

ฉันอยากดื่ม Coffee กาแฟ



"กาแฟ"

เครื่องดื่มรสขมๆ แต่ทำไมจึงเป็นที่นิยมมากที่สุด
กรุณกลิ่นหอม หรือรสชาติ หรือสูตรการชงมากมายกันแน่

คำตอบมากมายมิให้คอกาแฟได้ค้นหา ว่าทำไม

"ฉันจึงอยากดื่มกาแฟ"

ผลงานลำดับที่ 4 ของ
Joseph S.G.

คำนำผู้แต่ง

กาแฟ ชงให้เป็นดื่มให้อร่อย ได้รับการตอบสนองที่ดีจากผู้อ่านจำนวนมาก ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะที่มีมาถึงผู้เขียน ผู้เขียนได้รวบรวมและนำมาค้นคว้าเพื่อสนองความต้องการของผู้อ่าน “ฉันอยากดื่มกาแฟ”

จึงเป็นที่มาของชื่อหนังสือเล่มนี้ รสชาติของกาแฟจะจัดชิดถ้ากาแฟที่นำมาชงไม่มีคุณภาพ ฉันใดก็ฉันนั้นถ้านักดื่มกาแฟไม่รู้ที่มาที่ไปของกาแฟ รวมทั้งความสำคัญของมันในประวัติศาสตร์ “ฉันอยากดื่มกาแฟ” จึงไม่เพียงแต่มีความหมายอยากดื่มกาแฟเท่านั้นแต่ยังหมายถึงความอยากที่จะรู้ถึงความสำคัญของมันในประวัติศาสตร์อีกด้วย “ฉันอยากดื่มกาแฟ” จึงเป็นหนังสืออีกเล่มหนึ่งที่ผู้เขียนอยากให้คอกาแฟได้มีไว้เพื่อดับกระหายความอยาก

ท้ายสุดผู้เขียนขอขอบคุณผู้อ่านที่ได้ให้ข้อคิดเห็นมากมาย ซึ่งเป็นแรงบันดาลใจให้ผู้เขียนได้เขียนหนังสือเล่มนี้ขึ้นมา ขอขอบคุณคุณฮันส์ เบาว์แมนส์ ที่คอยให้กำลังใจและข้อเสนอแนะที่มีประโยชน์ต่อผู้เขียนมากข้อผิดพลาดหรือขาดตกบกพร่องประการใด ผู้เขียนขอน้อมรับและยินดีรับฟังเพื่อนำมาปรับปรุงในโอกาสต่อไป

Joseph S. S

คำนำสำนักพิมพ์

“ฉันอยากตีพิมพ์กาแฟ” ก็ได้ออกมาจับใช้ผู้อ่าน สืบเนื่องจาก “กาแฟ ชงให้เป็น ดื่มให้อร่อย” ตามคำเรียกร้องจากหลาย ๆ ท่าน

สำนักพิมพ์มีวัตถุประสงค์ที่จะเสนอหนังสือซึ่งให้ทั้งความรู้ไม่ว่าจะเป็นทางวิชาการหรือเกร็ดเล็กเกร็ดน้อยและความเพลิดเพลินแก่ผู้อ่าน และมั่นใจว่า “ฉันอยากตีพิมพ์กาแฟ” จะเป็นผลงานอีกชิ้นหนึ่งที่บรรลุวัตถุประสงค์ของสำนักพิมพ์

ด้วยความปรารถนาดี
สำนักพิมพ์ The Knowledge Center

สารบัญ

คำนำสำนักพิมพ์

คำนำผู้แต่ง

คำขอบคุณ

จากอดีตสู่ปัจจุบัน	9
เอธิโอเปีย กาแฟ ประเพณีและวัฒนธรรม	19
บทบาทของร้านกาแฟในอังกฤษกับสังคมและการเมือง	27
ร้านกาแฟในเวียดนาม	43
ร้านกาแฟสตาร์บัคส์	53
เทคนิคการชงกาแฟสำเร็จรูปให้อร่อย	57
เทคนิคการชงกาแฟให้อร่อยโดยใช้เครื่อง	69
กาแฟอิตาลีเลียน	81
เอสเปรสโซ	89



คาปูชีโน	105
เตออร์กิชค็อฟฟี่	111
สก็อตค็อฟฟี่	115
เนสเปรสโซสุดยอดกาแฟ	119
กาแฟกับสุขภาพ	127
กาแฟกับสมุนไพร	143
การทำนายดวงชะตาจากกากกาแฟ	147
ของสะสมของนักดื่มกาแฟ	151
พักดื่มน้ำชา-กาแฟ	155
โอเลี้ยงไหมครับ	159
“ขอใจหนึ่งถ้วย”	163
อีกสุดท้าย “ฉันอยากดื่มกาแฟ”	167
สูตรกาแฟต่างๆ	171
แหล่งข้อมูล	192



“กาแฟกะลา”

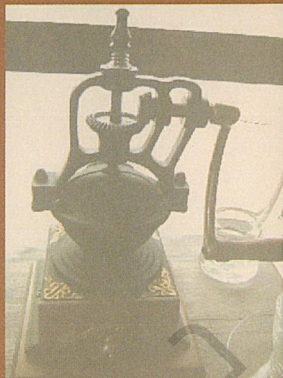
คือศัพท์ที่นักวิชาการไทยใช้เรียก

กาแฟที่ตากแห้งแต่ยังไม่กะเทาะเปลือกออก

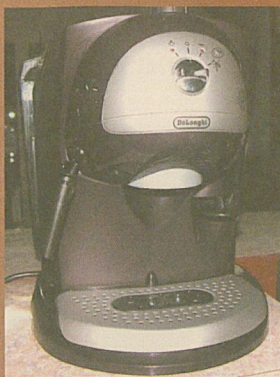
แต่ถ้ากะเทาะเปลือกออกแล้วแต่ยังไม่ผ่านการคั่ว

คนทั่วไปเรียกว่า กาแฟดิบ แต่นักวิชาการเรียกว่า “สารกาแฟ”





จากอดีต **๑** ปัจจุบัน





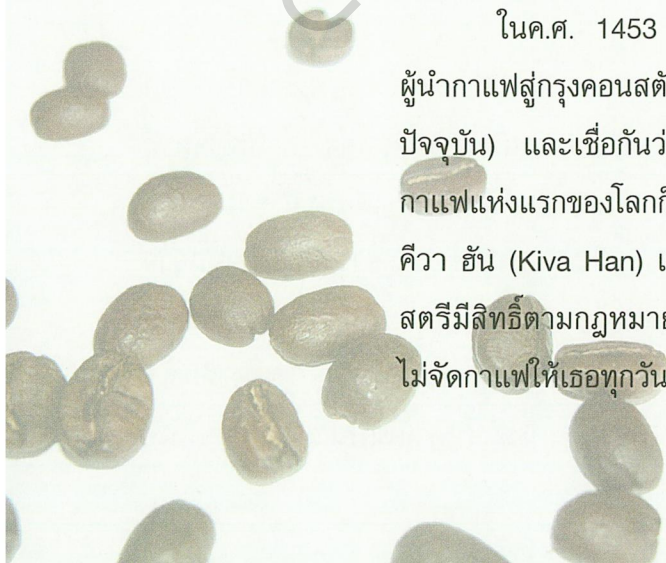
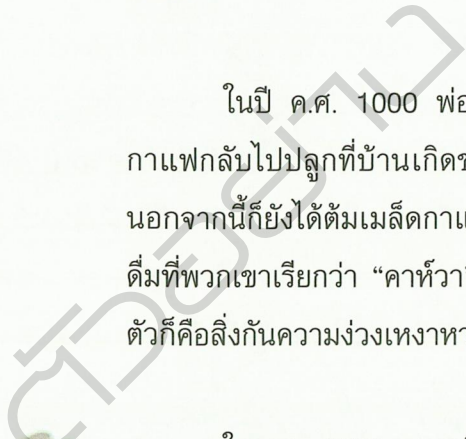
วิธีการเก็บเกี่ยวผลผลิตของกาแฟที่ทำกันมาช้านาน คือ
การใช้กำลังคนในการเก็บเกี่ยว
และวิธีการนี้ถือว่าเป็นวิธีการเก็บเกี่ยวที่ดีที่สุดอีกด้วย

ก่อน

ปี ค.ศ. 1000 เด็กหนุ่ม
ชาวเผ่ากัลลาในประเทศ
เอธิโอเปียชื่อคาลดีเป็นผู้
เจอผลกาแฟโดยการสังเกตอาการผิดปกติของฝูง
แพะที่เขาเลี้ยงหลังจากที่ได้กินผลไม้ชนิดหนึ่ง
เข้าไป และนี่คือจุดเริ่มต้นหรือจุดกำเนิดของ
กาแฟ

ในปี ค.ศ. 1000 พ่อค้าชาวอาหรับได้นำ
กาแฟกลับไปปลูกที่บ้านเกิดของตนเป็นครั้งแรก
นอกจากนี้ก็ยังได้ต้มเมล็ดกาแฟเพื่อทำเป็นเครื่องดื่ม
ดื่มที่พวกเขาเรียกว่า “คาห์วา” (qahwa-แปลตรง
ตัวก็คือสิ่งกันความมั่งงั่งเหงาหาวนอนนั่นเอง)

ในค.ศ. 1453 ชาวเติร์ก อ็อตโตมันเป็น
ผู้นำกาแฟสู่กรุงคอนสตันติโนเปิ้ล (อิสตันบูลใน
ปัจจุบัน) และเชื่อกันว่าในปี ค.ศ. 1475 ร้าน
กาแฟแห่งแรกของโลกก็ถือกำเนิดขึ้นที่นี่ เรียกว่า
คิวา ฮัน (Kiva Han) และ ตามกฎหมายของตุรกี
สตรีมีสิทธิ์ตามกฎหมายที่จะหย่าสามีได้หากสามี
ไม่จัดกาแฟให้เธอทุกวันตามโควตาที่กำหนด



ในปี ค.ศ. 1511 Khair Beg เจ้าผู้ครองนครเม็กซิโกที่ไม่มีความเป็นธรรมในการปกครองพยายามที่จะห้ามประชาชนดื่มกาแฟเนื่องจากเกรงว่ากาแฟจะทำให้ประชาชนก่อการต่อต้านการปกครองของตน สุลต่านส่งคนไปบอกประชาชนว่ากาแฟเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์และสั่งให้ประหารชีวิตผู้ครองนครเสีย

ในปี ค.ศ. 1529 กองทัพตุรกีล้อมกรุงเวียนนาไว้ นาย Franz Georg Koldschitzky ชาวกรุงเวียนนาผู้หนึ่งซึ่งเคยอาศัยอยู่ในประเทศตุรกีได้หลบผ่านแนวศัตรูเพื่อไปขอความช่วยเหลือจากประเทศโปแลนด์ เป็นผลให้กองทัพตุรกีต้องแตกพ่ายหนีไป ขณะที่ถอยทัพ กองทัพตุรกีได้ทิ้งกระสอบที่บรรจุเมล็ดกาแฟไว้ เขาจึงขอลิขิตนั้นจากเจ้าเมืองไว้เป็นรางวัลและเปิดร้านกาแฟขึ้นเป็นแห่งแรกในยุโรปกลาง นอกจากนี้ก็ยังกรองกากกาแฟออก เพื่อทำให้รสชาติดีขึ้นจึงมีการเติมน้ำตาลและใส่นมลงไปเล็กน้อย

ในปี ค.ศ. 1600 พ่อค้าชาวอิตาลีได้นำกาแฟเข้ามาในอิตาลี และก็กลายเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมของชนชั้นสูง ทำให้บรรดาที่ปรึกษาขององค์พระสันตะปาปาเคลเมนต์ที่ 8 ได้แนะนำพระองค์ให้ประกาศว่ากาแฟซึ่งเป็นของดื่มที่โปรดปรานของจักรวรรดิออตโตมันอาจเป็นส่วนหนึ่งของภัยคุกคามต่อศาสนา แต่เมื่อพระสันตะปาปาได้ทรงชิมพระองค์กลับเห็นว่าไม่ใช่เป็นอย่างที่ที่ปรึกษาทรงแนะนำ พระองค์ยังได้ถวายพรให้กับเครื่องดื่มชนิดใหม่นี้ จึงทำให้กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่เป็นที่

ยอมรับของชาวคริสต์โดยทั่วไป

ในปี ค.ศ. 1607 กัปตันจอห์น สมิธ เป็นผู้หนึ่งที่ช่วยในการจัดตั้งอาณานิคมเวอร์จิเนียขึ้นที่เมืองเจมส์ทาวน์เชื่อกันว่าเขาเป็นผู้แนะนำกาแฟให้เป็นที่รู้จักกันในอเมริกาเหนือ

ในปี ค.ศ. 1645 มีการเปิดร้านกาแฟแห่งแรกขึ้นในประเทศอิตาลี

ในปี ค.ศ. 1652 มีการเปิดร้านกาแฟขึ้นเป็นแห่งแรกในประเทศอังกฤษ ต่อจากนั้นก็มีย่านกาแฟผุดขึ้นมาอย่างมากมายหลายแห่ง เป็นที่ชุมนุมของปราชญ์และไม่ใช่ปราชญ์ทั้งหลายเพื่อถกปัญหาต่างๆในสถานที่ที่พวกเขาให้สมัญญาว่า “มหาวิทยาลัยหนึ่งเพ็นนี่” (หนึ่งเพ็นนี่เป็นราคากาแฟหนึ่งถ้วย)

ในปี ค.ศ. 1668 กาแฟได้กลายมาเป็นเครื่องดื่มที่เข้ามาแทนที่เบียร์ซึ่งนิยมดื่มกันในระหว่างอาหารเช้า

ในปี ค.ศ. 1668 ร้านกาแฟ เอ็ดเวิร์ด ลอยด์ก็เกิดขึ้นในประเทศอังกฤษ เป็นสถานที่ที่บรรดาพ่อค้าและตัวแทนประกันภัยทางทะเลเข้ามานั่งดื่มกาแฟกัน และต่อมามีภายหลังสถานที่แห่งนี้ได้กลายเป็นบริษัทลอยด์แห่งลอนดอน ซึ่งเป็นบริษัทประกันภัยที่มีชื่อเสียงที่สุดในโลก

ในปี ค.ศ. 1672 ร้านกาแฟแห่งแรกในกรุงปารีสก็เกิดขึ้น

ในปี ค.ศ. 1690 ชาวฮอลันดาได้ลักลอบนำต้นกาแฟออกจากเมืองท่ามอกก้าในประเทศเยเมน และนำไปเพาะพันธุ์ในประเทศของตน จากนั้นก็นำต้นกล้าที่เพาะได้ไปปลูกในเชิงพาณิชย์ในประเทศซีลอน (ศรีลังกาในปัจจุบัน) และในเกาะชวา (ดินแดนของอินโดนีเซียในปัจจุบัน) ซึ่งในตอนนั้นเป็นดินแดนในอาณานิคมทางตะวันออกของตน

ในปี ค.ศ. 1700 มีร้านกาแฟเกือบ 2000 ร้านในกรุงลอนดอน พระเจ้าชาร์ลที่ 2 มีรับสั่งให้ปิดร้านกาแฟเนื่องจากทรงเห็นว่าเป็นแหล่งมั่วสุมและเป็นที่พักผ่อนของพวกต้องการปฏิวัติ แต่คำสั่งดังกล่าวมีผลเพียงแค่ 11 วันก็ต้องยกเลิกเพราะเกิดการต่อต้านอย่างรุนแรง

ในปี ค.ศ. 1713 ชาวฮอลันดาได้ถวายต้นกาแฟหนึ่งต้นโดยที่ไม่ได้ตั้งใจให้แก่พระเจ้าหลุยส์ที่ 14 กษัตริย์ของประเทศฝรั่งเศส ซึ่งต่อมาได้ขยายพันธุ์จนกลายเป็นอุตสาหกรรมกาแฟครอบคลุมทั่วยุโรป ในปี ค.ศ. 1723 นายทหารเรือชาวฝรั่งเศสคนหนึ่ง ชื่อ คาเบรียล มัตทิว โดคลีเออ ได้ขโมยต้นกล้ากาแฟแล้วนำไปปลูกยังหมู่เกาะมาร์ตีนิก และจากนั้นมาอีก 50 ปีต้นกล้ากาแฟต้นเดียวในเกาะมาร์ตีนิกก็สามารถขยายพันธุ์ได้มากถึง 19 ล้านต้น และเชื่อกันว่า 90% ของกาแฟในโลกมาจากกาแฟต้นนี้

ในปี ค.ศ. 1721 ในนครเบอร์ลินก็มีร้านกาแฟเกิดขึ้นเป็นครั้งแรก

ในปี ค.ศ. 1727 อุตสาหกรรมกาแฟของประเทศบราซิลก็เริ่มก่อตัวขึ้นเมื่อพันโทฟรานซิสโก โต เมโล บัลเอตาได้ถูกส่งตัวไปตัดสินข้อพิพาทเขตแดนระหว่างอาณานิคมของฝรั่งเศสกับของฮอลันดาในกีอานา ท่านผู้นี้ไม่เพียงแต่ตกลงเรื่องกรณีพิพาทเท่านั้น แต่ยังได้ทำการติดต่ออย่างลับๆกับภรรยาของผู้ว่าราชการการของฝรั่งเศสอีกด้วย ถึงแม้ฝรั่งเศสจะคอยเฝ้าไร่กาแฟในดินแดนใหม่ของตนอย่างเข้มงวดเพื่อป้องกันการลักลอบนำเมล็ดพันธุ์และต้นกล้ากาแฟออกไปสู่ดินแดนอื่น และเมื่อถึงเวลาที่พันโทฟรานซิสโกจะลากลับ ภรรยาของท่านผู้ว่าก็ได้มอบช่อดอกไม้ให้ท่านพันโทฟรานซิสโกช่อหนึ่ง และภายในช่อดอกไม้นั้นเธอได้แอบซ่อนต้นกล้ากาแฟพร้อมกับเมล็ดพันธุ์กาแฟให้ไปด้วย

ในปี ค.ศ. 1732 โจฮัน เซบาสเตียน บาค ได้ประพันธ์เพลงคอฟฟี กานตาเต ซึ่งส่วนหนึ่งเป็นบทกวีเชิดชูกาแฟและอีกส่วนหนึ่งเป็นการทิ่มตำกระบวนการในประเทศเยอรมันที่ห้ามสตรีดื่มกาแฟ เพราะคิดกันว่าจะทำให้พวกเธอเป็นหมัน บทเพลงดังกล่าวมีเนื้อร้องอยู่ท่อนหนึ่งว่า “โอ กาแฟนั้นช่างมีรสหวานเสียนี้กระไร! น่าอภิรมย์ยิ่งกว่าจูบเป็นพันๆ ครั้ง หวานยิ่งกว่าเหล้ามูสกาเตล ฉันทขอดื่มกาแฟดีกว่า”

ในปี ค.ศ. 1773 เหตุการณ์ “Boston Tea Party” ซึ่งเป็นเหตุการณ์ที่ชาวอเมริกันที่บอสตันลักลอบทำลายชาที่อยู่ในเรือของชาวอังกฤษเพื่อต่อต้านการขึ้นภาษีชาของรัฐบาลอังกฤษ (หาอ่านรายละเอียดได้ในหนังสือเรื่อง ชา : ชื่อชาเป็นเลือกชาติดี เขียนโดยผู้เขียน) และผลของการต่อต้านในครั้งนั้นทำให้กาแฟกลายเป็นเครื่องดื่มที่แจ้งเกิดในดินแดนใหม่แห่งนี้

ในปี ค.ศ. 1775 พระเจ้าเฟร็ดเดอริคมหาราชแห่งปรัสเซียทรงพยายามที่จะสกัดกั้นการนำเข้าเมล็ดกาแฟดิบเนื่องจากทรงเห็นว่าเป็นการทำให้เงินทองไหลออกนอกประเทศแต่การประท้วงของประชาชนทำให้พระองค์ต้องล้มเลิกความคิดนี้

ในช่วงต้นศตวรรษที่ 18 ระหว่างปี ค.ศ. 1800 - 1822 เครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซด้วยแรงดันไอน้ำเครื่องแรกก็ถูกผลิตขึ้น

ปี ค.ศ. 1885 การคั่วกาแฟโดยใช้แก๊สธรรมชาติและไอร้อนก็เริ่มเป็นที่นิยมและใช้กันอย่างแพร่หลาย

ในปี ค.ศ. 1886 โจเอล ซีค อดีตผู้ขายส่งของชำได้ตั้งชื่อกาแฟผสมอันเป็นที่นิยมของเขาว่า “แม็กซ์เวล เฮาส์” ตามชื่อโรงแรมในเมืองแนชวิลล์ อันเป็นสถานที่ที่เสิร์ฟกาแฟชนิดนี้

ในตอนต้นทศวรรษของ ค.ศ. 1900 ในประเทศเยอรมันนี่ การดื่มกาแฟในช่วงบ่ายถือเป็นประเพณีปฏิบัติของชนชาวเยอรมัน ทำให้เกิดคำว่า “Kafeeklatsch” ซึ่งเป็นคำบรรยายถึงการที่บรรดาสตรีทั้งหลายใช้โอกาสนี้ซุบซิบนินทาากัน ต่อมาคำๆนี้หมายถึงการสนทนาแบบสบายๆ

ในปี ค.ศ. 1900 บริษัท ฮิลล์ บราเธอร์ส เริ่มบรรจุกาแฟคั่วในกระป๋องสุญญากาศ ซึ่งเป็นการทำให้ร้านคั่วกาแฟและโรงคั่วกาแฟท้องถิ่นทั่วไค่อยๆเริ่มปิดกิจการไปโดยปริยาย

ในปี ค.ศ. 1901 กาแฟสำเร็จรูป (Instant Coffee) ก็ถูกค้นคว้าขึ้นโดยนักเคมีชาวอเมริกันที่เมืองชิคาโก ปี ค.ศ. 1903 นักวิทยาศาสตร์ชาวเยอรมัน ค้นพบวิธีสกัดสารคาเฟอีนออกจากเมล็ดกาแฟโดยไม่ทำให้กาแฟเสียรสชาติ ผลของการค้นคว้าคอกาแฟก็ได้ล้มรสกาแฟที่ปราศจากคาเฟอีนที่บรรจุขายในขวดภายใต้ชื่อกาแฟยี่ห้อ “ซันกา” (Sanka). แต่ที่ใช้เวลายาวนานถึง 20 ปีกาแฟยี่ห้อนี้ถึงเริ่มมีจำหน่ายในสหรัฐอเมริกา

ปี ค.ศ. 1905 ชาวอิตาลีเริ่มผลิตเครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซออกสู่ตลาด

ปี ค.ศ. 1906 นักเคมีชาวอังกฤษที่อาศัยอยู่ที่ประเทศกัวเตมาลา ก็ผลิตกาแฟสำเร็จรูปในเชิงพาณิชย์ออกสู่ตลาดและในปี ค.ศ. 1908 การชงกาแฟแบบเครื่องกรองกาแฟก็ถูกผลิตขึ้น กระดาษที่ใช้กรองในตอนนั้นก็คือกระดาษซับ

ขึ้น

ปี ค.ศ. 1933 เครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซแบบอัตโนมัติก็ถูกผลิต

ปี ค.ศ. 1938 เกิดภาวะผลผลิตกาแฟในประเทศบราซิลล้มเหลว บริษัทเนสเล่ จำกัดได้ยื่นมือเข้าไปช่วยแก้ปัญหา และผลที่ได้จากการเข้าไปช่วยแก้ปัญหา บริษัทเนสท์เล่ก็ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นมาอีกตัวหนึ่งนั่นก็คือ “Nescafe Freeze-dried Coffee”



Coffee 2

เอริโอเปีย

กาแฟ

ประเพณี

และวัฒนธรรม



พิธีการดื่มกาแฟของชาวเอริโอเปีย

ซึ่งได้กระทำกันเป็นประจำในโอกาสต่างๆ

อดีต

เอธิโอเปียหรืออบิสซินเนียชื่อที่เรียกขานกัน
ในอดีตแหล่งกำเนิดของกาแฟ

ปัจจุบัน

เอธิโอเปีย ประเทศที่เป็นแหล่ง
กำเนิดของกาแฟ กล้ากาแฟ เมล็ดพันธุ์กาแฟก็ล้วนถูก
ลักลอบออกไปจากที่นี่และขยายพันธุ์ไปทั่วโลก
ผลผลิตทางกาแฟทำให้ผู้คนจำนวนมากกลายเป็น
เศรษฐี เศรษฐกิจความรุ่งเรืองของหลายประเทศถ้าจะ
กล่าวไปแล้วก็มีผลพลอยได้จากกาแฟไม่มากนักน้อย
ประเทศเอธิโอเปียก็มีกาแฟชั้นดีส่งไปจำหน่ายในหลาย
ประเทศ ประชากรของประเทศกว่าครึ่งหนึ่งมีรายได้
จากการทำไร่กาแฟหรือมีความเกี่ยวพันกับกาแฟไม่
ทางใดก็ทางหนึ่ง แต่เชื่อหรือไม่เอธิโอเปียกับกลายเป็น
ประเทศที่ประชากรโลกรู้จักในฐานะประเทศที่ยากจน
ที่สุดในโลก ถึงกับเมื่อหลายปีก่อน ตอนที่นักร้องชื่อดัง
ก้องโลกยังดังอยู่ ต้องจัดคอนเสิร์ตเพื่อหาทุนและความ
ช่วยเหลือมาบรรเทาความหิวโหยให้กับชาวเอธิโอเปีย
มองดูแล้วก็ไม่ต่างอะไรกับประเทศไทยเรา ชาวนา
ปลูกข้าวส่งไปจำหน่ายทั่วโลก สร้างความร่ำรวยให้กับ

พ่อค้าแต่ชวานากับจนลงจนแทบไม่มีเงินซื้อข้าวกิน โชคยังดีที่ชวานาไทย ยังไม่จนแบบเอธิโอเปีย ไม่งั้นขายหน้าตาย ไหนๆเราก็รู้จักประเทศนี้กัน แล้ว ในฐานะคอกาแฟ เรามาดูกันว่ากาแฟชั้นดีของประเทศนี้มีอะไรบ้าง

คอกาแฟที่เป็นห่วงสุขภาพ กลัวสารเคมีตกค้าง กาแฟจาก ประเทศเอธิโอเปียเป็นกาแฟที่คุณควรมองหาเพราะผลผลิตส่วนใหญ่ของ ประเทศกว่า 90 % จัดได้ว่าเป็นกาแฟที่ไม่มีสารเคมีตกค้าง เป็นกาแฟ ที่ปลูกโดยวิถีธรรมชาติตามป่าตามเขา ด้วยเหตุนี้ทำให้กาแฟของ เอธิโอเปียมีรสชาติที่แตกต่างไปจากประเทศอื่นๆ และเพราะการที่มี รสชาติแตกต่างจากกาแฟที่ปลูกในถิ่นอื่น ผู้ผลิตกาแฟจึงนิยมนำกาแฟ จากเอธิโอเปียไปเป็นส่วนผสมกับกาแฟชนิดอื่นเพื่อเพิ่มรสชาติให้ดีขึ้น

กาแฟที่มีชื่อเสียงของเอธิโอเปียได้แก่

Harrar เป็นกาแฟที่ได้ชื่อว่าเป็นกาแฟที่แพงที่สุดชนิดหนึ่ง มี สองสายพันธุ์ คือเมล็ดยาวและเมล็ดสั้น เมล็ดยาวเป็นพันธุ์ที่มีผู้นิยมมาก ที่สุด เป็นกาแฟที่ผ่านขบวนการตากแห้ง เมื่อดอกแห้งแล้วมีสีเหลืองอม เขียว เป็นกาแฟที่ไม่เพียงแต่นิยมนำมาชงดื่มเป็นกาแฟเอสเปรสโซ ผู้ ผลิตกาแฟส่วนใหญ่ยังนิยมนำไปเป็นส่วนผสมของกาแฟที่จะใช้ทำเป็น กาแฟเอสเปรสโซด้วยเพราะจะทำให้ได้กาแฟที่มีรสชาติเข้มข้นและถ้าได้ กาแฟพันธุ์ที่ดีที่สุดผู้ดื่มจะได้กลิ่นของผลไม้ป่าคือ blueberries หรือไม้ก็ blackberries

Yirga Cheffe ถือเป็นกาแฟที่ดีที่สุดในดินแดนอัฟริกา เมื่อนำ มาชงดื่มจะได้รสชาติอ่อนๆของมะนาวและกลิ่นหอมของดอกไม้ปนอยู่

ด้วยเหตุนี้กาแฟตัวนี้จึงเป็นที่ต้องการของคอกาแฟ เป็นกาแฟที่ผ่าน
ขบวนการแบบใช้น้ำในการลอกเปลือก

Sidamo เป็นกาแฟที่มีชื่อเสียงอีกตัวหนึ่ง เป็นกาแฟที่ให้รสชาติ
และกลิ่นของสมุนไพรมาก และเป็นกาแฟดี ผ่านขบวนการลอกเปลือกทั้ง
แบบแห้งและแบบใช้น้ำ

ส่วนกาแฟที่นิยมนำไปใช้ผสมกับกาแฟตัวอื่นได้แก่
Illubator, Tepi, Bekeka, และ Lekempi

ประเพณีและวัฒนธรรมในการดื่มกาแฟ

เอธิโอเปียมีประเพณีการดื่มกาแฟที่ค่อนข้างจะแตกต่างจาก
ประเทศอื่น ชาวเอธิโอเปียนิยมดื่มกาแฟกันวันละ 2-3 ครั้ง พวกเขา
ถือว่าการดื่มกาแฟเป็นการพบปะสังสรรค์ของคนในครอบครัว เป็นการ
สร้างความอบอุ่นให้กับคนในครอบครัว เป็นเวลาที่จะสั่งสอนบุตรหลาน
ให้เห็นความสำคัญของการอยู่ร่วมกัน การรักใคร่ปรองดอง การเคารพ
ผู้หลักผู้ใหญ่ ใครที่ทำความดีก็จะได้รับคำชมในขณะที่ร่วมวงดื่มกาแฟ
ใครที่ประพฤติตัวไม่เหมาะสมก็จะถูกตำหนิและอบรมสั่งสอน นอกจากนี้
นั้นแล้วถ้ามีแขกมาเยือนการร่วมดื่มกาแฟยังเป็นการแสดงความเคารพ
และความเอาใจใส่ในการต้อนรับ และถ้ามีงานสำคัญเช่นการฉลองเด็ก
เกิดใหม่ งานแต่งงาน หรือญาติพี่น้องที่เดินทางกลับมาเยี่ยมบ้าน ก็จะมี
การจัดพิธีการดื่มกาแฟขึ้น จะมีการเตรียมอาหารพิเศษซึ่งเรียกว่า

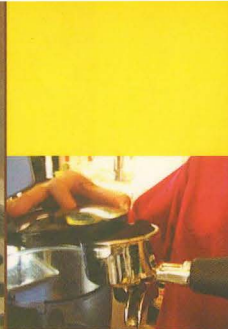
“บันนาเคลลา (Bunakela)” สำหรับใช้ทานเฉพาะในพิธีการดื่มกาแฟ

พิธีการดื่มกาแฟของชาวเอริโอเปียจะเริ่มต้นด้วยการเอาหญ้าที่ตัดมาใหม่ๆ มาปูพื้นสำหรับให้ผู้ที่มาร่วมพิธีนั่ง หญ้าที่ตัดมาใหม่นี้จะช่วยทำให้ห้องที่ใช้จัดพิธีมีกลิ่นหอม บางครั้งก็อาจจะมีการเอาดอกไม้มาโรยไว้ที่พื้นด้วยเพื่อความสวยงาม ผู้ร่วมพิธีจะนั่งล้อมรอบโตะที่มีอุปกรณ์สำหรับชงกาแฟวางอยู่ซึ่งรวมๆ กันแล้วมีมากถึง 40 กว่าชนิด มีตั้งแต่อุปกรณ์ที่ใช้จุดไฟไปจนถึงถ้วยดินเผาที่ใช้สำหรับดื่มกาแฟ

ผู้ทำพิธีชงกาแฟจะเป็นสุภาพสตรี สวมด้วยชุดพื้นเมืองสีขาวมีลายปักลวดลายที่ชอบ ผู้ทำพิธีจะนั่งอยู่บนเก้าอี้ตัวเตี้ยๆ ตรงกลางวง เมื่อทุกอย่างพร้อมเธอก็จะเริ่มพิธีโดยการจุดเตาสำหรับคั่วกาแฟ ระหว่างที่เธอคั่วกาแฟ ก็จะมีการเสิร์ฟข้าวโพดคั่วหรือไม้กั้นนมบั้งให้กับผู้ร่วมพิธี เมื่อกาแฟคั่วได้ที่แล้วเธอก็จะถือกระทะที่คั่วเมล็ดกาแฟมาอยู่ข้างหน้าแต่ละคนที่ร่วมพิธีและจะเขย่ากระทะ แต่ละคนก็จะยื่นมือออกมาข้างหน้าและปิดคว้นของกาแฟคั่วมาที่จมูกตน เมื่อเสร็จเรียบร้อยแล้วหล่อนก็จะนำถ่านไฟไปวางไว้ในที่เผาถ่านและก็จะหยิบก้อนถ่านใส่ลงไป เพียงครู่เดียวบรรยากาศภายในห้องพิธีก็จะอบอวลไปด้วยความหอมของถ่านและกลิ่นกาแฟคั่ว ต่อจากนั้นผู้ทำพิธีก็จะทำการต้มน้ำสำหรับชงกาแฟ เมื่อน้ำเดือดเธอก็จะหยิบกาแฟที่คั่วแล้วแต่ยังไม่ได้บดใส่ลงในส่วนหนึ่ง จากนั้นเธอก็จะทำการบดกาแฟที่เหลือ เมื่อบดเสร็จ เธอก็จะค่อยๆ เทกาแฟที่บดที่ละเอียดที่สุดลงไปในหม้อจนหมด และพอกาแฟเริ่มจะเดือดเธอก็จะยกหม้อขึ้นมาและจะค่อยๆ รินกาแฟใส่ถ้วยจนเต็มถึงขอบ จากนั้นก็จะยกเสิร์ฟโดยเริ่มจากผู้ที่อาวุโสที่สุดไปจนถึงผู้ที่อายุน้อยที่สุดยกเว้นเด็ก เด็กๆ จะได้รับข้าวโพดคั่วหรือขนมบั้งแทนซึ่งเตรียมมาเฉพาะสำหรับงานนี้ กาแฟที่เสิร์ฟนี้

ตามประเพณีจะมีการดื่มเกลือลงไปด้วยเล็กน้อย บางแห่งก็เติมเนยเหลว ปัจจุบันหลายพื้นที่ใช้น้ำตาลแทน การเสิร์ฟกาแฟรอบแรกในพิธีนี้เขาเรียกว่า “อาโวล (Awol)” ซึ่งแปลว่า “ครั้งที่หนึ่ง” ระหว่างที่ดื่มก็จะมีการพูดคุยสังสรรค์กัน ขณะเดียวกันผู้ประกอบก็จะเตรียมการชงกาแฟที่จะเสิร์ฟต่อไป โดยการเติมน้ำลงไปใหม่ห้อมต้มกาแฟ รอบนี้กาแฟจะอ่อนกว่ารอบแรก เมื่อน้ำเดือด ผู้ประกอบพิธีก็จะยกหม้อกาแฟขึ้นมาจากเตาและรินให้แขกอีกครั้งหนึ่ง การเสิร์ฟครั้งที่สองนี้เขาเรียกว่า “โทนา (Tona)” ซึ่งแปลว่า “รอบสอง” ในกรณีที่มีแขกมาร่วมในพิธีมากและแขกที่ร่วมพิธีจำด้วยตัวเองไม่ได้หรือจำนวนถ้วยไม่เพียงพอกับจำนวนแขก เจ้าภาพก็จะเตรียมอ่างใส่น้ำไว้ให้ผู้มาร่วมงานล้างถ้วยก่อนที่จะมีการเสิร์ฟรอบต่อไป และก่อนที่จะจบพิธีผู้ประกอบพิธีก็จะเตรียมกาแฟรอบที่สามซึ่งเป็นรอบสุดท้ายโดยทำเช่นเดียวกับรอบสอง รอบสุดท้ายนี้เรียกว่า “บารากา (Baraka)” ซึ่งแปลว่า “ให้พร” เมื่อแขกทุกคนดื่มกาแฟด้วยสุดท้ายแล้วผู้อาวุโสก็จะให้ศีลให้พรกับผู้มาร่วมพิธี จากนั้นทุกคนก็แยกย้ายกันกลับบ้าน

ประเพณีการดื่มกาแฟนี้จะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมงแต่เป็น 2 ชั่วโมงที่เต็มเปี่ยมไปด้วยความรักความอบอุ่นของทุกคนในครอบครัวและญาติสนิทมิตรสหาย เป็นการแสดงออกถึงความห่วงใย ความรักและความเอื้ออาทรและมิตรภาพที่มีต่อกันและกัน ประเพณีและพิธีการแม้ดูจะเรียบง่ายแต่ก็เต็มไปด้วยความหมาย และนี่คือขนบธรรมเนียมและประเพณีของประเทศที่เป็นจุดเริ่มต้นของกาแฟแม้ปัจจุบันจะยากจนในด้านเศรษฐกิจและความเป็นอยู่แต่ชาวพื้นเมืองของเอธิโอเปียก็ร่ำรวยด้วยความรักและมิตรภาพที่มีต่อกันและกันในสังคม



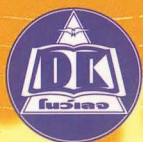
MEASURING IQ POINTS BY THE CUPFUL

Does it feel as if caffeine makes you more clever, upbeat and alert? Maybe that's because it does



"รสชาติของกาแฟจะจืดชืด ถ้ากาแฟที่นำมาชงไม่มีคุณภาพ
จนใดก็ฉนั้น เหมือนนักดื่มกาแฟไม่รู้ที่มาที่ไปของกาแฟที่ตนลิ้มรส"

- จากอดีตสู่ปัจจุบันของกาแฟ
- ดำเนินร้านกาแฟ
- เทคนิคการชงกาแฟให้อร่อย
- โอเลี้ยงเป็นอย่างไร
- พักดื่มน้ำชา-กาแฟ
- อีกสุดท้ายของกาแฟสำคัญไฉน ฯลฯ



The Knowledge Center
นำเสนอหนังสือดี มีคุณค่า

ฉันอยากดื่มกาแฟ

ISBN : 974-94044-4-0

9 789749 404447

ราคา บาท