

世界是寂静的，
咖啡就动了；
世界是喧闹的，
咖啡就静了。

一种饮料，
在世界沉默、你亦沉默时，
让你兴奋激情；
在世界喧腾、你亦躁动时，
让你沉思安静。

咖啡的醇香国度，
将世界的快乐忧愁包容。

林琳 孙琳 © 主编



咖啡 事典

COMPLETE OF COFFEE



化学工业出版社

· 北京 ·

· 内 容 提 要

《咖啡事典》是喜好咖啡者必备的鉴赏工具书,内容涵盖与咖啡有关的方方面面,包括咖啡的文化、咖啡的历史、咖啡豆的选购与冲调、咖啡器具、怎样泡制合自己口味的咖啡、咖啡的故事、咖啡饮用方法与健康知识等,还特别精选60余款经典花式咖啡的冲泡与品鉴方法,图文并茂,让您的生活倍添情调。

图书在版编目(CIP)数据

咖啡事典/林琳,孙琳主编.—北京:化学工业出版社,
2008.6

ISBN 978-7-122-02918-8

I.咖… II.①林…②孙… III.咖啡基本知识 IV.
TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第072300号

责任编辑:李 娜

责任校对:陈 静

摄 影: 双福 SF 文化工作室
设 计: www.shuangfu.cn

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码 100011)

印 装: 北京画中画有限公司

720X1000mm 1/16 印张11 字数200千字 2008年 9月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价: 39.00元

版权所有 违者必究

前言：咖啡营造幸福生活

从15世纪到21世纪，关于咖啡的传说层出不穷；喝咖啡的场所，从街头的露天咖啡座，再步入情调高雅的咖啡厅，咖啡无处不在；咖啡的名品，从牙买加的蓝山到夏威夷的康娜，咖啡对需求无所不容。

当你神情疲惫、办事效率低下时，一杯咖啡振奋了你的精神；当你闲暇小坐时，一杯咖啡伴你消遣了些许时光；当你落寞冷寂、需要抚慰时，一杯咖啡带给你温暖的力量；当你冥想沉思时，一杯咖啡打开了你灵感的天窗……

不论何时、何地、何种需求，咖啡默默满足着你的需求。认识咖啡、爱上咖啡吧，爱上那种芳香的味道；其实，生活就是饮一杯咖啡，轻啜慢饮，幸福就这样悄悄地蔓延！

阅读一本关于咖啡的书，在平和中让心灵和咖啡交流，咖啡史记、咖啡风情、咖啡屋介绍、咖啡煮制技巧、咖啡品鉴、咖啡与健康、咖啡与名人、有关咖啡的故事，这一系列的知识会渐渐熏陶你。

当夜色浓如咖啡，在自己制作的咖啡飘起的香气中，阅读自己喜欢的咖啡书，原来，这就是幸福生活！



COFFEE
OF COFFEE >>>

目录

Contents

Part1 咖啡史记

- 1. 探寻咖啡的故乡 08
- 2. 席卷全球的咖啡香 10
- 3. 花式咖啡的起源 12
- 4. 世界咖啡分布图 13
- 5. 不可不知的咖啡名媛 17

Part2 咖啡风情列国传

- 1. 奥地利咖啡风情 20
- 2. 德国咖啡风情 21
- 3. 法国咖啡风情 22
- 4. 英国咖啡风情 24
- 5. 土耳其咖啡风情 25
- 6. 意大利咖啡风情 27
- 7. 中北欧咖啡风情 27
- 8. 美国咖啡风情 28
- 9. 中国咖啡风情 31
- 10. 日本咖啡风情 32
- 11. 印度尼西亚咖啡风情 34
- 12. 印度咖啡风情 35

Part3 浪漫咖啡馆

- 1. 咖啡馆, 历史的见证者 38
- 2. 世界上最早的咖啡馆 41
- 3. 世界上最美的咖啡馆 43
- 4. 世界上最浪漫的咖啡馆 45
- 5. 星巴克, 永远的传奇 49
- 6. 上岛的风情 50
- 7. 思想家的畅想乐园 50
- 8. 世界第一家机器人咖啡馆 52
- 9. 你知道电脑咖啡吗? 53
- 10. 进入咖啡馆前应了解的常识 55

Part4 咖啡的一生

- 1. 咖啡的一生 60
- 2. 咖啡树的种类 62
- 3. 咖啡的生长与采摘 63

Part5 煮出一杯香浓好咖啡

- 1. 咖啡豆的加工 70
- 2. 家庭用咖啡豆的选购与保存 75
- 3. 咖啡杯选购要领 76
- 4. 烘焙咖啡豆 78
- 5. 研磨咖啡豆 80
- 6. 冲泡热咖啡 & 冰咖啡 80
- 7. 感悟黑咖啡 82
- 8. 咖啡拉花起源说 84
- 9. 用好配角——糖 84
- 10. 咖啡和奶制品的关系 85
- 11. 咖啡佐餐原则 86
- 12. 咖啡点心 87

Part6 咖啡品鉴

- 1. 品评入门——咖啡级别分类 90
- 2. 感悟咖啡的色香味 91
- 3. 做个咖啡品评师 93
- 4. 咖啡品评注意事项 96
- 5. 十二星座的经典Coffee 97
- 6. 喝咖啡的礼仪 99

Part7 经典咖啡DIY

1.准备DIY工具、食材	102
2.经典咖啡	106
3.花式咖啡	113
4.流行冰咖啡	120
5.让咖啡更好喝的法则	127

Part8 咖啡与健康

1.解密咖啡的成分	130
2.喝咖啡的好处	131
3.喝咖啡的守则	132
4.咖啡的日常生活妙用	132
5.根据咖啡种类选择饮用	133
6.喝咖啡的好建议	134
7.咖啡与健康面面观	135
8.咖啡防止老年痴呆症	137
9.咖啡与放射线伤害	138
10.咖啡与癌症	138
11.咖啡预防胆结石	139
12.咖啡与蛀牙	140
13.咖啡与气喘及过敏性鼻炎	140
14.咖啡防治感冒	141
15.咖啡预防动脉硬化	141
16.咖啡预防肾结石	141
17.咖啡预防糖尿病	142
18.咖啡抵抗恶性自由基	142
19.咖啡与护肝	143

Part9 名人咖啡逸趣

1.名人与咖啡的不解之缘	146
2.斯坦倍克, 喝了一杯咖啡	147
3.韦尔奇, 壁炉咖啡厅	147
4.惠普公司咖啡守则	149
5.伏尔泰, 咖啡瘾君子	150
6.肯尼迪, 咖啡竞选	150
7.爱因斯坦, 咖啡馆学习	151
8.巴尔扎克, 将死于3万杯咖啡	151
9.海明威, 左岸作家	152
10.毕加索, 咖啡给我创作的灵感	153
11.马丁, 咖啡引发的诺贝尔奖	153
12.密特朗, 咖啡友谊之歌	154
13.罗斯福, 总统的两杯咖啡	155
14.丘吉尔, 咖啡杯里的毒药	156
15.梵·高, 23杯救命咖啡	156

Part10 咖啡的故事

1.微凉的摩卡	160
2.咖啡物语	160
3.潘多拉盒子	161
4.爱情咖啡测试	162
5.性格咖啡测试	166
6.要喝杯咖啡吗?	167
7.在音乐悠扬中喝咖啡	168
8.人生信条	169
9.爱情的咖啡长凳	170
10.破案的咖啡	171
11.咖啡杯爱情	172
12.约会和咖啡	174
13.困了来一杯咖啡	175
14.我的咖啡	176



COFFEE
OF COFFEE >>>

Part1 咖啡史记



咖啡的历史，
流淌着香醇，
流淌着复古的风情，
犹如品尝咖啡时的第一口，
热度、涩度、焦香已经在唇舌上回转，
瞬间，
已经回转千年，
且碾碎一颗芬芳的咖啡豆，
在它细密的纹路中阅览咖啡的历史……



1. 探寻咖啡的故乡

让羊跳舞的红豆

相传在埃塞俄比亚，一位叫卡迪的少年在偶然间发现了咖啡豆。

当时卡迪在牧羊，只顾玩耍，打算日落前如以往一样吹声口哨，羊群就会跟随他回家，令他惊讶的是，这一次他的口哨响起却不见羊群赶来。

他担心不知如何向父亲交差，连忙四处寻找他的羊群，意外地发现他的羊在吃了一种野

树丛的红果子后，翘着前腿，跳起舞来。他莫名其妙，采了几颗果子品尝，结果自己也和羊儿一样兴奋。

他回去告诉了父亲，这种神奇的果子的用处传播开来，也传到了修道院；修士们发现这种果子能让他们通宵祈祷而保持清醒，由此成为回教信徒们内传的秘方。

咖啡就这样渐渐地传开了。

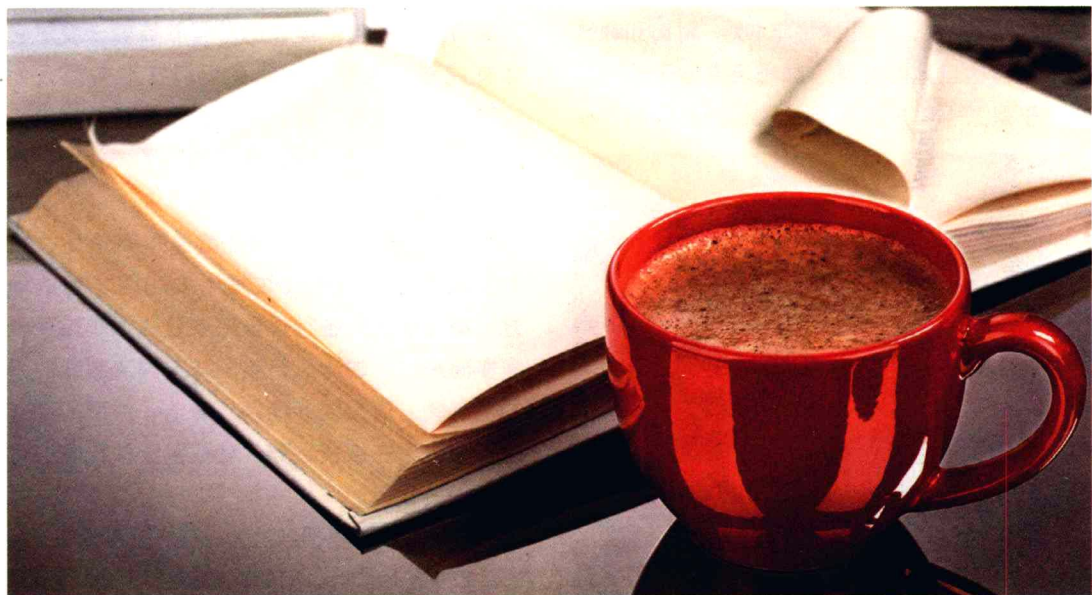


救命的摩卡

另外一个传说是说一位名叫奥玛的首领连同随从被放逐到沙漠地带，水食匮乏，眼看就要饿死了，在万般无奈之际，他发现了一种无名的果子。

奥玛让随从将果子煮成一锅热汤，这锅汤救了他们的命。

这件事被住在附近摩卡港的居民看做是宗教信号，为了纪念，这种植物及汤被称为摩卡。



受禁的酒

咖啡原本也是一种酿酒的原料，由咖啡浆果、蜂蜜和水制成。事实上，coffee一词来自阿拉伯语的“Qahwah”，意思是酒，它由于伊斯兰教的盛行及其禁酒法令而得宠。

咖啡在埃塞俄比亚的卡法地区土生土长，由阿拉伯人带到也门，6世纪开始人工种植，随着运河的通航，咖啡开始传得更远。17世

纪，走私者打破了阿拉伯人对咖啡种植的垄断状态，他们将7粒未煮过的咖啡种带出摩卡港，在印度南部种植。18世纪，荷兰人开始栽培咖啡。

咖啡后来又辗转传到中美、南美的热带地区，并被当时的美国大陆议会宣称为国饮。



2. 席卷全球的咖啡香

牧羊人卡迪和他的羊群吃了咖啡果后之所以会欢跳不已，是因为咖啡果里的种子含有使中枢神经兴奋的咖啡因。不久后咖啡成为非洲某些部落的食品。

用咖啡煮汤喝是也门人的创举。阿拉伯盛行伊斯兰教，该教仪式频繁，小礼拜每日5次，中礼拜每周2次，大礼拜每年1次。阿訇和教徒们常通宵达旦地做礼拜。咖啡汤有助于他们熬夜。于是，咖啡成为伊斯兰教徒的必需品，并

随着伊斯兰教的传播而风行阿拉伯世界及土耳其。公元1000年左右，土耳其的法律规定丈夫若不能灌满家中的咖啡壶，妻子可以提出离婚。

1615年，威尼斯商人首次从君士坦丁堡将咖啡运到意大利。到1750年，咖啡的足迹已遍布欧洲各地。虔诚的基督教徒曾一度对它怀有戒心，但罗马教皇克里门在准备贬之为“异教徒之饮料”前，亲自尝了一杯，据说他立即改变了主意，给咖啡“洗”了“礼”，使之皈依基督教了。

17世纪后半叶，咖啡馆遍布英伦岛，成为英国人谈论时政或炫耀个人聪明才智的地方。据说现代的各种俱乐部就是由咖啡馆逐步演变而来的。咖啡风行英国与英国清教徒的兴起也有关。清教徒标榜勤俭清洁，戒酒戒烟。由于咖啡不在被戒之列，就成了清教徒唯一可以享受的饮品。

咖啡从亚洲移植到拉美，有一段传奇性的经历。17世纪后半叶，荷兰人看到经营咖啡可以赚大钱，就将其移植到他们的殖民地爪哇岛。





到18世纪, 印尼的咖啡就源源不断地运往欧洲了。1706年, 荷兰人把一棵爪哇咖啡树运到本国展览, 繁殖了一棵新树, 8年后这棵树被运到巴黎, 送到法国国王路易十四那里。西印度群岛中的法属马丁尼亚克岛的军事总督此时正在巴黎休假, 他偷偷地从这棵树上掰下了一小枝, 培养起来。在他回加勒比的途中, 船遇了险, 他用自己分配到的水养活了这枝珍贵的咖啡枝。

荷兰和法国在拉美的殖民地先后种上了咖啡。后来荷属圭亚那和法属圭亚那发生矛盾, 中立的葡萄牙从它的殖民地巴西派去一位使者进行调解。这位使者用了美男计, 把自己“调解”给了一个法国官员的妻子。在情人的帮助下, 他偷带了几粒咖啡籽回巴西。从此, 咖啡种植在拉美的赤道两侧蓬勃发展起来。现在仅巴西一国的咖啡产量就占世界产量的1/3。

咖啡是世界上最主要的饮料之一。目前有50个国家主要靠咖啡换取外汇, 有2500多万人主要靠咖啡谋生。在天然产品的国际贸易中, 咖啡的贸易额仅次于石油, 居第二位。咖啡以其色、香、味及提神的功效, 征服了许多国家。在历来以茶为饮料的日本, 咖啡也已十分普及。东京郊区甚至设了一个奇特的“咖啡浴室”, 用价值1万美元的13吨湿润的咖啡粉将浴者埋入其中, 只露头部, 然后用菠萝果浆催化, 使咖啡粉发酵生热, 将浴者“蒸”半个小时。据说这有解毒作用。

咖啡是否真有解毒作用, 尚未有医学界的论证, 但咖啡价格昂贵则是事实。咖啡从亚洲流传至欧洲的“桥梁”国土耳其, 现在禁止进口咖啡。17世纪咖啡曾使英国人神魂颠倒, 现在英国却成了世界最大的茶叶进口国。美国、前苏联在20世纪70年代的茶叶进口量也有大幅度增长。究其原

因, 除价格外, 恐怕也因为茶叶有咖啡的功效(每杯含28~44毫克咖啡因)而无其害吧?

虽然世界各国的人们都在喝咖啡, 但不同地区的人们喝咖啡的习惯却各有特色。

中东地区的人们执著于基本的饮用方式, 他们将咖啡豆深度烘焙至接近暗黑(Dark Roast), 通常研磨成极细的粉末, 然后煮沸几次再加入糖即成为一小杯极浓、苦中带甜且有沉淀的咖啡。人们以考究而有礼的态度从容不迫地轻呷着这种饮料。

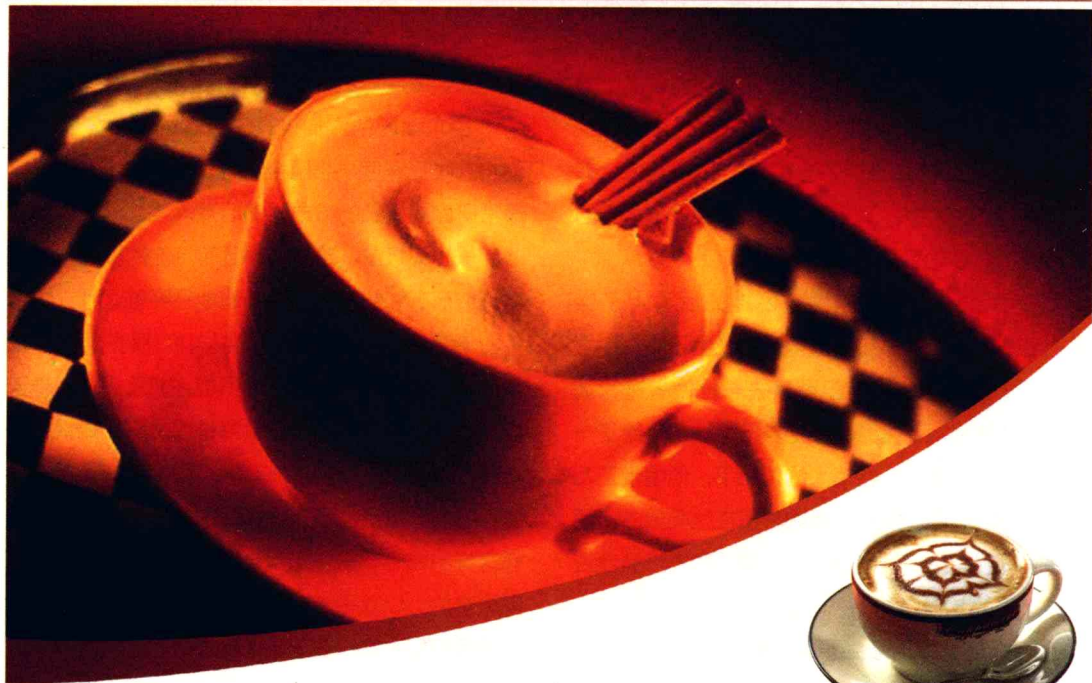
南欧及拉丁美洲地区的人们习惯在早上、下午、晚上各喝一杯咖啡。他们偏好深度烘焙、半苦半甜且带着焦味的咖啡, 最好是以艾斯布瑞索机器冲煮出的咖啡, 一小杯暗黑、浓郁、上层浮着油沫、带着一点点的沉淀在杯底的咖啡。早上, 一小杯这样的咖啡和热牛奶混合在一个碗或大杯子中, 喝咖啡的人以双手捧着碗或杯子, 以咖啡的热量来温热他们的手掌。在下午或晚上时, 南欧人则偏好用如同中东人所使用的小杯子(大约早上所使用的碗的1/4), 喝黑色、浓郁且苦中带甜的咖啡。

北欧及欧洲大陆的人所冲煮出的咖啡没有沉淀物, 清淡而圆润, 咖啡豆烘焙成褐色而非黑色。冲煮的方式或是滴式(即Drip Coffee), 或是机器式(即艾斯布瑞索意大利式咖啡或由艾斯布瑞索所变化出的各式花色咖啡)。

在英语系国家中, 人们习惯在咖啡中加入牛奶和糖。喝咖啡的习惯于第二次世界大战时开始风行于北美地区, 为降低喝咖啡的成本和配合随时需求, 美式咖啡通常整壶煮好后放在保温盘上保温以应随时之需, 且煮出的咖啡非常淡。典型北美咖啡的饮用者把咖啡当成日常饮料, 整天喝着办公室咖啡壶中所倒出的咖啡, 或者是在做家务时随时端着咖啡。



3. 花式咖啡的起源



什么是花式咖啡？

人们最初只是简单地饮用咖啡，以后开始往单品咖啡中加入果汁、牛奶、焦糖等各色辅料，精心调配成形态各异、令人着迷的花式咖啡，既增美味，又添情调。

什么是花式咖啡调酒？

在各式花式咖啡中，最富激情气息的当属花式酒类咖啡了，它是以咖啡为主体，加入提味增香的醇酒，也有人称之为强化咖啡、鸡尾酒咖啡，它比原味咖啡更飘逸劲爽，还能提神醒脑，帮助消化。

据说，这种饮品方式诞生之初是为取暖强

身。在欧洲，由于气候寒冷，身体需要不时补充热饮以御寒，于是人们开始在热咖啡中加入烈酒共饮，以使冻僵的身体能活血振奋，感觉温暖。

用来加入咖啡里的酒类，大致上以利口甜酒或酒精度高且香味浓郁的烈酒为主。以利口甜酒调制的如“爱尔兰咖啡”、“墨西哥咖啡”、“西班牙咖啡”、“牙买加咖啡”、“意大利咖啡”都是以地名命名为主，酒精度低，酒味融入咖啡中，十分爽口。但若以白兰地酒调制，则酒精较浓味道较重，如“皇家咖啡”，酒味就如咖啡一般，可用“香醇”来形容。



4. 世界咖啡分布图 The World Map of Coffee

咖啡树最理想的种植条件为：温度介于15~25℃之间的温暖气候，而且全年的降雨量必须达1500~2000毫米，同时其降雨时间要能配合咖啡树的开花周期。当然。除了季节和雨量的配合外，还要有肥沃的土壤。最适合栽培咖啡的土壤，是排水良好、含火山灰质的肥沃土壤。另外，日光是咖啡成长及结果所不可欠缺的要素，但过于强烈的阳光会抑制咖啡树的成长，故各个产地通常会配合种植一些遮阳树，一般多种植香蕉、芒果以及豆科植

物等树干较高的植物。最理想的海拔高度为500~2000米，因此，生长在海拔800~1200米的牙买加蓝山咖啡品质最佳。

由此可知，栽培高品质咖啡的条件相当严格：阳光、雨量、土壤、气温，加之咖啡豆采收的方式和制作过程，都会影响到咖啡本身的品质。

世界上主要的咖啡生产地50多个，分布在美洲、非洲、亚洲和大洋洲。



美洲

(1) 巴西

在世界最大的咖啡生产和出口国巴西，人均咖啡消费量日益增长，呈上升趋势。

据巴西全国咖啡工业协会日前公布的材料，1999年巴西国内消费咖啡1150万袋（每袋60千克装），出口1670万袋（每袋60千克装）。目前，巴西国内消费咖啡量已超过1500万袋（每袋60千克装）。

巴西1997~1998年度咖啡产量为3000万袋

（每袋60千克装），专家估计，1998~1999年度的产量应该接近3400万袋（每袋60千克装）。咖啡的生产量占世界总量的1/3，在整个咖啡交易的市场上占有极重要的地位。但由于巴西咖啡业一开始即采用价格策略，即低价、大量栽植，故所生产的咖啡品质平均但较少极优的等级。

巴西主要出产与海平面接近地带生长的淡味咖啡。其中最好的是圣保罗地区的桑托斯咖啡，这种咖啡温和纯净，不含苦味。



(2) 哥伦比亚

仅次于巴西的世界第二大咖啡生产国。所栽培的咖啡皆为阿拉比卡种，味道相当浓郁，品质、价格也很稳定，煎焙过的咖啡豆，更显得大且漂亮。咖啡豆是大粒形，具特有的厚重味。

(3) 哥斯达黎加

哥斯达黎加的塔拉苏是世界上主要的咖啡产地之一，所产咖啡温和、香醇，带有一丝酸味。生产地大致可为太平洋沿岸、大西洋沿岸及中间地带3个地区，并且各依标高而分其等级。咖啡豆属于大粒型，尤其以太平洋沿岸高地带所生产之为上选品。

(4) 危地马拉

此为日本人熟悉的咖啡豆。其分类依海拔标高分7个等级。产于高地者较为香醇，而产于低地的咖啡豆品质则较低。高地产的咖啡香醇且具有良质酸味，颇受好评，是混合式咖啡的最佳材料。危地马拉咖啡曾享有世界上品质最佳咖啡的声望，颗粒饱满，酸度均衡，味道变化多；烘烤较浅时，其味温和；经深度烘烤，味道就变得浓烈且有烟味。

(5) 波多黎各

咖啡具有越来越流行的香醇口味。主要由于美国的投资，其有望成为日益重要的咖啡生产地。

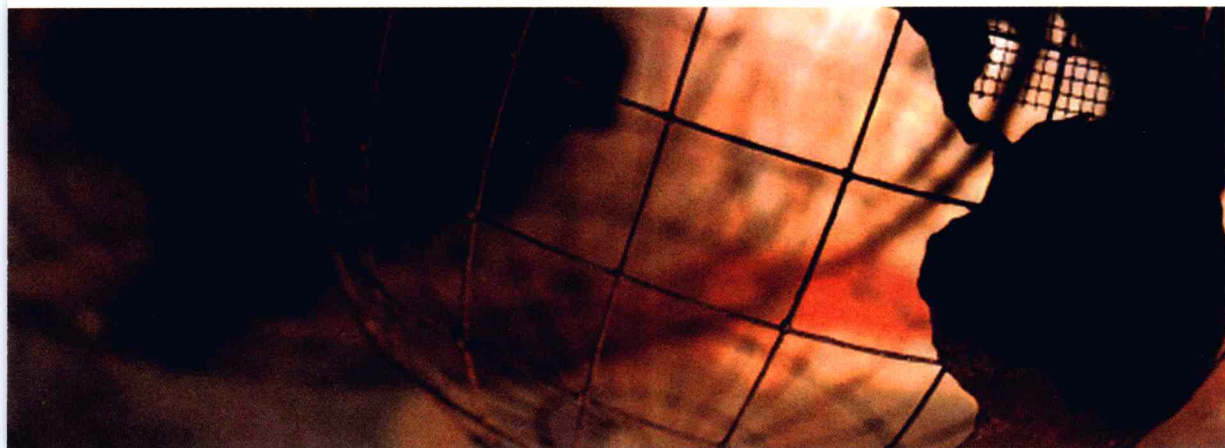
(6) 牙买加

是产量少的蓝山咖啡出产区。

牙买加高山咖啡是西印度群岛最好的咖啡。蓝山咖啡是其中的贵族，这种咖啡风味浓郁、均衡、富有水果味和酸味。在品质、特色、香味、甘润方面，它都完美无缺，是咖啡中的极品，是世界上最贵的咖啡。受到加勒比海环抱的蓝山海拔在1525米以上，当太阳直射蔚蓝的海水时，阳光把海水的蓝色反射到山上而发出璀璨的蓝色光芒，生长在那里的咖啡因此而得名。据说，英国已经有4年买不到蓝山咖啡了，因为最近才开始喝咖啡的日本人买下了其大部分。蓝山咖啡一般都单品饮用，但是由于产量极少，价格非常昂贵，所以市面上的“蓝山”大多是以味道相近的咖啡调制而成的。

(7) 古巴

古巴最好的咖啡是图基诺。这种咖啡风味纯正，颗粒适中，酸度较低。





(8) 萨尔瓦多

与墨西哥、危地马拉并列为阿萨·麦尔多集团的生产国，并且正与其他国家争取中美的前两名。此地也是采标高分成3大类（SHG高地、HEC中高地、CS低地）。产于高地者，为大小匀称的大颗咖啡豆，口感香浓温和。

(9) 洪都拉斯

山岳地带的水洗咖啡豆较受好评，而产于低地的咖啡豆品质略逊一筹。此地的优良产品也有销往日本的，也依标高而分为3个等级。一般从中粒到大粒都有，味道柔和。



非洲

(1) 肯尼亚

咖啡生产的王国，以其芳香和浓烈的味道著称于世。无论是清咖啡还是伴有牛奶的咖啡，都有着迷人的特色。

(2) 坦桑尼亚

味道同香浓优雅的中美咖啡相接近，比肯尼亚咖啡酸性弱。查格咖啡独具特色，值得品尝。

(3) 喀麦隆和科特迪瓦

出产一种浓烈、味苦的罗百氏特咖啡，经常被用于蒸馏混合咖啡中。

(4) 埃塞俄比亚

埃塞俄比亚是拥有堪称咖啡原产地的历史和传统的农产国。被视为“咖啡”这个名称由来的所在是西南部的卡法，南部的希摩地方则是主要产地。其豆小香浓，拥有独特的风味，通常仅以“摩卡”称之。



亚洲

(1) 印度尼西亚

主要产地有爪哇岛、苏拉威西岛及苏门答腊岛, 90% 为罗百氏特种, 其中苏门答腊岛所产的“曼特宁”最为有名。来自东方的丰富醇厚, 如蜂蜜般润滑的口感, 使它在蓝山未出现前, 曾被视为极品, 浓烈香醇的风味至今仍受许多人的喜爱。在烘烤之前就已熟透, 这使其具有独特的风味。



(2) 中国

中国南方很多地区的土壤和气候都适合咖啡生长, 具有咖啡种植的理想环境。目前中国咖啡的主要产地是云南, 占全国产量的80%以上, 海南第二, 而广东、广西、福建、四川和台湾等也有少量种植。

云南省的西部和南部地处北纬 15° 至北回归线之间, 大部分地区海拔在1000~2000米, 地形以山地、坡地为主, 且起伏较大、土壤肥沃、日照充足、雨量丰富、昼夜温差大, 这种自然条件形成了云南小粒种咖啡品味的特殊性——浓而不苦, 香而不烈, 略带果味。早在20世纪50年代, 云南小粒种咖啡就在国际咖啡市场上大受欢迎, 被评定为咖啡中的上品。

云南咖啡的种植历史, 可追溯到1892年。一位法国传教士从境外将咖啡种带进云南, 并在云南省宾川县的一个山谷里种植成功。这批咖啡种子繁衍的咖啡植株至今在宾川县仍然有30多株在开花结果。

云南咖啡大规模种植是在20世纪50年代中期, 种植规模一度达4000公顷。至1997年末, 全省咖啡种植面积已达7800公顷。目前全省种植面积占全国面积的70%, 产量占全国的83%, 无论是从种植面积和咖啡豆产量来看, 云南咖啡已确立了其在国内的主导地位。

云南咖啡宜植区分布在云南南部和西南部的思茅、西双版纳、文山、保山、德宏等地区。