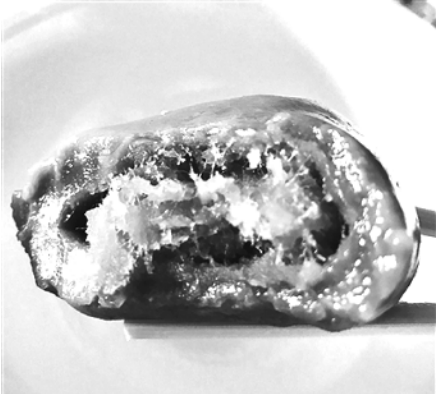


“将咸蛋黄一个个剥出来,揉碎,加入肉松香油猪油,再揉成蛋黄的形状加入青团……”清明节前夕,中国人民大学食堂推出的青团又成了“网红”,网友们纷纷转发、评论说“想吃”,这是继校庆月饼、比脸还大的馒头、重阳糕之后的又一个“网红”。大学食堂里为什么会不断涌出“网红派”?这些好吃的饭菜是怎么出炉的?记者对此进行了探访。

大脸枣馒头 豆沙青团子 香软竹筒饭……

人大网红菜是怎样炼成的?

东区食堂的豆沙馅南瓜面包、竹筒饭、烤鱼,中区食堂的年货礼盒,西区食堂的比脸还大的山东枣馒头,北区食堂的重阳糕、南瓜馅面包、小龙虾饭、青团、东台鱼汤面……中国人民大学后勤集团总经理宋大我老师如数家珍地向记者梳理了一下从该校食堂流传到网上,并且红极一时的美食,“目前已经有十个之多了。”这些所谓的“网红派”菜品为什么会火?记者调查发现,一道“网红派”背后,竟有许许多多人大人的贡献。



青团:口味有肉松蛋黄团子、松仁豆沙团子、荠菜鲜肉团子。



烤鱼:食材为当天早上6点多采购回来的活鱼,加入多种配菜力争营养均衡。



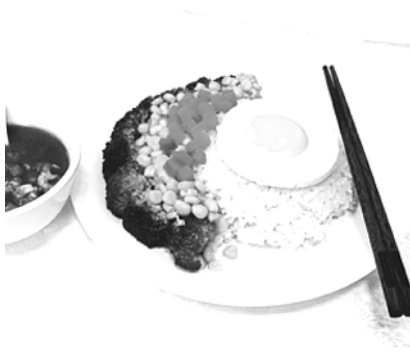
重阳糕:3元就能买到一大块软软糯糯、满满豆沙葡萄干的重阳糕。



山东枣馒头:西区食堂比脸还要大的馒头,宿舍一人带饭,一个大馒头喂饱全宿舍。



竹筒饭:香软可口,有香竹之清香和米饭之芬芳的味道,保证了原有的营养价值。



小龙虾饭:30只剥好的龙虾尾,麻辣、咖喱、十三香3种口味,连煎蛋都是爱你的形状。

调查

“食堂铁粉团”专为菜品“挑刺儿”

张树志今年刚上大二,就加入了“食堂铁粉团”,可以深度参与食堂新菜推介、菜品推介和菜肴品鉴环节,同时又享受“VIP”待遇,参加烹饪示范课和实操课。后勤集团还会不定期面向“铁粉”,举办烹饪工艺讲座并进行菜肴制作现场演示;开展烹饪实操课或组织“铁粉”进行烹饪技能比赛等活动。

人大后勤官微“温馨人大”从今年开始了“美食爱好者招募令”,专门召集“能吃会吃”的同学来食堂试菜。张树志就是

因为积极在“温馨人大”后台留言,而被遴选为第一批“铁粉”。“说起‘温馨人大’这个公号,也是我们学校粉丝人群最多的公号之一”,张树志介绍说,这既是人大学子表达意见的“留言板”,也是外校人了解人大“网红派”的一个窗口。

到目前为止,张树志已经给食堂提了很多“建设性意见”,包括“青团如何做会更糯一些”,“热干面的花生碎放多少口感更好”,他微博“@”过食堂主任,也会在打饭时在窗口提一句,“虽然看不到后厨做

饭的过程,但是下次吃饭时能明显感觉到口味的变化,就说明我的意见没白提”。

“民以食为天,学生的饭菜就是我们的天”,北区食堂主任王祚荣,不仅是“网红”食品的代言人,更是人大出了名的“微博主任”,他经常在微博上和学生互动,哪道菜做得咸了、哪道菜淡了,他都“门儿清”。这还不够,王祚荣希望能听到更多“一线”的意见,就从“线上”走到“线下”,每天在吃饭高峰期,都站在人群中,捕捉学生们对菜品的评价信息。

各食堂厨师“较着劲”比手艺

人民大会堂国宴大师、北京饭店谭家菜主厨、法国厨房会会员,甚至是保持着吉尼斯世界纪录的厨师团队,都来过中国人民大学,现场展示拿手好菜。这是人大食堂“客厨RUC”系列活动之一——“客厨RUC”活动,即邀请社会、高校餐饮界精英来校交流。人大五个食堂的主任都在心里“较着劲”,想请来更好的厨师,让同学们一饱口福。食堂的厨师长也“紧绷着一根弦”,每次都要从外来的大厨那里学两门手艺,等以后做给自己学校的学生吃。

前不久,在多项厨艺比赛中获得金

奖的首师大大厨杨国强做客人大,为同学们展示两道拿手好菜——宫保鸡丁和咖喱肉片。西区食堂行政总厨何昌华就现学了一招,“他这个宫保鸡丁做得地道主要就在于调制汤汁时,醋和糖比例恰到好处,做菜火候也很重要,十七八秒就要出锅。再就是食材,鸡腿肉口感更好。”何昌华说,接下来他会征求学生的意见,如果大家认可,以后会在食堂推广。

北区食堂的大厨代智慧去年做了一件特别有“满足感”的事——为五仁月饼正名。去年中秋恰逢学校80周年校庆,中

打造“网红”还要靠专业团队“包装”

于是有了“晓枫未赤枣先红”包装的月饼;有了“金榜题名”包装的猪手年货套装;有了即将推出的“千里荠”为名的荠菜鲜肉馅青团。

当然,宋大我不是一个人在奋斗,人大的美食设计与传播恰恰借助了这座顶级综合学府的“专业力量”:食堂对学生们做的菜谱问卷调查,由统计学院的师生进行大数据处理,筛选出最有用的信息;好的食品出锅后,包装就交给艺术学院;涉及到新媒体宣传,新闻学院的学生是不二之选。“同

秋月饼升级为校庆月饼,五仁月饼当然不能少。代智慧意识到,想要改变五仁月饼的“刻板印象”,要从“馅”开始。他先是从网上搜集了各种制作视频,然后开始配置月饼馅:自己动手剥核桃、松子、瓜子,炒烤后尝试香酥口感,反复尝试了三四十次,终于找到了“秘方”,改良后的“苏式五仁月饼”一出炉,就被抢购一空。虽然在学校挣的工资是外边的一半,但代智慧看到同学们在微博、朋友圈中晒图和好评,感觉自我价值得到了实现,“能获得这些高材生的认可和尊重,活儿干着也有动力。”代智慧说。

学们的参与既是锻炼,也加深了对学校后勤工作的理解和认同。”宋大我说。

“打造网红,不仅要有真材实料,还要有情感表达,才能让同学们有食欲”,艺术学院中国画专业研二学生郝左闪告诉记者,每次在推出一期新“网红”前,宋大我总是带着团队先“见模特”,所谓模特,就是一道道做好的菜,“先观察其形状色泽,再了解其食材、制作方法,然后拍照,最后品尝”,这样才能设计出更高质量的文案。

观点

吃食堂变成了一种期待

“我已经好久没订过外卖了。”2015级劳动人事学院的何颜良告诉记者,既然食堂吃得放心,口味不逊于外边餐馆,且物美价廉,为什么不在食堂买饭呢?马克思主义学院的李欢则感慨地说,每天叫醒她的不是闹钟,而是西区食堂的早餐,“豆面丸子汤的味道一点都不比护国寺小吃差”。

“吃着吃着,泪不由自主地掉下来。”一位老校友在微博这样写道,学校食堂给了她太多期待。

“错过了月饼、错过了大馒头、错过了重阳糕,如今又要错过青团了”,很多网友在“温馨人大”公号后台留言说,希望人大食堂能出一些“网红派共享版”,对于没有饭卡的外校人员来说,也是一种福利,不然人家的食堂永远都是“人家的食堂”,心里惦记着却永远吃不到。

对话

食堂也可以留住一个大学的记忆

对话人:《人大味道》作者、北区食堂主任王祚荣

北青报:《人大味道》这本书与其他的烹饪教材有何区别?

王祚荣:市场上与做菜相关的书籍琳琅满目,但与高校食堂相关的则寥寥无几。我在写这本书时,特意将菜谱、饮食文化结合起来,并分享了一部分厨师的实践经验和学生们的意见,在篇章前边配上“桑下春蔬绿满畦,松心青嫩芥苔肥”这样的诗词,希望能“色香味俱全”地体现人大的文化味道。

北青报:那你认为人大味道是一种什么味道呢?

王祚荣:人大味道对于每个人来说都是不同的。比如70后有70后喜欢的菜品,80、90后有他们喜欢的口味,包括以后要毕业的00后,可能和80、90后还不一样。但是有一点可以肯定的是,提起人大味道,他们首先想到的一定是人大食堂的味道。

北青报:你认为学生对食堂的感受和对大学的印象有什么关系?

王祚荣:我们经常说,大学食堂的饭,是一份青春饭,因为有些人从大学毕业后就不会再经常吃食堂了。大学的食堂里有他们青春的记忆,有他们少年时的味道。

从2010年开始,人大校友形成了每年10月3日毕业20年回校聚会的传统,每年聚会前,食堂都会根据校友的意见来准备聚会菜单,到目前为止,鱼香肉丝、肉卷等当年的热销菜品一直是必点菜品。还是那个配方,还是那个味道,让他们重温大学食堂。

/ 北京青年报