



迎百年校庆,河海大学食堂重做上世纪七八十年代最受欢迎的特色菜肴 30多年前老味道,妥妥的全是肉



清蒸狮子头、燕窝蛋、红烧大排、干张卷肉、麻辣肉……这是最近河海大学食堂研发出的怀旧特色菜谱。今年10月27日,河海大学将迎来百年校庆。为招待校友,6月起,河海餐饮部门发起向老校友征集河海食堂在上世纪七八十年代最受欢迎的“老菜名”和他们念念不忘的“老味道”。

通讯员 李婉婷 丁冬
现代快报记者 俞月花



▲燕窝蛋
▶红烧大排



▲清蒸狮子头
▶红烧小肉圆

李婉婷供图



最后一堂课还没下饭盆勺子就敲响

姚老师说,当年大家的餐具主要是瓷盆和汤勺,而且饭盆都很大,希望在打饭时服务员能多给一点。“为了能在下课后第一时间冲进食堂‘抢’到自己喜欢的菜,大家索性将餐具带到教室。这样一来,最后一堂课的老师就头疼了,因为他稍有要拖堂的迹象,课桌下面就会饭盆与勺子齐鸣。”

他介绍说,当时的菜品主要有清蒸狮子头、燕窝蛋、红烧大排、干张卷肉等,都是一毛五到两毛一份,青菜烧肥肉片是五分钱一份。当然最后登场的一定是最抢手的,食堂里经常排成长龙的窗口卖的是一道叫麻辣肉的菜。“有幸排到这道菜,只祈求服务员打菜的大勺少抖两下,即使是多带点汤汁,也能多吃下不少饭。”他说,直到现在,回想起这道菜的味道都会不自觉地咽口水,真是人间美味!这次吃到食堂做的这道菜,“感觉味道差不多,不过心情肯定没有那时候迫切、兴奋,但幸福感是一样的。”

“30多年过去了,当年那鼎沸的‘麻辣肉加油’的声音犹在耳畔。”姚老师说,仿佛是他和他们那一代的河海学生的青春旋律一样,河海“老味道”带他穿梭时空,回到大学时光。

河海食堂还原30多年前“老味道”

记者注意到,河海“老味道”怀旧菜谱包括了20道具有河海特色的菜肴以及10道“南京味道”,都是广泛征集了河海校友的意见后最终推出的,其中最经典的是红烧大排和清蒸狮子头。河海后勤集团经理吴永强,上世纪80年代就读于河海。谈起这两道招牌菜,他回忆说,当时食品原料比较少,食堂做的大排和狮子头数量有限,学生们为了能吃到这些美味,甚至不惜在最后一堂课逃课去食堂排队。”

用现在的食材和佐料,如何能

还原出当年的“老味道”呢?河海后勤集团“老味道研发团队”的一位工作人员告诉现代快报记者:“为了能做到最大限度地还原,我们找来与当年相似的纯天然菜籽油烹饪。另外,在佐料上也很有讲究。比如麻辣肉,采用全瘦的猪肉片,加酱油、辣椒油、碎花椒、葱姜蒜末等爆炒,这些佐料也是咨询了老校友后定的,和以前几乎一模一样。”

在菜肴推出之后,食堂首先请来老校友品尝,听他们的意见,然后对菜品细节加以完善。

“老味道”不仅是菜更是往昔记忆

在河海学习生活了近40年的姚伟明老师告诉记者,这些“老味道”对他而言,不仅仅是一道道菜,更是一段段当年的记忆。“1978年秋,我简单收拾行囊,来到了河海(那时候还叫华水),开启了我的大学生涯。”姚老师说,当时他住在学生宿舍。宿舍共8人,摆了5张上下铺的高低床。学习之余,舍友们会利用中午或晚上自习之后就寝之前的时间,来一盘棋,或者来一局牌,“输的人要负责第二天一早帮赢的人买早餐、拎

书包、占座。”

他回忆说,当年上学学费全免,大部分同学还能享受国家助学金,学校还会根据个人家庭情况给予相应的补助,最多的同学每月能拿到20多块钱,这在当时可不是一笔小数目。所以大家整体的生活水平还不错。“我们宿舍离食堂很近,当时伙食虽然比较简单,但每天中午都有荤菜,价格实惠,味道也不错,这在长期实行计划经济,许多生活必需品都凭票供应的时代,已然是非常幸福的事了。”



时尚 40岁的你小心“脱发光光”! 都10



居家 白宫御用、光触媒、水性漆……家装神器迭出

都11

TITONI
OF SWITZERLAND

Appreciate the extraordinary
欣赏精湛非凡魅力

瑞士梅花表大师系列天文台腕表

www.titoni.ch

瑞士梅花表中国区办事处 | 北京 (010) 6709 2115 | 上海 (021) 6360 5010 | 广州 (020) 8384 2123 | 重庆 (023) 6310 7336
TITONI LTD. | Schützengasse 18 | 2540 Grenchen | Switzerland | +41 32 654 57 00