

◆ 赵丁/编著



# 咖啡的故事

## The Story of Coffee

相当数量的浓咖啡会使我兴奋，同时赋予我  
温暖和异乎寻常的力量。

——卫斯特·萨德



地震出版社

# 咖啡的故事

赵 丁 编著



地震出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡的故事/赵丁编著 .—北京：地震出版社，2003.1

ISBN 7 - 5028 - 2183 - X

I . 咖… II . 赵… III . 咖啡 – 文化 – 通俗读物 IV  
.TS971 - 49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 087273 号

## 咖啡的故事

赵 丁 编著

责任编辑：范静泊 宋炳忠

责任校对：庞娅萍

---

出版发行：地 震 出 版 社

北京民族学院南路 9 号 邮编：100081

发行部：68423031 68467993 传真：68423031

门市部：68467991 传真：68467972

总编室：68462709 68423029 传真：68467972

E - mail：seis@ht. rol. cn. net

经销：全国各地新华书店

印刷：九洲财鑫印刷有限公司

---

版 (印) 次：2003 年 1 月第一版 2003 年 1 月第一次印刷

开本：850 × 1168 1/32

字数：234 千字

印张：11

印数：00001—13000

书号：ISBN 7 - 5028 - 2183 - X/G · 242 (2749)

定价：20.00 元

**版权所有 翻印必究**

(图书出现印装问题，本社负责调换)



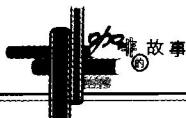
## 写在前面的话

在开始阅读本书之前，你不妨先冲一杯咖啡，以便一边阅读一边品尝。

每年全球要喝掉 7 千亿杯咖啡，相当于一天要喝 20 亿杯。平均每人每年要喝 120 杯咖啡。咖啡豆的年零售销售额为 300 亿美元，在主要商品销售榜上仅次于汽油，位居第二。因此，可以说，现代社会的每一个人都和咖啡有着千丝万缕的联系——正如著名作家巴尔扎克所说：“生活就是一杯杯咖啡。”

数百年来咖啡的种类层出不穷，在传统的咖啡馆里人们从不说一杯咖啡，而是各有其有趣的名字。常常有好几页长的咖啡单子。原料配方不同，口味也各有千秋，令人眼花缭乱。只有内行才可以称心惬意地享受，不识门径的外路人却难免要搔搔头皮，环顾左右，拿别人杯里的咖啡当自己的例子。除了牛奶咖啡外，加酒、加可可的各种花色咖啡，更是变化多端。

有人说，尽管全世界的人都在喝咖啡，但是只有欧洲人将咖啡无论是文化还是加工都发挥到了极致。如果你是一个喜欢寻找咖啡感觉的人，而没有去过欧洲，你难免会有些遗憾。但读了本书之后，



你将会获得一种全新的感觉。

本书不仅会让你品尝到纯正的欧洲咖啡，更能让你了解咖啡的常识，领略到世界的咖啡文化，追寻名人的足迹，感悟咖啡般的人生，从咖啡幽默中得到欢乐和启迪。

接下来，你可以不时地呷一小口咖啡，慢慢地品尝……

读完了全书之后，你手中的咖啡不一定会变得更香更浓，但是，和你刚刚打开本书时的感觉一定有所不同了！有什么不同呢？还是你自己慢慢地品味吧！



# 目 录

## 咖啡文化在世界的传播

咖啡种植业最初在世界的发展 .....	(3)
咖啡馆是欧洲近代文明的摇篮和历史见证 .....	(9)
咖啡文化在世界的传播 .....	(14)
维也纳的咖啡文化 .....	(18)
英国人和咖啡 .....	(22)
土耳其人和咖啡 .....	(24)
法国人喜欢什么样的咖啡 .....	(27)
意大利咖啡讲究“快” .....	(31)
温和理智的中北欧咖啡 .....	(32)
永远迷人的星巴克 .....	(34)
美国人和咖啡 .....	(36)
美国咖啡馆文化日益兴盛 .....	(41)
中国的咖啡文化 .....	(44)
台湾的咖啡风景 .....	(46)

## 全方位“品尝”咖啡

咖啡树的种类 .....	(49)
咖啡的种植和摘收 .....	(51)
咖啡在世界上的分布 .....	(57)
世界上著名的咖啡 .....	(64)

# CONTENTS

咖啡豆的选购与保存 .....	(66)
咖啡豆的加工 .....	(68)
如何选择咖啡 .....	(78)
咖啡的常见分级 .....	(83)
在家中如何烘烤咖啡豆 .....	(85)
咖啡的研磨 .....	(86)
咖啡的冲调 .....	(89)
咖啡的色香味 .....	(102)
品尝咖啡 .....	(106)
感悟黑咖啡 .....	(112)
品评咖啡时应注意的问题 .....	(114)
怎么在咖啡中加糖 .....	(116)
咖啡杯选购要领 .....	(117)
咖啡贮存 .....	(119)
倍受青睐的巨形咖啡豆 .....	(121)
喝咖啡的八大好处 .....	(122)
咖啡因与健康 .....	(127)
不可多饮咖啡 .....	(129)
在就餐时不要喝咖啡 .....	(133)
美酒不可加咖啡 .....	(134)
喝咖啡的礼仪 .....	(135)
咖啡佐餐的原则 .....	(136)
喝咖啡的守则 .....	(138)

# 目 录

- 咖啡的妙用 ..... (140)  
走进咖啡馆前应了解的常识 ..... (141)

## 和“懒太太”离婚

- 雀巢咖啡的广告 ..... (147)  
温馨的咖啡广告 ..... (151)  
和“懒太太”离婚 ..... (152)  
适应多种市场和生产多种牌号的咖啡 ..... (154)  
最严格的质量标准 ..... (157)  
美食不如美器 ..... (158)  
售价 5000 日元一杯的咖啡 ..... (159)  
日本人的“雕虫小技” ..... (160)  
不战而屈人之兵 ..... (161)  
惠普公司在喝咖啡时的决定 ..... (162)  
从咖啡店起家的麦当劳 ..... (165)  
咖啡污迹带来的后果 ..... (167)  
通用电气公司应该拥有带壁炉的咖啡厅 ..... (168)  
建立自己的咖啡吧连锁店 ..... (171)

## 仙人掌咖啡屋

- 世界上最早的一批咖啡馆 ..... (175)

# CONTENTS

哲学咖啡屋 .....	(179)
美国咖啡馆经营者必须了解的法律 .....	(183)
巴黎的咖啡馆 .....	(184)
威尼斯最浪漫的咖啡馆 .....	(191)
奥地利的“生物之屋” .....	(192)
仙人掌咖啡屋 .....	(194)
电脑咖啡方兴未艾 .....	(197)
机器人开咖啡店 .....	(204)
世界上最美的十家咖啡馆 .....	(206)

## 生活就是一杯杯咖啡

喝土耳其咖啡的感受 .....	(213)
药剂师的癖好 .....	(215)
“热心”的侍者 .....	(218)
小费 .....	(221)
咖啡变成了汗水 .....	(222)
醉人的香槟酒 .....	(224)
咖啡馆里擦皮鞋的孩子 .....	(227)
诺贝尔奖晚宴的咖啡 .....	(231)
急躁不堪的现代人 .....	(232)
该不该去咖啡馆用午餐 .....	(233)
生活就是一杯杯咖啡 .....	(236)

# 目 录

咖啡只是一种饮料 .....	(238)
桥 .....	(240)
咖啡馆里的枪杀 .....	(242)

## 名人与咖啡

4天靠23杯咖啡为生 .....	(247)
咖啡竞选 .....	(250)
在咖啡馆学习 .....	(251)
“死于三万杯咖啡”的巴尔扎克 .....	(253)
海明威与左岸咖啡馆 .....	(256)
咖啡带给毕加索的灵感 .....	(257)
梵高在咖啡馆作画 .....	(258)
名人和咖啡的不解之缘 .....	(260)
斯坦倍克喝了一杯咖啡 .....	(262)
将咖啡洒在滤纸上之后 .....	(263)
和总统的“咖啡友谊” .....	(265)
总统的客人 .....	(268)
咖啡总统 .....	(269)
慢性毒药 .....	(270)
如果咖啡杯里放毒药 .....	(271)
让“怪物”喝咖啡 .....	(272)

# CONTENTS

## 咖啡的芳醇与苦涩

免费的快餐和咖啡 .....	(275)
两杯咖啡 .....	(278)
长途车上的友谊 .....	(281)
咖啡馆的一个伙计 .....	(283)
从咖啡馆跑堂到奥运会冠军 .....	(285)
半杯咖啡闯天下 .....	(288)
咖啡馆里的教训 .....	(290)
在卡森咖啡馆找到的自信 .....	(293)
咖啡伴侣 .....	(297)
写给姐姐的情书 .....	(299)
都是咖啡惹的祸 .....	(302)
咖啡馆花园的露天音乐会 .....	(304)
谁失约了 .....	(305)
给咖啡加点盐 .....	(308)

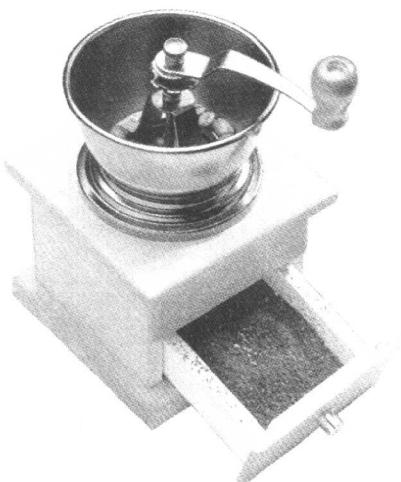
## 咖啡的幽默

回首初恋 .....	(313)
电脑失灵 .....	(314)
南斯拉夫的白咖啡 .....	(316)
去咖啡厅聊什么 .....	(317)

# 目 录

找点东西暖和一下 .....	(318)
国王的早餐 .....	(319)
咖啡和红茶都卖完 .....	(320)
开战之前 .....	(321)
准备早餐 .....	(323)
只好喝咖啡 .....	(324)
我在喝一杯咖啡 .....	(325)
咖啡的价钱 .....	(326)
从不抱怨 .....	(327)
咖啡里没有放糖 .....	(328)
煮咖啡 .....	(329)
不像个好司机 .....	(330)
这一杯不太热 .....	(331)
咖啡里有苍蝇 .....	(332)
糖在咖啡里 .....	(333)
表面张力 .....	(334)
心中的梦站 .....	(335)
最奇特的饮料 .....	(336)
更大的刺激 .....	(337)
自动售货机 .....	(338)
意外 .....	(339)
一杯淡而无味的咖啡 .....	(340)

## 咖啡文化在世界的传播





## 二 咖啡种植业最初在世界的发展

咖啡树源于埃塞俄比亚和非洲之角，在那里至今还广泛种植，但是咖啡的推广和园艺业的普及则始于也门(旧称阿拉伯)。

咖啡的发现有多种传说，其中之一是根据罗马一位语言学家罗士德·奈洛伊(1613~1707)的记载：大约纪元6世纪时，有位阿拉伯牧羊人卡尔代某日赶羊到伊索比亚草原放牧时，看到每只山羊都显得无比兴奋，雀跃不已，他觉得很奇怪。后来经过细心观察发现，他发现这些羊群是吃了某种红色果实才会如此，卡尔代好奇地尝了一些，发觉这些果实非常香甜美味，食后自己也觉得精神非常爽快，从此他就时常赶着羊群一同去吃这种美味果实。后来，一位回教徒经过这里，便顺手将这种不可思议的红色果实摘些带回家，并分给其他的教友们吃，其神奇效力也就因此流传开来了。

另一个传说是阿拉伯半岛上的守护圣徒雪克·卡尔第之弟子雪克·欧玛在摩卡是很受人民尊敬及爱戴的酋长，但因犯罪而被族人驱逐。雪克·欧玛因此而被流放到该国的俄萨姆，在这里偶然发现了咖啡的果实，这是1258年的事。一日，欧玛饥肠辘辘地在山林中走着，看见枝头上停着羽毛奇特的小鸟在啄食了树上的果实后，发出极为悦耳婉转的啼叫声。他将此果实带回并加水熬煮，不料竟发出浓郁诱人的香味，饮用后原本疲惫的感觉也随之消除，元气十

足。欧玛便采集许多这种神奇的果实，遇见有人生病时，就将果实做成汤汁给他们饮用，使他们恢复了精神。由于他四处行善，受到信徒的喜爱，不久他的罪得以被赦。回到摩卡的他，因发现这种果实而受到礼赞，人们并推崇他为圣者。而当时神奇的治病良药，据说就是咖啡。

除了上两种较为人津津乐道的传说，咖啡何时成为人们生活中的饮料，真实的时间已不可考。但是根据阿拉伯古文献记载，公元11世纪，回教戒律禁止教徒们喝酒，当时阿拉伯地区盛行将晒干的咖啡豆煎煮成汤汁，当成胃药使用。教徒们发现这种咖啡汁液有提神的效果，便使用它作为替代酒类的振奋性饮料，并且以回教圣地麦加为中心，将这种饮料经由信徒往来流传开，由阿拉伯传到埃及，再传到叙利亚、伊朗、土耳其等地。到了13世纪以后，阿拉伯人已懂得将生咖啡豆晒干，加以烘焙，用白杵捣碎后，再用水熬煮，因而得到较纯质的咖啡。

据专家考证，咖啡是公元575年在也门开始种植的，但是直到15世纪咖啡种植业才获得较大的发展，而且从那里咖啡开始了周游世界的伟大航行。

咖啡豆是咖啡树的种子，把咖啡豆的外壳剥掉后，它就不能发芽。咖啡豆只有经过这样的处理之后才被允许出口。

有一个故事讲述了苏丹黑奴是怎样经埃塞俄比亚被运到阿拉伯的。他们随身带了些仍带有红色果壳的咖啡更在途中充饥，从而通过这种途径将咖啡带到阿拉伯。前往麦加古城的朝圣者也会带去



一些咖啡豆。传说早在 1505 年，阿拉伯人自己也曾把咖啡豆带到锡兰（现在的斯里兰卡）。17 世纪时，巴巴·布丹从麦加城朝圣归来，将一些能发芽的咖啡豆带回到印度西南部的家中，从此咖啡传播到了东方。

早期阿拉伯人食用咖啡的方式是将整颗果实咀嚼，以吸取其汁液。其后他们将磨碎的咖啡豆与动物的脂肪混合，来当成长途旅行的体力补充剂，一直到约公元 1000 年，绿色的咖啡豆，才被拿来在水中煮沸成为芳香的饮料。又过了 3 个世纪，阿拉伯人开始烘焙及研磨咖啡豆。由于古兰经中严禁喝酒，使得阿拉伯人消费大量的咖啡，因而宗教其实也是促使咖啡在阿拉伯世界广泛流行的一个很大的因素。

16 世纪，咖啡以“阿拉伯酒”的名义，经由威尼斯及马赛港逐渐地传入欧洲。欧洲人喝咖啡的风气，是 17 世纪由意大利的威尼斯商人在各地经商中渐次传开的，在威尼斯出现了欧洲第一家的咖啡店——波的葛。

17 世纪早期，德国人、法国人、意大利人，尤其是荷兰商人，都竞相把咖啡推销到他们各自的海外殖民地。1616 年一株咖啡树经由摩卡传到荷兰，使得荷兰人在这场竞争中占了上风。到了 1658 年，荷兰人已经开始在锡兰进行多种咖啡的精心培植。

1645 年，维尼斯开设第一家咖啡馆；

1652 年，伦敦第一家咖啡馆开业；

1670 年，咖啡竞争到了已经演化到十分激烈的程度。一些法国