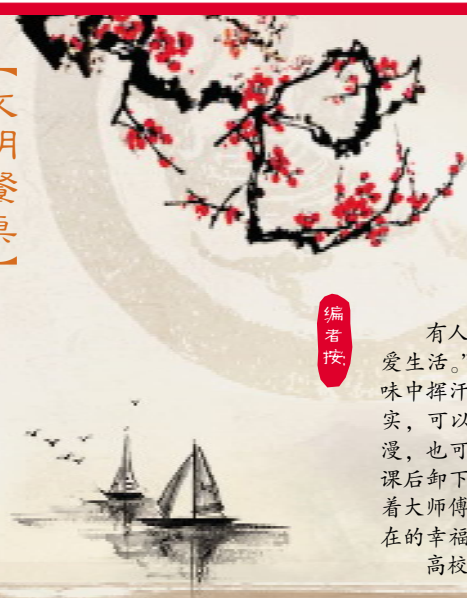




舌尖上的江夏

编者按

有人说:“一个人有吃的念头,就有活的欲望;爱美食的人,必定热爱生活。”品尝美食,既轻松又愉悦——它可以是一种同学小聚在麻辣烫中挥汗如雨的淋漓,可以是一种家人团聚在家常味中谈笑风生的踏实,可以是一种朋友相约一起品尝进口咖啡的美味中窃窃私语的浪漫,也可以是一种身处他乡一起举杯邀月的感怀……对于学子来说,课后卸下所有的负担,给疲惫的身心充充电,开开心心的走进食堂,看着大师傅们将各色食材点化成有心更有爱的美味佳肴,是一种实实在在的幸福。

高校饮食服务是高校后勤工作的重要内容,餐饮供应好坏直接

关系到大多师生的利益。近年来,我校一方面给以食堂商家积极引导和支持,促进它的发展,另一方面也重视调控和监督,下大力气提高饭菜质量,改善就餐环境,吸引学生的光顾,保证学生对食堂质量的信任,提高食堂工作人员的素质,从而形成良好的服务环境和就餐氛围,深得广大师生好评。

餐桌文明也是校园精神文明建设的重要体现,它体现着中华民族尊重劳动、珍惜粮食、勤俭节约的传统美德。我校认真贯彻落实习近平总书记“厉行节约、反对浪费”的重要批示,大力倡导积极向上、科学健康的生活方式,自觉引领“文明消费、节约用餐”的良好风尚。全体师生员

工厉行节约,反对浪费,按需点菜,自觉弘扬中华民族的传统美德,积极参与到文明餐桌行动中来,着力打造温馨、和谐、安全、健康、科学、文明的就餐环境。师生们以实际行动向“舌尖上的浪费”说不。以“光盘”为荣,以“剩宴”为耻,积极倡导“光盘行动”、“小份定价”,打造出名副其实的文明餐桌,在校内形成了良好餐饮文化环境。

“兴家犹如针挑土,败家好似浪淘沙”。亲爱的读者们,让我们一起,从点滴做起,与文明握手,努力营造文明的饮食文化环境,乐时光,爱生活。当年华老去,记忆一帧一帧的回放,最终会定格在我们年轻的时候,在母校的食堂里那熟悉亲切的味道。
(校报编辑部)

主食的故事 ——“食惠餐厅”的拉面情怀



火锅是中国的传统饮食,其起源的说法有很多种,在我校第三食堂中也有一家旋转火锅店,无论冬夏,皆生意火爆,长盛不衰。食材回转,丰富热烈,大家围桌而坐,随性自在。整个配制、加工过程,都由顾客在餐桌上自己完成。旋转小火锅的诞生彻底改变了传统多人围一口火锅就餐的习惯,既不卫生又很难吃到完全符合自己口味的食材。有空位就坐,一人一锅,干净卫生。顾客在各自的座位上,可在回转输送台上四十到六十种新鲜的菜品里随意选食。无需服务员送上,省去了漫长的等待上菜的时间。菜品新鲜卫生,款式多样,营养丰富,能保证人体全面吸收多种微量元素及矿物质。价格实惠,大众消费,一串一元,每人最低消费十元。

要想火锅好,底料秘方不可少。据了解,旋转小火锅锅底原材料是经过多年的精心研制,并总结多年开店经验,才打造出的配方正宗,色、香、味俱佳的锅底,里面包含的三十多种原料均来自纯天然植物香料,绝对不含任何添加剂。老板告诉我们说,他们在营养学的基础上,着力打造“健

康,营养,滋补,美味,快捷,实惠”的美食风味。汤料配以牛大骨、猪筒骨、老母鸡、老母鸭大火爆制的白汤,配以天然植物香料和滋补品,有麻辣味、香辣味、清汤滋补、海鲜菌汤等多种口味可供选择,让学生吃得健康、吃得放心!

火锅不拒荤素,不嫌贵贱,五味俱全,各种佐料菜肴的味道互相渗透,它所带给我们的味觉盛宴皆是自然的馈赠,让人食后唇齿留香,回味无穷,旋转火锅店的老

康,营养,滋补,美味,快捷,实惠”的美食风味。汤料配以牛大骨、猪筒骨、老母鸡、老母鸭大火爆制的白汤,配以天然植物香料和滋补品,有麻辣味、香辣味、清汤滋补、海鲜菌汤等多种口味可供选择,让学生吃得健康、吃得放心!

火锅不拒荤素,不嫌贵贱,五味俱全,各种佐料菜肴的味道互相渗透,它所带给我们的味觉盛宴皆是自然的馈赠,让人食后唇齿留香,回味无穷,旋转火锅店的老

时间的味道



时间是食物的挚友,纵然时间如流水般悄然逝去,却仍会在漫长的沉淀中酝酿出一种清香美好的记忆。在我校生活区学生街的一家,安静地坐落着一家名叫“千寻”的四果汤店,小店的位置很符合她的名字,“众里寻它千百度,暮然回首,那人却在灯火阑珊处”,我想老板也正是此意吧。位

兰州拉面,是拉面派系里最杰出的一个代表。一百年前,回族人马保子把煮过牛羊肝的汤兑入锅中,清香扑鼻的热锅子面大受欢迎。柔韧滚烫的口感是兰州拉面令人赞不绝口的关键,牛肉汤的清与浊是检验牛肉面是否正宗的标准之一。

我校“食惠餐厅”兰州牛肉拉面店的师傅是地道的兰州人,在拉面馆里工作了十几年,在我校已驻店两年。开店期间所有食材,包括牛肉、面粉、蓬灰粉、粮油、生抽等,均来自大西北的老家,这一切,只为给我校学子做上一碗地道的兰州拉面。“食惠餐厅”兰州拉面的面条为纯手工制作,所谓“三遍水、三遍灰、九九八十一遍揉”,一个普通的面团在拉面师傅的手中极富变化,大宽、小宽、韭叶、细面、二细、三细、毛细、二柱子、荞麦棱……同样的麦子,磨成同样的面粉,却可以做出不同形态的面条,这不仅需要拉面师傅有过人的臂力,还要求对力道的控制要刚中带柔。他们做出的牛肉拉面具有汤汁清爽、萝卜白净、辣油红艳、

自然的馈赠



康,营养,滋补,美味,快捷,实惠”的美食风味。汤料配以牛大骨、猪筒骨、老母鸡、老母鸭大火爆制的白汤,配以天然植物香料和滋补品,有麻辣味、香辣味、清汤滋补、海鲜菌汤等多种口味可供选择,让学生吃得健康、吃得放心!

火锅不拒荤素,不嫌贵贱,五味俱全,各种佐料菜肴的味道互相渗透,它所带给我们的味觉盛宴皆是自然的馈赠,让人食后唇齿留香,回味无穷,旋转火锅店的老

五味的调和



辣椒,是众多美食中一种必不可少的佐料,武夷熏鹅在对“辣”的诠释上就非常独特。它是当地人桌面酒席上必不可少的一道传统名肴,茶叶的淡淡苦涩与桂叶糯米的芬芳,使鹅肉香味持久,但是浓浓的香熏味

时间的味道

置并不起眼的店却让很多人都知道她的存在。尽管是一个小小的室内过道,但我们不难看出店家老板的良苦用心,黄色的背景墙,墙上布置了一些相框,漂亮的彩画,小小的桌椅,透着一种日系的清新风格。第一次路过的时候,我真的被排成长龙的食客队伍吓到了,一碗小小的四果汤,竟然能让二十几号人排着长长的队坚持等候着。怀着好奇我也排进了队伍里,在一个狭小的室内过道的冰柜里,摆放着四果汤的配料阿达子、芋泥、芋圆、薏米、绿豆、红豆、布丁、仙草蜜等等。经过近十分钟的排队,四果汤终于来到我手上,我有点迫不及待了!听老板讲,每一碗看起来极其相似的四果汤,都是有着完全不同的口感的。他们家的四果汤,是用经过长时间酿制的蜂蜜水为汤底熬制的,味道香甜又不腻。芋泥则是用新鲜芋头经过煮,切,压,揉等多道工序制作完成的,红豆、绿豆和薏米都是新鲜泡制的。难怪小店下午4点左右才开门,原来一

香栗翠绿、面条黄亮五个特点,从而吸引了我校大批学子的捧场。

梁实秋在《雅舍小品·谈吃自序》曾说到:“偶因怀乡,谈美味乃寄兴”。在散文中,他不厌其烦地以“吃食”来排遣乡愁。其实,我们每个人心底或多或少都有几分对母校食堂的情怀。在这个吃饭不再只是为了果腹的时代,学校的食堂或许将成为毕业生记忆里最美好的存在。一声悦耳的下课铃,一碗热腾腾的面,一本教科书,这是食堂的三张名片。大概除了食材本身,还有熟悉的环境和氛围才创造出我校学子心中最正宗的味道吧。我们钟爱一碗简单的拉面的原因,大概是因为这样的平民美食几乎符合了人们对食物所有的想象,平价、美味、百搭、多样。舌尖上的江夏,不仅是对美味的追求,更多的是寄托一种独特的情怀——对生活的热爱。它不需要多么稀奇奢侈的食材,也不需要多么繁复的手法,一碗拉面的足矣! (本报记者 郑桂芳 刘珍妮/文 实习记者 李瑜琦/摄)

火锅不拒荤素,不嫌贵贱,五味俱全,各种佐料菜肴的味道互相渗透,它所带给我们的味觉盛宴皆是自然的馈赠,让人食后唇齿留香,回味无穷,旋转火锅店的老

康,营养,滋补,美味,快捷,实惠”的美食风味。汤料配以牛大骨、猪筒骨、老母鸡、老母鸭大火爆制的白汤,配以天然植物香料和滋补品,有麻辣味、香辣味、清汤滋补、海鲜菌汤等多种口味可供选择,让学生吃得健康、吃得放心!

火锅不拒荤素,不嫌贵贱,五味俱全,各种佐料菜肴的味道互相渗透,它所带给我们的味觉盛宴皆是自然的馈赠,让人食后唇齿留香,回味无穷,旋转火锅店的老

康,营养,滋补,美味,快捷,实惠”的美食风味。汤料配以牛大骨、猪筒骨、老母鸡、老母鸭大火爆制的白汤,配以天然植物香料和滋补品,有麻辣味、香辣味、清汤滋补、海鲜菌汤等多种口味可供选择,让学生吃得健康、吃得放心!

火锅不拒荤素,不嫌贵贱,五味俱全,各种佐料菜肴的味道互相渗透,它所带给我们的味觉盛宴皆是自然的馈赠,让人食后唇齿留香,回味无穷,旋转火锅店的老

康,营养,滋补,美味,快捷,实惠”的美食风味。汤料配以牛大骨、猪筒骨、老母鸡、老母鸭大火爆制的白汤,配以天然植物香料和滋补品,有麻辣味、香辣味、清汤滋补、海鲜菌汤等多种口味可供选择,让学生吃得健康、吃得放心!

火锅不拒荤素,不嫌贵贱,五味俱全,各种佐料菜肴的味道互相渗透,它所带给我们的味觉盛宴皆是自然的馈赠,让人食后唇齿留香,回味无穷,旋转火锅店的老

时间的味道

置并不起眼的店却让很多人都知道她的存在。尽管是一个小小的室内过道,但我们不难看出店家老板的良苦用心,黄色的背景墙,墙上布置了一些相框,漂亮的彩画,小小的桌椅,透着一种日系的清新风格。第一次路过的时候,我真的被排成长龙的食客队伍吓到了,一碗小小的四果汤,竟然能让二十几号人排着长长的队坚持等候着。怀着好奇我也排进了队伍里,在一个狭小的室内过道的冰柜里,摆放着四果汤的配料阿达子、芋泥、芋圆、薏米、绿豆、红豆、布丁、仙草蜜等等。经过近十分钟的排队,四果汤终于来到我手上,我有点迫不及待了!听老板讲,每一碗看起来极其相似的四果汤,都是有着完全不同的口感的。他们家的四果汤,是用经过长时间酿制的蜂蜜水为汤底熬制的,味道香甜又不腻。芋泥则是用新鲜芋头经过煮,切,压,揉等多道工序制作完成的,红豆、绿豆和薏米都是新鲜泡制的。难怪小店下午4点左右才开门,原来一

厨房的秘密

许多人看完王家卫的《重庆森林》,看完之后会疑惑不已,哪里重庆!无独有偶,有多少人去重庆旅游时遍街找不到这道“重庆特色小吃”——重庆鸡公煲呢?带着这样的疑问,和对厨房的“秘密”探索,本报记者走进了我校生活区学生街的重庆鸡公煲店。

此“重庆”非彼“重庆”

店铺老板朱国洪先生正在将豆腐皮下锅油炸,为中午的食材做准备。听到我们的绝对主角。“鸡公煲,在砂锅中叫做煲,在铁锅中叫做烧鸡公。”朱老板和我们说道,“烧鸡公煲,用砂煲比用铁锅味道好。一是砂煲储热,鸡下锅后就有2分熟了,口感比铁锅更嫩。二是砂煲密封性好,水分不易散失,可减少糊底。”作为水和火之间的媒介,砂煲将温度传给食材,让美味释放出来。看似简单的沸腾下,却蕴藏着许多我们想不到的“厨房秘密”。砂煲的挑选

味道的转化

在吃的法则里,风味重于一切。中国人从来没有把自己束缚在一张乏味的食品清单上。人们怀着对食物的理解,在不断的尝试中寻求着转化的灵感。

我校食惠餐厅的“重庆水煮鱼”将“麻辣”“酸爽”“甘甜”这三种味道间的切换发挥的淋漓尽致。每到中午12点,“正宗重庆水煮鱼”的厨房里,从远处便可闻到一股带有麻辣的浓郁香气。走近一看,鲜红的辣椒,碧绿的葱花摆在桌上,一大盘切好的鱼片也等待着入锅。此时学生们陆续下课,点餐吃饭,一大勺的鱼肉下到沸腾的汤锅,配合着干红辣椒熬制。出锅的水煮鱼肉引着味蕾,油而不腻,又无腥气。再加上辣而不燥、麻而不苦的辣椒加以调味,实在是一道麻辣诱惑的看家菜啊!

在味道的体验里,人们总是不忘酸甜苦辣尝个遍。酸菜鱼,又称之为“酸汤鱼”,由于独特的酸爽而备受学生欢迎。它的做法极其讲究,初冬用青菜腌渍酸菜,大坛贮存;再选取鲜活的草鱼配以酸泡菜烹制而成。酸菜鱼片细腻,汤汁酸爽开胃。相比水煮鱼虽少了“麻上头,辣过瘾”的味蕾刺激,但却有着别样的酸爽与美味。

每一种美食,在经过烹制后,会呈现不同的味型与气质。豆花鱼由于性温滋补而吸引了众多学生前来品尝。在搭配的食材上,它选取性平味甘的豆腐脑,这样的食材搭配和温性的烹制方法会更好的保留草鱼的脂肪酸及豆腐脑丰富的蛋白质。下层豆花清润细腻,上层鱼片鲜而甘甜,汤汁鲜美至极,满足了人们对于健康饮食的追求。



美味可口的食堂,是对校园美味最好的诠释。我校共有四个学生食堂,第一、二食堂靠近生活区正门,第三、四食堂位于生活区主干道的末端。看似零星两三点,但其错落有序,牢牢抓住了莘莘学子的胃。四个学生食堂的主要营业方式大都以自选菜品和米饭为主,盛菜品的碟子多为方形,无论男女老少想要的蔬菜,还是不羁少年想要的肉制品,四个学生食堂都应尽有;盛米饭多用碗,工作人员会分成两个份额,供大家自行选择。四个学生食堂的主要桌椅大多是四人一体,以便室友的好伙伴们共进餐点。每个食堂均有奶茶店、面包店以及小卖部,无论是社团开会讨论公事还是聚餐嬉戏,集休闲娱乐于一体的四个学生食



司。”老板说,“我认为鸡公煲的创始人和莆田脱不开关系,在福州开鸡公煲店的百分九十是莆田人。”

“老锅”的奥秘

热气腾腾的鸡公煲随着滚烫烫的炉子上桌,“戳、拌、浸、泡”,缺一不可。咕嘟咕嘟地沸腾后,一股浓浓的酱香味开始飘散开来,鸡肉入味,香味逼人。陶制炊具在中国传统厨房中扮演着重要的位置,然而,做鸡公煲这道菜,砂锅或铁锅是厨房的绝对主角。“鸡公煲,在砂锅中叫做煲,在铁锅中叫做烧鸡公。”朱老板和我们说道,“烧鸡公煲,用砂煲比用铁锅味道好。一是砂煲储热,鸡下锅后就有2分熟了,口感比铁锅更嫩。二是砂煲密封性好,水分不易散失,可减少糊底。”作为水和火之间的媒介,砂煲将温度传给食材,让美味释放出来。看似简单的沸腾下,却蕴藏着许多我们想不到的“厨房秘密”。砂煲的挑选



形式的变换

来到食惠餐厅里“正宗福鼎肉片”的窗口,我们看到老板正在专心的剁着摆在面前肌红脂白的猪肉,而边上总有大批的同学在排着长队。或许你会疑惑,为什么不用绞肉机呢?事实上,绞肉机操作速度远远高于人工操作,但中国人在对美味的追求上宁愿繁杂繁琐也不愿将就普通的味道。另外,使用绞肉机违背了福鼎肉片最原始的纯手工制作方法,当然也就无法做出最为地道的滋味了。我们向陈老板打听福鼎肉片的选材与做法,老板很是热心的与我们交流,他表示肉片需要选猪后腿上的瘦肉剁泥,搭配恰当比例的淀粉,这样做出来的肉片才会松而韧,口感才好。烹制好了的肉片再配上米醋和辣椒,加上些许香菜,这时整碗肉片香辣中流露出淡淡的芬芳,简直人间美味,让人流连忘返!

国人总是以惊人的智慧把食物进行独特的转化,我们从来无法想象一块厚实的猪肉剁成肉酱后竟然可以被转化成一颗颗晶莹的肉片。作为福鼎市有名的传统小吃,它取料精,工艺巧,味独特,深得我

也十分讲究,煲肚大小、气孔疏密、有无上箍,都会影响成品的味道。朱老板指着架上的一个个黑色砂锅,对我们称赞道:“你们看这些,都是老锅!从开店用到现在,越来越香!”

“老字号”的历史

每天八点到店准备食材,晚上经营到十二点。这样的日子朱老板已经度过了八个年头了。“客人根据自己的口味加入调料,会对味道有影响。腌制是最讲究功夫的,这也是区别每家鸡公煲味道的主要因素,这也是我们店铺能在江夏学生街开八年的秘诀。”八年来,朱老板见证了生活区宿舍楼从原来的数栋到如今的宿舍楼群,绿化面积从“光秃秃”到现在的绿树成荫。朱老板感慨道:“学校的变化确实很大,不过我们店铺一直在。很多福建江夏学院的毕业生,时不时就会回来尝尝鸡公煲的味道,和我唠唠嗑,甚至在远方工作的同学,也会特地回来吃我的鸡公煲。”

有人打趣道:重庆没有的鸡公煲,就如同黄山没有包子铺、奥尔良也不盛产烤翅、鱼香肉丝里绝对没有鱼、钱包里压根就没有钱。但不知道一年过去后,当我们忆起母校时,这家已在工作区门口开了八年的重庆鸡公煲的味道,是否已经深深地扎根在我们的味觉记忆中……

(本报记者 黄菁玲 张权文 项静雯/摄)

转化的灵感

校学子称赞。无论宵夜还是正餐,“正宗福鼎肉片”窗口前都会排起长龙。

容器的改变

在吃的法则里,里里外外都在不断被优化。味道的调制、形式的切换使得一样简单的食材变化万千。同样的,人们对于容器的在意程度也不亚于对于口味的追求。在我校的食惠餐厅里的“温室木桶”有这样一道佳肴——木桶饭。密封的木桶里装满了可口的食物,相比于陶瓷容器烹制而成的食物木桶容器为食物,添加了天然木香。木桶饭用木火烹制,适当的火候使得米粒的营养成分不易流失。烤肉放入木桶中与之烹制,美味的烤肉与米饭完美结合,使人回味无穷;饭质软而不烂,绵而不黏,食之无油腻而爽口;富有古韵的木桶容器则体现着传统的精湛工艺,实在是餐桌上一道亮丽的风景线。由陶瓷至木桶,这样充满想象力的转化,它们所打造出来的风味和对营养的升华,令广大“吃货”们深深的喜爱。

(本报记者 黄阿敏 谢德华/文 实习记者 甘淋漪/摄)

我们的食堂

同学们挑剔的味蕾。它的地域美食分布最广,包括广东、兰州、重庆及四川等地的美食,是来自省外同学的不二之选。但是二堂最吸引人的地方却当数“温室”奶茶店,KTV的无尽畅享,台球桌的尽情玩耍,更有桌游和书吧。一个无课的下

午,点上一杯特饮,在角落的小圆桌坐着,静静地翻阅网页,可谓是一大乐事。第三食堂是我校食堂“高大上”的代表,所有新兴的事物都在三堂得到完美的诠释。例如,自动计费机,只需把餐盘放在指定的区域,就可以自动计费。这样可以大大节省人力资源成本,提高效率,尤其遇上高峰期,这样的方式就显得极其便利了。三堂菜品出色,负责人将三堂打造成咖啡厅建筑风格,木制桌椅及耀眼光更彰显其独特魅力。第四食堂是我校一个非常特殊的存在,被称为“隐藏在生活区里的图书馆”,每逢半期考或者期末考,第四食堂都会涌入大批学霸,用食堂标配的桌椅复习功课。第四食堂的菜品多为福建当地菜,是本省学生最爱吃的食堂,虽无法时常回家,但如果能天天吃家乡菜,也算是一种慰藉了。

都说“民以食为天”,即使终日忙碌,但三点一线的生活里总归有食堂的身影。短短四年转瞬即逝,愿你愿意驻足凝视,去用心感受我们的食堂。 (本报记者 谢叶敏 关秀珠/文 实习记者 甘淋漪/摄)