

“ปฏิบัติอย่างไร เมื่อไปงานเลี้ยง”

โดย นาวาเอกหญิง เดือนฉาย เสขะนันท์

เชื่อว่าทุกท่านคงจะเคยได้รับเชิญไปร่วมงานเลี้ยงต่าง ๆ มาแล้ว การปฏิบัติตนในงานเลี้ยงแบบต่าง ๆ ไม่เหมือนกัน ดังนั้นจึงได้รวบรวมประเภทของงานเลี้ยงต่าง ๆ และสิ่งที่ควรรู้เมื่อไปร่วมงานเลี้ยงนั้น ดังนี้

ประเภทงานเลี้ยง

โดยปกติที่จัดกันเป็นประจำ คือ งานเลี้ยงรับรอง งานเลี้ยงแบบบริการตนเอง (Buffet) งานเลี้ยงแบบนั่งโต๊ะแบบสากล และงานเลี้ยงแบบโต๊ะจีน

๑. งานเลี้ยงรับรอง

๑.๑ งานรับรอง (Reception) นิยมจัดในโอกาสวันชาติ งานต้อนรับและแนะนำบุคคลสำคัญ งานแต่งงาน ช่วงเวลาที่จัดระหว่าง ๑๘๐๐ - ๒๐๐๐ หรืออาจช้ากว่านี้ แต่จะใช้เวลาจัดประมาณ ๒ ชม.

สำหรับลักษณะของงาน

: มีการจัดแถวรอต้อนรับแขก (Receiving Line) หรือ Line of Reception) คือ เจ้าภาพทั้งหญิงและชาย พร้อมแขกเกียรติยศหญิง - ชาย หรือหากเป็นงานแต่งงาน ก็จะมีคู่บ่าว - สาว พร้อมเจ้าภาพจัดงานของทั้ง ๒ ฝ่าย

: มีเครื่องดื่มทั้งประเภทแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์

: กับแกล้ม เช่น ไส้กรอก เนื้อย่าง แยม ถั่วทอด มันทอดฯ

: แขกรับเชิญสามารถเดินสังสรรค์ และสนทนาไปรอบๆงาน โดยใช้เครื่องดื่มและกับแกล้ม เป็นสื่อในการสังสรรค์

หมายเหตุ ** ในกรณีที่เป็งานรับรองสำคัญ เช่น งานฉลองวันชาติ งานฉลองเอกราช งานฉลองวันเกิดประมุขของชาติ งานวันกองทัพ และวันสำคัญอื่น ๆ รวมทั้งงานสมรสพระราชทานจะมีการดื่มถวายพระพรด้วยเสมอ

หลักเกณฑ์การดื่มถวายพระพร

- งานที่จัดในวันนั้นตรงกับวันสำคัญของราชสำนัก เช่น วันเฉลิมพระชนมพรรษา
- สถานที่จัดงานได้รับพระบรมราชานุญาต หรือ พระบรมราชานุญาต
- ในงานสมรส ที่คู่สมรสหรือเจ้าภาพฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งเป็นผู้รับใช้ได้เบื้องพระยุคลบาทอย่างใกล้ชิด
- เป็นงานที่มีประธานองคมนตรี หรือ องคมนตรีไปร่วมงาน
- แขกที่ไปร่วมงานเป็นผู้แทนต่างประเทศ ระดับเอกอัครราชทูต อุปทูต หรือการจัดงาน วันชาติของสถานทูตต่าง ๆ ก็ถืออนุโลมได้
- หลังจากดื่มถวายพระพรแล้ว จะต้องจบลงโดยไม่ต้องมีเพลงมหาฤกษ์ เพลงสรรเสริญพระบารมี หรือเพลงเสียงไชโยทั้งสิ้น

๑.๒ งานเลี้ยงรับรองแบบ Vin d' honneur เป็นงานเลี้ยงรับรองลักษณะเป็นทางการ เช่น งานฉลองวันชาติ งานประดับอิสริยาภรณ์ งานจัดขึ้นในช่วงเวลากลางวัน ตั้งแต่ ๑๑๐๐ - ๑๓๐๐ โดยจะมีการดื่มไวน์ แชมเปญ (Champagne) เพื่อเป็นการให้เกียรติ

๑ . ๓ **งานเลี้ยงรับรองแบบ Cocktails** เป็นงานเลี้ยงลักษณะเหมือนงาน Reception แต่ไม่เป็นการ ไม่มีพิธีการ ใช้เวลาจัดงานประมาณ ๒ ชั่วโมง เจ้าภาพไม่ต้องจัดแถวต้อนรับ มีการเสิร์ฟเครื่องดื่มทั้งประเภทเหล้า และไม่มีแอลกอฮอล์ (Soft drink) และกับแกล้ม ช่วงเวลาจัดงานตั้งแต่ ๑๘๐๐ - ๒๐๐๐ หรืออาจช้ากว่านี้

๒ . **งานเลี้ยงแบบบริการตนเอง (Buffet)** เป็นงานเลี้ยงแบบบริการตนเอง โดยแขกรับเชิญสามารถเลือกตักอาหารด้วยตนเอง ซึ่งเจ้าภาพจะจัดโต๊ะอาหารไว้ในห้องจัดงาน มีโต๊ะและเก้าอี้ในบริเวณรอบ ๆ ในงานจะมีการดื่มและการสนทนาก่อนเริ่มรับประทานอาหาร ปกติจะเริ่มงานเวลาประมาณ ๑๘๐๐ หรือ ๑๘๓๐

๓ . **งานเลี้ยงอาหารกลางวัน (Luncheons)** หากจัดเป็นแบบพิธีการ ลักษณะของงาน เป็นดังนี้

: มีการส่งบัตรเชิญให้แขกรับเชิญ

: การแต่งกาย ปกติสำหรับสุภาพบุรุษเป็นชุดสากล ชุดไทย (พระราชทาน) หรือเครื่องแบบ ทั้งนี้ขึ้นกับเจ้าภาพกำหนด สำหรับสุภาพสตรีเป็นชุดกลางวัน

: มีเครื่องดื่ม และกับแกล้มเสิร์ฟก่อนเข้านั่งโต๊ะอาหาร

: มีการจัดแผนผังที่นั่งตามลำดับอาวุโส (Seating plan) ของทุกท่านที่มาร่วมงานไว้ที่หน้าห้องอาหาร หรือ ในห้องอาหาร เพื่อแขกรับเชิญจะได้ทราบที่นั่งของตนก่อนเข้าโต๊ะอาหาร

: มีการกล่าวสุนทรพจน์ และการดื่มอวยพร

: ในบางงานมีการแลกเปลี่ยนของขวัญ ระหว่างเจ้าภาพชาย - หญิง กับแขกเกียรติยศชาย - หญิง

หมายเหตุ ** หากเจ้าภาพไม่ประสงค์จะจัดงานแบบมีพิธีการ ก็สามารถจัดเป็นแบบบุฟเฟ่

๔ . งานเลี้ยงอาหารค่ำ (Dinner) เป็นงานเลี้ยงที่มีพิธีการมาก และเป็นไปตามระเบียบแบบแผน

: มีการส่งบัตรเชิญ ให้แขกรับเชิญ

: การเชิญ หากเป็นบุคคลสำคัญมาก เช่น ระดับประมุขของประเทศ หรือเอกอัครราชทูต ผู้เชิญควรมีจดหมายเชิญ พร้อมกับส่งบัตรเชิญแนบไปด้วย แต่ถ้าระดับไม่สำคัญมาก ก็สามารถส่งเฉพาะบัตรเชิญอย่างเดียว การเชิญ เจ้าภาพไม่ควรเชิญผู้ที่ไม่ถูกกันมาร่วมงานเลี้ยงเดียวกัน เพราะจะเป็นการก่อให้เกิดความลำบากใจ ทั้งเจ้าภาพและแขกรับเชิญที่มาร่วมงาน

: การออกบัตรเชิญ ควรเชิญล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ สัปดาห์ ทั้งนี้เพื่อให้แขกรับเชิญได้ มีโอกาสเตรียมตัว

: การแต่งกาย สำหรับสุภาพบุรุษ จะแต่งชุดสำหรับงานเลี้ยงอาหารค่ำ (Black Tie หรือ Tuxedo) หรือชุดไทยแขนยาว (พระราชทาน) เสื้อแขนยาวสีขาว ผ้าคาดเอวสีดำ ส่วนทหารอาจจะเป็นเครื่องแบบสโมสร ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการกำหนดการแต่งการของเจ้าภาพ สำหรับสุภาพสตรีจะเป็นชุดกระโปรงยาว (ปักเลื่อมหรือด้น) หรือเป็นชุดไทยอัมรินทร์ หรือไทยประยุกต์ หรืออาจพิจารณาตามความเหมาะสม

: การตอบรับเชิญ หากในบัตรเชิญมีคำว่าโปรดตอบ หรือถ้าเป็นบัตรภาษาอังกฤษจะเขียน คำว่า R.S.V.P. (ซึ่งเป็นภาษาฝรั่งเศสย่อมาจากคำเต็มว่า Re'pondez s'il vous plait แปลว่าโปรดตอบ เพราะคำว่า R.S.V.P. ถือเป็นภาษาสากล) โดยมารยาทผู้รับเชิญจะต้องรีบตอบภายใน ๒๔ - ๔๘ ชม. ทั้งนี้ เพื่อเจ้าภาพจะได้ทราบจำนวนของแขกผู้มาร่วมงาน สะดวกในการจัดจำนวนอาหาร และจัดที่นั่ง

ตามอาวุโส แต่หากในบัตรเชิญเกิดมีคำว่าขัดข้องโปรดตอบ หรือภาษาอังกฤษใช้คำว่า Regrets only หมายความว่า ถ้าไปร่วมงานไม่ได้ให้โทรไปตอบ แต่ถ้าไปร่วมได้ไม่ต้องโทรไปตอบ แต่ถ้าเป็นแขกเกียรติยศ ซึ่งเจ้าภาพได้มีการทาบทาม (approach) เรียบเชิญไว้ล่วงหน้า และได้มีการตอบรับการมาร่วมงานแล้ว เมื่อเจ้าภาพส่งบัตรเชิญให้แขกเกียรติยศ จะต้องขีดฆ่าคำว่า โปรดตอบ หรือขัดข้อง โปรดตอบพร้อมหมายเลขโทรศัพท์ออก แต่ถ้าเป็นบัตรภาษาอังกฤษจะเขียนคำว่า To Remind และขีดฆ่าคำว่า R.S.V.P. หรือ Regrets Only พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ออก ทั้งนี้ เพื่อเป็นการเตือนให้มาร่วมงานเลี้ยงเพราะท่านเป็นบุคคลสำคัญของงาน

: การร่วมงานเลี้ยงของแขกรับเชิญ จะต้องไปให้ตรงเวลา ไม่ควรไปถึงเร็วเกินไปเพราะเจ้าภาพอาจยังไม่พร้อม หากจะเข้าก่อนเวลา ๕ - ๑๐ นาที สามารถทำได้ ขณะเดียวกันไม่ควรไปสายเกินไป เพราะเจ้าภาพและแขกรับเชิญอื่น ๆ จะต้องรอเพื่อเข้าโต๊ะอาหาร ปกติไม่ควรไปถึงช้าเกินกว่า ๑๕ นาที

: ก่อนเข้าโต๊ะอาหาร เจ้าภาพจะมีการเสิร์ฟเครื่องดื่มและกับแกล้ม พร้อมกับมีการสังสรรค์ก่อนเข้าโต๊ะอาหาร ประมาณครึ่งชั่วโมง โดยปกติสุภาพบุรุษจะต้องตรวจดูรายชื่อของสุภาพสตรีที่นั่งด้านขวาของตนจากแผนผังที่นั่ง ทั้งนี้ เพื่อจะได้ทำความรู้จักกัน และเมื่อเข้าโต๊ะจะต้องดูแลในขณะรับประทานอาหาร แม้หากเป็นสุภาพบุรุษนั่งใกล้กัน ก็สามารถทำความรู้จักกันล่วงหน้าได้

: การเข้าโต๊ะอาหาร โดยปกติเจ้าภาพหญิงจะเรียนเชิญแขกเกียรติยศชาย นำเข้าโต๊ะอาหาร จากนั้นเจ้าภาพชายก็จะเรียนเชิญแขกเกียรติยศหญิงเข้าโต๊ะเช่นกัน ต่อจากนั้นแขกรับเชิญอื่นๆ ก็จะเรียนเชิญแขกรับเชิญหญิงที่นั่งทางขวาของตนไปเข้าโต๊ะ หากเป็นแขกรับเชิญชายด้วยกันก็จะเดินเข้าโต๊ะโดยทุกท่านจะไปยืนอยู่หลังเก้าอี้ที่นั่งของตน จนกว่าเจ้าหญิงจะเชิญให้นั่งลง ทุกท่านก็จะนั่งลงตาม โดยแขกรับเชิญชายต้องเลื่อนเก้าอี้ให้แขกรับเชิญหญิงที่นั่งทางขวาของตนเข้านั่งก่อน แต่หากมีบริการยืนอยู่ด้านหลังบริการจะเป็นผู้เลื่อนให้ งานเลี้ยงอาหารค่ำในลักษณะนี้จะมีพิธีการมาก แต่หากเป็นงานพิธีการน้อยรายละเอียดต่าง ๆ จะลดลงไป

: ในโต๊ะอาหาร

- เริ่มด้วยมี การจัดที่นั่งเรียงตามลำดับอาวุโส โดยปกติจะมีการนั่งสลับระหว่างชายหญิง สำหรับแผนผังที่นั่ง (Seating plan) เจ้าภาพจะแสดงไว้ที่หน้าห้องอาหาร เพื่อแขกรับเชิญทุกท่านจะได้ทราบที่นั่งของตนก่อนเข้าโต๊ะอาหาร

- บนโต๊ะอาหารจะมี บัตรวางโต๊ะ หรือบัตรแผ่นชื่อ (Place card) ซึ่งเป็นแผ่นชื่อของแขกรับเชิญ แต่ละท่านที่เข้านั่งโต๊ะอาหาร ลักษณะของบัตรเป็นแผ่นสีเหลี่ยมผืนผ้าสีขาวขอบทอง หรือสีอื่น ๆ ตามแต่เจ้าภาพจะกำหนด ตรงกลางบัตรด้านบนหรือมุมขวาด้านบน จะมีตราของเจ้าภาพ หรือของหน่วยงาน ส่วนใต้ตราเจ้าภาพจะเป็นชื่อและนามสกุลของแขกรับเชิญแต่ละท่าน โดยบัตรนี้จะวางไว้ด้านหน้าของงาน นอกจากบัตรแผ่นชื่อก็จะมี บัตรรายการอาหาร (Menu Card) ซึ่งจะพิมพ์รายการอาหารโดยอาจจะมีทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศไว้ในแผ่นเดียวกัน ลักษณะของบัตรรายการอาหารและสีขึ้นอยู่กับเจ้าภาพกำหนด

- การเรียงแก้วและเครื่องมือเครื่องใช้ในโต๊ะอาหาร ซึ่งในการเรียงแก้วจะเรียงไว้ทาง ขวามือ โดยจะมีแก้วน้ำ แก้วเชอรี่และแก้วไวน์ต่าง ๆ ในการรินเสิร์ฟ จะเริ่มจากขวาขึ้นไปซ้าย โดยมี แก้วน้ำ เป็นแก้วสุดท้าย แต่ในบางงานอาจรินน้ำเสิร์ฟก่อน สำหรับการใส่เครื่องมือรับประทานประเภทช้อนส้อม มีด จะ

จัดเรียงไว้ตามลำดับของประเภทอาหาร วิธีการใช้ต้องใช้จากด้านนอกสุดของจานเข้าไปหาตัวจาน และเมื่อรับประทานเสร็จ บริกรจะมาเก็บจานและเครื่องใช้ของอาหารแต่ละประเภทไปจนครบทุกรายการ

- **การใช้ผ้าเช็ดปาก** เมื่อเข้านั่งโต๊ะ ให้คลี่ผ้าเช็ดปากลงบนตัก ห้ามหนีบไว้กับขอบกางเกง หรือผูกคอ ส่วนวิธีใช้ เมื่อรับประทานอาหารแล้ว หากจะใช้ให้ยกผ้าขึ้นแตะริมฝีปากเบา ๆ ห้าม นำผ้าเช็ดปากไปส่ง น้ำมูกหรือใช้อย่างอื่น และเมื่อรับประทานเสร็จเรียบร้อย ให้พับผ้าเช็ดปากวางไว้บนโต๊ะให้เรียบร้อย

- **การเสิร์ฟ** จะเริ่มด้วยขนมปังและเนย จากนั้นจะมีการเสิร์ฟอาหารแบบ เป็นชุด

(course) ตามลำดับ โดยปกติเริ่มด้วย ซุป ปลา เนื้อสัตว์ สลัด ขนมหวาน ผลไม้ และกาแฟ พร้อมกันนี้ จะมีเหล่าเสิร์ฟกับอาหารแต่ละประเภทด้วย ซึ่งรายการอาหารต่าง ๆ เจ้าภาพจะเป็นผู้กำหนด

- **เหล้ามีหลายประเภท เริ่มด้วย**

: เหล้าก่อนอาหาร (Aperitifs) เช่น เหล้า เซอร์รี่ แคมพารี มาดีนี ยีน วิสกี้ เปียร์ ซึ่งจะดื่มก่อนเสิร์ฟซูป หรือออร์เดิร์ฟ (Hors- d' oeuvres)

: เหล้าองุ่นขาว ใช้ดื่มกับอาหารประเภท กุ้ง หอย ปู ปลา และอาหารทะเลต่าง ๆ : เหล้าองุ่นแดง ใช้ดื่มระหว่างรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ และสัตว์ปีก

: เหล้าองุ่นสีชมพู (Vins Rose) ใช้กับอาหารได้ทุกประเภท

: เหล้าแชมเปญ โดยปกติใช้เสิร์ฟเวลารับประทานของหวาน ผลไม้หรือไอศกรีม และหากเจ้าภาพ และแขกมีเกียรติยศมีการกล่าวสุนทรพจน์ จะมีการดื่มแชมเปญหลังจบการกล่าวสุนทรพจน์ของแต่ละท่าน

: เหล้าหลังอาหาร (Digestive) เป็นเหล้าช่วยย่อยอาหาร เช่น บรันดี เปปเปอร์มินคาล์ว คองโตรดรัมบูอี ฯ

- **การรับประทานขนมปัง** ในโต๊ะอาหารจะต้องมีจานขนมปังอยู่ทางซ้ายมือ และมีมีดป้ายเนยวางอยู่ในจาน หลังจากตักเนยมาวางที่หัวจาน ให้ใช้มือซ้ายหยิบขนมปังและบีทีละคำ จากนั้นใช้มือขวาป้ายเนย แล้วนำมาป้ายขนมปังโดยรับประทานด้วยมือซ้าย ห้ามใช้มีดตัดขนมปัง

- **การหยิบแก้วน้ำและแก้วเหล้า** ลักษณะของแก้วในโต๊ะอาหารบางงานจะมี ๒ แบบ คือ แบบทรงกระบอก สำหรับใส่น้ำเย็นและวิสกี้ ส่วนแก้วที่มีก้านใช้สำหรับใส่เหล้าชนิดต่าง ๆ โดยจะตั้งอยู่ด้านขวามือ วิธีหยิบแก้วน้ำทรงกระบอก ให้หยิบต่ำเกือบถึงก้นแก้ว ส่วนชนิดที่มีก้านให้หยิบที่ก้าน

- **การรับประทานซูป** ในการเสิร์ฟซูป อาจเสิร์ฟในถ้วยซูป หรือจานควากันลิก ซูป มีทั้งซูปเย็นและร้อน หากใช้เสิร์ฟด้วยถ้วย ก็จะต้องใช้ช้อนเล็กตักซูปหรือถ้าเป็นถ้วยซูปแบบ ๒ หู จะ จับหูถ้วย ๒ หู ยกขึ้นดื่ม ก็สามารถทำได้ วิธีรับประทาน ใช้ช้อนซูปตักออกจากตัว และรับประทานด้านข้างช้อน เมื่อทานเสร็จให้วางช้อนบนจานรองถ้วย แต่ถ้าเป็นจากกันลิก ให้หงายช้อนวางไว้ในจานซูป

- **การใช้มีดส้อม** รับประทานปลา อาหารประเภทปลา ปู กุ้ง ฯลฯ จะมีมีดและส้อมโดยเฉพาะ มีดจะไม่คม สำหรับปลาที่มีเนื้อร่วน วิธีรับประทานต้องคำส้อมแล้วกวาดเนื้อปลามารวมที่ ปลายส้อม แล้วใช้ส้อมส่งปลาเข้าปาก ในกรณีที่ปลายยังมีก้างอยู่ ให้แกะก้างออกให้หมดก่อนแล้วทานหรือแกล้เฉพาะเนื้อปลาแล้วทานที่ละคำก็ได้ หากขณะที่รับประทานและมีก้างอยู่ในปาก ให้ใช้นิ้วหยิบออกมาโดยใช้ผ้าเช็ดปากบังได้ จากนั้นนำก้างมาวางไว้ที่ขอบจานด้านข้าง หรือใส่ภาชนะที่บริกรเตรียมไว้ให้ใส่กระดูกหรือก้างปลาโดยเฉพาะ

- **การใช้มีดส้อม - คาว** ในการรับประทานอาหารแบบตะวันตก โดยปกติจะต้องใช้มีด

และส้อมทุกครั้ง ซึ่งส้อมจะถือในมือซ้าย มีดจะอยู่มือขวา วิธีรับประทานให้คำส้อมจิ้มอาหารและใช้มีดสำหรับตัดหรือหั่นอาหาร จากนั้นใช้ส้อมจิ้มอาหารเข้าปาก ห้ามใช้มีดจิ้มอาหารใส่ปาก เพราะอาจเกิดอุบัติเหตุมีบาดปากได้ เมื่อรับประทานอิมแล้ว ให้รวบปลายด้ามส้อมและมีดเข้าด้วยกัน โดยหันด้ามเข้าหาตัว หรือเอียงด้านขวาก็ได้ เพื่อแสดงว่าอิมแล้ว บริการจะได้มาเก็บได้

- **เครื่องปรุงต่าง ๆ** เช่น เกลือป่น พริกไทย ซอส น้ำส้ม น้ำปลา ฯ รวมทั้งเนย จะมีช้อนกลาง หรือที่ตัดเนยเป็นส่วนกลาง ห้ามนำช้อนหรือส้อม หรือมีดที่ใช้สำหรับรับประทานไปตัก แบ่ง เพราะเกี่ยวกับด้านอนามัย

- **อาหารที่ใช้มือหยิบรับประทานได้** เช่น สัตว์ปีก ประเภทไก่ นก หรือเป็นขนมปังกรอบ ข้าวเกรียบ ฯลฯ หากเป็นอาหารที่ต้องล้างมือ บริการจะนำผ้าเช็ดหน้ามาวางไว้ให้ เพื่อให้ล้างมือ วิธีการล้างใช้เพียงปลายนิ้วจุ่มลงแล้วล้าง จากนั้นก็เช็ดด้วยผ้าเช็ดมือ ห้ามสะบัดน้ำในมือ เพราะจะทำให้กระเด็นไปถูกผู้อื่น แต่ถ้าเป็นอาหารคำแบบมีพิธีการแบบตะวันตก มักจะไม่จัดอาหารที่ใช้มือหยิบจับ เว้นแต่อาหารจีน ที่จัดหมูหัน เป็ดปักกิ่ง ซีนโตะ

- **อาหารที่กระตุก** เมื่อรับประทานอาหารที่มีกระตุกและจำเป็นต้องคาย ให้ใช้มือป้องปากและคายกระตุกใส่ส้อม แล้ววางไว้ตรงขอบจานด้านบน

- **วิธีการใช้ช้อนส้อมและมีดตักแบ่งอาหาร** เมื่อบริการนำจานอาหารมาเสิร์ฟทางด้านซ้ายมือ โดยในจานแปลจะมีช้อนส้อม หรือมีดส้อม สำหรับตักแบ่งวางมาด้วย ให้ตักแบ่งลงในจานของเรา จากนั้นให้วางช้อนส้อมหรือมีดส้อมแบบคว่ำลงในจานแปลอย่างเดิม

- **วิธีตักอาหาร** หากเจ้าภาพเลี้ยงสเด็กเมื่อบริการนำสเด็กมาเสิร์ฟ ให้ตักเพียง ๑ ชิ้น เท่านั้น สำหรับน้ำเกรวี่ ให้ราดลงบนชิ้นเนื้อ สำหรับเครื่องเคียงเช่น ผักประเภทต่าง ๆ ให้ตักเฉพาะที่คิดว่าเพียงพอ อย่าตักมากจนเกินไป เพราะอาจทานไม่หมด การมีอาหารเหลือบนจานเป็นสิ่งที่ไม่เหมาะสม แต่หากอาหารที่มากเสิร์ฟ เราแพ้หรือทานไม่ได้ เพราะขัดกับหลักศาสนา ก็สามารถยกมือปฏิเสธได้

- **ระหว่างรับประทานอาหาร** สุภาพบุรุษจะต้องดูแลสุภาพสตรีที่นั่งด้านขวาของตนเอง เช่น ช่วยหยิบเครื่องปรุงประเภทเกลือป่น พริกไทย ฯ ให้ ร่วมสนทนาระหว่างรับประทานสลับกับ การรับประทานบ้าง เพื่อให้เกิดบรรยากาศแบบเป็นกันเอง

- **การดื่มสุราในโต๊ะอาหาร** ไม่ควรดื่มจนมึนเมา เพราะจะทำให้เสียบุคลิกภาพ หากควบ คุม ตนเองไม่ได้ โดยปกติงานเลี้ยงแบบพิธีการ เหล้าที่ดื่มคู่กับอาหารจะไม่มีกรรินเพิ่มเติม เพราะเหล่าแต่ละชนิด จะได้รับการเสิร์ฟพร้อมกับอาหารแต่ละประเภท ซึ่งมีหลายอย่าง

- **การรับประทานอาหาร** ไม่ควรอิมเร็วเกินไป หรือช้าเกินไป ควรอิมพร้อมๆ กับแขกรับเชิญอื่นๆ

- **การรับประทานของหวาน** โดยปกติจะมีมีดส้อมและช้อนหวานอยู่เหนือจานด้านบน

แต่หากไม่มีบริการจะนำมาวางให้ในช่วงเสิร์ฟของหวาน สำหรับของหวานที่เป็นผลไม้ หากปอกเปลือกมาเรียบร้อยแล้ว ให้ใช้มีดตัดและส้อมจิ้มรับประทาน แต่หากยังไม่ปอกเปลือก เช่น แอปเปิ้ล หรือพีชให้ผ่าเป็น ๔ ส่วน แล้วปอกเปลือกด้วยมีดและส้อม หรือจะไม่ปอกเปลือกเลยก็ได้ สำหรับผลไม้ที่มีเมล็ด เช่น เซอ รี่ ่องุ่น ให้ปอกเปลือกด้วยมือ และคายเมล็ดลงในกรวยมือ แล้วงานที่ขอบจาน หากของหวานเป็นเค้ก ให้ใช้ส้อมรับประทาน แต่ถ้ามีเมล็ดผลไม้ในเค้กให้คายเมล็ดลงในส้อม ในกรณีที่ใช้มือจับผลไม้ บริการจะนำชามใส่น้ำล้างมือมาให้ เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้มือจับ

- **การแสดงสลับรายการ** โดยปกติจะมีการแสดงดนตรีบรรเลงประกอบตั้งแต่เริ่มงานจนถึงงาน พร้อมกับการแสดงให้ชมในขณะรับประทานอาหาร ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับเจ้าภาพเป็นผู้กำหนด
- **การกล่าวสุนทรพจน์และการดื่มอวยพร** ในระหว่างการรับประทานอาหารของหวานหรือ หลังของหวาน จะมีการเสิร์ฟแชมเปญ เมื่อแขกรับเชิญในโต๊ะได้รับการเสิร์ฟเรียบร้อยแล้ว เจ้าภาพจะให้สัญญาณแก่แขกรับเชิญทุก ๆ ท่าน เพื่อให้ทราบว่าจะมีการกล่าวสุนทรพจน์เพื่อสวดศีลระลึก ในกรณีนี้เจ้าภาพจะเชิญชวนแขกรับเชิญให้ดื่มถวายพระพร หรือดื่มอวยพรให้แก่ประมุขของแขกเกียรติยศ โดยดนตรีจะบรรเลงเพลงชาติหรือเพลงสรรเสริญพระบารมีประมุขของแขกเกียรติยศ หลังจากนั้นจะดื่มอวยพรให้แก่แขกเกียรติยศและครอบครัว สำหรับแขกเกียรติยศก็จะมีการกล่าวสุนทรพจน์ตอบ และเชิญชวนแขกรับเชิญให้ดื่มถวายพระพรหรือดื่มอวยพรตอบให้แก่ประมุขของเจ้าภาพ โดยดนตรีจะบรรเลงเพลงชาติ หรือเพลงสรรเสริญพระบารมีของเจ้าภาพ จากนั้นก็ดื่มอวยพรให้แก่เจ้าภาพชาย - หญิง และครอบครัว ในการดื่มผู้ที่ได้รับการดื่มอวยพรให้จะต้องไม่ยกแก้วขึ้นดื่ม แต่สามารถยื่นขึ้นโค้ง เพื่อแสดงความขอบคุณ
- **การมองของที่ระลึก** หลังจากการดื่มอวยพรระหว่างเจ้าภาพและแขกเกียรติยศเรียบร้อยแล้วอาจมีการมอบของที่ระลึกแลกเปลี่ยนกัน โดยเจ้าภาพชายจะมอบของที่ระลึกให้แขกเกียรติยศ และเจ้าภาพหญิงก็จะมอบของที่ระลึกให้แขกเกียรติยศหญิง หลังจากนั้นแขกเกียรติยศชายและหญิงก็จะปฏิบัติตอบเช่นเดียวกัน

: **การลุกจากโต๊ะ** เจ้าภาพหญิงจะต้องเป็นผู้ลุกขึ้นก่อน โดยให้สัญญาณกับเจ้าภาพชายว่า จะขอลุกจากโต๊ะ หลังจากนั้นเจ้าภาพหญิงจะนำสุภาพสตรีไปห้องน้ำ หรืออาจนำไปที่ห้องกาแฟ แต่บางสถานที่อาจไม่มีห้องกาแฟ อาจเสิร์ฟกาแฟที่โต๊ะอาหาร ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสถานที่

: **การเสิร์ฟกาแฟ และเครื่องดื่มหลังอาหาร** โดยบริการจะเสิร์ฟกาแฟ บุหรี่ ซิการ์และสุราหลังอาหาร ซึ่งแขกรับเชิญจะสังสรรค์และสนทนากันอีกประมาณ ๑ / ๒ ถึง ๑ ชั่วโมง หากอยู่นานเกินกว่านี้ เจ้าภาพอาจนำน้ำหวาน หรือวิสกี้มาเสิร์ฟต่อ ซึ่งแสดงว่าหลังจากดื่มเสร็จจะถึงเวลากลับ อนึ่งสำหรับการเสิร์ฟกาแฟนั้น บริการจะนำถ้วยกาแฟซึ่งมีขนาดเล็กกว่าถ้วยชามมาเสิร์ฟ ดังนั้น กาแฟต้องเป็นกาแฟอย่างดี ชงเข้มข้นพอควร เพราะเป็นการดื่มเพื่อรสชาติ หากมิได้ดื่มกาแฟในโต๊ะอาหาร แต่ย้ายมาที่ห้องกาแฟหรือห้องพักผ่อน ในการถือถ้วยกาแฟจะต้องถือจานรองถ้วยด้วยมือซ้าย และเมื่อต้องตักน้ำตาลที่บริกามาเสิร์ฟ ให้ใช้มือขวาตักหรือคีบน้ำตาล และเติมครีม จากนั้นใช้ช้อนกาแฟซึ่งอยู่ในจานรองคนกาแฟ และนำกลับวางที่จานรองอย่างเดิม อย่าทิ้งช้อนคาไว้ในถ้วยกาแฟ เวลาดื่มให้จับหูถ้วยด้วยมือขวาแล้วดื่ม

: **การลากลับ** แขกรับเชิญทุกท่านควรรอให้แขกเกียรติยศ หรือแขกสตรีอาวุโสกลับก่อนจากนั้นจึงค่อยลากลับ ผู้มีอาวุโสน้อยควรกลับที่หลังผู้มีอาวุโสสูง แต่อย่างอยู่จนเป็นคนสุดท้าย

: **มารยาทในการลากลับ** ผู้ที่เป็นแขกเกียรติยศหรือผู้ที่มีอาวุโสสูงสุดในงาน ควรจะต้องคำนึงถึงเวลากลับเสมอ เพราะหากท่านไม่ลากลับ แขกรับเชิญท่านอื่นก็ไม่สามารถลากลับก่อนได้

ศัพท์ชื่องานเลี้ยงที่ควรทราบ

- at Dinner หรือ at a Dinner คือ งานเลี้ยงอาหารค่ำ
- at Luncheon หรือ at a Luncheon คือ งานเลี้ยงอาหารกลางวัน
- at a Buffet – dinner คือ งานเลี้ยงอาหารค่ำแบบบริการตนเอง
- at a Reception คือ งานเลี้ยงรับรอง

- at home คือ งานเลี้ยงแบบเลี้ยงรับรอง และเลี้ยงน้ำชา (Reception and Teas) ซึ่งจะกำหนดช่วงเวลาจัดงานไว้ในบัตรเชิญ เช่น From five to seven o'clock.
- at Brunch คือ งานเลี้ยงอาหารว่างที่จัดหลังอาหารเช้า แต่ก่อนอาหารเที่ยง ช่วงเวลา ประมาณ ๑๑๐๐ - ๑๓๐๐ (Brunch มาจาก Breakfast + Lunch)
- at Coffee หรือ at Morning Coffee หรือ Afternoon Tea หรือ at High Tea คืองานเลี้ยงอาหารว่าง แต่ไม่เป็นพิธีการ หากจัดช่วงเช้าประมาณ ๑๐๐๐ - ๑๒๐๐ ถ้าเป็นช่วงบ่าย ประมาณ ๑๔๐๐ - ๑๖๐๐ โดยปกติจะเป็นงานของฝ่ายสุภาพสตรี
- at Cocktail party คือ งานเลี้ยงสังสรรค์แบบกันเอง ไม่มีพิธีการ
- Supper เป็นอาหารมื้อดึก ประเภทอาหารว่างและกาแฟ เริ่มเวลาประมาณ ๒๓๐๐ สิ่งที่ไม่ควรปฏิบัติ
 - ๑ . ไม่ถ่มน้ำลายลงบนพื้นถนนหรือในที่สาธารณะ หากจำเป็นควรถ่มลงในกระดาช เช็ดปาก หรือผ้าเช็ดหน้า แต่ควรทำอย่างมิดชิด
 - ๒ . อย่าสั่งน้ำมูกลงในผ้าเช็ดปาก เพราะอาจเผลอเรอยกขึ้นไปเช็ดอีก
 - ๓ . การเรอ ไม่ควรกระทำเพราะเป็นการไม่สุภาพและขาดมารยาท ทั้งนี้เป็นไปตาม มารยาทสากล
 - ๔ . การจาม ควรใช้มือ ผ้าเช็ดหน้าหรือผ้าเช็ดปาก หรือกระดาชเช็ดปาก เพื่อกันไว้มิให้ถูกผู้อื่น
 - ๕ . การขาก เป็นการไม่สุภาพ ควรละเว้นในการทำให้เสียงระคายหูทุกชนิด
 - ๖ . การหาว หากไปร่วมงานเลี้ยง และมีความรู้สึกอยากหาว ควรเอามือปิดปากและไม่ให้เกิดเสียงดัง เพราะการหาวนี้ หากอยู่กับสุภาพสตรี ถือว่าเป็นการแสดงความเบื่อหน่าย ซึ่งอาจจะทำให้สุภาพสตรีไม่พอใจ หรือหากเจ้าภาพเป็นผู้หาวเท่ากับว่าเป็นการไล่แขกกลับบ้าน ดังนั้นจึงต้องระมัดระวัง
 - ๗ . การแคะจมูก ถอนหนวด ถอนขนจมูก หักนิ้ว บิดขี้เกียจ จุกดาก ฯลฯ เหล่านี้เสียมารยาท
 - ๘ . การลุกนั่ง สุภาพสตรีต้องระวังมิให้เวลานั่ง มีกระโปรงซับในแลบออกมานอกกระโปรงชั้นนอก เพราะแลดูไม่เรียบร้อย นอกจากนั้นเวลาลุกจากเก้าอี้ ไม่ควรทำเสียงดังโครมคราม
 - ๙ . การมองในช่องรูกุญแจ รูฝาดผนัง ก้มดูใต้โต๊ะ ชะโงกดูบนบังตา แอบฟังที่ประตูเหล่านี้ไม่ควรทำเด็กขาดเพราะขาดมารยาทสมบัติผู้ดี
 - ๑๐ . เมื่อไปบ้านผู้อื่น และจะใช้ห้องน้ำหรือห้องสุขา ต้องไม่ทำน้ำหกเลอะเทอะบริเวณอ่างล้างมือ กระจกหรือที่พื้นควรรักษาความสะอาดให้เหมือนก่อนเข้าห้องน้ำ และหากสุภาพบุรุษจะใช้ โถปัสสาวะ ต้องดูแลความสะอาดด้วยเช่นกันหลังจากใช้เรียบร้อยแล้วเพราะประเทศใน แถบตะวันตกถือว่าห้องน้ำ เป็นเครื่องวัดมาตรฐานวัฒนธรรมของเจ้าของบ้าน

การรับประทานอาหารจีน

การเลี้ยงอาหารแบบโต๊ะจีน ในขณะนี้เป็นที่นิยมมากทั้งในประเทศไทย และประเทศอื่น ๆ ทั่วโลก โต๊ะจีนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวทั้งในเรื่องอาหาร วิธีการรับประทานอาหารและวิธีการจัดโต๊ะ

- วัฒนธรรมในการรับประทานอาหาร ระหว่างแบบจีนกับแบบตะวันตก มีความแตกต่างกันหลายอย่างเช่น
 - ๑ . ชาวตะวันตกนิยมทานผัดสด แต่ชาวจีนนิยมผัดสุก ชาวตะวันตกนิยมเนื้อค่อนข้างดิบ หรือครึ่งดิบครึ่งสุก แต่ชาวจีนนิยมเนื้อที่ปรุงสำเร็จและสุกเต็มที่

๒ . ชาวตะวันตกนิยมอาหารเนื้อ มาเสิร์ฟที่โต๊ะ ซึ่งแสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ ผลไม้ก็เสิร์ฟแบบสด ๆ แต่ชาวจีนถือว่าการตัด การหั่น จะต้องทำมาเรียบร้อยจากในครัว เพราะถือว่าเป็นศิลปะที่สำคัญที่สุด อาหารแต่ละจานที่ปรุงจะต้องมีการหั่นทั้งเนื้อและผักสดอย่างประณีต

๓ . ชาวตะวันตกมีเครื่องใช้ในการรับประทานหลายอย่าง เช่น มีด ส้อม ขนาดและแบบต่าง ๆ แต่ชาวจีนจะมีเพียงตะเกียบ ๑ คู่ ช้อน ๑ คัน และช้อนกลาง เพราะชาวจีนถือว่าการใช้มีดตัดอาหารในโต๊ะเป็นการไม่สุภาพ และเป็นการไม่พร้อม อีกทั้งการใช้ของแหลมคมบนโต๊ะถือว่าไม่ปลอดภัย

๔ . การรับประทานอาหารแบบสากล ยอมให้ยกถ้วยขึ้นจรดปากเพื่อตักได้เฉพาะถ้วยเครื่องต้ม และถ้วยชุป ๒ หู เท่านั้น แต่แบบจีนสามารถยกถ้วยขึ้นจรดปากได้ทั้งต้มและทั้งกิน โดยการใช้ตะเกียบ ช่วยสำหรับการชดน้ำแกงต้องชดให้มีเสียงดัง เพราะเป็นการระบายความร้อนที่ถูกดูดเข้าไปแต่ชาวยุโรปถือว่าเป็นมารยาทที่ไม่เรียบร้อย

ลักษณะพิเศษของโต๊ะจีน

๑ . อาหารมีหลายประเภท มีรสดีแตกต่างกันไม่จัด

๒ . การใช้ตะเกียบ เป็นการสะดวกและง่ายในการรับประทาน

๓ . พิธีการในโต๊ะมีน้อย เพราะนั่งหันหน้าเข้าหากัน ทำให้ผู้นั่งร่วมรับประทาน รู้สึกสนิทสนม และเป็นกันเอง ไม่รู้สึกอึดอัด

๔ . ลักษณะของการจัดโต๊ะและที่นั่ง จะเป็นรูปโต๊ะกลมเสมอ ผู้ร่วมรับประทานสามารถ สนทนากันได้รอบวงอย่างทั่วถึง ทำให้เกิดความคุ้นเคยกันง่าย

วัตถุประสงค์ของการเลี้ยงอาหารแบบโต๊ะจีน

๑ . ประเพณีจีน นิยมต้อนรับด้วยการจัดเลี้ยง เพราะเจ้าภาพจัดด้วยความมีอัธยาศัยไมตรี

๒ . การเลี้ยง ถือเป็นการให้เกียรติและให้ความไว้วางใจระหว่างเจ้าภาพและแขกรับเชิญชาวจีนจัดเลี้ยงกันทั้งระหว่างมิตรและศัตรู และถือเอาการเจรจาในโต๊ะอาหารเป็นวิธีการสำคัญที่จะนำคู่เจรจาไปสู่ความประนีประนอมอมชอม และความตกลงที่ทั้ง ๒ ฝ่าย สามารถยอมรับกันได้

ลักษณะสำคัญของโต๊ะจีน

๑ . อาหาร โดยปกติโต๊ะจีนจะมีอาหารอย่างน้อย ๘ อย่าง โดยเสิร์ฟเป็นลำดับ คือ

- กับแก้มเย็นหรือร้อน

- ชุปน้ำขมิ้นเนื้อ ซึ่งถือว่าเป็นอาหารพิเศษ เช่น หูฉลาม

- อาหารต่างๆ ที่รสอาหารหลากหลาย การเรียงลำดับอาหารที่ดี จะทำให้ไม่รู้สึกลื่น

- อาหารคาวเสิร์ฟเป็นชุด ซึ่งชุดสุดท้ายของอาหารคาว จะประกอบด้วยข้าวผัดหรือหมี่ผัดแกงจืดน้ำใส มีเนื้อสัตว์ หรือเป็นแบบประยุกต์ อาจจะเป็นต้มยำแบบไทย และปลาจำพวกทอดราดหน้าโดยจะรับประทานประกอบกันทั้ง ๓ อย่าง

- ของหวานหรือผลไม้

** ในการจัดอาหาร หากเจ้าภาพจัดอาหารที่แปลกและดี เช่น หูฉลาม เป้าฮื้อ ปลิงทะเล หมูหัน เป็นปักกิ่ง รังนก ฯ ซึ่งเป็นของที่มีราคาแพง นับว่าเป็นการให้เกียรติอย่างสูงกับแขกรับเชิญ ผู้มาร่วมงาน

๒ . เครื่องดื่ม จะมีชาจีนเสิร์ฟตลอดเวลา ส่วนเหล้าจีน ก็สามารถเสิร์ฟได้ทุกโอกาสนอกจากนั้นไวน์ชมพูและเครื่องดื่มอื่น ๆ ก็สามารถเสิร์ฟกับอาหารจีนได้

๓ . **แขกรับเชิญ** การจัดโต๊ะจีนนั้น ถ้าเป็นโต๊ะมาตรฐานจะจัดโต๊ะละ ๑๐ ที่นั่ง แต่ถ้าเป็น โต๊ะใหญ่ ขนาดพิเศษจะประมาณ ๑๒ - ๑๔ ที่นั่ง โดยตรงกลางโต๊ะจะมีแป้นกระจกหมุนได้เพื่อสะดวกในการ หมุนเวียนตักอาหาร การจัดที่นั่งควรจัดลักษณะเดียวกับแบบสากล คือ เรียงลำดับอาวุโส และให้ สุภาพบุรุษนั่งสลับกับสุภาพสตรี อย่าจัดให้สามีภรรยา นั่งติดกัน และที่ตามหลักการจัดที่นั่ง คือ ให้แขก เกียรติยศหญิง นั่งด้านขวาของเจ้าภาพชาย และแขกเกียรติยศชายนั่งด้านขวาของแขกเกียรติยศหญิง แต่หากเป็นงานเชิญเดี่ยว สามารถจัดให้แขกเกียรติยศนั่งตรงข้ามกับเจ้าภาพหรือด้านขวาของเจ้าภาพได้

๔ . **ลักษณะพิเศษของอาหารจีน** โดยปกติอาหารจีนที่ชาวจีนรับประทาน จะมีความหมายต่าง ๆ กันไป เช่น ปลาเป็นอาหารที่แสดงถึงนิมิตหมายแห่งความสุขสมบูรณ์ ดังนั้นคนจีนจึงนิยมทานปลาแทบทุกมื้อ เส้นหมี่ทุกประเภทแสดงถึงความมีอายุยืนยาวซึ่งควรจะมีในวันเกิดและผู้รับประทานห้ามใช้มีด หรือส้อม ตัดเส้นหมี่ในวันเกิด เพราะคนจีนถือว่าเป็นการทอนอายุลงสำหรับชลาเปาทอดใส่ถั่วมัน เป็นการแสดงถึงความรุ่งเรือง ในการสั่งรายการอาหารต้องให้ความสำคัญกับแขกเกียรติยศเป็นอย่างมาก อย่าสั่งอาหารที่ท่านแพ้หรือไม่สามารถรับประทานได้ เช่น ถ้าท่านแพ้อาหารทะเล ก็ควรเลี่ยงไปสั่ง อาหารประเภทอื่นแทน หรืออาหารบางอย่างขัดกับหลักศาสนาที่ท่านนับถือเจ้าภาพก็ควรหลีกเลี่ยง อาหารประเภทดังกล่าว

มารยาทในการรับประทานอาหารจีน สำหรับโต๊ะจีนที่ได้มาตรฐาน เครื่องใช้ในโต๊ะสำหรับแต่ละท่าน จะประกอบด้วย ถ้วยชุปพร้อมจานรองและส้อม จานอาหารขนาดเล็กเฉพาะคน แก้วน้ำ ถ้วยชาพร้อม จานรอง ตะเกียบพร้อมหมอนตะเกียบและช้อนกลาง ซึ่งควรใช้เครื่องใช้ที่มีอยู่ให้ถูกต้อง เช่น ควรวาง ช้อนไว้ที่จานรองถ้วยชุป อย่าวางไว้ในถ้วยชุป ควรวางตะเกียบไว้บนหมอนรองตะเกียบอย่าวางพาดปาก ชาม

การเข้านั่งโต๊ะอาหารจีน โดยปกติลักษณะของงานที่เป็นพิธีการจะคล้ายกับของแบบตะวันตก คือ มีการ จัดทำผังที่นั่ง ซึ่งเจ้าภาพจะติดไว้หน้าห้องรับประทานอาหาร เพื่อให้แขกรับเชิญทุกท่านได้ทราบที่นั่ง ของตนเองล่วงหน้าและเมื่อถึงเวลาเข้าที่นั่ง เจ้าภาพจะเชิญเชิญแขกเกียรติยศเข้าที่นั่ง แขกรับเชิญอื่น ๆ ก็ จะตามเข้าไป

การกล่าวสุนทรพจน์หรือคำอวยพร เจ้าภาพจะเป็นผู้กล่าวก่อนเมื่อเริ่มรับประทานอาหารแรก เมื่อกกล่าว จบก็จะเดินชนแก้วกับแขกเกียรติยศและแขกท่านอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ฝ่ายเดียวกับเจ้าภาพ หลังจากนั้นแขก เกียรติยศ ก็จะมีการกล่าวตอบและชนแก้วเช่นเดียวกัน การเดินชนแก้วนั้น ผู้ที่เดินจะเป็นเฉพาะเจ้าภาพ และแขก เกียรติยศ

เท่านั้น อนึ่ง การกล่าวสุนทรพจน์หรือคำอวยพรนี้ สามารถกล่าวในช่วงรับประทานอาหารของหวาน ได้ เช่นเดียวกับของแบบตะวันตก

การมอบของที่ระลึก เมื่อมีกล่าวสุนทรพจน์หรือคำอวยพรเรียบร้อยแล้ว ก็จะมีการมอบของที่ระลึกระหว่าง กัน เช่นเดียวกับของแบบตะวันตก

มารยาทที่ควรปฏิบัติในโต๊ะจีน

- ๑ . เจ้าภาพควรเสิร์ฟอาหารขึ้นแรกของแต่ละจานให้แขกเกียรติยศ โดยใช้ช้อนกลางหรือใช้ ตะเกียบของตนที่ยังไม่ใช้ หรือหากใช้ตะเกียบแล้วให้กลับเอาอีกด้านมาคิบบให้
- ๒ . เจ้าภาพควรเชิญชวนแขกดื่มบ้าง แต่อย่าบ่อยมากจนเกินไป ขณะเดียวกันแขกเกียรติยศก็สามารถเชิญชวนดื่มได้เช่นกัน
- ๓ . หากอาหารที่เสิร์ฟมีบางประเภทที่ต้องใช้มือจับ บริการจะนำชามแก้วใส่น้ำชาและมะนาว ฝาน หรือบางงานอาจโรยด้วยกลีบกุหลาบมาให้ เพื่อไว้สำหรับล้างมือ เช่น อาหารประเภทเปิดปีกกึ่ง หมูหัน วิธีล้าง คือ ให้ใช้ปลายนิ้วที่เปื้อนจุ่มลงล้างแล้วจากนั้นเช็ดให้แห้งด้วยผ้าเช็ดปาก แต่อย่าสะบัดมือเพราะน้ำจะกระเด็นถูกแขกท่านอื่น ๆ หรือลงไป
- ๔ . การสนทนาระหว่างกันในโต๊ะอาหาร ไม่ควรมุ่งไปในด้านธุรกิจหรือการงานจนเกินไป ต้องอาศัยความแนบเนียนในการเจรจา ควรให้มีบรรยากาศแบบมีอธยาศัยไมตรีอันดีเป็นหลัก
- ๕ . เมื่อเสร็จสิ้นงานเลี้ยง เจ้าภาพจะต้องเดินไปส่งแขกเกียรติยศให้ถึงรถ โดยเป็นการให้เกียรติซึ่งกันและกันอย่างจริงจัง

สิ่งที่ห้ามปฏิบัติในโต๊ะจีน

- ๑ . อย่าคายหรือทิ้งเศษอาหารบนโต๊ะหรือที่พื้น ให้ทิ้งในถ้วยหรือชามที่บริการจัดไว้ให้หรือวางไว้ตรงขอบจาน
- ๒ . อย่ากระแทกปลายตะเกียบบนโต๊ะจนมีเสียงดัง
- ๓ . อย่าตัดอาหารจำพวกเส้นหมี่ในงานวันเกิด
- ๔ . อย่ากลับปลาทั้งตัว เมื่อทานเนื้อด้านใดด้านหนึ่งหมด โดยเฉพาะเมื่อมีชาวเรือร่วมโต๊ะ
- ๕ . อย่าดูดตะเกียบ

เอกสารอ้างอิง

- ๑ . มารยาท และพิธีทางการทูต ภาคทฤษฎี ของเดช ตะละภักดิ์ และ สันทัต ศะศิวิณิช
- ๒ . เอกสารประกอบการบรรยาย หมวดวิชาสังคม ห้วข้อวิชา พิธีการ และมารยาททางการ ทูต โดย ดร. สันทัต ศะศิวิณิช
- ๓ . วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และเมนูอาหาร โดย ขวัญแก้ว วัช โรทัย
- ๔ . มารยาทสังคม และการรับประทานอาหารแบบพิธีการ โดย น.อ.พินิจ คุ่มสะอาด ร.น. โรงเรียนพลาธิการ กรมพลาธิการทหารเรือ
- ๕ . มารยาทและการเข้าสมาคมของนายทหารเรือ โดย น.อ.ไพศาล บุญยศาน



ที่มา : <http://www.navy.mi.th/navylady/content7/article71.htm> (29 ก.ค.54)

(กองพัน 2 กรมนักเรียนนายเรือรักษาพระองค์ โทร 02-475-3998)