

<<普陀味道>>

图书基本信息

书名：<<普陀味道>>

13位ISBN编号：9787807357926

10位ISBN编号：7807357924

出版时间：2010-6

出版时间：西泠印社出版社

作者：舟山市普陀区旅游局 编

页数：136

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<普陀味道>>

前言

我最近一次去普陀桃花岛拍片是今年春节前后，拍摄我的第七部金庸武侠剧《倚天屠龙记》。这距离2001年我第一次去桃花岛拍摄《射雕英雄传》已八年了。

期间我的每一部金庸武侠剧，都曾经在桃花岛取景。

应该说，我跟普陀结下了很深的缘分，最近我还成了普陀旅游形象大使。

此次受托为《普陀味道》作文，不得不提我最喜欢的一道普陀海鲜：三鲍鳎鱼。

这种成鳎鱼共要腌制三次，吃起来鲜中带咸、不腥不腻，最吊人胃口，下饭最好。

我在桃花岛，每次吃米饭，总要吃一口三鲍鳎鱼。

结果回到北京，还是经常想起这道菜来。

对了，这个鳎鱼的头和身子骨用来烧汤，味道也是一绝。

我是山东烟台人，对海鲜并不陌生。

但我更喜欢吃舟山的海鲜，可能这里“小而鲜”的海味更合我胃口。

每次从桃花岛回北京，我都要带一点海鲜回去，有时候是我自己嘴馋，买一点带着，有时候是当地的朋友太客气，一定要送我，他们都知道我喜欢吃哪几样。

除了喜欢普陀的海鲜，其实我更喜欢普陀人。

这些年，我交了很多桃花岛的朋友。

所以，我被称为桃花岛的“荣誉岛民”，金庸先生则是“荣誉岛主”。

我最喜欢普陀人喝酒的脾气，没有二话上来就是一杯，直爽、豪气，把你当真朋友，这跟我们山东人“大碗喝酒大块吃肉”很对脾气。

所以我常说，其实桃花岛的渔民是最有江湖味道的，于是桃花岛的菜也有了江湖味道——你这里的海鲜，大部分是清汤过水。

这份无招胜有招的潇洒，这份看似随意却能料理出好味道的功夫，太有江湖大侠的气质了。

因为金庸先生小说中的故事，大多发生在中原，虽然桃花岛是很重要的一个故事发生地，但也只在书中的某些章节出现。

如果你通读金庸先生的14部书，你会发现他用来描述江湖人饮食文化的笔墨，还是以大块吃肉为主。

所以，我很难在戏里表现海鲜，不能不说是一种遗憾。

<<普陀味道>>

内容概要

《普陀味道》一书由舟山市普陀区旅游局编制，分为“朦胧—接近普陀味道”、“牵手—体验普陀味道”、“表白—了解普陀味道”、“旁白—众说普陀味道”、“浪漫—传说普陀味道”、“缠绵—带走普陀味道”等篇章，内容包括普陀区特色小吃、经典食材、吃美食的好去处、与吃相关的风俗习惯、最普陀的宴请、美好传说、游客眼中的普陀味道等。

引用张纪中的一句话：普陀的味道有点江湖。

<<普陀味道>>

书籍目录

朦胧 接近普陀味道老婆是咸鱼从大江东去到晓风残月第一个吃螃蟹的普陀人辣螺姑娘情色电影与海鲜美景你丫真狠墨鱼蛋，平民化的春膳沈家门夜排档牵手 体验普陀味道张阿三馄饨巴哈面店旧时沈家门风味小吃渔民与老酒渔家乐·A面渔家乐·b面潮店大厨表白 了解普陀味道美食也是生产力455个岛屿共生普陀味道论海鲜的环保吃法最正宗：东极那碗海鲜面吃之地道-普陀十种特色小吃吃之经典-普陀三十个经典名菜吃之有道-普陀四十种经典食材吃之新奇-普陀十种另类食材旁白 众说普陀味道游客、网友眼中的普陀味道舟山海鲜争霸赛：普陀味道的盛放三个人经历的海鲜争霸赛浪漫 传说普陀味道舟山渔场蛮蛮长人生百事，味道一以贯之普陀味道的美好传说经典普陀味道这样做起来缠绵 带走普陀味道难以格式化的记忆渔娃讲述普陀故事佛茶观音饼海传统鱼汛节气知识普陀味道完全地图普陀味道岛屿方位图跋大师高炳义说普陀味道

<<普陀味道>>

章节摘录

插图：本身就是普陀人的林文华，对于普陀海鲜口味的变迁十分有感触。

“以前，当地的海鲜就是一个味：咸。

可能很多外地过来的朋友都吃不惯。

不过，现在口味可是多元化、均衡多了。

”在他眼中，吃的东西，就是“适口者真”。

“合适食客胃口的东西，才是真正的好东西，才能够永远保持下去。

”就为了这，他负责的海中洲饭店和海中洲海鲜城等厨房，每个月要拿出100道新菜进行PK，合适的加入到饭店的菜单中以代替淘汰的菜。

做了这么多年的海鲜，最得意的拿手菜是什么？

林文华笑了：“其实做菜，要说拿手，我还都拿手。

我们饭店里的菜我基本上都能做。

”那打出名气的招牌菜呢？

“呵呵，要说招牌，其实饭店是很难做招牌菜的。

因为厨师凭借自己的舌头，吃几次别家店的招牌菜，基本上就能做得八九不离十了。

”林文华轻飘飘的一句话，就把餐饮行业的“大秘密”给透露了出来啊！

现在哪里都流行怀旧，餐饮行业也要赶这个热闹。

<<普陀味道>>

编辑推荐

《普陀味道》：收拾心情行装，去和普陀谈场恋爱。

<<普陀味道>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>