

## นั่งคุยกับคนค้ากาแฟ วุฒิพ หัสการณ์



จะมีสักกี่คนที่บอกว่าไม่เคยกินกาแฟ คนกินกาแฟส่วนใหญ่บังหลวงให้ลองไปเมย์แต่เส้นทางนี้ด้วยกันก็ต้องนั่งอาเจาะระลึกสั้นเหมือนเข้าช่วงและรชาติก่อกรรมกล่อง จึงเชญชวนให้คุยกับมาสามผู้อย่างไม่รู้จัก

คุณวุฒิพ หัสการณ์ เจ้าของร้าน seat2cup ที่มักชอบให้คนเรียกว่า “คนค้ากาแฟ” เขาคือคนหนึ่งที่อยู่ในวงการกาแฟบ้านเรามานานจนมีความรู้เรื่องนี้ในระดับที่ไม่ใช่รุ่นมา

“กาแฟค้าบ้านเราเพิ่งเริ่มนูนเมื่อประมาณ 10 ปีที่แล้วนี่เองครับ ตอนนั้นผมก็เริ่มสักกาแฟ ผมเป็นคิลเลอร์รับมาแล้วก็ส่งขายเหมือนเป็นสินค้าค้าหนึ่ง มันขายง่าย จนมีคนตามหาเมล็ดกาแฟ ผมก็ไม่รู้เรื่องเกี่ยวกับไปซื้อ พอขายไปลูกค้าก็มักจะมีคำถามมาadam เจ้าก็ไม่รู้จนกระทั่งหาความรู้มาเรื่อยๆ จนมาถูกอีกทีหนึ่งก็ทำมาเรื่อยแล้ว

“ความจริงก็เริ่มสอนเรื่มอบรมคนที่จะมาเปิดร้านกาแฟเมื่อประมาณเดือน 5 ปีที่แล้ว พ่อเริ่มสอนก็สอนแต่เรื่องของการทำกาแฟ แต่เมื่อขึ้นมาเรื่องอีกเยอะเลย แล้วเจ้าก็เริ่มคิดจะเปิดร้านก็มีเพื่อนมาช่วยกัน เปิดเป็นร้านขึ้นมา ร้านเรา ก็จะเป็นลักษณะเหมือนเติร์ริชซีป พอเปิดได้ไม่ถึงปี ผมก็เริ่มมาค้ากาแฟเอง เพราะ มีความรู้สึกว่าที่เราเรียนเขามาก็ยังไม่ถูกใจ ค้าของคิว่า อุรุกิเจ้าก็เล็กๆ เป็นโรงค้ามากกว่า สำหรับเป็นแค่เพียงร้านทดลองเพื่อที่จะซัพพอร์ตลูกค้า มันจะไม่ค่อยเหมือนร้านกาแฟทั่วไปแค่เท่านั้น

“การค้ากาแฟก็เปรียบเหมือนเชฟทำอาหาร มันมีเรื่องการทำความเข้าใจในวัสดุคิบบ์ที่นำมาใช้ ไฟที่นำมาใช้ต้องแรงเท่าไหร่ กาแฟก็เหมือนกัน แค่ลองคนใช้ เกรีองมือที่ค้างกัน วัสดุคิบบ์ที่ค้างกัน รสชาติก็ไม่เหมือนกัน โดยทั่วไปคนไทยจะไม่ค่อยเข้าใจ ในไดร์ฟรัมของกาแฟมา ก่อนหน้านี้ เจ้าก็คิดว่ากาแฟที่ไหนก็เหมือนกัน หลังๆ จะเริ่มกินขยายขึ้น ก็จะเริ่มเข้าใจแล้วว่ามีการค้าอ่อนค้า เช่น ถ้าคนที่คิดกาแฟ เยอะๆ จะเริ่มเข้าใจแล้วว่า ถึงแม้จะเข้มด้วยกันแต่มันก็ไม่เหมือนกัน มันจะเป็นเส้นทางของกาแฟ

“กาแฟมันมีกระบวนการคอกันข้างเคียง ถ้าจะให้กาแฟดี ทุกกระบวนการกาแฟ ก็ต้องดี เช่น พันธุ์ของกาแฟ การคุ้ยแล็บน้ำการเก็บเกี่ยวอาจทำเป็นเมล็ด ถ้าทำไม่ดีจะมีกลิ่นที่เป็นบ้านออกมากไม่ตี พอมาเป็นกาแฟเสร็จแล้วก็มีการส่งออกไป ค่างประเทศดึงโรงค้า ถ้าโรงค้าเก็บรักษาเมล็ดไม่ดีก็จะสร้างค่าหมุนเวียนให้เมล็ดดี ก็จะลดค่า มาก ถ้าคนซังไม่ดีมันก็ไม่ดีอีก ถ้าบอกว่ากาแฟที่อยู่ในด้วยเนี่ยมัน จะดีได้ต้องผ่านกระบวนการ อย่างไม่มีข้อผิดพลาด มันถึงจะได้”

ด้วยความรู้และประสบการณ์ที่ผ่านมา ทำให้เขาเขียนลงสือของคัวเจ้าขึ้นมา เพื่อสื่อสารกับคนที่สนใจกาแฟทั่วโลก ([vudh.wordpress.com](http://vudh.wordpress.com))

“การทำลือกันนั้นมีแรงบันดาลใจจากค่างประเทศ คนทำกาแฟสมัยใหม่ เขายังคงแลกเปลี่ยนเรื่องกันตลอดเวลา ของเรามันก็มีการคิดคอกันอยู่แล้วในส่วน ของคนทำอุรุกิฯ การเรียนลือก็จะเป็นการแลกเปลี่ยนแล้วเรื่องระหว่างกัน สำหรับ ผู้ผลิตจะประชุมคอกาแฟเพื่อคนบ้ากาแฟค้าวัยกัน ก็เหมือนพวกอื่นๆ ที่คุยกันเรื่องรถ หรือเรื่องอื่นๆ สำหรับคนที่ทำอุรุกิแบบนี้มันต้องค่อยๆ สร้างลูกค้าขึ้นมา เพราะ เราทำกาแฟมาตั้งแต่ก่อนที่มีประเทศไทย เพราะฉะนั้นการให้ข้อมูลค่างๆ เป็นหน้าที่ของโรงค้าอยู่แล้ว

“ผมก็เป็นคนทำกาแฟจริงๆ จังๆ เพราะผมเชื่อว่ากาแฟเป็น ความรื่นรมย์รากฐานที่สัมผัสได้และน่าค้นหา”

ร้าน seat2cup อยู่ที่อาคารชาญอิศราชั้น G [www.seat2cup.com](http://www.seat2cup.com)



- กาแฟมีมากกว่า 6,000 สายพันธุ์ ส่วนสายพันธุ์ที่ได้รับความนิยมคือ อาราบิก้า และ โรบัสต้า
- กาแฟที่แพงที่สุดในโลกคือกาแฟชั้นนำ ซึ่งถูกเก็บมาจากมูลของธรรมชาติในประเทศไทย
- บริษัทเป็นประเทศไทยที่ผลิตกาแฟมากที่สุดในโลก
- เก็บช่อดื่มสีเขียวเรื่องการพัฒนาคุณภาพของกาแฟก่อนได้รับเกรด AA
- เอสเพรสโซ่ คือ กาแฟที่บดแล้วร้อนในมีน้ำมันใส่ในเครื่องชง
- กาแฟ คือ กาแฟที่มีส่วนผสมของอสเพรสโซ่ นมร้อน และฟองนม ในสัดส่วนเท่าๆ กัน
- ลาเต้ คือ กาแฟที่มีส่วนผสมของอสเพรสโซ่และนมร้อน เค็มด้วยฟองนม มีความเข้มข้น ไม่มากเท่ากาแฟชูโร่
- เอเยตติโน่ คือ กาแฟที่ทำจากอสเพรสโซ่ (หลายๆ ช็อค) กับน้ำร้อน มีความเข้มข้น แต่ลักษณะที่ได้รับการแบ่งแยก แก่มีรชาติก่อต่างกัน