

Mỗi người chúng ta có thể hiểu về cà phê một cách riêng biệt nhưng cà phê cũng có hai thành phần không bao giờ thay đổi, đó là nước và bột cà phê. Sự khác biệt giữa các loại cà phê như American và một ly espresso là ở phương pháp chiết xuất. Những người thích cà phê thì bột cà phê đã được xay thành bột cà phê rang. Đây chính là một nghệ thuật đòi hỏi óc sáng tạo của loài người sống sinh ra muôn vàn phương pháp pha cà phê khác nhau, tiến hóa qua nhiều thế kỷ. Mỗi phương pháp tuân theo trình tự khác nhau mà làm thành Mocha hay Espresso; Americano hay Neapolitan;

Pha cà phê không phải là một việc khó. Chỉ cần bạn có một hũ nước nóng và bột cà phê mà bạn thích, một số thời gian và vài phút rảnh rỗi. Có nhiều phương pháp pha cà phê khác nhau theo mùa, theo thời gian khác nhau. Cà phê Espresso đòi hỏi tính cách, cà phê Thổ Nhĩ Kỳ (Turkish) nhiều người thích uống ấm, cà phê kiểu Mỹ (Americano) nhẹ, nhiều người uống lạnh và uống lâu mới hết. Tất cả các phương pháp này có một điểm chung, bột cà phê được xay lý tưởng trong nước nóng sau đó dung dịch cà phê được lọc ra để uống và thưởng thức. Những người uống cà phê này sẽ có tính cách khác nhau khá nhiều, tùy thuộc vào phương pháp pha. Sau đây là một vài ví dụ điển hình.

Cà phê nhỏ giọt (filter drip) (thường được biết đến với tên gọi là American styled coffee)

Đặc tính của loại cà phê pha theo kiểu này là không đậm (not much body) và vị và hương cũng rất nhẹ. Kiểu pha cà phê này được yêu thích ở khắp Bắc Mỹ, Bắc Âu và Pháp. Ngày nay các nước đó người ta sử dụng nhiều loại máy pha cà phê nhỏ giọt có pha trộn. Máy gồm 2 phần, phần phía trên là một cái phễu đựng bột cà phê, phía dưới là một cái bình đựng nước nóng có thể được hâm nóng bằng dây mai xoáy nằm dưới cái bình này. Trong cái phễu người ta đặt một cái lọc để giữ bột cà phê không bị rơi xuống bình. Để pha cà phê kiểu này người ta thường dùng bột cà phê xay thô, không mịn (coarsely ground coffee). Ở Châu Âu người ta cho 1/2 thìa tablespoon còn ở Mỹ thì người ta cho nguyên một thìa teaspoon.

Đối với kiểu pha này, nước nóng được đổ lên bột cà phê, cà phê theo trọng lực chảy xuống dưới. Giữ bột cà phê trong ấm đun nước để đun và hâm nóng cà phê đã pha ra thì dù không có máy pha người ta vẫn có thể pha cà phê kiểu này bằng cách sử dụng cùng loại phễu lọc giấy (mua ngoài siêu thị) đặt vào một cái phễu thông thường, đun nước sôi và đổ nước chảy lên trên phễu đó. Toàn bộ quá trình pha hết từ 6 đến 8 phút và kết quả là một tách cà phê nhẹ, nhẹ, và hơi chua một chút (slightly acidic coffee).

Cà phê ép (còn được gọi tên là cà phê kiểu Pháp, sử dụng Melior)

Kiểu pha cà phê này được người ta quen gọi là cà phê kiểu Pháp, mặc dù đúng cách pha cà phê do một người Ý sáng chế ra sau đó bán bản quyền patent cho một người Thụy Sĩ từ năm 1933. Rất nhiều người thích uống cà phê pha theo kiểu này bởi vì rất nhanh và dễ, đúng thời điểm xuất hiện của rất nhiều dụng cụ pha cà phê. Dụng cụ pha cà phê gồm một cái xy-lanh thủy tinh (cylindrical glass container) và một cái lọc khít như một cái piston bên trong cái xy-lanh đó. Người ta cho bột cà phê vào trong xy-lanh, rót nước sôi vào khuỷu dưới, để nguyên từ 4 đến 5 phút. Sau đó người ta cho cái piston-lọc vào và ấn nhẹ và chậm để tách bột với dung dịch cà phê đã pha xong. Cà phê lúc đó đã có thể uống được và không còn nóng lắm nữa. Ưu điểm của phương pháp này là không phải tốn 1 cái phễu lọc giấy mà chỉ pha cà phê. Chú ý, bột cà phê phải chọn loại xay vừa phải (medium ground coffee) nếu không sẽ dễ bị uống bột cà phê lẫn trong cà phê. Nên cho khoảng 1 teaspoon trên một ly cà phê là vừa đủ.

Cà phê Thổ Nhĩ Kỳ (Turkish coffee) Kiểu pha cà phê này phổ biến nhất ở Thổ Nhĩ Kỳ, Hy Lạp, một số nước Đông Âu và Trung Đông. Người ta sử dụng một dụng cụ truyền thống gọi là cái "ibrik". Một cái bình dùng làm bằng đồng đỏ và đồng thau, hình một cái phễu lớn ngược và boca cổ, có tay cầm rất dài. Trước hết người ta đun nước sôi liu riu như là trong cái ibrik, sau đó người ta nhấc cái ibrik ra và cho cà phê xay mịn vào (khoảng 2 thìa teaspoons cho 1 ly), cho cardamom và nhiều khi cả một số loại thảo mộc khác như là cardamom hoặc cloves. Sau đó người ta ngoáy dưới cái hân hóp đó rồi để cái ibrik trở lại bếp đun sôi lại. Khi hân hóp sôi và xủ bột dần trào ra, người ta nhấc cái ibrik ra khỏi bếp tiếp tục khuỷu dưới. Khi cà phê đã hơi nguội, người ta lại để trở lại bếp đun lại một chút nữa. Cuối cùng ra nhấc vào 3 lần thì xong. Kết quả là một tách cà phê đặc quánh, đen, xủ bột mà không thể uống ngay ra chén mà uống được mà phải đợi đến khi bột cà phê đã lắng xuống đáy và khi đó cà phê đã nguội.

Cà phê lọc kiểu Norway

Cà phê pha kiểu này được yêu thích ở Norway và các nước trên bán đảo Scandinavia. Cũng tương tự như cà phê Thổ, người ta lọc bột cà phê trong 10 phút, chỉ khác là người ta sử dụng bột cà phê xay thô, và hết cà phê chỉ được rang sơ, không kỹ. Khoảng 2 thìa teaspoons cho 1 ly cà phê. Người uống cũng phải đợi đến khi bột cà phê lắng xuống đáy và khi đó cà phê đã nguội.

Cà phê tan uống liền (freeze-dried coffee)

Dĩ nhiên đây là loại cà phê đơn giản nhất. Chỉ việc đổ một thìa teaspoon bột cà phê tan vào một

ly nước nóng khuấy đều và cho thêm creme hay đường tùy ý. Nhưng cà phê pha kiểu này có thể có vị hơi chua nên phải cho thêm đường vào thì mới uống được. Nếu uống nhiều thì hơi cay vì caffeine có thể cay cay tìm đến phổi, hơi hơi khi uống cà phê tan. Trong trường hợp này nên dùng loại đã decaffeinated, tức là đã loại bỏ caffeine. Cà phê mua ở máy bán cà phê tự động thì uống là loại cà phê này. Nhưng tôi thấy có một cà phê trên sàn đường, creme bên trong máy, khi mình cho tiền xu vào thì máy nó xả nước sôi vào một lượng bột để nhúng, chảy ra cốc giấy cho mình uống. Phải nói thật là cà phê này kém ngon và có uống cũng chỉ vì bột được đấy.

Espresso

Là phương pháp pha cà phê chuyên môn của cà phê Italy. Được đào tạo và thông minh. Máy pha cà phê espresso là tác phẩm nghệ thuật tinh xảo do người Italy sáng tạo ra. Cà phê được pha ở áp suất rất cao. Một cái bơm bơm nước qua một ống xoắn bên ngoài đường. Nước được đun nóng nhanh trong một thùng đun đường đó lên đến nhiệt độ gần 100°C (không dưới 90°C). Áp lực đẩy nước qua bột cà phê được nén chặt trong một cái lọc. Nước chảy nhanh qua bột cà phê, qua một cái lọc kim loại thì ng vào cốc chứa trong vài chục giây. Kết quả là một ly cà phê nóng, đặc (full body and condensed) và đậm đà hương thơm (intense aroma), tuy thế mà vẫn không đắng mà êm và xốp như kem. Đến ngày hôm nay phương pháp pha cà phê này được coi là ưu việt nhất bởi vì những lý do sau:

Pha ly nào xay bột cà phê cho ly đó, cà phê giữ được hương thơm hơn, mà người uống có thể yêu cầu đi uống như một bột cà phê xay thô, xay vụn hay xay mịn, tùy ý thích.

Nước nóng già nên hương thơm của cà phê được chiết xuất ra nhiều hơn suất tiêu thụ và không bị bay đi mất.

Nước nóng được lọc qua nhanh, bột cà phê không bị cháy nên không đắng và lượng caffeine tan vào nước cũng không quá nhiều như khi lọc cà phê trong nước trong thời gian dài hơn.

Bộ lọc tinh có thể lọc được đường, nhưng áp lực cao của nước, vì thế trong cà phê không có vị đắng như khi chế như trong lọc để đẩy nước chảy qua cà phê.

Cà phê Mocha - Giới pháp tiến độ ngon và ngon

Từ những năm 1930s, các công ty của Italy ở Pavia, Milan và Turin đã phát triển và hoàn thiện dòng pha cà phê bằng hơi nước và sáng tạo ra các kiểu pha cà phê khác nhau. Pha cà phê thành công nhất mang tên là "Moka Express", do tác giả Alfonso Bialetti đăng ký bản quyền năm 1933 và đến tận ngày nay hãng Bialletti vẫn bán, và bán rất nhiều cái pha này, và nó vẫn giữ nguyên cái pha để bán từ những năm sau Thế Chiến II. Điều này chứng tỏ sự hoàn hảo của cái pha Moka Express.

Nhà ngói ở Italy dù nghèo đến đâu bọn cũng sẽ tìm thấy ít nhất một pha cà phê mocha. Cái pha mocha có 3 phần gắn liền với nhau. Phía dưới là một cái bình nhỏ chứa nước (nồi hơi), giữa là một cái lọc bằng nhôm để đựng bột cà phê, và phía trên cùng là nồi chứa thành phẩm, cả 3 phần gắn với nhau để có roăng cao su kín hơi. Người ta đổ nước nóng vào nồi dưới, rồi cho bột cà phê vào trong bình lọc (cà phê xay mịn hay thô tùy sở thích, hai thìa teaspoon cho một ly cà phê), sau đó vặn nút và đun. Khi nước sôi, hơi nước bốc lên và đẩy bột cà phê lên nóng thành nước sôi, nước có bọt sôi, để mức ở 100°C (hay ít nhất cũng 99°C). Nước mới nóng sẽ hòa tan cà phê và sẽ nổi bọt để đẩy lên trên và đọng lại ở bình chứa phía trên. Chờ chứa để 1 phút cà phê đã pha xong, nóng sẽ sàng để uống. <

Bình mocha làm ra cà phê đặc trung bình (medium body), màu đen, và đậm, hơi ngọt thơm. Nếu dùng bột cà phê mịn thì sẽ đắng hơn, đậm hơn là bột cà phê xay thô.

Không nói thì mọi người cũng thấy rõ rồi, cái pha Bialetti loại cá nhân, pha được 1 đến 2 ly cà phê với giá tiền khoảng 5USD, nhôm gắn và nhôm, có thể bỏ vào trong vali xách trên lưng đi du lịch đi học, không cần cần đi kèm, adapter gì hết, cả ở đâu có bột để, bột lò và nước là đó ta có cà phê uống. Và theo những tay pha cà phê chuyên nghiệp kiểu Italy, cà phê pha bằng pha mocha chỉ để dùng 2 vị để ngon so với cà phê espresso pha bằng các máy lớn có thể trị giá từ trên 5000USD. Nếu bạn có thời gian, bạn có thể mua các đồ khác nhau của bột cà phê (chúng có trên túi giấy coarse/medium/fine ground), các giống cà phê khác nhau (robusta/arabica) và các mức rang khác nhau (light, medium or well roasted) rồi bạn sẽ tìm ra sẽ thích của mình. Sau một thời gian, bạn chỉ nhận pha cà phê là có thể biết được cà phê này để rang, xay và pha thế nào

Đôi khi nói thêm về pha cà phê ở Việt Nam

Cách pha cà phê ở Việt Nam chủ yếu có 2 kiểu, kiểu cà phê cho vào túi vải lọc để rót ra thì nhiều cửa hàng sẵn sàng và kiểu pha cà phê phin để dùng khi ngồi uống sành sỏi thì nhà hàng mới mang ra. Lý do có lẽ vì cà phê lọc kinh tế, dễ làm (chỉ với cốc hâm nóng bằng cái xong nhôm là xong) mà lại ngon hơn cà phê phin nhiều. Cà phê lọc dễ chế hơn vì sạch hơn mà hơn nữa thì không nhiều, vì bạn bày một vài ly thôi.

Cà phê phin cũng ngon, nhưng khó làm, bởi vì nhiều yêu cầu. Trước tiên, nước sôi rót vào phin nguội nhanh. Tráng phin trước là một cách, để nước vào làm 2-3 lần là một cách khác tăng độ nóng, nhưng để cho tăng nhiệt độ lên một chút thôi. Nếu nén cà phê chặt, thì giữ lâu hơn xong, cà phê hơn nhiệt độ caffeine vì bạn ngâm nước lâu, hơn nguội một chút khi uống. Nếu nén không chặt, cà phê chủ yếu uống có pha lẫn bột cà phê, hơn nữa thì mất đi chất lượng. Làm sao mà huấn luyện để có một nhân viên nhà hàng biết cách nén cà phê vào tay trong phin đây? Phin pha cà phê nếu dùng loại bằng inox, thì phin khá hơn, có ren xoay là hay hơn vì có thể chế nh chỉnh, dùng cho vải. Nếu dùng phin nhôm, thì phin to lớn có bột cà phê xuống, lại không thể nào chế nh chỉnh để chế, thì dễ dàng cà phê khó ngon. Bột để rồi mà phải dùng phin nhôm, thì thật là phí cà phê.

Một vài tips trong cách gọi cà phê ở quán ngoài Việt Nam

Trước hết hãy nhìn máy pha hàng, nếu máy có bột xay cà phê thì chế một bên, bột xay khí một bên (để tạo bột cho cà phê hoặc sữa tạo khi cần), thì giá cả thay có bột lọc lẫn như nhiều cửa, đó là để hiểu cà phê có thể ngon. Bạn để quy định yêu cầu dùng bột cà phê nào, nhưng nếu bạn không yêu cầu thì người ta thường sẽ cho bạn uống medium.

Nếu bạn khoái espresso, thích uống nhiều thì gọi 2 ly, để gọi một ly đúp (double shot), vì nếu bạn gọi ly đúp người ta sẽ dùng bột lọc đôi. Gấp đôi cà phê, gấp đôi nước, gấp đôi thời gian. Bột cà phê bột nước nóng xay qua quá lâu sẽ để nguội hơn. Hai ly để hơn 1 ly đúp là vì thế.

Nếu bạn gọi cà phê khác thì người ta thường cũng sẽ pha ra một ly espresso. Nếu bạn gọi Americano, thì người ta pha 1 ly espresso đó với 2 chén nước nóng, một chén sữa, khuấy đều và xay khí là xong. Nếu bạn gọi café latte thì người ta pha 1 ly espresso với 2 ly sữa, xay khí lên là xong. Có thể thêm cream, bột quế lên trên nếu bạn gọi. Chỉ có gì là magic nằm trong các tên gọi cơ, Americano chế qua là hơn, nhiệt độ nước, còn latte là sữa mà thôi.