



# 世界咖啡学

变革、精品豆、烘焙技法  
与中国咖啡探秘

韩怀宗 著

COFFEEOLOGY

# 世界·咖啡学

COFFEEOLOGY

变革、精品豆、烘焙  
技法与中国咖啡探秘

韩怀宗 / 著

中信出版集团 · 北京

## 图书在版编目(CIP)数据

世界咖啡学:变革、精品豆、烘焙技法与中国咖啡  
探秘 / 韩怀宗著. —北京: 中信出版社, 2016. 11 (2017. 10 重印)  
ISBN 978-7-5086-6951-9

I. ①世… II. ①韩… III. ①咖啡-基本知识  
IV. ①TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 266910 号

世界咖啡学

Coffeology

著 者: 韩怀宗

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)

承 印 者: 浙江新华数码印务有限公司

开 本: 720mm×1000mm 1/16 印 张: 25.75 字 数: 400千字

版 次: 2017年1月第1版 印 次: 2017年10月第2次印刷

广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号

书 号: ISBN 978-7-5086-6951-9

定 价: 128.00元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书,如有缺页、倒页、脱页,由销售部门负责退换。

服务热线: 400-600-8099

投稿邮箱: author@citicpub.com

## 二版自序

全球咖啡产业年年有新内容,《咖啡学:秘史精品豆与烘焙入门》2008年出版迄今已近九载,曾于2014年推出修订的《新版咖啡学:秘史、精品豆、北欧技法与烘焙概论》并加写三章北欧浅焙新时尚,为精品咖啡的热潮加分。2015年我又出版《台湾咖啡万岁》详述台湾咖啡农困知勉行、戮力提升质量的成果。

然而,近五年来中国咖啡市场快速崛起,2015年云南阿拉比卡产量已突破10万吨,超出了肯尼亚、哥斯达黎加、萨尔瓦多、尼加拉瓜和巴拿马等知名产国。大陆速溶与三合一咖啡市场,2014年以来一直下滑,专家分析,速溶咖啡的份额是被时兴的现泡鲜咖啡市场瓜分了。这与台湾热血咖啡职人络绎于途,前往大陆一线城市授课,点燃精品咖啡火苗有很大关系。

台湾不能再对大陆咖啡市场的崛起视而不见,2016年我又为《新版咖啡学》增修二版,加写一章“百年中国咖啡史”,补述清朝末年至改革开放后,大陆咖啡市场的进化历程,并演绎“咖啡”一词,如何从晚清的“磕肥”、“高馥”、“考非”、“加啡茶”、“黑酒”等奇名怪语,演进到今日两岸统一的译名“咖啡”。

我在考证过程,发现中国最早出现“咖啡”词语的官方文献,很可能是1877年福建巡抚丁日昌颁布的《抚番开山善后章程》,目前仍珍藏在台北二二八公园内的台湾博物馆人类组,这比上海市历史博物馆考证的竹诗词还早了10年。出版社取得了《抚番开山善后章程》的真迹版权,以飨读者。

云南咖啡品种以染有罗巴斯塔基因的杂交品种卡蒂姆为主,迥异于台湾以传统铁比卡为主,但有趣的是,恶名昭彰的卡蒂姆在美国CQI主导几届云南生豆赛,均囊括前十名金榜,反而是量少质精的美味品种铁比卡与艺伎,双双败下阵来,云

南卡蒂姆不容小觑。美国 CQI 资深顾问 Ted Lingle 的说法是,云南卡蒂姆种在 1500 米以上高海拔,得以增香提醇,加上适当的后制加工,味谱的精彩度不会输给传统老品种。

我在增修二版也更新了各产国的产量数据,甚至重写牙买加蓝山咖啡的最新现况。另外,2016 年适逢美国重量级毕兹咖啡开业 50 周年庆,我也补入最新店照。同时补入 2012 年毕兹被德国 JAB 控股公司购并,以及 2015 年毕兹鲸吞第三波浅焙双星树墩城(Stumptown Coffee Roasters)和知识分子(Intelligentsia Coffee)的内容。全球咖啡界瞬息万变,资料永远补充不完。

老话一句:“咖啡之学,博大精深,仰之弥高,钻之弥坚。咖啡界没有达人,也没有专家,更没有大师和教父,只有终生学习的学生,活到老学到老,学海无涯,唯勤是岸。咖啡万岁,多喝无醉!”吾等共勉之。

韩怀宗

谨志于台北内湖

2016 年 9 月 1 日

# 目录

二版自序 ..... 1

## 第一部分 咖啡历史与故事

### Chapter 1 裂解“牧羊童说”，寻找咖啡教父 ——咖啡史演绎(上)

咖啡入口，真理豁然浮现。

——阿拉伯咖啡史学家贾吉里

■ “牧羊童说”的杜撰与传播 ..... 5

■ 欧洲文人争夺咖啡诠释权 ..... 6

■ 破绽百出的“牧羊童说” ..... 8

### Chapter 2 咖啡北传欧美 ——咖啡史演绎(中)

我每天喝 40 杯咖啡，让自己时时清醒，好好思考如何与暴君和愚蠢抗战到底。

——伏尔泰

■ 威尼斯点燃欧洲咖啡火苗 ..... 37

■ 柯奇斯基将咖啡引入维也纳 ..... 41

■ 咖啡成为法国革命的催化剂 ..... 44

■ 英国两性大论战缘起于咖啡 ..... 51

■ 咖啡抢夺德国啤酒霸主地位 ..... 56

■ 美国牛仔咖啡变身精品咖啡 ..... 58



## Chapter 3 咖啡传入东南亚和中南美 ——咖啡史演绎(下)

中南美洲百亿株咖啡树是美人计、美男计、偷窃、奴隶和巧取豪夺的结果,堪称咖啡史最大的浪漫与悲哀。

——安东尼·怀德(Antony Wild)

- 印尼“铁比卡”的身世 ..... 64
- 咖啡母树移植中南美 ..... 66
- 南大西洋咖啡因拿破仑而闻名 ..... 73

## 第二部分 精品咖啡与产地

### Chapter 4 精品咖啡概论

再好的烘焙技术也无法将平庸豆或瑕疵豆美化成精品豆。唯有用心栽种的庄园或产区,才可能在烘焙师妙手催香下,诱出迷人的“terroir”。挑选好豆,剔除烂豆,是精品咖啡的第一步。

——毕兹咖啡已故创办人艾佛瑞·毕特

- 选种而栽: 优良血统, 竞赛常胜 ..... 84
- 择地而植: 不同水土孕育不同芳香物 ..... 97
- 去壳取豆: 日晒、水洗、半水洗 ..... 104
- 精品豆分级制 ..... 114

### Chapter 5 精品咖啡 ——非洲篇

森林、半森林、田园和大农场四大系统,构建埃塞俄比亚举世无双的咖啡栽培形态。

——埃塞俄比亚生物多样性保育学会

- 埃塞俄比亚咖啡: 传奇多, 橘香浓 ..... 126
- 也门咖啡: 消逝中的阿拉伯狂野 ..... 148
- 肯尼亚咖啡: 引起科学家激辩的劲酸 ..... 153

- 二线产国咖啡：进军精品市场 ..... 155

## Chapter 6 精品咖啡

### ——中南美洲篇

巴西咖啡淹脚踝，再多杯子不够装。这里没茶没果汁，全靠咖啡来解渴。政客女儿偷喝水，照样被逮缴罚款。火腿炒蛋不够味，咖啡果酱来调味。只怪这里是巴西，就怕咖啡喝太少。

——《咖啡之歌》，法兰克·辛纳屈，1960年

- 巴西咖啡：柔顺清甜 ..... 160
- 哥伦比亚咖啡：尺寸重于一切 ..... 170
- 危地马拉咖啡：高地火山雨林之味 ..... 173
- 哥斯达黎加咖啡：黄金豆的经典风味 ..... 176
- 巴拿马咖啡：国色天香的“艺伎” ..... 178
- 萨尔瓦多咖啡：变幻莫测的帕卡玛拉 ..... 181
- 尼加拉瓜咖啡：迷人的杏仁味 ..... 183

## Chapter 7 精品咖啡

### ——亚洲与海岛篇

感谢巴塔克族、盖奥族和托拉贾族，为世人种出香浓迷人的曼特宁与托拉贾咖啡。

——作者的致意

- 印度尼西亚咖啡：闷香低酸，醇厚度佳 ..... 186
- 巴布亚新几内亚咖啡：最明亮的亚洲味 ..... 193
- 印度咖啡：风靡欧洲的腊味咖啡 ..... 193
- 牙买加蓝山咖啡：幽香清甜 ..... 196
- 夏威夷柯娜咖啡：低海拔咖啡之后 ..... 200

## 第三部分 咖啡烘焙与萃取

### Chapter 8 咖啡烘焙概论(上)

中世纪的炼金术士企图以基本化学将破铜烂铁变成黄金，结果徒劳无





功。然而,咖啡烘焙师却能把不起眼的咖啡豆,通过烈焰催香,完成实验室难以复制的热分解与聚合反应,合成 1000 多种芳香成分,成为世间最香醇的饮料。

——咖啡化学家利瓦伊拉(Joseph A. Rivera)

■ 咖啡最香醇·····	206
■ 咖啡芳香成分大阅兵·····	207
■ 认识烘焙机·····	221
■ 烘焙度界定标准·····	227
■ 初学烘豆节奏·····	232
■ 时间、温度、风门与烘焙曲线·····	237
■ 编制烘焙记录表·····	245

## Chapter 9 咖啡烘焙概论(下)

将咖啡豆烘到乌黑出油状并不难,但油亮亮的深焙豆不等于“毕兹咖啡”,好比闪闪发光的东西,未必是黄金。

——“毕兹咖啡”已故创办人艾佛瑞·毕特

■ 毕兹欧式重焙风,点燃精品咖啡热·····	253
■ 重焙染指美国东部·····	259
■ 星巴克背叛深焙·····	266
■ 毕兹重焙技法大剖析·····	271
■ 另类快炒:威力烘焙技法探秘·····	276
■ 重焙强硬派大集合·····	278
■ 咖啡的甘甜与燥苦因子·····	280
■ 硬豆浅焙磨酸之要诀·····	282
■ 波巴特烘焙机诠释浅焙·····	284
■ 双炒与单炒问题·····	288
■ 配方浅谈·····	289
■ 烘焙机的污烟与保养·····	290

## Chapter 10 咖啡萃取与健康

世人最爱的四种饮料——咖啡、可可、可乐和茶,都含有咖啡因。全球每

年要消耗 12 万吨咖啡因,足以供应全球男女老少每人每年喝下 260 杯茶或咖啡提神。其中至少有 6 万吨的咖啡因来自咖啡豆,其他则由可可豆、茶叶和可乐种子获取,极少部分在实验室合成。咖啡豆成了人类对咖啡因需求的最大来源。咖啡因致命量大约为 10 克,每小杯浓缩咖啡含 70 毫克~100 毫克咖啡因,要一口气喝下 100 杯浓缩咖啡或 50 大杯卡布奇诺才会喝到挂。但咖啡因具有药性,切勿酗咖啡,每日勿超过三杯,适量为宜。

——作者的叮咛

■ 洗刷咖啡污名·····	294
■ 咖啡:抗氧化物来源·····	296
■ 抗氧化物:消除自由基,保护细胞·····	298
■ 咖啡与疾病·····	300
■ 咖啡的营养素·····	303
■ 咖啡三大成分:咖啡因、咖啡醇、咖啡白醇·····	305
■ 轻松泡出好喝的咖啡·····	310
■ 萃取方式·····	313

## Chapter 11 北欧烘焙,引领第三波咖啡进化

半个世纪以来,欧美惯以不同烘焙技法与烘焙度,彰显不同风味,诸如肉桂烘焙、北意烘焙、南意烘焙、法式烘焙、维也纳烘焙、毕兹深度烘焙、威力烘焙、慢炒与快炒。2010 年以来,咖啡界又出现一个新名词:斯堪的纳维亚烘焙或北欧烘焙。北欧烘焙正牵引美国第三波咖啡进化,甚至有可能演化成第四波咖啡新时尚!

——作者

■ 浅焙尺度影响风味·····	321
■ 北欧烘豆技法,神似威力烘焙·····	321
■ 斯堪的纳维亚烘焙的开山始祖·····	324
■ 北欧烘焙名家实战参数·····	327
■ 比较各家烘焙:豆温曲线与升温率曲线·····	330
■ 杯测用豆的烘焙参数·····	336
■ 浅焙风有可能扭转吗?·····	338

## 附章 百年中国咖啡史

### Chapter 12 历史与考证

- 中国最早的咖啡文献····· 343
- 晚清咖啡译名····· 343
- 咖啡流通于中国市场的历史推测····· 347
- 明朝无咖啡····· 347
- 中国最早咖啡产地考证····· 348
- 云南咖啡起源说····· 349

### Chapter 13 中国咖啡的发展

- 抗战前后,咖啡文化昙花一现····· 352
- 改革开放,速溶咖啡当道····· 353
- 进入 21 世纪,精品咖啡升温····· 354
- 千禧年前后,台湾咖啡人探索大陆市场····· 356

### Chapter 14 中国咖啡产区

- 云南咖啡:品种优化,质量精进····· 360
- 海南岛咖啡:古法糖炒····· 370
- 台湾咖啡:在咖啡师引领下走向世界····· 374

后记····· 397

附录一 烘焙机试烘记录表····· 400

附录二 阿拉比卡相关品种咖啡因含量表····· 402

# 第一部分 咖啡历史与故事





Chapter

1

裂解“牧羊童说”，寻找咖啡教父  
——咖啡史演绎（上）



咖啡入口,真理豁然浮现。

——阿拉伯咖啡史学家贾吉里

对 18、19 世纪欧洲史影响深远,被封为“女人玩家”的法国“外交王子”达雷杭 (Charles Maurice de Talleyrand-Perigord, 1754 ~ 1838) 曾以“黑黝如恶魔,滚烫如地狱,纯洁如天使,甜蜜如恋爱”来形容咖啡令人爱恨交加的魅力。一杯杯似魔又似仙的咖啡下肚,人们亢奋难眠到天明。人间若少了咖啡,恶果不小——世人恐怕欣赏不到巴赫的《咖啡清唱剧》、贝多芬的《命运交响曲》、巴尔扎克的《人间喜剧》、伏尔泰的《赣第德》以及意大利喜剧泰斗哥尔多尼的《咖啡馆人生百态》……这些都是在咖啡因作用下,福至心灵而产生的旷世巨作。

咖啡馆在 15 至 16 世纪滥觞于中东,而在 17 至 18 世纪爆红于欧洲至今,全球咖啡生豆年产量已突破 1.1 亿袋(约 660 万吨),星巴克全球总店数已超出两万家。豪饮咖啡风气大开之际,世人对咖啡起源的认知,百年来仍跳不出“牧童卡狄(Kaldi)与跳舞羊群”的迷思:

公元 6 至 8 世纪,埃塞俄比亚牧羊童卡狄在山麓照料一群山羊。有一天,卡狄发现羊群兴奋莫名、活蹦乱跳,连病羊和老羊也恢复元气,飞奔乱舞起来。他仔细观察,原来羊儿吃了山坡上不知名植物的红果子。他索性摘几颗试吃,果子酸甜可口,没多久他倦意全消,身轻体畅。此后,他每天就跟着羊儿吃红果子自娱,与羊群共舞嬉戏。一天,附近清真寺的长老经过山麓,看到卡狄在羊群手舞足蹈,趋前想看个究竟,卡狄告以红果子神效,长老半信半疑摘几颗吞下,顷刻间老骨头似有股真气贯穿,元气倍增。伊斯兰教长老返回寺院,深夜晚祷,瞌睡虫来报到,默罕穆德突然托梦,指示他快以白天所见的红果子煮水来喝,即可回神。红果子醒脑奇效不胫而走,此后,伊斯兰教徒夜间敬拜前,都会先喝红果子熬煮的热果汁“咖瓦”<sup>①</sup>。

<sup>①</sup> 咖瓦(Qahwa)乃咖啡的前身。咖瓦的阿拉伯文为“美酒”之意,后来被借用来称呼咖啡,是个同音异义字。

牧童卡狄因此被公认为发现咖啡的“小祖宗”。此说在欧美强势文化主导下，积非成是，甚至连埃塞俄比亚也未能免俗地采纳了“牧童说”。埃塞俄比亚官方资料还加油添醋，编写完美的续集：“那位伊斯兰教长老后来就把咖啡种子栽于埃塞俄比亚西北部风光明媚的塔纳湖畔，也就是蓝尼罗河发源地……”令人不禁怀疑该国当局囫圇吞枣采信“牧童说”，意在借用咖啡传奇增加观光收益。

但卡狄真的是咖啡始祖吗？咖啡之父是否另有其人？这些问题值得我们仔细推敲、考证。诚如 16 世纪阿拉伯咖啡史学家贾吉里 (Abdal-Qadir al-Jaziri, 1505 ~ 1569) 的名言：“咖啡入口，真理豁然浮现。”21 世纪的现代人喝咖啡、聊是非之余，不妨思考一下牧羊童传说之真伪，以免真相蒙尘数百年而不为人知，失去喝咖啡、寻真理的美意！

根据阿拉伯史料，咖啡教父另有其人：也门摩卡港守护神夏狄利 (Ali ibn Umar al-Shadhili) 和也门亚丁港德高望重的法律编审达巴尼 (al-Dhabhani)，两人都是 14 至 15 世纪伊斯兰教苏非教派 (Sufi) 的重要人物。但牧羊童卡狄却在欧洲强势造神下，成为举世皆知最早发现咖啡的“神童”，夏狄利、达巴尼对咖啡饮料的贡献反而被抹杀了，委实讽刺。

## ——“牧羊童说”的杜撰与传播——

照逻辑推论，“牧童传奇”应出自埃塞俄比亚或也门，但笔者追溯此传说的源头，发现始作俑者竟然是两名捞过界的欧洲人。不可思议的是，埃塞俄比亚和也门的所有本土传说中，居然找不到“牧童说”。光凭这一点，就足以让“牧童说”蒙羞。

据笔者考证，牧羊童卡狄充其量只是 17 至 18 世纪在欧洲文人较劲、争夺咖啡起源解释权时捏造出来的人物。卡狄绝非“咖啡小祖宗”，史上也没这号人物。上述的“牧童说”最早出现于 1671 年，罗马的东方语言学教授奈龙所写的一篇拉丁文咖啡论述中。这是西方最早的咖啡论文，揭示牧童卡狄和羊群无意中发现咖啡神效。但法国知名东方学者兼考古学家，同时也是《一千零一夜》的翻译家伽兰 (Antoine Galland) 于 1699 年重炮抨击奈龙的“牧童说”荒诞不经，“牧童说”因此未



成气候。接着在 1715 年,法国知名旅游作家尚德·拉侯克(Jeande La Roque, 1661 ~ 1743)写了一本法文版的《航向也门》(*Voyagedel' Arabie Heureuse*),书中除介绍也门风土民情外,还专章探讨咖啡起源,并大方引用奈龙的“牧童说”。在游记的包装下,该书大受欧洲读者欢迎,成为畅销书,英文版于 1726 年在伦敦发行,成功宣扬奈龙的“牧童说”。卡狄就在口口相传下,成了全球公认的咖啡始祖。

## —— 欧洲文人争夺咖啡诠释权 ——

罗马学者奈龙<sup>①</sup>与法国作家拉侯克为何急着宣扬“牧童说”?这得先分析当时的欧洲与阿拉伯到底发生了什么事。15 至 16 世纪,是伊斯兰教世界咖啡普及化的关键时期,咖啡馆在中东各大城市如雨后春笋冒出,咖啡几乎成了阿拉伯的“可口可乐”,是伊斯兰教徒每日必喝的饮料。而欧洲殖民主义也兴起于 15 至 16 世纪,葡萄牙、西班牙、英国、法国和荷兰的列强势力,开始染指中东。欧洲人对中东的异国风情大感兴趣,尤其是阿拉伯人常喝的咖啡与街头林立的咖啡馆,最让欧洲人大开眼界。意大利、英国、法国和荷兰在 16 世纪末至 17 世纪开始进口咖啡,欧洲旅游作家和探险家相继探访中东和非洲,试图揭开咖啡的神秘面纱。好奇的欧洲人探索咖啡的起源,却发现无史可考,连当时独占咖啡市场的也门和埃塞俄比亚商人也无法提供有效信息,索性以“土产”传说来搪塞。阿拉伯人最常糊弄欧洲人的咖啡神话包括:

传说中,一只五彩缤纷的咖啡鸟,大嘴衔着咖啡种子从天堂飞到也门,咖啡开始飘香人间……

要不就是援引也门史学家卡吉(Abual-Tayyibal-Ghazzi, 1570 ~ 1651)所述的一则神话,指出公元前 10 世纪的以色列所罗门国王是泡煮咖啡的始祖:

史前的所罗门王造访一座小镇,发觉百姓染上不知名怪病,天使加百列现身,

---

<sup>①</sup> 奈龙(Antoine Faustus Nairon)是黎巴嫩天主教马龙教派信徒。他以拉丁文写的咖啡益处论述,笔者只查到葡萄牙文的译本 *De saluberrima potione cahue sev cafe nuncupata discursus*,尚无法找到英译版。“牧童说”最早出现在此文章。