

ห้องเรียนใบชา

ความรื่นรมย์จากยอด

อ่อนแรกพลี

cover t

เรื่อง : วลัยภัศรา อภิม
ภาพ : อาภา เกิดใบมณฑา
สมัครภัศรา

การดื่ม ชา (Tea) มีจุดกำเนิดในประเทศจีน นานกว่า 4,000 ปี แต่ดูเหมือนชาวอังกฤษจะเป็นชนชาติที่ทำให้การดื่มชาเป็นที่รู้จักและแพร่หลายไปในหลายประเทศของยุโรป รวมทั้งกระจายไปสู่อเมริกาตามการแสวงหาดินแดนใหม่ คุณ **สุมนพินท์ โชติตระกูล** ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาดและสื่อสารองค์กร บริษัท สตาร์บัคส์ คอฟฟี่ ไทยแลนด์ กล่าวว่าการดื่มชาขึ้นสูงในอังกฤษเท่านั้นที่ดื่มชา เนื่องจากใบชาถือเป็นสินค้านำเข้าที่เดินทางข้ามทวีปจากประเทศจีนสู่อังกฤษ ใบชาจึงมีราคาสูง ยุคนั้นสภาพสตรีชั้นสูงในอังกฤษนิยมรับประทานอาหารเพียงสองมือ คือมือเช้าและมือกลางวัน ส่วนช่วงบ่ายนิยมรับประทานของว่างพร้อมกับชาดื่มก่อนจะเข้าสู่การปาร์ตี้ในช่วงหัวค่ำ

คนไทย ด้วยความที่ประเทศเหมือนตั้งอยู่ระหว่างเส้นทางวัฒนธรรมการดื่มชาในแบบฉบับชาวจีน ชงใบชากับน้ำร้อน และชาวตะวันตกที่ดื่มชาใส่นม จึงรับวัฒนธรรมการดื่มชาแบบทั้งสองรูปแบบ ล่าสุดก็ได้เรียนรู้การดื่มชาเขียวแบบ มัทฉะ (Matcha) ของญี่ปุ่นเพิ่มเติม ความจริงแล้วการดื่มชา รวมทั้งกว่าจะได้ชาแต่ละถ้วย มีศิลปะและความละเอียดอ่อนมากมาย

แม้เป็นแบรนด์ที่เปรียบเสมือนสัญลักษณ์ของเครื่องดื่มประเภทกาแฟ แต่สตาร์บัคส์ก็ยอมรับปัจจุบัน "ชา" ถือเป็นเครื่องดื่มที่บริโภคมากที่สุดในโลก คุณ **วรพรรณ ปรมาภรณ์พิลาส** Starbucks Learning & Development Specialist ซึ่งผ่านการอบรมเรื่องชานานกว่า 11 ปี กล่าวว่า สตาร์บัคส์ศึกษาเรื่องชามากมาย ก่อนให้บริการเครื่องดื่มชา นับตั้งแต่การเลือกแหล่งเพาะปลูกใบชา วิธีการเก็บใบชา

แหล่งเพาะปลูกใบชาที่ดีต้องอยู่สูงกว่าระดับน้ำทะเล 4,000 ฟุต เพราะจะให้ผลผลิตที่ดีที่สุด ทั้งในเรื่องของกลิ่น และรสชาติที่ได้รับ แหล่งชาที่สตาร์บัคส์คัดสรรมาจาก 7 ประเทศใหญ่ๆ คือ อินเดีย ศรีลังกา จีน ญี่ปุ่น ไต้หวัน อินโดนีเซีย และเคนยา เลือกซื้อเฉพาะยอดอ่อนใบชาสองคู่แรกและเก็บด้วยมือเท่านั้น เนื่องจาก การเก็บใบชาด้วยเครื่องจักรมักทำให้ใบชาช้ำหรือแตก

การจัดกระจายเสียหาย ซึ่งมีผลต่อกลิ่นหอมและรสชาติ" คุณวรพรรณ กล่าว

ผู้เชี่ยวชาญด้านการรับซื้อชาของสตาร์บัคส์ (Tea Buyer) เดินทางไปยังแหล่งปลูกชาชั้นเยี่ยมของโลกเป็นประจำทุกปี เพื่อชิมและคัดสรรชาคุณภาพเยี่ยมต่างจากบริษัทชายักษ์ใหญ่ที่มักซื้อชาที่ผ่านการผสมแล้ว (Blended) ขณะที่สตาร์บัคส์รับซื้อเฉพาะชาที่ไม่ผ่านการผสมมาก่อน ทำให้มั่นใจได้ว่าชาที่มีความสดใหม่

สามารถควบคุมคุณภาพในทุกขั้นตอนในการผสมชา รวมทั้งใช้นโยบาย "การซื้อชาอย่างมีจริยธรรม" โดยการสมัครเป็นสมาชิกของ **Ethical Tea Partnership (ETP)** องค์กรที่ไม่หวังผลกำไร เป็นการรวมตัวของบริษัทผู้ผลิตชาชั้นนำเพื่อร่วมกันรับผิดชอบสังคมอุตสาหกรรมผลิตชา รับซื้อและขายชาอย่างเป็นธรรม รวมทั้งสร้างสัมพันธที่ดีและให้ความรู้กับผู้ปลูกชา เพื่อรักษาแหล่งปลูกชาที่มีคุณภาพเยี่ยมของโลกไว้

ศิลปะการชิมชา

การดื่มชาเป็นศาสตร์ที่น่าสนใจ ปกติการดื่มชาในขณะที่ชาเย็นหรืออุ่นๆ อยู่ โดยใช้ถ้วยเคลือบ (Porcelain) หรือถ้วยแก้วก็ได้ ขณะชิมควรมุ่งความสนใจไปที่องค์ประกอบต่างๆ ดังนี้

■ **กลิ่นหอมของชา** มิได้ตั้งแต่กลิ่นหอมของผลไม้ เครื่องเทศ ดอกไม้ และ ถั่ว เป็นอาทิ คุณวรพรรณแนะนำให้สูดกลิ่นของชาตั้งแต่ก่อนดื่ม เพราะจมูกจะได้รับกลิ่นที่ดีกว่าต่อมรับรสในปากของเรา

■ **สีของน้ำชา** จากนั้นให้สังเกตสีของชา ซึ่งมี

ตั้งแต่สีชาที่เข้มเข้มไปจนถึงสีสว่าง สีของน้ำชาช่วยให้เราสามารถอธิบายลักษณะของชานั้นๆ ได้ในเบื้องต้น แต่ถ้าไม่เชี่ยวชาญพอก็ยังไม่สามารถรู้ได้ถึงชนิดของชา จึงต้องอาศัยการลิ้มรสชาติในองค์ประกอบต่อไป

■ **น้ำหนักของชา** หลังจากดมกลิ่นและพิจารณาสีน้ำชาแล้ว ก็ถึงขั้นตอนการชิม ขั้นตอนนี้ผู้ชิมจะรับรู้ถึงน้ำหนักของน้ำชา (Body) ที่อยู่บนลิ้นขณะชิม ยิ่งน้ำชาเข้มข้นเท่าไร (น้ำหนักก็ยิ่งเยอะเท่านั้น) หรือว่าอ่อนละมุน

■ **รสชาติ** หมายถึงรสชาติโดยรวมทั้งหมด ว่าดื่มชาแล้วชอบหรือไม่

[ช้อลคนล้ง]



▲ สุนนพิณท์ โชติตะทุกณะ และ วรพรรณ ปริมาภรณ์พิลาส

ประเภทของชา

ไม่ว่าชาจะมีกี่ประเภทหรือได้รับการเรียกขานที่ชื่อความจริงแล้วใบชาที่คือยอดอ่อนที่มาจากพืชตระกูล **คามิลเลีย ซิเนนซิส (Camellia Sinensis)** แต่ที่ชาแบ่งเป็นประเภทต่างๆ ได้ นั่นคือการแบ่งตามระดับที่ **ใบชา** ทำปฏิกิริยากับออกซิเจน (การออกซิเดชัน) ซึ่งทำให้ใบชาเปลี่ยนสี กลิ่น และรสชาติ จึงเกิดเป็นความแตกต่าง คุณภาพรสชาติว่าโดยทั่วไปชาแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภทใหญ่ คือ

ชาขาว เกิดจากการนำยอดอ่อนที่เก็บได้มาตากแห้ง เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยากับอากาศ พอตากแดดแห้งดีแล้วก็จะเก็บเข้าภาชนะและห้องจัดเก็บทันที ป้องกันความชื้นและแสงแดด ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่น้อยที่สุด สีของชาขาวจะมีสีอ่อนจนถึงสีทองเหลือง ให้รสชาติกลมกล่อมละมุนละไม ปัจจุบันนอกจากดื่มแล้วยังนิยมนำไปเป็นส่วนผสมของเครื่องประพินผิว

ชาเขียว กรรมวิธีการผลิตคือการนำไปอังไฟ อบ หรืออบบนกระดาษ เพื่อหยุดการเกิดปฏิกิริยากับอากาศก่อนที่ใบชาจะแห้ง สีของชาจะเป็นสีเขียวอ่อนไปจนถึงสีทอง รสชาติหวาน-หอมสดชื่น รสชาติอ่อนละมุนกว่าชาดำ

ชาอู่หลง ภาษาไทยแปลตรงตัวว่า มังกรดำ กรรมวิธีการผลิตคือนำไปผัดกับกระดิ่ง เพื่อเพิ่มรสชาติ หากดื่มชาอู่หลงบ่อยๆ จะรู้สึกได้ถึงรสชาติที่จัดจ้านกว่าการดื่มชาดำ น้ำชาสีออกทอง ให้รสชาติหนักแน่นและรสหวานหลังดื่ม

ชาดำ ใบชาผ่านกรรมวิธีการผลิตเยอะที่สุด เช่น นำใบชามาทำให้แห้งโดยการรีดน้ำที่หล่อเลี้ยงให้ใบชาชุ่มชื้น



▲ ใบชาและสีต้นของน้ำชาจากชาดำ

ออก เพื่อให้ใบชาเขียวและอ่อนสีบ ใช้ระยะเวลา 16 ชั่วโมง กลิ้งทับใบชาที่แห้งแล้วด้วยลูกกลิ้ง บดและฉีก ต่อก จากนั้นจึงนำไปหมักเพื่อให้ได้ใบชาที่แห้งสนิท เมื่อชงในน้ำจะ

ได้น้ำชาสีออกทองไปจนถึงสีแดงอำพัน รสชาติหนักแน่น นอกจากนี้หลายคนก็อาจได้ยินชื่อประเภทของ **ชาแดง ชาเหลือง ชาหมัก** หรือแม้กระทั่งชาชื่อตั้งที่มีชื่อ

เฉพาะมากมายเช่นชา **ผู้เอ่อ** และชา **กวนอิม** โดยชากวนอิม นั้นก็จัดอยู่ในประเภทชาอู่หลงเหมือนกัน เพียงแต่เป็นใบชาที่มาจากมณฑลฝูเจี้ยน เรียกชื่อต่างกันเพราะมาจากต่างสถานที่ ส่วนผู้เอ่อนั้นได้รับการยกย่องให้เป็นสุดยอดชาหมักแห่งมณฑลยูนนาน

คุณภาพของใบชา

ด้วยความที่ใบชาเป็นสินค้าผลิตจากหลายประเทศ ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่แตกต่างกัน ดังนั้นในการควบคุมคุณภาพและแบ่ง เกรด (Grade) ของใบชาจึงมีความจำเป็นที่จะต้องจัดให้เป็นระบบ เนื่องจากมีผลต่อรสชาติ และคุณภาพน้ำชาโดยตรง โดยสามารถแบ่งเกรดของใบชาได้ 3 เกรด คือ

1. **ชาเต็มใบ (Full Tea Leaf)** โดยทั่วไปชาเต็มใบถือว่าเป็นชาคุณภาพดี เช่น ใบชาคู่แรก ใบตูม
2. **ใบชาร่วง (Broken Tea Leaf)** เป็นใบชาที่ไม่ผ่านการคัดเกรดของชาเต็มใบ ผู้ผลิตก็จะนำใบชาที่เหลือมาผ่านกรรมวิธี หมัก คั่ว ตามกรรมวิธีของแต่ละโรงงาน
3. **เกรดใบชาผอง (Fine Leaf Teas)** เป็นชาที่เหลือจากการคัดเกรด โดยการนำเศษที่เหลือมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำไปปรุงแต่งเพื่อผลิตชิ้นต่อไป

องค์ประกอบ-วิธีการชงชา

ชาบางประเภทใช้เวลาชงตามที่กำหนดก็ให้สีที่เข้มจัด ขณะที่ชาอีกประเภทใช้เวลาชงนานเท่ากันแต่ให้สีที่อ่อนใส ไม่จำเป็นต้องตั้งทิ้งไว้ให้นานกว่านี้ก็ได้รสชาติที่อร่อยตามคุณค่าของใบชา การชงชาให้ได้รสชาติพร้อมดื่มมีปัจจัยประกอบกัน ดังนี้

น้ำ คุณภาพของน้ำสำหรับใช้ชงชามีความสำคัญมาก น้ำที่ใช้ในการชงชาควรผ่านการกรอง เพื่อให้มั่นใจว่าจะได้รสชาติที่สมบูรณ์แบบมากที่สุด

อุณหภูมิ เริ่มต้นด้วยการต้มน้ำให้เดือด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง สำหรับการชงชาดำ (Black Tea) จะให้รสชาติที่ดีที่สุดขณะที่อุณหภูมิน้ำเดือด แต่สำหรับชาเขียว (Green Tea) และชาขาว (White Tea) ควรชงด้วยน้ำที่มีอุณหภูมิประมาณ 82 องศาเซลเซียส หรือทิ้งช่วงสักพักหลังจากน้ำเดือดจัด จากนั้นจึงเทน้ำลงในภาชนะที่เตรียมใบชาไว้แล้ว

ระยะเวลาในการแช่ใบชา ขั้นตอนการแช่ชานับเป็นขั้นตอนละเอียดอ่อนที่สุด เนื่องจากเรามักจะตัดสินใจดื่มชาเร็วเกินกว่าเวลาที่ชาจะพร้อมให้ดื่ม ทำให้ในบางครั้งรสชาติชาที่ได้อาจจะอ่อนจนเกินไป ซึ่งจริงๆ แล้วระยะเวลาในการแช่และความเข้มข้นของชาขึ้นอยู่กับความชอบส่วนบุคคล

แนะนำระยะเวลาเบื้องต้นในการแช่ใบชา

- ชาเขียว 3-4 นาที
- ชาขาว 3-4 นาที
- ชาอู่หลง 3-5 นาที
- ชาดำ 5 นาที

การเก็บรักษา ควรเก็บใบชาไว้ในภาชนะที่ปิดสนิท ออห่างจากความร้อน ความชื้น และแสงอาทิตย์ให้มากที่สุด หวังว่าคุณผู้อ่านที่เริ่มสนใจการดื่มชา... จะดื่มชาถ้วยต่อไปด้วยความประทับใจเพิ่มขึ้นได้บ้าง ☺



★ เอิร์ล เกรย์ (Earl Grey)
กลิ่นหอมสมดุขของมะกรูดและ
ดอกลาเวนเดอร์ นิยมดื่มคู่กับ
การรับประทานขนมกลืนมะนาว
สโคน เค้กกาแฟ



★ ลักษณะชาเต็มใบของ
อิงลิช เบรคฟาสต์ (English
Breakfast) อยู่ในประเภทชาดำ
ของสตาร์บัคส์ นิยมดื่มคู่กับ
มัฟฟิน โรลล์รสหวาน เค้กกาแฟ

คำศัพท์น่ารู้เกี่ยวกับชา

การดื่มชาเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ กลิ่นและรสชาติน้ำชาให้ความรู้สึกหลายอย่าง แต่หลายครั้งคุณอาจบรรยายเป็น
ด้วยคำไม่ถูก คำศัพท์เบื้องต้นเหล่านี้อาจช่วยให้คุณเข้าใจโลกแห่งการดื่มชาเพิ่มขึ้น

Aroma	กลิ่นหอมของน้ำชาและใบชา
Astringent	ความรู้สึกแห้งในปาก
Balanced	ชาที่ให้รสชาติกลมกล่อม
Body	น้ำหนักของชาที่ดื่มเข้าไปที่สัมผัสได้บนลิ้น
Botanicals	ส่วนของสมุนไพรที่ไม่มีคาเฟอีน ที่ประกอบด้วยส่วนใบ ราก ผล ใบหญ้า และเปลือก
Bright	สีและรสชาติของชาที่สว่างและมีรสชาติที่สะอาดให้ความรู้สึกสดชื่น
Brisk	เป็นอีกความรู้สึกหนึ่งของคำว่า "ความรู้สึกแห้งในปาก" ที่ให้ความรู้สึกสะอาด ซึ่งเป็นเอกลักษณ์พิเศษของชาดำ
Character	เอกลักษณ์เฉพาะของชาที่มาจากแต่ละประเทศหรือแหล่งปลูก
Chewy	ชาที่ให้รสชาติที่เต็มแน่น และจับซ้อน
Colory	ชาที่มีสีที่สวยงาม แต่ไม่ได้หมายความว่าชานั้นมีรสชาติที่ดีเสมอไป
Common	ชาที่ให้รสชาติธรรมดา ไม่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว
Flavory	ชาที่มีรสชาติดี แต่สีของน้ำชาอาจไม่โดดเด่น
Grade	การจัดคุณภาพของใบชาโดยใช้ขนาดเป็นเกณฑ์
Intense	มักใช้บรรยายชาที่มีรสชาติหรือกลิ่นที่เข้มข้น
Liquor	น้ำชาที่ผ่านการต้มหรือชงแล้ว
Metallic	สีทองแดงของน้ำชาที่มักจะพบในชาดำคุณภาพต่ำ
Orange Pekoe	ชาเต็มใบ ที่ผ่านการคัดสรรมาอย่างดี
CTC	คุณภาพของชา มาจากการ Cut, Tear and Curl (CTC) หรือการใช้เครื่องตัดใบชาเป็นชิ้นเล็กๆ มีลักษณะแตกต่างจากใบชาในแบบดั้งเดิม ซึ่งจะให้รสชาติที่เข้มข้นกว่าและใบชาจะมีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ
Delicate	บรรยายถึงรสชาติชาที่อ่อนละมุน แต่ยังสามารถคงไว้ซึ่งรสชาติที่จับซ้อน
Dull	รสชาติของชาที่เก่าแล้วหรือผ่านการผลิตที่ไม่ดี
Fannings	ใบชาที่มีขนาดเล็ก
Fermentation	บางครั้งเรียกว่า ออกซิเดชัน (Oxidation) ซึ่งเป็นปฏิกิริยาให้ใบชาสดทำปฏิกิริยากับอากาศ (ออกซิเจน) เพื่อเปลี่ยนสีจากเขียวเป็นดำ

ที่มา : สตาร์บัคส์ คอฟฟี่ ไทยแลนด์