

Lạc Thú Cà Phê

Cà phê là một thức uống phổ thông trên thế giới như trà. Nếu trà được người Á đông thông dụng thì cà phê là thức uống hàng đầu ở tây phương.

Cà phê du nhập vào Châu Âu ở thế kỷ XVII. Từ đây, người Châu Âu nhanh chóng khám phá ra lợi ích về mặt xã hội cũng như dưng năng của “thức uống Ả Rập”. Giới tư bản lúc đầu tán dương cà phê như thức uống của “nhân văn thời đại”, là nguồn năng lượng cho các phong trào tri thức.

Lịch sử khám phá ra cây cà phê không được xác định rõ ràng. Huyền thoại khám phá ra cà phê thường được nhắc đến trong tác phẩm Ả rập nổi tiếng 1001 đêm kể như sau: Tình cờ, một người chăn dê ở xứ Yemen tên là Kaldi phát hiện những con dê của mình sau khi ăn cành cây có trái màu đỏ thì chúng trở nên phấn chấn khác thường, anh hái trái đỏ ấy ăn thử thì thấy rất thoải mái và tỉnh táo. Anh ta đem về chế ra thức uống cho nhóm soufis uống để tỉnh ngủ lúc cầu kinh và họ gọi thức uống đó là Khawa.

Huyền thoại về cách rang cà phê là do hai tu sĩ người Yémen là Sciadli và Aydrus có nhiệm vụ hái cà phê. Một hôm, trời mưa, số cà phê hái bị ướt hết, họ để cà phê đó gần lò sưởi, sau khi cầu kinh thì các hạt cà phê đó khô ráo và rất thơm. Từ đó, họ hay rang hạt cà phê trước khi pha ra thức uống.

Nhiều học giả vẫn khẳng định rằng nước Ethiopie bên châu Phi và tỉnh Kaffar của nước này là vùng đất trồng cà phê đầu tiên trên thế giới, từ thế kỷ IX. Vì Kaffa là nơi đầu tiên phát hiện nên cây này được đặt tên là cây cà phê (caffé) và sau này tính chất chứa trong cà phê gọi là caféine.

Đến thế kỷ XIV những lái buôn nô lệ đã mang cà phê từ Ethiopie sang vùng Ả Rập, nhưng mãi đến thế kỷ XV thì người ta mới biết rang hạt cà phê và sử dụng nó làm đồ uống. Người Ethiopie có cách thức pha chế cà phê bằng cách cho hạt cà phê vào chảo lớn và rang lên, sau đó nghiền vụn bằng cách đập nát, hoặc giã vào cối rồi đem nấu với nước, trộn một ít đường và nấu cho sôi, rồi đổ ra chén để thưởng thức. Với mùi cà phê bốc lên thơm phức. Thời ấy cà phê không xay mịn như bây giờ và không biết lọc cho nên một phần xác hạt cà phê vẫn lắng đọng dưới đáy ly, đáy bát..

Cuối thế kỷ XV, những tìn đồ hành hương đã đem cà phê đi khắp thế giới hồi giáo ở Ottoman, Ba Tư, Ai cập, Bắc Phi, biến nó thành một món hàng kinh tế. Thế kỷ XVI-XVII, hạt cà phê trở thành một mặt hàng xuất khẩu quan trọng góp phần thúc đẩy nền kinh tế đế chế Ottoman tăng trưởng cực thịnh. Giữa thế kỷ XVI, quán cà phê đầu tiên được mở ra ở Istanbul (Thổ Nhĩ Kỳ) được gọi là “Mekteb-i ‘irfan” - trường học tri thức với các hoạt động chia sẻ thông tin về đời sống xã hội, giáo dục, chính trị...

Cây cà phê được đem vào Việt Nam vào năm 1857, cà phê Arabica được các nhà truyền giáo người Pháp đem đến Việt Nam, trồng tại nhà thờ công giáo các tỉnh phía Bắc như Ninh Bình, Thanh Hóa, Nghệ An, Hà Tĩnh. Sau đó, cây cà phê Arabica được trồng lan rộng ở các tỉnh miền Trung như Quảng Trị, Quảng Bình và miền nam ở các tỉnh Tây Nguyên và Đông Nam Bộ. Tây Nguyên được phát hiện là nơi có điều kiện thích hợp nhất để trồng cà phê.

Đồn điền cà phê đầu tiên do người Pháp khởi dựng ở gần Kê Sở, miền Bắc vào năm 1888. Giống cà phê arabica được trồng ở vùng ven sông. Sau việc trồng cà phê lan xuống vùng Phủ Lý, Ninh Bình, Thanh Hóa, Nghệ An, Kon Tum và Di Linh

Năm 1908, cà phê Robusta và cà phê Exelsa được đưa vào Việt Nam. Sau đó, người Pháp mang thêm nhiều giống cà phê khác từ Congo đến trồng ở Tây Nguyên, Việt Nam. Nhà máy chế biến cà phê đầu tiên là Nhà máy Cà phê Coronel do một nghiệp chủ người Pháp tên là Marcel Coronel thành lập tại Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai vào năm 1969 với công suất 80 tấn/năm.

Năm 1937-1938, Việt Nam có diện tích trồng khoảng 13.000 mẫu cà phê, sản xuất 1.500 tấn. Hiện tại, Việt Nam có ba loại cà phê chính, đó là cà phê arabica, cà robusta, và Iberica.

Chiến tranh Việt Nam đã làm gián đoạn hoạt động sản xuất cà phê tại khu vực Ban Mê Thuột, vùng cao nguyên trồng cây cà phê. Sau Giải phóng 1975, ngành cà phê cũng giống như các ngành nông nghiệp khác được quốc hữu hóa, hạn chế các doanh nghiệp tư nhân dẫn đến sản lượng cà phê thấp.

Từ sau 1975 cho đến giữa thập kỉ 90, cà phê Việt Nam kiểu cái nồi ngồi trên cái cốc bị pha trộn với bắp rang đen nên mùi vị gần như bị mất mát hết

Trong những năm 1980 tỉnh Lâm Đồng, thuộc Tây Nguyên, đã trở thành một trong những vùng trồng cà phê quan trọng nhất cả nước. Nhờ điều kiện thời tiết và đất đai thuận lợi, nơi đây trở thành địa điểm lý tưởng để trồng cà phê. Ngày nay, cà phê Lâm Đồng là một trong những giống cà phê được ưa chuộng nhất ở Việt Nam và ngày càng phổ biến trên toàn cầu.

Lâm Đồng trồng chủ yếu ba loại cà phê Arabica là Bourbon, Typica và Catimor. Arabica Bourbon (hay còn gọi là Moka), dòng hạt cà phê có hương vị ngon nhất hiện nay và được đánh giá là có chất lượng ngang bằng với cà phê cùng chủng loại nổi tiếng thế giới. Lịch sử Moka bắt đầu từ thời Pháp thuộc, các nhà truyền giáo đã đưa Moka vào Việt Nam vào năm 1875 và phát triển một số đồn điền trồng Moka. Ngày nay, Moka được trồng chủ yếu ở xã Xuân Thọ và Xuân Trường thuộc huyện Cầu Đất, tỉnh Đà Lạt.

Sau Đổi mới 1986, các doanh nghiệp cà phê tư nhân được phép thành lập lại dẫn đến sự phát triển ở ngành cà phê. Sự hợp tác giữa người trồng cà phê, các nhà sản xuất và chính quyền dẫn đến các sản phẩm cà phê có nhãn hiệu và sản phẩm xuất khẩu bán lẻ. Trong giai đoạn này có nhiều công ty mới thành lập liên quan đến sản xuất cà phê như Cà phê Trung Nguyên vào năm 1996 và cà phê Highlands Coffee vào năm 1998. Cả hai doanh nghiệp cà phê này tiếp tục tạo ra các nhãn hiệu lớn phân phối qua mạng lưới các cửa hàng cà phê.

Vào những năm 1990, Việt Nam trở thành nước sản xuất cà phê lớn thứ hai thế giới sau Brasil, nhưng Việt Nam lại ít được nhắc đến về mặt thương hiệu cà phê. Thương hiệu cà phê Việt Nam duy nhất có xuất khẩu cà phê là cà phê Trung Nguyên được thành lập trong năm 1996 ở thành phố Buôn Ma Thuột. Ngoài thương hiệu này cà phê trong nước có cà phê Phúc Long, cà phê Passio, cà phê Milano, và cà phê PhinDeli. Những thương hiệu cà phê nước ngoài ở thị trường Việt Nam có Coffee Bean & Tea Leaf, Starbucks, và Caffè Bene. Những đổi mới của chính phủ gần đây

cố gắng cải thiện chất lượng xuất khẩu cà phê trong đó có việc trồng cà phê arabica rộng rãi hơn, phát triển loại cà phê hỗn hợp và cà phê đặc biệt như cà phê chồn.

Năm 2004, lượng xuất khẩu cà phê Việt đứng thứ hai sau Brésil. Vùng đồi núi ẩm ướt của nước này là điều kiện lý tưởng để trồng cà phê Robusta, thứ thường được cho là ít thơm và đắng hơn cà phê Arabica. Vì vậy cà phê Robusta được xem là kém phẩm chất hơn cà phê Arabica, chúng thường được pha trộn với cà phê Arabica để bán ở nơi công cộng. Loại Robusta trồng ở cao nguyên Việt Nam là cà phê lý tưởng để pha chế cà phê kiểu Việt.

Năm 2014, nhà nước đã ban hành Quy hoạch phát triển ngành cà phê Việt Nam đến năm 2020 và tầm nhìn đến năm 2030. Kế hoạch tập trung vào việc nâng cao chất lượng, cải thiện lĩnh vực chế biến và khuyến khích các phương thức sản xuất bền vững, thân thiện với môi trường hơn.

Để nâng cao thương hiệu cà phê Việt Nam và đáp ứng nhu cầu thưởng thức cà phê chất lượng cao trên toàn thế giới, Việt Nam đã xây dựng chương trình phát triển cà phê Arabica bền vững, cung cấp kiến thức và thực hành cho nông dân với sự tham vấn của nhiều chuyên gia, cơ quan quản lý. Nhờ những điều kiện thuận lợi ở các tỉnh Tây Bắc, miền Trung và Tây Nguyên, sản lượng cà phê Arabica đã tăng lên đáng kể trong những thập kỷ gần đây và hiện chiếm gần 10% tổng diện tích cà phê của Việt Nam, tăng từ 30.000 ha lên 60.000 ha kể từ năm 2014.

Hiện nay, Cà phê Việt Nam được xuất khẩu sang 90 quốc gia trên thế giới. Các thị trường tiêu thụ truyền thống của cà phê Việt Nam là Châu Âu và Hoa Kỳ. Người dân châu Á có truyền thống uống trà, nhưng tiêu thụ cà phê đã phát triển mạnh trong những năm gần đây và sự hiện diện của các chuỗi cửa hàng cà phê đã dẫn đến việc hình thành một nền văn hóa cà phê lớn và đang phát triển. Kết quả là khối lượng xuất khẩu cà phê của Việt Nam sang châu Á đã tăng lên đáng kể.

Theo Y học, việc uống cà phê có những tác động đến sức khỏe như: chất caffeine trực tiếp kích thích tủy sống và vỏ não, do đó uống cà phê vào buổi sáng giúp tỉnh táo.

Chất này cũng kích động việc co thắt trong ruột, và thúc đẩy bài tiết. Khi cảm thấy hơi táo bón, uống một tách cà phê làm thư giãn; cà phê có thể giúp chống lại các bệnh gan và ung thư. Số lượng uống làm giảm tỷ lệ mắc ung thư; nó cũng có thể chống lại ung thư đại trực tràng.

Cà phê có nhiều lợi ích cho sức khỏe như giảm đau đầu, giảm nguy cơ mắc bệnh tiểu đường, giảm nguy cơ mắc bệnh gan và giảm nguy cơ mắc bệnh Parkinson. Tuy nhiên, cà phê cũng có nhược điểm như gây nôn mửa, loạn nhịp tim và không nên dùng quá nhiều.

Ngoài ra uống 3 tách cà phê mỗi ngày có thể giúp kéo dài tuổi thọ, vì nó làm giảm đáng kể bệnh tật. Cà phê làm giảm viêm và tăng cường hệ thống miễn dịch, ngay cả khi đã được khử caffeine....

Cà phê do người Pháp đem vào xứ ta khoảng năm 1930 nên văn chương Việt nam không có nhiều ca dao tục ngữ như trà. Trái lại văn hóa uống cà phê đã thịnh hành ở Âu Mỹ từ lâu nên có nhiều câu nói nổi tiếng của các danh nhân như:

- Cà phê khiến ta mạnh mẽ, nghiêm nghị và thông thái. Jonathan Swift
- Tôi nên tự sát, hay nên uống một cốc cà phê? Albert Camus

- Đen tối như ác quỷ, nóng bỏng như địa ngục, trong lành như thiên thần, ngọt ngào như tình yêu. de Talleyrand

- Cà phê là một thức uống khiến người ta buồn ngủ khi không uống. Alphonse Allais

- Khi tôi uống cà phê các ý tưởng xuất hiện, Honoré de Balzac,

- Cà phê là hương thơm mà tôi yêu thích, J.J.Rousseau

- Tôi luôn có 7 bình cà phê trên lửa, Napoléon

- Ô cà phê, thức uống màu nhiệm, Voltaire...

Nhà thơ Xuân Diệu viết một bài thơ “Hoa cà phê” ít được biết trong các tuyển tập Xuân Diệu, nhưng bài thơ này rất phổ biến ở các nông trường cà phê và có nhiều nông dân ở vùng cà phê cũng biết thuộc lòng bài thơ này.

Bài thơ “Hoa cà phê” gồm 12 câu:

Hoa cà phê thơm lắm, em ơi

Hoa cùng một điệu với hoa lài

Trắng ngà, trong ngọc, xinh mà sáng

Như miệng em cười đầu đây thôi

Hoa dạt dào thơm, mắt dạt dào

Mỗi hoa như thể một vì sao

La đà mỗi nhánh hoa chi chút

Tất cả hoà hương: sâu, rộng, cao...

Em đến đây em, đừng bốn bề

Ta cùng lạc giữa hoa cà phê

Cho sương ướt tóc, hương đầy áo

Cho trăn hồn thơm, mới trở về

Hoa cà phê màu trắng, có 5 cánh, thường nở thành từng chùm, có khi là chùm đôi hoặc chùm ba. Hoa cà phê mang mùi hương đặc trưng, dịu nhẹ như hoa nhài, và chúng nở trong khoảng thời gian ngắn chỉ từ 3-4 ngày trước khi rụng. Một cây cà phê trưởng thành có thể có từ 30.000 đến 40.000 bông hoa trong mùa.

Quả cà phê phụ thuộc vào số lượng hoa thụ phấn và thường rất nhiều, mọc thành từng chùm. Khi còn non, quả cà phê có màu xanh, và khi chín có màu đỏ.

Tuy nhiên trong âm nhạc người Sài Gòn còn nhớ nhiều về bản nhạc trữ danh ”Cô hàng Cà phê”.

Ngày nay cà phê trở thành thức uống thông thường trên thế giới. Phong tục tây phương khi gặp nhau, ngoài thời buổi uống rượu khai vị, người ta thường mời uống cà phê như trà là đầu câu chuyện. Bên Pháp thì trong hãng sở nhân viên thường tụ tập uống cà phê và khề khà chuyện gẫu. Vì thế trong cơ sở thường có một máy phân bố cà phê. Máy này được đặt ở các nơi công cộng cho dân chúng được thư giãn, giảm mệt, bớt nóng ruột lúc chờ đợi lâu, giải khát...

Thức uống cà phê rất đa dạng, tùy theo dân tộc, sở thích, hoàn cảnh, cà phê được pha chế dưới dạng riêng biệt như vài cà phê có tiếng dưới đây:

- Cà phê Mỹ như cà phê Mac Do pha loãng, có sữa hay không thường chế trong ly bằng polystyren có nắp và ống hút để mang đi nếu còn uống dở dang. Cà phê Americano, một thức uống được làm theo kiểu Espresso của người Ý được xem là

thức uống truyền thống của người Mỹ. Ngoài ra, có Iced Coffee chế từ cà phê đặc, nóng, thêm đường được rót vào một ly đựng đá. Ngày nay chất lượng được cải thiện với cà phê Starbucks.

Vào quán cà phê, người Mỹ không phải chỉ để tán gẫu mà đôi lúc họ làm việc trong quán cà phê. Đây vừa là cách tận dụng thời gian, hoặc thay đổi không gian làm việc để đầu óc tự do hơn là ngồi trong văn phòng nhàm chán. Hơn thế nữa, người ta còn vào cà phê để bàn bạc công việc, thảo luận, trao đổi và dĩ nhiên là có cả hẹn hò

Nước Mỹ xuất khẩu nhiều nhất những gì liên quan đến máy điện toán và nhưng lại nhập khẩu cà phê nhiều nhất. Mỗi năm nước Mỹ nhập khẩu khoảng 4 triệu tấn cà phê hạt xanh trị giá chừng 3.5 tỉ đôla Mỹ, và tính bình quân mỗi người Mỹ tiêu thụ cỡ 5kg cà phê mỗi năm. Mỗi ngày trên thế giới người ta tiêu thụ khoảng 2.5 tỉ tách cà phê mà người Mỹ đã uống đến 1/5 tức là 500 triệu tách mỗi ngày.

- Cà phê Thổ Nhĩ Kỳ (Turc) :Trong thời cực thịnh của đế quốc Ottoman, thế kỷ 16, quán cà phê đầu tiên đã được ra đời tại Istanbul. Không chỉ là nơi thưởng thức cà phê, hàng quán cà phê hoạt động như những không gian văn hóa, được gọi tên “Mekteb-i ‘irfan” - trường học tri thức. Turk Kahvesi là một trong những tách cà phê nổi tiếng với “Đen như địa ngục, mạnh mẽ như cái chết và ngọt ngào như tình yêu”.Cà phê Thổ Nhĩ Kỳ được làm bằng cách pha cà phê bột với nước và thường kèm đường, đun sôi trong một chiếc nồi đặc biệt gọi là cezve và uống cà phê pha trong tách, khi uống phải để ý đến bã và nước.

Điều khác biệt giữa cách pha cà phê Thổ Nhĩ Kỳ so với các phương pháp khác là sử dụng bình không lưới lọc. Lý do lớn nhất là do cà phê đã được xay rất kỹ và mịn nên việc dùng lưới lọc là không cần thiết. Cũng vì thói quen này mà một nét văn hóa truyền thống đã được sinh ra văn hóa bói bã cà phê.

Sau khi uống, người ta sẽ úp ngược tách cà phê vào đĩa nhằm tạo ra các hình thù từ bã cà phê còn đọng lại. Những người coi bói sẽ đưa ra những lời dự đoán tương lai dựa trên hình thù ấy

- Cà phê Ý: espresso,machiato, capuchino...thức uống này là món không thể thiếu đối với người Ý. Họ thường bắt đầu ngày mới với một ly cà phê và loại thường được dùng nhiều nhất là Espresso. Cà phê espresso thường đậm đặc và thường có ly nước lạnh kèm theo cho giảm vị đắng.

- Cà phê Pháp:Không phải uống cà phê mà đi quán cà phê mới là sở thích của họ.

Cà phê Pháp bắt đầu từ thế kỷ XVII. Quán cà phê Procope, được mở ở Paris vào năm 1686 là địa điểm bán cà phê có chỗ ngồi lại đầu tiên ở thành phố này. Trước đó, người dân Paris mua cà phê từ các xe đẩy đi rong khắp thành phố. Thói quen gặp gỡ ở quán cà phê khiến thức uống này trở nên phổ biến cho đến ngày nay.

Các quán cà phê Pháp là điểm tụ tập của những nhân vật thuộc giới tinh hoa vào khoảng thế kỷ XVII. Hiện nay, quán cà phê quen thuộc trong khu phố hay gần công ty vẫn là nơi người Pháp gặp gỡ bạn bè, đồng nghiệp và tán gẫu thời sự,chuyện đời, cho nên mỗi con đường, khu phố, làng xã đều có mặt của quán cà phê.

Ngày nay, các quán cà phê Pháp không còn là nơi duy nhất để người Pháp gặp gỡ hay hỏi thăm nhau. Các phương tiện truyền thông tân tiến thay dần những hẻm hỏ đi uống cà phê. Những quán cà phê không còn là những tụ điểm về văn hóa ,nghệ thuật mà dần dần trở thành kỷ niệm của một thời quá khứ ưa chuộng của người Pháp.

Người Pháp ưa chuộng cà phê Robusta có vị chát và đắng, loại hạt được nhập khẩu từ các thuộc địa cũ ở châu Á và châu Phi. Các quán thường có nhiều loại cà phê khác nhau như espresso, cafe allongé, cappuccino... trong khi ở Việt Nam, “chỉ những quán sành điệu đắt tiền mới có những loại này”, còn những quán bình dân phổ biến trên đường thì chỉ có một loại cà phê, không đa dạng như ở Pháp.

Hiện nay cà phê là thức uống phổ biến ở nhiều nước trên thế giới, cà phê còn là một phần không thể thiếu trong cuộc sống hàng ngày của rất nhiều người. Việt Nam cũng không ngoại lệ, thậm chí cà phê ở Việt Nam còn được chế biến, sáng tạo rất đa dạng. Người Việt thường có thói quen uống 1 ly Cà phê mỗi sáng để tỉnh táo trước khi bắt đầu 1 ngày làm việc, 1 ly Cà phê cuối tuần tán gẫu bên bạn bè,

Văn hóa cà phê Việt Nam rất độc đáo. Từ việc uống cà phê, đã có một phong cách rất riêng, họ coi cà phê là món đồ uống để thưởng thức chứ không phải là các loại thức uống nhanh, để chống buồn ngủ giống như các nước phương Tây. Họ ngồi bên tách cà phê, nhâm nhi, suy tưởng và nhấp môi từng ngụm nhỏ. Vừa đọc báo, nghe nhạc, trò chuyện cùng bạn bè, cùng cách làm ăn hay ngồi làm việc và còn để suy ngẫm về cuộc sống, con người xoay quanh ly cà phê. Theo thống kê 2017, người Việt mỗi năm tiêu thụ 17 tỷ ly café.

Cà phê Việt Nam được phát triển hai phương pháp chế biến cà phê chính: chế biến ướt và chế biến khô. Với quy trình chế biến ướt, sau khi thu hoạch, hạt cà phê được lên men để dễ dàng bóc tách hạt, sau đó trải qua nhiều công đoạn để loại bỏ hạt khỏi vỏ, thường bằng máy móc, và cuối cùng là quá trình làm khô hạt cà phê. Phương pháp chế biến khô là phương pháp truyền thống được sử dụng từ lâu, đặc biệt phù hợp với các vùng có nguồn nước khan hiếm và chi phí thấp hơn. Quả cà phê sau khi thu hoạch sẽ được phơi khô trực tiếp, và khi độ ẩm đạt tiêu chuẩn, người ta sẽ tiến hành bóc tách bằng cối xay. Phương pháp này không cho ra hạt cà phê sạch bằng phương pháp ướt, nhưng lại tạo ra vị cà phê ngọt hơn.

Cà phê Việt thường được pha theo cách của người Pháp, tức là pha phin. Người ta rót nước sôi xong ngồi chờ cà phê nở ra ngấm nước rồi mới chặt lọc từng giọt, rất đặc biệt. Pha một ly cà phê, chẳng tốn nhiều công sức, nhưng cần có thời gian. Ngồi nhìn từng giọt cà phê rơi từ từ, đó là một sở thích của những dân cà phê. Cách pha cà phê bằng phin của Việt Nam được người nước ngoài nhìn nhận là cà phê kiểu Việt Nam, cũng đặc biệt như cà phê kiểu Ý hay cà phê kiểu Thổ. Cà phê Việt Nam không giống thứ gì khác, nó là thứ cà phê rất đậm đặc hòa với sữa đặc có đường.

Khẩu vị thưởng thức cà phê của người Việt thường đậm, đắng, thơm mùi hạnh nhân, mùi đất. Tùy vào vùng miền, độ tuổi mà cách thưởng thức cà phê cũng biến đổi và không theo chuẩn mực nhất định. Chẳng hạn, người miền Nam thường bọc cà phê trong tấm vải và nấu trong nồi, họ thích uống cà phê đá hơn là uống nóng. Còn người miền Bắc, đa số thích uống cà phê pha phin, đen hoặc nâu nhưng đều phải đậm đặc.

Người thích một cốc nâu đá pha sẵn đặc sệt ngọt lừ, có người chỉ say mê những giọt cà phê thơm thả rơi từ chiếc phin cũ, lại có người thích uống cà phê espresso pha máy như uống một liều thuốc tỉnh ngủ.

Cà phê không chỉ ngon mà còn có nhiều tác dụng trong cuộc sống hằng ngày với người dân Việt. Nó không chỉ là nước uống giải khát, mà còn giúp con người tỉnh táo, thư giãn sau những giờ học tập, làm việc mệt mỏi. Với hoạt chất caffeine, cà phê kích thích hoạt động của trí não, giúp con người có được sự minh mẫn và tập trung hơn. Ngoài ra, nó còn làm tăng tốc độ tư duy và sáng tạo khiến cho hiệu quả công việc được nâng cao. Chính vì lý do đó, mà nhiều công ty đã chuẩn bị máy pha cà phê cho nhân viên của mình, ở công sở cà phê cũng dần trở thành món thức uống phổ biến và một nét văn hóa riêng, đáng gìn giữ của Việt Nam.

Ngày nay, với sự phát triển của mạng xã hội như facebook, instagram, google, ...mà văn hóa cà phê Việt Nam giúp con người thưởng thức về cả vị giác lẫn thị giác. Với tích cách thích tò mò, ham học hỏi, cà phê Việt bây giờ có nhiều loại mới, không chỉ đơn giản là cà phê đen hay cà phê sữa đá như ngày xưa. Những cách pha chế mới lạ như Chemex, Aeropress, Kalita... Xu hướng thưởng thức cà phê lạnh như “Iced drip” hay “Nitro cold brew” rất thích hợp đối với thời tiết nóng ẩm ở Việt Nam. Nếu như trước đây, ai cũng có thể dễ dàng pha một ly cà phê cho riêng mình, thì bây giờ cà phê đã lên một lớp mới, pha cà phê là cả một nghệ thuật. Mặc dù độc đáo là như vậy, nhưng nét văn hóa xưa của cà phê Việt Nam vẫn không hề phai mờ.

Người Hà Nội ưa chuộng những ly cà phê pha phin đậm đặc. Cà phê ngon với người Hà thành phải là những ly cà phê pha trong phin được vặn chặt. Nhiều người còn muốn cà phê được ngấm đều nên tỉ mỉ mức từng muỗng nước sôi cho vào phin. Cà phê pha phin đến ngày nay vẫn tồn tại và được nhiều người cho là một cách pha cà phê ngon. Người Hà Nội quen gọi tên cà phê là nâu và đen. Khi vào quán, nếu muốn uống cà phê sữa đá thì gọi nâu đá, muốn uống cà phê đen thì gọi là đen hoặc đen đá.

Thời xưa dân Sài Gòn chưa biết uống cà phê thì các chú ba tàu chỉ pha độc một loại cà phê vớ. Một chiếc túi vải hình phễu được may cặp với một cọng kẽm làm vành túi và cán. Cà phê bột đổ vào túi vải (gọi là vớ). Vì chiếc vợt cà phê này hơi giống như chiếc vớ dùng để mang giày gọi là cà phê vớ. Chiếc vớ chứa cà phê này sau đó được nhúng vào siêu nước đang sôi, lấy đũa khuấy khuấy vài dạo xong đặt nắp siêu lại rồi độ năm mười phút mới có thể rót ra ly mang ra cho khách. Cà phê được uống bằng đĩa chứ không uống bằng ly, cái đĩa đưa lên miệng và húp sù sụp mới đúng kiểu của dân sành điệu.

Sau đó phong trào cà phê đổi sang cái phin (filtre) bắt đầu xuất hiện và đã làm cái kiểu uống cà phê đĩa trong tiệm hủ tía biến mất. Vào thập niên 60, nhà hàng Kim Sơn (góc Lê Lợi -Nguyễn Trung Trực) mở ra cách bày bàn ghế ra hàng hiên dành cho các văn nghệ sĩ trẻ chiều chiều ra đó bàn chuyện văn chương và...nhìn ông đđ qua, bà đi lại rửa con mắt.Kim Sơn biết tận dụng ưu thế chiếm lĩnh một góc ngã tư, tầm nhìn rộng bao quát để khai thác dịch vụ cà phê hè phố. Cái phin đã trở nên quen thuộc, cao cấp hơn cái vợt cái vớ của cà phê kho trên cái siêu đất xưa,

Các bộ đội bên thắng cuộc khám phá ra kiểu uống cà phê này và họ gọi là cà phê cái nôi ngồi trên cái cốc!

Thời điểm này những nhà văn, nhà báo, các nhà doanh nghiệp tên tuổi cũng có những quán cà phê sang trọng xứng tầm với địa vị của họ. Những quán La Pagode, Brodard, Givral, Continental là nơi gặp gỡ, giao lưu của giới thượng lưu Sài Gòn.

Ngày nay các quán hàng này đã biến mất theo quy hoạch mới của thành phố.

Nhà hàng Continental cũng là một chỗ uống cà phê sang trọng đúng theo kiểu dân Pháp. Có thể nói từ giai đoạn này người Việt Nam ở Sài Gòn thức tỉnh trước thị trường buôn bán cà phê mà từ lâu họ đã bỏ quên và đã để cho các chú tự do khai thác. Khi qua tay người Việt quán cà phê không còn luộm thuộm những cái ‘đuôi’ mì, hủ tít, hoành thánh, xiu mại, há cáo, bánh bao... nữa mà nó thuần túy chỉ có cà phê nhưng được chăm chút một cách tỉ mỉ hơn, biết tạo ra một không gian tao nhã hơn, thu hút hơn...

Để gần gũi hơn, thu hút khách hơn và cũng mang tính giải trí hơn, một số nơi đã ồ chức hình thức phòng trà ca nhạc theo dạng Cafétéria. Cafétéria rộng thoáng hơn những quán sang trọng La Pagode, Brodard, Givral, Continental... nơi đây không phải chỗ để trầm tư, bàn luận chuyện đời mà hoàn toàn là chỗ vui chơi giải trí.

Trên đường Bùi Viện đầu những năm 60 có một cái quán với tên là Phòng trà Anh Vũ. Tuy là phòng trà nhưng có thiết kế một sân khấu nhỏ vừa cho một ban nhạc bỏ túi đệm đàn cho những ca sĩ tầm tiếng được mời đến trình diễn như Bạch Yến, Mai Hương, Duy Trác, Cao Thái... Lúc đó phòng trà Anh Vũ là điểm hẹn của nhiều người dân Sài Gòn cũng như những văn nghệ sĩ sinh sống tại đây. Con đường chật hẹp Bùi Viện về đêm sáng lên rực rỡ ánh đèn Anh Vũ, người xe tấp nập đông vui.

Phòng trà Đức Quỳnh đã được dựng lên bên cạnh rạp hát Việt Long ở đường Cao Thắng. Ca sĩ kiêm nhạc sĩ Đức Quỳnh là chủ nhân của cái Cafétéria này. Đức Quỳnh với đàn Piano và giọng ca trầm ấm của ông và những ca sĩ Minh Hiếu, Thanh Thúy, Phương Dung đã thu hút một số đông người yêu nhạc đêm đêm đến đây vừa giải khát vừa giải trí một cách tao nhã.

Người Sài Gòn ưa chuộng bạc xiu là một món đồ uống vô cùng quen thuộc. Bạc xiu thường nhằm lẫn với cà phê sữa, nhưng đó là một ly sữa có vị cà phê. Nếu như thành phần chính của cà phê sữa là cà phê được pha thêm chút sữa để giảm độ đắng thì thành phần chính của bạc xiu là sữa. Người ta chỉ pha thêm chút cà phê để làm giảm đi mùi vị của sữa đặc. Cà phê sữa ở Việt Nam được pha với sữa đặc có đường, còn ở Pháp luôn luôn phải là sữa tươi. Ngoài ra, ở Hà Nội có cà phê trứng, cà phê Việt Nam thường là đậm và đắng hơn cà phê ở Pháp rất nhiều, nên nhiều người Pháp không quen với vị đắng đậm này. Ngày nay, cà phê sữa đá rất được ưa dùng nhất.

Gần đây Việt Kiều nước ngoài gửi về cho bà con họ hàng bên Việt Nam các máy làm cà phê espresso và cappuccino nên ở các tỉnh miền Hậu Giang cũng có tiệm bán cà phê espresso như ở các nước tiên tiến hiện nay. Khách sạn nổi của Úc một thời cặp bến ở sông Sài Gòn có lẽ là nơi đầu tiên đã giới thiệu tách cà phê cappuccino vào Việt Nam. Sự thịnh hành của cà phê trở lại tại Việt Nam có lẽ đi theo với phong trào của thời đại trên toàn cầu và cũng do ở sự khôi phục của ngành trồng trọt cà phê và xuất khẩu cà phê của Việt Nam.

Các quán hàng bán cà phê cũng thay đổi theo thời gian. Trong những năm 1990, cà phê cóc trở thành đặc điểm của Việt Nam. Trên nhiều con đường ở Sài Gòn và Hà Nội, không khó để bắt gặp những quán cà phê không có bảng tên rực rỡ hay ánh đèn màu mè chỉ đơn giản là một vài chiếc ghế nhựa trên vỉa hè, dưới bóng mát của những gốc cây, vì thế mà chúng được gắn cho tên gọi là cà phê cóc. Các quán cà phê vỉa hè này chỉ có ngoài vỉa hè ngồi thoải mái ở ngoài đường hơn là những quán trong nhà, đủ loại: cà phê đen nóng, đen đá, nâu đá, bạc xỉu... không đâu bằng Sài Gòn, Hà Nội, một nét văn hoá chung của hai đất kinh kỳ.

Đầu những năm 2000, các việc buôn bán cà phê có nhiều thay đổi. Cà phê cóc dù vẫn tồn tại nhưng đã nhường lại chỗ đứng số 1 ban đầu cho những hình thức khác. Cà phê xe đẩy có thể xem là một hình thức cải tiến từ cà phê cóc.

Ngày nay, người ta dần dần trở nên ưa thích những quán cà phê có dịch vụ wifi, âm nhạc và không gian của quán. Mô hình quán cà phê cũng ngày càng đa dạng, bao gồm cà phê sách, cà phê thú cưng, cà phê văn phòng và nhiều hơn nữa.

Người Việt đang thay đổi cách tiếp cận với văn hóa cà phê, không chỉ ngồi một lúc để thưởng thức cà phê mà còn để tận hưởng không gian trong quán. Thậm chí, khẩu vị của cà phê cũng đã thay đổi khi mọi người có nhu cầu cao hơn về kỹ thuật pha cà phê. Một ly cà phê không chỉ ngon về hương vị mà còn phải có vẻ đẹp về hình thức. Văn hóa cà phê người Việt hiện nay đã thay đổi, trở thành văn hóa thưởng thức kết hợp giữa giác quan vị giác và thị giác.

Khi uống cà phê trong quán người hầu bàn chỉ cho một hai viên đường. Các viên đường chỉ làm cho tách cà phê vừa đủ ngọt để khách không đến nỗi nhăn mặt khi đưa lên miệng nhấp chút hương vị đầu tiên nhưng cũng chỉ vừa ngọt đến độ khiến người ta dễ liên tưởng đến những cay đắng của cuộc đời.

Nguyễn Hoạt-2024

www.vietnamvanhien.org



VIỆT NAM VĂN HIẾN

www.vietnamvanhien.info



TỦ SÁCH VĂN HIẾN ONLINE VỚI HƠN 10400 TÁC PHẨM