



雕刻时光咖啡学院·咖啡制作
[美]苏珊·吉玛/著 田恬/摄 何文/译

I LOVE COFFEE!



我爱咖啡!

100多种简单味美的咖啡饮品



北京科学技术出版社

I LOVE COFFEE!

我爱咖啡!

雕刻时光咖啡学院·咖啡制作

【美】苏珊·吉玛/著 田恬/摄 何文/译



献给我的父亲——艾伯特·吉玛

他告诉我：

当你在50岁回顾往事的时候，不要为自己本应在40岁
完成但是没有完成的事情后悔！

献给我的母亲——露丝·吉玛

她告诉我：

有志者，事竟成。

I LOVE COFFEE! : OVER 100 EASY AND DELICIOUS COFFEE DRINKS by SUSAN
ZIMMER

Copyright: © 2007 BY SUSAN ZIMMER

This edition arranged with ANDREWS MCMEEL PUBLISHING (AMP) through BIG APPLE
AGENCY, INC., LABUAN, MALAYSIA.

Chinese simplified translation copyright © 2012 by Beijing Science and Technology Press

著作权合同登记号 图字: 01-2011-3115

图书在版编目(CIP)数据

我爱咖啡! / (美) 吉玛著; 田恬摄;
何文译. —北京: 北京科学技术出版社, 2012.4 重印
ISBN 978-7-5304-5487-9

I. ①我… II. ①吉… ②田… ③何… III. ①咖啡—基本知识 IV. ①TS273
中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第204996号

我爱咖啡!

作 者: [美] 苏珊·吉玛
拍 摄: 田 恬
责任编辑: 范耀斌
出 版 人: 张敬德
社 址: 北京西直门南大街16号
电话传真: 0086-10-66161951 (总编室)
0086-10-66161952 (发行部传真)
电子信箱: bjkjpress@163.com
经 销: 新华书店
开 本: 720mm×980mm 1/16
版 次: 2012年2月第1版
ISBN 978-7-5304-5487-9/T · 656

译 者: 何 文
策 划: 田 恬
责任印制: 张 良
出版发行: 北京科学技术出版社
邮政编码: 100035
0086-10-66113227 (发行部)
网 址: www.bkjpress.com
印 刷: 北京捷迅佳彩印刷有限公司
印 张: 12.5
印 次: 2012年4月第3次印刷

定价: 48.00元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。
京科版图书, 印装差错, 负责退换。

缩咖啡马提尼如同其他的经典咖啡一样，变化层出不穷。

如前文所述，请记住，我们既可以用利口酒作为咖啡鸡尾酒的原材料，也可以使用无醇饮品——糖浆——来代替利口酒。

今日的趋势——明日的传统

口味数不胜数的糖浆通常是人们用来增强苏打口味的加味剂，也为鸡尾酒饮料带来了全新的风味。人们用糖浆可以制作出令人“堕落”的咖啡饮品。糖浆厂商、饮料公司以及全世界的厨房饮品调配专家都在不断地使用糖浆和其他的加味品重新调配咖啡店、酒吧和餐厅的咖啡配方。随着可乐咖啡配方的出现，咖啡的创新事实上已成为咖啡配方的复兴。

激情和咖啡

咖啡本身，作为咖啡饮品永恒的元素，在无数的创新配方中发挥着作用。饮用咖啡已经成为咖啡豆忠实爱好者的一种生活方式。

激情是我们做任何事情，说任何话，产生任何感觉的原因。它使我们的思维变得活跃，有存在的感觉。我坚信，如果要使自己变得富有激情，一定要想办法找到通向自己心灵的道路。我从小就喜爱咖啡，那还是在20世纪60年代的时候，我在位于德国的玛利亚伯母的餐厅第一次品尝到“颓废”的冰咖啡。从那以后直到冰咖啡开始在北美流行，我耐心地等待了30年，我认为这种等待是值得的！

对有些人来说，品尝精品咖啡和极品咖啡是他们享受简单生活的美好时刻。一方面，咖啡革命将我们的激情融入生活乐趣之中。另一方面，社会中到处充斥着让人难以承受的刺激，咖啡却能带给我们愉悦的慵懒感觉——一种无事可做的闲适。人们往往需要给自己一个放松的借口——“我应该享受一下！”，然后去品上一杯极品咖啡。

喝咖啡通常与放松和社交联系紧密。因此，如果你热爱咖啡的话，就向你的咖啡杯、马克杯或者马提尼杯中倒满喜爱的咖啡，惬意地小口品尝，使内心回归平静吧！

《我爱咖啡！》这本书表达了我的激情，介绍了我的经验，能帮助你更好地了解咖啡这种重要饮品的独特之处，从而带给你乐趣。我的目的是为所有咖啡爱好者提供一些指引。我希望这本书能够激发你遵循自己内心的激情的想法（敞开心扉，听从自己内心的想法），而不为生活琐事所左右。所以，如果你已经准备好了，就拿起咖啡豆，然后一边仔细阅读，一边冲煮咖啡吧。

100多种不同的配方

根据拼配的咖啡豆不同，精品咖啡可以分为很多不同的品种和口味。本书第二部分介绍了100多种简单易学的咖啡调制配方，它们是我多年来从事咖啡行业所积累的经验精髓。在这5章中，你会了解许多不同的季节性咖啡饮品的配方，以及一些世界著名的咖啡公司和糖浆公司所提供的简单配方，由此调制出的咖啡味道很美。

请注意，无论你所认为的“浓”咖啡到底是什么样子的，在这些不同的配方中，意式浓缩咖啡都可以用碳烤咖啡或者浓咖啡代替。意式浓缩咖啡的味道是调配出来的，但是人们通常的做法并不准确，所以它会带一股苦苦的味道。和其他咖啡一样，我们需要将爱和尊重融入意式浓缩咖啡的调制之中，才配得上它的香气和风味。意式浓缩咖啡的优势在于可以自由调配，因此你可以根据自己的喜好进行调制。

另外，我们可以用无醇糖浆代替一些利口酒，用来制作不含酒精的咖啡饮品。最后一章中就列出了适合人们食用的糖浆名称。发泡奶油、巧克力碎、马拉斯奇诺樱桃和咖啡豆都是比较理想的装饰材料，能用来制作简单又有趣的味道很美的咖啡饮品。

意式浓缩咖啡的精髓：马提尼的表达

在描述普通咖啡和意式浓缩咖啡马提尼的章节中，有一部分特别强调了配方。早在20世纪90年代初期，人们看到咖啡杯中盛着意式浓缩咖啡和卡布奇诺时，无不感到非常新奇。很多人都认为这种意式浓缩咖啡只是昙花一现罢了。然而，如今我们已经认识到，这种咖啡饮品已经成为生活中永恒的一部分了。“使用蒸汽”和“搅拌”给咖啡的调配带来了无穷的可能性，这样的方式已经深入人心——让我们心甘情愿地为之掏腰包！

同样的，在经济大萧条时期（1929 ~ 1933年）出现的传统马提尼度过了老鼠帮（20世纪60年代美国的演唱组合）时期，在《欲望都市》（20世纪90年代美国家庭影院频道播放的喜剧剧集）年代广为流传。和极品咖啡一样，马提尼已经成为世界各地咖啡饮品中的经典。这款发明于美国的鸡尾酒如今迅速发展，受到人们的喜爱和重新创造……发展较为成熟的马提尼中会含有少量的咖啡因、奶油、利口酒和糖浆。

现如今——摇晃、搅拌、用咖啡豆作点缀和提取咖啡因——意式浓缩咖啡马提尼已经迅速地发展成为世界最新最流行的咖啡饮品，出现在餐厅、休息室、酒吧和家庭厨房咖啡馆里。我们正在担心卡布奇诺和摩卡奇诺不能变得更加性感、更加诱人的时候，世界舞台已经为这款全新的鸡尾酒咖啡饮品拉开了序幕。

在这个竞争激烈、飞速发展的世界，对咖啡流行趋势的了解和接受似乎已经渗透到了人们广泛的意识当中。普通咖啡和意式浓缩咖啡马提尼饮品已经发展成时下最流行的咖啡饮品。意式浓

专卖店、家居店、社区商店或者意大利熟食店花20 ~ 30美元买一款基本的能制作意式浓缩咖啡的摩卡壶。此外，第三章中还会介绍有关意式浓缩咖啡机的其他内容。

全新的厨房咖啡馆理念：成为自己家的咖啡师

你有很多理由用自己的方式来冲煮意式浓缩咖啡，以及在自己的“厨房咖啡馆”中舒适地制作卡布奇诺——招待客人，充实自己的内心，迎合自己的味蕾（也有可能为了省钱）。好消息是，你不必购买一台专门的机器来制作创意咖啡饮品了！本书中“如何不使用机器调制卡布奇诺和拿铁”的内容或许会激发你调制咖啡的兴趣，从今天开始就创建你自己的咖啡馆吧！

第四章“调制咖啡饮品”介绍了很多制作蒸汽式奶沫和打发式奶沫的小窍门和方法，你可以用来制作自己喜爱的自创咖啡和本书中提到的创意咖啡鸡尾酒。一旦选择了自己喜爱的咖啡豆和必要的冲煮器具，掌握了基本的调制咖啡以及制作蒸汽式奶沫和打发式奶沫的窍门，你就可以像一名真正的咖啡师那样开始练习调制咖啡的技巧了！

第四章还包含了一个特别的部分——“如何制作基础的拿铁拉花”，其中介绍了世界咖啡师冠军赛亚军（2004年，2006年，2009年）萨米·比克所使用的简单步骤。在第二部分，我还和大家分享了一些萨米获奖的特色咖啡饮品配方。现在，咖啡爱好者渐渐掌握了自己的咖啡调制技巧，并且不断地积极进取，现在他们可以在厨房中创作看上去令人振奋的咖啡艺术品。

“意式浓缩咖啡主义”——咖啡配方复兴的新纪元

如果你们是拿铁咖啡的忠实爱好者或者喜欢欣赏咖啡的调制过程，那么你们当中的很多人一定希望一直待在咖啡世界中属于自己的那个角落，静静地站在那里，看着天才咖啡师调制出多种多样的意式浓缩咖啡艺术品。（这就是他们成为专家的原因——他们永无休止地重复着，从而熟能生巧。）这本书会让你们对他们所调制的咖啡有更加深刻的了解，也让你们能学会分辨许多不同种类的咖啡饮品。

所有的咖啡爱好者都在不知不觉中支持着当今咖啡饮品的复兴。全新的咖啡配方不断被发明出来，并且由走在前沿的咖啡公司、糖浆公司、饮品公司及咖啡师传播开来。那些咖啡爱好者以前从未觉得可以搭配的一系列全新的咖啡饮品的风味和配方，现在已被开发出来，并且渐渐为大家所接受。

《我爱咖啡！》反映了我们正在经历的“意式浓缩咖啡主义”。我们每天都要“堂食”或者“外带”饮用喜爱的咖啡，这使我们热切地希望能更多地了解令自己着迷的咖啡。对咖啡因一如既往的喜爱促使我们去尝试不同的咖啡饮品，也使喝咖啡的人从业余爱好者变为行家。

引言

Introduction

我们一起来调制咖啡……
或者意式浓缩咖啡马提尼！

饮用咖啡，尤其是精品咖啡，已经成为人们的一种生活方式。人类每天消耗的咖啡多达22.5亿杯。全世界咖啡行业的从业人员要超过2500万才能够保证咖啡的正常供给。无论我们是从街边小摊购买心爱的咖啡外带享用，还是在喧闹的熟食店逗留时喝点儿咖啡，或是在咖啡店里细细品尝咖啡，咖啡都已经成为当今人类社会一种非常重要的消费品。

意式浓缩咖啡和卡布奇诺的出现加速了这种社会现象的形成和发展。我们的味蕾渴望获得更高品质的咖啡因带来的刺激，因此我们需要高质量和多品种的咖啡。充满激情的咖啡师和其他咖啡制作爱好者不断地在咖啡店或者卡布奇诺吧里出售高品质的咖啡，这些地方已然成为嘈杂社会中人们休闲并且品尝咖啡的场所。这种新时代的饮品文化已经渗透到了很多非传统的售卖咖啡的场所中，例如书店、超市、加油站、公寓、便利店和机场。在有些国家，咖啡吧已经遍布大街小巷！

咖啡的各种知识

本书第一部分将为你介绍有关咖啡的所有知识。第一章“奇妙的咖啡世界”，将为你介绍关于选择、研磨和保存咖啡豆的知识。第二章“咖啡机和冲煮技巧”，将向你提供调制味道很美的咖啡的重要技巧和信息。第三章则单独介绍意式浓缩咖啡机和意式浓缩咖啡的调制方法。

精品咖啡已经迅速融入了大部分家庭，因此意式浓缩咖啡机成为许多家庭厨房中的必备物品指日可待。如今，家庭意式浓缩咖啡机和卡布奇诺机早早地“叫人起床”，许多意式浓缩咖啡爱好者的一天就是从品尝意式浓缩咖啡和卡布奇诺开始的。如果你喜爱意式浓缩咖啡并且已经有了意式浓缩咖啡机，那就再好不过了。高质量的意式浓缩咖啡机或者卡布奇诺机的销量不错，它们能够帮助消费者在家中调制自己喜爱的咖啡。如果你没有意式浓缩咖啡机又想品尝意式浓缩咖啡，并且购买一台昂贵的意式浓缩咖啡机在经济上有些为难的话——那么就可以到那些厨房用品

我很多支持，与我保持着密切的联系。还有一些人和团体没有在此一一提及，请你们原谅。

此外，精神支持奖和协作奖要颁发给我那热爱咖啡的家庭。我要感谢我的父亲——也是我的守护天使——艾伯特·吉玛，他在我很小的时候就告诉我，我们在生活中拥有“选择味道”（他的选择就是咖啡！）的权利；感谢我的母亲露丝·吉玛，她告诉我“有志者，事竟成”，而且“要永不言弃”；感谢我唯一的姐姐索尼娅，她告诉我“要相信一切美好的事物”；感谢我天真无邪的孩子们——我的两个女儿和三个继子（我们的布雷迪家庭），以及可爱的孙子、孙女们。我还要特别感谢已经过世的苏珊·杰·杰罗尼克，她是这本书在天国的“天使宣传员”。（我深切地感受到她正在守护着我。）

最后，我要感谢你们，《我爱咖啡！》的读者们，虽然我们未曾谋面，但你们也是我的朋友。我要为那些最先品尝意式浓缩咖啡配蒸汽式奶沫的人举杯，他们是热爱咖啡的浪漫之人！干杯！

苏珊·吉玛



致 谢

Acknowledgments

生活就是我的老师，
它就像是一台咖啡研磨机，
而我的生活里满是咖啡豆！

这本书中的意式浓缩咖啡配方和普通咖啡配方全部是我针对消费者的需求而创造性地设计的，是我20余年来从事咖啡行业的经验总结——很多人帮助过我，也有很多人给过我灵感。我要向那些人表示“特浓的感谢”，他们包括我的客户、给我提供咖啡豆的人和我的员工，感谢他们给我带来的知识、机会和友谊。

我不敢自称咖啡专家，我只是很感激一些人，过去20多年，我从他们那里继承了对咖啡知识的热情和好奇，他们包括：我在德国经过专业训练的“厨师”亲戚，以及那些在我的咖啡事业道路上出现过的不同寻常的友人。

还有很多人在我写作本书的过程中给予我莫大的支持，我对他们表示衷心的感谢：

感谢鲍勃·默里——我的“精神支柱”，我会与他分享自己的人生。如果没有他持之以恒的帮助、持久不灭的乐观情绪和极大的耐心，我完成这本书会非常困难。

感谢这本书的编辑珍·卢卡斯（她快生第一个孩子的时候居然还在一家星巴克！），她也是一名咖啡爱好者。还要感谢她在安德鲁斯·麦克米尔公司的团队，他们非常耐心，满怀激情地与我并肩作战，和我一同打造了这本“前沿”图书。

我还要特别感谢我在纽约作家出版社的代理艾伯特·查克曼和他的秘书玛雅·洛克，他们都十分热爱咖啡！

（我以哥伦比亚咖啡形象代言人农胡安·瓦尔德兹的名义提问：“为什么一个人会机缘巧合地遇到另一个人，而这个人会使他更好地了解自己呢？”在构思和写作本书的过程中，我遇到的所有人都热爱咖啡！我在这段与咖啡相伴的旅途中所经历的巧合一定是上帝的安排，对此，我满怀感激。）

我衷心地感谢书中所列的咖啡生产商和公司，他们为我提供了本书所需要的配方建议和技术信息。我也非常感谢玛丽安·奥莱特、罗宾·杰、阿曼达·斯坦杰、弗兰克·罗伯斯和萨米·比克；感谢阿尔伯塔女企业家联合会的女士们；感谢我亲爱的客户们和朋友们，他们长期以来给予

特别鸣谢

Special acknowledgement

雕刻时光咖啡学院

关于是否引进这本内容充实、配方丰富的美国第一咖啡书，我们斟酌了很久。其中最核心的问题就是原书图片较少，而配有详尽图片的咖啡书仍是国内广大读者的诉求，毕竟咖啡在我国还没有像在有些国家那样普及。

这时我们很幸运地找到了雕刻时光咖啡学院的林金豹先生。他既是该学院的副院长，又是2008年中国国际百瑞斯塔（咖啡师）竞赛总决赛的冠军。林先生在得知我们欲引进出版此书后，表示非常高兴看到传播、普及咖啡知识的外文书能被译为中文出版，并且愿意免费为我们提供全面的帮助。负责制作书中咖啡的是咖啡学院的荆宇老师。他的咖啡调制技法专业精湛，同时极富耐心，使得咖啡制作的过程顺利而流畅。不仅如此，荆老师幽默风趣，为拍摄的过程带来了很多欢笑，使我们繁杂的工作变得有趣。雕刻时光咖啡学院的其他老师和学员也在我们拍摄图片的过程中出谋划策，提出了许多宝贵的意见。

在此衷心感谢雕刻时光咖啡学院的林金豹先生、荆宇老师以及其他人员为这本书和为咖啡知识在中国的传播所作出的贡献。

编者

附雕刻时光咖啡学院简介：

创办于2007年，隶属于北京艺丰雕刻时光咖啡有限责任公司。咖啡学院以意式浓缩咖啡制作、咖啡馆投资经营管理为教学主体，提供小班授课及真实的咖啡馆实习体验，确保很好的教学质量。咖啡学院由在国内历届咖啡师大赛获奖的优秀咖啡师及资深咖啡馆管理人员亲临执教，使用高品质的物料和设备进行现场操作训练，学习顶尖的咖啡制作技术，紧跟市场的咖啡饮品及意餐甜点的潮流趋势，掌握系统化的投资管理流程及具体运作，共享雕刻时光咖啡馆的物料设备渠道和平台，更加侧重学员的综合技能培训和能力拓展，为怀有咖啡馆梦想的朋友提供品牌支持和人力辅助。

咨询电话：010-82122101

官网地址：<http://www.sitcoffee.com>



SCULPTING IN TIME
COFFEE COLLEGE



CONTENTS

目 录

特别鸣谢 / II

致谢 / III

引言：我们一起来调制咖啡……或者意式浓缩咖啡马提尼！ / V

第一部分：咖啡豆和咖啡机 / 001

第一章：奇妙的咖啡世界 / 002

第二章：咖啡机和冲煮技巧 / 022

第三章：意式浓缩咖啡的冲煮技巧和贴士 / 032

第四章：调制咖啡饮品 / 045

第二部分：配方 / 059

第五章：热咖啡 / 061

第六章：冰咖啡 / 095

第七章：普通咖啡、意式浓缩咖啡马提尼和甜品咖啡 / 125

第八章：季节性咖啡和节日咖啡 / 153

第九章：咖啡糖浆和发泡奶油的配方和贴士 / 175

PART 1

COFFEE BEANS AND THE COFFEE MACHINES



第一部分

咖啡豆和咖啡机

咖啡豆和咖啡机有着许多相似之处
——从田间到餐桌，你的选择数不胜数！

第一章

Chapter 1

奇妙的咖啡世界

从美国到桑吉巴，早晨的一杯杯咖啡温暖着整个世界。

挑选和感知咖啡能让喝咖啡的体验变得更加丰富。“不关咖啡豆的事儿”只要你的味蕾喜欢，就是选出了最好的咖啡——每个人对咖啡的选择是其个人喜好的体现。

选择咖啡豆并不是一件容易的事情，世界上的咖啡种类和咖啡豆的拼配种类非常多。咖啡最终的风味和质量取决于很多因素，包括咖啡籽、咖啡树生长的土壤、气候情况、种植地的海拔和收获咖啡豆时的用心程度。绿色的生咖啡豆在变成一杯香浓咖啡的过程中会受到很多因素的影响，其中包括加工、生产、烘焙、拼配和冲煮方法。世界各地不同品种的咖啡树会结出不同风味的咖啡豆。

世界上的咖啡豆出口国超过45个——每个国家的咖啡豆分类方法都不同——这些国家向全世界供给着60多种咖啡树产出的咖啡豆。难怪和咖啡有关的术语非常令人困惑！不过，世界上的咖啡——从山间到市场——命名方式可以分成几个简单的类别。

本章将简单地介绍有关咖啡树的知识、咖啡豆的培育和加工以及咖啡贸易中咖啡生产国所采用的国际咖啡豆分类法。世界各地的咖啡豆种类繁多，理论上说，了解再多的名称也不能替代亲口品尝咖啡的乐趣，因为“真理在咖啡杯中”。不过，我们对咖啡豆了解得越多，选择就会越英明，这样我们才能够享受到更好——而不是更苦的咖啡！

现在，让我们一起去探索奇妙的咖啡世界吧！

咖啡树——综述

- 咖啡树属于茜草科，生长在热带和亚热带很窄的“咖啡带”中。
- 咖啡树是一种常绿灌木或小乔木，结有果实，高度3 ~ 10米不等。人工栽培的咖啡树通常会被修剪至2 ~ 4米高，这样既能使植株生长得更加茂密，生长区域更加宽阔，也便于人们采摘咖啡果。

- 咖啡树先是开出一簇簇白色的小花，散发浓浓的茉莉花的香味。它的花期很短，随种植地区的不同而不同。随后，树上长出小颗的绿色咖啡果，它成熟时会变成鲜红色。6 ~ 9个月之后，咖啡果几乎变为黑色，就可以采摘了。
- 一颗咖啡果柔软的黄色果肉中含有2颗种子，也就是“咖啡豆”。种子有硬硬的保护外衣。外衣里面是果肉状的银色薄膜。
- 60种咖啡树结出的咖啡豆的大小各不相同。
- 世界上最有名的采用商业化种植的咖啡有3种：阿拉比卡种、罗巴斯塔种和利比里亚种，它们分别有自己的变种。
- 不同品种的咖啡豆的咖啡因含量不尽相同。罗巴斯塔咖啡豆能够保证咖啡的厚重度和浓度，咖啡因含量为咖啡豆重量的2% ~ 4.5%。阿拉比卡咖啡豆能够保证咖啡的香气和醇度，咖啡因的含量为咖啡豆重量的1% ~ 1.7%。

阿拉比卡咖啡豆

- 阿拉比卡咖啡豆是咖啡豆中的“贵族”，和其他咖啡豆相比，它的植株生长的地区海拔最高。它是最珍贵的咖啡豆品种，在咖啡界享有最高的荣誉。阿拉比卡咖啡豆是最好的精品咖啡烘焙机使用的唯一咖啡豆品种。它是咖啡香气的来源，能够增加咖啡的醇度和香滑的口感。
- 阿拉比卡咖啡树种植面积最广，它的咖啡豆产量约占世界总产量的75%。
- 阿拉比卡咖啡树适合种植在海拔900 ~ 2000米的地区，其缓慢的生长节奏使得咖啡豆的味道更加浓郁、香醇。咖啡树生长的地区海拔越高，咖啡豆收获时的质量就越好。
- 阿拉比卡咖啡树需要种在矿物质非常丰富的土壤中，温度需要保持在20℃左右。它需要人们精心的栽培和适宜的气候条件，易受虫害、霜冻和旱灾的影响。
- 一棵阿拉比卡咖啡树一年的生咖啡豆产量为500 ~ 700克。
- 一颗阿拉比卡咖啡豆中的咖啡因含量大约为其重量的1%。

罗巴斯塔咖啡豆

- 这款咖啡豆用来调制销售遍布全球的低等级咖啡。
- 罗巴斯塔咖啡树适宜生长在海拔较低的地区，甚至是平原地区，而这些地区的环境非常不适合阿拉比卡咖啡树生长。罗巴斯塔咖啡树在较差的环境中也能生长得比较好。
- 罗巴斯塔咖啡树很耐寒，抗病性很强。
- 罗巴斯塔咖啡豆是世界上价格最低的咖啡豆，在被调制成低廉的商业拼配咖啡和速溶咖啡后，它那原本就普通的风味和香气非常不易察觉。不过，罗巴斯塔咖啡豆能够保证咖



啡的浓度和厚重度。

- 与阿拉比卡咖啡树相比，罗巴斯塔咖啡树的产量较高，一棵罗巴斯塔咖啡树一年的生咖啡豆产量能够达到1 ~ 1.5千克。
- 一颗罗巴斯塔咖啡豆中的咖啡因含量大约为其重量的2%。

利比里亚咖啡豆

- 这一咖啡豆品种的认可度在世界咖啡商业化种植品种中排第三，它与罗巴斯塔种的相似之处在于，它也适合生长在低海拔的地区。它的生命力顽强，可以生长在气候比较恶劣的环境中。
- 利比里亚咖啡豆来自非洲，产量较低。

这些咖啡豆是我的精神支柱。它们来自长在山坡上的咖啡果。

——沙伊赫·奥马尔，《致摩卡的市民》，也门，1258年

咖啡生产国

随着巴西人一路走下来，
山坡上种满了数以亿计的咖啡豆，
人们到处寻找咖啡杯来装浓醇的咖啡，
巴西的咖啡豆多极了。

——弗兰克·西纳特拉，《咖啡之歌》，鲍勃·西利亚作词，1946年

咖啡是世界上美元交易量仅次于石油的产品。世界上每年交易的生咖啡豆（未经烘焙的）价值140亿美元。世界上的五大咖啡种植带——南美洲、中美洲、亚洲、非洲以及几个咖啡种植岛（包括夏威夷和牙买加）——均位于热带和亚热带地区，那里的气候炎热而湿润。咖啡生产国就分布在这些区域内，它们每年为世界供应910万袋咖啡，平均每袋咖啡的重量约为60千克：

- 南美洲和中美洲的咖啡产量约占世界咖啡供应总量的70%。
- 亚洲和非洲的咖啡产量约占世界咖啡供应总量的20%。
- 咖啡种植岛（包括夏威夷和牙买加）的咖啡产量约占世界咖啡供应总量的10%。

在世界咖啡市场中，阿拉比卡咖啡豆占据了市场份额的75% ~ 80%，罗布斯塔咖啡豆占据了剩余的20% ~ 25%。下面是世界三大咖啡主产区的简要介绍。

南美洲和中美洲

如今，巴西已经成为世界咖啡生产的领跑者，主要提供高质量的自然干燥的阿拉比卡咖啡豆。巴西也是罗布斯塔咖啡豆的第二大生产国，仅次于印度尼西亚（2006年数据）。巴西的伊帕内玛农业公司是世界最大的咖啡豆生产公司。它拥有5000公顷土地，里面种有1240万棵咖啡树。如果收成较好的话，巴西平均每年可以生产6,810,000千克生咖啡豆，几乎是牙买加和夏威夷每年产量总和的2倍。



位列巴西之后的几大咖啡生产国分别是哥伦比亚、委内瑞拉、秘鲁和厄瓜多尔，它们供应水洗过的阿拉比卡咖啡豆（第7页）。在墨西哥、巴拿马和加勒比地区，咖啡生产对经济发展起着重要的作用。它们主要使用水洗阿拉比卡咖啡豆制作高质量的咖啡。

亚洲和非洲

印度、巴布亚新几内亚和印度尼西亚在近几年采用了现代化的咖啡种植技术，提高了水洗阿拉比卡咖啡豆、水洗和天然的罗布斯塔咖啡豆的产量，并且将它们销往世界各地。

非洲位于地球上最热区域的中心位置，主要生产罗布斯塔咖啡豆。在肯尼亚和坦桑尼亚这些海拔较高的地区，阿拉比卡咖啡豆生长得很好，产量很高。

咖啡种植岛

“其他岛屿”是一个宽泛的咖啡贸易术语，囊括了夏威夷、牙买加、波多黎各和科隆群岛。这

些地区生产的咖啡豆通常比较温和，酸度适中。这些地区的咖啡生产商不会定量向世界市场供应咖啡豆，因为他们会留下大多数咖啡豆卖给游客们，并以此来盈利。

咖啡豆的培育和加工

咖啡的制作过程中，从种植咖啡树到制作最后的咖啡成品，需要投入大量的人力。从辛勤地种植咖啡树到挥洒汗水采摘咖啡果，从清洗、晾干、分类到储存、分级、选择，脆弱的咖啡豆始终离不开人们的双手。所以，我们在评定一杯咖啡的质量时要尊重其中充满爱的劳动——人们在生产过程中融入的不懈努力。

培育

- 火山喷发过的地区土壤中氮的含量较高，为咖啡树生长提供了最好的苗床。
- 热带地区全年的温度保持在 $15 \sim 25^{\circ}\text{C}$ ，为咖啡树生长提供了最佳的气候环境。大风、霜冻、病虫害甚至过高的温度都可能毁坏咖啡树。
- 适当的降雨量能够让咖啡树结出最好的咖啡豆。
- 将经过精心挑选的咖啡籽种在合适的准备好的苗床中。
- 8周后纤细的幼苗钻出地面。1年之后，幼小的咖啡树会被移植至咖啡种植区。
- 幼小的咖啡树在头2年并不结果（咖啡果），但是，人们仍然需要精心地耕种、锄草、修剪和不间断地灌溉，以保证咖啡树的正常生长。
- 在第一次开花，并且结出咖啡果、生成咖啡豆之后，咖啡树开始了为期 $15 \sim 20$ 年的多产期。每棵咖啡树每年的咖啡豆产量为 $500 \sim 1500$ 克。
- 当咖啡树上白色的小花盛开时，便会散发橙子或茉莉花的味道，令人陶醉。但是，咖啡树的花期很短，只能维持 $2 \sim 3$ 天。不久树上便结出了一串串绿色的咖啡果，随后咖啡果变为黄色、红色，接下来是深红色。当咖啡果几乎变为黑色时，就可以采摘了。

牙买加的咖啡农通过观察蝙蝠的活动来确定收获咖啡豆的时间。当蝙蝠开始在夜间吮吸咖啡果甜甜的果肉时，咖啡农就准备收获咖啡豆了！

收获

随着种植区域的不同、咖啡树品种的不同，咖啡果的采摘期也不同，因为所有的咖啡果不会