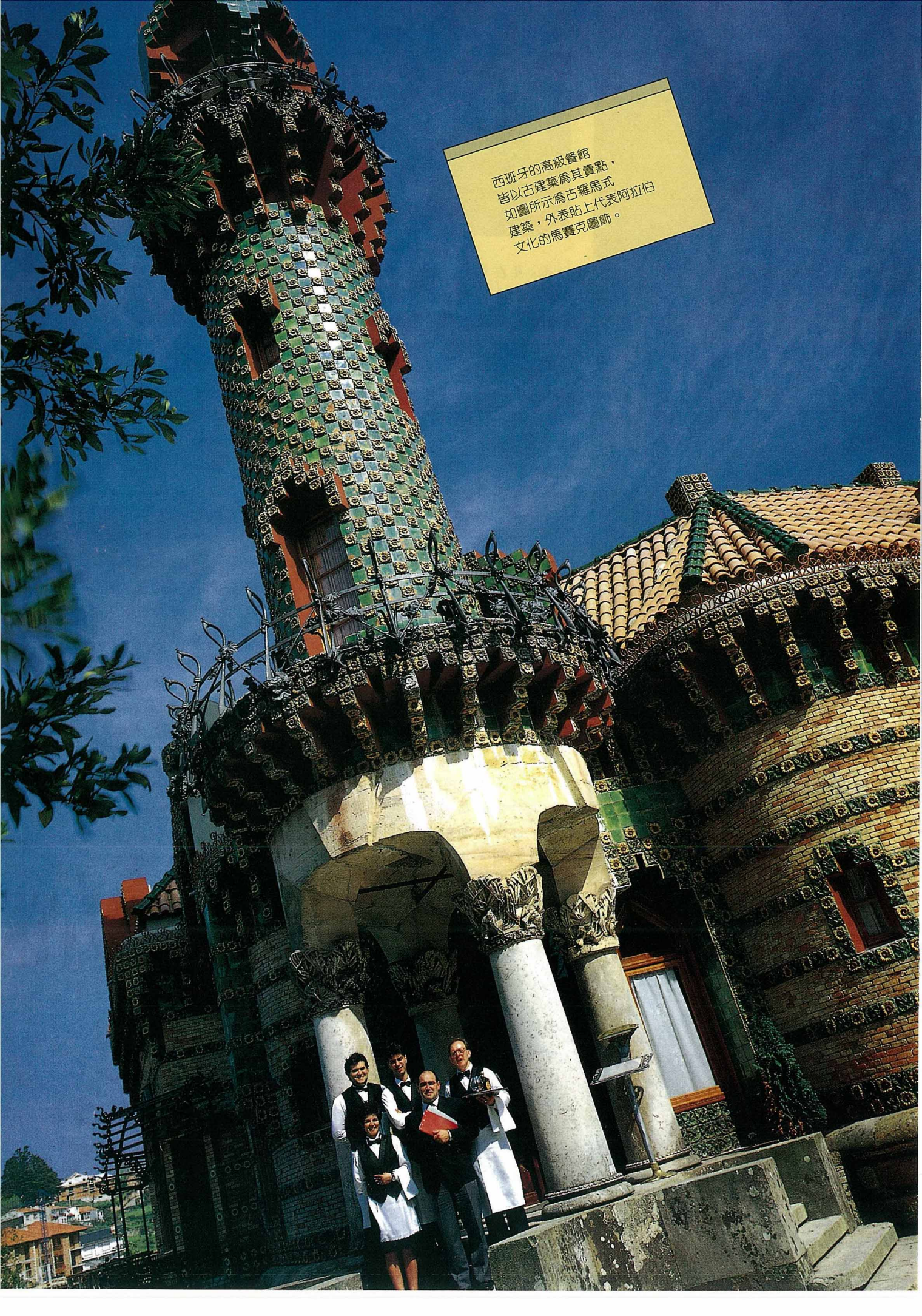




西班牙的高級餐館
皆以古建築為其賣點，
如圖所示為古羅馬式
建築，外表貼上代表阿拉伯
文化的馬賽克圖飾。

西班牙的海鮮大餐

撰文／周美惠

西班牙人以飲食、音樂、舞蹈、藝術、聊天為生活中最重要的事。

在西班牙，無分貴賤貧富人人都是美食家，也都有一手。由於靠地中海，魚蝦貝類豐富，使西班牙海鮮菜，名冠全球。



西班牙人上自王公，下至販夫走卒，為美食主義者。因此，官員、藝術家、音樂家、學者教授皆熱衷庖厨樂，人人有一手，更導致餐飲業的發展與提升。

西班牙人是典型夜貓子，中午1時至4時全部休息吃午餐，下午4時至8時再開店，夜晚10時開始吃晚餐，餐館10時以後才開始營業，深夜12時街上玩樂才進入最高潮。早上上班時間9時半才開始。

西班牙人的生活以飲食、音樂、舞蹈、藝術、談天為重，絕對的享樂主義者，講究浪漫的生活環境，餐館、酒館成為西班牙人生活重心，男人一天大半時間泡在餐酒館裏，享受美食與醇酒，過著悠閒生活，工作效率低、沒有時間觀念，與事事講究精確與效率之日爾曼民族恰為兩極化生活型態及習性。

由於西班牙地形特殊，北面以庇里牛斯山脈與法國為界，南部有內華達山脈，隔直布羅陀海峽與非洲相對，境內高原地帶多，以燒烤、燉煮牛、羊、兔肉為主菜材料，這類肉腥羶味重。

東面與南面靠地中海，西面為大西洋，盛產各種蔬果、香辛料、海產，其中以柑橘、橄欖最多。肉類皆以橘皮、肉桂、茴香、薄荷、月桂葉、迷迭香等香料，加番茄、洋蔥、芹菜頭共煮去腥騷味，非常好吃。兔肉整隻剝去皮，剝塊燉煮，其風味介於雞肉與青蛙之口感，鮮美無比。

由於氣候乾燥，陽光足，豬肉醃製火腿，亦成為西班牙菜餚中不可或缺的佐料。乾燥的氣候，火腿不發霉，家家户户都掛着一條鮮紅油亮的醃火腿，及成串蒜頭與辣椒乾，作菜時，順手切下一片放進湯裏或菜裏燉煮，增加菜餚香味。

西班牙飯後甜點變化之多，其造形、材料、風味及作法之獨特與精緻，為全歐洲之冠，諸如以糖熬成紅細絲如髮繞成鳥巢形，罩在水果冰淇淋上；或以糖漿繞成籃子形狀，罩在水果冰淇淋或蛋糕上，再澆上水果熬出的果漿，酸甜脆軟並承之口感風味，已達登峰造極的境界。

此外，西班牙由於貧富懸殊，大眾化站着吃的小吃攤特別多。在西班牙，美食者不分貧富，人人有權利享受，因此小攤賣的烤鹹蝦、烤雞、炸油條、圈餅、炸墨魚圈等，物美價廉，窮小攤販賣東西却相當乾淨。

最高級的餐館都在古建築內，且都有小型樂團彈奏富情調的音樂，與國內餐廳播放吵人音樂，干擾賓客談話之情形完全不同。

擁有多彩多姿風土，歷經羅馬帝國、非洲摩爾人及阿拉伯民族800年統治的西班牙，飲食文化亦有其獨特的風采，在全球飲食文化中獨樹一幟，由於近海，其海產之鮮美自是無庸置疑。

古西班牙代表性的食物有Paella Valeciana(以硬飯包火腿、雞肉、貝、青菜等加油煎熟)，及海鮮飯(將高湯加入生米、雞肉塊、蝦貝類、紅花米香料煮成)，烤乳豬肉、青菜冷湯、新鮮墨魚汁煮成的菜餚等，均鮮美無比。

由於魚貝蝦蟹類種類之多，使西班牙海鮮菜餚成為全球之冠，只有中國菜之玻璃蝦球作法略勝一籌，而以最講究魚料理的日本菜餚來說，亦望塵莫及。



西班牙海鮮多以烘烤烘膳為下酒佳餚。

西班牙為世界第三大葡萄酒王國

飲食非常講究酒類搭配

魚貝類搭配白酒

其他肉類搭配紅酒

