

施连志笑言:机器人没有最佳状态

希望机器人足球赛带动更多孩子喜欢足球

作为2026世界智能产业博览会的核心赛项之一,5月30日上午,2026亚太机器人世界杯天津国际邀请赛在国家会展中心(天津)举行。天津足球名宿施连志来到现场,为机器人足球赛开球。对于机器人赛前是否需要调整状态,施连志笑着说:“机器人没有最佳状态。”



2026亚太机器人世界杯天津国际邀请赛在国家会展中心(天津)举行,施连志在场边观赛。

在接受记者采访时,施连志说:“机器人足球赛已经举办好多届了,我是第一次参加这个比赛,今年这届比赛,机器人的水平是最高的,跟真人的足球赛相比,机器人的趣味性会更高一些,但是竞技方面还是有一定距离的。当我走进展会现场时,给我的第一感受是,这是孩子们应该多来的地方,因为展示的都是高科技的东西,机器人足球如果能吸引更多的孩子参与到足球

运动中,对孩子们今后的发展会有很大帮助。”
在比赛现场,施连志与机器人的技术人员展开了交流。“机器人看见球后会执行相关指令,比如带球或是射门。”在听到技术人员这样的介绍后,施连志又询问起了机器人是否会盘带、铲球等足球专业技能。“机器人还需要学习,以后就可能这些了。”技术人员解释。这时机器人的抬脚射门引起了施连志的赞叹:“嘿,

这射门够有劲儿的。”
在首场比赛开赛前,施连志拿出一个挤压口哨,这是为机器人球赛开球特别准备的。随后比赛正式开始,赛场上,“球员们”自主完成找球、带球、射门、拼抢等动作,虽然少了真人赛事的热血氛围,但也带来许多“名场面”,场边观众的掌声和笑声不断。
开赛以后,施连志多次哈哈大笑,有几次,球到他的脚下,他下意识地抬腿欲踢,但最终收

住了脚。他和身边工作人员低语,仿佛在表示:“急人,要不我来试试?”
看完整场比赛,施连志笑着点评道:“总归是一个新兴产业,我也是第一次接触。看着机器人踢球,我是有点着急。反过来讲,确实给大家带来了许多乐趣,挺好!”
文/摄 记者 单炜炜
见习记者 李文博
部分图片由组委会提供

新闻回顾

施连志30年前采访突然爆火“本尊”回应“老皇历” 发挥余热 将经验和技能传授给新一代球员

“这一段时间主要是训练,把我的身体恢复到最佳状态。我想证实一下等我6轮出来以后,我是中国最好的守门员。”谁也没有想到,施连志30年前的这一段采访突然火了,那句“把我的身体恢复到最佳状态”,成了短视频平台的流行语和热门文案,对于自己的突然“出圈”,当事人又是如何评价的呢?
其实,关于甲A时代施连志与高峰的那次“风波”,年龄稍大一些的球迷都应有所了解,施连志遭遇禁赛后接受采访的这段视频也属于“老皇历”,之前就被不少球迷奉为经典,但不知为何,从今年3月底开始,这段视频再一次在短视频平台上广泛传播,模仿施连志的各路博主和作品层出不穷,而随着向金、高天意等后辈的加入,这个“梗”又从圈外火回了圈内。对于自己引发的这波“风潮”,施连志本人却显得很平静。他在接受记者专访时说:“其实,每次京津比赛时,总有人给我发这段采访视频。只不过,今年有些早。最近天津元老队的很多队友都在给我发,我才意识到突然‘火’了。有意思的是,我本人刷视频的时候,几乎没有碰到过,不知道什么原因。”
尽管已经退休,但施连志并没有离开中国足球,除了镇守天津元老队的球门之外,他还希望将自己的经验和技能传授给新一代的球员:“对于我来说,现在就是希望可以继续发挥余热,让青少年球员尽快成长起来,为津门虎队贡献后备人才。我每周都会去恒骏足球俱乐部看看,我和杨君创办了一个国门训练营,目前项目还处在起步阶段。另外,我也会去大吉利青训梯队看看,现在各个年龄段的球员都非常有潜力,我会重点指导球员在对抗中的守门站位技巧,为他们提供帮助。”
记者 申炜



扫码观看施连志聊AI足球

如果要选一种天津美食,煎饼果子占C位,恐怕没人反对。近日在天津发生的大事——2026世界智能产业博览会和煎饼果子“同框”,发生了什么好玩的事?

机器人摊煎饼、3D打印拉花咖啡“混搭”亮相

300万枚鸡蛋“交学费”换来煎饼“零差评”



扫码观看
来一套
AI煎饼果子

机器人出摊儿 “煎饼果子配咖啡”整出“活人感”

“哇!机器人会做煎饼果子,它居然还现场磕鸡蛋!”
在2026世界智能产业博览会(以下简称智博会)的一众黑科技机器人中,数台烟火气十足的煎饼果子机器人前围拢起人群——单鸡蛋还是双鸡蛋?撒不撒葱花?定制的口感+楼下早点部的手艺,让“AI煎饼果子摊”火了。
智博会现场,来自和平区的孙姐正在扫码付费,“我都闻见香味儿了!想尝尝机器人做的煎饼果子到底怎么样。”“单鸡蛋、加葱花、要辣子……”孙姐选择了口味后付款,机器人开始了准备工作——干粉状态的纯绿豆面倒进容器,加入纯净水开始搅打。
“是的,它正在和面”,现场的工作人员介绍,设备中备好了绿豆干面和鲜鸡蛋,“现和面、现磕鸡蛋、现摊、现加料——就和人工摊出来的一样。”
随着和好的面糊倒在鏊子上,智能机械臂滑旋摊,推出圆形的饼皮;另一个容器则神奇地磕开鸡蛋,稍稍注入压力,蛋液便喷在饼皮上,机器人潇洒地撒上芝麻、葱花。“仿佛看到楼下大姨麻利又自信的



样子。”孙姐看得津津有味。
随后,两只机械臂完美配合为煎饼皮翻面,涂刷酱料、放入果算、装兜打包……整套动作一气呵成,短短3分钟,一份锅气十足、香气四溢的煎饼果子新鲜出炉。
观众纷纷举起手机拍照、录视频,定格这场科技名场面,现场赞叹声一片。
“地道!和我们家楼下的煎饼果子一个味儿。”孙姐拿起煎饼果子尝了一口,由衷点赞。
据介绍,这款机器人解决了预制的痛点和瓶颈,最大限度还原手工现做的新鲜口感。机器人有了“活人感”,煎饼果子也因此有了烟火气。工作人员表示,展会现场,其中一台机器人当天制作了100多套煎饼果子。
距离煎饼果子机器人不远处,还有一款智能咖啡机器人,“咖啡爱好者”孙姐突发奇想:“煎饼果子配咖啡,可以有啊!”
指令发出后,银灰色的单臂机

械手开始熟练地萃取咖啡液、注入奶沫,在最受关注的拉花环节,机器人居然来了一次“3D打印拉花”的好戏,小小的杯面上,“天津欢迎您”和天塔图案的繁复拉花清晰可见!
煎饼果子好吃,咖啡香浓,一套独具创意的混搭套餐大功告成。
**300万枚鸡蛋
试出“有灵魂”的煎饼果子**
一台煎饼果子机器人,3分钟每套的制作时间,升级到6.0版本的研发过程,超过300万枚鸡蛋的试错成本……非遗煎饼果子“津老味”复刻传统老味儿的历程,成为以科技赋能非遗,让津味美食和津派文化走向世界的生动缩影。
“津老味”煎饼果子第五代代表性传承人刘宇顺在接受记者采访时表示:“提到煎饼果子就必须提到天津,作为天津非遗与老字号品牌,能够借助智博会这一国际平台亮相,向全国乃至世界展

示天津的美食文化,既是荣誉更是责任。”
机器人做出的煎饼果子,能不能和天津人家门口的一样好吃?
刘宇顺告诉记者,此前也有煎饼果子机器人问世,但背负着食材预制、制作过程无法复刻传统、口味不佳等难点。“津老味”与科技公司合作,历经六代设备研发,逐步解决了这些问题,让机器人做出的煎饼果子有了“灵魂”。
除了使用干面现做,延长原料的可食用期、保证口味之外,鲜鸡蛋现磕,复刻传统煎饼的制作步骤,都有满满的技术含量。
刘宇顺说:“我们的机器人制作煎饼果子的步骤和人工的步骤是一样的——摊饼、翻面、撒葱、抹酱到叠饼、装袋,全程严格遵循天津煎饼果子传统制作技艺,不删减、合并任何一道工序,酱料配比全部沿用非遗老字号传承配方,用现代科技工具代替老行业的操作人员,让老手艺实现创新发展。”

刘宇顺说:“这款机器人已经是第六代了。研发团队历经无数次打磨,光是突破机器人磕鸡蛋保证没有碎蛋壳进入饼皮这项难关,就先后用掉了300万枚鸡蛋!”其实人工磕鸡蛋也不能保证完全没有碎蛋壳,但我们的机器人做到了。研发过程确实很艰辛,我们想真正做出传统美食中的烟火气,解决人工问题,让非遗换个方式更好地发展。”
**买早点送“包袱”
津派文化先出圈再出海**
科技拓展着传统美食的边界和舞台。用科技赋能非遗,在这一过程中,更需要以传统匠心去“调教”科技的能力。刘宇顺坦言,解决了制作过程中大大小小的问题后,AI机器人不仅能保证食品品质、提升制作效率,还能以更好的方式传承非遗美食,改变行业认知,让老字号的传承后继有人。

天津人在街边买套煎饼果子,除了品尝美食,其实还有一个愉悦的交流互动过程。幽默的天津人在互动中,必须抖俩包袱才算聊完。刘宇顺表示将继续升级智能机器人的功能,“比如把定制化需求穿插在煎饼果子制作过程中,就像摊位上的大姨一样问‘要不要面酱’‘辣子多点还是少点儿’,这样可以提升机器人的‘活人感’。”
如今“津老味”煎饼果子机器人已在国内布局50余台,而在新加坡市场,已经有40余台机器人出海安家,备受海外消费者好评。
一套非遗煎饼果子正逐渐成为连接天津与世界的美食文化的桥梁。
刘宇顺说:“一套煎饼果子,出了天津就代表天津,出了中国就代表中国。”作为非遗传承人,他将继续尝试用AI智能加非遗技艺的全新形式,向世界展现天津传统美食文化的魅力。
文/摄 记者 王轶斐