

咖啡

篇名

咖啡



作者

林佩廷。私立格致高級中學。普通科一年孝班

## 壹●前言

平常的我最喜歡喝咖啡了，也因此想更加認識它的種種故事及由來，現在我更清楚了，當然囉！也希望將來還會有更多更好喝的咖啡，這樣我就真的太幸福啦！咖啡真是種神奇的東西呀！不僅喝了會讓人精神振奮，加上那香醇的口感、濃濃的咖啡味，使人不禁躍躍欲試，現在想起來還真令人回味無窮呀！喝咖啡不只是一種享受，而是一種使自己放鬆的最佳良品。

## 貳●正文

### 一·咖啡由來

傳說一：

西元六世紀時，位在依索比亞有一位牧羊人，它在某一天突然發現自己所飼養的羊群瘋狂般的處蹦跳個不停，在驚異之於，牧羊人仔細的去觀察羊群，他發現到原來羊隻是在吃到了一種紅色的果實之後，才會如此的瘋狂興奮的反應，後來它將這些紅色的果實拿到鎮上，分給修道院裡的僧侶們吃，每位僧侶們吃過後都覺得感到神清氣爽，而精神方面則感到振奮，因此所有的人便把這種果實拿來做為神提用的藥，然而這個紅色的果實便是咖啡的前身....。〈註一〉

## 傳說二：

西元一二五八年，在摩卡有位酋長雪克·歐瑪爾，在當時因為犯了罪而被它的族人放逐出境，此後它便一路流浪。當它流浪至阿拉伯境內的瓦薩巴時，已經是又累又餓的了，它找了一顆樹在樹下休息，就在此時有一隻鳥飛在來停在樹枝上，並啄食了樹上的果實，那隻鳥吃了果實後，發出了悅耳的啼叫聲，好奇的雪克·歐瑪爾便仔細的觀察了一陣子，它發現到來鳥兒是在啄食樹上的果實後才發出悅身的聲音。於是它便把樹上的果實採下，並將果實與水放入鍋中熬煮，沒想到竟散發出香濃誘人的味道。它將其拿起試飲，發現原本疲備的感覺隨之消除，且精神為之一振。於是它便採了許多這神奇的果實，在它流浪的旅途中，見有人生病便將果實熬成湯汁讓它們服下，救助了許多人，由於它的善行，族人原諒了它，且讓它回到村中並推崇它為聖者。據說當時的果實便是咖啡...。〈註一〉

## 二・咖啡豆的種類

世界上的咖啡樹共有四種，但真正有商業用途且被大量栽種的只有兩種。一種是阿拉比加種( ARABICA )，另一種是羅巴斯塔( ROBUSTA )。

阿拉比加種是世界中栽培最多的，超過咖啡供給量的 70%，多產於中南美洲熱帶地區。其咖啡豆形較小，正面成長橢圓形，中間裂紋窄而曲折，豆子背面的圓弧形較完整。此種咖啡樹比較難栽種，它們喜歡溫和的白日和較涼的夜晚，太冷、太熱、太多雨的氣候都會對它有所打擊。阿拉比加種的咖啡樹需要種在高海拔的傾斜坡地上，因此採收一定要用人工爬上爬下地，困難度極高。但由於阿拉比加種咖啡豆的香味特殊，味道豐富，且咖啡因較少，因此雖不易栽種，但事實上栽種量佔咖啡總栽種量的 70%。

羅巴斯塔種咖啡樹多產於非洲中西部及東部的馬達加斯加島，亞洲的印尼地區。它是前世紀末在非洲高濕、高溫舊為比利時屬地的剛果被發現的。樹木、葉子均比阿拉比加種大。它的咖啡豆型較大，正面較趨圓形，背面成圓凸形，裂紋直，有點像是大薏仁。羅巴斯塔種咖啡樹可耐高溫、耐寒、耐旱、耐濕，甚至還耐病害侵襲(尤其是葉斑病)，且有可多次收穫的特性。適應性極強，在平地就可以生長的很好，因此採收也不一定需要人工，可用震盪機器進行。

若以栽種來講，羅巴斯塔種咖啡樹可說是好處多多，只可惜生產出來的咖啡豆香氣較貧乏，苦味強，酸度又不足，且咖啡因是阿拉比加種的一倍。也因此，羅巴斯塔咖啡豆多用作沖泡冰咖啡、即溶咖啡及罐裝咖啡還有混合調配之用。〈註二〉

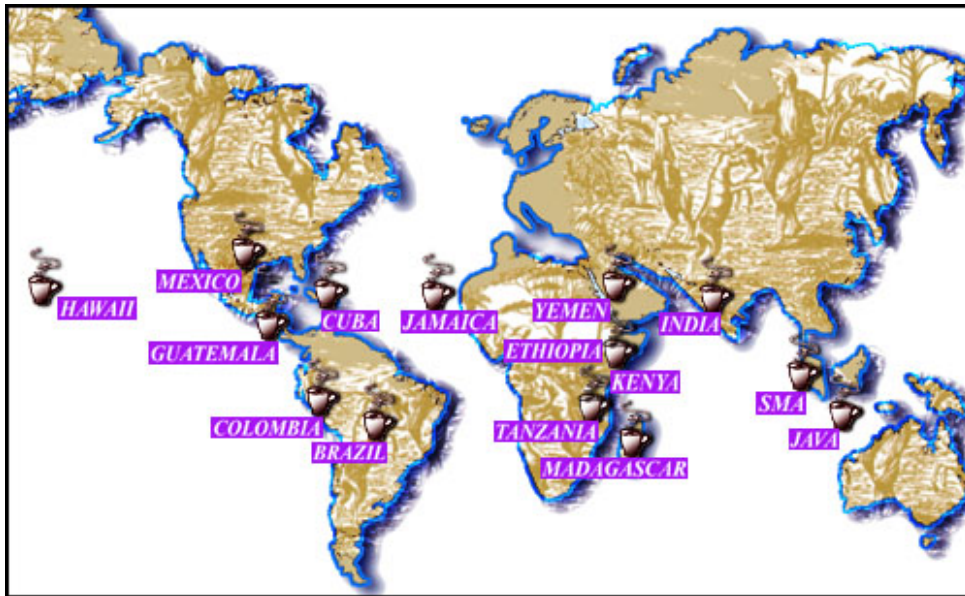
### 三.咖啡生長地

咖啡樹只能生長在熱帶和亞熱帶地區，咖啡樹在“咖啡帶”範圍內的不同氣候、土壤、海拔高度、降雨量中都能生長。在非洲高溫潮濕的峽谷和森林雨林，咖啡樹長得欣欣向榮；在低溫多霧多風的中美洲它依然結出高品質的咖啡豆；在氣候多變，一會兒旱災，一會兒狂風豪雨的加勒比海區，它仍然開花結果。這些因素就是咖啡豆有不同風味，種類繁多的秘密。

理想的生長環境是溫度在華氏 65 度到 75 度之間，適當的海拔高度和年雨量(年雨量在 40 到 120 吋之間)。降雨的時間非常重要，成熟期間最好大雨和強烈陽光間歇出現，採收時則需要一段乾旱的天氣。任何形式的土壤都適合，但最好的土壤是分解的火山土、腐植土和透氣滲透性土壤的混合。一天當中日照時間不用很長，幾小時就夠了。山坡地是理想地點，因為山坡地日照時間短，而且排水良好。咖啡樹下喜歡根部潮濕，多在高大多葉的樹林間植咖啡園，一方面擋風，一方面遮陰。

至於咖啡樹的災害方面，霜害和樹葉疾病是最常見的殺手。〈註三〉

#### 四・目前咖啡的生產國



〈註四〉

#### 參●結論

在現代的社會中，許多人常常因疲勞、壓力而喝咖啡來提神，或許它真能提神，但同時在不知不覺中我們也喝了不少的咖啡因，我們應當去重視平常的生活習慣，所謂「治標不治本」，努力找出使自己生活不協調的原因，並加以去改善，不應該用咖啡來麻痺自己，否則，就失去原先我們對「咖啡」的看法及慢慢去品嚐的那種享受了。

#### 肆●引註資料

咖啡

〈註一〉 [http://knight.fcu.edu.tw/~d8965557/new\\_page\\_4.htm](http://knight.fcu.edu.tw/~d8965557/new_page_4.htm)

〈註二〉 [http://studentweb.bhes.tpc.edu.tw/92s/s870455/www/new\\_page\\_2.htm](http://studentweb.bhes.tpc.edu.tw/92s/s870455/www/new_page_2.htm)

〈註三〉 <http://tw.knowledge.yahoo.com/question/?qid=1405122400544>

〈註四〉 <http://knight.fcu.edu.tw/~club17/bean.htm>