

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines
from Spain

#alimentosdespaña

[#食色随记#](#)对于金牛座而言，我流连过的餐厅，似是一枚枚嵌入旅行地图的金色图钉，闪烁着永恒之光。

仍记得绕过圣家堂和簇拥的鲜红天竺葵，享用一桌塔帕斯Tapas的画面——作为西班牙美食的扛鼎之作，仅一口份量的塔帕斯，深植于西班牙文化之中，更深植我的味觉记忆：微醺的黄昏，来往的游客踏出米拉之家，随即步入我盛满「桑格利亚」Sangría的酒杯，留下盈盈笑意。

某一刻，时间消失了，阳光化成高迪作品里悦动的色彩和蜿蜒曲线，描绘着西班牙式的梦幻轮廓。

原创微博文章链接：https://weibo.com/1655847780/MkktEcNCW?refer_flag=1001030103

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña

回归上海，我仍执着于一次次寻回熟悉的美味，比如我所热爱的「西班牙辣香肠」Chorizo。

伊比利亚半岛的林地，鲜花烂漫、树林葳蕤，数个世纪以来，孕育了采用橡果饲养的伊比利亚猪肉。它不仅能生产最好的「伊比利亚火腿」Jamón Ibérico，用以制作经典的塔帕斯「香煎火腿小蘑菇」，更赋予了「西班牙辣香肠」鲜嫩多汁的口感。

经大厨精妙的烹调，再加以一小撮迷人的红椒粉Pimentón，浓烈的色泽和风味是洋溢在唇齿之间的魔法，令我魂牵梦萦。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines
from Spain

#alimentosdespaña

除了「西班牙辣香肠」，我所钟情的「八爪鱼配小土豆」，以及其他数十种经典的西班牙食谱里，同样能窥见红橙色粉末的诱人魅力。

一捻一撒，引出旅途中数不胜数的故事，更是牵引想象的世间传奇。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines
from Spain

#alimentosdespaña

「西班牙风味烤羊排」也是我绝不会错过的一道西班牙菜式。洋葱焗出葱油，沁透经秘制香料腌制的羊排，再点缀新鲜的迷迭香。满口香嫩的肉汁，混合了炙烤的炭火香气，一入口，霎时香气四溢。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain

alimentosdespaña

搭配极致的美味，自然少不了美酒。一杯产于里奥哈产区（Rioja DO）的「丹魄」Tempranillo，最适宜佐餐，无论搭配塔帕斯小吃、餐前开胃菜或是主菜，均是我的心水首选。

作为西班牙标志性的葡萄品种之一，丹魄酿制的红葡萄酒呈明艳的红宝石色，酒体饱满，自带浆果和香草气息，堪称是大自然的珍贵馈赠。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain

alimentosdespaña

啜饮丹魄之时，我通常会搭配果肉饱满的「混合橄榄」。或泛青或黝黑，色泽各异的西班牙橄榄因其采摘时的不同成熟度，具有特殊的口味，更有强大的抗氧化功能，不断撩拨我的绵绵食欲。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña

恰逢圣诞季，与亲友聚会的酣畅时分，来自西班牙的美味当然是我的“保留节目”：充满伊比利亚半岛风情的「西班牙铁盘海鲜饭」，鲜虾与贝类肉质紧实、新鲜柔嫩，搭配夹生米饭，入口便是地道的西班牙风味。至于聚会的“重头戏”，必须交给西班牙标志性的「桑格利亚」酒。居家也能方便调制，鲜艳的色泽和甜美的口感，还能增加节日欢聚的氛围感。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña

美食美酒悠然落肚，再来一份西班牙最出名的甜点之一「焦糖烤布蕾」收尾。蛋奶味甜而不腻，丝滑绵延，引出的是我对西班牙胜景的无限眷恋，更是对于西班牙美食之艺的至高推崇。

[#西班牙美食界：见食专栏#](#)