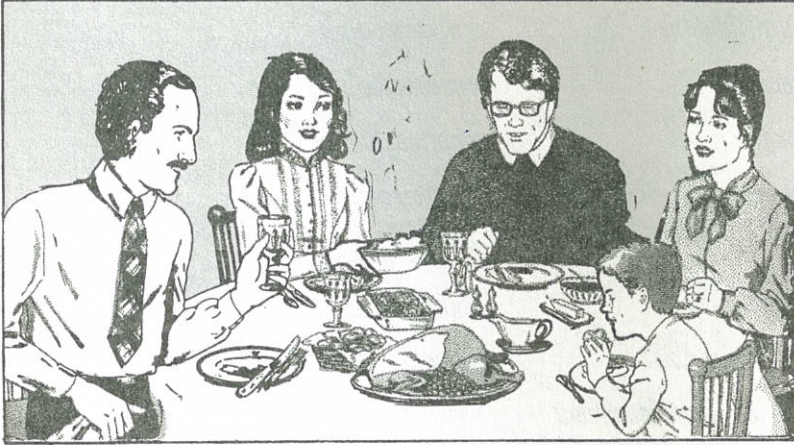


วัฒนธรรมการกิน



* ชลธิชา บุนนาค

การกินอาหารของมนุษย์มีลักษณะที่แตกต่างจากการกินอาหารของสัตว์โลกอื่น ๆ กล่าวคือมนุษย์ไม่ได้มีหน้าที่ออกหาอาหาร (ตามซูเปอร์มาร์เก็ตหรือตลาดสด) เท่านั้น แต่มนุษย์ยังเป็นผู้ทำหน้าที่เพาะปลูกและเก็บเกี่ยวผลผลิตที่ได้ รวมไปถึงการกำหนดเวลาในการรับประทานอาหารเช้า การเลือกสรรอาหารที่จะรับประทาน การกำหนดเครื่องมือหรืออุปกรณ์ในการรับประทานอาหารเช้าอย่าง รวมไปถึงระเบียบปฏิบัติในการรับประทานที่เรียกว่า มารยาท หรือ manner ล้วนแล้วแต่เป็น ตัวอย่างที่เกี่ยวข้องกับการกินอาหารที่มนุษย์เป็นผู้กำหนดขึ้นทั้งสิ้น

หากเราจะพิจารณาในเรื่องของทฤษฎี ที่จะสนับสนุนแนวคิดในเรื่องการกินอาหาร (ของมนุษย์) การหาอาหาร การ

เก็บรักษาอาหาร การเตรียมการ (การปรุงอาหาร) และการบริการอาหาร ทฤษฎีของ A.H. Maslow ในเรื่องของ Human Maturation คงจะพออธิบายให้ท่านผู้อ่านเข้าใจได้อย่างกว้างขวางว่า วิธีการต่าง ๆ ที่มนุษย์นำมาใช้ ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้นเป็นไปเพื่ออะไรบ้าง ดังนี้

๑. เพื่อสนองความต้องการของร่างกายในการดำรงชีวิต (Physical needs for survival) ข้อนี้ถือเป็นความต้องการ หรือปัจจัยพื้นฐานที่สุดของมนุษย์ในการกินอาหาร

๒. เพื่อสนองความต้องการในเรื่องของความมั่นคง/ความปลอดภัยในการดำรงตนอยู่ในสังคม

* หัวหน้าภาควิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์ :
อ.ม. (ประวัติศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้) มหาวิทยาลัยศิลปากร

(Social needs of security) หมายความว่า เมื่อมนุษย์มีอาหารบริโภคในปัจจุบันอย่างพอเพียง มนุษย์จะเริ่มนึกถึงอนาคตหรือความมั่นคงในอนาคตว่า จะมีอาหารรับประทาน เช่นนี้ตลอดไปหรือไม่ วิธีหนึ่งที่จะทำให้เกิดความมั่นใจในเรื่องนี้ คือ การรู้จักเก็บรักษาอาหารที่มีอยู่หรือที่หามาได้ เพื่อใช้กินในอนาคต เป็นการรับประกันว่า จะไม่เกิดการอดมื้อกินมื้อนั้นๆ

๓. เพื่อแสดงความเป็นส่วนหนึ่งของสังคม (Belongingness) การได้ร่วมรับประทานอาหารกับกลุ่มคนในสังคม ไม่ว่าจะเป็นสังคมเล็กเช่นครอบครัว สังคมใหญ่เช่นสถานที่ทำงาน งานจัดเลี้ยง การประชุม ถือได้ว่า เป็นความพึงพอใจอย่างหนึ่งของมนุษย์ เพราะเท่ากับว่าตนได้รับการยอมรับจากสังคมนั้นๆ ถ้าท่านผู้อ่านเกิดไปพบเห็นใครนั่งกินอาหารคนเดียวทุกวัน ไม่มีใครคบหาสมาคมด้วย อาจจะพอสรุปได้ว่า เป็นบุคคลที่สังคมรังเกียจหรือไม่ยอมรับเข้ากลุ่ม

๔. เพื่อแสดงสถานะของบุคคลนั้น (Status) โดยทั่วไปแล้ว การรับประทานอาหารร่วมกับบุคคลใดบุคคลหนึ่ง มักจะมีความหมายแอบแฝงว่า สถานะของบุคคลที่ร่วมโต๊ะเดียวกันนั้นเท่าเทียมกัน ตัวอย่างที่เห็นได้ชัด คือ สังคมไทย บรรดาลูกจ้างหรือคนใช้จะต้องกินอาหารในครัว บางบ้านถึงขนาดที่ว่า อาหารที่กินต้องเหลือจากโต๊ะอาหารของเจ้านายก่อน หรือในสมัยโบราณ สถานะของผู้หญิงและเด็กจะต่ำกว่าผู้ชาย เพราะฉะนั้นจะต้องกินทีหลัง นอกจากการร่วมโต๊ะอาหารจะเป็นตัวบ่งบอกสถานะของบุคคลแล้ว อาหารที่กินก็สามารถบ่งบอกได้เช่นกันว่า บุคคลนั้นมีฐานะทางการเงินอย่างไร เช่นผู้ที่กินไข่ปลาการ์เวีย สเตอร์เนื้อลูกวัว ย่อมจะต้องร่ำรวยกว่าผู้ที่

กินไข่ปลาตุ๋น หรือสเต็กเนื้อวัวแน่ๆ แต่ทั้งนี้ไม่นับผู้ที่สนิยมสูงแต่รายได้ต่ำ ถือเป็นกลุ่มยกเว้น

๕. เพื่อความภาคภูมิใจในตนเอง (Self - realisation) ซึ่งจะเกิดขึ้น เมื่อความต้องการของมนุษย์ตั้งแต่ข้อ ๑-๔ สัมฤทธิ์ผล

การกินอาหารของคนแต่ละเชื้อชาติ แต่ละกลุ่มเปรียบเสมือนกับการแต่งกายในชุดพื้นเมือง หรือการพูดภาษาท้องถิ่น เป็นการตอกย้ำในเรื่องของเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม การเปลี่ยนแปลงในเรื่องต่างๆ เป็นสิ่งที่มนุษย์สามารถพัฒนาตนเองให้คล้อยตามสังคมที่ตนอาศัยอยู่ได้ไม่ยากนัก ยกเว้นการเปลี่ยนแปลงในเรื่องอาหารการกิน ซึ่งเป็นสิ่งสุดท้ายที่มนุษย์จะกระทำเมื่อต้องย้ายที่อยู่ใหม่ ในกรณีที่ชาวตะวันตกในการประกอบอาหารยาก ราคาสูง หรือขาดความสะดวกสบายในการประกอบอาหาร แต่หากมนุษย์ยังสามารถหาเครื่องปรุงเครื่องเทศ หรือวัตถุดิบได้ มนุษย์ก็จะยังคงประกอบอาหารตามที่ตนคุ้นเคย คงไม่ต้องดูอันไกล คนไทยเราเ็นเองไปไหนๆ ทั่วโลก ต้องพกพาอาหารการกินแบบไทยๆ ติดกระเป๋ไปด้วย ไม่ว่าจะเป็นน้ำพริกเผา น้ำปลา พริกป่น เนื้อเค็ม กุนเชียง และอื่นๆ อีกมากมายสมดังคำกล่าวที่ว่า *"เรื่องกินเรื่องใหญ่ เรื่องตายเรื่องเล็ก"* ตามสถานที่ท่องเที่ยวในต่างประเทศ ร้านขายอาหารไทย ตลาดขายอาหารแห่งประเภทเครื่องแกงเครื่องเทศ จะปรากฏอยู่มากมายหลายแห่ง ซึ่งล้วนแล้วแต่ทำมาค้าคล่อง เพราะได้ลูกค้าคนไทย (รวยๆ) เข้าไปอุดหนุนอย่างสม่ำเสมอ และจากความคุ้นเคยกับวัฒนธรรมการกินแบบไทยๆ เราจึงแปลงงานเลี้ยงแบบตะวันตกเสียใหม่ ซึ่งเจ้าของวัฒนธรรมเห็นแล้ว คงจำสภาพเดิมไม่ได้

ไม่ว่าจะเป็นงานเลี้ยงcocktail ที่ผู้ที่สนิทสนมกันจะจับกลุ่มนั่งคุยกันเอง หรือจับจองพื้นที่อยู่หน้าหม้อกระเพาะปลาถ้วยเดียวเรือ เตาขนมเบื้อง แทนที่จะยืนคุยกันหรือทักทายกัน ในระหว่างผู้ร่วมงาน หรืองานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ที่ตามหลักปฏิบัติของสากล คือ การเข้าแถวตักอาหารที่ตนต้องการใส่จาน แล้วกลับมานั่งรับประทานที่โต๊ะ หากไม่อิ่มก็กลับไปตักใหม่ แต่บุฟเฟต์แบบไทยจะปรากฏสภาพว่า ไม่มีแถวต่างคนต่างลูกไปหยิบจาน แล้วแทรกเข้าไปตามช่องที่มีอาหารที่ตนถูกใจ แล้วตักใส่จานมาจนล้น หรืออีกแบบหนึ่ง คือ มีการแบ่งงานกันล่วงหน้าว่า ใครจะตักอะไรบ้าง ของคาว ของหวาน ผลไม้ ข้าวเปล่า แล้วยกมากองรวมกันที่โต๊ะรับประทานร่วมกัน เพราะฉะนั้นงานบุฟเฟต์แบบไทย จานใส่อาหารจะไม่พอ ๑๐ คนแทนที่จะ ๑๐ จาน กลับกลายเป็น ๑๐ คน ๒๐ จาน ผลไม้จะถูกยกมาตั้งที่โต๊ะแขก จนกลายเป็นตลาดผลไม้ขนาดย่อม นี่เป็นตัวอย่างหนึ่งที่แสดงให้เห็นว่าวัฒนธรรมการกินของคนแต่ละชาติเป็นสิ่งที่เปลี่ยนยาก อะไรที่เป็นวัฒนธรรมของชนชาติอื่น อาจจะถูกวัฒนธรรมการกินของคนท้องถิ่นเปลี่ยนแปลง หรือถูกกลืนจนมองสภาพเดิมไม่ออก ทั้งนี้อาจจะดูไม่เป็นปัญหา ถ้าเราอยู่ในบ้านเมืองเรา เพราะคนไทยมีคตินิยมว่า "ทำอะไรตามใจ คือ ไทยแท้" แต่หากเราต้องไปอยู่ในสังคมอื่น เราคงทำตัวแบบไทยแท้ไม่ได้ ดังนั้น ผู้เขียนจึงใคร่ขอเสนอแนะวัฒนธรรมการกินของชนชาติอื่น ที่ถือได้ว่ามีชื่อเสียงในเรื่องการกิน คือ ฝรั่งเศส กับ จีน เพื่อท่านผู้อ่านมีโอกาสร่วมรับประทานอาหารกับเจ้าของวัฒนธรรม จะได้สามารถทำตัวกลมกลืนไปกับเขาได้ ซึ่งนั่นหมายถึงหน้าตาของท่าน และหน้าตาของคนไทยว่าไม่ใช่คนหุบปากเถื่อน ทำอะไร เขยๆ ในโต๊ะอาหาร ซึ่งผู้เขียนเชื่อว่า

คนไทยทำได้ทุกอย่างอยู่แล้ว

ฝรั่งเศส ถือว่าเป็นเจ้ายุทธจักรในเรื่องของอาหารการกิน ศัพท์แสงเกี่ยวกับรายการอาหาร ที่พิมพ์อยู่ในเมนูที่ขายตามภัตตาคารอาหารชั้น ๑ ในโรงแรมระดับ ๕ ดาว ก็ต้องเป็นภาษาฝรั่งเศส จึงจะได้รับการยอมรับจากลูกค้าชั้นหนึ่งของแท้ (แม้ว่าลูกค้าบางคนอาจจะอ่านไม่ออกเลย) บทสนทนาในขณะรับประทานอาหารกับชาวฝรั่งเศส ก็ขอแนะนำให้คุยเรื่องอาหารและเครื่องดื่ม จะทำให้สัมพันธ์ไมตรีเจริญงอกงามยิ่งขึ้นในขณะร่วมโต๊ะอาหาร เพราะชาวฝรั่งเศสภาคภูมิใจในอาหารของตน และเหล้าองุ่น คือ ชีวิตจิตใจของเขา ดังมีคำเปรียบเทียบกับ A meal without wine is like a day without sunshine แปลโดยผู้เขียนว่า อาหารมื้อใดที่ไม่มีเหล้าองุ่น เปรียบเสมือนวันที่ปราศจากแสงอรุณทัย

ดังนั้น หากท่านผู้อ่านได้รับเชิญไปร่วมรับประทานอาหารกับชาวฝรั่งเศส คงจะสงัดน่านงอก (น้ำส้ม) ไม่ได้รวมทั้งมารยาทหรือวัฒนธรรมการกินของเขา ที่เราจะต้องปฏิบัติตาม มิฉะนั้น ครั้งต่อไปเขาอาจเชิญเราไปนั่งร่วมโต๊ะกับบรรดาหัวหน้าสาวใช้ เพราะถือว่า การปฏิบัติตัวของเราไม่อยู่ในสถานะเท่าเทียมกับเขาก็คงเป็นได้

ข้อแนะนำเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินของชนชาติฝรั่งเศสมีดังนี้

๑. เครื่องดื่มแก้วแรก ที่แขกจะได้ดื่มเมื่อไปถึงงานหรือบ้านเจ้าภาพ คือ Aperitif หรือเหล้าก่อนอาหาร บางทีก็เรียกว่า Cocktail ในภาษาอังกฤษ และอย่าเผลอไปสั่งเหล้าองุ่น (wine) เพราะเหล้าองุ่นจะมีบริการควบคู่ไปกับการ

รับประทานอาหารเท่านั้น เจ้าภาพจะเป็นผู้บริการให้กับแขกเอง เพราะฉะนั้น จงรอรับเครื่องดื่ม

๒. ของขบเคี้ยว จะเป็นประเภทขนมปังกรอบ หรือ ลูกนัท ซึ่งมีไว้กินเล่นในระหว่างที่รอเวลารับประทานอาหาร ดังนั้น จงอย่ากินแบบเอาจริงเอจัง

๓. เมื่อถึงเวลาเข้านั่งโต๊ะอาหาร เจ้าภาพจะเป็นผู้กำหนดที่นั่งให้กับแขกเอง รอฟังเจ้าภาพว่า ให้เรานั่งตรงไหน หรือคว้านโต๊ะ มีแผ่นป้ายชื่อเราอยู่ตรงไหนที่นั่งตรงนั้น

๔. อุปกรณ์เครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร จะเริ่มจากคู่มืออยู่ด้านนอกสุดเรียงเข้ามาด้านใน อุปกรณ์ที่วางอยู่เหนือจาน มีไว้สำหรับขมหวานเท่านั้น

๕. เมื่อมีการบริการเหล้าอุ่นกับอาหารจานแรก หลังจากทุกคนในโต๊ะได้รับเหล้าอุ่นครบแล้ว เจ้าภาพจะเชิญชวนให้แขกทุกคน จิบไวน์ถือเป็นการให้เกียรติซึ่งกันและกัน (จิบ หมายถึง ดื่มเล็กน้อยพอเป็นพิธี)

๖. การแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ถือเป็นหัวข้อที่น่าสนใจ แต่ในสถานการณ์ที่คิดว่า คงพูดอะไรดี ๆ ไม่ได้ (เพราะอาหารไม่อร่อย เหล้าอุ่นไม่อุ่น) จงเงียบและยิ้ม

๗. อาหารที่แขกรับประทาน จะมีลำดับของการออกมาบริการ คือ มักจะเริ่มด้วยอาหารเรียกน้ำย่อย (ประเภทซุพ/ปลา หรือสลัดผัก) ตามด้วยอาหารจานหลัก ซีส ขมหวาน ผลไม้ ซึ่งจะมีการนำเหล้าอุ่นมาบริการควบคู่ไปกับอาหารทุกจาน ยกเว้นสลัด ส่วนขนมเปี๊ยะ จะนำออกมาบริการพร้อมของหวาน

๘. เมื่อรับประทานอาหารเสร็จ จะมีการบริการเครื่องดื่มหลังอาหาร เรียกว่า Digestif เป็นเหล้าช่วยย่อยอาหาร หากท่านต้องการสูบบุหรี่ ก็สามารถสูบได้ในขณะนี้ แต่ควรขออนุญาตเจ้าภาพก่อนถ้าผู้ร่วมโต๊ะไม่มีใครสูบบุหรี่ แต่อย่าสูบบุหรี่ในขณะที่กำลังรับประทานอาหารเด็ดขาด

จีน หากหันมามองดูประเทศทางแถบตะวันออกที่เป็นเจ้ายุทธจักรด้านการกิน คงได้แก่ ประเทศจีน ดังมีคำกล่าวถึงกิตติศัพท์ในเรื่องนี้ว่า "ในขณะที่คนทั่ว ๆ ไปกินเพื่ออยู่ คนจีนเป็นคนที่อยู่เพื่อกิน" ซึ่งจะเห็นได้ว่า ชาวจีนเป็นคู่แข่งที่สำคัญของชาวฝรั่งเศสในเรื่องนี้ แนวคิดหรือชีวิตความเป็นอยู่ของชาวจีน ก็ดูจะวนเวียนอยู่กับอาหารการกิน ดังจะเห็นได้จากคำพูดที่ชาวจีนใช้ทักทายกันในตอนเช้า ซึ่งมีความหมายในภาษาไทยว่า "คุณกินข้าวหรือยัง" ซึ่งคำทักทายดังกล่าว ดูจะติดปากคนไทยจำนวนไม่น้อยเหมือนกัน

วัฒนธรรมในการกินอาหารของชาวจีน จะแตกต่างกันออกไปตามภูมิภาคต่างๆ เหมือนเช่นประเทศไทยมีภาคเหนือ ภาคอีสาน ภาคกลาง ภาคใต้ ซึ่งมีลักษณะของอาหารและการกินแตกต่างกัน อาหารของชาวจีน ที่แพร่หลายและเป็นที่ยอมรับกันเคยในหมู่คนไทย คือ ดิมซำ (Dim Sum) ซึ่งเป็นอาหารจีนแบบของชาวกวางตุ้ง ที่รวมความหลากหลายของการปรุงอาหารนานาชนิด ในภัตตาคารชั้นเลิศจะพบว่าบรรยากาศภายในร้าน จะเต็มไปด้วยความสับสน อลหม่าน เอะอะ โวยวาย ราวกับกำลังเกิดสงครามโลกครั้งที่ ๓ ทั้งนี้ เพราะ วัฒนธรรมการกินของชาวจีน มักจะนิยมกินอาหารที่ทำเสร็จทันที ดังนั้นอาหารทุกอย่าง จะไม่มีการทำล่วงหน้าไว้นาน ทำกันเดี๋ยวนั้น กินเดี๋ยวนั้น ซึ่งชาวจีนถือว่า เสียงและ

ความโกลาหลดังกล่าว เป็นส่วนประกอบที่สำคัญไม่น้อยไปกว่าอาหารที่รับประทานเลยทีเดียว

หากจะกล่าวโดยสรุปเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินของชาวจีน คงจะมีเนื้อหาสาระดังนี้

๑. วัฒนธรรมการกินอาหารของชาวจีน มักจะรับประทานร่วมกันเป็นกลุ่มใหญ่ ดังนั้น โตะอาหารของชาวจีนมักจะเป็น โตะกลม มีแผ่นวงกลมยก วงกลมนี้สามารถหมุนได้ ทำให้สะดวกในการตักอาหารรับประทานกันทุกคน แต่ถึงแม้ว่า จะมีผู้ร่วมโตะไม่มากนัก ประมาณ ๔-๕ คน ก็ไม่เป็นไรพยายามรับประทานให้มากที่สุดก็แล้วกัน

๒. ในงานจัดเลี้ยงที่เรียกว่า โตะจีน อาหารจานแรกจะเป็นประเภทของขบเคี้ยว เช่นเดียวกับชาวตะวันตก แต่เปลี่ยนจากลูกนัทเป็นเม็ดถั่วเขียว และขนมปังกรอบเป็นของกินเล่นอื่นๆ เช่น หมูแผ่น ไส้กรอกทอด หอยจ๊อ ซึ่งเจ้าภาพจะไล่ตะเกียบคีบอาหาร จากจานกลาง ๒-๓ อย่าง ใส่ในจานของแขกผู้มีเกียรติ รวมไปถึงการคีบให้แขกคนอื่นๆ ด้วย ดังนั้นการใช้ตะเกียบในการรับประทานอาหารแบบชาวจีน ก็เป็นเรื่องที่ต้องฝึกสำหรับผู้ไม่คุ้นเคย การที่จะเอาตะเกียบ ๑ ข้าง จิ้มลงไปตรงกลางของขนมจีบ หรือหอยจ๊อ คงต้องดูสถานการณ์ว่าเจ้าภาพหรือผู้ร่วมโตะเป็นใคร เขาจะยอมรับได้ไหม กับการกินแบบไทยๆ ซึ่งบางคนอาจจะพัฒนาไป ถึงขั้นใช้มือหยิบเข้าปากเลย เพราะจนปัญญาที่จะใช้ตะเกียบ

๓. อาหารที่มีบริการแบบโตะจีน จะค่อยๆ ททยอลำเลียงสู่โตะอาหารตามลำดับ คล้ายอาหารของชาติทาง

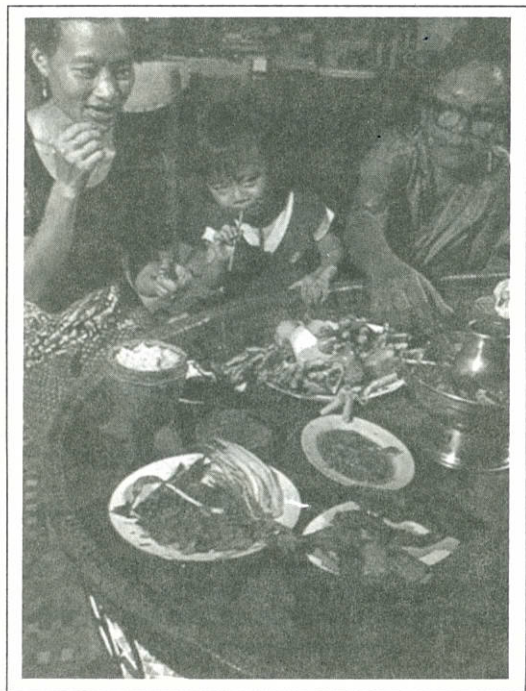
ตะวันตก จงอย่าผลีผลามรับประทานอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง เพราะจะทำให้คุณอึดก่อนที่อาหารจานหลัง ๆ จะถูกนำออกมา รวมทั้งขนมหวานในรายการสุดท้าย

๔. การรับประทานอาหารของคนจีน ก่อนข้างจะเริ่มเร็วและเลิกเร็ว กล่าวคือ อาหารกลางวัน อาจจะเริ่มรับประทานเวลา ๑๑.๓๐ น. อาหารค่ำ ประมาณ ๑๘.๐๐ น. บางโรงแรม พอถึงเวลา ๑๘.๓๐ น. ก็เริ่มปิดครัวแล้ว การที่จะหวั้งบริการ room service ตลอด ๒๔ ชั่วโมง คงหาได้ยาก

๕. เมื่อรับประทานอาหารเสร็จ ผลไม้สดหรือผลไม้ลอยแก้ว จะเป็นอาหารจานสุดท้าย ที่นำออกมาบริการ หลังจากอึดแล้ว ทุกคนจะต้องลุกขึ้นเดินยัดเส้นยัดสาย ทักทายผู้ที่มาในงาน หรือกล่าวขอบคุณเจ้าภาพแล้วลากลับ ซึ่งชาวจีนถือว่า การลากลับทันทีที่รับประทานอาหารจานสุดท้ายเสร็จ เป็นมารยาทที่ดี

๖. ชาวจีนเป็นผู้ที่มีความสามารถในการกินอาหารทุกชนิด และสามารถเสาะแสวงหาวิธีการปรุงอาหารให้ได้รสอร่อย และมีคุณประโยชน์ต่อร่างกายครบถ้วน แต่อย่างไรก็ตาม สำหรับผู้ที่ไม่คุ้นเคยกับอาหารที่ปรุงจากส่วนต่าง ๆ ของสัตว์บางประเภท ควรจะได้มีการสอบถามเสียก่อน จะได้ตัดสินใจดีกว่า จะรับประทานหรือไม่ เพราะอาหารพิเศษ ๆ ของชาวจีน อาจมีส่วนประกอบของบรรดาเนื้อสุนัข มันสมองลิง เนื้อแมว งูเห่า อู้งดินหมี เป็นต้น ทั้งนี้รวมไปถึงเครื่องดื่มด้วย เพราะที่มองดูว่าเป็น VODKA อาจกลายเป็น SNAKE VODKA หรือคิงูเห่า ซึ่งจะมีการเชือดและล้างควักเอาดีงูออกมารีดใส่แก้วที่โตะอาหารกันจะ ๆ เลย

๗. บทสนทนาในโต๊ะอาหาร ก็คงหนีไม่พ้นเรื่องอาหาร การกิน เข้าทำนองที่ว่า อะไรก็ตามที่ชนชาตินั้นภาคภูมิใจ หากเราพูดถึง ย่อมทำให้ผู้ฟังพอใจ ถึงขนาดที่ว่า อะไรๆ ที่ผู้พูดต้องการ ก็จะได้รับคำตอบสนองที่ดี ดังมีประโยคที่เขียนไว้ว่า



"The kitchen door opens many other doors in China" แปลได้ว่า *"ประตูครัวสามารถเปิดไปสู่ประตูอื่นๆ ในประเทศจีนได้อีกมากมาย"*

เท่าที่เขียนมาทั้งหมด คงทำให้ผู้อ่านมองเห็นแล้วว่า การกินไม่ใช่อาหารของการนำเอาอาหารเข้าปาก เพื่อให้กระเพาะอืดเท่านั้น แต่ยังแฝงไว้ด้วยวิถีชีวิต วัฒนธรรม ความเชื่อ ศาสนา ที่คนแต่ละกลุ่ม แต่ละเชื้อชาติ ยึดถือปฏิบัติ การเรียนรู้วัฒนธรรมการกินของชาติต่างๆ จะทำให้เราสามารถเข้าสมาคมกับคนชาตินั้นๆ ได้อย่างไม่เคอะเขิน และถ้าคนเราลองกินอาหารร่วมโต๊ะกันได้ คุยกันได้ถูกคอ ความสนิทสนมย่อมเกิดขึ้น ซึ่งในไม่ช้า ก็จะกลายเป็นความคุ้นเคยใกล้ชิด เมื่อถึงจุดนั้น อะไรๆ ก็คงไม่ยากแล้ว แม้เราจะเป็นคนต่างบ้านต่างเมือง ดังนั้น ผู้เขียนจึงขอแนะนำให้เราลองเรียนรู้วัฒนธรรมของชาติอื่นๆ โดยเริ่มต้นจากวัฒนธรรมการกินก่อนหวังว่า คงไม่ยากเกินไปสำหรับคนไทย ผู้ที่มีชีวิตอุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารการกินนานาชนิด จากนานาประเทศทั่วโลก



บรรณานุกรม

Kittler, Pamela Goyan and Sucher, Kathryn. *Food and Culture in America : A Nutrition Handbook*. New York : Van Nostrand Reinhold, 1989.

Sinclair, Kevin and Po-Yee, Iris Wong. *Culture Shock : China*. Singapore : Times Books International, 1993.

Taylor, Sally Adamson. *Culture Chock : France*. Singapore : Jim Jin, 1990.