

Thưởng thức tương lai của cà phê đặc sản

Ts. Phạm Đình Bá lược dịch

Nguồn:

<https://asia.nikkei.com/Life-Arts/Life/Tasting-the-future-of-coffee-in-Vietnam>



Leading Vietnam's coffee renaissance has been Future Coffee Farm founder Toi Nguyen, (Photo by Mervin Lee)

Sài Gòn – Việt Nam là nước sản xuất cà phê lớn thứ hai trên thế giới sau Ba Tây. Cà phê VN thường xuyên thức tỉnh nhiều người trên thế giới. Nó đóng góp cho văn hóa bằng nhiều cách – những gói nhỏ xinh xắn, cà phê phin, tiệm cà phê là nơi làm việc thư giãn, cà phê vỉa hè hay trong nước uống làm bạn tình tảo.[1]

Trong vài năm qua, tầm vóc cà phê của VN đã phát triển ra nước ngoài nhanh chóng. Sự nổi lên của những cái tên như Nguyen Coffee Supply ở New York, cũng như các quán cà phê mang màu sắc VN nổi tiếng trên khắp châu Âu và Mỹ, đã nhanh chóng mở ra một đánh giá lại về giá trị của VN, cả về cà phê phong phú

cũng như văn hóa cà phê. Đây là sức mạnh mềm gắn liền với văn hóa và cách sống đẹp.

Trong khi những người ở các nước vẫn thức giấc với những tách cà phê VN, sủi bọt và ngọt ngào, một thứ thậm chí còn tươi mới hơn đang được pha rang ở Sài Gòn, nơi những người đổi mới cà phê VN đang đánh thức truyền thống lâu đời về cà phê để có được tất cả những gì họ có thể tận dụng từ cà phê hạt.

Những gì đang diễn ra tại thành phố quốc tế nhất của VN – Sài Gòn - là một sự phục hưng về cà phê mà sự sống lại này có thể giúp định hình cách uống cà phê trên thế giới.

Công ty tư vấn cà phê Will Firth's Building Coffee nhắm đến đội ngũ doanh nhân cà phê đang ngày càng phát triển của VN, không chỉ giúp họ bắt đầu và phát triển doanh nghiệp cà phê, mà còn với mọi thứ khác từ tìm nguồn cung ứng cà phê hạt, rang xay, đóng gói, kiểm soát chất lượng và đào tạo nhân viên.

Will Frith, chuyên gia tư vấn cà phê tại VN cho biết: “Những gì đang diễn ra trên toàn cầu khác với những gì đang diễn ra ở VN. Những gì đang diễn ra ở VN là một trải nghiệm văn hóa toàn diện, nơi mọi người xây dựng khái niệm của họ về thưởng thức và cách sống, thông qua chất lượng của hạt cà phê.”

Ông Firth nói "Phong trào đặc sản thực sự đang diễn ra ở VN và điều này rất thú vị. Chúng tôi bắt đầu thấy sự đa dạng trong các sản phẩm mà các nhà rang xay đặc sản Việt Nam giới thiệu ở đây, với nhiều sắc thái và phong cách.”

Sự đa dạng bắt nguồn, giống như tất cả các loại cà phê tuyệt vời, từ chính những rẫy trồng cà phê.

Trại Cà phê Tương lai (Future Coffee Farm), nằm cách Saigon 180 km về phía đông bắc, đã được khai phá từ rất lâu, nhưng, là nguồn cảm hứng quan trọng đối với những người nông dân trồng cà phê đổi mới với tham vọng lớn để tạo ảnh hưởng đến nhận thức lạ về cà phê. Trại này trồng loại cây cà phê đặc biệt để thu hoạch hạt cà phê robusta mà lúc đầu nhiều nơi trên thế giới chê không muốn mua.

Cà phê robusta có nguồn gốc từ vùng cận Sahara của châu Phi. Những người không thích loại cà phê này thường cho rằng nó có vị đắng, nó để lại cảm giác đặc trong miệng người uống và lượng cà phê hơi mạnh. Nhưng thực ra, hạt cà phê robusta chưa có cơ hội để tỏa sáng so với hạt cà phê arabica mà theo khẩu vị trên thế giới, là thường mang lại một hương vị tinh tế hơn nhiều.

VN xuất khẩu cà phê robusta hàng đầu thế giới và nền kinh tế cà phê của VN được xây dựng dựa trên giống cây cà phê robusta.

Anh Nguyễn Tới, người sáng lập Trại Cà phê Tương lai cho biết: “Những người làm rẫy cà phê đã chuyển đổi từ cách sản xuất và chế biến hạt robusta thường sang công nghiệp hóa và thương mại hóa của robusta đặc sản. Bởi vì nếu bạn chăm sóc loại cà phê này cho cẩn thận, để cho mùa cà phê nở rộ hoàn toàn và chỉ chọn lựa những hạt cà phê tốt nhất, thì cũng như âm nhạc, bạn sẽ nhận được những nốt nhạc không chỉ tốt như sự tuyệt vời của hạt arabica – nhưng những hạt robusta gặp hái kiểu này thì thật ra chúng rất tuyệt vời.”

Trong cách làm mùa mới, anh Tới đã để những cây cà phê robusta nở hoa hoàn toàn trước khi hái hạt. Thời gian mùa nở hoa tăng lên đến 10 tháng chứ không phải là 7 tháng như cách làm vụ cũ. Cà phê robusta trồng kiểu này trở nên ngon

và đậm đà, với hương thơm nồng nàn. Dần dần loại cà phê robusta này được công nhận như một đặc sản mới - “robusta hảo hạng”.

Những nỗ lực của anh Tới đang bắt đầu có những đền đáp đáng kể. Loại robusta này gần đây đã được Hiệp hội Cà phê Đặc sản (SCA) xếp loại 'Xuất sắc' với 85 điểm. Việc này hầu như chưa từng có đối với loại hạt này. Hậu quả là những thương vụ xuất khẩu sang Nhật Bản và Đức gia tăng. Ở VN, cứ mỗi 20 cây cà phê robusta mới tìm thấy 1 cây cà phê arabica. Sự tái sinh của robusta có thể là một yếu tố thay đổi lớn đối với thị trường xuất khẩu cà phê của VN.

Anh Tới nói - "Đối với chúng tôi, đó là việc tạo ra một cộng đồng, thay đổi quan điểm toàn cầu và cải thiện thời vận. Những người trồng cà phê mà tôi mua, ngay cả khi kinh tế có phần suy thoái, chúng tôi mua robusta với giá 2.500 đô la một ký, thay vì 1.500 đô la tiêu chuẩn – Việc này thay đổi cuộc sống của người trồng cà phê."

Chất lượng hạt cà phê là một điểm khởi đầu quan trọng, nhưng lại là một điều khác để tiếp thị sản phẩm này. Việc chuyển đổi cảm quan của người tiêu thụ với cà phê robusta bắt đầu bằng hướng dẫn người thưởng thức. Anh Will Firth – chuyên gia về cà phê – cho rằng tiến hóa trong cách mọi người uống cà phê robusta đến từ nâng cao nhận thức của người tiêu thụ về giá trị của đặc sản robusta.

Mẹ của anh Firth là người Việt. Anh đã tạo dựng tên tuổi trên thương trường cà phê đang phát triển mạnh của Hoa Kỳ trong những năm 2010. Sau đó anh trở về VN để giúp người Việt phát triển giá trị cao trong sản xuất và tiếp thị món hàng cà phê của họ. Anh Firth mở một doanh nghiệp lấy tên là Building Coffee, dùng

không gian trước đây là một nhà máy để làm vườn ươm cho các doanh nhân tiềm năng bắt đầu vào phát triển kinh doanh của họ, trợ giúp họ mọi thứ từ tìm nguồn cung ứng và rang xay, đến đóng gói, kiểm soát chất lượng và đào tạo nhân viên.

Frith cho biết: “Chúng tôi rất coi trọng khái niệm làm việc chung, đồng lưu trữ những khái niệm về bước đầu, dùng chung một cơ sở nơi chúng tôi muốn khuyến khích mọi người cùng làm thử, xem cách thử nghiệm như vậy có phù hợp với cách họ muốn thành công hay không. Bởi vì tự mình làm những bước đầu đó đòi hỏi một khoản đầu tư lớn, bạn có thể sẽ bị vướng mắc qua khởi nghiệm. Khi bạn đến chung làm với chúng tôi, chúng tôi muốn cung cấp cho mọi người cách tiếp cận nhẹ nhàng hơn, dễ dàng để khởi đầu và thử nghiệm, cân nhắc thành bại sử dụng kinh nghiệm, kiến thức và chia sẻ rủi ro lúc khởi đầu - và chúng tôi đã thành công hơn một chút với cách làm việc này.”

Việc xây dựng gói hoàn chỉnh về chuyên môn quốc tế, hướng dẫn thực hành và các máy móc cấp thương mại đắt tiền của công ty Building Coffee đã thu hút các nhà kinh doanh cà phê địa phương gần và xa. Là đầu mối cho phong trào đặc sản tại đây, hoạt động kinh doanh của Frith đã giúp nâng cao tầm vóc của VN từ chỗ đang chực chờ (đầy tham vọng) để tạo dựng một chỗ đứng vững chắc trên thương trường cà phê quốc tế cho doanh nhân VN. Frith nói: “Tất nhiên là lúc bắt đầu, có nhiều sai lầm, nhưng khi khởi đầu, điều cần thiết là dám làm dù có phải rủi ro và lầm lỗi”.

Làn sóng tăng giá cà phê mới của VN có thể bắt nguồn từ khoảng năm 2014 khi La Việt - một công ty cung cấp, rang xay và chuỗi các quán cà phê đặc sản hiện rải rác khắp cả nước - bắt đầu cung cấp hạt cà phê chất lượng với giá cả phải

chăng. Ông Trần Quang, người sáng lập của La Việt cho biết: “Đó là một quá trình khó khăn, đặc biệt là tám năm trước, giới thiệu cà phê chất lượng đến thị trường địa phương.”

Điều này đưa chúng ta trở lại sự khởi đầu về cà phê đặc sản của VN. Làn sóng đánh giá cao về cà phê đặc sản có thể bắt nguồn từ khoảng năm 2014 khi La Việt bắt đầu cung cấp hạt cà phê với giá cả phải chăng (\$5 đô la Mỹ một gói cà phê hoặc khoảng \$1,50 một tách). Phục vụ cà phê trong không gian hiện đại, đẹp mắt, La Việt thuyết phục người tiêu dùng quen uống cà phê lẽ đường rằng cà phê có nguồn gốc VN không nhất thiết phải tầm thường.

Trong thực tế, cà phê đặc sản VN có thể là rất tốt. Ông Trần Quang nói - "Đó là một quá trình khó khăn, ... chúng tôi không chắc nó sẽ được nhìn nhận như thế nào ... thuyết phục các rẫy cà phê là họ sẽ kiếm được nhiều tiền hơn bởi chất lượng. Nhưng những gì chúng tôi nhận thấy là cà phê VN có một nét đặc trưng riêng; không thể so sánh với cà phê Indonesia hay Ethiopia. Nó rất đặc trưng, nó là sự kết hợp của các loại trái cây và hạt nhiệt đới, và điều đó thật thú vị."

Các lượng hàng về cà phê đặc sản dần dần gia tăng

Trước đại dịch Covid-19, những quán cà phê 'đặc sản' có thể được tìm thấy ở mọi khu phố ở các thành phố lớn của VN. Lúc ấy, dường như bất cứ ai mua được cà phê hột và một cái chảo rang, đều bắt đầu tự gọi mình là một nghệ nhân. Nhưng phải đối đầu với tác hại và gián đoạn buôn bán từ đại dịch, điều đáng chú ý là đại dịch đã buộc ngành cà phê phải phát triển - và đổi mới.

Chuyên gia cà phê Frith nói "Những người hoạt động trên thị trường đang bắt đầu biết rằng có nhiều cách để tiếp thị cà phê đặc sản và có nhiều khẩu vị để đáp

ứng trong việc thưởng thức và tiêu dùng cà phê. Thách thức là giữa truyền thống văn hóa về thưởng thức cà phê và đáp ứng sự thay đổi trong nhu cầu của giới trẻ và thương trường do họ thúc đẩy.

Lacaph có lẽ là hiện thân của truyền thống văn hóa về thưởng thức cà phê. Công ty này khởi nghiệp ngay khi đại dịch bắt đầu, hướng đến khách du lịch. Rồi công ty phải chuyển đổi. Giống như La Việt, Lacaph hiện cung cấp, rang xay cà phê hạt và quản trị một chuỗi quán cà phê của mình. Và giống như bất kỳ phong trào toàn cầu hóa nào, chủ công ty tin tưởng vào việc làm sống lại giá trị lịch sử cà phê của VN.

Ông Timen Swijtink, đối tác quản lý của Lacaph, cho biết: “Việt Nam là một trong số rất ít quốc gia trên thế giới vừa sản xuất ra cà phê hạt có giá trị, vừa có nền văn hóa phong phú về cà phê, và điều đó khiến cà phê VN chín muồi trên thị trường toàn cầu. Chúng tôi đang xuất khẩu cà phê và văn hóa – cà phê phin, sữa đặc, thời gian nhỏ giọt khi bạn trò chuyện. Cách uống cà phê này rất khác với espresso, cách này cũng ngược với cách bạn uống Starbucks cà phê – cách uống cà phê theo kiểu VN khiến văn hóa của thưởng thức đáp ứng việc cải tiến chất lượng.”

Được thúc đẩy không kém bởi nhu cầu đổi mới, các thử nghiệm của Lacaph bao gồm lên men hạt cà phê với các sản phẩm khác của địa phương như bia thủ công và chocolat thủ công. Swijtink nói: “Có rất nhiều tiềm năng khéo léo của tuổi trẻ ở đây, nếu bạn có một ý tưởng hay và khoa học sáng tạo đằng sau nó, bạn có thể tạo ra một số sản phẩm thực sự thú vị.”

Với hơn một nửa dân số Việt Nam dưới 35 tuổi, thanh niên là một động thái khác của xu hướng phát triển cà phê. Một cái nhìn thoáng qua về thế hệ say mê Instagram đó là Every Half, quán cà phê mới hot nhất Sài Gòn. Do Trần Lê Minh Trúc, 29 tuổi làm chủ, cái sân của quán này là một không gian chung, nơi tràn ngập những người trẻ năng động trong kỹ thuật số vào bất kỳ buổi sáng nào trong tuần vừa làm vừa thưởng thức cà phê.

Ở Every Half, cà phê phản ánh sự nhạy cảm của lớp thanh thiếu niên: nhẹ nhàng và dễ dàng, nhiều loại khác nhau và được pha cho mọi người mà không cần phán xét. Cà phê hột đến từ khắp VN, tập trung mạnh vào robusta đặc sản hảo hạng - nhưng không có sự thiên vị và quán này dễ dàng pha chế Kenya hoặc Honduras khi được yêu cầu.

Ông Trúc nói - "Chúng tôi hướng đến những trải nghiệm khác biệt - vì không có 'tách cà phê tốt nhất'. Mỗi tách có thể là ly cà phê ngon nhất trong cuộc đời bạn, chỉ từ cách bạn cảm nhận nó, cách bạn hiểu và trân trọng nó. Đó là về chất lượng và tính bền vững; tận dụng tối đa hương vị để hình thành nên tương lai của cà phê."

Chuyển đổi ngành trồng cà phê nói riêng và nông nghiệp nói chung, giáo dục doanh nhân, nâng cao văn hóa cà phê, mang đến những đổi mới và kinh nghiệm mới - Thế giới cà phê của VN có thể ở khắp mọi nơi, nhưng đó là một nơi thú vị, với sự đa dạng được đặt lên hàng đầu.

Ông Frith nói - “Cuối cùng thì chúng ta sẽ thấy một thị trường cà phê trưởng thành ở đây. Nhiều sự lựa chọn hơn, nhiều cách uống cà phê hơn, nhiều cách thưởng thức hơn để khám phá xem văn hóa cà phê có thể là gì. Nhưng bây

giờ, khi những người bạn Mỹ của tôi hỏi họ có thể lấy những hạt cà phê ngon của Việt Nam ở đâu, tôi nhận được một sự hài lòng ích kỷ để nói rằng, bạn phải đến Việt Nam. Và tôi thích điều gợi ý đó."

Nguồn:

Lượt dịch từ bài của Nikkei Asia. Tasting the future of coffee in Vietnam. February 19, 2022 Available from:

<https://asia.nikkei.com/Life-Arts/Life/Tasting-the-future-of-coffee-in-Vietnam>.