



บทความวิจัย

เรื่อง กิมจิ : คุณค่าทางวัฒนธรรมและมูลค่าทางเศรษฐกิจทศวรรษที่ 1960-ปัจจุบัน

โดย

นางสาวลักษณารีย์ ภัทรทวีสิน

รหัสนักศึกษา 05590575

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2562

ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ชื่อเรื่องบทความวิจัย	กิมจิ : คุณค่าทางวัฒนธรรมและมูลค่าทางเศรษฐกิจทศวรรษที่ 1960-ปัจจุบัน
ผู้เขียน	นางสาวลักษณารีย์ ภัทรทวีสิน
อาจารย์ที่ปรึกษาบทความวิจัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรพร ภู่งศ์พันธุ์
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร
ปีการศึกษา	2562

บทคัดย่อ

บทความวิจัยเรื่อง “กิมจิ : คุณค่าทางวัฒนธรรมและมูลค่าทางเศรษฐกิจทศวรรษที่ 1960-ปัจจุบัน” มีวัตถุประสงค์ 2 ประการ ประการแรก คือ เพื่อศึกษาปัจจัยที่ทำให้กิมจิมีคุณค่าทางวัฒนธรรมต่อประเทศเกาหลีทศวรรษที่ 1960-ปัจจุบัน และประการที่ 2 คือ เพื่อศึกษาปัจจัยที่ทำให้กิมจิเป็นสินค้าที่สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้ประเทศเกาหลีทศวรรษที่ 1960-ปัจจุบัน โดยมีวิธีการศึกษาจากการใช้ระเบียบวิธีทางประวัติศาสตร์ โดยศึกษาข้อมูลจากเอกสารชั้นรองประกอบด้วยเอกสารที่เป็นภาษาไทย และภาษาอังกฤษ ในรูปแบบหนังสือ บทความ รวมถึงการรวบรวมข้อมูลจากสื่อออนไลน์ และนำเสนอในลักษณะพรรณนาวิเคราะห์

ผลการศึกษาพบว่าปัจจัยที่ทำให้กิมจิมีคุณค่าทางวัฒนธรรมต่อประเทศเกาหลี คือ กิมจิเป็นอาหารที่คนเกาหลีบริโภคเพื่อเอาชีวิตรอดมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เป็นวิถีชีวิตที่มีมาอย่างยาวนาน และเป็นแหล่งพลังงานที่ขาดไม่ได้ของคนเกาหลี ไม่ว่าจะรับประทานอาหารมื้อใดหรืออยู่ที่ใดคนเกาหลีจะต้องมีการบริโภคกิมจิอยู่เสมอนอกจากนั้น กิมจียังเป็นสัญลักษณ์แห่งความมีน้ำใจของคนเกาหลีอีกด้วย ส่วนปัจจัยที่ทำให้กิมจิกลายเป็นสินค้าที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้เกาหลี คือ กิมจิมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ และมีคุณสมบัติด้านโภชนาการสูง รวมถึงกระแส Korean Wave จากอุตสาหกรรมบันเทิงต่าง ๆ ทำให้ผู้คนอยากลิ้มลองรสชาติของกิมจิมากขึ้น และนโยบายของรัฐบาลที่มีการสนับสนุนให้กิมจิเป็นอาหารประจำชาติเกาหลี และการพยายามพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิตกิมจิให้ดียิ่งขึ้น

คำสำคัญ: อาหารเกาหลี, กิมจิ, วัฒนธรรมเกาหลี

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิจัยเรื่องกิมจิ : คุณค่าทางวัฒนธรรมและมูลค่าทางเศรษฐกิจทศวรรษที่ 1960-ปัจจุบัน เป็น ส่วนหนึ่งของรายวิชา 450112 การศึกษาเอกเทศ (INDEPENDENT STUDY)

บทความวิจัยชิ้นนี้สามารถสำเร็จได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับความกรุณาอย่างสูงจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราพร ภูพงษ์พันธ์ อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย ที่กรุณาให้คำแนะนำและให้คำปรึกษาตลอดจนการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่อย่างดียิ่ง ทำให้งานวิจัยในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ ผู้วิจัยจึงขอขอบพระคุณอาจารย์อย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอขอบคุณครอบครัว คุณพ่อ คุณแม่ ทุก ๆ คน และเพื่อน ๆ อันเป็นที่รัก ชาแนล มุก ไหม แก้มอุ่น และ โบรี ที่คอยแนะนำ และให้กำลังใจกันและกันมาโดยตลอด ทำให้การใช้ชีวิตในช่วงมหาวิทยาลัยของข้าพเจ้าสนุกสนาน และเต็มไปด้วยอารมณ์มากมาย ขอขอบคุณควอนแซอน พิมรภัส ผดุงวัฒนะโชค จองจินโซล จอนฮีจิน ตลอดจนสมาชิกวง DIA และวง LOONA ทุกคน ที่เป็นแรงใจและแรงผลักดันในการทำงานวิจัยชิ้นนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอบคุณเพื่อน ๆ ในสมัยมัธยมศึกษาตอนปลาย โบว์ พิมพ์ บี มิน เบลล์ ฝ่าย เมย์ ไบตอง ฟิล ตะวัน เนื้ท และเพื่อน ๆ ห้อง 11 อีกหลายคน โดยเฉพาะ บอย ผู้ที่ทำให้ข้าพเจ้าตระหนักถึงการมีชีวิต ซึ่งกลายเป็นแรงผลักดันในการมีชีวิตต่อไปของข้าพเจ้า ข้าพเจ้าหวังว่าการที่ข้าพเจ้าตั้งใจใช้ชีวิตอยู่ต่อไปอย่างดีที่สุดจะทำให้บอยมีความสุข ขอขอบคุณน้องแหวนที่เป็นกำลังใจในทุก ๆ เรื่อง ขอขอบคุณออนนี่ที่ข้าพเจ้าไม่ทราบชื่อที่แท้จริงในทวิตเตอร์ที่ช่วยอ่าน และทบทวน รวมถึงช่วยแก้ไขจุดบกพร่องในงานวิจัยของข้าพเจ้า ขอขอบคุณที่สละเวลามาช่วยเหลือข้าพเจ้าทั้ง ๆ ที่ออนนี่ไม่จำเป็นต้องทำก็ได้ อีกทั้งขอบคุณที่เป็นเพื่อนคุยให้ข้าพเจ้าไม่เหงา ขอขอบคุณร้านอาหารทุกร้านที่ข้าพเจ้าเคยไป ขอขอบคุณที่ทำให้ได้ทานของอร่อย ๆ ที่ไม่เคยทานอย่างมากมาย ขอขอบคุณหอฟักที่ข้าพเจ้าใช้ชีวิตอยู่ตลอดช่วงมหาวิทยาลัย ที่ดูแลและทำให้ข้าพเจ้าอุ่นใจอยู่เสมอ ขอขอบคุณเพชร สีมอก อีโอ ก้อน เปปเปอร์ แมวทุกตัวที่ข้าพเจ้าเคยเลี้ยง และสุนัขทุกตัวที่อยู่ที่บ้าน ซึ่งคอยเป็นเพื่อนเล่น และสามารถพักผ่อนหย่อนใจกับพวกเขาได้ตลอดเวลา และสุดท้ายขอขอบคุณตัวข้าพเจ้าเองที่ไม่ว่าจะรู้สึกท้อแท้อย่างไรก็สามารถกลับมามุ่งมั่น ตั้งใจ ทำหน้าที่ของนักศึกษาให้ดีที่สุด ขอขอบคุณที่อดทน

ผู้วิจัยหวังว่า งานวิจัยฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ หากมีข้อบกพร่องหรือข้อผิดพลาดประการใด ผู้วิจัยจึงขออภัยไว้ ณ ที่นี้

กิมจิ : คุณค่าทางวัฒนธรรมและมูลค่าทางเศรษฐกิจทศวรรษที่ 1960-ปัจจุบัน

ก่อนที่อุตสาหกรรมและเทคโนโลยีจะพัฒนาอย่างก้าวกระโดดเช่นปัจจุบัน หนึ่งในวิธีการการแก้ปัญหาในการเก็บรักษาอาหารคือใช้วิธีการดอง ทำให้สามารถเก็บอาหารนั้นไว้รับประทานได้นานขึ้น ซึ่งอาหารหมักดองนั้นมีพัฒนาการมามากมายนับพันปี แต่หนึ่งในอาหารหมักดองที่ได้รับความนิยมจากผู้คนทั่วโลกคือ “กิมจิ” จากประเทศเกาหลี

“กิมจิ” คือ ผักดองที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ และเป็นหนึ่งในอาหารหมักดองที่มีคุณค่าทางสารอาหารมากมาย เป็นเครื่องเคียงที่คนเกาหลีโปรดปรานที่สุด และเป็นอาหารที่แสดงออกถึงความ เป็นชนชาติเกาหลีอย่างแท้จริง นอกจากนี้ยังเป็นอาหารที่มีความสำคัญในวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนเกาหลีทุกครอบครัว ทุกเพศ ทุกวัย โดยสามารถรับประทานกิมจิได้กับทุกอย่างไม่ว่าจะเป็นข้าว ซุป หรือก๋วยเตี๋ยว

ต้นกำเนิดของกิมจินั้นไม่มีหลักฐานที่แน่นอน แต่มีบันทึกภาษาจีนที่ชื่อ Yi Zhou Shu (Lost Book of Zhou) กล่าวว่าธัญพืช ผลไม้ และผักที่มีในอาณาจักรแพคเจและซิลลานั้นเหมือนกับผักที่ปลูกในจีน ดังนั้นจึงสันนิษฐานว่าการดองผักลักษณะคล้ายกิมจิมีมาตั้งแต่ยุคสมัยสามอาณาจักรของเกาหลี ซึ่งเป็นยุคที่การแลกเปลี่ยนกับจีนรุ่งเรือง และวัตถุดิบที่ใช้ในการดองผักนั้นมีลักษณะคล้ายกันกับที่ใช้ในจีน โดยการดองกิมจิของชาวเกาหลีนั้นมีสาเหตุมาจากการที่เกาหลีเป็นประเทศที่มีฤดูหนาวที่ยาวนานทำให้แม้เกาหลีในช่วงเวลานั้นจะเป็นสังคมเกษตรกรรมแต่ก็ไม่สามารถเพาะปลูกได้ตลอดปี จึงต้องคิดค้นวิธีการถนอมอาหารให้มีอายุยาวนานเพื่อดำรงชีวิตตลอดฤดูหนาวอันแห้งแล้งได้ ซึ่งการดองกิมจิในช่วงแรกนั้นใช้แค่เกลือ และวัตถุดิบที่มีอยู่ตามท้องถิ่นในเวลานั้นในการหมัก จนกระทั่งช่วงปลาย คริสตศตวรรษที่ 16 ระหว่างสมัยอาณาจักรโชซอนโดยเฉพาะช่วงการบุกกรุงเกาหลียุคของญี่ปุ่น จึงได้เกิดการเปลี่ยนแปลงในการใช้วัตถุดิบเกิดขึ้น โดยชาวเกาหลีได้รู้จักพริกเป็นครั้งแรกจากทหารโปรตุเกสที่เข้ามาช่วยเกาหลีจากการโดนรุกรานครั้งนี้ หลังจากนั้นชาวเกาหลีจึงได้แสดงให้เห็นถึงความสร้างสรรค์ด้านการปรุงอาหาร และพัฒนาวิธีการนำพริกมาใช้กับกิมจิ และอาหารอื่น ๆ อีกหลายประเภท ทำให้ กิมจิมีการพัฒนามาเรื่อย ๆ จนกลายมาเป็นอาหารที่มีมิติด้านรสชาติที่หลากหลายอย่างที่รู้จักกันในปัจจุบัน

กิมจิเริ่มเป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติในช่วงกีฬาโอลิมปิกฤดูร้อนใน ค.ศ. 1988 แม้จะมีรสชาติที่เผ็ดฉุนและกลิ่นที่แรงเกินไปสำหรับชาวต่างชาติ แต่ก็สามารถทำให้ผู้ที่มาเยือนประเทศเกาหลีในเวลานั้นติดอกติดใจในรสชาติ หลังจากนั้นอุตสาหกรรมการผลิตกิมจิของเกาหลีก็เติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยกลุ่มบริษัทดูซัน (Doosan Group's Chonggajib Kimchi) ผู้ผลิตรายใหญ่และได้รับมาตรฐานรับรองในด้านคุณภาพสินค้าจากรัฐบาลสามารถส่งออกกิมจิคิดเป็นมูลค่าได้มากถึง 53 ล้านดอลลาร์

สหรัฐ ใน ค.ศ. 1995 ไม่เฉพาะแคในเอเชียแต่รวมถึงสหรัฐอเมริกา และยุโรป ใน ค.ศ. 1999 สามารถส่งออกกิมจิไป 40 ประเทศ คิดเป็นมูลค่า 220 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในช่วงเจ็ดเดือนแรกของปีเท่านั้น

ต่อมาประมาณปลายทศวรรษที่ 1990 วัฒนธรรมเกาหลีเริ่มแผ่ขยายอย่างเป็นวงกว้างจากกระแส Korean Wave หรือ ฮันรยู จากอุตสาหกรรมบันเทิงทั้งด้านงานเพลง ภาพยนตร์ รายการโทรทัศน์ และละคร ทำให้ทั่วโลกได้รู้จักถึงวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ ของประเทศเกาหลี รวมถึงวัฒนธรรมด้านอาหาร ประกอบกับการที่รัฐบาลเกาหลีได้เล็งเห็นความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติ จึงกำหนดให้มันโยบายส่งเสริมและสนับสนุนให้กิมจิเป็นอาหารประจำชาติ และเป็นสิ่งที่ดึงดูดทั่วโลกให้ มาเยือนและลิ้มลอง รวมถึงลงทุนเป็นจำนวนมากให้การวิจัยและพัฒนาด้านอาหารดั้งเดิมของเกาหลีโดยเฉพาะกิมจิ หนึ่งในกระแส Korean Wave ที่สำคัญคือ ภาพยนตร์ชุดเรื่อง “แดจังกึม จอมฉันทองวังหลวง (Dae Jang Geum : 대장금)” ซึ่งเป็นภาพยนตร์ชุดที่เน้นเกี่ยวกับอาหารเกาหลี ออกอากาศครั้งแรกใน ค.ศ. 2003 และประสบความสำเร็จอย่างมากในการนำเสนอวัฒนธรรมด้านอาหารให้ทั่วโลกได้รู้จัก และยังเป็นภาพยนตร์ชุดที่ปลุกกระแสความคลั่งไคล้วัฒนธรรมเกาหลีได้ดียิ่งขึ้นเรื่องหนึ่ง ทำให้ผู้คนได้รู้จักและอยากลองรับประทานเกาหลีเป็นอย่างมาก และเมื่อนึกถึงอาหารเกาหลีคนส่วนใหญ่จะนึกถึงกิมจิเป็นอันดับแรก เปรียบเสมือนเป็นด่านแรกของการรับประทานอาหารเกาหลี รัฐบาลเองก็ได้ซื้อสถานที่ถ่ายทำภาพยนตร์ชุดเรื่องนี้จากสถานีโทรทัศน์ MBC เพื่อนำมาปรับปรุงเป็นสถานที่ท่องเที่ยวเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเที่ยวตามรอยภาพยนตร์อีกด้วย และเนื่องจากการเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายนี้เองทำให้ กิมจิถูกผลิตลอกเลียนแบบจากประเทศใกล้เคียง เช่น ในค.ศ. 1996 ญี่ปุ่นได้ผลิตกิมจิของตัวเองที่เรียกว่าคิมูจิ และประเทศจีนที่ผลิตกิมจิราคาถูกกว่ามาตีตลาด ทำให้เกาหลีเริ่มขาดดุลการค้ากิมจิมาตลอดตั้งแต่ ค.ศ. 2006 มูลค่าการนำเข้าและการส่งออกมีความเหลื่อมล้ำกันอย่างชัดเจน ใน ค.ศ. 2016 ข้อมูลจากบริษัท Agro-Fisheries & Food Trade Corporation บริษัทส่งออกข้ามชาติในโซล ระบุว่าราคาเฉลี่ยของการส่งออกกิมจิมูลค่าถึง 3.36 เหรียญสหรัฐต่อหนึ่งกิโลกรัม เทียบกับราคาคำนำเข้าที่มีมูลค่าเพียง 0.5 เหรียญสหรัฐต่อหนึ่งกิโลกรัมเท่านั้น

ชาวเกาหลีบริโภคกิมจิประมาณ 1.85 ล้านตันใน ค.ศ. 2016 โดยส่วนใหญ่ถ้าเป็นการบริโภคภายในครัวเรือนชาวเกาหลีก็ยังคงนิยมรับประทานกิมจิที่ทำเองที่บ้าน หรือที่ผลิตในประเทศ แต่ร้านอาหารต่าง ๆ กลับเลือกที่จะใช้กิมจิจากจีน เพราะสามารถซื้อได้ในราคาถูกแต่ได้ปริมาณมากเพื่อเป็นการลดต้นทุนของทางร้าน ใน ค.ศ. 2017 สถานการณ์การค้าดุลการค้ากิมจียังคงไม่ดีขึ้น โดยเกาหลีใช้เงินประมาณ 129 ล้านดอลลาร์สหรัฐในการนำเข้ากิมจิ ซึ่งมากกว่ามูลค่าการส่งออกประมาณ 11 เท่า โดยส่วนใหญ่เป็นการนำเข้ากิมจิจากจีน

จนกระทั่งใน ค.ศ. 2018 การส่งออกกิมจิของเกาหลีเริ่มดีขึ้นอีกครั้ง โดยสามารถส่งออกได้มากกว่าปีก่อนหน้าถึง 20% คิดเป็นมูลค่าสูงสุด 97.5 ล้านเหรียญสหรัฐ นอกจากนี้จำนวนประเทศปลายทางส่งออกยังเพิ่มขึ้นจาก 63 ประเทศเป็น 68 ประเทศ

จากที่กล่าวมาข้างต้นแสดงให้เห็นว่าไม่ว่าเกาหลีจะประสบปัญหาในการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของกิมจิแค่ไหน แต่สุดท้ายกิมจิของเกาหลีก็ยังคงเป็นที่ต้องการ และเป็นที่ยึดมั่นในฐานะอาหารดั้งเดิมของเกาหลีอยู่เสมอ กิมจิของเกาหลียังคงมีความสำคัญ และยังเป็นอาหารที่สื่อถึงความป็นชนชาติเกาหลีมาโดยตลอด นอกจากการรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ และการเป็นสูตรต้นตำหรับแล้ว คือ พัฒนาการ การสร้างสรรค์ และคุณค่าทางวัฒนธรรมที่แฝงอยู่ในการทำกิมจิ หรือที่ชาวเกาหลีเรียกว่า “กิมจัง”

“กิมจัง” เป็นประเพณีการทำกิมจิของครอบครัวชาวเกาหลีที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน ซึ่งจะเริ่มทำกันตั้งแต่ช่วงเดือนตุลาคมหรือพฤศจิกายนของทุกปี มีการสันนิษฐานว่ากิมจังมีมาตั้งแต่ยุคอาณาจักรโชซอน จากบันทึก บทกลอน และวรรณกรรมต่าง ๆ เกี่ยวกับกิมจังที่แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของการจัดหาวัตถุดิบ และการเตรียมกิมจิให้เพียงพอต่อครอบครัว ซึ่งวัฒนธรรมนี้ก็ได้รับการให้ความสำคัญ และถ่ายทอดต่อกันมา โรงเรียนหญิงล้วนหลาย ๆ แห่งได้มีการบรรจุการเรียนรู้อการทำกิมจิ ลงในหลักสูตร นอกจากนั้นกิมจียังถือเป็นศูนย์กลางแห่งความเป็นมิตรของชาวเกาหลี เนื่องจากการทำ กิมจิ เป็นช่วงเวลาที่จะได้พบปะ พูดคุยกับคนในครอบครัว และหมู่ญาติพี่น้องที่มาช่วยกันทำกิมจิ และยังทำให้เกิดการแบ่งปันกิมจิกันระหว่างแต่ละบ้านอีกด้วย

นอกจากเป็นศูนย์กลางแห่งความเป็นมิตรแล้ว กิมจียังเป็นแหล่งพลังงาน เครื่องมือการเอาชีวิตรอดสำหรับผู้เดินทาง ผู้อพยพ และผู้ที่อาศัยอยู่ในต่างประเทศ เช่น ชนกีซอง นักวิ่งมาราธอนเหรียญทองของเกาหลีในกีฬาโอลิมปิก ค.ศ. 1936 ที่กรุงเบอร์ลินก็ได้รับประทานกิมจิเพื่อต่อสู้กับความเหนื่อยล้าจากการเดินทางที่ยาวนาน และช่วยเพิ่มความอยากอาหารและพลังงาน แสดงให้เห็นว่าสำหรับชาวเกาหลีนั้นไม่สามารถใช้ชีวิตโดยปราศจากกิมจิได้ ไม่ว่าจะอพยพไปที่ไหนชาวเกาหลีก็จะทำกิมจิ และเผยแพร่วัฒนธรรมแห่งการทำกิมจิอยู่เสมอ และในการอพยพไปฮาวายใน ค.ศ. 1903 ชาวเกาหลีไม่สามารถทนอยู่แบบไม่มีกิมจิได้ จนต้องมีการทำกิมจิเกิดขึ้น และได้แพร่หลายสู่ผู้คนนำไปสู่การก่อตั้งโรงงานทำกิมจิที่ดำเนินการได้ดีจนถึงช่วงท้ายของทศวรรษที่ 1960¹ จึงอาจกล่าวได้ว่าการค้าขาย หรือการทำธุรกิจเกี่ยวกับกิมจินั้นเกิดขึ้นที่ต่างประเทศก่อนที่จะเกิดขึ้นในเกาหลีเสียอีก และยังเป็นการสร้างมูลค่าจากวัฒนธรรมที่ชาวเกาหลีคุ้นเคย และให้ความสำคัญมาโดยตลอด

จากวัฒนธรรมการทำกิมจิอันทรงคุณค่า และเป็นเอกลักษณ์นี้ ทำให้เกาหลีได้ยื่นคำร้องต่อองค์การระดับสากลเพื่อให้กำหนดมาตรฐานของกิมจิเพื่อป้องกันการเข้าใจผิด หรือลอกเลียนแบบจากประเทศอื่น จนกระทั่งใน ค.ศ. 2001 องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติจึงได้ประกาศว่า

¹ หลังทศวรรษที่ 1960 ไม่ปรากฏข้อมูลของโรงงานนี้

กิมจิของเกาหลีเป็นสูตรของอาหารประเภทนี้ และใน ค.ศ. 2013 องค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์ และ วัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือ ยูเนสโก ก็ได้ประกาศให้ประเพณีการทำกิมจิ หรือ กิมจัง เป็น มรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้อีกด้วย

นอกจากรสชาติที่มีความเป็นเอกลักษณ์และหลากหลายแล้วกิมจียังมีคุณประโยชน์ด้าน โภชนาการมากมาย ซึ่งสารอาหารสำคัญได้แก่ วิตามินเอ วิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสอง วิตามินซี และ ไนอะซินหรือวิตามินบีห้า และยังให้เส้นใยและสารเคมีอื่น ๆ ที่ช่วยต่อต้านโรคมะเร็งในช่องปาก ลำคอ ลำไส้ กระเพาะอาหาร และช่วยขับถ่ายของเสียออกจากร่างกาย (ดำรงค์ ฐานดี, 2547 : 187) จาก คุณประโยชน์หลายประการนี้ทำให้กิมจิได้รับการยอมรับว่าเป็น “หนึ่งในห้าอาหารเพื่อสุขภาพของโลก” ใน ค.ศ. 2006 จากนิตยสาร “Health” ของประเทศสหรัฐอเมริกา นอกจากรับประทานเป็น เครื่องเคียงเดี่ยว ๆ แล้วกิมจียังสามารถนำไปประกอบอาหารเป็นเมนูอื่นได้หลากหลาย ในหนังสือ เรื่อง ตำราอาหารเกาหลี รสเลิศ หลากรส ของ ช่อทิพย์วรรณ พันธุ์แก้ว (2551) ก็ได้มีการกล่าวถึง เมนูอาหารที่ใช้กิมจิมาดัดแปลงเป็นส่วนประกอบอยู่มาก เช่น ข้าวผัดกิมจิ หมูผัดกิมจิ สตูกิมจิ เต้าหู้ และกิมจิ และใช้เป็นเครื่องเคียงกับเมนูหลักอื่น ๆ เช่น เมนูเนื้อย่างต่าง ๆ บะหมี่ และเมนูทอดต่าง ๆ

จากที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่ากิมจิไม่ได้เป็นเพียงแค่อาหารหรือเครื่องเคียงประจำชาติ ของคนเกาหลีเท่านั้น แต่ยังเป็นวิถีชีวิต เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ เป็นวัฒนธรรมสำคัญที่สามารถพบเห็นได้ใน ทั่วทุกพื้นที่และทุกครัวเรือนในประเทศเกาหลี เป็นเอกลักษณ์ และความภาคภูมิใจของชาติ และยังทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจตามมา รวมถึงเกาหลีเองก็มีวิธีการนำเสนอกิมจิในรูปแบบต่าง ๆ ที่มีความ น่าสนใจ และหลากหลายทำให้กิมจียังคงเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่องในหลาย ๆ แ่งมุม บทความวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์ 2 ประการ ประการแรก คือ เพื่อศึกษาปัจจัยที่ทำให้กิมจิมีคุณค่าทาง วัฒนธรรมต่อประเทศเกาหลีทศวรรษที่ 1960 - ปัจจุบัน และประการที่ 2 คือ เพื่อศึกษาปัจจัยที่ทำให้ กิมจิเป็นสินค้าที่สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้ประเทศเกาหลีทศวรรษที่ 1960 - ปัจจุบัน

ความเป็นมาของกิมจิ

ประเทศเกาหลีมีประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมด้านอาหารและการครัวมาอย่างยาวนานและ เป็นที่รู้จักในวงกว้าง หนึ่งในอาหารที่เป็นที่รู้จักไปทั่วโลกและถือเป็นอาหารประจำชาติเกาหลีคือ “กิมจิ” ผักดองที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ และมีคุณค่าทางอาหารมากมาย เป็นเครื่องเคียงที่คนเกาหลี โปรดปรานที่สุด และเป็นอาหารที่แสดงออกถึงความเป็นชนชาติเกาหลีอย่างแท้จริง คล้ายกับสำนวน ของชาวตะวันตกว่า “ขนมปังและแยม” ที่แสดงถึงสิ่งสำคัญที่ขาดไม่ได้และต้องมียู่คู่กันเสมอใน วัฒนธรรมอาหารตะวันตก ชาวเกาหลีก็มีสำนวน “ข้าวและกิมจิ” ซึ่งเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในการ ดำรงชีวิต และวัฒนธรรมอาหารของชาวเกาหลี

ที่มาเก่าแก่ที่สุดของคำว่ากิมจิอยู่ในบันทึกบทกวีเก่าแก่ของจีน (the Book of Odes หรือ the Classic of Poetry) ที่เขียนขึ้นเมื่อศตวรรษที่ 10 – 7 ก่อนคริสตกาล ซึ่งมีบทหนึ่งได้กล่าวถึงการดองแตงกวา โดยตัวอักษรที่ใช้ในคำว่า “ดอง” (ออกเสียงว่าจู่ในภาษาจีน และโจในภาษาเกาหลี) ในที่นี้ นั่นแปลว่ากิมจิ และตัวอักษรนี้ได้ปรากฏขึ้นครั้งแรกในวรรณกรรมเกาหลีเรื่อง Tonggugisanggukship หรือ History of the Goryeo Dynasty โดย อีคยูโบ (Kim, Lee and Lee, 1997 : 7) หรืออีกข้อสันนิษฐานหนึ่ง คาดว่าคำว่ากิมจินั้นน่าจะเพี้ยนมาจากคำว่า “ชิมเซ” ที่แปลว่าผักดองเค็ม หรือผักที่ใส่เกลือลงไป ตามวิธีการดองกิมจิในสมัยโบราณที่มีเพียงเกลือและผักเป็นส่วนประกอบ จึงสันนิษฐานได้ว่ากิมจินั้นมีกำเนิด และพัฒนาการมาจากผักดองเกลือ

ต้นกำเนิดของกิมจินั้นไม่มีหลักฐานที่แน่นอน แต่มีบันทึกภาษาจีนที่ชื่อ Yi Zhou Shu (Lost Book of Zhou) กล่าวว่าธัญพืช ผลไม้ และผักที่มีในอาณาจักรแพคเจและซิลลานั้นเหมือนกับผักที่ปลูกในจีน ดังนั้นจึงสันนิษฐานว่าการดองผักลักษณะคล้ายกิมจิมีมาตั้งแต่ยุคสมัยสามอาณาจักร (57 ปีก่อนคริสตกาล - ค.ศ.668) ของเกาหลี ซึ่งเป็นยุคที่การแลกเปลี่ยนกับจีนรุ่งเรือง และวัตถุดิบที่ใช้ในการดองผักนั้นมีลักษณะคล้ายกันกับที่ใช้ในจีน (Kim, Lee and Lee, 1997 : 8) โดยการดองกิมจิของชาวเกาหลีนั้นมีสาเหตุมาจากการที่เกาหลีเป็นประเทศที่มีฤดูหนาวที่ยาวนานเป็นเวลาหลายเดือน เมื่อมีหิมะตกแผ่นดินก็จะถูกปกคลุมทำให้แม้เกาหลีในช่วงเวลานั้นจะเป็นสังคมเกษตรกรรมแต่ก็ไม่สามารถทำการเพาะปลูกได้ตลอดปี คนเกาหลีจึงต้องคิดค้นวิธีการถนอมอาหาร และพืชผักให้มีอายุยาวนานเพื่อดำรงชีวิตตลอดฤดูหนาวอันแห้งแล้งได้ การทำกิมจินี้บ่งเป็นความคิด ภูมิปัญญา รวมถึงเป็นประเพณีและวัฒนธรรมที่คนเกาหลีได้คิดค้นและพัฒนาส่งต่อกันมารุ่นสู่รุ่นจนกระทั่งยุคปัจจุบัน

ปัจจุบันกิมจิเป็นอาหารที่แพร่หลายโดยทั่วไป แต่ในสมัยก่อนกิมจิที่ผ่านการดองด้วยเกลือทะเลือเป็นอาหารในราชสำนัก และอาหารสำหรับชนชั้นสูงเป็นส่วนมาก เพราะการใช้เกลือทะเลในการดองนั้นนับเป็นการใช้เครื่องปรุงที่มีค่าและราคาแพง คนทั่วไปจึงมักใช้น้ำทะเลในการดองผัก ส่วนน้ำเกลือถูกใช้ในหมู่คนชนชั้นสูง โดยในสมัยอาณาจักรโชซอน (ค.ศ. 1392 - 1897) ประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 18 สำหรับอาหารของพระเจ้าจงโจ (ค.ศ. 1776 - 1800) ประกอบด้วยข้าว ซุป และกิมจิรวมอยู่ด้วย ซึ่งการจัดสำรับที่มีกิมจิในราชสำนักนั้นจัดเป็นทั้งอาหารประจำวัน รวมถึงเป็นอาหารในพิธีการ หรือเทศกาลด้วย แม้แต่คนที่ทำงานในราชสำนักไม่ว่าจะเป็นคนดูแลคลังสินค้า ช่าง หรือหัวหน้าหมู่บ้าน จะได้รับประทานอาหารที่มีข้าว และซุปเท่านั้น ดังนั้น ในสมัยอาณาจักรโชซอน การที่บนโต๊ะอาหารมีข้าว ซุป และกิมจิที่ถูกดองด้วยวัตถุดิบอย่างดีและพิถีพิถัน จึงถือเป็นโครงสร้างอาหารที่สมบูรณ์แบบ และเป็นมื้ออาหารในอุดมคติของชาวบ้านทั่วไป แต่ถึงอย่างไรกิมจิ ที่ไม่ว่าจะเป็นกิมจิชนิดไหน ราคาถูกหรือแพง เป็นกิมจิของพระราชารหรือกิมจิของชาวบ้าน กิมจิก็ถือเป็นอาหาร และ

เครื่องเคียงงานสำคัญที่จำเป็นต้องมีอยู่ในทุก ๆ บ้าน และเป็นอาหารที่ช่วยให้คนเกาหลีทั่วประเทศสามารถดำรงชีวิตรอดผ่านฤดูหนาวอันแสนยากเข็ญไปได้ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ในสมัยก่อน การดองอาหารประเภทเครื่องเคียงที่มีวัตถุดิบหลักเป็นผักหลากหลายชนิดที่มีในภูมิภาค ผลไม้ ปลา และเนื้อสัตว์ นำมาดองด้วยเกลือก็ถูกเรียกว่ากิมจิเช่นกัน ส่วนกิมจิที่ดองโดยใช้ผักกาดขาวแบบจีน (Napa Cabbage) ทั้งหัวแบบที่รู้จักกันในปัจจุบันนั้นปรากฏขึ้นเมื่อประมาณปี 1900 หรือช่วงท้ายของอาณาจักรโชซอน โดยผักกาดขาวแบบจีนนี้มีที่มาจากฝั่งทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ผ่านเข้ามาสู่ประเทศจีน และหลังจากที่เกาหลีถูกญี่ปุ่นรุกรานและเข้าควบคุมประเทศทั้งหมด ผักกาดขาวแบบจีนนี้ก็ได้นำเข้ามาเข้ามาเพาะปลูกและพัฒนาสายพันธุ์ในเกาหลีจนแพร่หลายไปทั่วประเทศ ซึ่งก่อนหน้านี้ที่ผักกาดขาวแบบจีนจะเข้ามาในประเทศเกาหลีนั้นคนเกาหลีได้ใช้ผักกาดขาวแบบเกาหลี (Hollow Winter Grown Cabbage) ที่มีอยู่ในประเทศอยู่แล้วมาปรุงรสด้วยเครื่องปรุงและรับประทานเป็นกิมจิสด ไม่สามารถหมักทิ้งไว้ได้นานเนื่องจากผักและเครื่องปรุงจะเสีย เรียกกิมจิแบบนี้ว่า กือทจอร์

ดังที่กล่าวไปข้างต้น การดองกิมจิในช่วงแรกนั้นใช้แค่เกลือ และวัตถุดิบที่มีอยู่ตามท้องถิ่นในเวลานั้นในการหมัก และใช้ดอกหงอนไก่ในการทำคู่มือสีสันทารับประทาน จนกระทั่งช่วงปลายคริสต์ศตวรรษที่ 16 สมัยอาณาจักรโชซอนโดยเฉพาะช่วงการรุกรานเกาหลีของญี่ปุ่น จึงได้เกิดการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ในการทำกิมจิขึ้น โดยชาวเกาหลีได้รู้จักพริกเป็นครั้งแรกจากทหารโปรตุเกสที่เข้ามาในการรุกรานนี้ หลังจากนั้นพริกจึงถูกนำมาใช้เป็นเครื่องปรุง และวัตถุดิบหลักในการทำกิมจิ ทำให้กิมจิมีสีสัน และรสชาติจัดจ้านเป็นเอกลักษณ์ดังปัจจุบัน นอกจากนั้น ชาวเกาหลียังได้แสดงให้เห็นถึงความสร้างสรรค์ด้านการปรุงอาหาร และพัฒนาวิธีการนำพริกมาใช้กับกิมจิ และอาหารอื่น ๆ อีกหลายประเภท จนกระทั่งในปัจจุบัน กิมจิที่ถือเป็นกิมจิสูตรมาตรฐาน และเป็นที่โด่งดังไปทั่วโลกคือ กิมจิแบบผักกาดขาวทั้งหัว หมักกับน้ำเกลือ ปรุงรสด้วยเครื่องปรุง และวัตถุดิบอื่น ๆ คือหัวไชเท้า พริก กระเทียม น้ำปลา และซิง และด้วยความพยายามของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารในการผลักดันการค้าทรัพย์สินทางวัฒนธรรมด้านอาหาร และการถกเถียงในแวดวงวิชาการเกี่ยวกับเรื่องคุณค่าของวัฒนธรรมของชาติ รวมถึงการปฏิบัติทางวัฒนธรรมของเกาหลีในช่วงทศวรรษที่ 1980 ทำให้ในที่สุดกิมจิแบบดังกล่าวจึงได้พัฒนามาจนกลายเป็นกิมจิแห่งเกาหลี และเป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมของเกาหลีอีกด้วย

นอกจากกิมจิผักกาดขาวที่เป็นเสมือนสัญลักษณ์ของอาหารเกาหลีแล้ว คนเกาหลีก็ไม่ได้หยุดการคิดค้น และพัฒนาสูตรของกิมจิแต่เพียงเท่านั้น แต่ยังสามารถคิดค้นกิมจิขึ้นอีกมากมายหลายสูตร หลายชนิด โดยการเปลี่ยนแปลง เพิ่ม หรือลดวัตถุดิบ ไม่ว่าจะเป็ผัก ผลไม้ อาหารทะเล หรือวัตถุดิบที่มีอยู่ตามพื้นที่ต่าง ๆ ซึ่งการดัดแปลงและพัฒนา กิมจินั้นสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติของแต่ละภูมิภาค เนื่องจากแต่ละภูมิภาคมีวัตถุดิบ และเครื่องปรุงต่างกัน รวมถึงรสนิยมด้านรสชาติ และ

ความชอบของคนแต่ละพื้นที่ที่ต่างกัน ทำให้ภูมิถูกปรับปรุงและพัฒนาจนมีหลากหลายสูตร หลายชนิด ตามประวัติศาสตร์ โซลและจังหวัดคยองก็มิ้ออาศัยเป็นราชวงศ์ และชนชั้นสูงมาก ภูมิจึงมีลักษณะหรูหรา ส่วนในจังหวัดชุงของจะให้ความสำคัญกับรสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบ จังหวัดคังวอนซึ่งเป็นภูมิภาคที่อยู่ติดทะเล จะนิยมรับประทานภูมิจิสดและเพิ่มอาหารทะเลลงไป จังหวัด คยองซัง ภูมิจะมีรสชาติเผ็ดและเค็มเป็นหลักด้วยส่วนผสมของผงพริกแดง และเกลือ และจังหวัดจอลลาจะใช้วัตถุดิบที่ผ่านการหมักดองมาทำภูมิ นอกจากสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ และความชอบของคนแต่ละพื้นที่แล้ว สูตรลับของแต่ละครอบครัวก็ทำให้ภูมิถูกดัดแปลงและพัฒนาอย่างมากมายเช่นกัน โดยแต่ละครอบครัวจะมีสูตรเก่าแก่ที่ตกทอด ส่งต่อกันมารุ่นต่อรุ่น หรือมีวัตถุดิบที่ใช้ในการทำภูมิเพื่อให้ได้รสชาติที่ถูกปากกันในครอบครัว เช่น การใส่เหล่าโซจู สำหรับทะเล หรือเห็ด แสดงให้เห็นว่าการดัดแปลงและพัฒนาภูมิจิสนอกจากจะเป็นการพัฒนารสชาติ และความหลากหลายของอาหารชนิดนี้แล้วยังเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงสภาพสังคม และวัฒนธรรมของท้องถิ่นนั้น ๆ อีกด้วย

การทำภูมิโดยทั่วไป

ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

คนเกาหลีมีความเชื่อในเรื่องของอาหารและการทำครัวที่ส่งต่อกันมารุ่นต่อรุ่นว่าอาหารจะอร่อยได้ต้องเริ่มจากการเตรียมวัตถุดิบที่ดีและมีคุณภาพ จากการทำเป็นสังคมเกษตรกรรมในสมัยก่อนทำให้คนเกาหลีมองว่าการทำการเกษตร หรือการปลูกผักนั้นเป็นงานที่สำคัญ และต้องทำด้วยความรักความเอาใจใส่ เปรียบเสมือนกับการเลี้ยงลูก เพราะถ้าผักที่ปลูกได้รับการดูแลที่ดี จะทำให้ผลผลิตเติบโตได้เร็ว คุณภาพดี นำไปสู่รสชาติที่อร่อย

สิ่งสำคัญเมื่อทำการเตรียมผักคือการนำไปที่เน่า รากที่ไม่ใช้ และสิ่งแปลกปลอมออกให้หมดทำไปทีละชิ้น ไม่ว่าจะเป็ผักชิ้นใหญ่หรือชิ้นเล็ก และการทำความสะอาดก็เป็นเรื่องสำคัญเช่นกัน เพราะผักที่คนเกาหลีรับประทานส่วนใหญ่่นั้นเป็นผักสด ไม่ค่อยผ่านการลวก หรือทำให้สุกมากนัก จึงต้องล้างผักอย่างน้อย 3 ครั้งผ่านน้ำสะอาด ด้วยเหตุนี้คนเกาหลีในสมัยก่อนจึงมีความเชื่ออีกอย่างว่า ถ้าผู้หญิงหรือภรรยาคนไหนไม่ล้างและทำความสะอาดผัก 3 ครั้ง จะไม่มีลูกชาย

ขั้นตอนการเตรียมผักเพื่อทำภูมิของคนเกาหลีในสมัยก่อนนั้นจะหลีกเลี่ยงการหันผักด้วยมีดที่ทำจากเหล็ก โดยห้องครัวในราชสำนักมักจะมีมีดที่ทำจากไม้ไผ่มากกว่า ส่วนเครื่องปรุง เช่น กระเทียม หรือขิง และพริก จะใช้วิธีบดด้วยครกหิน ซึ่งเป็นวิธีการที่ใช้ในการทำภูมิทุกชนิด ส่วนผักที่เป็นวัตถุดิบหลักในการทำภูมินั้นจะใช้ผักทั้งหัว เช่น หัวไชเท้า ผักกาดขาว

สาเหตุที่คนเกาหลีในสมัยก่อนเลี่ยงที่จะใช้มีดเหล็กในการหันผักนั้นเกิดจากความเชื่อว่าการหันผักด้วยมีดเป็นขั้นตอนที่ถูกควบคุมโดยพระเจ้า ถ้ามีวัตถุดิบใดถูกตัด หรือสัมผัสกับเหล็กพระเจ้าจะไม่พึงพอใจ (Kim, Lee and Lee, 1997 : 19) และอาจทำให้การทำภูมิไม่ประสบ

ผลสำเร็จ หรือมีรสชาติไม่อร่อย แม้กระทั่งตอนรับประทานก็จะหลีกเลี่ยงการหันด้วยมีดเหล็กเช่นกัน แต่จะใช้วิธีการฉีกหรือดึงด้วยมือแทน

ในปัจจุบัน การเตรียมวัตถุดิบเพื่อทำกิมจิไม่ซับซ้อนเหมือนในสมัยก่อน เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงจากสังคมเกษตรกรรมสู่สังคมอุตสาหกรรมของเกาหลี ทำให้เกิดนวัตกรรม และเทคโนโลยีใหม่ ๆ รวมถึงกรอบความคิดของคนรุ่นใหม่ที่มีประยุกต์ และผสมผสานความคิดของคนรุ่นเก่าได้อย่างลงตัว และใช้ประโยชน์ได้จริง การล้างและทำความสะอาดผักก็ยังเป็นขั้นตอนที่สำคัญเหมือนเดิม แต่ในการหันนั้นเปลี่ยนมาใช้มีดแบบในยุคนปัจจุบันเพื่อความรวดเร็ว และสะดวกสบายกว่าตามวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป นอกจากนั้นสิ่งที่ไม่เคยเปลี่ยน และยังคงไว้เป็นความเชื่อของคนเกาหลีอยู่เสมอคือการคัดเลือกวัตถุดิบที่ดี และมีคุณภาพ ไม่ว่าจะเป็ผักที่สามารถปลูกและดูแลได้ดีกว่าเดิม ด้วยการใช้เทคโนโลยีทางการเกษตรเข้ามาช่วยทำให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ หรือเครื่องปรุงต่าง ๆ ที่ส่วนใหญ่มีขายแบบสำเร็จรูป ทำให้ทุ่นแรง และประหยัดเวลาได้มาก เช่น ผักกาดขาวที่ผ่านขั้นตอนการแช่น้ำเกลือมาแล้ว พริกและกระเทียมที่ผ่านการบดลงบรรจุภัณฑ์มาเรียบร้อยแล้ว ซึ่งวัตถุดิบที่ใช้ทำกิมจิเหล่านี้จะเน้นเลือกเป็นวัตถุดิบภายในประเทศเป็นอันดับแรก เช่น ผักกาดขาวจากจังหวัดคังวอนโด เกลือทะเลจากจังหวัดชุงชองใต้ เป็นต้น

วัตถุดิบ และเครื่องปรุง

ช่วงแรกที่มีการดองผักเกิดขึ้น คนเกาหลีมักจะใช้หัวไชเท้าหรือผักกาดขาวแบบเกาหลีเป็นวัตถุดิบหลัก ก่อนที่ผักกาดขาวแบบจีนจะเข้ามา และกลายเป็นวัตถุดิบหลักที่นิยมกันอย่างเช่นในปัจจุบัน ส่วนหัวไชเท้าได้กลายเป็นวัตถุดิบรองที่ใช้ผสมกับเครื่องปรุงต่าง ๆ ในซอสกิมจิ

ผักกาดขาวเป็นผักที่รับประทานกันทั่วไปในเกาหลี และเป็นวัตถุดิบหลักในการทำกิมจิ โดยตั้งแต่ช่วงต้นทศวรรษที่ 1970 มีการเพาะปลูกผักกาดขาวถึงร้อยละ 30 ของพื้นที่การเกษตรของเกาหลีทั้งหมด ซึ่งการปลูกผักกาดขาวนี้แบ่งเป็น 2 ช่วง ได้แก่ ช่วงฤดูใบไม้ผลิ และช่วงฤดูใบไม้ร่วง โดยผักกาดขาวที่นำมาใช้ทำกิมจิสำหรับฤดูหนาวคือผักกาดขาวที่ปลูกในช่วงฤดูใบไม้ร่วง ซึ่งจะปลูกกันในเดือนสิงหาคม และเก็บเกี่ยวใน 100 วันต่อมาหรือประมาณช่วงเดือนพฤศจิกายน

สาเหตุที่คนเกาหลีนิยมบริโภคผักกาดขาว และนำผักกาดขาวมาทำเป็นกิมจินั้นเพราะว่าผักกาดขาวเป็นผักที่มีคุณประโยชน์ เต็มไปด้วยสารอาหารมากมาย ยิ่งเป็นผักกาดขาวที่มีคุณภาพดี มีปริมาณน้ำอยู่มากก็จะมีรสชาติหวานเมื่อเคี้ยวไปเรื่อย ๆ การเลือกผักกาดขาวที่มีคุณภาพไปทำกิมจิจึงเป็นสิ่งสำคัญ โดยคนเกาหลีส่วนใหญ่มีมาตรฐานในการเลือกคือ ต้องเป็นผักกาดขาวที่มีใบหนาแน่น เพาะปลูกจากเมล็ดพันธุ์ที่ดี และมีขนาดเท่า ๆ กัน

เกลือทะเลเป็นอีกหนึ่งวัตถุดิบสำคัญในการทำกิมจิ คนเกาหลีเชื่อว่าเกลือทะเลจากเกาหลีคือของขวัญจากมหาสมุทร เป็นการรวมตัวและผสมผสานกันระหว่าง 3 สิ่งคือหัวใจของโลก สายลม และ

แสงอาทิตย์ โดยเกลือที่จะใช้ในการทำกิมจินั้นส่วนใหญ่ต้องเป็นเกลือที่ผลิตในประเทศเท่านั้น เพราะการดองผักกาดขาวในน้ำเกลือที่มีคุณภาพตั้งแต่แรกเป็นสิ่งสำคัญ เพื่อรสชาติที่ดีต่อไป ถ้าใช้เกลือชนิดอื่นหรือเกลือที่นำเข้ามาจากที่อื่นจะทำให้สีของกิมจิเปลี่ยนไป และผักจะนุ่มเกินไป ไม่มีความกรอบ โดยนํากเกลือคุณภาพของเกาหลีใต้ที่จังหวัดชุงชองใต้จะใช้น้ำทะเลที่มีความเค็มร้อยละ 2 เก็บเดือนละ 2 ครั้ง ตากไว้ในสระเป็นเวลา 15 วันจนน้ำทะเลก่อตัวเป็นผลึกเกลือแล้วจึงทำการเก็บเกลือต่อไป

พริก คือวัตถุดิบที่เปลี่ยนโฉมหน้าและรสชาติของกิมจินั้นเป็นแบบที่รู้จักกันในปัจจุบัน โดยเกาหลีจะเก็บเกี่ยวพริกในช่วงฤดูร้อน นำไปตากให้แห้ง แล้วนำมาดองเป็นผงพริก ซึ่งวิธีการดองนั้น ในสมัยก่อนจะใช้ครกแบบที่มีกระเดื่อง หรือครกหินในการบด แต่ปัจจุบันมีการใช้เครื่องจักรในการบด และมีผงพริกแบบสำเร็จรูปวางจำหน่ายทั่วไป แต่ในบางพื้นที่ก็ยังคงใช้การบดพริกแบบดั้งเดิมอยู่ เช่นบางหมู่บ้านในจังหวัดคยองซังเหนือ ที่ยังใช้ครกกระเดื่องในการบดพริกอยู่เพราะเชื่อว่าการใช้เครื่องจักรจะทำให้พริกเสียรสชาติ

กลิ่นหอมที่ดึงดูดใจของกิมจิมาจากวัตถุดิบสำคัญอีกหนึ่งอย่างคือ กุ้งดอง โดยกุ้งดองที่นำมาใช้ทำกิมจิ และอาหารต่าง ๆ ของเกาหลีนั้นจะถูกดองและเก็บไว้ในถ้ำที่อุณหภูมิประมาณ 14 องศาเซลเซียสตลอดปี ซึ่งเป็นวิธีการแบบดั้งเดิมตั้งแต่สมัยก่อน แบ่งได้เป็น 3 ชนิด คือ ชูจ็อท เป็นกุ้งดองจากกุ้งที่จับในช่วงฤดูใบไม้ร่วง โอจ็อท คือกุ้งดองจากกุ้งที่จับในเดือนพฤษภาคม และยุกจ็อท คือกุ้งที่มีขนาดใหญ่ที่สุด เป็นกุ้งดองชนิดที่ดีที่สุด โดยกุ้งดองที่มีคุณภาพดีนั้นจะผ่านการดองเป็นระยะเวลาประมาณ 3 เดือน จนมีน้ำจากกุ้งออกมาเยอะ เหมาะสำหรับการทำกิมจิที่สุด ซึ่งกุ้งดองนี้ถือเป็นวัตถุดิบที่ช่วยให้กิมจิมีกลิ่นหอม และให้ความรู้สึกสดชื่น

กิมจิผักกาดขาวที่ถือเป็นกิมจิสูตรมาตรฐานของเกาหลี มีวัตถุดิบหลักคือผักกาดขาว (ใช้ผักกาดขาวทั้งหัว) เกลือ หัวไชเท้า พริก กุ้งดอง และกระเทียม และส่วนวัตถุดิบและเครื่องปรุงอื่น ๆ นั้นถูกเพิ่มเข้ามาทำให้เกิดเป็น กิมจิอีกหลากหลายรูปแบบ หรือเพิ่มเข้ามาเพื่อปรับรสชาติของกิมจิสูตรมาตรฐานก็ได้เช่นกัน วัตถุดิบเหล่านั้นคือพวกอาหารทะเลดอง เช่น ปลาดอง หอยนางรมดอง และผักอื่น ๆ ที่ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมและรสชาติ เช่น ชิง ต้นหอม ต้นกระเทียม เห็ด มัสตาร์ด เกล็ดรวมถึงผลไม้อย่างลูกแพร์ และอินทผลัม

วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่กล่าวมาข้างต้นคือวัตถุดิบที่เป็นที่นิยม และใช้ทำกิมจิตั้งแต่อดีตและพัฒนา มาจนถึงปัจจุบัน โดยมีการเพิ่มหรือลดตามชนิดและประเภทของกิมจิ ตั้งแต่สูตรมาตรฐานไปจนถึงสูตรอื่น ๆ ที่พัฒนาและคิดค้นขึ้นตามสภาพแวดล้อม และความชอบของแต่ละครอบครัว

ในกรณีของวัดในศาสนาพุทธต่าง ๆ จะใช้วัตถุดิบที่แตกต่างจากการทำกิมจิทั่วไปอยู่เล็กน้อย เนื่องจากข้อจำกัด และข้อห้ามในทางศาสนา โดยวัตถุดิบที่ต้องห้ามใช้ในกิมจิสำหรับพระในศาสนาพุทธคือผักหรือเครื่องปรุงที่มีกลิ่นแรง ๆ หรือกลิ่นฉุน และอาหารทะเลดองต่าง ๆ เช่น กระเทียม ต้นหอม ชิง กุ้งดอง ปลาดอง เป็นต้น ซึ่งแต่ละวัดก็มีสูตรที่ต่างกันในการใช้วัตถุดิบอื่นมาทดแทน เช่น

วัดพ้อบุญ ในจังหวัดชุงของเหนือ จะใช้วิธีต้มน้ำซุบจากฝักคือ เห็ดชิตาเกะ หัวไชเท้า และฟักทอง และนำน้ำซุบนั้นไปเป็นเครื่องปรุงงิมจิ

วิธีการทำกิมจิ และการเก็บรักษา

ขั้นตอนแรกหลังจากที่วัตถุดิบผ่านการทำความสะอาดและจัดเตรียมเรียบร้อยแล้วคือการนำผักกาดขาวไปแช่น้ำเกลือ ซึ่งถือว่าเป็นขั้นตอนที่ลำบากและยุ่งยากขั้นตอนหนึ่ง เนื่องจากปริมาณของผักและเป็นขั้นตอนที่ต้องใช้เวลา ในอดีต คนเกาหลีใช้เวลาแช่ผักในน้ำเกลือนานถึง 3 – 9 วัน ในน้ำเกลือที่มีปริมาณความเค็มแตกต่างกันให้ผักดูดซับน้ำเกลืออย่างช้า ๆ เพื่อรสชาติที่ล้ำลึก แต่ในปัจจุบัน การแช่ผักในน้ำเกลือใช้เวลาเพียง 1 วันก็เพียงพอ โดยปริมาณเกลือขึ้นอยู่กับจำนวนผักที่ใช้ หลังจากนั้นจึงเริ่มผสมเครื่องปรุงต่าง ๆ เข้าด้วยกันคือ หัวไชเท้า พริก กระเทียม กุ้งดอง ชิง และเครื่องปรุงอื่น ๆ ที่ได้กล่าวไว้ข้างต้นตามสูตร หรือตามความชอบ และนำซอสที่ผสมเรียบร้อยแล้วนี้ไปใส่หรือทาในผักกาดขาว โดยที่จะต้องใส่ซอสกิมจินี้ให้ทั่วทั้งหัวและระหว่างใบของผักกาดขาว เท่านั้นที่เป็นอันเสร็จสิ้น ได้กิมจิที่พร้อมเก็บไว้รับประทานได้ทั้งปี

ดังที่กล่าวไว้ข้างต้น จากขั้นตอนการทำกิมจิทั้งหมด การนำผักไปแช่น้ำเกลือเป็นขั้นตอนที่ยุ่งยากและใช้เวลามากที่สุด ดังนั้น เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนไปและการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจเพิ่มขึ้น ทำให้มีผู้ผลิต และจัดจำหน่ายผักกาดขาวที่ผ่านการแช่น้ำเกลือมาแล้ว ทำให้ลดขั้นตอนและประหยัดเวลาได้มาก เมื่อซื้อผักกาดขาวต้องเกลือสำเร็จรูปมาแล้ว สิ่งที่ต้องทำก็จะเหลือเพียงการผสมเครื่องปรุงและทาลงบนผักกาดขาวตามที่กล่าวไปแล้วข้างต้น

ส่วนการเก็บรักษากิมจินั้นเป็นเรื่องที่สำคัญยิ่งกว่าการทำกิมจิเสียอีก เพราะกระบวนการดองส่วนใหญ่ขึ้นอยู่กับภาชนะที่ใช้เก็บรักษา และสภาพแวดล้อม ในอดีต คนเกาหลีเก็บรักษากิมจิในไหดินเผาที่มีหลายขนาดตามแต่ละครอบครัว เรียกว่า ฮังอารี และนำไปเติมไปด้วยกิมจินี้ฝังไว้ใต้ดินซึ่งเป็นสภาพแวดล้อมและอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับกระบวนการดอง เป็นการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ โดยอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการเก็บกิมจิคือ 0 ถึง -1 องศาเซลเซียส ถ้าเก็บในอุณหภูมินี้ เวลาผ่านไปกิมจิจะยังคงความกรอบของผัก และมีรสชาติที่ดี

ในปัจจุบัน สภาพที่อยู่อาศัยของคนเกาหลีส่วนมากได้เปลี่ยนไปเป็นรูปแบบอะพาร์ตเมนต์บนตึกสูง ทำให้ไม่มีพื้นที่ที่จะฝังไหดองกิมจิ จึงมีการคิดค้นและจำหน่ายตู้เย็นสำหรับเก็บกิมจิโดยเฉพาะขึ้นมา ซึ่งตู้เย็นนี้ไม่เหมือนกับตู้เย็นทั่วไป คือเป็นตู้เย็นที่มีการจำลองสถานะและอุณหภูมิให้เหมือนกับสถานะใต้ดินที่เป็นสภาพที่เหมาะสมในการเก็บกิมจิ ทำให้ได้กิมจิที่เหมือนกับการเก็บรักษาวิธีเดียวกันกับสมัยก่อน และมั่นใจได้ว่ากิมจิจะผ่านกระบวนการดองได้อย่างราบรื่น ทุกวันนี้ ตู้เย็นสำหรับเก็บกิมจิโดยเฉพาะจึงได้กลายเป็นเครื่องใช้สามัญประจำบ้านของคนเกาหลีเหมือนกับตู้เย็นทั่วไป

คุณประโยชน์ด้านโภชนาการของกิมจิ

กิมจิแสดงให้เห็นว่าการรับประทานอาหารเกาหลีแบบดั้งเดิมนั้นส่วนใหญ่จะเป็นอาหารประเภทผัก และไขมันต่ำ เมื่อเทียบกับอาหารฝั่งตะวันตกที่ส่วนใหญ่ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ และมีไขมันสูง ทำให้ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการหลายคนได้เน้นย้ำว่าการรับประทานกิมจิ และการรับประทานอาหารเกาหลีแบบดั้งเดิมนั้นดีต่อสุขภาพมากกว่าอาหารประเภทที่เต็มไปด้วยไขมัน และเนื้อสัตว์ (Law, 2018)

นอกจากรสชาติที่มีความเป็นเอกลักษณ์และความมีความหลากหลายแล้วกิมจียังมีคุณประโยชน์ด้านโภชนาการมากมาย คุณประโยชน์เหล่านั้นล้วนมาจากวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ซึ่งประโยชน์ของวัตถุดิบและเครื่องปรุงหลัก ๆ ในกิมจิ มีดังนี้

ผักกาดขาว ช่วยต่อต้านสารก่อมะเร็ง ลดคอเลสเตอรอลในเลือด เป็นผักที่ทั้งอร่อยและมีประโยชน์

หัวไชเท้า มีเอนไซม์ที่สามารถกระตุ้นการเผาผลาญพลังงานในร่างกาย ช่วยในกระบวนการย่อยอาหารโดยเฉพาะแป้งและไขมัน

พริก มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยเสริมภูมิคุ้มกัน และช่วยในการเผาผลาญไขมัน นอกจากนี้ยังให้รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ และสีสันทันรับประทาน

กระเทียม ช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของไวรัส เสริมภูมิคุ้มกัน และบรรเทาอาการเหนื่อยล้า

ขิง ช่วยต่อต้านแบคทีเรียที่ไม่ดี ป้องกันโรคต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน เช่น อากาศหวัด เจ็บคอ

นอกจากวัตถุดิบที่มีคุณภาพแล้ว กระบวนการดอง และการเก็บรักษาก็มีส่วนช่วยให้กิมจิกลายเป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายเช่นกัน โดยเมื่อเก็บรักษากิมจิในอุณหภูมิที่เหมาะสมแล้วแบคทีเรียแลคติกแอซิด (Lactic Acid Bacteria) จะเริ่มแพร่กระจายอยู่ในกิมจิทำให้กิมจิมีรสชาติเปรี้ยวและกลิ่นฉุน ซึ่งแลคติกแอซิดจะยังคงอยู่ไปตลอดแม้ว่าจะเก็บกิมจินานแค่ไหน นอกจากนี้กระบวนการดองยังทำให้เกิดจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์อีกหลายชนิด เช่น แลคโตบาซิลลัส ลิวโคนอสตอก และไวส์เซลลา เป็นต้น

สารอาหารที่สำคัญในกิมจิได้แก่ วิตามินเอ วิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสอง วิตามินซี ไนอะซิน รวมถึงเส้นใยและสารอาหารอื่น ๆ ที่ช่วยต่อต้านโรคมะเร็งในช่องปาก ลำคอ ลำไส้ กระเพาะอาหาร และช่วยขับถ่ายของเสียออกจากร่างกาย (ดำรงค์ ฐานดี, 2547 : 187) โดยในสารคดีของสถานี KBS เรื่อง The Wonders of Korea 2 ตอน Kimjang, a Festival of Old Flavors ได้อ้างอิงข้อมูลจาก World Institute of Kimchi ว่า ในกิมจิผักกาดขาว 100 กรัม มีคุณค่าทางโภชนาการดังนี้

วิตามินเอ 281 ไมโครกรัม	โพแทสเซียม 196 มิลลิกรัม
วิตามินบีหนึ่ง 0.09 มิลลิกรัม	ฟอสฟอรัส 39 มิลลิกรัม
วิตามินบีสอง 0.06 มิลลิกรัม	เหล็ก 0.8 มิลลิกรัม
วิตามินซี 7 มิลลิกรัม	ไนอะซิน 0.4 มิลลิกรัม
แคลเซียม 64 มิลลิกรัม	

ในช่วงที่โรคซาร์ส (SARS หรือ Severe Acute Respiratory Syndrome) ระบาดช่วงปลาย ค.ศ.2002 ถึง ค.ศ.2003 สำนักข่าว และสื่อต่าง ๆ ทั่วโลกต่างพูดถึงกิมจิว่าเป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และเป็นสิ่งที่ช่วยป้องกันให้คนเกาหลีรอดพ้นจากโรคซาร์ส และโรคไข้หวัดนก รวมถึงช่วยลด การเกิดโรคอ้วน และโรคทั่วไปในชีวิตประจำวันด้วย จากคุณประโยชน์ด้านโภชนาการหลากหลาย ประการนี้ทำให้กิมจิได้รับการยอมรับว่าเป็น “หนึ่งในห้าอาหารเพื่อสุขภาพของโลก” จากนิตยสาร “Health” ของประเทศสหรัฐอเมริกาใน ค.ศ. 2006 (Law, 2018)

วัฒนธรรมกิมจิ

ความเป็นมา

จากอดีตถึงปัจจุบันสถานะของกิมจิในวัฒนธรรมอาหารและการครัวของเกาหลีนั้นเป็น มากกว่าแค่ผักดองหรือเครื่องเคียงทั่วไป แต่กิมจิในสายตาชาวโลกนั้นเป็นที่รู้จักในฐานะอาหารดั้งเดิม ของเกาหลีอยู่เสมอ เป็นอาหารที่สื่อถึงความเป็นชนชาติของชาวเกาหลี ปัจจุบันสำคัญที่ทำให้กิมจิกลาย เป็นอาหารแห่งจิตวิญญาณของชาวเกาหลีนั้นเชื่อว่ามาจากวัฒนธรรมการทำกิมจิ และสังคมที่ เกี่ยวข้องในการทำกิมจิ รวมถึงพัฒนาการ การสร้างสรรค์ และคุณค่าทางวัฒนธรรมที่แฝงอยู่ในการทำ กิมจิ หรือที่ชาวเกาหลีเรียกว่า “กิมจิ”

“กิมจิ” เป็นประเพณีการทำกิมจิของครอบครัวชาวเกาหลีที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน ซึ่งจะเริ่มทำกันตั้งแต่ช่วงเดือนตุลาคมหรือพฤศจิกายนของทุกปี ในหนังสือที่ครอบคลุมเกี่ยวกับการทำ การเกษตรของจีนชื่อ Jeminyosul (The be-all and end-all agricultural technology for the people) บันทึกไว้ว่าเกาหลีน่าจะเรียนรู้เทคนิค และวิธีการทำผักดองมาจากจีน แต่ก็สามารถปรับปรุง พัฒนาระบบการ และวิธีการดองผักให้ไปในรูปแบบของตัวเองได้อย่างรวดเร็ว หรืออาจจะเป็น เพราะนิสัยการรับประทานอาหาร และพัฒนาการด้านการครัวของเกาหลีที่ช้ากว่าจีนในด้านการใช้ เครื่องครัว และการใช้ไฟในการทำอาหารไม่ว่าจะเป็นการนึ่ง การทอด หรือการย่าง ทำให้การ รับประทานผัก การดองผักเป็นเครื่องเคียง และการพัฒนากิมจิหลากหลายสูตรนั้นจึงกลายเป็น ธรรมชาติของคนเกาหลีไปโดยปริยาย

นอกจากนั้น เรายังสามารถสืบค้นถึงประวัติศาสตร์ของวัฒนธรรมกิมจางได้ผ่านความคิดของคนเกาหลีอีกด้วย โดยวัดพ็อบจูในจังหวัดชุงชองเหนือ ซึ่งเป็นวัดที่มีอายุกว่า 1,500 ปี สร้างมาตั้งแต่สมัยซิลลา มีไหที่ทำจากหิน ฝังอยู่ใต้ดิน มีความลึกประมาณ 2.2 เมตร และกว้างประมาณ 1.8 เมตร ได้รับเลือกจาก UNESCO ให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องได้ลำดับที่ 204 ในค.ศ.2000 ซึ่งไหนี้ในทางประวัติศาสตร์ไม่สามารถพิสูจน์ได้แน่ชัดว่าเกิดขึ้นในสมัยใด แต่คนเกาหลีก็ได้สันนิษฐานว่าไหนี้ถูกใช้เป็นที่เก็บกิมจิในช่วงฤดูหนาวสำหรับพระในศาสนาพุทธ 3,000 รูป และในบันทึกของโนจิน (ข้าราชการในสมัยโชซอน) ชื่อ Anthology of Okgye ยังได้บันทึกในลักษณะเดียวกันว่ามีหินขนาดใหญ่ซึ่งถูกใช้เป็นที่เก็บกิมจิที่วัดจางซู บนภูเขาต็อกยู

กรณีนี้ ที่หินที่มีช่องโหว่หรือรูขนาดใหญ่เคยใช้เป็นที่เก็บกิมจินั้นยังเป็นเรื่องยากที่จะพิสูจน์ แต่การที่คนเกาหลีส่วนใหญ่เชื่อว่าไหที่ฝังอยู่ใต้ดินทั้งที่วัดพ็อบจู และวัดจางซุนั้นเป็นไหเก็บกิมจิก็สามารถเป็นอีกหนึ่งข้อสันนิษฐานเกี่ยวกับการทำกิมจางที่มีมาอย่างยาวนานแล้วได้เช่นกัน

นอกจากนั้น ยังมีหลักฐานที่บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรอีกมากมาย ทั้งบันทึกทางประวัติศาสตร์ บทกลอน และวรรณกรรมต่าง ๆ โดยเฉพาะในสมัยโชซอนมีบันทึกมากมายเกี่ยวกับการทำกิมจาง บันทึกที่เก่าแก่ที่สุดที่กล่าวถึงการทำกิมจางคือ Gapoyukyeong ของอีคยูโบ กล่าวว่ “หัวไชเท้าตองในซอสถั่วเหลืองนั้นดีสำหรับช่วงสามเดือนในฤดูร้อน ผักกาดขาวตองเกลือ นั้นดีสำหรับช่วงเก้าเดือนในฤดูหนาว” แสดงให้เห็นว่ามีการทำผักตอง และการรับประทานผักตองมาตั้งแต่สมัยนั้น

ความสำคัญ และความเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม

วิถีชีวิตที่สำคัญของคนเกาหลี

จากบันทึกของคนเกาหลีตั้งแต่สมัยโชซอน รวมไปถึงบทกวีต่าง ๆ ที่กล่าวถึงการทำกิมจางนั้น นอกจากแสดงให้เห็นถึงความเป็นมา และประวัติศาสตร์ที่มีมาอย่างยาวนานแล้วยังแสดงให้เห็นว่าคนเกาหลีให้ความสำคัญกับประเพณีนี้มาก เรียกได้ว่าเป็นกิจกรรมสำคัญประจำปีเลยก็ว่าได้ โดยบันทึกและบทกวีจากสมัยโชซอนส่วนใหญ่ถูกเขียนโดยผู้ชาย ซึ่งเป็นหัวหน้าครอบครัวตามบริบทสังคมของเกาหลี ในบันทึกมากมายนั้นแสดงให้เห็นความกังวลใจในการจัดเตรียมกิมจิสำหรับฤดูหนาว ตั้งแต่การวางแผนในการทำกิมจาง การคาดการณ์สภาพอากาศ ความสำคัญของการจัดหาวัตถุดิบเพื่อเตรียมกิมจิให้เพียงพอต่อครอบครัวตลอดปี และยังบันทึกถึงความรู้สึกโล่งใจหลังจากการทำกิมจางจบลง และผ่านไปอย่างราบรื่น สาเหตุที่หัวหน้าครอบครัวมีความกังวลเกี่ยวกับการทำกิมจางนั้นเป็นเพราะกิมจิเป็นสิ่งสำคัญของทุก ๆ ครอบครัว เป็นเครื่องเคียงที่ต้องมีอยู่บนทุกโต๊ะอาหารทุกมื้อ แม้ว่าจะมีเครื่องเคียงอย่างอื่นอีกมากมายแค่ไหน แต่ถ้าไม่มีกิมจิมื้ออาหารนั้นก็จะไม่มีความสุขสมบูรณ์ โดยเฉพาะครอบครัวที่ยากจนส่วนใหญ่จะรับประทานแค่ข้าวกับกิมจิ กิมจิจึงเปรียบเสมือนกับข้าว

อย่างหนึ่งที่สามารถช่วยให้พวกเขาผ่านฤดูหนาวอันแห้งแล้งและยากลำบากไปได้ หรือแม้แต่กระทั่งครอบครัวที่ร่ำรวย หรือชนชั้นสูง กิมจิก็เป็นเครื่องเคียงจานโปรดเช่นกัน และยังมีส่วนผสม รวมถึงรสชาติที่หรรษาตามฐานะของครอบครัว จากวิถีชีวิตที่ปฏิบัติต่อกันมารุ่นต่อรุ่นจึงกลายเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญของคนเกาหลี และยังคงถ่ายทอดต่อกันมาเรื่อย ๆ โดยส่วนใหญ่จะเป็นการส่งต่อวิธีการและสูตรลับต่าง ๆ ของครอบครัวระหว่างแม่ถึงลูกสาวหรือแม่สามีถึงลูกสะใภ้ ซึ่งการเรียนรู้ที่ดีที่สุดนั้นคือการทดลองลงมือทำด้วยตัวเอง โดยลูกสาวหรือลูกสะใภ้ของแต่ละครอบครัวจะช่วยที่บ้านทำกิมจิงานใน ทุก ๆ ปี รวมถึงเด็ก ๆ ในบ้านก็สามารถช่วยผู้ใหญ่ได้เช่นกัน ทำให้ในช่วงที่เกาหลีตกเป็นอาณานิคม และถูกปกครองโดยญี่ปุ่น (ค.ศ. 1910–1945) โรงเรียนหญิงล้วนหลาย ๆ แห่งได้มีการบรรจุการเรียนรู้การทำกิมจิลงในหลักสูตร และได้มีการส่งนักเรียนไปช่วยทำกิมจิตามบ้านต่าง ๆ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้การทำกิมจิตั้งแต่ยังเด็ก และเพื่อเป็นประโยชน์ต่อครอบครัวในอนาคต

จากวัฒนธรรมการทำกิมจิอันทรงคุณค่า เป็นเอกลักษณ์ และมีความสำคัญมากต่อคนเกาหลี ทำให้เกาหลีได้ยื่นคำร้องต่อองค์การระดับสากลเพื่อให้กำหนดมาตรฐานของกิมจิเพื่อป้องกันการเข้าใจผิด หรือลอกเลียนแบบจากประเทศอื่น จนกระทั่งใน ค.ศ.2001 องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติจึงได้ประกาศว่ากิมจิของเกาหลีเป็นสูตรมาตรฐานของอาหารประเภทนี้ และใน ค.ศ. 2013 องค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือ ยูเนสโก (UNESCO) ก็ได้ประกาศให้การทำกิมจิ หรือ วัฒนธรรมกิมจิ เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ (Intangible Cultural Heritage หรือ ICH) อีกด้วย และด้วยเหตุนี้ทำให้ต่อมาใน ค.ศ.2014 รัฐบาลเกาหลีจึงได้ประกาศจัดงาน Seoul Kimchi Making and Sharing Festival หรือ Seoul Kimchi Festival ขึ้นเป็นครั้งแรกที่ Seoul Plaza เพื่อเป็นการเฉลิมฉลองให้กับความภาคภูมิใจครั้งนี้ ซึ่งเป็นงานที่สามารถเข้าชมได้ฟรี แต่จะคิดค่าธรรมเนียมสำหรับบางกิจกรรมในงานเท่านั้น โดยคาดหวังว่าเทศกาลนี้จะเป็ นสิ่งที่ช่วยเชื่อมโยงการใช้ชีวิตแบบดั้งเดิมผสมผสานกับการใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่เข้าด้วยกัน และเทศกาลนี้จะเป็ นเทศกาลแห่งความกลมเกลียว และเป็นการแบ่งปันประสบการณ์ทางวัฒนธรรมของเกาหลีให้กับผู้คนทั่วโลก ปัจจุบันเทศกาล Seoul Kimchi Making and Sharing Festival ยังคงดำเนินอยู่ โดยมีการจัดงานเทศกาลนี้ครั้งล่าสุดเพิ่งผ่านไปเมื่อเดือนพฤศจิกายน ค.ศ.2019

ศูนย์กลางแห่งความเป็นมิตร

วัฒนธรรมการทำกิมจิเป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องกับครอบครัว เพื่อนบ้าน และชุมชน สำหรับเกาหลี ถือว่าวัฒนธรรมนี้เปรียบเสมือนงานบ้านงานใหญ่ที่สุดของครอบครัว เป็นการทำอาหารที่แตกต่าง และหาได้ยากในวัฒนธรรมอื่น ๆ

การทำกิมจิคือการรวมตัวกันของครอบครัว หรือเพื่อนบ้าน เพื่อมาร่วมแรงร่วมใจกันในการทำกิมจิ ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง จนกระทั่งขั้นตอนสุดท้าย แต่ประเด็นสำคัญที่แฝงอยู่ใน

วัฒนธรรมกิมจางนี้คือการแบ่งปันซึ่งกันและกัน การแบ่งปันนี้ไม่เพียงแต่แบ่งปันอาหารที่ช่วยกันทำเท่านั้น แต่ยังแสดงให้เห็นถึงการแบ่งปันประสบการณ์ ความรู้ เทคนิควิธีการ และเรื่องราวต่าง ๆ ร่วมกัน หรือกล่าวได้ว่าเป็นช่วงเวลาแห่งการแบ่งปันน้ำใจและความรัก

ความโดดเด่นที่ทำให้วัฒนธรรมกิมจางแตกต่างจากการทำอาหารประเภทอื่น ๆ คือเป็นการทำกิมจิจำนวนมากในคราวเดียว บางครอบครัวอาจจะใช้ผักกาดขาว 200 – 300 หัว หรือบางครอบครัวอาจจะทำจำนวนมากกว่านั้น เป็นสาเหตุที่หลาย ๆ คนต้องคอยให้ความช่วยเหลือกันในการทำจึงทำให้เกิดการรวมตัวกันของคนจำนวนมาก คนในครอบครัวที่ไปทำงานในเมืองหลวง หรือย้ายไปอยู่ต่างจังหวัดก็จะหาเวลาวันหยุดกลับมาในช่วงการทำกิมจาง ถือเป็นช่วงเวลาที่จะได้พบปะ พูดคุยกับคนในครอบครัว และหมู่ญาติพี่น้องที่มาช่วยกันทำกิมจิ เมื่อเริ่มลงมือทำกันแล้ว ระหว่างนั้นคนเกาหลีจะทำอาหารว่าง หรืออาหารมื้อใหญ่แล้วแต่ความต้องการของครอบครัว และจะแบ่งปันรับประทานร่วมกัน อาหารที่นิยมทำคือหมูสามชั้นต้ม นำมารับประทานกับกิมจิที่เพิ่งทำสด ๆ และแพนเค้กผักกาดขาวแบบเกาหลี (นำผักกาดขาวไปชุบแป้งตามสูตรแล้วทอดบนกระทะ) ที่สำคัญคือต้องรับประทานกับเครื่องดื่มที่เรียกว่ามกกอลลี (ไวน์ข้าวแบบดั้งเดิม) จะทำให้ทุกคนที่มาช่วยกันทำกิมจางนั้นมีพลังงานและมีแรงใจในการทำงานหนักจนเสร็จสมบูรณ์

ดังที่ได้กล่าวไปแล้วข้างต้น กิมจางคือการรวมตัวกันเพื่อทำกิมจิ และทำให้เกิดการช่วยเหลือกันระหว่างเพื่อนบ้าน และครอบครัว ทำให้เมื่อทำกิมจิเสร็จแล้วสิ่งที่ตามมาคือการแบ่งปันกิมจิกันระหว่างแต่ละบ้าน หรือแบ่งให้สมาชิกในครอบครัวที่ย้ายไปอยู่ที่อื่น โดยความมีน้ำใจของคนเกาหลีนี้ไม่ได้เพิ่งเริ่มขึ้นแต่อย่างใด แต่ปรากฏให้เห็นมาตั้งแต่สมัยก่อนตามบันทึกทางประวัติศาสตร์ แม้ว่าในสมัยก่อนกิมจิจะเป็นอาหารจำเป็นที่จะช่วยประทังชีวิตคนเกาหลี และบวกกับวิธีการทำอันแสนยุ่งยากและลำบาก ทำให้เป็นการยากที่จะให้กิมจิกับคนอื่น แต่ถึงอย่างไรก็ไม่สามารถหยุดความใจดี และความมีน้ำใจของคนเกาหลีได้ ตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบันการแบ่งปันกิมจิกันระหว่างแต่ละบ้านยังคงมีมาตลอด รวมถึงการให้ความช่วยเหลือกันในการทำกิมจางด้วย โดยนางคังซุกจาได้กล่าวในสารคดี Arirang Special ตอน Kimjang, A culture of making and sharing kimchi ว่า “เราจะให้กิมจิกินอื่นก่อนเสมอ แล้วหลังจากนั้นคนอื่นก็จะให้กิมจิกับเราเช่นกัน”

นอกจากการแบ่งปันกันระหว่างครอบครัวและเพื่อนบ้านแล้ว หน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง กับสังคมและรัฐบาลก็ยังคอยช่วยเหลือประชาชนที่ไม่สามารถทำกิมจางด้วยตัวเองได้ โดยกิมจิที่ทำในงานเทศกาล Seoul Kimchi Making and Sharing Festival นั้นจะถูกแจกจ่ายไปสู่คนยากไร้ ครอบครัวที่รายได้น้อย หรือผู้สูงอายุที่อาศัยอยู่ตัวคนเดียว โดยมีอาสาสมัครจากองค์กรสวัสดิการสังคมต่าง ๆ เป็นผู้นำไปแจกจ่ายให้ถึงบ้าน เพื่อให้ประชาชนได้ใช้เวลาผ่านฤดูหนาวไปได้อย่างไม่ขาดแคลนกิมจิ การแจกจ่ายกิมจิสู่คนยากไร้ หรือคนด้อยโอกาสนี้เมื่อก่อนเป็นเพียงความมีน้ำใจของชุมชนหรือคนในหมู่บ้านเท่านั้น แต่เมื่อยุคสมัยผ่านไปจนถึงปัจจุบัน หน้าทีนี้จึงกลายเป็นหน้าที่ของรัฐบาล

หรือองค์กรเกี่ยวกับสวัสดิการสังคมต่าง ๆ ที่เข้ามามีบทบาทแทน แต่ไม่ว่าเวลาหรือบทบาทของใครจะเปลี่ยนไป การแบ่งปันนั้นยังคงเป็นสิ่งที่มิได้อยู่เสมอ วัฒนธรรมกิมจิจึงแสดงให้เห็นถึงความรัก การแบ่งปัน และสังคมที่ดีของประเทศเกาหลี

แหล่งพลังงานของคนเกาหลี

นอกจากเป็นศูนย์กลางแห่งความเป็นมิตรแล้ว กิมจิยังเป็นแหล่งพลังงาน เป็นเครื่องมือการเอาชีวิตรอดสำหรับผู้เดินทาง ผู้อพยพ และผู้ที่อาศัยอยู่ในต่างประเทศ เช่น ชนกีซอง นักวิ่งมาราธอน เหยื่อของเกาหลีในกีฬาโอลิมปิก ค.ศ.1936 ที่กรุงเบอร์ลินก็ได้รับประทานกิมจิเพื่อต่อสู้กับความเหนื่อยล้าจากการเดินทางที่ยาวนาน และช่วยเพิ่มความอยากอาหารและพลังงาน อีกทั้งบันทึกของคนเกาหลีที่ไปศึกษาอยู่ในต่างประเทศในช่วงการรุกรานของญี่ปุ่นก็ได้บันทึกถึงความรู้สึกคิดถึงบ้าน และอาหารเกาหลี ซึ่งกิมจิก็เป็นหนึ่งในอาหารที่คิดถึงมากที่สุด แม้ว่าในประเทศอย่างจีนหรือญี่ปุ่นจะมีผักดองที่ลักษณะคล้ายกันกับกิมจิแต่ก็ไม่สามารถทดแทนกิมจิของเกาหลีได้เลย หรือเวลาที่รับประทานอาหารแบบตะวันตกมาก ๆ ก็จะได้คิดถึงเครื่องเคียงอย่างกิมจิอยู่ตลอดเวลา และในการอพยพไปฮาวายใน ค.ศ.1903 คนเกาหลีไม่สามารถทนอยู่แบบไม่มีกิมจิได้ จึงมีการทำกิมจิเกิดขึ้น และได้แพร่หลายสู่ผู้คนจนเกิดการก่อตั้งโรงงานทำกิมจิขึ้น โดยส่วนมากกิมจิจะขายได้ที่โบสถ์เกาหลี โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลหรือพิธีต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน งานศพ เป็นต้น

ในช่วงต้นทศวรรษที่ 1960 ทหารเกาหลีที่ถูกส่งไปเวียดนามไม่สามารถใช้ชีวิตจากเสบียงที่สหรัฐอเมริกาจัดหาให้เท่านั้น ทำให้ต้องซื้อกิมจิราคาแพงจากฮาวาย และเพื่อเป็นการแก้ปัญหานี้ทางสหรัฐอเมริกาจึงตัดสินใจผลิตบรรจุกิมจิลงในเสบียงที่จัดหาให้ทหารด้วย

จากที่กล่าวมาข้างต้นแสดงให้เห็นว่าคนเกาหลีนั้นไม่สามารถใช้ชีวิตโดยปราศจากกิมจิได้ ไม่ว่าจะอพยพหรือย้ายไปตั้งถิ่นฐานที่ใดคนเกาหลีก็จะทำกิมจิ และเผยแพร่วัฒนธรรมการทำกิมจิ รวมถึงความใจดี มีน้ำใจ และความเอาใจใส่ต่อผู้อื่นอยู่เสมอ กิมจิจึงเปรียบเสมือนแหล่งพลังงานสำคัญที่ช่วยให้คนเกาหลีมีชีวิตรอดในต่างแดน หรือไม่ว่าในประเทศเองก็ตาม

มูลค่าทางเศรษฐกิจของกิมจิ

ธุรกิจจากกิมจิ

แม้ว่าจะเป็นการแสดงถึงจิตวิญญาณของเกาหลี แต่ในทางตรงกันข้าม การสร้างมูลค่าทางธุรกิจของกิมจินั้นกลับเริ่มขึ้นที่ต่างประเทศเป็นที่แรกก่อนที่จะกลายเป็นอุตสาหกรรมที่ทำรายได้ให้ประเทศเกาหลีในปัจจุบัน

หลักฐานที่แสดงให้เห็นว่าการเริ่มทำธุรกิจหรือค้าขายกิมจิเริ่มขึ้นที่ต่างประเทศนั้นย้อนไปตั้งแต่ในสมัยของพระเจ้าอินโจ (ค.ศ. 1623 - 1649) แห่งราชวงศ์โชซอน ช่วงที่เกิดสงครามแมนจูหรือ

การรุกรานเกาหลีของแมนจูครั้งที่สอง (Second Manchu Invasion of Korea) ใน ค.ศ. 1636 ซึ่งคนเกาหลีจำนวนมากหนีภัยถูกเกณฑ์ไปในฐานะนักโทษ โดยส่วนมากอาศัยอยู่ในเมืองนิงเจี้ยน และเมืองเพ็งรุ่งชวี และแม้ว่าจะถูกเกณฑ์ไปเป็นนักโทษในต่างบ้านต่างเมืองแต่คนเกาหลีก็ยังคงใช้ชีวิตในแบบของตนเองรวมถึงเรื่องอาหารการกินอย่างการทำกิมจิไว้ยู่เสมอ และเริ่มมีการค้าขายกิมจิตั้งแต่ตอนนั้น โดยในบันทึกทางประวัติศาสตร์ของหนึ่งในคณะผู้แทนข้าราชการในราชวงศ์ โชซอนได้กล่าวถึงการเดินทางไปประเทศจีนและได้พบคนเกาหลีที่อาศัยอยู่ที่นั่นเอาชีวิตรอดโดยการขายผักดอง ซอสถั่วเหลือง และทเวนจัง (ถั่วเหลืองหมักของเกาหลี) ในบันทึกกล่าวถึงหญิงชราชาวเกาหลีที่อาศัยในประเทศจีน ใช้ชีวิตด้วยการใช้ความสามารถในการค้าขายอาหาร และกิมจิแบบเกาหลี โดยมีการวางแผนและคอยเฝ้าดูการเดินทางของคณะผู้แทนจากเกาหลี และขายอาหารเกาหลีให้คนเหล่านั้น ซึ่งมีความเหน็ดเหนื่อยจากการเดินทางที่ยาวนานและต้องห่างไกลจากบ้านเกิด เพราะสำหรับคนเกาหลีถือว่าอาหารนั้นทำให้รู้สึกถึงความเป็นบ้านได้มากที่สุด ทำให้คณะผู้แทนข้าราชการบางคนถึงกับต้องบันทึกและวางแผนบรรจุสถานที่ขายอาหารเกาหลีของหญิงชราคนนี้ไว้ในแผนการเดินทาง เพื่อให้มั่นใจว่าพวกเขาจะได้รับประทานกิมจิ และอาหารเกาหลีเมื่อเดินทางไปเยือนประเทศจีน

ต่อมาในช่วงที่เกาหลีตกเป็นอาณานิคมและถูกปกครองโดยญี่ปุ่น (ค.ศ. 1910–1945) การทำกิมจิถูกลดทอนหรือกิมจางกลายเป็นเรื่องที่ยากขึ้นเนื่องจากการเริ่มพัฒนาเข้าสู่สังคมเมืองของเกาหลี และการปกครองที่เด็ดขาดของญี่ปุ่น ทำให้การหาแรงงานหรือคนทำกิมจิจำนวนมาก ๆ นั้นค่อนข้างยากลำบาก ในเวลาเดียวกันนั้นการพัฒนาด้านเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม บวกกับความเชี่ยวชาญและการมีความรู้ในด้านการบริหารจัดการเริ่มมีมากขึ้น ทำให้เกิดการถกเถียงกันเป็นวงกว้างเกี่ยวกับความต้องการในการตั้งโรงงานผลิตกิมจิ หนังสือพิมพ์หลายฉบับก็ได้นำเสนอความเห็นเกี่ยวกับเรื่องนี้ว่าควรมีการจัดตั้งศูนย์กลางชุมชนในช่วงการทำกิมจางเพื่อช่วยประหยัดเวลาในการทำงานของผู้หญิง และการทำกิมจิหรือซอสถั่วเหลืองนั้นควรผลิตที่โรงงานมากกว่าผลิตเองที่บ้าน รวมถึงมีหัวข้อข่าวที่ว่ากิมจิสามารถหาซื้อได้ทั่วไปในช่วงนั้น โดยกลุ่มผู้หญิงในองค์กร The Ladies Patriotic Society ได้ซื้อกิมจิฝักกาดขาวจำนวน 6 หัวและบริจาคให้กองทหารรักษาการณ์ของสหรัฐอเมริกาในเขตยงชาน (World Institute of Kimchi, 2014 : 69) แต่เหนือสิ่งอื่นใดก็ยังมีความคิดเห็นของคนเกาหลีที่ยังคงคิดว่าการร่วมด้วยช่วยกันทำกิมจางระหว่างบ้านนั้นเป็นยังเรื่องจำเป็น แม้ว่าเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการทำกิมจิจะพัฒนาไปมากขนาดไหนก็ตาม เพราะจะทำให้เลือกสรรวัตถุดิบได้เอง และทำให้ได้กิมจิที่อร่อยและมีคุณภาพ ถ้ามีเวลา แรงงาน และพื้นที่แล้วส่วนใหญ่การทำกิมจางก็ยังคงดำเนินไปในรูปแบบเดิม

ในการอพยพไปฮาวายใน ค.ศ. 1903 คนเกาหลีที่อพยพไปก็ได้ใช้ความสามารถในด้านการจัดการ การบริหาร และการพัฒนาเทคโนโลยีเข้ามาช่วย จนทำให้เกิดโรงงานผลิตกิมจิขึ้น และสามารถส่งออกกิมจิให้กับต่างประเทศได้ โรงงานกิมจิในฮาวายดำเนินกิจการผ่านไปด้วยดีจนกระทั่ง

ช่วงทศวรรษที่ 1960 ก็ไม่ปรากฏข้อมูลเกี่ยวกับโรงงานนี้อีก และในช่วงต้นทศวรรษที่ 1960 ที่ทหารเกาหลีในเวียดนามมีความต้องการกิมจิในเสบียงพื้นฐานมากนั้น นอกจากกองทัพของสหรัฐอเมริกาจะแก้ไขปัญหาด้วยการบรรจุกิมจิลงในเสบียงอาหารแล้วรัฐบาลเกาหลีเองก็ได้ช่วยแก้ไขปัญหานี้ด้วยการพยายามเป็นผู้ผลิต และพัฒนากิมจิบรรจุกระป๋องและส่งให้กองทัพสหรัฐอเมริกาในเวลานั้น และเนื่องด้วยการเร่งรีบพัฒนากิมจิแบบบรรจุกระป๋องนี้จึงทำให้เกิดการพัฒนาเทคโนโลยีต่าง ๆ เกี่ยวกับการทำกิมจิ และรวมถึงการพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิตกิมจิในเกาหลีด้วย

ในเวลาต่อมาที่ประเทศเกาหลีเริ่มพัฒนาเข้าสู่สังคมอุตสาหกรรมอย่างเต็มตัวเช่นในปัจจุบันบวกกับการที่เทคโนโลยี และเศรษฐกิจที่พัฒนาขึ้นอย่างรวดเร็ว รูปแบบที่อยู่อาศัยที่เปลี่ยนไปเป็นแบบอะพาร์ตเมนต์บนตึกสูง ทำให้เป็นการยากที่จะทำกิมจิปริมาณมาก ๆ ที่บ้าน จนในที่สุดอุตสาหกรรมการทำกิมจิจึงกลายเป็นสิ่งที่เข้ามาตอบสนองต่อความต้องการของคนเกาหลีได้อย่างเป็นธรรมชาติ เกิดโรงงานผลิตกิมจิสำเร็จรูป และเกิดการผลิตตู้เย็นเก็บกิมจิสำหรับครอบครัวที่ไม่ได้อาศัยอยู่ในบ้านแบบดั้งเดิมและไม่มีพื้นที่ในการฝังไหตองกิมจิอีกแล้ว ด้วยข้อจำกัดด้านเวลาและพื้นที่นี้ทำให้ปัจจุบันการซื้อกิมจิสำเร็จรูปนั้นเป็นปกติในวิถีชีวิตของคนเกาหลี หรือถ้าครอบครัวใดยังคงยึดถือในการทำกิมจิงานนั้นก็สามารถทำได้ในปริมาณที่เพียงพอที่จะเก็บในตู้เย็นโดยไม่จำเป็นต้องทำกิมจิในปริมาณมาก ๆ แบบในสมัยก่อน อีกทั้งในปัจจุบัน รัฐบาลเกาหลีได้สนับสนุนงบประมาณให้กับองค์กรต่าง ๆ ทั้งของรัฐ และเอกชน รวมถึงมหาวิทยาลัยและศูนย์วิจัยที่คิดค้น ปรับปรุง และพัฒนาการผลิตกิมจิด้วยเครื่องจักรให้เป็นธุรกิจอุตสาหกรรม และพัฒนาเทคนิค วิธีการในการผลิต และการบรรจุกิมจิลงหีบห่อเพื่อการค้าและการส่งออก รวมถึงวิธีการขนส่งกิมจิภายในระยะเวลาที่เหมาะสมเพื่อให้กิมจิที่ถูกส่งออกไปนั้นมีรสชาติ และคุณภาพที่ดีที่สุด

ปัจจัยที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กิมจิ และรายได้จากอุตสาหกรรมการผลิตกิมจิ

รสชาติ

กิมจิเป็นอาหารที่มีรสชาติซับซ้อนซึ่งเป็นเอกลักษณ์ แสดงถึงวัฒนธรรมและรสนิยมการรับประทานอาหารของคนเกาหลีส่วนใหญ่ โดยเฉพาะรสชาติที่จัดจ้านและความเผ็ดจากพริก นอกจากนี้รสชาติของกิมจิยังขึ้นอยู่กับผักที่ใช้ทำกิมจิและปริมาณเกลือที่ใช้ตองผัก รวมถึงความแตกต่างของสูตรและเครื่องปรุงของแต่ละครอบครัวด้วย แต่รสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของกิมจิหลัก ๆ คือรสชาติเปรี้ยว เผ็ด และรสชาติอูมามิหรือรสกลมกล่อม

รสชาติเปรี้ยวของกิมจิเกิดจากกระบวนการดอง โดยแบคทีเรียแลคติกแอซิดที่ถูกผลิตออกมา ระหว่างกระบวนการดองนั้นทำให้กิมจิมีรสชาติเปรี้ยว และกลิ่นฉุนที่เป็นเอกลักษณ์ ส่วนรสชาติเผ็ดนั้นขึ้นอยู่กับปริมาณพริกที่ใช้ โดยกิมจิสามารถมีระดับความเผ็ดได้ตั้งแต่เผ็ดน้อยไปจนถึงเผ็ดมาก นอกจากให้ความเผ็ดแล้วพริกยังช่วยให้กิมจิมีสีสน้ำรับประทานอีกด้วย

รสชาติอุมามิหรือรสกลมกล่อมของกิมจินั้นส่วนใหญ่เป็นเพราะการใช้กุ้งดอง หรืออาหารทะเลดองอื่น ๆ ทำให้เพิ่มความจัดจ้านของรสชาติ ถ้ากิมจินิดไหนที่ไม่ใส่กุ้งดองก็จะมีรสชาติที่เบา กว่า และอาจจะรับประทานง่ายกว่าสำหรับคนที่ไม่คุ้นเคย นอกจากนี้แล้วกระเทียมก็เป็นเครื่องปรุงร ึ่งหนึ่งที่เมื่อผ่านกระบวนการดองแล้วจะช่วยทำให้กิมจินีมีรสชาติที่ล้ำลึกด้วย

เนื่องจากรสชาติที่มีเสน่ห์เฉพาะตัวของกิมจินี้ทำให้นอกจากการรับประทานเป็นเครื่องเคียง เปลา ๆ หรือรับประทานกับข้าวเป็นปกติแล้ว กิมจินี้ยังถูกนำไปเป็นวัตถุดิบในเมนูต่าง ๆ อีกมากมาย จึงเกิดเมนูอาหารใหม่ ๆ ที่มีกิมจินี้เป็นส่วนประกอบหลัก เช่น แพนเค้กกิมจินิ (กิมจินิออน) ข้าวผัดกิมจินิ แกงกิมจินิ (กิมจินิแจก) และหมูปัดกิมจินิ เป็นต้น นอกจากนี้จากอาหารเกาหลีแล้ว คนเกาหลีที่มีความคิด สร้ างสรรค์เรื่องอาหารอยู่เสมอยังได้นำกิมจินี้ไปผสมผสานกับเมนูอาหารฝั่งตะวันตกอีกด้วย จึงทำให้ เกิดรสชาติใหม่ที่ผสมผสานกันอย่างลงตัว เช่น พิซซ่ากิมจินิ พาสต้ากิมจินิ และพริตตาด้ากิมจินิ เป็นต้น

กระแส Korean Wave

กิมจินิเริ่มเป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติในช่วงกีฬาโอลิมปิกฤดูร้อนใน ค.ศ.1988 แม้จะมีรสชาติที่ เผ็ดฉุนและกลิ่นที่รุนแรงเกินไปสำหรับชาวต่างชาติ แต่ก็สามารถทำให้ผู้ที่มาเยือนประเทศเกาหลีใน เวลานั้นติดอกติดใจในรสชาติ หลังจากนั้นอุตสาหกรรมการผลิตกิมจินิของเกาหลีก็เติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยกลุ่มบริษัทดูซัน (Doosan Group's Chonggajib Kimchi) ผู้ผลิตรายใหญ่และได้รับมาตรฐาน รั บรองในด้านคุณภาพสินค้าจากรัฐบาลสามารถส่งออกกิมจินิคิดเป็นมูลค่าได้มากถึง 53 ล้านดอลลาร์ สหรั ฐ ใน ค.ศ.1995 ไม่เฉพาะแค่ในเอเชียแต่รวมถึงสหรัฐอเมริกา และยุโรป ใน ค.ศ.1999 สามารถ ส่งออกกิมจินิไป 40 ประเทศ คิดเป็นมูลค่า 220 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในช่วงเจ็ดเดือนแรกของปีเท่านั้น

ต่อมาประมาณปลายทศวรรษที่ 1990 วัฒนธรรมเกาหลีเริ่มแผ่ขยายอย่างเป็นวงกว้างจาก กระแส Korean Wave หรือ ฮันรยู จากอุตสาหกรรมบันเทิงทั้งด้านงานเพลง ภาพยนตร์ รายการ โทรทัศน์ และละคร ทำให้ทั่วโลกได้รู้จักถึงวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ ของประเทศเกาหลี รวมถึงวัฒนธรรม ด้านอาหาร ประกอบกับการที่รัฐบาลเกาหลีได้เล็งเห็นความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารอันเป็น เอกลักษณ์ของชาติ จึงกำหนดให้มีนโยบายส่งเสริมและสนับสนุนให้กิมจินิเป็นอาหารประจำชาติ และ เป็นสิ่งที่ดึงดูดทั่วโลกให้ มาเยือนและลิ้มลอง รวมถึงลงทุนเป็นจำนวนมากให้การวิจัยและพัฒนา ด้านอาหารดั้งเดิมของเกาหลีโดยเฉพาะกิมจินิ หนึ่งในกระแส Korean Wave ที่สำคัญคือ ภาพยนตร์ชุด เรื่อง “แดจังกึม จอมนางแห่งวังหลวง (Dae Jang Keum : 대장금)” ซึ่งเป็นภาพยนตร์ชุดที่มี เนื้อหาส่วนใหญ่เกี่ยวกับอาหารเกาหลี ออกอากาศครั้งแรกใน ค.ศ.2003 และประสบความสำเร็จ อย่างมากในการนำเสนอวัฒนธรรมด้านอาหารให้ทั่วโลกได้รู้จัก และยังเป็นภาพยนตร์ชุดที่ปลุกกระแส ความคลั่งไคล้วัฒนธรรมเกาหลีได้ตีเยี่ยมเรื่องหนึ่ง ทำให้ผู้คนได้รู้จักและอยากลองรับประทานห าร เกาหลีเป็นอย่างมาก และเมื่อนึกถึงอาหารเกาหลีคนส่วนใหญ่จะนึกถึงกิมจินิเป็นอันดับแรก

เปรียบเสมือนเป็นด่านแรกของการรับประทานอาหารเกาหลี รัฐบาลเองก็ได้ซื้อสถานที่ถ่ายทำภาพยนตร์ชุดเรื่องนี้จากสถานีโทรทัศน์ MBC เพื่อนำมาปรับปรุงเป็นสถานที่ท่องเที่ยวเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเที่ยวตามรอยภาพยนตร์อีกด้วย

การส่งเสริม และสนับสนุนของรัฐบาล

ใน ค.ศ.2009 รัฐบาลเกาหลีเริ่มผลักดันอาหารเกาหลีให้ได้รับการยอมรับมากขึ้น โดยดำเนินโครงการ Global Hansik (อาหารเกาหลีสู่ระดับโลก) อย่างจริงจัง (กิตติ ประเสริฐสุข, 2018 : 128) โดยเน้นส่งเสริมลักษณะเด่นและการสื่อถึงวัฒนธรรมของอาหารเกาหลี ซึ่งกิมจิเป็นหนึ่งในอาหารที่นิยมเป็นอย่างมากสำหรับคนต่างชาติต่อมาเมื่อเกิดการจัดงานเทศกาล Seoul Kimchi Making and Sharing Festival หรือ Seoul Kimchi Festival ในทุก ๆ ปีตั้งแต่ ค.ศ.2014 เป็นต้นมานั้นรัฐบาลเกาหลีก็ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการใช้งานเทศกาลกิมจินี้เพื่อเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศให้เดินทางมาเยือน โดยงานเทศกาลนี้เป็นงานที่ให้นักท่องเที่ยวเข้าชมความเป็นมาและความสำคัญของกิมจิผ่านพิพิธภัณฑ์กิมจิที่อยู่ในงาน และได้เข้าถึงวัฒนธรรมเกาหลีรวมถึงได้สัมผัสประสบการณ์การทำกิมจิปริมาณมาก ๆ ร่วมกัน ซึ่งแม้ว่าในส่วนตัวงานทั่วไปจะเปิดให้ผู้คนและนักท่องเที่ยวเข้าชมได้ฟรี แต่การลงทะเบียนทำกิจกรรมบางอย่าง หรือการลงทะเบียนเพื่อร่วมทำกิมจินั้นมีการคิดค่าใช้จ่ายต่อคน โดยกิจกรรมการทำกิมจิแบบรายบุคคล และกิจกรรมการทำกิมจิแบบครอบครัวนั้นมีค่าใช้จ่ายเท่ากันอยู่ที่ 30,000 วอน หรือประมาณ 788 บาท และกิจกรรมการทำกิมจิสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีค่าใช้จ่ายอยู่ที่ 5,000 วอน หรือประมาณ 132 บาท (Seoul Metropolitan Government, 2019) (อัตราแลกเปลี่ยนเงินตราวันที่ 15 มีนาคม ค.ศ.2020) โดยผู้ที่เข้าร่วมลงทะเบียนทำกิมจิในงานนี้สามารถนำกิมจิลกลับไปรับประทานได้ตามปริมาณที่ทางผู้จัดงานกำหนด แสดงให้เห็นว่างานเทศกาล Seoul Kimchi Festival นี้เป็นอีกปัจจัยสำคัญที่ช่วยเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับกิมจิของเกาหลี และยังช่วยสร้างรายได้จากการเข้ามาของนักท่องเที่ยวจำนวนมากที่มาเยือนเกาหลีเพื่อช่วงเวลานี้โดยเฉพาะอีกด้วย

เนื่องจากการเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายทำให้กิมจิถูกผลิตลอกเลียนแบบจากประเทศใกล้เคียง เช่น ในค.ศ.1996 ญี่ปุ่นได้ผลิตกิมจิของตัวเองที่เรียกว่าคิมูจิ และประเทศจีนที่ผลิตกิมจิราคาถูกกว่ามาตีตลาด ทำให้เกาหลีเริ่มขาดดุลการค้ากิมจิมาตลอดตั้งแต่ ค.ศ.2006 มูลค่าการนำเข้าและการส่งออกมีความเหลื่อมล้ำกันอย่างชัดเจน ยกเว้นใน ค.ศ.2009 เท่านั้นที่สามารถพลิกสถานการณ์กลับมาได้ เนื่องจากค่าเงินหยวนแข็งค่า ส่วนช่วงเวลาที่เหลือเกาหลีไม่สามารถเอาชนะราคากิมจิของจีนได้ ใน ค.ศ.2016 ข้อมูลจากบริษัท Agro-Fisheries & Food Trade Corporation บริษัทส่งออกข้ามชาติในโซล ระบุว่าราคาเฉลี่ยของการส่งออกกิมจิมูลค่าถึง 3.36 เหรียญสหรัฐต่อหนึ่งกิโลกรัม เทียบกับราคาการนำเข้าที่มีมูลค่าเพียง 0.5 เหรียญสหรัฐต่อหนึ่งกิโลกรัมเท่านั้น

ชาวเกาหลีบริโภคกิมจิประมาณ 1.85 ล้านตันใน ค.ศ.2016 โดยส่วนใหญ่ถ้าเป็นการบริโภคภายในครัวเรือนชาวเกาหลีก็ยังคงนิยมรับประทานกิมจิที่ทำเองที่บ้าน หรือที่ผลิตในประเทศ แต่ร้านอาหารต่าง ๆ กลับเลือกที่จะใช้กิมจิจากจีน เพราะสามารถซื้อได้ในราคาถูกแต่ได้ปริมาณมากเพื่อเป็นการลดต้นทุนของทางร้าน ใน ค.ศ.2017 สถานการณ์การค้าดุลการค้ากิมจียังคงไม่ดีขึ้น โดยเกาหลีใช้เงินประมาณ 129 ล้านดอลลาร์ในการนำเข้ากิมจิ ซึ่งมากกว่ามูลค่าการส่งออกประมาณ 11 เท่า ในขณะที่มูลค่าการส่งออกทำได้เพียง 81 ล้านดอลลาร์เท่านั้น ทำให้เกิดการขาดดุลถึง 47.3 ล้านดอลลาร์ โดยส่วนใหญ่เป็นการนำเข้ากิมจิจากจีน

จนกระทั่งใน ค.ศ.2018 การส่งออกกิมจิของเกาหลีเริ่มดีขึ้นอีกครั้ง โดยสามารถส่งออกได้มากกว่าปีก่อนหน้าถึง 20% คิดเป็นมูลค่าสูงสุด 97.5 ล้านดอลลาร์ โดยน่าจะมาจากการสนับสนุนของรัฐบาลในการพยายามส่งเสริมคุณภาพประโยชน์ด้านสุขภาพของกิมจิให้ทั่วโลกรับรู้ นอกจากนั้นจำนวนประเทศปลายทางการส่งออกยังเพิ่มขึ้นจาก 63 ประเทศเป็น 68 ประเทศ โดยญี่ปุ่นนำเข้ากิมจิจากเกาหลีมากที่สุด เป็นมูลค่า 56 ล้านดอลลาร์ รองลงมาคือสหรัฐอเมริกาที่นำเข้าเป็นมูลค่า 9 ล้านดอลลาร์ ตามมาด้วยไต้หวัน มูลค่า 5 ล้านดอลลาร์ และฮ่องกง ที่มูลค่า 4.5 ล้านดอลลาร์ และเพื่อคงไว้ซึ่งมูลค่าการส่งออกกิมจิที่ดีขึ้นทำให้เกาหลียังคงวางแผนและสนับสนุนการวิจัยเกี่ยวกับกิมจิเพื่อพัฒนาทั้งในด้านคุณภาพ และการขนส่งต่อไป

จากผลการศึกษาคุณค่าทางวัฒนธรรมและมูลค่าทางเศรษฐกิจแสดงให้เห็นว่า กิมจิเป็นอาหารที่ถูกพัฒนามาอย่างยาวนาน และแสดงให้เห็นถึงการปรับตัวเพื่อเอาชีวิตรอดตามสภาพแวดล้อมธรรมชาติ การทำกิมจิในช่วงแรกนั้นคือการนำผักมาดองกับน้ำเกลือ แล้วเก็บไว้รับประทาน จนกระทั่งในสมัยอาณาจักรโชซอน ช่วงการเข้ามาปกครองของญี่ปุ่น จึงมีการนำพริกมาใช้เป็นวัตถุดิบในการดองกิมจิ ทำให้เป็นการเปลี่ยนประวัติศาสตร์ในการทำกิมจิมาจนถึงปัจจุบัน

หลังจากนั้นด้วยศักยภาพด้านการสร้างสรรค์อาหารของคนเกาหลี กิมจิจึงถูกปรับปรุงและพัฒนาเรื่อยมาตามรสนิยม ความชอบ และวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น กิมจิจึงเป็นอาหารที่สะท้อนให้เห็นถึงสภาพสังคม และวัฒนธรรมของพื้นที่นั้น ๆ อีกด้วย

จากวิถีชีวิตที่ทำเป็นประจำจึงกลายมาเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญ คือ วัฒนธรรมกิมจัง ซึ่งมีความหมายและเป็นความภาคภูมิใจของคนเกาหลีเป็นอย่างมาก จากวัฒนธรรมอันดีงามนี้ กิมจิจึงแสดงให้เห็นว่าเป็นสัญลักษณ์แห่งการแบ่งปัน และความมีน้ำใจของคนเกาหลี

ด้วยรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ และสีสันทันรับประทาน รวมถึงคุณค่าทางโภชนาการที่หลากหลาย ทำให้กิมจิเริ่มเป็นที่รู้จักต่อชาวโลกมากขึ้น จึงทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจตามมา ทำให้เกิดการสนับสนุน และประชาสัมพันธ์จากรัฐบาล เช่น การสนับสนุนให้กิมจิเป็นอาหารประจำชาติ โครงการ Global Hansik การลงทุนสนับสนุนในการวิจัยและพัฒนาอาหารดั้งเดิมโดยเฉพาะกิมจิ

และการจัดงาน Seoul Kimchi Making and Sharing Festival หรือ Seoul Kimchi Festival เป็นต้น รวมถึงกระแส Korean Wave ที่ช่วยผลักดันอุตสาหกรรมด้านอาหาร และการส่งออกวัฒนธรรมของเกาหลี

สรุปได้ว่า ปัจจัยที่ทำให้กิมจิมีคุณค่าทางวัฒนธรรมต่อประเทศเกาหลี คือ กิมจิเป็นอาหารที่แสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตที่มีมาอย่างยาวนาน เป็นเครื่องเคียงสำคัญที่ขาดไม่ได้บนโต๊ะอาหาร และในชีวิตประจำวัน เปรียบเสมือนแหล่งพลังงานของคนเกาหลี และปัจจัยที่ทำให้กิมจิมีมูลค่าทางเศรษฐกิจต่อประเทศเกาหลี คือ รสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ น่าลิ้มลอง กระแส Korean Wave จากอุตสาหกรรมบันเทิง รวมถึงการสนับสนุนอย่างเต็มที่จากรัฐบาล ทำให้กิมจิกลายเป็นสินค้าที่ถูกส่งออกไปยังหลาย ๆ ประเทศ และสามารถสร้างรายได้มหาศาลให้ประเทศเกาหลี

บรรณานุกรม

หนังสือและเอกสารตีพิมพ์

กิตติ ประเสริฐสุข. Soft Power ของเกาหลีใต้: จุดแข็งและข้อจำกัด. *บทความวิชาการคณะ*

รัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 22 (1) : 122-139, 2561

ช่อทิพย์วรรณ พันธุ์แก้ว. (2551). *ตำราอาหารเกาหลี รสเลิศ หลากรส*. กรุงเทพฯ: ต้นธรรม.

ดำรง ฐานดี. (2547). *สังคมและวัฒนธรรมเกาหลี*. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ภริตา วิริยะรังสฤษฏ์. (2553). *กินแบบเกาหลี*. แม่บ้าน.

Kim Man-Jo, Lee O-Young & Lee Kyou-Tae. (1997). *The Korean Kimchi Cookbook*.

Tuttle Publishing.

World Institute of Kimchi. (2014). *Humanistic Understanding of Kimchi and Kimjang*

Culture. World Institute of Kimchi.

World Institute of Kimchi. (2015). *The Humanistic Understanding of Kimchi*. World

Institute of Kimchi.

ข้อมูลจากเว็บไซต์และแหล่งอิเล็กทรอนิกส์

Huang Echo. (2018). *The Kimchi you eat outside of Korea is probably made in*

China. Accessed September, 7 2019. Available from [https://qz.com/1183](https://qz.com/1183632/the-kimchi-you-eat-outside-of-korea-is-probably-made-in-china/?fbclid=IwARWz3sDnQ7BNWUEJLMbjoMYvQ8y1G7YMY7qY-8tX4FtoFiA48HcSHW8TNk)

[632/the-kimchi-you-eat-outside-of-korea-is-probably-made-in-](https://qz.com/1183632/the-kimchi-you-eat-outside-of-korea-is-probably-made-in-china/?fbclid=IwARWz3sDnQ7BNWUEJLMbjoMYvQ8y1G7YMY7qY-8tX4FtoFiA48HcSHW8TNk)

[china/?fbclid=IwARWz3sDnQ7BNWUEJLMbjoMYvQ8y1G7YMY7qY-](https://qz.com/1183632/the-kimchi-you-eat-outside-of-korea-is-probably-made-in-china/?fbclid=IwARWz3sDnQ7BNWUEJLMbjoMYvQ8y1G7YMY7qY-8tX4FtoFiA48HcSHW8TNk)

[8tX4FtoFiA48HcSHW8TNk](https://qz.com/1183632/the-kimchi-you-eat-outside-of-korea-is-probably-made-in-china/?fbclid=IwARWz3sDnQ7BNWUEJLMbjoMYvQ8y1G7YMY7qY-8tX4FtoFiA48HcSHW8TNk)

Janmaat Alex. (2017). *A short history of a traditional korean food: Kimchi*.

Accessed November, 5 2018. Available from [https://medium.com/@alexja](https://medium.com/@alexjanmaat2/a-short-history-of-a-traditional-korean-food-kimchi-ae80ad9542a3)

[nmaat2/a-short-history-of-a-traditional-korean-food-kimchi-ae80ad9542a3](https://medium.com/@alexjanmaat2/a-short-history-of-a-traditional-korean-food-kimchi-ae80ad9542a3)

Law Christine. (2018). *Korea's pride and joy - Kimchi*. Accessed November, 5 2018.

Available from <https://onthegas.org/food//korea-s-pride-and-joy-kimchi>

- Narishkin Abby. (2017). **All you need to know about Kimchi, the traditional Korean side dish**. Accessed November, 5 2018. Available from <http://theculturetrip.com/asia/south-korea/articles/all-you-need-to-know-about-kimchi-the-traditional-korean-side-dish/>
- Perasaaa. (2015). **วัฒนธรรมประเทศเกาหลี**. Accessed November, 5 2018. Available from <http://loveculturekorea.blogspot.com/2015/04/>
- The Korea Times. (2019). **Korea's exports of Kimchi up 20% in 2018**. Accessed September, 7 2019. Available from https://m.koreatimes.co.kr/pages/article.asp?newsIdx=262120&fbclid=IwAR1Aypa-5lKFe_E08kq6XClHnAwmZP9_lu8LhZPYC4ZiK7UiS6GtICzqmCM
- YouTube. (2013). **Tales of Hansik Ep11 kimchi 김치**. Accessed January, 30 2020. Available from <https://youtu.be/MhGo3OIDhV0>
- YouTube. (2016). **Arirang Special _ Kimjang, A culture of making and sharing kimchi**. Accessed February, 10 2020. Available from <https://youtu.be/aY2xUxl-eEI>
- YouTube. (2016). **Arirang Special _ Kimjang, The heritage we must preserve**. Accessed March, 1 2020. Available from <https://youtu.be/jEuZno32u3M>
- YouTube. (2016). **Hansik of The Day(Ep.7) Gimjang day : Kimchi _ Full Episode**. Accessed February, 10 2020. Available from <https://youtu.be/v736go34PDY>
- YouTube. (2016). **Kimjang, a Festival of Old Flavors [The Wonders of Korea 2 / 2016.11.25]**. Accessed January, 30 2020. Available from <https://youtu.be/CMrAiZFjXhA>
- YouTube. (2019). **S. Korea's exports of kimchi rose 20% last year to US\$ 97.5 million**. Accessed September, 7 2019. Available from <https://youtu.be/51FRkKFKcaA>

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - สกุล	นางสาวลักษณารีย์ ภัทรทวีสิน
ที่อยู่	90 ม.3 ตำบลโคกกรวด อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2559 – ปัจจุบัน	ศึกษาต่อระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาลัยเขตพระราชวัง สนามจันทร์ คณะอักษรศาสตร์ สาขาเอเชียศึกษา ภาษาเกาหลี
พ.ศ. 2553 - 2558	สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยม จากโรงเรียนนครนายกวิทยาคม จังหวัดนครนายก