

DI SẢN VĂN HOÁ CÔNG CHIÊNG TÂY NGUYÊN

- 1. Ngày hội Công chiêng Tây Nguyên**
- 2. Phát triển không gian văn hoá công chiêng Tây Nguyên**
- 3. Không nên biến công chiêng thành chuyên nghiệp và cung đình**
- 4. Di sản văn hóa công chiêng Tây Nguyên - định hướng bảo tồn và phát huy**
- 5. Những giá trị của Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên – Cơ hội và thách thức!**
- 6. Công chiêng Tây Nguyên - Kiệt tác văn hóa của nhân loại**
- 7. Bộ VHTT lập hồ sơ đề nghị UNESCO công nhận Công chiêng Tây Nguyên là Kiệt tác truyền khẩu và phi vật thể của nhân loại**
- 8. Những bước chuyển mình của văn hoá Công chiêng**
- 9. Không gian văn hóa Công chiêng Tây Nguyên**
- 10. Giá trị văn hóa của các nhạc cụ gõ bằng đồng**
- 11. Tây Nguyên - "cái nôi" của công chiêng Đông-Nam Á**

Ngày hội Cồng chiêng Tây Nguyên

Lễ đón nhận bằng Không gian văn hoá cồng chiêng Tây Nguyên là Kiệt tác phi vật thể và truyền khẩu của nhân loại sẽ được tổ chức trang trọng vào tối 28/3 tới tại TP Pleiku - Gia Lai. Đây cũng chính là tâm điểm của Liên hoan Cồng chiêng chào mừng đại hội đại đoàn kết các dân tộc Tây Nguyên (28-29/3).



Bộ Văn hóa - Thông tin đã chỉ đạo Viện Văn hoá - Thông tin chủ trì tổ chức Lễ đón nhận sự kiện văn hoá quan trọng này. Theo đó, Cục Văn hoá Thông tin Cơ sở sẽ chỉ đạo tổ chức các hoạt động liên quan trên địa bàn 5 tỉnh Tây Nguyên; đồng thời chủ trì tổ chức đêm liên hoan giao lưu văn hoá cồng chiêng mừng thành công của Đại hội Đại đoàn kết các dân tộc Tây Nguyên tại công viên Diên Hồng, thành phố Pleiku. Trung tâm Triển lãm Văn hoá Nghệ thuật Việt Nam có trách nhiệm phối

hợp với Cục Văn hoá - Thông tin cơ sở tổ chức các hoạt động triển lãm tại trung tâm văn hoá - thể thao thành phố Pleiku, tỉnh Gia Lai và các tỉnh Tây Nguyên. Kịch bản của buổi lễ đón nhận bằng Di sản sẽ do Viện Văn hoá thông tin đảm nhiệm.

Cùng với lễ đón nhận bằng vào đêm 28/3, các hoạt động đáng chú ý khác là Giao lưu văn hoá cồng chiêng, Triển lãm về đặc trưng văn hoá và thành tựu đổi mới của Tây Nguyên, Tuần lễ phim Việt Nam, dựng bìa ghi thư của Bác Hồ gửi Đại hội các dân tộc thiểu số miền Nam tại Pleiku năm 1946. Cục Điện Ảnh sẽ chủ trì Tuần lễ phim Việt Nam, với các phim như *Đất nước đứng lên*, *Hồn chiêng*, *Tiếng cồng định mệnh*...



Diễn ra trên khắp TP. Pleiku trong khoảng một tuần vào trung tuần tháng 3, liên hoan cồng chiêng sẽ tạo nên một không gian thấm đẫm chất lửa truyền thống Tây Nguyên. Cồng chiêng sẽ được chính các nghệ nhân dân tộc trình diễn với các giai điệu gốc. 15 đội cồng chiêng của 5 tỉnh Tây Nguyên sẽ diễn tấu các giai điệu xoay quanh chu kỳ vòng đời của con người, chu kỳ một năm sản xuất... Đội ngũ nghệ nhân cao tuổi - những người ít ỏi còn lại đang nắm giữ các bí quyết và làn điệu cồng chiêng truyền thống - sẽ là nhân tố nắm giữ linh hồn của những buổi trình diễn này.

Liên hoan Cồng chiêng cũng là cơ hội để những chủ nhân đích thực của Không gian văn hoá này thể hiện niềm tự hào của mình trước cả nhân loại. Không có nhiều yếu tố cải biên như cồng chiêng ở các lễ hội khác; ở đây, những giá trị gốc, cổ truyền được tôn vinh.

Tổ chức UNESCO đã công nhận công chiêng Tây Nguyên là "Di sản văn hóa phi vật thể và truyền khẩu nhân loại". Đây là niềm tự hào không chỉ của riêng vùng đất Tây Nguyên mà còn là niềm tự hào của nền văn hóa Việt Nam, mở ra nhiều cơ hội hợp tác phát triển kinh tế, văn hóa, tạo điều kiện để gìn giữ vốn văn hóa truyền thống quý báu của dân tộc Việt Nam.

Phát triển không gian văn hoá công chiêng Tây Nguyên



Ngày 8/1 vừa qua, Thứ trưởng Bộ VHTT Đặng Quang Ngữ đã có buổi làm việc với Chủ tịch UBND tỉnh Gia Lai, ông Phạm Thế Dũng quyết định sẽ tổ chức lễ công bố Bằng công nhận của UNESCO về không gian văn hoá công chiêng Tây Nguyên là di sản phi vật thể của nhân loại tại TP.Pleiku (Gia Lai) vào tháng 3/2006. Đây thực sự là một tin vui đối với các đồng bào dân tộc Tây Nguyên. Tuy nhiên, một thực tế đang làm mọi người lo lắng đó là hồn thiêng của tiếng chiêng đang dần mất đi theo năm tháng.

Tuy nhiên hiện nay có một vấn đề đang làm cho các nhà khoa học lo lắng đó là không gian và hồn thiêng trong tiếng công đang ngày một dần mất đi. Điều đáng quan tâm hiện nay là, ở lớp người trẻ tuổi, không những đơn giản hóa những quan niệm về chiêng công mà khả năng tiếp thu để diễn tấu các bài bản chiêng của họ cũng rất hạn chế. Trong cộng đồng Mạ, Cơho ở Lâm Đồng, nhiều nghệ nhân trẻ không thể nhớ hết nổi "36 điệu chiêng" của ông bà họ để lại. Cũng như vậy, ở cộng đồng Mnông tỉnh Đắk Lắk, vẫn có những người không thể phân biệt đâu là bài bản chiêng dùng trong lễ phát rẫy, lễ phơi rẫy, lễ xuống giống và đâu là bài bản chiêng trong lễ tạ ơn rìu rựa, lễ tắm lúa, lễ cúng bên nước...

Nguy hiểm hơn, xu thế mất dần tính thiêng của chiêng công Tây Nguyên còn được thể hiện ở chỗ: Ngày nay, nhiều người đã tỏ ra rất tùy tiện trong việc sử dụng các bộ chiêng thiêng và tùy tiện sử dụng các bài bản. Trong các buôn làng ngày xưa, công chiêng thường chỉ được sử dụng trong các lễ lớn của gia đình, dòng tộc hoặc buôn làng thì nay, cũng ngay trong cái không gian buôn làng ấy, việc "mua vui" cho "người ngoài" đã trở nên một hiện tượng không hiếm, nếu như không muốn nói là khá phổ biến.

Chương trình hành động quốc gia sau khi công chiêng Tây Nguyên được UNESCO công nhận là di sản văn hóa thế giới sắp tới sẽ là một chương trình dài hơi và đòi hỏi cần được đầu tư nhiều về vật chất và đặc biệt là trí tuệ. Nhưng với thực trạng như hiện nay, việc triển khai chương trình sẽ rất nhiều khó khăn cần phải vượt qua.

Không nên biến công chiêng thành chuyên nghiệp và cung đình

"Công chiêng vẫn ở trong tay người dân, tức là vẫn của cộng đồng, là tài sản của toàn dân chứ không bó hẹp của tầng lớp quý tộc như các nước khác".

Nhiều quốc gia Đông Nam Á có công chiêng, nhưng chỉ có Công chiêng Tây Nguyên (CCTN) được UNESCO công nhận, điều này chứng minh giá trị văn hoá phi vật thể của loại nhạc cụ này trong dòng chảy văn hoá nhân loại.

Cồng chiêng rất phổ biến ở Đông Nam Á, thậm chí nó là một nét văn hoá có tính chất cơ tầng của khu vực này. Nhưng nhiều nước đã biến văn hoá công chiêng của mình thành

chuyên nghiệp và cung đình, như Indonesia, Thái Lan, Malaixia, Mianma, Lào. Còn riêng ở VN, công chiêng vẫn ở trong tay người dân, tức là vẫn của cộng đồng, là tài sản của toàn dân chứ không bó hẹp của tầng lớp quý tộc như các nước khác. Thêm nữa, nghệ thuật công chiêng gắn chặt với đời sống con người. Người ta có thể ví "cuộc đời dài như tiếng chiêng". Rồi bất cứ hiện tượng hệ trọng nào đối với đời sống đều có sự góp mặt của chiêng công.



Về kỹ thuật, ở các nước khác, mỗi người đánh một chục cái chiêng, cả dàn chiêng. Nhưng riêng ở VN, mỗi người đánh chỉ một chiêng. Và như thế dàn chiêng có bao nhiêu cái thì có bấy nhiêu người. Điều đó chứng tỏ tính âm nhạc phổ biến đến từng người và để thực hiện được một bài chiêng thì mỗi người tuy đánh một chiêng nhưng phải biết tất cả các chiêng khác đánh thế nào! Thế là tài năng của toàn dân rồi! Tiếp nữa, ở Indonesia, người ta ca ngợi rằng dàn công chiêng đưa ra được hai hàng âm thanh (musical scales), gọi là *slendro* và *pelog*. Nhưng chúng ta không giống thế. Chúng ta có một hệ âm thanh riêng và tôi đã đề nghị công nhận nó là Musical scales of Vietnam Highlanders (Hàng âm thanh riêng của những người Tây Nguyên VN). Ban thường vụ ICTM nghe tôi trình bày vậy, liền bảo: Được, thế thì chúng tôi bỏ phiếu cho VN!

Tuy nhiên, có một thực tế là hiện nay đồng bào theo đạo Tin Lành rất nhiều, nên không cần công chiêng nữa. Vì vậy, ngày càng nhiều công chiêng bị bán làm sắt vụn, mà theo tôi biết là chỉ có 3000 đồng/kg. Trong điều kiện tự do tôn giáo tín ngưỡng, thì đây trở thành vấn đề rất phức tạp mà ngành văn hoá cũng không giải quyết được.

Bên cạnh đó là những yếu tố tác động từ những cán bộ văn hoá quần chúng. Họ khăng khăng đòi cải tiến chiêng, bằng cách bảo dân gò lại theo đúng như hàng âm thanh châu Âu - *đờ rê mi pha son*... Thế thì tức là vứt đi hàng âm thanh mà tôi đã đề nghị thế giới công nhận là của riêng VN (musical scales of Vietnam Highlanders). Bây giờ họ cho hàng âm thanh đó là lỗi thời. Ở Gia-lai đã có những dàn chiêng bị gò lại để đánh các bài mới và không thể đánh được các bài dân tộc nữa... Tôi cho rằng trong chuyện này, người dân cũng không muốn, họ chỉ là nạn nhân thôi...

Có một thực tế hiện nay là số công chiêng Tây Nguyên đã giảm đi đáng kể, đồng bào vì cái đói, cái nghèo đã không thể giữ lại đồ vật quý bên mình. Để ngăn chặn việc chảy máu công chiêng, điều cần nhất là phải xoá đói giảm nghèo cho họ, mà việc này thì VN đã có thành tích làm rất tốt. Hai nữa, Nhà nước phải quan tâm và có những biện pháp để có thể duy trì các sinh hoạt công chiêng trong các cộng đồng buôn làng Tây Nguyên. Quan trọng nữa là tổ chức việc truyền dạy cho lớp trẻ; quảng bá tuyên truyền giá trị của công chiêng.

Để văn hóa công chiêng không bị mai một, nhiều người đã đề xuất ý tưởng phục hồi, xây dựng các xưởng chế tác công chiêng phục vụ cho người dân tộc, việc này là thiết thực nhưng từ xưa đến nay, chiêng mà đồng bào sử dụng không phải tự họ đúc ra. Chiêng

được mua từ Quảng Nam, Quảng Ngãi, của người Kinh, dân tộc Lào, Campuchia... Không bao giờ có cái chiêng mua sẵn có âm thanh đúng như người ta cần, mà người Kinh có muốn cũng không thể làm thay họ được! Mỗi một hoặc vài làng bản lại có một người chuyên lên chiêng (hay gọi là người chỉnh chiêng, tiếng Banah là Tul Cheng), sửa để chiêng có một âm thanh đúng như mong muốn. Vậy thì cần gì phải thay đổi nữa? Chỉ cần anh tiếp tục sản xuất nhiều, bán rẻ cho họ để họ tự chỉnh.

Di sản văn hóa công chiêng Tây Nguyên - định hướng bảo tồn và phát huy

Trong số 43 di sản của 46 quốc gia được UNESCO công nhận là Kiệt tác truyền khẩu và di sản phi vật thể của nhân loại đợt 3 công bố ngày 25-11-2005, có không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên của Việt Nam.

Danh tiếng văn hóa công chiêng Tây Nguyên từ nay đã vượt ra khỏi biên giới quốc gia, trở thành tài sản của nhân loại. Những giá trị đặc sắc của Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên, một bộ phận của di sản và tinh hoa văn hóa Việt Nam được cộng đồng quốc tế biết đến và được tôn vinh. Di sản Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên của Việt Nam đã hoàn toàn đáp ứng được những tiêu chuẩn của một Kiệt tác truyền khẩu và di sản phi vật thể của nhân loại do UNESCO đưa ra.



Giá trị nổi bật của Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên là nơi đây chứa đựng những giá trị sáng tạo mang tầm kiệt tác của nhân loại. Chủ nhân của Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên là đồng bào các dân tộc thiểu số Tây Nguyên. Cư dân Tây Nguyên không tự đúc được công chiêng, nhưng với đôi tai và tâm hồn âm nhạc nhạy cảm họ đã nâng giá trị của một sản phẩm hàng hóa thành một nhạc cụ trình diễn tuyệt vời. Trong tay các nghệ sĩ dân gian tài hoa ở cộng đồng, mỗi chiếc chiêng giữ nhiệm vụ một nốt nhạc trong một dàn nhạc, để biểu diễn các bản nhạc chiêng khác nhau. Đồng thời, tùy theo từng dân tộc, họ đã sắp xếp, định biên thành các dàn nhạc khác nhau.

Công chiêng Tây Nguyên có nguồn gốc từ truyền thống văn hóa và lịch sử rất lâu đời. Từ xa xưa, cộng đồng cư dân Tây Nguyên đã biết thổi hồn và tiếp thêm sức sống cho công chiêng Tây Nguyên để những âm thanh khi ngân nga sâu lắng, khi thổi thúc trầm hùng, hòa quyện với tiếng suối, tiếng gió và với tiếng lòng người Tây Nguyên, sống mãi cùng với đất trời và con người Tây Nguyên.

Công chiêng Tây Nguyên giữ vai trò là phương tiện để khẳng định cộng đồng và bản sắc văn hóa chung các dân tộc Tây Nguyên cũng như của từng tộc người trên mảnh đất muôn màu, muôn sắc Tây Nguyên. Mỗi dân tộc Tây Nguyên có một cách chơi chiêng khác nhau. Người dân bình thường ở Tây Nguyên tuy không phải là những chuyên gia âm nhạc, nhưng chỉ cần nghe tiếng chiêng là họ phân biệt được đó là dân tộc nào.

Âm nhạc của công chiêng Tây Nguyên thể hiện trình độ điều luyện của người chơi trong việc áp dụng những kỹ năng đánh chiêng và kỹ năng chế tác. Từ việc chỉnh chiêng đến biên chế thành dàn nhạc, cách chơi, cách trình diễn, những người dân trong các p'lei,

p'loi, buôn, bon, v.v. đều không qua trường lớp đào tạo vẫn thể hiện được những cách chơi điêu luyện tuyệt vời.

Cồng chiêng Tây Nguyên là bằng chứng độc đáo, là nét đặc trưng của truyền thống văn hóa các dân tộc Tây Nguyên. Nó là một loại hình sinh hoạt gắn liền với đời sống văn hóa, tinh thần và tín ngưỡng của con người từ lúc được sinh ra cho đến khi trở về với đất trời, với vũ trụ. Trong khi đa số các dân tộc ở Tây Nguyên, chơi chiêng phải là nam giới, thì cũng có một số dân tộc phụ nữ là nghệ nhân trình diễn chiêng; đồng thời phụ nữ tham gia múa cùng với nghệ nhân trình diễn chiêng. Điều ấy không chỉ minh chứng cho truyền thống lâu đời của công chiêng Tây Nguyên mà còn cho thấy tính độc đáo văn hóa của nó. Công chiêng Tây Nguyên đã gắn bó với cuộc sống của người dân Tây Nguyên từ ngàn đời nay, nhưng nay đang đứng trước nguy cơ bị mai một rất cao do rất nhiều nguyên nhân. Trước hết, đó là những nguyên nhân bắt nguồn từ những biến đổi hết sức lớn lao trong đời sống vật chất và tinh thần của cư dân, cùng với những biến đổi của môi trường tự nhiên và xã hội mà cư dân Tây Nguyên sinh sống. Như những sự thay đổi trong phương thức canh tác; sự thay đổi trong mối quan hệ giữa con người với môi trường tự nhiên và thiên nhiên Tây Nguyên; sự bùng nổ công nghệ thông tin, v.v. Những sự biến đổi ấy dẫn đến sự thờ ơ của một bộ phận dân cư, nhất là trong lớp trẻ đối với văn hóa công chiêng.

Đã trở thành một kiệt tác truyền khẩu và di sản phi vật thể của nhân loại, bên cạnh niềm tự hào là một trách nhiệm hết sức nặng nề và to lớn đặt lên vai chúng ta: Trách nhiệm bảo vệ di sản văn hóa cho dân tộc và cho nhân loại - điều mà lâu nay nhiều người chưa thấy hết. Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên từ đây đặt ra những vấn đề to lớn trong công tác bảo tồn, phát huy giá trị của nó. Muốn làm tốt công việc nặng nề mà vẻ vang ấy, chúng ta cần phải sớm bắt tay thực hiện hàng loạt công việc có ý nghĩa hết sức quan trọng.

Cùng với việc nâng cao lòng tự hào, cần nêu cao vai trò, trách nhiệm của cộng đồng trong việc giữ gìn, bảo vệ giá trị của công chiêng, văn hóa công chiêng Tây Nguyên. Đây không chỉ là nguyên lý của khoa học bảo tồn di sản văn hóa vật thể và phi vật thể, mà còn là việc thực hiện chủ trương xã hội hóa văn hóa của Đảng và Nhà nước ta. Văn hóa công chiêng Tây Nguyên là sáng tạo của cộng đồng. Bao đời nay, cộng đồng lưu giữ, trao truyền di sản văn hóa vô giá này. Nét đặc sắc của công chiêng Tây Nguyên so với công chiêng của một số nước trong khu vực là công chiêng Tây Nguyên chưa bị biến thành chuyên nghiệp hóa, vẫn tồn tại một đời sống dung dị nơi p'lei, p'loi, buôn, bon, v.v. của người Ba Na, Gia Rai, Ê Đê, Mạ, v.v. Hàng trăm, hàng nghìn năm nay, những thăng trầm lịch sử không tách công chiêng ra khỏi đời sống cộng đồng. Đặc điểm này của công chiêng Tây Nguyên vừa là thuận lợi, đồng thời cũng vừa là khó khăn trong việc bảo tồn và phát huy giá trị của Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên. Vì thế, vấn đề nâng cao lòng tự hào và ý thức giữ gìn của cộng đồng dân cư có ý nghĩa vô cùng quan trọng.

Cần phải đẩy mạnh công tác sưu tầm, ghi chép những bài chiêng, những sinh hoạt văn hóa, âm nhạc gắn bó với công chiêng. Ghi âm, ghi hình các tài liệu, tư liệu về công chiêng và văn hóa công chiêng Tây Nguyên để lưu giữ, bảo quản và phát huy lâu dài.

Tiếp tục nghiên cứu khoa học về công chiêng và văn hóa công chiêng Tây Nguyên một cách hệ thống và toàn diện ở năm tỉnh Tây Nguyên và vùng phụ cận.

Phục hồi và giữ gìn các sinh hoạt văn hóa, các lễ hội gắn với vòng đời người và vòng đời cây trồng ở các cộng đồng dân tộc thiểu số tại năm tỉnh Tây Nguyên để tạo môi trường diễn xướng của công chiêng và sinh hoạt văn hóa công chiêng.

Từng bước xây dựng Phòng lưu trữ di sản văn hóa công chiêng Tây Nguyên tại Trung tâm Dữ liệu Di sản văn hóa (Viện Văn hóa - Thông tin) và tại Bảo tàng các tỉnh Tây Nguyên.

Xây dựng một chiến lược dài hạn cho việc phục hồi, bảo tồn và phát huy di sản công chiêng và văn hóa công chiêng Tây Nguyên. Đẩy mạnh công tác đào tạo trong các trường nghệ thuật về công chiêng và Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên.

Tổ chức biểu diễn, giới thiệu trên các phương tiện thông tin đại chúng, ở các trường học để nâng cao trình độ thưởng thức của mọi tầng lớp nhân dân về công chiêng và văn hóa công chiêng Tây Nguyên. Mở rộng công tác tuyên truyền đến khách du lịch trong nước và nước ngoài để mọi người hiểu được một tài sản văn hóa phi vật thể vô giá đang được lưu giữ tại Tây Nguyên.

Tăng cường hợp tác, giao lưu văn hóa để quảng bá công chiêng trong phạm vi quốc gia và quốc tế, nhằm xây dựng các chương trình nghiên cứu và phục hồi Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên.

Được UNESCO công nhận là Kiệt tác truyền khẩu và di sản phi vật thể của nhân loại, Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên là niềm tự hào của cả nước và đồng thời vấn đề bảo tồn, phát huy giá trị của nó cũng lại là vấn đề không kém phần quan trọng và cũng là nhiệm vụ của tất cả mọi người chúng ta. Làm tốt công việc ấy không chỉ có ý nghĩa đối với hôm nay mà cả với mai sau.

Tiến sĩ PHẠM QUANG NGHỊ

Bộ trưởng Văn hóa - Thông tin

Những giá trị của Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên – Cơ hội và thách thức!

Sự kiện Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên được UNESCO công nhận là Kiệt tác truyền khẩu và di sản phi vật thể của nhân loại ngày 25-12, là một trong những sự kiện văn hóa nổi bật nhất của năm 2005.

Không gian văn hoá công chiêng Tây Nguyên chứa đựng những giá trị nổi bật ngang tầm kiệt tác sáng tạo của nhân loại



Cồng chiêng không do cư dân Tây Nguyên tự đúc ra mà xuất phát từ một sản phẩm hàng hoá (mua từ các nơi khác về) được nghệ nhân chỉnh sửa thành một nhạc cụ. Phương pháp chỉnh sửa chiêng cộng với tai âm nhạc nhạy cảm của nghệ nhân sửa chiêng đã thể hiện trình độ thẩm âm tinh tế và hiểu biết cặn kẽ về chế độ rung và lan truyền âm thanh trên mặt chiêng và trong không gian. Có hai phương pháp chỉnh sửa mà người nghệ nhân ở Tây Nguyên

sử dụng: Gõ, gõ theo hình vẩy tê tê và theo hình lượn sóng. Do vậy, kỹ thuật gõ, gõ theo đường tròn trên những điểm khác nhau quanh tâm điểm của từng chiếc chiêng là một phát hiện vật lý đúng đắn, khoa học (mặc dù trình độ phát triển xã hội của người Tây Nguyên thuở xưa chưa biết đến vật lý học). Đây là sáng tạo lớn của cư dân các dân tộc ít người Tây Nguyên.

Để đáp ứng các yêu cầu thể hiện bằng âm nhạc khác nhau, các tộc người Tây Nguyên đã lựa chọn nhiều biên chế dàn công chiêng khác nhau:

Dàn chiêng có 2 hay 3 chiếc: Biên chế này tuy nhỏ nhưng theo quan niệm của nhiều tộc người Tây Nguyên, đây là biên chế cổ xưa nhất. Dàn 2 chiêng bằng gọi là chiêng Tha, của người Brâu; dàn 3 cồng nùm của người Churu, Bana, Giarai, Gié-Triêng... cũng thuộc loại này.

Dàn chiêng có 6 chiêng phổ biến ở nhiều tộc người: Dàn 6 chiêng bằng của người Mạ; dàn Stang của người Xơđăng; dàn chiêng của các nhóm Gar, Noong, Prong thuộc dân tộc Mnông; dàn chiêng Diek của nhóm Kpa người Êđê. Cũng có dàn gồm 6 cồng nùm như nhóm Bih thuộc dân tộc Êđê. Dàn chiêng 6 chiếc có thể đảm trách nhịp điệu như dàn cồng nùm của nhóm Bih thuộc dân tộc Êđê, dàn Diek của nhóm Kpa dân tộc Êđê, dàn chiêng của nhóm Noong dân tộc Mnông.

Dàn chiêng 11 hoặc 12 chiếc gồm 3 cồng nùm và 8-9 chiếc chiêng bằng của các tộc người Giarai (ngành Aráp), Bana (ngành TôLò, Kon K’Đeh), người Xơđăng (ngành Steng).

Các dàn chiêng có biên chế 3 chiêng trở lên thường có chiếc trống lớn và cặp chũm chọe. Riêng dàn 3 cồng nùm của người Churu thì phải có chiếc khèn 6 âm phối hợp.

Hầu hết các nghệ nhân đánh cồng chiêng ở Tây Nguyên là nam giới, kể cả hai tộc người Êđê, Giarai đang duy trì chế độ mẫu hệ hoặc người Bana, Xơđăng đang duy trì cả chế độ mẫu hệ lẫn chế độ phụ hệ. Riêng ở ngành Bih tộc người Êđê, chỉ nữ giới mới được đánh

cồng, ở người Mạ thì cả hai giới đều được đánh chiêng nhưng thường chia làm 2 dàn: Dàn chiêng nam, dàn chiêng nữ. Ngày nay, đã có dàn chiêng hỗn hợp các nghệ nhân cả nam lẫn nữ. Việc nữ giới đánh chiêng cho thấy vị trí xã hội và vai trò quan trọng của họ trong tâm thức các tộc người này.

Ngoài ra, ở nhiều tộc người như Churu, Xơđăng, Mnông và đặc biệt tộc người Giarai, Bana, phụ nữ (nhất là các cô gái trẻ) làm thành một dàn múa đồng hành với bản nhạc chiêng. Điều đáng nói là các điệu múa này được coi là thành tố không thể thiếu của việc diễn tấu các bài cồng chiêng (không được dùng bên ngoài diễn tấu cồng chiêng hoặc trình diễn giải trí). Nói cách khác, sinh hoạt văn hoá cồng chiêng của các dân tộc ở Tây Nguyên là sinh hoạt cộng đồng, cuốn hút tất cả các thành viên tham gia. Đây là bằng chứng chứng tỏ lịch sử lâu đời của cồng chiêng và sinh hoạt văn hoá cồng chiêng Tây Nguyên.

Cồng chiêng là một nhạc cụ nghi lễ, các bài nhạc cồng chiêng trước hết là sự đáp ứng cho yêu cầu của mỗi lễ thức và được coi như một thành tố hữu cơ của lễ thức đó. Như thế, mỗi nghi lễ có ít nhất một bài nhạc chiêng riêng. Trong mỗi nghi lễ, lại có thể có nhiều công đoạn có nhạc chiêng riêng: Người ngành Aráp dân tộc Giarai ở vùng Ea H'Leo tỉnh Đắk Lắk có các bài nhạc chiêng cho các lễ đâm trâu, khóc người chết trong tang lễ, mừng nhà rông mới, mừng chiến thắng, lễ xuống giống, lễ cầu an cho lúa, mùa gặt... Ngoài ra, còn có những bài chiêng dùng cho các sinh hoạt cộng đồng như: Lễ thổi tai cho trẻ sơ sinh, mừng nhà mới, chúc sức khoẻ...

Các bài chiêng cũng đạt đến một trình độ biểu cảm âm nhạc phù hợp với trạng thái tình cảm của con người trong mỗi nghi lễ: Chiêng tang lễ hay bỏ mả thì chậm rãi, man mác buồn; chiêng mùa gặt thì thánh thót, vui tươi; chiêng đâm trâu thì nhịp điệu giục giã...

Có thể nói, văn hoá và âm nhạc cồng chiêng Tây Nguyên thể hiện tài năng sáng tạo mang tầm kiệt tác của nhân loại. Cồng chiêng và sinh hoạt văn hoá cồng chiêng của các dân tộc ở Tây Nguyên rất đa dạng, nhưng thống nhất. Đây chính là đặc điểm rất cơ bản của vùng văn hoá Tây Nguyên và cũng là đặc điểm của văn hoá Việt Nam.

Văn hoá cồng chiêng Tây Nguyên bắt rễ từ truyền thống văn hoá và truyền thống lịch sử của cộng đồng có liên quan

Từ cơ tầng văn hoá Đông Nam Á thời tiền sử, vào khoảng cuối nửa đầu thiên niên kỷ thứ nhất trước Công nguyên, trên đất nước Việt Nam ngày nay đã hình thành và phát triển 3 trung tâm văn hoá lớn thuộc thời đại đồ đồng (Bronze Age): Văn hoá Đông Sơn ở miền Bắc; văn hoá Sa Huỳnh ở miền Trung; văn hoá Đông Nai ở Nam Bộ. Các cộng đồng dân cư của 3 trung tâm này có những mối giao lưu văn hóa thường xuyên và nhiều chiều với nhau. Cả 3 trung tâm đều có kỹ nghệ đúc đồng đặc biệt phát triển, sáng tạo nên những công cụ, vũ khí, đồ trang sức, đặc biệt là các loại nhạc cụ bằng đồng rất độc đáo. Các hiện vật khảo cổ của văn hoá Đông Sơn như trống đồng, cây đèn Lạch Trường có những hình chạm khắc cách chơi các loại nhạc cụ đó.



Khu vực Tây Nguyên hiện nay nằm trong các tuyến văn hoá truyền thống giao thoa và phát triển của 3 trung tâm đó, đồng thời cũng nằm trong bối cảnh chung của khu vực Đông Nam Á. Các nhà khảo cổ đã tìm thấy di chỉ khảo cổ Lung Leng (tỉnh Kon Tum), cũng như ở các di chỉ khảo cổ khác tại Tây Nguyên nhiều hiện vật đồ đồng, đồ sắt, nhất là khuôn đúc rìu đồng (Nguyễn Khắc Sửu, Thông báo khảo cổ học, 2004). Điều đó có nghĩa là, cư dân cổ xưa ở Tây Nguyên đã từng có một kỹ nghệ đúc đồng, một nền văn hoá thời kim khí.

Điều đáng nói là tất cả các nhạc cụ trên, nhất là cồng chiêng, đều tiếp tục được sử dụng và tồn tại đến ngày nay như một thành tố hữu cơ trong nền âm nhạc của các dân tộc Việt Nam, dù là họ sinh sống ở phía Bắc hay ở duyên hải miền Trung.

Cồng chiêng đóng vai trò là phương tiện khẳng định cộng đồng và bản sắc văn hoá dân tộc của cộng đồng các dân tộc ít người ở Tây Nguyên

Di sản văn hoá của các thế hệ tộc người ở Tây Nguyên gồm: Kho tàng ngữ văn dân gian, nghệ thuật điêu khắc dân gian, tri thức dân gian, nhưng nổi trội nhất là sử thi và cồng chiêng. Người dân nơi đây có cồng chiêng để ứng xử với thiên nhiên, cầu xin, giải bày với thần linh, tổ tiên, đối thoại với cộng đồng và với chính mình. Không có nhạc khí nào, sinh hoạt văn hoá nào lại có nhiều vai trò đến vậy. Với các dân tộc ít người ở Tây Nguyên, phương tiện để khẳng định cộng đồng và bản sắc cộng đồng là cồng chiêng và văn hoá cồng chiêng.

Mỗi dân tộc ở Tây Nguyên có một cách tổ chức dàn cồng chiêng khác nhau, cách chơi cũng khác nhau. Có ít nhất 3 phong cách âm nhạc lớn của cồng chiêng Tây Nguyên: Cồng chiêng Êđê nhịp điệu phức hợp, tốc độ nhanh, cường độ lớn; cồng chiêng Mnông cường độ không lớn mặc dù tốc độ khá nhanh; cồng chiêng Bana - Giarai thiên về tính chất chủ điệu (một bè trầm của cồng có núm vang lên âm sắc vững chãi, hùng tráng, một bè giai điệu thánh thót của chiêng không có núm với âm sắc đanh gọn, lạnh lót).

Bản sắc văn hoá các dân tộc ít người Tây Nguyên thể hiện đậm đà nhất trong cồng chiêng và sinh hoạt văn hoá cồng chiêng. Tín ngưỡng, lễ hội, nghệ thuật tạo hình, múa dân gian và ẩm thực dân gian... đều thể hiện, gắn bó mật thiết với cồng chiêng (các tượng tròn ở nhà mồ của các dân tộc Tây Nguyên chỉ trở nên đẹp hơn với ngày lễ bỏ mả trong một không gian huyền ảo đầy những tiếng cồng chiêng sâu lắng).

Với các dân tộc Tây Nguyên, phương tiện để nối kết cộng đồng cũng lại là cồng chiêng. Tiếng cồng chiêng vang lên để nối kết cá thể với cộng đồng, giữa cộng đồng này với cộng đồng khác của cùng một dân tộc. Điều đáng lưu ý là Tây Nguyên có nhiều dân tộc, nhưng các dân tộc luôn hoà hợp lẫn nhau trong văn hoá cồng chiêng mà vẫn giữ được bản sắc văn hoá của dân tộc mình, không có hiện tượng loại trừ hay đồng hoá văn hoá của nhau trong sinh hoạt văn hoá cồng chiêng. Các dân tộc đều có thể đến với nhau khi sinh hoạt văn hoá cồng chiêng. Tiếng cồng chiêng luôn đem đến một cảm xúc rạo rức khó tả trong mỗi con người, như sự đồng thanh tương ứng khiến họ tìm đến với nhau.

Cư dân các dân tộc ít người ở Tây Nguyên đã đạt đến những hiểu biết sâu và có các kỹ thuật điêu luyện trong việc sử dụng cồng chiêng trong văn hoá và âm nhạc của mình

Điều này thể hiện ở việc chỉnh âm chiêng mua về với tư cách là một hàng hoá để nó trở thành một nhạc cụ trong dàn cồng chiêng của dân tộc; thể hiện ở việc lựa chọn các biên chế dàn chiêng, ở việc quy định giới tính, tư thế và kỹ xảo diễn tấu. Ngoài ra, họ còn sáng tác nhiều bản nhạc chiêng cho những công dụng khác nhau.

Cồng chiêng Tây Nguyên có giá trị như một bằng chứng độc đáo của đặc trưng truyền thống văn hoá

Cồng chiêng có mặt trong nền văn hoá của nhiều nước trên thế giới (nhất là châu Á). Tuy nhiên, dạng công chiêng được tổ chức thành dàn để diễn tấu độc lập hoặc kết hợp với các nhạc cụ khác thì chủ yếu thấy ở các nước Đông Nam Á. Ở Việt Nam, hầu như tất cả các tộc người đều sử dụng công chiêng. Nhưng các dân tộc thường chỉ dùng 1-2 công phối hợp với một trống dùng trong nghi lễ hoặc giữ nhịp cho múa. Người Mường ở các tỉnh miền núi phía Bắc có dàn công sắc bùa, bao gồm một biên chế 8-12 chiếc công nùm. Biên chế chiêng thành dàn là đặc trưng trong văn hoá của các tộc người Tây Nguyên. Các dàn công chiêng Tây Nguyên có nhiều điểm tương đồng với công chiêng Đông Nam Á. Tuy vậy, nó có những nét khác biệt: Văn hoá và âm nhạc công chiêng Tây Nguyên là văn hoá và âm nhạc dân gian. Nó là sở hữu cộng đồng, là chuẩn mực văn hoá cho thành viên cộng đồng thực hiện. Ở những tộc người mà công chiêng dành riêng cho nam giới thì mọi chàng trai tộc người đó phải biết đánh chiêng. Ở những tộc người, nơi công chiêng do nữ giới đảm nhiệm thì mọi cô gái phải biết thực hiện nhiệm vụ này (ở nhóm Noong dân tộc Mnông thì đó là nhiệm vụ của cả nam lẫn nữ). Là sở hữu của cộng đồng, công chiêng Tây Nguyên có vai trò như một biểu tượng cho năng lực sáng tạo văn hoá, âm nhạc của người dân trong không gian văn hoá Tây Nguyên. Cho đến nay, công chiêng và sinh hoạt văn hoá gắn bó với công chiêng vẫn tồn tại trong từng gia đình, p'lei, bon, buôn. Trong khi ở một số nước Đông Nam Á, công chiêng hầu như đã trở thành hoạt động âm nhạc có tính chuyên nghiệp như các dàn Gamelan của Indônêxia, dàn Khong wong trong Mahori của Thái Lan, trong Pin Peat của Campuchia. Đặc điểm này cho thấy công chiêng Tây Nguyên có thể còn lưu giữ nhiều yếu tố cổ xưa hơn.

Văn hoá công chiêng Tây Nguyên đang đứng trước nguy cơ của sự mai một

Trước hết là sự suy giảm nhanh chóng về số lượng các dàn công chiêng. Theo thống kê của Sở Văn hoá Thông tin Gia Lai, trước năm 1980 trong các p'lei/p'loi của người Giarai, Bana trong tỉnh có hàng chục ngàn bộ công chiêng. Có gia đình sở hữu 2-3 bộ, mỗi p'lei có hàng chục bộ. Đến năm 1999, cả tỉnh có 900 p'lei và chỉ còn 5.117 bộ, năm 2002 còn lại chưa đến 3.000 bộ. Tỉnh Lâm Đồng chỉ còn lại 3.113 bộ. Từ năm 1982 đến 1992, tỉnh Đắk Lắk đã mất 5.325 bộ chiêng, từ năm 1993 đến 2003 lại mất tiếp 850 bộ, hiện tại cả tỉnh chỉ còn 3.825 bộ công chiêng.

Nguy cơ mai một công chiêng còn thể hiện ở các bài bản nhạc chiêng dần dần bị lãng quên. Các nghệ nhân trải qua thời gian, do nhiều tác động khác nhau đã quên nhiều bản nhạc chiêng. Người Mnông trước đây có 40 bản nhạc chiêng, nay các nghệ nhân chỉ còn nhớ, lưu truyền và trình diễn được 10 bản nhạc chiêng. Mặt khác, những nghệ nhân có đôi tai thâm âm, có năng khiếu trong việc chỉnh chiêng cũng thưa vắng dần trong các cộng đồng cư dân.

Đáng tiếc nhất là khi những người già, những nghệ nhân Tây Nguyên chết đi đã mang theo cả kho tàng di sản văn hoá công chiêng mà không để dành tạo dựng và khôi phục được. Sự đứt gãy dòng chảy của văn hoá truyền thống dẫn đến sự thờ ơ, hờ hững của lớp trẻ với văn hoá của các thế hệ tiền nhân, trong đó có văn hoá âm nhạc công chiêng.

Trở thành kiệt tác truyền khẩu và di sản phi vật thể của nhân loại, Không gian văn hoá công chiêng Tây Nguyên đặt ra những vấn đề cấp thiết trong công tác bảo tồn, phát huy giá trị của nó. Bài toán bảo tồn sẽ cực kỳ phức tạp, vất vả. Vì, khác với Nhã nhạc cung đình Huế, là một hiện tượng văn hoá, để bảo tồn chúng ta chỉ cần đầu tư cho công tác nghiên cứu và phát triển nghệ nhân biểu diễn, công chiêng không chỉ là nghệ thuật biểu diễn đơn thuần, mà gắn bó chặt chẽ với nghi lễ, với đời sống hằng ngày, với chính không gian của vùng đất ấy. Vì vậy, cần có một chương trình tổng thể, quy mô cho công việc

này. Trước mắt, cần đẩy mạnh công tác sưu tầm, ghi chép và nghiên cứu một cách bài bản, hệ thống về công chiêng và văn hóa công chiêng Tây Nguyên. Tiến hành phục hồi và giữ gìn các sinh hoạt văn hóa để tạo môi trường diễn xướng của sinh hoạt văn hóa công chiêng trên quan điểm kế thừa có chọn lọc. Từng bước xây dựng phòng lưu trữ di sản văn hóa công chiêng Tây Nguyên tại Trung tâm Dữ liệu Di sản văn hóa (Viện Văn hóa-Thông tin) và tại các bảo tàng tỉnh: Kon Tum, Gia Lai, Đắc Lắc, Đắc Nông và Lâm Đồng. Đồng thời có kế hoạch đào tạo dài hạn, cơ bản đội ngũ cán bộ khoa học am hiểu về âm nhạc truyền thống, văn hóa, lịch sử Tây Nguyên, chú trọng đào tạo cán bộ là người dân tộc thiểu số. Mở lớp truyền dạy kinh nghiệm đánh chiêng, chỉnh chiêng tại cộng đồng.

Muốn làm tốt công việc này cần phải xác định một số định hướng như sau:



Cần có một chương trình nghiên cứu khoa học cho Không gian văn hoá công chiêng Tây Nguyên với 3 nhóm công việc: Sưu tầm và nghiên cứu; bảo tồn và phục hồi; truyền dạy và quảng bá. Trước mắt, phải chặn đứng nạn "chảy máu" công chiêng, tiến hành bảo tồn tinh thần bảo tồn động đối với di sản văn hoá này, tiến hành đào tạo đội ngũ cán bộ nghiên cứu là người dân tộc ít người tại địa phương.

Bản chất của công chiêng Tây Nguyên là sáng tạo của cộng đồng và cũng chính cộng đồng bảo tồn, lưu giữ, trao truyền nó. Vì vậy, phát huy vai trò của cộng đồng phải là yêu cầu có tính nguyên tắc trong hệ thống các công việc trên.

Xử lý thoả đáng, biện chứng quan hệ giữa hai phạm trù "bảo tồn và phát huy" đối với hàng loạt vấn đề đặt ra của đời sống hàng ngày trong Không gian văn hoá công chiêng Tây Nguyên. Muốn bảo tồn công chiêng và văn hoá công chiêng, phải giữ gìn, khôi phục các sinh hoạt văn hoá - tín ngưỡng liên quan đến công chiêng, trong đó không nhất thiết phải kế thừa y nguyên (không nên đưa công chiêng thành đoàn văn công chuyên nghiệp, sân khấu hoá việc trình diễn công chiêng).

Khai thác tiềm năng kinh tế của kiệt tác truyền khẩu và di sản phi vật thể này nhưng không phá vỡ hay làm tăng thêm nguy cơ mai một của Không gian văn hoá công chiêng Tây Nguyên. Là một sáng tạo mang tâm kiệt tác của nhân loại, Không gian văn hoá công chiêng Tây Nguyên có khả năng hấp dẫn, thu hút khách du lịch. Đây cũng là cơ hội tốt để tuyên truyền, quảng bá về giá trị của di sản: Tạo ra các tour du lịch, đưa khách du lịch đến xem, nghe trình diễn công chiêng tại cộng đồng, in ấn, xuất bản những sản phẩm như sách, băng đĩa, tờ rơi... để khai thác tiềm năng kinh tế của di sản, phục vụ sự phát triển kinh tế - xã hội. Tuy nhiên, bảo vệ sự bền vững của kiệt tác này cũng là yêu cầu đặt ra và là cam kết của chúng ta với cộng đồng thế giới.

Những nỗ lực đưa Không gian văn hoá công chiêng Tây Nguyên là Di sản văn hoá Phi vật thể của nhân loại đã được đền bù xứng đáng.

Việc chuẩn bị hồ sơ trình UNESCO là công việc rất vất vả, khó khăn. Trong đợt xét duyệt đầu tiên (2001), Việt Nam đã đệ trình hai hồ sơ là múa rối nước và hát chèo tàu, nhưng do chưa có kinh nghiệm nên di sản chưa được công nhận. Đối với Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên, chúng ta chưa có sự nghiên cứu toàn diện, các nhà khoa học nước ngoài cũng chưa có chuyên luận nào. Địa bàn của không gian văn hóa công chiêng lại trải rộng trên năm tỉnh, với 11 dân tộc. Mà thời gian để chuẩn bị hồ sơ lại không nhiều, chỉ vồn vện có sáu tháng. Vấn đề quan trọng là phải xây dựng bộ hồ sơ theo đúng mẫu của UNESCO, gồm: các băng video 120p, 40p, 10p; một bộ ảnh (kèm phim âm bản, phim dương bản); 1 băng ghi âm, 1 báo cáo khoa học đánh giá di sản và chương trình hành động để phục hồi, bảo tồn và phát huy giá trị di sản; 1 thư mục nghiên cứu về di sản; cam kết và thỏa thuận của cộng đồng và cơ quan quản lý, ngoài ra là các tài liệu tham khảo như sơ đồ, các công trình nghiên cứu, giới thiệu về di sản..., tất cả đều phải được dịch và giới thiệu bằng tiếng Anh. Để xây dựng hoàn chỉnh hồ sơ về công chiêng, ngoài các tư liệu lưu trữ sẵn có, cán bộ của Viện đã phải chia thành nhiều bộ phận, phụ trách những phần việc khác nhau như đi điền dã, biên tập, dịch thuật, lồng tiếng...

Với danh nghĩa là nghệ thuật biểu diễn của từng dân tộc thì công chiêng cũng đã có mặt trong một số ngày hội của quốc gia, đã từng đi trình diễn ở nước ngoài, nhưng với tư cách là công chiêng Tây Nguyên, thì chuyện lại không đơn giản. Sau lễ công bố danh hiệu, đã có lời mời đưa công chiêng đi biểu diễn ở nước ngoài, Bộ Văn hóa - Thông tin đã đồng ý trên nguyên tắc, nhưng phương thức tiến hành thì chúng tôi đang phải cân nhắc. Cần nhấn mạnh đây là một không gian văn hóa, vì vậy, khi giới thiệu, nhất là ra quốc tế, cần hết sức thận trọng. Tôi không đồng ý quan điểm sân khấu hóa nghệ thuật công chiêng. Chúng ta đã có bài học đau xót từ việc sân khấu hóa, chuyên nghiệp hóa quan họ Bắc Ninh. Với công chiêng, tất nhiên sẽ phải có hình thức quảng bá cho giá trị độc đáo của Di sản, nhưng làm thế nào, thì cần có sự bàn soạn và đồng thuận của các nhà khoa học, và nhất là các cộng đồng làng, những chủ thể trực tiếp của Di sản.

Tìm giải pháp để đưa các đoàn nghệ nhân đi biểu diễn và xây dựng một số buôn làng thành điểm du lịch, với đầy đủ một không gian sinh hoạt và diễn xướng công chiêng. Sắp tới, Bộ Văn hóa- Thông tin sẽ tiến hành xây dựng một trung tâm bảo tồn và phát triển di sản văn hóa phi vật thể tại TP Hồ Chí Minh, hy vọng sẽ kéo gần một không gian văn hóa đến với đông đảo nhân dân. Hiện nay, chúng tôi đang xây dựng kịch bản cho lễ đón bằng công nhận Kiệt tác truyền khẩu và Di sản phi vật thể nhân loại, dự kiến sẽ tổ chức thành một liên hoan công chiêng tại Tây Nguyên, khoảng cuối tháng giêng năm Bính Tuất. Bởi vì nếu làm không khéo thì sẽ tăng nguy cơ mai một vốn truyền thống. Được trao danh hiệu là niềm tự hào lớn, nhưng cũng đừng nghĩ rằng điều đó là vĩnh viễn. Cứ hai năm một lần, UNESCO tiến hành xem xét lại các di sản được trao danh hiệu, và giám sát quá trình thực hiện các cam kết bảo tồn, nếu không làm tốt, có thể bị tước danh hiệu.

Thế hệ hôm nay tràn đầy niềm tự hào bởi trong 90 di sản của các nước trên thế giới được UNESCO công nhận là kiệt tác truyền khẩu và di sản phi vật thể của nhân loại, Việt Nam có Nhã nhạc cung đình Huế và Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên. Niềm tự hào này cũng đặt trên vai chúng ta trách nhiệm phải bảo vệ, giữ gìn các di sản này cho hôm nay và mai sau.

PGS, TS NGUYỄN CHÍ BÈN

Cồng chiêng Tây Nguyên - Kiệt tác văn hóa của nhân loại



Ngày 25-11-2005, Văn hóa Cồng chiêng Tây Nguyên của Việt Nam đã được UNESCO chính thức công nhận là kiệt tác văn hóa phi vật thể và truyền khẩu của nhân loại. Sau Nhã nhạc Cung đình Huế, Cồng chiêng Tây Nguyên là di sản văn hóa phi vật thể thứ hai của Việt Nam được tôn vinh là di sản của thế giới. Điều đó khẳng định Việt Nam là một đất nước có bề dày truyền thống văn hóa, có nhiều nghệ thuật truyền thống cần được bảo tồn, gìn giữ và phát huy.

Không gian văn hóa cồng chiêng Tây Nguyên trải rộng suốt 5 tỉnh Kon Tum, Gia Lai, Đắk Lắk, Đắk Nông, Lâm Đồng và chủ nhân của loại hình văn hóa đặc sắc này là cư dân các dân tộc Tây

Nguyên: Bana, Xêđăng, Mnông, Cơho, Romăm, Êđê, Giarai... Cồng chiêng gắn bó mật thiết với cuộc sống của người Tây Nguyên, là tiếng nói của tâm linh, tâm hồn con người, để diễn tả niềm vui, nỗi buồn trong cuộc sống, trong lao động và sinh hoạt hàng ngày của họ.

Cồng chiêng Tây Nguyên có nguồn gốc từ truyền thống văn hóa và lịch sử rất lâu đời. Về cội nguồn, có nhà nghiên cứu cho rằng, cồng chiêng là "hậu duệ" của đàn đá. Trước khi có văn hóa đồng, người xưa đã tìm đến loại khí cụ đá: cồng đá, chiêng đá... tre, rồi tới thời đại đồ đồng, mới có chiêng đồng... Từ thuở sơ khai, cồng chiêng được đánh lên để mừng lúa mới, xuống đồng; biểu hiện của tín ngưỡng - là phương tiện giao tiếp với siêu nhiên... âm thanh khi ngân nga sâu lắng, khi thôi thúc trầm hùng, hòa quyện với tiếng suối, tiếng gió và với tiếng lòng người, sống mãi cùng với đất trời và con người Tây Nguyên. Tất cả các lễ hội trong năm, từ lễ thổi tai cho trẻ sơ sinh đến lễ bỏ mả, lễ cúng máng nước, lễ mừng cơm mới, lễ đóng cửa kho, lễ đâm trâu... hay trong một buổi nghe khan... đều phải có tiếng cồng. Tiếng chiêng dài hơn đời người, tiếng chiêng nối liền, kết dính những thế hệ.

Theo quan niệm của người Tây Nguyên, đằng sau mỗi chiếc cồng, chiêng đều ẩn chứa một vị thần. Cồng chiêng càng cổ thì quyền lực của vị thần càng cao. Cồng chiêng còn là tài sản quý giá, biểu tượng cho quyền lực và sự giàu có. Đã có thời một chiếc chiêng giá trị bằng hai con voi hoặc 20 con trâu. Vào những ngày hội, hình ảnh những vòng người nhảy múa quanh ngọn lửa thiêng, bên những vò rượu cần trong tiếng cồng chiêng vang vọng núi rừng, tạo cho Tây Nguyên một không gian lãng mạn và huyền ảo. Cồng chiêng do vậy góp phần tạo nên những sử thi, những áng thơ ca đậm chất văn hóa Tây Nguyên vừa lãng mạn, vừa hùng tráng.

Cồng chiêng đã đi vào sử thi Tây Nguyên như để khẳng định tính trường tồn của loại nhạc cụ này: *"Hãy đánh những chiêng âm thanh nhất, những chiêng kêu trầm nhất. Đánh nhẹ nhàng cho gió đưa xuống đất. Đánh cho tiếng chiêng vang xa khắp xứ. Đánh cho tiếng chiêng luôn qua sàn lan đi xa. Đánh cho tiếng chiêng vượt qua nhà vọng lên trời. Đánh cho khi trên cây cũng quên bám chặt vào cành đến phải ngã xuống đất. Đánh cho ma quỷ mê mãi nghe đến quên làm hại con người. Đánh cho chuột sóc quên đào hang, cho rắn nằm ngay đơ, cho thỏ phải giật mình, cho hươu nai đứng nghe quên ăn cỏ, cho tất cả chỉ còn lắng nghe tiếng chiêng của Đam San..."*.

Tồn tại trên mảnh đất Tây Nguyên hùng vĩ đã hàng ngàn đời nay, nghệ thuật cồng chiêng ở đây đã phát triển đến một trình độ cao. Cồng chiêng Tây Nguyên rất đa dạng, phong phú.

Hiện nay, tại hầu hết các buôn làng Tây Nguyên đều có những đội công chiêng phục vụ đồng bào trong sinh hoạt cộng đồng, trong dịp hội hè. Vào ngày lễ tết, hình ảnh quen thuộc "bên ngọn lửa thiêng, những vòng người say sưa múa hát trong tiếng công chiêng vang động núi rừng" lại xuất hiện trên khắp các buôn làng. Các nghệ nhân dân gian diễn tấu công chiêng kết hợp với nhau rất hài hòa, tạo nên những bản nhạc với các tiết tấu, hòa thanh rất phong phú, mang sắc thái riêng với muôn vàn cung bậc. Mỗi dân tộc đều có những bản nhạc công chiêng riêng để diễn tả vẻ đẹp thiên nhiên, khát vọng của con người... Người Giarai có các bài chiêng Juan, Trum vang... Người Bana có các bài chiêng: Xa Trắng, Sakapo, Atâu, Toroi... Âm thanh của công chiêng còn là chất men lôi cuốn gái trai vào những điệu múa hào hứng của cả cộng đồng trong những ngày hội của buôn làng. Đây là sinh hoạt văn hóa dân gian nổi bật nhất ở nhiều dân tộc Tây Nguyên.

Âm nhạc của công chiêng Tây Nguyên thể hiện trình độ điêu luyện của người chơi trong việc áp dụng những kỹ năng đánh chiêng và kỹ năng chế tác. Từ việc chỉnh chiêng đến biên chế thành dàn nhạc, cách chơi, cách trình diễn, những người dân dẫu không qua trường lớp đào tạo vẫn thể hiện được những cách chơi điêu luyện tuyệt vời. Với người Tây Nguyên, công chiêng và văn hóa công chiêng là tài sản vô giá. Âm nhạc công chiêng Tây Nguyên không những là một giá trị nghệ thuật đã từ lâu được khẳng định trong đời sống xã hội mà còn là kết tinh của hồn thiêng sông núi qua bao thế hệ. Công chiêng Tây Nguyên không chỉ có ý nghĩa về mặt vật chất cũng như những giá trị về nghệ thuật đơn thuần mà nó còn là "tiếng nói" của con người và của thần linh theo quan niệm "vạn vật hữu linh".

Mỗi một dàn công chiêng là tiếng nói tâm linh, tâm hồn của người Tây Nguyên, để diễn tả những niềm vui, nỗi buồn trong cuộc sống lao động và sinh hoạt hàng ngày của họ. Các tộc người ở Tây Nguyên sử dụng công chiêng theo cách thức riêng để chơi những bản nhạc của riêng dân tộc mình. Trải qua bao năm tháng, công chiêng đã trở thành nét văn hoá đặc trưng, đầy sức quyến rũ. Công chiêng chính là cuộc sống của người Tây Nguyên. Nghe công chiêng thì thấy được cả không gian sản bắn, không gian làm rẫy, không gian lễ hội... Tây Nguyên.

Mỗi dân tộc, mỗi vùng miền lại có những đặc trưng riêng của công chiêng. Công chiêng có thể được dùng đơn lẻ, hoặc dùng theo dàn, theo bộ từ 2 đến 12 chiếc, cũng có bộ 18 đến 20 chiếc như bộ chiêng của người Giarai. Dàn công chiêng Tây Nguyên được tổ chức như một dàn nhạc có thể diễn tấu những bản nhạc đa âm với các hình thức hòa điệu khác nhau. Điều đặc biệt trong dàn nhạc này mỗi người chỉ đánh một chiếc công, hoặc chiêng (công là loại có núm, chiêng không có núm).

Trong lễ công bố Văn hóa Công chiêng Tây Nguyên là kiệt tác văn hóa phi vật thể của nhân loại, ông Koichiro Matsuura - Tổng Giám đốc UNESCO đã phát biểu: *"Tôi đã được thưởng thức loại hình âm nhạc công chiêng rất riêng của Việt Nam và cũng được thấy những nhạc cụ rất độc đáo trong dàn nhạc công chiêng của các dân tộc Tây Nguyên. Đây là nét văn hóa truyền thống rất riêng của Việt Nam, rất tuyệt vời và đặc sắc. Việc công nhận Danh hiệu Kiệt tác di sản văn hóa phi vật thể và truyền khẩu của nhân loại đối với Văn hóa Công chiêng Tây Nguyên là rất xứng đáng"*.



Lễ đâm trâu diễn ra trong âm thanh cồng chiêng



Đánh cồng chiêng cổ vũ cho ngày hội đua voi ở Bản Đôn (Đắk Lắk)



Lễ bỏ mả của người Bana

Các thanh niên Giarai luyện tập nghệ thuật đánh cồng chiêng



Bộ VHTT lập hồ sơ đề nghị UNESCO công nhận Cồng chiêng Tây Nguyên là Kiệt tác truyền khẩu và phi vật thể của nhân loại

Hồ sơ đề cử Vùng Văn hoá Cồng chiêng Tây Nguyên là Kiệt tác truyền khẩu và phi vật thể của nhân loại sẽ được hoàn tất chậm nhất là vào ngày 30/8 để 15/9/2005 trình Chính phủ.



Cồng chiêng Tây Nguyên trong đời sống đồng bào

Mới đây, Văn phòng chính phủ đã có công văn đồng ý cho Bộ VHTT lập hồ sơ đề nghị UNESCO công nhận Nghệ thuật cồng chiêng Tây Nguyên của VN là Kiệt tác truyền khẩu và phi vật thể nhân loại vào đợt II năm 2005. Các cơ quan được Bộ VHTT giao phối hợp xây dựng hồ sơ gồm: Viện Văn hóa Thông tin, Cục Di sản văn hóa, Sở Văn hóa Thông tin các tỉnh Đắk Lắk, Đắk Nông, Gia Lai, Kon Tum, Lâm Đồng; Hội Văn nghệ Dân gian Việt Nam, Viện Nghiên cứu Văn hóa (thuộc Viện Khoa học Xã hội Việt Nam) và Viện Âm

nhạc (Nhạc viện Quốc gia Hà Nội).

GS Tô Ngọc Thanh, Tổng thư ký Hội Văn nghệ Dân gian VN, cho biết: "Không phải bây giờ chúng tôi mới bắt tay vào chuẩn bị *Hồ sơ ứng viên*. Hiện nay êkíp làm hồ sơ đang lặn lội trong Tây Nguyên. Họ đã quay phim, ghi âm xong ở Lâm Đồng, đang chuyển về Đắk Nông. Phải mất chừng một-hai tháng lấy các tư liệu thô, sau đó về còn phải biên tập lại. Bên cạnh đó, phải có lời giới thiệu, gồm hai phần, một là giá trị và thực trạng, hai là chương trình hành động bảo vệ."

GS Tô Ngọc Thanh cũng nhấn mạnh, lập hồ sơ là khâu quan trọng trong tiến trình đề nghị công nhận danh hiệu thế giới cho một di sản, và không phải ngẫu nhiên mà ngàn ấy cơ quan được đưa vào danh sách thành viên xây dựng hồ sơ ứng cử. Bởi vì, ta "phải bán cái thứ hàng mà người ta muốn mua, chứ không phải là bán thứ hàng mà mình có trong tay"! Do đó, một mặt, cần nhấn mạnh những ưu điểm nào của Văn hoá cồng chiêng mà hợp với các tiêu chuẩn của danh hiệu Kiệt tác truyền khẩu và phi vật thể nhân loại. Mặt khác, lại không được phép "đánh bóng mạ kền", sân khấu hoá di sản. Hiện tượng mang đi phải là hiện tượng của thực tế, người chơi cà răng, đóng khố, cởi trần, đen đúa,...đấy, nhưng nó là nguyên bản, ở trong không gian của chính đồng bào các dân tộc.

Cồng chiêng có giá trị đặc biệt trong đời sống tinh thần các dân tộc thiểu số ở Tây Nguyên. Tất cả các lễ hội trong năm, từ lễ bỏ mả, lễ mừng lúa mới, tiễn đưa người chết..., đều không thể thiếu tiếng cồng, tiếng chiêng. Tới đây, nhiều tỉnh ở Tây Nguyên sẽ tích cực tổ chức nguyên bản các lễ hội cồng chiêng truyền thống, một phần để phục vụ cho việc quay phim, chụp ảnh lập hồ sơ, một phần khởi đầu cho việc khôi phục lại nhiều lễ hội lớn mà trong đó cồng chiêng được coi là linh hồn.

Những bước chuyển mình của văn hoá Cồng chiêng



Ngày 13-10-2004, Viện Văn hóa - Thông tin cùng các nghệ nhân Tây Nguyên gấp rút hoạch định chương trình hành động 5 năm nhằm điều tra, sưu tầm, nghiên cứu bảo tồn di sản văn hóa cồng chiêng. Đây cũng là một bước trong kế hoạch chuẩn bị hồ sơ đề nghị UNESCO công nhận cồng chiêng Tây Nguyên là di sản của nhân loại.

1. Từ nguy cơ mai một của văn hoá Cồng chiêng

Hiện nay, nhiều người trong các buôn làng M'ông không còn biết hết các nghi lễ truyền thống. Việc tập hợp đủ người đánh chiêng cũng không dễ dàng như xưa bởi trong một buôn, mọi người lại theo những tôn giáo, tín ngưỡng khác nhau. Trong khi đó, bản thân những bản nhạc cồng chiêng còn giữ lại đến nay cũng quá ít ỏi. Với lớp trẻ, nhiều bài cồng chiêng trở nên đơn điệu, nhàm chán, khó hiểu. Người ta không thể thực hiện những bài cồng chiêng cúng lúa trên rẫy giờ đã trông toàn cả phê, tiêu. Nhiều gia đình mang bán những bộ cồng chiêng

quý để lấy vốn sản xuất và giải quyết đời sống.

Nhịp sống hiện đại có sức hút mạnh mẽ với lớp trẻ. Không ít thanh niên con em dân tộc Ê Đê, M'ông tuy được giáo dục truyền thống dân tộc, nhưng vẫn bị ảnh hưởng của văn hóa hiện đại của phương Tây, coi sinh hoạt văn hóa cồng chiêng của buôn làng mình là lạc hậu và không phù hợp với hiện đại. Thậm chí họ vận động người già mang bán những bộ cồng chiêng quý để mua những thiết bị âm thanh điện tử hiện đại.

Trước đây, một số nghệ nhân biết sử dụng cồng chiêng ở các buôn làng tỉnh Đắc Lắc khá nhiều (trung bình mỗi buôn từ 50 - 70 người), nhưng hiện nay, mỗi buôn chỉ còn chừng dăm bảy người.

2. Đến kế hoạch bảo tồn di sản văn hoá phi vật thể

Từ trước đến nay, công tác quản lý về văn hóa cồng chiêng chưa được đặt ra một cách cụ thể. Chúng ta chỉ coi trọng các hoạt động quản lý video, băng nhạc, văn hoá phẩm... mà bỏ quên công tác quản lý cồng chiêng. Đội ngũ cán bộ quản lý chuyên trách về công tác này hầu như không có. Bên cạnh đó, các nhà quản lý cũng chưa tuyên truyền cho nhân dân hiểu được giá trị văn hóa cồng chiêng của dân tộc mình để cùng gìn giữ, bảo vệ phát huy nó trong nền văn hóa cộng đồng.

Trước thực trạng này, ngày 13-10-2004, Viện Văn hóa - Thông tin cùng các nghệ nhân cồng chiêng Tây Nguyên đã gấp rút hoạch định Chương trình hành động năm năm tới với phương hướng tập trung vào việc điều tra, sưu tầm, nghiên cứu, phục hồi, bảo tồn, phát huy di sản văn hóa cồng chiêng trong không gian văn hóa Tây Nguyên. Theo đó, khoảng 500.000 USD sẽ được chi cho việc nghiên cứu bảo tồn di sản này trong năm năm (2005 - 2009).

Theo thống kê, năm 1993, Đắc Lắc có 4.675 bộ cồng chiêng, Đắc Nông có hơn 100 bộ cồng chiêng. Năm 2003, Đắc Lắc chỉ còn 3.825 bộ và con số này ở Đắc Nông là 360 bộ.

Ngoài việc đẩy mạnh công tác khảo cứu điền dã, trao đổi với các nghệ nhân, xây dựng phòng lưu trữ di sản văn hóa công chiêng, sẽ còn tổ chức đội ngũ nghiên cứu có chuyên môn về âm nhạc truyền thống, thành lập xưởng chế tác công chiêng... Bảo tồn, phát huy di sản công chiêng Tây Nguyên còn được thể hiện cụ thể bằng việc đẩy mạnh công tác đào tạo trong các trường nghệ thuật của hai tỉnh Gia Lai, Đắc Lắc, trường ĐH Tây Nguyên về công chiêng.

Theo GS-TS Tô Ngọc Thanh - Tổng Thư ký Hội Văn nghệ Dân gian và Phó Tổng thư ký Hội Di sản: " Trước mắt chúng tôi sẽ ngăn chặn có hiệu quả sự mai một, nguy cơ biến mất di sản văn hóa công chiêng; sẽ phấn đấu để có một giáo trình công chiêng và không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên trong các trường này".

Không gian văn hóa Cồng chiêng Tây Nguyên

Ai đã đặt chân lên đất Tây Nguyên đều bị cuốn hút mạnh mẽ bởi những cuộc trình diễn cồng chiêng. Không chỉ trong tháng "ning nong", "mùa con ong đi lấy mật", quanh năm ở cao nguyên đất đỏ tràn ngập tiếng cồng chiêng. Tiếng cồng chiêng theo suốt cuộc đời con người, theo suốt vòng đời cây trồng...

Tiếng cồng chiêng trầm hùng trong tiếng reo hò của cộng đồng khi những chàng trai đâm trâu để hiến tế thần linh ngày bỏ má; thôn thức trong lễ cầu sức khỏe; da diết ước mong trong ngày lễ phát rẫy tria lúa; phấn khởi, mừng vui trong ngày lễ mừng thần lúa. Tiếng cồng chiêng luôn đem đến một cảm xúc rạo rực khó tả trong mỗi con người, để họ tìm đến với nhau.

Âm thanh cồng chiêng là sợi dây kết nối cá thể với cộng đồng, cộng đồng với cộng đồng một cách linh thiêng và thể tục, cộng niệm và cộng cảm. Chiêng cồng đã trở thành biểu tượng cuộc sống các dân tộc Tây Nguyên.

Bắt rễ từ truyền thống văn hóa Đông Sơn, văn hóa âm nhạc cồng chiêng Tây Nguyên có lịch sử lâu đời, là phương tiện khẳng định cộng đồng và bản sắc văn hóa dân tộc của cộng đồng các dân tộc ở Tây Nguyên. Khác với cồng chiêng của các nước trong khu vực, cồng chiêng Tây Nguyên chưa bị chuyên nghiệp hóa, vẫn gắn bó với p' lei, p' loi, buôn, bon, vện nguyên dáng vẻ dân gian, thô mộc mà chắc khỏe, tinh tế và sâu lắng nơi núi rừng đại ngàn, cùng với tiếng thác nước ào ạt chảy ngày đêm, tạo nên một không gian văn hóa đậm chất Tây Nguyên.

Giá trị nổi bật của Không gian văn hóa cồng chiêng Tây Nguyên là chứa đựng những sáng tạo mang tầm kiệt tác của nhân loại. Tài nghệ của cư dân Tây Nguyên là biến một sản phẩm hàng hóa vốn không được chính họ chế tạo thành một nhạc cụ tuyệt vời.



Người dân chưa biết đến vật lý học, mà lại chỉnh sửa chiêng rất tài tình. Với đôi tai âm nhạc nhạy cảm, họ sửa chiêng, chỉnh chiêng với trình độ thẩm âm tinh tế, với hiểu biết cặn kẽ về chế độ rung và lan truyền âm thanh trên mặt chiêng trong không gian. Đây là sáng tạo lớn của các dân tộc Tây Nguyên.

Để đáp ứng các yêu cầu thể hiện âm thanh khác nhau, đồng bào đã biên chế dàn chiêng cồng không giống nhau: có thể là 6, 8, thậm chí 14 chiếc.

Ở hầu hết các dân tộc Tây Nguyên, nghệ nhân đánh chiêng

Đội chiêng xã Hyao, huyện Krông Pa (Gia Lai).

cồng phải là nam giới. Riêng ở ngành Bin, dân tộc Ê Đê, chỉ nữ giới mới được đánh cồng; người Mạ thì cả hai giới đều được đánh chiêng, nhưng thường chia làm hai dàn: chiêng nam, chiêng nữ. Ngoài ra, ở nhiều dân tộc, dàn múa gồm nhiều thiếu nữ trẻ luôn đồng hành với bản nhạc chiêng. Các điệu múa được coi là thành tố không thể thiếu khi diễn tấu các bài chiêng cồng.

Sinh hoạt văn hóa cồng chiêng của các dân tộc ở Tây Nguyên là sinh hoạt cộng đồng. Người nghệ nhân Tây Nguyên đánh chiêng theo hai cách chính: dùng nắm tay đâm hay dùng dùi gõ vào chiêng. Là nhạc cụ nghi lễ, các bài nhạc cồng chiêng trước hết là đáp ứng yêu cầu của mỗi lễ thức và là một thành tố hữu cơ của lễ thức đó. Mỗi nghi lễ có ít nhất một bài nhạc riêng cho nó. Văn hóa và âm nhạc cồng chiêng thể hiện tài năng sáng tạo văn hóa - nghệ thuật ở đỉnh cao của các dân tộc Tây Nguyên.



Và để bảo tồn, phát huy giá trị của Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên, một hệ thống công việc cần phải thực hiện là sưu tầm và nghiên cứu di sản văn hóa và âm nhạc công chiêng Tây Nguyên từ các bài chiêng, kỹ xảo chỉnh chiêng đến nghệ thuật trình diễn chiêng, múa xoang, v.v.

Bảo tồn và phục hồi các sinh hoạt văn hóa, lễ hội gắn với vòng đời người và vòng đời cây trồng ở các cộng đồng dân tộc thiểu số tại năm tỉnh Tây Nguyên, trên quan điểm kế thừa có chọn lọc; xây dựng phòng lưu trữ di sản văn hóa công chiêng. Làm tốt việc truyền dạy và quảng bá giá trị của Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên nhất là ở một số trường nghệ thuật ở hai tỉnh Gia Lai, Đắc Lắc, Trường đại học Tây Nguyên.

PGS, TS NGUYỄN CHÍ BỀN

Giá trị văn hóa của các nhạc cụ gõ bằng đồng

Nói đến Tây Nguyên là nói đến nghệ thuật cồng chiêng, sử thi và mái nhà rông - những giá trị văn hóa đặc sắc nhất của đồng bào thuộc các tỉnh Kon Tum, Gia Lai, Đắk Lắk, Đắk Nông, Lâm Đồng. Các nhà nghiên cứu khẳng định có một *vùng văn hóa cồng chiêng Tây Nguyên* mà độ tập trung đậm đặc nhất tại 5 tỉnh Tây Nguyên, rồi từ đó lan ra những tỉnh lân cận.

Từ xuất phát điểm về giá trị văn hóa vật thể và phi vật thể của vùng văn hóa cồng chiêng Tây Nguyên, ngày 19-3-2004, Bộ VH-TT gửi công văn 814/VHTT-DSVH trình Thủ tướng Chính phủ về việc đề cử di sản văn hóa phi vật thể để UNESCO công nhận là *Kiệt tác truyền khẩu và phi vật thể* của nhân loại đợt III năm 2005. Ngày 24-3-2004, Thủ tướng Chính phủ đã đồng ý với đề nghị của Bộ VH-TT trong công văn 2557/VPCP-VX.

Để hoàn thiện bộ hồ sơ trình UNESCO, Viện VH-TT, Cục Di sản văn hóa và các sở VH-TT thuộc 5 tỉnh Tây Nguyên đã khẩn trương thực hiện những công việc do Bộ VH-TT chỉ đạo. Kết quả, ngày 12 và 13-10-2004, cuộc tọa đàm khoa học *Giá trị văn hóa của các nhạc cụ gõ bằng đồng của Việt Nam và các nước trong khu vực Đông Nam Á* được tổ chức tại Hà Nội, với sự tham dự của các nhà khoa học thuộc nhiều cơ quan của Bộ VH-TT, Viện Khoa học xã hội Việt Nam, Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam và 3 nhà khoa học đến từ Nhật Bản, Philippin và Campuchia.

Chương trình tọa đàm được bắt đầu bằng buổi trình diễn cồng chiêng với sự tham dự của 138 nghệ nhân, vũ công của 5 tỉnh Tây Nguyên như là minh họa trực tiếp cho những giá trị đặc sắc của Tây Nguyên giữa lòng Thủ đô. Ngày làm việc thứ hai mở đầu bằng phát biểu khai mạc của Thứ trưởng Bộ VH-TT Lê Tiến Thọ. Tiếp theo, có thể tạm chia 27 tham luận tại tọa đàm thành ba cụm chủ đề: Giá trị văn hóa của các nhạc cụ gõ bằng đồng của Việt Nam và các nước trong khu vực Đông Nam Á; Giá trị văn hóa cồng chiêng Tây Nguyên dưới góc độ âm nhạc học. Giá trị văn hóa của cồng chiêng trong đời sống các dân tộc vùng Tây Nguyên.

Tiêu biểu cho cụm vấn đề thứ nhất có tham luận *Những nhạc cụ bằng đồng, một di sản văn hóa chung của nhân dân vùng Đông Nam Á* của GS. TSKH Tô Ngọc Thanh. Tác giả nhận định trong giai đoạn phát triển văn hóa đồ đồng Đông Sơn (gồm Đông Sơn sớm, phát triển, thịnh đạt và phát triển chuyên sang thời đại đồ sắt) cách nay (thời điểm năm 2004) trên dưới 3.500, Việt Nam đã tìm được nhiều hiện vật bằng đồng thau như mũi tên, dao găm, rìu, giáo, lưỡi câu, vòng tay, trống đồng, chuông đồng.v.v..., trong đó những nhạc cụ được trực tiếp sử dụng và tồn tại đến ngày nay như một thành tố hữu cơ của nền âm nhạc các tộc người ở Việt Nam. Cồng chiêng là loại nhạc cụ bằng đồng phổ biến nhất ở Việt Nam mà tên gọi khá phong phú, tùy theo từng cách gọi của mỗi tộc người. Ở người Việt, từ *chiêng* chỉ chiêng bằng, từ *cồng* chỉ chiêng nôm. Các dân tộc Tây Nguyên cho rằng cồng nôm cổ hơn chiêng bằng mặc dù về kỹ thuật chế tác, cồng nôm khó chế tạo hơn. Bộ ba cồng nôm được nhận định là cồng cổ xưa nhất. Theo tác giả, “chiêng cồng đã tràn vào mọi khía cạnh cuộc sống con người và của cộng đồng”.

Các giá trị văn hóa âm nhạc của bộ gõ bằng đồng ở Philippin với sự tham khảo đặc biệt về âm nhạc của cặp trống – chiêng trong nghi lễ Agusan Manobo của TS Jose S. Buenconsejo (Trường đại học Hồng Kông) nêu rất rõ giá trị “tính châu Á” về âm nhạc của bộ gõ bằng đồng gồm các chiêng bằng (gangsang), chùm chiêng (kulintang), chiêng nôm treo (tagunggo), chiêng nhỏ cầm tay. Việc tham dự các nghi lễ dân gian của người Agusan Manobos (Philippin) có sự tham dự đặc biệt quan trọng của cặp trống - chiêng

(gimboe - agung) khẳng định vị trí không thể thiếu của loại nhạc cụ bằng đồng trong đời sống tín ngưỡng ở đảo Mindanao, nơi ít chịu ảnh hưởng của đạo Hồi và văn hóa thành thị.

Các dụng cụ bằng đồng và ý nghĩa quan trọng của chúng trong âm nhạc thế giới của GS. Tokumaru Yosihiko (Đại học Không gian, Nhật Bản) cho biết nhạc cụ chế tạo từ đồng thiếc và đồng thau gồm chuông, cồng syôko (loại lớn và nhỏ) có vị trí cực kỳ quan trọng trong các đền, chùa và dàn nhạc cung đình gagaku ở Nhật Bản. Các loại cồng - chiêng cũng có vị trí tương tự như ở Myanmar hay Philippin với các cách chơi gangsa (nhạc cụ) topayya và gangsa palook trong Kalinga.

TS. Sam Ang Sam (Đại học Hoàng gia về Mỹ thuật, Campuchia) bàn đến những nhạc cụ làm bằng đồng thau, đồng đỏ, sắt và hỗn hợp của những vật liệu trên và giới thiệu nguồn gốc xuất xứ, sự phát triển và chức năng của chúng ở cả phạm vi tôn giáo lẫn thế tục. Những chiếc cồng chiêng hình bán nguyệt, chũm chọe, chũm chọe sử dụng bằng ngón tay... là những nhạc cụ bằng đồng có hình thức, cách diễn tấu mang tính tương đồng khu vực cao.

Ở Việt Nam, vùng núi phía Bắc và Bắc Trung Bộ với văn hóa trống đồng và dàn cồng chiêng 12 chiếc biểu thị 12 tháng trong năm của người Mường (Hòa Bình) hay coong giâm, chuông khánh, trống đồng, chiêng, cồng Mường (Thanh Hóa) cùng với thanh la, trống bột, trống bập, trống con, cặp nắp, mõ... là những nhạc cụ thiêng gắn bó chặt chẽ với đời sống văn hóa tín ngưỡng của đồng bào (Tham luận *Tỉnh Hòa Bình bảo tồn và phát huy trống đồng - cồng chiêng trong thời kỳ mới* - Bạch Quốc Khánh, và *Coong Giâm trong đời sống của đồng bào Thái tỉnh Thanh* - Hoàng Minh Tường; *Nhạc cụ gõ bằng đồng trong sinh hoạt văn hóa tín ngưỡng của người Mường Thanh Hóa* - Ngô Hoài Chung)

TS Đặng Văn Bài (Cục Di sản Văn hóa) nghiên cứu *Không gian văn hóa cồng chiêng Tây Nguyên - biểu hiện cụ thể về sự đa dạng của nền văn hóa Việt Nam* trong bối cảnh công ước *Bảo vệ sự đa dạng của các nội dung văn hóa và các biểu đạt nghệ thuật* (UNESCO) và *Luật di sản văn hóa* (Việt Nam). Đối với không gian văn hóa cồng chiêng Tây Nguyên, “yếu tố văn hóa quốc gia và sắc thái văn hóa địa phương cần được đặt ngang hàng và bình đẳng. Phải hiểu là một dân tộc dù nhỏ bé, dân số không đông, nền kinh tế còn chưa phát triển nhưng hoàn toàn có khả năng đóng góp xứng đáng vào kho tàng di sản văn hóa của cộng đồng các dân tộc Việt Nam. Đây cũng là cơ sở quan trọng cho việc mở rộng đối thoại văn hóa trong phạm vi quốc gia cũng như quốc tế”.

PGS.TS Nguyễn Thụy Loan trong tham luận *Giá trị văn hóa của cồng chiêng ở Việt Nam* đã nhận định cồng chiêng có vị thế đặc biệt nổi bật trong hệ nhạc khí cổ truyền ở Việt Nam bởi nó bắt nguồn từ sự *tổng hoà các giá trị văn hóa đa dạng*, được chỉ mặt gọi tên bằng 10 giá trị như sau: Giá trị biểu thị đặc trưng và bản sắc văn hóa vùng; Giá trị biểu thị đặc trưng văn hóa tộc người hoặc nhóm tộc người, thậm chí cả đặc trưng văn hóa của những nhóm địa phương trong cùng một tộc người; Giá trị phản ánh đa chiều; Giá trị nghệ thuật; Giá trị sử dụng đa dạng; Giá trị vật chất; Giá trị biểu thị sự giàu sang và quyền uy; Giá trị tinh thần; Giá trị cô kết cộng đồng; Giá trị lịch sử.

Cồng chiêng từ góc nhìn nhân học (dẫn liệu các tộc người ở Trường Sơn - Tây Nguyên) của Thạc Sĩ Nguyễn Hữu Thông cũng chỉ ra 5 giá trị: Chiêng - cồng là biểu hiện đa diện sức sống cộng đồng; Chiêng - cồng biểu hiện sức mạnh vật chất; Chiêng - cồng biểu hiện thanh thế của gia đình - dòng tộc; Tiếng chiêng - tiếng cồng là những khúc nhạc theo suốt

vòng đời người và chu kỳ sản xuất của cộng đồng; Chiêng cồng gắn kết với hoạt động nghệ thuật.

Tham luận thuộc cụm vấn đề thứ hai đi sâu tìm hiểu giá trị văn hóa cồng chiêng Tây Nguyên dưới góc độ âm nhạc học.

Cồng chiêng Tây Nguyên từ góc nhìn âm nhạc học (Đặng Hoàn Loan); *Cồng chiêng Tây Nguyên - thang âm và nghệ thuật diễn tấu* (PGS. TS Vũ Nhật Thăng); *Cồng chiêng Tây Nguyên một số đặc điểm nghệ thuật cơ bản* (Bùi Trọng Hiền); Phát biểu của PGS.TS Nguyễn Phúc Linh; *Phải chăng cồng chiêng Tây Nguyên là hậu duệ lịch sử của đàn đá* (Hoàng Hương) đặt cồng chiêng Tây Nguyên trong bối cảnh văn hóa, văn hoá âm nhạc, âm nhạc học đề cân - đong - đo - đếm, định tính, định lượng những nét khác biệt và tương đồng khi so sánh cồng chiêng Tây Nguyên với các nước trong khu vực Đông Nam á. Nghiên cứu tương quan cao độ các âm, phương pháp hòa tấu bồi âm, kích âm, nghệ thuật diễn tấu..., các nhà khoa học đã “khẳng định sự phong phú, độc đáo và đa dạng từ toàn bộ đến từng phần của nghệ thuật cồng chiêng Tây Nguyên. Từ chủng loại, phương pháp kích âm, biên chế và thang âm cho đến hệ thống bài bản và nghệ thuật diễn tấu, chúng ta sẽ bắt gặp những gì của một dải nghệ thuật đa diện từ đơn giản đến phức tạp, từ ít đến nhiều, từ đơn tuyến đến đa tuyến... Trong đó sẽ thấy cả những lớp cắt lịch sử của tiến trình phát triển âm nhạc” (Bùi Trọng Hiền).

Cụm vấn đề thứ ba gồm tham luận của các Sở VH-TT thuộc địa bàn Tây Nguyên. *Tổng quan về văn hóa cồng chiêng và thực trạng văn hóa cồng chiêng trong đời sống các dân tộc bản địa Lâm Đồng* (Sở VH-TT Lâm Đồng); *Cồng chiêng trong đời sống của cư dân bản địa Gia Lai và các hoạt động nhằm bảo tồn văn hóa cồng chiêng ở địa phương* (Vũ Ngọc Bình - Sở VH-TT Gia Lai); *Đôi nét về giá trị nghệ thuật cồng chiêng* (A Đôi - Sở VH-TT Kon Tum); *Văn hóa cồng chiêng của các dân tộc bản địa Đắc Lắc* (Krông YTuyên - Sở VH-TT Đắc Lắc); *Cồng chiêng trong đời sống tinh thần của đồng bào Mnông tỉnh Đắc Nông xưa và nay* (Tô Đình Tuấn - Sở VH-TT Đắc Nông). Những tham luận này đưa ra dẫn chứng và những con số thống kê đáng suy nghĩ về thực trạng cồng chiêng Tây Nguyên. Thực trạng văn hóa cồng chiêng Tây Nguyên nói chung đang đứng trước những nguy cơ và thách thức như:

Đạo Tin Lành, Thiên Chúa giáo gia tăng nhanh chóng khiến phong tục tập quán đồng bào dân tộc bị biến đổi. Bên cạnh thủ đoạn dùng lợi ích vật chất mua chuộc lôi kéo bà con, lực lượng đội lột tôn giáo tiến hành xúi giục người dân bỏ hết các lễ hội truyền thống, không được dùng cồng chiêng, không uống rượu cần và múa hát công cộng.v.v... khiến một lượng lớn chiêng, cồng, ché quý bị mang bán hay đập vỡ, làm hỏng, gây ra nạn *cháy máu cồng chiêng*. Một nguyên nhân khác nữa là do cuộc sống khó khăn, trước đòi hỏi đòi mới tư liệu, công cụ sản xuất, nhiều gia đình đã chủ động bán đi một lượng lớn cồng chiêng để đầu tư phát triển kinh tế hộ gia đình. Đối với họ những tình cảm dành cho lễ hội dân gian đã bị mai một nên việc bán đi những bộ cồng chiêng của cha ông để lo cho cuộc sống đời thường việc làm bình thường. Theo thống kê, 5 huyện phía nam tỉnh Đắc Lắc số lượng cồng chiêng từ 1000 bộ (năm 1993) đã giảm xuống còn 360 bộ (năm 2004). Lực lượng nghệ nhân mỏng đi nhanh chóng. Trước đây, trung bình mỗi buôn có từ 50 đến 70 người biết sử dụng thành thạo cồng chiêng, nay chỉ còn 7 đến 10 người (Đắc Lắc). Trước mắt, chưa có lực lượng kế cận nối tiếp vì lớp thanh niên lớn lên sau giải phóng không mặn mà với truyền thống sinh hoạt cồng chiêng tại buôn làng.

Công tác kiểm tra, quản lý sinh hoạt văn hóa cồng chiêng chưa được đặt ra cụ thể, chưa có những văn bản mang tính pháp lý (cồng chiêng chưa có tên trong danh mục đồ cổ do

Bộ VH-TT ban hành) nên việc quản lý và bảo vệ công chiêng chưa được quan tâm thỏa đáng.

Việc phân chia thành ba cụm chủ đề chỉ có tính chất tương đối vì các bài viết thường đan xen nhiều thông tin. Do vậy, giải pháp đặt ra thường chưa mang tính tổng hợp và căn kẽ bởi mỗi địa phương đều có những đặc thù riêng. Nhìn chung, trước mắt, việc cần làm đối với di sản vùng văn hóa công chiêng Tây Nguyên hiện nay là:

- Cần cụ thể hóa công tác bảo tồn và phát huy giá trị di sản văn hóa công chiêng một cách toàn diện với sự chung tay góp sức của toàn xã hội, không chỉ riêng một ngành, cấp nào.
- Tiếp tục sưu tầm, nghiên cứu để hoàn thiện hơn hồ sơ trình Chính phủ nhằm xin công nhận là di sản văn hóa thế giới.

Kế hoạch hành động 5 năm tới (2005-2009) do Viện Văn hóa - Thông tin đề ra với sự phối hợp của 5 tỉnh Tây Nguyên, Cục Di sản văn hóa, Viện Âm nhạc, Bảo tàng Dân tộc học Việt Nam (Viện Khoa học xã hội Việt Nam), Viện Nghiên cứu văn hóa (Viện Khoa học xã hội Việt Nam), Trường đại học Tây Nguyên, Trường Văn hóa nghệ thuật Gia Lai, Trường Văn hóa nghệ thuật Đắc Lắc, Câu lạc bộ Văn hóa công chiêng Tây Nguyên và nhân dân, nghệ nhân các tỉnh trong vùng văn hóa công chiêng Tây Nguyên, đã đặt ra những mục tiêu trước mắt và lâu dài cho việc bảo tồn và phát huy văn hóa công chiêng. Hy vọng *Kế hoạch hành động* sẽ đem lại kết quả như mong đợi: Không gian văn hóa công chiêng Tây Nguyên được phục hồi, bảo tồn và phát huy giá trị đích thực của các di sản văn hóa phi vật thể gắn với cộng đồng các dân tộc Tây Nguyên. Công chiêng và các sinh hoạt văn hóa gắn bó với công chiêng thực sự trở thành hành trang tinh thần của con người và trở thành động lực thúc đẩy sự phát triển xã hội./.

Tây Nguyên - "cái nôi" của cồng chiêng Đông-Nam Á

Trước những ý kiến băn khoăn về "căn nguyên", "cội rễ" của văn hóa cồng chiêng Tây Nguyên, nhạc sĩ Tô Vũ - một trong những chuyên gia ở Việt Nam có thâm niên cao nhất về lĩnh vực này - đã cho rằng, căn cứ vào nhiều yếu tố, có thể khẳng định rằng chiêng Tây Nguyên là cái nôi của cồng chiêng Đông-Nam Á.

Nghiên cứu cồng chiêng từ năm 1978, nhạc sĩ Tô Vũ đã phát hiện ra nhiều điều thú vị. Về cội nguồn, cồng chiêng là "hậu duệ" của đàn đá - trước khi có văn hóa đồng, người xưa đã tìm đến loại khí cụ đá theo "quy trình tiến hóa" cồng đá, chiêng đá, chiêng... tre, rồi mới tới cồng đồng, chiêng đồng...

Cồng chiêng Tây Nguyên là cái nôi của cồng chiêng Đông-Nam Á, bởi những yếu tố sau: **Về vết tích hiện vật**, những nét chạm khắc biểu hiện người đánh cồng chiêng (dáng đánh rất giống người Tây Nguyên) có trên trống đồng Đông Sơn vốn có lịch sử



Một "vua chiêng" ở Kông Chro, Gia Lai, vẫn lưu giữ những bộ chiêng quý do tổ tiên truyền lại.

hơn 4.000 năm. Về lối đánh, "rất nguyên thủy", người Tây Nguyên vẫn "mỗi người một cái", chưa kết thành dàn do một nghệ sĩ biểu diễn như các dân tộc ở Thái-lan, Malaysia, Lào, Campuchia (theo nguyên lý phát triển từ đơn giản đến phức tạp; càng đơn giản càng gần ý nghĩa là "vật tổ"); hình dáng cồng chiêng cũng thế, chưa phát triển theo dạng trống (tức chiêng có đế, vuông hoặc tròn).

Về mục đích, cồng chiêng Tây Nguyên vẫn mang ý nghĩa từ thuở sơ khai của nó: *Dùng để mừng lúa mới, xuống đồng; biểu hiện của tín ngưỡng* - là phương tiện giao tiếp với siêu nhiên... qua các lễ thổi tai, bỏ mã v.v..., nghĩa là vẫn thuần chức năng phục vụ đời sống con

người. Trong khi ở các vùng Đông -Nam Á khác, cồng chiêng đã "tiến hóa" đến mức thành phương tiện biểu diễn cung đình, mang chức năng giải trí.

Xét về lịch sử tiến hóa, mỗi sự biến chuyển tính năng nhạc khí (ở thời bấy giờ) diễn ra trong hàng mấy trăm năm. Và có thể khẳng định, căn cứ trên vết tích trống đồng (mà những gì quý giá mới được khắc lên đó), cồng chiêng Tây Nguyên đã có ít nhất 2.000 năm.

Trở lại vấn đề lịch sử. Năm 43 sau Công nguyên, khi cuộc khởi nghĩa Hai Bà Trưng thất bại, tướng Mã Viện của Nam Hán đã cho tịch thu tất cả đồ đồng (bấy giờ chỉ có cồng chiêng, được coi là vật thiêng của người Việt) đem đúc trụ chôn ở vùng biên giới, nhằm tiêu diệt ý chí của người Việt.

Đây là cơ sở giải thích việc thất tán mạnh mẽ loại nhạc khí này trong quá khứ đời sống tinh thần người Việt, song cũng có thể hiểu rằng tổ tiên người Việt đã đem cất giấu ở vùng núi (bắt đầu sự "giao thoa" văn hóa cồng chiêng với các tộc người khác).

Đồng thời, dựa vào tài liệu khảo cổ về nguồn gốc tộc người và ngữ hệ ở Việt Nam, vốn từ họ Nam Á và Nam Đảo (thậm chí gần đây còn có luận điểm gây bất ngờ rằng trống đồng Việt có nguồn gốc từ Trường Sơn), có thể khẳng định rằng cồng đồng Việt, Tây,

các tộc người Tây Nguyên đã từng ở với nhau rất lâu đời, vì vậy sự "giao thoa" văn hóa công chiêng là hiển nhiên.

Suốt lịch sử văn hóa của mình, người Tây Nguyên không chế tác mà mua công chiêng từ người Kinh vùng Quảng Nam, rồi về "nắn" lại thanh âm theo cách của mình - đó là những hoạt động "giao thương" theo lối hàng đổi hàng có từ hàng nghìn năm nay. Ngay cả "chiêng Lào" mà người Tây Nguyên sở hữu cũng không phải được chế tác từ Lào mà chỉ là hàng hóa trao đổi, mua bán từ nơi khác về Tây Nguyên. Từ đó dẫn đến quan điểm nhất quán rằng công chiêng Tây Nguyên cũng chính là công chiêng Việt.

(Cinet Tổng hợp)

Giá trị văn hoá từ những hạt cà phê Tây Nguyên

Một trong những nét đặc sắc của Tây Nguyên chính là cách những cư dân của “thánh địa cà phê thế giới” này thường thức sản phẩm của mình. Nếu chúng ta biết cách nuôi dưỡng và khai thác, những yếu tố văn hoá đó hoàn toàn có thể tạo nên những giá trị gia tăng cho cà phê của Tây Nguyên.



Hạt cà phê đã trở thành thương hiệu của người Việt Nam

Để lấy nước pha cà phê, chị Hơ 5 phải dậy từ 3-4 giờ sáng, đeo gùi ra suối lấy nước. Con suối cách nhà khoảng 6 cây số. Ngôi nhà chung của gia đình chị gồm 4 hộ, bao gồm 16 người. Uống một tách cà phê là thói quen của mọi thành viên trước khi bắt đầu một ngày mới. Không riêng gì nhà chị Hơ 5, uống cà phê buổi sáng đã trở thành thông lệ đối với hơn 195.000 người Ê đê sống ở Đắk Lắk.

Hàng ngày, những người phụ nữ Ê đê dậy từ 3 giờ sáng để rang và xay cà phê. Trước khi bán ra bên ngoài, những hạt cà phê ngon nhất trong vườn được người dân hái để dành riêng cho gia đình.

Chị H Năm Mê (Buôn M Grur, xã Cư Xuê, huyện Cư Mgar, Đắk Lắk) cho biết: "Chúng tôi thường tự giã cà phê bằng cối... Mỗi lần giã khoảng 10kg để uống dần".

Giống như người Brasil hay Thổ Nhĩ Kỳ, người dân Ê đê cũng thích uống cà phê đặc quánh. Điểm khác duy nhất là người Ê đê không thích pha bất cứ một hương liệu nào vào cà phê. Với cà phê nguyên chất như vậy, người ngoài nếu không quen uống vào sẽ dễ say bởi cà phê rất đặc và đắng. 5 thìa to bột cà phê nguyên chất đủ để pha cho một gia đình 16 người. Một điểm độc đáo của người Ê đê là cà phê không pha bằng phin như các quán cà phê của người Kinh, không pha bằng máy như thường thấy ở các công sở nước ngoài, mà được lọc qua một cái túi may bằng vải bông, do chính những người phụ nữ tự khâu.

Một điểm đặc biệt nữa là trẻ con Ê đê cũng biết uống cà phê từ rất sớm. Theo chị H Dìai (M Grur, xã Cư Xuê, huyện Cư Mgar, Đắk Lắk): "Trẻ con nhà tôi rất thích uống cà phê, 3 tuổi đã biết uống rồi".

Có thể nói, cà phê trở thành người bạn đồng hành cùng người Ê đê trong suốt cuộc đời. Mỗi buổi sáng, họ uống cà phê trước khi ăn bất cứ thứ gì vào bụng. Thức ăn có thể thay đổi hàng ngày theo bữa cơm, còn cà phê, chỉ một hương liệu, suốt đời không đổi. Lát dạ xong ly cà phê đen, người dân Ê đê sẽ ăn sáng. Đây là bữa cơm chính trong ngày của họ. Những bát gạo nướng thơm lừng cùng canh măng, canh môn và canh bầu. Khi trình tự đó kết thúc mới là lúc người phụ nữ có thời gian riêng cho mình, còn những người đàn ông chuẩn bị ra rẫy.

Hạt cà phê gắn bó với người Ê đê bởi uống cà phê đã trở thành một tập tục, được tiếp nối từ đời này qua đời khác. Bây giờ nó lại càng trở nên quan trọng hơn khi hầu như nhà nào ở đây cũng trồng cà phê xuất khẩu. Cà phê trở thành nguồn thu nhập chính của họ. Và một cách vô thức, người dân Ê đê đang gửi gắm những giá trị văn hoá của mình trong mỗi hạt cà phê bán ra nước ngoài.

Tạo hương sắc cho café

Nếu “Bartender” là người có khả năng tạo nên các loại cocktail, mocktail thì “Barista” chính là người tạo nên linh hồn cho những tách café. “Barista” là một nghề không mới nhưng sự thú vị từ nghề này còn nhiều điều đáng khám phá, bởi một Barista có thể tạo nên cả sắc lẫn hương cho thứ đồ uống có một không hai trên thế giới này.

Cũng chính từ sự tinh tế này ngày càng có đông bạn trẻ theo học nghệ thuật pha chế café để có thể tạo nên những ly Amaruna Latte, Liqueur Coffee, Ice Latte Coffee, Cappuccino, Mocha Coffee, Espresso, Mokka, Latte, Latte Macchiato... tuyệt hạng.



Café của ký ức

ở thế kỷ XIX, để thưởng thức café người Ethiopia đã cho hạt café vào một cái chảo sắt to và rang lên, sau đó nghiền vụn ra hoặc cho vào cối giã. Bột café sẽ được trộn với đường trong một cái bình cổ thon có quai mang tên Jebena, nấu lên và đổ ra bát. Theo thời gian, “gu” thưởng thức café thay đổi tùy theo từng nền văn hóa, cũng như tập quán sinh hoạt của từng dân tộc hay khẩu vị mỗi cá nhân.

Có người thích ngồi trầm tư suy nghĩ, trò chuyện với bạn bè hay đọc một cuốn sách trong khi đợi nước được đun sôi thấm dần vào bột café rồi chậm rãi rơi xuống chiếc tách đặt bên dưới như cách pha café của người Pháp. Có nơi như Thổ Nhĩ Kỳ và các nước vùng Balkan thì lại cho café xay mịn, đường và nước vào một loại ấm mỏng hình chóp rồi đun lên. Chẳng có người chuộng loại café hòa tan, chỉ cần đổ nước nóng vào, khuấy lên là uống.

Nhưng café của người Italia có lẽ là phổ biến nhất, hiện tại được ưa chuộng nhất. Cho nước bị ép dưới áp suất cao chảy qua café xay cực mịn, sẽ tạo ra một lớp kem từ dầu café và có mùi thơm quyến rũ... Cầu kỳ và tinh tế là vậy, nhưng để có một ly café “có hồn”, đó là nghệ thuật tạo nên cả sắc lẫn hương cho một ly café phải do một “Barista” đẳng cấp... tạo nên.

Giấc mơ “Barista”

Café là một thức uống quen thuộc với phần đông người Việt Nam. Họ uống café như là một thói quen, một sở thích... để rồi đến mức “nghiện” café. Đối với những người “nghiện” café, họ đặc biệt khát khe khi thưởng thức nó, điều này khiến người tạo nên nó không thể ở hạng “xoàng” - Và đó chính là những “Barista”.

Vào Việt Nam không rầm rộ mà âm thầm, len lỏi trong các quán café hạng “sang”, nay Barista đóng một vị trí vô cùng quan trọng, bởi chỉ có Barista mới có thể tạo nên linh hồn cho những tách café. Trên cơ sở 5 cách pha chế, cho đến nay, các Barista đã sáng tạo ra hàng trăm công thức pha chế café cùng như hàng nghìn món đồ uống có chứa café khác nhau.

Lại Anh Tuấn, chuyên gia pha chế của Centaur Café, người đã có thâm niên trong nghề có thể làm được những điều đó. “Một ly café ngon phải có nguyên liệu tốt, sử dụng đúng công thức đã được thử nghiệm hiệu quả. Café không thể thưởng thức theo kiểu ào ào, uống cho xong chuyện. Luôn nhớ rằng bạn đang thưởng thức thứ đồ uống đặc biệt” - Tuấn cho biết. Với lòng yêu nghề cùng với sự sáng tạo, Tuấn đã tạo ra rất nhiều loại café kinh điển để phục vụ cho những khách hàng sành điệu.



Thành phần bổ sung cũng như thành phần chính được kết hợp đa dạng với từng đối tượng khách hàng, cho phụ nữ, đàn ông, đứng tuổi thành đạt hay những người trẻ tuổi năng động, những đôi thanh niên yêu đương... Cứ ngỡ Barista chỉ đơn thuần là pha café sao cho khách hài lòng, nhưng ranh giới để phân định một Barista “đẳng cấp” lại chính ở chỗ người đó phải tạo đúng được sắc độ lẫn hương vị của từng loại café.

Theo Tuấn, để trở thành một Barista giỏi có thể cần quãng thời gian tới hàng chục năm và đi kèm theo những yếu tố như sự tinh tế trong việc ngửi và nếm café, ham học hỏi cộng với lòng yêu nghề và phải biết sáng tạo ra loại thức uống mới từ nguyên liệu café.

Với Mạnh Lâm, chuyên gia pha chế café tự do cho biết, Barista không chỉ đơn giản là người pha chế café mà còn là người tạo nên hương vị đặc biệt cho mỗi tách café bằng cách pha trộn các loại rượu mùi. Ngoài ra, có thể trang trí lên bề mặt tách café những hình vẽ khác nhau tạo sự thích thú cho thực khách.

Tay nghề của Barista quyết định rất lớn đến độ ngon của một tách café. Barista phải biết cách chỉnh máy xay sao cho bột café có độ mịn thích hợp với nhiệt độ bên ngoài. Thời

tiết lạnh, hạt café co lại, bột phải mịn hơn khi ra thời tiết nóng. Với một Barista, chỉ cần 20 giây lơ là, bột café sẽ bị cháy và tách café đó sẽ có mùi khét. Hoặc chỉ cần để nước đi qua bột café quá 20 giây thì chất caffeine trong café sẽ ra nhiều, nhưng quá chậm thì sẽ làm ra một tách café đắng.

Barista hiện nay tồn tại trong các quán café hạng sang, quán của người nước ngoài, nơi nhiều thực khách là người nước ngoài lui tới nên Barista chưa được đào tạo bài bản trong các trường nghiệp vụ du lịch. Học nghề này đa phần do các ông chủ người nước ngoài truyền dạy lại cho nhân viên của mình.

Tuy vậy nhưng ngày một nhiều những bạn trẻ có ý muốn theo đuổi một nghề khá thời thượng này. Barista - chỉ có một con đường để tiến xa trong nghề đó là khổ luyện để tạo nên hương sắc cho những ly café - một thức uống đẹp biểu trưng cho nhiều nền văn hóa được tổng hòa từ nhiều thành phần, tạo nên sự tinh tế từ tổng hòa thị giác, khứu giác, vị giác của thực khách.

Các cách thưởng thức cà phê trên thế giới



Ý:

Bột cà phê Caffé latte – kiểu cà phê sữa của Ý, một phần sữa nóng, một phần espresso (xem cà phê latte)

Cappuccino – một phần ba là espresso, một phần ba là sữa nóng và một phần ba sữa đánh bông, thêm bột cacao hoặc bột quế (xem cà phê cappuccino)

Cappuccino con panna – cappuccino dùng kem sữa đánh đặc thay vì sữa sủi bọt

Chocolaccino – cappuccino thêm sôcôla nghiền

Coretto – cà phê espresso với rượu mạnh, ví dụ như Coretto con Grappa, Coretto con Fernet ...

Doppio – hai phần espresso

Espresso – cà phê cực đặc không có sữa hay đường, pha bằng cách cho nước dưới áp suất cao (9 đến 15 bar) đi qua bột cà phê xay cực mịn. Một tách (một phần) espresso khoảng 25 ml (xem cà phê espresso)

Lungo – espresso với lượng nước nhiều gấp đôi (xem espresso lungo)

Latte Macchiato – sữa ấm sủi bọt và rót cẩn thận espresso lungo vào (xem: latte macchiato)

Mischio – cà phê pha với cacao và kem sữa đánh đặc

Ristretto – espresso với lượng nước rất ít (15-20 ml thay vì 25 ml) (xem espresso ristretto)

Đức:

Eiskaffee – cà phê nguội thêm kem vani

Cà phê Ireland – mokka với whisky, kem sữa và đường (xem Irish coffee)

Kaffee Hag® – cà phê không chứa caffein (Hag là một nhãn hiệu)

Milchkaffee – cà phê pha qua giấy lọc, một nửa sữa, một nửa cà phê

Mokka – một loại cà phê đặc (xem cà phê mokka)

Pharisäer – cà phê đen với rượu rum, đường và kem sữa đánh đặc

Rüdesheimer Kaffee – cà phê pha với rượu brandy, kem sữa đánh đặc, đường vani, thêm vụn sôcôla

Schwaten hay Schwatten – cà phê loãng, cho thêm đường và 2 cl rượu mạnh làm từ ngũ cốc (tiếng Đức: Kornbrand) mỗi tách (đặc sản miền bắc Đức)

Kaffee kiểu Thổ – cà phê đặc để trong ấm nhỏ, kèm cả bã

Áo:

Almkaffee – cà phê dùng với lòng đỏ trứng, rượu hoa quả và kem sữa

Biedermeier kiểu Áo – thêm rượu mơ và kem sữa

Großer Brauner – hai phần espresso với sữa, dùng tách lớn

Kleiner Brauner – một phần espresso với sữa, dùng tách nhỏ

Doppelmokka – hai phần cà phê đặc dùng với tách lớn chuyên để uống mokka

Einspanner – mokka đựng trong cốc có quai, thêm kem (có quai để người đánh xe ngựa)

vừa cầm roi vừa có thể uống được) (Wien)
Eiskaffee kiểu Anh – một phần ba cà phê, một phần ba kem, một phần ba kem sữa
Eiskaffee kiểu Áo – loại cà phê đặc bao gồm lòng đỏ trứng, cà phê và kem sữa đánh đặc
Fiaker – một cốc cà phê đen với nhiều đường, thêm một lượng rượu Slibowitz (rượu mạnh làm từ quả mận tía vùng Balkan) hoặc rum
Franziskaner – cà phê sữa loãng với kem sữa và sôcôla
Gebirgskaffee – cà phê với lòng đỏ trứng, rượu hoa quả mạnh và kem sữa
Gespritzter – cà phê đen với rum
Granita di Caffé – kem xay nhuyễn rồi rót cà phê đen có đường lên trên
Intermezzo – một lượng mokka nhỏ, thêm sôcôla nóng và "Creme de cacao", khuấy lên rồi thêm kem sữa đánh bông cùng vài miếng sôcôla
Cà phê latteKaffee Kirsch – cà phê với nước anh đào
Kaffee Obermeier – cà phê với màng sữa (Wien)
Kaffee Verkehrt – 2 phần sữa, một phần cà phê (Wien)
Kaisermelange – mokka với lòng đỏ trứng, thêm mật ong hoặc Cognac (Wien)
Kapuziner – cà phê đen với một lượng nhỏ sữa (Wien)
Katerkaffee – cà phê đen đặc, thêm đường, có mùi chanh
Konsul – cà phê đen thêm một ít kem sữa đánh đặc (Wien)
Kosakenkaffee – một lượng nhỏ mokka với rượu vang đỏ, wodka và nước đường
Maria Theresia – mokka với một lượng nhỏ rượu cam
Marghiloman – mokka với Cognac
Mazagran – cà phê lạnh, ngọt, thêm vài mẩu kem, rượu Maraschino hoặc Cognac
Melange – nửa cà phê, nửa sữa
Mokka gespritzt – mokka với cognac và rum
Piccolo – một lượng nhỏ cà phê đen, lắc đều
Großer Schwarzer (hay großer mokka) – kiểu Áo - hai phần espresso ko có sữa, dùng tách lớn
Kleiner Schwarzer (hay kleiner mokka) – kiểu Áo - một phần espresso ko có sữa, dùng tách nhỏ
Othello – sôcôla nóng với espresso
Sanca® – cà phê không có caffein (Sanca là một nhãn hiệu)
Schale(rl) Braun – nửa cà phê, nửa sữa
Schale(rl) Gold – cà phê sữa, loãng hơn Schale(rl) Braun (Wien)
Separee – Cà phê và sữa được dùng riêng
Sperbertürke – kiểu cà phê Thổ Nhĩ Kỳ, nhưng nặng gấp đôi, thêm đường
Türkischer Kaffee passiert – cà phê Thổ Nhĩ Kỳ, để nguyên bã
Überstürzte Neumann – kem sữa đặc được phết lên bề mặt một cái bát, được "hỗ trợ" thêm cà phê nóng
Kaffee kiểu Hungary – cà phê đặc có đường, thêm đá, sau đó thêm kem sữa lạnh và dùng trong ly
Verlängerter – một lượng nhỏ cà phê đen pha thêm nhiều nước (Wien) hoặc espresso thêm nhiều nước
Weißer mit Haut – cà phê sữa loãng thêm sữa nóng
Zarenkaffee – espresso đặc, phía trên là lòng đỏ trứng đánh bông, thêm đường (loại cà phê yêu thích của các sa hoàng)

Thụy Sĩ:

Canard – cà phê với Marc (rượu mạnh làm từ nho): cho vào miệng một viên đường nhúng rượu, sau đó nhấp tách cà phê pha rượu và kem sữa

Kaffee crème – cà phê với kem sữa

Kaffee Melange – cà phê với kem sữa đánh đặc, thường thì kem sữa được phục vụ riêng trong một tách nhỏ

Luzerner Kafi – cà phê loãng có màu trà, pha thêm Träsch (một loại rượu mạnh của Thụy Sĩ, làm từ quả lê, thỉnh thoảng có thêm táo)

Schale – cà phê sữa

Pháp:

Café au lait – một loại cappuccino đặc với một ít bột sữa (xem cà phê au lait)

Café Brulot – Cognac pha đường và cà phê

Café Crème – cà phê với kem sữa hoặc sữa đánh bông

Café Filtre – cà phê pha phin, loãng hơn espresso đôi chút

Café natur – cà phê đen

Café Royal – giống Café Brulot

Tây Ban Nha:

Cà phê espresso Từ "cà phê" ở Tây Ban Nha thường dùng để chỉ loại cà phê espresso. Café solo – đen

Cortado – thêm sữa đặc có đường (señorita) và một lượng nhỏ sữa hay bột sữa, thường dùng tách, thỉnh thoảng dùng ly (xem Cortado)

Café con leche – cà phê sữa, một nửa cà phê, một nửa sữa (thường được đánh bông)

Café americano – cà phê phin, cũng để chỉ loại café solo pha loãng

Café con hielo – một ly đựng đá viên, sau đó thêm đường, cuối cùng là rót cà phê vào

Carajillo – thêm một ít rượu mùi, brandy hay rum. Cách làm: Đường được khuấy trong một ly với rượu, sau đó đốt lên rồi rót cà phê pha đậm (cà phê espresso) vào. Hạt cà phê và một miếng vỏ chanh được cho vào ly để trang trí.

Bồ Đào Nha:

Bica – cà phê đen, đặc, dùng tách nhỏ

Pingo (Bica Pingada) – Bica thêm một ít sữa

Galão – cà phê sữa Bồ Đào Nha, dùng ly

Hy Lạp:

Griechischer Kaffee – cà phê đặc được nấu 2 hoặc 3 lần, giống như loại cà phê Thổ Nhĩ Kỳ

Café frappé – cà phê tan, thêm đá

Mỹ:

Iced coffee – cà phê đặc, nóng, thêm đường được rót vào một ly đựng đá

Nam Mỹ:

Caffè Americano – espresso thêm nước nóng và spirituose (tên chung của các loại rượu trên 20% cồn như vodka, gin, rum, tequila, cachaca..)

Việt Nam:

Cà phê trứng - có hai loại:

Đập một quả trứng sống vào một tách cà phê nóng, thêm đường, có hoặc không có sữa;

Lòng đỏ trứng được đánh bông thành kem, phía dưới có một lượng nhỏ cà phê đen.

Đen nóng hoặc sữa nóng: cà phê pha phin, thêm đường hoặc sữa, thường uống trong ngày lạnh

Đen đá hoặc sữa đá: cà phê pha phin, thêm đá, đường hoặc sữa đặc có đường, khuấy đều, uống trong ngày nóng.

Cần chú ý cách dùng cà phê của các miền khác nhau trên cả nước:

Miền Nam và miền Bắc: Thường cà phê được bọc trong vải và nấu trong nồi, uống với rất nhiều đá, nên rất loãng, mang tính chất giải khát nên uống được nhiều lần trong ngày.

Miền Trung: Cà phê được bỏ vào phin, rót ít nước sôi vào cho cà phê nở ra rồi để nắp có lỗ nhỏ xuống, xong rót nước sôi vào. Nước cà phê được chảy xuống rất chậm và đậm đặc, thường uống với rất ít đá nên mang tính chất kích thích nhiều hơn giải khát, chủ yếu uống vào buổi sáng. Vì vậy, khi uống người ta thường nói chuyện và ngắm cảnh, ít khi uống ở nhà.

Cà phê Chồn (hay gọi theo tiếng Indonesia là Kopi Luwak) từng có mặt ở Việt Nam từ những năm đầu khi người Pháp thế kỷ 20 và mất đi cùng với việc loài chồn hay ăn hạt cà phê ở Tây Nguyên gần như tuyệt chủng do bị săn bắt tràn lan.

Thưởng thức cà phê như thế nào cho đúng?

Để có thể thưởng thức đầy đủ mùi vị từ hạt cà phê, người thưởng thức phải nắm rõ phương pháp. Người thưởng thức cũng cần phải biết một số thuật ngữ đặc trưng dùng để mô tả các cảm nhận về vị, hương... để tìm ra sự phối hợp mùi vị tốt nhất cũng như cần nắm rõ những nguyên nhân làm giảm chất lượng cà phê.

Phương pháp, cách thức kĩ thuật nếm cà phê

Hạt cà phê có đến hơn 800 đặc điểm mùi vị khác nhau mà chúng ta có thể nhận biết trong khi đó rượu vang đỏ chỉ có khoảng 400 đặc điểm mùi vị. Nếm cà phê cũng tương tự như nếm rượu vang. Việc uống cà phê thật sự là một nghệ thuật. Người sành sỏi về cà phê ưa thích hơn là loại cà phê rang sậy nhẹ tức hạt cà phê sau khi rang có màu nâu mùi thơm, cà phê rang càng đậm càng mất nhiều mùi vị. Cách thức nếm cà phê bao gồm chuẩn bị, rót ra tách ... đều phải chuẩn hóa và giống nhau trong tất cả các



Việc uống cà phê thật sự là một nghệ thuật.

lần nếm để đảm bảo không để các tác nhân ngoại lai như lượng cà phê, nhiệt độ nước ảnh hưởng đến hương vị. Cách thức tiến hành được thực hiện như sau:

- Chọn loại hạt cà phê
- Cân lấy khoảng 7gram bột cà phê xay thô
- Nấu 140 gram nước gần sôi
- Chế nước gần sôi lên cà phê, dịch chuyển dòng nước rót vào theo vòng tròn
- Nhúng muỗng vào tách (kề mũi sát tách)
- Lấy nửa muỗng hỗn hợp
- Uống xì xụp nửa muỗng. Tiếng xì xụp càng to thì lượng không khí trộn lẫn vào nước cà phê càng nhiều càng giúp cảm nhận rõ hơn cà phê.
- Thường thức nhưng sau đó nhỏ nhanh ra ngoài.

Sử dụng cách này, lưới của chúng ta có khả năng phân biệt giữa nhiều mùi vị cà phê khác nhau. Mỗi vùng trên lưới có khả năng cảm nhận nhiều mùi vị khác nhau. Phần dưới của lưới phân biệt được độ đắng. Hai bên lưới phân biệt được tình trạng chất lượng. Đầu lưới phân biệt được nhiều vị thơm khác nhau

Các thuật ngữ hay dùng diễn tả đặc điểm tiêu biểu của cà phê

Biết cách nếm cà phê vẫn chưa đủ. Một người sành cà phê phải biết cách diễn tả cảm nhận, mùi vị một cách cụ thể. Sau đây là những thuật ngữ diễn tả đặc điểm tiêu biểu của cà phê:

Hương vị: mùi của cà phê hạt

Mùi thơm: mùi của cà phê xay

Độ đậm: cảm nhận hương vị cà phê trong miệng. Chính xác nó là cảm giác đậm nhạt và độ sánh của cà phê.

Độ ngậy, đậm đà: Cà phê không chỉ có độ đậm sánh và hương vị mà còn là cảm giác béo vị bơ (crema trong cà phê espresso)

Độ dịu, êm: cà phê dịu, thấm, không gắt, ít chua và thanh tao

Độ acid, độ chua: đây chính là cảm hứng, sức sống của cà phê. Cà phê Arabica nổi tiếng vì mang đặc điểm này



Một người sành cà phê phải biết cách diễn tả cảm nhận, mùi vị một cách cụ thể.

Vị chua: Vị chua là đặc điểm mà những người sành cà phê mong muốn nhất ở tách cà phê của mình. Nước dùng để pha cà phê có thể ảnh hưởng đến đặc điểm này. Nếu nguồn nước có tính kiềm được dùng để pha cà phê, tính chua sẽ mất đi rất nhiều. Nước tinh khiết, nước lọc thường được dùng để pha cà phê như vậy sẽ giữ được nhiều tính chất chua.

Nhưng nguyên nhân làm giảm chất lượng cà phê

Người rang cà phê cũng như các nhà sản xuất rất chú trọng đến cách thức làm việc một cách chuyên nghiệp đối với cà phê trong các nhà hàng hoặc khách sạn. Chỉ cần có một lỗi nhỏ cà phê sẽ mất hẳn đi chất lượng của nó.



Nếu cà phê nhạt hoặc không có vị thì đó là do cà phê được rang quá yếu lửa, ít áp suất khi nấu hay cũng có thể do bạn đã cho quá ít cà phê khi pha, nung với nhiệt độ không đủ nóng. Cà phê được trữ lạnh hoặc nóng quá lâu cũng nhạt và đôi khi không còn hương vị đặc trưng của nó nữa.

Cà phê được trữ lạnh hoặc nóng quá lâu cũng nhạt và đôi khi không còn hương vị đặc trưng của nó nữa.

Nếu cà phê có vị không tròn, gắt hoặc có vị lạ: ly, tách đựng cà phê dơ, các loại xà bông rửa ly, tách là nguyên nhân chính dẫn đến tình trạng này. Ngoài ra, việc xay cà phê không đúng cách, cho ít cà phê, chất lượng hạt cà phê xấu, những cặn bã bám trong máy nấu cà phê, nước nấu cà phê bị nhiễm bầm... cũng là nguyên nhân gây ra tình trạng này.

Cà phê đắng: đó là do hạt cà phê khi rang đã bị cháy, dao của máy xay quá cùn, cũng có thể do nước pha cà phê có độ vôi cao.

Cà phê chua: nguyên nhân chính đó là rang ở nhiệt độ thấp và kỹ thuật rang quá sơ xài.

Cà phê không tạo bọt: Nhiệt độ nước quá cao (bọt trở thành nâu), nhiệt độ quá thấp (bọt trắng), cũng có thể do áp suất thấp, ly đựng cà phê dơ bẩn, nước pha cà phê có quá nhiều chất vôi...

Khang Di
Theo passionforcoffe

Đặc điểm hương vị cafe

Đặc điểm hương vị của các loại Cafe

Cà phê Moka đặc biệt: Moka là một giống cafe được người Pháp di thực từ những năm 30 của thế kỉ trước. Trồng ở độ cao 1700m, hương vị rất đặc biệt, sang trọng ngây ngất cho người sành điệu (gout châu âu cổ điển) - phương pháp chế biến : thủ công,

- màu nước : nâu cánh gián,

- cách pha chế : pha máy, pha phin, túi lọc...

Cà phê Moka Côlômbia: Hương thơm đặc trưng cho moka côlômbia kết hợp với mùi vị béo của bản thân bơ trong hạt cà phê được giữ lại do phương pháp rang đặc biệt

- phương pháp chế biến : thủ công,

- màu nước : nâu lợt, bột cà phê được lọc và nổi lên trên rất hấp dẫn,

- cách pha chế : pha máy là tốt nhất, có thể pha phin uống với sữa tươi...

Cà phê Mo-Rhum: Sự kết hợp giữa hương vị của moka với thoáng nhẹ mùi của rượu rhum Pháp, uống nhiều có cảm giác say nồng rất dễ chịu.

- phương pháp chế biến : thủ công, dây chuyền bán tự động,

- màu nước : nâu,

- cách pha chế : pha máy, pha phin ,túi lọc...

Cà phê Mo-Nes: Vẫn là sự kết hợp tuyệt vời của moka Đà Lạt với mùi nhẹ của hoa hồng Trung Hoa mà châu Âu gọi là mùi Nes, nó kích thích người ta dùng rồi lại muốn dùng thêm ly thứ 2,3 mới đã .

- phương pháp chế biến : thủ công, dây chuyền bán tự động,

- màu nước : nâu,

- cách pha chế : pha máy, pha phin ...

Cà phê Mo-Cappu: Hương thơm có mùi thoáng nhẹ bơ cà phê. Vị đậm với hàm lượng chất kích thích(cafein) cao

- phương pháp chế biến : thủ công,

- màu nước : nâu lợt,

- cách pha chế : pha máy, pha phin ...

Cà phê Ro-Rhum: Ngoài hương thơm nồng nàn của cà phê, Ro-Rhum còn có vị hậu ở khoang miệng và cổ họng rất thú vị, hương vị cứ lưu luyến mãi mặc dù hớp cà phê đã uống xong từ bao giờ.

- phương pháp chế biến : thủ công,

- màu nước : đen sánh vừa,

- cách pha chế : pha phin, túi lọc...

Cà phê Ro-Nes: Có mùi của tử đinh hương thơm lâu vùng vòm họng. Làm cho người thưởng thức nửa muốn nuốt xuống nửa muốn lưu giữ lại khoang miệng để "nghe" thêm một chút xíu nữa, một mùi hương thật khó quên.

- phương pháp chế biến : dây chuyền bán tự động,

- cách pha chế : pha phin và đặc biệt tốt dùng túi lọc...

Cà phê Ro-Cappu: Là sự kết hợp giữa phong cách uống châu Âu và châu Á. Vị đậm nhưng hương lại rất quyến rũ, rất thích hợp cho người uống nhiều lần trong ngày.

- phương pháp chế biến : thủ công,
- màu nước: nâu đen,
- cách pha chế: pha phin...

Cà phê Đà Lạt: Hương thơm và vị rất ngon, đậm đà thể chất, cà phê uống xong vẫn để lại dư âm trong miệng cứ thơm mãi. Đây là loại cà phê mà người tiêu dùng Đà Lạt rất ưa chuộng.

- phương pháp chế biến : thủ công,
- màu nước : nâu đậm hơi sánh,
- cách pha chế : pha phin...

Cà phê Siêu Cấp: Trong quá trình chế biến, hãng Bosscafe đã nghiên cứu tạo ra độ keo sánh bằng cách cô đọng chất tan và chất dễ bay hơi trong cà phê để tạo cho quý khách một cảm giác tận cùng của cà phê. Đắng nhưng hậu ngọt và thực sự sảng khoái.

- phương pháp chế biến : dây chuyền bán tự động,
- màu nước : nâu đen sánh,
- cách pha chế : pha phin...Cà phê Darkess: Vị rất đậm, uống để tạo ra cảm giác lâng lâng, bông bênh cho ta liên tưởng tới những ý tưởng sáng tạo mới, hương thơm nhẹ nhàng quyến rũ
- phương pháp chế biến : dây chuyền bán tự động,
- màu nước : đen sánh,
- cách pha chế : pha phin...

Nguồn: Sưu tầm



Kopi Luwak - Cà phê cứt chồn

Đắt tiền và hiếm nhất thế giới, giá từ US \$350/kg trở lên

Đây là một thứ cà phê mà chúng ta chỉ có nghe nói đến mà thôi, chớ ít có ai biết mùi vị thật sự của nó ra sao. Tại một số tiệm cà phê bên nhà, đôi khi họ nói có bán cà phê cứt chồn nhưng đó chẳng qua là một lối quảng cáo mà thôi. Tại hải ngoại, cà phê cứt chồn Kopi Luwak nhập cảng trực tiếp từ Indonesia được thấy bán tại một số tiệm

cà phê cao cấp đặc biệt là vùng California. Giá bán lẻ cũng phải \$10 cho một tách...

Hiện nay, trên thế giới Indonesia là quốc gia chuyên sản xuất cà phê cứt chồn Kopi Luwak (tiếng Indonesia, Kopi là cà phê, Luwak là chồn).

Sumatra, Java, Bali và Sulawesi là những vùng của Indonesia được nhắc nhở nhiều về cà

phê cắt chôn. Tại những nơi này, các giống cà phê như Robusta và Arabica được trồng rất nhiều. Những cánh rừng hoang du sầm uất bao phủ các bán đảo Indonesia cũng là nơi sinh sống của một loại chồn mà có người còn gọi là cây hương (palm civet, musang, toddy cat) và có tên khoa học là *paradoxurus hermaphroditus*. Về đêm, loài cây hương thường đi tìm các trái cà phê thật chín cây để ăn. Chúng chỉ ăn lớp ngoài của trái cà phê và nuốt luôn tất cả hạt vào trong bụng. Trong đường tiêu hóa, hạt cà phê bị các enzymes làm cho lên men và tạo cho chúng một hương vị đặc biệt.

Theo thiên ý riêng của người viết, loài vật này nhờ có những hạch xạ hương quanh vùng hậu môn (perineal glands) nên có thể đã ảnh hưởng ít nhiều đến việc tạo cho cà phê cắt chồn có một mùi vị thật đặc biệt. Hạt cà phê sau đó theo phân ra ngoài từng khúm và được nông dân thu lượm, đem rửa, phơi khô rồi bán lại cho các công ty cà phê để họ xấy bán trên thị trường quốc tế...Philippines cũng có sản xuất cà phê cắt chồn mà họ gọi là Kape Alamid...

Vài năm trước đây, Gs Massimo Marcone, University of Guelph Canada, đã thực hiện một cuộc nghiên cứu về cà phê cắt chồn Kopi Luwak. Ông ta nhận thấy cà phê Kopi Luwak nhờ được rang (roasted) ở nhiệt độ cao 249 độ C nên bị nhiễm rất ít vi khuẩn đường ruột. Mùi vị của cà phê Kopi Luwak cũng rất đặc biệt có một không hai. Gs M. Marcone kết luận quả thật có sự khác biệt rất nhiều về hương vị, màu sắc và đặc biệt là hàm lượng protein trong hạt cà phê cắt chồn đã bị enzymes phân hủy đi rất nhiều làm cho bớt tính đắng.

Nói tóm lại, phần đông người tiêu thụ mua cà phê cắt chồn vì hiếu kỳ và nhất là vì tính chất huyền bí của nó chứ không nhất thiết là để tìm cái hương vị tuyệt vời của cà phê (People are buying this product for the mystique, not necessarily for the flavour). Theo Chris Rubin, một dân sành điệu cà phê đã tán tụng cà phê Kopi Luwak bằng những lời lẽ như sau:...The aroma is rich and strong, and the coffee is incredibly full bodied, almost syrupy. It's thick with a hint of chocolate, and lingers on the tongue with a long, clean aftertaste. It's definitely one of the most interesting and usual cups I've ever had...

Theo kỹ nghệ cà phê cho biết, thì cả thế giới mỗi năm chỉ có thể sản xuất được vào khoảng từ 200 đến 300kg cà phê cắt chồn thứ thiệt mà thôi.

Jacque Thibeau

Cà phê espresso

Cà phê espresso

Cà phê espresso được pha chế bằng cách dùng nước nóng nén dưới áp suất cao (khoảng 9 đến 10 bar) qua bột cà phê được xay rất nhuyễn. Pha chế bằng phương pháp này cà phê sẽ rất đậm và trên mặt có một lớp bọt màu nâu (crema) đóng phần quan trọng trong việc tạo hương thơm cho cà phê. Cà phê espresso thường được uống bằng tách dĩa có hâm nóng trước, dung tích vào khoảng 40 ml và có hoặc không pha đường tùy theo khẩu vị. Cà phê espresso thường được phục vụ kèm theo một ly nước.

Cà phê espresso là loại cà phê thường được uống ở Ý và Tây Ban Nha, là những nơi mà người ta gọi nó đơn giản là cà phê. Cà phê espresso có nguồn gốc ở Ý, nơi xuất hiện cách pha cà phê này vào khoảng năm 1930. Espresso bắt nguồn từ tiếng Ý *espressivo*, từ diễn tả một thức ăn uống được pha chế đặc biệt dành cho thực khách, bắt nguồn từ lúc đầu tiên khi chỉ có cà phê espresso trong các quán bar.

Nguyên liệu

Nguyên liệu pha cà phê espresso vẫn là các hạt cà phê dùng cho các loại cà phê khác nhưng hạt cà phê thường được rang sẫm màu hơn. Điều này rất cần thiết vì qua cách pha dưới áp suất, axit tự nhiên của hạt cà phê bị hòa tan nhanh hơn các phương pháp pha chế thông thường rất nhiều. Cà phê espresso pha từ hạt cà phê thường vì thế sẽ có vị chua khó chịu. Vì hàm lượng axit giảm đi khi rang hạt cà phê nên người ta chống lại hiện tượng này bằng cách rang lâu hơn. Một yếu tố khác khi rang lâu là sẽ làm giảm đi hương thơm của cà phê. Nghệ thuật rang cà phê vì thế chính là ở chỗ tìm được sự cân bằng giữa hàm lượng axit và hương thơm cho mỗi loại hạt cà phê hay từng loại pha trộn các hạt cà phê. Khi rang cà phê sẫm màu như vậy hạt cà phê mất đi hàm lượng caffeine nhưng do có vị đậm đà nên cà phê espresso thường lại được cho là một loại cà phê đậm.

Thông thường loại cà phê Arabica (*Coffea arabica*) có chất lượng cao được dùng làm cà phê espresso. Để cà phê espresso có crema nhiều và đặc hơn người ta pha trộn hạt cà phê Arabica với Robusta (*Coffea canephora*), loại này không có được hương thơm và vị đậm đà như Arabica. Những người trong giới sành điệu vẫn cãi nhau sôi nổi là 100% Arabica hay phương thức pha trộn 60% Arabica và 40% Robusta sẽ mang lại một ly cà phê espresso hoàn hảo.

Cách pha

Có thể dùng ấm pha cà phê espresso để pha loại cà phê này. Thuộc vào trong số các ấm pha cà phê espresso cổ điển là kiểu "Moka Express" do Alfonso Bialetti thiết kế năm 1933, loại vẫn còn được dùng trong nhiều gia đình trên toàn thế giới ở hình dáng nguyên thủy của nó. Vì ở loại ấm này còn xa mới đạt đến áp suất 8 bar (nhiều nhất chỉ có thể là 1,5 bar) nên chính xác mà nói thì đây không phải là cà phê espresso.

Để pha cà phê espresso ngon và có nhiều crema phải cần dùng đến một máy pha cà phê espresso. Trong máy này nước nóng 88 °C đến 94 °C được ép với áp suất ban đầu vào khoảng 9 bar qua bột cà phê được xay rất nhuyễn. Thời gian chảy qua phải là 25 giây. Nếu lượng nước phù hợp chảy qua nhanh hơn các hương vị không được hòa tan hết, nước chảy qua lớp bột cà phê quá chậm sẽ có quá nhiều chất đắng hòa tan theo.

Các cách uống

Ở nước Ý

Espresso macchiato (cũng gọi là *caffè macchiato*): Ở Ý người ta hay rót một ít sữa vào cà phê espresso. Ngoài ra loại cà phê espresso "có đóm" này (*macchiato*: có đóm, lốm đốm) thường được thêm một ít sữa được sủi bọt.

Cappuccino: Cà phê cappuccino bao gồm ba phần đều nhau: bột sữa, cà phê espresso và sữa nóng.

Espresso corretto (cũng gọi là caffè corretto): Cà phê espresso thường được "sữa chữa lại cho đúng" (correcto: sữa chữa lại cho đúng) bằng cách cho thêm một ít rượu mạnh, thường là loại Grappa của Ý.

Caffè latte: Loại cà phê sữa này (latte: sữa) thường được uống vào lúc ăn sáng, được phục vụ trong một ly lớn hay trong một cái bát gồm cà phê espresso (lượng gấp đôi) và sữa nóng. Rất ít khi dùng sữa sủi bọt kèm theo.

Espresso lungo: Cà phê espresso được "kéo dài" ra (lungo: dài, kéo dài) với lượng nước gấp đôi cho cùng một lượng bột cà phê.

Espresso ristretto: Ngược lại là cà phê espresso đậm đặc, pha chế với lượng nước ít hơn (15 ml).

Latte macchiato: Loại cà phê sữa uống bằng ly.

Caffè americano: Cà phê espresso được pha loãng với cùng một lượng nước hay gấp đôi. (Chú ý: Không phải là cho gấp đôi lượng nước chảy qua bột cà phê).

Caffè freddo: Cà phê espresso "kéo dài" được pha rất ngọt và ướp lạnh, thường chỉ có vào các tháng mùa hè trong các quán bar ở Ý.

Espresso doppio: Cà phê espresso gấp đôi tức là 50 ml (doppio: gấp đôi).

Sospenso: (tiếng Ý: tạm hoãn lại) Cà phê có mục đích từ thiện. C'è un Sospenso? Câu hỏi này được nghe thấy hằng ngày trong các quán cà phê tại thành phố Napoli, xuất phát từ truyền thống giúp đỡ nhau lâu đời tại thành phố này. Nguyên tắc: Khi cảm thấy đây là một ngày tốt đẹp với mình hay vừa có một giao dịch thuận lợi hoặc đơn giản là chỉ muốn góp phần vào cho xã hội người ta gọi một sospenso, tức là uống một tách cà phê espresso và trả tiền cho 2 tách. Khi có người khác đi ngang qua mà không có khả năng trả tiền cho một ly cà phê espresso, họ sẽ hỏi đến cà phê "tạm hoãn lại".

Ở Tây Ban Nha

Café solo: Tên gọi cà phê espresso thông thường.

Café cortado: Trong cách uống ở Tây Ban Nha này cà phê espresso cũng có một ít sữa nhưng nhiều hơn espresso macchiato, thường được phục vụ trong ly khoảng 60 ml và có sữa sủi bọt. Thế nhưng cũng có rất nhiều biến đổi ở các địa phương khác nhau thí dụ như uống trong tách hay pha thêm sữa đặc.

Café con leche: Nhiều sữa hơn café cortado (con leche: với sữa).

Carajillo: Thời trước người công nhân Tây Ban Nha có truyền thống uống cà phê espresso với rượu mùi (liqueur) vào buổi sáng trước khi đi làm.

Lịch sử cà phê

Cà phê vốn dĩ mọc hoang trong vùng Abyssinia và Arabia.



Câu chuyện về cà phê thì rất nhiều, thực hay hư cũng ít ai kiểm chứng. Hoặc giả nhiều khi người ta phóng đại những chuyện nhỏ thành chuyện lớn cho "mùi" cà phê thêm đậm đà, chẳng hạn như "cà phê dãi chồn" mà dân ghềnh người Việt thường kể cho nhau nghe. Câu chuyện lãng mạn hơn cả có lẽ là truyện một anh chàng chăn dê tên là Kaldi, người xứ Abyssinia.

Một hôm anh ta ngồi trên một tảng đá cạnh một sườn núi bỗng nhận ra đàn dê vốn dĩ ngoan ngoãn hiền lành của mình đột nhiên có vẻ sinh động lạ thường. Sau khi đến gần quan sát kỹ hơn, Kaldi thấy những con dê đã dớp những trái màu đỏ đỏ ở một cái cây gần đó. Anh ta cũng liều lĩnh bứt một vài trái ăn thử và cũng thấy mình hăng hái hẳn lên, tưởng như tràn đầy sinh lực.

Người chăn dê nghĩ rằng mình đã gặp một phép lạ, vội vàng chạy về một tu viện gần đó báo cho vị quản nhiệm. Nhà tu kia sợ rằng đây chính là một thứ trái cấm của quỷ dữ, lập tức vứt những trái cây chín đỏ kia vào lò lửa. Thế nhưng khi những hạt kia bị đốt cháy tỏa ra một mùi thơm lừng, người tu sĩ mới tin rằng đây chính là một món quà của Thượng Đế nên vội vàng khều ra và gọi những tăng lữ khác đến tiếp tay. Những hạt rang kia được pha trong nước để mọi người cùng được hưởng thiên ân.

Trước thế kỷ thứ 10th, thổ dân thường hái ăn, dùng như một loại thuốc kích thích. Trái cà phê chín được giã ra trộn với mỡ súc vật nặn thành từng cục tròn để dùng làm thực phẩm khi đi đường xa. Về sau cà phê được dùng làm thức uống nhưng cũng khác phương cách ngày nay. Thời đó người ta chỉ ngâm nước những trái cà phê rồi uống, mãi tới thời trung cổ người Ả Rập mới biết tán ra bỏ vào nước sôi.

Thức uống đó chẳng mấy chốc trở nên nổi tiếng và người Ả Rập rất tự hào về phát minh này và giữ bí mật để bảo tồn độc quyền một loại sản phẩm. Những khách hành hương được thưởng thức nước cà phê đã lén lút đem hạt giống về trồng nên chẳng bao lâu khắp khu vực Trung Đông đều có trồng, và truyền đi mỗi lúc một xa hơn nữa.

Vào thế kỷ thứ 13, cà phê đã thành một thức uống truyền thống của người Ả Rập. Những quán cà phê với tên là "qahveh khaneh" hiện diện khắp nơi, từ thôn quê tới thành thị. Những quán đó trở thành những nơi sinh hoạt, với đủ loại giải trí từ âm nhạc đến cờ bạc và các triết gia, chính trị gia, thương gia thường lui tới để tụ tập bàn thảo sinh hoạt xã hội và công việc làm ăn.

Thế nhưng khung cảnh nhộn nhịp của các "hộp đêm" cũng làm cho giới cầm quyền e ngại. Sợ rằng những tay đối lập có thể tụ họp bàn chuyện chống đối nên nhiều lần triều đình đã ra lệnh cấm và đóng cửa các coffee houses này nhưng không thành công. Không những thế, việc cấm đoán lại còn khiến cho việc uống cà phê trở thành thói quen của thường dân vì từ nay một số đông sợ rắc rối nên uống ở nhà, kiểu cách uống cũng được nghi thức hóa.

Những thương gia đi tới những quốc gia Ả Rập và Thổ Nhĩ Kỳ nay đem cái thói phong lưu này về bản xứ. Âu châu nay cũng uống cà phê. Kiện hàng mang cà phê được ghi nhận lần đầu tại Venice vào năm 1615 do Thổ Nhĩ Kỳ gửi đến. Khi cà phê lan tới Rome, một lần nữa các nhà tu lại kết án đây là một thức uống của ma quỷ (the drink of the devil), và

việc tranh chấp gay go đến nỗi Giáo Hoàng Clement VIII phải yêu cầu đem đến một gói cà phê mẫu để chính ông dùng thử. Vị chủ chiên kia chỉ mới uống một lần đã „chịu“ ngay và thấy rằng thật ngu xuẩn xiết bao nếu cấm giáo đồ Thiên Chúa không cho họ uống cà phê.

Được Giáo Hoàng chấp thuận, số người uống cà phê lập tức gia tăng và chẳng bao lâu quán cà phê đầu tiên ở Âu Châu được khai trương tại Anh Quốc năm 1637 do một doanh gia tên là Jacob (người Do Thái, gốc Thổ Nhĩ Kỳ) mở tại Oxford. Kế đó là một quán cà phê khác ở London và rồi nhiều thành phố khác. Người ta bảo rằng những quán đó rất dễ nhận vì dù còn ở xa xa đã ngửi thấy mùi cà phê thơm nức, tới gần hơn thì bao giờ cũng có một bảng hiệu với một ly cà phê nghi ngút hay hình đầu một vị tiểu vương xứ Trung Đông.

Những quán mở gần trường đại học bao giờ cũng đông nghẹt giáo sư và sinh viên nên được gọi bằng cái mỹ danh "đại học một xu" (penny universities) vì giá của một ly cà phê thuở đó chỉ có một penny và người ta chỉ tốn bấy nhiêu cũng thu thập được rất nhiều kiến thức qua những buổi "thuốc lá dư, cà phê hậu", có khi còn nhiều hơn là miệt mài đọc sách. Chẳng biết những lời tuyên bố đó có đúng hay không nhưng truyền thống đó không phải chỉ nước Anh mà lan qua nhiều quốc gia khác, cho chí Việt Nam, quán cà phê vẫn là nơi mà giới sinh viên hay đến để suy tư qua khói thuốc nhiều hơn cả.

Đến cuối thế kỷ 17, hầu hết cà phê trên thế giới đều nhập cảng từ các nước Ả Rập. Cũng như ngày nay người ta kiểm soát dầu hỏa, vào thuở đó các nước Trung Đông rất chặt chẽ trong việc sản xuất và xuất cảng cà phê, và chỉ được mang hạt ra khỏi xứ sau khi đã rang chín ngõ hầu không ai có thể gây giống để đem trồng nơi xứ khác. Người ngoại quốc cũng bị cấm không cho bén mảng đến những đồn điền cà phê. Thế nhưng dù có nghiêm ngặt đến đâu thì cũng có người vượt qua được.

Sau nhiều lần thất bại, người Hòa Lan là dân tộc đầu tiên lấy giống được loại cây này đem về trồng thử trên đảo Java (khi đó là thuộc địa của họ). Thế là giống cây quý đã truyền sang Âu Châu mặc dù vẫn chỉ có thể trồng trong nhà kiếng.

Năm 1723, một sĩ quan hải quân Pháp trẻ tuổi tên là de Clieu, khi về nghỉ phép tại Paris, đã quyết định đem cây giống này về xứ Martinique là nơi anh ta đang trú đóng. Cây giống được mang về theo chiếc tàu xuôi nam để quay về nhiệm sở. Chuyến đi đó nhiều gian nan, từ việc một gián điệp Hòa Lan toan đổ một loại thuốc độc vào cây non, cho đến việc hải tặc chặn cướp con tàu rồi khi tới gần điểm đến, chiếc thuyền lại gặp bão suýt bị chìm.

Bĩ cực thái lai, sau cùng de Clieu cũng thành công trong việc mang được cây cà phê trồng một nơi kín đáo, cất ba thủy thủ canh gác ngày đêm. Cho hay trời cũng chiều người nên chẳng bao lâu cây đơm bông kết trái và chỉ hơn 50 năm sau tính ra đã có đến 18 triệu cây cà phê trồng trên hòn đảo này. Ngành buôn cà phê nay trở thành một cạnh tranh gay gắt giữa Hòa Lan và Pháp và chính việc tranh chấp giữa hai nước đã đưa đến một biến cố „ngư ông đắc lợi“. Trong khi hai nước có những bất đồng không thể giải quyết, họ đã nhờ chính quyền Brazil đứng ra dàn xếp.

Trong hội nghị để phân biệt giữa hai bên, Brazil đã gửi một sĩ quan trẻ tuổi tên là Palheta đến làm đặc sứ. Palheta không những điển trai lại còn lanh lợi, khéo nịnh đầm đúng như truyền thống của một nhà quý tộc, chỉ trong ít ngày đã „tán“ dính ngay bà vợ của viên Thống sứ (Governor) đảo Guiana thuộc Pháp và bí mật yêu cầu người tình lấy cho mình ít hạt giống "làm kỷ niệm“. Trong buổi dạ tiệc tiền đưa vị sứ thần, bà vợ viên Thống sứ đã tặng cho Palheta một bó hoa theo đúng phép lịch sự của Pháp, kèm theo một ám hiệu kín đáo. Nằm giữa bó hoa là những hạt cà phê tươi mà người Brazil đang thèm thuồng. Và đây là khởi đầu cho giống cà phê trồng tại Brazil, biến các quốc gia Trung, Nam Mỹ thành những đế quốc cà phê lớn vào bậc nhất thế giới.

Cà phê do người Hòa Lan truyền đến Bắc Mỹ vào năm 1660 ở vùng New Amsterdam. Bốn năm sau, người Anh chiếm vùng này và đặt tên là New York. Vào lúc đó, cà phê đã thành một thức uống quen thuộc thay bia vào bữa ăn sáng. Quán cà phê đầu tiên cũng theo dạng thức của Luân Đôn, tương tự như một quán trọ, có phòng cho thuê, cung cấp bữa ăn, có bán rượu, chocolate và cả cà phê. Quán nào cũng có một phòng ăn chung nơi đó nhiều hoạt động công cộng được thực hiện, dần dần trở thành nơi tụ tập bàn chuyện làm ăn.

Thoạt tiên, cà phê chỉ dành cho giới thượng lưu trong khi trà phổ thông hơn, gần như khắp mọi tầng lớp. Thế nhưng đến năm 1773, khi Anh hoàng George đánh thuế trà và người dân Mỹ nổi lên chống lại thì tình hình thay đổi. Người Mỹ giả dạng làm dân da đỏ tấn công những tàu chở trà đem hàng hóa đổ xuống biển. Biến cố lịch sử dưới tên Boston Tea Party đã làm cho người Mỹ nghiêng qua uống cà phê và chẳng bao lâu thức uống này biến thành một loại quốc ẩm.

Comments

Các mốc chính trong lịch sử cafe

850: Một chàng chăn dê tò mò đã khám phá ra cafe là một thức uống tuyệt vời.

Giữa những năm 800: Những người Hồi Giáo ở Ađen được ghi nhận là những người uống cafe đầu tiên.

Thế kỉ thứ 14 những người buôn nô lệ đã mang cà phê từ Ethiopia sang vùng Ả Rập.

1453: Thổ Nhĩ Kỳ ban hành luật lệ mới, cho phép một phụ nữ li dị chồng mình nếu không chịu đưa cafe cho cô ta.

Cafe trở nên phổ biến ở châu Âu, tuy bị cấm ở một vài nơi.

Vua Pope Clement VIII cấm việc uống cafe.



1511: Thủ tướng một nước Hồi giáo, Khair Beg, ra lệnh cấm café vì sợ nó gây những ý kiến phản đối do luật lệ mà ông ta đặt ra. Kết quả là ông đã bị sát hại bởi những người Sultan.

1517: cà phê được biết đến lần đầu tiên ở Constantinople (Istanbul ngày nay).

1554: quán cà phê đầu tiên ở châu Âu đã được mở ở đây bất chấp sự phản đối của nhà thờ.

1570: Cùng với thuốc lá, café lần đầu tiên xuất hiện tại Venice

Cuối thế kỉ 15: café ngày nay được chế biến (người ta biết rang hạt cà phê lên và sử dụng nó làm đồ uống)

1600: Thông qua những nhà buôn người Ý, các nước phương Tây lần đầu tiên biết đến café

1645: quán cà phê đầu tiên của Ý được mở ở Venezia

1650: café được ưa thích cuồng nhiệt tại Ấn Độ

1652: ở London lần lượt xuất hiện các quán cà phê đầu tiên của Vương quốc Anh.

1656: Việc uống café và mở tiệm café bị cấm tại Thổ Nhĩ Kỳ

1659: ở Pháp những quán đầu tiên được khai trương.

1669: café trở nên phổ biến ở Châu Âu

1683: Wien cũng có quán cà phê đầu tiên (do một người Ba Lan thành lập)

1672: Tiệm café đầu tiên ở Pháp được mở cửa

1690: Người Hà Lan trở thành những người đầu tiên kinh doanh và gieo trồng café như một thương phẩm, tại Ceylon và Java

1668: café đã thế chỗ bia, trở thành thức uống bữa sáng được yêu thích nhất tại New York

1697: Thuyền trưởng John Smith giới thiệu café với thị trường Bắc Mỹ

1700: Người Hà Lan và Pháp đã tiến hành cuộc chinh phạt và chiếm đảo Java và Martinique làm thuộc địa, bắt đầu việc gieo trồng cà phê ở đây. Hầu hết cà phê mà chúng ta gieo trồng ngày nay là giống hạt Arabica có xuất xứ từ Êtiôpia qua Yemen.

1710: người ta đã đem cây cà phê về châu Âu và trồng thử trong các khu vườn sinh vật

1714: café xuất hiện chính thức tại Mỹ

1721: Tiệm café đầu tiên ở Berlin được khai trương

1732: Johann Sebastian Bach sáng tác ra bản Kanata café (Coffee Canata)

1773: Uống café được coi là “nghĩa vụ quốc gia” đối với mỗi công dân Mỹ

Cuối thế kỉ 18 cây cà phê đã được trồng ở khắp các xứ sở nhiệt đới

1822: Máy espresso đầu tiên được tạo ra tại Pháp

1825: café xuất hiện ở Haoai

1850: Một người Pháp theo đạo Thiên Chúa Giáo đã đưa cà phê du nhập vào Việt Nam

1865: James Mason phát minh ra máy pha café(percolator)

1887: café xuất hiện ở Indochina

1896: café được giới thiệu với người Úc

Đầu những năm 1900: Uống café vào bữa trưa trở thành một thời gian “bắt buộc” ở Đức

1901: Luigi Bezzera phát minh ra máy chiết tách hương vị của café

1901: café uống liền (instant coffee) được phát minh bởi một nhà hoá học người Mỹ gốc Nhật

1908: Melitta Benz phát minh ra phin pha café

1909: café uống liền được tung ra thị trường

1938: Nescafé (café sấy bằng phương pháp đông lạnh) được phát minh

1942: Trong chiến tranh thế giới thứ hai, lính Mỹ được phát khẩu phần gồm cả café uống liền hiệu Maxwell House

1971: Hãng café Starbucks mở đại lý đầu tiên tại Seattle
(Sưu tầm)

Phân biệt hương vị của các loại Cafe



(Cafedao.com) - Các bạn cùng Cafedao tìm hiểu cách phân biệt từng hương vị cà phê nhé

Cà phê Moka đặc biệt:

Moka là một giống cafe được người Pháp di thực từ những năm 30 của thế kỉ trước. Trồng ở độ cao 1700m, hương vị rất đặc biệt, sang trọng ngây ngất cho người sành điệu (gout châu âu cổ điển)

- Phương pháp chế biến : thủ công,
- màu nước : nâu cánh gián,
- cách pha chế : pha máy, pha phin, túi lọc...

Cà phê Moka Côlômbia:

Hương thơm đặc trưng cho moka côlômbia kết hợp với mùi vị béo của bản thân bơ trong hạt café được giữ lại do phương pháp rang đặc biệt

- Phương pháp chế biến : thủ công,
- Màu nước : nâu lợt, bọt café được lọc và nổi lên trên rất hấp dẫn,
- Cách pha chế : pha máy là tốt nhất, có thể pha phin uống với sữa tươi...

Cà phê Mo-Rhum:

Sự kết hợp giữa hương vị của moka với thoảng nhẹ mùi của rượu rhum Pháp, uống nhiều có cảm giác say nồng rất dễ chịu.

- Phương pháp chế biến : thủ công, dây chuyền bán tự động,
- Màu nước : nâu,
- Cách pha chế : pha máy, pha phin ,túi lọc...

Cà phê Mo-Nes:

Vẫn là sự kết hợp tuyệt vời của moka Đà Lạt với mùi nhẹ của hoa hồi Trung Hoa mà châu Âu gọi là mùi Nes, nó kích thích người ta dùng rồi lại muốn dùng thêm ly thứ 2,3 mới đã .

- Phương pháp chế biến : thủ công, dây chuyền bán tự động,
- Màu nước : nâu,
- Cách pha chế : pha máy, pha phin ...

Cà phê Mo-Cappu:

Hương thơm có mùi thoáng nhẹ bơ cà phê. Vị đậm với hàm lượng chất kích thích(caffein) cao

- Phương pháp chế biến : thủ công,
- Màu nước : nâu lợt,
- Cách pha chế : pha máy, pha phin ...

Cà phê Ro-Rhum:

Ngoài hương thơm nồng nàn của cà phê, Ro-Rhum còn có vị hậu ở khoang miệng và cổ họng rất thú vị, hương vị cứ lưu luyến mãi mặc dù hớp cà phê đã uống xong từ bao giờ.

- Phương pháp chế biến : thủ công,
- Màu nước : đen sánh vừa,
- Cách pha chế : pha phin, túi lọc...

Cà phê Ro-Nes:

Có mùi của tử đinh hương thơm lâu vùng vòm họng. Làm cho người thưởng thức nửa muốn nuốt xuống nửa muốn lưu giữ lại khoang miệng để "nghe" thêm một chút xíu nữa, một mùi hương thật khó quên.

- Phương pháp chế biến : dây chuyền bán tự động,
- Cách pha chế : pha phin và đặc biệt tốt dùng túi lọc...

Cà phê Ro-Cappu:

Là sự kết hợp giữa phong cách uống châu Âu và châu Á. Vị đậm nhưng hương lại rất quyến rũ, rất thích hợp cho người uống nhiều lần trong ngày.

- Phương pháp chế biến : thủ công,
- Màu nước: nâu đen,
- Cách pha chế: pha phin...

Cà phê Đà Lạt:

Hương thơm và vị rất ngon, đậm đà thể chất, cà phê uống xong vẫn để lại dư âm trong miệng cứ thơm mãi. Đây là loại cà phê mà người tiêu dùng Đà Lạt rất ưa chuộng.

- Phương pháp chế biến : thủ công,
- Màu nước : nâu đậm hơi sánh,
- Cách pha chế : pha phin...

Cà phê Siêu Cấp:

Trong quá trình chế biến, hãng Bosscafe đã nghiên cứu tạo ra độ keo sánh bằng cách cô đọng chất tan và chất dễ bay hơi trong cà phê để tạo cho quý khách một cảm giác tận cùng của cà phê. Đắng nhưng hậu ngọt và thực sự sảng khoái.

- Phương pháp chế biến : dây chuyền bán tự động,
- Màu nước : nâu đen sánh,
- Cách pha chế : pha phin...

Cà phê Darkess:

Vị rất đậm, uống để tạo ra cảm giác lâng lâng, bồng bênh cho ta liên tưởng tới những ý tưởng sáng tạo mới, hương thơm nhẹ nhàng quyến rũ

- Phương pháp chế biến : dây chuyền bán tự động,
- Màu nước : đen sẫm,
- Cách pha chế : pha phin...

Hoàng Hải

Khẩu vị cà phê của người Việt Nam



Người Việt thích cà phê đậm, đắng, mùi hạnh nhân, mùi đất.

Gu cà phê tạo nên sắc độ văn hoá của từng địa phương. Người ta có thể nhìn vào cách uống, gu uống cà phê và nhận ra người đó là dân ở đâu. Tuy nhiên, với những thành phố lớn có nền văn hoá "hợp chủng", cà phê có nhiều sắc độ gu hơn. Những sắc độ văn hoá ấy "biên dâu" bao lần từ thời cà phê theo chân người Pháp vào Việt Nam thời thuộc địa. Họ đã chọn cao nguyên Lâm Viên và Buôn Ma Thuột để phát triển loại cây này.



Theo Sài Gòn Tiếp Thị, cà phê ở Việt Nam có hai giống chính là Arabica và Robusta. Arabica chỉ trồng được ở độ cao từ 800 mét trở lên so với mặt biển. Tuy nhiên phải ở độ cao từ 1.300-1.500 mét thì cà phê Arabica mới thực sự có giá trị. Còn những vùng thấp hơn, người ta trồng giống cà phê Robusta.

Giống cà phê Arabica với dòng cà phê Moka được nhiều người biết đến từ lâu. Cà phê Moka dầu Cầu Đất, Đà Lạt (khu vực Đông Dương) thuộc giống Bourbon. Chính chất lượng độc đáo của nó đã làm nên tên tuổi cà phê Moka ở Việt Nam và cả ở nước ngoài. Cà phê Moka ngon, ngoài yếu tố giống, thổ nhưỡng, thì cách chế biến cũng quan trọng.



Theo ông Phạm Tấn Phát, giám đốc công ty cà phê vườn Đông Dương, Moka có mặt từ khi người Pháp sang Việt Nam. Nhưng đến thập niên 40-50 của thế kỷ trước, cư dân vùng Cầu Đất bắt đầu phát triển giống cây này theo kiểu cà phê vườn chứ không theo kiểu đại đồn điền.

Một ly cà phê ngon phải có những hương và vị tự nhiên. Có thể khi rang, người ta cho thêm chút ít bơ để tăng độ béo, thơm, không được cho những hương liệu phụ vào trong quá trình chế biến.



Độ chua (acidity) của cà phê phải thanh, tươi, sạch lưỡi. Người Âu thường chuộng độ chua, tùy giống cà phê mà trong vị chua của nó có mùi của hương các loại hoa, hoặc các loại trái cây. Độ dầu (body) cà phê khi cho vào đầu lưỡi sẽ có cảm giác béo và nặng trên đầu lưỡi. Độ béo này sẽ từ thanh nhẹ đến béo, dầu và đậm kẹo. Người Việt thường thích độ dầu đậm. Về hương thơm (aroma), cà phê có những hương của hạnh nhân, hoa trái, bơ dầu, mùi đất,... Tùy giống, cách thu hoạch, cách rang... sẽ cho mùi thơm đặc trưng riêng cho từng loại cà phê. Trong khi đó, vị đắng cà phê phải đắng thanh tự nhiên, không nhân, không chát, khét.



Một số người vì lợi nhuận vẫn dùng nhiều loại hoá chất để tạo ra từ mùi đến màu... cho những loại cà phê chất lượng thấp, nhằm nâng hương vị mà những loại cà phê này không có. Người trong nghề còn cho biết một vài loại cà phê còn được bỏ những loại hoá chất riêng để mỗi lần uống cà phê đá thì bọt cà phê nổi không thua bọt bia, hoặc tạo màu cho cà phê đen đậm, đắng chát... Đây là cách giết khẩu vị của người thưởng thức, chưa kể những độc hại khác.

Tách cà phê làm người ta tỉnh táo hơn, nhưng sau khi uống ly cà phê mà tim đập loạn xạ như trống trận, chóng mặt, hoa mắt... do hoá chất gây nên kể như hồng, thà đừng uống còn hơn.



Để đạt được khẩu vị riêng, người ta có thể pha hai hoặc nhiều loại cà phê với nhau như Arabica pha cùng Robusta hoặc cùng những giống cà phê khác. Đây chính là những bí quyết riêng, là sự hấp dẫn của thức uống này, mà mỗi nơi có một tỷ lệ pha trộn sao cho khẩu vị ly cà phê của mình ngon nhất, độc đáo nhất.

Cách chế biến cà phê Moka theo hương vị nào phụ thuộc vào cách thu hoạch. Nếu thu khô, trọt hạt toàn bộ trái trên cây, sau đó phơi cho khô rồi cà lấy nhân. Cà phê thu hoạch cách này hạt sẽ chuyển màu hơi nâu đất. Lúc đó, mùi thơm của cà phê sẽ có mùi của đất, của lá cây mục thật độc đáo.



Trong khi đó, nếu thu ướm, chỉ lựa hái toàn trái cà phê đã chín, sau đó cà bỏ ngay phần cộm để lấy nhân. Hạt cà phê này đã già nên rất chắc. Cách này sẽ cho hạt cà phê màu trắng. Và hạt cà phê còn lớp vỏ trấu bên ngoài sẽ giúp chất dầu trong hạt cà phê ngấm đều hơn. Hương vị của nó còn giữ nguyên mùi của hoa, trái, hạnh nhân, bơ dầu đặc biệt của cà phê.

Rang cà phê là một trong những công đoạn quan trọng và có những bí quyết riêng. Tùy giống cà phê mà người ta rang với độ lửa và thời gian thích hợp. Cây cà phê càng ở trên cao thì cho hạt càng chắc. Và chính độ chắc hạt giúp cho cà phê khi rang chịu được độ lửa cao, thời gian rang lâu hơn. Cà phê Arabica đáp ứng được điều này. Nhờ độ lửa cao mà hạt cà phê rang sẽ đạt tới mức của nó. Tùy ý muốn cà phê có độ đậm nhiều hay ít mà người ta canh lửa. Lúc tiếng hạt cà phê bắt đầu nổ đều lần đầu là hạt cà phê đã được, nhưng để đậm đà hơn, người ta tiếp tục rang cho đến lúc hạt nổ lần nữa.



Thời gian hạt nổ lần hai cách lần đầu chỉ vài mươi giây và phải canh sao kết thúc rang trước khi hạt im tiếng nổ. Vì khi hạt im tiếng có nghĩa là cà phê đã khét. Gu của người Việt thích uống cà phê đậm nên thường rang kiểu này. Có thể những ly cà phê đá, cà phê sữa đá độc chiêu kiểu Việt Nam đã bắt đầu chinh phục người nước ngoài một phần nhờ vào cách rang cà phê đậm kiểu này chăng.

Ngày trước, những tiệm bán cà phê thường rang tại chỗ. Chiếc thùng quay bằng sắt đã thấm dầu và khói, bóng màu theo năm tháng. Người thợ rang vừa quay thùng, vừa kiểm tra bằng cách ngửi mùi, nhìn khói và nghe tiếng nổ của hạt. Rang cà phê cũng như nấu rượu, yếu tố thời tiết như độ ẩm, áp lực không khí... sẽ ảnh hưởng đến chất lượng mẻ cà phê. Hiện nay thiết bị rang cà phê rất tối tân được điều khiển bằng chương trình. Nhưng theo một số nhà sản xuất cà phê thì vẫn phải kết hợp cái "cảm" của người rang cùng thiết bị mới đảm bảo cho ra mẻ cà phê tới độ .

Comments

Cà phê có lợi cho nhân viên văn phòng

Theo một nghiên cứu mới đây, những tách cà phê vào giờ nghỉ giải lao ở công sở mà người ta gọi là “coffee break” có thể giúp cho người lao động làm việc hứng khởi, tích cực và có hiệu quả hơn.



Các nhà nghiên cứu tại Viện Y học Nhiệt đới Luân Đôn (Anh) đã chỉ ra rằng, chất cafein có thể giúp cải thiện trí nhớ, làm cho người lao động tập trung hơn vào công việc. Hơn thế nữa, nó còn có thể làm giảm số lượng những lỗi sai mà người lao động thường mắc phải trong khi làm việc.

Đối với những người phải làm việc vào ban đêm, cafein cũng có tác dụng tương tự như những “giấc ngủ ngắn”. Đây là những phát hiện được công bố trên tờ tạp chí Cochrane Library, tạp chí của tổ chức Cochrane Collaboration, một tổ chức quốc tế chuyên đánh giá các nghiên cứu y khoa.

Các nhà nghiên cứu cũng gợi ý rằng, uống cà phê có thể giúp giảm thiểu các vụ tai nạn tại nơi làm việc, tai nạn giao thông. Thậm chí, nó có thể làm giảm sai sót y tế của các bác sĩ phải làm việc trong điều kiện căng thẳng kéo dài.

Nhóm nghiên cứu đã xem xét kết quả của 13 cuộc nghiên cứu độc lập được thực hiện ở khắp nơi trên thế giới liên quan đến những người lao động theo ca, hầu hết ở độ tuổi 20, trong điều kiện làm việc mô phỏng. Các tình nguyện viên đã được yêu cầu thực hiện nhiệm vụ để kiểm tra bộ nhớ và sự tập trung của họ, sử dụng lời nói và lí trí. Một số các tình nguyện viên đã sử dụng cafein, trong khi các tình nguyện viên còn lại sử dụng giả dược. Sau đó, các tình nguyện viên sẽ tiếp xúc với các yếu tố khác như ánh sáng hoặc có một giấc ngủ ngắn. Tiếp đó, sẽ làm test trí nhớ, sự tập trung.... Kết quả cho thấy những tình nguyện viên dùng chất cafein có điểm số cao hơn so với những tình nguyện viên dùng giả dược.

Cà phê, đồ uống tăng lực hay ăn những thực phẩm có hàm lượng cafein cao đều cho kết quả tương tự.

Mặc dù sự khác biệt không lớn nhưng người dùng cafein thường ít mắc lỗi hơn so với những người có được giấc ngủ ngắn.

Ông Katharine Ker, nhà nghiên cứu hàng đầu của Viện Y học Nhiệt đới Luân Đôn cho hay: “Kết quả của những cuộc thử nghiệm cho thấy rằng, caffeine có thể giảm số lượng các lỗi và cải thiện hiệu suất chuyển đổi nhận thức trong công nhân”.

Nhóm nghiên cứu kêu gọi có nhiều nghiên cứu hơn về tác dụng của cafein đối với những người lớn tuổi.

Uống cà phê: 8 lợi – 1 hại

Cà phê ngon, thơm và hương vị đặc trưng gợi nhớ, đến mức nhiều người nếu sáng ra mà chưa “chạm môi” vào ly cà phê thì cứ vẫn vờ như thiếu một điều gì. Thế nhưng nó còn là một thứ đồ uống mà các nhà khoa học hết sức khách quan đã nêu ra 8 lý do để lựa chọn



1. Cà phê làm cho chúng ta thoải mái và dễ tính hơn

Hoạt chất trong cà phê là caffeine – một chất tác động vào hệ thần kinh trung ương, gây hưng phấn. Điều này chắc ai cũng nhận thấy sau 10-15 phút uống chút cà phê. Sự sáng khoái ấy tác động đến cả tâm lý, khiến người ta dễ tính, sẵn sàng bỏ qua những chuyện vặt vãnh, sẵn sàng gạt đầu.

Trong cuộc khảo sát của các nhà khoa học Úc, ĐH Queensland trên 400 người tình nguyện vốn có quan điểm chống lại việc nạo thai và “chết êm ái”. Cùng uống một cốc nước giống như nhau, rồi đọc một bài báo của phe chống đối hai quan điểm ấy. Sau đó hỏi ý kiến họ, đa số người uống nước cam pha chút caffeine thay đổi quan điểm, đồng tình với bài báo vừa xem.

Còn những người uống nước cam đơn thuần vẫn “giữ vững lập trường”. Chẳng phải cà phê là loại nước uống mang đầy tính hòa giải và thuyết phục sao?

2. Cà phê làm tiêu mỡ

Một bí mật: Cindy Crawford thoa bã cà phê lên người để... giữ được một cơ thể săn chắc với những đường cong tuyệt mỹ. Đó là lý do vì sao trong các loại kem thoa để tiêu lớp mỡ dưới da đều có chứa caffeine.

Chuyên gia thẩm mỹ Tiến sĩ Elisabeth Dancey cho biết: “Khi chúng ta dùng một chế phẩm caffeine hòa trong rượu cồn, caffeine sẽ thấm qua da và kích thích các tế bào giải phóng axit béo, nhờ vậy giảm được lớp mỡ đọng. Uống trà và cà phê dưới 2 ly mỗi ngày sẽ giúp bạn đẩy mạnh được sự chuyển hóa chất béo”.

Nhưng cà phê cũng là một con dao hai lưỡi tại chính nơi đọng mỡ. “Nếu bạn dùng trên 2 ly, nó thúc đẩy sự tuần hoàn cục bộ làm tích tụ các chất độc ở đây”. TS Dancey nói thêm.

3. Cà phê làm giảm nguy cơ mắc bệnh hen và chữa được dị ứng

Nhiều tài liệu y học nói đến tác dụng của caffeine làm những người bị hen thở dễ dàng hơn và giảm nguy cơ bị lên cơn hen. Từ cuối thế kỷ 19, nhà văn Pháp Marcel Proust, bị bệnh hen, đã viết “Khi còn nhỏ, chính caffeine đã giúp tôi thở được”. Nhiều công trình nghiên cứu hiện nay đã khẳng định điều này.

Một công trình ở Ý, theo dõi trên 70.000 người đã khẳng định caffeine là “khắc tinh” của bệnh hen. Nếu uống từ 2 đến 3 ly cà phê mỗi ngày, nguy cơ bị các cơn hen tấn công giảm được 28%.

Cà phê rất có ích trong việc chế ngự các phản ứng dị ứng của những người hay bị triệu chứng này. Vì nó có tác dụng làm giảm sự giải phóng histamin vào trong máu, vốn là nguyên nhân gây dị ứng.

4. Cà phê giúp giảm đau

Những loại thuốc giảm đau thường chứa caffeine. Bởi cà phê đẩy nhanh tác dụng của các chất làm giảm cơn đau bằng cách giúp cho chúng được hấp thụ nhanh chóng.

Một tách trà hoặc cà phê nóng có thể làm bạn khỏi đau đầu là điều mà ai cũng biết. Quả vậy, nếu những chất làm giãn mạch thường gây đau đầu thì caffeine lại làm cho mạch máu co lại. Những thuốc giảm đau chứa caffeine thường giảm được liều lượng sử dụng và như vậy có nghĩa là giảm sự phụ thuộc vào thuốc (vì thuốc là hóa chất, chẳng bao giờ nên dùng nhiều).

Tại Mỹ, một công trình nghiên cứu của các nhà khoa học ĐH Georgia cho biết rằng uống java (một loại giải khát chứa caffeine) có tác dụng làm giảm đau cho cơ bắp của các vận

động viên trong những bài tập nặng tốt hơn uống aspirin.

5. Cà phê bảo vệ khỏi các bệnh về gan

Một công trình nghiên cứu năm 2005 trên 10.000 người tình nguyện do Viện Nghiên cứu Quốc gia về bệnh gan, thận và tiêu hóa đã chứng minh rằng caffeine trong cà phê và trà giảm được nguy cơ tổn thương gan do các đồ uống “nặng” và hiện tượng béo phì gây ra.

Một nghiên cứu trước đó ở Na Uy đã kết luận ba ly cà phê mỗi ngày có thể giảm tỷ lệ tử vong do xơ gan.

6. Cà phê kích thích hoạt động trí óc

Cà phê có tốt cho não không? Nhóm nghiên cứu của GS Andrew Scholey, Trung tâm Nghiên cứu Nhận thức và Khoa học nơ ron thuộc ĐH Northumbria (Anh), khẳng định là rất tốt.

Những người tình nguyện chia thành nhóm uống cà phê hằng ngày và nhóm không hề uống cà phê. Mỗi nhóm dùng một lượng caffeine như nhau và trải nghiệm về nhận thức. Kết quả đều tốt như nhau.

GS Scholey nói: “Kết quả của chúng tôi cho thấy rằng caffeine trong một ly cà phê làm tăng được sự tỉnh táo, minh mẫn và tập trung trong các hoạt động về trí tuệ, làm tăng được tốc độ tư duy.

Nó còn tăng được khả năng sáng tạo. Nhà văn Pháp Honoré de Balzac, tác giả bộ “Tấn trò đời” không lồ đã uống cà phê đặc để sáng tác thâu đêm. Ông thường bảo ông uống cả một ao cà phê không đường để làm nên tác phẩm để đời này.

7. Cà phê làm tăng sức mạnh của cơ bắp

Cà phê làm tăng sức mạnh khiến người ta có thể nhảy cao hơn, xa hơn, chạy nhanh hơn. Đó là lý do tại các Thế vận hội quốc tế có quy định giới hạn hàm lượng caffeine trong máu các vận động viên trong thi đấu.

Năm 2003 một nhóm nghiên cứu tại Viện Thể dục Thể thao Úc tại Canberra nhận thấy các vận động viên uống một chút caffeine trước khi luyện tập có thể tăng thành tích từ 3 đến 30% so với người không uống.

Các nhà nghiên cứu giải thích rằng caffeine kích thích sự đốt cháy chất béo chứ không phải chất đường trong bắp thịt để sinh năng lượng. Các nghiên cứu khác chứng minh caffeine làm giảm sự mệt mỏi.

8. Cà phê chống lại bệnh tiểu đường type II

Từ lâu người ta đã nghi ngờ có một sự liên quan nào đó giữa caffeine và đường glucoze.



Một công trình nghiên cứu trên 160.000 cả nam lẫn nữ đăng trên tạp chí *Annals of Internal Medicine* xuất bản tại Mỹ cho rằng những ai uống nhiều caffeine (tất nhiên không lạm dụng) thường mắc ít bệnh tiểu đường type II hơn những người uống ít hoặc không uống.

Ngay trong số những người “ghiền cà phê”, ai uống cà phê đã khử caffeine có nguy cơ mắc bệnh tiểu đường type II cao hơn người uống cà phê thường. Một công trình nghiên cứu tại Nhật năm 2005 có cùng kết luận này.

Cái hại của cà phê

Sẽ không công bằng nếu chỉ nói đến cái lợi của cà phê. Nó cũng có hại chứ! Nói cho đúng, chỉ là một trong hơn 300 hợp chất thiên nhiên có trong cà phê, nhưng lại là hợp chất chính – caffeine – là đáng kể.

Caffeine là tinh thể trắng, vị đắng, có trong hạt, lá và quả của một số cây (dĩ nhiên phải kể đến cây cà phê trước tiên). Nó có thể làm người ta dùng luôn như một thói quen khó bỏ giống như một chất gây nghiện. Liều lượng cao, nó gây nhức đầu, mất ngủ, nôn mửa, run chân tay...

Dùng lâu dài, caffeine gây táo bón và phụ nữ có thai có thể sinh con nhẹ cân, thậm chí sảy thai.

Tuy cà phê không gây nghiện trầm trọng, nhưng chữa nghiện cà phê cũng khó chịu, làm người ta lo âu, trầm cảm một thời gian. Đối với một số người, thật lạ lùng, cà phê lại là chất gây ngủ. Càng uống nhiều, càng buồn ngủ.

Vậy đây. 8 cái lợi và 1 cái hại của cà phê (mà chủ yếu là của caffeine khi dùng quá liều). Uống hay không, tùy bạn, nhưng những cái lợi quả thật là diệu kỳ. Vấn đề là nếu biết khống chế liều lượng thì chỉ có lợi.

Theo Bếp Gia Đình

Lợi ích từ cà phê

Uống cà phê ở mức độ vừa phải sẽ có tác dụng tốt
Vào mỗi buổi sáng, nếu chưa được nhấp môi chút cà phê sủi bọt, tỏa hương thơm
lùng, bạn có cảm giác như đang thiếu điều gì.

Không thể phủ nhận sức hấp dẫn của cà phê, một trong những thức uống được ưa chuộng nhất trên thế giới.

Cũng như nam giới, hàng triệu phụ nữ trên hành tinh này đã tìm thấy trong tách cà phê thơm lùng niềm phấn khích để bắt đầu một ngày mới đầy hứng khởi.

Tại sao cà phê lại khiến bạn tỉnh táo hơn?

Cà phê, thức uống quen thuộc

Đó là vì trong hạt cà phê có chứa rất nhiều caffeine. Tác dụng kích thích nhẹ, đặc biệt trên hệ thần kinh trung ương của chất này, giúp chúng ta tỉnh táo, tăng cường các hoạt động về tâm thần và trí tuệ. Sự sảng khoái ấy còn tác động đến tâm lý, làm chúng ta dễ tính hơn.

Bên cạnh đó, caffeine cũng tác động đến hệ tim mạch, làm giãn mạch ở não, phổi, tim và thận. Từ đó, tim co bóp mạnh hơn, nhịp tim nhanh hơn, việc thở cũng dễ dàng hơn.

Những tác động của caffeine thường biểu hiện khoảng 45 phút sau khi uống. Vài giờ sau, nó sẽ được thải trừ hết chứ không tích lũy trong cơ thể.

Tuy nhiên, do tính mẫn cảm của mỗi người đối với chất này nên tác dụng của caffeine còn tùy vào mỗi cá thể. Đồng thời, nó cũng phụ thuộc vào liều lượng sử dụng.

Cho dù mê cà phê, bạn cũng chỉ nên uống không quá ba ly mỗi ngày. Bởi caffeine cũng giống như một chất gây nghiện, tạo cho bạn một thói quen khó từ bỏ. Ví dụ như bạn sẽ cảm thấy uể oải hơn khi chưa uống cà phê.

Nếu uống cà phê nhiều và trong thời gian dài, bạn sẽ gặp một số biểu hiện kích thích quá mẫn như: lo lắng, bồn chồn, mệt mỏi, nôn nao, chóng mặt, buồn ngủ, bủn rủn tay chân... Đặc biệt, trẻ em và phụ nữ đang mang thai luôn được khuyến cáo nên hạn chế uống cà phê.

Tuy nhiên, với phụ nữ khỏe mạnh, nếu sử dụng cà phê có chừng mực thì sao?

Những công dụng tuyệt vời của cà phê

Ngoài khả năng gây hưng phấn, làm tăng nhanh hoạt động tinh thần... caffeine còn mang lại những hiệu quả chữa bệnh kỳ diệu. Từ những năm 1800, nhà văn Pháp Marcel Proust, là một bệnh nhân hen phế quản, đã viết: "Những ly cà phê giúp tôi thở dễ dàng hơn".

Nhận định này trùng với một nghiên cứu được thực hiện trên 70.000 người Ý.

alt

Caffeine có công dụng chế ngự sự phóng thích histamine, giúp giảm các nguy cơ xuất hiện cũng như cường độ các cơn hen và những biểu hiện dị ứng khác.

Do tác dụng hiệp đồng với các hóa chất đi kèm, caffeine còn được phối hợp với những loại thuốc giảm đau, hạ nhiệt như Aspirin, làm cho khả năng hấp thu thuốc tốt hơn. Từ đó, làm tăng tác dụng của thuốc trong những trường hợp cần điều trị chứng đau đầu hoặc đau cơ vì tập luyện nặng nhọc.

Do tác dụng đối lập với các tác nhân gây ức chế vỏ não, caffeine còn được dùng trong trị liệu nhiễm độc thuốc ngủ, ngộ độc rượu cấp cũng như mãn tính. Ngoài ra, chất này còn góp phần phục hồi các thương tổn gan do rượu hay tổn thương thoái hóa mỡ ở những người thừa cân, béo phì...

Từ lâu, các nhà khoa học đã nghi ngờ về sự liên quan giữa caffeine và sự dung nạp glucoso. Một nghiên cứu đã được thực hiện trên 126.000 người và được công bố trong tạp chí thường niên về nội khoa tại Mỹ. Kết quả cho thấy, ở những người sử dụng nhiều nước uống có chứa caffeine, dường như bệnh tiểu đường ít phát triển hơn so với những người uống ít hoặc hoàn toàn không uống.

Tuy nhiên, Tiến sĩ Rod van Dam và nhóm nghiên cứu thuộc trường Đại học Havard đang xem xét rất kỹ tác dụng này của cà phê. Bởi rất có thể một chất ô-xy hóa có tên là Chlorogenic acid mới làm chậm sự hấp thu glucoso ở ruột chứ không phải là nhờ caffeine.

Nhưng dùng sao đi nữa, chỉ khi bạn sử dụng đúng liều lượng, những khả năng ưu việt của caffeine mới có tác dụng.

Bác bỏ những hiểu lầm về tác hại của cà phê

Trước đây, mọi người thường cho rằng phụ nữ dùng từ 1 đến 2 ly cà phê mỗi ngày sẽ giảm khả năng sinh sản.

Tuy nhiên, các nhà khoa học ở trung tâm kiểm soát và phòng bệnh, các nhóm nghiên cứu thuộc trường Đại học Havard và Đại học McGill ở Montreal đã bác bỏ nhận xét đó.

Với liều lượng vừa phải, caffeine không gây vô sinh, sảy thai, không gây dị tật ở thai nhi, không làm giảm trọng lượng trẻ mới sinh hay sinh non.

Đó là kết luận của Cơ quan quản lý thuốc và thực phẩm Mỹ (FDA) cũng như của Viện hàn lâm Nhi khoa Mỹ.

Tuy nhiên, một nghiên cứu khá toàn diện tại Đại học Uppasala, Thụy Điển, được công bố vào tháng 12-2000, khuyến cáo: Giảm tiêu thụ caffeine trong giai đoạn đầu của thai kỳ là

một lựa chọn khôn ngoan.

Nếu bạn không nuôi con bằng sữa mẹ, việc hạn chế caffeine là rất cần thiết. Nó sẽ giúp con bạn không mắc phải chứng ít ngủ, biếng ăn có thể xảy ra khi bạn uống quá 1 đến 2 ly cà phê mỗi ngày.

Hàng chục công trình nghiên cứu về tác động của caffeine đối với những căn bệnh thường gặp ở phụ nữ như u xơ, ung thư vú, ung thư buồng trứng... đã được các tác giả người Israel, Mỹ và Pháp thực hiện trong nhiều năm qua. Họ đã chứng minh không chỉ có sự liên hệ nào giữa việc dùng caffeine và các chứng bệnh nói trên.

Người ta cũng cố gắng tìm hiểu mối liên hệ giữa việc sử dụng caffeine và các bệnh tim mạch, kẻ thù nguy hiểm không chỉ của phụ nữ. Tuy nhiên, đã có thông báo của hội đồng nghiên cứu quốc gia Mỹ về dinh dưỡng và sức khỏe, cũng như báo cáo của nghiên cứu tim Framingham năm 1989. Ngoài ra, còn có công trình của Đại học Havard. Tất cả đều đưa ra kết luận không thấy rõ tác dụng làm tăng yếu tố nguy cơ của bệnh tim mạch vành hay đột quỵ của caffeine.

Những người mắc chứng loãng xương, thường gặp nhiều nhất ở phụ nữ mãn kinh, nên thận trọng khi sử dụng chất này. Không nên dùng caffeine với liều lượng vượt quá mức quy định. Bởi lẽ, tác dụng lợi tiểu của caffeine làm tăng nhẹ lượng canxi bài tiết ra ngoài, dẫn đến giảm tỷ trọng khối xương và giảm sức mạnh của xương.

Mức độ thế nào là hợp lý?

Nếu được dùng đúng liều lượng, những phẩm chất ưu việt của caffeine sẽ phát huy tác dụng tối đa. Tốt nhất là uống với mức độ vừa phải, tránh dùng cà phê quá đặc hay uống nhiều lần trong ngày. Cũng không nên dùng thức uống này khi đói để không gặp được những biểu hiện như nôn nao, bồn chồn, mất ngủ, lo lắng, mất tập trung hay rối loạn nhịp tim.

Vì sao bạn cần uống cà phê?



Cuộc nghiên cứu mới đây nhất cho rằng một cốc cà phê vào buổi sáng có tác dụng làm giảm nguy cơ bị chết sớm và bảo vệ bạn khỏi những bệnh vật khác. Trong nhiều năm qua, việc uống cà phê thường bị cho là có liên quan đến căn bệnh ung thư, đau đầu. Thêm vào đó, uống hai hoặc ba cốc cà phê một ngày cũng có thể giúp bạn tránh được căn bệnh Alzheimer, tiểu đường và nhiều căn bệnh khác. Sau đây là 3 lý do mà bạn không phải dùng uống loại thức uống ưa thích của mình.

Chất chống oxy hóa

Những nghiên cứu được tiến hành gần đây đã theo dõi tình trạng sức khỏe của hơn 10.000 người uống cà phê, trong đó có 84.000 phụ nữ. Kết quả cho thấy, những người phụ nữ thường uống 2 hoặc 3 cốc cà phê một ngày cũng ít bị tử vong vì bệnh tim mạch hơn 25% so với những người phụ nữ không uống cà phê.

Các nhà khoa học đã chỉ ra rằng trong cà phê có một lượng lớn chất chống oxy hóa có lợi cho tim mạch. Theo một nghiên cứu khác của các nhà khoa học thuộc trường đại học Scranton, phần lớn lượng chất oxy hóa mà người Mỹ hấp thu được là từ cà phê. Trung bình mỗi ngày người Mỹ hấp thu 1,299 milligrams chất chống oxy hóa từ cà phê, trong khi đó chỉ có 294 milligrams từ trà và 76 milligrams là từ việc ăn chuối.

Kích thích tinh thần

Cà phê có tác dụng tốt đối với tinh thần của bạn. Và theo một nghiên cứu mới thì thậm chí bạn không cần phải uống cà phê thì mới có tác dụng như thế! Kết quả nghiên cứu cho thấy rằng chỉ cần bạn ngửi mùi hương cà phê cũng có tác dụng kích thích tinh thần rất tốt. Chỉ cần uống một đến hai cốc cà phê mỗi ngày cũng có thể giúp cải thiện tinh thần và khả năng nhận thức, thậm chí còn giúp cải thiện toàn diện tâm trạng của bạn.

Thức uống chống bệnh

Lượng chất chống oxy hóa nhiều trong cà phê. Thực chất, các nhà khoa học cho rằng hai cốc cà phê mỗi ngày có thể tránh bị tiểu đường loại 2, ung thư gan và ruột kết bằng việc loại bỏ những chất độc hại khỏi cơ thể. Cà phê còn giúp cho hệ thống tiêu hóa của bạn hoạt động tốt hơn.

K.ro – không chỉ là thưởng thức cà phê

Những con phố dài, những hàng cây rợp lá, những vỉa hè dẫn đến góc quán nhỏ... là hình ảnh quen thuộc nhiều năm nay của những ai ghiền cà phê Hà Nội. Hà Nội có rất nhiều quán như thế, nhưng những quán cà phê ven hồ luôn là sự thu hút kỳ lạ đối với mọi người. Với những ai đi tìm không gian thoáng đãng thì K.ro là một sự lựa chọn hoàn hảo.



Nằm ở vị trí số 152/D2 Thụy Khuê, K.ro có không gian khá đẹp ngay cạnh Hồ Tây, với phong cách thiết kế hiện đại và ấn tượng, tất cả tạo nên một sự thu hút kỳ lạ với những ai sành cà phê.



Cái thú ngồi quán uống cà phê không chỉ người Hà Nội mới có, nhưng không nơi nào có văn hóa uống cà phê như ở đây. Cái chất Hà Nội trầm mặc, sâu lắng ngấm vào vị cà phê đậm đặc đen quánh, làm cho thú uống cà phê ven hồ cũng trở nên đặc biệt.



Sự phối hợp của những gam màu tạo nên sự khác biệt cho K.ro

K.ro có ba tầng với những không gian riêng biệt được thiết kế theo những tông màu khác nhau. Nội thất và cách trang trí bên trong quán đều được thiết kế phù hợp với cái tên K.ro. Những mảng tường kẻ ô và những chiếc thảm bông dựa lưng cùng hoạ tiết tạo ra điểm nhấn ấn tượng và tinh tế. Sản phẩm của quán cà phê không chỉ là thức uống. Cái người ta cần khi đến uống cà phê là một tổng thể của chỗ ngồi, âm nhạc, ánh sáng, cách bài trí, thức uống và cung cách phục vụ. Cũng nhờ nắm bắt được điều này mà K.ro đã tự tạo cho mình một phong cách riêng biệt không giống với bất kỳ quán cà phê nào.



Chính vì vậy, tùy theo sở thích và gu thẩm mỹ của mỗi người mà khi tới K.ro, bạn có thể tự do lựa chọn cho mình chỗ ngồi phù hợp. Nếu bạn là người sôi nổi và yêu thích gam màu nóng thì tầng một của quán là địa điểm thích hợp để tụ họp bạn bè. Tại nơi đây, bạn vừa có thể lắng nghe những giai điệu sôi động, lại vừa có cảm giác thoải mái khi được dựa lưng trên những chiếc sofa màu đỏ trầm ấm cúng và thưởng thức các loại đồ uống đặc biệt của quán.

Đối với những ai có tính cách trầm hơn, hoặc mong muốn có không gian riêng tư thì không gian tầng hai là phù hợp hơn cả. Nơi đây có hai không gian riêng biệt với cách bố trí màu sắc và nội thất hoàn toàn trái ngược nhau.

Không gian thứ nhất là một thế giới đầy màu sắc hòa quyện của các gam màu như: màu xanh, màu vàng, màu tím trên những mảng tường sơn kết hợp hài hoà với những lọ hoa đồng nội đặt trên bàn, khiến bạn thấy vô cùng thoải mái khi bước vào đây.



Đến K.ro trong một ngày lạnh gió. Ngồi nhâm nhi ly cà phê đen nóng thơm nồng, bạn lại có thể được hưởng những làn gió trời mát lạnh từ ngoài Hồ Tây thổi vào. Nếu được ngắm dòng người tấp tểnh trên các con phố Hà Nội qua những ô cửa kính là điểm đặc biệt của các quán cà phê khác, thì tại K.ro, tất cả các ô cửa sổ đều được mở để bạn có thể hoà mình với thiên nhiên, tận hưởng cảm giác vô cùng thoải mái.

Thả hồn theo những giai điệu du dương, trong làn gió thiên nhiên diệu kỳ và vẻ đẹp tráng lệ của Hồ Tây lúc hoàng hôn, bạn sẽ được thư giãn cùng bạn bè mà quên mất rằng “thời gian đang dần trôi”.

Nếu bạn muốn tụ họp bạn bè hay trò chuyện sôi nổi, bạn có thể tìm đến không gian thứ hai. Một không gian mang phong cách sôi nổi trẻ trung và ấn tượng. Tông màu chủ đạo của không gian này là màu đỏ trầm kết hợp với màu nâu nhạt của những chiếc bàn, sàn nhà, cùng những ô K.ro là điểm nhấn ấn tượng của không gian này.



K. ro với không gian thật yên tĩnh

Riêng K.ro tầng ba là một thế giới khác hẳn bởi sự yên tĩnh và kín đáo. Đây là địa điểm thích hợp cho những đôi tình nhân mong muốn có không gian của riêng mình. Không thu hút mọi người bởi tiếng nhạc sôi động hay bất kỳ sự phá cách nào, thế nhưng cách thiết kế riêng biệt với những chậu thủy hoa tạo ra cảm giác gần gũi và thoải mái.

Không chỉ ấn tượng bởi cách thiết kế, K.ro còn có một thực đơn đồ uống vô cùng phong phú và hấp dẫn. Bạn là người sành và yêu thích cà phê, vậy hãy chọn cho mình những ly cà phê có hương vị độc đáo như Mexican coffee, Cuban coffee hay Rhum coffee....

Nhưng cũng đừng bỏ qua những món kem mang phong cách của K.ro bạn nhé. Bởi hương vị của nó rất độc đáo thơm ngon chỉ K.ro mới có như Kem socola, kem vani, kem tươi....



Giá các loại đồ uống ở đây trung bình là từ 12.000 đồng trở lên, phù hợp với túi tiền của mọi người. Với những ai muốn thay đổi khẩu vị, hay muốn thử mùi vị mới, có thể tùy ý chọn cho mình một ly sinh tố có hương vị thơm ngon với nguyên liệu được chế biến từ hoa quả tươi như món “Sinh tố K.ro 1: Chuối - dứa - mật ong - sữa chua” hay món “Sinh tố K.ro2: Chuối - cam - xoài - sữa tươi - cốt dừa...”



K.ro đặc

biệt nhất là vào buổi tối, nó đẹp và lung linh hơn khi có ánh đèn cao áp và những dây đèn nhấp nháy mang đến cho bạn cảm giác lãng mạn và bình yên. Thường thức cà phê trong tiết trời mát dịu hay những hôm lạnh gió để cảm nhận rõ hơn cái thú uống cà phê của người Hà Nội. Nếu như bạn có dịp ghé thăm K.ro, chắc hẳn bạn sẽ bị thuyết phục bởi không gian nơi đây cùng những loại đồ uống ngon bổ và mới lạ.

Tin mới đăng:

Vietland coffe: Không gian văn hoá tuyệt vời

Toạ lạc ngay trung tâm Thành phố, cách Nhà hát Lớn Hà Nội và khách sạn Hilton khoảng 400 mét, VietLand Coffee (số 1 – Tầng Bạt Hố) tạo được ấn tượng ban đầu với khách hàng bởi chính tên gọi của nhà hàng. Café Đất Việt vừa mang hơi hướng phong cách châu Âu.

Khung cảnh đẹp, hiện đại xen lẫn chút cổ điển, màu sắc chủ đạo của quán là màu đỏ tôn lên nét quyến rũ, sang trọng. Cách bài trí ngăn nắp với những góc riêng biệt, một khoảng không gian xanh với hoa lá, sân vườn nhỏ sẽ là góc riêng tư thích hợp cho những khách hàng muốn sự thư giãn nhẹ nhàng, yên tĩnh.

Không chỉ ấn tượng bởi khung cảnh thanh bình, thơm mát, đến với VietLand, quý khách còn nhận được sự phục vụ chu đáo, thân thiện của đội ngũ nhân viên.



Không gian văn hoá tuyệt vời

Không gian văn hoá của quán rất ấm cúng và thanh lịch. Với mô hình kinh doanh Café – fastfood nơi đây hứa hẹn sẽ là một điểm đến hấp dẫn không chỉ dành cho người Hà Nội mà còn dành cho những du khách nước ngoài. Cùng với hương vị café đặc trưng của chính các hãng danh tiếng trong nước, bạn còn được thưởng thức các loại hương vị café, trà đặc biệt trên thế giới, ngoài ra còn có các loại kem tươi, cocktail, mocktail, nước ép trái cây, bia và rượu. Đồ uống của quán đều được chế biến từ những loại quả thơm ngon và tươi mới nhất.

Bên cạnh đó, Vietland cũng có những chương trình biểu diễn ca nhạc, thời trang rất trẻ trung, sôi động vào các buổi tối thứ 6 hàng tuần. Sân khấu chính được đặt giữa trung tâm, nổi bật trên nền là hình vẽ những nhạc công đang chơi đàn rất say sưa. Với dàn âm thanh và ánh sáng hiện đại, các bạn trẻ sẽ có cơ hội được gặp gỡ những người mẫu nổi tiếng của Hà Nội, được chiêm ngưỡng những bộ sưu tập thời trang mới nhất của các nhà tạo

mẫu. Đây là điều không chỉ hấp dẫn với các bạn gái mà ngay cả các chàng trai cũng sẽ tìm được cho mình những bộ đồ hợp thời trang và sở thích.



Ngược lại, nếu không thích sự ồn ào, bạn có thể thưởng thức những bản ballad trữ tình, dịu nhẹ được đan xen vào giữa mỗi chương trình.

Với không gian thoáng mái, rộng rãi, VietLand rất thích hợp để tổ chức các buổi tiệc liên hoan, sinh nhật, chiêu đãi bạn bè, người thân trong những dịp cuối tuần hay những dịp kỷ niệm đặc biệt. Chính vì vậy, VietLand được rất nhiều các doanh nhân chọn làm địa điểm tổ chức các cuộc đàm phán phục vụ cho công việc kinh doanh. Cũng có nhiều ca sỹ chọn VietLand làm nơi diễn ra các buổi họp fans của mình như: Hoàng Hải, Ngọc Anh... Các fans đến đây không chỉ được thỏa lòng mong ước nghe thần tượng của mình hát mà còn nhận được nhiều quà tặng từ nhà hàng.



Nhân dịp ngày Quốc tế Phụ nữ 8/3, VietLand sẽ tổ chức một chương trình biểu diễn ca nhạc, thời trang đặc biệt vào ngày 7/3. Đây là một món quà hết sức ý nghĩa mà nhà hàng muốn dành tặng các bạn gái trong dịp này. Nhà hàng sẽ trang trí rất nhiều nến, bóng bay và hoa hồng tạo ra một không gian thật ấm cúng, trữ tình. Ngoài các chương trình biểu diễn giống mọi ngày, hôm đó sẽ có thêm rất nhiều chương trình thú vị như: chơi nhạc theo yêu cầu, nghĩa là khách hàng có thể tặng nhau những bản nhạc mà mình yêu thích... Ngoài ra, trong hai ngày 7 và 8/3, VietLand sẽ có những món quà độc đáo, thú vị dành cho tất cả các bạn gái đến với nhà hàng. Hy vọng rằng, các bạn gái sẽ có thật nhiều niềm vui và những phút giây ngọt ngào bên cạnh người yêu thương.

Vietland coffee Số 1 Tầng Bạt Hồ, Hai Bà Trưng, Hà Nội Tel: (04) 9 726 199

Website: www.vietlandcoffee.com Giá đồ uống: Từ 15000đ

Café VTN - Nơi hẹn hò của những đôi tình nhân

Nằm trên đường Nguyễn Du, đối diện hồ HaLe, Café VTN có một vị thế rất đẹp. Cùng với cách bài trí độc đáo và phong cách phục vụ chuyên nghiệp, quán là nơi thích hợp cho các bạn trẻ và những đôi tình nhân hò hẹn.

Những người lần đầu tiên đến với VTN đều thắc mắc tên quán có ý nghĩa gì. Chị chủ quán cho biết: “VTN là viết tắt của Vườn Tình Nhân. Chị xây dựng VTN với mong muốn quán trở thành nơi hò hẹn của những đôi tình nhân”.

VTN gồm 2 tầng, mỗi tầng thiết kế theo một cách riêng để phục vụ các đối tượng khác nhau.

Tầng 1 chia làm hai phòng: Phòng trong và phòng ngoài.



Phòng ngoài được bày trí toàn bộ bằng bàn ghế mây rất sang trọng. Nơi đây được chọn làm địa điểm bàn bạc công việc của các doanh nhân. Bạn cũng có thể bắt gặp ở đây những người ngồi hàng giờ bên ly cà phê chỉ để ngắm nhìn phố phường, mong tìm cho mình một khoảnh khắc bình yên giữa sự bộn bề của cuộc sống. Không gian thoáng đãng của căn phòng sẽ luôn khiến bạn cảm thấy thoải mái nhất.

Phòng trong với những bàn vuông 2 ghế tựa kê sát nhau là nơi dành riêng cho những đôi tình nhân.



Nếu bạn đi cùng người yêu hay cùng bạn bè thì đây là nơi lý tưởng để các bạn có thể tâm sự, chuyện trò. Căn phòng là sự kết hợp hài hòa giữa nội thất, bàn ghế và những hiệu ứng ánh sáng. Sự hoàn hảo này sẽ khiến bạn có cảm giác như đang lạc vào một khu vườn, khu vườn của những điều kỳ diệu – vườn tình nhân.



Điều độc đáo tiếp theo của VTN chính là tầng trên của quán. Tầng này thường là nơi tổ chức các buổi offline của các website, gameshow... Ở đây không có bàn ghế vì vậy bạn có một không gian hoàn toàn thoải mái, rộng rãi. Quán cũng bố trí những chiếc túi ngồi và 2 chiếc bàn để bạn có thể chơi những trò chơi tập thể.



VTN dường như không còn đơn thuần là một quán cà phê mà đã trở thành một ngôi nhà để người ta có thể mời những người bạn thân thiết đến chơi. Có lẽ hiếm có quán cà phê nào ở Hà Nội lại dành riêng cho các bạn trẻ một không gian đặc biệt đến thế. Quán chuyên phục vụ đồ ăn nhanh, cơm văn phòng. Đến VTN bạn sẽ thật sự bất ngờ về sự phong phú của các món ăn cũng như giá của chúng.



Hơn nữa, đồ uống cũng là một điểm thu hút khách hàng của VTN. Ngoài cà phê, cocktail cùng những đồ uống thông dụng khác, quán còn phục vụ 14 loại rượu bao gồm: Bombay, martini, pelopez tequila... và 10 loại moctail (Hoa quả trộn kem).

Đặc biệt vào tối thứ 7 hàng tuần VTN có chương trình hát karaoke chọn bài. Biết đâu không khí sôi động tại quán lại là một cơ hội để bạn đánh thức khả năng ca hát của mình.

Sắp tới, VTN sẽ có nhiều thay đổi để phù hợp hơn với những yêu cầu của giới trẻ. Vậy tại sao bạn không đến để khám phá khu vườn tình nhân lãng mạn này?

Cà phê wi-fi

đây trào lưu mở các quán cà phê có lắp đặt mạng wi-fi đã trở nên phổ biến vì tính hữu dụng của nó. Những quán cà phê sang trọng thay nhau mọc lên để đáp ứng thị hiếu của một bộ phận khách hàng năng động và sành điệu.

Buổi sáng và đêm, quán cà phê V3 luôn nườm nượp khách vào ra. Trước cổng, sáu cô gái trẻ đẹp, xinh xắn với trang phục ấn tượng, có nụ cười rất tươi đón bạn ngay từ cái nhìn đầu tiên. Đây là địa chỉ cà phê wi-fi quen thuộc của giới trẻ, thu hút rất đông những công dân wi-fi. Cũng vì lẽ đó, ở đây luôn hiện diện những "sắc thái văn hoá" của dân wi-fi chính hiệu.



Bạn sẽ không khỏi ngạc nhiên với cách trang trí khá lạ ở đây nếu là lần đầu tiên đặt chân vào. Khắp các nền tường, cơ man nào là các địa chỉ IP của các website được in khá ấn tượng. Có đủ loại website của các lĩnh vực, tin tức, công nghệ thông tin, thể thao, khoa học... và cả các website giới thiệu sản phẩm của các thương hiệu Việt như Việt Tiến, Bitis... cùng các web thuộc loại hàng độc của nhiều lĩnh vực.

Ngồi dưới cây xanh rợp mát, trên bãi cỏ thật êm, nghe chim hót rộn rã mà máy tính vẫn có wi-fi chạy cực tốt. Đó không phải là câu chuyện trời tây. Đến với công viên 30/4, bạn sẽ dễ dàng nhận được sóng wi-fi từ các toà cao tầng gần đó và chạy khá ổn định. Nhiều bạn trẻ yêu thiên nhiên hay tạm hẹp túi tiền đã chọn nơi đây là "văn phòng 2" của mình. Điều này còn cho thấy ý thức bảo mật của hệ thống mạng wi-fi vẫn chưa thật sự được quan tâm.

Nằm trong một con hẻm nhỏ, quán Y5, một trong những nơi xuất phát cho phong trào

nhà nhà không dây, quán quán wi-fi.

Đây cũng là nơi tập trung của khá nhiều tay chơi sành điệu, không chỉ về sản phẩm mà còn cả công nghệ, kỹ thuật. Quán Chợt Nhớ 2 mang một phong cách hỗn hợp nhưng rất đặc trưng. Từ một quán cà phê đơn thuần, vừa sinh thái nhưng không kém chất hiện đại, giờ đây đã phát triển thành một tổ hợp công nghệ mang hơi thở lãng mạn với những "phân khu" khép kín gồm: cà phê máy lạnh, nhạc Trịnh, wi-fi... Chỉ cần một ly nước, bạn có thể dùng máy tính xách tay, nối kết ADSL chất lượng, và chất lượng phục vụ không có gì phải bàn.

Trong những năm gần đây trào lưu mở các quán cà phê có lắp đặt mạng wi-fi đã trở nên phổ biến vì tính hữu dụng của nó. Những quán cà phê sang trọng thay nhau mọc lên để đáp ứng thị hiếu của một bộ phận khách hàng năng động và sành điệu. Chỉ cần trang bị một space đường truyền internet băng thông rộng ADSL thuê bao trọn gói, một Access point và một vài thiết bị phụ trợ khác, các quán có thể "nâng cấp" thành danh hiệu cà phê wi-fi thật dễ dàng.

Để đắm chìm trong những dòng nhạc Trịnh, bạn đến với cà phê Sỏi Đá, hay tiếng đàn piano ở quán Piano. Một không gian yên bình, mát mẻ và huyền hoặc chỉ có ở quán Nirvana. Bạn vừa ngắm đường phố tấp nập, vừa tranh thủ làm việc thì cà phê 39 nằm ở góc đường Lê Lợi - Nguyễn Huệ là một địa điểm lý tưởng cho những người luôn bận rộn... và rất nhiều quán cà phê wi-fi khác trên khắp nẻo đường Sài Gòn đang chờ bạn khám phá. Một nhu cầu không thể thiếu, một thú vui không còn quá xa lạ đối với giới trẻ ngày nay.

Chỉ cần một Laptop, Pocket PC, hay điện thoại có hỗ trợ công nghệ wi-fi (như Nokia N91, N80...) là đã có đủ điều kiện gia nhập giới "tín đồ" của wi-fi. Họ rất đa dạng, từ học sinh, sinh viên đến kỹ sư, bác sĩ, doanh nhân... hay những công tử "thừa tiền, thiếu việc". Họ đến với cà phê wi-fi như là một nhu cầu, thể hiện phong cách học tập, làm việc năng động trong thời đại công nghệ thông tin, nhưng cũng có nhiều người gia nhập thế giới wi-fi để chứng tỏ đẳng cấp, khoe mẽ sự sành điệu ảo tưởng của mình.

Tại những quán được mệnh danh là "văn phòng di động" như V3, Zenta... vào các giờ làm việc, trên 50% các bàn khách có dùng laptop truy cập wi-fi. Khoảng 70% trong số người dùng mở nhiều cửa sổ: game, word và các chương trình làm việc khác, 30% còn lại nghe nhạc hoặc soạn thảo văn bản, excel. Các quán còn lại người sử dụng laptop chỉ khoảng từ 20-30% số khách.

Văn hóa cafe trên đất nước mặt trời mọc

Lịch sử ghi nhận, lần đầu tiên đất nước Mặt trời mọc biết đến cà phê vào năm 1877. Năm 1888, cửa hàng cà phê đầu tiên của Nhật được khai trương ở quận Ueno, Tokyo. Sau đó,

các cửa hàng cà phê bắt đầu mọc lên khắp nơi trên đất Nhật. hiện nay trung bình mỗi năm Nhật Bản nhập khẩu khoảng 380.000 tấn cà phê từ hơn 40 quốc gia, trở thành nước nhập khẩu cà phê đứng hàng thứ ba trên thế giới.

Các quán cà phê ở Nhật phục vụ cà phê, trà, nước hoa quả, nhiều quán bán cả bánh mì nướng, sandwich và bữa ăn nhẹ. Nhiều cửa hàng còn phục vụ cả bữa trưa bao kèm theo đồ uống với giá cả phải chăng. Tuy nhiên, cà phê vẫn là mục chủ đạo trong thực đơn. Mỗi cửa hàng cà phê đều cố gắng để có được một tách cà phê hoàn hảo phục vụ khách hàng. Có cửa hàng chỉ sử dụng hạt cà phê Kilimajaro hoặc Mocha, quán khác lại có phương pháp pha trộn các loại hạt cà phê khác nhau theo một tỷ lệ nhất định. Một số cửa hàng chuyên kinh doanh các loại trà Trung Quốc hoặc phương Tây.

Cũng giống như ở các nước khác, các quán cà phê ở Nhật Bản không chỉ là một nơi lý tưởng để mọi người thưởng thức cà phê mà còn là nơi có thể nghỉ ngơi, thư giãn, tán gẫu với ai đó hay đọc một cái gì đó. Tuy nhiên, cùng với xu hướng phát triển của cuộc sống và thị hiếu của khách hàng, mỗi quán cà phê ở Nhật Bản đã tự tìm cho mình những hướng đi riêng...

Cà phê âm nhạc là một hình thức đặc biệt hấp dẫn và thu hút. Có những quán cà phê chuyên phục vụ một loại nhạc đặc biệt nào đó, có thể là nhạc cổ điển, nhạc jazz hoặc nhạc rock. Trước đây, khi các phương tiện nghe nhìn còn quá đắt, người ta thường thích tụ tập ở những quán cà phê quen thuộc, thưởng thức loại nhạc mà mình ưa thích và nhâm nhi một tách cà phê ngon. Ngày nay, những tụ điểm như vậy đã ít đi nhưng quán Meikyoku Kissa Lion nằm ở quận Shibuya của Tokyo vẫn giữ được phong cách này. Hơn 50 năm qua, nơi đây vẫn không có gì thay đổi. Những chiếc loa lớn được đặt ở một nơi dễ thấy, bên cạnh là khoảng 5.000 đĩa nhạc cổ điển và khoảng 1000 đĩa CD sẵn sàng để phục vụ yêu cầu của khách.

Một loại hình cửa hàng cà phê khác đặc biệt phổ biến ở Nhật Bản là cà phê truyện tranh. Nắm bắt được thị hiếu ưa thích đọc truyện tranh của người Nhật, các cửa hàng này đã tập hợp một số lượng truyện tranh lớn phục vụ khách hàng đọc ngay tại chỗ. Đối với giới trẻ, đến các quán cà phê truyện tranh là một lựa chọn rất kinh tế vì ở đây họ được đọc truyện theo sở thích với chi phí thấp thay vì phải bỏ tiền ra mua. Đối với giới kinh doanh và các nhân viên công ty, đây là một nơi "ăn náu" tuyệt diệu cho họ sau những ngày làm việc căng thẳng, họ có thể tạm "chạy trốn" khỏi công việc để nghỉ ngơi và thư giãn hoàn toàn... Tokyo Manga Tantei-dan là một quán cà phê truyện tranh nổi tiếng ở phường Jinbo-cho, quận Kanda của Tokyo. Tại đây khách hàng có thể vừa thưởng thức cà phê có sẵn tại quán vừa đọc truyện tranh, số tiền tùy thuộc vào thời gian. Ở Nhật Bản, loại hình này được xem như một ngành công nghiệp giải trí ngang hàng với các câu lạc bộ karaoke.



Bên cạnh đó, loại hình quán cà phê bình dân cũng phát triển rất mạnh. Đi đầu trong phong cách kinh doanh này ở Nhật Bản là công ty cà phê Doutor. Công ty bắt đầu hoạt động năm 1980 chỉ với một cửa hàng, giá chỉ bằng một nửa so với những quán cà phê thông thường khác. Khách hàng ưa chuộng giá cả và hương vị cà phê của Doutor. Những cửa hàng này tập trung ở Tokyo và một số tỉnh lân cận.

Năm 1996, "con lóc Starbucks" - một hệ thống cà phê - bar của Mỹ "đổ bộ" lên đất Nhật và đã thu hút được rất nhiều khách hàng, đặc biệt là giới trẻ. Một trong những lý lẽ thuyết phục nhất giải thích về sự thành công này là Starbucks đem lại cho khách hàng một không khí thời thượng với những loại cà phê hơi (espresso) chất lượng cao.

Không hoàn toàn đồng nhất với phong cách Mỹ, các quán cà phê mang phong vị Châu Âu, đặc biệt là theo kiểu Paris lại làm mê đắm những cô gái trẻ trong độ tuổi 20-30. Sự kết hợp giữa thiết kế, nội thất trang nhã, lịch sự với phong cách âm nhạc êm dịu tạo cho họ cảm giác như ở căn phòng của chính mình - một không gian lý tưởng để họ gặp gỡ bạn bè, tán gẫu, thưởng thức cà phê và thư giãn...

Một loại hình cửa hàng cà phê mới có tên Anh gốc Pháp là "cà phê" cũng trở nên phổ biến ở các thành phố. Các quán "cà phê" có khuynh hướng phản ánh khẩu vị, phong cách riêng của chủ quán về thức ăn, thiết kế nội thất và âm nhạc. Quán Shichimencho của bà Soma Chiemi nằm ở quận Minami-Aoyama của Tokyo là điển hình của phong cách này. Chủ quán đã bài trí nội thất, chọn thể loại âm nhạc theo sở thích riêng của bà, còn các món ăn thì nấu theo kiểu gia đình. "Tôi muốn đem lại cho khách hàng cảm giác thoải mái thực sự theo đúng nghĩa của nó" bà Soma Chiemi nói.

Hiện nay, cùng với xu hướng phát triển của xã hội, ở Nhật Bản xuất hiện loại hình các quán cà phê tổ hợp (complex cà phê) với nhiều hình thức dịch vụ phong phú nhằm đáp ứng tốt hơn nhu cầu của khách hàng.

Hãy thử bước vào một quán cà phê ở quận Ikebukuro ở Tokyo - trung tâm của những quán cà phê truyện tranh trước đây. Đạp vào mắt bạn là hàng dãy các phòng ngăn riêng với máy tính và ti vi trong mỗi phòng. Ngoài ra, tại đây còn trang bị thêm hàng trăm đĩa DVD và các đĩa chương trình trò chơi khác... Các dịch vụ như tắm nắng, matxa...cùng vô số những dịch vụ khác cũng xuất hiện. Quán AirsCafe tại quận Chiba, phía đông Tokyo với những trang thiết bị như máy tính cá nhân, máy in, máy fax ...tạo ra một môi

trường rất thuận tiện và phù hợp cho những ai muốn tập trung vào công việc... Quán Kameido, chi nhánh của hệ thống các cửa hàng cà phê đa năng Jiyu Kukan lại là nơi hấp dẫn phần đông những đôi yêu nhau hay các gia đình. Ngoài truyện tranh, ở đây còn có rất nhiều các hình thức giải trí khác như bóng bàn, bi-a, phi tiêu, trò chơi điện tử... Đồ uống được miễn phí và các món ăn có được mua từ các máy bán hàng tự động. Tại đây cũng có phòng riêng chỉ dành cho phụ nữ, thậm chí có cả phòng theo phong cách Nhật trải chiếu tatami...

Sự đa dạng, phong phú của các quán cà phê ở Nhật Bản giúp khách hàng có thể lựa chọn quán này hay quán khác tùy theo sở thích và mục đích cá nhân... Mỗi quán cà phê sẽ là một thế giới thư giãn và giải trí riêng đối với từng người. Sự "bùng nổ" các loại hình quán cà phê cũng khiến cho một loạt các quán trà cũng đứng trước sức ép thay đổi để phù hợp với xu hướng mới.

Có thể thấy ở Nhật Bản, uống cà phê không đơn thuần là sở thích mà đã nó trở thành một hoạt động được xã hội hoá, một phần đặc biệt của nền văn hoá hiện đại Nhật Bản.

(Ngọc Quyên - Tổng hợp theo Nipponia, Trends in Japan)