

每年圣诞节，西班牙人要花14天“犒劳”自己！

Annie 橄榄画报 2021-12-27 18:22



西班牙美食美酒FWS

Foods & Wines from Spain 西班牙美食美酒是由西班牙对外贸易发展和投资局（ICEX）创立…

99篇原创内容

Official Account

新年将至，所有人都已经进入了放假待机模式，远在万里之外的西班牙也不例外。这里繁华的城市早以圣诞树装扮，热闹街道欢歌回荡，清脆的铃铛声叮叮当当传入耳边，即使不想听也无处躲藏。



西班牙圣诞节庆祝从12月24日开始，直到来年的1月6日结束，为期14天的庆祝战线堪比我们的农历新年。在当地，圣诞前夕被称为“La Noche Buena”，是西班牙语“平安夜”的意思，但人们往往一夜未眠彻夜欢歌乐舞。

漫步在西班牙的大街小巷，街市上张灯结彩，摊铺店肆商品琳琅满目，街上来往的人群忙着采购物品洒扫除尘，在闪烁的霓虹灯点缀下，显得格外温暖浪漫。



在西班牙，圣诞大餐是一场无法缺席的家庭盛大宴会，人们迫不及待赶回家与亲人团聚，互致节日问候，在欢乐的圣诞歌声中共进圣诞餐。

经典的圣诞晚餐菜单上，**经典菜肴霸占C位，但也少不了小吃、甜点、咖啡和饮料**，晚餐搭配着西班牙卡瓦（Cava），愉悦的节日氛围在微醺中无限蔓延。



西班牙卡瓦酒

开胃菜海鲜是西班牙典型的圣诞餐，有时甚至代替了传统的火鸡作为主菜，尤其是龙虾和大虾广受欢迎，搭配来自里奥哈（La Rioja）、杜埃罗河岸产区（Ribera del Duero）或胡米亚（Jumilla）产区的醇美红葡萄酒也是不错的选择。

圣诞晚餐的主菜虽因地区不同有所差异，但海鲜、烤乳猪（Cochinillo）以及外皮焦香的烤羊排、肉质鲜嫩的火鸡和火腿（Jamón）仍然是餐桌上的常客。



烤乳猪

在卡斯蒂利亚莱昂地区，**烤乳猪**是必不可少的圣诞美味，喷香的烤乳猪烤至表皮焦黄酥脆，再铺上一层焦香的洋葱和土豆，浓郁的香气可绕梁三日。

鲜有耳闻的**卵石汤**是一种加泰罗尼亚广受追捧的圣诞菜肴，将用肉末塞满加莱意大利面壳，然后倒入浓汤中，香气四溢扑鼻。

在瓦伦西亚地区，人们还喜欢烹调一锅包罗万象的**海鲜饭**，成为大快朵颐的好选择。

海鲜饭

餐后的甜点成为糖果大战的时候，西班牙的传统甜点**图隆糖（Turrón）**是圣诞节标配，主要是以花生杏仁等干果为主的牛轧糖，传说是由阿拉伯占领西班牙时期传入，经过数百年时间沉淀，在西班牙商人的探索研究下形成西班牙独特的风格。

小杏仁饼（Mazapán）是另一种广为流传的圣诞节甜点，一种由杏仁粉制成的糖味点心，并成型为各种形状，在马德里南部的历史名城托莱多可以吃到地道的小杏仁饼。

五颜六色包装的**西班牙特色小餅（Polvorón）**和**猪油小酥饼（Mantecados）**也是一大特色，当地的超市随处可见，其中猪油小酥饼是由猪油制成的小糖果或饼干，香气浓郁口感独特。



猪油小酥饼

在欢乐的圣诞节氛围中，一顿西班牙式晚餐少不了西班牙起泡酒卡瓦（Cava），卡瓦（DO Cava）是世界上为数不多的必须使用香槟制法酿造的起泡酒，酿造区域涵盖了西班牙境内的7个大区，其中加泰罗尼亚（Catalunya）是卡瓦重镇，顺应起泡酒的趋势引起了不小的关注。

卡瓦酒独特的柑橘烤苹果和核果类的清香，在不经意间热烈绽放，极富张力，卡瓦酒清爽的口感搭配咸鲜口味的西班牙菜肴格外适宜，长时间陈酿的卡瓦酒则带着浓郁的奶油质感，新鲜且余韵悠长，美好口感在余味中弥散，对卡瓦的记忆萦绕心间。



除了经典卡瓦酒（Cava），西班牙葡萄酒的多样性使庆祝活动更加有趣多彩：**年轻时尚的葡萄酒适合为年轻人举办的娱乐活动，一些中档和高端葡萄酒则更适合更正式传统的庆祝活动**，例如平安夜和新年前夕。

每年的圣诞节，互赠礼物一直是经典的保留节目。在西班牙，人们通过赠送**圣诞礼物篮**来加强情感联系，表达这一年来的感激之情。**优质的西班牙葡萄酒是圣诞礼物篮的标配**，卡瓦（DO Cava）和下海湾产区（DO Rias Baixas）、卢埃达产区（Rueda）或地中海DO产区的白葡萄酒十分常见，里奥哈（DOCa Rioja）和杜埃罗河岸（DO Ribera del Duero）的红葡萄酒彰显品位。

圣诞之后迎来新年，在一系列的狂欢后，即将跟过去的一年说再见，当午夜的钟声敲响，伴随着一声声的钟声和漫天的烟花，人们吃下12颗葡萄，象征着一年十二个月平安吉祥。葡萄吃完后，人们会在装有金戒指的酒杯中倒入香槟，和身边的家人朋友一起举杯欢庆，祈求来年好运相伴。

来年的一月五日迎来圣诞节庆祝活动的高潮。人们冒着刺骨的寒风，聚集在街道两旁，翘首等待“东方三博士”乘坐的车马队出现。当这辆去朝拜耶稣初生、装饰奇特华丽的彩车跃入人们的眼帘时，群情激昂，欢呼声响成一片。“东方三博士”则向人们挥手致意，衷心地为大家祈祷祝福，并将精美的礼品赠送给教徒们。

未曾想到的是，**一月六日是西班牙的儿童节，又称为“三王节”**。传说在这天，“东方三博士”千里迢迢来到耶稣的诞生地向圣婴耶稣献礼，所以西班牙人把这天作为一个盛大的节日来庆祝。

按照传统习俗，这一天的早饭要吃一种环形面包Roscon de Reyes，面包内暗藏着小礼物，取出蛋糕内的惊喜，象征着一年好运连连。



环形面包Roscon de Reyes

孩子们在这天会收到各式各样来自“东方三博士”的礼物。在马德里这样的西班牙大城市，“东方三博士”会坐在彩车上绕城巡游，同时向沿街的人们抛洒糖果。大人们会带着小朋友早早的在街边等候“东方三博士”经过，开心的

争抢他们扔出的糖果，带上雨伞抢的糖果更多。

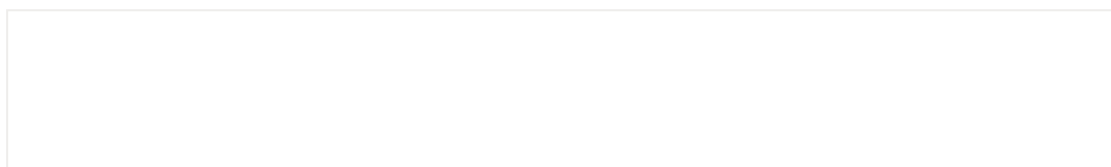
随着“三王节”结束，西班牙的新年庆祝活动也进入尾声，无论是温馨浪漫的团聚聚餐，还是热闹的，创意十足的庆祝活动，都饱含着美好寓意，以及西班牙祖辈寄予新年的美好展望。



西班牙，如同她著名的来自拉曼恰的骑士堂吉诃德，在现实世界中怀抱着浪漫的幻想，从阿罕布拉宫到圣家大教堂，灯火辉煌的繁华街道上，行人的脸上洋溢着节日的欢愉。

圣诞之夜伴随着悠扬的颂歌，演绎出西班牙独特的温馨与浪漫，从毕加索到达利，天才的灵感在西班牙阳光下肆意挥洒。从各种红白葡萄酒搭配的节日大餐到卡瓦酒，教堂的钟声在午夜十分悄悄敲响新年的美好遐想，温馨的氛围在西班牙的夜晚织就出唯美记忆。

趁着美酒助兴，西班牙美食美酒WFS为所有人送上美好的节日祝福，带着一杯好喝的西班牙葡萄酒和美食，一起庆祝“西班牙风情”的圣诞假期。

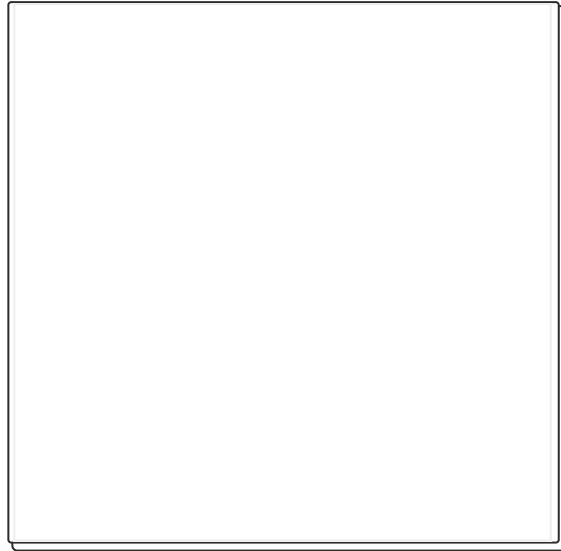


关于西班牙美酒和美食

西班牙美酒和美食 (FWS) 是由 ICEX 西班牙对外贸易发展和投资局运营的一项推广计划，旨在促进西班牙食品和葡萄酒对西班牙的优先市场出口，推广新产品并为更成熟的产品开发市场。

ICEX 采取多种战略方法来完成这项任务，从与西班牙生产商、出口商、出口商协会以及外国进口商和分销商合作，帮助各方采购产品或寻找分销渠道，到安排产品推广。

ICEX 西班牙对外贸易发展和投资局已选择代理机构 Perspectiva Asia Ltd. 设计、管理和执行从 2021 年起在中国推出的全新 FWS 西班牙美酒宣传推广活动。



长按二维码关注

- End -

《橄榄画报》有多个美食爱好者、中餐、西餐厨师讨论群，如要加入，请长按下面二维码，或搜索 **olivegta** 添加康大头为好友，备注相应的群名字，大头会拉你入群。



People who liked this content also liked

寻味上海 | 探访熙唐宴，品唐风宋韵，享淮扬至味
橄榄画报

改变不了环境，就改变自己
逆商思维语录

细节多而不乱，MG无限正义精致改造&涂装

Hobbyss高达模型