



# บทความออนไลน์

## มองเกาหลีเหนือผ่านร้านอาหารเกาหลีเหนือ หนึ่งเดียวในไทย



อาหารก็เป็นอีกสิ่งหนึ่งที่สามารถสะท้อนวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในประเทศนั้นๆ ได้ดี ก่อนจะก้าวเท้าเข้าไป  
ในร้าน Pyongyang Okryu เราขอให้ทุกคนมองข้ามความแตกต่างระหว่างอาหารเกาหลีเหนือกับเกาหลีใต้ไปก่อน  
ว่ามันแตกต่างกันอย่างไร แต่เดิมก่อนที่เกาหลีจะแยกออกเป็นเกาหลีเหนือและใต้ พวกเขาที่เคยใช้วัฒนธรรม  
ร่วมกันมาก่อน ทั้งอาหาร การแต่งตัว ภาษา แต่เมื่อแยกออกเป็นเกาหลีเหนือและเกาหลีใต้ ด้วยภูมิประเทศ การ  
แบ่งเขตประเทศ ความเป็นอยู่ของผู้คน หน้าตาของอาหารอาจจะไม่ได้เปลี่ยนไป แต่รสชาติมันต้องมีความแตกต่าง



## สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ARIT NPRU

กันอยู่แล้ว ไม่ต้องพูดถึงเส้นแบ่งเขตประเทศเลย แม้แต่ภูมิสูตรของแต่ละบ้านก็ยังแตกต่างกัน เพราะฉะนั้นเราขอให้ทุกคนไปจดจ่ออยู่กับความน่าตื่นตาตื่นใจของแต่ละเมนูจะดีกว่า



### The Vibes

เมื่อเราเข้ามาในร้านอาหารเกาหลีเหนือแห่งนี้แล้วจะพบกับการตกแต่งแบบภัตตาคารสมัยก่อนที่เน้นใช้ไม้ มีผ้ามาฉาบจับหูหิ้วหรือลังการ โทรศัพท์ที่เปิดมิวสิควิดีโอประกอบละครของเกาหลีเหนือ และพนักงานสาวที่แต่งตัวด้วยชุดเดรสสีขาวพื้นแบบยุค 40 ก็เดินเข้ามาต้อนรับเรา พร้อมกับแนะนำเมนูอาหารน่าสนใจที่มาถึงทั้งทีก็ควรสั่ง

นอกจากอาหารที่น่าสนใจแล้ว บริเวณเคาน์เตอร์แคชเชียร์ของทางร้านจะมีชั้นวางสิ่งของจากประเทศเกาหลีเหนือให้เราได้ชมอีกด้วย บนชั้นมีทั้งโซจูของเกาหลีเหนือ เครื่องสำอาง ตุ๊กตา หนังสือ ชา โสม หนังสือภาพถ่าย และเงินตราเกาหลีเหนือ พนักงานสาวบอกกับเราว่าคนส่วนใหญ่จะเรียกคิดเงินที่โต๊ะ จึงพลาดสิ่งที่น่าสนใจเหล่านี้ไป

อีกหนึ่งเรื่องสำคัญที่ทุกคนควรจะต้องรู้คือทางร้านไม่อนุญาตให้ถ่ายภาพ สิ่งที่ถ่ายภาพกลับไปได้มีแค่อาหารเท่านั้น เราจึงอยากขอความร่วมมือทุกคนที่จะตามไปกินให้ทำตามกฎของเขากันด้วยนะ เพื่อความปลอดภัยของทั้งของเราและของทางร้าน





### The Dishes

เนื้อที่ดีที่สุดของเกาหลีเหนือคือเนื้อเป็ด หลายคนอาจจะไม่เข้าใจ ถ้าพูดถึงเนื้อที่ดีที่สุดเราจะนึกถึงเนื้อวัว แต่ที่เกาหลีเหนือนั้น เนื้อวัวถือว่าเป็นของหายาก เพราะวัวถือเป็นสัตว์ที่เลี้ยงไว้ใช้งานในภาคส่วนของการเกษตร หากนำวัวมาเชือดโดยไม่ได้รับอนุญาต ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องอาจต้องได้รับโทษ เพราะฉะนั้นเนื้อเป็ดจึงกลายเป็นเนื้อที่ดีที่สุดเท่าที่ทำได้ พนักงานสาวจึงแนะนำให้ลอง **โอสึซอลพันกุกี (280 บาท)** หรือเป็ดผัดน้ำมันพริก เนื้อเป็ดแบบติดหนัง นำมาผัดกับน้ำมันพริกเผา พริกหยวก หอมใหญ่ และแครอท บอกเลยว่าจานนี้รสชาติถูกปากคนไทยอย่างแน่นอน







**เทจ็โบซัม (300 บาท)** ปกติแล้วคอกอาหารเกาหลีน่าจะคุ้นเคยกับโบซัม หรือหมูสามชั้นหนึ่งที่เสิร์ฟพร้อมกับผัก สำหรับห่อ เครื่องเคียงต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นกิมจิ เต้าเจี้ยว หรือกุ้งดองเค็ม กินคู่กับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ แต่โบซัมที่เกาหลีเหนือนั้นต่างออกไป เนื่องจากที่เกาหลีเหนือนั้น เวลาซื้อขายเนื้อจะไม่มีการเลาะกระดูกออก เนื้อสัตว์จะถูกขายทั้งกระดูก น้ำหนักของกระดูกจะถูกชั่งรวมเพื่อคิดราคาด้วยกัน เราจะไม่ค่อยเจอเนื้อสันนอกหรือสันในแบบสดๆ ในตลาด ถึงเจอก็จะมีราคาแพงมาก เนื้อส่วนใหญ่ถูกขายแบบแยกเป็นส่วนหัว ส่วนขา และเครื่องใน โบซัมของเกาหลีเหนือจึงทำมาจากหัวหมูที่นำมาหนึ่งและละลายให้เหลว ก่อนจะนำไปขึ้นรูปใหม่ เสิร์ฟแบบเย็น กินคู่กับผัก เต้าเจี้ยว และกุ้งดองเค็ม ถึงแม้ว่ากรรมวิธีการทำจะดูน่ากลัว แต่รสชาติแปลกใหม่ที่เดียว





ไส้กรอกเลือดเป็นเมนูที่หาได้ทั่วไปในเกาหลีใต้ ไม่ว่าจะเป็นร้านข้างทาง ร้านอาหารทั่วไป หรือแม้แต่ที่ซูเปอร์มาร์เก็ตยังมีซุนแดสำเร็จรูปให้ได้ซื้อหากัน ซุนแดเป็นไส้กรอกที่ทำมาจากเนื้อสัตว์ ไม่ว่าจะเป็นเนื้อหมูหรือเนื้อวัว นำมาผสมกับเลือด โดยทั่วไปจะมี 3 แบบคือ ยัดไส้ข้าว ยัดไส้วุ้นเส้น และยัดไส้ทั้งข้าวและทั้งวุ้นเส้น แล้วนำไปนึ่ง ร้านอาหารเกาหลีเหนือแห่งนี้ก็มี เปียงยางซุนแดจิม (280 บาท) เป็นไส้กรอกเลือดแบบยัดไส้ข้าว จิ้มกับเกลือปรุงรส



## สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ARIT NPRU

มาดูเมนูอาหารทะเลกันบ้าง เมนูที่เตะตาเราก็คือ ฮัมยองนัมโดชิกเฮ (250 บาท) ปลาเส้นหมาตาข้างขวาดิบคลุกกับกิมจิแบบจังหวัดฮัมยองใต้ของเกาหลีเหนือ ฮัมยองใต้เป็นจังหวัดที่ติดทะเล แม้จะไม่มีข้อมูลนัก แต่เราพอจะเดาได้ว่าปลาน่าจะเป็นวัตถุดิบที่หาง่าย จึงเกิดเป็นเมนูปลาดิบคลุกกิมจิรสชาติเผ็ดเปรี้ยวถึงใจขึ้นมา



ไบเฟิร์นกินได้ด้วยหรือ? เราบอกเลยว่ากินได้ และรสชาติดีด้วย กอซาลีบอกกิม (200 บาท) ไบเฟิร์นสีดำมาในรูปแบบผัดผัก ผัดกับน้ำมันงาและพริกหยวก เมนูผักที่หากินได้แค่ที่ร้านอาหารเกาหลีเหนือแห่งนี้เท่านั้น ปกติแล้วเราจะเจอกอซาลีในรูปแบบนามูรูที่เป็นเครื่องเคียง และจะเจอเยอะเป็นพิเศษในช่วงฤดูฝน เพราะเป็นช่วงที่ไบเฟิร์นชนิดนี้เติบโตได้ดี







ถ้าพูดถึงซุปรังวู้ หลายคนคงนึกถึงร้านอาหารมุสลิม แต่ร้านอาหารเกาหลีเหนือแห่งนี้ก็มีเมนูซุปรังวู้ **ซอกกอลิตัง (330 บาท)** เหมือนกัน ซุปรังวู้ของเกาหลีเหนือนั้นจะมีรสเข้มข้น มัน และให้สัมผัสนุ่ม ต่างจากซุปรังวู้รสเปรี้ยวเผ็ดที่เราคุ้นเคยกัน เมนูนี้จะเสิร์ฟพร้อมข้าว พนักงานสาวบอกกับเราว่าปกติแล้วเป็นเมนูสำหรับหนึ่งคน อาจจะไม่เข้ากับวัฒนธรรมการกินแบบไทยที่สั่งมาหลายอย่างแล้วแบ่งกันเท่านั้น เธอแนะนำว่ากินคนเดียวทั้งชามแบบเกาหลีไปเลยดีกว่า จะได้เข้าถึงความเป็นเกาหลีมากขึ้น



เมนูอาหารเกาหลียอดนิยมอย่าง ‘มันดู’ ที่ร้านอาหารเกาหลีเหนือแห่งนี้ก็มีให้เลือกมากมายเช่นกัน ไม่ว่าจะเป็นแบบทอด แบบนึ่ง หรือแบบซูป เราเลือกเป็น **กิมจิมันดู (230 บาท)** มันดูลูกใหญ่ยักษ์ใส่หมูสับผัดกับกิมจิ เสิร์ฟมาถึง 6 ลูก เป็นเมนูที่แนะนำให้สั่งเมื่อมาที่ร้านอาหารเกาหลีเหนือแห่งนี้ และเมื่อพูดถึงกิมจิ อย่างที่เรารู้กันดีว่า



## สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ARIT NPRU

กิมจิเกาหลีเหนือจะรสชาติเบาบางกว่ากิมจิเกาหลีใต้ ที่ร้านอาหารเกาหลีเหนือแห่งนี้จะมีกิมจิอยู่สองแบบคือ ‘เปียงยางกิมจิ’ ที่จะใช้ผักกาดอย่างดี ปูรจนอย่างละเอียดละไม กินคู่กับข้าวเปล่าหรือกินกับเครื่องต้มแอลกอฮอล์ ส่วนกิมจิที่ใช้เป็นเครื่องเคียงในร้านนั้นจะเป็นผักกาดทั่วไป



นอกจากเมนูหัวหมูแล้ว ยังมีอีกหนึ่งเมนูที่พนักงานสาวบอกกับเราว่าแม้กรรมวิธีการทำอาจจะดูไม่น่ากิน แต่อยากให้คนไทยเปิดใจลอง นั่นก็คือ **นอคดูจีจิม (200 บาท)** หรือแพนเค้กถั่วเขียวที่เป็นสีเขียวทั้งแผ่น เวลากินให้จิ้มกับซอสถั่วเหลือง ถ้าใครชอบกลิ่นและรสชาติของถั่ว เมนูนี้น่าจะกลายเป็นอีกหนึ่งเมนูในดวงใจได้เลย

การมาลองกินอาหารเกาหลีที่ร้านอาหารเกาหลีเหนือแห่งนี้ทำให้เราได้ความรู้ใหม่ๆ หลายอย่างเลยทีเดียว หากเราลองใส่ใจในอาหารแต่ละมื้อสักนิด ลองพิจารณาว่ามีอะไรซ่อนอยู่นอกจากส่วนผสมและรสชาติ เราจะได้รู้ว่าอาหารแต่ละจานก็มีเรื่องราวของมัน เียนนี่ลองชวนเพื่อนๆ ไปลองค้นหาเรื่องราวที่น่าสนใจกันที่ Pyongyang Okryu กันนะ ยังมีเรื่องราวของเมนูอื่นๆ อีกมากมายที่กำลังรอให้เราไปค้นพบอยู่!

ที่มา <https://thestandard.co/pyongyang-okryu-north-korea-food/>

