

## الفصل السابع

# ترتيبات الزفاف



- ❁ أهم الترتيبات قبل أسابيع من يوم الزفاف.
- ❁ إطلالة العروس في ليلة الحناء-الحنة.
- ❁ همسة في أذن العروس قبل موعد الزفاف بساعات قليلة.
- ❁ إطلالتك يوم زفافك.
- ❁ طرحة العروس.
- ❁ زفة العروس.
- ❁ علاقة العروسين أثناء طقوس الزواج.



obeykandi.com

## أهم الترتيبات قبل أسابيع من يوم الزفاف:

تعد زينة العروس من أهم الترتيبات التي عليك أن تستعدي لها قبل أسابيع من يوم الزفاف، وحتى لا تجهدي نفسك ولا تكون هناك أي مفاجآت قد تسبب لك التوتر أو القلق. أيتها العروس إن هذه الخطوات عليك أخذها في الاعتبار قبل أسابيع من الليلة الموعودة:

✳ ضرورة تحضير البشرة بأيام بتقشيرها وإزالة الخلايا الميتة عن سطحها، وإزالة الرؤوس السوداء، مع تجنب القيام بذلك قبل الزفاف بفترة قصيرة، خصوصا إذا كانت البشرة حساسة.

✳ حاولي إراحة بشرتك قبل الزفاف، بعدم استعمال المساحيق واكتفي المقابل بتغذيتها وترطيبها.

✳ استخدمي واقي الشمس عند الخروج صباحا حتى لا تصاب بشرتك بحروق أو ظهور الكلف، أما إذا كنت تريدين إطلالة نحاسية اللون فهناك الكثير من المستحضرات من كريمات وبودرة سائبة وغيرها يمكنها أن تمنحك هذه الإطلالة من دون مخاطر.

✳ الأهم من ذلك كله مخاصمة التوتر والقلق، لأن أي تعب أو توتر سيظهر جليا عليك ولن تنفعك كل المساحيق والكريمات في إخفائه، وتذكري أن سعادتك النفسية وراحتك الجسدية سينعكسان على مظهرك الخارجي.

## إطلالة العروس في ليلة الحناء-الحنه:

### ليلة الحنة - الحناء:

يُحْتَفَى بالعروس الليلة التي تسبق مباشرة ليلة الزفاف إما في منزل أهلها، أو في صالة خاصة بالاحتفالات. وفيها يتم جمع الأهل والجيران وصديقات العروس المقربات وتتم طقوس هذه الليلة





التي تُرسم فيها أيدي العروس بالحناء السوداني أو اليماني. وهناك منقاش وأعواد خاصة بذلك، كما أن هذا الفن يتم على أيدي امرأة تسمى "الحنائية" وهي متخصصة في رسم الحناء. وتعجن الحناء السوداء الجافة المنقاة من الشوائب في وعاء متوسط الحجم بإضافة منقوع الشاي أو الكركدية والليمون

للمساعدة على ظهور لون الحناء الأسود المشرب بالحمرة الجميلة على اليدين. وتُضأ الشموع وتغرس داخل الوعاء، وتبدأ زفة العروس التي ترتدي ثيابا خاصة بليلة الحناء. وهي عبارة عن "جلابية خضراء" - أو أي لون آخر تفضله العروس - مطرزة بأزهى النقوش من خيوط القصب الأصلي واللؤلؤ الصناعي والخرز. كما أن بعض القبائل تغطي وجه العروس بغطاء مزركش لا يظهر شكل الوجه حتى تكون إطلالتها مميزة في اليوم التالي "ليلة الزفاف". وتتقدم النساء ضاربات بالدفوف وتكون الحناء - في الوعاء الذي به الشموع - في مقدمة "الزفة" ومن ورائها تتبختر العروس ومن خلفها البنات اللاتي يطلقن الزغاريد والأهازيج الشعبية والتراثية. ويكتمل الاحتفال بعد ذلك برسم الحناء على أيدي العروس وأرجلها أيضا. وإليك هذا الموقع الذي يقدم معلومات عن الحناء ونقوشها:

[www.hena.itgo.com](http://www.hena.itgo.com)

**همسة في أذن العروس قبل موعد الزفاف بساعات قليلة:**

**عزيزتي:**

لقد انقضت ليلة الحناء بطقوسها البديعة وإنك اليوم محط أنظار الجميع فلا بد لك أن تكوني غاية في الهدوء والسكينة ولا تدعي مجالا للقليل والقال، فكما تعلمين هناك بعض الفتيات اللاتي ينتابهن نوع من



القلق أو الفزع ليلة الزفاف مما يذهب بريق عينيها ويضفي مسحة من الحزن أو القلق على محياها. اعلمي أن الوقت محسوب عليك وأن هناك من يسجل انفعالاتك، وأنصحك بعدم الاستسلام للتوتر النفسي، خاصة في الساعات القليلة التي تسبق ظهورك أمام المدعوات، فقد يكون هناك خطأ بسيط في طريقة عمل الزينة أو تسريحة الشعر أو تثبيت الطرحة وخلافه،

ولكن لا تدعي لمثل هذه الأمور الصغيرة أن تسبب لك الارتباك فكل شيء يمكن إصلاحه وكما قيل "رب ضارة نافعة" فقد تضيء عليك هذه التغييرات غير المقصودة رونقاً وجمالاً. كما أن بعض الفتيات يتذكرن فراقهن لبيت الأهل فتجدهن وقد أخذن بالبكاء وهن في طريقهن إلى الكوشة، ومن المؤكد أنك تعرفين أن التوتر النفسي يؤدي إلى ظهور احمرار على الوجنتين ولكنه لا يضيء حمرة محببة بل يؤدي إلى ظهور بقع حمراء ناتجة عن تهيج الجلد بسبب الضغط العصبي والنفسي، بالإضافة لذلك فإن الإنسان يصاب بزيادة في إفراز العرق عند تعرضه لمثل تلك الحالات النفسية وبالطبع فإنك حريصة على الحفاظ على زينتك ومظهرك الذي قد يفسدهما التعرض لحالة التعرق.

لك أن تتخيلي ماذا سيكون مصير زينتك وكيف سيصبح منظر عيونك الباكية وماذا ستكون صورتك أمام زوجك ومدى تأثير ذلك الموقف عليه وكيف سيؤثر ذلك أيضاً على أغلب المدعوات، فماذا ستكون النتيجة؟؟

هل سينقلب الفرح حزناً لاسمح الله!! أم هل تودين أن تبدئي حياتك الزوجية بالدموع!! فلم كل هذا الانزعاج؟؟ حتى لو افترضنا أنك ستسافرين وتبعدين عن الأهل مدة طالت أم قصرت!! فلا مبرر لأن تعكري صفو ليلة العمر، فأنت تعلمين أن هذا الحفل سيكون حديث المجتمع مدة



ليست بالقصيرة، فلا بد أن تتركى لبعض النساء الثرثرات بعض الأحاديث الجميلة لكي يستطعن تناقلها، بدلا من ذرف الدموع التي قد لا تجد تفسيراً في نفوس بعض الناس غير ما يدعو إلى التهكم وعلامات الاستفهام والتعجب واختلاق الأحداث، وتأليف الروايات وإخراج السيناريو الخاص بليلة زفافك بطريقة لا ترضيك كما لا ترضي معظم المدعوات. أما إذا كان سبب بكائك يعود إلى

خوفك من شخصية زوجك أو السيدة والدته أو أخواته البنات سواء كن متزوجات أم غير متزوجات، فيفترض أن يكون التفكير في ذلك قبل مدة وليس قبل لحظات من ساعة زفافك ومثولك أمام المدعوات، ولكن فيما يتعلق بشخصية زوجك فإنك بالتعود على طباعه ستصبح معاملته أسهل مما توقعت ولكن عليك بالصبر والمدارة والمجاملة في بداية حياتكما حتى يحدث التأقلم الكامل بأسرع ما يمكن. أما حماتك فهي بلا شك سيدة فاضلة في منزلة والدتك فعليك باحترامها وتقديرها حق قدرها وسوف تجدونها خير عون لك وخير صديقة. وبالنسبة لأخوات الزوج فقد نلتمس العذر لخوفك منهن لأن العادة جرت على أن أخت الزوج سواء كانت متزوجة أم غير متزوجة تحب أن تقوم بدور في حياة أخيها، ولكن هذه العادة بدأت في التلاشي والزوال بعد أن عرفت الفتاة وأدركت أن هذه العادة ليست من الخصال الحميدة على الإطلاق وإن هذا التصرف وإن كان عفويا فإنه خارج عن الأصول ولم يعد يلقى قبولا من قبل زوجة الأخ أو الأخ نفسه. ولكنني أوصيك بالمدارة والمجاملة والرفق في المعاملة إذا حصل وظهرت لك إحدى أخوات زوجك على الساحة، فحاولي أن تضميها إلى صفك وسوف تجعلين منها نعم الأخت وأغلى الصديقات. إن هذا كله يعود

إلى حكمتك وذكائك. أما إذا كان بكاؤك بسبب عدم مقدرة زوجك اصطحابك في رحلة (شهر العسل) فلا تبكي!! فقضاؤك إجازة الزواج في بيتك العامر (عش الزوجية) واستمتاعك بما فيه من فراش وثير وحاجيات وهدايا سوف يعوضك عن تلك الرحلة، وبإمكانك جعل كل يوم رحلة جميلة بما تملكين من ذكاء وحسن تصرف، وعندما تصبح الظروف مناسبة فلن ييخل عليك زوجك باصطحابك لقضاء عطلة تكون من أجمل أيام عمرك معه!! فبإمكانكما جعل كل الأشهر عسلا وشهدا بالاحترام والحب المتبادل. ومهما كانت أسباب عدم تمكنه من القيام برحلة شهر العسل فإن هذا لا يعطيك حق لومه أو اتهامه بعدم اهتمامه بك، فقد يكون معذورا وما عليك سوى مشاركته همومه منذ بداية الطريق ودائما التمسى له العذر وأحسني النوايا.

### إطالاتك يوم زفافك:



بالرغم من انتظار كل فتاة ليلة الأولى أو ليلة العمر بفارغ الصبر إلا أنها تشكل توجسا له أهمية عظمى في حياة كل عروس. وقد نخص هنا العروس أي الفتاة دون الرجل وذلك لأن الرجل لديه قدرة على التكيف والارتباط بالواقع أكثر من الفتاة التي تبدو أكثر "رومانسية" منه، هذا بجانب التقاليد الاجتماعية التي نشأت في ظلها كفتاة عربية محافظة، خاصة وأن بعض

البلاد العربية لا تسمح فيها التقاليد باختلاط العروسين في فترة الخطوبة وحتى بعد إتمام عقد القران. كما أن هناك بعض العادات لا تسمح للزوج برؤية مخطوبته بعد عقد القران حتى يأتي يوم الزفاف الفعلي. وبالرغم من اختلاف العادات، فينبغي العمل على توطيد الثقة بين الطرفين أثناء فترة الخطوبة وذلك بالاتصال عبر الهاتف وتبادل الزيارات العائلية بين

الأسرتين ومناقشة بعض الأمور التي تخص العروسين بوجود ولي الأمر، حتى يتم الانسجام النفسي والروحي بين العروسين وذلك منعا لظهور نتائج للضغوط النفسية والعصبية التي من الممكن أن تعكر صفوك يوم زفافك والتي تظهر على هيئة قلق وارتباك في طريقة تعاملك مع الآخرين وكذلك في طريقة المشي وتأمل ما حولك من مظاهر البهجة والاحتفاء دون أن تشعرين بجمال وفخامة الاحتفال بك، وهذا بسبب تفكيرك في المستقبل الذي أصبح قاب قوسين أو أدنى. ومن المؤسف أن بعض الفتيات ينتابهن حالة من البكاء والشعور بالهيبة والرغبة والخوف من ليلة العمر بالرغم من موافقتها على الارتباط بالخاطب دون أي ضغوط أو إكراه من جهة الأهل. ومن المتوقع أن تقاومي حدوث اتصال جنسي مع زوجك مدة ليلة أو أكثر ولكن لضرورة لذلك، وهنا يبرز دور التثقيف الجنسي وأهميته بالإضافة إلى وجود تعاون بين الطرفين والمبادرة من الجهتين لإنجاح إتمام طقوس الليلة الأولى، تلك الليلة التي يدخل فيها العروسان القفص الذهبي. ولكن عليك أن تتسي هذا الموقف وتفكري فقط كيف ستكون إطلالتك الجميلة البراقة.

### عزيزتي العروس:

إن ظهور جمالك للعيان ليلة زفافك هو حلمك الكبير، لذا في يوم الزفاف من الضروري أن تكوني امرأة أنيقة ومحشمة ومثيرة أيضا ولكن بأسلوب راقٍ دون ابتذال. ولا تنسي لبس ماقتنيته من ذهب ومجوهرات نفيسة.



إنك جذابة تمتلكين سحراً معيناً يلفت الأنظار، ولا تنسي أن تمتعك بحضور قوي بعيداً عن التصنع والتقليد سوف يضفي على إطلالتك ضياءً وتألأاً، وابتعدي عن الكبر والتصرفات التي قد تجعلك شبيهة بالدمية ولا تحاولي إثارة انتباه الطرف الآخر (الزوج) وذلك بالقيام بأي حركة تسبب لك النقد اللاذع من الحضور، بل اتركه

يستمتع بهدوء بجاذبيتك بأسلوبه الخاص. ولا تحاولي التزييف في مظهرك أو السماح للمزينة بالإكثار من الأصباغ على وجهك وتغيير ملامحك بطريقة تندمين عليها فيما بعد. استعملي الزينة السليمة لتصحيح عيوب قد تكون موجودة في بعض مناطق وجهك ولكن دون تغيير الطابع الأساسي للوجه أو إظهار بعض تقاطيعه بطريقة غير متناسقة مع الوجه. اجعلي من زينتك أداة ترتقين بها بجمالك الحقيقي إلى مستوى أكثر فاعلية بحيث تعملين على تهذيب بعض تقاطيع الوجه التي تبدو مثيرة أو مغرية وتجعلين إطلالتك أكثر دقة وإشراقاً فتبدين متميزة بأسلوب أخلاقي راق بعيداً عن الابتذال والإفراط.

ارسمي ابتسامة طبيعية مشرقة على محياك وإياك والضحك المصطنع أو حتى التجهم فكلاهما غير مرغوب فيه. أما بالنسبة لطريقة المشي فعليك بعمل تجربة لذلك قبل ليلة الزفاف بوضع أيام حيث تقومين بارتداء الملابس والتاج على شعرك كما تمسكين بالورود بيديك وكأنك تقومين بنفس الطقوس التي سوف تتعرضين لها في ليلة زفافك بعد أيام قليلة بإذن الله. أما إذا ضايقك شيء ما في تلك التجربة فباستطاعتك تحسينه بحيث لا يعكر صفوك أي شيء ليلة الزفاف حتى تكونين سعيدة ومسترخية، فلا بد أن تبدو على شخصيتك الثقة بالنفس والسكينة والوقار. ولتكن قامتك ممشوقة وظهرك منتصباً ورأسك مرفوعاً عالياً وأكتافك غير مقوسة على أن يبدو كل ذلك بطريقة طبيعية. لذا عليك التدريب على ذلك



الموقف جيداً، نظراً لثقل ملابسك، خاصة إذا كان ثوبك طويلاً يسترسل خلفك، وكانت تسريحة الشعر معقدة وتم وضع التاج مع الطرحة الطويلة على رأسك. ثم تدريبي على اقتناء طاقة من الأزهار الطبيعية تمسكينها بيديك أو غير ذلك. واحسبي حساباً لما يحدثه التصوير ودق الدفوف وخلافه من ارتباك، فاحرصي على أن تتفاعلي مع ذلك الجو الممتلئ بالإثارة.

## طرحة العروس:



جرت العادة أن تلبس العروس طرحة بيضاء على رأسها تكون مصنوعة من قماش رقيق يضي على إطلالتها روعة وجمالا، ويُعد اختيار قماش الطرحة عاملا مهماً في إظهار تسريحة الشعر وتقاطيع وزينة الوجه وكذلك جمال الثوب. لذا ينبغي أن يكون قماش الطرحة من نوع التول أو الحرير أو الأورجنزا وباستطاعة مصممة بدلة العروس أن تضيف على قماش الطرحة بعضاً من النقوش والخرز الخفيف أو اللؤلؤ أو الأحجار اللامعة وما شابه ذلك حتى تجعلها متناغمة ومنسجمة مع قماش وتطريز الثوب. وغالبا ما يضاف على أطراف الطرحة الدانتيل الرقيق الأبيض أو الممزوج بخيوط حريرية أو مقصبة ذهبية أو فضية أو قد تطرز بنفس الخطوط الموجودة بالثوب لتحديد معالمها. كما يؤخذ بعين الاعتبار أن الطرحة قد تكون طبقة واحدة أو طبقتين أو ثلاثاً، فمثلاً إذا كان ذيل الثوب قصيراً فسوف يضي انسداد الطرحة على الأرض رقة وجمالا عليه وهذا من التصميمات التقليدية لطرحة العروس حيث تكون مصنوعة من الحرير أو الدانتيل السميك الراقي وتتسدل من أعلى الرأس حتى تصل للأرض ثم تتدلى لمسافة نصف متر، كما قد ترغب العروس في إسدال طبقة من الطرحة على وجهها لفترة وجيزة ثم يرفعها العريس أو إذا كان التاج الذي تتوج به شعرها يتطلب تثبيتاً مما يستدعي أن تكون الطرحة أكثر من طبقة. وباستطاعتك عزيزتي استخدام تاج من الورود أو الأحجار الكريمة أو اللؤلؤ الصناعي أو الخرز وماشابه ذلك، كما أن الريش والأمشاط المرصعة بالكريستال البراق تستخدم في صنع التاج ولاتنسى دور تسريحة شعرك في تثبيت منظر التاج وانعكاس جماله على تقاطيع وجهك، فهناك بعض الوجوه يلزمها رفع

الشعر للأعلى قليلاً، بينما تحتاج وجوه أخرى إلى عمل غرة في مقدمة الرأس. كما نجد بعض العرائس ممن يفضلن انسدال الشعر على الكتفين بطريقة طبيعية وأخريات يعجبهن إظهار بعض الخصلات المصبوغة بألوان زاهية مثل الذهبي والباذنجانى على جانبي الرأس وهكذا تختلف التسريحات باختلاف أشكال الوجه. ولكن لاتنسى أن تجربة التسريحة مع الطرحة أمر ضروري قبل يوم الزفاف بعدة أيام منعا لحدوث أي ارتباك في يوم الزفاف نفسه ولكن ينصح بعدم تصفيف الشعر بطريقة معقدة لأنك لن تستطيعين تفكيك الموديل بنفسك دون مساعدة أحد وهذا يعرض شعرك للتلف، وقد تضايقتك تسريحة الشعر المتكلفة.

### زفة العروس:



حان الآن موعد الزفة الشرعية التي يعلن فيها بالضرب على الدفوف أن فلانة أصبحت حليمة لفلان. وهاهي الزغاريد وتغريد الطيور يملأ أرجاء المكان وأنت تضيئين الكوشة بإطلالتك الأخاذة وابتسامتك المشرقة، تلوحين بيديك تحية وسلاماً للمدعوآت الكريمات.

تمنياتى بكل السعادة والهناء والتوفيق في حياتك الزوجية وإلى صباح الورد.

وبعد الانتهاء من طقوس الزواج يمكنك استعمال الطرحة كديكور تجميلي بوضعها على طاولة مستديرة موجودة في ركن غرفة نومك بحيث تكون مثل المفرش الذي ينسدل بشكل مثير ورائع، لتكون ذكرى غالية في نفسك تربطك دائماً بذكريات ذلك اليوم الذي لا ينسى، كما يمكنك استخدام التاج سواء كان من الورود أو الأحجار شبه الكريمة اللامعة في حفلات السهرة بطريقة مختلفة أو بتفكيك بعض القطع وإحالتها إلى قطع

صغيرة ليسهل استعمالها بالسهرة. وستظل ذكرى يوم زفافك في قلبك وعقلك أبد الدهر.

## علاقة العروسين أثناء طقوس الزواج:

### أعزائي العروسين:



أثناء التسوق الذي تقومون به أنت وفتى أحلامك، لا يخلو الأمر من أن يكسب رضاك ويجاملك فيدعوك إلى شرب شاي العصر أو أكل آيس كريم أو شرب كأس من العصير الطازج، وقد يمتد تدليله لك خلال هذه الفترة المهمة في حياتكما لتناول طعام الغداء أو العشاء في أحد المطاعم الراقية.

وقد يفاجئك بحضور أحد أصدقائه في بالعمل مصطحبا زوجته وماشابه ذلك، كما قد يدعوك للتعرف على رئيسه في العمل وزوجته!! فكيف ياترى سوف تتصرفين وأنتما وحدكما!! أو بصحبة أحد أصدقائه!! أو مديره في العمل!! قد تتعين في الإحراج لأنه يصطحبك لأول مرة بمفردكما ولكنه زوجك وقد عرف الناس بذلك، فلاضير ولا إحراج.

كما ينبغي عليك التصرف بعفوية وهدوء أثناء وجود أصدقائه أو مديره، فكونك إنسانة غير متكلفة وطبيعية سوف يدخل السرور إلى نفس زوجك ويرفعك في نظره، بالإضافة لذلك فإن الجلسة ستكون عائلية ولا يوجد بها أي تعكير لصفو أي واحد من الحضور.

الحقيقة أن هناك فن يسمى بالعامية "فن الإتيكيت" وهي كلمة مأخوذة عن اللغة الفرنسية واللاتينية بمعنى "التصرفات الراقية".

إن هذه التصرفات ليست معلومات مكتوبة وقد أعدت للتنفيذ، كلا، إنها أحاسيس وشعور وفن وذوق لا تأتي إلا عن طريق الممارسة اليومية

والقناعة الشخصية، وهي سهلة ولا تحتوي على أي تعقيدات أو شروط ولكنها تحتاج لإنسان ذكي ومتيقظ.

### فن تناول الطعام:



عندما يصطحبك زوجك في شهر العسل إلى المطاعم الراقية أو إلى تلبية دعوة رسمية مثلاً أو إلى بيت أهله أو أحد معارفه، فإنه ينبغي عليك التصرف بكل حساسية تجاه فن تناول الطعام، لأن ذلك يعكس مدى رقتك وأناقتك والمستوى الاجتماعي الرفيع الذي تنتمي إليه.

ما عليك سوى التعرف على أدوات المائدة والتعامل معها بلطف ولباقة ومعرفة فيم يستخدم كل نوع من هذه الأدوات التي تشمل الملعقة والشوكة والسكينة.

وبما أن الأطعمة والأشربة كثيرة ومتعددة، فإن لكل نوع نظام خاص في التعامل فمثلاً تختلف طريقة أكل الأيس كريم عن الكريم كارمل وعن "الكيك" أو "الجاتوه" أو الحلويات الشرقية. كما تختلف طريقة شرب المشروبات الغازية عن العصائر الطازجة.

وفي العادة يبدأ الفرد بتناول المشروب الذي قد يكون ماء أو أي نوع من المشروبات الغازية أو العصير كفواتح للشهية. ويلاحظ أن كأس الماء يختلف في شكله عن كأس المشروبات الأخرى، فعادة تقدم المشروبات الغازية في كؤوس بدون قاعدة وتوضع الكأس شريحة رقيقة من الليمون أو ورقة من النعنع الأخضر مع قليل من قطع الثلج أو بدونها إذا كان المشروب بارداً.

ويمكن الشرب مباشرة من الكأس أو بواسطة الشفاطة التي تسمى بالغة الانجليزية straw وبالفرنسية shalemaw وهي أنبوبة رفيعة جداً

وطويلة يغمس أحد أطرافها في الكأس حتى يصل إلى ما قبل القاع بقليل ويتم شفط الشراب بالفم باستعمال الطرف الثاني من الأنبوبة التي توصل الشراب إلى الفم بواسطة الخاصة "الشعرية" وهي ارتفاع السائل الذي بالكأس عبر الأنبوبة، وينبغي عدم ترك أثر لأحمر الشفاه على الكأس لذا تفضل الشفاطة. كما قد يوجد داخل الكأس عصاة زجاجية أو بلاستيكية طويلة ورفيعة يوجد بنهايتها العلوية قطعة من الشفاطة مثل الكرز، العنب، الليمون وغير ذلك وتوضع هذه من أجل تقليب السائل ثم يمكنك أكل هذه الفاكهة أو بعضها أو تركها بمكانها على العصاة داخل الكأس وفي هذه الحالة يجب الشرب باستعمال الشفاطة.

أما إذا كانت زجاجة المشروب مشتركة مع بقية الحضور حول المائدة فحذاري أن تأخذي من المشروب أكثر من حصتك حتى يتمكن غيرك من أخذ حصته أيضا وإلا ستكونين موضع انتقاد من الآخرين. بالنسبة لتناول عصير الكوكتيل أو الفواكه الطازجة فعادة يتم وضع عينة من هذه الفواكه في العصير داخل الكأس ذي القاعدة، وبإمكانك أكلها إذا كانت هناك ملعقة صغيرة في الكأس أو قد تم تشكيلها في العصا الزجاجية ولاتقومي بالتقاطها بيدك أو بالشوكة، وأحيانا توضع عصا زجاجية وتوجد ملعقة صغيرة بنهايتها المغمورة بالعصير. بالنسبة لطقوس تناول المشروبات الساخنة مثل القهوة السريعة التحضير وكذلك الشاي، فإنها تحضر أمامك وتقومين شخصيا بإعدادها بنفسك فهناك كيس ورقي أو ظرف توجد به الجرعة المناسبة من مسحوق القهوة لعمل فنجان القهوة وكذلك ظرف آخر به مايسمى "مبيض القهوة" وآخر مثله يحتوي على السكر أو بدائله.



فما عليك سوى فتحها وسكب المحتويات في الكوب المخصص لذلك والقيام بتقليب المسحوق بالملعقة ثم اسكبي عليه الماء المغلي الموجود أمامك في إبريق خاص. وهكذا بالنسبة لإعداد الشاي.

أين ستلقين بالأكياس الفارغة الآن وكذلك بغلاف قطعة الحلوى المرافقة لكوب القهوة أو البسكويت المقدم مع الشاي والتي تقدمها العادة المقاهي ذات خمسة النجوم نجوم وما فوق!!

قد يكون أمامك طفاية سجائر أو طبق صغير على يدك اليسرى وإن لم يكن هناك أحدهما قومي بطلب إحضار صحن صغير للتخلص من هذه الأكياس.

أما الملعقة فستسند على طرف صحن الكوب أو الفنجان وإذا لم يكن هناك صحن فعلى الصحن الجانبي وإذا لم يوجد ذلك فتمسح بمنديل ورقي وتوضع على الطاولة إذا كانت مفروشة بمفرش بلاستيك أو ذات سطح أملس. أما إذا شربت القهوة التركي فلاتقومي بقلب الفنجان حتى تمر بك "قارئة الفنجان" لترشدك عن المستقبل الزاهر وابن الحلال المتيم، فأنت تعرفين أن هذا مجرد هراء ولعب وهزل، واعلمي أن من يعتقد بصحة قراءة الفنجان لاتقبل صلاته مدة أربعين يوماً والله أعلم.

### عزيزتي:



لا ينصح بشرب القهوة أو الشاي وهما ساخنان جداً، لذلك اتركي المشروب حتى يبرد بعض الشيء ثم اشربي بطريقة لاتصدرين فيها صوت شفت المشروب، فإن هذه الطريقة ضد فن تناول المشروبات، بل إنها منفرة ومزعجة لمن حولك.

وهناك مشروبات أخرى ساخنة مثل "الكابتشينو" ذات الرغوة، فإياك أن تقومي بشربها مباشرة دون إزالة الرغوة بالملعقة من على وجه فنجان القهوة وارتشافها شيئاً فشيئاً مع محاولة تنظيف منطقة ماحول الفم مما يعلق بها من أثر الرغوة الكثيفة التي قد تترك أثراً يثير الضحك من قبل الآخرين فقد يرسم فوق شفتك العليا شارباً أبيض وأنت لاتعلمين ولاتقومي

بلعق بقايا الرغوة بلسانك، ولكن امسحها بمنديل ورقي مبلل بقليل من الماء.

بالإضافة إلى ذلك فإن هناك الكثير من المشروبات الساخنة التي تشرب باستعمال المعلقة لالتقاط المكسرات الموجودة الداخل مثل مشروب السحلب والمغلي وغير ذلك.

### عزيزتي:

قد يحدث ويهتز صحن الفنجان ويسكب قليلا أو كثيرا من المشروب داخل الصحن، قومي بصب ذلك في الطفاية أو الصحن الجانبي وتجفيف صحن الفنجان بمنديل ورقي ثم اطلبي من العامل "الجرسون" أن يحضر لتنظيف ذلك أو انتظري حتى يحضر ويقوم باستبدال صحن الفنجان ومساعدتك على تجفيف ماسكب من المشروب، لاتقومي بلوم من يجلس بجوارك -خاصة إذا كان هو الزوج- وإلقاء الكلمات العذبة على أنه سبب في حدوث مثل هذا الزلزال ولاتشعري بالإحراج الشديد جدا، لأن الموقف لا يستحق أن تنزعي جمال السهرة والجلسة الطريفة، بل تعلمي أن تكوني دبلوماسية في مثل هذه المواقف ولاتتجهمي، ولكن خذي الأمر بين الجد والهزل، إلا إذا كان قد سكب محتويات الفنجان على فستانك أو طقمك الذي تلبسينه لأول مرة، فعندها عليه أن يعذك بضمان حقك في الحصول على ثوب جديد، إنها فرصة قد لا تتكرر أبدا!!.

### عزيزتي:



المطاعم خمسة النجوم تحضر الفاكهة قبل الطعام وذلك كفواتح للشهية وكأنها تعمل بهدي رسولنا ﷺ، عندما قمت بزيارة بعض البلاد الأوروبية حيث كنت صغيرة السن لم أستوعب لماذا تقدم المطاعم ما يسمى البطيخ الأصفر



"الشمام" أو "الكتنالوب" قبل الأكل، وبقيت أبحث عن السبب حتى وجدته في كتب الطب النبوي التي أشارت إلى أن هذا النوع من الفواكه بالذات يصعب هضمه عند تناوله بعد الأكل على معدة ممتلئة ويفضل تناوله قبل الأكل بساعتين وكان سكر الفواكه جرعة دوائية توصف بطريقة استعماله شأنه مثل أي دواء. إنها الحكمة النبوية!!.

إن فن تناول الشمام لا يتعدى استخدام الشوكة والسكين في تقطيعه والتقاطه، أما إذا كانت هناك فواكه ذات قشرة سميكة مثل الكمثرى والتفاح والخوخ، فإنها تقشر وتقطع ثم تؤكل إما بالشوكة أو بأطراف أصابع اليد.

### المطاعم خمسة النجوم تقدم السلطة الخضراء قبل الوجبة الرئيسية:

قد تقدم السلطة على شكل تبولة أو فتوش أو سلطة خضراء مشكلة



وهذه تكون مقطعة ومقدمة في صحون كبيرة، قومي بغرف ملعقة كبيرة أو كما تفضلين وذلك في الصحن الذي أمامك وبواسطة الشوكة الصغيرة الموجودة على الطاولة يمكنك البدء بأكل السلطة. وقد يكون

هناك طبق كبير مشترك توجد به الخضراوات بدون تقطيع أو تقشير مثل الخيار، الطماطم، الفلفل الأخضر، الجزر، البصل الأخضر، الفجل، الخس وغير ذلك. ما عليك سوى اختيار ماتودين أكله ووضعه أمامك في صحنك والقيام بتقشيره وتقطيعه وبإمكانك الاشتراك في الأكل مع من يجلس بجوارك، وفي هذه الحالة تؤكل السلطة بدون وضع أي توابل عليها وليس كما هو الحال فيما سبق ذكره من أصناف.

أما الأصناف الأخرى من المقبلات مثل الصحون المشتركة من الحمص والطحينة والبادنجان والزبادي وغير ذلك فإنه يفضل أن تأخذي منها

بملعقة نظيفة وتضعي أمامك جرعة مناسبة حتى يتسنى لبقية الحضور الحصول على حصة من المقبلات.

وبإمكانك أن تغمسي بالخبز في صحنك من هذه المقبلات ولكن من الأفضل استعمال السكينة الصغيرة في الالتقاط ووضع الكمية على قطعة خبز صغيرة ثم أكلها. ولا تقومي أبدا بالغموس في الصحن الكبير المعد لاستعمال الجميع.



أما بالنسبة للمخللات فيمكنك بعد التقاطها في صحنك الخاص وتقطيعها أن تأكلها بأطراف أصابعك وكذلك بعض أنواع الزيتون الذي لا يمكن التقاطه بالشوكة وإلا فاحرصي على

جيرانك فقد يتطاير عليهم بعد أن يصاب بالدوار والدوخة، أما بالنسبة لأصابع البطاطس المقلية فإن أكلها بالشوكة الصغيرة فن خاص إذا أضفت لها صلصة الطماطم ولكنني شخصياً أفضل إمساكها من طرفها - الخالي من الصلصلة - بأطراف أصابعي "قطعة قطعة" خاصة إذا كانت أصابع البطاطس طويلة نوعاً ما وذهبية اللون ومقرمشة!! أما البطاطس المقلية المقرمشة المسماة "شيبس" فإنها تؤكل بأصابع اليد. إن هذا النوع من البطاطس قد يعد في الأفران ولايستعمل القلي في تحضيره حتى يكون أخف على المعدة، ولكنني أتعجب حيث أن اللغة العربية تخلو من مصطلح يصف هذا النوع من البطاطس، فنحن نعرفها "شيبس" منذ أن كنا أطفالاً وهامهم أطفالنا يستعملون الوصف نفسه "المعرب" فلماذا؟! هناك من يحب المقبلات اللبنانية التي أصبحت أساسية في جميع المطاعم العربية، بالإضافة للمطبخ التركي الذي طرح مقبلات مشابهة للمطبخ اللبناني فمثلاً من ضمن المقبلات التي توضع على المائدة قبل الوجبة الرئيسية طبق ورق العنب "يؤكل باستعمال الشوكة الصغيرة"، وكذلك الكبيبة الطرابلسي

البيضاوي الشكل "تؤكل بإمساكها بإطراف الأصابع بمنديل ورقي وتضم باستخدام الأسنان الأمامية" ولكن هناك من يقطعها بالسكينة ويستعمل الشوكة والملقعة في أكلها وهذا يزعجه ويقلل من الاستمتاع بطعمها حيث إنها قطعة أصغر من البيضة فلماذا التكلف. كما أن الفطائر المحشوة باللحمة المفرومة أو الجبنة أو السبانخ تقدم كقطع صغيرة بقدر لقمتين، ويفضل أكلها باليد دون تكلف أما اللحم بالعجين أو فطائر الزعتر فإنها عادة تقطع إلى شرائح صغيرة يتم تناولها باليد دون عناء ولا يصلح معها الشوكة والسكينة.

### استعمال الأشياء المشتركة على المائدة مع الآخرين:



قد تقومين بالمشاركة مع الآخرين في سلة الخبز وقطع الزبد، قومي بالتقاط الخبز الذي وقع الاختيار عليه دون العبث بالسلة منعا لمضايقه غيرك ولا تضعي عدداً كبيراً أمامك، بل اتركي فرصة للآخرين، وكذلك خذي قالباً من الزبد وضعيه أمامك في الصحن الصغير الموجود على يسارك ولاحظي وجود سكين خاصة بالزبد تكون قصيرة

وذات رأس مدبب، وإذا لم توجد في إمكانك استعمال السكين الصغيرة. قومي بدهن الخبز "التوست" بالزبد بعد تقطيعه بالسكينة لنصفين ليبدو بشكل مثلثين وكذلك يقطع الخبز - حسب نوعه - إما باليد أو بالسكينة إلى قطع كبيرة نسبياً تكفي لقضمتين ويدهن بالزبد بفردتها على سطحه بالسكينة، وإذا كانت الزبدة داخل ورقة لا يتم إخراج القالب من الورقة وإصاقها بالطبق بل تفتح الورقة من جميع أطرافها وتبقى الزبدة ملتصقة بأسفل الورقة وتؤخذ منها الكمية المناسبة وتترك الزبدة المتبقية في مكانها على الصحن الجانبي مع سكين الزبدة والخبز المتبقي.

## عزيمتى:



لاحظي أن على المائدة طقم " الملح والبهار " وهو مشترك بين جميع الجالسين، فإذا أردت استعماله خذيه ويدك جافة وغير ملوثة بالزبد أو غيره ثم أعيديه لمكانه مرة أخرى إذا كان الوعاء مثقوبا من الأعلى، أما في حالة الملح والبهار السائب، فخذني حاجتك منهما بطرف سكينه نظيفة أو بطرف إصبعان نظيفان للرش على الطعام مباشرة، أو أخذ جزء ووضعها على طرف الطبق الجانبى للاستعمال المتكرر.

## جاء الآن دور أطباق الحساء:

يقدم الحساء في كوب خاص أو صحن عميق حسب نوعه ويمكن تناول الحساء من الكوب مباشرة إذا كان خفيفا أو باستعمال المعلقة دون إصدار أصوات غريبة وحين الانتهاء توضع المعلقة بجانب طبق الحساء كدليل الاستعداد للطبق الآخر.

## فن تناول الأطباق الرئيسية:

تتقسم الأطباق الشهية الرئيسية إلى أصناف متعددة منها: الدجاج واللحوم والأسماك والخضراوات والأرز والمكرونه.

## أولا - الدجاج:



إذا كان مخليا من العظام، فإن الشوكه والسكينه تستعمل لأكله، أما إذا كان غير مخلي فيمكن الاستعانة باليد بجانب الأدوات سابقه الذكر، وعادة تقدم مع وجبة الدجاج مناديل ورقية معطرة بالليمون تحسبا لذلك.

## ثانيا-اللحوم:



في حالة اللحم المفروم والمقطع إلى قطع صغيرة أو شرائح يفضل استعمال الشوكة والسكينة في أكله، أما قطع اللحم المسماة "ريش" فإن الاستعانة باليد تلزم أحيانا، كما يؤكل اللحم المغطى بالعظام بالأدوات إضافة إلى اليد.

## ثالثا- الأسماك:



تختلف الأسماك حسب أنواعها وبصفة عامة توجد سكينه وشوكة خاصة بالسّمك لتسهيل مهمة انتزاع الشوك، وإذا كانت السمكة خالية من الشوك والعظام فيفضل أكلها بأدوات المائدة وإلا فتدخل اليد ضروري.

## رابعا - الخضراوات:



تؤكل بالشوكة والسكينة، أما الملوخية فيلزمها ملعقة وكذلك بقية الخضراوات المشابهة.

## خامسا- الأرز والمكرونه:

تؤكل بالشوكة ولكن بعض الناس يفضل الملعقة وتؤكل المكرونه الطويلة "الاسباجتي" بالشوكة والملعقة معا.

## عزيزتي:

لا تصابي بالدهشة إذا لم تجدي ملعقة على المائدة عند حضور الأطباق الرئيسية، فهناك الكثير ممن يعتمد على الشوكة والسكينة فقط ذوات الحجم الكبير، ولا يعطي أي أهمية للملعقة حيث إنها تخص الحساء

فقط!! وبعض أنواع المكرونة!! ولا تنسى تصغير اللقمة و مضغها جيدا بهدوء وأن تبدئي باليمين في توزيع الطعام والشراب مع غض البصر عن الجلساء.

### عزيزتي:

### جاء دور الحلويات:



بالنسبة للحلويات الشرقية فإنها تؤكل باليد ما عدا الكنافة بالجبنة أو القشطة فتستعمل لها ملعقة صغيرة، كما يؤكل الجلو والكريم الكارميل بالملعقة أما الأيس كريم فله ملعقة خاصة طويلة نوعا ما ومسطحة، أما إذا كان معه فواكه مشكلة "توتي فروتي" أو قارب الموز فتكون الملعقة طويلة أيضا ولكنها غير مسطحة. أما الكيك والجاتوه فيؤكلان بالشوكة وأحيانا بالملعقة والشوكة معا. أما الآن فقد عرفت كل أسرار المائدة و فن الجلوس عليها فما رأيك!! ولا تنسى أن تضعي "الفوطة" على ركبتيك أو تسنديها بأسفل صحنك الكبير حتى لا تنزلق وفي نهاية السهرة أو الغداء لاتمسحي في الفوطة ماتبقى من طعام حول فمك وكذلك بقايا طلاء الشفاه، ولكن اتركيها جانبا دون أدنى تعب في طيها، لأنك لو قمت بطيها فسوف يعدونها نظيفة وغير مستعملة وقد تعطى لغيرك على هذا الأساس ويظهر بعد ذلك أنها مستعملة ويكون الوضع حساسا.

