



美丽炫目的节日彩灯



盛装打扮的西班牙贵族小姐们

穿着鲜艳民族服装的街头艺人

与西班牙贵族小姐的不期而遇

西班牙除了有举世闻名的奔牛节和西红柿节之外，三月中旬在瓦伦西亚举行的法雅节，每年吸引了大批观光客前来朝圣。法雅节是从Fallas音译而来，原本本意指的是被雕塑完成的作品，当地艺术家每年最主要的工作之一，就是设计制作“法雅”。每年3月19日所在的那一周，城市几乎每个街区的街头都会放置几木制雕像，有些甚至高达数层楼。这些雕像造型制作精妙，色彩缤纷，栩栩如生，只等着节日高潮的来临，在火光中化为永恒的记忆。

行走在大街上的法雅小姐巡游，无疑是节日周的重头看点。这样的游街形式不仅带来了传统的瓦伦西亚丝绸服装的复苏，还让人一下子回了18世纪的西班牙。由“法雅先生”和“法雅小姐”穿着的传统服装，使用各种颜色和图案的绣花丝绸和特殊织物制成，保留了使用古代手工丝织机生产的传统。据当地朋友介绍，要身着这样的服装进行游街，必定是当地的大户人家，因为这样一套行头打扮下来价格不菲。事实上，瓦伦西亚是西班牙少数几个仍用手工织机上编织丝绸的城市之一。身临其境，让人一下想到了瓦伦天奴前几年的古典高定秀场时装表演，或许设计师也来参加过法雅节，或许下一个转角，你也能与一位盛装打扮的西班牙贵族小姐不期而遇。

不过即使错过了每年三月的法雅节，也没关系，你可以选择去当地法雅博物馆品味一番，每年法雅节当地人民会选出最佳的法雅木偶，然后放在当地博物馆，所以那些能被移入法雅博物馆里的法雅木偶也是件件堪称艺术品。



随处可见的涂鸦为古老的建筑增添了活力

Valencia 被阳光眷顾的人间天堂

【文、图/Renay Cheng】

那一口西班牙式的中国味

西班牙人常说：“瓦伦西亚由古罗马人建造，却由阿拉伯人发展”。追溯到公元前13世纪，这一片土地被称为“罗马”。相传是因为特洛伊城被攻陷后，一部分意志顽强的人逃到了西班牙境内，发现了一座被称为Valencia的小城镇，并根据自己的语言将它翻译成“罗马”。近千年以后，真正的古罗马人来到伊比利亚半岛上的“罗马”，他们为这里带来了文明，而且还将它的名字还原成了本来的叫法——“瓦伦西亚”。

而当公元8世纪瓦伦西亚落入阿拉伯人手中，阿拉伯人将稻米、火药与柑橘引入瓦伦西亚，并在古罗马人的灌溉理念和设施的基础上，沿着瓦伦西亚的母亲河——图里亚河设计了更为精巧的灌溉系统，运用从东方带来的科学技术将这里变成美丽的花园。得天独厚的条件让这一地区农业发达，自古以来便成了西班牙的第一大粮仓，此地也成为了西班牙烩饭的故乡。这里吃米饭、玩陶瓷、穿丝绸、过节放鞭炮烟花，会让你感觉这是在欧洲“最中国”的城市，但是却又与中国味不一样。

Paella意思是“平底锅”，起源于拉丁语，用于烹煮烩饭，因此大平底锅里煮的东西自然就以此称为呼了。根据传统，瓦伦西亚的大锅饭成分有鸡肉、螺肉、蘑菇和迷迭香，采用产自瓦伦西亚的Bomba米来烹调，配方菜谱略有不同于海鲜大锅饭。至今已经产生种类很多，各形各色的西班牙烩饭。

但西班牙人至今仍然使用松枝、松果和木炭燃料，微火燃点维持热度，产生一种芳香的烟雾潜入烩饭中烹调，每次热气腾腾的大锅饭一端出来就满屋飘香。如果你曾经有机会尝试过，你会发现虽然外面朴实无华，味道却是惊人，西班牙人对烹饪大锅饭内的每一粒米口感、色泽、层次都有着严格的要求，传统的大锅饭中米饭稍显夹香糯。不过唯一对中国人来说难以忍受的是用餐的时间，这和西班牙人闲适的生活态度有关的，一般每顿用餐时间至少延后两个小时，而且西班牙人一般每天吃五顿饭，在正常的三餐以外它们都还喜欢夹杂两顿小餐，这可能是由于日照时间过长，而且他们讲究少食多餐的缘故。



街边果实累累的柑橘树



西班牙人一般每天吃五顿饭，少食多餐

除了马德里、巴塞罗那，西班牙还有这里，它并不大，但却因法雅节、海鲜饭、艺术科学校而闻名。如果你来过瓦伦西亚，或许你会更想念它。



西班牙的冰淇淋也是极其好吃的