

๕.๒(๔) (ชุด ๒) เอกลักษณะวัฒนธรรมอาหารการกินการกินโต๊ะจีนในพิธีมงคลสมรส

ย ในสมัยโบราณ (ก่อน พ.ศ.๒๕๐๐) เมื่อมีการมงคลสมรสระหว่างคนไทยเชื้อสายจีน เจ้าภาพจะนำบัตรไปเชิญแขกให้มาร่วมรับประทานอาหารในงานมงคลสมรส ฝ่ายเจ้าภาพจะต้องชวนเพื่อนบ้าน(เกีย) ๒ คน เป็นเพื่อนเพื่อนำบัตรไปเชิญ(แจก)แขกผู้ใหญ่หรือญาติสนิทที่เจ้าภาพให้ความเคารพนับถือถึงที่บ้านย ซึ่งจะวางบัตรเชิญพร้อมด้วยบุหรี ๒ มวน

ย การแจกบัตรเชิญในสมัยก่อน จะเชิญเฉพาะเพื่อนบ้านเท่านั้น จะไม่เชิญลูกชาย ยกเว้นเพื่อนชายที่สนิทของเจ้าภาพจึงจะได้รับเชิญไปเป็นเพื่อนเจ้าภาพ(เกีย)

ย ส่วนแม่บ้านหรือลูกสาว จะได้รับเชิญหรือบอกกล่าวด้วยวาจา(บอกกินงาน)จากเจ้าภาพทั้ง ๒ ฝ่าย เพื่อให้ไปร่วมรับประทานอาหาร(กินงาน)ย ลูกสาวที่ได้รับเชิญจะช่วยงานครัว เพราะสมัยก่อนนิยมจัดพิธีมงคลสมรสที่บ้านของคู่สมรส ซึ่งส่วนมากจะจัดที่บ้านเจ้าภาพ การเตรียมอาหารแบบเลี้ยงโต๊ะจีน

ย เมื่อใกล้วันมงคลสมรส ชาวไทยเชื้อสายจีนฝ่ายเจ้าภาพ ต้องเตรียมอาหารแห้งหรืออาหารสำเร็จรูปประเภทบรรจุกระป๋องไว้ หรือมีการเลี้ยงหมูเลี้ยงเปิดไก่ไว้ล่วงหน้าย เพื่อจะได้นำเนื้อหมู เปิด ไก่ เหล่านั้นมาปรุงอาหารคาวการเตรียมอาหารหวานคาวและผลไม้

ย เจ้าภาพฝ่ายเจ้าสาวจะเลี้ยงแขกบ้างเล็กน้อย ในกรณีที่จัดงานเลี้ยงใหญ่ที่บ้านเจ้าบ่าวย การเลี้ยงแขกจำนวนมากมักเป็นฝ่ายเจ้าบ่าว เมื่อถึงกำหนดวันเวลายาน เจ้าภาพฝ่ายเจ้าบ่าวจะต้องจัดทำอาหารหวานคาวย ผลไม้กระป๋องเป็นจำนวนมากให้พอแขกหรือทั้งฝ่ายเจ้าบ่าวและฝ่ายเจ้าสาวที่จะมาร่วมพิธีอาหารโต๊ะจีนในพิธีมงคลสมรส

ย เจ้าภาพต้องจัดอาหาร ๑ ชุดต่อ ๑ โต๊ะย แต่ละรายการมี ๑ งานย คือ ไก่ต้ม (แป๊ะสะ) หั่นเป็นชิ้น, เปิดตุ๋นเป็ยทั้งตัว, เกียนหมุทอด (เจียน), หนูปลาจลลาม ปู เนื้อไก่เห็ดหอม (หู้จี้), ผัดถั้วลันเตากระป๋องกับเครื่องในหมู-ไก่, ย เนื้อหมูตุ๋นกับเห็ดหอม(ห่องบะ), แกงจืดกระเพาะหมูกับหอยเป่าฮื้อ และมีน้ำดื่มสำหรับล้างถ้วยกับช้อนอีก ๑ ถ้วย

ย อาหารที่เป็นของหวาน เจ้าภาพนิยมเลี้ยงผลไม้กระป๋องย แต่ก็อาจมีการเปลี่ยนแปลงบ้างในบางโอกาสย เจ้าภาพจะเลือกเพียง ๑ รายการจากของหวานดังต่อไปนี้ คือ ลันจี้กระป๋อง (ไลจี้) ลำไยกระป๋อง (เงงเงง) หรือถั้วลันเตาต้มใส่น้ำตาล (ถอดัวหยีนถิ่ง) อาหารขบเคี้ยวและเครื่องดื่ม

ย ในช่วงพบปะสนทนาระหว่างแขกหรือเพื่อรอเวลาฤกษ์ เจ้าภาพจะเสิร์ฟของขบเคี้ยวซึ่งประกอบด้วยรายการดังต่อไปนี้ คือ ก๊วยข้าว เมล็ดแดงโม ส้มโอ อ้อยหั่นชิ้นเล็ก ๆ ย ส้มเขียนหวาน อย่างละ ๒ งานมีน้ำส้ม-น้ำหวาน (น้ำบิลิด) ๔ ขวดย และเหล้า ๑ ขวดใหญ่ สิ่งของประกอบการจัดโต๊ะจีน

ย สิ่งของประกอบเพื่อจัดเป็นโต๊ะจีนย ๑ ชุด ให้แขกนั่งได้ ๘ คนย ประกอบด้วย โต๊ะ ๑ ตัว เก้าอี้ ๘ ตัวหรือม้านั่งยาว ๔ ตัว(นั่งได้ตัวละ ๒ คน) ผ้าปูโต๊ะสีแดง ๑ ผืน ตะเกียบ ๘ คู่ย แก้วน้ำ ๘ ใบ ถ้วยชุปขนาดเล็ก ๘ ใบ และช้อนกระเบื้อง ๘ คัน

ย เพื่อนบ้านฝ่ายเจ้าบ่าวจะต้องเตรียมจัดโต๊ะเก้าอี้พร้อมอุปกรณ์ ทุกโต๊ะด้วยผ้าแดงย และจะต้องวางถ้วยเล็ก, ช้อน, ตะเกียบ ตรงหน้าผู้นั่ง ส่วนก๊วยข้าว, ส้มเขียนหวาน, อ้อย, ส้มโอ, เมล็ดแดงโม, น้ำส้ม, น้ำหวาน และแก้วน้ำ จะต้องวางที่มุมโต๊ะทั้งสี่มุมย การเชิญแขกมาร่วมงานเลี้ยง

ย เมื่อฝ่ายเจ้าภาพได้กำหนดไว้ว่าจะเลี้ยงแขกเวลา ๑๙.๓๐ น. ฝ่ายเจ้าบ่าวกับเพื่อนเจ้าบ่าวจะต้องไปเชิญแขกที่อยู่ใกล้บ้านถึงที่บ้านแขกที่อยู่ไกลเคียงอีกครั้ง ถ้ามีรถยนต์หรือรถยนต์ไปรับ แขกที่อยู่ห่างไกล แขกจะเดินทางไปเอง หากผู้ใหญ่ที่ได้รับเชิญไม่สามารถไปร่วมงานได้ จะมอบให้ลูกชายไปงานแทน และจะห่ออั้งเป่าฝากไปช่วยงาน ๑ ห่อ เรียกว่าลาวยัวะ

ย เวลาประมาณ ๑๙.๓๐ น. ฝ่ายเจ้าภาพจะจุดประทัดหนึ่งกลองเป็นสัญญาณ ซึ่งถือเป็นธรรมเนียมว่าเริ่มเบิกฤกษ์งาน คือเปิดงานกินเลี้ยง (ชุยโต๊ะ)ย เจ้าภาพจะทยอยเสิร์ฟอาหารออกมาตามลำดับดังนี้

ย ตามธรรมเนียมของชาวจีนโบราณจะเสิร์ฟไก่ต้ม(แป๊ะสะ) เป็นงานเบิกฤกษ์ และต้องวางอยู่บนโต๊ะตลอดไป ห้ามยกออกโดยเด็ดขาด จนกว่าจะเสิร์ฟงานเลี้ยงลำดับการเสิร์ฟอาหารแบบโต๊ะจีน

ย อาหารชุดที่ ๑ย ไก่ต้มแป๊ะสะหั่นเป็นชิ้น ย ย ย ๑ งาน

ย อาหารชุดที่ ๒ย เปิดตุ๋นเนื้อเป็ยย ย ย ย ๑ งาน

ย อาหารชุดที่ ๓ย เกียนทอด (เจียน)ย ย ย ย ๑ งาน

ย อาหารชุดที่ ๔ หนูปลาจลลาม,ปู,เนื้อไก่,เห็ดหอม (หู้จี้)ย ย ๑ งาน

ย อาหารชุดที่ ๕ย ผัดถั้วลันเตากระป๋องกับเครื่องในหมู-ไก่ย ๑ จาน
ย อาหารชุดที่ ๖ย เนื้อหมูสามชั้นต้มน้ำเป็อยกับเห็ดหอม (ห้องบะ)ย ๑ จาน
ย อาหารชุดที่ ๗ย แกงจืดกระเพาะหมูกับหอยเป่าอื้อย ย ๑ ถ้วย
ย ย น้ำรอนสำหรับล้างถ้วยกับช้อนย ย ๑ ถ้วย
ย ของหวานชุดที่ ๘ ลันจี่,ลำไย หรือถั้วลันเตาต้ม อย่างใดอย่างหนึ่งย ๑ ถ้วย
ย

อาหารในงานเลี้ยงทั้งหมดไม่ว่าจะเป็นชุดเล็กหรือชุดใหญ่ สามารถลดลงตามฐานะของเจ้าภาพ ไม่จำเป็นต้องทำตามที่ได้กล่าวมาข้างต้นย
เมื่อได้ทยอยอาหารออกมาวางครบตามจำนวนที่กำหนด เจ้าภาพจะจุดประทัดอีกหนึ่งกล่องเพื่อเป็นสัญญาณเลิกงานเลี้ยงมรรยาทในการกินโต๊ะจีนในงานมงคลสมรส

ย เมื่อได้สัญญาณประทัดดังครั้งแรก แยกแต่ละโต๊ะจำนวน ๘ คนนั้น ผู้อาวุโสน้อยกว่าจะต้องเชิญแขกอาวุโสสูงสุดเป็นผู้เริ่มรับอาหารชุดแรก และรินเหล้ามอบให้
ถัดไปจะเชิญผู้อาวุโสรองลงมาเป็นลำดับ มรรยาทที่ควรระวังอีกประการหนึ่งคือจะต้องไม่เอาช้อนหรือตะเกียบเขี่ยหรือเลือกหยิบอาหารด้านตรงหน้าแขกผู้อื่น
หรือใช้ตะเกียบเลือกหยิบแล้ววาง ถือว่าผิดธรรมเนียมและไม่มรรยาท

ย ในระหว่างที่แขกกำลังรับประทานอาหาร เพื่อนเจ้าบ่าว ๒ คน และเพื่อนเจ้าสาว ๒ คนย จะพาเจ้าบ่าวกับเจ้าสาวออกเยี่ยมแขกทุกโต๊ะ
เจ้าบ่าวกับเจ้าสาวจะต้องจับขวิดเหล้าด้วยกัน แล้วรินเหล้าให้แขกทุก คน กล่าวขอบคุณแขก ส่วนแขกที่มาจะต้องเตรียมอั้งเป่าหนึ่งห่อมอบให้เจ้าบ่าวเจ้าสาว
กำหนดเวลาขอบคุณแขกโต๊ะสุดท้ายต้องให้ทันกับของหวานที่เสิร์ฟและรับประทานหมดพอดี จึงมีเสียงประทัดครั้งที่ ๒ ดังขึ้นเป็นสัญญาณเลิกงาน.