

蘇梅島 Ko Samui



蘇梅島簡介

蘇梅島，位于泰國灣的蘇梅島是全國第三大島，蘇梅島上的幹淨、狹長白沙灘，是每個人夢想中的熱帶島嶼仙境。蘇梅島被列為世界十大潛水地之一，周遭海域中清澈的海水與豐富的海洋生物，總是吸引著潛水愛好者的身心。蘇梅島上的幹淨、狹長白沙灘，是每個人夢想中的熱帶島嶼仙境。蘇梅島的安通國家公園就象電影里頭的夢幻之島一樣。石灰岩洞穴、珊瑚礁島林立，到處是色彩艷麗的熱帶魚群。那里保留了更多自然淳樸的氣息，因為 20 年前，蘇梅島還基本上是一片與世隔絕的世外桃源，因為開發的歷史不長，所以，至今島上還保存著一份原始風味。 蘇梅島上海灘眾多，處處水清沙白，景致迷人。最熱鬧也最長的要數查武恩（Chaweng）和拉邁（Lamai），都位於島的東部。在感慨蘇梅島海灘的美麗之余，也不要忘了去拜訪蔥鬱的椰樹園，沉靜的小漁村，美麗的瀑布和會摘椰子的猴子。

機場 - 蘇梅島機場

<http://www.bangkokair.com/pages/view/samui-international-airport>

潮遊好去處

Big Buddha 是島上最高地標，屬 Wat Phra Yai 所有。這個 40 呎的巨型盤坐大佛，建於 1972 年，由兩條青龍帶領遊客拾級而上，氣勢懾人，但記得需脫鞋才可走上去。這尊金光閃閃，面帶祥和的佛像，不但吸引了不少善男信女誠心合十求拜，求法師撒聖水祝福，綁上平安繩外，亦可在磚上寫上願望，添香油祈福，贊助佛寺重建工程。

Hin Ta & Hin Yai

這兩座大石中文譯為"阿公阿婆石"，是島上無人不曉的觀光點，亦其造形極似生殖器官而取之。奇特

以上資料，只供參考之用！

景點背後有個動人傳說,相傳對岸一對祖父母,因為孫兒愛上蘇梅島上的女子,所以渡海提親,後因遇上巨浪而受重傷,在危難中他們仍不斷向上天祈求達成孫兒心願,結果願望達成,祖父母就變成了這兩座大石。

Samui Aquarium & Tiger Zoo

位於 Lamai Beach 南方的水族館,實與 Samui Orchid Resort 併合。水族館裡可欣賞在蘇梅島上常見的魚類,如珊瑚魚,鯊魚等等。除海底世界外,水族館內亦設有老虎動物園,每日下午一時,更有老虎及雀鳥表演,節目精采。

NaMuang Waterfall & NaMuang Safari Park

島上最出名的瀑布,分有一號和二號瀑布,落差高達 40 呎,流水衝擊岩左後流入河流,風景優美,氣勢不失磅礴。有不少遊人在瀑布下平靜湖泊戲水不過大石青苔多,慎防跣腳。同時這裡也吸引不少當地人假日來野餐,亦有不少外籍遊客來閒坐。要探索這個雨林深處,可選擇騎大象來一趟 Safari 漫步雨林,騎大象從一號走到二號瀑布,穿過山路小徑只需十五分鐘,有大象代勞,輕鬆得多。

La Ferme Aux Crocodiles

獨特在歐洲, "La Ferme 輔助鱷魚" 是您能觀察,拍相片或攝製超過 400 條鱷魚屬於最罕見的種類和一個壯觀的小組巨型草龜從 Seychelle 海島 8000 平方米的一間巨大的熱帶溫室。您並且將讚賞鳥的聲音自由地漫遊, 並且豪華異乎尋常的植被。幫助在對爬行動物的研究和參加這些動物的保護在狂放, "La Ferme 輔助鱷魚" 被裝備以實驗室和孵養器屋子。情感被保證為這次真正的"科學徒步旅行隊" 樣式參觀。

鱷魚的 23 個不同種類居住在我們的行星。他們更加精確地驅散在熱帶和亞熱帶地區, 在美國、非洲、澳洲和亞洲。這 23 個種類是 3 個家庭的一部分:計數 13 個種類的 *crocodilidae* 。計數 2 個鱷魚種類和 6 個凱門鱷種類的 *alligatoridae* 。計數 2 個種類的 *gavialidae* 。

他們也許是凱門鱷,*gavials* 或鱷魚, 他們全都是鱷魚。一些細節允許我們準確地區分他們: 在鱷魚之中, 第四顆牙顯示從更低的下頷嘴被關閉。在 *alligatoridae* 之中, 牙不顯示從更低的下頷嘴被關閉。至於 *gavials*, 他們有一非常稀薄, 長期和圓柱形口鼻部。然而其它標準允許我們區分他們, 譬如內部解剖學或絕種和僵化的標本的研究。

Ang Thong Marine National Park

位於蘇梅島的 Ang Thong Marine National Park, 由 42 個石灰岩小島組成的海洋保護區, 是蘇梅島迷人的地方, 擁有很多小海灣及漂亮的沙灘, 要玩盡這個保護區, 最佳方法是參加當地一天團。

以上資料, 只供參考之用!

一天的行程包括浮潛、行到小島最高點飽覽四周的小島以及划艇等。

Sea Lion Search and Rescue Center 海獅搜救教育中心開業的目標是希望讓公眾能親身接觸海獅，分享訓練的樂趣。這裏的小海獅很喜歡與訪客溝通。來到這裏必定要一嘗當海獅訓練員的滋味，用手上的魚餌訓練他們做一些簡單的動作，最後更可獲得海獅一吻，還可與海獅拍照留念。
網址：www.sealionsearch-rescue.com

• 蘇梅島的海灘

Chaweng Beach 怡翁海灘 | 蘇梅島上最受歡迎及最活力的地方。海灘連綿 4 公里，有多間島上最豪華的酒店座落其中。各式高級餐廳及娛樂場所皆雲集此處，是遊客必到的地方。

Lamai Beach 拉邁海灘 | 毗鄰怡翁，擁有有一樣的幼白沙灘及熱帶情調。少了些大型豪華酒店，令地顯得較為悠閒。但購物及娛樂場所依然成行成市，比起怡翁一點也不遜色。

Maenam Beach & Bo Phut Beach 湄楠海灘 及 寶舖海灘 | 同樣由細小村發展而來，兩地海灘皆保留著寧靜安逸的環境，各類型度假酒店，特色餐廳，精緻小商店等吸引著各地遊客。水清沙幼，風平浪靜的海灘為各種水上活動提供最佳場地。

• 蘇梅島夜生活

Full Moon Party | 在很久以前，有一群遊客發現距離蘇梅島半小時船程的 Pha-Ngan 島上的 Hat Rin 沙灘擁有最美的月光，於是邀請了世界各地的朋友到來慶祝月圓之夜。每到月圓之夜，由晚上 7 點開始，便有成千上萬人堆滿了沙灘及附近的酒吧，酒吧開始播放著強勁音樂，人群則不停跳舞、唱歌、喝酒……

Phetch Buncha Samui Stadium | 每到黃昏時段就有宣傳車宣傳泰拳比賽，正式開賽時間日為每星期一、三及六。|

Chaweng Beach Road | 這條延綿長達千米的大街絕對是來蘇梅必遊之地。兩旁店舖林立，不論是高級餐廳、酒吧、酒店、便利店、商場、按摩店、小販等等，都可以在這裡找到。不少年輕男女都愛入夜來這裡遊逛或找家餐廳品嚐美食，接著便到夜店消遣。

• 潮嘆 SPA

以上資料，只供參考之用！

Karma Samui | 以 Ayrurveda 傳統印度療法為理念的水療中心,所有選用的美容用品全由印度傳統研發。

Villa Lawana | 療程混合了傳統亞洲及印度的 spa 理念，療程混合了傳統亞洲及印度的 spa 理念。

Dara Samui Beach Resort & Spa Villa| Dara Pirom Spa 只附三間水療套房，絕對不怕人多嘈雜，打擾做 spa 的雅興。

Amari Palm Reef Resort | 泰國有名的水療中心，提供多種香薰按摩。|

潮食篇

蘇梅島海鮮種類豐富，螃蟹、魚、蝦、魷魚等應有盡有。作為旅遊聖地，蘇梅島也彙聚了世界各地的佳餚，義大利大餐、日本料理、越南菜及印度菜等現在都可以在蘇梅島上找到。泰國菜配料豐富，喜歡吃辣，味道較重。配料主要有蒜、辣椒、酸橙、魚露等。此外，泰國菜還非常天然，無農藥，很多蔬菜像白菜、豆角、黃瓜和苦瓜等都能生吃，配上各種調料，加上海鮮，味鮮而獨特。

炸椰子丸和棗椰丸

菜系：泰國菜

炸椰子丸和棗椰丸是蘇梅島上特色的爽口飯後點心，用香蕉葉包起來，放在託盤上，增添甜食的美感，令人垂涎三尺。其它用糯米、椰汁、豆類、番瓜、地瓜等材料所烘制的不同糕點，也同樣可口，非常受歡迎。

馬散麻咖喱雞

菜系：泰國菜

馬散麻咖喱雞是蘇梅島家常咖喱的代表，有咖喱香料與椰奶、花生、月桂葉、肉桂、雨露、棕櫚糖、羅望子等香料及肉類相互調和而成，咖喱汁味道濃郁且帶甜味。

泰式炒稞條

菜系：泰國菜

以上資料，只供參考之用!

泰式炒稞條是蘇梅島最具知名度的泰式麵點，從大型餐廳到路邊攤都能找到它的身影。炒稞條以意面為主，搭配魚露、醬油、海鮮及花生粉伴炒而成，在撒上新鮮豆芽、青菜等，口味帶些酸甜。

冬陰功湯

菜系：泰國菜

泰式冬陰功湯無論在泰國的任何一個地方都是特色美食，喜歡泰國菜的不妨可以多處嘗試下，總會有一種喝了還想喝的感覺，酸酸辣辣的口感配上泰式香料，再加上用料十足的海鮮，低廉的價格，非常值得一試。

烤椰塔

菜系：泰國菜

烤椰塔是一種在蘇梅島大街小巷都能找到的街頭甜食，這種甜食是將濃稠的椰粉、米的粉末、雞蛋和糖混合，然後放在塑模的陶鍋裡煮，配上炒肉和胡荽的米粉，或是一張卷著甜醬的薄煎餅，都是令人食指大動的可口小吃。

荸薺糕

荸薺糕是一種椰子布丁，由粳米粉、木薯粉、荸薺、蓮子、椰奶和糖做成，用蕉葉包裹，呈雪白色的糕，吃起來滑膩香甜。

椰汁雞湯

菜系：泰國菜

椰汁雞湯由椰奶為湯底，加入雞肉由濃郁的黃薑、香茅及檸檬葉等香料來提味，有點微酸，但是口感清爽順口，十分美味。

泰式青木瓜沙拉

菜系：泰國菜

主料為泰國的青木瓜切絲，配料有青豆角、蒜頭、蝦米、番茄、椰糖、辣椒等，再加入酸子汁及檸檬汁，整道菜香辣而帶酸，口感爽脆，十分開胃。

泰式炒麵

菜系：泰國菜

泰式炒麵以泰國河粉加上香料、肉類、蔬菜、雞蛋等材料同炒而成，食用前可以依據自己的口味擠半個酸橙在面上，味道酸爽可口。傳統的泰式蝦面是用鮮蝦做主料，現在大多數餐廳也有雞肉、牛肉、豬肉等肉類可供選擇。

泰式咖喱蟹

菜系：泰國菜

泰式咖喱蟹所用的咖喱多為黃咖喱，烹調過程中還會加入椰漿和魚露，味道香醇可口，濃郁誘人。

以上資料，只供參考之用！