

西 方 饮 食 文 化 经 典

COFFEE

BIBLE



咖啡

玛丽·班克斯 / 克里斯蒂娜·麦克法顿 / 凯瑟琳·艾特肯森 编著
刘 娟 李京廉 等译

全 书

◆ 从原生态的咖啡豆到
魅力非凡的咖啡饮品

青 岛 出 版 社 QINGDAO PUBLISHING HOUSE

咖啡全书

Coffee Bible



[英] 玛丽·班克斯 克里斯蒂娜·麦克法顿 凯瑟琳·艾特肯森 编著

刘娟 李京廉 郑辉 俞春蕾 郑慧贞 译

青 岛 出 版 社

图书在版编目(CIP)数据

咖啡全书 / (英)班克斯, (英)麦克法顿, (英)艾特肯森编著; 刘娟等译. —青岛: 青岛出版社, 2008.1
(西方饮食文化经典)
ISBN 978-7-5436-4394-9

I.咖… II.①班…②麦…③艾…④刘… III.咖啡—基本知识 IV.TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第185595号
山东省版权局著作权合同登记章: 图字15-2006-87号
Copyrights provided by Anness Press, 2007

- 书 名 咖啡全书(西方饮食文化经典)
- 编 著 (英)玛丽·班克斯 克里斯蒂娜·麦克法顿 凯瑟琳·艾特肯森
- 译 者 刘娟 李京廉 郑辉 俞春蕾 郑慧贞
- 出版发行 青岛出版社
- 社 址 青岛市徐州路77号(266071)
- 本社网址 <http://www.qdpub.com>
- 邮购电话 13335059110 0532-80998664
- 责任编辑 郭东明 程兆军 E-mail: czj@qdpub.com
- 装帧设计 青岛出版设计中心
- 制 版 青岛人印设计制版有限公司
- 印 刷 青岛海尔丰彩印刷有限公司
- 出版日期 2008年1月第1版 2008年1月第1次印刷
- 开 本 16开(889mm×1194mm)
- 印 张 15.25
- 字 数 500千
- 书 号 ISBN978-7-5436-4394-9
- 定 价 98.00元
- 编校质量、盗版举报电话 0532-80998671
- (青岛版图书售出后如发现倒装、错装、字迹模糊、缺页、散页等质量问题, 请寄回青岛出版社印刷物资处调换。电话: 0532-80998826)
- 本书建议陈列类别: 饮食

目 录



咖啡的历史·····001~046

喝咖啡的艺术·····099~144

世界各地的咖啡·····047~098

咖啡食谱

奶油甜点和热布丁·····147~158

蛋糕以及奶油甜点·····199~210

蛋奶酥和酥皮饼·····159~170

派、馅饼和酥皮点心·····211~224

水果甜点·····171~186

糖果、饼干和面包·····225~237

冰冻甜点·····187~198



咖啡的历史



我们将追溯咖啡豆神秘而曲折的旅程：从原产地埃塞俄比亚到阿拉伯半岛、中东地区，接着传播到欧洲与新大陆。作为一种饮料，咖啡在塑造中世纪的阿拉伯民族与土耳其国家的精神和社会生活中发挥了至关重要的作用，由此也就可以体会到咖啡是怎样深深地扎根于西方文化之中的了。另外，我们还将探讨咖啡馆从古到今在全球的政治、经济与文化生活中发挥的重要作用，同时了解多种煮制咖啡的方法、饮用咖啡的艺术以及丰富的咖啡产品。

咖啡豆的起源

自从几百年前从非洲东北部传播到阿拉伯半岛，咖啡豆就开始在历史沿革中发挥各种各样的作用了。虽然仅仅跨越了红海，但这短短的航程不仅改变了非洲与中东的社会、政治及经济生活，也改变了欧洲大陆、英国与南北美洲的社会、政治及经济生活。咖啡带来了许多的财富与不幸，加强了人与人之间的沟通，赋予了人们创造性的思维和灵感，让疲惫的身心再现活力，并逐渐成为全世界众多咖啡爱好者的一种日常必需品。

诞生之谜

咖啡的诞生是如此神秘，以至于人们对是谁在何时怎样发明了这种饮料、又是如何挖掘出它的其他特性的各种猜想充满了激烈的争论。不同的人都有自家的一套理论，甚至所谓的咖啡“大发现”还被冠以许多耀眼的荣誉。因此，在中世纪的阿拉伯半岛以及17世纪之后

的欧洲，人们津津乐道于各种各样的传说。

烘烤玉米或黑汤

那些具有丰富想象力的历史迷，把咖啡豆的历史追溯到《旧约圣经》中的故事，宣称这就是艾比盖尔给大卫以及波阿斯给路得的“烘烤玉米”。很多人相信这是雷色代蒙恩人，即后来被称为斯巴达人的“黑汤”。伯图斯·达文雷，一位著名的意大利旅行家，认为咖啡早在特洛伊战争时代就有了，美丽的海伦及其他普莱茅斯宫廷中的妇女，有时会借着畅饮咖啡来忘却她(们)为家人与国家所带来的灾难。其他人认为，在荷马的《奥德赛》中，这种被海伦用来调酒以驱除心中的悲伤与愤怒的被叫做“忘忧药”(nepenthes)的物质，就是咖啡。

巴纳赛斯，一位18世纪末的作家，在一篇关于咖啡的文章中写道，既然它

是一种药物，而大部分的药物都是偶然被发现的，因此“这种液体的发现和其他药物的发现一样，不过是个意外而已”。

接着，巴纳赛斯讲述了一个众所周知的山羊跳舞的寓言。一个不知是阿拉伯还是伊索比亚的牧羊人有一天向附近修道院的伊玛目(Imam)抱怨，说他的羊群每周有两三个晚上不仅整夜不睡，还很怪异地到处蹦蹦跳跳。伊玛目猜想羊群一定是吃了什么东西，才会造成这种情况的。他来到羊群跳舞的牧场，在灌木丛中发现了一种浆果，他决定拿回去自己尝尝。

他把浆果放到水中煮，并喝下了煮后的浆液，发现自己可以整晚保持清醒且无任何不适之感。这种愉悦的亲身体验，使他下令所有的僧侣每天饮用，让他们保持清醒，且更加乐意地参加晚间的祷告。由于这种做法并没有使僧侣们的健康受到影响，因此马上在整个王国里流行开来。

詹姆斯·道格拉斯博士(Dr. James Douglas)在他1727年发表的学术作品《咖啡树的历史》中，近乎严厉地驳斥了巴纳赛斯的故事，认为它“太过于荒诞、毫不可信”，并且只要是熟知通俗传统风俗的人，尤其是东方国家的人，就知道这种故事缺乏可信性。

这个故事还有很多其他版本，其中之一如汤玛斯·波普·布劳特爵士(Sir Thomas Pope Blount)说的：这位伊玛目把他的咖啡实验用在“另一种动物——一个整天昏昏欲睡的僧侣上”，结果短时间内便产生了很好的效果，“他的习性改变了，行动变得敏捷，而且心情要远比其他僧侣来得轻松愉快”。

左图：“在波阿斯农场上的露丝”，木雕，来自《圣经》绘图版，莱比锡，1860，由施诺尔·冯·卡罗斯菲尔德(1794~1874)绘制。



植物学常识

咖啡是一种生长于热带及亚热带的常绿灌木或乔木的果实。咖啡树所开的花成串状，有淡淡的茉莉花香，果实形似樱桃，因此被称做“咖啡樱桃”。每一颗咖啡果实内含有两颗种子，即咖啡豆，由内外果皮包围。由于生产1磅烘焙过的咖啡大约需要4000颗咖啡豆，因此很少有商品像咖啡这般耗费人力。

右图：阿拉伯咖啡，植物学杂志，伦敦，1810。



穆斯林的说法

关于咖啡的起源，穆斯林有另外一种说法，而道格拉斯博士认为这种说法“虽然更精彩，但同样缺乏根据”。穆斯林认为正是由于他们受到了上帝的青睐，才能从这种饮料中获得如此多的恩惠。是上帝派天使长加百利向他们的先知穆罕默德揭示了“制备咖啡的方法与礼仪”。

另外还有一个关于苦修者欧麦尔的传说，他因擅长通过祈祷而治愈病人而闻名。一次他被流放到一个离故乡摩卡

很远的地方，在沙漠中的一个山洞里，他饥肠辘辘，于是就从附近的灌木丛中摘了一些浆果充饥。由于浆果嚼起来很苦，欧麦尔就把它们进行烘焙，希望以此改进口味。显然他是个口味很挑剔的人(当然使用必要的器具来烘焙会使它的味道惊人的好)，所以他决定把浆果先用水煮一下使之软化。当欧麦尔喝下他加工过的芳香馥郁的咖啡后，立刻感觉神

清气爽，并且这种状态一直持续了好几天。

这个故事还有另一种浪漫的说法。有一天，欧麦尔看见一只身披艳丽羽毛的小鸟栖息在枝头，唱着无比动听的歌曲。他伸手去抓小鸟，却发现枝头上只有一些鲜花和果子。他就摘下它们，打算回到山洞后煮一下来充饥，但不知怎么就把采回的果子放到了锅里，结果就发明了这种可口的香气四溢的褐色饮料。

两种说法最终殊途同归——有一些病人从摩卡来到山洞中向欧麦尔寻求救治。欧麦尔在治疗的同时还给病人喝这种新发明的饮料。既然是传说，结果病人们自然是都被治愈了。病人们被“奇迹般的治愈”的消息传到摩卡后，欧麦尔被人们隆重地请回了故乡，并被推崇为该城的守护圣者。

尽管历史学家们收集了大量的资料，但是至今仍然没有人能非常肯定地说出咖啡树究竟是何时、怎样被人发现的。因此，咖啡的起源问题仍然笼罩在传说的面纱之下，真相与想象混淆在一起，无法辨别。

下图：1950年英国的一幅广告画，说的是咖啡的奇妙特性是如何通过一群羊吃了树上的浆果而被发现的故事。



从非洲大陆起步

咖啡树在公元575年至850年间从伊索比亚(今埃塞俄比亚)传到阿拉伯。究竟是如何流传的并不清楚,可能是因为一些非洲部落从肯尼亚和伊索比亚往北迁移到阿拉伯半岛时带去了树种。虽然后来他们被手持枪矛的波斯人赶了回去,但咖啡树却留在了今天的也门。

神话与传说

另外一种可能性是阿拉伯的奴隶贩子在伊索比亚掠夺的过程中把咖啡种子带了回来,或者咖啡更可能是由苏菲派的苦修者们带回来的。苏菲派是伊斯兰教的一个神秘派别,以“旋转舞”而知名。经典的阿拉伯文献也证明了这种说法,据说是苏菲派的一位大师——阿里·班·欧麦尔·阿尔·夏第里把咖啡种子带到了阿拉伯半岛。阿尔·夏第里在也门的港口城市摩卡找到一座修道院之前,曾在伊索比亚住过一段时间。他后来成为摩卡城的圣者,虽然故事有所不同,但此处的阿尔·夏第里似乎和那个被流放到沙漠中然后发现了咖啡果实的欧麦尔是同一个人。

道格拉斯博士在底诺伊特尔先生的手稿中发现了一种可信度极高的说法。底诺伊特尔先生是在法国路易四世时,驻在这些阿拉伯港口的大使。这份文件是在1587年由一位阿拉伯人撰写的,记载了咖啡的最早使用及其后来传遍中东的历史。作者写道,15世纪中叶,亚丁的穆夫提(伊斯兰教领袖)在旅游途中经过波斯时,恰巧遇上一些同胞在喝咖啡。当他病恹恹地回到亚丁时,便想这种饮料也许可以让自己恢复健康,于是派人去拿了一些。结果发现它不仅可以提神且不影响健康,还可以去除疲倦,让他比以前更有活力。

这位穆夫提想把他的发现与其他



上图:一位贝多因人在用传统的阿拉伯方式冲煮咖啡。

苦修者分享,便在夜晚祷告开始前让他们喝咖啡。结果发现,他们竟然能以敏捷、从容的心态完成所有的宗教仪式了。

不管传播的路径或是情况如何,可以确定的是:第一株培植的咖啡树生长在也门修道院的花园里,且大部分阿拉伯国家有关当局都承认这与苏菲教派有着极大的关系。

从食物到饮料

如同咖啡是如何被发现及如何传到阿拉伯世界的历程一样,它从食物变为热饮的发展过程,也是一桩历史悬案。

早期的欧洲探险家与植物学家认为,伊索比亚人咀嚼生咖啡豆,显然是偏好其刺激效果。他们也把熟的咖啡果实捣碎,和动物脂肪混合,再把混合后的糊状物制成小丸子。这种由脂肪、咖啡因与肉类蛋白质合成的物质是使精神集

中的原动力，尤其当部落间发生冲突、战士们必须全力以赴时，这种东西能使他们集中精力，所以显得特别珍贵。由于其果肉味甜且含有咖啡因，因此成熟的咖啡果实也可以当水果食用。

早期记载也显示，有一种酒是由咖啡成熟果实的果汁发酵而成。这种酒能使人精神亢奋，“酒”这个词被同时用来指酒与咖啡。因为穆罕默德禁止穆斯林饮酒，咖啡便被昵称为“阿拉伯葡萄酒”。

开始的时候，咖啡在阿拉伯可能也被当成食物，直到后来与水混合，才变成一种饮料。把一些完整的豆荚在冷水中浸泡，再把它们放在火上烘烤，然后放在水里煮大约30分钟，直到产生淡黄色液体。这种液体便是咖啡饮料的雏形。

到公元1000年左右，这种饮料仍是由绿色咖啡豆与其豆荚粗制而成。直到

右图：一幅展示早期阿拉伯人如何在火上冲煮咖啡的插图。



13世纪，人们才在加工咖啡豆之前先将其干燥。咖啡都被摊在阳光下晒干，一旦变干，就能保存得较久。之后，才有在炭火上烘焙咖啡豆这一技术上小小的进步。

早期的使用

起初，咖啡只在宗教典礼或医师处方中使用。自从医学界发现它的妙用，就有越来越多的医生在处方中写上它。咖啡可以用来治疗许多疾病，如肾结石、痛风、天花、麻疹与咳嗽。一篇17世纪末的文献中引述了植物学家帕尔斯佩尔·阿尔皮诺斯的著作。在他关于埃及的《医药与植物》一书中，阿尔皮诺斯写道：“它是治疗女性停经的良药，当出现月经通调不畅等情况时她们就会经常喝咖啡。对于那些停经并伴有剧烈疼痛的患者，这是一帖特效药。”

他继续描述咖啡是如何冲煮的：

“咖啡的煎熬方式有两种：一种用表皮或之前提及的果粒外皮；另一种是直接使用咖啡豆。使用表皮煎熬的这种方式效果更好……”

果粒被放入一个铁制器具中，用盖子紧紧地盖住，人们用一把烤火叉把该器具在火上翻转，直到这些果粒被完全地烘焙。然后把果粒碾成细粉末，再根据人数，以同等比例来分配：即约每人三分之一匙，放入一杯滚烫的水中，再加入一些糖。煮一小会儿后，马上把它倒进小瓷杯或其他杯子里，以便能趁热啜饮。

Bun 与 Bunchum

咖啡树在非洲语言中被称做bun，之后演变成阿拉伯语中的bunn，同时指咖啡的植株与樱桃果实。拉茨(公元850~922)，是波斯时代一位住在伊拉克的医生，是伽仑与希波克拉底的追随者。他编撰了一本医学百科全书，其中把咖啡豆称做bunchum。书中记录了关于咖啡豆具有治疗的特性，让我们可以肯定至少在1000多年前，咖啡一直被认为是一种药物。在另一位著名的穆斯林医师及哲学家阿维森那(公元980~1037)的著作中也有类似的记载。

coffee这个词，意为“饮料”，是土耳其语kahveh的变体，而kahveh本身来源于阿拉伯语中的kahwa。



上图：阿维森那的肖像，穆斯林医师，油画，17世纪。

阿拉伯的葡萄酒



上图：一家土耳其咖啡馆的坐榻上，插图，19世纪初。

阿拉伯的宗教团体纷纷效仿亚丁(Aden)的穆夫提(Mufti)以及他的信徒们，慢慢地养成了喝咖啡的习惯。其后，咖啡逐渐延伸到了宗教以外的领域。亚丁城的居民们也率先喝起了咖啡。穆夫提在穆斯林律法方面颇具威望，因此人们料想他自己都在饮用的东西一定不会是违反教义的，因此教徒纷纷仿效，尝试这种新的饮料。

在清真寺里，等教徒们喝够了咖啡以后，伊玛目(Imam)也会给其他在场的人们提供咖啡。如此隆重的形式伴着虔诚的颂歌声，使喝咖啡本身成了一种陶冶身心的活动。然而所有尝过咖啡的人都一下子喜欢上了这种饮料，不久，想要喝咖啡的人们便相互转告，去清真寺祷告就可以得到喝咖啡这一犒赏。

宗教领袖们出于对咖啡逐渐流行的

担忧，试图限制人们饮用咖啡。伊玛目和教徒们只有在进行夜间祷告时才可以喝咖啡；医师们也只允许在处方中少量使用。然而，即使对宗教不是那么热心的人也坚持到清真寺参加晚间的祷告，同时医生也开始不断针对各种病症使用咖啡，所以想限制咖啡的饮用是很困难的。

人们在清真寺里喝到了咖啡后，觉得这种神清气爽的状态也有利于社交。不久之后，人们开始公开出售这种饮料，吸引了各色人等前来购买，有法律系的学生，有上夜班的工人及旅行者。最后整个城市都加入该项交易，不仅在夜晚，而是一天24小时不间断进行，甚至在家里都卖起了咖啡。在从日出到日落都禁食的斋月里，热气腾腾而香味浓烈的咖啡自然尤其受欢迎。

咖啡的流行

这种新式饮料迅速从亚丁传播到邻近的城镇，到15世纪末时传到了圣城麦加。在这里，就如当初的亚丁，咖啡还只限于清真寺里的教徒们饮用。

不久居民们也开始在家里或是特定的公共场所饮用咖啡。显然人们从中获取了极大的享受，正如一位阿拉伯史学家这样写的：“这些人们打着喝咖啡的幌子，几乎把所有的时间都用来聊天、下棋、跳舞、唱歌，想尽一切方法来消遣。”

麦加作为穆斯林世界的中心，它的社会与文化潮流不可避免地成为其他大城市里穆斯林们纷纷效仿的对象。因此很短的时间内，喝咖啡的风气几乎席卷了整个阿拉伯半岛，并向西传到了埃及，向北传播到了叙利亚。此后向南欧、西班牙、北非及东方的印度进军的穆斯林军队进一步促进了咖啡文化的传布。无论军队走到哪里，咖啡总是相伴相随。

咖啡就此成为中东人民的生活中不可或缺的一部分。这种饮料甚至成了保持社会稳定的关键因素之一。在很多地方，婚姻文书中明确规定，丈夫必须允许妻子想喝多少咖啡就喝多少咖啡，否则，妻子就有足够的理由要求离婚。

咖啡在波斯

喝咖啡的习俗可能早在到达阿拉伯半岛之前就已经在波斯生根发芽。据说波斯的士兵赶走了想在也门立足的伊索比亚人。毫无疑问，波斯士兵一定是很喜欢伊索比亚人所栽种的咖啡树上的果实，然后把它们带回了的国家。关于亚丁城穆夫提的故事也是发生在15世纪中期的波斯王国。

咖啡与宗教信仰

穆斯林们相信这种饮料是真主安拉赐予的礼物，通过下面的这首颂词，我们可以看出他们对咖啡的崇拜几乎达到了狂热的地步。据说这篇颂词最初是由先知穆罕默德的儿子所写，然后被好奇者从阿拉伯文翻译过来，并刊登在了19世纪早期特兰西瓦尼亚的医药期刊上：

“啊，咖啡！你能消除伟人的烦恼：你把迷途的人带回知识的正途。咖啡是给真主的子民所饮用的，是真主赐给渴望智慧的人们的甘露……当别人向你呈上精美的咖啡，你所有的忧愁就会消失殆尽。它迅速地渗入你的情绪，并使你保持活力：如果你还有什么怀疑，就看看喝咖啡的年轻人和美丽的人儿吧……咖啡是给真主的子民所饮用的；它蕴含着健康……无论谁，只要见识过精美的咖啡杯，就会再也看不上酒杯。无比荣耀的甘酿！你的颜色是纯洁的象征，理性证明它是最真实的。喝吧，充满自信！不要去相信傻子们的胡言乱语……”

很早以前，大多数的波斯城镇以时髦、宽敞且坐落在城市最繁华地带的咖啡屋为荣。这些咖啡屋以快捷、高效以及“满怀敬意”的服务而著名。咖啡屋中常见的政治讨论及由此引起的骚动常常被人们很低调地忽略过去；似乎顾客们对快乐主义的追求更感兴趣。波斯的咖啡屋因闲聊、听音乐、跳舞及“其他这类的事情”而闻名，甚至还有几篇报道说政府不得不对咖啡屋里发生的一些

“声名狼藉的行为”叫停。

一位英国旅行者讲了这样一个故事：一位伊朗王妃巧妙地安排一位穆拉(mullah)——关于法律和教会事务的专家，让他每天都到一个热闹而受欢迎的咖啡屋去坐坐。他的任务就是坐在那里，给那些老主顾们讲一些诗歌、历史及法律的东西供他们消遣。穆拉言语非常谨慎，常常避免探讨敏感的政治话题，因此咖啡屋里就很少再发生骚乱了。而穆拉也成了咖啡屋里很受欢迎的客人。

看见这个计策有了成效，其他的咖啡屋也竞相效仿，都雇起了自己的穆拉或是专门讲故事的人。这些人就坐在咖啡屋中央的一个高椅子上，“发表一些演说，讲一些讽刺故事，同时手里拿根小棒，做一些滑稽的动作，就像我们在英格兰见到的魔术师那样”。

咖啡在土耳其

尽管咖啡已经传播到了叙利亚，可是很晚才延伸到邻近的土耳其。随着奥特曼帝国的扩张及来自阿拉伯穆斯林的征服，土耳其人似乎终于充满报复性地开始喜欢上了咖啡。一位在君士坦丁堡的英国医生这样写道：“若一个土耳其人生病了，他会什么东西都不吃，只喝咖啡。如果咖啡也不管用，他就开始写遗嘱，却从不考虑去看医生。”

新式“酒吧” 根据16世纪的一位阿拉伯作家所说，君士坦丁堡最早的两家咖啡屋是由两位叙利亚实业家在1554年建立的，他们敏感而迅速地发现了这一时尚。他们的咖啡屋装饰得很精巧，让人赞叹不已，他们就在“整洁的躺椅和精致的地毯上招待客人，最开始的顾

客大部分是勤奋的学者，爱好象棋、巴加门及其他需要久坐的娱乐方式的人们”。接着许多同样华丽的咖啡店也竞相开张，速度之快都能让一些虔诚的穆斯林感到恐慌。这些咖啡店的装修极其豪华，顾客们斜倚在奢侈的靠垫上，听着故事或是诗歌朗诵，时常还有专门的演艺人员提供歌舞表演。



右图：一位土耳其佣人正在家里冲煮咖啡。

尽管咖啡屋的数目越来越多，咖啡屋里还是人满为患。历史学家们对于咖啡屋的顾客们的社会地位持怀疑的态度，有些人认为频繁出入咖啡屋的都是一些下层社会的人。但也有一些人认为咖啡屋吸引着所有社会阶层的人。哈托克斯在《咖啡

屋的社会生活》一书中写道：“尽管社会各阶层的人都去咖啡屋，但并不是说他们去的都是同一个咖啡屋。”咖啡屋对于从事法律工作的人来说是一个有用的交际场所。因为据说咖啡屋的老主顾们通常都是来君士坦丁堡寻找职位的法庭巡审员、

法律系或是其他学科的教师们，还有即将毕业、想找个体面工作的学生。甚至有人看见苏丹王宫的首席官员及其他高官也曾咖啡屋逗留过。

一些在土耳其旅行的英国作家、植物学家及医生们从来没见过咖啡屋，因此花了大量的笔墨来记录他们的所见所闻。亨利·布朗特在他的《黎凡特之旅》中以充满惊奇的口吻这样写道：“在铺着席子的约半码高的架子上，他们以土耳其人的方式盘腿而坐，大部分时候是两三百个人一起闲聊，时而还有一些音乐人穿梭其中。”

而乔治·桑德斯爵士似乎带有一些不满，他这样写道：“他们大部分时间都是坐在那儿聊天，然后从小巧的瓷器中啜饮着叫做咖啡的饮料。咖啡要越烫嘴越好，黑乎乎的像煤烟，尝起来味道却完全不同。据他们说这有助于消化，还能让人变得手脚敏捷。很多咖啡屋的老板都雇有年轻漂亮的小伙子，端咖啡、招揽客人。”

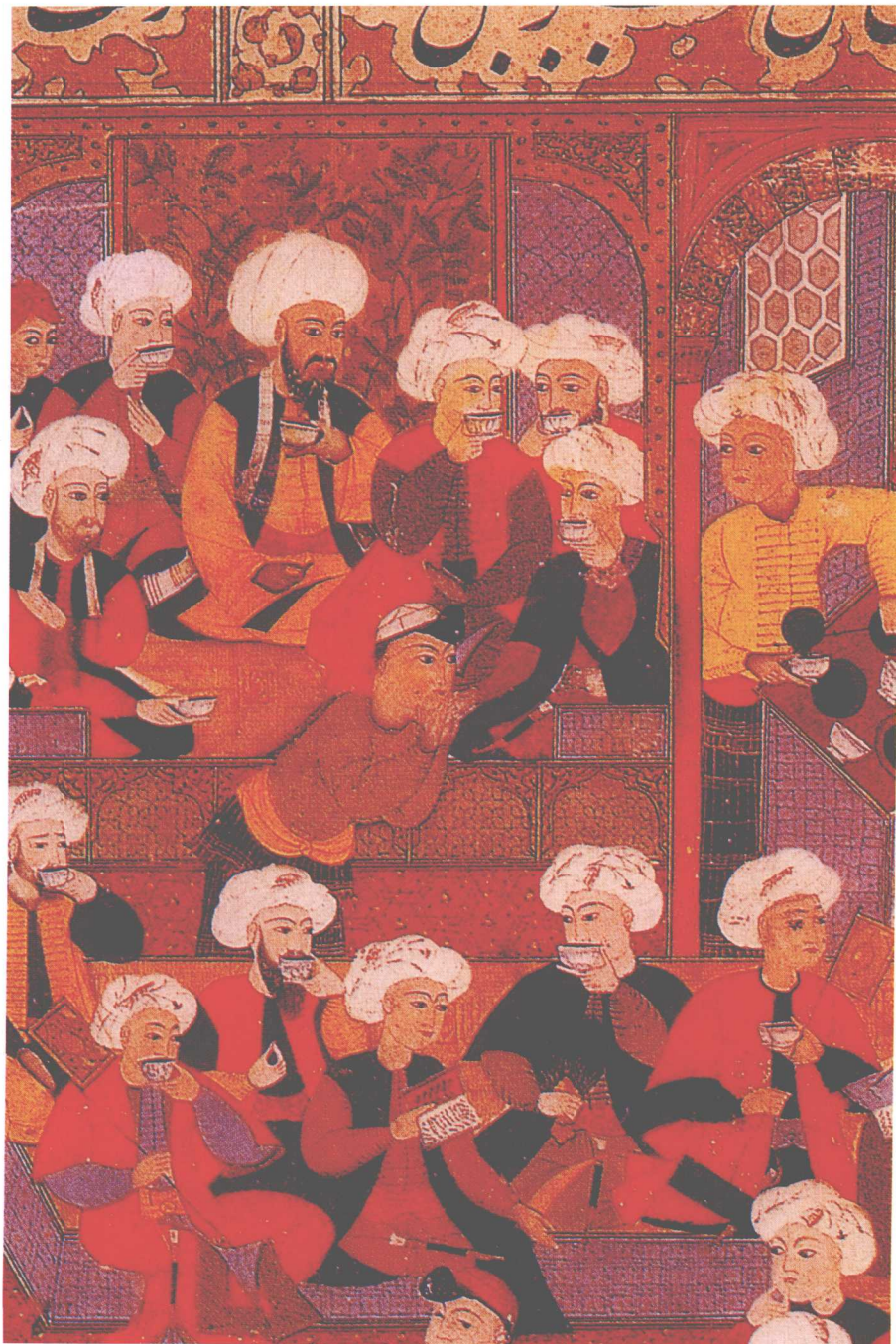
在家喝咖啡

土耳其人在家喝的咖啡并不比在咖啡屋里喝得少。一位法国旅行者说：“在君士坦丁堡，家庭开支用在咖啡上的钱可以和法国人花费在葡萄酒上的钱相比肩。”亨利·布朗特爵士在给朋友的一封信中说道：

“除了不计其数的咖啡屋以外，没有哪家的火炉上不是整天都在煮着咖啡的。”

布朗特接着赞美喝咖啡所带来的益处：“土耳其人都承认喝咖啡能让他们的身体不会因为饱食或环境潮湿而感到僵硬，以至于他们早也喝、晚也喝。另外咖啡能帮助他们很少因潮湿而得肺结核，老年人不会嗜睡，孩子不会得佝偻病，孕妇也很少有恶心的症状了。他们尤其把咖啡当做特效药来防治结石和痛风。”

左图：很多人聚在咖啡屋里闲聊、啜饮咖啡。



风俗习惯

咖啡一旦与宗教脱钩，咖啡屋便在中东迅速涌现。除了简易咖啡屋，还有一些游走的小贩，用酒精灯加热一下咖啡然后卖给路人。

与此同时，在各个家庭里也养成了喝咖啡的习惯。咖啡成为社会沟通必不可少的环节。理发前理发师会送上咖啡，生意人讨价还价的前前后后也会递过来一杯咖啡，偶尔的朋友相见或是非常正式的宴会上都会选择喝咖啡。一位欧洲的旅行作家惊讶于他们所喝的咖啡之多：“他们不仅在家里喝，在公共场合、在大街上做生意时也喝，有时候还会三四个人用一个杯子轮着喝。”

更好的调煮工艺

16世纪早期，所有的咖啡豆都是先在一种特殊的石盘上烘焙，之后再在金属板上烘焙。咖啡豆经烘焙后，再在锅里煮30分钟以上，得到的浓黑色液体就储存在一个大桶里，需要的时候再取出

苏丹王的咖啡

冲煮苏丹王的咖啡的方法如下：取下熟得正好的咖啡果实的外壳，把它们捣碎后放入陶制的浅底锅在炭火上烘烤，注意要不停地摇晃浅底锅，当果皮的颜色有一点点改变时即可停止烘烤。烘烤的同时把水放入咖啡壶内煮沸。当外壳烘烤完成后，把外壳与内壳分别放入咖啡壶内，外壳数量约为内壳的三倍。然后以通常煮咖啡的方式进行冲煮即可。该种饮料的颜色与最好的英国啤酒类似。果皮在使用前一定要注意存放在干燥的地方，一点点潮湿就会破坏它的风味。

——詹姆士·道格拉斯博士，1727。

饮用。然而随着需求的增加，咖啡的冲泡、调煮工艺都有所改进，咖啡都是由研磨成粉的咖啡豆和开水现做的。同时咖啡内还加入了糖以及小豆蔻、肉桂和丁香等香料，以改善咖啡的风味。通常情况下冲煮咖啡使用的都是烘焙的咖啡

豆，但是在咖啡树生长的故乡也门，用轻度烘焙的咖啡果（去除了咖啡豆）冲煮的咖啡也备受人们赞扬。通常是社会阶层极高的人才饮用这种所谓的“苏丹王的咖啡”，有时来宾也会被呈上这样一杯咖啡以示尊敬与荣耀。



上图：一位在街头游走卖咖啡的小贩。伊斯坦布尔，18世纪初。

咖啡屋内的生活

随着咖啡屋的增多，自然出现了招揽顾客的竞争。咖啡屋的老板不仅要求“咖啡的美味、服务员的干净伶俐”，还要通过装饰华丽的环境及各种娱乐方式来吸引顾客。咖啡屋往往雇有音乐家、魔术师及舞者，另外还上演木偶戏。

当顾客们厌倦了咖啡屋提供的娱乐节目，谈话也话变得索然无味之后，他们就开始自己寻找消遣的东西。诗人往往会被邀请朗诵几首诗歌，若有一位苦修者在场的话，人们会请他做一次轻松

的布道。

十五子棋、象棋及各种纸牌游戏都很流行。赌博和吸毒自然也少不了。咖啡在抽鸦片的烟民中也很受欢迎，往往咖啡屋里还会备有几个水烟筒，以供等待上咖啡的顾客们抽抽大麻或烟草。

英国的小酒馆里请客买酒的习惯无疑来源于土耳其的咖啡屋。如果有人看见一位认识的朋友正要点咖啡，他就会喊一声：“卡巴！”意思是“我请客”。这样店老板就不会再收那个人的钱了。而新来的这个人就会在就座前向

已在场的人致礼。如果有一位老者来到咖啡屋，所有的人都会站起来以示敬意，最好的座位也会让出来给他。

习惯上，咖啡要趁热喝为好，所以人们都是从小巧且无把手的瓷质小碟中小口抿着喝或是大声地啜饮的。早期的英国旅行者对于这种陌生而奇异的习惯觉得很好笑，甚至都有点反感。有一位这样写道：“有时候他们会花将近一个小时在一小碟咖啡上……在一家公共的咖啡屋里，可能同时会有几百人在喝咖啡，这种一起啜饮的音乐常常让过路者忍俊不禁。”



上图：土耳其的咖啡屋。平版印刷，1855。

家庭中咖啡的饮用

16世纪的君士坦丁堡，每个人家，无论贫穷或是富庶，不管是土耳其人、犹太人、希腊人或是美国人，每天都要喝两次或者更多的咖啡，一天喝上20多小碟也不足为奇。无论家境多么贫寒，客人来了递上咖啡已成为一种习惯，客人如果拒绝的话，会被认为是极其无礼的表现。在正式的宴会场合，客人一到场就会有人呈上咖啡，宴会期间还会有人一杯一杯不断地送来，而宴会往往长达8个多小时。

咖啡虽然已进入日常生活，但它仍未失去魅力。即使是在家里喝咖啡，整个过程也是非常讲究礼仪的。人们必须先谦恭地互道祝福，问候一下家人与健康状况，还需要表达一下对上帝的赞美之情。所有细致、复杂的礼仪简直可以和日本茶道相媲美。在品尝咖啡时，有时还会伴有瓜子和椰枣以增加乐趣。

大多数富裕的家庭都有专门的咖啡佣人，他们唯一的任务就是参与咖啡的冲煮及侍奉。总管享有一定的特权，可以拥有一间和食橱大小相当的单间，就挨着接待来宾的咖啡厅。大厅里饰有颜色艳丽的地毯及靠垫，还摆有光鲜的装饰用咖啡壶。佣人用银质或木绘的托盘非常优雅地端上咖啡。大的托盘足以放下20个瓷质咖啡碟，但往往托盘只会放得半满，这样不仅不易使咖啡洒出来，也便于拇指靠下、两个手指拿着上沿轻轻地吧咖啡碟端起来。

在极其显贵的家庭里，还会配有专门的侍者，只要主人一点头，他就会从佣人手里接过咖啡，动作极其娴熟地端给来宾，既不会碰着边缘，烫着自己，也不会洒出一滴咖啡来。



上图：有钱人家雇有佣人专门负责冲煮咖啡。

拜伦勋爵（Lord Byron）诗里的咖啡

这位维多利亚时代的诗人对于土耳其咖啡的印象在这首诗中表露无遗：

终于来了，那小小的瓷器里
盛着摩卡的浆果，裹着阿拉伯的风情
小杯镶着金丝细边，免得烫伤手指
咖啡伴着丁香、肉桂与藏红花
宠坏了土耳其人

咖啡与冲突

当一群人似乎整天沉醉在咖啡的享受中，到了晚上尤其精力旺盛时，另外一群人就会感到有些不安。因此在16世纪的阿拉伯，政治与宗教的首脑们都无法对在咖啡屋里的快乐时光中发生的事情视而不见了。如哈托克斯在《咖啡屋的社会生活》一书中所述：“在这种惬意的俱乐部式的氛围中，人们借着咖啡因的诱使，对国家新闻的评论与抱怨不可避免地浮出了水面。”更糟糕的是，由于在咖啡屋里就可以喝到咖啡，去清真寺做礼拜的人就日益减少。

在圣城麦加首先掀起了抵制咖啡的风潮。麦加聚集了大量的伊斯兰教徒、律师和医生，他们宣称喝咖啡不仅有违教义，而且对身体也会造成负面的影响。争论的激烈程度恰好说明了咖啡所带给人的热情，及其在那些试图保持正确的政治路线人群中所引起的反响。

禁饮咖啡

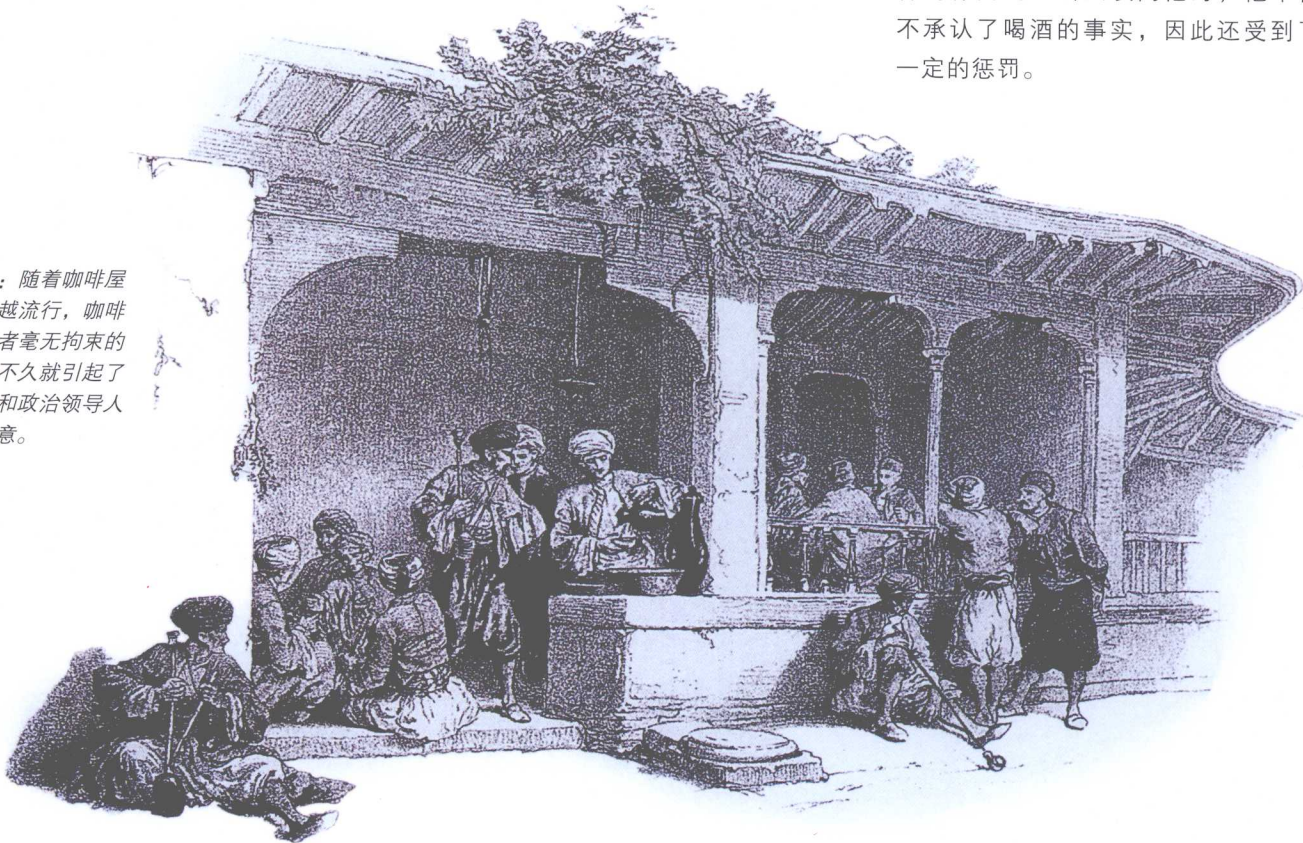
故事是这样的，麦加城的总督因为清真寺里的几个教徒在进行夜间祷告时煮咖啡的事引起了一些丑闻。当时教徒们是在照常地准备咖啡，而总督最开始以为他们是在喝酒，这当然是严重违反教义的。虽然最后证明他们并不是在喝酒，但总督仍认为咖啡也能把人喝醉，或者至少也会导致一些社会混乱。因此他决定要禁止咖啡的饮用。他先召集了一帮专家，听取他们经过深思熟虑的想法。

法律专家们认为咖啡屋的确需要一些整顿，但是咖啡是否真的会对人的身体造成损害或者说它是否是导致人们不规矩行为的催化剂，这一点需要明确。这些专家们不想对这样一个严肃而敏感的话题承担最后的责任，所以他们宣称需要医生们来拿出最后的结论。

总督召见了一对来自波斯但在麦加行医的兄弟俩，不出意料的是其中有一人写过一本书反对咖啡的饮用。那时候行医的原理都是基于“体液”这个概念的，因此兄弟俩声称用来制作咖啡的bunn是寒性和干燥的物质，不利于健康。另一位在场的医生争辩道：bunn“经过烘烤，可以消耗黏液”，根本不可能有这波斯兄弟俩所说的特性。

经过长时间的争论，大家为了安全起见，还是下结论认为咖啡是一种不好的东西——这也正中总督下怀。结果，在场的人纷纷抢着证明咖啡是怎样让他们“失去理智的”。有一个人一不小心说漏了嘴，说咖啡能对他产生和酒一样的效果。大家哄堂大笑，看来这人一定违反教义偷喝了酒，要不如何知道酒会对他产生什么样的作用呢？当人质问他时，他不得不承认了喝酒的事实，因此还受到了一定的惩罚。

右图：随着咖啡屋越来越流行，咖啡饮用者毫无拘束的表现不久就引起了宗教和政治领导人的注意。



麦加的一位圣者，同时也是律师的穆夫提(Mufti)气愤地反对这个决定，可是没有人支持他的立场。因此总督不顾穆夫提的反对，签署了一份声明，宣布无论在公共还是私人场合出售和饮用咖啡均为非法行为。“蛊惑人心的”贮存咖啡豆都被焚毁了，咖啡屋也被迫关门，咖啡屋的老板们则饱受人们扔来的破咖啡壶和咖啡杯碎片。

总督把声明送到了埃及的苏丹王那里，结果，让总督极其尴尬的是，苏丹王异常惊讶于他们的行为，整个开罗都公认有益健康的饮料竟然受到了谴责。此外开罗的法学家们要远比麦加的更具权威，连他们都不认为喝咖啡有什么不妥。因此总督受到了严厉的斥责，并被告知，他的权力只限于适当处理有可能在咖啡屋里发生的骚乱而已。因此，背后仍在悄悄喝着咖啡的人们终于又恢复这一习惯。一年后，苏丹王因其对咖啡的所作所为而判了总督死刑，那两个波斯医生不久也遭遇了同样的命运。

人们又开始赞扬伊斯兰教义对于咖啡的定论，这种调子变得越来越离奇。例如在君士坦丁堡，宗教的狂热分子激烈地宣称：在烘焙的过程中，咖啡已经变成了木炭，把这种粗鄙的东西放上餐桌简直就是极大的不敬。穆夫提也认同这种观点，因此咖啡又被认为是非法的饮料。

和往常一样，从来不会有人完全遵照禁令。人们在家里又慢慢地喝起了咖啡，法律官员们也对强制执行不抱有希望了，便允准了咖啡的私下买卖。最后，一位不那么谨小慎微的穆夫提接受了任命，咖啡屋便重新开张了。

接下来，君士坦丁堡的咖啡屋老板们被要求根据自己的收入适当地缴纳税金。尽管缴纳给国库的税金极其沉重，但是咖啡的价格仍然和以前一样廉价，由此可见人们对咖啡的需求是多么大了。



上图：喝咖啡的过程包括以下细节——碾磨、调煮与呈上咖啡。

在之后的时间里，整个中东地区的政治与宗教领袖做过无数次的尝试，试图让人们放弃咖啡。然而每一次类似的抱怨总会遭到那些无政府主义者的反抗。既然没有广泛的支持，律师、医生

及宗教专家们之间意见又有分歧，这些尝试总是以失败告终。16世纪末期，喝咖啡的习惯已深深扎根于整个中东，任何形式的阻止与禁令都已难以撼动这一习俗。