

# THE KOREAN HISTORY ON THE TABLE

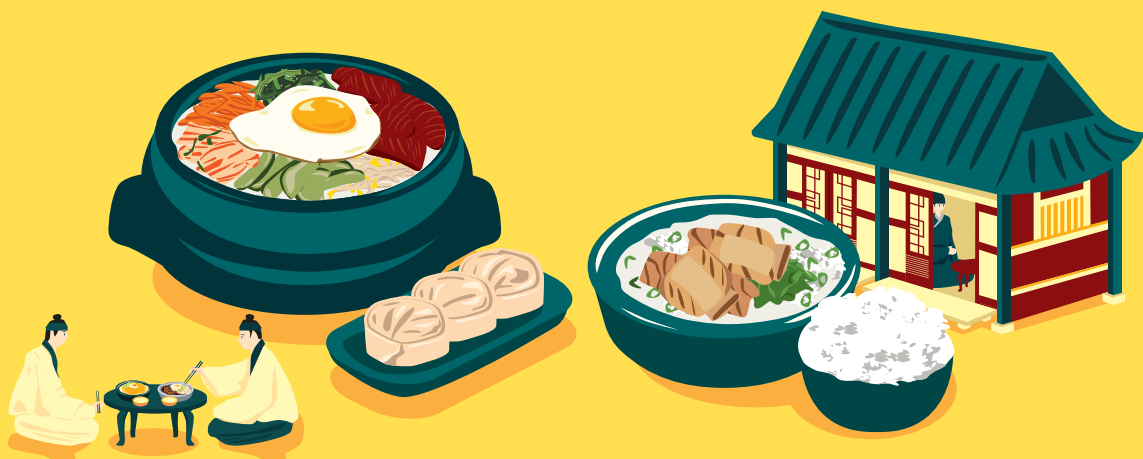
Joo Young Ha เขียน  
อริตรา ชิวพิทักษ์พล แปล

เกาหลีที่ปลายลิ้น \_\_\_\_\_  
ประวัติศาสตร์บนจานอร่อย



เมื่ออาหารหนึ่งจาน  
กลืนซ่อนรสชาติแห่งกาลเวลา ผู้คน  
และความเปลี่ยนแปลงไว้มากกว่าที่เรารู้

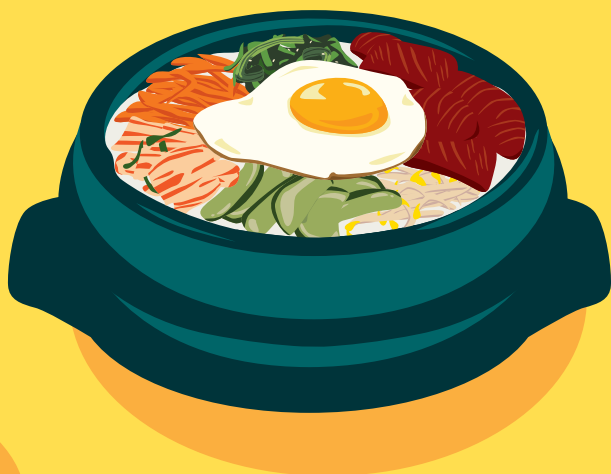
MATICHONBOOK



# THE KOREAN HISTORY ON THE TABLE

เกาหลีที่ปลายลิ้น  
ประวัติศาสตร์บนจานอร่อย







เกาหลีที่ปลายลิ้น  
ประวัติศาสตร์บนจานอร่อย

ซู ยองฮา เขียน  
อริศรา ชีวพิทักษ์พล แปล

กรุงเทพมหานคร สำนักพิมพ์มติชน 2569

## THE KOREAN HISTORY ON THE TABLE เกาหลีที่ปลายลิ้น:

ประวัติศาสตร์บนจานอร่อย • อริศรา ชีวพิทักษ์ผล แปล

แปลจาก 식탁 위의 한국사 ของ 주영하

식탁 위의 한국사

THE KOREAN HISTORY ON THE TABLE: The 20th Century

Cultural History of Korean Food by Joo Young Ha. Copyright © 2013. All rights reserved.

Thai language copyright © 2026 Matichon Publishing House. Thai language translation rights arranged with

Humanist Publishing Group Inc. through EYA (Eric Yang Agency).

พิมพ์ครั้งแรก : กรกฎาคม 2569

ราคา 650 บาท

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของสำนักหอสมุดแห่งชาติ

ยู ยองฮา. The Korean history on the table เกาหลีที่ปลายลิ้น:

ประวัติศาสตร์บนจานอร่อย. กรุงเทพฯ : มติชน, 2569.

552 หน้า.

1. เกาหลี--ความเป็นอยู่และประเพณี. I. อริศรา ชีวพิทักษ์ผล, ผู้แปล. II. ชื่อเรื่อง.

390.09519

ISBN 978-974-02-2025-1

สำนักพิมพ์มติชน | [www.matichonbook.com](http://www.matichonbook.com)

ที่ปรึกษาสำนักพิมพ์ : อารักษ์ คคนาท, สุพจน์ แจ้งเร็ว

ผู้อำนวยการสำนักพิมพ์ : มณฑล ประภากรเกียรติ

รองผู้จัดการสำนักพิมพ์ : ประภาพร ประเสริฐโสภ, หทัยชนก ชีวโมกข์

บรรณาธิการอาวุโส : สุภชัย สุชาติสุธารธรรม • บรรณาธิการบริหาร : ปิยวัฒน์ สีแดงสูง

หัวหน้ากองบรรณาธิการ : พิรณัฐ เปี่ยมศักดิ์สันติ • บรรณาธิการเล่ม : ชญานภา ชื่นชม

เจ้าหน้าที่ธุรกิจต่างประเทศและลิขสิทธิ์ : อัฐทิพา หล้าโลก

พิสูจน์อักษร : เต็มจิต ชวีริยะกุล, กุลณัฐ นุตโรโส, วิชุดา คำแพง

ศิลปกรรม-ออกแบบปก : ภัสราภรณ์ ทองพงษ์เนียม

ประชาสัมพันธ์และการตลาด : วิชราพิชญ์ เวชสุริยะกุล, ณัฏชา เขียวกุล

จัดทำโดย : บริษัทมติชน จำกัด (มหาชน) 12 ถนนเทศบาลนฤมาล ประชานิเวศน์ 1 เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0-2580-0021 ต่อ 1235

พิมพ์ที่ : โรงพิมพ์มติชน 12 ถนนเทศบาลนฤมาล ประชานิเวศน์ 1 เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0-2580-0021 ต่อ 2000, 2108

จัดจำหน่ายโดย : บริษัทงานดี จำกัด (ในเครือมติชน) 12 ถนนเทศบาลนฤมาล ประชานิเวศน์ 1

เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 0-2580-0021 ต่อ 3350-3360

Matichon Publishing House a division of Matichon Public Co., Ltd.

12 Tethsabannarueman Rd., Prachanivate 1, Chatuchak, Bangkok 10900 Thailand

 matichonbook  @matichonbook  @MatichonBooks

 @matichonbook  @matichonbooks  matichonbook

ในกรณีที่หนังสือมีข้อผิดพลาดจากการพิมพ์ เช่น หน้าขาดหาย หน้าซ้ำ หน้าสลับ เข้าเล่มกลับหัว กรุณาติดต่อมาที่ email: [matichonbook.sales@gmail.com](mailto:matichonbook.sales@gmail.com) หรือ inbox  matichonbook เพื่อขอเปลี่ยนแปลงใหม่

สั่งซื้อหนังสือจำนวนมากในราคาพิเศษ ติดต่อที่ บริษัทงานดี จำกัด โทรศัพท์ 0-2580-0021 ต่อ 3353



ฝ่าย MATICHON PREMIUM PRINT : บริษัทมติชน จำกัด (มหาชน) รับผิดชอบสั่งพิมพ์ทุกประเภท

โทรศัพท์ 0-2580-0021 ต่อ 2419, 2424 email: [print.matichon@gmail.com](mailto:print.matichon@gmail.com)  Matichon Premium Print



# สารบัญ

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| คำนำสำนักพิมพ์                                                                                  | 14 |
| คำนำผู้แปล                                                                                      | 16 |
| คำนำจากผู้เขียน ประวัติศาสตร์เกาหลีบนโต๊ะอาหาร<br>ในศตวรรษที่ 20 เสรีฟโดยนักมนุษยศาสตร์ทางอาหาร | 17 |
| บทนำ ประวัติศาสตร์อาหารเกาหลีแบ่งตามยุคสมัยได้อย่างไร                                           | 26 |
| บทที่ 1 สมัยเปิดเมืองท่า การเข้ามาของ<br>อาหารต่างชาติที่หลากหลาย                               | 38 |
| โรงแรมไคบุตสึในเมืองท่าเจมุลโพ และจุฮวารู                                                       | 40 |
| ชาวตะวันตกทานอาหารที่กรุงโซล                                                                    | 44 |
| ชนทัก ดอกไม้แห่งชองดง และโรงแรมชนทัก                                                            | 50 |
| การอพยพของคนญี่ปุ่น<br>และการเข้ามาของอุตสาหกรรมอาหาร                                           | 58 |
| บทที่ 2 ร้านกุกกัปปหรือร้านข้าวต้ม                                                              | 66 |
| 0 ร้านกุกกัปป ธุรกิจการทานอาหารนอกบ้านที่เก่าแก่ที่สุด                                          | 67 |
| ทานเยอะๆ นะครับ!                                                                                | 68 |
| จังกุกกัปป อาหารชามเดียว                                                                        | 71 |

|                                                              |            |
|--------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1 ซอลลองทั้งหรือซูปกระดูกัว อาหารของสามัญชน</b>           | <b>80</b>  |
| ความเป็นมาของซอลลองทั้ง                                      | 82         |
| กลายเป็นอาหารขึ้นชื่อของกรุงโซล                              | 86         |
| ซอลลองทั้งที่สูญเสียรสชาติดั้งเดิม                           | 91         |
| <b>2 ซูอทั้งหรือซูปปลา อาหารที่ดึงดูดแขกในฤดูใบไม้ร่วง</b>   | <b>94</b>  |
| บรรยากาศของร้านซูอทั้ง                                       | 94         |
| วิธีปรุงซูอทั้ง                                              | 97         |
| อยากจะกินตลอดทั้งปี ก็มีแต่ปลาหมึกราจิ                       |            |
| ที่ถูกเพาะเลี้ยงนี้แหละ                                      | 100        |
| <b>3 จากแกจ้งหรือซูปเนื้อสุนัข</b>                           |            |
| กลายเป็นยุคแกจ้งหรือซูปเผ็ดเนื้อวัว                          | 105        |
| แกจ้ง อาหารที่ล้อมรอบไปด้วยทฤษฎี                             |            |
| การสนับสนุนและคัดค้าน                                        | 106        |
| จากแกจ้งกลายเป็นยุคแกจ้ง                                     | 111        |
| <b>4 ความลับของการกำเนิดยูเควบีบีบีหรือข้าวยาเนื้อวัวดิบ</b> | <b>115</b> |
| รูปลักษณะดั้งเดิมของบีบีบีหรือข้าวยาเกาหลี                   | 116        |
| กำเนิดยูเควบีบีบี                                            | 119        |
| โคชูจังหรือซอสพริกเกาหลี                                     |            |
| เครื่องปรุงรสสำหรับบีบีบี                                    | 123        |
| <b>5 แงงมยอนหรือบะหมี่เย็น และมันดูหรือเกี้ยว</b>            |            |
| เมนูหลักของร้านบะหมี่                                        | 126        |
| แงงมยอน จากอาหารฤดูหนาว                                      |            |
| เปลี่ยนไปสู่อาหารฤดูร้อน                                     | 127        |
| แงงมยอน + อายิโนะโมะไตะ = รสอร่อย                            | 132        |
| พยอนซูหรือเกี้ยวสี่เหลี่ยม อาหารขึ้นชื่อของเมืองแคซอง        | 136        |

|                                                                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| กระแสนิยมของมันดู                                                                                                         |     |
| อาหารแปลกใหม่ที่ทำจากแป้งสาลี                                                                                             | 138 |
| <b>6 ชัมกเยทั้งหรือไก่ตุ๋นโสมเกาหลี</b>                                                                                   |     |
| อาหารที่เกิดมาจากยุคสมัยใหม่                                                                                              | 143 |
| การบริโภคเนื้อไก่ที่เพิ่มมากขึ้น และอาหารที่ปรุงจากไก่                                                                    | 144 |
| ชัมกเยทั้ง อาหารที่โสมถูกผลักดันมากกว่าไก่                                                                                | 149 |
|  <b>กิมจิ จากผักกาดขาวโซซอน สูโซแพชู</b> |     |
| หรือผักกาดขาวจีน                                                                                                          | 154 |
| แม้จะมีอาหารเลิศรส แต่ถ้าขาดกิมจิ...                                                                                      | 155 |
| ประวัติศาสตร์การเปลี่ยนแปลงของกิมจิผักกาดขาว                                                                              | 159 |
| <b>บทที่ 3 ร้านอาหารชั้นสูงโซซอน</b>                                                                                      | 164 |
| <b>0 การกำเนิดของโซซอนโยริอก ร้านอาหารชั้นสูงโซซอน</b>                                                                    | 165 |
| เรื่องเล่าของร้านอาหารชั้นสูงโซซอนดั้งเดิม                                                                                | 168 |
| ไปมยองวอลกันวันกัน!                                                                                                       | 173 |
| <b>1 ซินซอลโลหรือหม้อไฟเกาหลี</b>                                                                                         |     |
| สัญลักษณ์ของร้านอาหารชั้นสูงโซซอน                                                                                         | 179 |
| ซินซอลโล การจัดสำหรับอาหารที่ยอดเยียม                                                                                     |     |
| ในร้านอาหาร                                                                                                               | 180 |
| ซินซอลโลที่ไม่ใช่ชื่ออาหาร แต่เป็นชื่อภาชนะใส่อาหาร                                                                       | 184 |
| รสชาติของหม้อไฟเกาหลีที่เพิ่มรสชาติอันอบอุ่น                                                                              | 189 |
| <b>2 คูจอลพันเป็นอาหารในวังหรือไม่นะ</b>                                                                                  | 193 |
| คูจอลพัน ภาชนะอาหารที่พบเจอไม่บ่อย                                                                                        | 194 |
| มิลจอนพยองหรือแพนเค้กข้าวสาลี หัวใจของคูจอลพัน                                                                            | 198 |

### 3 ทังพยองแซหรือสลัดวันถั่วเขียว

อาหารพื้นฐานของฮันจองชิกหรืออาหารชุดเกาหลี 204

อาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากนโยบายปรองดอง

เท่าเทียมกันของกษัตริย์ของโจ? 205

รสหวานคือรสชาติอันโดดเด่นของทังพยองแซ 207

### 4 กวาจอนบกโชหรือหอยเป่าฮื้อตุ๋น จะถูกเสิร์ฟบนโต๊ะอาหาร 213

จอนบกโชที่ถูกเสิร์ฟบนโต๊ะอาหารของ

มยองวอลกวันในงานเลี้ยงรับรองพระราชวัง 215

จากหอยเป่าฮื้อแห้ง สู่อหอยเป่าฮื้อในกระป๋อง 219

หอยเป่าฮื้อธรรมชาติที่สูญพันธุ์ไป

เพราะการบริโภคปริมาณมาก 224

### 5 เนื้อพยองยุกหรือเนื้อวัวหันบาง เมนูระดับพรีเมียม

ของร้านอาหารระดับสูง 227

เนื้อวัวและกระดูกส่วนนอกพยองยุก

เนื้อวัวส่วนนอกพยองยุก เนื้อหมูพยองยุก

เนื้อวัวส่วนหัวพยองยุก 229

ความนิยมของการปรุงอาหารจากเนื้อหมู

อันเนื่องมาจากการจูงใจทางนโยบาย 234

### 6 จากปลาดิบแบบเกาหลี สู่อาซิมิแบบญี่ปุ่น 238

ความแตกต่างระหว่างปลาดิบแบบเกาหลีกับอาซิมิ 239

วิธีปรุงเนื้อปลาในช่วงตกเป็นอาณานิคม 248

### 7 ยักจูโดนเบียดด้วยเหล้าของจริง 255

ยักจู สุราชั้นเลิศที่ดื่มที่บ้านของเจ้าขุนมูลนาย 256

ของจริง ของจุหรือเหล้าชาวญี่ปุ่นที่ทำจากข้าวเจ้า

ถูกนำเข้าสู่คาบสมุทรเกาหลี 259

|                                                                                                                                          |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| ยักจู้ ไม่มีใครถามหาอีกแล้ว                                                                                                              | 265        |
| <b>8 เรื่องราวที่มียองรันหรือไข่ปลามยองแพไปสู่ฟุกุโอกะ</b>                                                                               | <b>269</b> |
| มียองรันจอตหรือไข่ปลามยองแพตอง                                                                                                           |            |
| ที่เคยทานในฤดูหนาว                                                                                                                       | 270        |
| มียองรันที่ข้ามไปจักรวรรดิญี่ปุ่น                                                                                                        | 272        |
|  <b>ทั้งมยอนจับแซหรือวันเส้นเกาหลี่ อาหารที่เกิดจาก</b> |            |
| ความร่วมมือร่วมใจของ 3 ประเทศ เกาหลี่ จีน ญี่ปุ่น                                                                                        | 276        |
| วันเส้นแบบดั้งเดิม                                                                                                                       | 278        |
| ทั้งมยอนจับแซที่ใช้ชีอิ้วยังใจเพื่อปรุงรสชาติ                                                                                            | 281        |
|  <b>ผู้คนในร้านอาหารชั้นสูง นางคณิกาและบ๊อย</b>         | <b>287</b> |
| นางคณิกา มวลดอกไม้ของร้านอาหารชั้นสูงโซซ็อน                                                                                              | 288        |
| งานที่ยากลำบากของบ๊อย                                                                                                                    | 291        |
| <br><b>บทที่ 4 ร้านเหล้าราคาถูก</b>                                                                                                      | <b>294</b> |
| <b>0 ร้านเหล้าราคาถูก ที่พักผ่อนของชาวบ้านที่เหนื่อยล้า</b>                                                                              | <b>295</b> |
| ร้านเหล้าแบบยี่นที่เคยได้รับความนิยม                                                                                                     |            |
| มาก่อนร้านเหล้าราคาถูก                                                                                                                   | 297        |
| จากร้านซอนซุลจีบสู่ร้านเหล้าราคาถูก (แทโพจีบ)                                                                                            | 302        |
| <b>1 มักกอลลีหรือเหล้าพื้นเมืองเกาหลี่</b>                                                                                               |            |
| เครื่องดื่มในร้านเหล้าราคาถูก (แทโพจีบ)                                                                                                  | 308        |
| เหล้าของชาวไร่ชาวนาและผู้ใช้แรงงาน                                                                                                       | 309        |
| รัฐบาลแทรกแซงมักกอลลี                                                                                                                    | 319        |
| <b>2 ทักแบกอีกุกหรือข้าวต้มถั่วอกแห่งเมืองจองจู</b>                                                                                      |            |
| ที่หนึ่งแห่งซุปแกลัมเหล้า                                                                                                                | 330        |

หักแบกอีกก อาหารขึ้นชื่อแห่งเมืองจอนจู 332

ต้มถั่วอกขามโตๆ ใส่เกลือ และลองซดโสกๆ 336

ซื้อกินถึงจะได้รสชาติ 340

### 3 ซีโครยง แต่เดิมเป็นเมนูในร้านเหล้าราคาถูก 342

น้ำมันออกมาเป็นหยด เนื้อนุ่มและอร่อย 343

การปรากฏตัวของย่านอาหารร้านซีโครยง 346

ฐานผู้บริโภคที่ค่อยๆ แยก 349

### 4 ฟินแดต็อกหรือขนมทอดทำด้วยถั่วเขียว

กับแก้มราคาย่อมเยาที่เริ่มจากแพงลอย 352

ต็อกของคนยากไร้ ฟินแดต็อก 352

ปรัชญาฟินแดต็อก 356

อาหารที่พัฒนาที่สุดหลังได้รับอิสรภาพ 358

### 5 ทเว็ชุนแดหรือไส้กรอกหมู เมนูจากร้านอาหารชั้นสูง

สู่ร้านเหล้าราคาถูก 363

ไส้กรอกหลากชนิด เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู

เนื้อสุนัข และเนื้อปลา 363

ความนิยมของไส้กรอกหมูวันเส้นราคาถูก 370

### 6 กวาซุปลาปักเป้าจะได้รับการยอมรับในสังคม 373

ปลาปักเป้าที่นักปราชญ์เอาชีวิตเข้าแลกเพื่อทาน 373

เหตุการณ์เสียชีวิตจากการทานปลาปักเป้าที่ชาวญี่ปุ่นทิ้ง 378

ซุปลาปักเป้า ในที่สุดก็ได้รับการยอมรับ 383

### 7 โซการีแม่อนึ่งหรือแกงเผ็ดปลาโซการี

จากอาหารบำรุงสุขภาพสู่อาหารรสเลิศของนักดื่ม 389

อาหารสุขภาพ ปลาควอรอและปลาคิมรินอ 390

จากปลาโซการีตุ๋น สู่แกงเผ็ดปลาโซการี 392

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| จากการเลี้ยงแบบธรรมชาติ                            |     |
| สู่การเพาะเลี้ยงเพื่อการบริโภค                     | 395 |
| ☕ ขาง อินยอง นักผลิตสุราในช่วงอาณานิคม             |     |
| และโรงผลิตสุราซอนฮิล                               | 401 |
| ☕ ปลาเฮร์ริงตากแห้งและปลาแม็กเคอเรลตากแห้ง         | 409 |
| <br>บทที่ 5 หลังได้รับอิสรภาพ การผสมผสานของอาหาร   |     |
| และความนิยมในระดับโลกของร้านอาหาร                  | 418 |
| 0 วิวัฒนาการที่ไม่หยุดยั้งของเมนูและร้านอาหาร      | 419 |
| 1 อาหารญี่ปุ่นที่เข้ามาจับจองพื้นที่อาหารเกาหลี    | 422 |
| ชื่อดังเดิมของออมุกหรือลูกชิ้นปลาแผ่นเกาหลี        |     |
| คือคามาโบโกะ                                       | 422 |
| คิมบัปหรือข้าวห่อสาหร่าย อาหารที่มาจากอาหารญี่ปุ่น | 428 |
| 2 ความเฟื่องฟูของร้านอาหารแบ่งสาลี                 | 437 |
| อุตสาหกรรมไม่แบ่งในยุคสมัยใหม่                     |     |
| ที่เริ่มต้นจากสมัยอาณานิคม                         | 437 |
| จากการเร่ขายขนมปังสุ่แฟรนไชส์ร้านขนมปัง            | 440 |
| จาจังมยอนหรือบะหมี่ราดซอสดำ                        |     |
| อาหารโปรดของทุกคน                                  | 447 |
| การกำเนิดของจาจังมยอนเกาหลี                        | 453 |
| การจัดสรรแบ่งสาลีโดยไม่คิดค่าตอบแทน และ            |     |
| การเคลื่อนไหวเพื่อส่งเสริมการทานธัญพืชผสมแบ่งสาลี  | 458 |
| วิวัฒนาการใหม่ของอาหารจากแบ่งสาลี                  | 461 |
| 3 การพัฒนาของอุตสาหกรรมอาหารและช่วงถดถอย           | 464 |
| การเปลี่ยนแปลงของคันจังหรือซีอิ๊วเกาหลีจากโรงงาน   | 464 |

ยุคทองของเหล้าโซจูแบบเจือจาง 470

การปรากฏตัวของบริษัทอาหารขนาดใหญ่  
และการผูกขาดตลาด 479

**4 องค์การแบบแมคโดนัลด์ของร้านอาหารเกาหลี 483**

จากร้านเบียร์สด สู่อีแมก” หรือไก่ทอดกับเบียร์ 483

ระบบแฟรนไชส์ของร้านอาหารเกาหลี 491

**บทส่งท้าย การศึกษาอาหารเชิงวิพากษ์วิจารณ์**

อ่านสังคมเกาหลีด้วยมุมมองใหม่ 502

เชิงอรรถ 513

### ข้อควรรู้

ประโยคอ้างอิงในหนังสือเล่มนี้คัดลอกมาจากต้นฉบับ แต่เพื่อความเข้าใจง่ายของการอ่านจึงมีการแก้ไขอักขรวิธีบางส่วนตามการสะกดคำของสถาบันภาษาเกาหลีแห่งชาติ

หมายเหตุหรือคำอธิบายที่ผู้เขียนยกมาในข้อความที่อ้างอิงจะแสดงไว้ในเครื่องหมายวงเล็บเหลี่ยม ( [ ] )

วิธีนับวัน เดือน ตั้งแต่ก่อนและจนถึงปี 1895 จะยึดตามปฏิทินจันทรคติ และใช้วิธีนับวัน เดือน ทางสุริยคติทั้งหมดตั้งแต่ปี 1986 เป็นต้นมา แหล่งที่มาและอ้างอิงของรูปภาพมีดังต่อไปนี้

“คลังรูปถ่ายชนจีนแท” พิพิธภัณฑ์พื้นบ้านแห่งชาติเกาหลี, พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติเกาหลี, สถาบันอาหารชาววังเกาหลี, พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติคิวยู, แพค ซองฮยอน, พิพิธภัณฑ์พระราชวังบักกิง, สำนักข่าวยอนฮับ, Hello Archive, ภูมิศาสตร์ญี่ปุ่นเล่มที่ 12 ฉบับโซซอน, ภูมิศาสตร์วัฒนธรรมญี่ปุ่นเล่มที่ 16 ฉบับโซซอน เล่มต้น, ภูมิศาสตร์วัฒนธรรมญี่ปุ่นเล่มที่ 17 ฉบับโซซอน เล่มจบ, ประวัติศาสตร์การผลิตสุราโซซอน, ชู ยองฮา, ห้องสมุดจองชอกัก ณ สถาบันเกาหลีศึกษา และฮา ฮยอนฮี



## คำนำสำนักพิมพ์

อาหารเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวันมนุษย์ แต่อาหารก็ไม่ได้เป็นเพียงสิ่งที่ทำให้อิ่มท้องเท่านั้น หากยังสะท้อนวิถีชีวิต ความคิด และสภาพสังคมของผู้คนในแต่ละยุคสมัย หนังสือ*เกาหลีที่ปลายลิ้น: ประวัติศาสตร์บนจานอร่อย* จะช่วยให้เข้าใจประวัติศาสตร์อาหารในชีวิตประจำวันได้ชัดเจนยิ่งขึ้น โดยไม่ได้เน้นการอธิบายว่าอาหารเกาหลีชนิดใดเป็นอาหารดั้งเดิมแท้หรือมีต้นกำเนิดมาตั้งแต่อดีต แต่ให้ความสำคัญกับการตั้งคำถามว่า ผู้คนในแต่ละช่วงเวลากินอะไร กินอย่างไร และเหตุใดอาหารบางชนิดจึงกลายเป็นที่แพร่หลายในยุคหนึ่ง อาหารจึงถูกมองว่าเป็นผลลัพธ์ของเงื่อนไขทางสังคม เศรษฐกิจ และการเมืองที่เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา

ผู้เขียนใช้ร้านอาหารและเมนูเป็นแกนหลักในการเล่าเรื่อง เนื่องจากร้านอาหารเป็นพื้นที่ที่อาหารเริ่มมีรูปแบบและมาตรฐานชัดเจน อีกทั้งยังสะท้อนการเปลี่ยนแปลงของสังคมเมือง อาหารหลายชนิดที่พบเห็นได้ทั่วไปในปัจจุบัน แท้จริงแล้วผ่านกระบวนการปรับตัวและผสมผสานมาอย่างต่อเนื่อง ทั้งจากอิทธิพลของต่างชาติ สงคราม การอพยพของผู้คน และการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร

อีกทั้งผู้เขียนยังนำเสนอให้เห็นถึงบทบาทของอาหารในชีวิตผู้คนหลากหลายกลุ่ม ตั้งแต่แรงงานในเมืองที่พึ่งพาร้านกุกบับเป็นมื้อหลัก ผู้คนที่ใช้ร้านเหล้าเป็นที่พักผ่อนหลังการทำงาน ไปจนถึงอาหารที่เกิดขึ้นในช่วง

สงครามซึ่งสะท้อนการเอาตัวรอดในภาวะขาดแคลน เรื่องราวเหล่านี้ช่วยให้เห็นว่าอาหารแต่ละจานไม่ได้เกิดขึ้นอย่างไรเหตุผล แต่มีความเชื่อมโยงกับชีวิตจริงของผู้คนในแต่ละยุค

นอกจากนี้ ผู้เขียนยังชี้ให้เห็นว่าอาหารเกาหลีในศตวรรษที่ 20 เป็นผลจากความผสมผสานของวัฒนธรรมและระบบเศรษฐกิจโลก อาหารบางชนิดที่ปัจจุบันถูกมองว่าเป็นอาหารเกาหลีแท้ แท้จริงแล้วได้รับอิทธิพลจากต่างชาติและถูกปรับให้เข้ากับบริบทของสังคมเกาหลีในช่วงเวลานั้น การมองอาหารในลักษณะนี้ช่วยให้เข้าใจความเป็นมาของอาหารเกาหลีได้มากยิ่งขึ้น

หนังสือเกาหลีที่ปลายลิ้น จึงเป็นอีกหนึ่งแนวทางที่ช่วยเปิดมุมมองใหม่ในการศึกษาประวัติศาสตร์ และทำให้เห็นว่าอาหารก็สามารถเล่าเรื่องประวัติศาสตร์ได้อย่างลึกซึ้งเช่นเดียวกัน

สำนักพิมพ์มติชน



## คำนำผู้แปล

หากพูดถึงเกาหลี เชื่อว่าหลายคนคงนึกถึง “อาหารเกาหลี” เป็นสิ่งแรกๆ หนังสือเล่มนี้ถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารเกาหลีที่คนไทยส่วนใหญ่คุ้นเคยกันดี สิ่งหนึ่งที่ผู้แปลรู้สึกอยู่เสมอในระหว่างการแปลเล่มนี้คือ อาหารเพียง 1 จานสามารถพาเราเดินทางไปได้ไกลกว่าที่คิด เพียงแค่เมนูเดียวก็แฝงไว้ด้วยเรื่องราว เกร็ดเล็กเกร็ดน้อย และประวัติศาสตร์ที่ซึมซับอยู่ในทุกรายละเอียด ยิ่งไปกว่านั้น หนังสือเล่มนี้ยังได้รวบรวมอาหารไว้หลากหลายเมนู ผู้แปลจึงเชื่อว่าผู้อ่านจะได้รับทั้งความรู้และความเพลิดเพลินอย่างเต็มอ้อม

ผู้แปลหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผู้อ่านจะสนุกไปกับเรื่องราวในหนังสือเล่มนี้ และหวังว่าการรับประทานอาหารเกาหลีจะอร่อยยิ่งขึ้นหลังอ่านหนังสือเล่มนี้จบแล้ว โดยเฉพาะเมื่อได้ลิ้มลองเมนูที่ปรากฏในเล่ม หากผู้อ่านได้แบ่งปันเรื่องราวในเล่มให้ผู้อื่นได้ฟัง ก็จะช่วยเติมเต็มอรรถรสของอาหารให้โดดเด่นขึ้นอย่างแน่นอน

ท้ายที่สุดนี้ ขอขอบคุณสำนักพิมพ์มติชนที่ให้โอกาสในการแปลหนังสือเล่มนี้ สำหรับผู้แปลซึ่งชื่นชอบทั้งอาหารเกาหลีและหลงใหลในประวัติศาสตร์ การได้แปลหนังสือเล่มนี้จึงเป็นประสบการณ์ที่เต็มไปด้วยความสุขและความเพลิดเพลินอย่างแท้จริง

อริศรา ชีวพิทักษ์ผล



## คำนำจากผู้เขียน

ประวัติศาสตร์เกาหลีบนโต๊ะอาหารในศตวรรษที่ 20  
เสิร์ฟโดยนักมนุษยศาสตร์ทางอาหาร

ผมได้รับสายโทรศัพท์ 4-5 สายต่อวัน ปลายสายแจ้งว่าเป็นนักเขียนรายการโทรทัศน์หรือวิทยุ ถามว่าคนเกาหลีเราเริ่มทานซั้มกเยจังหรือไก่ตุ๋นโสมเกาหลีตั้งแต่เมื่อไร เอกสารทางประวัติศาสตร์เกี่ยวกับชินชอลโลหรือหม้อไฟเกาหลีคืออะไร หรือแม้แต่คำถามที่ว่ารูปแบบดั้งเดิมของบิบิมบับหรือข้าวยาเกาหลีคืออะไร เป็นต้น ทุกครั้งที่รับสายผมจะรู้สึกลำบากใจ ทำไมคนเหล่านี้ถึงหมกมุ่นกับการตามหา “ต้นตำรับ” และ “รูปแบบดั้งเดิม” ของอาหารเกาหลีกันนะ อาจเป็นเพราะว่าเป็นไอเทมที่ดีเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้ชมก็เป็นได้ แต่ผมไม่ค่อยสนใจประวัติศาสตร์ในแง่ “ความดั้งเดิมและความยิ่งใหญ่” ของอาหารเกาหลี ผมสนใจในแง่ที่ว่าผู้คนที่เคยอาศัยอยู่ในคาบสมุทรเกาหลีกินอยู่มาอย่างไรถึงทำให้คนเกาหลีในทุกวันนี้กินและดื่มแบบนี้มากกว่า

การที่จะพิจารณาถึงประวัติศาสตร์อาหารไม่ใช่งานที่ง่ายนัก ใครจะรับรองได้ว่าผักกาดขาวที่เรากินกันอยู่ทุกวันนี้จะเหมือนกับผักกาดขาวที่อยู่ในเนื้อหาหนังสืออาหารเมื่อร้อยกว่าปีก่อน หากคิดว่าผักกาดขาวในปัจจุบันเหมือนกับ “ผักกาดขาว” ที่ปรากฏในเอกสารโบราณแล้ว เราจะสามารถฟื้นคืนชีพแพชกูมจิหรือกิมจิผักกาดขาวในสมัยโชซอนได้หรือไม่ หรือหากทำให้ออกมาคล้ายกันได้ คิดว่าจะสามารถรวบรวมแม้กระทั่งความคิดของผู้คนในสมัยนั้นลงไปด้วยได้หรือไม่ การจะเรียบเรียงประวัติศาสตร์อาหารโดยแบ่ง

ทั่วไปตามเนื้อหาที่ปรากฏในเอกสารโบราณชิ้นใดชิ้นหนึ่งว่าเป็นแบบนั้นแบบ  
นี้ นั่นไม่ถือว่าเป็นประวัติศาสตร์ การเปิดเผยว่าทำไมคนในยุคนั้นจำเป็นต้อง  
ทำอาหารแบบนั้นทานต่างหากถึงเป็นการเข้าใจประวัติศาสตร์ของอาหาร  
ได้ ประวัติศาสตร์อาหารไม่ใช่การรวมแต่ละเรื่องราวที่เป็นเอกเทศ เพราะ  
ในเรื่องราวเหล่านั้นมีเศรษฐกิจ การเมือง และสังคมซ่อนอยู่

ผมเขียนไว้ในหนังสือ *มนุษยศาสตร์ผ่านอาหาร: มองประวัติศาสตร์  
และวัฒนธรรมเกาหลีผ่านอาหาร* (ตีพิมพ์ปี 2011) ว่า ความทันสมัยของ  
อาหารเกาหลี ต้องเริ่มค้นจากร้านอาหารเชิงพาณิชย์ซึ่งเป็นสถานที่ทาน  
อาหารนอกบ้านก่อน ความหมายของ “อุตสาหกรรมร้านอาหารสมัยใหม่”  
คือร้านอาหารเฉพาะทางที่ค้าขายเมนูเฉพาะที่ตั้งไว้สำหรับต้อนรับลูกค้า  
“แขก” ในยุคก่อนสมัยใหม่ที่ฝากท้องตามบ้านคนรู้จัก กับ “ลูกค้า” ของ  
อุตสาหกรรมร้านอาหารในสมัยใหม่ต่างกันอย่างเห็นได้ชัด แม้ทั้งสองจะมี  
เป้าหมายเหมือนกันตรงที่บรรเทาความหิว แต่ลูกค้าจะต่างกับแขกตรงที่ทาน  
อาหารตามสิ่งที่ตนเลือกจากเมนูอาหารและราคา ดังนั้น “การทานอาหาร  
นอกบ้าน” ของอุตสาหกรรมร้านอาหารสมัยใหม่ไม่ใช่การทานอาหารนอก  
บ้านแบบแขก แต่เป็นการทานอาหารนอกบ้านแบบลูกค้าที่ต้องจ่ายเงิน แม้  
หลังสมัยโชซอนจะมีร้านอาหารแบบนี้อยู่บ้าง แต่ร้านอาหารในสมัยนั้นไม่  
อาจจัดอยู่ในช่วงสมัยใหม่ได้

“ความทันสมัย” ที่เกิดในยุโรปตะวันตกสะท้อนถึงจิตวิญญาณแห่ง  
ยุคสมัยใหม่ที่มีพื้นฐานอยู่บนวิทยาศาสตร์ ความเป็นเหตุเป็นผล และความ  
เชี่ยวชาญเฉพาะทาง ถ้าพูดถึง “อุตสาหกรรมร้านอาหารสมัยใหม่” ก็ต้องมี  
เทคนิคการทำอาหารที่ได้มาตรฐานของเมนูที่กำหนดไว้ รวมถึงรูปแบบการ  
เสิร์ฟที่เป็นขั้นเป็นตอน อุตสาหกรรมร้านอาหารสมัยใหม่แบบนี้ได้กำเนิด  
ขึ้นในสังคมเกาหลีช่วง 100 ปีที่ผ่านมา และได้เป็นกระแสหลักทั่วไป ผมได้  
เสนอมุมมองทางทฤษฎีเกี่ยวกับประวัติศาสตร์อาหารเกาหลีของยุคสมัยนี้  
ในหนังสือ *มนุษยศาสตร์ผ่านอาหาร* ทว่าเนื่องจากรูปแบบของหนังสือ จึงไม่  
สามารถเปิดเผยทุกแง่มุมต่างๆ ของอาหารเกาหลีที่พัฒนาขึ้นในช่วง 100 ปี

ที่ผ่านมาได้ ดังนั้นผมจึงได้เตรียมหนังสือ *เกาหลีที่ปลายลิ้น: ประวัติศาสตร์  
บนจานอร่อย* เล่มนี้ไว้

หนังสือเล่มนี้ประกอบด้วย 7 ส่วนใหญ่ๆ ก่อนจะถึงเนื้อหาหลัก จะมีบทนำที่พูดถึงถึงการแบ่งยุคสมัยของประวัติศาสตร์เกาหลีในช่วง 100 ปีของศตวรรษที่ 20 ว่าแบ่งอย่างไร เนื้อหาหลักจะประกอบไปด้วย 5 หัวข้อ บทที่ 1 ประกอบด้วยเนื้อหาของการนำเข้าอาหารต่างชาติในช่วงเปิดท่าเรือ ภูมิหลังทางประวัติศาสตร์ที่ทำให้อาหารต่างชาติเข้ามาในเกาหลีอย่างเป็นทางการ แม้การเข้ามาของอาหารยุโรป อาหารจีน อาหารญี่ปุ่นจะเกิดจากการแทรกแซงทางการเมือง แต่การกระจายตัวของอาหารต่างชาติมีผลพวงมาจากการอพยพของชาวต่างชาติในคาบสมุทรเกาหลีเป็นหลัก เนื้อหาถัดไปคือร้านกูกักบัปหรือร้านข้าวต้มในบทที่ 2 ซึ่งถือเป็นร้านอาหารที่เก่าแก่ที่สุดตามการแบ่งร้านอาหารตามแต่ละประเภท บทที่ 3 คือร้านอาหารชั้นสูงโซซ็อนที่นิยมในตัวเมืองในยุคสมัยใหม่ ช่วงต้นศตวรรษที่ 20 บทที่ 4 กล่าวถึงร้านขายเหล้าราคาถูกที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากจากนักดื่มหลังช่วงได้รับอิสรภาพ รวมถึงเมนูหลักของร้านเหล่านี้ โดยเมนูหลักที่จะพูดถึงในนี้ เป็นอาหารที่นิยมในยุคนั้นและยังคงมีการบริโภคอย่างมากจนถึงปัจจุบัน ถึงแม้จะไม่ได้ลงลึกในเมนูอาหารหลัก แต่ได้มีการเรียบเรียงอาหารและเหตุการณ์ที่จะช่วยให้เข้าใจสถานการณ์ของร้านอาหารในสมัยนั้นไว้อย่างเป็นพิเศษในแต่ละบท ในบทที่ 5 จะพูดถึงร้านอาหารเกาหลีและขั้นตอนการแพร่หลายของอุตสาหกรรมอาหารที่เกิดขึ้นหลังประเทศได้รับอิสรภาพ แม้จะเป็นผลพวงมาจากประสบการณ์ในการตกเป็นอาณานิคมและผลลัพธ์จากขั้นตอนในการแทรกแซงของโลกาภิวัตน์ แต่ร้านอาหารเกาหลีและอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบันมีพื้นฐานมาจากการเน้น “ความเป็นเกาหลี” ที่ประกอบขึ้นในช่วงยุคเผด็จการเพื่อการพัฒนาในช่วงทศวรรษ 1960-1970 ระบบการผลิตเป็นจำนวนมากสำหรับผลผลิตทางการเกษตรและนโยบายด้านความมั่นคงผ่านทางการนำเข้า ในบทส่งท้ายจะนำเสนอข้อเข้าใจผิดเกี่ยวกับการทานอาหาร “แบบสำรับ” ของร้านอาหารเกาหลีที่จัดอาหารทั้งหมดไว้ในสำรับเดียวกัน

ความเข้าใจผิดนี้ยังปรากฏในประวัติศาสตร์อาหารบางชนิดด้วย หนังสือเล่มนี้ได้ยกประเด็นที่มีการตีความผิดๆ ในงานเขียนเกี่ยวกับอาหารเกาหลีที่มีมากมายในท้องตลาดแล้วขึ้นมา

ความต่อเนื่องของอาหารเก่าแก่ การแทรกแซงของอาหารใหม่ และขั้นตอนการผสมผสาน คือสภาพปัจจุบันของอาหารเกาหลีที่เราเผชิญอยู่ทุกวันนี้ อาหารเกาหลีในศตวรรษที่ 20 คือผลของการผสมผสานของลัทธิล่าอาณานิคม อนุรักษนิยม ชาตินิยม รัฐนิยม โลกาภิวัตน์ และการอภิปรายในระดับเวทีโลก สิ่งนี้ไม่ใช่แง่ลบเสียทีเดียว เพราะกระแสของวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นในคาบสมุทรเกาหลีทั้งหมดรวมถึงอาหารเกิดขึ้นจากขั้นตอนการผสมผสานทั้งนั้น ระหว่างที่ผมเขียนหนังสือเล่มนี้ผมสามารถเรียบเรียงร้านอาหารเกาหลี เมนูอาหารเกาหลีกว่า 100 ปีในศตวรรษที่ 20 และลักษณะจำเพาะทางสังคมและวัฒนธรรมของอุตสาหกรรมอาหารได้ นอกจากนี้ยังค้นพบข้อเท็จจริงที่ว่าการผสมผสานของเมนูและร้านอาหารที่เกิดขึ้นในสังคมเกาหลีในศตวรรษที่ 20 อาจกลายเป็นแรงผลักดันให้เกิดกระบวนทัศน์ใหม่ได้

หากเข้าหาด้วยมุมมองที่กว้างก็อาจจะมองประวัติศาสตร์อาหารเป็นเรื่องเล็ก แต่ไม่มีอะไรที่จะครอบคลุมทั้งประวัติศาสตร์มหภาค\* และประวัติศาสตร์จุลภาค† ได้มากเท่าประวัติศาสตร์อาหารอีกแล้ว มนุษย์ไม่ว่าจะยากดีมีจนต่างก็ต้องกินเพื่อประทังชีวิต แน่แน่นอนว่ามีการทำกิจกรรมทางเศรษฐกิจเพื่อเลี้ยงปากท้อง และยังมีการทำกิจกรรมทางสังคมการเมืองอีกด้วย ดังนั้นถ้าเรารู้ว่าคนคนหนึ่งหรือสังคมหนึ่งกินอะไรหรือกินอย่างไร เพื่อมีชีวิตเติบโตขึ้นมา เราก็จะมองเห็นประวัติศาสตร์ของสังคมนั้น โดยเฉพาะประวัติศาสตร์อาหาร “เกาหลี” ในช่วงจักรวรรดิเกาหลีที่ถูกเชื่อมโยงกับโลกาภิวัตน์ ศตวรรษที่ 20 และช่วงที่ตกเป็นเมืองขึ้น กับประวัติศาสตร์อาหาร “เกาหลี” ในช่วงสาธารณรัฐเกาหลี เป็นการจับคู่ของประวัติศาสตร์มหภาค

\* การศึกษาประวัติศาสตร์ที่มีขอบเขตกว้างขวาง-ผู้แปล

† การศึกษาประวัติศาสตร์ที่มีขอบเขตจำกัด ศึกษาเหตุการณ์ในหน่วยเล็ก-ผู้แปล

และประวัติศาสตร์จุลภาคได้อย่างลงตัว

ผมได้รับความช่วยเหลือจากหลายท่านในการจัดพิมพ์หนังสือเล่มนี้ เริ่มจากความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากนักวิชาการรุ่นพี่ทั้งหลายที่อุทิศตนให้กับงานวิจัยประวัติศาสตร์อาหารช่วยผมไว้ได้มาก และอยากจะแสดงความขอบคุณอย่างไม่จบสิ้นไปถึงผู้ที่อยู่เบื้องหลังในการแปลงเอกสารทางประวัติศาสตร์ให้เป็นดิจิทัล ทำให้ผมสามารถตรวจสอบและสามารถดูต้นฉบับได้อย่างง่ายดายทางอินเทอร์เน็ต และขอขอบคุณทีมงานสำนักพิมพ์ Humanist ที่จัดการรวบรวมข้อมูลฉบับเดิม และตรวจแก้ต้นฉบับ

และกลุ่มคนสุดท้ายที่ผมอยากจะแสดงความขอบคุณ คุณแม่ผู้ให้กำเนิดและป้อนข้าวป้อนน้ำเลี้ยงผมมาด้วยอาหารที่อร่อย แม่ของผมพยายามทำทุกอย่างเพื่อให้ผมได้ลิ้มลองทุกรสชาติที่มี โดยเฉพาะทุกครั้งที่ผมสับสนเกี่ยวกับข้อมูลอาหาร แม่เป็นทั้งผู้ให้ข้อมูลที่ยอดเยี่ยมและเป็นผู้คอยให้คำปรึกษาอีกด้วย รวมถึงคุณพ่อของผมที่เป็นข้าราชการฝ่ายการศึกษาอาศัยอยู่ทางใต้ของเกาหลี ได้เล่ารายละเอียดอย่างชัดเจนเกี่ยวกับอาหารที่พ่อเคยลองมา ขอขอบคุณคุณพ่อตาที่ทำให้ผมซึ่งเติบโตมาในเมืองมาซันซึ่งเป็นเมืองท่าทางตอนใต้สุดของเกาหลีคุ้นเคยกับอาหารเกาหลีเหนือ บ้านเกิดพ่อตาอยู่ที่ “ซอซูรา” ซึ่งอยู่ทางเหนือสุดของจังหวัดฮัมกยองเหนือได้สอนให้ผมรู้ถึงแก่นแท้ของอาหารจังหวัดฮัมกยองด้วยตัวท่านเอง คุณแม่ยายที่บ้านเกิดอยู่แถวทางใต้หลังจากแต่งงานได้มาอาศัยที่จุงกู กรุงโซล ได้เล่าเรื่องราวของอาหารที่คนโซลทานให้ฟัง ดังนั้นหนังสือเล่มนี้ขออุทิศให้คุณแม่ (ชิน ชันกน ปีเกิด 1932) คุณพ่อ (ซู บงฮเว ปีเกิด 1932) คุณพ่อตา (คิม ชังโม ปีเกิด 1933) และคุณแม่ยาย (ฮง อกฮี ปีเกิด 1934)

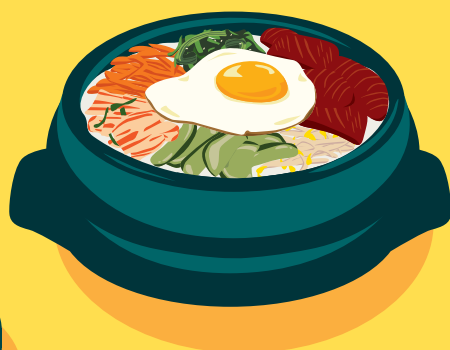
การศึกษาประวัติศาสตร์ไม่ใช่การพิสูจน์ แต่คือศาสตร์ของการตีความ หนังสือเล่มนี้ที่รวบรวมเรื่องราวประวัติศาสตร์เกาหลีที่เกิดขึ้นบนโต๊ะอาหารในศตวรรษที่ 20 ซึ่งแน่นอนว่าไม่ได้วางเป้าหมายเพื่อการพิสูจน์ แต่มีไว้เพื่อตีความในด้านอื่นของประวัติศาสตร์เกาหลีสมัยใหม่ผ่านเมนูและร้านอาหาร ผมพยายามที่จะนำข้อมูลต้นฉบับลงในเนื้อหาของหนังสือเท่าที่เป็นไปได้ และ

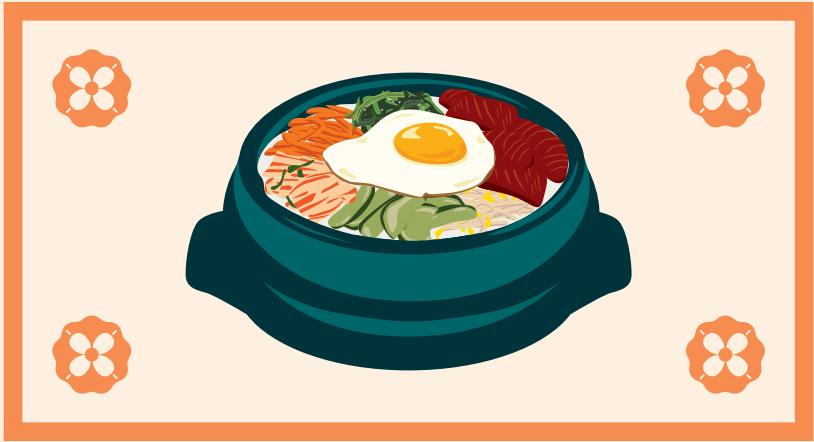


หวังว่าผู้อ่านจะลองทำความเข้าใจและตีความสถานการณ์ของคนในสมัยนั้น โดยที่ไม่ต้องพึ่งการตีความจากผม จากนั้นเป็นต้นไปผมจะเป็นพ่อครัวในรูปแบบใหม่ และตั้งใจที่จะเปิดประวัติศาสตร์เกาหลีในศตวรรษที่ 20 ออกมาให้เห็นผ่านทางโต๊ะอาหาร ขอเชิญผู้อ่านทุกท่านร่วมโต๊ะ และหวังว่าจะสนุกไปพร้อมกันกับอาหารหลากหลายที่สอดแทรกประวัติศาสตร์ไว้ด้วย

ระหว่างรอคอยฤดูใบไม้ร่วง ปี 2013

เขียนที่ ทุมิลแจ พันคโย โดย ผู้เขียน







เกาหลีที่ปลายลิ้น  
ประวัติศาสตร์บนจานอร่อย



# บทนำ

## ประวัติศาสตร์อาหารเกาหลี แบ่งตามยุคสมัยได้อย่างไร





หนังสือเล่มนี้คือ *เกาหลีที่ปลายลิ้น: ประวัติศาสตร์บนจานอร่อย* เขียนขึ้นโดยการอนุমানประวัติศาสตร์อาหารเกาหลีในศตวรรษที่ 20 ผ่านร้านอาหารและเมนูในแต่ละร้านแยกตามยุคสมัย ผู้เขียนเห็นว่าก่อนที่จะลงลึกเข้าไปอ่านประวัติศาสตร์ของแต่ละเมนูอาหารและร้านอาหาร ผู้อ่านควรมีความเข้าใจในภาพรวมประวัติศาสตร์อาหารเกาหลีในยุคศตวรรษที่ 20 เสียก่อน ซึ่งการแบ่งภาพรวมนี้ควรเริ่มต้นด้วยการจำแนกยุคสมัยซึ่งเป็นหลักที่ใช้ทั่วไปในการศึกษาประวัติศาสตร์ ปกติเราจะพิจารณาหลักเกณฑ์ในการแบ่งยุคสมัยประวัติศาสตร์ตามการเมือง เศรษฐกิจ และการเปลี่ยนแปลงของระบบ แต่เราจะใช้หลักเกณฑ์ที่ว่ามาแบ่งยุคสมัยในประวัติศาสตร์อาหารไม่ได้ เพราะถึงแม้บางที่ชนบทรรมนิยมในการทานอาหารของผู้คนจะเปลี่ยนแปลงทันทีลือไปตามการเมือง เศรษฐกิจ และการเปลี่ยนแปลงของระบบ แต่ก็ไม่ใช่ทุกครั้งที่เป็นเช่นนั้นเสมอไป ผู้เขียนมองว่าการแบ่งยุคสมัยทางประวัติศาสตร์อาหารเกาหลีควรยึดหลักเกณฑ์ต่างๆ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ควรพิจารณาจากยุคที่วัตถุดิบเฉพาะของอาหารเป็นที่แพร่หลายถึงแม้วัตถุดิบใหม่ๆ ของอาหารจะถูกนำเข้ามาในช่วงระยะเวลาใดเวลาหนึ่ง แต่กว่าวัตถุดิบนั้นจะเป็นที่แพร่หลายต้องใช้เวลาสักกระยะหนึ่ง การเข้ามาของพริก<sup>1</sup> คือตัวอย่างที่เห็นได้ชัด พริกถูกนำเข้ามาในคาบสมุทรเกาหลีหลังการยึดครองเกาหลีของญี่ปุ่น แต่ใช้เวลาเกือบ 100 ปีกว่าจะถูกเริ่มใช้เป็น



เครื่องปรุงรสหลักในอาหารเกาหลี จึงเห็นได้ว่าเราไม่สามารถนับยุคช่วงปลายศตวรรษที่ 16 หลังการบุกครองเกาหลีของญี่ปุ่นซึ่งเป็นช่วงที่พริกถูกนำเข้ามาเป็นจุดเริ่มต้นที่อาหารรสเผ็ดเริ่มเป็นที่นิยมในประวัติศาสตร์อาหารเกาหลี แต่ควรนับว่าช่วงต้นศตวรรษที่ 18 ที่ซอง มั่นซอน (1643-1715) นักปรัชญาในเชิงปฏิบัติซึ่งเขียนหนังสือ *ชันริมคยองเจ* คือช่วงที่รสเผ็ดเป็นที่แพร่หลาย สมัยนี้เนื้อที่ชื่อของพริกถูกเปลี่ยนไปเรียกว่าโคโซ แทนคำว่าเวแกจา นัมมันโซ บอนโซซึ่งเป็นชื่อทั่วๆ ไปที่ใช้เรียกเครื่องเทศที่มีรสเผ็ด เหตุผลที่ควรเริ่มแบ่งจากยุคที่รสเผ็ดเริ่มแพร่หลายเป็นเหตุผลเดียวกับที่เราควรจัดยุคของอาหารจากแป้งสาลีไว้ที่ช่วงปลายทศวรรษ 1950 ซึ่งเป็นช่วงที่การบริโภคอาหารจากแป้งสาลีเป็นที่แพร่หลายในยุคก่อนปัจจุบัน แม้ว่าแป้งสาลีจะถูกนำเข้ามาโดยโซเวียตหรือจีนตั้งแต่สมัยตกเป็นอาณานิคม และมีโรงโม่แป้งกระจายอยู่ทั่วเมือง แต่ชนวนเหตุที่ทำให้การบริโภคแป้งสาลีเป็นไปอย่างกว้างขวาง เริ่มต้นจากการอนุมัติกฎหมาย PL-480 ของรัฐสภาสหรัฐในปี 1954 (Public Law-480 กฎหมายการจัดการผลผลิตส่วนเกินการเกษตร) ตั้งแต่นั้นผลผลิตส่วนเกินการเกษตรของสหรัฐอเมริกาก็เข้ามาในประเทศโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย และแล้วอาหารที่ทำมาจากแป้งสาลีก็นับเป็นที่แพร่หลายในสังคมเกาหลี

ข้อ 2 ควรพิจารณาจากยุคที่อาหารประเภทใดประเภทหนึ่งถูกรวมอยู่ในเมนูอาหารของร้านอาหารและเป็นที่นิยม แม้เนื้อหาต่อไปนี้จะถูกกล่าวถึงในเนื้อหาหลักของเล่ม แต่เป็นไปได้สูงว่าบิบิมบับเป็นอาหารในชีวิตประจำวันตั้งแต่สมัยก่อนราชวงศ์โชซอน แต่การจัดยุคสมัยของบิบิมบับอย่างน้อยก็ควรยึดจากสมัยที่อาหารประเภทนี้ถูกเริ่มนำมาขายในร้านอาหารอย่างทั่วถึง แม้ว่าวิธีปรุงอาหารจะถูกนำไปเขียนไว้ในหนังสือปรุงอาหารที่เก่าแก่ขนาดไหน แต่การกำหนดจุดนั้นเป็นจุดเริ่มต้นของยุคสมัยทางประวัติศาสตร์อาหารก็ถือว่าเป็นไปได้ยาก สิ่งที่เราควรให้ความสำคัญคือบิบิมบับถูกเริ่มนำมาขายในร้านอาหารทั่วไปในกรุงโซล เมืองจินจู และที่อื่นๆ ในรูปแบบของข้าวยำหน้าเนื้อดิบ<sup>2</sup> ตั้งแต่ทศวรรษ 1910 เป็นต้นมา การขยายตัวของกรุงโซลและเมือง

จีนจู รวมถึงการเติบโตของตลาดการค้าวัวในช่วงทศวรรษ 1910 คือแรงขับเคลื่อนทางสังคมและวัฒนธรรมที่ทำให้เมนูข้าวยาหน่าเนื้อดิบเป็นที่รู้จักโดยทั่วไป ตรงจุดนี้การแยกแยะบิบบิมบับในรูปแบบที่ทานในบ้านกับที่ขายในร้านอาหารก็เป็นสิ่งที่จำเป็น

ข้อ 3 การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมทางสังคม วัฒนธรรมของระดับชุมชนและประเทศก็ถือเป็นเกณฑ์ในการจัดยุคสมัยทางประวัติศาสตร์อาหาร ยกตัวอย่างเช่น การขยายตัวของเมืองที่เป็นไปอย่างรวดเร็วของสังคมเกาหลีหลังปี 1990 และจำนวนผู้คนที่พักอาศัยอยู่ในที่พักอาศัยรวมกันอย่าง “อะพาร์ตเมนต์” มีเกินกว่าครึ่งของประชากรทั้งหมด การเปลี่ยนแปลงครั้งนี้ทำให้หลายครอบครัวมีโต๊ะทานข้าวแบบเก้าอี้ ยิ่งช่วงอายุน้อยลงเท่าไร คนเหล่านั้นก็ยิ่งนิยมในการนั่งเก้าอี้ทานข้าวแทนการนั่งทานที่พื้นไม้มากขึ้นเท่านั้น แม้ลักษณะการนั่งทานในครอบครัวจะเปลี่ยนไป แต่ดูเหมือนการจัดเตรียมโต๊ะอาหารจำพวกข้าว น้ำซุป และกับข้าวยังคงเหมือนเดิม แต่แทนที่จะใส่ถ้วยกับข้าวหลายๆ อย่างบนโต๊ะอาหารที่กว้าง ก็เริ่มวางอาหารจำพวกราดข้าวบนจานแทน พอเปลี่ยนการจัดโต๊ะอาหารโดยเน้นอาหารราดข้าว ปริมาณของข้าวก็ลดลงจากก่อนอย่างเห็นได้ชัด และหลังจากที่เศรษฐกิจเติบโต คนก็หันมาทานข้าวชนิดอบมันมีซึ่งเป็นข้าวที่เหนียวขึ้นและไม่แห้งแข็งแทนชนิดทอง-อิลบยอกที่เคยทานเป็นประจำ ช้อนก็ถูกเปลี่ยนมาใช้เป็นอุปกรณ์ในการทานน้ำซุปเป็นหลักแทน ส่วนตะเกียบก็เริ่มเปลี่ยนมาใช้เป็นอุปกรณ์ในการทานข้าว และกับข้าวแทน การพักอาศัยในอะพาร์ตเมนต์เป็นที่แพร่หลาย อุตสาหกรรมอาหารเติบโต จนดูเหมือนจะนำไปสู่การค้าขายกิมจิในเชิงพาณิชย์ และมีการพัฒนาตู้เย็นกิมจิในทศวรรษ 1990 จนทำให้เป็นที่นิยมไปทั่ว แต่การหมักกิมจิตานในครอบครัวก็ยังคงดำเนินอยู่ ด้วยเหตุนี้จึงทำให้หลังปี 1990 เป็นช่วงเวลาสำคัญในการแบ่งยุคสมัยทางประวัติศาสตร์อาหารเกาหลี

หากนำหลักเกณฑ์ 3 ข้อดังกล่าวมาแบ่งยุคสมัยทางประวัติศาสตร์อาหารเกาหลีในช่วง 100 ปีที่ผ่านมาจะเป็นเช่นไร ศตวรรษที่ 20 เป็น “ยุคสมัยแห่งความอุดมสมบูรณ์” ไม่เฉพาะแต่สำหรับคนเกาหลี แต่กับหลายๆ

