

## ☑️ **ตำนานกาแฟในเมืองเชียงใหม่**

กาแฟเป็นอาหารฝรั่งชนิดหนึ่งที่มักทานเป็นอาหารเช้า ในยุคแรกๆ ในเมืองเชียงใหม่ มักดื่มกันที่ใต้ถุนโรงแรมทั่วไป เช่น โรงแรมรถไฟ โรงแรมไต้เผง โรงแรมอ้อมอารีย์ โรงแรมราชวงศ์ เป็นต้น รวมไปถึงบริเวณหน้าโรงแรมและในตลาดวโรรสก็มีหลายร้านที่ได้รับความนิยม

หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เล็กน้อย (ประมาณพ.ศ.2490) การดื่มกาแฟเริ่มเป็นที่นิยมมากขึ้นร้านกาแฟแต่ละร้านมีลูกค้านับสิบคนร้านกาแฟที่นิยมไปนั่งดื่มกันคือ **ร้านกาแฟ 89** ที่หัวมุมแยกอุปกุด ตรงบริเวณธนาคารนครหลวงไทยในปัจจุบัน เล่ากันว่าเจ้าของร้านเป็นสาวสวยและโสด ชงเอง เสิร์ฟเอง หลายคนเป็นขาประจำที่ร้าน 89 เพราะความงามของเจ้าของร้าน แต่ถึงกระนั้นรสชาติของกาแฟก็ไม่ด้อยกว่าร้านอื่นร้านที่อยู่ติดกันคือ **ร้านโกมุ** เจ้าของชื่อ โกมุ แซ่ลิ้ม ร้านนี้ก็มึ่จุดจูงใจคอกาแฟ คือมีลูกสาวแสนสวย 2-3 คนที่ช่วยเสิร์ฟ ร้านนี้เคยขายที่ใต้ถุนโรงแรมดังเฮง ต่อมาย้ายไปขายที่ตลาดวโรรส และเลิกขายเมื่อเกิดเหตุไฟไหม้ปี พ.ศ.2511 ส่วนโกมุนั้นเสียชีวิตตั้งแต่พ.ศ.2500 แล้ว (ร.ต.ต.ญ.สมศรี ไชยณรงค์ บุตรสาว, สัมภาษณ์)

**ร้านมาสเตอร์เฮง** ที่ประตูเชียงใหม่ก็มีชื่อเสียงมานาน ร้านนี้เดิมอยู่ที่ตลาดวโรรส ดำเนินการโดยโกเอง ต่อมาย้ายไปอยู่ประตูเชียงใหม่ ประมาณ พ.ศ.2500 เมื่อคุณพ่อ คือ โกเอง วางมือ รุ่นลูกคือมาสเตอร์เฮง เภาโสภา เป็นครูโรงเรียนมงฟอร์ตสืบสานต่อด้วยเหตุที่ว่าเป็นครูสอนเพียงอย่างเดียวยากที่จะตั้งตัวได้ มาสเตอร์เฮง บอกว่า “สมัยแรกๆรุ่นพ่อ กาแฟแก้วละ 3 สตางค์ ขายได้วันละประมาณ 20 บาท ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 แก้วละ 12 สตางค์ จนพ.ศ.2500 แก้วละ 1 บาท กาแฟในสมัยก่อนไม่ใช่เหมือนสมัยนี้ เป็นกาแฟจริงๆ ส่วนใหญ่จากชวา เป็นกาแฟเม็ดแห้งซื้อจากร้านในเมืองเชียงใหม่ที่สั่งมาขาย นำมาใส่กะทะคั่ว ข้อสำคัญถ่านที่ใช้ต้องดีเยี่ยมคือไม่แตกเป็นขี้เถ้าและไฟต้องแรง พอคั่วสักพักเริ่มมีควันขึ้น มีเสียงเม็ด กาแฟแตกก็ใช้เกลือโรยใส่ก่อน และยกลงจากเตา เมื่อความร้อนน้อยลงใส่น้ำตาล 1 ถ้วยและเนย หลังจากนั้นเทใส่กระดาษรองให้อุ่นแล้วนำไปเข้าเครื่องโม่ การโม่ก็ต้องระวังไม่ให้ละเอียดเกินไป มิฉะนั้นแล้วเวลาดื่มกาแฟจะติดถูกกาแฟ ถูที่ใช้กรองกาแฟต้องเป็นถุงล้าลืออย่างดี มักเตรียมไว้ไม่ต่ำกว่า 5 ถู เพื่อคอยสับเปลี่ยนเวลาที่ขายดี

ปกติลูกค้ามักเป็นหมู่ข้าราชการ และพ่อค้าแม่ค้าในตลาดประตูเชียงใหม่ มักสั่งไข่มุก 2 ฟองหรือไข่มุก บางคนก็สั่งนมบั้งปั้ง วันหนึ่งในช่วงที่ขายดี ใช้ไข่มุก 100 กว่าฟอง นมสด 1 หีบ ขายได้ถึงเที่ยงมีรายรับวันละประมาณ 500 บาท”

หากข้ามสะพานนวรัฐไปทางสันป่าข่อย ร้านที่ขึ้นชื่อต้อง ร้านโกช้อยในตลาดสันป่าข่อย เจ้าของ คือ นายชี่ แซ่ตั้ง มีภรรยาชื่อยายปิ่น แซ่ตั้งเป็นลูกมือ นอกเหนือจากกาแฟรสเยี่ยมแล้ว นมบั้งจิมสังขยาถือว่าเป็นต้นตำรับในเมืองเชียงใหม่ ฝีมือของโกชี่โดยตรง ส่วนร้านกาแฟอีกร้านหนึ่งอยู่ตลาดสันป่าข่อยเช่นเดียวกันคือ **ร้านโกขุน**



อยู่หน้าวัดสันป่าข่อย ลูกคามีไม่น้อย

**ต่อมาร้านโกชี่** ขยายสาขา ในปี พ.ศ.2479 นางจันวัน มณีขัตย์ ลูกเลี้ยงของโกชี่ พร้อมกับสามีชาวจังหวัดลำพูน คือนายสมบุรณ์ มณีขัตย์ แยกร้านมาเช่าที่ของคุณเพ็ญ จารุสวัสดิ์ บริเวณถนนเจริญเมือง ใกล้แยกสันป่าข่อยเชื่อว่า “ร้านสมบุรณ์” ร้านเป็นเพิ่งไม้ มีลูกค้าอุดหนุนมากมาย ตั้งแต่สามล้อยันผู้พิพากษาแต่ไม่นานเจ้าของที่ขายที่บริเวณร้าน ทำให้ต้องย้ายร้านไปฝั่งตรงข้าม โดยเช่าที่ของตระกูลทวีศิลป์ ลูกค้ายังหนาแน่นเช่นเดิม

คุณป้าจันวัน มณีขัตย์ เล่าว่า “เริ่มมีลูกค้าเข้ามาตั้งแต่ตี 5 เรื่อยมา สมัยนั้น ประมาณ พ.ศ.2497 เรื่อยมา กาแฟถ้วยละ 1 บาท นมบั้งคู่ละ 1 บาท และไข่มุก ฟองละ 1 บาทเช่นกัน วันหนึ่งขายได้ประมาณ 2,000-3,000 บาท สมัยนั้นมีธนาคาร กรุงเทพ จำกัด สาขาสันป่าข่อย อยู่ตรงข้ามธนาคารกรุงไทย สาขาสันป่าข่อยในปัจจุบัน มักสั่งกาแฟจากร้านต้องนำขึ้นไปส่งวันละหลายเที่ยว จุดธนาคารกรุงไทย ทุกวันนี้ เดิมเป็นร้านสีฟ้า ขายอาหารตามสั่งและมีกาแฟขายเช่นเดียวกัน กาแฟที่ชงขายเป็นกาแฟแท้ ยี่ห้อบราซิล สั่งซื้อเป็นเม็ดจากร้านสวัสดิ์ย่านสันป่าข่อยนำมาคั่วและบด ชงขาย”

ปี พ.ศ.2509 โกชี่ ย้ายจากร้านตลาดสันป่าข่อย มาเปิดร้านที่ตรงข้ามโรงพยาบาลหมอมวงศ์ ถ.กองทราย สมัยนั้นเป็นห้องแถวที่เรียกว่า เรือนแพ มี 3 ห้อง เปิดขายกาแฟเรื่อยมา จนเสียชีวิตประมาณปี พ.ศ.2530 หลังจากนั้นนายสมบุรณ์ จึงย้ายกิจการมาแทน และเปิดขายกาแฟมาจนทุกวันนี้ (คุณสมบุรณ์ มณีขัตย์ อายุ 72 ปี, คุณจันวัน มณีขัตย์ อายุ 66 ปี, สัมภาษณ์)

เหตุที่ร้านกาแฟในสมัยก่อนมากมายนัก วิจารณ์ได้ว่า การเดินทางในสมัยก่อนไม่สะดวกเหมือนสมัยนี้ ใครอยู่ย่านไหนก็หาดื่มและพบปะกันย่านนั้น ไม่ต้องเดินทางไกล มีกาแฟแบบชงดื่มที่บ้านได้ ร้านกาแฟจึงไม่มากเหมือนเมื่อก่อน และการเดินทางก็สะดวกเดินทางไปพบปะดื่มกาแฟสนทนากันนอกชุมชนตนเองก็ได้

ส่วนใหญ่เป็นร้านกาแฟเช้า ส่วนรอบค่ำ สมัยก่อนคนเก่าๆ นิยมไปดื่มที่ห้องอาหารร่มทอง โรงแรมเชียงใหม่ คาดว่าตั้งแต่ พ.ศ.2500 เรื่อยมา จนถึงประมาณ พ.ศ.2530 เศรษฐกิจเป็นที่นิยมกันมาก หากที่หนึ่งเต็มก็จะไปกันที่ห้องอาหารสุริวงค์ โรงแรมสุริวงค์

กาแฟในยุค พ.ศ.2470 จนถึงยุคปัจจุบัน ไม่ต่างกัน คือ เป็นกาแฟดำ ใส่

แก้วกันจับ เทด้วยน้ำชันทหวาน รสชาติขมอมหวาน เด็กรุ่นใหม่ก็นิยมกาแฟอาราบิก้าพอจับสักหน่อย แทบจะถ่มแถมขว้างแก้วทิ้ง แต่ลองดื่มนานเข้าก็ติดใจ เช่นกัน คนยุคก่อนหากลิ้มรสอาราบิก้า ก็คงพึงกระทำลักษณะเดียวกัน

ร้านกาแฟที่นิยมยุค 2543 คือร้านกาแฟนายศรี ถนนช้างคลาน ใกล้ทางเข้าหมู่บ้านเชียงใหม่แลนด์ สมาชิกประมาณ 30-40 คน มักเป็นผู้เกษียณอายุมีทั้งตำรวจเก่า, ป่าไม้, พ่อค้า เริ่มแต่ 8 โมงครึ่ง โดยประมาณยาวไปถึง 10 โมงครึ่งถึง 11 โมง ข้อเด่น คือมีชาโรนเสิร์ฟฟรีตลอดรายการ ร้านกว้างขวางมีที่นั่งเพียงพอ แบ่งปันโต๊ะย่อย หากไม่พอใจใครก็ย้ายโต๊ะได้ และนั่งได้นานถึง 11 โมงก็ได้ ภายหลังมีการรวมเป็นกลุ่มทำกิจกรรมเพื่อส่วนรวม ร้านอื่นๆ คือร้านกาแฟมูสตาฟา ถนนเจริญประเทศ ใกล้ ร.ร.มงฟอร์ตประถม, ร้านกาแฟหน้า รพ.หมอมวงศ์ ชื่อร้านสมบุรณ์ ย้ายมาจากสันป่าข่อย, ร้านกาแฟตลาดสมเพชร

ร้านกาแฟแบบทันสมัยที่อยากแนะนำสำหรับคอกาแฟคือกาแฟที่ร้านไอศกรีม “สเวนเซน” ที่กาดสวนแก้ว เป็นกาแฟสดหอมกรุ่น ถ้วยใหญ่พออิมราคา 26 บาท ที่พิเศษคือเติมถ้วยที่สองได้ฟรีไม่คิดเงิน ใกล้กันมีร้านไอศกรีมชื่อร้านบัดส์ มีกาแฟสดรสชาติไม่ยิ่งหย่อนกันกว่าร้านแรกราคาถ้วยละ 20 กว่าบาทเช่นเดียวกัน อีกร้านหนึ่งซึ่งเพิ่งเปิดเมื่อต้นปีนี้คือ ร้านบอนคาเฟ่ อยู่ที่ถนนช้างคลานก่อนถึงห้างสีสวน ราคาอาจแพงกว่าสองร้านแรกนิดหน่อย หรือหากแวะร้านอาหารเจเจ ที่โรงแรมมนตรี อยากแนะนำให้สั่งกาแฟโอเล่จะได้สัมผัสรสกาแฟแท้กว่าสั่งกาแฟธรรมา

ร้านกาแฟสดอื่นๆที่เห็นเพิ่งเปิดใหม่ ก็เห็นมีร้านมูมกาแฟที่ห้างแอร์พอร์ตโรบินสันมีที่ชั้นสาม ชั้นสี่ รสชาติพอใช้ได้ รวมทั้งกาแฟของร้านดังกินโดนัทก็พอใช้ได้

ที่กล่าวมาเป็นเรื่องของกาแฟร้อนเสียมากกว่าหากชอบกาแฟเย็นที่ขึ้นชื่อร้านกาแฟแบล็คแคนยอน มีสาขาหัวแก้ว แถบหน้า มช.กับที่กาดสวนแก้ว หอมหวานมันกลมกล่อมยากจะหาที่อื่นทัดเทียมได้ แต่ราคาอาจสูงไม่นิด คือใกล้ 50 บาท แต่หากท่านผู้อื่นมีโอกาสเดินทางผ่านอำเภอเด่นชัย จ.แพร่ อยากให้แวะร้านกาแฟเด่นชัยเป็นร้านข้างถนนสายลำปาง-เด่นชัย ก่อนถึงแยกเด่นชัย-อุตรดิตถ์เล็กน้อย ลองสั่งกาแฟเย็นใส่ถ้วยมาจิบเรื่อยๆไประหว่างเดินทาง เพลิดเพลินอย่าบอกใครเชียว กาแฟเด่นชัยสด ได้กลิ่นหอม น่าลองทั้งกาแฟร้อนและเย็น

ล่าสุดเมื่อต้นเดือนกรกฎาคมที่ผ่านมา กาแฟยี่ห้อสตาร์บัค ยี่ห้อดังของอเมริกา เพิ่งมาเปิดสาขาที่เชียงใหม่ บริเวณมุมโรงแรมสุริวงค์ ถนนช้างคลาน กำลังเป็นที่นิยมผู้คนแวะเวียนไปลิ้มรสกาแฟหอมกรุ่นกันมากหน้า แม้ราคาจะแพงไปนิดหน่อย แต่หากเป็นคอกาแฟตัวจริงแล้วคงยากที่จะพลาด.

**พ.ต.ท.อนุ เนินหาด รอง ผกก.สส.สภ.อ.หางดง**  
(ข้อมูลจาก คุณบุญเสริม สาตราภัย, คุณปิ่น, คุณอรุณศรี พวงพุกษา, ร.ต.ต.สุภชัย วงศ์นาง, มาสเตอร์เฮง เภาโสภา, ร.ต.ต.หญิง สมศรี ไชยณรงค์)