

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

ยุคโลกาภิวัตน์ (Globalization) หรือยุคโลกไร้พรมแดน คือผลกระทบและผลพวงจากการที่ระยะทางและกาลเวลาได้ถูกย่อให้สั้นลง ทำให้การเดินทางซึ่งปัจจุบันผู้คนสามารถติดต่อพบปะกันได้ด้วยตัวเองมากกว่าเดิม ระบบการคมนาคมที่มีราคาถูกลงและรวดเร็วขึ้น ผสมผสานกับการที่มนุษย์สามารถใช้เทคโนโลยีการสื่อสารเข้ามาช่วยในการเจรจาติดต่อค้าขายได้อย่างสะดวกและรวดเร็วขึ้น โลกาภิวัตน์และผลกระทบที่เกิดขึ้นนี้ เป็นผลสืบเนื่องมาจากวิวัฒนาการทางด้านโทรคมนาคม นับตั้งแต่การประดิษฐ์คิดค้นโทรศัพท์ สมัยข่อยเล็กซานเดอร์เกรแฮมเบลล์ เป็นต้นมา ตลอดจนการประดิษฐ์คิดค้นโทรทัศน์และดาวเทียม สิ่งต่างๆ เหล่านี้ได้ย่อระยะเวลาของการรับรู้ข้อมูลข่าวสารและการแลกเปลี่ยนความรู้ได้รวดเร็วกว่าเดิมเป็นทวีคูณ (รัชนี ลาขโรจน์ และคณะ, 2537) การสื่อสารผ่านดาวเทียมเป็นการปฏิวัติระบบการโทรคมนาคมครั้งสำคัญสำหรับมวลมนุษยชาติ ที่สามารถทำให้คนที่อยู่ห่างกันในแต่ละมุมโลก สามารถรับรู้เรื่องราวต่าง ๆ ซึ่งกันและกันได้ นอกจากนี้ระบบเคเบิลใยแก้วนำแสงและระบบดิจิทัล ต่างล้วนเป็นช่องทางใหม่ที่ทำให้มนุษยชาติสามารถจะเพิ่มปริมาณการติดต่อกันได้โดยไม่มีขอบเขตจำกัด จากผลกระทบนี้ได้กลายเป็นกลไกอันสำคัญที่ทำให้มีการหลงใหลถ่ายเท แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมซึ่งกันและกันทั่วทุกแห่งของโลกที่ความเจริญทางด้านเทคโนโลยี การสื่อสารและการคมนาคมสามารถเข้าไปถึง การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นจากสภาวะการณ์ที่ไร้พรมแดนของโลกนี้ แสดงให้เห็นถึง วัฒนธรรมด้านต่างๆ ของมนุษย์ ไม่ว่าจะเป็นวัฒนธรรมของการใช้ชีวิต ภาษา การแต่งกายหรือการทำงาน โดยเฉพาะวัฒนธรรมการกิน ในทุกส่วนของโลกได้มีการแปรเปลี่ยนและปรับเข้าหากันมากขึ้น รวมทั้งมีความต่อเนื่องกันไปตลอดราบเท่าที่เทคโนโลยีของการสื่อสารจะถูกพัฒนาให้ทันสมัยต่อไปเรื่อยๆ (กาญจนา แก้วเทพ, 2539)

ประเทศไทยและคนไทยก็เช่นเดียวกัน เพราะครอบครัวคนไทยในปัจจุบันไม่กินแต่เพียงอาหารไทยเหมือนดังที่เคยกระทำในอดีตที่ผ่านมา ทั้งนี้เพราะรสนิยมในการกินของคนไทยที่เปลี่ยนไปรวมทั้งอิทธิพลของการรับเอาวัฒนธรรมการกินจากต่างวัฒนธรรมเพิ่มมากขึ้น จึงทำให้อาหารสำหรับ

ครอบครัวคนไทยในปัจจุบันมีให้เลือกมากขึ้น อาหารที่นิยมรับประทานในประเทศไทยและประเทศแถบเอเชียได้แพร่หลายไปในประเทศต่างๆ ทั้งในทวีปยุโรป อเมริกา และภูมิภาคอื่นๆ ของโลก ส่วนอาหารที่นิยมและแพร่หลายในยุโรปและอเมริกาได้หลั่งไหลเข้ามาในประเทศไทยเช่นเดียวกัน ท่ามกลางกระแสของอาหารต่างวัฒนธรรมเหล่านี้ อาหารของชาติต่างๆ ในเอเชีย ต่างได้มีการแลกเปลี่ยนและรับเอาวัฒนธรรมอาหารของชาติต่างๆ กันมากขึ้น ซึ่งมีวัฒนธรรมการกินอาหารของเอเชียชาติที่กำลังได้รับความนิยมมากในสังคมของคนไทย นั่นคือวัฒนธรรมอาหารของญี่ปุ่น ทำให้มีร้านอาหารญี่ปุ่นเปิดให้บริการรวมทั้งยังมีการแข่งขันกันมากขึ้นทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด โดยเฉพาะในจังหวัดเชียงใหม่ซึ่งเป็นจังหวัดใหญ่และเป็นศูนย์กลางของการท่องเที่ยว ทั้งนี้อาจเป็นเพราะอาหารญี่ปุ่นบางอย่างได้มีการปรับรสชาติให้เข้ากับรสนิยมของคนไทย ในเวลาเดียวกันจากการสำรวจพบว่า ในเชียงใหม่มีคนญี่ปุ่น พักอาศัยอยู่จำนวนมาก (สถานกงสุลญี่ปุ่นประจำจังหวัดเชียงใหม่, 2543) ซึ่งคนญี่ปุ่นจำนวนมากที่ชื่นชอบอาหารไทย ทั้งนี้อาจจะเป็นเพราะอาหารญี่ปุ่นและอาหารไทยมีอาหารหลักคือ ข้าว เหมือนกันก็เป็นได้ (เพชรใส, 2549)

ความรู้เกี่ยวกับอาหารไม่ใช่สัญชาตญาณอัตโนมัติตามธรรมชาติของคน แต่เป็นประสบการณ์จากการปฏิบัติตามธรรมเนียมประเพณีของครอบครัวและของสังคมที่มีวัฒนธรรมเดียวกันยึดถือปฏิบัติอยู่ ดังนั้นการที่จะเข้าใจ เรียนรู้คนต่างชาติ ต่างวัฒนธรรมได้เข้าใจอย่างถ่องแท้ หากไม่เข้าใจ ไม่ศึกษาพิจารณาเรื่องของอาหารและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง ซึ่งประกอบด้วยการพิจารณาถึงแบบอย่าง กฎเกณฑ์ที่คนเหล่านั้นยึดถือปฏิบัติ จะทำให้ไม่เข้าใจ หรือเข้าใจผิดได้ ทั้งนี้เพราะความสำคัญของอาหารที่แท้จริงในชีวิต เป็นการกำหนดปริมาณ ประเภท การจัดหา วิธีการปรุงและวิธีการกินอาหารด้วยการอบรมสั่งสอนทั้งทางตรงและทางอ้อมจากครอบครัวและคนอื่นๆ ในสังคมนั้นๆ สืบทอดกัน ครอบครัวเป็นจุดเริ่มต้นของการเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร เริ่มจากการหาวัตถุดิบมาปรุงอาหาร วิธีการปรุง อุปกรณ์ที่ใช้ รสชาติของอาหาร วิธีการกิน รวมถึงเวลาหรือเทศกาลที่กิน ขั้นตอนต่างๆ เหล่านี้ล้วนเริ่มจากครอบครัวและมีการถ่ายทอดจากสมาชิกคนหนึ่งสู่อีกคนหนึ่งสืบทอดกันมา (ประหยัด สายวิเชียร, 2547)

เรื่องของอาหารนั้นมีมิติทางวัฒนธรรม วิถีชีวิตและการเปลี่ยนแปลงรวมอยู่มาก อาหารจึงเกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรม วัฒนธรรมทางด้านอาหารมีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงไม่หยุดนิ่ง มีการแลกเปลี่ยนและรับเอาวัฒนธรรมอื่นเข้ามาปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมเดิม การเรียนรู้แลกเปลี่ยนอาหารการกินยังคงมีมาเรื่อยๆ ดังที่ ม.ล.เนื่อง นิลรัตน์ (อ้างใน กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทนา เบญจศิริรักษ์, 2542) ได้เล่าไว้ในชีวิตชาววัง ตอนหนึ่งว่า "สุกี้ก็แบบญี่ปุ่น

คุณหนู๋ โชติกเสถียร เรียนมากจากญี่ปุ่นโดยตรง พระวิมาดาเธอฯ โปรดให้มาสอนให้ท่านหญิงแฉล้ม ท่านหญิงแฉล้มเขียน....น้ำของสุกี้เป็นสีน้ำตาลแดง หอม น่ากิน เพราะใส่ น้ำปลาญี่ปุ่นกับเหล้าสาเก อร่อยกว่ากินสุกี้กึ่งของตำราจีน ที่ทำขายอยู่ตามห้องอาหารขณะนี้" จึงเห็นได้ว่า การรับเอาวัฒนธรรมทางด้านอาหารเข้ามานั้น มิใช่เรื่องบังเอิญที่เกิดขึ้นเพราะความใกล้ชิดกับคนต่างวัฒนธรรมเท่านั้น แต่คนไทยยังชวนขวยและกระตือรือร้นสนใจใคร่เรียนรู้จากวัฒนธรรมอื่น โดยเฉพาะในกลุ่มประเทศที่มีข้าวเป็นอาหารหลักเหมือนกัน ฉะนั้นอาหารจึงเป็นเสมือนสื่อกลางที่สำคัญที่จะช่วยให้คนต่างวัฒนธรรมเข้าใจพฤติกรรมของกันและกัน วิธีการที่จะเรียนรู้เรื่องวัฒนธรรมและพึงระวังเรื่องของวัฒนธรรมโดยการใช้อาหารจากต่างวัฒนธรรมเป็นสื่อนี้ ก็เพื่อจะช่วยให้ผู้คนต่างชาติ ต่างวัฒนธรรมเข้าใจซึ่งกันและกันดียิ่งขึ้น (George and Spirdler, 1977)

วัฒนธรรมการกินของครอบครัวของคนไทยทั้งในอดีตและปัจจุบัน คือ ครอบครัวของคนไทยกินข้าวเป็นอาหารหลักร่วมกับ กับข้าวเป็นสำรับ ที่มีอาหารอย่างน้อย 2-3 อย่างในสำรับ ซึ่งในสำรับกับข้าวไทยนั้นมีความครบเครื่องที่มีความหลากหลายของชนิดอาหาร อาหารแต่ละชนิดจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน (เผ็ด จืด เค็มหรือหวาน) เครื่องปรุงที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศและพืชที่มีสรรพคุณของสมุนไพร ตลอดจนสีสันทนของอาหาร ทำให้อาหารไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวแตกต่างจากอาหารประจำชาติของชาติอื่นๆ ในแถบเอเชียด้วยกันและเป็นที่ยอมรับของชาวต่างชาติ อีกทั้งยังได้รับการกล่าวขานว่าเป็นอาหารเพื่อสุขภาพอย่างแท้จริง (พร้อมจิต ศรีสัมพันธ์, 2542) ซึ่งสามารถพิสูจน์ได้ทางวิทยาศาสตร์ 2 ด้านคือ ด้านแรก อาหารไทยมีคุณค่าด้านโภชนาการ เพราะอาหารไทยมีสารอาหารครบ 5 หมู่ ในสำรับหรือในงานเดียวกัน กล่าวคือ เป็นอาหารที่ประกอบด้วยสารอาหารคาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามิน แร่ธาตุ และไขมัน ในสัดส่วนที่พอเหมาะ และที่สำคัญในการปรุงอาหารไทย มักจะเน้นวิธีการปรุง เป็นแบบ การต้ม ึ่ง ย่าง ยำ หรือนึ่ง ซึ่งทำให้อาหารไทยมีไขมันต่ำ ส่วนการมีใยอาหารสูงนั้นเป็นเพราะอาหารไทยเกือบทุกตำรับ มีผักเป็นส่วนประกอบในการปรุง โดยเฉพาะน้ำพริกผักจิ้ม นับเป็นกุศโลบายของบรรพบุรุษไทยที่ทำให้คนกินได้รับใยอาหารสูง การปรุงอาหารไทยจะเน้นการใช้อาหารสดจากธรรมชาติ ซึ่งทำให้มีคุณค่าทางโภชนาการ ด้านที่สอง อาหารไทยมีสรรพคุณด้านสมุนไพร ซึ่งเป็นจุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย โดยเฉพาะในน้ำพริกเครื่องแกงต่างๆ ล้วนปรุงมาจากสมุนไพรเครื่องเทศ เช่น พริก หอม กระเทียม จิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูดและกระชาย เป็นต้น ซึ่งล้วนมีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย (ธีระ พิทักษ์ประเวช, 2546)

ในขณะที่เดียวกันครอบครัวของคนญี่ปุ่นกินข้าวเป็นอาหารหลักและมีกับข้าวเป็นสำรับเช่นเดียวกันครอบครัวของคนไทย อาหารหรือกับข้าวของคนญี่ปุ่นได้มีการพยายามรักษารสชาติและลักษณะ

ของเนื้ออาหารนั้นๆ ไว้ให้คงอยู่มากที่สุด (ทัศนีย์ โรจนไพบุลย์และสิริพันธ์ จุลรังคะ, 2529) ประกอบกับอาหารญี่ปุ่นก็ได้รับการยอมรับว่าเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพเช่นกัน เพราะอาหารญี่ปุ่นส่วนใหญ่มีรสอ่อน จึงเหมาะกับผู้ที่ไม่ต้องการกินอาหารรสจัด อาหารญี่ปุ่นเน้นรสชาติจากเครื่องปรุงรสและความสดของอาหารเป็นสำคัญ รสของอาหารญี่ปุ่นจะมีรสหวาน เค็ม เปรี้ยว ขมและเผ็ด ซึ่งคล้ายกับอาหารไทย ส่วนวิธีการปรุงอาหารมีวิธีการทำแบบ ดิบ ต้ม ทอด นึ่ง หรืออบ อาหารญี่ปุ่นส่วนมากจะเสิร์ฟพร้อมกับข้าวซึ่งเหมือนอาหารไทย จากลักษณะเด่นของอาหารญี่ปุ่นที่มีรสชาติอ่อนและมีความสะอาด จึงทำให้คนญี่ปุ่นมีความสุขภาคี (Jae-Sook Han and Others ,2004)

วัฒนธรรมการกินอาหารของครอบครัว คือการเรียนรู้วัฒนธรรมการกินอาหารเริ่มต้นจากแม่สู่ลูก และสมาชิกทุกคนในครอบครัวจะถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับเรื่องการกินอาหาร การประกอบอาหารจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง เช่น ลูกจะได้เรียนรู้จากการปฏิบัติของแม่ ญาติพี่น้องที่ถ่ายทอดโดยคำบอกเล่าต่อๆ กันมา เกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหาร การกินอาหารและมีประสบการณ์ตรงได้ลงมือประกอบอาหารเอง เรียนรู้เทคนิควิธีการใหม่ๆ ในการปรุงอาหารจากครอบครัวและชุมชน (ประหยัด สายวิเชียร, 2547)

จากข้อมูลข้างต้นแสดงให้เห็นว่า ทั้งอาหารญี่ปุ่นและอาหารไทยต่างมีความคล้ายคลึงกันในหลายๆ ด้านทั้งอาหารหลัก คือ ข้าว วิธีการปรุงและการจัดเสิร์ฟโดยเฉพาะอาหารในครอบครัว รวมทั้งคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มีความสัมพันธ์ในการแลกเปลี่ยนด้านการศึกษาและการวิจัยกับคณะศึกษาศาสตร์ ของมหาวิทยาลัย Shiga ซึ่งทางมหาวิทยาลัย Shiga ได้ให้ทุนแก่นักศึกษาระดับปริญญาโท ของคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ทุกปี ในปี 2548นี้ ผู้ศึกษาได้รับทุนดังกล่าวให้ไปทำงานวิจัยที่มหาวิทยาลัย Shiga เป็นเวลา 18 เดือน (ระหว่างเดือน ตุลาคม 2548 ถึงเดือน มีนาคม 2550) จึงสนใจศึกษาวัฒนธรรมอาหารของครอบครัวญี่ปุ่น ในเรื่องวิธีการปฏิบัติ ด้านการเตรียมการปรุง การจัดเสิร์ฟและการกิน ทั้งอาหารประจำวันและอาหารในโอกาสพิเศษของครอบครัวญี่ปุ่น ข้อมูลที่ได้สามารถเป็นแหล่งข้อมูลสำหรับการเรียนรู้และสร้างความเข้าใจเรื่องของวัฒนธรรมผ่านทางอาหารแก่ผู้ที่สนใจต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารของครอบครัวญี่ปุ่น ในเรื่องวิธีการปฏิบัติ ด้านการเตรียมการปรุง การจัดเสิร์ฟและการกิน ทั้งอาหารประจำวันและอาหารในโอกาสพิเศษ

ขอบเขตของการศึกษา

ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือครอบครัวคนญี่ปุ่นในจังหวัด Shiga ประเทศญี่ปุ่น

ขอบเขตด้านเนื้อหา

วัฒนธรรมอาหารของครอบครัวญี่ปุ่นครอบคลุม ในเรื่องวิธีการปฏิบัติ ด้านการเตรียม การปรุง การจัดเสิร์ฟและการกิน ทั้งอาหารประจำวันและอาหารในโอกาสพิเศษ

นิยามศัพท์เฉพาะ

วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง วิธีการปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารอาหาร ด้านการเตรียม การปรุง การจัดเสิร์ฟและการกินอาหารของครอบครัวกลุ่มตัวอย่าง

อาหารประจำวัน หมายถึง อาหารที่กินเป็นประจำ 2-3 มื้อ/วัน ของครอบครัวกลุ่มตัวอย่าง

อาหารโอกาสพิเศษ หมายถึง อาหารที่กินในวันพิเศษหรือเทศกาลพิเศษของครอบครัวกลุ่มตัวอย่าง

ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

จากการศึกษาเรื่องวัฒนธรรมอาหารของครอบครัวญี่ปุ่นได้รับประโยชน์ดังนี้

1. ได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องวัฒนธรรมอาหารระหว่างของไทยและของญี่ปุ่น
2. ได้ข้อมูลพื้นฐานสำหรับผู้ที่สนใจด้านวัฒนธรรมอาหาร
3. เป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารอื่นๆต่อไป

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved