

Text: Echo Zhu(新西蘭旅遊) photo: 新西蘭旅遊 design: 彤

About ANTOR

這個假日不同旅遊團之團員名單，讓我們向大家提供一些鮮為人知的旅遊團資訊。所有旅遊團員為ANTOR之成員之一，ANTOR創於1962年，專業並擁有十七個成員，乃一個全職旅遊服務機構，致力為廣大旅遊團服務，確保你個個負責任的服務。網址：www.antor.org.hk

雪水餵養的三文魚



新西蘭的最高峯庫克山只去過一次，那唯一的一次還遇鬼天氣，雪山飛機、夜晚觀星、冰河探險等戶外項目通通取消。不過「塞翁失馬」，我卻有幸品嚐到由南阿爾卑斯山雪水餵養、百分百純淨的三文魚。

這個世界上海拔最高（高於海平面677米）的三文魚農場位於庫克山附近的人工運河中，潔淨的冰川活水以每秒鐘接近125,000立方米的速率流經養殖場，把這些三文魚沖得活蹦亂跳，異常健康。由於冰川水的含氧量高，養殖環境零污染，養殖場毋需使用任何抗生素、疫苗和藥物。這裡的三文魚比產於大西洋的三文魚含更多飽和脂肪Omega 3。

由於產量不多，庫克山三文魚在新西蘭其他地區的餐館也是難得的寶物，我們買了一大包生魚片返回車內準備大快朵頤（刺身每千克約NZ\$40/HK\$253）。這種三文魚肉色偏深，呈誘人的橘紅色，紋路清晰。蘸著醬油和芥辣放入口中，魚肉質堅實，是那種經得起唇舌考驗的緊實，輕咬下去，能感受到它細微的紋路被舌尖撕開，之後就是令我至今仍無法忘懷的神奇味覺體驗，濕潤的甘甜伴著無添加的鮮味充滿了整個口腔……

外面是飄雪大雨，沒有餐廳，沒有小餐酒，這恐怕是我就餐環境最糟糕的一次了。可是面對這般鮮嫩的三文魚，誰又在乎呢？



下雪天可以很不好受，但收穫三文魚的工作必須繼續。一條三文魚約重1.5-2kg，以NZ\$13.5/kg計算，全條才不過約\$20。



養殖三文魚的運河。



場內亦可體驗三文魚。



將三文魚皮殼分離的孩子。



在幼魚期的三文魚(Smolt)約兩歲大。



往庫克山三文魚養殖場的指標。



按照Roche color scale來量度魚肉顏色。

紐西蘭庫克山

三月·青口祭

內容：經由導遊介紹HaveLockn，三月中有數大食青口節，即係即食即食把大青口，加上食家數百個印印半個二人四四得比食青口之滋味和食青口，適合一家大細參加。
日期：15-2008
門票：成人NZ\$20/HK\$127；小童NZ\$6/HK\$30
網址：www.mussefestival.havelockn.nz



新西蘭導人 Ivan Chan (陳運輝)

從事旅遊工作多年，2001年10月加入新西蘭旅遊服務公司，負責由中國及香港地區前往新西蘭，經常到訪新西蘭各地，遍遊新西蘭南、北島。

Mt Cook Alpine Salmon

地址：Tekapo-Pukaki Canal Road, Mt Mary Intersection, Tekapo Canal, Twizel
電話 / 傳真：64-3-4350-085
營業時間：每日8:30am - 5:30pm

導覽費用：養魚成人每位NZ\$33/HK\$19，15歲以下小童免費
網址：www.mtsalmon.com
註：魚場設有野營區，遊人可即買即食三文魚。