一线探“新”

全球首款！类脑智算体“智者一号”亮相

超级算力有望走进寻常百姓家

统筹/黎秋玲 宋金峪 文/羊城晚报记者 黎秋玲 图/羊城晚报记者 张瑞柠

谁说“超级算力”只能待在实验室？

10月24日，全球首款类脑算法智算体——“智者一号”亮相，它的个头只比迷你单门冰箱大一点，肚子里却装着实打实的“超级算力”。

因为它的出现，超级算力从“云端”落到“身边”：作为可移动的开发平台，往后千行百业、普通家庭都能用它来定制专属的智能服务。

“智者一号”蕴含哪些“科技玄机”？羊城晚报记者24日前往广东省智能科学与技术研究院（以下简称“广东省智能院”）一探究竟。

体型小，能量大：“把超算装进小冰箱”

“我们终于实现了将超级计算能力‘装进小冰箱’的设想。”广东省智能院智能计算系统联合实验室主任、珠海横琴新近纪智能科技有限公司总经理聂磊这样形容这款产品。

这款“小身材”却蕴藏“大能量”的智算体，出身“硬核”——由广东省智能院的两家孵化企业联合打造，是可轻松搬进办公室或家庭的超小型移动智能超算平台，彻底打破了高端计算的场景局限。

虽体积小巧，配置却拉满。聂磊介绍，“智者一号”在仅为迷你冰箱大小（不到1立方米）的空间里，集成了1152个CPU核心，4.8T内存保障训练模型有效加载，204T存储容量足以支撑一个中大型企业的本地化训练数据。

而让“智者一号”真正“出圈”的，是机身内那颗模拟人脑运作的“智慧核心”——独特的直觉神经网络（INN）类脑算法。

广东省智能院多模态脑机接口系统联合实验室主任、燧人（珠海）医疗科技有限公司董事长蔡江解释道：“传统AI就像个‘黑箱子’，只给答案不说原因。而我们的算法让AI具备了‘说理能力’，它不仅能给出判断，还能解释为什么这样判断。”

这种能力使得“智者一号”在多个方面表现出色：仅需少量数据就能掌握规律，可持续学习新知识而不会忘记旧技能，还能同时处理文字、图像、声音等多种信息。

同等训练量：硬件成本降一半、能耗降九成

依托INN算法的核心支撑，“智者一号”彻底摆脱传统智算平台高耗低效的桎梏，直接迈入“节能又省钱”的全新运行模式。

聂磊介绍，在运算效率上，其表现尤为亮眼：在单节点CPU上，训练百亿token任务，“智者一号”仅需30小时，每秒能处理10万token；进入推理阶段，速度更是飙至每秒50万token，性能媲美需要多张高端CPU的传统算力集群。

成本和能耗的“减负”效果同样显著：上述训练量，硬件成本从传统超算平台的325万元大幅压缩至150万元，降低近一半；能耗从19000瓦锐减至2000瓦，降幅高达九成。

更让人惊喜的是，就算满负荷运转，“智者一号”的设备温度仍能稳定控制在70摄氏度以内。聂磊打了个比方：“这就像把一座大型图书馆的藏书和检索能力，完整地放进了家里的书柜，而且这个书柜还特别省电、安静。”

超级算力：从超级机房走向千行百业

谈及“智者一号”的开发应用前景，蔡江这样描述：不管是个人还是企业，都能根据自身需求，定制专属的智能伙伴。

“类脑算法和硬件设计的‘双突破’，意味着超级算力真的走出了超级机房和大型超算中心，有望逐步走进寻常百姓家。”聂磊进一步补充道。

除了高效处理语言模型这类常规任务，“智者一号”还能轻松拓展至视觉分析、生物医学推理、多模态融合等多元应用场景，为千行百业破解“数据少、算力缺”的难题提供了全新解法。从此，智能应用无需再局限于“千人一面”的通用模板，而是迈向“千人千面”的个性化定制新阶段，真正成为陪伴个人、助力企业的“专属数字伙伴”。

张旭接受羊城晚报采访

10月24日，“智者一号”正式亮相

【“新”对话】

企业版一套约350万元

羊城晚报：市民能怎么使用这一项超级算力服务？一套系统多少钱？

聂磊：在珠海横琴新近纪智能公司的官网上，大家可以下载免费的个人版，试用训练写作、图像生成等功能。我们对企业包括科研单位、学校则推出对应的企业版，一套系统大概350万元。

“智者一号”是革命性产品

羊城晚报：请您谈谈“智者一号”的意义。

广东省智能院院长、中国科学院院士张旭：长期以来的AI计算，包括大模型训练、推理等都依赖于非常大的计算中心、超算中心，投入动辄上亿元，耗能也特别高。

而“智者一号”就像个小冰箱一样，算力非常强大，加载了类脑INN算法与模型，家庭、企业都可以个性化部署，用在电商、个人炒股票等领域，这是一个革命性的产品。

什么是token？

在AI和自然语言处理领域，token（令牌）是文本数据的最小处理单位，可能是一个字、一个词，也可能是一个标点符号。

比如“猫能吃常温鸡肉吗？”这句话，在AI处理时可能会拆成“猫”“能”“吃”“常温”“鸡肉”“吗”“？”这7个token。AI训练或推理时统计“处理token数量”，本质就是在计算它处理的文本片段总数，是衡量AI语言处理效率和能力的核心指标之一。

广州成立全国首个观赏鱼产业学院

“产业需要什么，我们就教什么”

羊城晚报记者 崔文灿

养观赏鱼，不只是闲情逸致，更是一门“游”出百亿元级规模的大生意！10月24日，全国首个“观赏鱼产业学院”在广东科贸职业学院正式揭牌。学校、企业、协会、政府四方围坐一堂，瞄准行业人才紧缺的短板，共话育人之策，共谋产业新路。

记者从现场了解到，广州正将观赏鱼产业作为发力的新赛道，近期还将推出“观赏鱼进万家”“观赏鱼进年宵花市”等系列亲民活动，让更多灵动的小鱼游入市民家中。

其实，观赏鱼产业学院并非凭空出现。早在半个多月前，广东科贸职业学院便率先试水，开设观赏鱼微专业，短时间内吸引了93名学生踊跃报名。

“当前观赏鱼全产业链都面临技能人才短缺，这是行业普遍痛点。”广州润龙现代农业科技有限公司总经理林洁明指出，观赏鱼虽属水产分支，但对从业者要求更高——“不仅要养活，更要养得漂亮”。

尽管市场潜力大，但过去企业多“各自为战”。林洁明在校企合作上“先行一步”——近10年来，他不仅担任校外导师，更把优秀学生吸引到企业，组建科研团队。“尝到甜头”的他也希望更多企业加入，共同破解人才之渴。

微专业的迅速落地与热烈反响，成为产业学院加速筹建的重要契机。在市场与行业推动下，各方迅速“抱团”，实现从课程试点到全链条育人的跨越。

政府的重视与推动，更为产业发展“添了把火”。据悉，广州市农业农村局已专门成立观赏鱼产业发展推进工作专班。专班骨干李志江介绍，2024年广州观赏鱼的一产产值已达8.6亿元，位列全省第二，并连续4年保持两位数增长。据调研分析，在多重动力推动下，预计今年一产产值将突破10亿元，3年后有望带动全产业链200亿元以上产值。

广东科贸职业学院校长王海林表示，学院将整合资源，优化课程，“产业需要什么，我们就教什么”。学校将采用“1+N”模式组织实践教学，与学生共同考核并颁分级证书；还将构建全国首个观赏鱼职业认证体系，让学生及时掌握行业前沿动态。

粤来粤好 百千万 | 大美岭南

总统筹/胡泉 林洁
执行统筹/魏琴

文/羊城晚报记者 陈卓栋 黄铁安
图/开平市委宣传部提供
出品/大美岭南融媒体工作室

江门开平塘口镇：

空村亮灯 老墟回潮

时间曾在这里停滞——旧工场沉寂，粮仓空置，供销社门可罗雀，一切定格在岁月的褶皱中。如今，这些颓败的建筑被注入新的生命：工场化作青年创业的热土，粮仓变身书香弥漫的书店，供销社迎来多元业态的绽放。新旧“乡人”携手，让江门开平塘口旧墟重新苏醒。

塘口镇是闻名遐迩的侨乡。自清光绪年间起，在海外华侨的支持下，旧墟渐成喧闹集镇。当地老人回忆，20世纪80年代，作为镇政府驻地，这里邮局、银行、剧场、粮仓林立，人声鼎沸。大礼堂定期放映电影，村民从四方涌来，热闹非凡。然而，20世纪90年代末，镇政府迁离，旧墟迅速衰落，建筑荒废，人烟稀少，最寂寥时仅剩9户人家。

李继津是旧墟衰败的见证者，也是转机的开启者。2015年，参与仓东村保育项目的他，在一次夜骑中无意闯入这片被遗忘的角落。“我十分震惊，塘口竟藏有如此规模的废弃建筑群，不见人迹，仿佛踏入了时光封存的秘境。”在他眼中，破败的老建筑是珍宝：因华侨与港澳乡亲的参与，承载着与世界相连的记忆。“这里看似远离城市，实则离世界更近。”

在镇政府的支持下，李继津改造两座旧工厂，打造出“塘口空间国际青年旅社”与社区餐厅。简约的工业风设计，为旧墟注入了现代气息。随后，创业青年创办的民宿、咖啡厅、手作店相继涌现；返乡村民也开设便利店、小餐馆。政府同步修缮路面、桥梁，平整粮仓广场。2023年11月，由旧粮仓改造的“先锋天下粮仓书店”开业，成为吸引游客的文化地标。

外貌焕新之余，生活化的社区营造悄然展开。李继津在改造中雇用本地村民，也倾听他们的故事：旧墟周边田园瓜果有“小时候的味道”；村民擅长制作家糍，广受好评；昔日“赶墟日”，人们背着农产品前来交易。这些点滴启发了他：何不重现集市盛景？

2018年，“七夕等墟”活动在粮仓广场举办。新潮咖啡与烘焙，村民的家糍与香蕉，吸引了四方游客。不同年代的生活气息自然交融，集市成为塘口特色。如今，年轻创业者为村民设计商标、漫画，为建筑活化献策；村民送上香蕉、家糍，传授传统手艺。甚至有了腐乳咖啡这类大胆创新，由返乡村民与外来青年共同主理。

这种人与人的“链接”，吸引了2000多名“新乡人”来此创业生活。2024年，“IE公社”揭牌，汇聚传承技艺的“原乡人”、返乡发展的“归乡人”、扎根异乡的“新乡人”与短期驻留的“旅乡人”，构建多元共生的青年聚合体。

如今的塘口旧墟，不仅是建筑的焕新，更是社群的融合。工作与生活于此的人们和谐共处，共同参与乡村建设，形成新型共生关系。一场由表及里的振兴实践，让旧墟真正“活”了起来——它不再是被时光遗忘的角落，而是连缀传统与现代、乡土与世界的活力家园。

扫码了解更多

“先锋天下粮仓书店”为旧粮仓改造而成，成为吸引游客的文化地标

江门终止突发公共卫生事件Ⅲ级响应

羊城晚报讯 记者陈卓栋报道：25日，江门市召开基孔肯雅热疫情防控第4场新闻发布会，宣布终止突发公共卫生事件Ⅲ级响应，将基孔肯雅热疫情防控工作转为常态化。

江门市委常委、组织部部长、市疫情防控指挥部办公室主任肖振宇出席并通报了全市疫情最新进展。

据介绍，10月24日，江门新增报告基孔肯雅热病例17例，每日新增病例连续5天在50例以下，蚊媒密度达标率连续15天在99%以上。10月21日，经国家和广东省驻江门工作组研判，江门已成功实现疫情低水平散发的阶段性目标。根据《广东省突发公共卫生事件应急预案》等相关规定，经综合研判，江门决定终止突发公共卫生事件Ⅲ级响应，将基孔肯雅热疫情防控工作转为常态化。

肖振宇介绍，自本轮疫情发生以来，在国家和省的高度重视与大力支持下，江门持续优化防控策略，根据疫情的不同阶段，结合台风天、中秋国庆“双节”假期等特殊时期，有针对性地出台系列防控攻坚方案和成蚊消杀打法，形成全周期策略闭环。同时，全市上下团结一心，深入开展爱国卫生运动，推动疫情持续向好。

“解除突发公共卫生事件Ⅲ级响应不意味着疫情防控放松，而是对工作提出更高的要求。”肖振宇强调，接下来，江门将继续坚持人民至上、生命至上，保持指挥体系高效运转，决心不变、标准不降、力度不减，更加科学精准开展疫情防控工作。

广交世界 互利天下 聚焦第138届广交会

广交会上的陶瓷创二代詹剑粧：

“我想做成一个百年的中国品牌”

文/羊城晚报记者 沈钊 图/受访者提供

“我知道这道长梯很高，可我还是一直在走，没有停下来。”10月25日，广交会二期继续举办，展馆内人潮涌动，深圳市斯达高瓷艺有限公司的二代掌门人詹剑粧接受羊城晚报记者专访时，用这样一句话概括了她对品牌未来发展的心路历程。

记者了解到，斯达高由詹剑粧的父亲詹培明于1989年创立，斯达高在20多年前便与广交会结缘，从一家不起眼的陶瓷参展商，逐步成长为产品远销全球100多个国家和地区的知名品牌，其“春满园”国宴瓷更是多次亮相重大国事场合。

据詹剑粧回忆，本期广交会开幕当天早上9时，斯达高展位便迎来大批客商。“这已是近年常态。”她笑着解释：“有些客户担心热门花式被同国竞争对手抢先订走，所以一开馆就直奔我们而来。”

在斯达高展位上上演的“老友记”还远不止于此。詹剑粧介绍，在10月25日当天，一个采购团队专程找来——原来他们的CEO发现一只杯底印有“斯达高”标识的杯子，马上让采购经理敲定了一个货柜的订单。谈及此事，詹剑粧语气中难掩骄傲：“客户是冲着‘斯达高’这个名字来的。”

而在斯达高琳琅满目的展品中，记者留意到，其设计并未盲目追随西方审美，反而融入了浓郁的东方韵味。詹剑粧介绍道：“我们将中国传统窗花的意境融入瓷艺，以圆窗造型搭配古典纹样，再结合现代色彩，形成独特的东方美学语言。”另一款热门产品的设计灵感，则来源于中国及东南亚家具中常见的藤编工艺，细腻线条在瓷器上勾勒出自然闲适的质感。

这些植根于东方生活的设计，在国际市场收获了热烈反响。“这其实也是最近几年的潮流，蕴含自然、手工艺感的东南亚风格家居正风靡全球。我们的瓷器融入这些元素再加上绿植花纹的点缀，深受海外客户青睐。”詹剑粧分析道。

强大的原创设计能力是这一切的基石。据悉，斯达高每年推出超百款新花面设计。对许多海外中小客户而言，这意味着他们无需投入高昂的设计成本，即可获得完整而精美的产品解决方案。“客户选定一个核心花面，我们就能为其配套整套餐茶具，提供‘一站式’服务。”詹剑粧说。

站在父辈打下的坚实基础上，詹剑粧比任何人都更清楚，中国陶瓷品牌的全球化之路从不是一条平坦大道，而是一道需要持续攀登的长梯。詹剑粧表示，她想要把斯达高做成一家50年、100年的企业，“希望以后不论去哪个国家，或去谁的家里，都能见到印着斯达高标识的杯子。”

斯达高展位吸引了大批客商