

“ชาดอกกาแฟ” มหัศจรรย์แห่งดอกไม้ อุดมสารต้านอนุมูลอิสระ เพิ่มมูลค่า “วิสาหกิจชุมชนระนอง”

โดย : พรชัย เอี่ยมโสภณ



ดอกกาแฟพันธุ์โรบัสต้าที่เบ่งบานและส่งกลิ่นหอมฟุ้งไปทั่วทั้งสวนกาแฟ ล่อแมลง และผึ้งจำนวนมากให้มาดมอดมดูดน้ำหวานเพื่อผสมเกสร หลังจากหมดหน้าที่ที่ร่วงโรย แล้วผลกาแฟก็จะเริ่มเติบโตนับจากนั้นเป็นต้นไป

สุพจน์ กรประสิทธิ์วัฒน์ หรือที่รู้จักกันในนาม "**ก้องกาแฟ**" จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนก้องวัลเลย์ ตั้งอยู่ที่ ต.น้ำจืด อ.กระบุรี จ.ระนอง บอกว่า ตนเองอยู่ท่ามกลางกลิ่นกาแฟมาโดยตลอด ตั้งแต่การสี คั่ว บด และการชงกาแฟ แต่ในช่วงระยะเวลาสั้นๆ เพียง 3-4 วัน ในขณะที่ดอกกาแฟเริ่มออกดอกบานและร่วงโรย เราจะได้กลิ่นหอมของดอกกาแฟฟุ้งไปทั่วสวน หรือแทบจะทั้งบริเวณหมู่บ้านที่มีการปลูกกาแฟ และในช่วงนั้นก็จะมีผึ้งมาดมอดดอกกาแฟเยอะมากๆ ด้วยความสงสัยจึงได้ไปเด็ดดอกสีขาวของกาแฟที่กำลังบานเต็มที่แล้วมาใส่ในกา แล้วเทน้ำร้อนลงไป หลังจากนั้นทดลองดื่มก็พบว่ามีความหอมลึกๆ ของน้ำมันดอกไม้แต่จะออกกลิ่นเขียวปนอยู่ด้วย ก็กลัวอยู่เหมือนกันว่าดอกกาแฟจะ

มีพิษอะไรหรือไม่ จึงได้สอบถามไปยังอาจารย์ท่านหนึ่งทางด้านวิทยาศาสตร์อาหาร แล้วจึงได้คำตอบที่น่าพิศวงเป็นอย่างยิ่ง นั่นคือ ดอกกาแฟพันธุ์โรบัสต้าจะมีโครโมโซม 22 คู่ ผสมเกสรเองไม่ได้ จะแตกต่างจากพันธุ์อาราบิก้าของทางเหนือ ซึ่งจะมี 44 คู่ ซึ่งสามารถผสมเกสรด้วยตนเองได้ ทำให้ดอกของกาแฟโรบัสต้าจะต้องมีกลิ่นหอมเป็นพิเศษ เพื่อล่อแมลงให้มาช่วยผสมเกสร ซึ่งไม่มีพิษหรือเคมี เพราะไม่เช่นนั้นผึ้งหรือแมลงก็จะไม่มาตอม

สุพจน์เล่าต่อว่า ได้รับคำแนะนำให้นำดอกกาแฟไปผ่าน 3 กระบวนการตากแห้ง คือตากแห้งกลางแดด ตากแห้งในที่ร่ม และตากแห้งในที่ร่มแล้วไปคั่วเบาๆ เพื่อทำให้เกิดกระบวนการ Caramelization หรือการไหม้ของน้ำตาลให้มีความหวานมากขึ้น ซึ่งการตากแห้งธรรมดาก็เหมือนกับ "ชาขาว" ส่วนที่มีการนำไปคั่วหรืออบก็เหมือนกับ "ชาดำ" หลังจากนั้นจึงได้ส่งดอกกาแฟที่ผ่านกระบวนการทั้ง 3 อย่างไปยังสถาบันแม่ฟ้าหลวง ซึ่งผลวิจัยที่ออกมาน่าอัศจรรย์มาก คือ มันไม่มีแทนนิน คือความฝาด ไม่มีคาเฟอีนเพราะเป็นดอกไม้ ได้รับความหวานจากฟรุคโตส และที่สำคัญคือมีสารต้านอนุมูลอิสระที่สูงมาก ทำให้เราได้เครื่องดื่มที่ดีต่อร่างกาย โดยดื่มได้ทั้งร้อนและเย็น ซึ่งในขณะนี้กำลังรอผลวิจัยในเชิงลึกจากนักวิชาการ แล้วจะได้เผยแพร่ต่อสาธารณะต่อไป ซึ่งในขณะนี้สมาชิกของทีมก้องกาแฟ ก็ได้เริ่มเก็บดอกกาแฟเพื่อนำมาทำเป็นชาดอกกาแฟกันจำนวนหนึ่งด้วยเช่นกัน และมีเสียงตอบรับจากผู้ดื่มเป็นอย่างดี

จวีรัตน์ มากเสม หนึ่งในสมาชิกทีมก้องกาแฟ บอกว่า การเก็บดอกกาแฟต้องรีบเก็บในช่วงที่ดอกบานเต็มที่และถูกผสมแล้ว เพื่อไม่ให้ส่งผลกระทบต่อผลผลิตเมล็ดกาแฟ ซึ่งสังเกตได้ที่เกสรของดอกกาแฟจะเป็นสีน้ำตาล เพียงแต่เมื่อเอามือไปจับดอกมันก็จะหลุดออกมาโดยง่าย และจะมีเวลาเก็บเพียง 1 วันเท่านั้น ซึ่งหลังจากนี้ดอกก็จะเหี่ยวและร่วงโรยแล้วจะใช้ไม่ได้ หลังจากเก็บดอกไปแล้วเมล็ดกาแฟก็จะเติบโตต่อไปได้ ซึ่งเมื่อเก็บดอกสดมาแล้วก็นำมาผึ่งในที่แดดรำไร ไม่ให้ถูกแดดจัด หลังจากนั้นก็จะเขย่าในกระดังเพื่อทำการคัดเกสรออก และคัดขยะธรรมชาติพวกกิ่งไม้ใบไม้ออกไป และนำไปคั่วเบาๆ ในกระทะให้เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน หลังจากนั้นก็นำไปเขย่าในกระดังอีกครั้งเพื่อให้เศษดอกเล็กๆ และเศษไหม้หลุดออกไป แล้วทำการบรรจุถุงเพื่อขายปลีกในราคาถุงละ 150 บาท ซึ่งมีน้ำหนัก 20-22 กรัม

โดยชาดอกกาแฟที่ทำสำเร็จแล้วนั้นจะเหลือเพียง 1 ใน 3 ของดอกกาแฟสดที่เก็บมาเท่านั้น

นฤมล พลรบ ลูกค้าชาดอกกาแฟรายหนึ่งเล่าให้ฟังว่า เคยเข้ามาเที่ยวชมกาแฟคั่วมือของก๊องวัลเลย์ และได้ดื่มชาดอกกาแฟ ซึ่งติดใจในรสชาติ และความหอม จึงได้ซื้อไปชงดื่มเป็นประจำ รู้สึกได้ในความหอมสดชื่น และรู้สึกว่่าน้ำหนักตัวลดลง จึงได้เป็นลูกค้าชาดอกกาแฟเป็นประจำ

สิทธิ ชาญภัทรวานิช นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวก๊องวัลเลย์ และมีโอกาสได้ชิมชาดอกกาแฟ บอกว่า น่าจะเรียกว่าเป็นน้ำผลไม้ มากกว่าชา เพราะรสชาติแตกต่างจากชาทั่วไปมาก มีกลิ่นหอมที่คิดไม่ถึง ไม่ขม เหมือนกับดื่มน้ำเปล่าที่มีกลิ่นหอมๆ อบอวลอยู่ในปากและในจมูก ดื่มแล้วก็อยากดื่มอีก

Jimmy Galvin หนุ่มชาวไอร์แลนด์ และ Lianne Scarpellini สาวชาวอังกฤษ สองนักท่องเที่ยวที่ได้ชิมชาดอกกาแฟบอกว่า ไม่เคยเห็นชาดอกกาแฟมาก่อน ได้ชิมแล้วรู้สึกได้ในความหวาน สะอาด หอมสดชื่น และอร่อยมาก ซึ่งรู้สึกชอบ

ดอกกาแฟพันธุ์โรบัสต้า อาจจะเคยเป็นดอกไม้เล็กๆ ที่ส่งกลิ่นหอมฟุ้งไปทั่วบริเวณสวนกาแฟ และถูกมองผ่านไปอย่างไม่มีค่าอะไร แต่ในวันนี้การค้นพบคุณค่าของดอกกาแฟดอกนี้ และนำไปสู่การแปรรูปเพิ่มมูลค่าให้กับชาวสวนกาแฟในจังหวัดระนองในรูปแบบ "ชาดอกกาแฟ" หรือ COFFEE BLOSSOM TEA ที่เปี่ยมไปด้วยคุณประโยชน์ปราศจากความขม และคาเฟอีน ซึ่งหากได้รับการส่งเสริมและแพร่หลายมากขึ้น ผลประโยชน์ก็ตกอยู่กับเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟนั่นเอง

ที่มา : มติชน 7 ก.พ. 61