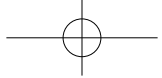


第一章 ■ 咖啡的历史





学习目标：

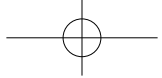
1. 掌握咖啡的传播历史，云南咖啡的发展历史；
2. 理解海南咖啡的发展历史；
3. 了解牧羊人的故事和阿拉伯酋长的故事，台湾咖啡的发展历史。

第一节 咖啡的起源传说

从第一粒咖啡果的采摘，到第一杯咖啡的飘香，再到如今各类咖啡的盛行，关于咖啡的故事可谓众说纷纭、迷雾重重。关于咖啡的起源传说中，牧羊人的故事和阿拉伯酋长的故事传播最广，最为人所津津乐道。

一、牧羊人的故事

1671 年，黎巴嫩语言学家浮士德·内罗尼在他的著作《不知道睡觉的修道院》中记载了关于咖啡被发现的一个有趣的故事。大约在公元 6 世纪时，非洲埃塞俄比亚高原上的人们主要以放牧为生，其中一位名叫卡尔迪的牧羊人发现他的羊群异常兴奋，不分昼夜地活蹦乱跳。之后，他开始仔细观察羊群的活动，经过多次探查后他发现，他的羊群总喜欢到山丘的灌木丛中去吃一些挂满枝头的红色小果实，吃过后不久，羊群就开始不由自主地兴奋不已。卡尔迪见这种红色的、小小的果实竟然有如此神奇的功效，便好奇地采摘了一些成熟的果实，准备亲口尝尝。结果，他惊奇地发现，这种红色的果实不仅酸甜可口、留有余香，而且在吃过后不久，他还感觉到自己倦意全无、充满活力，整个人神清气爽、精神倍增。之后，他将这个秘密告诉了附近修道院的僧侣们，僧侣们在品尝过后都觉得精神振奋、格外兴奋。此后，这种果实就被人们当作提神药，而这种红色的果实就是如今的咖啡果。此后，人们慢慢地开始尝试着咀嚼咖啡豆、用水来煮着喝，这种风气开始于埃塞俄比亚，之后迅速传到



了阿拉伯各国。

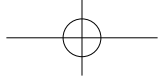
二、阿拉伯酋长的故事

阿拉伯酋长的故事最早被记载于伊斯兰教教徒阿布达尔·卡迪的《咖啡的来历》(1587年)一书中。在公元1258年,阿拉伯半岛的守护圣徒雪克·卡尔第的弟子雪克·欧玛尔是也门摩卡地区的一位酋长。雪克·欧玛尔在年轻的时候,因犯下了一些罪行,被族人放逐到了离家乡很远的瓦萨巴。在被放逐的途中,筋疲力尽、疲惫不堪的雪克·欧玛尔经过一处山丘时发现,枝头的鸟儿雀跃地发出一种他从未听过且婉转动听的啼叫声。他仔细观察后发现,这些鸟儿在啄食了枝头那一串串红色的小果实后,便开始了极为动听的啼叫。饥寒交迫的雪克·欧玛尔便采摘了一些成熟的果实放入锅中熬煮,随着温度的升高,锅中慢慢散发出一股浓郁的香气,当他喝下熬煮出来的水时,顿觉爽口、舒服,疲惫感一扫而空,整个人感觉恢复了元气。雪克·欧玛尔非常兴奋,之后便采摘了许多红色的小果子,每当遇到生病的人,他就拿出这种果子熬水给他们喝,让他们恢复精神。他这样日复一日地到处行善,族人便慢慢原谅了他,让他回到了自己的故乡,并推崇他为圣者。据说,这种具有神奇功效的红色果子就是咖啡果。

在这两个故事里,发现咖啡的主人公都是阿拉伯人,这可能与咖啡最早得以大规模地种植和饮用都出现在阿拉伯有关。当然,关于咖啡的起源,除了以上这些说法,在北非、中东地区也流传着各种各样、不同版本的故事。尽管历史学家们收集了大量的资料,但是至今仍然没有人能够准确地说出咖啡具体是在什么时间、以什么样的方式被人们发现的。因此,在寻找咖啡起源的路上,仍然笼罩着迷雾。

三、加布里埃尔·马蒂厄·德·克利特的故事

加布里埃尔·马蒂厄·德·克利特的故事是一个浪漫的故事。大约在

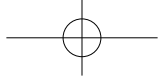


1720 年，在马提尼克岛（Matinique）任职的法国海军军官加布里埃尔·马蒂厄·德·克利在即将离开巴黎的时候，设法弄到了一些咖啡树，并决定把它们带回马提尼克岛。他一直精心护理着树苗，把它们保存在甲板上的一个玻璃箱里，以防潮和保温。德·克利在旅途中遭遇了海盗，经历了暴风雨和同船船员的嫉妒和破坏，甚至在饮用水短缺的时候，省下自己喝的水来浇灌树苗，终于，他的咖啡树在马提尼克落地生根，1726 年获得首次丰收。据说到 1777 年时，马提尼克就有了 18 791 680 棵咖啡树，对此，加布里埃尔·马蒂厄·德·克利功不可没。1724 年 11 月 30 日，他在巴黎逝世，1918 年，人们在马提尼克的法国福特植物园为他建了一座纪念碑。

第二节 咖啡在世界的发展

最早，阿拉伯人常把咖啡豆晒干熬煮后的汁液当作胃药来喝，认为有助消化，后来才发现咖啡还有提神醒脑的作用，就将其作为提神的饮料而时常饮用。15 世纪以后，从世界各地前往麦加的人们陆续将咖啡带回了各自的居住地，使咖啡渐渐流传到埃及、叙利亚、伊朗和土耳其等国。咖啡进入欧陆，当归因于土耳其当时的奥斯曼帝国，由于嗜饮咖啡的奥斯曼大军西征欧陆且在当地驻扎数年之久，在大军最后撤离时，留下了包括咖啡豆在内的大批补给品，维也纳和巴黎的人们才得以凭着这些咖啡豆和从土耳其人那里得到的烹制经验而发展出欧洲的咖啡文化。战争原是攻占和毁灭，却意外地带来了文化的交流乃至融合，这恐怕是统治者们所始料未及的。

根据韩怀宗所述，1511 年是咖啡史的分水岭。1511 年以前，可视为咖啡的“史前时代”，人们全靠传说与神话来诠释咖啡的起源；1511 年以后，可视为咖啡的“有史时代”，阿拉伯知名咖啡史学家贾吉里的论述便是在



此时应运而生的。

一、咖啡的“史前时代”

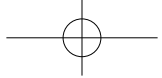
(一) 公元 6 世纪至公元 7 世纪

虽然有关咖啡起源的传说各式各样,但是,人们不会忘记,非洲是咖啡的故乡,咖啡树很可能就是在埃塞俄比亚被发现的。有历史学家证明,咖啡树在公元 575 年到公元 850 年,从现在的埃塞俄比亚传到了阿拉伯,但是直到 15 世纪,咖啡才得到了较大的发展,开始了周游世界的伟大旅程。

最早与咖啡结缘的应属东非的盖拉族 (Galla),虽然族人已正名为奥罗摩族 (Oromo),但欧美国家至今仍用“盖拉”这一族名称呼之。盖拉族是埃塞俄比亚的主要民族之一,占该国人口的 30% 以上。公元前 2000 年,古老的盖拉族就在今天的索马里尼亚一带游牧,后来被索马里兴起的民族赶到了今日的埃塞俄比亚与肯尼亚。好战成性的盖拉族,最初以咀嚼咖啡果叶来提神,与今日的泡煮咖啡大异其趣。古代盖拉族人常摘下咖啡果捣碎,裹上动物脂肪揉成小球状,当成远行、征战或壮胆用的“大力丸”。盖拉族人宣称“大力丸”足以供应一整天的体力,是攻敌制胜的最佳口粮,比肉类或干粮更有效,因为“大力丸”不但可果腹,更可在瞬间鼓舞士气、增强战斗力。历史学家认为,盖拉族早在公元 6 世纪时就知道了咖啡果的妙用,目前仍保有吃“大力丸”或以咖啡果酿酒的习俗。

(二) 公元 8 世纪至 14 世纪

盖拉族人虽然很早就知道咖啡果的妙用,但与咖啡有关的文献一直到公元 9 世纪才首次出现,当时这种果实不叫咖啡,而被称为“邦”(bunn),埃塞俄比亚目前仍沿用此古音来称呼咖啡果子。波斯名医拉齐 (Rhazes, 865—925) 所撰的九大册医药百科《医学全集》是目前所知最早论及咖啡的文献。他在书中提到:“一种以邦熬煮的汁液称为‘邦琼’(bunchum),具有燥热性,益胃,可治疗头疼、提神,喝多了令人难入眠。”这简短



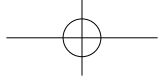
的几句话，是目前所知最早的与咖啡有关的文献。拉齐是中世纪时的重量级医学家，他对世人的贡献是最早发现了硫酸和乙醇，为现代医学和化学奠定了基础，他也是最早对过敏与免疫力进行过论述的医生。另一位波斯名医艾维席纳（Avicenna，980—1037）所著的《医药宝典》（*Te Canon of Medicine*）亦提到了咖啡的疗效：“邦琼可增强体力，清洁肌肤，具有利尿除臭功能，让全身飘香。”由此可见，最早涉及咖啡的文献均与医疗与药物有关，迥异于如今作娱乐、提神用的咖啡饮料。艾维席纳在医疗文献中指出，邦琼有疗效，但不普及，知道药性的人不多，用法从埃及、利比亚和埃塞俄比亚传入波斯，仅限阿拉伯贵族使用。

咖啡饮料的演进历程相当缓慢，在公元10世纪至11世纪这100年的悠悠岁月中，目前只知仅出现上述两篇与咖啡有关的记载。最初，人们食用咖啡只是为了解除困倦，或被医生用以帮助人们保护“胃、皮肤和各种器官”，直到后来与水混合，才变成一种饮料。当时的人们把一些完整的豆荚浸泡在冷水中，再把它们放在火上烘烤，然后放在水里煮大约30分钟，直到产生淡黄色的液体，这种液体便是咖啡饮料的雏形。

12世纪至14世纪，咖啡演化史进入了200年的空白期，史学家上天下海亦难找到确切的关于咖啡的文献。换句话说，公元1400年以前，咖啡饮料尚未出现，仍停滞在药用阶段。显然，“邦”和“邦琼”除了具有医药用途外，还需外力催化才能升级为社交饮料，而明朝郑和七次下西洋，正无心插柳地促成了这件美事。

（三）15世纪

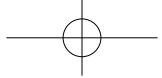
公元1500年以后，阿拉伯才有零星文献记载称，在公元1400—1500年，也门摩卡港和亚丁港突然流行饮用一种名为“咖许”的热饮。这种饮料就是把红色咖啡果子摘下、晒干后，将其内的咖啡豆丢弃不用，再将晒干的咖啡果肉置入陶盘，以文火浅焙后捣碎，再以热水泡煮，趁热



饮用。因果肉中仍含有少量咖啡因，因此制成的饮料亦有提神效果，且风味远比嚼食咖啡果叶更甘甜可口，很快就传遍了阿拉伯半岛，到 15 世纪末时传到了麦加，随后被来自世界各地的人们接受并把饮用咖啡的方法和习惯带回了各自的国家，这为咖啡在世界各国的传播和流行创造了客观的条件。

另外，咖啡得以从功能性饮料、医生的配方药品发展成为大众饮料，与我国 15 世纪的航海家郑和也有一定关联。1405—1433 年，明朝三保太监郑和带领大舰队七次下西洋，最远抵达了红海海滨的也门、索马里和肯尼亚。国家地理频道曾报道，肯尼亚附近的小岛至今仍住着郑和下西洋时，舰上官兵在非洲留下的后裔，岛民甚至展示了明代的陶碗、器皿作为佐证，这为茶与咖啡曾在历史上的交会留下了浪漫的联想。郑和每次出航都会带着茶砖同行，除了当作馈赠友邦的礼物外，也大方地向也门统治者展示了我国的以茶待客之道。此举带给阿拉伯部族莫大的启示：为何中国人可以把提神的茶饮当成平民化娱乐饮料，而中东的“邦”或“邦琼”却仅局限于药用或祈祷专用，它们是否也能跳出桎梏另辟出待客与社交方面的商机呢？这些想法的酝酿发酵，加速了 15 世纪末至 16 世纪初咖啡的发展脚步。另外，郑和返国后，明朝关闭了对外通商的渠道，致使茶叶不易输入中东，提神饮料的短缺使阿拉伯人只好回头启用自家的提神饮料，这令咖啡再度受到重视。

再从杯具的角度来看，早期的咖啡杯亦有茶杯的影子。15 世纪末时的也门咖啡杯较大，类似我国的茶碗。到了 16 世纪，土耳其人发明重烘焙、细研磨的土耳其咖啡后，杯具就比早期的小多了，极像中国的小茶杯，显然也是受到中国茶具的影响。从郑和下西洋的时间、地点恰巧与阿拉伯咖啡世俗化的时间与地点吻合，以及中东咖啡器皿神似中国茶具这两方面来看，郑和待客用的茶砖很可能就是推动咖啡走入民间的触媒。



二、咖啡的“有史时代”

（一）16 世纪

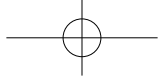
16 世纪初期，也门开始流行用浅焙咖啡豆与晒干的果肉一起磨碎后滚煮饮用，但此方法传到土耳其后，人们便舍弃了果肉部分，全部以中深度烘焙的咖啡豆来制作，并称其为“咖瓦”，土耳其语称为 Kahwe。当咖啡和咖啡馆遍及各地时，咖啡馆却因为其“城市民众言论的集散地”和“政治辩论中心”的特性而一度被君主下令关闭。

1511 年 7 月，麦加总督贝格颁布麦加咖啡禁令后，便请法典专家拟妥法律文件后递送到开罗最高当局，恳请当局全面查禁咖啡，但开罗的复文只认同聚众喝咖啡闹事为非法行为，并未禁止咖啡本身。消息传开后，麦加百姓乐不可支，他们不再关起门偷喝咖啡，因为只要不闹事，公开喝咖啡也没什么不行，人们对咖啡的喜爱无法被禁止，如此一来，咖啡禁令最终不了了之。

1526 年，知名法典专家埃拉克抵达麦加考察时，发现咖啡馆里出现聚赌包娼、吸食鸦片等行为，便下令关闭咖啡店，但仅限于非法咖啡店而已，并未查禁咖啡本身，喝咖啡依然是合法的。另外，妇女在街头叫卖咖啡时只要戴上面纱就不违法。

1536 年，奥斯曼帝国攻陷也门，发现也门人只取用咖啡果肉来泡煮饮料，而丢弃咖啡豆不用，对此颇感可惜，于是他们收集也门的弃豆以供出口，由此获得了丰厚的收益。土耳其人很精明，为了垄断市场，他们在出口生豆前，会先以沸水煮制或大火烘炒过才输出，以免咖啡种子在他国生根，打破垄断厚利。

1538 年，奥斯曼帝国占领了也门。此时，当地的咖啡种植已颇具规模，土耳其人就利用当地丰富的咖啡豆资源，经后来历史上著名的也门摩卡港出口至欧洲各地，垄断了咖啡的供应市场，赚取暴利。如今的摩



卡港由于淤塞问题已经无法再用，这条古老而繁荣的咖啡通道最终被苏伊士运河取代，但“摩卡咖啡”却作为咖啡馆菜单上的一个“固定节目”被保留了下来。

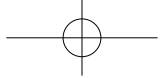
1574 年，荷兰植物学家克鲁西尤斯（Carolus Clusius, 1526—1609，他是促成中东郁金香走红欧洲的功臣）曾在印刷品中介绍了咖啡豆，这是欧洲最早的咖啡文献。1582 年，德国植物学家罗沃夫（Leonhardt Rauwolf, 1540—1596）在关于中东的游记中也提到了“咖瓦”和“咖许”，这是欧洲人介绍咖啡的第一份文献资料。1592 年，意大利植物学家艾宾努斯最先在出版物中刊出了咖啡树手绘图。

咖啡于 16 世纪初期逐步走向平民化，尽管由于争议不断，迭遭官方时松时紧的政策打压，但法令却终究抵不过老百姓想喝咖啡的强烈欲望。

（二）17 世纪

研究发现，也门是最早开始大面积种植咖啡的地区，阿拉伯人一直坚持禁止咖啡种子的出口，甚至还为此制定了严明的法律，但是最终这道关卡还是被荷兰人突破了。16 世纪至 17 世纪时，荷兰作为当时世界上最强大的殖民国家，拥有庞大的商船和战舰规模，船只航行在世界上许多重要的航线上，不仅对外开拓疆土，还进行着大宗的贸易往来。面对咖啡具有的极大利润的诱惑，荷兰人曾设想开展自己的咖啡生产基地，从而获取巨大的利润，但是他们无法说服阿拉伯人向他们出口咖啡树苗或咖啡种子，于是经过了周密的计划安排，他们终于在 1616 年偷偷地将咖啡的树苗和种子通过戒备森严的摩卡港，运到了荷兰。

荷兰人把咖啡树苗和种子运回国之后，就开始在仿有阿拉伯环境、温度和湿度的温室中进行培育和种植，并且最终获得成功。1690 年，凭借从阿拉伯地区“走私”而来的咖啡种子，荷兰成为第一个栽种和出口咖啡的国家。随着殖民活动的进行，荷兰人把咖啡带向了全世界，其海外殖民地曾一度成为欧洲的主要供应地。阿拉伯人没能将咖啡在亚洲传



播开来，荷兰人却做到了。在对外殖民的过程中，荷兰人在印度的马拉巴种植咖啡后，又在 1699 年将咖啡带到了现在印尼爪哇的巴达维亚。目前，印度尼西亚已成为世界上第四大咖啡出口国。

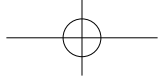
1615 年，威尼斯商人小量进口了一批咖啡豆，这是欧洲实际进口咖啡豆的首次记录。1645 年，欧洲首家咖啡屋在威尼斯开张，而最著名的要数 1720 年在圣马可广场开业的佛罗里昂咖啡馆，该店至今仍然生意兴隆。

早在 17 世纪初就有不少英国人开始喝咖啡了，相关的最早文献记录出自 1637 年英国作家艾佛林（John Evelyn，1620—1706）的日记，他在牛津认识了一位来自克里特岛的学生康纳皮欧，后者到英国读书后，每天早上都要喝土耳其咖啡，并与友人分享。

1650 年，黎巴嫩移民贾克柏在牛津开设了英国第一家咖啡馆，客人清一色全是大学生。1655 年，当地一家药房的药剂师提亚德（Arthur Tillyard）在大学生的说服下在牛津大学附近开设了一家咖啡馆。后来，提亚德咖啡馆居然成了牛津大学师生的学术讨论场所，连知名的化学家博伊尔也是那里的常客。牛津大学师生就在提亚德咖啡馆成立了牛津咖啡俱乐部（Oxford Coffee Club），1660 年发展成知名的英国皇家学会（Royal Society），全名为伦敦皇家自然智识促进会（The Royal Society of London for The Improvement of Natural Knowledge）。

1652 年，亚美尼亚移民罗塞（Pasqua Rosee）率先在伦敦开设咖啡馆。1666 年，咖啡馆在伦敦大行其道，成为最流行的女士休闲场所和最佳的男士评论场所，酒馆的客流量因此锐减，影响了政府对酒精饮品的税收，当局因此开征咖啡税，每卖 1 加仑咖啡抽取 4 便士税金，但这丝毫不影响咖啡热潮的升温。

1688 年，劳依兹咖啡馆（Edward Lloyd's）在泰晤士河畔的塔街（Tower Street）开张营业，并迅速成为水手、商人和船老板交换商情的场所，劳依兹顺水推舟地开始提供货船进出港时间表，以吸引更多买卖海事保险



的商人来店里聚会交易。1691 年，该咖啡馆场地不敷使用便迁往了兰巴德街（Lombard Street），此处也成为劳依兹保险集团的发迹之地，英国官方颁赠的“蓝色小牌子”（Blue Plaque），见证了它的古老历史。直至今日，劳依兹保险集团总部穿制服的接待人员仍依早期咖啡馆样被称作“侍者”，彰显出其背后悠久的咖啡历史。

另外，伦敦证券交易所也是由咖啡馆演化而来的。1680 年，强纳森·迈尔斯（Jonathan Miles）在交易街（Exchange Alley）开设了强纳森咖啡馆（Jonathan's Coffee-House），并提供各项商品的价目信息，与皇家交易中心抢生意，最后演变成今日的伦敦证交所。

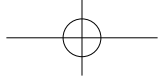
1696 年和 1699 年，荷兰东印度公司从印度西部的属地马拉巴移植了两批铁毕卡树苗至爪哇岛试种，爪哇农民对此颇感兴趣并努力栽植，最终一举成功，开启了荷兰殖民地的咖啡栽植历史。

17 世纪中叶以后，伦敦咖啡馆数量暴增，重创了麦酒和啤酒产业。到 17 世纪末，整个欧洲遍布了供人们聚会和高谈阔论的咖啡馆。

（三）18 世纪

18 世纪时，咖啡已成为大众饮料，欧洲遍地都是咖啡馆，咖啡豆消耗量剧增，光靠也门摩卡已不敷所需。咖啡栽培史也在这一时期发生了重要转折。荷兰为移植到殖民地而精心培育的“咖啡母树”（the Tree），以及法王路易十四与路易十五、法国海军军官德克利（De Clieu）和法属波旁岛，均在这其中扮演了重要的角色，共同执行了这场咖啡树世纪大移植的重任，谱写出了脍炙人口的传奇。英国因缘际会之下在南大西洋的圣海伦娜孤岛撒下了咖啡树的种子，后来这里成为拿破仑战败后的囚禁地，由此意外地捧红了圣海伦娜咖啡。

1700 年以前，全球仅也门有大规模的咖啡栽培和野生咖啡树，奥斯曼帝国不准也门以外的地区种植咖啡，但早在 16 世纪，已有迹象显示奥斯曼帝国很难独吞利润丰厚的咖啡市场。



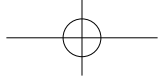
1706 年，荷兰人骄傲地将一株爪哇咖啡树运回阿姆斯特丹皇家植物园的暖房培育后代，1713 年这棵树开花结果，成了欧洲的“咖啡母树”。印度尼西亚和中南美在 1700 年以前并无咖啡树。表 1-1 所示为“咖啡母树”移植中南美情况明细表。

表 1-1 咖啡母树移植中南美情况明细表

时间（年）	事 件
1616	荷兰船长德波耶克盗取摩卡咖啡树回国培育“咖啡母树”（铁毕卡）
1658	荷兰人移植“咖啡母树”后代至斯里兰卡繁殖失败
1699	荷兰移植印度马拉巴咖啡树至爪哇试栽成功
1706	荷兰再移植爪哇咖啡树回国培育“咖啡母树”（铁毕卡）
1708	法王路易十四盗取也门摩卡树回国移植失败
1713	荷兰“咖啡母树”开花结果
1714	荷兰赠送“咖啡母树”后代给法王路易十四
1715—1719	法王路易十五移植“咖啡母树”后代至中南美失败
1720—1723	法国军官德克利盗取巴黎暖房“咖啡母树”后代（铁毕卡）至马提尼克岛种下
1726	“咖啡母树”硕果累累，成为中南美的“咖啡树小祖宗”（铁毕卡）

1708 年，法国仿效荷兰，从摩卡盗取一株咖啡树移植回法国东部的第戎（Dijon）试种，可这棵树水土不服，枯萎死去，终究没能在法国本土生根。

1711 年，法国人波瓦文（Louis Boivin）在波旁岛海拔 600 米以上的圣保罗首度发现了一种原生阿拉比卡咖啡树，其果实成熟后，果皮不是红色而是褐色的，当时被称为褐果咖啡，后来经法国知名植物学家拉马克（Jean Baptiste Lamarck, 1744—1829）确认，为该品种的咖啡取名为“Cofea Maritiana”。波旁岛是除埃塞俄比亚之外，全球第二个有原生阿拉比卡咖啡的地方，法国人为此窃喜不已，试喝后却发现褐果咖啡苦味稍重，在法国没什么市场，于是法国人于 1715 年从也门运来 60 株摩卡圆身咖啡取代苦味重的褐果咖啡。这种摩卡咖啡树很适应波旁岛的气候，为了与荷兰的“铁毕卡长身豆”加以区别，法国人为其取名为“波旁圆身豆”，



或称“绿顶波旁”。1724年，法国出口第一批重达1 700千克的波旁咖啡豆，1734年出口量增加至44.8万千克，但在1827年达到最高峰——244万千克后开始走下坡，原因在于波旁岛位置较为偏远，竞争不过更靠近欧洲市场的中南美咖啡。

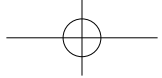
1718年，荷兰人又把咖啡田从爪哇扩张到了邻近的苏门答腊和苏拉威西。1711年，爪哇输出第一批咖啡豆进入欧洲，重达450千克。1721年，爪哇、苏门答腊和苏拉威西的咖啡出口量暴增到6万千克。到了1731年，荷兰东印度公司已能够自给自足，因此停止向也门摩卡购买咖啡豆，爪哇咖啡从此与摩卡分庭抗礼，成为家喻户晓的商品。欧洲列强抢种咖啡的竞赛中，荷兰人捷足先登，遥遥领先于法国和英国。

1715年，法国人将咖啡树种带到了波旁岛。

1718年，荷兰人最先将咖啡传到了中美洲和南美洲，拉开了世界咖啡中心地区（南美洲）种植业飞速发展的序幕。咖啡由荷兰的殖民地传到了法属圭亚那和巴西，后来又由英国人带到了牙买加（1730年，英国将铁毕卡引进牙买加，造就了日后闻名于世的蓝山咖啡），到了1925年，种植咖啡已成为中美洲和南美洲的传统。

1720年以后，全球咖啡栽培业开始从也门转向亚洲和中南美的列强殖民地，爪哇与巴西咖啡强势崛起，摩卡应声陨落，其重要性大不如前，成了最大的输家。1720年12月29日，佛罗里昂（Floriano Francesconi）在圣马可广场行政官邸的拱廊下，开了一家胜利威尼斯咖啡馆（Cafe Alla Venezia Trionfante）。这家咖啡馆起初只有两个精简装潢的小厅，生意兴隆但客人不喜欢绕口的店名，改以老板名字称之，店老板只好从善如流，更名为佛罗里昂咖啡馆（Cafe Florian）。开业至今，饕客如织，目前仍是全世界持续营业最久的咖啡馆候选者之一。

1723年，法国人加布里埃尔·马蒂厄·德·克利（Gabrie Mathieu De clieu）将咖啡树苗带到了马提尼克岛。



1727 年，南美洲的第一个咖啡种植园在巴西帕拉建立，其引进了咖啡树，随后开始在里约热内卢附近栽培。

1730 年，英国将铁毕卡引进牙买加，造就了日后闻名于世的蓝山咖啡，美国则于 1825 年才从夏威夷引进铁毕卡。荷兰挟着爪哇、苏门答腊、斯里兰卡、苏里南发展出庞大的产能，成为 18 世纪时的全球咖啡交易中心，咖啡价格也从 18 世纪初贵得离谱的状态下滑到 18 世纪中叶后平民也消费得起的程度。由于列强在殖民地剥削了数十万非洲奴隶种植咖啡，价格也远比也门摩卡更有竞争力，产能也更大，摩卡咖啡自 16 世纪起建立起的垄断局面，到了 18 世纪中叶被彻底打破，其重要性也一年不如一年。

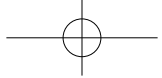
1732 年，英国东印度公司在圣海伦娜岛栽下摩卡咖啡种子后，不曾有任何人追踪此事，直到 1814 年才有人首度宣称在该岛上发现咖啡树。同样是在 1732 年，哥伦比亚引进咖啡树开始种植。

18 世纪中叶以后，咖啡成了欧陆国家最重要的热饮，但其在英国的地位却逐渐被热茶取代。原因很复杂，首先英国染指产茶的印度，官方大力推广殖民地茶叶，导致咖啡被冷落。其次，英国乳品的质量比不上法国，牛奶价格也远比法国贵，由此造成早期英国咖啡馆多半不加奶，即使加奶，加的也是过期的酸奶，这不利于咖啡馆运营。

德国音乐家巴赫于 1734 年创作的《咖啡清唱剧》诙谐地唱出了当时德国人对咖啡的狂热程度以及咖啡的争议性。

中南美洲的危地马拉于 1750 年至 1760 年开始种植咖啡，1777 年，马提尼克岛的咖农种下了约 1 900 万株咖啡树。1779 年，咖啡从古巴传入了哥斯达黎加。1784 年，委内瑞拉引进咖啡树并开始种植。1790 年，咖啡第一次种植在墨西哥。

就在 18 世纪，印度的咖啡源源不断地销往欧洲。后来，荷兰和法国在拉丁美洲的殖民地先后种植了咖啡，并逐渐向赤道附近地区发展。因殖民地重税，波士顿爆发“倾茶事件”，随后当地人由喝茶转向喝咖啡，



咖啡由此成为美国普遍的饮料。美国目前已成为世界第一大咖啡消费国。

阿拉比卡咖啡从埃塞俄比亚传到也门，又依序扩散到了印度、斯里兰卡、爪哇、波旁岛、苏门答腊、苏拉威西、加勒比海诸小岛、中南美洲和圣海伦娜岛，这一路径与欧洲列强侵略或吞并海外殖民地的路径恰好一致，可见，咖啡的栽种史其实就是浪漫的传奇与列强侵略血泪史的综合体。没有欧洲霸权大肆抢种咖啡，咖啡种子不可能迅速扩散到亚洲和拉丁美洲，产量也不可能快速提高，咖啡更不可能成为今日最普遍的饮品。就在列强欺压弱势民族的同时，咖啡逐渐成为新兴的饮料，也变成 18 世纪工业革命后，工人最佳的提神饮料。

（四）19 世纪

1822 年，法国人 Louis Bernard Babaut（路易斯·伯纳德·巴比特）最先发明了利用蒸汽的浓缩咖啡机。

1825 年，来自里约热内卢的咖啡种子被带到了夏威夷岛，并出现了夏威夷科纳咖啡。

1843 年，Edward Loysel de Santais（爱德华·洛瓦塞尔）将浓缩咖啡机商品化，并于 1855 年巴黎的世界博览会上，将其呈现在世人面前。

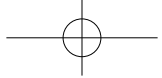
1878 年，英国人将咖啡带到了非洲，并在肯尼亚建立了咖啡种植园区。

1887 年，法国人带着咖啡树苗在越南建立了种植园。

1896 年，咖啡开始登陆澳大利亚的昆士兰地区。

19 世纪末，咖啡开始在我国台湾种植，随后传入云南省。

19 世纪时，喝咖啡已成为一种时尚，在当时，土耳其的伊斯坦布尔已经拥有超过两千五百家咖啡馆，法国已有三千家。随着咖啡风靡整个世界，1884 年在意大利都灵举办的世博会上，意大利人 Angelo Moriondo 为自己发明的机器申请了一项名为“蒸汽操作的快速制作咖啡的设备”的专利，这就是意式咖啡机的雏形，也是第一台使用水和蒸汽压力的大型咖啡设备，可以同时冲煮较多咖啡液体，它不同于不断改进后的意式



浓缩咖啡机。19 世纪时，人们还发明了把咖啡豆放在密封容器内以天然瓦斯加热的烘焙方法，此法至今仍受到人们的喜爱。

19 世纪后，咖啡成了美国重要的进口商品，囤货居奇的情况时有所闻。当时美国咖啡消费量虽大，却重量不重质，只要有咖啡因就好，故被讥为“牛仔咖啡”。

（五）20 世纪

1900 年，希尔兄弟咖啡公司开始用真空罐包装烘焙好的咖啡。在旧金山，到处都是烘焙店和研磨机。

1901 年，米兰工程师鲁伊吉·贝瑟拉（Luigi Bezzera）发明了浓缩咖啡机的锥形版，这种咖啡机的内部有一个盛水用的内锅炉，外部配置多个像莲蓬头一样的出水组件。在冲煮咖啡的时候，先引流热水到咖啡粉的上方，并随之释放蒸汽压力，以高压的热水穿过咖啡，直接流入杯子里。然而，这种咖啡机的萃取水温高达 100℃，咖啡焦苦咬喉。贝瑟拉的处女版浓缩咖啡机，虽然便捷却无法泡出美味的咖啡，但是已经为咖啡的萃取注入了巧思与创意。

1903 年，德国的进口商人路丁·劳瑟拉斯发明了将咖啡因去除而不破坏咖啡原味的制造流程，称为“圣卡”。

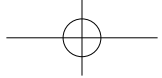
1906 年，住在危地马拉的英籍化学家乔治·康士坦特·华盛顿开始了速溶咖啡的大量制造。

1923 年，“圣卡”登陆美国。

1930 年，瑞士的维贝热纳斯尔公司受巴西咖啡协会的委托，开始研究把咖啡豆制成可溶性咖啡粉的方法。经过 8 年的研究，终于获得成功，制成了世界上最早的商品化速溶咖啡。

1938 年，雀巢公司协助巴西解决咖啡生产过剩的问题，雀巢咖啡在瑞士应运而生。

1938 年，一位名叫 Achille Gaggia 的咖啡师（米兰人）设计出了一种



咖啡机拉杆。拉下杠杆，热水就会从冲煮头喷出进入粉碗。这一设计使机器水压从之前的 1.5 倍大气压提高到了 9 倍，后来 9 倍大气压就成了意式咖啡机锅炉的行业标准。双锅炉设计也在这一时期出现，于是制作现代意式咖啡的两个重要元素——高水压和稳定水温至此全都具备。

改良之后，意式咖啡机不但能以极高的效率稳定制作咖啡，而且在萃取出的咖啡上出现了使意式咖啡明显区别于其他萃取方式的咖啡油脂——Crema。今天，这种浮在意式咖啡上的泡沫被很多人用来当作衡量咖啡萃取质量的标准。

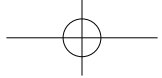
1966 年，荷兰人毕特（Alfred Peet）在加州伯克利开了一家叫作“毕兹咖啡与茶”（Peets Coffee and Tea）的咖啡馆，擅长深度烘焙的他，让美国人对重度烘焙咖啡的润喉甘甜有了全新的认识。谁说重焙咖啡只有焦苦味？问题在你会不会正确烘焙。“毕兹咖啡与茶”的庞大的忠实消费者们均以“Peetniks”自称，这是很有趣的文化现象，亦点燃了美国精品咖啡的火苗。

20 世纪六七十年代，咖啡机中出现了专门的水泵，用来代替手拉杠杆，以更稳定地释放高压热水，从而让“半自动咖啡机”在市场上全面替代了之前需要咖啡师手拉杠杆操作的“手动咖啡机”。

1970 年以后，星巴克、乔治·豪尔（George Howell）等咖啡馆陆续开业，1995 年，后起之秀“知识分子咖啡”（Intelligentsia Coffee）在芝加哥开业，由此加入精品咖啡品牌的阵营。在它们的推动之下，精品咖啡在美国扎下了稳固的根基，成了全球精品咖啡大本营，一扫昔日“牛仔咖啡”的恶名，成为咖啡史上另一个里程碑。

第三节 咖啡在我国的发展

公元 1300 年前，中国人已爱上了咖啡因饮料，我们借由喝茶摄取提



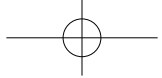
神醒脑又助兴的咖啡因，堪称世上最早推广咖啡因饮品的民族。虽然中国人喝茶的历史长达 1 000 多年，但喝咖啡的历史却仅有百年的岁月。我国最早的官方记录的有关咖啡的文献出现距今不过 100 多年，比起 15 至 18 世纪非洲阿拉伯半岛、印度尼西亚、中南美和欧美兴盛的咖啡产业晚了 200 ~ 500 年。欧洲迟至 17 世纪中叶才出现咖啡馆，换言之，咖啡馆文化形成距今至少已有 300 年，但它直到 20 世纪初才风靡我国的上海、广州、昆明等地，在我国的历史不到百年。我国最早的官方咖啡文献的出现时间较之世界最古老的咖啡文献，也晚了 300 年。

我国最早于 1884 年引种咖啡于台湾。1908 年，有华侨自马来西亚带回大粒种、中粒种并在海南岛试种。1912—1935 年，华侨又分批从马来西亚、印度尼西亚将咖啡引入海南岛试种。新中国成立后，咖啡生产发展较快，主要栽培区在云南、广西、广东、海南等地，其中海南省以中粒种为主要栽培品种，云南、广西、广东湛江等地以小粒种为主要栽培品种。现我国全国咖啡种植面积为 212 平方千米，收获面积为 160 平方千米，年产量达 2.1 万吨。云南、海南和台湾作为我国咖啡种植的主要地区，绘成了我国咖啡种植产区的版图。我国不仅鼓励咖啡产品出口，还制定了咖啡产品的农业行业标准，并减免了农产品特产税。我国光热资源丰富、土壤肥沃，在咖啡种植方面，具有良好的环境资源优势，同时引进了大量来自世界各国的优良种质资源。其中，云南优越的地理位置和气候环境使其在我国咖啡产业中的地位尤为重要。咖啡作为西方日常消费的主要商品，因其独特的口感和文化越来越被我国国人所接受。

一、我国咖啡的历史与考证

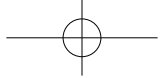
（一）咖啡一词的历史与考证

1877 年，福建巡抚丁日昌颁定的《抚番开山善后章程》是目前已知我国最早的咖啡相关文献，其原版珍藏在台北市中正区的台湾博物馆的



人类组，这卷章程中首见我国惯用的“咖啡”二字，也是最早出现“咖啡”的官方文献。1871年11月，琉球王国的日本船只遭遇暴风雨后漂流到我国台湾屏东的牡丹乡海岸，数名日本人登陆，其中54人遭原住民杀害。日本派人与清廷交涉，清廷以杀人的是原住民而非汉人为由，未予以积极响应。1874年，日本派兵攻台，并在今屏东县车城乡登陆，清廷不敢应战，最后外交解决，赔偿日本白银50万两，日军撤出台湾，此次事件即为牡丹社事件。这起风波促使清廷重视台湾边防与原住民的管理，试图通过教育与农耕，加速原住民汉化。1877年，福建巡抚丁日昌拟定《抚番开山善后章程》，其中一条列举了辅导原住民栽种“茶叶、棉花桐树、檀木以及麻、豆、咖啡之属……”取代游猎。有趣的是，“咖啡”二字在清末时仍不是惯用的汉字或用语，1716年的《康熙字典》里查不到“咖”字，但“啡”字却查得到。“咖啡”应该是在19世纪中叶以后，由外国人随着西餐带入我国的提神饮料，当时对其并无统一的译法，“高腓”“磕肥”“加非茶”“考非”“黑酒”等都有。

在晚清诗词中也有关于咖啡的记载，譬如1887年印行的《申江百咏》中有这么一段竹枝词，写道：“几家番馆掩朱扉，煨鸽牛排不厌肥，一客一盆凭大嚼，饱来随意饮高腓。”这首竹枝词显示出，当时的上海已经开始流行吃西餐，这里的“番馆”指的是西餐馆，而“高腓”就是咖啡。据上海市历史博物馆学术委员会副主任薛理勇考证，这是中国最早出现近似“咖啡”语音的文献。此外，晚清诗人毛元征的《新艳诗》中也提到了喝“加非茶”的情境：“饮欢加非茶，忘却调牛乳。牛乳如欢甜，加非似依苦。”这首诗已经表明当时的文坛已流行喝“加非茶”时添牛奶调味，但他忘了加牛奶，使得“加非茶”喝起来又浓又苦。又如当时流行于上海滩的竹枝词《考非》：“考非何物共呼名，市上相传豆制成。色类沙糖甜带苦，西人每食代茶烹。”意思就是：大家所说的“考非”是什么东西？市面上的说法是它是用豆烘制而成的，颜色就像黑砂糖，甜中略带苦味，



西方人在饭后用它来代替茶，烹煮后饮用。

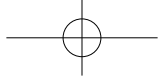
1915 年中华书局出版的《中华大字典》将外来语“Coffee”的译法统为“咖啡”，而“高番”“黑酒”“考非”“加非茶”等奇怪的名字，已然成为趣史。

（二）我国最早的咖啡产地

咖啡树引进我国的时间也是晚清时期，但我国最早栽种咖啡的地方不是云南朱苦拉，而是台湾台北近郊的三峡山区。日本殖民时期的台湾总督府技师田代安定经考证后，在 1916 年编写的《恒春热带植物殖育场事业报告》（第一辑第 200 页）中写道：“1884 年德记洋行的英国人布鲁斯（R. H. Bruce）从马尼拉引进 100 株咖啡苗，由杨绍明种植于台北三角通（今新北市三峡）。”咖啡树至今是否还存在，已经无法查证。任教于美国哈佛大学的乔·温生托夫斯基博士（Dr. Joe Wicentowski）所著的《台湾咖啡史：从出口导向的生产端到消费导向的进口端》（*History of Taiwan Coffeein : from Export-Oriented Production to Consumption-Oriented Import*）中也采用了我国台湾咖啡栽植肇始于 1884 年的说法。因此，台湾咖啡种植早于云南朱苦拉咖啡（始于 1904 年）的说法是有根据的。

二、我国咖啡的发展

我国第一家咖啡馆出现于何时何地，已无从考证，咖啡饮品初期附属于西餐厅是必然的，但独立开业的咖啡馆可能早在 19 世纪的晚清时期就已经出现了，1918 年的《上海指南》就可为证，其中写道：“上海有西餐厅 35 家，咖啡馆只有一家。”1920 年以后，独立开业的咖啡馆才开始涌现在上海的大街小巷上。20 世纪 20 年代至 40 年代短短 30 来年，是我国咖啡文化初吐芬芳的时期，接受了欧美思潮洗礼的中产阶级归国学者、洋人、文艺工作者和“愤青”流连于上海北四川路、霞飞路和南京路上的咖啡馆，他们在千香万味与咖啡因的助兴下，交际议事、批评时局或

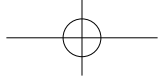


著书立论。1928 年在北四川路开业的“上海咖啡馆”，掀起过不小的风潮。林徽因的《花厅夫人》、田汉的《咖啡店的一夜》、曹聚仁的《文艺复兴馆》，温梓川的《咖啡店的侍女》以及董乐山的《旧上海的西餐馆和咖啡馆》均是研究老上海咖啡文化的珍贵史料。然而，当年霞飞路、南京路与北四川路上，作家、雅士、洋人和“愤青”聚集的咖啡馆，现今已不复存在，但昔日的踪迹却刻在老上海人的记忆中。“公啡咖啡馆”1959 年因拓路工程被移除，但其遗址还保留在今日的多伦路 8 号。

1935 年，上海咖啡鼻祖张宝存在老上海静安寺路（今南京西路）创办“德胜咖啡行”，这是最早的咖啡烘焙厂，该厂从国外进口咖啡生豆进行焙炒，成品有罐装和散装的，并以“CPC”注册商标，销售对象为上海的西餐厅、饭店和咖啡馆，同时还在南京西路设有门市店“CPC Coffeehouse”。

抗日战争前，上海租界内如雨后春笋般出现的咖啡馆对我国的文坛和政坛均有着不小的影响力。抗战爆发后，在我国萌发不久的咖啡文化并未因此停滞不前。为了躲避德国屠杀而逃至上海的犹太人在上海开设咖啡馆以求谋生，从而带旺了上海的咖啡时尚。1945 年抗战胜利后，百废待举，但久遭压抑的人们却出现了享乐与补偿心态，因此纵情消费，战争期间歇业的餐馆与咖啡馆争相复业，生意十分兴隆。也正是在此时，昆明也飘起了咖啡香。20 世纪 30 年代，越南人阮明宣在昆明金碧路开设“新越咖啡馆”，即知名老字号“南来盛”的前身。然而，新中国成立之初，政治与社会风气改变，咖啡和咖啡馆暂时消失，咖啡文化遁入了长达 30 年的空白期。直至改革开放后，咖啡才又卷土重来。

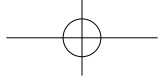
新中国建立之初，上海老牌的“德胜咖啡行”于 1959 年收归国营，更名为“上海咖啡厂”，铁罐装的上海牌咖啡成为 1960—1980 年我国唯一的咖啡品牌，举凡餐馆、高级宾馆，或南京路上的知名咖啡馆，所用的咖啡粉均来自上海咖啡厂。当时的调理方法很简单：咖啡粉以纱布包裹，



入锅煮沸，讲究点儿的，再以滤纸过滤一遍。但其价格不菲，每罐 3 块 5 毛钱，这使咖啡在当时平均工资只有几十元的上海上班族眼里，成了高贵的奢侈品，此时我国的咖啡文化已不复抗战前后那般炫丽。1949 年 10 月 1 日以后至 20 世纪 80 年代改革开放以前，我国的咖啡文化与消费量停滞不前，提神醒脑的饮料又再次以老祖宗的茶饮为主。

20 世纪 80 年代改革开放后我国咖啡发展出现转机，1988 年，雀巢公司决定支持云南咖啡产业发展，1992 年，雀巢咖啡农业服务部在中国成立，并在东莞投资设立速溶咖啡厂，部分原料采用云南咖啡豆。在雀巢强有力的促销下，我国的速溶咖啡市场迅速崛起，老牌的上海咖啡厂因其产品冲泡后有咖啡渣，饮用不甚方便，逐渐风光不再。速溶咖啡和三合一调味咖啡成为改革开放至 2000 年以前，我国咖啡文化的主流。进入 21 世纪后，一些国内外连锁品牌咖啡馆在我国迅速扩张，各星级酒店也纷纷将咖啡作为重要饮品进行推广，这有效地促进了我国咖啡行业的发展，但是作为传统饮茶大国，我国的咖啡品质仍然良莠不齐，也没有形成本土咖啡文化，这些都有待进一步发展。

1999 年，美国星巴克在北京的中国国际贸易中心开设了第一家门店，此后便如星火燎原一般。迄今为止，星巴克已在我国开店 4 200 多家。2015 年 12 月，星巴克总裁霍华德·舒尔茨到访中国后表示，星巴克看好中国精品咖啡市场的动能，未来 5 年内，每年要在中国开设 500 家门店，遍及 100 个城市。另外，意大利意利咖啡(illy caffè)、拉瓦萨咖啡(Lavazza)，奥地利小红帽咖啡(Jalius Meinl)、英国 Costa Coffee，日本真锅以及韩国众多连锁咖啡品牌相继开始在我国推广现煮鲜咖啡，使得在我国“吃香”二十余载的速溶咖啡的市场占有率开始下滑。2015 年 2 月，我国速溶咖啡龙头品牌雀巢咖啡，在东莞将市值近千万元人民币的 400 吨未过期速溶咖啡销毁，这是 1992 年雀巢在我国设厂以来最大规模的销毁行动，引起了市场侧目。现磨咖啡的盛行以及消费者收入的不断提高，有望推动



我国高端咖啡市场的成长。

据国际咖啡组织（International Coffee Organization，ICO）1990 年以来的统计，亚洲国家咖啡消费量增长最快，2000 年以后，亚洲地区每年的咖啡消费量以 4.9% 的增幅不断增长，远高于世界平均增幅 2%。而亚洲国家中成长最快的就是中国，近 10 年来，我国每年咖啡消费量平均增长 16%，在世界范围内名列前茅，加上我国人口基数以及国民所得增长的相乘效果，我国咖啡市场的庞大潜能已引起咖啡出产国以及国际咖啡企业的高度瞩目。

三、我国咖啡的产区

我国于 20 世纪 50 年代中后期开始咖啡生产性种植，主要种植区分布在海南、云南等地区。

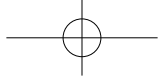
（一）云南咖啡的发展

在我国咖啡产业中，云南咖啡占据着举足轻重的地位。据云南省农业厅公布的数据，云南咖啡不管在种植面积还是在产量上，都占据了全国 99% 的份额，咖啡已然成为云南的又一高原特色商品。

1. 咖啡在云南的诞生

在云南省大理州宾川县平川镇的朱苦拉村，能够寻找到我国最古老的咖啡林，也是迄今为止，我国保存下来的生长较为完好的古咖啡林。该村目前保存有 13 亩咖啡林，1 134 株咖啡树，其中上百年的咖啡树有 24 株。

1904 年，一位叫田德能的法国传教士从越南来到了朱苦拉村，由于喜欢喝咖啡，田德能设法从越南带来了一棵咖啡树苗并在朱苦拉栽种成功，这被认为是咖啡传入云南的最早记录。之后，他又培育了许多咖啡苗，栽种在教堂周围。田德能种植的这棵咖啡树在 1997 年死去，存活了近百年。从这棵咖啡树上掉下来的种子仍生长在教堂外和村子的附近，到现在由



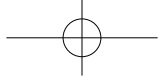
这株老咖啡树繁衍的咖啡子孙已经覆盖了朱苦拉村。其中，100 年以上的咖啡树还有 24 株，22 株分散在当地 13 亩的咖啡林里，另外两株生长在朱苦拉完小校园里。

从那时开始，朱苦拉村便开始了咖啡种植。田德能教会当地的村民种咖啡、喝咖啡、出售咖啡，此后，当地的村民便开始有了自种、自磨、自饮咖啡的习惯，并延续到了今天。当年那棵翻越千山万水来到云南的咖啡树，在经历了一个多世纪的变迁后，它所繁衍出来的咖啡林成了当今我国最古老的咖啡林。朱苦拉咖啡属于阿拉比卡豆（Arabica）云南小粒波旁（Bourbon）和铁毕卡（Typica）品种。

现在，朱苦拉村除了拥有 13 亩咖啡林外，各家村民的小院里基本上也都栽种了咖啡树。咖啡林里的 1 134 棵咖啡树，以当地村民人口计算，每人 3 棵，每户最少的有 7 棵，最多的有 48 棵。这片古咖啡林出产最正宗的云南小粒咖啡，品质非凡，但由于交通不便，这些咖啡并没有给当地农民带来经济效益。古老的咖啡林缺乏管理、缺乏技术，虽然咖啡树依然挂果，但产量很低，很多咖啡树都因饱经风霜而枯萎，有的正遭受病虫害的侵蚀，如果不加以保护，我国最古老的咖啡林将面临消失的境地。

2. 云南种植咖啡的有利条件

2016 年 10 月，在第 26 届世界咖啡科学大会上，业界专家解开了云南咖啡特色的秘密。咖啡的味道与种植的海拔及其他自然条件是密切相关的，云南省的西部和南部地处北纬 15 度线至北回归线之间，大部分地区海拔在 1 000 ~ 2 000 米，地形以山地、坡地为主，且起伏较大、土壤肥沃、日照充足、雨量丰富、昼夜温差大，这些独特的自然条件形成了云南小粒种咖啡品味的特殊性——浓而不苦、香而不烈、略带果酸味。早在 20 世纪 80 年代，一位美国咖啡焙炒大师就曾感叹道：“世界上最好的咖啡产地在中国的云南，这是上帝送给中国人的一份厚礼，是创汇的

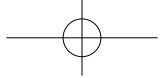


宝贝。”也许是红土地的魅力让云南咖啡具有了近乎蓝山咖啡的气质，才让这位大师发出如此感叹。

3. 咖啡在云南的起步

一百多年前，中法战争后，清政府与法国签订了一系列不平等条约，之后又被迫开放云南蒙自为通商口岸，此后各国商人纷至沓来，这也是咖啡走进云南的最初一步。1905年，随着滇越铁路的修建和大量包括法国人在内的西方人士的到来，蒙自县开设了云南的第一个咖啡吧——滇越铁路酒吧间。虽叫酒吧间，但它其实是咖啡馆和小酒馆的混合产物，也是当时欧洲咖啡馆的主流模式。紧接着，希腊人哥胥士在云南的蒙自、昆明、碧色寨以及越南海防都开设了哥胥士酒吧，该店在云南当地小有名气，推动了咖啡在云南的发展。至今，在蒙自的南湖边，哥胥士酒店及洋行的旧址仍然保存完好。

另外，不得不说的还有有着“小巴黎”称号的碧色寨。碧色寨是滇越铁路上的一个小站，位于云南省蒙自市草坝镇。如今，它是滇越铁路上保存最为完整，也是最有法国味道的一个小站。1909年，在滇越铁路全线开通前，最先开通的是从越南海防到碧色寨的路段，由此碧色寨就变成了人称“小巴黎”的淘金地，伴随着火车汽笛声的是中外商人云集到此的喧嚣声。13个国家的商人先后在这里开办了储运公司、洋行、酒店和咖啡馆，我国内陆的商人更是蜂拥而至，大量的货物在这里装卸。站台附近不仅有美国美孚水火油公司、英美烟草公司的仓库，广东人的货栈，福建人的转运站，还有教堂、学校、洋行、邮局、税局、旅馆、咖啡馆、酒吧等设施，正所谓麻雀虽小，五脏俱全。当年，外来文化在这里的交融改变着当地人的生活，最为典型的的就是当地人大都养成了不喝茶而喝咖啡的习惯且延续至今。如今，虽然小站那黄墙红砖早已经斑驳破旧，不见往昔的风姿，但是它当年的辉煌热闹以及屋内弥漫的咖啡香似乎还在屋顶上方盘旋，久久不能散去。



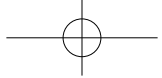
二战期间，为帮助中国人民抗日，陈纳德将军受国民政府的委托，招募了一批美国飞行员，他们让来犯的 10 架日军轰炸机中的 9 架在昆明上空“开了花”，这批飞行员就是当时闻名全球的“飞虎队”。伴随着飞虎队的到来，昆明的大街小巷也相继开了不少的咖啡馆，掀起了云南咖啡的热潮，许多昆明人自此爱上了咖啡并将喝咖啡变为自己一生的嗜好。

4. 咖啡在云南的发展

1904 年，法国传教士田德能在大理宾川县种下了云南的第一棵咖啡树，由此开启了云南咖啡种植之旅的第一站。1952 年，为满足东欧国家和苏联的需求，云南开始在保山市潞江坝发展咖啡种植业，潞江坝也因此成为我国小粒种咖啡的科研中心和发祥地，并对我国的咖啡生产起到了积极的作用。自此，咖啡仿佛在云南扎下了根。这一时期，云南咖啡在国家计划经济的指导下进入了第一个快速发展期，实现了种植的规模化。但好景不长，在中苏关系恶化后，云南咖啡发展进入低迷期，大片的咖啡林被砍伐，改为种植橡胶树，导致咖啡的种植面积缩减了 96%。1983 年，云南经历了前所未有的大面积降雪，大片咖啡树被冻死，这对云南的咖啡产业无疑是雪上加霜，一切都回到了原点。

直到 1988 年，雀巢公司为了降低南美洲咖啡种植基地对咖啡价格的影响，将目光从世界咖啡种植第一大国巴西转移到了与咖啡之乡古巴同一纬度的云南普洱。雀巢进入普洱后，云南咖啡进入了一段长达 20 年的稳步发展期。跨国集团的刺激终于使云南的咖啡种植业复苏，再加上当时我国城市的中产阶层逐渐兴起，咖啡成为城市白领的一种新的生活方式，从而吸引了跨国集团包括麦斯威尔、星巴克等来到了云南。许多中国人认知咖啡是从速溶咖啡开始的，准确地说是从雀巢速溶咖啡开始的。

2008 年以后，随着外来文化的冲击和生活方式的转变，咖啡开始慢慢地走进大众的视野中，我国咖啡种植产业再次扬帆起航。云南咖啡不仅涉及农业出口，还兼顾了工业、品牌等方面，不断打造出一条完美的

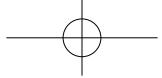


产业链。在此期间，越来越多的云南本土咖啡品牌逐渐诞生。2008 年，德宏后谷咖啡建成了我国第一条速溶咖啡生产线，开始打造自主品牌“后谷咖啡”，这也是云南第一家本土咖啡品牌，从此结束了云南近 30 年来仅出售咖啡原料的经营方式。随着消费者对咖啡追求的不断提高，为追求精品咖啡的人而生的爱伲咖啡在云南普洱诞生，爱伲只生产精品咖啡烘焙豆，不生产速溶咖啡。爱伲咖啡庄园是我国第一座雨林生态庄园，在这里，消费者可以看到咖啡的全部制作过程，还可以亲手制作咖啡，为人们提供了一种全新的生活方式。此外，云南的自主咖啡品牌还有普洱的漫崖咖啡、保山的中咖咖啡、西双版纳的共语咖啡等，这些都只是云南咖啡的缩影而已。

尽管如此，云南咖啡依然还只是以区域品牌的姿态出现在咖啡市场中，并没有真正进入国际精品咖啡品牌的行列。目前，云南全省咖啡种植已形成普洱、保山、临沧、西双版纳、大理、文山、怒江、德宏八大咖啡产区，咖啡种植面积近 200 万亩，每年的咖啡产量超过 15 万吨，种植面积和产量均占到我国总量的 98% 以上，全球份额超过了 2 %。通过不断地提升种植、采摘技术，优化供应路径与原豆品质，云南的咖啡原豆正受到越来越多人的认可与接纳，有效地改变了南美洲咖啡种植基地的垄断局面。云南省农业厅公布的数据显示，2017 年，云南咖啡产量达 13.6 万吨。而截至 2016 年年初，全国咖啡种植面积超过 1200 平方千米，总产量 14 万吨，占全球总产量的 1.5%；其中云南咖啡种植面积为 1180 平方千米，总产量 13.9 万吨，云南咖啡无论是种植面积还是产量都占到全国的 98% 以上，咖啡已成为云南第三大出口创汇的高原特色商品。

5. 云南咖啡的主要产区

云南目前共有 42 个县市在种植咖啡，它们分布于 11 个州市，共有 30 多万咖农在种植咖啡。云南主要的八大产区分别为普洱、临沧、保山、德宏、西双版纳、大理、怒江和文山。除此之外，楚雄、红河、玉溪、



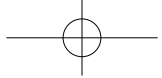
丽江等地区也有少量种植。

1) 普洱咖啡的发展情况

普洱是一片美丽富饶的土地，这里生态环境优越、资源富庶、物产丰富，普洱市地处北纬 22 度 02 分至 24 度 50 分、东经 99 度 09 分至 102 度 19 分，北回归线穿境而过，地理特点为低纬度、中海拔，是一个以南亚热带山地湿润季风气候为主的高原气候区，森林覆盖率达 67%，市土面积为 4.5 万平方千米，热区面积占 51.6%，是世界咖啡种植的黄金地带。普洱咖啡的优秀品质和独特风味，受到了中外咖啡业界人士的一致好评。1988 年，雀巢选择普洱为咖啡的原料基地，这促进了普洱咖啡产业的快速发展。目前，普洱的咖啡种植面积为 78.9 万亩，咖啡豆年产量为 5.86 万吨，总产值为 24.69 亿元。普洱当地 80% 以上的咖啡豆出口到美国、德国、法国、日本、韩国、沙特等 30 多个国家和地区，这使咖啡产业成为当地农民致富、企业增效、财政增收、出口创汇以及建设国家绿色经济试验示范区的优势特色骨干产业，也使普洱成为我国产量最高、品质最优的阿拉比卡咖啡种植核心区和咖啡贸易中心。2012 年，普洱市被中国果品流通协会授以“中国咖啡之都”的称号；2014 年，云南咖啡交易中心在普洱正式成立；2016 年，雀巢咖啡中心在普洱落成，这些都将助推普洱成为世界优质咖啡豆原料基地、全国最大的精品咖啡加工基地和咖啡物流中心、贸易中心、国家出口农产品（咖啡）质量安全示范区。2017 年，云南咖啡总产量达到了 13.6 万吨，而普洱咖啡产量占到了全省的二分之一。如今，普洱咖啡已然成为云南高原特色农业与国际接轨的典范，它将以崭新的姿态走出国门、走向世界。

2) 保山咖啡的发展情况

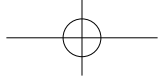
1952 年，为满足东欧国家和苏联对咖啡市场的需求，云南农业试验场芒市分场的科技人员在保山潞江坝引入咖啡并试种成功，使潞江坝成为全国第一个小粒种咖啡生产基地及科研中心。保山潞江坝独具特色的



干热河谷气候，非常适宜阿拉比卡小粒咖啡的生长。潞江坝位于高黎贡山东麓、怒江两岸，地处东经 98 度 44 分至 99 度 05 分、北纬 24 度 46 分至 25 度 33 分，海拔 640 ~ 3 510 米，小粒咖啡种植区域大部分在海拔 800 ~ 1 200 米地区，少部分种植在海拔 1 400 米左右的地区。咖啡种植基地属亚热带季风气候类型，年均温为 21.3℃，光照充足，年降雨量为 721.51 ~ 1 000 毫米，全年基本无霜，是世界著名的优质小粒咖啡最佳生产地区之一。保山咖啡颗粒均匀饱满、气味清新、香气浓郁、口感醇厚、浓而不烈、略带果酸，其高海拔地区出产的咖啡可与世界最好的牙买加蓝山咖啡相媲美，而这一品质也得到了国内外专业人士的普遍首肯。早在 20 世纪 50 年代末，保山咖啡就在英国伦敦市场上被评为一等品，获有“潞江坝一号”的美称；1980 年的全国咖啡会议上，人们公认其为“全国咖啡之冠”；1993 年，在比利时布鲁塞尔举行的尤里卡博览会上，潞江坝小粒咖啡荣获“尤里卡金奖”。现在，保山咖啡不论是种植面积还是产量，均位于云南省前列。

3) 德宏咖啡的发展情况

德宏既是云南省的咖啡主产区之一，也是云南省最早种植咖啡的区域之一。据史料记载，德宏州弄贤村早在 1914 年就引进了小粒咖啡，咖啡种植历史已达百年。1960 年，全州咖啡种植面积已达 1.5 万亩，年产量 40 多吨。当时，德宏的小粒咖啡会被运到上海加工成咖啡粉，用铁皮罐头包装后，出口到伦敦。1963 年的国际博览会上，德宏的小粒咖啡被评为“香气浓郁、微酸可口”的优质产品，获得了可与蓝山咖啡相媲美的声誉。在当地，云南最大的咖啡企业德宏后谷咖啡有限公司已将当地咖啡种植业垄断，大部分的咖农均在为后谷打工。1998 年以来，云南省委、省政府将德宏列为全省重要的咖啡主产区之一并加以重点扶持。到 2016 年年底，德宏州的咖啡种植面积已达 27 万亩，咖啡豆年产量达 2.8 万吨，其中 22.3 万亩归属后谷咖啡，占全州总种植面积的 80% 以上。目前，德



宏的咖啡产品远销美国、日本、韩国等共计 20 多个国家和地区，咖啡成为德宏对外贸易的大宗出口商品之一，德宏也成为我国咖啡种植最为集中、面积较大、产量较高的主产区，在全国及全省咖啡产业中均具有举足轻重的地位。此外，德宏州还拥有我国最大的咖啡种子基因库——农业部瑞丽咖啡种质资源圃，它是农业部第一批设立的九个热带作物种质资源圃之一。

（二）海南咖啡的发展

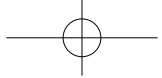
1. 咖啡在海南的诞生

海南是我国著名的旅游胜地，更是我国咖啡文化最浓厚的地区。1898 年，海南文昌南阳镇石人坡村民邝世连从马来西亚带回咖啡种子到海南岛文昌老家种植并种活了 12 株，这便拉开了海南种植咖啡的序幕。最早被引进的咖啡树是罗布斯塔（Robusta）品种，种植于澄迈县福山镇和万宁县兴隆华侨农场一带，这种咖啡在海南的风土条件“驯化”下，品质发生了微妙的变化，如炒磨、冲泡得法，其气味则香醇可口，且带一点儿果味。海南并非咖啡的发源地，却拥有种植咖啡的资源优势与加工优势。曾有业界权威人士对海南咖啡做出过这样的评价——“世界上最好的咖啡产自北纬 15 度至北回归线之间。最佳的咖啡产地不是哥伦比亚、土耳其、印度尼西亚，而是中国的海南北部和云南南部。那里的咖啡浓而不苦、香而不烈，且带一点果味。”

2. 海南种植咖啡的有利条件

海南是我国咖啡的主要产区之一，其处于被人们称为“咖啡种植带”的黄金纬度上，加上当地很多地方都覆盖着排水性能良好、富含火山灰质的肥沃土壤，使得咖啡种植具有得天独厚的环境优势。地理环境与气候环境等与著名的蓝山咖啡的产地牙买加相似，这便是海南地区盛产优质咖啡的决定性因素。

首先，海南具有独特的地理环境。它位于赤道北部环海地区，地处



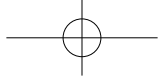
北纬 19 度 23 分、东经 109 度 00 分，海拔 21 ~ 300 米，且原始森林等生态环境保护得较好，森林覆盖率达 60%，空气新鲜、无污染，这些都是种植咖啡的优质自然条件，在这样的自然环境下生长的海南咖啡，其质量自然比其他地区的更加优良。

其次，海南地区属于热带岛屿性季风气候，气候温暖且季节差异不明显，年平均气温 23.1 ~ 24.4℃，最低温度为 8℃；终年无霜，雨量充沛，年平均降雨量为 2 000 ~ 2 500 毫米；空气湿润，平均相对湿度为 89%；光照充足，年平均光照时间 1 900 小时；环境空气质量优良，以上都使得海南成为种植咖啡的理想基地。

最后，海南地区属于火山丘陵地貌，具有优良的土壤与水源。美素河起源于海南中部丘陵山地，河水清澈，流经海南广大地区。海南最大的水库——松涛水库，其干渠贯穿海南全境，水质优良、无污染。当地的土壤类型为火山质砖红壤，土层深厚，有机质丰富，土壤肥沃（含钾），有机物含量达 1.8% ~ 3.5%，肥力中上，很适合咖啡的生长，所以海南地区出产的咖啡的品质与世界著名的蓝山咖啡一样好。一般来说，咖啡因含量在 2% 以下的咖啡属于健康型咖啡，而海南咖啡的咖啡因含量仅为 1.12%，属于温和型咖啡。除此之外，海南咖啡还含有对人体有益的亚油酸和绿原酸。

3. 海南咖啡独特的加工方式

因为受到东南亚地区喝咖啡的风气影响，海南当地的许多农民开始自己种植并加工咖啡。他们将晒干的咖啡豆放置在大铁锅里用慢火焙炒，在翻炒过程中加入适量的奶油和白糖（加糖并不是为了增加咖啡的甜度，而是为了让溶化了的糖在咖啡豆外形成包裹层，把咖啡豆的香气包裹起来。经过这样的处理，起锅后的咖啡就从棕褐色变成了黑色，研磨冲煮后的味道也更醇厚绵长），一直焙炒至飘出纯正的咖啡香味、咖啡和配料均匀地黏在一片而不结块为止，再将炒好的咖啡豆研磨成粉，分装于密



闭防潮的容器中保存或作为礼品赠送给亲朋好友。当地人煮咖啡的器具与方法同样古老而传统，只需一把铜壶、一只过滤咖啡渣的布袋。将布袋置于壶中，把咖啡粉放入烫热了的布袋中，以滚水冲泡，再把铜壶放在火上熬煮片刻，咖啡特有的香味便会随着袅袅上升的热气弥漫开来。

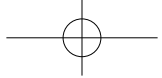
4. 海南咖啡的主要产区

在海南，有两个以咖啡闻名的地方：一个是澄迈福山，另一个是万宁兴隆。作为我国较早种植咖啡的地区之一，海南咖啡受益于周总理的赞誉和海南发达的旅游业，较早打造出了自己的名气和品牌。此外，海南主要的咖啡种植者均为华侨，他们喝咖啡、懂咖啡，知道如何才能种出好的咖啡，这也推动了海南咖啡的快速发展。

1) 福山咖啡

澄迈县福山镇是海南最早种植咖啡的地方。福山咖啡由归国华侨引入至今，已推广到海南岛的各个地方。福山的土壤十分适宜咖啡的生长，当地农民大都有种植咖啡的习惯。由当地农民以传统手工方法炒制的咖啡，香味浓郁、色泽纯正，为咖啡之上品，长期以来享誉海内外。

据海南史料记载，1933年，爱国华侨陈显彰先生在实业救国思想的感召下，怀着“振兴实业，实业救国”的抱负，从印度尼西亚回到海南考察。经考察，他认定福山地区“平芜绵邈，泉甘土肥，四季常绿，交通方便”，是发展热带种植业极为理想的天然场所。1935年，陈显彰在澄迈县福山镇成立了“福民农场”，开始大面积种植咖啡，进行商业性、规模化、产业化的生产并出口海外市场。如今，在福山咖啡风情小镇的福山咖啡文化馆的大厅里，仍摆放着爱国华侨陈显彰的雕像。后来，由于受到多种因素的影响，福山咖啡园全面被毁，而随着计划经济体制的影响，我国的咖啡业发展也进入一个低迷的阶段。1976年后，不到40岁的福山农民徐秀义决定重振咖啡的风采，他带领全家人，投入多年的积蓄，重新开辟了咖啡园，随后又成立了集体企业，扩大了种植基地，并与县组织联



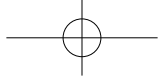
合在福山镇创办了福山咖啡种植园及加工厂，开垦荒地以大力发展咖啡种植业。徐秀义点燃了福山人对咖啡的憧憬，澄迈县咖啡业由此蓬勃发展起来。1989年，澄迈以上万亩的种植规模，成为全国最大的咖啡生产基地。

澄迈县福山咖啡联合公司创立于20世纪80年代，该公司专注于在海南福山地区富含硒元素的红土地上大面积种植咖啡树，拥有上千亩标准化、绿色环保的咖啡种植基地，并精心加工制作，经数十年之沉淀，培育、打造出了海南知名时尚消费品牌——福山咖啡。福山咖啡由此在海南咖啡产业发展中脱颖而出，走进人民大会堂、走向世界。2010—2014年，福山咖啡成为中国桥牌协会全国比赛唯一指定咖啡饮品；2006年福山咖啡向国家质检总局申请福山咖啡原产地地理标志保护，并于2010年获得了原产地地域保护证书；2013年以来，福山咖啡更是连续11年被评为“海南省著名商标”。

2) 兴隆咖啡

在东南亚流传着这样一句俗语——“潮州粉条福建面，海南咖啡人人传”。据说在东南亚，大部分的咖啡店都是由海南人经营的。在20世纪50年代，东南亚的归侨们不但把喝咖啡的传统和制作、冲泡咖啡的手艺带到了海南兴隆，还生产出了后来声名远扬的兴隆咖啡。

1951年，为安置归国华侨，当地政府在万宁东海岸太阳河畔创办了兴隆华侨农场，组织归国华侨开垦荒地、发展经济。由于归国华侨中的许多人在国外时有种植和饮用咖啡的习惯，他们便将这种传统和习惯带到了兴隆并逐步影响了当地民众，从一家一户、房前屋后的种植发展到了后来的集体经营。1952年，新中国第一家咖啡专营厂商——兴隆咖啡厂于海南省万宁县兴隆镇的华侨农场成立，之后，农场开始大规模地种植兴隆咖啡。1954年，农场从马来西亚引种中粒种咖啡，开始加工咖啡粉，虽然产量不高，但兴隆咖啡已经名声在外。1960年2月7日，周恩



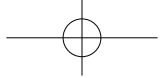
来在海南国营兴隆华侨农场视察咖啡园。周总理喝了兴隆咖啡后评价说：“兴隆咖啡是世界一流的，我喝过许多外国咖啡，还是我们自己种的咖啡好喝。”就这样，总理一连喝了三杯，当打算喝第四杯的时候，被夫人邓颖超劝阻。在此之后，有关部门还特意派上海咖啡生产厂的一位科长到兴隆去学习炒制咖啡的技术。一杯香味浓郁的咖啡、一位和蔼可亲的总理，使兴隆咖啡传出了美名。之后，不少国家领导人先后考察兴隆，渐渐地，兴隆咖啡成了招待客人必不可少的佳品。此外，许多国外专家对兴隆咖啡也赞赏有加。1959年年初，一位德国的专家到兴隆访问，他在品尝了兴隆咖啡后说：“你们的咖啡味道比我们以前喝过的都要好，希望你们能大量种植。但愿在不久的将来，在德国能买到‘兴隆牌’的咖啡。”

海南兴隆咖啡用优质海南兴隆咖啡豆经传统工艺精心焙烤而成，具有咖啡的原香原味，喝起来香醇可口，可冲泡饮用，煮沸后更为香浓，但需过滤饮用。炭烧咖啡选用优质的海南兴隆咖啡豆，经特殊炭烧焙烤而成，其香味更加浓郁醇厚、回味悠长，冲泡后需过滤饮用。椰奶咖啡选用海南兴隆咖啡豆和文昌椰子为原料，经科学工艺精制而成，椰奶咖啡味道浓郁、香醇可口，一冲即饮。近年来，由于海南各地不够重视咖啡产业的发展，导致海南咖啡产业步履维艰。2010年，海南国际旅游岛建设上升为国家战略，这给海南咖啡产业带来了新的发展机遇，海南咖啡也开始酝酿其“复兴之路”。

（三）台湾的咖啡发展

1884年，咖啡在台湾首次种植成功，揭开了我国咖啡种植业的序幕。之后，台湾又先后从斯里兰卡、美国旧金山等地引种咖啡，并在台北、恒春、台中、台东、花莲、嘉义等地进行种植。台湾咖啡主要以小粒咖啡为主，但与云南的铁毕卡亚种不同的是，台湾咖啡以波旁亚种为主。

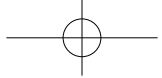
得天独厚的自然环境是台湾种植咖啡的有利条件。从地理位置上看，



世界上咖啡种植的黄金地段位于南纬 24 度至北纬 25 度，属于热带及亚热带地区，而台湾的地理位置刚好界于北纬 21.9 度至 25.2 度；咖啡种植的适宜高度在海拔 760 米，而台湾海拔为 240 ~ 350 米；咖啡种植的适宜温度在 15 ~ 24℃，而台湾的年平均气温正好是 15 ~ 24℃；咖啡种植的适宜降雨量在 2 000 ~ 2 300 毫米，年降雨量为 800 ~ 1 300 毫米，而台湾的年平均降雨量为 1 500 ~ 2 400 毫米。这些优越的咖啡种植条件共同孕育了台湾咖啡独特的风味，使得咖啡在台湾社会文化中扮演着重要角色。

台湾得天独厚的自然环境非常适合咖啡生长，咖啡自 1884 年传入台湾后，先后被种植于台北、恒春、台中、台东、花莲、嘉义等地，由配合殖民政策而产生的热带栽培作物转为战后得到政府补助经营的潜力作物，直至今日发展成与地方文化结合的地方文化产业，咖啡产业的角色随着台湾农业经济与社会发展而不断转变着。有关资料显示，2013 年，台湾主要有 9 个县市种植咖啡，种植面积达 8.32 平方千米，年产量不足 824 吨。其中，屏东县和南投县的种植面积最大。台湾的咖啡种植历史较长，虽然种植面积难以与大陆相比，但经过 100 多年的发展，台湾咖啡不但形成了完整的产业链，而且形成了独特的咖啡文化。2012 年，台北市被《今日美国》旅游版评选为“全球十大最佳品尝咖啡的城市”之一，而且是整个亚洲国家中唯一入选的城市，这更凸显了台湾咖啡的独特性和美味程度。台湾的咖啡文化由于历史原因深受日本的影响，现在，现磨咖啡在台湾已经非常普遍，精品咖啡、手冲咖啡已经逐渐成为时尚的主流。

如今，随着我国国际步伐的加快、大众生活消费观念的转变、资本市场的关注以及互联网咖啡的崛起，加之我国海量咖啡消费市场的开启，我国的咖啡产业将得到进一步的快速发展，相信我国的咖啡会为世界各国的人们带去不一样的享受。



四、我国咖啡产业发展的影响因素

咖啡产业属于农业产业，影响农业产业发展的因素是多方面、多层次的。从影响因素条件来说，可分为传统因素和非传统因素。

传统因素主要是指农业生产所面临的地理条件、气候条件、生物条件等自然条件影响因素。传统因素是农业产业发展的基础，是影响农业产业发展的内部因素，它决定或极大地影响着农业产业的类型和产业集聚情况。

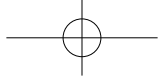
非传统因素指的是除自然条件以外的其他对农业生产与发展产生影响的因素，主要有产品需求、产品安全、物质能量转换、政策环境、科技进步、人才、价格、资金、信息、贸易壁垒等社会经济条件因素。非传统因素是影响农业产业发展的外部因素，它决定或极大地影响着农业产业的发展规模、生产成本和经济效益。非传统因素与农业产业的开放度、城乡经济的关联度有显著联系，随着我国农业产业开放度的不断提高和城乡经济关联度的显著增强，非传统因素带来的挑战也在逐渐凸显。

影响我国咖啡产业发展的非传统因素包括以下内容。

第一，产品需求因素。产品需求因素包括国家需求、产业需求和市场需求三个层次，对农业产业集聚的形成具有诱导作用，只有那些需求量大而且稳定的农产品才能形成大规模的专业化产业区域。

第二，产品安全因素。产品安全因素引导和规范着农业产业的发展，企业除了要考虑自身需要和效益外，还必须维护群体利益、维护食品安全和环境安全。

第三，物质能量转换因素。各农业部门和各种农作物之间存在着相互联系、相互促进又相互制约的复杂关系。物质能量的相互转换是维系农业内部各生产部门和各作物的“链”。大力发展咖啡种植业可带动咖啡相关及辅助产业的发展，同时咖啡相关产业的发展又为咖啡种植业的发展提供了保障。咖啡生产依赖于种苗、化肥、燃料、机械等产前投入要素，

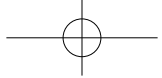


有竞争力的上游产业可以为咖啡生产提供及时的、高质量的原材料和各种服务，形成知名品牌。咖啡产业也离不开农产品的运输、储存、保鲜、加工、销售、观光等产售后服务因素，有竞争力的下游产业可通过拓展功能、提升效应使咖啡产业获得经济效益，拉动咖啡产业的发展。

第四，政策环境因素。产业政策及其相关决策是农业产业发展的保障。世界各国在其农业生产的不同发展阶段都制定和构建了保护和促进农业发展的政策环境。为了增强咖啡的区域竞争力，政府可安排对某区域优势咖啡的生产经营进行支持和补贴，加强咖啡基础设施建设，加强公共服务等政策的建立，以期形成新的增长极，引导资金、劳动力等生产要素向该区域流动，增强该区域内咖啡生产的专业化程度，提高劳动生产率，使该区域的比较优势变为竞争优势，使咖啡的生产向优势产区集中，促进咖啡产业的发展。为了提高咖啡的国际竞争力，政府可采取进行政府间或政府与国际咖啡组织间的贸易谈判，开展咖啡国际合作、交流活动，培育和支持国际咖啡优势品牌，进行咖啡战略指导，开拓国际市场，进行与国际接轨的法规和标准化体系的建设，信守国际贸易承诺，制定关于提高口岸管理水平和通关能力等有针对性、有预见性的有效措施和制度，保证咖啡产业的良性发展。

第五，科技进步因素。科技进步是农业产业形成和发展的支撑因素，是衡量农业产业发展水平的标志。

第六，人才因素。人才需求量的变化受到经济、政策、社会等诸多因素的影响。近年来，随着农业、农村改革的纵深推进，农业生产结构发生了深刻变化，农业生产对农业行业人才的需求在数量、质量及结构等诸多方面均发生了深刻的变化。咖啡产业对农业人才的需求涉及农业及“种、养、加、产、供、销”等产业链的相关学科或专业（如农业工程、林业工程、食品科学与工程、水利工程、生物学、科学技术史、农林经济管理、公共管理中的土地资源管理等）。随着现代农业和经济社会的全面发展，咖啡产



业对农业人才的素质要求越来越高，高层次农业人才所占比重将逐步提高。

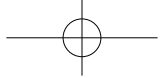
第七，价格因素。由于农业生产决策权的高度分散化，农民在市场中处于价格接受者的地位，除承担自然风险外，他们还面临着市场不确定性的风险。农户将咖啡销售给批发商或零售商，在分散经营的条件下，难以分享咖啡产业链运作带来的效益。

第八，资金因素。农业各项资金来源包括预算内资金、银行贷款、利用外资、农民和农村集体自筹资金以及直接融资等。在市场经济条件下，资金对咖啡产业发展起着重要作用。

第九，信息因素。信息包括人才信息、技术信息、市场信息、政策信息及其他相关信息。信息的获取、传输、接收、分析等手段是否先进，利用方法是否科学，直接关系到农业产业发展的效果。

第十，贸易壁垒因素。农产品的生产地域性非常强，政府出于战略安全考虑而采取的各种针对农产品的措施，在一定程度上限制了农业产品在全国范围内的自由流通。随着我国对外贸易的不断扩大，对美国、欧盟等发达国家和地区的贸易顺差也不断扩大，这使得我国面临着更多的贸易壁垒，反倾销、反补贴等压力越来越大。在这种贸易环境下，我国咖啡的出口也面临着更大的困难，甚至会成为贸易战的牺牲品。

未来，拥有浓厚茶文化的中国也将成为一个逐渐崛起的咖啡消费大国。中国咖啡市场的迭代发展，从雀巢系、上岛系、星巴克系、西提岛系，不断演变发展，逐渐多元化。中国二三线城市咖啡消费市场不断增加，其将成为中国咖啡市场及未来 20 年的核心推动市场，家庭咖啡消费将成为新的增长点。随着对咖啡认知文化的普及，中国消费者对于咖啡品质的要求越来越高，更多的人开始放弃传统的速溶咖啡，转而追求品质和味道更好的新鲜冲泡咖啡。中国市场新鲜冲泡咖啡销量在 2017 年也实现了两位数的增长。中国咖啡产品和消费体验的整体升级正在如火如荼地进行当中，高品质咖啡馆在中国遍地开花。



复习思考题

1. 简述牧羊人的故事、阿拉伯酋长的故事和加布里埃尔·马蒂厄·德·克利的故事。
2. 阿拉伯人开始大量饮用咖啡是在什么时候？
3. 欧洲最早的咖啡文献产生于哪一年？
4. 15 世纪时，咖啡的传播特色是什么？
5. 荷兰是哪一年成为第一个咖啡栽种和出口国的？
6. 咖啡树苗和种子经摩卡港运到荷兰是在哪一年？
7. 欧洲首家咖啡屋在威尼斯开张和荷兰人最先将咖啡传到中美洲和南美洲是在哪一年？
8. 印度的咖啡源源不断地销往欧洲发生在哪个世纪？
9. 在哪一年，来自里约热内卢的咖啡种子被带到了夏威夷岛，并出现了夏威夷科纳咖啡？
10. 在哪一年，英国人将咖啡带到了非洲，并在肯尼亚建立了咖啡种植园区？
11. 在哪一年，法国人带着咖啡树苗在越南建立了种植园？
12. 在哪一年，咖啡开始登陆澳大利亚的昆士兰地区？
13. 在哪一年，希尔兄弟用真空罐包装烘焙好的咖啡，并且旧金山到处都是烘焙店和研磨机？
14. 简述速溶咖啡的发展。
15. 简述云南种植咖啡的有利条件。
16. 云南目前共有多少个县市在种植咖啡？分布于多少个州市？
17. 简述普洱、保山、德宏、海南、台湾的咖啡发展情况。
18. 在哪一年，云南咖啡交易中心在普洱正式成立？