

民有所呼 / 我有所应

点题·爆料邮箱:mssd@xmwb.com.cn

线索一旦采用
即付稿酬

小龙虾、螺蛳、串烤、麻辣烫等亮相夜食堂,引来学生排队品尝

高校夜排档,能挡住黑暗料理吗?



本报记者 王蔚 张炯强

先是同济大学,接着是华东师范大学,校园夜排档最近风靡大学生食客。再紧接着,还有几所“口水直流”的高校也正在跃跃欲试,打算将学校的夜食堂也办得红红火火。小龙虾、螺蛳、串烤、麻辣烫……这些平日里只有校外小店小摊才有的食物进入了大学校园。价格低、食材好、干净卫生,成了大学夜排档的招牌,引来不少学生排队品尝。

高校缘何开办大排档?连日来,记者寻访中听到校方最直接的声音,是要与校门外的无证摊贩一较高下,还大学生一个清洁的餐饮环境。

校园夜排档,真的是学子吃客的乐园吗?

约不约 主打菜肴很诱人

“啥都不说了,吃起来!”“热血沸腾。就问你约不约?”“还是我华师大一声不吭办实事,我骄傲!”……据说,最先是被一张图片轰炸了朋友圈,瞬时引爆了华东师大闵行校区,说的是河东食堂一楼冬月餐厅试营业的夜排档。“特色小龙虾,每斤28元,特别说明:每日限量供应,先到先得。”“炒螺蛳,每份8元,特别说明:特选白壳螺蛳,每日限量供应。”“特色小炒,特别说明:点菜后现场炒制,如果问价钱,那就要亲自到现场探究啦。”“啤酒,每瓶2.8元,特别提示:小酌怡情,大酌伤身,敬请各位量力而行。”单单瞧着发在朋友圈里的广告,难怪学生们会奔走相告。

记者询问试吃的体验,一位自称是“闵行小吃货山岚”的同学说得头头是道:“食堂夜宵品种繁多,泡椒凤爪、糟毛豆、各色炒粉炒面等等,每种都配好放在窗口供大家选择,现点现炒,主打的小龙虾和炒螺蛳,是事先做好浸泡在汤汁里的。别看小龙虾个头不太大,但经典十三香的佐料,色泽红亮,口味辣鲜香,质地滑嫩,十分入味。掰开带着余温的小龙虾,吸一口汤汁,再吃掉虾肉,不要太完美哦,螺蛳也比外面弄得干净,粒大肉肥,吃货们不能错过呀!再配上特供啤酒,从此告别黑暗料理,麻麻再也不用担心啦。”

对于校园夜排档的赞美,华东师大的同学们还列出了多个关键词。一是“离你最近”——距离宿舍最近的食堂,方便学生用餐。二是“新鲜”——夜宵食材当日采购,当日烹制,宁可量不够,也要保证新鲜,食材不过夜,特别是周末的小龙虾,刚端出来半小时就被抢空了。三是“价格”——学校餐厅的定价本就照顾到学生的消费水平,定价比外面的大排档要便宜不少,而且食材新鲜,吃得放心。

买不买 黑暗料理生意旺

“告别黑暗料理”,这便是高校尝试夜排档的最大动因。据记者观察的情况,每当夜幕降临,上海一些高校附近的流动餐饮摊位一片繁忙:烧烤冒出阵阵浓烟,饥肠辘辘的学生



大排档菜式丰富,吸引众多学生尝鲜

本报记者 陈梦泽 摄

体现以师生为本 满足个性化需求

食堂办得好也体现高校水平



民生关注

首先,高校开设夜排档是件好事,体现了以人为本。华东师大后勤保障部副部长赵正军说,开夜排档的宗旨是为师生提供多元化餐饮服务。“中北校区河西食堂开设夜宵餐饮服务,是我校两个校区食堂为师生服务的联动,满足了广大学生的个性化餐饮需求,相当于我们的食堂创新了餐饮服务工作,在三餐正常供餐的基础上再增加一餐夜宵供应。学

人头攒动……这些在高校附近,由无证摊贩组成并形成一定规模的餐饮服务业,被大学生们戏称为“黑暗料理”。因为营业时间长、口味迎合年轻人、价格便宜等因素,多年来黑暗料理始终生意兴隆。有关部门和专家呼吁了多年,黑暗料理普遍存在食品安全隐患,应多方合力保障学生饮食健康。

同济开办夜排档,一个起因就是该校本科生的一次调研。同济大学医学院的本科生管晓菲原先并没有觉得黑暗料理有什么不好,但一次食物中毒的经历改变了他的想法。“大概是在2011年放暑假前,我买了一份黑暗料理的炒饭,吃了就上吐下泻,去医院诊断结果为肠胃紊乱,挂了好几天盐水。”于是,他决定对上海高校周边的黑暗料理展开调研。管晓菲依据相关的国际和国家食品安全标准,取来诸如小龙虾、烧烤之类的食物,对其中的微生物学菌落总数、大肠杆菌总数、餐具细菌总数等指标进行了微生物检测,发现其普遍超标。

据分析,导致黑暗料理存在食品安全隐患的原因是多方面的。一是加工不完全,如米饭很早就做好,凉皮没有再加工,生熟食材混在一起。二是操作不卫生,做凉皮用的原料被浸泡在标着“乳胶漆”的塑料大桶内,所用清水来源不明,经营者用拿过钱的手直接接触食物。三是操作环境不干净,街头摊点流动性大,尾气和灰尘沾染到食物,极易导致食物中毒和肠道菌感染。四是餐具、纸巾、塑料包装袋等,也都没有经过消毒处理。

校要求后勤部门为学生提供安全的食品、健康的食品、营养的食品和合理的食品。”他说。

其次,好事能否办得更细致入微。复旦大学一名教师对记者说,曾在美国留学,那里的实验室是24小时开放的,学生做实验做到凌晨很正常,但学校不可能为学生提供夜宵,更不可能开办24小时的餐厅,因为学校就是学校。但这个观点也有点值得商榷。毕竟中国的高校不同于国外的高校,我们的模式是大学生的学习、生活、娱乐都由学校“包揽”,且基本上是圈在围墙里的,不像国外的大学与社区是融为一体的。所以,在国外也听不到所谓

的“吃在某某大学”“住在某某大学”“玩在某某大学”这样的坊间“口碑”。这就要求中国的大学必须当好学生吃喝拉撒之类的保姆。

第三,办好学校食堂,给学生提供良好就餐环境和餐饮食品,也是办好让人民满意教育的重要组成部分。学生在校期间的吃住行皆无小事,需要各地教育部门和学校高度重视,在加强行政监管的同时,更需要创新方法和找到新的管理机制。高校开设夜排档,不妨将其看作是办好人民满意教育的一个小小“试水池”。

本报记者 王蔚

吃不吃 安全卫生最重要

在管晓菲的120多份问卷调查中,有高达86%的学生表示吃过黑暗料理,近三成同学因为黑暗料理而曾感到身体不适。既然知道这些食物不够干净,为什么还有那么多学生去购买呢?

记者采访了东华大学、上海对外经贸大学几名住在松江大学园区的学生,他们反映,曾经因为考试复习,连续吃了好几天黑暗料理的炒饭,后来肚子就开始持续疼痛。但是,尽管吃了这样的苦头,同学们坦言还是会去买黑暗料理,“食堂离宿舍区太远了,有时候错过了食堂的饭点,实在没什么东西吃了,只好在附近吃黑暗料理。”还有同学称,“吃这些东西,是因为口味好,品种多。”

记者在松江大学园区的文汇路上采访发现,果然,各类黑暗料理种类繁多、口味独特、服务周到、价格便宜。而上海高校食堂的菜肴口味偏江浙菜系,学生却来自全国各地,口味偏重的多。于是,黑暗料理成了大学生们“抵挡不住的诱惑”。

那么,大学自己办夜排档,真能取代校园周边的小店和摊贩吗?如今,校园夜排档已经开办了半个多月,拍手称好的学生不在少数,他们称赞“价格便宜”、“吃得放心”。不过,也有学生质疑,夜排档放在校园里是否符合校园宁静的环境?再说,摊贩们经营完全跟着市场变,大学办排档,能捕捉到市场的细微变化吗?还有学生说,喜欢去大排档,有时就是要

的那种氛围和环境,露天、无拘束、大声说话,校园食堂里的排档没这个感觉。

办不办 校园夜宵勿跟风

目前仅有两所高校开设了校园夜排档,会不会对其他高校产生“压力”呢?会不会有越来越多的高校跟进,成为沪上校园夜色中的一景呢?记者听到的答案大多为否定。据了解,即便是开了夜排档,按大学的学时安排也不可能是全年无休的。一般来说,类似吃小龙虾、吃烧烤、喝啤酒之类的,以春夏、夏秋为宜,寒暑假学校食堂不开夜排档几乎是定局。大冬天的,学生也以习惯于猫在教室和宿舍为主,开夜排档的吸引力自然会降低许多。

华东政法学院大三学生周正启航说,大学生自习得比较晚,吃点夜宵之类的,是有这个需求的,但冬天会以吃热乎的汤汤水水为主,不太会去光顾炒螺蛳、烧烤之类的。华政大一学生孙若冰也表示,夜排档开进校园会有一定的市场,但要完全取代叫外卖也不可能,毕竟外卖要方便得多,品种也多得多。

浦东新区公利医院消化内科主任医师石益海说,一日三餐按时按量就餐,这是人的常态,就是说,一个人的正常生活饮食习惯是不能随意打乱的,正是从这一点来说,医学上不太提倡吃夜宵。如果因学习和工作耽误了晚餐或夜间工作后感觉饥肠辘辘,不妨吃点易于消化的食物,且不要吃刺激的东西,更不要饮酒。总之,晚上吃得卫生、吃得少点、吃得科学点,很重要。