

咖啡之旅：品嚐各國特色咖啡

咖啡是世界上最受歡迎的癮性成分——咖啡因——奇妙又芳香的來源，自 15 世紀從埃塞俄比亞傳出後，它的傳播步伐就從未停歇。

在阿拉伯世界，咖啡是酒的替代品，它導致咖啡館文化的興起，環繞其間的是富有啓迪的對話和新觀念的交流。隨後的 18 世紀，適逢歐洲啓蒙時代，咖啡館成為人們下棋、議政、社交和談生意的地方，湯姆·斯坦達格在《六種飲品所蘊含的世界歷史》(A History of the World in Six Glasses) 一書中這樣寫道。

今天，咖啡在世界各地都深受人們的喜愛，芬蘭(意外)成為全球飲用咖啡最多的國家，達到人均 608.2 公升。



咖啡豆

據世界銀行資料，咖啡是發展中國家僅次於油料的貴重出口商品。咖啡產業每年收入高達 800 億美元，而種植咖啡的農民卻只能得到其中的 10%。普通咖啡農出售一磅咖啡才能掙到 15 美分，而摘咖啡豆的人每摘一磅咖啡豆才能賺 4 美分。

為了與這種不公平現象鬥爭，1988 年在荷蘭發起了一項旨在促進咖啡公平貿易制度化的運動。公平貿易認證旨在尋求保證公平的勞動條件、合理的價格、環境可持續性、直接貿易、透明度，同時支持社區發展。儘管公平貿易的咖啡僅佔全球咖啡供應量的很小一部分，但其在非洲、中南美洲、大洋洲和亞洲等地區的國家正在發展，在大城市的咖啡館已經很容易找得到。

咖啡行家認為，精心製作的咖啡能體現「風土」，意思是，咖啡的味道與其產地密不可分。據專家介紹，有些肯尼亞咖啡乾燥發亮，有漿果的酸味，而產自南非安第斯山脈的咖啡則光滑甜美，有濃郁的蔗糖味道。巴西咖啡是世界三大咖啡之一，以酸度低而著稱，也是混合調製的首選，凱文·辛諾特(Kevin Sinnott)在《咖啡的工藝和藝術》(The Art and Craft of Coffee) 這樣寫道。他認為，也門的咖啡豆口感平衡、複雜，適於和爪哇和蘇門答臘島的咖啡豆混合。

沖泡咖啡

製作咖啡時，先要烘焙咖啡樹的種子



(咖啡豆)，然後進行研磨，再用若干方法沖泡研磨得到的咖啡粉。在土耳其，人們在一個稱為「ibrik」的銅製咖啡壺中用沸水沖泡磨得很細的咖啡粉；而在意大利，意式咖啡要靠「壓力沖泡」約 30 秒(電咖啡壺或爐式咖啡壺)：將接近沸騰的水灌入壓得很實的咖啡粉中。

在法國，人們在法式濾壓壺(French press)中將粗咖啡粉和沸水混合。這種咖啡壺有一個活塞，可在沖泡後壓下，將咖啡粉和衝好的咖啡分離。儘管在 1800 年代法國在越南建立殖民地時，濾壓壺尚未誕生，但法國人卻隨身帶著咖啡，這也就是咖啡目前在

東南亞國家廣為種植，也被人們廣泛飲用的原因所在。越南咖啡要單杯沖泡，沖泡時將一個小型金屬滴漏濾器放在咖啡壺上。

日本以冰咖啡而著稱，製作方法是，先沖泡熱咖啡，然後迅速冷卻。首先將咖啡粉裝進過濾器，過濾器則放在一個裝滿冰塊的咖啡壺上。然後將沸水注入咖啡粉，滴下去的咖啡立即開始冷卻。這種沖泡方法的擁躉認為，這樣做能鎖住咖啡香味，而氧氣卻進不去，得到的咖啡會更為香甜，口感也更為細膩。

飲料

土耳其

自 1500 年代第一個咖啡館誕生以來，咖



啡一直居於土耳其文化的核心。土耳其語的早餐「kavaltıç」意思是「喝咖啡前」，這也反映了當地人一天中第一杯咖啡的享用時間。土耳其咖啡都是小杯，咖啡粉沉澱在底部，顏色暗黑、口感醇厚香甜。咖啡中會大量加糖，有時候還會加入小豆蔻和菊苣等調味料，這樣得到的咖啡口感濃郁，有甜點的感覺。

用咖啡算命是土耳其代代相傳的一個傳統。在客人喝完咖啡後，主人會將咖啡杯翻過來，讓咖啡粉冷卻，然後根據咖啡粉形成的圖案算命。

意大利

在意大利，un caffè 是一小勺意式咖啡，它指一盞可濃縮咖啡。意大利人一整天都會喝咖啡(意式濃咖啡)，而卡布奇諾和拿鐵兩種民族飲品傳統上只在早上喝。

卡布奇諾用意式濃咖啡、蒸牛奶和奶泡，拿鐵則用意式濃咖啡和蒸奶泡製作。遊記作家李·馬歇爾(Lee Marshall)在他的「十戒(10 commandments)中描寫意大利的咖啡文化時寫道，通常在餐後不會喝含奶的飲品，原因是「意大利人擔心熱牛奶會對充滿食物的胃造成衝擊」。

巴西

與意大利人一樣，許多巴西人也會一整天都喝意式濃咖啡。巴西版的濃咖啡叫「cafezinho」，將熱水、細咖啡粉和糖混合後，再用濾器進行過濾，就能得到它。像土

耳其咖啡一樣，cafezinho 同樣顏色暗黑、口感醇厚香甜，用小杯喝，只是沒有那麼濃。在南美洲和中美洲，咖啡有時用一種「短襪」濾器沖泡，這是一種簡單的布袋，用作濾網。

越南

在 19 世紀，越南處於法國殖民統治之下，新鮮牛奶難以保存，因此以煉乳代替。越南冰咖啡稱為「cà phê á lăm v」，用濃咖啡、濃縮牛奶沖泡，攪拌



後注入冰塊中，是一種令人愉悅的美味享受。在炎熱、潮濕的夏日，它甘美可人。

泰國

泰國的天氣讓泰國的咖啡形成冰冷、甜美、奶油醇厚的特點。泰式咖啡口感濃

」旁，一放鬆就是數小時。這種咖啡要加入蒸牛奶，最上面是一層奶泡。

美國

咖啡在美國一直很受歡迎，很大程度上都是因為英國人對茶葉課以重稅。但咖啡文化佔據商業場合還是在畢茲咖啡和星巴克這樣的連鎖店建立以後的事了。二者分別於 1966 年和 1971 年創立。

儘管滴流咖啡在全美無處不在，但美國最為人熟知的還是美式咖啡，它用意式濃咖啡和熱水混合製成。據說，美式咖啡是在二戰時形成的，當時，駐扎在意大利的美軍士兵發現，「咖啡」只是一小勺意式咖啡。於是，為了讓咖啡更像是普通的咖啡，他們在其中加入熱水。

肯尼亞

肯尼亞是主要咖啡產地，喝咖啡一直有專門的方法。Kahawa chungu 或者叫「苦咖啡」是一種傳統咖啡，在木炭爐子上的銅壺裏製作，據路透社報道，通常只有男人才喝它。最新情況是，像內羅畢這樣的大城市也出現了咖啡館。遺憾的是，肯尼亞本國生產的大部分高質量咖啡依然都被出口到世界各地。



烈、用菊苣調味，還要加入煉乳和冰塊。在享用辛辣的泰國菜後，它可是完美的餐後甜點。

維也納

聯合國將「維也納咖啡屋文化」列入《奧地利非物質文化遺產名錄》。這還要追溯到 1600 年代，奧斯曼土耳其人包圍了維也納。後來土耳其人慘敗，被趕出奧地利，據說，在他們撤走時留下了幾袋咖啡豆。今天，維也納咖啡屋(kaffeehäuser)通常從早上 6 點開業，一直營業到午夜時分，客人們往往坐在一杯「wiener m?lange



聖路易服務中心

翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣
- ★專業顧問諮詢可上網
- www.bfconsulting.us
- ★國際學生可上網
- www.tyhusa.com