



正月十四 照坏虫

□虞燕

冬天，暮色一旦降临，天一忽儿就黑了，像有谁利落地拉上了巨大的黑色幕布。从几家院子飘出的欢笑声迅速掩盖了零星的犬吠声，孩子们盼了一整天呢，天一黑，就可以去田间“照”坏虫啦。

正月十四照坏虫，我们那儿叫正月十四烧坏虫，是老祖宗传下来的规矩，是岛上一直沿袭的习俗。民间有谚：春气一动，百虫蠕动。每年的正月十四正是立春前后，这天去地头、田边、河塘边等烧那些越冬的杂草，很容易烧死蛰伏在草丛中的害虫虫卵，祝愿新的一年农作物无病虫害而获得丰收。一到十四夜，烧坏虫的主力军其实是小孩，孩子们是多么热爱这一夜啊，那是可以名正言顺玩火的一夜，简直在欢度一年一度的火把狂欢节。

烧坏虫的方式五花八门，可以直接划亮火柴烧，可以将浸过煤油的破棉絮点着扔向草丛，还可以用燃烧着的干树枝引火……孩子们最喜欢的当然是做火把。火把通常用秃了头的旧扫帚、破雨伞或者竹管制成，旧扫帚和破雨伞均裹上布条和废弃的棉絮，中间若能夹一些稻草，更好。最后都洒上煤油。竹管稍复杂些，砍竹管的时候有讲究，应取约两节半的长度，将煤油注入上半节竹管中，塞入棉絮碎布等，即成。

举起火把的一刹那，激动得胸膛里也好似燃起了火，人站得笔挺，头高高昂起，手腕有规律地挥动，“呼呼”声和“滋滋”声环绕在耳畔，火焰在暗夜里划出一道道弧线，绚丽如烟。左邻右舍的伙伴们自动组成小分队，排列整齐，雄赳赳气昂昂，踏过泥路，穿过田埂，远远望去，挥动的火把连成了一条跃动的火龙，随时准备扑向绵延的荒草。冬夜的风凛冽如刀，但小孩们的身体和心里都热烘烘的，手心还出汗呢。

我家屋后便是连片的稻田，几个小池塘零落分布，像田野的眼睛，水汪汪的。大人们都说这地方很适合进行烧坏虫活动，水能克火，不会造成火势不可控的局面。冬日的稻田呈营养不良的枯黄色，杂草趁机窜了出来，肆无忌惮地疯长，一簇簇一片片，大有取而代之的势头。它们当然是猖狂不了多久的，每年的正月十四就是它们的末日。

那晚，像有人吹响了冲锋号似的，周边的大人小孩突入“敌阵”，火就是武器，一接近荒草就想“烧”而后快。手里有火把的都傲气，自以为“武器”先进，

对掏出火柴哆嗦着手好几次都点不着火的“战友”轻嘴薄舌。不过每次阿波一上阵，擎火把的都乖乖闭嘴了。阿波基本两下就能擦亮火柴，而后用左手护着那颗小火头，快速点燃杂草，火苗就像突然挨了一鞭子，一下子蹿得老高，风一吹，噼里啪啦，强势蔓延，顷刻，就成了火帘子，热浪不管不顾地涌过来，一干人兴奋得尖叫，同时呼啦啦往后退。这里，那里，到处是火堆，这处的草烧完了，就去开发另一处。或者沿着塘埂地皮，一路磕磕绊绊烧过去。第二天一看，黑色的烧痕弯弯扭扭，空气里充满了草木灰的味道。

田野，田埂，地头，河边……都可见大大小小的火光，明明灭灭，宛若暗夜开出的花。人们穿梭于火光与火光之间，仿佛能听见躲在杂草里的害虫的惨叫。田的主人烧得更仔细，角角落落都不放过，嘴里还念念有词，什么“坏虫烧光，今年大丰收”之类，被风一裹，飘出去老远。

阿波他们几个早有预谋，下午偷偷运来了番薯，藏于稻田一角、杂草茂盛处。晚上烧坏虫活动时，特意将草都拢到一块儿，甚至抽稻草垛的成捆稻草加进去，将番薯埋在中间，火柴一划，火光熊熊，待草烧没了，坏虫烧死了，番薯也差不多熟了。为保险起见，会让番薯在冒着火星子的草木灰里多埋一会，再用树枝木棍等扒出来。被煤油味和焦味占据的空气里蓦地多了一丝甜香味，大人们发觉后嗔笑：小鬼头真会玩花样，见者有份啊！周围闹哄哄一片，好像不吃上一口都誓不罢休似的。

冬日的旷野，夜晚的旷野，一年中唯有正月十四，是那么欢腾而热烈的。

月亮白白胖胖，挂在我们头顶，能清晰看到同伴的头发被烧焦了一两处，忍不住笑了一通，说回家自己剪剪就行。“除尽田边草，当年虫害少”，孩子们都深信，今年庄稼地里不会有虫害了。

喜蚶

□林亚玉

我们宁波好地方，好山好水，连海边的滩涂也是藏宝胜地。在那些潮流平缓、底栖丰盛硅藻且宽而平坦的海涂中，栖息生长着许多贝类，蚶就是其中一员。

涂民下涂的动作多样，捉蟹称“扞”，拾梅蛤为“掏”，拾泥螺为“撮”，取蚶子则称“挖”。下涂要知道潮汐，潮水退后方可下涂。缩起裤管到膝盖，赤脚裸露大腿跋涉于泥中，蚶子的穴不深，内行人瞧瞧细细的洞口就能分辨出是蚶洞还是蛏洞。用手挖泥，就能掏出蚶。一粒粒地掏，很费时，费力。涂民不仅有力，还聪明，他们发明了“蚶掸”（也称蚶耙），就能事半功倍。用一公尺左右的木棒，在上面钉上钢丝，制成一个耙，仿佛猪八戒背的耙，间距当然要比蚶子个小。中间装一个柄，就可以在泥上掸过来耙过去。力气大的人，用力一耙，就能搜到方圆几米内的蚶。一天有二三十斤收获。

别看蚶子浑身裹着泥脏兮兮的，入水清洗马上光彩照人呢。心脏似的外壳，上面镌刻着瓦屋棱似的放射条，越洗越白，返着银光呢，要不怎有银蚶之美名呢。称它为喜蚶，则是它们总是出现在喜庆的筵席之故，且那么多人喜欢它。

宁波蚶子因为不含口泥、肉色鲜红体肥壮、柔嫩鲜美咸味适中，故为席间珍馐。凡家有儿女婚嫁、建房上梁、乔迁新居、婴儿满月等庆贺的“好日”酒、上梁酒、进屋酒、满月酒等喜宴里，都有蚶子的一席之地。

将蚶子洗净容易，洗得洁白如银则需技巧和耐心。先在河埠头里用洗帚粗洗，去掉泥后，再放到盛有砬糠（稻谷碾磨后脱下的外壳）盆里，用板刷不断地搓，直到蚶子表面洁白有银光才停手。泡蚶子也需技巧，泡太生，壳难剥开；泡太熟，肉就柴。厨师就是瞄准水温，水一沸，马上熄火，同时将蚶子投进沸水里，迅捷地顺时针转几圈，逆时针转几圈，就捞出。轻轻地一挖壳缝，两瓣壳就自然分开，露出鲜红饱满的蚶肉，肉的边缘还透着金丝似的色线。那蚶血新鲜欲滴，人口鲜美无比。

还可将蚶子用酒渍或酱油酱，另有风味。

在物资匮乏的年代，蚶子更是稀罕。喜筵上，一盆银蚶没几个，一般大人都会让给小孩，小孩又将银蚶用手帕包起来带回家去，与兄弟姐妹分享。春节里许多人家也备有蚶子，那是为了迎接客人，餐桌上搭花色。客人也知道那碗蚶子与黄鱼都不能动筷。小孩也懂得此规矩。

小时候曾听大人讲述银蚶助人为乐的传说。说蚶与田螺一同生活在水田里，蚶的身子原与田螺一样，都是光溜溜的。田螺因难产大出血，生命岌岌可危。蚶见状，决定去九仙山找灵芝。它游过渠，趟过河，钻过狭窄的山洞，身子被尖利的石头划出条条伤痕。历尽千辛万苦终于爬到九仙山，但筋疲力尽，不幸从半山腰跌入大海。龙王被蚶的义举所感动，拿出甘露水，让蚶喝下，还让蚶带上甘露水给田螺喝，田螺转危为安。后来蚶被龙王招去大海任职。它喝了甘露水，血脉旺盛，专为百姓补血。

现在的蚶子不仅有野生的，还有养殖的。鱼贩用高压水枪冲洗，既省力有干净，顾客买来清水淋一淋就可沸水泡，非常方便。冬天吃银蚶对身体更加有益。春节之际，买上几斤银蚶，吃不了的将袋子口扎紧，放置在地上两三天无妨。客人来了，喜蚶伴好酒，鲜、喜，中国年味浓。