

## 西班牙美食&有趣的文化

西班牙有很多有趣的文化，像是吃飯時間跟大家很不一樣，下午兩點吃午餐，晚上九點吃晚餐，在潘普羅納這個小鎮白天通常沒什麼人外出，我覺得當地人的一天都是從晚上開始，從酒吧開始，一間接著一間，酒一杯接著一杯喝，配著西班牙有名的 tapas, tapas就是類似小盤的下酒菜，在西班牙北部巴斯克地區我們有另一個名稱叫做pinchos, 基本上是一樣的東西，最常見的有西班牙可樂餅 Croquetas、香辣炸馬鈴薯 Patatas Bravas、西班牙烘蛋 tortilla de patatas...。潘普羅納還有一個特有的文化叫做 juevinxos, 每個禮拜四只要在大部分的酒吧點 tapas+ 啤酒就會有比較優惠的價格，所以每個禮拜四街上都會特別熱鬧。

接著西班牙人少不了的行程就是去 discoteca, 那邊的夜店生活真的讓我大開眼界，音樂風格跟台灣差很多，如果像我一樣喜歡雷鬼音樂的去那邊一定會愛死，而且那邊真的每個年齡層的人都有，我看過媽媽抱著嬰兒跟朋友一起跳舞，也看過一家三口一起去的，我覺得超酷，夜店風氣跟台灣真的差很多，大家去那邊都只是純粹想要放鬆跟娛樂，不會帶有目的性。

西班牙有很多特有的美食，像是大家都知道的海鮮燉飯 paella de marisco, 但因為我不吃海鮮所以我都點雞肉燉飯 paella de pollo或是去瓦倫西亞吃當地燉飯 paella valenciana, 西班牙燉飯的米飯口感屬於偏硬的那種，口味也蠻特別，整體來說我很喜歡，比較特別的是 paella valenciana, 他們用的是雞肉跟兔肉，我覺得兔肉口感跟雞肉沒有差很多，也沒有腥味，只是骨頭偏多，在台灣可能不太容易吃到，所以有去瓦倫西亞的話我會推薦可以去試試看! 另一個有名的西班牙美食是 churros de chocolate, 我只能說，拜託來西班牙一定要吃，我在台灣也吃過很多間吉拿棒，但真的沒有一間能讓我驚艷，但在西班牙真的隨便一間都超好吃，現炸的吉拿棒配上熱巧克力，簡直是絕配。酒的部分一定要試試看 sangria , 主要成分是紅酒、柳橙汁、汽水，基本上每一間餐廳都會有，西班牙人吃飯都習慣配著 sangria, 另外我自己也很喜歡 tinto de verano (跟sangria成分類似但酒精濃度較低)、callimochó (紅酒加可樂) 和 agua de valencia (主要成分是伏特加、琴酒、柳橙汁)，這些都是屬於酒精濃度偏低的，蠻推薦大家去試試看的!

