

ISSUE NO. 3 | 加泰隆尼亞聖誕節

Christmas in Catalunya



學期結束後就是聖誕節，拉丁美洲的同學多留在歐洲四處旅遊，歐洲同學各自回家與家人團聚，我則很幸運的受邀到班上唯一西班牙人(而且還是加泰隆尼亞Girona人)的爺爺奶奶家(在Tarragona)一同度過耶誕假期。



拜訪伴手禮

加泰隆尼亞有個葡萄酒產區頗負盛名叫做Priorat，當時到爺爺奶奶家我就帶了一瓶Priorat的自然酒。西班牙葡萄酒法規中，最高級別的DOCa只有2個葡萄酒法定產區，Priorat便是其中1個。所以當我帶這支酒去時所有人都稱讚說是好酒，頻頻點頭，不失面子。

另外還帶上了一盒台灣鳳梨酥，不過看得出來大家吃的不是很習慣。



聖誕節午餐

加泰隆尼亞文化裡，耶誕節午餐必定要吃Sopa de galets，這是耶誕節最傳統的菜式之一。Galets是一種蝸牛形狀的義大利麵。烹飪時要先將義大利麵煮熟，然後搭配小肉丸(四種肉類一起打餡: 豬肉、牛肉、雞肉和羊肉)。

布丁塔在西班牙和拉丁美洲飲食文化裡是一種極受歡迎的甜點。放縱地淋上焦糖，美味無敵。

由於同學家的長輩都是傳統的加泰隆尼亞人，幾個夜晚的餐桌前他們直接了當的跟我分享他們對於獨立的想法，其實世代之間對於這個議題有著不同的見解與看法，除了長一輩對於追求民族自決的渴望，家族成員裡一位目前正在就讀高中的男孩子卻對我說：「作為一位世界公民，我覺得全球暖化與環境問題與我更切身相關。」

Sopa de galets



Perfect roast 4-kg chicken



Spanish homemade flan



Alfajores de dulce de leche

Before



After

聖誕節隔日

12月26日，聖誕節隔天是Diada de Sant Esteve，一般來說除了加泰隆尼亞地區，西班牙其他地區是沒有放假的，加泰隆尼亞人在26日的午餐必吃canelón烤碎肉捲，也就是義大利的cannelloni。在過去是處理聖誕節剩菜的一道料理。像是將25日沒吃完的燉肉、火雞或烤雞，以千層麵的闊麵捲起餡料做成麵卷，淋上白醬變成了一道傳統加泰隆尼亞佳餚。通常由家中的祖父母準備，而小孩子就在一旁幫忙，特別溫馨。