



《四海》没给的治愈,南澳岛给你

风车、海浪、沿海公路、小渔村,借由《四海》这部电影,南澳岛这个极具魅力的海岛又再度被带回到大众视野,成为了假期必去的唯美之地。

在导演韩寒的电影镜头里,《四海》的南澳岛是小清新、是青春、是文艺,也是充满野性、放浪不羁的自由小岛,仿佛回到了最热血沸腾的年纪,与朋友们肩并肩地挥洒快乐,是属于家乡独有的温暖。

南澳岛坐落在广东省汕头市的南澳县,是广东唯一有居民居住的海岛县,也是中国唯一一座全岛域为国家AAAA级旅游景区的海岛。有“潮汕屏障,闽粤咽喉”的美称,也被央视赞誉为“南海中的一个绿洲”。

南澳岛处于中国福建、广东和台湾三省交界海面,位于北纬23° 11' -23° 32',是中国大陆北回归线唯一穿越的海岛。这里耸立着一座独具匠心的北回归线标志塔,取名为自然之门,设计采用汉字“门”字进行演绎,球体半径3.21米(对应春分3月21日),悬臂长6.22米(对应夏至6月22日),从底座到球体高12.22米(对应冬至12月22日),两边门柱所倾斜的角度也正好对应北纬23.50(对应北回归线纬度),这精心设计的建筑也为南澳岛增添了几分艺术色彩。

每当夏至正午,太阳直射北回归线时,日影将穿过“自然之门”上方圆球中心圆管,即刻出现立竿不见影的景色。

四面环海是这座海岛最大的魅力,蔚蓝的天空与自由奔放的海浪伴随着一遍又一遍的日出日落冲向海岸边,海天链接一色中的红白色灯塔在此刻显得格外显眼。

由于地理位置特殊,又离汕头市区较远,甚至到2015年才盖好南澳大桥通往南澳岛,在这之前只有坐船才能将岛屿与汕头联系起来,也正因此很好地保留了当地的人文特色与环境,长久以来作为汕头人后花园的角色存在。

历时6年完工的南澳大桥在海面上也十分壮观,它是广东最大的跨海大桥,有如一条白色巨龙盘踞在海上。在邂逅南澳岛之前,开车行驶在路长11公里的桥上如在海面上滑行,远远望去,既能见到海岛的绿水青山,还能欣赏到海的无边无际。

这里还有着最美的S336省道的环岛东路,一路向东的蜿蜒海岸线,蔓延到青澳湾,一面朝山、另一面朝的是辽阔无垠的大海。在微咸潮湿的海风和温热黏稠的空气中,令人恍惚,一路奔赴山海之间的途中也道出了无尽的畅快与浪漫。

抵达最东端的青澳湾,可从高处俯瞰海面,将晶莹剔透的海水、洁白的浪花与细软的沙质串联起来一同欣赏,是岛上最美的海湾,也可以在此观赏广东的第一缕晨曦。坐在海滩上,看着海天相连处一轮红日冉冉升起,与海面上的倒影相互辉映,红光粼粼,美得令时空定格,是北回归线赋予南澳岛的红色甜蜜。

在追赶着天涯海角的浪漫与孤独时,一旁的灯塔也照亮着整座岛屿。灯塔是海岛中不可或缺的场景,也为南澳岛蒙上一层独特的情怀。三囱崖灯塔在岛上就扮演着如此重要的角色,红白相间的灯塔孤身独立在一座峭壁上,静静伫立在山海交接处,与周围悄悄融为一体,形成一幅明信片般的景致,浪漫至极,也是岛上观光的一大景点。

落日时分,便可以来到金银岛赏落日。这里是央视《南澳岛寻宝》专题片拍摄地之一,可能是传说中吴平藏宝地,也是赏落日的宝藏之地。晚风徐徐,让夕阳的余晖染红在蓝天里游荡的白云,等待着天空被染成金红色。

除了来南澳岛看海,看山也是另一种选

择。南澳的黄花山森林公园是全国唯一的海岛国家森林公园,这里三面环海、山峦重叠、林茂石奇,自然资源和人文景观十分丰富,植被覆盖率达到90%以上,有1400多种热带、亚热带植物,其中有植物活化石竹柏、国内外珍贵的细叶葡萄、黄杨等野生盆景植物,栖息有黄嘴白鹭、蟒蛇、三线闭壳龟等多种国家重点保护野生动物。

南澳岛上物产丰富,尤其以海鲜类为主,此外还有一些本地的特色产品,是来自蓝色大海的赠予。其中的南澳三宝分别为紫菜、宅鱿和金薯,这三种特产也都是最吸引游客的地标美食。

紫菜尤其是头茬紫菜更是受欢迎,每年年底刚产出来都会非常抢手。每逢这个时候,南澳本岛的商家都在朋友圈花式晒紫菜卖紫菜,其中最吸引游客的莫过于头水紫菜。紫菜一般分多次收割,每次收割完后会重新放回海里养殖,等到长成了再捞起来收割,然后再放回海里养殖,一般一波紫菜能收割四五次。而最好的紫菜就是第一波收割的,叫头水紫菜,菜质最嫩、最鲜,口感较好,价格也最贵。

另外一宝宅鱿,每逢季节一到,后宅会在山顶大圆附近晒出很多鱿鱼,每一个鱿鱼都要摊开铺好,让身体最大化地接触阳光,场面着实壮观。南澳后宅县城晒鱿鱼宅鱿是南澳出产的鱿鱼干货,主产地为后宅镇,由此而得名。当地渔民钓鱿鱼的方法也很特别,每个夏季的夜晚,他们会用没有鱼饵的“菊花钩”去“掇鱿”,当地出产的鱿鱼以体大肉厚质嫩著称,宅鱿制作独特,食用相当之考究,色、形、味都是俱佳的。鱿鱼只须用开水一过,蘸着芥末酱油,实在鲜。

最后的金薯,其特点在于外皮呈粉黄色、里面为金黄色的,搭配松软的口感、甜润不腻,又富含多种营养成分。这都要归功于南澳岛的气候与砂质土壤,让当地金薯天然可口。餐厅会用金薯制作不同的菜肴,不管是油煎、蒸烤还是糖水,外表朴实无华,却深受食客的喜爱。

南澳岛靠海,自然是海鲜自由之地,在这里可以找到保留南澳原始的生蚝养殖业和渔村生态。南澳岛的海质无污染,生蚝肉质饱满且细嫩,口感鲜甜,有“海洋牛奶精品”的美称。也可以撒上一点葱花、蒜泥、辣椒碎,作为烤生蚝,味道是极美的。

此外,将从南海里获得的宝贵食材经过自己独特技艺的加工酿造,也深深吸引着广大游客的胃。南澳岛的餐厅主要分为海鲜大排档、海鲜小炒店跟农家乐,前者基本上都是活海鲜,店铺都有自家的海鲜池,保证新鲜,后者农家乐大部分都是在山上的村子里,主打菜为农家菜及土窑鸡。夜里也有在沙滩边的烧烤,香气四溢,能满足深夜的味蕾。

岛上的紫菜炒饭属实好吃,再配上鸡蛋、香菇、胡萝卜、虾干或者海胆等混炒,撒上一点胡椒粉,不仅卖相丰富,而且香喷喷的。一份紫菜炒饭也就几十元左右,经济实惠,基本所有海鲜大排档都有出品。另外,海胆作为南澳特产,也是南澳特色美食的重要食材。海胆刺身非常鲜甜,海胆蒸蛋也是另一种新鲜美味的吃法。

长长的沿海,把南澳岛隔绝于城市的喧嚣,能寻求片刻的宁静、忘记都市的烦躁,面朝大海,让温暖的海风和湿润的空气包裹住自己,踏浪而行。沿着环岛公路,漫无目的在岛上游走,早上去欣赏日出,累了就躺在沙滩上,饿了就去吃海鲜,傍晚听着海风迎接日落。岛上的日子很慢,有足够的空间与时间,找回内心最纯朴、最自在的岁月。

(岳新)