

# 还记得放学后的“小确幸”吗？ 寻找属于你的校园独家烟火记忆



高校烟火气·寻味



天刚蒙蒙亮,道路上传来窸窣窸窣的声响,早餐店收款到账的提示声,催人避让的电动车喇叭声,赶早课的脚步声,校园就在一片嘈杂中“苏醒”过来。

在宁波各高校校园内,有全面又便利的生活区,美发沙龙、手机维修、文印店、健身房……生活所需的方方面面,都一应俱全。

但是,校园生活的灵魂,却在食堂里。让我们走进各所大学校园内,感受书香校园中的烟火气息。

□ 现代金报一甬上教育  
记者 李臻 王冬晓 摄影  
通讯员 钱欢 胡静力 王轶群

## 颜值担当 网红餐厅不断涌现

你印象中的大学食堂是怎样的?朴素的门面、白色的长条桌、油腻的水泥地,还有大嗓门的阿姨打成一勺子热气腾腾的蛋花汤?

现在的大学食堂完全超乎我们的想象,随着宁波各高校越来越注重校内环境的美化、师生学习生活品质的提升,网红餐厅不时涌现。

浙江万里学院的网红餐厅在全国都小有名气,常有同行来参观“取经”。早在2018年秋季,“钱湖餐厅”就惊艳亮相,一改传统学校食堂的呆板老旧,餐厅主打“小清新风”,获得师生一片赞誉,连校友们都感慨自己“毕业早了”。

第二年,万里又有一座科技感爆棚的网红餐厅亮相。餐厅里有一块下沉式圆环就餐区域,坐在那里,抬头望去,是一片光影交错、繁星点点的夜空;目视前方,则是一块高清巨幕显示屏,不断播放着各类精彩节目和竞技直播。

同样,宁波工程学院的食堂也是该校的颜值担当,更是师生们到校后的打卡地。走进食堂,可见马卡龙配色的桌椅,充满生机的绿植,暖色调的灯光,宽大明亮的落地窗,网红ins元素大集结。

去年9月,浙江纺织服装职业技术学院学府东苑学生生活广场开业。该广场共三层,内有十多个餐饮品牌和5家商业店铺,俨然一个小商业综合体。三楼大厅还设置学生休闲阅读中心,丰富的图书伴着悠扬的轻音乐,带给学生舒适的体验。

宁波财经学院北区食堂二楼、三楼的食尚餐厅,颜值爆棚。餐厅时尚气息浓郁,柠檬黄、珊瑚粉是主色调,蒂芙尼蓝的楼梯,配色清新又出挑。餐厅里还有书屋区,满足师生休闲阅读需求。



宁波诺丁汉大学土豆干锅鸡

## 花样繁多 紧紧抓住师生的胃与心

高校的师生来自五湖四海,因此,大学餐厅提供的美食更是花样繁多,不仅抓住师生们的胃,更是抓住了大家的心。

如果要论校内食堂之多,用餐人数之广,菜肴品种之丰富,不得不提宁波大学。宁波大学在北高教园区有东、西、北三个校区,设有8个食堂。每年毕业季有“幸福粽”“奋斗粽”,中秋和国庆节有“情满宁大”系列风华月饼,年底考研有“定胜糕”。这样加油鼓劲儿的姿态,真是让人爱了。

除了这些顺应时节推出的“宁大”系列美食外,宁波大学校内还有早餐售卖点,有快餐亭,来不及吃饭的同学,可以校外外卖带走。去年5月宁大推出“深夜食堂”,大受师生的欢迎。

而在万里学院的食堂还专门设置一块“一人食”区域,一个个独立小隔间,隔间中藏着一扇可推开的小门,完美诠释了“吃独食却不孤独”,增加就餐的私密性和仪式感。

浙江工商职业技术学院的食堂则以“智慧”胜出。学校投入使用的智慧餐厅中引入称重计费无感支付系统,用餐时只要扫二维码绑定餐盘,即可按需自助取餐、智能称重计费,这种“取完即走”的快捷式消费模式不用排队,不用出示支付码,不用刷脸,大大改善用餐高峰时的拥堵现象。

## 晒一晒 深藏于各校“高赞美食”

每位学子心里,都有一种私属的味道,也许来自各自学校的味道,也许来自记忆中的秘境,其中有不少是公认的“高赞美食”。

在宁大,东坡肉和铁板煎豆腐是宁大学子的“高赞美食”。东坡肉皮弹肉嫩,色泽红亮,肥肉入口即化,瘦肉瘦而不柴,味醇汁浓,酥烂不碎。夹起一块放进嘴里,美妙的口感顺着浓郁的酱汁在口里慢慢融化,这便是宁大人舌尖上的幸福感。

食堂里还有一道价格经济实惠,好吃又营养的菜肴,就是铁板煎豆腐。刚起锅的豆腐香气扑鼻,煎烤的火辣,葱花的清香,酱料的醇正,让师生足足过一把嘴瘾。而这其中的秘诀,是大厨们用了秘制酱料。

宁波诺丁汉大学,在这个集中外各国各地文化的小小世界里,既有八大菜系,又有集欧美亚非的各路美食,也有自己的招牌美食。此外,干锅土豆鸡和石锅拌饭可谓是众多宁诺学子的“梦中情饭”。有同学留言说:“吃着它,你就会觉得在川香麻辣里获得力量。吃着它,你就会觉得整个人都被土豆和鸡肉充能完毕。吃着它,你就会觉得自己一整天都被一份饭照得blingbling。”

宁波城市职业技术学院的高赞美食是渔粉。这个菜以鲜鱼作高汤,用五谷杂粮潜心研制的米粉,细腻的鱼片再加上米粉爽滑的口感,配上鲜美的浓汤,两个字——绝了!

宁波财经学院的缙云烧饼更是人人赞不绝口。在刚出炉时一口咬下去,你还能吃出烧饼炉子特有的木香,这酥脆的口感实在是让人欲罢不能。第二口,馅饼仿佛又变得软糯起来,肉香在舌尖瞬间炸裂,慢慢充斥整个味蕾。

宁波职业技术学院的糖醋鱼是毕业生们魂牵梦萦的美食,两面金黄的小鱼在锅中吸收了酸甜的酱汁,出锅后,就是让人神魂颠倒的“尤物”。