

素瓷传静夜 芳气满闲轩

“金锤一对上下翻，两军阵前砸金蝉，谁人不知岳云勇，力大无穷拔泰山。”穿着宝蓝色大褂儿、留着改良版莫西干发型的“伪相声演员”杨多杰，口齿清晰、字正腔圆，把传统相声段子《五行诗》演绎得更加富有文化底蕴，同时又不失蓬勃的朝气。用专业的标准考量他，同时又说他“伪”，是因为多杰是一名刚刚毕业的历史文献学硕士研究生，长期以来从事历史文献的搜集、研究工作；参与编著《北京秘境》，发掘散落在北京城中的文化遗迹与历史遗存。



杨多杰摆的“茶席”

攻读硕士研究生期间，对中国茶文化产生兴趣的多杰对《续茶经》展开了研究。《续茶经》是我国清代最大的一部茶书，也是我国古茶书中最大的一部，作者陆廷灿。之所以称《续茶经》，是因为这部书按照中国茶道的奠基人陆羽所著《茶经》的写法，总结了唐代之后至清朝前期茶业发展面貌以及茶文化状态。多杰7万余字的硕士论文对《续茶经》的

文献价值进行剖析，并且正在对这部著作重新进行点校、整理、作注，希望帮助对茶文化有兴趣的普通读者能够读懂爱茶人撰写的古书文献。

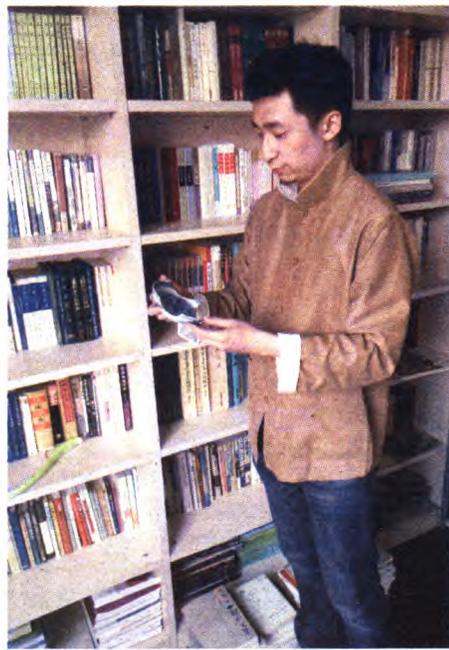
要读懂茶经，首先要了解茶的属性和历史，多杰曾7次南下台湾、到访日本，从布茶席、建立茶文化理念开始系统地学习，在研究过程中，多杰对茶叶的“好”也形成了自己的见解。我们身边很多人在买茶的时候喜欢听故事，还偏爱条索很直、看起来绿绿的、冲泡之后叶片要整齐的茶叶。而在多杰看来，茶叶好不好是品出来的，而不是听出来的、看出来的，沦为古人所说的“目食”就违背了喝茶的本意了。他希望通过自己的研究，让茶文献服务大众，告诉大家什么是好茶，不需要用茶叶的价格来评判好坏。在一次跟随曹云金相声团队“听云轩”巡演的过程中，杨多杰喝到了崂山绿茶，他是这样形容的：“一方水土养一方人，这事是人茶一理。这次巡演有青岛一站，于是特意带了一泡‘崂山绿茶’。到青岛恰巧入住崂山区。这样终于圆了我在崂山用崂山水泡崂山茶的心愿。结果，茶好喝到惊讶！茶在它的出生地，用滋养它生长的水来浸泡，竟真的呈现了惊艳的姿态。物无贵贱，人无对错，只要合适，小宇宙都能爆发！”在多杰看来，他喝到的有意思的茶都不贵，而那些贵的茶喝起来反而觉得没什么意思。喝茶要讲究心境，每一泡茶

的滋味都是不同的，相同的一泡茶喝到不同人的口里，滋味也是不同的。禅茶一味，茶如人生。每天工作、演出回到家，多杰都要平心静气地摆好茶席，将煮沸的开水晾到茶叶需要的温度，温杯、洗茶，将水沿杯壁缓缓注入杯中，茶叶被慢慢冲开、层层唤醒……这种深受日本茶道推崇的仪式感让多杰在每一杯香茗中都体味着人茶平等的思想，感受着人们近千年来对茶叶的感情。在探寻茶文化的过程中，多杰也致力于茶叶“去神秘化”的宣传。他不建议人们花大价钱去买非常稀有的茶，而是要挑选适合自己的茶。古时候的普洱、黑茶都是游牧民族常饮用的茶，因为他们的食物以肉类为主，普洱茶能够帮助人们清洁体内多余油脂；而中原人多以清淡饮食为主，绿茶就成了大家所偏好的饮品。随着社会发展、时代变迁，我们的生活中辛辣、味重的食物比例大大增加，所以今天人们对茶叶的选择，更应该以自身需求为主，适合自己的才是最好的。茶叶作为人

口的饮品，食品安全依然是选茶过程中最先需要考虑的问题。“茶碗毕竟是实用器”，茶壶、茶杯的使用上，顺手、舒服才是选择的第一要素，多杰的很多杯垫都是自己搜集来的瓷片经过打磨后的再利用。喝茶也不一定非要腾出大片空间置办茶海、茶盘，方寸之间也可以摆出自己心仪的茶席，感受饮茶的乐趣。

在皇城根儿出生、四合院儿里长大的杨多杰，从小就对北京的历史文化有着浓郁的兴趣，他要“像老北京人一样活着”。上初中之前，多杰已经把北京二环路以内的所有胡同都走遍了，胡同口儿晒太阳的奶奶、遛鸟儿的大爷、小卖部卖的瓷瓶儿酸奶、院儿门口码放整齐的蜂窝煤、甚至是隐藏在胡同深处的“鬼宅”，每一个挂着北京标签的事物都吸引着多杰，这些小兴趣也为他大学期间参与编写《北京秘境》埋下伏笔。写作期间，他到过石景山的法海寺、慈善寺，去过延庆青龙桥火车站里詹天佑先生的碑墓；为了拍一张全景照片爬过野长城，也被蛇咬伤过。“苦其心志”和“劳其筋骨”都没有阻挡住这个北京男孩对老北京的探究，反而是在图书馆里查找地方文献资料的时候犯了难。为了找到更翔实的文献资料，多杰又跑遍了大小书店，甚至不惜花重金从日本的旧书店里淘回一张日伪时期的北京地图。“读书总不会有错”，多杰是这么说的，也是这么做的。他的书房里整整4个书柜的图书，书架的每一层都摆满了里外两排书。还有很多古书是他从世界各地搜集回来的，每本书都用半透明的硫酸纸包上书皮，有些地图、画报还用塑料膜分别罩起来，放在避光的地方保存。这个25岁的小伙子对书籍的热爱和在保护古籍时花费的心力非常令人敬佩。

和杨多杰相识，是源于听了他说相声，登台时的紧张并没有掩盖住他身上广博的学识。幽默和搞笑是有差别的，多杰让我感受到的，是他真正把相声当做一门艺术来热爱。有些原本不太受观众喜爱的传统段子经过他的整理、加工和演绎，变得更被快消时代的年轻人所接受，让观众愿意从一段段的传统相声中寻味到历史的魅力。刚刚登台演出时，多杰也曾自嘲道：“我这场活就是观众的休息时间，您各位想喝水的喝水，想解手儿的出门儿右拐。”但在一场场的演出历练中，多杰渐渐成为“听云轩”的中坚力量、主要演员。作为受教育程度较高的“新相声人”代表，杨多杰并不是“因为什么都不会，所以才来说相声”，而是带着一身的技能走近相声，边摸索边思考，志在用浅显的表达手段吸引更多人的挖掘相声深层的内涵。《拴娃娃》、《吃元宵》、《大保镖》这



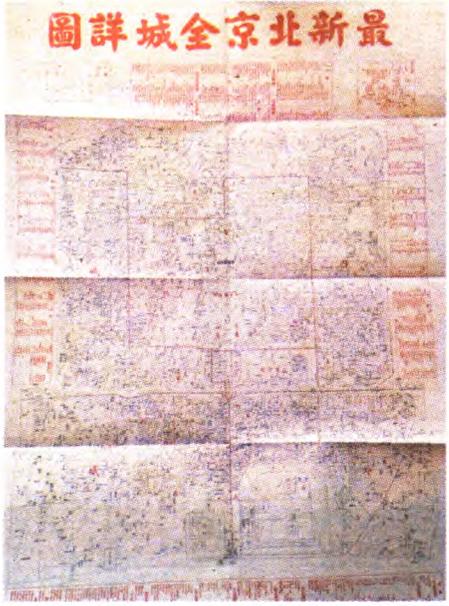
杨多杰展示自己搜集的瓷片

些传统相声段子带给观众更多的，是对特定历史时期民俗轶趣、文化背景、传统继承的记录和挖掘。杨多杰希望自己有更多的精力可以将这些“历史”整理记录下来，为自己所热爱的相声事业贡献自己绵薄的力量。

茶叶、历史、传统相声、北京文化，所有这些都成为杨多杰的标签，呈现出一个北京大男孩不同的生活侧面。就是这样一个台上穿素色大褂，台下换川久保玲的“PLAY”恤；有时像一位上了岁数的老大爷，有时又是一个刚刚步入社会的青涩少年；时而沉着冷静，时而又故作沉稳、萌得可爱的大男孩，将民族的历史传承、发扬下去，带着足够的热情与执着走向自己向往的地方。

素瓷传静夜，芳气满闲轩。多杰说：“有空儿您常来我这儿喝茶！”

吴丹



日伪时期《最新北京全城详图》



杨多杰收集的古书

“春意盎然”美食节

——北京万商花园酒店万雅轩中餐厅春季养生系列菜品

冬去春来，阴阳转换，阴气减退，阳气初生，气温由寒转暖，万物开始萌芽生长。值此春暖花开、草长莺飞的时节，北京万商花园酒店万雅轩中餐厅结合季节特点，以及广大客户对传统美食的喜爱与怀念，特推出“春意盎然”春季时令食谱。

孔子说“不时不食”，强调吃东西要按照时间接受自然的馈赠。芽类蔬菜就是春天新长出来的野菜，富含多种矿物质和多种维生素，增加抗体免疫力，

防止动脉硬化，高血压，而且口感鲜嫩，远离污染，有机绿色，是春季养生的首选。

从本期开始，《时尚生活》每期会向大家推荐一款万雅轩中餐厅新推出的“春意盎然”时令菜，今天给大家介绍的

是秋葵。秋葵富含维生素C、叶酸盐、叶黄素和类胡萝卜素等营养成分，其中最常被人提起的就是丰富的纤维果胶了，可降低血液中的胆固醇，预防胃溃疡及其他

肠道疾病。秋葵的根在中医上有清热解毒、去脓和疏通血脉的功效，还能治筋骨损伤。秋葵含胡萝卜素及维生素A，对眼睛、皮肤都有帮助。

现在正是秋葵大量上市季节，秋葵加入咖喱和其他调味料一起煮，味道便迥然不同，对秋葵不大习惯的人，不妨一试。秋葵也能生食，洗净后冷藏能保存几天，鲜味不减。

“春意盎然”美食节活动时间：

2014年4月15日~5月31日



秋葵炒百合