

Cà Phê

Bí Bếp

Tản mạn chuyện trà, la cà chuyện rượu mà thiếu cafe, thuốc lá thì ...

Bí Bếp tuy đã có duyên ... “hút” với hãng Starbucks nhưng đang sẵn trốn thì ta cũng mần tuốt luôn hén ...

Bí Bếp từng nếm mùi phong trần ở các xứ lằng giềng nằm về phía nam xứ ta trước giai đoạn “mở cửa” nên cũng lượm lặt một vài điều về cafe và một số miếng ăn địa phương của họ. Theo sách vở thì cafe đã được một số dân du mục miệt Bắc Phi sang Trung Đông (Ethiopia, Yemen, v.v.) đã dùng làm thức uống (có tác dụng giống như trà ... cafe tạo cho họ họ có sự tỉnh táo và sảng khoái để vượt sa mạc) cả hơn 1000 năm về trước (khoảng thế kỷ thứ 8-9). Sau này cafe đã được gieo trồng và thành một sản phẩm quan trọng để trao đổi cùng các nước ở Châu Âu. Sau khi các thế lực đế quốc, thực dân bành trướng, cafe cũng theo chân họ mà sang các xứ ở Nam Mỹ, Á Châu, và hầu như ở khắp các miền nhiệt đới của thế giới .

Quần Đảo Nam Dương trước giai đoạn thực kia là một vương quốc bao gồm trên 10,000 quần đảo mặc dù vua chính của họ thì ở Java nhưng các tiểu vương (Sultan) thì vẫn nắm quyền sinh sát ở riêng mỗi địa phương của họ Xứ Brunei, Singapore, và Malaysia trước giai đoạn thực dân đế quốc vẫn là thuộc nhóm Bahasa Malayu này. Sau này thế lực thực dân của Hoà Lan và đế quốc Anh đã thoả thuận mà chia xứ này thành hai vùng để họ cai trị, và kết quả của sự chia cắt kể trên mà có một số nước giành độc lập và thành hình sau đệ nhị Thế chiến thì chúng ta đã rõ!

Cafe thì đã được khởi xướng gieo trồng tại một số rất ít của quần đảo Nam Dương do chính quyền Hoà Lan từ cuối thế kỷ thứ 17 (giai đoạn mà xứ ta đang bị nạn Trinh/Nguyễn phân tranh). Cafe chỉ theo chân thực dân Pháp mà gieo trồng ở miền trung nguyên, Việt Nam cả 200 năm sau Nam Dương (vào cuối thế kỷ thứ 19). Gạo và cafe đã là hai nông sản chính mà Việt Nam đã xuất cảng trước chiến tranh. Cho mãi đến thời gian sau này (15 năm qua) cafe ở Việt Nam mới được vực dậy mà số lượng thu hoạch đã “nhảy vọt” khủng khiếp mà chỉ nội trong năm năm qua, số lượng cafe sản xuất tại Việt Nam đã đứng thứ nhì trên thế giới (lên xấp xỉ gần cả 1 triệu tấn trong một vài năm gần đây)!

Cafe đang được gieo trồng trên thế giới thì chỉ có hai giống chính, Arabica và Robusta. Giống cafe ở Việt Nam ngày trước thì chúng ta thường nghe là giống Mocha Arabica mà xứ ta lấy từ Nam Dương mà ra. Mocha là tên của một cảng ở Bắc Phi mà chính quyền Hoà Lan lấy giống mà đặt tên cafe Giống cafe Arabica thì chỉ sống được ở cao độ 1000 mét trở lên nên chỉ được gieo trồng ở ba đảo chính trong số trên dưới cả 10,000 đảo của xứ này Cafe trồng ở Việt Nam khởi đầu chỉ trồng được ở miệt Ban Mê Thuột, Bảo Lộc, Lâm Đồng vì điều kiện hạn chế của giống Arabica Riêng giống cafe Robusta thì dễ trồng hơn Giống cây cafe Robusta có thể chịu đựng điều kiện khắc nghiệt hơn (nhiệt, hạn, sâu, bệnh, v.v.) và sống được ở mật độ thấp hơn (từ mặt biển trở lên) nên sau này các vùng đất đỏ từ miền Nam ra đến miền trung của Việt Nam đều trồng được cafe Robusta!

Hột cafe Arabica mặc dù có số lượng thu hoạch ít hơn và giá thành sản xuất cao hơn cafe Robusta nhưng bù lại thì cafe Arabica có phẩm chất cafe cao hơn mà giới tiêu thụ chuộng hơn, nên hầu hết các hãng cafe chính như Starbucks, Tully, SBC, v.v. đều dùng Arabica còn cafe Robusta thì chỉ được thường dùng pha chế làm cafe uống liền (instant coffee) hay bán rẻ (sales) dạng cafe chợ (\$500/hại hộp lớn). Trước 1975, 2/3 cafe được trồng là giống Arabica nhưng hiện nay hầu như trên 90% cafe của Việt Nam là giống Robusta. Cafe cũng giống như gạo của Việt Nam nói chung, đang bị “sự cố” giống nhau, mức lượng sản xuất và thu hoạch thì khá cao nhưng phẩm chất thì quá thấp nên dần dà số lượng khách hàng tiêu thụ càng ngày càng giảm!

Trong lúc nhu cầu cho cafe Arabica của thế giới vẫn còn rất cao. Đây vẫn là qui luật “cung cầu” căn bản của bài toán kinh tế cho quý lãnh đạo trong nước nên luôn tuân theo ... mà chớ bao giờ “mần khác thiên hạ” ...

Tóm lược, các hãng cafe nổi tiếng trên thế giới ngày nay đều xuất phát từ châu Âu hay bên Mỹ mà ra trong lúc không có nước nào trong hai vùng này sản xuất ra cafe nhưng thị trường mua bán và tiêu thụ thì họ vẫn “chiếm lĩnh”! Cách thưởng thức cafe của người Việt mình thì thường cũng khác hẳn dân Âu Mỹ . Uống cafe theo bài “cái nôi ngồi trên cái cốc” thì vẫn là cách uống sơ khai của mí quan thuộc địa cả trăm năm về trước. Hãng cafe Du Monde có tiếng của Phú Lãng Sa ngày trước thì có lúc họ pha cả hạt chickory hay hạt bo bo vào cafe hộp của họ nên nó có mùi khác với cafe ngày nay. Với kỹ thuật gặt, hái, lọc lựa, sấy, bọc gói, và bảo quản cafe hiện giờ, chúng ta đều có thể thưởng thức nhiều loại cafe thượng hạng theo “gu” của mỗi người. Bí Bép có một anh bạn sang định cư ở Pháp từ dạo lâu. Anh ta kể chuyện tìm mua cái cafe phin nhưng người bảo trợ không thể nào tìm ra được, cho đến lúc anh đi viếng một viện bảo tàng dụng cụ pha chế cafe thì anh mới thấy họ có bày “cái nôi ngồi trên cái cốc” phổ thông của xứ mình mà có kèm sự giải thích đây là vật dùng của quý ông thực dân Pháp từ khi họ còn dùng “thuyền buồm” mà viễn chinh các xứ ... Còn dân Tây thì đã chuyển sang dùng cafe dạng expressor cả hơn nửa thế kỷ rồi ...

Bí Bép thì đã “bày đặt” uống cafe đen, nghe nhạc Trịnh, và đánh bi da từ khi còn “non choẹt”! Mèn, cũng phải theo “sách” mí đàn anh, hớp một ngụm cafe đen, không đường không sữa, vị đắng nghét té điều làm cái bao tử xiết lại ... Nhưng cũng phải gật gật, gù gù ... với người ta ... Giờ nghĩ lại mới thấy mình “ngu” mà bày đặt giả vờ làm “dân chơi” ... dạng cầu “ba cẳng”!

Bí Bép