



“万里茶路”与俄国西伯利亚的茶叶消费及贸易^①

兰姆利著，贾建飞、乔南译，贾建飞审校整理

译者说明：

本文节选编译自 1867 年“女王陛下使馆秘书兰姆利（John Lumley-Savile）先生有关俄国茶叶贸易的报告”（*Report by Mr. Lumley, Her Majesty's Secretary of Embassy at St. Petersburg, on the Tea Trade of Russia*）。兰姆利曾于 1860—1868 年间担任英国驻圣彼得堡大使馆秘书，并曾于 1866 年成为俄国帝国学院（Russian Imperial Academy）的成员。此时正值英俄在亚洲展开激烈竞争的“大角逐”（Big Game）时期，双方都非常注重对对方信息的搜集。兰姆利向英国政府提交的这篇有关中俄茶叶贸易的报告正是产生在这样的背景之下。这一报告集中关注了 19 世纪中俄之间的贸易问题、贸易政策、贸易商品和税收等，中俄之间的茶叶贸易更是其考察的重点，对与此相关的贸易路线和关税政策等都进行了较为详细的介绍，如其所述的茶叶贸易路线涉及了从广州出发前往欧洲的海路，从福建出发经恰克图前往莫斯科和彼得堡的陆路，也有从英属印度经由中亚、里海和高加索地区通往莫斯科和彼得堡的路线，以及西伯利亚、中亚以及中国新疆的茶叶贸易路线支线。其目的主要在于加强英国在这种茶叶贸易中的竞争力，并为英属印度的茶叶产区寻找和开拓新的茶叶消费市场。

需要说明的是，由于时间仓促，译文中还有部分术语有待查阅核对。

一、俄国的茶叶消费文化

我选择的与本报告主题相关的商业分支是俄国的茶叶贸易，其原因在文中已经非常清楚。与该贸易相关的是，我发现也有必要对俄国的大规模茶叶走私贸易

^① 本文节选编译自 1867 年“女王陛下使馆秘书兰姆利（Lumley）先生有关俄国茶叶贸易的报告”，是山西省晋商文化基金会课题“清代商帮贸易英文史料翻译与整理”（课题编号：JSKT20181110）的阶段成果。

进行详细的介绍。

或许没有哪一种消费品比茶叶更能给予一个国家更大的幸福感，因为茶叶消费本质上依赖于人口状况的改善，并随着这种改善而增加。

在多数国家，只有城市居民才饮茶，他们品味高雅，需求比农村人口要大得多；然而，与此相比，英国和俄国却是例外。在俄国，喝茶几乎已经成为底层社会的一种时尚。米基（Michie）先生在其有趣的著作《西伯利亚陆上路线》^①中，非常惊讶于他在穿越中国边境进入西伯利亚的路途中，所观察到的饮茶对于俄国人的影响。“我真的相信”，他说，“俄国人人均茶叶消费比中国人都要多。无论是‘茶壶’还是‘茶缸’，从早到晚一直都在冒着热气。只要还有水，当地人就会一直喝下去；茶叶对于他们而言，就像日常的面包，或者就像烟草对于瘾君子一样，是生活中的必需品。”

对于任何一个曾在俄国生活过的人来说，这些描述一点儿也不夸张。

无论是在宫中，还是在最简朴的人家，只要来了客人，主人都会给客人上茶；茶叶在俄国就和咖啡在土耳其的地位一样；在市场上，可以看到商人和店主们边喝茶边谈生意；农民或是赶车人想要乞求一点儿“茶钱”时，他们用来说呼茶的词是“喝茶”（Na tchai）。

从早到晚，城里以及路边的茶店里都满是客人；单是在圣彼得堡，除了那些咖啡馆和高级餐厅外，还有 697 家这样的茶店；在其中一些地方，日均茶叶消耗达 80 磅到 100 磅。

这里是车夫和苦工等各色人等常常光顾的乐园；看着这些贫困农民井然有序并彬彬有礼的行为举止也让人饶有兴趣。他们在进入长长的茶室后，每个人都会先跟茶馆老板打个招呼，然后经过那些在俄国人家中司空见惯的圣人像，前面有一盏长明灯。他们也会虔诚地摘下他们的帽子，房间内的所有人都不戴帽子。房间里摆着很多桌子，每个桌子可能都会坐着 6 个到 8 个穿着羊皮袄的壮汉，袄子都是羊毛朝内。不管房间里有多热，他们都很少脱掉甚至是敞开衣服。

在桌子上放着一个装着沸水的大茶壶，还有一个稍小点儿的用来给大家倒茶的茶壶，里面放了少许茶叶；每人一盘小方块的黑面包，一小碟切割成骰子大小的块糖，还有一杯玉米白兰地，这就是他们的一餐饭。

通常只要大茶壶一空，就会有人来给两个茶壶续水。但是有时候只给大茶壶添水，这样的茶水就有些名不符实了。这种茶放在茶碟上喝的，糖不是放到茶里，而是含在口中；有些更为节俭的穷人会把一片黑面包放在碟子中，并在面包

^① Alexander Michie, *The Siberian overland route from Peking to Petersburg, through the deserts and steppes of Mongolia, Tartary, & c*, London: J. Murray, 1864.



上放上一块糖，倒上茶，就这样喝上两三杯后，然后把剩下的一点儿糖用纸抱起来带走。

对饮茶人来说，时间从来都不是问题，许多人会一口气喝上六杯或是八杯，甚至更多。如果不喝了，他们就会把茶杯扣在碟子上。

人们的脑海中可能很容易就能想象出这样的情景：炉子在熊熊燃烧着，屋子里的温度有华氏 75°到 80°，双层窗户将低矮的房间和外面的空气隔绝开来，还有很多热气腾腾的茶杯，以及裹着羊皮袄的人。那些茶客在喝着最钟爱的茶水时，就好像进行了一场蒸汽浴。有些人会喝个不停，喝到极致以后，他们就会来到或许只有华氏零下 20°的地方，把自己扔在雪橇上，裹在蒸汽中睡觉，同时还在继续吸取着蒸汽。这无疑是有意而为之，充足的卡路里可以让他们坚持到下一站，然后在那里再次上演喝茶的故事，喝同样量的茶，达到同样的效果。

我这样去描写俄国农民中的饮茶行为并非无的放矢。我希望借此表明，虽然在英国茶叶的品位可能更高，但是，它暂时还不能和俄国的饮茶时尚相媲美。饮茶已经成了俄国社会各阶层，尤其是底层社会中非常独特的一个现象。

有人自然可能会据此推断，在这个拥有 7500 万人口的大国，其中或许有 5000 万或 6000 万的茶叶消费者，其茶叶消费一定远远超过英国。但是事实又是如何呢？

大不列颠的人口只有不到 3000 万，1865 年进口茶叶 1.16 亿磅，供家庭消费的是 9800 万磅，比前一年的进口增加了 1000 万磅。由于关税从每磅 1 先令减少到了 6 便士，去年的进口量共计 1.39 亿磅，供家庭消费的茶叶增加到了 1.02 亿磅，相当于英国人每年人均消费将近 3.5 磅茶叶。

俄国人口是大不列颠的两倍，1863 年时通过欧洲边界的茶叶供应许可增加了 1000 万磅，当年的茶叶进口也只有 2800 万磅。按 6000 万人口算，每年人均茶叶消费只有不到半磅。

我之所以选择这个主题，部分原因就是想知道究竟是什么原因导致了这种极度的不平衡现象。在我对这样一个商业分支（它不仅涵盖了俄国与中国的全部易货贸易，而且与俄国同中亚之间的易货贸易也有紧密的关联）进行的考察中，不可避免地会出现这种离题情形，如果本文因为这种插曲而变得极为冗长，我相信也会得到人们的谅解。

二、万里茶路

以前俄国由中国进口的丝绸和棉制品主要销往西伯利亚市场；但是，如今俄国国内的制造商已经能够完全满足这一需求，因此这种贸易几乎消失。在莫斯科

和圣彼得堡还可以见到各式各样的中国漆器、竹制的百叶窗和篮子，以及花瓶、杯子等玉石、玛瑙和红玉制品，烟草、干果和蜜饯，还有一些披肩和华丽的丝绸刺绣礼服等，但是数量有限，根本不值一提，而且我也无法获得任何以前俄国进口的此类货物数量和价值的信息。

俄国商品在恰克图的估值太低，茶叶据认为是在俄国进口的中国商品中，唯一可以弥补俄国商人损失的中国商品。

过去人们总认为，驼队运输的茶叶比由广州运往欧洲的茶叶品种更好，这也是人们认为这种茶叶价格高的主要原因，但事实并非如此。通过恰克图运往俄国的茶叶和由广州出口的中国茶叶，来自同样的茶园。红茶主要来自福建，而花茶和各种有色茶叶则大多来自安徽。

茶叶的质量差异取决于采茶时间。每年采茶三次，第一次采的茶叶被认为质量最好。在中国，商人们主要是来江西河口（Kokow）进行这种茶叶贸易，这里是福建和安徽茶叶的最大集散地。

这些商人分为两派，西帮和广州帮。前者规模最大，不仅供应了恰克图的茶叶贸易，而且也在包括蒙古和新疆的中国北部和西部地区从事这种贸易。

与俄国进行茶叶贸易的通常是山西商人，他们购买的头春茶每磅 15—20 戈比（5—6.25 便士），但是，与俄国消费者购买茶叶的价格相比，这个费用就要低多了。

恰克图商人声称在采集和烘焙的过程中，头春茶的采集和烘焙工序比随后的茶叶更为精细，因此，商队茶的品质要比广东茶更好。长期以来人们还认为，经由海路运输会破坏茶叶的味道，但是，这种说法已经被那些有资格评判陆路和海路茶叶味道的茶叶专家所否认。如今，经由广州运输的茶叶也得到了更为精细的包装。

与这种贸易相关的一切事情都是如此特殊，以致有些著述中，对通往俄国的这条茶路的描述并不太准确。

在经由陆路运往恰克图市场的茶叶中，有很大一部分直接从汉口沿长江运往上海，还有一些则是从福州或是广州运往上海；但是，大多数茶叶来自福建到广东东北，从那里通过陆路或是水路发往 Chuh-chan^①，再从那里通过福琼（Fortune）所描述的方式由人力穿山越岭运往 Kin-chan^②。茶叶在这里装上小船，每船约装 200 箱；然后沿河流向下 40 俄里后来到 Chen-tang^③，在那里换乘可载 500

① 疑为江西玉山或福建崇安——译者。

② 疑为浙江常山或江山——译者。

③ 钱塘，疑为衢州——译者。



箱茶叶的大船。经过汉口^①后，船向东海驶去，沿 Kising 河^②一路航行来到上海。茶叶在这里又被装上更大的船，除了其他货物外，还可以装载多达 1500 箱茶叶；这些船舶在离开上海后，沿海岸驶向天津，如果天气条件不错，大概 15 天后可以抵达。

到达天津后，茶叶再次被分装上小船，每船约载 200 箱，沿着曲曲折折的 Barkoe 河^③，10 天后到达距北京约 22 俄里的 Tien-shae^④。

随后，茶叶从这里出发，由骆驼或是牛车经由陆路运往 252 俄里外的长城要塞张家口，再从这里穿越大草原或是沙漠前往 1282 俄里外的恰克图。

茶叶从福建运往恰克图，根据不同情形，需要两三个月。

恰克图和买卖城分别位于俄国和中国境内，众所周知，它们是商队进行茶叶贸易的所在地。两城居民由栅栏简单隔开，他们白天可以自由出入对方城内，但是夜间则被严格隔离。买卖城的交易各方都是从事这种买卖的商人，人数多达 1500 人左右，受北京任命的清朝官员的管理。这些人主要来自北方的直隶和山西两省，他们携带货物往返这里，从事这种贸易已有多年的；他们从来不许携带妻室家人。他们中的很多人，或者是多数人都会说俄语，但是他们说的俄语已经成了一种独特的方言，这种方言在双方的口头交流中被广为采用。人们普遍了解中国人在这种贸易中已经获得了对俄国商人的优势地位，因为，茶叶几乎供不应求，而俄国货物的价格却往往很低，以致这些货物不得需要等到来年，甚至是第三年才能卖掉。中国商人带着茶叶来到买卖城标志着每年贸易季节的开始。他们最早于十月到来，但是，由于还要等待货物的到来，且在交易价格确定前必须了解这一贸易季的商业形势，因此，交易并不会马上开始，冬季或是年末才是贸易最活跃的时期。这种贸易结束于开春时节。在恰克图，茶箱用生皮包装以免茶叶受到损害，否则，它们就会不断遭受震荡，有时还会受潮。

从恰克图开始，冬季路线是沿着色楞金斯克和乌金斯克路线，跨过贝加尔湖的冰面，来到伊尔库茨克，行程约需七到八天。

从一月中旬到四月中旬，这一冬季路线都可通行。贝加尔湖长 350 英里，宽 40 英里，有时由于冰面上没有雪，穿越冰面会非常困难，降雪停止后冰面才会完全上冻。穿越冰面的雪橇因而每边都有铁箍，马匹也被钉上了防滑钉。在顺风时会升起船帆，这样也就用不到马匹了。这种冰上船舶似乎是为了穿越贝加尔湖

① Hankow，疑为杭州之误——译者。

② 西兴河，疑为钱塘江——译者。

③ 疑为白河——译者。

④ 疑为今北京通州——译者。

而针对实际情形做出的一种改变，看上去就像冬季在圣彼得堡的涅瓦河上人们用于消遣的冰上船舶。

伊尔库茨克是东西伯利亚省的首府，一部分茶叶会留在该省出售。在1月份到来的茶叶中，有一部分会被转发到伊尔比特的集市，该集市上的买卖是为西西伯利亚，以及彼尔姆、喀山、阿尔汉格尔斯克、奥伦堡、Viatka和沃洛格达等地政府准备的。而2月发往托木斯克的茶叶在春季期间通常会留在当地，因为那时道路还无法通行；5月份茶叶会从托木斯克运往秋明，其中一部分通过陆运，但主要还是通过水运，也就是通过托木河进入鄂毕河，再从鄂毕河来到额尔齐斯河，从这里进入塔拉河，通过这条河流在6月底到达秋明。茶叶从秋明走陆路运往彼尔姆，约需12天的行程；在彼尔姆，茶叶被装上卡玛河上的小船，顺流运往伏尔加河畔的喀山，再从伏尔加河来到下诺夫哥罗德，到达这个地方大约是在7月底。下诺夫哥罗德如今与莫斯科之间有铁路相通，坐火车大约需要12个小时。由于河面结冰导致的延误，从恰克图到下诺夫哥罗德的路程常常需要6个月，但有时只用一半的时间就能完成。

从茶产地到恰克图的距离估计有5000俄里，因此，商队茶叶在到达莫斯科前，总共需要跨越10936俄里的距离。

在贝加尔湖开放的时候，茶叶用马车运往色楞格河河口，再从那里用大船穿越湖面把茶叶运到安加拉河河口；茶叶在这里又被装到平底船上，顺着安加拉河漂流到伊尔库茨克。顺风时，这段航程只需几个小时，而逆风时则需要几天，有时候甚至需要一个月。

东西伯利亚和俄国东部之间的水路交通非常迂回。例如，从鄂木斯克到秋明之间的水路距离是3000俄里，但是陆路只有632俄里。这自然会受到人们的关注，人们一直在提议将西伯利亚的河流用运河和铁路连接起来。

因此，有人提议可以在秋明和恰克图之间，通过鄂毕河、托木河和丘雷姆河构筑一条完全的水路，用一条30—40俄里的运河将丘雷姆河和叶尼塞河、安加拉河以及贝加尔湖联通起来，然后穿越湖面来到色楞格河，沿色楞格河向上到达距离恰克图18英里的一个地方，这样从乌拉尔山脉附近到中国边界之间就能建立起一条不间断的水上运输线路。但是，困难在于安加拉河很难通航，导致该计划并不可行。不过，或许可以通过修筑铁路线将这条线路上中断的地方连接起来。

如果这一计划可以完成，将会带来非常巨大的商业收益，也会给西伯利亚的煤炭和钢铁行业创造就业。必需的船只、铁轨和机车就有可能在当地制造。西伯利亚的拥有者，其中一些是俄国富甲一方的贵族，一再向我保证，如果能够吸引到足够的资金来实施一项可以让他们获得其矿产品销售市场的计划，他们情愿无



偿提供必需的土地和木材。

三、砖茶在西伯利亚

砖茶是俄国茶叶贸易中非常重要的商品。它由茶树中最粗糙的成熟叶子制成，把这些叶子浸在羊血里，揉成团，再压成砖或瓦片形状的块状物。砖茶是卡尔梅克人、蒙古游牧部族以及吉尔吉斯人和其他中亚部落的生活必需品。他们把砖茶放在奶里，再添加面粉、黄油和盐一起煮，将其作为汤来饮用。然而，对这种茶的使用完全限于俄国的鞑靼人和游牧部落中，在俄国农民中则很少有人知道砖茶。

不过，当砖茶大量进口到俄国本土后，怎么样利用砖茶就成为一个有意思的问题，下面来自一份官文文献的信息将对此予以阐释。

从 1830 年开始，整个伊尔库茨克的边境就已经开始了砖茶的免税易货贸易。

因此，在恰克图交税的砖茶是供居住在俄国欧洲部分的鞑靼人和卡尔梅克人所使用的。

砖茶的进口量在 1792 年是 11551 普特，1797 年为 21522 普特，1802 年则是 23451 普特，10 年间增长了 2 倍。

1807 年，砖茶的进口量达到 33712 普特，但此后逐年减少，1814 年经由恰克图进口的砖茶仅有 9080 普特。毫无疑问，这种减少是由于外贝加尔各省居民与中国之间的广泛走私贸易所致。但是，1817 年砖茶的进口量再次增加，当年的进口量是 41004 普特，表明在俄国出现了一个新的市场。1836 年，砖茶的进口量增长至 79455 普特，从那时起，尽管进口量有时候会跌落至 60000 普特，但是砖茶的需求量处于平稳增长中。1845 年，砖茶的进口量是 124396 普特，1846 年是 109695 普特，1847 年时则达到了 125646 普特。

虽然进口砖茶最初是为了鞑靼人和卡尔梅克人所用，但是砖茶需求的大幅增长不大可能来自他们，显然是后来又发现了一些新的使用砖茶的途径，不过很难断定是什么途径，因为，如上所述，俄罗斯的下层社会很少有人知道它的名字。

如果这种茶只是为了鞑靼人和卡尔梅克人的需求，那么它就不会被运到喀山以外的地方，而那里有砖茶的最大市场下诺夫哥罗德、莫斯科和圣彼得堡。直到 1854 年，在伊尔库茨克，一磅最普通的红茶价格 1 卢布 70 戈比，而在圣彼得堡，同样品种的茶叶仅用 1 卢布 50 戈比就可以买到。从这一点可以明显看出，要么是伊尔库茨克的茶叶商人获利巨大，要么就是圣彼得堡的商人在大幅亏本销售。

但情况恰恰相反，花茶和所谓的家用茶叶贸易一直非常不利于伊尔库茨克的批发商，以至于他们中的许多人被迫放弃了这种生意；与此同时，莫斯科和圣彼

得堡的茶叶店数量却在稳步增长，证明了在俄罗斯的欧洲部分，茶叶贸易有利可图，但在西伯利亚却是亏本的。然而，人们发现，从伊尔库茨克运来的装在封闭容器中的最普通的茶叶，在品质上比在圣彼得堡以每磅 2 卢布的价格出售的茶叶还要好。在被问到这些茶叶获自何处时，圣彼得堡的茶叶经销商称来自塞米巴拉金斯克；但是该地到圣彼得堡的距离超过 3000 俄里，如果在塞米巴拉金斯克可以以每磅 1 卢布的价格购买到茶叶，那么加上运费、仓储费、价格变化、密封包装（sealed envelopes）等，以及些许的利润，价格很容易就会涨到 2 卢布；而这种茶叶在圣彼得堡的售价最低只有每磅 1 卢布 40 戈比。此外，从塞米巴拉金斯克定期进口的茶叶并不能满足圣彼得堡和莫斯科这两个首都对廉价茶叶的巨大需求，更不用说帝国其他地区了。1836 年，当塞米巴拉金斯克第一次开放易货贸易时，进口量只有 9 普特，尽管在 1847 年时进口量已经增加到 2374 普特，但相对于需求来说，这显然仍旧非常不足。当年砖茶的合法进口量已经达到了 125646 普特。

生活在首都的西伯利亚商人长期以来一直困惑于这些茶叶经销商究竟是从哪里获得了如此便宜的普通茶叶，他们也惊讶于这种茶叶中的不同寻常大小的叶子和上面的茎，以及泡出来的浑浊的红色液体。

最后人们把注意力转移到了砖茶的巨大进口量上。

人们知道跨贝加尔湖省份的居民饮用这种茶，但是在俄国内地对这种茶叶的需求又是来自哪里？这种需求在 1858 年已经达到了 177294 普特，或 7091760 俄磅。这不可能来源于鞑靼人和卡尔梅克人：众所周知，住在 Nortschinsk 地区的这些居民是砖茶最大的饮用者，但他们的人口总数不超过 12 万。假设他们每人每年平均消费 10 磅茶叶，总计也只有 3 万普特。如果在俄罗斯欧洲部分的鞑靼人和卡尔梅克人口按 26 万计算，他们每人每年的平均茶叶消费量也算作 10 磅，总计也只有 6.5 万普特或 260 万磅，那么仍然还有 82294 磅有待统计。

被称为“商茶”（Torgovy）和“Baikovy”的茶是不同品质的白毫和工夫茶，这种茶仅用茶树的嫩叶制作而成，叶子越嫩茶就越好，茶叶里也不会有茎和枝。但砖茶则确实有可能是用不同灌木上完全长成的叶子制成的，它们似乎是从这些植物上连带茎和枝一起采下来，然后在羊血中浸泡，再压制成木头的形状。

所以，如果在“商茶”和“Baikovy”茶的小叶子中发现有茎或者长的红叶，那么这种茶就可能混合了其他茶叶。

西伯利亚的商人们最为讲究茶的味道，他们想出了一个方法来探寻这种混合茶的性质。他们把每磅 1 卢布 50 戈比的茶叶倒在尚未沸腾的热水中，这样就会散发出一种泡过然后又被烘干的茶叶的特殊味道。随后倒掉水，再加入更热的水，就会弥漫出强烈的砖茶味道。然后再把这道水倒掉，将沸水注入茶壶中，这



样就能出来普遍饮用的正宗红茶味道。

西伯利亚人由此得出结论，他们购买的混合茶叶中包含有三分之一的纯茶，三分之一已经泡发过但被烘干的茶叶，还有三分之一的砖茶。这样，82294 普特砖茶的下落之谜就被揭开了。

因此，假设销售这种混合茶的商人购买的是这种在当时的圣彼得堡每磅价格为 1 卢布 50 卢比（4 先令）的最便宜的恰克图茶叶，那么，三分之一磅这样的茶需要花费 50 戈比（1 先令 4 便士），三分之一磅的砖茶需要 16 戈比（5 便士），剩下的三分之一干茶叶可以免费获得。所以，在商店里以每磅 1 卢布 50 戈比（4 先令）出售的茶叶，成本只有 66 戈比（1 先令 9 便士），这种利润完全可以解释每年茶店数量增加的原因。