

## วาไรตี้ทำงานเลี้ยง

เรียบเรียงโดย ฝ่ายวิชาการ สมาคมภริยาข้าราชการสำนักงานปลัดกระทรวงกลาโหม

ในชีวิตประจำวันของเราท่านทั้งหลายได้มีโอกาสรับเชิญไปงานเลี้ยงต่างๆในโอกาสพิเศษๆซึ่งเคยนำเสนอเรื่องงานเลี้ยงอาหารแบบตะวันตกไปแล้วนั้น ยังมีงานเลี้ยงที่ได้รับเชิญไปร่วมงานบ่อยครั้ง อาทิ การรับประทานอาหารในงานเลี้ยงแบบโต๊ะจีน การเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ และรวมถึงการจัดเลี้ยงแบบค็อกเทลที่กำลังได้รับความนิยมอยู่ในขณะนี้

เพื่อให้ทุกท่านสบายใจเมื่อ ได้รับเชิญไปงานเลี้ยงที่เจ้าภาพจัดเลี้ยงในรูปแบบที่ต่างกัน และเพื่อเป็นการแนะนำการปฏิบัติตัวที่ถูกต้องเป็นมาตรฐานสากล ไปร่วมงานแล้วไม่รู้สึกรู้สิดังใจ กังวลใจว่า เราปฏิบัติได้ถูกต้องหรือไม่? ในโอกาสนี้จึงขอแนะนำเสนอการไปร่วมงานเลี้ยงดังที่กล่าวมาข้างต้น

### มารยาทในการรับประทานอาหารแบบโต๊ะจีน

หากเจ้าภาพจัดที่นั่งไว้สำหรับ 8 คน หรือ 10 คน และแขกได้รับเชิญที่สนิทสนมคุ้นเคยมาถึงงานพร้อมกันคงไม่มีปัญหา แต่ส่วนใหญ่จะพบว่าเจ้าภาพ จะจัดโต๊ะตามกลุ่มเพื่อน กลุ่มคนที่ทำงานเดียวกัน เพื่อนมหาวิทยาลัยเดียวกัน สมาคม ชมรมเดียวกัน แล้วหากเราไม่ได้จัดอยู่ในกลุ่มคนเหล่านี้ จะต้องทำอย่างไร? หากมาก่อนและเลือกโต๊ะที่ว่างนั่งก็ดีไป แต่ถ้ามาถึงงานแล้วจำเป็นต้องหาที่นั่งเอง นี่คือนั่งที่ที่คุณจำเป็นต้องทราบ เพราะคุณจะต้องนั่งกับคนที่ไม่คุ้นเคย จึงขอแนะนำ หากคุณพบสถานการณ์เช่นว่านี้

#### 1. ถามสักนิดถ้าคิดจะนั่ง

ควรถามคนที่นั่งอยู่ก่อนว่า ที่ว่างตรงนี้มีคนนั่งหรือยัง? หากเราจะขอนั่งด้วยจะสะดวกหรือไม่? ไม่ควรคิดว่า เจ้าภาพไม่ได้ระบุที่นั่ง ว่างตรงไหนก็จะนั่งตรงนั้น

#### 2. ไม่ควรจองที่นั่งรอเพื่อนร่วมโต๊ะที่ยังมาไม่ถึงนานเกินควร

นิสัยคนไทยคือ ชอบจองที่นั่งให้เพื่อนเพราะเรามาดีก่อน แต่ถ้าจองไว้จนงานเริ่มแล้ว แต่คนที่เรารอก็ยังไม่มา และมีแขกที่มางานยังไม่มีที่นั่ง แต่เราก็กังไม่ปล่อยที่นั่งนั้น ถือเป็นการขาดมารยาทที่ไม่ดี เราควรยอมปล่อยให้คนอื่นมาร่วมโต๊ะกับเราได้ เป็นการแสดงความเห็นใจและมีน้ำใจกับคนที่เขายังหาที่นั่งไม่ได้

#### 3. ควรให้ใครเริ่มรับประทานอาหารบนโต๊ะก่อนดี?

เมื่อพนักงานเสิร์ฟวางอาหารลงบนโต๊ะ ควรสังเกตว่าผู้ร่วมโต๊ะของเราใครอาวุโสสูงสุด ถือเป็นมารยาทที่ผู้อ่อนวัยกว่าพึงกระทำคือ เชื้อเชิญให้ผู้อาวุโสตัดอาหารก่อน แม้ไม่คุ้นเคยหรือรู้จักกันมาก่อนก็ตาม แต่ถ้าดูแล้ววัยเดียวกัน เราจะเปิดก่อนก็ไม่เป็นไร แต่ก็ควรเชิญชวนคนอื่นๆตัดอาหารทานพร้อมกับเราด้วย

#### 4. อาหารอร่อยน่าจะอยากดักเพิ่มทำอย่างไร?

ดักเพิ่มได้หากเห็นว่าทุกคนได้ตัดอาหารนั้นครบทุกคน อย่างเช่นประเภทซุพ สิ่งที่ไม่ควรปฏิบัติคือ ดักมากกว่า สองรอบ และดักแบบค้นหาส่วนที่เป็นเนื้ออย่างเดียว แบบนี้ไม่ดีแน่

## 5. ใช้ช้อนกลางเสมอ

การใช้ช้อนกลางเป็นมารยาทที่พึงกระทำ ทุกๆเมนูเขาจะมีช้อนกลางมาให้ เราต้องใช้ช้อนกลางตักอาหารและนำอาหารจากช้อนกลางมาสู่จานของเรา ทั้งนี้เราไม่ทราบว่าอาจมีเชื้อโรคปนเปื้อนติดมาจากช้อนคนอื่น

## 6. ควรเกรงใจผู้ร่วมโต๊ะอาหาร

พึงระวังไม่ดูถูกนั่งๆ สงงานข้ามหน้า ข้ามศีรษะ หรือพูดคุยเสียงดัง

## 7. มีน้ำใจกับผู้ร่วมโต๊ะอาหาร

การช่วยเติมน้ำดื่มที่หมดแก้ว ช่วยหยิบช้อนกลาง ถือเป็นมารยาทที่น่ารัก

\*อย่าลืมว่า การใช้ตะเกียบก็สำคัญ ไม่ควรทำตะเกียบหล่น (ชาวจีนเชื่อว่า จะโชคร้าย) ควรวางตะเกียบไว้ที่ที่วางตะเกียบที่จัดไว้เฉพาะแต่ละคน) เศษอาหารจำพวกก้างปลา กระดูก อย่าวางบนโต๊ะ ควรวางไว้ขอบจานของตนเอง , ไม่ควรใช้ช้อนตักอาหารเป็นเส้นๆ ถือเป็นการแข่งขันเจ้าภาพ , การใช้กระดาษทิชชู หากวางบนจานต้องใช้ช้อนหรือตะเกียบพับไว้ อย่าใช้ไม้จิ้มฟันบนโต๊ะอาหาร หากต้องการใช้ควรเสด็จเดินไปที่ห้องน้ำ

## รับประทานอาหารฟเฟต์ ปฏิบัติตัวให้ได้อย่างไร?

เป็นที่นิยมมากเพราะสามารถจัดเลี้ยงคนได้เป็นจำนวนมาก มีการจัดเตรียมอาหารไว้ให้หมดแล้ว โดยจัดอาหารไว้ที่หนึ่งห่างจากโต๊ะจัดอาหารพอควร เมื่อเจ้าภาพเชิญแขกอาวุโสเปิดการรับประทานอาหาร ผู้เป็คนงานจะเดินไปตักอาหารก่อน แล้วจากนั้นแขกอื่นๆก็ปฏิบัติเช่นเดียวกัน

การจัดเลี้ยงแบบนี้ แขกที่รับเชิญมางานต้องช่วยเหลือตนเอง โดยจะมีอาหารหลากหลายชนิดจัดวางเป็นจุดๆเพื่อให้สามารถเลือกรับประทานอาหารได้ตามความพอใจ

\*ควรลุกไปตักอาหารด้วยตนเอง/ไม่พูดคุยขณะตักอาหาร/อย่าตักให้ล้นจาน/ถ้าไม่พอสามารถเติมได้/อาหารที่ตักมาต้องรับประทานให้หมด/อาหารหวานควรตักเมื่อรับประทานอาหารหวานเสร็จและไม่เบียดเบียนผู้อื่น/ไม่ควรตักก่อนเจ้าภาพเชิญ/ไม่ควรลุกจากโต๊ะอาหารพร่ำเพรื่อจนเกินสมควร/

\*เมื่อรับประทานอาหารเสร็จควรรวบช้อนส้อมเข้าคู่ไว้ด้วยกัน/เมื่อต้องการอาหารเพิ่มเติมต้องใช้ช้อนกลาง/ ควรลาเจ้าภาพและกล่าวขอบคุณเมื่อกลับ

การแต่งกายสำหรับการเลี้ยงบุฟเฟต์ ส่วนใหญ่แต่ง Smart Casual ก็น่าจะเพียงพอ หรือแต่งกายให้เหมาะสมกับสถานที่ Smart Casual คือการแต่งกายลำลอง เป็นชุดที่เรียบร้อยแต่มีความสมาร์ท สุภาพสตรีแต่งเดรสสวมแจ็คเก็ตทับ ไม่แนะนำแต่งยีนส์ หากจะแต่งยีนส์ควรเป็นสีเข้ม ไม่ขาดรุ่งริ่ง ดูสุภาพ สวมรองเท้าเปิดปลายเท้า หรือส้นเท้าได้ แต่ควรมีสายรัด

### งานเลี้ยงค็อกเทลนั้นสำคัญไฉน?

เป็นงานเลี้ยงที่แขกต้องยืน บางงานเจ้าภาพอาจจัดเก้าอี้ให้นั่งบ้าง เน้นการเดินพบปะกัน ซึ่งเจ้าภาพจะบริการเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ส่วนอาหารเป็นประเภทอาหารว่าง อาหารทานเล่นชิ้นเล็กๆ พอดีคำเพราะจะทำให้แขกที่มาร่วมงานเดินหยิบทานได้ง่าย

### ต้องปฏิบัติตัวอย่างไรกับงานค็อกเทล

ควรเดินพบปะและสนทนากับผู้อื่น และไม่ควรหยิบอาหารที่ละมากๆ

เมื่อหยิบทานเสร็จแล้วควรหลีกเลี่ยงให้ผู้อื่นได้มีโอกาสมารับประทานที่อยู่ ณ จุดนั้นบ้าง

ไม่ควรนำไม้จิ้มอาหาร ไปจิ้มอาหารชิ้นอื่น และควรทิ้งไม้จิ้มในส่วนที่จัดไว้ให้

จับแก้วเครื่องดื่มถูกวิธีที่ดีที่สุด (มีแก้วที่จัดให้แขกที่มาร่วมงาน 3 ประเภท)

### **แก้วไวน์ขาว**

เครื่องดื่มประเภทนี้นิยมดื่มแบบเย็นๆ เพราะฉะนั้นการที่บางคนสอดก้านแก้วไว้อุ่นในลักษณะเหมือนอุ้มแก้ว เป็นวิธีที่ไม่เหมาะสม เพราะการอุ้มแก้วไว้จะทำให้เครื่องดื่มหายเย็น วิธีการที่ถูกคือ ควรใช้นิ้วจับที่ก้านแก้วแค่นั้นพอ

### **แก้วไวน์แดง**

ไวน์แดงจะรสชาติดีขึ้น หากเปิดขวดก่อนดื่มสักพัก เพราะไวน์แดงจะทำปฏิกิริยากับอากาศ จึงควรเปิดขวดไวน์ไว้ก่อนดื่มสักพัก สำหรับการจับแก้วก็จับที่ก้านแก้วเช่นเดียวกับไวน์ขาว

### แก้วแชมเปญ

แก้วชนิดนี้มีรูปทรงคล้ายกับดอกทิวลิป วิธีรินหรือดื่มก็เหมือนกับแก้วฟลูตแชมเปญ คือรินเพียงครึ่งแก้ว การจับก็จับก้านหรือฐานของแก้วเท่านั้น และแก้วชนิดนี้ นิยมนำมาใช้Cocktail ด้วย

แก้วน้ำ จะมีปากเป็นรูปทรงตรงสำหรับดื่มน้ำเปล่า เพราะไม่จำเป็นมีการต้องสูดดมกลิ่นเหมือนกับการดื่มไวน์ ส่วนการจับ สามารถจับที่ก้นแก้ว หรือตัวแก้วได้

### การแต่งกาย สุภาพสตรี

หากเจ้าภาพไม่ได้กำหนดครีมนเสื้อสำหรับงาน นิยมใส่เดรสสั้น โทนสีอ่อน สุภาพบุรุษ นิยมใส่สูทลำลองสีดำ หรือสีโทนม่อนก็ใช้ได้เช่นกัน

ที่มา : <https://erp.mju.ac.th/articleDetail.aspx?qid=676>