

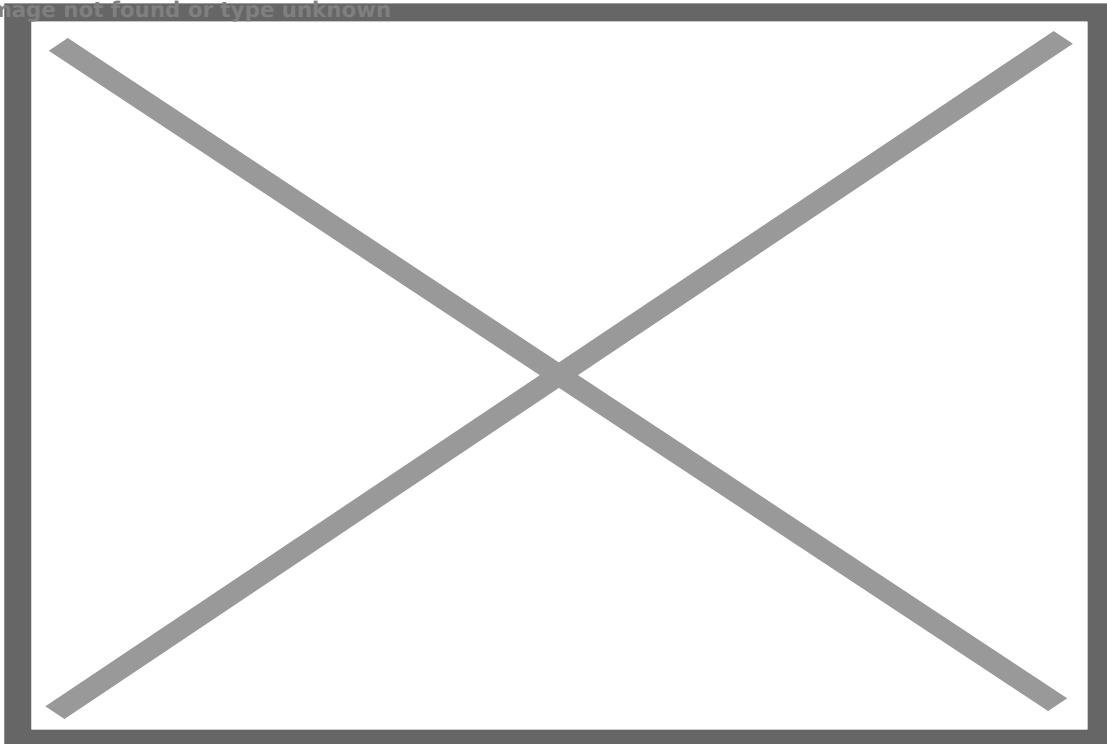
Cà phê Giảng Võ - Cốt cách cà phê phố cổ

22:18 17/03/2022

Tác giả: SV Khải Hoàn - HVBCTT

Tôi tìm đến cà phê Giảng vào một sáng thứ sáu cuối thu Hà Nội. 9h sáng - thời gian mà các nhân viên văn phòng đang tất bật với giấy tờ; các cô, các chị đang bận bịu với sạp hàng; đám trẻ con đang mài đũng quần trên ghế giảng đường - cũng nhờ vậy mà người đi ngoài đường cũng ngớt hẳn, nhưng người đi ra đi vào số 106 Yên Phụ thì vẫn đều đều.

Image not found or type unknown



Quán chỉ có một tầng, trong nhà và ngoài nhà (ngoài vỉa hè). Lúc tôi đến, quán đã kín chỗ, xe máy để dưới vỉa hè cũng khó lòng mà sắp xếp, phải khó khăn lắm tôi mới tìm được một chỗ ngồi ké với đôi bạn trẻ.

Từ ngày cà phê được người Pháp du nhập vào Việt Nam, đã hơn một thế kỷ trôi qua, việc thưởng thức cà phê của người Hà Nội đã trở thành thói quen, thành một nét đẹp văn hóa thú vị mà rất bình dân - văn hóa cà phê phố cổ với những quán len lỏi trong ba mươi sáu phố phường. Giảng là một trong số đó.

Tôi không phải người sành, nên không biết diễn tả sao cho hết được sự ngon của cà phê trứng Giảng. Tôi không uống được cà phê quá đắng, cà phê trứng hấp dẫn tôi bởi vị thơm béo mà không tanh của trứng đánh, hơi ngọt và chỉ đắng rất nhẹ, chủ yếu là thơm mùi cà phê.

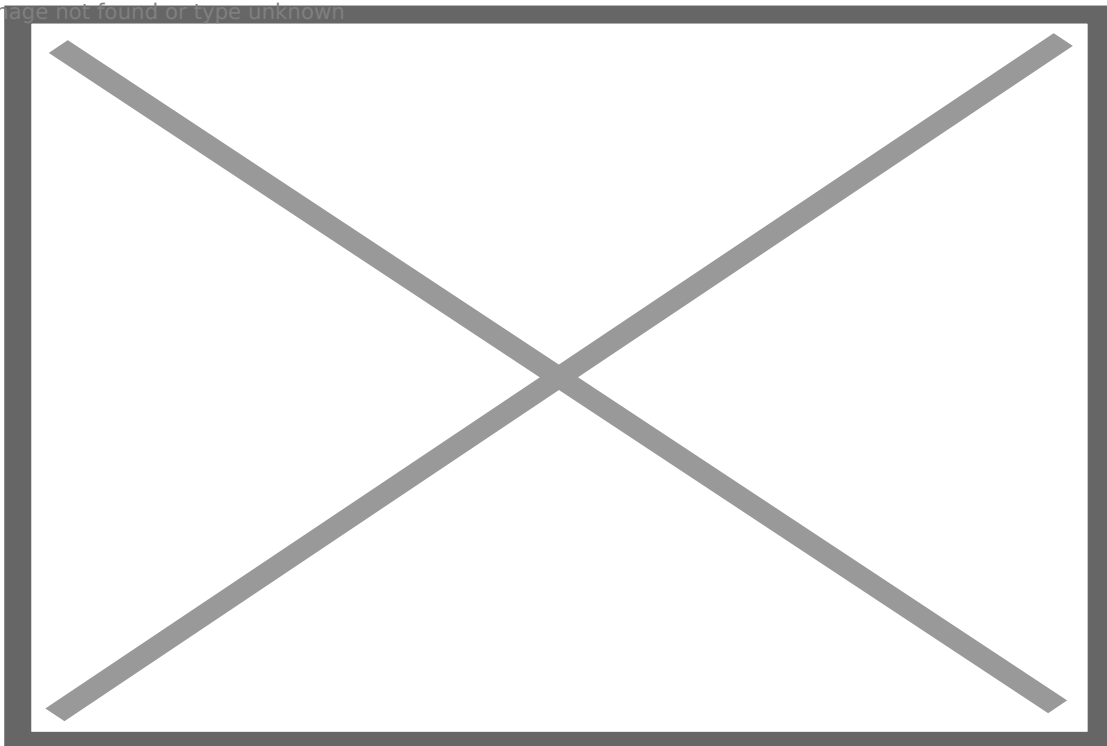
Cà phê trứng giờ nhiều chỗ bán, cả những quán cà phê theo phong cách hiện đại dành cho giới trẻ cũng đã đưa món này vào thực đơn. Nhưng cà phê trứng uống ở Giảng - nơi khai sinh ra nó, thì vẫn khác, nên dù có nắng nôi hay mưa gió nữa và chật chội nữa thì khách vẫn nườm nượp.

Tôi phải ngồi nhâm nhi gần hết cốc, ăn thêm một gói xôi lạc thơm phức mùi gạo nếp và mùi của lá sen, thì bác Đức ra quán.

Câu chuyện nhà cụ Giảng

Nghề cà phê nhà cụ Giảng là gia truyền, từ năm 1946 đến nay. Có lẽ, người yêu cà phê ở Hà Nội đều nghe qua "sự tích cà phê trứng" do một đầu bếp khách sạn Metropole sáng tạo ra.

Image not found or type unknown



Hình ảnh cụ Giảng khi còn làm việc tại khách sạn Metropole.

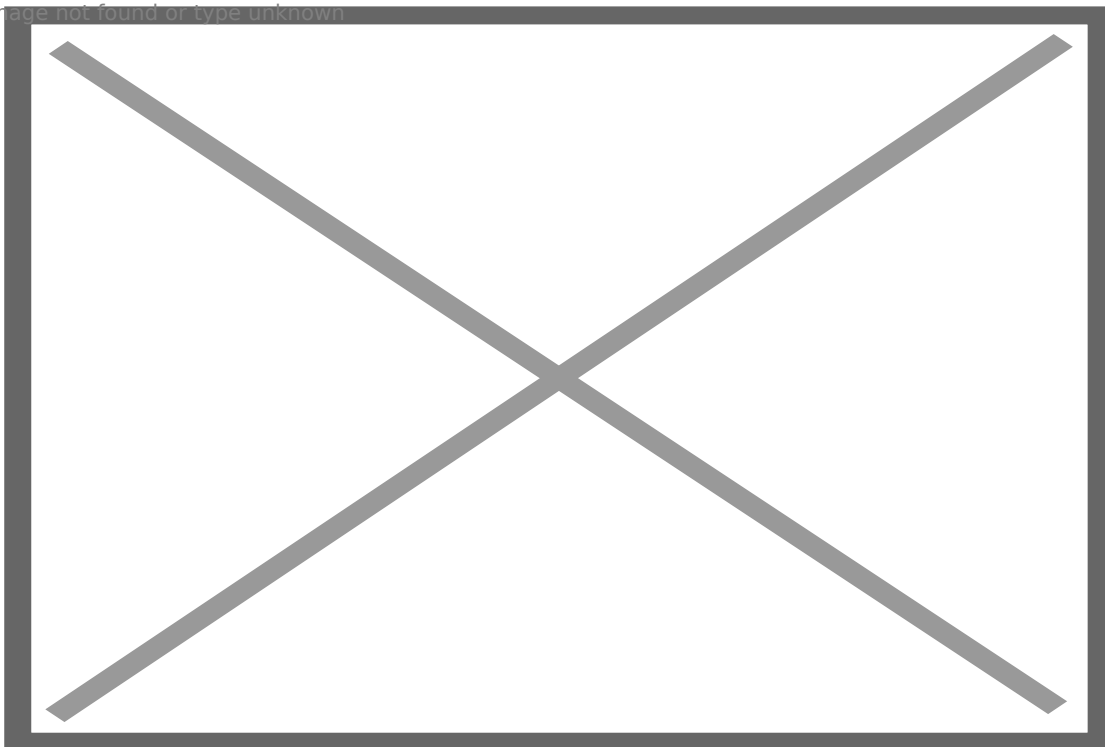
Trong Ký sự Thăng Long, các bậc cao niên kể lại, năm 1882, Pháp chiếm thành Hà Nội lần thứ hai, chính thức đặt ách đô hộ Việt Nam. Chỉ một năm sau, tại phố Thợ Khảm (nay là Tràng Thi), quán cà phê đầu tiên xuất hiện, phục vụ cho binh lính và sĩ quan Pháp. "Thứ nước đen như nước thuốc Bắc, có vị đắng", ban đầu chỉ được lớp thanh niên con nhà giàu du học ở Pháp về và một số trí thức có đầu óc tân tiến thưởng thức và dần hình thành thói quen uống cà phê hàng ngày.

Các quan lại và đa số người dân thời ấy vẫn thích uống nước chè, vừa truyền thống, vừa tốt cho sức khỏe. Nữa là người Việt không quen với vị đắng của cà phê nên không mấy ai uống. Sữa thời ấy lại không có nhiều và cũng đắt đỏ, nên cụ Giảng đã nghĩ ra cách dùng trứng thay váng sữa, để ai ai cũng có thể uống cà phê ngon như cappuccino, nhưng lại rất rẻ.

Sau này, con cái cụ cũng có vài người nối nghiệp cụ, dù hướng đi không hoàn toàn giống nhau.

Cà phê Giảng ở số 106 Yên Phụ là do bác Đức, con trai thứ tư cụ Giảng mở (trước là số 7 Hàng Gai). Cà phê Giảng ở 39 Nguyễn Hữu Huân là của em trai bác Đức. Cà phê Đình ở Đình Tiên Hoàng chủ là bác Bích, con gái thứ hai cụ Giảng. "Cụ dạy tất cả đều cùng một công thức như nhau, nhưng tinh ý sẽ nhận ra là mỗi vị ở từng quán mỗi khác, kể cả phong cách bài trí, vì cảm quan và sự tiếp thu của mỗi người khác nhau hoàn toàn" – bác nói.

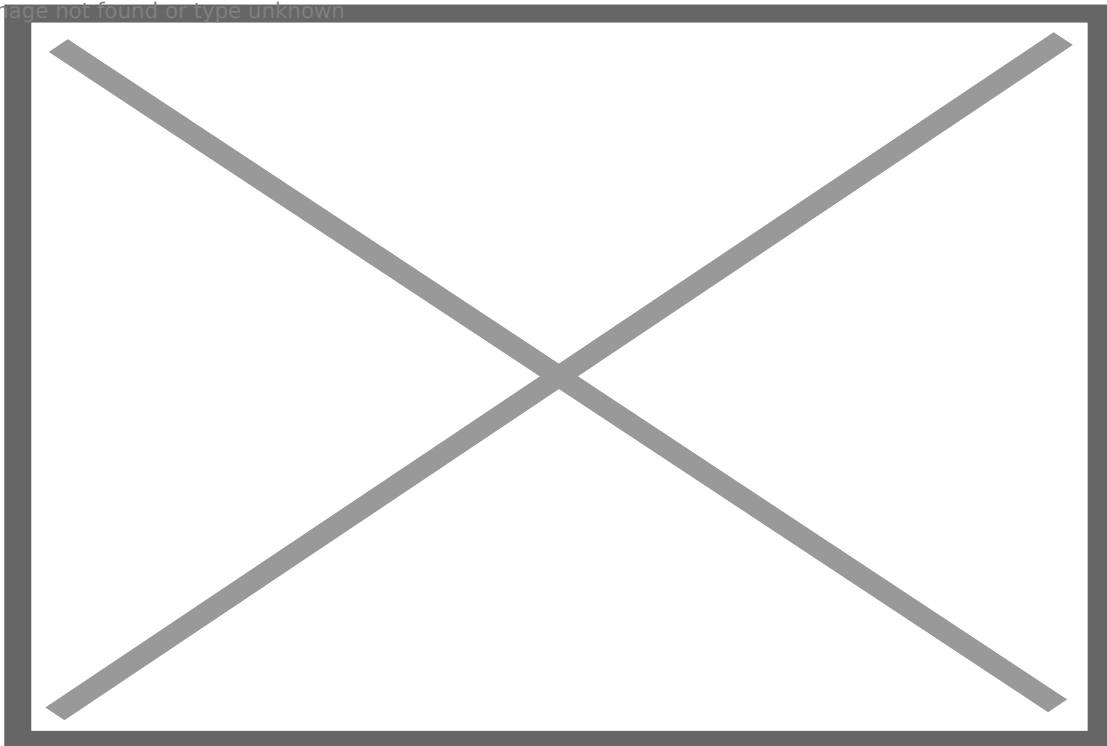
Image not found or type unknown



Bác Đức – người con trai thứ tư của cụ Giảng – quyết nối nghiệp cha dù cho hiện nay thị hiếu của khách hàng đã phần nào thay đổi.

Bác kể: “Xưa ngăn sông cấm chợ, ông anh cụ Giảng, tức là bác của bác, chỉ gửi hai cân gạo từ dưới quê lên không cần thận cũng bị bắt. Ngày xưa làm gì đã có cà phê Buôn Mê Thuật, hồi chiến tranh, trước năm 75 là toàn cà phê Nghệ An hết. Nhưng giai đoạn trước năm 46 thì là thời Pháp thuộc rồi, ngày đấy bố bác còn dùng cả cà phê Brazil. Bán cà phê thời bao cấp thì cũng ngang với bán heroin ấy cháu ạ, công an bắt ngay vì anh bất hợp pháp, hồi ấy ai cho bán cà phê. Nên mình phải bán theo kiểu giấu, bình thường là bán chè đỗ đen, khách hỏi cà phê phải nói thầm “cho cốc cà phê nhá”. Đủ sống là may rồi cháu ạ, bao cấp đói lắm, mình bán hàng thế vẫn còn no hơn nhiều người dù là cụ nuôi tám đứa con”.

Image not found or type unknown



Hình ảnh bác Đức (góc ngoài cùng bên phải) cùng các anh chị em trong gia đình.

Sau này vì đông anh em, Giảng ở số 7 Hàng Gai phải bán để chia. Mất một năm đầu vô cùng khó khăn, vì khách không hiểu Giảng đi đâu, có người còn đoán già đoán non là cà phê Giảng bỏ nghề. Nhưng trời thương nên giờ việc làm ăn cứ đều đều đã mấy chục năm nay rồi.

Lại kể chuyện bà Bích, ngày xưa bà Bích đẹp lắm, dạy văn cấp ba, nhưng hồi ấy cũng chẳng được bao nhiêu nên vợ chồng bà Bích mở quán cà phê, lúc đầu đặt tên là cà phê Bích (nếu vào trong nhà ở Đình Tiên Hoàng vẫn thấy chữ cà phê Bích), sau đổi tên là Đình. Quán ấy thì nổi tiếng với sinh viên, đến mức hồi cuối nhưng năm 80, giới trẻ còn lưu truyền câu nói "Phi cà phê Bích, bắt thành sinh viên".

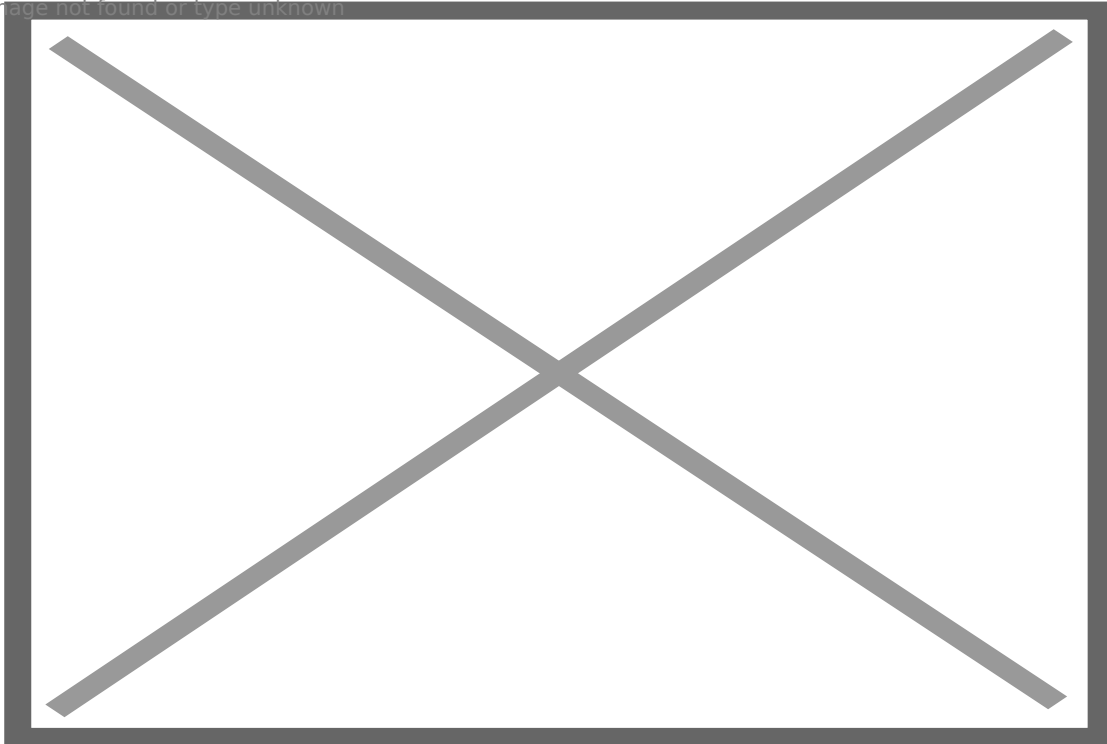
Cà phê Giảng - Hữu xạ tự nhiên hương

Hơn 7 thập kỷ qua, cà phê Giảng đã ghi dấu ấn sâu đậm trong lòng người Hà thành và trở nên một thương hiệu góp phần tạo nên phong cách ẩm thực tinh tế và độc đáo của người Hà Nội.

Cà phê Giảng là một trong "tứ trụ cà phê" Hà Nội: Nhân - Nhĩ - Dĩ - Giảng. Khác với 3 quán còn lại, cà phê Giảng có một thức uống đặc biệt hơn cả. Đó chính là cà phê trứng làm từ trứng gà đánh bông lên hòa quyện cùng cà phê Việt.

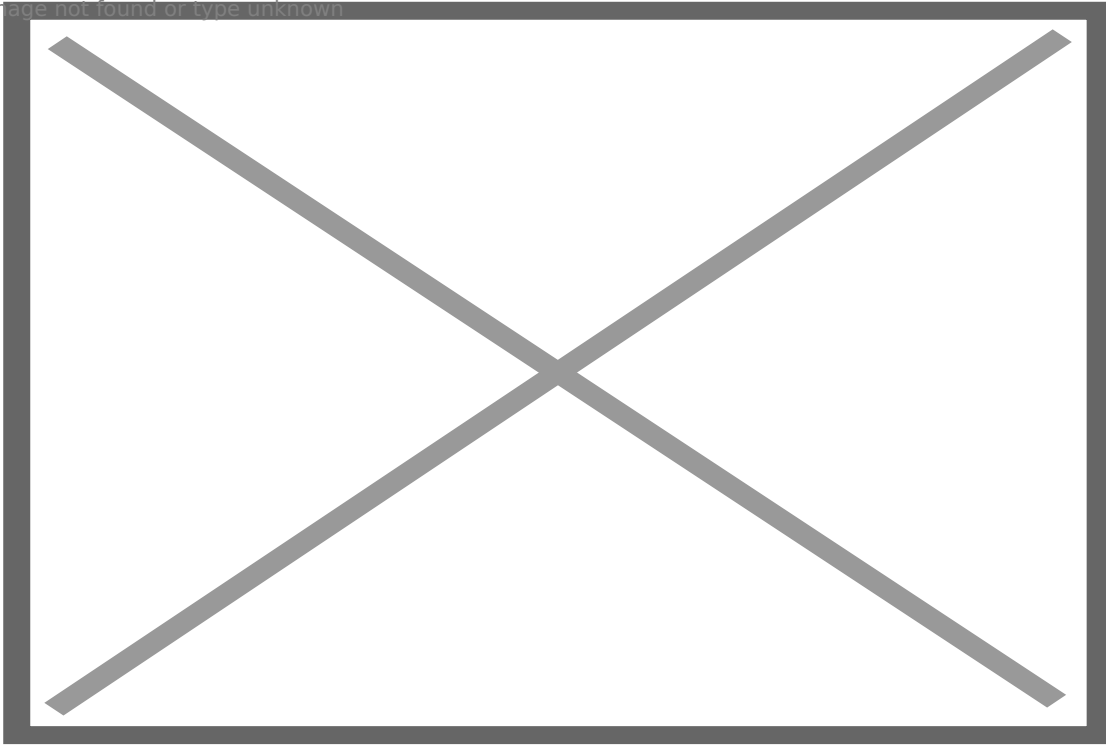
Cà phê Giảng do cụ Nguyễn Văn Giảng sáng lập từ năm 1946 ở số nhà 90 phố Cầu Gỗ, tới năm 1969, cà phê Giảng chuyển về số 7 Hàng Gai và "định cư" trong trí nhớ của người Hà Nội tại địa chỉ này.

Image not found or type unknown



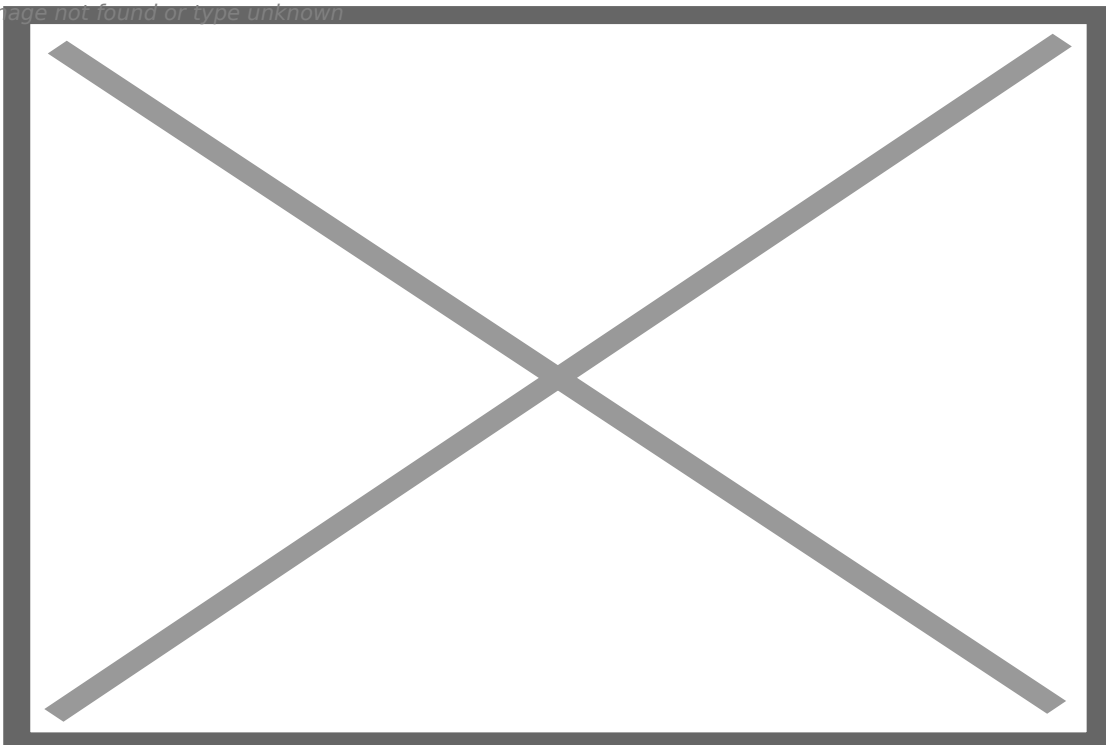
Cà phê Giảng thuở còn sơ khai.

Image not found or type unknown



Cà phê Giảng tọa lạc tại số 7 Hàng Gai (Hà Nội).

Image not found or type unknown



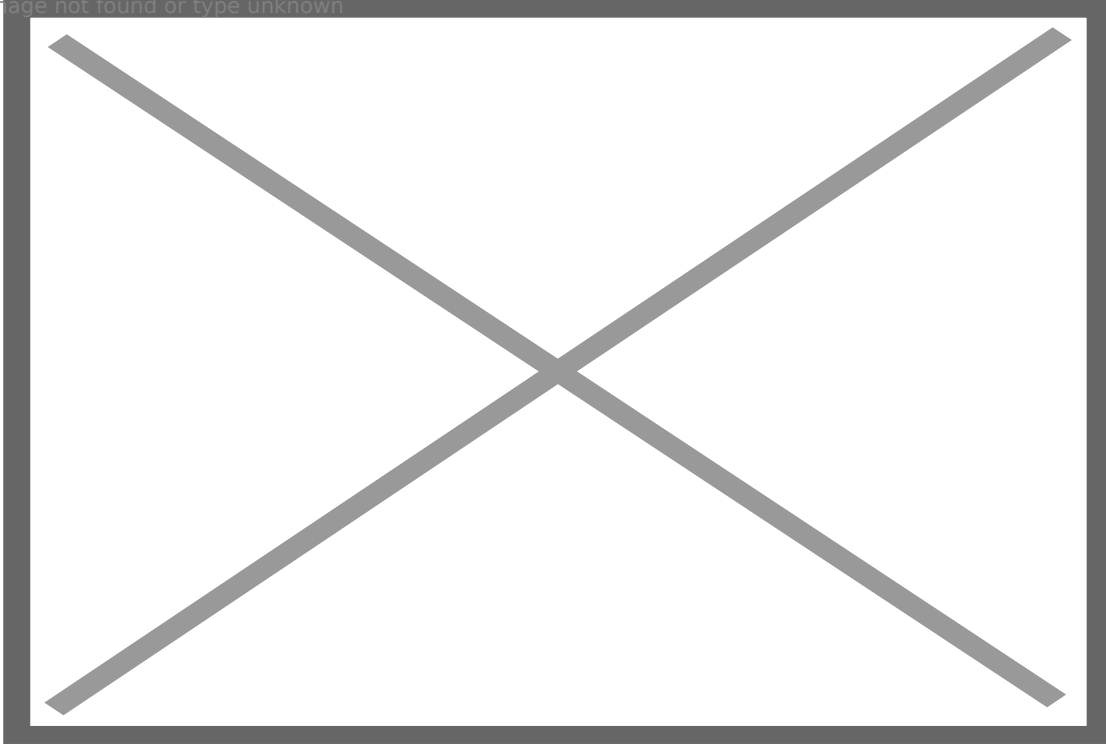
Cà phê Giảng (bây giờ) tại số nhà 106 đường Yên Phụ (Hà Nội).

Bác Đức kể: “Cụ Giảng vào nghề cà phê từ năm 1937. Cụ làm nhân viên pha chế cho khách sạn Metropole, rồi khách sạn Con Gà (sau là cửa hàng ăn uống Tràng Tiền), chuyên làm các món uống. Món cà phê trứng nổi tiếng được cụ biến thể từ thức uống capuchino khi còn làm ở Metropole. Thời điểm đó, do thiếu sữa tươi, cụ lấy trứng để thay thế. Tất cả thực khách nước ngoài hay người Việt ở

khách sạn đều yêu thích đồ uống này. Vì thế, cụ quyết định rời khách sạn để bắt đầu bán cà phê với thương hiệu riêng.”

Ngày xưa cụ Giảng chỉ có cà phê trứng nóng, nhưng xu thế giờ đã thay đổi nhiều, bác cũng tìm tòi sáng tạo để theo kịp. Người ta yêu cầu phải có trứng đá, thì Giảng lại có trứng đá. Rồi bác làm thêm những món khác: cacao trứng, bia trứng, đậu xanh trứng,...

Image not found or type unknown



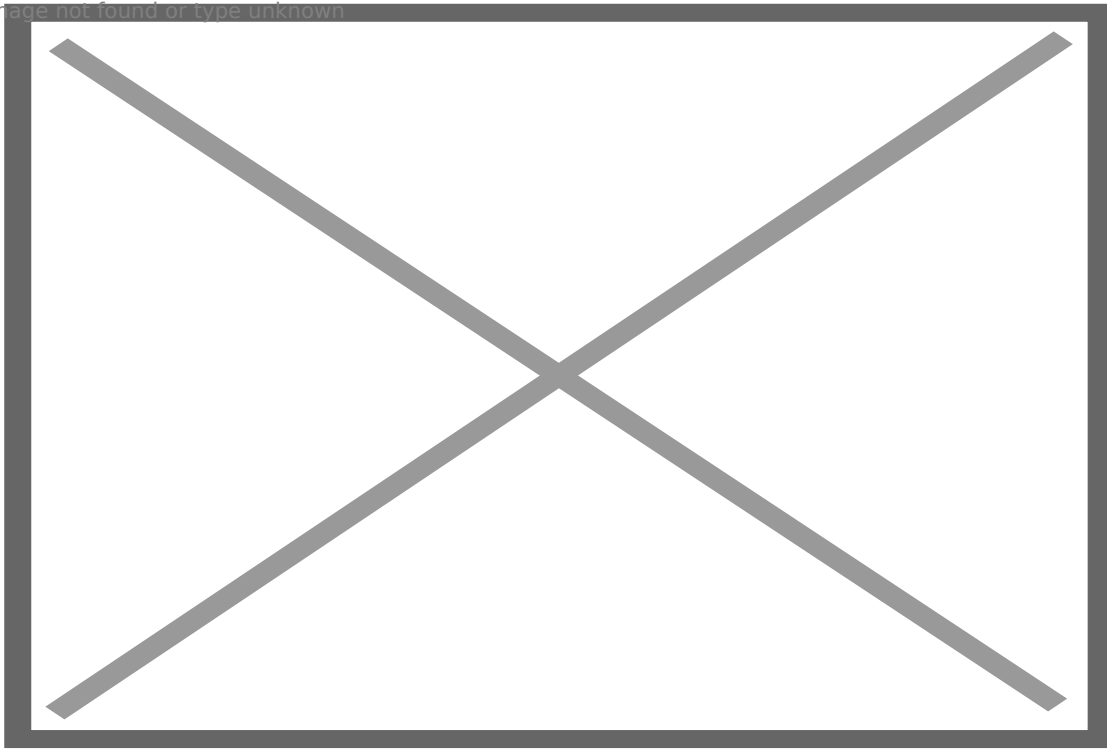
Cà phê Giảng, vừa ngon, vừa thơm, vừa béo, có đủ vị, kết hợp ba loại cà phê vừa Arabica, vừa Robusta, vừa Liberica (Việt Nam gọi là cà phê chè, cà phê vối và cà phê mít), kết hợp cả ba vị với nhau nó trở thành cái chất của cà phê Giảng.

Cà phê trứng ở Giảng không lẫn với bất kỳ hàng nào. Vẫn biết nguyên liệu để làm cà phê trứng gồm trứng gà tươi, đường, sữa, cà phê... nhưng điều khiến cho món đồ uống độc đáo ở Giảng trở thành duy nhất và khác biệt với cà phê của các nhà hàng khác, chính là công thức pha trộn đến độ hoàn hảo, nhằm hạn chế tối đa vị ngấy và tanh của trứng gà.

Cà phê trứng có màu hơi vàng đựng trong một tách nhỏ. Thực khách có thể sử dụng một chiếc thìa con để thưởng thức bột kem bên trên giống như "món khai vị" trước khi uống cà phê bên dưới.

Lòng đỏ trứng gà được đánh bông cùng với sữa, đường cát, sau đó đổ cà phê đang sôi lên. Ly cà phê lập tức bỗng bênh trong một màu nâu thơm khó cưỡng.

Image not found or type unknown



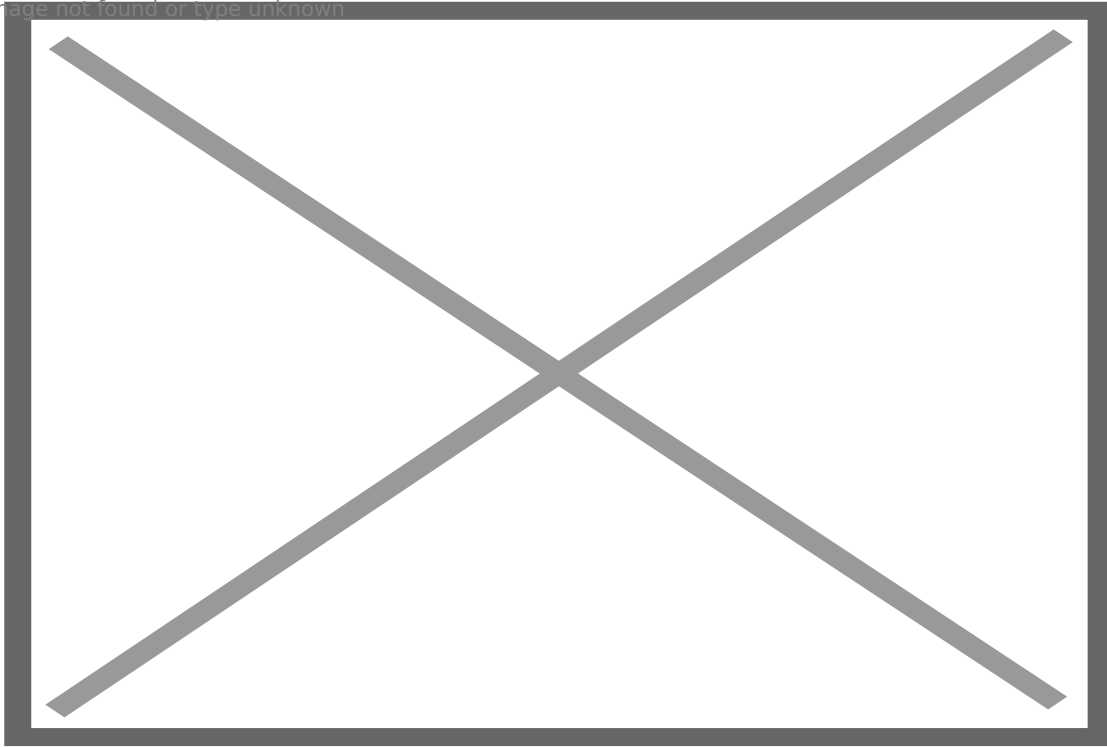
Ly cà phê nóng luôn được đặt trong một bát nước nóng giữ nhiệt để khách hàng từ từ thưởng thức.

Trước hết, hãy hít một chút bột kem ngọt ngào ở trên ly cà phê trước, sau đó chậm rãi thưởng thức phần cà phê phía dưới. Hương thơm đặc trưng của cà phê quyện với mùi béo ngậy của kem trứng, vị ngậm đắng tan trong vị ngọt ngào... Tất cả làm nên những cốc cà phê trứng nóng, thơm, say lòng mọi thực khách.

Mark Lowerson, người điều hành Street Eats Hanoi, đưa khách từ khắp nơi trên thế giới khám phá ẩm thực, cũng từng đưa ra nhiều lời khen cho cà phê trứng. "Đa số khách của chúng tôi thích đồ uống này. Khi tôi mô tả về nó, họ không thể tưởng tượng được trứng lại kết hợp với cà phê. Tôi chưa thấy ai lại không thích món này. Hầu như các du khách chúng tôi giới thiệu đều muốn quay lại để thưởng thức nó mỗi ngày khi ở Hà Nội. Thậm chí có người không uống cà phê cũng phải ngạc nhiên với hương vị của cà phê trứng".

Bác Đức cũng kể, có lần CNN về quán bác rồi hỏi bác, đồ uống thế giới tràn vào Việt Nam thì bác có sợ không, vì bọn trẻ thì thích uống đồ Tây đồ Tàu. Bác bảo không sợ: "Thứ nhất là người ta là hãng lớn, công thức hàng trăm người có, còn tôi làm có tính chất gia truyền, bí quyết của tôi không ai có. Thứ hai, giá của tôi quá rẻ so với đồ uống nước ông. Cà phê Tây gần trăm nghìn một cốc, nhà mình có hai mươi lăm nghìn, thế thì có gì mà bác phải lo đâu cháu".

Image not found or type unknown



Cà phê Giảng là lựa chọn của rất nhiều khách du lịch khi có dịp ghé thăm Hà Nội.

“Giờ có công nghệ hiện đại nên công việc pha chế cũng đỡ nhọc hơn. Bác sướng hơn cụ Giảng ngày xưa là có công nghệ thông tin đấy, lợi lắm. Ngày xưa bố bác không được hưởng cái lợi này nên chỉ có người Hà Nội mới biết đến cà phê trứng thôi. Giờ cả thế giới họ cũng biết rồi.” - bác cười nói.

Một tách cà phê trứng “tam vị, nhị mùi” (vị béo của sữa, vị ngọt của đường, vị đắng của cà phê và mùi thơm của trứng gà xen lẫn mùi thơm của cà phê) làm cho người thưởng thức một lần khó sao mà quên được. Ngồi trong quán thấy ngoài kia, xe cộ vẫn tấp nập, một xã hội vẫn ồn ào náo nhiệt nhưng trong quán, không gian trầm mặc, cũ kĩ vẫn hiện hữu, thật là một sự đối nghịch hoàn toàn. Trời Hà Nội vào thu, cái se se lạnh của thời điểm giao mùa thì tìm đến với cà phê Giảng để cảm nhận không khí lắng đọng của mùa thu, để cảm nhận một Hà Nội xưa và nay hòa quyện với nhau, để thưởng thức cà phê kiểu Pháp.

Mặt trời cũng lên đến đỉnh đầu, khách khứa đã vắng, đồng hồ chuẩn bị điểm 12 giờ, tôi chào hai bác xin phép ra về, lòng trào lên sự xúc động và biết ơn những gia đình đã dành cả đời để gìn giữ phong cách cà phê phố cổ và đưa văn hóa ấy của Hà Nội ra bạn bè khắp năm châu.

Khải Hoàn

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/ca-phe-giang-vo-cot-cach-ca-phe-pho-co>