

Cách dùng dao muông nĩa để ăn món Tây

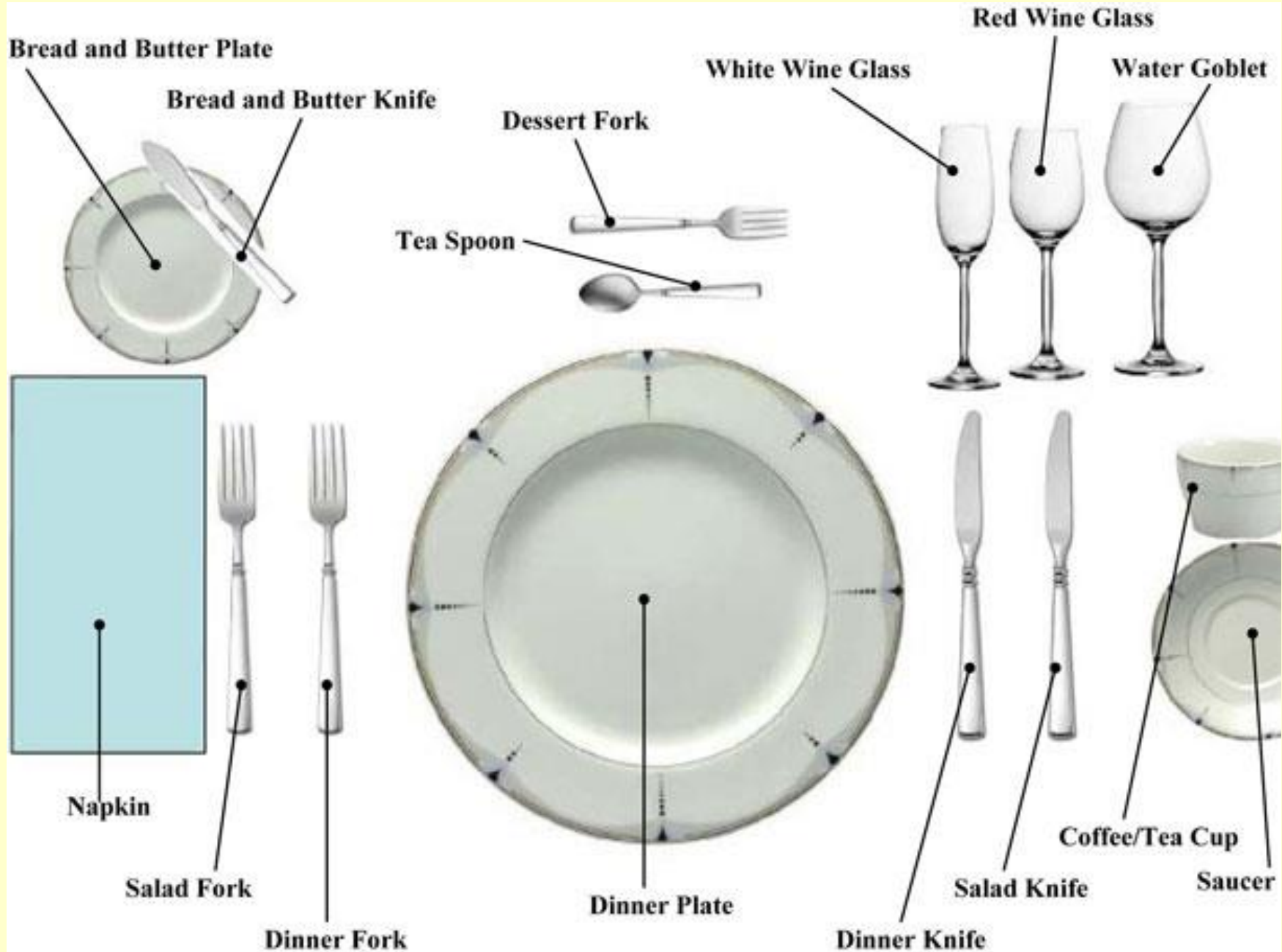
Bàn ăn bày mâm cơm của người Việt Nam luôn luôn có phong cách giản dị: Dành cho mỗi người chỉ có *một cái chén, một đôi đũa, một chiếc muông và một chiếc ly*. Mỗi bữa ăn ngày thường hoặc trong một buổi tiệc thịnh soạn, sự giản dị vẫn như thế - có khác chăng chỉ là cách dùng các loại chén đĩa đẹp mắt hơn hay quý giá hơn.

Một đôi đũa trên **bàn ăn Việt** rất thực dụng: vừa để gấp thức ăn đưa vào chén, đưa lên miệng, và cơm vào miệng, mà đôi lúc còn dùng như chiếc dao cắt nhỏ thức ăn (để vế cá bỏ xương chẳng hạn) hay dùng để gấp... cục nước đá, trước cặp mắt thán phục của người ngoại quốc! Người Âu Mỹ không có một “dụng cụ” ăn uống đa năng đến thế(?). Họ dùng dao, nĩa, ly, tách, chén, đĩa... linh kinh trong bữa ăn ngày thường, và đặc biệt là trong các buổi tiệc tùng, những thứ này được bày *la liệt* trên bàn ăn, đủ hình đủ dạng, theo đúng một thứ tự đã thành qui luật. Một số người Việt nếu ít có dịp giao tiếp với người ngoại quốc, có thể thấy lúng túng khi được mời

ngồi vào một bàn tiệc bày biện sang trọng với đủ thứ linh kính trước mặt. Đã vậy, khi ăn uống, số người này vì không quen với tập quán lạ, có thể bỡ ngỡ hoặc phạm phải những sai lầm đáng ra không nên có.

Trong loạt bài này, xin được trình bày về cách ăn uống sao cho đúng cách trong một bữa tiệc dùng chung với người ngoại quốc, để tránh những sơ suất đáng tiếc có thể xảy ra.

Cách sắp đặt bàn ăn



Không như bữa ăn Bò bảy món của người Việt, một bữa tiệc của người Âu Mỹ thường chỉ có ba món chính:

1. Khai vị: Thường là súp, hoặc salad.

2. Món chính: Thường là một miếng thịt bò lớn, cá hoặc gà.

3. Tráng miệng: Có thể là cheese, ice cream, trái cây, nhưng thường là bánh ngọt.

Có hai phong cách dùng tiệc: kiểu Mỹ (*American Style*) và kiểu Lục địa (*Continental Style*). Kiểu Lục địa ta dùng khi ăn tiệc với người Âu châu.

Nguyên tắc chung để nhớ khi dùng các loại muỗng, nĩa, dao bầy la liệt trên bàn: bắt đầu từ phía **NGOÀI CÙNG** xa đĩa ăn nhất, rồi dần dần vào phía trong.

Đầu tiên, với chén súp đặt trên đĩa ăn, ta dùng *muỗng súp* phía ngoài cùng bên phải. Nếu là salad thì dùng *nĩa* phía ngoài cùng bên trái. Ăn xong đặt muỗng hoặc nĩa trên đĩa ăn.

Món thứ hai là món chính, dùng tay cầm dao và nĩa như hình dưới đây. Người thuận tay trái nên làm ngược lại (nĩa bên phải, dao bên trái)



và rồi lật ngược bàn tay lại



Cắt thịt: Dù là ăn theo kiểu nào, cũng phải dùng nĩa và dao một cách nhàn nhã, tự nhiên, cầm đúng cách, không nắm quá chặt và dùng hết sức lực.









Như chúng ta đã biết, có hai cách thức ăn tiệc: kiểu Lục địa (Continental Style) và kiểu Mỹ (American Style). Nên tìm hiểu cả hai cách để có thể áp dụng khi ăn uống với người bản xứ và người châu Âu.





Khi bắt đầu ăn

Ở cả hai kiểu Mỹ và Lục địa, dao, nĩa, muỗng, đã dùng rồi, kể cả cán cầm, không được đặt tiếp giáp với mặt bàn, dù là đặt trên khăn ăn.

Xin chú ý đến cách đặt nĩa ngửa hay sấp khác nhau ở hai kiểu, bạn theo kiểu nào cũng được nhưng đừng trộn lẫn với nhau.

Món sau cùng là tráng miệng, muỗng và nĩa thường đặt phía bên trên đĩa ăn.

Bước một: Tay trái cầm nĩa, tay phải cầm muỗng.



Bước hai: Dùng nĩa đẩy thức ăn tráng miệng vào muỗng để ăn.



1. Cách thức cắt thịt, ăn, ngừng ăn và ăn xong, theo kiểu Lục địa (Âu châu):



Cắt thịt kiểu Âu



Ăn theo kiểu Âu



Ngung ăn, kiểu Âu



Ăn xong, kiểu Âu

2. Cách thức cắt thịt, ăn, ngừng ăn và ăn xong, theo kiểu Mỹ:



Cắt thịt kiểu Mỹ



Ăn theo kiểu Mỹ

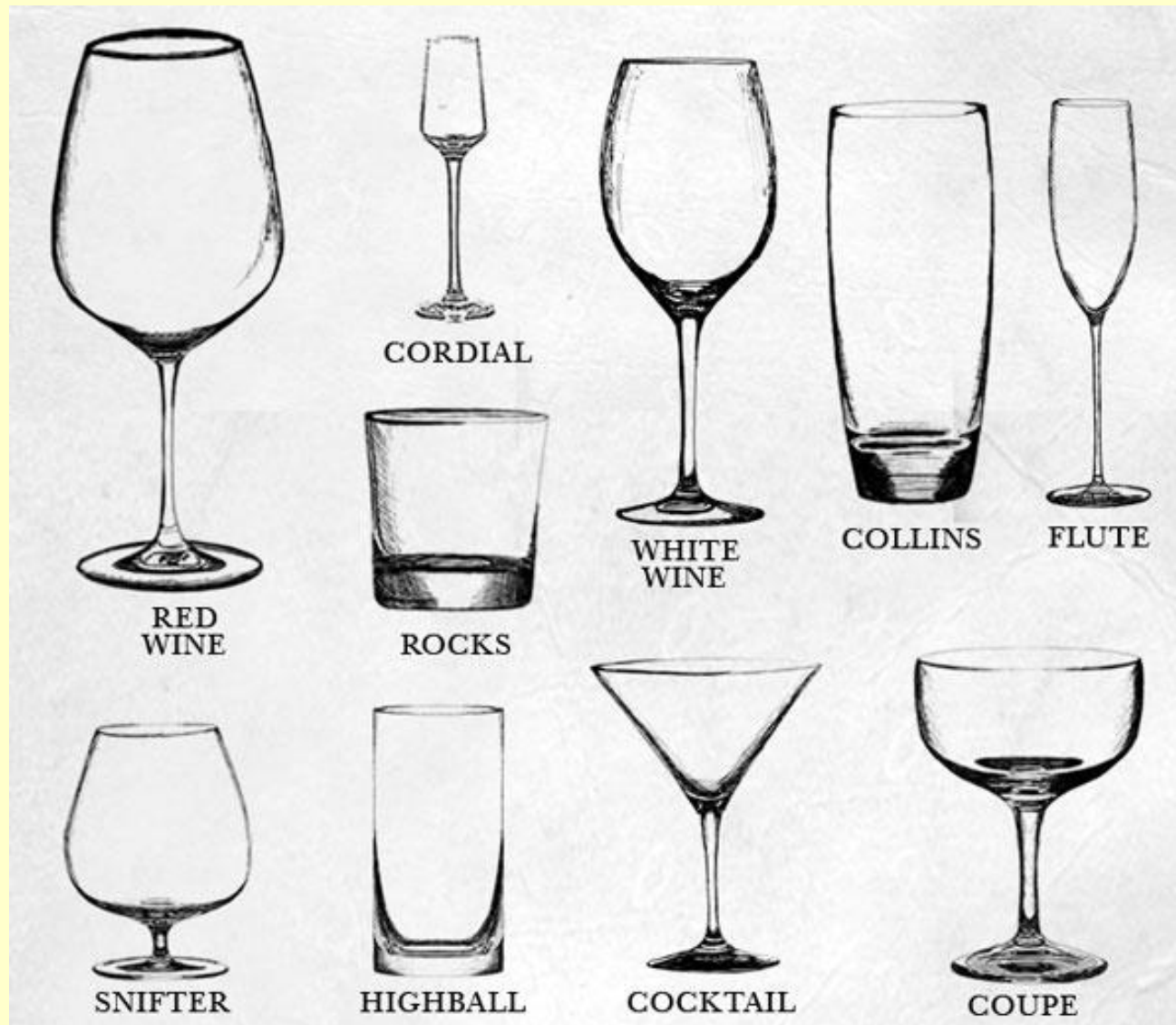


Ngung ăn, kiểu Mỹ



Ăn xong, kiểu Mỹ

Xin làm quen với các dụng cụ ăn uống của người Âu Mỹ, đây là các **các loại ly uống rượu**. Xin để nguyên tên gọi bằng Anh ngữ cho tiện.





liqueur glass



brandy snifter



port glass



Alsace glass



bordeaux glass



white wine glass



burgundy glass



champagne flute



sparkling wine glass



cocktail glass



old-fashioned glass



water goblet



highball glass



beer mug



small decanter



decanter



Salad fork



Dinner fork



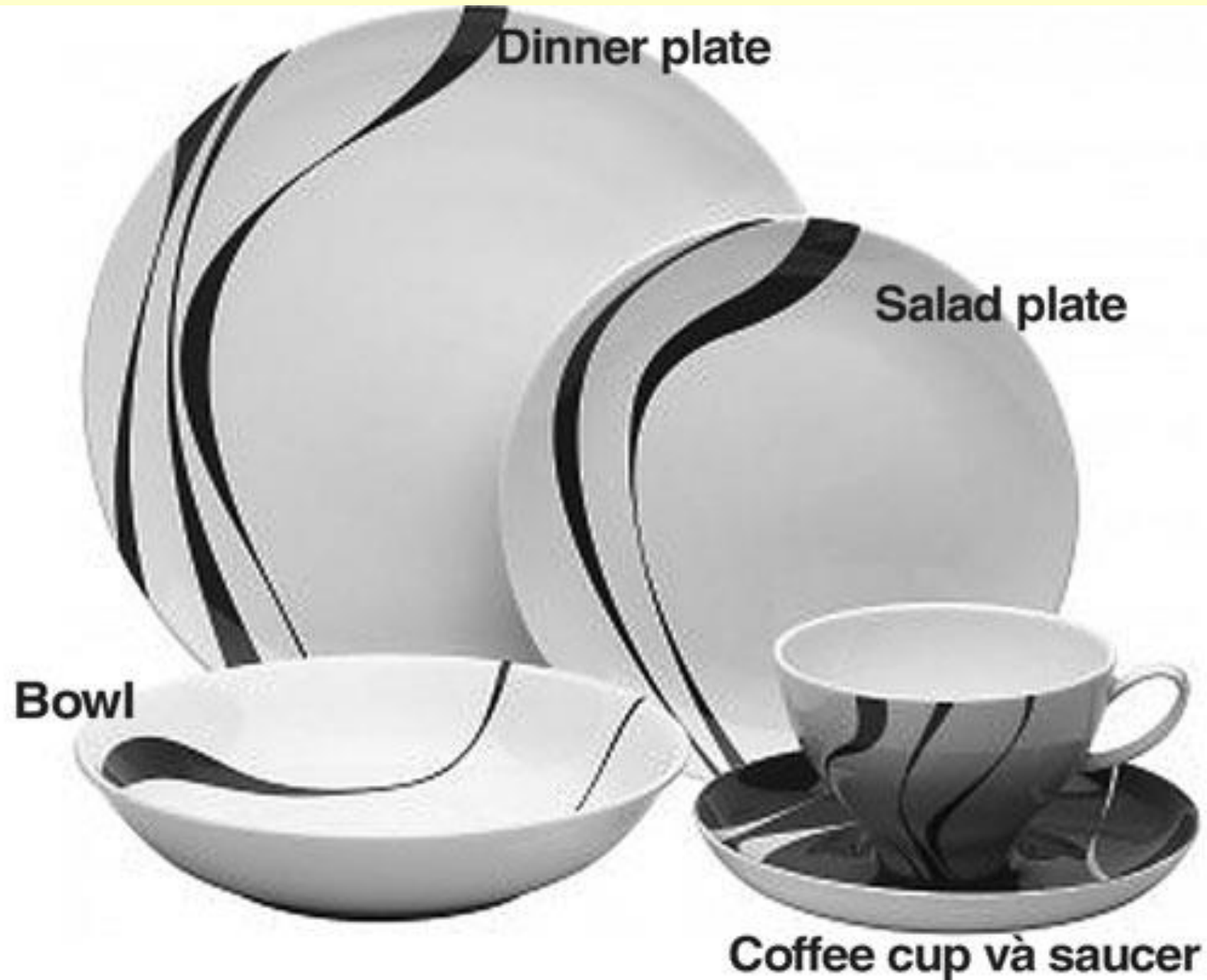
Dinner knife



Soup spoon



Tea spoon



Dinner plate

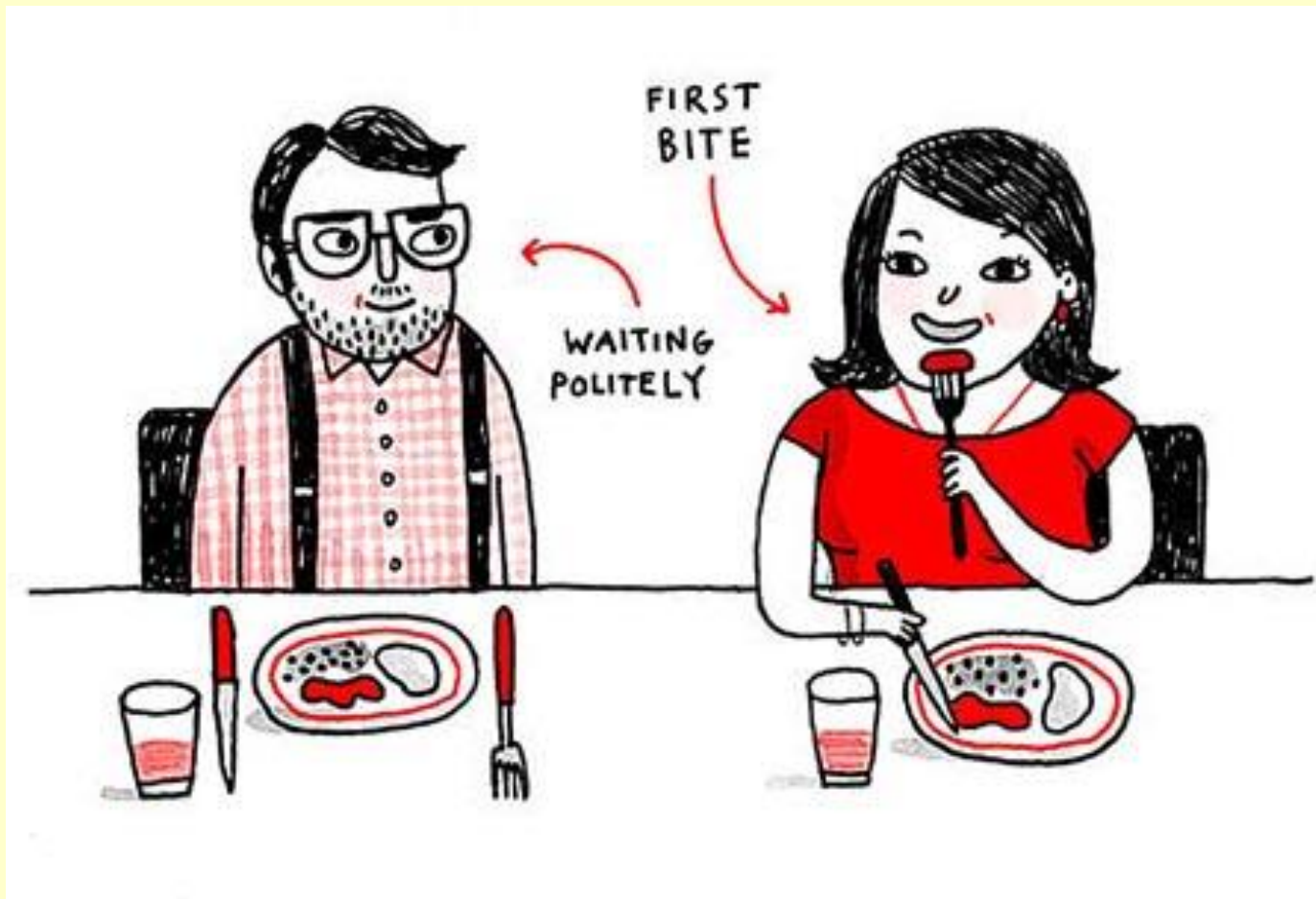
Salad plate

Bowl

Coffee cup và saucer

Ăn tiệc

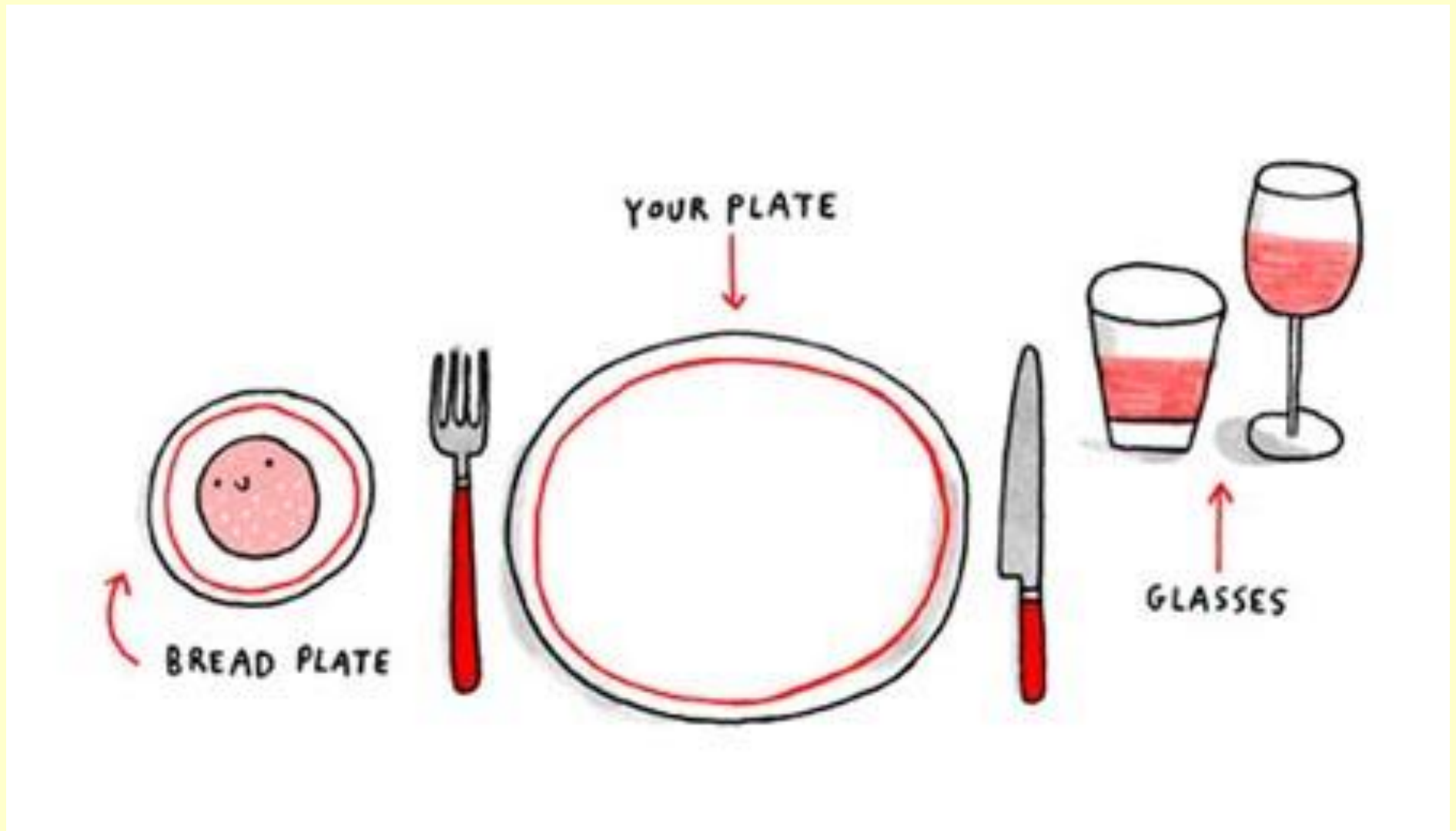
Ăn tiệc cũng như tham dự vào một trò chơi giao tế có nhiều quy luật, nếu nắm vững bạn sẽ tự tin và thoải mái suốt bữa, không bị lúng túng. Loạt bài về Ăn Uống Đúng Cách được kết thúc với phần tóm lược sau đây:



Nếu bạn là khách mời, hãy đợi cho đến khi chủ tiệc ăn miếng đầu tiên rồi mới bắt đầu ăn, trừ khi bạn là người khách quý nên vị đó khăn khăn mời bạn ăn trước.



Ngồi đúng cách trong bàn ăn: Cứ tưởng tượng như có con mèo phía trước và con chuột phía sau lưng là OK.



Đừng uống lộn ly và ăn bánh của người bên cạnh: ly rượu và nước của bạn ở phía tay PHẢI, đĩa bánh bên TRÁI. Muốn nhớ thì rất dễ: cứ nghĩ đến cái xế hạng sang BMW đó mà: Theo thứ tự: Bread rồi đến Meal rồi mới đến Water/Wine.



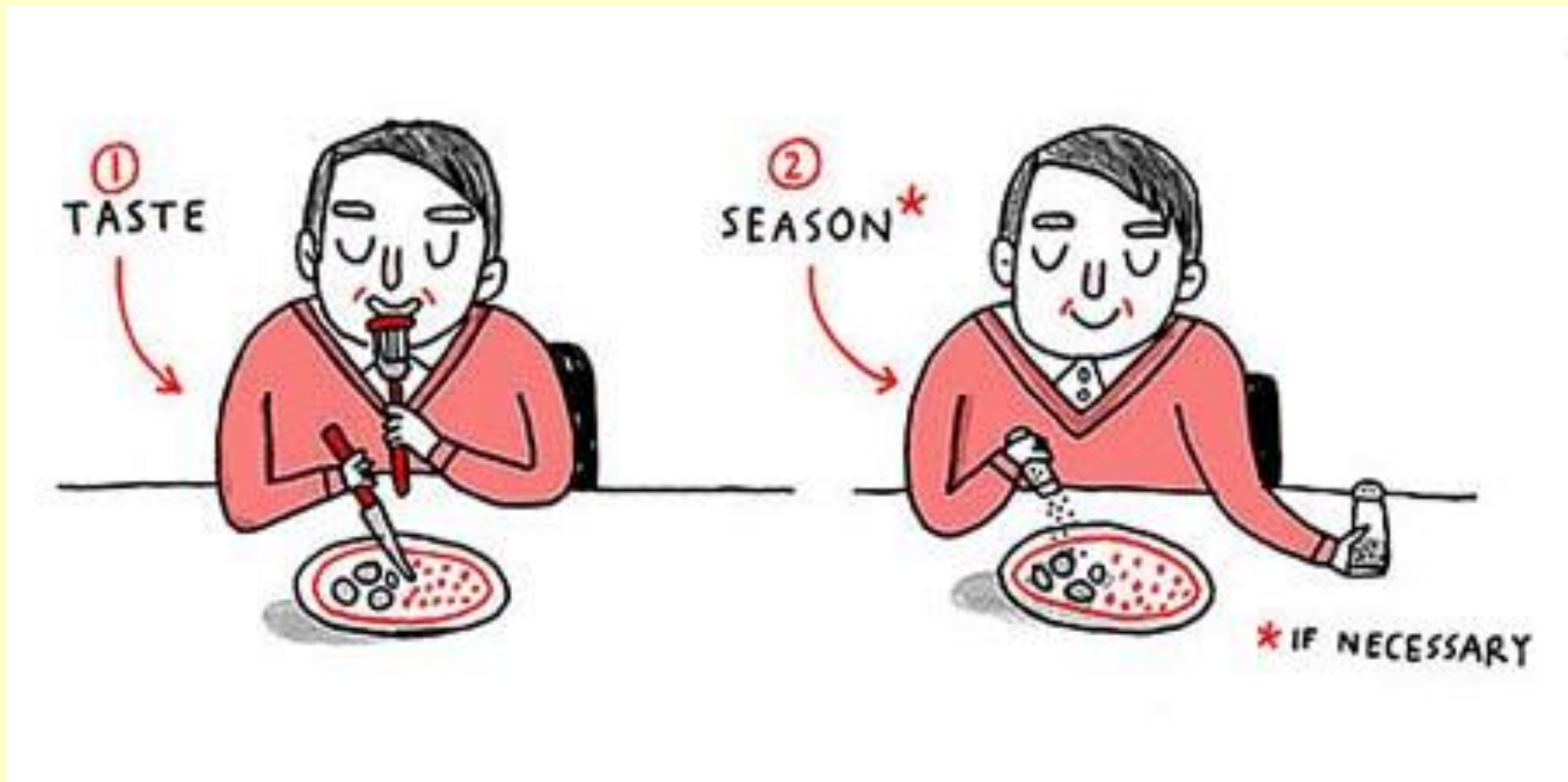
Nếu có ai xin chuyển hũ đựng muối, bạn nhớ chuyển luôn hũ đựng tiêu.
Hai thứ này luôn luôn là một cặp vợ chồng gắn kết keo sơn không rời!



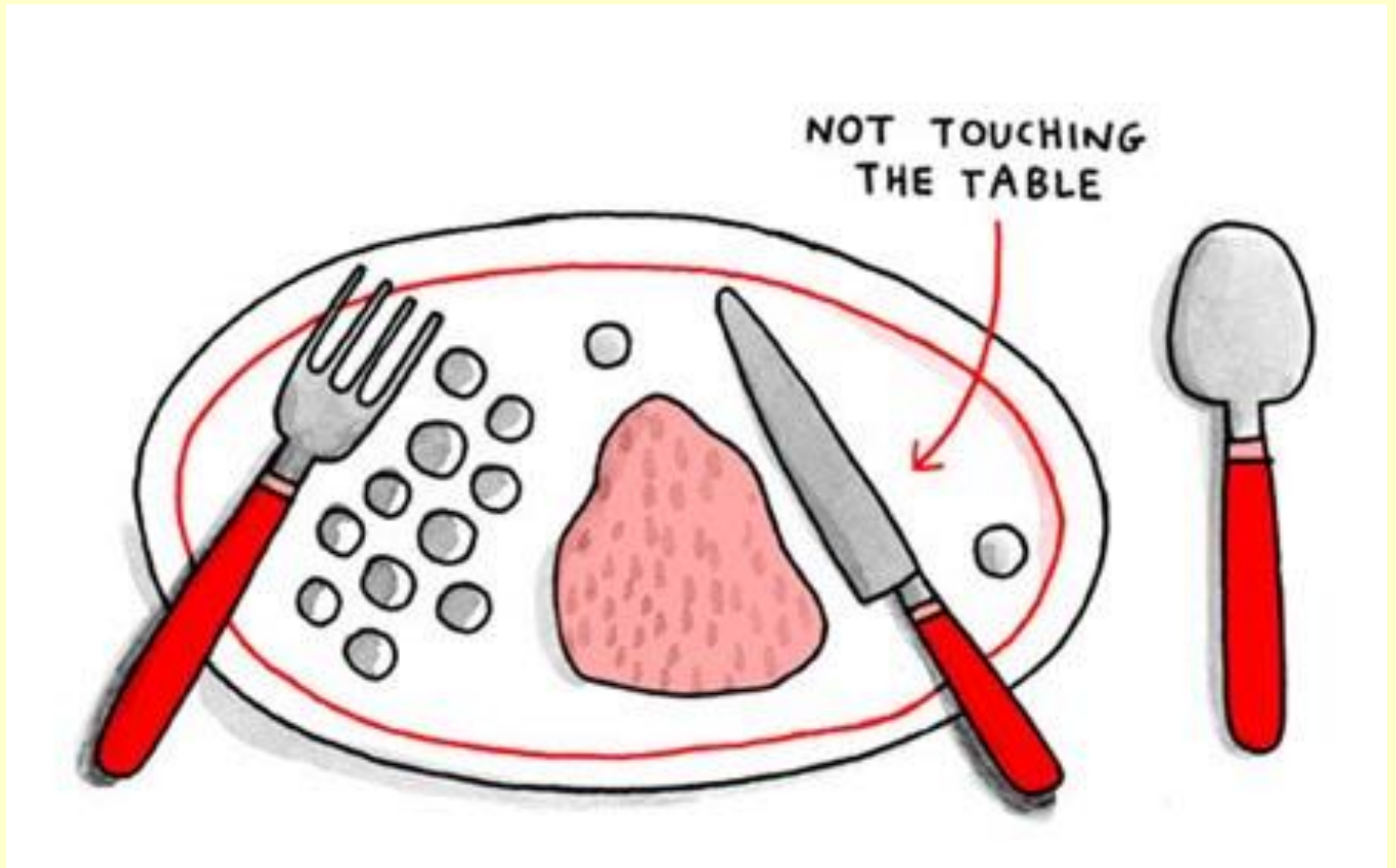
Thức ăn đang chuyển cho người bên cạnh (thường theo chiều từ bên phải chuyển đi) đừng bao giờ chặn lại để thò tay lấy phần mình. Chẳng hạn, rô bánh mì đang chuyển qua tay người khác đừng chặn lại nhón lấy một cái. Bạn phải xin chuyển trở lại cho mình.



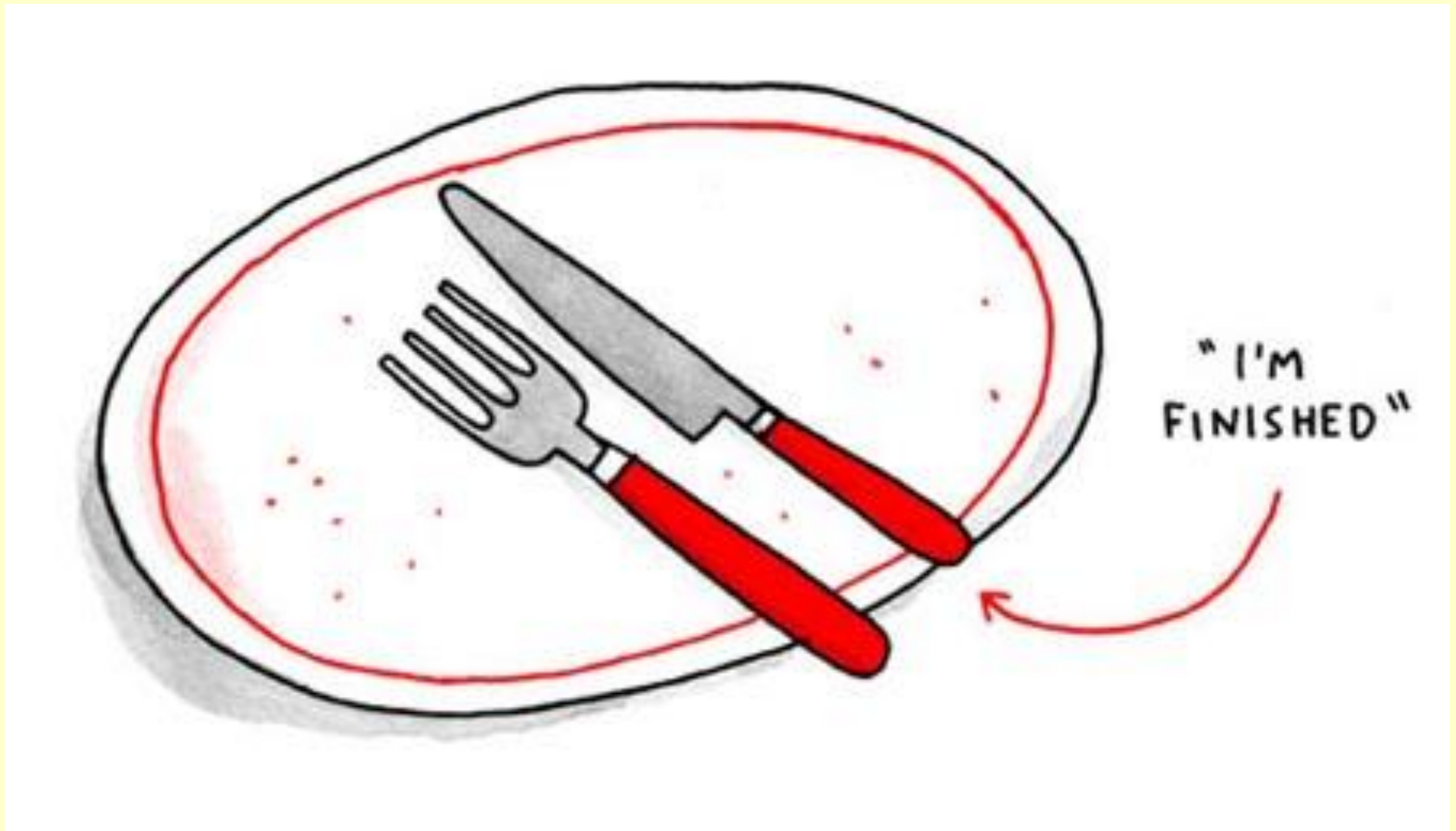
Dùng muỗng ăn nghiêng ra phía ngoài để mức món súp. Đừng bao giờ thổi món ăn cho nguội, dù nóng đến phồng miệng.



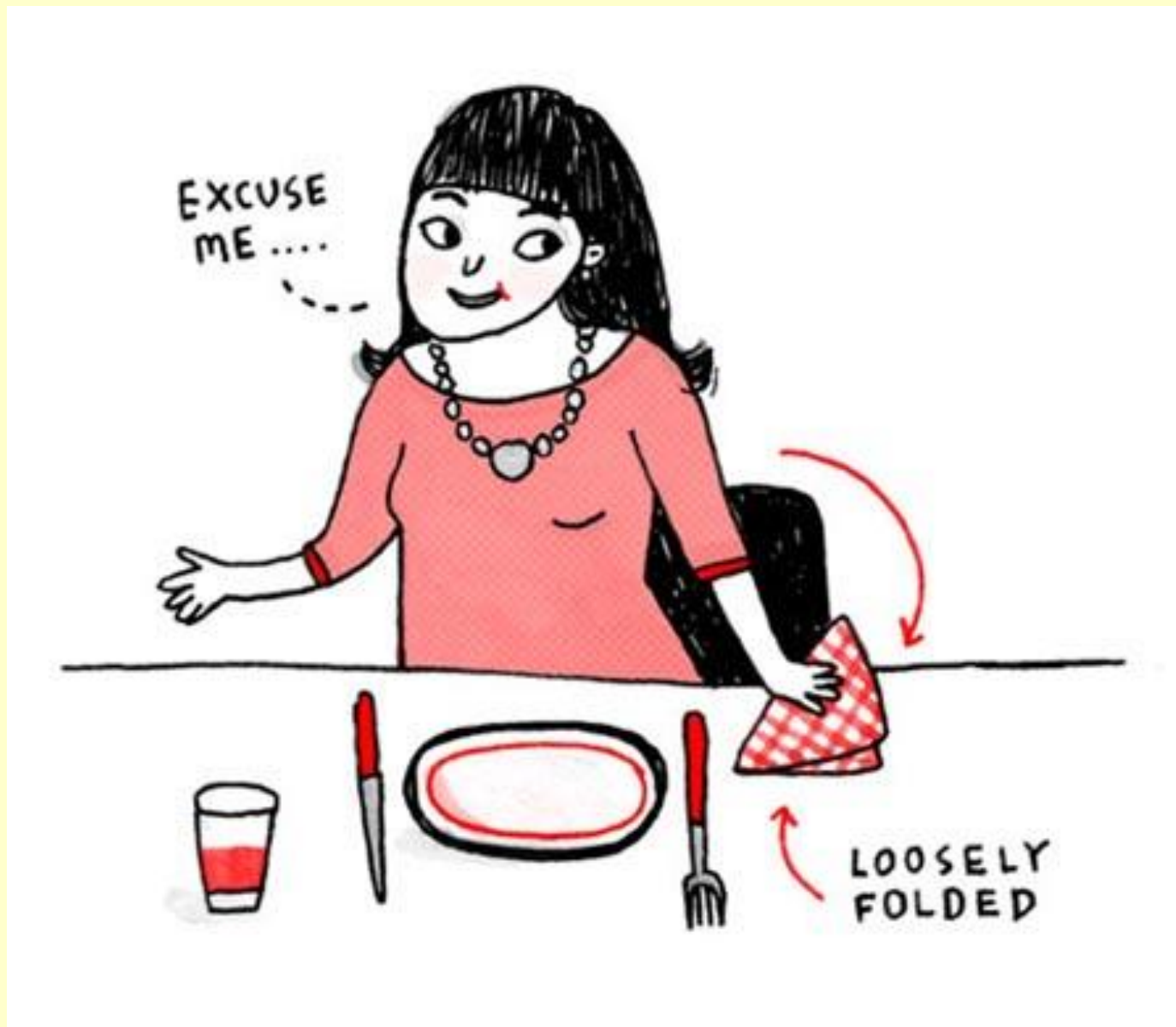
Bao giờ cũng nếm thức ăn trước rồi mới rắc thêm muối hoặc tiêu. Rắc trước khi nếm là khiếm nhã.



Xin nhắc lại: dao, muỗng nĩa đã dùng rồi, phải để lại hoàn toàn trong đĩa ăn, không đặt tiếp xúc với mặt bàn.



Khi ăn xong, bạn có một “**mật mã**” để báo cho chủ nhà hoặc người hầu bàn biết bạn đã ăn xong, đó là đặt dao và nĩa chéo từ trên xuống dưới đĩa ăn. Một cách để dễ nhớ: tưởng tượng như đĩa ăn là mặt đồng hồ, còn dao và nĩa tương tự cây kim chỉ 11 phút nữa thì đến 5 giờ!

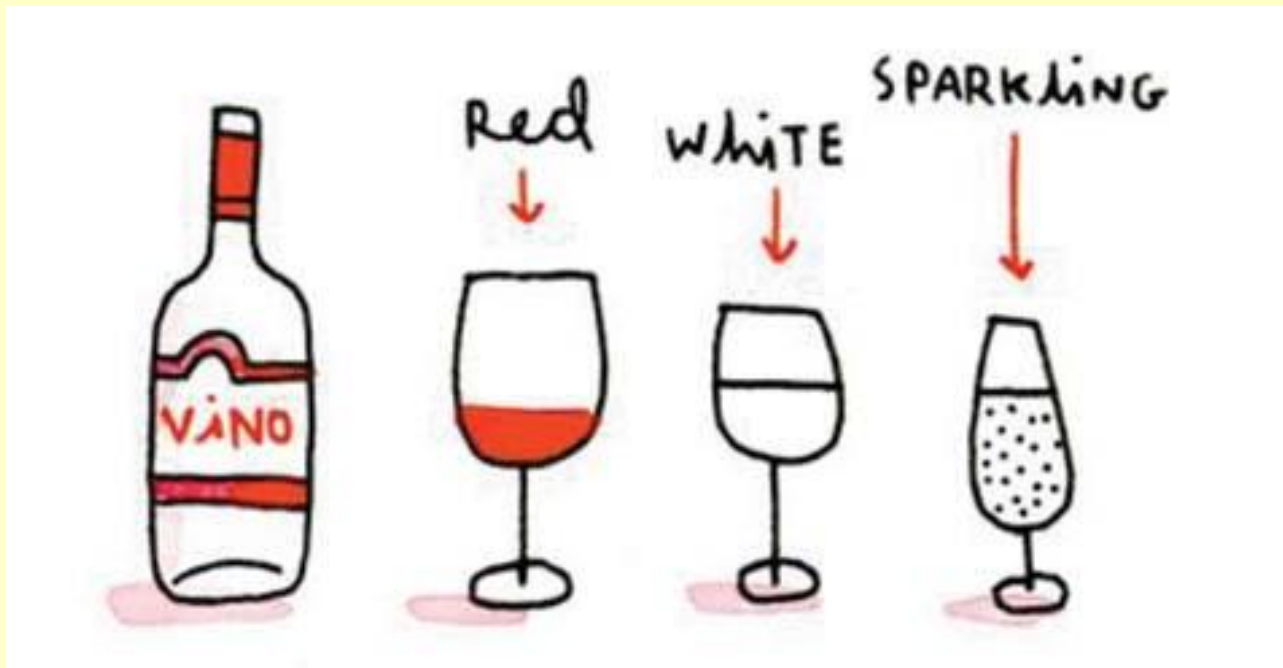


Nếu phải đứng lên vào phòng rửa mặt, hoặc đứng dậy vào cuối bữa ăn, bạn nhớ đặt khăn ăn phía trái đĩa, gấp lỏng lẻo, không cần gọn.

Uống rượu trong bàn tiệc

Ở nhà, bạn uống rượu thế nào cũng được, dùng ly nào cũng xong. Nhưng khi có tiệc, nhất là lúc dùng bữa với người Âu Mỹ, xin ghi nhớ một số quy tắc sau đây:

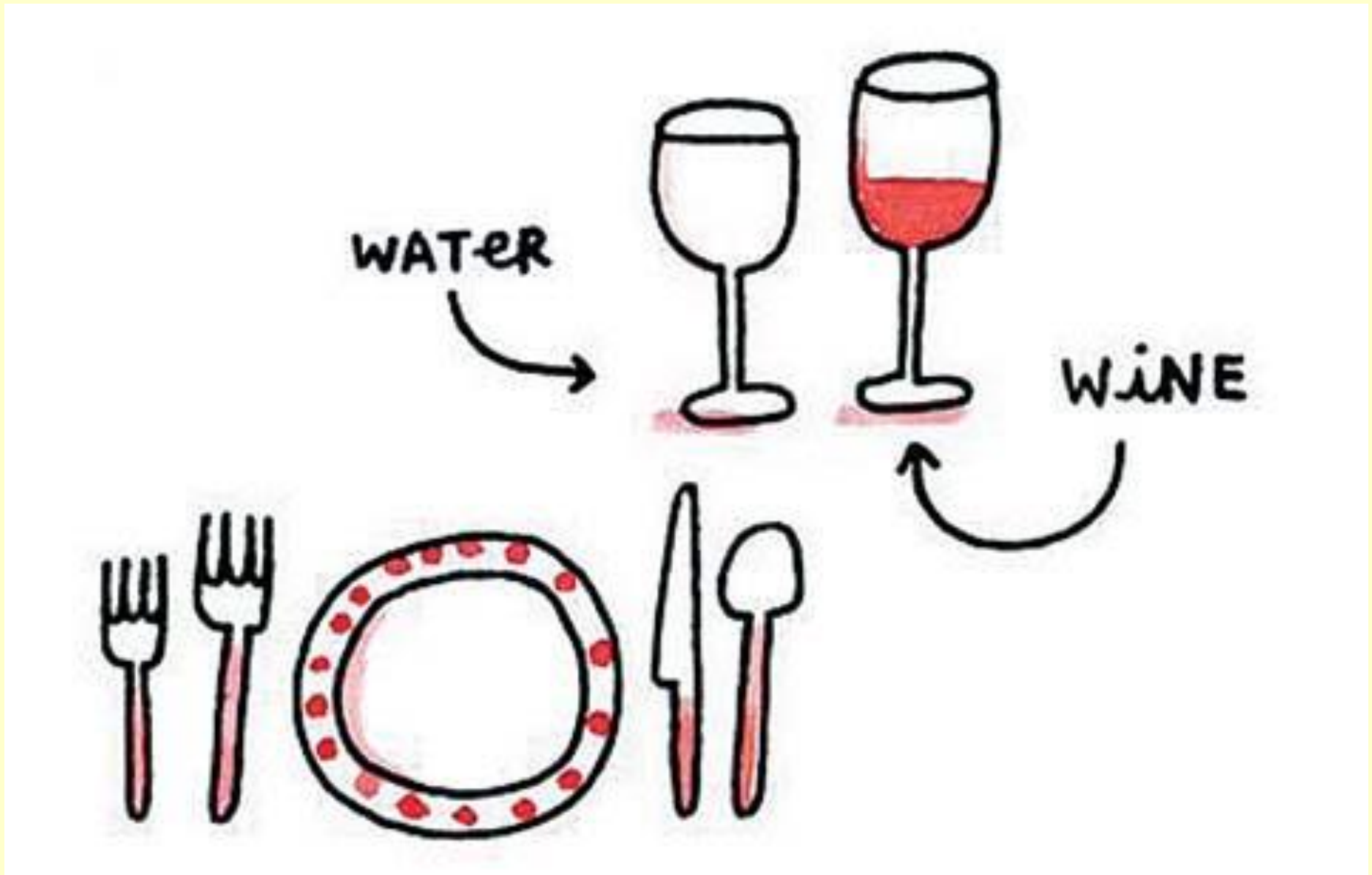
1. Cách rót rượu vào ly: Rượu đỏ: chỉ rót $\frac{1}{3}$ ly; rượu trắng: $\frac{1}{2}$ ly; sparkling wine (rượu sủi tăm): $\frac{3}{4}$ ly



2. Khi rót đủ rượu vào ly rồi, nhớ xoay nhẹ chai rượu để tránh nhỏ giọt ra bàn, đồng thời trông cũng có chút vẻ bay bướm!



3. Nên nhớ: Trên bàn ăn, ly rượu vang của bạn đặt bên phải ly nước



4. Nếu có ai nâng ly chúc mừng bạn (dịp đám cưới bạn, ngày sinh nhật... chẳng hạn) đừng uống kẻo bị say mềm. Chỉ cần mỉm cười lộ vẻ thân thiện là đủ



5. Nhiều người tưởng lầm là chỉ có rượu trắng mới cầm chân (stem) ly khi uống (để tránh không làm ly rượu ấm lên). Nhưng rượu đỏ cũng phải cầm chân ly như thế, vừa để nhìn được màu sắc và độ trong của rượu, vừa tránh vãn tay làm ly bị dơ. Nếu cầm phần trên ly khi uống, dân sành điệu sẽ chê bạn là dân “**bowl grabber**” (*kẻ tóm cổ bầu*).



6. Cheers! Khi chạm ly chúc mừng hay mời mọc người khác, **nhớ nhìn vào mắt họ** (*eye contact*). Nếu không thì bị xui đấy (theo dị đoan của người Tây thì xui đến 7 năm! Mà lại xui về “sex” mới khổ). Cũng đừng đụng phải cánh tay người khác khi cụng ly với từng người trong bàn ăn.



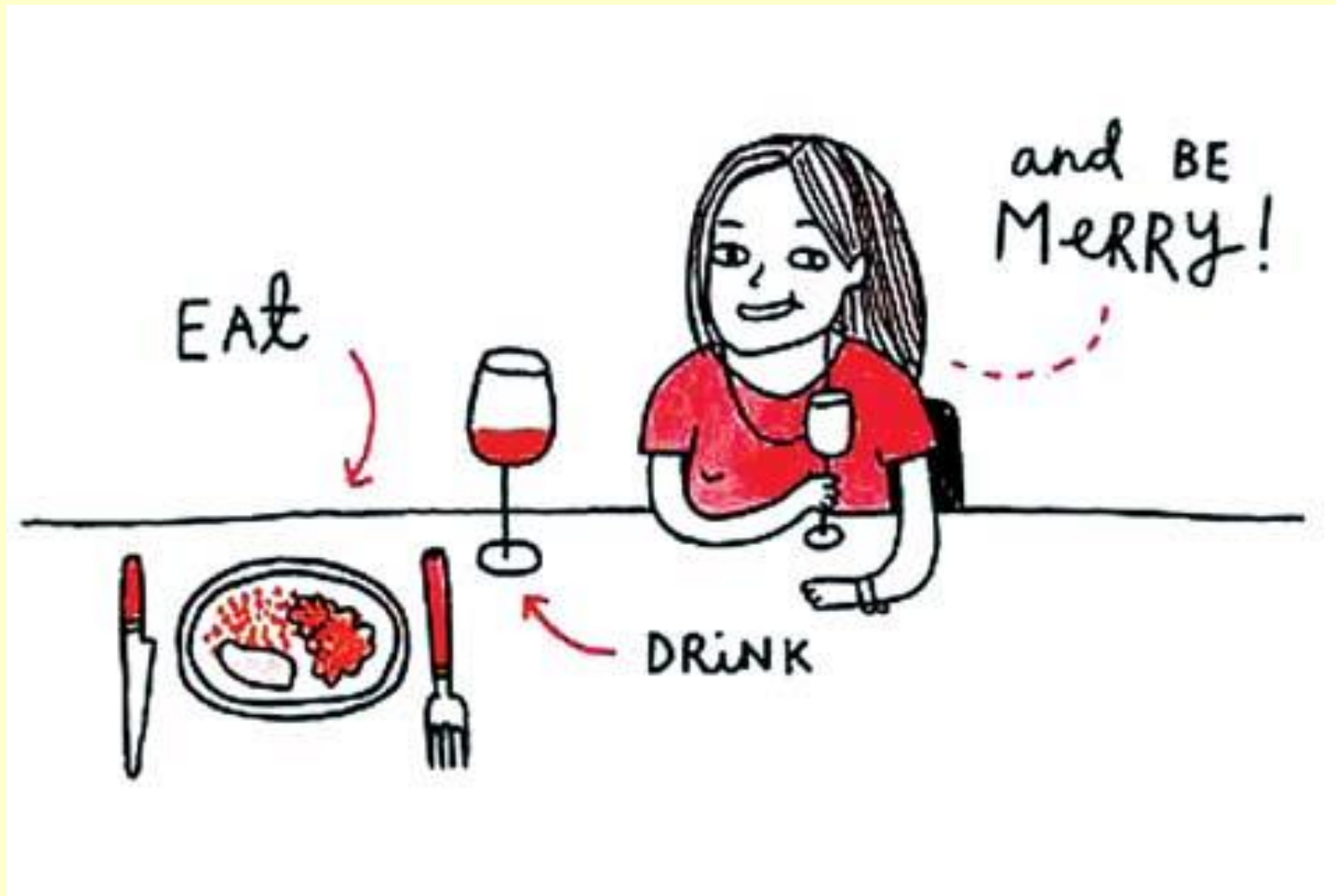
7. Khi uống, nên lịch sự nhìn vào ly rượu của mình (chứ không nhìn vào người khác, dù đang nói chuyện)



8. Nếu bạn là chủ nhà đãi khách, nên để ý coi các ly của khách và mau mắn rót rượu nếu thấy vơi hoặc cạn.



9. Ăn uống lịch sự và luôn tỏ thái độ vui vẻ



Minh họa của Gemma Correll