



الاسلام والآداب العامة

آداب تناول الطعام للآنسة زينب الحكيم

—•••••

أوضحنا في مقال سابق نشأة (الآتيكيت) 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 الفداء أو العشاء. وإني لا أنسى أبداً ذلك السيد وزوجه وقد كانا عروسين جديدين احتق بهما بعض أقاربهما بمناسبة زفافهما فدعوهما إلى وليمة فداء. كان من بين ألوان الطعام الأكلة المصرية المشهورة (ملوخية) من النوع السائل لا (البوراني). ولا حاش دور أكل الملوخية وضع النادل (السفرجي) ملعقة صغيرة على طرف كل صحن أمام الآكلين لترفع بها الملوخية إلى الفم ثم يؤكل الخبز

لكن السيد العريس لم ينتبه لاستخدام الملعقة، كما لم يحفظ كيف يتناول الباقون الملوخية، فقرصته عروسه في الخفاء ونهته إلى مراعاة الآتيكيت، ولكنه استمر يصنع من الخبز ملعقة

يرفع بها الملوخية من الصحن إلى فمه. ولم تطلق الزوجة السكينة صبراً على أن يُفتقد 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 أغتسل» 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 آتيكيت تناول الطعام

لهذه الحوادث وأشياءها أردت أن أتحدث لحضراتكم عن الفداء في أمريكا، والعشاء في إنجلترا، وآداب الوجبتين عند العرب.

وليمة الفداء العادية في أمريكا

إذا قلنا الفداء الرسمي في أمريكا بالفداء الرسمي في إنجلترا وجدنا أن الفداء الإنجليزي يشبه العشاء الرسمي كثيراً.

أما في أمريكا فتكاد تكون ولائم الفداء 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 عشايتهم خالية من كل ما يجهد العقل، وإنما تكون أوقات مفاكهة ومرح بري.

إذ رعا تكون مشغولة بعد الظهر ، ولا يليق أبداً أن يكونوا سبياً في تأخيرها

وليمة الغداء الرسمي

تشبه العشاء الرسمي كثيراً فيما عدا استعمال المفارش الصغيرة (دبلن) 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 الثلجات 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 تسليات 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 تقصص

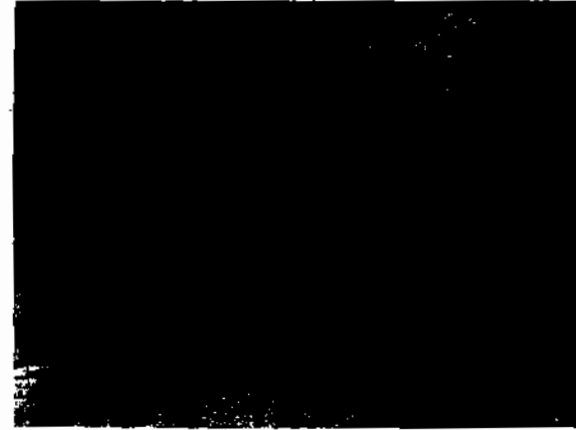
ولائهم الغداء الأمريكية يدعى لها بطاقات بسيطة قبل ميعادها بسند قليل من الأيام ، وتكثر عادة بضمير المخاطب لا بضمير الغائب كما يتبع في الأحوال المهمة ، وتحدد ساعة الغداء أو لا تحدد فليست هذه مسألة دقيقة كما في ميعاد وليمة العشاء .

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 (دبلن Doilen) كما في هذا الشكل



وتكون قائمة الغداء ملائمة لفصول السنة (كملحظة 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 تبق بعد تناول الغداء بل تنصرف ، إلا إذا أعدت المضيئة تسلياً خاصة بعده .

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