



翰墨林

精

致

生

活

柯明川

味蓄的咖啡浴

咖啡生活

咖啡生活

C O F F E E L I F E

中国妇女出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡生活 / 柯明川著; 廖家威摄. —北京: 中国妇女出版社, 2004.5

(精致生活系列丛书)

ISBN 7-80131-964-8

I. 咖... II. ①柯... ②廖... III. 咖啡—基本知识 IV. TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 021294 号

精致生活系列丛书 咖啡生活

出 版: 中国妇女出版社·北京市东城区史家胡同甲 24 号·邮编 100010

责任编辑: 梁红波

经 销: 各地新华书店

印 刷: 北京外文印刷厂

印 次: 2004 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 787 × 1092 毫米 1/32

印 张: 6.25

书 号: ISBN 7-80131-964-8/Q · 8

定 价: 35.00 元

印 数: 1—7100 册

总 监 制: 饶声勇

作 者: 柯明川

摄 影: 廖家威

特约编辑: 兰 颖

装帧设计: 袁银昌平面设计工作室

营销企划: 北京翰墨林图书公司

北京市朝阳区北四环东路 108 号千鹤家园乙 5 楼 1505 室 (100029)

电 话: (010) 84831935/36

Email: rsy@vip.sina.com

读者服务: 010-84831837

选题征集: 010-84831838

本书由中国台湾上旗文化事业股份有限公司授权, 在中国大陆独家出版简体字版本。
本作品著作权、版式、装帧设计受国际版权公约和中华人民共和国法律保护。任何仿制、翻印、盗印、非法销售之行为, 都将受到法律制裁。



翰墨林

精
致

生

活

系

列

丛

书

味蕾的咖啡浴
咖啡生活



中国妇女出版社



作者序

在人与人之间， 永远有一杯温暖的咖啡。

20多年来，始终深恋着咖啡，每日一杯，灵感如泉；咖啡之于我，已是生活中最亲密的伴侣。

起初，只是爱喝，后来变得喜欢研究，进而投资过咖啡馆，并两度赴美学习专业知识与烘焙技术。脚踏消费者与业者的两条船，使我对咖啡除了兴趣之外，还有许多的承诺（Commitment）。虽然，现在不直接从事咖啡生意，但从业外看业内，更能讲出心里的话。

在工作上，咖啡是灵感的燃煤，烧出源源不绝的创意；尤其在思绪困顿时，来一杯精选咖啡，即可跳出旧樊笼，进入新的梦想时空。

在生活上，咖啡则是人际间的滑润油，不论是谈

判、协商、争论、游说、解释或请托，别忘了在人与人之间摆上一杯咖啡，让暖意抚慰人心，使您得到意想不到的成果。

此外，咖啡不只是一种浪漫的艺术，更是一门严谨的科学。为了让人类享受到真正的好咖啡，不知有多少化学与物理的专家，长年钻研在这个领域里。因此，本书偏好谈一些道理，希望能解开一些“为什么”。

越是深入研究，越发现咖啡的奥秘无穷，更觉得自己所不知道的事情还很多。所以，特别撰写此书，一方面分享过去的努力，另一方面则借此激励自己：前面还有很长的路要走！

作者

柯明川

The image features three white ceramic mugs arranged on a textured, brownish surface. The mugs are positioned in a diagonal line from the top right to the bottom left. The central mug is the most prominent, with the word 'contents' and its Chinese equivalent '目录' printed in white on its interior. The lighting is warm and soft, creating a cozy atmosphere. The background is a blurred, warm-toned surface, possibly a wall or a backdrop, which complements the overall aesthetic of the composition.

contents

目 录

Specialty Coffee

第一章 什么是精选咖啡 010

- ◎ 精选咖啡的起源 012
- ◎ 精选咖啡的意义 014
- ◎ 人类本来都喝精选咖啡 018
- ◎ 精选咖啡的百年长夜 019
- ◎ 精选咖啡的曙光 024

Coffee Species

第二章 精选咖啡的血统与品种 030

- ◎ 咖啡的血统 032
- ◎ 精选咖啡的主要品种 034
- ◎ 阿拉比卡豆与罗布斯塔豆的比较 036
- ◎ 咖啡的成长 037
- ◎ 遮蔽树 038
- ◎ 咖啡树 039
- ◎ 叶、花与果实 040
- ◎ 种子——咖啡豆 041

Coffee Processing

第三章 生豆的处理 044

- ◎ 采收 046
- ◎ 处理 048
- ◎ 日晒法 049
- ◎ 水洗法 051
- ◎ 半洗式或半干式 053

Coffee Grading

第四章 咖啡豆的分级 054

- ◎ 为什么要分级 056
- ◎ 分级是重要指标而非惟一指标 056
- ◎ 分级的方法 058

Coffee Estate

第五章 陈年咖啡与庄园咖啡 068

- ◎陈年咖啡 070
- ◎庄园咖啡 072

Coffee Roasting

第六章 精选咖啡的烘焙方法 076

- ◎发现烘焙 078
- ◎烘焙的工具——烘焙机 079
- ◎烘焙是什么 084
- ◎为何会有爆裂声 088
- ◎烘焙所造成的变化 089
- ◎烘焙的程度 090
- ◎精选咖啡与商业咖啡的烘焙有何不同 092
- ◎温度时间比的曲线烘焙法 094

Fresh Coffee

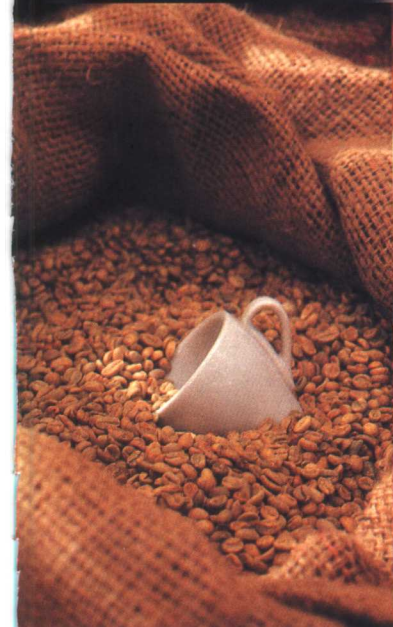
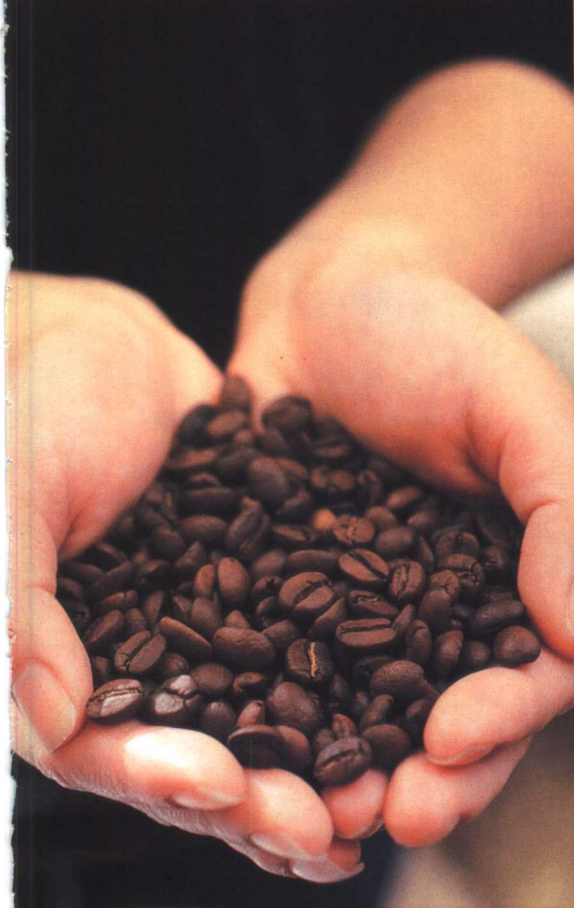
第七章 新鲜才是精选咖啡 096

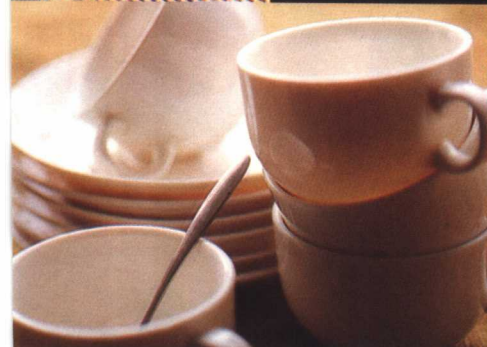
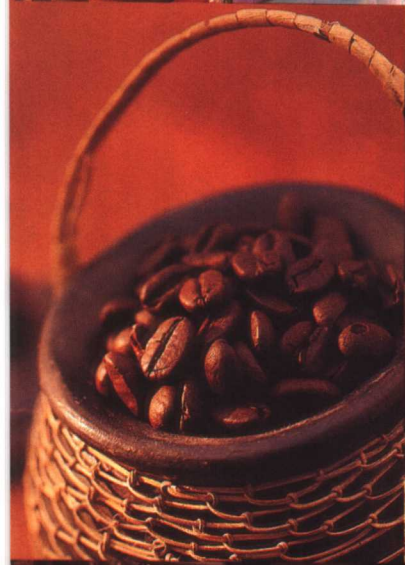
- ◎二氧化碳的作用 98
- ◎内部烘焙还在进行中 99
- ◎谁在破坏咖啡的新鲜 100
- ◎如何保存咖啡豆 103
- ◎咖啡豆烘焙DIY 105

Coffee Grinding

第八章 精选咖啡的研磨 110

- ◎精选咖啡研磨的基本原则 112
- ◎螺旋桨式磨豆机 113
- ◎手动式磨豆机 115
- ◎锯齿式磨豆机 116
- ◎研磨度 120
- ◎专家使用筛网管理研磨的品质 122





Coffee Brewing

第九章 如何冲煮一杯好咖啡 124

- 萃取香醇的艺术 126
- 新鲜是好咖啡的基本定律 128
- 水与咖啡 129
- 咖啡的冲煮工具 130
- 滴滤杯 132
- 电动式咖啡壶 135
- 滤压壶 137
- 塞风壶 139
- 摩卡壶 143
- 浓缩咖啡机 144

Espresso

第十章 意大利式浓缩咖啡 146

- 什么是Espresso 148
- Espresso是20世纪的咖啡革命 152
- 如何选购家用浓缩咖啡机 154
- 如何冲煮Espresso 156
- Crema是Espresso成败的重要指标 158
- Espresso的成功要诀 159
- 正确的填压方法 163
- Espresso料理 165
- 如何制作牛奶泡沫 170

Coffee Origins

第十一章 各国咖啡豆 174

- 亚洲 176
- 非洲 187
- 美洲 191
- 大洋洲 199

contents



第一章 什么是精选咖啡

Specialty coffee



咖啡已经是相当普遍的饮料，但是真正了解的人还是很有限。大部分的人以为它只是提神而已，其实，咖啡分为“商业咖啡”与“精选咖啡”，前者只是含有咖啡因的饮料，后者风味绝佳，才足以代表真正的咖啡文化。



Specialty Coffee



精选咖啡的起源



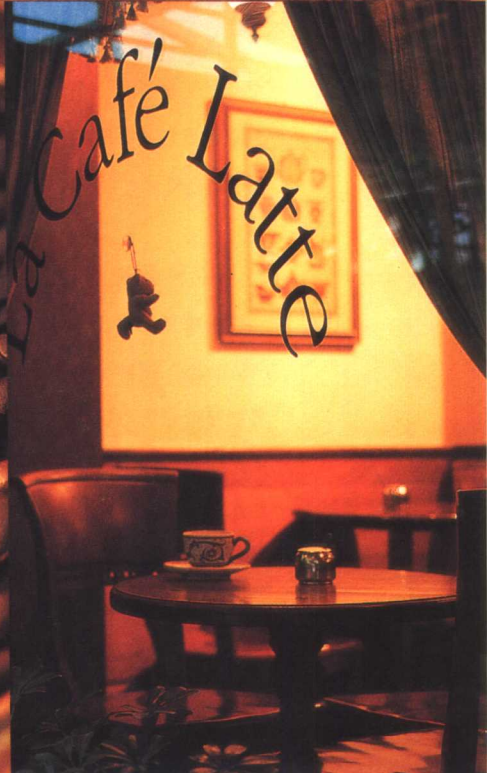
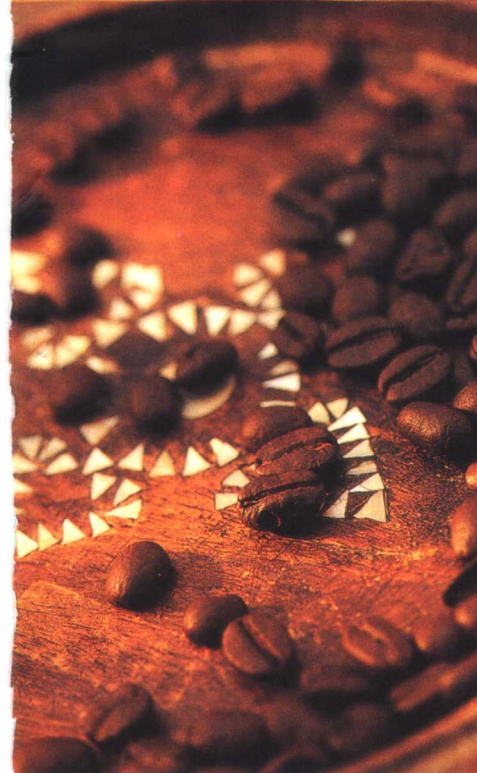
公元1974年，在“茶与咖啡”的一篇专访中，努森（Erna Knutsen）率先使用“精选咖啡”（Specialty Coffee）这个名词，用以形容风味绝佳的高级咖啡豆，有别于只重视行销而不重视品质的商业咖啡（Commercial Coffee）。

美国是世界上最大的咖啡消费国，当时的市场几乎全被商业咖啡所霸占，由于风味不佳，美国人也渐渐感到厌倦。努森的登高一呼，无疑更确立了精选咖啡的潮流地位。

努森幼时自挪威移民美国，40多岁才开始接触咖啡，最早是在旧金山的一家咖啡公司（B. C. Ireland）里担任执行秘书。当时她发现该公司进口的罗布斯塔豆大量销售给知名的通用食品（General Foods）与席尔兄弟（Hills Bros.）公司。这些公司以经营商业咖啡为主，将罗布斯塔豆掺入产品中，制成罐装或即溶咖啡，再以密集的广告行销全美。

那时，该公司虽然也进口优质的阿拉比卡豆，但需求少得可怜，通常装不满一个货柜（约250袋，即15,000公斤）。努森试着将这些优质豆推销给当地的小型烘焙商，结果相当顺利，可见地区性的咖啡业者更重视风味，也都各自拥有一批咖啡知己。努森接着用心推广小量交易的精选咖啡，成就非凡，最后甚至登上总裁的宝座。

努森曾经获得“美国精选咖啡协会”（SCAA）颁发的“终身贡献奖”（Lifetime Contribution Award），并担任该协会的董事。1986年，她自创“努森咖啡公司”（Knutsen Coffee Ltd.），位于加州的萨克拉门托，在精选咖啡市场中拥有相当崇高的地位。





精选咖啡的意义

其实，精选咖啡的观念并不是努森所创立的，它起源于100多年前的一种咖啡经营模式。约在19世纪与20世纪交替之际，一些懂咖啡的家传老店都在贩卖足以自豪的高级豆，老师傅在柜台后面自己烘焙豆子，然后立即从前面卖出去，因此顾客拿到的保证都是新鲜的好咖啡。不过，由于工业革命的成功，人们从家庭走入工厂与办公室，生活步调变得紧张而繁忙，一切开始贪求便利与快速；再加上商业咖啡的全国性商业广告具有强烈的声光诱惑，于是精选咖啡渐渐被忘记，直到20世纪70年代之后，才又被一群有心人士唤起，并快速地升高市场占有率。

截至目前为止，还没有人敢为精选咖啡下一个定义。它不是一个品种，也不是一个商标，更不是一个品牌；它是一种观念，一种咖啡品质与风味的综合现象。我们可以从下列几个角度来了解什么是精选咖啡。

◎从品种看咖啡

咖啡的品种主要有“阿拉比卡”(Arabica)与“罗布斯塔”(Robusta)两种，前者生长于高地凉爽的地区，风味较佳，约占世界咖啡产量的7成，是精选咖啡的主要来源；后者生长于低海拔地区，抗病力强，但是风味不佳，有一股怪味，约占世界咖啡产量的30%。

然而，并非所有的阿拉比卡豆都是精选咖啡，只有少数的高级豆来自高山地区，或经过严格的挑选与分级，它的质地坚硬、口感

Specialty Coffee

丰富、风味特佳，才能算是精选咖啡，约只占全球咖啡产量的10%而已。至于罗布斯塔豆则几乎全数打入商业咖啡市场，只有极少数的优良豆子可以算是精选咖啡。

◎从处理方式看咖啡

由于咖啡果实的成熟时间不同，好的咖啡一定要分3~6次以手工采收。在处理的过程中，不论采用日晒法或水洗法，都得小心翼翼；而所制成的咖啡生豆也得再经过严格的挑选、分级，以确保其品质的稳定性。因此，有些地区虽然风土条件佳，能产出优良的咖啡，但若处理不当或只是挑剩的次级品，都不能归类于精选咖啡。举例来说，像巴西豆几乎都是阿拉比卡种，但很多是由机器所采收，以致品质良莠不齐；又像有些等级较差的曼特宁，是挑选后剩下的次级品，也不能算是精选咖啡。

多年前，“美国精选咖啡协会”（Specialty Coffee Association America，简称SCAA）的执行长Ted Lingle就曾印制一份精选咖啡分类图

