



▲ คุณ Ichikawa ยินดีฟกาแฟด้วยถุงผ้าทะเลแก้ว



▲ กาแฟสดอุ่น ๆ แก้วที่สวย



▲ แชนวิศผลไม้ประจำเดือนมีนาคมเป็นส้ม เสริมไว้ในจานเครื่องปั้นดินเผา

กาแฟรีฟใหม่ ๆ จากถุงผ้า

เสิร์ฟมาในถ้วยเครื่องปั้นศิโยมิชญาทีย่างดี

ท่ามกลางร้านกาแฟเก่าและใหม่ที่ผุดขึ้นเป็นดอกเห็ดในทุก ๆ เมือง โดยเฉพาะเกียวโตซึ่งขึ้นชื่อว่าเป็นผู้ริโภคกาแฟอันดับหนึ่งของญี่ปุ่น ผู้เขียนได้ไปพบร้านกาแฟที่ต้องหยิบมาเขียนแนะนำที่แถวเนินโกะโจซากะมาเมื่อไม่นานมานี้

โกะโจซากะเป็นย่านเก่าแก่กลางเมืองเกียวโตไม่ไกลจากวัดศิโยมิชู วัดโคไดจิ วัดซันจูซันเคงโด ที่นักท่องเที่ยวพากันหลั่งไหลไปชม แม้ในปัจจุบันบริเวณเนินโกะโจซากานี้ก็ยังเรียงรายไปด้วยโรงปั้นเครื่องปั้นดินเผา สลับด้วยร้านขนมเล็ก ๆ บ้าง ร้านเต้าหู้บ้าง และโรงอาบน้ำรวมบ้าง เรียกได้ว่ายังเหลือกลิ่นอายของชีวิตคนเกียวโตให้ได้สัมผัสกัน

ณ หัวมุมถนนซอยเงียบ ๆ แห่งหนึ่งย่านโกะโจซากะนี้ ร้านกาแฟนามว่า “อิจิคาว่ายะโคชิ” ได้มาเปิดทำการเมื่อปี 2015 โดยคุณอิจิคาว่า โยสุเคะ เขาได้รีโนเวทบ้านเกิดห้องแถวเรือนไม้ “มาจิยะ” อายุ 200 ปีที่คุณพ่อและคุณปู่เคยใช้เป็นโรงปั้นเครื่องปั้นดินเผาและทุกวันนี้พี่ชายของเขาก็ตบตีหอดฝีมือปั้นจากบรรพบุรุษต่อไปอยู่ ตัวคุณโยสุเคะนั้นไม่ได้สนใจกับการปั้นนัก แต่กลับให้ความสนใจกับกาแฟมาตั้งแต่เป็นนักศึกษาและมุ่งมั่นที่จะเปิด “ร้านกาแฟที่เป็นตำนาน” ในอนาคต

ก่อนเปิดร้าน “อิจิคาว่ายะโคชิ” คุณโยสุเคะไปสมัครทำงานที่ร้าน “อิโนะดะโคชิ” ร้านกาแฟเก่าแก่ของเกียวโต ที่นี้เป็นที่ ๆ

เขาเรียนรู้หลายสิ่งหลายอย่างเกี่ยวกับกาแฟ รวม 18 ปีเต็ม แท้จริงแล้วเขาไม่ได้คิดว่าจะใช้บ้านเกิดที่คุ้นเคยสร้างขึ้นมาทำร้านกาแฟแต่อย่างใด แต่เป็นเวลาที่ครอบครัวต้องตัดสินใจว่าจะซ่อมแซมบ้านที่ทรุดโทรมลงมากแล้วหรือว่าจะทุบทิ้งแล้วสร้างบ้านใหม่ดี เขาเล่าว่าในบรรดาพี่น้องสามคน มีเขาคนเดียวที่เสนอไม่ให้ทุบทิ้ง ท้ายสุดก็ได้ปรับปรุงเรือนไม้เก่าหลังนี้เป็นร้านกาแฟ ซึ่งลำพังค่าปรับปรุงก็กินงบประมาณถึง 4 เท่าตัวของการทุบทิ้งสร้างบ้านใหม่

กว่าเรือนไม้อายุ 200 ปีจะแปลงร่างเป็นร้านกาแฟสุดคลาสสิกนั้นกินเวลาออกแบบให้ลงตัวกว่า 2 ปีเต็ม และลงมือปรับปรุงกว่า 1 ปี จากด้านนอกของร้านที่ใช้กระจกบาง ๆ รุนเก๋เป็นประตูและหน้าต่าง สามารถมองเห็นเคาน์เตอร์ชงกาแฟที่มีคุณโยสุเคะหรือบางครั้งก็กรรยาและพนักงานสลับกันยืนดริปกาแฟด้านใน มีลูกค้านั่งจิบกาแฟสบาย ๆ ด้านนอกเคาน์เตอร์ แกมยังมองเห็นสวนเขียวขจี ๆ ด้านในอีกด้วย นอกจากที่นั่งหน้าเคาน์เตอร์แล้ว ยังมีโต๊ะยาวริมหน้าต่าง โต๊ะใหญ่สำหรับ 5-6 คน โต๊ะเล็ก ๆ สำหรับ 2-3 คนด้านใน ที่เรียงรายอยู่ข้าง ๆ เครื่องบดกาแฟขนาดใหญ่บนห้องโถงเพดานสูงโปร่งอีกด้วย

กาแฟของ “อิจิคาว่ายะโคชิ” หลัก ๆ มีให้เลือก 3 แบบด้วยกัน คือ “อิจิคาว่ายะเบลนด์” “เซจิเบลนด์” และ “อุมามาจิเบลนด์” แต่ละชนิดจะถูกเสิร์ฟมาในถ้วยเครื่องปั้นดินเผาโยมิซุยาภิรูปร่าง และสีแตกต่างกัน “อิจิคาว่ายะเบลนด์” เป็นกาแฟมาตรฐานของร้าน ในขณะที่ “เซจิเบลนด์” จะมีกลิ่นหอมอบอวล และ “อุมามาจิเบลนด์” จะเป็นกาแฟที่จะถูกเบลนด์มารสชาติเข้มข้นกว่าอีกสองประเภท แต่ก็อ่อนกว่ากาแฟเบลนด์ลึกทั่วไป และทุกชนิดจะดื่มง่าย แม้คนไม่ดื่มกาแฟก็จิบได้อร่อย ไม่ต้องเติมน้ำตาลหรือนมเลย หลายคนรวมทั้งผู้เขียนและเพื่อนที่ไปพากันสั่งแก้วที่สองตาม ๆ กัน คุณโยสุเคะบอกว่า “คนที่ไม่มีความรู้เรื่องกาแฟดีพอมักจะตัดสินใจไม่ได้ว่าจะเลือกสั่งกาแฟอะไรดี แม้จะมีเบลนด์จากแหล่งผลิตนานาประเทศให้เลือก” เขาจึงเลือกที่จะวางเมนูให้น้อยลงให้ความสำคัญกับการดริปด้วยถุงผ้าซ้ำ ๆ ที่ละถ้วย ๆ ใส่ในถ้วยเครื่องปั้นดินเผาที่มีกลิ่นลึกเก็บความร้อนได้นานมากกว่า

นอกจากกาแฟหอมหวานดื่มง่ายแล้ว ที่นี่ยังมีของว่างที่กินพร้อมกาแฟหรือจะกินเป็นมื้อกลางวัน ที่ไม่ควรพลาดอีกด้วย อย่างแรกคือแซนด์วิชผลไม้ประจำฤดูกาลที่เปลี่ยนทุกเดือน วันที่



▲ โลโก้ร้านก็ทำจากการปั้นใช้สีฟาสติกของ Kiyomizu-yaki



▲ สก๊อตเตอร์สีแดงจอดหน้าร้านเป็นประจำ



▲ เครื่องปั้นดินเผา Kiyomizu-yaki ฝีมือพี่ชายคุณ Ichikawa



▲ กาเบลเลียสีแดงสดกำลังเริ่มบานในวันท้อ



▲ ข้าวห่อไข่ราดเดอมิงกราดซอสสด



▲ จานรองแก้วกาแฟเรียงรายที่คาน์เตอร์

ผู้เขียนไปกินเป็นปลายเดือนมีนา แชนดริชผลไม้เป็นส้มที่มีครีมสดเพิ่งผลใหม่ ๆ ทามาทั้งด้านบนและล่าง ไม่หวาน ไม่ขารสธรรมชาติของส้มเลย ดูเหมือนว่าเดือนถัดมาจะเป็นสตรอเบอรี่เก็บใหม่ ๆ และช่วงฤดูใบไม้ร่วงเป็นองุ่นไซน์มัสคัตตีเขียวกับองุ่นเคียวโฮสีม่วงสลับกัน ทุกอย่างตัดเป็นสามเหลี่ยมเรียงมาบนจานเครื่องปั้นดินเผาสวยงาม ส่วนเมนูที่เป็นมื้อกลางวันอีกอย่างคือ “ออมไรซ์” หรือข้าวห่อไข่ราดด้วยเดมิงกราดซอสสดรสชาติอ่อน ๆ คนที่ชินกับซอสมะเขือเทศอาจรู้สึกว่ารสชาติเปรี้ยว ขาดหวานไป แต่สำหรับคนที่รู้จักซอสเดมิงกราดจะพอใจกับรสชาติกำลังพอเหมาะพอเจาะของซอสที่นี่

ผู้เขียนไม่ใช่คอกาแฟ ไม่รู้จักกาแฟดีนัก รู้แต่ว่าที่นี่บรรยากาศดี กาแฟอร่อย ข้าวห่อไข่ แชนดริชผลไม้ถูกปากทุกอย่างเสิร์ฟมาในถ้วยชามชั้นดีต่างกันลิบลับจากกาแฟลาซาดังๆ ระดับโลก เหมือนได้สัมผัสวัฒนธรรมการดื่มกาแฟของคนเกี่ยวโตจริงๆ แกมราคาไม่แพงอีกด้วย

ผู้อ่านที่อยากสัมผัสบรรยากาศที่นี่สามารถเดินไปจากสถานี Kiyomizu Gojo/Keihan Kyoto Line ราว 15 นาทีร้านสังเกตเห็นได้ง่ายจากโลโก้ที่ทำจากเครื่องปั้นดินเผาสีฟ้าเป็นตัวหนังสือคันจิว่า “อิจิ” (市) ด้านหน้า ปกติจะมีสก็ูเตอร์สีแดงจอดอยู่ หน้าคาน์เตอร์จะพบกับคุณอิจิกาวาทั้งสามมี และภรรยาสลับกันมาดริฟกาแฟทีละแก้ว ๆ