

《伴手禮推薦》

企管四 詹博雯

來西班牙交換不用煩惱要帶什麼回去，而是煩惱你的行李箱夠不夠裝 XD 能買的東西實在太多了，所以我這裡簡單介紹幾個比較傳統的點心和特色用品給大家參考~

(1) 橄欖油脆餅 (La Torta de Aceite Inés Rosales)

這點心源自南部 Sevilla，Inés Rosales 是最有名的橄欖油脆餅公司，咬起來酥脆，有淡淡的麵粉香及橄欖油香，有原味、橘子、迷迭香、海鹽、肉桂等不同的口味，我覺得橘子口味最好吃；據說以前住在 Sevilla 郊外小鎮的 Ines Rosales 拿家傳食譜做出橄欖油脆餅，由鎮上的婦女帶到旅人必經的路口和 Sevilla 的火車站叫賣，漸漸的橄欖油脆餅就成為安達魯西亞省的特產。現在橄欖油脆餅還是沿襲傳統配方與技術，採用 100% 特級初榨橄欖油、以手工製麵、壓平、烘烤而成。在 Inés Rosales 總店可以買到最齊全的口味，其他西班牙地區的 El Corte Inglés 超市也有一些口味、少數超市也有賣。

(2) Birba 天然手工餅乾

來加泰隆尼亞自治區交換就可以找機會試試這餅乾！西班牙天然手工餅乾 Birba 在 1910 年創於加泰隆尼亞自治區的小山城，至今仍堅持古法製造手工餅乾，用巧克力、堅果、橄欖油和水果為原料，不添加人工色素和防腐劑，用傳統方式慢火烘培，另外，因為他沒放各種膨鬆劑或香料，所有咬起來會偏硬，可能有些人覺得不習慣，但吃起來真的很香！在少數超市可以找到，像是 Charter 就有。

(3) 泡濃稠巧克力的巧克力塊、巧克力屑

巧克力是西班牙人從他們的美洲殖民地帶來歐洲的，在西班牙傳統裡，巧克力必須是拿來喝的液體，西班牙人喝巧克力就像其他歐洲人喝咖啡一樣，店家不加糖，糖要自己加上去，所以這裡熱巧克力的可可濃度高、質地濃稠。西班牙熱巧克力的傳統作法是直接把巧克力塊融在牛奶裡，這種巧克力塊叫做 Chocolate a la piedra，其中 Jolonch 這個品牌歷史最悠久，現在在超市可以看到 Valor、Paladin、Torras、Zahor、Lacasa、La Plata 等品牌；現在的巧克力為了更符合大眾口味，有出 40%、60%、85% 等等不同可可濃度的巧克力塊，在超市就可以選購，送人很方便也很具代表性，重點是壓不壞哈哈~

(4) 海鮮燉飯調味包 (Sazonador para Paella) & 海鮮燉飯平底鍋 (Paella)

在吃過海鮮燉飯後，可能就想帶一個回家試做一下 XD，海鮮燉飯調味包可以在西班牙各地的菜市場、超市、百貨公司超市等地方購買，還可以買一點點的番紅花，雖然較昂貴，但自己回台灣試做的結果真的很加分、很好吃！海鮮燉飯平底鍋可以在西班牙各地的五金行、超市或百貨公司找找，但就要看你的行李夠不夠空間和重量囉！不然其實用台灣的平底鍋也可以加減做出來 XD

(5) 橄欖油 (Aceite de oliva)

西班牙是世界上種植橄欖樹面積最大的一個國家，是世界第一大橄欖油產國，來西班牙必買就是橄欖油啦！看你想要買什麼品質的就去不同地方挑，如果想要一般的在超市就可以買得到，有大有小包裝；如果要高級一些，送人也方便的，則推薦 La Chinata 這個牌子，在馬德里跟巴塞隆納都有店，有賣橄欖油相關的商品，像是不同產地橄欖油、油醋、橄欖油洗面乳保養品和肥皂、橄欖油巧克力等等，橄欖油包裝有大有小，有玻璃罐裝也有鐵鋁罐裝，看個人需求如何，只要注意買的要特級初榨橄欖油 (Aceite de oliva virgen extra)，才是特優等級的橄欖油，有濃厚的橄欖果實香氣、味道和營養喔！