

Chapter 14

ආහාර ගන්නා ආකාරයෙන් ඔබේ Personality එක Judge කරන්නේ කෙසේද?

දැන් මේ Course එකේ අපි අන්තිම කැල්ලට ඇවිල්ලා ඉන්නේ. මොකක්ද, Dining ගැන කතා කරන්න. Dining කියලා කියනකොට අපි Buffet එකකට යනවා, නැත්නම් අපි Restaurant එකකට යනවා, නැත්නම් අපි Sit-Down Dinner එකට යනවා. මොකක්ද වෙනස?

දැන් Buffet එකක් කියනකොට කෑම ටික ඔක්කොම තියෙයි, අපි ගිහිල්ලා ඒවා බෙදා ගන්නවා. Sit-Down Meal එකක් කියලා කියන්නේ, Lunch එකක් හරි, Dinner එකක් හරි කෑම ඒගොල්ලෝ අපේ මේසෙටම Serve කරනවා. ඒකයි අපි Sit-Down කියලා කියන්නේ. නැත්නම් Formal Meal කියලා කියන්නේ. මේක හරි වැදගත්, හරියට තේරුම් ගන්න එක. ඇයි කියන්න, මේක තේරුම් ගන්න ඕනේ. අපි කොහේ හරි රටකට ගියාම, නැත්නම් ගොඩක් Company CEO'sලත් එක්ක, Directorsලත් එක්ක ඉඳගෙන අපි කනකොට, මේ Rules ටික අපිට තේරුම් ගන්න පුළුවන් වෙන්න ඕනේ.

මම ඕගොල්ලන්ට අද පෙන්වන්න යනවා කොහොමද Dining Etiquette එකක් හරියට තේරුම් ගන්නේ, කොහොමද අපි හරියට කන්නේ, බොන්නේ. Important තැනක ගිහිල්ලා ඉඳගන්න ගමන් අපිට හැමදාම තිබ්බ ප්‍රශ්නයක් තමයි අපි මඟුල් ගෙයකට යනවා නැත්නම් Party එකකට යනවා. Round Table එකේ ඉඳගන්න ගමන්ම අපිට හැමදාම තියෙන ප්‍රශ්නයක් තමයි මේක ද මගේ වතුර වීදුරුව, නැත්නම් මේක ද මගේ වතුර වීදුරුව? ඇයි, දෙපැත්තෙම වතුර වීදුරු තියෙනවා, දෙපැත්තෙම Side Dish එක තියෙනවා. එතකොට අපි හැමතිස්සෙම මතක තියාගන්න ඕනේ BMW කියන Rule එක පාවිච්චි කරන්න.

B කියන්නේ Bread. M කියන්නේ Meal නැත්නම් Main Plate එක. W කියන්නේ Water. හැමතිස්සෙම Bread Plate එක තියෙන්නේ ඔයාගේ වම් පැත්තේ. වතුර වීදුරුව තියෙන්නේ හැමදාම ඔයාගේ දකුණු පැත්තේ. ඒකට තමයි BMW කියලා අපි කියන්නේ.

මතක තියාගන්න, ඔයා ගිහිල්ලා Buffet Table එකක හරි, Formal Dinner Table එකක හරි, නැත්නම් Restaurant එකක හරි ගිහිල්ලා ඉඳගන්නම පළවෙනියටම කරන්න ඕනේ

මොකක්ද? එතන නියෙන Napkin එක තමන්ගේ උකුලට දාන එක. දැන් ඔයාට මේක අද ජේන්තේ නැතුව ඇති. ඒත් මම ඔයාලට කියන්නම් කොහොමද ඒක කරන්නේ කියලා. Napkin එක දාගන්න. සමහර කට්ටිය වැරදි දේවල් කරනවා. මොකක්ද කරන්නේ? සමහර කට්ටිය Napkin එක මෙනත Tuck කර ගන්නවා. ඒ වගේ වැඩ කරන්න යන්න එපා. ඒවා වැරදියි. සමහර කට්ටිය Napkin වලින් Fork, Cutlery පිහදා ගන්නවා. ඒවත් වැරදියි. ඒවා කරන්න යන්න එපා.

Napkin නියෙන්තේ කාරණා දෙකකට පමණයි. මොකක්ද පළවෙනි කාරණාව. කන කෑම වැටුණම ඒවා අල්ලගන්නයි. අනිත් එක අපි කෑම කාලා අපි Wine එකක් බොන්න යනවා නැත්නම් වතුර බොන්න යනවා. එතකොට අපේ කෑමේ එක කැල්ලක්වත් මෙනතට Touch වෙන්න හොඳ නෑ ඒ කාලා, බොන්න කලින් අනිවාර්යෙන්ම මොකද කරන්න ඕනේ, ඒ Napkin එකෙන් මේ Sides දෙක Pat කරන්න ඕනේ. Wipe කියන්නෑ Pat කරනවා කියලා කියන්නේ ඒකට. ඒක මතක තියාගන්න.

අපි කෑම කාලා, මැද්දෙන් Call එකක් Answer කරන්න යනවා, නැත්නම් කාන් එක්ක හරි කතා කරන්න යනවා, එතකොට Napkin එක මොකද කරන්න පුළුවන්? ඔයාලට ඔයාලගේ පුටුවේ දාලා යන්න පුළුවන්. එතකොට මොකක්ද තේරෙන්නේ අනිත් එක්කෙනාට? මෙයාගේ කෑම තාම ඉවර නෑ ඒ නිසා මම මේ Plate එක ගන්නේ නෑ කියන එකයි තේරුම.

හරි. ඔයා කෑම කාලා ඉවරයි නම් Napkin එක මෙනත තියන්න පුළුවන් මේසේ මැදට නැතිව, Napkin එක මේ වගේ තියන්න පුළුවන් විදියට. ඒක තමයි හරි විදිය Napkin එකක් තියන එකේ.

දැන් අපි බලමු අපේ මේසේ ඉදගන්නම අපි පළවෙනියටම කන Meal එක මොකක්ද? අපේ සුප් එක. දැන් අපි බලමු සුප් එකක් බොන්නේ කොහොමද කියලා. දැන් සුප් එකක් බොනකොට මේකට තමයි අපි කියන්නේ Soup Spoon කියලා. මේ Soup Spoon එක අපි අල්ලන්නේ Pencil එකක් වගේ.

මේක තමයි Soup Bowl එක. සුප් එකක් ගන්නකොට හැමතිස්සෙම මතක තියාගන්න මේ පැත්තට තෙමෙයි ගන්නේ ඔයාගේ අනිත් පැත්තට. ඇයි දන්නවා ද මේ පැත්තට ගන්නේ නැත්තේ? නැත්නම් ඇඟේ වැටෙන්න පුළුවන්, ඇඳුමේ වැටෙන්න පුළුවන්.

මේකත් මතක තියාගන්න. මේ මුළු Spoon එකේම සුප් එකෙන් පුරවගන්නෑ පොඩ්ඩයි පුරවා ගන්නේ. නැත්නම් ඇඟේ වැටෙන්න ඉඩ තියෙනවා.

ඊට පස්සේ මතක නියාගන්න, කට යන්නැ කැමු ලඟට. කැමු තමයි කට ලඟට යන්නේ. සමහර කට්ටිය ගන්නවා මෙහෙම. එහෙම නෙමෙයි. මේක එන්නේ කටට. ඒකත්, සුප් එක බොනකොට මෙහෙම නෙමෙයි බොන්නේ. මේ Side එකෙන් බොන්නේ.

සුප් එකක් දෙනකොට ඕගොල්ලන්ට ඒක පොඩ්ඩක් උණු උණුවෙන් තියෙනවා නම්, පොඩ්ඩක් ඉවසන්න සුප් එක Cool වෙනකම්. පොඩ්ඩක් හරි. සමහර කට්ටිය මොනවද කරන්නේ? සුප් එක ගන්නවා, <...> බලනකොට සුප් නෑ ඉස්සරහා ඉන්න එකාගේ මුණේ තියෙන්නේ සුප් එක. පොඩ්ඩක් ඉන්න, Cool වෙනකම්.

දැන් හිතලා බලන්න, සුප් එක බීලා පොඩ්ඩක් ඉතුරු වෙලා තියෙනවා සුප් එක. එතකොට අපි, “අපරාදේ අනේ සුප් එක” මොනවද කරන්නේ ඒ වගේ ඉතුරු වුණාම? ඒකත් බොන්න පුළුවන්. මෙහෙම අරන් බොන්නේ නෑ මේ පැත්තට Tilt කරන්න එපා. හැමනිස්සෙම මොනවද කරන්න ඕනේ? අනිත් පැත්තට Tilt කරන්න ඕනේ. ඇයි, අපේ ඇඟේ වැටෙන්නේ නැතුව තියෙන්න. ඉතින් මෙහෙම Tilt කරලා මෙහෙම අරන් කටට දාන්න තියෙන්නේ. මේක තමයි අපි සුප් බොන විදිය.

සුප් බොනකොට අපි කරන ලොකුම දේ තමයි අපි Bread එකක්, නැත්නම් Bun එකක් කන එක. ලංකාවේ 99%ක් කට්ටිය මේක වැරදියට කරන්නේ. මොකක්ද කරන්නේ? Bun එක ගන්නවා. මෙතන තියා ගන්නවා. අන ගන්නවා, පිහිය, ගන්නවා Bun එක, මෙහෙම මෙහෙම කපනවා. Butter ගා ගන්නවා, කනවා. එහෙමනේ ඔක්කොම කරන්නේ. ඒක වැරදියි. එහෙම කන්නේ නෑ Bun එකක්.

කොහොමද කන්න ඕනේ? Bun එක පොඩ් කැලිවලට කඩන්න ඕනේ. එක සැරේට එක කැල්ලයි කඩන්නේ. ඔක්කොම කැලි කඩලා තියන්නේ නෑ එක කැල්ලක් කැඩුවා. මේක ගන්නා, Apply කරා, කටට දාගන්නා. කැඩුවා, Apply කරා, කඩාගන්නා.

තව එකක් මතක තියාගන්න කැමු කනකොට, අනේ එක කැල්ලයි, කවේ එක කැල්ලයි තියාගන්න බෑ. මොනවද කරන්න ඕනේ? ඒක තමයි පොඩියට කඩාගන්න කියන්නේ. පොඩියට කඩලා ඒවාම කවේ දාගන්න ඕනේ. ඒක හරි වැදගත්. ඒ වගේ කරන එක. කැමු කනකොටත් එහෙමයි. සුප් එක පොඩ්ඩක් කවේ තියාගෙන, ඉතුරු එක මෙහෙම Style විදියට අනේ තියා ගන්නේ නෑ. ඒක තමයි සුප් බොන විදිය. ඒ වගේම තමයි සුප් එකක් බොනකොට මතක තියාගන්න. ගම්මිරිස්, ලුණු දානවා නම්, සුප් එක Taste කරාට පස්සේ තමයි ඒවා දාන්නේ. Taste කරන්න කලින් දාන්න එපා. සුප් කන එක ඕගොල්ලන්ට පැහැදිලියි.

දැන් බලමු Salad එකක් කන්නේ කොහොමද කියලා. දැන් ඔයගොල්ලෝ ඉඳගෙන ඔගොල්ලන්ට Starter එකක් Salad එකක් Serve කරාම, Normally අපි Cutlery දෙකක් පාවිච්චි කරනවා. මේක Knife එක, මේක Fork එක. ඇයි? කන එක ලේසිසි ඒකෙන්. කොහොමද අපි ඒක කරන්නේ? අපි මේක මෙහෙමම කපලා අනිත් එක කටට දාගන්නවා. Normally කනකොට Cutlery දෙකක් පාවිච්චි කරන්න කියන්නේ ඒකට. ඒත් Salad එක කනකොට විතරක් අපිට පොඩ්ඩක් වෙනස් විදියට ඒක කරන්න පුළුවන්. මොකක්ද කරන්න පුළුවන්? Salad එක කනකොට විතරක් ගැරුපුච්චන් විතරක් Salad එක කන්න පුළුවන්. පිහිය ඔතේ නෑ Salad එකේ කපන්න ලොකු දේවල් නැති නිසා. අපි එතකොට මොකද කරන්න ඔතේ? මේ කැල්ලෙන්, මේ පේන කැල්ලෙන් Salad එක මේම කපලා ඔයාට මෙහෙම කටට දාගන්න පුළුවන්. කපලා කටට දාගන්න පුළුවන්. එහෙම තමයි Salad එක කන්න ඔතේ. මේකෙන් කනවා නම්, දෙකෙන්ම කනවා නම් මේම කපලා මෙහෙම කටට දාගන්නා. අපි Salad කන්නේ ඒ විදිහට.

දැන් අපි බලමු Fish Course එකක් කන්නේ කොහොමද? දැන් මේ වගේ Sit-Down Meal වල ඉඳගන්න ගමන්ම අපිට මාළු කැල්ලක් වගේ ඒගොල්ලන් Serve කරන්න ඉඩ තියෙනවා. Tender ඒ කියන්නේ මාර ලස්සන මාළු Piece එකක්. ඒවා කනකොට අපි පාවිච්චි කරන්නේ මේ Knife එක, Fish Knife. අනිත් Knife වගේ නෙමෙයි. මේක පොඩ්ඩක් වෙනස්. මේක Fish Fork එක. Normally මේක අපි Pencil එකක් වගේ තමයි අල්ලන්නේ. ඉස්සර අල්ලනවා වගේ මෙහෙම අල්ලන්නේ නෑ. Pencil එකක් වගේ අල්ලන්න. මේක පාවිච්චි කරන්නේ ඒක මාළු කැල්ල උඩ තිබ්බේ මොනවා හරි Skin එකක් Remove කරන්න, මොනවා හරි කටු තිබ්බා නම් ඒක අයිත් කරන්න විතරයි මේක පාවිච්චි කරන්නේ. කන්නේ මේකෙන්.

මේ මාළු කැල්ල කනකොට අපිට Serve කරනවා White Wine එකක්. මේවා Wine Goblets කියලා කියන්නේ. අපි මේකට Wine පුරවනවා. White Wine එක අපිට මෙහෙම අල්ලලා බොන්න පුළුවන්. ඒත් ඔයාට ඒ වයිත් එක පෙන්නනකොට, Waiter වයිත් එක දාගෙන එනකොට, වයිත් එකට ඔයා කැමැත්තක් නැත්නම්, ඔයාගේ මේ ඇඟිලි හතර මේ Wine Glass එක උඩ මෙහෙම තියන්න පුළුවන්. එහෙම තිබ්බා නම් මොකක්ද තේරුම? මම ඒ වයිත් එකට කැමැත්තක් නෑ. මට මේ වයිත් එක දාන්න එපා කියන එකයි තේරුම. එතකොට Waiter ඒ වයිත් එක දාන්නේ නැතුව යයි. Fish, White Meat එකක්, Fish Course එකත් එක්ක White Wine එක හොඳටම යයි. එතකොට ඔයාට ඒක කාලා බොන්න පුළුවන්. මෙහෙම තමයි Fish Course එක කන්නේ.

දැන් බලමු අපි Main Course එක කන්නේ කොහොමද කියලා. දැන් මේකෙන් තමයි මම ඔයාලට Dining Style ටිකක් කියලා දෙන්න යන්නේ. මම ඉස්සර කිව්වා වගේ, වම් පැත්තේ ගැරැප්පුව, දකුණු පැත්තේ ඔයාගේ පිහිය. මෙහෙම තමයි අපි කන්න යන්නේ. මොකද කරන්නේ? මෙහෙම කැපුවා, කෑවා.

අපි කන විදි දෙකක් තියෙනවා, Style දෙකක් තියෙනවා. එකක් අපි කියන්නේ European Style, අනිත් එක අපි කියන්නේ American Style කියලා. මම දෙකම ඔයගොල්ලන්ට පෙන්න්නම්.

European Style එකේ මොකක්ද වෙන්නේ? අපි මේක කපලා කටට දාගන්න එක තමයි European Style එක. කැපුවා, කෑවා.

සමහර කට්ටියට මේ අනිත් කන එක හුරු නෑ, එනකොට මොකද කරන්නේ? මේකෙන් කැපුවා, මේක මෙහෙම තිබ්බා, මේ අතට ඒක මාරු කරා, කෑවා. කැපුවා, තිබ්බා, මාරු කරා, කෑවා. මේකට අපි කියන්නේ American Style of Dining. පැහැදිලිව වෙනස European Style, American Style.

දැන් මේක කනකොට හිතලා බලන්න දැන් අපි Call එකක් Answer කරන්න යනවා, Washroom එකට යනවා, නැත්නම් කාන් එක්ක හරි කතා කර කර ඉන්නවා. එනකොට අපේ කෑම තාම ඉවර නෑ කියලා අපි කියන්නේ කොහොමද? එනකොට මේ ගැරැප්පුවයි පිහියයි අපි කරන්නේ මෙහෙම. මේකේ තේරුම මොකක්ද? අපි කෑම තාම ඉවර නෑ කියන එක තමයි තේරුම.

කෑම ඉවරයි නම් අපි කොහොමද ඒක පෙන්න්නේ Waiterට? එනකොට මේ Plate එක Clock එකක් වගේ කියලා හිතා ගන්නා නම්, දහයයි විස්සයි කියන Position එක, Ten-Twenty කියන Position එකේ මෙහෙම තිබ්බා නම් ඒකේ තේරුම මොකක්ද? මගේ කෑම ඉවරයි. මම කාලා ඉවරයි. මගේ Plate එක අරන් යන්න. සමහර තැන්වල මෙහෙමත් තියෙනවා. මේකත් Accept කරන්න පුළුවන්.

Main Meal එකට අපිට Normally දෙන Meat Item මොනවා හරි, Chicken තමයි ලංකාවේ වැඩිපුර Serve කරන්නේ. සාමාන්‍යයෙන් Red Meat Serve කරන්නේ. ඒ කියන්නේ Pork හරි, Beef හරි, Lamb හරි එහෙම තමයි Serve කරන්නේ. ඒක Serve කරනකොට තමයි අපිට Red Wine බෙදන්නේ.

Red Wine එක Normally White Wine වගේ නෙමෙයි, Red Wine එකේ මේ Stem එක මාර දිගයි. එක හේතුවක් නියෙනවා. Red Wine දැමීම ගමන්ම ටක් ගාලා, අම්මෝ Red Wine කියලා බොන්නේ නෑ. ඒ වගින් එක Breath කරන්න ඔයා කාලයක් දෙන්න ඕනේ. ඒකට කියන්නේ Wine Breathing කියලා. Red Wine එක දැමීම ගමන්ම පොඩ්ඩක් අනේ මේක නියාගෙන, පොඩ්ඩක් මෙහෙම මෙහෙම, ඒක Shake කරන්න. එතකොට වගින් එක Settle වෙනවා, Room Temperature එක අනුව. ඊට පස්සේ තමයි වගින් එක බොන්න ඕනේ. White Wine වගේ මෙහෙම උස්සන්න බෑ Red Wine Goblet එක. ඒක මෙහෙම උස්සන්න ඕනේ. ඊට පස්සේ මෙහෙම බොන්න ඕනේ. ඇයි? අපේ Body Temperature එක, මේ වගින් Temperature එක මාරු කරන්න ඉඩ නියෙනවා. ඒ නිසා අපි වගින් එක මෙහෙම අල්ලන්නේ නෑ. අපි මෙහෙම අල්ලලා තමයි වගින් එක බොන්න ඕනේ. සීතල රටක ඔයා ඉන්නවා නම්, සීතල කාලෙක මේ වගේ අල්ලලා බිච්චට කමක් නෑ. අපේ රටේ නම් සීතල කාලයක් නෑ. ඒ නිසා අපි හැමනිස්සෙම Stem එකෙන් අල්ලලා තමයි Red Wine එක බොන්නේ. මේක පැහැදිලියි කියලා මම හිතනවා.

අපි අන්තිමට කන්න යන්නේ මොකක්ද? ඔයාලගේ ප්‍රියතම කෑම, මොකක්ද ඒ? Dessert එක. බලමු කොහොමද Dessert කන්නේ කියලා අපි. දැන් අපි ගිහිල්ලා Sit-Down Meal එකක ඉඳ ගන්න ගමන්ම ලස්සන Pudding එකක්, Custard එකක්, Jelly එකක්, ඒ වගේ එකක් ඒගොල්ලෝ අපිට Serve කරයි. එතකොට අපි කොහොමද මේ Dessert එක කන්නේ? Dessert කන්න අපිට Dessert Spoon එකක් නියෙනවා, Dessert Fork එකක් නියෙනවා. Spoon එක මේ අනේ, Fork එක මේ අනේ. Dessert කනකොට මේ Spoon එක පාවිච්චි කරන්නේ Dessert එකට, Dessert එක කපන්නයි, කන්නයි. Fork එක පාවිච්චි කරන්නේ Dessert එකක් Spoon එකට තල්ලු කරන්නයි. ඒ Dessert එකේ මොනවා හරි පොඩ් Berry එකක්, Strawberry එකක්, පොඩ් Peach කැල්ලක් තිබ්බා නම්, ඒක කන්නයි මේක පාවිච්චි කරන්නේ.

සමහර Dessert නියෙනවා අනෙත් කන්න පුළුවන්. ඒ කියන්නේ Dry Cake එකක්, Sponge Cake එකක්, එහෙම තිබ්බා නම් ඒක අතින් කඩලා කන්නේ. මේවා පාවිච්චි කරන්නෑ. ලොකු Cake Piece එකක් මේ වගේ තිබ්බා නම් කරන්න ඕන මොකක්ද? Cake කන්න තමන්ගේ ගැරුප්පුව පාවිච්චි කරන්න පුළුවන්. Cake එක Push කරනවා අපි ඒ Plate එක උඩට. Push කළාට පස්සේ මේකෙන් Cake එක මෙහෙම Dig කරලා අපිට කන්න පුළුවන්.

දැන් බැලුවේ මොකක්ද? Napkin එකක් පාවිච්චි කරන්නේ කොහොමද කියලා බැලුවා. සුප් එකක් බොන්නේ කොහොමද කියලා බැලුවා. සුප් එක කනකොට කොහොමද Bread එක Butter එකත් එක්ක ගාගෙන කන්නේ කියන එක බැලුවා. ඊට පස්සේ Salad එකක් කන්නේ

කොහොමද කියලා බලුවා. ඊට පස්සේ අපි බලුවා Fish එක කරන්නේ කොහොමද, White Wine එකක් බොන්නේ කොහොමද, ඊට පස්සේ බලුවා අපි Main Course එක කරන්නේ කොහොමද, Main Course කනකොට කොහොමද Red Wine පාවිච්චි කරන්නේ, කියන එක. ඊට පස්සේ Dining Style බලුවා. ඊට පස්සේ අපි බලුවේ මොකක්ද? Dessert එකක් කරන්නේ කොහොමද. මේවා හරි වැදගත්.

ඔයා හිතන්න එපා මේ මම සල්ලි දීලා කන කෑම. මට ඕන විදිහට මට මෙහෙම කරන්න පුළුවන්. මට කවුද ඉන්නේ නීති රීති දාන්න. මතක තියාගන්න, ඔයා තනියම ගෙදර ඉඳන් කනකොට ඕන තැනක, ඕන විදිහට කරන්න පුළුවන්. ඒත් අනිත් මිනිස්සු ඉස්සරහා, ඔයා Event එකක ඉඳගෙන කනකොට, මිනිස්සු ඔයාව Analyze කරනවා. එනකොට ඔයාගේ Personal Brand එක Build කරන්නයි, ඔයාගේ Image එකක් Build කරන්නයි මේ Rules ටික දැනගෙන ඉන්න එක වැදගත්. එනකොට ඔයා යන තැනක ලැජ්ජා වෙන්න උවමනාවක් එන්නේ නෑ. පැහැදිලිනේ? Thank You.