

Ba Chị Em Không Chồng ở Quán Cafe Lâu Đời Nhất Sài Gòn

Hoàng Việt

Quán cafe đã tồn tại 78 năm qua đang được ba chị em ruột, cháu của cụ Vĩnh Ngô, thừa kế, tiếp quản phục vụ khách. Vào mỗi buổi sớm, chủ quán tất bật pha chế, bưng bê.

7_zing



Hàng ngày vào lúc 5h30, cả ba chị em bà Sương, Tuyết, Sáu dậy sớm chuẩn bị dọn hàng và cùng nhau làm việc, phục vụ khách tới uống cà phê cho tới 19h. Khi thì chị cả rửa chén, chị hai pha chế, chị ba bưng đồ rồi thay đổi luân phiên... cứ như vậy, luôn luôn tất bật.

Mỗi buổi sáng sớm mùa hè tháng 7/2016, khi quán còn chưa kịp pha mẻ cà phê đầu tiên đã có nhiều khách quen tới ngồi.

Ông Vinh, một trong những khách ruột của quán ngồi thưởng thức cà phê cùng tiếng nhạc du dương. Ông chia sẻ, đã đến đây từ rất lâu và bây giờ mỗi khi rảnh lại tìm đến quán để thưởng thức mùi vị cà phê quen thuộc và cả mùi Sài Gòn xưa cũ.

Quán len lỏi sâu trong một con hẻm lao động, nhà cửa chật như nêm, tứ phía buôn bán sầm uất. Người lập nên quán từ năm 1938 là cụ Vĩnh Ngô (người gốc Huế).



Cheo Leo là một trong những quán cafe nổi tiếng của Sài Gòn, là địa điểm quen thuộc của các thanh niên trường Petrus Ký, Chu Văn An.

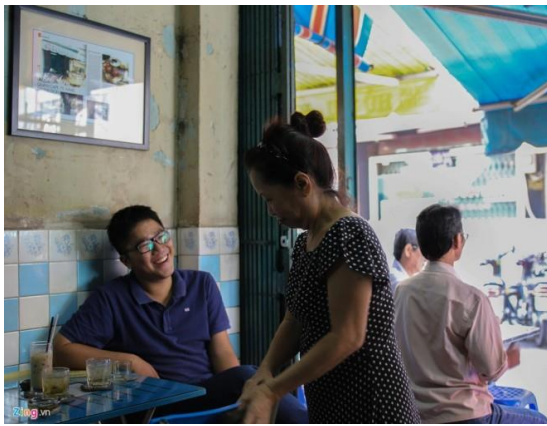
Thuở đó, ở khắp Sài Gòn, đâu đâu người ta cũng uống cà phê pha bằng vợt mà không pha phin như bây giờ. “Ngày đó cha tôi bản tính phóng khoáng hay đi đây đó chơi, thấy những người khách trú (cách gọi người Hoa) pha cà phê bằng vợt điệu nghệ, lại thơm ngon, không uống trong ly mà rót vào đĩa húp. Cụ thấy vừa lạ vừa thích nên cũng học cách pha để về mở quán”, bà Sáu, con gái cụ Vĩnh Ngô chia sẻ.

Khi xây dựng quán, cụ Vĩnh Ngô tự làm một lò nung từ thùng phi, bồi thêm gạch pha đường cát vàng để đun nước. Khi nước sôi, người làm đổ vào một chiếc siêu bằng đất sét đã để sẵn một tấm lược bằng vải có bột cà phê xay nhuyễn. Lý do phải có một lò ủ nóng như vậy là vì cà phê làm ra được sử dụng ngay cho khách vừa yêu cầu. Nó hoàn toàn khác với cách pha và dự trữ cà phê trong ngày của các quán ngày nay.

Bà Sáu tiết lộ, thành phần quan trọng và cần chuẩn bị kỹ nhất để chế biến một ly cà phê vợt thật ngon không phải chỉ có nguyên liệu mà là nước. Nước thủy cục (nước máy) có mùi, rất dễ làm thay đổi hương vị cà phê. “*Vì vậy, nước dùng để pha phải để từ một đến hai ngày cho lắng cặn và bớt mùi rồi mới sử dụng. Khi đun, phải đảm bảo nước luôn luôn sôi già*”, bà Sáu nói. Đó cũng là lý do ly cà phê của quán có mùi vị đặc trưng, rất khác so với nhiều hàng cafe ở gần đó. Giá chỉ từ 13.000 – 15.000 đồng/ly.



Bà Sương nhắm tính: “Theo lời kể của cha thì cụ mở quán Cheo Leo trước cả khi lấy má tôi. Thời trẻ chúng tôi cũng ra ngoài làm ăn nhưng sau này trở về quản lý quán theo di nguyện của cha. Chị gái lớn của tôi năm nay cũng đã ngoài 60, số tuổi của quán còn lớn hơn cả tuổi chúng tôi”.



Ngay cả những bạn trẻ yêu cà phê và sự hoài niệm cũng trở thành khách quen của quán. Bạn Giang Phạm mỗi sáng 7h30 trước khi đi làm đều đến đây để nhâm nhi.

Cụ Vĩnh Ngô thuộc dòng dõi hoàng tộc Huế, chịu phận xa quê, đến Gia Định thì gặp một người con gái gốc Đồng Tháp rồi cùng lập gia đình, có với nhau chín người con. Trong số đó, bà Sương, người con thứ ba cùng chị lớn của mình là Tuyết đứng ra tiếp quản Cheo Leo sau khi cụ ông cụ bà Vĩnh Ngô lần lượt qua đời vào thập niên 90, thế kỷ trước.

Trong hơn 77 năm tồn tại, cà phê không phải là thứ duy nhất níu giữ người ở Cheo Leo. Cà phê mà không có nhạc thì đâu còn gì là “mùi thị dân”. Sinh thời ông Vĩnh Ngô rất thích những bản nhạc tình Pháp, nhạc tiếng Anh, cộng với thị hiếu của khách, quán phục vụ sở thích đương thời còn có nhạc Phạm Duy, Trịnh Công Sơn, Nguyễn Đình Toàn... rải rác theo từng cuộn khói cà phê.

Vào khoảng 9h đến 11h sáng, khách rất đông. Vì thế đôi khi các bà phải viết lên tường tên khách để khỏi quên.



Khách ngồi dù lâu hay chóng thì ly nước trà trên bàn chẳng bao giờ vơi. “Mấy ông khách ở đây nhiều người trong số đó là công chức nhà nước, ngoài giờ làm họ ngồi chập kín quán”, bà Sương bông đùa.

“Cheo Leo vẫn có khách và hầu hết là những gương mặt rất xưa cũ. Thu nhập từ đây không đảm bảo cho tôi và gia đình nhưng vì thương ông già nên vẫn cố giữ. Vì nhiều lý do, chúng tôi không ai lập gia đình để chuyên tâm vào làm việc tại đây”, bà Tuyết tâm sự.