Logo
Logo not found or type unknown

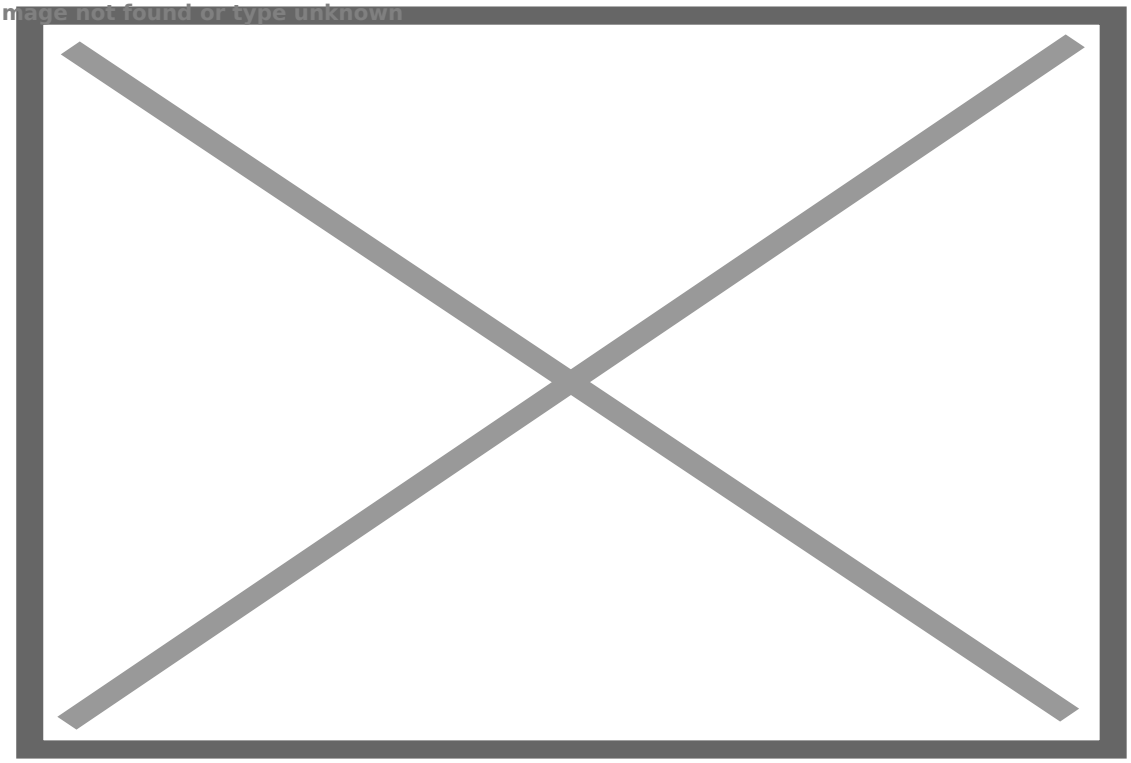
Từ giọt cà phê sạch trên cao nguyên

15:40 28/03/2017

Tác giả: Admin

Năm 2014, phóng viên dũng cảm vào vai người xin việc đã thâm nhập một cơ sở pha chế cà phê bẩn ở một thành phố lớn. Và các anh đã làm phóng sự điều tra về cà phê bẩn, ít ai có thể tưởng tượng nổi.

Image not found or type unknown



Để làm phóng sự, người phóng viên đã đóng vai người làm cho ông chủ cà phê bẩn

Nghe mà phát khiếp, biết chuyện nhiều người không dám thó mó đến các tiệm cà phê nữa; nếu có đến cũng rất dè dặt, cẩn trọng khi nâng tách cà phê lên miệng. Ông chủ cà phê bẩn dằn mặt người làm: “Chúng mày cứ thế mà làm, không có thọc mạch con ạ. Không làm vậy thì có mà ăn cám. Chúng mày mà xớ rớ ông bỏ ngục mọt xương, không có đường về nghe con...” (trích nhật ký phóng viên, đóng vai người làm).

Hậu phóng sự điều tra cà phê bẩn, không ít đồng nghiệp cẩn trọng hơn mỗi khi chọn tiệm cà phê nhâm nhi lấy cảm hứng sáng tạo tác phẩm báo chí. Có đồng nghiệp lớn tuổi tự mua cà phê hạt về nhà, tự rang xay - rồi mỗi sáng mai thức dậy, nhâm nhi câu ca của ai đó: “Cảm ơn đời mỗi sángmai thức dậy; Ta có thêm ngày mới để yêu thương”. Mấy ông bạn làm nghề viết lách lại tụ tập tạinhà ông bạn quý mà giao ban nghề nghiệp, lấy thêm thông tin, có cảm hứng viết bài.

Cuối tháng Ba này, một nhóm phóng viên từ TP. Hồ Chí Minh có dịp lên TP. Buôn Ma Thuột, thủ phủ của Tây Nguyên, cũng là thủ phủ của cây cà phê cao nguyên. Ngày cuối cùng của tháng Ba lên cao nguyên thật nhiều ý nghĩa, bởi địa danh này - cũng vào tháng Ba của 41 năm trước quân và dân ta đã làm nên một chiến thắng vang dội, đánh sập “lá chắn” trấn giữ toàn miền Nam của quân đội ngụy quyền Sài Gòn mở đầu chiến dịch Hồ Chí Minh lịch sử giải phóng hoàn toàn miền Nam, thống nhất đất nước, non sông thu về một mối.
Sau khi đến nghĩa trang liệt sĩ thành phố viếng các anh hùng liệt sĩ đã hy sinh vì độc lập tự do của Tổ quốc, nhóm phóng viên ghé thăm cà phê An Thái, một thương hiệu “chơi” cà phê thứ thiệt trên đất cao nguyên. Trong nhóm phóng viên có khá nhiều đồng nghiệp sành điệu cà phê, có người còn là bạn thân của chủ cà phê Trung Nguyên nổi tiếng, nhưng phần do công việc - nghề nghiệp thường ngày cuốn hút hết thời gian, chưa có điều kiện khám phá tận cùng thú vui cà phê, phần vì trong mỗi chúng tôi - mỗi người một phận sự báo chí ít có điều kiện khám phá ngọn nguồn thứ tao nhã của cà phê.

Chủ tiệm An Thái dành gần 2 giờ đồng hồ, bày lên bàn cả chục loại dụng cụ pha chế cà phê kiểu Nhật, kiểu Hàn, kiểu Italia (châu Âu), kiểu Mỹ và đương nhiên là không quên các kiểu pha chế cà phê truyền thống Việt Nam. Thật tuyệt vời cách pha chế cà phê đá lạnh - từ những viên đá sạch; cách pha chế làm chín cà phê bằng hơi nước - bình thông nhau. Và cao hơn tất cả là những giọt cà phê tí tách rơi xuống tách là cà phê sạch. Trên bàn, trước mặt mọi người là 5 loại cà phê - 5 cách pha - nóng lạnh, đen đá, sữa đá, sữa nóng thơm phức, mỗi loại mỗi hương vị, mỗi thú vui, mỗi cách lên hương. Các cô gái vận quần áo dân tộc Tây Nguyên biểu diễn từng cách pha chế điêu luyện, sành điệu. Một buổi chiều thưởng thức cà phê... sạch trên cao nguyên mới tuyệt vời làm sao.

Một đồng nghiệp trong nhóm điện thoại cho phóng viên Báo Thanh Niên - kể chuyện cà phê sạch Tây Nguyên, nhắc lại phóng sự cà phê bẩn đã đăng trên báo này từng làm chấn động dư luận,chấn động giới sành điệu nghiền cà phê. Anh bạn, đồng nghiệp không quên phỉ báng những kẻtáng tận lương tâm đã vì vụ lợi mà độc ác tạo ra những thứ cà phê bẩn, bất chấp nhân phẩm, sứckhỏe con người./.

Buôn Ma Thuật, 1/4/2016

Ong Vò Vẽ

Link bài viết: https://nguoilambao.vn/tu-giot-ca-phe-sach-tren-cao-nguyen