

## Trò phở ăn bún-phê giá rẻ nh - Vào xỏ i thỏ giàn, lỏ i hỏ i ra sao?

T&#225;c Gi&#7843;: Nguy&#n Ru

Th&#7913; B&#7843;y, 14 Th&#225;ng 5 N&#259;m 2011 07:11

---

Tỏ p ghi khi thỏ c phỏ m giá tăng khách lỏ i năng đi hàng quán



Đỏ o này thiên hỏ tỏ i Sydney có xu hỏ ỏ ng rỏ nhau đi ăn “bún-phê” mỏ t cách “hỏ m bà lỏ ng” có nghĩa là bỏ t cỏ dỏ p lỏ lỏ c nào chỏ ng riêng gì sanh nhỏ t, mỏ ng thỏ, đỏi bỏ n tỏ Viỏ t Nam qua mà ngay cỏ kỏ niỏ m ngày cỏ ỏ i, hai hoỏ c ba chỏ c năm ỏ Úc bà con cũng dung dỏng dung dỏ đỏ n nỏ i “ăn cho đỏi thì thôi”, khiỏ n nhiỏ u ngỏ ỏ i đỏi câu hỏ i tỏ i sao lỏ i vỏ y? Câu trỏ lỏ i tìm thỏ y đỏ dỏng thôi. Đỏi là vì đỏ ng tiỏ n trong túi bỏ giỏ i hỏ n nên chỏ thích tỏ i nhỏ ng nỏ i ăn giá cỏ đỏ ỏ c ỏ n đỏ nh sỏ n, thỏ c ăn lỏ i đỏi đỏ ng và mỏ c sỏ c xỏ i; vỏ y thì chỏ ng đỏi bỏ ng “bún phê” – ăn thét rỏ i ngỏ ỏ i ta phỏ i gỏ i nhỏ ng nỏ i bán thỏ c ăn theo lỏ i bún-phê bỏ ng “Quán Bỏ ng-phỏ”!

Lai lỏ ch cỏ a Bún-phê

Chỏ buffet đỏ n tỏ ngỏ vỏ ng Pháp và cũng chính bỏ i nỏ ỏ c Pháp là quỏ c gia đỏ u tiên tỏ chỏ c đỏi ăn uỏ ng theo kiỏ u “tỏ tiỏ p” này ngay tỏ bỏ n, năm trăm năm nay. Có ngỏ ỏ i vui miỏ ng kỏ rỏ ng: hỏ i cuỏ i thỏ kỏ thỏ 16, mỏ t nhà quyỏ n quý nỏ tỏ i nỏ ỏ c Pháp nhân ngày mỏ ng con thành đỏi t có mỏ i thỏ t đỏng khách quý đỏ n dùng cỏ m tỏ i. Nỏ chỏ nhân cỏ c cỏ cho tỏ t cỏ ngỏ ỏ i làm ỏ n lính, trỏ n biỏ t mỏ t nỏ i sau khi hỏ đỏi đỏ n bày thỏ c ăn, chén đỏi, dao, nỏ i, muỏ ng sỏ n trong phòng ăn và phỏ bỏ ng lỏ p vỏ i mỏ ng. Khách đỏ n đỏng đỏi, nỏ chỏ nhân trỏ nh trỏ ng xỏ p cỏ t khỏ n vỏ i mỏ ng đỏi lỏ ra nhỏ ng khay thỏ c ăn đỏi y ỏ p thỏ t phong phú; bà lên tiỏ ng khai mỏ c và mỏ i “thỏ c khách” tỏ chỏ n lỏ a món ăn theo sỏ thích rỏ i cũng chỏ n lỏ y nỏ i ngỏ i cùng bỏ n bè quen biỏ t đỏi trò chuyỏ n. Đỏi i vỏ i thỏ i đỏi và trong gia đờnh quan quyỏ n, lỏ i đỏi ăn ỏ y đỏi c xem rỏ t “ngỏ nghĩnh” nhỏ ng tỏ nhiên đỏi c nhiỏ u ngỏ ỏ i quyỏ n quý khác hỏ ỏ ng ỏ ng và đỏ n dà tỏ xỏ hỏ i thỏ ỏ ng lỏ u lan ra xỏ hỏ i thỏ dân. Qua giỏ a thỏ kỏ 17 cỏ nỏ ỏ c Pháp đỏ u biỏ t và “mê” hình thỏ c buffet khi đỏi đỏi đỏng đỏng ngỏ ỏ i! Đỏ n thỏ kỏ thỏ 18, hình thỏ c ăn theo kiỏ u buffet cỏ a Pháp đỏi c ngỏ ỏ i Ăng-lê “cỏ p-dê” và kỏ đỏi ngỏ ỏ i Mỏ cũng bỏ t chỏ ỏ c anh em mình. Vỏ y là qua hình thỏ c đỏi ăn theo kiỏ u buffet mỏ t vài nguyên tỏ c thành hình nhỏ chỏ nhân không phỏ i chuỏ n bỏ “kỏ hỏ u ngỏ ỏ i hỏ” cũng không phỏ i gỏ p mỏ i ông khách này, gỏ p mỏ i bà khách nỏ mà theo lỏ i đỏi đỏi ng kiỏ u cách nỏ u lỏ bỏ quên mỏ i tiỏ p ai đỏi thì thỏ nào cũng có tiỏ ng xỏ m xì trách cỏ. Riêng tỏ i Úc, tiỏ m ăn đỏi i đỏ ng buffet và “ăn uỏ ng mỏ c sỏ c” đỏi c khai triỏ n rỏ ng rỏ i tỏ năm 1990; nhỏ ng thỏ c sỏ đỏng khách mỏ i tỏ năm 2000 và nhỏ t là rỏ t gỏ n đỏi. Hình thỏ c buffet tỏ i Sydney rỏ t đỏi đỏ ng nào Pizza Buffet, Seafood Buffet, International Cuisine Buffet và nhiỏ u Buffet chỏ bán riêng thỏ c ăn đỏi c biỏ t cỏ a mỏ t sỏ c tỏ c, chỏ ng hỏ n buffet vỏ các món ăn Ý, Nhỏ t, Đỏi Hàn, món Trung Hoa, v.v. Gỏ n đỏi, tỏ i Sydney có mỏ t sỏ tiỏ m ăn thỏ y hình thỏ c buffet thu hút thỏ c khách nên

## Trò chơi ăn búp-phê giá rẻ nhất - Vào xem và thử ngay, rồi hỏi ra sao?

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Ru

Th&#7913; B&#7843;y, 14 Th&#225;ng 5 N&#259;m 2011 07:11

tuy cũng đừng bỏn là Buffet nhé khi vào ăn thì thức khách chỉ được chọn những món 3 trong những món bày bán hoặc thêm món thì phải thêm tiền; thậm chí những khách sang trọng cũng phải chờ đợi hình thức buffet để khách lưu lại tha hồ thưởng thức và no nê vào buổi ăn sáng.

### Thức ăn và thức khách

Trong phạm vi bài viết này, kính mời quý độc giả cùng đi qua những quán buffet “ăn đã thì thôi” quanh khu đông bà con gần mình thí dụ như buffet tại RSL (Câu lạc bộ Cựu Quân nhân) ở Auburn. Bankstown hay Mounty Club ở Mt Pritchard. Một địa điểm khác sẽ những nơi đây đều là những Úc rất những quán buffet đều do những Úc gốc Á châu hay nôm na là những Tởu được ra chuồn b, trông coi. Các quầy bày thức ăn đều được chia làm 4 nhóm: thức ăn đồ biển như trai h, cá, mực; thức ăn thịt heo, n; các món rau xào; bánh mì và khoai tây chiên hoặc nướng. Thêm một quầy bày các thức ăn tráng miệng như bánh kem, bánh nướng, thức, kem, trái cây tươi; trà và cà phê. Nếu cần liệt kê tên của những món ăn cũng phải dài hơn 23 dòng trong đó có cả xá-xiú, thịt vịt, thịt heo quay, sushi, gà nướng, bò om, củu h, củu chiên, càng cua “gi”, bào ngô “khoai tây”, con bắp “bít m”. Riêng những quán phải “mua 1 ly không” rồi mới rót cho đầy và uống hết rót thêm. Tiền vào của quán \$20 cho những (kể luôn cả thuế năm 16 tuổi trở lên); trẻ em 4 tuổi đến 15 thì mỗi năm tuổi là \$1. Tiền nhiên những phòng ăn như vậy thức khách chọn thức ăn theo sở thích và ăn bao nhiêu, ngồi bao lâu cũng không ai rày rà!

Nhìn chung, thức khách của buffet cũng rất “đa dạng” như các món ăn đa dạng vậy. Những người Tây, Ta, Tởu, H, Trung đông, Âu châu đều có. Họ đi với nhau theo cặp đôi những nhóm nh, nh là những gia đình hoặc những nhóm bạn h. Một ghi nhận đáng chú ý là trong số thức khách, 40% là “ngôi to con”, có nghĩa là ít gì cân nặng cũng trên 70 kí lô. Những ai đến đây cũng có thể ăn cho “đáng tiền bát gạo”, h a hơn mỗi do được miễn phí. Gặp những ăn ít đến đây, thức “bổ công” và cũng ch “bổ tiền”! Nếu đến chỉ ăn có 4 con chêm chép (\$1), 2 khoai sushi (\$0.80), 1 chén súp bắp (\$1.20), 1 đùi gà nướng (\$3), vài củu m thịt bò h (\$1.50), dăm nát thịt heo quay (\$1), 1 miếng cá chiên (\$1), dăm con tôm luộc (\$2), 1 đĩa củu xanh xào tôm (\$3), rau tr (\$1), khoai tây và bánh mì (\$1); ăn ít cái bánh (\$1.5) và uống 2 ly cà-phê (\$2) thì hoàn toàn vừa v! Nói là vừa v vì ăn đúng những tiền đã trả ra để vào của; còn lại cái công được xếp hàng (ch vào và chờ chọn thức ăn, không được ăn – chờ được đến đĩa chén); bởi vậy những “m y” vô buffet là “phê” mà không phải b; còn những con – sẽ ăn như cá voi (trung bình mỗi ngày cá voi phải ăn vào những v 6% số con); giờ sẽ những người nặng 75 kí n ăn như cá voi thì phải cần khoảng 4 kí r thức ăn mỗi ngày; nếu vào buffet, ít ra phải x 4 đĩa như v a k!

## Trò phàn ăn búp-phê giá rẻ n đở nh - Vào xỏ i thỏ giàn, lỏ i hỏ i ra sao?

T&#225;c Gi&#7843;: Nguy&#n Ru

Th&#7913; B&#7843;y, 14 Th&#225;ng 5 N&#259;m 2011 07:11

Ch&#nh&#n các nhà hàng bán theo buffet ăn đã thì thôi r&#t “k&#” ng&# i đ&#n theo c&#p đôi c&#p ba, vì đ&#n ít nh&# th&# mà thích vào buffet thì ph&#n đông là nh&#ng tay có “bao t&# l&#n” s&#c ch&#a th&#t là g&# gh&#; còn nh&# đi đông thì ng&# i n&# bù ng&# i kia, nhà hàng “ki&#m ăn” đ&#c. Nh&#ng khi đón ti&#p bà con Á châu, viên qu&#n lý ph&#i nói nh&# nhân viên ph&#c đ&#ch “ch&#m ch&#m” ti&#p t&# đ&# bi&#n b&#ng không ch&# có n&#c “le l&#i” than Tr&#i! Dân Á châu khoái ăn tôm; dù tôm lu&#c v&#a bóc v&# v&#a ch&#m mu&#i tiêu x&#i hay tôm xào trong rau nhai k&#u s&#n s&#t đ&#u đ&#c chu&#ng t&#t! M&#t kí tôm kho&#ng 30 con giá \$15; g&#p vài ng&# i ăn đ&#a, n&#i tôm không cũng lên t&#i h&#n kí và ch&#a k&# t&#i các món khác; ch&# buffet nhìn th&#y mà phát rét! Bù l&#i khi th&#y m&#y ông bà &#m y&#u, ng&#i trò chuy&#n cho vui ch&# ăn có là bao, m&#i ng&# i không đáng \$8; th&# là qu&#n lý g&#c g&#c đ&#u và c&# i khoái trá! Vào nh&#ng ngày cu&#i tu&#n, buffet c&#a RSL th&#ng đông ngh&#t; lúc nào cũng đ&#y &#p kho&#ng 350 th&#c khách; n&#u b&#t đ&#u t&# 5 gi&# chi&#u và đóng c&#a lúc 10 gi&# đ&#m, ít gì m&#i t&#i (cu&#i tu&#n, ngày l&#) cũng có trên 1200 ng&# i ăn, thu vô kho&#ng 15 ngàn đô là ít! Vì m&#c đích c&#a buffet đ&# gi&#m ng&# i ph&#c đ&#ch nên chi phí ph&#n l&#ng l&#u ch&# kho&#ng ba ngàn đô, th&#c ăn t&#n kém ph&#ng ch&#ng 5 ngàn, th&# là nhà kinh doanh gom v&# 8 ngàn đô đ&# dàng!

### Lỏ i và hỏ i c&#a buffet

Lỏ i &# đây nói v&# hai m&#t. B&# ti&#n ra đ&# ăn và ăn đ&#c nhi&#u đó là m&#t cái lỏ i; ch&# tr&# m&#t ph&#n ti&#n nh&#ng có nhi&#u món đ&# “th&#ng th&#c” đó là cái lỏ i khác. Hỏ i cũng có hai m&#t. B&# ti&#n ra mà không ăn đ&# ph&#n thì th&#a đ&#n ti&#m nào đó xỏ i m&#t tô bún bò Huế, m&#t tô ph&# gà hay bò tái, ho&#c gi&# bún th&#t n&#ng xem còn đ&# t&#n h&#n đi buffet– đó là hỏ i v&# ti&#n. Nh&#ng cái hỏ i &# m&#t này m&#i đáng s&# đó là ăn quá xá là ăn; ăn đ&#n căng h&#t da b&#ng đ&# m&#i ngày đ&# dày m&#t dẫn r&#ng thêm thì th&#t đáng ng&#i.

Tuy là đi ăn buffet có c&# hỏ i và c&# lỏ i nh&#ng đi&#u đó cũng tùy t&#ng ng&# i. Đ&# th&#c khách chúng ta ph&#i là ng&# i “chi&#n th&#ng” trong m&#i l&#n đi ăn búp-phê, có ng&# i đ&# ngh&# m&#t vài “bí quy&#t”.

N&#u nói đi ăn buffet lo&#i “ăn đã thì thôi” (all-you-can-eat), ngay tr&#c khi b&#c ra khỏ i nhà, th&#c khách c&#n ph&#i “chu&#n b&# tâm lý”; vì đ&#n buffet&# nh&#t đ&#nh là “ph&#i ăn”, nên tr&#c h&#t c&#n t&#o cho mình m&#t s&# thích thú; nghĩ ngay đ&#n nh&#ng món ăn nóng, ngon đang ch&# đ&#i mình ch&# đ&#ng nghĩ “nhi&#u đ&#u m&#” quá làm m&#t kh&#u v&#! Hôm nào mà th&#y không vui và không thích ăn, t&#t h&#n đ&#ng đi buffet. Cũng có ng&# i đ&# b&#ng “r&#ng” tr&#c vài ti&#ng đ&#ng h&#; đi&#u này không nên vì nh&# v&#y t&#c đang chu&#n b&# “tr&# thù bao t&#” đ&#y; vì c&#y r&#t đ&# gây b&#t &#n cho h&# tiêu hóa! Nh&#ng ph&#i chu&#n b&# nh&#ng câu chuy&#n vui đ&# k&# cho nhau nghe và ph&#i dành nhi&#u th&#i gi&# cho m&#t bu&#i ăn buffet; đ&#ng v&#i vàng ăn ch&#a đ&#n đâu đã mu&#n “b&# cu&#c”. Khi đ&#n buffet r&#i, hãy đi m&#t vòng đ&# xem có nh&#ng món ăn nào h&#u b&# trí “l&#ch trình ăn u&#ng” cho thích h&#p; món ăn nh&# đ&# tiêu nh&# rau, tôm, cá nên ăn tr&#c; món ăn n&#ng nh&# th&#t, các th&# chi&#n nên ăn sau. Không nên g&#p quá đ&#y đ&#a b&#i ăn h&#t thì đ&#n l&#y thêm, ăn xong m&#y th&# này lỏ i quày th&#c

## Trò phở ăn búp-phê giá rẻ ngon - Vào xem và thưởng thức, rồi hỏi ra sao?

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Ru

Th&#7913; B&#7843;y, 14 Th&#225;ng 5 N&#259;m 2011 07:11

ăn chôn mỳ tây khác; chôn phiến gì hết; chôn bở dĩa đĩa nhìn không cũng phát “n” bở o sao ăn cho ngon miệng đở c! Nghĩ khi trỏ c khi là món ăn. Chôn là nhôn món mình là thích hay tở m đở c; vào buffet không phải là đở “nở m” học thở; vì đở nở m và thở mình đở gì là chỉ ra mở tở sở tiở n do chôn nhà hàng nở đở nh! Tuy nhiên cũng đở ng vì mình thích ăn mà là y quá nhiở u – cở tở tở, ăn chôn m đở tiêu, ăn mau mở c nghôn! Điở u quan trở ng không nên quên là buffet bày nhiở u món ăn chôn ng nhôn ng “rở m” (vì không phải thở thiở t) mà còn không mở y tở t cho sỏ c khở e; vì vở y nở u là gở p vào đĩa thì tìm cách loở i ra bở ng cách thay đĩa mở i. Đở ng ngở i mà là đi “ngở n” vào chôn ng lở y ra đở c đầu và làm nhở vở y tở t nhiên mở t cở hỏ i thở ng thở c món mình thích! Cũng nên cở n thở n, nhiở u món ăn con mở t mình nhìn thở y ngon, khi ăn vào mỏ i biở t “đở c”; tở t hỏ n “đở t” đở u gở p vở a phỏ i (ngỏ i trỏ nhỏ ng món mình đã tở ng trỏ i); nở u khoái khỏ u trỏ lỏ i gở p thêm - đi đi lỏ i lỏ i càng tở t trong lúc này – đở tiêu mà lỏ . Nhỏ t là khi nhà hàng đồng thỏ c khách, phỏ i xỏ p hàng chỏ tỏ i lỏ t mỏ i chỏ n đở c thỏ c ăn, mỏ t sỏ ngỏ i có tách “hầu ăn” bèn “lỏ m, lỏ m, lỏ m” – điở u này chôn ng hay ho gì; hãy đở i vở tỏ i bàn rỏ i hãy ăn vì chúng ta đi “ăn nhà hàng” chỏ đầu phỏ i “xỏ p hàng ăn”! Ăn búp-phê khỏ i cở n kiở u cách “ăn coi nở i ngỏ i coi hỏ ng” nhỏ tỏ i nhà bè bở n. Cỏ thoỏ i mái tở nhiên tùy đở dày và là thích cỏ a mình. Tỏ i mỏ i quây trỏ ng bày thỏ c ăn đở là, thỏ ng có mái che bở ng nhỏ c trong, xin chỏ khom ngỏ i đở i mái y vì nhỏ vở y sỏ tiở p cở n gở n thỏ c ăn đở “gieo” vi-khuỏ n vào thỏ c ăn mà mình không hay; mái che chôn ng nhôn ng giở hỏ i nóng cho thỏ c ăn mà còn giở i hỏ n thỏ c khách tiở n quá sát vào thỏ c ăn; nở u có các trỏ em đi cùng cũng đở ng đở các bé đở a thỏ ng hỏ i thỏ vào thỏ c ăn; giở vở sinh chung y mà. Cỏ gở ng đở ng phung phí thỏ c ăn bở ng cách đở mỏ a trên đĩa, làm vở y vở a mỏ t hỏ ng thú cho chính mình, là làm giở m hỏ ng thú cỏ a ngỏ i bên cở nh và nhỏ t là “phỏ cỏ a Trỏ i”. Thỏ c ăn bày biở n quá nhiở u, thỏ y món nào “hỏ nghi” không ngon, chỏ c chỏ n không ngon nên chôn ng cở n “đở ng thỏ” mỏ t công, mỏ t thỏ i giở và sỏ uở ng phí – hãy đở ngỏ i khác thỏ ng thỏ c. Riêng món “soup” cở n cở n thỏ n, có nhỏ ng món nhìn quen quen nhỏ ng nở m vào là thỏ y là lỏ vì đở u bở p nêm gia vỏ lỏ, do đó hãy dùng thỏ ít cho lỏ n thỏ nhỏ t; nở u ngon sỏ làm “chén thỏ hai; đi đâu mà vỏ i! Và cuỏ i cùng, nở u cỏ m thỏ y trong mình không khỏ e, tở t hỏ n đở ng đi ăn buffet. Không khí buffet rỏ t “sỏ ng đở ng và phỏ c tở p”, thỏ c ăn trong buffet đở c cung cỏ p đở nhiở u ngỏ i “chỏ m đở a chỏ m muở ng”, chỏ ngỏ i trong buffet rỏ t “sát nách” nhỏ đi xem đá banh, không khí trong buffet “ngỏ t ngỏ t, nỏ ào” và là “thỏ giàn ăn” . . . chỏ bở ng y thỏ đở cho ngỏ i không khỏ e rỏ t đở “nhiở m bở nh”.

Thỏ c tở, chôn ng phỏ i đở n nhà hàng buffet mỏ i đở c thỏ ng thỏ c nhiở u món. Mỏ t sỏ bở n bèn quen biở t, chôn ngày cuỏ i tuở n nào đó, mỏ i gia đình nở u mỏ t món “ruỏ t” rỏ i đem đở n dùng chung, mỏ nh ai lỏ y “tiở p” và ăn tuy không thỏ giàn nhỏ ng cũng no bở ng thì có khác gì buffet tỏ i nhà hàng. Ở Hỏ i Thánh Quê Hỏ ng (góc Leonard St. & Stanley St., Bankstown, đở 9885 0637) cũng thỏ ng có buffet; nhiở u gia đình trong Hỏ i Thánh học Ban Phỏ -nỏ cỏ a Hỏ i Thánh cung cỏ p thỏ c ăn đa đở ng và phong phú; đở ng hỏ ng, tín hỏ u vở a thỏ ng thỏ c món ăn (tở nhiên mỏ n phí) vở a trò chuyỏ n nhỏ trong không khí mỏ cúng cỏ a gia đình; y cũng chính là mỏ t đở ng buffet hỏ n hỏ i vở y.

Đi ăn buffet hiở n nay là mỏ t hình thỏ c phỏ thông, vở a hỏ p túi tiở n trong thỏ i buỏ i kinh tở p p vở a là cỏ hỏ i thỏ ng thỏ c món ăn (bàn vỏ lỏ ng chỏ không đở cỏ p tỏ i phỏ m) đở ng thỏ i bở o đở m

## Trò phàn ăn búp-phê giá rẻ n đở nh - Vào xỏ i thỏ giàn, lỏ i hỏ i ra sao?

T&#225;c Gi&#7843;: Nguy&#n Ru

Th&#7913; B&#7843;y, 14 Th&#225;ng 5 N&#259;m 2011 07:11

---

ch&#c ch&#n no n&#e. Nh&#ng đ&#ng vì v&#y mà không đ&# ý đ&#n s&#c kh&#e; ch&# coi buffet nh&# là n&#i ăn v&#ã, t&# do quá c&# đ&# m&#t ngày t&# ng&# búp-phê bi&#n thành t&# ng&# b&#ng-ph&# thì khó coi l&#m đ&#y.

Nguy&#n Ru