



Cà Phê Saigon Xưa Và Nay

Văn Quang

Nói đến cà phê là nói đến đặc trưng của một thành phố dù lớn hay nhỏ và tôi chắc mỗi người đều có một khoảng không gian nào đó để nhớ về một quán cà phê của riêng mình, với người yêu, với bè bạn, với thời thơ ấu, khoảng thời gian ấm cúng xa xưa hoặc quãng đời vừa đi qua... Nó đậu lại trong ký ức như một cánh bướm giữa khung trời xanh thẳm, đôi khi mang đậm vẻ xót xa, luyến tiếc. Nó là một phần đời, tuy mỏng manh tưởng như vô hình nhưng lại rất sâu, rất thắm.

Nhắc đến Đà Lạt, có lẽ nhiều người vẫn chưa quên cà phê Tùng. Căn phòng nhỏ hẹp với chất cà phê đặc sánh nhều từng giọt, từng giọt sền sệt, lững thững nhỏ xuống lòng chiếc ly thủy tinh. Người ta đồn đó là thứ cà phê được pha chế thêm với ruột quả cau già nên tăng độ chát và chất sệt đậm đặc. Đến Đà Lạt, ngoài việc đi ăn ngay một tô phở còn phải đến cà phê Tùng mỗi buổi sáng giá lạnh hoặc mỗi buổi chiều có nắng vàng, ngồi nhấm nháp ly cà phê mới thấy là... mình ở Đà Lạt.

Xa Hải Phòng mấy chục năm, tôi vẫn chưa quên cà phê Ngõ Nghè với Duy Các, Cuồng Phong, Văn An... Thời đó, tôi thỉnh thoảng có dịp lên Hà Nội và cũng chưa quên quán cà phê Cầu Gỗ ngồi với Văn Thế Bảo, Mai Anh, Nguyễn Minh Lang, Song Nhất Nữ...

Ở Sài Gòn, những ngày xa tít mù tắp, lại nhớ đến cà phê Gió Bắc có ông chủ "tout connaitre, tout savoir" và cô con gái mới 17 trắng như trứng gà bóc... Nhớ La Pagode với đông đủ văn võ bá quan mỗi buổi chiều ngồi trên hàng salon gỗ kê ngay vỉa hè rộng thênh thới với Nguyễn Sa, Trần Thanh Hiệp, Phan Lạc Phúc, Thái Thủy, Thanh Nam, Mai Thảo, Mặc Đỗ, Đinh Hùng, Vũ Khắc Khoan... Nay thì người còn kẻ mất, người ở Mỹ, ở Úc, người ở lại Sài Gòn. Mỗi lần nhớ là một lần thấy bùi ngùi. Khung cảnh, con người... tạo ra nét đặc thù của mỗi thành phố và đó chính là "nét văn hóa" làm nên khung trời thành phố của riêng mình. Mảng đời ấy mỗi người đều có, đều giữ riêng như cuốn album đầy hình ảnh, có những cái hình đen trắng đã mờ, càng cũ càng quý và vào thời buổi này phải ví nó như cái CD hay DVD cất riêng trong một ngăn của trái tim. Chính vì lẽ đó tôi mong gọi nhớ cùng bạn một số nét về cà phê Sài Gòn xưa và nay.

CÁC LOẠI QUÁN CÀ PHÊ

Một số bạn bè ở nước ngoài thường hẹn tôi "Mong về Sài Gòn uống với nhau ly cà phê". Hình ảnh ấy quả là đẹp. Xa nhau vài chục năm hoặc quen nhau qua thư từ, qua người quen giới thiệu, gặp nhau ở một quán cà phê nào đó ngồi tâm sự vụn vụn về đủ thứ chuyện "bên này bên kia" thật lý thú. Sài Gòn, không phố nào, không hẻm nào vắng bóng quán cà phê. Đi đâu cũng có thể gặp một quán cà phê với những cái tên rất gọi cảm như Cà phê Chiều Tím, Chân Mây, Tinh Dầu, Thiên Thai... hoặc không thiếu những cái tên quái đản như Cà phê Thăng Bờm, Thăng Mõ, Tích Tắc, Đen, Lặng, Phê... và nay lại có vài cái tên "ăn có" vào những nghệ sĩ nổi danh như "Cà phê Văn Cao" – và chắc chắn còn nhiều vị được trưng tên tuổi lên những quán cà phê khác.

Nhưng quán cà phê "có thể ngồi được" với bạn bè không nhiều. Nói đến cà phê Sài Gòn là phải kể đến những quán cà phê được gọi là quán cóc, quán vỉa hè, quán bụi, quán bốn bề là gió, "quán ba không" (không mái, không giá, không nhạc). Những quán cà phê ấy chính là nét đặc biệt của Sài Gòn. Có thể khẳng định không thành phố nào ở Việt Nam có nhiều quán cà phê đến thế và hầu như không thành phố nào nhiều người uống cà phê như Sài Gòn. Từ lao động chân tay lam lũ, đàn bà buôn thúng bán bưng đến "dân quý tộc" đều uống cà phê. Cà phê ly, cà phê tách, cà phê đĩa.

Thứ cà phê đĩa nặng mùi Chợ Lớn chỉ có ở những quán ngã ba, ngã tư đường phố với những ông chủ Tàu, mỗi buổi sáng tinh mơ, bác tài xế taxi, xích lô và cả những bà sồn sồn chạy chợ ghé vào làm một ly cà phê sữa, có khi đựng bằng cái bát nhỏ hoặc cái ly tràn đầy để cà phê sóng ra ngoài chiếc đĩa đặt bên dưới. Thoạt tiên khách uống thứ cà phê ở đĩa trước để "tráng miệng" mùi cà phê buổi sáng mở đầu cho một ngày rồi sau đó mới thường thức đến cà phê trong ly. Tiếc rằng những quán như thế ngày nay không còn nữa. Những cửa hiệu ở ngã ba ngã tư đã được "đô thị hóa", nâng cấp, tu bổ thành siêu thị, "shop" bánh chợ, nhà hàng năm

bảy tầng. Sài Gòn mất đi một nét xưa nguyên thủy. Còn chẳng là ở một góc nào đó nơi những ngõ Tàu trong tận cùng Chợ Lớn còn rải rác cố thủ được nền “văn-hóa cà-phê đũa”.

Tùy thời kỳ, có những quán cà phê rất nổi danh, dù chỉ là một quán bụi. Những “thổ công” Sài Gòn biết rất rõ quán nào có cà phê kiểu gì, có “người đẹp” cỡ nào và giá cả một ly cà phê thường không khiến bận tâm. Nhưng thời gian đã thay đổi tất cả. Đối với tôi, quán cà phê ngon nổi tiếng, cổ kính nhất Sài Gòn là quán trà và cà phê ở đầu con phố nhỏ gọi là phố “Phô-côn” về sau đổi tên là đường Nguyễn Phi Khanh, bên cạnh rạp Casino Dakao. Tôi biết quán này hồi mới bỡ ngỡ vào Sài Gòn khoảng tháng 11 năm 1953. Nửa thế kỷ qua rồi, đến nay nó vẫn tồn tại. Từ xưa nó không bao giờ có bảng hiệu nên không có tên và ít ai biết tên quán Thái Chi cũng là tên bà chủ quán thời đó. Người quen thường gọi là “Quán Cô Chi”. Bà chủ từng có một thời vàng son lừng lẫy. Bà là phu nhân một vị “phụ mẫu chi dân” đứng đầu một phủ, vì thế bà pha trà rất ngon và cà phê cũng rất tuyệt. Có một đặc điểm là bà không bao giờ bán cà phê đá. Theo bà, uống cà phê đá là... không biết uống cà phê. Bà mất trước 1975, con cháu tiếp tục giữ truyền thống gia đình bán cà phê cho đến nay. Mọi đổi thay chẳng ảnh hưởng gì tới quán này. Suốt nửa thế kỷ, khách vẫn ngồi với những bộ bàn ghế thấp lè tè kê trên mảnh vỉa hè hẹp tẻo chùng năm bảy mươi phân bên hông những ngôi nhà, chạy dài theo con phố nhỏ như sợi chỉ uốn cong. Đối với tôi, nơi này vẫn như cái “bảo tàng cà phê Sài Gòn”. Nếu có dịp về thăm, xin hãy ghé qua, nhìn một tí thôi để thấy chút Sài Gòn xưa.

Nơi rang xay cà phê khét tiếng Café Martin pha tí rượu Rhum trên đường Hai Bà Trưng xưa ai cũng ghé mua, nay không còn nữa. Nhãn hiệu Martin cũng... đã là nhãn hiệu xe đạp. Biết bao đổi dời, mỗi thời một khác. Ngày nay uống cà phê ngon nhưng khó thể chọn được nơi rang xay cà phê ngon. Rang xay cà phê cũng là một nghề chuyên môn có bí quyết riêng chẳng khác “bí kíp võ công thượng thừa”. Ngày nay các “môn phái” rang xay cà phê, chẳng ai chịu ai, mỗi môn phái đều có bí quyết gia truyền và... truyền miệng. Ai cũng tự phụ về ngón nghề của mình. Hết rượu Rhum đến Vodka, hết ruốt cau đến vỏ lựu và chưa biết còn những thứ lá quý quái gì nữa làm cho cà phê có “màu sắc độc chiêu”. Ngay loại cà phê đóng gói chỉ cần đổ nước sôi vào cũng được quảng cáo om sòm. Nhưng dân “ghiền” và “sành điệu” chẳng ai chấp nhận được cái gu đóng gói, dù cho đóng hộp từ bên Tây bên Ý cũng không thể đưa lên hàng “nghệ thuật pha cà phê”. Muốn có nghệ thuật bắt buộc phải pha, phải chế mới xứng là cà phê thứ thiệt.

Sài Gòn bây giờ, mỗi khu đều có những quán cà phê riêng. Mỗi “giới” đều có một hai quán cà phê cho mình. Chẳng hạn quán cà phê 27 Nguyễn Thị Diệu thường là nơi gặp gỡ của các nghệ sĩ, nhà văn, nhà báo, nhà dịch thuật cả trước và sau 1975. Ở đây, họ ngồi thành từng “cánh” nhỏ biệt lập. Quán nằm trong một biệt thự không lớn lắm, có mảnh vườn khá lý tưởng, làm thêm vài mái che, bàn ghế là loại tầm tầm, nhưng nhạc khá hay, hầu hết là nhạc tiền chiến chọn lọc. Nó thích hợp với lớp người đứng tuổi ngồi cùng bạn bè, nên rất ít thấy hay hầu như không có những cô cậu loại tuổi ô mai vào đây tâm tình. Nếu có, chỉ thấy những cặp sồn sồn kéo vào tuốt mấy dãy bàn kín đáo góc nhà, nơi “tận cùng trái đất” ngồi nỉ non tâm sự. Chiếc bàn phía tận cùng góc trái mảnh sân gạch lộ thiên dưới một vòm cây nhỏ của quán thường là “góc riêng” của nhiều văn nghệ sĩ quen biết thời trước 1975, có người đã ra người thiên cổ như Hoàng Thư, Trịnh Công Sơn, Sĩ Phú, Bùi Sơn Duân, Nguyễn Nhật Duật... có người đã ra nước ngoài như Uyên Thao, Vương Đức Lệ, và cả những người từ nước ngoài về như Phan Diên, Hà Túc Đạo, Đinh Cường, Hoàng Song Liêm cùng nhiều người nữa...

Quán lịch sự “cao cấp” hơn, mang cái tên đầy vẻ ăng lê “Coffee Box” trên đường Hai Bà Trưng, từ hông trái tòa Đại sứ Pháp nhìn sang là nơi gặp gỡ của giai nhân tài tử và những người thích không khí êm đềm, ấm cúng kiểu “salon littéraire” nặng mùi quý tộc. Nơi đây trưng bày nhiều loại tranh ảnh mỹ thuật và chủ quán rất sẵn lòng bán lại cho bạn bức nào bạn thích. Ánh sáng dịu dàng vừa đủ nhìn nhau, mỗi góc phòng được bày biện bàn ghế và lọ hoa riêng biệt, không bàn nào giống bàn nào. Mọi thứ đều có kiểu cách riêng, từ cái bàn mặt kính dày và cặp chân bàn bằng đồng đến cái ghế mây đan. Cô gái có cặp giò cao chuyên đứng sau khung cửa kính trịnh trọng mời khách ra vô cũng có... nét riêng. Dĩ nhiên giá cả sẽ tương xứng với lối mời chào đó. Một tách café Capuccino kiểu Ý hoặc ly café Liégeois khoảng trên năm chục ngàn đồng, và ly café đen khoảng trên hai chục ngàn, gấp mười lần các quán bình dân. Tiền nào của nấy. Nhưng giữa trưa Sài Gòn nóng nực, một cặp không biết đi đâu thì có thể vào đây, tâm tình vài giờ cũng đáng đồng tiền bát gạo. Người bạn gái hay bạn trai của chúng ta không có gì phải phàn nàn, ngoại trừ các bà xã hà tiện và cực kỳ khó tính. Đó là vài quán cà phê tương đối đặc biệt của từng loại người – và phải nói là từng loại tiền nữa mới hết nghĩa. Còn những loại “thượng tầng” thành phố là những hotel, những cao ốc như Saigon Trade Center, ngồi ở tầng thứ 34, có thể nhìn khắp Sài Gòn vào buổi hoàng hôn với ly cà phê chỉ có hơn hai mươi ngàn đồng. Trên cao

gió lộng, tha hồ nhìn hàng đèn thành phố lao xao dưới chân, ngắm dòng sông Sài Gòn uốn lượn lờ như dải lụa màu tím khẽ lay động. Có thể kể đến cả khách sạn Caravelle hay Majestic cũ, bạn cứ việc leo lên tầng trên cùng ngồi cùng bạn bè. Hứng chí lên làm một bữa buffet, tự chọn đồ ăn không đắt lắm và cũng... chẳng ngon lắm đâu. Nhưng xin đừng nhảy vào các khách sạn loại "quốc tế" như New World mà uống cà phê vì vừa bị "chém" vừa... chẳng giống ai. Không ai vào đó để uống ly cà phê, nói chuyện tâm tình. Xin dành nơi đó cho quan khách quốc tế uống rượu Hennessy Champagne, VSOP... bàn chuyện kinh doanh tầm cỡ hoặc áp phe "xuyên quốc gia" và trả tiền bằng đô-la Mỹ.

Một quán cà phê khác mới mở vài năm nay trên đường Nguyễn Huệ có cái tên rất dễ nhớ là "Ciao", một quán kiểu Brodard, Givral, La Pagode thời xưa cũng được nhiều "khách giang hồ" thời nay lui tới, nhất là một vài bạn Việt kiều vốn là "tay chơi" ngày nào về thăm phố cũ người xưa, thường đóng đô ở quán này. Brodard ngày nay dường như không còn thích hợp với họ nữa, có lẽ vì đối với họ đã vắng bóng hầu hết những khuôn mặt quen biết thuở xưa, không còn không khí cũ, nay chỉ còn những người lạ hoắc. Brodard mà không có "Khê – Thăng Long Xích thố", không có cò Ly, Quang Dù, Kim Kính Hải Phòng, Chương Marine, Kim cao bồi... cùng những người đẹp một thời oanh liệt như Thủy Tiên, Mỹ Khuê, Tâm Diệu, Hằng Mỹ Phụng... thì không thể là Brodard nữa. Vì thế ngay cả "cò Du" từ San Jose về đến Sài Gòn cũng bỏ qua địa chỉ này để đến Ciao. Ngồi ở Ciao có cả những ông Tây bà đầm, những khách du lịch ba lô, những văn nghệ sĩ người nước ngoài... Nó cũng có đủ các thứ cà phê cao cấp và có vẻ "dễ chơi" hơn Brodard.

CAFÉ INTERNET

Vào thời kỳ "bùng nổ công nghệ thông tin", nói cho rõ hơn là thời kỳ dân Sài Gòn bắt đầu làm quen với nền văn minh internet và e-mail, bèn xuất hiện ngay loại hình cà phê mới gọi là Café Internet. Khoảng năm 1999, quán Café Internet đầu tiên ở đường Trần Quang Khải ra đời. Từ một quán cà phê sắm thêm vài chiếc computer để kéo khách. Máy ông Tây ba lô nhào vào lên mạng tung bùng, dần dần kéo theo mấy cô cậu sinh viên thuộc loại con nhà nghèo hiếu học nhưng không có computer cũng nhào tới lên mạng hoặc gửi e mail.

Nhưng loại quán cà phê này không độc quyền được lâu do xuất hiện những điểm truy cập internet, hầu như đường phố nào cũng có vài quán Internet. Những nơi này trang bị dàn máy khá mạnh, màn hình phẳng 17 inches, truy cập nhanh và đặc điểm là rẻ hơn rất nhiều. Nếu truy cập máy ở nhà giá trung bình là 250 đồng VN một phút và tiền điện thoại mất 150 đồng nữa, vị chỉ 400 đồng VN một phút thì ở những điểm này chỉ phải trả 100 đồng một phút. Tại sao lại có chuyện rẻ thế? Xin thưa ở những điểm này người ta nói khoảng 10 máy computer vào một máy chủ, một máy điện thoại chỉ dùng có một số điện thoại nên giá rất rẻ. Bởi vậy mới có cái cảnh có những ông có computer ở nhà nhưng cần truy cập là nhảy ra quán cà phê Internet hoặc những điểm truy cập công cộng. Từ nước ngoài về VN, chỉ cần có một cái địa chỉ ở yahoo.com hoặc ở hotmail.com và nhớ password của mình là cứ thần nhiên vào cà phê Internet truy cập thoải mái. Chơi cả 10 giờ mất có 60.000 đồng VN, vừa bằng 4USD thôi, sướng chưa? Còn nhiều quán cạnh tranh xuống giá, mỗi giờ tính có 4 đến 5 ngàn đồng VN. Tôi có cô cháu từ Seattle về VN, ngày nào cũng chui vào gửi và check mail búa xua, cứ than gửi mãi mà chưa hết một đô!

Vào đây khách sẽ được chủ nhân hướng dẫn chu đáo, nếu chưa có một địa chỉ nào để "chat", có thể "mượn tạm" ông chủ hay mấy cô cậu sinh viên vài cái địa chỉ nào đó để làm quen. Sẽ gặp vô số những cô cậu sinh viên ngồi trước máy "chat" tung bùng, có cậu trang nghiêm như Không Tử... ngồi tán nhảm, hai tay gõ bàn phím nhanh như điện, đôi khi có từng nhóm chí chèo bàn tán, rúc rích rất vui. Cuộc trò chuyện với người ở xa không hề biết mặt rất lý thú, có cô cậu đam "nghiện chat", ngày nào cũng phải đi "chat". Chỉ cần một địa chỉ e mail, đến đó bạn sẽ tha hồ làm quen với người trên mạng. Phần đông trai Sài Gòn thích tâm tình với gái Hà Nội, Hải Phòng và ngược lại trai Hà Nội thích làm quen với gái Sài Gòn và miền đồng bằng sông Cửu Long. Vài cô cậu sinh viên muốn có cơ hội thử tài tiếng Anh của mình nên tìm kiếm làm quen với những người bạn nước ngoài, coi như đây là cách học tập thú vị và hiệu quả nhất. Thành thạo cũng có một số bạn Việt Kiều, hầu hết là ở Mỹ, Úc, Canada "cẩn câu", tha hồ rỉ rả tâm tình. Do vậy đã có những cuộc tình "nổ" ra không kém phần say đắm và chân thật. Nhưng không loại trừ có một vài "cô con trai" giả danh Kiều Tiên, Kim Loan, Thúy Phượng để đùa giỡn cho vui và khi nào hết vui lại kiếm một account khác "một đi không trở lại" làm người bạn hoài công mong đợi mà địa chỉ e mail vẫn cứ nín thinh. Có cô cậu chơi khăm, gái giả trai thì lấy hình của ông anh gửi cho "người đẹp", trai giả gái thì lấy hình của em gái hoặc của cô bạn nào đó gửi cho "chàng trai viễn xứ". Khối chuyện treo căng ngỗng xảy ra quanh cái vụ "chat" dẫn đến những bi hài kịch chảy nước mắt. Đôi khi bạn cũng sẽ gặp vài cậu xấu chơi, có lời lẽ thô tục, tán tỉnh bậy bạ, dĩ nhiên bạn chỉ lặng lẽ thay địa chỉ hoặc "mắng cho mấy mắng" rồi chuồn êm. Có thể nói cái "xã hội chat" này rất thịnh hành ở những quán cà

phê Internet hay những dịch vụ Internet Sài Gòn hiện nay. Thời buổi của người trẻ tiến bộ đúng nghĩa. Dù vậy vẫn còn một số không ít thanh thiếu niên chưa chịu theo kịp trào lưu nên tiếp tục chui vào những chốn “cà phê bụi trần”.