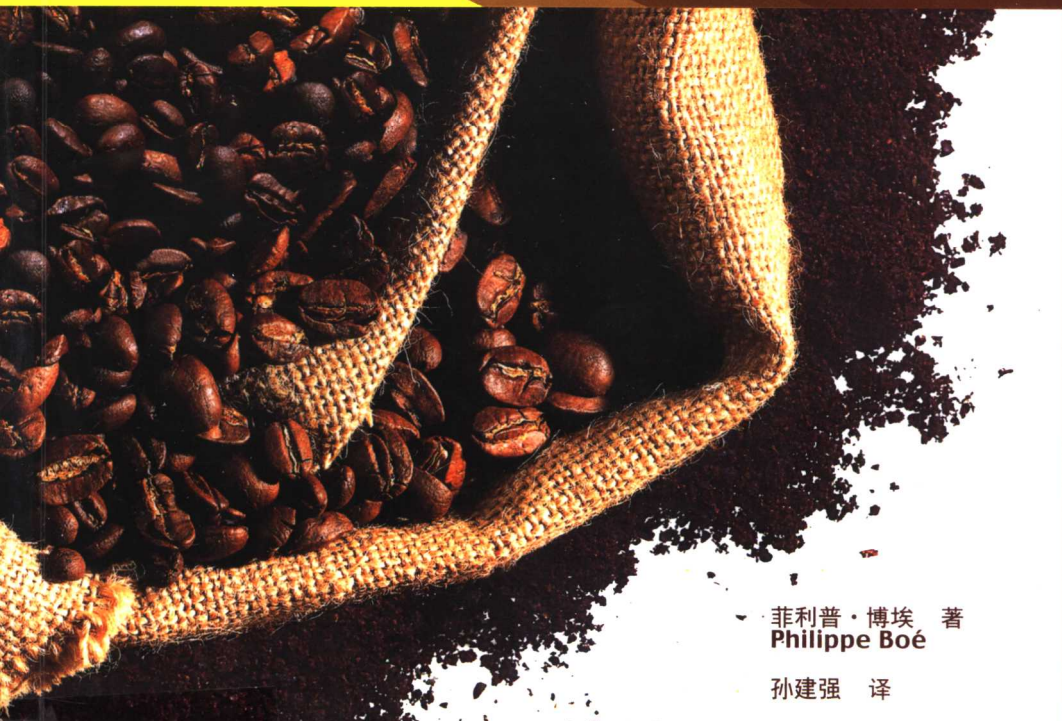


灯塔

生活

上海科学技术出版社



菲利普·博埃 著
Philippe Boé

孙建强 译

焙炒 味道
咖啡
Coffee
阿拉比卡 芳香 爪哇



跟踪咖啡豆从树上到杯子中的
过程并学习制作好咖啡的艺术

图片出处

P. 14, Banquet scene, Turkish painting/The Bridgeman Art Library – pp.16–17, Interior of the port at Marseilles, detail from a picture by Joseph Vernet, © RMN– p.19, Istanbul coffee seller, engraving by Scotin in A Collection of Costumes from the Levant, 1707–1708, © Charmet/Explorer–p.20, Viennese coffee in the 18th century, © Erich Lessing/Magnum Photos–p.22, A London coffee house, around 1705./The Bridgeman Art Library–p.25 Growing coffee on the Island of Bourbon, watercolour attributed to Patu de Rosemond, © keystone–p.27, Coffee grower on Costa Rica, © Gilles Mermet / Gamma –p.28, © Keystone–p.31, Transporting coffee beans in a canoe on Madagascar © Dominique Halleux / Bios–p.32, © Malongo–p.35, Coffee roasting, © Explorer–p.36, Riddling coffee beans in Brazil, © S. Costa/Explorer–p.38, © Moggy/Tony Stone Pictures–p.41, Woman grinding coffee, © Roger Viollet/Publicité Moulinex, © Kharbine-Tapabor–p.43, Nescafé advertisement, © V. Quentin / Explorer –p.44, Naples, Italy, Bruno Barbey / Magnum–pp.48–49, © J.M.Huron / Editing –p.50, © Martine Frank / Magnum – p.51, © Zefa Maroo / Hoaqi – pp.52–53, © René Burri / Magnum – p.54, © F.Giaccone / Anzenberger / Cosmos – p.55, © L. Towell/ Magnum Photos–pp.56–57, © B.Desprez / Agence Vu – p.58, © R.Kalvar / Magnum–p.59, © Christian Sappa/Raph0–p.60, © S.Grandadam/Hoa Qui–p.61, © M.Maréchaud–pp.62–63 © B.Barbey / Magnum –p.64, © F.Perri/Cosmos–p.65, © Martine Frank/Magnum–p.66, © F.Scianna / Magnum–pp.68–91, 96, Infographie: JSI–p.111, © Malongo–pp.98–125, illustrations: Vincent Gravé.

鸣谢

The author and editor would like to thank all those who helped to make the production of this book possible, in particular Jacques-Lionel Aubert (WA Agency) for his enthusiasm, Jean-Pierre Blanc (Cafés Malongo) for his passion for the subject, Vincent Pateux (Cafés Malongo) for his enthusiasm, Pierre Massia (coffee expert) for the knowledge he was kind enough to share; also Guy Martin (The Grand Véfour), Jean-Marie Desfontaine (Rollet-Pradier), Sylvie de Laveaucoupet (SDL Agency), Michèle Fréné (Michèle Fréné Consultancy), Simon Pare (Max Havelaar Association), Emanuelle Cheilan (Max Havelaar Association), Florence Rossillon (SNICC), Michaël MacCauley (Café Richard), Bernard Ruyant (UNACAF).

作者

菲利普·博埃 饮食作家和评论家。

Original French Edition © Phare International 2000
Chinese Translation © 2003 Shanghai Scientific & Technical Publishers

图书在版编目(CIP)数据
咖啡/(法)博埃著.孙建强译.—上海:上海科学技术出版社,
2003.7
(灯塔书系)
ISBN 7-5323-7030-5

I. 咖... II. ①博...②孙... III. 咖啡—基本知识 IV. TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 024172 号
审图号: 沪 S (2003) 037 号

灯塔书系:《咖啡》

作 者	菲利普·博埃
译 者	孙建强
责任编辑	戎良 胡毅
出版发行	上海科学技术出版社 上海市瑞金二路 450 号
承 印 者	深圳市佳信达印务有限公司
版 次	2003 年 7 月第 1 版第 1 次印刷
规 格	大 32 开 (144mm × 178mm) 128 面

本书经由法国 Hachette 公司和三联书店(香港)有限公司授权
版权所有·不准翻印

灯 塔



Coffee 阿拉比卡

咖啡 爪哇

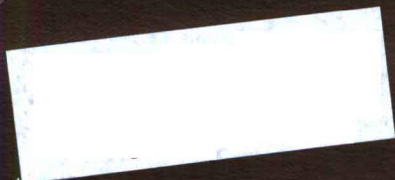
浓咖啡

罗巴斯塔

咖啡果

焙炒

芳香



菲利普·博埃 著

孙建强 译

上海科学技术出版社

14

全世界每天要喝掉
亿杯咖啡。



有记录显示16世纪末单在
伊斯坦布尔就有至少500
家咖啡店。欧洲最早的咖
啡店是1650年前后由亚洲
移民开设的。



世界咖啡消费量
是每人每年4.6公斤——欧
盟的平均量是5.6公斤

进入花期，咖啡树上会缀满

30 000 朵白花，

它们在24~36小时后开始孕育成果实。



50

一棵咖啡树大约有
年的生命期。



咖啡树有73个品种，但只有两个品种由人类栽培：阿拉比卡 (arabica) 和坎尼弗拉 (canephora)。阿拉比卡有200个变种，而坎尼弗拉有50个，它们中只有5种是因商业目的而被种植，其中包括罗巴斯塔。



咖啡果

在开花后6~8个月时成熟，颜色会由黄色变成橙色然后变成亮红。



阿拉比卡咖啡有

900 种不同的味道。

它们复杂且极易挥发，如果暴露于空气和阳光之中就会变质。



咖啡收获后，得用下列两种方法之一把咖啡豆从果实中分离出来：湿处理法，这样生产出的是优质咖啡，或者干处理法，这样生产出的咖啡味道更浓但口感较差。

咖啡醋油沙司是拌花
椰菜、生牛肉、黑橄
榄和帕尔玛干酪的理
想佐料。





“咖啡

是一种不喝就会
使你打瞌睡的饮
料。”

阿方斯·阿莱



在加入热水(理想的温度是82℃)前，先用冷水把咖啡末浸湿并让它们膨胀片刻：你的咖啡就会保持其最佳味道。



RAH03/01

在法国，**浓咖啡**传统上是与朋友聊天时悠然地斜靠在吧台上抿**着**喝的。它的“**泡沫**”是栗色的或米黄色的，甚或红棕色的。



地方传统：

在诺曼底，有一种用小杯供应的**黑咖啡**是兑了陈年苹果白兰地供应的；在法国南部则兑洋茴香籽甜酒和鲜奶油；在意大利兑格拉巴酒；在德国兑樱桃白兰地；而在加勒比则兑朗姆酒……



caffè senza caffeina

APPIA
Cola

HAG

Pausa...
Coca-Cola
il miglior
ristoro

NEW
Coca-Cola



ZABOV

SPELLEGRINO

ORANSODA
LEMONSODA

MONAPPIA
PIA Cola

latte di
mandorla
SABA



ZABOV

anta

latte di
mandorla
SABA

PEPSI-COLA

El

cornetto

西方咖啡算命术

是用咖啡末解释未来的学问。



阿拉比卡·卡瓦
最初是用于称呼甜酒的一个富有
诗意的词语。





认知

咖啡最初在红海周围地区被发现，它很快就在欧洲的首都城市流行了起来。咖啡馆不久就成了人们热烈地讨论从政治到生活艺术的所有问题的聚会点。咖啡的种植远至加勒比、南美、东南亚和非洲，它现在是世界上最主要的农产品之一。



是谁第一个发现了喝咖啡的乐趣？虽然有许多生动的传说试图讲述这个过程，但是这个问题的答案还并不十分清楚。据一个故事讲，被真主派来帮助重病卧床的穆罕默德（Muhammed）的天使加百列（Angel Gabriel），给了他一种迄今为止还不为人知的“像麦加的天房一样黑”的饮品。它的效力极为神奇，穆罕默德一咽下它，马上就站了起来，杀死了40名武士。这种饮品确实是一种有效力的东西。

另一个故事出自10世纪的传说集《一千零一夜》，它讲述的是一个也门的年轻牧羊人，有一天晚上吃惊地发现他的羊在以一种极度亢奋的状态跳舞。因为他记得它们吃过一些附近生长的红色浆果，于是就自己也吃了一些，然后马上便感到精神兴奋，并且也舞了起来。他飞奔着去寻找苏菲派的首领们，向他们讲述他的发现。他们把这种浆果收集起来制成了一种泡制剂，让他们大为高兴的是，它能使他们在夜间祈祷时始终保持高度的清醒。他们给它取名为“卡瓦”（qahwa），这是一个称呼甜酒的富有诗意的词——因为伊斯兰教禁止他们接触真正的酒。

咖啡最初发现于埃塞俄比亚，最先在阿拉伯流行了起来

这些传说反映了多少历史的真相呢？当人们接受了咖啡树（*Coffea arabica*）是几千年以前起源于阿比西尼亚（现在的埃塞俄比亚）的卡发山脉这一事实后，有些历史学家曾断言，咖啡最早被记录于9世纪波斯的医学文献中。对咖啡的兴趣在11世纪被著名的医生和哲学家阿维森纳（Avicenna，又名伊本·西拿）重新唤起过，他在他的《医典》（*Canon of*

Medicine）中描述了咖啡对消化系统的作用。但是，是阿拉伯人为了对抗麦加宗教当局的禁令，而最早对它进行了焙炒、制作，并把它作为一种饮料来出售的。1511年，统治者Kham-Berg令人把喝咖啡的信徒逐出了清真寺，随后又彻底禁止了这种东西。他借口《古兰经》禁止人们服用兴奋剂而烧掉了所有库存的咖啡。8天后，他的决定就被任命他为统治者的那个人，一名热情的咖啡爱好者——埃及的苏丹废除了。

晚祷中保持清醒

作为对这种能在晚祷中使他们保持清醒的饮料的衷心的热爱者，托钵僧们把咖啡介绍到了整个阿拉伯世界。

穆斯林发现这种令人兴奋的新饮料，能让他们在晚祷时保持警觉，它是为他们的宗教所禁止的甜酒和酒精的理想的替代品。他们还把它视为一种具有通便和利尿作用的药品，能够治疗从感冒咳嗽到麻疹和天花等所有的病症——这种观念主要起源于有关穆罕默德的发现的传说。在16世纪，意大利的红衣主教裁定咖啡是由魔王送给穆斯林的，目的是补偿《古兰经》对甜酒——这种基督所认可的饮料的禁绝。他们谴责它是“一种由魔王