



Ngõ Cụt Dối Trá.

Cách đây ít lâu, tôi tình cờ đọc được một nghiên cứu thị trường, trong đó thể hiện rằng người Việt Nam rất tự hào là có một ly cà phê "đậm, đắng, đặc quẹo mà người nước ngoài không uống được". Thế nhưng, họ không biết rằng niềm tự hào của họ được xây từ những điều dối trá.

Nguyên thủy thì ly cà phê thường được uống nóng. Rồi dân ta, đặc biệt dân Nam, với thói quen thường thức để nguội của mình, chuyển qua uống đá. Từ đây, loại cà phê nguyên chất không còn được ưa chuộng nữa: trong nước đá, nó loãng ra và không đủ đắng, còn mùi hương thì bị ức chế bởi nhiệt độ thấp. Và thế là các nhà sản xuất **tìm đủ mọi cách để tăng đắng và tăng mùi hương.**

Trung Nguyên đã trở thành nhà phát minh vĩ đại nhất trong lịch sử chế biến cà phê Việt Nam, với việc **cho thuốc ký ninh vào cà phê với liều lượng cao.** Một biện pháp hết sức rẻ tiền và hiệu quả. Song song đó, Trung Nguyên đã tiên phong trên con **đường trộn hương nhân tạo nồng độ cao vào cà phê để tăng hương.** Xét về mặt sức khỏe, điều này cũng không hại lắm, nếu như không có mặt của **một chất cảm hương, đó là gelatin.** Vốn dĩ gelatin được sản xuất từ da và xương trâu - bò, và đủ tiêu chuẩn làm thực phẩm thì rất đắt, nên **Trung Nguyên đã sử dụng gelatin Trung Quốc làm nền cảm hương.** Và thứ này thì hiển nhiên là không dùng được cho thực phẩm, vì nó chứa rất nhiều preservatives.

Thế nhưng nếu những điều đó chỉ của riêng Trung Nguyên thì không có gì đáng nói. Điều đáng nói là khi ly cà phê Trung Nguyên được coi là tiêu chuẩn, thì **tất cả các cơ sở sản xuất cà phê khác đều noi theo tấm gương sáng này,** nếu không thì không bán được. Và như thế, không ngoa khi nói rằng, TN đã đẩy ly cà phê Việt vào một ngõ cụt dối trá.

Cách chế biến truyền thống như sau:

Để tăng đắng, người ta thường dùng **hạt cau rang.** Để tăng mùi, người ta thường dùng nước mắm nhĩ. Còn để tăng độ sánh, người ta dùng đường nấu thành caramel.

Nếu bạn không tin, cứ dùng phin pha một ly cà phê TN bằng nước lạnh, rồi nếm thử cà phê nước ấy xem có vị gì.

Ký ninh từ lâu đã được sử dụng làm tác nhân gây đắng trong thực phẩm, và với hàm lượng nhỏ thì nói chung là an toàn. Tuy nhiên, lượng ký ninh được sử dụng trong cà phê TN nói riêng và **TẤT CẢ CƠ SỞ** cà phê ở Việt Nam nói chung là ở mức khoảng 0,06~0,08 g/kg thành phẩm, tức khoảng 0,0015g~ 0,002g cho mỗi phin. **Ở mức này, thì việc uống cà phê lâu dài sẽ dẫn tới triệu chứng cinchonism, tức ngộ độc ký ninh, bao gồm dị ứng trên da, ù tai, chóng mặt, giảm chức năng nghe và nhiều triệu chứng khác.**

Còn chuyện bạn hỏi **"tại sao không có ai lên tiếng?"**

Chi cục Y tế dự phòng Đaklak biết rõ mọi chuyện này - nhưng ở Việt Nam nói chung trong mọi vấn đề đều rất khó lên tiếng, và luôn luôn có một kênh nào đó để "bịt". Cho nên, điều nhỏ nhất mà tôi nghĩ có thể làm được là tự mình không uống cà phê, và khuyến khích những người mình biết không uống cà phê.

EVC Tôi chỉ nói những gì tôi chắc chắn hiểu rõ. Tôi không có ý vu đũa cả nắm. Và cũng hy vọng các bạn không nghĩ thế .

Nhưng về sự giả dối trong ly cà phê Việt Nam, có lẽ các bạn cần hiểu rõ hơn một chút.

So với cách uống cà phê ở phương Tây, thì ly cà phê Việt được uống theo kiểu để nguội: cứ mỗi phin cà phê pha ra khoảng 40 ml, được đổ vào một ly nước đá khoảng 180 ml. EVC Và chính nước đá mới là nguồn gốc của mọi tai họa.

Một ly cà phê nguyên chất không đủ đắng để có thể cảm nhận được vị đắng trong chừng ấy nước đá. Nhiệt độ thấp sẽ ức chế sự bay hơi của hương cà phê tự nhiên. Và cảm quan nó không

đủ độ đặc để không bị tan loãng ra trong chừng ấy nước đá.

Cho nên, trước Trung Nguyên từ lâu, thì cách hoàn thiện một ly cà phê đá đã bao gồm 3 việc: tăng đắng cho cà phê, tăng mùi hương cho cà phê, và tăng độ sánh cho cà phê.

EVC Cách chế biến truyền thống như sau: Để tăng đắng, người ta thường dùng hạt cau rang.

Để tăng mùi, người ta thường dùng nước mắm nhĩ.

Còn để tăng độ sánh, người ta dùng đường nấu thành caramel.

Trung Nguyên chỉ là nhà sản xuất đưa ra những giải pháp hiệu quả nhất, và biến nó thành chuẩn mực "cà phê ngon" mà thôi.

Điều đáng nói nhất là khi nó đã thành chuẩn mực, thì sự giả dối nghiêm nhiên lộng giả thành chân.

EVC Về phía các cơ sở sản xuất, thì họ nghĩ - khi những chỉ tiêu chất lượng quan trọng bậc nhất của cà phê - độ đắng, mùi hương, độ sánh - đều là hàng giả, thì việc gì họ phải dùng cà phê thật làm gì?

Về phía người uống, khi đã quen với thuốc ký ninh và đường caramel, họ mất khả năng thưởng thức cà phê ngon thực sự. Và tôi tin chắc rằng, nếu được uống một ly cà phê Blue Mountains hay Hawaii Kona, họ sẽ chửi thề.

Và thế là người Việt, đa phần, đều gật gù trước một ly nước màu đen, pha từ đậu nành hay bắp rang, trộn với caramel, hương liệu, thuốc ký ninh và nghĩ rằng họ đang uống thứ cà phê "có văn hoá đặc biệt nhất".

EVC Đến đây chính là một ngõ cụt - Ngõ cụt dối trá.

Câu hỏi cuối cùng - chính xác ai phải chịu trách nhiệm cho tình trạng đó? Sự dễ dãi của người uống? Sự xu thời của Trung Nguyên? Hay là trình độ quản lý chất lượng thực phẩm của Nhà nước ?

P/S: Một điểm cuối cùng, bạn uống ly cà phê Việt, cảm thấy nôn nao, tim đập mạnh, thì đấy có khả năng là ngộ độc ký ninh chứ không phải là do tác dụng kích thích trí não của cà phê như bạn vẫn nghĩ.

Mỹ Ái