

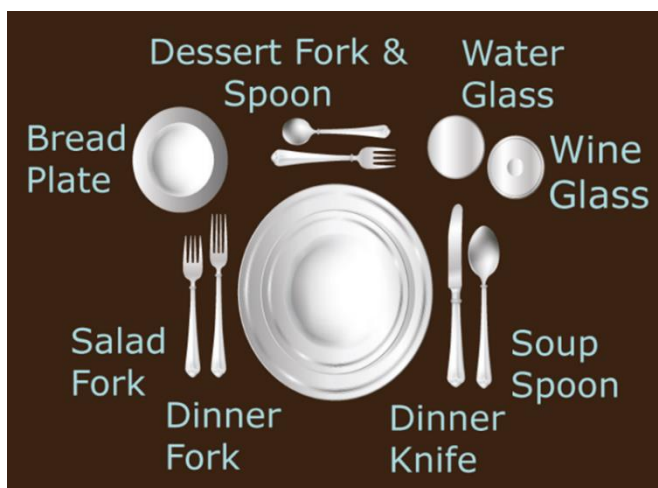
PHONG CÁCH ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI PHƯƠNG TÂY

ThS. Lê Thị Hoài Hương

Văn hóa ăn, mặc, ở của người phương Đông và phương Tây nói chung có rất nhiều điểm khác biệt thú vị, đặc biệt là văn hóa ăn uống. Nếu nói rằng 2 nền văn hóa này có điểm khác biệt cơ bản trong việc ăn uống, có lẽ chúng ta sẽ nghĩ ngay đến việc người phương Tây dùng dao, nĩa để ăn trong khi người phương Đông chủ yếu dùng đôi đũa, hay các bữa ăn của người phương Tây thường có bánh mì trong khi đó người phương Đông lại luôn dùng cơm trong các bữa ăn,... Trong phạm vi bài viết này, chúng ta sẽ cùng khám phá và tìm hiểu về phong cách ăn uống của người phương Tây như thế nào và họ khác với chúng ta ra sao?

1. Dụng cụ ăn uống: Người phương Tây sử dụng dao thìa nĩa và mỗi người sử dụng một bộ dụng cụ riêng, bao gồm các dụng cụ cơ bản:

- Đĩa ăn bánh mì và dao ăn bơ;
- Dao, thìa, nĩa dùng riêng cho từng món khai vị, món đệm, món chính và món tráng miệng;
- Ly nước hoặc ly rượu vang trắng hay vang đỏ tùy theo từng thực đơn của bữa ăn;
- Khăn ăn và đĩa định vị;



Nguồn ảnh: từ Internet

- Ngoài ra trên bàn ăn đặt gia vị là lọ muối và lọ tiêu;
- Bàn ăn được đặt hoa tươi và sử dụng khăn trải bàn.

2. Cách bày bàn ăn kiểu Âu

- Đĩa định vị hay khăn ăn được sử dụng để định vị chỗ ngồi của khách và sẽ được đặt vào tâm bàn, đóng thẳng giữa vị trí ngồi của khách;

- Bên phải đặt dao và thìa, bên trái đặt nĩa. Những ly rượu thường đặt phía trên đỉnh dao ăn chính, cạnh ly rượu có thêm một ly nước lọc. Đĩa bánh mì và dao ăn bơ luôn đặt ở bên trái đĩa định vị;

- Khi đặt bàn, phải đặt khăn ăn vào lòng đĩa định vị hay ở giữa bộ dao thìa nĩa. Khăn ăn thường được gấp tạo kiểu và được lựa chọn màu trắng sáng, vàng mơ hay trắng ngà, đảm bảo sạch và được là phẳng để trang trí bàn ăn. Bên cạnh đó, bàn ăn luôn được đặt bình hoa tươi và nén để trang trí theo chủ đề của bữa ăn/tiệc nhằm tăng tính thẩm mỹ;

- Cần lưu ý, hoa tươi trang trí bàn ăn được đặt ở vị trí thích hợp trên bàn ăn, đảm bảo chiều cao của hoa không được che tầm nhìn của khách ngồi vị trí đối diện nhau, với mục đích đảm bảo thuận lợi giao tiếp cho khách trên bàn ăn.



Nguồn ảnh: từ Internet

Trong lĩnh vực kinh doanh ăn uống, để thể hiện việc chăm sóc khách hàng chu đáo và được đánh giá cao hơn, nhân viên phục vụ có thể quan tâm để chuyển đổi vị trí dao thìa nĩa thuận tay cho khách trong trường hợp khách thuận tay trái.

3. Cách sử dụng bộ dụng cụ ăn Âu

- Theo quy cách sử dụng bộ dụng cụ ăn tại bàn, người ăn luôn cầm thìa và dao bằng tay phải, cầm nĩa bằng tay trái. Bữa ăn thông thường, bộ dao thìa nĩa ăn chính sẽ được đặt trong cùng, tiếp đến là thìa ăn xúp luôn phía bên phải khách và ngoài cùng sẽ là bộ dao nĩa ăn khai vị. Trong các bữa tiệc lớn,

thực đơn có thêm các món như cá, sorbet hay phomat,... bàn ăn đều chuẩn bị đầy đủ các dụng cụ cho từng món và được đặt theo nguyên tắc đặt từ trong ra ngoài theo thứ tự từ món chính đến món khai vị của thực đơn. Khi dùng bữa, khách sẽ sử dụng dụng cụ từ ngoài vào trong và mỗi món ăn khác nhau sẽ sử dụng dụng cụ riêng trong suốt bữa ăn. Dụng cụ ăn tráng miệng thường có kích cỡ nhỏ hơn bộ dụng cụ nĩa ăn chính và thường được đặt ngay phía trên đĩa định vị đặt song song nhau, chuôi thìa hay dao hướng về phía tay phải và chuôi nĩa hướng về phía ngược lại để thuận tiện cho khách trong bữa ăn.

- Cách cầm dao, thìa, nĩa:

+ Nếu khai vị là món xúp, bạn nhắc thìa xúp lên mức một ít xúp vừa đủ một hớp. Uống tại cạnh của thìa.

+ Dao và nĩa đặt xuống đĩa, chuôi dao và chuôi nĩa vẫn còn gác trên đĩa ăn tức là báo hiệu người phục vụ : "tôi nghỉ chứ chưa ăn xong".

+ Dao và nĩa lật ngược lên cùng lúc, chuôi đặt song song trong lòng đĩa với nhau báo hiệu cho người phục vụ: "tôi đã dùng xong, làm ơn thu dọn bàn".

+ Thức ăn nào dùng cho dụng cụ đó, bộ dao nĩa ăn cá có cấu trúc khác biệt dùng để lấy xương cá được sử dụng để ăn món cá, bộ dao nĩa ăn thịt dùng để cắt thịt dành cho món ăn có thịt nguyên lát/miếng. Món salad và tráng miệng cũng sử dụng bộ dao nĩa tương ứng riêng biệt. Trong bàn ăn Âu, luôn có con dao nhỏ gọi là dao ăn bơ có công dụng phết bơ lên bánh mỳ và sử dụng trong suốt bữa ăn cho đến khi ăn xong món chính. Đặc biệt, không bao giờ dùng lại chén đĩa, dụng cụ ăn của món trước cho món sau. Đối với đồ uống cũng vậy, mỗi loại nước, rượu đều có các loại ly chuyên biệt và thay đổi liên tục.

- Tại các bữa tiệc lớn, người phương Tây luôn có thói quen uống rượu aperitif trước khi vào dùng bữa ăn chính. Rượu vang, cocktail, bia, nước hoa quả hay các loại vermouth... sẽ được phục vụ đi kèm cùng các món ăn chơi canapé, snacks, finger foods, amuse-bouche... đây là những món ăn có kích thước nhỏ, khách có thể dùng tay để bốc và thưởng thức, thường có nhiều dạng, món và chỉ vừa mỗi miếng một lần ăn.

- Người ta uống Champagne/Sparkling wine hay một vài loại Cocktail cho phần khai vị với các món ăn nhẹ. Có thể khi dùng món hải sản thì uống rượu vang trắng ướp lạnh, nhưng khi ăn món thịt bò lại uống rượu vang đỏ và dĩ nhiên các loại ly này cũng sẽ khác nhau về hình dáng và dung tích. Cuối bữa ăn người phương Tây thường dùng món tráng miệng, có thể là các loại kem, bánh ngọt, bánh Mousse hay trái cây và uống trà, cà phê hay rượu tiêu vị.

Một số lưu ý trong bàn tiệc:

- Trong bữa tiệc, bạn nên ngồi hẳn vào trong ghế, chân khép kín đặt trên sàn nhà, tay để lên đùi (khi chưa vào tiệc), tránh chống cùi chỏ lên bàn.

- Trong lúc ăn, cánh tay khép vào người, chỉ cầm lấy khăn ăn và bắt đầu ăn khi chủ tiệc (chủ nhà) bắt đầu ăn.

- Lau miệng sạch trước khi uống.

- Ngậm miệng lại khi nhai, không nhai nhóp nhép hoặc húp nước canh, xúp to tiếng

- Tiếp chuyện mọi người trong bàn ăn vừa phải, không to tiếng.

- Tránh dựa ngả nghiêng vào thành ghế.

- Giữ cùi chỏ song song với người, khi cất thức ăn, các động tác phải nhẹ nhàng di chuyển lên xuống, mềm dẻo theo chiều cố định để tránh va chạm vào người kế bên.

- Tuyệt đối không vớt thức ăn xuống sàn nhà.

- Lỡ đánh rơi muỗng, dao, nĩa trong khi ăn, bạn nên tránh nhặt chúng lên mà khéo léo nhờ người phục vụ thay thứ khác.

- Sử dụng khăn ăn gọn nhẹ, không mở ra như phất cờ.

- Không nghịch tay với dao, muỗng, nĩa, đũa.

- Không cúi sát đầu vào đĩa thức ăn hoặc gấp chôn nhiều lần các món ăn trên đĩa.

- Không cho quá đầy thức ăn vào miệng.

- Không dùng đầu dao cho thức ăn vào miệng hoặc mút đũa khi ăn.

- Không vươn vai, ngáp, ho hoặc khạc nhổ bừa bãi trong khi ăn.

- Không nên xia răng nơi bàn ăn mà không che miệng lại.

+ Hình ảnh sử dụng dụng cụ đúng cách trong bàn ăn:



Cách sử dụng dao và nĩa đúng cách



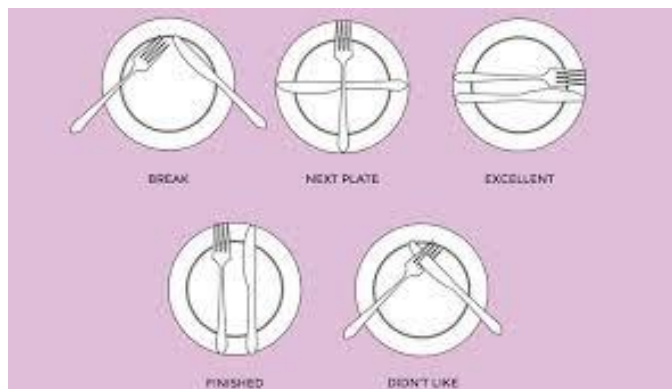
Cách sử dụng thìa nĩa đối với các món được chế biến từ sợi mì



Rót và cầm ly rượu vang đúng cách



Dấu hiệu đã ăn xong món



Nguồn ảnh: từ Internet

Mỗi một quốc gia đều có những văn hóa ăn uống riêng biệt và rất thú vị khi tìm hiểu. Và một khi xã hội phát triển, đất nước mở cửa, văn hóa hội

nhập là một điều tất yếu. Vậy, việc tìm hiểu văn hóa và phong cách ăn uống kiểu Âu tại bàn ăn cũng như học cách ứng dụng phong cách này vào cuộc sống, tham gia lễ tiệc và đặc biệt khi tham gia các sự kiện, tiệc giao lưu với bạn bè quốc tế là một nội dung rất cần thiết với tất cả chúng ta, những người đang làm công tác du lịch nói riêng và toàn xã hội nói chung.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. *Tiêu chuẩn nghề dịch vụ nhà hàng VTOS 2013*
2. *Giáo trình nghiệp vụ nhà hàng (Phong cách ăn uống Giáo trình nội bộ-2012). Khoa Quản trị Khách sạn, Nhà hàng -Trường Cao đẳng Nghề Du lịch Huế*
3. *Giáo trình nghiệp vụ nhà hàng-Cách tiếp cận thực tế. (2010). Nhà xuất bản thế giới*
4. *Thực hành nhà hàng tập 1- T. Boulicot và D. JEUFFRAULT (1987)*
5. *Thực hành nhà hàng tập 2 - T. Boulicot (1988)*
6. *Nguồn hình ảnh sử dụng trên mạng Internet*