

最完整的拉花咖啡基础手法教程，最多样造型任你挑选，让你轻松成为拉花高手  
精选最流行、最具创意拉花咖啡235款，步步图解，快速上手



· 厨房攻略 ·

NUTRITIOUS & DELICIOUS RECIPES

从零开始学做

# 拉花咖啡



235款百变造型拉花咖啡  
2000张完整分步详解图  
带你轻松玩转拉花咖啡

## 精选版

最详细的拉花基础教程  
提供最快速的入门捷径  
新手必备、高手必读

高级咖啡师、高级培训师 都基成 主编



厨房攻略

# 从零开始学做 拉花咖啡

都基成 主编

## 图书在版编目 (CIP) 数据

从零开始学做拉花咖啡/都基成主编. — 长沙:  
湖南美术出版社, 2012. 4

(厨房攻略)

ISBN 978-7-5356-5198-3

I. ①从… II. ①都… III. ①咖啡—配制 IV.

①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第037012号

### 厨房攻略

## 从零开始学做拉花咖啡

出版人: 李小山

策划: 金版文化

主编: 都基成

责任编辑: 李松范琳

封面设计: 景雪峰

出版发行: 湖南美术出版社

(长沙市东二环一段622号)

经 销: 湖南省新华书店

印 刷: 深圳市彩美印刷有限公司

(深圳市龙岗区坂田街道光雅园彩美印刷工业园)

开 本: 711×1016 1/16

印 张: 120

版 次: 2012年4月第1版 2012年4月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5356-5198-3

定 价: 178.80元(共六册)

### 【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮购联系: 0755-83476130 邮编: 518000

网 址: <http://www.ch-jinban.com/>

电子邮箱: [szjinban@163.com](mailto:szjinban@163.com)

如有倒装、破损、少页等印装质量问题, 请与印刷厂联系调换。

联系电话: 0755-88833688



## Part 1 你不可不知的 咖啡常识

- 006  
咖啡的传播旅程
- 015  
咖啡的种类
- 033  
咖啡的加工过程
- 043  
咖啡的品鉴常识
- 051  
制作咖啡的工具介绍
- 057  
咖啡豆的研磨技巧
- 060  
意式浓缩咖啡的制作
- 073  
奶泡、奶油、巧克力  
酱的制作
- 079  
拉花的技巧

## Part 2 拉花咖啡 风景篇

- 084  
春雨绵绵
- 085  
小仙桃
- 086  
美丽的可可树
- 087  
夏威夷海滩
- 088  
山水画
- 089  
小樱桃

- 090  
葫芦
- 091  
小盆景
- 092  
枫叶韵律
- 093  
雨后的蘑菇
- 094  
浪漫秋叶
- 095  
俄罗斯风情
- 096  
雪花飞舞
- 097  
心花怒放
- 098  
清芬的穗花
- 099  
浪漫夜空
- 100  
太阳神
- 101  
美丽心情
- 102  
樱花
- 103  
幸福
- 104  
美丽的蒙古包
- 105  
香草小屋
- 106  
伦敦烟雨
- 107  
圣保罗
- 108  
荷兰风车
- 109  
圣彼得堡
- 110  
教堂
- 111  
香榭里大道

- 112  
加勒比海
- 113  
巴黎春天
- 114  
热气球
- 115  
老爷车
- 116  
下雪的季节
- 117  
圣诞树
- 118  
醉翁亭
- 119  
草莓
- 120  
愿望树
- 121  
苹果树
- 122  
睡莲
- 123  
风雨彩虹
- 124  
清凉一夏
- 125  
珊瑚枝
- 126  
向日葵
- 127  
雪国
- 128  
竹林小径

## Part 3 拉花咖啡 动物篇

- 130  
狮子
- 131  
火凤凰

- 132  
凤凰鸟
- 133  
喜羊羊
- 134  
金鸡破晓
- 135  
和平之鸽
- 136  
孔雀开屏
- 137  
蝙蝠侠
- 138  
鸵鸟
- 139  
丹顶鹤
- 140  
愤怒的小鸟
- 141  
富贵鸟
- 142  
可爱熊
- 143  
憨厚的浣熊
- 144  
迷茫的小兔子
- 145  
可爱的小兔
- 146  
瓢虫
- 147  
青蛙王子
- 148  
凤尾鱼
- 149  
自由鱼
- 150  
可爱的小白鼠
- 151  
迷路的猫头鹰
- 152  
可爱的小猪
- 153  
快乐的小猪





154  
俏皮小狗  
155  
可爱的小狗  
156  
小野猫  
157  
小狐狸  
158  
化蝶  
159  
可爱的海马  
160  
功夫熊猫  
161  
可爱的猫  
162  
蜗牛  
163  
小蜗牛  
164  
大嘴猴  
165  
欢乐的小鱼  
166  
浮游的小鱼  
167  
鲤鱼跳龙门  
168  
招财猫  
169  
憨厚的大象  
170  
蝴蝶飞舞  
171  
米妮  
172  
凤舞九天  
173  
大白鲨  
174  
松狮犬  
175  
欢喜猪

176  
笨重的企鹅  
177  
小鸭  
178  
海螺  
179  
可爱的金毛犬  
180  
逗笑的猫脸  
181  
可爱的长颈鹿  
182  
毛毛熊  
183  
相恋的鸟  
184  
报喜鸟  
185  
采蜜的蜂鸟  
186  
小鸭子

#### Part 4 拉花咖啡 人物篇

188  
樱桃爷爷  
189  
迷路的小孩  
190  
摩登女郎  
191  
清纯少女  
192  
祈祷的少女  
193  
稻草人  
194  
沉睡的女郎  
195  
顽皮的笑脸

196  
县太爷  
197  
嘟嘴的女孩  
198  
小雪人

#### Part 5 拉花咖啡 抽象篇

200  
巧克力心情  
201  
黑白芭蕾  
202  
命运之轮  
203  
地中海风情  
204  
心火  
205  
满天心  
206  
心语星愿  
207  
心帘  
208  
心灵之窗  
209  
心包叶  
210  
真心真意  
211  
锁住浪漫  
212  
晚风细雨  
213  
月光曲  
214  
神话  
215  
千叶舞

216  
双生花  
217  
太阳雨  
218  
浪漫气息  
219  
可爱的拐杖  
220  
意象  
221  
旋律  
222  
午后心情  
223  
等待  
224  
嫣语  
225  
节节高  
226  
睡莲  
227  
法式浪漫  
228  
星光好莱坞  
229  
放逐梦想  
230  
云树  
231  
飞叶  
232  
雪地里的画家  
233  
月夜  
234  
心花飞舞  
235  
心花绽放  
236  
心草  
237  
贝壳



238 七彩梦  
239 花弄影  
240 秋叶飞舞  
241 流逝的光阴  
242 邂逅  
243 星光点点  
244 相思叶  
245 弯叶心语  
246 记忆年轮  
247 神秘十字  
248 跳动音符  
249 热情绽放  
250 伊莎贝尔  
251 隐形的翅膀  
252 樱花拿铁

Part 6  
拉花咖啡  
创意篇

254 心愿  
255 开心小丑  
256 美丽的月环  
257 可爱的娃娃

258 繁星点点  
259 浪漫酒杯  
260 射手  
261 旋转风车  
262 庄严的五角星  
263 齿轮  
264 问候  
265 英式烟斗  
266 巧克力音符  
267 多瓣花  
268 草莓摩卡  
269 芒果味卡布奇诺  
270 巧克力奶油咖啡  
271 花式奶油咖啡  
272 猕猴桃咖啡  
273 玛琪雅朵咖啡  
274 草莓咖啡  
275 草莓果酱咖啡  
276 果露咖啡  
277 意式巧克力咖啡  
278 抹茶咖啡  
279 康宝蓝

280 花心萝卜  
281 花枝招展  
282 启明星  
283 银杏  
284 香草卡布奇诺  
285 卡布奇诺  
286 绿茶拿铁  
287 美式拿铁  
288 女士的礼物  
289 走在雨中  
290 一心一意  
291 两心相悦  
292 心心相连  
293 心连心  
294 麦穗  
295 花与叶  
296 魅力玫瑰  
297 太阳花  
298 海星  
299 维也纳之恋  
300 蝶恋花  
301 树之恋

302 秋风落叶  
303 海边的小脚丫  
304 香草咖啡  
305 雪地娃娃  
306 笑脸  
307 诗情画意  
308 月亮  
309 蝶影  
310 小叶窗  
311 大风车  
312 咖啡杯  
313 风扇叶片  
314 锚  
315 射手座  
316 神圣教堂  
317 回忆  
318 映像



厨房攻略

# 从零开始学做 拉花咖啡

都基成 主编



## Part 1 你不可不知的 咖啡常识

- 006  
咖啡的传播旅程
- 015  
咖啡的种类
- 033  
咖啡的加工过程
- 043  
咖啡的品鉴常识
- 051  
制作咖啡的工具介绍
- 057  
咖啡豆的研磨技巧
- 060  
意式浓缩咖啡的制作
- 073  
奶泡、奶油、巧克力  
酱的制作
- 079  
拉花的技巧

## Part 2 拉花咖啡 风景篇

- 084  
春雨绵绵
- 085  
小仙桃
- 086  
美丽的可可树
- 087  
夏威夷海滩
- 088  
山水画
- 089  
小樱桃

- 090  
葫芦
- 091  
小盆景
- 092  
枫叶韵律
- 093  
雨后的蘑菇
- 094  
浪漫秋叶
- 095  
俄罗斯风情
- 096  
雪花飞舞
- 097  
心花怒放
- 098  
清芬的穗花
- 099  
浪漫夜空
- 100  
太阳神
- 101  
美丽心情
- 102  
樱花
- 103  
幸福
- 104  
美丽的蒙古包
- 105  
香草小屋
- 106  
伦敦烟雨
- 107  
圣保罗
- 108  
荷兰风车
- 109  
圣彼得堡
- 110  
教堂
- 111  
香榭里大道

- 112  
加勒比海
- 113  
巴黎春天
- 114  
热气球
- 115  
老爷车
- 116  
下雪的季节
- 117  
圣诞树
- 118  
醉翁亭
- 119  
草莓
- 120  
愿望树
- 121  
苹果树
- 122  
睡莲
- 123  
风雨彩虹
- 124  
清凉一夏
- 125  
珊瑚枝
- 126  
向日葵
- 127  
雪国
- 128  
竹林小径

## Part 3 拉花咖啡 动物篇

- 130  
狮子
- 131  
火凤凰

- 132  
凤凰鸟
- 133  
喜羊羊
- 134  
金鸡破晓
- 135  
和平之鸽
- 136  
孔雀开屏
- 137  
蝙蝠侠
- 138  
鸵鸟
- 139  
丹顶鹤
- 140  
愤怒的小鸟
- 141  
富贵鸟
- 142  
可爱熊
- 143  
憨厚的浣熊
- 144  
迷茫的小兔子
- 145  
可爱的小兔
- 146  
瓢虫
- 147  
青蛙王子
- 148  
凤尾鱼
- 149  
自由鱼
- 150  
可爱的小白鼠
- 151  
迷路的猫头鹰
- 152  
可爱的小猪
- 153  
快乐的小猪





154  
俏皮小狗  
155  
可爱的小狗  
156  
小野猫  
157  
小狐狸  
158  
化蝶  
159  
可爱的海马  
160  
功夫熊猫  
161  
可爱的猫  
162  
蜗牛  
163  
小蜗牛  
164  
大嘴猴  
165  
欢乐的小鱼  
166  
浮游的小鱼  
167  
鲤鱼跳龙门  
168  
招财猫  
169  
憨厚的大象  
170  
蝴蝶飞舞  
171  
米妮  
172  
凤舞九天  
173  
大白鲨  
174  
松狮犬  
175  
欢喜猪

176  
笨重的企鹅  
177  
小鸭  
178  
海螺  
179  
可爱的金毛犬  
180  
逗笑的猫脸  
181  
可爱的长颈鹿  
182  
毛毛熊  
183  
相恋的鸟  
184  
报喜鸟  
185  
采蜜的蜂鸟  
186  
小鸭子

#### Part 4 拉花咖啡 人物篇

188  
樱桃爷爷  
189  
迷路的小孩  
190  
摩登女郎  
191  
清纯少女  
192  
祈祷的少女  
193  
稻草人  
194  
沉睡的女郎  
195  
顽皮的笑脸

196  
县太爷  
197  
嘟嘴的女孩  
198  
小雪人

#### Part 5 拉花咖啡 抽象篇

200  
巧克力心情  
201  
黑白芭蕾  
202  
命运之轮  
203  
地中海风情  
204  
心火  
205  
满天心  
206  
心语星愿  
207  
心帘  
208  
心灵之窗  
209  
心包叶  
210  
真心真意  
211  
锁住浪漫  
212  
晚风细雨  
213  
月光曲  
214  
神话  
215  
千叶舞

216  
双生花  
217  
太阳雨  
218  
浪漫气息  
219  
可爱的拐杖  
220  
意象  
221  
旋律  
222  
午后心情  
223  
等待  
224  
嫣语  
225  
节节高  
226  
睡莲  
227  
法式浪漫  
228  
星光好莱坞  
229  
放逐梦想  
230  
云树  
231  
飞叶  
232  
雪地里的画家  
233  
月夜  
234  
心花飞舞  
235  
心花绽放  
236  
心草  
237  
贝壳



238  
七彩梦  
239  
花弄影  
240  
秋叶飞舞  
241  
流逝的光阴  
242  
邂逅  
243  
星光点点  
244  
相思叶  
245  
弯叶心语  
246  
记忆年轮  
247  
神秘十字  
248  
跳动音符  
249  
热情绽放  
250  
伊莎贝尔  
251  
隐形的翅膀  
252  
樱花拿铁

Part 6  
拉花咖啡  
创意篇

254  
心愿  
255  
开心小丑  
256  
美丽的月环  
257  
可爱的娃娃

258  
繁星点点  
259  
浪漫酒杯  
260  
射手  
261  
旋转风车  
262  
庄严的五角星  
263  
齿轮  
264  
问候  
265  
英式烟斗  
266  
巧克力音符  
267  
多瓣花  
268  
草莓摩卡  
269  
芒果味卡布奇诺  
270  
巧克力奶油咖啡  
271  
花式奶油咖啡  
272  
猕猴桃咖啡  
273  
玛琪雅朵咖啡  
274  
草莓咖啡  
275  
草莓果酱咖啡  
276  
果露咖啡  
277  
意式巧克力咖啡  
278  
抹茶咖啡  
279  
康宝蓝

280  
花心萝卜  
281  
花枝招展  
282  
启明星  
283  
银杏  
284  
香草卡布奇诺  
285  
卡布奇诺  
286  
绿茶拿铁  
287  
美式拿铁  
288  
女士的礼物  
289  
走在雨中  
290  
一心一意  
291  
两心相悦  
292  
心心相连  
293  
心连心  
294  
麦穗  
295  
花与叶  
296  
魅力玫瑰  
297  
太阳花  
298  
海星  
299  
维也纳之恋  
300  
蝶恋花  
301  
树之恋

302  
秋风落叶  
303  
海边的小脚丫  
304  
香草咖啡  
305  
雪地娃娃  
306  
笑脸  
307  
诗情画意  
308  
月亮  
309  
蝶影  
310  
小叶窗  
311  
大风车  
312  
咖啡杯  
313  
风扇叶片  
314  
锚  
315  
射手座  
316  
神圣教堂  
317  
回忆  
318  
映像



PART

1

# 你不可不知的 咖啡常识

在咖啡风靡全球的今天，咖啡已不单单是一种饮料，其深厚的文化与发展背景让其已经成为人类精神世界的一部分。从咖啡出现的第一天起，它就不断启发人类进行许多思考。当你进入咖啡神奇奥妙的世界，便会迫不及待地想要了解有关它的一切。





# 咖啡的传播旅程

◎数百年来，咖啡用一种最沉默的温柔，孕育出最浓郁的芳香，过滤出最典雅的气质，营造出最优雅的格调。咖啡的发展历史就是一部瑰丽的文化史诗：土耳其大兵让咖啡传入欧洲；维也纳人把品尝咖啡变成哲学、文学和心理学；巴黎人将咖啡喝成一种浪漫；在德国人的眼中，喝咖啡是一种思考的方式……但，咖啡的世界之旅，却并非一个“浪漫”的过程！

## 1

### 咖啡的传说

关于人类最早发现咖啡的历史是没有文字记载的，留存于世的只有各种各样的传说。但是大众还是愿意相信这些传说，这也为人们喜爱喝咖啡提供了一种合理的解释。虽然咖啡的实质作用来自于咖啡因，但既然古人为我们留下这么多传奇的故事，那又何乐而不为呢？

#### （1）牧羊人的故事

咖啡树最早是在埃塞俄比亚的喀法（Kaffa）地区发现的。公元17世纪罗马语言学家罗德奈洛伊在他的书中记载了这样一个故事：大约在公元6世纪时，埃塞俄比亚有一个叫“喀法”的小村庄，村子里有一个叫卡尔蒂的小牧羊人。有一阵，卡尔蒂注意到他的羊群在吃了一种树上掉下来的红色浆果之后就变得活蹦乱跳，而且在很长时间内精力充沛，不肯回到羊圈。他把这件事告诉了当地的牧师。牧师们尝试用这种浆果的核煮水喝，以保持精神抖擞，能够日夜不停地祷告。后来，武士们也开始饮用这种水，让自己在战场上保持长时间的战斗能力和充沛的体力。

正是由于咖啡的这种神奇作用深深吸引着人们，才使得它现在成为了风靡世界、最受人欢迎的一种饮料。

#### （2）阿拉伯酋长的故事

1258年，阿拉伯酋长雪克欧玛尔因犯罪而被族人驱逐出境，当他流浪到瓦萨巴时，已经是筋疲力尽，饥肠辘辘，实在走不动了。

当他坐在树下休息时，看到一只小鸟







飞来，啄食了枝头上的果实，然后就欢快地地上蹿下跳，还扯开喉咙歌唱。酋长从未听过如此美妙的鸟鸣声，都有点沉醉了。

他发现小鸟吃了树上的果实后，不但没有被毒死，反而精力更充沛了，好奇之余，就摘了一些下来，放入锅中加水去煮。煮过的水竟散发出浓郁的香味，饮用起来味道奇佳，饥饿感顿时去了大半，疲惫的身心也为之一振。于是他摘下许多这种神奇的果实，凡是遇到病人便熬成汤给他们喝。由于他四处行善，而且效果显著，最后声名远播，连族人都知道了他的事迹，于是原谅了他的罪行，让他回到故乡摩卡，并推崇他为“圣者”。

他的这一发现最终为全世界的人们带来了美好的咖啡享受。

### （3）法国海军军官的故事

大约在1720年~1723年之间，法国海军军官加布里·埃尔·马提厄·德·克利奉命到马提尼克岛（Martinique）驻扎。在离开巴黎上任之前，他设法搞到了一些咖啡树苗，决定把它带到马提尼克岛去。他把树苗精心保存在甲板上一个带孔的玻璃箱内。玻璃箱不但能够防止海水冲溅到咖啡树苗上，而且还起到保温的作用。根据德·克利的日记记载，他所乘坐的船多次遭遇到海盗和暴风雨的袭击。船上还有一个人因为嫉妒他而企图破坏他的咖啡树苗，在一次争斗中甚至折断一根枝条。最后还因为船只搁浅，淡水不足，他只得用自己仅有的一点饮用水来浇灌咖啡树苗。



在经历过无数的磨难之后，德·克利终于成功地保护了这几棵咖啡树苗。

德·克利最终安全抵达马提尼克岛。他把咖啡树种了下来，还在树周围种上荆棘灌木，并派人日夜看护。小树最后终于生根发芽，开花结果，并于1726年获得首次丰收。据说到了1777年，在马提尼克岛已经约有188万棵咖啡树。有些咖啡还被运往海地、圣多明戈和瓜德罗普。不过，德·克利没能活着看到这一成就，1724年11月30日，他在巴黎逝世。他有生之年并不富有，但很受人敬仰。1918年人们在马提尼克岛的福特（Fort）植物园建了一座纪念碑来纪念他。

实际上除了加布里埃尔·马提厄·德·克利上校，还有很多人冒着生命危险把咖啡树苗或咖啡树种传播到了全世界所有适合种

植咖啡的地方。其中除了巨大的经济利益驱使之外，也有一些是被流放的人为了获得政府对自己的赦免而做这件事。当然，其结果都是为本国政府赢得了更大的经济利益。

咖啡的传播对后来咖啡种植的普及起了重大的推动作用。咖啡种植业甚至成为了某些地区和国家的一项重要的经济来源。毕竟喝咖啡的人很多，对咖啡的需求量很大。随着人们生活水平的提高，对咖啡品质的要求也就越来越高。现在只要是好的咖啡，就不用担心卖不出去，因为众多贸易公司都一直在世界各地寻找优质咖啡。

## 2

### 发源于埃塞俄比亚

埃塞俄比亚的“喀法”，过去只是一个小村子，现在已经发展成了一个地区。该地区就是世界上最早发现咖啡的地方。很多地方的咖啡树都是从这里辗转移植过去的。

到现在，该地区仍然有五千多种咖啡树种，其中绝大多数还不被世人所了解。好在这些咖啡树品种都被埃塞俄比亚政府保护起来了。将来还有更多咖啡树种被发现，世界上会产生更多咖啡品种。

了解埃塞俄比亚地理的人都知道，这是一个由许多高山组成的国家。两个站在不同山头的人距离近得完全可以面对面说话，但是如果



要走到一起则需要步行数十千米的距离。这种地域完全不适合人工种植咖啡，所以到现在为止，该国的咖啡大多还都是野生的。这些天然咖啡一直口碑不错，卖相也很好。2005年，由于埃塞俄比亚喀法地区的咖啡豆品质相当不错，该地区当年所产的全部咖啡豆被一家德国公司收购了。当地一位咖啡农因此非常兴奋，煮了很多咖啡请他的邻人来喝，之后还盛了一些咖啡给他的牛喝。可见那里的生活是多么与世无争，悠闲自在。

## 3

### 传入阿拉伯半岛

公元525年，埃塞俄比亚人入侵阿拉伯半岛的南端，并统治也门达半个世纪之久。咖啡也因此传入了也门。

在这以后漫长的几个世纪中，咖啡在阿拉伯半岛一



直作为伊斯兰教徒提神醒脑、补充精力或是具有特殊疗效的医治疾病的药饮。当时的阿拉伯帝国非常强盛，甚至将其扩张目标指向了欧洲。由于对咖啡的大量需求，同时为了提高咖啡的品质，该地区最早开始了人工种植咖啡树。后来，人们制作咖啡的技术也日趋完善。在15世纪前后，咖啡已作为一种大众饮料在普通人中广为传播。咖啡在阿拉伯半岛成为大众喜欢的饮品后，被去往圣地麦加朝圣的伊斯兰教徒





们带回家乡，开始在阿拉伯国家迅速传播，并陆续传播到了土耳其和波斯等地区，广受当地人的欢迎。

在16世纪末的时候，许多欧洲旅行者中口头流传着阿拉伯人饮用“由黑色种子做成的黑色蜜糖”的故事。这可以证实，当时的阿拉伯人已经知道如何烘焙并烹煮咖啡了。

## 4

### 远征欧洲

咖啡在中东古国，宛如一千零一夜里的传奇神话，是蒙了面纱的千面女郎，既能帮助人亲近神，又是冲洗忧伤的清泉。

从15世纪中叶起，奥斯曼土耳其帝国开始远征欧洲，



其军队在行军的时候都带着咖啡。即使经历长途跋涉，远离国土，土耳其人依然坚持随身携带咖啡，可见咖啡对土耳其人的重要性。而土耳其军队进入欧洲之后，即使不带粮食也要带着咖啡的主要原因是：欧洲没有适合种植咖啡的地方，而且当时欧洲根本还没有咖啡。土耳其人嗜咖啡如命，所以才千里迢迢不辞辛劳从本国带着咖啡去欧洲。土耳其军队绝不是像有些人认为的，是带着咖啡去欧洲贩卖，而是自己饮用。因为当时欧洲人还不知道咖啡，也就不可能会花钱去购买咖啡。



士兵行军作战非常劳累，而众所周知，咖啡对于减轻疲劳有非常强大而有效的的作用，所以这才是土耳其军队在长途行军中还要带着咖啡的根本原因。而在当时恶劣的环境下，不可能有任何奢侈的条件，只能采用最简陋、最省时的方法来制作咖啡。但是士兵们还是乐此不疲，即使在中途休息的短暂时间里，也要煮一杯咖啡来喝。

土耳其人喝咖啡，喝得慢条斯理，一般还要先加入香料、闻香，各式琳琅满目的咖啡壶具，更充满天方夜谭式的风情。一杯加了丁香、豆蔻、肉桂的阿拉伯咖啡，饮用时满室飘香，难怪阿拉伯人称赞它“麝香一般摄人心魂”了。

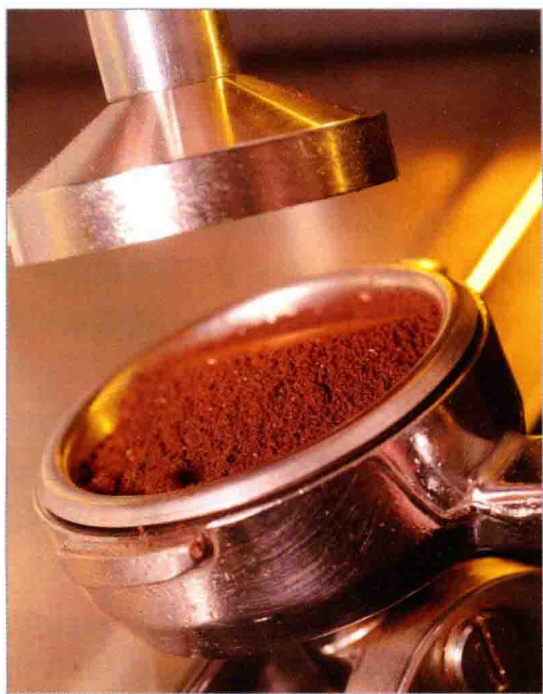
传统土耳其咖啡的做法，是使用浓黑的咖啡豆磨成细粉，连糖和冷水一起放

入红铜质料像深勺一样的咖啡煮具里，以小火慢煮，经反复搅拌和加水，大约20分钟后，一小杯50毫升又香又浓的咖啡才算大功告成。由于当地人喝咖啡是不过滤的，这一杯浓稠似高汤的咖啡倒在杯子里，不但表面上有黏黏的泡沫，杯底还有咖啡渣。在中东，受邀到别人家里喝咖啡，代表了主人最诚挚的敬意，因此客人除了要称赞咖啡的香醇外，还要切记即使喝得满嘴渣，也不能喝水，因为那暗示了咖啡不好喝。

## 5 为贵族平民所共享

1615年，咖啡刚刚进入意大利时，许多神甫认为咖啡是“魔鬼撒旦的杰作”，当教皇克雷蒙八世从温热的杯中啜下一口“魔鬼般”的浓黑浆液后，却情不自禁地赞叹道：“为何撒旦的饮品如此美味！如果让异教徒独享美妙，岂不可悲，咱们给咖啡进行洗礼，让它成为上帝的饮料吧！”

咖啡最早进入欧洲市场是在意大利的威尼斯。起初，人们只把土耳其军队遗留下来的咖啡当做药卖到药店去。1615年，有云游的威尼斯商人带来消息：原来咖啡是可以饮用的。一时间，全欧洲都为之疯狂了，他们为它著书、写诗，甚至打仗，犹如维也纳谚语



所说：“欧洲人挡得住土耳其的弓刀，却挡不住土耳其的咖啡。”世界上最早的咖啡厅是建立在伊斯坦布尔，欧洲最早的咖啡厅是建立在意大利的威尼斯。之后，咖啡厅就迅速在欧洲各国流行起来。

在欧洲，不但平民爱喝咖啡，贵族也爱喝。咖啡的饮用方式分别从几个不同的途径发展起来了，但一个基本的共同点就是对咖啡中渣滓的处理。很多人不喜欢咖啡渣，因此而努力寻求各种方法来去除它。现在我们见到的“法式压滤壶”“虹吸壶”等都是法国人的发明，由此可见法国当时喝咖啡风气之盛，有那么多人在想办法如何更好地享受咖啡！

如果说在欧洲贵族的生活中，咖啡就像茶一样是一个点缀，对平民百姓来说，喝咖啡倒成为了一种廉价的享受生活





的方式。当时人们去咖啡厅最简单也最重要的一个原因不是咖啡本身，而是咖啡厅里的火炉。早期在法国巴黎塞纳河畔已有很多咖啡厅，那些贫穷的大学生、教授、学者、艺术家、革命者，住所没有取暖设施，为了度过寒冷潮湿的冬天，只要购买一杯便宜的咖啡，就可以让他们在有火炉的咖啡厅里度过温暖的一天，还可以完成他们的学业或者是艺术作品。

当时正处于殖民时代。欧洲咖啡之风如此盛行，巨大的经济利益驱使殖民者在世界各地搜罗财宝的同时，也把咖啡带到了各个适合种植的国家 and 地区。尽管当时种植咖啡的国家都有严格的禁令，禁止把可以成活的咖啡树或咖啡种带出国境，但是仍然有众多的殖民者在本国或相关国家政府的支持下，甘冒生命危险把咖啡树种或树苗带到了世界各地。就这样，咖啡之风吹遍了全世界。

## 6 在美国形成“苦役咖啡”

人们关于美国人喝咖啡的传统最多的说法就是“自由精神”，却忽略了另外一种说法，那就是美国的“苦役咖啡”。

美国人的生活习惯来自于欧洲移民，然而早期的欧洲移民并非是和平到达那里的，他们大多数都是苦役犯，只有少数是来自欧洲上层社会的殖民统治者。

饮茶是欧洲人的传统，但其费用是昂贵的。做苦役的人没有钱喝茶，他们在渴了累了的时候只能喝咖啡。但是欧洲传统

的咖啡太浓，喝多了会不舒服。为了能够解渴，也为了能省钱，那时的美国人就把咖啡泡得非常淡。

到现在为止，有些美式咖啡壶上储水槽的水量刻度还有两个不同的标准：大的那个是美国标准，小的那个则是欧洲标准。



“波士顿倾茶事件”是美国独立战争的导火线。当时殖民地政府对进口茶叶征收高额的关税，激怒了当地的商人。他们联合起来在波士顿举行了一次抗议活动，把大量的茶叶倾入大海。由于茶叶来源被截断，更多当地人转而喝咖啡，这也是美国人喝咖啡比喝茶多的历史原因之一。

美国独立战争之后，当地原本是苦役犯的人驱逐了殖民者，获得了国家主权。而美国人喝淡咖啡的习惯仍然延续下来，形成了今天的传统。

## 7 演变为意大利咖啡

意大利有一句名言：“男人要像好咖啡，既强劲又充满热情！”英文名称为Espresso的意大利咖啡，浓稠滚烫好似地狱逃上来的魔鬼，每一饮便叫人陷入无可言喻的魅力中，

