

闪耀全球的西班牙美食明星



塔帕斯，闪耀全球的西班牙美食明星

西班牙美食在全球声名渐隆，其中塔帕斯Tapas功不可没，如同熠熠发光的明星，吸引着全球美食爱好者的目光，帕塔斯是构成西班牙特别的饮食方式——前餐（aperitivo）的核心。在此对这个风行全球的现象级饮食方式探究一二，来看看这种每样只有一口份量、以很简单的方式烹饪，又品种繁多的美食缘何如此迷人。

塔帕斯文化

西班牙塔帕斯是小份的开胃菜，在西班牙，塔帕斯被认为是晚餐前或周末午餐前在酒吧吃的小吃或开胃菜，通常与葡萄酒或味美思等酒一起享用。在西班牙享用塔帕斯是一种社交方式，在餐馆、专门的塔帕斯吧或者在家都可以吃。在西班牙的许多地方，点酒时会得到一份免费的塔帕斯。



关于塔帕斯的起源有多种说法，最常见的说法是为了防止脏东西掉进酒杯，而以一片面包或一片奶酪来“遮盖tapar”，tapa这个词就来自动词“tapar”，一个美食文化的标志因而诞生。在西班牙，许多餐厅的客人非常喜欢一整餐都吃塔帕斯，就是tapear（动词，吃塔帕斯）。塔帕斯进而也有了自己的“术语”，有时吃塔帕斯被称为“ir de tapas”。以美食闻名的巴斯克地区（Basque），还对塔帕斯有更细的分类，用牙签串起来的被称作“pintxos（小吃串）”，很像中国的“串儿”，结账方式居然也是数签子。

TAPA这个词就来自动词“TAPAR”，一个美食文化的标志因而诞生。

最广为人知的西班牙塔帕斯好像只有那几种，比如辣炸土豆（patatas bravas），其实塔帕斯极其多样化，在西班牙不同地区菜式差异很大，但有一点是全国通行的，就是塔帕斯都仅有一口大小的份量，还有就是都会以优质食材来保证正宗西班牙风味。

塔帕斯中的典型西班牙食材



西班牙火腿是构成美味塔帕斯的关键食材之一，比如伊比利亚火腿（Jamón Ibérico）或塞拉诺火腿（Jamón Serrano）。尤其是优质伊比利亚火腿，通常是配一杯葡萄酒直接吃，也可以作为塔帕斯的食材。最受欢迎的火腿类塔帕斯有火腿炸丸子或配火腿的番茄烤面包（Pan Con Tomate）。此外，为了突出火腿的风味，还经常与腌菜和罐装蔬菜搭配食用。



奶酪是塔帕斯中的常客，通常和肉制品一起配西班牙橄榄、原产地名称保护皮奎洛-德洛多萨甜红椒（Piquillo de Lodosa PDO）一起吃。西班牙盛产奶酪，品种、风味非常多样化，简单从奶源上看，牛奶酪、绵羊奶酪、山羊奶酪和混合奶酪，每种都有极为独特的优质产品；每个地区都有自己的奶酪特产，各地餐馆、酒吧和家庭都有自己的以奶酪为主的美味塔帕斯秘方。

得益于橄榄的咸味和多重滋味，能让每一口塔帕斯更值得品味。



另一种常见的塔帕斯食材是西班牙橄榄。橄榄总是能与其他西班牙美食形成完美风味组合，比如原产地名称保护蒙切哥奶酪（Queso Manchego PDO）或原产地名称保护马宏-梅诺卡奶酪（Queso Mahón-Menorca PDO）、火腿和肉制品、海鲜和其他罐头蔬菜。得益于橄榄的咸味和多重滋味，能让每一口塔帕斯更值得品味。

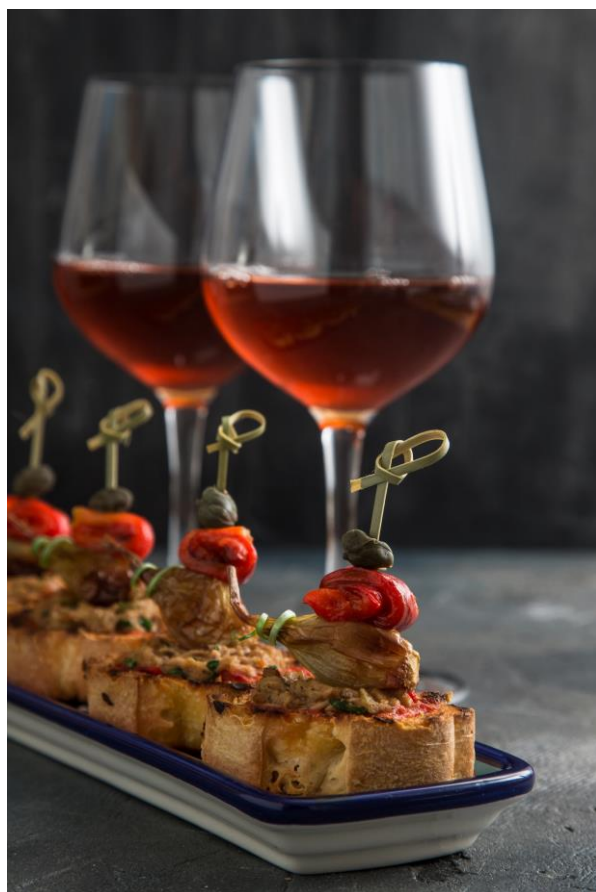


海鲜是另一类在塔帕斯中很常见的产品，例如罐装金枪鱼头、贻贝、大虾，以及来自加泰罗尼亚地中海海岸的莱斯卡拉 (l'Escala) 或坎塔布连海岸的桑托尼亚 (Santoña) 的美味凤尾鱼和其他海洋珍品。有“塔帕斯王后”之称的吉尔达 (Gilda)，小巧而精致，就是简单地将凤尾鱼、橄榄和腌青辣椒串在一起，在西班牙巴斯克地区算得上是最流行的塔帕斯。



几乎所有西班牙菜肴，包括塔帕斯在内，都会用到西班牙橄榄油。西班牙的特级初榨橄榄油 (EVOO) 主要产于安达卢西亚、埃斯特雷马杜拉和卡斯蒂利亚-拉曼恰地区，根据所用橄榄品种不同，能为每道菜肴增添不同风味，例如，使用科尼卡布拉 (Cornicabra) 品种的原产地名称保护托雷多山区 (Montes de Toledo PDO) 橄榄油非常适合蔬菜类塔帕斯；而使用皮夸尔 (Picual) 品种橄榄制成的原产地名称保护塞古拉山区 (Sierra de Segura PDO) 橄榄油，适合冷汤类塔帕斯，如科尔多瓦蔬菜冷汤 (Salmorejo)、西班牙冷菜汤 (Gazpacho)，以及油炸类塔帕斯如土豆薄饼 (Tortilla de Patatas) 或辣炸土豆。





用什么配塔帕斯

得益于西班牙大厨的创新，塔帕斯从简单的开胃小菜发展成为了西班牙美食的中流砥柱，通过结合高品质食材，创造出意想不到的风味组合，并与西班牙精致的烈酒和葡萄酒相得益彰。

塔帕斯通常搭配味美思酒（Vermut）或西班牙啤酒，无论是经典啤酒还是精酿啤酒都是相当完美的配搭。“味美思酒时刻”是西班牙悠久的文化传统，通常会有几种咸味塔帕斯作为味美思酒的补充。

根据所含食材的不同，塔帕斯也可以搭配西班牙葡萄酒，优雅的吉尔达配来自卢埃达产区（Rueda DO）的弗德乔（Verdejo）白葡萄酒；蒙切哥奶酪和西班牙橄榄烤肉串配来自下海湾（Rías Baixas）的阿尔巴利诺（Albariño）白葡萄酒；以伊比利亚火腿为主的塔帕斯适合配来自卡瓦产区（DO Cava）的起泡卡瓦酒，或来自赫雷斯-雪莉产区（Jerez -Xérès-Sherry DO）优雅的阿蒙提亚多（Amontillado）雪莉酒；油炸类塔帕斯如炸辣土豆（Patatas Bravas）配浓郁的普里奥拉托优质法定产区（DOCa Priorat）红葡萄酒。

到此，对塔帕斯从历史背景、优质美味的食材和搭配选择做了简要介绍，肯定是挂一漏万。实际上很难对西班牙塔帕斯做完整呈现，得益于西班牙食材的多样性和西班牙烹饪的创新精神，塔帕斯实在种类繁多、变化多端。想开始了解西班牙美食体验，具代表性的塔帕斯为必经之路。现在许多城市都有获认证的西班牙餐厅，商超网购正宗西班牙食材的选择越来越多，就等您来尝试。

