

西班牙美食小抄

隨手筆記幾樣去西班牙一定要吃、吃過會想念的東西，順序沒有特別排名。

Tapas 小酒館文化

西班牙人吃飯不是坐下來點一大盤，而是一小盤一小盤、配酒慢慢吃、慢慢聊。想融入在地感，就找一間有站吧檯的小酒館，跟著吧檯上擺的菜單指指點點就對了。

Jamón (伊比利火腿)

切得薄透、帶點油亮光澤的生火腿，直接吃或配麵包都好。等級看飼養方式，

「Jamón Ibérico de Bellota」(橡實豬) 最頂級也最貴，吃過一次會懂為什麼。

Patatas Bravas

炸馬鈴薯塊淋上帶點辣味的番茄醬和蒜味美乃滋，幾乎每間 tapas 店都有，是很安全牌的必點。

Tortilla Española (西班牙烘蛋)

馬鈴薯 + 洋蔥 + 蛋煎成的厚烘蛋，切片吃，冷熱都好吃，很多店家自豪的招牌菜。

Gambas al Ajillo (蒜香蝦)

橄欖油、大蒜、辣椒小火慢煮的蝦，端上桌還在滋滋作響，記得拿麵包沾油吃，別浪費那鍋蒜油。

Paella (海鮮飯)

發源自瓦倫西亞，正統作法其實是兔肉或雞肉 + 豆類，海鮮版是後來衍生的觀光客最愛。認明鍋底那層微焦的「socarrat」，是整道菜的靈魂。

Churros con Chocolate

早餐或宵夜都合理的存在，油條沾濃到快挖起來吃的熱巧克力，很療癒。

Pan con Tomate

烤麵包抹上番茄泥、淋橄欖油、灑點鹽，看似樸素卻是加泰隆尼亞地區餐桌上的日常，簡單但很難忘。

小提醒：西班牙人吃飯時間比較晚，晚餐常常 9 點後才開始，餓的話中間可以先吃 tapas 墊墊胃，別傻等餐廳開門。