

# 咖啡的發展淺論

篇名：

咖啡的發展淺論

作者：

王依吟。私立曉明女中。高二己班

凌紫鈞。私立曉明女中。高二己班

黃郁涵。私立曉明女中。高二己班

## 壹●前言

### 一、研究動機

近年來咖啡的產量越來越多，也越來越普遍，不只素食店及餐廳有提供咖啡的產品，現在連便利超商都推出現煮咖啡的系列商品，因此，可以確定咖啡對我們生活是習習相關的，而我們的動機也是源自於這些琳瑯滿目的咖啡產品，想對這些商品的來源及背後的歷史加以了解。

### 二、研究目的

我們決定以咖啡的歷史傳說及地理分布最廣的中南美洲做起，目的是要讓自己及讀者們對咖啡有基本的了解。這樣，當我們在品嚐咖啡時，也能一同品嚐它的歷史意義，也可以讓我們知曉咖啡對己身的影響。

## 貳●正文

### 一、咖啡的歷史和起源

#### 1、咖啡的起源主要源自於兩個傳說。

第一個傳說是由黎巴嫩的語言學者 法斯特·奈洛尼 的書—不知睡眠的修道院中所記載。

內容寫到：『西元六世紀時，伊索比亞的牧羊人某天發現自己的羊在吃了一種紅色的果實後一直不停的蹦蹦跳跳，而他覺得神奇，所以轉而把這種果實送給修道院的僧侶們吃。後來，僧侶們吃了紅色果實後個個神清氣爽，他們覺得十分特別與奇妙，之後，這種果實就成了當代的一種提神藥。而這種紅色果實便是咖啡豆的前身。』（註一）

另一個傳說則是源自於回教徒 阿布達爾·卡迪 的書—咖啡由來書。

書中記載：『咖啡是由一個罪犯 雪克·歐瑪爾發現的。相傳雪克·歐瑪爾被驅除出境，當他流浪到阿拉伯時，因為又累又餓，於是在一顆樹下休息。而他忽然發現，有一隻鳥，吃了樹上的紅色果實後，發出比之前更悅耳的聲音，所以在好奇心的驅使下，他摘下果實，並放到水裡烹煮。當他在煮這些果實時，發出一種特別的帶點苦味的香味，而且喝了這熬煮過的汁液還有令人精神振奮的效果，因此雪克·歐瑪爾就利用它的這項發現，贖了自己的罪，並用這些果實來幫助很多生

病的人。而這些果實也就是現在的咖啡，但是當時的利用都只在醫學上，把咖啡當成提神或麻醉的藥而已。』（註二）

## 2、咖啡的飲用歷史

『據說喝咖啡的習慣是從十世紀前後開始的。最初是在衣索比亞，之後推廣到阿拉伯，於是被當成代表回教國家的飲料。傳說最早的咖啡店出現在麥加。』

就這樣，咖啡很自然的擴展到至中東附近，並且引起了歐洲人們的注意。大約從十七世紀左右始，咖啡經由通商航線，在義、印、英各地已漸為人知曉。西元一六五〇年，在英國的牛津出現了西歐最早的咖啡店。』（註三）

## 三、全球咖啡分布



圖一：咖啡產地分布（Coffee Belt）

（圖片資料來源：<http://www.wretch.cc/blog/u04yji3/1905898> 檢索日期 2008/8/29）

### 1、衣索比亞

#### A、誕生

『最早有關咖啡的文獻報導源自於十世紀的一位阿拉伯哲學家 Rhazes，他的書中提及衣索比亞乃是阿拉比卡咖啡的誕生地，這些土生土長的種子生長於高原之上，靠近塔那湖畔，除此之外，這些種子還同時生長於安格拉、剛果、薩伊盆地、喀麥隆、法屬幾內亞、利比亞及象牙海岸等地。』（註四）

#### B、當今發展

『衣索比亞生產了各種主要的阿拉比卡咖啡（超過二十二萬五千噸），這些咖

啡多種植於西部及西南部省噴，屬於野生咖啡。世人認為，衣索比亞應為咖啡原產國之(另一個是葉門)，其首都是阿迪斯阿巴巴是主要的國內咖啡市場，當地咖啡的主要產品名稱共有 Abyssinian、Djimmah 及哈拉(Harar)三種，其中以哈拉最有名氣，成為衣索比亞咖啡的代名詞。』(註五)

## 2、葉門

### A、傳入

『衣索比亞人發現咖啡後，接著又傳入隔著紅海的阿拉伯世界。葉門是首站，這可能跟衣索比亞在六世紀統治葉門五十年有關，衣索比亞官兵為了解咖啡癮，在駐紮的葉門種起咖啡樹，阿拉伯人因此愛上這種提神飲料，葉門人開始大規模栽種咖啡樹。』(註六)

『最先有計畫的培育咖啡可說是從阿拉伯半島南部開始，約在西元五七五年，當時阿拉伯的咖啡商人將衣索比亞咖啡種子及奴隸一併帶到葉門，從那時開始葉門就是咖啡的主要生產地。』(註七)

『葉門屬於紅海邊的一個古老阿拉伯國家，儘管衣索比亞不認同，但葉門堅稱他們和衣索比亞一樣，都是咖啡的原產地。』(註八)

### B、發展

『提起葉門最有名的咖啡，非「摩卡」莫屬，此外還有 Mattari、Sharki 及 Samani，葉門咖啡年產量約為八千噸，大部分的葉門咖啡豆採乾燥處理，所以仍留有果實的甜美氣味。

從西元六 00 年至今，葉門咖啡仍於不毛之地的灌溉山坡上生長著，基本上，葉門的咖啡又小又不規則，顏色多呈橄欖綠到青黃色，呈現於咖啡杯中得它們卻顯露了極為獨特不凡的酒釀個性，有著相當豐厚的質感與絕倫的溫順口感。』(註九)

## 3、巴西

### A、傳入

『咖啡於 1727 年傳入巴西。巴西位於南美洲東南，地處熱帶和亞熱帶，獨特的地理和氣候條件很適合種植咖啡，加之勞動力廉價，咖啡種植業迅速

興起。』(註十)

## B、發展

『19世紀，巴西的咖啡種植幾乎遍及全國，隨後又形成持續近一個世紀之久的“咖啡繁榮期”。咖啡大面積種植，給巴西帶來了財富和繁榮。20世紀初，巴西的咖啡產量佔世界總產量的百分之七十五以上，從而贏得了“咖啡王國”的美稱。』(註十一)

『巴西被形象的比喻為咖啡世界的“巨人”和“君主”。那兒大約有39億7千萬棵咖啡樹，小農場主們現在種植的咖啡佔全國總產量的75%。巴西為世界最大的咖啡產地，產量第一品質穩定，為Arabica種，採乾燥處理法，香味及口味適中，幾乎沒有酸味，為中性咖啡的代表，可說是最適合混合咖啡的品種。』(註十二)

## 4、中美洲

### A、傳入

『中美洲七國皆生產咖啡，其中瓜地馬拉、哥斯大黎加與宏都拉斯為全球咖啡出口國前十大。

咖啡在中美洲發跡始於十八世紀，此一重要經濟產物起源於哥斯大黎加，時間約在1840年。中美洲自1821年脫離西班牙獨立後，戰亂不斷，由於哥斯大黎加距離當時西班牙殖民地首都瓜地馬拉城較遠，未受到內戰的影響，反倒是瓜地馬拉與薩爾瓦多因內戰之故而延緩咖啡的生產。之後，政治的爭端漸漸消彌，除了宏都拉斯外，中美洲國家便在十九世紀開始了咖啡的生產。中美洲擁有陽光、土地、和高山的自然優勢，與充足的勞動人口，使得該地區得天獨厚，種植生產高品質咖啡。在十九世紀晚期，咖啡已經成為中美洲國家經濟成長的指標，所有的美洲國家均通過了推廣咖啡的法案。在哥斯大黎加、薩爾瓦多、和瓜地馬拉等國成效最為顯著，加上科技化方式種植咖啡，使中美洲地區已成為世界四大咖啡產區之一。』(註十三)

### B、發展

#### a、哥斯大黎加

『哥國的咖啡產業自十八世紀中葉以後開始發展，是咖啡最早傳入中美洲種

植的國家。

主要的七個咖啡產區是自西北向東南，隨著內陸中央高原而分佈。哥國火山地形擁有的肥沃火山灰、溫和適宜的氣溫，及穩定豐沛的雨量，都是咖啡成爲哥國主要農產品的因素之一。

由於歷史悠久，因此，咖啡組織自生產到銷售系統完備。在質與量上，哥國的咖啡一直都受到世界的肯定，而被評比爲世界級的高品質咖啡。其咖啡豆均爲阿拉比卡種。風味純正，香氣宜人，無論在酸度及口感皆擁有無懈可擊的平衡度，適合作爲單品咖啡，亦可混合成爲綜合咖啡。』(註十四)

b、薩爾瓦多

『活躍的火山活動爲薩國帶來富含礦物質火山灰，以火山灰爲主的土壤成分裡，礦物質較多，有機質較少，因此，爲維持地利以及彌補有機質的不足，薩國農民會以處理過後的咖啡豆果肉殘渣，或咖啡樹下的有機質做爲肥料，以補足土壤裡較缺乏的有機質，使咖啡樹的栽種更能產出味道調和的咖啡豆。薩國最有意義的創舉，是將有機農業介紹給世人，每年培育超過 15 萬噸的有機咖啡。

薩國咖啡有五大產區 (Apaneca, Central Belt, Chichontepec, Tecapa & Cacahuatique Mountain Range )，大致都分佈在海拔 1,200 公尺上火山灰覆蓋的高山邊坡或高原地區，11 月到翌年 4 月爲咖啡收穫與採收季節。由於咖啡性喜溫和的氣候，因此薩國咖啡樹的栽種多位於高大蔽天的樹蔭下 (shade grown coffee) 爲主，以避免過高的氣溫以及太陽的直接曝曬，影響到咖啡豆的品質。其所生產的咖啡豆種屬於阿拉比卡種，以 Pacas 和 Bourbon 兩種品牌爲主要，屬於大顆豆，具有香甜的口味及絕佳的風味。』(註十五)

c、瓜地馬拉

『擁有七大咖啡產區的瓜地馬拉所生產的咖啡豆均爲阿拉比卡，皆位於亞熱帶氣候下的高地地形上，雨量豐富穩定，肥沃的火山灰土壤，使得瓜國各地有著極適合咖啡種植的自然環境條件。各產區擁有獨特的風味，上等的酸味及果香潤滑順口，屬於世界頂級咖啡之一，適合單品飲用。』(註十六)

d、宏都拉斯

『宏都拉斯境內有二十八萬公頃的咖啡園，以小型咖啡商爲主，其咖啡園大

都小於 3.5 公頃，這些咖啡商就佔了宏國生產的 60%。在咖啡園裡，男男女女用手收集咖啡豆，之後小心地處理並加以加工製作來依市場的需求，滿足消費者不同的口味。宏都拉斯每年採收三百萬袋的咖啡，提供世人完美的咖啡與獨特的咖啡香，量多質精，現已成為中美洲第二大、世界第十大之咖啡出口國。宏國咖啡品質一流，其價格亦是中美洲各國最具競爭力。小型、圓潤、略帶淺藍綠的咖啡，屬於高酸性，口感飽滿微甜，適合作為綜合咖啡，也可製成單品咖啡，適合中度及深度烘焙。』(註十七)

#### e、尼加拉瓜

『主要分為四大產區，為 (Segovias)、馬達蓋爾巴/希諾德加區 (Matagalpa/Jinotega)、波爾哥區 (Boaco) 與太平洋海岸區 (Pacific)。栽種高度以塞哥維亞區最高為 1,500 - 2,000 左右，生產的咖啡為最高級的 SHG (Strictly High Grown)。遍布的火山灰及採樹蔭遮蔽的方式種植，產生出高品質的尼加拉瓜咖啡，其風味平庸柔和、微酸，適合用於綜合咖啡。尼國咖啡的體積算是所有咖啡豆中最大的，其中以馬達蓋爾巴區所產之巨型豆最具特色。該種巨型豆顆粒較一般咖啡豆大，一般稱為象豆，具有與眾不同的特殊香味，又以 Maragogipe 咖啡有者圓潤的質感，其姊妹品 Matagalpa 含有狂野的酸性，具有難以形容的芳香。而該區咖啡樹為古老的波旁數種，通常種植於海拔 1200~1500 公尺高的山坡，曾獲 OCIA (有機作物改良協會) 認可為高海拔的優良有機咖啡。尼國咖啡特別適合深度烘焙，建議用於沖調蒸餾咖啡。』(註十八)

#### f、巴拿馬

『咖啡傳入巴拿馬起源於 1780 年，由歐洲人帶進第一批 Typica 樹種開始之後這種神秘奇特的飲料，征服了巴拿馬人的感官，當地人便開始普遍種植。巴拿馬咖啡很柔滑，顆粒保滿重量輕，而且酸度均衡度完美，其優質咖啡豆風味純正、極富特色，建議採取中度烘焙。許多買家很喜歡用巴拿馬的豆子作綜合品，幾乎全部優質咖啡豆都運往法國和芬蘭。』(註十九)

#### g、貝里斯

『同屬於阿拉比卡種，種植於雨林地區之有機咖啡，在雨林的圍繞下自然生長，不使用任何除草劑與除蟲劑，完美的濕度與熱度孕育出貝里斯獨特的咖啡。口感溫和，適合中度烘焙，無論綜合咖啡或單品皆適宜。由於產量稀少購買不易。』(註二十)

## 三、咖啡的種類

## 1、全球主要的咖啡種類

『在咖啡品種上，主要分二種。』（註二十一）

表一：咖啡的主要種類介紹

	Arabica 阿拉比卡種	Robusta 羅布斯卡種
主要產地	中南美洲熱帶地區	非洲中西部及東部的馬達加斯加島、亞洲的印尼地區
種植海拔	900~1200 公尺的高山坡地上	200~600 公尺的高山坡地上
勞力	需要高度人工密集照顧	比較下，不需太多人力
味道	滋味較豐富	滋味較貧乏，偏苦味
咖啡因含量	較低	約是 Arabica 的 2 倍
價位	較高	較低，所以多被收購作為即溶咖啡的原料
形狀	豆形較小，正面成長橢圓形，中間裂紋窄而曲折，豆子背面的圓弧形較平整。	豆形較大，正面較趨圓形，背面呈圓凸形，有點像是大薏仁。

## 2、台灣常見的咖啡種類

『通常我們習慣的咖啡命名是用咖啡的產地來命名、分類，而不是以品種來分。以下為台灣常見咖啡豆』（註二十二）

表二：台灣咖啡常見種類介紹

	咖啡豆外觀	介紹
曼特寧	正面接近長方形	目前台灣的曼特寧來自蘇門達臘，特色在於它的醇度。
巴西	中間的裂紋呈褐色	巴西為目前全球最大咖啡產國，所以巴西豆也是所有綜合咖啡的主要成分之一，在味道上的特色在於平板中性，不偏酸也不偏苦。
哥倫	中間的裂紋呈白色	哥倫比亞為世界第二大咖啡產國，所以在綜合咖啡中也常看到它，其

比亞		套色在於它的酸度和均衡的風味。
摩卡	豆形較尖長，的裂紋呈黑褐色	其最大特色在於它豆色不平均。摩卡豆以酸度著稱，綜合咖啡也常用它，是爲了提升風味的豐富性。
瓜地馬拉	中間的裂紋呈褐色，有一點方形	特色在於醇度很高，在單品中僅次於曼特寧，但因成本高，綜合咖啡較少用到它。
藍山	形狀飽滿，平均比一般豆子大一點	目前咖啡豆中價位最高的一種，所以有比較多的「替代品」，像是來自中南美洲的「大象豆」〔因爲它的豆子很巨大而命名〕就拿常來和真的藍山豆魚目混珠。
可娜豆	豆形平均且整齊	此種咖啡豆是在夏威夷以高度人工栽培，加上夏威夷的高物價和高工資，使可娜豆有著類似觀光物產的身價。

#### 四、咖啡所帶來的影響

『咖啡能夠成爲世界性飲料及全球性作物，要歸功於歐洲人。咖啡風行歐洲是十七世紀後半的事，當時社會大眾以咖啡館爲消費中心，因爲是定點販賣，後來咖啡館成爲男仕們宴飲、閒聊、洽公的重要定點。許多名人也聚集在此討論文學與政治，於是咖啡館又成爲孕育自由觀念與革命思想的場合。』(註二十三)隨著地理大發現，歐洲人逐漸往海外擴張，『要不是歐洲人有計畫地在殖民地生產咖啡，咖啡也不可能成爲大眾化飲料。到了一七二六年，全世界百分之五十至七十五的咖啡豆貿易都掌握在荷屬東印度公司的手中，咖啡也逐漸成爲國際性的經濟作物。』(註二十四)

到目前爲止，咖啡幾乎已成爲現代人隨手可得的物質，但咖啡中所含的咖啡因卻成了全球最廣泛被濫用的藥物。『一般而言，咖啡中咖啡因的含量，因咖啡豆的種類、浸泡時間、研磨顆粒大小、煮的方法、溫度高低等多種因素而有所差異。如果每天攝取咖啡因超過 500 毫克到 1000 毫克(1 公克)，約每天飲用 150cc 滴注式研磨咖啡四杯以上或 300cc 馬克杯二杯以上，即會有咖啡因輕度中毒的症狀出現。例如煩躁不安、焦慮、易怒、心悸、噁心感，及尿液增加的利尿作用出現。如果每天極大量飲用咖啡因，超過 5 公克到 10 公克，約每天飲用 150cc 滴注式研磨咖啡 45 杯以上或 300cc 馬克杯 23 杯以上，則可能會引起全身抽搐、昏迷、

嚴重腦水腫、低血鉀、或心律不整、心臟麻痺，可能會有死亡的危險。』(註二十五)所以咖啡對我們的影響是很大的，千萬別小看一杯不起眼的咖啡。

### 參●結論

熟讀了一些相關的咖啡的資訊，知道了它的生長氣候、條件。也學習了咖啡對身體的影響、對人類的經濟影響，相信我們以後對於喝咖啡都可以喝出品味，喝出咖啡的學問。我們也可以從我們日常生活中接觸到十分多種的咖啡產品。例如：咖啡凍。在炎熱的夏季，來碗清涼退火的咖啡凍是最好的選擇！咖啡冰淇淋。爽口又潤滑的冰淇淋，是我們常吃的咖啡食品。咖啡糖。每次過年、有客人時，那種香香的咖啡糖是最適合不過的，而且對小朋友來說，可以兼顧提神，又不會造成身體的負擔，是十分健康的糖果。擁有這們多好吃的咖啡食品，是不是覺得十分幸福呢？

### 肆●引註資料

註一、咖啡魅客。嗜 咖啡。(台北縣：字磨坊，民 81) 頁 8。

註二、同註一。頁 9。

註三、陳春維。咖啡入門。(台北市：業強)。頁 3

註四、Diana Rosen。我的最愛 is coffee。(台北市：角色，民 86) 頁 27。

註五、同註四。頁 51。

註六、Mark Pendergrast。咖啡萬歲(台北市：聯經，民 89) 頁 7。

註七、同註四。

註八、同註四。頁 60-61。

註九、同註八。

註十、巴西概況。

[http://big5.xinhuanet.com/gate/big5/news.xinhuanet.com/ziliao/2002-06/23/content\\_453177.htm](http://big5.xinhuanet.com/gate/big5/news.xinhuanet.com/ziliao/2002-06/23/content_453177.htm)。(檢索日期 2008/8/29)

註十一、同註十。

註十二、咖啡先生。

<http://tw.myblog.yahoo.com/jw!DEIzTUKcEQNNZtpb9OGiv5a4vLkQA--/article?mid=215>。(檢索日期 2008/8/27)

註十三、台灣咖啡協會。[http://www.taiwancoffee.org/SpecialR\\_3.asp](http://www.taiwancoffee.org/SpecialR_3.asp)。(檢索日期 2008/8/27)

註十四、同註十二。

註十五、同註十二。

註十六、同註十二。

註十七、同註十二。

註十八、台灣咖啡協會。[http://www.taiwancoffee.org/SpecialR\\_3.asp](http://www.taiwancoffee.org/SpecialR_3.asp) (檢索日期 2008/8/29)。

註十九、同註十二。

註二十、同註十二。

註二十一、許心怡。遇見一杯好咖啡。(台北市：太雅，民 90)。頁 15。

註二十二、同註二十。頁 16-18。

註二十三、David T. Courtwright。上癮五百年。(台北縣：立緒，民 92)。頁 19

註二十四、同註二十三。頁 21。

註二十五、綠十字健康網。<http://www.greencross.org.tw/food&disease/coffee-3.htm>(檢索日期 2008/8/29)