眼科医院带来了新的发展机遇,也为推动泉州地区眼科医学事业的发展做出了积极贡献。相信在全社会的共同努力下,医院一定能够营造一个关爱眼健康、共享清晰视界的良好氛围。

## 对话

## 国际眼科权威、爱尔美国CEO王明旭

问:近视矫正国际专家会诊中心的成立对泉州乃至全国的眼科患者意味着什么?

王明旭:希望通过这个中心的成立为患者提供国际级精准治疗方案,整合全球眼科资源,提升国内近视矫正技术水平,推动专病专治和医生培训,优化诊疗流程,让更多家乡患者在家门口享受高质量服务。

问:您发明的羊膜隐形眼镜技术为许多患者带来了光明,您还将这项技术分享给全球的眼科医生。请问在决定公开这项专利技术时,希望实现什么样的社会影响?

王明旭:旨在让更多患者受益,减少角膜疾病致盲,促进技术普及与医学共享。通过技术推广提升全球眼科诊疗水平,助力医疗公平,传递光明与希望,推动国际合作与创新。

(张鸿鹏 陈明真)



## 记者视线

□本报记者 杨晨声  
通讯员 李卉

5月16日上午,一场别开生面的“厨神争霸赛”在福州市中医院五四北院区上演。这是“2025年福州市中医药膳制作技能大赛”的一个比赛环节。

当天,来自全市医疗机构的17支精英队伍通过综合笔试、视频展播、现场演示、知识竞答等环节,为人们呈现了一场融合中医药智慧与烹饪艺术的饕餮盛宴,展现了药膳的独特魅力。

经过综合笔试和视频展播,上午10点半,12支队伍脱颖而出,进入现场演示环节。在门急诊综合楼前广场上,来自各医疗单位、平日身着白大褂的中医医师、药剂师等换上了各自的厨师服,化身药膳大厨,开始比拼。

据介绍,现场演示环节各队需制作三道药膳,其中必选项目为“五彩山药丝”,自选项目包括药膳

这比赛“太美味”  
福州这些医院上演“厨神争霸赛”

主食和药膳热菜。

“五彩山药丝”是以山药为主料,搭配自行选取的辅料(如胡萝卜、黑木耳、黄瓜、鸡蛋、虾等)制作的一道药膳。比赛规定不能用刨刀,十分考验刀工和搭配技巧。

“一个月前,参赛队员还切得参差不齐,现在已是行云流水。”赛后,福州市中医院参赛领队林永忠介绍,这一次除了必选项目之外,他们队伍精心准备了“莲陈双馥饭”和“白鹇銜斛汤”。

“白鹇銜斛汤”选用著名的药用鸭——连城白鹇

鸭来制作。“这道药膳具有清补平补之效,特别适合当前的时令特色。”林永忠介绍,福州人喜欢在此时节煮水鸭母汤,此次参赛人员选用“味冠八闽”的白鹇鸭,搭配排骨、铁皮石斛煲汤。



此药膳特别适合阴虚燥热者、脾虚肾亏者食用,有助于改善现代人“又虚又燥”的亚健康状态,大众亦可食之。林永忠表示,所有参赛药膳都兼顾疗效与美味,且具有可及性,操作简便,适合百姓餐桌。

台江区苍霞街道卫生服务中心也顺利进入现场演示环节。“我们有杀手锏呢!”领队介绍,他们将展现中心特有的非遗药膳——周氏喉科传承的“一叶知夏”,这是用水鸭母、人参叶、陈皮、大枣、枸杞等制作的药膳,具有消暑利咽、养阴润肺的功效。其他两道药膳也别具特色:“五彩山药丝”做成心形,名为“闽江之心”;主食则是“有福之粥”,带着浓厚的福州文化特色。

“我们福建的药膳在全国都是走在前列的,福州的药膳也是别具一格。”闽菜大师金宁飞担任裁判,他介绍,药膳既然是膳,就要既养生又好吃。今天比赛中看到许多队伍将药膳和闽菜文化结合,他相信,有这样优秀的年轻人,药膳能发扬光大,更

好地走进百姓的日常餐桌。

闭幕式上,福州市卫健委党组书记王振松表示,药膳是中医药文化的重要载体,承载着中医药千年的智慧与哲思。本次大赛以“‘膳’养身心,‘药’韵传承”为主题,让一道道凝聚着千年智慧的药膳佳肴从典籍走向现实,成为守护群众健康的“新食



长乐区中医院拔得头筹

尚”。这不仅是贯彻落实“健康福州”战略的重要实践,更是一次将“治未病”理念融入生活的生动诠释。福州市卫健委将以此次大赛为契机,持续开展中医文化惠民活动,让传统文化在“健康福州”实践中焕发新活力。