

# Cà Thờ cà phê phổ...

Thứ bảy, 28/05/2016 16 giờ 11 GMT+0

☉ Bút ký: Đăng Huỳnh

**Không biết tự bao giờ, cà phê đã trở thành "thức uống vua" của người miền Nam nói chung, Cà Thờ nói riêng. "Cà phê không?" giờ không chỉ là lời mời gọi đi uống nước giải khát đơn thuần mà còn là một kiểu "rủ rê" để tâm tình, trò chuyện. Bên ly cà phê lãng động thời gian, ngan ngát nghĩa tình, ai cũng muốn mình như sống chậm lại để ngắm nhìn cuộc sống.**

## **Bài 1: Một thời bạc xỉu, xây chùng!**

**Hơn một thế kỷ có mặt tại Việt Nam, cà phê trở thành thức uống quen thuộc và hình thành nên "văn hóa cà phê" rất riêng. Riêng với người Cà Thờ và Nam bộ, cà phê là biểu thị cho sự giao thoa văn hóa Pháp- Việt- Hoa trong cách pha chế, buôn bán và thưởng thức.\* Thuở đầu cà phê Việt**

Cà phê là sản phẩm phát minh của người châu Phi nhưng thịnh hành ở châu Âu và lan dần sang châu Á. Ở miền Nam nước ta, cà phê do Pháp du nhập vào từ giữa thế kỷ 19. Trong cuốn "Đông Dương ngày ấy (1898-1908)" (NXB Lao động, 2009), nhà du ký người Pháp Claude Bourrin đã miêu tả không khí đông đúc của những quán cà phê lề đường xung quanh Nhà hát lớn Sài Gòn. Hương cà phê, tiếng lao xao, nói cười của khách đã làm nên không khí náo nhiệt cho đô thành. Bourrin miêu tả rằng, những quý ông người Pháp tụ tập trò chuyện ở các quán cà phê còn quý bà thì dạo phố trên những chiếc xe ngựa với tiếng nhạc leng keng đầy thú vị rồi lát sau quay lại đón quý ông về.



Không gian tiệm nước của người Hoa, nổi tiếng với những thức uống “bạc xỉu”, “phé nại”...

Ảnh: DUY KHÔI

Miêu tả của Bourrin trùng khớp với tài liệu mà chúng tôi tìm được trong cuốn "Sài Gòn Chợ Lớn - Ký ức đô thị và con người" của nhà nghiên cứu Nguyễn Đức Hiệp. Khoảng năm 1900, đại lộ Catinat Sài Gòn đã có những quán cà phê nổi tiếng như Café de la Terrace của ông Bénard (nhà số 130, nay là khách sạn Caravelle Sài Gòn), quán Café de l'Union của bà Aymés (nhà số 141-143)... Cũng thời điểm này, trên đại lộ Charner Sài Gòn, ông J.Freund là một nhà kinh doanh có tiếng với những quán nổi tiếng bậc nhất như Café de Marseille (hướng nhìn ra bến Bạch Đằng ngày nay), café du Marché...

Theo cố nhà văn Sơn Nam, chưa thể xác định rõ cà phê có mặt ở Sài Gòn và miền Nam từ khi nào nhưng có hai quán cà phê được xem là sớm nhất ở xứ "Hòn ngọc Viễn Đông", do người Pháp làm chủ là Lyonnais (trên đường Lý Tự Trọng, Tp Hồ Chí Minh ngày nay) và Café de Paris (trên đường Đồng Khởi, Tp Hồ Chí Minh ngày nay) từ khoảng năm 1864. Để từ những giọt cà phê đầu tiên rỉ rả trên vùng đất Nam bộ ấy, một văn hóa nước uống dần được hình thành, len chảy trong tâm tư, tình cảm và nỗi nhớ bao thế hệ người miền Nam xưa và nay. Trong cuốn "Sài Gòn tạp pín lù", học giả Vương Hồng Sển ngoài chuyện miêu tả cách ăn, lối sống của người Sài Gòn xưa còn dành nhiều trang để nói đến những quán cà phê xưa. Cụ Vương kể về một quán cà phê ẩn tượng: "Nơi trước cửa vườn mé bên Ba Sơn có một quán nhỏ bán cà phê, người chủ quán vì tai nạn chiến tranh bị cắt mất một chân nên có biệt danh là "quán thằng Cụt". Cụt ta đi nặng chống và mỗi lần xê dịch vẫn nhảy cò thọt còn mau lẹ hơn chim nấc nước. Và Cụt sở trường pha cà phê rất đậm rất ngon, cà phê buổi sáng hơi nghi ngút giá chỉ có một đồng rưỡi một tách (không sữa)".

### \* Ký ức tiệm nước

Nếu như người Pháp mang cà phê vào Việt Nam chỉ để phục vụ quan chức, người có tiền thời đầu thế kỷ 20 thì cộng đồng người Hoa ở các phố chợ, vùng đô thị đã "bình dân hóa" loại thức uống này thông qua không gian tiệm nước. Ở đó, người bình dân, bác nông phu, anh xe kéo, chú hàng rong đều có thể nhâm nhi tách cà phê mỗi sớm.

Chúng tôi may mắn tìm gặp ông Huỳnh Gia Cường, truyền nhân của tiệm nước, quán cà phê Thăng Ký nổi danh một thời ở chợ Cái Răng. Ông Cường nói rằng, trong cộng đồng người Hoa ở Nam bộ, nếu như người Họ sở trường bán thuốc Bắc, hớt tóc, người Tiền khéo trồng trọt, kinh doanh lúa gạo, thì người Quảng giỏi nghề bán tiệm nước, quán cà phê mà tiếng Quảng gọi là "xà thổi".



Cách pha cà phê rất kỳ công của một quán cà phê người Hoa ở Cái Răng: âm cà phê được đặt trên nồi nước sôi; tách, ly pha cà phê được nấu để tạo độ nóng. Đó là bí quyết làm nên “bạc xỉu”, “bạc tây” ngon. Ảnh: DUY KHÔI

Ông Cường miêu tả, tiệm nước là căn nhà thô sơ của người Hoa, phía trước có treo tấm bảng gỗ hoặc đắp nổi bằng xi măng tên quán, thường có từ cuối bằng "Ký" như Thăng Ký, Gia Ký, Tài Ký... Tiệm nước có bán nước uống và thức ăn sáng. Mặt tiền quán thường có xe hủ tiếu, bắt mắt người đi đường bởi tấm kính vẽ tranh rất đẹp. Khách vào quán, sẽ có những anh chạy bàn mà tiếng Hoa gọi là "phổ ky" lấy giẻ lau sạch bàn và chờ khách gọi thức uống. "Cách gọi cũng khác bây giờ nhiều lắm"- ông Cường nói, rồi dẫn giải: "bạc xiu" là sữa nóng ít cà phê, "phé nại" là cà phê sữa nóng, "bạc tầy" là sữa nóng, "xít phê" là cà phê đá, "xây chùng" là ly nhỏ, "tài chùng" là ly lớn... Ví dụ, người muốn uống sữa nóng ít cà phê trong ly nhỏ thì gọi: "Cho 1 cái bạc xiu xây chùng!". Anh phổ ky sẽ hô lớn, truyền thông tin về người pha chế, thường được gọi là người "châm cà phê". Ông Cường còn cho biết, tiệm nước hầu hết còn kiêm cả tiệm bánh. Bởi ban trưa, quán cà phê thường phục vụ bánh ngọt như bánh pía, bông lan, kẹo dẻo... để khách ăn "vui miệng".

Theo những người dân sống lâu năm ở chợ Cái Răng, trước năm 1975, chợ Cái Răng có 4 tiệm cà phê nổi tiếng là Triệu Dân, Trương Ký, Thăng Ký và Huê Huê. Ông Lâm Quế Thanh, 83 tuổi, cho biết, quán cà phê ngày xưa không nhiều như bây giờ và đối tượng khách chủ yếu là các cụ già lớn tuổi, thường chọn một góc quán quen để nói chuyện "thế thái nhân tình". "Giới trẻ thường rất ít ngồi quán và đàn bà thì hầu như không có"- ông Thanh nhớ lại.

Còn với nhà văn Hoài Phương (Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam), khoảng nửa thế kỷ trước, cà phê ở Cần Thơ dường như rất hiếm. Đông khách và được nhiều người biết đến ở nội ô Cần Thơ là quán cà phê bên hông công viên Hùng Vương hiện nay. Ở đó, nhiều thành phần từ người làm việc, phu xe, bốc vác... đều xúm xít bên những chiếc bàn gỗ nhỏ, trò chuyện, kết thân. Ông Hoài Phương còn kể rằng, thuở ấy có một cách uống cà phê rất lạ là cà phê đĩa. Khi kêu ly cà phê nóng hoặc cà phê sữa nóng, chủ quán thường đặt ly cà phê trên đĩa, khói bay nghi ngút. Để uống nhanh cho kịp giờ lao động (hoặc cũng có thể do tách cà phê nóng không thể cầm), nhiều người đã rót ra đĩa vừa thổi vừa húp. Đưa đĩa cà phê lên tận mũi ngửi hương vị lan tỏa theo từng làn khói bay, đưa miệng húp nhẹ cà phê, lưỡi rê nơi đầu môi chẹp nhẹ để thưởng thức vị đắng, vị ngọt và cả hương vị của cuộc sống khi ngày mới bắt đầu, ấy là trải nghiệm không quên.

Từ câu chuyện về cách uống cà phê lạ của nhà văn Hoài Phương, chúng tôi cất công đi tìm trong truyện "Hồn ma cũ" của nhà văn Bình Nguyên Lộc, bắt gặp đoạn miêu tả cách uống cà phê đĩa thú vị trong hồi ức của nhân vật Kỳ: "Chàng vừa thấy người cha đưa bé rót cà-phê ra đĩa cho mau nguội, rồi nâng đĩa lên mà uống. Cảnh này, chàng đã thấy rồi... Trời ơi... Lâu lắm... Những hai mươi năm về trước. Đó là lối uống trong đĩa của ông ngoại chàng, một ông cụ nhà quê, thỉnh thoảng dắt cháu ra chợ để hưởng thú thị thành". Và trong tác phẩm "Còn đâu không gian tiệm nước", nhà thơ Trần Hữu Dũng đã xúc cảm: "Cái cách uống cà phê từ cái cốc, rót ra cái đĩa,

trước sau tôi chỉ thấy có trong tiệm nước. Tôi không biết nguyên có mà cũng không cần biết làm gì. Tôi chỉ muốn lưu giữ hình ảnh dòng cà phê ngút khói, rất hào sảng, từ cái âm sành chảy ra tràn miệng những cái cốc tuôn xuống đĩa lênh láng như lòng thật thà không cần kìm giữ".

\*\*\*

Bất giác trong một sáng tinh mơ nào, bên góc quán quen nào của đường phố Cần Thơ, một ông lão người Hoa nào đó cất giọng: "Bạc xỉu xây chừng đi!", lòng bỗng nao nao. Phải chăng đó là tiếng gọi của ký ức, của hoài niệm một thời...

## **Bài 2: Mùi của niềm nhớ**