



การต้อนรับและเลี้ยงดู

โดย

พระนิกรบดี

อธิบดีกรมราชทัณฑ์

กรมราชทัณฑ์

642

พ 341ค

พิมพ์แจกในงานกฐินพระราชทาน

ณ วัดหน้าพระเมรุ อำเภอกรุงเก่า จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

๕ ตุลาคม ๒๔๕๔

๒ ๑ ๒
ด้วยอักษรนันทนาการ

จาก ๓๕๐๗๗ กรมพิน



หอสมุดแห่งชาติรัชมังคลาภิเษก
จันทบุรี

คำบรรยาย

เรื่องการต้อนรับและการเลี้ยงดู

โดย

พระนิกรบดี

เลขที่ ๗๒



๖๔๔

๖๓๔๑๐

เลขที่เก็บ ๓ ๗๒ ๖๒ ๗/๗/๖๖.

คำนำ

ในปี พ.ศ. ๒๔๕๘ กรมราชทัณฑ์ได้รับพระราชทานพระกฐินให้ทอด ณ วัดหน้าพระเมรุ
อำเภอกรุงเก่า จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในงาน
พระราชกุศล ทั้งนี้ กรมราชทัณฑ์มีความประสงค์
จะจัดพิมพ์หนังสือที่มียุทธประโยชน์ แจกเป็นวิทยาทานแก่ผู้ร่วมงานอย่างเต็มที่เคยปฏิบัติมา และได้
พิจารณาเห็นว่า “คำบรรยายเรื่องการต้อนรับและ
การเลี้ยงดู” ซึ่งพระนิกรบดี อธิบดีกรมราชทัณฑ์
ได้บรรยายในการอบรมข้าราชการพลเรือนชั้นโท
เพื่อสอบคัดเลือกเป็นข้าราชการพลเรือนชั้นเอกเมื่อ
พ.ศ. ๒๔๕๓ และผู้บรรยายได้ปรับปรุงแก้ไขใหม่
เมื่อ พ.ศ. ๒๔๕๘ เป็นเอกสารที่มียุทธประโยชน์อยู่
เป็นอันมาก ทั้งเป็นเอกสารที่จะหาอ่านได้ไม่มากนัก
ควรแก่การที่จะพิมพ์แจก ในงานกฐินพระราชทาน

ของกรมราชทัณฑ์ ซึ่งผู้เรียบเรียงก็ดำรงตำแหน่ง
 อธิบดีในกรมนี้ด้วย คณะเจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินการ
 จึงได้เสนอความดำริดังกล่าวนี้ต่อพระนิกรบดี ท่าน
 ก็ได้กรุณาอนุญาต และอนุโมทนาด้วยความเต็มใจ
 กรมราชทัณฑ์จึงได้จัดพิมพ์หนังสือเล่มนี้แจกในงาน
 กฐินพระราชทานกรุงฯ หากหนังสือเล่มนี้สามารถ
 อำนวยประโยชน์แก่ผู้อ่านในสถานใดแล้ว กรมราช
 ทัณฑ์ ขออนุโมทนาส่วนกุศลนั้น จงสนองแก่ท่าน
 ผู้บรรยายและเรียบเรียงเรื่องนี้ ขอให้คุณพระศรี
 รัตนไตรจงช่วยอภิบาลรักษาให้ท่านพ้นจากโรคภัยไข้
 หงษ์ปวงเทอญ.

กรมราชทัณฑ์

๕ ตุลาคม ๒๔๕๔

สารบาญ

เรื่อง การต้อนรับและเลี้ยงดู

๗
หน้า

คำนำ	...	...	...	...	...	...	ก
คำปรารภของผู้เรียบเรียง	...	...	...	...	...	...	ข
๑. บุคคลที่จะมา	...	...	...	...	...	...	๓
ก. ผู้บังคับบัญชาในหน้าราชการ	...	...	...	...	...	...	๓
ข. บุคคลอื่น ๆ	...	...	...	...	...	...	๔
๒. เวลาที่จะมาถึงและจะพักอยู่ชานานเพียงไร	...	...	...	...	...	...	๕
ก. เวลาที่จะมาถึง	...	...	...	...	...	...	๕
ข. พักอยู่ชานานเพียงไร	...	...	...	...	...	...	๖
๓. วิธีจัดการตอนรับ	...	...	...	...	...	...	๗
ก. ถนนหนทางหรือท่าเทียบเรือที่จะเดินทางไปสู่ที่พัก	...	...	...	...	...	...	๗
ข. ที่พัก	...	...	...	...	...	...	๗
๔. อาหารการรับประทาน	...	...	...	...	...	...	๑๘
๑. การเลี้ยงอาหารเช้า	...	...	...	...	...	...	๑๙

๒.	อาหารกลางวัน	...	...	...	...	๒๐
๓.	น้ำชาเวลาบ่าย	...	...	...	...	๒๑
๔.	อาหารค่ำ	...	...	...	...	๒๑
๕.	อาหารว่างเวลากลางคืน	...	...	...	...	๒๑
๕.	การให้แสงสว่าง การจุดน้ำคิม น้ำใช้ การสุขาภิบาลและการรักษาความปลอดภัย	...	...	...	...	๒๔
๖.	ยานพาหนะที่จะใช้ในการเดินทาง	...	...	...	...	๒๕
๗.	วิธีเลี้ยงอาหาร	...	...	...	...	๒๕
	การเตรียมสิ่งของที่จะใช้ในการเลี้ยง	...	...	...	...	๓๐
๘.	วิธีการจัดโต๊ะ	...	...	...	...	๓๔
๙.	หน้าที่ของเจ้าบ้านและคนเดินโต๊ะ กับคนที่คอยรับหมวด เลือกคลุม ไม่เท่า	...	...	...	...	๔๓
๑๐.	การรินโซดาและเหล้า	...	...	...	...	๔๔
๑๑.	การเซฟหรือแจกอาหาร	...	...	...	...	๕๐
๑๒.	การเลี้ยงอาหารกลางวัน	...	...	...	...	๕๖
๑๓.	การเลี้ยงอาหารเช้า	...	...	...	...	๕๗
๑๔.	การเลี้ยงน้ำชาเวลาบ่าย	...	...	...	...	๕๘

ก. การเตรียมของใช้ในการเลี้ยงน้ำชา	...	๕๘
ข. วิธีจัดโต๊ะน้ำชา		๖๐
ค. การตั้งท่น้ำชา		๖๒
๑๕. การเลี้ยงอาหารว่าง		๖๓
๑๖. การเลี้ยงอาหารธรรมดาแบบไทย ๆ		๖๔
๑๗. การเลี้ยงนาคมนและบุหร		๖๖
๑๘. การถวายอย่างงานพัก		๖๕
๑๙. มารยาทในการนั่งโต๊ะ		๗๓
๒๐. วิธีใช้เครื่องโต๊ะ		๘๐
๒๑. มารยาทและกิจอันควรกระทำของเจ้าของบ้าน	...	๘๓
๒๒. มารยาทและกิจอันควรกระทำของแขก		๘๖
๒๓. การจัดท่น		๙๐
๒๔. แผนผังการจัดท่นโต๊ะ		๙๓
๒๕. ภาพแสดงการวางมัต ช้อน ช่อม จาน และ ถ้วยเหล้า ถ้วยโซดาและภาพถ้วยเหล้า	...	๙๕
๒๖. ตัวอย่างบัตรเชิญ บัตรตอบรับเชิญ บัตรตอบขิดของ		๑๑๑

คำนำในการพิมพ์ครั้งที่ ๑

โดยที่ได้อพิจารณาเห็นว่า การต้อนรับแขกและการ
เลี้ยงคตตองกระทำอยู่ในส่วนภูมิภาคนั้น เป็นกิจสำคัญ
อย่างหนึ่ง ซึ่งเจ้าพนักงานฝ่ายปกครองตองทตองปฏิบัติ
ในการปฏิสนธการต้อนรับ และเลี้ยงคตทั้งชาวไทยและต่าง
ประเทศอยู่เสมอ การต้อนรับและเลี้ยงค ถ้าได้กระทำโดย
มีระเบียบเรียบร้อย ก็แสดงถึงความเป็นผู้มีวัฒนธรรมสูง
หรือมีความเป็นผู้ที่พอสมกับเป็นเจ้าพนักงานฝ่ายปกครอง
ตองท ในทางตรงกันข้าม หากมิได้จัดทำให้ถูกต้องตาม
แบบแผนที่เขานิยมประพฤติปฏิบัติกัน ก็ย่อมสื่อแสดงให้
เห็นถึงการไร้การศึกษาและความไม่มีวัฒนธรรม และอาจ
ได้รับความตำหนิตไยได้

ด้วยได้สังเกตเห็นเหตุผลความเป็นจริงดังกล่าว จึง
เห็นว่าถ้าได้จัดทำการอบรมสำหรับการนี้ในโอกาสที่มีการ
อบรมข้าราชการฝ่ายปกครองด้วย ก็จะเป็นประโยชน์แก่
ข้าราชการฝ่ายปกครองมาก ด้วยความคิดเห็นนี้อยู่เช่นนั้น

จึงได้มอบให้พระนิกรบดี รองปลัดกระทรวงมหาดไทย ซึ่ง
ได้เคยรับราชการทั้งในส่วนภูมิภาคและส่วนกลางมาช้านาน
ย่อมจะเคยผ่านงานชนิดนี้มา เป็นผู้ทำการบรรยายเป็น
ครั้งแรกในคราวอบรมสอบกคัดเลือกข้าราชการชั้นโท เพื่อ
แต่งตั้งเป็นข้าราชการชั้นเอก ตำแหน่งข้าหลวงประจำ
จังหวัด ข้าหลวงตรวจการกรมและนายอำเภอชั้นเอก วัน
ที่ ๕ เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๔๕๓ ซึ่งเมื่อได้ทำการ
บรรยายแล้ว ได้มีข้าราชการฝ่ายปกครองท้องที่หลายท่าน
ขอรองให้พิมพ์เป็นหนังสือขึ้น เพื่อจะได้มีไว้เป็นคู่มือ
สำหรับปฏิบัติ ทั้งเพื่อจะได้เป็นประโยชน์แก่ผู้ที่มีโอกาส
เข้ารับการอบรม จะได้ศึกษาหาความรู้ด้วย เมื่อ
พระนิกรบดีได้เรียบเรียงขึ้นแล้ว จึงได้ขอให้ข้าพเจ้าตรวจ
ข้าพเจ้าได้ตรวจให้ตามประสงค์ และได้มอบให้กรม
มหาดไทยพิมพ์ขึ้นเป็นครั้งแรก

ข้าพเจ้าหวังว่า หนังสือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์สำหรับ
นักปกครองได้เป็นอย่างดี และข้าราชการฝ่ายปกครองทุก

คำปรารภของผู้เรียบเรียง

๒

ในระหว่างที่ข้าพเจ้าดำรงตำแหน่งรองปลัดกระทรวงมหาดไทย ได้รับมอบหมายจากท่าน พลเอก มังกร พรหมโยธี รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย ในสมัยนั้น ให้ทำการบรรยายเรื่อง “การต้อนรับและการเลี้ยงดู” เนื่องในการอบรมข้าราชการพลเรือนชั้นโท สังกัดกรมมหาดไทย เพื่อสอบคัดเลือกเลื่อนชั้นเป็นข้าราชการพลเรือนชั้นเอก และแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งผู้ว่าราชการจังหวัด ข้าหลวงตรวจการกรมมหาดไทย วันที่ ๕ พ.ศ. ๒๔๕๓ เมื่อข้าพเจ้าได้ทำการบรรยายแล้ว ท่าน พลเอก มังกร พรหมโยธี ก็ได้ขอให้ข้าพเจ้าเรียบเรียงเป็นหนังสือออกชนหนึ่ง เมื่อข้าพเจ้าได้รับคำสั่งครั้งแรก ให้เป็นผู้ทำการบรรยาย ข้าพเจ้ารู้สึกหนักใจเป็นอันมาก เพราะข้าพเจ้าไม่ใช่เป็นผู้สันตติในงานนี้ ยิ่งกว่านั้น จะหาตำหรับตำราเพื่อใช้เป็นคู่มือในการบรรยายก็หาไม่ได้ เพราะไม่ปรากฏว่า ได้มีข้าราชการในกระทรวงมหาดไทยได้เคยเขียนขึ้นไว้ แต่อย่างไรก็ดี เมื่อได้รับมอบหมายแล้ว ก็จะต้องพยายาม

กระทำเป็นอย่างที่ที่สุดเท่าที่สามารถจะทำได้ ฉะนั้น ก่อน
 ที่จะทำการบรรยาย จึงได้คิดวางหัวข้อในการบรรยายขึ้น
 โดยนักทบทวนจากความทรงจำที่ได้เคยศึกษามาแต่ครั้งเป็น
 นักเรียนรัฐศาสตร์ในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และจาก
 ที่ท่านข้าราชการผู้ใหญ่ มีสมุหเทศาภิบาลและอุปราช
 ในสมัยก่อนซึ่งได้เคยแนะนำและสั่งสอนให้ นำความรู้อัน
 ได้เคยรับมานั้นมาประมวลรวมกันเป็นหัวข้อบรรยาย เป็น
 อันว่าข้าพเจ้าได้ทำหน้าที่ตามคำสั่งผู้บังคับบัญชาเสร็จไปได้
 ตอนหนึ่ง ต่อมา ท่านพลเอก มังกร พรหมโยธี ได้เรียก
 ข้าพเจ้าไปสั่งให้เรียบเรียงขึ้นเป็นหนังสือ เพื่อได้จัดพิมพ์
 เป็นเล่มเผยแพร่ต่อไปอีก ข้าพเจ้าต้องได้รับความอดคิดใจ
 เป็นครั้งที่ ๒ อีก เพราะเพียงเท่าการบรรยายซึ่งผู้พูด
 พดด้วยปากและพูดเฉพาะแต่ท่านผู้เข้ารับการอบรม ซึ่ง
 นับว่ามีจำนวนอันจำกัด แม้จะพูดถกถกอย่างไรก็เฉพาะ
 แต่ผู้เข้ารับการอบรมเท่านั้น ทั้งเมื่อพูดไปแล้ว คำพูดก็
 เป็นอากาศธาตุไป ไม่ติดเป็นลายลักษณ์อักษรอยู่ เมื่อมา
 ต้องเรียบเรียงขึ้นเป็นหนังสือ จะทำให้ติดเป็นประวัติศาสตร์
 ไปช้านาน จึงยังเพิ่มความหนักใจยิ่งขึ้น แต่จะอย่างไร

ก็ตาม ข้าพเจ้าได้ระลึกได้ว่า คำสั่งของผู้บังคับบัญชา
 ต้องเป็นคำสั่ง ข้าพเจ้าได้เคยเป็นทหารมาแล้ว และเคย
 ได้รับความอบรมในเรื่องการมีวินัยมา ซึ่งมีความสำคัญว่า
 เมื่อผู้บังคับบัญชาสั่ง ถ้าคำสั่งนั้นชอบด้วยกฎหมายและ
 ระเบียบแบบแผน ผู้บังคับบัญชาต้องปฏิบัติตามทันที
 จะโต้แย้งหรือขกขนิมโต้ เมื่อระลึกได้เช่นนั้น ข้าพเจ้า
 ก็ลงมือเรียบเรียงจนทันที ในการเรียบเรียงก็ได้พยายาม
 ค่อยนึกค่อยเขียนไป แม้กระนั้นก็ยังไม่ทันใจท่าน เมื่อ
 พยหน้าท่านคราวไร ท่านก็เร่งเตือนอยู่เสมอ เมื่อข้าพเจ้า
 ถูกเร่งหนักเข้าก็จำต้องรีบเรียบเรียงให้เสร็จ แต่ได้มานึก
 ว่าเป็นอันมาก เพราะไม่มีเวลาที่จะใช้ความรอบคอบได้พอ
 เมื่อเป็นเช่นนั้น ทางทศ หนึ่งสี่เล่มนี้จะจนสวรรค์หรือลง
 นรกอย่างไร ก็ควรคิดท่านไปด้วยเป็นดีกว่าอย่างอื่น เมื่อ
 เห็นทางออกเช่นนั้น จึงได้ขอให้ท่านเป็นผู้ตรวจแก้ไข และ
 ท่านก็ได้ให้ความกรุณาตรวจแก้ไขเป็นอย่างดี ถึงแม้
 ความปรากฏอยู่ในคำแนะนำของท่านในหน้าต้นของหนังสือเล่ม
 นี้แล้ว

ข้าพเจ้าขอเล่านิยายออกไปนอกเรื่องเพื่อช่วยในการ
 ย่อยสัณฐานเล็กน้อย เรื่องที่จะเล่านี้มีดังนี้ ในคราวอบรม
 ข้าราชการชั้นโท สังกัดกรมมหาดไทย และสังกัดสำนัก
 งานปลัดกระทรวง เพื่อเลื่อนเป็นข้าราชการชั้นเอก วันที่ ๘
 เดือนเดือน พฤศจิกายน ๒๔๕๗ เมื่อข้าพเจ้าได้ทำการ
 บรรยายเรื่องการต้อนรับเลี้ยงดูจบลงแล้ว ข้าพเจ้าได้เปิด
 โอกาสให้ผู้เข้ารับการอบรมซักถามข้อสงสัยในปัญหา
 ที่ข้าพเจ้าได้บรรยาย มีข้าราชการที่เข้ารับการอบรมท่าน
 หนึ่งถามว่า “อย่างไรที่เขาเรียกกันว่าลูกไม้มหาดไทย”
 ซึ่งความจริงคำถามนั้นเป็นการนอกเรื่อง ไม่เกี่ยวกับเรื่อง
 การต้อนรับเลี้ยงดูเลย แต่เมื่ออยากรู้และถามข้าพเจ้าจากจำ
 ต้องตอบ จึงได้ชี้แจงไปว่า อย่างที่ข้าพเจ้าได้ถกเถียงให้รับ
 เขียนคำบรรยายนั้นให้เสร็จโดยรีบด่วน ซึ่งไม่มีเวลาพอที่จะ
 ตรึกตรองเขียนให้รอบคอบได้ เมื่อการณเป็นเช่นนั้นทาง
 ทตก็ขอให้ท่านเป็นผู้ตรวจแก้ไขให้จะได้เป็นหลักฐานและ
 เรียบร้อย อย่างนั้นแหละเขาเรียกว่าลูกไม้มหาดไทย และ
 ได้ชี้แจงต่อไปว่า คำว่าลูกไม้มหาดไทยนั้น เป็นคำที่
 ข้าราชการทอนเขาล้อข้าราชการมหาดไทย ถ้าคุณถูกล้อ

อย่างนั้นก็ควรจะได้ชี้แจงให้เขาเข้าใจว่า ข้าราชการกระทรวง
มหาดไทยนั้น ไม่มีลูกไม้ มีแต่อุบาย ที่จะทำการงานให้
ไปสู่ความสำเร็จตามความประสงค์ของผู้บังคับบัญชา

ในข้อ ๆ มา เมื่อมีการอบรมข้าราชการเพื่อสอบ
คัดเลือกเลื่อนชั้น ท่านพลเอก มังกร พรหมโยธี ก็คง
สั่งให้ข้าพเจ้าไปเป็นผู้บรรยายอีกตามเคย ในการบรรยาย
ครั้งหลัง ๆ คงง่ายหน่อย เพราะได้มีหนังสือเป็นคัมภีร์แล้ว
ไม่ต้องคิดค้นและเตรียมหัวข้อบรรยายอีก หยิบหนังสือเล่ม
นั้นไปก็ทำการบรรยายได้ทีเดียว การบรรยายในเรื่องนี้ แม้
จะได้ย้ายมาอยู่กรมราชทัณฑ์แล้วก็ตาม แต่ว่าตามหน้าที่
ปัจจุบันก็ควรจะได้รู้เพียงเรื่องคดีต่าง แต่ก็ต้องถูกเกณฑ์ให้
ไปรู้เรื่องการต้อนรับเลี้ยงดูในหน้าที่เจ้าพนักงานฝ่ายปกครอง
ในส่วนภูมิภาคอีก เลยตกอยู่ในฐานะเป็นโรคจิตตัวมาจน
ทุกวันนี้ ในการบรรยายครั้งหลัง ๆ ต่อมา ได้พบข้อ
ขาดตกบกพร่องในหนังสือเล่มนั้นหลายแห่ง จึงได้จดไว้เป็น
เครื่องหมายในความจำในเล่มหนังสือนั้น จนในครั้งสุดท้ายนี้
ได้ไปทำการบรรยายแก่ข้าราชการชั้นโทสังกัดกรมมหาดไทย
และสำนักงานปลัดกระทรวง เพื่อสอบคัดเลือกเลื่อนเป็น

ข้าราชการชั้นเอก เมื่อเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. ๒๔๕๗
จึงทำให้เกิดความคิดว่า ที่ได้พบข้อขาดตกบกพร่องและ
จุดไว้ในหนังสือที่ใช้เป็นคัมภีร์ในการบรรยายนั้นมีมากมาย
หลายแห่งแล้ว ทั้งยังมีข้อควรบรรยายอีกหลายอย่าง
แต่ก็มีใครเรียบเรียงจนไว้ นบว่าหนังสือยังขาดตกบกพร่อง
มาก สัณนิบาตที่จะได้ปรับปรุงเสียใหม่ เมื่อคิดเห็นเช่น
จึงได้แก้ไขเพิ่มเติมและจัดพิมพ์ขึ้นใหม่ในครั้ง

ความจริงท่านพลเอก มังกร พรหมโยธี ท่านเป็นผู้ที่
เคร่งในระเบียบวินัย หรืออย่างทภาษาพระท่านเรียกว่าเป็น
ผู้ถือเพื่อในระเบียบวินัยและเคร่งในการปฏิบัติ ทั้งเป็น
ผู้ชอบสร้างตำราให้ใหม่ขึ้นเป็นหลักฐาน เพื่อให้เป็น
ความสะดวกแก่ผู้จะปฏิบัติในชั้นหลัง ๆ การทหนังสือเล่มนี้
เกิดขึ้นได้ก็เพราะท่านสั่งให้ข้าพเจ้าเป็นผู้บรรยาย เมื่อได้
บรรยายแล้ว ท่านก็สั่งให้เป็นผู้เรียบเรียงขึ้นอีก ลำพัง
แต่ข้าพเจ้าแล้ว หนังสือเล่มนี้ก็ยังไม่เกิดขึ้น เพราะ
ไม่กล้าเขียน เกรงจะถกวิพากษ์วิจารณ์ ทั้งนั้นก็ยังไม่
เชื่อและนับถือในตนเองว่าเป็นผู้ผู้สามารถในเชิงนี้ หรือ
จะพูดอย่างภาษิตโบราณก็คือ เมื่อพายังไม่สะท้อนสนหลัง

ณ

ก็ยังไม่ได้คิดจัดคึกคักของกัน ดังนั้น เห็นจะถกมากกว่า ฉะนั้น
หากหนังสือเล่มนี้จะพียงมีคุณประโยชน์แก่ข้าราชการ
ฝ่ายปกครองในส่วนภูมิภาคแล้ว บุญกุศลใดๆ ในเจตนาที่
ทั้งหลายที่จะพึงได้รับ ข้าพเจ้าต้องขอยกให้เป็นของท่าน
พลเอก มังกร พรหมโยธี โดยตลอดซึ่งจะตรงกับความเป็น
จริงของเรื่อง ดังที่ได้อรรถาธิบายข้างต้น

การสร้างตำราให้เป็นหลักฐานเพื่อให้เป็น
ความสะดวกแก่ข้าราชการผู้ปฏิบัติ ซึ่งจะยังประโยชน์ทั้ง
ในปัจจุบันและอนาคต ถ้าข้าราชการในกระทรวงมหาดไทย
จะได้ตั้งใจพิจารณากันด้วยความเป็นธรรมตามความเป็นจริง
แล้ว จะเห็นได้ว่าในระยะ ๓ - ๔ ปีมานี้ กรมตำรวจได้
ก้าวหน้าไปไกลมาก และไกลยิ่งกว่ากรมอื่น ๆ ทั้งนี้ ก็
ด้วยท่านผู้เป็นประมุขของกรมได้สนใจและคิดหาเส้นทางใน
ทุก ๆ วิถีทาง ให้ได้มีการสร้างการจัดทำตำรากันขึ้น เพราะ
ได้เล็งเห็นประโยชน์ไกลและไม่ใช่ว่าเพียงแต่กรมตำรวจ แม้
กรมราชทัณฑ์ซึ่งอยู่ในบังคับบัญชาของท่านรัฐมนตรีช่วย
ว่าการกระทรวงมหาดไทย (พล.ต.อ. เผ่า ศรียานนท์)
ท่านก็ได้แนะนำให้ข้าพเจ้าคิดจัดทำตำราสำหรับ

กรมราชทัณฑ์ชนข้าง ข้าพเจ้าก็ไต่พยายามทำตามคำแนะนำ
เมื่อข้าราชการในกรมราชทัณฑ์ผู้ใดแต่งตำรา
จนสำเร็จ ไม่ว่าจะเล่มเล็กหรือเล่มใหญ่ ท่านก็
เรียกไปดัดและให้รางวัลทุกครั้ง ผู้เรียบเรียงได้ทั้ง
เกียรติยศ ความยกย่อง และได้ทั้งเงินพอที่จะเป็นกำลัง
จับจ่ายใช้สอยส่วนตัวพร้อมกันไปทุกครั้ง ทั้งนี้เพราะเป็น
อุบายของท่านผู้ใหญ่ที่คิดอย่างหนึ่ง ที่จะส่งเสริมกำลังใจ
ของผู้เขียนให้กล้าทำความดียิ่งขึ้น พร้อมกันนั้นก็
ประโยชน์แก่ทางราชการ ที่จะได้อรรถาธิบายเป็นเครื่องมือสำหรับ
เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติ นับว่าได้ประโยชน์ร่วมเป็น ๒ ทาง
ในเวลาเดียวกัน เสมือนนกขมิ้นที่เกี่ยวได้ ๒ ตัว

ข้าพเจ้าได้ออกไปนอกเรื่องของการต้อนรับเลี้ยงดูมาก
พอควรที่จะได้รับความตำหนิแล้ว แต่ก็ยังอยากจะแถมอีก
สักเล็กน้อย เพื่อเป็นข้อคิดขอเตือนใจสำหรับเพื่อนข้าราชการ
ในหัวเมือง กล่าวคือ ข้าราชการในหัวเมืองนั้นเป็นผู้ที่ต้อง
ทำงานหนักตรากตรำมากกว่าผู้ที่อยู่ในพระนคร เกือบจะ
เรียกได้ว่าทำงานกันตลอด ๒๔ ชั่วโมง จะมีหยอกชั่วแต่
เวลาหลับเท่านั้น แม้กระนั้นก็ตาม ยังเป็นเจ้าหน้าที่ฝ่าย

ปกครองและตำรวจ หรือพรรคการเมืองจำตัวแล้ว แม้ใน
 ขณะหลบภัยยังระงับการออกงาน เกรงจะเกิดความไม่
 เรียบร้อยขึ้นในเขตท้องที่ตนปกครองบังคับบัญชา หรือ
 ในการทำงานตนต้องรับผิดชอบ เช่นเป็นฝ่ายเจ้าหน้าที่
 ปกครองและตำรวจก็ระงับเกรงจะมีเหตุออกจากรังเกิดขึ้นใน
 ท้องที่ เป็นพรรคก็ระงับว่านักโทษจะแหกหักเรือนจำ ดังนั้นเป็น
 ตน ขำพเจ้าคิดว่าคงจะเป็นกันเช่นนั้นเกือบทุกคน เว้นแต่ท่าน
 ที่ปลงตก คิดหักใจได้เสียว่า อย่างไรก็ได้ ไม่สำคัญอะไร
 นั่นก็เป็นอีกเรื่องหนึ่ง ผู้ที่หวังความเจริญในอนาคต แม้จะ
 มีภาระในหน้าที่หนักประการใดก็ตาม ขำพเจ้าคิดว่าผู้ใด
 ที่ถูกผู้บังคับบัญชาเคี่ยวเข็ญใช้ให้ทำงานมาก แม้จะเป็น
 งานที่ตนสำคัญผิดคิดว่าเป็นงานต่ำต้อยเลวทรามประการใด
 ก็ตาม เช่นการจับตักผักและเลี้ยงค ข้าราชการชั้นผู้น้อยใน
 ต่างจังหวัดมักจะเห็นไปเสียว่า เป็นงานเลวทรามต่ำต้อยที่
 ต้องมาขี้ตกวาศเช็ดถูที่สกปรก ต้องมาล้างชาม จึงไม่เต็มใจ
 ที่จะช่วยเหลือนายอำเภอหรือผู้ว่าราชการจังหวัด ในเมื่อ
 มีแขกไปมา ท่านผู้ที่มีความคิดความเข้าใจเช่นนั้น นับว่า
 ผิดมาก ตรงกันข้าม ตามความคิดเห็นของข้าพเจ้ากลับ

เห็นว่า งานชนคนเป็นงานที่มีเกียรติ เพราะต้องใช้ความ
ละเอียดพิถีพิถัน ผู้ดีจึงจะทำเป็นกิจเป็น แม้แต่ล้างชามก็
เป็นเทศน์ค้อย่างหนึ่ง ถ้าล้างไม่เป็นงานชามก็ไม่สะอาด
เมื่อเราเป็นโง่แล้วถึงคราวที่เราไปเป็นผู้บังคับบัญชาคน เรา
ก็สามารถที่จะสอนคน ใช้คน ในบังคับบัญชาให้ทำได้ เรา
ไม่ใช่จะอยู่ในตำแหน่งผู้น้อยไปจนตาย ผู้หวังความเจริญ
ต้องเป็นผู้ก้าวหน้า และก้าวไปด้วยความรู้ความชำนาญใน
การทำงาน ด้วยเหตุผลดังนี้ ผู้ที่ถูกผู้บังคับบัญชาใช้มาก
จึงควรจะเป็นทนาย และสนองให้เกิดผลสำเร็จตามความ
ประสงค์ของผู้บังคับบัญชาได้สิ่ง เพราะผลที่จะได้รับตอบแทน
ไม่ใช่เพียงแต่ในปัจจุบันที่จะได้รับในลาภ ยศ สุข สรรเสริญ
ที่ผู้บังคับบัญชาจะพึงหยิบยื่นให้ เพราะเราเป็นผู้สามารถ
ท่านมอบหมายการงานอะไรให้ทำ เราก็ทำให้ท่านสำเร็จนอก
จากจะได้รับผลตอบแทนในปัจจุบัน ยังจะส่งผลไปถึงอนาคต
อีกด้วย ดังเช่นท้าวพเจ้าก็สามารถเขียนตำราอันรียบเรียง
คณโฑในครุฑนี้ แม้จะไม่ถึงขนาด ก็พินิจทานวิจิตร
จะตำหนิตายเห็นว่าไม่สามารถหรือไม่ช่วยกันทำงาน ทั้งนี้
ก็เพราะผลบุญเก่าที่ท่านสมุหเทศาภิบาลและอุปราช ในสมัย

ก่อนได้ใช้สอยให้ทำงานอย่างนั้นมา โดยถ้าทำถูกท่านก็บอก
ว่าถูกแล้วทำต่อไปได้ ทำผิดท่านก็แนะนำให้แก้ไขจัดทำเสีย
ใหม่ ความทรงจำของท่านปราศสอนปราศอบรมมาจึงติดอยู่ใน
สมอง เมื่อถึงคราวจำเป็นที่จะต้องเรียบเรียงเป็นตำราขึ้น
เราก็สามารถเรียบเรียงได้ ไม่ทำให้ท่านต้องเสียใจที่ใดชน
เงินเดือนให้ในรอยขบขั้วแล้วมา

หนังสือเล่มนี้ ผู้เรียบเรียงมุ่งหนักไปในทางแนะนำ
ข้าราชการในส่วนภูมิภาคยิ่งกว่าในส่วนกลาง เพราะส่วน
ภูมิภาคต้องมีการต้อนรับเลี้ยงดูแขกไปมาอยู่เสมอ และการ
ที่ใครบรรยายก็บรรยายแก่ข้าราชการส่วนภูมิภาคเป็นส่วน
ใหญ่ ทั้งความรู้ที่ได้มาในการบรรยายก็ได้มาจากในหัวเมือง
นอกจากนั้นแล้ว ได้ทราบคือว่าในหัวเมืองเข้าของเครื่องใช้
ในการต้อนรับเลี้ยงดูก็ไม่มีบรรณครุภัณฑ์อย่างในพระนคร
ฉะนั้น ในหนังสือเล่มนี้จึงได้กล่าวแต่สิ่งทงม่งพงหาได้ใน
หัวเมืองนำมาจัดทำ หากหนังสือเล่มนี้จะมีขอผิดพลาดขาด
ตกบกพร่องประการใดอีก ข้าพเจ้าก็หวังว่าจะได้รับอภัยจาก
ท่านผู้อ่านและยินดีที่จะได้รับคำแนะนำที่ทักท้วงเสมอ เพื่อ

ผม

จะได้เป็นทางประกอบความดำริในอันที่จะได้แก้ไขเพิ่มเติมใน
โอกาสหน้าต่อไปให้ดียิ่งขึ้นอีก.

เฟื่องฟ้า

บ้านเลขที่ ๑๑๔๕ ปากซอยแสงจันทร์

ถนนสุขุมวิท ๖๖ พระนคร

วันที่ ๑ มกราคม พ.ศ. ๒๔๕๔

คำบรรยาย

เรื่อง การต้อนรับและการเลี้ยงดู

โดย

พระนิกรบดี

เนื่องในการอบรมข้าราชการพลเรือนชั้นโทเพื่อสอบ
คัดเลือกเลื่อนชั้นเป็นข้าราชการพลเรือนชั้นเอก กระทรวง
มหาดไทยได้มอบหมายให้ข้าพเจ้ามาเป็นผู้บรรยายเรื่องการ
รับรองแขก ซึ่งความจริงในเรื่องนี้จะเรียกว่าการต้อนรับ
เห็นจะเหมาะสมกว่า เพื่อให้ตรงกับศัพท์ที่ใช้อยู่ในทางพระ
พุทธศาสนาว่าการปฏิสันถาร การต้อนรับนี้เป็นกิจสำคัญ
ของบุคคลทั่วไปที่จะต้องต้อนรับผู้ไปมาหาสู่ โดยเฉพาะ
อย่างยิ่ง เจ้าพนักงานฝ่ายปกครองท้องถิ่นมีความจำเป็น
อยู่เป็นอันมากที่จะต้องต้อนรับบุคคลทุกชั้นทุกวัยที่ไปมาใน
ส่วนภูมิภาค อยู่เสมอ แม้ในทางพระพุทธศาสนาก็ยังมี
บัญญัติไว้ถึงการ ปฏิสันถาร โดยให้ พระภิกษุได้มีการ

ปฏิสันถารแก่พระภิกษุด้วยกัน และแก่บุคคลอื่นโดยอามิส
 ปฏิสันถารและธรรมปฏิสันถาร ข้าราชการกระทรวง
 มหาดไทยผู้ใหญ่ชั้นเก่า ๆ เคยให้คติไว้ว่า เป็นสิ่งสำคัญ
 ยิ่งถึงกับกล่าวกันว่า ทำราชการดี ๓๖๔ วัน ต่อนับไม่คิด
 เพียงวันเดียวก็อาจทำให้ ๓๖๔ วันที่ทำความดีมาคน
 เสียไปหมด คตินักเป็นทนายาคืออยู่เหมือนกัน เพราะ
 บุคคลที่เป็นแขกไปมาเป็นปลุชนธรรมดา ไม่ใช่โลโซคายัน
 ย่อมมี โลภะ โทสะ โมหะ ครอบงำจิตเป็นธรรมดา เมื่อ
 ต่อนับไม่คิดก็อาจจะไม่เป็นที่พอใจ แล้วก็กล่าวตเตยนหรือ
 อาจลกลามไปถึงกับตำหนิว่าเป็นคนที่ไม่สามารถได้ ฉะนั้น
 ทกระทรวงมหาดไทยกำหนดให้มีการบรรยายในเรื่องนชน
 จึงเห็นเป็นการสมควร แต่ข้าพเจ้าใคร่จะขอออกตัวว่า
 แม้ข้าพเจ้าเองก็ยังบกพร่องในการปฏิสันถารต่อนับอยู่เป็น
 อันมาก ทั้งยังไม่เคยเห็นมีผู้เขียนเป็นตำหรับตำราชน
 ไว้พอจะยึดถือเป็นคู่มือได้ ในการที่ใคร่ขอมอบหมายให้มา
 บรรยายในครั้งนี้ จึงรู้สึกหนักใจที่จะบรรยายให้ไต่ผลดี
 แก่ท่านผู้มารับการอบรม สมความมุ่งหวังของกระทรวง
 มหาดไทย แต่เมื่อใคร่ขอมอบหมายแล้วก็จะไต่พยายาม

ค้นพบทวนตามทันทันผู้หลักผู้ใหญ่ในส่วนภูมิภาคแต่ก่อน
ได้เคยแนะนำและจัดการต้อนรับมาเท่าที่นึกได้ หากจะมี
ข้อขาดตกบกพร่องหรือผิดพลาดประการใด ก็ต้องขอรับ
ประทานอภัยจากท่านผู้รับการอบรมด้วย

การต้อนรับที่จะบรรยายในท่น หมายถึงการต้อนรับ
บุคคลที่จะมาพักอาศัยอยู่ด้วยตามครั้งคราว ซึ่งหมาย
ความรวมทั้งผู้บังคับบัญชาในหน้าทราชการและบุคคลอื่น
ฉะนั้น ในเบื้องต้นจึงควรทราบดังนี้

๑. บุคคลที่จะมานั้นเป็นใคร มีอุปนิสัยใจคอเป็น
อย่างไร ชอบและชังอะไรบ้าง ทั้งนี้เพื่อจะได้กระทำการ
ต้อนรับให้เหมาะสมกับฐานะานุรูป และความเป็นอยู่ของ
บุคคลผู้นั้น

๒. เวลาที่จะมาถึงและจะพักอยู่ช้านานเพียงไร ทั้ง
นี้เพื่อจะได้กระทำการที่จะต้อนรับให้เหมาะสมกับเวลาที่จะมาและ
พักอยู่

๑. บุคคลที่จะมา

ก. ผู้บังคับบัญชาในหน้าทราชการ ตามปกติ
แล้วมักจะมาตรวจราชการในเขตการปกครองบังคับบัญชา

การต้อนรับจะต้องปฏิบัติทั้งในฐานะเป็นผู้บังคับบัญชา และ
 ในฐานะเป็นแขกผู้มีเกียรติ ในฐานะเป็นผู้บังคับบัญชานั้น
 ก็คือ จะต้องให้เกียรติให้สมกับที่เป็นผู้บังคับบัญชาและให้
 ความสะดวกที่จะได้ตรวจการงานในหน้าที่ เช่นเมื่อจะเข้า
 ในเขตที่เรากำลังครองบังคับบัญชา ก็จะต้องไปต้อนรับยังที่
 ต่อเขต และต้องรายงานตัวตามระเบียบแบบแผนของทาง
 ราชการที่เคยกระทำกันมา เมื่อเข้าไปถึงที่ตงจังหวัดหรือ
 ที่ตงอำเภอ ก็นำข้าราชการชั้นหัวหน้าเข้าพบปะรายงานตัว
 เมื่อชนตรวจสถาน ราชการก็ต้องยื่นรายงานเป็นแต่ละ
 แผนการ และเมื่อจะเดินทางกลับก็ต้องไปส่งจนพ้นเขต
 ท้องที่ปกครองบังคับบัญชา เช่นนี้เป็นต้น และที่ว่าใน
 ในฐานะเป็นแขกผู้มีเกียรตินั้น ก็จะต้องให้ความสะดวกสบาย
 ในขณะที่มาพักอยู่ตามที่จะจัดทำให้ได้เป็นอย่างดี

ข. บุคคลอื่น ๆ สำหรับบุคคลอื่น ๆ นั้น จะ
 ต้องจัดการต้อนรับให้สมกับฐานะารูปของผู้ที่จะมา และ
 อย่างไรก็ดีเรียกว่าเหมาะสมแก่ฐานะารูปนั้น จะต้องพิจารณา
 เป็นแต่ละบุคคล เช่น เป็นพระบรมวงศานุวงศ์ เป็น
 ข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ เป็นทูตต่างประเทศ เป็นผู้ทรง

เกียรติ เป็นข้าราชการธรรมดา เป็นบุคคลอื่น ๆ ทั่วไป
 ดังนั้นเป็นต้น ก็จะต้องจัดการต้อนรับให้เหมาะสมกับชั้นและ
 ความเป็นอยู่ของบุคคลนั้น ๆ จริงอยู่ ถึงแม้กฎหมายจะ
 ติว่าบุคคลย่อมเสมอกันในกฎหมาย แต่นั้นครั้นก็โดย
 กำเนิดก็ดี โดยแต่งตั้งก็ดี โดยประการอื่นก็ดี ไม่กระทำ
 ให้เกิดเอกสิทธิ์อย่างใดเลยก็ตาม แต่สำหรับการต้อนรับ
 นั้น ไม่เกี่ยวกับกฎหมาย ยังจำเป็นที่จะต้องปฏิบัติตาม
 จานานรูป กล่าวคือ ตามเกียรติและอาวุโสของแขก
 ผู้ที่มา การที่ต้องปฏิบัติเช่นนั้น แม้จะเทียบด้วยในทาง
 พระพุทธศาสนา ท่านยังบัญญัติในพระวินัยให้พระผู้น้อย
 เคารพพระผู้ใหญ่ หรือพระทวชทหลังเคารพพระทวชก่อน
 ดังนั้นเป็นต้น

๒. เวลาที่จะมาถึงและจะพัก

อยู่ช้านานเพียงไร

ก. เวลาที่จะมาถึง เมื่อทราบกำหนดเวลาแน่นอน
 นอนก็ควรจะได้กะการพักผ่อนและเตรียมกิจการอื่น ๆ อัน

เกี่ยวกับการต้อนรับให้เสร็จเรียบร้อยก่อนเวลาที่จะมาถึง
และไปคอยต้อนรับในวันที่มาถึงให้ทันเวลาที่กำหนด

ข. พักอยู่ชานานเพียงไร การที่ต้องทราบใน
เรื่องนักเพื่อจะได้กำหนดการในระหว่างที่อยู่ในท้องที่ ให้
ใช้เวลาที่จะตรวจราชการก็ดี หรือไปเยี่ยมไปเที่ยวตาม
สถานที่ต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับเวลาที่จะมาพักอยู่ กล่าว
คือไม่ให้ผู้ที่มาพักต้องอยู่ว่างเปล่าจนเป็นการรำคาญ หรือ
นำไปมากแห่งจนเห็นคเหน้อยเกินสมควร ทางที่ควรแล้ว
เมื่อรู้กำหนดเวลาที่จะมาพักอยู่ชานานเพียงไร ก็ควรจะทำ
โปรแกรมหรือกำหนดการที่จะไปยังสถานที่ต่าง ๆ ไว้เสนอ
ให้แขกผู้ที่จะมาพิจารณา หากแขกที่มาต้องการจะแก้ไข
เปลี่ยนแปลงอย่างไรก่อนโลมตาม หากไม่แก้ไขเปลี่ยนแปลง
ก็ถือตามกำหนดการที่เสนอนั้น การจะกะให้ไปที่ใด
บ้างก็ย่อมแล้วแต่ภูมิประเทศและความเหมาะสม เช่นเป็น
ต้นว่าในท้องที่นั้นมีปศุสัตว์สถานสำคัญซึ่งบุคคลพเนเมือง
เขาเคารพบูชากัน ก็ควรจะนำไปยังสถานนั้น และจัดให้มี
เครื่องสักการะให้ด้วย หรือมีสถานที่พักผ่อนหย่อนใจที่สวยงาม
เช่นน้ำตก ถ้ำ หาดชายทะเล เป็นต้น หรือมีโบราณ

สถานที่ควรสนใจก็นำไปชม ดังนั้นตัวอย่าง ข้อสำคัญ
จะนำไป ณ ที่ใด ผู้นำจะต้องรู้ประวัติและความเป็นอยู่ของ
สถานที่นั้นพอที่จะชี้แจงให้ผู้ไปได้รู้เข้าใจได้ เมื่อถูกซักถาม
จะได้ไม่จน กำหนดเวลาเดินทางไปและกลับตลอดจนเวลา
พักระหว่างทางก็ต้องกะเวลาให้เหมาะสมกับการเดินทาง
และเวลาที่จะพกนนวน

๓. วิธีจัดการต้อนรับ

ผู้ที่ทำการต้อนรับ จะต้องพยายามคิดให้รอบคอบ
โดยถือหลักให้เกิดความสะดวกสบาย หรือสนุกเพลิดเพลิน
แก่บุคคลที่จะมาให้มากที่สุดเท่าที่สามารถจะทำได้ ซึ่งอาจ
จำแนกได้ดังนี้

ก. ถนนหนทางหรือท่าเทียบเรือที่จะเดินทาง
ไปสู่ที่พัก จะต้องจัดทำให้เป็นความสะดวกแก่การที่จะเดิน
ไปสู่ที่พักให้มากที่สุดเท่าที่สามารถจะทำได้ และจะต้องจัด
ให้ได้รับความปลอดภัยเป็นอย่างดี

ข. ที่พัก ถ้าพัก ณ ที่ตั้งจังหวัดหรือที่ตงอำเภอ
ก็สมควรจะจัดที่พักให้เหมาะสมแก่ฐานะของบุคคลที่จะ

มาพักและเท่าที่จะพึงมีในท้องที่ ถ้าหากจะไปพักตามท้องที่
ก็ควรจะเลือกสถานที่ที่มีความสะดวกสบายน่าพักน่าอาศัย
เช่น อยุ่ริมลำห้วย ลำธาร หรือบนเนินที่มีอากาศสดชื่น
แล้วคิดแปลงตบแต่งภูมิประเทศให้ใช้เป็นที่พักอาศัยได้เช่น
นี้เป็นต้น

การจัดที่พักอาจจำแนกการปฏิบัติได้ดังนี้

๑. ในเบื้องต้นจะต้องขุดกวาดเสียดโดยแมลงมม ผง
ฝุ่นละออง บนสถานที่พักให้สะอาดเรียบร้อย ส่วนบริเวณที่
จะต้องกวาดทำให้สะอาดเรียบร้อยเช่นเดียวกัน และคิดกะ
แบ่งสถานที่พักให้เหมาะสมและพอกับจำนวนบุคคลที่จะมา

๒. การจัดสถานที่พัก ถ้าหากสถานที่อำนวยการ ควร
จะได้จัดดังนี้

(ก) ตั้งตนแต่จะก้าวชนที่พาก็ควรจะให้มีแผง
ลวดหรือพรมเช็ดเท้าวางไว้ที่เชิงบันไดขึ้นล่างที่สุดที่จะก้าว
ขึ้น

(ข) เมื่อถึงระเบียบหรือหนามขก่อนจะเข้าห้อง
รับแขกหรือที่เรียกกันว่าที่พักแขก ก็ควรมีที่แขวนหมวก
วางร่มหรือไม่เท่าตงไว้ และมีโต๊ะเก้าอี้ตามสมควรสำหรับ

แขกนั่งพักคอย จิตวางให้เรียบร้อย ถ้าหากไม่มีระเบียบ
ที่พักแขก อย่างน้อยก็ต้องวางที่ตงแขวนหมวกไว้หน้า
ห้องรับแขก

(ค) ห้องรับแขกจะต้องปทุมหรือเสื่อถักสำหรับ
รองรับโต๊ะเก้าอี้ ห้องรับแขกและตงโต๊ะเก้าอี้ควรแขก
ซึ่งได้ผ่านการทำความสะอาดแล้วให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และ
จิตวางให้เหมาะสมงามตาแก่สถานททจะพึงจิตใดเป็นอย่างดี
ทกลางโต๊ะรับแขกควรจะมีแจกันปักดอกไม้ชนิดตงโต๊ะรับ
แขกให้ตงาม และมทเชยบหรือกระโถนเล็กให้ตวย ใน
เบองตนทแขกยังมาไม่ถึงยังไม่สมควรที่จะยกนารอนน่านาเย็น
ยหรือไปตงไวก่อน เมื่อแขกมาถึงแล้วและเขานั่งในห้องรับ
แขกแล้ว จึงควรยกไปตงให้ ในห้องรับแขกนั้นถ้าจะมีภาพ
ประคัยห้องรับแขกไม่ควรจะตคให้ร้งร้งกนยันตา ถ้าจะตค
ก็ควรใช้ภาพชนิดที่เขานิยมใช้กันสำหรับประคัยห้องรับแขก
เช่น ภาพวิวงาม ๆ หรือภาพคิลป์ทางประวตคศาสตร์
เป็นต้น การประคัยภาพตนเองในห้องรับแขก เขาไม่นิยม
ประคัยกัน จะถูกหาว่าเป็นการอวดตัว และไม่ควรแขวน
นาฬิกาไว้ในห้องรับแขก เพราะเขาตอกันว่าเป็นการไล่แขก

ถ้ามีห้องว่างระหว่างห้องรับแขกกับห้องอาหาร ก็ควร
จะไต่จิกตั้งโต๊ะเขียนหนังสือ และเก้าอี้พรมควยเครื่อง
เขียนไว้เพื่อแขกจะได้ใช้ ถ้าหากเป็นตึกหรือเรือน ๒ ชั้น
ให้นำไปตั้งไว้ชั้นบนใกล้ ๆ กับห้องนอน

(ง) ห้องรับประทานอาหาร จะต้องปรมหรือ
เสียดักสำหรับรองรับโต๊ะอาหาร ซึ่งไต่ผ่านการทำความสะอาด
สะอาดแล้ว ขนาดโต๊ะอาหารและจำนวนเก้าอี้ควรจะมี
พอกับจำนวนแขกที่มาพัก และคิดเผื่อสำหรับบุคคลอื่นที่
จะมาร่วมรับประทานอาหารด้วย และมีตู้พักอาหาร (Side-
board) ถ้าจะมีภาพแขวนก็ควรจะเป็นภาพชนิกทใช้
สำหรับแขวนห้องอาหารเช่นภาพกระเช้าผลไม้หรือภาพ
สัตว์ทใช้เป็นอาหาร เป็นต้น

สำหรับโต๊ะอาหารนั้น ควรจะปาสักหลอดหรือผ้า
ทหนา ๆ อ่อนนุ่มรองเสียบชั้นหนึ่งก่อน เพื่อกันมิให้มีเสียง
กระทบกับภาชนะและเมื่อเวลาน้ำหกจะได้ไม่ไหลเขื่อนมาก
ไป แล้วปควยผ้าโต๊ะลินินขาวหรือผ้าขาวที่สะอาดจริงไว้ไม่ให้
ให้เลื่อนไปมาได้ และตั้งแจกันปักดอกไม้ไว้กลางโต๊ะทให้
งามตา ส่วนที่ตู้พักอาหารก็ควรจะได้พบบัวขาวปให้พอด

กับชอบที่จะให้ว่างด้วยแก้วช้อนช่อมชามจาน ให้แลดู
สะอาดและเรียบร้อย

ต่อจากห้องรับประทานอาหาร ควรจะมีห้องพักอาหาร
หรือระเบียบสำหรับตั้งโต๊ะพักอาหารก่อนที่จะนำเข้ามาเลี้ยง
เพื่อความสะดวกที่การส่งอาหารจะได้ไม่ขาดระยะ กับเพื่อ
ความสะอาดเรียบร้อยในการตั้งพักอาหารก่อนเลี้ยง

(๑) ห้องนอนควรคิดทำให้เหมาะสมกับบุคคลที่จะ
มาพัก ว่าจะควรตั้งเตียงกเตียง ซึ่งทรงนิยมแล้วแต่
ฐานะของบุคคลและแขกที่จะมาพัก เช่นการรับเสด็จพระ
ราชดำเนิน ถ้าสมเด็จพระราชินีเสด็จไปด้วย เขาก็จัด
ที่ประทับแยกกันคนละห้องไม่จกรวมให้ประทับในห้องเดียว
กัน หรือบุคคลอื่นเช่นสามีภรรยาไปด้วยกัน ถ้าไม่
สามารถจะจัดแยกห้องได้ เพราะสถานที่ไม่อำนวย จำเป็น
ต้องให้พักรวมในห้องเดียวกัน ในกรณีเช่นนั้นก็ไม่สมควร
จะจัดให้มีบุคคลอื่นเข้าไปพักรวมอยู่ในห้องนั้นอีก ดังนี้
เป็นต้น

สิ่งของจำเป็นสำหรับห้องนอน ควรจะมีดังนี้

(๑) เตียงนอน พร้อมด้วยที่นอน ผ้าปูที่นอน หมอน มุ้ง ผ้าห่มนอน และผ้าคลุมที่นอน ที่ได้ผ่านการ จักทำความสะอาดแล้ว (โดยปกติบุคคลผู้เป็นแขกเขามัก ไม่ใช้ผ้าห่มนอนที่จักไว้ เขามักจะนำของเขาไปด้วย) หมอน ควรใช้ใบใหญ่พอควร และไม่แข็งหรืออ่อนจนเกินไป หน้า เตียงนอนควรปูพรมสำหรับหน้าเตียงไว้ด้วย ตั้งโต๊ะเล็กไว้ ข้างเตียงด้านหัวนอน และปูโต๊ะให้เรียบเรียบร้อย บนโต๊ะเล็ก หน้าเตียงถ้าเป็นจังหวัดหรืออำเภอที่มีไฟฟ้าก็ตั้งตะเกียงไฟ ไฟให้ ถ้าไม่มีไฟฟ้าควรจัดให้มีเชิงเทียนไขและไม่ชักไฟหรือ ไฟฉายให้ (ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในเวลากลางคืน เมื่อคืบ ฝไฟนอนแล้วถ้าหากแขกที่มาพักประสงค์จะไปห้องน้ำหรือทำ กิจอื่นใด จะไปจุดเทียนไขมองเห็นได้) ด้านปลายเตียงควร ตั้งเก้าอี้สำหรับเอนพักนอน (Sofa) และเก้าอี้สำหรับนั่ง ถอดหรือสวมรองเท้า เพราะโดยปกติแล้วไม่ควรจะเกณฑ์ ให้ผู้มาพักนั่งถอดและสวมรองเท้าบนเก้าอี้เอนหรือบนเตียง นอน และควรจัดให้มีรองเท้าแตะวางไว้ให้ด้วย มขอทควร ระวางก็คือ มุ้ง หมอน ที่นอน และพนักนอนอย่าให้มีเรอต

ไร ระบายจนแห้ง และมุ้งที่จะใช้ก็ให้ย่องกันยุงไ้จริง ๆ ทั้งไม่
มกกลิ่นอับรา

(๒) โต๊ะเครื่องแป้ง ควรป้ฉาชนิดสำหรับป้โต๊ะ
เครื่องแป้งและวางเครื่องแป้ง เช่น หวี พร้อมทวยแปรง
สับหวีหรือแปรงสำหรับหวีผม (แปรงสับหวีและแปรงหวีผม
ควรใช้ให้ถกชนิด) น้ำส้ผม น้ำส้ผ้าเช็ดหน้า ผ้หรือ
แป้ง น้ำอบไทย แล้วแต่จะเหมาะสมควรกับบุคคลที่จะมาพัก
และถ้าจะมีแจกันเล็กปักดอกไม้งาม ๆ วางทวย ก็ยิ่งทำให้
เพิ่มความน่าคยงชน

(๓) โต๊ะล้างหน้า มีเครื่องล้างหน้าพร้อม กล่าว
คือ มีคณโชน้ำ อ่างล้างหน้า จานส้ จานแปรง ขวดน้ำ
(ชนิดต้งโต๊ะล้างหน้ามีแก้วครอบทปากขวด) ส้ ควร
ใช้ส้ใหม่ ส่วนจานแปรงไม่ต้องส้อะไร เพราะตาม
ธรรมเนียมบุคคลผู้มาพักย่อมมีมาเอง ถ้าท้โต๊ะล้างหน้ามี
ราวพาตผ้าก็ให้พาตผ้าเช็ดหน้าและผ้าเช็ดตัวไว้ทวย ถ้า
ไม่มีก็จกให้มีราวพาตผ้าชนอกส่วนหนึ่ง ภายในค้ของโต๊ะ
ล้างหน้ามีโถเบาให้ทวย ถ้าเป็นโต๊ะชนิดไม่มีค้ก็นำโถเบา

วางไว้ปลายเตียงนอน และจะมีกระโถนวางไว้ข้างโต๊ะล้าง
หน้าเพื่อใช้เทน้ำได้สะดวก

เตียงนอนกติก โต๊ะเครื่องแป้งกติก โต๊ะล้างหน้ากติก
จะตั้งที่ใดก็สุดแต่จะเหมาะสม แต่ตามหลักโต๊ะเครื่องแป้ง
ควรจัดไว้ทางด้านหัวนอน ส่วนโต๊ะล้างหน้าควรจัดไว้ด้าน
ปลายเตียง และตั้งให้เหมาะสมกับแสงสว่างที่จะส่องกระจก
เห็นได้

ถ้าเป็นแขกผู้มีเกียรติยิ่ง โดยปกติเขาใช้พานสำหรับ
ใส่ผ้าเช็ดหน้าตงไว้ที่โต๊ะล้างหน้า และมีพานใส่ผ้าอาบนํ้า
และผ้าผลกเมือขนจากนํ้าตงไว้ในห้องนํ้า ถ้าแขกที่มา
จะพักอยู่หลายวัน ก็ควรมีตะกร้าใส่เสื้อผ้าที่ใช้แล้ววางไว้
ให้ด้วย

(๔) ที่แขวนเสื้อ ถ้าไม่มีตู้เสื้อผ้าทึบไม่แขวน
เสื้ออยู่ในตู้ ก็ควรมีที่แขวนหมวกและไม้แขวนเสื้อติดไว้
ในห้องนอนด้วย เพื่อความสะดวกแก่บุคคลผู้มาพัก

เครื่องใช้ห้องนอนเป็นสิ่งสำคัญ ถ้าไม่รักษาไว้
ให้ดีอยู่เป็นปกติ เมื่อถึงคราวใช้จะลำบาก ฉะนั้น ใน

บางแห่งถ้าเขามีกำลังพอจะจัดทำได้ เขามักจะแยกเครื่อง
ห้องนอนไว้สำหรับตามชั้นฐานานรุษของบุคคล คือแยก
ไว้สำหรับเมื่อมีแขกผู้มีเกียรติส่งมาก็นำของชั้นหนึ่งมาใช้
แขกผู้มีเกียรติปานกลางก็นำของชั้นสองมาใช้แขก
ธรรมดาก็นำของชั้นสามมาใช้ ไม่ใช่ปะปนกันยุ่งเหยิง
ถ้าได้แยกชั้นของแขกไว้เช่นนั้นแล้ว เมื่อถึงคราวที่จะใช้
รับแขกชั้นใดก็ย่อมใช้ได้เหมาะสมและสะดวกแก่ผู้มีหน้าที่
ต้อนรับ

(ฉ) ห้องนั่งเล่น ควรจะได้จัดโต๊ะเก้าอี้และ
เก้าอี้เอนหรือเก้าอี้หวายนอน เพื่อแขกจะได้ใช้เป็นที่นั่งเล่น
หรือเอนกายพักผ่อน

(ช) ห้องน้ำ ห้องน้ำเป็นสิ่งสำคัญยิ่ง เขา
จะคิดว่าเจ้าของบ้านเป็นคนสะอาดหรือสกปรก ก็ดกนท
ห้องน้ำ ห้องน่านันทมครบชุดก็คือนั่งอาบน้ำอย่างสะอาดพร้อม
ถ้วยทศตกระคายชำระ ทบัสสาวะหญิงที่เรียกกันว่าหม้อ
ยี่เก็ด (Bidet) ทบัสสาวะชาย อ่างล้างมือ กระจกและ
ชั้นวางใต้กระจก ราวผ้าเช็ดมือ ฝักบัว อ่างอาบน้ำ ราว

พาดผ้าเช็ดตัว ชนวนางสับ มารองนั่งอาบนํ้าเพื่อสะดวก
 ในการอาบน้ำ แต่ในห้องนี้เราจะทำให้ครบชุดอย่างนุ่งห่ม
 ใตยาก็จะมีอ่างเป็นอ่างหนึ่ง ฉะนั้น อย่างน้อยในห้อง
 อาบนํ้าก็ควรจะมีเตียงให้หมอนางอาบน้ำอยู่ด้วย พร้อมด้วยทต
 ภาชนะชำระ ทนงอาบน้ำชำระเป็นสิ่งที่สำคัญที่เขาพึง
 พิจารณาเห็นมาก หากเป็นชนิดที่ทนงกระเบื้องก็จะต้อง
 ขัดให้ขาวสะอาด จนไม่มีคราบจับข้างนอกข้างใน ไม่
 ปรอทนึ่งก็ต้องขัดทาสะอาดหรือนํ้ามันให้สะอาดเรียบ
 ปรอทนึ่งไม่เป็นทรงเกยจะนึ่งอย่างห้อยเท้า ถ้าไม่มีชนิดเคลือบ
 แต่มีอย่างชนิดแท่นซีเมนต์อย่างสวมชมธรรมดา ก็
 จะต้องขัดให้สะอาดปราศจากกลิ่นปรอทนึ่งเป็นที่น่ารังเกียจ
 ระวังอย่าปล่อยให้มิดะคราหรือภาชนะสำหรับทิ้งทต
 ชำระทิ้งไว้ในห้องนั้น เพราะย่อมเป็นทรงเกยแก่ผู้
 สวม ถ้าใช้สวมชนิดถึงเท ก็ต้องจัดทำสำหรับ
 ให้สะอาด และมีภาชนะบรรจุทรายหรือขี้เถ้าพร้อมด้วย
 ภาชนะที่จะตักกลบวางไว้ข้างทนงอาบน้ำ และถ้า
 สามารถจะหาผงโรยทับกลบได้ ก็ให้โรยให้ทั่ว นอก

จากนั้นก็ต้องมีโองน้ำเล็ก ๆ และขันน้ำหรือภาชนะอย่างอื่น
สำหรับตักน้ำชำระอย่างหนึ่ง และมีผ้าสำหรับเช็ดมือ
พาดไว้ที่ราวสำหรับเมื่อใช้น้ำชำระแล้วจะได้เช็ดมือได้
สะดวก

สำหรับทอายนากยทนายอาจารย์ ควรจะได้มีฝักนี้
ไม่ให้ให้น้ำกระเด็นเปื้อนไปถึงกัน ทอายนานควรจะจัด
ชั้นเชิงใหญ่หรือกระถางสำหรับใส่น้ำพร้อมถ้วยชามตั้งรองรับ
หรือตุ่มน้ำ แล้วแต่จะพึงหาได้ และมีผ้าซึ่งชดลวดเป็น
วงกลมเย็บด้วยผ้าขาวยักอยู่ ก็ขมมานั่งไปรองสำหรับนั่ง
อาบน้ำอุ่น นอกจากนั้นควรจะมีชั้นสำหรับวางจานสับ ขัน
และราวพาดผ้าเช็ดตัวให้ด้วย พนหอนานนั้นจะต้องชดถ
ให้สะดวกไม่เป็นที่น่ารังเกียจ การใช้ตุ่มน้ำนั้น ขนาดและ
จำนวนตุ่มควรจะให้พอกับจำนวนของผู้มาพักที่จะใช้ได้ตลอด
ทั้งวัน เมื่อพร้อมก็เต็ม ขอทควรระวังคือ การใช้โอง
น้ำดื่มกับน้ำอาบนั้นอย่าให้ปนกัน สำหรับสับที่จะจัดไว้
ในห้องอาบนั้นก็ควรใช้สับใหม่ ถ้าเป็นจังหวัดที่ไม่มีไฟฟ้า
ก็จะต้องมีตะเกียงติดฝาไว้ในห้องน้ำด้วย

ที่หน้าห้องน้ำ ควรจะมีผ้าสำหรับเช็ดเท้า (Bath Mat) ข้อสำคัญต้องระวังให้ดี เพราะผ้าเช็ดเท้ามีลักษณะคล้ายกับผ้าขนหนูเช็ดตัว อย่าเอาไปใช้ให้ผิดที่ ในบางแห่งเคยนำไปวางไว้เป็นผ้าเช็ดหน้าก็เคยมี สำหรับสมัยนี้ ผ้าเช็ดเท้าบางทีกทำด้วยยาง

ถ้าเป็นฤดูหนาว ก็ควรมีภาชนะสำหรับผสมน้ำ ร้อนอาบ เช่นขันเชิงใบใหญ่ ๆ หรืออ่างทึบสะอาด ๆ ไว้ให้ด้วย ที่กรับรองในบางแห่งมักถนัดร้อนและน้ำเย็นติดไว้ให้ท่างกลางหน้าและอ่างอาบน้ำ ถ้ามีเช่นนี้แล้วก็ไม่ต้องเจคน้ำร้อนและภาชนะสำหรับผสมน้ำร้อนอาบแต่อย่างใดอีก

๔. อาหารการรับประทาน

อาหารการรับประทานนั้น ควรจะจัดให้เหมาะสมกับบุคคลผู้ที่ต้อนรับ กล่าวคือ ถ้าเป็นคนไทยก็จัดตามธรรมเนียมไทยหรือจะปนธรรมเนียมต่างประเทศเข้าด้วยก็ได้ ถ้าต้อนรับชาวต่างประเทศก็สมควรจะทำตามขนบธรรมเนียมของชาวต่างประเทศที่เขานิยมกัน ตามธรรมเนียม

อาหารการรับประทานนั้นก็ควรจะทำให้บุคคลที่จะต้อนรับได้
 รับประทานอาหารตามเวลาที่ประพฤติก็น้อยทั่วไป กล่าวคือ นัย
 แท้บุคคลที่จะต้อนรับ ต้นนอนกิจกชงน้ำชา หรือกาแฟ
 หรือโอวัลติน แล้วแต่อัธยาศัยของแขกชอบ ผสมเสร็จส่ง
 เข้าไปให้ในห้องนอน ต่อจากนั้นเวลาราว ๗.๐๐ น. ก็ตั้ง
 อาหารเช้า เวลาะหว่าง ๑๒.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น. อาหาร
 กลางวัน เวลา ๑๗.๐๐ น. น้ำชา เวลา ๒๐.๐๐ น.
 อาหารค่ำ ตามการคุมหรสพกมการเลี้ยงอาหารว่างระหว่าง
 ๒๔.๐๐ น. ถึง ๑.๐๐ น. อีกครั้งหนึ่ง

ตามเวลาถึงกล่าวนั้น ได้กำหนดไว้ตามความนิยม
 ทั่ว ๆ ไป แต่อย่างไรก็ดีถ้าบุคคลผู้ที่เราจะต้อนรับเคยชิน
 แก่เวลาใด หรือประสงค์อย่างไร ก็จัดให้ตามความเคยชิน
 และตามความประสงค์ ทั้งนี้ ย่อมจะหาความรู้ได้ตาม
 ได้จากผู้ใกล้ชิดที่ติดตามมา

(๑) การเลี้ยงอาหารเช้า ตามปกติมักใช้อาหาร
 เขาตามความนิยมที่ใช้เลี้ยงมีขนมปังขิง เนยอ่อน เนยแข็ง
 แยมผิวส้ม ไข่ไก่ลวก ไข่ดาวกับเบคอน ปลา ได้กรอก

เนอียกไต้ หรือเนออต ข้าวโธตผสมมนน้ำตาล (พอลิช) เป็นต้น และกาแพเครื่องพร้อม แต่ถ้ายคคลทมาเป็นคนไทย จะเพิ่มขาวต้มกับหรือขาวต้มเครื่องให้ด้วยก็เป็นการสมควร เพราะบางคนก็อาจไม่ชอบอาหารฝรั่งในตอนเช้าจะได้เลือกรับประทานได้ตามใจชอบ ของหวานก็มีขนมและผลไม้ตามสมควร เครื่องพวงที่จะตั้งโต๊ะสำหรับมอเช้าเขานิยมใช้เครื่องพวงสามหรือพวงสี่ ไม่ใช่พวงหกอย่างเวลาเย็น ความจริงการรับประทานอาหารเขานั้น โดยปกติเขาไม่ถอกกัน ใครตักก่อนเสร็จระก่อนก็รับประทานก่อน ใครเสร็จทีหลังก็รับประทานภายหลัง ไม่เหมือนมอกลางวันและมอค่ำที่ต้องรับประทานพร้อมกัน

(๒) อาหารกลางวัน คล้ายกับอาหารค่ำ แต่ตามธรรมเนียมไทยยิ่งกว่า ถ้าเป็นการต้อนรับคนไทยด้วยกันจะใช้อาหารฝรั่ง อาหารจีน อาหารไทย เลียงรวมกันก็ได้ แต่ไม่จำเป็นต้องมากอย่างนัก เพียงสัก ๓-๔ อย่างก็พอ แต่ให้มีเป็นอาหารอื่น ๆ รวมอยู่ด้วย และให้มีของหวานและผลไม้ให้ด้วย ภายหลังผลไม้แล้วจะมีกาแพให้ด้วยก็ยิ่งดี

(๓) นำชาเวลาบ่าย นอกจากจะมีหน้าชาเครื่อง
พร้อมแล้ว ของสำหรับรับประทานกับน้ำชาจะต้องจัดให้
มี เช่น แชนควิช การ์ฟฟ์ ขนมขบสับ เมี่ยงลาว ข้าว
เกรียบสังคโปร์ หรือข้าวตังหน้าตัง และขนมก็มี เช่น
เค้ก หรือขนมแห้งอื่น ๆ และผลไม้ ถ้าจะมีแยมทาขนมปัง
ให้ด้วยก็ควรใช้แยมผลไม้ เช่นแยมสตรอเบอร์ เป็นต้น

(๔) อาหารค่ำ ควรจะให้มีอาหารฝรั่งและอาหาร
ไทย หรืออาหารจีนเลี้ยงรวมกัน แต่ควรมากกว่า
อาหารกลางวันอีกสักหนึ่งหรือสองอย่าง เว้นแต่ถ้าเป็น
ชาวต่างประเทศที่เขารับประทานอาหารไทยและอาหารจีน
ไม่ได้ ก็เลี้ยงเฉพาะแต่อาหารฝรั่ง และต้องจัดให้มีของ
หวานและผลไม้ กับมีกาแฟให้เช่นเดียวกัน

(๕) อาหารว่างเวลากลางคืน หรือที่ฝรั่งเรียกว่า
Supper ตามปกติเขาไม่ใช้อาหารที่หนักเกินไป และ
ตามธรรมดาเขาใช้อาหารชนิดเย็น เช่น เนยเย็น ไข่เย็น
ลันวูเย็น หันชันบาง ๆ สลัดมันฝรั่ง โอลีฟ
เจ้าบ้านหญิงหรือคนใช้เป็นผู้แจกหรือจะใช้แบบบุเฟ้ คือตั้ง

ไต่แล้วให้แขกช่วยตัวเองก็ได้ ทงนยอมแล้วแต่ความ
สะดวกและความเหมาะสมแก่กาลเทศะ เช่นในเวลาค
มหรือสพกให้คนใช้เป็นผู้แจก เป็นต้น และมีกาแฟหรือเบียร์
ให้ด้วย ถ้าจกเครื่องว่างเลี้ยงอย่างไทย ๆ ก็ใช้ข้าวต้ม
เครื่องหรือแกงจืดมักโรนและมีของหวานผลไม้ ซึ่งตาม
ธรรมเนียมเขามักจัดใส่จานช่อหรือจานคาวยกไปแจกคนละท

การจัดอาหารการบริโภคนั้นไม่ใช่จะถือเป็นการตายตัว
ยอมสละแล้วแต่ฐานะของบุคคลที่จะต้องตอกรับ และสิ่ง
ของที่จะพึงมีพึงหาได้ในท้องที่ เช่น ในท้องที่ใดไม่มีขนมปัง
กาแฟ ก็เลี้ยงแต่ข้าวต้มตอนเช้า อาหารกลางวันก็ใช้
อาหารไทย อาหารคาก็ใช้อาหารไทยเช่นเดียวกันกับอาหาร
กลางวัน น้ำชาเวลาบ่ายก็แล้วแต่จะหาเครื่องประกอบท
จะใช้เลี้ยงได้ เช่น ไม่มีเค้กก็ใช้ขนมปังหวาน เป็นต้น
ไม่ใช่ว่าจำเป็นจะต้องจัดถึงทุกกล่าวไว้ในข้างต้นเสมอไป เป็น
หน้าที่ของผู้ตอกรับจะคิดจัดให้เหมาะสมกับฐานะานรุษของ
แขก และสิ่งของที่จะพึงหาได้ในภูมิประเทศนั้น และ
เพื่อที่จะให้การตอกรับได้เป็นไปด้วยดี ยิ่ง เมื่อเสร็จการ

เลี้ยงมอค่าแล้ว ถ้าจะจัดพานผลไม้ พร้อมด้วยจานผลไม้
และมิก ซ่อม ขวตนา ถ้วยแก้วน้ำวางไว้ทหน้าตู้พัก
อาหารให้อีกเป็นการสมควร เพราะถ้าหากผู้ที่จะต้อนรับ
สนทนาหรือทำการงานอยู่คัก เมื่อหิวจะได้หยิบรับประทาน
ได้ตามสบาย

ภายหลังการรับประทานอาหารทุกเวลา ถ้าเป็นคน
ไทยด้วยกัน ก็ควรจะไ้แจกขุหรให้ไ้สยในไ้ระรับประทาน
อาหาร แต่ถ้าเป็นชาวต่างประเทศแล้ว เขาไ้ไม่นิยมสย
ขุหรในไ้ระอาหาร เขามักจะไปสยยังห้องนั่งเล่น หรือถ้า
จะสยในห้องอาหารก็ต่อเมื่อสภาพสตรลกไปจากไ้ระแล้ว

ในการต้อนรับน ถ้าหากเป็นผู้บังคับบัญชา หรือ
เป็นแขกผู้มีเกียรติ ก็ควรจะไ้จัดให้ม คอกเทล พาค
(Cocktail Party) หรือจัดให้มีการเลี้ยงอาหารค้ำ
(Dinner) เป็นการต้อนรับในระหว่างที่พกอยู่ด้วยสักรัง
หนึ่งก็จะเป็นการเหมาะสม วิธีเลี้ยงจะได้บรรยายในตอน
ที่ว่าด้วยการเลี้ยงต่อไป

๕. การให้แสงสว่าง การจัดน้ำดื่ม น้ำใช้

การสุขาภิบาล และการรักษาความปลอดภัย

เป็นการจำเป็นที่จะต้องดูแลจัดให้มีแสงสว่างตามสมควรในเวลากลางคืน ถ้าเป็นจังหวัดหรืออำเภอที่ไม่มีไฟฟ้าก็ต้องหาโคมไฟจุดใช้ให้เพียงพอ น้ำดื่มและน้ำใช้ต้องดูแลอย่าให้ขาดแคลนได้ การสุขาภิบาลรักษาความสะอาดภายในที่พักและบริเวณ จะต้องดูแลจัดทำให้สะอาดเรียบร้อยอยู่ทุกวัน เวลาที่ควรทำก็คือ ในตอนที่แขกออกไปจากที่พักแล้ว เช่น ไปตรวจสถานที่ราชการหรือไปเที่ยวยังที่ต่าง ๆ กลับจัดทำเสียให้สะอาดเรียบร้อยก่อนแขกกลับถึงที่พัก ทั้งนี้เพื่อให้ได้ไม่ก่อความรำคาญให้แก่แขกที่มาพัก นอกจากนั้นแล้วจะต้องจัดการรับเสิร์ฟของแขกผู้มาพัก ไปจัดซักฟอกให้ เพราะตามธรรมดาแล้วแขกผู้มาพักก็ต้องเปลี่ยนเสื้อผ้าที่ใช้แล้วอยู่ทุกวัน นอกจากนั้นแล้วถ้าแขกที่มาพักเป็นบุคคลสำคัญ ก็จะต้องจัดรักษาความปลอดภัยให้เป็นอย่างดี เช่น จัดเวรยามรักษาความปลอดภัยในขณะที่อยู่ในที่พัก และเวลาเดินทาง

๖. ยานพาหนะที่จะใช้ในการเดินทาง

เมื่อได้กำหนดการเดินทางไปยังที่ใดอย่างแล้ว ก็ควรพิจารณาพาหนะให้เพียงพอกับจำนวนแขกที่จะต้อนรับ และผู้ติดตาม ยานพาหนะนั้นอาจจะมีทั้งทางบกและทางน้ำ ถ้าแขกผู้ที่จะต้อนรับมาเป็นขบวนใหญ่ จะต้องจัดรถหลายคันหรือเรือหลายลำ ก็สมควรจะได้กำหนดหมายเลขรถหรือหมายเลขเรือ แล้วกำหนดตัวผู้ขึ้นรถลงเรือบรรจุตามหมายเลขนั้น ๆ ไว้ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย เช่น รถคันที่ ๑ มีใครไปบ้าง คันที่ ๒ ใครบ้าง ต่อ ๆ ไปตามลำดับจนหมดขบวน แล้วทำบัญชีแจ้งให้ผู้ที่จะเดินทางทราบว่าให้ไปขึ้นรถคันหมายเลขเท่าใดหรือลงเรือหมายเลขใด ทั้งนี้เพื่อความเรียบร้อยที่จะไม่เกิดการสับสนอลหม่านขึ้น หากไม่แล้วเช่นรถสำหรับนั่ง ๔ คน ผู้ติดตามขึ้นนั่งเพียง ๒ คน แล้วก็ออกรถไปแล้ว รถก็จะเกิดไม่พอชน ผู้ที่ยังไม่ได้ขึ้นรถก็จะตกค้างอยู่เพราะรถไม่พอที่จะขนคนส่งท้ายได้อีก ดังนั้นเป็นตัวอย่าง และยานพาหนะที่จะใช้เดินทาง ก็จะต้องคิดใหม่เชอเพลิงและเครื่องอาหฺลยตลอดจนเครื่องมือที่จะใช้

แก้ไขยานพาหนะเมื่อไปเกิดขลุกขลักเลียบชนในระหว่างทาง
และถ้าเป็นการเดินทางระยะไกล ๆ ก็ควรจะไตร่ตรองให้น่าคม
และผลไม้นี้ไปไว้ในรถที่เขกนึ่งไปนั้นด้วย ขอสำคัญมียั่วว่า
เมื่อกระว่าจะหยุดรับประทานอาหารกลางวันหรือไปรับประทานอาหาร
อาหารค่ำ ณ ที่ใดแล้ว จะต้องพยายามรีบไปให้ทันตาม
เวลาที่กำหนด ทั้งนี้เพื่อช่วยมิให้เขกต้องหิวโหยอ่อนเพลีย
โดยสิ้นเวลารับประทานอาหารตามปกติ

เท่าที่บรรยายในเรื่องการต้อนรับมานี้ พอเป็นเค้าที่จะ
ปฏิบัติ ซึ่งทงนยังอาจมีสิ่งอื่นที่ไปไม่ถึง และยังมีได้
นำมาพูดอีกก็เป็นได้ ขอสำคัญคงได้กล่าวมาข้างต้นแล้วว่า
เราผู้ต้อนรับจะต้องคิดจัดการอย่างไร ทำอย่างไร ให้แขก
ผู้มาไ้ได้รับความสะดวกสบายมากที่สุดเท่าที่สามารถจะจัด
ทำให้ได้ ฉะนั้น ถ้ายังมีกิจการอื่นใดอีก ก็คิดปฏิบัติ
จัดทำไปในทางที่เห็นว่าดีที่สุด หรือเมื่อมีขณหาเฉพาะหน้า
เกิดขึ้น ก็คิดแก้ขณหาข้อขัดข้องเฉพาะหน้านั้น ๆ ให้เป็นที
เรียบร้อยเป็นเรื่อง ๆ ไป บางคนที่เขาละเอียดละออในการ
ต้อนรับจนถึงกับว่า เมื่อรู้ล่วงหน้าว่าแขกผู้ใดที่จะมาใน
ท้องที่ ถ้าเป็นบุคคลสำคัญ เขาก็พยายามสืบให้รู้

บุคคลนั้นมีความเป็นอยู่อย่างไร ตามปกติชอบประพฤติ
ปฏิบัติอย่างไร และชอบ ชังอะไร อย่างไรบ้าง เมื่อรู้แล้ว
เขาก็พยายามปฏิบัติทำตามแต่สิ่งที่ชอบ เว้นสิ่งที่ไม่ชอบ
เช่นรู้ว่าโดยปกติชอบอาบน้ำอุ่น ไม่อาบน้ำเย็น เขาก็จัด
น้ำอุ่นให้อาบ หรือโดยปกติชอบสับยหรืออะไร ก็มเหล้าอะไร
ใช้น้ำหอมอะไร และชอบอาหารชนิดไหน เขาก็จัดให้
อย่างนั้น ดังเช่นที่ว่าบางท่านเวลารับประทานน้ำชาบ่ายชอบ
เติมบรณกลงในน้ำชาด้วย เขาก็จัดทั้งชวคบรณดีไวข้างที่
น้ำชาในเวลารับประทานน้ำชาบ่ายให้ด้วย ดังนี้เป็นตัวอย่าง

อนึ่ง การต้อนรับแขกผู้ไปจากพระนคร ก็ควรจะ
ไตร่ตรองให้แขกผู้ที่เราจะต้อนรับได้เปลี่ยนรสจากที่เคยเค็มหรือ
อาหารที่เคยรับประทานอยู่ในพระนครมาเป็นรสในหัวเมือง
ก็จะทำให้ถูกใจ เช่นว่าเคยอยู่ตกในพระนคร เมื่อไปตาม
ท้องที่เราจะเปลี่ยนความเคยชิน เช่นจัดที่พักเป็นเรือนไม้
หรือโรง หรือปรามุงใบไม้ ก็จะทำให้แขกผู้ที่จะต้อนรับรู้สึก
เปลี่ยนแปลกจากความเป็นอยู่เดิม ตันตา ตันใจ เกิด
อารมณ์ชอบชวน อาหารที่เคยรับประทานในพระนคร เช่นหม

เปิด ใจ เปลี่ยนมาเป็นรับประทานอาหารป่าหรืออาหารทะเล
 ที่อยู่ในท้องที่ ก็จะทำให้อาหารมีรสชาติคียงชน แต่ทั้งนี้
 ไม่หมายความว่าให้นำของทั้งบุคคลโดยมากมารับประทานกัน
 ไม่เป็น เช่น เขียวค แะ อิง มาให้รับประทาน ดังนั้นเป็นต้น
 และสำหรับทั้งรับประทานอาหาร เมื่ออยู่ภายนอกเคยนั่ง
 รับประทานที่โต๊ะภายในห้องอาหารเป็นระเบียบเรียบร้อยมา
 แล้ว เปลี่ยนให้มาเป็นนั่ง โต๊ะอาหารไม้ ไม้สักฟากตั้งริม
 ลำธาร เห็นธารน้ำไหลก็จะทำให้การรับประทานเกิดความ
 เพลิดเพลินคชน ดังนั้นเป็นตัวอย่าง ในการต้อนรับนั้นจะถือ
 เป็นหลักตายตัวว่าจะต้องทำอย่างนั้นอย่างนี้หาได้ไม่ ทั้งนี้
 ย่อมแล้วแต่ภูมิประเทศเหตุการณ์ตลอดจนโอกาสและความ
 เป็นอยู่อื่นจะพึงอำนวยให้จัดทำได้อย่างใด ก็จัดทำอย่างนั้น
 ซึ่งผู้ต้อนรับก็คิดว่าจะเป็นทางดีที่สุดแล้ว

อนึ่ง ในการต้อนรับนั้นย่อมมีการหลายอย่างที่จะ
 ต้องปฏิบัติจัดทำ ถ้าพึงแต่หัวหน้าผู้จะทำการต้อนรับเช่น
 ผู้ว่าราชการจังหวัดหรือนายอำเภอคนใดจะทำทุกสิ่ง
 ทุกอย่างให้เรียบร้อยนั้น ย่อมเป็นไปได้ เมื่อเป็นเช่น
 นั้นก็ควรที่ผู้เป็นหัวหน้าจะคิดแบ่งแยกงานให้มีผู้รับผิดชอบ

การต้อนรับและเลี้ยงด

๒๕

ลดหลั่นกันลงไปเป็นชั้น ๆ เป็นส่วนลึก จะได้ช่วยเหลือ
รวมมือกันให้เรียบร้อย เช่นว่าในการจัดที่พักตลอดจนการ
จัดรักษาความสะอาดในที่พัก จะมอบหมายให้ใครเป็นหัวหน้า
รับผิดชอบและใครเป็นลูกมือ อาหารการบริโภคใครเป็นคน
จัด ยานพาหนะสำหรับเดินทางใครเป็นคนจัด ทั้งนี้เป็นต้น
เมื่อมือปลัดขัตติของอย่างไร หัวหน้าก็คอยคิดแก้ไขขัดป่วน
ความขัดข้องให้เป็นทีเรียบร้อยเป็นเรื่อง ๆ ไป

๗. วิธีเลี้ยงอาหาร

การเลี้ยงอาหาร ตามที่บอกกันว่าเป็นมอสำคัญก็คือ
การเลี้ยงอาหารค่ำ (Dinner) ฉะนั้น จึงจะได้นำ
มาบรรยายก่อน ส่วนการเลี้ยงอาหารมอเช้ามอกลางวัน
การเลี้ยงอาหารว่าง จะได้เอาไว้กล่าวในภายหลัง โดยที่เมื่อ
รู้หลักจากการเลี้ยงอาหารค่ำซึ่งเป็นมอสำคัญแล้ว การ
เลี้ยงอาหารเช้า อาหารกลางวัน น้ำชาและอาหารว่างนั้นก็
จึงง่ายเข้าเพราะย่อมจะนำหลักจากการเลี้ยงอาหารค่ำไปใช้
ได้โดยอนุโลมเป็นส่วนมาก

ในการเลี้ยงอาหารค่านั้น ควรจะได้จัดทำดังนี้

ก. ว่าด้วยการเตรียมสิ่งของที่จะใช้ในการเลี้ยง

๑. โต๊ะรับประทานอาหาร

๒. เก้าอี้ใหม่จำนวนเท่ากบผู้ที่จะนั่งโต๊ะ

๓. ผ้าสักหลาดหรือผ้าหนาอ่อนนุ่มปัดโต๊ะรองไว้
ชั้นล่างและผ้าขาวปัดโต๊ะชั้นบน เว้นแต่จะใช้เลี้ยงด้วยโต๊ะ
ขั้วหินหรือขั้วกระดกไม้ใช้ผ้าปัดโต๊ะ โดยใช้ผ้าลูกไม้เป็นผืน ๆ
วางรองจานหรือรองถ้วยแทนผ้าปัดโต๊ะ

๔. ที่ปักดอกไม้และดอกไม้หรือแพรสีสำหรับ
แต่งโต๊ะ

๕. จานขนมปังเท่าจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๖. ผ้าเช็ดมือครบจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๗. ถ้วยแก้วโซดา หรือน้ำเย็นเท่าจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๘. ถ้วยแก้วเหล้าคอกเทลที่จะใช้เลี้ยง ณ ห้อง
รับแขกก่อนเข้านั่งโต๊ะเท่าจำนวนผู้นั่งโต๊ะเช่นเดียวกัน

๙. ถ้วยแก้วเหล้าสำหรับใช้ทักโต๊ะมีจำนวนเท่ากบผู้
นั่งโต๊ะ ซึ่งโดยปกติสำหรับประเทศไทยเราเท่าที่เคยเห็นมา
มักนิยมใช้เหล้ากันอย่างมากก็เพียง ๔ อย่าง เมื่อเป็นดังนี้
ก็ให้เตรียมถ้วยแก้วเหล้าสำหรับ ๔ อย่าง คือ (๑) ถ้วย

แก้วสำหรับเหล้าเชอร์ (๒) ถ้วยแก้วสำหรับเหล้าชอค
(๓) ถ้วยแก้วสำหรับเหล้าแคลเวิร์ท (๔) ถ้วยแก้วสำหรับ
เหล้าแชมเปญ อย่างหนึ่ง ๆ ต้องมีครบจำนวนหนึ่งโต๊ะ
การจะใช้เหล้าในโต๊ะก็อย่างย่อมาแล้วแต่เจ้าบ้านจะกำหนด
เมื่อกำหนดให้ใช้เหล้าก็อย่างจำกัดถ้วยเหล้าตามทเจ้าบ้าน
กำหนดนั้น ซึ่งอย่างมากที่สุดก็ใช้ไม่เกิน ๖ อย่าง ถึงแม้
พิมพ์บัญญัติเหล้าอย่างใด ใช้กับอาหารชนิดใดไว้ท้าย
ข้อ ๗ ซึ่งว่าควรวางเลี้ยงอาหารถ้วยแล้ว

๑๐. ชามสำหรับล้างมือพร้อมถ้วยคอกไม้ เช่น
คอกกหลายซึ่งจะลอยในชามล้างมือ และผ้าลูกไม้กลม
เล็ก ๆ รองกันชามล้างมือ กับจานรองสำหรับใช้รับประทาน
ผลไม้ และมีคอกสำหรับรับประทานผลไม้เท่ากับจำนวน
ผู้หนึ่งโต๊ะ

๑๑. เครื่องพวงซดใหญ่สำหรับอาหารค่ำ หรือถ้า
เป็นการเลี้ยงใหญ่ก็ไม่มีเครื่องพวง คงใช้แต่ถ้วยเกลือ
อย่างเดียว ถ้วยเกลือต้องกะให้พอสะดวกแก่จำนวนผู้หนึ่ง
โต๊ะจะตักเกลือได้สะดวก

๑๒. ช้อนชบ เท่าจำนวนผู้หนึ่งโต๊ะ

๑๓. ถ้ามีอาหารไทยต่อท้ายอาหารฝรั่ง ก็ต้องมี
ช้อนช่อมและมีคิกาวสำหรับรับประทานข้าวเท่ากับจำนวน
ผู้นั่งโต๊ะ

๑๔. ช่อมคิกาว มีพอกับจำนวนผู้นั่งโต๊ะ และจำนวน
อาหาร เช่น อาหาร ๔ อย่าง มีผู้นั่งโต๊ะ ๑๒ คน ก็ต้องมี
ช่อม ๔๘ คืบ แต่ทั้งนี้ถ้าหาไม่ได้พอ อย่างน้อยก็ต้องมี
๒ ชุด พอที่จะหมุนเวียนสับเปลี่ยนล้างเช็ด นำมาเปลี่ยน
ได้ทันที

๑๕. มีคิกาว มีจำนวนเท่ากับช่อมคิกาว

๑๖. มีคช่อมเงินหรือโลหะที่ไม่เป็นสนิมสำหรับใช้
รับประทานปลาเท่าจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๑๗. ช่อมหวานเท่าจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๑๘. ช้อนหวานเท่าจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๑๙. มีคหวานเท่าจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๒๐. จานคาวกนตันเท่าจำนวนมีคและช่อมคิกาว

๒๑. จานชุป (จานกนัลลิก) เท่าจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๒๒. ถ้ามีอาหารไทยต่อจากอาหารฝรั่งด้วย ก็ต้อง

มีงานกันลกอย่างเดียวกับงานศพ สำหรับรับประทานข้าว
เท่าจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๒๓. งานหวานเท่าจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๒๔. งานเปล เท่าจำนวนอาหารและจำนวนสายที่จะ
เดินโต๊ะ เช่นผู้นั่งโต๊ะ ๑๒ คน จะจัดเดิน ๒ สาย โดย
มีอาหาร ๔ อย่าง ก็ต้องใช้งานเปล ๘ งาน

๒๕. ถ้ามีอาหารไทยด้วยก็ต้องมีงานเปลสำหรับใส่
กับข้าวไทยเท่ากับจำนวนกับข้าว เช่นเดียวกับงานเปลอาหาร
ฝรั่ง

๒๖. งานเปลสำหรับใส่ขนมเท่าจำนวนขนมและสาย
เดินโต๊ะที่จะพวงมี

๒๗. งานเปลสำหรับใส่ขนมยังเท่าจำนวนสายเดิน
โต๊ะ ถ้ามีกับข้าวไทยหลายอย่างก็ต้องมีงานแย่ง จะใช้งาน
คาวกนตลกก็ได้ เท่าจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๒๘. ถ้ามีแกงก็ต้องมีถ้วยแย่ง และช้อนกระเบื้อง
ตามจำนวนแกงและจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๒๙. โถสำหรับใส่แกงจืด แกงเผ็ด ให้มีเท่าจำนวน
แกงและจำนวนสายที่จะเดินโต๊ะ

๓๐. โถซอส และซอสตักซอส เท่าจำนวนอาหาร
และสายเคินโต๊ะ

๓๑. มีดช้อน ช้อนใหญ่สำหรับใส่ในงานเซ็ฟหรือ
ชามแกง เท่าจำนวนจานหรือโถอาหาร

๓๒. ถาดมีของหวานเป็นน้ำ ต้องจัดถ้วยของหวาน
และช้อนกระเบื้อง เท่าจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๓๓. ถาดมีไอศกรีมก็ต้องมีถ้วยไอศกรีมและช้อนเท่า
จำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๓๔. ถ้วยกาแฟเล็ก พร้อมถ้วยจานรองและช้อน
เท่าจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๓๕. ทกาแฟครยชด เท่าจำนวนสายที่จะเซ็ฟ

๓๖. ถ้วยเหลาลคเคี้ยว (เหลาลหลังอาหาร) เท่า
จำนวนผู้นั่งโต๊ะ พร้อมทั้งต้องมีถาดรองถ้วยและรองชวด
เหลาถ้วย

สิ่งของเหล่านี้จะต้องเช็คล้างชุดให้สะอาด มิให้เห็น
รอยครายหรือรอยเขือน นอกจากนั้นแล้ว สำหรับความ
สะดวกในการเลี้ยง ก็จะต้องเตรียมผ้าขาวสะอาด ๆ สำหรับ

เอาไว้เช็ดถ้วยชาม จาน และมีผ้าขาวปูรองกันสกปรกเหล่านี้นำไปแจกด้วย

ข. เขียนนามผู้ที่นั่งโต๊ะ วางไว้นบนโต๊ะตรงที่นั่งหรือวางไว้ในจานให้ผู้นั่งโต๊ะทราบ

ค. เขียนแผนผังโต๊ะพร้อมทั้งนามผู้ที่นั่งโต๊ะลงในแผนผังให้เรียบร้อย ในบางแห่งแผนผังโต๊ะบางที่เขาทำเป็นโต๊ะจำลองเล็ก ๆ ไว้เสร็จแล้ว เขียนนามผู้ที่นั่งโต๊ะลงในการ์ดขาวเล็ก ๆ ไว้ตามช่องบนโต๊ะจำลอง แทนการเขียนแผนผัง แล้วนำไปตั้งไว้ในห้องรับแขก เพื่อแขกจะได้ทราบว่าใครจะไปนั่งที่ใด

ง. เขียนรายชื่ออาหาร หรือที่เรียกว่า **Menu** สำหรับวางบนโต๊ะอาหารตามจำนวนที่พอจะเห็นกันได้โดยทั่วถึง

จ. ในห้องพักอาหารจะต้องมีโต๊ะสำหรับพักอาหารและสิ่งของที่ผู้กินโต๊ะจำเป็นต้องใช้ เช่น อ่างใส่น้ำสำหรับล้างสิ่งเล็ก ๆ น้อย ๆ และผ้าเช็ดถ้วยแก้ว ผ้าเช็ดชาม ถังน้ำ เป็นต้น

ถ้าไม่มีเหล้าองุ่นจะใช้ได้ถึง ๖ อย่าง ตามบัญญัติข้างต้น
หรือถ้าจะใช้เพียง ๔ อย่าง ทั้งที่ประเทศไทยเรานิยมใช้กัน
อยู่ ในกรณีที่ไม่มียาครอบกษณิก จะใช้เพียงเหล้าเชอร์
หรือน้ำแร่ ๑ อย่าง กับวิสกี้เชฟพร้อมกันชุป ต่อมาก็ใช้
แชมเปญหรือเหล้าองุ่นแดงหรือเหล้าองุ่นขาวเชฟจนอาหาร
ชุดสุดท้าย จึงใช้เหล้าพอร์ตหรือเหล้าแคลเร็ทเก่า ๆ รวม
เพียง ๓ อย่างก็ได้ หรือจะใช้เพียงเหล้าองุ่นชนิดเดียวหรือ
อย่างมากเพียง ๒ ชนิด เชฟตลอดเวลากการรับประทาน
อาหาร เช่น จะใช้เหล้าแคลเร็ทหรือเบอร์กันดี และเหล้า
แชมเปญรวมเพียง ๒ ชนิดก็ได้ แม้ในที่สุด ถ้าไม่มีเหล้า
องุ่นที่จะใช้ได้ถึง ๒ ชนิด จะใช้เพียงเหล้าแชมเปญแต่ชนิด
เดียวก็ได้

ส่วนเหล้าคอกเทลที่ดื่มก่อนเวลารับประทานอาหาร
และเหล้าลคเคียวกับเหล้ายรณคที่ดื่มภายหลังรับประทาน
อาหาร สม่ควรต้องจึกใหม่ด้วยทุกคราว ทมการเลี้ยง
อาหารค่า

๘. วิธีการจัดโต๊ะ

๑. จัดเก้าอี้วางรอบโต๊ะให้ห่างกันพอสมควร (ประมาณ ๖๐ ซม.) เพื่อให้เข้าเซฟได้สะดวก
๒. ปูผ้าปูโต๊ะให้ตึง โดยตรึงให้แน่นไม่ให้ผ้าเลื่อนไปมาหรือย่น การตรึงไม่ควรใช้ตะปูตอกจะทำให้ผ้าขาดเสียหาย
๓. ตั้งทึบยกคอกไม้ไว้กลางโต๊ะ ถ้าโต๊ะยาวก็ตั้งหลาย ๆ อันเว้นระยะไว้ให้คนพองามตา
๔. วางคอกไม้สตัปเป็นรูปวงกลมหรือรูปเหลี่ยม หรือเป็นตัวอักษรบนโต๊ะ แล้วแต่ผู้ตกแต่งจะสามารถทำได้
๕. นอกจากวางคอกไม้ดังกล่าวในข้อ ๔ แล้ว จะจัดแฟลร์สักรอบโต๊ะอีกก็ย่อมทำได้ แต่อย่าวางให้ริมโต๊ะนัก เพราะจะกีดขวางงาน แฟลร์สนี้จะแต่งเป็นแถบธงชาติหรือโบว์หรือเฟืองอย่างใดก็ได้ แล้วแต่จะถนัด
๖. วางถ้วยเกลือไว้กลางโต๊ะเป็นระยะ ๆ ห่างกันเท่าที่จะสะดวกแก่ผู้นั่งโต๊ะ
๗. เมนหรือรายช้ออาหารวางตรงหน้าผู้รับประทานเป็นระยะ ๆ เท่าที่จะแลเห็นกันได้โดยทั่วถึง

๘. วางงานคาวใหญ่กันตนให้ตรงกับที่นั่งคนละงาน ให้ขอบงานห่างขอบโต๊ะประมาณ ๑ นิ้ว

๙. พับผ้าเช็ดมือเป็นรูปหงอนไก่, รูปพัด, รูปเรือ, รูปพีรามิด หรือรูปอื่นใดตามแต่จะเห็นสวยงาม แต่ข้อสำคัญอย่าพับจนยับเยิน วางไว้กลางงานคาวใหญ่กันตนงานละผืน (ดูภาพหมายอักษร ฎ.)

๑๐. เจ้าบ้านประสงค์จะให้ผู้ที่เชิญมานั่งที่ใด ก็เอานามบัตรที่เตรียมไว้วางในงานหรือบนโต๊ะตรงที่นั่งให้เห็นได้ทันที ให้ตรงกับชื่อตามที่แสดงไว้ในแผนผังที่นั่งโต๊ะ

เจ้าของบ้านควรจะจัดที่นั่งอย่างไรนั้น ได้เขียนแผนผังแสดงไว้ให้เห็นต่อท้ายคำบรรยายนี้ด้วยแล้ว (ดูภาพหมายอักษร ก. ข. ค. ง. และ จ.)

๑๑. วางช่อมคาว ๑ เล่ม หางยไว้ข้างงานคาวใหญ่ทางซ้ายมือผู้นั่งโต๊ะ ให้ช่อมห่างจากขอบงานคาวใหญ่เล็กน้อย แต่อย่าให้ขอบงานบังช่อม ถ้ามีช่อมห่างจากขอบโต๊ะประมาณ ๑ นิ้ว

๑๒. วางงานขนมปังต่อจากช่อมไปข้างซ้ายมือผู้นั่งโต๊ะ ให้มีระยะห่างกันเล็กน้อยและให้ศูนย์กลางของงาน

ขนมปังไ้กระตักกับคุนยักกลางของงานคารว ขนมปังควรวางไว้บนงานเสร็จก่อนแขกเข้านั่งไ้โต๊ะ

๑๓. วางมืคคารว ๑ เล่มข้างงานคารวใหญ่ทางขวามือผู้นั่งไ้โต๊ะ วางหันคมมืคเข้าหาขอบงาน คามมืคห่างจากขอบไ้โต๊ะประมาณ ๑ นิ้ว

๑๔. ซ่อมคารวและมืคคารวทวางในครั้งแรกตามข้อ ๑๑ และ ๑๓ นั้น ตามธรรมเนียมเขาใช้ซ่อมเงินและมืคเงินสำหรับรับประทานปลา ต่อจากรับประทานซุปรแล้ว (เว้นแต่จะมีกับแกล้มรับประทานก่อนซุปรถ้วย ก็ให้วางมืคหวานและซ่อมหวานให้ เมื่อเสร็จรับประทานกับแกล้มแล้ว จึงวางซอสนซุปรและมืคปลา, ซ่อมปลา ภายหลัง)

๑๕. ต่อจากการวางมืคคารวสำหรับรับประทานปลาตามข้อ ๑๔ ไปทางด้านขวาของผู้นั่งไ้โต๊ะ วางซอสนซุปรหางยไว้ ๑ คืบ ให้มีระยะห่างจากสันมืคเล็กน้อย คามซอสนซุปรเสมอกามมืคคารว (รูปภาพแสดงการตั้งไ้โต๊ะหมายอักษรฉ. ท้ายหนังสือ)

๑๖. การตั้งถวดยแก้วเหล้านั้น อาจจะตั้งไ้หลายรูป เช่น

ก. ตั้งเรียงเป็นรูปวงกลม คือ ถัดปลายมีคขึ้นไป
ตั้งแถวโซดา ต่อไปทางขวามือตั้งแถวเชอร์ ต่อแถวเชอร์
ตั้งแถวช็อค ต่อจากแถวช็อค ตั้งแถวแคลร์ท ต่อจาก
แถวแคลร์ท ตั้งแถวแฮมเปญ ให้เรียงโค้งเป็นวงกลม
มีระยะห่างกันเล็กน้อยอย่าให้ชิดกัน

ข. ตั้งเรียงเป็นเส้นเฉียง ๔๕ องศา คือต่อปลาย
มีคขึ้นไปให้ตั้งแถวเชอร์ ต่อจากแถวเชอร์ขึ้นไปตั้งแถวช็อค
แถวแคลร์ท แถวแฮมเปญ การตั้งให้เรียงเฉียงขึ้นไป
ทางซ้ายมือของผู้นั่งโต๊ะ ประมาณ ๔๕ องศา ส่วน
แถวแถวโซดาตั้งให้เขาคกยแถวเชอร์มาทางขวามือของผู้
นั่งโต๊ะ และตั้งห่างกันเพียงเล็กน้อย

ค. ตั้งรวมเป็น ๒ แถวตรง ๆ หรือสองแถวเฉียง
ต่อจากปลายมีคขึ้นไปตั้งแถวโซดา ถัดจากแถวโซดาตรงขึ้นไป
ตั้งแถวแฮมเปญ ต่อจากแถวโซดามาทางขวามือของผู้
นั่งโต๊ะ ตั้งแถวเชอร์ ต่อจากแถวเชอร์ตรงขึ้นไปตั้งแถวช็อค ต่อ
จากแถวช็อคตรงขึ้นไปตั้งแถวแคลร์ท ระยะห่างกัน

ทั้ง ๓ แบบนี้ โดยมากมักชอบตั้งในแบบที่ตั้งเรียง
เป็นรูปวงกลม เพราะสะดวกแก่ผู้รับเหล่า และสะดวกแก่
ผู้นั่งโต๊ะ

๑๗. ลักษณะถวายนอน นึกใช้ส้วขาวทรงสูง
เป็นรูปกระบอก (ดูภาพหมายอักษร ณ. เลข ๒ ท้ายหนังสือ
นี้) ถวายนอนใช้ถวายนอน (ดูภาพหมายอักษร ณ.
เลข ๓) ถวายแคลวเรท นึกใช้ส้วแดง (ดูภาพหมายอักษร
ณ. เลข ๔) ถวายแถมเปญ เป็นรูปข้อมแขนสีขาว ใหญ่
กว่าถวายนอน (ดูภาพหมายอักษร ณ. เลข ๕) แต่เรื่องส
ของถวายนอนไม่แน่นัก อาจจะส้วขาวหรือส้วอื่นใดแต่ส้วเดียว
ทั้งหมดยกได้ ขอสงเกตกคือ ต้องจำทราปร่างลักษณะของ
ชนิดถวายนอน เช่นถวายนอนปร่างเล็กและทรงต่ำกว่า
ถวายนอน ถวายแถมเปญก็มีทรงแขนคั่นเป็นต้น (รูปทรง
ของถวายนอนดูภาพหมายอักษร ณ. ประกอบ) ขนาดถวายน
อนเขาหมักนิยมใช้กันดังนี้

๑. แก้วส้วขาวหรือน้ำเป็นขนาดประมาณ ๑๐ ออนซ์

๒. แก้วแถมเปญ ขนาด ๕ ออนซ์

๓. แก้วแคลวเรท ขนาด ๔ ออนซ์

๔. แก้วชอค ชนาก ๓ ออนซ์
๕. แก้วเชอร์ ชนาก ๒ ออนซ์
๖. แก้วเหล้าลคเคียวสำหรับดื่มหลังอาหาร ชนาก

๑ ออนซ์

ทั้งนี้ ถ้าไม่มีแก้วเหล้าครบชนิด เช่นจะใช้เหล้า
เบอร์กันต์, ไวน์ขาว เหล้าพอร์ต จะใช้รินในถ้วยแก้ว
แคลเร็ทแทนก็ได้

เพื่อสะดวกในการเลี้ยง ข้างที่เขากว้างมีคหวาน ช่อม
หวาน ไชวกันหรือเรียงกันไว้เห็นอจางคาวเสียแต่เมื่อตั้ง
โต๊ะ ถ้ามีของหวานที่จะต้องใช้ช้อนตัก ก็วางช้อนหวานด้วย
โดยหันตามมีคช้อนช่อมหวานไปทางมือที่จะหยิบใช้เมื่อถึง
คราวจะรับประทานของหวาน ผู้เดินโต๊ะจึงเลื่อนมีค ช่อม
ช้อนหวานนั้นมาวางข้างจานหวาน

๙. หน้าที่ของเจ้าบ้านและคนเดินโต๊ะ กับคนที่คอยรับหมวก เลือกคลุม ไม่เท่า

๑. เจ้าบ้านควรจะต้องจัดคนสำหรับคอยรับหมวก
เลือกคลุม และไม่เท่าจากแขกไว้ด้วย โดยเฉพาะเมื่อแขก

มาถึง ถ้ามหวมก เสือคลม ไม่เท่า ก็รีบไปแขวนให้ ณ
ที่สำหรับแขวนและวางไม้เท้า

๒. เจ้ายานมก จะเชิญแขกไปสนทนาคู่ห้องรับแขก
ก่อน ในห้องรับแขกควรวางแผนผังโต๊ะและบรรจนาม
ผู้นั่งโต๊ะตั้งไว้ด้วย เพื่อแขกจะได้ทราบที่นั่งของเขาก่อน
เขานั่งโต๊ะ

๓. การเลี้ยงอาหารค่ำ เจ้ายานมกจะเลี้ยงเหล้า
คอกเทลก่อน ผู้เลี้ยงต้องนำเหล้าคอกเทลใส่ถาดมาเลี้ยงใน
ห้องรับแขก เมื่อแขกได้ดื่มเหล้าคอกเทลและสนทนากัน
พอสมควรแล้ว เจ้ายานจึงเชิญเขานั่งโต๊ะอาหาร

๔. เมื่อผู้รับประทานอาหารมาถึงโต๊ะอาหาร ผู้มี
หน้าที่เลี้ยงต้องช่วยเหลือนำเก้าอี้ให้แขกนั่งโต๊ะสะดวก

๑๐. การรินโซดาและเหล้า

๑. โซดาและเหล้าแช่เย็น หรือเหล้าองุ่น ประเภท
เดียวกัน ก่อนจะนำไปรินควรจะต้องแช่น้ำแข็งเล็กน้อย โดย
วิธีทวน้ำแข็งเป็นก้อนเล็ก ๆ วางรอบขวด แล้วใช้ผ้าเปียก
คลุมไว้อย่างน้อย ๑ ชั่วโมงก่อนนำไปริน ทราบว่าใน

ประเทศยุโรปเขาใช้ทำให้เย็นโดยวิธีใช้ผ้าเปียกห่อขวดแล้ว
นำไปวางไว้ในที่ที่มีอากาศเย็น ๆ หรือที่ ๆ มีลมโกรก การ
เลี้ยงอย่างปราณีตถ้าเป็นฤดูหนาว เหล้าอย่างอย่างเขาก่อน
ให้ความร้อนพอเหมาะสมควรแก่ชนิดเหล้า เช่นเหล้าแคลเวท
หรือเบอร์กันดีที่ใช้รับประทานกับอาหารจำพวกองเทรก็อุ่นให้
มีความร้อน ๖๕°-๗๐° ฟาเรนไฮต์ ดังนั้นเป็นต้น การ
อุ่นนั้นเขานำไปเก็บไว้ในห้องใต้ดินหลาย ๆ ชั่วโมง หรือนำ
ไปวางข้างเตาไฟ หรือแช่น้ำร้อนให้พอมีความร้อนตามท
้องการ

๒. เหล้าที่จะนำไปรินนั้นควรรินออกเสียเล็กน้อย
เพราะถ้าจะนำไปรินทั้งเต็มขวด เหล้าอาจพุ่งออกมาโดยแรง
หกเลอะเทอะได้ง่าย และต้องตรวจคอย่าให้มันไม่ก่อกลวยอยู่
เวลารินก็ต้องระวังอย่าให้ตะกอนก้นขวดลวยขึ้นมา ตาม
ธรรมดาการรินเขาไม่ใช้ผ้าหุ้ม ทั้งนี้เพื่อให้ โอกาสผุ่นองโต๊ะ
ได้เห็นตราชนิดเหล้าได้ แต่ถ้าผุ่นองไม่ชำนาญ จะใช้ผ้าขาวท
สะอาดพันขวดเพื่อกันเหล้าหยดเบื่อนโต๊ะก็ได้

๓. การรินโซดาและเหล้า ควรรินตามสายที่แบ่งไว้
สำหรับการเดินโต๊ะ

๔. การรินโซดาหรือรินเหล้า ควรรินเพียง $\frac{๔}{๕}$ ของถ้วย ไม่ควรรินจนเต็ม

๕. การรินโซดาหรือเหล้า ให้เขารินทางขวามือของผู้นั่งโต๊ะ โดยก้าวเท้าขวาไปข้างหน้าครึ่งก้าว เฉียงตัวไปทางซ้ายเล็กน้อย

๖. การจับขวดโซดาหรือขวดเหล้าที่นำเข้าไปนั้น ใช้มือขวาจับตรงกึ่งกลางขวดมาเล็กน้อย มือซ้ายโพล่หลังเวลารินให้คว่ำมือ เพราะถนัดกว่าหงายมือ และไม่ควรให้ปากขวดโซดาหรือปากขวดเหล้าจดปากถ้วยแก้ว แต่ก็ไม่ควรให้ปากขวดห่างถ้วยแก้วมากเกินไปจนเกินไป เหล้าจะหก เมื่อรินได้ $\frac{๔}{๕}$ ของถ้วยแล้ว ต้องใช้กำลังข้อมแขนขวดบิดหงายมือเพื่อไม่ให้เหล้าไหลหยด เวลาหมุนขวดอย่าให้ปากขวดชนพนแก้วเพราะจะหก เมื่อหมุนปากขวดแล้วก็ยกขวดไปรินให้คนอื่น ๆ ต่อไป

๗. การรินโซดาหรือรินเหล้าควรรินค่อย ๆ อย่ารินแรงจะหก และอย่าใช้มือจับถ้วยแก้วเหล้าชนรินเป็นอันตราย ถ้าถ้วยใดรินไม่ถนัดก็เลื่อนถ้วยมารินให้ถนัด แล้ว

จึงเลอนเขาท การรินเหล้าให้หกเขาถอกนว่าเป็นมารยาทที่
ไม่ดี ฉะนั้น ผู้มีหน้าที่รินเหล้าจึงต้องใช้ความระมัดระวัง
ให้มาก

๔. เหล้าชนิดใดควรรินใส่ถ้วยแก้วใบไหน ไต่อธิบาย
ไว้ในหมวดจัดโต๊ะแล้ว

๕. ตามธรรมเนียมเหล้าต้องเขารินก่อนอาหาร ดังนั้น
ผู้เก็บโต๊ะที่จะนำอาหารเข้าไปเซฟต้องตามหลังเหล้า (เท่า
ที่ทราบ ผรั่งเขามักไม่นิยมรับประทานโซดาในโต๊ะอาหาร
แต่เมื่อไทยการเลี้ยงโต๊ะโดยปกติมักนิยมให้มีโซดาค่วย)
การรินเหล้าพอแขกเขานั่งโต๊ะแล้ว คนรินเหล้าต้องตั้งตน
รินเหล้าก่อน พอรินให้คนที่หนึ่งและจะรินให้คนที่สอง—สาม
ต่อ ๆ ไป ผู้เซฟอาหารก็นำชุปมาตั้งให้คนที่ ๑ และคนต่อ ๆ
ไปตามหลังคนรินเหล้าไปทีละคน

หน้าที่ของผู้เลี้ยงหรือผู้เซฟ ควรต้องปฏิบัติดังนี้

ก. พอแขกนั่งโต๊ะเรียบร้อยแล้ว ถ้าใช้เหล้าใน
โต๊ะเพียง ๔ อย่างก็รินเหล้าเซอราก่อน และเมื่อรินให้
คนที่ ๑ เสร็จ ก็รินให้ผู้ที่นั่งถัด ๆ ไป ในขณะที่รินให้

คนที่ ๒-๓ ผู้ใช้ฟักยกงานชปซึ่งได้ตกชปใส่ไว้แล้วมาถึง
 ชอนลงบนงานควาทวางอย่ก่อนแล้ว เมื่อร่นเหลาเซอร
 ให้ทั่วแล้วก็ต้องนำโซคามารนต่อเนื่องกันไป เพราะเหลา
 เซอรเขาคิมในคราวรับประทานชป

ข. เมื่อรับประทานชปเสร็จ และถอนงานชปออก
 หมดแล้ว ผู้ทมหนาทรนเหลาต้องนำเหลาชอคไปริน ผู้
 ทมหนาทเซฟอาหารต้องนำปลาไปเซฟ ตามธรรมดาเหลา
 ชอคเขามักใช้รับประทานกับปลาหรือกุ้ง

ค. เมื่อแขกรับประทานเสร็จและถอนงานเก่าตั้ง
 งานใหม่ก็ขวางมิตช่อมเสร็จแล้ว ผู้มีหน้าทรนเหลาต้อง
 นำเหลาเคลเร้ทไปริน ผู้มีหน้าที่เซฟอาหารต้องนำอาหาร
 ไปเซฟ ตามธรรมดาเหลาเคลเร้ทเขามักนิยมดื่มในคราว
 รับประทานอาหารประเภทอึ่งเทร (คืออาหารประเภทเนื้อ
 สัตว์)

ง. เมื่อรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์เสร็จ และ
 ถอนงานเก่าแล้วก็ตั้งงานใหม่ก็ขวางมิตช่อมผู้มีหน้าทรน
 เหลาต้องนำเหลาแซมเปญไปริน ผู้มีหน้าที่เซฟอาหาร

การต้อนรับและเลี้ยงดู

๕๕

ต้องนำอาหารไปเซฟ ตามธรรมเนียมเหล่าแซมเปญเขาริน
กันในการารับประทานประเภทอาหารอบ และอิงเตรมะ

จ. เมื่อผู้หนึ่งได้รับประทานอาหารฝรั่งเสร็จ ถอน
จานควและจานขนมปัง ถ้ามีอาหารไทยก็นำจานกันลัก
มีต ซอน ซ่อมคว และจานแบ่งกบข้าว ถ้วยแบ่งแกง
พร้อมถ้วยซอนกระเบื้องไปวางให้ เมื่อวางเสร็จแล้วก็นำ
อาหารไทยไปเซฟหรือตั้งให้ และเมื่อรับประทานอาหารไทย
เสร็จก็ถอนจานข้าว จานแบ่งและถ้วยแบ่ง ต่อจากนั้นก็วาง
จานหวาน หากได้วางมีคหวาน ซ่อมหวานและซอน
หวานไว้เหนือจานควตั้งแต่แรกแล้ว ก็เลื่อนมาวางข้าง
จานหวาน โดยให้มีคกบซอนอยู่ด้านขวา ซ่อมอยู่
ด้านซ้าย ต่อจากนั้นผู้มีหน้าที่เซฟต้องนำของหวานเขา
ไปเซฟ

ฉ. ในระหว่างรับประทานถ้าโชคาหรือเหล่าชนิก
ใดพร่องก็เติมให้ ขอทควรระวังก็คือ ก่อนที่จะเติมควร
ต้องเติมเหล่าแซมเปญให้ ระวังอย่าให้เหล่าแซมเปญขาด
ถ้วยได้

๑๑. การเซฟหรือแจกอาหาร

๑. ต้องแบ่งหน้าทกันเป็นสาย ๆ สายหนึ่งมี
หน้าทเซฟจะให้ ๖ หรือ ๘ คนก็แล้วแต่หัวหน้า (สจ๊วต)
จะจัดแบ่ง เช่นโต๊ะ ๑๒ คน เขามักจัดแบ่งเป็น ๒ สาย
สายหนึ่งมีหัวหน้า ๑ ผู้ช่วย ๒ ก็มีคนรินเหล้าอีกสายละ
๑ คน สายที่ ๑ เซฟตั้งแต่แขกผู้มีเกียรติหญิงไปจนครบ
จำนวนที่แบ่งไว้ สายที่ ๒ ก็อีกด้านหนึ่งทำนองเดียวกับ
สายที่ ๑ เขาบรรจบกัน

๒. หัวหน้าสายเป็นผู้มีหน้าที่นำของเข้าไปเซฟ แต่
ถามของที่จะตองเซฟ ๒ สิ่ง ถ้าไม่สามารถจะเซฟสอง
มือได้ จึงให้ผู้ช่วยนำตามไปเซฟอีกคนหนึ่ง ส่วนผู้ช่วยทั้ง
๒ คนนั้น มีหน้าที่ช่วยเก็บจานทรับประทานแล้ว และวาง
จานช่อม มัค หรือช้อนสำหรับจะรับประทานอาหารสิ่ง
อื่น ๆ ต่อไป ผู้ที่จะวางมัคกับช่อมหรือช้อนนั้น ต้องรู้ว่า
อาหารต่อไปจะต้องใช้อะไร (ตามบัญญัติอาหาร) กล่าวคือ
ตามปกติก็ใช้แต่มัคกับช่อม เมื่อถึงกับชาวไทยจึงมีช้อน
ให้ด้วย

๓. วิเชิฟนั้น ต้องใช้มือซ้ายรองก้นงานที่จะนำไปเชิฟ วางงานแปลตามยาวของฝ่ามือกับแขน และเข้าเชิฟข้างซ้ายมือของผู้นั่งโต๊ะ มือขวาโพล่หลังเพื่อจะไต่ไม้เกะกะ ถ้าวางของหน้าโต๊ะมือขวาช่วยประคองมมงานอีกด้านหนึ่งก็ไต่ ก้าวเท้าซ้ายไปข้างหน้าครึ่งก้าว และเฉียงตัวไปทางขวาเล็กน้อย อย่ายืนให้ห่างผู้รับประทานมากนัก เพราะจะต้องย่อตัวมากไม่งาม และอย่าหายใจรดผู้นั่งโต๊ะในงานแปลตามธรรมดาต้องมีตักกับช้อน หรือช้อนกับช้อนขนาดใหญ่ การที่จะวางมีตักกับช้อนหรือช้อนกับช้อนในงานแปลนั้น ก็ต้องแล้วแต่ชนิดของอาหาร มีตักกับช้อนหรือช้อนกับช้อนนั้นควรวางไว้หวนงานที่จะนำไปเชิฟ โดยกะให้ผู้รับประทานหยิบมีตักหรือช้อนด้วยมือขวา และหยิบช้อนด้วยมือซ้ายได้สะดวก อย่าให้ผู้รับประทานต้องจับไขว้มือยุ่งยาก ฉะนั้น ก่อนเชิฟผู้เชิฟต้องจัดวางไปเสียให้เรียบร้อยแต่ต้น

๔. การเชิฟนั้นควรให้งานแปลสูงกว่างานคาวที่ตั่งไว้เพียงเล็กน้อย และเชิฟให้งานแปลใกล้งานคาว อย่าเชิฟให้ห่างนัก จะทำให้อาหารที่ตักตกเปรยราด

๕. เวลาเซฟ ตาต้องคอยชำเลื่องคในงานอาหารที่
นำไปเซฟ เมื่อผู้รับประทานตักอาหารใส่จานเรียบร้อยแล้ว
จึงนำไปเซฟคนอื่น ๆ ต่อไป

๖. การเซฟอาหารให้ผู้ใดก่อนหลังนั้น ตามธรรมดา
เขาเซฟให้แขกหญิงผู้มีเกียรติสูงก่อน แล้วจึงเซฟเรียง
ต่อ ๆ ไปทางขวามือตามลำดับที่นั่ง ไม่ควรเว้นหรือข้าม

๗. การวางจาน ช่อม มิก หรือช้อนให้ใหม่เวลา
จะออกมา จานถอมมอช่าย มิกช่อม หรือช้อนถอมมอชวา
แล้วเขาทางซ้ายของผู้นั่งโต๊ะและวางจาน ต่อจากนั้นจึงหยิบ
ช่อมวางข้างจาน แล้วจึงอ้อมไปเข้าทางขวาวางมิก ถ้า
รับประทานอาหารไทย ด้วยใน ตอน จะรับประทานข้าวก็วาง
ช้อนสำหรับตักข้าว

๘. การยกจานชุปมาตั้ง หรือถอนจานชุปหรือถอน
จานคาว ต้องเข้าทางซ้ายมือของผู้นั่งโต๊ะเสมอ

๙. การเซฟนั้นถ้ามี ๒ สาย ควรเข้าเซฟอาหาร
ให้พร้อม ๆ กันทั้ง ๒ สาย

๑๐. ตามธรรมดาอาหารที่เลียง เขามักเลียงจาก
อาหารเบาไปหาอาหารหนักตามลำดับ ทั้งนี้ ก็ผู้ประกอบ

อาหารเป็นผู้มีความชำนาญรู้ดีกว่า อะไรควรจะทำก่อนและ
หลังเช่นในเบื้องต้นถ้าไม่มีก๊วยแก้มก็นำซปมาก่อน ต่อ
ไปจึงเป็นปลา ต่อจากปลาก็เป็นประเภทเนื้อสัตว์ ต่อจาก
ประเภทเนื้อสัตว์ก็เป็นประเภทอาหารอบและยังเตรมเม ต่อ
จากนั้นถึงอาหารไทย ขนม, ผลไม้ ก็ผู้ทำอาหารจะขึ้น
เรามาตามลำดับ เพราะฉะนั้นก่อนที่จะเขียนรายชื่ออาหาร
จึงควรถามผู้ประกอบอาหารเสียก่อน และเมื่อมีอาหาร
จะเซฟตามลำดับอย่างไรแล้ว ก็ศึกษาคู่มือที่จะใช้ในการ
การเลี้ยงให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร

๑๑. เมื่ออาหารคาวหวานได้ผ่านการรับประทานไป
แล้ว ตอนจะถึงผลไม้ตามธรรมเนียมก็จักชามน้ำล้างมือลอย
ดอกไม้ เช่น ดอกกล้วยไม้ มีจานแก้ว สำหรับรับประทาน
ผลไม้รองไปด้วย ถ้าไม่มีจานแก้วก็ใช้จานหวานแทน วาง
ช่อมและมีคสำหรับรับประทานผลไม้ไปในจานให้เสร็จ (มีค
ช่อมผลไม้ นั้น ขนาดเล็กกว่ามีคช่อมหวาน) ซึ่งผู้เดินโต๊ะ
ควรจะต้องจัดไว้เป็นชุด ๆ ให้เสร็จก่อนที่จะนำไปวาง เมื่อ
วางแล้วโดยปกติเป็นหน้าที่ของผู้นั่งโต๊ะ ก็จะยกชามล้างมือ
พร้อมถ้วยลูกไม้ถกทรงกนกจานเลื่อนขนไปวางข้างหน้าจาน

สำหรับรับประทานผลไม้เอง ต่อจากนั้นจึงค่อยนำพาน
หรือจานผลไม้ไปเซฟ เมื่อเซฟผลไม้แล้วไม่ต้องถอนชาม
น้ำตาลมอหรือสังข์ของต่าง ๆ บนโต๊ะแต่อย่างใดอีก

๑๒. ในขณะที่น่าอาหารเข้าไปเซฟแล้ว หัวหน้า
สายต้องบันทึกคอยว่าในเขตสายของตนมีสิ่งไรขาดตกบกพร่อง
บ้าง เช่น เหล้าหรือโซดาหมด ก็ต้องบอกให้ผู้มีหน้าที่ริน
โซดาหรือรินเหล้าเข้าไปเติม หรือถ้าขนมปังหมดหัวหน้า
สายก็นำขนมปังไปเติมให้โดยใช้ช้อมแทงขนมปังจากจาน
ขนมปังที่ถ่อไป แล้ววางลงไปในงานขนมปังของผู้รับประทาน
คนละชิ้น อย่าใช้มือหยิบเป็นอันขาด จะทำให้แขกรังเกียจ
ถ้าชาวหมตกก็ต้องนำโถข้าวไปเซฟให้ หรือถ้าเลี้ยงกยขาว
ไทยก็นำกยขาวไทยไปเติมหรือเซฟให้เช่นเดียวกัน แต่ถา
กยขาวฝรั่งหมดไม่ต้องเติม นอกจากผู้นั่งโต๊ะจะขอ

๑๓. การเลี้ยงใหญ่บางแห่งมีกยแกล้ม (Hors
D'oeuvre) ใช้รับประทานก่อนชุป ถ้ามีการเลี้ยงกยแกล้ม
เช่นว่านก็ต้องวางช้อมเล็กและมีดเล็กให้อย่างละ ๑ เล่ม
พอแขกนั่งโต๊ะและเริ่มรินเหล้าได้สัก ๓-๔ คน หัวหน้า
สายก็นำงานใส่กยแกล้มไปเซฟให้ กยแกล้มนั้นเขาทำมา

เฉพาะรับประทานอาหารเพียงคนละชน หรือถ้าเป็นชนที่รวมกัน
หลายอย่างก็รับประทานอาหารกันเพียงคนละเล็กน้อย เมื่อ
รับประทานอาหารกับแก้มเสร็จ ก็ถอนงานกับแก้มแล้วจึงนำ
งานชุปและช้อนชุปไปวางให้

๑๔. ในบางแห่งตอนทเลี้ยงกับชาวไทยเขาจัดอาหาร
ไทยใส่จานช่อ (คือใช้จานสำหรับใส่ออร์เคฟ) มาเสร็จ
และจัดมาให้สำหรับคนละที่ ถ้าใครจัดงานช่อใส่กับข้าวมา
ให้เช่นนั้น ก็ไม่ต้องวางงานแบ่งหรือชามแบ่งอีก เมื่อ
หัวหน้าสำนนำข้าวเข้าไปเซฟ ผู้ช่วยก็นำทใส่กับข้าวไป
ตั้งข้างซ้ายแทนที่งานแบ่งคนละที่

๑๕. เมื่อแขกรับประทานอาหารเสร็จแล้วเขาก็จะไป
ยังห้องรับแขก ต่อจากนั้นจึงนำถาดที่บรรจุด้วยกาแฟ
(ถ้วยขนาดเล็ก) ซึ่งใส่รินกาแฟไว้ในถ้วยเสร็จแล้วกับ
โตน้ำตาล โตนม ไปเซฟให้ในห้องรับแขก ถัดจากนั้น
ก็นำเหล้าขรณิกและเหล้าลคเคียว (Liquor) เช่น เซอร์
ขรณิก, เปปเปอร์มินท์, คอม, หรืออื่น ๆ ซึ่งอยู่ในประเภท
เหล้าลคเคียวบรรจุในถาดพร้อมด้วยถ้วยสำหรับดื่มเหล้า
ลคเคียวไปแจกต่อจากกาแฟ การนำถาดเหล้าลคเคียว

พร้อมด้วยถวบลกเคียวเข้าไปแจกัน ควรใช้ผ้าขาวปรอง
กันตากเพื่อให้เห็นว่าถวบลกเคียวอยู่ในที่สะอาดดีแล้ว ต่อ
จากนั้นจึงแจกขจร

ข้อสังเกต สำหรับการที่จะถอนงานจะต้องคอยควา
ผู้หนึ่งไต่กรรมมิกกับช่อมเข้ามาชิดกันจึงถอน และถ้าบังเอิญ
ผู้เซฟทำผิดหรือช่อมตก หัวหน้าสายก็ต้องช่วยเกยขน
และนำไปเกย แล้วเปลี่ยนอันใหม่ให้

๑๖. ขณะที่มีการกล่าวเพื่อกมอวยพร ผู้เลี้ยงต้อง
หยุดกระทำการใด ๆ ทั้งสิ้น ยืนอยู่ในท่าสงบนิ่ง เพื่อไม่
ให้เสียรบกวนในขณะนั้น

๑๒. การเลี้ยงอาหารกลางวัน (Lunch)

การเลี้ยงอาหารกลางวันนั้น วิถีจักไต่และการเซฟ
คงกระทำเช่นเดียวกับอาหารค่ำ แต่โดยมากจำนวนอาหาร
มักจะน้อยกว่า เท่าที่เห็นมาที่ไชเลียงก็มีชุป, ปลา, เนอ,
ไก่หรือนก, และใช้อาหารรสอ่อน ๆ กับมีของหวานและ
ผลไม้ การเลี้ยงอาหารกลางวันมักไม่ค่อยนิยมจะใช้เหล้า

ก่อนอาหาร เว้นแต่เจ้าบ้านประสงค์จะเลี้ยงเหล้าด้วย ก็ใช้เหล้าเชอร์ หรือเหล้าคอกเทลอย่างใดอย่างหนึ่ง เหล้าในโต๊ะก็ใช้เพียงเหล้าแคลร์ทและเหล้าแชมเปญเพียงไม่กี่อย่าง และควรจะเปลี่ยนจากการใช้ถ้วยเกล็ดของการเลี้ยงคนเนอร์ มาเป็นวางเครื่องพวงและจานเนยให้

๑๓. การเลี้ยงอาหารเช้า (Breakfast)

การเลี้ยงอาหารเช้านั้น วิธีจัดโต๊ะคล้ายกับจัดโต๊ะรับประทานอาหารกลางวัน แต่ไม่มีเหล้า ตามปกติอาหารทุก ๆ อย่างมักจะยกมาตั้งบนโต๊ะให้เสร็จ เช่นเดียวกับการเลี้ยงน้ำชาเวลาบ่าย ผู้เลี้ยงไม่ต้องเซฟ แต่ก็มีบางคราวที่เขาใช้เซฟกันอย่างเหมือนกัน เช่น เป็นการเลี้ยงเพื่อนฝูงในวันสันติภาพก็ตามบ้านเรือน ส่วนของทรงประทานในตอนเช้านั้นมักมีไข่ลวก, ไข่ดาวกับเบคอน ปลาวัน ๆ หรือแพนเค้ก ไส้กรอก, พอลิช, (ข้าวโอ๊ตผสมด้วยนมน้ำตาล) ขนมปังขิง หรือขนมปังเชาควาย, เนยแข็ง, เนยอ่อน, แยมผิวส้ม, เครื่องกาแฟพร้อม หรือชา โคโก้ โอวัลติน แล้วแต่แขกจะชอบอย่างไหนก็จัดอย่างนั้นให้

และมีของหวานผลไม้ตามสมควร ถ้าแขกผู้ที่เราจะต้อนรับ
เป็นคนไทย ก็ควรจะเพิ่มข้าวต้มกับหรือข้าวต้มเครื่องให้
และวางเครื่องพวงซดเล็กสำหรับใช้เวลาเช้า กับจานเนย
ให้ด้วย

๑๔. การเลี้ยงน้ำชาเวลาบ่าย (Tea)

การเลี้ยงน้ำชาเวลาบ่ายนั้นแตกต่างจากการเลี้ยง
อาหารมอดน ๆ ทักกล่าวข้างต้นอยู่บ้าง โดยปกติควรจัดดังนี้

ก. การเตรียมของใช้ในการเลี้ยงน้ำชา

๑. แจกน้ยักคอกไม้
๒. โต๊ะ เก้าอี้ (โต๊ะมักจะใช้โต๊ะต่ำ เพื่อสะดวก
แก่เจ้านานหญิงจะรินหรือแจกน้ำชา)
๓. ผ้าปูโต๊ะ (ถ้าใช้โต๊ะต่ำก็ใช้ผ้าปูชนิดสำหรับ
ใช้กับโต๊ะน้ำชา)
๔. ถ้วยชา จานรอง ช้อนชา ต้องมีครบตามจำนวน
ผู้นั่งโต๊ะ
๕. จานหวานต้องมีครบตามจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๖. งานใหญ่สำหรับใส่เครื่องว่างและขนมเท่าจำนวน
สิ่งของที่จะเลี้ยง จะเป็นงานกลมหรืองานเป็ลก็แล้วแต่
จะเหมาะ

๗. ซ่อมหวานต้องมีครบตามจำนวนผู้นั่งโต๊ะ

๘. ผ้าเช็ดมือต้องมีครบตามจำนวนผู้นั่งโต๊ะ ถ้า
เลี้ยงคนมากมาย ผ้าเช็ดมือไม่พอ จะใช้กระดาษเช็ดมือแทน
ก็ได้

๙. ถ้วยแก้วโซดาต้องมีครบตามจำนวนผู้นั่งโต๊ะ
(การเลี้ยงน้ำชาสำหรับเมืองไทย เมื่อรับประทานน้ำชา
แล้วมักจะรับประทานโซดาค้วย เพื่อให้ถูกใจของผู้นั่งโต๊ะ
จะมีถ้วยแก้วเพอร์นโซดาให้เป็นการสมควร แต่การเลี้ยง
น้ำชาอย่างแบบฝรั่งนั้นไม่จำเป็นต้องตั้งถ้วยโซดาค้วย)

๑๐. แชนควิช เครื่องว่าง และขนมต่าง ๆ ใส่จาน
เป็ลไว้ให้เรียบร้อย ขนมบางอย่างที่เป็นรูปทรงต่าง ๆ เพื่อ
ความสวยงามไม่ควรตัดไปเสิร์ฟจะเสียความงาม ให้วาง
มีดกับช้อนไว้ในจานขนมนั้น เพื่อให้ผู้รับประทานตัดแบ่ง
รับประทานเอง

๑๑. ทนัาชา ต้องเตรียมไว้ให้พอเหมาะกัจำนวน
โตะและจำนวนผู้นั่งโตะเช่นผู้นั่งโตะ ๔ - ๕ คน เตรียม
ทนัาชา ๑ ทกพอแล้ว ถ้าผู้นั่งโตะมี ๘ - ๑๒ คน ก็ควร
เตรียมไว้ ๒ ท เพื่อผู้นั่งรยประทานจะไ้หยิบไ้สะดวก

ทนัาชานนเป็นเครื่องชคมีถาครอง ประกอบด้วยท
ไ้่น้ำตาล ๑ พร้อมด้วยคมคบนน้ำตาล หรือชอนตักน้ำตาล
หม้อสำหรับไ้่นม ๑ (นมตามธรรมดาเขาไ้่นมสด) หม้อ
ใบสทสคสำหรับไ้่น้ำชา หม้ออกใบหนึ่งรปร่างย่อม ๆ
สำหรับไ้่น้ำรอนเปล่า เพื่อจะไ้ใช้เติมเมื่อผู้นั่งประทานไม
ประสงค์ชาแก่ ชาทชงใช้ชาชลอนชนคิลฟต้น แต่บางคน
เขาก็ปนชาจีนคิ ๆ เขาก็ชชาชลอนด้วย

๑๒. ขหริจคเป็นกระป่องหรือหีบไ้ฟานหรือจคเป็น
กระเชาไว้ให้เรยบรอย

ข. วิธจคโตะนัาชา

๑. ปโตะและจคเกาอให้เรยบรอย

๒. ตงทขกคอกไม้กลางโตะ

๓. แชนควช เครื่องว่างและชนมหวานต่าง ๆ จะ
จคสังละกงาน ประมาณคให้พอควรต้องให้สะดวกแก่ผู้นั่ง

โต๊ะจะหยิบรับประทานได้ทั่วถึงกัน ในงานแซนทวิชควรมี
ช่อม ๑ คน งานขนมที่ทำเป็นรูปทรงงาม ๆ เช่น เค้ก
อันใหญ่ ต้องวางมัตกับช่อมไว้อย่างงาน ขนมเหล่านี้วาง
เป็นหมักกลางโต๊ะ หมักหนึ่งสังละงาน ถ้าผู้นั่งโต๊ะตั้งแต่
๘ ถึง ๑๒ คน ควรจัดเป็น ๒ หมักเพื่อผู้รับประทานจะได้
หยิบได้ทั่วถึงกัน

๔. วางงานหวานที่โต๊ะตรงกับเก้าอี้ที่จะนั่งคนละงาน
ให้ขอบงานห่างขอบโต๊ะประมาณ ๑ นิ้ว

๕. วางช่อมหวานข้างงานทางด้านซ้ายของผู้นั่งโต๊ะ
ตามช่อมให้ห่างขอบโต๊ะประมาณ ๑ นิ้ว และให้ช่อม
อยู่ห่างจากขอบงานเล็กน้อย ระวางอย่าให้ห่างมากเกินไป
และอย่าให้ชิดจนช่อมเข้าอยู่ใต้ขอบงาน

อนึ่ง ถ้าเป็นการเลี้ยงอย่าง High Tea คือ
เลี้ยงอย่างไม่เป็นพิธีการ เป็นการเลี้ยงภายในอย่างกันเอง
โดยเจ้าของบ้านและแขกมักจรรจะไปในที่อื่นอีกเช่นจะไป
ดการมหรสพและจะไม่รับประทานอาหารค่ำอีก ก็มีอาหาร
ฝรั่งและเครื่องดื่มให้พร้อมในโอกาสนั้นด้วย ในกรณีเช่นนั้น

ก็ต้องวางงานคาวและมีคช่อมคาวให้ เมื่อรับประทานคาว
เสร็จแล้วจึงวางงานหวานและช่อมหวานให้ภายหลัง

๖. วางผาเซียมอทพิบไวยเรียงร้อยแล้วบนจาน

๗. ถ้วยน้ำชา จานรอง ช้อนชา วางข้างจานหวาน
ทางด้านขวามือของผู้นั่งโต๊ะ ถ้วยตั้งหงายบนจานรองให้ห
ถ้วยอยู่ทางขอบโต๊ะ ช้อนชาวางหงายไว้ในจานรองถ้วยชา
ข้างขวาของผู้ถ้วย จานรองถ้วยชาวางห่างจานหวานประมาณ
ครึ่งนิ้วฟุต และวางให้ไกลจากขอบโต๊ะประมาณหนึ่งนิ้วครึ่ง

๘. ถ้วยแก้วโซคาวางเหนือถ้วยชาระหว่างจาน
หวานกับถ้วยชา

๕ ๕ ๕ ก. การตั้งท่น้ำชา

การตั้งท่น้ำชาอาจจะทำได้ ๒ วิธีคือ วิธีหนึ่งเขา
ตั้งท่น้ำชาไว้เสร็จพร้อมกบเครื่องว่าง เจ้ายานมักจะริน
น้ำชาให้แขก แล้วแขกผสมนมน้ำตาลเอาเอง อีกวิธีหนึ่ง
ผู้เลี้ยงน่าน้ำชาไปรินให้ แล้วเซฟเฉพาะแต่นมกับน้ำตาล
หรืออย่างทกโชรตเช่นไปแจกแขก ทั้งนี้ จะทำในวิธีใดก็ได้
ทั้งสิ้น ถ้าใช้วิธีเซฟ คนหนึ่งก็นำน้ำชาไปรินให้ อีกคน

หนึ่งก็นำมน้ำตาลเข้าเซฟ ต่อจากเซฟแล้วกรนน้ำโซดา
ใส่ถ้วยโซดาที่ไคตงไว้แล้ว

นอกจากการเลี้ยงอย่างวิจิตรไต่ะ ยังมีการเลี้ยงอีก
วิธีหนึ่ง คือจัดงานชองหรืองานควากนตน ม่นาชา
เครื่องว่าง ขนม ผลไม้ปอกไปเสร็จ และช่อมหวาน
พร้อมถ้วยกระต่ายเซตมือ ใส่จานชองหรืองานควากนตน
นำไปแจกคนละที่ แต่ธรรมเนียมมักจะเลี้ยงในโอกาสที่แขกมักจะ
อย่างอนทจะคหรือกระทำ เช่น ในเวลาที่พัก หรือนั่ง
รวมๆ อยู่ในเต้นท์ หรือปะรำ รอกการพิธีอย่างใดอย่างหนึ่ง
ดังนี้ เป็นต้น

เมื่อผู้หนึ่งไต่ะรับประทานเสร็จแล้ว ควรนำขหรือไปแจก
ให้ เมื่อได้แจกให้ทุกคนแล้วให้ตั้งขหรือไวกลางไต่ะ

๑๕. การเลี้ยงอาหารว่าง (Supper)

การเลี้ยงอาหารว่าง ตามปกติใช้เลี้ยงในตอนค่ำ
เช่นได้มีการคมนาหรสพ เป็นต้น โดยมากมักจะใช้อาหารไม่
หนักเกินไปถึงกับทำให้รบกวนเวลานอน และมักใช้อาหาร
ชนิดเย็นชนิดบางๆ เช่น เนอเย็น ไก่เย็น ลินวูเย็น สลัด

มันฝรั่ง โอลีฟ กาแฟ หรือเบียร์ เชฟโคยเจ้าบ้านหญิงไม่
รบกวนคนใช้ หรือจะจัดตั้งแบบ Buffet (คือแบบตั้ง
โต๊ะเสร็จ) แล้วให้แขกช่วยตัวเองก็ได้

ถ้าเป็นการเลี้ยงอย่างไทย ๆ เรา เขาก็มักใช้ข้าวต้ม
เครื่อง หรือแกงจืดมักกะโรนี หรืออื่น ๆ พร้อมถ้วยขนม
ผลไม้ กระดาษเช็ดมือ ถ้วยน้ำเย็น จัดโต๊ะงานช่องหรือ
งานก้นตื้นพร้อมถ้วยเครื่องมอในการรับประทาน มีช้อน
กระเบื้องและช้อนหวาน เป็นต้น แจกให้แขกคนละท

๑๖. การเลี้ยงอาหารธรรมดาแบบไทย ๆ

การเลี้ยงอาหารธรรมดาอย่างแบบไทย ๆ ก็คือ การ
ตั้งอาหารให้ผู้รับประทานหยิบตักเอาเอง นอกจากข้าวจึง
เชฟให้ วจิตวางจาน ช้อน มีค ช้อน ก๊วอย่างทำนอง
เลี้ยงอาหารค่ำ และเครื่องมอที่จะวางนั้น ควรใช้งานกัน
ลึกเป็นงานข้าว มีผ้าเช็ดมือวางบนงานข้าว มีคาว
ช้อนคาว อยู่ทางขวามือ เหนือมีคาววางถ้วยแก้วน้ำ ช้อนคาว
อยู่ทางซ้าย วางงานคาวก้นตื้นเป็นงานแบ่งและวางทาง
ด้านซ้าย ถัดจากช้อนคาวเหนืองานแบ่งวางถ้วยแบ่งแกง

การต้อนรับและเลี้ยงดู

๖๕

พร้อมด้วยช้อนกระเบื้อง เท่าจำนวนแขกที่จะพวงม เช่นมี
ทั้งแขกจกและแขกเผือกวางด้วยแบ่ง ๒ ถ้วย ตั้งนเป็นต้น

ระหว่างที่รับประทานอาหารยังไม่เสร็จ ผู้เลี้ยงจะ
ต้องคอยสังเกตดู ถ้าสิ่งใดขาดตกบกพร่อง เช่นน้ำ หรือ
ข้าวพองเกือบหมด ก็นำไปรินหรือเซฟเพิ่มเติมให้ การ
วางกับข้าวบนโต๊ะ ควรจะวางดูให้งามตา และอาหารอย่าง
ใดใช้รับประทานกับอะไร ก็วางให้อยู่ในกลุ่มเดียวกัน เช่น
มีน้ำพริกผักต้ม ปลาเคืองแกล้ม ก็จะต้องวางสิ่งเหล่านี้
ไว้ต่อเนื่องกัน ตั้งนเป็นต้น ก็จะต้องมีช้อนกลาง ช่อม
กลาง หรือมีตักกลาง แล้วแต่ชนิดของอาหารที่จะใช้อะไร
เหมาะ ก็วางไว้ในจานหรือข้างจานอาหารนั้น ๆ ด้วย ทั้งนี้
โดยที่แขกเขามาจะถอกัน ไม่ใช่ช้อนช่อมหรือมีตักใช้
รับประทานอยู่นั้นลงไปตักหรือตักอาหาร ถ้าไม่วางไว้ให้
เป็นว่าเกณท์ให้แขกมมมาม หากจะมีเครื่องพวงให้ก็
ควรวางไว้ในกลุ่มเดียวกับที่วางกับข้าว แต่ไม่ควรให้กต
เกะกะ สำหรับอาหารกลุ่มหนึ่ง ๆ ไม่ควรจะให้เกิน ๖ คน

๕๕ ๕๕
 ทงนเพื่อความสะดวกแก่แขกผู้ที่จะรับประทานอาหารจะไต่เอื้อมถึง
 ๕๕ ๕๕ ๕๕
 ไต่โดยสะดวก เมื่อรับประทานอาหารคาวอิ่มแล้ว ก็ถอน
 ๕๕ ๕๕ ๕๕ ๕๕
 เครื่องคาวทิ้งหมดรวมทั้งจานที่ใช้รับประทานอาหารและเครื่องพวง
 ๕๕ ๕๕
 ไปจากโต๊ะ ต่อจากนั้นจึงวางจานหวาน ช้อนช่อมและมัท
 ๕๕ ๕๕ ๕๕ ๕๕
 หวาน และถ้ามขของน้ำกวาสยามหวาน และช้อนกระเบื้อง
 ๕๕ ๕๕ ๕๕ ๕๕
 เล็กสำหรับใช้ตักของน้ำรับประทานด้วย เมื่อวางสิ่งเหล่านี้
 ๕๕ ๕๕ ๕๕ ๕๕
 เสร็จแล้ว จึงยกของหวานและผลไม้มาตั่งให้ เมื่อแขก
 ๕๕ ๕๕ ๕๕ ๕๕
 รับประทานอาหารของหวานและผลไม้เสร็จแล้ว ก็ถอนเครื่องหวาน
 ๕๕ ๕๕ ๕๕ ๕๕
 นำขึ้นมาแจก เป็นเสร็จเรื่องการเลี้ยงอย่างธรรมดา
 ๕๕ ๕๕ ๕๕ ๕๕
 อนึ่ง ถ้ามการเลี้ยงเหล้าด้วย ก็ควรเลี้ยงเมื่อแขก
 ๕๕ ๕๕ ๕๕ ๕๕
 มาถึง หรือถ้าจะให้เหล้าในโต๊ะอาหารด้วย ก็ควรรินเหล้า
 ๕๕ ๕๕ ๕๕ ๕๕
 ผสมโซดาเสร็จ นำไปแจก ไม่ควรจะนำขวดเหล้าขวด
 ๕๕ ๕๕ ๕๕ ๕๕
 โซดาทั้งขวด ๆ ไปตั้งบนโต๊ะอย่างทงนใช้เลี้ยงตามเหล้า
 ๕๕ ๕๕ ๕๕ ๕๕
 ซึ่งคู่มองามตาเลย

การเลี้ยงน้ำดื่มและบุหรี

๕๕ ๕๕ ๕๕ ๕๕
 ถ้าเป็นการเลี้ยงนอกห้องรับแขก จะต้องเตรียมมัททงน

๑. โต๊ะรับแขกเล็กหลาย ๆ โต๊ะพร้อมด้วยผ้าปูโต๊ะ
ให้พอกับจำนวนแขกที่เชิญ

๒. โต๊ะที่เตรียมไว้นี้ ตั้งลงในระหว่างแถวเก้าอี้
ห่างกันพอสมควร ให้พอสะดวกแก่แขกที่จะหยิบดื่มหยิบใช้

๓. เมื่อแขกมาถึงแล้ว ก็ยกแก้วน้ำเย็น แก้วพวง
หน้าชา พานหรือหอยหรรไปตั้งให้ที่โต๊ะนั้น

ถ้าเป็นแขกผู้มีเกียรติ ผู้ที่จะยกไปตั้งควรจะไปตาม
ลำดับดังนี้ คนที่ ๑ ถอดกระโถนเล็ก คนที่ ๒ แก้วน้ำเย็น
คนที่ ๓ หน้าชาจีน คนที่ ๔ แก้วพวงใส่น้ำต่าง ๆ เช่น
น้ำเชียว น้ำแดง โซดา เป็นต้น คนที่ ๕ พานหรือหอยหรร
แล้วนำไปวาง ก่อนจะนำเข้าวางให้ทำความเคารพเสียก่อน
แล้วตั้งของลงบนโต๊ะ เวลาตั้งก็ม้วนตัวเล็กน้อย และไม่ควรว
ย่นห่างโต๊ะ

ถ้าเป็นแขกที่มีเกียรติสูง เช่นพระมหากษัตริย์ หรือ
พระบรมวงศานุวงศ์ เมื่อคนที่ ๑ ไปถึงใกล้โต๊ะที่ประทับ
คนที่ ๒ และคนต่อ ๆ ไปควรเดินชิดเข้าไป แล้วทักทายคน
หยุดถวายคำนับ ต่อจากนั้นทุก ๆ คนก้าวเท้าขวาไป

ข้างหน้าครั่งกาวย่อเข้าซ้ายจรดพน แล้วจึงย่อเข้าขวาจรด
 พนเช่นเคยวกซ้ายเข้าซ้าย นั่งบนชั้นเท่าตั่งตัวตรงยกเครื่อง
 ขนตั้งบนโต๊ะ ส่วนคนที่ ๒ และถัด ๆ ไป ก็ส่งของต่อ ๆ
 กันให้คนที่ ๑ รับไปตั่ง เมื่อคนสุดท้ายส่งของให้คนรอง
 สุดท้ายแล้ว ก็ลุกขนถวายนั่งกลับโต๊ะ คนถัด ๆ ไปก็
 ปฏิบัติเช่นเคยวกกัน จนถึงคนที่ ๑ เป็นคนกลับสุดท้าย

การตั่งเครื่องเลี้ยงบนโต๊ะ ควรตั่งดังนี้ ขอบโต๊ะ
 ด้านหน้าตั่งกระโถนเล็ก หรือถ้าเรียกตามราชาศัพท์ก็
 เรียกว่า พระสพวรรณศรี ถัดไปตั่งถวายน้าเย็น (พระสธารส
 เย็น) ถัดแล้วพวงให้เย็นคั่นกัน ต่อไปตั่งท่นาชาจีน (พระ
 สธารสร่อน) ต่อไปตั่งพานขจร (พระโอสถทรงสุข)

การถอนเพื่อมาแต่งเติมใหม่ในมือของพระองค์ ก็
 ปฏิบัติทำนองเดียวกับขานำเข้าไป

นอกจากเลี้ยงวชิยกไปตั่งตั่งกล่าวแล้ว ยังอาจเลี้ยง
 โดยวิธีจกเป็นถวยกเดียวหรือเป็นพาน แล้วนำไปแจกเป็น
 รายตัวคนก็ย่อมทำได้ ขอสำคัญจะนำอะไรไปแจกเช่น จะนำ
 ถวายน้าเย็นที่ไม่มีพวง แม้จะยกไปให้ใครเพียงถวยกเดียว

ก็ตาม ต้องใช้ถาดรองเพื่อความเรียบร้อยเรียบร้อยด้วย
อย่าออกไปแจกโดยไม่มีการรองรับ

การถวายงานพัด

โดยที่ประเทศไทยได้มีการปกครองตามระบอบ
รัฐธรรมนูญ โดยมีพระมหากษัตริย์เป็นประมุขของประเทศ
ข้าราชการฝ่ายปกครองย่อมมีโอกาสที่จะต้องรับเสด็จพระ
ราชดำเนินในต่างจังหวัดตามคราวและโอกาสอย่าง และ
เพื่อที่จะให้คำบรรยายในโคลงสมรณยิ่งขึ้น จึงได้เพิ่มเรื่อง
การถวายงานพัดขึ้นอีกเรื่องหนึ่ง

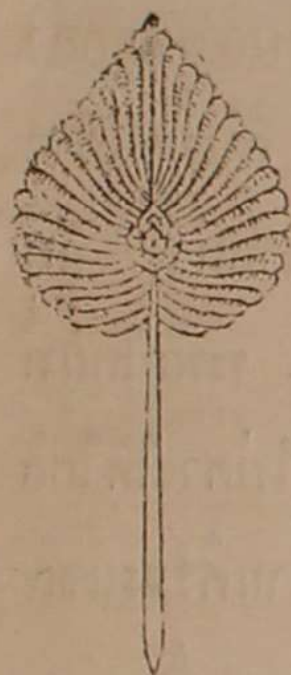
เป็นที่ทราบกันแล้วว่า ประเทศไทยเป็นประเทศร้อน
ย่อมต้องการความเย็นในบางโอกาส การให้ความเย็นนั้น
ย่อมทำได้หลายวิธี กล่าวคือ โดยการใช้พัดลม, การใช้
เครื่องทำความเย็น, และการให้ความเย็นทางพัดโบก ถ้า
กล่าวตามความจริงแล้ว การให้ความเย็นทางพัดลมก็
การให้ความเย็นทางวิทยาศาสตร์ก็ การให้ความเย็น
ทางธรรมชาติโดยใช้พัดโบกไม่ได้ โดยที่ความเย็นตาม
ธรรมชาตินั้นจะทำให้รู้สึกเย็นกว่า จะสังเกตเห็นได้ว่า

ในสถานทีบางแห่งเขาก็มีเงินทองสามารถที่จะใช้พักผ่อนหรือ
ใช้ความเย็นทางวิทยาศาสตร์ได้ แต่กระนั้นเขายังใช้ชกพิค
(Punka) ไม่ใช้พักผ่อนหรือใช้ความเย็นทางวิทยาศาสตร์

การถวายน่งานพิคสมัยรัชกาลที่ ๕ ได้เคยทรงถ้อ
ว่า การพิคเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ถึงกับพระราชทานเหรียญ
คุณงามาแก่พระยาโชยมนันท์ (เซย โชยมนันท์) ผู้ที่
มีศิลปะในการถวายน่งานพิค การถวายน่งานพิคนี้ ผู้
บรรยายได้เคยศึกษามาบ้างเมื่อครั้งเป็นนักเรียน วิชาศาสตร์
แต่ไม่ถึงกับมีความชำนาญอย่างแท้จริง ได้เคยออกโรง
ถวายน่งานพิคเพียงครั้งเดียว จึงไม่สามารถจะเขียนคำ
บรรยายให้ถูกต้องละเอียดถี่ถ้วนได้ แต่เพื่อที่จะไม่ให้คำ
บรรยายนี้ขาดตกบกพร่องในเรื่องนี้ไป จึงได้ขอร้องให้คุณ
พระมหาเทพฯ ข้าราชการกรมประชาสัมพันธ์ ซึ่งเคย
เป็นหัวหน้ามหาคเล็กในรัชกาลที่ ๖ และได้เคยสนอง
บาทยศในงานชนคนมาอย่างชำชองช่วยเขียนคำบรรยาย
ให้ ซึ่งจะได้ความรู้ดังต่อไปนี้

วิธีใช้พัดขนนกตามแบบที่มหาดเล็กหลวงใช้

ลักษณะของพัด



ตัวพัดขนนกต้องมีขนาดกว้างตั้งแต่ ๔๐-๖๐ เซนติเมตร ก้ามต้องยาวไม่ต่ำกว่า ๕๐ เซนติเมตร ระยะที่ผู้พัดจะจับพัดต้องจับให้โคนมาข้างปลาย ประมาณ ๓ ใน ๔ ของก้าม และเวลาจับต้องจับให้ก้านหน้าของพัดตั้งตรงไปตาม ทหมาย

กิริยาที่จะทำการพัด มีอยู่ ๓ อย่าง
คือ

๑. ยืน

๒. นั่งพับเพียบ

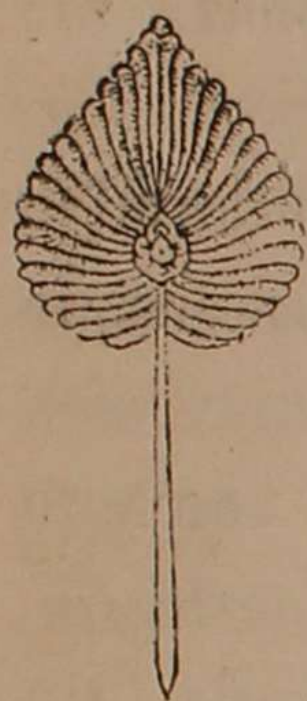
๓. หมอบ

(๑) ทำยืน (ใช้มาก) ใช้กบแซกท่งเกาอ ผู้พัดต้องยืนตัวตรง ไม่ก้มหน้า ท่าทางไว้สง่า ผงผายภาคภูมิแต่อย่าให้มองคเป็นหยิ่งจองหอง ระยะที่จะยืนพัดต้องให้ห่างจากแซกประมาณ ๕ ก้าว ไม่ควรยืนบังหน้าแซกอื่น ๆ เป็นอันขาด เว้นในกรณีจำเป็นจริง ๆ

(๒) ท่านั่งพับเพียบ ใช้กบเขกทnungเกาอเตย ๆ
 หรอนงบนอาสนะ (เช่นสงฆ์) หรือเขกทnungกบพน ผู้พิศ
 ต้องนั่งพับเพียบใหม่ท่าทางมอญคเริยบรอย ห้ามการทอดตัว
 เหยยคชา (คล้ายท่านอน) ห้ามนั่งทาวแขน ถ้าเมื่อยมาก
 เอาศอกซ้ายพิงบนเข่าซ้ายข้างใด ระยะความห่าง ผู้พิศ
 จะทำการพิศควรประมาณผ่นของตนควา จะพิศให้ผู้พิศ
 ถูกพิศรับความเย็นได้อย่างไกลที่สุดเท่าใด ไม่ควรให้ไกล
 กว่า ๔ ศอกหรือ ๒ เมตร เพราะพิศจะกรายศรัษะเขก

(๓) ท่าหมอบ (ท่านั่งถ้าไม่เคยชินจะเมื่อยมาก
 ต้องน้คให้อีกคนคอยเข่าเปลี่ยน) ท่านั่งใช้กบเขกทnungเกาอเตย
 สง และจำเป็นต้องแก้อ้อมให้ถนคเคยชินจึงจะพิศให้เย็น
 ใดค ถ้าพนทแคบและจำเป็นจะต้องเข่าพิศในระยะใกล้ ควร
 ใช้พิศขนาดย่อมตามสน จะได้ไม่กรายศรัษะ ความจริงการ
 หมอบพิศนเป็นแบบเกาพิ ใช้กน เป็นประจำสำหรับพระมหา
 กษัตริย์ ในขณะที่เสด็จประทับ ณ พระราชอาสน์ทnungไววกบพน
 ในตระโหฐาน

วิธีปัก



ใช้ข้อมือและแขนทำให้องฟักขึ้นผลกลม
ตรงไปให้ถูกตามทศของการ แล้วค่อยๆ



ยกขึ้นทางเดิม แล้วโยกให้

เป็นรูปคล้ายเลข 8 อารบิก

เมื่อถึงด้านหลังก็จึงบังคับให้

องฟักกลับขึ้นผลกลมตรงไป

ในทศต้องการจะให้ถูก

วิธีผลัดเปลี่ยน

ต้องทำความเคารพก่อน และการเปลี่ยนก็จำต้อง
ให้เป็นไปในลักษณะเดิม โดยไม่ให้ลมชากระยะ หรือ
หยุดชงักไป

การฟักเป็นศิลปะชั้นสูง จำต้องฝึกไว้ให้ชำนาญ โดย
การแขวนผ้าเช็ดหน้าไว้ตามระยะที่เราต้องการ ผู้ที่ชำนาญ
อาจฟักให้ผ้าเช็ดหน้าปลิวเป็นระย้าเดียวกันอยู่เสมอได้

มารยาทในการนั่งโต๊ะ

ผู้นั่งโต๊ะควรระวังจรรยา มารยาท อย่างน้อยดังนี้

๑. เวลาจะนั่งโต๊ะต้องไม่นั่งก่อนสุภาพสตรี หรือ
นั่งก่อนเจ้าของบ้านเชิญให้นั่ง

๒. เวลานั่งโต๊ะแล้วไม่ควรแนะนำใครต่อใครให้รู้จัก
กัน (เวลาที่จะใช้สำหรับการแนะนำต้องเป็นเวลาก่อนหรือ
ภายหลังการเข้านั่งโต๊ะ)

๓. เวลาสตรีลูกขนจะออกไปจากห้อง สุภาพบุรุษ
ต้องลูกขนยืน

๔. เวลารับประทานอาหารจะต้องระวังการไอ จาม
ขาก และยวนน้ำลาย เพราะเป็นการไม่สมควร ถ้า
กลืนไม่ไต่จะต้องไอหรือจามก็ต้องใช้ผ้าเช็ดขยอกปาก ส่วน
การสะอึก ขาก และยวนนั้น ถ้าจำเป็นควรขออนุญาต
แม่บ้านออกไปกระทำข้างนอก

๕. ไม่สมควรร้องรำทำเพลงในเวลานั่งโต๊ะ

๖. เมื่อไต่ทำอะไรผิดพลาดไปแล้ว ต้องปล่อยให้เลย
ตามเลย อย่าพยายามแก้ตัว

๗. อย่าจดหมายหรืออ่านหนังสือใด ๆ ในเวลานั่ง
โต๊ะ เว้นแต่ขยอกอาหาร แต่ถ้าเกิดความจำเป็นในบาง
โอกาส ก็ต้องขออนุญาตแม่บ้านก่อน

๘. ระวังอย่าทำอาหารหกใส่เสื้อผ้า เพราะจะทำให้สกปรกและเห็นเป็นคนซุ่มซ่าม

๙. ระวังอย่าทำให้เครื่องประกอบารับประทานอาหารใด ๆ ตกจากโต๊ะ แต่ถ้าบังเอิญเกิดตกขึ้น ต้องขอโทษใหม่จากคนใช้ในโอกาสอันควร

๑๐. อย่านั่งฟังพนักเก้าอี้ปล่อยอารมณ์ตามสบายหรือนั่งโยกเก้าอี้ ควรนั่งตัวตรงเสมอ

๑๑. อย่าเอาข้อศอกชนท้าวโต๊ะหรือท้าวคาง หรือเอาตัวชนกับโต๊ะ

๑๒. อย่าจิมฟันในเวลารับประทาน ถ้าจำเป็นจริงๆ ก็ต้องใช้ผ้าเช็ดมือนี้อยู่ปาก

๑๓. อย่าพูดในเวลามีอาหารเต็มปาก

๑๔. อย่าเล่นซอสนซอมหรือฉาเช็ดมือ

๑๕. อย่ากางข้อศอกในเวลารับประทาน ควรวางข้อศอกให้แนบกับตัว

๑๖. ต้องเออเพอช่วยเหลือนลิตร ทนงข้างเคียงและคั่งทกอย่างตามแต่จะช่วยได้ ทั้งนี้ไม่จำเป็นว่าจะต้องรู้หรือไม่

๑๗. อย่าเออมมอหยับสิ่งใด ๆ ข้ามเครื่องใช้ในการ
รับประทานของผู้อื่น ถ้าจะต้องการอะไรควรบอกเขา ๆ ให้
คนใช้ส่งให้ ถ้าไม่จำเป็นแล้วไม่สมควรใช้เพื่อนร่วมโต๊ะ
แต่ถ้าเพื่อนร่วมโต๊ะช่วยหยับสิ่งให้ ต้องขอโทษและแสดง
ความขอบคุณในการนั้น

๑๘. อย่าถ่มกระดูกหรือกาก หรือเมล็ดผลไม้จาก
ปากลงไปในจานอาหารเวลาจะคายควรเอามือของคายนจาน
การเอาช้อนหรือช้อนรับจากปากก็เป็นวิธที่ไม่เหมาะเหมื่อน
กัน เพราะช้อนต้องใช้ช้อนหรือช้อนนั้นรับประทานอาหาร
ต่อไปอีก แต่ถ้าจะใช้ก็ควรใช้ต่อเมื่อจะไม่ใช้เครื่องมืออื่น ๆ
อีกแล้ว

๑๙. เวลาดื่มเหล้าหรือน้ำ ไม่ควรยกถ้วยแก้วสูง
จนต้องหงายศีรษะ

๒๐. การหยับถ้วยแก้วเหล้าหรือแก้วน้ำ ควรหยับ
ถ้วยมือขวา

๒๑. อย่าเสีฟสุรามากจนมันเมาเสียมารยาทอันดีงาม

๒๒. การรับประทานสุป ควรใช้ช้อนตักออกนอกตัว
และรับประทานจากข้างช้อน อย่ารับประทานจากปลายช้อน

๒๓. การรับประทานอาหารขนมปัง ควรบีบเป็นชิ้นเล็ก ๆ
อย่าก็รับประทานทั้งชิ้น และไม่ควรรีบขนมปังเป็นชิ้นใส่
ปนลงไปในงานอาหาร

๒๔. การบีบขนมปังรับประทานควรใช้มือซ้าย

๒๕. อย่าใช้ขนมปังทั้งแผ่นทาเนย ควรตัดเป็นชิ้น
เล็ก ๆ รับประทานเฉพาะคำ

๒๖. อย่ารับประทานผักด้วยช้อน อาหารใดที่สามารถ
ใช้ช้อนได้ต้องใช้ช้อนเสมอ

๒๗. การรับประทานอาหารปลา ถ้ามีไข่มุกเงิน
วางไว้ให้ ควรใช้เฉพาะแต่ช้อน แต่ถ้าปลานั้นไม่สามารถ
จะใช้เพียงช้อนอันเดียวได้ จึงใช้หิ้วขนมปังเข้าช่วย

๒๘. อาหารที่เขาคัดมาแจกเป็นชิ้นแล้ว ต้องตัก
แต่เพียงชิ้นเดียว

๒๙. ถ้าเป็นอาหารที่มีเครื่องประกอบในการรับประทาน
หลายอย่าง จะเป็นรวมกันมาหรือแจกทยอย ๆ กันก็
ควรตักไว้ทุกอย่าง หรือจะเลือกตักเอาไว้แต่บางอย่างที่ชอบ
ก็ได้ แต่ต้องไม่รับประทานแยกกัน ต้องรอเมื่อแจกเครื่อง

ประกอบพร้อมแล้วจึงค่อยรับประทานรวมกัน เช่นอาหารมี
มัน ผัก ไข่ เนื้อ ควรตักไว้ทุกชั้นอย่างละชั้น

๓๐. อาหารที่นำมาแจก ถ้าตนไม่ต้องการก็ยก
คนใช้ว่าไม่ต้องการ หรือยกมือห้ามการแจก อย่าบอกว่า
ไม่ชอบหรือเกลียดของนั้น ๆ

๓๑. อย่ารับประทานอาหารคำใหญ่เกินควร

๓๒. อย่าเคี้ยวอาหารให้มีเสียง

๓๓. อย่าใช้มือตักอาหารใด ๆ ขึ้นใส่ปาก ควร
จำไว้ว่ามีคนเขามิไว้ให้ตักอาหาร ไม่ใช่ตักอาหาร

๓๔. ช้อนนั้นโดยธรรมดาเขาถอดกันด้วยมือซ้าย
และมือถอดด้วยมือขวา แต่ถ้าในกรณีพิเศษแต่ช้อนในการ
รับประทานแต่อย่างเดียว ก็ต้องถอดช้อนด้วยมือขวา

๓๕. ไม่ว่าจะเป็นอาหารน้ำหรือแห้ง อย่ารับประทาน
จนเกลี้ยงจาน

๓๖. เมื่อผู้หญิงลุกขึ้นจากโต๊ะ ผู้ชายควรลุกขึ้นบน
จนกว่าผู้หญิงจะออกไปหมด เมื่อจะสับยหร จะสับโตก็ต่อ
เมื่อผู้หญิงออกไปจากห้องรับประทานอาหารหมดแล้ว

๓๗. ผู้เป็นแขกอย่าขยับเขยื้อนขอให้แขกด้วยกันรับ-
ประทานอาหารอย่างใด ๆ อีก การกระทำเช่นนั้นเป็นการ
แบ่งหน้าตาของแม่บ้าน

๓๘. เมื่อเสร็จการรับประทานอาหารแล้ว ควรพับ
ผ้าเช็ดมือให้เรียบร้อย และวางไว้นั้นโต๊ะอาหาร เวลาเริ่ม
รับประทานอาหารก็เหมือนกัน ต้องไม่เอาผ้าเช็ดมือเหน็บที่
คอ ทางทศวรรษจะต้องคลำผ้าเช็ดมือวางพาดทศกให้เต็มผืน

๓๙. เมื่อรับประทานอาหารเสร็จแล้ว ควรจะไ้
กล่าวว่าตนได้รับความสะดวกสบาย และมีความบรรเทิงใจ
มาก ทั้งการรับประทานอาหารก็เอร็ดอร่อย การกล่าวเช่นนั้นแม่
บ้านจะรู้สึกเป็นเกียรติและมีความพอใจมาก

๔๐. อย่ารินน้ำชา กาแฟลงในจานรองถ้วย และรับ
ประทานจากจานรองถ้วย หรือใช้ช้อนชาน้ำชา รับประทาน

๔๑. อย่าทิ้งช้อนชากาแฟไว้คาถ้วย ควรวางไว้
ข้างถ้วย บนจานรอง

๔๒. เจ้าของบ้านต้องไม่อ้อมกอนแขก การขอร้อง
ให้แขกเติมอาหารอีกต้องทำเพียงพอคิ อย่าทำจนถึงเป็น
การขื่นใจแขก หรือทำให้แขกรำคาญ

๔๓. อย่าลอกจากโต๊ะโดยลำพัง ต้องรอลุกพร้อม ๆ
กับผู้อื่น

๔๔. ถ้าจะมีการต๋อยไข่วลกรับประทาน ต้องไม่ให้
มีคต๋อย ให้ต๋อยถ้วยช้อนพอเป็นช่องใหญ่พอที่จะสอดช้อน
ลงไปในห้องนั้นได้ แล้วก็ตกรับประทาน ระวังอย่าต๋อยไข่ว
ให้แตกไม่เรียบ หรือต๋อยจนไข่วแตกเลอะเทอะทำให้ดูไม่งาม
ตาและสกปรกเปรอะเบื้อน

วิธีใช้เครื่องโต๊ะ

การใช้เครื่องโต๊ะจะต้องระวังใช้ให้ถูกต้อง นับแต่
เริ่มนั่งโต๊ะก็ต้องหยิบผ้าเช็ดมือคลพาคยัดไว้ที่ตัก ก่อน
กระทำการจอน ต๋อไปจึงควรระวังปฏิบัติดังนี้ คือ

๑. มีคและช้อนนั้นถ้าวางเรียงไว้ให้ใช้อย่างละเล่ม
ควรใช้เล่มนอกก่อน

๒. การจับช้อนช้อนมีไม่ควรกำทั้ง ๕ นิ้ว ควรใช้
แต่เพียง ๓ นิ้ว คือนิ้วแม่มือวางกดตรงหัวต๋อที่คอดห่าง
จากกำมประมาณ ๓ ซม. นิ้วชี้และนิ้วกลางโอบล่างกด

ชอนหรือชอมนนเขาห่านวแม่มอ การใช้ โดยปกติต้อง
จับชอมควมมอซ้าย และจับชอนควมมอขวา

๓. การจับมัต ใช้นวแม่มอขวากกดตรงคอคอก
ของมัตด้านซ้าย นวนอกนั้นไอบรองรับน้ำหนักการกดของ
นวแม่มอ ไม่ควรกำมัตอย่างตักเชือก ถ้าใช้รับประทาน
ควมชอมแต่อย่างเดียวก่เปลี่ยนมาจับควมมอขวา

๔. กีบแกลัม (ออร์เคฟ) ที่ทำมาเป็นคำ เช่น
ใช้ขนมปังทอดคัมหน้าเป็นชั้นเล็ก ๆ ใช้มือหยิบรับประทาน

๕. ปลาและกุ้งรับประทานควมมัตชอมเงิน หรือ
โลหะที่ไม่เป็นสนิม ถ้าไม่มีก็ใช้ชอมธรรมดา ๑ อัน
ประกอบกีบหัวขนมปัง

๖. อาหารเนื้อต่าง ๆ เช่น เนื้อโค เนื้อไก่ ฯลฯ
ใช้ชอมกับมัต

๗. สัตว์รับประทานควมมัตและชอม เช่น เติ้ว
กับจำพวกเนอสัตว์

๘. หน่อไม้ฝรั่ง ถ้ามีคัมสำหรับคิบรับประทาน
ก็ใช้คัมคิบรับประทาน ถ้าไม่มีก็ใช้มือหยิบ หรือจะใช้มัต
ตักเป็นท่อนแล้วใช้ชอมจิมรับประทานก็ได้

๕. มักกะโรนัรียประทานด้วยช่อม

๑๐. เนยแข็งควรตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ วางบนขนมปัง
รียประทานเป็นคำ ๆ

๑๑. อาหารทสับละเอียต เช่นไข่ทอด และอาหาร
อ่อนทั้งปวง รียประทานด้วยช่อม ไม่ต้องใช้มีดด้วย

๑๒. ผลไม้ที่เปลือกต้องปอกแล้วจึงใช้มีดตัดเป็น
ชิ้น ๆ และใช้ช่อมจึมรียประทาน

๑๓. น้อยหน้าและน้อยโหน่ง ใช้ช้อนหวานตัก
รียประทาน และบอ้งมอຍ်เวลาคายเมืค มะม่วงสัถ้านำ
มาเลียงเป็นผล ใช้มีดฝานและตักรียประทานด้วยช้อน
หวานหรือช้อนชา

๑๔. แมงคุด ทเรียน รียประทานด้วยช่อม

๑๕. ผลไม้เล็ก ๆ ที่ใช้มือหยิบรียประทานได้ ไม่
เขือนมือ เช่นองุ่น เป็นต้น ใช้มือขวารียประทาน และ
เอามือของปากเมือคายเมืค

๑๖. ขนมต่าง ๆ เช่นพุดกัถ รียประทานด้วยช่อม
ขนมที่ไม่เหลวและไม่มันมัน บายที่เขาใช้มือหยิบ
รียประทานเพราะไม่สกปรก

๑๗. ขนมหเลวต่าง ๆ ใช้รับประทานด้วยช้อนหวาน

๑๘. ช็อกโกแลต ลูกกวาด ฯลฯ ใช้มือหยิบ

รับประทาน

มารยาทและกิจอันควรกระทำของเจ้าของบ้าน

๑. เจ้าภาพควรจะออกยัตรเชิญล่วงหน้าอย่างน้อย

๒ อาทิตย์ เพื่อให้โอกาสแก่ผู้ที่ได้รับเชิญจะได้มีเวลา

เตรียมตัว โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าเป็นสตรีจะได้มีโอกาส

เตรียมจัดหาเสื้อผ้าได้ทันเวลา

๒. ยัตรเชิญควรมีรูปร่างที่แสดงไว้อย่างคำ

ขรรยายน์ (ดูตัวอย่างหมายอักษร ฎ. ๑)

๓. เจ้าภาพควรต้อนรับแขกด้วยความยิ้มแย้ม

แจ่มใส และใช้กริยาวาจาอันสุภาพอ่อนโยน เจ้าภาพฝ่าย

หญิงควรพยายามทำความรื่นเริงให้แขกตลอดเวลาที่แขก

อยู่ในบ้านของตน

๔. ไม่ควรเชิญแขกน้อยเกินไป หรือมากเกินไป

จำนวนที่นิยมกันก็คือ ตั้งแต่ ๑๐, ๑๒ ถึง ๑๖ คน

๕. เมื่อแขกมาถึง เจ้าภาพควรให้ผู้เลี้ยงจิตเหล้า
คอกเทลและกับแก้มมาเลี้ยงในห้องรับแขก ถ้าไม่มี จะจิต
เหล้าขนหรือเหล้าเชอร์แทนก็ได้

๖. ก่อนรับประทานอาหาร ต้องให้แขกมีเวลา
ทราบท่งตามแผนผังที่ติดไว้ (ดูภาพตัวอย่างแผนผัง
ในการจิตโต๊ะรูปต่าง ๆ หมายอักษร ก.ข.ค.ง. และ จ.
ท้ายหนังสือ)

๗. เมื่อผู้เดินโต๊ะมาบอกว่าอาหารพร้อมแล้ว เจ้า-
ภาพฝ่ายชายเป็นคนแรกที่ต้องไปเชิญแขกหญิงที่มีเกียรติ
หรือมีอาวุโสสูงสุดในที่นั้นนำไปสู่ห้องรับประทานอาหาร
โดยให้แขกหญิงผู้นั้นเดินไปข้างขวา และนำไปนั่งยังโต๊ะ
รับประทานอาหาร และให้แขกหญิงผู้มีเกียรตินั่งข้างขวา
ของตน ส่วนเจ้าภาพหญิงต้องไปสู่ห้องรับประทานอาหาร
เป็นคนสุดท้าย

๘. ถ้าสภาพสตรีผู้มีเกียรติเป็นผู้ที่แต่งงานแล้ว
และมีสามีไปในการเลี้ยงด้วย สามีของสตรีผู้นั้นก็เป็นผู้ที่
เดินรวมคู่ไปกับเจ้าภาพฝ่ายหญิง และเป็นคนสุดท้ายที่จะเข้า

ห้องรับประทานอาหาร และให้บุคคลผู้นั้นนั่งทางขวาของ
เจ้าภาพฝ่ายหญิง

๙. ควรมีนามผู้นั่งโต๊ะวางไว้บนโต๊ะหรือที่งานอาหาร
ให้ตรงตามแผนผังที่ได้จัดไว้

๑๐. ควรจัดทำบัญชีรายชื่ออาหาร (Menu) วางไว้
บนโต๊ะให้แลเห็นได้โดยทั่วถึงกัน

๑๑. ภายหลังที่ได้อบรมประทานผลไม้ และภายหลัง
ที่ผู้ท่ง โต๊ะดื่มเหล้าองุ่นเสร็จไปแล้ว เจ้าภาพฝ่ายหญิง
ควรจะจับตาสภาพสตรีท่งตรงหน้าเป็นเชิงชวนให้ลุก
ขึ้นจากโต๊ะ เมื่อลุกขึ้นแล้วก็เดินไปยังห้องรับแขก

๑๒. แขกฝ่ายชายท่งหมดต้องลุกขึ้นยืนส่งสตรี
อื่น ๆ แขกชายคนท่งอยู่ใกล้ประตูท่งจะต้องเป็นผู้เปิดประตู
ให้แก่สตรี และเมื่อสตรีคนสุดท้ายพ้นประตูห้อง
รับประทานอาหารไปแล้ว จึงเริ่มเดินตามออกไป

๑๓. ตามความนิยมในสมัยนี้ เมื่อถึงเวลาลุกจาก
โต๊ะอาหาร เจ้าภาพฝ่ายหญิงกับแขกผู้มีเกียรติชายจะเป็น

ผู้เดินออกไปก่อนยังห้องรับแขก พร้อมด้วยแขกอื่น ๆ ตาม
กันไปเป็นคู่ ๆ กัน และเจ้าภาพฝ่ายชายกับแขกผู้มีเกียรติ
ฝ่ายหญิงเป็นคู่สุดท้ายตามออกมา

๑๔. จัดกาแฟและนม น้ำตาล มาแจกในห้อง
รับแขกเป็นอันดับแรกก่อน ต่อจากนั้นก็นำเหล้าลิกเคียว
(เหล้าหลังอาหาร) มาแจกเป็นอันดับต่อไป

๑๕. ในระหว่างแขกยืนปราศรัยกันอยู่ก่อนเวลาหรือ
หลังเวลารับประทานอาหาร เจ้าภาพทั้งฝ่ายชายและฝ่าย
หญิง ควรพยายามหาโอกาสสลับเปลี่ยนให้แขกได้สนทนา
กันให้ทั่วทุกคน

๑๖. เมื่อแขกรับประทานอาหารกาแฟและเหล้าลิกเคียว
เสร็จแล้ว ควรจัดให้มวสีกและน้ำส้ม น้ำมะนาว มาเซฟ
อยู่เรื่อย ๆ จนกว่าแขกจะกลับ

๑๗. เมื่อแขกผู้อาวุโสลาเจ้าของบ้านแล้ว เจ้าของ
บ้านฝ่ายชายเป็นผู้นำไปส่งถึงหน้าประตูแล้วเดินกลับมารับ
การลาของแขกผู้อื่นเป็นลำดับไป

มารยาทและกิจอันควรกระทำของแขก

๑. เมื่อได้รับบัตรเชิญต้องตอบเสมอว่า จะไปในการเลี้ยงได้หรือไม่ (ดูตัวอย่างบัตรตอบรับเชิญ หมายอักษร ฎ. ๒ และบัตรตอบชี้แจง ฎ. ๓)

๒. เมื่อจะไปในงานเลี้ยงต้องแต่งกายให้สะอาดเรียบร้อย

๓. ต้องไปถึงก่อนเวลาที่กำหนดในบัตรเชิญประมาณ ๑๕ นาที

๔. เมื่อไปถึงบ้านที่เชิญ แขกที่เป็นสุภาพสตรีต้องเปลื้องผ้าคลุมหรือผ้าห่มมอบให้คนใช้เจ้านำนำไปไว้ ณ ที่เก็บเสื้อผ้า ส่วนสุภาพบุรุษเอาหมวกไม่เทหรือร่มและเสื้อคลุมหรือเสื้อฝน วางไว้ตามทงจิกไว้สำหรับแขกผู้ชายหรือถ้ามีคนใช้คอยรับก็ส่งให้คนใช้นำไปวาง

๕. เวลาจะเข้าห้องรับแขก ถ้าพร้อมกันหลายคนสตรีจะต้องเข้าก่อนบุรุษเข้าทีหลัง และต้องไม่เดินเคียงกันหรือควงคอกันเป็นอันขาด

๖. แยกที่เป็นสภาพสตรีเมื่อใดทำความเคารพ และ
 ใ้รับการต้อนรับจากผู้เป็นเจ้าของบ้านแล้ว ต้องไปหาที่นั่ง
 ที่ที่ ส่วนแขกผู้ชายควรจะยืนรออยู่ก่อนหรือจะเดินไปพบ
 วิสาสะกับใครก็ได้ เมื่อยืนอยู่นานพอสมควรและมีทพจะ
 นั่งใดจึงเข้านั่ง

๗. สภาพสตรีที่รู้จักคนมาก ไม่จำเป็นต้องไปแสดง
 ความรู้จักจนทั่วทุกคน เพียงแต่แสดงความเคารพอยู่ห่าง ๆ
 และยิ้มทักทายพอแล้ว

๘. สภาพบุรุษที่สตรีใดทำความเคารพหรือทำกริยา
 รู้จัก พอมีโอกาสนักควรเข้าไปหาสตรีนั้นและสนทนาด้วย

๙. เมื่อถึงเวลาเข้าห้องรับประทานอาหาร สภาพ
 บุรุษต้องไปคำนับสภาพสตรีทุกคนจะจง แล้วสั่งแขนขวา
 ให้เกาะ แล้วจึงเข้าห้องรับประทานอาหารในลำดับอันควร

๑๐. การไปงานเลี้ยงอาหารค่ำ ซึ่งเป็นพิธีการ
 สภาพบุรุษควรแต่งเครื่องแบบราตรี สตรีควรแต่งกะโปรง
 ยาวและอาจจะประดับเครื่องเพชรแวววาวได้ สตรีสาวไม่
 ควรประดับเครื่องเพชร

๑๑. สภาสตรีทสวมถุงมือ เมื่อเชา^๗นาง^๗โต๊ะอาหาร
เรียบร้อยแล้ว ให้ถอดถุงมือออกทันที

๑๒. สภาสตรีทไปกับสภาบุรุษ เมื่อไปถึง
บ้านงาน สภาสตรีทจะต้องเป็นผู้ก้าวเข้าไปก่อน และ
ตรงไปทักทายทำความเคารพหรือจับมือกับเจ้านานหญิงเลย
ทีเดียว แล้วจึงหันมาปราศรัยกับเจ้านานชาย สภาบุรุษ
เข้าทีหลัง และทิ้งระยะห่างจากสภาสตรีท ๒-๓ ก้าว

๑๓. บัญชีอาหารที่วางไว้นั้นโต๊ะ อย่ากระดากที่จะ
หยิบขน^๗ก^๗ เพราะเขาตั้งใจไว้ให้^๗ ซึ่งจะได้ทำตัวหรือใช้เครื่อง
มือในการรับประทานอาหารได้ถูกต้อง

๑๔. ขณะรับประทานอาหาร สตรีควรจะเจรจากับ^๗คู่ของตน
ด้วยความขม^๗แย้ม^๗แจ่มใสในเรื่องที่ควรสนใจ และขณะที่
มีเวลาว่างควรหันมาปราศรัยกับบุรุษผู้^๗อยู่^๗อีก^๗ข้าง^๗หนึ่ง เพื่อ
มิให้เสีย^๗กริยา

๑๕. ระหว่างรับประทานอาหาร อย่าสนทนากับ
คนข้างเคียงในเรื่องใดที่นานเกินสมควร

๑๖. ไม่ควรลากลับก่อน ๒๒ น. นอกจากจะมีความจำเป็น และการลาต้องไม่ลืมลาเจ้าบ้านหญิงและกล่าวคำตอบชมเชยงานพอสมควร

๑๗. สุภาพบุรุษไม่ควรให้รางวัลคนใช้ในบ้านที่ไปรับประทานอาหาร แต่ถ้าคนใช้ไปเรียกกรรไกรข้างให้ หรือทำธุระส่วนตัวเล็ก ๆ น้อย ๆ ให้ ก็อาจให้รางวัลได้ ทั้งนี้ต้องแล้วแต่กาลเทศะ สตรีไม่มีหน้าที่ให้รางวัล

๑๘. เมื่อได้ไปรับประทานอาหารในบ้านที่เพิ่งเคยรู้จักกันเป็นครั้งแรก ภายหลังการรับประทานแล้ว ควรไปวางนามบัตรแก่เจ้าของบ้านภายในเวลา ๑ สัปดาห์ แม้ผู้ที่ได้รับเชิญจะได้ตอบขัตของไปแล้วก็ดี ก็ควรจะต้องวางนามบัตรทวยเหมือนกัน

การจัดที่นั่ง

การจัดที่นั่งในโต๊ะรับประทานอาหาร มีข้อควรยึดถือเป็นหลักปฏิบัติกว้าง ๆ ดังนี้

๑. ถ้าเป็นโต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า เจ้าภาพหญิงและเจ้าภาพชายนั่งกลางโต๊ะคนละฝั่งโต๊ะ ทางด้านเจ้าภาพหญิง

จัดให้แขกชายผู้มีเกียรติสองสคนนั่งขวามือ แขกชายผู้มี
เกียรติรองนั่งตาด้านซ้ายมือ และทางตาด้านเจ้าภาพชายก็จัด
ให้แขกหญิงผู้มีเกียรติสองสคนนั่งขวามือ แขกหญิงผู้มี
เกียรติรองนั่งตาด้านซ้ายมือ ถัดนั้นไปก็จัดให้หญิงชายนั่ง
สลับกัน และลดหลั่นถนัดออกไปตามลำดับเกียรติและอาวุโส
(ดูภาพหมายอักษร ก.)

๒. เจ้าภาพหญิงและเจ้าภาพชายนั่งหัวโต๊ะคนละฝั่ง
และจัดให้แขกหญิงชายผู้มีเกียรติสองสคนข้างเจ้าภาพและ
แขกอื่นลดหลั่นถนัดออกไปตามลำดับเกียรติ ทำนองเดียวกับ
กับหมายอักษร ก. และถนัดให้หญิงชายนั่งสลับกัน (ดู
ภาพหมายอักษร ข. ประกอบ)

๓. ถ้าเป็นโต๊ะรูปวงกลม เจ้าภาพหญิงและเจ้าภาพ
ชายนั่งคนละฝั่ง และจัดให้แขกชายหญิงผู้มีเกียรติสองส
คนข้างเจ้าภาพ และแขกอื่นลดหลั่นถนัดออกไปตามลำดับ
เกียรติ ทำนองเดียวกับการจัดตั้งกล่าวในข้อ ๑ (ดูภาพ
หมายอักษร ค. ประกอบ)

๔. ถ้าเป็นโต๊ะรูปตัวยู (U) หรือตัวที (T) หรือ
รูปเกือกม้า เจ้าภาพหญิงและเจ้าภาพชายนั่งเคียงกัน และ

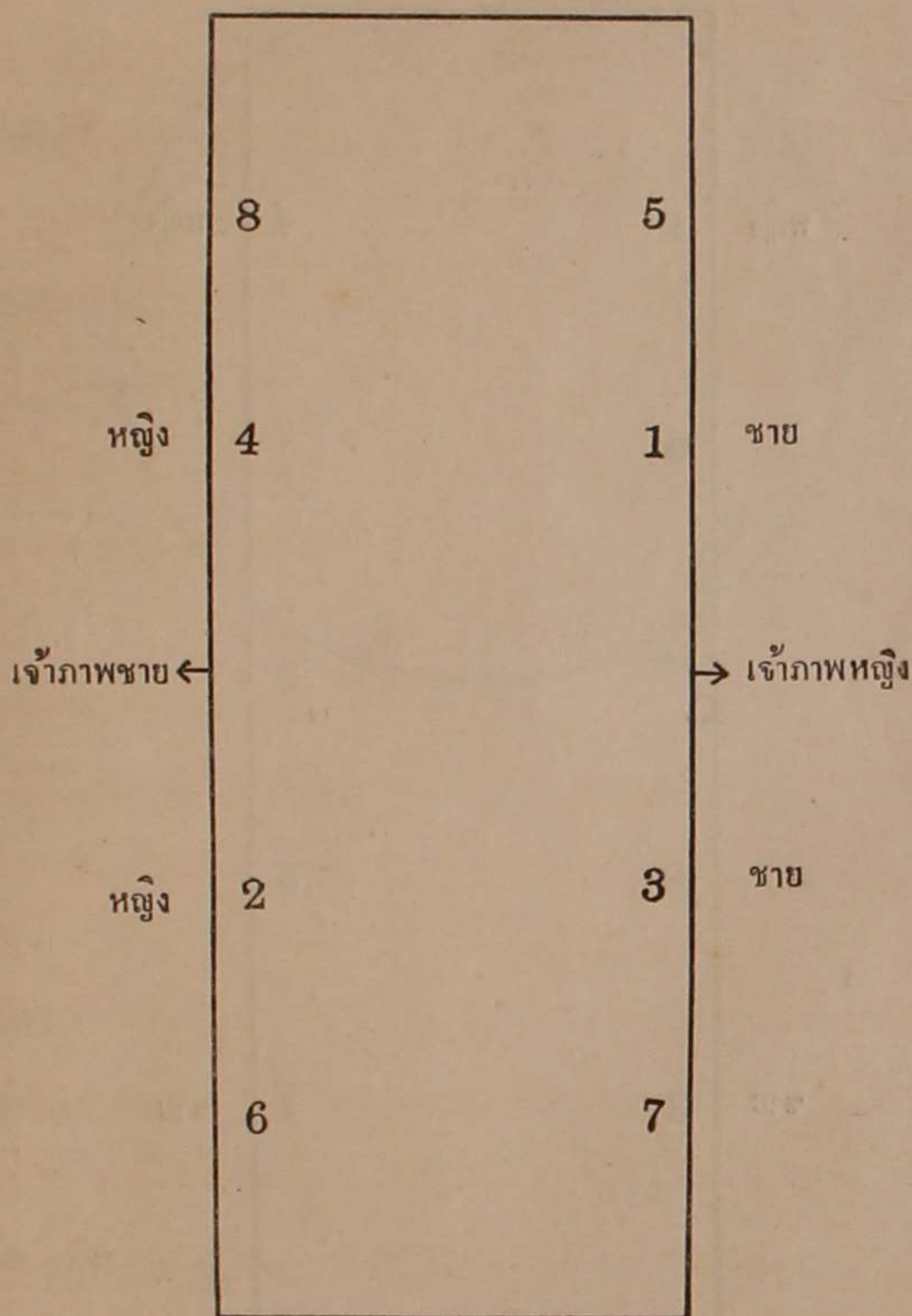
จัดให้แขกหญิงชายผู้มีเกียรติส่งสทนงข้างเจ้าภาพ และ
แขกอนลคหลนถคออกไปตามลำดับเกียรติ ทำนองเดียวกับ
การจัดสำหรับโต๊ะสเหลยมผนผาทเจ้าภาพหญิงและเจ้าภาพ
ชายนั่งกลางโต๊ะ ตามที่ไต่กล่าวในข้อ ๑ (ดูภาพหมาย
อักษร ง. ประกอบ)

๕. ถ้าเป็นโต๊ะรูปเลข ๓ ไทย หรือรูป กุญแจเงิน
เจ้าภาพหญิงและเจ้าภาพชายนั่งเคียงกัน และจัดให้แขก
ชายหญิงผู้มีเกียรติส่งสทนงข้างเจ้าภาพ และแขกอน
ลคหลนถคออกไปตามลำดับเกียรติ ทำนองเดียวกับที่กล่าว
ในข้อ ง. (ดูภาพหมายอักษร จ. ประกอบ)

๖. ตามที่กล่าวมาในข้อ ๑ - ๕ ข้างต้น เป็นการ
จัดตามแบบสากลนิยม ถ้าหากแขกผู้ที่จะต้อนรับเป็นผู้ทรง
เกียรติสูง เช่น เป็นพระบรมวงศานุวงศ์ หรือรัฐมนตรี
มาในท้องที่ที่เราปกครองบังคับบัญชา และเราจะจัดให้มีการ
เลี้ยง จะจัดให้ท่านผู้ทรงเกียรติส่งถึงกล่าวนั่งกลางโต๊ะหรือ
หัวโต๊ะเพื่อให้เห็นเด่นในทนนกยอมเป็นการสมควร โดยถือ
เสมือนว่าท่านเป็นเจ้าภาพ แต่ข้อสำคัญเจ้าของบ้านต้องนั่ง
ข้างท่าน และท่านต้องอยู่ด้านขวามือของเจ้าของบ้าน

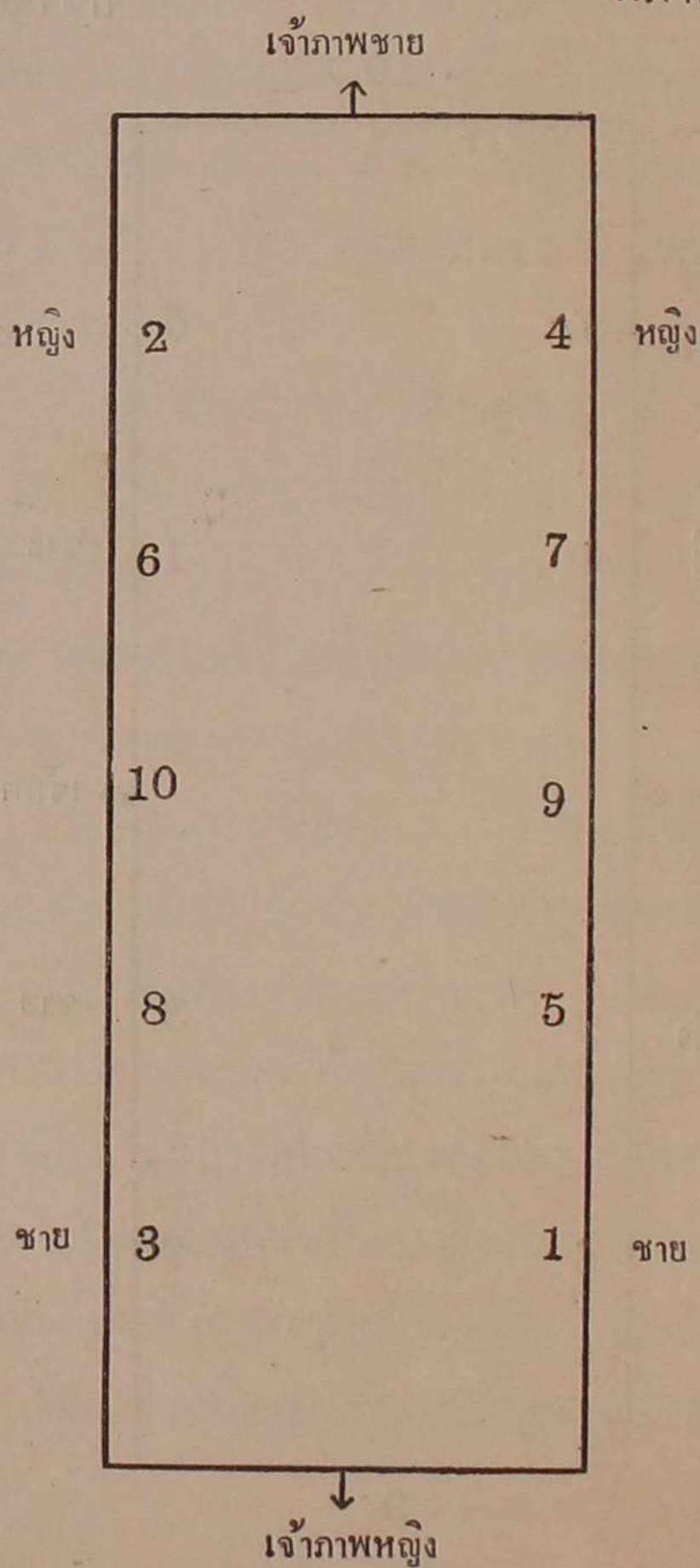
หมายอักษร ก.

10

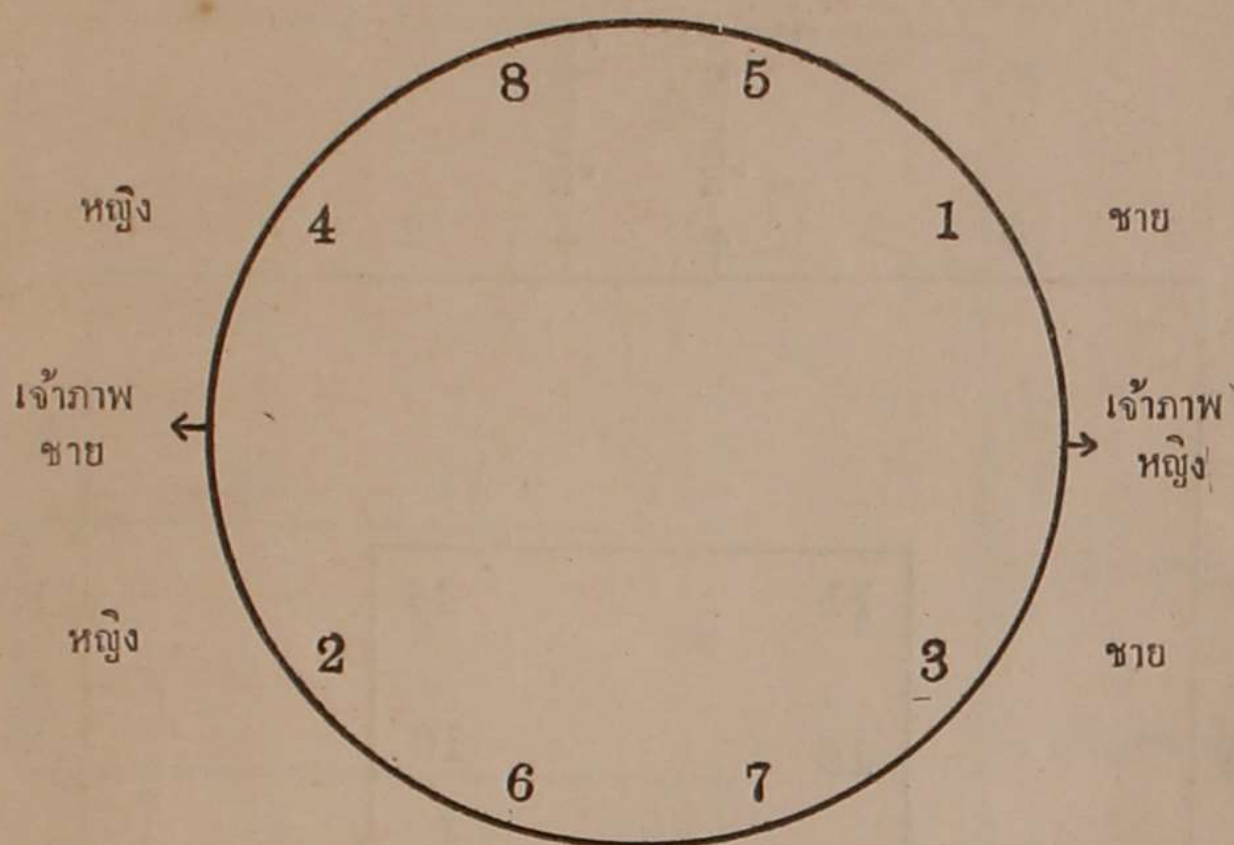


9

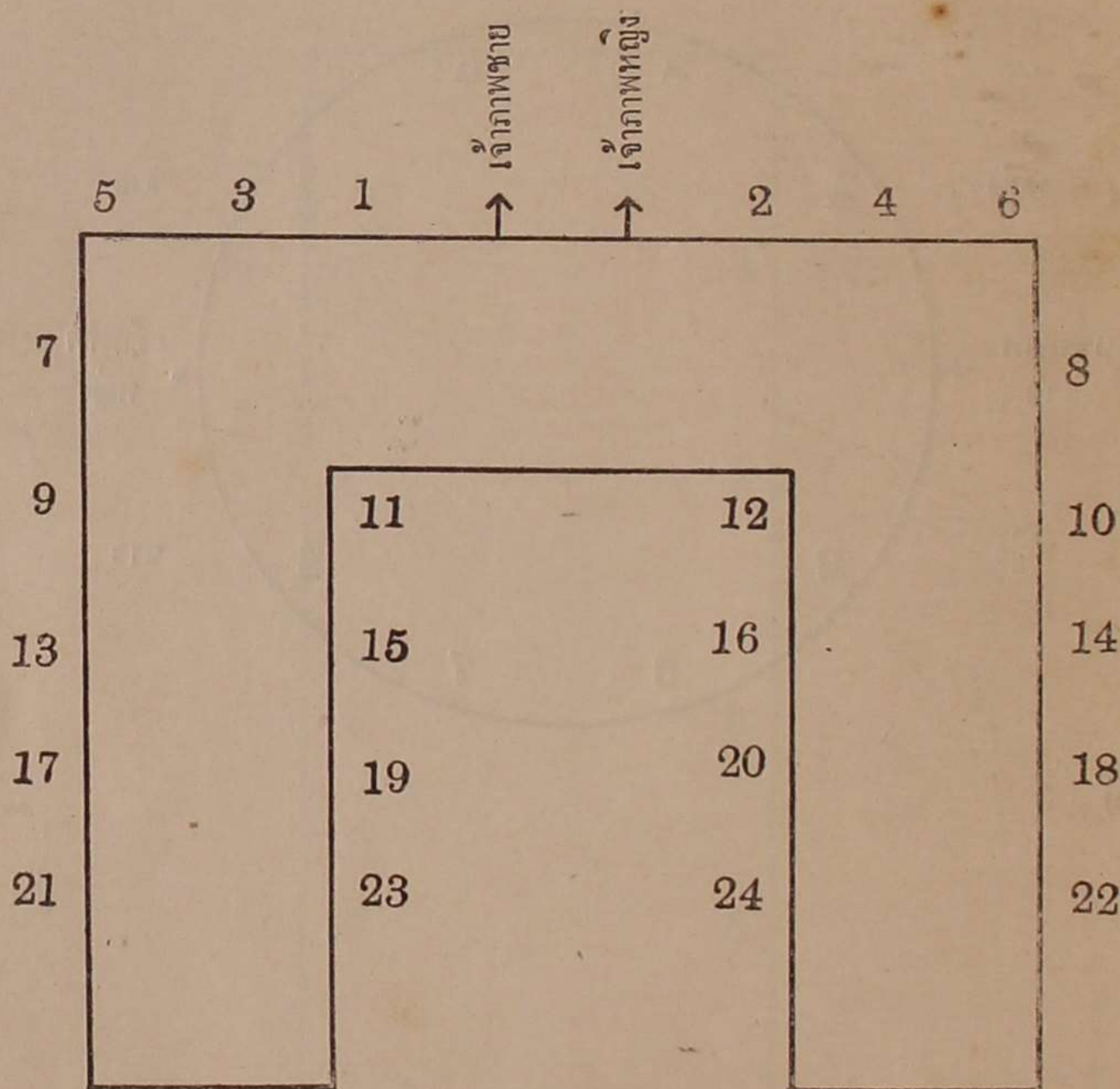
หมายอักษร ข.



หมายอักษร ค.



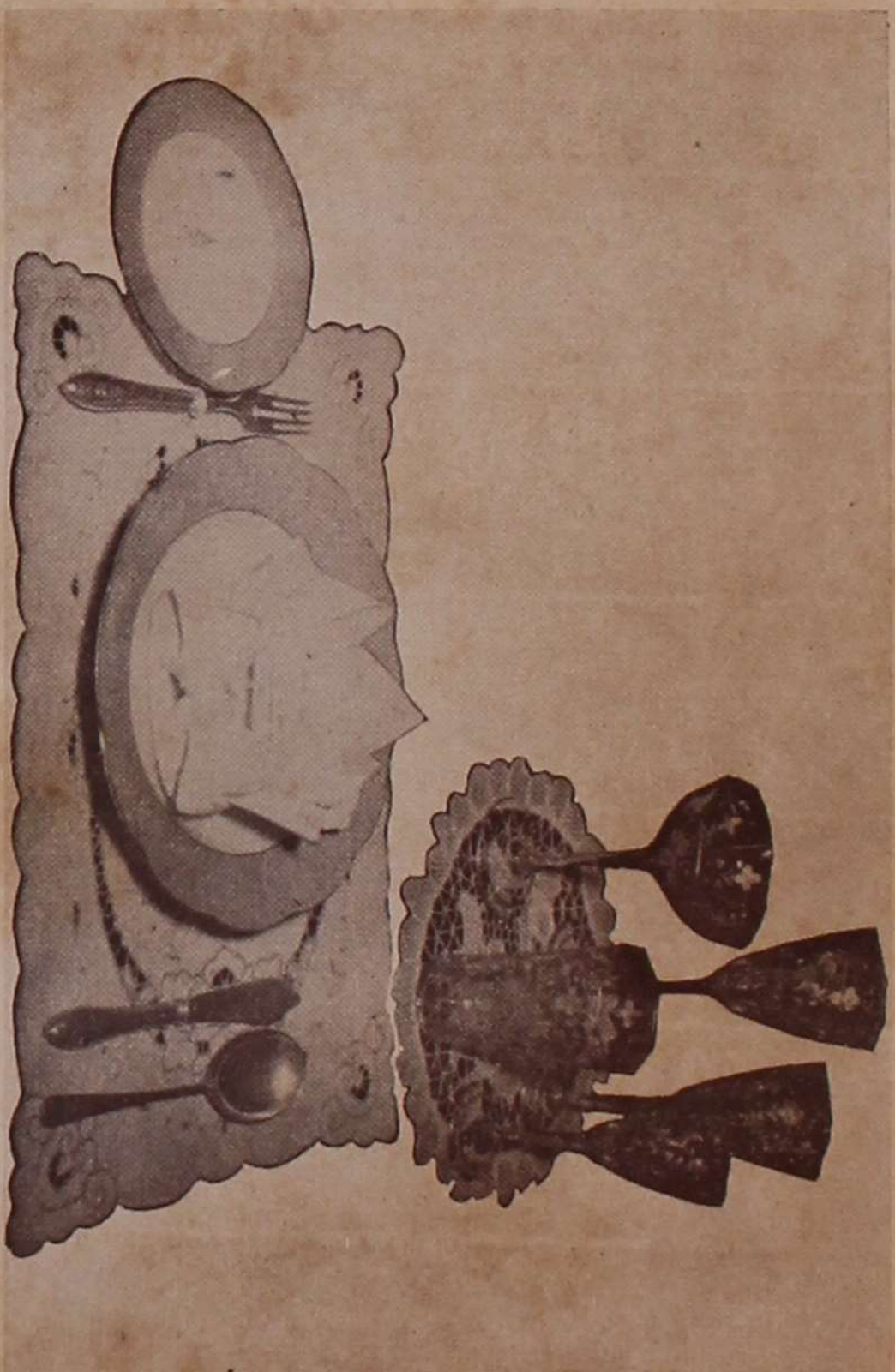
หมายอักษร ง.



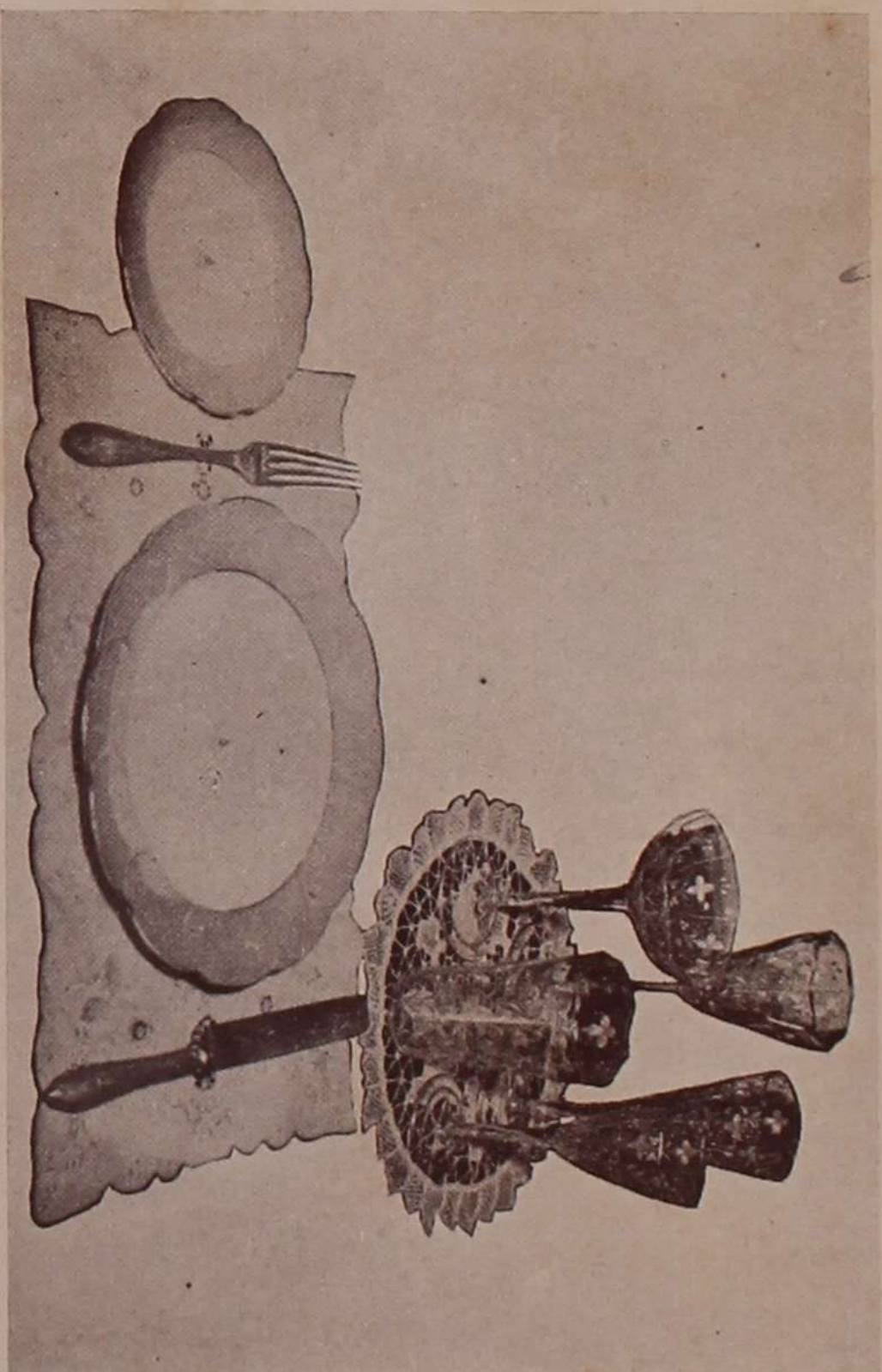
หมายเหตุ ผังตามแบบนี้จัดตามโอกาส ปกติซึ่งให้เกียรติแก่แขกหญิงที่
ทรงเกียรติสูงสุดในที่นั้น แต่ถ้าประสงค์จะให้เกียรติแก่แขกชายที่ทรงเกียรติ
สูงสุด เจ้าภาพชายและเจ้าภาพหญิงก็สลับที่นั่งกันเสีย และถ้อยหลักจัดให้หญิง
ชายนั่งสลับ กันตามลำดับ และสำหรับ โต๊ะแบบตัว T ก็จัดทำนองเดียวกับ
แบบนี้ โดยอนุโลม

19	13	7	
			5
			3
21	15	9	1
23	17	11	
			→ เจ้าภาพชาย
			→ เจ้าภาพหญิง
24	18	12	2
22	16	10	
			4
			6
20	14	8	

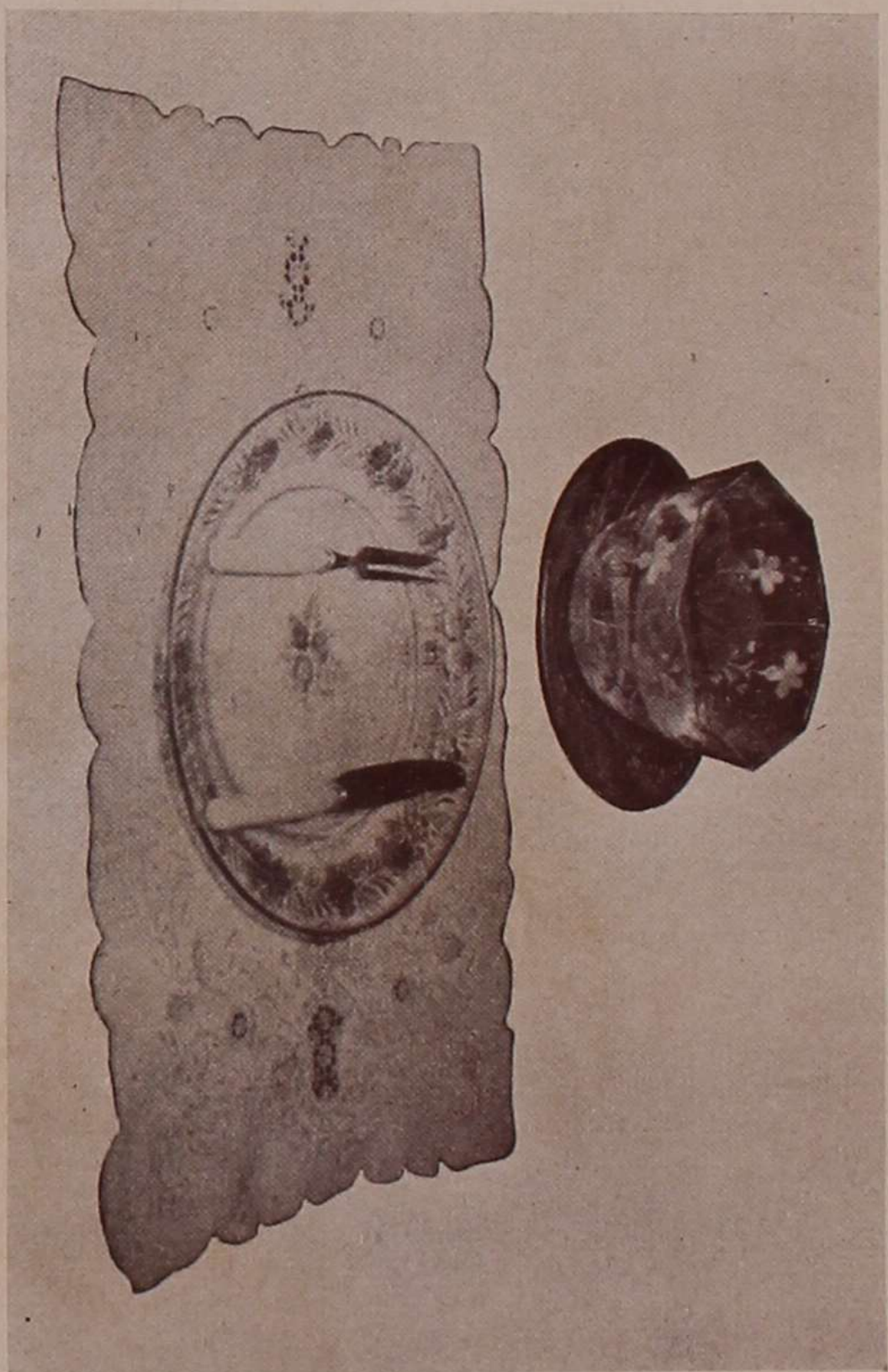
หมายเหตุ ตามแบบที่จัดตามโอกาสปกติซึ่งให้เกียรติแก่แขกหญิง
ที่ทรงเกียรติสูงสุดในที่นั้น แต่ถ้าประสงค์จะให้เกียรติแก่แขกชายที่
ทรงเกียรติสูงสุด เจ้าภาพชายและเจ้าภาพหญิงก็สับที่นั่งกันเสีย และ
ถือหลักหญิงชายนั่งสลับกันตามลำดับไป,



แสดงการวางมائدة ช้อน ช้อม จานและถ้วยเหล้า
ถ้วยโซดาหรือนาเยนในการเลี้ยงอาหาร

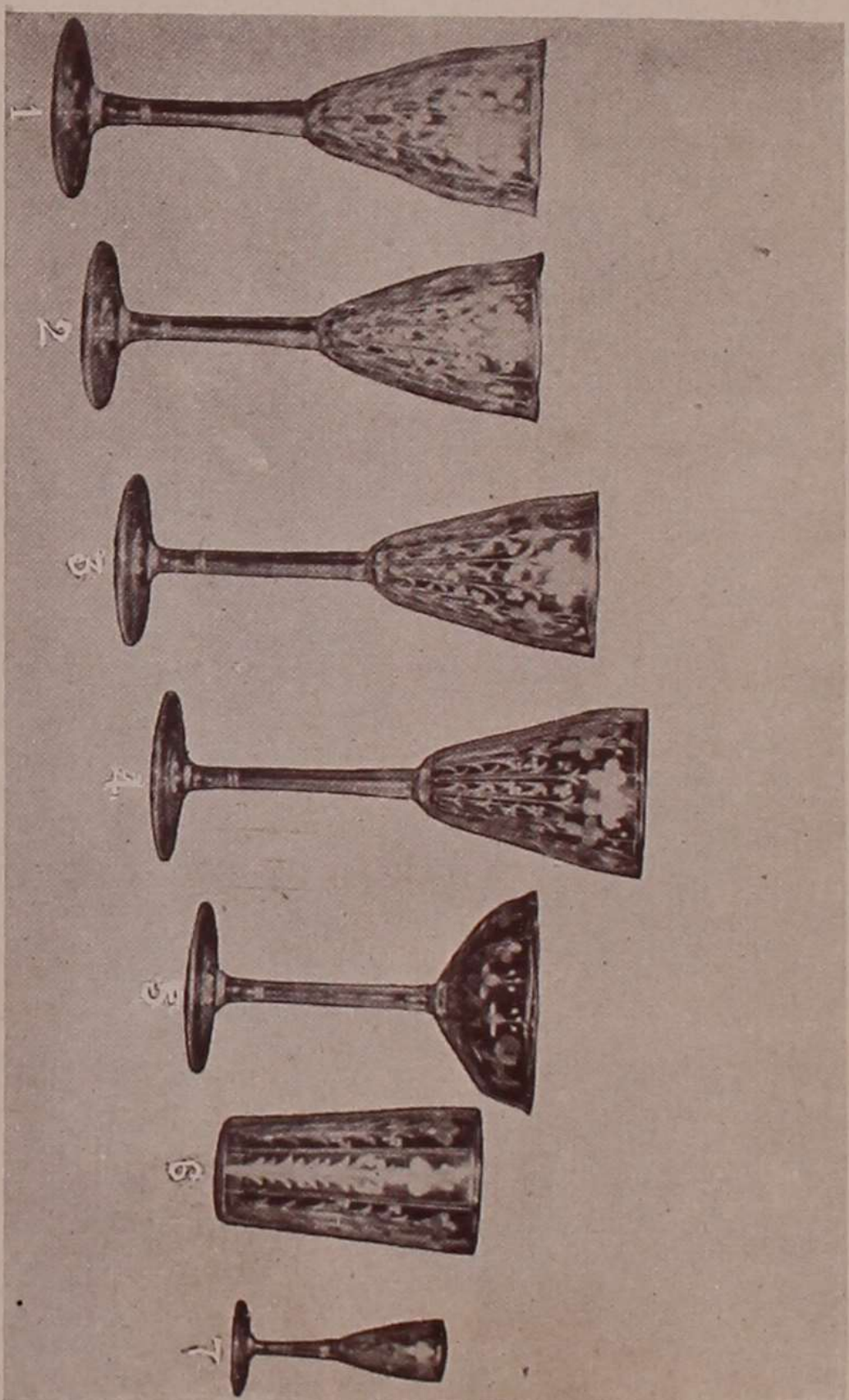


แสดงการวางมัต ช่อม งาม และถ้วยเหล้า ถ้วยโซดา
หรือหน้าเยนในการเลี้ยงอาหาร



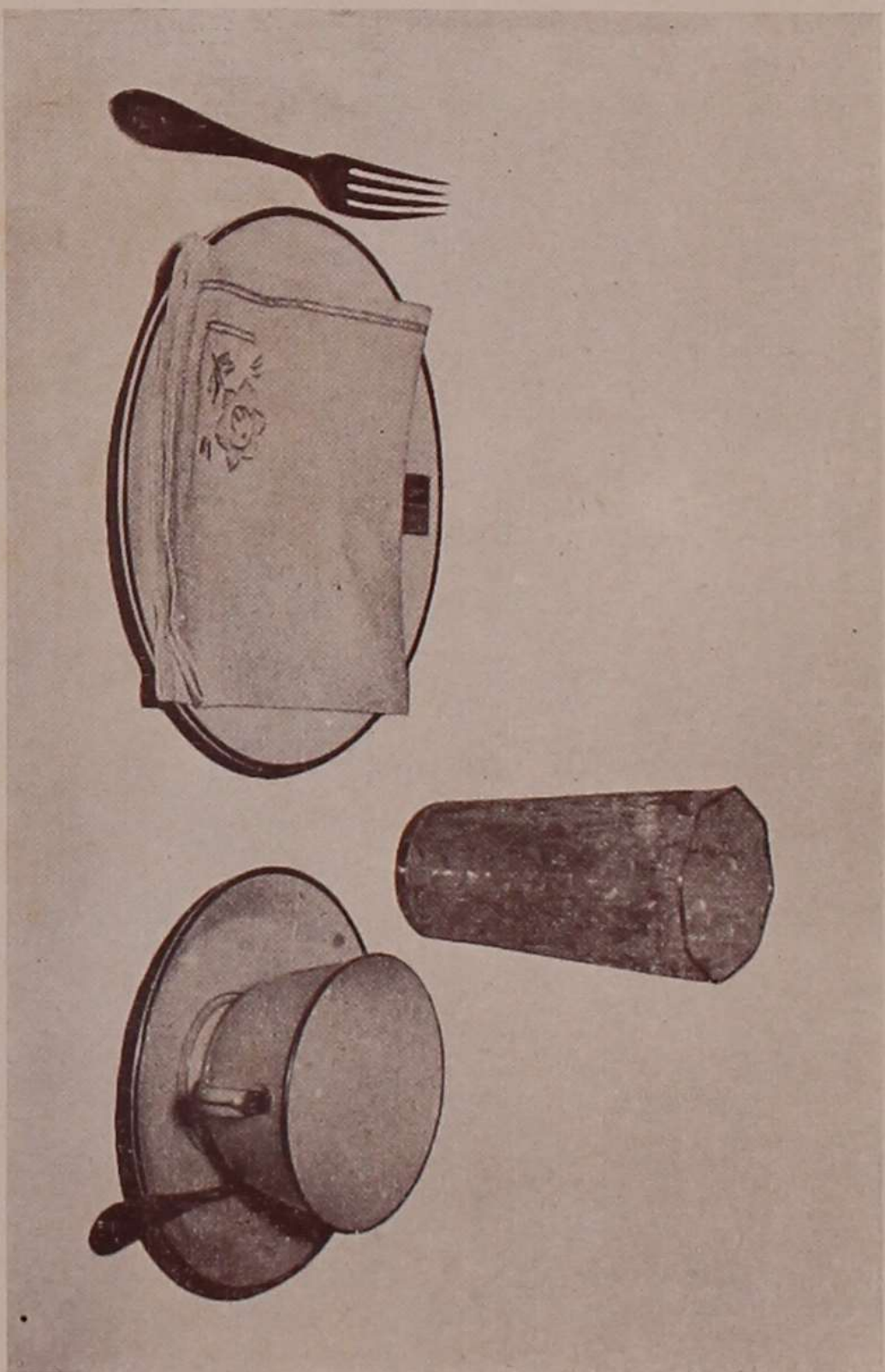
แสดงการวาง งาน มัด ช่อม สำหรับประกอบ
และชามนาถางมอ

แสดงลักษณะถ้วยต่างๆ แต่หมายเลข ๑-๗



จากซ้ายไปขวา

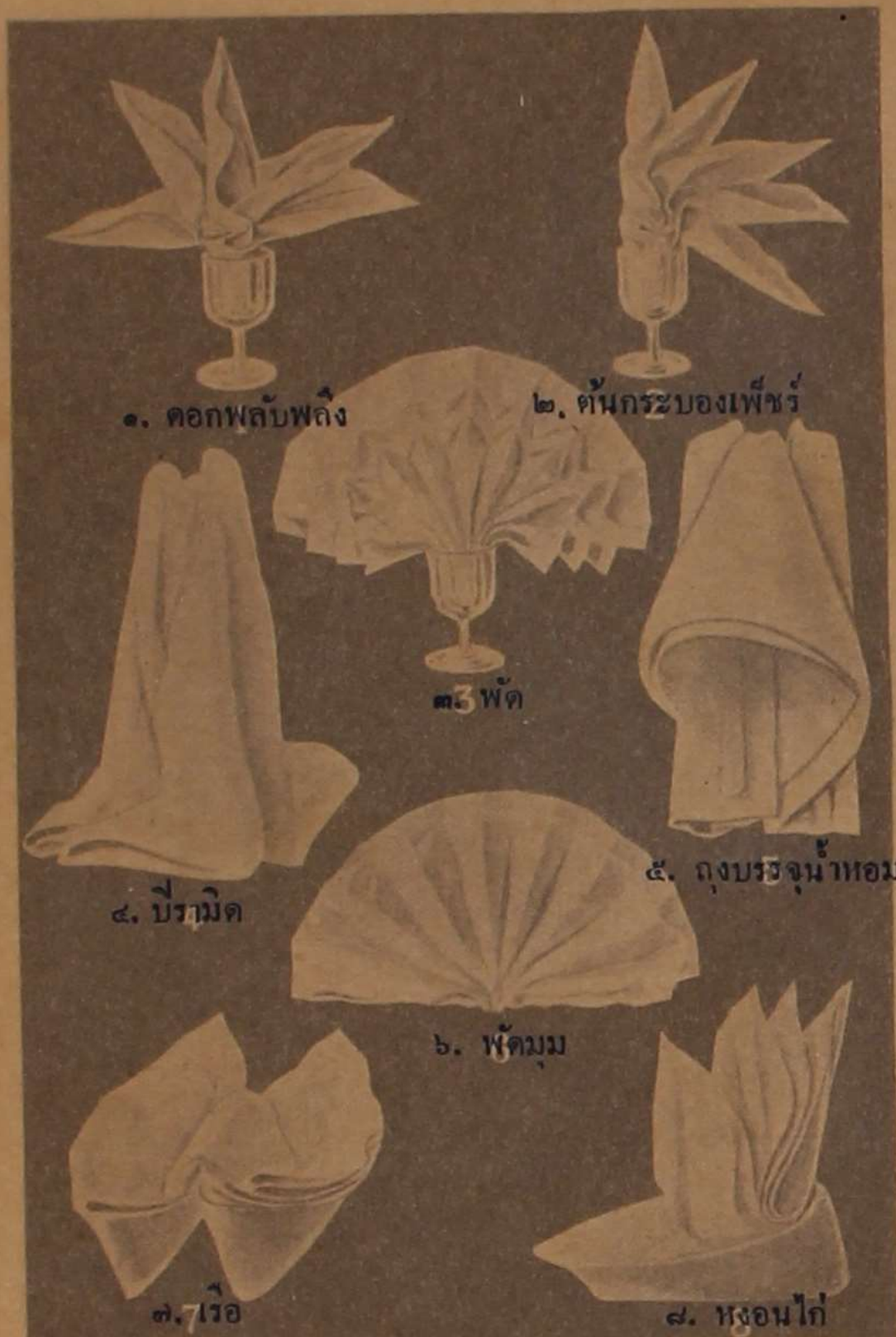
- | | | | |
|-------------------|---------------------|---------------------|-------------------|
| ๑. ถ้วยเหล้าอกบท | ๒. ถ้วยเหล้าชอร์ | ๓. ถ้วยเหล้าฮ็อก | ๔. ถ้วยเหล้ากลเรท |
| ๕. ถ้วยเหล้าชมพูญ | ๖. ถ้วยโศดาหรอนาเยน | ๗. ถ้วยเหล้าลิกละขว | |



แสดงการวางจาน ช้อน และถ้วยในการเสิร์ฟอาหาร

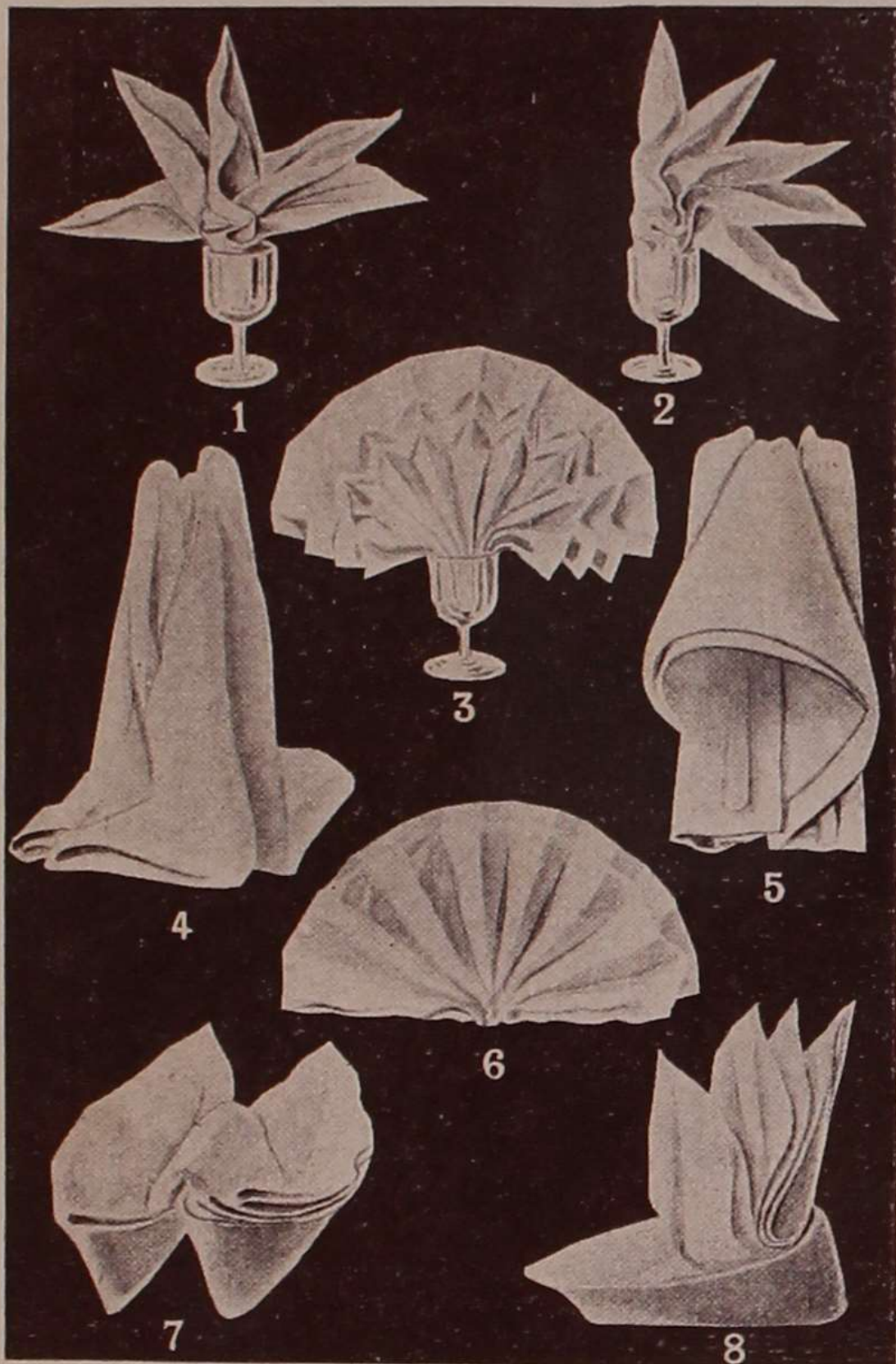
หมายอักษร ฎ.

๗ ๘ ๙
แสดงการพับผ้าเช็ดมือ



หมายอักษร ฅ.

๗ ๘ ๙
แสดงการพับผ้าเช็ดมือ



ภาพแสดงบัตรเบ

หมายอักษร ฎ. (๑)

นายและนาง.....

มีความยินยอม

.....

รับทราบอาหาเรคำ วนที่ เดือน พ.ศ.

เวลา..... นาฬิกา ที่.....

แต่งกาย.....

โปรดตอบ

ภาพแสดงบัตรตอบชุดของ

หมายเหตุ กษ. ฎ. (๓)

นายเลฆนาง.....

มีความเสียใจที่ไม่สามารถรับเชิญ

ของ.....

เนื่องจาก (ไม่สบายหรือมีธุระจำเป็นในวันนั้น)

ภาพแสดงบัตรตอบรับเชิญ

หมายเหตุ กษ. ฎ. (๒)

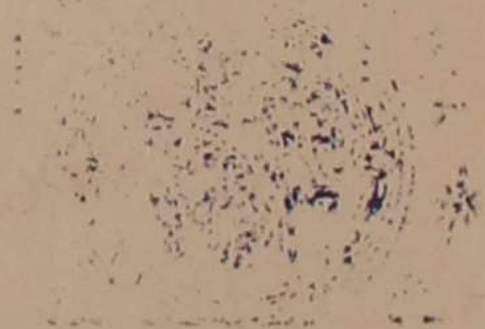
นายและนาง.....

มีความยินดีรับเชิญ ของ.....

ไปรับประทานอาหารค่ำ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เวลา.....นาฬิกา ที่บ้าน.....

ด้วยความขอขอบคุณยิ่ง.





พิมพ์ที่โรงพิมพ์มหาดไทย

กรมราชทัณฑ์ กระทรวงมหาดไทย

นายแถม สากรวาสี ผู้พิมพ์และผู้โฆษณา ๑๐ ก.พ. ๕๘

หอสมุดแห่งชาติรัชมังคลาภิเษก
จันทบุรี

พิมพ์ที่โรงพิมพ์มหาดไทย

กรมราชทัณฑ์

กระทรวงมหาดไทย