

茶砖曾是连接中俄的“硬通货”

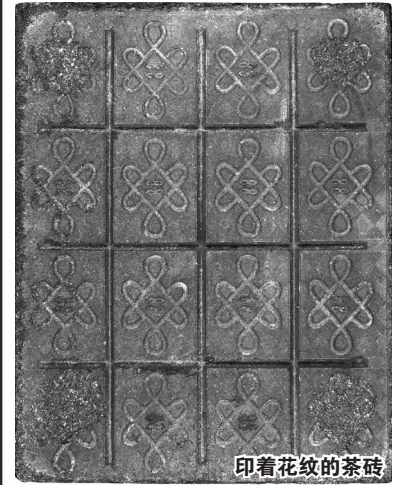
在今年10月召开的喀山金砖峰会期间,中俄两国领导人在会晤中提到了连通两国的“万里茶道”——17世纪末开始,随着俄罗斯市场对茶叶需求的增加以及中俄茶叶贸易的兴盛,中国商人贯通了一条茶叶贸易之路,这条通道南起中国福建武夷山,北达俄罗斯圣彼得堡,全长超1.3万公里。茶饮曾经只是俄国极少数贵族才能享受的“特供”,随着两国边贸活动的发展,俄方来华建厂、学习中国成熟的制茶技术,这一局面才渐渐发生改变。中国自古以来精擅制茶工艺,我国产出的茶砖远销海外,甚至曾被当成货币使用,在边远地区价值堪比金银。

◆ 曾经的俄罗斯“贵族特饮”

中国的茶文化历史悠久,在全球茶叶贸易市场上更是长年“一家独大”,其国际垄断地位一直持续到19世纪。为了便于长途运输,茶商把茶叶“高度浓缩”,制成茶砖。

茶砖的制作通常需要烘干、蒸煮、静置发酵、用模具压缩和陈化等工序。根据茶叶品质与制作工艺,茶砖会被分成不同品级,并打上特定标记。其中,品质最上乘的茶砖呈深棕色,口味最纯正,杂质最少;品质最末等的则呈深黄色,有时制作工艺不讲究,茶砖可能会含木屑等废料。泡茶时,人们将茶砖切成小块、或用手掰下来一部分放在火上烘烤消毒,之后将其研磨成细粉,加入热水,搅拌成茶饮。

据史料记载,中国的茶叶在17世纪被引入沙皇俄国,此后成为王公贵族最为青睐的饮品之一。早期中俄的茶叶贸易体量很小,主要是因为路途遥远。据记载,俄国的商队从中国出境后将货品运往莫斯科,耗时约16个月,若是旅途不顺,



印着花纹的茶砖



早期的俄罗斯贸易驼队

走上两三年也有可能。

由于驼队载货量有限,物流成本高昂,当时茶叶在俄国是绝对的贵族饮品,1735年每磅茶叶价值15卢布(当时的卢布含银量较高)。

◆ 俄国人在华建厂“造砖”

18世纪,中俄两国民间热衷边贸活动,今俄罗斯边境城市恰克图就是当时贸易活动的中心之一。在这个“大卖场”中,几乎所有的交易都是以物易物,不需要货币,俄方商人用品质上乘的动物皮毛换取中国茶叶。值得一提的是,由于双方的商品都具有一定的“时令性”,恰克图还是一个天然的“期货市场”,诞生过很多能人的商业传奇。

到了19世纪中叶,随着中国更多贸易港口的开放,中俄的茶叶贸易合作更为紧密。除了大批量购入茶砖等产品,俄国人还在汉口等城市建立一系列茶砖工厂,据称当时最大的一家工厂属于沙皇的一位亲戚。据考古发现,当时中俄“合资”生产的茶砖上印有俄文。到19世纪末期,俄国人在中国的茶砖生产已颇具规模,一座大型茶砖工厂雇佣的本地员工高达数千人。

轮船与火车的普及也让茶叶运输更为便捷。当时比较常见的路线是先用轮船将货物运往海参崴,再由火车运往莫斯科。其实在西伯利亚铁路连通海参崴后,运茶的驼队就慢慢减少了,原本16个月的时间也大幅缩减。俄国在华人口不断增加,1916年,中国的茶砖产能达到巅峰,茶砖年出口量接近3万吨。俄国1917年爆发十月革命,随之而来的俄国内战严重影响了这一行业的贸易,中俄的商业往来几乎陷入停滞。

◆ 比金银更值钱的“硬通货”

对居住在蒙古高原、青藏高原等地

区的民众而言,茶砖既是饮品,也是食物。在对茶砖进行处理后,很多人将它们直接混入主食,撒上食盐、黄油等佐料食用。但在俄罗斯,茶砖一直仅被作为饮品,俄罗斯人对于这种来自远方的饮品格外钟情,很多消费者笃信西伯利亚的干冷天气会赋予茶叶与众不同的滋味。

几百年来,中国的茶砖通过丝绸之路与茶马古道源源不断运往中亚地区,之后进入中东乃至欧洲。由于茶砖既能当食物、饮品,又能入药,兼具流通性和稀缺性,它们顺理成章成了商贸活动中的一般等价物,是能当货币使用的“硬通货”,特别受到游牧民族的喜爱。出于其“金融属性”,人们在生产茶砖时往往遵照严格的标准生产,通常来说,一块茶砖的重量就是1.2公斤。比较讲究的商家甚至会在茶砖上做出工整的纹路(如同巧克力食品上的纹路),以便人们进行小额交易时切割与“找零”。

在亚洲一些地区,很早就出现使用茶砖的结算手段,在中国西藏以及俄罗斯部分地区,茶砖就是实际意义上的流通货币,与非洲地区广泛使用的“盐砖”功能相同。史料记载,在中国宋代,茶砖曾被当成“税金”上供朝廷,或作为“礼品”用于安抚凶悍好战的部族。11世纪末期,蒙古人用茶砖换骏马。

一位法国传教士曾在游记中记载自己19世纪在中国西藏地区的商业活动见闻,称当地生意人在讨价还价时往往会争某件商品“值几块砖”,劳工和仆从的薪水都以茶砖的形式发放,一匹马的价格大约是80块茶砖。20世纪初,一些游历中国的西方探险家发现,在边远地区,黄金白银都换不来的补给品可用茶砖兑换。直到第二次世界大战后,西伯利亚仍有不少民众将茶砖作为流通货币。

本报综合消息

一场针刺麻醉让美国人迷上针灸

在新中国与其他国家建立友好关系,积极传播中国文化的过程中,有很多起到重大作用的外籍人士,比如美国记者詹姆斯·赖斯顿,他在中国接受“神奇一针”的经历在美国引发关注,而后尼克松访华的“针灸外交”更在美国掀起针灸热潮。

针麻手术取得圆满成功

20世纪60年代,美国人对中国针灸文化产生强烈好奇,尤其是针刺麻醉,这推动了中美“针灸外交”的出现。1972年2月,时任美国总统尼克松访华“改变世界的一周”的日程中,中方特意安排美方人员观摩针刺麻醉手术。

1972年2月24日上午,美国访问团在北京医科大学第三附属医院观摩了一场针麻右肺上叶切除手术。访问团成员先确认患者在手术之前没有接受任何麻醉药物,之后随同患者进入手术室观察。现场穴位针刺、捻针、开胸、切除右肺叶,中国团队手术一气呵成。

手术期间,访问团成员观察了患者的呼吸、心律和血压等数据。患者在手术中意识保持清醒,能回答访问团成员提出的问题,这令美国人大为惊叹。手术结束后,他们又与手术团队座谈了一会儿,了解针麻镇痛原理、针刺操作技术等问题。



这次针麻手术取得圆满成功,现场的美国人认为针刺麻醉不再是那么遥不可及,有访问团成员表示,针麻手术效果令人震撼,给人留下深刻印象。

尼克松这次在华的访问实况通过卫星向全世界转播,中国的针灸文化也由此向世界展示,顺便做了一个世界性的广告。

华人针灸生意火爆

在尼克松访华前,美国记者詹姆斯·赖斯顿就在中国接受过“神奇一针”,他的经历在美国引发关注,这些都促进中国针灸在美国的火热。

美国人民本来就对自然疗法很向往,在中美关系走向友好的时刻,中国古老的神奇针灸无疑更令美国人着迷。1972年6月4日《纽约时报》在文章《针灸:针刺镇痛来到美国》中写道,没有任何事情能像中国针刺麻醉那样刺激美国公众的想象力了。其他美国报刊也不断报道针灸的神奇疗效,称其甚至可以治愈失明、瘫痪等顽疾。

不过,美国人要想很快找到针灸医生来上“神奇一针”还真不容易,毕竟这种技术需要长时间打磨,好在美国有中国城、唐人街。据悉,当时华人针灸医生的生意很火爆,在高峰期,华盛顿中国城有的针灸诊所的床上躺满了来针灸的病人,医生忙得只有时间把针扎进去,拔针则由助手代劳。

美国各处陆续出现“针灸诊所”,许多美国人到香港参加针灸学习班,速成之后回到美国操“针”上阵。很多大学机构举办针灸研讨会,成立针灸中心,邀请华裔针灸师做客,好不热闹,有人还因为翻译中国的相关医学书籍而声名大噪。

通过立法获得更多认可

热闹之中难免鱼龙混杂,来路不明者、水平不高者大有人在,而受过针灸系统训练的医生则凤毛麟角,这些都为针灸以后的曲折发展带来隐患。而针灸的火热也让美国医学界一些人员感到嫉妒,纽约医学会向政府施压,要求规定针灸治疗者必须持有相关资格证书。在美国各地,不少针灸中心因营业资格问题被警察查封,被迫停业,一些针灸师被以无照行医的罪名带走。

不过,质疑者不少,需求者也大有人在。在支持者的帮助和斡旋下,一些针灸治疗中心搬家改造后生意继续兴隆。但与此同时,人们也意识到,美国医疗系统有着严格的管理规定,针灸能否获得正式认可,通过相关立法非常重要。

1973年4月,内华达州州长签署法案,正式将针灸合法化。这也是第一次有美国地方政府出台官方法规承认针灸。这个历史性时刻与退休律师、地产大亨斯坦勃有关。他的妻子患偏头痛多年,经香港针灸师治疗后明显好转。于是,斯坦勃决定帮助针灸在美国合法化,他成立美国针灸学会,雇用公关公司,与众多针灸支持者一起努力,邀请知名针灸师现场示范,最后获得了胜利,内华达州参议院和众议院高票通过了相关提案。

之后,美国不少州纷纷效仿内华达州,将中医或针灸单独管理。截至2018年,已经有47个州通过立法实现针灸合法化,诸多美国保险公司将针灸治疗纳入覆盖范围。针灸的传播取得进步,针灸医学在美国的发展越来越规范,获得更多美国民众的认可。 本报综合消息

英式早餐,从寡淡到讲究

前不久,中国赴英留学生吐槽当地食物“难以下咽”的视频在网络上发酵,英国“美食荒漠”的印象在国内大量传播。其实,英国也有自己的代表性美食,比如“英式早餐”。该国的早餐文化源远流长,凝聚了几代人对美食享受的期待,一顿丰盛的早间“全餐”曾经还是身份与地位的象征、划分不同阶层的标志。有英国作家曾说:“要想在英国吃得好,不如一天吃三顿早餐。”

据非营利组织“英国早餐协会”报道,英国的“早餐文化”可一直追溯到盎格鲁-撒克逊时代。不过作为英国人的先辈,盎撒人饮食寡淡,主食一般以面包和稀粥为主,吃香肠之类的肉食是“几个世纪以后的事情”,其食谱与今天传统意义上的“英式早餐”相差甚远。在中世纪,英国主流社会以吃早餐“为耻”——当时的不少天主教领袖认为,未劳动、先进食是一种罪恶。尽管不少人清晨会吃些东西充饥,但往往也羞于提起。在当时的社会背景下,舆论普遍认为只有穷人、地位低下的体力劳动者才需要一大早补充能量,因为他们需要卖力气谋生。

到中世纪末期,英国贵族、绅士阶层的观念开始发生变化:作为盎撒人的后

代,他们高举“捍卫传统与正统生活方式”的旗帜,“特殊早餐”的概念形成,早餐一跃成为人们一天当中最重要的“正餐”。在乡间庄园,早餐桌成为绅士们展示“财富”的平台,不少肉类、蔬菜等都“就地取材”,品质上乘,一些“大户人家”甚至还会为邻居和路人提供早餐。值得一提的是,当时的贵族一般会在早餐时段阅读信件或刊物,英国人边吃早饭边读报的习惯就源于此。

维多利亚时代的英国经历了工业革命,除了新贵出现,早餐也被赋予更多社交属性。“英国早餐协会”称,当时的英国有钱人将吃早餐当成彰显财富与地位的社交活动,无论是烹饪、用料还是摆盘都极尽考究,不断“追求艺术”。而这类“早餐社交”通常以自助餐形式呈现,高额的花费一下拉开了阶层差距。在这样的背景下,各类以英式早餐为主题的烹饪类书籍相继出版,比较经典的出版物包括1865年的《早餐食谱》、1873年的《早餐餐桌手册》等。

英式早餐在20世纪初期得到了更广泛的传播。在爱德华时代,英式全餐成为英国各酒店、邮轮、列车以及会议的“标配”,咖啡店与餐厅也在广泛供应。那个

时候,“早餐要丰盛”的概念深入人心,成为不少英国人的执念。不过,“全餐待遇”先只是“下沉”到了英国中产阶级,普通民众仍然消费不起。直到20世纪中叶英国的生产力进一步提升,英式早餐才变成真正意义上的“国民早餐”。为了满足工人阶级的需求,不少小餐馆在工业园区开店,毗邻各工厂、港口,蓝领阶层成为重要消费客群。

英式早餐历经数百年演变,虽然套餐搭配方式不同地区存在差异,但吐司、鸡蛋、培根、番茄、蘑菇以及香肠等食材是“永恒的经典”。在北部地区,人们还喜欢在早上吃“黑布丁”(即猪血肠),搭配的饮食通常是咖啡或茶。

如今的英式早餐可能与其“全盛时期”无法相提并论——有媒体记载,100多年前英国贵族的早餐菜谱包括新鲜面包、火腿鸡蛋、鹿肉馅饼,还要搭配葡萄酒、蜂蜜酒或热巧克力。现在传统英式早餐的地位有些岌岌可危,英国媒体今年上半年的一份民调显示,英国高达1/5的年轻人一年最多吃一两次英式早餐,约1/10的人从来没有尝试过英式全餐,过度油腻、热量太高以及备餐时间太长是他们无法接受的几个主要原因。 本报综合消息