Về lịch sử**,** đến thế kỷ thứ 18, những người Hà Lan đầu tiên đã mang được cà phê ra ngoài lãnh thổ Ai Cập và đến trồng ở xứ Martinique. Sau đó người Pháp và Brazil cũng mang được loại quả này về quê hương của mình. Đó là bước đầu để cây cà phê được trồng ở khắp nơi trên thế giới.

Năm 1857, người Pháp đã mang giống cafe Chè (Arabica) từ Bourbon sang trồng ở các tỉnh phía Bắc và miền Trung như Xuân Mai, Sơn Tây, Quảng trị, Bố Trạch,… Tuy nhiên năng suất của cây cà phê ở những vùng này rất thấp, chỉ khoảng 400 – 500 kg/1 hecta. Sau đó họ đã mang hạt cafe giống đi trồng ở rất nhiều nơi, lập các đồn điền ở các tỉnh miền Nam và Tây Nguyên.

Bên cạnh đó, các loại cà phê mới như Robusta (cà phê Vối), Mitcharichia (cà phê Mít) cũng được đem đi trồng thử nghiệm. Từ đó cafe trở thành loại cây công nghiệp phổ biến nhất ở Việt Nam.

Điều kiện khí hậu nhiệt đới gió mùa tại Việt Nam rất phù hợp cho cây cafe phát triển, đặc biệt là các loại cà phê có chất lượng cao như: Arabica, Robusta, Cherry.

**Cà phê Arabica**

Arabica thuộc họ Rubiaceae, chi Coffea, tiếng Việt được gọi là cà phê Chè do đặc điểm của nó là lá nhỏ, thân cây thấp giống như cây chè ở Việt Nam. Arabica có nguồn gốc từ Tây Nam Ethiopia. Sau đó theo chân người Pháp đến Việt Nam. Đây chính là loại cafe được trồng đầu tiên ở nước ta.

Trong họ cafe, Arabica có rất nhiều giống khác nhau và hầu như chúng đều là những loại cà phê hảo hạng nhất. Có thể kể đến một số cái tên như: Typica, Bourbon, Caturra, Catuai, Catimor, Moka.

Dòng cafe Arabica chỉ thích hợp ở độ cao phù hợp, tuy có sản lượng thấp nhưng cho hương thơm đặc biệt.

**Robusta**

Có đến 39% sản lượng cafe trên thế giới là thuộc dòng Robusta. Thân cây của Robusta cao hơn, nhiều nhánh và lá cây to hơn so với Arabica.

Hương vị của Robusta không được đánh giá cao bằng Arabica. Tuy nhiên, đặc điểm nổi bật của giống cafe này chính là hàm lượng caffeine rất cao, chiếm khoảng 2 – 4% hạt cafe trong khi Arabica chỉ có 1 – 2,5%.

Robusta có khả năng kháng bệnh tốt, cho năng suất cao, đặc biệt có hàm lượng cafein cao hơn Arabica.

**Cà phê Cherry**

Cherry hay còn gọi là cà phê Chari, cà phê Mít có nguồn gốc từ Ubangui Chari, gần sa mạc lớn nhất thế giới Sahara. Chính vì vậy loại cây này có đặc điểm khá cao lớn, thân và lá to để chứa nước và có thể sinh trường tốt ở những nơi thời tiết khô hạn.

Quả của Chari to hơn những giống khác tuy nhiên năng suất lại không cao. Về mùi vị thì nó cũng không được đánh giá cao bằng Arabica hay Robusta nên ngày nay được trồng rất ít ở nước ta.

Ngoài các giống cà phê kể trên, trên thị trường còn nhắc nhiều đến dòng Culi đột biến, mang cả hương vị của cafe Arabica và Robusta.

### ****Cấu tạo của quả cafe****

****Rãnh cà phê(1)****

****Nhân cà phê(2):****Phần trong cùng và là quan trọng nhất của quả, chịu trách nhiệm trích lũy chất dinh dưỡng cho quá trình nảy mầm của phôi. Một quả cà phê thông thường có 2 nhân ( cá biệt có 1 hoặc 3 nhân)

**Lớp vỏ lụa (Silver skin)(3):** Vỏ lụa được hình thành từ nucellus có màu trắng bạc sau khi phơi khô, nên còn được gọi là vỏ bạc. Lớp vỏ này rất mỏng và có thể được bóc ra khỏi nhân trong quá trình đánh bóng hạt. Tuy nhiên, một số nhà chế biến cà phê thường để lại vỏ lụa trên hạt cà phê như một lớp bảo vệ tự nhiên, lớp vỏ này sau đó sẽ tự hủy trong quá trình rang cà phê. Ở một số vùng, và tùy thuộc vào giống cà phê lớp vỏ lụa có thể sẫm màu hơn.

**Lớp vỏ trấu (Parchment)(4):** là lớp ngoài cùng của phần hạt, tiếp xúc trực tiếp với phần vỏ quả, Parchment được hình thành từ ba đến bảy lớp tế bào xơ cứng (tế bào sợi đóng vai trò chính trong thực vật) nên còn được gọi là vỏ trấu . Các tế bào cấu thành vỏ trấu sẽ cứng dần trong quá trình trưởng thành của quả cà phê, do đó hạn chế kích thước cuối cùng của hạt nhân cà phê, Trong cà phê Arabica, trọng lượng trung bình của vỏ trấu với độ ẩm khoảng 11% nằm trong khoảng 3,8% tổng trọng lượng quả cà phê (Wilbaux, 1961, as cited in Borém, 2008).

**Lớp vỏ thịt (Pulp or Mucilage)(6 and 5).**Trong quả cà phê chưa chín, đây là các mô cứng gắn liền với vỏ quả, khi quả trưởng thành, các enzyme pectolytic sẽ phá vỡ các chuỗi pectic tạo thành các hợp chất đường và pectin làm nên một cấu trúc mềm, mọng nước có độ nhớt cao nên thường được gọi là chất nhầy (Mucilage)

Trong phương pháp chế biến ướt, lớp chất nhầy này được loại bỏ thông qua quá trình lên men có kiểm soát. Trong khi đó, với kỹ thuật chế biến khô, chất nhầy cùng với vỏ ngoài được giữ nguyên trong quá trình sấy khô.

**Lớp vỏ quả (Outer Skin)(7):** Vỏ quả được hình thành bởi một lớp tế bào nhu mô nhỏ (các tế bào sơ cấp có chứa lục lạp và có khả năng hấp thụ nước). Màu sắc của vỏ quả khi bắt đầu hình thành có màu xanh lá cây do sự hiện diện của lục lạp sau đó biến mất khi quả chín. Màu sắc khi trưởng thành còn phụ thuộc vào từng giống cà phê, nhưng phổ biến nhất là màu đỏ hoặc màu vàng. Màu da đỏ (Cà phê Robusta) đến từ các sắc tố anthocyanin, trong khi màu vàng được quy cho luteolin (cà phê Bourbon).

## **Các phương pháp sơ chế cà phê**

Hiện nay có 3 phương pháp sơ chế cafe phổ biến là sơ chế khô, sơ chế ướt và sơ chế honey. Mỗi cách làm đều có ưu điểm và nhược điểm riêng.

### ****Chế biến khô****

Đây là phương pháp mà ngay sau khi thu hoạch, người ta sẽ đem phơi nguyên quả cafe dưới ánh nắng mặt trời. Phương pháp này có ưu điểm là dễ làm, không mất nhiều công sức. Tuy nhiên nó lại có nhược điểm cực kỳ lớn là khiến hạt cafe lâu khô hơn, dễ bị ẩm mốc từ bên trong. Đặc biệt là khi gặp thời tiết bất lợi, quả cà phê rất dễ xảy ra hiện tượng ẩm mốc dẫn đến chất lượng không được cao.

Chính vì những nhược điểm trên mà người ta rất ít chế biến theo phương pháp này, đặc biệt là đối với những loại cà phê cao cấp như Arabica.

Tuy nhiên, nếu chế biến khô được thực hiện đúng cách: tỉ lệ trái chín cao, phơi trên giàn, đúng thời gian và nhiệt độ, tránh ẩm mốc thì vị cà phê có thể tốt hơn các phương pháp chế biến khác.

### ****Chế biến ướt****

Đối với những loại cà phê chất lượng cao, người ta sẽ dùng phương pháp sơ chế này để đảm bảo chất lượng tốt nhất. Quá trình làm sẽ mất nhiều công sức hơn, nhưng bù lại giá trị của cafe thành phẩm sẽ cao hơn rất nhiều.

Ngay sau khi được thu hoạch (chỉ thu hái những hạt đã chín, lượng hạt xanh phải được hạn chế đến mức tối đa), người ta sẽ đem quả cà phê đi xay xát. Sau đó cho qua nước để đãi, lọc hết lớp vỏ nhớt bên ngoài rồi đem phần nhân còn lại đi ủ để lên men. Quá trình lên men chỉ được hoàn tất khi phần vỏ trấu trở nên nhám và sạch nhớt.

Cuối cùng nhân cafe sẽ được đem đi rửa sạch và phơi, sau đó loại bỏ lớp vỏ trấu bên ngoài là ra hạt thành phẩm.

Quá trình phơi cũng rất công phu, không được phơi trực tiếp trên nền đất vì sẽ bị hút ẩm. Khi phơi cần rải đều để tất cả hạt được khô đều, quá trình phơi kết thúc khi cắn hạt không bị vỡ. việc này đòi hỏi kinh nghiệm khá nhiều từ người nông dân.

Cà phê được chế biến bằng phương pháp ướt sẽ có vị trong sáng, cân bằng và thể chất nhẹ.

### ****Chế biến Honey****

Cách chế biến này cũng khá giống với chế biến ướt. Tuy nhiên người ta sẽ không loại bỏ hết hoặc giữ lại toàn bộ phần chất nhớt trước khi đem phơi khô. Chính điều này sẽ tạo cho nhân cafe thành phần màu nâu đen giống với mật ong, đúng với tên gọi của cách chế biến Honey.

Những loại cà phê được chế biến theo cách này sẽ giữ lại được khá nhiều độ ngọt và tăng phần hương vị khi thưởng thức.

Phương pháp chế biến Honey cho hương vị phong phú, vị ngọt, thể chất mượt mà, vị chua thanh và trái cây chín.

## **Các loại cafe thành phẩm**

Hiện nay có rất nhiều cách chế biến khác nhau của cà phê, vì vậy có rất nhiều loại thành phẩm khác nhau. Mỗi loại đều có ưu thế riêng của mình.

### ****Cafe rang xay nguyên chất****

Loại cafe này được đem rang và xay ra thành bột. Đây là loại cafe được chế biến từ 100% hạt cà phê tự nhiên, không hề có bóng dáng của bất kỳ loại chất phụ gia nào khác như đậu, bắp hay ngũ cốc. Ưu điểm của cà phê nguyên chất là giữ được những gì đặc trưng nhất của cà phê, những người sành uống và yêu thích loại hạt này sẽ thích dùng cà phê nguyên chất rang mộc.

### ****Cafe hòa tan****

Nhận thấy cafe bột rất mất thời gian để pha chế nên các nhà sản xuất đã bắt đầu nghĩ ra cách giúp người dùng thưởng thức cà phê thuận tiện hơn. Trong quá trình sản xuất, họ đã pha sẵn trong bột cafe những hương liệu, phụ gia để đạt được một mùi vị mong muốn. Người dùng chỉ cần đem bột này cho vào nước sôi, hòa lên là đã có thể thưởng thức, chỉ mất 30 giây để cho ra một ly cà phê.

Cafe hòa tan ra đời nhằm phục vụ cho xã hội ngày càng bận rộn.

Có thể thấy ưu điểm của cafe hòa tan là tính nhanh gọn, hương vị đã được pha chế và tính toán với một lượng vừa phải nên lúc nào cũng có thể thưởng thức 1 ly cà phê ngon nhất.

Tuy nhiên nó lại có một nhược điểm khá lớn chính là các hương liệu pha vào bên trong sẽ làm mất đi phần nào vị cà phê nguyên chất.

### ****Nước giải khát cà phê****

Nếu như cả pha cafe hòa tan cũng chiếm thời gian của bạn hoặc không có điều kiện pha thì một ly nước cà phê được làm sẵn sẽ vô cùng tiện lợi. Nước cafe cũng tương tự như cafe hòa tan nhưng đã được pha sẵn, chỉ cần mở nắp là có thể uống. Ưu điểm của loại cafe này là tính nhanh gọn và tiện lợi.

### ****Lợi ích của cafe****

Trong cafe có rất nhiều caffeine là một chất có rất nhiều tác dụng đối với cơ thể, đồng thời các loại khoáng chất và hợp chất có lợi cũng đem lại cho người uống cafe thường xuyên nhiều lợi ích.

Nói về tác động có lợi của cafe, người ta có thể kể ra hàng loạt hạng mục như: Chống buồn ngủ, giúp tinh thần sảng khoái, thoải mái hơn, ngăn ngừa ung thư, lão hóa, kéo dài tuổi thọ, làm đẹp, giảm cân,… Và rất nhiều lợi ích khác.

Tuy nhiên những lợi ích trên chỉ có được khi uống ở một lượng vừa phải, trung bình 2 cốc cà phê 1 ngày. Nếu quá lạm dụng cafe, nó cũng có thể khiến người dùng mất ngủ, say cafe, ảo thanh, nghiện cà phê, tăng huyết áp,…

**Xuất xứ của cà phê**

Theo một truyền thuyết đã được ghi lại trên giấy vào năm 1671, những người chăn dê ở Kaffa (thuộc Ethiopia ngày nay) phát hiện ra một số con dê trong đàn sau khi ăn một cành cây có hoa trắng và quả màu đỏ đã chạy nhảy không mệt mỏi cho đến tận đêm khuya. Họ bèn đem chuyện này kể với các thầy tu tại một tu viện gần đó. Khi một người chăn dê trong số đó ăn thử loại quả màu đỏ đó anh ta đã xác nhận công hiệu của nó. Sau đó các thầy tu đã đi xem xét lại khu vực ăn cỏ của bầy dê và phát hiện ra một loại cây có lá xanh thẫm và quả giống như quả anh đào. Họ uống nước ép ra từ loại quả đó và tỉnh táo cầu nguyện chuyện trò cho đến tận đêm khuya. Như vậy có thể coi rằng nhờ chính đàn dê này con người đã biết được cây cà phê.

Một quán cà phê cổ ở PalestineMột quán cà phê cổ ở PalestineNgười ta tin rằng tỉnh Kaffa của Ethiopia chính là vùng đất khởi nguyên của cây cà phê. Từ thế kỉ thứ 9 người ta đã nói đến loại cây này ở đây. Vào thế kỉ thứ 14 những người buôn nô lệ đã mang cà phê từ Ethiopia sang vùng Ả Rập. Nhưng tới tận giữa thế kỉ thứ 15 người ta mới biết rang hạt cà phê lên và sử dụng nó làm đồ uống. Vùng Ả Rập chính là nơi trồng cà phê độc quyền. Trung tâm giao dịch cà phê là thành phố cảng Mocha, hay còn được gọi là Mokka, tức là thành phố Al Mukha thuộc Yemen ngày nay.

Cách thức pha chế cà phê truyền thống của người Ethiopia có lẽ là cách thức cổ xưa nhất. Hạt cà phê được cho vào một cái chảo sắt to và rang lên, sau đó được nghiền vụn ra hoặc cho vào cối giã. Chỗ hạt giã vụn đó được trộn với đường trong một cái bình gọi là jebena (một loại bình cổ thon có quai), nấu lên và đổ ra bát.

#### Nguồn gốc của cà phê

Cà phê (gốc từ café trong tiếng Pháp) là một loại thức uống màu đen có chứa chất caffein và được sử dụng rộng rãi. Được sản xuất từ những hạt cà phê được rang lên, từ cây cà phê.

Cà phê được sử dụng lần đầu tiên vào thế kỉ thứ 9, khi nó được khám phá ra từ vùng cao nguyên Ethiopia. Từ đó, nó lan ra Ai Cập và Yemen, và tới thế kỉ thứ 15 thì đến Armenia, Persia, Thổ Nhĩ Kỳ và phía bắc Châu Phi. Từ thế giới Hồi giáo, cà phê đến Ý, sau đó là phần còn lại của Châu Âu, Indonesia và Mĩ. Ngày nay, cà phê là một trong những thức uống thông dụng toàn cầu.

#### Hiện nay, cây cà phê được trồng tại hơn 50 quốc gia trên thế giới

Trong đó có một số nước xuất khẩu cà phê. Hạt cà phê được lấy từ hạt của các loài cây thuộc họ cà phê (Rubiaceae).

Ba dòng cây cà phê chính là Coffea Arabica (**Cà phê Arabica**) – **Cà phê chè** – và Coffea canephora (**Cà phê Robusta**) – cà phê vối cà phê mít – Coffea excelsa – với nhiều loại khác nhau. Chất lượng hay đẳng cấp của cà phê khác nhau tùy theo từng loại cây, từng loại hạt và nơi trồng khác nhau. Cà phê Abrica được đánh giá cao hơn so với cà phê Robusta.

Loại cà phê đắt nhất và hiếm nhất thế giới tên là Kopi Luwak (hay “cà phê chồn”) của Indonesia và Việt Nam. Đây không phải là một giống cà phê mà một cách chế biến cà phê bằng cách dùng bộ tiêu hóa của loài cầy. Giá mỗi cân cà phê loại này khoảng 20 triệu VND (1300 USD) và hàng năm chỉ có trên 200 kg được bán trên thị trường thế giới.

#### Vai trò và tác dụng của cà phê

Tác dụng chính của cà phê không phải là giải khát, mặc dù người dân Mỹ uống nó như thức uống giải khát. Nhiều người uống nó với mục đích tạo cảm giác hưng phấn. Theo một nghiên cứu được công bố vào tháng 8 năm 2005 của nhà hoá học Mỹ Joe Vinson thuộc Đại học Scranton thì cà phê là một nguồn quan trọng cung cấp các chất chống ôxi hóa (antioxidant) cho cơ thể – vai trò mà trước đây người ta chỉ thấy ở hoa quả và rau xanh. Những chất này cũng gián tiếp làm giảm nguy cơ bị ung thư ở người.

Cà phê đóng một vai trò quan trọng trong xã hội xuyên suốt lịch sử hiện đại. Ở Châu Phi và Yemen, nó được dùng trong các nghi lễ tôn giáo. Kết quả là các nhà thờ ở Ethiopia cấm sử dụng cà phê cho đến triều đại Menelik II của Ethiopia. Nó cũng bị cấm ở Ottoman Thổ Nhĩ Kỳ trong thế kỉ 17 vì lý do chính trị.