

## เกร็ดน่ารู้ของกาแฟ ... ที่คุณอาจไม่เคยรู้มาก่อน

นำเสนอเมื่อ : 17 ก.ย. 2555

**1. คาปูชิโน** เป็นชื่อที่ได้มาจากสี่เสี้ยวของนักบวชนิกายหนึ่งของศาสนาคริสต์ นิกายโรมันคาทอลิก ที่เรียกว่า คาปูชิน (Capuchin) ซึ่งมีสีน้ำตาลแกมเข้มเอง

**2. เอสเปรสโซ** มาจากคำภาษาอิตาลี แปลว่า บีบ, กด เนื่องจากวิธีการชงกาแฟเอสเปรสโซมีเอกลักษณ์เฉพาะโดยต้องผ่านกรรมวิธีอันละเอียดและซับซ้อน จากกาแฟที่ได้รับการผสมผสานรสชาติขึ้นมาโดยเฉพาะเป็นพิเศษ คั่วอย่างเข้ม บดอย่างละเอียด กดอย่างแน่น และชงอย่างรวดเร็วโดยใช้แรงอัดสำหรับแต่ละถ้วย ทำให้เอสเปรสโซมีรสชาติกาแฟซึ่งเข้มข้นและหนักแน่นต่างจากกาแฟทั่ว ๆ ไปซึ่งชงแบบผ่านน้ำหยด

**3. ประเทศโคลัมเบียและบราซิลส่งออกกาแฟมากที่สุดในโลก** ถึง 17 ล้านตัน ซึ่งคิดเป็นสัดส่วน 40% ของผลผลิตกาแฟทั่วโลก

**4. กาแฟขี้ชะมด** หรือ Kopi Luwak (โกปี ลูวะ) เป็นกาแฟที่มีราคาแพงที่สุดในโลก มีถิ่นกำเนิดอยู่บนเกาะสุมาตรา ประเทศอินโดนีเซีย โดยกาแฟขี้ชะมดนำมาจากมูลของชะมดพันธุ์ *Paradoxurus hermaphroditus* ที่กินผลกาแฟเข้าไป เมื่อถ่ายออกมาแล้วก็เก็บมาล้างทำความสะอาดให้หมดจดก่อนนำไปตากแห้งแล้วคั่ว โดยเจ้าชะมดเลือกจะกินเฉพาะผลกาแฟที่สุกดีแล้วเท่านั้น ซึ่งเท่ากับว่ามันจะช่วยคัดสรรเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพด้วยเลยในขั้นตอนเดียว เมื่อชะมดกินเข้าไปแล้ว ผลกาแฟจะย่อยอยู่ในกระเพาะของมันราวหนึ่งวันครึ่ง ก่อนที่จะถ่ายออกมาเป็นเมล็ดกาแฟ

**5. ผลกาแฟ** เป็นผลผลิตจากพืชไม้พุ่มถิ่นกำเนิดอยู่ในแถบแอฟริกา ขนาดปานกลางสูง ประมาณ 3-4 เมตร ใบสีเขียวแตกออกจากขอเป็นคู่ ๆ ดอกออกตามซอกของกิ่งมีสีขาวบริสุทธิ์ กลิ่นหอม โดยสายพันธุ์ของกาแฟที่มีการปลูกและเป็นที่ยอมรับทั่วไปมากที่สุด ได้แก่ อาราบิกาและโรบัสตา

6. **Ibrik** อุปกรณ์ดั้งเดิมของชาวตุรกีที่ใช้ชงกาแฟ ซึ่งทำจากทองแดงหรือทองเหลือง รูปทรงตรงจากด้านบนและป่องก้น มีตามจับยาว **Ibrik** ได้ชื่อว่าเป็นบิดาแห่งอุปกรณ์ชงกาแฟที่ทำได้ และยังคงนิยมใช้กันอย่างแพร่หลายในแถบตะวันออกกลาง ขั้นตอนการชง **Ibrik** คือ การต้มน้ำจนร้อนแล้วจึงใส่เมล็ดกาแฟที่บดแล้วลงต้มให้เดือดอีกครั้ง นอกจากนี้จะได้กาแฟที่เข้มข้นมากที่ชาวตุรกีนิยมดื่มคู่กับขนมรสหวานจัด และการต้มกาแฟด้วย **Ibrik** นี้ยังเลิฟทั้ง ๆ ที่มีผงกาแฟลอยฟุ้งอยู่ ด้วยเหตุผลนี้เองจึงมีการทำนายดวงชะตาด้วยกากกาแฟก้นแก้วเกิดขึ้น

7. **กาแฟอาราบิก้า** มักจะมีชื่อเรียกแตกต่างกันไปตามชื่อท่าเรือที่ขนส่งออก ท่าเรือที่เก่าแก่ที่สุด 2 ที่ได้แก่ ม็อคคา (Mocha) และ ซวา (Java)

8. **การดื่มกาแฟถูกห้ามโดยชาวมุสลิมตามฮะรอม** ในช่วงต้นคริสต์ศตวรรษที่ 16 เนื่องจากกาแฟเป็นที่นิยมในหมู่มุสลิมและชนกลุ่มอื่น ๆ ในตะวันออกกลาง จนทำให้ร้านกาแฟก็ผุดขึ้นเป็นดอกเห็ดและกลายเป็นที่ชุมนุมสนทนาตลอดจนแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในเรื่องต่าง ๆ รวมทั้งเรื่องการเมือง ร้านกาแฟกลายเป็นที่บ่มเพาะความคิดรุนแรง จึงถูกสั่งห้ามโดยระบุว่า เป็นต้นเหตุของการประทุติตนนอกคอก ชักนำให้คนไปมั่วสุม และนำมาซึ่งความไม่สงบในสังคม

ขอบคุณที่มา <http://hilight.kapook.com/view/76119>