My Coffee Way

...with Bread

illustration_Dake Miko

บันทึกประจำวันตลอดหนึ่งสัปดาห์ ของ *Bread Journalist*

วันจันทร์

ฉันกลับจากพาหมาไปเดินเล่น พอเปิดประตูบ้านข้างในยังหลงเหลือกลิ่นกาแฟกับขนมปังมื้อเช้าเหมือนเวลาเข้าร้านกาแฟ ซึ่งทำให้ฉันรู้สึกดี แถมยังกระปรี้กระเปร่าขึ้นมานิดหนึ่งด้วย

กลิ่นของอาหารเช้ามีหลายแบบก็จริง แต่กลิ่นที่ฉันว่าเหมาะกับเวลาเช้าในฤดูใบไม้ผลิจนถึงฤดูหนาวก็คือกลิ่นกาแฟกับขนมปัง แล้วก็กลิ่นหอมหวานของอบเชยด้วย

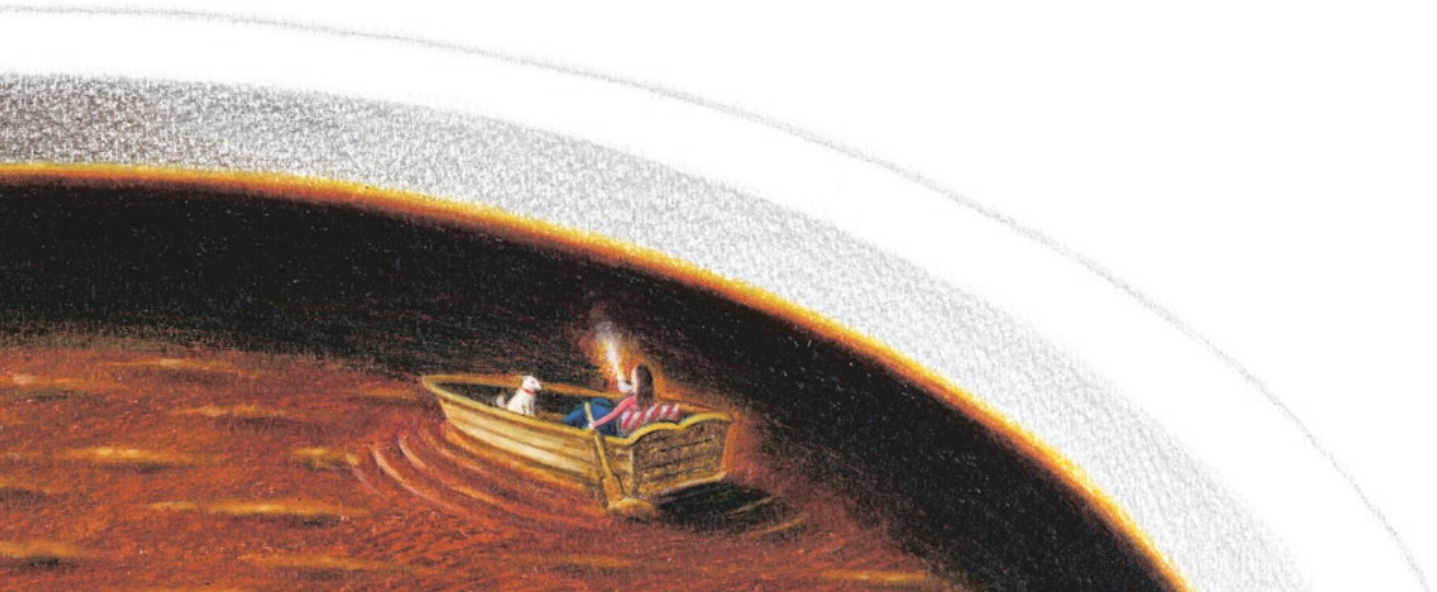
วันอังคาร

วิธีกินขนมปังที่ฉันฟังมาจากคนฝรั่งเศส ส่วนใหญ่แล้วมี 3 วิธี

ซื้อขนมปังบาแก็ตต์ที่ปิ้งแล้ว เดินกินระหว่างทางกลับบ้าน โดยเริ่มกัดจากส่วนปลาย

จุ่มครัวซองต์ในคาเฟ่โอเลต์ให้ชุ่มก่อนกิน

กินขนมปังแผ่นประกบช็อกโกแลตตรงกลาง (วิธีนี้ทำให้หวนนึกถึงความทรงจำวัยเด็ก)



บางครั้งฉันก็ลองทำวิธีที่ 3 ดู ฉันไม่ได้เรียกมันว่า “แปงโอโชโกลา” (pain au chocolat) แต่เรียก “ปังโตะโชโกลา” (ขนมปังกับช็อกโกแลต) คำสร้างใหม่ที่แสนมีเสน่ห์นี้ คุณซิมงเป็นคนสอน ฉันจะทำปังโตะโชโกลาด้วย “โชโกลาแผ่น” ชนิดโกโก้ 75 เปอร์เซ็นต์ ประมาณสัปดาห์ละครั้ง ยิ่งเป็นผู้ใหญ่มากขึ้นฉันก็ยิ่งชอบช็อกโกแลตมากขึ้นด้วย

วันพุธ

กาแฟกับขนมปังเป็นสิ่งที่อยู่ในชีวิตประจำวัน ถ้าให้เลือกอาหารหรูๆ ราคาแพงสัปดาห์ละครั้ง ฉันขอเลือกกาแฟกับขนมปังอร่อยๆ ทุกวันดีกว่า ฉันอยากให้ร้านที่ขายกาแฟกับขนมปังพวกนั้นเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวัน ถ้าได้ตบท้ายมื้อกลางวันด้วยการดื่มกาแฟในคาเฟ่เบเกอรี่ซึ่งมีทั้งคนทำกาแฟอร่อยๆ และอาหารให้เรา ก็เยี่ยมไปเลย! เพราะทำให้รู้สึกว่ามากินอาหารที่นี่เพื่อให้ได้ดื่มกาแฟถ้วยนี้โดยเฉพาะ ถือเป็นประสบการณ์พิเศษไม่ต่างจากการร่วมพิธีชงชา เป็นความไม่ธรรมดาในชีวิตประจำวันอันแสนธรรมดา ถ้ามีคาเฟ่แบบนั้นอยู่ละก็ ต่อให้ต้องลำบากลำบนขึ้นรถไฟไป ฉันก็ยินดี

วันพฤหัสบดี

สมัยประถม ฉันกับเพื่อนๆ ช่วยกันทำแผนที่โลกติดบนเพดานห้องเรียน โดยเขียนชื่อลงในประเทศที่อยากไปสักครั้งในชีวิต มีฉันคนเดียวที่ใส่ชื่อในประเทศเปรู ทวีปอเมริกาใต้ เพราะอยากไปมาชูปิกชู ซึ่งเคยเห็นจากหนังสือรวมภาพถ่าย ฉันมานึกถึงเรื่องนี้ตอนเอาเมล็ดกาแฟ Peru Chanchamayo ที่เพื่อนคั่วให้มาบด แล้วค่อยๆ ชงดื่ม กาแฟตัวนี้หวานทั้งที่ไม่ใส่น้ำตาล และข้นเข้มทั้งที่ไม่ใส่เนย แถมยังส่งกลิ่นหอมที่โชยไกลและล้ำลึก เมื่อบรรยายถึงกาแฟอร่อยๆ ขนมปังอร่อยๆ ก็มีลักษณะคล้ายกัน กาแฟ Peru Chanchamayo น่าจะคู่กับขนมปังจากแหล่งเดียวกันไหมนะ ทั้งกาแฟและขนมปังต่างก็เดินทางจากสถานที่ไกลแสนไกลมาถึงที่นี่ และแม้จะข้ามผ่านศตวรรษแล้วก็ยังไม่หยุดเดินทาง

วันศุกร์

ฉันคุยกับกูรูด้านกาแฟเกี่ยวกับเรื่องขนมปังที่เข้ากับกาแฟ เขาบอกว่า *“เมื่อหนังท้องตึง หนังตาก็หย่อน คนเราจะดื่มกาแฟกันเวลาต้องการไล่ความง่วง เพื่อจะได้ทำงานต่อ พอตาสว่างแล้ว มันยังช่วยกดความอยากอาหารด้วย แล้วก็นะ...หลังจากอิ่มเอมกับอาหารแล้ว เรายังมักดื่มกาแฟทิ้งท้ายเหมือนกับเป็น ‘จุดฟุลสต็อป’ บอกว่ามื้ออาหารสิ้นสุดลงแล้ว ดังนั้นกาแฟกับอาหารจึงไม่น่าเป็นคู่ที่ไปกันได้เลย”* ฉันกำลังคิดจะเขียนบทความเรื่องการจับคู่ขนมปังกับกาแฟ พอได้ฟังแบบนี้ก็ถึงกับสับสนไปพักหนึ่ง แต่ก็มีขนมปังที่เข้าคู่กับกาแฟอยู่นะ รสหวานนั่นไง ขนมปังที่เข้ากับกาแฟคือขนมปังรสหวาน ทั้งแปงโอโชโกลา ซินนามอนโรลล์ อัลมอนด์ครัวซองต์ หรือโดนัต กุญแจสำคัญที่ทำให้ขนมปังเข้ากับกาแฟได้ก็คือถั่ว เนย และนม

วันเสาร์

ฉันจัดบ้านแล้วเจอพิมพ์อบขนมเก่าคร่ำคร่าโดยบังเอิญ ผลิตในอังกฤษ พอหยิบขึ้นดูก็ทำให้นึกถึง

ห้องครัวช่วง ค.ศ. 1975 ยุคที่ยังไม่มีเครื่องไม้เครื่องมือสะดวกสบายแบบเดี๋ยวนี้ แม่จะทำคอฟฟี่โรลล์ให้ฉันกิน โดยนำแป้งโดซึ่งผสมกาแฟลงไปด้วยมาม้วน แล้วเรียงในพิมพ์ พออบเสร็จแล้วก็โรยน้ำตาลไอซิ่ง ที่ฉันชอบขนมปังรสกาแฟหรือขนมปังโรยน้ำตาลมาจนถึงทุกวันนี้ ก็เพราะแบบนี้เอง เศษเสี้ยวของความทรงจำอันอบอุ่นได้ก่อร่างขึ้นเป็นตัวฉันในวันนี้

วันอาทิตย์

ฉันไปเก็บข้อมูลเรื่องที่คนกำลังนิยมแพนเค้ก มีข้อมูลหนึ่งที่ฉันรู้สึกประทับใจเกินคาด นั่นคือ “เป็นไปไม่ได้ที่จะทำขนมปังอร่อย ๆ ด้วยวิธีง่าย ๆ และรวดเร็ว แต่ถ้าเป็นแพนเค้กละย่อมได้ คำว่า pan ในแพนเค้ก (pancake) เป็นคำเดียวกับ pan ที่แปลว่ากระทะนั่นเอง”

เช้าวันอาทิตย์ฉันทำแพนเค้กโดยใช้กระทะสองใบ พลางนึกถึงร้านกาแฟริมทางในชนบทของอเมริกาไปด้วย…

“Coffee?” พอฉันไปนั่งที่โต๊ะ ก็มีคนถือกาชงกาแฟสีเงินเข้ามาหา แล้วรินกาแฟให้ทันที *“Enjoy!”* เมื่อแพนเค้กซึ่งโปะหน้าแบบง่าย ๆ ด้วยสตรอว์เบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ และกล้วยมาเสิร์ฟ วันธรรมดาก็กลายเป็นวันดี ๆ ฉันว่ายามเช้าของเจ้าของร้านขนมปังก็คงให้ความรู้สึกทำนองว่า “ยังมีคนใจจดใจจ่อรอสิ่งที่เราทำอยู่นะ”

ชิมิซุ มิโฮะโกะ

Bread Journalist ผู้ชื่นชอบขนมปังที่เอื้อให้เติมแต่งอะไรเองได้ตามใจชอบเหมือนเสื้อเชิ้ตสีขาว มีงานเขียนรายวันเกี่ยวกับขนมปังและเรื่องอื่น ๆ ทางออนไลน์ เช่น คอลัมน์ “All About パン”* (ออลอะเบาต์ปัง) และ “Bread Journal”** นอกจากนี้ยังมีงานรวมเล่มโดยสำนักพิมพ์ *มีเดียแฟคตอรี* ด้วย คือ 日々のパン手帖～パンを愉しむ Something Good (ฮิบิโนะปังเทะโจ - ปังโวะทะโนะชิมุซัมทิงกู้ด)

* https://allabout.co.jp/gm/gt/1743/

** http://favoriteworks.air-nifty.com/breadjournal/

marriage of coffee and bread

กาแฟกับขนมปังที่เข้าคู่กันได้อย่างเอร็ดอร่อย

ต้มและหมักแป้งโด
จุดร่วมที่กาแฟและขนมปังมีเหมือนกันคือจังหวะเวลาแบบค่อยเป็นค่อยไป
ลองหาร้านที่ถูกใจ แล้วใช้เวลาสบาย ๆ ดูหน่อยไหม

ร้านกาแฟที่พิถีพิถันเรื่องขนมปัง

ถ้ากาแฟหอม ๆ เคียงข้างด้วยขนมปังอร่อย ๆ ก็จะยิ่งอร่อยลงตัวขึ้น
เราจะไปเยือนร้านกาแฟที่รักและพิถีพิถันเรื่องขนมปังจนสัมผัสได้กัน

ชินไก ยูสุเกะ

BE A GOOD NEIGHBOR
COFFEE KIOSK SKYTREE

เคยเป็นพนักงานร้านกาแฟ Tas Yard ที่เซ็นตะงะยะ ก่อนจะผันตัวมาเป็นบาริสต้าร้าน **BE A GOOD NEIGHBOR COFFEE KIOSK** สาขาเซ็นตะงะยะ และสาขาโซะละมะจิ ซึ่งเปิดเมื่อปี 2012 ในเวลาต่อมา ที่สาขาโซะละมะจิมีเบเกิลจาก **Tabi Bagel** วางขายในวันจันทร์และวันพฤหัสบดีด้วย

มะสึมุระ จุนยะ

旅ベーグル
“ทะบิเบเกิล”

นอกจากเป็นเจ้าของกิจการร้าน **Tabi Bagel** ที่ยะนะกะ กรุงโตเกียวแล้ว ยังเปิดสำนักพิมพ์ชื่อ **TABI BOOKS** รวมทั้งจัดอีเวนต์นอกสถานที่ด้วย

2-5-14 Yanaka, Taito-ku, Tokyo (Hebimichi)
Tel. : 03-5814-3772 (อาจไม่สะดวกรับสายบางครั้ง)
Open : 7.00 น. และ 12.30 น. (จนกว่าสินค้าจะหมด) / เปิดทุกวันพุธ วันพฤหัสบดี วันเสาร์ วันอาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์
http://www.tabibagel.net

UU : เบเกิลประจำวันนี้เป็น **Mango & Earl Grey Bagel** เบเกิลมะม่วงผสมชาเอิร์ลเกรย์ ให้รสชาติแบบตะวันออก สอดไส้ครีมชีสผสมรัมเรซิน น้ำผึ้ง และวอลนัต
ล่างซ้าย : เบเกิลนี้คุณมะสึมุระจะปั่นจักรยานมาส่งเองทุกเช้าวันจันทร์ **ล่างขวา** : ร้านหันออกสู่ระเบียงชั้น 2 จึงมีแสงธรรมชาติส่องเข้ามาด้านใน ลูกค้าหลายคนชอบนั่งชิลที่ม้านั่งด้านนอก พร้อมถือถ้วยกาแฟในมือข้างหนึ่ง

ร้านกาแฟที่พิถีพิถัน
เรื่องขนมปัง

BE A GOOD NEIGHBOR COFFEE KIOSK SKYTREE

1-1-2 Oshiage, Kuroda-ku, Tokyo
Tokyo Skytree Town Solamachi 2F
Tel. : 03-5619-1692
Open : 10.00-21.00 น.
http://beagoodneighbor.net

เมื่อได้รับการชักชวนจากร้านที่ตัวเองชื่นชอบและหลงใหล ก็เลยได้เปิดร้านร่วมกันจริงๆ

เมื่อพูดถึงร้าน BE A GOOD NEIGHBOR COFFEE KIOSK เราจะนึกถึงซุ้มกาแฟที่เซ็นตะงะยะ เป็นร้านกาแฟแบบยืนดื่มและซื้อกลับที่อวลกลิ่นอายคล้ายอยู่ในร้านตามมุมถนนชายฝั่งทะเลตะวันตกของอเมริกา แม้เนื้อที่จะเล็ก แต่ก็เป็นร้านที่เราจะได้ดื่มกาแฟขนานแท้อย่างผ่อนคลายสบายใจ จึงเป็นร้านกาแฟโปรดของคนในพื้นที่ อย่างช่วงเช้าก่อนเข้างานหรือเวลาพักเที่ยง จะมีพนักงานร้านเสื้อผ้าหรือร้านอาหารในละแวกนั้นแวะเวียนมา และตอนนี้ก็เปิดสาขาที่ 2 แล้ว ในโซะละมะจิซึ่งเป็นพื้นที่ค้าขายตรงโตเกียวสกายทรีพอดี ช่วงแรกคุณชินไกก็ลังเลอยู่เหมือนกัน เพราะสาขานี้อยู่กลางสถานที่ท่องเที่ยว ต่างจากสาขาเซ็นตะงะยะโดยสิ้นเชิง คุณชินไกบอกว่า *"good neighbor แปลว่าเพื่อนบ้านที่ดี ร้านเราจึงมีคอนเซ็ปต์ให้เป็นร้านที่กลมกลืนไปกับย่านนั้นๆ เพื่อให้คนในพื้นที่รู้สึกสะดวกใจที่จะแวะเวียนเข้ามา ด้วยความที่โซะละมะจิเป็นแหล่งท่องเที่ยว แถมยังอยู่ในพื้นที่ค้าขาย ผมเลยค่อนข้างกังวลว่ามันจะผิดที่ผิดทางหรือเปล่า แต่ความจริงก็คือ หน้าร้านเราหันหาระเบียง คนจึงแวะเข้ามาได้ง่าย แล้วยังมีลูกค้าที่พักอยู่แถวนี้อุตส่าห์แวะมาทุกวัน ซึ่งผมดีใจมาก แม้ขุมชนที่นี่จะต่างจากเซ็นตะงะยะ แต่ก็น่าสนใจมากครับ"* บรรยากาศเป็นกันเองแบบชิตะมะจิ[1] มีให้เห็นได้ที่นี่

คุณมะสึมุระจากร้าน Tabi Bagel ที่มาร่วมงานกันคราวนี้ก็เป็นคนย่านชิตะมะจิในยะนะกะ เขตไทโทมากว่า 10 ปี ร้านของเขาอยู่สุดตรอกแคบคดเคี้ยวที่เรียกว่า "เฮะบิมิจิ" (ถนนงู) คุณมะสึมุระชอบกาแฟเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว และได้ตระเวนไปตามร้านกาแฟหลายร้าน แต่ถูกใจร้าน BE A GOOD NEIGHBOR สาขาเซ็นตะงะยะที่สุด

"ร้านผมอยู่ในย่านสถานีรถไฟเซ็นตะงิ ชื่อคล้ายเซ็นตะงะยะก็จริงนะครับ แต่ผมคิดว่าร้านบรรยากาศเท่ๆ น่าหลงใหลแบบสาขานั้นไม่มีที่เซ็นตะงิแน่นอน แล้วช่วงนั้นคุณชินไกก็อยู่ด้วย ผมมาเซ็นตะงะยะทีไรก็ต้องแวะไปเป็นร้านที่ผมชอบจนห้ามใจไม่ไหวเลยละ (หัวเราะ) ตอนเขามาเปิดสาขาสองที่โซะละมะจิแล้วบอกว่าอยากได้ขนมปังของร้านผมไปวางขาย ก็เลยดีใจมาก แต่อีกใจก็กังวลด้วยครับว่าจะดีเหรอ เพราะผมชอบร้านนี้มากเกินไป"

ทุกเช้าวันจันทร์คุณมะสึมุระจะมาส่งขนมปัง ก่อนกลับก็จะดื่มกาแฟพลางพูดคุยเรื่องสัพเพเหระกับคุณชินไก ซึ่งนับเป็นความสุขส่วนตัวของเขาเลยทีเดียว คุณมะสึมุระถนัดปล่อยมุกสร้างบรรยากาศอบอุ่นเป็นกันเองและบทสนทนา

[1] Shitamachi ย่านเมืองเก่า เป็นย่านที่พักอาศัยของพ่อค้าและช่างฝีมือ

ร้านกาแฟที่พิถีพิถัน
เรื่องขนมปัง

ที่จับต้นชนปลายไม่ได้แบบนั้นก็ดูเหมือนจะกลายเป็นจุดเริ่มของแรงบันดาลใจดี ๆ ทั้งจุดประกายให้ทำเบเกิลใหม่ ๆ และเป็นจุดเริ่มให้กิจกรรมของเขาขยายวงกว้างขึ้นด้วย

เบเกิลคือสิ่งที่อยากกินคู่กับกาแฟซึ่งถือไว้ในมืออีกข้าง

ที่นี่เสิร์ฟกาแฟร้อน 3 แบบ คือ เฟรนช์เพรส ดริป และเอสเปรสโซ โดยใช้เมล็ดกาแฟของ VOILA Coffee จากจังหวัดคะโงะชิมะซึ่งให้สัมผัสของความผ่อนคลายจากการดื่มกาแฟแบบเดิม ๆ ทุกวัน และได้รื่นรมย์กับรสชาติที่เปลี่ยนแปลงไปตามสภาพอารมณ์และอากาศ ณ ขณะนั้น ๆ สำหรับอาหารมีคอนเซ็ปต์ว่าต้องเป็น “สิ่งที่อยากกินคู่กับกาแฟที่ถือไว้ในมืออีกข้าง” เบเกิลจะเสิร์ฟแบบแซนด์วิช ทาด้วยสเปรดต้นตำรับ ซึ่งมีทั้งแบบคาวและหวาน คุณมะสึมุระกับพนักงานในร้านทุกคนจะช่วยกันระดมความคิดสานต่อไอเดียออกมาเป็นเมนูเบเกิลต้นตำรับที่ให้ความรู้สึกตามฤดูกาล และดึงจุดเด่นของทั้งขนมปังและกาแฟออกมาอย่างเต็มที่ และเนื่องจากคุณมะสึมุระเป็นคนรักการเดินทาง จึงทำเบเกิลออกมาให้ได้ภาพลักษณ์ของการเดินทางด้วย โดยใช้ส่วนผสมหลากหลายจากทั่วโลก ดังนั้นนอกจากจะมี “เพลนเบเกิล” (plain bagel) แบบเรียบง่ายตามมาตรฐานแล้ว ก็ยังมีเบเกิลที่พลิกแพลงเล็กน้อยโดยใช้ส่วนผสมเหนือความคาดหมายด้วย ซึ่งเข้ากับสเปรดที่จับคู่กันได้อย่างยอดเยี่ยมลงตัวเหลือเชื่อ คงเพราะทั้งสองต่างก็เป็น “เพื่อนบ้านที่ดี” ของกันและกัน จึงร่วมมือกันได้เป็นอย่างดี

โดยหลักแล้ว ขนมปังจากร้าน Tabi Bagel จะวางขายเฉพาะวันจันทร์และพฤหัสบดีเท่านั้น วันอื่น ๆ ที่เหลือจะเป็นโทสต์หรือบัตเตอร์โรลจากขนมปังของร้าน Pelican ที่อะซะกุสะ ซึ่งทางร้านคัดสรรมาเพราะมีรสอร่อยเป็นเอกลักษณ์เช่นกัน นอกจากนี้ก็ยังมี “คอฟฟี่ครีมแซนด์วิช” (Coffee Cream Sandwich) ทำจากขนมปังท้องถิ่นของจังหวัดคะโงะชิมะที่ชื่อว่า “คปเปะโตเกียวโด” (koppetokyodou) ดูเหมือนว่าจะเป็นขนมปังในความทรงจำวัยเด็กของเจ้าของร้านซึ่งมีบ้านเกิดอยู่ที่จังหวัดคะโงะชิมะ นี่คือร้านที่เราจะได้สนุกกับตัวเลือกกาแฟและขนมปังหลากหลาย ทั้งยังมีบรรยากาศชวนให้รู้สึกคุ้นเคยเป็นกันเองเหมือนเพื่อนบ้าน หลังจากสัมผัสประสบการณ์แปลกใหม่ชวนตื่นเต้นจากการขึ้นสกายทรีแล้ว ลองกลับสู่ชีวิตปกติอันสงบสุขกับกาแฟและขนมปังที่คุ้นเคยก็ไม่เลว

บน : ที่ร้านมีเมล็ดกาแฟต้นตำรับของ **VOILA Coffee** จากจังหวัดคะโงะชิมะจำหน่ายด้วย
ล่าง : ขนมปัง “คปเปะโตเกียวโด” จากคะโงะชิมะ ให้สัมผัสนุ่มนวล รสชาติชวนให้หวนคิดถึงวันเก่า ๆ สอดไส้ด้วยครีมกาแฟ

Toast set จากขนมปังร้าน **Pelican** ที่อะซะกุสะ เหมาะสำหรับมื้อเช้า ใช้เนยของคาลพิส **(Calpis)** ส่วนถ้วยมักเป็นถ้วยที่ออกแบบโดย **Noritake** นักวาดภาพประกอบ และมีวางจำหน่ายในร้านด้วย

“ผมชอบกาแฟดริป เราทำได้เพียงแค่ รินน้ำร้อนลงไป โดยคาดหวังว่า มันจะดึงพลังในเมล็ดกาแฟออกมา ได้เต็มขีดจำกัด ผมรู้สึกเหมือน ได้ฟังเสียงของเมล็ดกาแฟเสมอ” –คุณชินโก

บน : คุณโซะดะ เคน และคุณฟุมิโกะ สองสามีภรรยาจัดการทุกขั้นตอนเอง ตั้งแต่ชงกาแฟจนถึงปิ้งขนมปัง ต่อให้คนใดคนหนึ่งไม่อยู่ก็ไม่มีปัญหา
ล่างซ้าย : "สตรัมสติ๊ก" **(Strumstick)** เครื่องดนตรีค่อนข้างหายาก ที่คุณเคนคลั่งไคล้อยู่ในตอนนี้ ถ้าสนใจลองถามดู เผื่อเขาอาจยอมให้ลองสัมผัสดูได้ **ล่างขวา :** ที่นี่มีภาชนะของคุณโดงะมิ สุมิโกะ ศิลปินเซรามิก ซึ่งทั้งนำมาใช้ในร้านและวางจำหน่ายด้วย ส่วนมุมแกลเลอรี่ตรงริมหน้าต่าง ก็จัดนิทรรศการส่วนตัวทุกปี

CAFÉ 2

ร้านกาแฟที่พิถีพิถันเรื่องขนมปัง

八百コーヒー店

"ฮัปเปียะคุโคฮีเต็ง"

2-10-15 Honkomagome, Bunkyo-ku, Tokyo
Tel. : 03-3943-6884
Open : 11.00-19.00 น. / หยุดทุกวันจันทร์และวันพฤหัสบดี
http://happyakucoffee.blog103.fc2.com/

กาแฟแบบไซฟอนกับฮ็อตด็อก ที่กินได้ทุกวันไม่มีเบื่อ

ร้านนี้อยู่ตรงทางออก A1 สถานีเซ็นโกะคุ (Sengo-ku Station) ของรถไฟโทเอสายมิตะพอดี ตัวร้านกรุกระจกมองเห็นข้างในจากด้านนอก ภายในมีสิ่งของที่ออกแบบให้อารมณ์ใสซื่อเปี่ยมเสน่ห์กับภาชนะที่ดูมีรสนิยมวางเรียงรายขนิดที่เด็กนักเรียนเห็นเป็นต้องหยุดมองระหว่างทางกลับบ้าน บรรยากาศของร้านทำให้เราไม่อาจผ่านเลยไปได้จริงๆ *"ที่นี่เสิร์ฟกาแฟแบบไซฟอน[2]"* คุณโซะดะ เคน เจ้าของร้านบอกว่าชอบกาแฟแบบไซฟอนก็ *"ตอนใช้ไม้พายคนกาแฟ"* นี่แหละ เขาบอกว่าเป็นการช่วยให้ของเหลวซึมเข้าไปในเมล็ดกาแฟ และเมื่อเราควบคุมจุดนี้ได้ก็เป็นเรื่องสนุก นอกจากนี้ การชงแบบไซฟอนยังต่างจากการดริปกาแฟคือ จะไม่ดึงน้ำมันซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของเมล็ดกาแฟออกมาด้วย

ซ้าย : บนเคาน์เตอร์ร้านตกแต่งอย่างสนุกสนานด้วยสิ่งของแปลกๆ และของกระจุกกระจิกหน้าตาตลก บนผนังติดเมนูซึ่งให้เด็กๆ ที่มาร้านวาดให้ **ขวา :** หลายคนมาที่นี่เพราะชื่นชอบการสนทนาที่เปี่ยมด้วยอารมณ์ขันของคุณเคนและคุณฟุมิโกะ

"น้ำมันคือเอกลักษณ์ของเมล็ดกาแฟนะครับ เป็นสิ่งที่แสดงคาแรกเตอร์ของกาแฟได้ชัดเจนที่สุด เหมือนอย่างอาหาร ถ้าใช้น้ำมันรสชาติดีทุกอย่างก็จะดีไปด้วย ที่ตุรกี อาหารบางอย่างมีน้ำมันแยกไว้สำหรับราดตามทีหลังก็มี ดังนั้นแม้ว่ามันอาจเป็นวิธีที่ไม่ถูกต้องสำหรับการชงกาแฟเท่าไหร่ แต่ของแบบนี้แล้วแต่คนชอบ มีตัวเลือกหลากหลายก็สนุกกว่านะครับ ผมว่าขอแค่เราชอบก็พอแล้วละ"

ส่วนขนมปังสำหรับกินคู่กับกาแฟมีเมนูเดียวเท่านั้น คือฮ็อตด็อก ซึ่งใช้ขนมปังโฮมเมดออกรสเค็มนิดๆ กรอบหน่อยๆ รสสัมผัสเข้ากับไส้กรอกเป็นอย่างดี

"พระเอกคือไส้กรอก ส่วนขนมปังนั้นเป็นตัวหุ้มสำหรับจับไส้กรอกน่ะครับ"

เขาพูดพลางทำเมนูที่ว่าเสร็จพอดี เป็นเมนูจากการลองผิดลองถูกครั้งแล้วครั้งเล่าโดยคำนึงถึงความสมดุลระหว่างรสเค็มของขนมปัง น้ำมันในไส้กรอก และรสเปรี้ยวของกะหล่ำปลีดอง คุณโซะดะและหุ้นส่วนคือคุณฟุมิโกะ ซึ่งดูแลร้านนี้ด้วยกันบอกว่า *"ถ้าจะมีอะไรสักอย่างที่กินได้ทุกวันไม่มีเบื่อ และขอบได้ตลอดไปก็คือฮ็อตด็อกนี้นี่แหละ!"*

[2] syphon coffee brewing การชงกาแฟแบบสุญญากาศ คิดค้นขึ้นใน ค.ศ. 1840 และต่อมาชาวญี่ปุ่นที่ชื่ออะกิระ โคะโนะ ได้คิดค้นดัดแปลงกรรมวิธีเดิมให้ทันสมัยและได้กาแฟรสชาติดี

เซต
แนะนำ

ที่นี่เปลี่ยนเมล็ดกาแฟตามโอกาส มีทั้งเมล็ดกาแฟของ **Nizami Coffee, Nakagawa Wani Coffee, Tipografia, Mametake Coffee** และอื่นๆ
ส่วนฮ็อตด็อกซึ่งโชว์ปลายไส้กรอกสองข้างยื่นออกมาจากขนมปัง
อย่างมีจังหวะจะโคนนั้นก็ช่างดีต่อใจ

CAFÉ 3

ร้านกาแฟที่พิถีพิถัน
เรื่องขนมปัง

カフェ マメヒコ

“คาเฟ่มะเมะฮิโกะ”
ชิบุยะ โคเอ็งโดริ

Zouenkaikan 2F, 1-20-11 Jinnan, Shibuka-ku, Tokyo
Tel. : 03-6455-1475
Open : 8.00-23.00 น. / เปิดทุกวัน
http://www.mamehico.com

ค่อยๆ ละเลียดรสชาติกาแฟและขนมปัง ที่มาบรรจบกันราวกับปาฏิหาริย์

เจ้าของร้านผันตัวเองไปเป็นเกษตรกร เพราะอยากได้ส่วนผสมที่เหมาะสำหรับทำอาหารที่เสิร์ฟในร้านตัวเองอย่างแท้จริง นอกจากนี้ที่ร้านยังจัดฉายหนังอิสระ รวมถึงจัดรายการวิทยุด้วย ร้าน Mamehico มีกิจกรรมทดลองมากมายจนดูไม่เหมือนคาเฟ่ และยังมีขนมปังทำเองด้วย แน่นอนว่าเพราะต้องการสร้างเอกลักษณ์นั่นเอง ตอนที่ร้านสาขา 3 (ปิดไปแล้วเพราะมีการปรับปรุงพื้นที่) เริ่มเสิร์ฟ “แซนด์วิชทงคัตสึ” เจ้าของร้านก็คิดได้ว่า สิ่งที่ทำให้หมูทงคัตสึอร่อยอยู่ที่แป้งกรุบกรอบนี่เอง จึงตั้งใจว่าจะทำแป้งขนมปังขั้นเยี่ยม! แล้วเริ่มต่อสู้ฝ่าฟันมาตั้งแต่นั้น เดี๋ยวนี้นอกจากเมนูดั้งเดิมแล้ว ที่ร้านยังมี “คะคุโชะคุปัง” (kakushokupan) ขนมปังสี่เหลี่ยมซึ่งหนากว่าปกติหลายเท่า รวมถึง “เอ็งปัง” (enpan) ขนมปังวงกลมชิ้นใหญ่เป็นเมนูสำหรับมื้อเช้าและกลางวันด้วย เราตกใจเพราะขนาดใหญ่กว่าที่คิด แต่ที่น่าตกใจยิ่งกว่าคือ รสชาติแสนอร่อยที่

ซ้ายบน : เมล็ดกาแฟคั่วแล้วจะส่งมาที่ร้านทุกๆ **5** วัน ร้านจะเปลี่ยนความเร็วในการรินน้ำร้อนและปรับรสชาติกาแฟไปตามลักษณะการคั่ว กาแฟคั่วอ่อนชงแบบค่อยเป็นค่อยไปจะให้รสหวาน **ซ้ายล่าง :** ชื่อเดิมของร้าน **Mamehico** คือ **Mame To Kouhii** (แปลว่า “เมล็ดถั่วและกาแฟ”) ดังนั้นจึงมีถั่วหลากหลายชนิดวางประดับตั้งแต่ช่วงเปิดร้านใหม่ๆ และมีถั่วอยู่ในเมนูด้วย **ขวา :** ร้านสาขาโคเอ็งโดริ **(Kouendoori)** เพิ่งเปิดเมื่อเดือนมิถุนายน **2013** แม้จะหันออกถนนใหญ่ แต่เวลาที่นี่กลับผ่านไปอย่างเงียบสงบราวกับเป็นอีกโลก ภายในร้านมีแสงแดดส่องสว่างไสว

ทำให้เราจัดการจนหมดเกลี้ยงโดยไม่รู้ตัว

จะว่าไปแล้ว เมนูนี้เป็นรูปเป็นร่างขึ้นมาได้ด้วย “ความบังเอิญ” ช่วงแรกที่เจ้าของร้านเริ่มทำขนมปัง ก็ลองผิดลองถูกอยู่หลายอย่าง แต่ไม่ได้เรื่องสักที จนวันหนึ่งได้กินขนมปังที่ร้านขนมปังเล็กๆในชนบท แล้วพบว่านี่แหละขนมปังชั้นเลิศ เมื่อถามสูตรดู คุณตาเจ้าของร้านก็ยอมบอกอย่างง่ายดาย ใช้ยีสต์สำเร็จรูป ส่วนแป้งก็ใช้ของผู้ผลิตชั้นนำที่มีขายตามท้องตลาด แต่นมวัวนั้นรีดเองสดๆ เขาลองทำตามแต่ล้มเหลวไม่เป็นท่า รสชาติออกมาไม่ใกล้เคียงกับของคุณตาเลยสักนิด จึงเปลี่ยนมาใช้นมวัวชนิดข้นที่ใช้ทำไอศกรีมแทน และพลิกแพลงสูตรจนสำเร็จเป็นเมนูปัจจุบัน ขนมปังนุ่มฟูและชุ่มฉ่ำเพราะกักเก็บน้ำไว้เต็มเปี่ยมลงตัวเป๊ะกับกาแฟคั่วเข้ม รสชาติโปร่งเบา จะว่าไปแล้วเมล็ดกาแฟ Kikuchi Coffee ที่ซัปโปโรซึ่งทางร้านเลือกใช้ก็ได้มาเพราะ “ความบังเอิญ” เช่นกัน โดยไปเจอกาแฟจากโรงคั่วคิคุจิที่ร้านแห่งหนึ่งที่ไปเยือน ทีแรกเจ้าของเมล็ดกาแฟปฏิเสธจะขายส่งให้ร้านในโตเกียวเพราะไม่สามารถมาส่งของเองได้ แต่ทางร้านก็ตื๊อจนได้ ในโตเกียวเวลานี้จึงมี Kikuchi Coffee บดใหม่ๆ ให้ลิ้มลองได้ที่นี่ที่เดียวเท่านั้น ขนมปังและกาแฟซึ่งเกิดจาก “ความบังเอิญ” ทั้งสองนี้คือปาฏิหาริย์ที่ Mamehico นำเข้ามา นี่คือร้านที่เราอยากฝากไว้ในใจคุณ

ซ้าย : “เอ็งปัง”ขึ้นหนาพร้อมถั่วนานาชนิดและครีมสด ราคา **1,200** เยน มีเสิร์ฟตอนเช้า เวลา **8.00-11.30** น. ด้านหลังคือกาแฟคั่วเข้ม **800** เยน/กา
ขวาบน : ครัวอบขนมปังอยู่ที่ร้าน **Mamehico** สาขาอุดะงะวะโจ **(Udagawachou)** ห่างจากสาขาโคเอ็งโดริประมาณ **5** นาที ขนมปังที่อบเสร็จใหม่ๆจะถูกส่งกับมือไปยังร้านสาขาต่างๆทุกวัน
ขวาล่าง : ครัวเล็กแคบ พื้นที่ขนาดประมาณ **3.3** ตารางเมตรเรียงรายด้วยอุปกรณ์ทำขนมปังชนิดต่างๆจนเต็มแน่น ขนมปังปริมาณมากพอสำหรับทั้งสามสาขาล้วนอบจากครัวที่นี่ทุกวัน

UU : Ham & Cheese Sandwich 380 เยน กาแฟ Bitter Blend 300 เยน นอกจากกาแฟเบลนด์แล้ว ปกติที่นี่ยังมีกาแฟชิงเกิลออริจิน 2 ชนิดให้เลือกด้วย **ซ้ายล่าง :** ตู้ขนมปังบนเคาน์เตอร์เป็นตู้ที่ถูกใจคนทั้งคู่ เพราะดีไซน์และขนาดลงตัวกับร้านพอดี มีขนมปังกลมเรียงรายอยู่อย่างสมภาคภูมิ **ขวาล่าง :** มองเข้าไปจากถนนจะเห็นคุณโอสึกะกำลังดริปกาแฟ ผู้คนที่เดินผ่านไปมาบางคนจะหยุดเท้าและมองเข้าไปโดยไม่รู้ตัว เป็นช่วงขณะที่เวลาผ่านไปอย่างเชื่องช้า

ร้านกาแฟที่พิถีพิถันเรื่องขนมปัง

Tonga coffee

"ทงกะคอฟฟี่"

1-33-1 Yoyogi, Shibuka-ku, Tokyo
Tel. : 03-3379-0554
Open : 10.00-21.00 น. (วันเสาร์ 11.00-18.00 น.)
หยุดวันอาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์
http://tongacoffee.com

สิ่งที่พบในร้านกาแฟมุมแหลมนี้คือ ขนมปังทรงกลมกับช่วงเวลาอันอบอุ่นอ่อนโยน

เมื่อก่อนตรงข้างทางยกระดับสถานีรถไฟเจอาร์โยะโยะงิ (JR Yoyogi) มีร้านขายตราประทับเล็กๆ ตั้งอยู่บนพื้นที่รูปสามเหลี่ยม ตอนนี้ที่ตรงนี้กลายเป็นร้าน Tonga Coffee มีคุณโอสึกะ คะสึจิ เป็นเจ้าของดูแลกิจการกันสองคนกับภรรยา กาแฟทุกถ้วยของที่นี่แม้จะเป็นแบบซื้อกลับก็ยังดริปด้วยถุงกรองผ้า เมื่อมองเข้าไปจากถนนจะเห็นภาพคุณโอสึกะกำลังดริปกาแฟด้วยถุงกรองผ้าอย่างพิถีพิถัน ร้านกาแฟแบบนี้นับว่าหายากทีเดียว ภายในร้านมีพื้นที่ให้นั่งดื่มตามความตั้งใจแรกเริ่มด้วย *"ผมคิดมานานแล้วครับว่าอยากเปิดร้านอาหารและเครื่องดื่มกับภรรยา เราเป็นคนจริงจังกันทั้งคู่อยู่แล้ว ก็ลองใช้แป้งกับยีสต์ประเภทต่างๆ ทำขนมปังกันที่บ้าน และทดลองทำแฮมโฮมเมดด้วย"* พอเปิดร้านกาแฟ เขาก็เริ่มเสิร์ฟแซนด์วิชที่ทำจากขนมปังทำเองไปโดยปริยาย เมื่อผ่านช่วงลองผิดลองถูกจึงมาคิดเรื่องขั้นตอนการจัดการ แล้วลงตัวที่จะเสิร์ฟ"ขนมปังกลม" เพียงอย่างเดียว คุณโอสึกะบอกว่า *"เพราะมันเป็นขนมปังที่มีความดั้งเดิม และไม่ปรุงแต่ง"* ไร้รสชาติไม่พึงประสงค์ กรอบนอกนุ่มใน เมื่อประกบแฮมจากเนื้อหมูในประเทศซึ่งใช้เวลาทำ 4-5 วัน และชีสรสชาติเข้มข้นจากเนเธอร์แลนด์ก็ดูหรูขึ้นมาทันที นอกจากนี้ ที่เราอยากพูดถึงเป็นพิเศษก็คือเรื่องราคา "แซนด์วิชแฮมชีส" นี้ราคาชิ้นละ 380 เยน ส่วนกาแฟดริปราคา 300 เยน ทั้งที่ใช้เมล็ดกาแฟจาก Horiguchi Coffee ร้านดังแห่งเซตะงะยะ คุณโอสึกะให้เหตุผลที่ตั้งราคาย่อมเยาขนาดนี้ว่า *"ย่านหน้าสถานีรถไฟแบบนี้มีร้านฟาสต์ฟู้ดเต็มไปหมด ถึงกำไรจะน้อยหน่อย แต่ผมอยากพิสูจน์ให้เห็นว่าเราทำอาหารรสชาติดีขนาดนี้ได้ในราคาเท่าๆ กัน"* เมนูอันสมเหตุสมผลที่เรียงรายอยู่บนกระดานคือบทสรุปจากความกล้าทดลองของสองสามีภรรยา คุณโอสึกะชอบดนตรีร็อกมาตั้งแต่สมัยเป็นนักศึกษา และจิตวิญญาณชาวร็อกก็สะท้อนอยู่ภายในร้านของเขาด้วย นั่นคือขณะที่ตัวร้านเป็นรูปสามเหลี่ยมแหลมคม แต่ขนมปังกลมนุ่มนิ่มและกาแฟละมุนลิ้นกลับนุ่มนวลอ่อนโยน ตอนนี้ร้านเปิดกิจการเข้าสู่ปีที่ 4 แล้ว เป็นเครื่องยืนยันผลแห่งความพยายามของทั้งคู่ และวันนี้ผู้คนที่ต้องการช่วงเวลาอันอ่อนโยนก็มารวมตัวกันอยู่ที่นี่มากมายทีเดียว

บน : เมื่อดริปกาแฟอย่างพิถีพิถันด้วยถุงกรองผ้า แม้จะใช้เมล็ดกาแฟคั่วเข้มก็ยังดึงกลิ่นผลไม้ออกมาได้ เป็นอีกเหตุผลที่ทำให้คุณโอลีกะเลือกชงกาแฟด้วยวิธีนี้
ซ้าย : หน้าตาเรียบๆ ของร้านอาจทำให้คนมองผ่านในแวบแรก แต่ที่นี่มีรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ ชวนให้ประหลาดใจ นั่นคือสาเหตุที่ตั้งชื่อร้านว่า **Tonga Coffee**[3] เพราะร้านมีรูปทรงแหลมๆ นั่นเอง **ขวา :** ร้านมีพื้นที่คับแคบ บันไดจึงสูงชันเหลือเชื่อ บันไดนี้เป็นจุดสนใจของร้าน และกลายเป็นเอกลักษณ์ที่คนจดจำได้แม่นยำ

[3] "ทงกะ" (tonga) เป็นรากศัพท์ในภาษาญี่ปุ่น แปลว่า แหลม

COFFEE TIPS

ความรู้เกี่ยวกับเมล็ดกาแฟ

เกร็ดเล็กเกร็ดน้อย
ที่จะทำให้คุณสนุกกับกาแฟยิ่งขึ้น

illustration : Dake Maiko

สรรพคุณของกาแฟ

สมัยก่อนกาแฟใช้เป็นยา ว่ากันว่าในเอธิโอเปีย ประเทศผู้ค้นพบกาแฟ นักบวชดื่มกาแฟเพื่อขจัดความง่วงเวลาอ่านพระคัมภีร์ยามค่ำคืน ปัจจุบันเรารู้กันว่ากาแฟช่วยย่อยอาหาร มีฤทธิ์ขับปัสสาวะ ป้องกันกลิ่นปาก และช่วยให้ผ่อนคลาย นอกจากนี้ยังป้องกันโรคเบาหวานด้วย หากดื่มวันละ 3-4 ถ้วย และยังมีข้อมูลที่บ่งชี้ว่ากาแฟควบคุมการเกิดโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ได้ หากดื่มในปริมาณพอเหมาะจะช่วยต้านอนุมูลอิสระ และป้องกันมะเร็ง เรื่องการใช้กาแฟเป็นยานี้ยังคงมีการวิจัยเพิ่มเติมอยู่อย่างต่อเนื่อง (ที่มา : เอกสารสมาคมกาแฟแห่งญี่ปุ่น)

ญี่ปุ่นนำเข้ากาแฟ จากแหล่งผลิตไหนมากที่สุด

ญี่ปุ่นนำเข้าเมล็ดกาแฟสดจากประเทศบราซิลมากที่สุด อันดับ 2 คือเวียดนาม และอันดับ 3 อินโดนีเซีย ตามด้วยโคลอมเบีย กัวเตมาลา เอธิโอเปีย และแทนซาเนีย (ที่มา : “สถิติทางศุลกากร” กระทรวงการคลัง ค.ศ. 2012)

ประเทศใดดื่มกาแฟมากที่สุดในโลก และญี่ปุ่นเป็นอันดับที่เท่าใด

ประเทศที่มีปริมาณการบริโภคกาแฟต่อประชากรหนึ่งคนมากที่สุดคือลักเซมเบิร์ก ตามมาด้วยฟินแลนด์ นอร์เวย์ เดนมาร์ก แสดงให้เห็นว่ากาแฟเป็นเครื่องดื่มที่นิยมอย่างล้นหลามในกลุ่มชาวยุโรปเหนือ ในขณะที่สหรัฐอเมริกาไม่ติดแม้แต่ใน 10 อันดับแรก ส่วนญี่ปุ่นยิ่งน้อยลงไปอีก แต่หากคิดจากปริมาณการบริโภคโดยรวมทั้งประเทศ สหรัฐอเมริกานำมาเป็นอันดับหนึ่งอย่างไม่ทิ้งฝุ่น ส่วนญี่ปุ่นอยู่ที่อันดับ 4 (ที่มา : สถิติ ICO เดือนตุลาคมและธันวาคม ค.ศ.2012)

เกี่ยวกับ Decaf Coffee

กาแฟ “ดีแคฟ” คือกาแฟที่มีกาเฟอีนต่ำ ในญี่ปุ่น กาแฟที่สกัดกาเฟอีนออกไปมากกว่าร้อยละ 90 จะเรียกว่ากาแฟดีแคฟ และถึงขนาดมีกาแฟที่สกัดกาเฟอีนออกไปถึงร้อยละ 99 ด้วยกรรมวิธีที่ใช้ในการสกัดกาเฟอีน เช่น ใช้น้ำเป็นตัวดึงออกมา หรือสกัดกาเฟอีนออกมาด้วยคาร์บอนไดออกไซด์ ในอดีตมีการใช้สารเคมีสกัดด้วย แต่ปัจจุบันห้ามซื้อ-ขายกาแฟดีแคฟที่ผลิตด้วยกรรมวิธีนี้ในญี่ปุ่นแล้ว ผู้บริโภคจึงดื่มได้อย่างสบายใจ แม้กาเฟอีนจะถูกสกัดออกไปแล้ว ส่วนประกอบอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์ก็ยังคงอยู่ ทั้งรสชาติก็ไม่แพ้กาแฟปกติ นอกจากนี้ยังมีกาแฟดีแคฟคุณภาพสูง กลิ่นหอมจำหน่ายด้วย จึงเป็นที่ชื่นชอบของหญิงมีครรภ์ คนรักสุขภาพที่ไม่บริโภคกาเฟอีน หรือผู้ที่อยากดื่มกาแฟตอนกลางคืน

เมื่อต้องเลือกเมนูเวลาเข้าร้านกาแฟ

ถ้าเราแยกความแตกต่างของกาแฟแต่ละชนิดได้ก็จะง่ายขึ้น ไม่ว่าจะเป็นคาปุชชีโน (Cappuccino) คาเฟ่ลาเต้ (Caffè Latte) หรือมัคคิอาโต้ (Macchiato) ล้วนใช้เอสเปรสโซเป็นตัวยืนพื้น ต่างกันที่ปริมาณนม คาเฟ่ลาเต้มีปริมาณนมสตีม (steamed milk) มาก ปริมาณฟองนม (foamed milk) น้อย ขณะที่คาปุชชีโนใส่ฟองนมมาก จึงมีปริมาณนมเพียงชั้นบางๆ และให้สัมผัสนุ่มละมุน ส่วนมัคคิอาโต้เป็นรสชาติแบบผู้ใหญ่ ใส่นมสตีมเพียงเล็กน้อย สัมผัสรสชาติเอสเปรสโซได้ชัดเจน มอคคา (Mocha) คือเอสเปรสโซใส่โฟมนม เติมน้ำเชื่อมช็อกโกแลต (chocolate syrup) ส่วนคาเฟ่โอเลต์ (Café au Lait) ไม่ใช้เอสเปรสโซ แต่ใช้กาแฟดริปแล้วเติมนมอุ่นๆ ลงไป

Yellow Bourbon Coffee คืออะไร

คุณคิดว่าเมล็ดกาแฟสุกมีแต่สีแดงใช่ไหม ในประเทศบราซิล กัวเตมาลา และเม็กซิโก ยังมีกาแฟที่เมล็ดสุกเป็นสีเหลืองด้วย เรียกว่า “เยลโลว์เบอร์เบิน” เมล็ดกาแฟชนิดนี้มีรสชาติเหมือนผลไม้สดจึงเป็นที่ชื่นชอบของคนรักกาแฟ นอกจากนี้ยังมีเมล็ดกาแฟสีชมพู เรียกว่า “พิงค์เบอร์เบิน” (Pink Bourbon) ซึ่งเก็บเกี่ยวได้ที่เอลซัลวาดอร์ในปริมาณน้อยมาก และคุณคะวะชิมะ โยะชิอะกิ นักล่ากาแฟเป็นผู้เผยแพร่ชื่อนี้ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง ถือเป็นของแปลกที่หาได้ยาก

Single Origin Coffee คืออะไร

กาแฟ “ซิงเกิ้ลออริจิน” คือกาแฟที่นำมาจำหน่ายโดยไม่ผ่านการเบลนด์[4] สามารถระบุแหล่งปลูกหรือผู้ปลูก สถานที่ผลิต กรรมวิธีการผลิต ระยะเก็บเกี่ยว สายพันธุ์ ชื่อโรงคั่ว เป็นต้น กาแฟชนิดนี้ไม่ใช่สเตรตคอฟฟี่[5] ซึ่งมีธรรมเนียมการเรียกชื่อตามพื้นที่หรือแหล่งผลิต อย่างเช่น Kilimanjaro, Blue Mountain, Brazil แต่จะมีการระบุรายละเอียดบนฉลาก เช่น Panama La Esmeralda (แหล่งปลูก) Geisha (สายพันธุ์) Brazil Barrerio (แหล่งปลูก) Natural (กรรมวิธีการผลิต) เป็นต้น ซึ่งต่างก็แข่งขันกันด้วยรสชาติและคุณภาพในฐานะกาแฟคัดพิเศษ คุณภาพสูง

กาแฟคัดพิเศษคืออะไร

กาแฟคุณภาพสูงที่สามารถสืบค้นได้อย่างชัดเจนว่าผู้ผลิตคือใคร ปลูกในดินแบบไหน เก็บเกี่ยวเมล็ดด้วยวิธีใด มีการนำเมล็ดดิบมาคั่วและทำการทดสอบที่เรียกว่า “คัปปิ้ง”[6] เพื่อประเมินค่า กาแฟที่ได้คะแนนสูงเรียกว่า Cup of Excellence จะได้รับความนิยมจากผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟ กาแฟคัดพิเศษจะมีเอกลักษณ์ตามดินที่ปลูก เช่น มีรสเปรี้ยวสดชื่นแบบผลไม้ หรือรสหวานเหมือนช็อกโกแลต เป็นต้น

ความแตกต่างระหว่างกาแฟคั่วเข้มกับคั่วอ่อน

(เช่น ความแตกต่างของรสชาติ ปริมาณกาเฟอีน อุณหภูมิของน้ำที่ใช้ในการสกัด)

กาแฟคั่วเข้มจะมีรสขมนำ ขณะที่กาแฟคั่วอ่อนมีรสเปรี้ยวนำ เวลาสกัด กาแฟคั่วเข้มต้องชงด้วยน้ำอุณหภูมิประมาณ 82-84 องศาเซลเซียส ส่วนกาแฟคั่วอ่อน ชงด้วยน้ำอุณหภูมิประมาณ 88-95 องศาเซลเซียส จึงจะช่วยดึงรสชาติของเมล็ดกาแฟออกมาได้ ส่วนปริมาณกาเฟอีนนั้น ยิ่งคั่วเข้มก็ยิ่งมีปริมาณกาเฟอีนน้อย อย่างเช่น เอสเปรสโซที่ดื่มหลังอาหารมื้อค่ำ แม้จะเข้มข้น แต่กลับมีกาเฟอีนน้อยกว่าที่คาด

[4] coffee blending การนำเมล็ดกาแฟจากแหล่งปลูกหลายแหล่งมาผสมกัน

[5] straight coffee เมล็ดกาแฟที่มาจากประเทศหรือพื้นที่ปลูกเดียว ไม่ได้ผสมกับเมล็ดกาแฟจากพื้นที่อื่น

[6] coffee cupping การทดสอบรสชาติกาแฟ

ร้านขนมปังที่พิถีพิถันเรื่องกาแฟ

เครื่องดื่มที่เข้ากับขนมปังคืออะไร
สำหรับผู้ที่พิถีพิถันเรื่องกาแฟเช่นคุณ
คงตอบว่าต้องเป็นกาแฟอยู่แล้ว
เราขอแนะนำร้านที่คัดสรรมา ซึ่งจับคู่
ขนมปังกับกาแฟได้ทั้งอร่อยและน่าสนุก

คิตะมุระ จิซะโตะ

CICOUTÉ BAKERY (チクテベーカリー)

"คิคูเตะเบเกอรี่"

หลังจากศึกษาเรียนรู้งานที่ร้านขนมปังในคะมะคุระและร้าน **Café Vivement Dimanche** เธอก็เปิดร้านขนมปังในย่านทะมะสะไกเมืองมะชิดะ ทำ "กริลด์มัฟฟิน" **(grilled muffin)** และขนมปังหลากหลายชนิดจากยีสต์หมักเอง และเมื่อเดือนมีนาคม **2013** ก็เปิดร้านในย่านมินะมิโอซะวะเมืองมะจิโอจิ นำเสนอวิธีกินขนมปังในร้านกาแฟให้อร่อย

(ปัจจุบันร้านที่ทะมะสะไกปิดกิจการอยู่)

อุเอะมุระ มะสะคะซึ

tocoro cafe (トコロカフェ)

"โทะโคะโระคาเฟ่"

เดิมเป็นพนักงานบริษัท แต่มาเปิดร้านกาแฟเพราะใจรักและรู้สึกดีเวลาได้บริการผู้คน เขายังออกงานอีเวนต์มากมาย เช่น งานเปิดตัวหนังสือหรืองานออกร้านนอกสถานที่

ชั้น **1F 3-38-2, Geba, Setagaya-ku, Tokyo**

*รายละเอียดอื่น ดูในโฮมเพจ http://tocoro-cafe.com

*แนะนำว่าควรไปที่ร้านครั้งละ 1-2 คน