เกร็ดน่ารู้ของกาแฟ ... ที่คุณอาจไม่เคยรู้มาก่อน

นำเสนอเมื่อ : 17 ก.ย. 2555

1. คาปูชิโน เป็นชื่อที่ได้มาจากสีเสื้อของนักบวชนิกายหนึ่งของศาสนาคริสต์ นิกายโรมันคาทอลิก ที่เรียกว่า คาปูชิน (Capuchin) ซึ่งมีสีน้ำตาลแกนั่นเอง

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

3. ประเทศโคลัมเบียและบราซิลส่งออกกาแฟมากที่สุดในโลก ถึง 17 ล้านตัน ซึ่งคิดเป็นสัดส่วน 40% ของผลผลิตกาแฟทั้งโลก

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 ใบสีเขียวแตกออกจากข้อเป็นคู่ ๆ ดอกออกตามข้อของกิ่งมีสีขาวบริสุทธิ์ กลิ่นหอม
โดยสายพันธุ์ของกาแฟที่มีการปลูกและเป็นที่นิยมทั่วไปมากที่สุด ได้แก่ อาราบิก้าและโรบัสตา

6. Ibrik อุปกรณ์ดั้งเดิมของชาวตุรกีที่ใช้ชงกาแฟ ซึ่งทำจากทองแดงหรือทองเหลือง รูปทรงตรงจากด้านบนและป่องกน มีด้ามจับยาว Ibrik ได้ชื่อว่าเป็นบิดาแห่งอุปกรณ์ชงกาแฟก็ว่าได้ และยังคงนิยมใช้กันอย่างแพร่หลายในแถบตะวันออกกลาง ขั้นตอนการใช้ Ibrik คือ การต้มน้ำจนร้อนแล้วจึงใส่เมล็ดกาแฟที่บดแล้วลงต้มให้เดือดอีกครั้ง นอกจากจะได้กาแฟที่เข้มข้นมากที่ชาวตุรกีนิยมดื่มคู่กับขนมรสหวานจัด และการต้มกาแฟด้วย Ibrik นี้ยังเสิร์ฟทั้ง ๆ ที่มีผงกาแฟลอยฟ่องอยู่ ด้วยเหตุผลนี้เองจึงมีการทำนายดวงชะตาด้วยกากกาแฟกันแก้วเกิดขึ้น

7. กาแฟอาราบิก้ามักจะมีชื่อเรียกแตกต่างกันไปตามชื่อท่าเรือที่ใช้ส่งออก ท่าเรือที่เก่าแก่ที่สุด 2 ที่ได้แก่ ม็อคค่า (Mocha) และ ชวา (Java)

8. การดื่มกาแฟถูกห้ามโดยชาวมุสลิมตามฮะรอม ในช่วงต้นคริสต์ศตวรรษที่ 16 เนื่องจากกาแฟเป็นที่นิยมในหมู่ชนมุสลิมและชนกลุ่มอื่น ๆ ในตะวันออกกลาง จนทำให้ร้านกาแฟก็ผุดขึ้นเป็นดอกเห็ดและกลายเป็นที่ชุมชุมนุมสังสรรค์ตลอดจนแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในเรื่องต่าง ๆ รวมทั้งเรื่องการเมือง ร้านกาแฟกลายเป็นที่บ่มเพาะความคิดรุนแรง จึงถูกสั่งห้ามโดยระบุว่าเป็นต้นเหตุของการประพฤติตนนอกคอก ชักนำให้คนไปมั่วสุม และนำมาซึ่งความไม่สงบในสังคม

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