

The World Encyclopedia of Coffee

The Definitive Guide To Coffee, From Simple Bean To Irresistible Beverage

[英] 玛丽·班克斯 克里斯丁·麦费登 凯瑟琳·埃克丁森 著 徐舒仪 译



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



咖啡圣经

从简单的咖啡豆到诱人的咖啡的专业指南

[英] 玛丽·班克斯·克里斯丁·麦费登 凯瑟琳·埃克丁森 著
徐舒仪 译



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

本书介绍了咖啡的方方面面，从咖啡的种类到咖啡的历史，从咖啡的制作到饮用咖啡的艺术，给爱喝咖啡和喜欢咖啡文化的你提供了一本全面而详细的世界咖啡百科指南。

书中附有众多插图和参考信息，增加了阅读的趣味性和专业性，使读者在轻松一览咖啡文化的同时，还能了解更多更深层次的专业知识。不论是作为兴趣读物、专业参考书还是实用指南，本书都是咖啡爱好者的最佳选择！书中还收集了70多种利用咖啡作为食材的甜点配方，为喜爱咖啡的您提供了更多选择：咖啡蛋糕、咖啡冰淇淋、咖啡布丁……是不是听起来就很有食欲呢！

Original Title: THE WORLD ENCYCLOPEDIA OF COFFEE

Copyright in design, text and images © Anness Publishing Limited, U.K., 1999

Copyright © SIMPLE CHINESE translation, China Machine Press, 2014

SIMPLE CHINESE translation rights arranged through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd.

本书的中文简体字版由机械工业出版社出版，未经出版者书面允许，本书的任何部分不得以任何方式复制或抄袭。

版权所有，翻印必究。

北京市版权局著作权合同登记图字：01-2014-1842号

图书在版编目（CIP）数据

咖啡圣经：从简单的咖啡豆到诱人的咖啡的专业指南 / (英)班克斯 (Banks, M.), (英)麦费登 (McFadden, C.), (英)埃克丁森 (Atkinson, C.) 著；徐舒仪译. — 北京：机械工业出版社，2014.12

书名原文：The world encyclopedia of coffee

ISBN 978-7-111-48965-8

I. ①咖… II. ①班… ②麦… ③埃… ④徐… III. ①咖啡—基本知识 IV. ①TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第302721号

机械工业出版社 (北京市百万庄大街22号 邮政编码100037)

责任编辑：坚喜斌 於薇 刘林澍 责任校对：赵蕊

责任印制：乔宇

保定市中华美凯印刷有限公司印刷

2015年1月第1版·第1次印刷

170mm × 230mm · 17.5印张 · 319千字

标准书号：ISBN 978-7-111-48965-8

定价：69.00元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

电话服务

网络服务

服务咨询热线：(010) 88361066

机工官网：www.cmpbook.com

读者购书热线：(010) 68326294

机工官博：weibo.com/cmp1952

(010) 88379203

教育服务网：www.cmpedu.com

封面防伪标均为盗版

金书网：www.golden-book.com

目 录

咖啡世界	1
咖啡的历史	3
世界各地的咖啡	53
喝咖啡的艺术	121



咖啡食谱	183
奶油甜点和热布丁	185
蛋奶酥和糕饼	197
水果甜点	209
冰冻甜点	225
蛋糕食谱	237
派、蛋挞和馅饼	249
甜点、饼干和面包	263

咖啡世界

THE WORLD OF COFFEE



这本书囊括了所有你想知道的关于咖啡的知识。作为一本权威指南，本书的第一部分详述了咖啡的历史和它对各国的经济、政治和文化的影响，并以国家为单位详细介绍了每个国家咖啡的不同风味和特色，当然还介绍了咖啡的研磨和烘焙。

本书的第二部分介绍了70多个咖啡食谱，包括蛋奶酥、糕饼、布丁、水果和速冻甜点以及诱人的蛋糕、馅饼和面包，足以证明咖啡的多样化。



咖啡的历史

THE HISTORY OF COFFEE



这部分是对咖啡豆的追溯，从它的发源地埃塞俄比亚到中东和阿拉伯地区，再到欧洲和新大陆，咖啡豆经历了一段神秘而又曲折的历史旅途。咖啡作为一种重要的饮品，在中世纪的阿拉伯和土耳其人的社会生活和精神生活中均扮演了重要的角色。之后，它大肆入侵西方世界。无论是过去还是现在，咖啡店一直是人们政治、经济和文化生活中不可或缺的一个部分。最后，本章还介绍了早期咖啡泡制和饮用的多种方法。

咖啡豆的起源

自从几百年前咖啡豆从非洲的东北部被带到阿拉伯地区之后，它就在塑造历史的过程中扮演起了多面的角色。之后，咖啡豆又穿越了红海，不仅在非洲和中东地区，同时也在欧洲本土、英国和美国起到了改变当地社会、政治和经济的作用。咖啡见证了无数人的悲欢离合，成为人们日常谈话的润滑剂，刺激着人们的创造力，让疲惫的人重获活力。至此，咖啡成为了世界各地无数咖啡爱好者的生活必需品。

神秘的起源

咖啡的起源是如此的神秘，以于是谁、在何时、如

何发现的咖啡豆以及关于咖啡特性的讨论和推测层出不穷。医生、律师、诗人和哲学家都有他们各自偏爱的理论，并且因为他们所谓的“发现”而受到奖赏、声名大振。正因为如此，在中世纪时期的阿拉伯地区和17世纪下半叶的欧洲地区，才流传着各种有关咖啡的故事和传说。

炒玉米还是黑肉汤

一些有着丰富想象力的文人墨客认为，咖啡豆的历史可以追溯到《圣经·旧约》的传说中。他们认为，咖啡豆就是书中阿比盖尔给大卫、波阿斯给露丝的那种“炒熟的玉米粒”。而另一些人则

认为，咖啡就是古斯巴达人所喝的一种“黑色的肉汤”。柏土思·达文雷，著名的意大利旅行家则认为，咖啡的历史可以追溯到特洛伊战争时期。他指出“海伦和她的一些议会女人们在处理国家和皇室事务时，偶尔会边思考边泡上一壶咖啡”。更有人指出，在荷马的《奥德赛》中，海伦用来调酒的一种叫做“忘忧草”，并且可以“驱散心底的忧伤和愤怒”的物质正是咖啡。

班纳西，一位18世纪的作家在一篇和咖啡有关的论文中指出，大多数的药材都是在偶然状态下被发现的，而咖啡可以算作一种药材，所以它的发现也带有很多的偶然因素。

根据这样的思路，班纳西详细叙述了广为流传的“跳舞的山羊”的传说。据说，一个来自阿拉伯或埃塞俄比亚的牧羊人向附近修道院的修



左图：《稻田里的露丝和波阿斯》，木版画（圣经插画版），莱比锡朱丽斯·范·卡罗斯菲尔德（1794—1874）画于1860年

科普小知识

咖啡豆是生长在热带和亚热带地区的一种常绿灌木的果实，这种灌木会长出有茉莉香味的花簇。在每一颗果实的果肉和果浆里，包含着两颗咖啡豆。因为制作1磅(1磅约为454克)左右的咖啡需要4000颗左右的咖啡豆，所以咖啡的种植需要大量的人力。



上图：阿拉比卡咖啡，《植物杂志》，伦敦，1810

道长抱怨自己的山羊“每周都有两三天整夜不睡觉，有时甚至一反常态地嬉戏或是跳舞”。听了牧羊人的话，修道长断定这些山羊应该是吃了某种植物才会有如此反常的举动，于是就到山羊平时所在的牧场一探究竟。果然，在灌木丛中，他发现了一些浆果，并决定亲自尝一尝。

修道长把浆果用水煮沸后喝下了汤汁，之后他惊奇地发现，自己可以整晚不睡觉且没有任何的不良反应。修道长欣喜若狂，把浆果熬的汤汁分给修道院中所有的修道士们每日饮用。从此，修道院的修道士们出席晚上

的祈祷更勤奋了，也不爱睡懒觉了。于是，这种浆果熬的汤汁很快就在整个王国里受到了欢迎。

但詹姆斯·道格拉斯博士，却在他的学术论文《咖啡树的历史》一文中反驳了班纳西的观点。他认为班纳西说的故事“天花乱坠，太像编造出来的东西，完全不可信”。他强调：“凡是熟悉民间传统的人，尤其是东方国家的民间奇闻逸事的人都会理解，班纳西的故事的可信度是极低的。”

有关咖啡起源的传说还有许多不同的版本。例如，托马斯·布朗特爵士认为，

修道长拿咖啡豆熬的汤汁给修道院中的修道士们喝只是为了做实验，而且他的实验非常成功，修道院在此之后变得更有效率了，修道士的出勤率也更高了。

穆斯林的观点

穆斯林在咖啡是如何被发现的这个问题上有着自己的传说和故事。道格拉斯博士认为，穆斯林人的传说“相当美好，却也是毫无根据的”。穆斯林认为，他们和上帝之间有着特殊的联系，而正因为他们能从咖啡这种神奇的饮品中获益，所以上帝才派来了天使长加百利向先知穆罕默德传授咖啡的特性和冲泡咖啡的秘诀。

另一段传说是与伊斯兰教的托钵僧奥马尔有关的。传说奥马尔可以通过祈祷让生病的人起死回生。当时，奥马尔被流放到家乡穆哈城外的一片沙漠中。当他快要饿死在沙漠中的一个洞穴里的时候，发现了灌木丛下有一些浆果，便伸手摘来吃下。但是，他发现浆果的味道太苦涩了，于是就决定把它们煮一下，希望可以去除一些

苦涩的味道。很明显，奥马尔是一位对食物的口味有着高要求的人，（而且在那样的环境中，他身边也“正好”有煮咖啡必需的器具），所以他把这些浆果煮沸，并把煮浆果的水喝下，立刻变得神采奕奕，恢复了体力，并好几天都不需要再进食。

这个传说还有一个更加诗意的版本。当奥马尔在洞穴里快要饿死的时候，他看到了一只长着巨大翅膀的白鸟，它正唱着美妙动听的歌

曲。当奥马尔走向大鸟时，却只找到了一些水果和花。他把水果和花放进篮子并回到了洞穴中，决定把那些不起眼的水果煮了当晚餐。于是，他熬出了一锅香喷喷的褐色汤水。

最终，这两个版本的故事结局合二为一。穆哈城中的病人们找到奥马尔，希望得到帮助，奥马尔便给他们喝下了褐色汤水。当然，因为这是一个传说故事，所以故事中那些喝下汤水的病人

都被神奇地治愈了。穆哈城中的百姓得知了这件事，于是又把奥马尔风光地接回城中，而奥马尔也最终成为了穆哈城的守护神。

尽管历史学家对咖啡的起源有着各种各样的见解，但是没有人能够真正确切地说出咖啡这种植物是在何时何地被人们发现的。一言以蔽之，咖啡的起源充满着神秘色彩，夹杂着各种事实和想象。



20世纪50年代英国商业广告插图。一群山羊正在吃某种浆果，也就是咖啡被发现的故事。

从远方的非洲而来

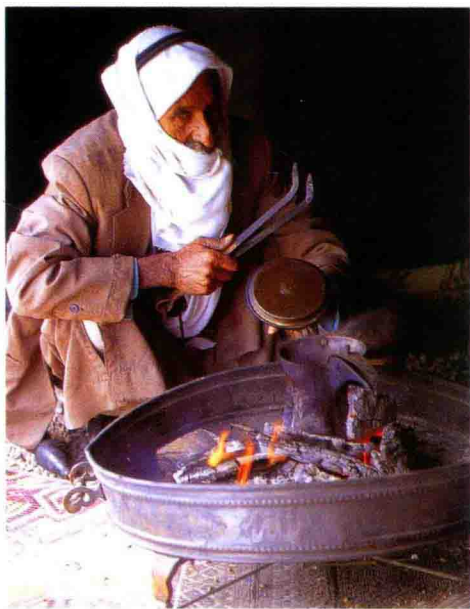
咖啡大约是在公元前575年~公元前850年之间从埃塞俄比亚传到阿拉伯地区的。对于它是如何传播到阿拉伯地区的，人们并不是很清楚。有一种说法是，肯尼亚和埃

塞俄比亚地区的居民在向北迁移的时候把咖啡的种子也带入了阿拉伯半岛。当然，最后他们被拿着武器的波斯人赶出了半岛，但是他们种下的咖啡树却一直留在了那

里，即现在的也门。

神秘的传说

另一种可能是阿拉伯奴隶贩子在埃塞俄比亚掠夺奴隶的时候同时，也带回了一



上图：一位贝多因族老人用阿拉伯式煮咖啡的方法在准备咖啡。

些咖啡种子。当然，罪魁祸首最有可能是苏菲人——一个神秘的、以“旋风式掠夺”而闻名于世的伊斯兰宗教派别。传统的阿拉伯文学作品赞同这样的说法，认为一位苏菲棋牌大师阿里·本·奥马尔把咖啡种子从埃塞俄比亚带回了阿拉伯半岛。在奥马尔回到也门港口城市穆哈前，曾在埃塞俄比亚的一座修道院待过一段时间。后来，这位奥马尔成为了穆哈城的圣人，他正是很多传说故事当中因被流放到沙漠中而发现了咖啡豆的那一位奥马尔。

当然，这些传奇故事有些地方会对不上号。

根据道格拉斯博士所说，一本具有较高真实性的手稿最近被发现了。它是在1587年，由路易四世在穆哈的使者——诺提尔先生用阿拉伯语写的。该手稿最早记载了咖啡的使用和在中东地区普及的事实。

作者同时提到了来自也门首都亚丁的穆夫提在15世纪中期游历波斯时，看到他的同伴在饮用咖啡。当他回到亚丁时，身体比较虚弱，于是想起了这种饮品。抱着康复的念头，他尝试了一些咖啡，然后惊奇地发现咖啡可以防止瞌睡，并且没有任何的副作用。更重要的是，咖啡可以驱散所有的疲惫和睡意，让穆夫提感受到了从未感受过的喜悦和幸福。

抱着有福同享的念头，穆夫提把咖啡与他的同伴们分享，并在夜晚的祷告来临

之前饮用。他发现他的同伴们饮用了咖啡之后，可以通宵祷告并且精神饱满，思维也变得更活跃了。

尽管各种传说让人难以辨别真伪，但是却有确凿的证据认为，世界上第一株咖啡树种植在也门的一家修道院内。而大多数的阿拉伯经典传统认为，苏菲人或多或少也和此脱不了干系。

从食物到饮品

和咖啡是如何被发现、如何被带入阿拉伯地区一样，咖啡是如何从一种食物变成成为一种热饮也是一个充满了猜测和疑问的话题。

早先，欧洲探险家和植物学家认为，埃塞俄比亚人生嚼咖啡豆，觉得咖啡豆有提神醒脑的功效。他们也会把生的咖啡浆果捣碎，与动物脂肪混合，做成小球。这种混合了动物油脂、咖啡因和蛋白质的食物充满了能量。在部落冲突中，勇士们都不得不拼尽全力，所以这样的大背景下被认为是非常重要的食物。当然，咖啡浆果也被当成水果生吃，因为它的

果肉有甜味，并且富含咖啡因。

早期的资料显示，成熟了的咖啡浆果在发酵之后被拿来酿酒，这种酒被称作“卡瓦”，意思就是“让人兴奋、变得高兴起来”。后来，卡瓦就自然而然地成了一种咖啡和酒的名称。由于当时穆斯林不能喝酒，所以咖啡就有了“阿拉伯的酒”的别称。

当然，当时的咖啡在阿拉伯被当作一种食物。只是在后来才成为一种饮品。最开始，人们把咖啡豆的空壳浸泡在凉水中做成饮品。后来，人们把咖啡豆壳先在火

右图：早期阿拉伯人在火上煮咖啡。



上烤一会儿，然后再放入沸水中煮 30 分钟，直到煮出一种淡黄色的液体为止。

从公元前 1000 年前起，人们就用生的咖啡豆或者咖啡豆壳煮咖啡。直到 13 世纪，人们才开始尝试着在煮咖啡豆之前把豆子晒干。咖啡豆晒干之后，可以储存得更久一些。之后，煮咖啡的技术又进步了一些——人们开始

用炭火烘焙咖啡。

咖啡的早期使用

最开始，咖啡只是在特定的宗教场合出现，或者出现在医生的药方中。当咖啡的医疗效果被发现之后，越来越多的医生开始热衷于给病人服用咖啡。咖啡曾被用于治疗数不清的大病小病，包括肾结石、痛风、天花、

非洲语言和阿拉伯语言中的咖啡

咖啡这种植物在非洲的语言当中叫作 bun。咖啡传入阿拉伯之后，bun 衍变成 bunn，而且咖啡树和它的果实都叫 bunn。哈慈（公元前 850—922）是当时一位生活在波斯的医生，同时也是加伦和希波克拉底的门生。他在一本医学百科全书中把咖啡叫作“bunchum”，并同时详细论述了咖啡的医疗功效，这证实了咖啡在一千年以前就被当作一种药材。另一位著名的穆斯林大夫和哲学家阿维森纳（公元前 980—1037）的论文中也有类似的记载。

“coffee”一词来源于土耳其语，是由“kahveh”衍变而来的，而“kahveh”则是从阿拉伯语“qahwah”衍变来的。



上图：穆斯林大夫阿维森纳。画像大约作于 17 世纪左右。

麻疹和咳嗽。一位植物学家在17世纪后期所写的论文中指出了咖啡的一些疗效。在谈到埃及的药物和植物时，他指出“咖啡是一种有助于缓解女性月经不调的物质。当女性的月经不顺畅时，可尝试服用咖啡。这是一种又快又有效的疗法，同时还可

以缓解痛经”。

这位植物学家接着描述了咖啡的做法。他指出一共有两种煎熬咖啡的方法。“第一种是用上述所讲的谷物的外壳煮制，另外一种就是用这种豆子本身煮制。而用壳煮的咖啡缓解痛经的疗效更佳。”

人们把谷物放入铁器中，并用盖子盖住，然后再插上烤肉叉在火上烘烤，当谷物被烤为粉状以后再根据人数平分。也就是说，把个人分量的咖啡粉放入沸水中煮，过一段时间后倒入杯具当中，再一小口一小口地慢慢品尝。

阿拉伯半岛的咖啡

以下的例子是关于亚丁湾的穆夫提和他的修道士及宗教社团在全阿拉伯半岛开始实践喝咖啡。但慢慢地，饮用咖啡不再受到宗教的限制。亚丁湾的居民是最先养成喝咖啡习惯的人。在伊斯兰法典中，穆夫提是令人敬畏的权威者，所以肯定不会故意使用一种非法物品。他的追随者都热忱地以他为榜样，也开始亲自尝试这种新饮料。

咖啡饮用起源于清真寺，清真寺的修道士自己倒满咖啡后，伊玛目（伊斯兰教宗教领袖或学者的尊称）会把咖啡提供给在场的其他人。经过虔诚的吟唱之后，咖啡

才会被隆重供上，喝咖啡在这里被视为是一种有益身心健康的、虔诚的活动。所有喝过咖啡的人都喜欢上了咖啡，而且想要喝更多，因此，不久之后消息传开了：拜访清真寺会获得一杯咖啡作奖励。

宗教统治者紧急镇压饮用咖啡的趋势，但他们限制使用咖啡的企图都是徒劳的。伊玛目和修道士是被允许喝咖啡的，但只限于在夜间祷告的时候。内科医师也只在允许在处方中使用少量的咖啡。但是清真寺的人在精神上越来越不倾向于只在深夜喝咖啡，医生也不断地开始在处方中为各种病例开出咖啡，剥夺咖啡的使用权变得

很艰难。

清真寺的接待者发现，咖啡是一种愉悦身心的刺激物，而且有益于社交活动。不久之后，咖啡饮料开始在公开场合出售，吸引了各种学者、夜间工作者和旅行者。最终，全城开始喝起了咖啡，不只在晚上，而是24小时在家都能喝到咖啡。滚烫的、口感强烈的咖啡在斋月期间尤其受欢迎，这一点也不奇怪，因为斋月期间，从日出到日落，斋戒是必需的。

咖啡：把握住了时机

这一新型的饮品迅速从亚丁湾传播到邻近的城镇，大约到15世纪末，已传播到



↑上图：这是一幅19世纪早期在土耳其咖啡屋台阶上的插图。

了圣城麦加。和在亚丁湾一样，咖啡饮品在麦加首先出现在清真寺的托钵僧团体中。

不久之后，普通居民出于各自需要也普遍开始在家里或公共场合喝咖啡。他们喝咖啡时的享受显而易见，正如阿拉伯历史学家说的：“很多人一整天都欢快地渡过：喝着咖啡，享受着各种乐趣，如谈话、玩象棋和其他游戏、跳舞、唱歌，转换各种行为习惯。”

作为伊斯兰世界的中心，麦加的社会和文化惯例不可避免地被其他主要城市的穆斯林效仿着。因此，在一个相对较短的时期内，在全阿拉伯的大部分地区，咖啡饮用是受到压制的，然后才从西方传到埃及，从北部传到

叙利亚。穆斯林军队进一步强化了中东人民喝咖啡的习惯。在那个时候，穆斯林军队行军经过欧洲南部、西班牙和北美，甚至西至印度，无论他们去往哪里，都随身带着咖啡。

咖啡因此成为中东人生活中不可或缺的部分。咖啡饮品对社会的正常运作至关重要。例如，婚姻合同规定丈夫应提供妻子所需的咖啡量，如果丈夫无法做到，女方可提起离婚诉讼。

波斯的咖啡

波斯喝咖啡的习惯甚至发生在咖啡出现在阿拉伯之前。据说波斯勇士返回到埃塞俄比亚后试图在也门定居。毫无疑问，波斯人已发觉自己对这些埃塞俄比亚人种植的长在树上的咖啡浆果的喜爱，并把它们带回了自己的国家。亚丁湾穆夫提的故事也谈及了15世纪中期咖啡在波斯被饮用的情况。

从很早开始，大多数主要的波斯城市都将时髦宽敞

的咖啡屋修建在城镇最好的位置。这些咖啡屋享有“快速有效地供应咖啡”的声誉，并且得到了“充分的尊敬”。通常情况下，与咖啡屋场景有关的政治讨论和博弈都保持低调，客人似乎对享乐主义的追求更感兴趣。波斯咖啡屋拥有有关谈天、音乐、舞蹈和诸如此类的其他东西的口碑，它们甚至还拥有一些报道，如政府如何强制对“发生在那里的声名狼藉的行为”进行阻止。

一位英国旅行者讲述了伊斯兰国王的妻子如何机智地任命毛拉（伊斯兰教神学家）的故事。毛拉每天都要拜访一群特殊的人和受欢迎的咖啡屋，他的工作只是坐在那里，用文明的方式讨论诗集、历史和法律，以此来招待主顾。他是一个谨小慎微的人，会避免有争议的政治话题，所以很少受到干扰。毛拉因此成为一个受欢迎的拜访者。

其他咖啡屋看到这一方法取得成功，很快也效仿起来，并雇佣他们自己的毛拉和讲故事的人。这些被发掘的表演者坐在位于中心位置

咖啡和宗教忠诚

穆斯林深信咖啡饮品是来自真主安拉的礼物，因此他们对咖啡在情感上是狂热的，正如下文的颂词（或叫长篇演说）所展示的那样。有意思的是，这篇由阿拉伯语翻译过来并收录在特兰斯瓦尼亚的药物日记中的颂词，据说是穆罕默德的儿子，阿希达·卡达·阿纳萨里·杰译里·豪布利酋长的原作。

哦，咖啡！你是真主的杰作！你那最显眼的黑色让我们从知识的道路上回过神。咖啡是真主赐予子民的饮品，是渴望智慧的拥护者的热忱……每一丝照料都消失不见，只要将这美味的圣杯呈上。它将在全身经络中快速循环，不会引起痛苦；如果有人对此怀疑，就请注视那些喝过咖啡的青年和美人……咖啡是真主子民的饮品；它富含健康元素……无论谁，只要见过那充满喜悦的圣杯，都会轻蔑酒杯。高贵的饮品！颜色是纯粹的海豹色，这表明了它的本质。满怀信心地斟饮，无视愚者的嘲讽，那都是毫无根据的谴责……

的高椅上，“坐在那里，他们发表演说，讲述讽刺性的故事，与此同时，用一根小木棍并使用和变戏法的人一样的手势进行表演……”

土耳其的咖啡

尽管咖啡饮用已传到了邻国叙利亚，但却是以相对缓慢的节奏。随着土耳其帝国的扩张以及后来对阿拉伯的征服，土耳其人最终开始过度地饮用咖啡。正如一名来自君士坦丁堡的英国医生的札记写道：“当土耳其人

生病时，他会斋戒、喝咖啡，如果这些不起作用，他会立下遗嘱，但不会考虑其他的救治办法。”

新的酒吧 根据16世纪一位阿拉伯作家的描述，君士坦丁堡最早的两家咖啡屋是由一对叙利亚企业家夫妇于1554年建立的，并很快掀起了一股潮流。他们的咖啡屋中配备的家具令人印象深刻，内置“非常整洁的沙

右图：一名土耳其佣人在家里准备咖啡。

发和地毯，坐在那里，他们接待自己的同伴，这些同伴最初由热心的人和象棋、双陆棋爱好者和静坐冥想者组成”。其他同样内容丰富的咖啡屋也迅速开张，有时也帮助更为虔诚的穆斯林驱逐烦恼。这些咖啡屋装饰华丽，当客人在享受故事、诗歌和专业表演者呈献的歌曲、舞蹈表演时，他们可以倚靠在奢华的坐垫上。

尽管咖啡屋开设的数量在不断增加，但咖啡屋中还是挤满了客人。对于客人的社会层次，历史学家有着不



享有荣誉的拜访者。

咖啡屋里的生活

随着咖啡屋的不断增多，其间的竞争也愈演愈烈。咖啡屋店主努力吸引客人，他们“不仅通过咖啡的品质、服务生的整洁机敏”，而且通过豪华的环境和娱乐设施来吸引客人。音乐家、魔术师以及舞蹈家都被邀请来表演，还有木偶戏演出。

当客人们对咖啡屋所提供的一切服务和聊天都变得厌倦时，他们将自己寻找新的娱乐方式。诗人们受邀来吟诵诗词，或者，如果僧人来到咖啡屋，他就会被邀请做一个简单的布道。

西洋双陆棋、国际象棋及各种卡片游戏也变得流行起来了。正如吸食毒品一样，赌博几乎理所当然地兴起。咖啡开始在鸦片吸食者中盛行起来。当客人们在等待咖啡上来时，总有那么两三个水烟筒提供给闲暇的烟草吸食者使用。

英国人在俱乐部聚会时喝咖啡的传统是从土耳其传入的。如果客人看到熟人正要点一杯咖啡时，他会喊出一个单词“卡巴”，意思是“免费的”，也就是说他在暗示咖啡店老板不要收那个人的费用。反过来，后来的那位客人将会在坐下之前私底下问候所有已在场的客人。

如果有年纪稍长的客人来了，每个人都会起立以示尊敬，并把最好的座位腾出来给他。

习惯上，人们最喜欢的咖啡的温度即为口腔可以承受的最高温度，所以咖啡一般是啜饮的，或更有可能是放在一个小型瓷器碗盘里发出声音地啜饮——这样一来，口感稍后便会出来。由于这种奇怪的、相当怪异的习惯，早期的英国旅行者很可能会受到嘲笑，甚至遭到排斥。曾有英国旅行者写道：“他们有时近个把小时都专注于碟子上……一点都没有分散注意力，陌生人可以观察到这种现象，在公共咖啡屋里去听一下这种啜饮之声，有可能会有好几百人同时在‘演奏’这美妙的‘音乐’”。

家庭饮用咖啡

在16世纪的君士坦丁堡，没有富贵或贫穷、土耳其或犹太人、希腊人或美国人之分，在那里，人们每天至少要喝上两回咖啡，甚至一天喝上20杯也不是什么不同寻常的事。不管家里有多么穷困，为客人送上咖啡都是每家每户的习俗，并且拒绝喝



上图：土耳其咖啡店 转印石版画，1855年。

习俗与惯例

一旦咖啡摆脱了宗教的束缚，咖啡屋便如雨后春笋般在整个中东地区兴起。简易咖啡店和移动咖啡摊开始出现，它们通过小型酒精灯加热咖啡，并将其出售给路人。

与此同时，咖啡饮用习

惯在家庭中也已经开始形成。所有社会活动都不可避免地或多或少使用到咖啡。咖啡被使用于理发师理发前、商人进行贸易前后、朋友之间的偶然邂逅，甚至是最正式的宴会上。欧洲的旅行作家为咖啡的消耗水平所震惊。

其中有位旅行作家便写道：

“他们不仅在家里喝咖啡，而且在公共大街上也喝咖啡，当他们四处游走做生意时，有时会3人或4人轮流喝着同一杯咖啡。”

也在不断提高。通过研磨咖啡豆和煮沸开水可以冲泡出新鲜的咖啡。糖和可口的调味品，例如小豆蔻、肉桂皮和丁香等被加入咖啡中，以改善其口感。尽管使用烘烤过的咖啡豆已成为一种普遍的惯例，但用稍加烘烤的咖啡浆果制成的咖啡（去除咖啡豆）仍然在种植咖啡树的也门大受赞扬。咖啡作为“苏丹式的咖啡”而广为人知，主要提供给那些社会上层人士饮用，或提供给受人尊敬、

以苏丹方式制作咖啡

“制作苏丹式咖啡的方法如下：他们采用熟透了的果皮进行捶打，然后把它们放入土质的盘子里，置于炭火上，并且不断地搅动，直至它们的色泽有了一点变化。与此同时，煮沸咖啡壶中的水。当果皮准备就绪之后，他们将果壳内、外层均分为三份，分别投入壶中；然后用和煮普通咖啡一样的方法煮沸。咖啡液体的颜色极其类似英国最上等的啤酒的颜色。在咖啡豆使用之前，果皮必须保存在干燥的地方；即便再少的水分也会破坏咖啡的口感。”

——詹姆斯·达格拉斯博士，1727年。

更好地酿造咖啡

直到16世纪早期，所有的咖啡豆都是在特别的石器托盘上烘烤的，之后便放在金属盘碟上。一旦进行过烘烤，咖啡豆就要被煮沸至少30分钟，然后便会产生一种深黑色的液体并被储存在咖啡壶中，待有需要时才拿出来饮用。但是由于咖啡的需求量在不断增长，所以咖啡的准备和酝酿技术

下图：一位街头贩卖咖啡的小贩，伊斯坦布尔，18世纪早期。

