

บทความวิชาการ

วัฒนธรรมการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี
Chinese food catering culture in Udon Thani Province

สุदारัตน์ อนุเวช¹ และ กิติมา สุรสนธิ²

วันที่ได้รับต้นฉบับบทความ : 10 มี.ค. 2565

วันที่แก้ไขปรับปรุงบทความ : 22 เม.ย. 2565

วันที่ตอบรับตีพิมพ์บทความ : 2 พ.ค. 2565

บทคัดย่อ

วัฒนธรรมการกินอาหารที่อยู่คู่กับสังคมไทยมาอย่างยาวนานมีมาตั้งแต่สมัยยุคกรุงศรีอยุธยา ซึ่งมีชาวจีนเข้ามาติดต่อค้าขาย รวมไปถึงตั้งรกรากอยู่ในแผ่นดินสยามเป็นจำนวนมาก โดยวัฒนธรรมการกินโต๊ะจีนนั้นเป็นรูปแบบการกินอาหารของชาวจีนที่นิยมนั่งล้อมโต๊ะจีน พร้อมหน้าพร้อมตากันทั้งครอบครัว ในระหว่างการกินอาหาร เพื่อให้มีการพูดคุยกันในครอบครัว มีความรักใคร่กลมเกลียว ถ้าเป็นในกลุ่มเพื่อนฝูง หรือเพื่อนร่วมงานก็จะมีคำถามไต่สารทุกข์ หรือการพูดคุยในเรื่อง การทำงาน รวมไปถึงการเจรจาธุรกิจ ระหว่างการกินอาหารด้วย บทความวิชาการนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาค่านิยมการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี 2) เพื่อศึกษารูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี 3) เพื่อศึกษาประเภทของการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี

ผลการศึกษา พบว่า 1) จากการศึกษาค่านิยมการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี พบว่า ค่านิยมการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีน ได้แก่ การแสดงออกถึงความมีฐานะ เป็นธรรมเนียมปฏิบัติในการเลี้ยงแขก และเป็นการแสดงออกว่าไม่มีการแบ่งแยกชนชั้น 2) จากการศึกษารูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี พบว่าการจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี จะแบ่งออกเป็น 5 รูปแบบ คือ 1) อาหารเรียกน้ำย่อย 2) อาหารจานร้อน 3) อาหารจานหลัก 4) อาหารอิมท็อง และ 5) อาหารหวาน และ 3) จากการศึกษาประเภทของการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี พบว่า ประเภทของการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี จะแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ 1) การจัดเลี้ยงงานมงคล อาทิเช่น งานขึ้นบ้านใหม่,งานมงคลสมรส,งานอุปสมบท,งานเกษียณอายุราชการ,งานครบรอบวันเกิด เป็นต้น และ 2) การจัดเลี้ยงงานอวมงคล คือ การเลี้ยงงานศพ, งานทำบุญครบร้อยวัน เป็นต้น

คำสำคัญ: วัฒนธรรม, การจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีน, จังหวัดอุดรธานี

¹ นักศึกษา สาขาวิชานวัตกรรมการจัดการสื่อสารการตลาดและแบรนด์ มหาวิทยาลัยศรีปทุม วิทยาเขตขอนแก่น

² รองศาสตราจารย์ สาขาวิชานวัตกรรมการจัดการสื่อสารการตลาดและแบรนด์ มหาวิทยาลัยศรีปทุม วิทยาเขตขอนแก่น

Abstract

The food culture has been with Thai society for a long time around since the Ayutthaya period when the Chinese people came in to trade including many settled in the land of Siam. The culture of eating at the Chinese table is the eating style of the Chinese people who like to sit around the Chinese dishes catering together with the eyes of the whole family. During eating, the family talked, discussed and had a harmonious love. If they were in a group of friends or colleagues, they would have to ask for forgiveness or talked about work, including business negotiations during their meals. The objectives of this academic article are 1) to study the value of Chinese dishes catering in Udon Thani Province 2) to study the pattern of Chinese dishes catering in Udon Thani Province. 3) to study the type of Chinese food catering in Udon Thani Province.

The results of the study showed that 1) from the study of Chinese dishes catering values in Udon Thani Province was an expression of social status and the tradition of treating guests and it shows that there is no discrimination. 2) From the study of Chinese food catering styles in Udon Thani It was found that food catering in the form of Chinese food in Udon Thani Province It was divided into 5 forms: 1) appetizers, 2) hot dishes, 3) main dishes, 4) filling dishes, and 5) sweet dishes, and 3) from the study of types of Chinese food catering in Udon Thani Province. It was found that the type of Chinese food catering in Udon Thani Province It is divided into 2 types: 1) auspicious events such as a housewarming ceremony, a wedding ceremony, an ordination ceremony, a retirement ceremony, an anniversary, a birthday, etc., and 2) hosting inauspicious events ; funeral, a hundred-day merit making ceremony, etc.

Keywords: Culture, Chinese dishes catering, Udon Thani province

บทนำ

จุดเริ่มต้นของการเลี้ยงโต๊ะจีนในเรื่องของความนิยมสำหรับการจัดเลี้ยงอาหารในวาระต่าง ๆ ด้วยการรับจัดเลี้ยงโต๊ะจีนนั้น มีสาเหตุมาจากการจัดเลี้ยงของบรรดาคนรวยในยุคก่อน เนื่องจากการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนนั้นเป็นเรื่องที่หรูหรา ราคาแพง เป็นสิ่งบ่งบอกถึงสถานะของเจ้าภาพได้เป็นอย่างดี ทำให้บรรดาผู้มีฐานะเมื่อต้องมีการจัดเลี้ยงจึงนิยมใช้บริการโต๊ะจีนจากภัตตาคาร ที่มีชื่อเสียง จนกลายมาเป็นค่านิยมในยุคหนึ่งว่าถ้าต้องการแสดงออกถึงหน้าตา หรือต้องการให้คนยอมรับ ว่ามีฐานะ เวลาจัดงานที่ต้องมีการเลี้ยงอาหารต้องใช้การจัดเลี้ยงในรูปแบบของโต๊ะจีนจากภัตตาคารต่าง ๆ เท่านั้น ซึ่งวัฒนธรรมการเลี้ยงอาหารถือเป็นเรื่องที่สำคัญ และเป็นสิ่งที่ได้เกิดขึ้นมาช้านาน อีกหนึ่งวัฒนธรรมของคนไทย นอกจากการยกน้ำมาเสิร์ฟให้แขกได้ดื่มดับกระหายแล้ว การเลี้ยงอาหารก็ถือเป็นอีกหนึ่งธรรมเนียมปฏิบัติของคนไทย โดยไม่ว่าจะเป็นการเลี้ยงอาหารแบบเล็ก ๆ อย่างเช่น การล้อมวงทานข้าวกันที่บ้าน ไปจนถึงการจัดเลี้ยงในงานมงคลหรืองานพิธีต่าง ๆ ที่มีแขกหรือมาในงานมากมาย โดยหากเป็นการเลี้ยงอาหารในแบบไทยแท้ในสมัยก่อน เราอาจจะเห็นการนั่งรับประทานอาหารกันอย่างพร้อมหน้าพร้อมตาด้วยการล้อมวงนั่งกันกับพื้น แต่ปัจจุบันเมื่อเราได้รับเอาวัฒนธรรมจากต่างประเทศเข้ามา ก็ทำให้วัฒนธรรมในการเลี้ยงอาหาร หรือวัฒนธรรมในการจัดเลี้ยงของเราเปลี่ยนไป

โต๊ะจีนจึงถือเป็นอีกหนึ่งวัฒนธรรมการเลี้ยงอาหารที่ประเทศไทยให้ความนิยมกันมาก โดยแทบจะเป็นรูปแบบของการจัดเลี้ยงอาหารที่เป็นอันดับหนึ่งที่เป็นส่วนหนึ่งของงานพิธีจัดเลี้ยงในบ้านเราเลยทีเดียว เพราะไม่ว่าเราจะไปงานเลี้ยง หรืองานมงคลที่ใด เรามักจะเห็นการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนอยู่ในงานเลี้ยง หรืองานมงคลเหล่านั้นเสมอ ซึ่งการรับประทานอาหารแบบโต๊ะจีน ที่เราได้รับมาจากวัฒนธรรมของจีนนั้น คนจีนจะนิยมนั่งทานข้าวบนโต๊ะ ใช้ช้อน ถ้วย และตะเกียบในการรับประทาน และนิยมนั่งรับประทานอาหารแบบโต๊ะกลม เพราะจะทำให้สามารถมองเห็นหน้ากันได้ทุกคนและไม่เป็นการแบ่งชนชั้นนั่นเอง ด้วยเหตุนี้ การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนในงานพิธีต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นงานแต่งงาน งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ หรืองานเลี้ยงสังสรรค์ทั่วไป โต๊ะจีนถือว่าการจัดเลี้ยงอาหารแบบยอดนิยมสำหรับคนไทย (admins, 2563)

จังหวัดอุดรธานี ถือเป็นอีกหนึ่งจังหวัดที่มีคนไทยเชื้อสายจีนเข้ามาตั้งรกรากกันเป็นจำนวนมาก จนเกิดความกลมเกลียวทางวัฒนธรรม และเกิดการผสมผสานด้านประเพณีของชาวไทยและชาวจีน อาทิเช่น ประเพณีตรุษจีน ประเพณีสารทจีน เทศกาลกินเจของชาวจีน ฯลฯ คนไทยเชื้อสายจีนและคนไทยส่วนใหญ่ในจังหวัดอุดรธานี ได้รับอิทธิพลการจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบอาหารโต๊ะจีน รวมถึงวัฒนธรรมการจัดเลี้ยงอาหารจากคนจีน ซึ่งจะแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ 1) การจัดเลี้ยงงานมงคล อาทิเช่น งานขึ้นบ้านใหม่, งานมงคลสมรส, งานครบรอบวันเกิด, ฯลฯ 2) การจัดเลี้ยงงานอวมงคล คือ การเลี้ยงงานศพ, งานทำบุญครบรอบวัน ฯลฯ การจัดเลี้ยงอาหารจีนบ่งบอกถึงมรยาทและความปราณีในการรับรองแขก ที่มาร่วมอวยพรหรือร่วมงาน ซึ่งการจัดอาหารที่ดีจะแสดงถึงความใส่ใจและความมีน้ำใจของเจ้าภาพ โดยคำนึงถึงความพอใจของแขกเป็นหลัก ซึ่งหากแขกเกิดความพึงพอใจในการจัดเลี้ยงรับรอง ของเจ้าภาพก็จะแสดงออกด้วยคำชมและคำอวยพรที่เป็นมงคลต่าง ๆ

สรุปได้ว่าวัฒนธรรมการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ดังจะเห็นได้จากการว่าจ้างเพื่อจัดเลี้ยงในงานพิธีต่าง ๆ ซึ่งจะแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ 1) การจัดเลี้ยงงานมงคล อาทิเช่น งานมงคลสมรส, งานอุปสมบท, งานขึ้นบ้านใหม่, งานครบรอบวันเกิด, ฯลฯ และ 2) การจัดเลี้ยงงานอวมงคล คือ การเลี้ยงงานศพ, งานทำบุญครบรอบวัน ฯลฯ ซึ่งส่วนใหญ่มักจะนิยมใช้บริการโต๊ะจีนในการจัดเลี้ยง เนื่องจากมีอาหารที่หลากหลายสามารถรับประทานได้เป็นหมู่คณะ และมีความง่ายสะดวกสบายต่อผู้จัดงานที่ไม่ต้องมาตระเตรียมการใด ๆ โดยจะเห็นได้ชัดเจนที่ไม่ว่าจะจัดงานเลี้ยงต่าง ๆ เมื่อมีการจัดงานก็มักจะจัดงานอย่างยิ่งใหญ่ และจะเลือกใช้บริการโต๊ะจีนเสมอ

ค่านิยมการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี

ค่านิยมในการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีน ถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมที่กำหนดพฤติกรรมของสมาชิกสังคมนั้น ๆ โดยตรง ทุกสังคมจึงมีระบบค่านิยมของตนเอง ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะที่คนในสังคมยึดถือว่ามีคุณค่าร่วมกันเกิดจากการอบรมบ่มนิสัยและการปลูกฝังค่านิยมตั้งแต่เยาว์วัย จนเกิดความเคยชินและหล่อหลอมเป็นบุคลิกภาพมีทั้งด้านดีและด้านเสีย ซึ่งได้มีผู้ให้ค่านิยมหรือให้ความหมายคำว่านิยามไว้ต่าง ๆ กัน ดังนี้

ความหมายของค่านิยม

พจนานุกรมศัพท์สังคมวิทยา ฉบับราชบัณฑิตยสถานอธิบายว่า ค่านิยม หรือ Values หมายถึง ความเชื่อหรือหลักการที่เป็นนามธรรม ซึ่งสมาชิกของสังคมหรือกลุ่มยึดถือร่วมกัน โดยใช้เป็นเครื่องช่วยการตัดสินใจและช่วยกำหนดการกระทำของตน ค่านิยมยังมีส่วนสำคัญในการกำหนดมาตรฐานความประพฤติและบรรทัดฐานทางสังคมซึ่งมีลักษณะเป็นรูปธรรมมากกว่าค่านิยม ได้มีผู้ให้ความหมายของคำว่า “ค่านิยม” ไว้หลายประการตามที่คณะของแต่ละบุคคลดังนี้

ก่อ สวัสดิ์พานิช (2535) ได้นิยามความหมายไว้ว่า “ค่านิยม” เป็นความคิด พฤติกรรมและสิ่งอื่นใดที่คนในสังคมหนึ่งมองว่ามีคุณค่า จึงยอมรับมาปฏิบัติตามและวางแหวนไว้ในระยะเวลาหนึ่ง ค่านิยมสามารถเปลี่ยนแปลงไป ตามกาลเวลาและความคิดเห็นของคนในสังคมนั้น

พนัส หันนาคินทร์ (2537) ได้นิยามความหมายไว้ว่า “ค่านิยม” ไว้ว่า ค่านิยมเป็นการยอมรับ นับถือ และพร้อมที่จะปฏิบัติตามคุณค่าที่คนหรือกลุ่มคนในสังคมมีต่อสิ่งต่าง ๆ อาจจะเป็นวัตถุ ความคิด หรือการกระทำในด้านต่าง ๆ เช่น เศรษฐกิจ สังคม ซึ่งได้ประเมินจากความเห็นต่าง ๆ มาอย่างถี่ถ้วนแล้ว

Phenix (1996) ได้นิยามความหมายไว้ว่า “ค่านิยม” คือ ความชอบ ความสามารถจำแนกให้ความเห็นความแตกต่างของความชอบกับกับความไม่ชอบได้โดยการประเมินผล”

Rush (1992) ได้นิยามความหมายไว้ว่า “ค่านิยม” เป็นแรงจูงใจสำคัญที่มีผลต่อจุดมุ่งหมายใด ๆ ของชีวิต หากจุดมุ่งหมายใดได้มาแล้วคุ้มค่า เราจะกล่าวว่าจุดมุ่งหมายนั้นมีค่านิยมสูง แต่จุดมุ่งหมายใดได้มาแล้วไม่คุ้มค่า เราจะกล่าวว่าจุดมุ่งหมายนั้นมีค่านิยมในระดับที่ต่ำ หากสิ่งใดที่บุคคลพยายามหลีกเลี่ยง แสดงว่า บุคคลนั้นมีค่านิยมที่ไม่ดีหรือมีค่านิยมทางลบต่อสิ่ง ๆ นั้น ค่านิยมจึงเปรียบได้ว่ามีบทบาทและอิทธิพลอย่างมากต่อพฤติกรรมของบุคคล

Miller (1995) ได้นิยามความหมายไว้ว่า “ค่านิยม” เป็นเจตคติและความเชื่อที่ฝังรากลึกในชีวิตของแต่ละบุคคล อีกทั้งยังมีผลต่อพฤติกรรมของบุคคลในทุกด้าน จากพฤติกรรมที่ สามารถสังเกตเห็น ได้ง่าย เช่น การแต่งกาย การรับประทานอาหาร การใช้ชีวิตประจำวัน จนไปถึงการแสดงความคิดเห็น และการเลือกคู่ครอง

สนิท สมัครการ (2534) ได้นิยามความหมายไว้ว่า “ค่านิยม” หมายถึง แนวคิด แนวทางปฏิบัติต่าง ๆ ที่คนในแต่ละวัฒนธรรมมีความนิยมชมชอบเลือกหรือยึดถือเอามาเป็นเครื่องกำหนดพฤติกรรมต่าง ๆ ของตน

ราตรี พัฒนรังสรรค์ (2544) ได้นิยามความหมายไว้ว่า “ค่านิยม” สิ่งที่คนสนใจ พรารถนาจะเป็นหรือกลับกลายมาเป็นสิ่งที่คนถือว่าต้องปฏิบัติเป็นสิ่งที่น่าบูชายกย่องและมีความสุขที่จะได้เห็น ได้ฟัง ได้เป็นเจ้าของ ค่านิยมจึงเป็นวิถีของการจัดรูปความประพฤติที่มีความหมายต่อบุคคลจะเป็นแบบฉบับความคิดที่ฝังแน่นสำหรับยึดถือและปฏิบัติตนในสังคมและชีวิตหรือเลือกปฏิบัติเมื่อ เผชิญกับเหตุการณ์และสถานการณ์นั้น ค่านิยมถึงรวมถึงจุดหมายหรือความต้องการในชีวิตและสิ่งที่บุคคลชอบ

สรุปได้ว่าค่านิยมเป็นสิ่งที่บุคคลยึดถือในการปฏิบัติตนของคนในสังคมและยอมรับกัน เป็นสิ่งที่ปรารถนาของคนส่วนใหญ่ในสังคมนั้น ๆ เป็นเครื่องช่วยตัดสินใจและกำหนดการกระทำของตนเองด้วยเหตุนี้ ค่านิยมนั้นจึงเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา ตามยุคตามสมัย ตามกระแสของสังคมหรืออาจจะมีค่านิยมใหม่เกิดขึ้นมาแทนที่ค่านิยมเก่าก็ถูกสืบทอด หรือกลืนไปตามกาลเวลาที่สังคมเปลี่ยนแปลง จึงทำให้สังคมในปัจจุบันเปลี่ยนไป รวมไปถึงค่านิยมในการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีน ซึ่งถือได้ว่า ณ ปัจจุบันการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ดังจะเห็นได้จากการว่าจ้างเพื่อจัดเลี้ยงในมงคลต่าง ๆ มักจะเลือกใช้บริการโต๊ะจีนในการจัดงานเลี้ยงเสมอ

รูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี

สราทิพย์ หาสุนทร (2558) ได้อธิบายถึงรูปแบบของการจัดเลี้ยงในแต่ละแบบจะถูกกำหนดด้วยชนิดของอาหาร รูปแบบของการจัดงานเลี้ยง การตกแต่งภายในงานจำนวนอุปกรณ์กับขนาด ของห้องจัดเลี้ยงและลักษณะของการจัดเลี้ยง เช่น พิธีหมั้น งานอุปสมบท ขึ้นบ้านใหม่ หรืองานจัดเลี้ยงสังสรรค์ต่าง ๆ โดยทั่วไปรูปแบบของการจัดเลี้ยงจะด้วยกัน 3 แบบ คือ ค็อกเทล โต๊ะจีน และบุฟเฟต์

รูปแบบการจัดเลี้ยงส่วนใหญ่จะมีด้วยกัน 3 แบบ คือ ค็อกเทล บุฟเฟต์ โต๊ะจีน แต่ละแบบ ก็จะมีข้อดี ข้อด้อยที่ต่างกันไป ซึ่งก็จะถูกกำหนดด้วยชนิดของอาหาร สไตล์การจัดงาน การตกแต่งภายในงาน และจำนวนของแขกกับขนาดของห้องจัดเลี้ยง (ลูกสาวอบต, ม.ป.ป)

รูปแบบการจัดเลี้ยง นับว่ามีส่วนสำคัญอย่างมาก ๆ สำหรับการจัดงานเลี้ยงต่าง ๆ เพราะเราต้องเลือกรูปแบบไม่ว่าจะเป็น การเลี้ยงอาหารแบบไทย การเลี้ยงอาหารแบบโต๊ะจีน การเลี้ยงอาหารแบบตะวันตก การจัดเลี้ยงอาหารแบบบุฟเฟต์ (Buffet) การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล (The Cocktail Party) รูปแบบการจัดเลี้ยงสามารถทำได้หลากหลายขึ้นอยู่กับสถานการณ์ความเหมาะสม (anno annon, 2564)

รูปแบบของการจัดเลี้ยงเป็นสิ่งสำคัญอีกสิ่งหนึ่งของการบริการอาหารและเครื่องดื่มในปัจจุบันนี้ การจัดเลี้ยงนิยมจัดเป็นแบบต่าง ๆ ที่ได้มีการค้นคิด พัฒนาและปรับปรุงจนสามารถนำมาใช้ได้อย่างสะดวก ง่ายตาย และเหมาะกับสภาพของ เป็นแบบสำเร็จแล้วเจ้าภาพและโรงแรม ในบทนี้จะมีเนื้อหาว่าด้วยลักษณะ และรูปแบบของการจัดเลี้ยงแบบต่าง ๆ ตลอดจนถึงข้อดีและข้อเสีย เพื่อสามารถนำไปใช้ให้เหมาะกับสภาพการณ์ของการจัดเลี้ยงต่อไปรูปแบบของการจัดเลี้ยงโดยทั่วไป สามารถแบ่งออกได้ 4 ประเภท ดังนี้

1. การจัดเลี้ยงแบบอาหารชุด (Banquet)
2. การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล (Cocktail)
3. การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ (Buffet)
4. การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน (Chinese style)

จังหวัดอุดรธานี ถือได้ว่ามีร้านอาหารอยู่เป็นจำนวนมากที่รับจัดงานเลี้ยงในรูปแบบอาหารโต๊ะจีน มีโต๊ะจีนที่เป็นเจ้าใหญ่ ๆ ที่ดำเนินงานมาแล้วอยู่จำนวนหลายเจ้า และมีมากขึ้นเรื่อย ๆ ตามระยะเวลาที่เปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากได้รับความนิยมเป็นจำนวนมาก ซึ่งรูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนจะมีลักษณะ ดังนี้

การจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีน

การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนนั้นเป็นการรับประทานอาหารร่วมโต๊ะกัน การบริการมีลักษณะคล้ายแบบครอบครัวเพราะอาหารทุกอย่างจะยกมาจากครัว เป็นงานที่มีการคอยเสิร์ฟอาหารที่จัดเป็นเซตไว้แล้วตามลำดับ โดยผ่านการปรุงแต่งเรียบร้อยแล้ว และจัดใส่จานหรือชามที่มีขนาดใหญ่ ซึ่งไม่สามารถส่งต่อให้กันบนโต๊ะได้ จึงต้องวางไว้กลางโต๊ะให้ผู้รับประทานบริการตัวเอง หรือช่วยกันตักแบ่งกันบนโต๊ะส่วนใหญ่แขกจะเลือกนั่งโต๊ะเดียวกับคนที่สนิท งานจึงเป็นไปด้วยความสนุกสนาน แต่เพราะแขกจะเลือกนั่งกับคนที่สนิท ทำให้ก่อนเริ่มงานมีการนั่งที่กระจัดกระจาย แขกบางคนอาจจะได้นั่งกับคนที่ไม่รู้จัก และโต๊ะไหนที่ยังนั่งไม่เต็มก็จะได้อาหารซ้ำ ส่วนเมนูอาหารสามารถเลือกได้ว่าจะเป็นเซตอาหารจีน อาหารไทย หรืออาหารฝรั่งก็ได้ และในแต่ละเซตยังสามารถปรับเปลี่ยนเมนูได้ แต่อาจมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมถ้าอาหารนั้นต้องใช้วัตถุดิบที่นอกเหนือจากที่มี ในบางครั้งที่แขกมาในงานมีจำนวนมากกว่าที่เชิญ จึงทำให้จำนวนโต๊ะและอาหารไม่พอหรืออาจจะมาน้อยกว่าที่เชิญไว้ทำให้อาหารและโต๊ะที่เตรียมไว้เหลือเป็นจำนวนมาก

พนักงานบริการเป็นผู้นำอาหารจากครัวมาเสิร์ฟที่โต๊ะ และมีหน้าที่คอยเก็บอาหารลำดับงานที่ใช้แล้วออกไปเมื่อแขกรับประทานอาหารเรียบร้อยแล้ว หากในบรรยากาศที่เป็นพิธีการอาจมีพนักงานบริการคอยตักอาหารแบ่งให้ทุกคนแทน แทนที่แขกจะลุกขึ้นตักแบ่งกันเอง



ภาพที่ 1 โต๊ะชิมสีแดง
(คริวตาชัย “โต๊ะจีนอุดรธานี”, 2565)

รายการอาหารทุกโต๊ะจะเป็นอาหารชุดเดียวกัน ซึ่งกำหนดล่วงหน้าโดยเจ้าภาพประมาณ 8 – 12 อย่าง ต่อชุด และเสิร์ฟทีละอย่างตามลำดับ แยกไม่สามารถสั่งอาหารเพิ่มเติม สำหรับเก้าอี้หนึ่งประมาณ 8 – 12 คน ต่อโต๊ะ แต่นิยมนั่งกัน 10 คนต่อโต๊ะ เพื่อให้เอื้อมถึงอาหารได้สะดวกมากยิ่งขึ้น บนโต๊ะจะมีการจัดเตรียม อุปกรณ์ภาชนะต่าง ๆ วางไว้ให้ ได้แก่ จานเล็ก ถ้วย(ชาม)ใบเล็ก ช้อน แก้วน้ำ ตะเกียบ เป็นต้น ลำดับอาหาร จัดแบ่งเป็น 5 กลุ่ม คือ

1. อาหารเรียกน้ำย่อย ประเภทออเดิร์ฟเย็น หรือออเดิร์ฟร้อน



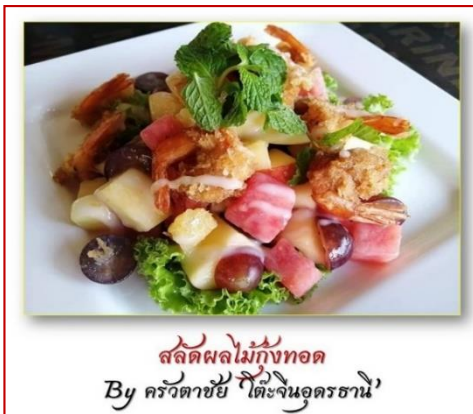
ภาพที่ 2 คริวตาชัย “โต๊ะจีนอุดรธานี”
(คริวตาชัย “โต๊ะจีนอุดรธานี”, 2565)

2. อาหารจานร้อน หรือปรุงจากเนื้อประเภทสัตว์บก สัตว์ปีก อาหารทะเลและผัก



ภาพที่ 3 คริวตาศัย “โต๊ะจินอุดรธานี”
(คริวตาศัย “โต๊ะจินอุดรธานี”, 2565)

3. อาหารจานหลัก ซึ่งมีได้หลายอย่างรวมถึงอาหารทะเล และประเภทเนื้อที่ปรุงจากสัตว์ปีกสัตว์บก



ภาพที่ 4 คริวตาศัย “โต๊ะจินอุดรธานี”
(คริวตาศัย “โต๊ะจินอุดรธานี”, 2565)

4. อาหารอิมท้อง คือ โดยจะเลือกให้มีความหลากหลายไม่ซ้ำกับลำดับอาหารจานที่ผ่านมา ข้าวผัดบะหมี่ พร้อมน้ำแกงหรือซูปไก่



ภาพที่ 5 คริวตาศัย “โต๊ะจินอุดรธานี”
(คริวตาศัย “โต๊ะจินอุดรธานี”, 2565)

5. สุดท้าย คือ อาหารหวานประเภทผลไม้หรือของหวานอื่น ๆ เสิร์ฟพร้อมน้ำชา



ภาพที่ 6 คริวตาศัย “โต๊ะจีนอุดรธานี”
(คริวตาศัย “โต๊ะจีนอุดรธานี”, 2565)

ในงานมีแขกเป็นจำนวนมากเจ้าภาพอาจจะบุโต๊ะไว้ เพื่อจัดให้แขกที่รู้จักกันได้นั่งด้วยกันตามปกติ ปริมาณและประเภทอาหารที่บริการในโต๊ะจีนจะเตรียมไว้ให้ในปริมาณที่มากพอสำหรับแขกต่อโต๊ะช่วงเวลา ที่จัดงานเลี้ยงนั้นเหมาะสำหรับจัดในช่วงกลางวันและช่วงเย็น ซึ่งจำเป็นจะต้องเตรียมอาหารให้สดใหม่ ในทุกขั้นตอนและต้องทำอาหารในปริมาณที่มาก

งบประมาณการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนอาจจะดูสิ้นเปลืองในสายตาของใครหลายคน แต่แท้ที่จริงแล้ว เมื่อนำอาหารมาคิดต่อหัวกลับพบว่าการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนนั้น มีราคาถูกที่สุดเมื่อเทียบกับรูปแบบการจัดเลี้ยง ประเภทอื่น ซึ่งรูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีน จะแบ่งออกเป็น 5 รูปแบบ คือ

- 1) อาหารเรียกน้ำย่อย ประเภทออเดิร์ฟเย็น หรือออเดิร์ฟร้อน
- 2) อาหารจานร้อน หรือปรุงจากเนื้อประเภทสัตว์ปีก สัตว์ปีก อาหารทะเลและผัก
- 3) อาหารจานหลัก ซึ่งมีได้หลายอย่างรวมถึงอาหารทะเล และประเภทเนื้อที่ปรุงจากสัตว์ปีก สัตว์ปีก
- 4) อาหารอิมท้อง คือ โดยจะเลือกให้มีความหลากหลายไม่ซ้ำกับลำดับอาหารจานที่ผ่านมา ข้าวผัด บะหมี่ พร้อมน้ำแกงหรือซุ๊ปไก่

5) อาหารหวานประเภทผลไม้หรือของหวานอื่น ๆ เสิร์ฟพร้อมน้ำชา

สรุปได้ว่ารูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี ถือเป็นรูปแบบการจัดเลี้ยงอาหาร ที่นิยมมากที่สุด เพราะนอกจากการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนจะเหมาะสำหรับงานเลี้ยงที่รับรองแขกที่มาร่วมงาน เป็นจำนวนมากแล้ว การจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนยังมีราคาถูกที่สุดเมื่อเทียบกับรูปแบบการจัดเลี้ยงประเภท อื่นอีกด้วย

ประเภทของการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี

Oceandragoncatering (2557) รูปแบบและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนจีนมีเอกลักษณ์ ที่โดดเด่นในเรื่องของรสชาติ, ศิลปะการทำอาหาร, การรับประทานอาหารเป็นครอบครัวหรือหมู่คณะ, ความหมายของอาหารแต่ละชนิด รวมไปถึงองค์ประกอบในการจัดโต๊ะอาหารจีนที่มีชื่อเสียง จนได้รับความนิยม อย่างแพร่หลายในหลายๆ ประเทศทั่วโลก โดยเฉพาะประเทศไทยในงานพิธีต่าง ๆ ทั้งงานมงคล, งานศพ ฯลฯ ก็นิยมจัดโต๊ะจีนเช่นกัน

การจัดเลี้ยงโต๊ะจีนในงานมงคล อวมงคลที่ถูกต้องสมบูรณ์ ตั้งแต่ การจัดลำดับที่นั่ง-อุปกรณ์ การรับประทานอาหาร-ลำดับการเสิร์ฟอาหาร-อาหารมงคล-มรรยาทการจัดเลี้ยง พร้อมรายการและ

ความหมายของอาหารมงคลที่ควรเสิร์ฟ เชื่อจะได้รับคำอวยพรที่เป็นมงคล ซึ่งจะนำพาความสุข ความเจริญ ความมั่งคั่งมาสู่เจ้าภาพ ด้านนักวิชาการชี้ห้ามเสิร์ฟอาหารเป็นเลข 4 และห้ามนั่งเป็นจำนวนคู่ เชื่อนำพาความอวมงคลมาสู่ตัว

โต๊ะจีน คือ ความปรารถนาในการเลี้ยงแขก

อาจารย์เศรษฐพงษ์ จงสงวน นักวิชาการอิสระ ด้านพระพุทธศาสนา นิคมหายาน และอาจารย์พิเศษ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย กล่าวว่า การจัดเลี้ยงอาหารจีนบ่งบอกถึงมรรยาทและความปรารถนาในการรับรองแขก ที่มาร่วมอวยพร หรือร่วมงาน ซึ่งการจัดอาหารที่ดีจะแสดงถึงความใส่ใจและความมีน้ำใจของเจ้าภาพ โดยคำนึงถึงความพอใจของแขกเป็นหลัก ซึ่งหากแขกเกิดความพึงพอใจในการจัดเลี้ยงรับรองของเจ้าภาพก็จะแสดงออกด้วยคำชมและคำอวยพรที่เป็นมงคลต่าง ๆ

ทั้งนี้คนไทยเชื้อสายจีน และคนไทยส่วนใหญ่ได้รับอิทธิพลการจัดโต๊ะอาหารจีน รวมถึงวัฒนธรรมการจัดเลี้ยงอาหารจากคนจีนแต่ดั้งเดิม ซึ่งจะแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. การจัดเลี้ยงงานมงคล เช่น งานขึ้นบ้านใหม่, งานครบรอบวันเกิด, ฯลฯ
2. การจัดเลี้ยงงานอวมงคล คือ การเลี้ยงงานศพ

สมัยก่อนโต๊ะที่ใช้จัดเลี้ยงอาหารจีนจะเป็นทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัส สามารถนั่งได้ 8 คน ซึ่งเลข 8 ในภาษาจีนเป็นเลขมงคล แต่ในช่วงประมาณ 50 - 60 ปีที่ผ่านมาชาวจีน และชาวไทยเชื้อสายจีนได้ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงโต๊ะอาหารจีนให้มีลักษณะเป็นทรงโต๊ะกลม นั่งได้ 10 คนแทน สันนิษฐานว่าสามารถรองรับแขกได้จำนวนมากกว่าขึ้น และง่ายต่อการนับจำนวนอีกด้วย ปัจจุบันคนจีนตามชนบทยังใช้โต๊ะอาหารจีนในการจัดเลี้ยงเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัสอยู่บ้าง ทั้งรูปแบบโต๊ะในการจัดเลี้ยงในงานมงคล จะนิยมทาด้วยน้ำมันเพื่อให้เกิดสวยงาม แต่ในงานอวมงคล หรืองานศพ จะเป็นไม้ธรรมดาไม่มีลวดลาย

ของ 6 อย่างขาดไม่ได้

ส่วนเรื่องอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารจะมีองค์ประกอบเหมือนกัน แต่อาจแตกต่างกันในรายละเอียด คือ

1. ตะเกียบ 1 คู่ ต่อ 1 ท่าน ซึ่งในงานมงคลจะใช้ตะเกียบลวกรักษาสุขสบาย แต่ในงานศพหรืองานอวมงคลตะเกียบจะเป็นไม้ธรรมดาไม่ทาสี
2. ช้อน
3. ถ้วยน้ำแกง หรือถ้วยแบ่ง
4. จาน
5. แก้วน้ำใส ซึ่งในอดีตจะใช้เป็นแก้วชา หรือแก้วเหล้ากระเบื้อง
6. ถ้วยน้ำจิ้ม โดยชาวจีนได้เชื่อว่ามีความจำเป็นมากกว่าชาติอื่น ๆ เนื่องจากส่วนใหญ่อาหารแต่ละชนิดจะมีน้ำจิ้มเฉพาะของแต่ละอย่าง

ชาวจีนในอดีตมีความเชื่อว่าการจัดเลี้ยงโต๊ะอาหารจีนให้วางตะเกียบในแถวขนานกับขอบโต๊ะไม่ให้วางในแนวตั้ง เพราะถือว่าการวางตะเกียบในแนวตั้งใช้ในการเสกไหว้เท่านั้น แต่ปัจจุบันได้รับอิทธิพลจากชาวตะวันตก จึงนิยมวางตะเกียบในแนวตั้ง เพื่อง่ายต่อการหยิบใช้ ขณะเดียวกันการจัดตำแหน่งการนั่งรับประทานอาหารก็เป็นสิ่งสำคัญ ทั้งนี้ควรจัดให้ผู้มีความอาวุโสสูงที่สุดนั่งหัวโต๊ะ โดยหันหน้าออกทางประตู แล้วอาวุโสรองลงมาที่นั่งถัดลงมา ส่วนเด็กเล็กที่สุดควรจัดให้นั่งใกล้กับน้ำชา หรือกาเหล้า เพื่อเป็นผู้บริการเสิร์ฟน้ำให้แก่ผู้อาวุโสกว่ารวมถึงการให้เกียรติผู้อาวุโสในการเปิดอาหารก่อนเป็นคนแรกอีกด้วย

เลข 4 ห้ามใช้ในงานมงคล

ในด้านจำนวนอาหารรวมของหวานที่ใช้รับรองแขกจะนิยมจัดอาหารเป็นเลขคู่ ตั้งแต่ 8 อย่างขึ้นไป แต่จะไม่นิยมจัดอาหารเป็นจำนวนที่ลงด้วยเลข 4 เช่น 4 อย่าง 14 อย่าง ฯลฯ เนื่องจาก เลข 4 ในภาษาจีน

ออกเสียงคล้ายคำว่า ซี ซึ่งหมายความว่า ‘ตาย’ ปัจจุบันคนไทยเชื้อสายจีน และคนไทยนิยมเลี้ยงอาหารจำนวน 10 อย่าง โดยเสิร์ฟอาหารเย็นสลับกับอาหารร้อน หรืออาหารที่ปรุงโดยการต้มสลับอาหารย่างสลับอาหารทอด สลับอาหารปิ้ง เป็นต้น ขณะเดียวกันในงานเลี้ยงอาหารมงคลส่วนใหญ่จะเริ่มจาก

1. อาหารเรียกน้ำย่อย หรืออาหารจานเย็น คือไม่มีการปรุงร้อน เช่น ยำขาไก่, ขนมหีบ, ข้าวเกรียบ, ไส้กรอก, ไข่เยี่ยวม้า, ฯลฯ

2. อาหารต้มร้อน เช่น หูฉลาม, กระจ่างปลา

3. หมูหัน, เป็ดอบ, ไก่อบ

4. อาหารหนัก เช่น ข้าวผัด, น้ำแกง, หมี่

5. ของหวาน อาจมี 1 - 2 อย่าง แต่ที่สมบูรณ์จะมี 2 อย่าง คือ ทั้งของหวานเย็น และร้อน

อย่างไรก็ดีโดยปกติการจัดเลี้ยงงานมงคลจะประกอบด้วยอาหารที่มีความหมายมงคลต่าง ๆ เช่น หมี่ หรือขนมซาลาเปาลูกท้อ หมายถึง อายุยืนยาว และเจริญรุ่งเรือง, ปลา หมายถึง การมีกินมีใช้เหลือเฟือ, แล้วต้องตบท้ายด้วยของหวาน หมายถึง ความสุข ความหวานชื่นของชีวิต ส่วนการเลี้ยงอาหารในงานศพจะเรียกว่า ไซปิง แปลว่าข้าวกับน้ำ ซึ่งโดยส่วนใหญ่จะจัดอาหารไว้เรียบร้อยแล้วบนโต๊ะอาหาร พร้อมรับประทาน โดยโต๊ะอาหารจะไม่หุหุร่าทำงานมงคล จะเน้นง่าย ๆ และไม่มีการจัดเลี้ยงหมี่ ซาลาเปา ลูกท้อ ของหวาน หรืออาหารมงคลต่าง ๆ ในประเทศไทยจะเห็นพัฒนาการที่เปลี่ยนไปของการเลี้ยงอาหาร แบบโต๊ะจีนที่มีการประยุกต์นำอาหารไทยที่มีชื่อมงคลเข้ามาร่วมเสิร์ฟอยู่ด้วย เช่น ในต่างจังหวัดอาจนำลาบมารับประทาน เชื้อจะนำโชคลาภมาให้ เป็นต้น

ห้าม ‘นั่งสี่’ อัปมงคล

อำพัน เจริญสุขลาภ หรือเม้ง ป.ปลา ผู้อำนวยการศูนย์ศิลปวัฒนธรรมไทย-จีน นักวิชาการด้านประเทศจีนกล่าวว่าในสมัยอดีตคนจีนใช้โต๊ะสี่เหลี่ยมในการจัดเลี้ยงอาหารในงานมงคล, งานไหว้เจ้า และงานศพ ซึ่งโต๊ะอาหารจีน 1 โต๊ะจะนิยมนั่ง 8 ท่าน มาจาก 8 เซียน รวมถึงคนจีนยังถือว่าเลข 8 เป็นเลขมงคล โดยมีมานั่งยาว 4 ตัว ซึ่ง 1 ตัวสามารถนั่งได้ 2 คน แต่ในการจัดเลี้ยงของคนจีนที่มีฐานะ เช่น ขุนนาง, ข้าราชการ, ฯลฯ จะจัดเก้าอี้ที่สวยงามให้นั่ง 1 คนต่อ 1 ตัวเท่านั้น

ปัจจุบันชาวจีนและชาวไทยเชื้อสายจีนได้นิยมนำโต๊ะกลมมาจัดเลี้ยง โดยเชื่อว่าทรงกลมหมายถึงความสมบูรณ์ เหมือนพระจันทร์ บ่งบอกถึงว่ากลมกลืน สามัคคี รวมถึงโต๊ะกลมสามารถนั่งได้จำนวนมากขึ้นจาก 8 คนเป็น 10, 12 คนอีกด้วย ส่วนลำดับการนั่งโต๊ะอาหารจีนจะให้เกียรติแขกผู้ใหญ่ เช่น นายอำเภอ, ผู้ว่าฯ, กำนัน, ฯลฯ นั่งโต๊ะอาหารใหญ่และนั่งในตำแหน่งที่หันหน้าไปทางประตูใหญ่ จากนั้นจึงให้ผู้ที่มีความอาวุโสน้อยกว่านั่งขวามือถัดมาเรื่อย ๆ

คนจีนเชื่อว่าการนั่งเดี่ยว หรือนั่งเป็นจำนวนคี่เป็นเรื่องอัปมงคล จึงนิยมจัดให้นั่งเป็นจำนวนคู่ ซึ่งเป็นมงคล สมบูรณ์ เข้าคู่กัน ดูกกลมกลืน เหมือนคำกล่าวที่ว่า “ฟ้า ดิน เป็นใหญ่ที่สุด โดยมีสามีเป็นฟ้า ส่วนภรรยาเป็นดิน หรือมีปู่ก็ต้องมีย่า, มีพ่อก็ต้องมีแม่, มีลูกผู้ชายก็มีลูกผู้หญิง เป็นต้น ส่วนอาหารที่ใช้เสิร์ฟ มี 5 หมูอย่างมาจากธาตุทั้ง 5 ธาตุ คือ ไฟ, ทอง, ไม้, น้ำ, ดิน โดยเน้นสิ่งมีชีวิต คือ

1. หมู นำไปย่างทั้งตัว

2. หูฉลาม

3. เป็ดยัดไส้เกาหัด

4. ปลานึ่ง

5. หอยจ๊อ หรือให้จ๊อ ซึ่งคนจีนถือว่าการบริโภคสิ่งที่ดีมีคุณภาพจะนำพาความเจริญให้แก่ฐานะ

ธรรมเนียมเงินตั้งแต่โบราณจะให้เกียรติแขกผู้ใหญ่ในการเปิดอาหารก่อนทุกจากจึงจะเริ่มรับประทานอาหารได้ ทั้งนี้การนำอาหารข้างนอกมารับประทานในงานเลี้ยงโต๊ะจีน ถือว่าเสียมรรยาท เนื่องจากการเลี้ยงโต๊ะจีนเป็นการแสดงความมีน้ำใจ และการขอบคุณแขกที่มาร่วมงาน ดังนั้น ประเภทของการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีน จะแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1) การจัดเลี้ยงงานมงคล อาทิเช่น งานขึ้นบ้านใหม่, งานมงคลสมรส, งานอุปสมบท, งานเกษียณอายุราชการ, งานครบรอบวันเกิด ฯลฯ

2) การจัดเลี้ยงงานอวมงคล คือ การเลี้ยงงานศพ, งานทำบุญครบรอบวัน ฯลฯ

สรุปได้ว่าประเภทของการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี ที่นิยมจัดเลี้ยงอาหารประเภทโต๊ะจีนกันมากที่สุด คือ การจัดเลี้ยงงานมงคล อาทิเช่น งานขึ้นบ้านใหม่, งานมงคลสมรส, งานอุปสมบท, งานเกษียณอายุราชการ, งานครบรอบวันเกิด ฯลฯ และการจัดเลี้ยงงานอวมงคล คือการเลี้ยงงานศพ, งานทำบุญครบรอบวัน ฯลฯ

บทสรุป

การศึกษาเรื่องวัฒนธรรมการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี พบว่า 1) **ค่านิยมการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี** พบว่าการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี ถือได้ว่าเป็นอันดับหนึ่งในจังหวัดอุดรธานี ที่นิยมกันเป็นจำนวนมากและกลายเป็นส่วนหนึ่งของการจัดเลี้ยงอาหารในงานมงคลต่าง ๆ เนื่องจากมีอาหารที่หลากหลาย สามารถรับประทานได้เป็นหมู่คณะ และมีความง่ายสะดวกสบายต่อผู้จัดงานที่ไม่ต้องมาตระเตรียมใด ๆ และงบประมาณการจัดเลี้ยงอาหารยังมีราคาถูก 2) **รูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี** พบว่าการจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี จะแบ่งออกเป็น 5 รูปแบบ คือ 1) อาหารเรียกน้ำย่อย 2) อาหารจานร้อน 3) อาหารจานหลัก 4) อาหาร อิ่มท้อง และ 5) อาหารหวาน และ 3) **ประเภทของการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี** พบว่าประเภทของการจัดเลี้ยงอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดอุดรธานี จะแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ 1) การจัดเลี้ยงงานมงคล อาทิเช่น งานขึ้นบ้านใหม่, งานมงคลสมรส, งานอุปสมบท, งานเกษียณอายุราชการ, งานครบรอบวันเกิด ฯลฯ และ 2) การจัดเลี้ยงงานอวมงคล คือการเลี้ยงงานศพ, งานทำบุญครบรอบวัน ฯลฯ

บรรณานุกรม

- ก่อ สวัสดิ์พาณิชย์. (2535). *มองการศึกษา: เส้นทางที่เท่าเทียมของคนไทย*. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ครัวต๋าย “โต๊ะจีนอุดรธานี”. (13 ธันวาคม 2565). *ปีใหม่นี้จัด #โปรโมชั่น หนักๆ กันไปเลยครั้บ จองโต๊ะจีน ราคา 1,300...* [Image]. Facebook. <https://www.facebook.com/Surachaipuritang/posts/pfbid035Mb57zSubXHfZSEoR1un24J6Mgmn5DkHMkkJj8ovXiFWhXw3X33iys9zKyaw5Snnl>
- ครัวต๋าย “โต๊ะจีนอุดรธานี”. (28 พฤศจิกายน 2565). *#ไม่ว่าคุณจะทำงานอะไร? #ครัวต๋าย ยินดีดูแลคุณนะครั้บ ช่วงนี้...* [Image]. Facebook. <https://www.facebook.com/Surachaipuritang/posts/pfbid0KX4v5fispTwwL1NipZvsCB1Fro7LAWZRUMh2FBuq9wLxAMbhpSrGz8HGxBHZoFnyl>
- พนัส หันนาคินทร์. (2537). *การสอนค่านิยมและจริยธรรม*. สำนักพิมพ์พิฆเนศ.
- ราตรี พัฒนรังสรรค์. (2544). *พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน*. สำนักพิมพ์สถาบันราชภัฏจันทรเกษม.
- ลูกสาวอบต. (ม.ป.ป.). *การจัดโต๊ะจีน*. POSTJUNG. <https://board.postjung.com/929996>
- สนิท สมัครการ. (2534). *วัฒนาการทางวัฒนธรรมของสังคมไทย*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- สราทิพย์ หาสุนทรี. (2558). *โครงการจัดตั้ง ศูนย์รับจัดเลี้ยงนอกสถานที่* [รายงานการวิจัย]. Bangkok University. http://dspace.bu.ac.th/jspui/bitstream/123456789/1334/1/saratip_haso.pdf
- Adminsn. (11 มิถุนายน 2563). *การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน อาหารยอดนิยมของงานแต่งงาน*. SN Food. <https://thetastefood.com/การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน/>
- Anno annon. (19 มีนาคม 2564). *รูปแบบการจัดเลี้ยง*. love2.wedding. <https://love2.wedding/เตรียมงานแต่งงานมีอะไรบ้าง/รูปแบบการจัดเลี้ยง>
- Miller, M. A. (1995). *Culture, spirituality*. McGraw-Hill.
- Oceandragoncatering. (27 ธันวาคม 2557). *การจัดเลี้ยง โต๊ะจีน ถูกวิธี เชื่อนำพาชีวิต “มั่งคั่ง-รุ่งเรือง”*. <https://www.oceandragoncatering.com/การจัดเลี้ยง-โต๊ะจีน-ถูก/>
- Phenix. (1996). *Social values*. Prentice-Hall.
- Rush, M. (1992). *An introduction to political sociology*. Prentice Hall.