

# เครื่องบดกาแฟแบบมือหมุน

ศุภกฤษ ชาติบุตร

นักวิชาการอิสระและเจ้าของร้านกาแฟอุจิก จ.อุทัยธานี



กาแฟชั้นเลิศต้องคั่วคั้งปีศาจ  
ร้อนเหมือนนรก  
บริสุทธิ์คัจจานฟ้า  
และหอมหวานประหนึ่งความรัก  
Talleyrand

กำเนิดของการดื่มกาแฟนั้นมีหลากหลายเรื่องเล่าขาน บ้างก็ว่า หม่อมเลียงแพะในเอธิโอเปียนามว่า คาลดี สังเกตเห็นแพะที่เขาเลี้ยงมีอาการคึกคักเมื่อมันกินลูกไม้สีแดงที่ขึ้นอยู่บริเวณนั้น จึงลองกินดูบ้าง พอกินแล้วก็รู้สึกกระปรี้กระเปร่า ต้นไม้นั้นมีชื่อว่า *Kaffe* ต่อมานักบวชอิสลามรู้ข่าวจึงนำลูกไม้ไปเผาไฟเพื่อหวังลดอำนาจของมันลง แต่เมื่อเผาแล้วกลับมีกลิ่นหอมอย่างประหลาด จึงนำมาทูปใส่น้ำแล้วลองดื่มดู ท่านก็รู้สึกสดชื่นขึ้นขึ้นมาอย่างน่าอัศจรรย์ บ้างก็ว่า ในนครเมกกะ ปี ค.ศ.1511 ผู้ที่รู้จักการดื่มกาแฟเป็นครั้งแรก คือ นักบวชอิสลามนามว่า เดลี ผู้มีก่วงเหงา

หาวนอนอยู่บ่อยๆในขณะสวดมนต์ ได้พบวิธีเอาชนะความง่วงด้วยการเติมน้ำต้มจากกาแฟซึ่งมีคนบอกมาอีกต่อหนึ่ง จากนั้นเคล็ดลับนี้ได้กระจายจากกลุ่มนักบวชไปสู่สังคมภายนอกที่กว้างขึ้น จนกลายเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันของชาวตะวันออกกลาง และมีการซื้อขายแลกเปลี่ยนอย่างแพร่หลาย กาแฟในภาษาอาหรับเรียกว่า *Kahwa* เมื่อกาแฟแพร่เข้ามาในยุโรป จึงเรียกเพี้ยนเป็น *Coffee* ในภาษาอังกฤษ หรือคำอื่นตามแต่ประเทศนั้นๆ ต่อมานักพฤกษศาสตร์ชื่อว่า *Carolus Linnaeus* ได้ตั้งชื่อวิทยาศาสตร์ให้ว่า *Coffea arabica* ตามแหล่งกำเนิดในแถบอาหรับ

แต่ไม่ว่าที่มาของการดื่มกาแฟเป็นครั้งแรกจริงๆนั้นจะเกิดขึ้นที่ไหนก็ตาม เราไม่อาจปฏิเสธได้ว่า นับแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน กาแฟมีอิทธิพลอย่างมากในชีวิตประจำวันของผู้คนทั่วโลก ปี ค.ศ. 1554 ร้านกาแฟแห่งแรกกำเนิดขึ้น ณ กรุงคอนสแตนติโนเปิล นักบวชบางคนถึงกับกล่าวว่า การเข้าร้านกาแฟถือเป็นบาป เนื่องจากนักคิด ศิลปิน กวี และผู้คนที่ต้องการมาหาความสบายใจจากการเข้าร้านกาแฟ จนละเลยการเข้าโบสถ์และกิจทางศาสนาอยู่บ่อยครั้ง ซึ่งจะไปแล้วพฤติกรรมการบริโภคดังกล่าวก็ยังดำเนินเรื่อยมา จนถึงปัจจุบัน ยิ่งไปกว่านั้น กาแฟยังยืนหยัดอย่างสง่างามจนกลายเป็นวัฒนธรรมการดื่มของผู้คนทั่วโลก เป็นสัญลักษณ์ของแหล่งกำเนิดแนวคิดทางการเมืองและศิลปะแขนงต่างๆ ปัจจุบันธุรกิจกาแฟมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ทั้งในด้านคุณภาพเมล็ดกาแฟ อุปกรณ์ต่างๆ ไม่เว้นแม้แต่การสร้างภาพลักษณ์ของร้านกาแฟ อาจกล่าวได้ว่ากาแฟได้กลายมาเป็นส่วนหนึ่งของชีวิต และสังคมปัจจุบันไปเสียแล้ว



เครื่องบดเมล็ดกาแฟชนิดนี้เป็นชนิดที่ใช้ฟันบด (burr mill/ burr grinder) และเป็นแบบโบราณที่ใช้มือหมุน ปรับระดับความละเอียดโดยการปรับระยะห่างระหว่างฟันบดทั้งสอง (เดียวตรงกลางกับฟันบดที่ขอบจะแยกออกจากกัน) ห่างกันจะหยาบ ใกล้กันจะละเอียด เครื่องบดชนิดนี้บดได้ขนาดที่สม่ำเสมอ ปรับความละเอียดได้ง่าย รสชาติกาแฟที่ได้จะหอมและนุ่มละมุนกว่าเครื่องบดชนิดที่ใช้ใบมีดมาก เนื่องจากความเร็วรอบของฟันบดต่ำ เกิดความร้อนจากการบดน้อย จึงไม่ทำลายกลิ่นและรสชาติของกาแฟ แต่มีข้อเสียคือ การระบายความร้อนออกจากฟันบดเมื่อบดต่อเนื่องหลายแก้ว โดยปกติแล้วผู้ใช้เครื่องบดชนิดนี้ มักนิยมชงดื่มเองเพียงไม่กี่แก้วเท่านั้น เครื่องบดชนิดนี้จึงเป็นที่นิยมของนักสะสมอุปกรณ์กาแฟและนักดื่มกาแฟที่ชื่นชอบการชงกาแฟด้วยตนเอง นอกจากนั้นยังมีขนาดเล็ก พกพาสะดวก

ไม่ต้องใช้ไฟฟ้า มีการออกแบบที่สวยงามประณีต ยิ่งถ้าเป็นเครื่องบดรุ่นโบราณที่ไม่มีการผลิตแล้ว มูลค่าก็จะยิ่งสูงขึ้นตามลำดับ

การชงกาแฟถือเป็นศาสตร์และศิลป์อย่างหนึ่ง เริ่มต้นจากเมล็ดกาแฟ ซึ่งปัจจุบันสามารถซื้อเมล็ดกาแฟคั่วได้ทั่วไป แต่ก็มีคอกาแฟแท้ๆ บางส่วนที่นิยมคั่วกาแฟเอง เมล็ดกาแฟที่คั่วแล้วจะมีคุณภาพดีที่สุดในสัปดาห์แรก ไม่ควรเก็บไว้เกิน 1 เดือน เมื่อต้องการจะดื่มกาแฟ จึงค่อยนำมาบดและชงแก้วต่อแก้ว เพราะถ้าบดเกิน 3 ชม.ไปแล้ว คุณภาพกาแฟจะลดลงทันที การบดหยาบหรือละเอียดต้องปรับตามอุณหภูมิและความชื้นในอากาศ และปรับให้เข้ากับเครื่องชงกาแฟที่ใช้อีกด้วย ขั้นตอนต่างๆนี้ แม้ว่าค่อนข้างยุ่งยาก แต่ผลที่ออกมาก็คุ้มค่าสำหรับผู้หลงใหลกาแฟอย่างแท้จริง