กาแฟ

ชงให้เป็น... ดื่มให้อร่อย

พิมพ์ครั้งที่ 12 BEST-SELLER

- ผู้ที่กำลังศึกษาเรื่องกาแฟ
- อยากเปิดร้านกาแฟ
- ฝึกตัวเองให้เป็น "บาริสต้า"
- สูตรการปรุงกาแฟยอดนิยม

Joseph S.G.

COFFEE COFFEE COFFEE COFFEE

กาแฟ

ชงให้เป็น...

ดื่มให้อร่อย

- คู่มือสำหรับผู้รักในรสชาติและกลิ่นหอมของกาแฟ
- ศึกษาหาความรู้เรื่องกาแฟ
- เคล็ดลับและเกร็ดน่ารู้เกี่ยวกับกาแฟ
- สูตรการปรุงกาแฟยอดนิยม

Joseph S.G.

กาแฟ

ชงให้เป็น... ดื่มให้อร่อย

Joseph S.G.

คำนำสำนักพิมพ์

กาแฟ เครื่องดื่มที่มีเกร็ดน่ารู้และเคล็ดลับต่างๆมากมาย น้อยคนที่จะรู้ว่าการชงและการดื่มกาแฟเป็นทั้งศาสตร์และเป็นทั้งศิลป์ กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่ใช้รับรองแขกได้ตลอดเกือบทั้งวัน และให้ความสดชื่นแก่ผู้ดื่มกาแฟเป็นเครื่องดื่มที่มีผู้นิยมดื่มมากที่สุดในโลกรองจากชา

กาแฟ ชงให้เป็น...ดื่มให้อร่อย เล่มนี้ได้รวบรวมเคล็ดลับน่ารู้เกี่ยวกับกาแฟไว้อย่างน่าสนใจ และในบางบทยังเป็นเรื่องที่ผู้อ่านควรรู้จริงๆ

สำนักพิมพ์ ดวงกมลพับลิชชิ่ง จึงมีความภูมิใจที่ได้ จัดพิมพ์หนังสือเรื่อง “กาแฟ ชงให้เป็น...ดื่มให้อร่อย” ขึ้น เพื่อให้ผู้สนใจได้รับรู้ถึงข้อเท็จจริง และเพิ่มความสุนทรีย์ของการดื่มกาแฟในถ้วยต่อๆ ไปของคอกาแฟ

ด้วยความปรารถนาดี
สำนักพิมพ์ ดวงกมลพับลิชชิ่ง

คำนำผู้แต่ง

กาแฟ เครื่องดื่มซึ่งเป็นที่นิยมของนักดื่มทั่วโลก แต่ความรู้เกี่ยวกับกาแฟกลับถูกละเลย

ผู้เขียนจึงได้คนค้วา พบปะสนทนา แลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์กับผู้รู้ และนี่คือที่มาของหนังสือเล่มนี้

ผู้เขียนขอขอบพระคุณ **คุณฮันส์ เบาว์แมนส์** ผู้เชี่ยวชาญด้าน กาแฟของบริษัทเนสท์เล่จำกัด (ปัจจุบันเกษียณแล้ว) ผู้ซึ่งให้คำแนะนำและตอบข้อสงสัยต่างๆ ทั้งยังถ่ายทอดเทคนิคการชงและการชิมกาแฟให้แก่ผู้เขียน

ขอขอบคุณนักชิมกาแฟทั้งหมายที่ได้ให้ข้อคิดเห็นและติชมรสชาติกาแฟที่ผู้เขียนชงให้ชิม

สิ่งใดขาดตกบกพร่อง หรือมีข้อผิดพลาดประการใด ผู้เขียนขอน้อมรับพร้อมยินดีรับฟังคำแนะนำต่างๆ เพื่อจะได้นำมาปรับปรุงและถ่ายทอดให้แก่ผู้สนใจในโอกาสต่อไป

Joseph S.G.

คำขอบคุณพิเศษ

สำหรับ

ภรรยาและลูกทั้งสอง

ที่ได้เป็นกำลังใจและช่วยหาข้อมูลเพิ่มเติมให้

แด่

นักดื่มกาแฟ

ขอคารวะ 1 ถ้วย

สารบัญ

คำนำ
ประวัติและความเป็นมาของกาแฟ.....1
พันธุ์กาแฟ.....5
การปลูกกาแฟ.....9
การเก็บผลกาแฟ.....13
การคัดผลกาแฟก่อนนำไปผ่านกระบวนการล้าง.....17
การลอกเปลือกผลกาแฟ.....19
-การลอกเปลือก
-การตาก
-การเก็บรักษา
การคัดเมล็ดกาแฟก่อนนำไปคั่ว.....25
อุปกรณ์ที่ใช้คั่วกาแฟ.....27
การคั่วกาแฟ.....29
-การคั่วเมล็ดกาแฟ
-เวลาที่ใช้ในการคั่ว
-ระดับการคั่ว
สีของเมล็ดกาแฟคั่ว.....35
การเลือกซื้อเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้ว.....37
สุดยอดกาแฟโลก.....39
-โคลัมเบีย
-บราซิล
-คอสตาริก้า

-กัวเตมาลา
-เม็กซิโก
-จาไมก้า
-ฮาวาย
-ชวา
-สุมาตรา
-อินเดีย
-เอธิโอเปีย
-เคนย่า
-ไทย
-เวียดนาม
กาตั้งชื่อกาแฟ.....57
ผลกระทบจากผลผลิตกาแฟล้นตลาด.....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 “บารีสต้า”.....109
สูตรกาแฟแบบต่างๆ.....113
-กาแฟร้อน (Hot Coffee)
-กาแฟเย็น (Iced Coffee)
-ความหมายของรายการกาแฟตามร้าน

“ประเทศเยเมน เป็นจุดกำเนิดของตำนานเรื่อง
คาลดี เด็กเลี้ยงแพะ
ผู้ที่ค้นพบต้นกาแฟเป็นคนแรก”

ประวัติและความเป็นมาของ...

กาแฟ...กาแฟ...กาแฟ...

การค้นพบ กาแฟและการนำผลิตผลออกสู่โลกภายนอกมีตำนานเล่าขานกันมาไม่แพ้นิทานพื้นบ้านที่เล่าสืบทอดกันมา กล่าวกันว่าในต้นศตวรรษที่ 6 มีชายหนุ่มคนหนึ่งชื่อคาลดี เป็นชาวอาบิสซีเนียหรือเอธิโอเปียในปัจจุบัน หนุ่มน้อยผู้นี้มีอาชีพเป็นคนเลี้ยงแพะ ทุกวันเขาจะนำฝูงแพะออกไปหาอาหารกินตามทุ่งนาและตามเนินเขาต่างๆ เมื่อเจอแหล่งหญ้าและพุ่มไม้ที่อุดมสมบูรณ์ เขาก็จะปล่อยให้ฝูงแพะหากินตามสบาย ส่วนตัวเขาตามประสาหนุ่มขี้เกียจก็จะหาที่ร่มเพื่อนอนพัก ตกเย็นก็ต้อนฝูงแพะกลับบ้าน นี่คือกิจวัตรประจำวันของเขา →

แม้เขาจะเป็นคนขี้เกียจ แต่เขาก็ยังมีความดีอยู่อย่างหนึ่ง คือ เป็นคนช่างสังเกต วันหนึ่งเขาสังเกตเห็นความผิดปกติของฝูงแพะหลังจากที่มันไปหากินตามบริเวณเนินเขา ดูเหมือนว่ามันจะกระปรี้กระเปร่าขึ้น เจ้าหนุ่มคาลดีก็เริ่มจับตาดูว่าฝูงแพะมันไปกินอะไรเข้าจึงเกิดอาการเช่นนี้ และก็สังเกตเห็นว่ามีผลไม้ลูกเล็กๆสีแดงชนิดหนึ่งซึ่งเขาไม่เคยเห็นมาก่อนเป็นอาหารที่ฝูงแพะของเขากิน จากการเฝ้าสังเกตติดต่อกันหลายวัน เขาจึงสันนิษฐานว่าจะต้องเป็นผลไม้สีแดงนี้แน่ที่เป็นสาเหตุให้ฝูงแพะกระปรี้กระเปร่าขึ้น เพื่อความแน่ใจเขาจึงเด็ดผลไม้นี้ติดตัวกลับบ้านและทดลองกินดู เขาก็เลยกลายเป็นหนุ่มคนแรกที่ได้ลิ้มรสชาติของผลไม้วิเศษที่มีชื่อเรียกกันภายหลังว่า **กาแฟ**

นับว่าเป็นโชคดีของชาวโลกที่เจ้าหนุ่มคาลดีไม่ได้เก็บการค้นพบโดยบังเอิญนี้ไว้คนเดียว เขานำสิ่งที่พบไปเล่าให้นักบวชที่อยู่ในหมู่บ้านฟัง ความที่เป็นพระและมีความรู้ทางสมุนไพร พระรูปนี้จึงได้นำผลไม้ลูกเล็กๆสีแดงนี้ไปลอกเปลือกออก และนำไปตากแห้ง จากนั้นนำไปต้มน้ำ ดื่มเป็นน้ำสมุนไพรและสังเกตความเปลี่ยนแปลงของตนเองดู ก็พบว่าความง่วงหงาวหาวนอนในระหว่างสวดมนต์ตอนเย็น ได้หายไป และมีความกระปรี้กระเปร่าเข้ามาแทนที่ ทำให้การสวดมนต์สรรเสริญพระเจ้าในตอนเย็นมีชีวิตชีวาขึ้น และจากที่วัดนี้เอง การต้มผลไม้ลูกเล็กๆสีแดงที่เรียกว่า**"กาแฟ"**ก็ได้แพร่หลายออกไปสู่บริเวณใกล้เคียง

จากการค้นพบครั้งแรกในศตวรรษที่ 6 เรื่อยมาจนถึงศตวรรษที่ 16 การดื่มกาแฟและการขายเมล็ดพันธุ์ยังคงจำกัดอยู่ในวงแคบและอยู่ในมือของชาวอาหรับเท่านั้น ชาวอาหรับหวงแหนเมล็ดกาแฟมากและเก็บเป็นความลับสุดยอด เมล็ดกาแฟที่จะส่งออกไปจำหน่ายให้พ่อค้าจะต้องผ่านการต้มจนสุกเสียก่อนเพื่อป้องกันการนำไปขยายพันธุ์ แต่ในที่สุดเมล็ดพันธุ์กาแฟ ที่เป็นของหวงแหนของชาวอาหรับก็ถูกมือดี

ชาวอินเดียลักลอบนำออกไปสู่โลกภายนอกจนได้

ในระหว่างเดินทางกลับจากการไปแสวงบุญที่กรุงเมกกะ นายบาบา บูดาน ผู้มีถิ่นพำนักอยู่ที่ไมซูทางภาคกลางของประเทศอินเดีย ได้ลักลอบนำผลกาแฟสุกสีแดง 6-7 เมล็ด ซุกไว้ที่ผ้าคาดเอว และนำมาปลูกที่หลังบ้านของเขา เมื่อผลกาแฟที่เพาะเจริญเติบโตขึ้น นายบาบา บูดาน ก็ได้แบ่งต้นกล้าที่เพาะได้ต้นหนึ่งให้แก่พ่อค้าชาวดัตช์ นำไปทดลองปลูกที่เกาะชวาและประสบผลสำเร็จ พ่อค้าชาวดัตช์จึงได้นำพันธุ์มาปลูกที่สวนพฤกษชาติในกรุงอัมสเตอร์ดัม ต้นกล้าในสวนพฤกษชาติแห่งนี้จึงกลายเป็นต้นพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ของกาแฟในยุโรป ส่วนต้นกล้าของนายบาบา บูดาน ก็กลายเป็นต้นพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ของต้นกาแฟในอินเดีย

การขยายพันธุ์ไปยังทวีปอเมริกานั้น มีตำนานเล่าว่า ในปี ค.ศ.1723 มีนายทหารเรือชาวฝรั่งเศสชื่อ กาเบรียล แมธธิว เดอคิว ได้ อุตส่าห์ทะนุถนอมต้นกล้ากาแฟ 6 ต้นที่เขานำลงเรือมาด้วยในระหว่างเดินทางจากยุโรปไปยังทวีปอเมริกา เขายอมสละน้ำจืดของเขามารดต้นกล้ากาแฟเพื่อไม่ให้มันตาย แต่มันก็ตายไปทีละต้น และเมื่อเรือ เดินทางมาถึงเมืองท่ามาร์ตีนิกในหมู่เกาะแคริบเบียน เขาก็เหลือต้นกล้า ที่รอดตายเพียงต้นเดียว เขาเฝ้าทะนุถนอมต้นกาแฟที่รอดตายนี้ดุจไข่ ในหิน และสามปีต่อมาต้นกาแฟต้นนี้ก็เริ่มผลิดอกออกผล 50 ปีให้หลังก็ได้ขยายพันธุ์ไปมากกว่า 20 ล้านต้น และต่อมาอีก 250 ปี ดินแดนแห่งนี้ก็ได้กลายเป็นดินแดนที่ปลูกกาแฟมากเป็นอันดับหนึ่งของโลก

ปัจจุบัน กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่มีผู้นิยมดื่มมากที่สุดในโลก รองจากชา

กาแฟที่ปลูกทั่วโลก มีเพียง 2 สายพันธุ์

Arabica
อาราบิก้า

และ

Robusta
โรบัสต้า

พันธุ์กาแฟ

นักดื่ม กาแฟทั้งหลายรู้จักดื่มกาแฟ แต่จะสักกี่คนที่ทราบถึงที่มาของกาแฟที่ดื่ม แหล่งผลิต และวิธีการคั่ว ความรู้ขั้นพื้นฐานเหล่านี้หลายคนอาจจะคิดว่าไม่จำเป็น แต่อย่างน้อยก็เป็นความรู้ที่จะทำให้เราไม่ถูกผู้ขายหลอกได้

ขั้นแรก เรามาทำความรู้จักกับกาแฟเสียก่อน

→