



THE WORLD ATLAS OF COFFEE

世界咖啡地图

从一颗生豆到一杯咖啡，深入产地，探索知识，感受风味

[英] 詹姆斯·霍夫曼 (James Hoffmann) 著

王 琪 谢博戎 黄俊豪 译



000000

THE WORLD ATLAS OF COFFEE

世界咖啡地图

.....
从一颗生豆到一杯咖啡，深入产地，探索知识，感受风味

[英] 詹姆斯·霍夫曼 (JAMES HOFFMANN) 著

王 琪 谢博戎 黄俊豪 译

图书在版编目(CIP)数据

世界咖啡地图 / (英) 霍夫曼著; 王琪, 谢博戎, 黄俊豪译

—北京: 中信出版社, 2016.6 (2016.7 重印)

书名原文: The World Atlas of Coffee

ISBN 978-7-5086-6114-8

I. ①世… II. ①霍… ②王… ③谢… ④黄… III. ①咖啡—
文化—世界 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第077573号

First published in Great Britain in 2014 by Mitchell Beazley, an imprint of Octopus Publishing Group Limited, Carmelite House, 50 Victoria Embankment, London EC4Y 0DZ Copyright© Octopus Publishing Group Ltd 2014

Text copyright© James Hoffmann 2014

Simplified Chinese edition © 2016 by CITIC PRESS CORPORATION

Published by arrangement through Shuyi Publishing.

ALL RIGHTS RESERVED

The author has asserted his moral rights.

专业审译: 香记咖啡学院

本书仅限中国大陆地区发行销售

世界咖啡地图

著者: [英] 詹姆斯·霍夫曼

译者: 王琪 谢博戎 黄俊豪

策划推广: 中信出版社 (China CITIC Press)

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

(CITIC Publishing Group)

承印者: 北京华联印刷有限公司

开本: 787mm × 1092mm 1/16

印张: 16 字数: 360千字

版次: 2016年6月第1版

印次: 2016年7月第2次印刷

京权图字: 01-2016-1280

广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号

书号: 978-7-5086-6114-8

定价: 198.00元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换。

服务热线: 010-84849555 服务传真: 010-84849000

投稿邮箱: author@citicpub.com

目 录

CONTENTS

7 导 读

10 第一章： 认识咖啡

- 12 阿拉比卡与罗布斯塔
- 15 咖啡树
- 21 咖啡果实
- 22 咖啡品种
- 27 采收咖啡
- 31 生豆精制处理
- 42 咖啡豆交易模式

48 第二章： 从生豆到一杯 咖啡的旅程

- 50 咖啡烘焙
- 60 采购与保存咖啡豆
- 64 咖啡的品尝和风味描述
- 68 咖啡的研磨
- 70 冲煮用水
- 73 冲煮基础知识
- 94 意式浓缩咖啡
- 116 在家烘焙咖啡

118 第三章： 咖啡产地

非 洲

- 122 布隆迪
- 126 埃塞俄比亚
- 132 肯尼亚
- 138 马拉维
- 142 卢旺达
- 146 坦桑尼亚
- 150 赞比亚

亚 洲

- 154 印 度
- 160 印度尼西亚
- 167 巴布亚新几内亚
- 170 越 南
- 174 也 门

美 洲

- 180 玻利维亚
- 182 巴 西
- 188 哥伦比亚
- 194 哥斯达黎加
- 200 古 巴
- 202 多米尼加共和国
- 206 厄瓜多尔
- 208 萨尔瓦多
- 217 危地马拉
- 222 美国：夏威夷
- 227 洪都拉斯
- 230 牙买加
- 232 墨西哥
- 236 尼加拉瓜
- 238 巴拿马
- 242 秘 鲁
- 246 委内瑞拉

- 248 专有名词
- 250 索 引
- 256 致 谢

THE WORLD ATLAS OF COFFEE

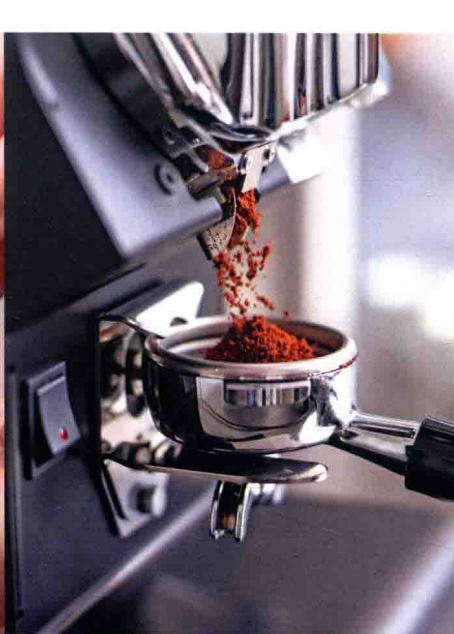
世界咖啡地图

[英] 詹姆斯·霍夫曼 (JAMES HOFFMANN) 著

王 琪 谢博戎 黄俊豪 译

中信出版集团 · CHINACITICPRESS · 北京

试读结束：需要全本请在线购买：www.ertongbook.com



THE WORLD ATLAS OF COFFEE

世界咖啡地图

.....
从一颗生豆到一杯咖啡，深入产地，探索知识，感受风味

[英] 詹姆斯·霍夫曼 (JAMES HOFFMANN) 著

王 琪 谢博戎 黄俊豪 译

图书在版编目(CIP)数据

世界咖啡地图 / (英) 霍夫曼著; 王琪, 谢博戎, 黄俊豪译

—北京: 中信出版社, 2016.6 (2016.7 重印)

书名原文: The World Atlas of Coffee

ISBN 978-7-5086-6114-8

I. ①世… II. ①霍… ②王… ③谢… ④黄… III. ①咖啡—
文化—世界 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第077573号

First published in Great Britain in 2014 by Mitchell Beazley, an imprint of Octopus Publishing Group Limited, Carmelite House, 50 Victoria Embankment, London EC4Y 0DZ Copyright© Octopus Publishing Group Ltd 2014

Text copyright© James Hoffmann 2014

Simplified Chinese edition © 2016 by CITIC PRESS CORPORATION

Published by arrangement through Shuyi Publishing.

ALL RIGHTS RESERVED

The author has asserted his moral rights.

专业审译: 香记咖啡学院

本书仅限中国大陆地区发行销售

世界咖啡地图

著者: [英] 詹姆斯·霍夫曼

译者: 王琪 谢博戎 黄俊豪

策划推广: 中信出版社 (China CITIC Press)

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

(CITIC Publishing Group)

承印者: 北京华联印刷有限公司

开本: 787mm × 1092mm 1/16

印张: 16 字数: 360千字

版次: 2016年6月第1版

印次: 2016年7月第2次印刷

京权图字: 01-2016-1280

广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号

书号: 978-7-5086-6114-8

定价: 198.00元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换。

服务热线: 010-84849555 服务传真: 010-84849000

投稿邮箱: author@citicpub.com

目 录

CONTENTS

7 导 读

10 第一章： 认识咖啡

- 12 阿拉比卡与罗布斯塔
- 15 咖啡树
- 21 咖啡果实
- 22 咖啡品种
- 27 采收咖啡
- 31 生豆精制处理
- 42 咖啡豆交易模式

48 第二章： 从生豆到一杯 咖啡的旅程

- 50 咖啡烘焙
- 60 采购与保存咖啡豆
- 64 咖啡的品尝和风味描述
- 68 咖啡的研磨
- 70 冲煮用水
- 73 冲煮基础知识
- 94 意式浓缩咖啡
- 116 在家烘焙咖啡

118 第三章： 咖啡产地

非 洲

- 122 布隆迪
- 126 埃塞俄比亚
- 132 肯尼亚
- 138 马拉维
- 142 卢旺达
- 146 坦桑尼亚
- 150 赞比亚

亚 洲

- 154 印 度
- 160 印度尼西亚
- 167 巴布亚新几内亚
- 170 越 南
- 174 也 门

美 洲

- 180 玻利维亚
- 182 巴 西
- 188 哥伦比亚
- 194 哥斯达黎加
- 200 古 巴
- 202 多米尼加共和国
- 206 厄瓜多尔
- 208 萨尔瓦多
- 217 危地马拉
- 222 美国：夏威夷
- 227 洪都拉斯
- 230 牙买加
- 232 墨西哥
- 236 尼加拉瓜
- 238 巴拿马
- 242 秘 鲁
- 246 委内瑞拉

- 248 专有名词
- 250 索 引
- 256 致 谢



导 读

INTRODUCTION

咖啡产业从没像现在这般蓬勃发展。生产者比以往更清楚如何种好咖啡，也有更多渠道可以取得各式各样的品种，认识许多农技专业人士，咖啡大师们也从未像今日一样体会到使用新鲜采收的咖啡豆是多么的重要，对咖啡烘焙的认知也在不断进步。现在有越来越多的咖啡馆售卖着真正的优质咖啡，使用业内最佳的设备与器材，以更有效率的方式训练店内的员工。过去，许多其他的行业有过它们的黄金时代，但是我坚信咖啡产业对质量追求的高峰才刚刚来到，此时正值一个令人万分期待的阶段！

消费者现在也开始更密切地接触咖啡，促使整个咖啡产业进行改变，因此今时今日告诉消费者关于咖啡背后的故事、尝起来如何，以及为何咖啡尝起来是那样的风味，是一项很重要的课题。数百年来，咖啡一直是我们的日常必需品，却从没有像今天这样成为一种兴趣。

咖啡产业是非常庞大的行业，在世界各地都持续成长着。时至今日，咖啡生产国里有超过 1.25 亿人靠着咖啡产业维持生计，生产着全球各个角落同时享用的各式咖啡豆。过去，咖啡与经济及文化的历史紧密结合在一起，却只有极少数的咖啡饮用者能窥得其深邃奥秘中的一斑。“我从来都不知道咖啡竟然这么有趣！”这是时常可以从入门者口中听见的一句话，我希望这本书能激励他们往前探索。

咖啡产业可以粗略切分为两个截然不同的领域：商业咖啡（commodity coffee）和精品咖啡（speciality coffee）。本书的内容将专注于精品咖啡的介绍，至于为何称为精品，则是根据制作质量与尝起来有多美味来界定。产地来源很重要，

因为产地通常会决定咖啡的风味。“商业咖啡”一词则是泛指那些非以质量为交易条件、单单指“咖啡”的买卖而言。咖啡种在哪里、何时采收，甚至如何做生豆精制处理，其实都不是商业咖啡重视的，商业咖啡代表的含义就是近乎全世界的人们所认知的那种咖啡——一种来自热带某个地方的一般产品，将咖啡因有效率地（即使带有苦味）导入血流，让早上每一颗混沌的脑袋清醒。而将喝咖啡视为一种乐趣、为其风味的复杂变化而乐在其中的人，在全世界的咖啡饮用文化里仍属相对少数。商业咖啡与精品咖啡两个领域，从生产制作层面以及国际贸易层面来看仍有许多相异之处，因为它们本质上就是两种截然不同的产品类别。

本书将打开一扇门，揭露这个庞大产业中的部分模样，目前我还未曾读过像本书这样深入介绍咖啡产国的书籍，非常兴奋能将我的所见所闻与人们分享。我期许能因本书的引导，鼓励越来越多的人探索全世界更多生产的咖啡，也能够替人们所购买的咖啡找到新的享受方式。

在获得充足必要信息之前，要真正能够享用你买回家的一包咖啡豆，着实不是件简单的事，没有人能保证你买的咖啡的风味一定是怎样，原因之一是精品咖啡产业也正努力想获得更多的认同者。有许多原因都可能严重地影响这杯咖啡最后会有什么风味，不论是咖啡豆的新鲜度，还是以何种方式烘焙、何时采收、用哪种水质条件冲煮等，而这些都是所有可能造成影响的一小部分而已。不过请千万不要吓坏了，本书的任务就是引导各位克服这些难题，将你必需要了解的知识都告诉你。

19世纪，印度的咖啡屋相当受欢迎，经常作为英国绅士们社交、谈公事以及讨论时事与八卦的聚会场所。







第一章

认识咖啡

Introduction to Coffee



阿拉比卡与罗布斯塔

Arabica and Robusta

每当人们提到咖啡，通常都是指从一个特定的树种（Species）结出的果实：咖啡树——我们现在通称阿拉比卡（*Coffea arabica*）。阿拉比卡是全球的咖啡豆主力，种植在南、北回归线之间的数十个咖啡生产国里。然而，它并非唯一的咖啡树种，目前已经鉴别出来的共有超过120个咖啡树种，但仅有一种有近似于阿拉比卡的普及程度：卡内佛拉咖啡树属（*Coffea canephora*，俗称中粒咖啡），我们常称之为罗布斯塔（Robusta）。

罗布斯塔一词，说穿了其实是一种宣扬其咖啡树种特性的品牌名词，19世纪末最先发现于当时的比属刚果（今刚果民主共和国）。它的商业潜力十分显而易见，相较于现有的阿拉比卡，罗布斯塔可以在较低的海拔种植并结果，且能适应高温环境，拥有较好的抗病能力。这些特性就是罗布斯塔迄今仍继续生产的主要原因，也因为罗布斯塔的生长环境需求较不严苛，使得生产罗布斯塔咖啡豆的成本相对低许多。不过罗布斯塔也有难以避免的缺点：咖啡不是很美味。

有些人会在咖啡树种的议题上有一些争论，他们认为经过完善处理过的罗布斯塔咖啡风味比一些品质低下的阿拉比卡咖啡好喝。这也许是事实，但仍无法全然说服我们罗布斯塔咖啡是好喝的。虽然一般而言要将特定的风味归因于咖啡树种通常有困难，但罗布斯塔咖啡的风味里确实有着一一种木质类、烧橡胶似的质感，通常酸度很低，却有着较高的醇厚度和口感（详见第65页）。当然，罗布斯塔也有等级之分，要制作出高质量的罗布斯塔咖啡也是可能的。多年以来，罗布斯塔咖啡一直是意式浓缩咖啡文化里的重要构成因素，但是近年来全世界生产的大多数罗布斯塔咖啡最终都走进大型的商业生产工厂里，制作成这个产业里最受

鄙视的产品：速溶咖啡。

对速溶咖啡产业而言，成本价格远比风味重要。而将咖啡当作一种快餐产品的需求，则意味着罗布斯塔咖啡的全球市场占有率达到将近40%，这个百分比会随着价格与市场需求而浮动。举例来说，全球咖啡价格上涨时，会让更多的人生产罗布斯塔，因为大型跨国咖啡公司会需要寻找更便宜、非阿拉比卡的替代品。有趣的是，过去每当烘焙商使用罗布斯塔取代他们的大型商业化品牌综合豆里的阿拉比卡时，咖啡的消费量就会开始减少，这很有可能是因为风味的关系，也有可能是因为罗布斯塔比阿拉比卡高出两倍的咖啡因。不论是哪个原因，当大品牌偷工减料时，消费者最终总是会发现，或至少改变他们饮用咖啡的习惯。

咖啡的基因

咖啡产业一直以来都将罗布斯塔视为阿拉比卡丑陋的姐妹，直到一个很有趣的基因学发现才揭开这个谜底：有一回科学家进行基因序列比对时，发现这两

左图：撷取自一本19世纪的药用植物书籍，这幅詹姆斯·索尔比（James Sowerby）手绘的铜版印刷图，描绘了阿拉比卡咖啡的白色花朵、果实以及树叶形态。



Coffea arabica

Published by Phillips & Fenston, 24-25, St. John's St.