

鉴赏与品味系列

咖啡 鉴赏手册

Jon Thorn 编著

上海科学技术出版社·香港万里机构



*The
Coffee
Companion*

A Connoisseur's Guide

咖啡鉴赏手册

《咖啡鉴赏手册》是一本咖啡爱好人士必备的重要工具书。

本书是专业研究的成果，内容涵盖与咖啡有关的各个方面，例如咖啡的历史，咖啡豆的选购与冲调，以至如何选择新鲜的烘焙阿拉伯咖啡豆，并成功泡制一杯合自己口味的咖啡等。

本书重点之一，是对世界各个咖啡生产地区及其出产的咖啡作出精要的介绍，包括夏威夷的科纳咖啡豆，波多黎各的圣多明各咖啡，当然少不了世界闻名的牙买加蓝山咖啡。此外，还有专家对各地出产咖啡的品质，以简明的列表形式，按咖啡豆的颗粒大小、硬度及均衡度等给予评分。

本书的另一重点是介绍各种特色咖啡的专业冲调方法，包括卡普契诺(Cappuccino)咖啡、浓缩咖啡(Espresso)及土耳其咖啡等。此外，对冲调及品尝咖啡的器具及茶具也有详细的介绍，其中珍贵的器具插图，极具参考价值。

书中世界各地的咖啡公司的介绍，也是爱好咖啡人士不可缺少的参考资料。

作者简介

Jon Thorn 伦敦一位多产的饮食记者，曾在杂志的每月专栏发表一系列有关茶和咖啡的文章。曾出版的著作有*A Tea Course*、*Mixed*、*Good Food Reminiscing*，以及「威士忌指南」系列中的*How to Buy and Store Whisky for Pleasure and Profit*。

使你胸具气韵，教人印象难忘

鉴赏与品味



卡夫咖啡胶囊



龙胆咖啡壶



咖啡杯及碟



干制橙片干料



电动咖啡磨手磨



巴西咖啡手磨



卡夫咖啡手磨



卡夫咖啡手磨



卡夫咖啡手磨



卡夫咖啡手磨



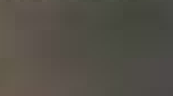
卡夫咖啡手磨



卡夫咖啡手磨

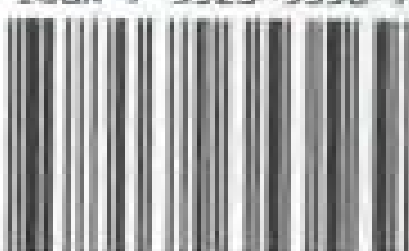


卡夫咖啡手磨



卡夫咖啡手磨

ISBN 7-5323-5356-7



9 787532 353569 >

定价：58 元

咖啡 鉴赏手册

Jon Thorn 编著

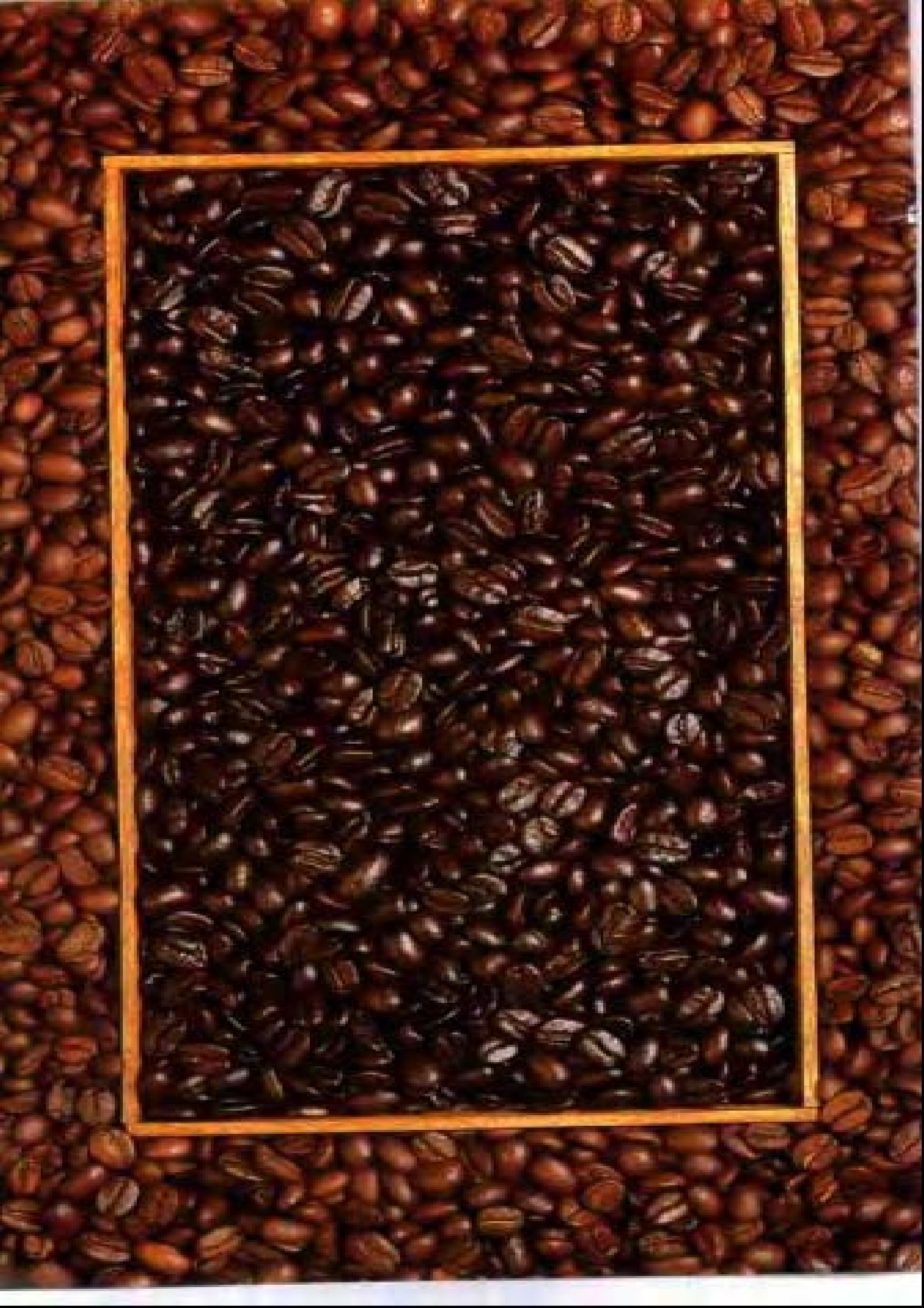
上海科学技术出版社·香港万里机构



咖啡 鉴赏手册

~





咖啡 鉴赏手册

Jon Thorn 编著

上海科学技术出版社 · 香港万里机构

Original title: The Coffee Companion
Copyright © 1997 Quintet Publishing Ltd
All rights reserved.

This book was designed and produced by Quintet Publishing Ltd.
6 Blundell Street, London N7 9BH

咖啡鉴赏手册

© 2000 by Wan Li Book Co., Ltd and Shanghai Scientific & Technical
Publishers. Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

鉴赏与品味系列

咖啡鉴赏手册

编 著 者：Jon Thorn

创作总监：Richard Dewing

设 计：Ian Hunt

策划编辑：Laura Sandelson

编 辑：Lydia Darbyshire

摄 影：Paul Forrester

绘 图：Katy Sleight

中文版译者：杨 树

中文版编辑：胡 毅

出版者：上海科学技术出版社·香港万里机构

发行者：上海科学技术出版社

上海瑞金二路450号

承印者：中华商务彩色印刷有限公司

出版日期：2000年1月第1版

2001年3月第4次印刷

版权所有·不准翻印

ISBN 7-5323-5356-7/TS·465

咖啡是普通人的黄金、它像黄金一样，
给每个人带来奢华高贵的享受。

Abd-Al-Kadir (1587)

当你烦恼的时候，当你遇到这种或
那种麻烦的时候——去咖啡馆吧！

Peter Altenberg (1922)

在温暖的阳光下，穿着宽松的睡袍，
坐在舒适的靠椅上，喝着新冲的咖啡
是何等舒适自在
还有自由的绿色鹦鹉¹与花纹绚丽的地毯
消散了古老圣餐的静寂
《周日的早晨》

Wallace Stevens (1923)

我已经用咖啡之匙量出了我生活的幸福。
选自《F. Alfred Prufrock的“爱情之歌”》

T. S. Eliot (1917)



君士坦丁堡咖啡馆的内景

目 录

第一部分

咖啡的故事

秘密不胫而走 8

咖啡为何物 17

品尝咖啡 33

烘烤咖啡 41

研磨咖啡 46

冲调咖啡 51

购买咖啡 69

世界各地的咖啡饮用 79

第二部分

全球咖啡产地名录

中美洲及加勒比海地区 99

南美洲 125

非 洲 143

亚洲及印度洋地区 171

澳大利亚及太平洋边缘地区 182

(英国) 咖啡邮购商行 190

图片来源 191





在巴西的一个苗圃里，咖啡种子正在茁壮成长。

咖啡的故事



秘密不胫而走

咖啡树源于埃塞俄比亚(Ethiopia)和非洲之角，在那里至今还广泛种植，但是咖啡的推广和园艺业的普及则始于也门(Yemen，旧称阿拉伯)。那时，也门是世界上最繁华的地方之一，其中心是主要港口——摩卡(Mocha)。

一些权威人士说咖啡是公元575年在也门开始种植的，但是直到15世纪咖啡种植业才获得较大的发展，而且从那里咖啡开始了周游世界的伟大航行。就像茶叶在中国是倍受保护的“商品”一样，咖啡也被阿拉伯人视为珍品。咖啡豆是咖啡树的种子，把豆的外壳剥掉后，它就不能发芽。咖啡豆只有经过这样的处理之后才被允许出口。

咖啡从阿拉伯传出的途径与传统上所说的咖啡最初被传到阿拉伯的方式基本一致。有一个故事讲述了苏丹(Sudan)黑奴是怎样经埃塞俄比亚被运到阿拉伯(Arabia)的。他们随身带了些仍带有红色果壳的咖啡豆在途中充饥，从而通过这种途径将咖啡带到阿拉伯。前往麦加古城(Mecca)的朝圣者也会带去一些咖啡豆。传说早在1505年，阿拉伯人自己也曾把咖啡豆带到锡兰(Ceylon，现在的斯里兰卡)。但是把咖啡传播到东方最享有盛名的人则是巴巴·布丹(BaBa Budan)。17世纪时他从麦加城朝圣归来，将一些能发芽的咖啡豆带回印度西南部的家中。

17世纪早期，德国人、法国人、意大利人，尤其是荷兰商人，都竞相把咖啡推销到他们各自的海外殖民地。1616年一株咖啡树经由摩卡传到荷兰，使得荷兰人在这场竞争中占了上风。到了1658年，荷兰人已经开始在锡兰进行多种咖啡的精心培植。

咖啡竞争到了1670年已经演化到十分激烈的程度。一些法国乐天派弄到了一些咖啡树，并试图在以严冬和冷雾闻名的第戎(Dijon)附近建立种植园。我们永远也不会明白当时这些人怎么会想象得出在阿拉伯能果实累累，而在荷兰只有在温暖的玻璃房里才能生长的植物却在法国中部的田野里也能开花结果——这简直是天方夜谭。

在咖啡史上一个关键的人物是阿姆斯特丹 (Amsterdam) 的威特森 (Nicolaas Witson) 镇长。1696年威特森曾向马拉巴尔 (Malabar) 的长官奥曼 (Adrian van Ommen) 建议把咖啡运到爪哇 (Java, 当时是荷兰的领地), 这样种子就可以在巴塔维亚 (Batavia) 的卡德吴恩庄园 (Kedawoeng Estate) 播种。不幸的是, 这些种子被水冲走了。但1699年扎威德克伦 (Henricus Zwaaydecroon) 把插枝从马拉巴尔带到了爪哇并移植成功。这样便出现了第一批欧式种植园, 它们很快地带来了经济效益, 给其他种植者以极大的鼓舞。

1706年, 首批爪哇咖啡样品和一株产于爪哇的咖啡树被送往阿姆斯特丹的植物园种植, 所结的种子广泛供应全欧洲的园艺爱好者。那时荷兰人也正把咖啡生产推广到印度尼西亚群岛的苏门答腊 (Sumatra) 岛和西里伯斯 (Celebes) 岛。印度尼西亚当时是世界上第一个咖啡商贸出口国, 如今是世界第四大生产国和出口国。

把咖啡树从荷兰移植到法国的多次试验都宣告失败, 直到1714年一株高1.5米的咖啡树从阿姆斯特丹运往法国送给国王路易十四。可以说在大多数法国殖民地、南美洲、中美洲和加勒比海地区 (the Caribbean) 的第一批树苗都源于这棵被移植到巴黎加丁种植园 (Jardin des Plantes) 的咖啡树。例如: 1715年,

咖啡树种被带到波旁 (Bourbon) 岛 (今天的留尼汪、La Réunion), 不久该岛便开始出口咖啡。



埃塞俄比亚咖啡节套具



加布里埃尔·马蒂厄·德·克利

(Gabriel Mathieu De Clieu)

咖啡最富有浪漫色彩的故事之一是有关在马提尼克岛 (Martinique) 任职的一个法国海军军官加布里埃尔·马蒂厄·德·克利的。当他即将离开巴黎时，设法弄到了一些咖啡树，并决定把它们带回马提尼克岛，那大约是在1720年或1723年。他也可能往返了两次，因为第一次带的树苗都没成活。可以确信的是，最终德·克利是带着一棵最好的并且一直都精心护理的树苗从南特 (Nantes) 启航的。树苗保存在甲板上的一个玻璃箱里，玻璃箱能防止海水冲溅并有保温作用。

德·克利的日记记述了他的船如何受到突尼斯 (Tunis) 海盗的威胁，以及如何从一场暴风雨中幸免。日记还提到在船上有人妒忌他，企图破坏这棵小树，在一次争斗中甚至折断了



加布里埃尔·马蒂厄·德·克利乘船把第一棵咖啡树带到马提尼克



一根枝条，后来船搁浅了，饮用水不能自足，德·克利就用自己的水来浇灌这棵树苗。

加布韦埃尔·马蒂厄·德·克利最终安全抵达马提尼克。他把咖啡树种在普里切(Prechear)周围种着荆棘灌木，由奴隶们日夜守护，这棵小树生根发芽、开花结果，1726年获得首次丰收。据说1777年在马提尼克就有18 791 680棵咖啡树，有些被运往海地(Haiti)、圣多明各(Santo Domingo)和瓜德罗普(Guadeloupe)。

德·克利没能活着看到这一成就。他并不富有，但受人敬仰，1724年11月30日他在巴黎逝世，享年88岁。1918年人们在马提尼克的法国福特(Fort)植物园树起一座纪念碑来纪念他。

咖啡东西行

直到1718年荷兰人把一些咖啡带到南美洲东北岸的苏里南(Surinam)，咖啡才来到这个以极快的速度成为世界咖啡中心的地区。随后第一个种植园于1727年在巴西的帕拉(Para)建立，种植从法属圭亚那(Guiana)运来的树苗。后来又有来自果阿(Goa)的各种不同品种树苗，在里约热内卢(Rio de Janeiro)附近栽培。1730年英国人把咖啡引入牙买加(Jamaica)，从而开始了一段漫长而又动人的牙买加蓝山(Blue Mountain)咖啡的历史。后来，1750到1760年间，咖啡首次在危地马拉(Guatemala)栽种。1779年纳瓦罗(Don Francisco Xavier Navarro)把一些树苗从古巴(Cuba)带到哥斯达黎加(Costa Rica)。1790年咖啡第一次在墨西哥(Mexico)种植。1825年，里约热内卢种植园的咖啡种子被带到夏威夷(Hawaii)——今天那里种植的咖啡是唯一真正的美国咖啡。

1878年，把咖啡树引入英属东非的英国定居者，建立了肯尼亚(Kenya)咖啡工业基地，1901年又从留尼汪(La Réunion)引进树苗，该基地进一步扩大。1887年法国人在越南建立了种植园。1896年咖啡树开始在澳大利亚(Australia)的昆士兰(Queensland)栽种。

就这样，阿拉伯人长期保守的秘密被公诸于世。



第一批咖啡馆

我们不知道最早开始喝咖啡的是哪些人，但他们居住在埃塞俄比亚，这一点是可以肯定的。在阿拉伯公元900~1000年的科学文献中发现了一种叫“Buncham”的饮料，但不能肯定这就是咖啡。这些文献主要是记载这种叫做“Buncham”的豆子的科学价值。

除了介绍这种饮料对“胃、各器官和皮肤”的保护作用外，作者还提到它能使全身散发香气。的确，咖啡确实有这种似乎通过汗腺保留芳香的特殊效用。在人们还未养成定时洗澡的习惯之前，或在水资源缺乏的地方，这种除臭效果一定很受欢迎。

在一个阿拉伯传说中曾讲到1250年左右，被放逐的奥马尔酋长 (Sheikh Omar) 发现了生长旺盛的野生咖啡浆果，这位饥饿且又厌烦了吃生果的酋长把一些果子放在水里煮，然后喝了煮好的咖啡浆。他十分喜欢自己饮食结构中的这一变化，并把这种饮料送给一些大病初愈的人。

奥马尔酋长在摩卡放逐期满凯旋归来时随身带回了一些上乘的咖啡豆。这个故事有几种说法，但是，它们唯一的共同点是几乎都有奥马尔 (Omar) 这个名字，其他的说法有关于鬼的故事、有关于摩卡国美丽的公主摆脱病魔的故事，有关于一只神



画家笔下的土耳其君士坦丁堡咖啡馆(画于1910年)



奇鸟的故事(它发出动人鸣叫,把奥马尔领到一棵长满咖啡果的树下后就消失了)。

还有一个流传很广的故事说的是阿拉伯(或是埃及或是其他什么地方)的一个牧羊人,发现他的山羊吃了咖啡果后变得更有精神。他把自己的发现汇报给当地的大寺院住持。住持在僧侣们的身上做了实验,发现这种汤汁能使他们在夜间祈祷时保持清醒。

最近200年间,研究咖啡起源的人们得出一些奇特的结论。一位著书者认为咖啡在荷马(Homer)时代就已存在,后被特洛伊人(Troy)饮用,据说是美女海伦(Helen)从斯巴达(Sparta)带到特洛伊的。还有一位著者得出的结论是大卫王(King David)曾从阿比盖尔(Abigail)得到咖啡,而且埃萨(Esau)人和鲁斯(Ruth)人都饮用过它。

有记载说1454年亚丁(Aden)的伊斯兰法典诠释者访问了埃塞俄比亚,在那里看到同胞们都喝咖啡,回家的时候,他派人买了一些咖啡豆。这种饮料不仅使他摆脱了病痛,而且能使他头脑清醒。很快,咖啡在伊斯兰僧人中广受欢迎。

也门咖啡的饮用和种植可以追溯到1454年。那年政府允许饮用和种植咖啡,因为政府可能发现咖啡令人兴奋的功能比咖特(qat或kat)的催眠功能更可取。咖特当时在全国范围内广泛种植和使用。

最早的咖啡馆叫做“Kaveh Kanes”,是在麦加建成的。尽管最初是出于一种宗教目的,但很快这些地方就成了下棋、闲聊、唱歌、跳舞和欣赏音乐的中心。从麦加开始,咖啡馆又遍及亚丁、梅迪纳(Medina)和开罗(Cairo)。

1517年,萨利姆一世(Salim I)征服埃及后,咖啡被带到君士坦丁堡,那里的人们逐渐养成了喝咖啡的习惯。咖啡在1530年传入大马士革(Damascus),1532年传入阿勒颇(Aleppo),那里的人们也相继养成了这种习惯。在大马士革最著名的咖啡馆是玫瑰咖啡屋和救世之门咖啡屋。

尽管到1554年君士坦丁堡才有咖啡馆,但是因为店主们竞相吸引顾客,这些咖啡馆很快以豪华的装潢而远近闻名。它们成了社交和洽谈生意的场所,渐渐又成为政治辩论的中心。各



威尼斯圣·马可广场(Piazza San Marco)的佛罗伦恩(Florian)咖啡馆是欧洲现行的历史最悠久的咖啡馆

个时期政府都曾禁止过咖啡生产——曾一度将咖啡的维护者缝在皮袋子里投入博斯普鲁斯(Bosphorus)海峡——但是对咖啡实行征税后，它就获得了合法地位。

为什么咖啡馆在中东和欧洲会如此受欢迎呢？道理很简单，因为以前没有咖啡馆之类的场所。在咖啡馆出现以前，没有什么地方可以和伙伴们一起去喝一种味道不错而又相对来说不太贵的饮料。

威尼斯商人于1615年将咖啡传到了欧洲大陆。它在欧洲出现的时间比茶叶迟几年，比可可晚许多年。茶叶于1610年开始在欧洲销售，可可是1528年西班牙人从新大陆带到欧洲的。

意大利刚出现咖啡时，一些牧师认为咖啡是罪恶的产品，应该严加禁止。大主教克雷芒八世(Clement VIII, 1592-1605)决定亲自品尝一下咖啡，结果他非常喜欢咖啡的味道，不但没下禁令，反而宣布“咖啡应加冕为真正的基督教饮料”。

最初，咖啡被当作药物高价出售，也曾被卖柠檬水的小商贩大量兜售。所能确定的最早的意大利咖啡馆是波特加(bottega)咖啡馆，它是1863年在威尼斯开业的(另一种不太可



靠的说法是1645年)。1720年弗兰切斯卡瑞 (Floriano Francescari) 在圣·马可广场 (Piazza San Marco) 开办了佛罗莱恩 (Florian) 咖啡馆，它是世界上享有盛名并且价格最高的 (不包括日本) 咖啡馆之一。咖啡馆在意大利仍叫Caffés，在欧洲的其他地方则叫Cafés。

从那以后，咖啡馆迅速遍及意大利，其中大多数开在威尼斯 (Venice)。夸德里 (Georgio Quadri) 是第一个销售真正土耳其咖啡的商人，1775年他开了一家咖啡店。随后托斯卡尼亚 (Duc di Toscana)、鲁西娅 (Imperatore Imperatrice della Russia)、塔梅尔兰诺 (Tamerlano)、迪亚娜 (Fantae di Diana)、韦内特 (Dame Venete)、帕斯 (Pace)、彼斯特拉 (Arabo-Piastrelle) 等人都相继经营咖啡店。

英格兰第一家咖啡馆是一个叫雅各布 (Jacob) 的人于1650年在牛津经营的。大约4年后，牛津才有了第二家咖啡馆——约翰逊咖啡馆 (Cirques Johnson)，据说经营者也是一个叫雅各布的人。在众灵学院 (All Souls' College) 附近一个私人家宅里还诞生了一个咖啡俱乐部，该俱乐部后来成为皇家社团 (the Royal Society)。

1652年伦敦第一家咖啡馆开业，设在康希尔 (Cornhill) 的圣米歇尔山谷 (St. Michael's Alley)，是由罗希 (Pasqua Rosee) 和鲍曼先生 (Mr. Bowman) 经营的。罗希可能是希腊人。这家咖啡馆成为许多随后出现的咖啡馆的范例，其中最有名的一家是位于德文郡 (Devon) 埃克塞特 (Exeter) 的莫尔斯咖啡馆 (Mol's Coffee House)。雷利爵士 (Sir Walter Raleigh) 过去常在那儿喝咖啡、抽烟斗。

伦敦咖啡馆中保留下来



佛罗莱恩咖啡馆的咖啡



的最有名的一家是1688年爱德华·劳埃德 (Edward Lloyd) 创立的，最初的地点是在塔街 (Tower Street)，后来迁到朗伯德街 (Lombard Street)。为给顾客们提供方便，劳埃德总是预备好很多表格，登记顾客已保险过的船只。后来，劳埃德家族成立了世界上最大的私人保险行。

在北美，有关咖啡的最早的参考文献始于1668年。当时人们把咖啡描述为一种掺入糖 (或蜂蜜) 和肉桂一起喝的饮料。在这之后不久，纽约、费城、波士顿和其他一些城镇都有了咖啡馆。

波士顿的两家最早的咖啡馆是1691年开的伦敦咖啡馆 (London Coffee House) 和古特雷得咖啡馆 (Gutteridge Coffee House)。最有名的一家是绿龙咖啡馆 (Green Dragon)，1773年波士顿茶会 (Boston Tea Party) 就是在那里策划的。波士顿拥有当时世界上规模最大、价格最贵、装饰最华丽的咖啡交易所。它建于1808年，是一座仿伦敦劳埃德咖啡馆式样、造价5万美元的7层建筑物，但仅10年后便毁于火灾。

1683年纽约开始有了主要销售绿色咖啡豆的市场，从而咖啡很快就代替了马斯特牌 (must) 啤酒，成为早餐中主要的饮料。威廉·佩恩 (William Penn) 就曾在纽约从宾西法尼亚 (Pennsylvania) 订购了一些咖啡豆。纽约的第一家咖啡馆是1696年开设的国王之臂咖啡馆 (Kings Arms)。随后是1730年在古老汇街 (Broad Street) 开的交易咖啡馆 (Exchange Coffee House)，它后来成为一个主要的贸易中心。但和商人咖啡馆 (Merchants' Coffee House) 相比，它就黯然失色了。1784年，正是在商人咖啡馆、纽约银行得以创办，并于1790年发行了第一批股票。而位于纽约华尔·华特大街 (Wall and Water Streets) 的汤丁咖啡馆 (Tontine) 则曾作为纽约股票交易所总部达10年之久。

在早期美国历史中第三大著名城市——费城，最早的咖啡馆于1700年开业——当时就叫耶咖啡馆 (Ye Coffee House)，它的主要竞争对手是伦敦咖啡馆 (London Coffee House)。

美洲的咖啡馆不同于欧洲的咖啡馆，这里是保守派人士聚集的中心，而不是激进人士、共和党人或文学人士的天地。在一些缺少公共建筑的城市，咖啡馆往往是进行审判和市政会议召开会议的场所。



咖啡为何物

咖啡这个词来源于拉丁文中的生物属类名*coffea*。这个属类是茜草科 (*Rubiaceae*) 植物类的一员，它有500多个种类，6000个品种，其中多数都是热带树木和灌木。

18世纪瑞典植物学家林内乌斯 (*Carolus Linnaeus*) 描述过这一属类，但对它的精确分类，植物学家们却意见各异。咖啡属类可能至少有25个主要品种而且全部是在热带非洲和印度洋一些岛屿上土生土长的。但由于树和籽的变种，它们也各有不同之处。所有种类的*Coffea*都是木本植物，但它们可能是低矮的灌木，也可能是高于10米的大树，叶子的颜色也从浅黄色到紫色各异。

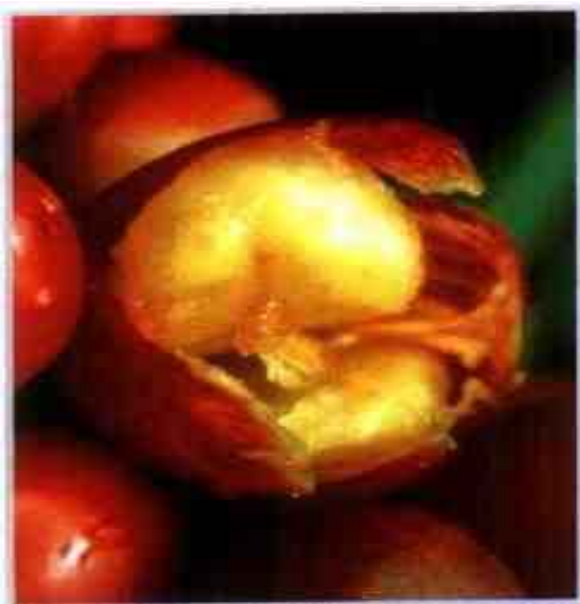
从咖啡饮用者的观点看，这种咖啡上次各有两个品种。1753年林内乌斯确定了阿拉伯咖啡 (*Coffea arabica*) 在分类学上的位置，它能结阿拉伯 (*arabica*) 咖啡豆，在全世界称得上是优质咖啡，也是唯一可以不加任何配料便可饮用的咖啡。阿拉伯咖啡有时被说成是巴西咖啡 (来自巴西) 或综合类咖啡 (来自其他各地)。卡尼福拉咖啡 (*Coffea canephora*)，更精确地说是罗



咖啡的植物学绘图

百氏特卡尼福拉咖啡 (*C. canephora*, var. *robusta*)，能结罗百氏特咖啡豆，常被用来作为阿拉伯咖啡豆的补充。咖啡属类的两个次要品种是利伯瑞卡咖啡 (*C. liberica*) 和埃克赛尔沙咖啡 (*C. excelsa*)，它们分别结利伯瑞卡咖啡豆和埃克赛尔沙咖啡豆。

阿拉伯咖啡的两个最好的品种是蒂皮卡咖啡 (*Typica*) 和波旁咖啡 (*Bourbon*)。但是其他许多品种也已得到长足发展，其



外壳绽裂露出的咖啡豆

中包括卡图拉咖啡(Caturra, 生长在巴西和哥伦比亚)、蒙杜咖啡(Mundo, 产自巴西)、梯高咖啡(Tico, 在中美洲广泛种植)、圣拉蒙咖啡(San Ramon, 一种矮小的植物)和大名鼎鼎的牙买加蓝山咖啡(Jamaican Blue Mountain)。阿拉伯咖啡树通常是较大的灌木, 叶子为绿色、椭圆形, 果实也是椭圆形的, 一般有两颗较扁平的种子, 如果只有一颗

豆籽发芽, 就叫豌豆形咖啡豆(peaberry)。

实际上, “罗百氏特(robusta)”这个词来源于种植最广泛的各种卡尼福拉咖啡。“罗百氏特”是一种很茁壮的灌木或小树, 有10米多高, 但其树根却很浅。它的果实是圆形的, 成熟期长达11个月, 种子是椭圆形的, 比阿拉伯咖啡豆小。在非洲中西部、整个东南亚以及巴西的一个叫科尼伦(Conilon)的地区都种植罗百氏特咖啡。

利伯瑞卡(Liberica)咖啡树又高又壮, 有18米高, 树叶大而坚韧, 果实和咖啡豆也很大。马来西亚(Malaysia)和西非都种植利伯瑞卡咖啡, 由于它的味道比较独特, 需求量低, 因此生产量也小。

目前, 阿拉伯咖啡的产量大约占世界咖啡总产量的70%, 但是罗百氏特咖啡所占的比重正在增加, 主要是因为罗百氏特咖啡树的果实质量比较好, 而且, 它比阿拉伯咖啡树更不易于患病虫害。

阿拉伯咖啡树和罗百氏特咖啡树都是3~4年收获一次, 由于生产条件的不同和护理的好坏程度不同, 其寿命也不一样(一般是20~30年不等, 这之后还得重新栽种)。这两个品种都需要充足的阳光和水分。阿拉伯咖啡树喜欢15~24℃的季节性气候; 罗百氏特咖啡树喜欢温暖的赤道气候, 该地带气温稳定在24~29℃范围内。气温降到零度以下时, 两种树都会受冻而



巨形咖啡豆

来自世界各地的各种原料咖啡，尽管味道各具特色，但不论是罗百氏特咖啡豆还是阿拉伯咖啡豆，它们的大小几乎都是一样的。然而巨形咖啡豆(Elephant bean)却是个例外，它比其他咖啡豆大3倍甚至更多。这一巨形咖啡豆的分类学名称是马拉戈日皮(Maragogype)，来自巴西巴伊亚(Bahia)州的马拉戈日皮(Maragogype)县。1870年在该县第一次确立了巨形咖啡豆在分类学上的地位——它是阿拉伯咖啡的一个杂交品种。在分类学上的地位被确定并且从其他种群中分离出来之后，巨形咖啡豆就被迅速培植，并带来了较好的经济效益。1883年，英国的基尤镇就曾种植过这种咖啡，据说长势良好。法国曾是早期销售这种咖啡豆的市场，而在一战前的德国，巨形咖啡豆的地位相当高，是皇家饮用的唯一一种咖啡。

尽管现在仅有危地马拉(Guatemala)、墨西哥(Mexico)、尼加拉瓜(Nicaragua)、洪都拉斯(Honduras)、萨尔瓦多(El Salvador)、巴西(Brazil)和扎伊尔(Zaire)几个国家生产马拉戈日皮咖啡，但过去它曾在世界范围内的咖啡生产地种植。最好的巨形咖啡豆仅生长在墨西哥和危地马拉，而优质的扎伊尔咖啡则已经越来越稀有。事实上，全球咖啡总产量已从本世纪前二十年中的颠峰下滑。

就味道而言，很多人觉得一杯用墨西哥或危地马拉咖啡粉冲调的咖啡的确有令人赞赏之处。味道适度，没有苦味，稍稍带一点酸，如果加一点水果香料，味道会更好，而且喝起来光滑顺口。

从左开始：肯尼亚豌豆形咖啡豆，巨形咖啡豆，肯尼亚的AA级咖啡豆





哥伦比亚一个咖啡园的俯视照片

死(尽管阿拉伯咖啡树比较耐寒)，它们每年需要大约152.4厘米的降雨量。

种植咖啡树的传统方法是在其附近种些品种相近的树，目的是为咖啡树遮荫，使其果实免遭强光照射。除了减少因太阳直接照射引起的危害外，这些树还有助于保持土壤中的水分。灌溉和使用化肥是一种较为现代化的方法，但它们需要资金投入，这样就要求产量及其收入必须经济合算，因此，只有在商业性的种植园中才采用。

无论是广阔的庄园、大小不一的农场，还是在森林或农场间开辟的小块土地上，都能种植咖啡。比如在巴西和危地马拉，许多人庄园专门被用来种咖啡，而在巴西，使用机械收割机的人也越来越多。大面积耕种产量高，但投入和费用也高；小规模农场虽然产量小但费用也低一些。

咖啡生产过程中费用变化的主要因素是劳务费用和土地费用。劳务费用偏高的问题可以通过使用先进技术的方法解决，



如使用化肥、除草剂、杀虫剂以及机械化生产和灌溉，但所有这些方法都需要资金投入。

咖啡豆的摘收

经过3~4年的生长，咖啡树日渐成熟，开始结果，一粒粒果实会沿着树枝排成串或簇成一团。

当然，我们看到的咖啡豆是咖啡树结的籽，籽的外面是一层果皮，一变红就可以摘了。红皮（外果皮）下面有一层果肉（中果皮），里面是一个小薄层，再往里是一层像羊皮纸一样的物质——内果皮。在所有这些果皮的里面通常有两粒半面相对的豆子，豆子外面有一层薄膜或外皮。

这种浆果像我们所知道的那样，成熟时是一种鲜艳亮丽的红色。大多数阿拉伯咖啡豆的成熟期是6~8个月，罗百氏特咖啡豆是9~11个月。因此，虽然在一些干湿季不明显的国家，如哥伦比亚、肯尼亚，一年有两次花期，也就是有大小两次收成，但严格意义上说一年只有一次。

当然，由于地区不同收获时期也各不相同，赤道以北（如



绿色的咖啡浆果（巴西）



印度尼西亚爪哇岛灌木咖啡采摘者

埃塞俄比亚和中美洲)的地区一般在9~11月份收获一次。赤道以南,如巴西和津巴布韦(Zimbabwe)地区,尽管收获期能持续到8月份,但主要的一次是在4月或5月。赤道地区的国家,如乌干达(Uganda)和哥伦比亚,全年都能收获,尤其是那些能善于利用各种不同海拔高度的种植园。因此,一年的多数时间都可能有新收的咖啡豆。

就采摘本身来讲,有两种方式。一种是成片采摘,也就是在园子里走一趟就把所有的豆子都摘完。另一种是有选择的采摘,也就是以8~10天为间隔在树间走几次而且只摘那些已熟透的红色浆果。有选择的采摘比成片采摘费用高,劳动量大,一般只用于阿拉伯咖啡豆,尤其是那些需要经过水洗的阿拉伯咖啡豆。



所摘咖啡豆的数量取决于多种因素，最显而易见的就是树的高矮和农场或种植园的布局。一般的农场平均每个采摘工一天能摘50~100公斤。可是，这些重量中只有20%是真正的咖啡豆，因此平均每个采摘工只能摘10~20公斤咖啡豆。咖啡豆装在标准重量为45~60公斤的袋子里。因此，一个工人需要3~6天的时间才能装满一袋。

有人计算过，一个种植园或农场收获时的费用是全年总费用的一半。在巴西，人们已多次尝试用机械采摘机来降低这些费用。这种机器能横跨在咖啡树上摇动树枝，这样那些因熟透而变得松动的浆果就会掉下来落入漏斗里。机械采摘机只在自然条件较好的地带适用，而且它们需要事先调整，因为只有在能一排排地把树种得很直的地方才能使用这种机器，事后还需要检查机器采摘的咖啡豆，把掉在漏斗里的叶子和树枝拣出去。

所以，很大一部分咖啡都是手工采摘的。这就需要大量的季节性劳作，采摘工也得注意不能摘不熟的、坏的或太熟的咖啡豆，因为它们会影响所收获咖啡的整体品质。那些已经不太好的咖啡豆被称作“普通的”、“酸的”或“发酵的”而加以分类，最后一种是极差品。



盛产于东爪哇的熟咖啡浆果



咖啡豆的加工

为烘烤过程准备咖啡豆有两种方法。所选用的方法对于咖啡的最终价格和质量具有重大的影响。最便宜的加工方法被称为“干燥法”，此法用于较低等的咖啡豆，而较高质量的咖啡豆则用“湿处理法”进行加工。

干燥法用于未经洗过的咖啡豆。湿处理法用于彻底清洗过的或半清洗过的咖啡豆。除了在巴西和埃塞俄比亚比较普遍地使用干燥法之外，大多数阿拉伯咖啡豆都是用湿处理法加工的。在印度尼西亚，有一些罗百氏特咖啡豆用湿处理法加工，但是这在当地并不普遍。

干燥法

干燥法是最便宜、最简单、最传统的咖啡豆加工方法。加工时，要将收获的果实铺在水泥地面、砖地面或者是草席上。最理想的是在阳光下，而且要在有规律的间隔时间内用耙子把这些果实耙平，防止发酵。如果下雨或者气温下降，必须把这些果实覆盖起来以防止遭到损坏。

大约4周以后，每颗果实的含水量将下降至大约12%，这



晒干咖啡豆的果实〔巴西圣保罗(Sao Paulo)的皮拉茹伊(Pirajui)〕



时的果实是干的。在巴西，这个阶段的咖啡豆被冠上一个容易混淆的名字：可可(coco)。此时它的表皮变为暗褐色而且易碎，还能听见咖啡豆在果壳里咯咯地作响。

该过程需要比表面上看起来更多的技术。因为咖啡豆有可能被干燥过度，如果发生了这种情况，这些咖啡豆就很容易在下一个阶段即去壳时遭到损坏。反之，没有充分干燥的咖啡豆也易受损。接下来就是把这些干燥的果实在地窖里贮存一段时间。在此期间，鲜咖啡豆中的水分继续蒸发。



哥斯达黎加(Costa Rica)地区古老的咖啡豆果肉分离机

湿处理法

湿处理过程需要更大的资金投入和更多的精力，但此法却有助于保证咖啡豆的质量，减少损害。干、湿两种方法最主要的区别是：在湿处理过程中，果肉被立即从咖啡豆上分离开，而不像干燥法那样让其变干。

果肉在分离机中是这样被分离的——在具有一个固定面和一个活动面的机器中或者在有可活动杆的机器中，果实被压碎，从而果肉与咖啡豆分离。为了保证咖啡豆的质量，果肉的分离必须在收获后尽可能快地进行，在12小时之内是最理想的，但是不能超过24小时。若咖啡豆被放置时间过长，果肉就会变得很难与咖啡豆分开了，从而导致不完全分离而可能损坏



咖啡豆。

与咖啡豆分离的果皮和果肉将用水冲洗掉。冲洗槽设计成具有将轻而嫩的咖啡豆与厚实而成熟的咖啡豆分开的功能。这样的分离也可以由奥高(Aagaard)分等机来完成。奥高是挪威的一名咖啡种植者。他在肯尼亚种植咖啡期间，设计了一套装置，通过过滤器把咖啡豆筛选进入一个大的水容器里，大而饱满的咖啡豆首先沉入水中，比较轻的咖啡豆则一直待在大容器里。在这一加工过程中，水可以循环使用。

下一步骤是最基本的发酵，也就是利用酵素的作用，分离覆盖在内果皮上的滑腻胶浆。咖啡豆被贮存在发酵箱内大约12~36小时，所用时间主要是由周围温度、胶浆的厚度和酵素来决定的。当这个过程完成以后，咖啡豆周围的内果皮不再粘滑了而是有卵石般的手感。

在整个湿处理过程中质量控制对防止咖啡豆腐烂至关重要，因为即使只有一粒咖啡豆烂掉，都有可能损害全部咖啡豆。基于这个原因，所使用的设备必须天天清洗以确保进行下一轮加工之前没有任何杂质留下。

晒干咖啡豆

湿处理过程之后，咖啡豆仍被保存在内果皮壳内，这样的内果皮仍然含有大约15%的水分。内果皮必须被干燥到水分含量大约为11%时才能保证咖啡豆在一个稳定而安全的环境中贮存。水分含量是相当关键的，因为如果阿拉伯咖啡豆被过度干燥至含水量为10%，它们就会失掉原有的蓝绿色，质量也会有所下降。

外覆内果皮的咖啡豆要平铺在水泥地上、石板地上、干燥的桌子上或者盘子上进行干燥，这与干燥法很相似。

较大的种植园或者在雨水可能破坏干燥过程的地方有时使用机械干燥机，咖啡豆被放置于空调箱内，干燥的风吹在咖啡豆表面。干燥过程也可以通过太阳照晒来完成，咖啡豆要定时翻一翻以保证完全干燥，这一过程需要12~15天。最重要的是内果皮不能破裂，如果阳光太强，就必须将咖啡豆遮盖起来。



在架子上晾晒咖啡豆(肯尼亚)

至此，整个工序完成，咖啡豆就成了众所周知的“羊皮纸咖啡豆(parchment coffee)”(因咖啡豆外覆的内果皮颇像羊皮纸，故称)。一般情况下，咖啡豆一直以这种形式保持到出口前夕。

由于生产咖啡豆的国家需要全年而不是仅仅在大约三个月的收获期出口咖啡豆，所以咖啡豆要在绝对稳定的环境下，以“羊皮纸咖啡豆”的形式贮存起来。高温是咖啡豆的大敌，而且湿度达到70%时也很容易破坏咖啡豆，基于这个原因，“羊皮纸咖啡豆”一般不贮存在生产地的农场里(尽管在有些地方没有选择的余地)。高地种植的咖啡豆应该贮存在与其种植地的海拔相同或相近的地方，因为它们特别易受湿度的影响。在这种环境下，阿拉伯咖啡豆存放时间不应该超过12小时，罗百氏特咖啡豆则可以贮存稍长时间。

研磨或去壳

咖啡豆在出口之前，要用研磨法处理一下，也就是说把准备出售的阿拉伯和罗百氏特咖啡豆上面的内果皮去掉。去除、清洗内果皮和干燥过程后咖啡豆残留的外壳也称为去壳或脱皮。



编织咖啡袋(巴西)

在湿处理过程中去除咖啡豆的内果皮比在干燥过程中去除更困难，所以需要使用不同的去壳机。主要有两种机型：摩擦去壳机和紧压去壳机。恩格尔贝格(Engelberg)和非洲型号的摩擦去壳机适用于干或湿的咖啡豆：在一个圆筒形的盒子里，咖啡豆在线形凸条和刀子之间被挤压，外壳被刀子刮碎后，露出豆子。

“羊皮纸咖啡豆”通常在斯莫特(Smout)摩擦去壳机上去壳。斯莫特(Jules Smout)是比利时人，苏格兰人后裔。他出生于普鲁士(Prussia)的克耐斯伯格(Koenigsberg)，定居于危地马拉。1844年，他研制出咖啡脱皮机，该机装有一个带螺杆的旋转体，旋转体在装有螺线的盒子里转动，而螺线则以相反的方向转动。当咖啡豆被动力推动沿着旋转体运动时，内果皮则被从咖啡豆上剥掉。因为旋转体转动相对很慢，所以旋转体产生的热量少于其他类型的去壳机。

其他去壳机包括滚动方式去壳机(主要用于产于南美洲的



被干燥过的咖啡豆)和横杆去壳机(内部装有刀子)。

除了巴西以外，其他地方是用紧压去壳机处理“羊皮纸咖啡豆”，而不用摩擦去壳机。去壳时咖啡豆必须有适度的含水量，否则就有可能破裂。紧压去壳机包括一个在环形体内旋转的水平盘，围绕这个盘子的边缘是铁针或铁杆。机器运转时咖啡豆由于离心力作用而与铁针相接触，从而使内果皮壳脱落。

抛 光

去壳后残留在咖啡豆上的银色外皮须通过抛光法除掉。大多数抛光机与斯莫特去壳机有相似的工作原理，不同的是用铜杆代替铁杆，因为铜杆给咖啡豆造成的破坏稍小。铜也给咖啡豆镀上迷人的青蓝色。用紧压去壳机处理过的咖啡豆通常要被抛光，因为它们看起来总是比用摩擦法去壳的咖啡豆杂乱。

历史上认为，抛光过的咖啡豆要比未抛光过的咖啡豆档次高，而事实上，最终调制成饮品在杯子里品尝时，是几乎没有什么区别的。也有人固执己见地认为抛光的价值会被杯子的质地所影响，但又很难找到确凿的证据。

分等和分类

咖啡豆首先按大小然后按密度分等，除了两个特例，所有的咖啡豆都有相当规格的尺寸和相同的比例，它们的一面是平的，另一面是半椭圆的，特例就是形状上更趋于椭圆的豌豆形咖啡豆和颗粒大的巨形咖啡豆(也就是马拉戈日皮咖啡豆)。这两种咖啡豆的价格总是高一些。

总体上说，大的咖啡豆能产出较好的咖啡。咖啡豆的尺寸分级通常是以10~20米表示，但有一些国家是用对应于一定尺寸的级别，例如AA级，来对咖啡豆进行分等。确定咖啡豆尺寸的方法是让它们通过一个筛子，但即使如此，相同尺寸的咖啡豆之间也可能存在重量的差异，而且必须得剔除的坏的、皱缩的咖啡豆仍然会有留存。

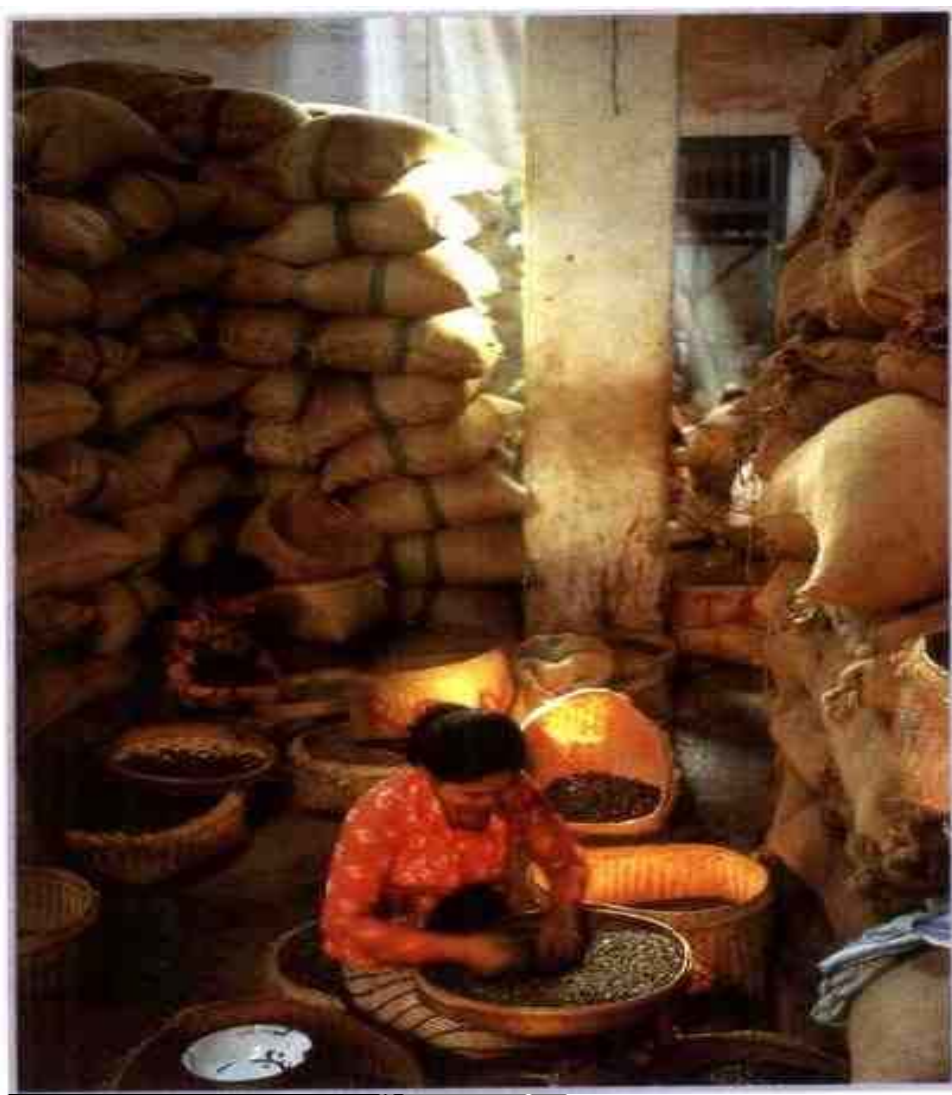
把不想要的咖啡豆与好咖啡豆分开，最好的方法是利用重力和空气。压缩空气法是用手工操作的，需要较高的技



术，它是用喷气机把重的和轻的咖啡豆分开。另一种方法——重量分离法的分离器是通过把咖啡豆放在升高的盘子上，让空气通过它们使重的咖啡豆落下来，这也是一项技术要求很高的方法，如能恰当地使用，就能更精确有效地分离咖啡豆。

下一步就是把这些咖啡豆分类。去除腐烂的、黑的、变酸的和过度发酵或没有去壳的咖啡豆。这一过程要靠眼力，把豆子放在移动的皮带上检查。

其他方法包括电子颜色分类法(主要用于罗百氏特咖啡豆)和重铬酸盐(bichromatic)方法(利用光检寻找坏豆子)。然而，在今天，最好的检验分类器仍然是人类的眼睛。但是毫无疑问高科技微处理系统最终将完全取代这一过程。



咖啡豆分类(巴西)



咖啡豆分等(哥伦比亚)

不同的国家根据不同的等级系统对咖啡豆进行分等。其中一些像海地(Haiti)常用的分等法，工艺过分复杂而效果甚微；而在巴西使用的分类装置，尽管其结构复杂但确实是必要的。总的说来，有六个出口等级，最高级别是SHB(strictly hard bean，特硬咖啡豆)，或叫高地咖啡豆，出产于海拔不低于400米的高地。

所有的咖啡豆在购买之前都要经过品评鉴定。通常的作法是把咖啡豆买来自己烘烤而不是买生产地已经烘烤过的咖啡豆。主要原因就是一旦咖啡豆经烘烤，它的货架生命就会很短。第二个原因是大多数美洲和欧洲的零售商都喜欢直接从当地的咖啡豆烘烤者那儿买咖啡豆，这样他们能更好地控制咖啡的质量。



咖啡贮存室(哥伦比亚)

咖啡豆的出口

每年，有500万~600万吨新鲜咖啡豆出产，大部分都要经过漫长的旅途，先从种植园开始，它们被驮在动物身上运出，然后经过陆路、水路、铁路，直至今天的航空系统到达世界各地。

正像我们所看到的那样，直到咖啡豆准备被售出或出口，它们始终以“羊皮纸咖啡豆”(即外覆内果皮)的形式贮存和运输(尽管这样增加重量且提高贮存运输的费用)，而且几乎所有的咖啡豆都装在由黄麻和波罗麻织成的粗纤维的袋子中，每袋大约装60公斤。在夏威夷，则普遍使用能装45公斤的袋子；在哥伦比亚，70公斤的袋子更受欢迎；在波多黎各，有时也使用90公斤的袋子。

咖啡袋被装在能容纳250个标准袋的集装箱内，或者是木质输送台上进行运输。据估计，全世界有2 250艘船从事咖啡豆运输业。在运输过程中，害虫和潮湿可能会引起严重的问题。到了目的地，咖啡豆被选送到另一个仓库或者直接送到烘烤者的手里。



将咖啡袋装一船(哥伦比亚)



品尝咖啡

来自世界各地的各种咖啡豆，经过各种不同的加工方式为品尝者提供了多种口味和风格的咖啡饮品。从体态轻巧到丰盛饱满，从酸味浓烈到略带酸味，如此之多的种类对于初尝咖啡的人和试图区别它们的特征的人来说是相当令人迷惑的。然而，正如品酒有一套规定明确、广泛明了的方法一样，品评咖啡也有一套类似的方法。

职业咖啡品评者要选择一套特殊的器具，包括大量的白色茶杯或玻璃杯，成百个样盒、样盘（分别用来盛烘烤过的咖啡豆和新鲜咖啡豆），称量用的天平，小型研磨器，可能还需要小型烘烤器具、痰盂、品尝匙和配置精良、构造先进的设备（用来测量含水量）。

虽然咖啡豆在外观上差别很小，但是对于行家来说区别却很明显。例如，一些人认为精选的阿拉伯咖啡豆看起来比罗百氏特咖啡豆品味更高。对于不同产地的咖啡可以进行简单的风味分类。产于南美洲的咖啡豆酸味很浓，十分清爽。产于东非，也门和埃塞俄比亚的咖啡豆富有酒香。产于印度尼西亚的阿拉伯咖啡豆口味更浓郁，而印度咖啡豆没有很强的酸味，但是可以称得上浓郁饱满。

评估咖啡时，品评者有十个标准要考虑。

- 「 类型 —— 罗百氏特，精选的，阿拉伯等
- 「 品味 —— 柔滑，粗涩等
- 「 颗粒 —— 过轻，过重等
- 「 酸度 —— 略酸，上部过酸等
- 「 新鲜度 —— 陈旧至新鲜
- 「 瑕疵 —— 酸性，有草味，有霉味等
- 「 咖啡杯 —— 经烘烤，经水洗，经火燎，旧杯等
- 「 整体评估 —— 平和，浓郁，苦涩等
- 「 香味 —— 从弱到强
- 「 饱满度 —— 不够饱满到相当饱满

要成为一名优秀的咖啡鉴赏家，需要多年的经验。这些经验通常是从实践工作中获得的。品尝咖啡与品尝茶和酒很相似，虽然大家一致认为酒更容易品尝，因为它在味蕾上保持的时间更长。

咖啡鉴赏者首先评估新咖啡豆，记下它们的外观和香味。



法克博公司(Facobs Co.)
的咖啡品评会一角(德国)

然后对刚从地里采摘的样本进行观察，接着咖啡豆被浸渍在水里，品尝者嗅闻它们的味道。大约3分钟以后，稍微搅拌一下提取物再闻一闻，去除生成的泡沫，正式开始品尝。品尝者取一匙咖啡放入口中，咀嚼然后吐出，这一程序被反复用于所有的样品，每一样品均被记录。许多品评者采用1~5甚至1~10的等级范围，而有的品评者则有自己的独特方法。

不要被你个人的口味所影响，你将惊叹自己这么快就学会了辨别不同种类的咖啡，并且从中找到自己的最爱。你也能够要上一份有益健康并趣味盎然的混合咖啡，而且很快也能创造出你自己的混合咖啡。说不定，你可能发现以70:30的比例将坦桑尼亚的查格(Tanzania Chagga) AA咖啡和季风(Monsoon) A咖啡混合简直是一个天才主意！

就像品酒一样，第一步是要有正确的词汇表达，然后在运用过程中积累经验，而经验只有通过尽可能地经常喝各种各样的咖啡来获得。从中你会发现哪些是常有的，哪些是你喜欢的或不喜欢的。每个人对于味道有不同的喜好，因此有些人会觉得哈拉长果咖啡(Harrar Longberry)酒香过浓，或得出这样的结论：哥斯达黎加咖啡色泽光亮而且无杂质。



咖啡品评者的词汇

专业品评家用不同的等级范围和记录来描述所品评的咖啡饮品，以下是他们的几种描述方法。

□ 风味：有动物味、灰渣味、焦味／烟味、化学味／药味、巧克力味、焦糖味／麦芽糖味、土味、植物味、果味、谷物味／绿色食品味／草药味、坚果味、奶油味／腐臭味、橡胶味、辛辣味、烟草味、酒味、木味

□ 口味：酸的、苦的、咸的、酸性过强的、甜的

□ 口感：口感平和、有收敛感、口感浓郁饱满

罗白氏特咖啡总是有一种陈霉的焦味，而阿拉伯咖啡则有酸度很浓的柠檬味。

在家里品评咖啡

邀请两个朋友来品尝三种咖啡。第一次品尝不要刻意地去寻找根本的差别，而是考虑去辨别主要特征，比如说出是南美咖啡还是亚洲咖啡。又例如，埃塞俄比亚的咖啡酸度很高但份量轻，而苏门答腊(Sumatran)咖啡酸度低却颗粒饱满。

你需要3套杯子的套装3只——白色，最好是中号和一个痰盂。

为每一位品评者研磨一餐匙咖啡，然后把粉末放入杯底。专业品尝者能非常精确地称出咖啡的重量：有些人用天平称出10克重的咖啡，而有人则喜欢称出12克。把咖啡的名字写在一张纸上，然后放在杯子下面。研磨完一种咖啡以后，尽可能抖掉或刷掉磨具上的粉末，再开始下一种咖啡的研磨。专业者甚至在两组之间，研磨一小部分下组的咖啡豆以确保没有一点前种类型的咖啡残渣留下。你应该研磨足够的量以留出其中一小部分放在样品旁边的碟子或盘子里。

磨具一定要好，并可以持续工作。对于0.2~0.6毫米的咖啡粉末应占7%~8%的要求来说，切割型或翼型咖啡磨具都不理想。研磨后的粉末应该适于滴漏器，因为这样才能在最佳时期释放出香味。研磨太精细，香味释放会太快；研磨太粗糙，香味释放则会不充分。



所需水量也需精确测量，因为水太多会造成咖啡稀薄，水太少又会造成咖啡太干。从水龙头接新鲜的冷水，但在灌入水壶之前应先让水龙头的水流几秒钟。当水即将煮开时，就倒入研磨好的咖啡内。如果中号杯子里有10克咖啡，水则需刚好加到杯子边缘。要确保每一个杯子里的水热度相同，如果需要，还要再把它加热到接近沸点。如果生活的地方水很硬，则需要把水煮沸后再去除杂质，因为这些杂质可能影响咖啡的味道。有些品评者更喜欢用咖啡壶装咖啡，然后倒入杯中，但是大多数都直接把水注入自己杯中冲调已研磨好的咖啡。

虽然用于品评咖啡的术语是“用瓷杯品尝 (Cupping)”，但是许多品评者都认为透明的玻璃杯更好，这样就可以更近地观察配制的咖啡。如果你决定选用玻璃杯，要选择上部比酒杯宽的玻璃杯（酒杯的中部比上部宽），因为宽杯子易于品味咖啡的香味。

品评者可以先用鼻子嗅刚研磨的咖啡，然后嗅已经加了水的茶杯或玻璃杯中的咖啡。在这一阶段不搅动咖啡，2~3分钟后要闻一下，用扁平的银匙（汤匙最理想）击碎浮在表面的硬皮。这就是咖啡给你的第一印象。

切记要嗅两次，因为我们的嗅觉对一种气味保留2~4秒就会消失，我们的身体就是以这种方式来应付一天中的各种新气味的。如果不这样做，原先的气味仍然保留在意识里，它们就会和新的气味混杂在一起。有些品评者用其中的一个鼻孔去闻，不过几秒钟的停顿对于恢复嗅觉已经足够了。记下你对咖啡的第一印象：是土味的、灰味的、植物味的、花香味的还是其他什么味的。你品评时应尽力保持用语精确，而且要用专业词语进行描述。

对你正在品评的所有咖啡反复进行这些步骤，千万不要忘记在品评每种咖啡之前把你用的汤匙冲洗干净。

接下来，轻轻地搅动混合物，舀起一勺，吮入口中，要哑哑地喝而不是像平常喝水那样。你可能会认为这种喝相和声音很不文雅，的确是这样，但是你正在品评鉴别，所以无需去保持礼节或者觉得害羞。要在口中“咀嚼”咖啡，探晓它的酸度和颗粒饱满情况。颗粒是非常重要的一项——这种咖啡豆是否颗

在家里品尝咖啡



1. 如图所示摆好新咖啡豆、咖啡末和汤匙



2. 向咖啡末中倒入沸水



3. 嗅咖啡，然后击碎粉末形成的硬外皮



4. 再嗅一下，然后“吮吸”一匙咖啡



无名品评

给一群法国消费者安排了6种咖啡(分别来自巴西、喀麦隆、哥伦比亚、哥斯达黎加、科特迪瓦和肯尼亚)进行无名品评(blind tasting)后，国际咖啡组织发现：

- 哥伦比亚的咖啡被认为是香味最浓的咖啡，对其的评价远远高于哥斯达黎加、喀麦隆、巴西和肯尼亚的咖啡，只有产于科特迪瓦的咖啡，才被一些咖啡品尝者认为更浓一些。
- 酸度对于品尝者来说，是一个很难评估的特征。哥斯达黎加和哥伦比亚的咖啡被认为具有最浓的酸度，深度烘烤的咖啡几乎失去所有的酸度，而轻度烘烤的咖啡却具有很高的酸度。
- 肯尼亚咖啡被认为完全不像哥伦比亚、哥斯达黎加和巴西的咖啡那样苦。虽然肯尼亚的咖啡经深度烘烤后有点苦，但是并不比那两种罗百氏特咖啡苦(通常，烤黑的阿拉伯咖啡比烤黑的罗百氏特咖啡苦。但肯尼亚咖啡是个例外)。
- 一种由于烤得太黑而可能消失的水果香味，仍然能被品评者识别出来。肯尼亚咖啡被认为比喀麦隆和科特迪瓦这两种罗百氏特咖啡更有水果香味，但是不如巴西、哥伦比亚和哥斯达黎加的咖啡那么浓。
- 」 当品评者被要求去辨别焦味时，结果与苦味的品评结果相似。参加者被分成了两组：一组能分辨出焦味，另组则不能。哥斯达黎加和哥伦比亚的咖啡被认为比肯尼亚咖啡具有更浓的焦味。



- 当评估咖啡豆的颗粒时，哥斯达黎加咖啡被认为是最饱满的，当与来自肯尼亚、巴西、科特迪瓦和喀麦隆的咖啡相比时，区别更加显著，但是与哥伦比亚咖啡相比，就不那么显著了。
- 所有咖啡均被认为有中度的余味。只有哥斯达黎加咖啡被认为比来自于非洲的其他三种咖啡的余味都深长。

总之，与来自巴西、哥伦比亚和科特迪瓦的咖啡相比，品评者对于肯尼亚的咖啡情有独钟，另外两种继肯尼亚咖啡之后，位居第二。

品评的结果表明：至少在这群法国消费者当中，更受欢迎的是香味、苦味和焦味最低，颗粒饱满和水果味浓的咖啡。哥伦比亚的咖啡具有与肯尼亚咖啡相反的特征，所以就不如非洲的咖啡受欢迎。虽然来自喀麦隆的咖啡更接近于肯尼亚的咖啡，但是它被认为有点苦而又缺少香味。





粒饱满？酸度则更难确定，但你可以靠舌边来品尝，吐出咖啡，然后记下你的印象。

第二次品尝后，观点就不同了，许多人都感到茶和咖啡比酒更难辨别。因为酒中的酒精在味蕾上持续的时间长，有助识别。有些品评者发现仅用一两次的品尝就确定咖啡和茶的各个品种的界限是很难的。所以你可能想尽力去品尝所有的咖啡，“咀嚼”它们，以便确定它们的颗粒和酸度，然后再品尝，但这次就更难了。这次你要寻找各自的特征和味道，甜的还是咸的，炭味还是霉味？要品尝准确，就必须尽力师哩地喝，把咖啡送到口的后部，并在柔软的上颚喷动。你可能会发出很多声响，而且会一片狼藉，但你也可能会找到乐趣。别忘了要记下你的感觉。

要不要牛奶？

牛奶，众所周知，是咖啡的伴侣。但它不能与咖啡一起品尝，因为它会影响味道、严重影响品尝的结果。在一些情况下，颗粒小的咖啡应不加牛奶喝，而颗粒大的咖啡应加牛奶。但在品评时，千万不要加牛奶。



烘烤咖啡

如果干得出色，烘烤咖啡豆会成为一门艺术。在烘烤的过程中，咖啡豆会产生风味和香味，若没有这个过程，杯中的咖啡味道会明显不足。如果贮存方法得当，相对稳定的新咖啡豆可以贮藏好几年。

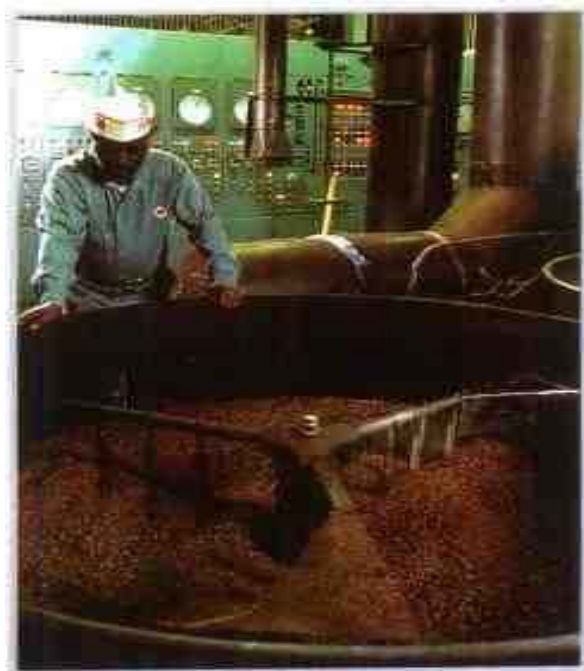
烘烤过程中，热量将导致咖啡豆产生一系列化学反应。淀粉会转变为糖及酸性物质，另一些成分则被破坏了。咖啡豆的基本细胞结构最终会溶解，使咖啡豆像爆玉米花一样发出“砰”的声音。蛋白质会转化成酶，在豆子表面形成一层油，水分和二氧化碳将被燃烧掉。烘烤较黑的话，就产生了纯碱。

烘烤主要是为了产生带芳香的油，人们称之为咖啡油，或者更准确地叫咖啡油汁。

这种带芳香的油是易挥发的，也就是说，是带来风味和香味的主要因素，它们能溶于水，也就意味着人们能在杯中享用。咖啡豆在烘烤中最大的敌人是氧气和光线（哪怕是比较暗的光线）。因为咖啡豆一经烘烤，产生在咖啡豆表面的香味很快就会丧失，咖啡豆表面析出的油将被氧化，并随即产生煤烟味和腐败的味道。

烘烤器具本身也能产生很大的破坏性。如果咖啡豆没有被烘烤到必要的温度或者足够长的时间，油就不会渗出表面，如果烘烤的温度太高或时间太长，味道就会变淡且有一股焦味。焦糊咖啡总是令人不快的。

大多数烘烤炉具使用煤气，温度在290℃左右。在开始的5分钟内，游离的水分被蒸发掉。然后，残留的水分从豆子中被



美国的咖啡烘烤车间



挤出(这一过程中会产生“噼啪”声或者“砰砰”的声音)。下一步是，当咖啡豆达到 200°C 左右时，就会变成深棕色并开始出油，这个过程叫作高温分解。此时此刻的烘烤咖啡者在操作中所做出的决定至关重要，因为如果烘烤的时间太长，咖啡豆就会毁掉。

商业用烘烤炉具大多使用大型机器。咖啡豆在滚桶中沿着螺旋槽转动，当到达槽底部时，就开始烘烤。只有在烘烤大量咖啡豆时才使用这种昂贵的机器。当地的专业烘烤者可能使用一种被称为“batch”的烤具。它大体上成鼓状，水平旋转，火位于下部，并且带有抽气扇来驱走烟尘。

经营规模较小的零售商可能会使用一种12公斤重的机器，而热衷此道的爱好者或零售商为追求新鲜，宁愿选择现在刚刚应用的一种桌面烘烤炉具。

在烘烤过程中，保持咖啡豆的不停移动是非常重要的，这不但是为了确保机器运行平稳，也为了防止咖啡豆焦糊起火。

当咖啡豆从炉具中取出时，大多自然冷却，有时也用水冷

典型的烘烤情况(自左起) 未烤的、中度烘烤、中度至全烘烤、深度烘烤、欧洲大陆式烘烤、法国式烘烤





烘烤词汇表

下面是一些用来描述同一种烘烤情况的词汇。可以请教你的咖啡供应商，以便准确描述你的需要。

- 轻度烘烤：半市 (half city)，黄棕色 (cinnamon)，新英格兰式 (New England)，轻度 (light)
- 中度烘烤：全市 (full city)，美式 (American)，中 (medium) / 深 (high)，早餐 (breakfast)，常规 (regular)，棕色 (brown)
- 中 / 深到黑色：淡法国式 (light French)，维也纳式 (Viennese)，市 (city)，全市 (full city)
- 黑色 / 深烤：欧洲大陆式 (continental)，新奥尔良式：欧洲式，法国式，晚餐后 (after dinner)，意大利式
- 特黑色烤：黑色法国式 (dark French)，浓的 (heavy)

却。冷却越快越完全越好，因为烤好的咖啡豆在冷却后将被继续加工。

在咖啡烘烤者中唯一通用的术语是“低”、“中”和“深”，或





者有时是“淡色”、“中色”、“黑色”，这些词对于不同的人代表着不同的含义。在美国，词汇更丰富些，如用“完全城市烘烤”（full city roast）来表达。这通常用来表示咖啡豆即将达到“深色”、“黑色”或者“欧洲风味”的阶段。

没人能回答为什么不可以把“淡色”和“黑色”的咖啡混在一起。如果你想那样做，就应该牢记：有的烘烤机不适于烘某些咖啡豆，这就像有些咖啡适合了一天不同的时候饮用一样。

例如，将埃塞俄比亚咖啡豆进行深度烘烤将是一种浪费。因为那将失去这种咖啡的独有特色。将尧科（Yauco）特选和科纳（Kona）咖啡豆进行黑色烘烤也是不好的，因为那样做你就会失去购买它时所追求的古典风味。另一方面，当某些咖啡豆进行黑色烘烤时，将会衍生出新的和有趣的品质，如：墨西哥咖啡豆在黑色烘烤时，会产生一种有趣的甜味。

当一些咖啡豆深度烘烤时，像危地马拉安提瓜咖啡豆，会保留它们的酸味和水果味，这对其他咖啡来说则比较困难。再例如，苏门答腊咖啡豆通常颗粒饱满，但却低于中等酸度，在烘烤较深时，就会失去酸性，并且容易变为糖糊状。

总的来说，烘烤得越黑，品质越低。较深的烘烤意味着将会损失咖啡豆的大部分风味。



在冷却用的平底锅里是刚烘烤完的气味清新的咖啡豆



在家中烘烤咖啡豆

和咖啡相关的活动中最难的是在家中自己烘烤咖啡豆。当要冲调高品质咖啡时，咖啡豆是否新鲜是至关重要的。我们都有从烘烤者那里买过走了味的咖啡豆的经历，哪怕只有一次。这与用自己烘烤出的咖啡豆冲调咖啡根本无法媲美。那么就在自家的厨房中研磨冲调咖啡吧！这值得一试。

最容易的方法是在烤箱中烘烤咖啡豆。这样做最大的好处是能调节温度、不会让你的家中弥漫烤咖啡的味道。事先把烤箱加热到230℃。切记要使咖啡豆之间保持空气流通，不要把豆铺得太厚。大约烘烤10分钟后，观察其颜色的变化。注意听咖啡豆发出的“噼啪”声，并时刻检查颜色。当咖啡豆的颜色只比你想要的浅一点儿时，便把它们从烤箱中取出冷却。余热会使咖啡豆继续加热2~4分钟。

你也可以买一个炉上使用的家庭烘烤炉具。但最好的是传统的平底锅型或者爆谷(玉米花)机型。用一个手柄来操纵机器内部的两个垂直的金属片，这两个金属片可以在烘烤时旋转咖啡豆。你可以在二手商店或好的厨房用具商店买到。在那里你还能买到价格不贵的烤箱温度计。

咖啡烘好后，把它们从烤具中取出，放进一个耐热碗中，把碗放在窗边或户外。



把新咖啡豆倒入炉顶的烤具中



烘烤过程中要检查温度



研磨咖啡

咖啡豆一旦被加工，保持风味的有效时间就缩短了，我们提到的新咖啡豆可以保存好几年，但烘烤后，全部风味只能保存一个星期、两星期后，其风味最多仅存一半，而被研磨后，风味至多只能保持几天。

在任何一家好的咖啡店，当你选购了纯豆或者是混合的咖啡豆时，店主可能问你是否需要研磨。如果你想研磨的话，则要告诉他你所使用的冲调方法，因为这将影响到研磨的程度。当然，想从咖啡豆中提取最好的风味，还取决于研磨后的咖啡粉末在热水中的浸泡程度。一般来说，浸泡时间越短，研磨应越细。

咖啡豆最基本的研磨方法有：“粗磨 (coarse grind)”，“中磨 (medium grind)”和“细磨 (fine grind)”。细磨咖啡浸水时间比粗磨短，因此适用于蒸馏法冲调，此法所需的时间最少，因此需要比沙子还细的咖啡粉末，而粗磨咖啡则更适用于活塞法、咖啡壶法、滴水器法、过滤器法等传统的罐式冲调法。可见，研磨一罐理想的咖啡犹如赤足走路那样艰难。

但凡事都不能过分教条。如果你试过在过滤器中用精细蒸馏研磨法研磨的咖啡细末进行过滤，你会发现滤水需要更长的时间而风味却不因此改善。如果你想冲调味浓或味淡点的咖啡的话，最好也最简单的做法是增加或减少咖啡粉末与水的比例，不必去改变研磨的方式。

在家研磨咖啡

现场烘烤、研磨及冲调的咖啡虽然不能说全是最好的，但那保证是一杯香浓美味的咖啡。然而即使我们拥有全部设备，专业人士还是赞成现磨现冲，因为现场研磨和几天之前研磨，区别是很大的。

在家研磨咖啡很容易，市场上有许多不同的研磨器具出售。它们的样子不太可怕，只占厨房很小的空间。



研磨的种类



特细研磨咖啡粉



细磨法



中细式



中粗磨法



粗磨式



粗末状研磨法

最古老的方法是用研钵和研杵把咖啡豆捣碎到能冲调的程度。使用这种方法将花费很长时间且效果并不持久，研磨出的咖啡只适合于长时间冲泡或冲泡土耳其式咖啡。

磨石也是一种较古老的方法——这可能是最好的工具。它来源于中东，是一个可手持的圆柱体，两个大小相同的磨石在两个波纹钢盘中压榨咖啡豆。

接下来是木盒磨具。把咖啡豆放在上面，磨好后，从底部的小抽屉取出。买这种机器值得多花点儿钱。它不仅经久耐用，而且还能进行持续精细的研磨。

第四种主要型号是挂墙式或适合在桌子上使用的研磨机或切碎机。它们是由斯邦(Spang)公司制造的坚固金属器械。

下面一组是用电动马达驱动机器，一般由两个刀片或者是两个研磨薄片组成。最高级的一种是加贾(Gaggia)MDF，在写这篇文章时(1995年)的零售价约是200美元。MDF有36种不同的研磨设备，这种研磨机最大的好处是可以磨出你想要的细、中或粗品质的咖啡。如果你有一台手动



最简易的研磨机，它带有一个用来盛咖啡的抽屉



20世纪早期用坚固的金属制成的适合桌面使用的研磨机

研磨机，则事先要量出所需的咖啡豆的精确数量，然后用不同的时间磨出你想要的品质。如果饮用蒸馏咖啡 (Espresso)，你需要用更昂贵的机器，因为手动研磨机不能持续磨出精细的咖啡。

粗磨需要7~10秒，中磨需10~13秒，而细磨咖啡将需15~20秒。



刀片和磨石

磨石比刀片更能磨出较好品质的咖啡是毋庸置疑的，刀片不能碾碎或研磨咖啡豆，它只能把咖啡豆切开，先切成带状，然后是不规则的碎片，刀口周围将有很细的粉末，而机器中心却有大块的颗粒。

然而，新切的咖啡豆比长期贮存的磨好的咖啡风味要好许多。刀片研磨机比磨石研磨机多一个优点，就是便宜。一台手动的博世(Bosch)研磨机零售价大约是加贾MDF的1/5。

如果你有机会比较两种研磨方法磨出的咖啡在风味上的区别，你也许会对用磨石研磨的非凡品质感到惊叹。

手动刀片研磨机适用于休假、别墅或旅行等。在使用时，不要长时间地按着按钮，而应快磨2~5秒，以防豆子太热。研磨后轻轻摇动或拍打研磨机以筛出咖啡细末。

加贾(Gaggia)MDF——
有最好的研磨机之一





冲调咖啡

世界各地广泛饮用咖啡并视之为享受，其中一个重要原因是它能够适合不同的冲调方式并能满足不同口味的需要。然而，冲调咖啡的基本原则是共同的：将磨好的咖啡豆用热水浸泡出带有风味和香味的汁液。

尽管咖啡豆来源于阿拉伯，但阿拉伯冲调咖啡的方法却没有推广开来，虽然现在有很多种冲调咖啡的方法，但这些方法和传统的阿拉伯方式都有根本的区别。按照阿拉伯方式，咖啡要煮3次，效果并不理想，因为把咖啡的香味和风味全都煮掉了，而且增加了苦味。为了克服这一缺点，阿拉伯人在他们的咖啡中加入小豆蔻。我们则倾向于求助机器和技术。

冲调咖啡的方法从来没有最好的，所谓最好的方法就是最适合你的方法。你必须考虑是否与自己方便，要根据自己的偏爱和时间来决定采用哪种方法。冲调咖啡的过程美是难以言传的。在办公室里的休息时间或忙碌了一天之后，闲适地冲调一杯真正适合自己口味的咖啡，那可真是人间乐事。

皮兰德奥式(Pirandelli)咖啡器具



一杯完美的咖啡

若想冲调出好咖啡，这里有七条简单规则可供参考：

- ❑ 使用新烘烤的咖啡豆，贮存最长不超过一星期，最好是半小时前烘烤好的咖啡豆。
- ❑ 把咖啡豆贮存在避光的容器中。
- ❑ 冲调前现磨咖啡豆。
- ❑ 使用前应先把水龙头的水放几秒钟，然后再用刚从水龙头流出的新鲜的凉水。把水煮沸，但时间不要过长，也不要把开水倒在咖啡上。
- ❑ 使用你喜欢的方法——活塞、滴水器或任何方法——保证咖啡有足够的冲泡时间。
- ❑ 即冲即饮。
- ❑ 切记得把杯子预热一下再倒入咖啡。

土耳其式咖啡

我们称之为土耳其式的咖啡，可能是使用最原始的冲调方法制成的：将磨好的咖啡、糖和水，依次加入一个带长手柄的小铜罐中（也就是咖啡壶），平均一杯放入两平勺咖啡和两勺糖，当煮沸时，将小铜罐从热源上拿开。在沸腾时液体会升高到该咖啡壶的壶颈处，所以不要装得太满。在饮用前咖啡要经过三次煮沸。按传统习惯，这种咖啡要加入小豆蔻。你可以买来自己研磨（不要使用你的咖啡研磨机磨小豆蔻），平均每杯咖啡放一粒。

应该说这不是一个冲调上等咖啡的好办法，但却是一种有趣的喝法并且有独特的味道。



用于冲调土耳其式咖啡的咖啡壶（ibrik）

咖啡渗滤壶

咖啡渗滤壶 (Percolator) 于1827年诞生于法国，随之在美国广泛流行。家用的咖啡渗滤壶能给你带来美妙的咖啡香味和动听的声音，这是水在系统内流动时发出的。但是，咖啡渗滤壶煮出的咖啡有苦味。



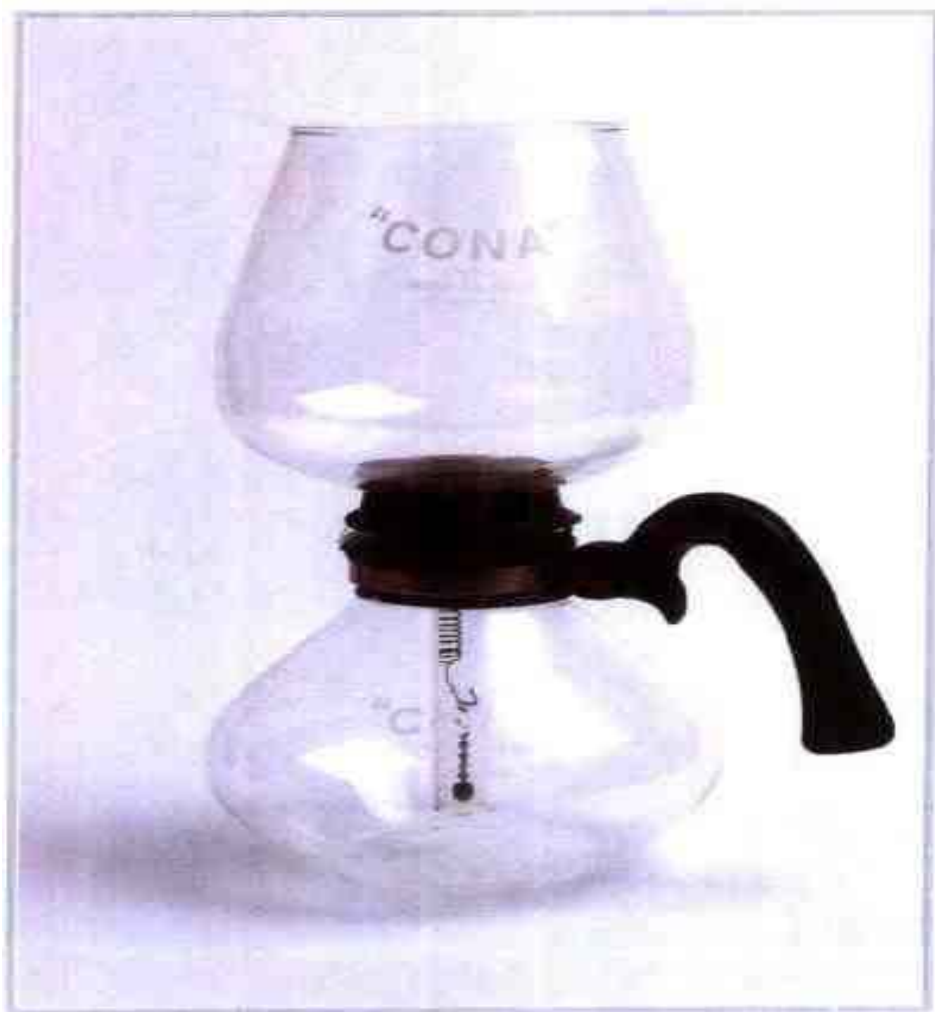
19世纪80年代美国通用的咖啡渗滤壶



康纳真空装置

用真空方法冲调咖啡是于1840年由苏格兰海军工程师内皮尔 (Robert Napier) 发明的。它是将盛有一半水的玻璃球放在热源上，在它上面有一个用来盛干咖啡的容器，当温度达到标准时，移开热源，咖啡便会通过虹吸的方式进入上部的球体。这种装置后来以康纳 (Cona) 为商标上市销售。

你有时能在一些老式餐馆中看到康纳真空装置，甚至在二手商店也会偶尔碰上一两个。这种方法很有趣，有点像炼金术。只要注意不让咖啡煮沸，它的味道还是相当棒的，但日常使用则不太方便。



最初的康纳球状真空装置，曾是很流行的咖啡冲调器具



滴滤法

西方当今最流行的滴滤法是由一个叫贝卢瓦 (M.de Belloy) 的法国人发明的。

滴滤装置分为两部分。烘磨好的咖啡放在处于上部的滤纸二，再把热水倒在上而，液体受到引力的作用滴下来，通过滤纸进入下面的咖啡壶中，整个过程需6~8分钟，最后得到的是只有少许细末的纯净咖啡。

利用这种技术制成的电子产品叫做过滤机，它能在过滤前产生温度适宜的适量水。一次性滤纸的一个最大优点是方便，一用后就可以把它扔掉。在一些机器上，一次性滤纸比永久性过滤器过滤得更完全。

一些过滤设备有通用的附加功能，尽管这好像对最后的杯中物没有太大的影响。自流式滴滤机 (self-pour drip units) 的主要供应商是美丽达 (Melitta)。永久过滤器最好的是“金 (Gold)”牌，它允许适量的沉淀物进入咖啡，使其具有独特的



克鲁普斯 (Krups) 过滤器，也叫做纸锅咖啡机或克鲁普诺咖啡机



口感。这些机器要求使用研磨得稍粗的咖啡豆。

正确的手动滴漏方法是使用凉水并加热近沸腾。热一下咖啡壶，然后倒掉水。在磨好的咖啡中加一些水来激发咖啡的活性，然后再倒入适量的水。

德国人的过滤器似乎是做得最好的，今普斯 (Krupps) 是最高级的；布劳恩 (Braun) 是最时髦的；美莉达是最贵的。稍逊色一点的是诺韦克 (Novelco) 和普罗克特——西勒克斯 (Proctor-Silex)。

法国的加压法或活塞壶法

活塞壶法在法国叫做加压法，在美国叫做美欧力法 (Meloir)；在欧洲叫做咖啡壶法 (Cafetiere)，这是一种相当不错的咖啡冲调方法。很多人喜欢用这种方法冲调咖啡，因为它保存了磨好的咖啡豆的全部风味，而其他方法却很难做到这一点，甚至会使咖啡带上滤纸的味道。活塞壶据说是在1933年由一个叫卡利曼 (Caliman) 的意大利人发明的，为了在战争期间逃离意大利，他把设计和专利卖给了瑞士。

使用活塞壶法非常简单。先将壶预热，放入烘焙好的咖啡 (每杯大约5克)，加入热水并搅动，浸泡4~5分钟后推下带网眼的不锈钢活塞，使咖啡末和液体分离，最后从活塞壶中倒出咖啡汁液。

你会发现，用活塞壶法可以很方便地处理掉咖啡残



不锈钢活塞壶



渣、使你得以充分享受百分之百的咖啡风味。它的另一个优点是可供选择的型号很多，所以当你冲调早餐咖啡时，你不必使用八杯量的壶。它的唯一缺点是不能保温，但你可以买陶制的，甚至热水瓶式的，抑或是使用一种现已面市的“保温罩”，它们都能保证你随时享用到一杯香浓欲滴的咖啡。

丹尼斯 (Danish) 公司宝得 (Bodum) 分公司出品的活塞壶可以说是价廉物美，法国产的美欧力 (Meloir) 和英国产的英式咖啡壶也很有名，另外阿力斯 (Alessi) 公司的产品也不错。选购活塞壶时要注意的一点是：不要贪便宜而买回带有尼龙网活塞的那种，因为不锈钢网相比之下效果更好，且持久耐用。

蒸馏咖啡壶、摩卡咖啡壶 和那鲍里塔那咖啡壶

蒸馏咖啡壶 (Espresso)、摩卡咖啡壶 (Mocha) 和那鲍里塔那咖啡壶 (Napoletana) 同指一种放在炉火上煮泡咖啡的器具。它简单而灵巧，你可能会在意大利人的厨房中见到它。这种咖啡壶由上下两部分组成，水放在下面的容器中，压力使水流过咖啡进入上面的容器，然后从这一容器中倒出。尽管它灵巧可爱，但只具备活塞壶和滴滤器的少许优点。



蒸馏咖啡壶在
意大利颇为流行

冷水法

冷水法对于冲调冰咖啡十分有用。用这种方法冲调的咖啡特别适合在夏天储存。操作时，把磨好的咖啡和1升冷水混合，然后放置12小时，滤出咖啡渣后放入冰箱，以备随时饮用。它有一股浓烈的味道，因此需要加到普通咖啡里饮用，它和普通咖啡的比例是1：4。这种咖啡比普通咖啡容易消化，因为这种方法榨出的咖啡油少且几乎没有酸味。

尼鲍里坦翻转法

(Neapolitan Flip-top)

这种方法是使用一种包含两个容器的可逆滴壶，水放在下部煮沸，然后翻转倒置以使水滴入盛有咖啡的容器中。切记要用沸腾的水。

敞口罐或大壶法

这是最基础的一种咖啡冲调法，也有一些专家认为是最理想的一种。你需要研磨得非常粗的咖啡，把它们放入罐(壶)

中，加水、搅拌、浸泡，然后倒出来并用过滤网滤出咖啡渣。传统上认为可把一个蛋壳放入罐中帮助吸收渣滓。



丹麦Arne Jacobsen不锈钢咖啡壶(20世纪70年代)



蒸馏咖啡和卡普契诺咖啡

关于咖啡不管还有甚么不清楚的地方(诸如它的起源、何种咖啡豆最具风味、何种冲调方法最好)，有一点你可以肯定：只要几个喝咖啡的行家凑到一起，他们总会讨论冲调蒸馏咖啡(Espresso)和卡普契诺咖啡(Cappuccino)中的最细微问题。

咖啡蒸馏法可冲调出一杯芳香浓郁、口味经典的咖啡饮品。但它也是最难掌握也最昂贵的方法。Espresso(蒸馏)这个词来自拉丁语，意思是“放在压力下”。这也正说明了咖啡是怎样冲调出来的，沸水和蒸汽要被压入磨细的咖啡末(咖啡末一定要质地优良，不能有太多酸性，所以肯尼亚咖啡不是很理想)，这样冲出的咖啡，风味独特，在口里回味悠长。

真正用蒸馏法冲调的咖啡只有10%是意大利咖啡，另外90%是顶部有一层牛奶泡沫的卡普契诺咖啡。理想的卡普契诺咖啡是由1/3蒸馏咖啡、1/3牛奶和1/3泡沫构成的。现在，主要的咖

左图是最小型
的新式蒸馏咖
啡/卡普契诺
咖啡壶

右图是拉瓦扎
(Lavazza)公司
出品的卡蒙西塔
(Carmencita)
咖啡壶





30年代商用拉·帕沃尼型 (La Pavoni)
蒸馏咖啡／卡普契诺咖啡器

啡供应商都提供速溶卡普契诺咖啡，这说明了消费者对蒸馏咖啡和卡普契诺咖啡是乐于接受和十分喜爱的。

普通的卡普契诺咖啡随处都可以买到。这大概是表明冲一杯味道香醇的咖啡要比生产优质的蒸馏咖啡容易得多。真正的上等卡普契诺咖啡要比冲调蒸馏咖啡还要难。每杯卡普契诺咖啡都要现从咖啡豆中提炼出精华部分。它与蒸馏咖啡不同，有一点酸性是最理想的，所以可以用肯尼亚咖啡豆。但是最困难的步骤在于准备牛奶。牛奶一定不要煮沸，否则它的化学性质就会改变，从而影响整个咖啡的味道。有些人不喜欢在咖啡上



面放巧克力，但是巧克力可防止煮过的牛奶形成奶皮。

蒸馏咖啡器主要有两种型号：活塞式咖啡器和电子式咖啡器。

活塞式咖啡器有一个弹簧加载系统，它可以把水压入咖啡末中。它外型美观，用它冲调咖啡需要丰富的经验和娴熟的技巧，因此对不精此道的人来说并不十分好用。现在越来越多的人喜欢使用全自动的电子式咖啡器。只需打开开关，等咖啡流至杯子的1/3或3/4处时，再关闭开关。如今，唯一需要的技术似乎就是把牛奶打成泡沫，置于杯子的上部，这需要时间和经验。电子式蒸馏咖啡器因此显得更简便、更实用。如果你正打算买一台咖啡器，最好不要图省钱，便宜的机器不能产生足够的蒸汽和压力来冲调蒸馏咖啡。

30年代的加费 (Gaggia) 蒸馏咖啡器





拉·帕沃尼 (La Pavoni) 型专业用铜制蒸汽咖啡器



拉·帕沃尼双杯型蒸汽咖啡器，其
漏斗可使牛奶由纸盒直接滴入杯中



夸普斯、加赞、奥林匹亚、阿都伊诺 (Victoria Arduino) 和爱勒斯芬 (Faema Elesspre) 等制造公司均生产优质的咖啡器系列。在造型最优美别致的咖啡器中还有拉·帕沃尼 (La Pavoni) 制造的，这个公司生产的产品包括咖啡馆和饭店中能使用的型号，也包括一些小型的型号。

许多生产商生产一整套的磨具和蒸馏咖啡器。虽然价格不菲，但总比每人早晨在上班路上去咖啡馆喝两杯蒸馏咖啡来得划算。

冲调蒸馏咖啡

在家里冲调上等的蒸馏咖啡可说是生活中的小挑战。你在咖啡器上花的功夫越多，咖啡的味道就越好。但是最好把做咖啡当作一种业余爱好——切不可把它当作力尽完美的人生追求。

首先是选择咖啡豆。几乎所有专卖店中所卖的用于冲调蒸馏咖啡的都是阿拉伯咖啡豆，实际上根本不存在蒸馏用咖啡豆。



制作蒸馏／卡普契诺咖啡所需的不同器具

制作蒸馏咖啡



用于把咖啡末装入滤网的捣制器



最好的咖啡先流出来(先是黑咖啡，然后是乳剂)



在咖啡变苦、水分增多前关闭开关

这一说法。在冲调蒸馏咖啡的过程中为了取长补短，或为了突显某种咖啡豆的特质，有时会将几种咖啡混合，例如：美国的皮特公司 (Peet's) 在蒸馏咖啡末中使用了4种咖啡豆。用味道芳香且呈酸性的中美咖啡豆和含油量大、颗粒饱满的印尼咖啡豆也能混合出奇妙的味道。

然后，把咖啡豆磨成粉末状。咖啡末要很纯，但不要像土耳其式咖啡那样磨得太细。如果你有一台加贾MDF，那么就



使用设置3或4。研磨的粉末很关键。如果咖啡末太粗糙，咖啡就会太稀，但是如果磨得太细，咖啡就会滴得很慢，味道很苦，每杯咖啡需要加1.5~2茶匙咖啡末。

除了研磨以外，另一个常见的问题是把研磨完的咖啡紧压在咖啡机中。它们不能压得太松，否则水就会直接流出来。但是也不能压得太紧，以至于水无法通过。如果机器的性能良好，则要把咖啡末用力压紧在占帕(gruppa)中。开始的时候，你可以参考用过的占帕来检验是否已把它们压紧在恰当的位置。

切记：当咖啡开始从占帕下的喷嘴中流出来时，总是最好的咖啡最先溢出，呈黑色，然后是驼色的乳剂(crema)，这时就应把开关关上了。因为如果咖啡器工作时间过长，咖啡就会变苦，水分增多。

一杯上好的蒸馏咖啡最重要的标志是它的乳剂。当咖啡注入杯中的时候，它应覆盖有一层驼色的乳剂，这是由咖啡油、水和空气在榨取中混合而成的。乳剂应该颜色均匀，有5毫米厚。当你饮用咖啡的时候，它应当像糖浆一样覆在杯壁上。乳剂呈深棕色且中间有白点或黑洞则表明咖啡被榨过了头，味道苦涩。相反，浅颜色的乳剂则表明咖啡没有被充分榨取，其味道将会很淡。

喜欢何种类型的咖啡是个人喜好问题。研究显示喜欢喝蒸馏咖啡和买蒸馏咖啡器的人往往不会同时喜欢新奇的咖啡。传统上，根据蒸馏咖啡的特点需要用高度烘烤的咖啡豆，但是中度烘烤的咖啡豆效果也不错。在熟悉你的咖啡器之前，请试着



颜色均匀的优质乳剂



榨取过头的蒸馏咖啡产生薄薄的乳剂



榨取较轻可能产生颜色较浅的乳剂



用含油量更高、味道更香的经深度烘烤的咖啡豆冲调蒸馏咖啡，而用经轻度烘烤的咖啡豆来冲调法国口味的咖啡。

顺便提一句，你是否知道：4小杯25克的卡普契诺／蒸馏咖啡中所含的咖啡因大约和1杯普通咖啡一样多。

制作卡普契诺咖啡



把喷嘴放入牛奶层下



用匙轻轻地把泡沫放在咖啡上



巧克力粉可防止煮沸的牛奶形成奶皮，并使味道更加可口



冲调卡普契诺咖啡

把新鲜的咖啡注入杯中之后，就该开始准备牛奶了。最好使用半脱脂牛奶（匀质牛奶），因为全脂牛奶会遮盖咖啡的味道。一些咖啡馆中使用热牛奶或至少是室温的牛奶，这是因为这种牛奶起泡沫的时间比冷牛奶所用的时间短，但是你要尽可能地使用冷牛奶。这不只由于冷牛奶起的泡沫较好，而且还有一个原因，那就是泡沫持续时间更长，味道也就更新鲜。只要你不是在做十个人喝的卡普契诺咖啡，那就用冷牛奶吧！

把牛奶倒入一个罐内，浸入蒸气阀门。要使喷嘴刚好处在牛奶表层之下。如果喷嘴过高，牛奶就会四溅；如果喷嘴过低，就不会产生足够的泡沫。你会听到“嘶嘶”的声音，而不是“隆隆”声，因为这种声音表示喷嘴放得太深了。不要把开关开得过大，但也不要太小。因为你不希望把牛奶煮沸，只是希望加热牛奶。丰富的小气泡是最理想的，因为它们比大气泡更稳定。所有的大气泡都应该敲碎或让其自行破碎。

咖啡杯

你可能拥有一台美妙绝伦的咖啡器，所使用的又是经过精心研磨和烘烤的咖啡粉，但是得到的咖啡汁液却不甚理想，表层的乳剂也不够均匀，这可能是由于杯子太凉了。试着把杯子倒置在咖啡器上，这样杯子在装咖啡之前就预热了。顺便告诉你，如果要买咖啡杯，骨瓷杯（bone china）是理想的饮具。

预热后的骨瓷杯是最理想的咖啡饮具





蒸馏咖啡系列

- 莱斯托 (Espresso Ristretto) 冲调时，比普通的蒸馏咖啡提前关闭机器，这样咖啡就会更浓，气味更芳香。
- 杜彼欧 (Doppio) 意即：double，是普通蒸馏咖啡的两倍量。
- 爱美肯欧 (Americano) 是通过热水稀释的普通蒸馏咖啡。
- 莱特咖啡 (Caff Latte) 冲调时，将加热到65~76℃的牛奶加到一小杯新冲泡的蒸馏咖啡中。有的时候用高玻璃杯盛装，带有5毫米的牛奶泡沫，也可以随喜好撒上大量的巧克力或肉桂末。
- 迈卡阿托 (Espresso Macchiato) 只是一种普通的蒸馏咖啡，其特点是加了少量的牛奶。
- 莱特·迈卡阿托 (Latte Macchiato) 实际上是一杯滴入少许蒸馏咖啡的热牛奶。
- 罗马蒸馏咖啡 (Espresso Romano) 是在蒸馏咖啡中加上一条卷曲的柠檬皮。
- 康·巴纳 (Con Panna) 是在蒸馏咖啡中加上一匙冷奶油沫。
- 摩卡咖啡 (Caff Mocha) 是将1/3蒸馏咖啡、1/3热巧克力和1/3煮过的牛奶依次倒入杯中而成。也有更加丰盛的形式——先倒入摩卡糖浆（覆盖整个杯底），再倒入一小杯蒸馏咖啡，然后是热过的牛奶。如果你觉得仍不过瘾，可再覆上一勺奶油沫及撒上少许甜可可粉。



莱特咖啡



购买咖啡

咖啡最初是供原产地的居民或美食家享用的。这使咖啡带有一定的地域性。随着贸易的发展，混合咖啡逐渐取消了这种地域局限性，咖啡成为了一种混合型饮料，这就像香槟加一些葡萄酒一样。事实上，一些人坚持认为最好的咖啡是把不同种类咖啡的优点集中起来——从一种咖啡中获取酸味，从另一种获取芳香，再从第三种中获得丰富的油脂——用法布里卡特(Florence Fabricant)的话说，就是要“冲调出滴滴香浓的饮料”。

咖啡的混制曾经一度成为一种艺术形式，像摩卡·迈索尔(Mocha Mysore)咖啡就是一种非常流行的混合型咖啡。它由两种截然不同类型的咖啡混合而成，集中了迈索尔咖啡(Mysore)的温和香浓和摩卡咖啡(Mocha)的浓烈风味。但是实际上，这仅是出于商业目的，罗百氏特咖啡和阿拉伯咖啡相混合主要是为了降低阿拉伯咖啡的价格。毫无疑问，几乎所有的混合咖啡都是为了创造出比单一咖啡更多的利润。

咖啡混合的关键在于它的持久性。所有咖啡混合商都在寻找一种持久不变的味道。有些混合咖啡味道十分可口，如芬兰的保利希咖啡(Paulig)、瑞典的耶瓦利亚咖啡(Gevalia)、泽格斯咖啡(Zeogas)和阿维迪·诺尔奎斯特咖啡(Avid Norquist)以及荷兰的杜瓦·爱格伯斯咖啡(Donwe Egberts)，它们都是独具特色的优质混合咖啡。

对于刚开始饮用咖啡的人，早餐咖啡是一个理想的选择。这是一种精心烘烤的咖啡，通常由非洲咖啡混合而成，配牛奶饮用，也可由两种经过中度烘烤的肯尼亚和哥伦比亚咖啡混合





杜瓦·爱格伯斯公司出产的各类咖啡

而成。这种咖啡浓郁香醇，给你一天美好的开端。餐后混合咖啡选择同样的冲调原料，只是把它们深度烘烤，以便使其味道更加浓烈。其中的佼佼者当属印尼熟咖啡，在这种咖啡中还混配少许肯尼亚、哥伦比亚和哥斯达黎加咖啡，这样混合而成的咖啡，风味更浓烈更香郁。

经深度烘烤的浓郁混合咖啡起初有一种很明显的苦味，但是不久你就会习惯的。味道最为浓烈的咖啡是数经深度烘烤的大陆型混合咖啡，它可以被制成蒸馏咖啡，但味道极苦，在意大利南部非常受欢迎，但也要承认在其他地方几乎无人问津。意大利北部的蒸馏混合咖啡烘烤程度较浅，咖啡质地均匀，微酸，很像优质的葡萄酒。



你尽可以创造出自己的混合咖啡，但要把两种截然不同的咖啡，比如埃塞俄比亚咖啡和苏门答腊咖啡，混合在一起，则不是什么好主意。因为埃塞俄比亚咖啡豆所含的酒味会使苏门答腊咖啡豆的爽口味变得混浊不堪。你可以试试把优质哥伦比亚咖啡豆和苏门答腊咖啡豆混合，或把经深度烘烤的咖啡豆加入到经中度烘烤的咖啡豆内，以制成两种味道颇佳的咖啡。

怎样在众多的咖啡中做出明智的选择呢？就像选酒一样，这纯粹因人而异，但听取一下咖啡专业商的建议还是有益无害的。如纽约昆士区的达利兄弟公司(Dallis Bros.)或伦敦公爵大街的H. R. 希金斯(H. R. Higgins)有限公司的咖啡专业商就颇有见地。

例如，大卫·希金斯(David Higgins)建议：“如果某人想要喝温和而又不太苦的咖啡，哥伦比亚的阿拉伯咖啡或坦桑尼亚的查格(Chagga)咖啡会是一个好的开端(尽管查格咖啡有点酸)。咖啡味道是否强烈，很大程度上取决于咖啡的烘烤程度。有些咖啡可以进行深度烘烤，尤其是来自巴西和哥斯达黎加的性质比较温和的咖啡，尽管烘烤后味道变得强烈，但决不会发苦。罗巴氏特咖啡豆在进行深度烘烤后，不仅味道更加强烈，口感也没有原来柔滑。用不同的咖啡混合可制成不同口味、不同风格的混合咖啡。查格-爪哇-摩卡(Chagga-Java-Mocha)咖啡就是一个很好的例子。它是把深色饱满的爪哇咖啡、微酸的查格咖啡和味道强烈的摩卡咖啡混合在一起而制成的。”

咖啡豆的存贮

购买和冲调咖啡的最理想方法是，购买少量的生咖啡，亲自烘烤，在准备冲调之前研磨。但是大多数人喜欢买已经烘烤过的咖啡豆，而且购买的量大概比我们用好几天的还要多。

水是存贮咖啡的大敌。咖啡油是水溶性的，它使咖啡更具风味，而潮湿的环境会腐坏咖啡油。不要把咖啡贮存在冰箱的保鲜层里，因为冰箱一打开，潮气就会凝结在容器的表面。

若想长期保存咖啡，最好把它们装在密封袋里，然后放入冰箱的冷藏层中。烘烤过的咖啡豆若要保存一周以上，也应如



世界咖啡产地指南

南美洲

- 巴西** 在咖啡市场上占有统治地位，巴西主要出产与海平面接近地带生长的淡味咖啡。其中最好的是圣保罗(Sao Paulo)地区的桑托斯(Santos)咖啡，这种咖啡温和纯净，不含苦味。
- 哥伦比亚** 咖啡豆颗粒饱满，味道香醇，带有一点酸味和一丝坚果的味道。优质咖啡生长在高海拔地区。

中美洲

- 哥斯达黎加** 咖啡温和香醇，带有一丝酸味。塔拉苏(Tarrazu)地区出产的咖啡味道更浓，更醇和。
- 危地马拉** 咖啡味道变化多端：烘烤较浅时，其味温和；经深度烘烤，味道就变得浓烈且有烟味。
- 波多黎各** 咖啡具有越来越流行的香醇口味。主要由于美国的投资，使其有望成为日益重要的咖啡生产地。

加勒比海

- 牙买加** 产量少的蓝山咖啡出产在海拔1 525米以上的地区。价格非常昂贵，是咖啡中的极品。



东 非

- 肯尼亚 咖啡生产的大国，以其芳香和浓烈的味道著称于世。无论是清咖啡还是伴有牛奶的咖啡，都有着迷人的特色。
- 坦桑尼亚 味道同香浓优雅的中美咖啡相接近，比肯尼亚咖啡酸性弱。查格咖啡独具特色，值得品尝。

西 非

- 喀麦隆和
科特迪瓦 出产一种浓烈、味苦的罗百氏特咖啡，经常被用于蒸馏混合咖啡中。
- 埃塞俄比亚 此地的摩卡咖啡味道强烈，埃塞俄比亚黑山地区的哈拉长果(Harrar Longberry)咖啡，味道浓烈，有酒味，让人想起黑加仑子。

印度和印度尼西亚

- 迈索尔 微酸，略带酒味的淡味咖啡。
- 爪哇 咖啡味道浓烈香醇。在烘烤之前就已熟透，这使其具有独特的风味。
- 苏门答腊 味道比爪哇咖啡淡，略带一丝酸味。



法炮制。研磨时不必解冻——可以把它们直接放入研磨器中。

咖啡豆的另一个敌人是氧气，它可以氧化易挥发的风味。这就是为什么要在冲调咖啡之前才研磨咖啡豆的道理。当咖啡豆被研磨后，它的大部分表面就暴露在空气中。这意味着咖啡油开始蒸发，味道也将逐渐消失在稀薄的空气中。

不要把咖啡靠近其他具有强烈风味的物品（如茶）。因为咖啡会很快吸收其他风味，所以请把咖啡放在干净的密封容器中。

如果你要邮购咖啡，一次不要买太多。尽管整批购买咖啡省钱，但是当咖啡失去其味道时，也就失去了它的价值。

包 装

咖啡豆越新鲜，咖啡的味道就越浓越香，因此咖啡商都尽最大努力防止新咖啡受空气、热、光、潮湿等一切可以破坏咖啡味道的因素的破坏。

在欧洲和美国，咖啡包装本身已成为值得研究的问题。不仅是因为一些国家实施的对再生材料使用的严格规定，而且还由于欧洲共同体 (European Union) 中一些国家实行的更严格的材料限制（例如铝曾一度被广泛应用，而现在已经无人问津了）。除此之外，这还与消费者日益增强的对成本的意识有关，如经济方面和环境保护方面，这就又免去一些不必要的包装。显而易见，这就是为什么许多咖啡公司投入大量时间和精力来重新考虑其包装策略的原因。

以前，大多数制造商都使用双层包装——就是把咖啡先装入内层小袋中，然后再放入外层盒子中，盒子通常由纸板制成。而如今，许多公司都开始使用单层真空包装。

在芬兰，保利希 (Paulig) 公司率先使用单层包装，仅此一项，据估计每年至少可节省1100吨纸板。这种包装还减少运输成本——以前一批货要7辆卡车运送，现在使用6辆卡车就可以了。消费者还可以用附带的胶布重新封好袋子使其保鲜。

在美国，阿莱格罗咖啡 (Allegro Coffee) 公司使用一种特制的有单向阀装置的袋子运送新烘烤的咖啡豆。斯达巴克斯 (Starbucks) 公司使用一种叫“锁住味道 (flavor lock)”的厚袋子，



有单向阀装置的袋子比传统的纸包装
更能使咖啡豆保持持久的新鲜

咖啡豆在烘烤后2小时内就被装入这种袋子中，每个袋子上都有一种特殊的阀，它可以让新鲜咖啡豆产生的二氧化碳排出，还可以防止氧气进入袋中。

请记住：无论什么样的包装，只要打开了，咖啡就要贮存在阴凉、干燥和密封的容器中。

调味咖啡

目前，美国的顾客可以在100多种调味咖啡中进行选择。调味咖啡兴起于20世纪70年代的美国，它的制作方法是在咖啡豆（通常是比较便宜的品种）中洒上调味用的香料和油。这种调味咖啡已被成功地介绍到其他国家。

最受欢迎的口味有巧克力味、摩卡味和浓巧克力味，其次是橙味和坚果味，还有咖啡客所青睐的山莓、香蕉和奶油味等。小豆蔻在西方是一种新型口味，但在中东地区却已有悠久的历史。在墨西哥，肉桂口味是一种很流行的传统口味。

一些较小的咖啡店和考究的咖啡客会遇到这样一个问题，即不同口味的咖啡应使用不同的研磨器，因为任何遗留物都会影响下一次研磨咖啡的味道。因此，如果要冲调有异国情调的咖啡，买一个便宜点的小型研磨器或直接买已经调过味且研磨好的咖啡都是很合算的。

在法国和美国，最受欢迎的三种口味是杏仁味、香草味和



流行的咖啡口味有香草味、椰子味、豆蔻味、橙味、巧克力味、柠檬味、薄荷味和肉桂味



榛子味。这些咖啡在夏天卖得最好，因为这时喝一杯冰镇调味咖啡可以使人精神焕然一新。

牛 奶

牛奶是用得最广泛的一种咖啡调味品。传统上，像也门、埃塞俄比亚、土耳其等一些国家，牛奶是从来不加在咖啡中的。

人们普遍认为牛奶是1685年在格勒诺布尔 (Grenoble) 由莫宁 (Sieur Monin) 首次加在咖啡中的。在20世纪80年代中期，美国有57%的人喝加牛奶的咖啡，德国高达81%的人在咖啡中加牛奶。这些数字很有趣，因为德国咖啡要比美国咖啡品质高得多。更令人称奇的事实是27%的美国人和43%的德国人在咖啡中加糖。

全脂牛奶中的脂肪会遮盖咖啡的微妙味道，所以要尽量使用半脂或低脂牛奶。要注意牛奶的温度，因为热而未滚起来的牛奶可给咖啡增加一丝可口滑润的感觉。



奥·莱特咖啡
(Café au lait)

含还是不含咖啡因

有些人认为，含咖啡因的咖啡和不含咖啡因的咖啡，在味道上是有区别的。他们的观点只对了一部分，除了有一点点苦味之外，咖啡因本身并没有其他的味道。不含咖啡因的咖啡如果再除去了任何促成咖啡味道的成分，它的味道才会不同。

生咖啡被运往瑞士或德国，经过处理去除咖啡因，然后被运往世界各地的烘烤中心。比如，墨西哥的咖啡被运到瑞士去除咖啡因，然后又经大西洋运往圣迭戈 (San Diego) 的烘烤中心。

最早的去掉咖啡因的方法是溶解法。使用这种方法要先用蒸汽把咖啡豆蒸开，再浸在溶液中破坏其咖啡因，然后再用蒸汽把咖啡豆中的溶液蒸出来。后来采用了二氯甲烷处理法，这种方法有不吸收其他气味的优点。但由于二氯甲烷处理法破坏大气中的臭氧层，所以自1995年起，这种方法在欧洲被禁止使用。

瑞士的水处理法在1979年由卡夫克斯 (Coffex SA) 申请了专利。这种方法只使用水和碳过滤器，但过程复杂而昂贵。方法是通过把咖啡豆浸在水中，分解其咖啡因和它的味道，再用活性炭过滤器把咖啡因滤掉，随后将咖啡烘干，把含有咖啡味道的水分蒸发浓缩，最后喷在干咖啡豆上。

如果你想减少咖啡因的摄入量，但又不想少喝咖啡，就可采取各喝一半的方法，即含咖啡因及不含咖啡因的咖啡各喝一半。

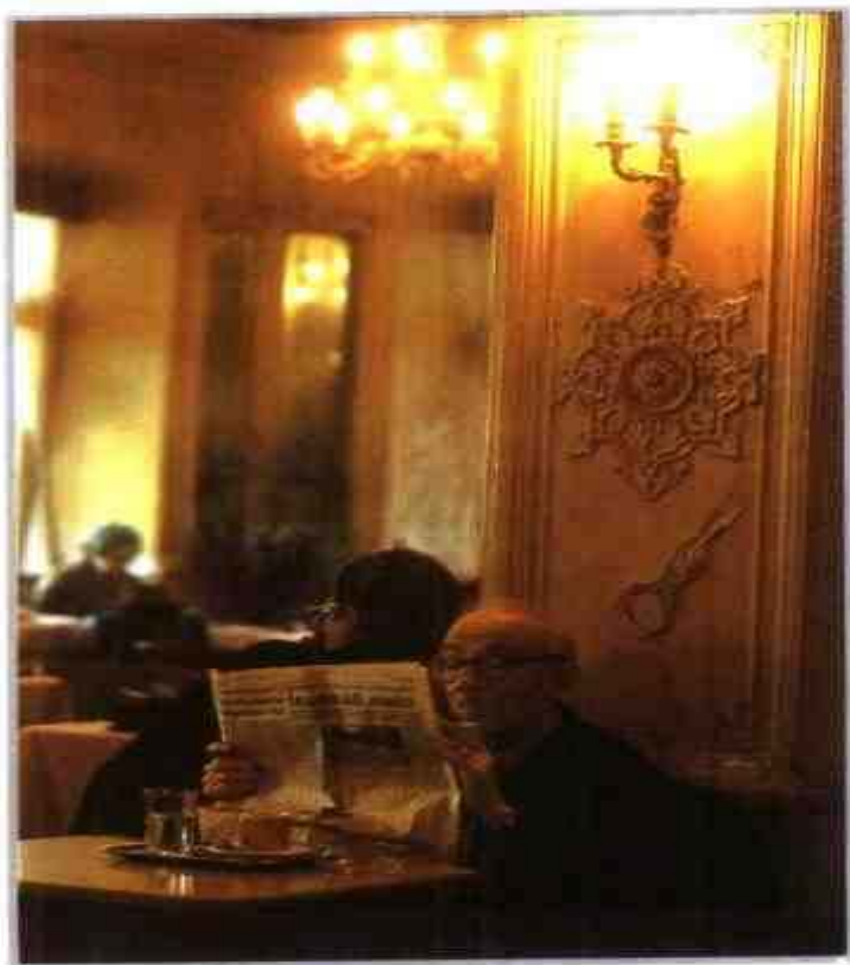


脱咖啡因的海格 (Hag) 咖啡



世界各地的咖啡饮用

近年来，世界各地咖啡的味道一直都在发生变化，可是正如我们所看到的那样，没有任何一个地方像美国那样变化如此之大，如此之快。咖啡爱好者希望欧洲国家能追随美国的潮流，使用更纯正原味的咖啡。传统的欧式咖啡总的来说是一种标着咖啡牌子的混合物，或简单标写着产于“危地马拉”（Guatemalan）。相对于大多数纯正的咖啡而言，这种混合咖啡喝起来味道更一致。但这种咖啡永远比不上一杯真正的尧科特选（Yanco Selecto）或科纳（Kona）咖啡，这些纯正的美味咖啡看起来比以前任何时候都要前景光明。



奥地利维也纳的咖啡馆，在那里人们可以阅读、写作或只是坐着放松一下。



法 国

法国大约一年消费18万吨咖啡，街头咖啡屋已成为法国生活的一部分。很难想像一个人参观法国城市而不停下来享受一杯令人神清气爽的咖啡。与意大利人相比，法国人总的来说更喜欢淡一些的咖啡。这种咖啡一般是由经中度烘烤且粗磨的咖啡豆通过浸泡方法生产制成的。

米奥(Meo)咖啡公司座落于法国北部的里尔(Lille)，该城市是一个公路与铁路交通的重要枢纽。该公司1930年创立，创始人是佛来芒人(Flemish)，姓米奥克松尼(Meauxsonne)，简称为Meo。该公司只销售百分之百的纯阿拉伯咖啡，产品包括米奥味(Meo Dégustation，包括巴西、中美洲、埃塞俄比亚和印度咖啡)、米奥美食(Meo Gastronomique，包括巴西、哥伦比亚



×奥公司系列咖啡产品包括(从左起)：埃塞俄比亚的摩卡咖啡，用纯阿拉伯咖啡豆制成的蒸馏咖啡和顶级声望咖啡



和墨西哥的咖啡)和声望系列(Prestige,包括桑托斯顶级咖啡、肯尼亚AA咖啡、埃塞俄比亚顶级咖啡、危地马拉和哥斯达黎加咖啡)。米奥公司也提供哥伦比亚、巴西、埃塞俄比亚等国的单一非混合咖啡,也生产私人标签和其他的咖啡产品。消费者可以从该公司所有的22个连锁店购买(其中15个位于里尔地区、其余的在巴黎)。有些米奥咖啡店有店内烘焙师,可提供美味的咖啡产品、巧克力和好酒。



1925年范·圣迪克(Van Ysendyk)绘制的广告海报



芬 兰

芬兰是世界上主要的咖啡消费国之一，有570万人口，每年人均消耗生咖啡12公斤以上。芬兰人喝咖啡非常重视质量，速溶咖啡的消耗量很小。

芬兰的咖啡烘烤师虽然是本地人，咖啡豆却均是国外进口的百分之百纯正阿拉伯咖啡豆，其中哥伦比亚占40%、巴西占20%、哥斯达黎加、危地马拉、尼加拉瓜和墨西哥共占20%~25%，肯尼亚占10%~15%。

零售市场最大的份额(40%)被古斯塔夫·保利希(Gustav Paulig)家族公司占有。至1990年4月底，该公司共进口65 461吨咖啡，其中巴西咖啡占29%、哥伦比亚咖啡占28.6%、哥斯达黎加咖啡占12.4%、危地马拉咖啡占10.8%、肯尼亚咖啡占7.2%。该公司不生产速溶咖啡和低咖啡因的咖啡，只使用轻微烘烤且磨制好的咖啡豆。第二大公司是梅拉(Meira)公司，约占31%的市场份额。



保利希公司生产的混合咖啡系列：傅何拉·摩戈(Fuhla Mokka)、古斯塔夫·保利希(Gustav Paulig)、帕斯坦弟(Presidentti)



德国

从数量上来看，德国是世界上第二大咖啡消费国（仅次于美国），但如果从人均咖啡消费量来看，德国位于世界第八位（远远高于美国），其消耗量已经从每年人均6.1公斤升至7.4公斤。最大的咖啡供应商是哥伦比亚，紧随其后的是巴西，最受欢迎的是轻火烘烤后粗磨制成的咖啡。蒸馏咖啡目前在德国很少，假如消费量有所增长的话，也只是在局部地区。

德国首要的咖啡生产商是雅各布斯咖啡（Jacobs Kaffeespezialgesellschaft）公司，1885年创立于德国的不来梅（Bremen）。1970年，祖哈德（Suchard）和托布勒（Tobler）两公司合并为国际食品公司，该公司又于1982年与雅各布斯（Jacobs）公司合并组成雅各布斯·祖哈德公司（Jacobs Suchard）。1990年6月，克劳斯·J·雅各布斯（Klaus J Jacobs）将他在雅各布斯·祖哈德公司的股份卖给克拉夫特（Kraft）后，该公司被莫里斯集团



美丽达（Melitta）公司的奥斯莱斯（Auslese）咖啡是一种上好的早餐咖啡



Phillip Morris) 的一个子公司 (跨国通用食品公司) 收购。该公司现更名为克拉夫特·雅各布斯·祖哈德公司 (KJS)，目前是德国第三大咖啡公司，位居雀巢 (Nestlé) 和尤尼来屋 (Unilever) 公司之后。

KJS拥有德国烘烤和磨制咖啡市场的1/4份额，它还拥有许多小规模欧洲咖啡公司，其中包括瑞典的耶瓦利亚公司 (Gevalia)。有些人将此公司列为世界上生产混合磨制咖啡的三家顶尖制造商之一，KJS生产的大部分生咖啡为瑞士乍格 (Zug) 的一家全资子公司所购买。

KJS和通用食品公司的咖啡烘烤生意是世界上此项生意中最大的，尽管烘烤咖啡主要是用于生产速溶咖啡。在德国，速溶咖啡的销售量约占咖啡总销售量的10%，法国和瑞士分别为30%，美国则令人惊讶，高达80%。

继KJS之后，居于德国咖啡生产领先地位的是奇勃 (Tchibo) 公司 (18%)、艾尔迪 (Aldi) 公司 (15%)、艾德斯欧 (Eduscho) 公司 (12%)、美丽达 (Melitta) 公司 (6%，在英国也有销售处)、达尔迈尔 (Dallmayer) 公司 (4.5%)、达波文 (Darboven) 公司 (2.3%)。最畅销的是以咖啡砖形式销售的克罗尼格 (Kronig) 咖啡，第二畅销的是梅斯特饶士达 (Meisteröstung) 咖啡。

比利时

比利时咖啡烘烤与零售业的首要公司是罗姆勃次 (Rombouts) 公司，该公司在其他国家也很有知名度。

在比利时，一些小型公司也许更令人感兴趣，其中的一家是诺珀斯 (Knops) 公司，经营两个商店，销售原味咖啡与混合咖啡。在原味咖啡中包括哥伦比亚的顶级 (Supremo)、肯尼亚的AA、肯尼亚的西达摩 (Sidamo) 和哈拉 (Harrar)、危地马拉的优质马拉戈H皮 (Maragogype Superior)、夏威夷的科纳 (Kona)、牙买加的蓝山 (Blue Mountain)、巴布亚新几内亚、印度的季风 (Monsoon)、波多黎各的尧科特选 (Yanco Selecto) 和委内瑞拉的塔齐拉 (Tachira) 咖啡。



诺珀斯公司还销售一种不同寻常的产品，品牌是“世界10种极品咖啡 (Dix Grands Cafés du Monde)”，其中包括巴西、哥伦比亚、哥斯达黎加、肯尼亚、巴布亚新几内亚、印度尼西亚、危地马拉、墨西哥、埃塞俄比亚生产的咖啡。美国的消费者可以通过纽约的勃格道夫·古德曼公司 (Bergdorf Goodman) 买到这种产品。它不仅是一份颇具吸引力的礼物，而且也能令一些只对某种咖啡感兴趣的人士的口味变得更广。

意大利

意大利人一年要喝掉3 300万杯咖啡，这意味着人均咖啡



选用拉瓦扎 (Lavazza) 牌浓缩咖啡准没错



1990年·韦·塞克蒂(V. Ceccauti)绘制的咖啡蒸馏器的海报

消费量高达600杯。在20世纪早期，世界上第一台商用咖啡蒸馏器就诞生于米兰。但直到1930年，伊利(Francesco Illy)才发明了用压缩空气的方法来蒸馏咖啡。1945年，另一个意大利人加贾(Achille Gaggia)，发明了以弹簧为动力的活塞杠杆蒸馏器，这种蒸馏法能最大限度地保留咖啡的味道和浓度，而且这一过程极短，使咖啡来不及变苦或变质。

现在人们可以在上班的路上到咖啡馆里浅酌一杯咖啡。在欧美国家，衣着时髦的白领职员经常于匆匆赶赴工作之前在小蒸咖啡屋里用小瓷杯饮用早餐咖啡。

意大利咖啡市场的领先者是拉瓦扎(Lavazza)公司，占有45%



的市场份额。该公司除了销售磨制咖啡和向奥地利、法国、德国、英国、美国等地销售咖啡豆外，还制造蒸馏咖啡器。意大利南部的主要销售厂家是金博 (Kimbo) 公司，这是一个由拿破仑家族经营的公司。罗马最畅销的品牌是克拉斯·奇尔奇 (Circi) 咖啡。其余依次是佩鲁 (Peru) 咖啡、伊利咖啡 (illy caffè) 和亚科咖啡 (Iaco caffè)。看起来居住在北方的人比南方人更喜欢轻度烘烤的咖啡。

意大利最著名的厨房用品厂商是阿莱西 (Alessi) 公司，该公司1920年创立于意大利南部的克鲁西纳洛 (Crusinallo)，它还拥有一个厂家直销商店。对于那些有兴趣用多种不同方法中调咖啡和经营咖啡的人来说，这是一个必须光顾的厂家商店。

位于南方罗马城的诺尔瓦·波伊特 (Nuova Point) 公司每天生产15 000套蒸馏咖啡杯和托盘。假如你曾经在意大利的蒸馏咖啡馆呆过一段时间的话，这个数字便不会令你惊讶。据统计，在一个繁忙的中心城市的蒸馏咖啡馆，一套杯子和托盘平均使用寿命为3个月。诺尔瓦·波伊特公司生产的杯子尺寸适宜，杯底的中心部位为积聚糖和沉淀物而特别设计，把柄也易于握牢。

日 本

在东京，一杯上好的咖啡价格高达50多美元。这种咖啡一般是牙买加的蓝山咖啡，并且配用最好的骨瓷咖啡杯。

蓝山咖啡享有盛誉，所以它经常被作为新年礼物馈赠亲友。

日本可能是世界上唯一设有官方咖啡节的国家，这一天是10月11日。

蒸馏咖啡在日本并不普及，主要原因是日本人更喜欢轻度烘烤的咖啡。除此之外，乳制品在日本也不像在欧洲那样受欢迎。人们对卡普契诺的兴趣并不大。

不过，罐装的咖啡，无论是冷是热，都极为流行。最畅销的品牌之一是“乞力马扎罗 (Kilimanjaro)”，这种咖啡是由坦桑尼亚的咖啡豆制成的 (坦桑尼亚是对日第六大咖啡出口国)。日本罐装咖啡的贸易额在1992年~1993年是56亿美元，同期的生

咖啡豆贸易(包括进口)总额为60亿美元。

瑞 典

瑞典咖啡烘焙业主要市场份额分配如下：耶瓦利亚(Gevalia)公司30%~35%，西克尔(Cirkel)公司20%~25%，ICA埃奥斯特瑞(ICA Eosten)公司15%，勒夫贝里(Anders Lofberg)公司15%，泽格斯(Zeogas Kaffe)公司10%，诺尔奎斯特(Arvid Norquist)公司5%。

英 国

从茶的人均消费量来看，英国是饮茶大邦，仅次于爱尔兰，但就咖啡而言，统计数字表明，在英国，咖啡消耗量的80%是速溶咖啡。这对纯正事物的爱好者来说是一种挑战。通用食品公司最近发现：在英国，咖啡的零售额超过茶叶1亿英镑，达到5.6亿英镑，其中包括保险部门从中提取的11%的保险费。



H. R. 希金斯有限公司的大卫·希金斯是一名专业咖啡商人



H. R. 希金斯 (H. R. Higgins) 在英国咖啡业中声名显赫。要在第二次世界大战期间开展事业，必须具备坚强的信念，而在1942年开办咖啡店的H.R.希金斯显然具备了这一特点。当时，他在伦敦南摩尔顿 (South Molton) 大街43号开了一家咖啡店，这家咖啡店有自己的烘烤设备和咖啡豆来源，并由食品部门严格管理。尽管战争期间咖啡并不限量，但咖啡的供应不可避免地会受到限制，选择范围也很有限。哈罗德 (Harold) 后来通过其儿子托尼 (Tony) 和女儿奥德丽 (Audrey) 的关系加入了该公司。

到了20世纪50年代，贸易和货币的限制被放宽了，人们很容易买到更纯正的咖啡，咖啡馆也变得流行起来，遍布英国的各主要城市。这大大提高了咖啡的地位（尤其是在年轻人中间），茶逐渐与老年人联系到一起，而咖啡则被认为是优雅年轻人的饮料，象征着欧洲品味。由意大利引入的玻璃杯和黄铜咖啡蒸馏器在年轻人中间成为了一种反叛精神的象征。和其他国家一样，随着消费者逐渐倾向于购买品牌咖啡，当地的小型咖啡作坊纷纷关门。这些



伦敦梅费尔公爵大街咖啡店的外观

作坊大多不能生产出优质咖啡，但是在英国可以通过邮购订货获得足够的咖啡供应。希金斯现在就用这种方式销售所有的产品，最初的商店现在已成为时装名店街的一部分，不过希金斯仍在梅费尔 (Mayfair) 公爵大街 (Duke Street) 拥有一家商店，这家商店被指定为女王提供咖啡。烘烤咖啡已经不在店内进行，而迁入伦敦外的一幢专门建筑内。伦敦商店的地下室里有一间别具特色的咖啡屋，只提供茶和咖啡，不提供食物，但每杯茶或咖啡会附赠两块点心。在商店的一楼还保留着早期商店比较幽暗的传统风格，而且，咖啡袋是用线绳系着的，这也是反映



老店风格的标志。

在英国，蒸馏咖啡在磨制咖啡市场中发展最快，1993年增长了17%，占领蒸馏咖啡市场最大份额的拉瓦扎 (Lavazza) 公司，正在英国进行雄心勃勃的扩展，包括进入烘烤咖啡市场和磨制咖啡市场。

美 国



西雅图典型的流动卡普契诺蒸馏咖啡车

现在美国饮用的咖啡大部分源于巴西、墨西哥、哥伦比亚和危地马拉。总的来说，对于咖啡，美国不是一个追求优质品味的国家，但优质咖啡仍拥有广大市场，而且该市场正在不断扩展。这与20世纪60年代的情形大不相同，那时市场掌握在少数几家公司手中，所以咖啡市场到处充斥着劣质品。

专业咖啡供应商面临的问题之一是，蒸馏咖啡并不是品尝美味咖啡的理想方法。相比之下，通过长时间泡制出的咖啡味道更好。用蒸馏咖啡器冲调中度或深度烘烤的咖啡是很合适的，但却不需要使用十分上乘的咖啡原料。因为经深度烘烤后，咖啡的味道会损失不少，这同用蒸馏咖啡器烘烤埃塞俄比亚哈拉 (Harrar) 咖啡的效果是一样的。

然而，蒸馏咖啡是美国最常见的咖啡，蒸馏咖啡车（流动的蒸馏咖啡屋）的数量也在迅速增长。因为此项生意投资



并不大，而且也不必进行太多的操作训练。特别是在加利福尼亚州，可能是由于天气的原因，蒸馏咖啡车数量增长很快。这种咖啡屋通常设在街角或购物中心内，为顾客提供快捷的服务。咖啡可以放在带塑料盖的白纸杯中，边走边喝。

因为美国人喜欢百分之百纯正阿拉伯咖啡豆的口味，所以美国蒸馏用咖啡豆需要深度烘烤。而在意大利和法国，阿拉伯咖啡与罗白氏特咖啡的比例一般是80：20。如果阿拉伯咖啡豆烘烤的时间过短，将会产生更多的酸味，因此需要用深度烘烤来中和这种酸味。

滋味浓烈的咖啡豆在美国逐渐流行，人们偏爱深度烘烤的咖啡豆这个事实也可以证明这一点。一些咖啡品评家对此表示遗憾，因为咖啡烘烤程度越深，越难区别其中的微妙风味。

预计美国顾客对美食咖啡(gourmet coffee)的需求会持续增长，至少10年内会这样。美国专业咖啡协会(Specialty Coffee Association of America)预计10年后咖啡销售额将达到30亿美元。美食咖啡的主要消费者是那些高收入的都市青年。在他们中间，64%的人年薪大约在5万美元以上。该协会相信咖啡的产地会变得越来越重要，调味咖啡的市场份额将持续增长，蒸馏咖啡屋和咖啡馆的数量预计也会增长，到1999年会有1400个小型烘烤间。

阿莱格罗(Allegro)咖啡公司，总部位于科罗拉多的博尔德(Boulder)，创立于1977年，供应质量上乘的咖啡。实际上，其创始人的祖父于1907年在芝加哥就建立了“超级咖啡公司”(Superior coffee company)。多年来，



阿莱格罗公司的产品，
包括精选的天然咖啡。

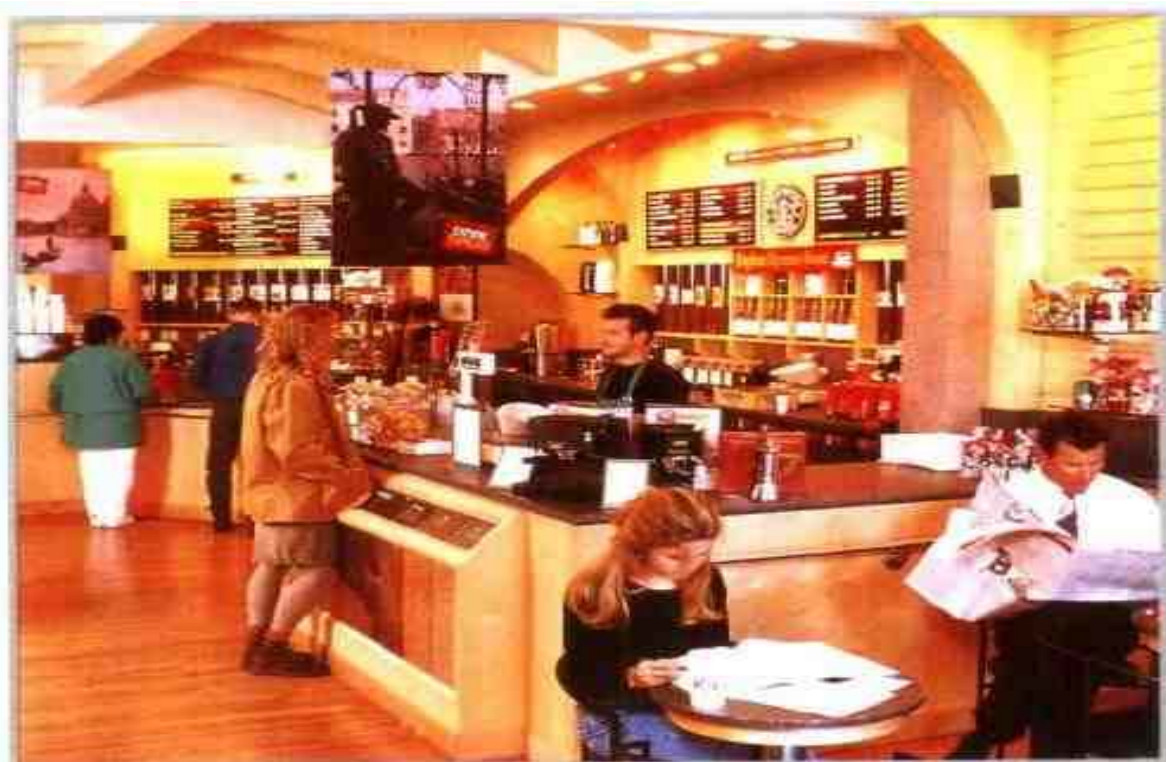
斯达巴克斯公司

咖啡“革命”在20世纪70年代始于西雅图，这与该城的优质水源不无关系。斯达巴克斯 (Starbucks) 公司迅速成为该城第二大出口商，波音 (Boeing) 公司是第一位。公司1970年由鲍克 (Gordon Bowker，公司的创建源于他的主意)、鲍德温 (Jerry Baldwin) 和西格尔 (Zev Siegl) 三人建立。他们以梅尔维尔 (Herman Melville) 的小说《莫比·迪克》 (Moby-Dick) 中帕考德 (Pequod) 号捕鲸船的大副斯达巴克斯的名字给公司命名。西格尔曾向伯克利 (Berkeley) 城的皮特 (Alfred Peet) 取经，皮特一直在国际市场上做咖啡和茶的生意，斯达巴克斯公司最初购买的一批烘烤咖啡便是出自他手。在1972年，第二家斯达巴克斯商店开张营业，并且买了一台二手的烘烤机。与此同时，第四个合伙人雷诺兹 (Jim Reynolds) 加盟了该公司。

公司逐步发展。在1990年，公司走出了西雅图，分别在丹佛、芝加哥和华盛顿开设了商店，这时该公司赢得了“大莱特 (Great Latte)”的绰号。“大莱特”公司在1992年上市，获得了1.1

斯达巴克斯公司的爱心样品，收入的一部分捐献给一个国际性的救援组织——爱心协会 (CARE)





斯达巴克斯公司设在三藩市菲尔莫尔 (Fillmore) 大街的分店

亿美元的资金，大都投资到新开业的225个销售点上。1992年，公司的销售额达9 300万美元。1994年中期，斯达巴克斯公司每天销售咖啡80万杯。

现在斯达巴克斯公司只销售自己烘烤的咖啡，公司所属的商店出售现场饮用的咖啡和可以带走的咖啡豆以及多种冲调咖啡的器具和设备。斯达巴克斯公司似乎更关注提供优质的咖啡原料，而不是那种即饮咖啡，这可以从公司只经营较少种类的调味咖啡这一点看出来。斯达巴克斯公司咖啡店的风格实际上更接近意大利风格，而不具有美国传统咖啡店的风格。斯达巴克斯公司烘烤的咖啡甚至比美国最黑的蒸馏咖啡还要黑一些，这使咖啡丧失了个性，顾客们对此颇多异议，但还是有越来越多的人光顾斯达巴克斯咖啡店，这表明：人们喜爱自己在那里所购买到的东西。



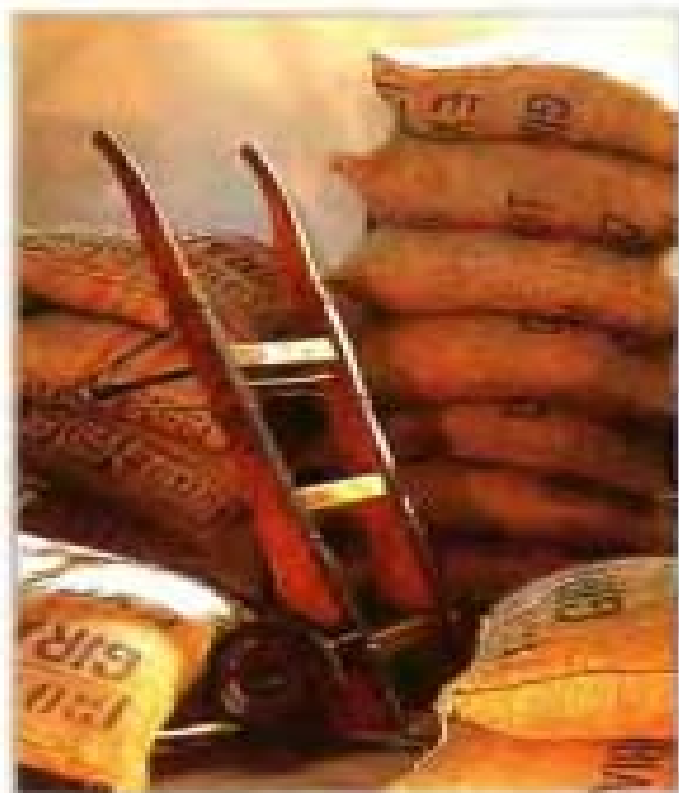
劳伦 (Lauren) 公司的混合咖啡
喝起来柔和可口，回味无穷

阿莱格罗公司在尊重传统的烘烤和混合技术与配方的同时，一直强调改进和革新的重要性。阿莱格罗公司只进口优质的阿拉伯咖啡豆，同时公司提供蒸馏咖啡和滴滤咖啡制作技术。蒙塔纳斯兄弟 (Mountanos Brothers) 公司也是优良咖啡的代名词。

美国几家大型的咖啡公司有斯达巴克斯公司 (Starbucks)、琼·格洛丽亚 (Gloria Jean) 经营的咖啡豆公司 (Coffee Bean)、伯尼 (Bernie) 经营的咖啡和茶叶公司 (Coffee & Tea Co.) 以及豆形咖啡公司 (Coffee Beanery)。

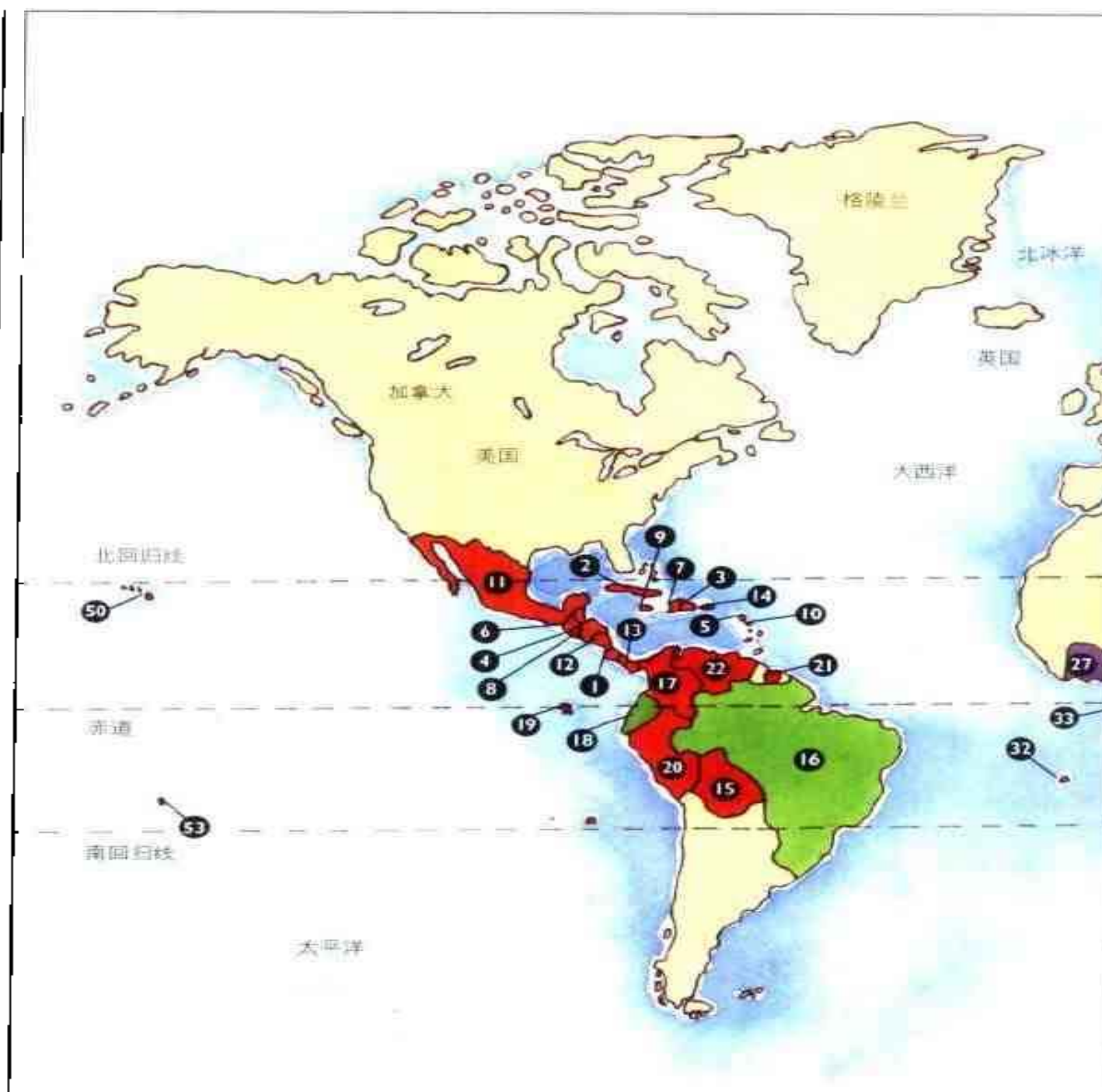
科纳·卡伊农场咖啡

位于夏威夷科纳 (Kona) 海岸的科纳·卡伊 (Kona Kai) 农场是美国唯一种植咖啡的地方，所生产的咖啡芳香味美，获得高度评价。咖啡于1828年传入科纳岛，因有良好的收益而逐渐成为这个大岛的主要经济支柱。32公里宽的咖啡种植带是世界上最适宜种咖啡的地方之一，该地的温度、土壤、雨水和云层使其成为一个天然大温室。该地所产的咖啡是独一无二的，颗粒饱满、味道微酸、柔和、纯正。过去的几年里，咖啡几经衰荣。夏威夷作为第五十个州加入美国，似乎意味着其咖啡种植辉煌历史的结束，到1979年，科纳的咖啡种植面积已跌至600个农场、820公顷的土地。但是美食咖啡又给科纳的咖啡种植业带来了新的生机和出路。这种从国外传入的咖啡植物带来了巨大的经济收益，并证明了在这块崎岖荒凉的土地上种植咖啡是正确的。



全球咖啡 产地名录



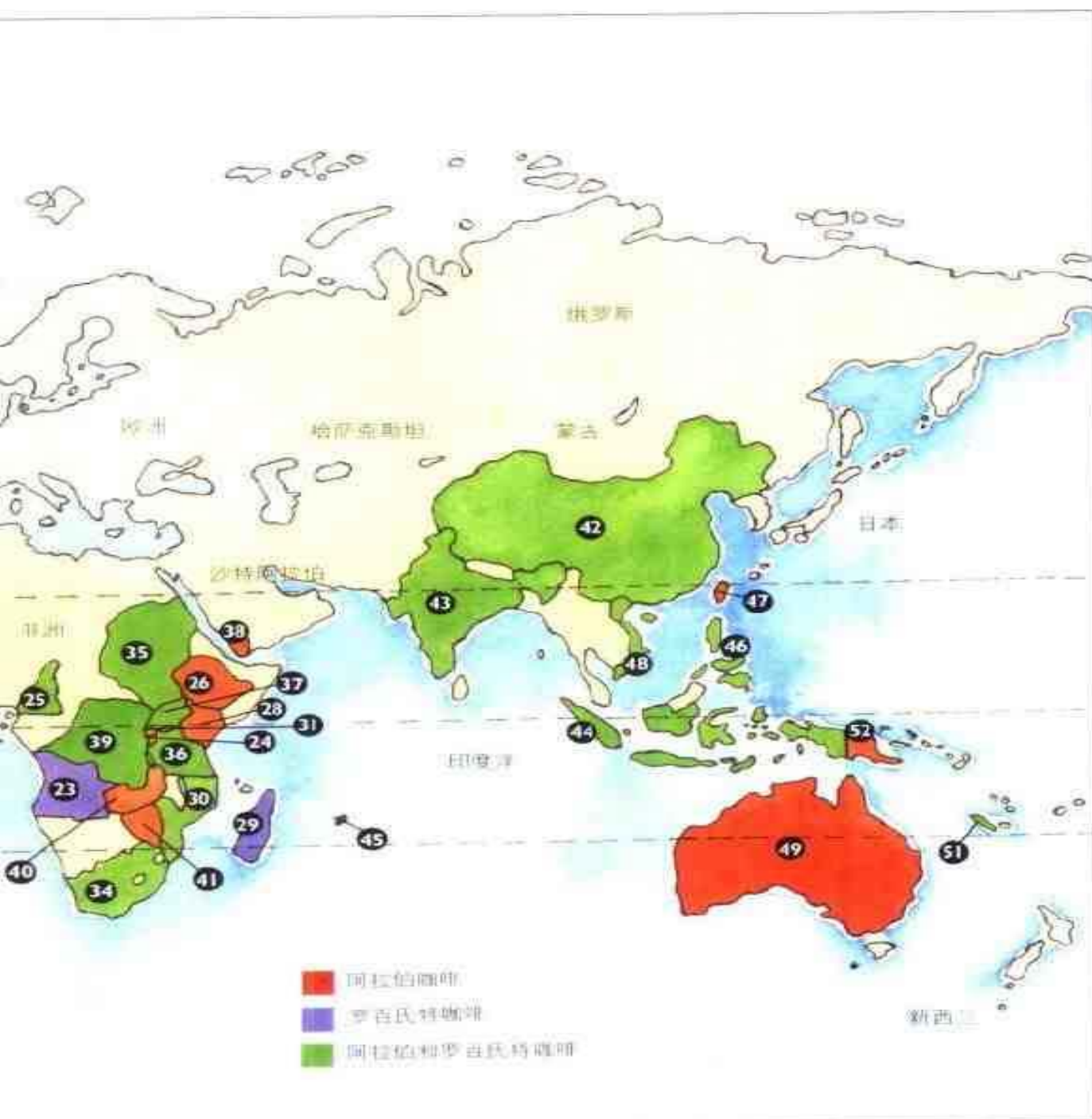


世界咖啡生产地

1. Costa Rica 哥斯达黎加
2. Cuba 古巴
3. Dominican Republic 多米尼加共和国
4. El Salvador 萨尔瓦多
5. Guadeloupe 瓜德罗普
6. Guatemala 危地马拉
7. Haiti 海地
8. Honduras 洪都拉斯
9. Jamaica 牙买加

10. Martinique 马提尼克岛
11. Mexico 墨西哥
12. Nicaragua 尼加拉瓜
13. Panama 巴拿马
14. Puerto Rico 波多黎各
15. Bolivia 玻利维亚
16. Brazil 巴西
17. Colombia 哥伦比亚
18. Ecuador 厄瓜多尔
19. Galapagos Islands 加拉帕戈斯群岛

20. Peru 秘鲁
21. Suriname 苏里南
22. Venezuela 委内瑞拉
23. Angola 安哥拉
24. Burundi 布隆迪
25. Cameroon 喀麦隆
26. Ethiopia 埃塞俄比亚
27. Côte d'Ivoire 科特迪瓦
28. Kenya 肯尼亚



此图为本所有一 仅供参考说明咖啡产地分布

29 Madagascar 马达加斯加
30 Mozambique 莫桑比克
31 Rwanda 卢旺达
32 St Helena 圣赫勒拿
33 Sao Tome and Principe 圣多美和普林西比
34 South Africa 南非
35 Sudan 苏丹
36 Tanzania 坦桑尼亚
37 Uganda 乌干达

38 Yemen 也门
39 Zambia 赞比亚
40 Zambia 赞比亚
41 Zimbabwe 津巴布韦
42 China 中国
43 India 印度
44 Indonesia 印度尼西亚
45 La Reunion 留尼汪
46 Philippines 菲律宾
47 Taiwan 中国台湾

48 Vietnam 越南
49 Australia 澳大利亚
50 Hawaii 夏威夷
51 New Caledonia 新喀里多尼亚
52 Papua New Guinea 巴布亚新几内亚
53 Tahiti 塔希提

这幅指南图，包括了为世界各地人们提供咖啡的主要产地，也包括了一些曾经生产过咖啡，现今不再生产或只是小规模生产的小国，我们已经很难品尝到这些国家出产的咖啡，因此也就无从知道它们的味道了。

色框字

本名录每一章节中出现的颜色框，简要地描述了有关咖啡的风味和建议使用的烘烤方法以及其他可行的方法，还有质量评定星级，分为一般、良好、优秀三种。星级评定的划分是以一个国家或地区作为整体来看，而不是只看某个特定的地域。

风味	颗粒饱满，富有醉人的烟味。
建议烘烤方法	中度至深度烘烤，混合最佳。
☆☆	良好

风味简介

下面的图表能使你对构成某种咖啡之风味的的主要因素一目了然，这些因素是颗粒、酸度和均衡度等。书中第一部分品尝咖啡一节中有对这些术语的详细解释。

风味简介

颗粒	
酸度	
均衡度	



中美洲
及
加勒比海地区



哥斯达黎加



颗粒饱满·酸度理想·香味独特浓烈。

哥斯达黎加的塔拉苏 (Tarrazu) 是世界上主要的咖啡产地之一，所产咖啡风味清淡纯正，香气怡人。哥斯达黎加的火山土壤十分肥沃，而且排水性好，是中美洲第一个因商业价值而种植咖啡和香蕉的国家。咖啡和香蕉是该国的主要出口商品。1729年，咖啡从古巴引入哥斯达黎加，时至今日，其咖啡工业已是世界上组织最完善的工业之一，产量高达每公顷1 700公斤。哥斯达黎加人口仅有350万，而咖啡树却多达4亿棵，咖啡出口额占据该国出口总额的25%。哥斯达黎加也受益于设立在塔拉苏的中美洲农业研究学会 (Turrialba of the Central American Agricultural Research Institute，简称 IAAC)，它是一个重要的国际研究中心。





在哥斯达黎加，人们从牛车上卸下咖啡豆

优质的哥斯达黎加咖啡被称为“特硬豆”，此种咖啡可以在海拔1500米以上生长。海拔高度对咖啡种植者来说一直都是个问题，海拔越高咖啡豆越好，这不仅是因为较高海拔能增加咖啡豆的酸度从而增加风味，而且也由于较高海拔处的夜晚温度低，可使树木生长缓慢，从而使咖啡豆的风味更浓郁。另外，由于高海拔的落差造成充足的降雨量，对咖啡树的生长也十分有利。然而，虽然在海拔较高的地带种植咖啡有诸多优点，但必须考虑到因此而增加的额外运输费用，这很可能使生产咖啡变得无利可图。哥斯达黎加的咖啡业已采用新技术来增加效率，其中包括使用“电眼”来选豆并识别出尺寸不规则的咖啡豆。

塔拉苏位于该国首都圣何塞 (San José) 的南部，它是该国最受重视的咖啡种植地之一。“塔拉苏拉美他” (La Minita Tarrazu) 的咖啡是当地名产，但生产数量有限，大约每年72600公斤，它是在一块叫“拉美他” (La Minita) 的土地上种植的，土地为英国麦卡尔平 (McAlpine) 家族的最近三代人所有。事实上，这块土地每年可生产450多吨咖啡。但是塔拉苏拉美他咖啡的种植并没有使用人造肥料或杀虫剂，它的收割和挑选全由手工完成，这样做的原因是为避免空气喷射挑选

法在某种程度上对咖啡豆造成的损伤。

值得提及的其他咖啡还有：胡安维那斯 (Juan Vinas, PR)、图尔农 (H. Tournon)、危德米尔 (Windmill, SHB)、蒙蒂贝洛 (Monte bello) 和圣罗莎 (Santa Rosa)。上等咖啡一般生长在埃雷迪亚 (Heredia) 和中部峡谷。另一种引人注目的咖啡是萨奇 (Sarchi) 咖啡 (萨奇正是代表哥斯达黎加“咖啡之路”的五个城镇之一)、它生长在离圣何塞53公里远的波阿斯火山 (Poas Volcano) 的山坡上。萨奇公司创建于1949年、其土地面积为30 770公顷，种植甘蔗和咖啡。这一地区还以手工艺品而闻名，吸引着世界各地的游客。

该国的咖啡工业原来是由哥斯达黎加咖啡工业公司 (Instituto del Cafe de Costa Rica, 简写ICAFE) 控制的，现已经被咖啡官方委员会 (Oficina del Cafe) 接管。在出口的咖啡中，那些被认为质量不合格的产品用蓝色植物染料着色后，再转回国内销售。在国内消费的咖啡 (染成蓝色的或未被染色的) 大约占总产量的10%，当地人均咖啡消费量是意大利或美国的两倍。

风味	极佳，光滑、酸性 强、档次高、具有 诱人的香味
建议烘 烤方法	中度，也可以进行 深度烘烤
☆☆☆	极佳

风味简介

颗粒	
酸度	
均衡度	



萨奇庄园生产的咖啡是哥斯达黎加最好的咖啡之一

古巴



如果这个生产上等雪茄的国度没有上等咖啡与之相配，那肯定会令人感到惋惜的。

古巴 (Cuba) 最好的咖啡是图基诺 (Turquino) 或特级图基诺 (Extra Turquino)。图基诺是一个咖啡级别而不是一个地名，正如蓝山咖啡 (Blue Mountain) 一样。这种咖啡风味纯正，颗粒适中，因为种植在海拔较低的地方，所以其酸度低于种植在中美洲的许多咖啡。

假如不受政治气候的影响，毫无疑问古巴将成为美国和日本的咖啡重要供应地。

风味 颗粒饱满，富有醇人的烟草味

建议烘烤方法 中度至深度，混合起来极佳

☆☆ 良好

风味简介

颗粒 
酸度 
均衡度 



多米尼加共和国



美味香甜，颗粒饱满的咖啡。

多米尼加共和国 (Dominican Republic) 与海地为邻，二者拥有伊斯帕尼奥拉岛 (Hispaniola)。像它的邻居一样，多米尼加共和国也曾有过革命和贫穷的历史，但现在已经实行了民主选举，国家也相对稳定。在18世纪早期，咖啡开始在中米尼加共和国种植，最好的生产地是西南部的巴拉奥纳 (Barahona) 地区，但是洪卡力托 (Juncalito) 和奥科亚 (Ocoa) 也出产一种上等咖啡——圣多明各 (Santo Domingo) 咖啡，其特点是清新淡雅、颗粒饱满、酸度极佳、香味怡人，所以物有所值。与海地生产的咖啡不同，多米尼加共和国种植的咖啡大多数都被洗过，这也是高品质的象征。

风味简介

颗粒

酸度

均衡度



风味 酸度适中、口味均衡

建议烘焙方法 中度至深度烘烤，适于多种用途的上好咖啡

☆☆ 良好



萨尔瓦多



图 1-9-2: 口味温和的咖啡。

萨尔瓦多 (El Salvador) 是中美洲的小国之一，人口十分密集。其咖啡的风味特色是均衡度极好。今天，这种咖啡占全国出口量的40%。质地最优的咖啡在1月到3月出口，35%的特硬豆出口德国。

90年代初，游击战争大大地破坏了该国的国民经济，使咖啡的产量从70年代初的350万袋下降到1990~1991年的250万袋。该国东部受游击战争影响最大，许多农夫和工人被迫离开庄园。资金短缺致使咖啡产量大跌，由过去的每公顷产量1200公斤下降到今天的每公顷产量不足900公斤。

此外，政府1986年对出口咖啡额外收取15%的关税，即在现存30%的税收之外再征收15%。税收连同不利的汇率，使咖啡出口极度减少，质量也随之下降。

政府终于认识到咖啡在国民经济中的巨大作用，例如，



解决就业、赚取外汇和发展农业生产等，因此在1990年把部分咖啡出口工业私有化，希望以此增加咖啡在出口市场中的所得率。

萨尔瓦多的咖啡是中美洲的特产，该地咖啡体轻、芳香、纯正、略酸。与危地马拉和哥斯达黎加一样，萨尔瓦多的咖啡依据海拔高度进行等级划分，海拔越高，咖啡越好。最好的品牌是匹普(Pipil)，这是阿兹特克——玛雅人(Aztec-Mayan)对咖啡的称呼，它已经得到了美国有机物证明学会(Organic Certified Institute of America)的认可。另一种稀有的咖啡是帕克马拉(Pacamara)咖啡，它是帕卡斯(Pacas)咖啡和马拉戈日度(Maragogype)咖啡的杂交品种。该咖啡的最佳产地位于萨尔瓦多西部，同与危地马拉边界相近的圣安娜(Santa Ana)相邻。帕克马拉咖啡颗粒饱满，但香味不太浓。



在萨尔瓦多地区的库斯卡巴帕(Cuscacabapa)，已打好包装的咖啡豆即将出口

风味 口味均衡、质地优良

建议烘烤方法 中度至深度，有多种用途

☆ 一般

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



瓜德罗普



良好的咖啡生产遭受到自然灾害的影响

加 加勒比海的这群岛屿过去是咖啡的重要产地。1789年，500公顷土地上的100多万棵咖啡树产量达4 000吨，而今天，只有150公顷的土地用于种植咖啡。

这一下降的原因可归于甘蔗和香蕉生产的增加和1996年爱尼斯飓风(Hurricane Ines)对咖啡树的破坏。政治原因包括1962~1965年进行的土地重新分配，这造成了咖啡生产的巨大损失。与香蕉和甘蔗种植相比，咖啡种植所需的工时更多，而且更需要资金。

过去瓜德罗普岛(Guadeloupe)是咖啡最好的产地，但现在已不出口咖啡了。博尼菲尔(Bonifieur)被定为是该地质量最好的咖啡，这是一个咖啡史上曾引以为荣的名字。



危地马拉



这里的特硬咖啡豆颗粒饱满、美味均衡、用其调制的咖啡纯正浓郁。

危地马拉 (Guatemala) 咖啡曾享有世界上品质最佳咖啡的声望、但质量也曾一度下降。然而、令人高兴的是其声望正在逐步挽回。

1750年，杰苏伊特 (Jesuit) 神父将咖啡树引种到危地马拉，19世纪末德国殖民者发展了此地的咖啡工业。今天，咖啡业的大部分生产都在该国的南部进行。在这里，马德雷 (Sierra Madre) 火山的山坡为种植上等咖啡豆提供了理想的条件。高海拔地带生长的咖啡生机盎然。与其他种类的咖啡相比，品评家们更喜欢这种具有香料味道的混合风味咖啡。此地的特硬咖啡豆是难得一见的好咖啡，它颗粒饱满，味美可口，酸度均衡。另外，其巨形咖啡豆也使危地马拉倍受关注。





咖啡业曾使该国繁荣，如今仍在国民经济中占据着统治地位。但不幸的是，国内的政治情况不利于咖啡种植者，高产量通常是一个国家总体经济繁荣的标志。然而，危地马拉现在的咖啡产量已相对下降，每公顷只有700公斤，而萨尔瓦多的产量为每公顷900公斤，哥斯达黎加的产量更是惊人，每公顷高达1700公斤。危地马拉咖啡出口贸易控制在私人公司手中，但国家咖啡委员会 (Asociacion Nacional de Cafe) 控制着咖啡工业的其他部门。目前危地马拉一些质地最优的咖啡出口日本，在那里，每杯咖啡卖到3~4美元。

大多数的小规模生产者是玛雅人 (Mayan) 的后裔，他们喜欢被称为当地人。目前，他们还受益于一个美国资助的项目，当地人称之为“工程 (The Project)”的项目，该项目计划投资250万美元，鼓励开办小型的高品质咖啡种植园。危地马拉盛产优质咖啡的主要地区是阿蒂特兰湖 (Lake Atitlan) 和韦韦特南戈 (Huehuentenango)。该项目的目的是帮助克服困扰着世界咖啡业的高产低质的恶性循环。例如，波旁 (Bourbon) 树比新型矮树长得高，且咖啡豆结得少，虽然它们都属于阿拉伯咖啡品种，但波旁树产出的咖啡豆更好，也更受美食家的欢迎。这个项目也希望能鼓励当地生产者自行加工咖啡豆，因为现在大部分咖啡果卖给了中间商，而如果咖啡加工可在当地的工厂进行，那么其价值甚至质量可能就会得到提高。

安提瓜岛 (Antigua) 也是咖啡的著名产地。安提瓜岛的咖啡产于卡马那庄园 (Hacienda Carmona)，该处品质最佳的咖啡是爱尔普卡 (El Pulcal)。它不仅质量好，而且比危地马拉的

风味	颗粒饱满，滋味浓郁而诱人
建议烘焙方法	中度，也可进行深度烘焙
☆☆☆	极佳



危地马拉海岸的咖啡树

其他咖啡味道更浓郁、口感更丰富、烟草味更重。每隔30年左右，安提瓜岛附近地区就要遭受一次火山爆发的侵袭，这给本来就富饶的土地提供了更多的氮，而且充足的降雨和阳光使这个地方更适于种植咖啡。

其他的咖啡产地还有：圣马科 (San Marco)、奥连特-科万 (Oriente & Coban)、帕尔卡 (Palcya)、马塔克斯昆特拉 (Mataquescuintia) 和位于萨卡帕 (Zacapa) 的拉曼 (La Uman) 等。特种咖啡协会的建立意味着危地马拉政府开始对高品质咖啡予以关注，而为之作出的努力将会很快取得成效。

风味简介

颗粒	
酸度	
均衡度	

海 地



来自有政治麻烦之国土上的上好咖啡

尽管存在着众人皆知的问题，而且咖啡的质量在时好时坏地波动，但海地(Haiti)仍然试图生产出一些高质量的咖啡。

海地生产的大部分咖啡是在纯天然的状态下生长的，这并非有意而是物质短缺的结果，其原因是农民们太穷买不起杀菌剂、除虫剂和化肥。海地主要的咖啡种植区是该国的北部，与其他国家相比，海地咖啡的品牌、等级和种类更繁多。

在日本，海地咖啡被掺入牙买加蓝山咖啡中，从而使蓝山咖啡味道更浓郁。

海地咖啡颗粒饱满，风味浓郁，酸度由中到低，口感比较温和。

风味 均衡、浓郁

建议烘烤方法 中度与深度烘烤，尤其适用于冲调浓缩咖啡

☆ 一般

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



洪都拉斯



总的来说，洪都拉斯咖啡声誉颇佳，适用于混合咖啡。

洪都拉斯 (Honduras) 的咖啡是从萨尔瓦多传入的。洪都拉斯生产高酸性优质咖啡。

像其他地方一样，洪都拉斯的咖啡等级依据海拔高度而定：在海拔700~1 000米地带种植的咖啡属于中等，海拔1 000~1 500米地带种植的咖啡属于上等，海拔1 500~2 000米的咖啡属于特等。1975年巴西霜冻之后，洪都拉斯的咖啡产量显著提高，20年内从50万袋增加到180万袋。

咖啡锈病 (Rust) 对该国咖啡是一个很大的危害，尤其是在该国东部，锈病更为严重，而用于治疗这种疾病的药物喷射剂则对提高咖啡产量起到了很大的作用。洪都拉斯所有咖啡都由个体运输商发货出口，大都出口到美国和德国。

风味 味佳，可混合饮用，也可单独饮用

建议烘烤方法 中度至深度烘烤，适于各种用途

☆☆ 良好

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



牙买加



牙买加蓝山咖啡是世界上最好的咖啡吗？

听说过牙买加 (Jamaica) 蓝山咖啡的人几乎都知道它是世界上最贵的咖啡，但并不是每个人都知**听**道这是为什么。如同劳斯莱斯 (Rolls-Royce) 汽车和斯特拉迪瓦里制造的小提琴 (Stradivarius Violin) 一样，当某种东西获得“世界上最好”的声望时，这一声望往往使它形成了自己的特色，并变成一个永世留传的神话。

最好的蓝山咖啡无疑是所能得到的最好的咖啡之一。虽然价格能保证蓝山咖啡的充足供应，但并不能相同地保证该咖啡有最好的风味。还值得注意的是，这种咖啡喝起来要比看上去更昂贵。要想品尝到它最好的风味，所放入的咖啡豆必须比饮用其他咖啡时多，否则风味就有点名不符实，所以体现风味的真正费用就在于它要比价格仅次于它的咖啡多加 10% ~ 15% 的咖啡豆。

据说，真正的蓝山咖啡是由当地最好的生咖啡豆制成的，这正是品尝家的乐趣所在。它的风味浓郁、均衡、富有



水果味和酸味，能满足人们的各种需要。除此之外，优质新鲜的蓝山咖啡风味特别持久，就像饮酒人所说的那样，回味无穷。

仔细了解一下蓝山咖啡的神话是必要的，因为过去的形象和今天的现实经常是不一致的。1725年，尼古拉·劳斯爵士(Sir Nicholas Lawes)将第一批蓝山咖啡树种从马提尼克岛(Martinique)带到牙买加，种植在圣安德鲁(St. Andrew)地区。今天的圣安德鲁产区仍然是蓝山咖啡的三大产区之一，其他两大产区是波特兰(Portland)产区和圣·托马斯(St. Thomas)产区。8年内，牙买加出口的纯正咖啡达375吨多。1932年，咖啡生产达到高峰，收获的咖啡多达15 000多吨。

但到1948年，咖啡质量已经下降，加拿大购买商拒绝再续合同，为此牙买加政府成立了咖啡工业委员会，以挽救顶级咖啡的命运。到1969年，情况得到了改善，因为利用日本贷款改善了生产质量，从而保证了市场。即使在1969年，日本咖啡饮用者也还愿意为这种咖啡付保险金，而如今，这种咖啡已达到了被狂热喜爱的地步。

到1981年，牙买加又有1 500公顷左右的土地被开垦用于种植咖啡，随后又投资开发了另外6 000公顷咖啡地。事实上，今天的蓝山地区是一个仅有6 000公顷种植面积的小地



牙买加蓝山新咖啡豆

方。不可能所有标有“蓝山”字样的咖啡都在那里种植。另外的12 000公顷土地用于种植其他两种类型的咖啡（非蓝山咖啡）：高山顶级咖啡（High Mountain Supreme）和牙买加优选咖啡（Prime Washed Jamaican）。

真正的蓝山咖啡是世界上种植条件最优越的咖啡之一。牙买加的天气、地质结构和地势共同提供了得天独厚的理想场所。横贯牙买加的山脊一直延伸至小岛东部，蓝山山脉高达2 100米以上。天气凉爽、多雾、降雨频繁，使得这方富饶的土地雨水调和。在这里人们使用混合种植法种植咖啡树，使之在梯田里与香蕉树和鳄梨树相依相傍。

一些小庄园也种植蓝山咖啡。如：瓦伦福德庄园（Wallenford Estate）、银山庄园（Silver Hill Estate）和马丁内斯（J. Martinez）的亚特兰大庄园（Atlanta Estate）等。即使是这个地区最大的庄园主，按国际标准来算，也属于小规模种植。其中许多庄园主是小土地拥有者，他们的家族已经在这块土地上劳作了两个世纪。牙买加的咖啡业面临着一系列的问题，比如：飓风的影响，劳动费用的增加和梯田难以进行机械化作业等。许多小庄园和农场很难进行合理化种植。

然而，蓝山咖啡是那些重视信誉的咖啡零售商不论怎样都要库存一些的咖啡。英国一位主要零售商说：不管价格如何，他将持续不断地全年出售蓝山咖啡，因为他有许多只认“蓝山”的顾客。

现在，收获后的蓝山咖啡90%为日本人所购买。在1992年，牙买加卖给日本688吨蓝山咖啡，卖给美国75吨，卖给英国59吨。现在由于世界其他地方只能获得蓝山咖啡产量的10%，因此不管价格高低，蓝山咖啡总是供不应求。在英国，很多年又，朗福德兄弟（Langford Brothers）公司是唯一的供应商。后来埃德蒙兹集团（Edmonds Group）也得到了牙买加萨尔达食品公司（Salda Foods）提供的货源。

蓝山咖啡与其他咖啡在运输方面的区别是，它用容量70公斤的木桶运输。这是瓜德罗普岛上个世纪所生产的博尼菲尔（Bonificur）木桶的仿制品。这种木桶最初用于装载从英国运往牙买加的面粉，通常带有商标名和生产厂家的名称。咖

啡业委员会为所有的纯正牙买加咖啡发放证书，并在出口前盖上认可章。

牙买加政府过去总是坚持说：所有蓝山咖啡都在牙买加烘烤，以保证质量不变。事实上，烘烤是一项精美的艺术，做好这项工作需要经验、训练和昂贵的设备。从消费者的角度来说，咖啡豆应在烘烤后即刻获得并饮用。咖啡在牙买加烘烤不可能满足这一要求。现在，牙买加的生咖啡豆已经可以出口。

风味 香味十分浓郁，有持久的水果味

建议烘烤方法 中度烘烤

☆☆☆ 极佳

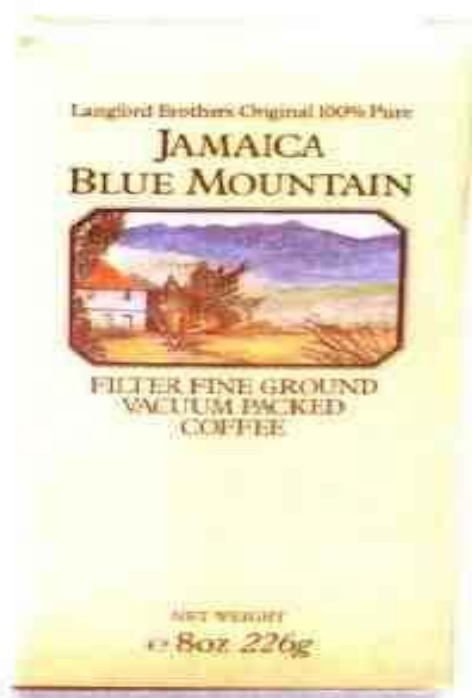
风味简介

颗粒 

酸度 

均衡度 

朗福德兄弟(Langford Brothers)是一个获得许可的牙买加蓝山咖啡品牌



马提尼克岛



美洲咖啡的摇篮

马提尼克岛 (Martinique) 是个小岛，也是中美洲咖啡的发源地，但是它今天的咖啡产量却很少。西半球的第一棵咖啡树是在18世纪20年代初由德·克利 (Gabriel Mathieu de Cheu) 从法国带来的。德·克利早年是马提尼克岛的海军军官，他带回一棵咖啡树，把它栽种在普里切 (Precheur)，第一次收成是在1726年。随后，咖啡从马提尼克岛又传入海地、多米尼加共和国和瓜德罗普岛。据记载，1777年马提尼克岛的咖啡树就达18 791 680棵。

马提尼克岛上的咖啡树见证了一个产业的成长及毁灭的历史。今天该岛主要出口香蕉、甘蔗和菠萝。

墨西哥



来自世界第四大咖啡生产国的咖啡，幼滑而芳香

世界上第四大咖啡生产地墨西哥，年产咖啡约500万袋，其大部分咖啡是由近10万户的小耕农生产的，曾经操纵咖啡业的大庄园已不多见了。墨西哥咖啡每公顷产量为630公斤左右。后来墨西哥咖啡协会 (Instituto Mexicano del Cafe, 简称Inmecafe) 控制了咖啡业。咖啡协会既控制着咖啡种植，也控制着从11月起就可出口的咖啡豆的市场。协会为农民提供最低收购价格、技术建议和其他帮助。但从1991年起，咖啡协会的活动已有所减少，它的职能还可能进一步减弱。

咖啡协议 (Coffee Agreement) 的瓦解和价格支持的消失，实际上是帮助了一些生产者，因为这迫使他们发展各自的品种，并取得与国内国际市场更紧密的联系，而加拿大、美国和墨西哥之间的NAFTA协议将进一步帮助墨西哥产品出口到北美。

一些人认为最好的巨形咖啡豆产于墨西哥而不是产于危地马拉，但两地咖啡豆的供应和质量都可能变化。被称为马拉戈日皮 (Maragogype) 的咖啡豆颗粒大，所产咖啡柔滑、醇





墨西哥罗马地区咖啡种植园的农大

厚，芳香诱人。农民的贫穷造成了大多数咖啡靠自然条件生长，即：不使用除虫剂或化肥等化学制剂。

墨西哥最好的咖啡产地是该国南部的恰帕斯 (Chiapas)，这里种植的咖啡品种包括塔潘楚拉 (Tapanchula) 和维斯特拉 (Huixtla)。瓦哈卡 (Oaxaca) 地区也出产上等咖啡豆，靠自然条件生长的普卢马科伊斯特派克 (Pluma Coixtepec) 咖啡又是其中极品。瓦哈卡地区还出产阿尔图拉奥里萨巴 (Altura Orizaba) 咖啡和阿尔图拉瓦图斯科 (Altura Huatusco) 咖啡。阿尔图拉科阿塔派克 (Altura Coatepec) 地区出产韦拉克鲁斯 (Veracruz) 咖啡。墨西哥最好的巨形咖啡豆是利基丹巴 (Liquidambar MS) 咖啡豆。

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



风味 柔滑、芳香、醇厚

建议烘烤方法 深度烘烤后风味极佳

☆☆ 良好

尼加拉瓜



极佳的尼加拉瓜咖啡在世界上位居前列，
它温和可口、颗粒适中，十分芳香。

在许多国家，由于政治原因，咖啡生产受到严重影响。尼加拉瓜咖啡业也不例外。1979年的革命使咖啡种植园主被迫逃往迈阿密(Miami)。随后是一段举棋不定的日子，政府曾考虑是否重新分配土地(其中包括许多种植园)，这样就导致了咖啡供应不足，产量下降，由70年代初的100多万袋降到1990年的不足60万袋。

现在政府已放开咖啡业，私人业主掌握了市场。上乘的尼加拉瓜咖啡种植在该国的北部和中部，最好的咖啡产于马塔加尔帕(Matagalpa)的希诺特加(Jinotega)和新塞哥维亚(Nuevo Segovia)。上乘的尼加拉瓜咖啡归入中埃斯特里克塔曼特阿尔图拉(Central Estrictamente Altura)咖啡类，它酸度适中，芳香可口，十分令人喜爱。质量较差的咖啡豆则被广泛用于混合咖啡。

风味 优质混合型，芳香诱人

建议烘烤方法 深度烘烤，更适于冲调蒸馏咖啡

☆ 一般



风味简介

颗粒

酸度

均衡度



巴拿马



高地种植的咖啡绝对优质，唯种植园咖啡还没上市。

巴拿马 (Panama) 咖啡很柔滑，重量轻而且酸味均衡，其优质咖啡豆风味纯正，极富特色。每年出口的第一批咖啡在11月份启运，几乎全部优质咖啡豆都运往法国和芬兰。

上等咖啡种植在该国北部，即靠近哥斯达黎加、临近太平洋一带。奇里基 (Chiriqui) 省博克特 (Boquet) 区生产的咖啡很有名，其他地区则有大卫 (David) 区，瑞马西门图 (Remacimeinto) 区、布加巴 (Bugaba) 区和托莱 (Tole) 区。

被品评家们认可的博尔坎巴鲁咖啡 (Café Volcan Baru) 势头看好，该咖啡品质特佳，1994年的产量达2 000袋，占全国总产量的1%。

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



风味

颗粒饱满，品质优良

建议烘焙方法

中度烘烤

☆☆

良好



波多黎各



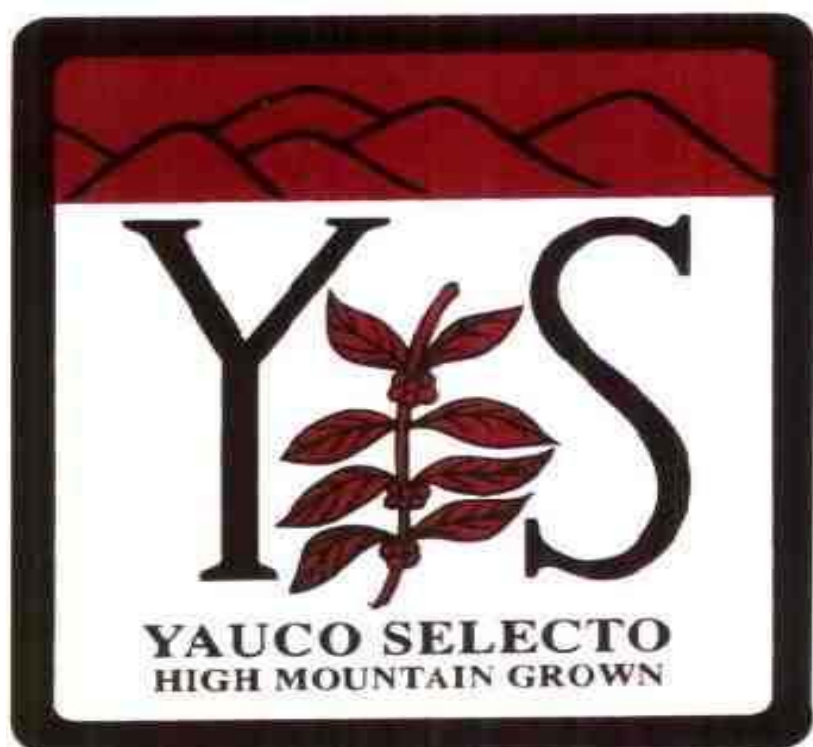
老科特选咖啡是世间极品。

1736年，咖啡树就从马提尼克引入波多黎各 (Puerto Rico)。早期的咖啡大都是由科西嘉 (Corsica) 移民种植的。到1896年，波多黎各咖啡出口量在世界上占第六位，大多数咖啡运往法国、意大利、西班牙和古巴。19世纪咖啡庄园一度繁荣，但是甘蔗与药物种植业的兴起以及飓风侵袭和战争的影响又使咖啡业滞后不前，目前正在复苏中。

波多黎各实行低工资制，1991年人均每小时工资为4.20美元。尽管如此，其体力劳动者的收入还是比其他许多咖啡生产国劳动者的收入高，只有夏威夷和牙买加与之相当。波多黎各咖啡业所面临的另一个问题是：在加勒比海地区，波多黎各人文化素质相对较高，因此有较好的就业前景。

今天，波多黎各的美食咖啡已出口到美国、法国和日本。该国咖啡一般都精心种植，味纯、芳香，颗粒重，其中极品更





来自波多黎各的美食咖啡

居于世界名牌之列。最上乘的咖啡是尧科特选 (Yauco Selecto)，“Selecto”即“挑选”之意。大拉雷斯·尧科咖啡 (Grand Lares-Yauco) 出产于该岛的西南部，拉雷斯咖啡出产于中南部。

尧科特选咖啡仅在该岛国西南部的三个农场种植，其口味芳香浓烈，饮后回味悠长。这种咖啡售价很高，香味可与世上其他任何咖啡品种相媲美。在尧科 (Yauco) 地区，该咖啡归当地的种植园主拥有并经营。这里的山区气候温和，植物有较长的成熟期 (从10月到次年2月)，土质为优质粘土。这里种植一些老品种的阿拉伯咖啡豆，尽管产量较其他品种低，但普遍优质。这里的人们一直采用一种保护生态、精耕细作的种植方法，只使用一些低毒的化肥和化学药剂，并采取混合作物种植措施，从而使土壤更加肥沃。到了采摘咖啡豆的时候，人们在咖啡树间来回穿行，只采摘完全成熟的咖啡豆，然后还要将它们放入滚筒式装置中洗上48小时。

尧科特选咖啡豆在运售之前一直是带壳保存的，直到订货发运时才将外皮去掉，以确保咖啡的最佳新鲜度。在货物提交时，美国政府的相关工作人员，如FDA和USDA，也会在场，他们的工作是监督生产者是否遵守了联邦法令。还有一

些来自地方鉴评委员会的工作人员，他们从每50袋中抽取1袋作为样品，并使用国际量器对其进行品质鉴定。

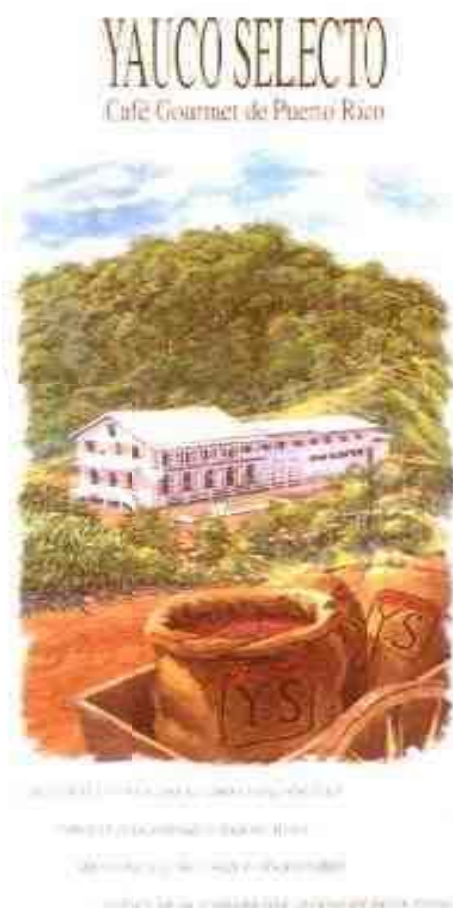
埃斯科基多·尧科 (Escogido Yauco) 代理行的总裁——福尔图诺 (Jaime Fortuño) 每年都会默默地关注着这一切工作，甚至极微小的细节。福尔图诺是投资银行家，毕业于哈佛商学院。他当初决意要抓住一切机会开辟出一个波多黎各顶级咖啡的市场。他预计每年最高产量3 000袋，每袋45公斤，这还不到全岛咖啡总产量的1%。

尧科特选是令人着迷的咖啡，它风味俱全，无苦味，富含营养，果味浓郁，值得品味。就连在英国哈罗盖特市 (Harrogate) 的泰勒斯 (Taylors) 也曾进口过50袋尧科特选咖啡。

风味	颗粒饱满、风味俱全、芳香浓郁
建议烘焙方法	中度烘焙
☆☆☆	极佳

风味简介

颗粒	
酸度	
均衡度	





南美洲



玻利维亚



从充当花园树篱到片园专门种植的咖啡。

过去玻利维亚的咖啡树常种在花园的周围充当树篱，起花木装饰作用。真正的商业生产从20世纪50年代早期才开始。1975年的大霜冻严重地损害了巴西的咖啡业，而玻利维亚 (Bolivia) 却从中受益，迅速发展起来。

玻利维亚咖啡在海拔180~670米的高处种植，其中的阿拉伯水洗咖啡豆出口到德国和瑞典，其味道并非当今最好的，而且带点苦味。

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



风味 优质混合咖啡

建议烘烤方法 中度至深度烘烤

☆ 一般



巴西



1. 巴西的地理位置和气候特点

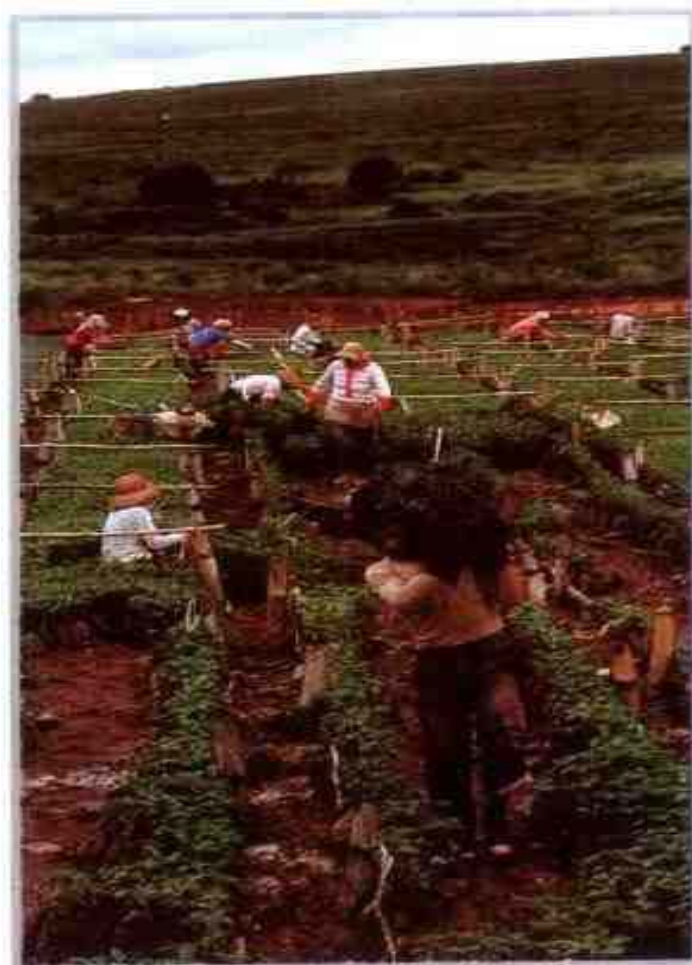




自1720年从法属圭亚那 (Guyana) 引进咖啡树以来，咖啡生产逐渐变成一门科学。1990年前，巴西政府对咖啡业进行严格的监控，既有严厉的干涉又有价格保护措施，而且国家一直对农民实行最低价格保护措施，以至造成咖啡生产过剩。二战前一段时间，剩余存货多达7 800万袋，后来不得不将其用火烧掉或投入水中毁掉。

自1990年来自由市场开放，原有的“巴西咖啡管理局” (IBC) 被国家的非投资行政机构——国家经济协会取代，该协会奉行不干涉政策，允许生产者与出口商直接洽谈。出口商的经营由政府立法监管，有关部门对合法的出口商予以登记。

由于巴西咖啡种类繁多，不能只用“巴西咖啡” (Brazilian)



巴西的咖啡苗圃

风味	有很多种类，多种风味，但大多为低酸度咖啡，口感柔滑
建议烘烤方法	低度至深度烘烤，适于多种用途
☆☆	良好

风味简介

颗粒	
酸度	
均衡度	



巴西的咖啡仓库

一词便囊括而括之。正如其他阿拉伯咖啡一样，巴西咖啡被称为“Brazils”以区别于“Milds”咖啡。绝大多数巴西咖啡未经清洗而且是晒干的，它们根据产地州名和运输港进行分类。巴西有21个州，17个州出产咖啡，但其中有4个州的产量最大，加起来占全国总产量的98%，它们是：巴拉那 (Parana) 州、圣保罗 (Sao Paulo) 州、米拉斯吉拉斯 (Minas Gerais) 州和圣埃斯皮里图 (Espirito Santo) 州，南部巴拉那州的产量最为惊人，占总产量的50%。

虽然咖啡具有多样性，但巴西咖啡却适合大众的口味。比如：北部沿海地区生产的咖啡具有典型的碘味，饮后使人联想到大海。这种咖啡出口到北美、中东和东欧。

还有一种颇具情趣且值得追寻的咖啡是冲洗过的巴伊亚 (Bahia) 咖啡。这种咖啡不太容易找到，因为继美国之后，巴西是世界上最大的咖啡消费国，许多上好咖啡只在其国内市场才能寻觅到。

在巴西，产量最大的是罗百氏特咖啡。这种咖啡在超级市场出售。巴西罗百氏特咖啡以科尼伦 (Conillon) 的名字出售，占总产量的15%。

在巴西东南部米拉斯吉拉斯 (Minas Gerais) 州塞拉多 (Cerrado) 区的一些庄园里种植着古老的波旁咖啡。这些庄园，如卡平·布兰科 (Capim Branco) 庄园和维斯塔·阿莱格尔 (Vista Alegre) 庄园，种植的波旁老品种咖啡也在市上出售。虽然出自同一个地区，但这些咖啡各具特色。卡平·布兰科咖啡比维斯塔·阿莱格尔咖啡口感更柔滑，而维斯塔·阿莱格尔咖啡味浓且呈黑色，两者酸度相对较低。可是，像所有的巴西咖啡一样，它们最适于鲜嫩的时候饮用，因为越老酸度越浓。这些咖啡种植者已自行组织成巴西特种咖啡协会 (the Speciality Coffee Association of Brazil)。



1987年洛伊丝·盖格 (Lois Gaigg) 公司的海报

哥伦比亚



世界上优质咖啡的最大生产国。
传统的深度烘烤咖啡具有浓烈而值得怀念的味道。

1808年，咖啡首次引入哥伦比亚（Colombia），那是由一名牧师从法属安的列斯（Antilles）经委内瑞拉带来的。今天该国是继巴西后的第二大生产国，年产量1300万袋，每袋60公斤，而巴西的年产量是2200万袋。咖啡在哥伦比亚的地位从以下事例中可见一斑——所有进入该国的车辆都必须喷雾消毒，以免无意中带来疾病，损害咖啡树。





在哥伦比亚的收获季节里采摘咖啡果

哥伦比亚咖啡是少数冠以国名在世界上出售的原味咖啡之一。在质量方面，它获得了其他咖啡无法企及的赞誉。该国是世上最大的阿拉伯咖啡豆出口国，而罗百氏特咖啡却很少种植。它也是世界上最大的水洗咖啡豆 (Washed beans) 出口国。与其他生产国相比，哥伦比亚更关心开发产品和促进生产。正是这一点再加上其优越的地理条件和气候条件，使得哥伦比亚咖啡质优味美，誉满全球。

该国的咖啡生产区位于安第斯 (Andes) 山麓，那里气候温和，空气潮湿。哥伦比亚有三条科迪耶拉 (Cordilleras) 山脉 (次山系) 南北向纵贯，正好伸向安第斯山。沿着这些山脉的高地种植着咖啡。山阶提供了多样性气候，这意味着整年都是收获季节；在不同时期不同种类的咖啡相继成熟。而且幸运的是，哥伦比亚不像巴西，它不必担心霜害。哥伦比亚大约有27亿株咖啡树，其中66%以现代化栽植方式种植在种植园内，其余的种植在传统经营的小型农场里。

风味简介

颗粒	
酸度	
均衡度	

风味	营养丰富，高均衡度，有时具有坚果味
建议烘烤方法	中度至深度烘烤，适于各种用途
☆☆☆	极佳

20世纪60年代早期咖啡每公顷约产600公斤，现在已提高到900公斤左右，个别农场能达到2 500公斤。然而，保证质量是咖啡业的首要问题。哥伦比亚在1927年成立了国家咖啡管理协会（Federacion Nacional de Cafeteros，简称FNC），负责质量监管。虽然该协会属私营公司，但它代表政府行事。该协会除负责组织该行业之外，还负责在丰收的年份筹储资金。过去几年里，咖啡价格趋于下跌，该协会也几乎用尽了资金储备。国家咖啡管理协会还肩负着保健、教育、筑路、雇用种植技术员、进行调查、监管产品质量、直接经办总出口量50%的出口业务、雇用市场营销人员等职责。像肯尼亚的国家咖啡管理协会一样，它是咖啡组织的典范。



哥伦比亚的优质咖啡



哥伦比亚的咖啡育种床



哥伦比亚种植咖啡的农场主可以按官方低价将所有的产品卖给咖啡管理协会，也可以卖给出口商，出口商可能提供较高的价格，或根本不出价。实际上，咖啡管理协会(FNC)控制了对欧洲的出口，而出口美国的咖啡主要是通过私人出口商进行的。然而，所有的出口都受制于最低出口价。

哥伦比亚有幸拥有大西洋港口和太平洋港口，这有助于降低咖啡的运输费用，在南美，它是唯一具备该条件的国家。哥伦比亚的主要生产地区处在中部山脉和东部山脉地带。沿着中部山脉分布的最重要种植园位于麦德林(Medellin)、阿尔梅尼亚(Armenia)和马尼萨莱斯(Manizales)地区，在上述三个地区中，麦德林地区的咖啡质量最佳、售价也高，其特点是：颗粒饱满、营养丰富、香味浓郁、酸度适中。这三个地区合起来简称MAM(是三个地区主要城市名称的首字母)。在供出口的哥伦比亚顶级咖啡中，大多数的产地是MAM。沿着东部山脉，两个最好的地区是在波哥大(Bogotá)周围，再向北在右卡拉曼加(Bucaramanga)周围。波哥大咖啡比麦德林咖啡酸度低，但两者质量相当。

德国进口量占哥伦比亚全部出口的25%，这也从一个侧面反映了该国咖啡的质量过硬。咖啡等级分为顶级(Supremo)、优秀(Excelso)和极品(UGQ, Unusual Good Quality)三等，优秀等级中的克罗斯(Klauss)咖啡出口到德国，欧罗巴(Europa)咖啡出口到北欧国家。在多数咖啡店都能买到优秀等级的咖啡和顶级咖啡。二者的专业规定区别为：顶级咖啡所用的咖啡豆较大，其原料取自于新收获的咖啡豆，这样更容易保证产品的质量，优秀等级咖啡通常比顶级咖啡口感柔和、酸度也略高，但二者均属芳香型咖啡，颗粒适中，果实优良。哥伦比亚咖啡经常被描述为具有丝一般柔滑的口感，在所有的咖啡中，它的均衡度最好，口味绵软、柔滑，可以随时饮用。

哥伦比亚咖啡种植者所面临的棘手问题是：是否用生长快速且产量高的阿拉伯咖啡树又替代波旁咖啡树。有人说，质量会不如从前，但有人说，在最适合咖啡生长的地方，其质量区别不会太大。

厄瓜多尔



可能是世界上海拔最高的阿拉伯咖啡种植园

阿拉伯咖啡树于1952年首次被引入厄瓜多尔(Ecuador)，其咖啡质量很好，特别是6月初收获的咖啡。厄瓜多尔咖啡豆可分为加拉帕戈斯(Galapagos)和希甘特(Gigante)两个品种，都有颗粒大、份量重的特点。厄瓜多尔咖啡按质量可分为一等(No.1)和特优(Extra Superior)两种。它们主要出口到斯堪的纳维亚半岛的北欧国家。

咖啡生产者面临的主要问题是努力保持质量稳定。该地的咖啡总的说来口味非常均衡清爽，还有一种独特的香味。

厄瓜多尔是南美洲中既出产阿拉伯咖啡又出产罗百氏特咖啡的少数国家之一。但是由于适于阿拉伯咖啡树生长的土地在减少，因而罗百氏特咖啡的产量在逐渐增加。最好的阿拉伯咖啡出产于安第斯山，特别是昌查古山谷(Chanchamgo Valley)，安第斯山分成两列山脉，从南向北延伸，直抵厄瓜多尔中部。



风味 酸度均衡，芳香馥郁

建议烘烤方法 中度至深度烘烤，可制成优质混合咖啡，适于多种用途

☆ 一般

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



加拉帕戈斯群岛



来自巨龟故乡的咖啡珍品。

这种咖啡珍品，质量极佳，种植时不使用任何化学制剂。

咖啡种植在圣克里斯托瓦尔 (Saint Cristóbal)。圣克里斯托瓦尔是加拉帕戈斯群岛 (Galapagos Islands) 中一个较大的岛屿，也是该群岛中唯一一个淡水充足的岛屿。在该岛海拔410米的地方有一个叫作埃尔洪科 (El Junco) 的小湖，湖水形成数条溪流顺着该岛南坡的岩石和火山岩流淌，含有丰富矿物质的淡水滋润着圣克里斯托瓦尔的土地，使这里的土壤永保湿润和肥沃。

在1875年，厄瓜多尔上著科沃斯 (Mañuel J. Cobos) 在圣克里斯托瓦尔的哈森达咖啡园 (Hacienda El Cafetal) 种植了约100





公顷的阿拉伯波旁咖啡树。种植园的海拔在140~275米之间，该地区的气候相当于内陆915~1830米间的气候，这样梯度的地势很适合高酸度的特硬咖啡豆(SHB)生长，也是咖啡质量上乘的关键。

由于世界咖啡业正朝着定向批量生产模式发展，所以圣克里斯托瓦尔这种规模较小且质量难保的咖啡业便陷入了困境，最终很可能无利可图而被迫放弃。

然而在20世纪90年代初，冈萨雷斯(Gonzalez)家族买下了哈森达咖啡园，亨博尔特海流(Humboldt Current)造成的局部小气候，强烈的赤道阳光和急剧的温度变化(海平面温度为43℃，海拔275米的温度为10~16℃)提供了得天独厚的有利条件，促使冈萨雷斯家族扩大了咖啡种植园。

此后，通过对早期土地的开垦，该咖啡种植园的面积又扩大了一倍。由于加拉帕戈斯群岛在历史进程中的独特作用，厄瓜多尔政府已把该群岛辟为国家公园，不再允许将土地开垦为新的农业用地，而且严禁引进和使用化肥、杀虫剂、除草剂和其他化学制剂，因此加拉帕戈斯群岛的咖啡被公认为天然产品。

这种稀有咖啡现在年产量为500袋，全部为二级品。冈萨雷斯家族希望在未来几年内使咖啡产量增长到5000袋，其中50%为一级品。

风味	口感丰富、酸中带甜
建议烘烤方法	中度烘烤
☆☆☆	极佳

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



秘 鲁



咖啡优质均衡，可以用于混合饮品

秘鲁 (Peru) 也是咖啡生产的大户。多达98%的秘鲁咖啡种植在森林地区，大多数生产者都是小农业主。

秘鲁具有良好的经济条件和稳定的政治局势，从而保证了咖啡的优良品质。然而局部地方问题较多，除了游击战争和贩毒外，于20世纪90年代中期在沿海出现的霍乱进一步造成了经济萧条，更有甚者，年通货膨胀率曾达7 000%。

在20世纪70年代中期，秘鲁咖啡年产量约为90万袋，后来又连续稳定增长到年产130万袋左右。虽然有私营出口商通





过中间人收购偏远地区的咖啡，但是主要市场仍由政府垄断。后来私营的秘鲁咖啡出口商会 (Comera de Exportadores de Cafe del Peru) 成立了，该商会致力于咖啡质量的提高，其首要任务是确定标准、剔除劣品，从而形成一种质量至上的氛围。这一积极的举措预示着咖啡业光明的未来。之后，由于价格上涨，也鼓励了农夫积极种植咖啡而不是该地区的传统经济作物——可可。

秘鲁最优质的咖啡产于查西马约 (Chanchimayo)、库斯科 (Cuzco)、诺特 (Norte) 和普诺 (Puno)。大部分秘鲁咖啡是在自然条件下种植的，但也很难确认所有咖啡树的种植状况。自然条件下种植的咖啡，其要价比其他高出 10% ~ 20%。从贫困状况来看，农夫们也很可能无钱买化肥和农药，然而想确证全部的咖啡确实很难。

秘鲁咖啡的质量可与中美或南美的任何一种咖啡相媲美。秘鲁所出产的优质咖啡被运到德国进行混合，然后再运往日本和美国，这也从另一个方面说明了其质量的高标准。

风味	口味均衡、酸度可口
建议烘焙方法	中度至深度烘烤、可制成适于各种用途的优质混合咖啡
☆	一般

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



苏里南



咖啡史上一个重要的名字。

苏里南 (Surinam) 是南美第一个种植咖啡的国家，挪威曾是该国咖啡产品的主要进口国。然而，如今该国的产量甚少，在此提及只是因为历史原因而已。



在路上的咖啡采摘者(版画)

1667年已在苏里南定居的荷兰人，于18世纪早期从爪哇引入了咖啡树。第一批咖啡树是由阿姆斯特丹市市长赠给一个佛兰芒 (Flemish) 海盗的，这个海盗是汉斯拜克人 (Hansback)。确切地说这些咖啡树被种植在当时的荷属圭亚那地区 (Dutch Guyana)，几年之后，便在邻近的法属圭亚那地区广泛种植。那时，有一名法国罪犯叫穆尔格 (Mourgues)，他得到许诺：如果把咖啡树引入法国殖民地，就能获得赦免及自由出入法国的权利，自然，他做到了。

委内瑞拉



极具特色的庄园咖啡来自这一富含石油的国度。

石油曾被认为是委内瑞拉 (Venezuela) 的主要出口产品。尽管早在1730年委内瑞拉就从马提尼克岛引进了咖啡树，但在石油业鼎盛时期，咖啡生产几乎被放弃了。近来咖啡种植园已开始复苏，原来种植的蒂皮卡 (Tipica) 和波旁咖啡树以及新辟的种植园为咖啡出口奠定了基础。目前，委内瑞拉的咖啡大都出口到俄罗斯和哥伦比亚，然后在那里重新包装。许多新近重建的小种植园也开始自行出口咖啡。

咖啡业在该国众多行业中并不十分突出。委内瑞拉最好





的咖啡产区是位于西南部的塔奇拉 (Tachira) 州。但是，塔奇拉这个名字已被不加区别地用于全国的咖啡豆。

委内瑞拉最好的咖啡品名有：产于塔奇拉的圣克里斯托瓦尔 (San Cristóbal de Tachira) 的蒙蒂贝洛 (Montebello)、产于塔奇拉的鲁维奥 (Rubio de Tachira) 的米拉马尔 (Miramar)、产于梅里达的蒂莫特 (Timote de Merida) 的格拉内扎 (Granja)、产于塔奇拉的圣安娜 (Santa Anna de Tachira) 的阿拉格拉内扎 (Ala Granja)。其他优质名品有：马拉开波斯 (Maracaibos，这是该咖啡出口港的名字)、梅里达 (Merida)、特鲁希略 (Trujillo)、圣菲洛蒙娜 (Santa Filomena) 和库库塔 (Cucuta)。

安第斯山下的梅里达的众多种植园中有一个是属于巴勃罗 (Pablo) 和普利多 (Luisa Helena Pulido) 家族的，它是一个古老的农场，已被允许缩减规模。自从20世纪80年代早期接管该农场以来，普利多家族一面从原有的波旁咖啡树上收获咖啡，一面种植新树种拓展农场。

加拉加斯 (Caracas) 周围地区也曾以咖啡著名，现已恢复生产。另外位于图尔瓜 (Turgua) 地区的琼 (Jean) 和安德烈斯·博尔顿 (Andres Boulton) 种植园也种植着蒂皮卡咖啡树。

委内瑞拉的咖啡口味不同于拉丁美洲的其他咖啡，它味美、清淡、比传统咖啡少了一些酸味，这使得它不仅可以混合也可自成特色。

风味	馥郁可口的水果味
建议烘焙方法	中度至深度烘烤，多种用途
☆☆	良好

风味简介

颗粒

酸度

均衡度





肯尼亚混合咖啡的品质控制及测试

非 洲



安哥拉



曾是咖啡生产大国，如今前途未卜。

20 世纪70年代中期，安哥拉 (Angola) 每年出口咖啡350万袋，其中98%是罗百氏特咖啡 (这可能是非洲最好的罗百氏特咖啡)，1990年总产量却下降到20万袋。

安哥拉以前最好的品牌是安布里什 (Ambriz)、安巴利姆 (Amborm) 及新里东杜 (Novo Redondo)，它们都以始终如一的质量而闻名。安哥拉大部分咖啡出口到美国、荷兰，当然还有葡萄牙。

风味 这几年在西方买不到，但以前以其高酸度而闻名

建议烘烤方法 中度至深度烘烤

☆ 一般



布隆迪



来自战乱地区的芳香浓郁、口味柔和的咖啡。

布隆迪 (Burundi) 有世界上种类最繁多、经营最成功的咖啡业，且具有自身特色。该国咖啡是在1930年由比利时殖民者引进的，现只在小农场种植。不幸的是，其中许多农场都处在与战乱频繁的卢旺达 (Rwanda) 接壤的地带，这给咖啡生产造成了压力。布隆迪生产的咖啡，几乎都是阿拉伯咖啡豆，而恩戈齐 (Ngozi) 的咖啡树则种植在海拔1200多米的地方。布隆迪的咖啡味道芳香浓郁，具有极佳的酸度，产品大多出口到美国、德国、芬兰和日本。

风味简介

颗粒



酸度



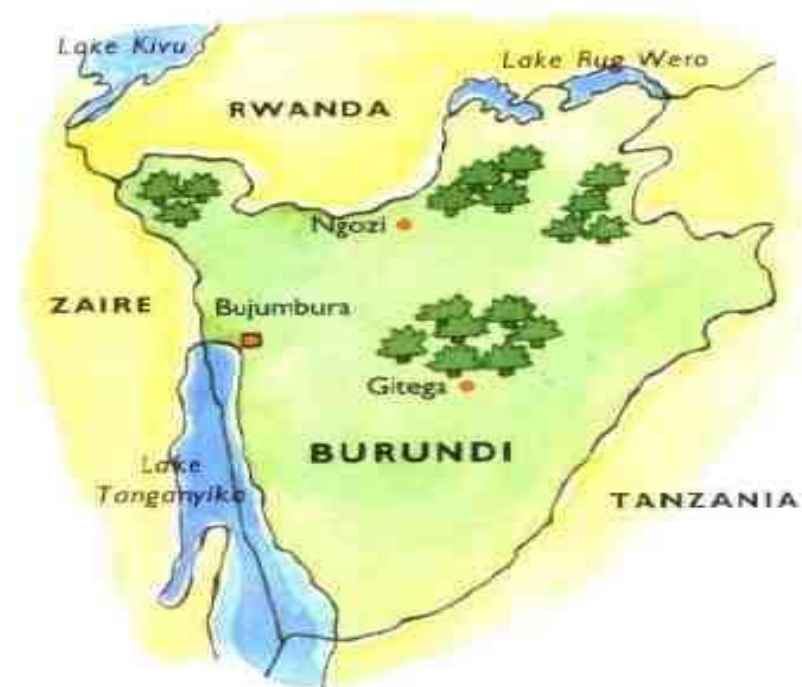
均衡度



风味 口味醇厚，芳香浓郁，酸度极佳

建议烘烤方法 中度和深度烘烤

☆☆ 良好



喀麦隆



适于做蒸馏咖啡的深度烘烤咖啡豆。

阿拉伯咖啡树在喀麦隆 (Cameroon) 的种植始于1913年，其品种是牙买加的蓝山咖啡，但该国也同样大量生产罗百氏特咖啡。喀麦隆咖啡的质量及特色与产自南美的咖啡相当。该国最好的咖啡产自西北部的巴米累克 (Bamileke) 和巴蒙 (Bamoun) 两地。此外，它还种植一些巨形咖啡豆和豆形浆果咖啡。

20世纪80年代末开始，喀麦隆咖啡产量有所下降，罗百氏特咖啡产量由1987年的180万袋降至1990年的110万袋，同一时期，阿拉伯咖啡则由40万袋降至20万袋。如今由于国家咖啡监督局 (National Coffee Supervisory Agency) 加强了管理，可能会使咖啡的产量和质量有所回升。



风味	口感丰富且柔和
建议烘焙方法	深度烘烤，用于欧式蒸馏咖啡
☆	一般

风味简介

颗粒

酸度

均衡度



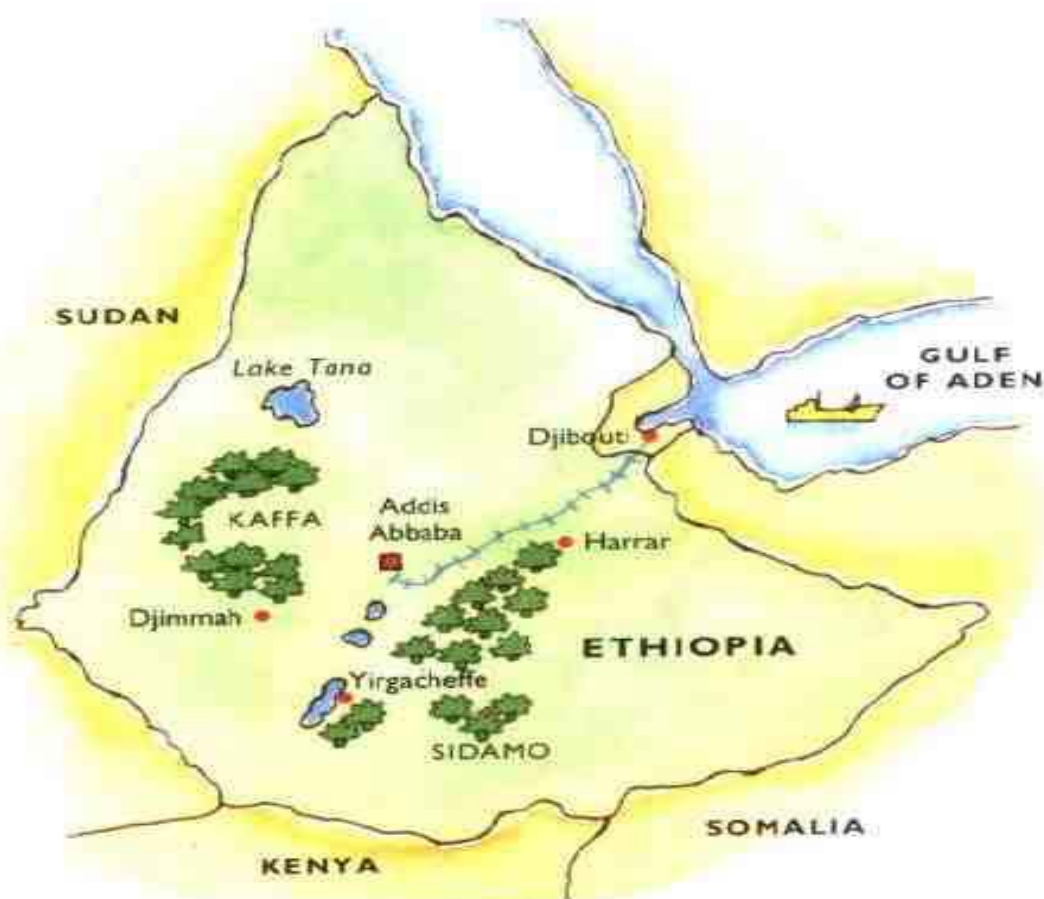
埃塞俄比亚



咖啡的发源地——埃塞俄比亚。

咖啡树源于埃塞俄比亚 (Ethiopia)，它原先是这里的野生植物，“咖啡”这个名字源于埃塞俄比亚的小镇——“克法” (Kaffa)。事实上，埃塞俄比亚许多咖啡树现在仍然是野生植物，这种咖啡树上生长的咖啡颗粒饱满，略带酒香。人类可能早在9世纪就已经知道如何栽培咖啡树，但是到底是谁、如何培植，什么原因仍然是个谜。埃塞俄比亚当地的传说是：咖啡开始是僧侣用于晚间祈祷时保持头脑清醒的东西。

今天，埃塞俄比亚是重要的咖啡生产国，大约有1 200万人从事咖啡生产，是非洲主要的阿拉伯咖啡豆出口国。这里





传统的埃塞俄比亚咖啡礼仪

的优质咖啡品质卓绝，值得找寻。

在埃塞俄比亚可找到各种咖啡栽培方式：从成片的野生咖啡树林和半开发土地，到传统经营的小块土地，直至现代种植园，应有尽有。大约50%的咖啡种植在海拔1 500多米的地方。

哈拉(Harrar)咖啡是埃塞俄比亚所有咖啡中生长地域海拔最高的一种。哈拉咖啡可分为长咖啡豆和短咖啡豆两种，其中，长咖啡豆最受欢迎。它有着柔软的口感，带有原野气息的酒香，且略呈酸味，喝过以后令人难以忘怀。季马(Djimmah)咖啡野生在海拔1 200多米的地方，以利马咖啡(Limu)和巴贝卡(Babeka)咖啡两个品牌出售。其他咖啡品名有来自中部的锡达莫(Sidamo)咖啡，以品牌名伊尔加查菲(Yirgachaffe)出售；还有来自拉卡姆蒂(Lekempti)的具有独特风味的咖啡。季马和锡达莫咖啡豆的外表不大讨人喜欢，但口味甚佳。

埃塞俄比亚咖啡豆中在市面上最少见的要算是伊尔加查菲咖啡豆，该咖啡豆出口日本和欧洲，但在美国极少见。这是因为雀巢公司(Nestlé)所属的德国咖啡烘烤商达尔迈尔

(Dallmeyer) 公司向伊尔加查菲咖啡的种植者建立了密切联系，从而获得了该种咖啡豆最大量的单一供应。

埃塞俄比亚咖啡的风味较难描述，它既不浓烈，酸味也不甚明显。因此，不适于深度烘烤，否则很容易便会失去其特色。

说到特色，埃塞俄比亚咖啡倒是与著名的摩卡咖啡有些相似，当然，优质的埃塞俄比亚咖啡可与来自世界各地的最好咖啡相比，包括其可观的价格。

埃塞俄比亚咖啡的国内消费量是非洲最高的，在乡村，它经常与一种被称为“亚当的健康” (Health of Adam) 的香草一起饮用：新咖啡豆烘烤后与香草一起捣碎，再将混合物冲调，用小茶杯饮用，这经常当作薄煎饼的配餐，可提吊出薄饼中的甜椒味。

咖啡业由埃塞俄比亚咖啡经营公司 (the Ethiopian Coffee Marketing Corporation, 简称ECMC) 管理，该组织控制着90%的出口市场。埃塞俄比亚咖啡经营公司的控制权有可能即将放松而使地方得到较大权力，这一举措会使咖啡业整体受益，尤其是个体商人。埃塞俄比亚咖啡在每日拍卖中出售，大多出口德国、美国、法国和日本。

风味 非常独特，口感细腻丰富，含水果味和有原野风味的酒香。

建议烘烤方法 中度烘烤

☆☆☆ 极佳

风味简介

颗粒
酸度
均衡度



科特迪瓦

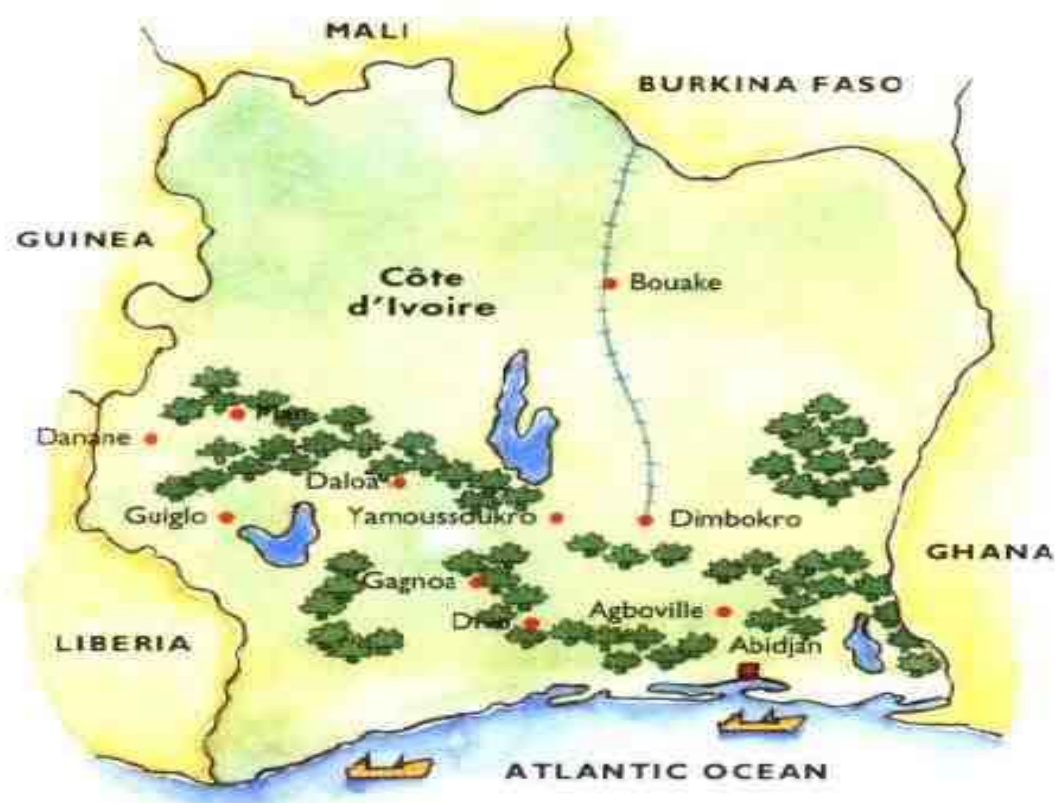


就其数量而言，是世界上最大的生产国之一。

科特迪瓦 (Côte d'Ivoire) 从未出产过质量最佳的咖啡，所产咖啡也极少出自阿拉伯咖啡树。在20世纪80年代早期，它曾是世界上第三大咖啡生产国，年产500万袋，甚至在今天仍是第五大咖啡生产国，年产440万袋。就罗百氏特咖啡的产量而言，科特迪瓦仅次于印度尼西亚（年产680万袋）。

在20世纪80年代科特迪瓦咖啡每公顷产量只有250公斤。这种状况部分是由于贫穷，也因为咖啡树的老化。缺少投资及没有长期经营计划也影响了咖啡产量。

科特迪瓦政府已开始采取积极措施来扭转这种局面。全





科特迪瓦的小村庄，村民们正在晒干咖啡豆

国咖啡管理委员会已重新组建，并精简机构，已将一些生产活动转交给私人公司管理。政府向生产高质咖啡的农夫提供最低价格保障，并鼓励出口商直接从农夫手中购买。现在，80%的出口咖啡在欧洲共同体国家找到了销路，主要买家是法国和意大利。

值得注意的是科特迪瓦是咖啡走私的主要中心，在1993~1994年中多达2 600吨咖啡被走私，主要路线是通过马里(Mali)和几内亚(Guinea)两个邻国。

风味	浓郁、柔软
建议烘烤方法	深度烘烤至黑色
☆	一般

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



肯尼亚



罕见的好咖啡——以其浓郁芳香和酸度均衡而闻名。

咖啡业内人士无不认为肯尼亚咖啡是其最喜爱的产品之一，这是因为肯尼亚咖啡包含了我们想从一杯好咖啡中得到的每一种感觉。它具有美妙绝伦、令人满意的芳香，均衡可口的酸度，匀称的颗粒和极佳的水果味。

咖啡在19世纪进入肯尼亚，当时埃塞俄比亚的咖啡饮品经由南也门进口到肯尼亚。但直到20世纪初，波旁咖啡树才由圣·奥斯汀使团 (St. Austin Mission) 引入。

肯尼亚咖啡大多生长在海拔1 500~2 100米的地方，一年中收获两次。为确保只有成熟的浆果被采摘，人们必须在林间巡回检查，来回大约7次。肯尼亚咖啡由小耕农种植，他们收获咖啡后，先把鲜咖啡豆送到合作清洗站，由清洗站将洗过晒干的咖啡以“羊皮纸咖啡豆”（即外覆内





梅里尔·斯特里普 (Meryl Streep) 在电影《走出非洲》中扮演的卡伦·布利克森 (Karen Blixen) 在肯尼亚咖啡种植园中

果皮的咖啡豆) 的状态送到合作社 (“羊皮纸咖啡豆” 是咖啡豆去皮前的最后状态)。所有的咖啡都收集在一起，种植者根据其实际的质量按平均价格要价。这种买卖方法总体上运行良好，对种植者及消费者都公平。

肯尼亚政府极其认真地对待咖啡业，在这里，砍伐或毁坏咖啡树是非法的。肯尼亚咖啡的购买者均是世界级的优质咖啡购买商，也没有任何国家能像肯尼亚这样连续地种植、生产和销售咖啡。所有咖啡豆首先由肯尼亚咖啡委员会 (Coffee Board of Kenya, 简称CBK) 收购，在此进行鉴定、评级，然后在每周的拍卖会上出售，拍卖时不再分等。肯尼亚咖啡委员会只起代理作用，收集咖啡样品，将样品分发给购买商，以便于他们判定价格和质量。内罗毕 (Nairobi) 拍卖会是为私人出口商举行的，肯尼亚咖啡委员会付给种植者低于市场价的价格。最好的咖啡等级是豆形浆果咖啡 (PB)，然后是 AA++、AA+、AA、AB 等等，依次排列。上等咖啡光泽鲜亮、味美可口且略带酒香。

组织拍卖也是为了满足调配商的需求。这种拍卖会通常拍卖量较小 (每宗 3~6 吨)、有附有种植者标志的样品以供买家品鉴。拍卖后，出口商按不同风味、不同质量及调

配商所需的数量包装。这为调配商提供了极大的灵活性。注重质量的德国人和北欧人是肯尼亚咖啡的长期购买商。

就国际范围而言，肯尼亚咖啡的增长数量是显而易见的，1969~1970年，出口180万袋，到1985~1986年，出口量增至200万袋。现在产量稳定在160万袋，平均每公顷产量约为650公斤。

在近年咖啡价格突涨之前，肯尼亚咖啡的平均价格就一直在上升。1993~1994年的价格比12个月前抬高50%。价格上涨主要是需求增加的结果。

也有一些购买商，尤其是日本商人，已对肯尼亚咖啡业体系表示不满。更有一些商人表示，该国咖啡质量已下降，并指出直接从农夫手中购买可能是提高质量的一种途径。但不管怎样，肯尼亚那详细的规章条例及完善的程序对所有咖啡生产国而言都是一种值得借鉴的模式。

肯尼亚咖啡借好莱坞电影《走出非洲》(Out of Africa)的轰动而进一步扬名。影片中梅里尔·斯特里普(Meryl Streep)扮演的女主人公卡伦是一位作家和咖啡种植园主。许多人大概仍记得影片中那动人的美景和壮丽的日落，但更令人难以忘怀的是卡伦想在非洲拥有一个咖啡种植园的梦想。

风味	芳香、浓郁、带有水果风味，口感丰富完美
建议烘焙方法	中度烘烤，最好的可深度烘烤
☆☆☆	极佳

风味简介

颗粒	
酸度	
均衡度	



来自肯尼亚的两种最佳咖啡：AA(左)咖啡和豆形浆果咖啡(右)

马达加斯加



极品即将来临

马 达加斯加 (Madagascar) 基本上是罗百氏特咖啡豆的生产区，但已计划增加阿拉伯咖啡豆的种植。

该岛自1989年以来，咖啡业私营化了，并解除了许多规定，其咖啡总产量每年高达100万袋左右。由于马达加斯加人喜饮咖啡，所以咖啡的国内消费量很高。该国的罗百氏特咖啡质量极佳，法国是其主要出口市场。

马达加斯加政府计划开发大约2 000公顷的罗百氏特咖啡种植园和大约5 000公顷的阿拉伯咖啡种植园。因此，该岛咖啡业的发展有赖于它在阿拉伯咖啡方面的潜能，一旦开发成功，此咖啡有望成为极品。



莫桑比克



已没有咖啡供应。

政 治问题和内部纷争使咖啡业一度兴旺的莫桑比克 (Mozambique) 陷入了停滞不前的状态。优质咖啡曾产于该国中部的马尼卡 (Manica) 地区，但现在这个国家已没有咖啡可出口了。



卢旺达



优质咖啡出自水洗阿拉伯咖啡豆，
该咖啡具有独特而完美的风味。

卢旺达 (Rwanda) 咖啡以其水洗阿拉伯咖啡豆形式而言，
是绝对优质的。就非洲而论，其咖啡业引人注目，因为该国主要靠生产尽可能好的咖啡豆而兴旺。

卢旺达咖啡的口味被描述为“青草香气”，带有热带气候特色。该国如此肥沃的土壤和适宜的气候有助于植物生长，咖啡树像是被驱使着或被强迫着向上猛长，又像是因为长得太快，而不能产出极品的咖啡豆。但是不管怎样，该国咖啡那柔软而浓郁的口味是很棒的。

风味	柔软、浓香、颗粒饱满
建议烘烤方法	深度烘烤
☆☆	良好

风味简介

颗粒	
酸度	
均衡度	



圣赫勒拿岛



拿破仑认为，出自这个小岛的唯一的好东西便是咖啡。

圣赫勒拿岛 (St. Helena) 位于大西洋，距非洲2 000公里，距巴西3 500公里，人口约5 000人。当然，该岛出名是因为1815年滑铁卢战役后拿破仑被放逐于此，并于1821年在该岛去世。

1732年，咖啡在圣赫勒拿岛首次种植，是从也门用一艘叫做霍顿号 (Houghton) 的船运来的。尽管19世纪60年代以来其他一些引进的植物均栽培失败，但咖啡树却在这里生根发芽，蓬勃生长。

该岛还经历过一次咖啡改良运动，那是在20世纪80年代中期，大卫·亨利 (David Henry) 开始致力于发展岛上的咖啡业，目的是生产出最优质的咖啡。圣赫勒拿岛上的咖啡树的种植完全靠自然条件，没有机械，没有拖拉机，甚至连被砍下来为新咖啡树腾出空间的杂木都被循环处理。



风味	浓郁，带一丝甜味
建议烘焙方法	轻度至中度烘焙
☆☆	良好

风味简介

颗粒	
酸度	
均衡度	

圣多美和普林西比民主共和国



豆小质优，口感柔和丰富的阿拉伯咖啡。

圣多美和普林西比民主共和国 (Sao Tomé and Príncipe) 属于火山群岛，是非洲第二小的一个独立国，曾是葡属殖民地，直到1975年才赢得独立。赤道横穿该群岛，这里气候炎热湿润，土地肥沃，灌溉良好，盛产咖啡。

1800年该国从巴西引进阿拉伯咖啡树，至今98%的产品仍是阿拉伯咖啡。但是每年只有1 000袋咖啡出口国外，其中大多数销往斯堪的纳维亚半岛。

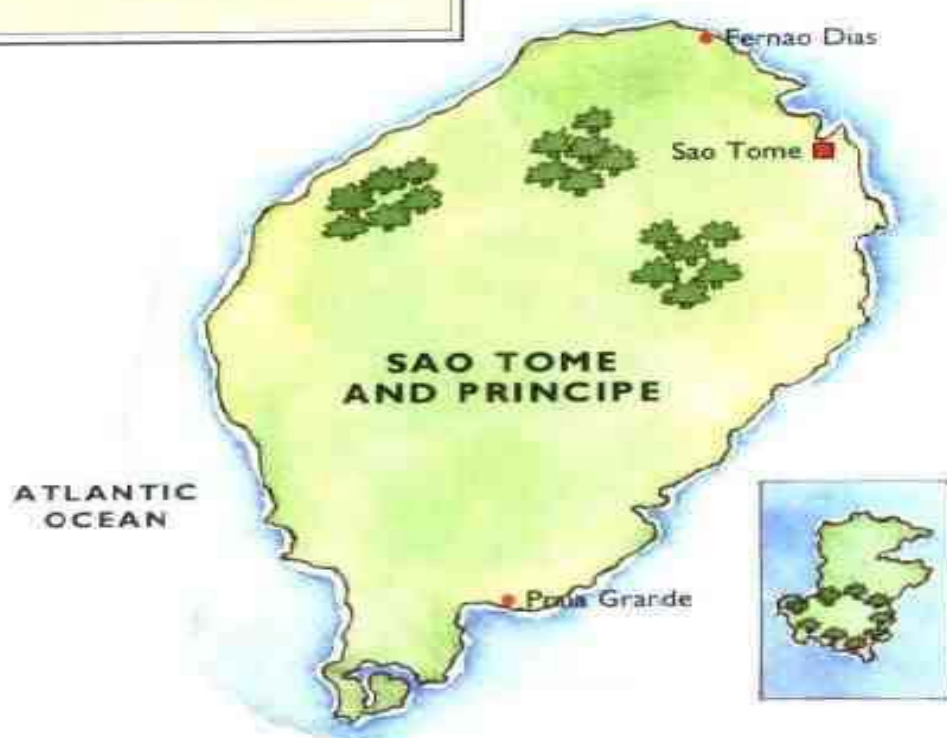
风味	口感柔和，丰富
建议烘焙方法	深度烘烤，可配制混合咖啡
☆☆	良好

风味简介

颗粒

酸度

均衡度



南 非



味道芳香而酸度较小，让人忆起中美洲的咖啡豆。

南非 (South Africa) 的咖啡生产主要集中在该国的东北部，由莱索托 (Lesotho) 和莫桑比克之间的纳塔尔 (Natal)，一直向北延伸至德兰士瓦 (Transvaal)，最南的极限是南纬 30° ；再往南去便由于早霜的危害而不能种植咖啡。

该国的咖啡树源于肯尼亚，质量优异。1975年用于种植咖啡树的耕地只有1 000公顷，但是1987年制订了新的九年计划，旨在扩大耕地面积，因此又增加了6 000公顷耕地。

有趣的是，该国咖啡树上结出的果实更像中美洲的咖啡豆（而肯尼亚才是这种树的原产地），其味道芬芳，酸度较小。

风味	芳香、酸度低
建议烘焙方法	低度至中度烘烤
☆	一般

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



苏丹



内战几乎摧毁了咖啡生产。

苏丹 (Sudan) 南部断断续续20年灾难般的内战夺去了数百万人的生命，也给乡村地区带来了无法言喻的破坏，包括咖啡业。

罗百氏特咖啡现在同过去一样主要在南部种植，而在该国的北部和东部地区则种植原本是野生的阿拉伯咖啡。

历史上，阿拉伯人把苏丹南部的黑人当作奴隶运往阿拉伯，奴隶们在被贩运的过程中曾随身带着咖啡豆充饥。据说，这些咖啡豆也因此传入也门。正是这些不幸的苏丹黑奴首先开始种植咖啡，才使得它成为今日世界广泛种植、广泛交易的农产品。

目前，苏丹的咖啡业濒临危险的边缘，只有极少量的咖啡出口。



风味	味美，含有水果香
建议烘烤方法	深度烘烤
☆	一般

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



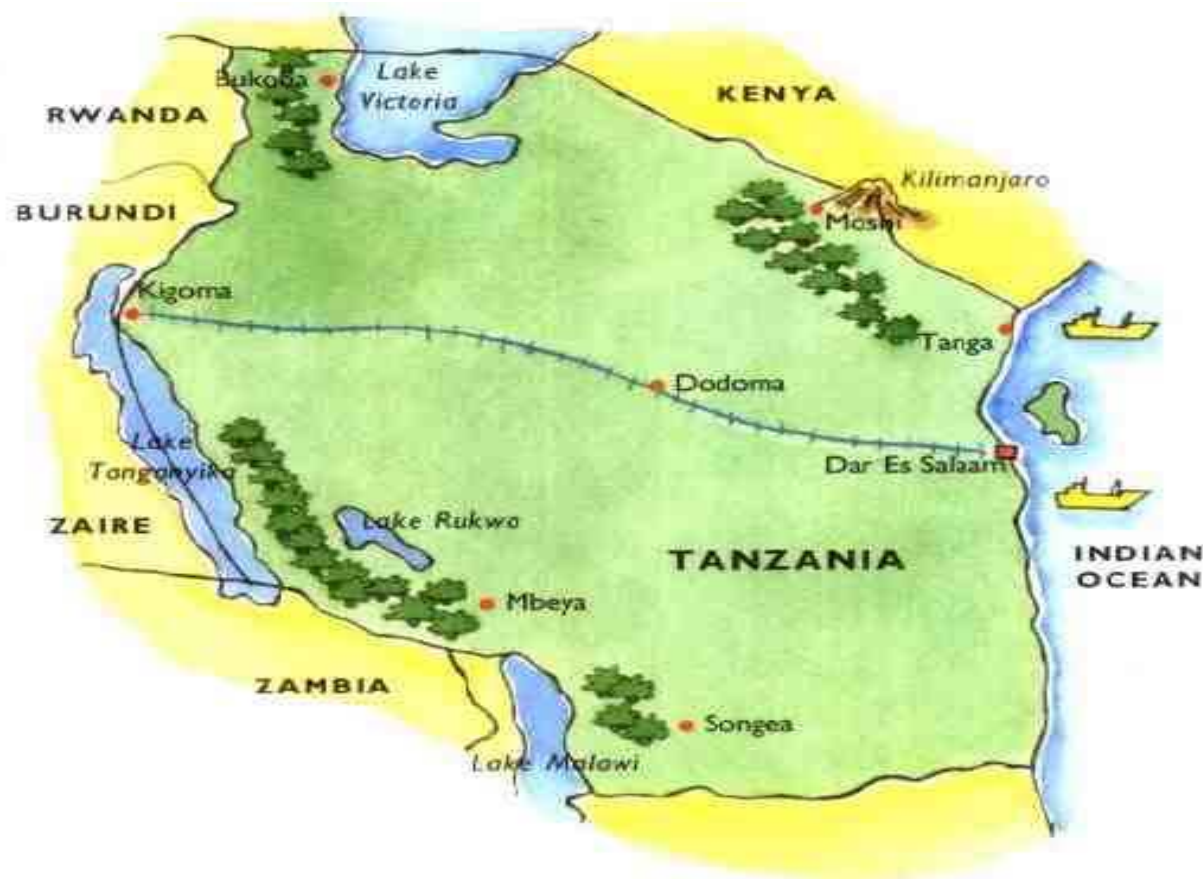
坦桑尼亚



极品咖啡酸度柔和、芳香诱人，是绝对超值的享受。

坦桑尼亚 (Tanzania) 的咖啡出口在整个国民经济中占有重要地位。豆形浆果咖啡的出产量很大，而且据说比普通的咖啡更香浓。大体上说，坦桑尼亚的咖啡豆具有不同凡响的品质。例如在临近乞力马扎罗 (Kilimanjaro) 山的莫希 (Moshi) 区出产的上乘坦桑尼亚查格AA级咖啡 (Chagga AA)，便以其颗粒饱满，芳香四溢的品质而闻名。

由于政局不稳，加之病虫害猖獗，坦桑尼亚咖啡业遭到破坏，导致咖啡整体水平下降和质量的不稳定，这些问题又导致价格的降低，而价格降低的结果通常就是使得咖啡业进



一步滑坡。更值得一提的是，据估计从1969~1985年坦桑尼亚北部种植的12%以上的阿拉伯咖啡都走私到肯尼亚。不过，近期该国的咖啡业已有好转的迹象。虽然这和好转的进程是缓慢的，但仍然令人欢欣鼓舞，因为毕竟坦桑尼亚的咖啡质量是上乘的。

在过去，坦桑尼亚咖啡业一直是庄园种植占主导地位，而现在85%以上是由小耕农种植。许多小耕农组成合作组织，其中最重要的合作组织是乞力马扎罗合作联盟(Kilimanjaro Cooperative Union, 简称KNCU)。坦桑尼亚咖啡以拍卖的形式由坦桑尼亚咖啡经营委员会(Tanzanian Coffee Marketing Board, 简称TCMB)出售给私人出口商。在80年代，坦桑尼亚的大部分咖啡销售从拍卖的形式转为直接出售给坦桑尼亚咖啡经营委员会，现在这种情况已有所改变，咖啡业正在改革，以便将来允许个人或团体购买咖啡，到时候咖啡还要按不同的方式区分等级，以便吸引来自德国、芬兰、荷兰、比利时和日本的购买者。

风味 浓郁爽口，酸度低于肯尼亚咖啡，风味纯正，芳香四溢

建议烘烤方法 中度烘烤

☆☆ 良好

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



颇受好评的坦桑尼亚的基博查格(Kibo Chagga)咖啡

乌干达



未来大有希望。

在 乌干达 (Uganda)，阿拉伯咖啡豆的产量只占全国咖啡总产量的10%，但已足以引起重视。乌干达最好的咖啡主要出产于东北部的沿着肯尼亚边界的埃尔贡 (Elgon) 山区和布吉苏 (Bugisu) 山区以及西部的鲁文佐里 (Ruwensori) 山区，其咖啡在每年的1月或2月便可供应出口。

赤道横穿乌干达，适宜的气候使它成为世界上罗百氏特咖啡豆的主要产区。20世纪60年代，乌干达咖啡产量保持在每年350万袋。到了80年代中期，主要由于政治原因，咖啡产量下降到每年250万袋。但是现在咖啡生产又有回升趋势，目前大约是每年300万袋。咖啡业面临的主要问题之一就是没有





筛选咖啡豆(乌干达)

乌干达咖啡主要产区为西部和南部地区，主要品种为阿拉比卡咖啡。

风味	口感丰富，美味盈杯
建议烘焙方法	中度到深度烘烤
☆☆	良好

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



也 门



来自咖啡故乡的咖啡豆。

在公元6世纪前，也门(Yemen)一直被称为阿拉伯，因而从也门运至其他地方的咖啡树也被称为阿拉伯咖啡树。但是这些树的原产地是埃塞俄比亚，是荷兰人把这些咖啡树散播到世界各地的。向东航行绕过好望角(The Cape of Good Hope)的荷兰商人，在他们开始长途跋涉到达印度以前，要先经过非洲的东海岸行至也门的摩卡(Mocha)港。1696年，荷兰人把咖啡树引入锡兰(现名斯里兰卡)，然后又引入到爪哇的巴塔维亚(Batavia)。

摩卡咖啡豆比绝大多数咖啡豆更小更圆，这使得摩卡咖啡豆看起来很像豌豆——事实上豆形浆果咖啡豆(Peaberry bean)有时也被称为摩卡咖啡豆。摩卡咖啡豆的外形又与埃塞俄比亚的哈拉(Harrar)咖啡豆相似，它颗粒小、酸度高，还混合着一种奇异而不可名状的辛辣味道。仔细品尝，还能辨别出一点巧克力味，因此把巧克力加入咖啡的尝试是一种很自



然的发展过程。

在也门，咖啡种植者栽种杨树来给咖啡树提供生长所需的荫凉。如同过去一样，这些树种植在陡峭的梯田上，以便能够最大限度地利用较少的降雨和有限的土地资源。除了蒂皮卡咖啡树和波旁咖啡树以外，还有十多种原产于埃塞俄比亚的不同咖啡树种在也门种植。但是，即使是上好的咖啡，如优等摩卡咖啡，风干后果皮都和豆连在一起。也门直到现在还经常使用传统的石磨除去干硬的果壳，这样一来就使咖啡豆的形状很不规则，而且经常损伤咖啡豆。

尽管也门咖啡质量上乘，滑腻芳香，但是也有不尽人意的地方，那就是质量不能得到持续保证，其咖啡豆等级的划分也是不确定的。传统上认为，也门最好的咖啡豆来自马塔里 (Mattari)，沙尔奇 (Sharki) 次之，然后是萨那尼 (Sanani)。这些咖啡豆咖啡因含量低，在12月份到次年4月份出口。过去一直存在的问题是产自北方的咖啡在从南部港口亚当 (Aden) 装运前就被掺入劣质之物，只有从霍德达 (Hodeida) 港口装运的咖啡才能被确定为真正产自北方。也门的咖啡绝大多数是靠自然条件生长的，这主要是由于种植者缺少资金的缘故。

风味 异国风味，略带酒香，辛辣刺激，与众不同，不可不尝

建议烘烤方法 中度烘烤

☆☆☆ 极佳

风味简介

颗粒

酸度

均衡度



“巴格达壶”——17世纪中期镀铜的咖啡壶



扎伊尔



其阿拉伯咖啡豆在质和量上都久负盛名。

最好的扎伊尔咖啡在该国的东北部种植，特别是在东方 (Oriental) 省和基伍 (Kivu) 省，而且这些地区过去曾出产上好的豆形浆果咖啡豆和巨形咖啡豆。遗憾的是，扎伊尔 (Zaire) 出产的高质量咖啡正日趋减少，但是扎伊尔咖啡的口感仍属极佳之列。如同肯尼亚咖啡一样，扎伊尔咖啡具有理想的酸度，浓郁芳香，适度可口。

最近扎伊尔咖啡业逐步私有化，而且有可能提高价格，以便有利于提供复兴咖啡业所必需的投资。扎伊尔大约有4万公顷耕地用于种植阿拉伯咖啡豆，22万公顷用于种植罗百氏特咖啡豆。1960年扎伊尔独立以前，绝大多数咖啡在种植园种植。1989年世界咖啡价格暴跌，许多农场主放弃了他们的庄园。现在，扎伊尔的咖啡种植以小耕农种植为主。

风味 优质带酸味的咖啡，
适合于混合咖啡饮
品

建议烘 中度至深度烘烤
烤方法

☆ 一般



风味简介

颗粒	
酸度	
均衡度	

赞比亚



比肯尼亚咖啡略淡，适于午后饮用

20 世纪早期咖啡从肯尼亚和坦桑尼亚引入赞比亚 (Zambia)，现在它也出产巨形咖啡豆和豆形浆果咖啡豆。

高品质的赞比亚咖啡呈越来越好的趋势，尽管味道略淡，但风味与肯尼亚咖啡相似，价格也完全相同。赞比亚咖啡主要种植在北部的卡萨马 (Kasama) 地区和临近首都卢萨卡 (Lusaka) 附近的纳孔德 (Nakonde) 和伊索卡 (Isoka) 地区。

风味	浓郁，适于混合咖啡饮品
建议烘焙方法	深度烘焙，适于冲调蒸馏咖啡
☆☆	良好

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



津巴布韦



高品质的阿拉伯咖啡豆，迎合美食家的需求。

津巴布韦 (Zimbabwe) 的咖啡种植相对来说始于近代，也就是在20世纪60年代，南部非洲的农场主们建立咖啡种植园时才开始。津巴布韦的咖啡种植主要集中在东部高地临近莫桑比克的地区，高地主要是由奇马尼马尼 (Chimanimani) 山脉和往北的尼扬加 (Nyanga) 山脉构成，而尼扬加山脉又受到伊尼扬加尼 (Inyangani) 山的遮挡。咖啡种植主要地区位于东部高地的南端奇平加镇 (Chipinga) 附近。

法尔费尔庄园 (Farrell) 是最有趣的咖啡种植园之一。这个小种植园采取家庭经营模式，生产质量优异、手工采摘、日晒烘干的上等咖啡豆。法尔费尔庄园种植了大约170公顷阿拉伯咖啡树。良好的土壤、较高的海拔和常年降水使得咖啡树长势旺盛。

总而言之，津巴布韦的咖啡在每一方面都和优质肯尼亚AA级咖啡一样，口感柔滑清爽，带有馥郁果香。

风味	浓郁、柔滑、带有果香
建议烘烤方法	中度烘烤
☆☆	良好

风味简介

颗粒



酸度



均衡度





果樹咖啡果(中國台灣)

亚洲 及 印度洋地区



印度



滑腻可口、颗粒均匀的咖啡。

印度咖啡之所以受到咖啡爱好者的喜爱，这有几种原因，但最重要的是由于应用在咖啡豆上的一个加工过程，通常被称作“季风”（monsooning）过程。在过去，乘客或货物搭乘帆船往来印度，大约需几个月的时间才能抵达欧洲。在运送途中由于空气湿度高，生咖啡豆的味道和颜色都有所改变，到达目的地的时候，咖啡豆已由原来的绿色转为一种奇特的黄色。

消费者们渐渐习惯了这一点，所以当蒸汽轮船缩短了旅途的时间之后，咖啡生产者发现消费者仍然想要原来那样颜色和味道且受长途旅行影响的咖啡豆。为了能再造出原来那种咖啡的风味，就采用了“季风”处理过程。每年的5、6月份，在印度的西南部会出现季风现象，因此在季风季节，人们将咖啡摊在四周敞开的特制房子里，大约有12~20厘米的



厚度，在那儿放置5天，再一遍又一遍地用耙子梳耙这些咖啡豆，以便使所有的咖啡豆都接触到当时湿度极高的空气，然后把这些咖啡豆松松地装到袋子里堆起来，以便使季风可以吹透袋子。这些袋子每周重新装一次、堆一次，一共经过7周，直到咖啡豆变了颜色和味道。最后这些咖啡豆经过手工挑选，除去那些未受到“季风”影响的咖啡豆，然后装袋，准备出口。每年10月到次年2月是制作“季风”咖啡的好时节。

除了在卡纳塔克(Karnataka)邦之外，上好的咖啡在西南部的喀拉拉(Kerala)邦的特利切里(Tellichery)和马拉巴尔(Malabar)也有种植，另外还有东南部泰米尔纳德(Tamil Nadu，以前曾叫做马德拉斯省)邦的尼尔吉里斯(Nilgiris)。

上好的印度咖啡也被划归为阿拉伯种植园咖啡，最优等的是A级、B级、C级和D级，“季风”咖啡分为优质马拉巴尔(Monsooned Malabar) AA级咖啡和“季风”巴桑尼克利(Monsooned Basanically)咖啡。印度另外也生产一些豆形浆果咖啡。当前，咖啡业所面临的问题是——官僚主义严重，税收过重，投资匮乏。目前，印度咖啡委员会(Indian Coffee Board)控制着整个咖啡业，统一收购咖啡，然后出售。咖啡以大批量拍卖的形式售出。这些咖啡被混合在一起以达到一定的贸易数量，而这又使庄园和地区之间的差异不复存在了，因此致使许多优质咖啡的生产者缺乏足够的动力来生产独具特色、质量上乘的咖啡豆，政府于1992年曾试图解决这一问题，经过努力，在几个优质咖啡生产区通过A级咖啡种植园的种子获得了著名的瓦利纳吉茨咖啡(Valley Nuggets)。人们希望这能鼓励其他的咖啡种植者，因为他们中的大多数人确实渴望将自己的产品打入美食咖啡市场。

风味 滑腻可口，味浓，有辛辣味，颗粒饱满

建议烘烤方法 中度烘烤

☆☆ 良好

风味简介

颗粒

酸度

均衡度



印度尼西亚



令你神清气爽，可以随时饮用的咖啡

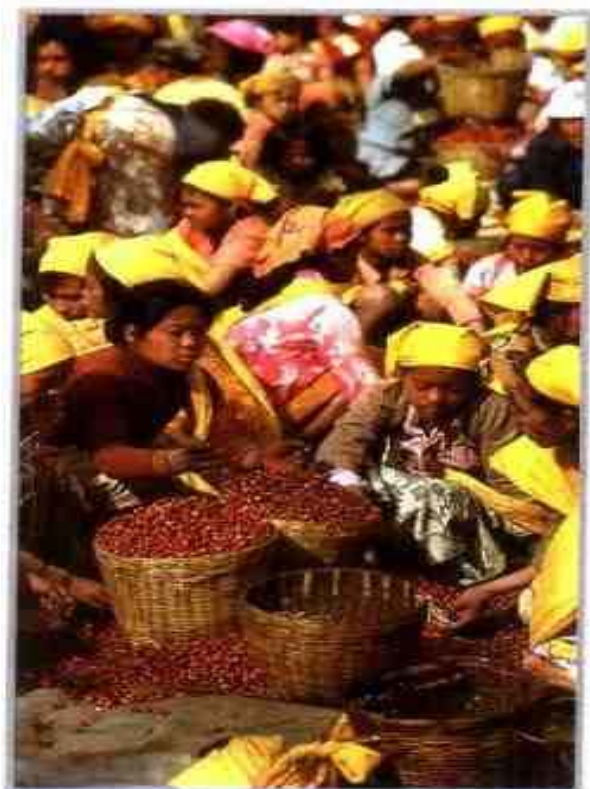
整个印度尼西亚 (Indonesia) 岛都出产咖啡，爪哇在咖啡历史上占有极其重要的地位。

17世纪中期，咖啡树由荷兰人引入印度尼西亚（某些官方资料认为比这更早一些）。1712年第一批来自爪哇的咖啡销到阿姆斯特丹。然而，1877年所有种植园的咖啡树均被咖啡锈病毁坏，而不得不从非洲引进罗百氏特咖啡树替代原有树种。今天只有6%—10%的咖啡豆是阿拉伯咖啡豆。印度尼西亚是世界上罗百氏特咖啡的主要生产国，每年生产680万袋咖啡，大半咖啡出自小种植园，约占总产量的90%。

整个群岛最好的种植区在爪哇岛、苏门答腊岛 (Sumatra)、苏拉威西岛 (Sulawesi)、弗洛勒斯岛 (Flores)。

爪哇生产精致的芳香型咖啡，酸度相对较低，口感细腻，均衡度好。爪哇咖啡的香味和酸度比苏门答腊岛和苏拉威西岛的咖啡更胜一筹。爪哇最好的种植园是布拉万 (Blawan)、詹姆比特 (Jambit)、卡尤马斯 (Kayumas) 和潘库尔 (Pankur) 等。爪哇摩卡咖啡是爪哇咖啡和也门摩卡咖啡的混合品。





劳动了一天后的印度
尼西亚咖啡采摘者

风味 苏门答腊的咖啡颗粒重，含糖浆味和巧克力味，适宜饭后饮用；爪哇咖啡颗粒饱满，含辛辣味，酸度中等

建议烘烤方法 中深度烘烤，适于调制优质蒸馏咖啡或混合咖啡饮品

☆☆☆ 极佳

印度尼西亚群岛的第二大岛苏门答腊岛是印尼的石油工业中心，岛上的橡胶和木材也是有名的出口商品。

但是，苏门答腊岛的咖啡更

加令人瞩目，该咖啡与爪哇咖啡相似，只是颗粒稍重一些。曼德海令 (Mandheling) 和安科拉 (Ankola) 的咖啡豆也倍受重视，前者甚至被誉为世界上颗粒最饱满的咖啡豆。

位于婆罗洲 (Borneo) 和新几内亚之间的苏拉威西岛有时亦被称为西里伯斯 (Celebes)。该岛出产的咖啡，颗粒饱满，香味浓郁。最好的咖啡豆产自该岛南部的卡洛西 (Kalossi) 和兰特包 (Rantepao)。在众多品牌中，不妨试一下西里伯斯卡洛西咖啡。

新几内亚岛的主要咖啡生产者之一是锡格里 (Sigri) 种植园，它的产品与群岛咖啡的整体风格一样，颗粒饱满，均衡度好。

风味简介

颗粒



酸度



均衡度





从整体上看，印度尼西亚咖啡味道很浓，口味香醇，略带糖浆味，酸度极好，其两个主要出口市场是德国和日本，这从侧面反映了该咖啡的优异质量。吸引消费者的是它那阿拉伯咖啡豆特有的上乘品质。你可将牛奶或奶油加入高品质的印度尼西亚咖啡中而不必担心会影响其味道。印度尼西亚咖啡共分六等，最好的是AP。但无人确知这两个大写字母究竟代表着什么。

当轮船取代帆船之后，这些岛屿出产的咖啡面临着与来自迈索尔(Mysore)的印度咖啡同样的问题——那就是，消费者已经习惯于受长途旅行影响的咖啡，因而他们不愿接受这种“新鲜”咖啡的口味。为了解决这一问题，印尼政府竭力仿制受长途旅行影响的咖啡，他们把咖啡豆“贮存”长达一年之久。然而不尽人意的是这种经过湿润处理的咖啡，味道未被广泛接受，以至于影响了其咖啡的良好声誉。

然而，印度尼西亚的“贮存”咖啡或叫“旅途”咖啡至今仍在生产。它的销售品牌一般是“昔日政府”(Old Government)、“老布朗”(Old Brown)和“昔日爪哇”(Old Java)。

尽管印度尼西亚出产如此之多令人叫好的咖啡，但令人不解的是当地居民更喜欢饮用土耳其风味的咖啡，而不是其久负盛名的欧洲风味的咖啡。



挑选咖啡豆(印度尼西亚的东爪哇)

留尼汪



不再是波旁阿拉伯咖啡豆的故乡了。

1715年，第一批咖啡树（大约40棵）由也门的摩卡港运至留尼汪（La Réunion），但不幸的是只有2棵存活下来。到1719年，咖啡种植园已开始繁荣且售出第一批咖啡豆。接下来的几年，政府采取了一项硬性措施：该岛居民不论黑人白人必须每年栽种100棵咖啡树。1723年该法律修改后强调所有奴隶每年必须栽种200棵摩卡咖啡树，而且任何人损坏咖啡树都应处死。

那时该岛仍是法国的一个殖民地，叫做波旁（Bourbon）岛，在此地出产的咖啡和由该地运至其他国家的阿拉伯咖啡树树种也用个名字。

有趣的是，时至今日，“波旁籍”的阿拉伯咖啡树已在世界范围广为种植并受人青睐，但在留尼汪本国却几乎不再种植任何咖啡了。以下是波旁咖啡的总体特征。

风味	浓郁，口感完美
建议烘焙方法	中度至深度烘烤

☆☆ 良好

风味简介

颗粒

酸度

均衡度



菲律宾



前程远大。

咖啡被引进菲律宾 (Philippines) 是在19世纪早期，到1880年该国已经成为世界二第四大咖啡出口国。然而由于咖啡锈病蔓延成灾，1880年后不久，该国就成了咖啡进口国。

但是，咖啡种植业现已逐渐恢复。今天，经过缓慢而稳步的发展，该国咖啡业不断成长，发展优质品种的潜力很大。菲律宾咖啡业由国家产业贸易部门经营，但管理上较松散，而所有的咖啡出口都由私营公司来操作。

事实上，菲律宾是能够种植4个咖啡品种的少数国家之一，这4个品种分别是罗百氏特、利伯瑞卡、埃克塞尔沙和阿拉伯咖啡。菲律宾最南端的第二大岛棉兰老 (Mindanao) 岛出产优质高产的阿拉伯咖啡。

风味 温和浓郁，有一丝辛辣味

建议烘烤方法 中度至深度烘烤，适于调制蒸馏混合咖啡

☆ 一般

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



中 国



茶叶故乡的咖啡。

曾 一度困扰咖啡专家的一个问题就是中国是否真的生产咖啡。

事实：中国也确实种植咖啡树。但是由于没有任何产量统计，所以无人确知在中国到底有多少棵咖啡树、到底能生产多少咖啡。

过去台湾曾有300公顷左右的咖啡树，但所有产品都在当地消费。目前在台湾岛内，成功地种植了美食咖啡，这说明咖啡业能够在该地区长久地昌盛起来。在台湾，咖啡店已成

风味 受欢迎

建议烘 轻度至中度烘烤
烤方法

☆ 一般

风味简介

颗粒

酸度

均衡度



了时兴的聚集地点，而且人数不断增加。自20世纪80年代早期以来，咖啡店的声誉日益增长，它们提供世界上所有的咖啡品种，写在纸单上供人们挑选，而康纳 (Cona) 的服务方法又极为流行。

然而中国现在仍是一个咖啡进口国。咖啡颇受欢迎，甚至在电视上已有广告播出。这是一个重要的咖啡消费国。

越南



今天的生产大国，明天的生产巨人。

也许是受法国殖民统治的影响，越南种植的咖啡具有法国风味。阿拉伯咖啡由法国传教士首先带到越南，1865—1876年40多万株咖啡树被引入越南，种植在东京(Tonkin)湾附近，大都是爪哇或波旁品种。

目前，越南的咖啡产量在不断增长。越南的出口产品中，茶叶居第一位，咖啡居第二位，出产的品种主要是罗百氏特咖啡豆，1982年出口66 000袋，1994年猛增到20多万吨。96%的罗百氏特咖啡来自小农场，但是一些国有农场也种植咖啡树。

越南的咖啡每公顷产量可高达950公斤，许多新种植的咖啡树是由日本人投资的。

风味	口味适中，均衡度好
建议烘焙方法	中度至深度烘烤，可配制成优质混合咖啡，适于各种用途
☆	一般

风味简介

颗粒



酸度



均衡度





夏威夷頂級咖啡

澳大利亚 及 太平洋边缘地区



澳大利亚



品尝澳洲咖啡，机会不容错过。

澳大利亚在许多方面都是一个令人感到惊奇的国度。这里种植的高质量咖啡也许是最令人惊奇的事物之一。

澳大利亚咖啡质量很高，其味柔美、略带非同一般的咖啡因苦味。只可惜仅有少量产品进入出口市场，这因为生产受到高劳动费用投入的限制，或许可以说是受强烈阳光的限制。由于太热，人们不能使用价廉的机械工具进行采摘，只好靠人工收获，这就增加了生产的成本。

风味	口味宜人，具有适合的酸度和独特的苦香味
建议烘焙方法	中度烘烤
☆☆	良好

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



夏威夷



或许是世上最美的咖啡豆。

夏威夷产的科纳 (Kona) 咖啡豆具有最完美的外表，它的果实异常饱满，而且光泽鲜亮。咖啡的口味浓郁芳香，并带有肉桂香料的味道，酸度也较均衡适度。

夏威夷咖啡是美国50个州中所出产的唯一顶级品种，美国本土自然是其最大的市场。

在所有的咖啡生产者中，夏威夷的咖啡产业管理处于最严格之列，付出的劳动费用也最高，具有最佳投资水平。

夏威夷的咖啡业不得不与日益扩展的旅游业竞争空间。多数咖啡被种植在冒纳罗亚 (Mauna Loa) 山坡。冒纳罗亚原本是座火山，位于夏威夷岛科纳地区的西部。该咖啡产区的长度约为30公里，其种植区主要集中在该地区的北部和南部。咖啡树种植在相对荒凉的地带，但是其土质肥沃，含有火山灰。虽然开始种植时需投入强体力劳动，经营又很艰难，但令人安慰的是，科纳的咖啡树（至少是那些生长在海拔90米以上的咖啡树）似乎不受任何病虫害的影响。

尽管夏威夷经常受到龙卷风的影响，但是气候条件对咖





啡种植业来说却是非常适宜的。这里有充足的降水和阳光，又无霜害之忧。除此之外，还有一种被称为“免费荫凉”（free shade）的奇特自然现象。在多数日子里，大约下午两点左右，天空便会浮现出朵朵白云，为咖啡树提供了必需的荫凉。事实上正是如此优越的自然条件使得科纳地区的阿拉伯品种咖啡产量比世界上其他任何种植园的都高，而且一直保持着高质量。比如，在拉丁美洲咖啡每公顷产560—900公斤，而在科纳每公顷则产2 240公斤。而令咖啡迷们不快的是，只有大约1 400公顷的地方出产科纳咖啡。

真正的科纳咖啡确实是世间珍品，不易找到。最佳的科纳咖啡分为三等：特好（Extra Fancy）、好（Fancy）和一号（Number One）。这三等咖啡在庄园和自然条件下都有出产。现在市面上大多数自称为“科纳”的咖啡只含有不到5%的真正夏威夷科纳咖啡。在美国还可找到另外一种不错的夏威夷咖啡——夏威夷卡伊农场咖啡（Kai Farms）。

风味	柔滑、浓香，具有诱人的坚果香味
建议烘烤方法	轻度到中度烘烤
☆☆☆	极佳

风味简介

颗粒



酸度



均衡度



科纳咖啡之精选系列

新喀里多尼亚



已逝的辉煌

新喀里多尼亚 (New Caledonia) 是前法属殖民地，只有10%的陆地可用于耕种，咖啡和玉米是其主要农作物。

1860年传教士们从留尼汪 (La Réunion) 引进咖啡，可是到了1987年每年只生产40吨，其中37吨出口，大都出口到法国。咖啡豆品种是非同一般的罗百氏特咖啡：质量极佳，口感丰富，然而较为细嫩：只需轻度烘烤。

本书中提及新喀里多尼亚只是作为对其已逝辉煌的美好回忆，并且希望将来的咖啡饮用者能有机会品尝这一传统风味。



风味	丝一般的柔滑口感， 具有很好的均衡度
建议烘烤方法	轻度至轻中度烘烤
☆☆	良好

风味简介

颗粒	
酸度	
均衡度	

巴布亚新几内亚



现代咖啡的传奇背景

在巴布亚新几内亚 (Papua New Guinea)、大约75%的咖啡产品来自于小型的地方农场。很多农场在森林地带开垦土地、有些农场在森林深处，几乎与世隔绝。该国的咖啡都种在海拔1300~1800米的高地，因此质量很高。虽然在一些低地也有咖啡种植，但是相对来说，产量极少。当地种植的咖啡大都是靠自然条件生长的，这是因为把化肥和农药运到农场的运输问题多、成本高。

咖啡业在该国的经济中占有很重要的地位。直接和间接从事该行业的人有100多万。政府通过提供最低收购价来鼓励种植。该行业本身由咖啡业委员会 (Coffee Industry Board) 控制。委员会位于该岛东部的戈罗卡 (Goroka)，然而出口业务都由私营公司办理。



1975年的霜冻毁坏了巴西的大多数咖啡作物，但却刺激了巴布亚新几内亚咖啡业的发展。政府实行了一项计划，资助农村或集体土地拥有者创建了约20公顷的咖啡种植园。这个措施确实提高了咖啡种植在地方经济中的渗透力。到1990年，年产量已达100万袋。

然而几乎不可避免的是生产猛增导致质量下降。1991年前，咖啡质量尚可，大部分属于Y等。1991年后质量逐渐滑坡，也随之失去了欧洲市场。Y等咖啡曾经拥有的额外价格也逐渐下降。这与该国“一个等级一个价格”的政策有关。该政策对于像咖啡这样质量易变的行业来说是完全不可行的。于是，质量低劣的咖啡豆损坏了Y等咖啡高质量标准的形象，造成了积压局面。

政府的对策是建立新的质量等级，暂时停止生产Y等咖啡，不再实行“一个等级一个价格”的政策。这就使得买主能按质论价，这必然对出产劣质咖啡豆的农夫的收入产生影响。到1993年，质量问题基本得到了解决。大多数老客户又开始从巴布亚新几内亚购买咖啡了。Y等咖啡现在又以稍低的额外价格出售，这表明其质量已有提高。

虽然在一些地方咖啡树生长旺盛，但因种植者缺乏坚持精神，收获的咖啡豆生熟不一，大小不一。高等级中，AA级稀少，一般能买到的都是A级和AB级。A级咖啡的主要特点为：颗粒丰满、酸度较轻，饮后回味无穷。

风味 变化多端、口感丰富、颗粒饱满，用途广泛

建议烘烤方法 中度至深度烘烤，用于调制混和咖啡饮品，效果极佳

☆☆ 良好

风味简介

颗粒

酸度

均衡度



塔希提岛



来自天堂的咖啡。

如果能喝到塔希提岛 (Tahiti) 咖啡，那可真是“三生有幸”，因为这种咖啡极为稀少。

塔希提岛咖啡的商品名为塔希提·阿拉伯咖啡 (Tahiti Arabica)。塔希提岛是社会群岛 (Society Islands) 中最大的岛

风味	优雅、圆润·香酸俱全、均衡度好
建议烘烤方法	中度烘烤
☆☆	良好

风味简介

粒粒



酸度



均衡度



屿，从这里出口的任何咖啡都可以说是极不寻常的。如果你确实品尝到了该种咖啡，就会被其优雅的风味、圆润的口感和别具一格的特色所倾倒。

(英国) 咖啡邮购商行



Algerian Coffee Stores
52 Old Compton Street
London W1V 6PB
Tel: 0171 437 2480
Fax: 0171 437 5470

Andronicas Coffee
91-93 Great Eastern Street
London EC2A 3HY
Tel: 0171 729 4411
Fax: 0171 729 4477

Bettys and Taylors of Harrogate
1 Parliament Street
Harrogate
North Yorkshire HG1 2QU
Tel: 01423 886055

Cardew and Co.
131-134 The Covered Market
Oxford OX1 3DZ
Tel: 0865 242 315

H. R. Higgins Ltd.
79 Duke Street
London W1M 5DJ
Tel: 0171 491 8819

Lavazza Coffee (UK) Ltd.
Swan Centre
4 The Courtyard
Fishers Lane
London W4 1RX
Tel: 0181 994 6382
Fax: 0181 994 7871

Whittard of Chelsea Ltd.
73 Northcote road
London SW11 6PJ
Tel: 0171 924 1888
Fax: 0171 924 3085

图 片 来 源



Bramah Tea and Coffee Museum: pp9, 49, 53, 54, 57, 58, 60, 61, 167; BFI Stills, Posters and Designs p153; Courtesy Coffee & Cocoa International: pp106, 165, Gregory K. Clark Photographics: pp44, 68, 77, 90, 95, 99, 148, 171; The International Coffee Organization: pp7, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 30, 31, 32 (top and bottom), 34, 41, 79, 101, 110, 119, 125, 128, 129, 132, 176, 177; The Mansell Collection: pp6, 10, 17, 140;

Retrograph Archive Ltd. © pp1, 12, 69, 81, 86, 130

The Publishers would also like to thank the following for their help in the preparation of this book

Algerian Coffee Stores Ltd, Bramah Tea and Coffee Museum, The Edmonds Group (coffee and tea merchants), Fairfax Engineering Limited, H. R. Higgins Ltd., and Lavazza Coffee (UK) Limited.



中文版出版说明

随着生活水平的提高，人们愈来愈注重生活的质量，愈来愈讲究生活的精致和高品位。为了适应人们日益增长的物质文化需求，我社与香港万里机构合作引进了英国Quintet出版有限公司的一套《鉴赏与品味系列》丛书，包括：《香水鉴赏手册》、《咖啡鉴赏手册》、《墨水笔鉴赏手册》、《干邑鉴赏手册》、《白葡萄酒鉴赏手册》、《红葡萄酒鉴赏手册》等。

《咖啡鉴赏手册》是供咖啡爱好人士阅读和欣赏的鉴赏工具书，希望它对您能有所助益。

本书中的地理示意图为Quintet出版有限公司的英文原版书*The Coffee Companion*中所有，仅作参考，便于查阅，均保留英文。

上海科学技术出版社

1999年12月

