

圣地亚哥：爱的就是那个『味』！



智利拥有享誉世界的“三宝”——三文鱼、红酒、红提。其他蔬果和海产品也是智利人民引以为傲的自然食材。另外，圣地亚哥人常吃的玉米糕和智利馅饼等也非常美味的。让我们一起走进圣地亚哥体验当地的美食吧。



那一口智利“红”

智利红酒一直属于红酒中极富个性和特色的一类，圣地亚哥产的红酒更是如此。近年来智利的顶级红酒已有不少获得了世界级的殊荣。红酒价格在近两年也有小幅上扬，但智利红酒的性价比依然各国红酒中较高。

Panquehue产区集中了很多酒庄，那些独具风味的红酒或是在国际上获得殊荣的佳酿往往出自这里，如Sena顶级红酒。Vina Casablanca酒庄成功地在红酒中加入了奇异果，充满异域风情和独特风味，令人印象深刻。Maipo区是智利酿酒历史最古老的地区，这里的红葡萄拥有独特的口味，也打造出品质上乘的红酒。

玉米糕和智利馅饼

一般圣地亚哥人待客的饭菜很丰盛。将嫩玉米磨碎加上辣椒、西红柿、糖、猪油等调在一起用玉米大包包起来煮熟，放冷之后，再在火中烤熟，就是智利人家家家户户都离不开的主食——“乔克洛”嫩玉米糕，吃起来松软可口，喷香扑鼻。用大米、玉米粉、肉汤和蔬菜制成的“肉汤菜饭”也是当地人的主食之一，味道特别。而用奶酪、海鲜为原料制作的馅饼和用肉末、葱头、葡萄干、油橄榄和鸡蛋制作的馅饼则和中餐的馅饼有着鲜明的区别，鲜美滋味出乎意料。

猪肉、牛肉、羊肉、葱头、土豆、西红柿、生菜、白菜、菜豆、兵豆和鹰嘴豆都是圣地亚哥人家常菜肴的主角，智利人尤其爱吃烤肉，闻起来香味扑鼻，吃起来爽脆可口，是除了海鲜之外最受欢迎的主食。智利人认为水果是天然的甜品，于是饭后的水果更是种类繁多：苹果、柑橘、葡萄、西瓜、甜瓜、李子、杏、桃、草莓、荔枝还有智利红提。

一般的圣地亚哥餐厅会提供差不多5美元/人的午餐。以一道简单的色拉和柠檬汁开始，再来就是一碗热腾腾的炖菜（cazuela）或一碗肉汤，主菜有鸡肉或海鲜，填塞着肉、洋葱和煮鸡蛋、橄榄的面粉糕饼也是主要内容。特制的大米和鸡肉、猪肉、油炸鱼组成的主食，水果或者甜点之后总以一杯咖啡画上句号。智利的餐厅通常会供应鳄梨牛肉三明治，味道非常好，也是顾客必点的美食。



圣地亚哥海鲜盛宴

如果说去阿根廷一定要尝尝牛肉的话，那么来到智利，就一定要品尝这里的海鲜。海鲜——智利美食的重要标志之一。4300公里的海岸线让这个国家拥有品种丰富及总量巨大的海鲜产品，智利的海鲜出口业在南美是相当发达的。对于游客们来说，智利的海鲜不仅鲜美，价格也非常便宜。

来到圣地亚哥一定不能错过这里的海鲜胜地——圣地亚哥的中央市场(Mercado Central)。中午当你来到这里，一家又一家的海鲜餐厅已经开始营业，鲜美的海鲜食材都摆在餐厅旁边一个巨大的透明玻璃柜子里，诱的你迈不开步子。无需多等，还是赶紧选定一家，开始尽情享受海鲜美味吧！

霸王蟹

圣地亚哥有一种螃蟹，叫霸王蟹(KINGCRAB)，肉质鲜嫩爽滑，可以说是当地上好的海鲜食材。



红提

圣地亚哥盛产红提，每年3月就可上市，其特点是硬度好，脆甜爽口，不干涩。红提含有多种果酸、维生素、矿物质。味甘酸性平，补气血强筋骨，养颜、止咳。