

同济大学开设夜排档PK黑暗料理 沪部分高校有意跟进 部分热门摊位要排上近一小时

小龙虾、螺蛳、烧烤、卤味、麻辣烫、泡椒鸡爪、芥末木耳……夜排档里的“经典菜”已正大光明入驻大学食堂，惹得别人家的高校学子直言嘴馋。从上周五开始，沪上高校首家夜排档在同济大学开业。每晚运营4小时期间，接待学生逾千人次，小龙虾等热门菜品几乎天天卖断货。值得注意的是，虽然不少校外人士慕名而来，但夜排档现在仅能刷同济校园卡消费。

青年报记者 刘昕璐

■年轻态

“带着爸妈变装” 朋友圈悄然走红

本报讯 记者 范彦萍 你有没有发现，你的手机相册里有自拍、有和另一半的甜蜜照，有自己家宝宝的萌照，但唯独缺少自己爸爸妈妈的照片？近日，一项“带着爸妈变装啦”征拍活动发起后迅速在沪上的朋友圈里悄然走红。记者了解到，这是今年由杨浦区民政局主办、杨浦区婚登中心承办的首届“家庭开放日”的活动之一。5月20日家庭日当天，杨浦婚登中心还将邀请爸妈和新人一起现身秀恩爱。

小两口带上爸妈去拍照

与一般的拍摄不同，此次“变装”的对象是小两口的爸妈，尤其是妈妈，而报名者是小两口，报名时需提交爸妈照片、为爸妈变装的理由。据主办方介绍，此次拍摄将在全市招募5组有趣、有爱的家庭，由专业服装造型搭配师为妈妈整体造型后，单独拍摄一组变装后的照片，同时也会根据家庭的故事，拍摄一组特别的主题性全家福照片。

所有拍摄由沪上高人气摄影师周润，微博名为“皮蛋的润爸”掌镜，希望为拍摄家庭拍出“能挂在墙上几十年而不觉得过时的照片”，报名者需要邀请好友支持投票，票数前八位家庭入围，主办方会根据为爸妈的变装理由等综合条件筛选出最终的五组拍摄家庭。

满怀感恩之心为父母圆梦

据主办方透露，在报名信息“为爸妈变装的理由”中，报名者提交的理由五花八门，比如有一位报名者说“妈妈年轻的时候很漂亮，她总是说如果活在现在，她就是明星，这次就想为她‘圆梦’”；也有人说“爸妈为自己带孩子特别辛苦，想通过这组拍摄，感恩纪念一下”；还有即将准备结婚的新人报名活动，希望“送给爸妈一个最好的新婚礼物”……

虽然理由不尽相同，但报名者都是满满的感恩之心，还有报名者给报名后台留言，说“以前总是爸爸妈妈们满足我们的愿望，这是第一次有机会为爸妈圆梦”。不少网友称这个活动是2016年“最暖心”的活动，愿意支持自己的朋友参加。

记者在活动报名投票平台微信公众号“上海结婚”上看到，目前已经有超过万次人投票支持自己的朋友参加。报名和投票将截止到4月23日中午12点。

此外，5月20日当天，杨浦婚登中心将举办“家庭开放日”活动，邀请所有5月20日当天在杨浦领证的新婚夫妻和爸妈们参加。届时，现场将有充满惊喜的全家互动合影区域、神秘礼品以及各种有意思的互动环节。

此外，当天还将招募“公益伴侣”，邀请新婚夫妻一起做公益。杨浦区婚登中心相关负责人表示，我们希望走入婚姻的家庭，小两口能够带着爸妈潮起来，一起感受美、一起看世界，婚姻家庭不应该只有婆媳矛盾、代际矛盾，也可以有更多的家庭欢聚、天伦之乐。



同济大学成为沪上首个开设夜排档的高校。



本版摄影 青年报记者 张瑞麒

学生亲测 即使排队等位也心甘情愿

同济夜排档位于同济大学四平路校区西苑食堂地下一层的下沉式广场，每晚7点至11点运营4小时。夜排档提供的菜品有近百种，包括泡脚鸡爪等冷菜类，卤鸭全翅等四川卤水系列，还有烤鱼、排条等炒菜类，各式烧烤，炒饭等主食和汤类。

自从上周五开业以来，每晚排档都大排长龙，有时甚至队伍要排到食

堂外面。从连日来的运营情况来看，小龙虾、螺蛳、卤味、烧烤是学生们的最爱。其中烧烤、小龙虾尤其紧俏，要排上近一小时。烧烤摊位从6点半就开始排队，一直到11点夜排档关门，排队人流一直不断。小龙虾、卤味等几乎天天卖断货。

“小龙虾个头大还干净，肉很鲜嫩”、“卤鸭全翅皮酥肉嫩，味道棒棒哒”、“学校里也能吃夜排档，味道好，

还干净，大厨们真是‘多才多艺’啊”、“过去大家想聊聊也苦于没有地方去，外出又不安全，现在学校里就能边吃边聊，真不错”……学生们纷纷在网上晒出大排档亲测。

口感得到尝鲜学生们的认可，价格上也自有优势：外面15元的羊肉串，学校卖8元，3.5元的肉串学校卖1.5或者2元，烤鱼在外面卖75元，而同等分量的同济烤鱼只要48元。

高校说法 卖点是价格、卫生和环境安全

高校食堂办起夜排档，对抗学校周围饱受诟病的黑暗料理是一个重要原因。高校周边黑暗料理卫生环境差、扰民等问题，也是所在区县和相关部门的管理难点。如今学校食堂里尝试开办夜排档，既能满足了师生饮食多样化需求，也更加健康和安全了。

据了解，不少学校的食堂晚餐供应时间普遍在7点左右结束。不少学生在晚自习结束后，肚子饿了就会出去吃夜宵，所以，包括复旦、华师大、同济等校外周边都开出了上百家

“黑暗料理”。“通过提供价格优惠、干净卫生的特色大排档美食，把学生都吸引回学校就餐，不去吃黑料”是同济开出夜排档的主因。

同济大学饮食管理中心负责人介绍，大排档的原料和食堂提供给学生的三餐一样，为饮食中心统一采购，油和食品用料均经过严格挑选，而且口味多样，酸甜、麻辣、重口味或者清淡都有，能迎合来自全国各地的同学。大排档的大厨也是从全校各食堂共100多位大厨中选拔而来，共有十二三位，另

外还有10位服务人员为学生提供服务。

运营至今，每天大排档的人数都超过1000人。根据计划，目前同济大排档除寒暑假和国庆等假期，周末也照常开放，并可能将根据不同季节推出不同菜品。而为了保证秩序和校园环境，夜排档对慕名而来的校外人士说“不”，因为，夜排档仅能刷同济校园卡消费。而为了保证大排档食品的安全性、营业现场秩序控制及后续服务保障问题，饮食中心还制定了《应急预案》。

模式推广 华理工、华师大等高校有意跟进

华东理工大学饮食中心主任胡宝林透露，学校也有意率先在奉贤校区开出“夜排档”计划。胡宝林说，华东理工大学奉贤校区地理位置比较偏远，晚上如果学生外出吃夜宵，除了食品安全方面不能完全保证外，人身安全同样令人担忧。此前，也有学生因为吃了“黑暗料理”而出现急性肠胃炎、食物中毒的事故。

另外，这些年，外卖网站的异军

突起，越来越多学生开始选择不在校内就餐。学校方面曾做过一个统计，近年来在校就餐的学生数有较为明显的下降态势。因此，对于饮食中心来说，自身也面临竞争之势，必须加大力度创新求变，服务师生，把他们重新吸引回学校的食堂。

本周，同济大学正在举行的同济美食节之“上海高校美食节”活动，华东理工大学作为4所本埠兄弟院校

派出优秀厨师参加，结果，大厨也趁此机会在晚间实地取经同济夜排档的经营和管理。下一步如何在自己学校推出，将进一步商讨和论证。

另据记者获悉，华师大的学生食堂晚餐一般到6点半后结束，风味特色小吃晚餐会根据学生就餐情况稍晚一些结束。目前，该校也计划将在今后推出夜宵供餐，满足不同时段的餐饮需求。