



咖啡的千年史

从一颗非洲的种子到一项全球的产业

江隐龙

咖啡这一舶来品，正逐渐成为不少人生活中不可或缺的一部分。如今，中国人一年累计喝掉约 4000 万吨咖啡，咖啡店内满为患、门口大排长龙的场景随处可见。与全球平均 2% 的增速相比，中国的咖啡消费正在以每年 15% 的惊人速度增长。

传说中第一个品尝咖啡的那位埃塞俄比亚牧羊人可能不会想到，这种饮料会在 1000 多年后的今天风靡全球。咖啡的发展史，无疑是人类历史发展的缩影。一杯深色的咖啡中，后人可以品出埃塞俄比亚的传说，奥斯曼帝国的风韵，欧洲殖民者的拓荒之路，二战士兵背负的战火……千年历史缓缓走来，咖啡的味道因为有了种种往事的沉淀而变得更加厚重。

——编者

最古老咖啡的冲煮手法和沏茶相似

对于很多在改革开放后才受到咖啡浪潮影响的中国人来说，咖啡的印象似乎建立在与茶的鲜明对比上。中国人习惯喝茶，但喝茶毕竟免不了倒掉残余茶叶的麻烦；咖啡就方便多了：放入咖啡粉，注入定量热水稍做搅拌，一杯提神醒脑的饮品就完成了。咖啡强烈的口感更容易让人兴奋，而溶于水的特性则让人少了后顾之忧。相对于传统的茶，速溶咖啡显然更能适应当代生活的节奏。

相似的故事同样发生在 20 世纪 60 年代的英国：作为欧洲传统的饮茶大国，速溶咖啡商在英国民众中主打的第一印象就是快捷。当时英国正逢商业电视兴起，民众的空闲时间被一个个令人目炫的电视节目所吸引。对于电视机前的观众来说，节目之间的空闲时间显然不够沏一杯红茶，但用于冲泡一杯速溶咖啡却绰绰有余。在速溶咖啡强大的竞争压力下，茶叶经销商不得不以牺牲香味为代价，推出更便于冲泡的茶包——商品总能体现出一个时代生活方式的变化。

然而，无论是第一次咖啡浪潮中的中国人，还是曾被商业电视虏获的英国人，他们的切身体验都只截取自咖啡与茶历史中的一小个片段。中国宋朝流行的点茶，以及受中国古茶道影响形成的日本抹茶均无需置茶叶，沏茶之法直到明朝才渐渐发展起来；而在咖啡的世界里，速溶咖啡更是异类，最古老的咖啡没有过滤器，其冲煮手法反倒与中国人沏茶的流程颇有相似之处。

仅此惊鸿一瞥，也能品味到咖啡历史的源远流长了。以埃塞俄比亚的原始森林为起点，咖啡的脚步穿过阿拉伯帝国和奥斯曼帝国广袤版图与漫长岁月，在征服天主教徒后随着殖民者的航海图远渡重洋至拉丁美洲与东南亚，并最终在第二次世界大战的悠悠乱世中成为足以与茶比肩的世界性饮料——咖啡所承载的文明，显然不是“味道好极了”或是“滴滴香浓，意犹未尽”这些广告语所能诠释的。

从非洲到阿拉伯世界

正如所有历史悠久的饮料一样，咖啡的起源也始于一个“羊群跳舞”的传说。据传，一个名叫卡尔迪的埃塞俄比亚牧羊人，意外地发现他的羊群在食用了一种红色浆果后变得兴奋异常，甚至不再听从卡尔迪的呼叫声。在确定羊群没有生病之后，卡尔迪克制不住好奇也品尝了一下这种浆果，不久便与羊群一样感觉精神倍增。回到部落之后，卡尔迪赶紧将这一发现告诉了他的族人——这便是人类与咖啡果的第一次相遇。

纵然这段传说为真，在卡尔迪之后的漫长岁月里人们也并没有对这种神奇的果子进行详细的记载。关于咖啡果最早的记载出自10世纪波斯医生拉兹，他在其著作中提到了“邦恩树”和一种名为“邦琼”的饮料。一个世纪后，阿拉伯医学家阿维森纳再次记载了“邦琼”，并指出邦琼是用“邦恩树”熬制而成。从时间与地域两个角度来看，一个合理推论是这种“邦琼”便是咖啡的前身。

咖啡果最古老的食用方式非常直接：将咖啡种子与咖啡叶嚼碎后一并食用。在相当长的时间里，咖啡这一物种只属于埃塞俄比亚人，所以他们有足够的时间发现，改进咖啡制作方法。将咖啡叶与咖啡果当成茶叶一样放在开水里煮，就成了原始的“咖啡茶”；将咖啡捣碎再裹上动物脂肪，就成了便于携带的“能量棒”；将咖啡果肉晒干后烘焙再进行进一步用热水煮，就成为一种名叫“咖许(Kisher)”的饮料，并流传至今。

考虑到饮用——或者说食用咖啡的方式如此多样，也就不难理解为什么埃塞俄比亚人并没有将心思花在过滤上了。直到今天，埃塞俄比亚人依然保持着独特的咖啡饮用习惯：将咖啡磨成细粉后直接倒入壶中与香料同煮，待入杯后加入一勺糖便可以直接饮用。因为未经过滤，这种埃塞俄比亚咖啡会浮有一些咖啡粉，但却带来了无以伦比的醇厚度。

就在埃塞俄比亚平民享受着杯中咖啡之时，埃塞俄比亚君主也在张扬着帝国的金戈铁马。六世纪上半叶，埃塞俄比亚克苏木王朝国王克勒卜·伊拉·阿绥白哈在拜占廷帝国的支持下派大军越过狭窄的曼德海峡，将王旗插到

了也门。从宏观历史来看，这一次入侵颇有些得不偿失：克勒卜的统治只持续了半个世纪，但也门却因此得到了咖啡。直到15世纪，咖啡已经征服了整个阿拉伯世界，通行亚非拉三大洲。

“人红是非多”，在流行的同时，咖啡也迎来了一道禁令。奥斯曼帝国麦加总督凯尔·贝格因为咖啡馆中流传出了讽刺他的诗歌，于是下令关闭麦加所有的咖啡馆；大维齐尔（相当于宰相）库普瑞利也因为相似的原因，一度关闭了伊斯坦布尔的咖啡馆。不过这些禁令在咖啡的魅力面前显得非常脆弱，在16世纪的土耳其人眼中，咖啡早已成了必需品，这一点没有任何法律或政策可以左右。

从奥斯曼帝国到拉丁美洲

对于埃塞俄比亚人来说，咖啡或许只是小酌轻饮的消遣品；而对于奥斯曼帝国来说，咖啡则是最重要的出口商品之一，正如茶叶之于历史上的中国。

如果说伊斯坦布尔是奥斯曼帝国的首都，那红海东岸的摩卡港则是咖啡帝国的首都。五百余万平方公里土地上的咖啡在这个小港口装船，沿着奥斯曼帝国发达的水陆商路输送至整个西方世界，以至于“摩卡”成为咖啡历史中经久不衰的文化图腾。

土耳其咖啡征服欧洲人的剧本，与埃塞俄比亚咖啡征服阿拉伯人颇为相似。咖啡最早经意大利进入欧洲，最初仅流行于贵族阶层，被视为药材。这种“药材”因其色泽与味道被相当一部分天主教保守人士视为“撒旦的饮料”，教会甚至一度传出禁止咖啡的呼声。幸运的是，时任教皇克雷门八世在品尝过咖啡之后立刻迷上了这种“撒旦的饮料”，并将其定为天主教徒的饮品，从此之后咖啡便如星星之火，在欧洲各个国家徐徐燎原。几十年后，咖啡馆已经是欧洲人最重要的社交场所，意大利的画家、英国的商人、德国的哲学家、法国的革命者……一杯又一杯的咖啡里，承载着不仅仅是饮料，更是欧洲未来的火种。

面对如此“恩泽天下”的饮料，奥斯曼帝国自然要严禁出口咖啡生豆以树立垄断权。不过，又有多少秘密能长久保守呢？17世纪初，咖啡生豆终于分别被土耳其人和荷兰人走私出境了。第一次走私事件发生于1600年，一个土耳其人将几粒咖啡种子运至印度南部的迈索尔山并种植成功；第二次走私事件发生于1616年，号称“海上马车夫”的荷兰人直接将一棵咖啡树运到了荷兰本土。显然，欧洲并不适合种植咖啡，近半个世纪之后，这颗树的种子再次被运往斯里兰卡——咖啡帝国的版图，就这样通过两次走私接力，拓展到了东印度……

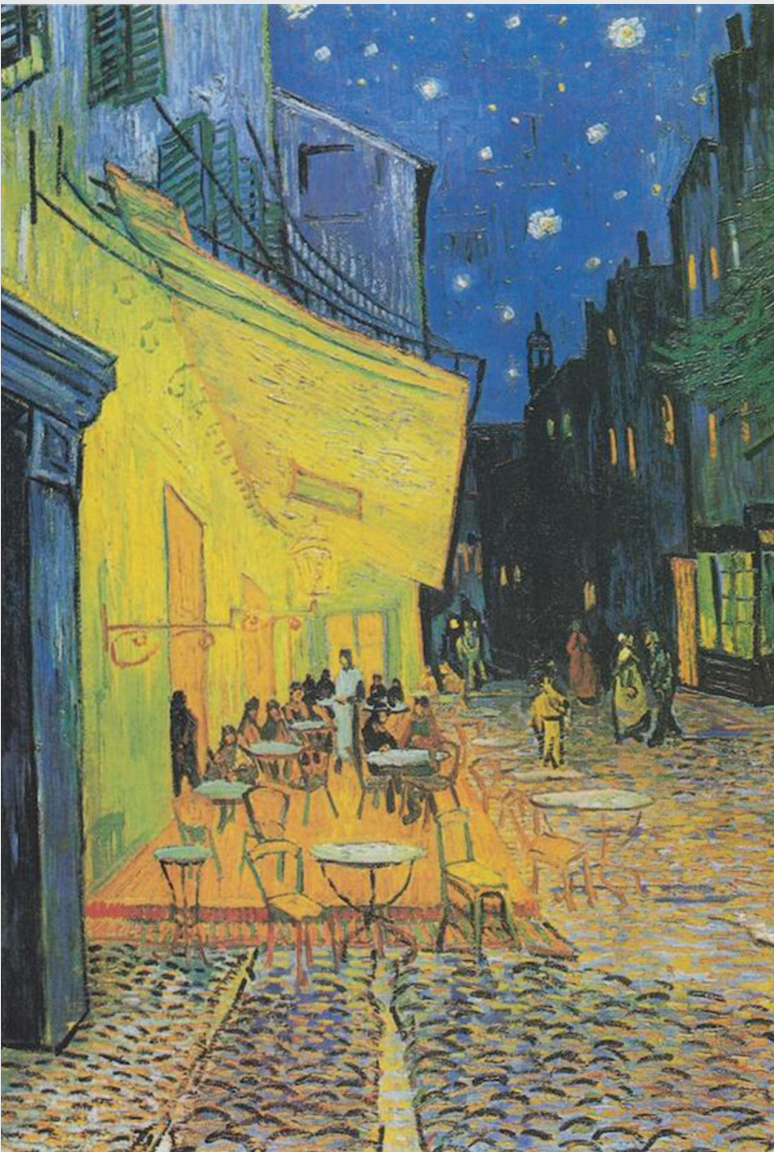
咖啡的历史从此改变。18 世纪，爪哇咖啡已与摩卡咖啡齐名，东南亚咖啡的产量多到足以决定世界咖啡市场的供求关系。欧洲人乘坐坚船利炮驶向东印度时心心念念的或许是香料，但当他们返航时，却也收获了咖啡。

但是，东印度还远远不是咖啡的终点站——咖啡与拉丁美洲的邂逅，就快上演了。1714 年，荷兰人送给法国人一棵优质的咖啡幼苗，短短九年后，法国海军军官加布里埃尔·马蒂厄·德·克利获允将一株咖啡幼苗连同咖啡种植技术带往加勒比海上的殖民地马提尼克。在德·克利的精心照顾下，这株幼苗终于抵御住了天气、海盗和觊觎者，在马提尼克发芽了。

这是一个伟大的时刻——后世大部分咖啡豆种，都可以追溯到德·克利踏浪而来带来拉丁美洲的这株咖啡幼苗，虽然这一切不可能被德·克利所预见。不过，咖啡距离其在 21 世纪最大的产地国巴西，毕竟还有最后一步路要走。

这最后一步，更具黑色幽默。1727 年，拉丁美洲东北部的法属圭亚那与荷属圭亚那发生了边界纠纷，双方总督遂请相邻的葡属巴西派员调停。葡属巴西派出的官员不仅调停了边界纠纷，还成功地从法属圭亚那总督的妻子那里获得了咖啡种子。这些种子立刻被种植并很快传遍巴西，最终将巴西打造成咖啡王国。

经过这一系列大大小小的阴谋阳谋，咖啡终于从摩卡港走到了地球的另一端。这似乎是一个隐喻：借咖啡贸易获取大量白银的奥斯曼帝国已经垂垂老矣，世界的未来将与咖啡一道，在欧洲各国手中徐徐展开。



▲梵高名画《夜晚的咖啡馆》部分

真正开启咖啡时代的，是一包包速溶咖啡

巴西拥有比奥斯曼帝国还广袤的土地和较低的纬度，这为咖啡种植提供了较大尝试空间。1774年，里约热内卢附近的咖啡大获丰收，巴西在蔗糖之外，终于找到了另一个适合大农场种植模式的作物。

当然，产量不代表质量。传入巴西的咖啡豆均为阿拉比卡亚种，适合种植在900至1800米的山地，且气温不能低于0℃。然而，坐拥巴西高原和亚马逊平原的巴西，绝大部分地区都在900米以下，这导致巴西生产的咖啡果味道偏酸。

纵然整体质量不佳，咖啡终于还是在拉丁美洲立足了。在之后几十年，咖啡还将一步步北上进入哥伦比亚、危地马拉、墨西哥、萨尔瓦多、尼加拉瓜、哥斯达黎加……这些国家最终都成为了著名的咖啡产出国，在世界咖啡市场上占有一席之地。与此同时，各国也开始了对咖啡豆种的研究，并在一次次的实验后改良出更多适合拉丁美洲气候的优质咖啡豆。

在这些咖啡豆渡过大西洋和太平洋进而而影响世界之前，美国成了最近也是最大的出口国。与欧洲相比，美国人对咖啡的热衷有着浓浓的“乡土味”。19世纪初，同样嗜好咖啡的欧洲人出现了一股过滤器发明风潮，虹吸壶、法压壶等咖啡壶纷纷现世，而美国人却通过在煮咖啡时放入各种奇怪的添加物以加强咖啡沫的沉淀，比如鸡蛋、鲑鱼、鳗鱼皮……如果埃塞俄比亚人知道在地球的另一端有人用这些东西代替了他们的豆蔻和肉桂，真不知会做何感想。

19世纪初，咖啡在世界范围内大致分出了两大区域。一个是“粗犷”的美国派，勾连着新兴的拉丁美洲咖啡产地；另一个是“精致”的欧洲派，背后屹立着已经存续数百年的传统咖啡产区。不过，咖啡爱好者的们很快就发现，真正开启咖啡时代的不是这些传承了数百年的研磨、烘焙、烹煮工艺，而是即将问世的速溶咖啡……

第一次咖啡浪潮

世界上最早两个速溶咖啡专利分别于1881年、1890年由一位法国人和一位新西兰人获得，不过速溶咖啡的历史很可能要追溯到19世纪60

年代的美国南北战争时期。当时的美国陆军嗜咖啡如命，一位炮兵曾在其《硬饼干和咖啡》中对此有生动描写：“士兵们一定要先喝一大壶咖啡再走。士兵们每餐必备咖啡，饭前饭后也要喝咖啡。夜晚站岗之前，或者下岗之后也必须来杯咖啡。”

然而行军打仗毕竟容不下闲情逸致，于是这一刚需催生出了一款名为“咖啡精华”的速溶饮料——这是一款浓缩咖啡、牛奶和糖的混合粉状物，用热水混合搅拌后便能够直接饮用，非常便于战时携带。或许是因为味道太差，或许是因为缺乏提神效果，这种饮料并不受士兵们的欢迎并很快停产，所以“咖啡精华”并没有开启速溶咖啡时代。

但咖啡工业技术的发展让情况渐渐发生了变化。随着一个个速溶咖啡专利的问世，速溶咖啡的口感变得越来越好，1910年美国入乔治·华盛顿成功地将速溶咖啡商业化并大获成功；1938年，世界闻名的雀巢公司推出了更先进的速溶咖啡技术，直到二战爆发时，人们已经能够喝上相对不那么难以接受的速溶咖啡了。

后人尤其是后世的精品咖啡爱好者在回顾第一次咖啡浪潮时，或许对其片面注重便捷性而忽视口味的倾向颇有微词。然而在梳理第一次咖啡浪潮爆发的时代背景后可以发现，这一倾向是历史的必然。战时的军人不可能有机会在咖啡馆中消耗一下午的时间品尝经过精细烘焙、研磨、萃取的优质咖啡，而后方的民众为了保证军人对咖啡的需求也不得不降低对咖啡品质的要求。

第二次咖啡浪潮

二战后，速溶咖啡挟带着战争时期的惯性迅速蔓延开来，在最具潜力的美国市场上，雀巢、麦斯威尔等众多品牌在迎来发展期的同时也陷入商业战。对于咖啡生产商来说，速溶咖啡的味道本来就不好，所以其主战场不在品质而在价格，降低成本成为各个咖啡生产商的当务之急。而这一趋

势引发的连环反应，则是罗布斯塔豆的兴起。

直到速溶咖啡兴起之前，咖啡界的主要豆种一直是阿拉比卡豆。阿拉比卡豆有优质的香味和酸味，但生长周期长且产量较小，相比之下罗布斯塔豆两年即可开花结果且产量更大，于是在惨烈的价格战下，这一豆种自然而然成为速溶咖啡的主要原料。二战后的相当一段时间，欧美市场上大部分速溶咖啡中的罗布斯塔豆成分都在50%以上，有些廉价品牌甚至100%用罗布斯塔豆——而在二战之前，大型咖啡生产商根本不屑用一颗罗布斯塔豆，咖啡降级并没有随着二战的结束而结束，反而在激烈的市场竞争下愈演愈烈。

罗布斯塔豆需求的大幅提高部分改变了咖啡产地的布局。罗布斯塔豆的种植条件没有阿拉比卡豆那么多限制，很多新独立的非洲国家因此可以将罗布斯塔豆打造成赚取外汇的重要手段，正如曾经的奥斯曼帝国借助咖啡出口一样。这些新兴的“罗布斯塔国家”有安哥拉、科特迪瓦、马达加斯加、乌干达、刚果等，虽然东南亚一些国家也加入了罗布斯塔豆的种植大军，但在产量上无法与非洲相比。

非洲原产地的兴起、美国市场的扩大、咖啡饮用者的品位降级扩大了咖啡的整体影响力，“咖啡休息时间”的概念也因此而来。在最早的游戏掌上，休息键的标识是一杯咖啡，其渊源正来自于此。不过，一旦人们远离战争的泥潭，渐渐就会对生活品质有着越来越高的要求，咖啡自然也不会例外。

于是在1971年，一个划时代的咖啡馆问世了，它就是星巴克。时隔多年，星巴克在咖啡爱好者眼中已经成为普通、平凡的代名词，但历史事件永远需要用历史的眼光去审视，星巴克的诞生不仅是咖啡史上的里程碑，同时也满载着咖啡爱好者的情怀。

20世纪60年代的美国咖啡市场依然被廉价的速溶咖啡所统治，但已经有越来越多的人开始追求精品的咖啡，这其中就包括杰里·鲍德温、戈登·鲍克、泽夫·西格——也就是星巴克的三个创始人。出于追求，三人在西雅图找到一家破旧的二手店铺，打算开一家精品的烘焙咖啡店。店铺的命名极具文艺气质：星巴克是《白鲸记》中亚哈船长的副剧的名字，而Logo则选用了一幅16世纪北欧裂尾美人鱼的木雕画像。通常如此文艺的店铺都很难维持长久，但星巴克却一炮打响，迅速成为西雅图乃至于全美国精品咖啡的代名词。