

新西兰牧场, 流淌着奶与蜜之地

本报记者体验南太平洋上的田园牧歌与纯正美食



碧海蓝天的新西兰,不仅是风景优美的旅游胜地,同时也是美食之国,在那里,鲜嫩多汁的肉类、醇香浓郁的奶制品、生猛海鲜、丰富新鲜的蔬菜水果以及新颖别致的食品和饮料,每一口都是美味。记者有幸去新西兰体验过几天牧场生活,更是感受到,在食品安全问题日益严重的今天,新西兰却以其纯净的环境和原料、优良的食品加工工艺,提供了最纯正的美食。

文/片 本报记者 张嶂



全球顶尖奶源地 奶制品目不暇接

记者前往的爱歌顿休闲农庄位于新西兰北岛,农庄的牧场面积为135公顷,是新西兰面积最大的观光牧场。从奥克兰出发,刚驶出市区,路两边就是一望无际的山坡草原,让人有种沿着时光隧道驶回从前农牧时代的感觉。

农庄牧场所饲养的动物种类很多,除了绵羊、肉牛、乳牛这些“经济类牲畜”之外,还有红鹿、梅花鹿、驼羊、鸵鸟、鸮鹑等“观赏类动物”。畜牧业是新西兰的支柱产业,而该产业的支柱产品就是牛奶,别看该国土地面积不算大,也就相当于广西省大小,人口只有400万,还不如济南市的人口多,但是人家一对牧场主夫妇就能率领400头奶牛,每日输出成吨的牛奶。

牧场里分布着多间厂房,有专门的养殖区、清洗区、挤牛奶区,以及半成品加工区,一头牛可以吸出30升的牛奶。牧场有开放区域可以供人进入参观,记者也亲手喂了喂那里散养的牛羊。

新西兰之所以能成为全球顶尖的奶源地并吸引到国内奶

业巨头投资,不仅要归功于当地纯洁的生态环境,牧场里的科技含量也很高。三叶草是牧场的主要牧草,新西兰的牧场利用无人机探头在牧场上侦察,通过形状识别技术可以检测到这片牧场的三叶草含量,而且无线通讯技术可以让牧场工作人员随时随地在手机上通过app巡视、分析牧场上的牧草情况。如果发现三叶草比例过低,就能及时种植补充,来确保奶牛们吃到足够多的三叶草。

在这种牧场条件下,产出的牛奶自然是口味纯正到没话说。有了好的牛奶,种类繁多的奶制品自然也让人叫绝。从高品质的奶粉、黄油、奶酪,到特色食物,如美味冰激凌,以及为航空公司、

酒店及餐饮业特制的黄油块。

牧场里自制的冰淇淋不仅奶味醇厚,而且皆为纯工艺制作,不含人工色素和添加剂。新西兰每年都会举办冰淇淋大赛,冰淇淋的外观占10分,质地占30分,味道占50分,握感占10分,如此的评分标准足以让你清晰了解新西兰冰淇淋所致力追求的目标。

用当地牛奶制作的奶油水果蛋白饼也是新西兰一道标志性的特色甜点,这是一种类似蛋白酥皮饼的蛋糕,用蛋清做外皮,酥脆可口;配以松软的馅料,柔滑香甜;再裹以厚厚的鲜奶油,香浓诱人;满满地缀以奇异果或各色时令莓果,五彩缤纷。

毛利人传统的“地坑烧烤” 有了焖锅改良版



说完了牧场上的奶与蜜,这里的肉类与海鲜也是纯正无比。牛排和羊排在世界的任何地方都可以尝到,但来到新西兰这个羊比人多多的畜牧业大国,面对这里大片青青的天然牧场,纯净的水和空气,你可以坚信:牛羊肉绝对是新西兰不可错过的美食。这里的羊肉常以香草腌渍,再炭烤或嫩煎,佐以酱汁,搭配芋泥或薯条,风味独特。

南太平洋冰冷的海水使得这里的鱼肉拥有更紧实的肉质,如果采用低温烹煮,保留了鱼肉的丰富营养,色泽口感都与生鱼肉极其相似,但是更有嚼劲而且有一种成熟之后的鲜嫩多汁。

黑边鲍鱼是新西兰独有的鲍鱼品种,生长在受保护的海域。此类鲍鱼带有一层黑色的外膜,其肉质本身呈白色半透明状,细嫩饱满。黑边鲍鱼做刺身生吃最能突显其没有任何添加物的原汁原味,当然煎食也可,或将其切碎做成鲍鱼丁。龙虾肉也是新西兰的代表物产,制法是可以白灼、干酪焗,也可以用鲜活的

龙虾切片后生吃。

体验完牧场的生活,记者一行又赶赴新西兰原住民毛利人的聚集地罗托鲁阿。毛利人约于一千年前由太平洋中部,从传说中的哈瓦基乘木筏迁徙到了新西兰南北二岛,并从此定居。

毛利人的其他生活习惯暂且不表,单说说他们的传统饮食方式“杭伊”——在地上挖洞,把食物包好放入后再用烧热的石块蒸烤食物,不过由于在这“地坑烧烤”的过程中会出现明火,为避免发生火灾的风险,新西兰目前禁止在未经允许的情况下制作杭伊,于是,杭伊也有了类似焖锅的改良版。

用毛利特制的烧锅烧熟,放入所有可用的食材如五香酱肉、酿馅猪肚、麦卢卡树蜂蜜卤鸡肉、整乳羊和土豆等蔬菜等加大火煮。注意,这里并没有放水,且除了盐以外,无需添加任何其他调味料,因为杭伊的关键就是保全与调动出原料绝对的原汁原味。杭伊上桌的时候,肉质酥烂无骨,蔬菜喷香入味,一定会令你食指大动。

奇异果的得名是为省关税 花蜜口味更胜果实



说到蛋白饼上点缀的奇异果,这种新西兰最为知名的水果其实源自中国的猕猴桃,“扎根”新西兰也才100多年的时间。原产中国的猕猴桃在我国多种古代典籍中都有出现,李时珍在《本草纲目》中还提到了猕猴桃的得名:“其形如梨,其色如桃,而猕猴桃喜食,故有诸名。”

猕猴桃和新西兰结缘要追溯到1903年,当时一位新西兰女教师伊莎贝尔利用假期时间,来中国宜昌看望当时正在做传教士的姐姐,这也是她第一次吃到猕猴桃。1904年伊莎贝尔回国时,便将猕猴桃的种子带回了她的国家。后来几经周折,经过新西兰的园艺科学家多年的育种、杂交与嫁接,逐渐成为当地的一大特色水果。

猕猴桃是营养密度最高的水果之一。其中最为突出的是它的维生素C含量在水果中

名列前茅。维C对于清除体内不断产生的自由基,延缓衰老有重要作用;还可以有效促进含铁食物中铁质的吸收与利用,而铁与维C都是美容护肤所必不可少的“促进剂”。

奇异果(Kiwifruit)是在1959年新西兰开始向美国出口猕猴桃时被叫响的。由于当时莓类(berry)水果和瓜类(melon)水果在进口时会被课以较高的关税,所以新西兰的猕猴桃出口商不用这两个词做后缀,而是发明了这一新名,原因是猕猴桃跟新西兰国鸟——奇异鸟(Kiwi)一样是棕色还毛茸茸的,并且都能代表新西兰。

记者所在的牧场就有一大片奇异果栽培区,种植的品种是黄金奇异果。这个品种源自1977年新西兰研究人员从中国采集的一批奇异果种子,经过多年研究栽种,最后由一棵在北京所产具有黄色果肉和良好口感的母株,以及一

棵从桂林所生产、结出大而多汁的果子的父株,共同培植出的新西兰黄金奇异果植株。

奇异果大家多少都吃过,但新鲜的奇异果花蜜却只能在新西兰牧场才能品尝到。奇异果属雌雄异株植物,必须依靠外界良好的传粉才能够成功结果,授粉的蜜蜂也就产出奇异果花蜜来了。牧场自制的花蜜很稠,有点像儿时街头售卖的“缠蜜”,味道并不够甜,而是带有一股清香,比奇异果都要好吃。

