

感受西班牙的甜蜜滋味



ICEX/icex

提起西班牙美食，人们总会先想起火腿、塔帕斯和海鲜饭，再想想还会有各种香肠、各地炖菜及海鲜，还有什么？甜食！甜食必须占一席之地。

传统美食杏仁糖

杏仁糖（Turrón）称得上是西班牙最知名的糖果，是圣诞节的标志性美食，也被认为是阿拉伯美食进入西班牙后留下的美食遗产。这是一种用杏仁（或其他坚果）、蜂蜜、糖及蛋清制成的牛轧糖；其中的杏仁一般是用原产自西班牙的马尔科纳杏仁（Marcona），这种被誉为“杏仁皇后”的杏仁比其他品种更为细腻、味浓。



ICEX/icex

现在西班牙杏仁糖有很多种，最受欢迎的是硬（Turrón Duro）、软（Turrón Blando）两种，代表性产品都来自瓦伦西亚地区的阿利坎特省。硬质的地理标志保护阿利坎特杏仁糖（Turrón de Alicante PGI），散发出包裹在蜂蜜中的烤杏仁、焦糖和迷迭香等香草的风味；酥脆的焦糖让杏仁糖更有嚼劲，口感更好。软质的地理标志保护基霍纳杏仁糖（Turrón de Jijona PGI），产地是阿利坎特省的城市基霍纳，与硬质杏仁糖的主要区别在于口感，软质的口感柔软、如天鹅绒般柔滑。

西班牙的手工生产商还开发了松露、利口酒、水果和巧克力等各种新口味，使市场上的杏仁糖品种多到令人目不暇接。

创意西班牙巧克力

西班牙语中的巧克力一词来源于西班牙人称呼美洲阿兹特克人制作的一种饮料，他们会将可可豆压碎并混合水、胡椒和胭脂树种子，有时还会加入玉米和水果。这种原始的巧克力味道又苦又辣，但加上糖之后，巧克力很快就成为一种时尚饮品，先是在殖民地流行，然后又回到了西班牙本土，供西班牙和欧洲的宫廷、贵族们享用，也因而推动了与新大陆之间繁盛的可可贸易往来。直到19世纪受到西班牙巧克力行业兴起的推动，巧克力才演变成了现今我们所熟悉的产品类型



ICEX/icex

ICEX/icex

西班牙以及许多国家的巧克力种类都极多，每个人都能按照自己的喜好找到一些特别的产品。经典巧克力和手工巧克力在西班牙都有生产，特别之处在于西班牙巧克力产业无与伦比的创造力和想象力，他们以产品的形式和口味为核心不断创新。比如一些非常具有想象力的西班牙巧克力产品，有甜菜根、黑芝麻、金酒和金汤力、酸橙口味的巧克力糖果；以及其他意想不到的口味，比如咸味黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力，还有藜麦、芒果和粉红胡椒籽巧克力。

可爱杏仁蛋白糖

杏仁蛋白糖（Mazapán）产自卡斯蒂利亚-拉曼恰地区的托莱多（Toledo），是当地的名产，并受地理标志保护（Mazapán de Toledo PGI）。杏仁蛋白糖是用压碎、去皮的西班牙马尔科纳生杏仁和糖制成，杏仁比例高达50%。也可以用蜂蜜或其他天然糖，有时会用到几种糖，也有带馅的品种。



ICEX/icex

杏仁蛋白糖有多种可爱的造型，成型后通常还要在表面涂上糖再经烘焙。烘焙的工序很关键，决定了外观的形状，不能太过蓬起也不能破碎，还要呈现出焦糖色泽。杏仁蛋白糖尝起来甜甜的，带有浓郁杏仁味，口感柔软、顺滑、紧实。这种甜食产品算是糕点，也可算是糖果。

品种繁多的西班牙果酱

西班牙生产的果酱种类繁多，涉及各种当地植物，从核果、柑橘和浆果到番茄，甚至洋葱、甜椒等蔬菜。从17世纪起，西班牙就出现了果酱，基本是用各种当地种植的水果加糖制成。罐装保鲜技术发明后，穆尔西亚、瓦伦西亚和拉里奥哈等重要水果产区的果酱生产开始蓬勃发展。



常见的果酱类型有果泥、果酱、果冻等，具体取决于从水果到制成品的糖分和水分含量，这也为最终产品赋予了不同的风味。榲桲酱（Membrillo）是特别受西班牙人爱戴的一种果酱，用榲桲果与等量的糖一起熬煮制成，呈浓厚的啫喱状。榲桲酱最经典的吃法是配着切片的新鲜或风干奶酪一起享用，是奶酪盘的最佳搭档，这个吃法非常具有西班牙风格。

以上只是几类甜食产品的简单介绍，西班牙人热爱甜食，各地都有自己传统的甜品、甜食，街头巷尾都能买到，许多还是各种节庆的标志性食物。如果您有机会去到西班牙的话，甜食产品是很好的伴手礼，当然许多产品在中国也已经可以买到了。

除了糖果、甜食产品，在西班牙菜中还有更多经典甜品值得尝试，比如鼎鼎大名的西班牙油条（Churros），是经典的西班牙早餐；还有大米布丁（Arroz con leche）、加泰罗尼亚焦糖布丁（Crema Catalana）等，可以在下午或晚餐之后吃。去西班牙餐馆用餐时，一定要留点胃口给多采多姿的美味甜品。

