

LAN MAN CÀ PHÊ HÀ NỘI

Không nghi ngờ gì cả, cà phê là do người Pháp mang sang xứ Đông Dương thuộc địa.



Từ cách rang, xay, pha chế... cho đến cuối cùng là dạy người bản xứ trồng cây cà phê thương phẩm từ hơn một trăm năm trước vẫn chưa có gì thay đổi kể cả tên gọi theo tiếng Pháp.

Dĩ nhiên những thành phố lớn như Hà Nội, Sài Gòn là nơi người Việt biết đến cà Phê trước tiên. Thế nhưng ngay trong một nước, cách uống cà phê trong Nam không giống với ngoài Bắc. Nhiều người cho rằng bởi khí hậu quanh năm nóng nên dân Sài Gòn luôn uống cà phê đá. Vừa có lý vừa

không. Cái lý do bỏ đá vào uống cho mát xem ra chẳng mấy thuyết phục dân nghiện cà phê.

Cà phê đá ở Hà Nội cũng mới chỉ thịnh hành vào khoảng những năm 70 thế kỷ trước. Bắt đầu bằng những tấm bảng học trò viết hàng chữ nguệch ngoạc bằng phấn trắng “Có đá” treo ngoài cửa quán. Ngày có ngày không.

Người Hà Nội khoảng trên dưới sáu mươi tuổi bây giờ uống cốc cà phê đầu tiên trong đời thường hao hao nhau từ lúc năm, sáu tuổi. Có đưa vụng trộm. Cũng có đưa công khai. Nhưng đều bắt đầu bằng cách chế thêm nước sôi vào phin cà phê người lớn đã lấy hết nước đầu. Chảy hai phút là hết. Dốc thật nhiều đường vào. Ưc phát là xong.

Quán cà phê mậu dịch Bốn Mùa ở bờ hồ Hoàn Kiếm những năm 60 thế kỷ trước là nơi tụ tập của trai thanh gái lịch Hà Nội. Cửa gỗ bức bàn tháo ra xếp thành chõng dưới chân tường. Ngồi trong quán nhìn thẳng sang lung lay bóng liễu bên hồ. Nhạc tango blue nè nhẹ. Phin cà phê thâm thì nhỏ giọt. Đàn bà phi dê áo phin nỡn trắng nhọn hoắt hai đầu cooc xê như chóp nón. Đàn ông áo pơ lin xanh trụng sáo bỏ trong quần. Nhiều chiếc quần ka-ki pic kê hai đầu gói vẫn là ly trắng tấp sặc đứt tay. Chút thanh lịch thời gian khó của người Hà Nội được giữ gìn như thế.

Cà phê phải đi với thuốc lá. Không hút thuốc khi uống cà phê khác nào ngủ với “tượng vợ” như có anh chàng nông dân vui tính đã làm. Thuốc lá chia làm hai loại cho tất cả các nhãn hiệu. Bao thường và bao bạc. Bình dân thì có “Trường sơn” (chữ S ngày ấy chưa viết hoa như bây giờ). Khá hơn chút xíu thì “Tam đảo”, Điện Biên. Tột đỉnh là Thăng

Long bao bạc. Đi tán gái mà có gói thuốc lá “Thăng Long” bao bạc lấp ló trong túi áo ngực thì coi như mười phần đã xong đến chín. Phần còn lại là rút nó ra mời ông bố cô ấy một điếu.

Cà phê mậu dịch là nơi có những phát minh vĩ đại. Nếu những phát minh ấy ra đời vào lúc này thì rất có thể là ứng viên nặng ký của giải Nobel. Đó là việc người ta cho đục thủng toàn bộ thìa uống cà phê để chống mất trộm. Nhưng vẫn mất như thường. Em bé ăn bột thì thìa nào chẳng được. Phát minh tiếp theo là để sửa chữa sai lầm của phát minh trước đó. Mỗi cốc cà phê mậu dịch có một chiếc đũa tre cắm vào. Chẳng biết có mất nữa không? Nhưng người Hà Nội chân chính thì tẩy chay ra mặt những quán “cà phê đũa” như vậy.

Đám thanh niên Hà Nội những năm 70 hay kéo nhau ra uống cà phê ở Quán Gió trong công viên Thống Nhất. Họ tạo ra trò chơi bắn thìa vào cốc. Trò chơi suýt nữa trở thành một môn cờ bạc sau khi đã đào tạo ra hàng loạt cao thủ bách phát bách trúng. Thậm chí có anh còn bắn được chiếc thìa của mình rơi đúng chiều vào chiếc cốc ở bàn bên cách xa mấy mét.

Dân nghiện cà phê ít người uống ở quán mậu dịch. Họ tìm đến những “Nhân, Nhĩ, Dĩ, Giảng”. Những quán cà phê nổi tiếng từ thời Pháp thuộc. Mỗi quán một gu pha cà phê rất dễ nhận thấy khác biệt. Ông Giảng có bí quyết pha cà phê trứng tuyệt vời. Ông cựu đầu bếp khách sạn Metropole này không chỉ cho trứng vào cà phê mà còn cho cả vào bột đậu xanh, ca cao và bia nữa. Ông Nhĩ nghe đồn có cho thêm chút sái thuốc phiện vào cà phê vừa pha. Chẳng biết thực hư thế nào. Nhưng rất đông khách. Chẳng hiểu sao quán cà phê Hà Nội cổ bao giờ cũng có cái tên duy nhất chỉ một từ. Tên ông chủ. Ông Lâm “toét” sau khi cất chiếc xe đẩy cà phê bán dạo cũng mở hàng cà phê Lâm. Chỉ có một ngoại lệ. Đó là cà phê Hói gần ngã năm Bà Triệu không có biển hiệu. Ông ấy chắc hẳn không phải tên là Hói. Cứ nhìn đầu ông ấy thì biết.

Cà phê Hà Nội trải hai lần can qua kinh ngạc nhất trong lịch sử cà phê của nhân loại vào năm 1969 và 1972. Cấm cà phê. Cái lệnh cấm ấy mãi cho đến tận bây giờ vẫn chưa hề được dỡ bỏ. Giống như tấm biển “Cấm quay phim chụp ảnh” bằng xi măng chữ nổi cấm ở đầu cầu Long Biên lồi xuống Hàng Đậu ra đời từ hồi người ta còn nghe “Câu chuyện cảnh giác” tối thứ bảy trên đài. Chuyện cảnh giác đã thôi kể từ gần bốn mươi năm trước. Biển cấm vẫn còn nguyên.

Khách quen chả sợ. Vẫn có thể vào hàng nước chè nhà ông Giảng đầu phố Hàng Gai. Cà phê được dấm dúi mang ra. Cà phê Hói đóng cửa mà bán. Đó có lẽ là quán hàng duy nhất trên đời chỉ bán khi đóng cửa. Hết giờ cà phê sáng, ông Hói mở toang các cửa ngòi trong nhà phe phẩy chiếc quạt nan như một công dân mẫu mực Hà Thành. Cà phê Tuyên trên gác Trần Hưng Đạo tương đối thoải mái hơn. Biết được quán cà phê trên căn gác trong một ngõ hẹp Hà Nội như thế cũng chẳng có bao người. Câu thành ngữ “Đời rất dở nhưng vẫn phải niềm nở” ra đời trong những quán cà phê chui Hà Nội vào lúc ấy thì phải. Từ

quán cà phê chui lủi ngày ấy cho đến khi Siu Black cất giọng to hét cỡ câu “Ly cà phê như muốn nói...” trong bài hát Ly cà phê Ban Mê của “cao bồi Hàng Bạc” Nguyễn Cường cũng mất hai chục năm có lẽ.

Quán cà phê ở Hà Nội bùng nổ vào đầu những năm 80. Tủ lạnh cũ mua từ Sài Gòn ra sau giải phóng tình cờ biến thành cỗ máy có thu nhập cho đám viên chức nhà nước còi cọc đồng lương. Làm nước đá suốt ngày đêm mang giao cho các quán cà phê mới mở. Lúc bấy giờ con phố Triệu Việt Vương mới chỉ có mỗi hai hàng. Cà phê Thái và cà phê Thọ. Vẫn là những cái tên một chữ. Bây giờ đã thành cả một con phố chuyên bán cà phê. Điều lạ nhất là hầu như tất cả các quán đều đông khách. Và cà phê giá bình dân của họ có độ đậm đặc gần như giống nhau cả trăm quán như một.

Trước khi có cà phê Trung Nguyên ra đời với cách đánh số phù hợp với mọi khẩu vị khách hàng, người Hà Nội phải chọn cà phê bằng cách đến uống “chung thân” ở những quán đúng khẩu vị của mình. Đám văn nghệ sĩ hay ngòi cà phê Lâm ở Nguyễn Hữu Huân, cà phê Nhân ngô Hàng Hành, cà phê Linh góc Trần Quốc Toản–Trần Bình Trọng. Dân lao động văn phòng ngòi cà phê Mâu đầu Nguyễn Du và cà phê Triệu Việt Vương. Người uống cà phê lâu năm không hẳn chỉ chuộng ly cà phê đặc sánh. Nhiều người chọn những quán pha tương đối loãng cho phù hợp với tình hình huyết áp của mình.

Người uống cà phê Hà Nội bây giờ có những giờ giấc cố định quen thuộc của mình không chỉ bởi đồng hồ sinh học của họ vận hành như thế. Vào quán nhâm giờ rất dễ gặp những khách hàng nghiệp dư son phấn trang điểm quá đà. Không gì buồn cười bằng uống ly cà phê cứ như uống kèm với cả một lọ nước hoa. Uống xong nhiều khi phải tìm quán khác uống lại.

Hà Nội không bao giờ phải đi quá 50 mét để tìm quán cà phê trên phố. Nhiều quán cà phê tồn tại bởi sự nhẹ dạ của khách hàng. Người nhẹ dạ bây giờ ở đâu ra mà lắm thế?

*Bài và ảnh St.
người hà nội*



Nguồn: Internet eMail by tony nguyen chuyển

*Đăng ngày Thứ Bảy, July 13, 2024
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQT/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*