

مراسم الضيافة

لا يكاد يخلو حفل استقبال، أو اجتماع، أو مناسبة من تقديم ضيافة مناسبة تليق بالجهة المستضيفة وتقديرًا لضيوفها. وفي المملكة العربية السعودية إكرام الضيف واجب ديني لقول الرسول صلى الله عليه وسلم فيما رواه البخاري ومسلم من حديث أبي هريرة رضي الله عنه أن النبي صلى الله عليه وسلم قال: "مَنْ كَانَ يُؤْمِنُ بِاللَّهِ وَالْيَوْمِ الْآخِرِ فَلْيُكْرِمْ ضَيْفَهُ"، وتقديم واجب الضيافة مرتبط ارتباطًا وثيقًا بالثقافة الأصيلة والتقاليد العريقة. ويتم الترحيب بالضيوف الرسميين في المملكة بتقديم القهوة السعودية والتمر، حيث أصبح تقديم القهوة السعودية جزءًا من التشريفات والمراسم السعودية، فأول وآخر ما يشربه الضيف خلال الزيارات الرسمية وغير الرسمية هو فنجان من القهوة السعودية. □

مراسم ضيافة الاستقبالات

- تقدم القهوة العربية وقوفًا لدى وصول الضيف عند المدخل الرئيسي للمكان المُعد للاستقبال في حال كانت الزيارة جولة تفقدية.
- تقدم في المكان المخصص للجلوس سواء ديوان الاستقبال أو المكتب أو صالة الاجتماع في حال كانت الزيارة إلى مكتب أو حضور اجتماع أو مناسبة.
- تقدم القهوة في فناجين بيضاء تصب من دلال مُدَهَّبَة اللون، وينتصب من يقدمها واقفا من خلال مسك الدلة باليد اليسرى، وتقدم القهوة باليد اليمنى بمستوى لا يتجاوز ثلث الفنجان.
- يبدأ من يقدم القهوة بالضيف أوراغي المناسبة، ثم منهم على يمينه. وإذا تعدد مقدمي القهوة، فتقدم القهوة للضيف ومستضيفه معا في نفس الوقت.
- يستحب تقديم التمر مع القهوة على أن يُراعى فيه الجودة العالية، وأن يكون مفرقا عن بعضه البعض ليسهل التقاطه، مع التأكيد على تقديمه في أعواد، واستبدال النواة بحشوة من المكسرات المناسبة.
- يتم ترتيب قوارير المياه مسبقًا لتكون على الطاولات الجانبية لمقعد الضيوف، أو أمامهم على طاولة الاجتماعات، وبجوارها كأس زجاجي مغطى بغطاء ورقي. ويُستحسن أن تكون زجاجية سعة (٠,٣٣ لتر).
- في اللقاءات والمناسبات الممتدة لفترة طويلة، يستحسن تقديم الشاي خالٍ من السُكَّر (توضع مكعبات السكر في متناول الضيف، ويفضل أن تكون مغلفة ويجب وضع صحن صغير في طاولة الخدمة الجانبية لوضع المغلف بعد فتحه).
- عند تقديم الشوكولاتة لا بد أن تكون مغلفة وفي صينية ملائمة على الطاولة، كما يراعى ألا تكون ناقصة أو سبق استخدامها (ويجب وضع صحن صغير في طاولة الخدمة الجانبية لوضع المغلف بعد فتحه).
- قبل نهاية الاجتماعات الممتدة لفترة طويلة ينصح بتقديم تشكيلة من العصائر الطازجة (ينصح باستشارة مختصي التغذية بأنواع العصيرات المناسبة للاجتماعات الطويلة). □

ضيافة حفلات العشاء

- تغطي جميع طاولات صالة الطعام بغطاء أبيض على ألا يتدلى أكثر من نصف أو ثلثي جوانب الطاولة.
- يوضع صحن الأكل الرئيسي في الوسط، مبتعدًا عن حافة الطاولة بقدر كافٍ مريح.
- يجب ألا تبتعد حافة مقابض السكاكين والشوك والملاعق أكثر من ٥ سم عن حافة الطاولة. ويتم صف مكونات المائدة الرئيسية (الرسمية) حسب الشكل التالي:
- يبدأ النادل بضيف الشرف ثم الجالس على يمينه، وهكذا حسب الأسبقية. وتقضي القواعد العامة بأن يكون هناك نادلان لكل ٨ إلى ١٠ مدعوين.
- يقدم عادة ثلاثة أو أربعة أصناف رئيسة بعد السلطات والمقبلات؛ أولها من السمك، يليه صنفان من اللحوم. ويجب أن تُراعى عادات الضيف الغذائية عند تجهيز الطعام كأن يكون نباتيًا أو لديه تحسس من نوع طعام محدد أو يتبع حمية غذائية، وفي حال لا يعرف ذلك يحاول قدر الإمكان أن تكون الأطباق متنوعة، كما يستحسن إضافة طبق محلي من الأكلات التقليدية الشعبية.
- بعد تقديم أصناف الطعام المتتالية يقوم المستضيف عادة بإلقاء كلمة قصيرة. وبدوره يقوم الضيف بالرد بكلمة شكر وتقدير.
- تُقدم بعد ذلك الحلوى والفاكهة، مع أنية صغيرة من الكريستال (finger bowl) بها ماء وتطفو فوق سطحه ورقة ورد، أو شريحة ليمون، أو قطرات ماء الورد وذلك لغمس أطراف الأصابع بعد تناول الفاكهة. □



مراسم وقواعد الحفلات

للحفلات الرسمية ضوابط وأصول متبعة يجب الإلمام بها والحرص على تطبيقها بكل دقة واهتمام. وتتعدد مراسم الدعوات للحفلات، ويمكن إجمالها في نوعين:

- الدعوات الرسمية عالية المراسم، للحفلات التي تقيمها الجهات الرسمية أو البعثات الدبلوماسية، ويطغى عليها الطابع الرسمي، حيث إنها في العادة تكون على شرف شخصيات كبيرة.
- دعوات عادية (غير رسمية) تكون ضمن الفعاليات المصاحبة لمؤتمر، أو اجتماع يدعى لها جميع المشاركين وليس لها صفة الرسمية.

وسواء كانت دعوة رسمية أو عادية فهناك مجموعة من القواعد العامة التي يجب إتباعها، وهي:

- الإفادة بالقبول أو الاعتذار عن الحضور، حيث تكتب في بطاقة الدعوة آلية الرد ويجب أن يبادر المدعو بإرسال رده بسرعة قدر الإمكان؛ لأن التأخير قد يسبب إرباكا للجهة الداعية، ويعد من السلوكيات غير المقبولة. أما إذا كانت الدعوة بشكل شفهي، فيكتفى بالرد الشفهي المباشر على الدعوة. وفي حفلات الشاي والكوكيتيل، فغالبًا لا يتطلب الرد عليها.
- لا يجوز الاعتذار عن دعوات العاهل أو رئيس الدولة إلا في الظروف القاهرة، كما يجب التقيد التام بالتوقيت المحددة للدعوة، حيث لا يسمح بدخول أحد بعد وصوله، كما لا يسمح بخروج أحد قبل خروجه.
- جرت العادة أن يحدد في بطاقة الدعوة نوع الزي المطلوب الحضور به، حتى لا يقع أحد المدعوين في حرج في حالة حضوره بلباس غير لائق للمناسبة.
- لا يجوز مطلقًا الجلوس على المائدة قبل أن يأذن المضيف، أو تغيير المقاعد أو بطاقات الأسماء التي عليها.
- التعرف إلى من يشاركون في المائدة نفسها قبل الجلوس قدر الإمكان، وتجنب مد اليدين والتصافح جلوسًا من فوق، أو عبر طاولة الطعام مع الشخص المقابل في موضع الجلوس والحرص على التفاعل مع الجالسين في أحاديثهم دون التطرق إلى أحاديث غير ملائمة.
- يفرش منديل المائدة عند الجلوس على منطقة الفخذ وعدم المباشرة بالأكل قبل ضيف الشرف، والتقيد بتسلسل تقديم أنواع الطعام المعد سلفًا من قبل الداعي.
- تجنب الارتكاز على المرفق خلال الجلوس على المائدة، وعدم إصدار أصوات أثناء الأكل وخاصة الحساء، كما يراعى عدم الحديث أثناء الأكل.
- لا يسعل المرء أو يعطس أمام مشاركيه على المائدة دون وضع منديل على فمه، ولا يشم الطعام أو يتجشأ.
- تجنّب قعقعة أدوات المائدة، أو تغيير مكان الأطباق أو تحريكها من قبل الضيف نفسه، أو مناولة الفارغ منها إلى النادل مباشرة، بل يكتفى بالإشارة إليه وترك مهمة رفعها له.
- ينصرف ضيف الشرف أولاً قبل جميع المدعوين، ولا يليق انصراف أحد قبله. □

أنواع الحفلات

■ حفلات الشاي الكبرى (Tea Party)

تقام في العادة لضيف مرموق أو في المناسبات، سواء في النهار أو المساء تشبه ترتيبها ترتيبات الولائم الكبرى من

حيث الدعوات، والزي الرسمي، ... الخ.

■ حفلات الكوكتيل (Cocktail)

تقليد بريطاني ظهر مطلع القرن العشرين، يحضر المدعوون وينصرفون دون قيود رسمية، لكن في حدود اللياقة ويتناول الضيوف المأكولات والمشروبات ووقوفاً، إذ لا توجد فيها ترتيبات جلوس ومراسم الأسبقية، بل تكون هناك طاولات صغيرة مرتفعة تستخدم لوضع المشروبات والأطعمة الخفيفة صغيرة الحجم. ويصاحبها أحيانا بعض

الفعاليات الترفيهية.

■ حفلات الاستقبال (Reception)

تنظم في حال كان عدد الضيوف كبيرا ولا تتطلب مراسم أسبقية حيث يغلب عليها الطابع الاجتماعي حيث يمكن للضيوف التنقل وتجاذب أطراف الحديث والتعرف إلى أكبر عدد ممكن من الحضور. وتحدد في بطاقة الدعوة نوع

الملابس، تقدم فيها الأطعمة التي يمكن التقاطها بالأصابع (finger foods)

■ حفلات البوفيه (Buffet)

تنظم عندما يكون العدد كبيرا حيث يكون الطعام معروضا والضيوف يختارون ما يناسب كما ونوعا. وعادة تقدم

المشروبات عن طريق النادل.

■ المأدبة الرسمية (Formal dinner)

تنظم لعدد محدد من الضيوف الرسميين في مناسبة خاصة أو تكريماً لضيف مرموق. وتكون الدعوة للحضور منتقاة؛

اذ يتبع فيها إتيكيت الموائد ومراسم الأسبقية. وتحدد بتوقيت معين، وقائمة طعام موحدة، ولباس محدد.

■ حفلات التخرج

حفل سنوي يقام للخريجين بحضور القيادات في المؤسسات التعليمية وأعضاء هيئة التدريس ويكون بحضور

شخصية اعتبارية ويدعى له أسر الخريجين ويتضمن مراسم الحفلات الرسمية المعروفة ويتخلله مسيرة الخريجين

وتكريم المتفوقين.

■ حفلات التدشين

تنظم بمناسبة افتتاح مقر او معلم او منتج جديد وتكون الدعوة لعدد محدود أو كبير حسب حجم مناسبة التدشين

يشرفها غالبا شخصية اعتبارية، يتميز هذا النوع بقصر وقته حيث ينتهي غالبا بانتهاء مراسم التدشين والتقاط

الصور.

