

咖啡的歷史

咖啡樹原產於非洲亞熱帶地區，以及亞洲南部的一些島嶼

咖啡普遍分為兩種：備受推崇的小果咖啡（阿拉比卡）及顆粒較粗和酸味較低而苦味較濃的中果咖啡（羅布斯塔）。

咖啡的種植首次發現於非洲衣索比亞[4]，最早的可信證據出現於15世紀葉門的蘇菲主義[5]，在非洲之角及葉門，咖啡被用於當地的宗教儀式。

咖啡的來源已無從稽考，有諸多傳說。相傳，今天的奧羅莫人的祖先被認為是首個認識到咖啡樹令人振奮的效果，雖然沒有直接的證據指出非洲咖啡的增長或是本地人會用它作為興奮劑。

另一傳說，據說是一千多年以前，在9世紀的衣索比亞西南部的高原地區，一位牧羊人發現他的羊吃了一種植物的種子(咖啡豆)後，變得非常興奮活潑，繼而發現咖啡。

也有另一說法是當地發生過一場野火，燒焦了一片咖啡林，經過燒烤咖啡的香味引起周圍居民注意，人們最初咀嚼這種植物果實來提神，後來烘烤磨碎摻入麵粉做成麵包，作為勇士的食物，提高作戰的勇氣。

直到11世紀左右，人們才開始用水煮咖啡做為飲料。13世紀時，衣索比亞軍隊入侵葉門，將咖啡帶到了阿拉伯世界。

咖啡Coffee這個詞，就是來源於阿拉伯語Qahwa，意思是「植物飲料」，後來傳到土耳其，成為歐洲語言中這個詞的來源。咖啡種植，製作的方法也被阿拉伯人不斷地改進而逐漸完善。

西元15世紀以前，咖啡長期被阿拉伯世界所壟斷，僅在回教國家間流傳；當時主要被使用在醫學和宗教上，回教醫生和僧侶們承認咖啡具有提神、醒腦、健胃、強身、止血等功效；

15世紀初開始有文獻記載咖啡的使用方式，並且在此時期融入宗教儀式中，同時也出現在民間做為日常飲品。因回教世界嚴禁飲酒，因此咖啡成為當時很重要的社交飲品。

16、17世紀，透過威尼斯商人和海上霸權荷蘭人的買賣輾轉將咖啡傳入歐洲，很快地，這種充滿東方神秘色彩、口感馥郁香氣迷魅的黑色飲料受到貴族仕紳階級的爭相競逐，咖啡的身價也跟著水漲船高，甚至產生了「黑色金子」的稱號。

當時的貴族流行在特殊日子互送咖啡豆以示盡情狂歡，或是給久未謀面的親友，有財入袋、祝賀順遂之意，同時也是身分地位象徵。而「黑色金子」在接下來風起雲湧的大航海時代，藉由海運的傳播，全世界都被納入了咖啡的生產和消費版圖中

「咖啡浪潮」是由烘豆師 Trish Rothgeb 於2002年11月所提出的概念

在其所屬的美國咖啡協會 SCAA (Specialty Coffee Association of America) Roasters Guild 中被首次發表，當時正值第三波咖啡浪潮 (Third Wave) 期間，被歸類在這股浪潮中的咖啡館，必需具備像釀造葡萄酒一般的精密細節來製作咖啡。

First Wave coffee 第一波咖啡浪潮

1940~1960，咖啡速食化，即溶咖啡的崛起

1881年，法國 Alphonse Allais 發明了即溶或可溶性咖啡，並獲得專利。

1889年，由紐西蘭人 David Strang 加以改良及販售。

1917年，美軍參戰之後，即溶咖啡被大量使用在二次世界大戰的戰場上，成為士兵們的提神飲料，甚至使用咖啡因較高的羅布斯塔咖啡豆製作，造就雖沒有風味可言，卻簡單便利就能喝到咖啡的「咖啡速食文化」！這讓咖啡在成為「大眾飲品」的路上往前邁了一大步。

Second Wave coffee 第二波咖啡浪潮

1960-1990 年，連鎖咖啡廳全球化，義式濃縮咖啡風行

1966 年，美國畢茲咖啡與茶 (Peet's Coffee & Tea)，引進義式濃縮咖啡 (espresso) 為基底的義式咖啡，歐式深焙與現磨現泡的沖煮方式，採用百分百高海拔的阿拉比卡豆來提高風味。

1969年，日本的 UCC 咖啡公司，是全球首次把杯裝咖啡改成罐裝咖啡的企業。

1971年，星巴克的成立，拿鐵、卡布奇諾等義式咖啡開始大量流行，發展出添加糖漿、生奶油、豆奶、以及香料等口味上的變化。

由連鎖咖啡業者主導的第二波浪潮，使咖啡成為有利可圖的事業，但過度商業化破壞了享受咖啡的基本精神。

Third Wave coffee 第三波咖啡浪潮

2000 年至今，FROM SEED TO CUP 強調產地與烘焙的咖啡精品化！

人們對於喝咖啡的講究，延伸至沖煮方式的變化、器具的研發、對於咖啡豆風味的追求。

一批手藝精湛的咖啡師起而對抗大型商業公司及連鎖咖啡館，以「開放與分享」的精神，帶起一股平民潮流！

FROM SEED TO CUP，直接跟農民購買，並使用單一莊園咖啡豆

產區標示精細，從生產國 > 區域 > 單一莊園 > 合作社 > 咖啡品種 > 分級 > 處理方式 > 年份 > 批次，清楚的標示在咖啡 menu 及外包裝上。

以淺焙方式找出咖啡豆的優點

咖啡的烘焙是要將各個產區的風土所孕育出的細節呈現出來，而不是用深焙將瑕疵掩蓋。

淺焙能呈現咖啡不同程度的酸質、厚度、餘韻，因此產區、年份、栽種者、製程、烘焙師與咖啡師...都深深影響著風味特色、口感。

透過咖啡師專業沖煮技術讓消費者感動從中瞭解各種咖啡豆在層次上的風味，如：美國的知識份子與茶 (Intelligentsia Coffee & Tea)、樹墩城咖啡烘焙坊 (Stumptown Coffee Roasters)，甚至是近期在亞洲造成一股旋風的藍瓶咖啡 (Blue Bottle) 都是代表。

SCAA 美國精品咖啡協會創辦者，人稱「咖啡教母」的 Erna Knutsen 提出精品咖啡 (Specialty Coffee) 的概念，則將咖啡的地位從「飲品」推升到「精品」。

Fourth Wave Coffee 第四波咖啡浪潮

預計將會注重咖啡產業鏈上下游兩端的不斷提升與改善，以及咖啡師與消費者之間的互動與知識傳達。

咖啡的運輸、儲存、烘焙、杯測及萃取技術已經大躍進，來自源頭的咖啡豆種植技術和末端的消費者對咖啡的認識反倒變得重要。

著名的咖啡師 Nolan Hirte 認為，日曬法能夠保留咖啡最原始的味道，但技術極難掌握。相較之下，水洗法更加安全可靠，但處理出來的生豆的口味和品質遠不及日曬豆，未來精品咖啡工業發展的新領域將是對自然日曬加工法的改革與創新。

隨著科技進步，電腦化的設計及智慧型手機功能的發展，APP 的運用等...科技已經延伸到咖啡設備上，縮減咖啡師的工作時間，期待咖啡師能在咖啡沖煮期間與消費者視線接觸，介紹咖啡風味、相關知識等...與消費者間有更多互動。

在咖啡風味上，將以淺焙與極淺焙咖啡為主要，回歸對味覺本身的追求！淺焙與極淺焙豆所產生像酒、茶一般的風味，用以佐餐，也將成為下一波的咖啡浪潮之一哦！

這兩年咖啡界開始流行所謂的莊園咖啡，就是從咖啡產地直接運來的咖啡，因有獨特的香味，這種概念和從種植葡萄園而釀成的葡萄酒有相同的概念。因這種產地咖啡具有獨特品種，且因氣候、製作工藝之不同而產生不同之口味，咖啡果(Coffee Cherry)的外皮厚味道略苦，但外皮內的果實甜美無比，薄膜裡有兩顆綠咖啡豆，等待清洗和烘培成為好咖啡。

一班人對咖啡的概念或許會產生些誤解，要咖啡不能酸也不能苦，但事實上咖啡本身除了產地需在 1500米以上，高海拔山區溫暖潮濕環境下產出的咖啡豆味道香醇外，咖啡豆的烘培和萃取的時間及沖泡的時間，研磨的粗細度也有很大關聯，例如水溫過高會把咖啡苦味帶出來，溫度過低又會釋出酸味，萃取時間過長苦味也就多但香味重些，萃取時間短，苦味雖少但香味也淡些。而研磨顆粒大，就苦味多，太細酸味就出來。因為咖啡豆本身也是含葉酸的一種植物所以要咖啡不酸也不苦那也是不可能，所以來自不同國家不同產地和不同海拔及不同製作方式均會有不同之口味的咖啡豆。過去人們習慣了喝Cappuccino, Latte,那種義式咖啡機沖出的咖啡之後，開始也會懷念以前那些源自於不同國家不同產地的單品咖啡，畢竟咖啡還是講究忠於原味。全世界很多咖啡饕客開始著迷於來自各產地所生產的咖啡，現正形成一股風潮方興未艾。咖啡的發展和演進到今天已有很長歷史，咖啡界因此把這個過程歸納成幾波的咖啡浪潮。



1. Coffee siphon 塞風虹吸式 日本Hario 公司發明之蒸餾式煮咖啡法，但是對操作之技巧要求較高，且準備材料也較複雜，一班營業用較多家庭或個人較不便



2. Moka壺為義大利人發明,也是靠蒸餾原理把熱水蒸發到上壺經過咖啡粉味道容易出來.個人覺得此為最佳沖泡咖啡方法當然選擇好豆子也很重要.



3. Filter方式 用陶瓷咖啡濾斗放入濾紙再加熱水慢慢沖泡,以前是三個洞但新改良是用一個洞,比較出水慢些沖泡時間長些味道更好.也有用塑料作的但陶瓷吸付性強效果更好.



4. French Press (Cafeterie Bodum公司所生產之玻璃沖泡咖啡器,方便實用也甚為流行.但是有下列技巧可達更好效果 A.10g咖啡粉要180cc的容量 B水溫最好92度 C.沖泡時間四分鐘 D.要先溫杯味道更好

