

Cà phê Sài Gòn Xưa & Nay

Nguyễn Ngọc Chính

Tôi biết đến cà phê rất sớm. Còn nhớ, thuở ban đầu làm quen với mùi vị cà phê là từ hồi còn học Lớp Nhất, tức Lớp 5 bây giờ. Ông cụ tôi khi đó có thói quen uống cà phê vào buổi sáng trong tiết trời lạnh lạnh của Đà Lạt. Tôi tự “phân công” cho mình việc dọn ly khi ông uống xong. Bao giờ trong ly cũng còn lại một ít chất nước đen đen, sền sệt... đắng đắng mà lại ngọt ngọt. Thế là lúc dọn dẹp thế nào tôi cũng tự cho mình thưởng thức chút “sái” còn lại, dĩ nhiên vào lúc không ai nhìn thấy. Chuyện “bí mật” đó đã xảy ra cách đây hơn 60 năm bây giờ mới “tiết lộ” nhưng được nói một cách công khai chứ không vụng trộm như hồi còn nhỏ. Như vậy là tôi đã “biết thưởng thức” cà phê hơn 60 năm và thói quen đó đã trở thành “ghiền” trước cả khi biết đến thuốc lá. Cà phê và thuốc lá gắn bó với nhau như bóng với hình, một đằng là “nghiện” cafeine và một đằng là nicotine. Thực ra, chẳng có cái nào đáng được gọi là tốt đẹp nhưng suy cho cùng, “ghiền” cà phê vẫn còn đỡ hơn “nghiện” thuốc phiện, ngày nay giới trẻ lại bước sang một lãnh vực mới là ma túy.

Phải lên đến trung học đệ nhất cấp, tức cấp 2 ngày nay, tôi mới “chính thức” gia nhập hàng ngũ những người nghiện cà phê. Lý do thật đơn giản: học thi Trung học Đệ nhất cấp trên Ban Mê Thuật nên cần cà phê để khỏi buồn ngủ vì đây là loại thức uống kích thích sự hưng phấn. Điều kỳ lạ là người nghiện cà phê cảm thấy như được sảng khoái hẳn lên khi chất cafeine được nạp vào cơ thể. Theo một truyền thuyết, khoảng năm 1671, những người chăn dê ở Kaffa (phía tây Ethiopia ngày nay) phát hiện ra một số dê trong đàn sau khi ăn một cành cây có hoa trắng và quả màu đỏ đã chạy nhảy không mệt mỏi cho đến tận đêm khuya. Họ bèn đem chuyện này kể với các thầy tu. Sau đó các thầy tu đã đi xem xét khu vực ăn cỏ của bầy dê và phát hiện ra một loại cây có lá xanh thẫm và quả giống như quả anh đào. Như vậy có thể nói rằng nhờ đàn dê này mà con người đã biết đến cà phê!



Cây và trái cà phê



Hoa cà phê

Hương vị cà phê thế nào thì những người nghiện hay không nghiện cà phê đều đã có dịp trải qua. Nhưng mùi hoa cà phê tôi chắc chỉ một số ít người được thưởng thức và tôi tự hào thuộc số ít người đó. Rất tình cờ, trong một chuyến du lịch xuyên Việt với đoàn sinh viên Mỹ cùng giáo sư Bùi Dương Chi lên vùng cao nguyên, khi xe vào địa phận Kontum đã thoảng một mùi hương êm dịu. Chưa thấy cây cà phê mà đã cảm nhận được một sự khác lạ, hương thơm ngào ngọt. Xe tiến vào sâu hơn và từ từ hiện ra trước mắt hai mảng màu xanh-trắng hòa quyện với nhau. Thật may mắn, chúng tôi đến đây đúng vào mùa cà phê nở hoa trắng xóa hai bên đường... Đám sinh viên nhao nhao đòi dừng xe để thấy tận mắt cây cà phê, ngửi tận mũi hoa cà phê. Có điều, mùi hương thoảng theo gió rất dịu nhẹ nhưng đến gần mũi đó trở thành hăng hắc. Một số người có thể bị dị ứng với hoa cà phê khi đến gần cũng tựa như một người đẹp nhìn từ xa thấy “mát mắt” nhưng nếu đến gần lại mang nỗi thất vọng vì lý do nào đó! Khổng Tử đã dạy: “Kính nhi viễn chi” là vậy.

Chuyện dê phát hiện ra thứ nước uống “thần kỳ” thuộc về... thần thoại. Nhưng nhiều học giả vẫn quả quyết là tỉnh Kaffa của Ethiopia tận bên Phi châu là vùng đất trồng cây cà phê đầu tiên trên thế giới từ thế kỷ thứ 9.

Đến thế kỷ thứ 14 những người buôn nô lệ đã mang cà phê từ Ethiopia sang vùng Ả Rập nhưng tới thế kỷ thứ 15 người ta mới biết rang hạt cà phê lên và sử dụng nó làm đồ uống. Cách thức pha chế cà phê truyền thống của người Ethiopia dĩ nhiên là cách thức cổ xưa nhất. Họ để hạt cà phê vào một cái chảo sắt to và rang lên, sau đó được nghiền vụn hoặc cho vào cối giã thành bột cà phê. Chỗ hạt giã vụn đó được trộn với đường trong một cái bình gọi là "jebena" (một loại bình cổ thon có quai) và được nấu lên rồi đổ ra bát. Thế là đã có "bát" cà phê thơm ngon để thưởng thức.

Theo nhiều tài liệu, quán cà phê đầu tiên được mở ở Ba Tư, tức Iran ngày nay. Trong những quán nhỏ ở vùng Tiểu Á, Syria và Ai Cập người ta gặp nhau tại đây để thưởng thức loại thức uống kỳ lạ. Kể từ năm 1532, các quán cà phê này luôn đông nghịt khách. Vào thế kỷ 17, cây cà phê được trồng phổ biến tại các thuộc địa của Hà Lan, đưa nước này lên vai trò thống trị ngành thương mại cà phê. Ở Constantinopolis (Istanbul ngày nay) cà phê được biết đến lần đầu tiên vào năm 1517. Đến năm 1645, quán cà phê đầu tiên của Ý được mở ở Venezia, tức thành phố "sông nước hữu tình" Venice. Tại Anh, lần lượt xuất hiện các quán cà phê từ năm 1650 ở Oxford và năm 1652 ở London. Ở Pháp, những quán đầu tiên được khai trương vào năm 1659 tại thành phố cảng Marseille và tiếp đó là Paris vào năm 1672. Vào năm 1683, thành phố Wien (Vienna), thủ đô của Áo, cũng có quán cà phê đầu tiên do một người Ba Lan làm chủ sau khi nước Áo giành thắng lợi trước Thổ Nhĩ Kỳ và tịch thu được... 500 bao cà phê "chiến lợi phẩm". Wien sau đó trở thành một thành phố với những quán cà phê nổi tiếng nhất.

Tôi đã có dịp đến Vienna và thưởng thức cà phê của Áo. Điều kỳ lạ trong một số quán cà phê tại đây, trước khi mang ra cà phê, người ta phục vụ hai ly nước lạnh, hai ly chứ không phải là một ly! Tại sao lại 2 ly chứ không phải 1 ly theo lẽ thường tình? Cho đến giờ, tôi vẫn thắc mắc tại sao như vậy. Phải chăng đây là một tập quán phục vụ khách hàng một cách... hậu hĩnh. Quả là một tập quán khó hiểu.



Một quán cà phê cổ ở Palestine (Ảnh Wikipedia)



Cối xay cà phê ngày xưa

Người Pháp chiếm Việt Nam làm thuộc địa và họ cũng thiết lập tại đây những đồn điền trồng các loại cây mà sau này gọi là "cây công nghiệp": cây cao su tại miền Nam từ năm 1879, cây cà phê năm 1888 tại miền Bắc và sau đó là cây chè (1924). Chính phủ bảo hộ lập đồn điền cà phê đầu tiên tại Kê Sờ ở Tonkin (Bắc Kỳ) với giống cà phê Arabica, hay còn gọi là cà phê chè, được mang từ đảo Bourton sang. Sau khi thu hoạch cà phê được mang thương hiệu Arabica du Tonkin và xuất cảng sang Pháp. Giống Arabica có năng suất thấp và chất lượng kém nên sau đó được du nhập thêm giống Robusta (gọi là cà phê vối) và giống Mitcharichia được gọi là cà phê mít kể từ năm 1908. Đồn điền cà phê được thành lập tại nhiều nơi ở Bắc kỳ như Hà Tĩnh (1910), Yên Mỹ, Thanh Hóa (1911), Nghĩa Đàn, Nghệ An (1915). Mãi đến năm 1925 mới được trồng ở vùng cao nguyên phía Nam như Ban Mê Thuột, Kontum và Di Linh.

Thuở ban đầu người Việt chỉ biết cắm cúi trồng và chăm sóc cây cà phê, đến khi ra trái người Pháp lại "xuất cảng" về chính quốc. Uống cà phê vào thời đó là một cái thú của các quan thuộc địa và một số ít người bản xứ

“có máu mặt”. Công nhân các đồn điền cà phê chỉ biết “đổ mồ hôi, sôi nước mắt”, bán sức lao động để kiếm cơm. Claude Bourrin, nhân viên sở thuế đã từng sống và làm việc ở Hà Nội, ông cũng là cây bút viết ký sự về Bắc kỳ xưa, đã ghi lại một số những quán “cà phê Tây” từ năm 1885 trên đường Pháp Quốc (sau đổi thành Paul Bert và nay là đường Tràng Tiền) như quán cà phê Thương Mại, Sĩ Quan, Hòa Bình, Paris, Quảng Trường...

Chủ quán cà phê Sĩ Quan là De Beire, người phụ nữ hiếm hoi có mặt rất sớm ở Hà Nội. Đây là nơi tụ họp của những người lính viễn chinh, họ đến quán để gặp bạn bè, đánh bài và giải khát. Đôi khi nước giải khát được thêm vào những cục đá lạnh được chở đến từ Hải Phòng. Những quán cà phê Pháp ở Hà Nội là cả một xã hội thu nhỏ giữa cánh nhà binh phiêu bạt và giới cai trị đầy uy quyền của chính phủ bảo hộ. Claude Bourrin cũng mô tả thân phận người bản địa bên phố cà phê, đó là những đứa trẻ đói rách, giành giật nhau để được giữ ngựa cho khách.

Miền Nam, nói theo ngôn ngữ bây giờ là “đi sau, về trước” trong lịch sử cà phê vì cây cà phê được trồng trước tiên tại miền Bắc nhưng những quán cà phê lại mọc lên như nấm tại miền Nam. Theo nhà văn Sơn Nam [1], tại Sài Gòn khoảng năm 1864, đã thấy xuất hiện hai tiệm cà phê do người Pháp làm chủ, đó là quán Lyonnais trên đường De Lagrandière (sau đổi thành đường Gia Long và nay là đường Lý Tự Trọng) và Café de Paris trên đường Catinat (sau đổi thành đường Tự Do và ngày nay là Đồng Khởi).

Khách sạn Continental bên cạnh Nhà hát Thành phố cũng có một khu vực cà phê lộ thiên, nói theo ngôn ngữ bình dân là “cà phê vỉa hè”, nhưng ngược lại, đây là nơi sang trọng dành cho khách Tây thuộc địa. Tại khu vực quận nhất, nhiều quán cà phê cũng nhanh chóng xuất hiện như Café de la Musique, Grand Café de la Terrasse, Café des Fleurs... để phục vụ lính viễn chinh lẫn người bản địa giàu có, sớm hấp thụ lối sống phương Tây.

Thời chiến tranh Việt Nam cũng là lúc các quán cà phê mọc lên như nấm sau mưa. Edith Lederer, nhà báo lão thành của Associated Press, hồi tưởng lại chuyện các quán cà phê Sài Gòn: “Văn phòng của AP nằm trong tòa nhà Eden. Nhà báo chúng tôi ngồi ở Givral, Brodard và La Pagode nói đủ chuyện trên đời và nghe nóng tin tức”. Cái gọi là “Trục Cà Phê” La Pagode-Givral-Brodard đã từng một thời là trung tâm báo chí của chiến tranh Việt Nam, nơi quy tụ những phóng viên hàng đầu về báo chí như Peter Arnett, Larry Burrows... Từ đây những thông tin nóng hổi về cuộc chiến đến tay người đọc khắp thế giới. Cũng ở cái “Trục Cà Phê” đó, “Tướng Givral” Phạm Xuân Ẩn quanh năm la cà ở cà phê Givral ngay dưới chân văn phòng của hãng thông tấn AP. Tuy nhiên, ít ai ngờ người phóng viên tờ Time này lại là một nhà tình báo của... “phía bên kia”.

Giới bình dân có rất nhiều “địa chỉ” để lui tới với cà phê. Trước nhất là những quán cà phê của các Chú Ba gốc Quảng Đông. Vào đây, khách thường uống cà phê kèm với các món ăn sáng như hủ tiếu, mì hoành thánh, bánh bao, xiu mại... Khách chỉ có loại “cà phê vớ” hay “cà phê kho” để thưởng thức, có người còn nhúng dầu-cha-quẩy (miền Bắc gọi tắt là “quẩy”) vào ly cà phê, thế là xong một bữa ăn sáng.



Cà phê “vĩa hè” tại Khách sạn Continental



Siêu đưng cà phê trong các tiệm cà phê của người Tàu

Cà phê “vớ” (dzó, vọt) là thứ cà phê được để trong một cái túi bằng vải hình phễu. Vợt chứa cà phê để trên miệng siêu (loại siêu sắc thuốc) trước khi chế nước sôi vào, thế là có ngay một ly cà phê thơm phức. Gọi là cà phê “kho” vì chứa trong siêu, nấu đi nấu lại như kho. Nếu “kho” nhiều lần có thể sánh lại, mất hẳn mùi thơm của cà phê, chỉ còn vị như... thuốc bắc trong siêu! Hồi xưa, người “sành điệu” còn nhấp cà phê qua đĩa chứ không uống qua ly. Người ta giải thích khi đổ cà phê từ ly vào đĩa cà phê sẽ mau nguội hơn. Các cụ già còn có thể ngồi một chân chạm đất còn chân kia để trên ghế như vậy sẽ cảm thấy “thoải mái” hơn khi nhâm nhi cà phê sáng.

Người “sành điệu” cho rằng cách pha cà phê vợt và cách chứa trong siêu đất sẽ giữ độ nóng của cà phê lâu hơn cách pha cà phê trong “phin” (filtre) làm bằng kim loại. Cũng vì thế nhiều người lớn tuổi vẫn trung thành với “cái vợt” hơn là “cái phin” khi việc pha cà phê được cải tiến.



Vợt pha cà phê

Trong Sài Gòn Tạp Pín Lù học giả Vương Hồng Sển [2] có viết về một quán cà phê của Sài Gòn xưa như sau, nhưng ông không nói cà phê ở đây pha bằng vợt hay bằng phin:

“... Từ 1950 cho đến trào ông Diệm, khi quán cóc trước cửa Thảo cầm viên chưa bị trục xuất để chỉnh trang vườn bách thảo và đô thành. Lúc ấy nơi trước cửa vườn mé bên Ba Son có một quán nhỏ bán cà phê, người chủ quán vì tai nạn chiến tranh bị cắt mất một chân nên có biệt danh là “quán thằng Cụt”. Cụt ta đi nạng chống và mỗi lần xê dịch vẫn nhảy cò thọt còn mau lẹ hơn chim nấc nước. Và Cụt sở trường pha cà phê rất đậm rất ngon, cà phê buổi sáng hơi nghi ngút giá chỉ có một đồng rưỡi một tách không sữa”.

Sang đến thập niên 60 đã có nhiều bước tiến bộ trong cả cách pha chế lẫn không gian cà phê. Góc đường Lê Lợi – Nguyễn Trung Trực có nhà hàng Kim Sơn với bàn ghế bày ra hiên để các văn nghệ sĩ vừa được dịp uống cà phê vừa được “rửa mắt” ngắm nhìn những người đẹp “bát phố Bonard”. Chủ

Kim Sơn là người Tàu nhưng đã biết khai thác tiệm theo kiểu cà phê “lộ thiên” của Paris.



Cà phê Kim Sơn

Gần Bệnh viện Sài Gòn trên đường Lê Lợi ngay cạnh rạp Vĩnh Lợi cũng có một nhà hàng với món nổi tiếng là cà phê sữa đá. Sinh viên sĩ quan Thủ Đức sáng chủ nhật được đi phép thường ngồi đây thưởng thức một đĩa bánh mì thịt nguội hay một tô “suông” cho bổ những ngày trên thao trường đổ mồ hôi. Lại nói về sinh viên sĩ quan Thủ Đức về phép Sài Gòn. Một số người chọn cà phê Hân trên đường Đinh Tiên Hoàng, khu Đa Kao. Cà phê ở đây không có gì xuất sắc nhưng bầu không khí áp áp và đặc biệt là cô ngồi caisse khiến nhiều anh cứ Chủ Nhật rời quân trường là đến... “trồng cây si”.

Sau 1975 đi học tập về tôi có ghé cà phê Hân thường xuyên, không phải để uống cà phê vì quán đã đóng cửa mà là kèm Anh văn cho gia đình để sửa soạn đoàn tụ cùng người thân bên Mỹ. Bà chủ nhà thấy thầy cứ phải đi xe buýt đến dạy nên “ưu ái” cho một chiếc xe đạp cũ làm phương tiện di chuyển. Tôi sẽ nhớ mãi chiếc xe đạp này dù ngày nay không còn nữa, chiếc xe đã để lại “tình người” nên không thể nào quên. Gia đình cà phê Hân nay đã ở Hoa Kỳ, nếu một duyên may nào đó khiến họ đọc được bài viết này, tôi xin một lần nữa nói lời cảm ơn.

Ở cà phê La Pagode khách không ngồi ghế sắt hay ghế gỗ mà ngồi trên những salon bọc da để phóng tầm mắt nhìn ra con đường Catinat, con đường đẹp và sang nhất Sài Gòn. Đối diện khách sạn Continental là tiệm

cà phê Givral phục vụ thêm các loại bánh ngọt đi kèm. Cà phê Brodard cũng nằm trên đường Catinat với phong cách Tây: có máy lạnh, mặt tiền bọc kính để khách có thể nhìn người qua lại. Đi xa hơn một chút có quán cà phê Gió Nam trên đường Richaud (sau đổi là Phan Đình Phùng và ngày nay là Nguyễn Đình Chiểu). Gió Nam hút khách vì có “cô hàng cà phê”, nước da trắng, hơi có vẻ xanh xao với mái tóc thề mang dáng vẻ liêu trai “hút hồn” khách vắng lại. Cô gái đã đi vào tiểu thuyết của Duyên Anh nhưng không biết nhà văn bụi đời này có trồng cây si cô hàng cà phê hay không.

Một trong những quán cà phê trang trí có hạng tại Sài Gòn thời chiến tranh phải kể đến Quán Gió trên đường Võ Tánh. Sau được đổi tên là Hàm Gió vì quán nằm sâu dưới lòng đất theo phong cách một hầm rượu ở Châu Âu. Ca sĩ Thanh Lan vẫn thường đến đây giúp vui trong bầu không khí văn nghệ. Khánh Ly và Trịnh Công Sơn thuê còn vô danh đã bước vào làng ca nhạc trên sân khấu của Quán Văn nằm trên bãi đất trống sau lưng Đại học Văn khoa Sài Gòn. Khách của Quán Văn là sinh viên vốn ít tiền nên cà phê tại đây cũng có giá “hữu nghị”. Họ đến đây vì tinh thần văn nghệ, Khánh Ly và Trịnh Công Sơn đã có những buổi trình diễn ngoài trời không thù lao và phần thưởng mà “nữ hoàng chân đất” gạt hái được chính là danh hiệu “một hiện tượng của tân nhạc Việt Nam” từ cuối thập niên 60.

Sài Gòn xưa có rất nhiều quán cóc nhưng ở đó người ta có thể bắt gặp những khuôn mặt nổi tiếng như nhà thơ Bùi Giáng, nhà văn Sơn Nam... ngồi cạnh bác xích lô, chú thợ nề. Tất cả đều chung một sở thích: uống cà phê. Câu nói “đi uống cà phê” trở thành quen thuộc mỗi khi người ta rủ nhau hàn huyên tâm sự ngoài quán dù có người uống thứ nước giải khát khác, không phải là cà phê.



Cà phê vỉa hè

Cà phê Sài Gòn sau 1975 mang bộ mặt mới trong suốt 10 năm đầu sống trong thời điều linh, bao cấp và tem phiếu. Trong thời kỳ này, người ta chỉ nghĩ đến gạo và nhu yếu phẩm... đầu óc đâu để nhâm nhi, thưởng thức ly cà phê ngày nào. Nhưng đến thời kỳ Đổi Mới, chuyện uống cà phê như “sống lại”.

Bây giờ chỉ ngay khu vực Hồ Con Rùa cũng thấy nhan nhản quán cà phê thuộc loại sang trọng. Tên gọi cũng “đổi mới”, nào là Gió Bắc, Window's Café, Ciao Café... việc kinh doanh cà phê đã trở thành một nghề đòi hỏi tiền của để đầu tư và cả chất xám để quảng bá.

Nổi bật nhất là một loạt 55 cửa hàng mang thương hiệu Trung Nguyên [3] tại Việt Nam và 5 cửa hàng “nhượng quyền” tại Singapore và Nhật Bản của ông Đặng Lê Nguyên Vũ, người được mệnh danh là “Vua cà phê Robusta” của Việt Nam. Đến nay, cà phê Robusta do Trung Nguyên sản xuất đã có mặt tại 60 quốc gia, ông Vũ cho biết trong một cuộc phỏng vấn:

“Không phải vì phẩm chất Cà phê Robusta thấp hơn. Lý do chính là do những người yêu thích cà phê trên thế giới được học cách uống cà phê Arabica. Một phần lớn công việc của công ty chúng tôi là nâng cao phẩm chất hạt cà phê tại địa phương. Chúng tôi làm việc với nông dân để giới thiệu cho họ về hệ thống tưới công nghệ, giảm sử dụng thuốc trừ sâu và tăng thu nhập cho nông dân”



Một cửa hàng cà phê Trung Nguyên tại Sài Gòn

Khi mới bước chân vào thị trường cà phê, Trung Nguyên đã gặp rất nhiều khó khăn trong cạnh tranh với các đối thủ trong cũng như ngoài nước. Cuộc chạy đua quảng cáo giữa Trung Nguyên và Nestlé với thương hiệu “café hoà tan” mang nhiều điều thú vị. Khi cà phê G7 của Trung Nguyên quảng cáo “Giúp suy nghĩ mạnh hơn” thì Nescafé đưa ra thông điệp: “Ngon hơn, vị cà phê mạnh hơn”. Phản công lại, G7 phát đi thông điệp “Vị cà phê cực mạnh”, đáp lại, Nescafé đổi quảng cáo “Bạn đã đủ mạnh để thử” và Trung Nguyên phát ra khẩu hiệu: “Mạnh chưa đủ, phải

đúng gu"...

Vinacafe Biên Hoà, đối thủ cạnh tranh trong nước với Trung Nguyên cũng đang hồi phục rất nhanh trong những năm gần đây nhưng đáng gờm nhất là cuộc đổ bộ vào “thánh địa cà phê Việt” của người khổng lồ Starbucks thông qua hợp tác với Tập đoàn Maxim Group (Hồng Kông) trong năm 2013. Ông Jinlong Wang, chủ tịch của công ty Starbucks tại khu vực Châu Á Thái Bình Dương cho biết:

“Trong tình hình số lượng cà phê được tiêu thụ ở các nước phương Tây đang sụt giảm. Trong khi đó Việt Nam mở ra nhiều cơ hội to lớn. Việt Nam là đất nước với truyền thống yêu cà phê và số lượng người dân có thu nhập trung bình đang tăng lên”.

Trung Nguyên có vẻ như nóng nảy khi ông Đặng Lê Nguyên Vũ đưa ra nhận xét về Starbucks là "một thứ nước đường có chút mùi cà phê". Khi nói như vậy, ông Vũ chắc muốn nhấn mạnh dân ghiền cà phê ở Việt Nam đã quen uống một thứ cà phê đậm đặc với nhiều công thức pha chế bí mật. Nói như vậy cũng hàm ý người Việt có "gu" uống cà phê rất khác với nước ngoài. Tuy nhiên, những ai chưa từng uống loại “cà phê rang đậm” (Darkroast) của Starbucks thì hãy khoan vội kết luận là người nước ngoài chỉ biết uống nước đường có chút mùi cà phê vì đó là một loại cà phê tinh khiết rất đậm mùi cà phê không lẫn lộn các mùi vị tạp nhạp khác.

Ngay tại Mỹ, giá cà phê Starbucks cũng không rẻ, ít nhất cũng phải trên \$4 một ly. Xem ra người Việt trung lưu vào ngồi Trung Nguyên với giá khoảng 20.000 một ly sẽ không bèn mảng tới Starbucks, nơi dành cho giới thượng lưu, giới “nhà giàu mới” hoặc giới trẻ “lắm tiền nhiều của”. Trong ngày đầu khai trương tại Sài Gòn, Starbucks đã thành công với hàng dài người xếp hàng chờ được thưởng thức... “cửa lạ”. Ở Sài Gòn, tôi đã có lần vào Starbucks. Cách bài trí cũng giống như các Starbucks khác trên khắp thế giới. Có bàn ngoài trời dành cho khách hút thuốc hay thích ngắm xe cộ dập diu tại Ngã Sáu Sài Gòn. Bên trong tương đối dài nhưng hẹp, có cầu thang dẫn lên lầu để khách có thể nhìn qua khung cửa kính một thế giới di động chạy quanh tượng Phù Đổng... Cũng như các Starbucks khác, tại quầy phục vụ khách được hỏi tên để ghi vào ly sau khi nhận hóa đơn thanh toán, bước sang khu pha chế khách chìa hóa đơn, xác nhận tên ghi trên ly và sau đó tự tìm chỗ ngồi mình thích. Có nhiều loại bánh ngọt để dùng kèm với cà phê... lại nhớ đến cái dầu-cha-quẩy thuở nào trong tiệm cà phê hủ tiếu của các Chú Ba! Lướt qua khách có mặt tại Starbucks ta thấy số đông là các bạn trẻ ăn mặc sang trọng, có vài người nước ngoài chắc vào đây chỉ để giải khát bình thường... Những khách có tuổi như chúng tôi cảm thấy lạc lõng như vào làm tiệm cà phê, đó cũng là một trong những mục đích của Starbucks khi đến Việt Nam: Khai thác đối tượng là giới trẻ.



Nhân viên phục vụ Starbucks tại Sài Gòn



Bức tượng Phật trên hồ sen tại “The Fig”

Để chấm dứt tản mạn về cà phê tôi xin đưa ra một câu hỏi: “Có bao giờ bạn nghĩ cà phê lại liên quan đến... tôn giáo?”. Câu trả lời của tôi là “Có” sau khi khám phá quán The Fig Lounge & Coffee. Rất tình cờ, một “thổ công Sài Gòn” đưa chúng tôi đến đây với lời giới thiệu: “Đi uống café chùa!!!”. Cứ ngỡ anh bạn chơi chữ, “chùa” là “free”, nhưng đến số 15 Nguyễn Thị Huỳnh (Huỳnh?) quận Phú Nhuận, tôi mới... té ngựa. Từ ngoài

nhìn vào là một khung cửa không lấy gì làm rộng cho lắm, tấm bảng hiệu “The Fig” cũng nhỏ nhắn được treo phía trên hàng rào bằng gỗ rất... “kín cổng cao tường”. Bước qua khung cửa hẹp khách gặp ngay một bức tượng Phật bằng đá ngồi tĩnh tọa. Người ta thường thấy Đức Phật ngồi trên tòa sen nhưng ở đây Ngài lại ngồi trên một hồ sen, mỉm một nụ cười từ bi nhìn ra phía ngoài. Màu xanh của cây cối xung quanh khiến ta bỏ lại sau lưng cả một Sài Thành xô bồ, náo nhiệt. Khách mới chợt “ngộ” ra, trong số cây đó có cây sung (the fig)... Theo Phật giáo, cây, hoa và quả sung cũng được gọi là udumbara (tiếng Phạn là hoa đằm hay ưu đằm hoa).

The Fig được chia thành hai khu vực để khách tùy chọn chỗ ngồi. Chúng tôi ngồi bên ngoài, phía sau lưng tượng Phật. Ngoài cà phê còn có cả thức ăn sáng, cả chay lẫn mặn, được giới thiệu qua tấm thực đơn rất... ấn tượng và giá cả cũng tương đối “mềm”. Tôi tò mò mở cửa vào khu vực bên trong và thực sự bị choáng váng bởi cách trang trí của The Fig. Chủ đề hoàn toàn mang tính cách Phật giáo với hàng chục bức tượng, bức lớn nhất là một tượng Phật ngồi ngay “chính điện”, xung quanh là những chiếc salon nhỏ dành cho khách. Trong gian này, có lẽ khách thích nhất là bức bích họa các nhà sư áo vàng che đầu bằng những chiếc lá sen...



Bích họa trong cà phê “The Fig”



Sáu nhà sư khát thực... trên tường

“Chính điện” được ngăn cách bởi chiếc kệ sách nhưng những bức tượng nhỏ trang trí trên kệ sách mới là điểm thu hút người chiêm ngưỡng. Gian kế bên rộng hơn, thiết trí nhiều salon hơn và trên tường nổi bật nhất là 6 bức tượng các nhà sư ôm bình bát tạo thành một hàng dài tăng lữ khát thực. Chúng tôi bị lôi cuốn vào lối trang trí tôn nghiêm nên quyết định dời từ bên ngoài vào ngồi bên trong để có dịp thưởng thức bầu không khí trang nghiêm bên ly cà phê. Buổi sáng cuối năm trời Sài Gòn bỗng trở lạnh nhưng vẫn thấy ấm lòng giữa không gian tĩnh mịch của The Fig Lounge & Coffee.



Một góc ấm áp của “The Fig”

Saigon không thiếu gì cà phê ôm, cà phê võng, cà phê bệt, cà phê cóc, cà phê vỉa hè... nhưng tìm được một quán cà phê

“chùa” là cả một duyên may.

Chú thích:

[1] Đọc thêm về nhà văn Sơn Nam, “Sơn Nam: Nhà văn miệt vườn” tại

<http://chinhhoiuc.blogspot.com/2012/10/son-nam-nha-van-miet-vuon.html>

[2] Vương Hồng Sển (1902-1996): bút hiệu Anh Vương, Vân Đường, Đạt Cổ Trai, là một nhà văn hóa, học giả, nhà sưu tập đồ cổ nổi tiếng. Ông được xem là người có hiểu biết sâu rộng về miền Nam và rất được kính

trọng trong giới sử học và khảo cổ ở Việt Nam. Khi chết ông đã hiến tặng ngôi nhà mang tên Vân đường phủ (tại số 9/1 đường Nguyễn Thiện Thuật, phường 14, Quận Bình Thạnh) và toàn bộ sưu tập đồ cổ của mình cho Nhà nước Việt Nam (tổng cộng 849 cổ vật khác nhau) với hy vọng thành lập một bảo tàng mang tên ông.

Vương Hồng Sển sinh ngày 27/9/1902, tại Sóc Trăng, mang ba dòng máu Việt, Hoa, Khmer. Nguyên tên thật ông là Vương Hồng Thạnh hay Vương Hồng Thịnh, khi làm giấy khai sinh người giữ sổ lục bộ nghi nhầm là Sển (theo cách phát âm tiếng Triều Châu)