

Viết Về Cà Phê

Clara Maersk

Ngày nay ở khắp nơi trên thế giới nhất là giới trẻ tuổi, người ta có khuynh hướng uống cà phê nhiều hơn uống trà nhưng sách báo viết về cà phê, “nghệ thuật” uống cà phê, hãy còn rất ít so với sách viết “nghệ thuật uống trà”. Ở các nước Á Châu như Nhật và Trung Quốc sách báo về uống trà có thể lên đến hàng trăm. Ngay ở tiệm sách nhỏ của Chùa Nan Tiên (Nam Thiên) tại Wollongong - khoảng 70 cây số về phía Nam của thành phố Sydney - du khách cũng có thể thấy ở các giá sách bày bán trên dưới 10 quyển sách khác nhau nói về trà. Thậm chí còn có một hai đĩa CD Rom dùng để quảng bá các loại trà và nghệ thuật uống trà. Trong tiếng Việt những truyện đề cập đến thú uống trà cũng không ít, chẳng hạn như bài viết của nhà văn tiền chiến Nguyễn Tuân, truyện “Những Chiếc Ấm Đất” trong quyển “Vang Bóng Một Thời”. Truyện kể một người nhà giàu thường sai người giúp việc đi

múc nước giếng ở một cái chùa cách nhà cả mấy cây số để dành nấu nước uống trà. Đến lúc ông ấy lở vận nghèo sa sút phải đi ăn xin - một ngày nọ vào chùa xin cơm. Lúc ấy sư ông đang dùng trà nên tiện mời người ăn mày cùng dùng trà.

Người ăn mày khép nép ngồi xuống đón tách trà do sư ông cho. Nhấp xong một hớp nước trà, ngẫm nghĩ giây lâu người ăn mày nói với ông sư rằng: “Bẩm Thầy con nghĩ trong ấm trà có vỏ trấu”. Sư ông kêu tiểu đồng rót hết trà trong chiếc ấm đất ra xem thì thấy quả nhiên có một vỏ trấu lẫn lộn trong xác trà. Cũng có một quyển sách Việt nào đó viết rằng người xưa thường thu nhặt những giọt sương đọng trên lá sen trong hồ để dùng làm nước đun pha trà. Thật là kiêu!! Trong khi đó sách về cà phê, nhất là bằng tiếng Việt gần như không có gì hết. Tuy vậy, cà phê đã len lỏi chút ít vào âm nhạc Việt qua bản nhạc trứ danh “Cô Hàng Cà Phê” của nhạc sĩ Canh Thân. (Chắc có lẽ cùng thời với bản nhạc Frank Sinatra cho lăng xê vào năm 1946 mang tên “The Coffee Song”).

Sở dĩ có hiện tượng khác nhau trong việc ca tụng giữa trà và cà phê là vì, theo nhiều

giả thuyết, trà được “phát minh” bởi các nhà Sư ở Trung Quốc rất lâu đời và dính liền với việc thiền định của các bậc tu hành. Truyền bá qua nhân gian trà là thứ giải lao chính của người Đông Phương qua hàng chục thế kỷ. Khi chủ khách gặp nhau trong một chuyến viếng thăm xã giao, chủ thường mang trà ra mời khách, rồi thói quen đó đã trở thành phương thức xã giao của hầu hết các dân tộc trên thế giới. Trong khi đó cà phê chỉ mới được tìm ra trên dưới 10 thế kỷ thôi - và chỉ được giới thiệu qua Âu Châu vào khoảng thế kỷ 16. Sau đó Cà phê mới chính thức đến Á Châu theo với các đoàn quân Âu Châu đi xâm chiếm tìm thuộc địa vào vài thế kỷ trước. Theo như cự Vương Hồng Sển, trong khi người Đông Phương ngày trước giải lao bằng “trà nóng” thì người Tây Phương lại giải lao chính bằng những loại nước “lạnh”, như các loại nước ngọt, nước trái cây, bia,..v.v...

Trà và cà phê có điểm thật giống nhau - đó là rất nhiều ngôn ngữ trên thế giới dùng các từ để chỉ trà và cà phê đều có lối phát âm giống nhau, giống như các thứ từ như Ba và Má. Một từ nữa cũng có tính cách “phổ cập” trong phát âm là BIA. Nghĩa là khi ta ở

Đức hay ở InĐô, ở Pháp hay ở Mỹ, ở Taiwan, ở Nhật,... nếu ta thèm Càphê, Trà hay Bia ta cứ việc ra dấu muốn uống và cứ nói đại tiếng Việt Càphê, càphê, càphê hay trà, trà, trà, hoặc bia, bia, bia,... chắc chắn sẽ có người hiểu được “thương hại” đem những thứ đó ra cho ta uống giải khát cho qua cơn thèm thuồng hay cơn “ghiền”. Càphê được phiên âm từ “tiếng Tây” café, tiếng Anh gọi là coffee, tiếng Đức Kaffee, tiếng Ý caffè - tất cả có lẽ bắt nguồn từ tiếng Thổ Nhĩ Kỳ là kaveh (v đọc gần như f) hoặc tiếng Á-Rập là kawah, hay gọi trại đi tên xứ tìm ra càphê đầu tiên là Kaffa thuộc xứ Abyssinia (tức Ethiopia ngày nay).

Ngày trước, ở các nước thuộc khối Thịnh Vượng Chung của Vương Quốc Anh như Anh quốc, Úc, Hongkong và Tân Tây Lan,..v.v..., người ta thường có thói quen uống trà - thường loại trà nấu như Lipton - pha với sữa tươi. Sữa dùng để làm dịu bớt vị chát của trà. Tại các công sở hay các công ty lớn khoảng 10 giờ sáng và 3 giờ trưa có một phụ nữ pha trà (tea lady) với xe đẩy đi đến tận các bàn giấy làm việc rót và hâm trà cho các xếp và nhân viên. Uống trà buổi sáng (Morning tea) và trà buổi chiều (afternoon tea) thường thường được kèm theo một vài mẫu bánh bí-qui cho thèm giọng. Tại gia đình vào những ngày cuối tuần, người ta vẫn giữ thói quen uống morning tea và afternoon tea, nhưng trình trọng và ngon hơn ở sở làm nhiều. Lý do giản đơn là các

bà nội trợ có thì giờ hâm trà cho gia đình. Uống trà tại nhà ở tại các quán trà dưới phố ở mức trình trọng “cao cấp” được gọi là Devonshire tea. Đó là uống trà với sữa tươi (và đường hay không tùy người) kèm theo một loại bánh mì ngọt (có nhiều bột nổi) phết bơ và mứt gọi là scone. Bây giờ người ta thỉnh thoảng vẫn tìm thấy Devonshire tea ở các quán trà và càphê tại các thành phố nhỏ do người Úc chính cống làm chủ. Ở Sydney tại vài shopping center như Westfield cũng có những quán trà, càphê vẫn bán Devonshire tea.

Nhưng bây giờ theo mối thời đại họ còn liệt kê thêm “Devonshire coffee” trên bản thực đơn nữa. Trước 1975 người ta có thấy bán trà chế thêm sữa theo kiểu Ăng Lê tại Đà Lạt ở một hai “tiệm nước” của người Hoa khu gần chợ. Có thể mấy chủ tiệm người Hoa này đã từng ở Hongkong một thời gian hấp thụ được phong cách uống trà của người Anh tại đó rồi du nhập sang Đà Lạt chăng.



Morning tea và afternoon tea với các tea-lady tại các

công sở ở Úc và Tân Tây Lan dần dần biến mất vào khoảng giữa thập niên 80. Đó là lúc các máy tự động pha trà và càphê với sữa bột - thường gọi là Café Bar - được tung ra thị trường. Thịnh hành được chừng 10 năm, các máy café-bar pha chết càphê và trà tại chỗ này bị giới mộ điệu trà và càphê tẩy chay nhanh chóng khi phong trào uống càphê “thứ thiệt” khắp thế giới rầm rộ lên và lên nữa, lên hoài vào đầu thập kỉ 90. Việc tẩy chay các thứ máy pha càphê và trà tại chỗ cũng là điều bắt buộc phải xảy ra với lý do các thứ càphê, trà pha sữa bột và đường này uống vào thường đậm ra “nóng nảy” bởi có lẽ các pha chất bột này có quá nhiều chất hóa học, và nhất là mùi vị quá xa lìa với các tách trà và càphê “thứ thiệt”. Tuy nhiên ngày nay các máy pha trà và càphê này vẫn còn được trọng dụng tại các cơ xưởng, xí nghiệp.

Nước Mỹ xuất khẩu nhiều nhất những gì liên quan đến máy điện toán và nhưng lại nhập khẩu càphê nhiều nhất. Mỗi năm nước Mỹ nhập khẩu khoảng 4 triệu tấn càphê hạt xanh trị giá chừng 3,5 tỉ đôla Mỹ, và tính bình quân mỗi người Mỹ tiêu thụ cở 5kg càphê mỗi năm. Mỗi ngày trên thế giới người ta tiêu thụ khoảng 2,5 tỉ tách càphê mà người Mỹ đã uống đến 1/5 tức là 500 triệu tách mỗi ngày. Phẩm chất và mùi vị càphê người ta uống ở mỗi nước thường khác biệt với nhau và thông thường người nước nào cũng cho càphê hay bia của họ là ngon hơn

cả.

Người Nhật uống cà phê khác với người InĐô, cà phê người Ý uống khác với cà phê người Thổ Nhĩ Kỳ, người LiBăng, và của người Mỹ chắc chắn khác với của người Úc, Lý do chính của sự khác biệt này là việc pha trộn các loại hạt cà phê khác nhau theo các tỉ lệ, và cách pha cà phê, khác biệt sẽ được đề cập đến ở phía sau. Ở miền Nam Việt-Nam khoảng cuối thập niên 1950 cà phê cũng còn chịu nhiều ảnh hưởng cách uống cà phê của người Pháp. Có nhiều tiệm cà phê nhỏ trong thành phố Saigon pha cà phê rất đậm đà thơm ngon. Ngay cả mấy “tiệm nước” của người Hoa “phé nại” tức cà phê sữa, hay cà phê đá họ làm uống cũng được. Có tiệm bỏ vào tách cà phê sữa hay đen nóng một muỗng bơ Bretelle làm tách cà phê trở nên thơm tho mùi béo. Có người nhúng bánh dầu chả quấy vào cà phê sữa để ăn, giống như người Pháp thường chấm bánh mì croissanth vào cà phê vậy.

Từ sau 1975 cho đến giữa thập kỷ 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. (Nhưng cũng đừng mừng rằng Việt-Nam đã phát minh ra lối dùng bắp rang để thay thế cà phê. Thật ra vào khoảng đầu thế kỷ 18, bắp rang và nhiều thứ hạt hay đậu khác như hạt lúa mì (wheat), hạt lúa mạch (barley), và rễ cây lá diếp (chicory) đã được người thường dân dùng thay cà phê tại nước Phổ (tiền thân

của nước Đức) khi vua Frederick đặt ra luật buộc giấy “hành nghề” chế biến cà phê chỉ dành riêng cấp cho giới quý tộc mà thôi. Lối dùng rẽ cây lá diếp rang đen để pha hay thay thế cà phê vẫn còn được thông dụng tại một vài nước ở Âu Châu. 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 tiền tiến hiện nay. Khách sạn nổi của Úc một thời cắp 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 cái mốt của thời đại trên toàn cầu (bắt chước người Mỹ!!) và cũng do sự khôi phục của ngành trồng trọt cà phê và xuất khẩu của Việt-Nam. Theo tài liệu gần đây Việt-Nam trong năm 1999 đã xuất khẩu 400 ngàn tấn cà phê ra nước ngoài, đứng hàng thứ 8 trong các quốc gia xuất khẩu cà phê trên thế giới (nước sản xuất nhiều cà phê nhất là Ba Tây (Brazil) quê hương của cầu thủ vô địch bóng đá Péle), và trong năm 2000 số lượng xuất khẩu có thể tăng lên gấp đôi tức là cở 800-900 ngàn tấn. Cà phê thường chỉ thích hợp với khí hậu nhiệt đới và cao nguyên nên đồn điền trồng trọt cà phê tại Việt-Nam tập trung ở Lâm Đồng, Pleiku và nhất là ở Buôn Mê Thuột.

Cây cà phê thuộc giống Jasmine (tức cây bông lai hay hoa nhài) cao chừng 3-12 thước. Thời gian từ lúc trồng cây cho đến khi có trái từ 2 đến 5 năm.

Thường người ta hay tẩy cây cà phê cho cây không được cao quá 3-4 thước để tiện việc hái trái. Trái cà phê lúc chín thường màu xanh vàng cờ trái dâu tây nên được gọi là trái dâu cà phê. Mỗi trái có hai hột cà phê ở bên trong, và hột cà phê mới chính là cội nguồn của tách cà phê thơm ngon mà ta uống hằng ngày, nhất là vào lúc ăn điểm tâm buổi sáng. Hột cà phê có màu xanh ngã vàng lúc chưa được rang hay nướng. Cà phê xuất hiện từ bao giờ vẫn là một bí ẩn chưa được các nhà nghiên cứu đồng ý với nhau. Nhưng địa điểm khám phá ra cà phê chắc chắn là vùng Trung Đông. Có rất nhiều truyền thuyết về việc khám phá ra cà phê. Một truyền thuyết thịnh hành nhất nói rằng ngày xưa ở xưa Abyssinia (bây giờ là Ethiopia) nằm ở phía Đông Bắc Châu Phi có một anh chàng chăn dê tên Kaldi. Vào một ngày nọ Kaldi chợt để ý mấy con dê sau khi ăn vào một vài trái dâu xanh vàng đâm ra nhảy nhót tung bừng và kêu “be-he” lung tung. Kaldi bắt chước ăn dâu đó và tự nhiên thấy trong người tinh táo và sáng khoái lạ thường. Từ đó anh ta có thói quen hái dâu đó ăn mỗi khi đi chăn dê. Một vài thầy tu ở một tu viện gần đó biết được chuyện này và chế biến thêm một chút nữa bằng cách đun trái dâu với nước nóng để uống vào mỗi buổi tối, và càng ngày càng dùng nhiều nước dâu này vì họ thấy dễ tinh ngủ, giúp họ thức đêm lo

chuyện cầu nguyện và kinh kê. Một truyền thuyết khác kể rằng cũng tại xứ Kaffa thuộc Abyssinia ngày xưa nữ hoàng Sheba (đọc theo tiếng Pháp là Saba - như trong phim Vua Solomon và Nữ hoàng Saba do Yul Brynner và Gina Lobobrigida thủ vai chính) đã khám phá ra trái dâu càphê và đã đem sang nước Do Thái gần đó để tặng người yêu là vua Solomon để ăn cho được thêm sáng suốt.

Dần dà về sau người Trung Đông mới nghĩ ra cách rang và nghiền nát hạt càphê trước khi đun và uống nóng pha với mật ong. Càphê được hâm mộ nhanh chóng ở Trung Đông có lẽ do ở việc cấm đoán uống rượu của đạo Hồi, vì thật ra chỉ có một thứ giải lao khác rượu và gây sảng khoái trong lúc và sau khi uống là càphê mà thôi. Cũng may mắn cho càphê trong giai đoạn phát triển ban đầu là lúc đó đế quốc Ottoman (tiền thân của nước Thổ Nhĩ Kỳ bây giờ) đang rất hùng mạnh và bành trướng thuộc địa và ảnh hưởng khắp vùng Trung Đông và Nam Âu Châu. Chính ra ngày nay người Thổ Nhĩ Kỳ và người Á Rập nói chung (nhất là người LiBăng) vẫn giữ ít nhiều lối pha nấu càphê ngày trước. Họ đun sôi “bột càphê” trong một cái ấm không nắp bằng đồng thau hay nhôm và giữ cẩn càphê ở phía dưới ấm. Y như người ta thường thấy trong các phim cao bồi kiểu John Wayne uống càphê giữa đêm trên núi đồi có nhiều tảng đá lớn. Càphê của họ rất đậm đặc và hơi đắng, được rót ra trong

những chung nhỏ như người Á Châu thường dùng để uống trà, Uống càphê xong họ ưa uống thêm một li nước lạnh để tráng miệng.

Uống càphê kiểu này cũng rất phổ thông đối với người Hi Lạp, bởi lý do dễ hiểu là Hi Lạp cũng đã từng bị đế quốc Ottoman đô hộ trên 400 năm. Những ai muốn tìm thưởng thức hương vị càphê đậm đặc loại này có thể đến các khu vực đông người Trung Đông sẽ được thỏa mãn và ra về lòng thơ thới hân hoan. (Ở Sydney, các khu vực như Auburn, Lakemba hoặc Arncliffe đều có những tiệm người Trung Đông bán càphê loại này). Sự bành trướng ánh hường của đế quốc Ottoman đã đem càphê qua mạn Âu Châu từ khoảng thế kỷ 15-16. Sang đất Ý, Áo, Pháp rồi Anh Quốc càphê đã được chế biến qua nhiều năm tháng thành một thức uống độc nhất vô nhị ngang hàng hoặc trên cả rượu bia. Nhất là ở khía cạnh mậu dịch quốc tế, bởi càphê thường được trồng trọt và sản xuất ở các nước nhiệt đới, để rồi xuất khẩu mạnh mẽ sang các nước lạnh thuộc vùng ôn đới. Trong khi đó bia thường là sản phẩm địa phương, nước nào cũng có bia ngon của nước đó - chỉ trừ một vài ngoại lệ mà thôi, như Heineken của Hà Lan, Budweiser của Mỹ, San Miguel của Phi Luật Tân, và Kirin của Nhật.

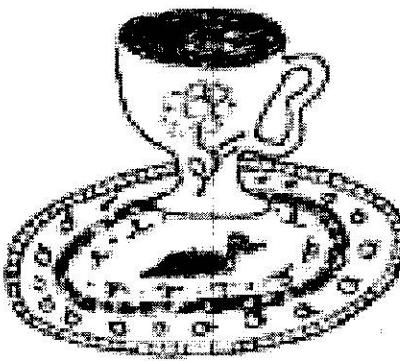
Thế nhưng, trước khi càphê trở thành thức uống hàng đầu của nhân loại và càphê hạt thành một mặt hàng trên thị trường thế giới như dầu hỏa,

thép, gạo,... tiến trình phát triển của càphê không được suông sẻ và êm đẹp như những thứ giải lao khác như trà, bia và ngay cả... Coca Cola (!) và tiến trình đó đã từng liên hệ mật thiết đến đấu tranh và... cách mạng!!

Trong chừng 5-10 thế kỷ đầu tiên sau khi càphê được khám phá, người Á Rập “dẫu nghệ” trồng trọt và chế biến càphê rất kỹ. Người Âu Châu sang Trung Đông làm ăn buôn bán không được bén mảng đến các nơi trồng trọt càphê, và hạt càphê chỉ được xuất khẩu sau khi đun nóng hoặc rang lên để làm chết đi cái mầm gieo giống ở đất khách. Vào thế kỷ thứ 16, các tiệm càphê bắt đầu mọc lên như nấm tại Trung Đông - trung tâm thánh địa của Hồi giáo, và dân ghiền càphê thường tụ tập ở các tiệm này để bàn chuyện thời sự cũng như những chuyện thế thái nhân tình. Điều này đã làm cho nhà cầm quyền địa phương đâm ra khó chịu (vì những giáo đường không được đóng đúc bằng các tiệm càphê) và nghi kỵ việc dân uống càphê có thể tụ tập làm chính trị, để rồi họ ra lệnh đóng cửa các tiệm càphê. Mặc dù có lệnh cấm đoán, dân hâm mộ càphê vẫn lén lút tụ tập uống càphê lâu sau nhà để rồi ít lâu sau người ta phải cho mở cửa tiệm càphê trở lại. Được phát triển sang Âu Châu theo với sự bành trướng của đế quốc Ottoman, càphê lại một lần nữa bị sự nghi ngờ của Vatican và giới lãnh đạo Cơ Đốc giáo. Tục truyền rằng trước khi các tiệm càphê được mở tại Ý rất lâu,

một số tu sĩ thuộc hàng giám mục và tổng giám mục đã vào Vatican gặp giáo hoàng Clement VIII (1535-1605) xin giáo hoàng cấm chỉ giáo dân không được uống càphê viện lý do rằng càphê là sản phẩm của quỉ sứ Satan, uống vào tức là bán linh hồn cho quỉ. Trước khi thực hiện quyết định không bao giờ sai của mình, Giáo hoàng tìm uống thử một tách càphê và Người thấy mùi vị càphê rất “đúng điệu” và từ đó lý luận rằng với mùi vị thơm tho kích thích nhẹ nhàng như vậy càphê chắc chắn không phải là “phó sản” của quỉ, và Giáo hoàng đã đi ngược với yêu cầu của các linh mục đó chính thức cho phép người Công giáo được uống càphê như ai. Lan tràn sang Anh quốc các tiệm càphê ở thế kỷ 17 cũng là nơi tụ họp của các chủ thương thuyền hay các thương gia đến đó để nghe ngóng tin tức chừng nào tàu bè chở hàng của mình sẽ cắp bến, và cũng để buôn bán các chính sách bảo hiểm. Hảng bảo hiểm lớn nhất nhì thế giới Lloyd của Anh quốc đã xuất hiện cùng một lượt với những tiệm càphê trên toàn cõi nước Anh vào thời đó. Cũng vào thời này người Anh “phát minh” ra từ TIP tức là tiền thưởng cho hâu bàn, hâu khách sạn, mà tiếng Việt thường gọi là “Boa” hay “Bo”, bắt nguồn từ “tiếng Tây” là Pourboire. TIP được viết tắt từ “To Insure Promptness” (T.I.P.) tức là “Để Bảo Đảm cho việc Phục Vụ Nhanh Chóng”. Thời đó các tiệm càphê có treo ngay ở cửa vào một cái hộp bằng đồng

trên có ghi “To Insure Promptness” để “ẩm khách” nào muốn được phục vụ nhanh chóng thấy vào đó một vài đồng xu nhỏ. “To Insure Promptness” sau đó được gọi tắt là Tip, và trở thành từ thông dụng trong Anh ngữ để chỉ tiền “Boa”.



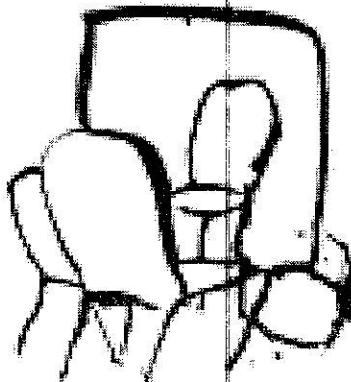
Càphê đã liên hệ mật thiết với cách mạng ở chỗ trước khi dân Paris kéo nhau đi phá ngục Bastille vào năm 1789, họ đã tụ tập làm một “đêm không ngủ” tại tiệm càphê Foy. Ở Mỹ cũng vậy, dân thành phố Boston đã tập họp tại một tiệm càphê vào năm 1773 để thảo luận kế hoạch thành lập Boston Tea Party (Hội Trà Boston) dẫn đến cách mạng Mỹ về sau. Sở dĩ người Mỹ ngày nay uống càphê nhiều hơn uống trà là vì vào những năm trước cách mạng Vương Quốc Anh đánh thuế rất nặng trên nhiều món hàng tại thuộc địa Mỹ - trong đó có trà. Dân thuộc địa ở Mỹ chống đối việc này rất mãnh liệt và vào năm 1773 một số người dân Boston lén lên một số tàu Anh đang đậu ở cảng khiêng các thùng và bao bố trà lớn thả hết xuống biển. Từ đó họ tẩy chay trà và tìm đến càphê. Càphê tự nhiên trở thành thức uống của người Mỹ “yêu nước”,

và các thuộc địa của Pháp và Hòa Lan ở Trung Mỹ và vùng Caribbean sẵn sàng cung cấp càphê cho Mỹ, một thị trường có tiềm năng tiêu thụ lớn và cũng là một thuộc địa lớn của Anh quốc đang trên đà vùn lên.

Có tất cả độ 70 các thứ giống cây càphê, nhưng có 2 giống càphê chính là càphê ARABICA và càphê ROBUSTA và càphê chúng ta uống thường pha trộn 2 giống càphê chình đó với nhau. Càphê Arabica chính là càphê nguyên thủy xuất xứ từ Ethiopia, còn càphê Robusta chỉ mới được tìm ra vào thế kỷ 19 rồi lan tràn sang thị trường quốc tế vào sau thế chiến thứ 2. Khoảng 3 phần 4 càphê sản xuất trên thế giới thuộc loại Arabica, còn Robusta được trồng trọt nhiều nhất tại In-Đô-Nê-Xia rồi đến BaTây (Brazil). (Việt-Nam có trồng cả Arabica lẫn Robusta). Robusta dễ trồng hơn nhưng có mùi vị đắng hơn Arabica. Tuy nhiên Arabica thơm ngon hơn và ít chất caffeine (càphê-in) hơn Robusta. Chất caffeine là một loại chất kiềm thiên nhiên có trong một số các loại hạt và lá, điển hình là càphê, trà và hạt cacao (cocoa) dùng làm chocolate (sô-cô-la). Chất caffeine là một chất kích thích quan trọng cho hệ thần kinh - nó có tác dụng làm giảm mệt, giúp tỉnh táo và cũng mang tính chất lợi tiểu (diuretic). Chất caffeine được pha chế vào nhiều thức uống nhưng dùng nhiều cũng có hại là gây mất

ngủ, và có thể tim đập nhanh hơn mà không cần đối tượng tình yêu trước mặt. Trong tiếng Việt chất caffeine chính là “tác giả” nguyên thủy của loại trà mang tên theo kiểu nói lái bình dân là trà “Thái Đức”. Trong vài chục năm gần đây có phong trào pha chế càphê gột tẩy đi chất caffeine này ngay khi còn trong trái dâu càphê. Càphê đó gọi là Decaffeinated coffee tức là càphê đã khử chất caffeine, thường gọi tắt là decaf. Việc khử chất càphê-in cũng đem lại cho các nhà nghiên cứu nhiều công việc làm và đã có đến hàng trăm bằng phát minh sáng chế đã được đăng ký “pa-tang” (patent) khắp nơi trên thế giới về việc khử chất caffeine trong càphê. Cũng có loại cây càphê được ươm ghép không có chất càphê-in nhưng bao nhiêu mùi vị thơm tho của càphê đều bị biến mất. Tuy nhiên gần đây, vào năm 1994 một hàng kỹ sư sinh hóa tại California đã đăng ký một tiến trình gây giống cây càphê “sans caffeine” mà vẫn giữ được mùi vị đặc đáo của càphê arabica. Hiện loại cây này đang được trồng thí nghiệm tại Hạ Uy Di và chắc cũng cở năm 2002 trở đi người ta mới có thể uống thử loại càphê phi càphê-in này. Ở một mặt khác việc sử dụng chất càphê-in có vẻ càng ngày càng được hâm mộ. Nhiều loại nước ngọt thịnh hành ngày nay đều có chứa chất càphê-in này. Điển hình là Coca-Cola, Dr Pepper (hình như Dr Pepper chỉ có đường và chất càphê-in mà thôi), và ngay cả một vài thứ

li-mô-nát như Mountain Dew và Mello Yello. Rất nhiều thứ nước ngọt mới ra đời sau này mang danh là nước ngọt mang đến “năng lượng” hay bồi dưỡng” năng lực” cho người uống thật ra chỉ là nước đường hòa với chất càphê-in mà thôi.



Sự gia tăng nhạy vọt trong việc tiêu thụ càphê trong vòng 20 năm qua có thể được giải thích bằng nhiều lý do và nguyên nhân như sau.

Thứ nhất trong một hai thập kỷ vừa qua văn hóa Mỹ và lối sống của người Mỹ - tuy thường thiên nhiều về vật chất - đã trở thành một loại văn hóa tràn ngập và chế ngự toàn cầu. Cũng giống như sự tràn ngập văn hóa của đế quốc La Mã ngày xưa - hệ người Mỹ sinh sống làm sao và ăn uống những thứ gì thì người nước khác hình như phải cõi cho được dù tàng ẩn sâu xa trong tiềm thức - thì mới tỏ được rằng ta đây cũng tiến bộ như Mỹ chứ chẳng phải vừa. Điển hình là computer, phim ảnh Hollywood và MacDonald's. Ở đâu người ta cũng phải dùng những máy điện toán mà tiêu chuẩn được phát minh hay xếp đặt từ Mỹ. Những phát minh về

internet và cách mạng điện toán hiện đang tiếp diễn dài dài cũng đã xuất phát từ Mỹ. Gần như trong bất cứ thành phố lớn nào trên thế giới cũng có MacDonald. Giống như câu nói ngày xưa “Mặt trời không bao giờ lặn trên Đế Quốc Anh”, ngày nay người ta có thể nói “Mặt trời không bao giờ lặn trước tiệm ăn MacDonald!!” Phim ảnh cũng vậy, hình như không có Tivi hay rạp hát nào trên thế giới (có lẽ trừ một vài rạp hát chiếu phim Ấn Độ bắt chước phim Mỹ!) mà không có trình chiếu phim ảnh sản xuất từ Mỹ. Nói như kiểu trên, “Mặt trời sẽ không bao giờ mọc và đêm sẽ không bao giờ tàn trên thế giới vì loài người hãy còn mê mẩn chưa xem xong phim của Hollywood”. Mỹ mới thật sự là đỉnh cao của trí tuệ loài người, và ở đó người ta thường uống càphê để trí tuệ luôn luôn được cao thêm lên!! Lý do thứ hai là lý do “stress!. Sự biến chuyển của kinh tế và kỹ thuật trên toàn cầu trong 1-2 thập kỷ vừa qua đã gây ra một dạng thức nhân dụng rất rõ nét: nhân công bị sa thải nhiều và những người còn giữ được việc làm phải làm việc nhiều giờ hơn và căng thẳng hơn. Căng thẳng và bận rộn thường xuyên trong công việc đã đưa họ tìm đến tách càphê, mà đương nhiên họ sẽ đòi hỏi càphê càng ngày càng đậm đặc và thơm ngon hơn. Lý do thứ ba bắt nguồn ở sự phát minh ra máy pha càphê espresso. Máy pha càphê được “phát minh” trong dạng thô thiển vào giữa thế kỷ 19 và được người Ý phát triển tiếp rồi

hoàn hảo nó trong suốt thế kỷ 20. Espresso trong tiếng Ý mang ý nghĩa như Express trong tiếng Anh, nghĩa là “làm thật nhanh” - tức là cho nước sôi tiến nhanh tiến mạnh xuống một lớp bột càphê nén rồi qua màn lọc xuống tách càphê đã hâm nóng. Pha càphê như vậy mới thật đúng điệu và hơn tất cả những phương thức pha càphê có từ trước đến giờ kể cả kiểu “cái nồi ngồi trên cái cốc” do người Pháp giới thiệu sang Việt-Nam, và đặc biệt hơn xa càphê hòa tan hay càphê “uống liền” (instant coffee) đã được phát minh trong thập niên 1950.

(Càphê hòa tan được biến chế bằng cách nấu trước một nồi càphê đậm đặc - rồi cất nó lên như cất rượu, xong rồi hấp hoặc đông lạnh lại dung dịch đậm đặc càphê đó - làm cho dung dịch khô lại thành những bột càphê sẵn sàng hòa tan lại với nước nóng). Ngày nay tất cả các tiệm càphê đàng hoàng đều phải thiết bị máy pha càphê espresso. Lý do thứ tư do ở phong trào di cư rầm rộ do ở chiến tranh và biến động chính trị ở nhiều nơi trên thế giới xảy ra trong 20 năm qua, mà những nơi đó (trừ Trung Quốc trong vụ Thiên An Môn) người di dân đã từng uống càphê nhiều hơn là uống trà. Sang đến quốc gia mới và định cư rồi, người di dân phải tìm ra công ăn chuyện làm và một trong những việc họ thích làm là tự mở cho mình một thương vụ nhỏ để tự mình làm chủ lấy mình. Tiệm càphê là một trong những thương vụ họ có thể nghĩ tới. Đặc biệt bởi

di dân từ các nước Âu Châu rồi Á Châu và Trung Mỹ chỉ xảy ra ở Úc trong vòng 50 năm qua, so với di dân từ các nước không nói tiếng Anh sang Mỹ từ nhiều thế kỷ trước, nhiều nhà báo cũng như người viết đều đồng ý với nhau rằng càphê ở Úc đúng điệu hơn và đi trước càphê ở Mỹ khoảng 30 năm, mặc dù Mỹ dùng càphê nhiều hơn Úc và lâu năm hơn Úc. Lý do giản đơn là sự gia nhập của di dân và hình thành xã hội mới ở Úc trong 2-3 thập kỷ qua đã đi đôi hay xảy ra cùng lúc với việc phổ cập hóa của “vấn đề” càphê. Ở Melbourne có khu Carlton, ở Sydney lúc đầu có khu Leichhardt, Paddington và Surry Hills chuyên bán các tách càphê trứ danh của Ý. Nay giờ thì ở Melbourne, hay Sydney hay Brisbane ở đâu và ở đường phố nào của các khu phố chính CBD cũng có các tiệm càphê đúng điệu espresso có bàn ghế bày ra vỉa hè lề đường như ở Âu Châu - và bán luôn cả thức ăn trưa của Ý như pasta, bánh mì sandwich kiểu focaccia hay bánh mì Thổ Nhĩ Kỳ. Những tiệm càphê này rất đông khách vào giờ ăn trưa và tiền sang nhượng một thương vụ như vậy có thể từ \$150000 đến \$500000 như chơi. Càphê thông thường ở Mỹ thường giống như càphê ở MacDonald dùng chung với sữa UHT để lâu được chứa trong các chung plastic nho nhỏ. Nó là càphê “chưng lâu” chứ không phải espresso. Tuy vậy Mỹ cũng có một chuỗi mạng tiệm càphê trứ danh là Starbucks (xuất phát từ Seattle vào đầu thập kỷ 1970), hiện đang bành trướng rất mạnh mẽ sang Á

Châu và Úc. Càphê Starbucks mới thật đúng điệu là càphê espresso nhưng nếu so với một vài tiệm càphê đặc thù của Ý tại Sydney và Melbourne thì Starbucks cũng chỉ ngang ngửa thôi chứ chưa chắc đã hơn.

Muốn uống càphê ngon, tách càphê phải được hâm nóng trước khi rót càphê vào đó. Bởi vậy người ta thường thấy các tách được sắp xếp từng chồng ngay phía trên máy pha espresso, tức là phía trên nồi nước nóng dùng để pha càphê, để hấp thụ được chút ít nhiệt từ nồi nước sôi. Y hệt như ăn phở tại các tiệm phở ngon, người ta thường để bánh phở, thịt vào một bát đã được hâm nóng sẵn rồi mới chan nước dùng vào, trước khi “trang hoàng” bát phở với hành ngò và rau thơm, v.v... Không kể đến càphê hòa tan, nguyên tắc chính của việc pha càphê theo kiểu espresso là phải cho một dòng nước sôi dưới sức ép cao chảy xuyên qua một lớp càphê vừa nhuyễn thật nhanh, rồi xuyên qua màn lọc xuống tách càphê. Nếu bột càphê xay ra hãy còn lớn hạt thì sự tiếp xúc giữa nước sôi và càphê sẽ không được trọn vẹn, càphê sẽ thiếu đi mùi vị thực thụ và không được thơm ngon. Ngược lại nếu xay bột càphê quá nhuyễn, nước sôi sẽ thẩm quá càphê lâu hơn, làm hòa tan mọi chất trong bã càphê làm cho tách càphê trở nên đắng và chát mùi khét. Trước khi càphê espresso được thịnh hành có chừng hai ba loại

bình lọc càphê tại nhà. Đó là các loại như - loại “phi-tông”, - loại càphê xuyên qua giấy lọc, - loại của Ý dùng nước sôi bắn xịt ngược lên phía nắp rồi khi nước đổ xuống sẽ xuyên qua một cốc càphê với đáy có những lỗ nhỏ, - loại “cái nồi ngồi trên cái cốc” (xin viết tắt là CNNTCC) tức càphê phin (filtre-loc). Loại “pít-tông” pha càphê chung với nước sôi khi pít-tông nằm gần miệng bình. Độ chừng vài ba phút khi càphê đã hòa tan với nước sôi người ta mới từ từ ấn cái pít-tông xuống dưới nén chặt càphê vào phía đáy của bình, và nước càphê sẽ thoát qua những lỗ của pít-tông trở lại lên phía trên. Càphê này uống cùng tạm được với bí quyết là phải rót càphê ra tách cho hết để tránh tình trạng càphê “chung” lâu trong bình. Càphê xuyên qua giấy lọc uống có lẽ được nhất so với espresso. Càphê CNNTCC cũng giống như càphê lọc giấy nhưng bị khuyết điểm là càphê này pha riêng cho từng cá nhân và thường bị nguội lạnh khi càphê đã lọc xong. Tuy vậy nó cũng câu giờ cho “ẩm khách” có thể ngồi lâu để hàn huyên tâm sự.

Để kết thúc xin tạm liệt kê một vài thứ càphê espresso hiện đang rất thông dụng cho dân ghiền.

* Càphê espresso tức là càphê đen, còn gọi là short black. Nước nóng đun trong máy espresso được bơm nhanh qua một lớp càphê đã được nén trong một cái chung bằng thép không rỉ. Phía dưới chung thép là một lớp lưới mỏng dùng

để lọc lại xác càphê. Caffé espresso thường được hâu tiếp trong một tách nhỏ. Một biến dạng của espresso gọi là ristretto chứa nhiều càphê hơn espresso. Ở Mỹ người ta thường dùng chanh với espresso bằng cách ma xát múi chanh chung quanh rìa của tách trước khi uống. Nghe đâu lính Gls Mỹ mang cái trò chà chanh trên miệng cốc càphê từ Ý về sau Chiến Tranh thứ 2, bởi họ không hiểu mô tê rằng ở Ý trong thời gian chiến tranh ly tách không được rửa sạch nên người ta dùng chanh để chùi miệng cốc!!

* Cappuccino đây là càphê thông dụng nhất hiện nay trên thế giới. Tên cappuccino xuất phát từ dòng các thầy tu capuchin bởi càphê cappuccino có màu sắc giống như chiếc áo có mũ của dòng tu này. Cappuccino gồm có càphê đậm espresso phía dưới và barista (tức người pha càphê) sẽ thêm vào một lớp sữa bột dày ở trên. Sữa bột này tạo nên bằng cách cho tia hơi nước nóng mạnh quay và đánh bột trong một bình sữa tươi. Phía trên mặt sữa bột nóng của tách cappuccino, barista thường rắc rắc vào một tí bột sô-cô-la cho thêm thơm tho.

* Caffè mocha tức là pha lẫn với bột sô-cô-la.

* Flat white tức café au lait: càphê sữa gọi theo Việt-Nam. Đúng điệu sữa phải nóng, và có thể dùng sữa bột quay bởi tia hơi nước nóng như cappuccino nhưng lúc chế sữa nóng vào tách phải dùng muỗng gạn lọc lại chất bột sữa

phía trên. Dân ghiền thường kêu strong flat white, tức càphê sữa với nhiều càphê và đậm đặc hơn bình thường. Một số người Trung Đông họ rất kỵ thấy việc người Việt thường dùng sữa đặc có đường để pha càphê sữa. Lý do chỉ là tập quán và bởi có lẽ họ cho rằng sữa đặc có đường chỉ dùng để làm bánh ngọt mà thôi. (Có lẽ họ sẽ còn khó chịu hơn nữa khi thấy người Hongkong hiện nay ưa dùng trà pha chung với càphê và sữa Carnations).

* Caffè latte tức là sữa càphê: càphê espresso rất ít nhưng sữa nóng thì nhiều. càphê latte rất phổ thông ở Mỹ và không đậm đặc bằng flat white hay cappuccino.

* Macchiato tức caffé espresso ít sữa: đây là một biến dạng của espresso, giống y như espresso nhưng cho vào tách vài ba giọt sữa nóng ở phía trên. Có một vài tiệm càphê ở Sydney (khu Surry Hills hay Kings Cross) người barista rất kiêu là trước khi phục vụ khách một tách macchiato, họ dùng rượu cồn đốt cháy một hột càphê đen rồi thay vào tách. Hạt càphê hãy còn cháy xèo xèo trong khi họ đặt tách càphê lên bàn.

Kiểu hơn nữa người ta có thể uống càphê pha thêm mùi vị khác nữa. Đó là những mùi vị từ những chai si-rô pha chế cho càphê như si-rô quả hạnh (almond), sirô vanille, sirô quế, sirô cam, sôcôla, sirô quả phi (hazelnut),..v.v...

Hôm nay trời trở lạnh, xin cho tôi một tách cappuccino.

Clara Maersk