

红鱼红火

文、图
一段万义



红鱼携带的满心红火点燃了琼岛年味，继而抢滩阵地，在琼岛大地上热歌劲舞。

海南年货中的红鱼，特指一种叫做红鳍笛鲷的优秀名角儿。红鱼嘴唇厚实微翘，彰显其坚定不二的性感与傲娇。它的鳍和尾不仅强健有力，而且渗入深浅渐变的摄人心魄的红，还夹杂些许金黄，纵有丹青圣手恐也难以如实描绘。其背部高高隆起的近似半椭圆形的红色弧带，该是何等富贵满堂的越表达。

一条条身长三四十厘米的红鱼，经过渔家操持尽显其价值。渔娘以熟练刀功，通过剖、砍与划的利索，“玩”出了“雕花红鱼”。之后，对它进行一次彻底盐浴。有了如此加持，适时清洗，随即在晾晒中与阳光和海风交汇，美味的酝酿、形成就交给了时间。在儋州、临高、东方，冬季晒场中纵横交错的红鱼干似大军排兵布阵，定能犒劳挑剔视觉。侧逆光下，红鱼通透的形质仿若琥珀，让你我思绪驰入丰收与幸福的感动，亦使人忆起海南俗语：女人真能干，到处红鱼干。

红鱼隐于深海，成为鱼干之后深得人心，尤其在海南年节当口。幼时，红鱼干攀上奢侈品之列。为增加分享数量，奶奶将红鱼干切成片儿，并非大一点的块。起初俯视，鱼片在油锅中似农田分设。它们渐次卷起，似晚霞中卷起的金色浪花，给人足够审美。最后一小勺陈醋参与协作，香气随白烟抵达巅峰，迅猛扑来，勾引了大小馋虫。趁奶奶不注意，直接以手指神速叼走一片，自然招来不小的嗔怪，但奶奶是微笑的。一点点片开，进行沉浸式品味。鱼肉在口腔中缠绵，尽情发挥美食的真滋味，打散了庸常日子，更为年味的直接铺陈增添了兴奋的色彩。

当清贫过去，日子丰盈了，年食中的红鱼干顺势步入进阶式烹饪模式。尽管不愁各类配料，但越高端的食材，越能接受简单料理的挑战。红鱼干和五花肉的搭配，演绎海陆缔结的美谈，犹如金风玉露般相逢，塑造了一份质朴经典。一口砂锅提供平台，两种食材从短兵相接言谈甚欢，只需近一小时慢炖。它们各自提升，紧实的鱼干有油脂

护体变得不干不柴不腥，鱼皮转为光润透亮，劲道弹牙，五花肉吸纳了咸鲜的热情投入，香味浓郁独特，整体自然成就下饭好菜中的天花板。又因鱼肉无小刺，可助力抵达你我大快朵颐的最初构想。难怪南宋名臣李光弼琼数载，偶得此佳肴当作下酒菜，笑谈间暂弃心底的忧伤。

咸鱼茄子煲早是海南餐桌平常客，但也不失为缓解年节饮食油腻压力之利器。其中，红鱼干佐稀饭应是很多海南人刻入骨髓的膳食操作。而心心念念的红鱼煲仔饭则稍显复杂，一般在重要日子满足饕餮之欲。年宴中，奶奶的红鱼煲仔饭可谓当红花旦。多种调料分别腌制的红鱼干和排骨，三种优质大米与备好的高汤，以及多种辅料，在工序及火候的把控下创造了美食传奇。焖煮细炖后，食材鲜味完全溶于米饭中，释放复合韵致的咸鲜香气和美味，加之边沿嘎嘣酥脆锅巴的霸道诱惑，真正落实“琼岛红鱼香破釜”，一煲烟火侍清欢。

过年，北方有腊肉做标配，海南则具鱼干锋芒毕露。红鱼干传承了几百年，定不辜负早在明朝万历年间便成贡品的荣耀。喜爱红鱼的红，红得喜庆和耐人寻味。逢年过节，红鱼足斤足两地寓意红红火火，鸿运当头，年年有余。年节时得一红鱼或赠一红鱼，双方皆是满面红光，笑意盈门。

海南无鸡不成席，也讲究无鱼不成宴。渔家“三牲”祭拜也必有鱼，尤以红鱼为上。孩子们春节吃一顿红鱼，则担起家长又一新年鱼跃龙门的期望。☑

本文责编/钟瑜 邮箱/zy200928@qq.com