

第一章

【咖啡的經濟規模、 文化和發展】



學習目標

- 一 能說出不同產區咖啡的基本風味
(非洲、中南美洲、亞洲)
 - 二 能說明咖啡歷史演進及經濟規模
-

課程大綱

- 壹 咖啡的經濟規模
 - 貳 各國的咖啡飲用文化
 - 參 台灣的咖啡發展 (生產史、產量、消費量)
-

學科課程 2 小時

術科課程 1 小時

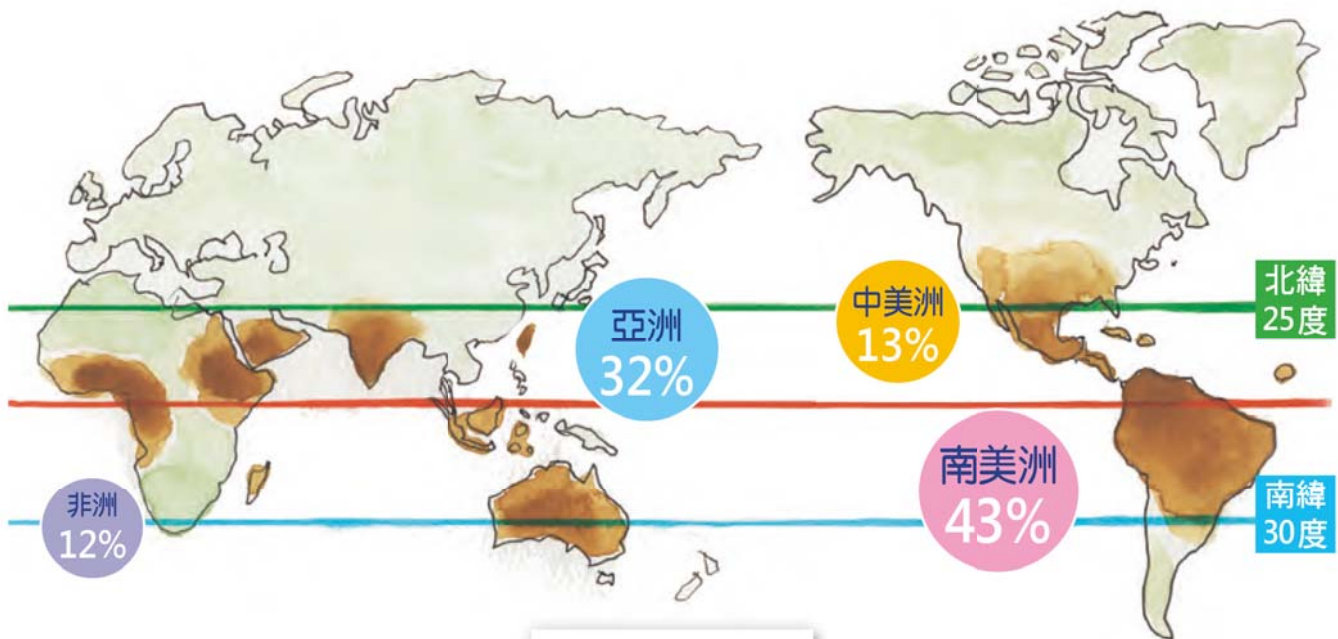
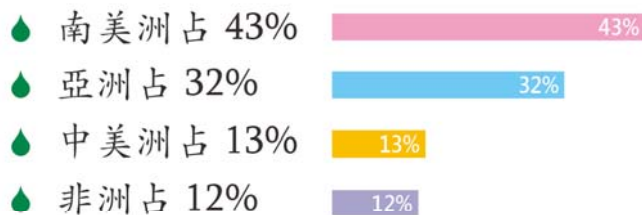
使用美式咖啡壺，沖煮世界不同產區的咖啡（非洲、中南美洲、亞洲），提供學員體驗品評。



咖啡的經濟規模

咖啡帶

咖啡生長在赤道上下北緯 25 度到南緯 30 度之間熱帶及亞熱帶的區域，俗稱「咖啡帶」(Bean Belt)，其中各區域所占的產量比例為：





一、世界咖啡市場

2016 年「商業內幕」(Business Insider) 網站指出，在全球的無酒精飲料中，咖啡的產值與產量所占的比例最高。2011 年以降，全球的咖啡銷量年增長率為 2.0%。

2014 年，世界咖啡豆的消耗量約 900 萬公噸，平均每天喝掉 20 億杯咖啡。咖啡產值高達 1000 多億美元，相當於 3 兆新台幣。2015 年，消耗量為 912.6 萬公噸（計約 152,100,000 袋，每袋 60 公斤）。在目前，亞洲地區的咖啡消費量為全球第一。

2016 年，「國際咖啡組織」(International Coffee Organization, ICO) 統計預測報告指出，世界的咖啡需求將持續上升，而中國和印度是未來最具潛力的新興市場。中國市場目前以兩倍速率持續增長，預測在 2020 年，中國咖啡市場將超過 3,000 億元。

目前中國人口約 14 億，印度人口約 13.5 億，可預測的是，假以時日，將超過目前全球咖啡飲用數量的 20 億杯。故全球具知名度的咖啡連鎖集團星巴克 (Starbucks)，近年紛紛插旗進入中國與印度的咖啡市場，挑戰未來咖啡的新興市場。

巴西是全球最大的咖啡出口國，第二大出口國為越南。全球十大咖啡出口國中，中南美洲占了六國，亞洲占了三國，非洲則有衣索匹亞一國。



全球十大咖啡出口國

中南美洲	亞洲
巴西	越南
哥倫比亞	印尼
秘魯	印度
瓜地馬拉	非洲
墨西哥	衣索匹亞
宏都拉斯	



各國的咖啡飲用文化

咖啡有著特殊的風味，受到人們的喜愛，在生活中成了不可或缺的元素。在世界各地，隨著氣候、風土、環境和文化等差異，咖啡也發展出不同的飲用習慣。

阿拉伯地區

根據文獻記載，咖啡飲用最早的發源地於阿拉伯地區，主要是用於宗教用途，在宗教儀式進行的過程中飲用咖啡，並且不同的儀式就有不同的飲用方式，例如搭配燒香、加入香料或是使用各種咖啡器具。因此在阿拉伯地區，所品嚐的咖啡會伴隨著香料的氣味，像是荳蔻、肉桂或丁香。



➤ 阿拉伯咖啡壺



➤ 土耳其咖啡銅壺 (ibrik)

土耳其

十六世紀左右，咖啡傳入土耳其地區，逐漸演變為人們熟知的土耳其咖啡。在沖煮時，會將咖啡粉、冷水和糖一併放入土耳其的咖啡銅壺 (ibrik) 中，用小火慢慢的烹煮，在過程中反覆且緩慢的注水及攪和，約 15 分鐘後，即可完成土耳其咖啡。

值得一提的是，土耳其咖啡在飲用時，不會特別將咖啡粉濾掉，飲用後，杯底會有濃稠的咖啡粉。這時候，土耳其人會邀請你將咖啡杯倒蓋，靜置一會兒，再翻開來觀察咖啡渣所呈現的圖像，進行**咖啡渣占卜**，增添了喝咖啡的趣味性。在中東地區，咖啡文化與宗教密不可分。

義大利

南歐義大利地區的咖啡，以飲用深度烘培的咖啡豆為主，由義式咖啡機以高溫高壓萃取（**extraction**），咖啡的表面會形成金黃油沫，製成**濃縮咖啡（Espresso）**。

咖啡占據義大利人生活很大一部分，人們從早到晚都會飲用咖啡，不論在家中、街頭或是校園內，而且品嚐的時間不拖泥帶水，通常一口就喝完。

法國

走在法國的街頭，到處可見充滿特色的咖啡館，每個法國人都有自己屬意的咖啡館，不會任意改變，連坐位和飲用時間也有個人的習慣。因此，當顧客走進咖啡店裡時，不需要主動與店員點餐，店家便會自動送上顧客平常所點選的咖啡飲品，並配上一盤色香味俱全的點心，供客人享用，並提供書報刊物，讓客人在咖啡館裡閱讀。



➤ 土耳其咖啡渣占卜



➤ 濃縮咖啡（Espresso）



➤ 巴黎街頭咖啡廳



➤ 美式咖啡壺



➤ 抹茶咖啡



➤ 冰淇淋咖啡

美國

在美國，咖啡也是生活的一部分，通常會使用美式咖啡壺來烹煮咖啡，這和義大利人快速沖煮與飲用的習慣不一樣。美式咖啡機在烹煮時，是將咖啡粉放入帶有濾網的漏斗中，然後置入機器內，以熱水慢慢地注入，因此所產生的風味較平淡。

早上起床之後，美國人通常以美式咖啡機沖煮咖啡，來展開一天的生活。由於美式咖啡機有保溫的效果，所以在工作的空檔中，可以來一杯熱騰騰的咖啡。在飲用時，也會習慣搭配牛奶和糖。

日本

日本不是咖啡的產區，但因為出色的後製烘焙技術，以及將咖啡與香料作創意的配搭，使得日本的咖啡文化頗為聞名。

日本人在飲用咖啡時，講究色、香、味俱全，所烘焙的咖啡培度較深，常配搭的香料為檸檬汁、肉桂粉、柳丁、鮮奶油、薄荷或可可粉。而日本著名的抹茶文化，亦與咖啡結合，形成所謂的「綠茶咖啡」。

此外，冰品咖啡系列也和日本的咖啡文化息息相關，例如冰拿鐵咖啡、冰摩卡咖啡、冰淇淋咖啡、雞尾酒咖等。

越南

越南曾經是法國的殖民地，因此在咖啡文化上，有承襲法國咖啡文化的味道。走在胡志明市的街頭中，隨處可見許多不同的咖啡店，有路邊攤式、小咖啡店、連鎖咖啡店，也有許多國外來開設的咖啡店，其中以來自菲律賓的高地咖啡（Highlands Coffee）最成功，商品多元，吸引許多年輕人。而當地發展最成功的當屬中原咖啡（Trung Nguyen），越南最大的即溶咖啡品牌 G7，也是中原咖啡的旗下品牌。

越南咖啡所使用的咖啡豆品種為**羅布斯塔**（Robusta），風味較苦澀，加上習慣以深烘焙的方式處理，因此會加入大量的煉乳及糖進行調和。此外，由於當地氣候炎熱，因此在飲用上以冰咖啡為大宗。

泰國

泰國為咖啡的出產國，產地多在清邁和泰緬邊界。飲用特色為多糖、多奶，其中又以三合一沖泡式咖啡居多，單品咖啡或膠囊咖啡較少。這和泰式料理有關，藉由飲品的甜味，緩和用餐後在口內殘餘的辣味。

國際知名連鎖咖啡集團星巴克在進入泰國時，也融入了多糖、多奶的咖啡飲用習慣，因此在泰國的星巴克咖啡店內放有大壺的糖漿，供消費者自行添加。



➤ 高地咖啡商標



➤ 中原咖啡商標



➤ 越南滴漏咖啡壺



➤ 泰國咖啡攤



CC by Gunawan Kartapranata

➤ Kopi Tubruk（保留咖啡渣的飲用方法）



三大咖啡樹品種

◆ 阿拉比卡（Arabica）

目前最廣泛種植的咖啡樹種，味道香醇，品質較佳。占世界咖啡產量 69%。

◆ 羅布斯塔（Robusta）

苦味較明顯，咖啡因含量較高，用於即溶咖啡或三合一咖啡。占世界咖啡產量 30%。

◆ 利比利卡（Liberica）

產量極少，風味比較次等。僅占世界咖啡產量 1%。

印尼

印尼為咖啡出產的大國，但品質好的咖啡幾乎都外銷至國外，當地人僅能品嚐到次等的咖啡，幸而當地藉由精良的烘焙方式，使豆子可以呈現出最佳的風味。

當地常見的咖啡飲用方式為 Kopi Susu（咖啡搭配煉乳）和 Kopi Tubruk（保留咖啡渣的飲用方法），值得一提的是，印尼許多的咖啡會加入玉米粉，以提高咖啡的稠度及甜度。

馬來西亞

馬來西亞的咖啡飲用方式，與鄰近國家的印尼、越南相似，皆是加入糖或煉乳進行飲用。馬來西亞的白咖啡頗為知名，而白咖啡為即溶咖啡的一種，故即溶咖啡在馬來西亞的咖啡文化中，占有一席之地。

馬來西亞的居鑾（Kluang）是咖啡產區，主要種植阿拉比卡（Arabica）、羅布斯塔（Robusta）和少量的利比利卡豆（Liberica），並且會調和成具有當地特色的風味，而生活在居鑾的居民，平日口中的「喝茶」，大部分是喝咖啡的同義詞。