

## Cà-phê Trung Nguyên - Ngõ cụt đối trá

Cách đây ít lâu, tôi tình cờ đọc được một nghiên cứu thị trường, trong đó nhận xét rằng người Việt Nam rất tự hào là có một ly cà-phê “đậm, đắng, đặc quẹo mà người nước ngoài không uống được”.

Thế nhưng, họ không biết rằng niềm tự hào của họ được xây từ những điều dối trá.

Để mở đầu, tôi có thể nói sơ lược như sau: Về nguyên thủy thì ly cà-phê thường được uống nóng. Rồi dân ta, đặc biệt dân miền Nam, với thói quen thưởng thức dễ dãi của mình, chuyển qua uống đá. Từ đây, loại cà-phê nguyên chất không còn được ưa chuộng nữa: trong nước đá, nó loãng ra và không đủ đắng, còn mùi hương thì bị giảm nhiều bởi nhiệt độ thấp.

Vì thế, các nhà sản xuất tìm đủ mọi cách để tăng vị đắng và tăng mùi hương.

Nhưng cuối cùng, Trung Nguyên đã trở thành nhà phát minh "vĩ đại" nhất trong lịch sử chế biến cà-phê Việt Nam, với việc cho thuốc ký ninh vào cà-phê với liều lượng cao. Một biện pháp hết sức rẻ tiền và hiệu quả.

Song song đó, Trung Nguyên đã tiên phong trên con đường trộn hương nhân tạo nồng độ cao vào cà-phê để tăng mùi hương. Xét về mặt sức khỏe, điều này cũng không hại lắm, nếu như không có mặt của một chất cảm hương, đó là gelatin. Vốn dĩ gelatin được sản xuất từ da và xương trâu xương bò, và đủ tiêu chuẩn làm thực phẩm thì rất đắt, nên Trung Nguyên đã sử dụng gelatin Trung Cộng làm nền cảm hương. Và thứ này thì hiển nhiên là không dùng được cho thực phẩm, vì nó chứa rất nhiều preservatives.

Thế nhưng, những điều đó của riêng Trung Nguyên thì không có gì đáng nói. Điều đáng nói là khi ly cà-phê Trung Nguyên được coi là tiêu chuẩn, thì tất cả các cơ sở sản xuất cà-phê khác đều noi theo tấm gương sáng này, nếu không thì không bán được.

Và như thế, không ngoa khi nói rằng, Trung Nguyên đã đẩy ly cà-phê Việt vào một ngõ cụt đối trá.

**P/S:** Nếu bạn không tin, cứ dùng phin pha một ly cà-phê Trung Nguyên bằng nước lạnh, rồi nếm thử cà-phê nước ấy xem có vị gì.

Ký ninh từ lâu đã được sử dụng làm tác nhân gây đắng trong thực phẩm, và với số lượng nhỏ thì nói chung là an toàn. Tuy nhiên, lượng ký ninh được sử dụng trong cà-phê Trung

Nguyên nói riêng và TẤT CẢ CƠ SỞ cà-phê ở Việt Nam nói chung là ở mức khoảng 0.06~0.08g/kg thành phẩm, tức khoảng 0.0015g ~ 0.002g cho mỗi phin.

Ở mức này, thì việc uống cà-phê lâu dài sẽ dẫn tới triệu chứng cinchonism, tức ngộ độ ký ninh, bao gồm dị ứng trên da, ù tai, chóng mặt, giảm khả năng nghe và nhiều triệu chứng mang tính cơ hội khác.

Còn chuyện bạn hỏi về “tại sao không có ai lên tiếng” – À, Chi Cục Y Tế Dự Phòng của VC ở Daklak biết rõ mọi chuyện này – nhưng ở Việt Nam nói chung trong mọi vấn đề đều rất khó lên tiếng, và luôn luôn có một kênh nào đó để “bịt”. Cho nên, điều nhỏ nhất mà tôi nghĩ có thể làm được là tự mình không uống cà-phê [Trung Nguyên], và khuyến khích những người mình biết không uống cà-phê [Trung Nguyên].

Tôi chỉ nói những gì tôi chắc chắn hiểu rõ. Tôi không có ý vợ dũa cả nắm. Và cũng hy vọng các bạn không nghĩ thế. Nhưng về sự giả dối trong ly cà-phê Việt Nam, có lẽ các bạn cần hiểu rõ hơn một chút. So với cách uống cà-phê ở phương Tây, thì ly cà-phê Việt được uống theo kiểu dễ dãi: Cứ mỗi phin cà-phê pha ra khoảng 40ml, được đổ vào một ly nước đá khoảng 180ml. Và chính nước đá mới là nguồn gốc của mọi tai họa.

Một ly cà-phê nguyên chất không đủ đắng để có thể cảm nhận được vị đắng trong chừng ấy nước đá. Nhiệt độ thấp sẽ giảm sút sự bay hơi của hương cà-phê tự nhiên. Và cảm quan nó không đủ độ sánh để không bị tan loãng ra trong chừng ấy nước đá.

Cho nên, trước Trung Nguyên từ lâu, thì cách hoàn thiện một ly cà-phê đá đã bao gồm 3 việc: Tăng độ đắng cho cà-phê, tăng mùi hương cho cà-phê, và tăng độ sánh cho cà-phê.

Cách chế biến truyền thống như sau: Để tăng độ đắng, người ta thường dùng hạt cau rang. Để tăng mùi, người ta thường dùng nước mắm nhĩ. Còn để tăng độ sánh, người ta dùng đường nấu thành caramel. Trung Nguyên chỉ là nhà sản xuất đưa ra những giải pháp hiệu quả nhất, và biến nó thành chuẩn mực “cà-phê ngon” mà thôi.

Điều đáng nói nhất là khi nó đã thành chuẩn mực, thì sự giả dối nghiêm nhiên lộng giả thành chân.

Về phía các cơ sở sản xuất, thì họ nghĩ – khi những chỉ tiêu chất lượng quan trọng bậc nhất của cà-phê – độ đắng, mùi hương, độ sánh – đều là hàng giả, thì việc gì họ phải dùng cà-phê thật làm gì?

Về phía người uống, khi đã quen với thuốc ký ninh và đường caramel, họ mất khả năng thưởng thức cà-phê ngon thực sự. Và tôi tin chắc rằng, nếu được uống một ly cà-phê Blue Mountains hay Hawaii Kona, họ sẽ chửi thề.

Và thế là người Việt, đa số, đều gật gù trước một ly nước màu đen, pha từ đậu nành hay bắp rang, trộn với caramel, hương liệu, thuốc ký ninh và nghĩ rằng họ đang uống thứ “cà-phê” có văn hóa đặc biệt nhất”.

### **Đến đây chính là một ngõ cụt – Ngõ cụt đối trá.**

Câu hỏi cuối cùng – chính xác ai phải chịu trách nhiệm cho tình trạng đó? Sự dễ dãi của người uống? Sự xu thời của Trung Nguyên? Hay là trình độ quản lý phẩm chất thực phẩm của nhà nước?

**P/S:** Một điểm cuối cùng, bạn uống ly cà-phê Việt, cảm thấy nôn nao, tim đập mạnh, thì đây có khả năng là ngộ độc ký ninh chứ không phải là do tác dụng kích thích trí não của cà-phê như bạn vẫn nghĩ.

*Cô Phạm*

---

*Nguồn: Internet e-mail by MN Đỗ Như Quyên chuyển*

*Đăng ngày Thứ Năm November 12, 2015  
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQTB/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*