

一部大众历史学著作

讲述中国与俄国数百年前跨越大草原的相遇

追寻一条湮没的古代商路

再现一段辉煌的商业传奇



THE TEA ROAD

CHINA
AND RUSSIA
MILE ACROSS THE DESERT

茶叶之路

[美] 艾梅霞 著



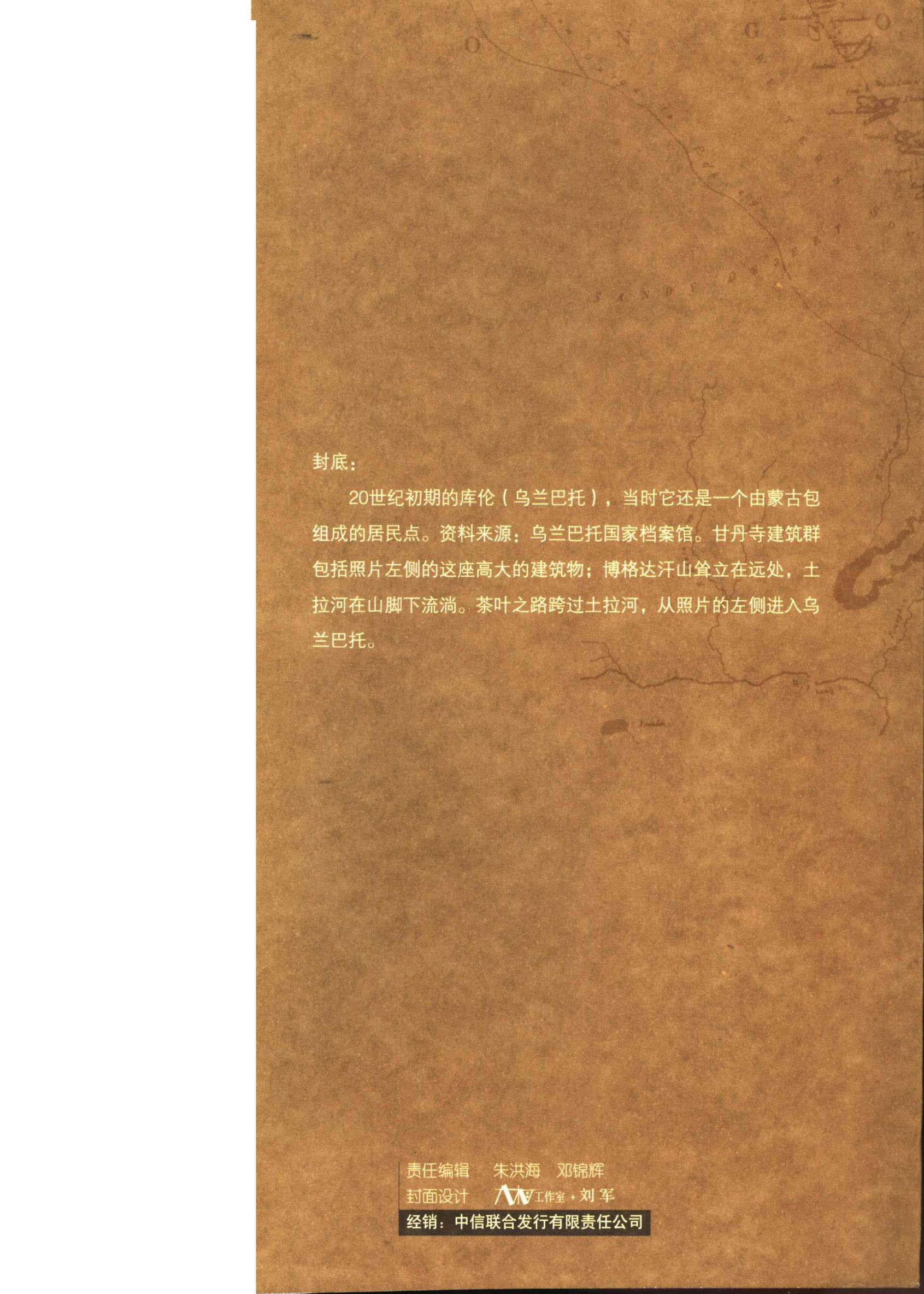
中信出版社
CHINA CITIC PRESS

辽海传播出版社



艾梅霞 (Martha Avery) 出生于美国纽约市，成长于科罗拉多州的布尔德。19岁的时候，她来到亚洲，先后在香港新亚书院、东京索非亚大学、台北中华语文研习所求学，与亚洲结下了终生的不解之缘。获得沃顿商学院工商管理硕士 (MBA) 学位，从事出版和传媒工作。

在蒙古工作若干年、来到匈牙利布达佩斯之后，这次穿越欧亚大陆的西行使她决定开始《茶叶之路》的写作。艾梅霞翻译过许多中国作家的作品：张贤亮的《男人的一半是女人》、《习惯死亡》、《我的菩提树》，王安忆的《小鲍庄》等。个人著作有《蒙古女性》等。



封底：

20世纪初期的库伦（乌兰巴托），当时它还是一个由蒙古包组成的居民点。资料来源：乌兰巴托国家档案馆。甘丹寺建筑群包括照片左侧的这座高大的建筑物；博格达汗山耸立在远处，土拉河在山脚下流淌。茶叶之路跨过土拉河，从照片的左侧进入乌兰巴托。

责任编辑 朱洪海 邓锦辉

封面设计  工作室 + 刘军

经销：中信联合发行有限责任公司

环扉：

季姆科夫斯基地图

穿越戈壁的茶叶之路详图：

穿越戈壁的茶叶之路显示在这张由19世纪早期的俄国特使季姆科夫斯基绘制的地图上。他标示了东面两条穿越海拔较高地区的商队路线和一条西面平面上的驿道。商队路线与一系列有着水井、寺庙和牧场的山脉相连。驿道选择了更为直接的线路，因为信使不会为驮畜所拖累。

封二：

戈东诺夫1667年地图，施莱辛格于1690—1693年提供

这张地图左边的菱形框里写着：“本地图奉所有大俄罗斯人、小俄罗斯人和白俄罗斯人的伟大的国家元首、皇帝和伟大的统治者之旨，并遵照总督格戈东诺夫之命绘制。”菱形框的第一行按照俄历标着1667年；俄历从开天辟地算起，这种纪年法一直用到彼得大帝（死于1725年）时期。地图的左上角，在有着城堡图标长城后面可以看到Kitai，Cathay即源于此。俄国人仍在用Kitai表示中国；这个词源自饮茶的北方草原民族契丹（Kitan）。

这张地图是戈东诺夫总督在一个俄国使团归来后监制的，标出了一条新的去往中国的路线。出使俺答汗的使者们归来时，带来了一张米努辛斯克地区的草图。这点燃了沙皇阿列克谢·米哈伊洛维奇绘制地图的深层兴趣，他命令西伯利亚的军事长官戈东诺夫提供一张。当时这个国家没有被勘测过，且没有用于绘制精确地图的仪器。这张地图是靠询问探险者和商人去过哪里、经过哪些河流和山脉、遇到了哪些部落和民族、用不同的交通工具从一个地方到另一个地方用多长时间的办法绘制的。这样绘出的地图在很久前就消失了，没有听说留下过印刷用的木版。我们了解这张地图的唯一途径就是通过这份施莱辛格制作的副本。请注意“北”是在这张地图的下方，很多古代俄国地图也是这样。蒙古人持有这样的观点：“右”在蒙古人的西面，“左”在东面，这是由于视角是坐北朝南观察的缘故。

封三：

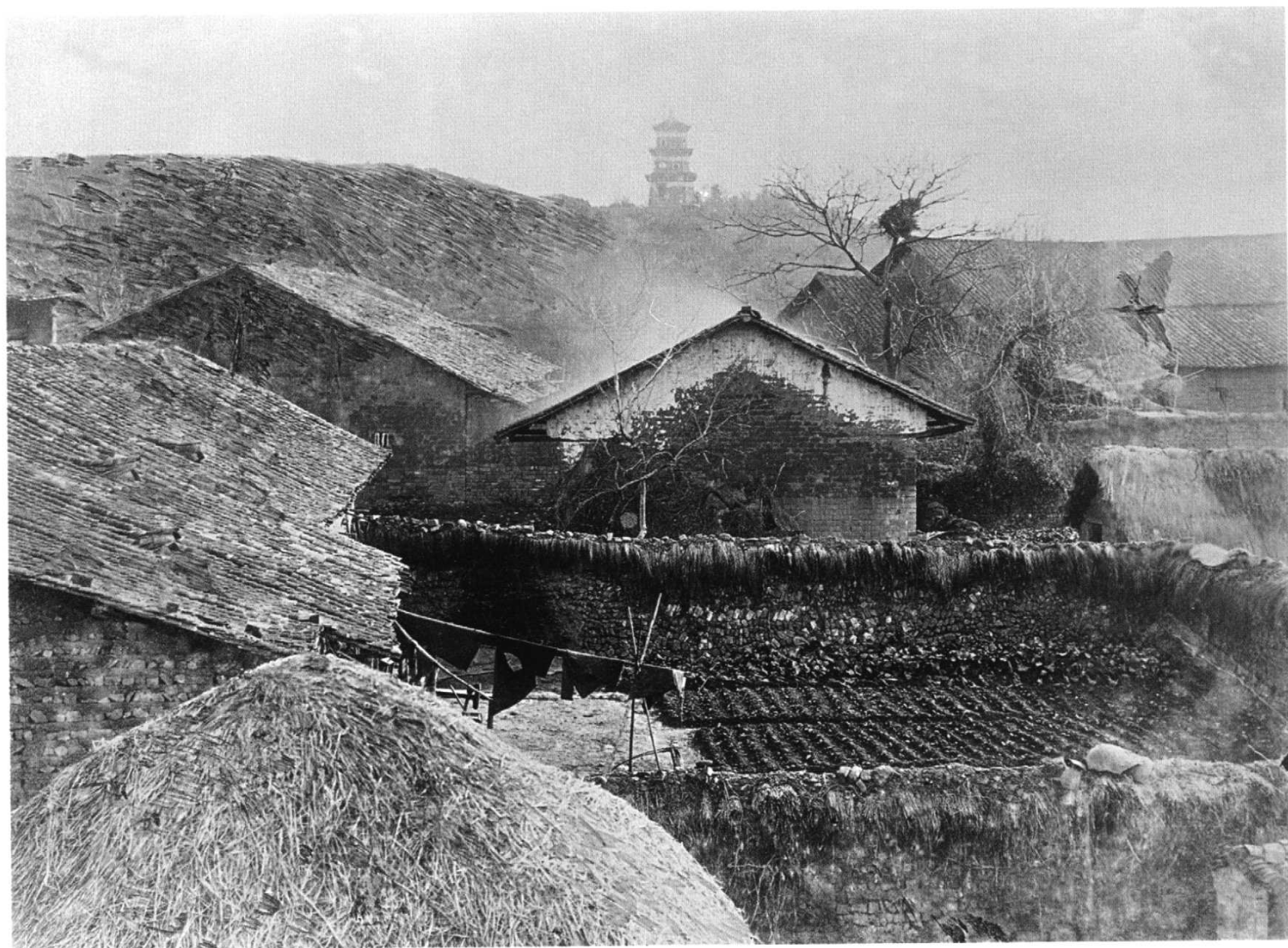
新欧亚大陆桥地图



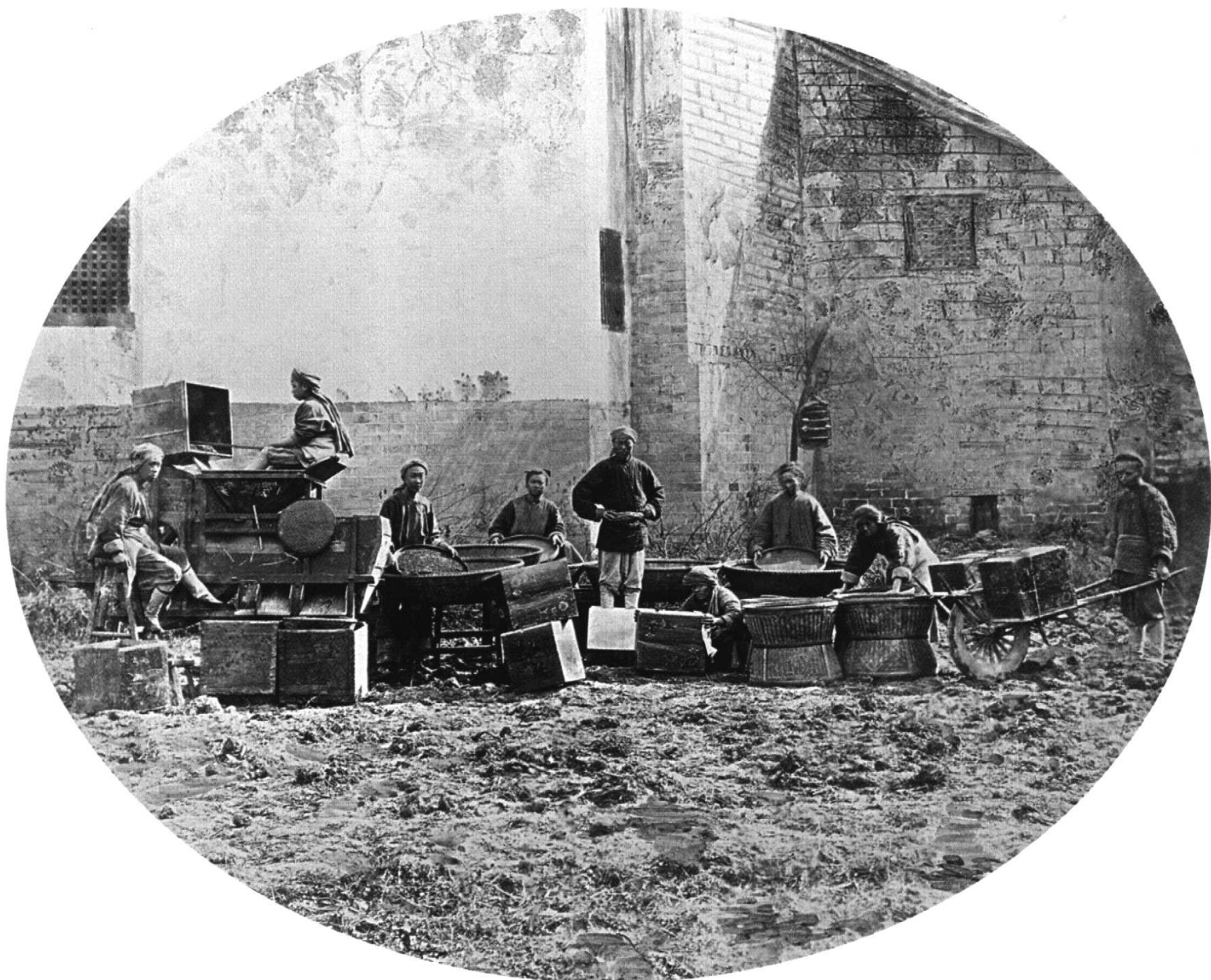
北京的俄罗斯北馆。比丘林于19世纪早期住在俄罗斯北馆。北馆坐落于东直西门附近的城墙旁。第一批住在这里的俄国人被称作“阿尔巴津人”，他们是1685年清军围攻阿尔巴津（雅克萨之围）时投降的俄国战俘。这20多个俄国人成为当时的满清康熙皇帝的臣民，并且永久居住在北京。称在北京的俄国人为“阿尔巴津人”的习惯即发端于此时。



北京的俄罗斯南馆。1860年以后，俄国获准在北京设立永久的外交机构。选中的新址被称作俄罗斯南馆。大使官邸和使馆建筑具有中欧融合的风格，有欧式走廊、大玻璃窗、欧式雕塑，还有中式屋顶和中式庭院。直至今今天俄罗斯南馆依然是俄罗斯驻华使馆所在地。



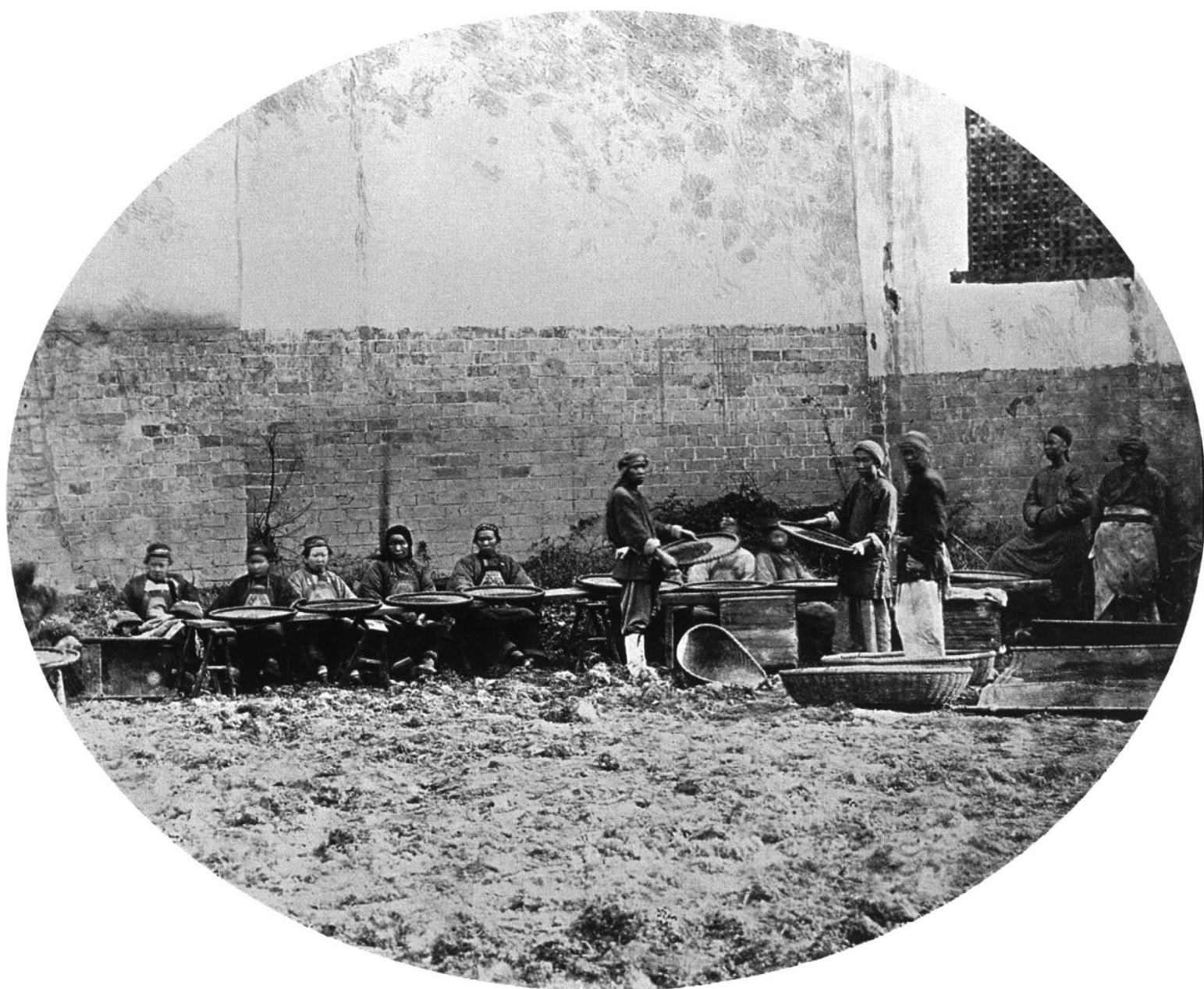
湖北省一座庭院中的茶叶种植。在19世纪茶叶之路贸易的鼎盛时期，华中地区负责为俄国货主种植茶叶。这张照片展现了早春时节生长在后院里、准备移植到山坡上的茶苗。这些是用作散茶的茶树，可以长到60厘米—120厘米高；用来制作砖茶的茶树则可以长到一人高。茶树在砍倒、更换新苗以前，有10到12年可以采摘茶叶。摄影：鲍雅尔斯基（A. Boyarsky），1874年。



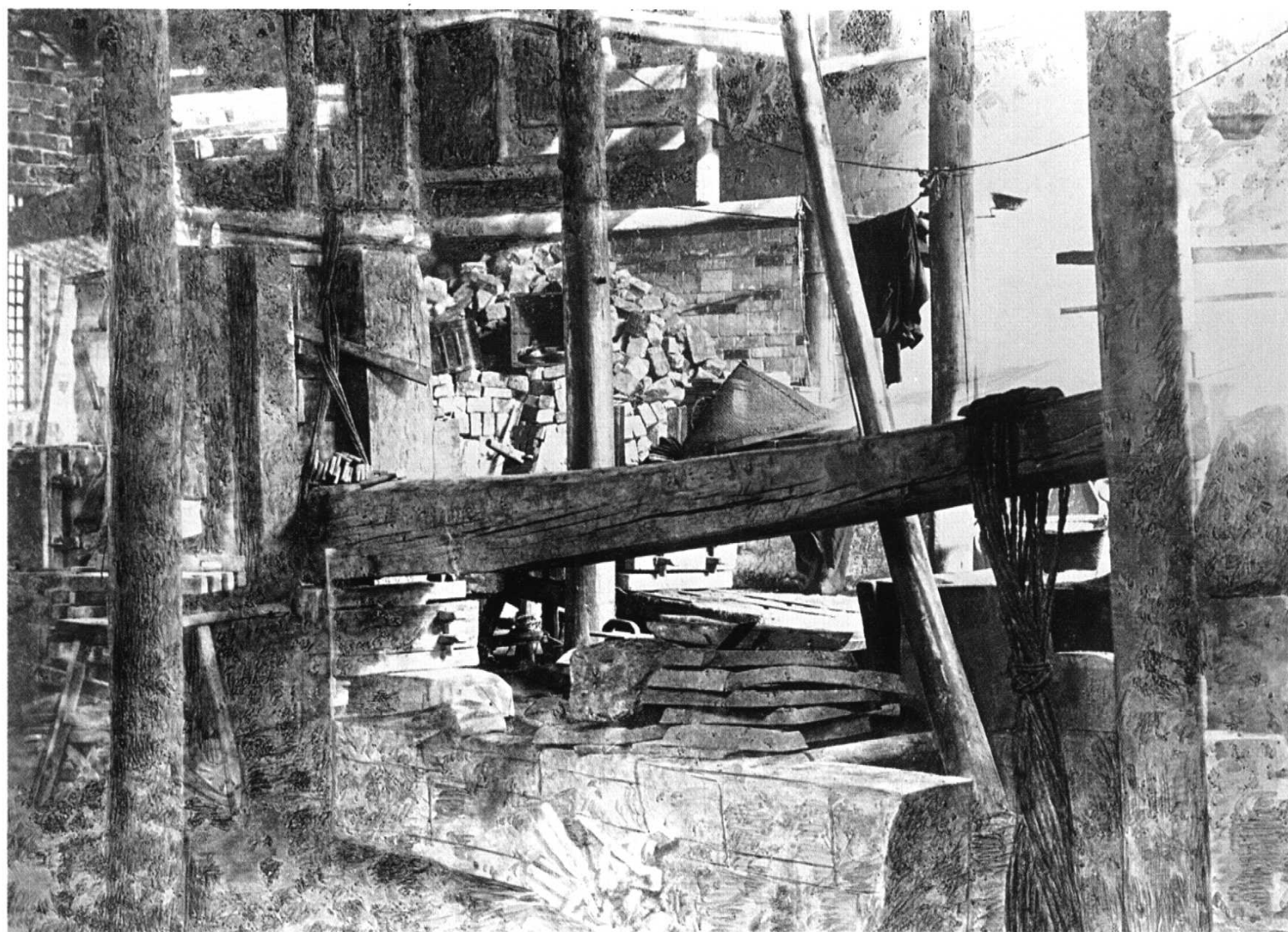
19世纪70年代华中地区的茶叶加工。据同时期资料，茶叶加工的过程可描述如下：首先在茶场的地上垒起一排排烘焙茶叶的土灶，然后把燃着的木炭放进均匀分布的灶眼里。工人们往燃烧的木炭上撒灰，以调节热度，然后把高高的、圆锥形的篮子架在炭火上方，把茶撒在竹盘上，在上面烘焙。茶叶烘焙大约三个小时后，再用手翻动，使茶叶均匀受热。木炭能够在五天之内保持热度，所以每个灶眼可以烘焙相当数量的茶叶。运往恰克图的茶叶须用文火烘制，而运往海路的茶则须长时间烘制。烘焙时间过长易使茶叶失其鲜味；时间过短，则茶叶易在海运途中发霉。“广州茶”（海运茶）与“恰克图茶”（陆运茶）的主要区别是烘制时间的长短。由于烘制时间较短的“恰克图茶”更为新鲜，所以俄国人和许多西欧人相信陆运茶质量更好。



称茶。称过重量之后，每袋茶都要经过随机抽样来检测质量。据19世纪晚期的做法，质检人员要先用手捏捏袋子里的茶，然后抓出一把，检验叶子的大小和质量。这样抓出来的茶叶被装在一排排的小罐里；要用一根木棍搅动茶叶，然后浸泡，浸泡的时间长短由沙漏严格控制。下一个程序是试喝，以选出最好的茶叶。



筛茶。茶要靠手工用各种竹筛筛过，为的是根据叶子的大小来给茶叶分级。这项工作通常是由妇女和儿童完成的。茶叶经过一序列的流程，较好的茶叶由流水线上的下一个人来筛。茶叶筛过以后，要经过一个风选过程：茶叶要用一台带有风扇皮带的鼓风机吹动。这叫做加工茶。最细碎的茶叶要在一个带抽屉的箱子里吹，它可以把茶叶末收集起来，以备制砖茶时使用。砖茶是用次一等的茶叶制成的：在大叶茶中掺入中等大小的茶叶和茶叶末，放在一个和成品茶砖一样大小的木范里。在这个加工过程中茶叶一层层地堆积，还要不时地耙上一耙，以便混合均匀，然后用压茶砖机压实。这叫压茶砖。



压茶砖。这个原始的设备是用来制作砖茶的压茶砖机。经过烘焙的茶叶装入长方形模子里，被木头杠杆压成茶砖。为做砖茶而烘制的茶叶上裹着薄薄的一层炭灰，这给了茶叶烟灰色的外观和烟熏的味道。这也使得外国人误以为砖茶是用牛血黏合的；实际上，茶砖是用这个由大木块和杠杆组合成的手工压茶砖机压实的。根据同时期资料，它需要四人来操作。一个人站在杠杆上面的架子上，像马戏团里走钢丝的杂技演员一样往杠杆上踩踏。当杠杆砸到砖茶上面时，另外两个人便抓住杠杆往下压。第四个人负责用绳子和滑轮把杠杆拉上来，准备第二次压下。一个19世纪70年代的俄国观察者是这么描述这一过程的：“如果计算精准并且操作正确，一分钟可以压出六块茶砖。”



湖北省羊楼峒村的一座茶厂外景。“茶厂”是租给外国人的——主要是英国人和俄国人——，并收取年租。这掩盖了它们实际上归外国人所有这一事实，而根据19世纪的中国法律，这是不允许的。19世纪晚期的俄国茶厂生产“老茶”（普通绿茶）、运往西伯利亚的“京茶”和同样运往西伯利亚的黑茶“密砖”。



一座茶叶包装厂内景。19世纪晚期。



茶叶运输。这个茶叶运输点靠近汉川（汉水）左岸的樊城（今襄樊）。樊城对面是襄阳府兵营，据说19世纪70年代驻扎了6000名满汉士兵。



张家口城北，通往蒙古的山口方向。一条狭窄的河谷蜿蜒穿过张家口以北险峻的群山，抵达通往蒙古高原的山口。19世纪70年代，也就是使用大玻璃底片拍下这幅照片的时代，上下山口运输主要靠骡子。这些玻璃底片安全返回圣彼得堡后，充分显示了它们的价值。



张家口长城上的门洞。这张照片展示了约130年以前的长城；这是靠近它和茶叶之路交汇点的一段。



茶叶之路北京到库伦段一座山口旁的敖包。不同类型的敖包为19世纪的蒙古风景增添了别样韵致。它们标示山口，标示辖区的界限，抑或标示一处圣迹，比如泉水或制高点。像苏格兰或落基山脉的石冢一样，它们被用来标示路途；在蒙古，它们同时有着宗教上的用途。蒙古各地的敖包的木杆上经常系结着织物，比如哈达。这些织物在蒙古被用作货币，也被用作祭献神祇的贡物。虽然这张照片的玻璃底片被修整过，但仍可以清楚地看到敖包上系结着经幡和哈达。



中国北方的商贩。这张摄于照相馆的商贩肖像照是俄国摄影师拉宁（V. Lanin）在恰克图附近拍摄的，展示了茶叶商号大盛魁的创立者王相卿早年的行商方式。王相卿起初是一个小商贩，但后来创建了一个持续两百余年的茶叶和金融帝国，年营业额达1000多万银元。注意看照片所显示的19世纪70年代俄国在蒙古北部地区的影响：一个身着羊皮蒙古袍的商販站在一把从欧洲运来的椅子旁边。