



甘腴 豬火腿

以外，要和西班牙人打開話匣子，最好講火腿「Jamón

個食家口吻，細說國腳的前世今生。

Jamón Ibérico」攝產地，尤其在 Castilla Y León（與葡
ca，由於氣候寒暑變化很大，為要抵禦寒冷和酷暑，古
在經歷四季後，盡吸自然精華，成為珍藏美饌。

Q & A

黑毛豬火腿

Q：Jamón Ibérico 有幾巴閉？

A：Jamón 指西班牙語中的火腿，也指豬後腿。

根據 Spain's Denominación de Origen，Ibérico 指擁有 75% 以上的伊比利亞血統，以吃橡樹果（acorns）的果實為主的黑毛豬，即原產地指定，均可稱為 Black Iberian Pig。

這種豬只有在西班牙及葡萄牙一帶才找到（而全球只有 2.3% 的黑毛豬擁有 100% 的伊比利亞血統），肌肉內的脂肪較白毛豬多，而且脂肪會轉化成不飽和脂肪。經歷 24-36 個月的醃製及風乾，所製成的火腿潤澤豐腴，充滿橡果香。所以同樣是豬後腿，「Jamón Ibérico」比「Jamón Serrano」（白毛豬火腿）叫價高出 5-8 倍。

Q：國腳點分甲、乙、丙級？

A：要成為「國腳」，豈止咁簡單。從飼養、醃製至風乾（詳見後文），西班牙人強調對火腿要溫柔、要講美、要細味，講到尾就是出心又出力。在「Jamón Ibérico」當中，也分為：

1. 頂級的 bellota / Montanera（在橡樹區自由成長，並以橡果為主食，風乾期達 36 個月）
2. 次級的 recebo（以橡果及穀麥飼養）
3. 最普遍的 pienso（以穀飼，風乾期只有 24 個月）。

此外，還分 5J 和 3J 級，5J 代表是產自 Jabugo 小鎮、100% 純種、由專人飼養、養了 4 年的黑毛豬，價錢約 120-180 港元/100 克。

A Taste of 1095 days Jamón Ibérico

火腿王國

Embutidos Y Jamones Fermín

雖然 Fermín 家族不是來自 Jabugo，卻是全國首間獲准出口 Jamón Ibérico 到美國的肉食製成品商（在此之前，美國並沒有 Jamón Ibérico 發售）。

Fermín Martin Cambronell 的發源地是 Salamanca 附近的一個山區小鎮 La Alberca。像很多白手興家的傳奇一樣，說來淡淡然，背後卻是數十個寒暑的心血結晶：時為 1956 年，他與大大以前舖後居的方式經營了一間小肉店，因各方條件還未妥善，惟有將醃製好的豬肉掛在閣樓上風乾，小規模生產這種歐洲傳奇食材。

故事發展順利：因為品質好，還加上企業式的管理和科技的配合，所以生意愈做愈大，更自設豬場。在 1999 年成為兩間能出口「Jamón Ibérico」到日本的肉商之一，2005 年得美國獲准出口 Jamón Ibérico……威水史還有很多，才能成就年產 36 萬隻 Jamón Ibérico 的火腿王國。

密封製造

雖然一切似乎順理成章，但說故事的出口部經理 Raul 印證了，在這 52 年裏，品質監控從沒馬虎。到訪當日，屠豬過程已過，我們依然要穿上一身 SARS 套裝，不僅雙手，就連穿上鞋套的雙腳也要消毒，而且屠宰場、洗豬場、醃製室、風乾室，全部也是按門鈴方能內進的密封房間，工人們就在裏面埋首幹活。

製作過程看似簡單（請看左圖），實際上這只是一個開始，也是耐性的考驗，要知道，好戲還在後頭！搞不好，整隻國腳將宣告作廢！



醃好的豬腳（一般重量會少 40-45%）會以食用水洗淨海鹽，然後放入人造風乾室約 1.5-2 個月，再存放在自然風乾室。根據四季的濕度和溫度，請入香夏，更會出現瀉油現象，火腿最少要醃乾 12 個月才達至成熟。一隻重 7-8 公斤的豬後腿，用高最少 21 至 24 個月，而風乾 36 個月的火腿，就被譽為擁有最佳品質，火腿滋味醇，風味濃郁，不會一味的鹹。



豬腿以外的部分，會加入 Paprika、red pepper 等香料做西班牙另一名產 Chorizo。

舌頭雪花膏

懂分辨 Ibérico 和 Serrano，知道 24 個月和 36 個月的分別，只是買到好火腿的入場券。

不要以為走入一間天花吊足幾十隻火腿的肉商便應該有筍貨，這種肉商在西班牙多的是。所以購買時，還是要驗明正身，不妨試吃，油脂入口溶化，不鹹苦，不過膩，味道甘醇有淡淡的乾果香，吃罷滿口潤澤，猶如塗了雪花膏。亦可鑑別辨貨，黑毛豬的脂肪呈幻絲狀平均分布在肌肉內，而表面的白點是質量的保證，代表以海鹽醃製時間足夠。



【Embutidos Y Jamones Fermín】
 地址：Ctra. Salamanca, Km. 77, 3 - La Alberca (Salamanca), Spain
 電話：34 923 41 5135
 營業時間：9am - 7pm
 交通：在 Salamanca 有巴士往 La Alberca，平日每天兩班，週末每天一班。
 網址：www.embutidosfermin.com

橡果佳期

Raul 說此行來得不是時候，要看活生生的矜貴黑毛豬，最好在每年的十月至翌年的三月，名為 Montanera 的季節，因為此時橡果成熟，黑毛豬至少有 3 個月大，會自由自在地在敞大的橡樹園裏走來走去，任吃掉下來的橡果，這也是谷肥黑毛豬的黃金時期，體重至少會增加一倍。當體重達 180 公斤時，便會被送到屠房去。

直至翌年四、五月左右，初生黑毛豬仔呱呱落地，吃奶之餘也吃穀物，待至十月，便可以經歷一世豬一次的橡果 Buffet，約 14 至 18 個月大，體重達標，便完成此生任務。

除一吃便知難與塞，黑毛豬的脂肪呈幻絲形，而且佳處會白點。



谷肥黑毛豬的 6 個月黃金期（每年十月至翌年三月的 Montanera 季，每年 12 月開始，工場便每日屠宰合標準的黑毛豬達 300 多隻。這只豬，在剃去一身黑毛後，只有靠黑豬蹄才能確認身份。



好的去毛黑毛豬分成豬前、後腿，其餘的部分會賣給其他肉商，餘下被製成 Chorizo 等香腸。



按重量以海鹽醃製，以每公斤醃 1 天為計，一般豬後腿 (6n) 重 7-8 公斤，要醃上 1 星期左右，而醃製的房間也要保持恆定的狀態，期間豬腿會進行脫水的過程，重量會減少。而利用海的火腿，味道亦比用普通粗鹽醃的更香佳，不是一味的死鹹。



工場地庫別有洞天，可即場烘食火腿。



地庫私房火腿宴

Don Ibérico

Don Ibérico 開設在 Salamanca 的另一個美態小鎮 Guijuelo。

在香港的西班牙雜貨專門店也見過這牌子的真空火腿，所以甫抵製肉工場，竟有種他鄉遇故知的感覺。比起 Embutidos Y Jamones Fermín，這個家族經營的工場不算很大，亦沒有萬頭倒掛豬腿的震撼場面，但倒見識到傳統醃豬腿的方法。

只見數十隻黑豬埋沒在鹽海中，工人像割雪一樣，一層豬腿鋪一層鹽，層層疊的。此家肉商也自設黑毛豬農場，當黑毛豬在河邊橡樹園吃飽橡果時，即送到工場製作黃金國腳，以保存火腿的乾果香味，也是他們成名秘技其中原因。

工場地庫原來別有洞天，布置成典型的西班牙家庭。飯廳旁放有招牌豬腿，每逢貴賓到臨，他們都設火腿香腸宴招待。操刀的肥帥哥，出手前按了按黃金國腳，只見火腿表面輕輕的擠出油來，然後溫柔地片出剔透的薄片，在碟上鋪成花，還要鬼馬地倒轉雙碟，所造的一切，無非想向我們這些門外漢展示，何謂油脂豐盈。這品質的火腿，在香港最少要 180 港元 / 100g，但在西班牙就要 £10 (約 120 港元) / 100g。

Jamón Ibérico 很少配其他東西同吃，因為西班牙人認為淨食，才能充分體會那甘醇味道。縱然大家也飽醉欲睡，但仍不忘將原塊火腿皮蓋在切口上，免油香散掉，火腿變乾咗，這也是他們講究的對火腿溫柔之道。



工人像割雪一樣，將火腿埋在火腿上醃製。



【Don Ibérico】

地址：Fillberto Villalobos, 141, Apdo 95-37770 Guijuelo, Salamanca, Spain

電話：34 923 58 0404

營業時間：9am - 7pm

交通：在 Salamanca 有巴士前往 Guijuelo

網址：www.doniberico.net



01



02



03

01 參觀完畢，我們即就地庫品嘗 36 個月的製成品。

02 肥帥哥的切片技術可媲美日本高級魚生師傅。

03 每年十月至三月，在橡果園裏可見一頭頭黑毛豬埋首吃橡果。

Hacienda Quelines 出品的特純初榨橄欖油，酸度只得 0.06，質地又稠又滑，有濃厚的橄欖香味。

坦言在西班牙的餐桌上，最期待的是蔥麵包的橄欖油。看似微不足道，但從一間餐館提供怎樣的橄欖油，他們對客人與食物的誠意可知一二。

說來很不公平，但事實上西班牙明明是全球橄欖油產量和出口之冠，名聲卻不及意大利和希臘。道理簡單，意大利人將從西班牙入口的橄欖油混合少許自家出品，便貼上 Made in Italy 標籤；而希臘以橄欖樹為國樹，地位毋庸置疑！只得怪西班牙人花太多時間在飯桌上，宣傳慢人一步！

西班牙現時種有橄欖樹的土地共 470 萬畝，出產的品種包括

Ricual、Arbequina、Hojiblanca 和 Manzanillo de Jarn，每種都獨具口味，像 Arbequina 就有香蕉、蘋果、青草與胡椒味；Hojiblanca 則有濃郁的青草和杏仁味。

全國以巴塞隆納附近的 Lleida 所產的橄欖油最聞名，但在 Navarra 南部一帶，既有高山、水源、夏熱冬冷、日夜懸殊的溫差，加上強烈日曬、乾燥氣候及清風，最適合橄欖樹生長。跟西班牙食品商務代表 Cristina 來到這區，放眼遠望，水平盡是綠色草原與蔚藍天空的接壤，莫說植物能生長茂盛，就連活在這兒的人也開朗和善！

橄欖油

Q：橄欖油點分級？

A：在西班牙語中，「aceite」指油，「olivo」指橄欖樹。

頂級：Aceite de Oliva Virgen Extra（特純初榨橄欖油），指首批從橄欖提煉而得的橄欖油，酸度最低 < 0.8%，味道最濃，可直接食用，入口順滑。

二級：Aceite de Oliva Virgen（普通初榨橄欖油），酸度 < 2%，具橄欖香味，可直接食用。

次等：Aceite de Oliva Orujo（純正橄欖油），又稱 pure olive oil，由初榨橄欖油混合精煉橄欖油。

普通：Aceite de Oliva（精煉橄欖油），又稱 refined olive oil，酸度 > 1.5%，由於是從劣質的初榨橄欖油進行第二次提煉而得的精製油，故欠香味，並須加熱後才食用。

還有其他口味的橄欖油，均以純正橄欖油浸泡香料而成，像有迷迭香、芥菜籽、蒜香及野香蒜等。

Q&A

黃金玉露 特純橄欖油

Liquid Gold Extra Virgin Olive Oil



David 在布宜諾斯艾利斯的 tasting room 內示範如何品嚐橄欖油。

01 橄欖樹之兩行距離約 3 米，最窄者不會窄於 1 米。
02 他們認為由種植至生產橄欖油是門藝術，所以讓工場也布置得極舒適。

橄欖油藝廊 Hacienda Quelines

初到家族式經營的 Hacienda Quelines，工場的建築風格，竟有點阿薩德雄出品的影子，簡潔的灰色混凝土靜靜地屹立在橄欖樹海中。「這裏很大風呀！」Cristina 說。

「風是種植好橄欖樹的必備條件，樹之間的行距是有 2 米，每棵樹夠通爽之餘，還保證夠養份。」工場代表 David 說，「在這片 25 公頃的土地，已有三間教堂，證明這片土地夠肥沃，有水源，交通方便，非常適合開設橄欖油工場，可即採即製即送到市場。」這裏種的是 Arbequina，像大門前的一棵橄欖樹，在風涼水冷的環境下，便已活了一千年！「長命千歲，都是因為我們採用絕無化學肥料的有機耕作，少點心機都不行！」

高效生產

David 說得巴閉，本想看工人採集橄欖的過程，可惜還有五個月才到收成期。「每逢十月，空氣會瀰漫淡淡的橄欖香味，我們會試採少部分來製油。若合乎標準，便開始大規模採集，工人每朝 8 時開始以木棍和機器搖晃橄欖樹，再以一枝短把子將果實扒梳下來。由於橄欖油極易

氧化，令味道變差，所以只取即從樹上掉下來的完整橄欖。然後即送到隔幾步的工場壓榨、提煉，大約早上 10 時，便已製成首批橄欖油。」

跟隨 Navarra 的 DO (Denominación de Origen)，只要由採集到製成在三天內完成便合乎規格，Hacienda Quelines 只需兩個小時便完成！新鮮程度可想而知。

限量年產 50,000 公升

入到像藝廊的工場，David 不時強調整個製作過程都是 cold extracting process（買油 tips：留意標籤上無標明「first cold pressed」、「cold extraction」等字眼）。意味着品質必屬佳品，因有些大工場為求加快生產效率，會不惜在提煉過程中加熱，妄顯熱力會令橄欖油變質的後果。

雖然這裏只年產 50,000 公升橄欖油，但都是出口到 15 個國家的五星酒店、米芝蓮餐廳、高級雜貨店等，要不然也不會從全國千間製油公司中脫穎而出，贏得 AEMO (Spanish Association of Olive-Tree Municipalities) 授予今年度「全國最佳品質」的殊榮！

[Hacienda Quelines]

地址：Pza. Sancho de Fuerte 1, Bajo, 31500 Tudela, Navarra, Spain

電話：34 948 64 74 95

營業時間：9am - 1pm, 4pm - 7pm

交通：由於沒有公共交通，請自駕，從 Pamplona 利用 10 號公路往南行駛，約 1 小時車程。

網址：www.haciendaquelines.com



千年橄欖樹，結果子不多，但每粒橄欖味都非常濃郁。



01



02

與與指按實杯子，傾倒旋轉，令油的香味散布杯內。
 車等天都從南面運來初步壓榨的橄欖油來進行提煉及入樽。
 時請細閱標紙，確保買得正貨！
 藍色杯子來品油，也稱為 blind tasting。

Urzante]
 aceites Urzante S.L., Ctra. Corella Km 1, 31520 Cascante, Spain
 948 850 237
 9:30am - 7:30pm
 www.urzante.com



03



04

雖然有燒碟色的瓶身可以防止隔光的熱力令油變質，但西班牙人都只選購較便宜的普通橄欖油。



品油大會

Urzante

Urzante 的工場規模很大，每天從南面不同的橄欖園運來不同品種初經壓榨的橄欖油，進行提煉與入樽。為減低對出品的污染，就連盛載橄欖油的容器也自家製作，全不經人手。機械式生產過程悶不堪提，反而跟專業品油師上了課有趣的 oil tasting。

愈苦愈辣愈純正

要品評的是三款不同的橄欖油，為免被不相干的油色影響印象，都以有蓋的藍色小杯盛載。過程如下：

1. 先以溫暖的雙手搓暖杯身，令油溫達至攝氏 28 度的最佳品嘗溫度。
2. 慢慢傾側並轉動杯子，使油均勻地散布在杯內。
3. 打開蓋子，嗅嗅橄欖油的氣味。
4. 呷一小口，含在嘴，最好連牙縫都滲有橄欖油。
5. 細味橄欖油，讓油慢慢滑入喉頭。

如果你有以下結論：帶點新鮮青草與橄欖的香味，質地濃稠，味道苦，餘韻帶辣。恭喜你，你試到的是 Aceite de Oliva Virgen Extra !



舊世界新衝擊

Pioneer of the Wine, Old World

風力發電是 Navarra 的重要資源，清風亦有利葡萄成長。

同樣是舊世界產區，酒客的焦點向來只投放在法國與意大利，對西班牙出品的評語多是「清淡簡單」。就算連全國第一、被列為 DOC (Denominación de Origen Calificada)、盛產濃厚佳釀的名區 Rioja，也只淪為法國 Bordeaux 之後的次選。甚至次次選，西班牙現時是世上種植葡萄土地最多的國家，有多達 600 種葡萄，最常用的也有 18-20 種，如白葡萄的 Garnacha Blanca、Malvasia、Chardonnay、Viura；紅葡萄的 Tempranillo、Garnacha Tinta、Graciano、Mazuela 和 Cabernet-Sauvignon 等。

後起之秀

這次同行還有來自北京和上海的美食旅遊記者，聽說近年大陸市場對西班牙紅酒甚有興趣，比起法國、意大利，質量相若的紅酒，價錢公道得多。西班牙酒士賣的是品質，而非名氣。

像今次到訪的 Navarra 與 Castilla Y León 鄰近 Rioja，便是矚目的後起之秀，曠闊的葡萄園不難發現很多原生品種和百年老樹。釀製的紅酒不僅味道層次更豐富，除香草、花香味以外，還多了紅色果子與紅色花朵的香氣；而白酒、汽泡酒 Cava、雪莉酒和 Rosé Wine 也同樣出色。

Navarra 土壤肥沃且含有泥灰，底層有石塊和石灰岩。該地地形起伏，葡萄園在當風高地，除利用風力發電，清風還有利葡萄的成長。所出產的 Rosé Wine 是西班牙同類最好的，也是世界上最好的 Rosé Wine 之一。

葡萄酒

- Q：點分釀年定新酒？**
- A：**酒樽 Label 的年份大致可以話你知哪年生產，但有無放入橡木桶 (barrel) 存放才是重要關鍵，所以記實這三個字，便可以分到釀年定新酒：
- 佳釀酒 (Crianza)：至少須在橡木桶中存放 6 個月，並在瓶中儲存一段時間，直到第三年才可推出市面的紅酒。
 - 陳年酒 (Reserva)：至少在橡木桶中存放 1 年，並在瓶中至少儲存 1 年，直到第四年才可上市的紅酒。
 - 特陳 (Gran Reserva)：至少在橡木桶中存放 2 年，並在瓶中至少儲存 3 年，直到第六年才可上市的紅酒。



01

02

03

04

- 01** Navarra 的山頂上，有多座風車，場面壯觀。
- 02** 棕色葡萄 BB，問你何時先熟透？
- 03** 西班牙的酒精會混合使用法國和美國的橡木桶，配合不同品種的葡萄，釀成的紅酒，口味愈來愈多變化。
- 04** 在 Navarra，不難發現擁有百年老樹的葡萄園。

160 年的家族品味

Bodegas Fernández de Arcaya

從 Pamplona 坐了約 1 個小時車，駛過大片綠色棋布小丘，才到位於 460 米高的向陽山坡。雖然下過一陣子大雨，但藍天白雲很快又出現。前幾天早已到訪過幾家區內的酒莊，酒雖好，就嫌欠了點傳統風韻。直至到訪 Bodegas Fernández de Arcaya。

酒莊的門庭是莊主的家，後面的舊建築便是酒窖。原來早在公元 2 世紀酒窖已存在，不過當時由教會擁有，稱為主教酒窖 (Bishop's Cellar)。在 1846 年，Fernández 家族才收購此酒窖，幾代以來一直用自家種植的老葡萄樹，如 Tempranillo、Cabernet-Sauvignon，以家族古法，不加化學物料釀製葡萄酒。

Fernández 先生將每枝酒都當親生子，刻意在家中多花時間培育成材。每年收成時節，夫婦二人會親手精選葡萄，製作以 Fernández 命名的出品，較次等的葡萄會用來釀製其他品牌的酒。經發酵後，本來 reserva 的酒只須存放在橡木桶和酒櫃各 1 年，但他都堅持存放在美國或法國的橡木桶內 2 年，入樽後再多放 2 年才賣到市面上，換言之，這 reserva 的品質幾近 Gran reserva，但他們卻沒因此而自抬身價。

試酒會上，Fernández 先生坦言沒有哪枝酒特別受歡迎，買家都是依據自己口味入貨，因為香港也有辦事處，備限量存貨，有意購買者可電話查詢。

Wine
【Bodegas Fernández de Arcaya】
 地址：Avda. La Serna, 31, 31210 Los Arcos, Navarra, Spain
 電話：34 948 840 072
 營業時間：9am - 7pm
 交通：由 Pamplona 出發，利用 N-111 公路至 Logroño 行 1 小時，約需 50 分鐘
 網址：www.fernandezdearcaya.com
 (品牌酒莊香港辦事處，查詢：2308 1778)



04



會依據不同葡萄
 性，而使用英國
 種橡木桶。

會上，還供應了
 滋養豐富的橄欖
 油及葡萄酒的出品。

會大堂存有最近
 入樽的封膠。

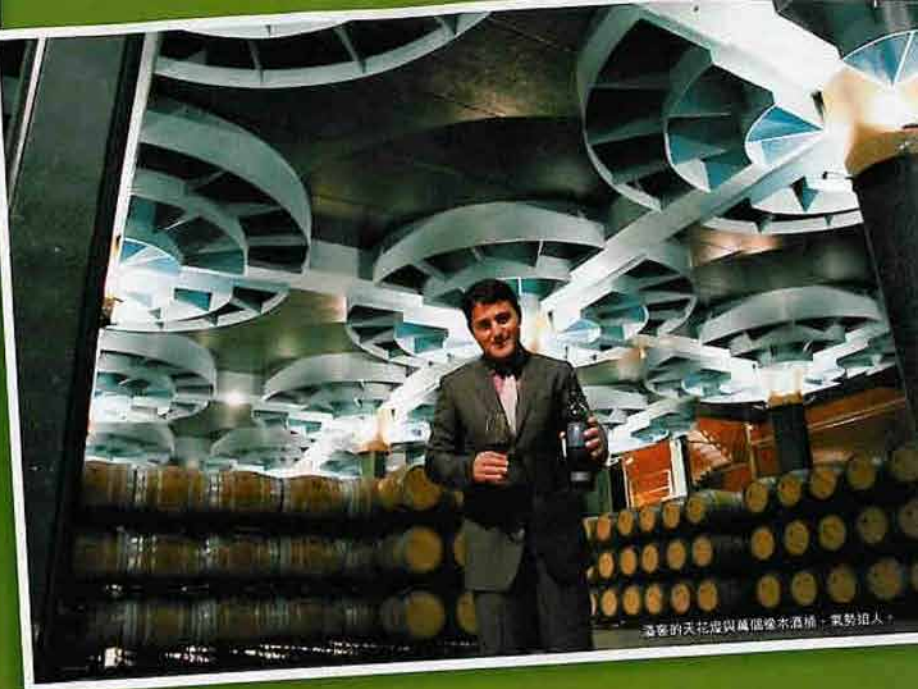


03

Fernández's Recommendation

Fernández de Arcaya Young 2005
 Tempranillo 釀製，具花香及辛辣的香味，
 口很 fruity，微酸，平衡度高的年輕酒。
Fernández de Arcaya White 2006
 Viura 釀製，具成熟白色水果的風味，像甜
 花香和草本香，入口清爽，略帶一絲苦澀，
 質地滑潤豐滿。
Fernández de Arcaya Reserva 1995
 Cabernet-Sauvignon 釀製，香味濃郁，
 入口強勁厚重，餘味持久。

Fernández 夫婦將每枝酒如親
 子一樣，精心培育。



酒窖的天花燈與鐵條橡木桶，氣勢逼人。

型格設計酒莊

Bodegas Marques de Valcarlos

從沒想過酒莊可以如此有型，也象徵了西班牙釀酒業進入另一新階段。

設計師匠心獨運，將大堂天窗變成橡木桶，心理戰玩得高明，專業形象深入民心。隨經理到酒窖，天花燈的橢圓銀場內萬隻橡木酒桶對比，有說不出的氣勢。轉過角落，入樽酒存放室的磚牆與鐵架框的莊嚴感，毋須標記也叫人不散妄動任何一瓶陳年佳釀。就連最後的試酒室，一張白色圓桌，設置多個銀色洗滌槽，吐出的酒也可以自動開水擊沖洗，加上穿實驗袍的試酒師，更似身處牙醫診所。這一切，就是街訪大家，有鑒酒的一切，他們都認真對待！

酒莊只出產 Marques de Valcarlos 和 Fortius 兩個品牌，主要選用 Tempranillo、Cabernet-Sauvignon、Merlot 來釀酒，其中 Fortius Gran Reserva 1999, Navarra 更在法國波爾多拿過紅酒大獎，力證自己是內外兼備的實力派。

Wine
【Bodegas Marques de Valcarlos】
 地址：Ctra. Cicauvelatan, S/N 31210 Los Arcos, Navarra, Spain
 電話：34 948 22 24
 營業時間：8:30am - 4pm, 3pm - 6:30pm
 網址：www.bodegasvalcarlos.com



01

02



03

01 試酒室附一個牙醫診所。
 02 浦入木架，天窗設計成一層橡木酒桶。
 03 已入樽的葡萄酒存放室，磚牆與鐵架，佈滿莊嚴的奇蹟。





千層麵



焗紅椒



肉腸



黑蘑菇炒蛋



蔬菜大雜燴

西班牙難忘的 6 道菜

識過國寶，也是時候親嘗聞名已久的西班牙菜。一日行程中，估計已花了 80 小時在餐桌上，吃過至少 60 道菜、20 款 Tapas、50 片 Ibérico，以及試過近 40 款的酒……在此只能摘錄在 Navarra 和 Castilla Y León 最 6 道菜。

01 Pamplona 第一次見識 Pinchos (即 tapas) 時，當地人就是吃這些小點當晚餐，一晚至少 10 個酒吧，吃至少近 10 款 Pinchos！一客平均要 5 歐元 (約 18-30 港元)。Ja 千層麵，麵條的黑色不是加了墨魚汁，乃來自一種一要吃調才能吃的香腸 Morcilla，因為那是由豬血製成。至今難以忘記那種風味！

04 西班牙臘 Jamón Ibérico 的經典肉類 Chorizo，只簡單用水加橄欖油同煮，已充分突顯其獨特的辛辣味道。3 歐元 (約 36 港元)。Ja 05 不似南部以海鮮作主食，在 Navarra，以白蘿蔔、雞枝竹 (artichoko)、蒜苗作食材，菜式以 Bongo Beltza (黑蘑菇) 炒蛋，實屬佳餚。產地酒名聲。10 歐元。(約 120 港元)。Ja 06 炒菜蔬菜大雜燴，每逢 4、5 月是白蘿蔔季節，終一以最新鮮滑嫩的滋味，平時在港的餐廳每斤百元一磅的白蘿蔔，這兒才約 10 歐元一大盆 (約 120 港元)。Ja

- shop list**
- a. Restaurant Basenl [C/ San Nicolás, 32 Pamplona, Spain]
 - b. Fuente de la Aceña [C/ Molino, s/n 47193 Quintanilla de Eneésimo, Valladolid, Spain]
 - c. Restaurante Atador Tomás [C/ Trece de Septiembre, 1 San Martín de Unx, Navarra, Spain]
 - d. Bodegas Principe de Viana [C/ Mayor 191, 31521 Murcharfe, Navarra, Spain]



b

c



兩大美食基地



奔牛名城 Pamplona

每年 7 月左右，小鎮都擠滿人，又擠滿牛，因為被譽為全球最瘋狂節日的奔牛節就在老城區內舉行。即使到訪不及時，老城區還有其獨特之處，部分矮樓房雖然褪色，但仍色彩繽紛。在大廣場 Plaza del Castillo 附近有海明威到訪過的 El Rincon de Hemingway Cafe & Bar。當然還可以到 Restaurante Rodero 一試分子美食。著名景點有大教堂、市政廳、Navarra 博物館等。



01 Pamplona 舊城區內的市政廳。



02 海明威餐廳一直保持原有布置，是紙張摺疊的 tapas house。

大學名城 Salamanca

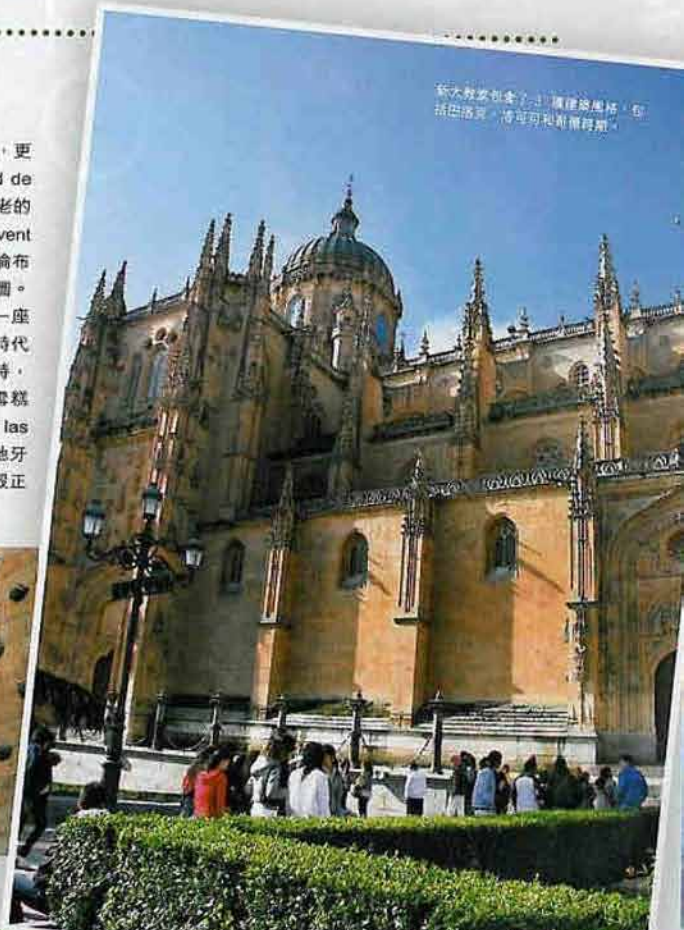


小鎮不大，花半天徒步已可遊覽完畢。

除了是黑毛豬火腿盛產地，更是大學生盛產地。Universidad de Salamanca 便是全西班牙最古老的大學。至於 San Esteban Convent (聖埃斯特班教堂)，據說哥倫布也曾在此住上三個月，修習地圖。還有兩座建築相當有趣，其中一座是新大教堂，為標明教堂有跨時代的意義，在 1992 年進行修葺時，特意在外牆雕上太空人與吃雪糕的神龍；另一座則是 Casa de las Conchas (貝殼之家)，是聖地牙哥信徒為紀念聖人而建的，貝殼正是聖地牙哥的標誌。



貝殼之家是鎮上重要地標。



新大教堂包含全歐洲建築風格，包括巴洛克、哥特和哥倫比亞。

HOW TO

西班牙實用資料

Visa :

持特區護照毋須簽證，持 BNO 須辦理申根簽證。
查詢：2525 3401 西班牙駐港領事館

Flight :

香港沒有前往馬德里的直航航班，可選乘德航、荷航、英航、法航及瑞航等航班前往倫敦、阿姆斯特丹、巴黎等城市，再轉機到馬德里。其中以法航的接駁時間最好，經濟客位來回機票票價約由 6,090 港元起（未運稅）。

Transportation :

由馬德里前往 Pamplona 和 Salamanca，可乘火車前往。往 Pamplona 需 4.5 小時，票價 48.5 歐元（約 582 港元），每天 4 班。往 Salamanca 需 2.5 小時，票價 15.3 歐元（約 183.6 港元），每天 6 班。

Accommodation :

• Pamplona : Tres Reyes Hotel

地址：Jardines De La Taconera, S/N, 31001 Pamplona, Spain
電話：34 948 226 600
房價：標準雙人房每晚約 170 歐元（包早餐，約 2,040 港元）

網址：www.hotel3reyes.com/ingles/index.html

• Salamanca : Melia Las Claras Boutique Hotel

地址：Marquesa de Almarza, s/n Salamanca, Spain 37001
電話：34 923 128 500
房價：標準雙人房每晚 85 歐元起（不包早餐，約 1,020 港元）

網址：www.solmelia.com

Currency :

使用歐元，現時 1 歐元約兌 12 港元

Weather :

6-7 月的氣溫約攝氏 15-30 度，是最佳旅遊季節

Time Difference :

比香港慢 6 小時

Language :

西班牙語為主，英文亦通行

Electricity :

兩腳圓形插頭

Information :

www.spain.info 西班牙旅遊局

city

報紙（周末一報四書超抵睇，包括娛樂雜誌、新聞報、文化報及時誌）1.29 歐元（約 15.6 港元）



- Tapas (又名 Pincho) 一件小點：1.5-2.5 歐元（約 18-30 港元）
- 西班牙啤酒：3 歐元（約 36 港元）

U reporter

承認貪食，在港日子胃口不停，日日飯後 tea! 以有早已練成大胃一個，但今趟在西班牙，完全甘敗下風。眼見當地人，食完早餐，然後飯前三支治嘔嘔小食 (sandwiches break)。
2 點開始歷時 3 小時的 4 道餐午餐，到 9 點再去酒吧食 Tapas，飲紅酒，至少轉足 3 次場。終於，食滯了，懷疑西班牙人的一滴胃酸足可與他一雙象！

