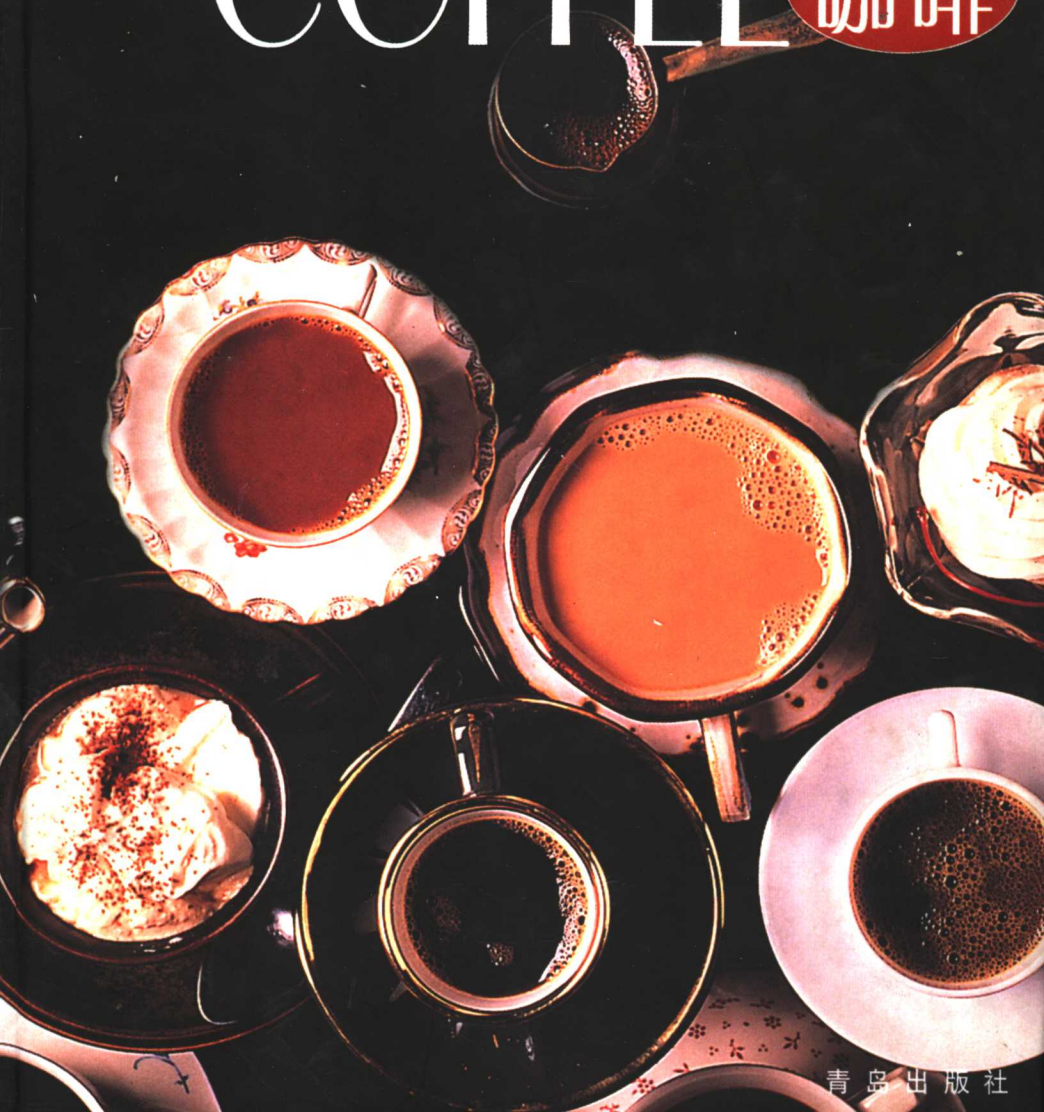


COFFEE

咖啡



青岛出版社



咖啡

品 · 味 · 生 · 活 · 丛 · 书

Complete Editions 编著

宋 旭 译

王峻岩 程 颖 审校

图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡 / Complete Editions 编; 宋旭译. — 青岛: 青岛出版社, 2002
(品味生活丛书)
ISBN 7-5436-2665-9

I. 咖... II. ① C... ② 宋... III. 咖啡 - 基本知识
IV. TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 103926 号

La Dolce Vita — Coffee

Copyright©1999 New Holland Publishers(UK)Ltd.

本书由 New Holland Publishers 出版并授权青岛
出版社出版发行简体中文版本
版权所有 翻印必究

书 名	品味生活丛书——咖啡
原 著	Complete Editions
翻 译	宋 旭
审 校	王峻岩 程 颖
出版发行	青岛出版社
社 址	青岛市徐州路 77 号 (266071)
邮购电话	(0532)5814750 5814611-8662
责任编辑	刘 咏
装帧设计	杰人平面设计公司
印 刷	天时印刷 (深圳) 有限公司
出版日期	2003 年 1 月第 1 版 2003 年 1 月第 1 次印刷
开 本	1/40 (850 × 1168mm)
印 张	1.9
印 数	1-3000
ISBN	7-5436-2665-9
定 价	26.00 元

目 录

一种极富魅力的豆子.....	(3)
丰足的咖啡豆.....	(12)
一杯完美的咖啡.....	(21)
咖啡特快.....	(25)
千变万化的咖啡主题.....	(35)
咖啡和巧克力.....	(35)
冰咖啡.....	(36)
冬季热身咖啡.....	(38)
咖啡丰饶角.....	(40)
美国.....	(43)
澳大利亚.....	(44)
奥地利.....	(45)
法国.....	(49)
德国.....	(50)
意大利.....	(51)
日本.....	(52)
瑞士.....	(53)
著名的咖啡种植园.....	(57)
咖啡术语表.....	(70)



此为试读, 需要完整PDF请访问: www.extongbook.com

『一种极富魅力的豆子』

咖啡的故事

“如果工作间隙不喝点儿咖啡，
我的内心就会感到若有所失……”

——弗兰克·勒瑟，《如何在事业中获得成功》

不论过去还是现在，咖啡一直是一种奇特的饮料。

电视广告中常常会出现下面的情景：心情郁闷的人们一杯接一杯地喝着浓郁的咖啡，或是在尘土飞扬的沙漠旅途的列车上一边沉思一边轻啜，或是在热带浪漫夜晚的游艇上细细品尝，最后，独奏变成了二重奏，一人独啜变成了两人对饮。

尽管咖啡源于东非，但如今，其独特的芳香和味道却受到世界各国人民的喜爱。

传说大约公元9世纪中叶，在阿比西尼亚，也就是现在的埃塞俄比亚，生活着一位寡言少语的牧羊人，名叫柯迪。他放养的山羊平时总是无精打采，可有一天归来时却蹦蹦跳跳，兴奋异常。柯迪对山羊的古怪举动感到非常好奇，于是第二天山羊外出时，他就尾随其后，结果发现山羊在啃食一种常青灌木上的红果子。



烘焙和煮制咖啡。

柯迪亲自尝了几颗，很快感到精神异常欣快。兴奋之下，他跑去四处传播这个意外的发现，途中遇到一位年长的穆斯林毛拉（毛拉是伊斯兰教国家对老师、先生、学者的敬称）。这位毛拉做祈祷时老爱打瞌睡，为此他苦恼不已。

柯迪把红果子的秘密告诉了他。由此开始，咖啡便逐渐成为人类最喜爱的提神饮品之一。

显然，毛拉要比那位牧羊人更具有科学头脑，他对这种果子进行了多次试验后终于想到了一个好办法，即通过煎煮把生果子变成芳香怡人、美味可口的饮料。

当咖啡在埃塞俄比亚中部高原上依然是野生植物时，在红海对岸的阿拉伯国家也门，其神奇作用一经发现，仅仅几百年时间，就成了深受当地人民喜爱的饮品。当时，在也门重要港口摩卡，咖啡豆被装船运往其他国家和地区，如印度、爪哇以及威尼斯。摩卡咖啡因此得名。

最初，咖啡一直被当做一种神奇的药物，在也门和阿拉伯半岛，仅限于遵照医嘱饮用。然而其令人兴奋的特点却使它不可能长期局限于医疗用途。许多人把它看成是一种刺激大脑的兴奋剂，也有人认为咖啡有促使人产生宗教幻觉的功能。于是，在伊斯兰圣城麦加的市中心，咖啡屋便如雨后春笋般地出现了。



早期中东地区的咖啡屋。



经营咖啡屋的时尚一直向北传播，17 世纪传到了欧洲。据有关记载，欧洲第一家咖啡屋是 1645 年在意大利的威尼斯开业的。

对于咖啡这一发现，阿拉伯人一向视如珍宝，因此不准任何人将具有繁殖能力的咖啡种带出国门。所有的咖啡种都必须经过烘干或水煮。然而，15 世纪末，一位叫巴巴·布丹的印度穆斯林朝圣者把 7 粒咖啡种绑在身上偷偷带出了阿拉伯半岛，然后种在印度南部奇卡玛拉格（Chikamalagur）附近的一个隐居处。据说世界上所有的咖啡都源于这 7 粒种子。

用于商业性大规模生产的咖啡树主要有两种：一种是阿拉伯咖啡树或称阿拉比卡咖啡（*coffea arabica*），另一种是刚果咖啡树或称罗布斯塔咖啡树（*coffea robusta*）。前者源于中东地区，后者则源于刚果。两者相比，前者产出的咖啡品质优良，在世界上种植最为广泛；后者较为耐寒，比前者更能忍受更恶劣的气候条件。另外，罗布斯塔咖啡豆多用于速溶咖啡的生产。

在欧洲，最早从事咖啡贸易的是荷兰人。他们从印度西南部马拉巴尔沿海地区进口咖啡幼苗，然后运往当时被称做荷属东印度群岛的殖民地，即现在的印度尼西亚。

一种极富魅力的豆子



加利福尼亚“淘金热”时期人们休息时煮制咖啡的情景。

1715年，一心想向当时颇具权势和影响力的法国国王路易十四大献殷勤的荷兰咖啡商得知他酷爱喝咖啡，便为其奉上一株咖啡幼苗。此后数以百万计的咖啡树，包括产于中美洲和南美洲的咖啡树，全都是得益于这株小树苗。

1720年，第一批咖啡树苗到达法属加勒比海的马提尼克岛。这多亏法国人加布里埃尔·马蒂厄·德·克鲁爵士（Chevalier Gabriel Mathieu de Clieu）的不懈努力，后来他被人们称为传播咖啡的英雄。当时，德·克鲁爵士试图说服法国当局，允许他带走一些可以插种的咖啡树枝条，但遭到了拒绝。出于无奈，他将枝条偷出，驾

船驶往加勒比海的法属殖民地，这才使咖啡树得以在马提尼克岛种植。但在驶往马提尼克岛的途中，他所带的咖啡幼苗几经周折，险遭全部毁灭。先是遭遇海盗的袭击，其后帆船又因无风不能航行，接着是由此而出现的水源缺乏。除了一棵幼苗勉强存活，其他都因缺水干枯而死。在之后的一段时间里，这株瘦长柔弱的幼苗依靠与德·克鲁爵士共享仅有的一点淡水，最终才安然无恙地到达了目的地——马提尼克岛。

种下之后不久，这株大难不死的咖啡幼苗便如鱼得水，长得葱茏茂盛。50年后，马提尼克岛和附近岛屿上的咖啡树已超过2000万棵。不幸的是，德·克鲁爵士没能亲眼看到咖啡的收获。欣慰的是，在他去世之后，他的塑像被供奉在法国伟人祠里，世世代代受到人们的尊敬。而在他的旁边就是第一位把马铃薯带到法国的安托万·帕芒蒂埃。



加布里埃尔·德·克鲁在精心护理法属加勒比地区的第一株咖啡幼苗。



1730年,英国人把咖啡引进牙买加——现在著名的蓝山混合咖啡的故乡。19世纪80年代,英国的种植园主在肯尼亚开创咖啡业时,出现了一个有趣的现象:这就是在经历了一个半世纪的风风雨雨之后,咖啡,这朵珍贵绚丽的奇葩,兜了一个大圈子之后又重新回到了它的发祥地。

与此同时,法国人继续将咖啡向东推广到越南。1896年,澳大利亚的昆士兰州也开始种植咖啡,而树种则来自生长在巴西的罗布斯塔咖啡。巴西由此成了世界上最大的咖啡生产国。

18世纪20年代,当时的巴西皇帝一心想使自己的国家成为兴旺发达的咖啡世界的一员。于是,他派特使唐·弗朗西斯科·德·梅拉·帕荷塔(Don Francisco de Mehlha Palheta)前往法属圭亚那求取咖啡种,但是,像以往的阿拉伯人和荷兰人一样,法国人也极其吝啬。

虽然温文尔雅、英俊潇洒的唐与当地政府官员的交涉没有成功,但为了祖国的荣誉,他还是设法说服了州长夫人。州长夫人把一些咖啡树种和嫩枝藏在一束鲜花中送给了唐。巴西庞大的咖啡帝国就是在此基础上发展壮大起来的。用这个简洁的故事来结束咖啡这种极富魅力的豆子的历史倒是颇为合适的。



法国油画（1885）喝咖啡的老人。

『 丰足的咖啡豆 』

“咖啡应黑如地狱，浓如死亡，
甜如爱情。”

——土耳其谚语



咖啡树一般需要3到5年才能结出果实。先是长出一种带有浓郁茉莉花香的娇嫩的白花，随后花朵凋谢，枝条上便结出成排的果实。

咖啡果成熟的样子像樱桃，里面藏有咖啡豆（即种子）。咖啡果最初呈绿色，渐渐变深，最后成为深红色。阿拉比卡咖啡果要6到8个月才能成熟，而罗布斯塔咖啡果所需时间更长，要9到11个月左右。这就使得咖啡一年才能收获一次。不过，南美的哥伦比亚和非洲的肯尼亚因其季节干湿状况飘忽不定，有时可以采收两次。

咖啡采收时间因地理位置差异也各不相同：赤道以北的咖啡产区通常在年终采收；而在南半球，咖啡一般是春季采收；赤道地区的国家则整年都可采收。





此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com