

KHOA HỌC VÀ ĐỜI SỐNG

CÀ PHÊ CHỒN

Võ Quang Yên*

*Đen như quỷ sứ
Nóng như địa ngục
Trong như thiên thần
Dịu như tình yêu*

Talleyrand



Hoa cà phê

Hồi mới qua Ý lần đầu tiên, khi gọi cà phê, nhà tôi và tôi thấy được bung ra hai tách chứa đầu khoảng hai phần ba cà phê và nhất là có kèm theo hai ly nước lạnh. Chúng tôi ngạc nhiên nhìn nhau vì chúng tôi không có gọi nước. Khi uống vào mới hiểu: cà phê Ý vô cùng đậm và ly nước lạnh không phải chỉ để nhìn. Bên Đức cũng như ở miền bắc nước Pháp, cà phê trái lại rất loãng, có thể uống suốt ngày, có khi thêm sữa như trà bên Anh. Ở các miền khác của nước Pháp, cà phê

vừa phải, tuy có phần đậm. Trong các gia đình, bình cà phê gồm có ở dưới một ấm đun nước, bên trên có một cái lọc đựng cà phê bột, hơi nóng phải thông qua lớp bột cà phê nén, chiết xuất những hóa chất trong bột để sau đó đọng lại ở phần trên. Ngày nay, phần lớn các tiệm đều có máy pha chế cà phê espresso, cũng nguyên tắc nhưng hoàn hảo hơn, áp lực lớn hơn, sử dụng loại cà phê arabica (có khi trộn với cà phê robusta ít thơm và rẻ tiền hơn tuy có người cho mặn nồng hơn nên có nhiều cuộc bàn tán về tỷ lệ của hai loại), rang một thời gian chỉ định làm sao để vừa làm mất vị đắng nhưng đừng giảm hương thơm. Nước trong máy lên đến khoảng 100 độ, thông qua lớp cà phê xay nhuyễn với áp suất 9-10 bar, trong khoảng thời gian dưới nửa phút để tránh những chất đắng nhưng rút theo đủ hương vị. Cà phê này đậm và ngon hơn các cà phê pha cách khác, trừ những người sành uống thì thích một thứ cà phê còn đặc biệt hơn gọi là cappuccino. Đây là một loại cà phê espresso thêm vào sữa nóng và sữa sủi bọt, có khi rải lên trên một lớp ca cao hay bột quế. Hai lớp sữa giữ độ nóng ở dưới được lâu. Cà phê này có

* Sceaux, Pháp.

thêm độ béo, hương thơm mà lại giảm độ đắng. Bột rải lên trên cồng hiến thêm một phương diện thẩm mỹ nhờ các hình nghệ thuật có thể tạo ra khi khuấy. Lễ tất nhiên cà phê này phải được dọn và uống thật nóng nên thường chiếc tách phải được sưởi trước khi rót cà phê vào.

Ở hai nước Hy Lạp và Thổ Nhĩ Kỳ, người ta có thói pha cà phê không lọc, nghĩa là trong tách có cả nước lẫn bột, thành thử trước khi uống phải đợi cho bột lắng xuống đáy tách. Đợi lâu thì cà phê lạnh ngắt. Quen sử dụng nóng thì chắc người uống sẽ thất vọng khi qua bên các nước ấy cũng như khi về Việt Nam. Mấy năm về trước, tôi thấy bên ta còn uống cà phê phin (filtre), mặc dầu tách được giữ trong nước nóng, cà phê vẫn bị nguội sau nhiều phút chờ đợi nước chảy qua màng lọc, không có áp lực. Nhưng cũng chẳng can gì vì ta còn đặt ra món cà phê đá với một mớ nước đá đập nhỏ cho vào ly... Thật ra, nếu cà phê chỉ là một cơ để cùng ngồi lại với nhau tán gẫu hay bàn chuyện đại sự thì bất tất nóng lạnh. Nghe nói Sài Gòn ngày nay là thiên đàng cà phê với hàng ngàn quán. “Cuộc sống khá hơn, con người đòi hỏi nhu cầu phục vụ và tiện ích tốt hơn. Từ cà phê bình dân, ghế gỗ thấp, chuyển sang ghế dựa, rồi phải có nhạc, có video, máy lạnh... và tiếp viên phục vụ. Tùy vào sở thích của khách, người ta trang trí và để nhạc theo từng thể loại. Thế là một cuộc chạy đua về hình thức, không gian kiến trúc của các quán cà phê, nhằm tạo ra những không gian mới hơn, đặc sắc hơn, để bán! Bởi người bán hiểu rằng, nhu cầu của người mua không phải là cà phê. Họ cần mua một khoảng không gian, theo sở thích và tâm trạng của họ... Không gian ở đây, không kín, không hở. Không tối, không sáng. Có cái chung, cái riêng. Bên ngoài, sơn thủy hữu tình, có những khoảng trời riêng. Bên trong thân thiện, ấm áp. Khách có thể ngồi cả buổi, với một ly nước. Không sao, vì ở đây, người ta đã tính tiền không gian và thời gian vào trong ly nước rồi...”^(*)

Cà phê được đem qua nước ta từ 1867 nhưng phải đợi đến 1920 mới được đem trồng đại trà trên các vùng cao nguyên... Từ lúc được biết đến lúc lan tràn khắp thế giới thật là một đoạn đường dài. Chưa hẳn chắc chắn, cà phê có thể nguyên gốc xứ Ethiopie, chính xác trong tỉnh Kaffa. Tục truyền bắt đầu có anh chăn dê tên Kaldi nhận xét hạt cà phê làm tăng sức dê, bèn nói với những thầy cả, họ đem về nấu với nước làm thức uống. Cũng còn có chuyện cháy rừng ở Abysini (tên cũ của Ethiopie), hương thơm ngào ngạt tỏa ra nên dân làng đem hạt cây về pha nước uống. Sau đó cà phê được phổ biến qua tên qhawa, có nghĩa là phục hồi sức mạnh, ở các nước Á Rập là những nơi cấm rượu, rồi qhawè (Thổ), caffè (Ý), từ đó có những tên xưa kawa (Pháp), java (Mỹ). Những khám phá khảo cổ cho biết cà phê chỉ được thông dụng từ thế kỷ 15. Tác dụng của cà phê khá mãnh liệt buộc các thầy cả chính thống và thủ cựu Hồi giáo ra lệnh cấm nhưng cà phê quá được phổ biến, nhất là trong giới trí thức, nên phải xóa bỏ sắc lệnh. Dần dần cà phê

* “Không gian cà phê, văn hóa cà phê”. Nguyễn Trường Lưu (www.sgtt.com.vn ngày 8/1/2009).

được nhập cảng vào Ai Cập, Ba Tư, Bắc Phi, Thổ Nhĩ Kỳ... Người ta kể ở nước này, nơi cà phê đầu tiên được phát triển, hồi ấy, một phụ nữ có quyền đòi ly dị nếu ông chồng không cung cấp đủ cà phê! Ở La Mecque, ông tổng trấn Khair Bey triệu tập một nhóm các nhà trí thức và luật học để xét xem cà phê có hợp hay không với kinh Coran đạo Hồi thường cấm chỉ mọi thức ăn, thức uống đầu độc. Ở Âu châu, bác sĩ người Đức Leonhard Rauwolf đầu tiên đem cà phê từ Cận Đông về năm 1583, tả là một thức uống đen như mực, chữa được nhiều chứng như bệnh bao tử, pha từ hột một cây mang tên bunnu. Bắt đầu từ giữa thế kỷ 17, những nhà buôn Vénitien đua nhau nhập cảng cà phê. Mặc dầu bị đức Giáo hoàng cấm đoán, cho là có khả năng phát triển óc phê phán, cà phê không mấy chốc được uống khắp nơi, ngay cả những tu sĩ Công giáo vì, cũng như những thầy cả Hồi giáo, họ thấy cà phê giúp thức khuya, sáng dạ, mặc sức đọc sách. Chính ở nước Ý mà cà phê trở nên vô cùng thông dụng nên ta không lạ thấy nhiều danh từ Ý xung quanh tách cà phê: espresso, capucinno, frappucino, machiato, affogato, cortado...

Cuối thế kỷ 17, cà phê vượt trùng dương qua Hoa Kỳ. Cũng vào dạo đó, người Anh đem qua trồng bên Tích Lan nhưng cây chóng bị bệnh chết. Đến lượt người Hòa Lan cho nhập vào quần đảo Nam Dương. Năm 1714, đại úy người Pháp Gabriel Mathieu de Clieu đánh cắp một cành giâm trong số cây Hòa Lan biếu cho vua Louis XIV, đem qua trồng bên các đảo Saint-Domingue và Martinique. Cà phê phát triển mạnh ở đảo này và qua cả Brazil, nơi mà các đồn điền sử dụng nhiều nhân công nô lệ. Ngày nay, cà phê được trồng nhiều không những ở Nam Mỹ (Brazil, Colombie) mà còn cả ở châu Phi (Kenya, Côte d'Ivoire) và châu Á, đặc biệt ở Việt Nam. Tuy nhiên hảo hạng và đắt tiền là cà phê trồng ở Hawai, Jamaïque (Blue Mountain), La Réunion (Bourbon pointu). Những nước tiêu thụ nhiều nhất nằm ở Bắc Âu (300-400g), Trung Âu, Bắc Mỹ (200g mỗi người mỗi ngày). Những nước tiêu thụ ít nhất là Trung Quốc, Ấn Độ, Syrie, Ai Cập... và lạ nhất là những nước sản xuất Kenya, Côte d'Ivoire, Brazil. Đáng để ý là cà phê cạnh tranh với trà, những nước nào uống trà nhiều tất nhiên uống cà phê ít, nhưng nói chung số lượng cafein từ trà hấp thụ vào con người trên thế giới thấp hơn nhiều cafein do cà phê cống hiến. Ở Hoa Kỳ, thống kê cho thấy số lượng trà mỗi người tiêu thụ mỗi năm chỉ bằng một phần tư số lượng cà phê. Ai cũng biết người uống cà phê đi tìm những cảm giác kích thích. Thật vậy, hột cà phê chứa đựng khoảng 700 hóa chất, ngoài 30% những chất đường (có những chất không tan hòa trong nước), 15-20% chất mỡ, 11% protein (một phần lớn bị hủy sau xử lý), 6-13% nước (còn lại 6% sau khi rang) và những khoáng chất K, Ca, Mg, P, đặc biệt một số hóa chất hữu cơ tạo ra mùi thơm (carbonyl, pyrazin, puran, pyridin, pyreol, puran, quinolin, phenol...), một số trong nhóm các alcaloid (betain, cholin, trigonellin...) mà chất quan trọng nhất là cafein. Trung bình mỗi tách 150ml chứa mg từ 80 (espresso), 85 (arabica), 95 (bột pha nước) đến 200 (robusta). Bác sĩ thường khuyên uống trung bình mỗi ngày 350mg và không nên quá 700mg.

Khi kích thích một bộ phận chỉ định nào đó của não, cafein kích động khả năng thụ cảm, ghi nhớ, tập trung. Uống với liều lượng vừa phải, cà phê cũng giúp ta giữ tỉnh táo vì tránh mệt, giúp tránh đau đầu nhờ giảm hạ trạng thái căng của sự tuần hoàn mạch não mà không làm rối loạn nhịp tim, tăng gia mức cholesterol, nguy cơ bệnh tim mạch. Cà phê còn tác động lên phổi vì làm dẫn nở cuống phổi tuy bụi bột có thể gây ra dị ứng, tăng gia sự tiết nước miếng, dịch vị, mật, nên uống sau bữa ăn thì có tác dụng tiêu hóa, kích thích hoạt động enzym gan, tăng gia nội tiết tuyến tụy làm dễ vận chuyển đồ ăn qua ruột, tác động lên thận gây ra lợi tiểu. Có những người thích uống cà phê mà sợ tác dụng của cafein (đánh trống ngực, đau dạ dày, hay mất ngủ, dễ nổi cáu, triệu chứng ở những người thường uống nhiều) thì có thể uống cà phê khử cafein. Lúc trước muốn thải loại cafein, người ta dùng một dung dịch hydrocarbua có nhiều chlor nhưng dung dịch này rất độc cho cơ thể và dù rửa sạch nó vẫn còn tồn tại ít nhiều trong cà phê. Ngày nay dung dịch này được thay thế bằng khí carbon dioxyd dưới áp lực. Cũng có thể cho hấp thu cafein qua than hoạt hóa hay sử dụng sắc phân khí. Dù sao, những người nghiện cà phê thì cho cà phê này không ngon. Đàng khác, như mọi thức ăn, thức uống khác, người sành phải biết chọn loại cà phê. Cà phê chè arabica chiết xuất từ hạt cây *Coffea arabica*, nguyên gốc Ethiopie, chiếm 75% sản xuất toàn cầu, mọc ở vùng có độ cao từ 600m đến 2000m, cống hiến mỗi cây mỗi năm 400g-2kg cà phê, chứa đựng 1-1,5% cafein, thường là loại được ưa thích nhất. Cà phê vối robusta chiết xuất từ hạt cây *Coffea canephora var. robusta* được khám phá ở nước Congo thuộc Bỉ (tức là Zaire ngày nay), hiện được trồng nhiều ở Việt Nam là một trong những nước sản xuất lớn nhất thế giới, chịu đựng được miền thấp độ, dưới 600m, ít bị sâu bọ phá hoại, lại sản xuất lớn (mỗi cây mỗi năm 600g-2,2kg) nên rất có lợi về mặt kinh tế. Đàng khác, nó chứa đựng 1,6-2,7% cafein, tác động tăng sức mạnh, thường được dùng để chế tạo cà phê bột tan trong nước (café soluble) hay đông khô lạnh (café lyophilisé). Còn có những loại ít được biết vì ít ngon hơn là liberica từ hạt cây *Coffea liberica*, cà phê mít exelxa gần giống robusta. Nói chung, cà phê ít thích lạnh nên chỉ mọc ở vùng 13-26 độ, đất ẩm nhưng nước mưa cần phải được tháo dần, nơi giàu đất mùn, bụi núi lửa và những hóa chất hữu cơ, cần phải tránh gió. Thường cũng phải 4-6 năm mới bắt đầu có trái, sau đó cây sống nhiều chục năm, và mỗi năm phải khoảng 8-10 tháng trái mới chín.

Chất lượng cà phê còn rất cần yếu ở phương cách pha chế. Lúc đầu, người ta sắc cà phê uống, sau dần dần mới nghĩ cách chế biến. Trước tiên là giai đoạn sấy hạt để loại vỏ ngoài và lớp thịt. Có hai phương pháp:

- Sấy khô trong khí trời, sau nhiều tuần hạt còn ẩm 12%, năng suất 50%.
- Sấy ẩm là cho ngâm hạt trong nước, tách cơm ra khỏi, cho hạt lên men (có khi sử dụng enzym) rồi để sấy khô ngoài trời, hạt còn ẩm 10-15%, năng suất 20%.

Giai đoạn thứ nhì rất quan trọng là rang hạt trong nồi 200-250 độ, hạt phồng lớn, thay màu, mất 15-20% trọng lượng, biến thành caffeol hay cafeon mang toàn thể hương vị của cà phê: những chất đường đã được biến hóa thành caramel. Cuối cùng, khi carbon oxyd tiết ra bao phủ không cho caffeol bốc hơi, đây là lúc phải cho dừng cuộc chế biến cà phê rang vì rang lâu hơn thì có mùi cháy, trái lại rang ít hơn thì cà phê có hương vị rau, cải. Không những thời gian rang, nhiệt độ rang cũng ảnh hưởng nhiều lên chất lượng cà phê. Như vậy vai trò của người rang rất là quan trọng, phải có lỗ mũi rất thính, đồng thời thông thạo kỹ thuật chế biến. Trước đây, trước khi rang thường người ta cho trộn nhiều loại cà phê nhưng càng ngày người uống thích tự mình chọn loại và tự trộn lấy. Ở Paris có quán bán cà phê bột còn hỏi khách muốn xay hạt ra bột với kích tất nào. Sau khi chịu khó tìm mua cà phê ngon, khách còn phải biết lưu trữ nó vì ai cũng biết hương vị là từ những hóa chất dễ bốc hơi. Thường cà phê xay rồi được giữ trong hộp đóng kín, có khi phải giữ trong tủ lạnh hay tủ đông lạnh. Tốt hơn là giữ cà phê hạt rồi chỉ xay trước khi dùng. Trung bình mỗi cây cà phê mỗi năm cung cấp 2,5kg hạt, sau khi xử lý còn lại 500g hạt xanh, từ đây đem lại 400g hạt rang. Nếu tính phải 9g bột cà phê mới pha được một tách cà phê ngon thì phải 60 hạt mới có được tách ấy.

Hai tính chất thường được đưa ra để đánh giá cà phê là mức axit và sức đắng của nó. Những nhà thiện nghệ còn nói tới sáu điểm khi thưởng thức hương vị cà phê. Ngoài mức axit (cảm thấy trên đầu lưỡi như chanh), sức đắng (sau khi hạt được rang, tương tự như bưởi, hoa bông) đã thấy, còn có sức mạnh (còn được gọi là chiều dày, dính vào lưỡi), độ thơm (nhờ những hóa chất dễ bốc hơi), mùi hương (qua những cơ quan khứu giác sau mũi, đặc biệt với arabica), tính tròn trặn (tổng kết những đức tính kia làm thành một tách cà phê chững chạc, thẳng bằng). Nói tóm lại, uống xong mùi vị cà phê luôn phải được giữ trong miệng, dễ chịu, khoan khoái, đặc điểm của một tách espresso hay capucinno. Những năm gần đây, người nghiện còn có một dịp nữa để thưởng thức một loại cà phê có mùi vị quyến rũ vô cùng hấp dẫn, ít đắng hơn, lại có thêm hương vị đường thảng hay sôcôla, mấy ai may mắn được uống vì hiếm và rất đắt tiền, đó là *cà phê chồn* hay *cà phê cút chồn*. Có tên như vậy là vì thịt (pulpe) và vỏ quả ngoài (exocarpe) những hạt cà phê được con chồn ăn, nội nhũ (endosperme) không tiêu hóa trong dạ dày bị thải ra ngoài nguyên vẹn. Nói nguyên vẹn là nhìn bên ngoài, thật ra bên trong đã có sự thay đổi vì hương vị khác hẳn cà phê thường. Ở Việt Nam, loại cà phê này nghe nói chỉ có ở Tây Nguyên, nên có người gọi là cà phê Tây Nguyên. Lâu lắm người ta tưởng là một huyền thoại, nhưng chuyện có thật, không chỉ có bên ta mà ở quần đảo Nam Dương (Sumatra, Java, Borneo, Sulawesi), cà phê này được gọi là Kopi Luwak, Kopi Muncak, Kopi Muntjak, ở Philippines là Kape Alamid, ở Đông Timor là Kafé-laku. Ở vùng Tây Nguyên con chồn này mang tên là Cây vòi đóm, tiếng Ê Đê là Mijia, kích thước cỡ con mèo, có ba vệt đen chạy dọc trên lưng, đứt khoảng về phía đuôi tạo nên những vết đóm đen. Người Ấn Độ ở Kerala gọi nó Marapatti,



Cây vòi đốm
(*Paradoxurus hermaphroditus*)

người Tích Lan gọi Ugudawa hay Kalawedda, một con vật ít được ưa thích vì kêu gào âm ỉ trong đêm lại sinh đẻ và bài tiết trên nóc nhà.

Tên khoa học của nó là *Paradoxurus hermaphroditus* thuộc họ Cây Viverridae. Bên châu Phi thì gọi nó *Civettictis civetta*. Nó sống trong những cánh rừng cạnh cây cà phê có trái, đặc biệt những trái có nhựa khi lên men thì thành rượu có mùi vị ngọt. Chân có vuốt nhọn, nó dễ trèo lên ăn trái chín trên cây. Ở Đắc Lắc có người cho nó chỉ thích cà phê arabica, vào mùa thu lúc trái tròn, mọng và bổ dưỡng, cũng là vào thời gian giao phối của chồn. Không rõ hột cà phê nằm trong bao tử hay nội nhũ lướt qua bộ phận tiêu hóa của chồn bao lâu trước khi được thải ra ngoài. Có người tin là chỉ trong một đêm, chịu khó đợi dưới chân cây là lượng được của quý. Thậm chí cũng có người cho chồn chỉ nuốt hột rồi mửa ra... Dù

sao, một điều chắc chắn là nội nhũ cà phê không được chồn ăn và nội nhũ sau khi thông qua bộ phận tiêu hóa của chồn, có tính chất khác nhau. Có người cho những hạch xạ hương quanh vùng hậu môn chồn đã tác động lên chất lượng cà phê. Có kẻ tin những amin axit trong cơ thể chồn tương tác với vỏ nội nhũ tạo ra những thay đổi ở hương vị cơ bản hột cà phê. Phần lớn các bài đăng trên báo hay đưa lên mạng đều đưa ra một thủ phạm: những enzym có nhiệm vụ xúc tác các phản ứng biến hóa cấu tạo cà phê. Enzym là chất tìm ra được trước tiên trong bột chua (bột men), từ đây theo gốc Hy Lạp en: trong, zume: bột chua. Cái khó là làm sao biết enzym nào. Từ khi lọt vào lỗ miệng đến khi bị thải ra ngoài ở hậu môn, đồ ăn tiếp xúc với một loạt enzym có nhiệm vụ tiêu hóa nó. Trước tiên trong miệng, nước bọt (nước dãi, nước miếng) phát tiết lysozym có khả năng tiêu hủy vi khuẩn nhưng nó không được liệt vào các enzym tiêu hóa, và ptyalin là một alpha-amylase bẻ gãy tinh bột thành những phân tử đường lớn rồi những mảnh đường nhỏ tan hòa. Qua dạ dày (bao tử), dịch vị phát tiết pepsin bẻ gãy những protein ra peptid. Đến lượt tuyến tụy phát tiết lại một lần nữa amylase như ở nước bọt, lipase bẻ gãy lipid ra axit mỡ cùng glycogen và trypsin bẻ gãy peptid ra amin axit. Sau cùng, ruột hồi (hồi tràng) phát tiết sucrase bẻ gãy sucrose ra glucose và fructose.

Trong số các phòng thí nghiệm trên thế giới khảo cứu về cà phê và chồn, đến nay chỉ thấy có GS Massimo F. Marccone ở Phân khoa Khoa học Thức ăn, viện Canh nông Ontario tại Guelph, Canada lần đầu tiên đặc biệt chăm chú đến cấu tạo và tính chất nội nhũ cà phê Kopi Luwak rồi đem so

sánh với nội nhũ cà phê chồn Ethiopie. Chính bản thân giáo sư đã đến tận chỗ lượm các hạt và nội nhũ cà phê, không quên rửa sạch để loại thải mọi rác rưởi có thể làm sai cuộc đo lường. Đặc điểm thứ nhất là vỏ nội nhũ tức vỏ quả trong (endocarpe) cả hai loại cà phê chồn có sắc thái rất đỏ và có phần đậm hơn ở những vỏ hạt cà phê thường. Khảo sát tường tận thì thấy trên mặt vỏ nội nhũ cà phê chồn, trở nên cứng và giòn, có những lỗ hiển vi (thấy rõ khi phóng đại 10.000 lần) do tác dụng dịch vị (vốn là axit mạnh)



Thu lượm cà phê có lẫn phân Cây vòi đóm

và những enzym tiêu hóa gây ra. Mặt khác, nội nhũ cà phê chồn chứa đựng ít protein hơn nội nhũ cà phê thường. Tác động lên protein còn có lactic axit của những vi khuẩn mà giáo sư ngạc nhiên tìm ra trong nội nhũ, tồn tại sau khi thông qua suốt bộ phận tiêu hóa của chồn là một thành tích. Những nhận xét này đưa đến kết luận dịch vị đã xuyên qua vỏ nội nhũ và enzym tiêu hóa tác động ắt phải là loại phân giải protein. Mỗi khi vào bên trong nội nhũ rồi, tất nhiên những enzym bẻ gãy những protein như trong một cuộc sẩy ầm lên men. Khi đem rang, những chất đường sẵn có trong nội nhũ tác động lên những protein đã được bẻ gãy (phản ứng hóa học này mang tên phản ứng Maillard) cống hiến những hương vị khác nhau ngay cả khi so sánh hương vị hai loại cà phê chồn thí nghiệm. Để phân biệt rõ ràng những hương vị này, người ta đã “ngửi” với “lỗ mũi điện tử”. Một áp dụng thực tế là “lỗ mũi điện tử” có thể dùng để phân biệt cà phê chồn chính cống và cà phê chồn giả hiệu; ai cũng đoán biết là vì giá bán vô cùng đắt của cà phê chồn (trung bình 3.000 đô la một ký lô, sản xuất trên thế giới mỗi năm chỉ 200-300kg), biết bao người đã dùng enzym cho nhân tạo tác dụng lên nhân cà phê để đánh lừa người mua. Lương thiện hơn là trên Tây Nguyên, có vườn trồng cà phê nuôi luôn cả chồn để khởi chạy quanh thu nhật..

Cà phê chồn là một trong những thức uống của người được thú vật giúp làm. Người giàu thường có khả năng lấy tổ yến xây từ bọt chim để nấu cháo, nấu chè. Người ít giàu cũng có dịp nếm mùi mật do ong hút nhụy hoa rồi cho enzym tác dụng lên mà tạo ra. Trên nguyên tắc cà phê chồn, người Maroc lượm hạt cây argan - arganier được dè ăn rồi thải ra để ép làm dầu. Trong sách vở xưa còn có chuyện trăm mã trà là cho trà vào lên men trong ruột ngựa một thời gian rồi chặt cổ ngựa lấy trà ra dùng. Những người thưởng thức loại trà này chắc không cùng chung sống với những người quen đi cà phê “gốc khuấy” hay cà phê “bệt”. “Khách ở đây, đủ mọi thành phần. Quán không có bàn ghế, khách uống cà phê cứ việc ngồi bệt trên vệ cỏ, sẽ có người đến hỏi: Uống gì? Chỗ pha chế cà phê, nước giải khát ở đâu? Không thấy.

Chỉ thấy người phục vụ từ đâu mang tới, rồi tính tiền. Ly uống bằng nhựa, uống xong cứ việc bỏ lại, không mất ! Đúng là quán bán không gian, của trời. Tuyệt đẹp! Mà không cần kiến trúc sư thiết kế”.(*) Thì ra cà phê có cả một nền văn hóa của nó.

Xô thành, tiết Thanh minh 2009

V Q Y

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **Cà phê chồn**, www.y5cafe.info
2. Massimo Marconi, **Exotic foods from home and afar**, www.culinaryhistorians.ca
3. Damien Galtier, **Coeur et café**, *Cur et santé* 150 (8-9). 2005.
4. Massimo. F. Marconi, **Composition and properties of Indonesian palm civet coffee (Kopi Luwak) and Ethiopian civet coffee**, *Food Research International* (2004) 37 (9) 901-912; (2005) 38 (3) 233.
5. Nguyễn Thượng Chánh, **Cà phê cứt chồn**, khoahoc@doisong 30/10/2008
6. Nguyễn Trường Lưu, **Không gian cà phê, văn hóa cà phê**, www.sgt.com.vn, 08/1/2009.
7. **Vietnam: Kopi Luwak, un café nommé désir**, *Vietnam New Agency*, 25/1/2009.
8. **Sài gòn: Muôn mặt... cà phê**, www.sggp.org.vn/vanhoavanngh, 22/3/2009.

TÓM TẮT

Cà phê là một thức uống bắt nguồn từ bên nước Ethiopie, lúc đầu được phát triển ở các nước Ai Cập, Thổ Nhĩ Kỳ... dần dần phổ biến qua châu Âu, Nam Mỹ, châu Phi, rồi được đem trồng ở châu Á. Hai loại cà phê có tiếng nhất là *Coffea arabica* và *Coffea robusta*, loại sau được trồng nhiều ở nước ta. Có nhiều cách pha cà phê nhưng người Ý có những cách pha chế cà phê ngon nhất, từ đấy có nhiều tên espresso, capucinno, frappucino...

Gần đây, trên thị trường còn thấy có một loại cà phê ngon, đắt tiền vì hiếm có, đó là cà phê cứt chồn, pha với nhân hột đã từng được con cây vòi đốm *Paradoxurus hermaphroditus* ăn rồi thải ra ngoài. Có tiếng trên thế giới cùng với cà phê chồn Tây Nguyên ở nước ta là cà phê Kopi Luwak bên Nam Dương. Theo GS Massimo Marconi, những enzym tiêu hóa trong dạ dày chồn đã tác dụng lên nhân hột, phân giải những protein sau này khi rang tác động với những chất đường và gây ra hương vị mới.

ABSTRACT

KOPI LUWAK COFFEE

Coffee is a drink coming from Ethiopie anh know now in the word with the Italian name espresso, capucinno, frappucino... among several others preparation methods. The two distinguish coffee-shrub are *Coffea arabica* and *Coffea robusta*, the last one cultivate in Vietnam which becomes one of the great producer lands in the world.

One exotic is Indonesia's Kopi Luwak coffee or Vietnamese Tây Nguyên's coffee which in as famous for its method of proccessing as it is for its flavour. The civet *Paradoxurus hermaphroditus* eats coffee berries. The indigestible bean passes through the stomach and gastrointestinal tract, and is eliminated. According to Prf Massimo Marconi, the proteins in the bean are altered by the intrusion of the gastric juices and the result is the difference of flavour.

* “Không gian cà phê, văn hóa cà phê“. Nguyễn Trường Lưu (www.sgt.com.vn ngày 8/1/2009).