

# Cà phê cà phê phổ...

Chủ nhật, 29/05/2016 17 giờ 29 GMT+0

\* Bút ký: Đăng Huỳnh

## Bài 2: Mùi của niềm nhớ

Ly cà phê, ổ bánh mì, tờ báo- dường như đó là "hành trang" quen thuộc cho một ngày mới của người đô thị. Cũng quán cũ, chỗ ngồi cũ và những người bạn cũ nhưng bên giọt cà phê tí tách rơi, những câu chuyện mới cứ nối dài như vô tận. Và, mặc cho những ồn ào, xe cộ, kè khà "thời sự", nhắm nháp cà phê để thấy đời vẫn đẹp sao.

### \* Nghệ thuật của hương vị

Tôi có người bạn có đến 3 đời bán quán cà phê. Một quán cà phê nhỏ, trong con hẻm nhỏ với những vị khách quen. Anh nói với tôi, cà phê là loại thức uống phổ biến, dễ pha chế nhưng lại là khó nhất. Bởi với người sành cà phê, chỉ cần ngửi (chứ chưa nhấp môi) đã biết mức độ ngon của ly cà phê trên tay. "Pha làm sao để cho người ta nhớ, nhớ hoài! Má tôi hồi còn sống vẫn thường nói đó là mùi của niềm nhớ"- anh bạn vong niên nói với tôi khi tỉ mẩn châm vọt cà phê sớm.



Cách pha cà phê vọt trong siêu sành giờ vẫn được chị Nguyệt, chủ quán cà phê Minh Nguyệt, chợ Cái Răng, gìn giữ. Ảnh: DUY KHÔI

Trong các cách thức pha cà phê, cà phê vọt (hay vớ vì cái vọt có hình chiếc vớ) được người Hoa sáng chế và trở nên phổ biến. Đó là kiểu pha cà phê số lượng nhiều, đảm bảo được độ nóng và giữ được mùi vị lâu nhất. Ông Đặng Văn Ân, chủ quán cà phê Bảo tàng trên đường Hòa Bình, sau gần 15 năm bán cà phê đúc kết một bí quyết rằng, làm sao để người ta uống cà phê của quán mình rồi thì không muốn uống quán nào khác là thành công. Thành công đó là nhờ những chiếc vọt đen thít. Mỗi buổi sáng, người pha cà phê cho cà phê vào chiếc vọt (một chiếc túi vải hình phễu được may cặp với một cọng kẽm làm vành túi và cán), châm nước vào để cà phê nở ra hết rồi lại rót ngược lần thứ hai để cà phê ra hết chất. Chiếc vọt và cà phê để trong siêu sành màu da lươn, đặt trên nồi nước sôi để giữ độ nóng liên tục.

Chị Nguyệt, chủ quán cà phê Minh Nguyệt, trong chợ Cái Răng, "bật mí" rằng, vọt càng cũ, cà phê pha càng ngon vì chiếc vọt đã lưu giữ bao nhiêu tinh túy, giọt ngon của cà phê cũng như chất sánh của cà phê làm thớ vải dày, kín hơn nên cà phê ra rỉ

rả, đượm chất. Bí quyết mà chị Nguyệt chia sẻ là không bao giờ dùng xà bông để giặt vợt vì sẽ làm mất hương vị cà phê khi pha. Ngoài ra, nhiều người pha cà phê còn nắm giữ bí quyết như cho ít muối (số lượng thuộc về kinh nghiệm) thì cà phê sẽ ngon, đậm đà hơn.

Tôi có dịp uống cà phê kho ở chợ nổi Cái Răng do anh Thanh, một thương hồ pha chế. Đó là cà phê được pha hơi loãng trong siêu sành rồi đặt trên lò lửa nấu tiếp cho đến khi hơi quánh lại, gọi là kho. Ai đó một lần chòng chành trên chợ nổi, nghe tiếng í ới chào nhau, tiếng máy, chèo khua nước, cảm ly cà phê kho nhấm nháp ngắm bình minh: vị khen khét đặc trưng, vị đắng đến nao nao nhưng nhấm nháp mãi thành vị ngọt, vị ghiền... là trải nghiệm thật đáng nhớ. Một anh bạn văn chương còn bông đùa với tôi rằng, Sài Gòn cũng có cà phê kho nhưng có lẽ cà phê kho chợ nổi được kho bởi chòng chành con nước, bởi tiếng sóng vỗ mạn thuyền nên đậm đà đến lạ, không dễ gì quên.

Sau cà phê vợt, cái phin cà phê từ châu Âu du nhập được xem là bước tiến mới trong pha chế cà phê. Chiếc phin nhỏ đặt trên chiếc cốc nhỏ. Khách ngắm nhìn đường phố, người xe tấp nập, chờ giọt thời gian rơi theo từng giọt cà phê. Rồi khi cà phê xuống hết, múc một lượng đường tùy ý cho vào, khuấy đều, thưởng thức. Cách uống kỳ công ấy dường như chỉ dành cho người sành uống với cách gọi bông đùa "cái ngồi trên cái cốc".

Bây giờ, cuộc sống hiện đại vốn xem thời gian là vàng bạc. Cà phê uống liền, cà phê mang đi ra đời nhưng ai đó ghiền mùi hoài niệm vẫn chỉ xem đó là cách "chữa cháy". Pha cà phê và uống cà phê, với nhiều người, đó còn là nghệ thuật- thứ nghệ thuật của hương vị.

### **\* Chuyện bên ly cà phê**

Gần chục năm kết thân với soạn giả Nhâm Hùng, mỗi sáng chẳng hẹn, cứ đến cà phê Bảo tàng, đều gặp ông ngồi ở bàn đá trong góc vắng của quán. Không hề xê dịch, dù đã một thập kỷ qua. "Bạn cà phê" của ông khi là anh phóng viên trẻ, một ông giáo dạy nghệ thuật, một cô biên đạo múa... quây quần, chuyện trò "thời sự". Hỏi ông điều gì làm ông gắn bó với chỗ ngồi ấy đến vậy, dù chẳng phải "đắc địa", ông cười xoà: "Cũng chẳng biết, quen rồi!". Bạn văn chương vẫn thường nói, khác với các loại thức uống khác, cà phê không chỉ là thứ nước giải khát mà còn có sợi dây vô hình kết nối bạn bè, không phân biệt giàu nghèo, quyền tước. Với tôi, cà phê chưa bao giờ là không gian của ồn ào, huyên náo. Bởi bạn biết không, trong sự huyên náo của quán cà phê, mỗi bàn, mỗi người đều có những câu chuyện riêng, những xúc cảm riêng.



Một "quán" cà phê kho di động trên chợ nổi Cái Răng. Ảnh: DUY KHÔI

Ông Đặng Văn Ân, chủ quán cà phê Bảo tàng, nói rằng, mười mấy năm bán cà phê, ông quen không biết bao nhiêu người bạn mới. Họ là những vị khách rồi bắt chuyện, dần dà nên thân đến mức chuyện vui buồn gì cũng giải bày bên ly cà phê sớm. Để bây giờ, chuyện buôn bán đã có các con ông lo nhưng sáng sáng, ông Hai Ân lại xách xe chạy ra quán cà phê, hòa mình vào những bàn cà phê của khách, xuề xòa chuyện đời, chuyện người. "Ở nhà buồn, chịu không nổi"- ông Hai Ân nói như than. Và với ông Ân, nghe một ông bạn già trở bệnh, một vị khách gặp biến cố... lòng lại thấy buồn, dù chỉ là "bạn cà phê".

Quán cà phê "cóc" của chị Hoa ở góc đường Thủ khoa Huân- Phan Đình Phùng (quận Ninh Kiều) mỗi sáng đều chật cứng khách, dù chỉ là ghé con, bàn "cóc". Khách uống cà phê của chị Hoa không phải vì ngon mà còn vì "quen cái chỗ". Quen đến nỗi, chị Hoa thuộc nằm lòng: chị Sương cà phê đá nhiều đường, chú Năm cà phê đá đường thuốc, chị Thành cà phê sữa nóng ít cà phê... Để khách chỉ cần ngồi xuống

ghế, chủ quán quảy quả bung thức uống mình thích, không cần kêu réo. Hôm trước, tôi đi vào một nhà sách, gặp bác nọ chào tôi. Cả tôi và bác đều ngỡ ngờ vì "quen lắm, nhớ gặp ở đâu rồi". À, ra là trong quán cà phê quen! Thú vị là thế, ở quán quen đôi khi có những vị khách quen nhưng chưa một lần nói chuyện, có chăng chỉ là cái gật đầu chào nhau. Nhưng khi bước ra khỏi không gian cà phê, tình cờ gặp lại thì tưởng chừng thân thiết lắm.

Lắm khi tôi nghĩ rằng, cuộc đời tưởng lớn nhưng nằm gọn trong ly cà phê đen nóng. Mỗi một giọt đắng rơi là mỗi hồi ức về chuyện vui, nỗi buồn trong cuộc sống, về sự vô thường, chóng vánh của đời người. Và khi nhấp ngậm đắng ấy, vị đắng cứ như len chảy vào tâm tư, đánh thức giác quan của mỗi người: bác nông dân trầm tư về đời cây cấy, anh nhạc sĩ nghe như trôi lên cung nhạc phím đàn, và với một anh nhà báo trẻ, ngòi bút cứ nhấp nháy theo từng câu chuyện thời sự được bàn tán bên ly cà phê.

\* \* \*

Một sáng ở Cần Thơ, vừa nhấp từng ngụm nhỏ cà phê thơm lừng, vừa lật giở những trang báo toàn "tin nóng", rồi lại gấp báo để nghe câu nhạc quen, rồi bắt chuyện cùng bạn bè, thân hữu. Đó không chỉ là thưởng thức mà dường như còn là cách sống- ta chọn cho ta khoảnh khắc sống chậm để trải đời trong một ngày mới. Và có khi nào ta tự hỏi ta, đến mãi một quán cà phê vì lẽ gì: Vì cà phê ngon? Vì bạn hiền? Vì chỗ ngồi... Đôi khi cũng không thể trả lời được. Chỉ biết mỗi sáng tỉnh mơ, dắt xe ra khỏi nhà là lại chạy đến quán quen như một sự vô thức. Vô thức trong cơ hồ quyền luyến hương vị của cà phê...

---

**Bài cuối : Cà phê muôn màu**