

Cà Phê Sài Gòn

Ở Sài Gòn, gặp nhau buổi sớm cánh mày râu thường chào nhau bằng một câu hỏi: "Cà phê chưa?" Và đầu rồi hay chưa, nếu vẫn còn thời gian rồi, người ta lại kéo nhau vào một quán nào đó, không cần thiết là cà phê "cóc" nằm dọc vỉa hè công viên Hồ Con Rùa hay sang trọng như Brodard, Paloma...

Ly cà phê Buôn Mê Thuật

Ở TP Hồ Chí Minh, hiện có đến 5 địa chỉ chuyên bán thức uống cà phê Buôn Mê Thuật, mang thương hiệu Trung Nguyên. Giá một tách cà phê nóng ở đây thấp nhất là 4.000 đồng với loại hạt cà phê Robusta Culi. Không khí của hệ thống quán Trung Nguyên còn thoáng chút se lạnh như vùng đất "buổi chiều quanh năm mùa đông", qua những máy lạnh được cài chế độ giữ nhiệt độ mức 23,7⁰C. Một nghệ thuật khác trong pha chế tách cà phê để luôn giữ độ ấm là trước khi pha tách được lược trong nước nóng.

So với nhiều quán cà phê khác, hệ thống quán của Trung Nguyên có một điểm lạ: khách có thể chọn bất kỳ loại cà phê hạt (đã rang, nhưng chưa xay) nào trong 8 loại cà phê sẵn có tại quán: Robusta Culi, Robusta Arabica, Arabica sê, Culi T/H, Culi Arabica, Robusta Brazil, Arabica Eak, chồn. Sau đó, chủ quán sẽ xay và pha thành tách cà phê theo đúng yêu cầu của khách. Giá tiền vẫn không đắt hơn...

"Cứ 5 người khách vào quán, có 3 người gọi cà phê!" - ông Ninh Viết Quang Long - chủ nhân quán cà phê Trung Nguyên trên đường Điện Biên Phủ (quận 3) nhận xét.

Mới đây, hệ thống quán cà phê Trung Nguyên còn thêm dịch vụ bán cà phê để khách mang về nhà tự pha.

Cà phê vỉa hè

Dường như không có nơi nào của Việt Nam lại nhiều qu□c□h□ia h□hư tp Hồ Ch□inh. Ở những hẻm nhỏ hay bên trục lộ chính ồn ào, người ta có thể dễ dàng gặp những quán không tên. Khách đủ dạng: từ bác tài xích lô, sinh viên, công chức chờ giờ vào làm việc, chủ doanh nghiệp tư nhân, công ty cho đến người thất nghiệp. Trông họ ngồi có vẻ như quen thuộc nhau từ lâu.

Quán vỉa hè cà phê buổi sớm ở Sài Gòn còn gắn với đôi gánh hàng hủ tiếu, bánh canh, xôi, bánh ướt... Cô hàng cà phê sẵn sàng kêu gọi khách những món lót lòng dân dã. Các quán dọc vỉa hè đường Trần Quốc Thảo, Trương Định, Ngô Thời Nhiệm... phục vụ luôn cả báo chí ngày. Tiếng là cà phê buổi sớm, song nhiều quán bày bán luôn cả ngày. Không ít quán gắn bó với khách như một thói quen. Đáng kể trong số đó là quán Cô Tư nằm ở con hẻm nhỏ Nguyễn Thiện Thuật, đoạn trở ra đường Lý Thái Tổ (gần vỉa hè chuyên bán xe Vespa). Quán được bán nửa trên vỉa hè, nửa trong khuôn viên vừa là quán, vừa là nhà. "Cô Tư" mở cửa quán vào nửa đêm về sáng, khách chủ yếu là giới xích lô, các tài xế chở mồi hàng chợ. Đây là quán bình dân có từ trước năm 1975 và cho đến nay ly cà phê đen nhỏ giá vẫn chỉ 1.500 đồng.

Cà phê vỉa hè mang nét riêng đáng nhớ, có thể kể đến quán nằm ở ngã ba Mạc Thị Bưởi - Đồng Khởi (quận 1). Tuy không trưng bảng hiệu, nhưng với khách tuổi trung niên từng thưởng thức cà phê trên con đường có thời mang tên Tự Do này, thì đây là quán "Bố già". Chủ nhân cũ vốn là bạn của Hoàng thân Sihanouk, nay đã mất, để lại cùng với quán cà phê, cả gia tài đồ sộ sách vở hầu hết là tiếng Pháp, vốn từng bày bán ở nhà sách Khai Trí và Liên Châu thập niên 60, 70, khách khoái giở lại lớp bụi thời gian, có thể bước vào bên trong ngôi nhà của quán "Bố già" để mượn xem. Hai kệ sách cao đụng trần nhà chạy dọc hai vách, thu hút cả khách châu Âu đến tò mò về một hình ảnh Sài Gòn xưa. Thức uống buổi sớm ở đây, cà phê được dọn kèm theo một ly trà nóng, chứ không có bình trà như nhiều quán khác.

Quán cà phê loại nửa nằm trong nhà, nửa nằm ngoài vỉa hè tập trung đông khách nhất, hiện thuộc về khu Đề Thám - Bùi Viện. Khách cà phê nơi đây chủ yếu là giới trẻ ngụ hai bên phố Đề Thám - Bùi Viện - Phạm Ngũ Lão.

(Báo Thị trường)