



ไปดื่ม "ชา" กันไหม จบ

ต่อ อาคมวิท 261

ดร.อนุรศักดิ์ พิเศษพิศุทธิ์
คณมนูชกาลทร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สวัสดี ครับท่านผู้อ่านทุกท่าน มาต่อกันเรื่องชาอีกตอนนะครับ ก่อนอื่นมีเรื่องที่ต้องขออภัยท่านผู้อ่านทุกท่านสำหรับข้อมูลของตอนที่แล้วที่ผมเขียนไปที่มีข้อมูลคลาดเคลื่อนอยู่ครับ ผมได้ทำการแจ้งแก้ไขข้อมูลไว้ที่ท้ายบทความนี้ครับ สำหรับตอนที่แล้วว่าด้วยเรื่องประวัติของชาในประเทศญี่ปุ่นไปแล้ว ในตอนนี้เรามาทำความรู้จักชาต่างๆ ที่คนญี่ปุ่นบริโภคกันในปัจจุบันกันครับ

สำหรับชา หรือ "โอฉะ" (Ocha : お茶) นั้น คนญี่ปุ่นจะนิยมบริโภคชาที่เรียกว่า ชาเขียว หรือ "ริโยกุฉะ" (Ryokucha : 緑茶) มากที่สุดครับ และชาที่ผลิตในญี่ปุ่นเกือบทั้งหมด จะเป็นชาเขียวครับ แต่ถ้าจะให้พูดถึงประเภทของชาต่างๆ แล้วนั้น คงต้องไปดูต้นทางของชาก่อนที่จะเข้ามาในญี่ปุ่น คือจีนครับ ประเทศจีนจะแบ่งชาออกเป็นหลักๆ อยู่ทั้งหมด 6 ประเภท แบ่งไปตามระดับของการบ่มชา (หรือหมักชา) (Hakkoudo : 発酵度) ดังนี้ครับ

1. ชาเขียว (Ryokucha : 緑茶) เป็นชาที่คนญี่ปุ่นนิยมบริโภคและผลิตมากที่สุดในประเทศญี่ปุ่น เป็นชาที่ไม่ได้ผ่านการบ่มใดๆ และจะเมื่อเก็บใบชามาแล้ว จะต้องทำกรรมวิธีฆ่าเอนไซม์ (Kouso : 酵素) เพื่อไม่ให้หลงเหลือเชื้อที่จะทำให้ชาบ่มตัวเอง กรรมวิธีที่ไม่ให้ใบชาที่เก็บมาหลงเหลือเอนไซม์ที่จะบ่มตัวเองได้นั้น เรียกว่า Sassei (殺青) โดยในประเทศจีนโดยส่วนใหญ่จะใช้วิธีการนำใบชาที่เก็บมาคั่วให้แห้งในหม้อ ที่เรียกว่า "Kamairi : 釜炒り" ส่วนในประเทศญี่ปุ่นนิยมจะใช้วิธีการ "นึ่งใบชา" (Jyounetsu : 蒸熱 หรือ Mushu : 蒸し) ก่อนจะเข้ากรรมวิธีแปรรูปเป็นใบชาเพื่อชงบริโภค ซึ่งผู้เขียนจะนำเสนอวิธีการผลิตชาเขียวในลำดับต่อไป

2. ชาขาว (Hakucha, Shirocha, Shiracha : 白茶) เป็นชาที่เก็บในส่วนเฉพาะยอดใบชาอ่อน ที่เพิ่งแทงใบอ่อนขึ้นมา ในขณะที่ขนสีขาวของใบชาอ่อนยังไม่ร่วง และนำมาบ่มเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

3. ชาเหลือง (Kicha : 黄茶) เป็นชาที่ได้มาจากใบชาที่บ่มเพียงเล็กน้อย

4. ชาอู่หลง (ウーロン茶, 烏龍茶 : Uuroncha) เป็นชาที่มีส่วนผสมระหว่างชาที่บ่มจนกลายเป็นสีน้ำตาล และชาที่ไม่ได้บ่มผสมกัน

5. ชาแดง (Koucha : 紅茶) เป็นชาที่บ่มจนกลายเป็นสีเข้ม และน้ำชาที่ออกมาจะได้เป็นสีน้ำตาลแดง

6. ชาดำ (Kurocha, Kokucha : 黒茶) เป็นชาที่บ่มด้วยกรรมวิธีพิเศษจนกลายเป็นสีน้ำตาลเข้ม ถึงดำ ซึ่งน้ำชาที่ได้ออกมาก็จะมีสีน้ำตาลเข้ม ถึงดำด้วย

และตามที่ได้กล่าวไปข้างต้น สำหรับวัฒนธรรมการดื่มชาในประเทศญี่ปุ่น รวมถึงการปลูก และแปรรูปชานั้น เกือบทั้งหมดในประเทศญี่ปุ่นจะเป็นชาเขียว หรือชาที่ไม่ได้ผ่านการบ่มใดๆ และในญี่ปุ่นจะแบ่งชาเขียวออกเป็นอีก 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ

1. ชาเซนฉะ (Sencha : 煎茶) เป็นชาที่ถือว่าเป็นสัญลักษณ์ของชาญี่ปุ่น และคนญี่ปุ่นนิยมดื่มมากที่สุด โดยเป็นชาที่ผ่านกระบวนการในการแปรรูปชาแบบญี่ปุ่น ที่มีอยู่ 7 ขั้นตอน และจะใช้เวลาในการแปรรูปจากต้นจนจบประมาณ 3 ชั่วโมง คือ ใบชาที่เก็บมาแล้ว จะผ่านขั้นตอนการแปรรูป (Sencha no seizoukoutei : 煎茶の製造工程) ดังนี้



Sencha : 煎茶 ที่ผ่านการแปรรูปเรียบร้อยแล้ว

ที่มา <https://www.kettl.co/teas/competition-yame-hyakugouju-sencha>

ขั้นตอนที่ 1 “นึ่งใบชา” (Jyounetsu : 蒸熱 หรือ Mushu : 蒸し) ซึ่งเป็นการอบใบชาด้วยไอร้อน

ขั้นตอนที่ 2 “ทำให้เย็น” (Reikyaku : 冷却) จะเป็นการนำชาที่อบด้วยไอร้อนมาผึ่งให้น้ำจากที่ผ่านการอบไอร้อนมาสะเด็ด และให้ใบชาเย็น

ขั้นตอนที่ 3 “ขยำหยาบ” (อบครั้งที่ 1) (Sojyuu : 粗揉) จะอบใบชาไปพร้อมกับการนวดขยำใบชาด้วย ใบชาจะเริ่มมีความแหลกแบบหยาบๆ

ขั้นตอนที่ 4 “ขยำ และทำให้แหลก” (Jyuunen : 揉捻) เป็นขั้นตอนที่ไม่ได้ใช้ความร้อนใดๆ แต่จะเป็นการทำให้ใบชาแหลกมากขึ้นกว่าขั้นตอนก่อนหน้า

ขั้นตอนที่ 5 “ขยำซ้ำ” (Chuunen : 中揉) นำกลับมาเข้าอบและขยำให้ใบชาแหลกมากขึ้น

ขั้นตอนที่ 6 “ขยำให้สมบูรณ์” (Seijyuu : 精揉) เป็นขั้นตอนที่นำใบชามาใช้ความร้อนในการอบ พร้อมกับใช้อุปกรณ์ในการทำให้ใบชากลายเป็นแท่งเกลียวเล็กๆ

ขั้นตอนที่ 7 “อบแห้ง” (Kansou : 乾燥) เมื่อมาถึงขั้นตอนนี้ ส่วนที่เป็นน้ำที่ยังเหลืออยู่ในใบชาจะเป็น 10-13% จะอบให้เหลือ 5% เพื่อให้ใบชาสามารถเก็บไว้ใช้บริโภคได้นาน

2. ชามัจฉะ (Maccha : 抹茶) (ในภาษาอังกฤษจะสะกดเป็น Matcha) เป็นชาเขียวที่เก็บมาแล้ว จะไม่มีกระบวนการขยำหรือการนวดใบชาใดๆ โดยกระบวนการแปรรูปมัจฉะ (Maccha no seizoukoutei : 抹茶の製造工程) จะนำใบชาที่เก็บได้มาทำการ “นึ่งใบชา”

(Jyounetsu : 蒸熱 หรือ Mushu : 蒸し) จากนั้นจะเข้ากระบวนการตากให้แห้ง ชาที่ได้หลังจากจบขั้นตอนการตากแห้งแล้วจะเรียกว่า “เทนชะ” (Tencha : 庵茶, 碾茶) จากนั้น จะนำ “เทนชะ” ที่ได้ไปบดให้ละเอียดจะได้ “มัจฉะ” ที่มีสีเขียวเข้ม และน้ำชาที่ได้จากชามัจฉะ ก็มีสีเขียวเข้มด้วย

“มัจฉะ” เป็นชาที่ใช้ในพิธีชงชาญี่ปุ่น (Sadou : 茶道) และนอกจากใช้ในพิธีชงชาแล้ว คนญี่ปุ่นทั่วไปก็นำมัจฉะไปชงบริโภคตามบ้านอีกด้วย นอกจากนั้นยังมีการนำมัจฉะไปเป็นส่วนประกอบในขนมญี่ปุ่น (Wagashi : 和菓子) ต่างๆ เช่น วาราบิ มัจฉะ (Maccha warabi : 抹茶わらび) (ขนมญี่ปุ่นที่คล้ายกับกอลาแอมของไทย) โดยในปัจจุบัน มีการนำมัจฉะไปประยุกต์ใช้ทำเป็นขนมสไตล์ยุโรป เช่น เค้กมัจฉะ (抹茶ケーキ) หรือนำไปเป็นเครื่องดื่มสมัยใหม่ต่างๆ เช่น มัจฉะลาเต้ (抹茶ラテ) หรือนำไปปั่นเป็นมัจฉะเฟรปปี้ (抹茶フラッペ) หรือ นำไปบรรจุขวดเพท (Petto botoru : ペットボトル) ออกวางขายแบบสำเร็จรูปพร้อมดื่ม



① 蒸し



⑤ 中揉

② 冷却



③ 粗揉



⑥ 精揉



④ 揉捻



⑦ 乾燥

รูปแสดงกระบวนการในการแปรรูปชาเซนฉะ

ที่มา <http://www.yamatoen.nara.jp/process/>



Matcha (抹茶)

ที่มา <https://www.chimeimuseum.org>

การปลูกชาในประเทศญี่ปุ่นนั้น จังหวัดที่มีการปลูกชามากที่สุด คือ จังหวัดชิซุโอกะ (Shizuoka-ken : 静岡県) ครอบคลุมการปลูกชาประมาณ 40% ของประเทศญี่ปุ่น ตามมาด้วยจังหวัดคาโกชิมะ (Kagoshima-ken : 鹿児島県) และจังหวัดมิเอะ (Mie-ken : 三重県) และใบชาที่ได้ส่วนใหญ่จะได้รับการแปรรูปเป็น “เซนฉะ” ส่วน “มัจฉะ” นั้นจังหวัดที่มีการแปรรูปมัจฉะมากที่สุด คือ จังหวัดเกียวโต (Kyoto-fu : 京都府) ตามมาด้วยจังหวัดไอจิ (Aichi-ken : 愛知県) และจังหวัดชิซุโอกะ (Shizuoka-ken : 静岡県) โดยมัจฉะที่มีชื่อเสียงมากที่สุดของญี่ปุ่นคือมัจฉะที่มาจากเมืองอุจิ (Uji-shi : 宇治市) ในจังหวัดเกียวโต ที่นิยมเรียกกันว่า ชาอุจิ หรือ อุจิฉะ (Uji : 宇治茶)

การบริโภคชาเขียว (ชาเซนฉะ หรือชามัจฉะ) ในประเทศญี่ปุ่นนั้น คนญี่ปุ่นนอกจากจะซื้อเป็นชาแปรรูป เพื่อไปชงบริโภคเองแล้ว ในปัจจุบันยังได้รับความนิยมในรูปแบบขวดพร้อมดื่ม หรือชาบรรจุขวดเพท มีหลากหลายรสชาติ หลากหลายรูปแบบ ทั้งเป็นมัจฉะ หรือเซนฉะ หรือผสมกันระหว่าง มัจฉะ และเซนฉะ เพื่อรสชาติที่อร่อย




ชาเขียวบรรจุขวดที่วางขายในประเทศญี่ปุ่น

ที่มา <http://omochabaco.net/jikken/petbottle-nomikurabe201804>



ศิลปะการชงชา

ที่มา <https://www.matcha.jp.com>

และหอมมากยิ่งขึ้น เป็นต้น ท่านผู้อ่านสามารถหาซื้อเพื่อบริโภคได้ทั่วไปในประเทศญี่ปุ่น ทั้งตามซูเปอร์มาร์เก็ต (Suupaa : スーパー) ร้านสะดวกซื้อ (Konbini : コンビニ) หรือตู้ขายสินค้าอัตโนมัติ (Jidouhanbaiki : 自動販売機) ซึ่งต้องบอกไว้ก่อนเลยว่าชาเขียวสำเร็จรูปบรรจุขวดที่วางขายในญี่ปุ่นคนญี่ปุ่นนิยมดื่มกันนั้นไม่เหมือนชาบรรจุขวดที่ขายอยู่ตามท้องตลาดในไทยนะครับ เพราะชาเซนฉะบรรจุขวดนี้จะเป็นชาแท้ๆที่ไม่ได้มีการใส่น้ำตาลลงไปเพื่อให้รสหวานแต่อย่างใด แต่จะเป็นรสชาติแท้ๆของชาครับ ซึ่งผู้เชี่ยวชาญสังเกตว่า ปัจจุบันในไทยก็มีชาเขียวบรรจุขวดรสชาติญี่ปุ่นแท้ๆไม่หวาน และเป็นยี่ห้อญี่ปุ่นวางขายอยู่บ้างตามท้องตลาดครับ แต่จะให้ได้อารมณ์ท่านผู้อ่านที่มีโอกาสไปเที่ยวประเทศญี่ปุ่น ลองซื้อชาเขียวบรรจุขวดที่ญี่ปุ่นลองทานให้สดชื่น สัมผัสวัฒนธรรมญี่ปุ่นดูนะครับ 

***แก้ไขข้อมูล “ไปดื่ม “ชา” กันไหม (ตอนที่ 1)” ใน TPA News ปีที่ 22 ฉบับที่ 261 กันยายน 2561 ในบทความย่อหน้าที่ 5 – ขอแก้ไขข้อมูลจาก “เซน โนะ ริกิ” (Sen no Rikyu : 千利休) เป็นศิษย์เอกของพระ “มูราตะ จูโก” (Murata Jyukou : 村田珠光) เป็น “เซน โนะ ริกิ” (Sen no Rikyu : 千利休) เป็นศิษย์เอกของ “พระทาเกโนะ โจโอ” (Takeno Jouou : 武野紹鷗) ผู้เขียนต้องขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วยครับ