

尼雅 NIYA 产地生态葡萄酒
品味自然真本色
源自新疆天山北麓原生态产区

时间能够带来收获，也能带走浮华。
时光流转，我还是原来的自己。
就像尼雅，即使历经
年均2,800小时日照，万年冰川融水灌溉。
20℃以上的昼夜温差，8.0的碱性土壤土壤……
自然的味道依然不会改变。
时间去了哪里，总有一天，你自然会看到。
尼雅，品味自然真本色。

尼雅官方微博服务号：
第一时间「掌」握真味特惠资讯。
尽享优惠好礼！
更有机会赢取“小度”随时相伴。
动手手指即刻品鉴尼雅佳酿！

尼雅官方微信订阅号：
关注“尼雅红酒生活”。
体验您身边的专业葡萄酒顾问。
免费“掌”握最全面的葡萄酒资讯。
扫一扫即刻变身红酒达人！

网址：www.guoanwine.com 咨询热线：400-065-3919
中信国安 荣誉出品 股票代码：600084 尼雅

中科大「神童」班 36年走出202位教授

就在上個月，中國科學技術大學少年班畢業生、哈佛大學博士、波士頓大學數學系李思舉家回國，出任了清華大學數學系教授。日前，由中科大新創校友基金會與少年班校友會共同完成的《中國科學技術大學少年班校友教授調查》發布，調查顯示，36年來，中科大少年班已經培養了超過202位教授，與九年前相比，更多的「少年班教授」選擇了「海歸」。

調查報告的作者之一、中科大新創校友基金會相關人員介紹說，本次「少年班校友教授」調查中，就職「境外大學的教授」指的是擔任終身教職序列或終身教職助理教授以上的學者；而「境內大學的教授」即在大學擔任助理教授、講師或以上者。

106位教授在美國

目前，「少年班教授」在美國人數最多，有106人。18位少年班校友在母校任教。

在不同年齡的少年班校友中，1996級校友留在學術界人數最多，達到19人；1994-1997級少年班校友中，有62人投身學術界，佔總人數的近三分之一。而1982級和1986級校友中，在學術界各自只有1個人。

目前，「少年班教授」們執教的學科涵蓋物理與力學、計算機軟件與信息技術、生物醫藥、電氣與自動化、化學、地球與環境、機械工程等諸多領域。

31人在國內任教

郁培文是復旦大學管理學院助理教授，他是中科大少年班走出的第202位教授，2005年入學的他，也是目前少年班「最青春」的教授。目前，「少年班教授」中有31人在中科大、北京大學、清華大學、復旦大學、中國科學院等一流名校或國立研究所擔任教授、研究員。

比如，1978級第二期少年班學生翁征宇，是教育部「長江學者」特聘教授、清華大學首位「楊振寧講座教授」；1988級的倪四道，是國家傑出青年基金獲得者、教育部長江學者特聘教授，他的海嘯早期預警算法曾在學術界引起轟動；1995級的劉磊曾是清華大學化學系最年輕的教授、首批青年拔尖人才計劃入選者，他的同學張福新是中國科學院計算技術研究所研究員，為中國第一塊芯片——龍芯CPU的研製作出重要貢獻。

在國外高校中，全球最著名的理工大學——麻省理工學院目前有6位中科大校友教授任教，其中3人是少年班畢業生。

如今，已有31位少年班畢業生在國外一流大學任正教授，包括1981級的駱利群、現為史丹福大學教授；1987級的莊小威，現為哈佛大學教授；他們都當選



1978年3月8日，中科大為21名智力超常的少年舉行了第一期開學典禮，開始了中國教育史上前所未有的「神童教育」實踐。

了美國科學院院士。還有張亞勤、姚新、謝旻、高立新、范汕洄等5人當選電氣與電子工程師協會(IEEE)會士。

海歸「少年班教授」增多

統計數據顯示，「少年班教授」在境內外的比例，已從9年前的「對比懸殊」，到如今的「極為接近」，2014年在中國擔任教授的人數達到2005年時的4.81倍。調查還預測，在未來5年內，少年班校友中外教授比例可望出現「黃金交叉」，在國內的「少年班教授」人數幾乎確定反超海外。

(安徽商報)

「神童」們入學時正處在生理、心理上都充滿矛盾的青春期。少年班的特殊性激發了他們學習的熱情，也促生了一些非理智的言行，容易因為一時學習落伍而產生沮喪、嫉妒的情緒，也容易因為不善交往而產生對他人和集體排斥心理。圖為11歲的謝彥波（右一）和同學們一起鑽研微積分習題。



中國大媽又立功！防曬「臉基尼」殺入時尚界



▲時尚雜誌CRFashion Book的大片



▲青島海灘，中國大媽的臉基尼

【大公報訊】2012年夏天頗受關注的青島大媽防曬神頭套，今夏不僅再度走紅，還殺入了時尚界。據《外灘畫報》等媒體報道，在前法國版Vogue主編卡琳·洛菲德離職後自辦的時尚雜誌CR Fashion Book最新一輯中，夏日主題時尚寫真以青島大媽防曬頭套為靈感，拍攝了一組泳池時尚大片。

事實上，青島大媽設計的尼龍材質、只露眼睛鼻子和嘴的「防曬神器」，2012年即走紅網絡，不僅入選了《時代》當年「防曬神器」，還在英文世界獲得了一個專有名號——最令人吃驚照片，還在英文世界獲得了一個專有名號——Facekini，翻譯就是「臉基尼」。

幾乎在登上國際時尚雜誌的同時，有人拍到了「臉基尼」大媽重出江湖的照片，8月8日在青島第一海水浴場的「全民大媽」主題健身日主題活動啓動儀式現場。不過，據說奇葩的造型當場就嚇哭了小孩。

看到法國時尚雜誌中身材超讚的美女模特在泳池前拍的照片，有網友點讚，「終於可以名正言順地在海邊把自己全身裹起來了！我愛時尚界！」國內一家電視台則作結：這是中國大媽繼炒底黃金、廣場舞後對世界做的第三大貢獻。

媽基尼（Facekini）最早出現於2005年左右，但是「臉基尼」一詞（及其英文原詞）出現於2012年。

（南方都市報）

南翔小籠製作入選非遺



【大公報訊】13日從上海古猗園傳來消息，南翔小籠製作技藝正式入選文化部第四批國家級非物質文化遺產代表性項目。據悉，古猗園南翔小籠饅頭的製作技藝從1871年誕生至今已有143年歷史，其餡料配製秘方和製作技藝由師徒六代人傳承至今。

南翔小籠以「皮薄、餡大、汁多、形美」著稱，也是上海市首批非物質文化遺產之一。據專家考證，南翔小籠的製作技藝源自清代同治十年（公元1871年），南翔鎮日華軒點心店主黃明賢對大肉饅頭採取「重餡薄皮，以大改小」的方法。他用不發酵的精麵粉為皮，每兩麵粉製作10隻饅頭，每隻加餡3錢，摺疊14個以上，做工的講究使小籠形成自我特色。在上籠蒸時，必須嚴格控溫、壓力和火候，根據溫度調整3至10層的籠屜高度，旺火沸水蒸5分鐘，出籠時小籠呈半透明狀，形如荸薺，小巧玲瓏。

143年歷史 六代相傳

南翔小籠製作技藝講究薪火相傳。140多年來，總共傳了六代，其中上海古猗園小籠餐廳李建鋼在1997年成為該技藝的第六代傳人。李建鋼介紹說，南翔小籠美味的關鍵是秘製的餡料。它的餡料以豬腿肉為主，手工剁成，不用味精，用雞湯煮肉皮取凍拌入。同時，灑入少量碾碎的芝麻，以取其香。如果挑開小籠包的麵皮，可以清楚地看到美味誘人的肉餡。所以吃的時候也有個名堂，叫「一口開天窗，二口喝湯，三口吃光」。

南翔小籠製作技藝入選國家非遺，這一技術的後續人才也更有動力。據了解，李建鋼在2000年制定了南翔小籠的製作標準和規範，並在2012年成立李建鋼工作室、在2013年於上海大眾工業學校開設學習班，為南翔小籠饅頭製作技藝儲備人才。眼下，近20名年輕人已嫋熟掌握南翔小籠饅頭的製作技藝，成為下一代傳承人的中堅力量。

（中新網）

浙招引9成「神鳥」上島繁殖



▲蹣跚學步的燕鷗雛鳥
大公報記者韓墨林攝

【大公報記者韓墨林寧波十四日電】爲了保育有「神話之鳥」之稱的中華鳳頭燕鷗，香港觀鳥會聯同國際鳥盟及香港海洋公園保育基金連續第二年在浙江的象山開展燕鷗招引工作。14日，記者連線香港觀鳥會，得悉恢復中華鳳頭燕鷗種群的計劃已獲空前成功，項目成功招引到佔全球數量9成的中華鳳頭燕鷗到島上繁殖，並最少有13隻幼鳥於8月初成功出巢。這批剛出世的幼鳥加上在島上逗留的成鳥，已刷新單次錄得最多中華鳳頭燕鷗的紀錄。

來自香港的國際鳥盟亞洲部主任研究員陳承彥在鐵嶼島上與酷暑與蚊蟲相伴，遇到兩次颱風仍堅持留守，為燕鷗保育留下了極其珍貴的記錄。他高興地說：「隨着我們逐漸了解更多有關中國東部的鳳頭燕鷗的生物學及遷徙習性，加上設計周詳的外展計劃及教育項目，相信有助恢復鳳頭燕鷗以及其他海鳥種群，並推動亞洲區內燕鷗和其他海鳥的保育工作。」

對兩位來自香港大學的學生意願者來說，在荒島進行18天實地保育工作，絕對是畢生難忘的寶貴經歷。李德倫說：「我們在兩個多星期裡陪着燕鷗們從孵蛋一直到小鳥出殼，看到不少鳥蛋無辜破碎，又或是配偶一去不返，或與鄰居爭地盤打得頭破血流，也有同心合力的兩夫婦輪流換班孵蛋，不時還從外捉魚回來慰勞辛苦的配偶，我們都把這些當做大自然裡的一幕幕小故事來欣賞。」