

الأتيكيت على طاولة الطعام



إنّ الجميع بأمس الحاجة للتعرف على طبيعة التعامل مع أدوات مائدة الطعام وكيفية الأكل بالشوكة والسكين، وعلى هذه المائدة يستخدم أقل عدد ممكن من الأدوات، ويقتصر على الأهم في الاستخدام، وبما أنّهُ تُقدّم على هذه المائدة وجبة واحدة وطبق حلو واحد، فالحاجة تكون فقط لشوكة وسكين وملعقة واحدة. وهنالك بعض الصوابط التي تحتاج الالتزام بها وهي:

- 1- إذا قدمت أطباق الحساء (الشوربة) والفاكهة فيتم إضافة الأدوات الخاصة بها.
- 2- ليس من الضروري وضع شوكة خاصة بالسلطة على المائدة على الرغم من تقديم أطباق منها لكل فرد على حده.
- 3- يقدم المخلل، الجيلي، أو الكاتشب في العلب الخاصة بها كما هي إذا لم يوجد ضيف. لكن لابد من تقديمها على أطباق (أي العلب) مع وجود الملاعقة والشوكة الخاصة بكل واحد منها.
- 4- يفضل استخدام الفوط الورقية أو النسيجية. وتوضع على الفخذين (الحجر) وبعد الانتهاء من الطعام ينبغي طيها وإعادتها للمائدة. ثمّ توضع في المكان المخصص لها حتى الوجبة الأخرى (أي لا تترك على المائدة). تغير هذه الفوط بعد كل وجبتين أو ثلاث.
- 5- لا يتم تناول الأغذية المجمدة في العلب المحفوظة بها، ويجب تقديمها في أطباق.
- 6- لا يحبذ استخدام الأطباق الصينية أو الأدوات الفضية على هذه المائدة حتى لا تتعرض للكسر خاصة في وجود الأطفال أو التلف.

ترتيب أدوات الطعام في الولايم الرسمية:

يجب أن يكون الترتيب لأدوات الطعام في الدعوات الرسمية وفق أتيكيت متعارف عليه دولياً وذلك حسب ما يلي:

1- شوكة على يسار الطبق.

2- سكين على الناحية اليمنى من الطبق.

3- ثمّ ملعقة الحساء أو شوكة المحار أو ملعقة الحلو إلى الخارج أي على الناحية اليمنى من السكين.

4- كوب للعصير أو أي مشروب على الناحية اليمنى أمام السكين.

5- طبق للزبد، إذا كان هناك استخدام له إلى اليسار أمام الشوكة مع وضع السكين الخاص بالزبد فوق الطبق.

6- طبق للسلطة إلى اليسار من الشوكة.

7- فوطة على يسار الشوكة أو على الطبق الرئيسي.

8- فنجان (أو كوب عصير) للقهوة أو الشاي مع الطبق الخاص به إلى اليمين من السكين والملاعق الرئيسية. توضع الملعقة فوق طبق فنجان الشاي أو القهوة.

9- يوضع طبق الوجبة الرئيسية بمجرد جلوس أفراد العائلة على المائدة ثمّ يقدم الطعام ماراً بكلّ طبق في مكانه، أو أن يقف كلّ فرد أمام ربّ أو ربّة العائلة إذا كانت مسؤولة عن تقديم الطعام ثمّ يأخذ كلّ فرد طبقه لكي يجلس في مكانه. وخلال تناول وجبة الطعام عندما تكون هنالك دعوة رسمية لابدّ من اتباع بعض الأمور.

مناديل الأطباق والألوان:

حين تخرج لسفرة مع أصدقاءك وعائلتك خلال عطلة الأسبوع وتحمل فهنالك وضع ينبغي الركون إليه خاص بالتنسيق والترتيب في التعامل مع طريقة الألوان وتهيئة الأجواء المبهجة، وضرورة أن تضع على هذه الأطباق مناديل فإن كانت المائدة للإفطار فينبغي أن تكون متناسقة مع لون المفرش ويفضل أن تكون ألوانها ربيعية متفتحة، أمّا إن كانت المائدة للعشاء أثناء الليل فيفضل أن تكون ألوان المناديل والمفرش متناسقة شرط أن تحافظ على الجو الرومانسي بإشعال الشموع إلى جانب الورد على أن تكون الألوان الداكنة وفي حالة تناسق لتعكس صورة جميلة وذوق مقبول.

أتيكيت تناول أدوات الطعام:

إنّ الجلوس على طاولة السفرة هو أحد المرسلات للانطباعات الطيّبة أو السيئة. عليه فلنحرص على أن تكون المرسلات إيجابية ومرضية للمضيفين. ونبدأ ذلك من استخدام مناديل طاولة السفرة.

1- يبدأ المضيف في فك ربطة المناديل ووضعتها على منطقة الفخذين ومن ثم يتبعه الضيوف بعمل نفس الشيء .

2- وتبقى المناديل على الفخذين حتى الانتهاء من الأكل. ويمكن أن يتخلل ذلك تحريك طرف من أطراف المناديل لمسح الفم من آثار الأكل عند الانتهاء من الأكل.

3- وفي حالة الحاجة إلى القيام عن طاولة السفرة لسبب ضرورة يترك المنديل على الكرسي حيث أن وضع المنديل على الطاولة على يمين الطبق الرئيسي وهذه رسالة تعني الانتهاء من الأكل وهذا الإجراء يُنتظر من المضيف أن يقوم به قبل المضيفين عندما يرى بعين فاحصة أن الجميع قد انتهوا فعلاً من الطعام.

4- على الضيوف والمضيف التأكد من وضع المناديل على الطاولة دون أن يطووها أو يطبقوها بأي شكل من الأشكال.

5- توضع الشوكة والسكين بشكل متقابل على الطبق الرئيسي. ويكون الجزء الحاد من السكين باتجاه عمق الطبق والشوكة تكون مقلوبة (مسننتها على الطبق).

ومن الأتيكيت أيضاً عدم ترك ملعقة الشوربة في زبدية الشوربة عند الانتهاء منها بل تركها في طبق الزبدية... وكذلك ملاحظة عدم ترك أي من الأدوات سواء السكين أو غيرها على الطاولة.. فهذا خارج عن أصول الأتيكيت. بل ضع كل قطعة في الطبق المناسب لها. فملعقة الشاي أو القهوة توضع بعد استخدامها في الطبق الحامل للكوب وهكذا...

الكاتب: د. فاضل البدراني

المصدر: كتاب فن الأتيكيت في بناء العلاقات الاجتماعية والدبلوماسية