



# “景润学子”奖学金首次在福州颁发

陈景润科学基金会为今年考上“985”“211”的5名仓山区胪雷学子颁奖杯发奖金

N海都记者 林涓/文 毛朝青/图

8月13日下午,在福州仓山区胪雷村胪峰陈氏祠堂,陈景润科学基金会首次颁发“景润学子”奖学金,陈景润之子、陈景润科学基金会理事长陈由伟等为今年考上“985”“211”的5名胪雷学子颁发荣誉奖杯及各1万元奖学金,弘扬景润精神,传承家族薪火。

陈景润是福州走出的杰出科学家代表之一,一生专注于数学研究,他的故事激励了无数青少年奋发向上,“陈景润科学基金会”应运而生。



五位获奖奖学金学子合影

## “景润学子”选择了数学专业

从孝门走进祠堂,通过龙门,祭拜祖先,接受长辈们的绶带,击鼓明志表达奋斗的决心……颁奖仪式现场极有传统特色。接过奖金和奖杯的5名胪雷学子的脸上都洋溢着自豪和喜悦。

“景润学子”代表陈屹睿在仪式上发表感言表示,作

为陈景润的校友和学弟,他继承和发扬陈景润的精神,他报考了北京航空航天大学并选择了数学专业,而这又是陈景润的老师曾经工作的地方,“这种仿若量子纠缠般的奇妙联系,仿佛冥冥之中有一种力量,将我与这些伟大的前辈紧紧相连”。

“胪雷陈氏祖先留给我们,的不仅是一脉相承的血缘,更是一份沉甸甸的祖训。”陈氏宗亲陈建林说,他期待胪雷学子们继续发扬家族的优良传统,以陈景润为榜样,怀揣着对科学的执着与热爱,不断攀登学术高峰,为国家的强大与振兴贡献自己的力量。

## 基金会将致力培养数学创新拔尖人才

如今,陈氏祠堂的上方仍然高悬着陈景润亲笔题写的“景润不忘家乡情”的牌匾。看着满堂的优秀学子正站在父亲亲手书写的牌匾下,陈由伟的内心久久无法平复。

“父亲生于乱世,历经战争、家庭流离失所,三次失学,但他从未放弃过学习,特别是对数学的热爱。”陈由伟说,当年他的父亲陈景润同时被厦门大学和私立福建学院录取。可家里为了节省经济开支,建议他选在福州上学,但热爱数学的陈景润认为在福州没办法读数学,而厦门大学有数学专业。于是他下决心说服了家里人,选择了厦门大学。为了减少开支,陈景润走走停

停,用了一周的时间从福州来到了厦门,开启了他的逐梦之路。自那之后,陈景润就将自己扎根于数学事业中,凭借天赋和努力,成为新中国成立后成长起来的杰出科学家代表之一。

1985年,陈景润在挤公交车时被人群推倒,昏迷在地。从此,他的最后十年几乎只能在医院中度过。即使在病榻上,他仍完成了5本学术与科普著作,培养了3位博士生,发表了20余篇论文。“父亲最常说过的一句话就是‘再给我一点时间,我的工作不能停’。”陈由伟回忆道。

陈由伟坦言,设立“景润未来之星奖学金”,是自己对家乡的一

份深情,也是对父亲精神的一种传承。“我希望通过这份奖学金,能够鼓励更多的年轻学子,勇敢追梦,不畏艰难,向着知识的高峰不断攀登。”基金会还将以福建为根基,辐射全国,致力于培养数学创新拔尖人才,向重点高校和科研机构输送新生力量,计划在寒暑假期间开设综合能力拓展营,助力更多的年轻学子成长。

记者了解到,8月12日基金会还曾启动了“景润创新课堂——领航计划”和2024年“景润同心1+2”爱数学尤溪暑期教师研修班,在福建岁昌教育基地为120多位中小学校长和老师开展教师素养培训。

# 夏季冷饮“顶流” 夜色经济“添火”

这个暑假,长乐冰饭受追捧,很多人搭地铁来品那口记忆里的味道;夜市客流量增加近四成

N海都记者  
江方方/文  
林歆瑞/图

这个8月,长乐冰饭入选第五批长乐区非遗传统技艺项目已满一周年,福州市长乐区商务局正紧锣密鼓地谋划着成立冰饭协会。而这个月也是福州地铁6号线开通两年之际,地铁6号线被长乐当地称为“冰饭直通车”,搭上这条地铁来长乐夜市的,多半是为了那一口长乐味道。

## 郑和改良冰饭配方 传统技艺流传至今

冰饭传统技艺的产生可以追溯到600多年前的明朝前期。郑和下西洋的船队于长乐太平港伺风开洋,在长乐采买补给、招募水手、修造船舶与祭祀海神。从长乐招募的水手大多是渔民,他们带着家人做好的冰镇饭食上船食用,这吸引了郑和的兴趣:由于海上风大浪高,船上无法升起炊烟煮饭,他们就会在出海前煮好糯米饭,并加入各种煮熟的食材,然后将其放入窖冰中浸泡防止发馊变质,这样可以方便携带出海应对

几天的饥饿。郑和受此启发,考虑到食物的营养和口感,对渔民饭食的配方进行了调整,添加了糖水并改用精致的冰沙进行冰镇防馊,以确保食物具有营养、美味、不易变质的特点,这就是早期的冰饭。他将配方和做法与当地民众分享,经过改良后,这种冰饭的传统技艺得以流传开来,而郑和与冰饭的美好故事也因此广为人知。

过去的渔民生活简朴,通常不会花太多钱购买价格相对较高的食材,

与郑和的船队及其他官家无法相比。虽然他们使用的方法相同,但由于配料的不同,做出来的口味也各有不同。长乐人经过几百年的不断探索和调整,针对不同人群对口味的要求,开发出了多种口味的冰饭。这种小吃不仅美味可口,还能提神润喉,备受当地居民和游客的喜爱,逐渐成为长乐地区最具代表性的特色小吃之一。

福州市长乐区位于闽江口南岸,此地出产优质糯米、花生、槟榔芋等食材,因此长乐冰饭成为当

地居民和游客所钟爱的高品质小吃。作为一道历史悠久的美食,长乐冰饭也已成为当地的文化符号和代表,代表着长乐区的传统文化和民俗习惯,对当地的文化遗产和推广起到了积极的作用。

目前,长乐全区共有27家经营冰饭类为主的餐饮企业,其中奎桥美食街区主营“长乐冰饭”的就有7家。冰冰喵、口水熊、瓜狗、糯米兔……长乐冰饭卡通系列形象也随之应运而生,助力推动长乐冰饭品牌,传播长乐美食文化。



冰饭美食夜市吸引众多食客

## 长乐人的童年记忆 从地摊到连锁经营

不吃鱼丸和锅边糊,在长乐本地“90后”小陈的记忆里,自己从小最爱的小吃是长乐冰饭,而最初的冰饭都是在手推车式的地摊上吃:老板左手端着一碗预备好的糯米,右手戴着手套抓上冰沙、红豆、绿豆、花生和芋圆;最后,清凉的冰沙滑过,带上一丝丝糯米的嚼劲和花生的酥脆,酷夏的浮躁一扫而空。

饭冰冰连锁店老板林银辉就是从小摊贩做起的,将连锁店开到了仓山区、台江区。林银辉决定店名时也简单干脆:“冰饭冰饭,反过来就叫饭冰冰吧。”

8月5日这一天是一周

工作日的第一天,天还没黑,长乐区奎桥美食街的饭冰冰店门口已经开始排队等位。

林银辉认为自己冰饭生意经营好的制作关键在于糯米和糖水的质量。糯米饭的口感是灵魂,蒸煮糯米的火候和时间都十分讲究,这样冰饭里的糯米才能既有嚼劲又黏糯弹牙,让人停不下嘴。而糖水就更要注意卫生。“糖水坚持自己熬制、冰镇,绝不购买不明渠道的冰块冰沙。”林银辉还对冰饭品种不断创新和改良,加入各种新鲜水果、果酱、坚果等,衍生出奶茶、水果、包心芋圆等多种口味和形式。

“地铁开通后,缓解了交通堵塞和停车难,能感受到夜市的人气比以前更旺了。特别是暑假期间,我们的生意自然就好了,不少商家心底里都很开心。”林银辉表示。

在长乐,不乏以长乐冰饭为代表的特色美食夜市。特别是十洋国际—奎桥美食街商圈,日均客流

超过2万人次,日均销售额超过8万元,成为长乐夜色经济的重要支撑点。

走出地铁6号线十洋站就是长乐奎桥美食街,以洋锦社区为主,还有吴航街道十洋村、胜德社区部分组成的美食街区。地铁正在成为串联长乐夜色经济的“黄金纽带”,为城市运行源源不断输送着所需“能量”,持续提升消费

热度。

这两年,长乐区从街区规模、氛围营造、创新消费、业态升级、服务拓展、强化管理等6个方面制定了街区(商圈)提升标准,着力培育夜间经济圈,为市民提供高品质夜间消费场所,让这座城“越夜越美丽”。

据长乐区商务局介绍,今年1—6月,长乐区各

街区(商圈)共开展868场次各具特色的主题促销活动,吸引客流量超100万人次,累计拉动销售额超4576万元。夜色经济正在成为长乐城市发展的重要动力,它不仅丰富了人们的生活,也为城市进步带来了新的机遇。长乐区将打造更多夜市街区,进一步提升夜经济品质,为城市生活带来更多精彩。

## 冰饭美食夜市“吸睛” 这座城“越夜越美丽”