

## شاي بعد الظهيرة» طقوس ملكية منذ 100 عام»



باتت طقوس «شاي بعد الظهيرة» تكتسب شعبية متزايدة في مختلف دول العالم، بوصفها عادة ملكية بريطانية متوارثة ظهرت في إنجلترا في أربعينات القرن التاسع عشر، وهي عبارة عن وجبة خفيفة صغيرة تُؤكل بين الثالثة والخامسة مساءً. يتم تقديم شاي بعد الظهر على حامل كعك من ثلاث طبقات، ويتكون من سندويشات متنوعة وخبز ومجموعة متنوعة من الكعك والحلويات مع إبريق من الماء الساخن ومجموعة متنوعة من الشاي والسكر. وانتشرت عادة شرب الشاي إبان حكم الملك تشارلز الثاني وزوجته البرتغالية إنفانتا كاثرين دي براغانزا

ارتبط تقديم «شاي بعد الظهر» على يد آنا ماريا راسل، دوقة بيدفورد السابعة في عام 1840، والتي كانت أيضاً واحدة من سيدات القصر المقربات من الملكة فيكتوريا، تقول الرواية إن الدوقة شعرت بالجوع ذات يوم الساعة الرابعة بعد الظهر، وبما أن موعد العشاء كان في المساء في الساعة الثامنة، فقد طلبت كوباً من الشاي مع القليل من الخبز والزبدة والكعك. ثم تحول هذا بطريقة ما إلى طقس يومي، وبدأت الدوقة في دعوة أصدقائها لتناول الشاي والكعك معها في النهاية، ليصبح حدثاً اجتماعياً، تم بعدها تقديم شاي بعد الظهر بين الساعة الرابعة والخامسة مساءً.

وهناك آداب ملكية ومفاتيح راقية لإتكيث الشاي بعد الظهيرة، فيجب دائماً دهن الكريمة على الخبز أولاً، ثم المربي، وتوخي الإمساك بفنجان الشاي من مقبضه مع أخذ قضمات صغيرة، وعند الانتهاء يجب وضع المنديل على الكرسي وليس على المنضدة، يشار إلى أن الملكة الراحلة إليزابيث كانت تأكل الساندويتشات بأصابعها، وتحرص على أن يتم تقديم «شاي بعد الظهيرة» الساعة الرابعة مساءً مع الكعك والبسكويت، وكانت تفضل نوعي الشاي «إيرل غري» و«دارجيلنغ».

وفي الوقت الحاضر، عادة ما يؤخذ شاي ما بعد الظهيرة الرسمي في الفنادق أو صالات الشاي لدى بعض الشعوب، وتقدم الفنادق في الإمارات تجربة استراحة الشاي وتتوفر في جهات فندقية عديدة في دبي أبرزها «إنتركونتيننتال دبي فستيفال سيتي»، واستقطبت هذه التجربة عدداً كبيراً من الناس من كافة الثقافات والجنسيات لفرادتها، وتعتبر تجربة شاي ما بعد الظهيرة نشاطاً اجتماعياً يحظى بإعجاب نزلاء الفنادق والزوار، وبدأت الفنادق حول العالم في توفير شاي ما بعد الظهيرة منذ أكثر من 100 عام، وبعدها انتقل تقليد احتساء شاي ما بعد الظهيرة من العائلات الأرستقراطية في بريطانيا إلى عموم الناس.

"حقوق النشر محفوظة للصحيفة الخليج. © 2024"