



如果有到西班牙旅遊過的人一定都知道 Tapas 的鼎鼎大名，在西班牙待了半年當然不會錯過各個有名餐廳的 Tapas，雖然離開之前我已經吃到有點膩了，不過還是要利用機會好好介紹 Tapas。

Tapas 這個字來自於 tapar 這一動詞，意即「遮蓋」。我在維基中看到 Tapas 最早是一小片麵包或肉製品。安達盧西亞人(位於西班牙南方，如 Sevilla)在喝雪利酒的時候用它蓋住酒杯口，以防招惹果蠅。Tapas 是西班牙飲食中重要的一部分。通常指正餐之前作為前菜食用的各種小吃。Tapas 種類繁多，千奇百怪，有些東西我吃了好幾次還是搞不清楚是甚麼。而且既有冷的也有熱的，冷的有各式奶酪及橄欖；熱的有裹好麵糊炸成的魷魚。最常見的 Tapas 就是照片中將一些菜色鋪放在小片的麵包之上，所以一定會吃到麵包。也可以看到每一份上面都有一根竹籤，除了固定的功能以外，最後結帳也是依據竹籤的數目計算。除了最典型鋪在麵包上的 Tapas 還有很多不同種類，但我認為演化到最後 Tapas 可以等於是小菜了，想的到的東西都能做成 Tapas，就是份量少了點，漢堡、三明治、燉牛肉、馬鈴薯等等。

在巴塞隆納要找到 Tapas 很簡單，跟在台灣找到便利商店差不多。但要找到好吃又對自己胃口的不太容易，可能是因為歐洲的醃製肉類食品我都不太喜歡吃，所以很多 Tapas 我會直接略過。價格大概都在二到四歐左右，但是某些店家星期日的時候會有特別的優惠，一份只要一歐位於市中心加泰隆尼亞廣場附近，是我最喜歡的 Tapas 餐廳。而我最喜歡的菜叫 patatas bravas，中

文直譯是辣的馬鈴薯，作法很簡單，馬鈴薯切塊後炸，炸完後放上特有的醬料。而好吃的店家馬鈴薯是新鮮收成的，不同於一般冷凍馬鈴薯，口感特別好。