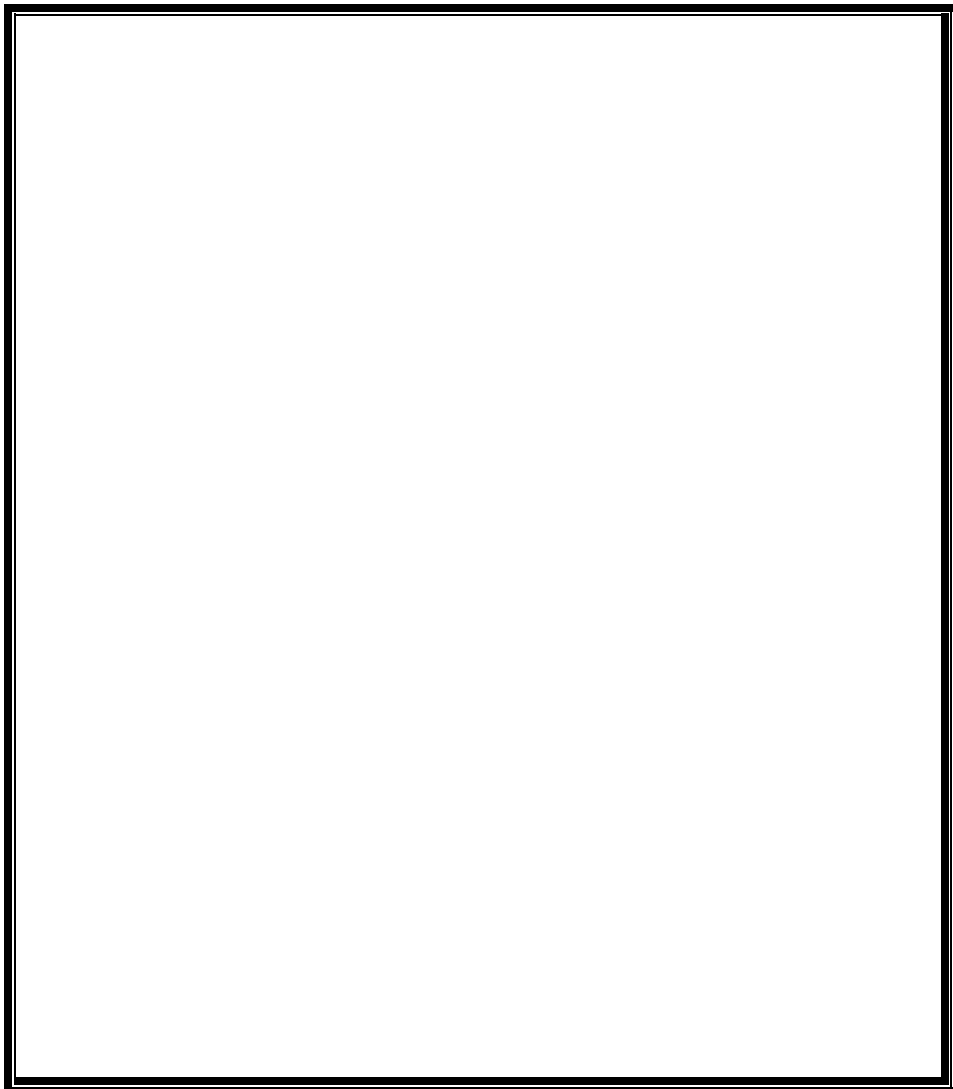


الفصل الثالث

الحفلات والولائم



**أصول إتيكيت وبروتوكولات
الولائم والحفلات**

فى الحفلات الرسمية التى تقيمها الدولة لاستقبال ضيوفها من ملوك ورؤساء وأمرأء أو شخصيات مرموقة كرؤساء البعثات الدبلوماسية وحفلات المؤسسات والشركات الكبرى ؛ فإن اختيار مكان إقامة هذه الحفلات عامل ضرورى وأساسى فتنقام إما فى القصور أو الفنادق الكبرى أو الأندية الفخمة ، ومن الضرورى أن تتطلب اهتماماً خاصاً من إدارة المراسم ومسئولى العلاقات العامة بوزارة الخارجية والحذر كل الحذر من الوقوع فى أخطاء قد تسبب بعض المشاكل .

ونظراً للأهمية التى تحيط بهذه النوعية من الحفلات ، فلا بد من أن يتمتع القائمون على تنظيمها بخبرة كبيرة فى هذا المكان ، والالتزام بقواعد البروتوكول المتبعة فى تنفيذها ، فمثلاً لابد أن يكون لديه بيان تاريخ الحفل ، ويحتفظ بحافظة خاصة لكل حفل تضم كل ما يتعلق بها ؛ ويتم تمييز سجل أسماء الشخصيات بتوافر الأسماء الثلاثية للأشخاص المعتاد دعوتهم مرتبة حسب أسبقيتهم وصفة كل منهم وعناوينهم ، مع مراعاة تحديث وتحديد ومراجعة الصفات والوظائف والعناوين أولاً بأول حتى لا تكون هناك مشكلة .

كذلك لابد من إعداد قائمتان أحدهما للرجال والأخرى للسيدات ، ويراعى أن يكون عدد المدعوين فيها من الذكور مساوياً لعدد المدعوات من الإناث ، ومن الخطأ إغفال إسم إحدى الشخصيات البارزة المفروض دعوتها ، أو وضعها فى ترتيب أقل من درجتها حتى لا يعتبر هذا الخطأ إمتهاناً لكرامته .

ومن شروط نجاح هذا النوع من الحفلات أن يراعى بقدر الإمكان وضع الشخص المناسب فى المكان المناسب ؛ الذى يستطيع التفاهم مع من يحاوره لغة وثقافة حرصاً على الوصول إلى أعلى درجات النجاح ، ولذا يتم عرض قوائم المدعوين على صاحب الدعوة قبل الإرسال لمراجعتها وتنفيذ ملاحظاته ، ويراعى دائماً مراكز ومكانة الشخصيات الدينية وأصحاب القيم الرمزية والمراكز الثقافية المرموقة ، ولاكتمال نجاح

الحفل يجب تحديد نوعه ومستواه ، كما يراعى دائماً أن يكون عدد المدعوين زائداً عن العدد المطلوب دعوته فعلاً ؛ وذلك لمواجهة النقص نتيجة الاعتذار عن الحضور .

ولو أن هناك مدعوين أجانب فيراعى ألا يكون عدد الموجودين حول المائدة ثلاثة عشر فرداً ؛ فهذا الرقم يعتبره أهل الغرب فألاً سيئاً ، كما يراعى عند تحديد تاريخ الحفل تجنب الأيام التى بها أعياد أو مناسبات وطنية أو أجازات ، وتحديد موعد الحفل النهائى يجب أن يتم بالاتفاق مع المسئولين عن مكان إقامته والذين يحسن الاتصال بهم قبل هذا الموعد بمدة كافية تجنباً لمشكلة إشغال القاعة المطلوبة، وشكل الدعوة أمر هام وضرورى ، فلا بد من طبعها على ورق جيد وبطريقة متقنة وتجنب الأخطاء الكتابية والمطبعية ، فيجب مراجعة صيغتها جيداً ، والتأكد من صحة اسم المدعو ولقبه العلمى أو الوظيفى أو رتبته على البطاقة والمظروف الخاص بها ، باختصار يجب مراجعة كل البيانات الصحيحة اللازمة وعدم الاستهانة باحتمالات أى خطأ قد يقع لما لها من آثار سلبية .

وإذا كانت حفلة خاصة يقيمها أحد عليّة القوم فعليه مراعاة ترتيب جلوس المدعوين وفقاً لأقدميتهم ومراكزهم الاجتماعية ، ويوضع كارت باسم كل مدعو أمامه على المائدة ، ويلاحظ أن ترتيب الجلوس على المائدة ليس عملاً سهلاً ؛ بل يحتاج إلى دقة ومعرفة مركز كل مدعو ووظيفته ، فالوزير ومن فى درجته ومرتبته يليه وكلاء الوزارة ومن هم فى مستواهم ومراعاة أن المبدعين لهم مكانتهم فيجب وضعهم فى المكانة اللائقة على المائدة ، ويمكن الاستعانة بأعضاء إدارة المراسم بوزارة الخارجية عند وجود ضيوف رسميين أو دبلوماسيين فى الحفل .

وفى الحفل الذى سيتناول فيه المدعوين الطعام جلوساً أن يقوم الداعى بدعوة الأشخاص ذوى الميول والاهتمامات المتشابهة ثقافياً وسياسياً واجتماعياً لضمان نجاحه بما يسوده من مناقشات ودودة ، أما عند تناول الطعام بطريقة البوفيه المفتوح يراعى أن تكون مساحة البوفيه كافية لسهولة خدمة الضيوف وتحركاتهم دون تزاخم فى مكان محدود حول الطعام ، كذلك فإن حضور المدعوين فى الميعاد المحدد أمر ضرورى وحتمى ، والتأخير عن الموعد يجب أن يكون فى حدود معقولة والوصول مبكراً أمر غير مرغوب فيه أيضاً ، فالمحافظة على المواعيد واحترامها دليل الرقى والتحضر ، وغير

ذلك يعتبر عيباً كبيراً من ناحية الإتيكيت والسلوك ، كما يجب تجنب المواعيد غير المحددة كالقول بأن المقابلة أو الزيارة ستكون باكراً أو عصراً أو صباحاً .
ولا يجوز للضيف أن يبقى أكثر من المدة المحددة فى الدعوة أو المعقولة بالنسبة للاحتفال [قبل نهاية المدة المحددة] إلا إذا ألح الداعى وبصدق على المدعو لبقائه فترة أخرى ، وعلى الداعى مراعاة عادات المدعوين وتقاليدهم وليبتعد عن كل ما يتعارض مع رغباتهم ، وعلى المدعو أن يعلم صاحب الدعوة بما يكره من طعام ومشروبات حتى يتم تقديم نوع آخر له .

ومن أهم قواعد الإتيكيت التى يجب اتباعها عند الجلوس على مائدة الطعام هى:

- عدم فرد الكوعين ووضعهم على المائدة حتى لا تسبب ضيقاً للجالسين.
- وضع فوطة الطعام على الأرجل ، وبعد استخدامها توضع على جانب طبق الخبز .

- من غير المستحب استخدام الخبز فى تناول الأطعمة أو فى مسح الأطباق .

- يجب عدم إحداث صوت أثناء تناول الطعام أو الشراب سواء بالفم أو عند استخدام الأدوات ، ولا يصح أن يمتلئ الفم بالطعام ، ومسح الفم بالفوطة قبل الشرب وبعده .

- الحرص عند تناول أطعمة ساخنة منعاً لحدوث ما لا يحمد عقباه .
- عند تقديم أطعمة لا تعرف كيفية التعامل معها ؛ انتظر قليلاً حتى يبدأ مدعو آخر فى تناولها فتعرف الطريقة والكيفية وبهذا تكون قد تجنببت حدوث خطأ.

- يجب الرفض بأدب وذوق عند تقديم نوع لا تفضله .
- لا تخرج الخادم عند حدوث خطأ منه ، فهذا من دواعى اللياقة والذوق .

- لا يجب إلقاء تعليمات فى حضرة المدعوين .
- تغطية الفم بالمنديل عند استخدامه وبعيداً عن المائدة .
- وضع الشوكة والسكين فى وضع موازى للطبق بعد الانتهاء .

- تغطية الفم باليد اليسرى عند استعمال خلة الأسنان باليد اليمنى .
- ترك كمية بسيطة من القهوة فى الفنجان بعد الانتهاء من احتسائها .
- عدم مغادرة المائدة بعد الانتهاء من تناول الطعام وانتظار باقى المدعوين حتى
- يفرغوا ، كما يصح انتظار فراغهم أيضاً إذا ما أردت التدخين .
- أعلم أن الأمريكان يستخدمون الشوكة باليد اليمنى ، والأوروبيون يستخدمون اليد اليسرى .
- للسمك شوكة وسكين خاصتين به عند تناوله ، والشوكة الصغيرة الخاصة بالفاكهة .
- تحدث أثناء الطعام بدون الإشارة بيديك ، لانشغالهما باستخدام أسلحة .
- يتم تناول الكافيار بالسكين الخاص الخاص به ، ويقدم معه صفار وبياض بيض مفرى ومقدونس مفرى أيضاً ونصف ليمونة وتوست ، ويتم تناول سمك السالمون بسكين وشوكة السمك ، ويقدم معه مطحنة الفلفل ونصف ليمونة وشرائح التوست أو التوست البنى .
- بعد الانتهاء من تناول الطعام توضع الشوكة والسكين متجاورتين على الطبق، وهذا يعنى الانتهاء من تناول الطعام .

الموائد وكيفية استخدامها

تجهيز المائدة :

ترتيب المائدة وتناسق الألوان وجمال المنظر العام عليها وحولها ؛ له تأثير فعال على فتح الشهية ، ويدعو على راحة المدعوين ودليل الذوق السليم ، ومن

مقتضيات البروتوكول ، وعلى ذلك هناك من الواجبات التى ينبغى وضعها فى الحسبان وتعتبر من أصول الإتيكيت وهى :

- يجب معاينة مكان المائدة وهل هو مناسب لحجم الضيوف المدعوين أم لا ؟ والمائدة نفسها هل هى مناسبة أم لا ؟ والمسافات بين المقاعد تكون متناسبة حرصاً على راحتهم ، وهل هى مناسبة لنوع الدعوة [إفطار- غداء- عشاء]؟ ونوع المكان [منزل - نادى - فندق - قصر] ، ويجب التأكد من كى مفرش المائدة قبل وضعه عليها ويراعى تدليه حتى مستوى قاعدة الكرسي ، وفى الولايم محدودة العدد فيكون شكل المائدة مستطيل أو مستدير أو بيضاوى الشكل والولايم الكبيرة ذات العدد الكبير فتكون على هيئة حدوة الحصان أو كأسنان المشط أو على شكل حرف T أو على هيئة مفتاح .

- اختيار الزهور التى ستوضع عليها فهى تدل على ذوق المضيف ؛ حيث يجب أن تكون ناضجة ومتناسقة الألوان ، ومن الضرورى جداً اختيار نوع الفازات ، فتكون متوسطة الحجم حتى لا تحجب رؤية العين ، ويراعى عدم تضيق مساحات المائدة بالزهور حتى لا تعيق الحركة لراحة المدعوين وسهولة خدمتهم ، كما يجب أن تكون متوحدة الألوان مع الجدران والستائر ومفارش المائدة .

- التأكد من وضع أدوات المائدة أمام كل مقعد وبشكل منسق ؛ حيث توضع فوطة مطوية داخل الطبق بين الشوكة والسكين الرئيسية ، ويوضع طبق الخبز بجانب هذا الطبق ، وبجانبه كأس فارغة ، ومن الممكن وضع شمعدان وسط المائدة .

- يجلس الداعى للحفل على صدر المائدة وضيف الشرف عن يمينه ثم يوزع باقى المدعوين وفقاً لأسبقيتهم على يمين ويسار الداعى وضيفه ، وإذا كانت المائدة مستديرة أو مستطيلة يجلس الداعى فى منتصفها أو على رأسها وزوجته على الرأس المقابلة ، ويوزع باقى المدعوين على أن تجلس كل سيدة بين رجلين .

- من المفروض أن صاحب الدعوة وزوجته على دراية بأصول الإتيكيت وقواعد تجهيز المائدة وإذا لا فعليهم استدعاء أحد المتخصصين من الفنادق للقيام بهذه المهمة ، إذ يجب اتباع هذه الأصول في قائمة الطعام وملاحظة اختيار ألوانها كاختيار الخضروات التي تتناسب مع الأطباق الرئيسية ، والسلطات تقدم في بداية الأمر لفتح الشهية ، والابتعاد عن الأطباق داكنة اللون ، واستخدام بعض الخضروات مثل المقدونس وحتمية وضعه على بعض الأطعمة ، وكل ذلك لابد وأن يتناسب مع أذواق المدعوين قدر الاستطاعة .

إتيكيت ترتيب أدوات المائدة

يراعى عدم وضع أية أدوات على المائدة إلا إذا كانت ستستخدم فعلاً ، وما يستجد من أطباق يضعها السفرجى من على يسار الضيف ، وترفع التى تم استخدامها من جهة اليمين ، والطبق المسطح الأول توضع عليه الفوطة ، وطبق الشورية يقدم بالشورية الساخنة ، وإن كانت شوربة خضار فتؤكل بالملعقة ، ويوضع على يسار الطبق الكبير طبق به زبد والسكينة الخاصة بهذا الزبد ، وعلى اليسار يوضع طبق السلطة .

ومن الضروري وجود حامل التوابل فى منتصف المائدة بجوار فائزة الزهور ومنفضة السجائر .

وطبق اللحوم المشوية يجب أن يكون معه طماطم مشوية ، والبودنج الأصفر يكون معه طبق دافى ، وتفضل الأطعمة الخاصة بنفس البلد التابع لها المدعوين فلهم حق الضيافة وعلى المضيف تكريم الضيف بأسلوب يليق بجوهر الضيافة والترحيب الشديد به ؛ لأن ذلك يترك أثراً كبيراً فى نفسه ، ويجب بث جو من البشاشة والألفة عند استقباله ، وتوفير الراحة والاطمئنان له ، واختيار المكان المناسب لجلوسه ، وهو له مطلق الحرية فى اختيار الحديث الذى يراه مناسباً .

قبل الجلوس لمائدة الطعام يقدم له مشروباً يختاره بنفسه ، وفى حالة انشغال الداعى أو الداعية فى تحضير المأدبة ، يدع له مطلق الحرية فى اختيار ما يراه الأنسب من مجلات أو كتب أو صحف وغيرها ... الخ .

وعلى صاحب الدعوة أن يولي الاهتمام الأكبر للسيدات ، باختيار الأماكن التي يرونها مناسبة لهن ، ويلي ذلك الرجال ، ويراعي دائماً أن تكون مائدة المضيف متكاملة ، مثل الملح أو المناديل وغيرها ... الخ ، ومن الضروري عدم التفرقة بصنف من الطعام أو الشراب بين مدعو وآخر ، ويجب عدم الإلحاح على الضيف بتناول صنف من هذا أو ذلك يراه المضيف الأنسب له ، ويجب سؤال المدعويين عن رغبتهم في غسل أيديهم قبل الجلوس إلى المائدة وبعد الانتهاء من تناول الطعام .

وعلى الضيف التعامل بلباقة وذوق في تجفيف فمه ويديه في المنشفة بعد الانتهاء من المأدبة ، وعلى المضيف دعوة المدعويين إلى صالون المنزل ، ودعوتهم حسب رغبة كل ضيف في اختيار المشروب الأنسب له ، وعند رغبتهم في الانصراف ، فعلى صاحب الدعوة إشعار المدعويين بسعادته بالزيارة ويتمنى تكرارها ، فهذا مما يرضيهم ويسعدهم .

ومن غير اللائق إطالة الحديث على باب المنزل وأثناء استقبالهم أيضاً ، وعلى المضيف واجبات نحو ضيفه ؛ كالفهم والإدراك السريع والعملية لجوهر الدعوة ومغزاها والغاية منها والوقوف على طبيعتها وأصولها .. إلخ .

ويقدم الطعام ابتداء من الجالس يمين المضيف وحتى النهاية ، ويراعى عدم العبث بأدوات المائدة أو مسحها في طرفها ، ولا يوضع طرف الإصبع على نصل السكينة التي تستعمل ولا في الفم ، وعند مرور الخادم على يسار من عليه الدر يتم تناول الطبق الرئيسي بواسطة الملعقة وباليد اليمنى والشوكة باليد اليسرى ، ولا يعطى الرجل ظهره للجالس عن يمينه ، إذ يجب توزيع الحديث للمجاورين دون التمييز بين أحد منهم، كما يجب عدم التمخط أثناء الجلوس إلى مائدة الطعام ، وإن كان ولا بد فلا يتم فعل ذلك بإدارة الوجه للخلف ، وكل ما يجب فعله هو مسح الأنف بمنديل دون إحداث صوت .

ويراعى أن تكون جميع الشوك والملاعق مقلوبة على ظهرها ، مع وجود سلاح السكين للداخل ، ويراعى وجود دورق ماء بين كل ضيفين ، وتكون ملعقة الشوربة على يمين السكينة ، وطبق الخبز يكون على الجانب الأيسر من الشوكة

وعليه سكينه الخبز بوضع رأسي فوقه ونصلها للخارج ، فإنه يجب وضع أدوات المائدة بشكل منسق ومنظم والمسافات متساوية بينهم .

أسلوب استعمال أدوات المائدة

بصفة عامة توضع الأدوات التي ستستخدم فقط مهما كان شكل المائدة بسيطاً مع مراعاة أن تكون المسافة بين الضيوف لا تقل عن ٥٥ سم حتى تكون هناك حرية حركة للأيدي ، ويراعى عدم تناول أي صنف من الطعام باليد خلاف الخبز .

تستعمل المعلقة الكبيرة عند تناول الحساء من طبق عميق والموجود على آخر مسطح ، ولا تستعمل مع أي صنف آخر ، وبعد الانتهاء من تناول الحساء تترك المعلقة في الطبق الأسفل المسطح مقلوبة على ظهرها ، وتوضع أدوات المائدة ثابتة في الطبق أثناء الحديث .

والفوطه توضع حول العنق أو في فتحة القميص أو على القدمين ، وتستخدم دائماً بعد تناول أي شرب لمسح بقايا آثار المشروب العالقة بالشفاه ، وكذلك بعد تناول الشوربة ، وبعد تناول أي طعام ، وتضم الفوطه بعد استعمالها بطريقة منظمة ، بشرط أن تكون مخالفة للشكل الذي قدمت به في البداية ليظهر أنها قد استخدمت فعلاً ، وبعد ذلك توضع بجانب الطبق .

أما الأطباق فيقوم السفري بتقديمها من الجانب الأيسر للجالس ، ويرفعها من على يمين الجالس ، وعلى الجالسين تسهيل مهمته أثناء وضع أو رفع الأطباق ، مع عدم الإتيان بحركات مفاجئة عنيفة من الجسم أو اليد تتسبب في سقوط الأطباق . وعند تقديم الفاكهة بعد تناول الطعام ، يجب أن تكون طازجة ونظيفة وموزعة بشكل عادل في الصحن ، وعلى الضيف تناولها بلياقة وبدون إحداث صوت ، وعند سقوط شيء فلا داعي للانزعاج ويمكن مسحها بالمنشفة الخاصة ، وعلى باقي المدعوين أن يكملوا طعامهم وكأن شيئاً لم يكن .

بعد الانتهاء من تناول الطعام تتوجه المدعوات لإصلاح الماكياج ، والرجال لحنة التدخين ، وبعد ذلك يعود الجميع مرة أخرى للاجتماع في بهو الاستقبال ، ومن اللياقة أن يتأكد المضيف من إنتهاء جميع المدعوين من تناول طعامهم قبل أن

يقوم هو ، والمضيضة هي التي تعطي دائماً الإشارة بترك المائدة ، وذلك بإشارة أو انحناء بسيطة على السيدة الموجودة على يمين المضيف ، وإذا لم تستطع لفت نظرها فإنها تقوم بلطف من مقعدها للفت نظر الحاضرين ، وتكون أول من يترك المائدة .

وعلى المضيف أياً كان موقفه أن يدخل بهدية تليق بطبيعة المناسبة بحيث يتوفر فيها طابع الجمال والرفقة والدوق .

الدعوات

تعتبر الدعوات وسيلة فعالة للتعارف وتعزز الصلات بين الأفراد والهيئات ، وتهدف إلى تعميق التعارف بين هؤلاء بعضهم البعض وكسب ثقة المدعويين إليهم ، ويجب أن يسودها جو من المتعة والسعادة .

ويجب على صاحب الدعوة أن يلم بها ويحرص على تطبيقها بكل دقة ، وإلا فقدت أهم مقوماتها ، وضياع الهدف منها ، فنجاح هذه الدعوات ليس بكثرتها ولا بتكاليها ، إذ يجب مراعاة عدم تعدد مظاهر البذخ فيها ، ويتحقق نجاحها بحسن تنظيمها وذوقها السليم والاستقبال الكريم ، فهي تخلق جو من الود والألفة .

أنواع الدعوات

[أ] **حفلات الكوكتيل** : ويسمح هذا النوع من الحفلات باستقبال عدد كبير من الناس في وقت واحد ، وتقام عادة في نهاية الأسبوع ، وتكون بطاقة الدعوة بحجم أكبر قليلاً من بطاقة الزيارة ، ويذكر فيها الاسم مباشرة ، [صاحب الدعوة وحرمة يستقبلان في منزلها يوم .. / .. / .. الساعة ... صباح/مساء ، السيد/..] ، ويذكر في أسفل الدعوة صفة المناسبة [كوكتيل] وعنوان المكان ، وهذا أيضاً في الدعوة العامة للمناسبات الخاصة ، وهذه الدعوات لا يطلب الرد عليها وترسل قبل موعدها بأسبوع.

[ب] **حفلات المقصف [البوفيه]** : ويمتاز نظام البوفيه بأنه يعفي المضيف من إجراءات الولائم ومراسمها ، كما يتيح للمدعويين متعة الاختلاط بعضهم البعض ، وهذا النوع من الحفلات يصلح لحفلات الزواج وعزومات الغداء أو العشاء

ومناسبات اجتماعية كثيرة ، وقد يقام فى حديقة منزل أو حول حمام سباحة أو فى قاعة فسيحة حيث سيقوم كل مدعو لخدم نفسه بنفسه .

[ج] حفلات الشاي أو القهوة : إذا كانت الدعوة إلى السيدات فإنها غالباً ما تكون صباحاً ، ويراعى فيها البساطة التامة .

[د] حفلات الغذاء : الدعوة للغذاء أسهل وأبسط من دعوة حفلات العشاء ، وذلك لتخلص المدعويين من الالتزام بالحضور بملابس السهرة كاملة حيث من الممكن الحضور بالملابس العادية ، وكذا التخلص من عملية إصدار بطاقات دعوة خاصة بها ، ومجالها فسيح فى اختيار وانتقاء أصناف كثيرة من الطعام وهذا بخلاف حفلات العشاء التى ينبغى فيها الاقتصاد على أصناف معينة ، وأيضاً فإن المائدة أبسط حيث لا لزوم للمفارش على المائدة ، وقائمة الطعام يحسن بنا أن نذكر ما يتصف به عصرنا حيث لا لزوم للإكثار من الأصناف الدسمة ، ومن الجميل فى حفلات الغذاء هو جوها العام حيث الانسجام والأحاديث الودية وروح الفكاهة والمرح وخفة الظل التى تتسم بها، ومن أصول الإتيكيت التى ينبغى أن تراعى فيها أن المدعويين يستأذنوا فى الانصراف بعد الغذاء بقليل ليظفر أصحاب الدار وكذا باقى المدعويين براحة ساعة القيلولة ، ولا عيب فى الانصراف بعد تناول الغذاء مباشرة.

[هـ] حفلات العشاء : وهنا فإن المظهر وارتداء ملابس السهرة كاملة من سمات هذا النوع من الحفلات ، وعادة فإن عدد المدعويين يكون كبيراً ومختلفى الميول والطباع وأيضاً مختلفين فى وظائفهم وطوائفهم ، وعادة ما تقام هذه الحفلات لتوثيق أواصر التعارف وتقريب وجهات النظر تمهيداً لعقد الصفقات والتى تثمرها تلك الموائد ، وبخصوص بروتوكول تقديم المدعويين لبعضهم البعض فإنه يتم تقديم الرجال إلى السيدات والآنسات إلى المتزوجات ، ويقدم الرجل طالب التعرف نفسه إلى الآخر المطلوب التعرف إليه إلا إذا كان طالب التعرف ذا مكانة مرموقة وهذه عادات أمريكية

وقد انتشرت بين الدول الأخرى ؛ باتفاقها مع أسلوب العصر ، وأما السيدات فمن اللائق أن يتم تقديم بعضهن البعض بواسطة ربة الدار أو أحد أصدقاء الطرفين .

وبعد إعداد المائدة يفتح كبير الخدم الباب المفضى إليها على مصراعيه ، ويعلم ربة الدار بذلك وعليها إلقاء نظرة أخيرة لتتأكد أن كل شئ في مكانه ، وتتأكد من نظافة الفوط وترتيبات الإضاءة ، وأن هناك مصدر احتياطي للكهرباء تحسباً لحدوث انقطاع مفاجئ ، وتراجع تنفيذ ما اتفق عليه من صنوف الطعام مع كبير الطهاة ، ولا تنسى مراجعة الحمامات ، والتنبيه على المسئولين عن القاعة بعمل الترتيب اللازم للتدخل بسرعة عند انسكاب بعض الشراب أو سقوط الأطعمة ، وتخصيص مسئولين عن ذلك ، ومراعاة تجنب الأطعمة التي قد تسبب حساسية للبعض ، وتعلن بدورها الدعوة للجميع بالتوجه إلى المائدة ، وكما ذكرنا من قبل فإن رب الدار يجلس على أحد طرفي المائدة وزوجته على الطرف الآخر المقابل .

ومن دواعي اللياقة والذوق فعلى المدعويين الانتظار حتى يحدد له صاحب الدار مكانه بين الحاضرين ، والجلوس بعد جلوس أصحاب الدار ، ويراعى عدم الالتصاق بهم ، وهذه بعض النصائح في هذا الشأن :

- على السيدات الاجتهاد في عدم ترك آثار أحمر الشفافة على الأكواب .
- عدم احتقار المرؤسين والخدم سواء من أصحاب الدار أو من الضيوف .
- عدم المبالغة في الإلحاح على الضيوف في تناول الطعام .
- عدم النظر إلى الساعة من حين إلى حين حتى لا يظن أنك تريد إنهاء اللقاء سريعاً .
- على أصحاب الدعوة معرفة عدد المدعويين جيداً ، وعمل حساب هذا جيداً .
- من الحنكة لصاحب الدعوة توجيه كلمة للحاضرين يشكرهم على تشريفهم بإياه الحفل .

بعد الانتهاء من تناول الطعام تقدم المشروبات بينما يبدأ المدعويين في تناول الأحاديث فيما بينهم ، ولا يصح أن تذكر سيدة اسمها عند تقديم شخص نفسه إليها ، بل تنتظر بعد ذكر اسمه أولاً ، وعند تقديم مدعو لجماعة يصحبه صاحب الدار ويقدمه للجميع .

ويكون الداعي في توديع وتحية الضيوف عند انصرافهم شاكراً لهم تكرمهم بالحضور .

آداب تناول الطعام

يجب غسل اليدين قبل تناول الطعام ، ففي غسلهما حفاظ على الصحة ، ويجب أيضاً التسمية باسم الله قبل بدء الطعام ، والأكل باليمين ، قال رسول الله ﷺ [سم الله ، وكل بيمينك ، وكل مما يليك] ، ويجب قول الحمد لله في نهاية الطعام ، لقوله ﷺ [الحمد لله حمداً كثيراً مباركاً فيه غير مكفي ولا مستغنى عنه ربنا] [رواه البخاري] .

يجب عدم الإكثار من تناول الطعام ، بحيث يجعل الإنسان ثلث بطنه للطعام ، وثلثه للشراب ، وثلثه للنفس ، ومن العادات الحميدة الاجتماع على الطعام وكثرة الأيدي عليه ، ويجب ألا يعيب المسلم طعاماً ، فعن أبي هريرة ؓ قال [ما عاب رسول الله ﷺ طعاماً قط ، إن اشتهاه أكله ، وإن كرهه تركه] .

يراعى عدم حدوث أصوات أثناء تناول الماء والمشروبات ويفضل الانتظار حتى يكون الفم غير ممتلئ بالطعام ، ويجب مسح الفم بالفوطة قبل وبعد الشرب ، ويراعى عدم حدوث أصواتاً غير مستحبة بعد الشرب ، وبراعى أن يتم الأكل بهدوء ورقة ودون شراهة .

يجب على الإنسان ألا يتحدث وفمه مملوء بالطعام ، ويجب أن يمزغ الطعام وفمه مقفول ؛ حتى يجنب باقي الجالسين أمامه وحوله مشاهدة عملية الطحن ، أما في حالة مواجهة طعام لا تعرف أسلوب أكله فعليك أن تتباطأ لترى كيف يتصرف الآخرون وتتصرف مثلهم ، وعليك عدم الأكل بسرعة .

إذا كانت كمية الطعام المعروضة كافية بالنسبة للجميع ، وكان الطعام قد أعجبك فيمكنك الأخذ منه مرة ثانية على أن يكون ذلك بكمية معقولة مع مراعاة ترك ما يكفي للآخرين ، وتوكل الشورية بالملقعة ويفضل عدم الكلام أثناء المضغ ، ولا تبلع الطعام بسرعة ، ولا تدخل طعاماً على طعام ، ولا تقطع الخبز بأسنانك أو بالسكين ، أو تتسلى بأكل الخبز وحده ، وإذا لاحظت شيئاً غريباً في الطعام ، فلا تثير الانتباه إليه ، ويجب عدم لعق الأصابع إذا لمسها شيء من الطعام ، بل عليك الاستعانة بمندليك ، أو استعن بالفوطة .

من آداب تناول الطعام ألا تتناول من طبق غيرك ، ولا يجوز التدخين أثناء تناول الطعام ، وفي حالة تناول الطعام باليد يجب أن يتم استخدام الإبهام والسبابة فقط في كل يد ، أثناء الطعام يراعى عدم استعمال خلة الأسنان لتنظيفها والأفضل استعمالها بعيداً عن عيون من حولك ، أو أثناء غسل اليدين .

يسكب الطعام للمدعوين من الجهة اليسرى لهم ، وأنت واقف والحساء ذو الماء من جهة اليمين للمدعوين ، ويفضل تقديم الخبز بالصحن ، ولا تقدمه بيدك . يراعى تقديم سلاطات في بداية الوجبات لفتح الشهية لأنها سهلة الهضم ، ويراعى عدم تقديم طبق يحتوي على طماطم ويسبقه شوربة طماطم ، ويجب عدم تقديم لون داكن من اللحوم وبعده طبق داكن ، ويراعى في الأطباق المقدمة أن تكون خفيفة .

إذا سقط بعض الطعام أو الشراب منك على الأرض أو على المائدة ، أو على ثياب جارك . فحاول أن تتصرف بهدوء وأطلب مساعدته مع الاعتذار ، وعلينا عدم إحراج هذا الشخص وتناسي الموضوع ، أو تجاهل التصرف ، وعند تقديم أنواع العصير المختلفة أو رائب اللبن ، تأكد من عدد الأكواب والمدعوين بمن فيهم الأطفال ، ويراعى أن تقديم الشراب هام قبل الطعام ، أو خلاله ، أو بعده ، وإذا لاحظت عدم الرضا عن نوع من الشراب أو الطعام المقدم ، من أي مدعو عليك عرض نوع آخر ، ولا تلح على المدعوين لإكمال كوب العصير ودعه لراحته ، ويفضل تقديم العصير ضمن كؤوس زجاجية ، وتقدم على صينية .

حاذر أن تشرب من الإبريق أو الزجاجاة من فمك مباشرة ، ويراعى عدم تقديم الشراب بكأس شرب منه أحدهم ، وإنه لمن المفروض تناول العصير أو المشروبات الساخنة على دفعات وبهدوء ، دون الالتفاف إلى الآخرين .

يجب تقديم الفواكه طازجة مع توزيعها بشكل عادل في الصحن ، ولا تحاول تقشير الفاكهة للضيوف وتقديمها لهم إلا إذا طلب منك ذلك ، ويجب على الضيف اللباقة في تناول الفواكه ، وتجنب قضمها بالفم مباشرة (مسك التفاحة باليد) ، والشروع بقضمها ، وإصدار أصوات غير مرغوب فيها ، ومن الأفضل تقديم الفواكه من الصحن العام .

يراعى عدم وضع أطباق أو أدوات للمائدة [شوك ، ملاعق ، سكاكين] ، أو أكواب على المائدة إلا إذا كانت ستستخدم فعلاً ويوضع طبق صغير مسطح وعليه مفرش عليه طبق صغير له عنق وبه قليل من الماء وذلك لاستخدامه في غسل الأصابع بعد أكل الفاكهة ، وذلك بغمس الأصابع برقة في الماء ثم تجفيفها .

يجب ألا تدخل الملعقة كلها فمك ، وعندما تريد تبريد الطعام فلا تنفخ فيه ، وعندما تتحدث لا تشير بالشوكة أو بالسكين ، ويجب ألا تتأخر في اختيار قطعة اللحم إذا قدمت إليك في طبق ، فيجب ألا تتردد وخذ التي أمامك . راعي غلق باب المطبخ أثناء طهيهِ ، وافتحي الشباك لتخرج منه الرائحة والدخان دون أن تنتشر في منزلك ومنازل الآخرين . لا تحرك الكرسي أثناء جلوسك على الطعام ، ويجب ألا تترك فوطتك على المائدة مطوية بعد تناول الطعام ويجب عليك ألا تخرج البذور من فمك بيديك عندما تأكل فواكه بها بذور ولكن ضعها في الملعقة ثم ضعها في الطبق ، وإذا أراد أحد أن يملأ لك كوب من الماء فيجب أن ترفع الكوب بيديك ولا تضعه على المائدة وإذا أمسكت الدورق فلا تأخذه من أسفله بل تمسكه من يده . يجب تخصيص حافظة الملح ذات الغطاء المثقوب على المائدة ، ولا يجب أخذ الملح بطرف السكين ، كما لا يجوز أن تأخذ الملح بأطراف أصابعك .

إذا حدث أثناء تناول الطعام :

- العطس: ينبغي وضع اليد أمام الفم مع مراعاة إصدار أقل صوت ممكن.
- التثاؤب : يجب وضع اليد أمام الفم إذا ما أحس الفرد أنه بصدد التثاؤب، والأفضل من ذلك هو محاولة غلق الفم أثناء التثاؤب ، مع عدم إظهاره .
- التمخط : إن المنديل النظيف من علامات الشخص الأتيق ، فإذا أردت التمخط فيجب أن تفعل ذلك بهدوء شديد ، واحذر تماماً إدخال إصبعك في أنفك حتى ولو كان مغطى بالمنديل ، فإن ذلك مناف تماماً لآداب السلوك .
- السعال : يجب وضع اليد أمام الفم عند السعال .

• التجشؤ : إن كل شيء يمكن أن يحدث ، فإذا صدر عن شخص ما صوت غير لائق ، فيجب على الجالسين معه التظاهر بأنهم لم يسمعوا شيئاً ، وكأن شيئاً لم يكن .

• السواك : يفضل اليوم استخدام السواك عند الضرورة فقط ، على ألا يكون ذلك بصورة واضحة بالنسبة للآخرين ، ومن غير المقبول تماماً أن يستبدل السواك بدبوس ، كما لا ينبغي وضع اليد أمام الفم عند السواك .

يجب مراعاة عدم النفخ في الطعام الحار ، انتظر حتى يبرد ، لا تقطع اللحم سلفاً في صحنك ، ولكن اقطع قطعة صغيرة كلما أردت تناول منها ، وإذا أردت التخلص من قطعة غير صالحة بعد أن حملتها إلى فمك ، فانقلها بخفة وسرعة سفتيك إلى شوكتك وضعها إلى جانب صحنك ، ویراعی غلق الفم . ویراعی عدم نقد شخص آخر عن تصرفاته ، وممنوع أيضاً التحدث بالألفاظ والأحاديث التي تؤثر على الشهية ، ويجب عدم وجود حوار يصل في النهاية على إحداث مشاكل .

لا تتناول أطعمة قد وقعت على الأرض ، ولا تلتقط الأدوات التي وقعت عليها ، ويجب عدم التحدث عن الوفاة أو الأمراض وعدم وجود رائحة غير مستحبة ، ويجب التحدث بطريقة مهذبة أثناء تناول الطعام .

في حالة وقوع طعام على الملابس أو الصلصة على ملابسك ، فأسها بطريقة هي استخدام الشوكة والسكينة التي أمامك بهدوء لرفع ما سقط ووضعه جانب الطبق ، وبعد ذلك ممكن مسحها برقة بفوطتك ويتم ذلك بهدوء ، وفي حالة وجود جسم غريب في الأكل فلا يصح أن يشعر أي شخص آخر بمشكلتك ، ويجب التخلص من هذا الجسم الغريب بهدوء .

يجب عدم الإسراف في الطعام ، ويجب أن تمسح فمك بمنشفتك (الفوطة) بعد أي أكل دهني ، ویراعی عدم إبداء أي ملاحظات على الطعام بقدر الإمكان إلا للاستحسان وبدون مبالغة ، في حالة رفض أصناف الطعام يكون لأسباب صحية ،

وإذا احتجت ملح أو قطعة خبز ؛ فاطلب من أقرب مدعو أن يساعدك على تناولها وإياك أن تمد يدك أو جسمك لهذا الغرض ، فترزعج من حولك .

إن الحساء هو أول صنف من أصناف الطعام يقدم في مآدب العشاء أو الغداء ويقدم في طبق عميق أو فنجان ، وبعد الانتهاء توضع الملعقة في وسط الطبق مقلوبة على ظهرها ، ويجب تناولها بجانب الملعقة ، أما عن فواتح الشهية [المشبهات] فيتم استخدام شوكة صغيرة وسكينة صغيرة ، ويقدم معها حسب أنواعها زيت وخل ، وليمون ، توست ، والزيتون فتؤكل الواحدة باليد بأكملها ، وتنقل نواتها من الفم بملعقة وتوضع إلى جانب الطبق ، وطبق المشبهات يوضع على المائدة قبل دخول الضيوف وينسق بطريقة فاتحة للشهية .

والسلطات تقدم عادة عند تقديم اللحوم والطيور في وعاء كبير ، ومعه ملعقة وشوكة لنقل بعض السلطات إلى طبق صغير خلف الطبق الرئيسي إلى اليسار ، وتؤكل بالشوكة .

يقدم الخبز الإفرنجي قطع متوسطة أو مقسم شرائح ، والخبز العربي مقسم على أربعة أقسام ، ولا يبدأ بأكل جزء منه إلا مع الطعام ، كما لا يؤكل مع الحساء ، ولا يقطع بالسكين ، ولا يقضم بالأسنان ، بل يقطع باليد قطعة بعد قطعة في أثناء تناول الطعام ، أما فطيرة البييتزا [وجبة إيطالية] فتؤكل بالشوكة الكبيرة بعد تقطيعها بالسكين ، وفطيرة البييتزا بالمشروم والفلفل الأخضر والطماطم وجبن الموزاريلا فتؤكل بالشوكة الكبيرة بعد تقطيعها بالسكين ، أما فطيرة البييتزا بالتونة والزيتون والأنشوجة والطماطم [وهي وجبة كاملة العناصر الغذائية] فتقدم كوجبة سريعة في العشاء ، وتؤكل بالشوكة الكبيرة بعد تقطيعها بالسكين ، وتعطي ٥٢٠ سعراً حرارياً .

وهناك الكسكسة بالحامض ولحم الغنم ؛ ويستخدم في أكلها الشوكة الكبيرة والسكين لتقطيع اللحم ، أما البط بالصلصة فتستخدم الشوكة والسكين الكبيرتين في تقطيعها من الأطراف قطعة بعد قطعة أثناء الأكل ، وفليه الخضر والصوص يؤكل بالشوكة والسكينة ، والكوسة والطحينة تقدم باردة أو ساخنة وتؤكل بالشوكة .

وهناك أيضاً الروستو [طبق صيني] يستخدم في أكله الشوكة والسكين ، أما سلطة الكوسة مع النعناع واللوز فتقدم في وعاء كبير معه ملعقة وشوكة ، وفطيرة

السمين مع الطماطم والجبن [وهذا الطبق نباتي] ، يستخدم في أكله الشوكة والسكينة ، أما عن شوربة صدور الدجاج مع الذرة فيفضل أن تقدم في مآدب الغداء، وقد تقدم في طبق عميق وتشرب بالملعقة ويعد الانتهاء توضع الملعقة في وسط الطبق مقلوبة على ظهرها ، وحساء الدجاج والذرة والنودلز [وهو طبق قليل الدسم] فيستخدم في أكله الملعقة .

أما عن طريقة أكل سلطة الخضار المشوية [طبق نباتي] فتنتقل بعض السلطات على طبق صغير خلف الطبق الرئيسي إلى اليسار وتؤكل بالشوكة ، وعن الحمام والأرز فيتم تناول الحمام باليد ، وبعد ذلك تستخدم بولة غسيل الأصابع مع استخدام الشوكة في أكل الأرز ، أما الكافيار فيستخدم في أكله سكينة الكافيار ، ويقدم معه صفار بيض مسلوق مفري وبياض بيض مفري وبقدونس مفري ونصف ليمونة وتوست .

وعن السمك فيقدم على طبق سرفيس ، وتستعمل سكين وشوكة مع قطعة من الخبز لفصل السمك من الزوائد ، ويترك كلاً منهما في جانب من الطبق ، ثم يؤكل بعد تقطيعه إلى شرائح ، وبعد الانتهاء توضع الشوكة والسكين متجاورتين في الطبق ولا يستعملان إطلاقاً مع أي صنف آخر ، وسمك الثعابين المدخنة يستعمل في أكله شوكة وسكينة سمك ، ويؤكل مع شرائح خبز بني وصوص فجّل ، مطحنة الفلفل نصف ليمون ، وهناك جمبري كوكتيل ، وهذا يستعمل في أكله ملعقة شاي وشوكة ، ويؤخذ معه شرائح الخبز البني ومطحنة الفلفل ، وعند أكل القواقع تستخدم شوكة القواقع وملعقة في الناحية اليمنى مع ماسك القواقع ويوضع في الناحية اليسرى ، أما المحار فاستخدم شوكة المحار مع وضعها على الناحية اليمنى وبولة غسيل الأصابع بها ماء وشريحة ليمون ، وإستاكوزا الكوكتيل يستخدم في أكلها ملعقة شاي وشوكة سمك .

وعن اللحوم فتقدم مجزأة في قطع متساوية يمكن تناول جزء أو جزئين منها في سهولة ، ويستخدم في أكلها الشوكة والسكين الكبيرتين بعد تقطيعها من الأطراف قطعة بعد قطعة أثناء الأكل .

والطيور تستخدم الشوكة والسكين بعد تقطيعها بالسكين ، معها جبن أو مربى ،
وتستخدم شوكة وسكينة صغيرة وبولة غسيل الأصابع بها ماء دافئ وشريحة ليمون
عند أكل الخرشوف .

أما عند أكل الأومليت فيؤكل بالشوكة وسكينة كبيرة مع توست ، والخضروات
تؤكل بالشوكة فقط وفي بعض الأحيان يستعان بالسكين الكبيرة ، والأرز يؤكل
بالشوكة فقط ، ولا تستعمل الملعقة ، والبقول تؤكل بالشوكة ، ولا تستعمل الملعقة
بتاتاً ، أما المعكرونة ؛ فالطريقة الصحيحة لأكلها تكون بالشوكة فقط ، والإسباجيتي
فالطريقة الإيطالية لأكلها شوكة كبيرة وملعقة باليد اليسرى ، أي تغرس فيها
الشوكة وتلف لفة واحدة أو لفتين ثم تنقل إلى الفم .

الأطباق الرئيسية تتكون من لحوم أو طيور مع خضروات والصوصات
ونشويات ، وتستخدم الشوكة والسكينة في أكلها .

والجبن يقطع قطع صغيرة ، ثم يتم وضعه على الخبز أو التوست أو البسكويت،
ويقدم أحياناً في صينية تحتوي على عدة أصناف من الجبن ، وهذه علامة المائدة
الجيدة ، وتؤخذ السكين نظيفة وتوضع على الخبز وتقضم بالفم ، ويراعى عند قطع
جزء منها بالسكين الصغيرة أن يظل الأصل مقبول الشكل بحيث لا يقطع قرص
الجبن من أحد زواياه ، أما الزبد فيقدم في وعاء خاص بجوار طبق الخبز وأحياناً
في صينية ، وتؤخذ قطعة الزبد بسكين نظيفة ، ثم توضع على قطعة من الخبز
وتقضم بالفم ، والبودنج الأصفر يقدم معه لون داكن .

وعن المسبحة أو اللبنة فيستحسن تناولها بالسكين ، على أن توضع على قطعة
الخبز التي معك ، أو أن تأخذ منها قليلاً إلى طبقك بقطعة من الخبز ، وحاذر أن
تعلق الصحن بإصبعك .

والأكل بصفة عامة : لابد وأن يتم بهدوء ورقة ودون شراهة أو حركات
منفردة، أو طلب (تقريب) الأطعمة التي تقع بعيداً عنك لأخذ نصيب منها ، ويفضل
عدم الأكل بسرعة بحيث يخرج الآخرين الذين يأكلون ببطء ، وفي حالة تقديم نوع
من الطعام غير معروف لك فعليك أن تتباطأ قليلاً لترى كيف يتصرف الآخرون
وتتصرف مثلهم .

ويراعى عند الشرب مسك الكأس من ساقه وليس من أعلاه ، وتوضع عادة الكؤوس والأكواب أمام كل مدعو مثل كوب أو كأس العصير ، وكوب للماء ومع مراعاة ألا يوضع كأساً أو كوباً لمشروب لن يقدم ، ولا تشرب الكأس دفعة واحدة ، وعند تناول الشاي ذا الكيس الورقي عليك رفعه في الهواء أعلى الفنجان حتى تتساقط منه كل القطرات التي يحويها ، ثم يوضع بجانب الفنجان في طبق ، ويجب ألا تنسى أنه موجود في الطبق عند إعادتك الفنجان الفارغ إلى الطبق وذلك خوفاً من سكيه .

يراعى وضع عصائر بنفس لون المشروب للمدعوين الذين لا يتناولوا مشروبات روحية ، وفي حالة عدم الرغبة في تناول أي مشروب ؛ توضع اليد بهدوء على الكأس الفارغ عند اقتراب [السفرجي] ، ثم يقلب الكأس وذلك يعني عدم الحاجة الملحة ، أما المياه العادية فتقدم في زجاجاتها الأصلية ، ويمكن وضعها في حامل فضي ، أو تقدم في ورق جميل من الزجاج الفاخر ، ومن المشاكل المألوفة وجود كوب واحد للماء بجانب الأطباق ، ومن المشاكل أيضاً الحيرة في تحديد الكوب الذي يخص الشخص ، نظراً لوجود كوبين قريبين واحد على يمينه والآخر على يساره ، والقاعدة أن الكوب الذي يخص الشخص هو الموجود على يمينه .

وهناك طريقة معينة لأكل الفاكهة ، فمثلاً الخوخ يقطع نصفين بالعرض بالسكين وترفع النواة ويتم تناوله باليد أو شوكة الفاكهة ، أما الفراولة فيتم تناولها بأكملها باليد ويمكن استخدام بولة غسيل الأصابع ، واليوسفي يمكن تناوله باليد ، ويستخدم بعد ذلك بولة غسيل الأصابع ، أما عن التفاح فيقطع إلى أربع قطع بالسكين ويمكن تناوله باليد بعد تقشيريه ، والبرقوق يمكن تناوله باليد وترفع النواة على حافة الملعقة ، والرمان يقطع نصفين بالعرض بالسكين ويتناول في كوب أو طبق عميق بملعقة الشاي ، أما التين فيتم تناوله باليد ويستخدم بعد ذلك بولة غسيل الأصابع ، ويتم استخدام الشوكة والسكينة عند أكل البطيخ والشمام ، وعند أكل المانجو يتم تقطيعها إلى نصفين بالعرض بالسكين ، وترفع النواة وتتناول بملعقة الشاي ، وعن الفواكه ذات النواة ؛ فيجب محاولة رفع البذور قبل تناولها ، وفي حالة تعذر ذلك ترفع البذور على حافة الملعقة ، ويمكن في بعض الحالات استخدام

الأصابع في أكل بعض أنواع الفاكهة بطريقة مقبولة ، وعن طريقة أكل الأناناس فيتم استخدام شوكة وسكينة ، والعنب يتم تناوله بأكلمه والبذور تخرج على المعلقة، اقطع حاجتك من العنقود فقط بالسكين ، أما البرتقال فيمكن تناوله باليد وتستخدم بعد ذلك بولة غسيل الأصابع .

يجب تجنب قضم الفواكه بالفم مباشرة ، ويفضل وضع سلة خاصة بها لإبقاء القشور ، ومن الأفضل تقديم الفواكه من الصحن العام .

والسكر يستخدم على شكل قطع أو حبيبات مغلفة بالورق ، والأرز بالحليب يتم تناوله بمعلقة صغيرة ، والآيس كريم يتناول بالمعلقة الصغيرة ، أما الجاتوه فيتم استخدام الشوكة في تناوله ، أما البسكويت فيتم تناوله باليد وتستخدم فوطة اليد ، والبودنج كريم يتم تناوله بمعلقة صغيرة ، والزبادي يتناول بمعلقة صغيرة ، أما المربي فتؤخذ بسكين ، ثم توضع على قطعة الخبز أو البسكويت أو التوست وتقضم بالفم .

عموماً يجب تناول الحلوى حسب نوعها ، ويمكن استخدام المعلقة أو المعلقة والشوكة أو الشوكة والسكينة ، ويراعى بعد الانتهاء من تناول الطعام أن تضم الفوطة بشكل منظم ، وتقدم القهوة والسجائر والمشروبات الأخرى للمدعوين ، ويحسن على المضيف أو المضييفة الترحيب بضيوفهم ، ويجب أن توضع الشوكة والسكينة في وضع متوازي مع الطبق ، وعند الانتهاء من القهوة يراعى ترك كمية بسيطة منها ، ولا يتم وضع الشاي أو القهوة على طبق الفنجان ، وعند استعمال بولة غسيل الأصابع بعد الأكل تجفف الأصابع بهدوء ، ويراعى عدم اللعب بأدوات المائدة أو قشور الفاكهة .

ونجاح هذه الزيارة ليس بكثرة تكاليفها ، وتعدد مظاهر البذخ فيها ، وإنما يتحقق نجاحها بحسن تنظيمها والذوق السليم ، والاستقبال الكريم ، وما يسود جوها من ود ولباقة .



إن المطاعم تحتل في عصرنا هذا مكاناً أبرز بكثير مما كان في الماضي . فما أكثر العائلات التي تتعشى الآن كثيراً في الخارج للتغيير بدلاً من تناول العشاء في البيت . وما أكثر الدعوات إلى العشاء في المطعم ، حيث الأصناف مضمونة الجودة، ولاسيما الشواء وما إليه ، وحيث الخدمة ميسورة أكثر مما في معظم البيوت .

عند دعوة غرباء إلى المطعم ، كن حريصاً على اتباع النظام في جلوس المدعوين كما كنت تتبعه لو دعوتهم إلى مائدة بيتك إذا حضروا دفعة واحدة ، وإذا حضروا فرادى فليس من اللائق أن تجبرهم على الجلوس بعيداً عنك ، ومقاعد ضيوف الشرف قريبة منك خالية لم يحضر أصحابها بعد .

والعادة المتبعة حديثاً هي تقسيم المدعوين في المطاعم على النحو التالي :
إذا كان بجوار المائدة أريكة كبيرة وثيرة كما في القاعات الشرقية ، فيحسن إجلاس السيدات متجاورات فوقها ، على أن يجلس الرجال قبالتهن متجاورين فوق الكراسي ، ومن المستحسن أن يترك للمدعوين عندئذ أمر اختيار مقاعدهم ، وفي حالة عدم وجود الأريكة يحسن أن يجلس كل رجل بين سيدتين ، على حسب ظروف الموقف وباختياره الخاص .

ويجب على رب الدعوة أن يترك أمر تقديم قائمة الطعام إلى الخدم ، أما في الدعوات الفردية كأن تدعو سيدة إلى مطعم فيجب أن تقدم عليها قائمة الطعام أولاً لتختار هي ما تشاء .

ولكن احذري يا سيدتي : لا توجهي الطلب بنفسك إلى الخادم بل إلى صاحب الدعوة .

إذا جلست على المائدة فلا تلتصق بها ، ويجب على الرجل أن يعرض على المرأة أن يدفع حسابها (في المطعم) .

وفي حالة وجود شخصية هامة تتطلب اهتماماً خاصاً من إدارات المراسم (البروتوكول) ومسئولي العلاقات العامة ، للحذر من الوقوع في أي أخطاء قد تسبب أزمات أو احتجاجات ، ويجب أن يتمتع القائمين على تنظيم هذه النوعية من الدعوات بالخبرة في هذا المجال ، والالتزام بخطوات محددة في تخطيطها ، ثم تنفيذها .

يسمح للسيدات بخلع ملابسهن ولا يسمح للرجال بذلك ، وفي حالة وجود زوج وزوجة يفضل جلوس السيدات في أماكن تسمح لهن برؤية المطعم كله ، وعند دخول الطعام يفضل أن يتقدم الرجل السيدة ويجب مراعاة إعطاء قائمة الطعام للسيدات أولاً ، ويراعى عدم الزيادة في الطلبات حتى لا ترهق الداعي ، ويجب مراعاة عدم قراءة الكتب أو الجرائد أثناء وجودك في المطعم ، ويجب عدم النظر إلى أطعمة الأشخاص الآخرين ، وعدم مغادرة المنضدة قبل انتهاء المدعوين من الطعام ، ويجب ألا تنقض شخص آخر عن تصرفاته وعلى المضيف أن يتأكد من انتهاء جميع المدعوين من الأكل قبل القيام ، وعندما يقوم بدفع الحساب يجب ألا يعطي فرصة للضيوف بأن يروا ما قام بدفعه ، مع عدم إحداث أي مشكلة مع مسئول الخدمة ، وفي حالة وجود أي مشكلة في الحساب يجب اتباع الهدوء في حلها ، ويجب مراعاة عدم تناول الطعام قبل بدء المدعوين الآخرين .

بعد الانتهاء من الدعوة يجب عليك شكر الداعي ، وفي حالة تقديمك للضيوف فلا تجلس إلا بعد رد التحية لهم ، مع مراعاة ارتداء الملابس التي تتناسب مع الدعوة ، وفي حالة ما إذا كنتي تتبعين نظاماً غذائياً [ريجيم] يجب الاعتذار عن نوع طعام ضد الريجيم ، أو الاعتذار عن الذهاب بطريقة مهذبة ، ويجب عدم مناداة الجارسون بطريقة غير مستحبة ، وعند التحدث معه يجب أن يتحدث الزوج وليس الزوجة ، ولا يجب أن تتحدثي مع زوجك عن قيمة البقشيش التي يدفعها للجرسون ، وعدم إظهار أي ضيق من ناحيتك أو امتناع .

يراعى عند الجلوس على مائدة الطعام ألا ترتدي القفازات ويجب مراعاة قوائم الطعام جيداً مراعاة ما يقدم ، وعند تقديم الطعام في سرفيس ؛ فيراعى تناول الجزء الذي أمامك ، وخذ الكمية المناسبة ، ويجب مسك السكين باليد اليمنى والشوكة باليد اليسرى والملقعة باليد اليمنى ، ويجب أن يدرس كل مدعو قائمة الطعام التي أمامه ، حتى يعرف الأطباق التي ستقدم له ، ويقرر ماذا سيأكل وما يجب أن يتجنبه من أطعمة لظروف صحية .

يجب التعبير لصاحب الدعوة عن السرور والامتنان والشكر ، مستذكراً الأوقات الحلوة السعيدة التي قضيتها في ضيافته وصحبته الكريمة ، وعلى الداعي أن يكون

في توديع وتحية المدعوين عند الانصراف شاكرًا لهم تكرمهم بالحضور ، وعند الانتهاء من الحفل فإنه من واجب صاحب الدعوة أن يشكر مساعديه الذين عاونوه في إخراج هذه الدعوة بالصورة المشرفة ، وكذلك شكر كل العاملين في المطعم الذين ساهموا في الإشراف على الدعوة مع ترك هدية مالية لهم مع رئيسهم لتوزيعها عليهم بمعرفته .
