

วันนี้รับกาแฟอะไรดีครับ? ตอนที่ 2



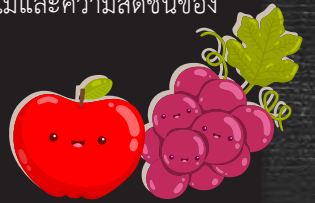
สวัสดีพลพรรคนักดื่ม :D อย่าเพิ่งตกใจนะครับ ผมไม่ได้มาชวนชนแก้ว ต้มของมีนเมาในวารสารทางการแพทย์นะ วันนี้ยังคงเป็นเรื่องราวของกาแฟต่อจากเล่มที่แล้ว มีคุณผู้อ่านทักมาถามผมว่า ปกติไม่ใช่คนที่ดื่มกาแฟ แต่อ่านแล้วอยากจะลองเดินเข้าไปสั่งกาแฟสักแก้ว ควรจะสั่งเมนูไหนดี ซึ่งบังเอิญตรงกับใจของผมพอดีครับ ผมตั้งใจว่าในเล่มนี้ ผมอยากจะมาชวนคุณผู้อ่านลองกาแฟเมนูต่างๆด้วยกัน แล้วใครชอบแบบไหน ก็อย่าลืมมาเล่าสู่กันฟังบ้างนะครับ

เมื่อก่อนนี้ กาแฟถูกมองเป็นเพียงเครื่องดื่มกระตุ้นสมอง ในมือเช้า จนกระทั่งระยะหลัง มีการพัฒนาเรื่องคุณภาพของกาแฟ เริ่มตั้งแต่การดูแลถิ่นกำเนิด วิธีการปลูก การเก็บเกี่ยว การบ่ม การคั่ว การบด และการชง (หรือสกัด) เรียกได้ว่าต้องใส่ใจพิถีพิถันในทุกๆ ขั้นตอนกว่าจะมาเป็นกาแฟให้เราได้ดื่มหนึ่งแก้วทำให้สามารถยกระดับจากการเป็นแค่เครื่องดื่มกระตุ้นสมอง กลายมาเป็นการเสพเพื่อความสุขสุนทรีย์ของหลาย ๆ คน

ก่อนที่จะไปถึงการเลือกเมนูกาแฟ ขอให้ผมได้แนะนำให้ได้รู้จักกับเมล็ดกาแฟที่นิยมดื่มกันก่อนดีกว่า โดยขอเริ่มจากฝั่งทวีปแอฟริกาต้นกำเนิดของกาแฟอย่างกาแฟเอธิโอเปีย ลักษณะเด่นของกาแฟเอธิโอเปียคือ มีรสชาติที่ซับซ้อนหลากหลายอย่างชัดเจน มีความเปรี้ยวแบบผลไม้ มะกรูด พืช กลิ่นหอมดอกไม้ ไปจนถึงผลไม้เคลือบน้ำตาลขึ้นอยู่กับกรรมวิธีในการบ่ม ที่ผู้ผลิตต้องการจะดึงรสสัมผัสแบบไหนออกมาจากเมล็ด กาแฟเคนย่าก็เป็น

อีกแหล่งหนึ่งของโลกที่มีชื่อเสียงและมีเมล็ดกาแฟคุณภาพสูง ลักษณะเด่นของกาแฟเคนย่าคือความสดชื่นที่ซับซ้อนของเบอร์รี่หรือผลไม้ ความหวานและเปรี้ยวที่ชัดเจนคล้ายกับกาแฟแทนซาเนีย แต่กาแฟเคนย่าอาจจะมีความชุ่มฉ่ำน้อยกว่า อีกหนึ่งประเทศที่มีกาแฟน่าสนใจคือกาแฟรวันดา ที่มีความเด่นของรสผลไม้และความสดชื่นของแอปเปิ้ลแดงหรืออุ้งเตงเป็นเอกลักษณ์

ข้ามมาฝั่งทวีปเอเชียในบ้านเรากันบ้าง กาแฟที่มีถิ่นกำเนิดในทวีปเอเชียของเราที่มีชื่อเสียงขจรกระจายข้ามภพที่คุ้นเคยกันได้แก่ กาแฟอินโดนีเซีย ซึ่งมีกาแฟขี้ชะมดที่มีชื่อเสียง มีรสและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกิดจากการหมักในกระเพาะอาหารของสัตว์ที่กินผลเบอร์รี่กาแฟเข้าไปและเก็บเอาเมล็ดที่ถ่ายออกมาล้างเพื่อเก็บเมล็ดผลกาแฟส่วนที่ไม่ย่อยมาผ่านกระบวนการผลิตต่อไป ทำให้กาแฟมีบอดี้ที่หนัก มีกลิ่นดิน ไม้ และเครื่องเทศกับความเปรี้ยวเล็กน้อย กาแฟปาปัวนิวกินี มีความหวานมันเนยที่ซับซ้อนเป็นจุดเด่น สุดท้ายคือกาแฟเยเมน ที่ผมได้กล่าวถึงในเล่มที่แล้วไว้ยาวเหยียด ลักษณะเด่นของกาแฟเยเมนคือความแรง ซับซ้อนและกลิ่นฉุน ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนกาแฟอื่นใดในโลก ทำให้บางคนอาจจะไม่ชอบกาแฟนี้เลย ในขณะที่บางคนชื่นชอบมากๆ ส่วนกาแฟที่ปลูกในไทย ส่วนมากจะมีอยู่สองแหล่งใหญ่ ๆ คือที่ปลูกทางภาคใต้ สายพันธุ์โรบัสต้า ที่มีความเข้มข้นและกลิ่นсмоคที่ชัดเจน กับที่ปลูกในภาคเหนือ(และภาคอีสานบางส่วน) คือกาแฟอาราบิก้า สายพันธุ์ Bourbon และ Caturra ซึ่งมีแหล่งกำเนิดมาจากประเทศบราซิล มีรสเปรี้ยวเบอร์รี่เล็กน้อย และมีกลิ่นช็อคโกแลต คาราเมลหรือถั่วบาง ๆ บอดี้ไม่หนักมาก จึงเป็นกาแฟที่ดื่มง่าย



ทวีปที่มีการส่งออกกาแฟมากที่สุดในโลกคือกลุ่มประเทศในทวีปอเมริกา ประเทศบราซิล เป็นผู้ส่งออกกาแฟอันดับหนึ่งของโลก มีส่วนแบ่งการตลาดสูงถึง 1 ใน 3 ของโลก โดยภาพรวมจึงเป็นการผลิตเชิงอุตสาหกรรม ที่ไม่ได้เน้นเรื่องของคุณภาพเหมือนกาแฟในประเทศอื่น กาแฟบราซิลเป็นกาแฟที่รสชาติกลาง ๆ ไม่เด่นชัดไปในทางใดทางหนึ่ง กาแฟโคลอมเบียเป็นอีกหนึ่งตลาดที่เติบโตอย่างรวดเร็ว มีการควบคุมคุณภาพการผลิตที่เข้มงวด มีรสชาติที่หลากหลาย ทั้งรสหวานของผลไม้และเย็ม หรือรสที่หนักและมีรสช็อกโกแลตและวนิลา ขึ้นอยู่กับภูมิภาคที่ผลิต กาแฟเอลซัลวาดอร์ มีชื่อเสียงเรื่องความหวานและความสมดุล มีรสเปรี้ยวเล็กน้อย มีกลิ่นหอมผลไม้อย่างองุ่นแห้ง เหมาะสำหรับการดื่มเป็นกาแฟดำ กาแฟกัวเตมาลา ขึ้นชื่อเรื่องความมีรสชาติที่หลากหลาย ตั้งแต่มีบอดี้น้อย หวานมาก มีรสผลไม้ที่ซับซ้อน ไปจนถึงมีบอดี้หนัก เข้มข้นและมีรสช็อกโกแลต และสำหรับคนที่ชอบกาแฟรสเปรี้ยว ผมขอแนะนำให้ลองกาแฟฮอนดูรัส ที่มีรสกลิ่นผลไม้หลายมิติ ฉ่ำไวน์และความเปรี้ยวที่โดดเด่น และขอเสนอกาแฟคอสตาริกาเป็นตัวปิดท้ายของวันนี้ กาแฟนี้มีบอดี้ที่เบาบางและรสชาติสะอาด ไม่ซับซ้อนเปรี้ยวแบบสัมผัสเล็กน้อย มีรสหวาน ดื่มง่ายครับ

หลังจากการเลือกเมล็ดกาแฟ ผมจะขอข้ามขั้นตอนการเก็บเกี่ยว บ่ม หมัก ไปที่วิธีการชงเลยนะครับ ตอนนี้นผมเชื่อว่าหลาย ๆ คนน่าจะมึนงงที่อยากลองในใจกันบ้างแล้ว เตรียมเงินใน E-Wallet ไว้ 100-200 บาท แล้วตามผมมาเลยครับ



ที่มา : <https://visionsespresso.com/wmf-espresso-superautomatic-espresso-machine/>

สำหรับการชงหรือการสกัดกาแฟ ส่วนใหญ่เราจะเห็นเจ้าเครื่องนี้ที่ร้านกาแฟส่วนใหญ่ มักจะต้องมี ก็คือเครื่อง Espresso machine หน้าที่ของมันก็ตามชื่อครับ



ที่มา : <https://scribblerscoffee.com/blogs/news/espresso-based-drinks>
THE ESPRESSO DRINK DIAGRAM

คือไว้สำหรับทำ Espresso shot ซึ่งก็คือการสกัดเอาสารและน้ำมันจากเมล็ดกาแฟออกมา 1 ช็อตหรือประมาณ 30 มิลลิลิตร ภายในระยะเวลาประมาณ 27-29 วินาที ด้วยแรงดันน้ำร้อนที่ถูกควบคุมไว้อย่างดี ส่วนใหญ่จะอยู่ที่ประมาณ 94 ถึง 97 องศาเซลเซียส ที่แรงดันไม่ต่ำกว่า 9 บาร์ ซึ่งเป็นจุดที่เหมาะสมสำหรับการดึงรสชาติที่ดีที่สุดของกาแฟ ทำให้ได้กลิ่นและรสของกาแฟตรงตาม Character ของเมล็ดกาแฟนั้น ๆ มากที่สุด จนมีศัพท์ที่เรียกกันในหมู่นักดื่มกาแฟว่า Perfect shot และบาริสต้าก็จะนำเอาเอสเพรสโซ่ ช็อตนี้ไปรังสรรค์เมนูเครื่องดื่มต่างๆให้เราต่อไปอย่างที่เราคุ้นๆ เป็นมาตรฐานร้านกาแฟในบ้านเรา เช่นเมนู เอสเพรสโซ่ ลาเต้ มีอคค่า คาปูชิโน ร้อน-เย็น ฯลฯ

และถ้าเรานึกถึงความแฟนซีเหมือนหลุดออกมาจากห้องทดลองทางวิทยาศาสตร์แล้วละก็... เราจะต้องนึกถึงเครื่องชงสุญญากาศ (Vacuum pot หรือ Syphon brewer) ที่ตั้งเด่นอยู่บนบาร์กาแฟ จุดเด่นของเครื่องนี้นอกจากความสวยงามสะดุดตาเหมือนเครื่องตกแต่งบ้านมากกว่าเครื่องชงกาแฟ ก็คือรสชาติความใสสว่าง รสและกลิ่นแบบตรงไปตรงมาที่ชัดเจนของน้ำกาแฟ แต่บอดี้จะไม่แน่นและเข้มเท่าการสกัดด้วยเครื่อง Espresso machine



อีกหนึ่งอุปกรณ์ที่ดูเรียบง่าย แต่มีเสน่ห์ ซิล ๑ อีป ๑ แบบชีวิตสโลว์ไลฟ์ คือกาแฟที่สกัดแบบ Pour-Over หรือที่เรามักจะเรียกว่ากาแฟดริป แม้จะดูเรียบง่าย แต่บาริสต้าจะต้องพิถีพิถันกับการชงกาแฟแบบนี้มาก เพราะรสชาติของกาแฟจะขึ้นอยู่กับความละเอียดของการบดเมล็ดกาแฟ ปริมาณกาแฟและปริมาณน้ำที่ใช้ รวมถึงเทคนิคการรินน้ำผ่านกระดาษกรอง ซึ่งวิธีการสกัดกาแฟแบบ Pour-Over นี้ จะทำให้ได้กาแฟที่เบาใส รสชาตินุ่มนวลกว่าการสกัดด้วย Syphon brewer หรือ Espresso machine คำแนะนำเดียวที่ขอเตือนไว้ตรงนี้คือถ้าคุณสั่งกาแฟดริป ก็อย่าเพิ่งชวนบาริสต้าคุยตลกกำลังดริปกาแฟนะครับ



ที่มา : <https://unocasa.com/blogs/tips/what-is-pour-over-coffee>

ที่เล่ามาข้างต้น ส่วนมากจะเป็นวิธีการชงกาแฟที่ต้องอาศัยความชำนาญและความแม่นยำในการสกัดสารกาแฟ ซึ่งเราอาจจะเจอในร้านใหญ่ๆ เป็นส่วนมาก เพราะอุปกรณ์ที่กล่าวมานั้นราคาค่อนข้างสูง บางยี่ห้อราคาแพงกว่ารถยนต์ทั้งคัน แต่เราก็สามารถหากาแฟดี ๆ แบบ Specialty Coffee ดื่มจากร้านเล็ก ๆ ได้เหมือนกันนะครับ อุปกรณ์ที่ใช้ในการสกัดกาแฟที่ได้ดีอีกชนิดหนึ่งคือ Moka pot ซึ่งสามารถสกัดกาแฟได้รสชาติที่เข้มข้นใกล้เคียงกับ Espresso shot ที่เดียวหนึ่งในร้านกาแฟ Slow bar เจ้าประจำของผมนี่ใช้เจ้า Moka pot เป็นหลัก ด้วยความใช้ง่ายและสามารถสกัดกาแฟที่เข้มข้น ทำให้ Moka pot เหมาะสำหรับเมนูกาแฟประเภทที่ใส่นม แบบที่คนไทยชอบดื่ม แล้วยังเหมาะสำหรับซื้อไว้ใช้เองที่บ้านก็ได้ครับ



ที่มา : <https://www.alzashop.com/kela-espresso-maker-ITALIA-d5123422.htm>

ถ้าอ่านมาถึงตรงนี้แล้ว ยังนึกไม่ออกว่าจะสั่งกาแฟอะไรดี ผมขอแนะนำเมนูกาแฟที่ดื่มง่ายและกำลังฮิตอยู่ช่วงนี้เห็นใคร ๆ ก็สั่งกันเวลาเข้าร้านกาแฟ เมื่อนั้นก็คือ Dirty coffee ที่ชื่อเหมือนจะไม่สะอาด แต่รสชาติน่าจะถูกใจนักดื่มหน้าใหม่แน่นอนครับ Dirty coffee มีที่มาจากร้านกาแฟแห่งหนึ่งในประเทศญี่ปุ่น ที่เสิร์ฟ Double Espresso shot ที่สกัดออกมาในปริมาณแค่ช็อตเดียว เสิร์ฟโดยการให้กาแฟค่อย ๆ ไหลลงบนหน้านมที่เย็นจัด ๆ ทำให้ Dirty coffee เป็นเมนูกาแฟเย็นที่ไม่จำเป็นต้องใส่น้ำแข็งครับ เสน่ห์ของ Dirty coffee คือจะใช้การสกัดน้ำมันกาแฟเข้มข้นมาก ๆ ทำให้กาแฟลอยอยู่บนผิวนม เวลาดื่ม บาริสต้าไม่แนะนำให้คนนะครับ สามารถยกดื่มได้เลย ทำให้ได้สัมผัสแรกเป็นกาแฟที่



ที่มา : <https://www.facebook.com/pacamaracoffee/posts/3434158009963712/>

เข้มข้น และความหอมมันของนมเย็นตามมา ช่วยให้ดื่มง่ายและไม่รู้สึกขม ใคร ๆ ก็ดื่มได้โดยที่มาจากชื่อ Dirty coffee ก็คือการเสิร์ฟที่ดูเหมือนกับมีกาแฟไหลเปื้อนขอบแก้วลงมาอย่างที่เราเห็นในรูปนี่เองครับ

และสำหรับคอกาแฟดำ ผมคิดว่าคุณพร้อมแล้วสำหรับการลิ้มลองรสชาติใหม่ๆ ของกาแฟทุกแบบในร้าน Specialty Coffee ขอให้มีความสุขกับการดื่มครับ

และท้ายสุด... ขอขอบคุณ(อีกแล้ว) คุณเต้ย บาริสต้าร้าน King coffee ตลาดสะพานมิตรภาพราชธานี 4 ที่เอื้อเฟื้อคัมภีร์ The World Atlas Coffee ของ James Hoffmann มาเป็นแหล่งอ้างอิงข้อมูล พร้อมคอมเมนต์ดีๆ ให้กับเรื่องราวในวันนี้ด้วยครับ พบกันใหม่ในฉบับหน้ากับเรื่องราวที่น่าสนใจที่รู้เอาไว้ประดับสมอง วันนี้ขอลาไปก่อน สวัสดีครับผม..



ผู้เขียน: กฤษฎา เดชะรินทร์ (มิ่งค์)

วิศวกรโยธา จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่มีครบครันทั้งอบอุ่น และมีงานอดิเรกที่น่าสนใจ คือ การทำอาหาร อ่านหนังสือ และเขียนเล่าเรื่องราวต่าง ๆ รอบตัวที่น่าสนใจ