



咖啡被譽為世界三大飲品之一，是許多人每日生活必備飲品，在數百年歷史的促生下已經發展出全球性的咖啡文化，也是時下熱門產業。本項特展分為「歷史起源」、「咖啡風尚」、「莊園人家」、「賞味美學」、「臺灣咖啡」與「共創未來」六大單元，依序介紹咖啡相關的歷史風尚、農學風土、賞味方式、機具工藝美學、臺灣咖啡的過去與現在，以及與您周遭環境、身體健康等值得深思的問題，呈現咖啡相關的全面性知識和多樣面貌。

本次特別展出林祚儀博士多年的精心蒐藏，也是他首次公開展出數量最多、品項最完整的蒐藏品，品項包含具代表性的各品牌烘豆機與樣本機，其中還有臺灣第一台從西德進口的烘豆機。磨豆機從手磨、家用到商用電動磨豆機，不但具有精美的圖樣，也有各品牌多種材質的樣式。咖啡機則從早期咖啡沖煮的阿拉伯壺、土耳其壺，到西方濾泡式的濾杯、虹吸式、摩卡壺等，以及呈現西方咖啡機工藝美學的各式義大利咖啡機，不但網羅早中晚期各家品牌的特色，也有許多名設計師機款，咖啡器具與機具相當豐富且完整。



想入咖啡

細說咖啡特展
導覽解說場次



11:00 14:00

想入咖啡

細說咖啡特展
Thinking of Coffee



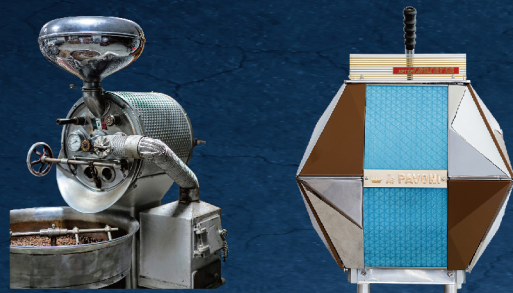
國立自然科學博物館
NATIONAL MUSEUM OF NATURAL SCIENCE

404023 台中市北區館前路1號 +886 4 23226940
No. 1, Guanqian Rd., Taichung 404023, Taiwan

展出日期 2022.07.13-2023.04.30 / 國立自然科學博物館

賞味美學

烘焙是咖啡風味的關鍵，程度差異顯現香氣和口感的不同；研磨粗細依萃取方式而調整，個人偏好不同，各國也有偏愛的飲用方式。美國精品咖啡協會制訂標準杯測評鑑規則，以科學方式進行咖啡評比，成為消費者依循分針。本單元介紹咖啡烘焙歷史、原理、過程和烘焙機種類，研磨方式、種類和樣式，以及萃取方式的多樣化和咖啡風味、評鑑與賞味美學。尤其是義大利咖啡的發展、特色和相關機具的工藝美學，讓您一次欣賞百年來義大利咖啡機各種風貌。



莊園人家

咖啡主要在北緯25度至南緯25度之間的咖啡帶種植，天然環境對咖啡的影響極其重要，除了氣候型態，不同的地理環境和土質特性也會產生不同風味的咖啡。全世界的咖啡大約有多少品種？從播種到結成果實需要多久時間？咖啡樹要做好哪些栽培管理？採收的果實經常使用哪些方式來處理？讓我們走進莊園人家，一睹咖啡的成長風采。



咖啡櫻桃

咖啡莊園
(阿里山鄒家園)

咖啡風尚

17世紀以後，咖啡館已成為歐洲的重要集會場所。有別於上流社會菁英主義的沙龍，不同政治理念、職業、階級、文化背景的人們在咖啡館中交會，交織的人事物也呈現了當代社會的縮影。各式各樣的訊息在此流通，理性思想被啟蒙也被反覆辯證，創作靈感被激發，而許多針對當代公共領域議題的討論、著名文學與藝術作品也在咖啡館產生，讓咖啡館成為自由開放甚至是進步的象徵。

時至今日，咖啡取得容易，且已深入家戶日常生活，但咖啡廳仍是重要的社交場所。各種各樣的咖啡廳林立，走入什麼樣的咖啡空間，往往也展現了個人的品味、生活態度與價值認同。



咖啡館即景
耶魯大學藝廊典藏

咖啡館即景
芝加哥藝術博物館典藏

臺灣咖啡

臺灣早在19世紀末就已有種植咖啡的紀錄，然而百餘年來的咖啡產業之路走得跌跌撞撞。在病害威脅、世界咖啡出口競爭、政治環境等多重影響下，臺灣的咖啡產業幾度興衰，近年才開始走向精品化與結合休憩觀光路線。

隨著日本殖民政權登陸臺灣的咖啡廳，無論在日本時代或是戰後都被當作西化與進步的象徵，不僅成為名流雅士聚集、休閒娛樂的場所，也讓喝咖啡變成一種時尚與身分的表徵。而日本時代咖啡廳中，除了餐飲，陪侍服務的女給也成為特殊風景，為早期的咖啡廳憑添幾分想像與風情。

咖啡廳向來也是滋養音樂、藝術與文學等創作的人文薈萃之所。無論是對於流行音樂的推廣，藝術創作的贊助與展示，文學思潮的匯集與啟發，咖啡廳都扮演著時代尖端的摩登角色。



日本時代花蓮豐田村山下咖啡園 國立公共資訊圖書館典藏
日本時代臺北商業學校男學生於咖啡廳中合影 國立臺灣歷史博物館典藏



共創未來

咖啡在現代人生活中佔有重要地位，是餐前飯後、休閒工作提神醒腦、放鬆心情、聚會交流的飲品，是世界三大飲品中消費量最高的一種，需求量日益急增。近年來醫學研究驗證咖啡具有抗氧化物，咖啡因、綠原酸等活性化合物亦對人體有多重影響，進而達到保健效能，更讓人們對它愛不釋手。然而，面對地球暖化、氣候變遷的影響，咖啡種植面臨考驗，咖啡供不應求的難題近在眼前。此外，咖啡交易日漸強調公平性，讓始終在小農與莊園、代理商和中介商等之間的不透明關係揭露出來，如何改變咖啡生產鏈的交易平台和模式？咖啡的未來面臨諸多挑戰，亟待喜愛咖啡的您一起參與共創未來。

歷史起源

咖啡，在當代你我生活中已是不可或缺的存在，但它被運用於飲食的廣泛度與悠久歷史可遠遠超出你我想像。

自遠古時代起，咖啡在非洲部分地區就被和堅果、油脂混合，揉製成食物球，當作口糧運用。「喝咖啡」這件事則可回溯至西元6世紀，當時的人將咖啡豆或果殼、果肉煮成汁飲用，當作宗教修行中的提神飲品，或作為湯藥治病，稍晚才開始烘焙後飲用。到了16世紀，已成為風靡回教世界的大眾飲品。

咖啡的種植技術與飲用習慣，由原產地非洲伊索比亞傳至鄰近的阿拉伯半島，再一路北上，於16世紀起陸續傳入埃及、南歐，再傳遍歐洲世界，並隨著西方世界移民與殖民向外擴張、走向全世界，20世紀時已成世界三大飲品之一。