กรุงเทพธุรกิจ
Krungthep Turakij
Circulation: 200,000
Ad Rate: 2,400

Section: First Section/เศรษฐกิจ
วันที่: อังคาร 8 มกราคม 2562
ปีที่: 32 **ฉบับที่:** 11065 **หน้า:** 3(ล่าง)
Col.Inch: 112.77 **Ad Value:** 270,648 **PRValue (x3):** 811,944 **คลิป:** สี่สี
หัวข้อข่าว: หนึ่งถ้วยกาแฟกับบาริสต้าอายุน้อยที่สุดบนเวทีโลก

หนึ่งถ้วยกาแฟกับบาริสต้าอายุน้อยที่สุดบนเวทีโลก

คาปูชิโน่ร้อนเมนูเดิม เพิ่มเติมคือ รสชาติที่แตกต่างขึ้นอยู่กับว่าใครเป็นคนชง

บ่อยครั้งที่เราสั่งกาแฟมาจิบแล้วก็ปล่อยใจให้ล่องลอยไปกับภวังค์โดยไม่สนใจคนรอบข้าง จนมาได้สนทนาประสากาแฟกับ **เกรียงไกร โนนทะขันธ์** บาริสต้าหนุ่มวัย 21 ทำให้ได้รู้ว่ามีคนๆ หนึ่งแอบเก็บข้อมูลของเราอยู่เงียบๆหลังเครื่องชงกาแฟ

สู่เส้นทางกาแฟ

"เริ่มต้นที่ความสงสัยว่าทำไมลูกค้าบางคนชอบดื่มกาแฟหวานน้อย หวานมาก ทำไมแต่ละคนมีความชอบในเมนูกาแฟที่ต่างกัน พอเราอยากตอบคำถามได้เราจึงเริ่มทดลองดื่มกาแฟให้มากขึ้น เป็นต้นเหตุที่หันมาดื่มกาแฟ พอดื่มเป็นรู้ว่ามันต่างกันอย่างไรก็เริ่มหันมาสนใจการทำกาแฟอย่างจริงจัง"

เกรียงไกร โนนทะขันธ์ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 คณะการจัดการธุรกิจอาหาร **สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์**หรือพีไอเอ็ม นักศึกษาจากทุนซีพี ออลล์บาริสต้าหนุ่มจากร้านกาแฟ Bellinee's Bake&Brew กล่าวถึงจุดเริ่มต้นที่หันมาสนใจอาชีพ "บาริสต้า"อย่างจริงๆ ทั้งๆ ที่เคยวาดหวังว่าจะเดินในเส้นทาง "เชฟ"

"ฝนลมๆ แล้งๆ ครับ เรียนจบม.6 ตอนแรกไม่รู้เรียนอะไร พอดีมีรุ่นพี่เข้าไปแนะแนวที่โรงเรียนทำให้เราได้รู้จักกับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ เราก็ไปสืบหาข้อมูลต่อทำให้รู้ว่าที่นี่เขาให้ทุนเรียนด้วย พอรู้ว่ามีคณะวิชาที่เราพอเรียนได้ก็สมัครเรียนที่นี่ ไม่ได้สอบที่อื่นเลย

เหมือนตัวเราเองไม่เชื่อในระบบการศึกษาว่ามันจะตอบโจทย์ตัวเราเองถ้าเราไม่ได้ลงมือทำ มาเรียนที่นี่ได้ทำงานได้ลงมือทำจริงๆ ทำให้เราได้เห็นว่าสิ่งที่เราเรียนในห้องเรียนตอบโจทย์กับงานที่เราทำ เริ่มเข้าใจในสิ่งที่เราทำทุกวัน ไม่ใช่ทำเพราะเขาบังคับให้ทำ"

เสน่ห์ของรายละเอียด

เกรียงไกรเล่าถึงชีวิตนักศึกษาว่า "เรียน 3 เดือน ฝึกงาน 3 เดือน" สลับกันไปอย่างนี้ทุกปี ปีแรกฝึกงานอยู่ที่ร้านเซเว่นอีเลฟเว่น ปีสองย้ายมาฝึกงานที่ Bellinee's Bake&Brew จนทำให้ค้นพบตัวเองในที่สุด

"เริ่มสังเกตลูกค้า จดจำรสชาติที่เขาชอบ ตัวเองก็กินนกาแฟเรื่อยๆ ความชอบในตัวเราเริ่มชัดเจนสนุกกับการเรียนรู้รายละเอียดของกาแฟ"

ถามว่ายากหรือไม่ เขาเปรียบเทียบว่า เหมือนกับการเล่นดนตรี "ผมเป็นคนชอบเล่นดนตรีมาก่อนทำให้สนุกกับรายละเอียดเล็กๆ การทำกาแฟก็เหมือนกัน ทำให้เราสนุกเหมือนเป็นอาร์ทิสต์" บาริสต้าหน่มตอบยิ้มๆ

"ถ้าเราอยากเรียนรู้อะไรบางอย่างเราต้องทำความรู้จักกับมัน เริ่มจากดื่มกาแฟแล้วทำกาแฟ บางคนอาจชอบดื่มไม่ได้ชอบทำ บางคนชอบทำแต่ไม่ชอบดื่ม แต่ถ้าเป็นบาริสต้าต้องชอบทำและดื่มด้วย" ดื่มในที่นี้ไม่เพียงแต่ดื่มกาแฟในร้านที่ทำงานแล้ว เขาและเพื่อนๆยังจับกลุ่มกันไปลิ้มลองกาแฟจากร้านที่มีความน่าสนใจแล้วกลับมาวิเคราะห์กันอย่างลงลึก นี่เป็นอีกเสน่ห์ของกาแฟที่ชวนให้ค้นคว้าและค้นหา

สู่เส้นทางแชมป์

เรียนและฝึกงานที่ร้านกาแฟได้เพียง 1 ปี ประกวดเวทีแรกก็คว้ารางวัลชนะเลิศ Italiano Espresso Champion 2018 จากการแข่งขัน The Maestro Barista Challenge 2018 ได้เป็นตัวแทนประเทศไทยไปแข่งขัน World Espresso Italiano Champion 2018 ที่ ประเทศอิตาลี ธรรมดาที่ไหน !

"ตอนแรกเราไม่ได้มั่นใจหรอกครับ เราแค่ต้องการไปหา

iQNewsClip www.iqnewsclip.com
บริษัท อินโฟเควสท์ จำกัด | 888/178 อาคารมหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
02-253-5000, 02-651-4700 02-253-5001, 02-651-4701 help@iqnewsclip.com

กรุงเทพธุรกิจ
Krungthep Turakij
Circulation: 200,000
Ad Rate: 2,400

Section: First Section/เศรษฐกิจ
วันที่: อังคาร 8 มกราคม 2562
ปีที่: 32 **ฉบับที่:** 11065 **หน้า:** 3(ล่าง)
Col.Inch: 112.77 **Ad Value:** 270,648 **PRValue (x3):** 811,944 **คลิป:** สี่สี
หัวข้อข่าว: หนึ่งถ้วยกาแฟกับบาริสต้าอายุน้อยที่สุดบนเวทีโลก

ประสบการณ์ เราอยู่ในที่ของเรา ทำงานกับเพื่อน พอออกไปข้างนอกได้เจอกับร้านอื่นๆ จากทั่วประเทศที่มารวมตัวกันจะแข่งกัน เราอยากรู้ว่าที่อื่นเขาทำกันแบบไหน เราอยู่แต่ในคอมฟอร์ตโซน ออกไปได้รู้ได้เห็นเทคนิคของคนอื่นๆ บ้าง ดีครับ พอได้เจอพี่ๆที่เป็นบาริสต้าหลายๆ ปีทำให้เราได้ประสบการณ์ดีๆ กลับมาแชร์ให้เพื่อนๆ มากมาย"

สำหรับกติกาการแข่งขันในรายการ The Maestro Barista Challenge 2018 และ World Espresso Italiano Champion 2018 มีเหมือนกัน คือ ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเสิร์ฟกาแฟเอสเพรสโซ่และคาปูชิโน่ เมนูละ 4 แก้ว รวมเป็น 8 แก้ว ภายในเวลา 11 นาที

"ความยากคือการปรับความละเอียดหยาบของตัวบดให้เอสเพรสโซ่เพอร์เฟ็คที่สุดและรสชาติดีที่สุดด้วย มีกติกาเข้ามาควบคุมอีกเช่นการวัดอุณหภูมินม ปกติเราใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดแต่ตรงนี้เราใช้มือวัด พอเราทำเสร็จให้กรรมการวัด ต้องได้อุณหภูมิ 55 องศา สิ่งเหล่านี้ต้องผ่านการฝึกฝน การซ้อมบ่อยๆ กรรมการจะแบ่งเป็นสองฝั่งคือ ฝ่ายซิม กับฝ่ายเทคนิค"

ในการแข่งขัน World Espresso ItalianoChampion 2018 ที่กรุงมิลาน เมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายนที่ผ่านมา เกรียงไกรต้องแข่งขันกับบาริสต้า 14 คน จาก 8 ประเทศ ได้แก่ อิตาลี ไต้หวัน เกาหลีใต้จีนญี่ปุ่นเยอรมนีบัลแกเรีย และไทย แม้ว่าจะเป็นบาริสต้าที่มีประสบการณ์น้อยและอายุน้อยที่สุดแต่เขาก็สามารถเข้ารอบ 4 คนสุดท้าย (ประเทศเข้ารอบ ได้แก่ ประเทศญี่ปุ่น ไต้หวันอิตาลีและ ประเทศไทย) สร้างปรากฏการณ์ให้ทั่วโลกต้องหันมามองเรา

"เวทีนี้ไม่มีลำดับที่ 2 หรือ 3 มีที่ 1 อย่างเดียว เราติด TOP 4 ชนะเลิศเป็นไต้หวัน วินาทีนั้นใครนิ่งสุดก็เก็บคะแนนได้ดีที่สุด ทุกคนที่ไปยืนอยู่ตรงนั้นฝีมือดีกันทุกคนครับ คนชนะคือคนที่พลาดน้อยที่สุด" เกรียงไกรเล่าแบบนิ่งๆ นี่ล่ะมั้งที่เป็นคุณสมบัติสำคัญของบาริสต้า เราถามต่อถึงความรู้สึกเมื่อได้ยืนอยู่บนเวทีการแข่งขันระดับโลก เขาตอบว่า

"เป็นความภูมิใจในอายุ 20 ครับ ที่ได้เป็นตัวแทนประเทศไทย ภูมิใจแทนคนที่อยู่เบื้องหลังที่ช่วยสอนชี้นำสนับสนุนเราตลอดระยะเวลา 2 ปี ให้ไปยืนอยู่บนเวทีโลกได้ ความรู้สึกตอนนั้นเหมือนเราเคยดูทีวีที่เห็นนักกีฬาไทยไปแข่งต่างประเทศติดธงตรงหน้าอกไปพร้อมกับพกศักดิ์ศรีของแต่ละประเทศ ไม่คิดว่าตัวเองจะมาถึงตรงนี้ได้อย่างไร"

ก่อนจากกันเราถามว่าหัวใจของบาริสต้าคืออะไร เกรียงไกรตอบอย่างไม่ลังเลเลยว่า คือ ความใส่ใจในทุกรายละเอียดทุกขั้นตอนในการชง แม้กระทั่งการพับผ้า ซึ่งบ่งบอกถึงความใส่ใจในการทำความสะอาด

"คนอาจมองว่าผ้าเป็นก็แค่ผ้า เช็ดเสร็จก็วางไว้ ให้มันอยู่ยังไงของมันก็ได้ แต่การพับผ้าให้มันเรียบ เช็ดเสร็จแล้วทำให้มันอยู่ที่เดิม ในลักษณะเดิม จะทำให้การทำงานง่ายและเร็วขึ้นมาก"

แล้วกาแฟที่ดีเป็นอย่างไร ? "กินแล้วอยากกินอีกครับ"

เรียบง่ายแต่มากในความหมายไม่น้อยสำหรับบาริสต้าหนุ่มอนาคตไกล

iQNewsClip www.iqnewsclip.com
บริษัท อินโฟเควสท์ จำกัด | 888/178 อาคารมหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
02-253-5000, 02-651-4700 02-253-5001, 02-651-4701 help@iqnewsclip.com