

想必很多人都對於西班牙有一個印象，那就是生活非常悠閒緩慢，做任何事都從容不迫。沒錯！今天想跟大家分享的就是西班牙人作息與其他地方不同之處。西班牙的午餐時間：通常是下午兩點到四點，這時候路上的所有店家都會拉下捲門，關門休息，吃飯去。一直到五點，才會又開門營業。而晚餐時間就又更晚了，常常是晚上九點餐廳的客人才多了起來，很多餐廳時間太早是不開門營業的！我覺得非常特別也很有趣。剛到的時候很不習慣，久而久之入境隨俗，有時候到晚上十一點才吃晚餐呢！

講到餐廳，就得談到食物。有一道食物，會在餐桌上給你幾片麵包、一到兩顆番茄、大蒜跟鹽巴，大家知道怎麼吃嗎？跟大家介紹一道西班牙的傳統食物：番茄麵包(pan con tomate)。蕃茄麵包發源於加泰隆尼亞地區，現在已是西班牙著名的開胃麵包，很多餐廳的開胃麵包會直接料理好，但是在有些加泰隆尼亞的傳統餐廳可以 DIY，餐廳把一盤烤好的麵包片、幾顆番茄、幾粒蒜頭、一瓶橄欖油送上桌，大家就自己動手，把蒜頭切一半，把蒜頭切口在烤好的麵包片上抹一下，然後把番茄切一半，直接把番茄汁塗在麵包片上，最後淋上橄欖油跟鹽巴，最後就會成為番茄麵包了！大家在家也可以自己試試看，很簡單又好吃！

