

ĐÔNG

TẠP CHÍ VĂN HÓA VÀ ĐỜI SỐNG

DECEMBER 2021

No 01



UỐNG CÀ PHÊ CÙNG NGƯỜI SÀI GÒN



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA - THÔNG TIN

<https://tieulun.hopto.org>



COMBO TAM HỖ

GIÁ MỪNG XUÂN - TẶNG THÊM LÌ XÌ



BỘ TRÒ CHƠI
ĐÁM CƯỚI CHUỘT
320.000VND



+ BỘ TRÒ CHƠI
BẦU CUA CÁ CHUỘT
150.000VND



+ BỘ TRÒ CHƠI
LÒ TÔ
180.000VND

= ~~650.000VND~~ →

550.000VND
+ BONUS 10
BAO LÌ XÌ RUNAM





ĐÔNG

Tòa soạn

Tòa nhà D, 19 Nguyễn Hữu Thọ, Phường Tân Phong, Quận 7, TP.HCM

Điện thoại: (084.28) 37 760662

Email: dongmagazine@gmail.com

Chịu trách nhiệm xuất bản

Tổng biên tập

Ngô Nguyên Cường

Phó biên tập

Trần Đăng Khoa

Thư ký

Nguyễn Thiên Thanh

Hỗ trợ thực hiện

Saigoneer

Nestlé Việt Nam

Ceo Shin Coffee

Nguyễn Hữu Long

Biên tập thực hiện và thiết kế

Ngô Nguyên Cường

Trần Đăng Khoa

Nguyễn Thiên Thanh

Giấy phép xuất bản số 2570/GP-BTTTT cấp ngày 01/11/2021

Giữ bản quyền Văn hóa Thể thao và Du lịch

In tại Công ty 123in, 143 Bàn Cờ, phường 3, quận 3, TP.HCM

NESCAFÉ®



MỤC LỤC

- 08 - Thư tòa soạn
- 11 - Sài Gòn chào buổi sáng
- 14 - Tin nổi bật



- 18 - Khám phá văn hóa cà phê xưa và nay
- 20 - Cà phê Việt - thẩm tình người Việt
- 22 - Tuổi thơ trong tôi là: Cà phê!
- 24 - Cà phê Bạc sữa - di sản Sài Gòn xưa
- 26 - Tìm hiểu văn hóa thưởng thức cà phê của ba miền
- 28 - Sài Gòn xưa và nay



- 34 - Cà phê sách - nét văn hóa độc đáo
- 36 - Bánh mì và cà phê
- 38 - Ê! Ra “Bệt” Cà phê hông?
- 41 - Ngày mới & ly cà phê
- 42 - Cà phê vệt thơm ngon, đậm ký ức Sài Gòn
- 44 - LATTE và những câu chuyện riêng
- 46 - Cà phê “thú cưng” siêu đáng yêu ở Sài Gòn
- 48 - Cafe cóc: Nét văn hoá lâu đời của người Sài Gòn
- 50- Cà phê Sáng - thói quen của người việt
- 52 - Mạn đàm về văn hóa Cà phê vỉa hè
- 56 - Ngôi nhà giữa lòng thành phố the coffee house
- 58 - SÀI GÒN và hẻm
- 60- Sài Gòn trong lòng người lạ
- 62- Cà phê xưa - giữa lòng saigon hiện đại

64

Uống cà phê
cùng người Sài Gòn



71

ZOOM



72 - Một cõi đi về cùng cà phê Đà Lạt

74 - 4 Quán cà phê - không gian cổ xưa ở Tp. Hồ Chí Minh

78 - Quán cà phê - trưng bày hàng nghìn đồ cổ

82- Vòng quanh thế giới với 10 cách pha cà phê độc đáo

88 - Sài gòn - chút yêu thương trong tôi

92 - Phỏng vấn: Ông chủ Shin Coffee - Hành trình nâng tầm cà phê thành sản vật quốc gia

96 - Cà phê bạn uống nói gì về tính cách của bạn?

THƯ TÒA SOẠN

Xuyên suốt toàn bộ lịch sử Việt Nam, nhiều nhà nghiên cứu văn hóa Việt Nam phân thành 6 giai đoạn gồm: Văn hóa tiền sử; Văn hóa Văn Lang - Âu Lạc; Văn hóa thời chống Bắc thuộc; Văn hóa Đại Việt; Văn hóa Đại Nam; Văn hóa hiện đại. Các giai đoạn này tạo thành ba lớp văn hoá chính gồm: Lớp văn hoá bản địa, lớp văn hoá giao lưu với Trung Hoa và lớp văn hoá giao lưu với phương Tây.

Trải qua nhiều giai đoạn lịch sử dựng nước, giữ nước, trong đó có thời kỳ ngàn năm Bắc thuộc. Nhưng sức sống mãnh mẽ của nguồn cội văn hoá bản địa đã giúp nền văn hoá Việt Nam không bị mất đi, không bị đồng hoá trước những nền văn hoá ngoại lai, trái lại còn Việt hoá làm phong phú thêm cho nền văn hoá của dân tộc.

Đồng là một tạp chí được lấy chủ đề từ cuộc sống sinh hoạt đời thường những nét văn hóa và con người Việt Nam.

Đồng không chỉ là đơn vị tiền tệ quen thuộc thường được sử dụng hằng ngày hay một loại chất liệu gắn liền với đời sống nông nghiệp của người dân nơi đây thì Đồng còn là một cuốn tạp chí luôn đồng hành cùng mọi người và đem đến những trải nghiệm thú vị mới mẻ về văn hóa nghệ thuật truyền thống Việt Nam.

Khép lại một năm 2021 với nhiều khó khăn và thách thức Việt Nam được coi là điểm sáng về phòng, chống dịch bệnh COVID-19 và phát triển kinh tế - xã hội, bảo đảm an sinh, phúc lợi xã hội, đời sống nhân dân; giữ vững quốc phòng, an ninh, trật tự, an toàn xã hội...

Một tách cà phê mỗi buổi sáng sẽ khiến ta cảm thấy sáng khoái hơn khi bước vào một ngày làm việc mới. Những giây phút thư giãn, bình yên bên tách cà phê cùng bạn bè, người thân vào những ngày nghỉ cuối tuần sẽ là quãng thời gian để mọi người họp mặt, chia sẻ những niềm vui, hạnh phúc, những lo toan, muộn phiền bởi công việc, cuộc sống... từ đó, càng giúp mọi người thêm gần gũi và hiểu nhau hơn.

Để đón chào một năm mới thật ý nghĩa và khởi sắc vươn lên chúng tôi, ban biên tập tạp chí Đồng xin gửi đến bạn đọc số đầu tiên, Uống cà phê cùng người Sài Gòn. Hy vọng thức tỉnh mọi người sau một giấc ngủ dài trong Covid, để không ngừng vươn cao và phát triển

Tổng biên tập
NGÔ NGUYỄN CƯỜNG



MUA TẶNG 3

Nhập mã

3TANG3

Áp dụng cho đặt hàng qua app hoặc website

**THE
COFFEE
HOUSE**

**THE
COFFEE
HOUSE**

CHÀO BUỔI SÀI GÒN!

Sài Gòn về đêm có nét quyến rũ riêng nhưng nét đẹp khoảnh khắc ban mai của Sài Gòn với mùi vị và âm thanh đặc trưng cũng không kém phần hấp dẫn.

Biên tập **Eva**

Khi ánh sáng mặt trời còn chưa tỏ, Sài Gòn thức giấc với tiếng chổi quét xào xạc của chị lao công, tiếng xe máy giòn tan của những chiếc xe chở hàng, tiếng xầm xì của khu chợ đầu mối tấp nập.

Chẳng mấy chốc, thành phố sẽ thức dậy với tiếng xe máy chạy lướt trên mặt đường, tiếng người cười nói chào nhau, tiếng rao lanh lảnh của người bán hàng rong. Nắng chưa rọi xuống phố, có người đã lướt trên chiếc xe máy với âm thanh giòn giã.

Nhưng chỉ 30p sau là dòng người đã tấp nập trên mọi nẻo đường, kẻ đi qua người đi lại hối hả ngược xuôi, mọi người đều khẩn trương cho một ngày mới, các cửa hàng quán đã mở cửa và dọn bàn ghế sẵn sàng để chào đón những vị khách đầu tiên.

Còn đối với những nhân viên văn phòng, buổi sáng ở Sài Gòn thường bắt đầu vào lúc 6 giờ. Những ông bố bà mẹ chở con đi học, bận rộn chở đứa đầu tiên đi mẫu giáo xong chở đứa lớn đến trường, rồi sau đó mới đến cơ quan.

Mỗi khung giờ là một mảng màu riêng của Sài Gòn. Người dân lao động thì đã đi làm từ sớm tinh mơ, còn dân công sở thì 7h sáng chính là thời điểm của những phong cách thời trang riêng, từ sinh viên cho đến văn phòng. Họ là những gam màu mới của Sài Gòn, một Sài Gòn trẻ và sôi động.

Từ 7h hơn, các hàng quán cafe vỉa hè bắt đầu đông hơn, nhiều người họ gặp nhau cà kê trước khi bắt đầu một ngày

làm việc mới. Những quán cafe bệt dần trở thành thú vui mỗi sáng của dân Sài Thành.

Sài Gòn buổi sáng, đâu đâu cũng có những cuộc nói chuyện, các cuộc điện thoại liên tục và con người bắt đầu cuốn vào sự bận rộn. Gọi điện hỏi thăm nhau đôi ba câu hay liên lạc cùng đối tác, mọi người cuốn theo vòng quay của công việc.





"Sài Gòn bon chen mệt mỏi với
những âm thanh đường phố
nhưng đi xa Sài Gòn là nhớ,
là thương biết bao."



TIN NỘI BẬT



**TẾT ĐÃ SẴN SÀNG,
ĐẶT HÀNG LA CÒ NGAY!**



CẢM HỨNG BẤT TẬN LỜI RU NƯỚC NAM

Được tuyển chọn từ những hạt cà phê Arabica & Robusta hảo hạng nhất từ các nông trại thuộc miền Trung du Việt Nam, cà phê của RuNam được rang xay đặc biệt nhờ công nghệ hiện đại kết hợp với kinh nghiệm lâu đời của các bậc thầy cà phê người Ý.

Cà phê RuNam đảm bảo 100% cà phê nguyên chất, sạch và không sử dụng bất kỳ chất phụ gia nào. Sự kết hợp hoàn hảo từ những hạt cà phê thượng hạng đất Việt mang lại cho ly cà phê RuNam hương vị tinh tế nhất. Cách pha cà phê phin truyền thống và độc đáo của Việt Nam sẽ mang lại một ly cà phê thơm ngon, đậm đà.

TRÀ Ủ LẠNH ĐÓNG CHAI TIỆN DỤNG

Phúc Long chào đón tháng hè oi ả cùng một phong cách thưởng thức trà mới, hiện đại, tiện lợi và nhanh chóng nhưng vẫn giữ nguyên vị tự nhiên thanh mát: Trà Ủ Lạnh Phúc Long Cold Brew Tea. Với thức uống này, chúng tôi tự hào sử dụng nguyên liệu từ đồi trà Bảo Lộc do Phúc Long sở hữu, và để giữ gìn độ tươi nguyên, nhà máy được xây dựng ngay tại đồi chè, đảm bảo trà được thực hiện quy trình khép kín từ thu hái đến hoàn thiện sản phẩm.





CHEESE COFFEE TÌM ĐỐI TIẾM NĂNG

Sau gần 5 năm sau khi mở cửa hàng đầu tiên, Cheese Coffee vẫn luôn trên hành trình mang đến những trải nghiệm mới lạ trong sản phẩm, luôn cải thiện và nâng cao dịch vụ và đáp ứng nhu cầu tiếp cận cái mới của các homies – khách hàng và là nguồn cảm hứng của Cheese Coffee.

Và cũng đến lúc Cheese sẽ có mặt ở các thành phố khác ngoài HCM, đặc biệt là có mặt ở Hà Nội và Đà Nẵng, hay đến cả những quốc gia

ngoài lãnh thổ Việt Nam trong năm 2022.

Để thực hiện được mục tiêu này Cheese rất mong tìm được các đối tác cùng chí hướng, cùng mục tiêu mang Cheese đi khắp Việt Nam mà vẫn giữ được bản sắc, phong cách và dịch vụ hàng đầu. Cheese Coffee sẽ chỉ hợp tác với một đối tác ở mỗi thành phố.

Các đối tác quan tâm và muốn tìm hiểu thêm thông tin về việc mở Cheese Coffee tại Thành Phố của mình, vui lòng liên hệ email: business@cheesecoffee.com



LATTE ĐI !

MUA MANG ĐI CHỈ 29.000 Đ

Có bao giờ bạn hỏi Latte có vị gì không ? Nó là vị đắng của cafe được pha từ máy Espresso , là vị ngọt của sữa tươi.

Mỗi ly latte được tạo ra từ niềm đam mê của nhân viên Passio & hơn nữa là sản phẩm cung cấp dinh dưỡng cơ thể cho mỗi buổi sáng. Từ ngày 18.10.21 bạn hãy đến ngay Passio để có ngay 1 ly latte mua mang đi nhé. Chương trình áp dụng cho toàn bộ hệ thống Passio.

HÃY LÀ NGƯỜI ĐẦU TIÊN TẢI APP HIGHLANDS!

Quét mã QR để tải ứng dụng ngay!

Download on the App Store

GET IT ON Google play

HIGHLANDS COFFEE

CHÍNH THỨC RA MẮT ỨNG DỤNG DI ĐỘNG 'MỚI'

Ứng dụng di động Highlands Coffee tích hợp nhiều tính năng tiện lợi và dễ sử dụng, đã chính thức trình làng và sẵn sàng phục vụ các “tín đồ” yêu mến Highlands Coffee.

Đặt nước Highlands Coffee nay đã dễ hơn bao giờ hết với bộ hướng dẫn đầy tâm huyết này! Đừng quên ưu đãi 50% chào bạn mới khi tải app Highlands Coffee nhen!

Tải app và trải nghiệm order trên app Highlands Coffee nào các bạn ơi!



ƯU ĐÃI NGAY 50%

TẬN HƯỞNG TRÀ XANH KHÔNG LO XA LÁNH

Tận hưởng vị trà xanh đặc sản thơm dịu, thêm lớp kem béo phủ dày cực thích. Có món nước xanh lá - mong tháng mới chẳng còn “xa lánh” nhau!





TIME

Ngắm nhìn dòng chảy thời gian của văn hóa Việt Nam
qua những nét bình dị, gần gũi.

KHÁM PHÁ VĂN HÓA

CÀ PHÊ XƯA VÀ NAY

Người Việt dần bắt đầu làm quen với loại thức uống đen sánh, nhấp môi có vị đắng, đậm đặc trên đầu lưỡi, khiến bất kỳ ai cũng phải “say” ngây ngất. Theo thời gian, cà phê trở thành một phần không thể thiếu trong đời sống ngày thường của hầu hết người dân tại Việt Nam.

Biên tập **Vina Roaster**

Nét đẹp cà phê thời xưa

Vào những năm 1990, cà phê cóc trở thành biểu tượng đặc trưng tại Việt Nam. Cà phê cóc không mang tên bảng hiệu hay đèn đuốc màu mè, cũng không có phòng ốc đẹp để sang trọng. Cà phê cóc chỉ đơn giản với vài chiếc ghế được xếp ngẫu nhiên trên vỉa hè, dưới những gốc cây mát. Ra ngoài phố, bạn sẽ dễ dàng bắt gặp hình ảnh những cô bác, anh chị ngồi xúm lại đọc báo hay say sưa tán dóc với nhau, trên tay hay trên bàn của mỗi người thường là những ly cà phê uống đang dở.

Người Hà thành có gu cà phê pha phin đậm đặc, cà phê ngon phải là những ly cà phê pha trong phin được vặn chặt, đổ nước sôi vào từ từ để cà phê được ngấm đều. Người Hà Nội thường dành

cho những ly cà phê với tên thân thương như “đen”, “nâu”. Cà phê sữa đá thì gọi là “nâu đá”, còn cà phê đá gọi là “đen đá”.

Đối với người Sài thành, cách pha cà phê khác hơn, thay vì pha phin như ở Hà Nội, người Sài Gòn dùng một chiếc vớt nhỏ để pha, nôm na mình thường hay gọi đó là pha cà phê vớt. Để pha cà phê, người ta cho cà phê vào trong vớt rồi sau đó cho vào ấm bằng đất nung, chế nước sôi vào khoảng chừng mười phút sau lại chuyển cà phê từ ấm đất nung sang ấm bằng nhôm rồi bắt lên bếp trước khi rót cho khách. Ngày nay, cà phê vớt không còn có nhiều nữa, nhưng bạn vẫn có thể tìm được số ít ỏi những quán cà phê “hoài cổ” tại Sài Gòn còn pha cà phê theo cách này.



Ly cafe buổi sáng



Cà phê sữa

Nét đẹp cà phê thời nay:

Tới đầu những năm 2000, các mô hình kinh doanh cà phê dần thay đổi. Những cà phê cóc không còn nằm ở vị trí số 1, thay vào đó nhường chỗ cho những mô hình cà phê khác. Trong đó, cà phê xe đẩy (take away) được xem là hình thức cải tiến của cà phê cóc. Ngày nay, người ta dần ưa chuộng hơn với những quán cà phê có wifi, âm nhạc và đầu tư nhiều hơn về không gian quán. Mô hình quán cà phê ngày càng đa dạng được ra đời như: cà phê sách, cà phê thú cưng, cà phê văn phòng,... . Người Việt dần thay đổi nét văn hóa cà phê mới, mọi người có thể ngồi hàng giờ không chỉ để thưởng thức ly cà phê mà còn tận hưởng không gian quán. Và thậm chí, khẩu vị cà phê cũng thay đổi khi mọi người bắt đầu có nhu cầu cao hơn về kỹ thuật pha cà phê. Một ly cà phê không chỉ ngon về vị mà còn phải đẹp về hình thức. Văn hóa cà phê người Việt ngày nay thay đổi là văn hóa thưởng thức cả vị giác lẫn thị giác.

Lợi ích cà phê mang lại trong cuộc sống:

Cà phê không chỉ đơn thuần là loại thức uống giải khát nữa mà cà phê còn giúp người uống tỉnh táo, thư giãn và mang lại nhiều lợi ích sức khỏe như giảm nguy cơ mắc các căn bệnh về huyết áp, tiểu đường, hen suyễn,... . Đối với người Phương Tây, họ uống cà phê vào những khi mệt mỏi, cần tỉnh táo để giải quyết công việc. Còn đối với người Việt có thể uống vào bất kỳ thời gian nào, cà phê là món uống tinh thần, kết nối mọi người gần với nhau hơn.

Cà phê là thứ thức uống làm cho người ta say đắm, chắc có lẽ, bởi những khoảnh khắc mỗi khi chờ cà phê rời khỏi phin từng giọt và rơi xuống ly làm cho người ta cảm nhận được giá trị của sự chờ đợi. Đợi chờ thưởng thức ly cà phê thơm ngon như đợi chờ người con gái mà ta yêu, vừa đắng nhưng lại vừa ngọt ngào. Suốt từng ấy năm, người Việt vẫn thường hay gọi nhau những lời mời tâm tình “đi cà phê”, “đi cà phê” để chúng ta cùng chuyện trò đôi ba câu tình bằng hữu. Dù văn hóa thưởng thức cà phê có nhiều thay đổi nhưng vẫn luôn là thức uống trong lòng các tín đồ cà phê Việt.



Thói quen uống cà phê



CÀ PHÊ VIỆT - THÂM TÌNH NGƯỜI VIỆT

Văn hoá cà phê Việt đã hình thành và phát triển với nét rất riêng. Những năm 1880, người Pháp mang cà phê đến Việt Nam. Từ đó bắt đầu ươm trồng để phục vụ cho tầng lớp quý tộc. Đến những năm 1920 thì mới được trồng đại trà ở Kon Tum và mở rộng ra các vùng địa lý phù hợp.

Biên tập **Vina Roaster**

Đã hơn 100 năm cà phê du nhập và len lỏi vào đời sống của người Việt như một sự hiển nhiên. Từ xưa đến nay, cà phê là một đặc sản. Cũng là nguồn thu nhập chính của biết bao thế hệ gia đình. Theo năm tháng, cùng với sự phát triển của xã hội. Cà phê vẫn hiện diện trong cuộc sống người

Việt dù cũng có những bước tự chuyển mình đáng kể.

Không chỉ với người Việt Nam yêu cà phê phin. Cà phê phin cũng khiến nhiều người yêu cà phê trên thế giới đem lòng say mê. “Đen – đặc – đậm – đắng” gần như là khái

niệm chung của người Việt về cà phê. Hương vị đậm đà đó khi kết hợp với dòng sữa đặc béo ngậy lại tạo nên một hương vị rất Việt và đã trở thành bản sắc. Điều đã đã thấm nhuần vào tâm thức của mỗi người Việt Nam, cà phê không chỉ là một thức uống tinh thần, nó còn là cái gì đó quan trọng hơn.



Quá trình rang xay cà phê

Văn hóa cà phê đường phố đặc trưng mang hồn Việt

Đầu tiên, mang dấu ấn đậm nét là “văn hoá cà phê đường phố”. Đây là loại cà phê bình dân nhưng nhiều “tín đồ” nhất. Được phục vụ bên ấm trà nóng với vài ba chiếc ghế ven đường. Đó là hình ảnh khá quen thuộc trong tiềm thức để khởi đầu mỗi buổi sáng.

Mặt khác, mùi vị cà phê như biểu trưng cho hương vị của cuộc sống, nó rất đời. Chút chua chát để nhớ về thất bại, chút vị mặn để tự sự. Dư độ đắng để khiến ta luôn tỉnh táo và sáng tạo trong suy nghĩ. Thêm chút ngọt hậu để luôn thấy yêu thương là không thể thiếu.

“Đi uống cà phê nhé” câu cửa miệng của văn hóa uống cà phê hiện nay

“Miếng trầu là đầu câu chuyện” của ông bà xưa dần được thay thế bằng “đi uống cà phê nhé”. Nó là món thức uống, quán cà phê là nơi dành cho các đôi nam nữ chuyện trò tâm sự. Chỗ lý tưởng cho đám bạn tụ tập tán gẫu.

Thực tế, có nhiều biến động đáng kể về gu thưởng thức. Nhưng “văn hoá cà phê Việt” vẫn là điều tiếp diễn mang tính kế thừa và phát triển.

“Cà phê là thức uống quen thuộc mỗi buổi sáng giúp tôi có thể cảm nhận được cả thế giới chuyển động trong cơ thể”.

Với một “năng lực siêu nhiên” nào đó của cà phê. Mọi người đều trở nên điềm đạm, nhã nhặn hơn trước ly cà phê. Người ta không còn nhớ đến tuổi tác. Cũng như không để giai cấp hay địa vị trong không khí ngập tràn hương cà phê quyến rũ. Đó là sức hút vô hình lý giải được của cà phê.

Phin - biểu tượng tự hào của văn hóa cà phê Việt Nam

Ở Việt Nam, cà phê phin là hình thức pha chế phổ biến hơn cả. Ngồi nhìn ngắm nhìn những giọt đắng rơi chậm rãi dường như là thú vui của dân ghiền cà phê. Nhấp môi giọt cà phê đầu tiên, nhắm mắt chút xíu thả hồn vào hương và vị. Rồi thấm sâu dù đang ở trong trạng thái cảm xúc nào thì cảm giác rất khác lạ so với các loại cà phê khác.



Ngồi uống cà phê cùng bạn bè là một thứ cho ta nhiều niềm vui

Cây cà phê gắn liền với
con người Việt Nam

TUỔI THƠ TRONG TÔI LÀ: CÀ PHÊ!

Bạn có đồng ý với tôi: Quê hương là để yêu – vì những điều đáng tự hào rất riêng mà quê mình mới có! Tôi cũng vậy. Tình yêu tôi dành cho quê hương xuất phát từ niềm tự hào về cà phê, về tình yêu của dân xứ tôi dành cho cà phê. Những người nguyện sống trọn đời với loại quả này, một khi đã trồng thì yêu, mà một khi yêu thì chung thủy. Tại nơi này người ta trồng bạt ngàn những đôi cà phê mà tới mùa quả chín thì đẹp lộng lẫy như xứ thần tiên.

Biên tập **Đăng Khoa**

Này, quả cà phê màu gì?”

– Màu đen!

Đó là câu trả lời tôi vẫn hay nhận được khi hỏi đồ bạn bè. Thay vì thất vọng, tôi ngẩng cao đầu tự hào như đã chờ sẵn để chứng tỏ mình là người sành sỏi: “Không, màu đỏ đấy!” – Vâng, ly cà phê đen bạn uống mỗi ngày đến từ những quả đỏ chín mọng vào những ngày cuối năm dương lịch.

Cây cà phê đẹp lắm, chúng có những nhánh nhỏ xòe ra quanh thân như một cây dù; quả cà phê lại càng đẹp hơn, non thì xanh mướt, chín thì đỏ rộm, mọc thành từng chùm dọc theo nhánh từ thân ra đến ngọn. Nhưng cái mùa mà cà phê đẹp nhất chính là khi nắng vàng hanh hao khắp xứ, hơi lạnh quẩn riết từ đất lên trời cao, cả ngọn đồi nhuộm màu cà phê chín đỏ, mùa thu hoạch mới bắt đầu.

“Thai nghén” cà phê phải có tình thương

Ngày tôi còn bé, tôi hay theo mẹ ra rẫy cà phê, thỉnh thoảng lại thấy mẹ vuốt ve, nói chuyện với mấy quả cà phê. Mẹ bảo: “Cà phê hay lắm con à! Cũng như con người, phải đủ 9 tháng 10 ngày thì mới thành quả đỏ hái được. Chăm cà phê cũng như chăm đứa con trong bụng, phải thương, phải kỹ, phải dỗ dành.” Tự dưng tôi thấy thương hạt cà phê đến lạ, phải chăng cà phê cũng là con người, nhưng họa chăng ở một hình thể khác. Khi bé tôi cứ hay tưởng tượng lung tung, lại hay tâm sự cùng cà phê – thấy người quê mình “tai nghén” cà phê cũng lắm gian

truan – mà chỉ có tình thương mới bù đắp được những nhọc nhằn ấy. Đủ yêu thương từng hạt cà phê, nên tâm tính của “tụi nó” người quê tôi cũng rõ. Thành ra cứ thông thả, cứ kiên nhẫn chăm chút cho đến ngày quả chín. Như mẹ mang thai con có vội bao giờ...

Cà phê ngon ở tâm người hái

Để có những hạt cà phê chất lượng tuyệt đỉnh; một số nhà vườn sẽ chọn cách hái quả thay vì cho tuốt nguyên cành. Hái quả cực công hơn là thế, nhưng “các bà mẹ” cà phê quê tôi luôn muốn tự tay “đỡ” cho từng đứa bé. Chính nhờ cái tâm quá lớn ấy mà mỗi quả cà phê ấy khi bắt đầu vòng đời mới của mình đều mang ích lợi cho đời, không trôi vào hoang phí. Ly cà phê ngon không đến chỉ đến từ tinh thần hay cách pha chế, mà đó còn là từ công sức của người nông dân, của những hạt cà phê đến từ đất.

Bạn hãy thử một lần đi ra đồng cà phê vào những sáng trời lạnh, đặt đôi chân trần lên lớp đất xốp, ôm ái rồi ngẫm đoán trời mưa hay nắng, nóng hay mát, rồi tính toán với trời cách nuôi cây ra lá, đâm chồi và kết quả. Có thể mới hiểu tâm tính hạt cà phê, mới thấm được cái nhọc nhằn bình dị và thương lắm “đứa con” cà phê mà người nông dân Việt hằng năm tai nghén.

CÀ PHÊ BẠC SỮ - DI SẢN SÀI GÒN XƯA

Cà phê bạc sữa là một trong những thức uống độc đáo nhất sinh ra ở Sài Gòn, là sản phẩm pha trộn của ba nền văn hóa Hoa-Việt-Pháp.

Biên tập **Đăng Khoa**

Cộng đồng người Hoa ở Sài Gòn có lẽ đi sớm hơn người Việt trong kinh doanh hàng quán, trong đó có cà phê. Cà phê cho giới bình dân được biết đến đầu tiên ở Sài Gòn nhờ “tiệm nước” (tiệm bán đồ ăn sáng như hủ tếu, bánh bao, xiu mại, cà phê và trà) của người Hoa.

Cà phê bạc sữa xưa và nay

Thời kỳ đầu của cà phê Sài Gòn, người ta gọi cà phê là “cà phê”. Bây giờ, nếu vào một tiệm nước nào đó, bạn sẽ thấp thoáng nghe thấy từ “phé nại” (tức là cà phê có sữa). Với chính tôi, để tìm thấy món bạc sữa thơm ngon và đúng kiểu Sài Gòn xưa, phải tìm đến những quán cà phê vớt mà “kho” cà phê bằng chiếc ấm đất màu da lươn. Trong đó được biết đến nhiều nhất có lẽ là tiệm cà phê ông Thanh trên đường Tân Phước (quận 11, gần chợ Thiếc) và quán cà phê Cheo Leo ở hẻm 109 Nguyễn Thiện Thuật (quận 3).

Chiếc siêu đất màu da lươn một thời rất phổ biến dùng để sắc thuốc Bắc. Được sản xuất ở những làng gốm nổi tiếng của Việt Nam, trong đó có làng gốm Lái Thiêu ở Bình Dương nức tiếng một thời.

Không hiểu sao, những người Hoa ở Sài Gòn xưa lại nghĩ ra cách “kho” cà phê bằng chiếc siêu đất này, khi kho xong, lại dùng chiếc ấm đó giữ nóng cà phê trên lò than củi.

Nếu như nhiệt độ nước pha cà phê theo kiểu Tây ở khoảng trên dưới 95 độ thì nước pha cà phê vớt có nhiệt độ cao hơn, gần 100 độ. Hương vị cà phê vì thế có mùi khen khét đặc trưng, cộng với mùi khói than và cách giữ nóng trên lò than khiến cà phê như được kho thêm lần nữa, tạo ra một mùi cà phê rất riêng, khác hẳn với mùi cà phê phin hay phẩy Tây.

Giới nghiền cà phê thuộc tầng lớp trung lưu trở lên trong xã hội Sài Gòn xưa ngồi đợi giọt cà phê phin thánh thót trong những quán sang trọng, còn người bình dân Sài Gòn thời ấy sẽ ngồi chồm hổm trên ghế theo kiểu “nước lứt”, hay ngồi chân trên chân dưới đợi

một ly cà phê pha bằng vớt có mùi khen khét, đậm đà và gần gũi.

Vì vậy tại những tiệm nước trong Chợ Lớn thời những năm 1970s, đồ ai tìm ra được bóng dáng cái phin cà phê. Dân lao động không có thời gian để ngồi đếm từng “giọt thời gian rơi trên đáy cốc”.

Chính từ quán cà phê vớt, bạc sữa và cà phê sữa đặc mới ra đời. Thời xưa, sữa tươi vẫn được coi là mặt hàng cao cấp hơn, khó phổ biến ở chốn bình dân. Trong khi đó, sữa đặc có đường hiệu Ông Thọ hay Con Chim (cách gọi tắt của hãng Nestlé) đã đi sâu vào đời sống



Quán cà phê vớt nhiều năm ở Thành phố Hồ Chí Minh



Thức uống tinh thần phù hợp với nhiều người!

của đa số người dân hơn cả, phần do giá cả rẻ hơn, lại dễ bảo quản.

Trong hồi ức của người Sài Gòn xưa thì bạc xỉu chính là món dành cho con nít theo cha vào quán. Trẻ con đương nhiên không thể uống được cà phê đen, nhưng hương cà phê thì quá quyến rũ. Sau này, khi phụ nữ bắt đầu ngồi quán cà phê thì bạc xỉu là “cầu nối” của họ tới cà phê sữa, hay đơn giản chỉ là thức uống thơm thơm cho gần gũi hơn với người bạn đi cùng uống cà phê.

Bạc xỉu ở các độ tuổi khác nhau

Ngày nay, tôi vẫn thấy bạc xỉu là thức uống tuyệt vời dành cho con nít muốn tập uống cà phê, hay phụ nữ không chịu được vị cà phê

mạnh. Nhiều nơi bán bạc xỉu đá thật không đúng cách, vì tỉ lệ cà phê vốn rất ít, sữa nhiều, chỉ có uống nóng mới dậy lên mùi thơm của cà phê. Riêng món cà phê sữa thì đậm đặc cà phê hơn bạc xỉu, mới có thể uống ngon cả hai kiểu nóng và đá.

Cư dân Sài Gòn chấp nhận và sàng lọc tất cả những nét hay của nhiều nền văn hóa, tạo ra một sản phẩm phù hợp với vùng đất này. Bạc xỉu, hay cà phê sữa đá “made in Saigon” đủ sức lay động lòng người ở quy mô toàn cầu. Bởi cà phê latte của Ý thực ra cũng là cà phê hòa cùng sữa tươi mà thôi.

Pha được một ly bạc xỉu ngon vừa dễ vừa khó. Tôi vẫn thường phải tìm đến các quán cà phê

vợt để được uống một ly bạc xỉu đúng nghĩa. Bởi vì người bán đã pha chế món này hơn nửa thập kỷ, đến độ không cần dụng cụ đo đếm mà vẫn có thể cho ra một ly bạc xỉu cân bằng vị đắng của cà phê, vị ngọt của sữa đặc, thêm mùi khen khét của lò than để nhớ về ký ức quê nhà.

Có người còn gọi là “bạc xỉu” là “bạc tẩy xỉu phé” (sữa nóng thêm chút cà phê). Những người Hoa tới quán ông Thanh gần chợ Thiếc thường gọi là “pạc xỉu” hay “phé nại”. Thôi, gọi gì đi nữa thì bản chất của nước uống này vẫn cứ là sữa nhiều, cà phê ít.

“Người cha kêu cà phê đen cho mình, nhưng kêu bằng thổ ngữ Quảng Đông là “xây chừng”, nên thằng bé không hay biết. Chừng phổ ký đem món uống lại, nó mới nói: “Ba ơi, con muốn uống cà phê như ba!” - “Ê, trẻ con không nên uống cà phê”. Người cha vừa nói, vừa xé cái bánh tiêu, nhét xiu mại vào để làm như, rồi trao cho con. Thình lình Kỳ ngây người ra: Chàng vừa thấy người cha gọi cho đứa bé cái “pạc xẩy” tức cà phê có sữa.”



Ly bạc xỉu đậm vị Sài Gòn



TÌM HIỂU VĂN HÓA THƯƠNG THỨC CÀ PHÊ CỦA BA MIỀN

Được biết đến như là một quốc gia xuất khẩu cà phê lớn thứ 2 trên thế giới, Việt Nam là một thiên đường cà phê với nhiều lựa chọn khác nhau cho người uống. Với sự phong phú của các thành phần, văn hóa uống cà phê Việt Nam đã được phát triển cao với nhiều cách thức độc đáo.

Biên tập **Đăng Khoa**

Ở nhiều quốc gia khác như Mỹ, Ý, Pháp, vv, nếu bạn muốn uống một tách cà phê, bạn phải tìm một quán cà phê hay một máy pha cà phê bán tự động. Ngược lại, ở Việt Nam, đặc biệt là ở Sài Gòn, tôi có thể dễ dàng mua một ly cà phê từ một người bán hàng rong mà hương vị vẫn ngon tuyệt hảo. Cà phê bán rong là một hình thức rất phổ biến ở thành phố lớn này, bạn có thể bắt gặp nó ở khắp mọi nơi dù là trong những con ngõ hẹp nhất. Văn hóa uống cà phê tại Việt Nam không chỉ có đặc điểm riêng biệt so với những quốc gia khác, mà nó còn có sự khác biệt trên từng vùng miền của đất nước. Điều này một phần do ảnh hưởng của thời tiết và văn hóa khu vực, thói quen uống cà phê của người Hà Nội, người Huế, và người Sài Gòn là khá khác nhau.

Văn hóa cà phê ở Huế

Văn hóa uống cà phê của người Huế có thể được gói gọn trong ba từ đó là đậm đặc, tinh tế, và chậm rãi nó khá tương đồng với phong thái của người dân xứ Huế. Tại Huế, những công viên vui chơi giải trí rất ít. Bởi vậy, vào khoảng thời gian rảnh rỗi, người dân nơi đây thường đến những quán cà phê để ngâm nga thưởng thức một tách cà phê và thư giãn. Người Huế ít khi đi đến những quán cà phê sang trọng mà họ thích ngồi trong những quán nhỏ ven sông hay trên vỉa hè. Khác với Hà Nội và thành phố Hồ Chí Minh, người Huế chỉ uống cà phê phin. Các quán cà phê tại Huế chỉ phục vụ hai lựa chọn cho khách hàng là cà phê đá và latte. Nhìn thấy những người dân nơi đây uống tách cà phê một cách chậm rãi và thư giãn, tôi cũng gọi một ly cà phê đá cho riêng mình. Lúc đầu, tôi cảm thấy hơi khó uống vị của nó rất đậm đặc nhưng càng nhâm nhi chút một càng cảm thấy thú vị, thêm một chút sữa rất ngậy và thơm ngon. Tất cả hương vị đậm đà ấy như hòa quyện và trộn lẫn vào nhau.

Văn hóa cà phê ở Hà Nội

Văn hóa và thói quen uống cà phê ở Hà Nội cũng tương tự như Huế. Người Hà Nội cũng như để thưởng thức một tách cà phê theo cách thư giãn và thoải mái nhất, có thể đi một mình hoặc đi cùng bạn bè, vừa ngâm nga trò chuyện vừa thưởng thức. Tuy nhiên, người dân Hà Nội không uống cà phê nhiều như

Huế. Một điểm khác biệt là trong khi người dân Huế thích uống cà phê vào buổi sáng, người Hà Nội thích thưởng thức vào buổi tối khi họ có thời gian rảnh. Cà phê Hà Nội thường pha loãng hơn cà phê ở Huế và cũng phong phú hơn về lựa chọn: pha cà phê, cà phê đen đá, sữa đá, đen nóng, sữa nóng, cà phê trứng... Cà phê trứng là thức uống yêu thích của tôi tại Hà Nội. Nó không chỉ có vị ngậy béo của lòng đỏ trứng, mà còn có hương vị đậm đà của cà phê, hình thức bên ngoài cũng rất đẹp mắt.

Văn hóa cà phê ở Sài Gòn

Không giống như Huế và Hà Nội, người Sài Gòn coi cà phê không chỉ là một thức uống để nhâm nhi mà còn là thức uống giải khát. Lần đầu tiên đặt chân đến Sài Gòn, tôi đã hoàn toàn ngạc nhiên khi nhìn thấy một cậu bé tầm khoảng 8,9 tuổi đang uống cà phê như uống một cốc nước mía vậy. Thành phần của cà phê Sài Gòn thường nhiều đá và ít cà phê. Bước vào một quán cà phê ở Sài Gòn, đầu tiên tôi được phục vụ một cốc nước trà hương vị gần

giống hoa nhài nhưng tôi không biết chắc đó là loại trà gì, sau đó là một ly cà phê, một cốc đá và một ống hút đã cắm sẵn. Cà phê của người Sài Gòn có hương vị rất ngọt ngào, được pha loãng đến mức mà tôi gần như không thể cảm nhận được vị đắng của cà phê. Điều này có lẽ khá phù hợp với văn hóa thích ăn ngọt của người Sài Gòn và thời tiết nắng nóng quanh năm.

"Công việc lưu động cho tôi rất nhiều những trải nghiệm mới lạ và thú vị. Nó làm cho cuộc sống của tôi phong phú hơn".



Cái riêng của cà phê Sài Gòn



Khung cảnh Sài Gòn hiện nay
ngày càng hiện đại

SÀI GÒN XƯA VÀ NAY

Suốt từ nhiều thập kỷ trước, Sài Gòn luôn là thành phố năng động, đi đầu về sự phát triển không ngừng trên nhiều lĩnh vực. Sài Gòn còn là giao thoa của nhiều nền văn hóa khác nhau của các vùng miền. Chính điều đặc biệt này, đã khiến nền văn hóa Sài Gòn trở nên đa dạng, phong phú hơn bao giờ hết.

Biên tập **Capheta**

Tải qua nhiều thập kỷ, thật ngạc nhiên khi những điều xưa cũ của Sài Gòn xưa vẫn còn đó, chỉ là hiển hiện theo cách này hay cách khác mà thôi. Hãy cùng tìm hiểu xem văn hóa Sài Gòn xưa và nay có gì thú vị nhé. Có thể nhận thấy rõ ràng nhất là ngày nay cho dù cuộc sống người dân có nhiều đổi thay nhưng có những nét văn hóa như góc phố, khu chợ, nhà hàng... vẫn không thay đổi nhiều so với trước kia. Với tốc độ phát triển kinh tế nhanh, diện mạo Sài Gòn ngày càng năng động, đầy sức sống và hiện đại hơn với các công trình xây dựng mới, những tòa nhà chọc trời. Thế nhưng, vẫn còn đó những công trình kiến trúc xưa, những tòa nhà mang vẻ đẹp cổ kính trải qua hàng trăm năm lưu giữ dấu ấn thời gian, dấu ấn Sài Gòn xưa. Giao thông vẫn hối hả như một thời “ngựa xe như nước”, phố phường vẫn tấp nập nhộn nhịp biểu trưng của

một đô thị phồn thịnh ở mọi thời đại. Hàng quán, đặc biệt là các quán cà phê vẫn còn đâu đó cốt cách Sài Gòn xưa, nhất là trong các ngõ hẻm với cà phê bột, cà phê vọt đặc sắc ngày nào. Có thể nói rằng, cà phê đã dần hình thành một dòng chảy trong văn hóa Sài Gòn xưa và nay, là một người bạn tri kỷ, thân thiết trong cuộc sống của mọi người dân Sài Gòn ngay từ buổi đầu, khi loại thức uống theo chân người Pháp du nhập vào Việt Nam từ thế kỷ XIX và dần dần trở thành đồ uống mang đậm hồn Việt và tính cách con người nơi đây.

Khác với những quán cà phê trầm lặng có phần cổ kính của Hà Nội hay những các quán cà phê vườn lồng gió của Huế thì Sài Gòn là một nơi nổi tiếng thịnh hành quán cà phê cóc. Đây là loại hình cà phê có từ lâu đời tại mảnh đất Sài Gòn được nhiều người dân yêu thích vào những năm

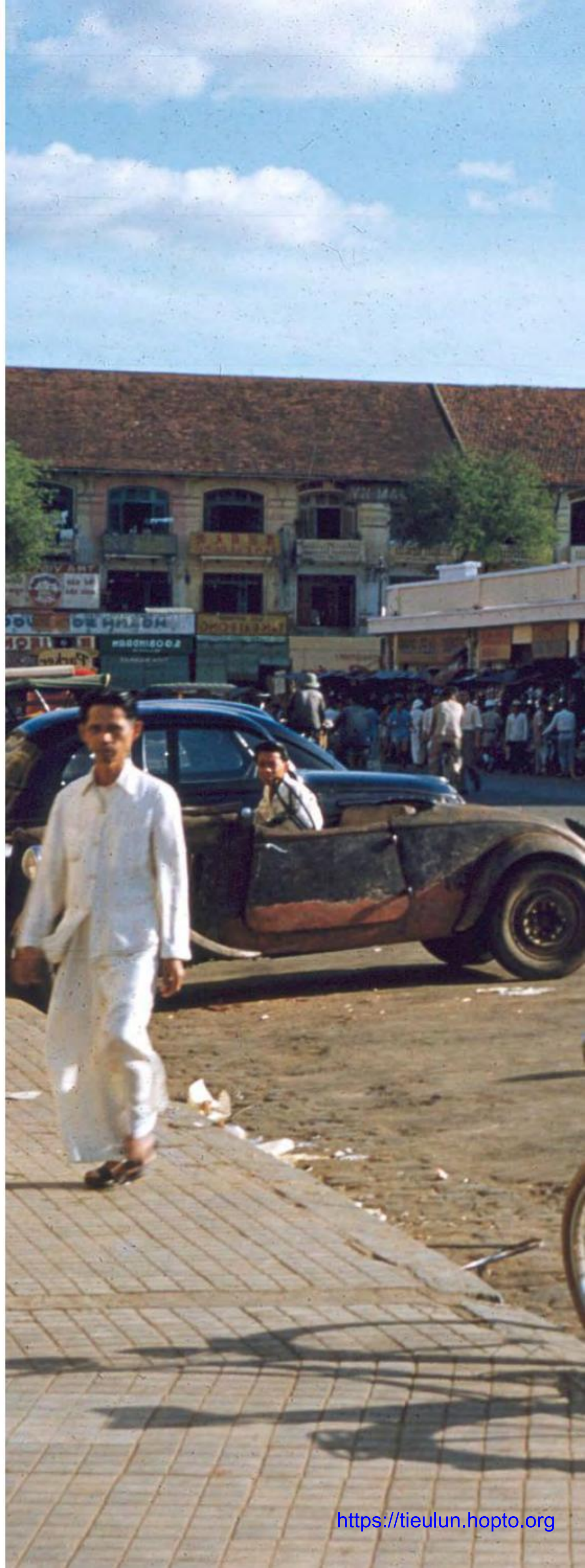
xưa. Từ hẻm nhỏ cho đến các con đường lớn, chỉ cần đôi chiếc ghế con, một góc vỉa hè là bạn có thể dễ dàng thưởng thức ly cà phê đặc trưng. Cà phê được pha tại chỗ bằng vọt hoặc pha phin, có màu nâu, thơm nồng, có thể tùy theo sở thích của người sống để pha thêm đường, sữa. Người Sài Gòn thời nay lại có nhiều sự lựa chọn cà phê đa dạng hơn. Với sự phát triển của xã hội thì nhiều loại hình cà phê khác nhau như cà phê di động, mang đi hay cả ngôi làm việc xuyên đêm đã dần xuất hiện và trở thành một địa điểm quen thuộc đối với nhiều người. Bên cạnh đó, những quán cà phê độc và lạ như cà phê truyện tranh, cà phê sách hay cà phê thú cưng cũng được sự quan tâm của giới trẻ. Ngoài ra, những thương hiệu cà phê sang chảnh du nhập từ phương Tây như Starbucks, Highland cũng thu hút đông đảo giới trẻ sành điệu đến thưởng thức.

Vào thời điểm trước những năm 1975, ẩm thực Sài Gòn có sự giao thoa, chất lọc, tiếp thu của nhiều nền văn hóa từ Đông sang Tây và tạo nên một nét đặc trưng rất riêng biệt. Nhìn vào nét văn hóa ẩm thực đường phố Sài Gòn giai đoạn xưa, chắc hẳn bạn sẽ được thấy lại mọi phần cuộc sống rất thú vị của nơi đây năm xưa cũng rất ồn ào, náo nhiệt. Ẩm thực Sài Gòn hiện nay là sự kết tinh của nhiều món ngon, độc đáo đến từ nhiều nét văn hóa khác nhau, có sự hòa trộn giữa phương Đông với phương Tây, giữa hiện đại với truyền thống. Người Sài Gòn nay chưa bao giờ quên lãng những giá trị ẩm thực của nhiều năm về trước, thậm chí còn ngày càng ưa chuộng và có thêm nhiều biến tấu mới lạ. Vốn là nơi quy tụ nhiều nền văn hóa, sẽ chẳng có gì ngạc nhiên nếu nói thành phố ngày nay chẳng thiếu ẩm thực của bất kỳ quốc gia nào. Từ những món ăn của Nhật, Hàn, cho đến Thái Lan, Pháp hay Thổ Nhĩ Kỳ, Ấn Độ, đều được ưa chuộng và dần có những biến tấu để phù hợp với khẩu vị của người Sài Thành. Cho đến tận bây giờ, cái thú ngồi bàn bệt nhắm bia cũng vẫn còn sống mãi. Ghé ngang Bùi Viện sầm uất của những đêm lấp lánh đèn, hay khám phá những quán bar tinh tế kín đáo ẩn giấu giữa Sài Gòn như những viên ngọc quý, sẽ lại thấy chất Sài Gòn phóng khoáng luôn tuôn tràn, hòa quyện.

Dù trải qua bao nhiêu năm tháng thì mọi người đều có thể cảm nhận được nhiều sắc thái văn hóa khác nhau tại Sài Gòn. Có thể nói rằng, mảnh đất này là nơi hội tụ nhiều tinh hoa ẩm thực nhất mà không một nơi nào có được. Hơn thế nữa, đây còn là một trong những đặc trưng tạo nên sự khác biệt cho văn hóa Sài Gòn xưa và nay.

Những hàng quán ven đường, trên vỉa hè đã là nét đặc trưng của Sài Gòn từ xưa đến nay. Và có lẽ sẽ không sai khi ai đó đã cho rằng, nếu vỉa hè Sài Gòn không còn hàng quán thì chất Sài Gòn có thể không vẹn nguyên. Hầu hết, trên vỉa hè Sài Gòn xưa và nay, chỉ cần một xe đẩy nhỏ đã có thể kinh doanh các loại nước giải khát. Chỉ cần 1, 2 cái bàn nhỏ, hàng quán ăn uống có khắp nơi trong thành phố, từ các khu chợ lớn nhỏ cho tới các hẻm, san sát ngay bên các khu nhà ở của người dân.

Sài Gòn đã trở thành một thành phố khiến bao người nhung nhớ, du khách đến rồi lại không rời đi. Trong suốt chiều dài phát triển, Sài Gòn không ngừng tiếp thu và chất lọc những tinh hoa của phương Tây. Để rồi sau đó, sự chuyển tiếp giữa cũ và mới, sự giao thoa giữa Đông và Tây, sự va đập của nhiều dòng chảy văn hóa đã tạo nên những nét độc đáo riêng cho Sài Gòn khiến bao người say mê.









DiARY

Cảm nhận đời sống bình dị, đời thường của con người Việt Nam ta từ khắp nơi trải dài theo đường cong chữ S của tổ quốc qua những nét văn hóa được giữ gìn và phát triển.

CÀ PHÊ SÁCH - NET VĂN HÓA ĐỘC ĐÁO

“Bản Cà phê” với không gian ấm cúng lãng mạn, hay “Sài Gòn năm xưa” uống cà phê trả tiền bằng sách... là những địa chỉ luôn thu hút giới trẻ tới khám phá và check-in mỗi dịp cuối tuần.

Biên tập **Đăng Khoa**



1 góc không gian ở
Bản cà phê

Cà phê gây ấn tượng bởi không gian nhuộm màu hoài cổ. Khi đến đây, khách sẽ được thưởng thức vô số đồ uống, món tráng miệng phong phú và chìm đắm trong thế giới bình yên của sách.

Bản Cà phê sở hữu kệ sách cực kỳ ấn tượng. Sách ở quán khá phong phú, với hơn 1.000 đầu sách, nhiều thể loại, được xếp ngăn nắp, từ tiểu thuyết, ngoại văn đến các bộ truyện tranh gần liền đặc biệt với thời niên thiếu của các thế hệ 8X, 9X.

Thương hiệu cà phê này còn có một chi nhánh tại địa chỉ Tầng 5, 40E, đường Ngô Đức Kế, Quận 1, cũng có không gian ấm cúng và nhiều đầu sách hấp dẫn không kém. Nhiều bạn trẻ đến với quán để thỏa cơn “ghiền” cà phê, vừa làm việc, trao đổi học tập và chiêm nghiệm thế giới cùng sách.

Nguyễn Sơn Tùng, cựu du học sinh ngành Mỹ thuật ở Nhật Bản - Chủ nhân của Bản Cà phê - cho biết ý tưởng khởi nghiệp cà phê sách được anh nảy sinh từ thời gian theo học ở nước bạn, nơi các quán cà phê kết hợp thư viện rất phát triển. Sách và đọc sách là tài sản vô giá của con người nên rất cần đẩy mạnh văn hóa đọc. Với mong muốn tạo nên một mô hình độc đáo, giúp giới trẻ có thêm nhiều không gian và cảm hứng đọc hơn, Tùng đã xây dựng ra “Bản”.

“Mình muốn Bản là nhà, là nơi các bạn thấy thân thiết khi đến. Đó là lý do tại sao không giống các quán khác, câu chào của tụi mình khi có một vị khách bước vào là “mừng bạn về nhà” và ngược lại khi các bạn ra về là “hẹn gặp lại nhé” bằng tiếng Nhật”, Sơn Tùng cho biết. Theo chủ nhân Bản cà phê, Bản trong tiếng Nhật có nghĩa là Sách, nó cũng là Bản ngã, Bản thân, là “Gốc”. Logo Bản do chính tay Tùng thiết kế, lấy ý tưởng từ hình ảnh cây Tùng, cũng là một phần bản thân tác giả.

Để có được hơn 1.000 đầu sách tại quán, Tùng phải mất khoảng 1 năm để sưu tầm. “Với mình, sách là tài nguyên quý nhất, là kiến thức, là kho tàng giải trí, là nguồn cơn của ý tưởng. Ai cũng cần học, trước khi tự tìm cho mình những sáng tạo riêng, nên mình chỉ hi vọng, Bản có thể làm được một việc nhỏ, để các bạn có cảm hứng hơn trong việc đọc”.



Mô hình “khởi nghiệp” sáng tạo độc đáo này đã và đang lan tỏa truyền cảm hứng đến mọi người, cùng chia sẻ niềm đam mê đọc sách.

Thêm cảm hứng với sách

Toạ lạc ngay giữa trung tâm Sài Gòn tại địa chỉ lầu 2, số 38/7, đường Lê Lợi, Quận 1 - Bản

Uống cà phê trả tiền bằng sách

“Sài Gòn năm xưa” là quán cà phê trả tiền bằng sách độc đáo tại Sài Gòn. Quán tọa lạc tại số 50, đường Nguyễn Khắc Nhu, Quận 1, TPHCM, rất thu hút giới trẻ vào dịp cuối tuần. Quán có không gian vô cùng ấm cúng và lãng mạn. Những kệ sách được bày rất ngăn nắp.

Với không gian khá yên tĩnh, quán này còn được nhiều nhóm bạn trẻ chọn để sinh hoạt học tập, dạy tiếng Việt cho người nước ngoài... Vì thế, từ khi ra đời đến nay, những ngày cuối tuần lại trở thành điểm hẹn của nhiều người dân yêu sách và thích không gian yên tĩnh.

Cà phê sách “Sài Gòn năm xưa” do anh Lê Bá Tân (32 tuổi), hiện là giáo viên dạy Sử một trường THPT tại TPHCM thành lập. Anh Tân mở quán được hơn một năm nay, với mong muốn lan tỏa văn hóa đọc tới nhiều người trẻ. Bên trong quán, các kệ sách nối liền nhau với gần 20.000 đầu sách, khiến khách có cảm giác như bước vào một tiệm sách cũ. Quán bố trí thêm lầu để khách có thể vừa nhâm nhi cà phê, vừa đọc sách.

Uống cà phê trả tiền bằng sách là hoạt động rất ý nghĩa nhằm kết nối những người yêu thích đọc sách có cơ hội giao lưu, gặp gỡ, học hỏi và phát triển văn hóa đọc trong cộng đồng. Khách hàng chỉ cần tới quán và mang theo một cuốn sách ở bất kỳ thể loại nào, sẽ được thưởng thức cà phê miễn phí, đọc những cuốn sách hay tại đây.

Anh Lê Bá Tân chia sẻ, sau vài tháng đầu khai trương, đôi lúc anh cảm thấy bế tắc và dường như tính đến phải giải thể. Thế nhưng, mọi chuyện đã hoàn toàn thay đổi. Qua sự tác động của truyền thông và sự ủng hộ của mọi người, quán ngày càng đông khách, đặc biệt vào ngày thứ 7 và Chủ nhật. Tuy nguồn thu không đáng là bao nhưng chính lượng khách ngày càng đông đã trở thành động lực để anh tiếp tục duy trì và gắn bó với mô hình này.

“Qua chương trình uống cà phê trả bằng sách, mình muốn lan tỏa văn hóa đọc đến mọi người nhiều hơn. Từ đó, góp phần tạo cho mọi người thấy niềm vui với sách, tạo thói quen đọc sách là việc tốt, cần duy trì thực hiện”, Tân bày tỏ mong muốn.



Không gian ở tiệm Sài Gòn năm xưa



Bánh mì chấm sữa cà phê



Ổ bánh mì đầy đủ cho buổi sáng

BÁNH MÌ VÀ CÀ PHÊ

Không biết từ bao giờ, cà phê và bánh mì đã trở thành món ăn phổ biến mỗi sáng của người Sài Gòn

Biên tập **Người lao động**

" Cà phê Sài Gòn có nhiều loại cà phê nhưng phổ biến và được yêu thích hơn cả là cà phê đen hay cà phê sữa đá. Cần một miếng bánh mì sau đó uống một ngụm cà phê sẽ càng tăng thêm sự kích thích của vị giác."

Sài Gòn - nơi hội tụ của ẩm thực

Nói tới ẩm thực Sài Gòn, người ta nghĩ đến cơm man, muôn vàn món ăn hấp dẫn đủ để nuốt nước miếng ừng ực, nào là cơm tấm, hủ tiếu, bún bò, bún riêu, bánh xèo, bánh bèo, bánh khọt, các loại chè, cháo... và tất nhiên không thể thiếu vắng bánh mì.

Thức uống của Sài Gòn cũng không chịu lép vế khi sở hữu một thực đơn vô cùng đa dạng, phong phú với nhiều chủng loại khác nhau như trà tắc, dừa tươi, thốt nốt, cam ép, bưởi ép...và dĩ nhiên không thể thiếu cà phê đá. Tuy "trăm vị" là thế nhưng nhiều món ngon không phải sản sinh từ "chính chủ" Sài Gòn, hầu hết đến từ miền Bắc, miền Trung hay miệt sông nước miền Tây. Bánh mì và cà phê còn "dữ dội" hơn khi vượt đại dương theo chân người Pháp đến. Có lẽ chính người Pháp cũng không ngờ những món ăn họ mang từ thế kỷ trước lại được chính người dân nơi

đây tiếp nhận, biến tấu để trở thành một món bản địa thuần túy. Không biết từ khi nào, bánh mì và cà phê đã trở nên vô cùng quen thuộc và trở thành món ăn đặc trưng, là biểu tượng ẩm thực của người Sài Gòn.

Bánh mì và cà phê - món ăn sáng của người Sài Gòn

Nếu làm một khảo sát nho nhỏ "sáng nay ăn gì" thì có lẽ người Hà Nội sẽ quen thuộc với phở nhưng "bánh mì" sẽ là sự lựa chọn hàng đầu của người Sài Gòn. Không cần bàn cũng chẳng cần ghế, bánh mì là món có thể ăn được ở bất cứ đâu, trong văn phòng, ngoài ban-công hay thậm chí lúc đang đi bộ hoặc ngồi sau xe máy, rất phù hợp với cuộc sống vội vã, năng động của người phương Nam. Tuy là món ăn đơn giản, bình dị nhưng bánh mì chứa đựng đủ sắc, hương vị và cả giá trị dinh dưỡng. Ổ bánh mì Sài Gòn thường có kích thước không quá to, không quá nhỏ với

lớp ngoài giòn rụm, bên trong thơm thơm mềm. Xẻ một đường nhỏ bên hông ổ bánh, phết một lớp bơ mỏng, thêm chút pa-tê rồi xếp thêm thịt, chả, dưa leo, đồ chua, hành ngò, cuối cùng là điểm thêm vài lát ớt, xịt một chút nước tương vậy là có một bữa sáng đầy đủ tinh bột, chất đạm, rau xanh... và vô cùng ngon miệng để bắt đầu một ngày mới.

Cà phê Sài Gòn có nhiều loại cà phê khác nhau nhưng phổ biến và được yêu thích hơn cả là cà phê đen hay cà phê sữa đá. Bắt đầu 1 buổi sáng với việc cần một miếng bánh mì sau đó uống một ngụm cà phê sẽ càng tăng thêm sự kích thích của vị giác. Vị thơm, đắng đặc trưng của cà phê hòa quyện với vị bùi, béo,... của bánh mì khiến bữa sáng càng trở nên hấp dẫn hơn bao giờ hết. Chỉ cần ăn một ổ bánh mì, uống 1 ly cà phê vào buổi sáng, vậy là đủ tỉnh táo và tràn đầy năng lượng để bắt đầu một ngày làm việc.



Bánh mì chuẩn Sài Gòn

Ê! RA "BỆT" CÀ PHÊ HÔNG?

Trải qua hàng chục năm thăng trầm, nhưng “Ê, cà phê hông?” có lẽ là câu nói vẫn thường được nghe như một “mật hiệu” chung của dân Sài Gòn khi muốn tụ hội đông người hoặc hẹn hò tâm sự chỉ đôi ta với nhau. Và tiếp đó là các dạng phúc đáp như: “Cà phê kiểu gì?”, “Có máy lạnh nha!”, “Đi quán nào vắng vắng yên tĩnh cho dễ nói chuyện”, “Quán nào chụp hình đẹp í”, “Thôi ra Bệt đi cho nhanh!”

Biên tập **Thẩm Quỳnh Trân**



Có một loại cà phê không bao giờ lỗi thời, không phải quán, không có nhạc, chẳng cần bàn ghế, nhưng đó là loại hình được nhiều thế hệ thanh niên ưa chuộng: cà phê bệt. Trước khi dân tình ồ ạt ra khu vực Nhà thờ Đức Bà, thì cà phê bệt Sài Gòn đã xuất hiện dọc đường Nguyễn Đình Chiểu, Võ Văn Tần từ năm 2000, khách quen của những cô bác hàng nước này là sinh viên trường ĐH Kiến Trúc và ĐH Kinh Tế TP. HCM.

Không tốn tiền mặt bằng cũng chẳng phải bỏ ra vốn liếng quá lớn, nhiều người bắt đầu trang bị “đồ nghề” để ra Công viên 30/4, đường Hàn Thuyên, Alexandre de Rhodes để bán cà phê, nước uống. Chỉ cần một chiếc xe máy, một cái giỏ lớn đựng tất cả chai lọ, cà phê pha sẵn, nguyên vật liệu như đường, sữa.... và hàng chục tấm bìa các tông lót móng cho khách ngồi bệt, là đủ để “mở quán” cà phê ngay tại trung tâm như thế. Rồi những ngày

cuối tuần, những tối mát mẻ, hàng trăm con người từ trẻ đến già lại rủ nhau “Ra bệt!”. Ngồi cà phê bệt để hát hò cho nhau nghe, để nhìn từng dòng xe qua lại, chơi đùa với đàn bồ câu nơi đây, tất cả những điều đó khiến cho người ta thậm chí quên đi mình đang uống một ly cà phê “đều” chỉ có giá 10.000 đồng. Nhưng cũng chẳng vấn đề chi, khi người ta tìm đến Bệt vì không gian chứ không phải vì cà phê, chắc chắn không phải vì thứ cà phê đậm mùi bột bắp này!

Ở Sài Gòn, cũng rất hiếm để có một quán cà phê tìm được tiếng nói chung giữa người già và người trẻ. Nếu người già chỉ đơn thuần có một cái ghế nhựa bắc ra trước cửa quán, một ly cà phê đen, thuốc lá và tờ báo ngày, là đủ cho một buổi sáng, thì một tầng lớp người trẻ lại yêu cầu nhiều hơn. Họ muốn một không gian đẹp, thực đơn ăn sáng phong phú và tất nhiên có nhiều loại nước để lựa chọn chứ

không đơn thuần chỉ là cà phê đen hay cà phê sữa. Vì những yêu cầu đó nên người trẻ luôn phải trả một mức giá cao hơn cho phần thức uống của mình. Bạn chỉ mất 8.000 đồng – 10.000 đồng cho một ly cà phê đen vỉa hè nhưng có khi bạn phải bỏ hơn 40.000 đồng cho một ly cà phê ở quán có máy lạnh, nội thất đẹp, mức giá này sẽ còn cao hơn đối với những quán cà phê có thương hiệu được du nhập từ phương Tây.

Tuy nhiên, cà phê du nhập kiểu Ý, Anh... sẽ chẳng bao giờ đem đến cho bạn một ly cà phê đen hay cà phê sữa đúng kiểu Việt Nam được. Một số thương hiệu thay vì dùng sữa đặc và pha phin để pha thành 1 ly cà phê truyền thống bình thường, thì họ sẽ dùng sữa tươi và pha cà phê từ máy espresso, sản phẩm này được giới trẻ đón nhận nhưng với những ai gắn bó lâu dài với cà phê sữa đúng chất Sài Gòn thì không mấy hứng thú.



Giới trẻ ngồi uống cà phê bột



Thắm Quỳnh Trần



Emagazine

" Không ai nhớ cafe bột ở
Nhà thờ Đức Bà tồn tại từ
bao giờ, chỉ biết rằng đó là
nơi mà người già, giới trẻ, và
nhiều tầng lớp người dân thị
thành đều có thể tìm đến để
nhấp nháp ly cafe và nhìn
đàn bồ câu chao lượn trên
bầu trời. "



Người lao động



Người lao động

KATINAT

SAIGON KAFE



NGÀY MỚI & LY CÀ PHÊ

Hãy tưởng tượng tới khung cảnh khí trời mát mẻ với những giọt sương còn đọng trên cành lá, ánh sáng ngày mới xuất hiện, còn bạn thì ngồi nhâm nhi ly cafe của mình, thật là một cảm giác khó tả nhỉ!

Biên tập **Thejournal.vn**

Cafe sáng khởi đầu cho một ngày mới của bạn

Nếu bạn là một “tín đồ” cafe thì hẳn bạn có thể cảm nhận được những cảm xúc rất dễ chịu và không gì sánh bằng khi nhâm nhi ly cafe vào buổi sáng tinh mơ. Buổi sáng ngồi uống cafe hình thành cho ta thói quen dậy sớm để thưởng thức khí trời mát dịu của màn sương đêm còn đọng lại. Cafe đối với bạn sẽ giống như một tri kỷ không thể tách rời, nếu thiếu thì ta sẽ có cảm giác buồn, hụt hẫng!

Ý nghĩa của cafe với cuộc sống

Nếu đã gọi là trải nghiệm đời thường thì không thể thiếu những “hương vị” như đắng - cay - ngọt - bùi. Và cafe, mang lại vị đắng, tất nhiên. Nhưng cái đắng ấy, ta càng trải nghiệm, thì lại càng bị

hấp dẫn hơn bởi vì trong cái đắng lại hòa quyện thêm những “hương vị” khó tả khác nhau. Và do đó, cafe vừa đắng nhưng lại không đắng như bạn nghĩ, cho nên bạn nên ít nhất một lần thưởng thức hương vị của ly cafe để trải nghiệm được những cung bậc thật mới mẻ, đầy hấp dẫn.

Thưởng thức cafe sáng là để tự thưởng cho mình một món quà để bắt đầu một ngày làm việc, là để tự tạo cảm giác thú vị, tự tìm niềm vui từ việc nhâm nhi vị đắng mà ngọt trong ly cafe sáng. Vì những lý do đó, việc chọn những chiếc ly độc đáo, hấp dẫn, phù hợp với cá tính và phong cách hay sở thích của mình cũng rất quan trọng đấy. Không có một chuẩn mực nhất định nào đó về việc ly bạn chọn có hợp để uống cafe hay không, tất cả đều tùy thuộc vào bạn

Những suy nghĩ, cảm xúc thật sự của bạn dành cho ly cafe sáng đâu có thật, nhưng những ý nghĩa cũng như giá trị tinh thần của ly cafe kia liệu có thật sự tồn tại hay chỉ là hư vô? Câu trả lời nằm ở bạn, nếu bạn thật sự là “tín đồ” cafe, bạn sẽ có câu trả lời cho đam mê của mình. Điều này cũng giống như khi yêu một người, ta không thể nào gọi tình yêu đó là đúng đắn hay sai trái, là thật hay giả, là rung động bất chợt hay định mệnh sắp đặt, mà ta chỉ biết rằng có điều gì đó trong ta cảm thấy thật thân thiện, gần gũi với người ấy thôi. Nếu bạn chưa có câu trả lời, bạn hãy cứ tiếp tục thưởng thức ly cafe sáng và từ từ tìm hiểu thêm nhé bởi vì điều đó sẽ giúp bạn từ từ hưởng thức ly cà phê trong ngày mới mẻ.

CÀ PHÊ VỢT THƠM NGON, ĐẠM KỲ ỨC SÀI GÒN

Nhiều thế hệ người Việt sống ở các đô thị trước đây đã có những lúc sáng khoái với ly cà phê pha bằng vợt. Dù là công chức hạng sang hay dân thợ, dân chợ đều cùng đồng điệu khi vô tiệm nước làm một ly phé nại (cà phê đen) hoặc một tách xây chừng (cà phê sữa).

Biên tập **Cường Ngô**



Cà phê vợt

Khởi nguồn hương vị

Không ai biết chính xác cái cách pha cà phê bằng vợt có từ thời điểm nào, nhưng hầu hết mọi người đều tin rằng cái vợt pha cà phê du nhập vào xứ ta cùng một ngày với cái thú uống cà phê. Có một ông giáo già kể rằng: Bố tôi trước đây làm công chức cho sở Tây, ông ghiền cà phê đến mức dám bỏ cả nửa tháng lương để mua cái lò xo nhỏ để sáng sáng tự tay bơm béc dầu lò xo, tự tay cầm vợt pha cà phê.

Người Sài Gòn ngày xưa thức giấc sớm, cứ tầm bốn, năm giờ sáng là bếp ở tiệm nước hoặc bếp ở quán hẻm phố lại đỏ lửa nấu nước pha cà phê. Hình ảnh phổ biến nhất của cà phê vợt lại là cái siêu đất, loại siêu nấu thuốc Bắc và cái vợt bằng vải dài như chiếc vớ của người đi giày bột. Người bán cà phê dùng nước sôi để trụng sạch vợt rồi cho loại cà phê xay nhuyễn vô. Cái vợt chứa cà phê được cầm để trên miệng cái siêu trước khi chế nước sôi vào vậy là dòng cà phê đen nâu chảy ra từ cái vợt tỏa khói thơm nghi ngút.



Cà phê vớt

Một nét văn hóa độc đáo

Trước đây, ở các quán bán cà phê vớt còn có kiểu cà phê bơ, cà phê được chấm thêm chút xíu bơ càng làm cho cà phê vớt ra cái vẻ Tây hơn. Một ông trung niên nói: “Những năm đi thanh niên xung phong khắp các nông trường, mỗi lần về phép là làm một ly cà phê bơ, làm như cái mùi cà phê bơ nó nhắc mình kiểu gì thì mình cũng là người đô thị, dân Sài Gòn.”

Ở các tiệm nước của người Hoa còn có kiểu uống cà phê vớt chấm giò quẩy hoặc bánh tiêu. Với nhiều người lớn tuổi, dân hưu trí... kiểu cà phê này có thể thay thế phần ăn điểm tâm sáng. Thật là ngon lành biết bao khi cầm nguyên cả cái bánh giò quẩy chấm vào ly cà phê hoặc ngắt từng miếng bánh nhỏ rồi dùng muỗng vớt chung với cà phê lên nhâm nhi. Ngày trước, ở khắp Sài Gòn – Chợ Lớn, ai có dịp đi trong buổi tinh mơ ngang qua các tiệm nước hay quán cà

phê đều rộng ngực hít lấy khói hương thơm cà phê. Hương cà phê hòa quyện cùng hơi nước tỏa ra, tạo nên những góc không gian đô thị an vui êm đềm cho mọi thị dân.

Sự tồn tại không thể thay thế

Ngày nay, người ta thường nói nhiều đến chuyện văn hóa cà phê, nhưng bằng cách nào mà liên hệ với văn hóa cà phê khi không mở lại những không gian quán cà phê vớt từng đập cùng nhịp sống với cả một thế hệ thị dân. Tìm đến một quán cà phê vớt còn sót lại trên đường Tân Phước, bên hông chợ Thiếc, bước vào cái quán cũ kỹ nhưng tràn ngập hương cà phê này người ta mới hay rằng, chỉ có pha cà phê bằng vớt, chỉ có giữ nóng cà phê bằng cái siêu đất thì mới khiến hương cà phê vớt tự do hơn hẳn hương cà phê bị nhốt trong cái phin bằng kim loại.

Nhìn những cụ bà, cụ ông và người trung niên người Việt lẫn người Hoa ngồi im lặng

— — — — —
" Có người giải thích về phong cách húp chút cà phê dư trong đĩa là: Cà phê mới rót nóng hổi, hương cà phê tràn trên mặt cái đĩa, kề mũi miệng vô là cách tận hưởng hương cà phê.
— — — — —

thường thức từng ngụm cà phê vớt, người ta mới cảm nhận rõ ràng sự thay đổi không gian bán cà phê, thay đổi cách thức pha cà phê không có nghĩa cà phê vớt bị loại khỏi nguồn hương cà phê ký ức của những thị dân cần một ly cà phê để tỉnh thức đầu ngày.



Cà phê Latte

LATTE

VÀ NHỮNG CÂU CHUYỆN RIÊNG

Cafe Latte là cà phê sữa của Ý đã phổ biến khắp thế giới. Tại Việt Nam thức uống này đã hút hồn giới trẻ qua đôi bàn tay tài hoa của các Barista chuyên nghiệp. Hãy cùng khám phá sự độc đáo của chúng qua những tạo hình đầy nghệ thuật

Biên tập **Cường Ngô**

Nguồn gốc cà phê Latte

Theo Từ điển tiếng Anh Oxford, thuật ngữ Caffè e Latte được sử dụng lần đầu tiên bằng tiếng Anh vào năm 1867 bởi William Dean Howells trong bài tiểu luận “Italian Journeys”. Thuật ngữ tiếng Pháp café au Lait đã được sử dụng trong các quán cà phê ở một số quốc gia ở lục địa phía tây châu Âu từ năm 1900 trở đi.

Người Ý đã sử dụng thuật ngữ Caffè Latte trong nước. Tuy nhiên, nó không được biết đến như là món cà phê tại các quán như Florian ở Venice. Ngay cả khi văn hóa cà phê Espresso của Ý nở rộ trong những năm sau Chiến tranh thế giới thứ

2 thì Espresso và Cappuccino là những thuật ngữ được sử dụng. Tuy nhiên, cafe Latte lại không có mặt trong thực đơn cà phê lúc bấy giờ.

Cafe Latte bắt đầu phổ biến trên thế giới vào những năm 80 của thế kỷ XX. Latte được phổ biến ở Seattle, Washington vào đầu những năm 1980 và phổ biến hơn vào đầu những năm 1990. Ở Bắc Âu và Scandinavia, “xu hướng” tương tự bắt đầu vào đầu những năm 1980 khi café au lait trở nên phổ biến trở lại, được pha chế với Espresso và sữa nóng.

Như vậy, cà phê xuất hiện từ khá sớm. Tuy nhiên mãi đến

những năm 1980 về sau thì cà phê Latte mới phổ biến. Tuy ở mỗi vùng có thể có những tên gọi khác nhau, nhưng tựu trung đó là sự khởi nguồn của Latte ngày nay.

Các tiêu chí để đánh giá một ly cà phê Latte

Một ly cafe Latte đúng chuẩn là phải vừa đậm đà vị cà phê, vừa béo ngậy vị sữa và đặc biệt có tạo hình đẹp mắt. Tức là phải đáp ứng yêu cầu về cả vị giác lẫn thị giác. Do đó, các Barista phải tuân thủ nghiêm ngặt các nguyên tắc trong cách làm cafe Latte. Đó là đảm bảo tỉ lệ sữa và cafe. Cùng với sự khéo léo

trong lúc đổ sữa lên bề mặt sao cho sữa phải nổi lên. Kết hợp sự tỉ mỉ khi tạo ra những hình nghệ thuật bắt mắt.

Tiêu chuẩn cà phê Latte

Latte đậm đà vị cà phê, béo ngậy vị sữa và có tạo hình đẹp mắt. Có 2 kiểu vẽ Latte Art chính là rót tự do và khắc. Rót tự do phổ biến hơn vì dễ làm và đòi hỏi ít thời gian thực hiện. Cách tạo hình này dành cho các Barista mới vào nghề. Trong khi đó các Barista nhiều kinh nghiệm sẽ chọn cách tạo hình nghệ thuật bằng bút vẽ. Bonjour Coffee đã khái quát thông tin cơ bản về dòng cà phê Latte, cách pha chế

và cách vẽ hình – Art. Cafe Latte ngoài đam mê cà phê nó còn là một nghệ thuật. Hy vọng qua bài viết các bạn có thêm động lực để pha chế cho mình một ly cà phê ưng ý.

" Một ly cafe Latte đúng chuẩn là phải vừa đậm đà vị cà phê, vừa béo ngậy vị sữa và đặc biệt có tạo hình đẹp mắt. Tức là phải đáp ứng yêu cầu về cả vị giác lẫn thị giác."

Pha cà phê latte chuẩn ngon





Các chú chó trong cà phê
thú cưng ở Sài Gòn

CÀ PHÊ " THÚ CƯNG "

SIÊU ĐANG YÊU Ở SÀI GÒN

Với lối thiết kế không gian tối giản nhưng gần gũi, cùng nét dễ thương và sự nhiệt tình tiếp đón từ các chú cún, chú mèo... đã khiến cho loại hình cà phê thú cưng trở nên "đáng yêu nhất vũ trụ".

Biên tập **Đăng Khoa**

Từ Âu sang Á, đâu đâu cũng thích

Thế giới đã không còn xa lạ với loại hình cà phê thú cưng, vốn đã xuất hiện ở các nước phương Tây từ những năm 90 của thế kỷ trước. Nhằm giúp đỡ nhiều người vượt qua các vấn đề về tâm lý khi phải đối mặt với những thử thách khó khăn trong cuộc sống, mô hình cà phê kết hợp với thú cưng dần nở rộ và được đông đảo khách hàng đánh giá là một liệu pháp giảm căng thẳng hữu hiệu thời bấy giờ.

Về sau, các quán cà phê độc đáo này bắt đầu du nhập vào châu Á mà Nhật Bản và Hàn Quốc được cho là những quốc gia có dịch vụ cà phê thú cưng "chinh phục" hàng loạt con tim giới trẻ. Khi chập chững đặt chân vào Sài Gòn, cà phê thú cưng đã nhanh chóng gây ấn tượng mạnh với một bộ phận lớn thanh thiếu niên ở thành phố phát triển bậc nhất Việt Nam.

Là chốn để yêu thương

Có một sự thật thú vị là nhiều người tìm đến cà phê thú cưng với mong muốn được vui đùa cùng những người bạn bốn chân để quên hơn là muốn thưởng thức nước uống. Với lối thiết kế không gian tối giản nhưng gần gũi cùng nét dễ thương và sự nhiệt tình tiếp đón từ các chú cún, chú mèo... đã khiến cho loại hình cà phê thú cưng này trở nên "đáng yêu nhất vũ trụ".

Đa phần khách "ruột" của các quán cà phê thú cưng thường là những người trẻ yêu chó, mèo nhưng lại không có điều kiện chăm nuôi tại nhà. Họ tìm đến quán để được thỏa thích cưng nựng những người bạn bốn chân cũng như để "làm mới" tinh thần sau những giờ làm việc mệt mỏi. Cũng có trường hợp, các bậc phụ huynh vì muốn dạy cho con trẻ biết yêu thương động vật nên thường xuyên đưa trẻ đến thăm quán.

Là nơi thắt chặt tình bạn

Khách hàng gắn bó với dịch vụ cà phê thú cưng không chỉ mong cầu những phút giây thư giãn mà hơn hết, khi đến với những quán này, họ tìm thấy cho riêng mình một tình bạn ấm áp, chân thành giữa người và động vật. Có những khách quen vừa đặt chân vào quán thì các chú cún, chú mèo nghe hơi liền nhao nhao chạy ra, chào đón rất nồng nhiệt. Đó là sự quấn quýt rất riêng và cũng rất đặc biệt mà cà phê thú cưng dành cho các vị khách thân thiết của mình.



Chơi đùa cùng với oạp chủ chó

CÀ PHÊ CỐC :

NET VĂN HOÀ LÂU ĐỜI CỦA NGƯỜI SÀI GÒN

Là gì thì chưa biết, song, kể nhàn rồi viết bài này từng bỏ thời gian mê mẩn đọc đến vài ba chục bài báo của các nhà văn, nhà thơ, ký giả tên tuổi vẽ thêm cánh cho loại hình cafe lễ đường này và sau đó đi đến khẳng định chắc như đinh đóng cột rằng, cafe cóc là một nét văn hóa đặc thù (thậm chí, là bản sắc văn hóa) của người Sài Gòn. Thơ ca, âm nhạc, mỹ thuật lấy cảm hứng tập trung mô tả, khai thác chủ đề này nhiều vô kể.

Biên tập **Cường Ngô**



Cà phê cóc

Cafe cóc Sài Gòn: chốn yên bình của người tứ xứ

Trong khi đó, đúng là quan nhất thời dân vạn đại, đã khiêm cung mặc vào thân phận bơ vơ của kẻ nhập cư, cafe cóc chung thủy với những thương đế muôn đời tìm đất hứa. Cùng với nhạc boléro, cafe cóc vỉa hè bình dân có mặt hồn nhiên và ngẫu hứng bất cứ lúc nào những thương đế nhập cư có nỗi niềm.

Có thể tả ngắn gọn vào nét đặc trưng của loại quán này: ghế nhựa thấp, bàn dã chiến, không bảng hiệu, không toilet để giải quyết những ẩn ức trong cơ chế bài tiết của hai quả thận. Cafe cóc không cần giấy khai sanh, tên gọi, bởi nó là đứa con ngổ ngược và hoang dại trong cuộc hôn phối giữa một nét ẩm thực của văn hóa cafe của thực dân du nhập với sinh hoạt quán nước dân gian trong cộng đồng nông nghiệp của người bản xứ. Cộng gộp của bản tính mạnh mẽ ưa phiêu lưu và chinh phục của người cha di chủng với sự giản dị trừu tượng nhưng đầy tùy hứng thôn dã của người mẹ xuất thân thôn nữ, đứa con ấy đủ sức mạnh và sự nhạy cảm để thích ứng phổ xá với một phẩm chất dẫn thân, chịu chơi, bản năng đến độ không sự duy ý chí nào có thể “dọn” được.

Một lai lịch đầy tính thơ và không lý gì nó không đẻ ra những nhà thơ bản khoán tìm sinh phần hư vô của mình trong cái nghĩa lý lằng xẹt hay rối bời của đô thị. (Chắc rằng, trong tương lai, những người soạn lịch sử thơ ca đương đại Việt Nam rồi sẽ nhắc đến những không gian cafe cóc là nơi khai sinh của những nhóm “thơ vỉa hè” đầy dấu ấn độc lập, hoang mang nổi dòng hiện sinh bị đứt quãng trong tức tưởi. Hầu hết các tên tuổi thơ ca, nghệ sĩ vỉa hè Sài Gòn thời kỳ này đều có xuất phát điểm khá giống nhau – người nhập cư, “lập ngôn” và “lập nghiệp” trong thời kỳ lao đao với công cuộc mưu sinh khốc liệt ở đô thị – hẳn thế, có vẻ như thơ luôn ở cùng những tâm hồn có chút thôn dã chân thật và tinh thần... rất boléro!

"Cóc" của mọi người

Quán cóc được sinh ra cho nhiều giới, nhưng có lẽ đa phần đối tượng khách hàng là những thị dân nhập cư nhàn rỗi, những người mà trong quá trình cọ xát với nhịp



Cà phê vỉa hè xưa

sống đô thị, đã luôn sẵn cơ chế đề kháng lại nguy cơ thương tích tâm lý, nhưng cú sốc văn hóa mà đô thị mang lại. Họ có nhu cầu dừng chân ngồi lại, cần những khoảng nghỉ giữa đường ngược xuôi mưu sinh, muốn bảo dưỡng tâm hồn thơ mộng viễn vông bên cạnh một nhu cầu khác hết sức mạnh mẽ – giao cảm tình thân khi nhịp sống bậc mặt có thể khiến biết bao mối quan hệ trở nên đóng băng hay rạn nứt...

Rất dễ để lý giải rằng, vì sao những kẻ sành điệu quán cóc lại rất thích những góc quán tĩnh lặng mát mẻ, ở những góc đường đẹp, đủ một khoảng cách với dòng đường chính, nhưng lại đủ một tầm nhìn để nhận thấy sự náo nhiệt. Cái tâm thế vừa sẵn sàng tách ra bên lề để tìm lại một chút riêng tư, vừa sẵn sàng lao vào, thoát ra khỏi dòng chảy náo nhiệt hỗn độn vừa lại đầy dẫy bản ngã bằng cách chìm đi trong hỗn loạn ngòm ngòm những chân dung kia... Và đó là trạng thái “cóc-coffeecitizen”. Và, điều này cũng gần với sự trầm lặng nơi những cá nhân phản tư. Ở một thái cực khác, hài hước thay, nó lại rất gần với sự lăm điều nhiều sự, thích

đám đông và có thể ngồi hàng giờ chỉ để chém gió (nói bốc trời) khẳng định bản thân, phóng xạ ảo tưởng.

Dù là ở thái cực nào, thì quán cóc cũng sẵn sàng mở cửa đón khách với một sự gánh gồng hao hơi tốn sức. Khi mà sự bình đẳng trong đời sống xã hội càng hiếm hoi thì giá trị bình đẳng mà ly cafe cóc vỉa hè có thể mang lại càng thỏa mãn và hấp dẫn với nhiều người. Thân phận ly cafe (không xác định được thành phần cafe xay hay bắp rang phụ gia), thân phận quán (không tên, chủ quán khó xác định lai lịch, nay ở chỗ này có thể mai bị tuýt còi đi nơi khác) với thân phận khách đến (như đã nói, những kẻ đang trực trặc bản thể trước đời sống tốc độ ồ ạt và đầy rẫy phi lý vô phương giải mã).

Điều này lý giải việc rất nhiều người ngồi quán cóc cho rằng họ không quan tâm đến chất lượng thức uống hay sự hợp pháp của cái chỗ ngồi. Những cái đầu vẫn chụm lại bên chiếc bàn nhỏ. Những bờ ranh trong công viên bọ bẹt la liệt người. Những câu chuyện dài bất tận.

CÀ PHÊ SÁNG THỜI QUEN CỦA NGƯỜI VIỆT

Uống café sáng, ban đầu vì cần tỉnh táo cho một ngày làm việc, lâu dần thành thói quen, rồi từ bao giờ trở thành một nét văn hóa độc đáo của con người ở thành phố hai mùa mưa nắng này.

Biên tập **Vina Roaster**



Người Việt dần bắt đầu làm quen với loại thức uống đen sánh, nhấp môi có vị đắng, đậm đặc trên đầu lưỡi, khiến bất kỳ ai cũng phải “say” ngây ngất. Theo thời gian, cà phê trở thành một phần không thể thiếu trong đời sống ngày thường của hầu hết người dân tại Việt Nam.

Nép mình vào một quán ven đường là bạn đã có thể thưởng thức được hương vị cà phê của Sài Gòn buổi sáng, rất tiện lợi, nhanh chóng, không chút cầu kỳ, kiểu cách. Nếu nói gu thưởng thức cà phê thể hiện tính cách của mỗi vùng miền thì cách uống cà phê của Sài Gòn cũng như chính con người nơi đây vậy, rất giản dị và gần gũi. Ly cà phê sữa đá tự bao giờ đã trở thành một cách chào ngày mới của người dân phương Nam. Dù là công chức, viên chức dù là người dân lao động thì đối với họ ly cà phê sáng luôn là một thứ thức uống khó bỏ.

Hà Nội lại khác, cà phê sáng Hà Nội được pha đậm đặc và công phu hơn. Hà Nội cũng có những hàng quán ven đường, cũng có những chiếc xe cà phê nơi vỉa hè nhưng tuyệt nhiên không hề giống cách uống của phương Nam. Nếu Sài Gòn thường uống cà phê với đá, Hà Thành lại chuộng những ly cà phê phin đen đặc và ấm nóng mỗi sớm tinh sương.

Ở Hà Nội, ngoài những hàng quán bụi, cà phê sáng còn được thưởng thức trong những quán nhỏ xinh, rất thơ. Người Hà Nội không ồn ào, từ tốn và lãng mạn chính là nét riêng của người dân nơi đây. Chính vì thế, ly cà phê sáng cũng có phần công phu và chăm chút hơn.





Ly cafe buổi sáng

Ngoài ra hai vùng miền trên, người dân vùng Tây Nguyên cũng có gu uống cà phê sáng rất độc đáo. Họ yêu cà phê nguyên chất không pha lẫn với bất kỳ một loại bột nào khác. Người dân vùng núi thích vị đậm đặc và hương thơm đặc trưng của loại hạt nhỏ bé mà quyến rũ.

Người Tây Nguyên thường tự pha cho mình những cốc cà phê sáng tại nhà. Họ tự tay xay, chế biến theo cách riêng để đảm bảo sự tinh khiết và chất lượng nhất lại hợp với khẩu vị của riêng mình. Nhiều người dân miền núi không pha cà phê bằng phin mà dùng những chiếc túi làm bằng vải xô tự may. Họ cho cà phê vào những chiếc túi nhỏ rồi pha tương tự như ta pha trà. Tách cà phê Tây Nguyên nhờ đó mà cũng có hương vị rất riêng biệt, nồng nàn và khó có thể hòa lẫn. Người Tây Nguyên không cho bất kỳ một loại nguyên liệu nào khác như sữa hay hương liệu, họ chỉ uống cà phê đen đặc trưng mà không loại thức uống nào có thể thay thế được.

Cà phê nơi nào cũng có, nhưng cách thưởng thức mỗi nơi mỗi khác. Nếu Sài Gòn hoa lệ yêu ly cà phê sữa ngọt dịu buổi sáng thì người Hà Thành lại yêu cái đắng gắt, suy tư còn người Tây Nguyên lại muốn say trong hương cà phê đậm đà, lôi cuốn. Và cứ thế, ngày qua ngày cuộc sống mới lại bắt đầu bên ly cà phê sáng.



Cà phê gắn liền với bữa sáng



Cà phê vỉa hè ở Sài Gòn

MẠN ĐAM VỀ VĂN HÓA CÀ PHÊ VÍA HÈ

Người Sài Gòn – Hà Nội nói riêng, Việt Nam nói chung có truyền thống uống trà từ ngàn đời. Văn hóa “trà đạo” ấy được nhà văn Nguyễn Tuân đưa lên thành tuyệt đỉnh trong tác phẩm “Vang bóng một thời” của ông. Ngày nay, cùng với văn hóa trà, người Việt còn có một nét văn hóa nữa cũng đẹp long lanh không kém đó là văn hóa uống cà phê, tiêu biểu là Cà phê vỉa hè.

Biên tập **Đăng Khoa**



Ly cà phê vỉa hè

Cà phê vỉa hè; Chất lượng vỉa hè?

Gọi là cà phê vỉa hè không có nghĩa là chất lượng cà phê ở đây thấp, phong cách phục vụ kém, văn hóa ẩm thực của thực khách ở đây tồi, mà không chỉ vượt qua những tiêu chí đó, cà phê vỉa hè còn là một “đặc sản” văn hóa của Kinh Kỳ, được khai sinh và phát triển hội nhập với văn hóa thưởng trà vốn đã có từ lâu của người Việt. Cà phê vỉa hè không phải là cà phê bày bán ở những chỗ bụi bặm, dơ bẩn mà là trên những vỉa hè sạch thoáng bên hồ, trong phố, trên những con đường tỏa rợp bóng mát, mùa hè đỏ rực cánh phượng, mùa thu thơm ngát mùi hoa sứ, hiu hiu nhẹ nhẹ cơn gió với tà áo dài Trần Lệ Xuân của các cô gái tân thời.

Người phố thị – Họ đến với cà phê vỉa hè để có không gian ngồi nhâm nhi ly cà phê đắng đắng, ngọt ngọt, bùi bùi, thơm thơm để ngắm dòng đời cuộn chảy với bao người qua lại trên đường, để nghe những âm thanh quen thuộc của cuộc sống, từ tiếng ý ới, tiếng động cơ xe máy, tiếng rao bán tào phớ, xôi, chè... đang diễn ra hằng ngày, hằng giờ như từng nhịp đập, hơi thở của cuộc sống. Cũng có người đến ngồi thưởng thức từng giọt cà phê, nghe lách tách giọt cà phê rơi trong ly để đếm từng giọt thời trôi đi, như khúc tưởng niệm để rồi viết những khúc ca trữ tình, sâu lắng. Nhưng, có những người đến cà phê vỉa hè để được nghe những cuộc trò chuyện, những cuộc “chém gió” của các bạn hữu xung quanh mà biết thêm những thông tin mới, những lẽ sống ở đời.

Đặc trưng “kẻ chợ”, trong văn hóa cà phê vỉa hè

Cái đặc tính thích quan sát xung quanh chẳng riêng gì những người thưởng cà phê mà có ở hầu như những người Việt chịu ảnh hưởng của nền văn hóa nông nghiệp lúa nước từ mấy nghìn năm. Cho nên, cà phê vỉa hè không hẳn là cà phê bình dân, mà là một phong cách cà phê không phân biệt khách hàng cao - thấp, không phân biệt sang - hèn, mà cứ đến với cà phê vỉa hè tức là đến với một “thánh địa” văn hóa ẩm thực nhẹ nhàng và khiêm tốn. Không lòe loẹt, không phù phiếm, không giả dối, chỉ có sự chân thành và đồng cảm. Tất cả thực khách đến thưởng thức cà phê là theo cái sở nguyện, theo cái “gu” thưởng thức, chia sẻ. Nhiều khi, cà phê cũng chỉ là một cái cớ, vỉa hè cũng là một cái cớ để họ ngồi chia sẻ, bàn chuyện, tâm sự hay bình luận về các vấn đề họ quan tâm.

“Cà phê cóc” – Vốn chỉ có ngoài vỉa hè, mang đầy đủ đặc trưng “kẻ chợ”, đủ loại: cà phê đen nóng, đen đá, nâu đá, bạc xỉu... Liều xiêu bên lề đường, góc phố, hiên nhà và vỉa hè. Khách khứa ngồi chơi trong chốc lát, cả ngày, tùy! Đây là nơi hội tụ đủ mọi hạng người, kể cả người ngoại quốc, mọi giọng nói các miền, bao nhiêu cách nói, cách nhìn, cách



ứng xử, vui vẻ, ồn ào, náo nhiệt với đủ chuyện trên đời – “Thông tấn xã vỉa hè”: Đông-Tây-Kim-Cổ, trên rừng, dưới biển, trong cung cấm, đến mớ rau, quả trứng ngoài chợ, v.v... Nhảy bén, khá thật, không “khách sáo”. Cà phê cóc hay cà phê vỉa hè không đâu bằng Sài Gòn & Hà Nội, một nét văn hoá chung của hai đất kinh kỳ.

Trên vỉa hè, đâu chỉ có cà phê!

Người Việt tự chung, mang trong mình những nét văn hóa đa vùng, đa miền, nên câu chuyện của họ thường là những chuyện chính trị, kinh tế, văn hóa, thể thao dàn trải từ trong nước ra khắp các lục địa, đôi khi là bàn những câu chuyện làm ăn nhanh chóng, gọn nhẹ và cũng rất ... công nghiệp. Câu chuyện ở cà phê bên lề càng trở nên rộn ràng và ấn tượng hơn nếu như có vài ba nhóm văn sĩ, trí thức, sinh viên tụ tập và hàn huyên. Thôi thì đủ các loại vấn đề được đưa ra, bình luận, ý kiến. Nhiều lúc, một trong số đó lại cao hứng đọc mấy câu thơ lục bát mềm mại, trữ tình ... Cà phê vỉa hè vô tình hay hữu ý trở thành nơi tâm giao của biết bao người.

Điều này lí giải vì sao những quán cà phê vỉa hè – tuy là vỉa hè đấy nhưng không và chẳng bao giờ xảy ra những chuyện cãi vã, to tiếng với nhau, khác hẳn với một số quán nhậu, quán bia-rượu vẫn hay có hiện tượng này. Chẳng phải thế mà những quán cà phê vỉa hè chỉ có những ghế nhựa hay ghế gỗ nhỏ, thực đơn chỉ có cà phê nóng, cà phê đá, một vài chiếc kẹo lạc, vài miếng thuốc thơm ... Dù thực khách là ai, doanh nhân thành đạt, Việt kiều, quan chức hay người lao động tay chân tay, người công nhân, người đánh giày cũng đều có vị trí và thực đơn như thế cả. Tất cả đều bình đẳng và tôn trọng khách hàng. Và cái nét văn hóa ẩm thực ở xứ này chỉ thế thôi cũng đã là ấn tượng lắm rồi chứ đâu phải những nhà hàng sang trọng, tốn tiền đắt đỏ, ồn ào lãng phí mới là văn hóa?

Có phải thế chẳng mà giáo sư Trần Quốc Vượng – vị giáo sư đầu ngành của Văn hóa học Việt Nam, đồng thời, cũng là vị giáo sư “bụi” nhất của

Việt Nam thường hay “lê la” quán xá, cà phê vỉa hè để ông lắng nghe những tiếng nói “tâm thức dân gian”, rồi từ đó mà suy ngẫm, viết ra các trang sách về văn hóa rất tài hoa và sắc sảo cho hậu thế? Văn hóa cà phê đã đi vào cuộc sống một cách bình dị và tự nhiên đến mức, mỗi khi gặp bạn hiền, bằng hữu hay đối tác, người ta đều bắt đầu bằng một câu cửa miệng:

Thuần phong, mỹ “đạo”

Nói theo các nhà lý luận, ngôn ngữ là công cụ biểu đạt của tư duy thì ngôn ngữ của người Việt trong trường hợp này, ít nhiều cũng đã có tư duy của văn hóa cà phê rồi. Người Việt dùng cà phê thường là pha đặc chứ không pha loãng như ở các khu vực khác trên thế giới. Có lẽ phong cách uống cà phê đặc do đặc điểm khí hậu vùng miền, một phần do thói quen truyền thống uống trà đặc mà có. Hiếm thấy người Việt “chính hiệu” nào mà lại dùng cà phê nhạt. Điều đó một phần tạo nên tính cách mạnh mẽ, quyết liệt nhưng cũng rất biết kiềm chế trong tâm tính của họ.

Về hình thức, cà phê vỉa hè, tất nhiên chỉ có ở những con phố có vỉa hè. Do vậy, Cà phê vỉa hè cũng chủ yếu phát triển ở thành phố lớn, tiêu biểu như Hà Nội, Sài Gòn, Nha Trang. Nhưng đồng thời, văn hóa cà phê vỉa hè chỉ có ở những nơi có văn hóa truyền thống và văn hóa hiện đại đã hòa trộn vào nhau cùng với những chủ thể văn hóa là những con người biết thưởng thức cà phê, nhận thức những giá trị chân thực và đẹp đẽ của cuộc đời.

Ngày nay, tuy chưa có nhà văn nào viết được những tác phẩm để nâng giá trị văn hóa và phê nói chung, cà phê vỉa hè nói riêng thành một thứ “đạo” như nhà văn Nguyễn Tuân đã làm với trà, song đối với người dân Hà Nội, trong tâm thức họ văn hóa cà phê có lẽ đã là một thứ “đạo” rồi. Muốn tìm cái “Đạo” ấy, có thể bắt đầu từ cà phê vỉa hè.



Các chủ trung niên đang trò chuyện và uống cà phê



NGÔI NHÀ GIỮA LÒNG THÀNH PHỐ THE COFFEE HOUSE

“Cà phê nhé” – Một lời hẹn rất riêng của người Việt. Một lời ngỏ mộc mạc để mình ngồi lại bên nhau và sẻ chia câu chuyện của riêng mình.

Biên tập **vinbarista.com**

Mang đến cho mọi người Việt, đặc biệt các bạn trẻ với lối sống hiện đại, dám trải nghiệm những điều thú vị và học hỏi từ những nơi phát triển. The Coffee House mong muốn sẽ mang lại những hương vị cà phê trên toàn thế giới về Việt Nam như: cà phê kiểu Ý, cà phê được rang xay tại chỗ hoặc các loại thức uống đậm chất sáng tạo chứ không còn gói gọn mình bên những loại thức uống cà phê truyền thống như cà phê đen đá, cà phê sữa...



Bên cạnh đó, thiết kế quán được tỉ mỉ đến từng chi tiết thông qua từng khu vực đặt để bàn ghế, khu vực quầy bar được trang bị các loại máy pha cà phê máy xay cà phê hiện đại và tốt nhất hiện nay hoặc trang trí bởi các hình ảnh nghệ thuật được vẽ trên tường. The Coffee House mang đến cho khách hàng sự thoải mái khi vào quán với 2 tone chủ đạo xám cam vừa hiện đại trẻ trung lại không kém phần thanh lịch và nhã nhặn.

Đặc biệt, phải thật chú ý đến Menu thức uống luôn được thay đổi và hoàn thiện. Bên cạnh các loại thức uống thông thường, The Coffee House còn mang lại những thức uống đòi hỏi có sự khéo léo của những Barista. Từng tách cappuccino thật nghệ cho đến những tách espresso đúng chất Ý và vô số các loại thức uống khác ở đây.

Như một lời khẳng định của The Coffee House với khách hàng, hiện nay số lượng quán tại những thành phố lớn như Hồ Chí Minh, Đà



Nẵng, Hà Nội, Cần Thơ,... đã lên đến con số đáng mơ ước hơn 100 quán lớn nhỏ. The Coffee House mang đến cho người tiêu dùng không chỉ ở các loại thức uống chất lượng, thiết kế quán bắt mắt và cả cách phục vụ của nhân viên ở đây cũng không thể nào làm phật lòng khách hàng.

Như một lời khẳng định của The Coffee House với khách hàng, hiện nay số lượng quán tại những thành phố lớn như Hồ Chí Minh, Đà Nẵng, Hà Nội, Cần Thơ,... đã lên đến.

Ngôi nhà Cà Phê – The Coffee House chắc chắn sẽ là một chuỗi cà phê đáng tự hào không chỉ của riêng anh Nguyễn Hải Ninh mà còn là của những người yêu cà phê tại Việt Nam.

SÀI GÒN VÀ HẸM

Nếu Hà Nội nổi tiếng về những con phố và ngõ nhỏ thì khi nói đến Sài Gòn “con hẻm” lại mang một ý nghĩa rất riêng, rất Sài Gòn với những con hẻm dài, ngoằn ngoèo nhiều ngã rẽ giống như một mê cung giữa Sài Thành.

Biên tập **Đăng Khoa**

Hẻm đã trở thành câu cửa miệng của nhiều người dân khi hỏi đường hay muốn mua một thứ gì đó. Đặc trưng của những con hẻm ở Sài Gòn là những quán cóc nhỏ ngự trị trên những lối đi vốn đã không thể hẹp hơn ấy. Nhưng chẳng thấy ai cảm thấy phiền mà thích thú với những quán ăn này. Sáng sớm, ở những con hẻm lại vang lên tiếng í ới gọi nhau “Ra đầu hẻm mua giùm mẹ tô bún”, “Cafe hẻm đi tụi bay ơi” “Tao đang ở hẻm A, B, C... ra đây đi”...

Thú vị ở giữa con hẻm Sài Gòn

Có lẽ chính vì vậy, các quán cóc ở những con hẻm Sài Gòn cũng đã tạo nên một nét vẽ riêng cho Sài Gòn giữa một thành phố lúc nào cũng xô bồ, tấp nập với nhiều nhà hàng cao tầng, sang trọng phía mặt tiền ngoài những con đường lớn. Khi nhắc đến Sài Gòn người ta khó mà quên được cái “Văn hóa con hẻm” rất riêng biệt ấy.

Khi lạc vào một con hẻm ở Sài Gòn, nếu bạn không rành đường thì nên hỏi người dân để biết đường ra nơi bạn muốn đến. Bởi những con hẻm ở đây có thể thông từ quận này đến quận khác. Từ một con hẻm có thể dẫn bạn đến vô số những con hẻm khác, ngoằn ngoèo và khổ phân định. Đôi khi nếu bạn đi theo những con đường lớn có tên đường hẳn hoi thì đoạn đường từ quận 1 đến quận 10 rất xa. Nhưng luồn lách qua những con hẻm thì chỉ

mất chừng 15 phút. Bạn còn có thể khám phá những không gian mới mẻ, những khu chung cư vui nhộn khi đi qua con hẻm ở Sài Gòn.

Hẻm ở Sài Gòn cũng có nhiều loại hẻm. Có nơi gọi là hẻm nhưng là một con đường rộng, có cả tên đường. Nhưng có hẻm lại rất nhỏ chỉ đủ một chiếc xe máy đi vào. Lại nhớ nhà văn Sơn Nam đã từng nói “Nhà thẳng này hẻm nhỏ xiu! Tới lúc nó chết khiêng quan tài ra cũng không được!” khi ông đến thăm ông Nát ở Cầu Bông.

Nhà cửa trong những con hẻm ở Sài Gòn cũng san sát nhau, hai nhà chung một vách, sáng mở cửa là đụng mặt nhau, trưa thì vắng tanh vắng ngắt. Chỉ cần nghe tiếng rao của người bán hàng rong đầu hẻm là những người cuối hẻm cũng có thể nghe thấy vì con hẻm như những đường ống truyền cực chuẩn đưa âm thanh đi mãi vào trong ngõ.

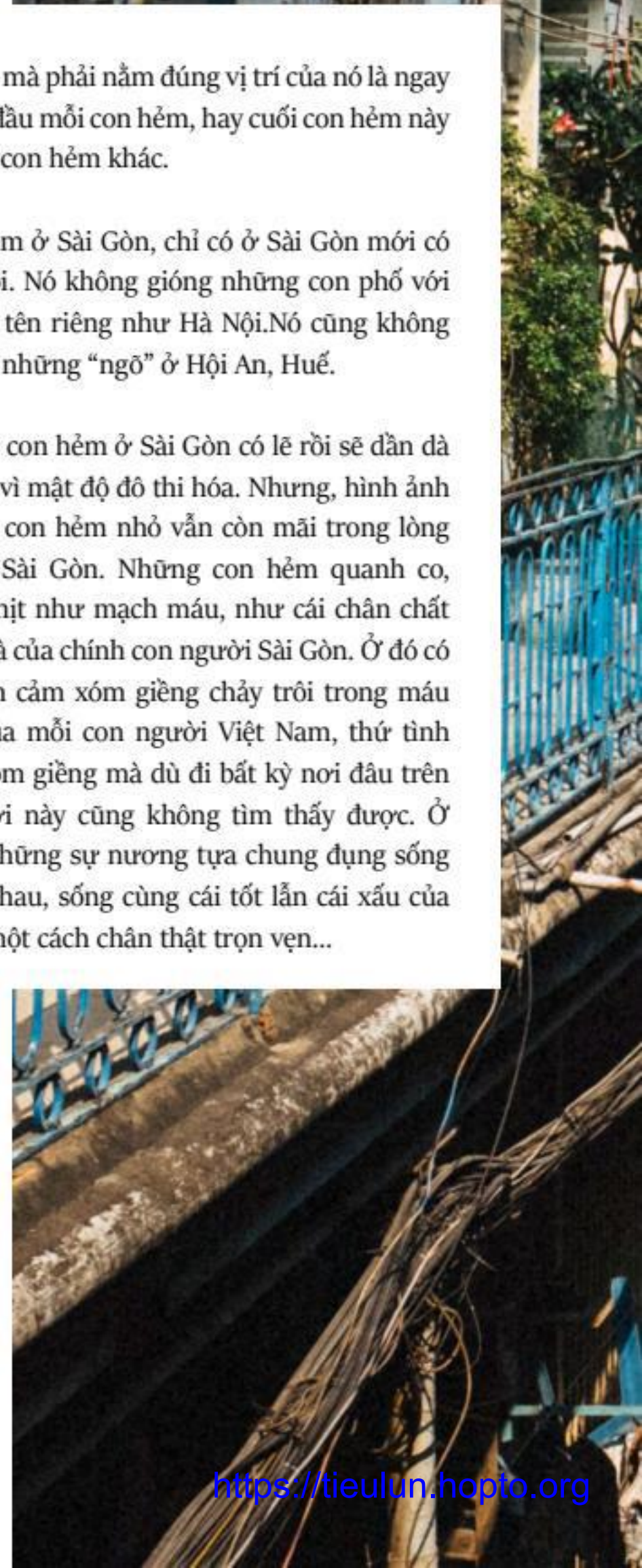
Tấp nập trong nửa con hẻm

Vào Sài Gòn, đi dạo trên đường phố nếu thấy xa xa có xe bánh mì hoặc nước mía, hay một quán cóc nhỏ bán hủ tiếu, bún riêu... là nơi đó có những con hẻm. Những hàng quán này cũng như là một dấu hiệu nhận biết của con hẻm vậy, với sự hiện diện gần như là nơi nào cũng có của nó nơi mỗi đầu hẻm trên đường phố Sài Gòn. Những hàng quán nhỏ nhỏ đó chẳng bao giờ nằm chổng chơ giữa đoạn

đường mà phải nằm đúng vị trí của nó là ngay trước đầu mỗi con hẻm, hay cuối con hẻm này và đầu con hẻm khác.

Con hẻm ở Sài Gòn, chỉ có ở Sài Gòn mới có mà thôi. Nó không giống những con phố với những tên riêng như Hà Nội. Nó cũng không phải là những “ngõ” ở Hội An, Huế.

Những con hẻm ở Sài Gòn có lẽ rồi sẽ dần dà mất đi vì mật độ đô thị hóa. Nhưng, hình ảnh những con hẻm nhỏ vẫn còn mãi trong lòng người Sài Gòn. Những con hẻm quanh co, chằng chịt như mạch máu, như cái chân chất thật thà của chính con người Sài Gòn. Ở đó có cái tình cảm xóm giềng chảy trôi trong máu thịt. của mỗi con người Việt Nam, thứ tình cảm xóm giềng mà dù đi bất kỳ nơi đâu trên thế giới này cũng không tìm thấy được. Ở đó là những sự nương tựa chung đụng sống cùng nhau, sống cùng cái tốt lẫn cái xấu của nhau một cách chân thật trọn vẹn...



Hẻm ở Sài Gòn chứa nhiều kỷ niệm
của bao thế hệ





Góc Sài Gòn nhìn từ phía sau nhà thờ Đức Bà



Xe hàng rong ở Sài Gòn





SÀI GÒN TRONG LÒNG NGƯỜI LẠ

Nhiều thứ đọng lại khiến ai đó muốn buông nhưng không nỡ, cứ đi rồi lại níu giữ như người tình yêu từ lâu lắm. Một kẻ đơn độc tìm tới Sài Gòn rồi yêu nơi này quá thể.

Biên tập **DẠI**

Tôi thích lang thang Sài Gòn tầm 4 - 5h sáng, giữa lúc màn sương mờ con đang chao đảo chưa kịp đáp xuống đất, lơ lửng mờ đục, sáng Sài Gòn mát lạnh dễ chịu và trầm tư vô cùng. Khi ấy sao thấy Sài Gòn như một cụ già tóc ngả bạc đang ngồi trầm tư giữa khung nhạc Trịnh Công Sơn mà ngẫm về cuộc đời. Lắm khi, ôm quá nhiều chuyện, nhiều mảnh tình, nhiều trăn trở và nỗi lo của nhân gian, nên “cụ già” ấy cũng là sầu, là khổ, là lo toan cho nhiều nỗi cùng cực buồn vui.

Sáng Sài Gòn thức dậy thật sớm, có khi tưởng như người Sài Gòn không ngủ. Buổi sáng mát mẻ và thư thái, ngoài công viên người người nhà nhà rủ nhau cùng đi bộ, tập dưỡng sinh, những người trẻ hơn thì tập aerobic, có đám nhảy hip hop đường phố, có nhóm lại tập khiêu vũ cha cha. Trên những con phố, gánh hàng rong di động mọc lên phục vụ cho người Sài Gòn vội vã, mùi khói thức ăn bốc lên nghi ngút, thơm lừng. Người Sài Gòn cũng ăn phở Hà Nội, cũng bún bò Huế, bún riêu cua, mì quảng của mọi vùng miền nhưng pha vào một vị riêng của Sài Gòn cho hợp với khẩu vị và gu ẩm thực dân Nam.

Buổi sáng Sài Gòn vừa vội vã nhưng cũng rất thông dong. Người Sài Gòn thích uống cà phê cho để bắt đầu ngày mới, như một thói quen hay bản năng nào đó không thể bỏ được. Người ta có thể nhịn ăn sáng nhưng không thể nhịn uống cà phê, có khi thay vì ăn họ lại dùng cà phê thay thế. Cũng như khi nói người Châu Âu uống cà phê như uống sữa thì người Sài Gòn nhâm nhi từng ngụm, còn nhìn cả đời trong ấy chứ chẳng chơi! Cà phê sáng Sài Gòn thu nhỏ tầm nhìn vào một hơi nồng, phóng điểm nhìn ra phố thị đang xoay chuyển không ngừng, cho những người bạn, người đồng nghiệp trong công sở một câu chuyện vui.

Một ngày Sài Gòn bắt đầu như thế, có chút vội vàng, chút tất bật nhưng có khi cũng lãng mạn và thân thương vô cùng. Nhiều thứ đọng lại khiến ai đó muốn buông nhưng không nỡ, cứ đi rồi lại níu giữ như người tình yêu từ lâu lắm. Một kẻ đơn độc tìm tới Sài Gòn rồi yêu nơi này quá thể. Từ những chi tiết nhỏ nhất tới cái ồn ào chen chúc cũng đáng yêu hết sức, thử hỏi phải làm sao để bỏ đi đến một miền nào đó xa xôi. Mỗi ngày Sài Gòn trôi qua, tôi yêu Sài Gòn của tôi, yêu Sài Gòn của chúng ta.

CÀ PHÊ XƯA

GIỮA LÒNG SAIGON HIỆN ĐẠI

Bên cạnh cái xô bồ, hối hả của Sài Gòn vẫn còn một khoảng lặng để chúng ta nhìn lại được nét xưa của Sài Gòn, đâu đó vẫn có những con người trầm lặng, đâu đó vẫn có một cuộc sống mộc mạc.

Biên tập **Vina Roaster**

Sài Gòn có hàng trăm quán cà phê. Mỗi quán là một không gian và mỗi không gian là một thế giới của những giấc mơ. Đôi khi rất dễ để có thể biết đâu là một quán cà phê sang trọng nhưng thiếu tinh tế hay là một quán cà phê tầm tầm nhưng cổ khoáng lên mình một vỏ bọc bằng những cái tên miên mĩ.

Nếu các thành phố khác cà phê mang một phong cách đặc trưng của địa phương, thường kén người thưởng thức, thì ở Sài Gòn thành phố có nền văn hóa hợp chủng thì cái gu cà phê của họ cũng có nhiều sắc độ hơn. Trăm ngàn hình hài, chỉ cần bạn thích uống cà phê thì sở thích nào của bạn cũng được đáp ứng. Cà phê Sài Gòn mang phong cách cởi mở, phóng khoáng năng động và tiện nghi đúng chất Sài thành. Và dường như câu nói thường nghe thấy nhất ở Sài Gòn là: “Đi cà phê không?”.....

Sài Gòn bên cạnh những sôi nổi, tươi mới là sự hối hả lo toan, bon chen đến nghẹt thở. Nếu như những nơi khác cà phê thường được pha bằng phin rất đặc, uống chậm rãi và thiên về thưởng thức thì cà phê Sài Gòn thường được pha sẵn, ít cà phê và nhiều đá, vị nhạt và bằng ống hút, đáp ứng nhu cầu của con người ở đây là tỉnh táo và giải khát.



Góc cafe Nhỏ

"Cà phê không phải là thú thanh thần như trà, càng không mạnh mẽ bạo liệt như rượu. Người thưởng thức nhẹ nhàng cho rằng cà phê là gạch nối giữa niềm vui và nỗi buồn. Với ai đang muộn phiền, cà phê càng day dứt như một bản nhạc có nhiều dấu lặng.

Cafe Nhỏ

Địa chỉ: 115/30 Lê Văn Sỹ, P. 13, Quận Phú Nhuận

Nhiều người gọi quán cà phê bé xinh này là nơi tụ hội của nghệ thuật. Không gian nhỏ này có những kệ trưng bày nhiều món đồ thú vị như đồ gốm, máy ảnh phim, đồng hồ, những chiếc xe tay côn đã dừng cuộc hành trình cùng nhiều món là lạ hay khác.

Sài Gòn xưa tại Nhỏ không phải một Sài Gòn của đời sống thường nhật, với những chiếc bát sứ men lam trong mâm cơm, những chiếc khăn trải bàn nhựa hoa hòe... mà là một không gian cổ điển hơi hướng nghệ sĩ một tí. Bạn yêu thích nhiếp ảnh? Bạn thích chơi xe cổ? Bạn nghiện những món đồ cổ trên phố Lê Công Kiều? Bạn thích gốm, sưu tập tem, đài radio hay tivi màn hình lồi? Hay đơn giản bạn chỉ thích đắm mình trong không gian mát mẻ nhờ bóng râm phủ của giàn cây leo trước nhà, ngồi thưởng thức ly cà phê trên bộ ghế gỗ gụ và cái bàn biến tấu từ những chiếc máy may? Nếu thế thì Nhỏ Cafe chính là lãnh địa dành riêng cho bạn rồi.

Chính vì thế, Nhỏ Cafe là một trong những cái tên được nhắc đến đầu tiên khi nói về quán cà phê vintage tại Sài Gòn. Một bonus nhỏ cho bạn: Nhỏ nằm phía bên của khu vực đường ray xe lửa; có những khi bạn sẽ “hốt cả hên” với tiếng xình xịch âm ập bỗng dừng từ đâu đó về. Thế nhưng, có rất nhiều người thú nhận rằng rất thích, thậm chí mong chờ âm thanh đường sắt của tàu hỏa chạy ngang mỗi khi ghé quán. Có lẽ, tiếng xình xịch của tàu hỏa cũng là một nét đặc trưng cuốn hút của Nhỏ Cafe.



Năm mươi mười lăm Cafe

Địa chỉ: 29 Ngô Thời Nhiệm, P.6, Quận 3

Quán cà phê với cái tên “khá thơ” tọa lạc trên con đường yên ả hiếm hoi tại Sài Gòn. Năm Mươi Mười Lăm Cafe, đúng với tên gọi, là nơi gợi nhớ những ngày xưa, thời bé con với trò chơi giản đơn cùng bè bạn.

Sài Gòn xưa nơi đây hiện lên từ kỉ niệm, với những chiếc lồng gà, những bộ bàn ghế gỗ cũ kỹ, những khung cửa sổ lá sách nhuộm màu thời gian và những “chiếc vé tuổi thơ” đựng



đưa mình vương vãng. Kể cả những quyển menu kẻ khung điểm lờ phờ trên khuôn giấy cũ, nét mực tím nắn nót viết tên các thức uống, hay tờ giấy bạc màu in trên đó những món ăn với phong chữ courier đặc trưng của máy đánh chữ. Menu nước uống chỉ gồm những món cơ bản như sinh tố, cà phê, sữa, và thêm một vài món đá xay... nhưng bù lại, tại đây có phục vụ những món ăn “chuẩn cơm mẹ nấu”. Tuy chỉ là những món dân dã như canh chua, cá kho tộ, cải chua, đậu que luộc... nhưng được nêm nếm vừa miệng, hương vị đậm đà. Đặc biệt, món ăn được trình bày trong tô đất, đĩa men lam hay men cánh gián luôn mang lại một cảm giác hoài niệm và gần gũi vô cùng.

Bâng Khuâng Cafe

Địa chỉ: 9 Thái Văn Lung, P. Bến Nghé, Quận 1

Nằm trên tầng 2 một chung cư cũ, Bâng Khuâng Cafe có diện tích khá khiêm tốn, tuy

vậy không hề có cảm giác ngột ngạt hay chật chội. Nhiều bạn trẻ yêu thích quán cà phê vintage này cũng vì không gian yên tĩnh, riêng tư dù quán đông hay vắng. Quán được trang trí mộc mạc, pha một chút Tây cổ điển, một chút Sài Gòn xưa. Ngoài vintage, phong cách rustic tại Bâng Khuâng cũng được thể hiện khá rõ. Những bậc thang xi-măng vài nơi sứt mẻ, dẫn lên chiếc cửa gỗ kêu rít mỗi khi có ai kéo mở để vào quán. Sàn lát gạch bông cũng bị thời gian làm mờ nhòe hoa văn, cùng với



những mảng tường gạch loang lổ tạo nên một nét riêng cho quán cà phê phong cách cổ điển này. Những khung tranh phủ màu sepia cùng với những tấm poster gợi nhớ hình ảnh Sài Gòn xưa cũng hài hòa tuyệt đối với không gian của quán. Bâng Khuâng Cafe có phục vụ cà phê đúng vị Buôn Mê đậm đà. Nếu bạn là tín đồ cà phê, hãy đến Bâng Khuâng để một lần thưởng thức cà phê đúng điệu trong không gian hoài cổ yên tĩnh.

UÔNG CÀ PHÊ CÙNG NGƯỜI SÀI GÒN



Uống café sáng ở Sài Gòn, ban đầu vì cần tỉnh táo cho một ngày làm việc, lâu dần thành thói quen, rồi trở thành một nét văn hóa độc đáo của con người nơi đây.

Biên tập **Capheta**





Uống café sáng ở Sài Gòn, ban đầu vì cần tỉnh táo cho một ngày làm việc, lâu dần thành thói quen, rồi từ bao giờ trở thành một nét văn hóa độc đáo của con người ở thành phố hai mùa mưa nắng này.

Café thì có thể uống ở bất cứ đâu, chẳng nhất thiết phải ở Sài Gòn. Café sáng lại càng bình thường khi đó là khoảng thời gian cần tỉnh táo cho các hoạt động của một ngày dài.

Nhưng ở Sài Gòn, nơi người ta đã mặc định với nhau rằng lúc nào cũng ồn ào, xô bồ và nhộn nhịp với đủ mọi thanh âm. Nơi sự gấp gáp và vội vã hiện diện trong từng bước chân người qua kẻ lại, trong từng chiếc xe phóng vội khi đèn giao thông vừa bật xanh với tiếng còi inh ỏi, hay cả trong không khí đặc quánh bởi khói bụi, thì café sáng lại là cái gì đó lạ lẫm, lảng động mà không phải lúc nào người ta cũng được thấy ở Sài Gòn.

Người Sài Gòn có thể ngồi café ngày đêm sáng tối, bất kể khi nào, thậm chí là nửa đêm vẫn có những quán café 24h mở cửa chào đón. Mỗi thời điểm trong ngày đều có cái thú riêng của nó, cái thú của café sáng là lúc người ta chậm rãi nhìn ngắm Sài Gòn với dáng vẻ đung đỉnh, lững thững vừa thức dậy sau một đêm dài mà chưa kịp thay chiếc áo hoa lệ, ồn ã và náo nhiệt vốn có của nó.

Giữa vòng quay gấp gáp và bận rộn, may mắn thay, đâu đó ở Sài Gòn, buổi sáng vẫn bắt đầu với ly đen đá, tờ báo giấy, vài ba điệu thuốc... nhẹ nhàng thế này đây. Những bận rộn, tất bật của một ngày dài được thay bằng khoảng thời gian nhàn rỗi ít ỏi đầu ngày ngồi ung dung nhấm nháp ly café, mằn mê ngay đầu lưỡi cái vị đắng đắng rồi đợi khi nó tan ra để thưởng thức cái ngọt dịu nhẹ mà phải đủ tinh tế mới cảm nhận được.

Café sáng ở Sài Gòn, có người thích ngồi trầm ngâm bên chiếc phin café đang nhỏ từng giọt đậm đặc, chậm rãi lật giở từng trang báo giấy tìm kiếm những thông tin nóng sốt trong ngày. Có người lại kiên nhẫn chờ đợi để được thưởng thức café pha bằng siêu đất hay café vọt cầu kì, tỉ mỉ với hương vị gia truyền vừa thơm vừa lạ đã tồn tại qua hàng chục năm. Có người lại thích hít hà cái mùi từ li café nóng thơm lừng nghi ngút khói, lại cũng có người khoan khoái bởi cái âm thanh lạo xạo của đá va vào ly khi cầm muỗng khuấy đều một ly đen đá.





Đen đá, nâu đá hay bạc xỉu, uống ở một quán café sang trọng giá bằng cả ngày lương của công nhân lao động hay uống ở vỉa hè, với người Sài Gòn cũng chẳng khác nhau là mấy. Vậy mới nói, cái gu thưởng thức café chính là thể hiện đặc trưng tính cách của con người ở mỗi vùng miền thật chẳng sai.

Tại sao không phải là một quán café với cửa kính sáng choang, kín bưng và phà phà máy lạnh? Bởi chỉ ở những quán café vỉa hè hay café hẻm, bạn mới cảm nhận được hơi thở và nhịp sống ở thành phố hơn 8 triệu dân này. Từ cái bình dị của tiếng mời chào từ người bán, tiếng nói chuyện rôm rả đủ mọi chất giọng của dân tứ xứ khắp nơi đổ về, đến cái xuề xòa của mấy chiếc ghế nhựa con con, xếp vội trên vỉa hè.

Khoảng thời gian hiếm hoi trong ngày không cuống cuống với công việc và học hành, hãy thử tìm một quán café vỉa hè hay café hẻm nào



đó và thả mình vào. Hơn cả một nơi để thưởng thức café, ở đó, bạn sẽ bắt gặp hình ảnh của một Sài Gòn thu nhỏ với những phận đời chậm rãi bắt đầu ngày mưu sinh hay cảm nhận được cái tình, cái gắn kết của mọi người với nhau qua những câu chuyện được sẻ chia hay dăm ba câu băng quơ xã giao giữa những người chẳng hề quen biết bên ly café sáng.

Từ mấy ông cụ sáng sáng ngồi với nhau sau giờ tập dưỡng sinh, kể về những bước chuyển mình của thành phố, mấy cậu thanh niên trẻ tuổi tụ tập bàn về kết quả của một trận bóng muộn đêm qua ở giải Ngoại hạng hay C1, tới anh nhân viên văn phòng bàn chuyện làm ăn, xây cao ốc nhà lầu ngay bên ly café sáng,... tất cả đều có thể dễ dàng bắt gặp ở một quán café vỉa hè nào đó.

Café với người Sài Gòn mà nói, thân thuộc và gần gũi đến độ, dù mọi tầng lớp, mọi độ tuổi già trẻ, ai

ai cũng có thể ngồi café, nhấp một ngụm rồi mặc nhiên cảm nhận Sài Gòn theo cách của riêng mình.

Nặng dần gắt hơn, con đường mới chùng tiêng trước chỉ vài ba chiếc xe vụt qua giờ đông đúc hơn, tiếng còi xe lại ồn ào hơn như hối thúc người ta quay về với bộn bề công việc. Sài Gòn vẫn luôn chuyển động không ngừng nghỉ như thế, mà chẳng đủ kiên nhẫn để đợi ai quá lâu. Đã bao lâu rồi bạn không dậy thật sớm và ngồi café để tận hưởng cái trong trẻo, thoáng đãng của Sài Gòn buổi sáng.

Café sáng với Sài Gòn thân thuộc và gần gũi, với những con người Sài Gòn nồng hậu mà nhiệt thành, và một ngày nào đó nếu mệt mỏi trước những va vấp cuộc đời, hãy dậy thật sớm để đón bình minh ở một quán café vỉa hè nào đó, thưởng thức 1 li café, và cảm thấy yêu đời, yêu người hơn thật nhiều bởi điều đó luôn luôn hiện hữu ở Sài Gòn.







ZOOM

Văn hóa xuất hiện trong đời sống của mọi con người chúng ta ở mỗi góc độ khác nhau và việc tận hưởng, khám phá các góc độ đó giúp cho chúng ta thêm yêu Việt Nam hơn nhiều!



Chông chênh trên một ngọn đồi, hay mơ màng giữa khu phố thị nhộn nhịp, người ta có thể bắt gặp những quán cà phê ở bất cứ đâu trong lòng Đà Lạt. Thành phố cao nguyên trầm mặc, ngày qua ngày hình thành trong đó một nét văn hóa cà phê rất riêng.

Biên tập **Capheta**

Đã 140 năm trôi qua kể từ ngày người Pháp lần đầu tiên mang hạt cà phê Arabica sang trồng ở Đà Lạt, và cũng với từng ấy thời gian, cà phê dần đi vào đời sống của những người con Đà Lạt. “Arabica du Tonkin” trứ danh khi ấy đã lưu lại dấu ấn về một loại cà phê cao cấp, hương vị thơm đậm đà, nhưng ít ai biết được rằng, Đà Lạt là nơi duy nhất có đủ yếu tố thổ nhưỡng và khí hậu để có thể trồng được loại cà phê rất “Châu Âu” này. Không khó để nét văn hóa cà phê ở nơi đây trở nên độc đáo và khác biệt so với những cà phê Hà Nội hay Sài Gòn vốn đã quá nổi tiếng ở trong nước.

Hẳn nhiên, khí hậu là một trong những yếu tố khiến cà phê trở thành thức uống thân thuộc vô cùng với nhiều người nơi đây. Có gì tuyệt vời hơn một cốc cà phê đen hay nâu nóng pha đậm đặc để nhâm nhi giữa bầu không khí mát mẻ trong lành của Đà Lạt. Người Đà Lạt có lẽ thích cà phê pha đậm đặc hơn hẳn, cà phê có khi được phục vụ trong chiếc chén nhỏ xinh, chất lỏng đặc sệt sóng sánh lẫn khuấy vài hạt đường nâu chưa tan kịp đủ thể hiện gu thưởng thức của người sành xứ này. Cà phê đắng nồng nên mỗi lần uống chỉ nhấp một ngụm nhỏ, mang đúng nghĩa thưởng thức hương vị tinh túy của cà phê nguyên thủy,

vừa để kéo dài thêm thời gian. Có một nét rất đặc trưng ở những quán cà phê cóc ở Đà Lạt, cà phê thường được pha sẵn, dù cà phê phin hay cà phê vọt, người đến uống thường có cà phê sẵn ngay, vẫn ấm nóng mà không phải đợi chờ.

Từ sớm tinh mơ, khi sương mờ còn giăng kín những con dốc nhỏ, cho đến khi khắp ngã phố Đà Lạt giăng đèn trong cái lạnh lạnh se se của màn đêm, dường như thời điểm nào cũng là lúc thích hợp đối với người Đà Lạt để “đi cà phê”.

Dọc con đường Phan Đình Phùng hay đường Ba Tháng Hai, cứ đi vào bước chân, người ta lại bắt gặp những quán cà phê nho nhỏ bày xếp những bộ bàn ghế gỗ thấp, có khi chỉ đủ cho 1-2 người ngồi. Cũng giống như nhiều quán cà phê cóc ta bắt gặp trên đường phố Hà Nội hay Sài Gòn, người Đà Lạt cũng có thú vui ngồi cà phê nhìn ra phố phường, với người nào thích sự tĩnh lặng

MỘT CỘI ĐI VỀ CÙNG CÀ PHÊ ĐÀ LẠT



Lululola coffee - Thanh âm hoàng hôn

hơn, hay chọn góc nhỏ sâu kín trong quán, thì thầm trò chuyện hay lơ đãng với chính mình. Chỉ đơn giản như vậy, mà hàng giờ cũng có thể trôi qua cùng cốc cà phê, gạt tàn thuốc bốc khói nghi ngút miền ký ức.

Cũng bởi đi cà phê đã trở thành thói quen, nên thói quen ấy lớn lên và già đi với rất nhiều thế hệ người Đà Lạt, nhiều người gắn bó với một góc quán cà phê hàng chục năm, chung thủy với cùng một hương vị cà phê, cùng một góc phố. Như quán cà phê mang cái tên mộc mạc “Bà Năm” trên phố Phan Bội Châu, ngày ngày dập dìu những vị khách quen, là những cư dân lớn tuổi, râu tóc bạc phơ, quần áo chỉnh tề, lẫn khuất trong khói thuốc và những câu chuyện bất tận. Gắn bó cả cuộc đời với quán cà phê nhỏ, bà Năm và những vị khách thân thuộc của mình, đang ngày ngày góp mình vào nét văn hóa cà phê Đà Lạt.

Vẻ đẹp của văn hóa cà phê Đà Lạt, còn được khắc họa qua cái cách người Đà Lạt phục vụ cà phê, mỗi quán có một đặc trưng riêng, một nét quan tâm riêng của người bán với khách đến quán. Có khi là một ấm trà xanh nóng nghi ngút miễn phí đi kèm, có khi chiếc ấm đồng nhỏ xinh đựng chất trà đặc truyền từ bàn này qua bàn khác để làm dịu đi vị đắng của cà phê. Hiếm có nơi nào như ở đây, cà phê bình dân mà lại được phục vụ kèm với

bánh quy bơ nhà làm thơm lừng, giòn tan, điều ta chỉ có thể bắt gặp trong một quán cà phê Châu Âu. Đó, văn hóa cà phê Đà Lạt, là sự tổng hòa giữa văn hóa uống cà phê của người Việt dọc miền đất nước, và cách này hay cách khác, phảng phất nét văn hóa rất Châu Âu, rất “sành” và cũng rất thơ.

Một trong những nét độc đáo Người Đà Lạt vẫn truyền tai nhau những câu chuyện mơ màng thời cổ nhạc sĩ Trịnh Công Sơn cùng bạn bè mình ngồi đàm đạo ở góc quán cà phê Tùng giữa khu Hòa Bình. Cà phê Tùng nhiều năm về trước cũng là địa điểm ưa thích của các nhiếp ảnh gia nghiệp dư, họ thường ngồi thâu đêm ở đây, chờ tình mơ để “vác máy” tìm bình minh trên những hàng thông già giữa thành phố cao nguyên. Chất Pháp lẫn khuất trong cái cách người Đà Lạt chọn góc quán cà phê để bàn “sâu” chuyện thể sự, chuyện nghề, chuyện nghệ thuật, vì thế, những quán cà phê là chốn để bất cứ ai cũng có thể tìm đến, đó hẳn là nét độc đáo nhất làm nên văn hóa cà phê ở xứ Đà Lạt.

Ngày nay cũng vậy, người Đà Lạt đến quán cà phê để gặp bạn bè, có khi chuyện công việc nghiêm túc cũng tìm đến bên cốc cà phê, có khi là để hò hẹn, có khi, chỉ để tìm đến và hồi tưởng cùng với những kỉ niệm quá khứ qua bản nhạc Trịnh dai dẳng từ chiếc đĩa hát, hay âm thanh bất chợt của

một bản nhạc Pháp cũ vị chủ quán ngẫu hứng bật. Những âm hưởng râm ran từ nhiều cuộc trò chuyện quện lại với nhau, cùng với tiếng lanh canh của chiếc thìa khuấy, và những khuôn mặt lẫn trong tranh sáng tối giữa những tầng khói thuốc. Đó là điển hình của một quán cà phê Đà Lạt, không ngạc nhiên khi nhiều vị lữ khách có khi chạy xe miệt mài cả ngày đường tìm đến thành phố này, cốt chỉ để đến ngay một góc quán cà phê hòa mình vào bầu không khí bay bổng và dập dìu ấy, để biết rằng họ đã đến với Đà Lạt.



4 QUÁN CÀ PHÊ

KHÔNG GIAN CỔ XƯA Ở TP. HCM

4 quán cà phê với không gian cổ xưa sau sẽ là những mảnh ghép sinh động, giúp bạn tìm lại miền ký ức ngọt ngào và đắm chìm trong khoảng trời thình lặn, bình yên như ở nhà.

Biên tập **Đăng Khoa**

Cửa Tiệm Ý Mai - 525/75 Huỳnh Văn Bánh, quận Phú Nhuận

Quán nép mình, nằm bình lặng trong con hẻm với giàn hoa giấy hồng rũ xuống lãng mạn trước hiên nhà. Bên ngoài quán được sơn màu xanh biếc với độ đậm, nhạt hài hòa khiến cho những vị khách đặt chân đến đây đều cảm thấy dễ chịu, an yên.

Quán gây ấn tượng bởi những bộ bàn ghế mộc mạc, vật dụng trang trí nhuộm màu thời gian và khung cửa sổ được thiết kế theo kiểu xưa đầy hoài niệm. Ở Cửa Tiệm Ý Mai có nhiều thức uống được làm thủ công với hương vị thiên nhiên thanh mát như chanh ngâm, khế ngâm, nho rừng, trà gạo, trà hoa bưởi giấm... và cà phê với mức giá bình dân.

Một vị khách từng trải nghiệm ở quán chia sẻ: “Đến Cửa Tiệm Ý Mai như được trở về chính căn nhà của mình. Cuộc sống đôi khi không cần quá nhiều, chỉ cần một nơi bình yên nằm nghe nắng mưa như vậy là đủ”. Nếu bạn thuộc tuýp người thích chốn an lành, muốn tìm lại những ký ức ngày thơ ấu, thì nơi đây sẽ là một địa điểm lý tưởng để bạn ghé thăm.



Trước cửa tiệm Ý Mai



Đặc vật trưng bày tại tiệm Sài Gòn 80s, Nhà Minh

Sài Gòn 80s.Nhà Minh – Số 57, đường 18, quận Gò Vấp

Quán nằm trong hẻm với không gian ấm cúng, đem đến một hình ảnh Sài Gòn những năm 1980 sinh động, khơi gợi ký ức đẹp trong lòng mỗi vị khách ghé đến.

Không gian quán được bài trí các vật phẩm cổ xưa, khách có thể chụp hình hoặc thậm chí mua lại nếu muốn. Mọi thứ tại quán hiện ra hài hòa, lẫn trên nền những bản nhạc Việt Nam thập niên 80 đầy cuốn hút.

Đúng như tên gọi, Nhà Minh là nơi để khách đến, cùng sống chậm lại giữa dòng chảy chốn thị thành và đắm mình vào không gian xưa cũ. Bạn có thể nhâm nhi vài món ăn ngon, thưởng thức những thức uống mát lạnh và check-in đôi ba tấm hình xinh để lưu giữ những khoảnh khắc đáng nhớ.



1 góc tiệm Sài Gòn 80s, Nhà Minh

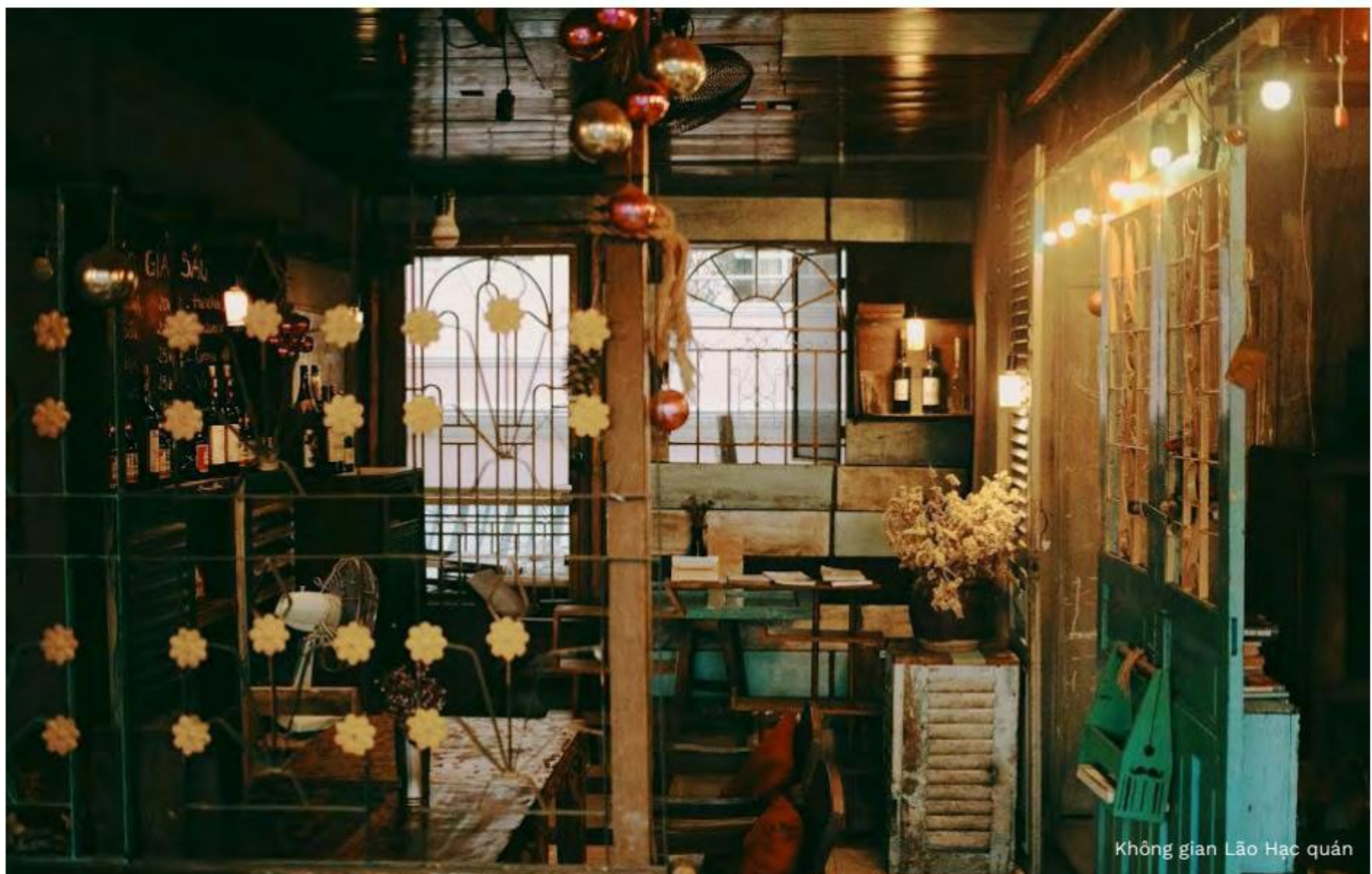
Lão Hạc quán – 299B Hoàng Sa, quận 1

Lão Hạc quán khuất sau những tán lá xanh, gây ấn tượng với khách bởi không gian nhỏ xinh, nhẹ nhàng. Quán tận dụng ánh sáng tự nhiên vào ban ngày và cơn gió mát ngoài ban công lùa vào khi trời chập tối.

Mỗi góc quán đều được chăm chút với những bộ bàn ghế, vật dụng xưa như xe đạp cổ, sách, ti vi hay những chiếc đèn cũ đậm chất hoài cổ. Bạn có thể đến đây, vừa ngắm nhìn bờ kênh Nhiêu Lộc, vừa nhâm nhi một chai bia hoặc vài thức uống nhẹ và thả hồn mình vào những bài nhạc xưa đang phát.



1 góc Lão Hạc quán



Không gian Lão Hạc quán



Trước tiệm Cà phê Mưa Rào

Cà phê mưa rào - 115/174B Lê Văn Sỹ, quận Phú Nhuận

Tiệm cà phê nổi bật với slogan “Ai cũng có một thanh xuân” ngay trên biển hiệu, khiến ai đi qua cũng muốn dừng chân bước vào trải nghiệm. Đến đây, từng dòng ý ức như đang ùa về theo những thanh âm trong các bài hát thiếu nhi quen thuộc.

Tiệm không chỉ hút khách bởi những món quà bánh tuổi thơ, thức uống ngọt ngào, mà còn là không gian cho bạn thư giãn với vài cuốn truyện tranh và trò chơi thuở nhỏ. Lạc vào vùng trời dịu ngọt này, ta như được đánh thức ký ức thêm lần nữa để biết rằng sâu thẳm trong mỗi người vẫn là một tâm hồn bé bỏng, từng hạnh phúc với những món đồ chơi giản đơn cùng đám bạn bè.



Vừa uống cà phê và chơi các trò chơi tuổi thơ



Trước sảnh của quán



Không gian của quán

QUÁN CÀ PHÊ

TRUNG BẦY HÀNG NGHİN ĐỒ CỒ TẠI HIỆN SÀI GÒN XƯA

Trong quán có nhiều món đồ quý tốn nhiều tiền bạc, năm tháng để sưu tập từ những năm thời bao cấp và xa hơn trước đó gắn liền với Sài Gòn

Biên tập **Đặng Khoa**

Một quán cà phê theo phong cách Sài Gòn xưa ở đường Nguyễn Cơ Thạch (quận 2, TP HCM) thu hút nhiều khách đến. Quán có diện tích hơn 300 m2, nằm ở căn nhà phố thuộc khu đô thị mới Thủ Thiêm.

Không gian nhuộm màu sắc hoài cổ khi phần lớn đồ vật trong quán đều từng một thời quen thuộc với người Sài Gòn. Đó là những bộ bàn ghế gỗ, sàn nhà gạch bông, biển quảng cáo.

Vốn đam mê đồ cổ, anh Huỳnh Minh Hiệp (áo trắng) dành hàng chục năm sưu tập những món đồ mà người dân Sài Gòn xưa thường sử dụng. Để mở quán cà phê, anh đã mang ra nhiều món gần 2.000 món đồ cổ từ thập niên 1930 đến 1970.

Có những chiếc bàn được thiết kế từ bộ khung của máy may của hãng Singer, nổi tiếng khắp miền Nam một thời. "Từ nhỏ tôi ở với ông bà nội, họ làm nghề may quần áo nên những vật dụng này là một phần tuổi thơ của tôi được tái hiện trong quán", anh Hiệp chia sẻ.

Khu vực pha chế bày biện nhiều món đồ bình dân như tủ đựng thuốc lá, gạt tàn, lon nhôm... Theo chủ quán những đồ này dù đơn giản nhưng rất khó sưu tập.

Một không gian khác tái hiện quầy giải khát vỉa hè Sài Gòn với chiếc xe đẩy, những chai nước ngọt, máy bào đá.

Cách bài trí đồ đạc trong phòng khách ngày xưa với điện thoại bàn, đài cassette, đèn dầu, bình rượu... được tái hiện lại trong quán.

— — — — —
"Tôi mất cả tháng để bày biện đồ đạc, trang trí các bức tường, vẽ tranh... sao cho mọi góc đều mang cái hồn của Sài Gòn hoa lệ",
— — — — —



Dàn máy nghe nhạc Akai phổ biến những năm 1970 vẫn còn hoạt động tốt. “Âm thanh rề rề, ngẫu dục phát ra từ chiếc máy to sụ có sức mê hoặc khó lý giải. Ở trong quán, tôi hay mở những bản tình ca cũ nổi tiếng. Cảm giác nghe trên máy Akai có chút liêu trai và chân thực do không qua xử lý”, anh Hiệp chia sẻ.

Những bức poster quảng cáo phim, tờ nhạc, tờ rơi quảng cáo... góp phần tái hiện được nhịp sống của đô thị Sài Gòn xưa.

Rải rác trong quán, người chủ cho trưng bày vài chiếc xe mô tô phổ biến trên đường phố Sài thành cách đây cả nửa thế kỷ. Độc đáo nhất là chiếc xe gắn máy thương Motobecane Pony sản xuất năm 1936, vẫn còn nguyên giấy đăng ký đến ngày nay.

“Xe này là món quà của vị khâm sứ người Pháp tặng cho linh mục Ngô Đình Thục, anh trai Tổng thống Việt Nam Cộng hòa Ngô Đình Diệm. Tôi đã phải mất nhiều thời gian, tiền bạc mới có thể mua lại được cổ vật này”, chủ tiệm quán nói.



Máy nghe nhạc Akai năm 1970

Trước cửa quán trưng bày chiếc xích lô máy hãng Peugeot của Pháp chế tạo, xuất hiện tại miền Nam những năm 1940. Đến thập niên 1960, xe này được sản xuất ngay trong nước nhưng động cơ vẫn là của hãng Peugeot. Đây chính là thời kỳ vàng son của giới xích lô máy ở Sài Gòn và Chợ Lớn

Quán còn có cả món cà phê chấm quẩy, đồ uống rất quen thuộc với người Sài Gòn cách đây mấy chục năm.

“Tôi làm trong khu đô thị Thủ Thiêm nên cũng hay ghé đây uống cà phê, ăn trưa. Thành phố có nhiều quán cà phê dạng hoài niệm nhưng tôi ưng nơi này nhất vì không gian rộng và đa dạng đồ cổ. Chủ quán thường mặc áo bà ba, giới thiệu nhiệt tình về từng món đồ, kỷ vật, cách bài trí... giúp tôi có thêm vốn hiểu biết về Sài Gòn, hòn ngọc Viễn Đông”, anh Thành Tài (30 tuổi, quận 2) chia sẻ.





Xích lô máy hãng Peugeot trưng bày ở quán



Cà phê sáng cùng quẩy



VÒNG QUANH THẾ GIỚI VỚI 10 CÁCH PHA CÀ PHÊ ĐỘC ĐÀO

Mỗi quốc gia có một nét đặc trưng riêng trong cách pha chế những tách cà phê, tiêu biểu như cà phê phin ở Việt nam hay cà phê 'uỳên ương' của Hong Kong.

Biên tập **Capheta**

Bồ Đào Nha - Mazagran

Mazagran là món cà phê đá ngọt được làm từ Espresso, chanh, bạc hà và đôi khi có cả rượu rum. Thứ đồ uống này nghe có vẻ lạ tai nhưng lại là món giải khát tuyệt hảo và cực kỳ phù hợp cho mùa hè oi bức.

Mazagran tự hào là công thức cà phê đá đầu tiên trên thế giới. Tên gọi này bắt nguồn từ pháo đài Mazagran tại Algeria. Trong cuộc chiến tranh Algeria năm 1840, lính Pháp khi vây hãm pháo đài này trong thời tiết nắng nóng vùng Bắc Phi và điều kiện thiếu đường và sữa đã sử dụng nước với đá để pha cà phê.

Chiến tranh kết thúc, những người lính trở về Pháp và yêu cầu các quán cà phê pha chế loại thức uống này, đồng thời phục vụ chúng trong những chiếc ly đáng cao. Sau đó, thức uống đã được đặt tên là cà phê Mazagran. Vì trong tiếng Pháp, cà phê dùng bằng những cái ly cao thường được gọi là "mazagrins".



Được biết đến như là món cà phê đá lạnh đầu tiên trên thế giới. Mazagran nhanh chóng được nhiều tín đồ ăn uống yêu thích và trở thành thức uống phổ biến trên đường phố Paris. Mazagran cũng có nhiều phiên bản khác nhau trên toàn thế giới. Ví dụ như ở nước Áo, cà phê Mazagran được dùng kèm với đá và rượu rum. Ở Bồ Đào Nha, người ta làm Mazagran từ espresso đậm đặc pha với chanh và đá lạnh, đôi khi cho thêm rượu rum, nước đường để món cà phê có vị ngọt.



Hy Lạp - Frappé

Frappé coffee (Greek frappé hoặc Café frappé) là một loại cà phê đá phủ bọt của người Hy Lạp được làm từ cà phê hòa tan. Loại cà phê này là một trong những đồ uống phổ biến nhất ở Hy Lạp, đặc biệt là trong mùa hè, và được gọi là "cà phê quốc gia" của người Hy Lạp.

Cà phê Frappé của Hy Lạp là loại thức uống lạnh pha từ cà phê hòa tan, nước lạnh, đường và sữa đặc. Cách làm Frappé khá đơn giản, chỉ cần một hoặc hai muỗng cà phê hòa tan, nước lọc, đá, đường, thêm vào sữa đặc nếu muốn, rồi dùng máy trộn tay (hand mixer) xốc mạnh để tạo bọt và cho đá viên cùng nước lạnh vào ly. Ở các quán cà phê, Frappé thường khá đậm và tương đối mạnh. Khi uống, người Hy Lạp thường cho thêm nước để làm loãng và cũng để kéo dài thời gian nhâm nhi.



Pháp - Café au Lait

Người Pháp thường bắt đầu ngày mới bằng tách cà phê sữa nóng được phục vụ trong một cốc đủ rộng để có thể chấm với bánh mì baguette hoặc bánh sừng bò. Café au Lait thường được pha bằng cách thêm sữa nóng vào cà phê Espresso. Loại cà phê này thường được dùng trong các bữa sáng và khó có thể tìm thấy ở các quán cà phê.

Người ta pha café au lait bằng cách thêm sữa nóng vào cà phê espresso “gấp đôi” (espresso doppio) hoặc cà phê espresso “kéo dài” (espresso lungo), hoặc cũng có thể là cà phê phin. Café au lait được đựng trong một cái tách lớn được gọi là bol. Loại cà phê này hay được dùng trong bữa sáng và thường không tìm thấy ở các quán cà phê. Theo một hủ tục, bánh sừng bò cũng như các loại bánh khác dùng để nhúng vào café au lait không xứng với truyền thống của quán cà phê.

Đức - Eiskaffee

Eiskaffee là món cà phê đến từ nước Đức và chưa rõ khoảng thời gian xuất hiện. Được làm từ cà phê đậm đặc, sữa tươi và kem lạnh. Tuy nhiên, loại cà phê kem này thường không có vị ngọt, đôi khi có thêm rượu rum và được phục vụ kèm với whipped cream.

Đây là món giải khát quen thuộc trong mùa hè của người Đức. Eiskaffee sẽ được đựng trong những ly thủy tinh cao hoặc cốc thủy tinh với ống hút bắt mắt. Món này thích hợp giải khát cho mọi người sau khi hoạt động nhiều dưới ánh nắng mặt trời.

Thức uống này đã thành một món truyền thống ở Đức và mở rộng hơn là nhiều nước ở Châu Âu.



Việt Nam - Cà phê sữa đá

Cà phê sữa đá là một loại thức uống thông dụng ở Việt Nam. Cà phê sữa đá theo truyền thống được làm từ cà phê pha phin với sữa đặc có đường và bỏ đá vào trong một cái ly bằng thủy tinh.

Cà phê sữa đá pha theo phong cách Việt Nam gồm cà phê rang xay được pha phin hay pha sẵn với sữa đặc có đường (thông dụng là sữa Ông Thọ) theo tỷ lệ một phần nước cà phê, 1 hoặc hai phần sữa tùy theo khẩu vị của người uống. Cà phê sữa này được uống chung với nhiều đá. Món cà phê sữa đá cùng với cà phê đen đá là hai loại thức uống từ cà phê phổ biến tại các quán cà phê cũng như ở toàn thể khắp đại gia đình Việt Nam.



Thổ Nhĩ Kỳ - Turkish Coffee

Turkish Coffee – Cà phê Thổ Nhĩ Kỳ là phương pháp thưởng thức cà phê truyền thống của người Thổ Nhĩ Kỳ. Cà phê được nghiền rất mịn, sau đó đun sôi với nước trong một dụng cụ đặc biệt gọi là Ibrik (Cezve). Sau khi sôi lên trong một chảo cát nóng, cà phê được rót ra cốc và dùng ngay, không cần lọc. Đây được xem như phương thức pha chế cà phê cổ xưa nhất của loài người từ khi cà phê được phát hiện và trở nên phổ biến toàn thế giới.

Cà phê Thổ Nhĩ Kỳ đặc biệt bởi chính lịch sử dùng cà phê và cách pha chế đặc trưng này. Qua đây dễ nhận thấy được gu thưởng thức cà phê của người Thổ Nhĩ Kỳ. Họ ưa thích hương vị tươi mới, thơm ngon tự nhiên của cà phê thay vì vị cà phê đậm đặc như sở thích cà phê Việt của chúng ta.



Áo - Kaisermelange

Trứng và cà phê là một hỗn hợp tưởng chừng khó kết hợp, nghe đến đã cảm giác đầy bụng, khó tiêu nhưng ở Áo đây lại được xem là một tổ hợp cà phê ngon lành và mang ý nghĩa biểu tượng cho đất nước này. Lòng đỏ trứng cùng hai thìa mật ong được đánh đều tay và rót từ từ cà phê vào tạo nên món cà phê Kaisermelange thơm lừng, béo ngậy.

Người Áo đặc biệt thích uống cà phê trứng đánh bông với mật ong. Trong một cốc Kaisermelange trứng được trộn với mật ong, cùng lúc đó khuấy chung cà phê một cách từ từ. Ở thủ đô Vienna, thức uống này còn có thể

Ý - Marocchino

Café Marocchino được sáng tạo ở vùng Piedmont của Alessandria, Marocchino được mô phỏng theo Bicerin – một đồ uống truyền thống của Turin. Giống như Marocchino, Bicerin có một biến thể khác là cà phê gồm sô cô la nóng, cà phê espresso và sữa – nhưng đặc hơn Marocchino.

Mặc dù các thành phần đôi khi được thay đổi phù hợp với mỗi người nhưng Marocchino thường là một loại cocktail tinh tế gồm nhiều nguyên liệu như bột ca cao, sữa đánh bọt, sô cô la nóng và cà phê espresso.

Một tách Marocchino đậm chất Italy không thể thiếu Espresso, sữa béo và bột cacao.



CH Ireland - Irish coffee

Irish Coffee là một loại cà phê pha thêm rượu whiskey, đường caramel cùng 1 lớp kem ở trên và được thưởng thức nóng. Với tất cả thành phần trên, đây được đánh giá là một thức uống tuyệt vời bởi vị đắng của cà phê, hương vị nồng nàn của rượu Whisky, độ béo của lớp kem sữa. Cùng với đó dư vị ngọt ngào nhẹ nhàng của đường caramel.

Loại cà phê rượu đặc sắc này là đồ uống thường được dùng sau bữa ăn. Vào những lúc tiết trời lạnh, một tách Irish Coffee làm cho cơ thể chúng ta ấm lên và quên đi cái giá rét của mùa đông.

Phải mất 10 năm Irish Coffee mới được phổ biến rộng rãi trên thế giới.



SÀI GÒN

CHÚT YÊU THƯƠNG TRONG TÔI

Sài Gòn đón nhận vào lòng thành phố những đứa con từ khắp phương xa đất nước về đây học tập, làm việc, sinh sống. Sự ồn ã, cảnh đường xe tấp nập, cảnh xuyên tắc đường thường làm những người mới đến cảm thấy ngột ngạt, bức bối.

Biên tập **Đăng Khoa**

Khi dần quen với thành phố người ta có thể thoải mái đi trên những con đường đông đúc người xe, theo từng dòng xe qua những ngã ba, ngã tư, rồi rẽ vào đầu đó trong những hẻm nhỏ. Đường Sài Gòn nhiều ngã rẽ, như chính những ngã rẽ của duyên số đã đưa người ta đến nơi đây. Cũng tự bao giờ ai đó xa lạ trở nên yêu si mê nơi này, thân quen như chính tâm hồn mình, yêu Sài Gòn mỗi sớm mai cùng bạn bè café sáng, không quan trọng là café, đơn giản chỉ là cái có để tụ tập cùng trò chuyện. Là cảm giác thích thú ngắm thành phố thức dậy, rạng rỡ, vươn mình trong nắng mai đầy kiêu hãnh. Là mỗi chiều về, rủ nhau hàng quán ven đường với những món ăn bình dân, là rôm rả những câu chuyện đầy màu sắc.

Sài gòn thân quen

Sài Gòn làm ấm lòng những người phương xa bằng những cách gọi gần gũi, những người lớn tuổi gặp bất kỳ thanh niên nào cũng gọi “con”, xưng “dì” hay “ngoại”, cách xưng hô như con cháu trong nhà. Như đi xa mà tìm được về nhà, người Sài Gòn có cái chân tình rất dễ thương, họ luôn sẵn sàng giúp đỡ những người xa lạ, chỉ cần đáp lại bằng một nụ cười thân thiện.

Ở Sài Gòn ta hiếm khi được ngắm những ngôi sao đêm, vì dường như chính thành phố đã trở thành một ngôi sao rực sáng mỗi đêm về. Người ta nói “Sài Gòn không biết buồn” và “không ngủ”, vì Sài Gòn luôn rộn ràng từ sáng tới đêm, ban ngày tấp nập với cuộc sống công việc, với những con đường tấp nập người xe. Đêm về Sài Gòn lại càng thêm rực rỡ, quyến rũ, thay cho mình chiếc áo gợn cảm dưới những ánh đèn muôn màu hòa vào những cuộc vui cùng bạn bè, những cuộc hẹn hò đầy tình tứ.

Sài Gòn chút cảm nhận

Nhưng Sài Gòn một góc nhỏ trong mỗi người lại mang dư vị của sự cô đơn, không biết thành phố trong ca khúc “Khi người lớn cô đơn” có phải là Sài Gòn không, nhưng lời ca khúc làm người ta liên tưởng tới Sài Gòn, ca khúc như những lời tâm sự đầy day dứt của những người đang trưởng thành, đang cô đơn giữa thành phố quen thuộc, “thành phố bé thế đến thế thôi, mà tìm hoài không thấy chút ấm áp, chút yêu thương riêng mình”. Thật đấy, Sài Gòn rộn ràng là vậy, nhưng đôi khi giữa dòng người tấp nập ta vẫn cảm thấy lạc lõng, cô đơn, và cảm thấy dường như mong manh lắm vì lỡ buông tay ai giữa

dòng đời đó, quay đi sẽ lạc mất “thành phố bé thế thôi mà tìm hoài chẳng gặp, tìm hoài sao chẳng thấy nhau giữa phố đông người” Sài Gòn làm người ta nhớ nhất là những cơn mưa những cơn mưa bất chợt, không chuyển trời, mây mù, không mưa rá rích ngày đêm, dai dẳng. Mà chỉ vội đến, vội đi, nhanh chóng, như tưới mát cho thành phố oi ả, như điểm xuyến thêm sự tươi mới trên những tán cây già trong thành phố. Những cơn mưa ngang qua bất ngờ, mọi người hối hả chạy đến núp dưới mái hiên nào đó, hay dầm mưa để cảm nhận chút mát mẻ. Mưa Sài Gòn làm dịu đi những lo toan, những muộn phiền, mang đến một chút thi vị rồi mau tạnh để tất cả lại quay lại với nhịp sống nhanh.

Sài Gòn là vậy đó, ồn ã, nóng nực, bận rộn, hối hả, làm người ta bức bối, giận vì không tìm được một chút yên tĩnh. Nhưng cũng buồn lắm nếu như người ta trở nên thanh thoi, lại cảm thấy thiếu thiếu cái gì đó như đã thân quen, cái sự náo nhiệt đã không thể thay đổi của nơi đây. Cứ như vậy, giữa những phố phường Sài Gòn ai đó đã yêu nhau, ai đó đã chia tay, ai đó đã rời xa thành phố. Nhưng tình yêu Sài Gòn đâu đó trong tim cứ lớn dần, không hiểu vì yêu ai hay yêu một thành phố.



1 góc Sài Gòn từ trên cao





ÔNG CHU SHIN COFFEE

HÀNH TRÌNH NÂNG TÂM CÀ PHÊ
THÀNH SẢN VẬT QUỐC GIA



Chúng tôi hẹn gặp Nguyễn Hữu Long tại đại bản doanh Shin Coffee nằm trên đường Nguyễn Thiệp, quận 1, TP.HCM, ngay góc Đồng Khởi – khu vực đắt đỏ nhất thành phố. Cứ ngỡ sẽ được nghe Long nói về triết lý kinh doanh hay chiến lược phát triển cho Shin, hóa ra cuộc chuyện trò với anh khiến chúng tôi đi từ bất ngờ này đến bất ngờ khác.

Biên tập **Đăng Khoa**

Câu chuyện thương hiệu của SHIN Cà Phê mà ông mong muốn có thể gói gọn là gì?

Chúng tôi là đơn vị đầu tiên tại Việt Nam làm cà phê đặc sản vùng miền. SHIN Cà Phê kiểm soát nguyên liệu từ khâu trồng trọt đến thu hái, sơ chế, rang xay, bảo quản, pha chế, cách thưởng thức theo một quy trình khép kín khoa học. Những tiêu chuẩn này được Hiệp hội cà phê thế giới hướng dẫn, đào tạo. Qua quá trình học hỏi, tôi đạt được giấy chứng nhận đào tạo cà phê chất lượng cao của Mỹ và Nhật Bản. Tôi mang những kiến thức đó về nước, thông qua SHIN Cà Phê, với mong muốn đưa chất lượng cà phê tốt nhất tới người tiêu dùng Việt và nâng tầm cà phê Việt ra thế giới.

Hiện tại, SHIN Cà Phê có tất cả bao nhiêu dòng sản phẩm và hướng tới đối tượng khách hàng nào?

SHIN Cà Phê đang có khoảng 20 dòng sản phẩm. Chúng tôi hướng đến những khách hàng có gu tiêu dùng, hiểu biết về cà phê, biết uống cà phê, có khả năng phân biệt, đánh giá được cà phê. Trên thế giới, ở Mỹ, Nhật... nói đến cà phê chỉ có một. Việt Nam thì khác. Từ trước tới nay, mọi người uống cà phê pha trộn bột bắp, tẩm ướp hóa chất... Nhưng không thể ngồi để tranh luận đó không phải là cà phê, SHIN Cà Phê lựa chọn con đường làm sản phẩm.

Tôi muốn làm điều gì đó cho thế giới ngạc nhiên về cà phê Việt Nam nên không đơn thuần là phục vụ cà phê sữa đá, pha máy, phin đen phin nóng. Tôi muốn giới thiệu cho người yêu thích cà phê một thế giới cà phê của Việt Nam. Các bạn có thể nhìn thấy SHIN Cà Phê có đầy đủ sản vật cà phê Việt Nam từ miền Bắc vào miền Trung.

Tại sao ông lại gọi là SHIN Cà Phê mà không phải một cái tên mỹ miều nào khác?

SHIN Cà Phê là thương hiệu cà phê đặc sản vùng miền của Việt Nam. Với tôi, chữ “SHIN” gắn với ba nuôi của tôi - người đã giúp đỡ tôi rất nhiều và tôi mang ơn suốt cả cuộc đời. Còn chữ “Cà Phê” thì hẳn nhiên là Việt Nam. Về mặt nào đó, tôi cho rằng SHIN Cà Phê là một cái tên dễ nhớ. Và đằng sau cái tên dễ nhớ đó là một câu chuyện thương hiệu đáng giá hơn tất cả.

Để làm sản phẩm, SHIN Cà Phê xây dựng vùng trồng ở đâu? Mất bao lâu để ông cùng các cộng sự tìm thấy vùng trồng thích hợp?

Làm nông nghiệp cần một quãng thời gian dài, không thể trong một vài năm. Trải dài từ 2012 đến nay, tôi mất 8 năm để tìm vùng trồng. Lần đầu là Sơn La, sau tới Khe Sanh, rồi Đà Lạt, A Lưới, Pleiku, Kon Tum, Điện Biên. Mình đi từng vùng, hướng dẫn người dân cách trồng, cách thu hoạch như thế nào để cho cà phê có chất lượng tốt nhất. 7 vùng trồng hiện nay có tổng diện tích khoảng 1.200 ha, cung ứng tương đương 10.000 tấn cà phê mỗi năm.

Trong quá trình đi tìm vùng trồng và làm việc với bà con nông dân để thay đổi cách sản xuất của họ, chắc hẳn ông gặp phải không ít khó khăn?

Người nông dân Việt Nam có thói quen làm theo bản năng, không được đào tạo để tìm hướng làm tốt hơn, bán giá tốt hơn. Khó khăn ban đầu là họ không muốn hợp tác. Họ luôn luôn đặt những câu hỏi, ví như tại sao phải thu hoạch 100% trái chín trong khi trước nay chỉ cần 70 - 80% chín, còn lại 20 - 30% vẫn ổn. Trong khi với SHIN Cà Phê, yêu cầu chất lượng bắt buộc 100% trái chín mới đảm bảo yêu cầu.

Tôi đã dành nhiều thời gian để giải thích, hướng dẫn họ quy trình sản xuất, cách trồng trọt, bón phân; tư vấn trồng xen canh cà phê với cây khác để che đất cho cây mát hơn, có thời gian hấp thụ dinh dưỡng... Chúng tôi chấp nhận mua giá cao hơn, gấp đôi thị trường để họ dần thay đổi quan điểm, cách nhìn và SHIN Cà Phê có được chất lượng hạt tốt nhất. Rồi người này truyền tai người kia, dần dà những hộ gia đình muốn tham gia vào cộng đồng sản xuất cà phê cho SHIN Cà Phê ngày một tăng lên.

Như vậy, ông cho rằng nông dân Việt Nam cần thay đổi cách chăm sóc cà phê?

Phải thay đổi, tôi cho rằng đó là chuyện sớm muộn thôi. Thay đổi để tốt hơn, tốt hơn rồi người nông dân mới có quyền đòi hỏi cái giá cao hơn, không còn phụ thuộc vào thương lái, phó mặc vào thị trường, không còn chịu cảnh bị ép giá, bán đổ bán tháo nữa.

Để làm được điều đó, có lẽ cần một cuộc thay đổi lớn, trong đó có những cái bắt tay giữa người nông dân và doanh nghiệp như SHIN Cà Phê đang làm, thưa ông?

Đúng vậy. Cách đây 5 năm, có thể SHIN Cà Phê là doanh nghiệp đầu tiên làm điều đó. Nhưng 5 năm trở lại đây, nhiều doanh nghiệp thấy con đường của SHIN Cà Phê và đã đi theo hướng này. Tôi cho rằng trong 5 năm hay 10 năm, thậm chí xa hơn, ngành cà phê Việt Nam sẽ đi song song 2 hướng: chất lượng cao và bình dân. Một nhóm sẽ là cà phê chất lượng cao như SHIN Cà Phê đang làm; nhóm còn lại vẫn như trước nay, phục vụ nhu cầu của xã hội. Tuy nhiên, tôi kỳ vọng tương lai ngành cà phê Việt sẽ rất tiềm năng, hứa hẹn nhiều cơ hội và chú trọng nhiều hơn tới chất lượng.

Được Tập đoàn PAN đầu tư, SHIN Cà Phê có những thay đổi gì từ khi thành lập?

Nhiều sự thay đổi lớn mà đội ngũ của SHIN Cà Phê nhìn thấy khá rõ nét. Tập đoàn cũng có được hệ sinh thái bền vững mà các công ty con đã phải mất hàng chục năm để gây dựng lên. Đó là những giá trị mà chính bản thân SHIN Cà Phê sẽ phải trải qua hàng chục năm may ra mới có thể có được.

Trước kia “chạy” tầng tầng thì nay, đứng trước cơ hội làm việc với nhiều tập đoàn hàng đầu thế giới, mình phải thay đổi mọi thứ cho cân xứng, đáp ứng nhu cầu và niềm tin với khách hàng...

Những khi khó khăn cùng cực, ông có từng nghĩ mình sẽ dừng lại?

Tôi mở ra SHIN Cà Phê không phải vì tiền, ngay từ đầu đã có 2 mục đích. Một là ghi nhớ công ơn của ba nuôi tôi, SHIN còn sống là ba tôi còn đồng hành cùng tôi, tôi còn mang ơn ba tôi tới cuối đời. Hai là vì ngành cà phê Việt Nam, tôi muốn giới thiệu được hạt cà phê Việt đến mọi nơi trên thế giới, thúc đẩy ngành và tạo động lực cho người nông dân xuất khẩu cà phê có giá trị gia tăng cao hơn là xuất khẩu thô.

Còn nhớ những năm tháng ở Nhật Bản, khi vừa đi làm cho Toyota, tôi vừa đi học thêm các khóa đào tạo về cà phê. Nhật Bản là thị trường tiêu thụ rất lớn về cà phê, các loại cà phê trên thế giới hầu hết đều có mặt tại đây. Tuy nhiên, trong các khóa đào tạo lúc đó, tôi không hề thấy một mẫu cà phê xuất xứ Việt Nam. Cảm giác vô cùng buồn và tự ái, tôi luôn cho rằng có lẽ những người tham gia cùng khóa đào tạo sẽ nhìn tôi và nghĩ tại sao một người đến từ Việt Nam mà lại không có cà phê của chính đất nước mình? Trong khi đó, Việt Nam lại là nước xuất khẩu cà phê lớn nhất thế giới. Điều đó chính là động lực để tôi cố gắng, tìm kiếm mọi cơ hội để làm hình ảnh, thương hiệu cà phê Việt tốt hơn trong mắt bạn bè quốc tế.

Để thấy SHIN Cà Phê vừa có gian hàng bán sản phẩm trên một số trang thương mại điện tử. Phải chăng công ty đang có cách thức tiếp cận mới với khách hàng?

SHIN muốn đa dạng hóa kênh phân phối và sản phẩm để người tiêu dùng có nhiều lựa chọn hơn. Ngoài bán trên Tiki, Lazada, đóng gói làm quà tặng, SHIN Cà Phê cũng đẩy mạnh mở rộng tiếp cận tới các nhà hàng, khách sạn, tuy nhiên bị ảnh hưởng bởi Covid-19 nên kế hoạch bị chậm lại.

Ông có nghĩ một ngày sẽ “đại chúng hóa” cách thưởng thức cà phê chuẩn vị như SHIN Cà Phê ra đồng đảo người dân?

Chắc chắn cách thưởng thức cà phê chuẩn vị sẽ được lan tỏa ra khỏi người dùng truyền thống. Điển hình một số chuỗi cà phê của Việt Nam hiện nay như The Coffee House, Aha Café... đã đi theo hướng cà phê thật. Câu chuyện thị trường ngày một khác đi, khi nguồn cung đa dạng hơn thì hình thức tiêu dùng cũng phong phú hơn. Cuối cùng, cà phê thật sẽ được lựa chọn và dần thay thế những loại cà phê tẩm ướp.

Làm thế nào anh có thể vừa quản lý và phát triển Shin Coffee, vừa thực hiện những dự án bên ngoài?

Như tôi đã chia sẻ ở trên, quãng thời gian 5 năm ở Nhật và tính cách của người cha nuôi có ảnh hưởng rất nhiều tới cách tôi điều hành Shin Coffee. Tôi luôn phân định rõ lúc nào thì phải làm việc gì.

Khi tuyển dụng nhân viên tôi quán triệt với các em rõ ràng: phải thực sự đam mê cà phê và có ý thức tự giác trong công việc. Tôi sẵn lòng đào tạo và tạo điều kiện để nhân viên phát triển, nhưng các em phải có trách nhiệm với công việc, luôn đúng giờ, đặt khách hàng và hiệu quả làm việc lên trên hết.



CÀ PHÊ BẠN UÔNG

NỘI GI VỀ TÍNH CÁCH CỦA BẠN?



Mỗi người có hoàn cảnh sinh sống, công việc và tính cách khác nhau; từ đó mà cũng có sở thích uống cà phê khác nhau. Một số người chú ý đến chất lượng và hương vị của hạt cà phê, một số thích uống cà phê đen... Điều thú vị là triết lý sống của họ dường như trùng khớp với hương vị cà phê mà họ chọn.

Biên tập **Aboluowang**



1. Bạn thích Espresso

Bạn là một người chăm chỉ, có tư chất lãnh đạo, luôn làm việc trên tinh thần cầu thị. Bạn không ngại môi trường mới, luôn muốn thử thách bản thân trước điều kiện, hoàn cảnh khác biệt thay vì phàn nàn, chán nản. Trong cuộc sống, bạn thân thiện, cởi mở với bạn bè và được mọi người tôn trọng. Là một người yêu thích hương vị Espresso, bạn yêu thích cafe, con người bạn cũng như vậy, thích những thứ rõ ràng, đơn giản.

2. Bạn thích Latte

Con người bạn thiếu một chút quyết đoán, thế nên bạn luôn gặp vấn đề trong việc đưa ra các quyết định. Tính cách bạn đơn giản, không hay nghĩ ngợi quá nhiều về các vấn đề, thậm chí buông xuôi mọi việc cho trí tưởng tượng, cảm xúc xét đoán thay vì lý trí.

3. Bạn thích Cappuccino

Con người bạn dường như khá phức tạp, cầu kỳ, bạn hướng đến thẩm mỹ, phong cách trong từng khía cạnh của đời sống và không muốn mình bị trộn lẫn với bất cứ ai khác. Hẳn nhiên, bạn càng không phải là những kẻ gây ồn ào, hay những câu bông đùa thiếu tinh tế. Trong cuộc sống, bạn sáng tạo, hòa đồng, được mọi người yêu quý vì là một người bạn tốt.

4. Bạn thích Macchiato

Kể cả khi cả thế giới xài iPhone, bạn vẫn cứ trung thành với chiếc Nokia của mình. Rõ ràng bạn không phải người chạy theo xu hướng, không bận tâm đến những gì đang diễn ra trong đời sống. Bạn sống nội tâm, có phần thụ động, thậm chí rất hiếm khi chủ động trong bất cứ công việc nào, cũng như xây dựng các mối quan hệ.



5. Bạn thích Mocha

Nếu bạn thích hương vị mocha, bạn là người thiên bẩm có tư chất lạc quan, luôn tìm thấy niềm vui, tiếng cười trong mọi vấn đề. Trong cuộc sống, bạn hướng ngoại, thích các hoạt động tương tác, giao lưu thay vì giấu mình trong phòng để đọc sách hay nghiền ngẫm. Bạn cũng yêu thích các công việc sáng tạo hơn là những công việc truyền thống, khô cứng.

6. Bạn thích cà phê đen đá

Con người bạn quyết đoán, mạnh mẽ, luôn làm mọi việc trên tinh thần có trách nhiệm. Trong cuộc sống, bạn tập trung, tâm huyết với những trọng trách được giao phó và không hứng thú với những thứ phù phiếm, mất thời gian. Trước đám đông, bạn luôn là người tự tin và mạnh dạn bày tỏ ý kiến cá nhân, thậm chí cho rằng mình là người gây dựng hướng đi, đường lối cho tập thể. Việc yêu thích cafe đá cũng cho thấy bạn không bị tác động nhiều bởi môi trường xung quanh, luôn kiểm soát tốt cảm xúc của mình.

7. Bạn thích cà phê đen truyền thống không đá, không đường

Nếu bạn là tín đồ trung thành của những ly cafe đen không đường không đá, bạn là con người sống theo phong cách tối giản, lựa chọn của bạn không bao giờ có những phức tạp

cầu kỳ, theo mốt hay phụ kiện phức tạp. Trong cuộc sống, bạn hướng đến sự đơn giản, đồng thời luôn tiếp cận mọi vấn đề một cách trực diện, thẳng thắn và rõ ràng. Nhờ thế, bạn luôn được bạn bè yêu quý, tin tưởng và mong muốn ở bên cạnh.

8. Bạn thích cà phê sữa

Con người bạn có sự mâu thuẫn nhất định trong tính cách hoặc đơn giản hơn, bạn là người phức tạp. Một mặt, bạn sống có tổ chức, kỷ luật, nhưng mặt khác, đôi khi lại bất cần, phóng khoáng, thậm chí là bừa bãi. Đó là lý do khiến bạn luôn phải tìm sự cân bằng cho chính mình, giữa khía cạnh logic và sáng tạo trong cuộc sống và công việc.

9. Bạn thích cà phê có cồn

Những người thích uống loại này phần lớn đều cố chấp với cách làm thông thường của họ. Nếu quy trình làm việc khiến anh ta cảm thấy có sai sót, thì dù cho kết quả có hoàn thành viên mãn anh ta vẫn cảm thấy chưa hoàn hảo. Tuy nhiên trong thời đại thay đổi nhanh chóng như hiện nay, nếu bạn cố chấp vào cách làm việc nhất quán của mình và không biết cách tùy biến để theo kịp xu hướng với thời đại thì bạn sẽ dễ trở thành một người cứng đầu và thiếu linh hoạt trong mắt của người đối diện.







Open happiness

Coca-Cola

CÔNG[®]

