

# 留住根的味道

☐ 明前茶（南京，媒体人）



漫画/崔泓

苏州西山的枇杷树下，一个山头上，高高矮矮的老茶树都是老王拼尽全力保下来的。老王的左邻右舍，早就把这些既难管理又难采摘的老茶树悉数砍了，重新在没有树阴的山谷中扦插茶苗，如今，这些几年前种下的茶苗已经长成了齐腰高的茶垆，阳光炙热，毫无遮挡，茶树发芽早，3月上旬即可开采。谁都知道在清明前，同样的茶早几天，一斤茶就可以多卖数百元，因此，乡邻都笑老王迂腐：守着这些被枇杷树遮着的茶树，采茶时间比别人晚起码半个月，收益少了多少？老王只是笑笑，一句话也没有辩驳。

为了体验采茶，我与大学同学也去了西山。同学是老王的老客户，她当公司高管的时候，每年都要给客户送一些新茶。她是个仔细人，把太湖流域各个产地的茶

都尝遍，发现还是老王家的茶出色。“都是老茶树，还被枇杷树遮去一半光线，出芽晚，孕芽头肥壮，炒完之后茶上的毫毛多，甚至肉眼可见一团团的氨基酸微粒，耐泡、味道醇厚。”同学第一次去西山，就见老王雇佣了岛上的老人和残疾妇女来采茶，手脚慢，有的人走路还跛行。老王说：“没事，我这茶出芽也慢，不像扦插的台地茶，几天没采下茶叶就变老。要炒出老底子的味道，急不得。”他不讲是有意要照顾这些身体不灵便的乡人。

老王给我做示范：戴上竹斗笠，洗手，洗完手不可擦护手霜。手指要“叼住”茶芽，干脆利落落地往上一拔，而不是用手去掐断茶梗，不然，炒出来的绿茶上，茶梗的断面会发红。两只手要左右开弓，要想象手像两只鸟在茶尖上跳跳起落，啾啾声不绝。

我试了试，说：“右手还灵，左手就是一只笨鸟。”老王笑道：“难为你，老树茶就是高高低低，采茶费力，我这里的工人采得手腕也疼，肩也疼，可也得忍着，非要等头批茶全采完了才贴膏药，就因为茶叶不可染上杂味。”

茶叶经过摊晾，老王亲自上大铁锅杀青与炒制。他的动作就像打太极开启了2倍速，旋、拢、抛、推，行云流水，腾挪跌宕。一锅茶炒完，满头是汗。他摊开两手给我看，大而粗糙，指尖上的厚茧，让手指都变方了，像练过功的铁砂掌。

那天晚上，老王炒了大半夜的茶，第二天我们要启程时，15斤茶已经分装在牛皮纸袋里。老王的眼睛里全是熬夜的血丝，他给我同学开出的新茶价格，还是8年前的，同学不肯：人工涨了，早该涨价了。老王说：如今，还有几人识得我这山里老茶树的味，识得我的手艺？你我就像俞伯牙撞上钟子期，见外的话就不要说了。你要过意不去，下次家里看过的闲书，寄一小箱给我就行。忙季过后，茶山寂寞，看看书，就是莫大福气。

将要驱车离开时，老王抱着个保温袋直敲车窗——他给我们送了刚包好的大馄饨和春卷，放了冰袋。每年三月底，做了高档茶，都会用竹匾筛下一批破碎的茶芽。想那茶芽也是伯伯婆婆们，吃苦流汗，一芽一芽采下来的，谁舍得扔掉？老王与老伴就收集了这些碎茶，混合猪肉虾仁，包了馄饨春卷，只给那些非要涨价，跟他像好人国里的君子一样推来让去的老茶客们品尝。老王说：没有你们，这些老茶树哪里保得下来，西山的生态，就要变得寡淡了。