

咖啡赏味志

● 苏彦彰 著

*A perfect
cup of coffee*



作者多年的咖啡心得倾囊相授，
通过本书，
你将进入前所未有的美妙咖啡世界！

- 全面提升咖啡鉴赏力——认识咖啡豆、选购与保存、品尝与鉴赏
- 行家级咖啡冲煮技巧 **STEP BY STEP**
- 新鲜咖啡豆烘焙 **DIY** 实践入门
- 全球主要产区精品咖啡豆指南

Copyright©2010 by SDX Joint Publishing Company. All Rights Reserved.

本作品著作权由生活·读书·新知三联书店所有。未经许可，不得翻印。

版权申明：

咖啡赏味志 © 2003 积木文化编辑部

中文简体字版 © 2010 生活·读书·新知三联书店

本书经城邦文化事业股份有限公司积木出版事业部授权，

同意由生活·读书·新知三联书店出版中文简体字版本。

非经书面同意，不得以任何形式任意重制、转载。

图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡赏味志 / 苏彦彰著. — 北京 : 生活·读书·新知三联书店, 2010.9

ISBN 978-7-108-03449-6

I . ①咖… II . ①苏… III . ①咖啡—基本知识 IV . ① TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 049168 号

责任编辑 张志军

装帧设计 张红 优昙

出版发行 生活·读书·新知三联书店
北京市东城区美术馆东街22号

邮 编 100010

经 销 新华书店

印 刷 北京盛通印刷股份有限公司

版 次 2010年9月北京第1版

2010年9月北京第1次印刷

开 本 720毫米×965毫米 1/16 印张 10

字 数 80千字

图 片 275幅

印 数 00001-15000册

定 价 35.00元

咖啡赏味志

苏彦彰 著

*A perfect
cup of coffee*



生活·讀書·新知 三联书店



Preface

自序

我不是一个咖啡高手，但是我确定我对咖啡有一股无可救药的狂热。从小因为爸妈喜欢喝咖啡，所以也跟着喝，虽然当时喝的都是速溶咖啡，但也练就了对咖啡因完全免疫的体质。真正接触到咖啡是在一位登山社学长的宿舍，当时他用摩卡壶现煮的咖啡让我发现在速溶咖啡之外还有一个如此美好的世界。很幸运的，退伍之后我赶上了台湾研究咖啡的热潮，通过网络的讨论与搜寻体认了咖啡世界的深奥和有趣，但是在同时也发现许多人对于咖啡的误解有多深，这些人之中甚至还包括咖啡的从业者。正因如此，我才想把自己浅薄的咖啡知识贡献出来，让更多喜欢咖啡的朋友可以一窥这迷人的黑色世界。

这本书最重要的部分是关于咖啡的正确观念。在咖啡的世界钻研了一段时间后，我深深觉得：只要有正确的咖啡观念，不难煮出够水准的咖啡。所以我花了许多篇幅来写这些放诸四海皆准的正确观念，希望这些观念可以进入每一个热爱咖啡的朋友心中，在追寻咖啡真理的路上少一些失败，多一点成就。

中国从来就不是咖啡的消费大国，加上东方以茶为主的传统，所以早期的咖啡馆主要卖空间气氛而不是咖啡本身；上咖啡馆的人心中所在意的是坐在桌子对面的人而非杯子里面的咖啡，既然顾客心态如此，店家也就不会求自身的精进，继续供应品质不佳的咖啡。久而久之许多人对于咖啡的印象自然是既酸又苦，不加奶精与糖不能入口这样的观念让许多想进入咖啡世界的人怯步。在没有需求便

没有供给的状况下，大部分的咖啡店中所能买到的咖啡就永远是那几种，这在种类繁多的咖啡世界中实在是一件相当可笑的事情。

事实上咖啡绝对不是既酸又苦的黑色提神饮料，咖啡豆是一个有生命的种子——即使已经烘焙过的亦然，生命需要以热情灌溉，所以当咖啡豆获得温柔的滋润时，回报的便是迷人、复杂、深奥的香与醇，此时你便会了解咖啡从数千年前开始风靡至今，与茶叶成为东西方两大饮料主流的原因。

这本书从开始动笔到完成将近有一年的时间，期间经历许多人生小插曲以致过程中写写停停，之所以能够顺利完成，全靠许多人的帮忙与鼓励，这些人包括：一直支持我的爸妈与弟弟、积木文化主编——古国玺兄、亦师亦友的李振亚老师、默默付出的黄宛瑜小姐、开启我咖啡大门的那壶摩卡壶的主人——林思良学长、低潮时一直帮助我保持乐观的好友——陈文瑶同学，与许多无法一一列出来的好朋友们，谢谢你们帮忙。倘若此书有任何疏漏之处，也请诸位先进们不吝指教。

最后，我将这本书献给我的家人、好友与一位我永远深爱的人。

苏彦彰 2003年12月于台南

CONTENTS

目录

- 003** 自序
- 009** Part 1 发现一杯好咖啡
- 011** 欢迎进入精品咖啡的世界!
- 015** 认识咖啡豆
- 021** 咖啡豆的选购与保存
- 027** 咖啡的品尝与鉴赏
- 032** 咖啡用语小辞典
- 037** Part 2 冲煮一杯好咖啡
- 039** 煮好咖啡的五大守则
- 049** 不可忽略的重要器具——磨豆机
- 059** 法式压滤壶冲煮方式
- 065** 滤冲式冲煮方式
- 073** 塞风壶冲煮方式

- 083** 摩卡壶冲煮方式
- 089** 意式浓缩冲煮方式
- 099** 制作绵密细致的奶泡
- 107** Part 3 烘焙属于你的咖啡豆风味
- 109** 点石成金的化学魔术——烘焙
- 111** 烘焙实战入门
- 121** 开始动手烘焙吧！
- 124** 气流式烘豆机烘焙方式
- 126** 直火式：平底锅烘焙方式
- 128** 直火式：手网烘焙方式
- 130** 钢杯烘豆器DIY
- 133** Part 4 世界主要咖啡产区指南
- 134** 世界著名咖啡豆图鉴





Part 1

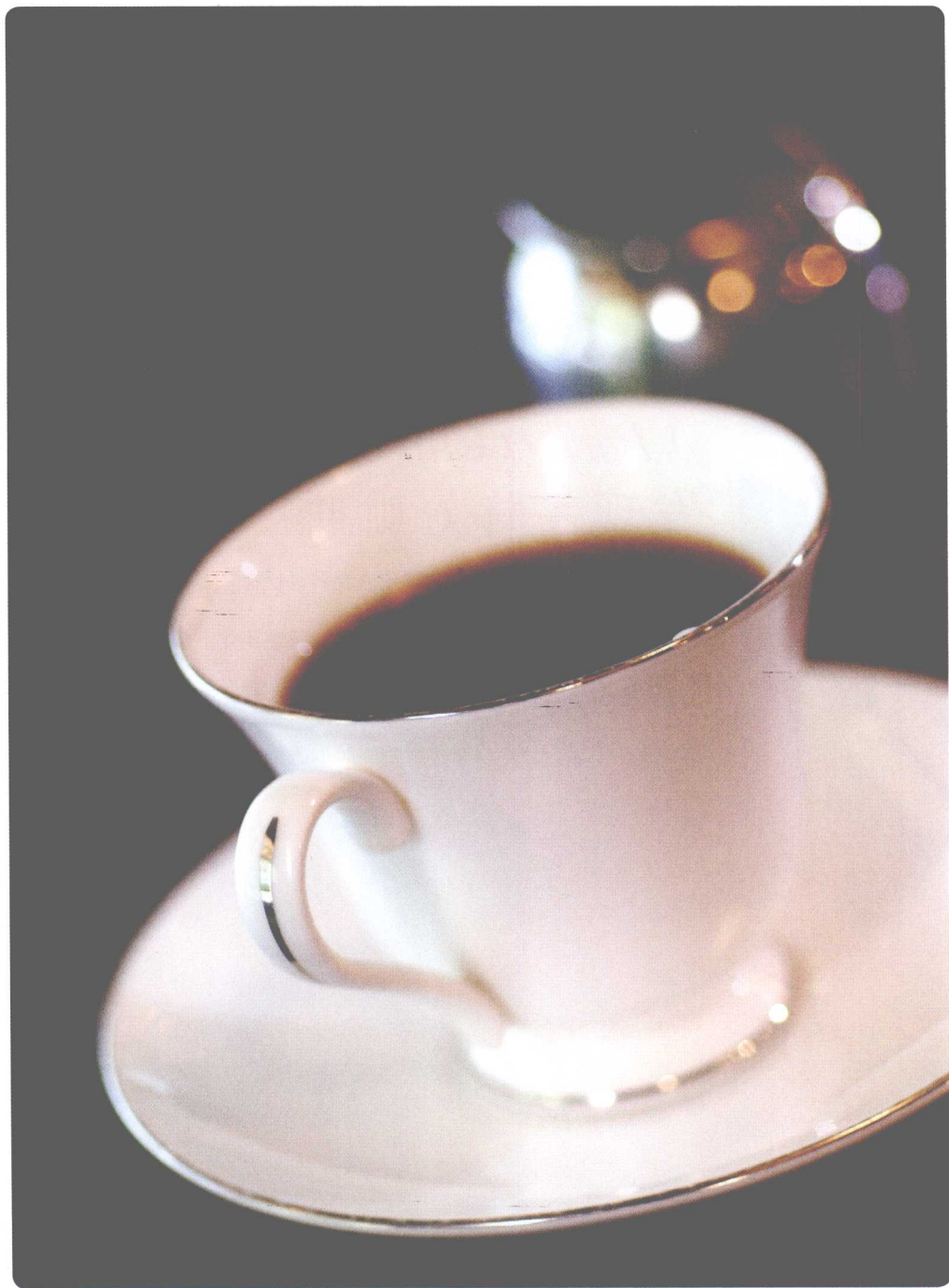
A Perfect Cup of Coffee 发现一杯好咖啡

在咖啡的世界里，酸与苦并不代表绝对的优劣，

但是如果出现任何令你不舒服的口感，肯定不是一杯好咖啡。

但是怎么样才算是一杯好咖啡？什么又是“精品咖啡”？

请继续往下读，让本书带你发现咖啡的香醇与多彩多姿的丰富口感！



Specialty Coffee

欢迎进入精品咖啡的世界！

你喝过哪些咖啡？方便的速溶咖啡、快餐餐厅的美式咖啡、咖啡馆中的虹吸式塞风壶，或是目前当红的 Espresso？你是否迷失在五花八门的咖啡种类中，却不曾品尝过咖啡的真味？喝一杯好的精品咖啡，你对咖啡的苦涩印象将彻底改变……

对西方人而言，咖啡是一种生活中不可或缺或饮料，其重要性与地位正如茶叶在中国一般，许多西方人一早起床就是一杯咖啡，工作的时候手边一杯咖啡，休息的时候还是喝咖啡……所以咖啡已经是他们生活的一部分了。但对于在台湾长大的我们来说，提到“喝咖啡”，往往会联想到浪漫情调或是有品味的象征，当然这是因为在我们的生活文化中，咖啡是属于外来的饮料，而且也因为当初的价格不低，所以让咖啡更难以进入一般人民的日常生活中。

在从前的氛围中，所谓的喝咖啡所指的并不是咖啡的本身，而是咖啡馆的氛围以及喝咖啡所显现的身份地位，既然主角不是咖啡本身，咖啡的品质便少有人重视（或者说缺少分辨咖啡优劣的能力），时间一久，品质不佳的咖啡便逐渐当道，到后来的结果便是大多数人印象中的咖啡是一杯苦苦酸酸的黑

水，必须要加糖与奶精才能入口，即使目前咖啡已经十分普及，喜欢喝咖啡的人比比皆是，但是大部分人口中的咖啡其实指的是速溶咖啡或是罐装咖啡，真正喝过好咖啡或懂得喝好咖啡的人仍属少数族群。

精品咖啡的出现

近几年来，台湾的咖啡界产生很大的转变，除了国际性的大型连锁咖啡馆进驻之外，许多个性化的小咖啡馆也如雨后春笋般在各地出现，其中某些咖啡馆所煮出来的咖啡品质完全超越传统的咖啡馆，达到世界一流的水准！除此之外，台湾咖啡环境最重要的一个进步是许多人开始研究咖啡。拜资讯发展之赐，这些咖啡研究者通过网络讨论有关咖啡的问题，并且利用网络邮购各种世界一流的咖啡豆。突然之间，台湾的咖啡大门开启了！在这些人口中你不会只听到巴西、曼特



宁、哥伦比亚……等等从前就常听到的咖啡豆，还会听到其他一大堆从来没有听过的名字，甚至名称标示的不只是出口的国家，还有生产的庄园。这些标着出产庄园名称的咖啡豆可说是咖啡界顶尖的代表，对于这些特定庄园咖啡豆，有一个广泛被用来称呼的名词，也就是所谓的“精品咖啡”（Specialty Coffee）。

精品咖啡豆不但是全世界咖啡爱好者主要的咖啡来源，也将会是本书咖啡豆的主要讨论对象，本书的内容中所提到的许多咖啡特色都是以各产区的精品豆为准。但是精品豆与一般咖啡豆有什么差别，与庄园又有什么关系？

产区范围与分级

也许有人听到“庄园”就会直接联想到葡萄酒，在某种程度上，咖啡与法国葡萄酒的分级制度类似，也就是所标示的生产区域越大，等级就越普通；而区域越小品质就越

高。举例来说，中秋节大家都要吃文旦（柚子），如果有箱文旦上面的产地印着“台湾”，通常直觉上不会认为这箱文旦的品质有多高，因为台湾有太多地方出产文旦了，这箱文旦可能来自台湾任何一个地方。但是如果产地印的是“麻豆”，那么意义就大不相同了，因为麻豆一直就是以高品质闻名的文旦产地。但是最优异的文旦除了“麻豆”之外，还会标示出“某某果园生产”，这是要让消费者知道，箱子里的每一颗文旦全部都是由“某某果园”出产，绝对不掺杂任何其他果园的文旦。所以产区大小与品质高低之间关系大致可以归纳为：生产区域大小：台湾（大产区）>麻豆（小产区）>果园（庄园）

文旦品质高低：果园（庄园）>麻豆（小产区）>台湾（大产区）

也就是说，产区大小与品质成反比，而品质高低会直接影响到价格，通常产区范围越



小，价格就越高，这也是为什么通常标示着生产果园（或是庄园）的品质会是最高的原因。为了维护名声与价格，能够在产品标上庄园名称的通常会品质最优异的产品，其他则以大一级的产区标示出售，而这些标示着庄园名称的产品很可能只占整个庄园产量的极少数。

同样的道理换成咖啡豆，以哥斯达黎加塔拉珠(Tarrazu)产区著名的拉米尼塔庄园(La Minita)来说，能够以 La Minita 名称出售的咖啡豆一年大约只有十六万磅，但是庄园一整年的产量却超过一百万磅！大部分剩下的咖啡豆都只能标 Tarrazu，在这样的淘汰率之下，La Minita 成为精品豆是必然的结果。事实上其他各产区的精品豆也大多是如此，所以这些精品豆数量相对于咖啡的整体产量来说实在是属于少数，价格也自然比一般的咖啡豆贵一些，但是品质相对也会更高。

为什么要一直强调精品豆？因为只有精品豆才能够把该产区的特色表现得淋漓尽致，让喝的人清楚体认到这个产区与其他产区的差异。咖啡之所以吸引人正因为其多样

化的复杂性与独特性，让咖啡爱好者在饮用不同的咖啡时会有不同的体会，这是品质平庸的咖啡豆难以企及的特性。

坚持完美的过程

造成咖啡豆独特性的原因很多，种植地区的土壤、海拔高度、种植方式、气候与处理方式……等等，关于各国产区与咖啡豆特性的细节，会在后面进一步介绍。

但是即使有顶级的精品咖啡豆，也要搭配好的烘焙与正确的冲煮，否则再好的咖啡豆也无用武之地，尤其是烘焙对于咖啡风味更是有着决定性的影响，许多咖啡高手都有这样的共识：没有烘出来的味道，不可能出现在杯子里面；至于冲煮，则是避开烘焙产生缺点的一个手段。

因此，精品咖啡与其说是单指特定产区的咖啡豆，更应该将其视为一个从源头到结果的过程中对完美的坚持，有了这样的观念之后，黑色的咖啡世界就已经不再只是苦涩，而是充满惊异的香醇！

Coffee Beans

认识咖啡豆

许多人都喝过咖啡，但是却不知道咖啡豆到底是咖啡的哪一个部分，甚至还有人以为咖啡豆与绿豆、红豆是同一类！事实上咖啡豆是咖啡树的种子，而且必须经过处理才能成为我们所看到的样貌……

咖啡树是茜草科的常绿灌木，叶片细长且对生，开白色的花，结的果实则是鲜红色，小小的一颗，非常像是樱桃，所以也有人称咖啡的果实为咖啡樱桃，咖啡樱桃的果肉很薄，尝起来甜甜的，而里面的那一对椭圆形的种子就是我们平常说的咖啡豆。有时候这对种子的其中一颗会发育得特别好，反而把另外一半吃掉，只剩下一颗圆圆的种子，称之为圆豆（peaberry），有的豆商会把这种圆形的小豆子特别挑出来卖，价格比普通豆高，但是味道并不见得更好（通常还会略差

● 咖啡果实



一些)。另外还有一种被称为“象豆”的大型咖啡豆，这种豆子的体积甚至是一般豆子的两倍，但是味道却相当贫乏，这些形状特殊的咖啡豆可以偶买一点尝尝，但不需要花太多钱在上面。

阿拉比卡与罗布斯塔

咖啡跟其他所有的植物一样会有不同的种（这就好像同样是芒果会有金煌与爱文的区分一样），咖啡目前至少有 66 个品种，最重要的两个咖啡品种一是阿拉比卡（Arabica）种，在全世界咖啡的市场占有率约 65%；另外一个则是罗布斯塔（Robusta）种，全世界咖啡的市场占有率约 35%。阿拉比卡种咖啡产量低，需要许多的照顾，对于生长环境的要求也比较严苛；而罗布斯塔种则是适应力强，产量大、抗虫害，但是有一个要命的缺点——品质差，罗布斯塔风味贫乏，喝起来