**เกี่ยวกับชื่อ**

**กาแฟ** เป็นเครื่องดื่มที่ทำจากเมล็ดซึ่งได้จาก ต้นกาแฟ หรือมักเรียกว่า เมล็ดกาแฟ คั่ว มีการปลูกต้นกาแฟในมากกว่า 70 ประเทศทั่วโลก

*กาแฟเขียว* (กาแฟซึ่งยังไม่ผ่านการคั่ว) เป็นหนึ่งในสินค้าทางการเกษตรซึ่งมีการซื้อขายกันมากที่สุดในโลก กาแฟมีส่วนประกอบของคาเฟอีน ทำให้มีสรรพคุณชูกำลังในมนุษย์ ปัจจุบันกาแฟเป็นเครื่องดื่มซึ่งได้รับความนิยมมากที่สุดในโลก

**ประวัติ**

เป็นที่เชื่อกันว่าบรรพบุรุษชาวเอธิโอเปียของชาวโอโรโมในปัจจุบัน เป็นคนกลุ่มแรกซึ่งรู้จักผลกระทบกระตุ้นประสาทของเมล็ดจากต้นกาแฟอย่างไรก็ตาม ไม่มีหลักฐานโดยตรงซึ่งชี้ชัดว่าต้นกาแฟมีการปลูกอยู่ที่ใดในทวีปแอฟริกา หรือผู้ใดในกลุ่มชาวพื้นเมืองซึ่งอาจใช้มันเป็นสารกระตุ้น หรือแม้แต่รู้ถึงผลกระทบนั้น ก่อนหน้าคริสต์ศตวรรษที่ 17 เรื่องราวของ *คาลดี* เด็กเลี้ยงแกะชาวเอธิโอเปียในราวคริสต์ศตวรรษที่ 9 ผู้ซึ่งค้นพบต้นกาแฟนั้น มิได้ปรากฏชื่อในงานเขียนจนกระทั่งถึง คริสต์ศักราช 1671 หรืออาจเป็นเพียงเรื่องปลอมเท่านั้น จากเอธิโอเปีย สันนิษฐานว่ากาแฟได้แพร่กระจายไปยังเยเมน ที่ซึ่งมีการดื่มและผลิตขึ้นเป็นครั้งแรก จากนั้นได้แพร่ไปยังอียิปต์ ในขณะที่ หลักฐานซึ่งเชื่อถือได้สามารถสืบย้อนไปได้ไกลที่สุด ถึงการดื่มกาแฟในวิหารซูฟีในม็อคค่าในเยเมน ที่ซึ่งในอาระเบีย ได้มีการคั่วและชงเมล็ดกาแฟเป็นครั้งแรก อันเป็นวิธีที่คล้ายคลึงกับการเตรียมกาแฟ ภายในคริสต์ศตวรรษที่ 16 กาแฟได้แพร่ขยายไปทั่วถึงตะวันออกกลาง เปอร์เซีย [ตุรกี](https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%95%E0%B8%B8%E0%B8%A3%E0%B8%81%E0%B8%B5) และแอฟริกาเหนือ

ในปี คริสต์ศักราช 1583 เลโอนาร์ด เราวอล์ฟ แพทย์ชาวเยอรมัน ได้บรรยายถึงกาแฟหลังจากท่องเที่ยวในดินแดนตะวันออกใกล้เป็นเวลากว่าสิบปีไว้ว่าดังนี้:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/4d/Cquote1.svg/20px-Cquote1.svg.png | เครื่องดื่มที่มีสีดำเหมือนหมึก ใช้รักษาโรคภัยได้หลายชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งโรคที่เกี่ยวกับท้อง ผู้ดื่มจะดื่มในตอนเช้า มันเป็นการนำน้ำและผลไม้จากไม้พุ่มที่เรียกว่า *bunnu* | https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/1/1a/Cquote2.svg/20px-Cquote2.svg.png |
| — **เลโอนาร์ด เราวอล์ฟ ใน *Reise in die Morgenländer*** | | |

จากโลกมุสลิม กาแฟได้แพร่ขยายไปยังอิตาลี การค้าขายระหว่างเวนิซกับแอฟริกาเหนือ อียิปต์และตะวันออกกลางที่เจริญขึ้น ทำให้อิตาลีได้รับสินค้าใหม่ ๆ เข้ามาเป็นจำนวนมาก ซึ่งรวมไปถึงกาแฟด้วย หลังจากนั้น กาแฟก็ได้แพร่กระจายจากเมืองท่าเวนิซไปทั่วยุโรป กาแฟได้รับการยอมรับอย่างแพร่หลายมากขึ้น หลังจากสมเด็จพระสันตะปาปาคลีเมนต์ที่ 8 ลงความเห็นว่ามันเป็นเครื่องดื่มสำหรับคริสเตียน ในปี คริสต์ศักราช 1600 แม้ว่าจะมีการร้องเรียนให้ยกเลิก "เครื่องดื่มมุสลิม" ก็ตาม ร้านกาแฟแห่งแรกในทวีปยุโรปเปิดในอิตาลีในปี คริสต์ศักราช 1645 ชาว ดัตช์เป็นชนชาติแรกที่นำเข้ากาแฟเป็นจำนวนมาก และฝ่าฝืนข้อห้ามของอาหรับเกี่ยวกับการส่งออกพืชและเมล็ดที่ยังไม่ได้คั่ว เมื่อ Pieter van den Broeck ลักลอบนำเข้ากาแฟจากเอเดนไปยังยุโรปในปี คริสต์ศักราช 1616ในภายหลังชาวดัตช์ยังได้นำไปปลูกในเกาะชวาและซีลอน ซึ่งผลผลิตกาแฟจากเกาะชวาสามารถส่งไปยังเนเธอร์แลนด์ได้ในปี คริสต์ศักราช 1711 และด้วยความพยายามของบริษัทอินเดียตะวันออกของอังกฤษ ทำให้กาแฟได้รับความนิยมในประเทศอังกฤษเช่นเดียวกัน กาแฟเข้าสู่ประเทศฝรั่งเศส ในปี คริสต์ศักราช 1657 และเข้าสู่ออสเตรียและโปแลนด์ หลังจากยุทธการเวียนนา เมื่อปี คริสต์ศักราช 1683 ซึ่งทหารสามารถยึดเสบียงของทหารออตโตมานเติร์กที่พ่ายแพ้ในการรบครั้งนั้น

หลังจากนั้น กาแฟได้เข้าสู่ทวีปอเมริกาเหนือในช่วงยุคอาณานิคม แต่ว่าไม่ได้รับความนิยมมากเท่ากับในทวีปยุโรป อย่างไรก็ตาม ในช่วงสงครามปฏิวัติอเมริกัน ปริมาณความต้องการกาแฟได้เพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็วจนพวกพ่อค้ากักตุนสินค้าเอาไว้และปั่นราคาขึ้นอย่างกะทันหัน ซึ่งบางส่วนเป็นผลมาจากการที่พ่อค้าชาวอังกฤษไม่สามารถนำเข้าชาได้มากนักหลังจากสงครามปี 1812 ในช่วงที่อังกฤษงดการนำเข้าชาเป็นการชั่วคราว ชาวอเมริกันจึงหันมาดื่มกาแฟแทน และมีปริมาณความต้องการสูงมากในช่วงสงครามกลางเมืองอเมริกัน ไปพร้อม ๆ กับการพัฒนาของเทคโนโลยีการต้มเหล้าทำให้กาแฟกลายเป็นสินค้ายอดนิยมในสหรัฐอเมริกาจนถึงปัจจุบัน แต่ในอังกฤษ ปริมาณการบริโภคกาแฟกลับลดลง และชาวอังกฤษหันไปบริโภคชาแทนระหว่างคริสต์ศตวรรษที่ 18 เครื่องดื่มชาเป็นเครื่องดื่มซึ่งเตรียมขึ้นได้ง่ายกว่า และหาซื้อได้ในราคาถูกจากการยึดครองอินเดียและอุตสาหกรรมชาในอินเดียของอังกฤษ

***กาแฟประเภทต่างๆ***

|  |
| --- |
| **เอสเปรสโซ**  (อิตาลี: espresso) คือกาแฟที่มีรสแก่และเข้ม มีวิธีการชงโดยใช้แรงอัดไอน้ำหรือน้ำร้อนผ่านเมล็ดกาแฟคั่วที่บดละเอียด ที่มาของชื่อ *เอสเปรสโซ* มาจากคำภาษาอิตาลี "espresso" แปลว่า เร่งด่วน  เอสเปรสโซเป็นกาแฟที่นิยมมากที่สุดในแถบประเทศยุโรปตอนใต้ โดยเฉพาะประเทศอิตาลี การสั่งกาแฟ ("caffe") ในร้านโดยทั่วไปก็คือสั่งเอสเปรสโซ  เอสเปรสโซถูกผลิตที่อิตาลี เอสเปรสโซมีต้นกำเนิดที่อิตาลีในช่วงที่อิตาลีล่าเอธิโอเปียเป็นอาณานิคม กาแฟก็นำมาปลูกที่อิตาลีส่วนใหญ่  ด้วยวิธีการชงแบบใช้แรงอัด ทำให้เอสเปรสโซมีรสชาติกาแฟซึ่งเข้มข้นและหนักแน่น ต่างจากกาแฟทั่วไปซึ่งชงแบบผ่านน้ำหยด และเพราะรสชาติเข้มข้นและหนักแน่นอันเป็นเอกลักษณ์นี้เอง ทำให้คอกาแฟดื่มเอสเปรสโซโดยไม่ปรุงด้วยน้ำตาลหรือนม และมักจะเสิร์ฟเป็นช็อต (แก้วแบบจอก) เพื่อให้ปริมาณไม่มากจนเกินไป (ประมาณ 1-2 ออนซ์ หรือ 30-60 มิลลิลิตร แตกต่างตามพฤติกรรมการดื่มของแต่ละประเทศ) การสั่งเอสเปรสโซตามร้านกาแฟทั่วไป มักสั่งตามปริมาณ กล่าวคือ เป็นช็อตเดียวหรือสองช็อต เอสเปรสโซมีความไวสูงในการทำปฏิกิริยากับออกซิเจน เพื่อไม่ให้เสียรสชาติจึงควรดื่มตอนชงเสร็จใหม่ ๆ  ผงกาแฟที่ใช้ ขึ้นอยู่กับแต่ละระบบการชง ระบบการชงแบบแรงดันน้ำหรือแรงอัดจะต้องใช้ผงละเอียด แต่ไม่ถึงกับเป็นแป้ง |
| **คาปูชิโน** (อิตาลี: cappuccino) เป็นหนึ่งในเครื่องดื่มประเภทกาแฟซึ่งมีต้นกำเนิดมาจากประเทศอิตาลี คาปูชิโนมีส่วนประกอบหลักคือเอสเปรสโซและนม  การชงคาปูชิโนส่วนใหญ่มักมีอัตราส่วนของเอสเปรสโซ 1/3 ส่วน ผสมกับนมร้อนผ่านไอน้ำ 1/3 ส่วน และนมตีเป็นโฟมละเอียด 1/3 ส่วนลอยอยู่ด้านบน นอกจากนั้นอาจโรยหน้าด้วยผงอบเชยหรือผงโกโก้เล็กน้อยตามความชอบ ส่วนผสมของคาปูชิโนต่างจากของลาเต้มัคเคียโต (latte macchiato) ซึ่งประกอบไปด้วยนมเป็นส่วนใหญ่และนมตีโฟมเพียงเล็กน้อย  ในประเทศอิตาลี ผู้คนมักดื่มคาปูชิโนเป็นอาหารเช้าโดยเฉพาะ โดยอาจมีขนมปังแผ่นหรือ[คุกกี้](https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%84%E0%B8%B8%E0%B8%81%E0%B8%81%E0%B8%B5%E0%B9%89)ประกอบ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าวิถีชีวิตของชาวอิตาลีมักไม่ค่อยรับประทานอาหารเช้าแบบเป็นกิจจะลักษณะ คาปูชิโนและขนมปังเบา ๆ จึงเหมาะเป็นอาหารรองท้องสำหรับยามเช้า และด้วยเหตุนี้ทำให้ไม่ดื่มคาปูชิโนในช่วงอื่นของวัน แต่สำหรับต่างประเทศรวมถึงประเทศไทยสามารถดื่มคาปูชิโนได้ทุกเวลาโดยไม่ถือว่าเป็นเรื่องแปลก |
| **ลาเต้**  **แลตเท** หรือ **ลาตเท** (อังกฤษ: latte) คือเครื่องดื่มกาแฟที่เตรียมด้วยนมร้อน โดยการเทเอสเปรสโซ 1/3 ส่วน และนมร้อนอีก 2/3 ส่วน ลงในถ้วยพร้อม ๆ กัน และจะหยอดโฟมนมหนาประมาณ 1 เซนติเมตร ทับข้างบน  ในประเทศอิตาลี กาแฟแลตเทนี้รู้จักกันในชื่อของ "caffè e latte" ซึ่งหมายถึง กาแฟกับนม ซึ่งใกล้เคียงกับในภาษาฝรั่งเศส คำว่า "café au lait" กาแฟแลตเทเริ่มเป็นที่นิยมนอกประเทศอิตาลีในช่วงต้นคริสต์ทศวรรษ 1980  ในการชงกาแฟแลตเท บาริสตา (หรือผู้ชงกาแฟที่ชำนาญงาน) จะใช้วิธีขยับข้อมือเล็กน้อยขณะที่รินนมและโฟมนมลงบนกาแฟ ทำให้เกิดลวดลายต่าง ๆ เรียกว่า ศิลปะแลตเท (latte art) หรือศิลปะฟองนมในถ้วยกาแฟ |
| มอคค่า**โมคา** (อังกฤษ: Cafe Mocha) เป็นเครื่องดื่มกาแฟที่คล้ายกับกาแฟลาเต้คือมีเอสเปรสโซ 1/3 ส่วน และนมร้อน 2/3 ส่วน แต่แตกต่างกันที่โมคาจะมีส่วนผสมของช็อกโกแลตด้วย โดยมักจะใส่ในรูปของน้ำเชื่อมช็อกโกแลต เสิร์ฟได้ทั้งแบบร้อนและแบบเย็นใส่น้ำแข็ง มักมีวิปครีมปิดหน้า  **โมคา** อาจหมายถึงกาแฟอะแรบิกาชนิดหนึ่ง ซึ่งปลูกอยู่บริเวณเมืองท่าโมคาในประเทศเยเมน กาแฟโมคามีสีและกลิ่นคล้ายช็อกโกแลต (แม้ว่าจะไม่มีส่วนประกอบของช็อกโกแลตในโมคาเลยก็ตาม) อันเป็นเอกลักษณ์ที่ทำให้กาแฟโมคาเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย |
| อเมริกาโน  **อเมริกาโน** (อิตาลี: americano) คือเครื่องดื่มกาแฟชนิดหนึ่ง มีวิธีการชงโดยเติมน้ำร้อนผสมลงไปในเอสเปรสโซ การเจือจางเอสเปรสโซซึ่งเป็นกาแฟเข้มข้นด้วยน้ำร้อน ทำให้อเมริกาโนมีความแก่พอ ๆ กับกาแฟธรรมดา แต่มีกลิ่นและรสชาติที่เข้มที่มาจากเอสเปรสโซ  อเมริกาโนเหมาะสำหรับผู้ที่ชื่นชอบกาแฟดำ แต่ไม่แก่และหนักถึงขั้นเอสเปรสโซ คอกาแฟส่วนใหญ่นิยมดื่มอเมริกาโนโดยไม่ปรุงด้วยนมหรือน้ำตาล เพื่อดื่มด่ำกับรสชาติกาแฟซึ่งแตกต่างจากกาแฟธรรมดา  สำหรับที่มาของชื่อ "อเมริกาโน" ซึ่งหมายถึง "แบบอเมริกัน" นั้น ว่ากันว่าเอสเปรสโซล้วน ๆ เข้มข้นเกินไปสำหรับคอกาแฟชาวอเมริกัน จึงมีการเสิร์ฟกาแฟเอสเปรสโซที่ทำให้เจือจางด้วยน้ำร้อนแทน แม้ว่าชื่อกาแฟจะหมายถึงกาแฟแบบอย่างอเมริกัน แต่อเมริกาโนก็มิได้เป็นกาแฟที่ชาวอเมริกันนิยมดื่มจนกระทั่งยุครุ่งเรืองของร้านกาแฟสตาร์บัคส์ในปี พ.ศ. 2533 แต่ถึงกระนั้นอเมริกาโนก็ไม่จัดเป็นกาแฟที่ได้รับความนิยมมากนัก |