

对抗黑暗料理，沪上两高校开“深夜食堂”



沪上高校食堂价廉物美的饭菜常常被周边白领惦记，然而，到了晚上，夜自修下课的学子却频频光顾校园周边的夜排档，以至于学校后门的黑暗料理生意火爆。

近日，为对抗黑暗料理，沪上高校首个夜排档在同济大学开业。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。继同济之后，华东师范大学闵行校区河东食堂也开启了“夜市”模式，为有需求的师生们提供小龙虾、炒螺蛳和小炒等时令美食。

文/晓鹿

卖点是价格、卫生和环境安全

华东师大夜排档从18点起向师生们供应，到23点结束。为了方便学生用餐，供应夜宵的食堂选择设在距离学生宿舍最近的河东食堂一楼冬月餐厅。据了解，华东师大夜排档提供的夜宵同样包括当红的小龙虾和炒螺蛳，还有酸辣白菜、回锅肉、菠萝咕咾肉、耗油生菜、韭黄炒蛋、炒年糕等各色小炒，现点现炒，可谓多种丰富。

据介绍，为了保证小龙虾、螺蛳等水产品的新鲜，夜宵食材当日采

购，当日烹制，宁可量少，也要保证新鲜。食材保证新鲜，定价也比外面夜排档便宜不少，令食堂夜排档吸引力大增。“小龙虾28元一斤，周日刚端出来半小时，就被抢购一空了。”据食堂工作人员介绍，为了满足更多想吃夜宵的同学的需求，食堂里的高级厨师还会根据口味和时令，调整菜单。

连续两周，沪上两所高校食堂开办了夜排档，为师生提供价格优惠、干净卫生的特色美食。深夜

食堂里大排长龙的热闹场面，反映了师生对这种模式和口味的认可。“过去学校食堂19点关门了，下自习饿了只能去校外觅食，明知不干净，但肚子饿也只能吃了。”“与其吃校外没保障的食品，学校开夜排档，先不论味道，最起码食品安全有保障。”从食品安全的角度，大多数网友对高校里的大排档表示支持。也有网友发出小提醒，“美味好吃但也不要贪吃哦”。

其他高校也将跟进

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18点半就开始排队，一直到23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”、“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。

据悉，这些年，外卖网站异军突起，越来越多学生开始选择不在

校内就餐。而沪上不少高校地处偏远郊区，学生晚上出去吃宵夜，除了饮食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。

在不久前的“上海高校美食节”上，几所兄弟院校派出优秀厨师参加，大厨们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。

»»花絮

盘点沪上高校那些“水果系神菜”

文/晓鹿

芹菜草莓

近日华东大学松江校区第一食堂出现了一位“新成员”——芹菜草莓。“芹菜咸鲜翠绿，新鲜的草莓经过加工，色泽越发艳丽，甜度如加了蜜。”尝过菜的大三李同学如是描述道。

“第一天做了35份左右，不到半小时就抢光了。”上周一推出以来，每日午餐时段，该菜都在11点半前售罄。据悉，该食堂还计划推出“凤梨双脆”“哈密瓜年糕”等菜肴。



橙子炒鸡片

华东师大的闵行河东食堂，继玉米炒葡萄之后推出两道水果新菜：橙子炒鸡片以及茄

汁苹果鸡片。4元一份，每天可供300份。有同学在网上分享吃后感：“橙子炒鸡片并没有想象中奇怪的味道，反而两种食材的味道都有变得更清新。”食堂管理人员介绍，橙子炒鸡片并没有用油，而是先将菠萝打成水状，再当油来炒橙子和鸡片。



茄汁苹果

据同学分享，茄汁苹果是很经典的味道，苹果的甜和脆有加分，甜蜜度max！上海金融学院也推出黄瓜炒草莓、火龙果玉米。3元一份，色泽诱人，不少同学都是带着一份新鲜感来试吃。

火龙果炒牛肉年糕

上海外国语大学松江校区食堂则把火龙果、年糕、毛豆和牛肉炒了起来。“菜品清新不腻，牛肉中夹杂水果的甜味，水果中混杂着肥牛的浓香，又带着一丝丝辣味刺激你的味蕾。”新闻系张同学率先体验了一把新菜。“不过，体验一次就够了，不会吃第二次了。”张同学表示自己在水果菜还是无法接受。

