



กาแฟ

ชงให้เป็น...



ดื่มให้อร่อย



Joseph S.G.

- ผู้ที่กำลังศึกษาเรื่องกาแฟ
- อยากเปิดร้านกาแฟ
- ฝึกตัวเองให้เป็น **"บาริสต้า"**
- สูตรการปรุงกาแฟยอดนิยม

COFFEE COFFEE COFFEE COFFEE

กาแฟ

ชงให้เป็น...



ดื่มให้ร่อย



- ◉ คู่มือสำหรับผู้รักในรสชาติและกลิ่นหอมของกาแฟ
- ◉ ศึกษาหาความรู้เรื่องกาแฟ
- ◉ เคล็ดลับและเกร็ดน่ารู้เกี่ยวกับกาแฟ
- ◉ สูตรการปรุงกาแฟยอดนิยม

Joseph S.G.



กาแฟ

ชงให้เป็น... ดื่มให้อร่อย



Joseph S.G.



คำนำสำนักพิมพ์

กาแฟ เครื่องดื่มที่มีเกร็ดน่ารู้และเคล็ดลับต่างๆมากมาย
น้อยคนที่จะรู้ว่าการชงและการดื่มกาแฟเป็นทั้งศาสตร์และเป็นทั้งศิลป์
กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่ใช้รับรองแขกได้ตลอดเกือบทั้งวัน และให้
ความสดชื่นแก่ผู้ดื่มกาแฟเป็นเครื่องดื่มที่มีผู้นิยมดื่มมากที่สุดใน
โลกรองจากชา

กาแฟ ชงให้เป็น...ดื่มให้อร่อย เล่มนี้ได้รวบรวมเคล็ดลับ
น่ารู้เกี่ยวกับกาแฟไว้อย่างน่าสนใจ และในบางบทยังเป็นเรื่องที่คุณอ่าน
ควรรู้จริงๆ

สำนักพิมพ์ ดวงกมลพับลิชชิง จึงมีความภูมิใจที่ได้ จัดพิมพ์
หนังสือเรื่อง “กาแฟ ชงให้เป็น...ดื่มให้อร่อย” ขึ้น เพื่อให้ผู้สนใจ
ได้รับรู้ถึงข้อเท็จจริง และเพิ่มพูนความสุนทรีย์ของการดื่มกาแฟในถ้วย
ต่อๆ ไปของคอกาแฟ

ด้วยความปรารถนาดี
สำนักพิมพ์ ดวงกมลพับลิชชิง

คำนำผู้แต่ง

กาแฟ เครื่องดื่มซึ่งเป็นที่นิยมของนักดื่มทั่วโลก แต่ความรู้เกี่ยวกับกาแฟกลับถูกกละเลย

ผู้เขียนจึงได้ค้นคว้า พบปะสนทนา แลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์กับผู้รู้ และนี่คือที่มาของหนังสือเล่มนี้

ผู้เขียนขอขอบพระคุณ **คุณฮันส์ เบิร์กแมนส์** ผู้เชี่ยวชาญด้าน กาแฟของบริษัทเนสท์เล่จำกัด (ปัจจุบันเกษียณแล้ว) ผู้ซึ่งให้คำแนะนำและตอบข้อสงสัยต่างๆ ทั้งยังถ่ายทอดเทคนิคการชง และการชิมกาแฟให้แก่ผู้เขียน

ขอขอบคุณนักชิมกาแฟทั้งหลายที่ได้ให้ข้อคิดเห็นและติชมรสชาติกาแฟที่ผู้เขียนขอให้ชิม

สิ่งใดขาดตกบกพร่อง หรือมีข้อผิดพลาดประการใด ผู้เขียนขอน้อมรับพร้อมยินดีรับฟังคำแนะนำต่างๆ เพื่อจะได้นำมาปรับปรุง และถ่ายทอดให้แก่ผู้สนใจในโอกาสต่อไป

Joseph S.G.

คำขอบคุณพิเศษ

สำหรับ
ภรรยาและลูกทั้งสอง
ที่ได้เป็นกำลังใจและช่วยหาข้อมูลเพิ่มเติมให้

แต่
นักดื่มกาแฟ
ขอคารวะ 1 ถ้วย

สารบัญ

คำนำ

ประวัติและความเป็นมาของกาแฟ.....	1
พันธุ์กาแฟ.....	5
การปลูกกาแฟ.....	9
การเก็บผลกาแฟ.....	13
การคั่วผลกาแฟก่อนนำไปผ่านกระบวนการล้าง.....	17
การออกเปลือกผลกาแฟ.....	19
-การออกเปลือก	
-การตาก	
-การเก็บรักษา	
การคั่วเมล็ดกาแฟก่อนนำไปคั่ว.....	25
อุปกรณ์ที่ใช้คั่วกาแฟ.....	27
การคั่วกาแฟ.....	29
-การคั่วเมล็ดกาแฟ	
-เวลาที่ใช้ในการคั่ว	
-ระดับการคั่ว	
สีของเมล็ดกาแฟคั่ว.....	35
การเลือกซื้อเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้ว.....	37
สุดยอดกาแฟโลก.....	39
-โคลัมเบีย	
-บราซิล	
-คอสตาริกา	

-กัวเตมาลา

-เม็กซิโก

-จาไมก้า

-ฮาวาย

-ชวา

-สุมาตรา

-อินเดีย

-เอธิโอเปีย

-เคนย่า

-ไทย

-เวียดนาม

กาต้มน้ำกาแฟ.....57

ผลกระทบจากผลผลิตกาแฟในตลาด.....59

กาแฟที่ปราศจากสารคาเฟอีน.....61

การเติมกลิ่นและรสในกาแฟ.....63

การปลูกกาแฟไว้ทำเครื่องดื่มเอง.....67

การบดกาแฟและเครื่องบดกาแฟ.....69

-การบดกาแฟ

-เครื่องบดกาแฟ

ข้อควรจำในการบดกาแฟ.....75

คำแนะนำในการเก็บรักษากาแฟที่บดแล้ว.....77

เทคนิคและศิลปะการชงกาแฟ.....79

อุปกรณ์สำหรับชงกาแฟ.....81

ข้อควรจำในการชงกาแฟ.....89

การชงกาแฟด้วยเครื่องชงชนิดต่างๆ.....	91
ถ้วยกาแฟขนาดต่างๆ.....	93
การชงกาแฟโดยใช้เครื่องแบบกด.....	95
ข้อผิดพลาดในการชงกาแฟแบบกรอง.....	97
เอสเปรสโซ.....	99
คาปูชิโน.....	109
วิธีทำน้ำเชื่อมหรือไซรัป.....	113
ฝึกตัวคุณให้เป็น “บาริสต้า”.....	109
สูตรกาแฟแบบต่างๆ.....	113

-กาแฟร้อน (Hot Coffee)

-กาแฟเย็น (Iced Coffee)

-ความหมายของรายการกาแฟตามร้าน

“ประเทศเยเมน เป็นจุดกำเนิดของตำนานเรื่อง
กาลดี เด็กเลี้ยงแพะ
ผู้ที่ค้นพบต้นกาแฟเป็นคนแรก”

ประวัติและความเป็นมาของ...

กาแฟ...กาแฟ...กาแฟ...



การค้นพบ กาแฟและการนำผลิดผลออกสู่โลกภายนอกมีตำนานเล่าขานกันมากไม่แพ้กันที่เล่าสืบทอดกันมา กล่าวกันว่าในต้นศตวรรษที่ 6 มีชายหนุ่มคนหนึ่งชื่อคาลดี เป็นชาวอาบิสซিনিยาหรือเอธิโอเปียในปัจจุบัน หนุ่มน้อยผู้นี้มีอาชีพเป็นคนเลี้ยงแพะ ทุกวันเขาจะนำฝูงแพะออกไปหาอาหารกินตามทุ่งนาและตามเนินเขาต่างๆ เมื่อเจอแหล่งหญ้าและพุ่มไม้ที่อุดมสมบูรณ์ เขาก็จะปล่อยให้ฝูงแพะหากินตามสบาย ส่วนตัวเขาตามประสาหนุ่มซี้ๆ ก็จะหาที่ร่มเพื่อนอนพัก ตกเย็นก็ได้นำฝูงแพะกลับบ้าน นี่คือการจิวตรประจำวันของเขา





แม้เขาจะเป็นคนขี้เกียจ แต่เขาก็ยังมีความดีอยู่อย่างหนึ่ง คือเป็นคนช่างสังเกต วันหนึ่งเขาสังเกตเห็นความผิดปกติของฝูงแพะหลังจากที่มันไปหากินตามบริเวณเนินเขา ดูเหมือนว่ามันจะกระปี้กระเปร่าขึ้น เจ้าหนุ่มคาลดิกี้ก็เริ่มจับตาดูว่าฝูงแพะมันไปกินอะไรเข้าจึงเกิดอาการเช่นนี้ และก็สังเกตเห็นว่ามีผลไม้ลูกเล็กๆ สีแดงชนิดหนึ่งซึ่งเขาไม่เคยเห็นมาก่อนเป็นอาหารที่ฝูงแพะของเขากิน จากการเฝ้าสังเกตติดต่อกันหลายวัน เขาก็สันนิษฐานว่าต้องเป็นผลไม้สีแดงนั้นที่เป็นสาเหตุให้ฝูงแพะกระปี้กระเปร่าขึ้น เพื่อความแน่ใจเขาจึงเด็ดผลไม้ชนิดนี้ติดตัวกลับบ้านและทดลองกินดู เขาก็เลยกลายเป็นหนุ่มคนแรกที่ได้ลิ้มรสชาติของผลไม้วิเศษที่มีชื่อเรียกกันภายหลังว่า **กาแฟ**

นับว่าเป็นโชคดีของชาวโลกที่เจ้าหนุ่มคาลดิกี้ไม่ได้เก็บการค้นพบโดยบังเอิญนี้ไว้คนเดียว เขานำสิ่งที่พบไปเล่าให้นักบวชที่อยู่ในหมู่บ้านฟัง ความที่เป็นพระและมีความรู้ทางสมุนไพร พระรูปนี้จึงได้นำผลไม้ลูกเล็กๆ สีแดงนี้ไปลอกเปลือกออก และนำไปตากแห้ง จากนั้นนำไปต้มน้ำ ดื่มเป็นน้ำสมุนไพรและสังเกตความเปลี่ยนแปลงของตนเองดู ก็พบว่าความง่วงเหงาหาวนอนในระหว่างสวดมนต์ตอนเย็น ได้หายไป และมีความกระปี้กระเปร่าเข้ามาแทนที่ ทำให้การสวดมนต์สรรเสริญพระเจ้าในตอนเย็นมีชีวิตชีวาขึ้น และจากที่วัดนี้เอง การดื่มผลไม้ลูกเล็กๆ สีแดงที่เรียกว่า **“กาแฟ”** ก็ได้แพร่หลายออกไปสู่บริเวณใกล้เคียง

จากการค้นพบครั้งแรกในศตวรรษที่ 6 เรื่อยมาจนถึงศตวรรษที่ 16 การดื่มกาแฟและการขายเมล็ดพันธุ์ยังคงจำกัดอยู่ในวงแคบและอยู่ในมือของชาวอาหรับเท่านั้น ชาวอาหรับหวงแหนเมล็ดกาแฟมาก และเก็บเป็นความลับสุดยอด เมล็ดกาแฟที่จะส่งออกไปจำหน่ายให้พ่อค้าจะต้องผ่านการต้มจนสุกเสียก่อนเพื่อป้องกันการนำไปขยายพันธุ์แต่ในที่สุดเมล็ดพันธุ์กาแฟ ที่เป็นของหวงแหนของชาวอาหรับก็ถูกมือดี

ชาวอินเดียลักลอบนำออกไปสู่โลกภายนอกจนได้

ในระหว่างเดินทางกลับจากการไปแสวงบุญที่กรุงเมกกะ นายบาบา บุดาน ผู้มีถิ่นพำนักอยู่ที่เมืองทางภาคกลางของประเทศอินเดีย ได้ลักลอบนำผลกาแฟสุกสีแดง 6-7 เมล็ด ซุกไว้ในผ้าคาดเอว และนำมาปลูกที่หลังบ้านของเขา เมื่อผลกาแฟที่เพาะเจริญเติบโตขึ้น นายบาบา บุดาน ก็ได้แบ่งต้นกล้าที่เพาะได้ต้นหนึ่งให้แก่พ่อค้าชาวดัตช์นำไปทดลองปลูกที่เกาะชวาและประสบผลสำเร็จ พ่อค้าชาวดัตช์จึงได้นำพันธุ์มาปลูกที่สวนพฤกษชาติในกรุงอัมสเตอร์ดัม ต้นกล้าในส่วนพฤกษชาติแห่งนี้จึงกลายเป็นต้นพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ของกาแฟในยุโรป ส่วนต้นกล้าของนายบาบา บุดาน ก็กลายเป็นต้นพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ของต้นกาแฟในอินเดีย

การขยายพันธุ์ไปยังทวีปอเมริกานั้น มีตำนานเล่าว่า ในปี ค.ศ.1723 มีนายทหารเรือชาวฝรั่งเศสชื่อ กาเบรียล แมทธิว เดอคิว ได้ อุตุสำหรับขนานอมต้นกล้ากาแฟ 6 ต้นที่เขาขนส่งเรือมาด้วยในระหว่างเดินทางจากยุโรปไปยังทวีปอเมริกา เขายอมสละน้ำจิตของเขา มารดต้นกล้ากาแฟเพื่อไม่ให้มันตาย แต่มันก็ตายไปที่ละต้น และเมื่อเรือ เดินทางมาถึงเมืองท่ามาร์ตีนิกในหมู่เกาะแคริบเบียน เขาก็เหลือต้นกล้า ที่รอดตายเพียงต้นเดียว เขาเผ่าทะขนานอมต้นกาแฟที่รอดตายนี้ดูจๆ ในหิน และสามปีต่อมาต้นกาแฟต้นนี้ก็เริ่มผลิดอกออกผล 50 ปีให้หลัง ก็ได้ขยายพันธุ์ไปมากกว่า 20 ล้านต้น และต่อมาอีก 250 ปี ดินแดนแห่งนี้ก็ได้กลายเป็นดินแดนที่ปลูกกาแฟมากเป็นอันดับหนึ่งของโลก

ปัจจุบัน กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่มีผู้นิยมดื่มมากที่สุดในโลก

รองจากชา

กาแฟ  ซึ่งให้เป็น...ดื่มให้อร่อย

กาแฟที่ปลูกทั่วโลก มีเพียง 2 สายพันธุ์

Arabica
อาราบิก้า

และ

Robusta
โรบัสต้า



นักดื่ม

กาแฟทั้งหลายรู้จักดื่มกาแฟ แต่จะลึกถึงคนที่ทราบถึงที่มาของกาแฟที่ดื่ม แหล่งผลิต และวิธีการคั่ว ความรู้ขั้นพื้นฐานเหล่านี้หลายคนอาจจะคิดว่าไม่จำเป็น แต่อย่างน้อยก็เป็นความรู้ที่จะทำให้เราไม่ถูกผู้ขายหลอกได้

ขั้นแรก เรามาทำความรู้จักกับกาแฟเสียก่อน





พันธุ์กาแฟ

กาแฟ เป็นพืชที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า “คอฟเฟีย (Coffra)” มีสายพันธุ์มากกว่า 6,000 สายพันธุ์ แต่มีเพียง 2 สายพันธุ์เท่านั้นที่ได้รับความนิยม และนำมาขยายพันธุ์เพื่อการค้า คือ

1. พันธุ์อาราบิก้า (*Arabica*)
2. พันธุ์โรบัสต้า (*Robusta*)

ข้อแตกต่างของกาแฟสองสายพันธุ์

	อาราบิก้า [Arabica]	โรบัสต้า (Robusta)
โครโมโซม	44	22
ระยะเวลาออกดอกถึงผลสุก	6-9 เดือน	8-11 เดือน
เวลาออกดอก	หลังจากฤดูฝน	ไม่แน่นอน
ผลสุก	ฤดูหนาว	ตลอดปี
ผลผลิต	240-480 ก.ก./ไร่	360-480 ก.ก./ไร่
ราก	ลึก	แผ่เป็นบริเวณกว้างแต่ไม่ลึก
อุณหภูมิการเพาะปลูก	15-25 °c	24-34 °c
ปริมาณน้ำฝน / ปี	2,000 มม.	2,000 - 3,000 มม.
พื้นที่เพาะปลูกจากระดับน้ำทะเล	1,000 - 2,000 เมตร	0 - 700 เมตร
ความต้านทานโรค	ปานกลาง	สูง
ปริมาณคาเฟอีนในผลผลิต	0.8 -1.4 %	1.7 - 4.0 %
ลักษณะผลกาแฟ	แบน	รูปไข่
รสชาติ	มีความเป็นกรด (ACIDITY)	ขมเข้ม

ด้วยความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ นักวิทยาศาสตร์ได้พยายามค้นคว้าสายพันธุ์ที่โตเร็ว ออกดอกและมีผลผลิตสูง คุณภาพดี คาเฟอีนน้อย มีความต้านทานโรคสูงและทนความแห้งแล้งได้ดี และยังพยายามค้นคว้าการผสมพันธุ์โดยวิธีเพาะเนื้อเยื่อและผสมดีเอ็นเอ ซึ่งประสบความสำเร็จพอสมควร ในอนาคตวิธีการเพาะเมล็ด อาจจะถูกแทนที่โดยวิธีการเพาะเนื้อเยื่อและดีเอ็นเอ

สายพันธุ์ที่ประสบผลสำเร็จโดยวิธีเพาะเนื้อเยื่อและดีเอ็นเอ มี อีคาตู(Icatu), ไฮบริโด เดอ ทิมอร์ (Hibrido De Timor) และ อาราบัสต้า(Arabusta) แต่ทั้งหมดนี้ยังเป็นเพียงอยู่ในระหว่างการทดลอง ยังไม่ได้มีการเพาะปลูกเป็นอุตสาหกรรม

