



الأسبوع والارباب العائنة

آداب تناول الطعام للآنسة زينب الحكيم

—•••—

أوضحنا في مقال سابق نشأة (الإنيتكيت) وضرورته في الحياة. واليوم نتحدث عن آداب تناول الطعام. وكل ما أرى إليه هو التذكير بأشياء بسيطة كثيراً ما تنسى عن أذهاننا مراعاتها دون قصد أو لعدم معرفة

وأريد أيضاً أن أوضح عادات بعض البلاد الأجنبية في تناول طعامهم، ولا سيما أن كثيراً من أهل الشرق يزورون تلك البلاد الآن أكثر مما كانوا يفعلون قبلاً. ومن المستحسن أن يعرف الإنسان عادات الناس حتى لا يضايقهم ولا يضايق نفسه، كما لا يصح أن يكون عرضة للنقد وفي استطاعته تلافى ذلك

وإني لا أنكر أنه قد أثرت في نفسي بعض الحوادث التي كثيراً ما يتحدث من الرجل أو من السيدة أثناء حضورها الحفلات أو ولائم الغداء أو المشاء. وإني لا أنسى أبداً ذلك السيد وزوجه وقد كانا عروسين جديدين احتق بهما بعض أقاربهما بمناسبة زفافهما فدعوهما إلى وليمة غداء. كان من بين ألوان الطعام الأكلة المصرية المشهورة (ملوخية) من النوع السائل لا (البوراني). ولا حاز دور أكل الملوخية وضع النادل (السفرجي) ملقعة صغيرة على طرف كل صحن أمام الأكلين لترفع بها الملوخية إلى الفم ثم يؤكل الخبز

لكن السيد العريس لم ينتبه لاستخدام الملقة، كما لم يلاحظ كيف يتناول الباقيون الملوخية، فقرصته عروسه في الحفاء ونهته إلى مراعاة الإنيتكيت، ولكنه استمر يصنع من الخبز ملقعة

يرفع بها الملوخية من الصحن إلى فمه. ولم تطلق الزوجة السكينة صبراً على أن ينتقد زوجها في وليمة شبه رسمية، فنهته مرة أخرى بينما وبينه، ولكنه ثار في هذه المرة ولم ير أن يستمع إليها وقال في صوت مرتفع غاضب: «سبيني خليني أغتمس» بالضرورة كان الحادث مضحكاً للجميع، وقد قابله ببساطة حتى مرّ بسلام بين الزوجين. ولكنه كان على كل حال إبلاماً من جانب الزوج لزوجته وإخراجاً لها مما أمام الحضور مهما قبلوه كذلك لا أنسى تلك الآنسة الشرقية التي كانت مسافرة مرة على إحدى البواخر إلى أوروبا، ولما كانت تتناول الشاي حاولت استخدام الشوكة في أكل البسكوت الجاف والخبز المقدد، وكانت في كل مرة تحاول ذلك ترسل قذيفة إلى وجه الجالس أو الجالسة أمامها أو إلى جانبها مما دل على النقص الشديد في معرفة إنيتكيت تناول الطعام

لهذه الحوادث وأشباهها أردت أن أتحدث لحضراتكم عن الغداء في أمريكا، والمشاء في إنجلترا، وآداب الزوجين عند العرب.

وليمة الغداء العائلي في أمريكا

إذا قارنا الغداء الرسمي في أمريكا بالغداء الرسمي في إنجلترا وجدنا أن الغداء الإنجليزي يشبه المشاء الرسمي كثيراً.

أما في أمريكا فتكاد تكون ولائم الغداء مقصورة على السيدات دون الرجال الذين يكونون مشغولين عادة في أعمالهم بمكاتبهم، ولا يستعملون تلك الولائم لأغراض خاصة، في حين أن رجال الإنجليز كثيراً ما ينتهزون فرص هذه الولائم لنقاش السائل المهمة الحاضرة ويتبادلون الآراء في كثير من الأمور

ولهذا تكون ولائم عشائهم خالية من كل ما يجهد العقل، وإنما تكون أوقات مفاكهة ومرح بري.

إذ ربما تكون مشغولة بعد الظهر ، ولا يليق أبدأ أن يكونوا سبباً في تأخيرها

وليمة الغداء الرسمي

تشبه العشاء الرسمي كثيراً فيما عدا استعمال المفارش الصغيرة (ديلن) عوض غطاء المائدة الكبير

ويبدأ بتناول بعض الفاكهة — ثم الحساء ، فسمك مايونيز أو ما شاكله ، وليس السمك ضرورياً ، وبعض الأسر تحذفه .
يأتي بعد ذلك الصحن الرئيسي: مثل الديك الرومي أو الدجاج أو الفطائر أو اللحوم مع الخضرة ، فأنواع من السلطة ، فالحلوى كالهلبية أو ما يشبهها كما في وليمة العشاء . ثم الثلجيات كالجيلاتن أو الأنزيرة

وليست العادة أن يستريح المدعوون بعد الغداء في الصالون أو أن يتناولوا القهوة فيه ، وإنما تشرب على المائدة ، فإذا كان الطقس مناسباً ورغب المدعوون شرب في الفريدة . ويحسن ألا تقيم ربة البيت وليمة غداء إذا كانت مشغولة بعد الظهر في اليوم نفسه ، ولهذا يمكن أن يبقى الزوار وقتاً أطول بما في حالة الغداء العادي ومن المتبع أن ترتب تسلييات كالوسيقى ، وتلقى قطع شعرية ، أو تمثل قطع صغيرة

الملابس

تكون ملابس ولائم الغداء على نسق ثياب بعد الظهر المتأخرة للسيدات ، أما ملابس الرجال فمعروفة

هذا ومن أهم ما يراعيه الأمريكيان في ولائعهم الرسمية بوجه عام ، أن يكون في كشف المدعوين ستة أو ثمانية من المتصادقين وقد يهبط هذا العدد إلى أربعة فقط ، ولكن على أي حال من المهم عندهم مراعاة أنواع المدعوين . كما يراعى عدم زيادة الحضور في الوليمة على ما تطيقه ربة البيت حتى يمكنها العناية بهم جميعاً وملاحظة ما يناسب مزاج كل منهم

آداب المائدة

أهم الآداب التي يراعيها الأمريكيان في ولائعهم آداب المائدة الصحية . فهم مثلاً يعتبرون الحركات الخشنة أو غير المضبوطة منافية للآداب إذا حصلت أثناء تناول الطعام ، ويمدونها نقص

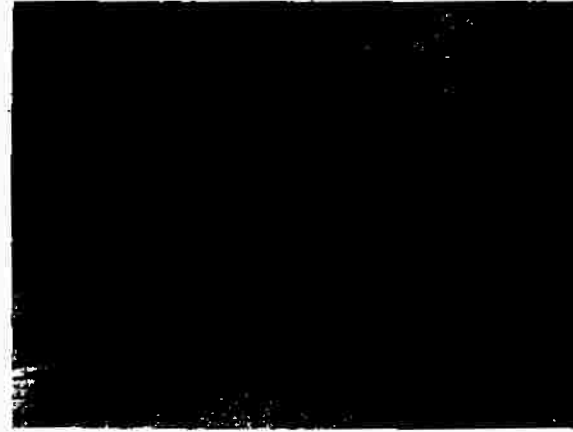
ولا لائم الغداء الأمريكية يدعى لها بطاقات بسيطة قبل ميعادها بسند قليل من الأيام ، وتكرر عادة بضمير المخاطب لا بضمير الغائب كما يتبع في الأحوال المهمة ، وتحدد ساعة الغداء أو لا تحدد فليست هذه مسألة دقيقة كما في ميعاد وليمة العشاء

طريقة توزيع الطعام على نوعين

إما أن يتناول المدعوون أنفسهم من ألوان الطعام الموضوعة على منضدة جانبية على شكل (بوفيه) ، وتكون الألوان عادة باردة (كالحوم جافة باردة ، وخضرة محمرة ، وحلوى الخ) وإما أن يمر التذلل كما في وليمة العشاء بألوان الطعام الساخن

مائدة الغداء العادي

تكون بمائدة الغداء العادي غير منضدة بغطاء كبير عادة ، وإنما تستخدم أغطية صغيرة من الدنتلة أو التيل المخرم (ديلن Doilen) كما في هذا الشكل



وتكون قائمة الغداء ملائمة لفصول السنة (كالملاحظة ابن عبدربه) ، ولا يقدم الشاي أو القهوة مطلقاً في حجرة المائدة عقب الغداء غير الرسمي . وإذا قدم شيء منها فيكون عقب الطعام مباشرة .

والسيدة المدعوة للغداء العادي لا تبقى بعد تناول الغداء بل تنصرف ، إلا إذا أعدت المضيئة تسليية خاصة بعده .

وإذا استنفدت تناول الغداء ساعة مثلاً ، فلا بأس من محادثة ربة المنزل بعد ذلك نحو نصف ساعة ، ثم يجب أن ينصرف الزوار