

## GIAI THOẠI QUÁN CÀ PHÊ 100 TUỔI TẠI SÀI GÒN...

Đã từ lâu người ta nhắc đến cà phê không còn như một thói quen của lối sống thị thành mà đã trở thành một nét văn hóa đặc trưng và phong phú không kém gì văn hóa ẩm thực ở Sài Gòn.

Trong sự nhộn nhịp, đa dạng đó, vẫn còn nhiều người luyện lư với loại hình cà phê bit tất, một thời từng đập cùng nhịp sống với cả thế hệ thị dân xưa.

Nhắc đến cà phê “kho” trong siêu đất mà nhiều người quen gọi cà phê vớ hay cà phê bit tất thì phải kể ngay đến Cheo Leo quán – một trong những quán lâu đời nhất tại Sài Gòn còn sót lại.

### Giai thoại... Cheo Leo

Cheo Leo nằm  
3).  
mùi



trong con hẻm nhỏ đường Nguyễn Thiện Thuật (quận Không khó để tìm ra quán giữa khu xóm lao động bởi cà phê thơm lừng và những vị khách lớn tuổi ngồi thành thoi bên ly nâu–đen phía trước. Nói như bà Tâm nhà ở đầu hẻm: “Bây cứ chạy đến chỗ nào có mùi cà phê thơm nức mũi là đến quán. Dễ òm”.

Lý giải cho cái tên đầy tính tò mò, bà chủ Nguyễn Thị Sương cười sáng khoái: “Khoảng năm 1938, cha tôi là ông Vĩnh Ngô rời Huế vào

Gia Định lập nghiệp đã chọn khoảnh đất này định cư. Lúc ấy cả khu vực chỉ là đồng không mông quạnh, thưa thớt vài nhà dân. Xây nhà dựng quán xong, thấy chung quanh trợ trợ chỉ có vài gia đình nên ông thốt lên: ‘Sao mà cheo leo quá’, rồi lấy luôn tên đó đặt cho quán”.

Bà Sương là con thứ 3 trong gia đình có 9 người con, bà cùng chị lớn là bà Tuyết đứng ra tiếp quản Cheo Leo sau khi cha mẹ lần lượt qua đời vào thập niên 1990. “Ngày trước, khắp Sài Gòn ở đâu người ta cũng uống cà phê pha bằng vợt chứ không có pha phin như bây giờ. Cha tôi bản tính phóng khoáng hay đi đây đó chơi, thấy người Hoa pha cà phê bằng vợt điệu nghệ lại thơm ngon, không uống trong ly mà rót vào đĩa húp, cha tôi thấy vừa lạ vừa thích nên học cách pha để về mở quán”, bà Sương nhớ lại.

Bà Tuyết đứng cạnh góp thêm vào câu chuyện: “Thời trẻ chúng tôi cũng ra ngoài làm ăn nhưng sau này trở về quản lý quán theo di nguyện của cha”.

Ngoài giai thoại về tên quán đầy lý thú, Cheo Leo còn có món cà phê tuyệt ngon. Theo bà Sương, để có một mẻ cà phê ngon, trước tiên phải trữ nước máy trong lu từ 2–3 ngày cho lắng mùi vì nguồn nước quyết định nhiều đến độ ngon của cà phê.

Đồ nghề pha chế gồm một lò đun bằng than lớn, ở trên có thể để 3–4 siêu đất cùng nồi nước sôi – nơi chính dùng nấu cà phê. Thú vị là, từ lò nung cho đến siêu đất hay khung vớt pha cà phê đều tồn tại từ ngày đầu mở quán cho đến nay.

“Cà phê bột bỏ vào trong vớt, rồi lấy vớt cho vào trong siêu đất, chế nước sôi già vào, lấy muỗng khuấy cà phê từ dưới đáy vớt lên trước khi rót ra cái ca. Cà phê từ ca lại đổ ngược vào vớt (xáo lại), để trên bếp lửa than khoảng 5–10 phút là cà phê ra hết chất đem phục vụ cho khách. Một lần pha như vậy, lượng cà phê bột cho mỗi vớt từ 250–350g”, bà Sương bật mí công thức pha chế.

Những khách ruột lớn tuổi của Cheo Leo thích uống cà phê pha theo cách này bởi nó giữ được hương vị riêng từng có trong quá khứ. Hơn nữa thể kỷ, gian bếp và trần phòng khách của Cheo Leo ám một màu nâu đậm đặc, hoài cổ màu của hơi cà phê. Ở đó, mùi vị của thứ thức uống khó cưỡng này không hề thay đổi từ đời cha đến đời con.

Tựa lưng vào ghế, ông Tâm 65 tuổi, khách mới của quán nhận xét: “Sáng sớm mà làm ly bạc xỉu hay cà phê sữa của chị Ba Sương thì dzách lầu. Do cà phê để trong siêu nóng nên hòa quyện với sữa thơm lạ lùng không như cà phêphin nhỏ giọt, sữa mùi sữa, cà phê mùi cà phê”.

## **Hồn thị dân**

Người đến quán đủ mọi thành phần, người già, giới trẻ, Tây ta và cả Việt kiều. Chủ yếu là khách quen, mà chưa quen rồi cũng trở lại nên lại thành quen. Vì đã ghé quán y như rằng sẽ trót yêu vị cà phê bí mật độc đáo và không khí xưa cũ của Cheo Leo.

Gần 80 năm tồn tại, cà phê không phải là thứ duy nhất níu giữ khách ở đây. Cà phê mà không có nhạc xưa thì đâu còn gì là “mùi thị dân”. Sinh thời ông Vĩnh Ngô nghe nhạc rất có gu, ông rất thích những bản nhạc tình Pháp và những bài hát nhạc Anh kinh điển, cộng với thị hiếu của khách, quán phục vụ sở thích đương thời còn có nhạc Phạm Duy, Trịnh Công Sơn, Nguyễn Đình Toàn... nòng nài, lãng đãng theo từng sợi khói cà phê.

Đến giờ, những bản nhạc vàng, nhạc trữ tình vẫn còn du dương ngày đêm ở Cheo Leo qua tiếng hát của Khánh Ly, Lê Thu, Hoàng Oanh, Thanh Thúy, Tuấn Ngọc... đã đi vào lòng người. Bằng – một thanh niên xăm trở, tóc dài, chạy tay côn, khách quen của quán

nói: “Dân design tại mình rất mê những quán có nét riêng với cà phê ngon, có nhạc hay và âm thanh chất như Cheo Leo. Sài Gòn không nơi nào hội đủ 4 yếu tố trên”.

Nghe chuyện bà Sương cười mỉm, rồi chỉ tay vào dàn âm ly đèn của quán khoe: “Một khách quen của quán nghe nhạc trên dàn cũ của nhà chưa đủ phê nên cầm dàn âm ly này qua cho mượn để tăng chất cho Cheo Leo luôn”.

Trước 1975, Cheo Leo nằm trên trục đường thuận đường đi học về nhiều học sinh trường Petrus Ký, trường Chu Văn An, Kiến Thiết, nên những chiều tan học góc quán nhỏ này nhuộm trắng màu đồng phục của giới học sinh.

“Mấy ông khách ngồi đồng ở đây còn là những công chức nhà nước, cảnh sát, sĩ quan ngồi đốt thuốc nghe nhạc nhâm nhi cà phê chật kín hết quán. Rồi cả giới văn nghệ sĩ cũng là khách ruột của quán”, bà Sương vừa pha cà phê vừa kể.

Nhắc về ấn tượng của mình với giới học sinh, trí thức, công chức ngày trước, bà Sương nhớ hoài kỷ niệm với thầy trò thầy Châu Thành Tích dạy Toán trường Petrus Ký mấy chục năm trước.

“Học trò cũ của thầy về nước thấy quán vẫn tồn tại, trở về Mỹ họ bèn hẹn thầy rồi dẫn thầy về thăm tôi, thăm nơi chốn kỷ niệm xưa của họ hồi trẻ. Tôi còn nhớ có ông khách quen khi qua đời, bạn bè ông ghé quán mua ly cà phê Cheo Leo để cúng vì biết bạn thích”, bà Sương giọng xúc động.

Nhiều lần bà Sương định sửa quán nhưng bị khách phát hiện, “năn nỉ” xin gia đình giữ nguyên như cũ nên mấy mươi năm qua Cheo Leo vẫn nhuộm màu xưa cũ. Những người trong gia đình bà Sương chưa bao giờ nghĩ cái quán nhỏ xíu nằm trong con hẻm lao động với dăm ba cái bàn cũ sồn màu mà lại có thể bước qua hết năm này đến năm khác.

“Mấy chục năm trước đây pha cà phê là công việc mưu sinh chính của cả gia đình chúng tôi, giờ cũng vì chén cơm manh áo nhưng động lực để duy trì nó cũng bởi vì cái tình. Mấy anh chị em tôi sinh ra, dành hết cả thanh xuân và sẽ sống hết một đời ở đây để duy trì quán”, bà Tuyết khẳng định.

Sài Gòn trong tôi  
*Khải An*



---

Nguồn: Internet eMail by *nghiêm nguyễn chuyển*

Đăng ngày Thứ Bảy, July 13, 2024  
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQT/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH