拾荒老人

□杨柳（四川）

小区里的老人分为两种：一种爱跳广场舞；一种喜欢拾荒。

无论是在清晨的阳光下，还是在黄昏的余晖中，我总是能瞥见隔壁张大爷一手拎着一个黑色大塑料袋，一手捏着一把长长的锈巴巴的垃圾钳，默默地穿梭在小区的每一条道路、每一个角落，寻找别人丢弃的生活废品。楼上王大妈每每出去跳广场舞碰见张大爷，总会扬着红纱巾吆喝一声：“老张头！捡到金子没？”张大爷总是不好意思地咧咧嘴，啥话也说不出来。

你说这张大爷吧，虽然捡到有用垃圾的机会不多，但他却乐此不疲。网购流行，被扔掉的快递包装纸箱成了他最爱拾捡的香饽饽。当我出门时，总会看到楼梯间不知什么时候又多了一张秃噜皮儿的破沙发，或者多了一块哪家装修丢了的木板、哪家离婚了丢掉的结婚照，我知道准又是张大爷捡来放在那儿等收荒匠的。乱七八糟的东西堆多了散发出难闻的气味，我一出门就尽快走进电梯，一刻也不想在走廊里多待。

这不，小区群里难免有邻居颇有微词：拾荒造成的垃圾外漏问题污染了小区环境，废品长期堆积不仅滋生蚊虫，更为公共安全带来隐患，同时也给物业管理带来不小的麻烦。

大伙儿七嘴八舌，大都认为这些喜欢捡拾废品的老人，可能是因为年龄大、身体弱、缺乏技能等原因，难以找到其他收入途径，只能依靠微薄的拾荒收入维持生计。

其实，我大概知道一些张大爷的情况：儿子当乡长，他哪里是因为生活所迫呢？他退休前是一位有着四十年工龄的老教师，那退休金不得有好几千元？

而拾荒这件事，对于他来说难言体面，他能下定决心、放下身段去翻垃圾桶捡废品，背后的原因无非是他节俭的生活习惯，再就是打发退休时光的一种方式。

我笃定地认为，像张大爷这样有着稳定退休金的老人，捡拾废品大抵是为了打发时光而已。

周末的一天，我惊奇地发现楼道敞亮，环视一周，一张纸片儿也没有。我纳闷着按下电梯键，电梯门打开，楼上王大妈正背对着我在往脖子上系红纱巾，从电梯镜子里见我进来了，转身眉飞色舞地说：“你隔壁老张头捡垃圾怕是捡到金子了呢！”“是吗？”我笑着回应她。

我和王大妈并排走出单元门，在楼栋架空层垃圾桶边，有一个佝偻背影正用脚在使劲踩扁纸箱子，旁边还有两个穿校服的半大孩子，一个在垒着一大摞纸壳，一个正把压扁的矿泉水瓶子塞进袋子里。有个苍老的声音在说：“把那个破碗拿出来，小心不要扎到手！”

“咦，老张头！你一定是捡到金子发财了！还带徒弟啦！”王大妈提高嗓音连声啧啧着。

张大爷忙乎着，似乎并没有听到王大妈的声音，只顾着叮嘱两个孩子，“那个防水袋丢进垃圾桶，不要拿来装东西！”“绑纸壳的胶带要拆掉呢！”“湿纸巾不要和纸壳放在一起！”

王大妈见张大爷不理会她，偏要站在那儿等着把他叫答应。我也想着这张大爷咋还带孩子周末来捡垃圾？

只见张大爷把各种垃圾用袋子分门别类装好系紧丢进垃圾桶，在衣服上擦了擦手，从裤兜里掏出手机，对着垃圾桶边的黄色机器，“滴”，扫了一下二维码，机器自动开了一道舱门。张大爷麻溜地把捆好的纸壳放在机器舱口，还用手压了压然后推进去，舱门关闭。张大爷点了下屏幕，带着兴奋的音调指着屏幕说：“瞧瞧！十六块五毛钱呢！”身旁那两个小脑袋嘿嘿笑着，争先恐后嚷着：“张爷爷真棒！”张大爷转身弯着腰，音调里透着力量：“走！去买你们想要的笔和本子！”

两个小孩蹦跳着、簇拥着张大爷走出单元架空层，似乎并没有留意到王大妈和我的存在。王大妈悻悻地把红纱巾从脖子上扯下来，扭着腰走了。

我边走边打开手机，小区群小红点显示99条未读信息。我边嘀咕着咋这么热闹边下拉屏幕，邻居在踊跃发言：穿梭在小区的每个角落，捡起别人丢弃的废品，再将其分类、整理、投放不也是一桩功德嘛，而且能换取一些微薄的收入，这些收入一次虽然不多，但积少成多，聚废为宝呀！

翘大拇指的表情，一串串地跳出来！我迅速上拉屏幕，一行大红字标题的链接跳进眼眶：他有一颗金子般的心！说的是72岁老人张天赐，坚持10年拾荒资助6名学生，并用自己的微薄收入捐资8万余元，资助贫困地区学校设立助学金，还开设公益讲堂讲垃圾分类处理和回收。

点开图片，几张小小的开心的笑脸，中间站着的那位眼睛笑成两道缝的不正是张大爷吗？真的，我从没觉得张大爷笑起来那么美！他哪是捡着金子了，他本就有着一颗金子般的心啊！

舌尖上的清明

□唐万清（四川）

“清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂。借问酒家何处有，牧童遥指杏花村。”每当听到儿童吟诵杜牧的这首《清明》时，我便忆起家乡舌尖上的清明。

老家清明时节令人大饱口福的野菜有很多，但让我唇齿留香、至今难忘的，当数清明菜、香椿、蕨菜和春笋。

清明菜又叫鼠曲草、田艾，在老家野外土壤湿润的地方，随处可见。母亲喜欢用清明菜做艾粑，只需摘回来洗干净，烧水煮两三分钟，煮软后切碎，放一点食用碱，做出来的艾粑颜色好看。用糯米粉加切碎的清明菜混合在一起，搅拌至不沾手，再揉至光滑，搓成一个个小丸子再压扁就可以了，然后起锅倒油，烧至七成热放入清明粑，煎至两面金黄就可以出锅了。这种清明粑外酥里嫩，吃起来唇齿生香。也可以用符合自己口味的馅儿，包在里面一起煎，吃起来满口流油，喷喷香。还可以做成青团，青团是家乡的小吃，把清明菜汁拌入糯米粉，再加入豆沙馅儿，蒸熟后绿绿的、松软的皮儿，豆沙馅儿甜而不腻，带有清淡麦青的香气，香糯可口。小时候，每每清明节，母亲都要做好大一锅青团，我们几姊妹抢着吃，至今想起那傻吃的样儿还想笑。

香椿则清香更浓，老家又叫椿尖、椿芽、椿巅，是香椿树刚发的芽，在三四寸的位置最嫩最鲜，如果五六寸也不错，但上了七寸便有些老了。其色泽是鹅黄、嫩红最好，嫩绿也可以，过于绿了则不行。在大树上采摘需用梯子，一人掌梯，一人上树。矮小的，只需站着便能摘取。摘下的香椿叶和茎，洗净、切碎，拌和鸡蛋、鸭蛋或鹅蛋，用油煎，金黄喷香，也可以不切碎，直接炒腊肉，撒点蒜苗、野辣椒或葱花，又是一盘美味，也有洗净、沥干后腌制成咸菜的。二十世纪七八十年代，平时很少吃肉，只有过年才吃得上。清明时，用新鲜椿芽炒肉是一种奢侈，若能吃上椿芽炒蛋，便是天堂般的生活了。将其腌制成咸菜，放得久，过年炒起腊肉来，也分外醇香，让人回味无穷。

至于蕨菜，则采于田边地角、山野坡坎。等到嫩嫩的茎钻出土面四五寸，头顶卷曲得紧，尚未舒展时便采，最嫩最鲜，须用开水焯，然后沥干，热炒、凉拌均可。家乡人以凉拌居多，脆嫩可口，自然又是一道令人垂涎的美食。

春笋则不必说了，老家遍地都是，清明前太嫩，须是过了清明一两周最好，嫩嫩的，锥子一样。也有长得修长的，如斑竹笋；也有长得粗壮的，如楠竹笋。但楠竹笋个儿大，座子深，须费劲才能挖出，剥去笋壳，金灿灿的。不似斑竹、苦竹笋，只须手掰，便能脆断。脱去笋衣，嫩绿如玉，手一掐，汁液盈盈，水灵灵的，便知嫩着哩。不管何种春笋，均用开水煮熟，去苦去涩，便于存放，小时候，没通电，没冰箱，放烂了的居多。没有肉食，清蒸、清炒均素得很，吃多了，吃久了，也会觉得无味。据祖父辈、父辈回忆，灾荒年月没有吃的，多靠春笋等野菜果腹，当然没有荤腥，纯然一色青素，有人吃多了，心慌肚潮，口水不断，浑身没有劲儿。哪像如今，家家有冰箱，顿顿有猪肉，不时还有鸭肉、鸡肉、鹅肉，炒、炖随意，自是不可同日而语。

清明野菜处处嫩，踏青尝鲜唇齿香。这舌尖上的清明不是现在才弥漫了清香，早已浸润了《诗经》、唐诗、宋词等经典，成为中华传统文化的乡野意象。《诗经·召南·草虫》“陟彼南山，言采其蕨”，采的就清明的蕨菜。唐代白居易《春风》“荠花榆荚深村里”、孟浩然《清明即事》“花落草齐生，莺飞蝶双戏”，宋代辛弃疾“城中桃李愁风雨，春在溪头荠菜花”，说的就是清明前后的荠菜。清明野菜早已浸入祖祖辈辈的血液，滋养着祖祖辈辈的肉体和灵魂，伴随着那悠长的岁月，不断创造乡村文明。只不过是寄托了或聚或离、或忧或乐的不同情感罢了。

哪有如今盛世，休闲幸福如斯？每年清明到来，携妻带子，纷纷奔向村野，除了扫墓祭拜祖先、缅怀先辈，更多的便是自由放逐，赏春踏青，品尝各类野菜的鲜香，把舌尖上的清明，留在味蕾上，深入肺腑里，浸入文化中。

舌尖上的清明，口舌生香，没齿难忘。

3213456266@qq.com

阅读副刊精品，请扫描二维码，关注南门口微信公众号。

人间烟火气 尽在南门口