

在南澳大利亚旅行，我不断被人告知：袋鼠岛是真正的世外桃源。

在那里，赭红色的神奇岩石（Remarkable Rocks）耸立于南大洋的惊涛骇浪之上，一天之中颜色会不断变化；软毛海豹栖息在悬崖峭壁之下，“旗舰拱门”如鬼斧神工，附近就是鸟儿栖息的天堂；珍稀的澳洲海狮、地球唯一尚存的利古里安蜜蜂和世上最小的仙女企鹅以此为家。

岛上的袋鼠和羊只远比人要多得多。被隐秘海岸、原始森林、广阔草原、寂静牧场环绕的私密度假村，带着露水的当令食材和现捞海鲜甚至用不上半小时，就能从农场端上餐桌——而这一切，你尽可平心静气独享。

来一杯“袋鼠岛精神”

我们的车从袋鼠岛机场驶出，放眼四望看不到一个人影，天地恢弘，只见古老的尤加利树肆意生长。崎岖海岸线美丽壮观，刺槐、山龙眼以及澳洲茶树密布，并一直蔓延到隐蔽的沙滩。

去往金斯科特（Kingscote）的高速公路，靠近小天鹅河（Cygnet River）附近，有一处漂亮的品酒室，同时它还是家很不错的餐厅，只在上午11点到下午16点之间开放；若恰巧赶上午饭点儿，不但能吃到地道的袋鼠岛本地菜，还能买到岛上特色食材，顺便再喝上一杯。

这里由一对夫妇经营，他们叫做乔和萨拉，一直在袋鼠岛上坚持手工制作高品质的葡萄酒和烈酒，他们的小酒厂是整个南澳第一家精品蒸馏酒厂，出产的酒取名“袋鼠岛精神”（Kangaroo Island Spirits），酿酒的原料全部取自岛上：野生的茴香、有机的利古里安蜂蜜以及本地的杜松子。

百变蜂蜜的秘密

另一对叫做詹妮和大卫的老夫妻，则在袋鼠岛上经营着克里福德蜂蜜农场（Clifford's Honey Farm），像岛上许多历史悠久的家族农场一样，这里的年头也不算少，起码30多年了。

灌木从边泊着农用小皮卡，屋边辟出一块沙地给孩子们玩耍，还立着只卡通蜜蜂，要是有人从后面露出自己的大脑袋，看起来就像是那著名的利古里安蜂（Ligurian Bees）。

利古里安蜂是全球濒临绝种的一种蜜蜂，如今只有在南澳的袋鼠岛上还能找到，过去由意大利移民带来，现在的意大利早已见不着它们的踪影，可是克里福德农场仍然在靠这些勤劳珍稀的蜜蜂们酿蜜。酿出来的蜜的口味视季节而定，可能是澳洲茶树蜜，也可能是糖胶树蜜、蓝桉花蜜或者瓶刷花蜜，做成各种各样的美味，饼干、饮料甚至蜂蜜酒！

以前我从不晓得，蜂蜜竟然有如此魔力，戏剧般地改变一种食物的口感，詹妮和大卫用利古里安蜂蜜手工家制的冰淇淋，绵软、细腻、

距离南澳大利亚大陆仅15公里的袋鼠岛（Kangaroo Island），只有1个红绿灯，3个警察和5000来个居民，很难收到手机信号；但它面积居然相当于7个新加坡那么大！牧羊人、养蜂人、酿酒人、渔人……若你在这个澳洲第三大岛呆上两三天，定会很快结识他们中的大部分，并爱上当地出产的奶酪、红酒、蜂蜜和小龙虾。

南澳大利亚的奶与蜜之地

文、摄/小曲



柔滑、轻甜，每天就那么几盒，去晚了就错过了。

在店子的背后，还有个小小的蜂蜜博物馆，透过玻璃观察利古里安工蜂酿蜜的过程，才知道每一滴液体黄金般的蜜，需要付出多么辛苦的工作。

最好吃的羊奶酪

袋鼠岛上还有一家出名的羊奶酪厂（Island Pure Sheep Dairy and Cheese Factory），规模也不大，却100%使用其农场出产的有机绵羊奶，制作酸奶和乳酪，无论口味还是口感，都相当独特。

令得羊奶酪厂出名的是四款各具特色的奶酪：

一种叫 Kefalotiri，半成熟奶酪，源于古老的希腊配方，表皮光滑，芯子绵软，口感好似奶油，吃的时候配上爽口腌酸菜，地道袋鼠岛美味；另一种 Manchego 也是半成熟奶酪，源于西班牙，不同的是，这里的工艺完全保留了羊奶的浓香。

而 Haloumi 则是塞浦路斯风格的奶酪，须用纯羊奶，成熟时质地幼滑，有点淡淡的咸。它的制作过程是个秘密，人们常常喜欢滴上新鲜柠檬汁烧烤 BBQ，或者配着甜菜吃。

虽然 Feta 是最常见的羊奶酪，但这里的口味要清淡很多，平时配沙拉、法棍或者做糕饼，派对时则与烤辣椒和岛上出品的橄榄是绝配！

别忘了尝尝用绵羊奶做成的酸奶，不含有任何增稠剂或防腐剂，据说被全世界的酸奶鉴赏家们奉为至上天然美味，它比传统的酸奶更厚更细腻，尤其是与著名的袋鼠岛利古里安蜂蜜混合，入口之时，我的天，愉悦感简直无法用文字形容！

龙虾控的乐园

对了，为了海鲜控们，我还要推荐袋鼠岛上的两家吃龙虾的好去处：

一家叫做“弗古森龙虾餐厅”（Ferguson Lobster），它可谓老字号，三代人整整经营了40多年，龙虾口味一直被袋鼠岛上的居民津津乐道，获奖无数，并向世界各地出口；美味的秘密其实很简单：坚持只用捕捞于南大洋无污染寒冷水域的大龙虾（Southern Rock Lobster）。

另外一家叫做“安德梅尔小龙虾”（Andermel Marron Café），正对着一片香草园，主打特色菜是袋鼠岛特产的美味淡水小龙虾。这种小龙虾学名为“细肢光壳拟螯虾”，英文名叫做“Marron”，生长速度较快，体重一般在0.4到0.5斤，最大个体可达5斤以上。餐厅大厨极其厉害，单单用小龙虾就做出了无数花样，菜单看得人垂涎三尺，眼花缭乱。

南澳是澳洲的葡萄酒之都，袋鼠岛这里也有令当地人自豪的品牌。配海鲜，寻好酒，惊喜随时随地，似乎也是岛上悠然生活的乐趣之一。

一杯奶茶 冲出地道香港文化 “国际金茶王大赛2012”华中区冠军出炉

奶茶，看似微不足道，却成为香港美食文化的代表。为推广香港独有的奶茶及饮食文化，香港咖啡红茶协会自2009年起每年举办“国际金茶王大赛”，屡获社会各界的热烈反响。6月9日，“国际金茶王大赛2012”华中区比赛如期开战，来自金百万餐饮有限公司的王轮脱颖而出，问鼎华中区赛冠军，他将于8月亲赴香港，与来自海外及内地其他赛区的获胜者一同角逐“国际金茶王”总冠军头衔。

香港旅游发展局中国内地高级市场策划经

理、驻上海首席代表魏永红女士表示：今年适逢香港回归十五周年，一年一度的“香港夏日盛会”活动也将于6月22日拉开帷幕，欢迎内地同胞前往香港亲身体验融合传统文化和现代流行的都市魅力。

“国际金茶王”大赛今年已是第四届，今年的比赛将于香港、深圳、上海、广州、多伦多及墨尔本进行“港式奶茶”分区比赛，各地区赛的冠军将于2012年8月18日云集香港，角逐“国际金茶王”总冠军的殊荣。

倪勇

喝茶就像喝咖啡

传统茶道太过于烦琐，至少在工作时段，显然已经不能适应现代人快捷高效的生活节奏。而且，很大一部分的饮茶人群习惯于将茶叶加入热水后直接饮用，有的将茶叶反复冲泡喝半天甚至一天，更多的人不清楚喝什么样的茶对自己的健康更有益。这样的喝茶方式，不但于健康无益，反而有害。日前闭幕的上海国际茶叶博览会传出信息，喝茶也能像喝速溶咖啡一样简单，而且冷热水均可冲泡，即冲即饮，比如用冷水一泡，三秒钟后即可饮用，并具有个性化的健康调养功能的。

这是上海智茗实业有限公司根据现代人的生活需求研制而成的“欧菲斯”系列新型茶饮，已向国家知识产权局申报多项发明专利。这款速溶茶饮，安全卫生，携带方便，健康时尚，并能不同温度的水中即冲即饮，实现了将现代高新技术与茶文化和中医调养文化的“三位一体”和谐融合，也许，这种系列茶饮代表了中国式茶饮的未来走向。

此次面市的有祁红、乌龙、白毫、龙井、普洱、草本速溶凉茶等系列茶饮，具有不同的保健调养功能。

晓松