

새로운 맛을 찾아서



Fiordland Lodge Heli & Long Lunch
Fiordland

감각을 따라가다보면 다양한 방식으로 영감을 주는 장소에 도달하게 됩니다. 뉴질랜드는 새로운 맛을 찾는 여행자를 결코 실망시키지 않습니다. 음식을 나누어 먹는 것은 새로운 개념이 아니지만 뉴질랜드에서는 이것을 마나아키탕아(manaakitanga)로 경험할 수 있습니다. 마나아키탕아는 여러 가지 뜻을 가지고 있지만 그 핵심은 상호간의 환대, 사람과 문화 간의 연결과 존중을 의미합니다.

100% PURE NEW ZEALAND
newzealand.com

뉴질랜드에서는 신선한 농산물을 어디서나 쉽게 구매할 수 있습니다. 또한 뉴질랜드는 양고기와 호키포키 아이스크림으로만 유명한 것이 아닙니다. (둘 다 꽤 맛있기는 합니다.) 실험적이고 창의적인 뉴질랜드의 셰프들이 뛰어난 요리를 만드는 것에 대한 기존의 모든 지식에 도전하며 새로운 길을 개척하고 있습니다. 이들은 풍부한 맛과 뛰어난 플레이팅 그리고 휘누아(whenua, 땅)와의 더욱 깊고 의미 있는 연결을 담은 다양한 음식을 선보이고 있습니다.

특별하고도 흥미진진한 경험을 선사하는 카이 모아나(kai moana, 해산물)를 뉴질랜드에서 만나 보세요. 해산물을 산지에서 바로 먹는 것은 그저 희망사항이 아니라 현실 가능한 일입니다. 캐러밴에서 요리해주는 카이코우라 크레이피시부터 양식장에서 바로 수확한 초록입홍합과 세계에서 가장 높은 곳에 위치한 연어 양식장에서 자란 킹연어까지 모두 맛볼 수 있습니다.

만약 물고기를 직접 잡고 싶다면 색다른 방식으로 자연을 탐방할 수 있는 뉴질랜드의 상징적인 체험인 낚시 여행을 추천합니다. 타우포 호수는 수천 년 전에 발생한 거대한 화산 폭발로 형성된 뉴질랜드 최대의 호수입니다. 무지개송어와 갈색송어 등 다양한 종류의 물고기가 이곳에 서식하고 있습니다. 호수에 낚시줄을 드리우고 탕아로아(Tangaroa, 바다, 호수 강 그리고 그곳에 서식하는 생물의 신)의 도움을 받아 물고기를 낚아 보세요. 잡은 물고기는 놓아주어도 되며, 가져가기를 원할 경우 선장에게 말하면 됩니다. 이 지역 대부분의 숙박 시설에서는 손님이 가져온 물고기를 요리해주기 때문에 내가 잡은 물고기를 맛볼 수 있습니다.

타우포에서 약 1시간 가량 북쪽으로 이동하면 간헐천과 문화 그리고 전통 조리법으로 유명한 지역의 도시 로토루아에 도착합니다. 현대의 향이(hangi)는 과거가 현재에 미치는 영향과 융합을 보여주는 훌륭한 예입니다. 전통 향이는 음식 재료를 아마잎으로 싸서 구덩이에 넣어 익혔지만, 현재에는 천, 쿡링호일, 철사 바구니와 같은 현대적인 재료를 이용해 더 편리한 방법으로 동일한 맛을 내고 있습니다.

가이드와 함께 떠나는 음식과 와인 투어에 참여해서 숨겨진 맛을 탐방하거나, 자전거를 타고 두개의 바퀴가 이끄는 대로 식도락 여행을 떠나 보세요. 총 23개의 뉴질랜드 그레이트 라이드 중 하나인 넬슨의 그레이트 테이스트 트레일을 따라 이 지역을 다른 각도에서 여행해 보세요. 과일 판매대에서 신선한 과일을 구매하고, 해변에서 피시앤드칩스를 먹고, 짹짹한 파이(아직 먹어보지 않았다면 꼭 먹어보세요!)와 과일 아이스크림도 맛볼 수 있습니다. 페리에 자전거를 싣고 마푸아로 가서 바닷가의 음식점에서 식사를 즐겨 보세요. 크래프트 맥주를 마시고 현지인들과 대화를 나누고 타운을 탐방하다 보면 금새 하루가 지나 버립니다.

크래프트 맥주를 좋아한다면 잊지 말고 웰링턴을 방문 하세요. 워킹 투어에 참여하면 술을 좋아하는 사람들과 함께 다양한 양조장을 방문할 수 있습니다. 양조업자들을 만나 원래 커피로 유명했던 웰링턴을 소규모 양조장들이 어떻게 변화시키고 있는지에 대한 이야기를 들어 보세요.



Te Anau, Fiordland



Te Puia, Rotorua



Great Taste Trail, Nelson



Fortune Favours, Wellington