

Mùa Hè Nói Dóc Chuyện Cà Phê

Phan Văn Song

*Trời hồng hồng sáng trong trong.
Ngàn phương rung nắng ngoài song.
Cảnh mềm mềm gió ru êm.
Lọc màu mây bích ngọc qua màu duyên ...*

Hè về - Hùng Lĩnh (1922-1986)

Hè về! Ở cái xứ Pháp của thằng tôi đang ở đậu, thiên hạ nói đến Hè là chỉ nói đến hai tháng 7 và 8 thôi! Phải, một trong những cái quyền của Con Người, cái Nhơn quyền đòi hỏi qua các cuộc đấu tranh đòi các quyền công dân và các quyền công nhơn,... là được quyền nghỉ ngơi. Đấu tranh thành công nhưt của của chánh quyền xã hội 1936 Pháp là được nghỉ Hè ăn lương đầy đủ. Thuở ấy 2 tuần, ngày nay 5 tuần và làm việc chỉ 35 giờ một tuần ... Hai tháng Hè, vì thời tiết nóng nực, nên phải cho thợ thuyền công nhơn nghỉ ăn lương đầy đủ - phải vacances, phải nghỉ Hè: 2 tháng cho các học sanh, sanh viên, - một cách bán tiếp các thầy giáo cũng 2 tháng luôn! Dờ lảm cũng 2 tuần cho các công nhơn (ba tuần còn lại để dành cho Mùa Đông hai tuần, và một tuần lai rai)... các dịch vụ cũng bắt chước theo luôn!... tiệm bánh mì đóng cửa – bánh mì là cần thiết, mà cũng vậy (Việt Nam ta mua gạo, mỗi ngày nấu cơm, người Pháp, mỗi ngày phải đi mua bánh mì, bánh mì baguette không ai trữ cả, chỉ trữ bánh mì Mỹ, mềm, để khi ăn thì nướng thôi và thường dùng để ăn sáng) Các tiệm tạp hóa nhỏ cũng đóng cửa (tôi thích đi tiệm tạp hóa gần nhà hơn là lái xe ra siêu thị, chật chội ồn ào) ...

Hè về dân chúng cả xứ Pháp, cả âu châu thoải mái rời nhà đi nghỉ Hè ... dất nhau xuống biển, lên núi, về đồng quê, hay đi du lịch ... Mà lạ lùng thay, ở Pháp, hề nói đi du lịch là phải đi thăm xứ lạ ... nghĩa là ngoài xứ mình đang ở, chứ đi xuống biển hay đi lên núi, viếng đồng quê lái xe có khi cả 6/7 giờ không được gọi là khách du lịch - touriste mà là estivant – dân đi nghỉ hè (estivant do chữ été - hè)! Mà các xứ lạ ở âu châu, gần gần giống nhau cả... cũng cây, cũng cỏ, cũng hồ nước xanh, danh lam thắng cảnh cũng giống nhau, vật lạ đâu đâu cũng giống nhau... cá nhơn thằng tôi, có cái may mắn, chúa thương tuổi trẻ hay tuổi trung hay tuổi gần già và nay tuổi già, đều phải lang bạt giang hồ đi kiếm ăn, nên đi cùng cả xứ Âu Tây, từ Tây ba Nha – Ý đại Lợi cuối Nam Âu Châu đến xứ Scotland miền Bắc Âu châu, rồi Phi Châu, Trung Đông, hai ba xứ... Mỹ châu, Úc châu thì bà con bạn bè kéo gọi qua thăm viếng... nên ngày nay tuổi già, thằng tui, hơi ngại đi xa, du lịch ... Vẫn biết đi máy bay một cái vù là xong, một giờ bay vượt không gian bằng một ngày lái xe, nhưng tại sao các thủ tục máy bay quá rườm rà? Tại sao các phi trường sao quá lớn? quá rộng? Tại sao những cái valises, xách tay càng ngày càng quá nặng?... Vẫn biết có xe đẩy, có xe lăn... có người phục vụ... Nhưng còn nước còn tát, ngồi xe cho người phục vụ, sao coi « kỳ quá »... xe đẩy, xe lăn ngày nay, rồi ngày mai? Sẽ sắp tới xe hòm, 6 ngựa kéo, sáu người khiêng... Thằng tôi tiếc còn quá nghèo, không có máy bay riêng, không có có người xách giỏ, xách valises dùm mình... nên quá sợ du lịch! Ngày nay, còn thích tự lái xe tà tà đây đó. Lên Paris người ta lái xe 3 tiếng rưỡi, 4 tiếng, tôi lái đến 6 tiếng – cứ 1 giờ tôi nghỉ 15 phút, có khi tôi dừng lại ngủ trưa nữa - siesta! Thôi hồng nói cái tôi nữa. Có lẽ vì tôi bực mình với cái không khí lúc nào cũng gấp gáp của thể hệ ngày nay...!

Mấy năm gần đây, hè ở Pháp từ nóng nực nay vọt đến nóng bức, nóng đến chó « phải ngáp » « canicule »! (từ canicule của Pháp do từ canicula của Ý là chó con (canis của la tinh). Nhưng đó cũng là tên bình dân của tinh cầu Sirius, ngôi sao sáng nhưt của chùm sao Đại Cẩu – la constellation du Grand Chien. Sao Sirius mọc và lặn cùng Mặt Trời vào lúc trời nóng nhưt từ 22 tháng 7 đến 22 tháng 8, do đó các nhà khoa học dùng từ canicula để gọi những ngày nóng nhưt (thằng tôi PVS xin dịch thoáng thành « chó ngáp »! Vì khi chó bị nóng qua, chó hả miệng, thè lưỡi để kiếm hơi gió!)

Nói đến trời nóng, phải nói đến thức uống giải khát... Một trong những thức uống thường trực hằng ngày của thằng tôi là cà phê! Cà phê, tôi uống suốt ngày, tôi pha một bình cỡ trên một lít, sáng pha tối hết, sáng sau pha bình mới! Tôi không uống trà được, uống trà làm tôi không đã khát, ... nếu tối, mà lỡ uống trà thì tôi mất ngủ, trái lại cà phê bữa tối làm tiêu hóa ngủ ngon... ăn cơm tối xong, tôi thường uống một tách expresso cho dễ tiêu hóa...

Tuần nay, cũng trong tờ tuần báo Obs quen thuộc, có bài viết về gốc gác Cà phê, xin phỏng dịch và mắm muối viêt hóa thêm với lời bàn Mao tôn Cương, gọi là chia sẻ cùng quý bà con thân hữu một câu chuyện dzui để tránh cái nóng « chó ngáp » của Mùa Hè năm nay!

A/ Cà phê : Từ thức uống đến quán Café - Cafetteria

Cà phê gốc Thổ Nhĩ Kỳ?

1669 ngày 04, tháng tám, cách đây chỉ thiếu hai ngày nữa là đúng 350 năm, Soliman Aga - người mà theo truyền thuyết Pháp, là nhơn vật đã « nhập cảng » cà phê vào xứ Pháp - rời tàu đặt chơn xuống cảng Toulon, Vương quốc Pháp. Soliman Aga, đến Pháp với nhiệm vụ là sứ thần của ông Hoàng Mehmed IV của Thổ Nhĩ Kỳ. Thật vậy, Soliman Aga đến Pháp để trao một bức thư để giải tỏa một hiểu lầm giữa Pháp và Thổ. Thời ấy, dân Pháp đang bị mê hoặc bởi những màu sắc và những phong tục huyền bí của Phương Đông đầy quyền rũ... Trên đường từ Toulon lên Paris, dân chúng đầy tò mò, mê hình lạ, cánh lạ, người lạ, tụ tập suốt đường hành trình của phái đoàn Thổ Nhĩ Kỳ. suốt dọc bên đường, qua những thành phố lớn như Marseille, Aix, Lyon... dân chúng sắp hàng dài dài, ngắm xem phái đoàn ngoại giao đến từ Trung Đông! Hết ngắm nhìn, lại trầm trồ khen ngợi, nào xiêm y màu sắc rực rỡ, nào áo mào lạ, nào khăn vấn đầu – turban lạ mắt, nào áo choàng bằng hàng satin rực rỡ... nào những con chiến mã sặc sỡ, những ngựa kéo những cỗ xe trang hoàng khác lạ... « les chevaux harnachés et caparaçonnés à la mode de leur Pays » (Les Mémoires du chevalier d'Arvieux » éd de 1735 – Hồi ký của hiệp sĩ d'Arvieux xb năm 1735). Một thân hình vạm vỡ, lưng lẳng bên hông một thanh kiếm cong, dáng người hùng dũng, Soliman Aga cỡi ngựa đi đầu đoàn. Với một khuôn mặt rạn nắng đen, với râu hàm rậm, dài nhưng chải chuốt, anh chàng đẹp trai, khoảng tuổi 50 này, đầy hấp dẫn, tạo hào hứng cho dân gian xứ Pháp... Ở mỗi nơi chàng và đoàn tùy tùng dừng chơn hay tạm nghỉ là những nơi tập nập đầy người đến viếng thăm, và cuốn Hồi ký của hiệp sĩ d'Arvieux tả rõ, người viếng gồm cả hai phái cả nam lẫn nữ – « des deux sexes ». Mọi mọi cử chỉ của phái đoàn, đều được mọi người theo dõi « On le suivait à la promenade, on le voyait manger, prier Dieu – Người ta tò mò đi theo, xem khi họ đi dạo, khi họ ăn uống, cả khi họ cầu nguyện Chúa của họ », chàng hiệp sĩ d'Arvieux tiếp tục viết phóng sự, tỉ mỉ kể chuyện.

Lai lịch thật sự của Cà phê:

Thức uống chàng Soliman Aga mang đến từ Constantinople? – thủ phủ bấy giờ của xứ Thổ – tên mới ngày nay là Istanbul.

Theo nhà đông phương học - l'orientaliste Jean Leclant, trích một nghiên cứu của Lefèvre d'Ormesson, năm 1951, cà phê được trình bày trong những tách nhỏ bằng sứ nhứt bỗn, do những chú hầu bàn nô lệ đẹp trai, trẻ tuổi, trang diện trong những bộ quần áo đẹp của xứ Thổ – le café était servi dans des tasses en porcelaine fabriquées au Japon par des jeunes et beaux esclaves habillés d'un riche costume turc ». « Riêng đối với phái nữ, để làm bớt đấng, Soliman Aga, « một cách nhã nhặn, đầy ga lăng, đề nghị thêm đường – pousse la galanterie jusqu'à offrir du sucre »!

Và từ đó nảy ra truyền thuyết, và từ đó biến thành huyền thoại, với ít nhiều mắm muối - xin lỗi, với ít nhiều turban, ít nhiều áo choàng satin, ít nhiều trang sức, khi thì lọ bình bằng sứ Tàu, khi thì tách chén bằng sứ Nhứt ... và cứ như thế tiếp tục được truyền tụng đến ngày nay.

Do đó, câu chuyện về Soliman, vẫn tiếp tục được thần thoại hóa, và công vụ ngoại giao của Soliman Aga hoàn toàn thành công. Chàng mang toàn bộ đồ nghề để quảng bá cà phê xứ Thổ của mình. Đặc biệt là giàn rang cà phê – le nécessaire pour latorréfaction... Và, nói tóm lại, « nghệ thuật chế biến và pha cà phê là một vũ khí ngoại giao của chàng »!

Thế nhưng, nếu ngày nay cái huyền thoại cho rằng chính chàng Soliman Aga đã giúp cho cà phê được phổ biến ở Triều đình Pháp lúc bấy giờ, vẫn còn người tin, thì sự thật là Cà Phê đã có mặt ở Pháp trước đó một thời gian rồi! Nhà sử học và địa dư học Christian Grataloup nhắc ta như vậy! Và nhắc ta cũng chớ quên rằng Vua Louis IV (trị vì 1643 -1715) không chờ đến Soliman Aga nhà ta (04/08/1669) để thưởng thức cà phê đâu nhé...? Nhà Vua đã biết uống cà phê trước năm 1669 rồi! Sổ sách sở thu mua hàng hóa của sở lương thực

hoàng gia đã chứng minh việc ấy! Nhà Vua và gia đình thường dùng cà phê trước khi đi ngủ – Il en buvait bien avant 1669, les documents liés aux approvisionnements royaux en attestent. Il se le faisait servir dans ses petits appartements avant de se coucher, en famille et en privé » Mireille Jacotin, quản thủ Bảo tàng Viện Múceum dẫn chứng. Theo Bà, Nhà Vua (xin nhắc lại, Louis XIV sanh 1638, trị vì 1643-1715) hay dùng cà phê khi đi xem những buổi diễn xuất hay trình diễn những chuyện đông phương rất thịnh hành thời ấy... thứ nhứt những buổi trình làng – ra mắt quảng cáo hàng mới nhập từ đông phương.

Buổi ban đầu bõ ngõ :

Vào những năm 1604, mọi hàng hóa, mọi thực phẩm đến từ Đông Phương đều do cái hải cảng âu châu đầu tiên chuyên môn nhập cảng của lạ, và kể cả cà phê là Venise (Ý Đại Lợi). Tiếp theo đó là Marseille, « cửa ngõ của Đông phương – La porte de l’Orient » (của Pháp). Năm ấy là 1644, 25 năm trước thời Soliman Aga (1669).

Cà phê đã được dùng từ cuối thế kỷ thứ XV tại hai đế quốc Ba tư (Iran ngày nay) và Ottoman (Thổ Nhĩ Kỳ) rồi. Những kiện hàng cà phê, và tất cả đồ nghề, cách rang, pha chế cà phê đầu tiên đã do nhà xuất nhập cảng Pierre de la Roque cho nhập bến Marseille từ Constantinople! Nhà xuất nhập cảng mở một tiệm (trưng bày) nhỏ nhỏ, rang pha chế cà phê cho vài bạn bè thường thức « Cái căn phòng nho nhỏ trang hoàng kiểu Thổ Nhĩ Kỳ, là cả một sự vật tạo sự hiếu kỳ, và những người được mời đến thưởng thức chất uống kỳ lạ này thường là những người bạn, từng đã du lịch đó đây, kiểu ông chủ tiệm la Roque, gần gũi thân thuộc với phong tục Đông Phương - Son petit cabinet à la turque, passait pour une vraie curiosité et le public invité à goûter le breuvage était composé de voyageurs amis comme la Roque, accoutumés aux usages du Levant » nhà Đông phương học Jean Leclant thuật lại.

Thật vậy, thưở ban đầu của cà phê, chất uống thịnh hành ngày nay, đầy bõ ngõ, do dự ... Vài tay giang hồ đi lại quen biết với Đông phương, kéo theo vài bạn bè tò mò, tìm của lạ ... vài nhóm thủy thủ các thuyền buôn, các thuyền giang hồ, vài tay lái buôn, vài tay thích của lạ, mạo hiểm, thưởng thức ... thử cho biết ...

Sau Marseille, đến Paris, một nhà buôn khác, năm 1657, Jean de Thévenot, nhập từ Ai cập một kiện hàng hạt cà phê, để làm quà bà con mình, để bà con mình thưởng thức chất uống lạ! Khác với trà, một thức uống Đông Phương khác được nhập cảng vào Âu Châu rất sớm từ Tàu, và đã được dân La mã ghiền gặm rồi ... thiên hạ thời ấy không biết gì về cà phê cả! Thiên hạ ngày nay, vẫn cho rằng gốc gác cà phê là ở Yémen, bán đảo Ả Rập. Lầm to! Cà phê thật sự đến từ Ethiopie. Thế nhưng, sau khi đã đem các hạt giống mọc hoang từ Ethiopie về, vào thế kỷ thứ XII, các hạt này được thuần hóa, được rang, được giã nát thành bột. Đầu tiên là các thầy sư soufis (Soufisme một nhánh của Đạo Hồi – dùng lên đồng để hành đạo) dùng cà phê để « phê » nhanh – entrée en transe – lên đồng nhanh (PVS phỏng dịch)... Bắt đầu thế kỷ XIV, cà phê bắt đầu theo những giòng người đi hành hương la Mecque ... và bắt đầu là thức uống thịnh hành của dân Hồi Giáo. Tiếng a rập gọi cà phê là qahwah! Qahwah rất thịnh hành với dân Trung Đông từ đấy. Từ âm qahwah, của a rập ban đầu biến thành caouat, kawa, tiếng lóng của dân Pháp, rồi biến thành kaouê, kawé rồi biến thành café, coffee, Kaffié, Kaffee - cà phê, ... đi khắp thế giới!

Thức Uống kích thích thể Rượu :

Istanbul, ngay năm 1554, hai chủ nhà hàng người Syriens mở một «quán cà phê» đầu tiên, nơi ấy, là nơi tụ tập, khách ngồi lâu, nhâm nhi ly cà phê, nói dóc, hút thuốc, chơi cờ... Thoạt đầu một tiệm, sau đó nhiều tiệm, các «quán cà phê» mở cửa suốt ngày, thay thế những nhà hàng, những tiệm ăn vặt, ... Các tửu điếm ở xứ Hồi không có, vì Hồi Giáo cấm uống rượu... Sau Istanbul, phong trào «quán cà phê» lan tràn đến Cairo, Ai cập, rồi Tabriz, rồi Ispahan... chẳng chốc toàn các xứ Ả rập, xứ ảnh hưởng đạo Hồi... Chỉ trong vòng chưa đầy một trăm năm, các tiệm cà phê mọc đầy dật Trung Đông – En moins d’un siècle, le café s’était ainsi répandu dans tout le Moyen Orient » Alain Stella (Le Livre du Café-Flamarion – Viết về Cà phê nhà sách Flammarion).

Và cứ thế, từ thành công này đến thành công khác Cà phê lên như điều gặp gió. Thoạt đầu dân buôn xứ Venise nhập cảng, càng ngày càng nhiều Qahwah - Café - Caffé – Coffee – Kahwê - từ Trung Đông. Dân

Trung Đông và Arabe phải đi tìm tận Moka (Hải cảng El Mukkha Yémen trên Hồng Hải) và do đó cà phê càng cao giá khi đến Âu châu.

Và tại sao phải nhập cảng? Tại sao mình không trồng lấy? Âu châu thiếu chi thuộc địa? Nhỏ trộm cây làm giống? Mua hạt giống? « ăn cắp » vài gốc, và hạt giống thoát đầu ở Moka, dân Hoà lan đem trồng thử ở đảo Java, Batavia, thuộc địa mình. (Indonesia ngày nay). Và thành công! Cà phê Hoà lan vượt cà phê Moka ... trên thị trường tiêu thụ! Và từ đó, từ ăn cắp này đến ăn cắp khác, các hạt giống, các cây giống, các nhánh giống đem trồng thử khắp mọi nơi. Chẳng chốc Moka tiêu tủng, Hoà lan lên hàng số một. Rồi các nhánh, các cây, các hạt giống của Hoà Lan cũng được đưa đi trồng mọi nơi!

Từ giống phát sanh từ xứ ả rập arabica ... « lang thang cắm dùi » khác nơi, từ xứ sa mạc cát nóng chạy qua trồng xứ nhiệt đới lại hạp phong thổ hơn, rồi lai giống thành giống robusta. ... Thoạt đầu từ Indonesia của Hoà Lan nhập đất Pháp, vào đảo Réunion, từ Réunion chu du qua Việt Nam (cũng thuộc Pháp lúc bấy giờ). Đây là giang sơn cà phê phương Đông. Riêng về Phương Tây, Nam Mỹ. Thoạt đầu cà phê được Hoà Lan trồng ở Surinam thuộc Hoà Lan, một anh láng giềng người Pháp đẹp trai, ve vãn bà chủ đồn điền người Hoà Lan ăn cắp hạt giống đem về Guyane thuộc Pháp trồng quanh vùng Cayenne (huyện thoát El Gringo). Đầu thế kỷ 20, lại một chuyện tình khác, cũng một gringo khác, người Bồ Đào Nha ve được một cô chủ đồn điền, người Pháp ở Guyane, ăn cắp cây giống cà phê Cayenne, đem về Brazil trồng. Ngày nay Brazil đệ nhất xuất cảng cà phê trên thế giới.

Kết luận :

Cà phê là ma túy! Có người ghiền! Có người mê! Cà phê mê hoặc lòng người! Có người Phê với Cà Phê! Quên sao cái thuở, mới lớn, thời sanh viên Sài gòn, ... một chiều mưa gió lạnh, ngồi quán cóc... chờ em, với một điếu Bastos, mơ màng ngồi ngắm những giọt cà phê phin rơi đều, trên đáy cái ly trong... Cà phê đen đậm, uống không đường, nhâm nhi vị đắng, cùng điếu Bastos xanh đậm đà... buổi chiều chạng vạng, ngoài đường trời mưa gió, trong quán một mình... ngồi chờ em... nhưng em không đến! Vì em, nói theo Tây, nhưng ta dịch - là cho ta ăn thịt thỏ – M'a posé un lapin! Em không đến thăm anh vì trời mưa... Vị đắng Bastos hòa vị đắng cà phê tại một quán cóc. Nhớ đời, 60 năm sau còn nhớ! Nhớ Sài gòn da diết! Nhớ trời gió, mưa lạnh, nhớ điếu Bastos xanh, nhớ ly cà phê phin bây giờ không tìm được. Nhớ chờ một em! Nhưng ai? Nostalgie quand tu nous tiens!

B/ Cách pha cà phê , và uống cà phê:

Cách Đông phương:

Nếu ở Thổ Nhĩ Kỳ thì nói Cà phê Thổ Nhĩ Kỳ gọi Cà phê Thổ – Café Turc. Và nếu qua Hy Lạp nên gọi là cà phê Hy Lạp - Café Grec. Cả hai đều là cà phê pha kiểu đông phương – orientale – PVS tạm dịch là cà phê luộc, hoặc cà phê nấu sôi. Cà phê vớ ở Sài gòn thuở xưa cũng nấu cái kiểu ấy. Là cho cà phê vào nước và nấu sôi. Cà phê với các chú chệt Sài gòn Chợ lớn hồi xưa nhờ cái vớ hay hay cái vợt không để xác cà phê trộn vào nước. Còn Cà phê turc hay grec đều có xác cà phê trong cái tách.

Trong một cái nồi nhỏ – tên là cezve, hay ibrik (turc), hay briki (grec)... Một cái nồi với một cái cán rất dài, chế muỗng « cà phê » loại cà phê « đông phương » - được xay rất nhuyễn. Thêm đường, Thêm nước (một tách nước cho một muỗng cà phê). Trộn đều, đun sôi, Khi bắt đầu sôi, tắt lửa ngay, không để được trào... Lặp lại, tắt cả hai lần. Chế ra tách. Chờ cho bột cà phê lắng xuống, thường thức. Uống chậm, nhẹ nhàng, không thì ăn xác cà phê! Il y a autant à boire qu'à manger. Vừa đủ cả uống lẫn ăn! Người viết đã thường thức. Tại Istanbul. Không đã, vì quá ngọt! Và qua hấp tấp, uống cả xác cà phê. Không phải vị mình ...

Cà phê phin:

Quý vị biết rồi. Hạp vị Việt Nam

Cà phê piston, ép .:

Espresso : Thường uống ở các tiệm cà phê. Quý bạn biết cả, ngày nay, thông dụng là máy espresso mua về nhà. Đủ vị, đủ kiểu, sáng, trưa, chiều tối. Đậm nhạt thơm ngon tùy lựa chọn!

Cà phê Ý :

Rất gắt. Đặc biệt chỉ ở Ý. Uống để phê, chứ không để khát ...

Cái nôi ngồi cái cốc

Không hợp với cá nhơn thẳng tui .. . Uống để nhớ. Chỉ có ở những quán người Việt ở Mỹ

Và cà phê Vó

Cà phê không ngon, vì nấu caphê chứ chằng lọc, chằng ép, gì cả.

Cuối cùng Café instantané :

là cà phê bột trộn nước sôi. Bột cà phê, một muỗng hai muỗng, tùy đậm lợt... Nước sôi vừa sôi.

Trộn đều, uống. Sáng trưa chiều tối. Sáng đậm tối lợt... Sáng cọng điều thuốc, tối cọng điều thuốc... nghe vợ rầy, bác sĩ la, con cần nhẩn ... Ra đi là vừa!

C : Các loại cà phê :

Arabica : Đây là loại cà phê thông dụng nhất thế giới. Trồng ở độ cao 600 trở lên đến 2000 thước. Tên họ « Coffea Arabica » ít chất caféine hơn các cà phê khác. Vị nhẹ

Robusta : Gốc gác từ Đông Phi Châu, Brazil-Ba Tây – Indonesia. Tên là « Coffea Canephora Được trồng rất nhiều ở Việt Nam. Không cần ở độ cao lắm dưới 600 thước. Vị đậm gắt, vì chứa nhiều caféine – chất cà phê! Thẳng tui không quen, không thích... quá đắng, vì tôi uống không đường!

Moka d'Éthiopie : Trồng ở độ cao khoảng 1200 thước ở Éthiopie, rất ít caféine. Cà phê hoàn toàn 100 % arabica nguyên thủy.

Kính chúc quý bà con thân hữu thường thức những ly cà phê đậm đà thân quý

Hồi Nhơn Sơn, Hè 2019

Phan Văn Song