

#SpainFoodNation

我有美食和酒，你有故事吗？

距离上次去西班牙也有三年了，时常想念那些在街边的小馆或是在马德里和巴塞的市场里点杯小酒和Tapas的美好时光。不过，即使去不了的日子里也不妨碍我在家自己调制西班牙美食。西班牙人有句话：“不懂得吃就不懂得生活”！

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

说起西班牙的饮食文化，不得不提的就是最具西班牙气息的“前餐”（el aperitivo）。西班牙人是前餐这种饶有风味的传统仪式的忠实信徒，就是正餐前的吃喝，是一顿大餐的完美前奏，也可以作为派对上的小吃盘。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

原创微博文章链接：<https://weibo.com/1878531742/Mh7sBChjy>

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

西班牙的前餐种类繁多，基本以奶酪、肉制品为主，再加上橄榄、甜红椒等西班牙美食，搭配上葡萄等水果和坚果、面包棒（picos）或薯片等小食，配上一杯美酒，就是地道的西班牙前餐了。而且这样的前餐很方便在家自己制作，真的是既好看又美味，是我每次有朋友来家里聚会时最常准备的美食了，每每收获许多赞许声。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

西班牙是超过百种奶酪的发源地，品类丰富得不可思议。前餐里我一般会选2-3种来自不同奶源、不同质地、风味品种的奶酪。这次就准备了蓝纹的卡伯瑞勒斯奶酪（Queso Cabrales DOP）、原产地名称保护蒙切哥奶酪（Queso Manchego DOP），属于硬质的羊奶酪；当然同样硬质的原产地名称保护穆尔西亚红酒奶酪（Queso de Murcia al Vino DOP）也是好选择。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

肉制品则包括著名的西班牙火腿及不同种类的香肠。例如很多西餐厅都会提供的伊比利亚火腿（Jamón Ibérico）、塞拉诺火腿（Jamón Serrano）、布蒂法拉瘦肉肠（Butifarra）或萨尔齐琼肠（salchichón）等。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

而且在制作西班牙前餐时我有一个小秘诀，就是在奶酪、肉制品、橄榄和甜红椒上都滴上几滴橄榄油，这样可以让西班牙风味更上一层楼。我这次还准备了黑、青两种橄榄，其中大个肥美的是戈代尔（Gordal）青橄榄；还有甜红椒，西班牙最著名的甜红椒品种是原产地名称保护皮奎洛-德洛萨甜红椒（Pimientos del Piquillo de Lodosa PDO）。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

最后，再配上一杯在西班牙最受欢迎的酒饮之一味美思酒（Vermut），就是又正宗又传统的西班牙前餐了。西班牙火腿中的橄榄油香和奶酪盘浓郁的奶味与味美思的芳香结合十分搭配，简直是绝配。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

感谢强大的电商，现在这些西班牙进口食品在国内的商超、电商等都能非常方便地买到了。

[#西班牙美食界：见食专栏#](#)

FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña