

ตัวอย่างวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และการมอบของขวัญของประเทศต่าง ๆ

เอเชีย : จีน, ญี่ปุ่น, เกาหลี

ยุโรป : ตุรกี, เยอรมนี, ฝรั่งเศส, รัสเซีย, อิตาลี, เปรูและเม็กซิโก

DEVAWONGSE VAROPAKARN INSTITUTE OF FOREIGN AFFAIRS

สถาบันการต่างประเทศเทวะวงศ์วโรปการ

จัดทำโดย สถาบันการต่างประเทศเทวะวงศ์วโรปการ
กระทรวงการต่างประเทศ

ประเทศ	การรับประทานอาหาร	การมอบของขวัญ
เอเชีย		
จีน	<ul style="list-style-type: none"> - ชาวจีนชอบการจัดเลี้ยงรับรองแขกต่างเมือง ชาวจีนในภาคเหนือมักเสิร์ฟออร์เดิร์ฟเย็นและซูปร้อนเป็นเมนูหลังสุดของมื้อ หรือหากมีข้าวก็นจะเสิร์ฟไว้เป็นเมนูสุดท้าย เพื่อให้มั่นใจว่าแขกทุกคนอิ่ม (ชาวจีนจะไม่รับประทานของหวานแต่อาจมีผลไม้ เช่นส้มหั่นเป็นชิ้น) - เจ้าภาพมักจะนั่งหันหน้าเข้าหาประตู และแขกหลัก ซึ่งเป็น “guest of honour” จะนั่งข้างขวาของเจ้าภาพ 	<ul style="list-style-type: none"> - ชาวจีนมอบของขวัญที่ห่อแล้ว และผู้รับของขวัญมักกล่าวขอบคุณและรับของขวัญโดยไม่เปิดของขวัญต่อหน้าผู้รับ - ผู้มอบของขวัญมักดูขนาดชั้นของของขวัญเล็ก/ใหญ่ ตามความอาวุโสของผู้รับ หรือหากเป็นชั้นใหญ่ขึ้นเดียวในนามกลุ่ม/องค์กร - ชาวจีนและชาวเอเชียส่วนใหญ่ถือว่า สีขาวเป็นสีไว้ทุกข์ จึงไม่ควรมอบดอกไม้สีขาวเป็นของขวัญ - หลีกเลี้ยงการมอบของขวัญ เช่น ร่ม (umbrella มีเสียงคล้ายกับ separation) ของมีคม เช่น มีด กรรไกร และนาฬิกา (ให้ความหมายว่าเวลาในชีวิตใกล้จะสิ้นสุดแล้ว เหมือนการมอบความตายให้ผู้รับ) - ของขวัญที่เป็นเงินสดควรเป็นตัวเลขคู่และมอบโดยยื่นมือทั้งสองข้าง - ไม่ควรคาดหวังว่าคนจีนจะเปิดดูของขวัญต่อหน้าผู้มอบ
ญี่ปุ่น	<ul style="list-style-type: none"> - ชาวญี่ปุ่นชอบเสิร์ฟน้ำชาญี่ปุ่นเป็นประจำ - เป็นปรกติหากเจ้าภาพถามแขกถึงอาหารที่จะรับประทานเป็นธรรมเนียม ซึ่งแขกควรให้เจ้าภาพเป็นผู้เลือก หากแขกไม่ชอบทานให้วางเอาไว้บนโต๊ะ - ก่อนรับประทานอาหารจะได้รับผ้าเช็ดมือ และอาหารจะเสิร์ฟพร้อมกัน ก่อนรับประทานให้เปิดฝาซามซั่ว (ชวามือ) และถ้วยซูป (ช้ายมือ) แขกควรหยิบ/ตักอาหารพอคำจากทุกจานบนโต๊ะเพื่อลองก่อน - ชาวญี่ปุ่นรับประทานอาหารด้วยตะเกียบ และยกชามข้าวด้วยมือขวาเพื่อสะดวก หากทานข้าวหมดชามแปลว่าอิ่ม แต่หากเหลือในชามแปลว่าต้องการเพิ่ม หลังรับประทานอาหารเสร็จให้ปิดฝาซามซั่วและถ้วย 	<ul style="list-style-type: none"> - ไม่ควรเปิดดูของขวัญต่อหน้าชาวญี่ปุ่น - หลีกเลี้ยงการห่อของขวัญด้วยกระดาษสีดำหรือสีขาว - เวลามอบของขวัญ ผู้รับมอบมักมีของขวัญเล็กน้อย (return gift) เพื่อแสดงอัธยาศัยไมตรี และไม่รับเงินสด

ประเทศ	การรับประทานอาหาร	การมอบของขวัญ
	<p>ซุบและวางตะเกียบปักไว้ด้านข้าง เพื่อแสดงว่าอิ่มแล้ว และกล่าวขอบคุณเจ้าภาพ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เครื่องดื่มที่นิยมคือ สาเก และเบียร์ ขณะเจ้าภาพเสิร์ฟให้แขกยกแก้วแล้วจึงจับเครื่องดื่มก่อนวางลง และมักแลกแก้วตนเองและรินให้อีกฝ่ายดื่ม หากหมดแก้วหมายถึงให้เติมอีก 	
เกาหลี	<ul style="list-style-type: none"> - ชาวเกาหลีรับประทานอาหารด้วยช้อน - อาหารจะถูกเสิร์ฟทุกอย่างพร้อมกันคล้ายกับญี่ปุ่น - การยกถ้วยหรือชามขึ้นหรือหยิบอาหารด้วยมือถือว่าไม่สุภาพ (แตกต่างกับจีนและญี่ปุ่น) - ชาวเกาหลีจะรับประทานอาหารบนโต๊ะเตี้ยและนั่งบนพื้น - เจ้าภาพจะให้เกียรติกับแขกด้วยการถามว่าแขกอยากทานอะไร - อาหารเกาหลีจะประกอบด้วยเครื่องเคียงหรืออาหารที่ปรุงด้วยพริกแดง เช่น กิมจิ ซึ่งมีหลากหลายประเภท และอาหารที่นิยมอีกประเภทคือเนื้อย่าง (Pulgogi) ซึ่งจะมีบริการมาย่างและตัดเนื้อด้วยกรรไกร - เมื่ออาหารถูกเสิร์ฟครบแล้ว ควรเปิดฝาชามข้าวก่อนแล้วเริ่มรับประทานอาหารโดยใช้ตะเกียบไม้ ไม่จำเป็นต้องรับประทานอาหารทุกจานที่อยู่ตรงหน้า - ชาวเกาหลีชื่นชอบการดื่มแอลกอฮอล์ เวลารับประทานอาหารจะมีของรับประทานคู่กัน เช่น ถั่ว ปลาแห้ง หรือผัก และเป็นธรรมเนียมว่าควรรับเครื่องดื่มที่ผู้อื่นรินให้ด้วยสองมือและควรรินคืนให้อีกฝ่าย และต้องไม่รินเครื่องดื่มเอง ตามธรรมเนียมควรรออีกฝ่ายรินให้ มักแลกแก้วกันดื่ม เพื่อแสดงมิตรภาพที่ดี แต่ปัจจุบันอาจปฏิบัติ 	<ul style="list-style-type: none"> - การมอบของขวัญของชาวเกาหลีถือเป็นธรรมเนียม มักแลกของขวัญช่วงเทศกาลสำคัญ เช่น วันปีใหม่ วันขอบคุณพระเจ้า (Chusok) และโอกาสสำคัญต่าง ๆ แต่มักเป็นการมอบฝ่ายเดียว และไม่รับที่เป็นเงิน - เมื่อได้รับของขวัญแล้วจะไม่เปิดของขวัญต่อหน้า เพราะถือว่าไม่มีมารยาท

ประเทศ	การรับประทานอาหาร	การมอบของขวัญ
	<p>น้อยลงแล้ว เพราะระวังเรื่องความสะอาด</p> <ul style="list-style-type: none"> - เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่นิยม เช่น Makkolli ซึ่งเป็นเครื่องดื่มท้องถิ่น หรือโซจู (Soju) ซึ่งมักรับประทานคู่กับเนื้อ Pulgogi แต่โปรดระวังว่า Soju จะมีปริมาณแอลกอฮอล์พอกับสาเก (Sake) ของญี่ปุ่น 	
ยุโรป		
ตุรกี	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นประเทศมุสลิม ชาวตุรกีจึงไม่รับประทานเนื้อหมู - นิยมทานอาหารในสวนหรือโต๊ะที่นั่งที่เปิดรับอากาศภายนอกมากกว่า ในห้องปรับอากาศของร้านอาหาร - มีอาหารประกอบด้วย starters หรือที่เรียกว่า meze ทั้งที่เป็นอาหารร้อน (เนื้อทอด หรือ พายไส้เนื้อผสมเนยแข็ง ผักโขมหรือเห็ด (börek)) หรืออาหารเย็น (โยเกิร์ต มะกอก พริกหวานยัดไส้ข้าวและเครื่องเทศ มะเขือม่วงบดละเอียด เนยแข็งจากแพะและแกะ <u>อาหารจานหลัก</u> คือ เนื้อวัวหรือเนื้อแกะอบหรือย่างเสิร์ฟกับข้าว มะเขือเทศ และสลัดผัก พร้อมกับขนมปัง และของหวานเป็นพายที่มีน้ำเชื่อมราดหรือผลไม้ - กาแฟในตุรกีเป็นกาแฟดำเสิร์ฟในถ้วยขนาดเล็ก ใส่น้ำตาลเรียกว่า <i>şekerli</i> ไม่ใส่น้ำตาลเรียกว่า <i>sade</i> - ชาวตุรกีจะใช้เวลาหลายชั่วโมงในการรับประทานอาหารเย็น เนื่องจากการสังสรรค์พูดคุยกันไปด้วยตั้งแต่ช่วงเย็นถึงดึก บทสนทนาที่ควรหลีกเลี่ยง คือ ปัญหาของชนกลุ่มน้อยในประเทศ ศาสนา และการเมือง เว้นเสียว่าแขกมีความสนิทสนมกับเจ้าภาพ - ถึงแม้ว่าจะขัดกับหลักศาสนาอิสลาม แต่ชาวตุรกีส่วนใหญ่ดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์พร้อมกับการรับประทานอาหารเย็น เช่น เบียร์ 	

ประเทศ	การรับประทานอาหาร	การมอบของขวัญ
	<p>และเครื่องดื่มประจำชาติเรียกว่า <i>raki</i> เป็นเหล้าที่แรงแต่นำมาผสมกับน้ำจนกระทั่งเหมือนมีควินขาว ออกมาในปริมาณที่พอเหมาะ</p> <p>เนื่องจากการอาการเมาเหล้าในที่สาธารณะถือเป็นเรื่องน่าละอาย ในขณะที่ไวน์มักนิยมดื่มในเมืองหลวงหรือตามเมืองใหญ่</p> <ul style="list-style-type: none"> - หากเพิ่งเดินทางมาถึงตุรกีและได้รับเชิญเป็นแขก ไม่ควรเป็นผู้จ่ายค่าอาหารเพราะจะถือว่าเป็นผิดธรรมเนียม - ทิปมักรวมอยู่ค่าอาหารแล้ว แต่ในร้านอาหารหรู แยกออกพิจารณาเพิ่มค่าทิปให้อีก 5-10 % ของค่าอาหารโดยจ่ายให้บริกรเป็นเงินสด 	
เยอรมนี	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารเยอรมันแตกต่างกันตามแต่ละท้องถิ่น เช่น ชาวเยอรมันทางภาคเหนือรับประทานปลา และทางภาคใต้รับประทานเนื้อต่าง ๆ - ชาวเยอรมันรับประทานอาหารคู่กับเบียร์ และเบียร์มีลักษณะแตกต่างกันตามแต่ละท้องถิ่น เช่น เบียร์ Kölsch เมืองโคโลญจน์ (ตะวันตกของเยอรมนี) หรือเบียร์ Alt ในเมือง Düsseldorf และในหลายเมืองเสิร์ฟเบียร์คู่กับเหล้า schnapps (เหล้าหมักจากเมล็ดพืช) - เวลาสั่งไวน์ที่ร้านอาหาร เลือกสั่งระหว่างหวาน (Sweet) หรือเข้มข้น (Dry) และหากชอบรับประทานรสชาติหวานกว่าสามารถเลือกไวน์คุณภาพชั้นดีอย่าง Kabinett หรือ Spätlese - ผู้ชายจะเป็นฝ่ายจองโต๊ะในร้านอาหาร ร้านอาหารทั่วไปลูกค้าสามารถเลือกโต๊ะอาหารได้ ยกเว้นที่ร้านอาหารหรูซึ่งร้านจะจัดให้ - ก่อนรับประทานอาหาร ชาวเยอรมันจะกล่าว Guten Appetit และก่อนดื่มจะกล่าวอวยพรขอให้สุขภาพดี แล้วดื่มพร้อมกัน 	<ul style="list-style-type: none"> - ชาวเยอรมันมักมอบดอกไม้เป็นของขวัญเพื่อมอบให้เจ้าภาพที่เป็นผู้หญิง - ชาวเยอรมันมักห่อของขวัญด้วยกระดาษ และมอบของขวัญในเทศกาลสำคัญ เช่น คริสต์มาส วันคล้ายวันเกิด หรืออาจไม่ใช่เทศกาลแต่เป็นการแสดงน้ำใจของผู้มาเยือนและสร้างปฏิสัมพันธ์ที่ดี โดยอาจมอบเป็นของขวัญชิ้นเล็ก เช่น กล่องบรรจุช็อคโกแลตและแนบนามบัตรพร้อมข้อความอวยพรสั้นๆ เช่น Nice day!

ประเทศ	การรับประทานอาหาร	การมอบของขวัญ
	<ul style="list-style-type: none"> - แยกอาจพิจารณาเพิ่มค่าทิปให้อีก 5 - 10 % ของค่าอาหารโดยจ่ายให้บริกรเป็นเงินสด 	
ฝรั่งเศส	<ul style="list-style-type: none"> - ชาวฝรั่งเศสเน้นทานอาหารมื้อกลางวันและเย็น ยกเว้นมื้อเช้าที่ทานกาแฟหรือนมกับขนมปังหรือครัวซอง และมักจะจัดงานเลี้ยงรับรองเฉพาะในโอกาสพิเศษและใช้เวลาสังสรรค์นาน 2-3 ชั่วโมง - อาหารฝรั่งเศสจะทำมาจากวัตถุดิบที่แตกต่างกันตามแต่ละภูมิภาค แต่มีวิธีการปรุงอาหารจะคล้ายกันหมด - มื้อกลางวันจะประกอบด้วย starter และจานหลักที่เป็นเนื้อสัตว์หรือเนื้อปลากับผัก และตามด้วยผักสลัดและชีส และอาจมีของหวาน เช่น เค้กหรือไอศกรีม จะสามารถเติมขนมปังได้ตลอด แต่ไม่ควรทานขนมปังก่อนจะเริ่มมื้ออาหารและให้หยิบขนมปังเป็นชิ้นด้วยมือไม่ควรใช้มีด - มื้อเย็นเริ่มเวลา 19.00 น. หรือ 20.00 น. ซึ่งเป็นเวลาหลังเลิกงาน 18.00 น. มื้อเย็นประกอบด้วย Starter เช่น สลัด charcuterie (เนื้อหั่นสไลด์และไส้กรอก) หรือเนื้อสัตว์ทะเล บางครั้งในโอกาสพิเศษอาจมีจานหลัก 2 จาน และเสิร์ฟผักสลัดกับ oil & vinegar หลังจากอาหารหลัก ตามด้วยผลไม้ เค้ก หรือไอศกรีม - หลังรับประทานอาหารนิยมดื่มกาแฟหรือแอลกอฮอล์ เรียกว่า digestif เช่น Cognac หรือ apple brandy หรือสำหรับสุขภาพสตรีอาจเลือกที่มีกลิ่นผลไม้หรือสมุนไพร สำหรับช่วยในการย่อยอาหาร - ชาวฝรั่งเศสมักจะชอบเลือกไวน์ที่มีรสชาติดี และอุณหภูมิเหมาะสมให้เข้ากับรสชาติของอาหารต่างกัน สำหรับไวน์ขาวหรือ Rose คู่กับ 	<ul style="list-style-type: none"> - โดยธรรมเนียมควรมอบดอกไม้แก่เจ้าภาพฝ่ายหญิง สามารถมอบช็อคโกแลตในกล่องสวยงามเป็นของขวัญ ข้อห้ามเช่น ไม่ควรมอบดอกเบญจมาศ (Chrysanthemums) เพราะถือว่าเป็นดอกไม้อมงคล หรือดอกไม้ที่มี 13 ช่อ (เลขอมงคล)

ประเทศ	การรับประทานอาหาร	การมอบของขวัญ
	<p>starter ไวน์แดงคู่กับเนื้อสัตว์ และไวน์ขาวคู่กับเนื้อปลา ไวน์ blanc doux ซึ่งออกรสชาติหวานกว่า เสิร์ฟคู่กับของหวาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสูบบุหรี่ขณะรับประทานอาหารกับผู้อื่นเป็นการกระทำที่ไม่สุภาพและอาจทำให้เสียบรรยากาศการรับประทานอาหาร - การปฏิเสธไม่รับประทานอาหารจานใดที่เจ้าภาพเป็นคนทำและนำมาเสิร์ฟถือว่าไม่สุภาพ - ไม่ควรมอบไวน์แก่เจ้าภาพให้เป็นของขวัญเพราะเป็นการแสดงว่าเจ้าภาพไม่สามารถเสิร์ฟไวน์ดีให้แขกได้ - ควรไปให้ตรงเวลาที่นัดหมาย 	
รัสเซีย	<ul style="list-style-type: none"> - ในงานเลี้ยงทางการจะต้องมีการกล่าวอวยพร (toast) หรือสุนทรพจน์ (speech) ทุกครั้ง - การรับประทานอาหารประกอบด้วย Hor d'ouvres (zakuski ในภาษารัสเซีย) ซึ่งมีสลัดผัก ไส้กรอก เนื้อปลา (เสิร์ฟเย็น) และพายเสิร์ฟพร้อมกับวอดก้าในแก้วเล็กต้องดื่มจนหมดแก้วในคราวเดียวตามด้วยอาหาร - หากไม่ต้องการรับประทานอาหารใดให้วางไว้ด้านข้าง - แชมเปญรัสเซียมักจะนำมาเสิร์ฟพร้อมกับการ และอาจมีวอดก้าหรือบรันดีต่าง ๆ เช่น cherry vodka หรือ Georgian brandy - ชาและกาแฟเสิร์ฟคู่กับของหวาน เช่น เค้ก (torte) และครีมกับช็อคโกแลต - ชาวรัสเซียมักใช้เวลารับประทานอาหารมื้อเย็นนานจนถึงดึกเพื่อพบปะพูดคุยกัน 	<ul style="list-style-type: none"> - ชาวรัสเซียให้ความสำคัญกับการให้ของขวัญมาก ทุกครั้งเมื่อต้องไปพบปะกับคนอื่น ๆ ต้องมีของขวัญไปมอบ - ชาวรัสเซียชื่นชอบรูปภาพเมืองต่าง ๆ ของแขกที่มอบให้ หรือผลิตภัณฑ์ผ้าหรือหนังสือ

ประเทศ	การรับประทานอาหาร	การมอบของขวัญ
อิตาลี	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารกลางวัน (<i>'il pranzo'</i>) ถือว่าเป็นอาหารมื้อหลักของชาวอิตาลี อาหารเช้า (<i>'la prima colazione'</i>) ที่เสิร์ฟในโรงแรมมีเพียงกาแฟ ขนมปังและแยม ชาวอิตาลีครึ่งหนึ่งไม่รับประทานอาหารเช้า อีกครึ่งหนึ่งนิยมไปทานอาหารเช้าที่ local bar ได้แก่ cappuccino และพายขนม โดนัท หรือครัวซองต์ไส้คัสตาร์ด - สำนักงานต่าง ๆ พักช่วงเวลาอาหารกลางวันอย่างน้อย 2 ชั่วโมง ซึ่งชาวอิตาลีมักจะกลับไปรับประทานอาหารกับครอบครัว เนื่องจากโรงเรียนเปิดสอนเวลา 8.30 – 12.30 น. จันทร์ถึงเสาร์ ในขณะที่จะเริ่มรับประทานอาหารเย็นในเวลา 19.00 – 20.00 น.เป็นต้นไป และอาหารกลางวันในวันอาทิตย์ถือเป็นมื้อพิเศษที่ครอบครัวใหญ่และเพื่อนมารับประทานอาหารร่วมกัน - อาหารกลางวันมื้อพิเศษในวันอาทิตย์หรือที่ไปรับประทานอาหารนอกบ้านจะประกอบด้วย starter คือ Parma Ham กับผักดอง หรือเมลอนตามด้วยอาหารจานหลัก 2 ชนิด ได้แก่ pasta หรือ risotto (ข้าว) หรือ ซุป และ ปลา หรือ เนื้อ ซึ่งเสิร์ฟกับผัก (ในอิตาลีไม่ค่อยมีคนทานอาหารมังสวิรัต) - ชาวอิตาลีเห็นว่า pizza เป็นอาหารจานเดียว แต่ pasta ไม่ใช่ ยกเว้น lasagna - คนส่วนใหญ่มักจะใช้เวลาทานอาหารเย็นและสนทนากันโดยจะรับประทานเนยแข็ง (ใช้มีดและส้อม แต่ไม่ทานกับขนมปังหรือ biscuits) ผลไม้สด และขนมหวาน 	<ul style="list-style-type: none"> - หากได้รับเชิญไปร่วมงาน ตามธรรมเนียมต้องมีดอกไม้หรือช็อคโกแลตให้เจ้าภาพ เพื่อแสดงความขอบคุณ หรือบางครั้งเป็นแชมเปญในโอกาสพิเศษ - สีดอกไม้ที่ควรหลีกเลี่ยงคือ สีแดงหรือเหลืองอาจเป็นสีชมพู และจำนวนดอกเป็นเลขคู่ และห้ามมอบดอกเบญจมาศ (เช่นเดียวกับฝรั่งเศส และถือหมายเลข 17 เป็นเลขอวมงคล แต่ 13 เป็นเลขมงคล (โดยเฉพาะในเมือง Naples)

ประเทศ	การรับประทานอาหาร	การมอบของขวัญ
	<ul style="list-style-type: none"> - ชาวอิตาลีนิยมดื่มไวน์ขาวแช่เย็น อาทิ Pino หรือ Verduzzo ก่อนจะนั่งรับประทานอาหาร ในช่วงเวลาดีก อาจจะเสิร์ฟ brandy grappa หรือ whisky ด้วย - แม้ว่าชาวอิตาลีจะบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่างกว้างขวาง แต่คนส่วนใหญ่จะดื่มเพียง 1-2 แก้วต่อมื้อเท่านั้น 	
อิหร่าน เปรู และ เม็กซิโก	-	- สีเหลืองเป็นสีโชคร้ายหรือให้ความหมายในทางลบ จึงควรหลีกเลี่ยงมอบดอกไม้สีเหลืองเป็นของขวัญ



DEVAWONGSE VAROPAKARN INSTITUTE OF FOREIGN AFFAIRS
สถาบันการต่างประเทศเทวะวงศ์วโรปการ
อ้างอิง

Byram, Marie-Therese 1992. Simple Etiquette in France. First Published. England: Simple Books Ltd.

Carter, Krystyna 1992. Simple Etiquette in Poland. First Published. England: Simple Books Ltd.

Coles, Waltraud & Koreik, Uwe 1991. Simple Etiquette in Germany (East & West). First Published. England: Simple Books Ltd.

Dresser, Norine 1996. Multicultural Manners: New Rules of Etiquette for a Changing Society. United States of America: John Wiley & Sons, Inc.

Lee, O. Young 1988. Simple Etiquette in Korea. First Published. England: O-Young Lee & Seong Kon Kim.

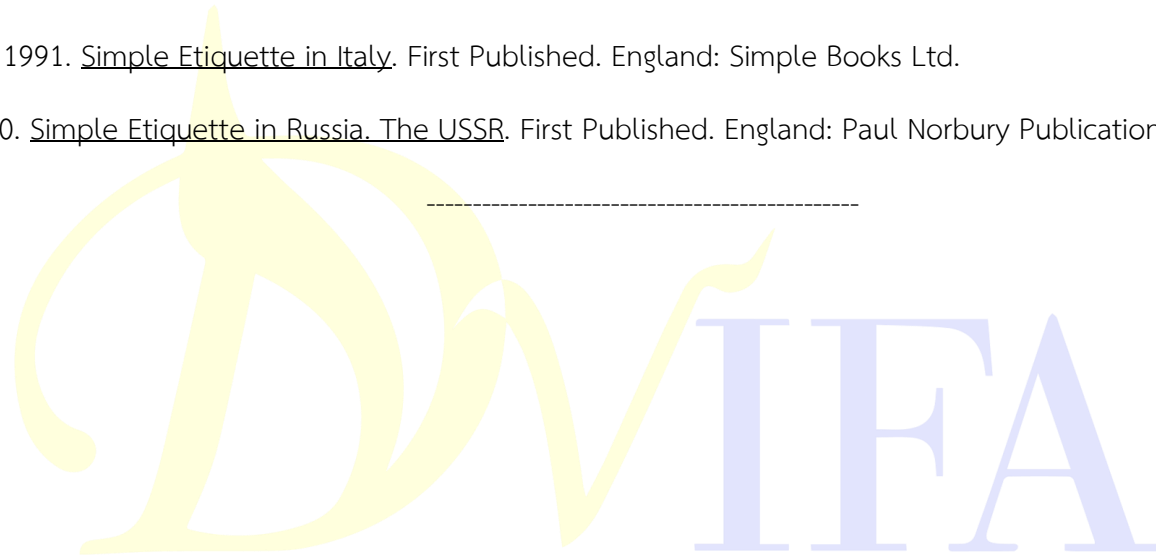
Mason, Caroline 1989. Simple Etiquette in China. First Published. Paul Norbury Publications.

Morsbach, Helmut 1984. Simple Etiquette in Japan. First Published. England: Simple Books Ltd.

Shankland, David 1992. Simple Etiquette in Turkey. First Published. England: Simple Books Ltd.

Shankland, Hugh 1991. Simple Etiquette in Italy. First Published. England: Simple Books Ltd.

Slatter, Irene 1990. Simple Etiquette in Russia. The USSR. First Published. England: Paul Norbury Publications.



DEVAWONGSE VAROPAKARN INSTITUTE OF FOREIGN AFFAIRS
สถาบันการต่างประเทศเทวะวงศ์วโรปการ