

咖啡学

秘史、精品豆与烘焙入门

COFFEEOLOGY

韩怀宗 著

梦想开一家咖啡馆？

一学就会的私房烘焙秘籍大公开！

◎联合推荐

我国台湾历史学者 / 胡忠信

我国台湾旅欧美食生活作家 / 韩良忆



化学工业出版社

咖啡学

秘史、精品豆与烘焙入门

COFFEEOLOGY

韩怀宗 著



化学工业出版社

· 北京 ·

畅销书作者韩怀宗，纵横国内外咖啡论坛、浸淫咖啡界二十年的咖啡专家，下笔为文，以生动浅显的文字旁征博引国际咖啡业界重要研究资料、最新发展趋势，以及不为外界所知的精彩内幕。本书共分十章，探讨咖啡的过往传奇、现在风潮与未来趋势，可概括为四大主轴：1. 咖啡新史观演绎：破解牧羊童说，追寻咖啡之父；2. 精品咖啡：非洲篇、中南美洲篇、亚洲与海岛篇；3. 烘焙原理与技术；4. 咖啡与健康。

图书在版编目(CIP)数据

咖啡学：秘史、精品豆与烘焙入门/韩怀宗著.
北京：化学工业出版社，2012.5
ISBN 978-7-122-13761-6

I. 咖… II. 韩… III. 咖啡-基本知识 IV. TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第043535号

原繁体版书名：咖啡學 作者：韓懷宗
ISBN 978-986-758-661-2

本书由时周文化事业股份有限公司授权化学工业出版社出版。中文简体字版专有出版权属化学工业出版社所有，未经本书原版出版者和本书出版者书面许可，任何单位和个人不得以任何形式或任何手段复制或传播本书的部分或全部，违者必究。

北京市版权局著作权合同登记号：01-2012-2240

责任编辑：郑叶琳 余慧 装帧设计：IS溢思视觉工作室
责任校对：陈静

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：中国电影出版社印刷厂
880mm×1230mm 1/32 印张 11¼ 彩插 8 字数 304千字
2013年1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：32.00元

版权所有 违者必究

【推荐序】

追求圣杯：咖啡达人的英雄旅程

正如西洋文学史的浪漫故事“追求圣杯”所描述的那样：中世纪欧洲骑士追求盛着葡萄美酒的“圣杯”，当代的文人雅士却人手一杯盛满精品咖啡的“圣杯”，这就是当代的“圣杯传奇”。

本书作者怀宗兄真是一位“圣杯骑士”“咖啡达人”，他发挥了“上穷碧落下黄泉”，动手动脚找咖啡的历史学家精神，如同陶渊明笔下的武陵人，“缘溪踏花去”，对咖啡的历史进行追根究底的溯源。在他的考证之下，我们才知道一五一一年是“咖啡元年”，之前只是咖啡的“史前时代”。怀宗兄对咖啡所采取的绝对完美与纯净的态度，堪称是“咖啡基本教义派”！

随着怀宗兄带领我们进行康拉德“黑暗之心”式的历史长河之旅，我们才知道咖啡如何影响土耳其人的生活习俗，包括相亲仪式的“咖啡算命”；威尼斯人曾经掌控了东西贸易枢纽，正是他们控制了咖啡交易，甚至引进了阿拉伯咖啡馆；如果没有咖啡带来“烟丝霹雳式”的灵感，就没有“百科全书派”的法国启蒙运动，更不用说一七七六年的美国革命与一七八九年的法国革命了；“革命之子”拿破仑死前“只要求再啜一小匙咖啡”，为举世闻名的圣赫勒拿咖啡赋予英雄悲壮的色彩。

可以想见，一七三四年创作“咖啡清唱剧”的巴赫，必然也是从咖啡中汲取创作灵感，假如没有“音乐之父”巴赫的传承，岂有贝多芬、莫扎特、肖邦、舒曼、勃拉姆斯、马勒等后起之秀？被流放到圣赫勒拿岛的拿破仑留下一句旷古名言：“咖啡是圣赫勒拿岛唯一的美事！”当下全球各大都市的上班族人手一杯咖啡，不正响应了“咖啡是工作之岛唯一的美事”这一名言吗？

法国大文豪福楼拜交待要拜访他的朋友，可以到他的家里找他；如果找不到，就到咖啡馆找他；如果还是找不到，福楼拜说他必定是在家与咖啡馆之间的路上。怀宗兄有着福楼拜式的咖啡情结，全心投

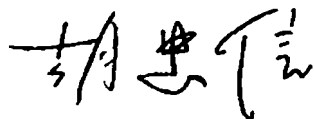
入咖啡的历史典故与烘焙艺术的研究中，“穷天人之际，通古今之变，成一家之言”。读完本书，令人感叹到他就是一部活的咖啡字典，尤其是对烘焙艺术的独到见解与卓越追求，完全应验了神话学大师约瑟夫·坎贝尔（Joseph Campbell）所说的“英雄的旅程”，也就是“决心做自己就是英雄，要遵循内心直觉的喜悦。”

伊甸园的“善恶之树”就是咖啡树吗？伏尔泰每天喝四十杯咖啡吗？巴尔扎克一生喝了三万杯咖啡吗？郑和登陆非洲东北角时带去的茶杯启发了当地人的咖啡杯灵感吗？怀宗兄的论述，为我们提供了不少“历史的想像力”，而想像力正是补足“失去的锁链”的有利思考方式。英国人喝茶，美国人独立革命改喝咖啡；管理大师彼得·杜拉克分析美国咖啡质量低下这一问题，是因为美国咖啡商人不重“质量管理”；“毕兹咖啡”与“星巴克咖啡”进行的“美国咖啡革命”，就像美国独立革命的下半场演出，而怀宗兄对此都进行了论述，这也正是本书的精华所在。

皮特启动了精品咖啡的革命，如同“混沌理论”中的“蝴蝶效应”，彻底改变了世人对咖啡质量的要求与品味，正如意大利男高音歌唱家帕瓦罗蒂的喉咙被上帝亲吻过一样，皮特的味蕾也被上帝亲吻过；怀宗兄被“咖啡精灵”醍醐灌顶，成就了一流的“咖啡学”与美学品鉴能力。最后我们就以怀宗兄对咖啡的礼赞来做结论：“咖啡对人类最大贡献在于制造快乐与幸福感，适量饮用，瞬间改变情绪，鼓舞士气，激发脑力，乐观地解决棘手的问题。”

拥有丰富人生经验的历史学家都会说：“不是我在说话，是历史在说话。”读完本书，你也会体会：“不是怀宗兄在说话，是咖啡豆在说话。”咖啡大师皮特不也有相同的禅学顿悟吗？

来一杯咖啡如何，朋友们。



胡忠信：我国台湾历史学者，政治评论家，广播、电视主持人。

【自序】

开卷随笔

《咖啡学——秘史、精品豆与烘焙入门》是笔者第三部咖啡作品，前两本为译作，包括一九九八年出版的《Starbucks：咖啡王国传奇》，获一九九九年我国台湾的传记类“金书奖”，以及二〇〇〇年出版的《咖啡万岁》。笔者二〇〇三年从联合报退休，曾答应为出版商写本咖啡专著，一直拖到二〇〇七年五月，感觉来了，才动笔还“书债”。

本书建构的四大主轴为：1. 咖啡新史观演绎（第一至三章）；2. 精品咖啡概论（第四至七章）；3. 烘焙概论（第八至九章）；4. 咖啡与健康（第十章）。最大挑战在于重述咖啡史观。这一领域我国作家不曾触及，就连欧美也缺少翔实的论述。咖啡史为何出现千年断层，原因极为复杂，可以说是一个学术研究课题。笔者认为罪魁祸首就是“牧羊童卡狄与跳舞羊群传奇”，这则数百年来约定俗成的咖啡史“前传”，限制了咖啡饮料演化的深度与广度，有必要先予以破除，才能为咖啡史注入新元素。

早在编译《咖啡万岁》时，笔者就怀疑牧童说的真实性，但碍于译作，难有置喙空间。退休后有时间钻研、归纳残缺不全的咖啡史料，并追溯牧童说源头，线索直捣十七世纪罗马东方语言学教授奈龙（Antoine Faustus Nairon）的一篇拉丁文咖啡论述，且一七一五年被法国旅游作家尚德拉侯克（Jean de La Roque）引用，众口铄金下，牧羊童卡狄被捧成了咖啡小祖宗。换句话说，奈龙教授和拉侯克两人是牧童说的始作俑者。笔者遂以“剖析牧羊童说，寻找咖啡教父”为本书开宗明义，并考证也门两位教长——达巴尼和夏狄利，率先倡导咖啡饮料的相关史料，以及中国茶品催化咖啡世俗化的轨迹，最后追封这两位教长为咖啡教父，以还二老一个历史公道。笔者抛砖引玉，演绎失落千年的咖啡史，期望能弥补真相于万一。

第四至第七章则聚焦精品咖啡概况。纵观全球咖啡市场在第二次

世界大战后历经三波趋势与变革，依序为——第一波：二十世纪五十年代的罐头咖啡与速溶咖啡革命；第二波：二十世纪七十年代精品咖啡初吐芬芳；第三波：二〇〇〇年后庄园咖啡大行其道。精品咖啡的火苗，由荷兰裔咖啡烘焙师阿尔弗雷德·皮特（Alfred Peet）于一九六六年在旧金山创立的“毕兹咖啡”（Peet's Coffee）点燃，经过二十世纪七十至八十年代的沉淀与发酵，直到二十世纪九十年代“星巴克”红遍全球，才引爆熊熊火焰。有趣的是，此时期的精品咖啡是在拿铁与卡布奇诺——即所谓“白咖啡”——的调味与包装下，成为时尚饮品的。但千禧年后，白咖啡逐渐式微，强调“地域之味”、不加糖、不添奶的庄园黑咖啡终于熬出头，成了第二次世界大战后第三波咖啡新趋势，不再局限小众市场。本书另以非洲篇、中南美洲篇和亚洲与海岛篇，来探讨庄园咖啡新面貌。

星巴克深知咖啡第三波来势汹汹，不敢小觑，为了提升庄园黑咖啡的冲泡风味与竞争力，于二〇〇八年三月宣布购并“咖啡设备公司”（The Coffee Equipment Company），也就是精品黑咖啡冲泡系统“克洛佛”（Clover）的制造公司，震撼业界。一台克洛佛造价八千至一万美元，融合法式滤压与虹吸萃取原理，且能设定每杯不同庄园咖啡的萃取水温、时间与水量等变量，被鉴赏家誉为划时代的滤泡式咖啡机。星巴克将在美国门店加装昂贵的克洛佛系统，作为抗衡麦当劳与Dunkin' Donuts的利器。星巴克此举，可被视为白咖啡失宠、精品黑咖啡窜起的风向标。这股新趋势，也可以从我国台湾近年来热衷原味黑咖啡的人越来越多得到印证。

精品黑咖啡崛起，饕客更重视咖啡新鲜度与精致风味，店用小型烘焙机也跟着走红，我国台湾也卷入了这股新潮流中。本书第八至九章，深入讲解咖啡烘焙的诸多方面与技法，不论是欧式快炒、日式慢炒，甚至是新锐的威力烘焙大法亦有着墨，期望能为读者了解精品咖啡的烘焙技巧略尽绵薄之力。

第十章探讨咖啡萃取与健康问题，提供最新的相关科学报告，证实适量饮用滤纸过滤的黑咖啡，少喝奶油（精）调味、三合一或化学咖啡，即可远离有害因子，喝出健康。本书撰写期间，备受全球咖啡

界景仰的两位元老——“毕兹咖啡”创办人皮特，“意利咖啡”（Illy Caffè）前总裁欧内斯托·意利博士（Dr. Ernesto Illy），相继仙逝，令人感伤。然而，精品咖啡大步向前的脚步，不会因此停歇。

最后，笔者要感谢碧利咖啡实业总经理黄重庆与其公子黄伟伦，提供烘焙场地、设备与精品豆，协助各项实验与检测，帮助本书顺利出版。当然，内人的鼓励与体谅，也是一大助力。

A handwritten signature in black ink, appearing to read '韩怀宗' (Han Huai Zong), written in a cursive style.

韩怀宗 于台北内湖
二〇〇八年三月三十一日

第一章	剖析牧羊童说，寻找咖啡教父——咖啡史演绎（上）	1
	牧羊童说的杜撰与发扬	4
	咖啡史观演绎	8
	本章小结	28
第二章	咖啡北传，欧洲更清醒——咖啡史演绎（下）	29
	威尼斯点燃欧洲咖啡火苗	32
	维也纳咖啡与哥辛斯基	36
	音乐家与咖啡外一章	39
	法兰西咖啡细火慢炖	39
	清醒、开智的英国咖啡	46
	咖啡大战德国啤酒	49
	美国抛弃茶叶，拥抱咖啡	51
第三章	香踪传奇：铁比卡与波旁	55
	荷兰培育咖啡母树“铁比卡”	59
	抗命军官成就法国咖啡大业	61
	波旁圆身豆飘香中南美	64
	咖啡产能提升，价格暴跌	67
	拿破仑囚禁圣赫勒拿岛的浪漫与悲情	68
第四章	精品咖啡概论	73
	（一）选种而栽：优良血统，竞赛常胜	77
	（二）择地而植：不同水土孕育不同芳香精灵	92
	（三）去壳取豆：日晒、水洗、半水洗	99
	（四）精品豆分级制	110
	粗壮豆闹正名争精品	117

第五章	精品咖啡：非洲篇	121
	埃塞俄比亚咖啡——传奇多，橘香浓	123
	也门咖啡——消逝中的阿拉伯狂野	143
	肯尼亚咖啡——引起科学家激辩的劲酸	148
	二线产国争出头	151
第六章	精品咖啡：中南美洲篇	153
	巴西咖啡——柔顺清甜	157
	哥伦比亚咖啡——尺寸重于一切	169
	危地马拉咖啡——高地火山雨林之味	172
	哥斯达黎加咖啡——黄金豆的经典风味	175
	巴拿马咖啡——国色天香的“瑰夏”	178
	萨尔瓦多咖啡——变幻莫测的帕卡玛拉	181
	尼加拉瓜咖啡——迷人的杏仁味	183
第七章	精品咖啡：亚洲与海岛篇	185
	印度尼西亚咖啡——闷香低酸，醇厚佳	187
	巴布亚新几内亚咖啡——最明亮的亚洲味	194
	印度咖啡——风靡欧洲的腊味咖啡	195
	牙买加蓝山咖啡——幽香清甜	198
	夏威夷可纳咖啡——甩开掺假事件向前行	202
第八章	咖啡烘焙概论（上）	205
	黄豆与咖啡豆，芳香精灵悬殊	208
	咖啡芳香精灵大阅兵	209
	认识烘焙机	223
	烘焙度界定标准	230
	正确的烘豆节奏	236
	时间、温度、风门与烘焙曲线	242
	编制烘焙记录表	250

第九章	咖啡烘焙概论（下）	255
	毕兹欧式重焙风，点燃精品咖啡热	258
	重焙进军美国东岸	266
	星巴克背叛深焙	273
	毕兹重焙技法大剖析	277
	另类快炒：威力烘焙技法探秘	282
	重焙死硬派大集合	285
	咖啡的甘甜与燥苦因子	287
	硬豆浅焙磨酸之要诀	289
	波巴特与碧利烘焙机浅焙示范	291
	双炒与单炒问题	295
	配方浅谈	297
	烘焙机的污烟与保养	297
第十章	咖啡萃取与健康	301
	洗刷咖啡污名	303
	咖啡：抗氧化物来源	305
	咖啡的营养素	313
	咖啡三大寇：咖啡因、咖啡醇、咖啡白醇	315
	轻松泡出好喝咖啡	321
结语	331
	附录一 德国波巴特PROBATino 1.2kg 烘焙机解剖图	335
	附录二 相关表格	336
	附录三 咖啡宗师阿尔弗雷德·皮特逝世， 《纽约时报》、《华盛顿邮报》追思文	341
	附录四 烘焙记录表一与表二	344
	附录五 阿拉比卡咖啡因含量排行榜（由低至高）	345
参考书目	346

COFFEEOLOGY

第一章

剖析牧羊童说，寻找咖啡教父
咖啡史演绎（上）

COFFEEOLOGY




香醇咖啡入口，真理豁然浮现。

——阿拉伯咖啡史学家贾吉里



对十八、十九世纪欧洲史影响深远的法国“外交王子”夏尔·莫里斯·德塔列朗-佩里戈尔（Charles Maurice de Talleyrand-Perigord, 1754-1838）曾以“黑黝如恶魔，滚烫如地狱，纯洁如天使，甜蜜如恋爱”来形容咖啡令人爱恨交加的魅力。一杯杯似魔又似仙的咖啡下肚，亢奋难眠到天明；但人间若少了咖啡，恶果不小：世人恐怕欣赏不到巴赫《咖啡清唱剧》、贝多芬《命运交响曲》、巴尔扎克《人间喜剧》、伏尔泰《老实人》以及意大利喜剧泰斗哥尔多尼的《咖啡屋》……这些都是作者在咖啡因作用下创作的福至心灵的旷世巨作。

咖啡馆在十五至十六世纪滥觞于中东，而在十七、十八世纪爆红于欧洲至今，全球咖啡生豆年产量已突破一亿一千万袋（约六百六十万吨），星巴克二〇〇八年全球总店数超出一万五千家。但是在豪饮咖啡风气大开之际，世人对咖啡起源的认知，百年来仍跳不出“牧童卡狄与跳舞羊群”的迷思。根据牧童说，埃塞俄比亚牧羊童卡狄（Kaldi）与他的羊群最早发现了咖啡提神助兴的妙效：

公元六至八世纪，埃塞俄比亚牧羊童卡狄在山麓中照料一群山羊。有一天，卡狄发现羊群兴奋莫名，活蹦乱跳，连病羊和老羊也恢复元气，飞奔乱舞起来。他仔细观察，原来羊儿吃了山坡上不知名植物的红果子。于是，他索性摘几颗试吃，感觉酸甜可口。没多久他的倦意全消，身轻体畅。此后，卡狄每天就跟着羊儿吃红果子自娱，与羊群共舞嬉戏。一天，附近寺庙的长老经过山麓，看到卡狄与羊群共舞狂奔，于是走近看个究竟。卡狄告以红果子神效，长老半信半疑摘几颗吞下，顷刻间老骨节似有股真气贯穿，元气百倍。长老返回寺庙，深夜晚祷，瞌睡虫来报到，突然梦见，让他快以白天所见的红果子煮水来喝，即可回神。从此，红果子醒脑奇效不胫而走，此后，教徒夜间敬拜前，都会先喝红果子熬煮的热果汁“咖瓦”

1 咖瓦（qahwa）乃咖啡的前身。咖瓦的阿拉伯文为“美酒”之意，后来被借用来称呼咖啡，是个同音异义字。

牧童卡狄因此被公认为发现咖啡的“小祖宗”。此说在欧美强势文化主导下，积非成是，甚至连埃塞俄比亚也未能免俗地采纳了牧童说。埃塞俄比亚官方资料还添油加醋，为此编写完美的续集：“那位长老后来就把咖啡种子栽于埃塞俄比亚西北部风光明媚的塔纳湖畔，也就是青尼罗河的发源地……”令人不禁怀疑该国当局囫圇吞枣采信牧童说，意在借用咖啡传奇增加观光收益。

但卡狄果真是咖啡始祖吗？咖啡之父是否另有其人？这些问题值得我们仔细推敲考证。诚如十六世纪阿拉伯咖啡史学家贾吉里（Abd al-Qadir al-Jaziri, 1505-1569）的名言：“香醇咖啡入口，真理豁然浮现。”二十一世纪的现代人喝咖啡聊是非之余，不妨思考辩证一下牧羊童传说之真伪，以免真相被蒙蔽数百年而不知，岂不失去喝咖啡寻真理的美意！

根据阿拉伯史料，咖啡教父其实另有其人：也门摩卡港守护神夏狄利（Ali ibn Umar al-Shadhili）和也门亚丁港德高望重的法律编审达巴尼（al-Dhabhani）。但牧羊童卡狄却在欧洲强势造神下，成为举世皆知最早发现咖啡的“神童”，真人真事的夏狄利、达巴尼二老对咖啡饮料的贡献反而被抹灭了，委实讽刺。

牧羊童说的杜撰与发扬

照逻辑推论，牧童传奇应出自埃塞俄比亚或也门，但笔者追溯此传说的源头，发觉始作俑者竟然是两名欧洲人。不可思议的是，埃塞俄比亚和也门的所有本土传说中，居然找不到牧童说。光凭这一点，就足以让牧童说蒙羞。

据笔者考证，牧羊童卡狄充其量只是十七世纪至十八世纪在欧洲文人较劲、争夺咖啡起源解释权下造出的人物。上述的牧童说最早出现于一六七一年，罗马的东方语言学教授奈龙²所写的一篇拉丁文咖

2 奈龙（Antoine Faustus Nairon）以拉丁文写的咖啡益处论述，笔者只查到葡萄牙文的译本《De saluberrima potione cahve sev cafe nuncupata discvrsvs》，尚无法找到英译版。牧童说最早出现在此文章。

啡论述中。这是西方最早的咖啡论文，并描述了牧童卡狄和羊群无意中
发现咖啡神效。但法国知名东方学者兼考古学家，同时也是《一千
零一夜》的翻译家伽兰（Antoine Galland）于一六九九年重炮抨击奈龙
的牧童说荒诞不经，牧童说因此未成气候。接着在一七一五年，法国
知名旅游作家尚德拉侯克（Jean de La Roque，1661-1743）写了一本法
文版的《航向也门》（*Voyage de l'Arabie Heureuse*），书中除介绍也门风
土民情外，还专章探讨咖啡起源，并引用了奈龙的牧童说。在游记的
包装下，该书大受欧洲读者欢迎，成为畅销书，英文版于一七二六年
在伦敦发行，成功宣扬奈龙的牧童说。卡狄就在众口铄金下，成了全
球公认的咖啡始祖。

欧洲文人争夺咖啡诠释权

奈龙教授与法国作家拉侯克为何急着宣扬牧童说？这得先分析当
时的欧洲与阿拉伯到底发生了什么事。十五至十六世纪，是咖啡普及
的关键时期，咖啡馆在中东各大城市如雨后春笋般冒了出来，咖啡
几乎成了阿拉伯的可口可乐，是每日必喝的饮料。欧洲人对中东的异
国风情大感兴趣，尤其是阿拉伯人常喝的新奇饮料咖啡与街头林立的
咖啡馆，最让欧洲人大开眼界。意大利、英国、法国和荷兰在十六世
纪末至十七世纪开始进口咖啡，欧洲旅游作家和探险家相继探访中东
和非洲，试图揭开咖啡的神秘面纱。好奇的欧洲人探索咖啡的起源，
却发现无史可考，连当时独占咖啡市场的也门和埃塞俄比亚商人也无
言以对，索性以“土产”传说来搪塞。阿拉伯人最常告诉欧洲人的咖
啡神话包括：

传说中，一只五彩缤纷的咖啡鸟，大嘴衔着咖啡种子从天堂飞
到也门，咖啡开始飘香人间……☘

要不就是援引也门史学家卡吉（Abu al-Tayyib al-Ghazzi, 1570-1651）所述的一则神话，直指公元前十世纪的以色列索罗门国王是泡煮咖啡的始祖：

索罗门王造访一座小镇，发觉百姓染上不知名的怪病，天使加百列现身，指点索罗门国王取用也门烘焙好的咖啡豆，捣碎后加水泡煮饮用，即可治病。索罗门国王依言行事，果然医好了镇民怪病，但此偏方并未流传下来，咖啡也被人遗忘了两千年，直到公元十六世纪才重现也门……☘

除了上述的五彩咖啡鸟、索罗门国王之外，还有一则传说与埃塞俄比亚麝香猫有关：

非洲中部的麝香猫最先把咖啡种子带到东非的埃塞俄比亚山区，也就是骁勇善战的盖拉族人地盘，人们开始在那里栽培咖啡。后来阿拉伯人又把咖啡种子带到也门栽种，小魔鬼的秘密才广为世人知晓。☘

这是个有趣的传说，却有几分根据。埃塞俄比亚确实有麝香猫，那儿也是阿拉比卡咖啡的发源地，而盖拉族也是最早利用咖啡提高战力的民族。此神话旨在凸显麝香猫协助盖拉族种咖啡，因为麝香猫喜欢吃咖啡果子，但是却消化不了种子，最后种子随着粪便入土而长出新树苗。这则非洲咖啡传说于一八六〇年被英国医生克拉普夫（John Lewis Krapf）编进他的《旅游、研究与传教：东非十八载纪实》（*Travels, Researches and Missionary Labours during an Eighteen Years' Residence in Eastern Africa*）著作中。阅读至此，不难发现一个有趣现象：阿拉伯的古老咖啡传说不乏飞鸟走兽和国王，就是没提到跳舞的羊儿和卡狄。

欧洲人并不欣赏阿拉伯咖啡神话，诸多学者、作家开始越俎代庖，替咖啡编织浪漫的传奇，以飨欧洲广大咖啡饕客。除了奈龙与拉侯克