

## Bạc Sỉu, Di Sản Sài Gòn Xưa

Bạc sỉu là một trong những thức uống độc đáo nhất sinh ra ở Sài Gòn, là sản phẩm pha trộn của ba nền văn hóa Hoa-Việt-Pháp.



Món bạc sỉu ở quán cà phê vợt ông Thanh, quận 11.

Chiếc ấm đất màu da lươn được sản xuất ở làng gốm Bình Dương.

Pha cà phê vợt ở quán cà phê Cheo Leo.

Cộng đồng người Hoa ở Sài Gòn có lẽ đi sớm hơn người Việt trong kinh doanh hàng quán, trong đó có cà phê. Cà phê cho giới bình dân được biết đến đầu tiên ở Sài Gòn nhờ “tiệm nước” (tiệm bán đồ ăn sáng như hủ tíu, bánh bao, xiu mại, cà phê và trà) của người Hoa. Thời kỳ đầu của cà phê Sài Gòn, người ta gọi cà phê là “cà phé”. Bây giờ, nếu vào một tiệm nước nào đó, bạn sẽ thấp thoáng nghe thấy từ “phé nại” (tức là cà phê có sữa). Với tôi, để tìm thấy món bạc sỉu ngon và đúng kiểu Sài Gòn xưa, phải tìm đến những quán cà phê vợt “kho” cà phê bằng chiếc ấm đất màu da lươn.

Sài Gòn hiện chỉ còn vài nơi còn giữ cung cách pha cà phê bằng vợt và siêu đất, trong đó được biết đến nhiều nhất có lẽ là tiệm cà phê ông Thanh trên đường Tân Phước (quận 11, gần chợ Thiếc) và quán cà phê Cheo Leo ở hẻm 109 Nguyễn Thiện Thuật (quận 3). Chiếc siêu đất màu da lươn một thời rất phổ biến dùng để sắc thuốc Bắc. Được sản xuất ở những làng gốm nổi tiếng của Việt Nam, trong đó có làng gốm Lái Thiêu ở Bình Dương nức tiếng một thời. Không hiểu sao, những người Hoa ở Sài Gòn xưa lại nghĩ ra cách “kho” cà phê bằng chiếc siêu đất này, khi kho xong, lại dùng chiếc ấm đó giữ nóng cà phê trên lò than củi. Nếu như nhiệt độ nước pha cà phê theo kiểu Tây ở khoảng trên dưới 95 độ thì nước pha cà phê vợt có nhiệt độ cao hơn, gần 100 độ. Hương vị cà phê vì thế có mùi khen khét đặc trưng, cộng với mùi khói than và cách giữ nóng trên lò than khiến cà phê như được kho thêm lần nữa, đã tạo ra một mùi cà phê rất riêng, khác hẳn với mùi cà phêphin hay phểu Tây.



Giới nghiện cà phê thuộc tầng lớp trung lưu trở lên trong xã hội Sài Gòn xưa ngồi đợi giọt cà phêphin thánh thốt trong những quán sang trọng, còn người bình dân Sài Gòn thời ấy sẽ ngồi chồm hổm trên ghế theo kiểu “nước lự”, hay ngồi chân trên chân dưới đợi một ly cà phê pha bằng vợt có mùi khen khét, đậm đà.

Vì vậy tại những tiệm nước trong Chợ Lớn thời những năm 1970s, đó ai tìm ra được bóng dáng cáiphin cà phê. Dân lao động không có thời gian để ngồi đếm từng “giọt thời gian rơi trên đáy cốc”. Chính từ quán cà phê vợt, bạc sỉu và cà phê sữa đặc mới ra đời. Thời xưa, sữa tươi vẫn được coi là mặt hàng cao cấp hơn, khó phổ biến ở chốn bình dân. Trong khi đó, sữa đặc có đường hiệu Ông Thọ hay Con Chim (cách gọi tắt của hãng Nestlé) đã đi sâu vào đời sống của đa số người dân hơn cả, phần do giá cả rẻ hơn, lại dễ bảo quản.

Trong hồi ức của người Sài Gòn xưa thì bạc xỉu chính là món dành cho con nít theo cha vào quán. Trẻ con đương nhiên không thể uống được cà phê đen, nhưng hương cà phê thì quá quyến rũ. Sau này, khi phụ nữ bắt đầu ngồi quán cà phê thì bạc xỉu là “cầu nối” của họ tới cà phê sữa, hay đơn giản chỉ là thức uống thơm thơm cho gần gũi hơn với người bạn đi cùng uống cà phê.

Ngày nay, tôi vẫn thấy bạc xỉu là thức uống tuyệt vời dành cho con nít muốn tập uống cà phê, hay phụ nữ không chịu được vị cà phê mạnh. Nhiều nơi bán bạc xỉu đá thật không đúng cách, vì tỉ lệ cà phê vốn rất ít, sữa nhiều, chỉ có uống nóng mới dậy lên mùi thơm của cà phê. Riêng món cà phê sữa thì đậm đặc cà phê hơn bạc xỉu, mới có thể uống ngon cả hai kiểu nóng và đá. Cư dân Sài Gòn chấp nhận và sàng lọc tất cả những nét hay của nhiều nền văn hóa, tạo ra một sản phẩm phù hợp với vùng đất này. Bạc xỉu, hay cà phê sữa đá “made in Saigon” đủ sức lay động lòng người ở quy mô toàn cầu. Bởi cà phê latte của Ý thực ra cũng là cà phê hòa cùng sữa tươi mà thôi.

Nhà văn Bình Nguyên Lộc trong một tác phẩm văn học của mình đã miêu tả món “Pạc xẩy” (bạc xỉu) như sau: “Người cha kêu cà phê đen cho mình, nhưng kêu bằng thổ ngữ Quảng Đông là “xây chừng”, nên thằng bé không hay biết. Chừng phổ ký đem món uống lại, nó mới nói: “Ba ơi, con muốn uống cà-phê như ba!” – “Ế, trẻ con không nên uống cà-phê”. Người cha vừa nói, vừa xé cái bánh tiêu, nhét xít mại vào để làm nhurn, rồi trao cho con. Thịnh linh Kỳ ngây người ra: Chàng vừa thấy người cha gọi cho đứa bé cái “pạc xẩy” tức cà phê có sữa.”

Pha được một ly bạc xỉu ngon vừa dễ vừa khó. Tôi vẫn thường phải tìm đến các quán cà phê vợt để được uống một ly bạc xỉu đúng nghĩa. Bởi người bán đã pha chế món này hơn nửa thế kỷ, đến độ không cần dụng cụ đong đếm mà vẫn có thể cho ra một ly bạc xỉu cân bằng vị đắng của cà phê, vị ngọt của sữa đặc, thêm mùi khen khét của lò than để nhớ về kỷ ức quê nhà.



Món bạc xỉu ở quán cà phê Cheo Leo, quận 3.

Nếu bạn thử chấm miếng giò cháo quẩy hay miếng bánh tiêu vào ly bạc xỉu như kiểu cách người Sài Gòn bình dân xưa sẽ thấy kiểu ăn này rất ngon miệng và hấp dẫn.

Có người còn gọi là “bạc xỉu” là “bạc tẩy xỉu phé” (sữa nóng thêm chút cà phê). Những người Hoa tới quán ông Thanh gần chợ Thiếc thường gọi là “pạc xỉu” hay “phé nạy”. Thôi, gọi gì đi nữa thì bản chất của nước uống này vẫn cứ là sữa nhiều, cà phê ít.

Giang Vũ