



บทความออนไลน์

มีอะไรบนโต๊ะอาหารของกษัตริย์เกาหลี? ว่าด้วยความสัมพันธ์ของการเมืองและมื้ออาหารในวัง

หลังจากกระแสความโด่งดังของละครชุด ‘แดจังกึม จอมนางแห่งวังหลวง’ จนถึง MR. Queen คนไทยเริ่มคุ้นชินกับอาหารเกาหลีที่มีรูปลักษณ์แปลกตาด้วยสีส้มจัดจ้าน คนไทยต่างนึกถึงรสชาติไม่ออก แต่กระแสของแดจังกึมผุดร้านอาหารเกาหลีมากมาย และทำให้อาหารเกาหลีเป็นที่รู้จักมากขึ้น จากละครชุด รายการโทรทัศน์ ที่นำเสนอทั้งในแบบตั้งใจและไม่ได้ตั้งใจเกี่ยวกับอาหารเกาหลีนี้

เมื่อรู้สึกตัวอีกครั้งก็เห็นร้านอาหารเกาหลีเต็มเมืองไปแล้ว อีกทั้งแผงขายบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปยังมีรามย์ออนเกาหลีวางแฉ่งพื้นที่กับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปสัญชาติไทยอย่างสูสีรวมถึงอาหารไทยฟิวชั่น (fusion food) ที่เป็นการผสมผสานระหว่างอาหารไทยและอาหารเกาหลี โดยมีคำว่าเกาหลีหรือกิมจิเข้าร่วมอยู่ในชื่ออาหารนั้นๆ เช่น ไก่ย่างเกาหลี หมูผัดเกาหลี

หลังจากกระแสความโด่งดังของละครชุด ‘แดจังกึม จอมนางแห่งวังหลวง’ จนถึง MR. Queen คนไทยเริ่มคุ้นชินกับอาหารเกาหลีที่มีรูปลักษณ์แปลกตาด้วยสีส้มจัดจ้าน คนไทยต่างนึกถึงรสชาติไม่ออก แต่กระแสของแดจังกึมผุดร้านอาหารเกาหลีมากมาย และทำให้อาหารเกาหลีเป็นที่รู้จักมากขึ้น จากละครชุด รายการโทรทัศน์ ที่นำเสนอทั้งในแบบตั้งใจและไม่ได้ตั้งใจเกี่ยวกับอาหารเกาหลีนี้

เมื่อรู้สึกตัวอีกครั้งก็เห็นร้านอาหารเกาหลีเต็มเมืองไปแล้ว อีกทั้งแผงขายบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปยังมีรามย์ออนเกาหลีวางแฉ่งพื้นที่กับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปสัญชาติไทยอย่างสูสีรวมถึงอาหารไทยฟิวชั่น (fusion food) ที่เป็นการผสมผสาน



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ARIT NPRU

ระหว่างอาหารไทยและอาหารเกาหลี โดยมีคำว่าเกาหลีหรือกิมจิเข้าร่วมอยู่ในชื่ออาหารนั้นๆ เช่น ไก่ย่างเกาหลี หมูผัดเกาหลี

อาหารโดยทั่วไปจะสามารถแบ่งได้สองประเภทคือ อาหารดิบ และอาหารที่ปรุงสุกแล้ว อาหารเกาหลีบางชนิดนิยมรับประทานแบบดิบ และบางชนิดต้องปรุงสุกเพื่อรับประทาน เนื่องจากภูมิอากาศที่ในฤดูหนาวยาวนาน ชาวเกาหลีจึงต้องผักเพื่อเก็บไว้รับประทานทั้งปีหรือตลอดช่วงฤดูหนาว ผักดองที่กล่าวถึงนี้ คือ กิมจิ เปรียบเสมือนภาพจำของเกาหลีไปแล้ว ผักดองที่เปี่ยมไปด้วยวิตามินซี พร้อมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการทางอาหารต่างๆ อีกทั้งชาวเกาหลีถึงกับคิดว่า จะรับประทานอาหารไม่ลง หากไม่มีกิมจิ โดยปกติแล้วอาหารเกาหลีเป็นอาหารที่มีรสหวาน เผ็ด เค็ม มีสีส้มฉูดฉาด และที่สำคัญในมื้ออาหารหนึ่งจะมีกิมจิ หรือเครื่องเคียงต่างๆ รับประทานพร้อมข้าว ซึ่งข้าวเป็นอาหารหลัก

แม้หน้าที่หลักของอาหารตั้งแต่ในอดีตกาลคือ การให้พลังงานแก่ร่างกายและทำให้ร่างกายเจริญเติบโต หากไม่มีอาหารผู้คนต้องพากันล้มตายในที่สุด จากการรับประทานอาหารเพื่อความอยู่รอด สังคมได้เปลี่ยนแปลง พื้นที่เดิมนี้ให้มันยวบแฉ่งขึ้น แต่ทว่าการรับประทานอาหารร่วมกันนั้นกลับมีความหมายในเชิงพิธีกรรมมากกว่าแค่การกินเพื่ออยู่

ในยุคโชซอน (1392-1910) ที่ลัทธิขงจื้อได้มีอิทธิพลต่อความเชื่อ แนวคิด และเป็นรากฐานทางวัฒนธรรม จากอิทธิพลของลัทธิขงจื้อส่งผลให้มีพิธีกรรมไหว้บรรพบุรุษ ซึ่งในพิธีกรรมไหว้จะมีอาหารที่ใช้สำหรับโต๊ะหมู่บูชา และอาหารแต่ละชนิดมีความหมายต่างๆ ทั้งนี้เพื่อความเป็นสิริมงคลต่อครอบครัว ไม่เพียงเท่านั้นในพระราชวังเอง มีอาหารของพระราชธา หรือโต๊ะอาหารของพระราชายังไม่เป็นเพียงแคโต๊ะอาหารเพื่อเสวยพระกระยาหารเท่านั้น แต่กลับเป็นการเสวยสู่การบริหารบ้านเมืองผ่านโต๊ะอาหาร

โต๊ะอาหารของกษัตริย์นั้นไม่เพียงแต่เพื่อประโยชน์ทางโภชนาการ

ต่อร่างกายแต่ยังเป็นการบริหารงานบ้านเมืองอีกทางหนึ่งผ่าน

เครื่องเคียงและข้าวบสำหรับเครื่องเสวยของกษัตริย์อีกด้วย

แท้จริงแล้วที่มาของการทำงานหนักของกษัตริย์เกาหลีได้เริ่มตั้งแต่ปฐมกษัตริย์แทโจ จากการปฏิรูปการปกครองของนักปราชญ์สายขงจื้อใหม่นามว่า ซ็องโดจ็อน ผู้ซึ่งต้องการให้กษัตริย์บริหารบ้านเมืองอย่างจริงจัง ได้ปรับเวลา



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ARIT NPRU

การอ่านฎีกา และเวลาการอ่านหนังสือของกษัตริย์ให้ถี่มากยิ่งขึ้น ไม่เว้นแม้แต่เวลาทรงเสวยพระกระยาหาร ที่ควรจะเป็นเพียงเวลาพักสำหรับรับประทานอาหาร

ในยุคโชซอนกษัตริย์และชนชั้นสูง (ยังบัน) ทั้งหลายจะรับประทานอาหารวันละ 5 มื้อ เริ่มจากการรับประทานโจ๊กในเวลาเช้า หลังจากนั้นจะรับประทานอาหารไปทั้งวันจนก่อนเข้านอน แสดงให้เห็นว่าในสมัยโชซอนมีการให้ความสำคัญและพิถีพิถันกับเรื่องอาหารการกินเป็นอย่างมาก เครื่องเสวยของกษัตริย์ ที่เรียกว่า ซูราชัง (수라상) เป็นเครื่องเสวยของกษัตริย์และราชินี สำหรับมือซ้ายและมือโยน กษัตริย์เกาหลีเสวยข้าวขาวและข้าวกล้อง มีเครื่องเคียงถึง 12 ชนิด มีบันทึกแห่งราชวงศ์โชซอนได้กล่าวว่กษัตริย์เซจง (องค์ที่ 4 แห่งราชวงศ์โชซอน) ทรงโปรดการเสวยเนื้อสัตว์เป็นอย่างมาก หากไม่มีเนื้อสัตว์ในมื้ออาหาร จะเสวยพระกระยาหารไม่ลง



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ARIT NPRU

ส่วนประกอบของ ซูราซัง (수라상) แบ่งออกเป็นสามโต๊ะ โดยแต่ละโต๊ะจะมีการจัดวางอาหารที่ไม่เหมือนกัน โต๊ะกลางคือโต๊ะหลักที่กษัตริย์ประทับ อาหารบนโต๊ะเสวยประกอบไปด้วย ข้าว ชุป หรือแกง สตู กิมจิหรือผักดอง ชนิดต่างๆ น้ำจิ้มต่างๆ เครื่องเคียงอีกกว่า 12 จาน มีข้าวและชุปสองชนิดเพื่อให้กษัตริย์หรือราชินีสามารถเลือกเสวยได้ ข้าวเป็นข้าวขาวและถั่วแดงต้มกับข้าวเหนียว ชุปคือชุปสาหร่าย หรือแกงชนิดต่างๆ โดยเครื่องเคียงอีก 12 ชนิดที่ทำจากวัตถุดิบที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ นำมาทอด อย่าง นึ่ง หรือต้ม โดยวัตถุดิบทั้งหลาย ได้มาจากการคัดสรรผลผลิตทางเกษตรกรรมจากเมืองต่างๆ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดและมีคุณภาพต่างกันไปตามฤดูกาล คัดสรรจากผลผลิตแรกของฤดูกาลเป็นหลัก อาหารของกษัตริย์จะไม่มีรูปร่างแปลก หรือ รสจัด (Health Chosun, 2009 อ้างถึงใน วีรญา กังวานเจิดสุข, 2564) อาหารเกาหลีมีโครงสร้างที่ได้รับอิทธิพลจากแนวคิดหยินหยางที่เป็นแนวคิดในลัทธิขงจื้อ เชื่อว่าการกินที่ดีต้องกินอาหารที่มีฤทธิ์เป็นคู่ตรงข้าม เช่น เย็นกับร้อน

สมัยก่อนเชื่อว่าการกินแบบนี้จะเป็นประโยชน์ต่อร่างกายและทำให้อายุยืนยาว อิมยั้งโอะแอ็ง

(음양오행) หรือ หยิงหยางโอะแอ็ง มีความหมายว่ารสrupทั้งห้า หมายถึง โอมิ(오미) จะคือ รสเปรี้ยว รสขม รสหวาน รสเผ็ด รสเค็ม โอบังแซ็ก(오방색) หรือ รุปสีทั้งห้า คือ ดำ(흑) ขาว(백) แดง(적) เหลือง(황) น้ำเงิน(청) ส่วนโอกก(오곡) หรือธัญพืชทั้งห้า จะเป็นจำพวก ข้าว(쌀) บาร์เลย์(보리) ถั่ว(콩) ข้าวฟ่าง(조) มิลเลท(기장) และ โอซุก(오축) หรือเนื้อทั้งห้า คือ วัว แกะ หมู หมา ไก่ สุดท้ายคือ อุณหมูมิตั้งห้าของอาหารแบ่งเป็น เย็น(한) ร้อน(열) อุ่น(온) อุณหมูมิต้อง(량) สมดุล(평)

เมื่อใช้ทฤษฎี ‘โอบังแซ็ก’ เปรียบเป็นอาหารตามสีทั้งห้าจะหมายถึงสีขาวคือที่ดิน(지단)ไชขาว งาขาว เม็ดสนหรือต้นหอม คือสีขาว สีเหลือง คือไข่แดง สีน้ำเงิน คือ ผักขีล้อม(미나리) ฟักทอง แดงกวาปรุงรสสีแดง พริก พริกป่น สีดำคือ เห็ดหอม(표고) เห็ดหูหนู(목이) เมื่อเปรียบเทียบอาหารกับฤดูกาลได้ว่า ในฤดูใบไม้ผลิคือเปรี้ยว ฤดูร้อนคือ รสขม ฤดูใบไม้ร่วงคือรสเผ็ด และฤดูหนาวคือรสเค็ม โดยแต่ละรสชาติของอาหารนั้นหมายถึงรสเผ็ด ขม เปรี้ยว หวาน เค็ม เสมือนรสชาติชีวิตที่มนุษย์ต้องเผชิญ ขณะทรงเสวยจะมีซังกุง(นางในห้องเครื่อง)ทำหน้าที่จัดเตรียมพระกระยาหารต่อหน้าพระพักตร์ เมื่อกษัตริย์ประทับหน้าโต๊ะเสวยแล้ว ซังกุงจะล้างช้อน และ



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ARIT NPRU

ตะเกียบกับน้ำ เช็ดให้สะอาด หลังจากนั้นคีมีซังกง(기미상궁) นางในที่ทำหน้าที่เป็นพระเครื่องต้นเริ่มชิมอาหารว่ามีพิษหรือไม่ก่อนกษัตริย์เสวยจริง



ชุดอาหารซูราชัง ที่มา ถ่ายโดย วีรญา กังวานเจ็ดสุข พิพิธภัณฑน์ในพระราชวังเคียงบก



รายละเอียดซูราชัง ที่มา ถ่ายโดย วีรญา กังวานเจ็ดสุข พิพิธภัณฑน์ในพระราชวังเคียงบก



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ARIT NPRU

มีอาหารชุดใหญ่ หรือที่เรียกว่า ซูราซัง เกี่ยวข้องกับการบ้านการเมืองได้อย่างไร โต้ะบริหารบ้านเมืองของกษัตริย์เกาหลีไม่ได้มีเพียงโต้ะที่มีภูิก้าตั้งกองพะเนินหรือที่ประชุมกับเหล่าขุนนางกลางวงค์ของบกเท่านั้น แต่ยังมีโต้ะกลมที่เต็มไปด้วยอาหารและเครื่องเคียงต่างๆ กว่า 12 ชนิด โดยวัตถุประสงค์ในการทำปรุงอาหารของเครื่องเสวยเป็นวัตถุประสงค์ที่มาจากต่างจังหวัดหลากหลายท้องถิ่น

กล่าวคือ หากสภาพหรือลักษณะของวัตถุประสงค์ที่ปรุงแล้วมีสภาพอย่างไรก็จะสามารถคาดเดาสถานการณ์และความอุดมสมบูรณ์ของท้องถิ่นนั้นๆ ได้ รวมถึงหากพบการเปลี่ยนแปลงก็จะทำให้อนุมานได้ว่ามีอะไรเกิดขึ้นในท้องถิ่นนั้นอย่างแน่นอน ซึ่งอาหารหรือเครื่องเสวยของกษัตริย์ไม่ได้มีเพื่อทำให้อิ่มท้องเพื่อดำรงชีวิต แต่โต้ะอาหารเป็นเครื่องมือหนึ่งในการบริหารบ้านเมืองของกษัตริย์อีกด้วย ยิ่งกษัตริย์มีมือเสวยถี่เท่าไรก็เหมือนได้ใกล้ชิดประชาชนมากขึ้นเท่านั้น

แต่เรื่องนี้จะจริงหรือไม่ กษัตริย์เสวยแล้วจะรู้หรือไม่ว่าอาหารมีสภาพเปลี่ยนไป เช่น ผักสีผิดปกติ รสชาติไม่เหมือนเดิม ขนาดเล็กกว่าอาทิตย์ก่อน เมื่อคราวบ้านเมืองพบเจอกับความยากลำบากไม่ว่าจะเป็นภัยธรรมชาติหรือสงคราม อย่างเช่นในสมัยของกษัตริย์ช็อนโจ (1552-1608) ได้มีบันทึกว่า กษัตริย์ช็อนโจนับข้าวไป และเคี้ยวหัวไชเท้าไป เนื่องจากสมัยนั้นบ้านเมืองอยู่ในสงครามทำให้ประชาชนมีความลำบากเรื่องอาหารการกิน และการทำมาหากินเป็นไปอย่างลำเค็ญ

เมื่อพิจารณาดูแล้วสมัยโชช็อนกษัตริย์คงไม่ได้เสวยอาหารอย่างมีความสุขนัก เพราะต้องคอยพินิจพิเคราะห์อาหารที่ตนเองรับประทานอยู่ว่า ราษฎรเป็นอย่างไร เมืองนั้นเป็นอย่างไร แต่สิ่งนี้ก็แสดงให้เห็นแง่มุมหนึ่งของบทบาทกษัตริย์เกาหลีในยุคประวัติศาสตร์ที่ไม่ใช่เพียงแค่ประทับหน้าโต้ะอาหารที่รายล้อมไปด้วยอาหารสีสันสดสวย กลิ่นหอมน่ากิน กินที่อยู่ดีบนความยากลำบากของราษฎร แต่ยังทรงงานแม้กระทั่งบนโต้ะอาหาร หรืออาหารอาจเป็นเพียงแค่เป็นเครื่องมือหนึ่งในการต่อรองกับขุนนางฝ่ายต่างๆ หรือสร้างความชอบธรรมให้กษัตริย์ที่มีสิทธิอันชอบธรรมสำหรับการเข้าถึงการกินในฐานะประมุขของประเทศ

ทั้งนี้ประวัติศาสตร์ข้างต้นเป็นเรื่องราวที่น่าศึกษา ซึ่งได้สะท้อนวัฒนธรรมการกินชั้นสูงของสังคมเกาหลีนั่นเอง



เอกสารอ้างอิง

합규진. (2010). **왕의 밥상**. 서울: 21 세기박스.

วีรญา กังวานเจ็ดสุข, “วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี,” ใน นกตลชาติประเสริฐ, สังคมและวัฒนธรรมเกาหลี, กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2564.

m.blog.naver.com

encykorea.aks.ac.kr

life.g-eneews.com

ที่มา <https://thematter.co/entertainment/on-the-emperor-table/136488>

