



ภาคผนวก

## ภาคผนวก ประวัติความเป็นมาของกาแฟ

กาแฟเป็นพืชมีถิ่นกำเนิดจากเขตร้อนชื้นในแอฟริกา เป็นต้นไม้ท้องถิ่นของเปอร์เซียแถบแอฟริกาตะวันออก โดยเฉพาะเอธิโอเปีย หรือเอธิโอเปีย มีเรื่องราวกล่าวกันว่าประมาณ ค.ศ.1400 คนเลี้ยงแพะในเอธิโอเปียชื่อ คัลโต สังเกตเห็นแพะที่เคี้ยวหญ้ากระโดดโลดเต้นอย่างสนุกสนานเมื่อกินผลไม้สีแดง ๆ คัลโตลองกินดูก็รู้สึกสดชื่นกรรยาของเค้าจึงนำไปถวายพระ พระได้นำไปเผาไฟเพื่อหวังลดอำนาจของผลไม้ซึ่งแต่กลับมีกลิ่นหอมน่าพิศมัย จึงนำมาทูปและใส่น้ำเพื่อดับไฟเมื่อลองดื่มก็น้ำนั้นก็รู้สึกกระปรี้กระเปร่า ต่อมาพวกพ่อค้าจึงนำไปเผยแพร่ อีกตำนานหนึ่งกล่าวถึงความเป็นมาของกาแฟว่า มนุษย์คนแรกที่รู้จักและดื่มน้ำกาแฟคือ มัฟทิแห่งเอเดนในสมัยศตวรรษที่ 9 ส่วนอีกตำนานหนึ่งบอกว่า ผู้ที่รู้จักรสชาติของกาแฟคนแรกคือนักบวชในศาสนาอิสลามชาวตะวันออกกลางชื่อ เดลี ผู้มักนั่งเฝ้าหาวนอนเป็นนิจในขณะสวดมนต์และนักบวชผู้นี้ได้พิชิตความง่วงด้วยการดื่มน้ำดื่มจากกาแฟที่มีคนบอกมาอีกต่อหนึ่ง หลังจากนั้นก็ได้กระจายไปทั่วจนเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันของชาวตะวันออกกลาง

สำหรับยุโรปรู้จักการดื่มน้ำกาแฟอย่างจริงจังเมื่อศตวรรษที่ 19 โดยกาแฟไปถึงยุโรปเริ่มต้นที่เวนิสโดยหลวงพ่อบิชอป เดอ ลา โรก เป็นคนแรกที่นำเมล็ดกาแฟพร้อมกับถ้วยและกาไปปารีสจนกลายเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมในปารีส ร้านกาแฟที่มีชื่อที่สุดเจ้าของกิจการเป็นชาวอิตาลีชื่อ โปรคอป (Procope) ได้เปิดร้านกาแฟ "Le Procope" เมื่อ ค.ศ.1686 ในปารีส และอีกคนหนึ่งที่ทำให้กาแฟได้รับความนิยมในยุโรปมากยิ่งขึ้นคือ สุลไลมาน อัลกา ราชทูตประจำราชสำนักพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 แห่งฝรั่งเศส จากนั้นกาแฟก็มียอดขายสูงขึ้น เพราะขุนนางฝรั่งเศสติดกาแฟกันมาก ปลายปีค.ศ.1800 เริ่มมีการอบกาแฟเองที่บ้าน โดยใช้ที่อบเมล็ดข้าวโพดและกระทะตั้งบนเตา ต่อมาประมาณปีค.ศ.1885 กรรมวิธีใช้แก๊สธรรมชาติอบกาแฟในตู้อบโดยใช้อากาศร้อนเป็นตัวกลางในการอบได้ถูกพัฒนาขึ้น จนในปัจจุบันวิธีนี้ยังคงเป็นวิธีที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในการอบเมล็ดกาแฟ ส่วนภาชนะในการกรองกาแฟนั้นค.ศ.1809 หญิงชาวบ้านในเมืองเดรสเดนชื่อ เมลลิตา เบนซ์ได้ใช้กระดาษผสมดุ้นของลูกชายเธอเป็นที่กรองกาแฟ ซึ่งนั่นเป็นจุดเริ่มการประดิษฐ์แผ่นกรองกาแฟและในค.ศ.1822 เครื่องชงกาแฟแบบเอสเพรสโซ (Espresso) เครื่องแรกก็ได้ถูกสร้างขึ้นที่ประเทศฝรั่งเศส

สำหรับประเทศไทย กาแฟถูกนำเข้าสู่กรุงศรีอยุธยาพร้อมกับพ่อค้าจากอาหรับด้วยการติดต่อทางการค้า ในรัชสมัยของสมเด็จพระเอกาทศรถ ประมาณพ.ศ.2148-2155 ตรงกับค.ศ.1605-1612 จนกระทั่งสมัยต้นรัตนโกสินทร์มีหลักฐานชัดเจนว่าคนไทยรู้จักการดื่มน้ำกาแฟจากการบินที่กของหมอบรัดเลย์

## ประเภทของกาแฟและการปลูกกาแฟ

ต้นกาแฟมีลักษณะทรงพุ่มไม่สูงนัก ใบเขียวเข้มเป็นมัน ดอกสีขาวมีกลิ่นหอม เมื่อดิบเมล็ดจะมีสีเขียวและเมื่อสุกจะเปลี่ยนเป็นสีแดงเข้ม กาแฟมีชื่อวิทยาศาสตร์หลายชื่อขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ซึ่งมีอยู่มากมายในโลก แต่มีเพียง 2 สายพันธุ์เท่านั้นที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจและนิยมปลูก รวมทั้งนำมารับประทานได้แก่

1. กาแฟโรบัสตา (Coffee Robusta) มีต้นกำเนิดในคองโก ทวีปแอฟริกา ปลูกง่าย ตายยาก มีความต้านทานโรคสูง และให้ผลผลิตสูง แต่เมล็ดกาแฟมีคุณภาพค่อนข้างต่ำและไม่มีกลิ่นหอม ราคาจึงไม่ค่อยสูงมากนัก นอกจากนี้ยังมีสารคาเฟอีนสูงกว่าพันธุ์ “อาราบิกา” ถึงเท่าตัว

2. กาแฟอาราบิกา (Coffee Arabica) มีถิ่นกำเนิดที่ประเทศเอธิโอเปีย ปลูกมากในแอฟริกาตะวันออกและอเมริกาใต้ จุดเด่นคือ มีกลิ่นหอม ปริมาณคาเฟอีนต่ำ และมีรสชาติดีกว่าพันธุ์โรบัสตา แต่ปลูกและดูแลรักษายาก ต้องปลูกในที่ราบสูงเหนือระดับน้ำทะเลอย่างน้อย 3,000-5,000 ฟุต เพราะหากนำไปปลูกในที่ต่ำกว่าระดับนี้หรือได้รับปริมาณน้ำฝนไม่เหมาะสม จะทำให้ผลผลิตไม่มีคุณภาพ ดังนั้นปีหนึ่ง ๆ จึงมีผลผลิตค่อนข้างน้อย ทำให้ราคาของกาแฟ “อาราบิกา” อยู่ในระดับที่ค่อนข้างสูงเมื่อเทียบกับกาแฟ “โรบัสตา”

กาแฟจะคล้ายองุ่นที่ใช้ทำไวน์ ตรงที่รสชาติจะขึ้นอยู่กับว่ากาแฟนั้นปลูกที่ไหน โดยรสชาติของกาแฟจะถูกกำหนดโดยความสูงของพื้นที่ปลูก น้ำฝน ชนิดของดิน อุณหภูมิ ฯลฯ ซึ่งกาแฟจะเจริญเติบโตได้ดีในเขตร้อนชื้นตามเส้นศูนย์สูตร สามารถแยกแหล่งกาแฟได้สามแหล่งหลัก ๆ คือ

1. แอฟริกัน-อาราเบีย มีถิ่นปลูกในประเทศในทวีปแอฟริกา ซึ่งกาแฟจากเคนยาและเยเมน ถือว่าคุณภาพดีโดยเฉพาะที่ปลูกแถบภูเขาคีลีมันจาโร มีรสชาติเปรี้ยวแหลม (tangy) และขมพอดีให้ความรู้สึกเหมือนดื่มไวน์แดงชั้นดี

2. อินโดนีเซีย-แปซิฟิก มีถิ่นปลูกในอินเดี๋ย อินโดนีเซีย และเฟิงเจแพร์หลายเมื่อศตวรรษที่ 17 โดยชาวดัตช์ กาแฟจะมีรสชาตินุ่ม กลิ่นหอมเย้ายวน เปรี้ยวน้อย ที่รู้จักกันดีคือกาแฟจากเกาะชวาที่เรียกว่า “จาวา” ซึ่งว่ากันว่าเมล็ดพันธ์เอามาจากจาไมก้าอีกที และกาแฟจากปาปัวนิวกินีก็ถือเป็นกาแฟที่ดี ให้รสชาติดกมกล่อม และไม่ขม

3. อเมริกา มีถิ่นปลูกในอเมริกากลาง อเมริกาใต้ และฮาวาย เป็นที่รู้กันว่าบราซิลเป็นประเทศที่ผลิตกาแฟออกมามากที่สุด (ราว ๆ 35% ของกาแฟทั้งโลก) กาแฟจากโคลัมเบียก็เป็นหนึ่งในกาแฟที่ทั่วโลกชื่นชอบ แต่ถ้าจะเอาที่ดีและแพงมากต้องเป็น “บลูเมาท์เทน (Blue Mountain)” ของจาไมก้า กาแฟที่ปลูกในเขตร้อนรสชาติเปรี้ยวมาก เวลาดื่มจะรู้สึกถึงความบริสุทธิ์ของกาแฟ ให้ความสดชื่นกระฉับกระเฉง

สำหรับประเทศไทย สามารถปลูกกาแฟได้ทั้ง 2 สายพันธุ์โดยเดิมมีการปลูกกาแฟ “โรบัสตา” เป็นจำนวนมากทางภาคใต้ ส่วนสายพันธุ์ “อาราบิกา” ก็มีการปลูกมากตามดอยสูงทางภาคเหนือของไทย และในปัจจุบันประเทศไทยมีการส่งเสริมและพัฒนาสายพันธุ์กาแฟเพื่อให้มีผลผลิตที่ดีมีคุณภาพ เป็นการทดแทนการนำเข้าเมล็ดกาแฟจากต่างประเทศ โดยรัฐบาลไทยได้ตั้งโครงการรณรงค์และสนับสนุนกาแฟโรบัสตาที่ปลูกได้มากทางภาคใต้ ได้แก่ ชุมพร, ตรัง, นครศรีธรรมราช, กระบี่, สุราษฎร์ธานี, ระนอง, พังงา เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีโครงการปลูกพืชทดแทนการปลูกฝิ่น ซึ่งได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และสมเด็จพระบรมราชินีนาถ และพระบรมวงศ์ศานุวงศ์ อีกทั้งยังได้รับการสนับสนุนจากองค์การสหประชาชาติ องค์การทั้งภาคเอกชนและภาครัฐบาลเพื่อให้การสนับสนุนชาวไร่ ชาวนา ที่อาศัยอยู่ทางภาคเหนือในเขตสามเหลี่ยมทองคำและตามแนวเขตแดนพม่า ลาว ให้หันมาปลูกกาแฟพันธุ์อาราบิกาแทนการปลูกฝิ่นมากขึ้น ซึ่งกว่ากาแฟจากเกษตรกรจะมาถึงผู้บริโภคคนสุดท้าย จะต้องถูกขายผ่านคนกลางในหลายลักษณะ ได้แก่

1. เกษตรกรได้รับการสนับสนุนการปลูกกาแฟจากโครงการหลวง โดยทำการขายผลผลิตนั้นให้แก่โครงการหลวง
2. คนกลางนำพันธุ์กาแฟมาให้เกษตรกรเป็นผู้ปลูก และรับซื้อจากเกษตรกรโดยการรับประกันราคา
3. คนกลางเข้ามาซื้อกาแฟที่เกษตรกรปลูกไว้อยู่แล้ว และนำไปขายต่ออีกทอด

### กรรมวิธีการชงกาแฟสด

ความหอมของกาแฟคั่วบดมาจากแรงดันไอน้ำ ที่ระดับแรงดันมาตรฐาน 9 บาร์ของเครื่องชงกาแฟแบบเอสเพรสโซ ซึ่งรูปแบบของการชงกาแฟจากกาแฟสดมีหลายวิธี แต่ละวิธีจะให้รสชาติและกลิ่นจากน้ำมันในเมล็ดกาแฟที่แตกต่างกันไป โดยทั่วไปการชงกาแฟมีหลักพื้นฐานอยู่ 4 อย่างคือ

1. ปริมาณของกาแฟกับน้ำ การชงกาแฟที่กันทั่วไปคือกาแฟบดสองช้อนโต๊ะ (ประมาณ 10-14 กรัม) ต่อน้ำ 6 ออนซ์ (180 cc)
2. ความละเอียดของกาแฟบดเป็นสิ่งสำคัญที่เป็นตัวกำหนดรสชาติ กาแฟที่บดละเอียดมาก ๆ จะขมกว่ากาแฟที่บดหยาบ เพราะน้ำซึมผ่านช้ากว่าได้สัมผัสและมีโอกาสดูดซับน้ำกาแฟได้นานกว่า ซึ่งความละเอียดของกาแฟควรจะเลือกให้เหมาะกับวิธีชงด้วยเพื่อให้ได้ความเข้มข้นที่พอเหมาะ

3. น้ำ ถือเป็นสิ่งสำคัญมากเพราะกาแฟหนึ่งถ้วยมีน้ำอยู่ 97-98% คุณสมบัติของน้ำที่เหมาะสมกับการชงกาแฟคือ 90-96 องศาเซลเซียส ถ้าน้ำไม่ร้อนพอจะทำให้ดึงรสชาติกาแฟออกมาได้น้อย

4. ความสดของเมล็ดกาแฟ การเก็บรักษากาแฟที่ดีจะทำให้กาแฟยังคงสดใหม่ ช่วยคงรสชาติและความหอมของกาแฟไว้ได้นาน ซึ่งการเก็บรักษากาแฟควรคำนึงถึง 4 อย่าง คือ อากาศ ความชื้น แสง และความร้อน เพราะจะเปลี่ยนรสชาติและความหอมของกาแฟได้ ควรบดเมล็ดกาแฟเมื่อต้องการจะชงในปริมาณที่ต้องการดื่ม ไม่ควรบดทิ้งไว้นาน ๆ เพราะจะทำให้กาแฟถูกออกซิเจนนานเกินไปทำให้กาแฟไม่สด

