ก 2884

มติชน
วันเสาร์ที่ 25 เมษายน พุทธศักราช 2541 ปีที่ 21 ฉบับที่ 7352 ราคา 8 บาท

# "ชุดชงกาแฟสด" ไทยประดิษฐ์ ภูมิปัญญาบัณฑิตอาสาเขาค้อ

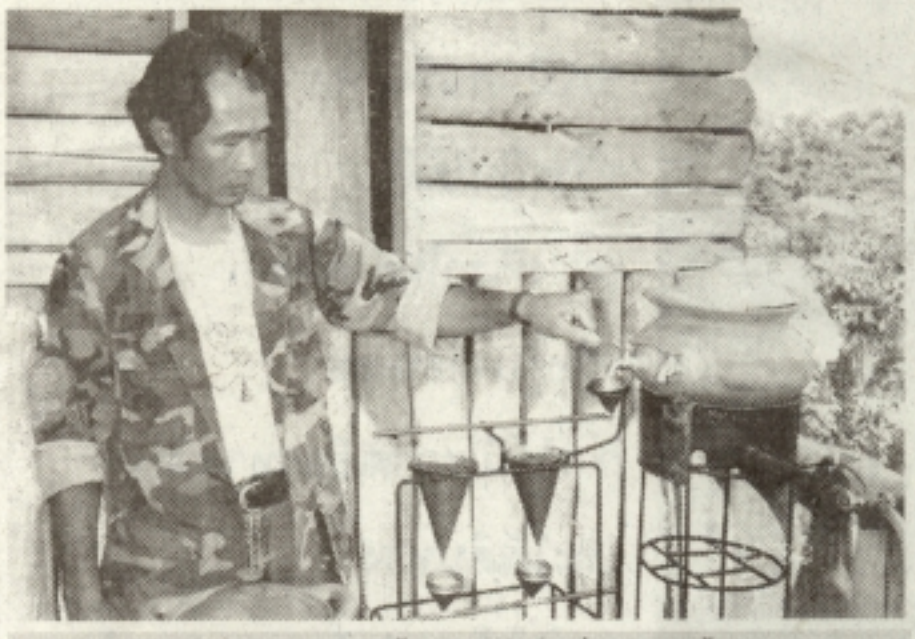
--สุนทร คงวราคม--

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

ชุดชงกาแฟสดเขาค้อ ภูมิปัญญาไทยๆที่สามารถสร้างอาชีพและรายได้

**ในขณะที่การรณ**รงค์ให้ประชาชนรู้จักกินและใช้ของภายในประเทศ ถูกหยิบยกขึ้นมาเป็นมาตรการแก้ไขปัญหาไม่ให้ประเทศไทยต้องขาดดุลการค้ากับต่างประเทศไปมากกว่านี้ **"ชุดชงกาแฟสด"** นับเป็นสิ่งประดิษฐ์ภูมิปัญญาไทยๆ ที่ได้นำวัสดุจากท้องถิ่นที่มีอยู่มาประยุกต์ดัดแปลง จนทำให้กลายเป็นชุดอุปกรณ์ที่สามารถใช้ประโยชน์ได้เป็นอย่างดี ที่สำคัญยังสามารถได้รสชาติของผลิตผลที่ออกมา มีความเอร็ดอร่อยได้รสชาติไม่แพ้เครื่องชงกาแฟที่ประดิษฐ์จากต่างประเทศ

**นายไพบูลย์ มีสด** อายุ 38 ปี บัณฑิตเกษตรรุ่น 3 เขาค้อและราษฎรอาสาสมัครทำกินบนเขาค้อ เปิดเผยถึงแนวคิดในการประดิษฐ์เครื่องทำกาแฟสดว่า ในช่วงที่ผลผลิตกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้าที่เพาะปลูกอยู่ในพื้นที่เขาค้อเกิดภาวะราคาตกต่ำประกอบกับไม่มีตลาดรองรับ จึงจำเป็นต้องนำผลผลิตมาแปรรูปจำหน่าย โดยเห็นว่าเขาค้อเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามามากจึงได้เปิดร้านขายกาแฟสดขึ้นตามแหล่งท่องเที่ยวบนเขาค้อ



ไพบูลย์ มีสุข ติดตั้งอุปกรณ์ต่างๆที่ได้คิดค้นขึ้น

โดยระยะแรกมีการจัดซื้อเครื่องชงกาแฟสำเร็จรูปมาใช้ ซึ่งผลปรากฏว่ากิจการไปได้ดีมีนักท่องเที่ยวให้ความสนใจและอุดหนุนอย่างดี แต่ก็เกิดปัญหาขึ้นเมื่อเครื่องชงกาแฟดังกล่าวไม่สามารถชงกาแฟได้จำนวนคราวละมากๆ ที่สำคัญต้องใช้เวลารอนานทำให้สูญเสียโอกาสไป จึงได้เกิดแนวคิดประดิษฐ์เครื่องชงกาแฟสดขึ้น

"ผมใช้ระยะเวลาราว 3 วัน ในการคิดเครื่องต้นแบบ โดยอาศัยหลักการทำงานแบบระบบน้ำหยด ซึ่งมีการนำหม้อดินจำนวน 2 ใบมาเจาะรู โดยหม้อดินที่จะใช้ต้มน้ำจะนำวาล์วปิด-เปิดน้ำ(ก๊อกน้ำ) ใส่เข้าไป โดยการใช้ซีเมนต์เป็นตัวประสานไม่ให้เกิดรอยรั่วขึ้นได้ จากนั้นยังต้องจัดทำท่อส่งน้ำร้อน และท่อส่อกาแฟที่ผ่านการชงเรียบร้อยแล้วขึ้นมาอีกอย่างละ 1 ท่อ พร้อมกับจัดทำกรวยสำหรับใส่กาแฟเพื่อให้น้ำร้อนผ่านอีก 2 กรวย"

สำหรับขั้นตอนการทำงานของเครื่องชงกาแฟสดนั้นหลังจากคิดชุดชงกาแฟเสร็จแล้ว ก็จะใส่น้ำลงในหม้อดินใบแรกพร้อมกับให้ความร้อน หลังจากที่น้ำเดือดแล้วก็จะเปิดวาล์วน้ำปล่อยน้ำร้อนผ่านลงท่อเพื่อให้น้ำร้อนไหลหยดลงกรวยโดยค่อยๆ ซึมผ่านผงกาแฟที่ใส่ถุงกรองผ้าไว้ หลังจากนั้นก็จะเป็นน้ำกาแฟสด ซึ่งจะค่อยๆ ไหลหยดจากกรวยผ่านท่อลงไปยังหม้อดินเก็บน้ำกาแฟอีกใบ ซึ่งถึงขั้นตอนนี้ก็ถือว่าสามารถนำไปรับประทานได้"

**"เทคนิคสำคัญอยู่ที่หม้อดินใบที่เก็บกาแฟที่ผ่านการชงเรียบร้อยแล้ว โดยจะต้องมีการให้ความร้อนแบบอ่อนๆ โดยตลอด ซึ่งเปรียบเสมือนเป็นการเคี่ยวกาแฟทำให้เกิดกลิ่นหอมเย้ายวนอีกทั้งยังทำให้รสชาติเข้มข้นเอร็ดอร่อยอีกด้วย"**

นอกจากความโดดเด่นด้านรสชาติแล้ว ในด้านรูปลักษณ์ของชุดชงกาแฟสดดังกล่าว ยังเป็นจุดที่สร้างความสนใจให้กับผู้พบเห็นหรือนักท่องเที่ยว จึงส่งผลให้เกิดความรู้สึกอยากทดลองดื่มดู โดยปัจจุบันนี้ตนจำหน่ายกาแฟสดในราคาถ้วยละ 20 บาท และมีการขยายกิจการไปหลายสาขาทำให้แต่ละเดือนมีรายได้อยู่ในร่าว 30,000 บาท

ด้านต้นทุนการผลิตชุดชงกาแฟสดนั้นอยู่ในราวประมาณ 3,000 บาท ซึ่งรวมถึงอุปกรณ์หัวก๊าซจำนวน 2 หัวซึ่งค่อนข้างจะมีราคาที่สูงมากด้วย ในขณะที่นำออกจำหน่ายในราคาชุดละราว 4,000-4,500 บาท โดยที่ผ่านมาปรากฏว่าได้รับความสนใจจากผู้ที่พบเห็น หรือแม้กระทั่งบรรดาร้านค้าต่างๆ ทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัดมีการติดต่อสั่งทำมาโดยตลอด

**บัณฑิตเกษตรรุ่น 3 เขาค้อยังกล่าวทิ้งท้ายด้วยความภาคภูมิใจด้วยว่า "ก็ดีใจที่สามารถประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือที่สามารถสร้างอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับประชาชนทั่วไปได้"**