



## 原来，西班牙人也“撸串”！

塔帕斯 (tapas) 是国内西班牙餐厅的常客，层叠在一起的各色食材有着眼花缭乱的组合方式，可以说是一口揽尽西班牙。

小小分量的塔帕斯有着如此多的花样，源自于数不胜数的西班牙食材种类——可选的食材实在太多了。

不仅是塔帕斯，西班牙丰富的食材还成就了另一种现象级的饮食文化“pintxos”小吃串。



### 前菜配酒

Pintxos长得很像我们的串串，肉类、奶酪、海鲜、橄榄、蔬菜……颜色各异的咸味小食用一根细长的木签子串在一起，放在切片法棍上，一起端上桌来。

它是闻名欧洲的西班牙前餐，发源于西班牙北部。和我们撸串一样，小吃串配酒也是西班牙人的日常。用来搭配的是啤酒、苹果酒，或者红白葡萄酒。





在西班牙北部，流行的搭配则是和当地的气泡白葡萄酒——查科丽酒（txakoli）。这种酒是用巴斯克地区主要种植的白苏黎（hondarrabi zuri）品种葡萄酿造的，“zuri”在巴斯克语（Basque）中就是“白”的意思。

### 撻串交友

就像我们会约朋友去茶楼吃点心或宵夜，小吃串在西班牙也是一种社交食品。去吃小吃串可是社交的一个好理由，人们会去专门的pintxos酒吧、酒馆见朋友，喝葡萄酒或啤酒。

小小分量的食材在小吃串中被搭配得颇具艺术感。但和塔帕斯比起来，小吃串更容易直接用手拿起，完全不需餐具，轻松又惬意。



©ICEX/ICEX

## 经典搭配

小吃串大致分为冷、热两种：冷的放在吧台上，由食客自取，热的则要在餐单上点。这种搭配随性的小吃往往以本地食材为特色，但也不拘于此。来自西班牙，乃至欧洲其他地区的食材，也能成为小吃串的经典组成部分。



典型的小吃串食材包括凤尾鱼、塞拉诺和伊比利亚火腿、蒙切哥奶酪、山羊奶酪、西班牙辣香肠、贻贝、虾、金枪鱼、辣椒、皮奎洛 (piquillo) 红椒、橄榄、蘑菇和橄榄油等。



©ICEX/ICEX

吉尔达 (Gilda) 是十分传统而且简单的小吃串之一。它是凤尾鱼、橄榄和腌制的当地青辣椒的组合，用鸡尾酒用的签子串起来。这种搭配也被成为“原汁原味的小吃串”。

种类繁多的小吃串不拘食材，使用身边能买到的西班牙食材，也能做出自己家的小吃串~再约上几位朋友，边吃边聊，一起享用西班牙啤酒和葡萄酒，真是太惬意啦。

接下来，一起来看看经典的小吃串，感兴趣的话，就自己动手试试吧！



©ICEX/ICEX

- 西班牙辣香肠配奶酪串，比如可以用地理标志保护坎蒂帕洛斯香肠（PGI Chorizo de Cantimpalos），及原产地名称保护蒙切哥奶酪（Queso Manchego DOP）制作；
- 奶酪配泡菜串，可以用原产地名称保护马宏-梅诺卡奶酪（Mahón-Menorca DOP）制作。
- 西班牙火腿配泡菜串，可以用原产地名称保护特鲁埃尔（Jamon de Teruel PDO）火腿制作。

- 黄鳍金枪鱼沙拉配凤尾鱼串，可以用埃斯卡拉或桑托纳（l'Escala or Santona）产的凤尾鱼制作。
- 大蒜蘑菇配伊比利亚火腿串，可以用原产地名称哈布戈（Jabugo DO）火腿制作。
- 油蒜辣虾串；
- 山羊奶酪配焦香洋葱串，可以用卡尼亚山羊奶酪（Caña de Cabra）制作。



©ICEX/ICEX

引朋聚友，在放松的环境里，享用“一口干”型的优质西班牙食物。

无论是在酒吧、小酒馆，还是在家里制作，小吃串都是了解西班牙美食传统、优质食材的窗口。而且，还能体会到渗透在西班牙文化中的对食物的平实而有趣的态度~



#alimentosdespaña

原创文章链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Cwqat1OFll6GYHdASAlwiQ>