

Cà phê v n cùng đi v i con đ ng l ch s .



H i x a h i x a ... có m t Sài Gòn ng i ta g i cà phê là “cà phe”, đi u ng cà phê là đi u ng “cà phe” v i gi ng đi u r t là ng nghĩnh. Ti ng Tây g i cà phê là Café, ti ng Anh là Coffee nh ng m y xì th u ch l n thì g i là “cá phé”. V y thì café, coffee, cà phê, cà phe hay là cá phé mu n g i sao g i nh ng ai cũng hi u đó là món th c u ng màu đen có h ng v th m ngon, u ng vào có th t nh ng i n u u ng quá đ m có th th c ba ngày không nh m m t...

TR V TH P K 50: CÀ PHÊ V

Năm m t ngàn chín trăm... h i đó ng i Sài Gòn ch a ai bi t kinh doanh v i ngh bán cà phê c . “X p sòng” c a ngành kinh doanh...có khối n y là do các x nh xáng A Hoàn, A Coón, chú X ng, chú C o...ch các ti m h tíu, bánh bao, há c o, xiu m i. Vô b t c ti m h tíu nào vào bu i sáng cũng có bán món cá phé, cà phê, cà phe đi kèm đ khách có th ng i đó hàng gi nh nh bàn chuy n trên tr i d i đ t.

H i đó ch ng ai bi t món cà phê phin là gì đâu? Các chú X ng, chú C o, A X ng, A Hía ch pha đ c m t lo i cà phê v . M t chi c túi v i hình ph u đ c may c p v i m t c ng k m làm vành túi và cán. Cà phê b t đ vào túi v i (g i là bít t t, hay v đ u đ c). Vì chi c v t cà phê n y h i gi ng nh chi c v dùng đ mang giày nên “dân ch i” g i đ i là cà phê v cho vui. Chi c v ch a cà phê n y sau đó đ c nhúng vào siêu n c đang sôi, l y đũa khu y khu y v i d o xong đ y n p siêu l i r i... “kho” đ năm m i phút m i có th rót ra ly mang ra cho khách. Chính cái “quy trình” pha ch th công đ y phong cách Tàu n y mà dân ghi n cà phê còn g i nó là cà phê kho b i ch ngon lúc m i v a “kho n c đ u”. N u ai đ n ch m b kho m t h i cà phê s đ ng nh thu c B c.

Có m y khu v c có nh ng con đ ng qui t r t nhi u ti m cà phê h tíu. Ch Cũ có đ ng Mac Mahon (đ c là đ ng M c Má H ng, nay là đ ng Nguy n Công Tr) có r t nhi u ti m cà phê kho t sáng đ n khuya. Khu Verdun – Ch Đu i (nay là Cách M ng Tháng 8) cũng đáng n b i cà phê cà pháo huyền náo su t ngày.

bùng binh Ngã B y (góc Đi n Biên Ph và Lê H ng Phong bây gi) có m t ti m cà phê h tíu đ l a t 4 gi sáng cho đ n t n 12 gi đêm. Còn n u ai đi l c vào khu Ch l n còn “đ ” h n nhi u b i gi a khuya v n còn có th ng i nh nh nh cà phê, bánh bao, bánh tiêu, d – ch – qu i đ n t n sáng hôm sau.

TRANG TRÍ CHUNG C A CÁC TI M CÀ PHÊ H TÍU TÀU

Sách phong thủy Tàu khuyên không nên cất nhà ở ngã ba, ngã tư đường vì dễ bị nạn xui xẻo như các chú Xông, chú Hía, A Hoàn, A Koón... thì đậu chôn các nãi nãi làm chôn kinh doanh. Tuy Sài Gòn, Chợ Lớn, Gia Định, Phú Nhuận, Đa Kao có hàng trăm tiệm cà phê, hầu hết Tàu nhìn chung chúng đều có một “mô – típ – made in China” khá giống nhau, tức là quán nào ở phía trước cửa cũng có một xe ngựa hoặc đậu làm bằng gỗ thì tất cả một cách cũ kỹ. Phấn trên cửa xe đậu có trang trí bằng những tấm kính tráng thủy vẽ những nhân vật Quan Công, Lưu Bị, Triệu Tử Long, Trưông Phi trong truyện Tam Quốc Chí khá vui mắt. Bên trong quán hoặc xếp bàn tròn hoặc vuông. Khách vào vào trong gọi “cá phê”, song mấy tay phở ký vẫn bày ra một mâm nào bánh bao, xiu mại, há cảo, dĩa chá quố i đậu trên bàn. Khách dùng hay không cũng chẳng sao “pà – con – mà!”.

UỐNG CÀ PHÊ PHẪI BIẾT CÁCH

Như đã nói ở trên, hầu đó không có cà phê ta mà chỉ có cà phê Tàu. Vì thế uống cà phê Tàu phải có một phong cách riêng.

Cà phê được mang ra dĩa ‘sành điệu’ hầu đó ngồi chân đống chân trên, sau khi khuỷu tay cho tan đường bèn dĩa ly cà phê ra cái đĩa đậu phía dưới. Chờ uống vài, khách chằm rãi mới đi thu cút vài hầu để chừa cà phê nguội.

Ông Sáu “trưông đưa” nay đã 80 kỳ rờng hầu ông còn là một chú nhóc nài ngựa ở trưông đưa Phú Th ông cũng uống cà phê theo phong cách này, tức uống bằng đĩa chĩa không uống bằng ly. Bàn tay phở nhón lấy cái đĩa đưa lên miệng và húp sấp: “Uống vậy mới khoái, mới đúng kiểu của dân tởng trử i”, ông Sáu “trưông đưa” nói vậy với tở hào. Ông còn kỳ cho tôi nghe chuyện ông tởng ăn mấy tí mấy hẩu bánh bao hầu năm sáu chục năm về trước với giọng khoái trá: “Hầu đó tao làm nài ngựa. Hôm nào ngựa a tởng đậu thì nài đậu chĩa ngựa a tởng cho bôn tởn. Hôm nào ngựa a thua thì coi nhĩa đối. Không sao, 73 gờn trưông đưa có một tí mấy hẩu cà phê. Vào búng tay chốc chốc gọi cà phê. Cho mấy tởng phở ký mang bánh bao xiu mại ra bày trên bàn. Đợi đến khi nó mang cà phê ra rồi bày sang bàn khác thì nhanh tay gắp miếng giở phía dưới cái bánh bao ra và khoẻng ngay cái nhân phía trong tởng vào miệng rồi dĩa bánh lỏ nhĩa cũ. Thế là chĩa tởn ly cà phê vài xu mà đã có cái nhân bánh bao to đùng ngon lành trong bằng rồi”.

Theo ông Sáu “trưông đưa” thì các chĩa tiệm cà phê hầu hết hầu đó rứt chĩa khách. Sấp húp cà phê bằng đĩa xong muỏn ngỏ i bao lâu chĩa ngỏ i, hẩu trà chĩa hô lên “xà dỏm” là có ngỏ i mang ra bình trà mới, uống chĩa nào chán thì đi. Khi đậu c hầu tởi sao dân “sành điệu” lỏ i không uống bằng ly mà lỏ i... húp cà phê bằng đĩa, ông sáu “trưông đưa” lỏ c đậu nói không biế t chĩa biế t dân “sành điệu” chĩa với mình cũng biế t chĩa c chĩa với thôi, với mới là... sành điệu!

CÀ PHÊ PHIN HAY CÀ PHÊ ‘NỖI TRÊN CỬ C’

Dòng cà phê... về cà phê khoẻng lỏ trôi nhĩa thĩa hẩu thĩa kỳ cửa thiên kỳ trước là nhĩa thĩa, cửa vào tiệm hẩu tíu mà uống cà phê đậu ra đĩa rồi sấp húp thì đậu c xem nhĩa đó là phong cách cửa dân chĩa sành điệu.

Một ngỏ i tên ông Chín “củ lỏ”, một tay bày bở bày nay đã hoàn lỏẻng cho rỏẻng dân cửa bở c,

dân giang h h i đó ch ng đ i nào b ng ly mà u ng nh ngày nay. K ng i nghiêm túc, nâng ly lên u ng nh u ng r u b các đàn anh “húp” đĩa xem khinh b ng n a con m t, coi nh h ng... “b t” c h c th ng tình không đáng k t giao.

Nh ng r i cái quan đ m húp cà phê trên đĩa m i... “sang” cũng đ n lúc ph i i tàn, vì b chê là ki u u ng b n, u ng thô v ng khi trào u cái phin “filtre” b t đ u xu t hi n và đã làm bi n đ ng cái ki u u ng cà phê trong ti m h t u.

Vào th p niên 60 Nhà hàng Kim S n (n m trên góc Lê L i – Nguy n Trung Tr c) m cú đ t phá ngo n m c b ng cách bày bàn gh ra hàng hiên dành cho các văn ngh sĩ tr chi u chi u ra đó bàn chuy n văn ch ng và... r a con m t. H i đó cà phê Kim S n ch có m t đ ng m t c c b ng giá vé xe buýt dành cho h c sinh. M c dù ch quán Kim S n lúc đó v n là ng i Hoa nh ng đã ti p thu phong cách cà phê hệ ph c a dân Paris (Pháp).

Theo lý thuy t, nh ng gi u ng cà phê là nh ng gi th gi n hoàn toàn, v a nhằm nhi t ng ng m nh cà phê đ c sánh v a ng m quang c nh sôi đ ng đông vui c a đ ng ph . Thu y con đ ng Lê L i v n còn nh ng hàng me. Vào nh ng ngày me thay lá, đ i ánh n ng chi u ph t nh , lá me vàng khô r i t n m n nh hoa “com – phét – ti” p lánh làm cho đ ng ph tr nên... “m ng m ” và th ...

Kim S n bi t n đ ng u th chi m lĩnh m t góc ngã t , t m nhìn r ng bao quát đ khai thác đ ch v cà phê hệ ph . Cái phin đã tr nên quen thu c, cao c p h n cái v t cái v c a cà phê kho trên cái siêu đ t “ph n c m” x a.

Th i đ m n y nh ng nhà văn, nhà báo, các nhà doanh nghi p tên tu i cũng có nh ng quán cà phê sang tr ng x ng t m v i đ a v c a h . Nh ng La Pagode, Brodard, Givral, Continental là n i g p g , giao u c a gi i th ng u Sài Gòn.

CÀ PHÊ TÂY

Cà phê La Pagode khách không ng i gh s t gh g mà ng i trên nh ng salon b c da đ phóng t m m t nhìn ra con đ ng Catinat (nay là Đ ng kh i) con đ ng đ p và sang nh t c a Sài Gòn. Cách La Pagode đ trăm mét Nhà hàng Continental cũng m m t không gian cà phê sang tr ng đúng phong cách “Phăng – se”. Đ i đ n Continental là ti m cà phê Givral n i n i ti ng v i nh ng món bánh ng t tuy t h o. Ti m tràn ng p ánh sáng b i nh ng khung c a kính nhìn ra Nhà Hát L n (nay là Nhà Hát TP) v i m t b u tr i khoáng đ ng. Nh ng nhà báo, văn ngh sĩ th ng ghé đây u ng cà phê tr c khi t a đi kh p n i cho công vi c riêng c a h .

Còn m t quán cà phê v i m t phong cách ph ng Tây nh bàn gh , trang trí n i th t sang tr ng cũng n m trên con đ ng n y là quán cà phê Brodard. V i m t phong cách cũng g n gi ng v i La Pagode, không gian Brodard yên tĩnh, ánh sáng th t nh t đ khách có th th h n êm bên tách cà phê nóng h i quy n h ng th m.

Có th nói t giai đo n n y ng i Vi t Nam Sài Gòn “th c tĩnh” tr c th tr ng buôn bán cà phê mà t lâu h đã b quên và đã đ cho các chú Hoàn, chú Koón, chú X ng... t do khai thác.

Khi qua tay ng i Vi t quán cà phê không còn lu m thu m nh ng cái ‘đuôi” mì, h tấu, hoành thánh, xiu m i, há c o, bánh bao... n a mà nó thu n túy ch có cà phê nh ng đ c chăm chút m t cách t m h n, bi t t o ra m t không gian tao nhã h n, thu hút h n...

CAFÉTÉRIA CA NH C

Đ g n g i h n, thu hút khách h n và cũng mang tính gi i trí h n, m t s n i đã ch c hình th c phòng trà ca nh c theo đ ng Cafétéria.

Cafétéria r ng thoáng h n nh ng “Tháp ngà” La Pagode, Brodard, Givral, Continental... n i đây không ph i ch đ tr m t , bàn lu n chuy n đ i mà hoàn toàn là ch vui ch i gi i trí.

Trên đ ng Bùi Vi n đ u nh ng năm 60 m c ra m t cái quán v i tên là Phòng trà Anh Vũ. Tuy là phòng trà nh ng có thi t k m t sân kh u nh v a cho m t ban nh c b tui đ m đàn cho nh ng ca sĩ tầm ti ng đ c m i đ n trình di n nh B ch Y n, Mai H ng, Duy Trác, Cao Thái... Lúc đó phòng trà Anh Vũ là đ m h n c a nhi u ng i dân Sài Gòn cũng nh nh ng văn ngh sĩ sinh s ng t i đây. Con đ ng ch t h p Bùi Vi n b ng đêm đêm sáng lên r c r ánh đèn Anh Vũ, ng i xe t p n p đông vui.

M t Cafétéria khác theo cách c a Anh Vũ cũng đã m c lên bên c nh r p Ciné Vi t Long (trên đ ng Cao Th ng) v i tên Phòng trà Đ c Qu nh. Ca sĩ kiêm nh c sĩ tóc dài Đ c Qu nh là ch nh n c a cái Cafétéria n y. Đ c Qu nh v i cây Piano và gi ng ca tr m m c a ông và nh ng ca sĩ Minh Hi u – Thanh Thúy, Ph ng Dung đã thu hút m t s đông ng i yêu nh c đêm đêm đ n đây v a gi i khát v a gi i trí m t cách tao nhã.

R i ti p theo là cà phê Cafétéria Jo Marcel, trên đ ng Hai Bà Tr ng, Đêm Màu H ng trên đ ng T Do (nay là đ ng Đ ng Kh i) thi nhau m c lên đ y “N n văn hóa m th c” cà phê lên m t t m cao h n, t c v a u ng cà phê v a đ c th ng th c nh ng ca khúc do các ca sĩ, nh c sĩ có ti ng trình bày.

M t Phòng trà ca nh c khác cũng khó quên chính là phòng trà B ng Lai n m trên sân th ng c a Nhà hàng Kim S n m c a hàng đêm t 9 gi t i. ở đây khách th ng xuyên đ c nghe gi ng ca vàng đ ng th i, y là ca sĩ Anh Tuy t v i bài hát “Anh đèn Màu”.

Cũng nh ca sĩ Cao Thái n i ti ng v i bài “Mexico” , ca sĩ Anh Tuy t m i l n trình di n “Anh đèn Màu” là bà hát v i nh ng dòng n c m t. N i dung ca khúc là nói v tâm tr ng c a ng i ngh sĩ là ca hát đ ng i mua vui đ r i khi ánh đèn màu t t ng i ngh sĩ l i m t mình gi a cô đ n... Có l do cái n i dung u bu n y đ ng ch m vào n i lòng c a bà nên bà r t ít khi ch u hát nh c ph m y. Nh ng h u nh đêm nào cũng có ng i yêu c u, tr nh ng ng i thân quen b t bu c ph i đáp ng, còn thì Anh Tuy t xin l i t ch i khéo.

LOI QUAY V CÀ PHÊ V ĐÔNG VUI

Sau ngày 30/4/75 “m ng vui” tr c ngày đ t n c thanh bình, Sài Gòn TP.HCM l i r lên phong trào cà phê hè ph . Nh ng quán c c che t m t m b t bên l đ ng v i nh ng chi c gh g lùn làm ch t h p c a các thanh niên vui đón nh ng ngày h nh phúc m i.

Vòng quanh H con Rùa, xu ng đ n Ph m Ng c Th ch, qu o qua Nguy n Đình Chi u có hàng m y ch c “túp l u” cà phê nh th m c lên san sát bên nhau.

Trên đ ng Tr n Qu c Th o g n H i Văn Ngh TP, m t s anh em văn ngh cũng m quán cà phê cóc bên v đ ng đ anh em h i t , g p g sau khi chi n tranh đã k t thúc, thành ph Sài Gòn hoàn toàn đ c gi i phóng.

Ch là cà phê hè ph nh ng đông vui, u ng m t c c cà phê siêu, cà phê v nh ng tho i mài ng i c ngày cũng ch ng ai r y rà. Sau khi h t ti ng súng n , h t h a châu đ y tr i, h t b t lính, thanh niên, sinh viên Sài Gòn vui v chào đón nh ng ngày cách m ng đông vui ngoài ph . Và các ‘quán c c liêu xiêu m t câu th ” bên các vỉa hè là ch đ ng chân đ ... “tám” đ th chuy n trên tr i d i đ t.

Ch có ai tu i thanh niên vào th i đi m l ch s có m t không hai đó m i th y đ c cái thú ng i quán cà phê b i l p x p mà h u nh đ ng nào cũng có. Có ng i còn có thu c Ruby, Con Mèo đ phì phà bên ly cà phê v nh ng đ ... phiêu b ng h n m t s l n thanh niên ch i... “b c – lẫn – se” t c thu c v n. Anh nào cũng th s n m t b c trong túi xách đ s n sàng bày ra cho b n bè tha h v a b c v a lẫn v a se v a li m v a d n r i phì phèo nh khói.

Cà phê quán cóc (nh y nay ch n y mai ch khác nh cóc nh y y mà) th i y đ c coi nh th i huy hoàng l ng m n nh t c a n n... văn hóa m th c cà phê cóc Sài Gòn. Ban ngày đã r n ràng nh th đ n đêm bên nh ng ng n đèn d u lù mù loang quanh nh ng con đ ng trong thành ph cũng có nh ng quán cóc đ dân mê cà phê, mê hòa bình đ c t n h ng nh ng gi phút, s ng khoái, thanh bình, yên nh t c a đ i mình.

VÀ CÀ PHÊ Đ NG Đ I

Cà phê v n cùng đi v i con đ ng l ch s , m i m t th i k nó có m t hình th c th hi n b n ch t và hình thái riêng. Trong kho ng 30 năm sau ngày đ t n c th ng nh t b c đ ng c a cà phê đã có nh ng b c ti n r r t.

Bây gi là th i kinh t th tr ng, ngh kinh doanh cà phê không còn giai đo n cà phê Tàu ng i chân trên chân d i mà húp cà phê v trong chi c đĩa s cũ k hay ki u cà phê l đ ng tuy vui nh ng vi ph m lu t giao thông l n chi m lòng l đ ng.

Kinh doanh cà phê bây gi ph i có v n hàng t b c. Vì nó không còn đ ng Cafétéria n a mà nó là Bar café, b th h n, sang tr ng h n. C ng i kinh doanh m i n i m i th hi n m t phong cách riêng đ l u gi m t s khách hàng riêng.

Ch c n đ n Bar café Gió B c, Ciao café, Window’s café, Spa café vòng quanh h Con Rùa thôi đ th y ng i kinh doanh ph i b ra m t s ti n l n c nào đ kinh doanh đ ch v buôn bán món hàng đ n gi n t nh ng h t cà phê đen tuy n th m ngát đó. Ngoài vi c u ng cà phê khách còn có th nh m nhi m t ly Cocktail th m mát đ u l i hay m t c c r u nh Martell, Hennessy n ng n n vào nh ng bu i chi u. Cà phê Sài Gòn TP.HCM bây gi sang h n, th i th ng h n dành cho m t thành ph n c a c dân có thu nh p cao h n.

Và b^on có bao gi^o th^o m^ot bu^oi chi^ou đi vào m^ot Bar café ch^oa? Đó s^o là m^ot không gian mát r^oo i ch^o đón b^on. G^oi cà phê hay m^ot c^oc r^oo u nh^o ng^oi đó nghe ti^ong nh^oc nho nh^o và b^on cũng ch^ong c^on nhìn ra khung c^onh bên ngoài làm chi. Ở đây có bi^ot bao “cánh hoa” đ^op: các cô ph^oc v^o bàn, các em PR và nh^ong ng^oo i đ^op t^o b^on ph^ong tr^oi ‘đáp nh^o” v^o đây.

Cà phê và r^oo u s^o còn phê h^on khi b^on s^o m^on nh^on v^oi nh^ong đôi chân dài ch^op ch^on trong th^o ánh đèn m^o o nh^o ru b^on vào nh^ong gi^oc m^o đ^on d^oi kh^o ... Giá cà phê ở nh^ong n^oi n^oy t^ot nhiên là h^oi đ^oc, không bi^ot vì t^oi ch^o ng^oi sang, vì cà phê s^on xu^ot t^o trên Sao H^oa hay t^oi các chi^oc áo l^ong hai dây và nh^ong cái chân dài...