

# 快乐酒

看完了建筑后去医肚，巴塞隆拿人不当自己是西班牙人，自称为加德兰人。他们的食物，也叫为加德兰菜。

特点是海鲜，巴塞隆拿靠海，海鲜饭做得最好。肉类当然有牛扒羊扒，乳猪也烧得不错。餐厅中挂的是一只只的火腿，看哪一家的火腿选料最好，就等于评分。

我们在巴塞隆拿的每一餐都叫生火腿吃，次等的吃一碟就够了，但一碟也有在香港的三人份。遇到好的，就要两碟。

什么叫做好的？很简单，肉粉红色，肉软，百食不厌的，就是好的。

肉已褐，吃进口，咬不动，剩下很多渣的，当然是差的了。

在一些朋友推荐下，吃到的火腿都不错，但是最精采的，还是火腿没上桌，侍者从厨房拿来，我们已经闻到香喷喷的火腿味，而要转头去看的那种。

咦？怎么颜色还是那么深红，是不是放久了，老了？

那是特醇的五年老火腿，比三年的香，刚出炉的，更不能较量了。

五年火腿，色深，但肉软熟得不得了，简直是入口即化。

除了火腿，加德兰菜有很多送酒小菜，叫 **Tapas** 的，蒜茸虾、炸小杂鱼、奄列等等。

那碟八爪鱼，一看以为硬得像橡皮筋，哪知柔软之极，不可置信，我们研究它的做法，其实是种不同。西班牙的八爪鱼，都很柔软。

鱼、龙虾、贝壳类都很丰富，螃蟹多数只是熟后摊冻来吃，壳充满膏，打个鸡蛋进去蒸出，像中国菜的做法。

至于海鲜饭，是用平底获半炒、半蒸、半焗出来。锅大大小小，从两人份到八人份。饭少，料多，每家人的做法都不同，相等于我们的麻婆豆腐或担担面，所以吃加德兰菜，一间间比较下去，有一排可吃。

至于酒，当然是喝一 **Jar Jar** 的 **Sangria**。这种带甜的鸡尾酒很容易入口，喝上几杯即刻高兴，称得上快乐酒。