

美味咖啡

[日] 旭屋出版社书籍编辑部 编 凌 凌 译



上海译文出版社

美味咖啡

[日] 旭屋出版社书籍编辑部 编 凌 凌 译



上海译文出版社

旭屋出版書籍編集部
THE BOOK OF COFFEE
〈おいしいコーヒーの本〉
株式会社 旭屋出版
1995年9月

OISHII COFFEE NO HON
© ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD.1992
Originally published in Japan in 1992 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..
Chinese translation rights arranged through TOHAN CORPORATION,TOKYO.
本书根据日本旭屋出版社1995年9月日文版译出

美味咖啡
[日] 旭屋出版社书籍编辑部 编
凌 凌 译

世纪出版集团
上海译文出版社出版、发行
上海福建中路193号
全国新华书店经销
利丰雅高印刷(深圳)有限公司

开本 787 × 1092 1/20 印张 4 字数 45,100
2001年6月第1版 2001年6月第1次印刷
印数: 00,001-8,000册
ISBN 7-5327-2600-2/G·098
定价: 18.00元
本书由CTP技术制作



总 序

改革开放以来,国人生活水平迅速提高。加之西风东渐,西方饮食风尚已逐渐融入我们的生活。饮红茶,喝咖啡,食奶酪,品西点,尝巧克力,诚人生之乐事也。如今好之者早已不限于白领人士,而已普及至城市中广大百姓,尤以青少年为最。其饮用之质量与方式亦日趋精益求精,讲究高雅与趣味。以咖啡为例。回忆80年代初国门开放伊始之时,喝雀巢速溶咖啡被视为时髦。曾几何时,人们已不满足于速溶咖啡,而要求喝香味浓郁现磨现煮之咖啡,且对咖啡盛器、点缀配料、饮用氛围等亦均开始予以重视。近年来,上海陆续出现一些欧陆风情之咖啡店,布置典雅,音乐迷人,烛光摇曳。情侣、朋友于此环境中啜茗幽香咖啡,品尝美味西点,细语漫谈,如登极乐天府。

今有上海译文出版社组织数位日语翻译家将日本旭屋出版社书籍编辑部所编写之“美味丛书”六册全部译成中文,以飨我国读者。计有《美味咖啡》、《美味红茶》、《美味奶酪》、《美味巧克力》、《美味水果》、《美味面包》等六种。译文生动流畅,内容丰富全面,插图精美绝伦。其文趣味盎然,阅之凭添不少知识,而其图则琳琅满目,美不胜收,见者顿感颊齿生香,有如身入美味世界,流连忘返。

即以丛书中《美味咖啡》为例。该书始自历史渊源,介绍了咖啡如何发源自非洲之埃塞俄比亚山区,经由阿拉伯人传入欧洲各国,逐

渐成为全世界之共同爱好。插图中有1554年出现于土耳其伊斯坦布尔的世界上第一家咖啡店和1683年维也纳首家咖啡店的珍贵照片，有1800年在巴黎由贝洛发明的通过滴滤方式调制咖啡的咖啡壶。继之叙述了咖啡树的各种品种及其栽培技术、咖啡豆之精心筛选与逐步加工。作者又教读者如何挑选咖啡豆、如何烘焙咖啡豆以至咖啡豆的研磨等等。虽属雕虫小技，然其中学问极大。至于咖啡的冲泡则更因世界各国生活方式之不同而有形形色色之冲泡方式，书中亦有详尽之阐述。而该书之重点则在如何饮用咖啡。赏心悦目之咖啡盛器、花色繁多之咖啡配料、令人眼花缭乱之花色咖啡，观之如入宝山，目不暇接。笔者自解放前进入圣约翰大学后即有喝咖啡之嗜好，至今50余载。亦曾游欧美各国，所饮咖啡品种可谓多矣。阅此书后顿感昨日之孤陋寡闻，今日得以大开眼界也。此书实可谓集咖啡之大成。唐代陆羽曾著《茶经》，被后世尊为“茶神”。则本丛书亦不妨称之为“美味六经”焉。

钱 绍 昌
于上海外国语大学

图书在版编目(CIP)数据

美味咖啡/日本旭屋出版社著; 凌凌译. —上海: 上海译文出版社, 2001.4

ISBN 7-5327-2600-2

I. 美... II. ①日...②凌... III. 咖啡—基本知识
IV. TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第08777号



录

第一章 咖啡发现之旅

咖啡的风情	2
咖啡的历史	4
咖啡树栽培	10

第二章 使咖啡更美味的知识和技术

生咖啡豆小知识	16
烘焙小知识	18
■ 手工烘焙法	
咖啡研磨小知识	21
■ 咖啡研磨机的选用	■ 让人享受咖啡芳香的研磨机
咖啡冲泡诀窍	24
■ 绒布过滤式	■ 纸滴滤式
■ 虹吸式	■ 蒸汽加压式
■ 其他冲调法	
咖啡美味的诀窍	33
■ 咖啡盛器赏心悦目, 美味咖啡随杯而至	



第三章 花色咖啡点击

热咖啡	40
花色热咖啡	42
牛奶咖啡 / 卡普契诺咖啡 / 爱因施泰纳咖啡 / 巴黎 的罗曼司 / 宾治咖啡 / 火烧咖啡 / 王家咖啡 / 俄罗 斯热咖啡 / 绿色咖啡 / 土耳其咖啡 / 蒸汽加压冰激 凌咖啡 / 超级淡味烘焙咖啡	
冰咖啡	48
花色冰咖啡	50
牛奶冰咖啡(a) / 牛奶冰咖啡(b) / 牛奶冰咖啡(c) / 奶 油冰咖啡 / 冰激凌咖啡(a) / 冰激凌咖啡(b) / 混合咖 啡 / 牛奶混合咖啡 / 甜咖啡 / 红咖啡 / 大杯咖啡	
餐后咖啡甜点	56
咖啡果冻 / 咖啡果冻与巧克力奶油冻 / 咖啡果冻的 “彩虹” / 咖啡冰激凌拼盘 / 咖啡冰糕 / 咖啡奶油冻 / 咖啡蛋糕 / 咖啡水果馅饼 / 摩卡咖啡奶油蛋糕 / 意大利松糕	
咖啡混合饮料	66
咖啡混合饮料制作	68
卡普里咖啡 / 激情咖啡 / 菠萝咖啡 / 贵族咖啡 / 利 口酒咖啡 / 三重色咖啡 / 恶魔咖啡 / 薄荷冰咖啡	



第四章 咖啡的世外桃源——哥伦比亚

咖啡王国哥伦比亚	70
----------------	----

CONTENTS

第一章

咖啡发现之旅

咖啡的风情

从咖啡果实里取出种子,经烘焙和粉碎,烧煮后品饮。咖啡如果作为一种药品,则另当别论了,而作为一种人们喜爱饮用的饮料,那就没有什么饮料能比咖啡更美味的了。咖啡虽然色黑味苦,可是全世界竟然有那么多人喜欢饮用咖啡,每年咖啡消费量超过340万吨。

咖啡消费量,位居第一的是美国,其后依次是德国、法国、日本、意大利等国。咖啡生产国,位居第一的是巴西,第二位是哥伦比亚。除此以外,还有50个国家也生产咖啡,咖啡是支撑这些国家经济的重要产品。诚然,咖啡在世界任何地方都受到人们的青睐。

咖啡为什么能深受人们青睐?

毋庸赘言,咖啡的魅力就在于它那浓烈的香气和苦涩的味道。同样是人们所喜欢的饮料,自古以来,就有红茶、绿茶等,而咖啡的芳香美味,别具一格,可以说更加醇厚。尤其是那种芬芳扑鼻的浓烈香气,更是咖啡所独有,众人为之倾倒。

国家越是发达,咖啡的消费量也就

➡ 在蒸气加压咖啡里加上大量咖啡砂糖,这是意大利人喝咖啡的方式。



↓ 意大利的咖啡店里,人们大都站在吧台饮用。蒸汽加压咖啡宜一口喝干。

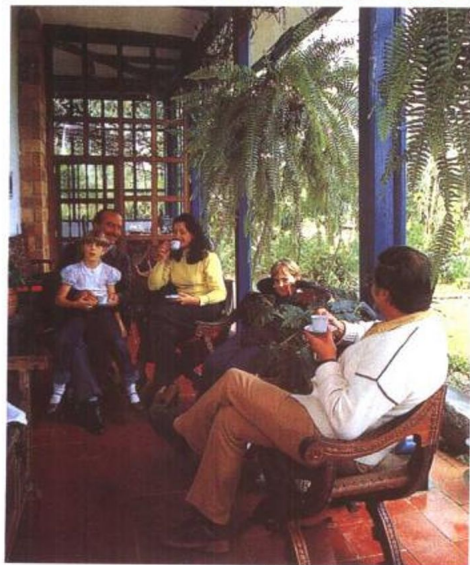
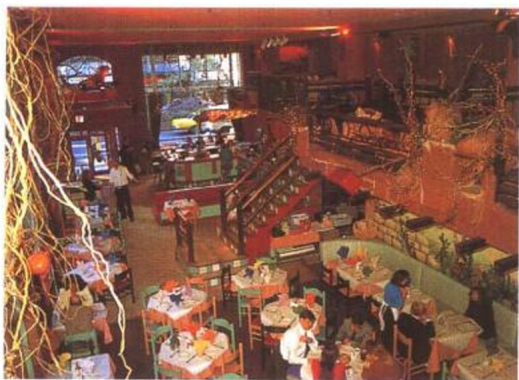


↑ 巴黎咖啡店里的咖啡和西点,这些是餐后饮用或品味的必需品。



← 巴黎歌剧院前的一家老咖啡店,人们坐在游廊前品饮着咖啡,这是巴黎风景之一。

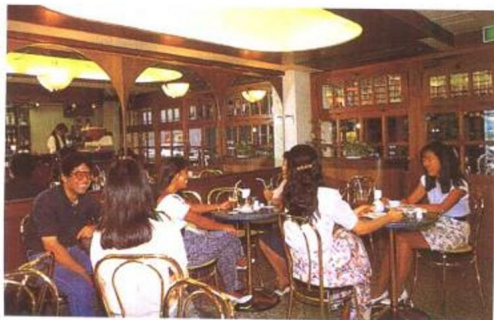
► 在美国纽约,除了传统的咖啡店外,还有许多流行时髦的咖啡店,颇受人们的青睐。



► 大号咖啡杯里的美式咖啡以及西点,这是纽约咖啡店里的拿手品牌。

► 在世界上屈指可数的几个咖啡生产国,人们喜爱的饮料依然是咖啡。家庭团圆,咖啡是不可或缺的。

► 在日本咖啡店里,人们坐着享受世界上的美味咖啡。人们在此品饮着喜爱的咖啡,作片刻的休闲。



越大,这自然有其道理。人们的情绪紧张加剧,就要寻求某些刺激来缓解紧张的情绪,而咖啡就是一种能舒缓紧张神经的绝妙的饮料,所以人们也就不知不觉地喜欢上咖啡了。发达国家中,生活在社会各个层面的人们,紧张情绪有增无减,自然要大量喝咖啡了,而咖啡的消费量也就节节上升了。就人均咖啡消费量而言,最多的全是北欧国家,以芬兰为最,瑞典、丹麦和挪威紧随其后,而日本则是第20位前后。不过,如今在日本年轻人也喜欢上咖啡了,因而其排名该会 有所上升吧。

风格各异的咖啡品尝方法

当然,各国情况不同,自然也就有不尽相同的饮用和品尝咖啡的方法了。除了英国以外,意大利等欧洲各国的人都喜好深度烘焙的浓味咖啡,美国人一般饮用淡味咖啡,而日本人介乎两者之间。

人们不仅喜欢喝咖啡,而且也喜欢领略咖啡店或茶馆里的氛围。也就是说,咖啡与文化相伴而生,其中显现出各国的风土人情,并随着时代的变迁而丰富多样。

咖啡的历史

咖啡树从埃塞俄比亚移植到全世界

至于咖啡的故乡在何方,众说纷纭。现在的说法是咖啡的原产地是非洲大陆东北端的埃塞俄比亚山区。咖啡,最初是作为消除疲劳的食品或药品的,后来由阿拉伯人制成了香气浓烈的饮料。15世纪时,咖啡在现在的中近东伊斯兰教各国传播开来,17世纪迅速地推广到欧洲基督教国家。

咖啡树从埃塞俄比亚引种到阿拉伯国家,所生产出的咖啡豆出口到欧洲。

有趣的是,1554年土耳其的伊斯坦布尔出现了世界上第一家咖啡店。此后大约经过了100年,威尼斯、牛津以及伦敦,还有维也纳等地也相继开设了咖啡店,人们已经养成了喝咖啡的习惯。不久,巴黎也有了咖啡店。

欧洲盛行喝咖啡

在伦敦,仅仅在10年之内就开设了近3000家咖啡店。英国人酷爱喝咖啡,蔚然成风。当时的咖啡店只对男人开放,所以人们聚集在咖啡店里一边啜着咖啡,一边高谈阔论。从在咖啡店里的交



↑ 这是16世纪伊斯坦布尔的一家咖啡店,呈现出社交场合应有的氛围,后来因咖啡禁令而被关闭。摘自日本中央公论社的《茶的世界史》一书。



◆ 1683年,维也纳出现第一家咖啡店,是克卢茨基利用土耳其军队留下的咖啡豆开办的。

据说,咖啡树先是在18世纪上半叶运到西印度群岛中的法属马提尼克岛的,再由此地将咖啡树苗推广移植到现在的咖啡主要生产国中南美各国。传说中,当时运送咖啡树苗的法国军官对咖啡树苗精心护理,甚至将自己节省下的饮用水浇在咖啡树苗上。

自那以后,亚洲、非洲、西印度群岛和中南美洲的哥伦比亚、巴西等国都开始广种咖啡树苗,而咖啡也就推广到了全世界。

咖啡引入到日本

咖啡是何时引进到日本的呢?

日本人当中,是谁最先品尝到咖啡的呢?

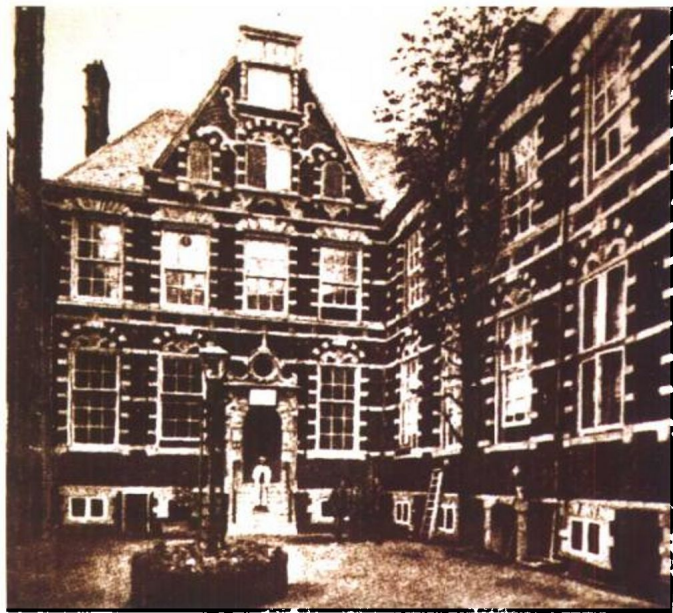
很遗憾,这已经无从查考清楚了。大概是在1690年前后,荷兰人将咖啡带进设在日本长崎出岛上的荷兰人商馆。可是,当时的日本尚处在严厉的闭关锁国之中,咖啡不可能离开长崎出岛传到日本内地。

1776年,瑞典植物学家、医生通贝里来到日本,他在一本游记中记述道:“只有两三个翻译总算知道咖啡的味道。”这是日本最早的相关文字记录了。

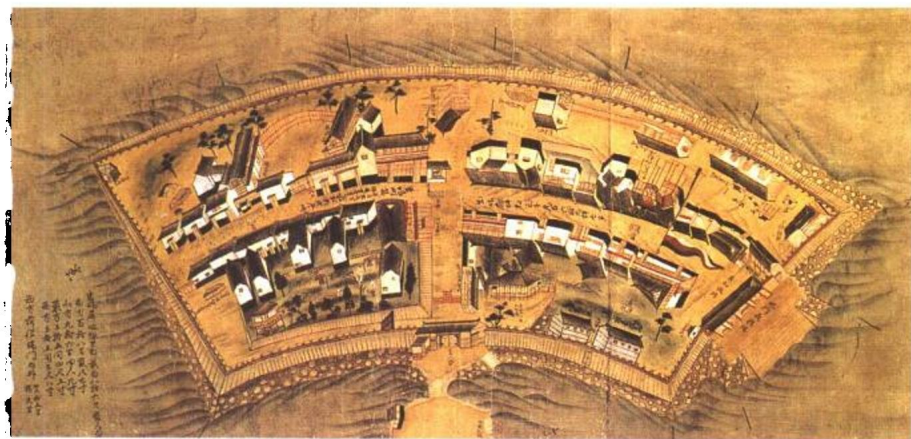
后来,日本兰学家着手翻译荷兰的百科辞典等著作,曾提到过咖啡,但并没



↑ 这是1800年在巴黎由贝洛发明的咖啡壶,是一种通过滴滤方式调制咖啡的咖啡壶。壶分上下两层,上面放咖啡,注入开水将咖啡液滴入下面壶中。上面的照片是同时期使用的咖啡研磨机。日本标交纪氏收藏。



◀ 17世纪初,由充满商业冒险精神的商人设立的荷兰东印度公司总部。这是咖啡出现的新时期。——摘自日本中央公论社《茶史》。



有说他们自己品尝过咖啡。还有一些日本人乘船漂流,在国外生活多年,后来返回日本。从对他们的调查中可知,咖啡的饮用方式已经传入日本。然而,这些仅仅是一种知识,也只有少数日本人知道咖啡的味道。

不过,有一位日本人从未喝过咖啡,却制作出了咖啡研磨机。此人就是画家司马江汉。1779年,司马江汉来到朋友荷兰语翻译的家里,看到了咖啡研磨机。于是,他就模仿这台机器制作了仿制品。这台机器的结构与现在的咖啡研磨机的结构完全一模一样,令人惊叹不已。

日本江户时代后期的滑稽和歌诗人、剧作家大田蜀山人写了一本书,名为《琼浦又缀》,其中有一段给后世留下明确无误的文字记录。通过这段文字记录,可以知道大田蜀山人是第一个在日本喝过咖啡,并作了文字记录的人。他记述道:“在红毛船上受劝喝了一点咖啡,那是一种将豆炒黑再粉碎,加白糖调味的东西,焦糊难闻,不堪入口。8月9日记。”此人精通烹饪,但对咖啡似乎还是消受不起。

1823年,菲利普作为长崎出岛的荷兰商馆医生来到日本。他写道,日本人与我们在一起,就喜欢喝咖啡。由此来



荷兰人的版画,图中央是荷兰人甲比丹(荷兰商馆馆长),给甲比丹撑伞的是印度尼西亚仆人。现由野野上庆氏收藏。

↑ 照片上是一幅“出岛绘图”。出岛是奉日本德川幕府第三代将军德川家光的命令建造的扇形人工岛屿。面积为13000平方米,禁止普通日本人进出。“出岛绘图”现由日本长崎县长崎图书馆收藏。

↓ 司马江汉制作的咖啡研磨机,曾在其日记中提到,用榉木制作,涂漆。现由日本长崎县美术博物馆收藏。



看,那时日本似乎已经有许多人喜欢喝咖啡了。菲利普甚至写下了准备向日本人推销咖啡的设想。

高雅的上等饮料——咖啡

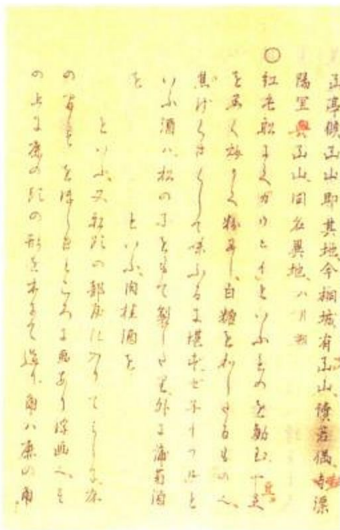
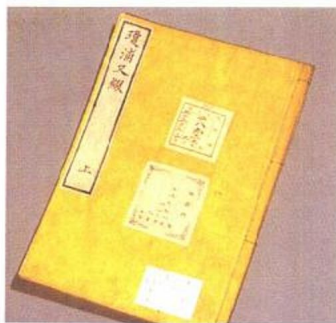
到了19世纪后期,日本全国西洋化风潮盛行,越来越多的人开始饮用咖啡了。1877年前后,一杯咖啡价值1钱5厘,大约是买两小笼荞麦面条的价格,这种洋气十足的上等饮料,给人以非常西洋化的印象。当时,咖啡随西洋菜肴一起上了餐桌,还没有单独分开销售给人们饮用。

日本,在家庭以外的地方能品尝到咖啡,那还是有了茶馆之后的事了。日本最早的茶馆,是1888年设在东京上野黑门町的可否茶馆。一杯咖啡是1钱5厘,一杯咖啡加牛奶是2钱。1889年,市场上开始销售咖啡方糖,那是在糖块中放入已经烘焙好的咖啡粉制成的。只要在开水或牛奶里放入咖啡方糖,就能冲出一杯咖啡,这大概是速溶咖啡的开端吧。

大众饮料——咖啡

1911年,东京银座相继开设了有咖啡名称的茶馆,如咖啡春天、咖啡狮子、巴西咖啡等3家茶馆。其中,巴西咖啡店

➡ 这是《琼浦又缀》一书的封面和书中记录饮用咖啡经验的内容。大田蜀山人由此而成了日本人当中最早的饮用咖啡者,那是记录了1804年夏天的事。——摘自日本国立公文书馆藏书。



◀ 这是菲利普喜欢使用的咖啡杯。1829年,他受处分被驱逐出日本。回国时,将此杯子送给了翻译榭林。现收藏在日本长崎市立博物馆。



➡ 这是日本欧化最高潮时使用的一套咖啡餐具。



▲ 这是第二次世界大战前咖啡店里的女店员的身影。——摘自《咖啡》杂志。

↓ 1942年时销售的森永制果会社生产的含糖咖啡。罐头里装有砂糖和咖啡粉，小调羹3勺溶入开水中即可饮用。一罐可冲15杯。森永制果会社收藏。



盛况空前，在大阪、名古屋、仙台开设了分店，对普及咖啡作出了贡献。自那以后，咖啡终于成了大众饮料。

另外，牛奶铺的开设对普及咖啡也作出了贡献。这是因为牛奶商不仅出售牛奶，同时还出售咖啡，牛奶铺遍布日本全国，价廉物美的咖啡也随之普及开来。此后不久，日本又出现了兼卖酒类的咖啡店，并有女子提供服务，与茶馆开始分道扬镳了。

第二次世界大战结束后，日本茶馆越来越多，咖啡在人们生活中已经不可或缺了。尤其是最近，咖啡已经成了极其普通的生活用品，人们需要味道更加纯正的咖啡了。



▲ 这是第二次世界大战前。从送货员头戴鸭舌帽的情景来看，大概是在1935—1945年。茶馆的招牌还清晰可见。