

***Cà phê Việt ở vỉa hè Paris - Thu Hằng & Lê Văn Nghĩa***  
***Cảm tưởng của người miền Bắc & người miền Nam.***  
*(16 rue Daval, 75011 Paris)*



*Một bức tường vàng trông loang lổ, chòng chẹo những quảng cáo khoan cắt bê tông cùng số điện thoại, bên tường đối diện là những chiếc mũ bảo hiểm và trang phục của Grab, rồi những chiếc ca, chiếc cốc thời bao cấp. Thoạt nhìn cứ ngỡ đang bước vào một quán cà phê ở Hà Nội, nhưng lại nằm giữa quận 11 Paris nhộn nhịp với những nhà hàng, quán bar, cà phê của giới trẻ.*

*Một điểm hẹn mới cho những người con xa xứ hàn huyên bên cốc cà phê đậm chất Việt, như tâm sự của Phạm Loan Kim, một Việt kiều, sinh viên trường Paris Business School (EBS) :*

*« Em không ngờ nhìn quán như ở Việt Nam, ở Hà Nội, được ngồi ở vỉa hè, uống cà phê đúng kiểu Việt Nam, được ăn hạt hướng dương, uống cà phê trứng, rất giống cà phê Việt Nam. Đối với em, hương vị khá là giống. Nó hơi khác một chút tại vì phải làm cho hợp khẩu vị của người Pháp cho nên nó hơi mạnh hơn một chút. Cốc cũng bé hơn vì bên Pháp, họ toàn uống cà phê trong cốc rất bé, chứ không giống ở Việt Nam, lâu lâu cho thêm nhiều đá, cho thêm nhiều kem. Ngoài ra, hương vị rất giống tại vì là cà phê của Việt Nam, cho nên đối với em đó là cà phê chính hiệu, giống Việt Nam thật ».*

***Đậm chất cà phê Việt ở Paris***

*Câu chuyện về Vỉa hè Cà phê (16 rue Daval, 75011 Paris) bắt đầu từ một cặp vợ chồng Hoa-Việt. Trong suốt 10 năm, chàng trai theo cô gái về thăm gia đình ở Việt Nam. Tống Văn Phú khám phá món cà phê vỉa hè Hà Nội độc và lạ, nên muốn mang chút không khí đó sang Paris, một mảnh đất cũng nổi tiếng về cà phê :*

*« Chúng tôi muốn đem lại trải nghiệm có được ở Hà Nội. Có nghĩa là mang lại bầu không khí, sự thân thiện qua việc ngồi ghé đầu. Chúng tôi cũng muốn tái hiện lại*

những chi tiết nhìn thấy ngoài phố, như bức tường màu vàng có vẻ rêu phong kia, chúng tôi bắt chước và in lên đó những số điện thoại quảng cáo thông tắc bê phốt, như ở Hà Nội. Chúng tôi cũng treo những chiếc mũ bảo hiểm của những người giao hàng Grab. Có rất nhiều yếu tố, mà nếu như ai đó đã đến Việt Nam, sẽ thấy ở trong quán ».

Mai Phương, cô chủ quán luôn tươi cười niềm nở, cho biết muốn mang và chia sẻ với cộng đồng người Việt tại Paris những kỉ niệm tích góp suốt 20 năm ở Hà Nội :

« Từ bé đến lớn em đã quen với những quán cà phê đường phố, với những chiếc ghế gỗ rất thấp, kể cả không có bàn, khi mình ăn hoặc uống, cũng chỉ có những chiếc ghế gỗ thôi. Lúc chúng em làm cà phê thì muốn làm cho mọi người nhìn thấy, mọi người nhớ đến Việt Nam ngày xưa, chỉ có những chiếc ghế nhỏ như thế. Nói thật là để mang sang đây toàn bộ ghế nhựa thì không thể, tại vì người Tây cũng khác mình, người ta quá cao to, quá nặng nên em chỉ mang một số ghế nhựa sang, còn tất cả ghế gỗ trong cửa hàng là được đặt ở bên Pháp để mọi người thoải mái hơn và chắc chắn hơn ».

Nâu đá, đen đá, sinh tố..., khách hàng vẫn có thể vẫn tìm thấy trong những nhà hàng Việt, nhưng một cốc cà phê trứng đậm chất Hà Nội, một cốc cà phê cốt dừa, có lẽ ngon nhất vẫn là ở Vĩa hè Cà phê, tí tách trong tiếng cối hạt hướng dương.

« Chủ của vợ tôi có một cửa hàng cà phê ở Việt Nam, anh Tổng Văn Phú giải thích. Chúng tôi học nghề từ ông trong khoảng 2 tuần. Trong thời gian này, chúng tôi làm việc trong cửa hàng của ông, học đúng những công thức pha chế của ông. Chúng tôi không thay đổi gì hết, ngay cả vị cà phê, chúng tôi cũng cố giữ nguyên vị, có nghĩa là loại cà phê rất mạnh và hòa quyện với sữa đặc. Chúng tôi muốn thực hiện triệt để ý tưởng này. Vì thế, chúng tôi cũng làm những món đồ uống đậm chất Việt nên mọi loại cà phê pha chế theo kiểu Việt Nam đều được pha từ cà phê Việt. Chúng tôi may mắn có một người bạn là nhà cung cấp cà phê và họ nhập cà phê hạt từ Việt Nam và rang xay tại Pháp cho chúng tôi ».

### **Địa điểm của giới trẻ Paris biết và từng đến Việt Nam**

Khác với những quán cà phê vĩa hè Paris có bàn sắt đen, ghế mây, Vĩa hè Cà phê chỉ có ghế đầu, bàn mây, ngả lưng vào tường, ngắm người qua lại. Điểm khác biệt lại thu hút sự tò mò của người qua đường. Mai Phương giải thích :

« Từ lúc chúng em mở cửa hàng, người Pháp đến quán không hề sốc một chút nào. Họ rất vui vẻ, rất tò mò. Có nhiều khách từng đi Việt Nam rồi, đã thử ngồi trên những chiếc ghế thấp ở Việt Nam, nên họ rất vui tìm lại được cảm giác như ở Việt Nam. Còn những người mới đến thì cũng rất tò mò bởi vì thực sự ở Paris, chưa có chỗ nào có những chiếc ghế thấp như thế. Cũng có nhiều người đi qua lại nghĩ là cửa hàng mở ra cho trẻ con vì tất cả bàn ghế là quá thấp ».

Những buổi chiều tan ca, những ngày cuối tuần, Vĩa hè Cà phê tấp nập khách qua lại. Hết chỗ, họ sẵn sàng chờ hoặc mua cà phê đứng uống bên ngoài. Còn với Loan Kim, nữ sinh viên Paris, quán trở thành nơi gắn kết tình bạn :

« Em là người sinh ở bên Pháp, dần dần càng lớn, em mới bắt đầu chơi với người Việt nhiều hơn, rồi có nhiều bạn người Việt ở bên Pháp hơn. Cho nên khi phát hiện ra

quán này, tụi em rất thích vì tụi em ở nhà rất bé, tự nhiên có một chỗ để tụ tập, uống cà phê với nhau, nói chuyện rất vui.

Em nghĩ là tụi em từ hôm bắt đầu tụ tập ở Vĩa hè Cà phê, có thể tụi em gắn kết với nhau nhiều hơn, tại vì chơi ở nhà nhau cũng khó, không phải ai cũng rảnh, làm xong thì phải dọn dẹp. Còn đến đây, mỗi người mua một cốc nước, một cốc cà phê, có nhiều bạn của em đến từ trưa, chờ tụi em đến chiều tối đi học đi làm về, cho nên là có gắn bó hơn ».

Vĩa hè Cà phê cũng trở thành nơi thử nghiệm của một nhóm đam mê về cà phê, nơi đánh thức cảm nhận về hương vị của một số loại cà phê, nơi giải đáp những thắc mắc, như tại sao cà phê đắng... Cà phê của workshop được pha theo cách cổ, bằng bình siphon, như những ống thí nghiệm, hoặc trong nhiều loại dụng cụ khác nhau, để cuối cùng, những người tham gia tự pha chế một tách cà phê riêng thể hiện đúng tính cách của mình.

Ngoài mong muốn trở thành nơi tập trung mang tính chất cộng đồng, Vĩa hè Cà phê cũng rất chú ý đến vấn đề môi trường. Mai Phương giải thích :

« Từ đầu mở ra, cửa hàng đã áp dụng luôn là toàn bộ ống hút của cửa hàng là dùng ống hút thủy tinh và đồ uống mang đi sẽ được dùng ống hút giấy. Cửa hàng không dùng đồ nhựa. Chúng em cũng biết là mình phải thay đổi toàn bộ cách sống, cách hoạt động, không nên dùng đồ nhựa. Nên cửa hàng cố gắng áp dụng từ đầu, triệt để luôn, bây giờ hay về sau thì cũng không dùng đồ nhựa trong cửa hàng ».

Một buổi chiều thứ Bảy, trời Paris bắt đầu se lạnh, nhưng khách hàng vẫn tấp tểch đến. Đa số là sinh viên, họ đi làm thêm về, muốn sưởi ấm cùng ly cà phê nóng và trong hơi ấm giữa những người con xa nhà.

## **Thu Hằng**

### **Sở thích thưởng thức cà phê của dân Sài Gòn.**

Tôi chợt nghĩ, người ta có thể úp hai bàn tay của nhau qua tách cà phê 84 (8) để cảm thấy hơi ấm hương cà phê vẫn còn quyện mãi...

Ngày còn nhỏ, tôi cắp sách trường tiểu học Bình Tây, hàng ngày đi ngang một quán cà phê góc đường Phạm Văn Chí – Phạm Đình Hồ (nay là Cao Văn Lầu). Thuở đó, tôi thường đi chậm lại để hít mùi cà phê. Không phải mùi cà phê từ quán mà là mùi rang bốc ra từ cái thùng phuy to, đặt nằm ngang trên cái thùng lửa than, do một ông già người Hoa, mặc áo thun 3 lỗ ngồi quay liên tục.

Ở tiệm này, ông chủ không mua cà phê từ ngoài, mà tự mua hạt cà phê, tự rang theo công thức riêng. Bởi vậy, cà phê quán này có mùi vị đặc trưng, lại được pha theo kiểu cà phê vớ, khách thương hồ vào gọi là “có ngay, có ngay...”.

Người Sài Gòn, nói đúng hơn là trong Chợ Lớn, buổi sáng ngồi trong quán ăn tô hủ tiếu, cái bánh bao hay cháo quẩy thường uống kèm thêm một ly cà phê. Cà phê trong các quán ăn được pha bằng cái vợt đen (có người gọi là cà phê vớ, cà phê bít tất đều là nó), đổ vào siêu sắc thuốc mà vợt càng đen thì cà phê càng ngon vì tất cả đã thấm các tinh chất cà phê vào thớ vải.

*Cái vợt này chỉ được giặt bằng nước lạnh, không được dùng xà bông để giặt vì sẽ làm mất mùi, chất cà phê. Bạn cứ thử để gói cà phê bên cạnh gói xà bông giặt rồi sẽ biết. Thông thường, khi pha cà phê phin, bạn chỉ ngâm cà phê trong nước nóng, rồi chờ cà phê nhỏ từng giọt xuống ly. Nước sôi chỉ chảy qua bột cà phê trong phin một lượt duy nhất, nhưng nếu pha bằng vợt thì cà phê luôn được ngâm trong một siêu nước sôi cho đến khi rót ra ly.*

*Chủ quán sử dụng siêu đất để nấu cà phê vì nó giữ độ nóng và mùi hương rất tốt. Và cái siêu luôn được đặt trên bếp nên cà phê lúc nào cũng nóng. Khi có khách gọi cà phê, người bán sẽ rót cà phê đen, cà phê sữa, cà phê nhiều sữa (bạc xỉu) nóng từ cái siêu sắc thuốc vào cái ly xây chùng – một loại ly thủy tinh nhỏ, không quai, rồi bung ra cho khách.*

*Khách thường hay rót cà phê vào đĩa, rồi thổi phù phù, xong đưa lên mũi hít hít, rồi húp cái rột, le lưỡi liếm mép, chép chép cái miệng như những tay uống rượu vang sành điệu ngày nay.*

*Bây giờ, hậu sinh chúng ta thường hay thắc mắc tại sao họ có thói quen húp cà phê trên đĩa. Sau nhiều lần thực nghiệm, tôi tạm tìm ra câu trả lời này. Người khách, đa phần là dân lao động như chạy xích lô, thợ hồ, thợ mộc... đôi lúc cũng có cả những thầy chú, thầy giáo, nói chung là những người buổi sáng không có thời gian nhiều để ngồi hàn huyên như bây giờ...*

*Còn dân lao động lại uống cà phê như là một cách nạp năng lượng cho một ngày làm việc cực nhọc. Uống cà phê để tỉnh ngủ. Cà phê đối với họ chỉ là chất làm cho tỉnh ngủ. Họ không có thời gian chờ cà phê nguội và không thể cầm ly cà phê nóng, không quai trên tay, đưa ly lên miệng nhâm nhi từng ngụm cà phê nóng.*

*Uống cà phê đĩa như uống thời gian không được chậm, như đối diện mặt phẳng của một đời sống đầy sóng ngầm. Cà phê đĩa như triết lý sống của người lao động trong một cuộc sống chưa vui, chưa đầy đủ của một kiếp người chen chúc. Nhưng trước hết bạn phải pha cà phê bằng vợt, rót vào cái siêu, rồi rót cà phê từ cái siêu vào ly xây chùng, chỉ có như vậy bạn mới là người đủ tư cách uống cà phê đĩa.*

*Thói quen uống cà phê đĩa bây giờ đã mất đi vì Sài Gòn đã có cà phê mang đi, cà phê take away, đổ vào ly giấy nhựa, mang đi thật tiện dụng. Cũng có thể là trong các quán nước không còn uống cà phê bằng ly xây chùng nữa mà là ly, tách có quai hẳn hoi.*

*Ở Sài Gòn hiện nay còn một vài quán pha cà phê vợt như cà phê Cheo Leo ở đường Nguyễn Thiện Thuật. Vì ngày xưa, quán này được mở ra ở một khu đất rất hoang vu, chủ quán đặt tên là Cheo Leo có nghĩa như cô đơn quạnh quẽ.*

*Cheo Leo là tên quán cà phê xưa nhất Sài Gòn, ở căn nhà số 36, hẻm 190, đường Nguyễn Thiện Thuật, quận 3. Theo tôi được biết quán Cheo Leo hình thành từ năm 1938, đến nay, quán tròn 78 năm tuổi.*

*Đời này truyền sang đời kia cũng bằng cái vợt cà phê với khách uống cà phê bằng đĩa. Ngoài một quán cà phê vợt trong quận 11 do một chủ quán người Hoa còn sót lại thì*

ở đường Phan Đình Phùng quận Phú Nhuận cũng có một quán cà phê vợt nhưng không thấy ai uống bằng đĩa.

Nếu bạn muốn uống cà phê bằng đĩa để tìm cảm giác thì phải nhớ điều này: uống cà phê đĩa không được uống với người đẹp hoặc với khách mời vì nó không được điệu dàng chút nào đâu.

Lúc còn học trường Petrus Ký (nay là Lê Hồng Phong), tôi cũng có dịp ghé Cheo Leo và nhất là cà phê Năm Dưỡng, rồi sau đó là những quán bán cà phê phin nghe nhạc Trịnh dọc đường Nguyễn Hoàng (nay là Trần Phú). Hồi ấy là thời của những quán cà phê phin sang trọng ở khu vực Tự Do (Đông Khởi), Thanh Thế (Nguyễn Trung Trực) hay quán Kim Sơn...

Những quán cà phê ở khu vực trung tâm Sài Gòn đều sang trọng chỉ dành cho một số khách sang, nhà báo văn nghệ sĩ kiêu như cà phê Grival, Cái Chùa (La pagoda) ngồi trong phòng kiếng, máy lạnh nhìn ra cõi nhân gian tấp nập buôn bán trên đường...

Khu vực Đa Kao thì không thể quên cà phê Hân mà khách vào chỉ muốn ngắm nhìn dung nhan hai cô con gái của chủ quán qua “làn khói trắng như đù người vào hư ảo...”.

Sài Gòn ngày trước không thể kể hết tên các quán cà phê. Mỗi người sành điệu chọn cà phê theo cách của mình. Dân xịn ra khu Tự Do, văn nghệ thì ra Kim Sơn, mê các cô chủ quán có thể ra Gió Nam ở Phan Đình Phùng, thích nghe các cô ca sĩ hát live thì đến các cafeteria... Còn dân lao động thì đến các quán cà phê cóc đầu hẻm.

Cũng có quán cà phê hẻm nổi tiếng như quán cà phê đầu hẻm 47 Phạm Ngọc Thạch – hẻm của nhà có nhạc sĩ Trịnh Công Sơn. Quán cà phê đầu hẻm do chính mẹ của nhạc sĩ mở bán, có bán kèm cả bánh patechoux mà tôi có lần được ghé cùng nhà văn Nguyễn Quang Sáng. Thời đại @ có những quán cà phê máy lạnh với wifi đầy đủ...

Với hạt cà phê được chăm sóc từ bàn tay của người dân cao nguyên Ban Mê hay Đà Lạt được pha chế theo công thức riêng của mỗi quán, từ đó mỗi ly cà phê định danh cho từng quán một cái tên riêng. Cái tên quán cà phê dù là gì thì đều mang một dấu ấn với người uống, chẳng hạn như cà phê Tèo, cà phê Mẹ Già, cà phê Bó Trẻ, cà phê Gái Quê, cà phê Thành Thị... nhưng rất ít cà phê mang số.

Ở nước ngoài, khi gọi về Sài Gòn thường dùng mã số 84-8. Đây là một con số đặc biệt khiến người Việt xa xứ cảm thấy ấm lòng. 84 chỉ là một con số bình thường như một dãy số thập phân, nhưng khi gắn liền với tên một vùng đất, lại trở thành một con số có linh hồn, có lãnh thổ địa lý. Con số này gắn liền với truyền thống vùng đất và cả phong cách thưởng thức của con người về phương diện ẩm thực, trong đó cái thú uống cà phê.

Sáng nay, tôi đưa bạn vào sân bay Tân Sơn Nhất, chợt thấy quán cà phê 84(8) ngay sảnh chờ đợi tiễn đưa, lòng bỗng cảm khái khi biết được đây có lẽ là quán cà phê đánh số code của Việt Nam – TP HCM đầu tiên trong thành phố.

Quán được thiết kế mở theo phong cách đô thị cũ Sài Gòn, với ý niệm nơi đây sẽ là không gian thư giãn và năng lượng cho hành khách tại sân bay, là điểm dừng chân

*đầu tiên khi khách tới TP HCM hay điểm hẹn cuối cùng trước khi khách lên máy bay từ biệt thành phố và để tạo không gian đón tiễn người thân tiện lợi, thoải mái.*

*Ấu cũng là sự tiện lợi cho khách khi còn có thể ngồi đàm đạo, uống vội ly cà phê và hôn trộm nụ hôn tiễn đưa thơm lừng mùi Abrica hơn là phải đứng lóng ngóng mà bàn tay không biết để vào đâu. Muốn tâm sự, muốn cầm tay nhau trước mỗi chuyến bay thì sao lại không cầm bằng cách úp hai bàn tay của nhau qua tách cà phê 84 (8) để cảm thấy hơi ấm hương lòng, như hương cà phê, còn mãi... còn mãi...*

***Lê Văn Nghĩa***