



#SpainFoodNation

## 西班牙酒醋和香料 | 让风味富于活力的秘技



这些调料也能在中餐里大有施展，给常见的菜肴带来新奇风味。

西班牙菜肴的创造性和美食产品的优质，让西班牙餐红遍了全球。这里为行业人士和烹饪爱好者介绍下西班牙风味的秘技，就是来自西班牙独创性的几种**醋和香料**，能让您的美食创作立即带上西班牙的风味印记。

这些自带高光的高品质产品是标志性西班牙菜肴的风味关键，从西班牙杂烩饭到塔帕斯，甚至是肉制品中都有用到。

### 标志性的西班牙雪利醋

西班牙出产欧洲拥有的五种原产地名称醋中的三种，分别是原产地名称雪利醋（DO Vinagre de Jerez），原产地名称韦尔瓦醋（DO Vinagre de Condado de Huelva）及原产地名称蒙的亚-莫利莱斯醋（DO Vinagre de Montilla-Moriles）。

原创微信文章链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/gvvf3uUfXY0pflQLx9H-kQ>



雪利醋的产地赫雷斯（Jerez）也出产著名的西班牙雪莉酒。这里的醋呈桃花心木色，散发着浓郁香气，并有显著的酸度。酿醋所用的葡萄酒可以是轻龄葡萄酒或加强型葡萄酒，所用的葡萄品种为帕罗米诺（Palomino）、PX（即为佩德罗-希梅内斯 Pedro Ximénez，又称 Jiménez）或麝香葡萄（Muscatel）。

此外，这些醋与其他类型醋的不同之处在于陈酿时间长短和方式。雪利醋是在陈化雪莉酒所用的木桶中完成陈酿的，因此带有雪莉酒的复杂香气，至少陈酿 6 个月，珍藏级（Reserva）的至少陈酿 2 年，而特级珍藏（Gran Reserva）的酒醋则至少陈酿 10 年。



原产地名称韦尔瓦醋的产区也生产优质的传统白葡萄酒以及类似于雪莉酒的加强型葡萄酒，慷慨加强酒（Generosos）。以这些葡萄酒为基础生产出轻龄（Joven）或陈酿醋（Viejo）。与雪利醋类似，该地区的醋呈深栗色且口感非常干。然而，使用佩德罗-希梅内斯（Pedro Ximénez，简称PX）和麝香葡萄（Muscatel）的加强型葡萄酒所制成的半甜醋也越来越受欢迎。这种半甜醋色泽较深，芳香浓郁。

蒙的亚-莫利莱斯产区酿造半甜或甜醋，根据甜度分为几种：甜醋（Vinagres Dulces）、PX 葡萄甜醋（Vinagres Dulces PX）和麝香葡萄甜醋（Vinagres Dulces Muscatel）。颜色深并带有甜葡萄干气息和酸味。

您可以试试将来自西班牙的醋加入任何中式凉拌菜中，立即可以提升风味层次。加入蔬菜、海鲜或肉类的汤及炖菜中也同样能带来微妙风味。

### 活力香料红椒粉

红椒粉（Pimentón）是许多西班牙食谱中的关键成分，能够为菜肴带来辛辣、烟熏味，增加风味的复杂性。大致可以分为带烟熏风味的和不带烟熏风味的，再可以分为从甜到辣等几种口味类型。红椒粉在西班牙菜肴、美食产品或调味酱汁中非常常见。



位于埃斯特雷马杜拉北部的勒维拉（La Vera）是西班牙红椒粉的起源地。德勒维拉熏红椒粉（Pimentón de la Vera）是以该地区出产的红椒干燥、熏制而成。红椒必须用当地出产的，并在适当时机采收，保证成熟、匀净，并具有该品种特有的色泽。然后按照勒维拉特有的传统加工方式，在橡木、圣栎木的明火上烘焙、熏制。德勒维拉熏红椒粉有几种类型，有温和的甜味（dulce）、辣（picante）还有苦甜（agridulce），都有浓厚色泽和显著的烟熏辣味。另一个西班牙红椒粉的来源地是穆尔西亚地区，是以小个、黑红色的诺拉（ñora）辣椒制成。也有三种风味强度，但这种红椒粉是晒干生产的，所以没有勒维拉出产的烟熏味。

红椒粉与无数西班牙菜肴相得益彰。西班牙厨师把它们加在阿斯图里亚斯炖豆（Asturian fabada）、卡斯蒂利亚扁豆炖锅（Castilian Lentil Stew），甚至是奶酪上。红椒粉也是辣炸土豆（Patatas Bravas）、加利西亚风味章鱼（Polbo á feira）的重要调味品，在许多酱汁中都能见到，如加那利红酱（Mojo Rojo），甚至常常用于生产西班牙经典的肉制品和香肠，如西班牙辣香肠（Chorizo）、里脊肠（Lomo）等。



## 浓烈香料西班牙番红花

西班牙菜肴中所谓的“西班牙风味”也来自番红花，它是许多西班牙传统菜肴中的独特香气和金黄色泽的秘密。原产地名称保护拉曼恰番红花（Azafrán de La Mancha PDO）是西班牙最有价值、最独特的香料之一，是用秋季开遍拉曼恰地区的一种名为秋藏红花或番红花的紫色花朵的柱头制成的。要经过手工采摘、干燥和修剪才能成为最终的产品。





这里出产的番红花以明显更红的柱头为特征，同时因从收获到包装的手工作业使得其生产过程漫长而严格，从而增加了最终产品的附加值，以至原产地名称保护拉曼恰番红花相对较昂贵。但还是十分值得投入，烹饪时哪怕用少许番红花都大有帮助。

番红花的美食用途非常广泛，香气浓郁而透彻，带有成熟谷物或干草气息，并有淡淡花香。初尝时略带苦味，然后变成持久的成熟谷物和吐司味，没有涩味是其特点。它能为瓦伦西亚杂烩饭（Paella Valenciana）、豆子炖菜（Legumes Stew）等经典西班牙菜肴增添色彩和风味，甚至撒在大米布丁（Arroz Con Leche）上。此外，这种被称为“红色金子”的香料还是社会习俗的一部分。自古番红花在西班牙就被当作丰饶富足的象征，作为对美满婚姻的祝愿馈赠给新婚夫妇。



这些西班牙美食的风味秘技，一直丰富着西班牙大厨们的创作。西班牙菜同中国菜在食材、烹调方式方面有许多相似之处，相信这些调料也能在中餐里大有施展，给常见的菜肴带来新奇风味。希望此文为您打开思路，激发更多的烹调创意。