



สารนิพนธ์

เรื่อง ภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี
ที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

โดย

นางสาวศศิธรดา วงศ์ประทุม

รหัสนักศึกษา 05590577

สารนิพนธ์เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2562

ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ชื่อสารนิพนธ์	ภาพตัวแทนและรสนิยมในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)
ผู้เขียน	นางสาวศศิธรดา วงศ์ประทุม
อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์นาตยา อยู่คง
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2562

บทคัดย่อ

สารนิพนธ์เรื่อง ภาพตัวแทนและรสนิยมในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) โดยใช้แนวความคิดเรื่องภาพตัวแทน (representation) ของ สจวร์ต ฮอลล์ (Stuart Hall) และแนวความคิดเรื่องรสนิยม (taste) ของปีแอร์ บูร์ดิเยอ (Pierre Bourdieu) เป็นแนวทางในการศึกษาวิจัย

ผลการศึกษาพบว่า ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี มี 2 ลักษณะคือภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม และภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่ โดยพบภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่มากกว่าภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม ส่วนรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี มี 2 ประเภท คือ รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น และรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา โดยพบรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรามากกว่ารสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น ซึ่งผลการศึกษาสะท้อนให้เห็นถึงโครงสร้างของสังคมเกาหลีที่มีการแบ่งเป็นสังคมชนบทและสังคมเมือง และมีการแบ่งชนชั้นของคนในสังคมโดยใช้ฐานะทางเศรษฐกิจและอำนาจในการจับจ่ายใช้สอยเป็นตัววัด

คำสำคัญ: ภาพตัวแทน, รสนิยม, อาหารเกาหลี, ละครชุดเกาหลี

กิตติกรรมประกาศ

สารนิพนธ์เรื่องภาพตัวแทนและรสนิยมในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 450112 การศึกษาเอกเทศ (Independent Study)

สารนิพนธ์ชิ้นนี้สามารถสำเร็จได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับการกรุณาอย่างสูงจากผู้ช่วยศาสตราจารย์นัตยา อยู่คง อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย ที่กรุณาให้คำแนะนำและให้คำปรึกษาตลอดจนการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่อย่างยิ่ง จนทำให้งานวิจัยในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณอาจารย์อย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอขอบคุณตัวข้าพเจ้าเองที่มีความมุ่งมั่นในการทำสารนิพนธ์เล่มนี้ มีความอดทนและสามารถเอาตัวรอดจนศึกษาจบมหาวิทยาลัยอย่างสมบูรณ์ภายใน 4 ปี ขอให้ต่อจากนี้จงใช้ชีวิตด้วยความไม่ประมาท มีสติและรอบคอบ รักตัวเองให้มาก ๆ และมีชีวิตทุกวันอย่างมีความสุข รับประทานอาหารอร่อย ๆ อยู่ในทุก ๆ วัน

ขอขอบคุณพี่มุกที่อยู่ด้วยกันตลอดเกือบ 24 ชั่วโมง แม้จะไม่ค่อยตื่นในตอนเช้าแต่จะอยู่ด้วยในตอนกลางคืนเสมอ ขอขอบคุณพี่อ้อมที่คอยใช้แรงงานทาสน้องมีโอคอยพาไปหาอะไรรับประทานอยู่ทุกเช้าค่ะ we will pass away together ขอขอบคุณพี่หมีที่คอยคุยเรื่องสัพเพเหระด้วยกัน และเป็นชาวโพก้าที่เหลื่ออยู่สองคนบนเรือ เป็นแม่ เป็นม้า เป็นอ้อมมา เป็นทุกอย่างให้เธอแล้ว ขอขอบคุณกอกายี่มาเป็นพยาบาลจำเป็น เป็นที่ปรึกษาด้านหัวใจที่ดี และทำให้รู้ว่าอาการหวัดจนใกล้สลบเป็นอย่างไร ขอขอบคุณแม่โบ้ที่คอยเป็นร่มโพธิ์ร่มไทร คอยเป็นแม่ซิงกับเดลที่ในบางครั้งซิงกับเดลต้องดูแลแม่บ้าง อยากให้แม่นอนไว ๆ ขอขอบคุณชาว O!S!T!T!T! ที่ทำให้ชีวิตมหาวิทยาลัยของข้าพเจ้ามีสีสันมากขึ้นมาก ๆ ถ้าใครอ่านมาถึงตรงนี้ฝากช่อง youtube ของพวกข้าพเจ้าด้วย ฝากกดไลค์ กดแชร์ และกดติดตาม

ขอขอบคุณจที่เป็นเพื่อนที่น่ารักเสมอ คอยอยู่ข้าง ๆ ไม่เคยหายไปไหน ขอขอบคุณที่ในชีวิตนี้ได้รู้จักนจ รักนจมาก ๆ ขอขอบคุณคขที่มาเป็นเพื่อนในยามยากของชีวิตข้าพเจ้า ที่ได้สอนข้าพเจ้าขึ้นรถตู้จากบ้านมาหออ ขอขอบคุณแจนแจนที่คอยพาไปหาอะไรรับประทานตอนดึก ๆ และคอยสนทนากับข้าพเจ้าตลอด ขอขอบคุณพอที่ชอบต่อสายมาหาตอนใกล้เข้าเสมอ ๆ ทำให้ข้าพเจ้าไม่ได้หลับไม่ได้นอน แต่ก็พาไปหาอะไรรับประทานอยู่ตลอด ข้าพเจ้าซึ่งใจมาก ๆ

ขอขอบคุณสัมที่อยู่ด้วยกันมาตั้งแต่ยุคผมตั้ง จนถึงตอนนี้ก็ยังอยู่เคียงข้างข้าพเจ้า และไม่เคยทำให้ข้าพเจ้ารู้สึกโดดเดี่ยว ขอขอบคุณกอล์ฟดีที่คอยรับฟังเรื่องราวทุกอย่างในชีวิตของข้าพเจ้า คอยตักเตือนสติ ให้คำปรึกษา และพาข้าพเจ้าไปรับประทานอาหารอร่อย ๆ อยู่ตลอด ขอขอบคุณฉิมที่คอยมารับข้าพเจ้าที่บ้านไปสถานที่อื่น ๆ และไม่เคยปล่อยให้ข้าพเจ้าโดดเดี่ยวในโพล์ของเฟสบุ๊ก ขอขอบคุณเพื่อนแป้งจากขอนแก่นที่ไม่ค่อยเผลอมาให้เห็นแต่ก็ไม่เคยลืมกัน และชอบชวนข้าพเจ้าไปดูดวงอยู่เสมอ

ขอขอบคุณบุคคลที่ข้าพเจ้าไม่ประสงค์ออกนามทั้งหลาย ขอขอบคุณที่มอบสัมพันธมิตรที่ดีกับข้าพเจ้า คอยให้คำปรึกษาและอยู่ด้วยกันเสมอ ขอขอบคุณที่คอยเป็นกำลังใจ และคอยตักเตือนข้าพเจ้าไม่เคยขาด

ขอขอบคุณร้านทุกร้านที่ข้าพเจ้าเคยไปเยือน ทั้งร้านอาหาร ร้านเครื่องดื่ม ร้านบอร์ดเกม และสถานบันเทิงทั้งหลาย ขอขอบคุณที่ทำให้ข้าพเจ้ามีแรงใจและแรงกายในการดำเนินชีวิตประจำวัน และทำให้ข้าพเจ้าได้คลายความเครียด

ขอขอบคุณน้องมิตไนท์ที่ถึงแม้จะมีหน้าตาดำเนินมา แต่เพียงแคเห็นหน้าของน้องมิตไนท์ก็ทำให้ข้าพเจ้าก็รู้สึกมีกำลังใจ อยากเอากลับบ้านใจจะขาด แต่คงเป็นไปไม่ได้ รักน้องมิตไนท์ที่สุด ขอขอบคุณเสียเดี่ยวที่เป็นสุนัขที่น่ารักอยู่เสมอ ๆ ทำให้ข้าพเจ้าอารมณ์ดีทุกครั้งที่ได้เข้าไปเล่นด้วย ขอให้เสียเดี่ยวเป็นที่รักของทุกคนไปเรื่อย ๆ ใครเห็นก็เอ็นดู ขอขอบคุณบรรดาสุนัขในซอยและในมหาวิทยาลัยทุกตัวที่ทำให้ข้าพเจ้ารู้สึกว่าโลกใบนี้น่าอยู่ขึ้น ขอให้ทุกตัวอ้วนหมึพิมัน อยู่อย่างสบายเจ็บ และร่างกายแข็งแรง

สุดท้ายขอขอบพระคุณครอบครัวของข้าพเจ้าทุก ๆ คนที่คอยเป็นกำลังใจให้ข้าพเจ้าอยู่ตลอด แม้บางครั้งข้าพเจ้าจะนิสัยไม่ดี แต่ทุกคนในครอบครัวก็ยังรักและเป็นห่วงข้าพเจ้าอยู่เสมอ ขอขอบคุณที่ส่งเปี้ยเลี้ยงมาให้ข้าพเจ้าไม่เคยขาด ถึงแม้ว่าเศรษฐกิจจะไม่ดี แต่ข้าพเจ้าก็ไม่เคยขาดสน ขอให้ทุกคนในครอบครัวของข้าพเจ้ามีความสุขในทุก ๆ วัน

ผู้วิจัยหวังว่า งานวิจัยฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ หากมีข้อบกพร่องหรือข้อผิดพลาดประการใด ข้าพเจ้าก็ขออภัยไว้ ณ ที่นี้

สารบัญ

บทคัดย่อ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
สารบัญ.....	ง
สารบัญรูปภาพ.....	ณ
สารบัญตาราง.....	ฉ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญปัญหาของการวิจัย.....	1
1.2 คำถามวิจัย.....	4
1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	4
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะรับจากการวิจัย.....	4
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	4
1.6 วิธีการศึกษาวิจัย.....	5
1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ.....	5
1.8 แผนการดำเนินงาน.....	6
1.9 แผนการเขียนเนื้อหา.....	7
บทที่ 2 การทบทวนแนวความคิดทางสังคมศาสตร์และงานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย.....	11
2.1 แนวความคิดทางสังคมศาสตร์.....	11
2.1.1 แนวความคิดเรื่องภาพตัวแทน (Representation) ของ สจ๊วต ฮอลล์ (Stuart Hall).....	11
2.1.2 แนวความคิดเรื่องรสนิยม (Taste) ของ ปีแอร์ บูร์ดิเยอ (Pierre Bourdieu)....	15
2.2 งานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย.....	22
2.2.1 งานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องภาพแทน.....	22

สารบัญ (ต่อ)

2.2.2 งานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องรสนิยมและวัฒนธรรมอาหาร	23
2.3 กรอบแนวคิดในการศึกษาและวิเคราะห์.....	33
บทที่ 3 วัฒนธรรมอาหารเกาหลี.....	43
3.1 ประวัติของอาหารเกาหลี	43
3.1.1 เอกลักษณ์ที่สำคัญของอาหารเกาหลี	43
3.1.2 มารยาทในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี.....	47
3.2 ลักษณะของอาหารในประเทศเกาหลี.....	48
3.2.1 อาหารแบบดั้งเดิม	49
3.2.2 อาหารแบบสมัยใหม่.....	50
3.3 การรับประทานอาหารของคนแต่ละชนชั้นในสังคมเกาหลี	55
3.3.1 การรับประทานอาหารของคนแต่ละชนชั้นในสังคมเกาหลียุคดั้งเดิม (ค.ศ. 1392 – 1947).....	55
3.3.2 การรับประทานอาหารของคนแต่ละชนชั้นในสังคมเกาหลียุคใหม่ (ค.ศ. 1948 ถึง ปัจจุบัน).....	61
3.4 สรุปท้ายบท.....	64
บทที่ 4. ข้อมูลเกี่ยวกับละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนข้างกิน (Let's Eat)	65
4.1 ข้อมูลทั่วไปของละคร.....	65
4.2 การเล่าเรื่องในละคร	67
4.2.1 การเล่าเรื่องใน season 1	68
4.2.2 การเล่าเรื่องใน season 2.....	74
4.2.3 การเล่าเรื่องใน season 3.....	78
4.3 สรุปท้ายบท.....	83

สารบัญ (ต่อ)

บทที่ 5. ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนข้างกิน (Let's Eat)	84
5.1 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม	84
5.1.1 พื้นที่ในการรับประทานอาหาร	85
5.1.2 ประเภทของอาหาร	87
5.1.3 การจัดวางอาหารและการตกแต่งอาหาร	88
5.1.4 ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร	89
5.1.5 ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร	89
5.1.6 มารยาทในการรับประทานอาหาร	91
5.1.7 การปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหาร	91
5.2 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่	92
5.2.1 พื้นที่ในการรับประทานอาหาร	92
5.2.2 ประเภทของอาหาร	94
5.2.3 การจัดวางอาหารและการตกแต่งอาหาร	95
5.2.4 ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร	96
5.2.5 ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร	97
5.2.6 มารยาทในการรับประทานอาหารและการปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหาร	98
5.3 เปรียบเทียบภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมและสมัยใหม่	98
5.3.1 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม	99
5.3.2 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่	100
5.3.3 เปรียบเทียบภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมและสมัยใหม่	101

สารบัญ (ต่อ)

5.4 สรุปท้ายบท	103
บทที่ 6. รสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)	104
6.1 รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น	104
6.1.1 พื้นที่ในการรับประทานอาหาร	105
6.1.2 ประเภทของอาหาร	107
6.1.3 พื้นที่ในการรับประทานอาหาร	108
6.1.4 ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร	109
6.1.5 ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร	110
6.1.6 มารยาทในการรับประทานอาหารและการปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหาร	110
6.2 รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา	111
6.2.1 พื้นที่ในการรับประทานอาหาร	111
6.2.2 ประเภทของอาหาร	113
6.2.3 การจัดวางอาหารและการตกแต่งอาหาร	114
6.2.4 ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร	116
6.2.5 ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร	117
6.2.6 มารยาทในการรับประทานอาหารและการปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหาร	118
6.3 เปรียบเทียบรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็นและชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา	118
6.3.1 รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น	119
6.3.2 รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา	120

สารบัญ (ต่อ)

6.3.3	เปรียบเทียบรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น และชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา	121
6.4	สรุปท้ายบท	123
บทที่ 7. สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ		124
7.1	สรุปผลการวิจัย	124
7.1.1	ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลี เรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat).....	124
7.1.2	รสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวม พลคนช่างกิน (Let's Eat).....	125
7.2	อภิปรายผลการวิจัย	126
7.3	ข้อเสนอแนะ	128
บรรณานุกรม.....		129
ภาคผนวก		133
ประวัติผู้วิจัย		138

สารบัญรูปภาพ

ภาพที่ 3.1 ไหม้มักคองอาหาร	44
ภาพที่ 3.2 อาหารเกาหลีประเภทเครื่องเคียงหลากหลายชนิด	45
ภาพที่ 3.3 กิมจิแมลงปอ (Kimchi Dragonfly).....	54
ภาพที่ 3.4 กิมจิลอยน้ำแข็ง (Kimchi on Ice).....	54
ภาพที่ 3.5 ห้องเสวยพระกระยาหารของพระราชินี	57
ภาพที่ 3.6 การจัดโต๊ะหลวงสำหรับพระราชินีและพระราชมารดา.....	57
ภาพที่ 3.7 การจัดอาหาร “จองคา” สำหรับไหว้บรรพบุรุษ.....	58
ภาพที่ 4.1 ภาพโฆษณาละครชุดรวมพลคนช่างกิน (Let’s Eat) season 1	66
ภาพที่ 4.2 ภาพโฆษณาละครชุดรวมพลคนช่างกิน (Let’s Eat) season 2	66
ภาพที่ 4.3 ภาพโฆษณาละครชุดรวมพลคนช่างกิน (Let’s Eat) season 3	67
ภาพที่ 5.1 ลักษณะการนั่งรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม ...	85
ภาพที่ 5.2 ลักษณะการตกแต่งสถานที่สำหรับรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม	86
ภาพที่ 5.3 ลักษณะประเภทอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม	87
ภาพที่ 5.4 ลักษณะการจัดวางอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม	88
ภาพที่ 5.5 ลักษณะการตกแต่งอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม	88
ภาพที่ 5.6 ลักษณะการเสิร์ฟอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม.....	89
ภาพที่ 5.7 ลักษณะเครื่องแต่งกายพนักงานเสิร์ฟของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม	89
ภาพที่ 5.8 ลักษณะภาชนะสำหรับรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม	90
ภาพที่ 5.9 ลักษณะมารยาทในการรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม	91
ภาพที่ 5.10 โต๊ะ-เก้าอี้สำหรับรับประทานอาหารขนาดมาตรฐานทั่วไป เก้าอี้เป็นแบบนั่งเดี่ยว.....	92
ภาพที่ 5.11 โต๊ะสำหรับรับประทานอาหารขนาดมาตรฐานทั่วไป เก้าอี้เป็นแบบแบบม้านั่งยาว	93
ภาพที่ 5.12 โต๊ะ-เก้าอี้สำหรับรับประทานอาหารที่มีขนาดสูงกว่ามาตรฐาน	93

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

ภาพที่ 5.13 ลักษณะการตกแต่งสถานที่สำหรับรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่.....	93
ภาพที่ 5.14 ลักษณะประเภทของอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่.....	94
ภาพที่ 5.15 ลักษณะการจัดวางอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่.....	95
ภาพที่ 5.16 ลักษณะการตกแต่งอาหารที่ของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่.....	95
ภาพที่ 5.17 พนักงานเสิร์ฟใส่เครื่องแบบที่มีลักษณะลำลอง	96
ภาพที่ 5.18 พนักงานเสิร์ฟใส่เครื่องแบบที่มีลักษณะเป็นทางการ	96
ภาพที่ 5.19 ลักษณะภาชนะสำหรับรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่	97
ภาพที่ 5.20 การรับประทานอาหารที่ไม่เน้นในเรื่องมารยาทของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่.....	98
ภาพที่ 6.1 ลักษณะการรับประทานอาหารในบ้านของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น	105
ภาพที่ 6.2 ลักษณะร้านอาหารของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น	106
ภาพที่ 6.3 เมนูอาหารที่เป็นของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น	107
ภาพที่ 6.4 ลักษณะการจัดวางอาหารของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น	108
ภาพที่ 6.5 การตกแต่งอาหารของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น	108
ภาพที่ 6.6 ลักษณะการเสิร์ฟอาหารในคราวเดียวกันของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น ..	109
ภาพที่ 6.7 ลักษณะพนักงานเสิร์ฟของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น	109
ภาพที่ 6.8 ลักษณะของภาชนะสำหรับรับประทานอาหารของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น	110
ภาพที่ 6.9 ลักษณะพื้นที่การรับประทานอาหารในบ้านของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา	111
ภาพที่ 6.10 ลักษณะร้านอาหารที่มีบริการเต็มรูปแบบในบรรยากาศหรู.....	112
ภาพที่ 6.11 ลักษณะร้านอาหารที่มีบริการเต็มรูปแบบในบรรยากาศผ่อนคลาย	112
ภาพที่ 6.12 ลักษณะอาหารของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา	113
ภาพที่ 6.13 ลักษณะการจัดวางอาหารแบบดั้งเดิมของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา.....	114
ภาพที่ 6.14 ลักษณะการจัดวางอาหารแบบสมัยใหม่ของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา.....	114
ภาพที่ 6.15 การตกแต่งอาหารแบบสร้างสรรค์ของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา.....	115

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

ภาพที่ 6.16 การตกแต่งอาหารแบบสวยงามพิถีพิถันของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรรุหรา.....	115
ภาพที่ 6.17 พนักงานเสิร์ฟพาลูกค้ามาที่โต๊ะอาหาร	116
ภาพที่ 6.18 พนักงานเสิร์ฟแนะนำอาหารและเครื่องดื่มให้ลูกค้า	116
ภาพที่ 6.19 ลักษณะภาชนะสำหรับรับประทานอาหารของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรรุหรา	117
ภาพที่ 6.20 มารยาทในการรับประทานอาหารด้วยความสุภาพของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรรุหรา.....	118

สารบัญตาราง

ตารางที่ 2.1 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่ ..	33-37
ตารางที่ 2.2 ประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี.....	38-42
ตารางที่ 3.1 ปฏิทินประวัติศาสตร์ของเกาหลี.....	48
ตารางที่ 4.1 ลักษณะของตัวละครหลักใน season 1	70-71
ตารางที่ 4.2 ลักษณะของฉากหลักที่ใช้ดำเนินเหตุการณ์ใน season 1	72
ตารางที่ 4.3 ลักษณะของตัวละครหลักใน season 2.....	75-76
ตารางที่ 4.4 ลักษณะของฉากหลักที่ใช้ดำเนินเหตุการณ์ใน season 2.....	76-77
ตารางที่ 4.5 ลักษณะของตัวละครหลักใน season 3.....	79-80
ตารางที่ 4.6 ลักษณะของฉากหลักที่ใช้ดำเนินเหตุการณ์ใน season 3.....	81
ตารางที่ 5.1 องค์ประกอบในการรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม.....	99
ตารางที่ 5.2 องค์ประกอบในการรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่	100
ตารางที่ 5.3 เปรียบเทียบองค์ประกอบในการรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมและภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่	101
ตารางที่ 5.4 จำนวนฉากที่ปรากฏลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหาร	102
ตารางที่ 6.1 องค์ประกอบในการรับประทานอาหารของรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น.....	119
ตารางที่ 6.2 องค์ประกอบในการรับประทานอาหารของรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา	120
ตารางที่ 6.3 เปรียบเทียบองค์ประกอบในการรับประทานอาหารของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็นและชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา.....	121
ตารางที่ 6.4 จำนวนฉากที่ปรากฏประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหาร	122

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญปัญหาของการวิจัย

ในปัจจุบันเป็นที่ยอมรับกันว่าอุตสาหกรรมภาพยนตร์ของเกาหลีใต้ประสบความสำเร็จอย่างท่วมท้นจนกลายเป็นอุตสาหกรรมสำคัญอันดับต้น ๆ ของประเทศ รัฐบาลเกาหลีใต้โดยกระทรวงวัฒนธรรม กีฬา และการท่องเที่ยวได้สนับสนุนงบประมาณแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อจัดสร้างภาพยนตร์ สร้างฉากที่ใช้ในการถ่ายทำภาพยนตร์ และส่งเสริมการส่งออกภาพยนตร์ ตลอดจนส่งเสริมให้มีหลักสูตรสอนการแสดงเพื่อหานักแสดงหน้าใหม่สำหรับวงการบันเทิง ตลาดภาพยนตร์ของเกาหลีใต้ติดหนึ่งในสิบของตลาดธุรกิจภาพยนตร์ทั่วโลก และสามารถตีตลาดสู่ระดับนานาชาติ ทั้งตลาดบันเทิงเอเชีย ยุโรป รวมไปถึงอเมริกา นพดล อินทร์จันทร์ (2555: 133) กล่าวว่า ภาพยนตร์เกาหลีใต้กลายเป็นอุตสาหกรรมขนาดขยายที่เติบโตอย่างรวดเร็ว และสามารถเป็นสื่อกลางในการสื่อสารความเป็นชาติพันธุ์สู่ประเทศภายนอกอื่น ๆ ภาพยนตร์ได้กลายเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมที่ทำให้ประชาคมโลกรู้จักคนเกาหลีมากขึ้น สามารถช่วงชิงและยึดครองพื้นที่ทางวัฒนธรรมในประเทศอื่น ๆ

ละครชุดเกาหลี หรือ K-Dramas เป็นภาพยนตร์ของเกาหลีใต้ประเภทหนึ่งที่น่าออกฉายทางโทรทัศน์ และเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้อุตสาหกรรมภาพยนตร์ของเกาหลีใต้ประสบความสำเร็จและได้รับความนิยมนอย่างกว้างขวางเนื่องจากส่วนผสมที่ลงตัวของละครไม่ว่าจะเป็นบุคลิก ความสามารถของนักแสดง เสื้อผ้า เครื่องแต่งกายที่สวยงาม เพลงประกอบละครที่มีทำนองไพเราะ ฟังติดหูง่าย ฉากและสถานที่ในการถ่ายทำละครที่มีความสวยงาม สมจริง เนื้อเรื่องมีหลากหลายแนว เช่นแนวอิงประวัติศาสตร์ อัดซีวีประวัติ แนวรักโรแมนติก แนวชีวิต ตลอดจนมีการสอดแทรกวัฒนธรรมเกาหลีเข้าไปในละครได้อย่างแนบเนียนและกลมกลืน ไม่น่าเบื่อ ชวนให้ติดตามตั้งแต่ต้นจนจบ

วัฒนธรรมเกาหลีที่มีการบรรจุไว้ในละครชุดเกาหลีนั้นมีทั้งวัฒนธรรมการแต่งกาย วัฒนธรรมภาษา และวัฒนธรรมอาหาร โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารมีการบรรจุในละครชุดเกาหลีหลายเรื่อง ทั้งละครย้อนยุคและละครยุคปัจจุบัน Chung Ah-Young (2014) กล่าวว่าผู้กำกับละครชื่อดังของเกาหลีชื่อ ปาร์ค จุน-ฮวา (Park Joon-Hwa) ที่เคยกำกับละครชุดเกาหลีหลายเรื่องและเป็นผู้กำกับละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) ได้เคยกล่าวเกี่ยวกับอาหารที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีว่า “ละครชุดเกาหลีมีฉากที่เกี่ยวกับการรับประทานอาหารหลายฉากมาก ซึ่งเป็นการรับประทานอาหารไป มีการโต้เถียงกันไปจนกระทั่งอารมณ์สงบลง” ตัวอย่างของละครชุดเกาหลีที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับ

วัฒนธรรมอาหาร เช่น ละครชุดเกาหลีย้อนยุคเรื่อง แดจังกึม จอมนางแห่งวังหลวง (Dae Jang Geum: A Jewel in the Palace) และภาพยนตร์ยุคปัจจุบัน เช่น สูตรรักนักปรุงรส (Delicious Proposal), รินรักหมัดใจ (Drinking Solo), ยอดเซฟสาว หัวใจทรง (Feast of Gods), นายตัวร้าย กับยัยรามเณ (Flower Boy Ramyun Shop), ยอดเซฟ กู่มือทอง (Gourmet), คิมทักกู ยอดชายนายขนมปัง (King of Baking, Kim Tak Goo), ร้านอาหารเที่ยงคืน (Late Night Restaurant), อร่อยรัก รสพาสต้า (Pasta, I eat, there for I am) และ รวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

การที่ประเทศเกาหลีได้ให้ความสำคัญกับการสร้างละครชุดเกี่ยวกับอาหารเกาหลีอย่างต่อเนื่องเป็นผลมาจากการที่รัฐบาลเกาหลีได้ผลักดันให้อาหารเกาหลีให้เป็นที่รับการยอมรับมากขึ้นในต่างประเทศ Voluntary Agency Network of Korea (2010, อ้างถึงใน กิตติ ประเสริฐสุข, 2018: 123) กล่าวว่า ตั้งแต่ปี 2009 (ปีพ.ศ. 2545) รัฐบาลเกาหลีได้ดำเนินโครงการ “อาหารเกาหลีสู่ระดับโลก” (Global Hansik) อย่างจริงจัง โดยเน้นส่งเสริมลักษณะเด่นของอาหารเกาหลี ดังนี้ 1) ยาและอาหารเป็นสิ่งเดียวกัน ในฐานะอาหารเพื่อสุขภาพ 2) มีส่วนผสมที่มีความสมดุล ทั้งวิตามินและโปรตีนในสัดส่วนที่เหมาะสม 3) เน้นรักษารสชาติดั้งเดิมของแต่ละส่วนผสม และ 4) ให้ความสำคัญกับแนวคิดฮิน-หยาง และธาตุทั้ง 5 ตามปรัชญาตะวันออก ดิน น้ำ ไฟ และทอง (โลหะ)

และในปี พ.ศ. 2556 องค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือองค์การยูเนสโก ซึ่งเป็นหน่วยงานที่พิจารณาขึ้นทะเบียนมรดกโลก (UNESCO, 2013) ได้ประกาศให้กิมจัง (Kimjang) ซึ่งเป็นกระบวนการในทำและการแบ่งปันกิมจิ (Kimchi) ก่อนเข้าสู่ฤดูหนาวของชาวเกาหลีใต้ (Kimjang, making and sharing kimchi in the Republic of Korea) ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติ (Intangible Cultural Heritage of Humanity) ทำให้การทำกิมจิและอาหารกิมจิมีความสำคัญและเป็นที่ยอมรับในระดับโลกมากขึ้น นอกจากนั้น Kim Se-Jeong (2015) กล่าวว่ารัฐบาลเกาหลีโดยความร่วมมือของกระทรวงวัฒนธรรม กีฬา และการท่องเที่ยวและกระทรวงการเกษตรยังมีแผนที่จะเสนอ “Korean Cuisine” หรือครัวเกาหลีเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติอีกด้วย

การให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมอาหารของรัฐบาลเกาหลีถือเป็นการขับเคลื่อนประเทศโดยใช้อาหารเป็นเครื่องมือทางวัฒนธรรม ในเรื่องของความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารนั้น อรุชยา ผู้พัฒนา (2547: 3-4) กล่าวว่า ในระดับวัฒนธรรมนั้น อาหารมีความหมายมากกว่าสิ่งที่ทำให้มนุษย์อยู่รอด แต่เป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของสิ่งที่เกิดขึ้นในสังคม อาหารสะท้อนให้เห็นถึงความรู้สึกนึกคิด สถานภาพ ความเชื่อ ความแตกต่างระหว่างมนุษย์ในสังคมเดียวกัน และ สมสุข หินวิมาน (2545:

181) กล่าวไว้ว่า อาหารเป็นสัญลักษณ์แสดง ‘ความเป็นชาติ’ หรือความเป็น ‘กลุ่มสังคมร่วมกัน’ อาหารประจำชาติแม้จะไม่ได้กินร่วมกันต่อหน้า แต่อาหารก็สามารถเชื่อมร้อยผู้คนในชาติพันธุ์เดียวกันและสร้างปีกแผ่นของความเป็นชุมชนได้ในความรู้สึกหรือจินตนาการ

จากความสำคัญของอาหารเกาหลีและความหลากหลายของละครชุดเกาหลีที่เกี่ยวกับอาหาร เกาหลีดังกล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารของชาวเกาหลี เพื่อเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารของชาวเกาหลีให้มากขึ้น โดยผู้วิจัยได้เลือกที่จะศึกษาในหัวข้อภาพตัวแทนและรสนิยมในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let’s Eat)

ละครชุดเกาหลีเรื่อง ‘รวมพลคนช่างกิน (Let’s Eat)’ เป็นละครยุคปัจจุบันที่เน้นถึงกระบวนการที่ผู้คนกลุ่มหนึ่งสร้างความสัมพันธ์ผ่านการรับประทานอาหารร่วมกันในหลายสถานที่และหลายโอกาส ดำเนินเรื่องโดยพระเอกของเรื่องซึ่งมีอาชีพเป็นตัวแทนขายประกันและเป็นบล็อกเกอร์ชื่อดังด้านอาหาร บล็อกเกอร์เขามีชื่อว่า ‘มิสเตอร์ชิกซา’ หมายความว่า ‘Let’s eat’ หรือ ‘ไปกินกันเถอะ’ บล็อกเกอร์มีความโดดเด่นโดยจะนำเสนอเฉพาะภาพถ่ายของชามอาหารที่วางเปล่า ไม่มีอาหารหลงเหลืออยู่เพราะถูกรับประทานไปแล้วจนเกลี้ยงจาน ที่เขาทำเช่นนี้เพราะต้องการสื่อให้เห็นว่าอาหารที่เขารับประทานนั้นอร่อยจริง ๆ ถึงกับต้องรับประทานจนหมดเกลี้ยง พระเอกของเรื่องนอกจากจะมีความรู้เรื่องอาหารเป็นอย่างดีแล้วยังเป็นคนมีน้ำใจต่อผู้อื่น มักจะชวนเพื่อนบ้าน เพื่อนร่วมงานไปรับประทานอาหารทั้งในบ้านและนอกบ้านเป็นประจำ ลักษณะการรับประทานอาหารของเขา ก็มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นไม่เหมือนใคร โดยในระหว่างที่รับประทานอาหาร เขามักจะหยุดรับประทานกลางคันและทำการบรรยายเกี่ยวกับอาหารชนิดนั้น ๆ ให้ผู้ร่วมรับประทานอาหารได้ฟัง เช่น ส่วนผสมของอาหาร วิธีการปรุงอาหาร ประโยชน์ของอาหาร และวิธีที่ถูกต้องในการรับประทานอาหาร หลังจากที่เขาให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารแล้ว เขาก็จะก้มหน้าก้มตารับประทานอาหารต่อ ผู้ที่ร่วมรับประทานอาหารกับเขานอกจากจะได้ทานอาหารที่อร่อยแล้วยังได้ความรู้เกี่ยวกับอาหารชนิดนั้น ๆ ไปด้วย ละครกล่าวถึงชีวิตของพระเอกเริ่มตั้งแต่อายุ 29 จนถึงอายุ 34 ปี ซึ่งตลอดระยะเวลา 6 ปีนั้น เขาได้พบกับคนหลายกลุ่ม หลายอาชีพ บ้างก็เป็นเพื่อนเก่าตั้งแต่สมัยเรียนมหาวิทยาลัย บ้างก็เป็นเพื่อนใหม่ที่เขารู้จักผ่านหน้าที่การงาน ชีวิตของเขาก็เหมือนกับชีวิตของคนทั่ว ๆ ไปที่ปะปนไปด้วยความสุข ความเศร้า ความสมหวัง ความผิดหวัง แต่ไม่ว่าจะเกิดอะไรขึ้น สิ่งที่เขาขาดไม่ได้และต้องทำอย่างสม่ำเสมอก็คือการแสวงหาอาหารอร่อยรับประทาน

ละครเรื่องนี้มีการสร้างถึง 3 season รวมทั้งสิ้น 48 ตอน ในแต่ละตอนมีการกล่าวถึงการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีอย่างน้อยหนึ่งถึงสองชนิด ซึ่งรวมกันทั้ง 3 season แล้ว มีการกล่าวถึงการรับประทานอาหารมากพอที่ผู้วิจัยสามารถนำมาวิเคราะห์เกี่ยวกับภาพตัวตนและรสนิยมในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีได้ ดังนั้นจึงเป็นที่น่าสนใจและน่าศึกษาว่าในละครชุดเกาหลีเรื่องนี้ มีการสร้างภาพตัวตนและรสนิยมในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีออกมาในลักษณะใด

1.2 คำถามวิจัย

ละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) มีการนำเสนอภาพตัวตนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีอย่างไร

1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.3.1 เพื่อศึกษาภาพตัวตนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

1.3.2 เพื่อศึกษารสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย

1.4.1 ได้ทราบถึงภาพตัวตนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

1.4.2 ได้ทราบถึงรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

1.4.3 ได้ฝึกฝนการค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งข้อมูลหลายแหล่ง รวมทั้งฝึกฝนการอ่าน การวิเคราะห์ข้อมูล และการเขียนสรุปข้อมูลที่เป็นระบบแบบแผน

1.5 ขอบเขตการศึกษาวิจัย

งานวิจัยเรื่องภาพตัวตนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) มีขอบเขตการศึกษาคือ ศึกษาละครชุดเกาหลีเรื่องรวม

พลคนช่างกิน (Let's Eat) ออกอากาศที่สถานีโทรทัศน์ช่อง tvN ประเทศเกาหลีใต้ ช่วงปี พ.ศ. 2556 – 2561 จำนวน 48 ตอน โดยใช้แนวความคิดเรื่องภาพตัวแทน (representation) ของ สจวร์ต ฮอลล์ (Stuart Hall) และแนวความคิดเรื่องรสนิยม (taste) ของ ปีแอร์ บูร์ดิเยอ (Pierre Bourdieu)

1.6 วิธีการศึกษาวิจัย

งานวิจัยเรื่องภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) วิธีการศึกษาวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) มีวิธีการเก็บข้อมูล ดังนี้

1.6.1 วิธีการเก็บข้อมูลปฐมภูมิ จากการชมละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) ทางช่องสตรีมมิ่ง Netflix และทางเว็บไซต์ Dramacool

1.6.2 วิธีการเก็บข้อมูลทุติยภูมิ จากการอ่านหนังสือ วารสาร เอกสารทางวิชาการ วิทยานิพนธ์ งานวิจัย และสืบค้นข้อมูลจากเว็บไซต์ที่ให้ข้อมูลเรื่องภาพตัวแทน รสนิยม วัฒนธรรมอาหาร และละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ

งานวิจัยเรื่องภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) มีนิยามศัพท์เฉพาะดังต่อไปนี้

1.7.1 เกาหลี หมายถึง สาธารณรัฐเกาหลี หรือที่เรียกกันทั่วไปว่าเกาหลีใต้

1.7.2 ภาพตัวแทน หมายถึง ลักษณะการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ ได้แก่ การรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม และการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่ โดยภาพตัวแทนทั้ง 2 ลักษณะนี้มีความแตกต่างกันในเรื่องของพื้นที่ในการรับประทานอาหาร ประเภทของอาหาร การจัดวางอาหารและการตกแต่งอาหาร ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหาร และการปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหาร

1.7.3 รสนิยม หมายถึง ความนิยมชมชอบในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่มีความแตกต่างกันในแต่ละชนชั้น แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ รสนิยมแบบความจำเป็นของชนชั้นแรงงาน และรสนิยมแบบหรูหราของชนชั้นกลางใหม่ โดยรสนิยมทั้ง 2 ประเภทนี้มีความแตกต่างกันในเรื่องของพื้นที่ในการรับประทานอาหาร ประเภทของอาหาร การจัดวางอาหารและการตกแต่งอาหาร ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหาร และการปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหาร

1.9 แผนการเขียนเนื้อหา

งานวิจัยเรื่องภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) มีเนื้อหารวม 7 บทดังนี้

บทที่ 1 บทนำ

- 1.1 ที่มาและความสำคัญปัญหาของการวิจัย
- 1.2 คำถามวิจัย
- 1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย
- 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย
- 1.5 ขอบเขตของการวิจัย
- 1.6 วิธีการศึกษาวิจัย
- 1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ
- 1.8 แผนการดำเนินงาน
- 1.9 แผนการเขียนเนื้อหา

บทที่ 2 การทบทวนแนวความคิดทางสังคมศาสตร์และงานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย

- 2.1 แนวความคิดทางสังคมศาสตร์
 - 2.1.1 แนวความคิดเรื่องภาพตัวแทน (Representation) ของ สจิวเวิร์ต ฮอลล์ (Stuart Hall)
 - 2.1.2 แนวความคิดเรื่องรสนิยม (Taste) ของ ปีแอร์ บูร์ดิเยอ (Pierre Bourdieu)
- 2.2 งานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย
 - 2.2.1 งานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องภาพตัวแทน
 - 2.2.2 งานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องรสนิยมและวัฒนธรรมอาหาร
- 2.3 กรอบแนวคิดในการศึกษาและวิเคราะห์

บทที่ 3 วัฒนธรรมอาหารเกาหลี

- 3.1 ประวัติของอาหารเกาหลี
 - 3.1.1 เอกลักษณ์ที่สำคัญของอาหารเกาหลี
 - 3.1.2 มารยาทในการรับประทานอาหารเกาหลี
- 3.2 ลักษณะของอาหารในประเทศเกาหลี
 - 3.2.1 อาหารแบบดั้งเดิม

3.2.2 อาหารแบบสมัยใหม่

3.3 การรับประทานอาหารของคนแต่ละชนชั้นในสังคมเกาหลี

3.3.1 การรับประทานอาหารของคนแต่ละชนชั้นในสังคมเกาหลียุคดั้งเดิม (ค.ศ. 1392 – 1947)

3.3.2 การรับประทานอาหารของคนแต่ละชนชั้นในสังคมเกาหลียุคใหม่ (ค.ศ. 1948 ถึงปัจจุบัน)

3.4 สรุปท้ายบท

บทที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

4.1 ข้อมูลทั่วไปของละคร

4.2 การเล่าเรื่องในละคร

4.2.1 การเล่าเรื่องใน season 1

4.2.2 การเล่าเรื่องใน season 2

4.2.3 การเล่าเรื่องใน season 3

4.3 สรุปท้ายบท

บทที่ 5 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

5.1 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม

5.1.1 พื้นที่ในการรับประทานอาหาร

5.1.2 ประเภทของอาหาร

5.1.3 การจัดวางและการตกแต่งอาหาร

5.1.4 ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร

5.1.5 ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร

5.1.6 มารยาทในการรับประทานอาหาร

5.1.7 การปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหาร

5.2 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่

5.2.1 พื้นที่ในการรับประทานอาหาร

5.2.2 ประเภทของอาหาร

5.2.3 การจัดวางและการตกแต่งอาหาร

5.2.4 ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร

5.2.5 ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร

5.2.6 มารยาทในการรับประทานอาหารและการปฏิสัมพันธ์ระหว่าง
รับประทานอาหาร

5.3 เปรียบเทียบภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมและ
สมัยใหม่

5.3.1 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม

5.3.2 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่

5.3.3 เปรียบเทียบภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบ
ดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่

5.4 สรุปท้ายบท

บทที่ 6 รสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวม พลคนข้างกิน (Let's Eat)

6.1 รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น

6.1.1 พื้นที่ในการรับประทานอาหาร

6.1.2 ประเภทของอาหาร

6.1.3 การจัดวางและการตกแต่งอาหาร

6.1.4 ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร

6.1.5 ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร

6.1.6 มารยาทในการรับประทานอาหารและการปฏิสัมพันธ์ระหว่าง
รับประทานอาหาร

6.2 รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

6.2.1 พื้นที่ในการรับประทานอาหาร

6.2.2 ประเภทของอาหาร

6.2.3 การจัดวางและการตกแต่งอาหาร

6.2.4 ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร

6.2.5 ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร

6.2.6 มารยาทในการรับประทานอาหารและการปฏิสัมพันธ์ระหว่าง
รับประทานอาหาร

6.3 เปรียบเทียบรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น
และชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

6.3.1 รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น

6.3.2 รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

6.3.3 เปรียบเทียบรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบ
ความจำเป็นและชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

6.4 สรุปท้ายบท

บทที่ 7 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

7.1 สรุปผลการวิจัย

7.1.1 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละคร
ชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

7.1.2 รสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุด
เกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

7.2 อภิปรายผลการวิจัย

7.3 ข้อเสนอแนะ

บทที่ 2

การทบทวนแนวความคิดทางสังคมศาสตร์และงานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย

งานวิจัยเรื่องภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) มีการทบทวนแนวความคิดทางสังคมศาสตร์และงานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย ดังนี้

2.1 แนวความคิดทางสังคมศาสตร์มี 2 แนวความคิดคือ

2.1.1 แนวความคิดเรื่องภาพตัวแทน (Representation) ของ สจิว์รต์ ฮอลล์ (Stuart Hall)

2.1.2 แนวความคิดเรื่องรสนิยม (Taste) ของ ปีแอร์ บูร์ดิเยอ (Pierre Bourdieu)

2.2 งานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยมี 2 หัวข้อคือ

2.2.1 งานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องภาพตัวแทน

2.2.2 งานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องรสนิยมและวัฒนธรรมอาหาร

2.1 แนวความคิดทางสังคมศาสตร์

2.1.1 แนวความคิดเรื่องภาพตัวแทน (Representation) ของ สจิว์รต์ ฮอลล์ (Stuart Hall)

สจิว์รต์ ฮอลล์ (Stuart Hall) นักวัฒนธรรมศึกษาและนักสังคมวิทยาแนวมาร์กซิสม์ ชาวจาเมกา ได้อธิบายแนวคิดเรื่องภาพตัวแทนไว้ว่า (Hall, 1997: 15) แนวความคิดเรื่องภาพตัวแทน (Representation) เป็นแนวคิดสำคัญที่เข้ามาครอบครองพื้นที่การศึกษาทางวัฒนธรรม เนื่องจากภาพตัวแทนเป็นตัวที่เชื่อมโยง ‘ความหมาย’ และ ‘ภาษา’ สู่ ‘วัฒนธรรม’ เป็นส่วนที่สำคัญของกระบวนการที่ ‘ความหมาย’ ได้ถูกผลิตขึ้นและมีการแลกเปลี่ยนระหว่างสมาชิกในวัฒนธรรมนั้น ซึ่งกระบวนการนี้เกี่ยวข้องกับการใช้ภาษา การใช้สัญลักษณ์ และการใช้ภาพมาแทนค่าหรือเป็นตัวแทนของสิ่ง ๆ หนึ่ง

ความหมายของภาพตัวแทน สจิว์รต์ ฮอลล์ ได้กล่าวถึงความหมายของภาพตัวแทน (Representation) ในหลายระดับ ฮอลล์ (Hall, 1997: 15-17) กล่าวว่าโดยสามัญสำนึกแล้วภาพตัวแทน หมายถึงการใช้ภาษาเพื่อบอกเล่าบางสิ่งที่มีความหมาย หรือเป็นตัวแทนของคำพูดที่เต็มไปด้วยความหมายถ่ายทอดไปสู่ผู้อื่น ส่วนความหมายที่ลึกลงไปกว่านั้นคือ ภาพตัวแทนเป็นส่วนที่

สำคัญของกระบวนการที่ความหมายได้ถูกผลิตขึ้นและมีการแลกเปลี่ยนระหว่างสมาชิกในวัฒนธรรม ซึ่งเกี่ยวข้องกับการใช้ภาษา การใช้สัญลักษณ์ และการใช้ภาพ มาแทนค่าหรือเป็นตัวแทนของสิ่ง ๆ หนึ่ง แต่โดยสรุปแล้ว ภาพตัวแทน หมายถึง ผลผลิตของความหมายของแนวความคิดในจิตใจของเราที่ส่งผ่านภาษา ภาพตัวแทนเป็นตัวเชื่อมระหว่างแนวความคิดและภาษา สามารถใช้อ้างอิงถึงวัตถุ ผู้คน หรือเหตุการณ์ที่มีอยู่ในโลกความจริง หรือใช้จินตนาการถึงวัตถุ ผู้คน หรือเหตุการณ์ที่อยู่ในโลกสมมติได้

การทำงานของภาพตัวแทน ฮอลล์ (Hall, 1997: 16-17) ได้ยกตัวอย่างการทำงานของภาพตัวแทนว่า ให้ลองมองไปที่วัตถุที่คล้าย ๆ กันที่อยู่ในห้อง เราจะรับรู้ได้ทันทีทันใดว่าวัตถุสิ่งนั้น ๆ คืออะไร หรือลองใช้สติพิจารณาดูว่าเรากำลังทำอะไรอยู่ สังเกตว่าเกิดอะไรขึ้นขณะที่เรากำลังทำสิ่งนั้น เรารับรู้ว่าการกำลังทำอะไร มีอะไรเกิดขึ้น เพราะความคิดของเราได้สร้างกระบวนการถอดรหัสการรับรู้ภาพของวัตถุผ่านแนวความคิดเกี่ยวกับวัตถุดังกล่าวซึ่งเรามีอยู่แล้วในสมอง และถึงแม้ว่าวัตถุสิ่งนั้นจะผ่านสายตาเราไปแล้ว เรายังคงสามารถมองเห็นมันได้ในความคิดของเรา แนวความคิดที่มีอยู่ในสมองของเราเองที่บอกเรารู้ว่าวัตถุสิ่ง ๆ นั้นคืออะไร หรือลองเปล่งเสียงออกมาว่า “มันเป็นตะเกียงโต๊ะ หนังสือ โทรศัพท์” แนวความคิดเกี่ยวกับวัตถุเหล่านี้ที่มีอยู่ในใจของเราได้ถูกส่งไปยังคนฟังผ่านคำพูดที่เราเพิ่งพูด คำพูดของเราเป็นตัวแทนของแนวความคิดเรา สามารถใช้อ้างอิง หรือกำหนดวัตถุจริงที่มีอยู่ในโลก หรืออ้างอิงถึงวัตถุที่เราจินตนาการขึ้นมาได้ ซึ่งนี่ก็คือวิธีที่เราให้ความหมายของสิ่งต่าง ๆ ผ่านภาษา วิธีที่เราเข้าใจโลกของผู้คน วัตถุสิ่งของ และเหตุการณ์ต่าง ๆ และเป็นวิธีที่เราสามารถแสดงความคิดที่ซับซ้อนเกี่ยวกับสิ่งต่าง ๆ ไปสู่คนอื่น ผ่านภาษาในแบบที่คนอื่นสามารถเข้าใจได้

ฮอลล์ ได้อธิบายว่าวัตถุ สิ่งของใด ๆ ไม่ได้มีความหมายที่แท้จริงในตัวของมันเอง แต่เป็นเพราะเรากำหนดความหมายให้กับมันโดยใช้ภาษาที่เราใช้ เช่น ภาชนะสำหรับดื่ม ในภาษาอังกฤษใช้คำว่า “GLASS” ภาษาไทยใช้คำว่า “แก้ว” ดังนั้นในแต่ละวัฒนธรรมแต่ละภาษาก็มีการกำหนดเรียกวัตถุ สิ่งของต่าง ๆ ในโลกแตกต่างกันไป ซึ่งในขั้นตอนการกำหนดความหมายให้กับวัตถุนี้เองเป็นขั้นตอนที่ภาพตัวแทนได้เข้ามาทำหน้าที่ของมัน โดยเป็นตัวเชื่อมระหว่างแนวความคิดและภาษา สามารถใช้อ้างอิงถึงวัตถุ ผู้คน หรือเหตุการณ์ ที่มีอยู่ในโลกความจริง หรือแม้กระทั่งใช้จินตนาการถึงวัตถุ ผู้คน หรือเหตุการณ์ที่อยู่ในโลกสมมติได้

ระบบการสร้างภาพตัวแทน ฮอลล์ กล่าวว่า การสร้างภาพตัวแทนประกอบไปด้วย 2 ระบบที่สัมพันธ์กัน ได้แก่ (Hall, 1997: 17-19)

ระบบแรก เป็นการที่เราจำแนกแยกแยะสรรพสิ่งต่าง ๆ ที่อยู่รอบตัวทั้งสิ่งที่เป็นรูปธรรมและนามธรรม ให้กลายมาเป็นความรู้ที่อยู่ในสมองของเราที่เราเรียกว่า “แนวความคิดหรือแผนที่ทางความคิด” ซึ่งแนวความคิดหรือแผนที่ทางความคิดนี้เองที่ทำให้เราสามารถเข้าใจเกี่ยวกับสิ่งต่าง ๆ ที่เราเคยเห็นมาแล้วทั้งในโลกความจริง เช่น โต๊ะ เก้าอี้ หนังสือ โทรศัพท์ แก้วน้ำ สิ่งที่เป็นนามธรรมที่เรามองไม่เห็น เช่น ความรัก ความตาย มิตรภาพ หรือแม้กระทั่งสิ่งที่เราแต่งขึ้นมาและไม่เคยเห็นมาก่อน เช่น นางฟ้า นางเงือก พระเจ้า สวรรค์ นรก

ระบบที่สอง เมื่อเรามีแนวความคิดหรือแผนที่ทางความคิดแล้ว เราจำเป็นต้องมีการสื่อสารแนวความคิดของเราออกไปโดยผ่านระบบ ‘สัญญาณ’ ซึ่งสัญญาณอาจจะอยู่ในรูปของคำพูด เสียง หรือภาพ สัญญาณเหล่านี้จะมาแทนที่แนวความคิดที่เรามีในสมองแปลออกไปเป็น ‘ภาษา’ เพื่อสร้างความหมาย ซึ่งภาษาที่มีความหมายกว้างขวางมากอาจอยู่ในรูปของภาษาเขียน ภาษาพูด ภาพ ภาษาของการแสดงความรู้สึกทางสีหน้า ท่าทาง ภาษาของแฟชั่น เสื้อผ้า ไฟจราจร สิ่งใด ๆ ที่ทำหน้าที่ในฐานะสัญญาณ ซึ่งสามารถแสดงความหมายได้ล้วนถูกจัดเป็นภาษาทั้งสิ้น หัวใจสำคัญของการผลิตความหมายของภาษาในระบบนี้คือ ความสัมพันธ์ระหว่างสรรพสิ่ง (things) แนวความคิด (concept) และสัญญาณ (sign) โดยมีกระบวนการที่เชื่อมโยงประกอบ 3 สิ่งนี้เข้าด้วยกัน กระบวนการนั้นเรียกว่า ภาพตัวแทน (representation)

สัญญาณกับภาพตัวแทน จากแนวคิดเรื่องภาพตัวแทนจะเห็นว่า ‘สัญญาณ’ เป็นองค์ประกอบสำคัญในกระบวนการของภาพตัวแทน เป็นองค์ประกอบที่ทำให้ทราบว่าภาพตัวแทนก่อให้เกิดความหมายได้อย่างไร

เคอร์ติง (2551: 37-38) กล่าวว่า ‘สัญญาณ’ หมายถึง สิ่งใด ๆ (คำ/ภาพ/วัตถุ ฯลฯ) ที่อ้างอิงความหมายถึงสิ่งอื่น สัญญาณใด ๆ ไม่จำเป็นต้องมีความหมายในตัวของมันเอง และความหมายของสัญญาณย่อมไม่ผูกติดกับสัญญาณ (ที่มีสภาพเป็นคำ/วัตถุ/ภาพ) แต่ความหมายของสัญญาณขึ้นอยู่กับบริบท เช่น ตราสวัสดิการ อาจหมายความต่างกันอย่างสุดขีดเมื่อตรานั้นปรากฏในต่างกาลและเทศะ สัญญาณไม้กางเขนซึ่งโดยสาระแล้วคือเส้นตรงสองเส้นไขว้กันเป็นมุมฉาก แต่ทันทีที่เห็นรูปไม้กางเขนชาวคริสต์จะนึกถึงศาสนาคริสต์และพระเยซูคริสต์โดยอัตโนมัติ นั่นแสดงว่าภาพไม้กางเขนมีสภาพเป็นสัญญาณ ความหมายของสัญญาณเป็นผลมาจากกรอบทางสังคม และสัมพันธ์กับความคิดอันเป็นผลจากวัฒนธรรมที่เราได้เรียนรู้มาก่อนหน้าไม่ว่าจะโดยรู้ตัวหรือไม่รู้ตัวก็ตาม

กาญจนา แก้วเทพ (2543, อ้างถึงใน กาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน, 2560: 406) ได้สรุปคุณสมบัติของสัญญาณว่าต้องมีคุณสมบัติครบสามด้านด้วยกันดังนี้

1. สัญญาณต้องมีลักษณะทางกายภาพ หมายความว่า ต้องสัมผัสได้ด้วยอายตนะหรือประสาทสัมผัสทั้งห้าเช่น ภาพ เสียง ตัวอักษร คำพูด อากัปกริยา เป็นต้น

2. สัญญาณต้องเกิดจากความตั้งใจของผู้ส่งสารที่จะสื่อความหมายบางอย่างออกไป เช่น หากเมฆที่ดำครึ้มเป็นสัญญาณที่บ่งชี้ว่าฝนจะตก เมฆดังกล่าวจะไม่มีสถานะเป็นสัญญาณ เนื่องจากเมฆไม่ได้มีเจตจำนงในการส่งสารไปยังมนุษย์ผู้ใด แต่หากเมฆเป็นสิ่งที่ผู้กำกับจิตใจใส่เข้ามาในฉากใดฉากหนึ่งของหนัง เพื่อสื่อสารความรู้สึกของตัวละครที่กำลังเศร้า จึงจะกลายเป็นสัญญาณขึ้นมาได้ ด้วยเหตุนี้ วัตถุสิ่งใด ๆ ก็ตามจะเป็นสัญญาณหรือไม่เป็นสัญญาณขึ้นอยู่กับการปฏิบัติการ (practice) บางอย่างในการมอบความหมายให้กับสิ่งนั้น ๆ หรือที่เรียกว่า การประกอบสร้างความหมาย (construction of meaning)

3. สัญญาณต้องมีความหมายที่มากกว่าตัวมันเอง เช่น ถ้าดอกกุหลาบแดงถูกรู้ว่าเป็นเพียงดอกไม้สีแดงดอกหนึ่ง ดอกกุหลาบนั้นก็ยังไม่ใช่สัญญาณ จนกว่ามันจะถูกรับรู้ความหมายที่มากกว่าดอกไม้ว่า เป็นตัวแทนความรักที่ผู้ชายมอบให้ผู้หญิง

ดังนั้น สรรพสิ่งทุกอย่างในโลกหากมีความหมายมากกว่าตัวของมันเองและเป็นภาพตัวแทนของสิ่งใดสิ่งหนึ่งย่อมมีคุณสมบัติเป็นสัญญาณได้ทั้งสิ้น อาหารก็เช่นเดียวกัน เราทราบว่าอาหารเป็นสิ่งที่รับประทานเข้าไปแล้วทำให้อิ่มท้อง ในบริบทนี้อาหารยังไม่ใช่สัญญาณ แต่เมื่อใดก็ตามที่อาหารมีความหมายมากกว่าสิ่งที่รับประทานเข้าไปแล้วทำให้อิ่มท้องและเป็นภาพตัวแทนของสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เช่น เป็นภาพตัวแทนของความมีสุขภาพดี เป็นภาพตัวแทนของความมีรสนิยมน ในลักษณะเช่นนี้อาหารก็จะกลายเป็นสัญญาณ

แนวทางการศึกษาเกี่ยวกับภาพตัวแทน ฮอลล์ ได้กล่าวถึงแนวทางการศึกษาภาพตัวแทน 3 แนวทางที่ใช้อธิบายการทำงานของความหมายผ่านภาษา ดังนี้ (Hall, 1997: 24-25)

1. แนวทางการสะท้อนภาพความจริง (reflective approach) แนวทางการศึกษานี้เชื่อว่าภาษาทำหน้าที่เหมือนกระจกเพื่อสะท้อนหรือเลียนแบบความหมายที่แท้จริงของ วัตถุ ผู้คน ความคิด หรือเหตุการณ์ซึ่งมีอยู่แล้วในโลกความจริง

2. แนวทางเจตนาให้เป็นความจริง (intentional approach) แนวทางการศึกษานี้เชื่อว่าภาษาแสดงออกถึงความหมายที่ผู้ส่งสาร (ผู้พูด ผู้เขียน เป็นต้น) แต่ละคนเจตนาจะสื่อให้ผู้รับสาร (ผู้ฟัง ผู้อ่าน ผู้ชม เป็นต้น) ได้รับรู้ ผู้ส่งสารเป็นผู้ที่กำหนดความหมายเฉพาะขึ้นมาในโลก และสื่อ

ออกไปผ่านภาษา ดังนั้น ผู้ส่งสารจะเป็นฝ่ายกำหนดความจริงขึ้นมาผ่านภาษาตามแนวความคิดของผู้ส่งสาร

3. แนวทางการประกอบสร้างความหมาย (constructionist approach) แนวทางการศึกษา นี้เชื่อว่าสิ่งต่าง ๆ ในโลกไม่มีความหมาย เราเป็นผู้ประกอบสร้างความหมายขึ้นมาโดยใช้ระบบภาพตัวแทน แนวความคิด และสัญญะ แนวทางนี้ไม่ได้ปฏิเสธการมีอยู่ของโลกวัตถุ แต่โลกวัตถุเหล่านั้น ไม่ได้ถ่ายทอดความหมาย ระบบภาษาต่างหากที่ใช้เป็นตัวแทนในการถ่ายทอดความคิดของเราออกมา เพื่อประกอบสร้างความหมาย เพื่อให้โลกมีความหมาย และเพื่อสื่อสารกับผู้อื่นอย่างมีความหมาย แนวทางประกอบสร้างความหมาย เป็นแนวทางการศึกษาที่มีผลกระทบที่สำคัญที่สุดต่อวัฒนธรรมศึกษา

จากแนวความคิดเรื่องภาพตัวแทนดังที่กล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยพอสรุปได้ว่าภาพตัวแทน (representation) หมายถึงการถ่ายทอดแนวความคิดไปสู่ผู้อื่นโดยใช้ภาษาเป็นตัวกลางในการสื่อความหมาย ภาพตัวแทนสามารถใช้อ้างอิงถึงสิ่งต่าง ๆ ทั้งที่มีอยู่ในโลกความจริงและอยู่ในโลกสมมติได้ และเมื่อพิจารณาแนวทางการศึกษาภาพตัวแทนทั้ง 3 แนวทาง ผู้วิจัยพบว่าแนวทางที่สอดคล้องกับงานวิจัยเรื่องภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) มากที่สุดคือแนวทางการประกอบสร้างความหมายที่เชื่อว่าสิ่งต่าง ๆ ในโลกไม่มีความหมาย เราเป็นผู้ประกอบสร้างความหมายขึ้นมาโดยใช้ระบบภาพตัวแทน แนวความคิด และสัญญะ ซึ่งอาจนำมาเปรียบเทียบได้ว่า ในเบื้องต้นนั้นละครไม่ได้มีความหมายในตัวของมันเอง หากแต่ผู้สร้างละครเป็นผู้ที่สร้างความหมายให้กับมัน โดยใช้ระบบภาพตัวแทนคือถ่ายทอดแนวความคิดของผู้สร้างละครผ่านสัญญะได้แก่องค์ประกอบต่าง ๆ ของละคร จนกระทั่งออกมาเป็นละครที่เสร็จสิ้นสมบูรณ์ ดังนั้น การจะหาลักษณะภาพตัวแทนที่ผู้สร้างละครต้องการจะสื่อ ก็ต้องศึกษาจากองค์ประกอบต่าง ๆ ที่ปรากฏในละคร ผู้วิจัยจะนำกรอบความคิดดังกล่าวมาศึกษา ลักษณะของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) ว่ามีกี่ลักษณะ ประกอบไปด้วยลักษณะอะไร อย่างไร

2.1.2 แนวความคิดเรื่องรสนิยม (Taste) ของ ปีแอร์ บูร์ดิเยอ (Pierre Bourdieu)

ในศตวรรษที่ 20 ที่ระบบทุนนิยมผลิตสินค้าได้มากขึ้น การผลิตสินค้าให้เพียงพอไม่ใช่ปัญหาอีกต่อไป แต่เกิดภาวะสินค้าล้นตลาดแทน จนเกิดปัญหาขึ้นว่า ทำอย่างไรให้คนเราบริโภคสินค้าได้มากขึ้น เพื่อให้สินค้าหมดอย่างรวดเร็ว ในช่วงนี้เองที่ ปีแอร์ บูร์ดิเยอ (Pierre Bourdieu) นักปรัชญา

สังคมศาสตร์ชาวฝรั่งเศส ได้ให้ความสนใจในเรื่องของรูปแบบการบริโภค และได้สนใจในเรื่องของ ‘รสนิยม’ (taste) ซึ่งเป็นแนวทางในการเลือกใช้สิ่งของในการอุปโภคบริโภค

ความหมายของรสนิยม เร็มแรกบูร์ดิเยอ (Bourdieu, 1984, อ้างถึงใน พจนานุกรม พจนานุกรม, 2558: 27-28) ได้ให้ความหมายร่วมของคำว่า ‘รสนิยม’ เฉกเช่นเดียวกับนักวิชาการทั่วไปว่า รสนิยมเป็นความสัมพันธ์ระหว่างคนกับวัตถุที่เกี่ยวข้องกับการสร้าง การผลิต การครอบครอง การใช้วัตถุ นั้น ๆ เพื่อบ่งบอกสถานะของตัวบุคคลในสังคมที่บุคคลใช้ชีวิตอยู่ (social-field) ส่วนในสังคมยุคปัจจุบันที่มีลักษณะเป็นสังคมแห่งการบริโภค (consumer society) บูร์ดิเยอได้นิยามว่า รสนิยมไม่ใช่เรื่อง ‘ตามธรรมชาติ’ (by nature) และไม่ใช่ว่าเรื่องส่วนตัวของปัจเจกบุคคล บูร์ดิเยอปฏิเสธทัศนะแบบสามัญสำนึกที่มักรับรู้กันว่า รสนิยมสุนทรีย์ต่าง ๆ เป็นเรื่องที่เกิดมาติดตัวปัจเจกบุคคล เขาได้สรุปว่า รสนิยมเป็นเรื่องที่เกี่ยวกับสังคมที่บุคคลใช้ชีวิตอยู่ เป็นเรื่องที่เกิดมาจากการขัดเกลาทางสังคม (ในระดับจิตสำนึก) บวกผสมกับเงื่อนไขแห่งการดำรงชีวิตอยู่ (ไร้จิตสำนึก)

ประเภทของรสนิยม บูร์ดิเยอ ได้แยกประเภทของรสนิยมเป็น 2 ประเภท โดยการแยกประเภทนี้ได้ใช้เกณฑ์ เรื่อง “การปลอดจากความจำเป็นในชีวิต” มาเป็นตัวแบ่ง (Bourdieu, 1984, อ้างถึงใน กาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน, 2560: 556)

1. รสนิยมแห่งความหรูหรา (taste of luxury) หรือ รสนิยมอิสระ (taste of freedom) กล่าวคือ ในกรณีของคนรวย การใช้ชีวิตของคนรวยไม่ต้องถูกตีกรอบด้วยรายได้ที่จำกัด ดังนั้นคนรวยจึงมีสิทธิ์ใช้เงินซื้อข้าวของที่หรูหรา หรือเลือกที่จะมีอิสระในการบริโภคสินค้า รสนิยมแห่งความหรูหราเป็นตัวกำหนดสุนทรีย์ของผู้ที่มีฐานะมั่งคั่ง และทำให้พวกเขาแตกต่างไปจากคนชนชั้นอื่น ๆ ไม่ว่าจะเป็นเรื่องการดูแลผิวพรรณ การรักษารูปร่างให้ดูงดงาม มีสง่าราศี มีสุขภาพที่แข็งแรง ทั้งนี้เนื่องจากคนรวยมีเวลาว่างในชีวิตมากพอ มีฐานะทางการเงินมากพอ และมีความรู้มากพอที่จะธำรงรักษารสนิยมดังกล่าวเอาไว้

2. รสนิยมแห่งความจำเป็น (taste of necessity) กล่าวคือ คนจนมีข้อจำกัดเรื่องรายได้ทางเลือกในการดำเนินชีวิตจึงเป็นไปตามหลักแห่งความจำเป็น คนจนมีรสนิยมในการกินอาหารราคาถูกและปริมาณมากเพราะอาหารเหล่านั้นทำให้อิ่มท้องได้นานไม่ต้องกินบ่อย ๆ ซึ่งทำให้สิ้นเปลือง คนจนไม่มีเงินเหลือพอที่จะไปทำสิ่งอื่นนอกเหนือจากสิ่งที่เป็นในชีวิตของพวกเขา

บูร์ดิเยอ (Bourdieu, 1984, อ้างถึงใน กาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน, 2560, 577) กล่าวเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่าง ‘รสนิยม’ กับ ‘ชนชั้น’ ว่า รสนิยมทั้ง 2 แบบที่กล่าวมานั้น จะถูกนำมาใช้เป็นเครื่องมือในการธำรงรักษาวัฒนธรรมความแตกต่างระหว่างชนชั้นเอาไว้ กล่าวคือ คนรวย

จะดูถูกคนจนว่าใช้ชีวิตอย่างไร้รสนิยม หรือมีรสนิยมต่ำโดยมักจะมองข้ามไปว่ารสนิยมดังกล่าวนั้นเกิดมาจากข้อจำกัดทางวัตถุของชีวิตคนจน แต่ในทางตรงกันข้าม คนจนมักจะรับรู้ว่ารูปแบบชีวิตของคนรายนั้นมีลักษณะที่น่าชื่นชมน่ายกย่อง เหมาะสมที่จะใช้เป็นมาตรฐาน การรับรู้ทั้งจากฝ่ายคนรวยและคนจนนี้เกิดจากการทำงานของกลไกต่าง ๆ ของสังคมที่สร้างอำนาจเชิงสัญลักษณ์ขึ้นมา ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นจากอำนาจแห่งสัญลักษณ์ก็คือ รสนิยมของคนชั้นสูงจะถูกพรางตาให้เกิดการรับรู้ว่ามีมาจากราสนาบาอริ ความรู้ ความถนัดตามธรรมชาติของคนรวย มากกว่าจะถูกรับรู้ว่ามีมาจากรัฐบาล โรงเรียน หรือสื่อมวลชน เป็นกลไกสำคัญที่มีบทบาททำให้รสนิยมของคนรวยวางตัวอยู่เหนือคนจน

บูร์ดิเยอได้แบ่งชนชั้นในสังคมอุตสาหกรรมตามอาชีพ โดยคำนึงถึงทุนทางสังคมและโอกาสทางเศรษฐกิจดังนี้ (Bourdieu, 1984 อ้างถึงใน สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์, 2538: 9)

1. ชนชั้นกรรมาชีพ ได้แก่ ปัญญาชน นักธุรกิจอุตสาหกรรม และอาชีพอิสระ ชนชั้นนี้มีอำนาจนำทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรม
2. ชนชั้นกรรมาชีพน้อย ได้แก่ ช่างฝีมือ ธุรกิจขนาดเล็ก พนักงานบริษัทระดับกลาง ช่างเทคนิค และครู เป็นต้น ชนชั้นนี้มีลักษณะกำกวม บางโอกาสก็มีอำนาจนำ บางโอกาสก็ถูกครอบงำ
3. ชนชั้นแรงงาน (หรือชนชั้นกรรมาชีพ) ได้แก่ คนงานในโรงงานที่ไม่มีทักษะ แรงงานภาคเกษตรกรรม ซุปเปอร์ไวเซอร์ และคนงานในอุตสาหกรรมบริการ ชนชั้นนี้เป็นชนชั้นที่ถูกขี้นำ

ในแต่ละชนชั้นก็มีการแตกกลุ่มย่อย มีการต่อสู้ขัดแย้งทางค่านิยม อย่างเช่น ในชนชั้นกรรมาชีพที่มีอำนาจนำ กลุ่มปัญญาชนมักนิยมความสันโดษ ไม่ชอบความหรูหราฟุ่มเฟือย ชอบไปพิพิธภัณฑ ในขณะทีกลุ่มนักธุรกิจอุตสาหกรรม และอาชีพอิสระ ซึ่งมีมีเงินมากจะชอบความหรูหรา สะดวกสบาย ชอบเครื่องประดับเพชรพลอย ชอบเข้าสังคม เป็นต้น

ฮาบิตัสในระดับชนชั้น พงมาลย์ พุดมี (2558: 27-28) กล่าวว่า การจะเข้าใจรสนิยมของคนจำเป็นต้องเข้าใจเรื่องฮาบิตัส เนื่องจากแนวคิดเรื่องรสนิยมของปีแอร์ บูร์ดิเยอ เป็นแนวคิดที่ต่อเนื่องมาจากแนวคิดเรื่องฮาบิตัส (habitus) หรือความโน้มเอียงทางอุปนิสัย เพราะรสนิยมคือผลผลิตที่จับต้องได้ของฮาบิตัสที่จะฝังอยู่ใน 2 มิติ คือ เจ็อนไขของการมีวัตถุ (มีสิ่งของเครื่องใช้อะไรบางอย่างที่อยู่ในครอบครอง) และการมีความแตกต่างเชิงสัญลักษณ์ เช่น ของที่ครอบครองอยู่นั้นเป็นของสูง ของต่ำ ดูยากไว้ ดูมีราคา เป็นต้น

บูร์ดิเยอ (Bourdieu, 1984, อ้างถึงใน สุณี๋ย ประสงค์บัณฑิต, 2553: 114) ได้อธิบายเรื่องฮาบิตัสและชนชั้นไว้ โดยพยายามแสดงให้เห็นว่ารสนิยมไม่ใช่ธรรมชาติของคนในแต่ละชนชั้น เช่น การที่ชนชั้นกรรมาชีพ (working class) ชื่นชอบศิลปะแนวตลาด (popular art) ก็ไม่ใช่ธรรมชาติโดย

กำเนิดของพวกเขา ในขณะที่เดียวกันก็ไม่ใช่สิ่งที่มาจากการอบรมขัดเกลาที่รู้สำนึก (conscious) โดย ล้วน ๆ หากแต่ธรรมเนียมเป็นผลมาจากสภาพเงื่อนไขในการดำรงชีวิต รวมทั้งเงื่อนไขการดำรงชีวิตของ ชนชั้นที่ถูกรับวัฒนธรรมเข้ามาในตัวเราทำให้รู้สึกเหมือนเป็นธรรมชาติ โดยอาศัยการทำงานของ ฮาบิทัสที่คอยกำกับกระทำของคน และด้วยการทำงานของฮาบิทัสนี้เองที่ทำให้ธรรมเนียมมีแนวโน้ม ที่จะผลิตซ้ำวิถีชีวิตและความเป็นชนชั้นนั้น ๆ ต่อไป บัวร์ดิเยอ (Bourdieu, 1984, อ้างถึงใน สุณีย์ ประสงค์บัณฑิต, 2553: 115-122) ได้บรรยายถึงธรรมเนียมการกินอาหารของชนชั้นกรรมาชีพและชนชั้น กระจุกพีภายใต้วิถีชีวิตในระบบทุนนิยมของสังคมสมัยใหม่เพื่อแสดงให้เห็นฮาบิทัสของชนชั้นในสังคม ฝรั่งเศส ไว้ดังนี้

1. ชนชั้นกรรมาชีพ (working class)

อาหารของชนชั้นกรรมาชีพจะเน้นที่ความอุดมสมบูรณ์ของอาหาร มีความเป็นอิสระในด้าน รูปแบบการจัดวางและชนิดของอาหาร หลีกเลี่ยงการนับจำนวนและการชั่งตวงวัดที่ตายตัวเกินไป ผู้ชายจะต้องกินมากและกินของดี ๆ วันอาทิตย์ถือกันว่าเป็นวันพิเศษ แตกต่างจากวันธรรมดาทั่วไป เพราะไม่ต้องทำงาน พวกเขาจึงมักจะมาสังสรรค์ร่วมกัน ในวันอาทิตย์เราจะเห็นภาพที่ผู้หญิงเดินไป เดินมาเสิร์ฟอาหารกันวุ่นวาย ทำความสะอาดโต๊ะ ล้างถ้วยชาม ส่วนพวกผู้ชายจะยังนั่งกินและดื่มกัน อยู่ ภาพเช่นนี้อาจทำให้รู้สึกว่ามี ความแตกต่างกันไม่เท่าเทียมกันทางสถานภาพ อย่างไรก็ตามบัวร์ดิเยอ อธิบายให้เห็นว่าในทางปฏิบัติแล้วมิได้เป็นเช่นนั้น ทั้งนี้ เนื่องจากการกินอาหารของชนชั้นกรรมาชีพ ไม่ได้มีการแบ่งแยกระหว่างห้องรับประทานอาหารกับห้องครัวซึ่งเป็นสถานที่สำหรับคนรับใช้หรือ เด็ก ๆ ใช้กินอาหาร และไม่มี ความต่อเนื่องหรือลำดับประเภทของอาหารอย่างตายตัว เช่น ไม่ จำเป็นต้องเสิร์ฟอาหารคาวก่อนอาหารหวาน เป็นต้น แต่อาหารทุกอย่างจะถูกนำไปวางอยู่บนโต๊ะเป็น จำนวนมาก ๆ พร้อมกัน ซึ่งช่วยให้ไม่ต้องเดินไปเดินมาหลายเที่ยว และเนื่องจากผู้หญิงกินข้าวน้อยกว่าผู้ชาย จึงกินหมดก่อน แล้วไปกินขนมหวาน และอาจจะเก็บล้างถ้วยจาน ในขณะที่เด็ก ๆ จะกิน ข้าวไปดูโทรทัศน์ไป ส่วนพวกผู้ชายก็ยังคงกินอาหารจานหลัก และเด็กหนุ่มที่เพิ่งมาถึงกำลังกินซุปรอยู่ การนำอาหารทุกอย่างมาวางพร้อมกัน คนภายนอกอาจมองว่าสกปรกหรือไร้ระเบียบ แต่สำหรับพวกเขาแล้วมันกลับเป็นสิ่งที่มีความหมาย เพื่อประหยัดแรงงาน เนื่องจากผู้ชายจะไม่มีส่วนร่วมในกิจกรรม ต่าง ๆ ในบ้าน เพราะพวกผู้หญิงจะไม่ยอมให้ทำ โดยถือว่าการเสียศักดิ์ศรีความเป็นผู้หญิง หาก ต้องให้ผู้ชายก้าวออกมานอกบทบาทของพวกเขา

ดังนั้น เพื่อประหยัดแรงงาน เมื่อกาแฟถูกเสิร์ฟ ซ้อนเพียงคันเดียวจะเวียนไปให้ใช้คนกาแฟ เพื่อจะได้ไม่ต้องล้างซ้อนหลายคัน แต่วิธีลัดเช่นนี้จะใช้เฉพาะเมื่ออยู่ในบ้าน หรือเป็นคนบ้านเดียวกัน

หรือกับคนที่รู้สึกเป็นกันเองเท่านั้น อีกตัวอย่างหนึ่งคือ เพื่อประหยัดการล้างจาน ขนมหวานอาจจะถูกหยิบมาวางไว้ในจานที่ฉีกมาจากกล่องขนมเค้ก และเพื่อนบ้านที่ได้รับเชิญมากินอาหารก็จะได้รับแจกกระดาษกล่องขนมเค้กนั้นด้วย แสดงถึงความเป็นครอบครัวเดียวกัน หรือเมื่อเปลี่ยนประเภทของอาหารก็อาจไม่มีการเปลี่ยนจาน เช่นจานใส่ซุ้จะถูกเช็ดด้วยขนมปังแล้วนำไปใส่อาหารอย่างอื่นได้อีก หญิงเจ้าของบ้านอาจจะเสนอให้เปลี่ยนจาน โดยการดันเก้าอี้ของเธอไปด้านหลังด้วยมือข้างหนึ่ง แล้วหยิบจานอีกใบหนึ่งที่ข้าง ๆ ตัวเธอมาให้ แต่ทุกคนก็จะประท้วง ถ้าหากเธอยังยืนยันจะเปลี่ยนจานให้ได้ ก็อาจจะเข้าใจได้ว่าเธอต้องการอวดจานใบนั้น ซึ่งเธอจะได้รับการยอมให้ทำเช่นนั้นได้ก็ต่อเมื่อมันเป็นของขวัญชิ้นใหม่ นอกจากนี้ การเสนอให้เปลี่ยนจานยังอาจเป็นกลยุทธ์ในการไล่แขกที่ไม่เป็นที่ต้องการ โดยปฏิบัติต่อแขกเหมือนเป็นคนแปลกหน้า ซึ่งจะทำอย่างแนบเนียนต่อแขกที่ชอบก้าวกาย เรื่องส่วนตัวในบ้านหรือผู้ที่หยิบอาหารไปโดยพลการ หรือผู้ที่ไม่เคยเชิญไปเลี้ยงอาหารตอบแทนเลย แขกไม่เป็นที่พึงประสงค์เหล่านี้ อาจถูกทำให้สับสนใจด้วยการเปลี่ยนจาน ทั้ง ๆ ที่พวกเขาพยายามปฏิเสธ นอกจากนี้ก็อาจจะไม่หัวเราะไปกับมุขตลกของพวกเขา หรือแกล้งคว่ำเด็ก ๆ เพื่อประชดพฤติกรรมของพวกเขา

รูปแบบการกินอาหารของชนชั้นกรมาชีพที่ดูง่าย ๆ และธรรมดาดีกล่าว สำหรับพวกเขาแล้วคือรากฐานของ ‘ความมีอิสรภาพ’ (liberties) ให้ความรู้สึกว่าไม่ถูกควบคุม กัดค้น หรือกดบังคับ เพราะการกินเป็นความจำเป็นขั้นพื้นฐานที่แสดงให้เห็นว่าชีวิตครอบครัวเป็นปริณทลแห่งอิสรภาพ การปฏิสัมพันธ์ของพวกเขาจะมีแต่ความจริงใจ ไม่เสแสร้ง ตรงไปตรงมา เป็นความสนิทสนม คั่นเคยเป็นกันเอง หากมีการปฏิสัมพันธ์ที่เป็นทางการเกิดขึ้น เช่น การเสนอให้เปลี่ยนจานก็เท่ากับเป็นการสร้างระยะห่าง ทั้งทำลายความสนิทสนมเป็นกันเอง หรือไม่ก็อาจมีความหมายอย่างอื่นที่ต่างไปจากธรรมดา (ดังเช่น ต้องการอวดจานใบใหม่)

นอกจากนี้ ประเภทของอาหารที่กินก็ยิ่งขึ้นอยู่กับทัศนคติที่มีต่อร่างกายและผลกระทบของอาหารที่มีต่อร่างกาย รวมทั้งร่างกายที่แตกต่างกันระหว่างเพศชายและเพศหญิง ชนชั้นกรมาชีพ โดยเฉพาะผู้ชายจะสนใจต่อความแข็งแรงของร่างกายมากกว่าการสนใจที่รูปร่าง และมีแนวโน้มจะกินอาหารที่มีราคาสูงและให้พลังงานมาก โดยมีการควบคุมหรือเลือกกินอาหารบางอย่าง เช่นอาหารจำพวกปลาจะถูกมองว่าไม่เหมาะกับผู้ชาย เพราะเป็นอาหารเบา ๆ กินไม่อิ่ม ไม่อยู่ท้อง เป็นอาหารสำหรับคนป่วยและเด็ก ที่สำคัญก็คือ วิธีการกินปลานั้นตรงข้ามกันอย่างสิ้นเชิงกับวิธีการกินอาหารของผู้ชาย กล่าวคือการกินปลาจะต้องกินด้วยความระมัดระวัง อดทน กินคำเล็ก ๆ เคี้ยวด้วยปากช่วงหน้าด้วยปลายฟัน เพราะมีก้าง ในขณะที่วิธีการกินของผู้ชายจะกินคำโตเต็มปาก นอกจากนี้ ผู้ชายจะ

กินและดื่มมากกว่าผู้หญิง และกินอาหารประเภทที่ถือว่าเป็นอาหารหนัก เช่น ดื่มห่อล้าสองแก้วเพื่อช่วยการเจริญอาหาร และจะดื่มมากกว่านี้ในโอกาสพิเศษ เขาจะปล่อยอาหารประเภทชิ้นเล็กชิ้นน้อย เช่นบิสกิต ฟินท์ ฯลฯ เอาไว้ให้เด็ก ๆ และพวกผู้หญิง เนื้อสัตว์เป็นอาหารสำหรับผู้ชาย เป็นอาหารบำรุงกำลังที่ดีเยี่ยม ทำให้แข็งแรง มีพลัง มีเลือด และมีสุขภาพดี ในขณะที่ผู้หญิงจะดื่มห่อล้าเพียงเล็กน้อย กินผักดิบมากกว่าผู้ชาย และกินอาหารประเภทเนื้อสัตว์ในสัดส่วนที่น้อยกว่าผู้ชาย

2. ชนชั้นกรรมพี (bourgeoisie)

สตรีจากชนชั้นกรรมพีจะมีเวลาว่างมากกว่าสตรีจากชนชั้นกรรมพี และอาจมีคนรับใช้มาช่วยงานบ้าน ดังนั้น อาหารที่รับประทานมักเป็นอาหารที่มีราคาแพง ใช้เวลาและความเอาใจใส่ในการจัดเตรียม เช่น อาหารประเภทต้มเคี้ยว บั๊ง หรือย่าง หากต้องการประหยัดเวลาและแรงงานในการจัดเตรียมในบางครั้งจะควบคู่ไปกับการแสวงหาของที่มีแคลอรีต่ำ อย่างอาหารเบา ๆ จำพวกสลัด อาหารแช่เย็น โยเกิร์ต และผลิตภัณฑ์จากนมชนิดต่าง ๆ รูปแบบการรับประทานอาหารของชนชั้นกรรมพีมีจังหวะจะโคน ประณีตบรรจง พิถีพิถัน และมีพิธีรีตอง เช่น จะต้องรอจนกระทั่งคนสุดท้ายได้รับการเสิร์ฟจึงเริ่มรับประทาน มีการช่วยเหลือกันและกันในการเสิร์ฟและตักอาหารอย่างสุภาพ ไม่แสดงความอยากจนเกินพอดี มีขั้นตอนการเสิร์ฟที่แน่นอน อาหารจะได้รับการแยกประเภทตามลำดับ เช่น เสิร์ฟปลาคู่กับเนื้อ เนยกับขนมหวาน และก่อนจะเสิร์ฟขนมหวาน งานชามทุกอย่างที่วางอยู่ก่อนจะได้รับการนำออกไปจากโต๊ะไม่ว่ามันจะแต่ววดใส่เกลือ และจะเสด็จอาหารออกไปจนสะอาด จึงค่อยนำขนมหวานมาวางเสิร์ฟ

รูปแบบการกินอาหารเช่นนี้เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวันของชนชั้นกรรมพี ไม่มีการแบ่งแยกระหว่างในบ้านกับนอกบ้าน หรือระหว่างสิ่งที่เกิดขึ้นเป็นปกติในชีวิตประจำวันกับโอกาสพิเศษ ไม่ว่าในบ้านจะมีคนแปลกหน้าที่ไม่ใช่คนในครอบครัว เช่น คนรับใช้ หรือแขกรับเชิญ หรือไม่ก็ตาม รูปแบบการกินอาหารเช่นนี้ ชนชั้นกรรมพีมองว่าเป็นเรื่องของจริยวัตรอันดีงาม เป็นการขัดเกลาทางสุนทรีย์ะ ทั้งในด้านอากัปกริยา วิธีการรับประทานอาหาร การตกแต่งสถานที่อย่างสวยงาม การจัดระเบียบอาหารด้วยการแบ่งแยกอย่างเข้มงวด เน้นเรื่องลำดับของอาหารแต่ละประเภท และการจัดวางให้ชวนมองน่ารับประทาน ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารก็จะพิจารณาทั้งในด้านรูปทรงและสี สันรวมกับกำลังเนรมิตผลงานทางศิลปะ ในระหว่างบริโภคนจะต้องควบคุมกิริยามารยาทให้งดงาม รู้วิธีการเสิร์ฟอาหารให้ตนเองและคนอื่น มีการใช้เครื่องครัวแตกต่างกัน การจัดที่นั่งจะต้องรอบคอบในเรื่องลำดับชั้นตามสถานภาพ ต้องคอยระมัดระวังและตรวจสอบการกระทำของตนเองทุกอย่างที่ปรากฏออกมาทางร่างกาย เช่น น้ำเสียง ความเร่งรีบ ฯลฯ สิ่งที่บริโภคนจะเน้นที่คุณภาพมากกว่าปริมาณ และ

จะมองว่าผู้ที่ทำตามใจตนเองด้วยการตอบสนองความพึงพอใจด้านอาหารและเครื่องดื่มนั้นถือเป็นความหยาบกระด้าง

การกินอาหารในบ้านที่มีโต๊ะหินอ่อนและกระดาษเช็ดปากถือว่าเป็นมื้ออาหารที่ที่เกียติ เป็นความเรียบง่ายโดยไม่ต้อง ‘จ่ายเงินค่าวอลเปเปอร์’ ให้ร้านอาหารที่หรูหราราคาแพง แต่พวกเขาจะต่อต้านธรรมชาติที่ง่าย ๆ ดาษ ๆ ที่ไม่ได้รับการขัดเกลา พวกเขาจะไม่รู้สึกอึดอัดใจต่อรูปแบบการรับประทานอาหารของตนเอง จะรู้สึกถึงความงดงาม มีสง่าราศี ปลอดภัย และนุ่มนวล ดังนั้นรูปแบบการรับประทานอาหารของชนชั้นกรรมพีที่อาจดูยุ่งยากในสายตาคนอื่นจึงกลับเป็นความรู้สึกที่เกิดขึ้นอย่างเป็นธรรมชาติ เป็นสิ่งที่ควรทำและเต็มใจที่จะทำ จากการศึกษาฮาปีทัสในการบริโภคอาหารของชนชั้นกรรมพีและชนชั้นกรรมมาชีพดังที่กล่าวมาข้างต้น แสดงให้เห็นว่าระยะห่างทางสังคมระหว่างคนสองชนชั้นไม่ใช่เพียงเรื่องของฐานะทางเศรษฐกิจเท่านั้น แต่เป็นเรื่องของการมีรสนิยมแตกต่างกัน ซึ่งอาจจัดได้ว่าเป็นเรื่องของความแตกต่างทางวัฒนธรรม เป็นสิ่งที่หลอมรวมอยู่ในตัวของคนที่เป็สมาชิกของแต่ละชนชั้น กลายเป็นความดีงาม ความเชื่อ การทำในสิ่งที่พึงกระทำ หรือคุณค่าทางจริยธรรมที่แต่ละชนชั้นยึดถือ ซึ่งไม่ได้เป็นสากล แต่หากขึ้นอยู่กับว่าคน ๆ นั้น เกิดและเติบโตมาในชนชั้นใด ไม่อาจกล่าวได้ว่าชนชั้นกรรมมาชีพไร้รสนิยม ขาดจริยธรรมอันดีงาม หรือชนชั้นกรรมพีมีความประณีตสูงส่งกว่า เพราะการมองเช่นนั้นเป็นการมองจากสายตาชนชั้นใด ชนชั้นหนึ่งเท่านั้น

จากแนวความคิดเรื่องรสนิยมที่กล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยพอสรุปได้ว่า รสนิยม (taste) หมายถึงความนิยมชมชอบและพอใจในสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ที่สามารถบ่งบอกถึงสถานภาพและสังคมของบุคคลผู้นั้น รวมถึงสร้างความแตกต่างทางชนชั้นเมื่อเทียบกับบุคคลอื่นในสังคม รสนิยมการรับประทานอาหารก็เช่นเดียวกัน ชนชั้นที่ต่างกันก็มีรูปแบบการบริโภคอาหารที่แตกต่างกันทั้งในเรื่องของพื้นที่การปรุงอาหารและรับประทานอาหาร ประเภทอาหาร การจัดวางอาหาร การตกแต่งอาหาร การเสิร์ฟอาหาร และภาชนะสำหรับใส่อาหาร มารยาทในการรับประทานอาหาร และการปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหาร ผู้วิจัยได้ประเด็นการศึกษาในเรื่องของรูปแบบการบริโภคอาหารว่าควรศึกษาประเด็นอะไร อย่างไร และได้กรอบความคิดความแตกต่างตามชนชั้นและประเภทของรสนิยมที่สามารถนำมาใช้ในการศึกษาและวิเคราะห์ชนชั้นและประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) ว่าชนชั้นใดมีรสนิยมประเภทใด อย่างไร

2.2 งานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

2.2.1 งานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องภาพตัวแทน

ขวัญฟ้า ศรีประพันธ์ (2551) วิจัยเรื่อง “ภาพตัวแทนคนจนในรายการเกมโชว์ทางโทรทัศน์” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการสร้างหรือเข้ารหัสความหมายคนจน และกลยุทธ์การติดตั้งความหมายในรายการเกมปลดหนี้ และเพื่อศึกษาการตีความหรือถอดรหัสความหมายคนจนจากกลุ่มผู้รับสารคนจน แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้เป็นแนวทางในการศึกษา คือ แนวคิดเรื่องภาพตัวแทน แนวคิดการประกอบสร้างความเป็นจริงทางสังคม แนวคิดเรื่องการสื่อสารกับคนจน และแนวคิดเรื่องโทรทัศน์และรายการเกมโชว์ การวิเคราะห์ข้อมูลวิเคราะห์จากตัวบทรายการ การสัมภาษณ์เจาะลึก และการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมกับกลุ่มตัวอย่างผู้รับสารคนจน เกณฑ์ที่ใช้วัดภาพตัวแทนคนจน ได้แก่ การทำหน้าที่ของตัวละคร ตัวละคร การสร้างความขัดแย้ง แก่นของเรื่อง มุมมองของการเล่าเรื่อง การแข่งขัน การสื่อสารผ่านภาพ และการจัดระบบกาลเทศะ ผลการศึกษาพบว่า 1) มีการสร้างความหมายคนจนแตกต่างกันตามประสบการณ์ทางสังคม โดยมีปัจจัยกำหนดการสร้างและต่อรองความหมายคนจน ได้แก่ การมีทุนความรู้ มีที่ดินทำกิน การสะสมทุนทางเศรษฐกิจ และการสร้างเครือข่ายการสื่อสาร 2) การสร้างหรือเข้ารหัสความหมายคนจนของผู้ผลิตรายการพบว่ารายการนั้น ๆ ได้ติดตั้งกรอบวิธีคิดต่อคนจนหรือความยากจนไว้แล้ว โดยกลยุทธ์ในการติดตั้งความหมายคนจนประกอบด้วย การทำให้เห็นความจริงเพียงบางส่วนโดยไม่พูดถึงความจริงระดับลึก การทำให้ความหมายคนจนดูราวกับเป็นภาวะทางธรรมชาติที่คนจนไม่อาจเปลี่ยนแปลงได้ 3) การสร้างหรือถอดรหัสความหมายคนจนของผู้รับสารคนจน พบว่า ผู้รับสารมีการตีความหมายทั้งในลักษณะที่สอดคล้อง ต่อรอง จนถึงคัดค้านความหมายที่รายการฯ เข้ารหัสไว้ ซึ่งเป็นไปตามที่ผู้ผลิตรายการกำหนดทิศทางการถอดรหัสไว้แล้วผ่านกระบวนการผลิตของสื่อโทรทัศน์

วิชญา สุภาศิริวัลย์ (2561) วิจัยเรื่อง “การสร้างภาพแทนของอาหารใต้หวัน” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการสร้างภาพแทนของสื่อ 2 ประเทศ คือ สื่อใต้หวันของช่อง cupofTJ ในเว็บไซต์ Youtube.com และสื่อประเทศอังกฤษ ของรายการ Ainsleys Harriott’s Street Food แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้เป็นแนวทางในการศึกษา คือ แนวความคิดภาพแทน แนวความคิดสัญวิทยา แนวความคิดอาหาร การวิเคราะห์ภาพแทนและวิธีการนำเสนอของสื่อวิเคราะห์จากลักษณะของสื่อ ได้แก่ เนื้อหารายการ และกลุ่มคนที่ปรากฏในรายการ วิธีการนำเสนออาหารของสื่อ ศึกษาจากภาพประกอบ ดนตรีประกอบ การใช้มุขล้อเลียน แสงและสีของภาพ ผลการวิจัยพบว่า ผู้ที่รับชมสื่อของใต้หวันทางช่อง cupofTJ ส่วนใหญ่นั้นจะเป็นกลุ่มคนชนชั้นกลาง ภาพแทนที่สื่อนำเสนออาหาร

ได้หวั่นส่วนใหญ่จะทำให้สอดคล้องกับกลุ่มผู้ชมดังกล่าว ประกอบด้วยภาพแทนความแปลกใหม่ ภาพแทนความสะดวกสบาย เพื่อตอบสนองวิถีชีวิตที่เร่งรีบและสอดคล้องกับอารมณ์ของชนชั้นกลางที่มีวิถีชีวิตแบบราบเรียบ จนต้องนำเมนูอาหารแปลกตามาสร้างความตื่นเต้น ในขณะที่กลุ่มผู้ชมที่รับชมสื่อของประเทศอังกฤษ ส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มคนชนชั้นสูง ภาพแทนที่สื่อนำเสนออาหารได้หวั่นจึงประกอบด้วย ภาพแทนอาหารสุขภาพแบบดั้งเดิม เนื่องจากกลุ่มคนดังกล่าว ต่างมองว่าประเทศของตนเป็นประเทศที่พัฒนาแล้ว ภาพแทนจึงกลับเป็นการถวิลหาอดีตและความเรียบง่าย

จากการทบทวนวรรณกรรมเรื่องภาพตัวแทนผ่านสื่อโทรทัศน์ในงานวิจัย 2 เรื่องข้างต้น ผู้วิจัยได้ประเด็นความรู้ 2 ประเด็น ประเด็นที่หนึ่ง ผู้วิจัยทราบว่าการศึกษาลักษณะภาพตัวแทนผ่านสื่อโทรทัศน์สามารถศึกษาได้จากองค์ประกอบอะไรบ้าง ในงานวิจัยของขวัญฟ้า ศรีประพันธ์ ศึกษาจาก การทำหน้าที่ของตัวละคร ตัวละคร การสร้างความขัดแย้ง แก่นของเรื่อง มุมมองของการเล่าเรื่อง การแข่งขัน การสื่อสารผ่านภาพ และการจัดระบบกาลเทศะของเวลาและสถานที่ ในงานวิจัยของวิชญา สุภาศิริวัลย์ ศึกษาจาก เนื้อหารายการ กลุ่มคนที่ปรากฏในรายการ และวิธีการนำเสนออาหารของสื่อ ประเด็นที่สอง ผู้วิจัยได้ความรู้เรื่องกลุ่มชนชั้นและลักษณะของภาพตัวแทน ซึ่งกล่าวไว้ในผลการวิจัยของวิชญา สุภาศิริวัลย์ ว่า การนำเสนอภาพแทนอาหารได้หวั่นของชนชั้นกลางมีลักษณะเป็นภาพแทนความแปลกใหม่ และภาพแทนความสะดวกสบาย ส่วนการนำเสนอภาพแทนอาหารได้หวั่นของกลุ่มคนชนชั้นสูงมีลักษณะเป็นภาพแทนอาหารสุขภาพแบบดั้งเดิม ผู้วิจัยจะนำประเด็นความรู้ที่ได้ 2 ประเด็นดังกล่าวมาใช้ในการหาลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีซึ่งเป็นวัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 1

2.2.2 งานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องรสนิยมและวัฒนธรรมอาหาร

เนื่องจากรสนิยมการรับประทานอาหารไม่ได้เป็นเรื่องของการกินอาหารเพียงอย่างเดียว แต่เกี่ยวข้องกับองค์ประกอบอีกหลายองค์ประกอบที่เป็นเรื่องของวัฒนธรรมอาหาร เช่น พื้นที่การปรุงอาหารและรับประทานอาหาร ประเภทอาหาร อุปกรณ์การรับประทานอาหาร เพื่อให้เข้าใจในเรื่องของวัฒนธรรมอาหารให้มากขึ้น ผู้วิจัยจึงศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับรสนิยมและวัฒนธรรมอาหารควบคู่กันไป ดังนี้

งานศึกษาเกี่ยวกับรสนิยม

พจนมาลย์ พุดมี (2558) วิจัยเรื่อง “ชนชั้นกลางกับการสื่อสารรสนิยมในการบริโภคส้มตำ” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาชนชั้นกลางกับการสื่อสารรสนิยมผ่านกระบวนการจัดเตรียมส้มตำและผ่านกระบวนการบริโภคส้มตำของร้านส้มตำ แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้เป็นแนวทางในการศึกษาคือ

แนวคิดเรื่องรสนิยมของปีแอร์ บูร์ดิเยอ แนวคิดและทฤษฎีสังคมแห่งการบริโภคของฌอง โบตริยาร์ด และแนวคิดเกี่ยวกับสังคมวิทยาและมานุษยวิทยาแห่งอาหาร การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อให้ได้มาซึ่งรสนิยมวิเคราะห์จาก 1) กระบวนการจัดเตรียม (preparation) ได้แก่ ชื่อร้าน คนตำส้มตำ ห้องครัว เครื่องปรุง/ส่วนผสม อุปกรณ์ในการตำส้มตำ วิธีการตำส้มตำ ชื่อของส้มตำ อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร 2) กระบวนการบริโภค (eating) ได้แก่ สถานที่ รสชาติ การกินแบบเดี่ยวแบบกลุ่มและช่วงเวลาที่ยกิน การตกแต่งร้าน ราคาส้มตำ ความเป็นอีสานท้องถิ่น ความเป็นอีสานแบบชนชั้นกลาง ผลการวิจัยพบว่า ชนชั้นกลางได้มีการสื่อสารรสนิยมออกมาใน 2 ลักษณะคือ สื่อสารให้เกิดความแตกต่าง (distinction) และสื่อสารให้เกิดการเลียนแบบ (imitation) โดยการสื่อสารให้เกิดความแตกต่างนั้น ชนชั้นกลางได้ใช้รสนิยมของตนเองเข้ามาใส่ดังนี้ รสนิยมความสะดวกสบาย (convenience) รสนิยมความหรูหรา (extravagance) รสนิยมความมีสุขอนามัย (hygiene) รสนิยมความมีสุขภาพดี (health) รสนิยมความแปลกใหม่ (novelty) รสนิยมความมีเหตุผล (rationality) และรสนิยมความดั้งเดิมและมีคุณค่า (tradition) และการสื่อสารเพื่อให้เกิดการเลียนแบบคือ บริโภคเพื่อให้เราเหมือนและเป็นเฉกเช่นเดียวกับคนอื่น ๆ

นันทกา สุธรรมประเสริฐ (2559) วิจัยเรื่อง “การสื่อสารและเรื่องรสนิยมอาหารของนักชิมไทย” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงภูมิทัศน์สื่อในบริบทวัฒนธรรมการชิมอาหารของนักชิมไทย และวิเคราะห์กระบวนการประกอบสร้างรสนิยมเรื่องอาหารของนักชิมไทย แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้เป็นแนวทางในการศึกษาคือ แนวคิดเกี่ยวกับอาหารและการสื่อสาร ทฤษฎีสัญญาวิทยาและการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ แนวคิดเรื่องสังคมวิทยาแห่งวัฒนธรรมเรื่องทุนและเรื่องรสนิยมของ Pierre Bourdieu และแนวคิดเกี่ยวกับการชิมอาหาร การวิเคราะห์ข้อมูลใช้การวิเคราะห์ตัวบทและวิเคราะห์ผู้ส่งสาร คือวิเคราะห์กลุ่มบุคคลที่อยู่ในแวดวงการชิมอาหาร ได้แก่ นักชิม ร้านอาหาร กลุ่มสื่อมวลชนที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารและกลุ่มผู้ติดตามนักชิมจากสื่อออนไลน์ การวิเคราะห์เนื้อหาแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ 1) วิเคราะห์วัฒนธรรมการชิมอาหารที่ปรากฏในสื่อมวลชนว่าถูกสร้างขึ้นมาจากใคร เพื่ออะไร มีอำนาจใดกำกับกับการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมการชิมอาหาร 2) วิเคราะห์กระบวนการสร้างความมีรสนิยมของนักชิมไทย โดยวิเคราะห์จากตัวนักชิม (นามปากกา ชื่อ ID ประจำตัว ข้อมูลส่วนตัวที่นักชิมใช้ในการเขียนรีวิวอาหาร) / อาหาร (เมนูที่สั่ง สัญชาติอาหาร การจัดตกแต่งจาน) / ร้านอาหาร (ประเภทร้านอาหาร บรรยากาศ สไตล์การตกแต่งร้านที่นักชิมเสนอ) / วิธีการชิมอาหาร (การวิจารณ์อาหาร เกณฑ์การตัดสินคุณค่าอาหารและเหตุผล ภาพประกอบ ราคาอาหาร) 3) วิเคราะห์ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการสร้างรสนิยมเรื่องอาหารของนักชิมไทย โดยวิเคราะห์จากฮาบิทัส การอบรมเลี้ยงดูและการขัดเกลาทางสังคมในเรื่องของอาหารการกิน การปรับฮาบิทัสของนักชิม ทุนทางวัฒนธรรม ทุนทางเศรษฐกิจ ทุนทางสัญลักษณ์ของนักชิม ผลการวิจัยพบว่า วัฒนธรรมการชิมอาหารเปลี่ยนแปลงไปตามภูมิทัศน์และคุณลักษณะของสื่อ ทั้งในด้านบทบาทของ

นักชิม การสื่อสาร และวิธีการชิมอาหาร สำหรับการวิเคราะห์กระบวนการประกอบสร้างรสนิยมเรื่องอาหารของนักชิมไทยนั้น พบว่า ปรากฏรสนิยมที่หลากหลายและย้อนแย้งในตัวเอง โดยนักชิมมีรสนิยมเรื่องอาหารดังนี้ รสนิยมความอร่อย (taste of delicious) รสนิยมความสะดวกสบาย (taste of convenience) รสนิยมความหรูหรา (taste of luxury) รสนิยมความอบอุ่น (taste of warmth) รสนิยมความเรียบง่าย (taste of simplicity) รสนิยมความแปลกใหม่ (taste of novelty) รสนิยมความเป็นของแท้ (taste of authenticity) รสนิยมผู้เชี่ยวชาญ (taste of professional) และรสนิยมความมีเหตุผลและคุ้มค่า (taste of rationale) รสนิยมความมีสุขอนามัย (taste of hygienic) รสนิยมแบบมีสุนทรียะ (taste of aesthetic) และรสนิยมแบบช่างเลือก (taste of choice)

จากการทบทวนวรรณกรรมเรื่องรสนิยมผู้วิจัยได้ประเด็นความรู้ 2 ประเด็น ประเด็นที่หนึ่ง ผู้วิจัยได้ความรู้ว่าการศึกษาระเบียบของรสนิยมต้องศึกษาผ่านองค์ประกอบอะไรบ้าง ในงานวิจัยของพจมาน พุดมี ศึกษาจากกระบวนการจัดเตรียมอาหาร เช่น ห้องครัว เครื่องปรุง/ส่วนผสม อุปกรณ์ในการปรุงอาหารและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร และศึกษากระบวนการบริโภค เช่น สถานที่รสชาติ การตกแต่งร้าน ราคาอาหาร งานวิจัยของนันทกา สุธรรมประเสริฐ ศึกษาจาก เมนูที่สั่งสัญชาติอาหาร การจัดตกแต่งงาน ประเภทร้านอาหาร บรรยากาศสไตล์การตกแต่งร้าน ราคาอาหาร ประเด็นที่สอง จากผลการวิจัยของพจมาน พุดมี ผู้วิจัยได้ความรู้ว่ารสนิยมของชนชั้นกลางประกอบไปด้วยรสนิยมอะไรบ้าง ซึ่งผู้วิจัยจะนำประเด็นความรู้ที่ได้ 2 ประเด็นดังกล่าวมาใช้ในการศึกษาประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีซึ่งเป็นวัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 2

งานศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร

ผู้วิจัยพบงานศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารในเอกสาร 2 ประเภท ได้แก่ บทความ และงานวิจัย จึงขอแบ่งออกเป็น 2 หัวข้อย่อยตามประเภทของเอกสารดังต่อไปนี้

ก. บทความ

สมสุข หินวิมาน (2545) เขียนบทความเรื่อง “ครัว : พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน” กล่าวถึงความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารในสื่อว่า สื่อต่าง ๆ ที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องครัว ไม่ว่าจะเป็นสื่อประเภทครูในโรงเรียนการสอนทำอาหาร สื่อตำรากับข่าว สื่อนิตยสาร หรือแม้แต่สื่อวิทยุ จะเห็นได้ว่า ไม่มีสื่อใดที่เข้ามาเป็นตัวกลางและมีอิทธิพลที่แทบจะแทนที่สถาบันครอบครัวได้เท่ากับสื่อ ‘โทรทัศน์’ อาจจะเป็นด้วยทั้งเทคนิคภาพและเสียงที่ซับซ้อนมหัศจรรย์ หรือเป็นเพราะสื่อประเภทนี้สามารถบุกเข้าถึงได้ในครัวเรือนโดยตรง หรือแม้แต่การที่สื่อตัวนี้สามารถ

แพร่กระจายไปได้ไกลทั่วทุกสารทิศ ทำให้โทรทัศน์กลายเป็นกลไกสำคัญในการรักษา สืบทอด หรือ แม้แต่เปลี่ยนแปลงองค์ความรู้เรื่องการครัวของผู้หญิงปัจจุบันอย่างน่าสนใจ

ผู้เขียนกล่าวถึง ‘ศิลปะชนชั้นกลาง’ ในการทำอาหารทางโทรทัศน์ว่า ‘งานครัวในฝัน’ ของชนชั้นกลางผสมผสานขึ้นด้วยองค์ประกอบทางความหมายที่สำคัญ 8 ประการ ดังนี้

1. ความแปลกใหม่ (novelty) การทำรายการอาหารทางโทรทัศน์มักจะนำเสนอสูตรอาหารแปลกตา น่าตื่นเต้นเร้าใจ บ่อยครั้งเชฟจะเลือกสรรผลิตภัณฑ์อาหารจากต่างประเทศมานำเสนอ หรือ สานิตเมนูอาหารที่ดูแปลกชนิด ๆ แต่ก็น่าสนใจดี ความแปลกใหม่ในที่นี้ยังรวมถึงทางเลือกใหม่ ความคิดสร้างสรรค์ใหม่ เป็นความแตกต่างหรือมีลักษณะที่ภาษาอังกฤษเรียกว่า exotic ทั้งนี้ภavnนำเสนอดังกล่าวสอดรับอารมณ์ของชนชั้นกลางที่มักจะมีชีวิตประจำวันที่น่าเบื่อ จึงต้องใช้ความแปลกใหม่จากเมนูอาหาร ‘เปิบพิศดาร’ มาสร้างความตื่นเต้น และกระตุ้นอารมณ์ที่ค่อนข้างนิ่งให้ได้เคลื่อนไหวเป็นครั้งคราว

2. ความเป็นดั้งเดิมแต่มีคุณค่า (tradition) รายการทำอาหารอาจจะมีปึกหนึ่งที่น่าเสนอสิ่งแปลกใหม่ แต่อีกปึกหนึ่งโทรทัศน์เองก็ยังเป็นพื้นที่ที่รักษาคุณค่าบางอย่างในอดีตเอาไว้ เช่น การที่หลาย ๆ รายการจะจัดสรรบางช่วงให้กับการตามหาร้านอาหารนอกสถานที่ที่ยังคงสูตรดั้งเดิม แม้โทรทัศน์จะหยิบเอาของเก่ามาเล่าแปลงโฉมให้ดูเหมือนใหม่ แต่คุณค่าของช่วงรายการทำนองนี้ก็คือความพยายามเก็บรักษาคัลงความรู้ดั้งเดิม และสนองอารมณ์ ‘ถวิลหาอดีต’ (nostalgia) ของชนชั้นกลาง

3. ความมีสุขภาพดี (health) ความหมายหนึ่งที่รายการทำอาหารสื่อสารก็คือเรื่องของ ‘สุขภาพ’ เพราะเมื่อเทียบกับกลุ่มคนอื่น ๆ ในสังคม ชนชั้นกลางดูจะเป็นกลุ่มที่มีความกังวลกับเรื่องสุขภาพและมีการสร้างเสริมร่างกายมากที่สุด ด้วยเหตุนี้หลาย ๆ รายการจึงมีช่วงเมนูสุขภาพ หรือใช้พิธีกรหญิงเพื่อแสดงถึงสตรีผู้ประสบความสำเร็จในการควบคุมความอ้วน มีวินัยต่อรูปร่าง และรักษาดูแลสุขภาพร่างกายได้เป็นอย่างดี

4. ความมีสุขอนามัย (hygieneity) สุขอนามัยเป็นอีกชุดความคิดที่สำคัญยิ่งของชนชั้นกลาง เมื่อรายการทำอาหารเป็นเสมือนศิลปะร่วมสมัยของคนชั้นนี้ กระบวนการทำครัวของเชฟทั้งหลายจึงต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ ดังนั้น ครัวจำลองในห้องส่งจึงมีลักษณะของ ‘ครัวในอุดมคติ’ ที่สะอาดแบบผิดปกติ กระทะ หม้อ ซาม และอุปกรณ์ทำครัวต่าง ๆ ต้องเป็นอุปกรณ์ที่ใหม่หรือเป็นของมือแรก และบรรยากาศรอบด้านของครัวต้องปราศจากเขม่า น้ำมันจับ ซึ่งเป็นภาพที่แตกต่างจากโลกแห่ง

ความจริงยิ่งนัก ทั้งนี้เพราะว่า ‘ครัวในฝัน’ เป็นส่วนหนึ่งของการผลิตซ้ำอุดมการณ์เรื่อง ‘สุขอนามัย’ ของชนชั้นกลางนั่นเอง

5. ความหรูหรา (extravagance) ในสมัยก่อน ชนชั้นศักดินาเคยเป็นตัวแทนของรสนิยมแบบ โอ้อวดฟุ้งเฟ้อ แต่ปัจจุบัน เมื่ออำนาจทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรมได้ถ่ายโอนมาสู่สังคมชนชั้นกลาง พวกเขาได้รับเอารสนิยมดังกล่าวของชนชั้นสูงติดตัวมาด้วย และแน่นอนว่าโลกแห่งงานครัวโทรทัศน์ได้ แสดงรสนิยมดังกล่าวออกมาโดยผ่านหลากหลายกลวิธี เช่น การจัดฉากที่ดูวิจิตรสวยงาม การจัดดอกไม้ประกอบฉาก การใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่ทันสมัยและใหม่ การจัดสรรมุมเล็ก ๆ ไว้สาธิตการชิมอาหาร หรือแม้แต่การประดิษฐ์เมนูอาหารที่ดูมีราคา และนำเสนอใส่จานแบบมีรสนิยม

6. ความสะดวกสบาย (convenience) ความเป็นจริงอย่างหนึ่งในชีวิตของชนชั้นกลางคือ เวลาของพวกเขาเป็นเงินเป็นทอง เพราะฉะนั้นรายการทำอาหารจึงเป็นตัวแทนภาพคิดที่ว่านี้ ด้วยการที่บางรายการจะมีการนำเสนอเมนูที่ประหยัดเวลา ทำง่าย ทำสะดวก หรือแม้แต่การที่โทรทัศน์ย่นเวลาของการทำอาหารให้ดูสั้น เข้าใจง่าย และเหมือนไม่ซับซ้อน ก็สะท้อนแนวคิดดังกล่าว ได้ชัดเจน

7. ความเอื้ออาทร (care) ในโลกความเป็นจริงของชนชั้นกลางมักเต็มไปด้วยความขัดแย้ง ภายใต้ระบบทุนนิยม โดยที่สถาบันของครอบครัวกลุ่มนี้มักมีลักษณะสายสัมพันธ์ที่เปราะบาง ดังนั้น เพื่อเป็นการลดทอนความตึงเครียดในชีวิตประจำวันของพวกเขา รายการทำอาหารจึงมีหน้าที่ผลิตมายาคติ และความหมายที่ว่าด้วยความเอื้ออาทร เป็นต้นว่า การนำพ่อและลูกมาทำครัวร่วมกัน การสาธิตสูตรอาหารประเภท homemade หรือ แม้แต่การที่พิธีกรและเชฟต่างคอยตอกย้ำคำพูดให้แม่บ้านเกิดความรู้สึกเอื้ออาทร เมื่อทำอาหารให้กับสมาชิกในครอบครัว

8. ความมีเหตุมีผล (rationality) เนื่องจากชนชั้นกลางถูกหล่อเลี้ยงมากับตรรกะทางวิทยาศาสตร์และวิธีคิดที่เป็นเหตุเป็นผล รายการอาหารจึงเป็นพื้นที่ที่จำลองโลกทัศน์ดังกล่าวไว้ ดังปรากฏในคำอธิบายของเชฟที่มักจะแจกแจงคุณค่าสารอาหาร โปรตีน เกลือแร่ วิตามินต่าง ๆ จากตำรับอาหารของเขา หรือปรากฏอยู่ในช่วงถามตอบปัญหาจากผู้ชมทางบ้านในตอนท้ายรายการ

ธีรยุทธ บุญมี (2551 อ้างถึงใน นาดยา อยู่คง, 2560: 14-15) เขียนบทความเรื่องไวยากรณ์ของอาหารไทย : Culture is created but cuisine is consumed ได้วิเคราะห์ลักษณะสำคัญของอาหารแต่ละประเทศ โดยใช้แนวคิดทางสังคมวิทยาและมานุษยวิทยาประยุกต์ เช่น โครงสร้างสัญลักษณ์ โดยวิเคราะห์อาหารของแต่ละวัฒนธรรม ดังนี้

อาหารจีน สะท้อนทั้งระบบปรัชญาและระบบการเมือง ซึ่งอาหารจีนเน้นความกลมกลืนของสมดุลหยินหยางตามแนวลัทธิเต๋า คนจีนถือว่าการกินอาหารเป็นวิธีปรับสมดุลในร่างกายอย่างหนึ่ง องค์ประกอบในอาหารจะถูกแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม คือให้ผลร้อน (หยาง) กระตุ้น กลาง และเย็น ชะลอ (หยิน) จะได้ผลดังกล่าวจะขึ้นอยู่กับวัตถุดิบ วิธีการปรุงและฤดูกาลที่รับประทาน คนจีนพยายามปรุงอาหารที่ตื่นตาตื่นใจหรือมีหน้าตาแปลก ๆ อย่าง ปลิงทะเล หูฉลาม ลิ่นนกก คากิ รังนก มันสมองถึง เป็นต้น เป็นการสร้างความซับซ้อนขึ้นภายในในแง่ภูมิทัศน์ต่าง ๆ อาณาจักรจีนก็พัฒนาในลักษณะนี้ มีการพัฒนาย่อยเข้าไปภายใน ในระบบราชการ ในวัฒนธรรมแทบทุก ๆ ด้าน อาหาร กามารมณ์ ดนตรี ฯลฯ ผลลัพธ์ก็คืออาณาจักรจีนต้องล่มสลายพังทลายจากน้ำหนัก จากความเหอะเหอะของตัวเอง

อาหารตะวันตก เป็นพิธีกรรมหรือขั้นตอนหนึ่งของพิธีกรรม คนตะวันตกถือว่าอาหารเป็นสิ่งทีพระเจ้าประทานมาให้ คนตะวันตกเคร่งครัดพิธีกรรมการขอบคุณพระเจ้าก่อนรับประทานอาหาร และตัวอาหารเองก็ถือเป็นส่วนหนึ่งของพิธีกรรมที่สะท้อนความสัมพันธ์ศักดิ์สิทธิ์ของมนุษย์กับพระเจ้า คนตะวันตกจัดระบบอาหารของตัวเองเป็นลำดับขั้นตอนที่ค่อนข้างตายตัว คือ เข้า กลางวัน บ่าย และ เย็น อาจมองลำดับขั้นต่าง ๆ ของอาหารตะวันตกได้ในแบบพื้นฐานของพิธีกรรม ยามกลางคืนคือยามที่วิญญูณของมนุษย์อยู่ในการคุ้มครองของพระเจ้า การหลับโดยตัวมันเองก็เป็นเสมือนการงดจากการเสพสิ่งสำมารถทั้งหลาย ดังนั้น อาหารมื้อแรกจึงเรียกว่า breakfast คือการหลุดพ้น (break) ออกจากการอด (fast) อาหารมื้อกลางวันหรือ lunch นั้นคาดว่าจะมาจากศัพท์ภาษาสเปน lonja ซึ่งแปลว่าชิ้นเนื้อ จึงสื่อความหมายถึงการเอาผละกำลังเข้าไปในตัว เป็นการรับประทานอาหารที่แต่ละคนนำไปในลักษณะปัจเจกบุคคล dinner เป็นกิจกรรมทางสังคมภายในครอบครัวหรือกับเพื่อนฝูง มักเป็นอาหารมื้อสำคัญและซับซ้อนมากที่สุด

อาหารญี่ปุ่น แสดงออกอย่างน่าสนใจคือ ความขัดแย้งที่รุนแรงแหลมคมระหว่างความดิบกับ ความประณีต (Sushi ตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ จัดเรียงอย่างเป็นระเบียบ) ระหว่างความรุนแรง (ของการตัด สับ กินปลาดิบหรือเนื้อดิบ ๆ) กับความสวยงาม หรือการเอาผัก กุ้งสด ๆ ลงทอดน้ำมันที่ร้อนจัดในชุด เทมปุระ ความขัดแย้งระหว่างพลังงานดิบ ๆ กับวัฒนธรรมที่ซับซ้อน

อาหารไทย มีส่วนละม้ายคล้ายอาหารญี่ปุ่นตรงที่ส่วนใหญ่ไม่ได้เน้นรสชาติที่ผสมกลมกล่อม หรือนุ่มนวลละเมียดละไมแบบจีนหรือฝรั่งเศส หากแต่เป็นการนำเอารสชาติที่จัดจ้านมาเรียงชิดติดกันปะทะกัน อาหารไทยจำนวนมากปรุงอย่างง่าย ๆ จากเนื้อชนิดใดก็ได้ ต้มกับน้ำเปล่าหรือผัด ทอด พ่อครัวก็ใส่เปรี้ยว หวาน ผัด เค็ม เติม ๆ ลงไปให้มันปะทะกันเอง ผลลัพธ์ที่ได้ก็คือ น้ำพริก ผัดเผ็ด น้ำตก

ลาบ ก้อย และต้มยำชนิดต่าง ๆ แต่ถ้าเราลดหย่อนรสต่าง ๆ ลงหน่อย ผลที่ได้ก็คือแกงส้ม ต้มส้ม และต้มจืดในที่สุด คนไทยมักนิยมเอาของที่ง่าย ๆ และซบซ้อนคู่กัน ขณะเดียวกันก็นำเอากฎเกณฑ์ ความสมดุลระหว่างผักกับเนื้อ ซึ่งเป็นความจำเป็นทางชีววิทยาและเป็นกฎเกณฑ์สากลของมนุษย์ที่ โลกมาใช้ด้วย อาหารยอดนิยมของคนไทยจึงเป็นน้ำพริก ป่นปลา ป่นเนื้อ แจ่วพริก แจ่วบอง ซึ่งถือว่าเป็นอาหารที่ซบซ้อน ประยุกต์ กินคู่กับของที่ง่าย ๆ ซึ่งได้แก่ผักชนิดต่าง ๆ ซึ่งเอามาสด ๆ แล้วล้างให้ สะอาดก็พอ หรืออาจกินคู่กับอาหารประเภทเนื้อ แต่ต้องทำให้ง่ายที่สุด เช่น ไข่ต้ม เนื้อย่าง หรือ ปลาทุพุด

ชนชั้นสูงในสังคมคือการเพิ่มความซบซ้อน หรือความละเอียดอ่อนเข้าไปซึ่งเป็นพิธีกรรมอย่าง หนึ่ง ซึ่งสร้างความขยาต ความหวาดกลัว ให้อยู่กับผู้คนได้ แต่วิธีการของชนชั้นสูงไทยก็ดูเหมือนว่าจะ ทำแบบพอเป็นพิธี ชนชั้นผู้ดีเก่าอาจเอาผักมาจัดเป็นดอกเป็นดวง เป็นรูปดอกไม้ รูปสัตว์สวยงาม หรือเอาผักมาต้ม เอามาเรียง แล้วหยอดกะทิ แต่ก็ยังกินกับน้ำพริกปลาทุพุดอยู่เช่นเดิม แกงเผ็ด แกง เขียวหวานเป็นอิทธิพลมาจากอินเดีย เพราะคนไทยเดิมแม้แต่ชาวอีสานและชาวเหนือปัจจุบันไม่นิยม ใส่กะทิลงไป ในอาหาร กะทิจึงเป็นเครื่องบ่งถึงความมีวัฒนธรรม ความซบซ้อนที่เพิ่มขึ้น โดยอาจจะมี ส่วนทำให้เกิดความกลมกลืนเพิ่มขึ้นบ้าง และมีรสหวานมันเพิ่มมากขึ้น อันที่จริงรสหวานมันเป็น เครื่องบ่งบอกสถานะทางสังคมว่าด้วยเป็นชนชั้นกลางหรือชนชั้นสูง เพราะกะทิ น้ำตาล และมันหมูหา ยาก มีราคาแพง ต้องผ่านกระบวนการจึงจะได้มา ซึ่งช่วยเสริมระดับวัฒนธรรมให้สูงขึ้นด้วย

ข. งานวิจัย

เอื้องอริน สายจันทร์ (2553) วิจัยเรื่อง “บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์ รวมถึงการศึกษาบทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์ โดยเฉพาะบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร วิธีการวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยศึกษาจากรายการอาหารทางโทรทัศน์จำนวน 25 รายการ แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ ทฤษฎีหน้าที่นิยม แนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารและวัฒนธรรม แนวคิดเกี่ยวกับสังคมวิทยาและมานุษยวิทยาแห่งอาหาร และแนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์รายการโทรทัศน์ ผลการวิจัยพบว่า องค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์มีทั้งหมด 9 องค์ประกอบ คือ เนื้อหารายการ รูปแบบรายการ รูปแบบการนำเสนอ ผู้ดำเนินรายการ ผู้ร่วมรายการ อาหาร (วัตถุดิบ วัฒนธรรมอาหาร สัตว์ชาติของอาหาร ปริมาณส่วนผสมของอาหาร) อุปกรณ์เครื่องครัว โฆษณาแฝง

และสถานที่ถ่ายทำ ซึ่งแต่ละองค์ประกอบในการนำเสนอที่สอดคล้องกับทุกบทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ สำหรับบทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์พบว่า มีทั้งหมด 9 บทบาท คือ บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร บทบาทในการให้ความบันเทิง บทบาทในการสอนวิธีการทำอาหาร บทบาทในการยกระดับสถานภาพบุคคลในสังคม บทบาทในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า บทบาทในการแนะนำร้านอาหารและแหล่งขายอาหาร บทบาทในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร บทบาทในการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว และบทบาทในการส่งเสริมอาชีพเกี่ยวกับอาหาร

สำหรับบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหารนั้น พบว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 25 รายการ ถ่ายทอดความรู้ในประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติที่หลากหลาย แสดงให้เห็นว่าเรื่องราวของอาหารเป็นเรื่องที่สลับซับซ้อน เกี่ยวพันกับแง่มุมต่าง ๆ ในหลากหลายมิติรอบด้าน ได้แก่ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร เคล็ดลับการทำอาหาร วัฒนธรรมการกิน โภชนาการ สุขภาพ ศาสนา ภาษา การเกษตรและการประมง วิถีชีวิต ภูมิปัญญา ประวัติศาสตร์ และอาชีพค้าขายอาหาร

2. ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับวิถีจักรวรรดิวัฒนธรรมอาหาร รายการโทรทัศน์มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารครบทั้ง 3 กระบวนการในวิถีจักรวรรดิวัฒนธรรมอาหาร คือ กระบวนการผลิตอาหาร (เป็นความรู้ในเรื่องการผลิตและการจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร) กระบวนการประกอบอาหาร (เป็นความรู้ในเรื่องวิธีการทำอาหารและเคล็ดลับในการทำอาหาร) และกระบวนการบริโภคอาหาร (เป็นความรู้หลากหลายแง่มุมเกี่ยวกับการกินอาหาร และอาหารที่จะกินเข้าไป)

3. ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับสัญชาติของอาหาร เมื่อรายการนำเสนอสัญชาติใดก็จะมี การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารต่าง ๆ ที่สัมพันธ์กับสัญชาติอาหารนั้นด้วยเพื่อเป็นการให้ผู้ชมได้รู้จักกับสัญชาติอาหารนั้น ๆ อย่างลึกซึ้ง โดยการนำเสนออาหารไทยก็มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติไทย เท่ากับเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน หากนำเสนออาหารต่างชาติก็มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติต่างชาติดียากหลาย เท่ากับเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารต่างชาติสู่คนในชาติ

นายดา อัญอง (2560) วิจัยเรื่อง “วัฒนธรรมครัววัฒนธรรมอาหาร บ้านกุ่มสันตรัตน์ อ. นาดีน จ. มหาสารคาม” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะวัฒนธรรมครัวและวัฒนธรรมอาหารอีสานของบ้านกุ่มสันตรัตน์ จ. มหาสารคาม แนวคิดที่ใช้เป็นแนวทางในการศึกษา คือ แนวความคิดเกี่ยวกับอาหาร รวมถึงศึกษาจากบทความวิชาการและงานวิจัยที่เกี่ยวกับครัวและอาหาร การเก็บข้อมูลใช้

วิธีการสอบถามและสังเกตการณ์ โดยเน้นการศึกษาวัฒนธรรมอาหารแบบดั้งเดิมที่รับประทานในชีวิตประจำวัน

ผลการศึกษาลักษณะวัฒนธรรมครัวอีสานดั้งเดิม ผู้วิจัยได้แยกเป็นประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ดังนี้ 1) พื้นที่และลักษณะครัว 2) อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหารในครัว 3) เวลาครัวเวลาปรุงอาหาร 4) เพศสภาพกับพื้นที่และเวลาครัว 5) ความคิด ความเชื่อ การปฏิสัมพันธ์ทางสังคมและความสัมพันธ์เชิงอำนาจกับพื้นที่ครัว 6) พื้นที่ครัว พื้นที่การถ่ายทอดและผลิตซ้ำทางสังคมและวัฒนธรรม ผลการศึกษาในส่วนนี้สรุปได้ว่า ชาวบ้านจะมีพื้นที่ปรุงอาหาร 2 พื้นที่ คือ พื้นที่อยู่อาศัยและห้องไร้ห้องนา สภาพพื้นที่ครัวไม่มีการกำหนดพื้นที่ใดเป็นพื้นที่เฉพาะ จะอยู่ภายนอกของบ้านเรือน พื้นที่ครัวจะมีเตาเป็นเครื่องหมายที่สำคัญที่แสดงถึงอาณาเขตของพื้นที่ครัว และมีการโยกย้ายเตาให้เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศแต่ละช่วง สำหรับอุปกรณ์การปรุงอาหารจะมีอุปกรณ์การนึ่งข้าวเหนียวซึ่งมีหม้อหนึ่งและหวดและอุปกรณ์ทำกับข้าวคือหม้อที่ใช้ต้มและแกงต่าง ๆ และที่ปิ้งย่าง โดยส่วนมากชาวบ้านมีอุปกรณ์ครัวดังกล่าวเพียง 1-2 ชิ้น ซึ่งไม่ใช่อุปกรณ์สมัยใหม่ ถึงแม้จะมีอุปกรณ์สมัยใหม่ที่สามารถใช้ง่ายและสะดวก เช่น เตาแก๊ส กระทะไฟฟ้า แต่ชาวบ้านไม่นิยมใช้เนื่องจากทำให้เพิ่มค่าใช้จ่ายในครัวเรือน

ผลการศึกษาลักษณะวัฒนธรรมอาหารอีสานดั้งเดิม แยกเป็น 2 ประเด็นใหญ่คือ 1) วัฒนธรรมอาหารอีสานดั้งเดิม และ 2) การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหาร ภายใต้วัฒนธรรมอาหารอีสานดั้งเดิม ได้กล่าวถึงองค์ประกอบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องได้แก่ ที่มาของวัตถุดิบ ลักษณะอาหารที่ปรุงรับประทาน การปรุงอาหาร ความอร่อยของอาหาร การรับประทานอาหาร (เวลาและพื้นที่ในการรับประทานอาหาร วิธีการรับประทานอาหาร การจัดอาหารและการตกแต่งอาหาร การรับประทานอาหารกับความสัมพันธ์ของครัวเรือน กฎและมารยาทของการรับประทานอาหาร การรับประทานอาหารกับฐานะทางเศรษฐกิจ การเก็บล้างภาชนะอาหารและการจัดการอาหารเหลือ การสร้างความมั่นคงทางอาหาร) ภายใต้การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหาร ประกอบไปด้วยปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องได้แก่ ระบบการศึกษาและโรงเรียน สื่อสารมวลชน รถขายอาหารและร้านค้า การอพยพเคลื่อนย้าย ความหลากหลายของอาชีพและรายได้ ผลการวิจัยในส่วนนี้พบว่าปัจจัยสภาพภูมิอากาศและความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติมีเข้ามามีบทบาทในการกำหนดประเภทอาหาร การรับประทานอาหาร และการจัดการอาหารให้มีความแตกต่างตามฤดูกาล ส่วนลักษณะอาหารที่รับประทานจะเป็นอาหารประเภทผัก ปลา แมลง และสัตว์ตัวเล็กตัวน้อยชนิดต่าง ๆ อยู่ตามห้องไร้ห้องนา และวัฒนธรรมอาหารมีความเรียบง่ายทั้งวิธีปรุงอาหารและการรับประทานอาหาร ซึ่งทำให้มีการประหยัด

แรงงานและเชื้อเพลิง และมีวัฒนธรรมความมั่นคงทางอาหารทั้งในระดับครัวเรือน กลุ่มเครือญาติ และชุมชน มีการช่วยเหลือ แบ่งปันอาหารซึ่งกันและกันเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาในการดำรงชีพ ดังนั้น วัฒนธรรมอาหารอีสานได้แสดงให้เห็นศักยภาพความรู้ของชาวบ้านในการสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหาร และพึ่งพาตนเอง วัฒนธรรมครัวและวัฒนธรรมอาหารอีสานไม่ใช่แค่เป็นสิ่งตอบสนองความต้องการทางชีวภาพเท่านั้น แต่ยังเป็นพื้นที่ทางสังคมและวัฒนธรรมที่ได้สร้างและผลิตซ้ำเกี่ยวกับเรื่องอำนาจ หรือความสัมพันธ์ทางสังคมเกี่ยวกับระบบเครือญาติและระบบอาวุโส ถ่ายทอดชุดความคิดโลกทัศน์ การช่วยเหลือการแบ่งปันระหว่างเครือญาติและเพื่อนบ้าน ซึ่งสมาชิกในแต่ละครัวเรือนได้ซึมซับสิ่งต่าง ๆ โดยตรงจากการได้ยินเรื่องราวต่าง ๆ ที่มีการพูดคุยและเห็นการช่วยเหลือแบ่งปันวัฒนธรรมอาหารซึ่งกันและกันทั้งในช่วงเวลาปรุงอาหาร การเข้าครัว และการรับประทานอาหาร ดังนั้น อำนาจความสัมพันธ์ทางสังคม ชุดความคิด และวัฒนธรรมต่าง ๆ ที่ปรากฏและสอดแทรกในวัฒนธรรมครัว และวัฒนธรรมอาหารอีสานได้ถูกสร้างและผลิตซ้ำในทุกช่วงเวลาและอย่างสม่ำเสมอในชีวิตประจำวัน

จากการทบทวนวรรณกรรมเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร ผู้วิจัยได้ประเด็นความรู้ดังนี้ ประเด็นที่หนึ่ง จากบทความของสมสุข หินวิมาน ผู้วิจัยได้แนวคิดเรื่ององค์ประกอบอาหารของชนชั้นกลางซึ่งอาจแบ่งได้เป็นสองลักษณะคือแบบดั้งเดิม ได้แก่ความเป็นดั้งเดิมแต่มีคุณค่า เน้นเรื่องความมีสุขภาพดี และแบบสมัยใหม่ ได้แก่ความแปลกใหม่ ความสะดวกสบาย ความหรูหรา ซึ่งผู้วิจัยจะนำไปใช้ในการหาลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี ซึ่งเป็นวัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 1 ประเด็นที่สอง จากบทความของธีรยุทธ บุญมี ผู้วิจัยได้แนวคิดเรื่องลักษณะสำคัญของวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมของแต่ละประเทศที่มีความซับซ้อนแตกต่างกันไปในแต่ละวัฒนธรรม ผู้วิจัยจะนำแนวคิดที่ได้ไปเป็นประเด็นในการเขียนเรื่องวัฒนธรรมอาหารเกาหลีซึ่งเป็นบทที่ 3 ของงานวิจัย และนำแนวคิดเรื่องลักษณะอาหารดั้งเดิมไปใช้ในการหาลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีซึ่งเป็นวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ประเด็นที่สาม จากผลการวิจัยของเอ็งอริน สายจันทร์ ผู้วิจัยได้ความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์ว่ามีองค์ประกอบอะไรบ้าง ซึ่งผู้วิจัยจะนำองค์ประกอบเกี่ยวกับเนื้อหา สัตุนิยมของอาหาร และอุปกรณ์เครื่องครัว ไปใช้เพื่อศึกษาประเภทของรสนิยมซึ่งเป็นวัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 2 ประเด็นที่สี่ จากงานวิจัยของนาตยา อยู่คง ผู้วิจัยได้ทราบถึงความสำคัญของวัฒนธรรมครัวแบบดั้งเดิม ซึ่งผู้วิจัยจะนำประเด็นที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ พื้นที่และลักษณะครัว อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหาร วิธีการรับประทานอาหาร การจัดอาหารและการตกแต่งอาหาร กฎและมารยาทของการรับประทานอาหาร มาใช้ในการศึกษาประเภทของรสนิยมซึ่งเป็นวัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อที่ 2

จากประเด็นและความรู้ต่าง ๆ ที่ได้จากการทบทวนวรรณกรรม ผู้วิจัยจะนำมาใช้เป็นประเด็นในการศึกษาของงานวิจัยทั้ง 2 วัตถุประสงค์ ดังจะกล่าวต่อไปในกรอบแนวคิดในการศึกษาวิจัย

2.3 กรอบแนวความคิดการศึกษาและวิเคราะห์

จากที่ผู้วิจัยได้ทบทวนแนวความคิดทางสังคมศาสตร์และงานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) ผู้วิจัยพบว่าองค์ประกอบในการรับประทานอาหารที่เป็นตัวกำหนดลักษณะของภาพตัวแทนและประเภทของรสนิยมอาหาร มี 7 องค์ประกอบ ได้แก่ พื้นที่ในการรับประทานอาหาร ประเภทของอาหาร การจัดวางอาหารและการตกแต่งอาหาร การเสิร์ฟอาหาร ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหาร และการปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหาร ผู้วิจัยนำองค์ประกอบทั้ง 7 ดังกล่าวมาเขียนเป็นกรอบแนวความคิดการศึกษาและวิเคราะห์แยกตามวัตถุประสงค์ได้ดังนี้คือ

วัตถุประสงค์ข้อที่หนึ่ง ผู้วิจัยพบว่าภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม และภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่มีความแตกต่างกัน ดังปรากฏในตารางที่ 2.1 ดังนี้

ตารางที่ 2.1 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่

องค์ประกอบในการรับประทานอาหาร	ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม	ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่
1. พื้นที่ในการรับประทานอาหาร	<p>1.1 ลักษณะของโต๊ะ-เก้าอี้สำหรับรับประทานอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะอาหารมีลักษณะยาวและเตี้ยสามารถนั่งทานได้เป็นกลุ่มใหญ่ นั่งบนพื้นโดยมีเบาะสำหรับรองนั่ง หรืออาจไม่มีเบาะ และอาจมีหรือไม่มีช่องหย่อนขา - นั่งบนตั้งขนาดใหญ่โดยเอาโต๊ะอาหารขนาดเล็กวางไว้บนตั้ง - นั่งทานอาหารบนตั้งโดยไม่ใช้โต๊ะ 	<p>1.1 ลักษณะของโต๊ะ-เก้าอี้สำหรับรับประทานอาหาร</p> <p>โต๊ะ-เก้าอี้สำหรับรับประทานอาหารมี 3 ลักษณะคือ</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะ-เก้าอี้ขนาดมาตรฐานทั่วไป โดยแยกเก้าอี้นั่งแบบเดี่ยว - โต๊ะขนาดมาตรฐานทั่วไป ส่วนเก้าอี้

ตารางที่ 2.1 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่ (ต่อ)

องค์ประกอบในการรับประทานอาหาร	ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม	ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่
2. ประเภทของอาหาร	<p>2.1 <u>ลักษณะของเมนูอาหาร</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - เน้นเมนูอาหารแบบดั้งเดิม ประกอบด้วย ข้าว ซุป และกิมจิเป็นหลัก นอกจากนั้นก็มีกับข้าวที่ทุกคนกินร่วมกัน และพันทานซึ่งเป็นเครื่องเคียงจานเล็ก ๆ และนียมทานผักสดทานอาหารที่มีส่วนผสมของซอสถั่วเหลือง ถั่วหมัก และน้ำมันงา - เน้นอาหารสุขภาพที่มีส่วนผสมของสมุนไพร เช่น โสม ตังกุย และพืชผักสมุนไพรอื่น ๆ และยังเน้นทานอาหารแบบหยิน-หยาง เพื่อช่วยรักษาสมดุลให้กับร่างกาย เช่น ในช่วงฤดูร้อน นิยมรับประทาน ‘ซัมเกทัง’ หรือซุปไก่โสม เพื่อเรียกกำลัง ในช่วงฤดูหนาวนิยมรับประทาน ‘ชินชอลโล’ หรือหม้อร้อนที่ประกอบด้วยเนื้อปลา ผัก หรือเต้าหู้ เพื่อให้ร่างกายเกิดความอบอุ่น 	<p>2.1 <u>ลักษณะของเมนูอาหาร</u></p> <p>เน้นเมนูอาหารสมัยใหม่ ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> - เมนูอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ ได้แก่ อาหารเกาหลีที่ได้รับอิทธิพลจากจีน ญี่ปุ่น และชาติตะวันตก - เมนูอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด เช่น ไก่ทอด พิซซ่า แซนด์วิช - เมนูอาหารประเภทฟิวชั่น ได้แก่ เมนูอาหารเกาหลีนำสูตรอาหารเกาหลีดั้งเดิมมาประยุกต์ใหม่ให้ทันสมัย - เมนูอาหารต่างประเทศ เช่น อาหารไทย อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารญี่ปุ่น อาหารฝรั่งเศส เป็นต้น
	<p>2.2 <u>รสชาติอาหาร</u></p> <p>เน้นรสชาติปานกลางถึงจัดจ้าน (เค็ม เผ็ด เปรี้ยว)</p>	<p>2.2 <u>รสชาติอาหาร</u></p> <p>มีรสชาติที่ออกหวานเนื่องจากมีการใช้เครื่องปรุงรสที่มีส่วนผสมของผงชูรสประเภททกลูตาเมต และคนเกาหลีรุ่นใหม่ชอบทานอาหารรสเผ็ดจัดมากกว่าคนเกาหลีดั้งเดิม</p>

ตารางที่ 2.1 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่ (ต่อ)

องค์ประกอบในการรับประทานอาหาร	ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม	ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่
3. การจัดวางอาหารและการตกแต่งอาหาร	<p>3.1 <u>การจัดวางอาหาร</u></p> <p>จัดวางอาหารแบบดั้งเดิมโดยจัดตามประเภทของอาหาร ได้แก่ อาหารประเภทร้อนและเป็นประเภทน้ำวางไว้ด้านขวา อาหารประเภทเย็นและแห้งวางไว้ด้านซ้าย วางกิมจิไว้แถวหลังสุด ซอสต่าง ๆ วางไว้ตรงกลางด้านหน้า ซ้อนวางไว้ด้านขวา ตะเกียบวางไว้ถัดไปจากซ้อน</p>	<p>3.1 <u>การจัดวางอาหาร</u></p> <p>วางอาหารตามลักษณะสากลนิยม โดยวางอาหารจานหลักไว้ด้านหน้าของผู้รับประทานอาหาร อาหารที่ทานร่วมกันวางไว้ตรงกลาง ส้อมวางไว้ฝั่งซ้ายมือของจานอาหาร มีดและช้อนวางไว้ฝั่งขวามือของจานอาหาร แก้วน้ำวางไว้ฝั่งบนเยื้องไปทางขวาของจานอาหาร ส่วนมือไหนที่มีขนมปังและเนยเสิร์ฟด้วย วางจานขนมปังและมีดทาเนยไว้ฝั่งด้านบนเยื้องไปทางซ้ายของจานอาหารหรือบริเวณเหนือส้อมขึ้นไป</p>
	<p>3.2 <u>การตกแต่งอาหาร</u></p> <p>ตกแต่งอาหารโดยใช้ส่วนประกอบในการทำอาหารที่มีอยู่แล้วเช่น นำผักใบเขียวมาโรยหน้าอาหาร หรือตกแต่งด้วยผักหลากสีต่าง ๆ</p>	<p>3.2 <u>การตกแต่งอาหาร</u></p> <p>มีการตกแต่งอาหารอย่างสร้างสรรค์ โดยใช้ส่วนประกอบอย่างอื่นมาแต่งจานอาหารเพื่อให้ออกมาสวยงาม</p>

ตารางที่ 2.1 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่ (ต่อ)

องค์ประกอบในการรับประทานอาหาร	ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม	ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่
4. ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร	4.1 ลำดับการเสิร์ฟอาหาร ไม่มีขั้นตอนการเสิร์ฟอาหาร อาหารถูกจัดวางขึ้นโต๊ะในคราวเดียวกัน	4.1 ลำดับการเสิร์ฟอาหาร มีลำดับการเสิร์ฟอาหารตามประเภทของอาหาร อาหารที่จะรับประทานก่อนจะถูกนำวางขึ้นโต๊ะก่อน แล้วตามด้วยอาหารอื่นตามลำดับ ได้แก่ วางอาหารประเภทเรียกน้ำย่อยก่อน ตามด้วยซุป และอาหารหลัก
	4.2 เครื่องแต่งกายของพนักงานเสิร์ฟ - พนักงานเสิร์ฟแต่งกายด้วยเครื่องแต่งกายธรรมดา สวมผ้ากันเปื้อน	4.2 เครื่องแต่งกายของพนักงานเสิร์ฟ - พนักงานเสิร์ฟใส่เครื่องแบบของทางร้าน
5. ภาพชนะสำหรับรับประทานอาหาร	5.1 ภาพชนะที่ใช้ใส่อาหาร หากเป็นอาหารร้อนจะใช้ชามหิน เพราะเก็บความร้อนได้ดี ส่วนอาหารเย็นจะใช้ชามโลหะ สแตนเลส หรือเซรามิก ชามข้าวใช้ถ้วยทรงกลม ส่วนเครื่องเคียงอื่น ๆ ใช้ถ้วยทรงกลมหรือจานทรงแบน ขนาดไม่ใหญ่	5.1 ภาพชนะที่ใช้ใส่อาหาร ภาพชนะที่ใช้ใส่อาหารนิยมใช้กระเบื้องสีขาว มีรูปแบบและขนาดมาตรฐาน เหมือนที่ใช้ในร้านอาหารสมัยใหม่ทั่วไป ได้แก่ จานแบนใช้สำหรับทานข้าวและวางอาหารอื่น ถ้วยกลมใหญ่ใช้สำหรับใส่อาหารประเภทต้ม
	5.2 ภาพชนะที่ใช้รับประทานอาหาร ภาพชนะที่ใช้รับประทานอาหารเป็นชุด ช้อนด้ามยาวและตะเกียบทรงแบนรี ทำจากโลหะ หรือสแตนเลส แก้วน้ำมักใช้เป็นแก้วที่ทำจากโลหะ สแตนเลส หรือเซรามิก รูปทรงเตี้ย ภาพชนะที่ใช้ใส่รับประทานอาหารไม่นิยมมีลวดลาย	5.2 ภาพชนะที่ใช้รับประทานอาหาร ภาพชนะที่ใช้รับประทานอาหารเป็นชุด ช้อน-ส้อม ตะเกียบ ขนาดมาตรฐาน ตามที่ใช้ในร้านอาหารสมัยใหม่ทั่วไป หากรับประทานอาหารตะวันตกก็จะมีมีดหั่นอาหารเพิ่มเข้ามาด้วย แก้วน้ำเป็นแบบสมัยใหม่ เช่น แก้วทรงสูง แก้วไวน์

ตารางที่ 2.1 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่ (ต่อ)

องค์ประกอบในการรับประทานอาหาร	ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม	ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่
6. มารยาทในการรับประทานอาหาร	<p>6.1 <u>การจัดที่นั่ง</u></p> <p>ต้องนั่งตามลำดับชั้นตามสถานภาพตามระบบอาวุโสอย่างมีกฎระเบียบ หากมีผู้อาวุโสร่วมโต๊ะ จัดที่นั่งให้ผู้อาวุโสให้อยู่ในที่ที่เหมาะสม เช่น ให้นั่งไกลจากประตู</p>	<p>6.1 <u>การจัดที่นั่ง</u></p> <p>ไม่มีกฎระเบียบในการจัดที่นั่ง เลือกที่นั่งตามความสะดวก</p>
	<p>6.2 <u>มารยาทระหว่างรับประทานอาหาร</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - รอให้ผู้อาวุโสที่สุดเป็นฝ่ายบอกเริ่มการรับประทานอาหารก่อนเสมอ - มารยาททั่ว ๆ ไป เช่น ไม่นิยมยกจานหรือชามขึ้นมาขณะรับประทานอาหาร แต่จะนิยมใช้เป็นจานเล็ก ๆ ส่วนตัวแทน - ไม่ใช้มือหยิบอาหาร / รับประทานอาหารด้วยความสำรวม เป็นต้น 	<p>6.2 <u>มารยาทระหว่างรับประทานอาหาร</u></p> <p>ไม่เคร่งครัดในเรื่องมารยาทบนโต๊ะอาหาร</p>
7. การปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหาร	<p>7.1 <u>ลักษณะการพูดคุย</u></p> <p>พูดคุยอย่างมีมารยาท ตามลักษณะความสัมพันธ์และระบบอาวุโส</p>	<p>7.1 <u>ลักษณะการพูดคุย</u></p> <p>พูดคุยแบบสบาย เป็นกันเอง</p>
	<p>7.2 <u>ความถี่ของการพูดคุย</u></p> <p>พูดคุยตามความเหมาะสม ไม่คุยบ่อยเกินไปในขณะรับประทานอาหาร มักคุยก่อนหรือหลังการรับประทานอาหาร</p>	<p>7.2 <u>ความถี่ของการพูดคุย</u></p> <p>รับประทานอาหารไป พูดคุยกันไป</p>

วัตถุประสงค์ข้อที่สอง ผู้วิจัยได้นำแนวคิดของปีแอร์ บูร์ดิเยอมาใช้ในการแบ่งประเภทของรสนิยม โดยบูร์ดิเยอได้แบ่งรสนิยมออกเป็นสองประเภทคือรสนิยมแบบความจำเป็นและรสนิยมแบบหรูหรา และผู้วิจัยได้นำแนวคิดของบูร์ดิเยอที่กล่าวถึงรูปแบบการรับประทานอาหารที่แตกต่างกันของชนชั้น กรรมอาชีพและชนชั้นกรรมพีมาใช้ โดยเรียกชื่อว่าชนชั้นแรงงานและชนชั้นกลางใหม่ตามการแบ่งชน ชั้นในสังคมเกาหลีสมัยใหม่ สำหรับเรื่องรสนิยมและชนชั้นนี้ ผู้วิจัยพบว่าประเภทของรสนิยมการ รับประทานอาหารของชาวเกาหลีมีความแตกต่างกันในแต่ละชนชั้น ดังปรากฏในตารางที่ 2.2 ดังนี้

ตารางที่ 2.2 ประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี

องค์ประกอบใน การรับประทาน อาหาร	รสนิยมชนชั้นแรงงาน แบบความจำเป็น	รสนิยมชนชั้นกลางใหม่ แบบหรูหรา
1. พื้นที่ในการ รับประทาน อาหาร	<p><u>การรับประทานอาหารในบ้าน</u></p> <p>- พื้นที่ในการรับประทานอาหารไม่ได้ แยกสัดส่วนจากพื้นที่ใช้สอยอื่นใน บ้าน โดยจะจัดวางโต๊ะอาหาร เก้าอี้ เบาะรองนั่ง ไว้ใกล้กับพื้นที่ครัวหรือ ห้องโถงเพื่อรับประทานอาหาร</p> <p><u>การรับประทานอาหารนอกบ้าน</u></p> <p>ประเภทของร้านอาหารที่สามารถจัด ได้ว่าเป็นร้านอาหารธรรมดาที่ไม่เน้น หูหรา มี 2 ประเภทคือ</p> <p>- <u>ร้านอาหารทั่วไป (fast dining)</u> เป็น ร้านอาหารที่มีการตกแต่งเรียบง่าย มี เมนูอาหารจำกัด มีพนักงานในร้าน จำนวนจำกัด ร้านอาหารประเภทนี้ ได้แก่ ร้านอาหารขนาดเล็ก 1-2 คูหา ที่ขายอาหารประจำท้องถิ่น / ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด/ร้านสะดวกซื้อที่ มีที่นั่งให้รับประทานอาหาร</p>	<p><u>การรับประทานอาหารในบ้าน</u></p> <p>- พื้นที่ในการรับประทานอาหารแยก จากพื้นที่ใช้สอยอื่นในบ้านอย่าง ชัดเจน มีการตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ ราคาปานกลางถึงราคาแพง</p> <p><u>การรับประทานอาหารนอกบ้าน</u></p> <p>ประเภทของร้านอาหารที่สามารถจัด ได้ว่าเป็นร้านอาหารประเภทหรูหรา มี 2 ประเภทคือ</p> <p>- <u>ร้านอาหารที่มีบริการเต็มรูปแบบใน บรยากาศหรู (fine dining)</u> เป็น ร้านอาหารที่มีราคาอาหารที่สูง เน้น ความเป็นเลิศของอาหารและ เครื่องดื่ม มักจะมีเมนูอาหารแบบเป็น ชุด หรือ set menu มีการตกแต่งที่ หูหรา พนักงานจะถูกฝึกให้บริการ อย่างมีมาตรฐาน เป็นร้านอาหารที่ อาจต้องจองโต๊ะล่วงหน้า</p>

ตารางที่ 2.2 ประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี (ต่อ)

องค์ประกอบในการรับประทานอาหาร	รสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น	รสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา
1. พื้นที่ในการรับประทานอาหาร (ต่อ)	- <u>ร้านอาหารริมบาทวิถีหรืออาหารริมทาง (kiosk) ซึ่งในเกาหลีเรียก</u> <u>ร้านอาหารลักษณะนี้ว่า “โพจังมาจา”</u> เป็นร้านเต็นท์ผ้าใบ เต็นท์พลาสติก ร้านแผงลอย รวมถึงรถขายอาหารที่จอดอยู่ริมทาง เป็นธุรกิจขนาดย่อยที่มีเจ้าของร้านเป็นพ่อครัว/แม่ครัวเอง เน้นขายอาหารที่สามารถปรุงได้ง่ายและรวดเร็ว หรือขายอาหารที่ปรุงสำเร็จไว้แล้วเช่นอาหารประเภทบาร์บีคิวเสียบไม้ จิ้มซอส สามารถยืนรับประทานได้ หรือถ้ามีโต๊ะเก้าอี้ให้นั่งก็มีจำนวนจำกัด	- <u>ร้านอาหารที่มีบริการเต็มรูปแบบในบรรยากาศผ่อนคลาย (casual dining) เป็นร้านอาหารที่มีราคา</u> <u>อาหารมากกว่าปานกลางแต่ไม่สูง</u> จนเกินไป มีการตกแต่งร้านพอสมควร ให้บริการในบรรยากาศที่ผ่อนคลาย มีเมนูให้เลือกหลากหลาย การให้บริการจะเป็นในรูปแบบของการมารับรายการอาหารที่โต๊ะ อาหารมักจะปรุงขึ้นใหม่ตามสั่งและนำมาเสิร์ฟที่โต๊ะ เมื่อรับประทานอาหารเสร็จก็เรียกพนักงานมารับชำระค่าอาหาร
2. ประเภทของอาหาร	2.1 <u>ราคาอาหาร</u> เน้นอาหารราคาถูกลงถึงปานกลาง	2.1 <u>ราคาอาหาร</u> เน้นอาหารราคาสูงกว่าปานกลางถึงราคาแพง
	2.2 <u>เมนูอาหาร</u> เน้นอาหารที่มีปริมาณมากและอิมท็อง เช่น ข้าว บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว หากรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ก็จะเป็นเนื้อสัตว์ที่ราคาไม่แพง อาหารทะเลที่ราคาไม่แพง รับประทานพร้อมเครื่องเคียง และผักสด	2.2 <u>เมนูอาหาร</u> คำนึงในเรื่องคุณภาพของอาหารเป็นหลัก หากเป็นอาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์จะเลือกเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพสูง รวมถึงอาหารพิเศษที่ไม่ได้พบตามร้านอาหารทั่วไป เช่น อาหารประเภทพิวซัน / อาหารออร์แกนิกคุณภาพสูง / อาหารโมเลกุลที่นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์ชั้นสูงมาประยุกต์กับการปรุงอาหาร เป็นต้น

ตารางที่ 2.2 ประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี (ต่อ)

องค์ประกอบในการรับประทาน อาหาร	รสนิยมชนชั้นแรงงาน แบบความจำเป็น	รสนิยมชนชั้นกลางใหม่ แบบหรูหรา
3. การจัดวาง อาหารและการ ตกแต่งอาหาร	3.1 <u>การจัดวางอาหาร</u> ไม่มีรูปแบบของการจัดวาง จัดวาง ตามความสะดวกในการรับประทาน อาหาร	3.1 <u>การจัดวางอาหาร</u> - หากเป็นอาหารแบบดั้งเดิมจะจัดวาง ตามประเภทของอาหาร ได้แก่ อาหาร ประเภทร้อนและเป็นประเภทน้ำวาง ไว้ด้านขวา อาหารประเภทเย็นและ แห้งวางไว้ด้านซ้าย วางกิมจิไว้แถว หลังสุด ซอสต่าง ๆ วางไว้ตรงกลาง ด้านหน้า ซ้อนวางไว้ด้านขวา ตะเกียบ วางไว้ถัดไปจากซ้อน - หากเป็นอาหารสมัยใหม่จะวาง อาหารจานหลักไว้ด้านหน้าของผู้ รับประทาน อาหารที่ทานร่วมกันวาง ไว้ตรงกลาง ส้อมวางไว้ฝั่งซ้ายมือของ จานอาหาร มีดและช้อนวางไว้ฝั่ง ขวามือของจานอาหาร แก้วน้ำวางไว้ ฝั่งบนเยื้องไปทางขวาของจานอาหาร ส่วนมือไหนที่มีขนมปังและเนยเสิร์ฟ ด้วย วางจานขนมปังและมิททานเนยไว้ ฝั่งด้านบนเยื้องไปทางซ้ายของจาน อาหารหรือบริเวณเหนือส้อมขึ้นไป
	3.2 <u>การตกแต่งอาหาร</u> ไม่พิถีพิถันในการตกแต่งอาหาร	3.2 <u>การตกแต่งอาหาร</u> มีการตกแต่งอาหารอย่างสร้างสรรค์ โดยใช้ส่วนผสมอย่างอื่นมาแต่งจาน อาหารเพื่อให้ออกมาสวยงาม เก๋ไก๋ แต่ลงตัว เช่น ใช้กลีบดอกไม้มาแต่ง อาหารคาว เป็นต้น

ตารางที่ 2.2 ประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี (ต่อ)

องค์ประกอบในการรับประทานอาหาร	รสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น	รสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา
4. ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร	<p>4.1 ลำดับการเสิร์ฟอาหาร</p> <p>ไม่มีลำดับการเสิร์ฟอาหาร นำอาหารมาเสิร์ฟในคราวเดียวกัน เพื่อความสะดวกและประหยัดเวลา</p>	<p>4.1 ลำดับการเสิร์ฟอาหาร</p> <p>หากเป็นอาหารแบบดั้งเดิมถึงแม้อาหารจะถูกจัดวางขึ้นโต๊ะในคราวเดียวกัน แต่จะมีเซฟ เจ้าของร้าน มาให้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร มีพนักงานเสิร์ฟมาคอยให้บริการความสะดวก หากเป็นอาหารสมัยใหม่จะเสิร์ฟอาหารตามประเภทของอาหาร โดยจะวางอาหารที่จะรับประทานก่อนขึ้นโต๊ะก่อน แล้วตามด้วยอาหารอื่นตามลำดับ ได้แก่ วางอาหารประเภทเรียกน้ำย่อย (appetizer) ก่อน ตามด้วยซุป (soup) และอาหารหลัก (main course)</p>
	<p>4.2 เครื่องแต่งกายของพนักงานเสิร์ฟ</p> <p>พนักงานเสิร์ฟแต่งกายด้วยเครื่องแต่งกายปกติธรรมดาและสวมผ้ากันเปื้อน พนักงานเสิร์ฟอาจเป็นคนเดียวกันกับที่เป็นเจ้าของร้านและคนทำอาหาร ไม่มีเวลาพูดคุยกับลูกค้ามากนักเนื่องจากพนักงานมีจำนวนจำกัด</p>	<p>4.2 เครื่องแต่งกายของพนักงานเสิร์ฟ</p> <p>พนักงานเสิร์ฟแต่งกายด้วยเครื่องแบบของร้าน มีการกล่าวต้อนรับลูกค้าอย่างมีมารยาท พาลูกค้ามาที่โต๊ะอาหาร มีทักษะในการแนะนำอาหารและเครื่องดื่ม ให้เวลาลูกค้าในการเลือกตัดสินใจเลือกอาหาร</p>

ตารางที่ 2.2 ประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี (ต่อ)

องค์ประกอบในการรับประทาน อาหาร	รสนิยมชนชั้นแรงงาน แบบความจำเป็น	รสนิยมชนชั้นกลางใหม่ แบบหรูหรา
5. ภาชนะ สำหรับ รับประทาน อาหาร	5.1 <u>ภาชนะที่ใช้ใส่อาหาร</u> ไม่พิถีพิถันในการใช้ภาชนะ ใช้ ภาชนะแบบธรรมดา / ภาชนะทำจาก พลาสติก/ ถาดหลุมใส่อาหาร/ ภาชนะ ที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง / หรืออาจใช้ กล่องบรรจุอาหาร	5.1 <u>ภาชนะที่ใช้ใส่อาหาร</u> พิถีพิถันในการใช้ภาชนะให้เหมาะสม กับอาหารแต่ละประเภท
	5.2 <u>การเปลี่ยนภาชนะเมื่อเปลี่ยน ประเภทอาหาร</u> ไม่มีการเปลี่ยนภาชนะ รับประทาน โดยใช้ภาชนะเดิมจนเสร็จสิ้นการ รับประทานอาหาร	5.2 <u>การเปลี่ยนภาชนะเมื่อเปลี่ยน ประเภทอาหาร</u> มีการเปลี่ยนภาชนะเมื่อเปลี่ยน ประเภทอาหาร
6. มารยาทใน การรับประทาน อาหาร	6.1 <u>ลักษณะการนั่งรับประทาน อาหาร</u> นั่งรับประทานอาหารตามความ สะดวก	6.1 <u>ลักษณะการนั่งรับประทานอาหาร</u> นั่งรับประทานอาหารด้วยความสุภาพ
	6.2 <u>มารยาทระหว่างรับประทาน อาหาร</u> ไม่เคร่งครัดในเรื่องมารยาทบนโต๊ะ อาหาร เน้นความสะดวกรวดเร็ว	6.2 <u>มารยาทระหว่างรับประทาน อาหาร</u> มีพิธีรีตองในการรับประทานอาหาร ตักอาหารอย่างสุภาพ ไม่แสดงความ อยากจนเกินพอดี
7. การ ปฏิสัมพันธ์ ระหว่าง รับประทาน อาหาร	7.1 <u>ลักษณะการพูดคุย</u> เน้นความสนิทสนม มีความจริงใจ พูดคุยแบบสบาย เป็นกันเอง	7.1 <u>ลักษณะการพูดคุย</u> พูดคุยด้วยความสุภาพ ส้ารวม
	7.2 <u>ความถี่ของการพูดคุย</u> รับประทานอาหารไป พูดคุยกันไป	7.2 <u>ความถี่ของการพูดคุย</u> ไม่พูดคุยบ่อยเกินไปในขณะที่ รับประทานอาหาร

บทที่ 3

วัฒนธรรมอาหารเกาหลี

บทที่ 3 มีเนื้อหาเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารเกาหลีที่สัมพันธ์กับหัวข้อวิจัยซึ่งจะทำให้เข้าใจความเป็นมาของอาหารเกาหลีที่เกี่ยวข้องกับภาพตัวแทนการรับประทานอาหารและรสนิยมในการรับประทานอาหารของคนแต่ละชนชั้นในสังคมเกาหลี แบ่งเป็น 3 หัวข้อหลักได้แก่ ประวัติของอาหารเกาหลี ลักษณะของอาหารในประเทศเกาหลี และการรับประทานอาหารของคนแต่ละชนชั้นในสังคมเกาหลี โดยมีรายละเอียดของแต่ละหัวข้อมาดังต่อไปนี้

3.1 ประวัติของอาหารเกาหลี

ประเด็นที่จะทำให้ทราบถึงความเป็นมาของอาหารเกาหลีมี 2 ประเด็นที่สำคัญ ได้แก่ เอกลักษณะที่สำคัญของอาหารเกาหลี และมารยาทในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

3.1.1 เอกลักษณะที่สำคัญของอาหารเกาหลี

อาหารเกาหลีมีเอกลักษณะที่สำคัญ 4 ประการได้แก่

1. เป็นอาหารที่สร้างความสมดุลและความแข็งแรงแก่ร่างกาย คนเกาหลีเชื่อว่าการกินและการบำบัดรักษาร่างกายนั้นมีพื้นฐานเดียวกัน การกินเพื่อสุขภาพที่แข็งแรงนี้คนเกาหลีเรียกว่า “อียชิกดงว็อน” คือกินเพื่อบำรุงร่างกายและรักษาโรค จากนั้นจึงใช้ยารักษาต่อ (กระทรวงวัฒนธรรม กีฬาและการท่องเที่ยว. หน่วยงานบริการข้อมูลและวัฒนธรรมเกาหลี: 2016, 9) ซึ่งแนวคิดนี้สืบเนื่องมาจากการที่ชาวเกาหลีในสมัยโบราณมีความเลื่อมใสศรัทธาในลัทธิเต๋า จึงได้รับเอาแนวคิดเรื่องหยิน หยาง (หรือที่ในภาษาเกาหลีเรียกว่า “อึม ยัง”) มาใช้กับอาหาร แนวคิดเรื่องหยิน หยางเชื่อว่าทุกสิ่งบนโลกต้องมีของคู่กันเสมอเพื่อความสมดุล อาหารเกาหลีก็เช่นเดียวกัน ประกอบไปด้วยหลายรสชาติและสีที่หลากหลายนอาหารเกาหลีประกอบไปด้วยรสชาติ 5 รสชาติ ได้แก่ รสเปรี้ยว รสขม รสเค็ม รสเผ็ด และรสหวาน รสชาติต่าง ๆ เหล่านี้ช่วยให้อวัยวะภายในของร่างกายทำงานอย่างสมดุล ส่วนสีของอาหาร ก็ช่วยกระตุ้นให้ร่างกายเกิดความอยากอาหารมากขึ้น (Laura, 2013)
2. เป็นอาหารประเภทต้มและหมักดองที่สามารถเก็บไว้ได้เป็นระยะเวลาอันยาวนาน เนื่องจากฤดูหนาวในเกาหลีมีระยะเวลาที่ยาวนานกว่าฤดูอื่น ผืนแผ่นดินเกาหลีในฤดูหนาวถูกปกคลุมด้วยหิมะเป็นเวลายาวนานหลายเดือนทำให้ไม่สามารถปลูกผักได้ คนเกาหลีจึงต้องหาทางรักษาผักไม่ให้น่าเสียด้วย

การหมักเป็นผักดองตามกรรมวิธีที่คนเกาหลีได้พัฒนามานับแต่อดีตกาล (ดำรงค์ ฐานดี, 2547: 176) วัฒนธรรมการหมักดองอาหารจึงกลายมาเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของอาหารเกาหลีมาจนถึงปัจจุบัน อาหารที่นิยมนำมาหมักดองได้แก่ ผักประเภทต่าง ๆ อาหารทะเล และถั่วเหลือง การบ่มและหมักดองนอกจากจะช่วยถนอมอาหารแล้วยังช่วยเพิ่มรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการ ระยะเวลาการหมักจะแตกต่างกันไปตั้งแต่หลายเดือนไปจนถึงหลายปี ภาชนะที่ใช้ในการหมักอาหารนิยมใช้ไหสีน้ำตาล เรียกว่า องกิ (onggi) ที่มีขนาดใหญ่มีฝาปิดอย่างมิดชิด



ภาพที่ 3.1 ไหหมักดองอาหาร

(ที่มา: <http://www.korea.net/AboutKorea/Korean-Life/Food>)

3. เป็นอาหารที่ประกอบไปด้วยเครื่องเคียงหลากหลายชนิด เอกลักษณ์ที่สำคัญของอาหารเกาหลีอีกอย่างหนึ่งคือ “พันชัน” (banchan) หรือเครื่องเคียง พันชันเป็นสิ่งที่อยู่คู่กับสำหรับอาหารของชาวเกาหลีมาอย่างช้านาน เป็นของกินที่ตั้งคู่กับกับข้าวหลักทุกมื้ออาหาร เครื่องเคียงมีตั้งแต่เครื่องเคียงธรรมดาจำนวนไม่กี่ย่างที่คู่กับมื้ออาหารธรรมดาทั่ว ๆ ไป จนถึงเครื่องเคียงหลากหลายชนิดที่จัดในงานพิธีต่าง ๆ เครื่องเคียงสามารถจัดกลุ่มได้ตามวิธีทำหรือวิธีปรุงดังนี้ เครื่องเคียงที่ทำจากการหมักและดอง เรียกว่ากิมจิ (kimchi) และจังกาจิ (jangajji) / เครื่องเคียงที่ทำจากการต้มหรือผัด ผสมกับเครื่องปรุงเล็กน้อยเรียกว่านามุล (namul) / เครื่องเคียงที่ทำจากการผัดกับซอสเรียกว่าพอกกิม (bokkeum) / เครื่องเคียงที่ทำจากการเคี้ยวในน้ำซุปรเรียกว่าโจริม (jorim) / เครื่องเคียงที่ทำจากการนึ่งหรือตุ๋นเรียกว่าจิม (jjim) / และเครื่องเคียงที่ประเภทแพนเค้กกระทะร้อนเรียกว่าจ็อน (jeon)



ภาพที่ 3.2 อาหารเกาหลีประเภทเครื่องเคียงหลากหลายชนิด
(ที่มา: <https://en.wikipedia.org/wiki/Banchan>)

4. เป็นอาหารที่มีเครื่องเคียงประเภทกิมจิประกอบด้วยทุกมื้อ จากที่กล่าวมาแล้วว่าเครื่องเคียงเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของสำหรับอาหารเกาหลี และเครื่องเคียงที่ต้องมีคู่กับอาหารเกาหลีทุกมื้อคือ “กิมจิ” กิมจิเป็นอาหารประจำชาติเกาหลี เป็นอาหารประเภทผักดองที่มีรสเผ็ดเปรี้ยว ดำรงค์ฐานดี (2547: 176-185) กล่าวว่า กิมจิเป็นสัญลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารเกาหลีที่พบเห็นในสำหรับอาหารของทุกครัวเรือนในเกาหลีและตามร้านอาหารภัตตาคารเกาหลีทั่วไปทั้งในและต่างประเทศ หากอาหารเกาหลีขาดกิมจิไปเสียอย่างหนึ่ง อาหารมื่อนั้นจะขาดคุณลักษณะของอาหารเกาหลีไปเลยทีเดียว

กิมจิแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภทใหญ่ ๆ คือ 1) อัมซังแช (omchangchae) เป็นผักดองที่หมักด้วยเกลือและพริกแดงเพื่อบริโภคในฤดูหนาว 2) ชาแช (chachae) เป็นผักดองที่หมักด้วยเกลือและข้าว 3) เซแช (chechae) เป็นผักที่หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วหมักด้วยปลาหมัก ชิง กระเทียม และน้ำส้ม 4) โชแช (chochae) เป็นผักทั้งหัวหมักกับปลาหมัก ชิง กระเทียม และน้ำส้ม ทำให้มีรสเค็มเปรี้ยวและเผ็ด อัมซังแชเป็นกิมจิที่ต้องผ่านกระบวนการผลิตด้วยการนำผักเข้าไปแช่ในน้ำหรือในน้ำต้มปลาหมักเค็มก่อนที่จะนำไปหมัก อีกทั้งใช้เวลานานในการหมัก ในขณะที่ชาแช เซแช และโชแชจะใช้บริโภคทันทีภายหลังการหมักในช่วงเวลาสั้น ๆ

ในการทำกิมจินั้น ส่วนผสมที่สำคัญ ได้แก่ 1) ผัก ผักที่ใช้ในการทำกิมจิที่เป็นหลักตามตำราการทำกิมจิโบราณก็คือ ผักกาดขาว ซึ่งเป็นผักที่ทุกภูมิภาคจะใช้ทำกิมจิในฤดูหนาว ส่วนผักชนิดอื่น ๆ ประกอบไปด้วยหัวผักกาดหรือหัวไชเท้าพันธุ์พื้นเมืองของเกาหลีซึ่งมีขนาดเล็ก ๆ หัวไชเท้าจีน แครอท แตงกวา กะหล่ำปลี มะเขือ ถั่วฝักยาว ใบของต้นงา หรืออาจเป็นผักชนิดใดก็ได้ที่หาได้ในท้องถิ่นในแต่ละฤดูกาล นอกจากนั้นยังมีผักชีฝรั่ง ต้นหอม หอมหัวใหญ่ ส่วนผลไม้ที่นิยมใส่ด้วย

คือ ลูกแพร์และแอปเปิ้ล 2) พริกแดงสด กระเทียมสด เกลือ ชিং ถั่วเหลืองหมัก ข้าวและข้าวคั่ว น้ำส้ม น้ำผลไม้ ซีอิ๊ว เหล้า และเหล้าที่หมักด้วยข้าว 3) ปลาหมัก หอย ปลาหมึก สาหร่าย กุ้ง

การหมักนั้นจะหมักในหม้อหรือไหขนาดใหญ่ ปิดปากฝาไหให้สนิทและนำไปฝังในบริเวณบ้าน เมื่อวางไหลงไปในหลุมแล้วก็วางเสื่อลำแพนทับเพื่อป้องกันมิให้อากาศเย็นเข้าไป จากนั้นก็กลบด้วยดิน ผักก็จะเริ่มหมักและกลายเป็นกิมจิ ซึ่งจะใช้เวลาหมักนานราว 2 เดือน โดยทั่วไปแล้วบ้าน ๆ หนึ่งจะทำกิมจิราว 4-5 ไห และภายหลังจากการหมักเข้าที่แล้วก็จะเปิดปากไหเพื่อเอาออกมาบริโภคคราวละหัวสองหัว การฝังไหกิมจิไว้ในดินเพื่อรักษาอุณหภูมิให้คงที่เพื่อให้อากาศหมักได้ผลดี ข้อควรระวังคือต้องปิดฝาไหให้อากาศเย็นเล็ดลอดเข้าไปอันจะทำให้เกิดการเน่าเสียได้

การทำกิมจิเป็นการสร้างความผูกพันระหว่างเพื่อนบ้าน โดยในระหว่างเดือนสิบของทุกปี แม่บ้านมักจะทักทายเมื่อเจอกันว่า “ทำกิมจิเสร็จหรือยัง” มีการตั้งกลุ่มแม่บ้านทำกิมจิร่วมกัน ทำให้สายสัมพันธ์ระหว่างเพื่อนบ้านและเครือญาติมีความแน่นแฟ้นยิ่งขึ้น ส่วนคนเกาหลีสมัยใหม่ที่อาศัยอยู่ในเมืองตามที่ไม่สะดวกในการจัดเตรียมและทำกิมจิ ก็สามารถซื้อกิมจิกระป๋องมารับประทานได้ซึ่งมีวางขายอยู่ทั่วไปตามตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และ ห้างสรรพสินค้าต่าง ๆ

กิมจิมีสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ส่วนผสมของกิมจิแต่ละชนิดก่อให้เกิดสารอาหารและคุณค่าทางอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น โปรตีน แคลเซียม เหล็ก วิตามิน คาร์โบไฮเดรต เกลือแร่ ไอโอดีน เป็นต้น เมื่อเปรียบเทียบคุณค่าทางอาหารระหว่างกิมจิ 1 ถ้วยกับ แอปเปิ้ล 1 ลูก กิมจิจะให้ประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่า และกิมจียังเป็นอาหารที่มีแคลอรีต่ำ กิมจิ 1 ถ้วยมี 33 กิโลแคลอรีเท่านั้น

ในหนังสือ “เรื่องราวในวันวานและปัจจุบันของเกาหลี” (กระทรวงวัฒนธรรม กีฬาและการท่องเที่ยว, หน่วยงานบริการข้อมูลและวัฒนธรรมเกาหลี, 2016: 13) ได้กล่าวถึงประโยชน์ของกิมจิว่า ในปี 2003 ระหว่างที่เกิดการแพร่ระบาดของโรค SARS (โรคทางเดินหายใจเฉียบพลันรุนแรง) ที่แพร่กระจายไปทั่วโลก มีการรายงานว่าไม่พบการระบาดของโรค SARS ในเกาหลีเนื่องจากการรับประทานกิมจิ ทำให้สรรพคุณของกิมจิเป็นที่สนใจไปทั่วโลก และในปี 2006 Health Magazine นิตยสารเกี่ยวกับสุขภาพของสหรัฐอเมริกาจัดให้กิมจิเป็นหนึ่งในห้าอาหารด้านสุขภาพที่ดีที่สุดของโลก

3.1.2 มารยาทในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี

มารยาทในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีพอสรุปได้ดังต่อไปนี้ (Life In Local, Inc. Network, n.d.)

1. มารยาททั่ว ๆ ไปในการรับประทานอาหาร เริ่มรับประทานอาหารด้วยการชิมซุพหรือชิม น้ำกิมจิ จากนั้นค่อยทานข้าวและอาหารอื่น ๆ / ใช้ช้อนสำหรับทานข้าวและอาหารประเภทซุพ ใช้ ตะเกียบทานอาหารประเภทอื่น ๆ / ระหว่างรับประทานอาหารพยายามไม่ให้ช้อนหรือตะเกียบ กระแทกกับภาชนะจนเกิดเสียงดัง / ไม่ยกขาหรือขามซุพขึ้นมารับประทาน / ท่อกระดุกหรือ ก้างปลาในกระดากซุพ ไม่วางไว้บนโต๊ะ หรือทิ้งบนพื้น / เวลาไอหรือจามให้หันหน้าไปด้านนอกของ โต๊ะอาหารและปิดปากด้วยมือหรือผ้า / ไม่ใช้มือหยิบอาหาร / ระหว่างเคี้ยวอาหารให้ปิดปาก และไม่ เคี้ยวอาหารเสียงดัง / ไม่ลุกออกจากโต๊ะระหว่างรับประทานอาหาร / ไม่อ่านหนังสือ หนังสือพิมพ์ หรือดูโทรทัศน์ระหว่างรับประทานอาหาร / ไม่ตักอาหารที่อยู่ไกลตัว หากตักไม่ถึง ให้บอกผู้ที่นั่งใกล้ อาหารชนิดนั้นช่วยตักให้ / ไม่ทานเร็วหรือช้าเกินไป ให้ทานพร้อม ๆ กับผู้อื่น / ก่อนเสร็จสิ้นการ ทานอาหาร ให้เท “ซุงยุง” (sungyung) คือการนำน้ำร้อนเทลงในหม้อหุงข้าวให้ผสมกับข้าวที่อยู่ติด กันหม้อ แล้วเทลงในชามข้าวและตีม / เมื่อทานอาหารเสร็จแล้ว ให้วางช้อนและตะเกียบกลับที่เดิมให้ เรียบร้อย / หากจะใช้ไม้จิ้มฟัน ให้ปิดปากด้วยมือหนึ่งข้าง

2. มารยาทในการรับประทานอาหารร่วมกับผู้อาวุโส ที่นั่งของผู้อาวุโสควรจัดให้นั่งในที่ที่ไกล จากประตู / เมื่อเริ่มรับประทานอาหาร ให้ผู้อาวุโสหยิบช้อนและตะเกียบก่อน ถึงค่อยหยิบตาม / นั่ง ทานอาหารให้ตัวตรง / เมื่อผู้อาวุโสลุกขึ้นหลังจากเสร็จสิ้นการทานอาหาร ให้ลุกขึ้นตาม / หากทาน อาหารเสร็จก่อนผู้อาวุโส ให้วางช้อนในชามข้าว หรือชามซุงยุง เมื่อผู้อาวุโสทานอาหารเสร็จแล้ว ถึง วางช้อนลงบนโต๊ะ

3. การจัดโต๊ะอาหาร อาหารที่เป็นประเภทร้อนและเป็นประเภทน้ำให้วางด้านขวา ส่วน อาหารประเภทเย็นและแห้งให้วางไว้ทางด้านซ้าย / ชามข้าวให้วางไว้ด้านซ้าย ถ้วยซุพให้วางไว้ ด้านขวา ส่วนอาหารอื่น ๆ ให้วางไว้ตรงกลาง / ช้อนวางไว้ด้านขวา ตะเกียบวางไว้ถัดไปจากช้อน / วางกิมจิไว้แถวหลังสุด วางอาหารประเภทสดไว้ด้านขวา ซอสต่าง ๆ วางไว้ตรงกลางด้านหน้า อาหารประเภทเนื้อวางไว้ด้านขวา และอาหารประเภทผักวางไว้ด้านซ้าย

4. การใช้ช้อนและตะเกียบ ไม่ถือช้อนและตะเกียบด้วยมือข้างเดียว / ไม่ถือช้อนและตะเกียบ ในคราวเดียวกัน หากจะใช้ตะเกียบ ให้วางช้อนไว้บนโต๊ะก่อน / ไม่ดูตะเกียบ / ใช้ช้อนสำหรับทาน ข้าวและอาหารประเภทน้ำ ส่วนตะเกียบใช้สำหรับอาหารประเภทอื่น ๆ

3.2 ลักษณะของอาหารในประเทศเกาหลี

ผู้วิจัยได้แบ่งอาหารในประเทศเกาหลีเป็น 2 ลักษณะ คือ อาหารแบบดั้งเดิม และอาหารสมัยใหม่ โดยใช้ปฏิทินประวัติศาสตร์ของเกาหลีที่กล่าวไว้ในหนังสือสังคมและวัฒนธรรมเกาหลี เขียนโดยดำรงค์ ฐานดี (2547: 3) เป็นแนวทางในการกำหนดยุคของอาหาร รายละเอียดของปฏิทินประวัติศาสตร์ของเกาหลีปรากฏดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ปฏิทินประวัติศาสตร์ของเกาหลี

ยุค	ปี	คำอธิบายประวัติศาสตร์
ก่อนคริสต์ศักราช	2333	กำเนิดชาติเกาหลีโดยตันกุน เทพเจ้าผู้สร้างอาณาจักรโซซอน ยุคเก่าขึ้นในวันที่ 3 ตุลาคม
	1000	ยุคนีโอลิธิค
	300	ยุคทองแดง
	57	ยุคเหล็ก
คริสต์ศักราช	- 667	ยุคสามอาณาจักร (ซิลลา แพ็กเจ และโคกูรยอ)
	668-918	อาณาจักรซิลลา (สาธารณรัฐรวมซิลลา)
	919-1392	อาณาจักรโครยอ
	1392-1910	อาณาจักรโซซอนยุคใหม่ หรือราชวงศ์ยี
	1910-1945	ถูกญี่ปุ่นยึดครอง 35 ปี เป็นดินแดนในอารักขาขององค์การสหประชาชาติ (ทางเหนืออยู่ในอารักขาของสหภาพโซเวียต ทางใต้มีสหรัฐอเมริกาเป็นผู้ให้ความคุ้มครอง)
1945-1948	ตั้งเป็นประเทศเอกราชโดยแบ่งคาบสมุทรเกาหลีออกเป็น 2 ประเทศ	

ที่มา : ดำรงค์ ฐานดี (2547 : 3)

จากปฏิทินประวัติศาสตร์ของเกาหลี ผู้วิจัยจึงกำหนดว่าอาหารแบบดั้งเดิมคืออาหารที่ชาวเกาหลีเริ่มประทานกันมาตั้งแต่ปี ค.ศ. 1392 (อาณาจักรโซซอนยุคใหม่) ซึ่งเป็นปีที่เริ่มมีการบันทึกประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของประเทศ ส่วนอาหารแบบสมัยใหม่ คืออาหารที่ชาวเกาหลีเริ่มรับประทานตั้งแต่กำเนิดเกาหลีได้ยุคใหม่คือกำเนิดสาธารณรัฐเกาหลีเมื่อวันที่ 15 สิงหาคม ค.ศ.1948 เป็นต้นมา โดยมีรายละเอียดของอาหารแต่ละลักษณะดังต่อไปนี้

3.2.1 อาหารแบบดั้งเดิม

เป็นอาหารที่ชาวเกาหลีเริ่มรับประทานกันมาตั้งแต่สมัยอาณาจักรโชซอนยุคใหม่ คือตั้งแต่ ค.ศ.1392 จนถึงปัจจุบัน พบได้ในครัวเรือนเกาหลีและร้านอาหารเกาหลีทั่วไป ประกอบด้วย

1. อาหารประเภทข้าว ได้แก่ บับ (bap) หรือข้าวสวย ข้าวเป็นอาหารหลักของชาวเกาหลี ข้าวสวยของเกาหลีจะมีลักษณะเหนียวคล้ายข้าวญี่ปุ่น / จุก (juk) หรือข้าวต้ม ข้าวต้มมักผสมด้วย เกาลัด ถั่วแดง ฟักทอง หอยเป่าฮือ โสม ลูกสน ผัก เนื้อไก่ เห็ด และถั่วงอก

2. อาหารประเภทน้ำ ได้แก่ กุก (guk) หรือซุปรูปแบบใส เช่น ซุปถั่วงอก ซุปสาหร่ายสีน้ำตาล / ทัง (tang) หรือซุปรูปแบบข้น เช่น ซุปเนื้อวัว ซุปกระดูกวัว ซุปกระดูกหมู ซุปไก่ตุ๋น / จีแก (jjigae) หรือ สตูว์แบบมีน้ำขลุกขลิก เช่น กิมจิเคียวกับหมู กิมจิเคียวกับแฮมและผัก สตูว์ปลาใส่หัวไชเท้าและเต้าหู้ / จอนกอล (jeongol) หรืออาหารประเภทต้มกับผักต่าง ๆ เช่น ปลาหมึกหม้อไฟใส่ผักและเห็ด เต้าหู้ หม้อไฟใส่หัวหอมและแครอท

3. อาหารประเภทเส้น ได้แก่ จาจังมยอน (jajangmyeon) หรือบะหมี่ชอสดำ / ออนมยอน (onmyeon) หรือบะหมี่ร้อนน้ำใส / แนงมยอน (naengmyeon) บะหมี่บักวีตเย็น / บิบิมกุกซู (bibimguksu) หรือบะหมี่เย็นใส่ผัก / กงกุกซู (kongguksu) หรือบะหมี่เย็นน้ำซีอิ้ว/ จับแซ (japchae) หรือผัดวุ้นเส้นใส่ผัก

4. อาหารประเภทเครื่องเคียง ได้แก่ อาหารประเภทกิมจิ / นามุล (namul) หรืออาหารประเภทผักที่นำมาต้มหรือทอดผสมกับน้ำมันงา เกลือ น้ำส้มสายชู กระเทียม กระเทียม หัวหอม พริกไทย และซีอิ้ว เช่น กาจินามุล (gaji namul) หรือต้มมะเขือยาว โดราจินามุล (doraji namul) หรือต้มรากดอกกระฆังจีน / บกกิม (bokkeum) หรืออาหารประเภทที่ผัดกับซอส เช่น นักกิบกกิม (nakki bokkeum) ผัดปลาหมึกใส่ซอสเผ็ด เจยูกบกกิม (jeyook bokkeum) หรือผัดหมูใส่ซอสพริก / โจริม (jorim) หรืออาหารประเภทเคี้ยวในน้ำซุปรุกรส เช่น ดูบูโจริม (dubu jorim) หรือเต้าหู้เคี้ยว ซีอิ้วจางโจริม (jangjorim) หรือเนื้อเคี้ยวซีอิ้ว / จิม (jjim) หรืออาหารประเภทหนึ่งหรือตุ๋น เช่น คเยรันจิม (gyeran jjim) หรือไข่ตุ๋น แซงซ็อนจิม (saengseonjjim) หรือปลาตุ๋น / จ็อน (jeon) หรืออาหารประเภทแพนเค้กกระทะร้อน เช่น กิมจิจ็อน (kimchijeon) หรือแพนเค้กกิมจิ แกมจาจอน (gamjajeon) หรือแพนเค้กมันฝรั่ง พาเจิน (pajeon) หรือแพนเค้กหัวหอม

5. อาหารประเภทปิ้งย่าง อาหารประเภทปิ้งย่างเรียกว่า กูอี (gui) อาหารที่นิยมนำมาปิ้งย่าง ได้แก่เนื้อสัตว์และปลา การรับประทานจะตัดเนื้อเป็นชิ้นเล็กขนาดพอคำ ห่อด้วยผักกาดหอม อาหารเนื้อปิ้งย่างที่เป็นที่นิยมคือ พุลโกกิ (bulgogi) และ คาลบิ (galbi)

6. อาหารว่าง ได้แก่ คิมบับ (gimbap) หรือข้าวห่อสาหร่ายใส่ไข่และผักประเภทต่าง ๆ เช่น แครอท แตงกวา / มันดู (mandu) หรืออาหารประเภทเกี้ยว ได้แก่เกี้ยวไส้เนื้อต่าง ๆ เช่น เนื้อหมู เนื้อปลา เนื้อไก่ และเกี้ยวเต้าหู้ เกี้ยวผัก / ต็อกบกกี (tteokbokki) หรือเค้กข้าวผัดซอส / ซุนแด (soondae) หรือไส้กรอกที่ทำจากเลือดหมูคลุกเคล้ากับข้าว วุ้นเส้น แล้วนำไปยัดใส่ในไส้หมู

3.2.2 อาหารแบบสมัยใหม่ เป็นอาหารที่ชาวเกาหลีเริ่มรับประทานกันมาตั้งแต่สมัยเกาหลีใต้ยุคใหม่ คือตั้งแต่ ค.ศ.1948 จนถึงปัจจุบัน แบ่งออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ 1) อาหารเกาหลีที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ 2) อาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด 3) อาหารประเภทฟิวชั่น 4) อาหารต่างประเทศ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

3.2.2.1 อาหารเกาหลีที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ เกาหลีได้รับอิทธิพลด้านอาหารจาก 3 ชาติหลัก ๆ คือ ชาติตะวันตก ญี่ปุ่น จีน

1. อาหารเกาหลีที่ได้รับอิทธิพลจากชาติตะวันตก จากสงครามเกาหลีที่เกิดขึ้นในช่วงปี ค.ศ. 1950 - 1953 ทำให้ชาวเกาหลีประสบกับภาวะขาดแคลนอาหารอย่างหนัก เมื่อสงครามเกาหลีสิ้นสุดลง เกาหลีได้รับความช่วยเหลือจากประเทศตะวันตกหลายประเทศ ความช่วยเหลือนี้รวมไปถึงด้านอาหารการกินด้วย อาหารที่ถูกส่งมายังเกาหลีส่วนใหญ่เป็นอาหารประเภทขนมปังขาว แป้งจากข้าวสาลี เนย มายองเนส ซึ่งถือเป็นจุดเริ่มต้นของการบริโภคอาหารตะวันตกของชาวเกาหลี ตัวอย่างของอาหารเกาหลีที่ได้รับอิทธิพลจากชาติตะวันตก และเป็นที่ยอมรับของชาวเกาหลี เช่น

- บูแดจีแก (Budae Jjigae) หรือสตูว์กองทัพ (Korean Army Base Stew) เป็นอาหารประเภทหม้อร้อน ถือกำเนิดขึ้นในช่วงที่สงครามเกาหลีได้สิ้นสุดลงเมื่อปี ค.ศ. 1953 อย่างที่กล่าวมาแล้วว่าในช่วงนั้นเป็นช่วงที่ชาวเกาหลีอยู่ในภาวะขาดแคลนอาหาร เมื่อสงครามเกาหลีสิ้นสุดลง กองทัพสหรัฐอเมริกาที่ประจำการในเกาหลีได้ถอนทัพกลับไป ชาวเกาหลีจำนวนหนึ่งได้นำวัตถุดิบที่หลงเหลือในฐานทัพฯ ที่ประกอบไปด้วยฮอตดอกและเนื้อกระป๋องมาทำอาหาร โดยนำฮอตดอกและเนื้อกระป๋องต้มกับน้ำซุบในหม้อใบใหญ่ ปปรุงรสด้วยโคชูจัง (พริกแดง) และกิมจิ บูแดจีแกได้รับความนิยมเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ในปัจจุบันได้ปรับส่วนผสมให้เข้ากับยุคสมัยโดยใส่เบะหมี่กิ่งสำเร็จรูป

มะกะโรนี ซีสแผ่น เนื้อบด ไส้กรอกหั่นเป็นแว่น หอมใหญ่ เต้าหู้ พริก กระเทียม เห็ด และผักอื่น ๆ ตามฤดูกาล

- แกมจาสลัด (Gamja Salad) หรือ สลัดมันฝรั่งเกาหลี (Korean Potato Salad) เป็นหนึ่งในอาหารประเภทเครื่องเคียงที่ขึ้นชื่อของเกาหลี แกมจาสลัดมีลักษณะคล้ายกับสลัดมันฝรั่งของอเมริกา จึงมีการสันนิษฐานว่าคนเกาหลีรู้จักอาหารชนิดนี้จากทหารอเมริกันในช่วงสงครามเกาหลี วิธีทำแกมจาสลัด โดยการนำมันฝรั่งไปปอกเปลือกแล้วต้มจนสุก จากนั้นบดมันฝรั่งให้ละเอียด คลุกเคล้ากับเนย มายองเนส แสม ไข่ต้ม แดงกวา แอปเปิ้ล (หั่นขนาดลูกเต๋า) ปูรงรสด้วยน้ำตาล และเกลือ แกมจาสลัดจะแตกต่างจากสลัดมันฝรั่งของอเมริกาที่มันฝรั่งจะบดละเอียดและนุ่ม และมีรสชาติออกหวาน ในขณะที่สลัดมันฝรั่งของอเมริกาเนื้อมันฝรั่งจะหยาบ และรสชาติหวานน้อยกว่า

2. อาหารเกาหลีที่ได้รับอิทธิพลจากญี่ปุ่น อาหารเกาหลีที่ได้รับอิทธิพลจากญี่ปุ่นที่สำคัญได้แก่บะหมี่สำเร็จรูปญี่ปุ่น

บะหมี่สำเร็จรูปญี่ปุ่น (Japanese Ramen) ซึ่งชาวเกาหลีเรียกว่า รามยอน (ramyeon) ถูกนำเข้ามาในเกาหลีครั้งแรกเมื่อปี ค.ศ. 1963 บะหมี่สำเร็จรูปญี่ปุ่นได้รับความนิยมอย่างมากในขณะนั้น เนื่องจากมีราคาถูก ซองละ 15 วอน หรือประมาณ 0.40 สตางค์ ซึ่งเป็นราคาที่คนเกาหลีที่ยากจนที่สุดก็สามารถซื้อหารับประทานได้ บะหมี่สำเร็จรูปญี่ปุ่นกลายเป็นเหมือนอาหารจานหลักของชาวเกาหลีรองจากข้าวสวยที่เดียว ต่อมาในปี ค.ศ. 1970 เมื่อปริมาณข้าวในประเทศเริ่มลดลง รัฐบาลเกาหลีได้สนับสนุนให้มีการผลิตบะหมี่สำเร็จรูปในประเทศเพื่อให้ออดคล้องกับการรณรงค์บริโภคผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลี ซึ่งรัฐบาลเกาหลีรณรงค์ว่าทุกครอบครัวสามารถช่วยเหลือประเทศได้ด้วยการทานบะหมี่และธัญพืชอื่น ๆ แทนข้าว บะหมี่สำเร็จรูปจึงเป็นที่นิยมของชาวเกาหลีตั้งแต่นั้นมาจนกระทั่งถึงปัจจุบัน (Lee Woo-Young, 2015)

3. อาหารเกาหลีที่ได้รับอิทธิพลจากจีน ในปี ค.ศ. 1883 เกาหลีได้เปิดท่าเรืออินซอน (Incheon) เพื่อขนส่งและค้าขายสินค้ากับต่างประเทศ ได้มีชาวจีนอพยพมาตั้งถิ่นฐานที่เมืองอินซอนเป็นจำนวนมาก นับเป็นจุดเริ่มต้นของอิทธิพลจีนที่มีต่ออาหารเกาหลี อาหารเกาหลีที่ได้รับอิทธิพลจากจีนที่มีชื่อเสียงและได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน ได้แก่

- จางังมยอน (jajangmyeon) หรือบะหมี่ซอสดำ เป็นอาหารที่ดัดแปลงมาจากอาหารจีนที่ชื่อว่า “จ่าเจียงเมี่ยน” (zhajiangmian) หรือบะหมี่ผัดซอส ต่อมาก็ได้มีการปรับรสชาติตามวัตถุดิบท้องถิ่นโดยนำบะหมี่ผัดกับซอสเต้าเจี้ยวถั่วดำหมัก ใส่มักและเนื้อหมู หรืออาหารทะเล และปรุงรสให้ถูกปากคนเกาหลีมากขึ้น กลายมาเป็น “จางังมยอน” บะหมี่ซอสดำในที่สุด

- จัมปง (jamppong) หรือบะหมี่เหลืองน้ำรสเผ็ด ใส่ผัก เนื้อหรืออาหารทะเลปรุงรสด้วยโคชูการ์ (gochugaru) หรือพริกแดงป่น และน้ำมันพริก ต้นกำเนิดของอาหารชนิดนี้มาจากอาหาร “ฉาวหม่าเมี่ยน” (chaomamian) อาหารประเภทบะหมี่ของชาวจีนในมณฑลชานตง
- ทังซุยก (tangsu yuk) หรือหม้อไฟเป็รียวหวาน วิธีการทำคือหั่นหมูเป็นชิ้นพอคำหั่นนำไปชุบแป้งข้าวโพดหรือแป้งมันสำปะหลัง ทอดให้กรอบ ราดน้ำเชื่อมรสเป็รียวหวานและเสิร์ฟพร้อมผักเช่น แครอท แตงกวา หอมใหญ่ และผลไม้ เช่น สับปะรดและแอปเปิ้ล

3.2.2.2 อาหารฟาสต์ฟู้ด (fast food) อาหารสมัยใหม่ที่พบทั่วไปในเกาหลีซึ่งเป็นที่นิยมรับประทานทุกเพศทุกวัยคืออาหารจานด่วนหรืออาหารฟาสต์ฟู้ด (fast food) โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารฟาสต์ฟู้ดประเภทแฮมเบอร์เกอร์ ไก่ทอด และพิซซ่า อาหารฟาสต์ฟู้ดในเกาหลีสามารถแบ่งย่อยได้เป็น 2 ประเภทคือ อาหารฟาสต์ฟู้ดจากต่างประเทศ และอาหารฟาสต์ฟู้ดท้องถิ่น

1. อาหารฟาสต์ฟู้ดจากต่างประเทศ ช่วงปี ค.ศ. 1980 - 1990 เป็นปีที่ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดจากชาติตะวันตกเข้ามาบุกเบิกตลาดผู้บริโภคในเกาหลีอย่างแพร่หลาย สาเหตุหนึ่งก็เนื่องมาจากการที่เกาหลีได้เป็นเจ้าภาพการแข่งขันกีฬาระดับนานาชาติที่สำคัญ 2 งาน คือ การแข่งขันกีฬาเอเชียนเกมส์ในปี ค.ศ. 1986 และการแข่งขันกีฬาโอลิมปิกในปี ค.ศ. 1988 โดยในปี ค.ศ. 1980 ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดจากอเมริกาชื่อร้าน Americana เป็นร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดร้านแรกที่เข้ามาจำหน่ายแฮมเบอร์เกอร์ในเกาหลี / หลังจากนั้นในปี ค.ศ. 1984 ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดสัญชาติอเมริกันก็เข้ามาเปิดสาขาในเกาหลีอีก 3 ร้าน ได้แก่ ร้าน Burger Kings ร้านแฮมเบอร์เกอร์ Wendy's และร้านไก่ทอด KFC / ในปี ค.ศ. 1985 ร้านพิซซ่าจากสหรัฐอเมริกา 2 ร้านเข้ามาเปิดในเกาหลี คือร้าน Pizza Hut และ Pizza Inn / ปี ค.ศ. 1988 ร้าน McDonald's เข้ามาเปิดในเกาหลีเป็นครั้งแรก / และในปี ค.ศ. 1989 ร้านพิซซ่าจากสหรัฐอเมริกาอีก 2 ร้านเข้ามาเปิดในเกาหลี คือร้าน Domino's Pizza และร้าน Shakey's Pizza (Byun Sung-Hee, 1992: 12-13)

ความนิยมในการรับประทานอาหารฟาสต์ฟู้ดสัญชาติตะวันตกยังคงมีในเกาหลีอย่างต่อเนื่องโดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มนักเรียน นักศึกษา และคนโสด จากการสำรวจเมื่อปี ค.ศ. 2016 พบว่าร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดที่เป็นที่นิยมของคนเกาหลีคือ ร้าน McDonald's ร้าน Burger Kings ร้าน KFC และ ร้าน Pizza Hut ซึ่งร้านเหล่านี้รวมกันแล้วมีกว่า 1,100 สาขาทั่วประเทศ (Kim Yu-Kyoung, 2016)

2. อาหารฟาสต์ฟู้ดท้องถิ่น อาหารฟาสต์ฟู้ดท้องถิ่นที่เป็นที่นิยมในเกาหลีและมีการแข่งขันในทางธุรกิจมากที่สุดคืออาหารประเภทไก่ทอด คนเกาหลีนิยมรับประทานไก่ทอดกับเบียร์ เมนูไก่ทอดกับเบียร์เป็นเมนูยอดนิยมของชาวเกาหลีเปรียบเสมือนเมนูสั่งตำในประเทศไทย ชาวเกาหลีเรียกเมนูนี้ว่า “ชิแม็ก” มาจากคำว่า “chicken” (ไก่) และ “maekju” (เบียร์) เอกลักษณ์ของไก่ทอดเกาหลีคือและใช้แป้งหมักไก่อ้น้อยกว่าไก่ทอดแบรนด์ของชาติตะวันตก และมีซอสให้เลือกหลากหลายชนิด เช่น ซอสน้ำผึ้ง ซอสถั่วเหลืองหมักกระเทียม ซอสรสจัด (เค็ม เผ็ด หวาน) ร้านเฟรนส์ไชส์ไก่ทอดของเกาหลีที่ประสบความสำเร็จและเป็นที่ยอมรับทั้งในเกาหลีและต่างประเทศมีหลายร้าน เช่น ร้านไก่ทอด Kyochon เปิดดำเนินการเมื่อปี ค.ศ. 1991 ปัจจุบันมีกว่า 50 สาขาทั่วโลก / ร้านไก่ทอด Nene เปิดดำเนินการเมื่อปี ค.ศ. 1999 ปัจจุบันมีกว่า 1,000 สาขาทั่วประเทศ / และร้านไก่ทอด Bonchon เปิดดำเนินการเมื่อปี ค.ศ. 2002 ปัจจุบันมีกว่า 180 สาขาทั่วโลก

3.2.2.3 อาหารฟิวชั่น (fusion) อาหารฟิวชั่นเกิดจากการนำอาหารเกาหลีดั้งเดิมมาประยุกต์ให้มีรูปลักษณะที่ทันสมัย อาหารฟิวชั่นของเกาหลีมีลักษณะเด่นคือความพิถีพิถันในการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและขึ้นชื่อของแต่ละท้องถิ่นในเกาหลีมาผสมผสานเพื่อให้เกิดอาหารจานใหม่ มีการตกแต่งอย่างมีความคิดสร้างสรรค์แต่ยังคงรสชาติให้ใกล้เคียงอาหารเกาหลีดั้งเดิมมากที่สุด เช่น ร้าน Ryunique ในกรุงโซลซึ่งเป็นร้านอาหารประเภทหรูได้รับรางวัลระดับมิชลินสตาร์ (ตราที่แสดงถึงมาตรฐานร้านอาหารคุณภาพยอดเยี่ยมของบริษัทมิชลิน) เลือกใช้แอปเปิ้ลและเนื้อหมูที่ขึ้นชื่อของเมืองเยซาน (Yesan) จังหวัดชุงช็องใต้ (South Chungcheong) และใช้อาหารทะเลสดที่ขึ้นชื่อจากชายฝั่งของ Seochon มาใช้ในการประกอบอาหาร ร้านอาหารที่นำเสนออาหารเกาหลีฟิวชั่นมีความเชื่อว่าการสร้างสรรค์และนำเสนอเมนูอาหารเกาหลีในรูปแบบใหม่ ๆ เป็นการเปลี่ยนแปลงในทางสร้างสรรค์โดยการนำวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมให้มาอยู่ในกระแสโลก ถือเป็นงานสืบสานวัฒนธรรมอาหารเกาหลีในอีกรูปแบบหนึ่ง (Tan, 2018)

ตัวอย่างของเมนูอาหารฟิวชั่น เช่น เมนูกิมจิแมลงปอ (kimchi dragonfly) ของร้าน Ryunique ใช้กิมจิมาตกแต่งเป็นรูปร่างแมลงปอวางอยู่บนก้อนหิน / เมนูกิมจิลอยน้ำแข็ง (kimchi on ice) ของร้าน Goan ในกรุงโซล เป็นต้น



ภาพที่ 3.3 กิมจิแมลงปอ (Kimchi Dragonfly)

(ที่มา: <http://www.myseoulsearching.com/2016/11/ryunique-restaurant-review.html>)



ภาพที่ 3.4 กิมจิลอยน้ำแข็ง (Kimchi on Ice)

(ที่มา: <https://www.andyhayler.com/restaurant/gaon>)

3.2.2.4 อาหารต่างประเทศ ธุรกิจร้านอาหารต่างประเทศในเกาหลีเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่องเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว ชาวต่างชาติที่อาศัยในเกาหลี แรงงานต่างชาติที่เข้ามาทำงานในเกาหลี และความต้องการในการลิ้มลองอาหารแปลกใหม่ของชาวเกาหลีเอง จากการสำรวจขององค์การการท่องเที่ยวโลกเมื่อปี 2018 (UNWTO, 2018) พบว่าเกาหลีเป็นหนึ่งในสิบของกลุ่มประเทศเอเชียแปซิฟิกที่เป็นจุดหมายยอดนิยมของนักท่องเที่ยว ซึ่งนักท่องเที่ยวจากต่างประเทศที่มากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่ จีน ไทย และเวียดนาม และจากการสำรวจของสำนักงานสถิติแห่งชาติเกาหลีเมื่อปี 2018 (Statistics Korea, 2018) พบว่าจำนวนคนต่างชาติที่อาศัยในประเทศเกาหลีมีมากขึ้นทุกปี ในปี 2018 มีชาวต่างชาติที่อาศัยในประเทศเกาหลีจำนวน 1.65 ล้านคน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 3.2 ของจำนวนประชากรทั้งหมด มากกว่าปี 2017 ถึงร้อยละ 11.6 กลุ่มชาวต่างชาติที่อาศัยในประเทศเกาหลีแยกตามสัญชาติเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ชาวเกาหลีเชื้อสายจีน (ร้อยละ 32.2) ชาวจีน (ร้อยละ 13) ชาวเวียดนาม (ร้อยละ 10.2) ชาวไทย (ร้อยละ 9.1) ชาวอเมริกัน (ร้อยละ 4) และสัญชาติอื่น ๆ ได้แก่ ฟิลิปปินส์ อุซเบกิสถาน ญี่ปุ่น อินโดนีเซีย กัมพูชา มองโกเลีย เนปาล ไต้หวัน

(ร้อยละ 31.4) และนอกจากนี้ จำนวนแรงงานต่างชาติที่เข้าไปทำงานในประเทศเกาหลีมีมากขึ้น โดยในปี 2018 มีจำนวนแรงงานต่างชาติ 884,000 คน ซึ่งมากกว่าช่วง 6 ปีที่ผ่านมาถึงร้อยละ 30 ซึ่งแรงงานต่างชาติมาจากประเทศแถบทวีปเอเชียมากที่สุด รองลงไปคืออเมริกาเหนือ ยุโรป โอเชียเนีย และอื่น ๆ ตามลำดับ จะเห็นว่าเกาหลีเป็นประเทศที่มีผู้คนจากหลากหลายประเทศทั่วโลกอาศัยอยู่ ซึ่งปัจจัยดังกล่าวทำให้มีการเปิดร้านอาหารต่างประเทศในเกาหลีอย่างแพร่หลาย ร้านอาหารต่างประเทศที่พบในเกาหลีเช่น ร้านอาหารจีน ญี่ปุ่น ไทย เวียดนาม อินเดีย อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ มองโกเลีย รัสเซีย เม็กซิกัน อิตาลี ฝรั่งเศส สเปน และร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารแอฟริกัน ไนจีเรีย กานา เอธิโอเปีย ก็พบได้ในเกาหลีเช่นกัน

3.3 การรับประทานอาหารของคนแต่ละชนชั้นในสังคมเกาหลี

ผู้วิจัยได้แบ่งยุคของชนชั้นในสังคมเกาหลีเป็น 2 ยุคตามปฏิทินประวัติศาสตร์ของเกาหลี เช่นเดียวกับการแบ่งยุคของอาหาร คือ ชนชั้นในสังคมเกาหลียุคดั้งเดิม (ค.ศ. 1392 - 1947) และชนชั้นในสังคมเกาหลียุคสมัยใหม่ (ค.ศ. 1948 ถึงปัจจุบัน) ซึ่งการรับประทานอาหารของคนแต่ละชนชั้นในสังคมเกาหลีแต่ละยุค มีดังต่อไปนี้

3.3.1 การรับประทานอาหารของคนแต่ละชนชั้นในสังคมเกาหลียุคดั้งเดิม (ค.ศ. 1392 - 1947)

ในสมัยโบราณที่เกาหลีถูกปกครองด้วยระบอบกษัตริย์หรือพระราชามีการแบ่งชนชั้นในสังคมเกาหลีอย่างเห็นได้ชัดในสมัยอาณาจักรโชซอน (ค.ศ. 1392 - 1910) โดยแบ่งกลุ่มคนออกเป็น 4 ชนชั้น คือชนชั้น양반 ชนชั้นซุงอิน ชนชั้นซังมิน และชนชั้นซอนมิน ลักษณะความเป็นอยู่รวมถึงอาหารการกินของคนในแต่ละชนชั้นก็แตกต่างกันออกไป แม้พระราชและพระราชินีจะอยู่เหนือชนชั้นเหล่านี้ แต่ผู้วิจัยเห็นว่าลักษณะการเสวยพระกระยาหารของพระราชและพระราชินีมีข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการวิจัย จึงได้นำข้อมูลการเสวยพระกระยาหารของพระราชและพระราชินีมาไว้ในหัวข้อนี้ด้วย และจะกล่าวถึงการรับประทานอาหารของ 4 ชนชั้นในลำดับถัดไป

1. การเสวยพระกระยาหารของพระราชและพระราชินี อาหารในราชสำนักมีความสำคัญอย่างยิ่งในยุคอาณาจักรโชซอน มีการแต่งตั้งข้าราชการชั้นสูงถึง 6 ตำแหน่งให้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในราชสำนัก มีทาสและแม่ครัวจำนวนมากหลายร้อยคนที่รับผิดชอบในการทำอาหารในพระราชวัง แม่ครัวจะถูกจัดกลุ่มตามทักษะทางอาหารที่ตนมีให้อยู่ภายใต้กรมอาหารที่มี

อยู่หลายกรม เช่น กรมปรุงอาหาร กรมอาหารพิเศษ หากมีการจัดเลี้ยงในพระราชวังที่ต้องทำอาหารเป็นจำนวนมาก จะมีการเกณฑ์พ่อครัวจากนอกวังเข้ามาช่วยเป็นครั้งคราว

พระราชทานและพระราชินีเสวยพระกระยาหารวันละห้ามื้อ คือ มื้อเช้าตรู่ (ประมาณตี 5 – 6 โมงเช้า) มื้อเช้า (ประมาณ 10 โมงเช้า) มื้อกลางวัน มื้อเย็น (ระหว่าง 6 โมงเย็น – 1 ทุ่ม) และมื้อดึก อาหารของมื้อเช้าตรู่ประกอบด้วย “จุก” (juk) หรือข้าวต้มปรุงด้วยส่วนผสมต่าง ๆ เช่น หอยเป่าฮื้อเห็ด ถั่วเม็ดสน และงา หากวันไหนที่ไม่เสวย “จุก” ก็จะเสวย “เมียม” (mieum) หรือข้าวต้มแบบใส และยาสมุนไพร ชาวเกาหลีเชื่อว่าการที่พระราชทานและพระราชินีเสวยข้าวต้มในตอนเช้าตรู่จะทำให้มีพลังตลอดทั้งวัน นอกจากนั้นยังมีเครื่องเคียงหรือ “พันชาน” (banchan) เช่น กิมจิ หอยนางรม ซอสถั่วเหลือง เป็นต้น

สำหรับอาหารมื้อหลักคือมื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็น จะจัดเต็มรูปแบบที่เรียกว่า “ซูราชัง” (surasang) หรือ “โต๊ะหลวง” อาหารในมื้อหลักประกอบไปด้วยข้าว 2 ชนิด ซุป 2 ชนิด สตูว์ 2 ชนิด สตูว์เนื้อ หม้อไฟ กิมจิ 3 ชนิด ซอสถั่วเหลือง 3 ชนิด และเครื่องเคียง 12 ชนิด ซึ่งเครื่องเคียง 12 ชนิด เรียกว่า “ชิปีชีอ็อป” (ship ee cheop) เป็นชุดเครื่องเคียงบนโต๊ะเสวยที่ถูกจัดถวายในราชสำนัก

อาหารที่จัดทำถวายนั้นจะมีรสชาติปานกลาง ไม่จัดจ้านเหมือนอาหารของสามัญชน ส่วนอาหารในมื้อดึกจะเป็นอาหารประเภทขนมทานเล่น โดยพระราชทานและพระราชินีจะเสวยขนม “ยักซิก” (yaksik) มีลักษณะเป็นขนมชิ้นเล็ก ๆ ทำจากแป้งข้าวเหนียวนึ่งผสมกับเกาลัด พุทรา ถั่ว น้ำผึ้ง หรือน้ำตาลทรายแดง และ “ซิกฮยเย” (sikhye) เป็นเครื่องดื่มรสหวานที่ทำจากข้าวหมัก หรือหากไม่เสวย “ซิกฮยเย” ก็จะทรงเสวยนมที่ไม่ขึ้นมากแทน

ห้องเสวยพระกระยาหารเรียกว่า “ซูรากัน” (suragan) พระราชทานและพระราชินีจะไม่เสวยร่วมกัน ที่นั่งเสวยพระกระยาหารของพระราชทานจะถูกจัดไว้ทางทิศตะวันออก ส่วนที่นั่งของพระราชินีจะอยู่ทางทิศตะวันตก ในห้อง “ซูรากัน” มีนางใน หรือ “ซูรา ซังกุง” (sura sanggung) 3 คน ทำหน้าที่เป็นผู้เปิดฝาคลุมอาหาร ชิมอาหารก่อนถวายเพื่อให้แน่ใจว่าไม่มียาพิษเจือปน หลังจากนั้นจึงนำอาหารถวายแด่พระราชทานและพระราชินี (Lee Kyung-Sik, 2015).



ภาพที่ 3.5 ห้องเสวยพระกระยาหารของพระราชชา

(ที่มา: <https://www.flickr.com/photos/therigby/1926198642/>)



ภาพที่ 3.6 การจัดโต๊ะหลวงสำหรับพระราชชาและพระราชินี

(ที่มา: <http://www.koreapost.com/news/articleView.html?idxno=985>)

2. การรับประทานอาหารของชนชั้นยงบัน ชนชั้นยงบัน (yangban) เป็นชนชั้นสูงสุด ประกอบด้วยเชื้อพระวงศ์และราชตระกูลในราชสำนัก รวมทั้งขุนนาง ข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ นักปราชญ์ แม่ทัพนายกอง มีการถ่ายทอดฐานะทางสังคมโดยผ่านทางสายเลือดหรือสายตระกูลเป็นหลัก ชนชั้นยงบันแบ่งออกเป็นสองกลุ่ม คือ ข้าราชการพลเรือน เรียกว่า มุนบัน (munban) ข้าราชการทหาร เรียกว่า มูบัน (muban) ยงบันเป็นพวกที่มีอำนาจสูงสุดที่ห้อมล้อมองค์พระมหากษัตริย์ เป็นกลุ่มที่มีอิทธิพลทางการเมืองและเศรษฐกิจเพราะเป็นทั้งเจ้าของที่ดินและเป็นนายทาสและแรงงาน (ดำรงค์ ฐานดี, ม.ป.ป.)

ชนชั้นยงบันเป็นชนชั้นที่มีสถานภาพทางสังคมและเศรษฐกิจดี มีความเป็นอยู่อย่างสุขสบาย ลักษณะการรับประทานอาหารจะรับประทานอาหาร 3 มื้อ คือ เช้า กลางวัน และเย็น อาหารหลักประกอบไปด้วย “บับ” (bap) หรือ ข้าว / “กุก” (guk) หรือ น้ำซุป / “จีแก” (jjigae) หรือสตูว์ /

“กิมจิ” / และเครื่องเคียง 9 อย่าง ที่เรียกว่า “คูชีอบ” (gu cheop) ซึ่งเป็นชุดเครื่องเคียงสำหรับคนในตระกูลชนชั้นสูง หรือในชนชั้นขุนนางชั้นสูง

นอกจากนี้ ชนชั้นยางบันยังมีอาหารของตนเองซึ่งเดิมเรียกว่า “บันคา” (banka) จุดกำเนิดของอาหารบันคาสืบเนื่องมาจากเมื่อมีงานเฉลิมฉลองในราชสำนัก สูตรอาหาร อาหารและส่วนประกอบในการทำอาหารที่เหลือจากงานเฉลิมฉลองนั้นจะถูกส่งต่อไปยังครอบครัวของชนชั้นยางบัน ทำให้ชนชั้นยางบันมีความรู้เกี่ยวกับอาหารในราชสำนัก จึงพัฒนาอาหารของราชสำนักมาเป็นอาหารของชนชั้นตนเองโดยเรียกชื่อว่าอาหารบันคา ต่อมาอาหารบันคาได้พัฒนามาเป็นอาหาร “จองคา” (jongka) ซึ่งคำว่า “จองคา” หมายถึงโครงสร้างของครอบครัวขุนนางในยุคโชซอนที่บุตรชายคนโตของครอบครัวจะเป็นผู้สืบสายตระกูล ชนชั้นยางบันจะจัดอาหารจองคาสำหรับพิธีไหว้ป้ายบรรพบุรุษ และมีการสืบทอดวิธีทำอาหารจองคาจากรุ่นสู่รุ่น (Chang Hyeon Lee, Young Kim: 2018: 41)



ภาพที่ 3.7 การจัดอาหาร “จองคา” สำหรับไหว้บรรพบุรุษ

(ที่มา: <http://isiarticles.com/bundles/Article/pre/pdf/129710.pdf>)

3. การรับประทานอาหารของชนชั้นชุงอิน ชนชั้นชุงอิน (chungin) หรือชนชั้นกลางเป็นชนชั้นที่ได้รับการฝึกฝนในวิชาชีพช่างชำนาญการในด้านเทคนิคและวิทยาศาสตร์ รวมทั้งภาษาต่างประเทศเพื่อประกอบอาชีพที่ตรงกับสาขาวิชาดังกล่าวตามความต้องการของรัฐบาล หน้าที่การงานเหล่านี้ไม่เป็นที่พึงประสงค์ของพวกเขาย่างบัน เพราะถือว่าเป็นงานที่ต่ำกว่า ต้องทำงานอยู่ใต้อำนาจของชนชั้นสูง ลูกหลานของชนชั้นกลางจะสืบทอดสถานภาพทางสังคมโดยผ่านทางสายเลือดหรือสายตระกูลเช่นกัน อาชีพที่พวกเขาทำมักเป็นข้าราชการระดับกลางที่เน้นความสามารถเฉพาะ

ทางและถือเป็นแขนขาของรัฐบาลหรือราชสำนัก เช่น ล่ามแปลภาษา นักกฎหมาย แพทย์ชาย โจรหลวง (ดำรงค์ ฐานดี, ม.ป.ป.)

ชนชั้นซุงอินมีเงินเดือนประจำที่ได้จากการทำงานจึงมีความเป็นอยู่ที่ไม่ลำบาก ลักษณะการรับประทานอาหารของชนชั้นนี้คล้ายกับชนชั้นยางบันคือทานอาหาร 3 มื้อ คือมื้อเช้า กลางวัน และเย็น อาหารหลักประกอบไปด้วย“บับ” (bap) หรือ ข้าว / “กุก” (guk) หรือ น้ำซุ๊ป / “จิกเก” (jjigae) หรือสตูว์ / และเครื่องเคียงของชนชั้นนี้มี 7 อย่าง ซึ่งเครื่องเคียง 7 อย่างนี้ เรียกว่า “ซิลชีอบ” (chil cheop) เป็นชุดเครื่องเคียงสำหรับชนชั้นกลางและสามัญชนที่มีฐานะร่ำรวย

4. การรับประทานอาหารของชนชั้นซังมิน ชนชั้นซังมิน (sangmin) หรือชนชั้นสามัญชน เป็นคนส่วนใหญ่ของสังคมเกาหลีโซซอน ประกอบอาชีพเป็นชาวนาและพ่อค้ารายย่อย ภาษีที่ชำระให้กับทางการส่วนใหญ่จะได้มาจากชนชั้นนี้ กลุ่มที่ทำอาชีพชาวนาส่วนใหญ่ไม่มีที่ดินเป็นของตนเอง เพราะที่ดินที่ใช้ในการเพาะปลูกล้วนเป็นของชนชั้นยางบันแทบทั้งสิ้น พวกเขาจึงต้องเช่าที่นาโดยเสียค่าเช่าภาษีที่ดินและภาษีผลผลิตเพื่อนำส่งไปให้แก่ราชสำนัก ส่วนพ่อค้านั้นก็มิขบขาทไม่มากนัก เพราะการค้าถูกจำกัดให้กระทำภายในเขตของแต่ละหมู่บ้าน นอกจากนี้ลัทธิขงจื้อมักเหยียดหยามอาชีพพ่อค้าที่แสวงหาผลกำไรว่าเป็นงานที่ต่ำและน่ารังเกียจ อย่างไรก็ตาม เนื่องจากสามารถแสวงหาผลกำไรได้ทำให้พ่อค้าได้รับการคุ้มครองจากชนชั้นสูงโดยใช้ทรัพย์สินเป็นใบเบิกทางในการทำอาชีพและดำเนินชีวิตในสังคม (ดำรงค์ ฐานดี, ม.ป.ป.)

ชนชั้นซังมินกลุ่มที่เป็นชาวนาจะมีความเป็นอยู่ค่อนข้างลำบากเพราะฐานะความเป็นอยู่จะขึ้นอยู่กับภาวะเกี่ยวเกี่ยวพืชผล อาหารของชาวนาประกอบไปด้วย ข้าว น้ำซุ๊ป และเครื่องเคียง 3 อย่างที่ทำมาจากพืชผักที่ปลูกไว้เป็นหลัก ซึ่งเครื่องเคียง 3 อย่างนี้ เรียกว่า “ซัมชีอบ” (sam cheop) เป็นชุดเครื่องเคียงสำหรับคนธรรมดาหรือชาวบ้านทั่วไป ในระหว่างที่รอฤดูกาลเกี่ยวเกี่ยวข้าว หากข้าวที่เก็บไว้เมื่อปีที่ผ่านมามีผลจากยุงฉาง ชาวนาจะซุดหาเผือกมันเพื่อนำมารับประทานแทนข้าว สำหรับกลุ่มที่เป็นพ่อค้ารายย่อยจะมีความเป็นอยู่ดีกว่าชาวนาเพราะมีเงินหมุนเวียน จึงมักจะนำเงินมาซื้อความสะดวกสบายและอาหารดี ๆ รับประทานอาหารเช่นชนชั้นที่สูงกว่าตน ดังนั้นอาหารของชนชั้นซังมินกลุ่มที่เป็นพ่อค้ารายย่อยนอกจากจะประกอบไปด้วยอาหารพื้นฐานได้แก่ ข้าว น้ำซุ๊ป สตูว์ เครื่องเคียงของชนชั้นซังมินกลุ่มที่เป็นพ่อค้ารายย่อยอาจมี 5-7 อย่าง ถ้าเครื่องเคียง 5 อย่างเรียกว่า “โอชีอบ” (oh cheop) เป็นชุดเครื่องเคียงสำหรับคนในชนชั้นสามัญที่มีฐานะดี และร่ำรวย

5. การรับประทานอาหารของชนชั้นซอนมิน ชนชั้นซอนมิน (cheonmin) เป็นชนชั้นที่ต่ำที่สุดของสังคม ประกอบไปด้วยทาส นักเดินรำ นักแสดง คนทรงและคนฆ่าสัตว์ (สตรีที่ทำหน้าที่ให้

ความบันเทิงแก่บุรุษหรือที่เรียกว่า “กีแซง” ก็จัดอยู่ในชนชั้นนี้) สถานภาพของพวกเขาจะตกทอดมาจากบรรพบุรุษ ชนชั้นต่ำเหล่านี้จะไม่ได้รับการยอมรับจากสังคม บางครั้งจะไม่ได้รับอนุญาตให้อาศัยอยู่ในหมู่บ้านของชนชั้นอื่น ทาสมีหลายประเภท ได้แก่ ทาสของรัฐบาล ทาสของตระกูลและทาสของเอกชน ทาสเหล่านี้ได้แก่ลูกที่ถือกำเนิดจากมารดาที่เคยเป็นทาสมาก่อน หรือเป็นผู้ที่ขายตัวหรือที่ถูกบิดามารดานำมาขายเป็นทาส หรือเป็นเด็กทารกที่ถูกพ่อแม่ทอดทิ้งอันเป็นผลมาจากการเกิดจากการมีความสัมพันธ์ที่ไม่เปิดเผยตามประเพณีเป็นต้น ชนชั้นต่ำเหล่านี้จะไม่ถูกกำหนดให้เสียภาษีหรือไปทำงานให้กับรัฐบาลหรือต้องไปเป็นทหาร ทั้งนี้เพราะถือว่าไม่มีสิทธิเท่าเทียมกับคนในชนชั้นอื่น (ดำรงค์ ฐานดี, ม.ป.ป.)

อาหารของชนชั้นชนอนมินคล้ายกับอาหารของชาวนาคือประกอบไปด้วยข้าว น้ำซุ๊ป และเครื่องเคียง 3 อย่าง ซึ่งเรียกว่า “ซัมชีออป” (sam cheop) เป็นชุดเครื่องเคียงสำหรับคนธรรมดาหรือชาวบ้านทั่วไป ทาสที่อาศัยอยู่ในบ้านของชนชั้นสูงอาจมีโอกาสได้ลิ้มลองอาหารดี ๆ เป็นครั้งคราว เมื่อนายทาสจัดงานเลี้ยงภายในบ้านและมีอาหารเหลือ

จะเห็นว่าจำนวนเครื่องเคียงที่วางอยู่บนโต๊ะอาหารเป็นสิ่งที่ทำให้เห็นถึงความแตกต่างในการรับประทานอาหารของแต่ละชนชั้นในสังคมเกาหลีโบราณ ชุดเครื่องเคียงในราชสำนักอาจมีถึง 30 ถึง 40 ชนิดหากมีการเฉลิมฉลองในเทศกาลสำคัญ ๆ เช่นเทศกาลปีใหม่ วันเกิดของพระราชาและสมาชิกราชวงศ์คนสำคัญ วันสถาปนารัชทายาท พิธีอภิเษกสมรส และการต้อนรับราชทูตจากต่างประเทศ เป็นต้น ปัจจุบันการจัดตั้งเครื่องเคียงนั้นเรื่องของจำนวนที่ตั้งขึ้นสำหรับไม่ได้มีความหมายมากนัก

ระบบชนชั้นยุคดั้งเดิมถูกยกเลิกเมื่อปี ค.ศ. 1894 ซึ่งเป็นปีที่เกาหลีได้ปฏิรูประบบสังคมเพื่อให้หลุดพ้นจากการครอบงำจากจีน แต่เนื่องจากระบบชนชั้นได้มีการยึดถือติดต่อกันมาเป็นเวลานาน จึงยังฝังแน่นอยู่ในโครงสร้างของสังคมและมีการแสดงออกในแง่ของการปฏิบัติต่อกันจนกระทั่งในปี ค.ศ. 1948 ซึ่งเป็นปีที่มีการเลือกตั้ง สังคมเกาหลีกลายเป็นสังคมที่มีความเสมอภาคยิ่งขึ้น ถือเป็นการสิ้นสุดของระบบชนชั้นยุคดั้งเดิม

3.3.2 การรับประทานอาหารของคนแต่ละชนชั้นในสังคมเกาหลียุคใหม่ (ค.ศ. 1948 ถึง ปัจจุบัน)

การแบ่งชนชั้นอย่างเป็นทางการอาจหายไปจากสังคมเกาหลี แต่ดูเหมือนว่าการปฏิบัติต่อกันในสังคมก็ยังมีระดับชั้นโดยใช้สถาบันที่ศึกษา อาชีพการงาน สายตระกูลและทรัพย์สินเป็นตัววัด เยาวชนเกาหลียุคใหม่ถึงกับมีคำพูดประชดประชันว่าตนเองอาศัยอยู่ในยุค “นรกแห่งโซซอน” (Hell Joseon) ซึ่งคำนี้เป็นคำที่ใช้วิจารณ์ระบบเศรษฐกิจสังคมของเกาหลีที่มีปัญหาความเหลื่อมล้ำระหว่างคนรวยกับคนจนอยู่ในระดับสูง เปรียบประหนึ่งความไม่เท่าเทียมกันของคนในยุคโซซอน ซึ่งสังคมเกาหลีในปัจจุบันนั้นคนที่เกิดในตระกูลร่ำรวยจะมีโอกาสเข้ารับการศึกษาศึกษาในสถาบันการศึกษาชั้นนำ ทำงานในบริษัทชั้นนำของประเทศ สืบสานความมั่งคั่งของตระกูลต่อไป ส่วนคนที่เกิดมาในครอบครัวยากจนที่ขาดทุนทรัพย์ ก็ยากที่จะได้รับโอกาสดี ๆ เหล่านั้น ทำให้ไม่สามารถยกระดับฐานะความเป็นอยู่และคงความยากจนต่อไป (Ang Hwee-Min, 2018)

ในทางวิชาการนั้น การแบ่งกลุ่มคนในสังคมเกาหลียุคใหม่มักจะทำเมื่อมีการศึกษาวิจัยในเรื่องที่เกี่ยวข้อง โดยจัดแบ่งกลุ่มคนจากอาชีพและสถานะในการทำงานตามลักษณะโครงสร้างของสังคมเกาหลี ซึ่งสามารถแบ่งได้ 5 ชนชั้น ได้แก่ ชนชั้นทุนนิยม ชนชั้นกลางใหม่ ชนชั้นกลางเก่า ชนชั้นแรงงาน และชนชั้นเกษตรกรกรรม (Arita, Shin: 2003, 204-205)

สำหรับเรื่องการรับประทานอาหารของคนเกาหลีในสังคมยุคใหม่นั้นไม่ว่าจะเป็นชนชั้นใดจะรับประทานอาหาร 3 มื้อต่อวันคือมื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็นเช่นเดียวกับคนเกาหลีในยุคดั้งเดิม โดยทั่วไปแล้วอาหารเกาหลีของคนในสังคมยุคใหม่ทุกชนชั้นประกอบไปด้วยข้าว ซุป และเครื่องเคียง และนิมทานซูปเคียวร้อน ๆ ส่วนเครื่องเคียงนอกจากกิมจิแล้วยังมีเครื่องเคียงประเภทต่าง ๆ เช่น ผัก อาหารแห้ง อาหารตุ๋น เนื้อย่าง อาหารผัด อาหารทอด บางครั้งอาจรับประทานก๋วยเตี๋ยวร้อนหรือเย็น ซุปข้าวสาลีอบแห้ง และเค้กข้าว แทนการรับประทานอาหารข้าว (กระทรวงการเท่าเทียมทางเพศสตรีและครอบครัว, 2019: 89) ลักษณะการรับประทานอาหารของคนแต่ละชนชั้นในสังคมเกาหลียุคใหม่ มีดังต่อไปนี้

1. การรับประทานอาหารของชนชั้นทุนนิยม ชนชั้นทุนนิยม (capitalist class) คือกลุ่มคนเกาหลีที่เป็นเจ้าของกิจการ มีลูกจ้างตั้งแต่ 5 คนขึ้นไป และครอบคลุมถึงกลุ่มคนที่มีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ กลุ่มคนเหล่านี้หากเป็นเจ้าของบริษัทใหญ่นิยมซื้อบ้านในย่านหรูหราก็คนในระดับเดียวกันพักอาศัยอยู่ ทุ่มเงินให้บุตรหลานเรียนกวดวิชาเพื่อให้สามารถสอบเข้าในสถาบันการศึกษาที่มีชื่อเสียงระดับชั้นนำของประเทศ หลังจากที่บุตรหลานของกลุ่มคนเหล่านี้เรียนจบจากมหาวิทยาลัยก็จะเลือกทำงานกับบริษัทประเภท “แชโบล” (Chaebol) ซึ่งเป็นกลุ่มทุนนิยมเช่นเดียวกัน (Kajiwara, Makoto, 2019) คำว่า “แชโบล” ใช้เรียกกลุ่มธุรกิจยักษ์ใหญ่ในเกาหลี เช่น ฮุนได ซัมซุง แอลจี กลุ่มธุรกิจเหล่านี้มีลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์คือ ผู้ก่อตั้งตลอดจนญาติพี่น้องของผู้

ก่อตั้งเท่านั้นที่สามารถเป็นเจ้าของกิจการทั้งหลายในกลุ่ม พนักงานที่มีได้เป็นสมาชิกในตระกูล จะไม่สามารถไต่เต้าสู่ระดับสูง ๆ ได้ / ผู้ก่อตั้งหรือผู้บริหารจะเป็นผู้ที่รับผิดชอบต่อผลประกอบการของบริษัท / มีความสัมพันธ์ที่แน่นแฟ้นกับรัฐบาลในลักษณะถ้อยทีถ้อยอาศัยกัน รัฐบาลจะให้ความช่วยเหลือบริษัทเหล่านี้ในรูปสิทธิพิเศษต่าง ๆ ตลอดจนการให้กู้เงินในระดับอัตราดอกเบี้ยต่ำ ส่วนกลุ่มแซบโบลก็ให้การสนับสนุนรัฐบาลในด้านการเงิน ตลอดจนกิจกรรมต่าง ๆ ของรัฐบาล / สตรีไม่ได้รับการยกย่องในแซบโบล มักจะมีตำแหน่งและเงินเดือนต่ำ (दन्य पत्तपण्, म.प.प.)

โดยส่วนใหญ่แล้ว ครอบครัวของชนชั้นทุนนิยมที่มีสมาชิกภายในบ้านหลายคนจะมีแม่บ้านดูแลด้านอาหารการกินภายใต้การกำกับของภรรยาเจ้าของบ้าน อาหารที่เตรียมไว้ให้สมาชิกภายในบ้านเป็นสำหรับอาหารเกาหลีที่มีคุณภาพสูง มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เป็นอาหารที่บำรุงร่างกายและบำรุงสมองเพื่อเตรียมร่างกายและสมองให้พร้อมสำหรับการบริหารกิจการ เครื่องเคียงที่จัดในแต่ละมื้อของอาหารจะมีหลากหลายไม่จำเจ นิยมดื่มสุปโสมที่หายากและมีคุณภาพสูงเพื่อบำรุงกำลังและบำรุงหัวใจ หากรับประทานอาหารนอกบ้านนิยมรับประทานในร้านอาหารประเภททรู หรือร้านอาหารในโรงแรมทรูที่มีความเป็นส่วนตัว เพื่อจะได้พูดคุยเกี่ยวกับธุรกิจการงานได้สะดวก

2. การรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่ ชนชั้นกลางใหม่ (new middle class) คือกลุ่มคนเกาหลีที่เป็นผู้เชี่ยวชาญในด้านใดด้านหนึ่ง ช่างเทคนิค นักบริหาร/ผู้ที่ทำงานในสำนักงาน รวมถึงข้าราชการ ลูกจ้างในบริษัทใหญ่ และผู้ที่ทำงานในสายสื่อสารมวลชน เป็นกลุ่มชนชั้นที่ทุ่มเทกับการทำงานอย่างหนักเพื่อจะได้มีโอกาสในการเลื่อนตำแหน่งและมีรายได้ที่สูงขึ้น

ชนชั้นกลางใหม่มักรับประทานอาหารมื้อเช้าที่ไม่หนักจนเกินไป จะรับประทานอาหารหนักในมื้อกลางวันและมื้อเย็น ในมื้อเช้าหากไม่รับประทานอาหารเช้าที่บ้าน ก็จะซื้ออาหารเช้าจำพวกขนมปัง แชนด์วิชเพื่อรับประทานรองท้อง มื้อกลางวันนิยมรับประทานอาหารประเภทข้าว บะหมี่ ซึ่งเป็นอาหารจานเดียว ส่วนมื้อเย็นนิยมรับประทานอาหารสำหรับเกาหลีและอาหารประเภทปิ้งย่าง

ชนชั้นกลางใหม่มักสังสรรค์หลังเลิกงาน โดยทั่วไปแล้วคนเกาหลีเชื่อว่าการเชื่อมสัมพันธ์ของเพื่อนร่วมงานโดยการรับประทานอาหารและดื่มสังสรรค์ร่วมกันจะทำให้บริษัทหรือองค์กรมีความเข้มแข็งยิ่งขึ้น บริษัทส่วนใหญ่ในเกาหลีจึงมักมีกิจกรรม “ฮเวซิก” (hoesik) คือการรับประทานอาหารและดื่มร่วมกันหลังเลิกงานตอนเย็น ซึ่งกิจกรรมนี้ไม่ได้สิ้นสุดแค่เพียงร้านอาหารร้านแรกเท่านั้น หากยังไม่ติดมาก อาจชวนกันไปรับประทานอาหารและดื่มในร้านที่สอง ร้านที่สามต่ออีก ส่วนใหญ่แล้วฮเวซิกจะจัดอย่างน้อยเดือนละครั้ง บางบริษัทก็จัดถึงสัปดาห์ละหนึ่งครั้ง การรับประทานอาหารและดื่มที่เกี่ยวกับธุรกิจการงานนี้ ผู้ที่เป็นเจ้าภาพหรือผู้ที่ชวนออกไปกินดื่มจะเป็นผู้จ่ายค่าอาหารทั้งหมด (Salim, 2017)

3. การรับประทานอาหารของชนชั้นกลางเก่า ชนชั้นกลางเก่า (old middle class) คือกลุ่มคนเกาหลีที่เป็นเจ้าของกิจการที่มีลูกจ้างน้อยกว่า 5 คน หรือไม่มีลูกจ้าง รวมถึงเจ้าของร้านรวง ร้านขายของชำ ช่างฝีมืออิสระ และนักวิชาชีพอิสระ

กลุ่มชนชั้นกลางเก่ามักดำเนินชีวิตแบบเรียบง่าย หากอาศัยในชานเมืองหรือชนบทก็ชอบพบปะพูดคุยกับเพื่อนบ้าน มักแบ่งปันอาหารและทานอาหารร่วมกันระหว่างเพื่อนบ้าน ชนชั้นกลางเก่ามีการดำเนินชีวิตที่ไม่เร่งรีบจึงมีเวลารับประทานอาหาร มักจะรับประทานอาหารหนักทั้งสามมื้อ อาหารของชนชั้นกลางเก่าเป็นสำหรับอาหารเกาหลีพื้นฐานที่ประกอบไปด้วยข้าวสวย ผัก ชุป สตูว์ และเครื่องเคียง

4. การรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงาน ชนชั้นแรงงาน (working class) คือ กลุ่มคนเกาหลีที่ทำงานด้านการขาย กลุ่มคนงานด้านบริการ กรรมกรที่มีทักษะและไม่มีทักษะ

ชนชั้นแรงงานในเกาหลีโดยเฉพาะกลุ่มกรรมกรเป็นกลุ่มที่ใช้ร่างกายในการทำงานหลายชั่วโมงต่อสัปดาห์ เกาหลีใต้เคยถูกจัดให้เป็นประเทศที่มีชั่วโมงการทำงานต่อสัปดาห์มากที่สุดในกลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้ว คือมีชั่วโมงการทำงานถึง 68 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2561 รัฐสภาเกาหลีใต้ได้ผ่านร่างกฎหมายแรงงานให้ลดชั่วโมงทำงานลงเหลือ 52 ชั่วโมงต่อสัปดาห์เนื่องจากรัฐบาลเห็นว่าการลดชั่วโมงทำงานจะช่วยยกระดับคุณภาพชีวิต และเพิ่มอัตราการเกิดของประชากร (The Straits Times, 2018)

การที่กลุ่มคนในชนชั้นแรงงานต้องใช้แรงงานและเคลื่อนไหวร่างกายเป็นเวลาหลายชั่วโมงจึงมักรับประทานอาหารหนักทั้ง 3 มื้อเพื่อให้ร่างกายมีพลังงานตลอดทั้งวัน อาหารที่รับประทานทุกมื้อจึงเป็นอาหารที่ให้พลังงานสูง ได้แก่ ข้าวสวยและอาหารประเภทเนื้อสัตว์ (แต่เป็นเนื้อสัตว์ที่มีราคาไม่แพง) ตามด้วยซุป และเครื่องเคียง

5. การรับประทานอาหารของชนชั้นเกษตรกร ชนชั้นเกษตรกร (agricultural class) คือกลุ่มคนเกาหลีที่ทำงานเกี่ยวกับฟาร์ม ป่าไม้ ประมง ชนชั้นเกษตรกรอาศัยอยู่มากที่สุดที่จังหวัดช็อลลาใต้ (South Jeolla) ซึ่งจังหวัดนี้เป็นอยู่ข้าวอู่น้ำขนาดใหญ่ของประเทศเพราะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ราบ มีภูเขาแค่เป็นบางส่วนเท่านั้น เป็นพื้นที่ที่มีฝนตกชุก และมีอากาศที่อบอุ่นที่สุดในคาบสมุทร จึงเอื้อต่อการปลูกพืชผักทางการเกษตร

ชนชั้นเกษตรกรของเกาหลีจะรับประทานอาหารมื้อหนักทั้ง 3 มื้อเช่นเดียวกับชนชั้นแรงงานเนื่องจากต้องทำงานที่ต้องใช้พลังงานและทำงานกลางแจ้งตลอดทั้งวัน อาหารของชนชั้นเกษตรกรประกอบไปด้วยข้าวสวย อาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ให้พลังงาน อาหารจำพวกผัก ชุป สตูว์ และเครื่องเคียง อาจทานอาหารบางอย่างซ้ำกันทั้งวัน นอกจากนั้นยังนิยมนั่งล้อมวงรับประทานอาหารซัมกยอบซัล (samgyeopsal) หรือหมูย่างเกาหลีห่อด้วยใบผักกาดและรับประทานพร้อมกับกิมจิ

3.4 สรุปท้ายบท

จากข้อมูลวัฒนธรรมอาหารเกาหลีดังกล่าวข้างต้น ทำให้ผู้วิจัยทราบความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารเกาหลีว่ามีประวัติความเป็นมาที่ยาวนานตั้งแต่สมัยก่อนคริสต์ศักราช มีการสั่งสมถ่ายทอด และพัฒนาอย่างต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบันจนกลายมาเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติที่สำคัญ

อาหารเกาหลีสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทหลัก ๆ ได้แก่ อาหารดั้งเดิม และอาหารสมัยใหม่ ซึ่งอาหารแต่ละประเภทสัมพันธ์กับลักษณะชีวิตความเป็นอยู่และสภาพสังคมของเกาหลี อาหารดั้งเดิมนอกจากจะคงความเป็นเอกลักษณ์เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มคนในชนบท และกลุ่มคนที่ชอบอาหารดั้งเดิมแล้ว ยังมีการพัฒนาและปรับเปลี่ยนรูปลักษณ์เพื่อดึงดูดให้คนรุ่นใหม่หันมาสนใจ จึงเกิดเป็นอาหารเกาหลีฟิวชั่น เช่นเดียวกับอาหารสมัยใหม่ก็มีการปรับรสชาติให้ถูกปากคนเกาหลีที่ชอบอาหารรสชาติจัดจ้าน จึงเกิดเป็นไก่ทอดราดซอสเผ็ดแบบเกาหลี เป็นต้น ซึ่งการปรับตัวของอาหารเกาหลีทำให้วัฒนธรรมอาหารเกาหลีมีความสมดุลและถูกสืบสานต่อไปจากรุ่นสู่รุ่น

นอกจากนั้นวัฒนธรรมอาหารเกาฬียังมีความเกี่ยวข้องกับระบบชนชั้นของคนในสังคมทั้งในสมัยดั้งเดิมและในสมัยปัจจุบัน อาหารจึงไม่ได้เป็นเพียงแหล่งพลังงาน แต่ยังใช้วัดสถานะในสังคมและฐานะความเป็นอยู่ของคนในสังคม กลุ่มชนชั้นสูงและคนมีฐานะได้รับประทานอาหารแต่ละมื้อด้วยอาหารที่วางเต็มโต๊ะอาหาร ในขณะที่กลุ่มชนชั้นที่มีสถานภาพในสังคมและฐานะที่ลดหลั่นลงมามีจำนวนอาหารที่วางบนโต๊ะลดหลั่นลงมา และรายการอาหารบางชนิดก็สงวนไว้สำหรับพระราชและเชื้อพระวงศ์เท่านั้น การเตรียมอาหารสำหรับพระราชใช้ทรัพยากรทั้งแรงงานคน เวลา และส่วนประกอบในการทำอาหารเป็นจำนวนมาก ในขณะที่การเตรียมอาหารสำหรับชนชั้นที่ลดหลั่นลงมาก็มักมีการใช้ทรัพยากรเหล่านี้ลดหลั่นลงมาเช่นกัน ซึ่งผู้วิจัยจะนำข้อมูลที่ได้เหล่านี้ไปใช้ในการศึกษาภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีในบทที่ 5 และบทที่ 6 ต่อไป

บทที่ 4

ข้อมูลเกี่ยวกับละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

บทที่ 4 มีเนื้อหาเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) และการเล่าเรื่องของละคร ซึ่งข้อมูลสองส่วนนี้จะทำให้เข้าใจสิ่งที่ละครต้องการนำเสนอ เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการศึกษาภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีในบทที่ 5 และ บทที่ 6 ต่อไป

4.1 ข้อมูลทั่วไปของละคร

ข้อมูลทั่วไปของละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) มีดังต่อไปนี้

1. ชื่อละคร ภาษาไทย: รวมพลคนช่างกิน / ภาษาอังกฤษ: Let's Eat
ภาษาเกาหลี: 식사를 합시다 (*siksyareul habsida*)

2. ประเภทและแนวเรื่อง

ประเภท: ละครโทรทัศน์ชุดยาวหลายตอนจบ (TV Series)

แนวเรื่อง: ชีวิต/รัก ตลก/อาหาร (drama/romantic comedy/food)

3. บริษัทผู้ผลิตและสถานีโทรทัศน์ที่นำเผยแพร่

บริษัทผู้ผลิต: CJ Entertainment & Media

สถานีโทรทัศน์ที่นำเผยแพร่: tvN ประเทศเกาหลีใต้

4. ผู้กำกับ นักแสดงหลัก จำนวนตอน และช่วงเวลาออกอากาศครั้งแรก

season 1: กำกับโดย ปาร์คจุนฮวา (Park Joon-Hwa) นำแสดงโดย 1. ยุนดจู (Yoon Doo-Joon) 2. อีซูกยอง (Lee Soo-Kyung) 3. ชิมฮยองทัก (Shim Hyeong-Tak) 4. ยุนโซฮี (Yoon So-Hee) มีจำนวนตอนทั้งสิ้น 16 ตอน ออกอากาศทุกวันพฤหัสบดี เวลา 23.00 น. ระหว่างวันที่ 28 พฤศจิกายน 2013 – 13 มีนาคม 2014

season 2: กำกับโดย ปาร์คจุนฮวา (Park Joon-Hwa) นำแสดงโดย 1. ยุนดจู (Yoon Doo-Joon) 2. ซอฮยอนจิน (Seo Hyun-Jin) 3. ควอนยูล (Kwon Yool) มีจำนวนตอนทั้งสิ้น 18 ตอน ออกอากาศทุกวันจันทร์และอังคาร เวลา 23.00 น. ระหว่างวันที่ 6 เมษายน – 2 มิถุนายน 2015

season 3: กำกับโดย โชคยูชิก (Choi Kyu-Shik) นำแสดงโดย 1. ยุนดจู (Yoon Doo-Joon) 2. แบคจินฮี (Baek Jin-Hee) 3. อันอูยอน (Ahn Woo-Yeon) 4. อีจู (Lee Joo-Woo)

มีจำนวนตอนทั้งสิ้น 14 ตอน ออกอากาศทุกวันจันทร์และอังคาร เวลา 21.30 น. ระหว่างวันที่ 16 กรกฎาคม – 28 สิงหาคม 2018

5. ภาพโฆษณาละคร ภาพโฆษณาละครทั้ง 3 season ปราบกฏดั่งภาพด้านล่างนี้



ภาพที่ 4.1 ภาพโฆษณาละครชุดรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) season 1

(ที่มา: http://asianwiki.com/File:Let%27s_Eat-p2.jpg)



ภาพที่ 4.2 ภาพโฆษณาละครชุดรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) season 2

(ที่มา: <https://dramaforreal.com/2015/04/09/lets-eat-2-first-impression>)



ภาพที่ 4.3 ภาพโฆษณาละครชุดรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) season 3

(ที่มา: https://www.reddit.com/r/KDRAMA/comments/91379t/lets_eat_3_episode_3_4)

4.2 การเล่าเรื่องในละคร

การศึกษาการเล่าเรื่องจะทำให้เข้าใจถึงสัญญาณต่าง ๆ ในละครซึ่งจะมีประโยชน์ในการจำแนก ลักษณะภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลี เรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

David Bordwell (Bordwell, 1993, p. 65-74 อ้างถึงใน ภาวนิชา พิมพ์ทองงาม, 2561: 7-11) นักทฤษฎีและนักประวัติศาสตร์ภาพยนตร์ชาวอเมริกัน ได้กล่าวไว้ในหนังสือ The cinema of Eisenstein ว่าองค์ประกอบที่สำคัญของการเล่าเรื่องในภาพยนตร์มี 7 หัวข้อ ได้แก่

1. โครงเรื่อง (plot) หมายถึง การลำดับเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นอย่างมีเหตุผลและวางแผนหรือ กำหนดเส้นทางของตัวละครภายในเรื่องที่จะมีทั้ง ปัญหา อุปสรรค การกระทำ ทางเลือก และบทสรุป ของตัวละครแต่ละตัวว่าจะเป็นอย่างไร

2. แก่นเรื่อง (theme) หมายถึง ความคิดหลักหรือความคิดรวบยอดที่เจ้าของเรื่องต้องการ นำเสนอ ซึ่งผู้รับสารสามารถค้นพบความหมาย หรือใจความสำคัญของเรื่องได้จากการสังเกต องค์ประกอบต่าง ๆ ในการเล่าเรื่อง เช่น ตัวละคร บรรทัดฐานและค่านิยม เป็นต้น

3. ความขัดแย้ง (conflict) หมายถึง การเป็นปฏิปักษ์ต่อกัน หรือความไม่ลงรอยใน พฤติกรรม การกระทำ ความคิด ความปรารถนา หรือความตั้งใจของตัวละครในเรื่อง โดยความ ขัดแย้งสามารถจำแนกออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ 1) ความขัดแย้งระหว่างคนกับคน 2) ความขัดแย้ง กับพลังภายนอก คือ ความขัดแย้งระหว่างคนกับธรรมชาติ หรือ คนกับสิ่งที่เหนือธรรมชาติ และ 3) ความขัดแย้งภายในจิตใจของตัวละคร

4. ตัวละคร (character) คือ ผู้กระทำและผู้ที่ได้รับผลจากการกระทำ โดยตัวละครแบ่งออกเป็น ตัวละครลักษณะเดียวหรือตัวละครแบบแบน และตัวละครหลายลักษณะหรือตัวละครแบบกลม

5. ฉาก (setting) หมายถึง สถานที่ที่ดำเนินเหตุการณ์ต่าง ๆ ภายในเรื่องซึ่งสามารถบ่งบอกความหมายบางอย่างในเรื่อง และมีอิทธิพลต่อความคิดและการกระทำของตัวละคร

6. บทสนทนา (dialogue) เป็นส่วนที่ช่วยให้เหตุการณ์ในเรื่องดำเนินไปตามที่ต้องการ และเป็นส่วนที่สะท้อนความคิด อารมณ์ ความรู้สึก ลักษณะนิสัย และบุคลิกของตัวละคร

7. มุมมองในการเล่าเรื่อง (point of view) หมายถึง การมองเหตุการณ์ เข้าใจพฤติกรรมของตัวละครในเรื่องผ่านสายตาของตัวละครตัวใดตัวหนึ่ง 1) การเล่าเรื่องจากมุมมองบุคคลที่หนึ่ง คือ การที่ตัวละครเอกของเรื่องเป็นผู้เล่าเอง 2) การเล่าเรื่องแบบรู้รอบด้าน คือ การเล่าเรื่องที่ไม่มีข้อจำกัด สามารถหยั่งรู้จิตใจของตัวละครทุกตัว 3) การเล่าเรื่องจากมุมมองบุคคลที่สาม คือ การที่ผู้เล่ากล่าวถึงตัวละครตัวอื่น ๆ เหตุการณ์อื่น ๆ ที่ตัวเองพบเห็นหรือเกี่ยวพันด้วย 4) การเล่าเรื่องจากมุมมองที่เป็นกลางหรือจากมุมมองภายนอก เป็นมุมมองที่ผู้สร้างพยายามให้เกิดความเป็นกลาง ปราศจากอคติในการนำเสนอ เป็นการเล่าเรื่องที่ไม่สามารถเข้าถึงอารมณ์ตัวละครได้อย่างลึกซึ้ง เนื่องจากเป็นการเล่าเรื่องจากมุมมองภายนอก โดยให้ผู้ชมตัดสินใจเรื่องราวเอง

ผู้วิจัยได้ใช้องค์ประกอบการเล่าเรื่องข้างต้นเป็นแนวทางในการศึกษาการเล่าเรื่องของละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) โดยได้เลือกเอาองค์ประกอบที่จะทำให้เข้าใจละครและเป็นประโยชน์ต่อเนื้อหาในบทที่ 5 และบทที่ 6 ได้แก่ โครงเรื่อง แก่นเรื่อง ตัวละคร ฉาก และบทสนทนา และจะเพิ่มบทสรุปของแต่ละ season ที่เกี่ยวกับภาพตัวแทนและรสนิยมเข้าไปในตอนท้ายของการเล่าเรื่องแต่ละ season รายละเอียดการเล่าเรื่องในแต่ละ season มีดังต่อไปนี้

4.2.1 การเล่าเรื่องใน season 1

1. โครงเรื่อง (plot) ณ อะพาร์ตเมนต์แห่งหนึ่งในกรุงโซลเป็นที่พักอาศัยของตัวละครหลักที่เป็นคน “ช่างกิน” 3 คน คือ 1) “อิชูคยอง” หญิงสาวที่เพิ่งผ่านการหย่าร้าง เธอมีความสุขกับการแสวงหาของกินอร่อย ๆ เธอไม่กลัวโสด ไม่กลัวการไปไหนมาไหนคนเดียว แต่เธอกลับการไปนั่งทานอาหารคนเดียวในร้าน เพราะอาหารบางอย่างเสิร์ฟในปริมาณมาก ไม่เหมาะกับการนั่งทานคนเดียว 2) “ยูนจินอี” นักศึกษาหญิงที่เพิ่งย้ายเข้ามาอยู่ข้างห้องอิชูคยอง ครอบครัวเคยมีฐานะดีมาก่อน แต่ต่อมาครอบครัวประสบกับปัญหาทางธุรกิจ จำเป็นต้องแยกกันอยู่ เธอจึงออกมาอาศัยอยู่คนเดียว

และ 3) “กูแควยอง” หนุ่มชายประกันอาศัยอยู่ข้างห้องอีซูคยองเช่นเดียวกัน เป็นสหายอดนักชิมและเจ้าของบล็อกเกี่ยวกับอาหารชื่อว่า “ชิกซา” ซึ่งมีความหมายว่า "Let's Eat" เขามักโพสต์แต่ภาพจานที่วางเปล่าหลังได้ทานอาหารอร่อย ๆ ตามร้านต่าง ๆ เพื่อยืนยันว่าอร่อยจริงจนกินเกลี้ยง อีซูคยองเป็นแฟนตัวยงของบล็อกอาหารของกูแควยอง แต่เธอไม่ทราบว่าผู้ที่เป็นเจ้าของบล็อกคือกูแควยอง แม้เขาอยู่ข้างห้องเธอแต่เธอก็แทบจะไม่เคยคุยกับเขาเลยและออกจะไม่ชอบเขาด้วยซ้ำ เมื่อยูจินย้ายเข้ามาพักอยู่ที่เดียวกัน เธอเป็นคนเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างอีซูคยองกับกูแควยอง ด้วยการตั้งกลุ่มแชท “food club” เพื่อชวนกันออกไปทานอาหาร ทั้งสามออกไปรับประทานอาหารด้วยกันทุกครั้งเมื่อมีโอกาส อีซูคยองพูดคุยกับกูแควยองมากขึ้น แต่ก็ยังสงวนท่าทีอยู่

อีซูคยองทำงานเป็นหัวหน้าเลขานุการสำนักงานกฎหมายขนาดเล็กที่มี “คิมฮักมุน” นายหนุ่มเป็นเจ้าของ คิมฮักมุนแอบรักอีซูคยองมาตั้งแต่เรียนกฎหมายที่มหาวิทยาลัยเดียวกัน แต่เธอไม่เคยสนใจและยังจำเขาไม่ได้อีกต่างหาก คิมฮักมุนทราบว่าอีซูคยองเป็นคนช่างกิน เขาจึงมักชวนเธอไปทานอาหารเพื่อหวังจะชนะใจเธอ แต่อีซูคยองก็ใจแข็งเพราะเธอไม่คิดที่จะเป็นแฟนกับใครอีกอย่างรักก็ตาม ผู้ที่มาทำลายความใจแข็งของอีซูคยองก็คือกูแควยองนั่นเอง เมื่ออีซูคยองทราบว่ากูแควยองคือเจ้าของบล็อกอาหารที่เธอชื่นชอบ เธอรู้สึกตื่นเต้นมาก และเริ่มมีความรู้สึกที่พิเศษกับกูแควยองมากไปกว่าเพื่อนข้างห้องธรรมดา และกูแควยองเองก็แสดงให้เห็นว่าอีซูคยองคือคนพิเศษของเขาเช่นกัน

2. แก่นเรื่อง (theme) ความคิดหลักหรือความคิดรวบยอดที่ผู้สร้างละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) ต้องการนำเสนอในทั้ง 3 season มี 2 ประเด็นคือ

1) ความสำคัญของการรับประทานอาหารที่มีต่อการเสริมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ในสังคม กล่าวคือ การรับประทานอาหารของมนุษย์มิได้มีความหมายแค่เพียงการทานอาหารเพื่อให้อิ่มท้อง แต่เป็นการสร้างความสัมพันธ์ สร้างความรัก ความผูกพัน เป็นวิถีในการสื่อสารอย่างหนึ่ง que แสดงให้เห็นถึงความเคารพ ความรัก ความห่วงใย ความเห็นอกเห็นใจซึ่งกันและกันระหว่างเพื่อนมนุษย์ไม่ว่าจะอยู่ในสถานะเพื่อนบ้าน คนรัก คนในครอบครัว เพื่อนที่ทำงาน หรือแม้กระทั่งคนแปลกหน้า

2) ความสำคัญของการรับประทานอาหารที่มีต่ออารมณ์ความรู้สึกของมนุษย์ กล่าวคือ การรับประทานอาหารมิได้มีผลต่อการเจริญเติบโตของร่างกายเท่านั้น แต่ยังเป็นยาบำรุงจิตใจอีกด้วย มนุษย์ใช้การรับประทานอาหารเพื่อเฉลิมฉลองความสำเร็จ ชื่นชมยินดี แต่ในขณะเดียวกัน มนุษย์ก็ใช้การรับประทานอาหารช่วยบำรุงจิตใจในยามที่โศกเศร้า ดังที่กูแควยอง

พระเอกของเรื่องกล่าวในฉากหนึ่งของละครใน season 2 ตอนที่ 13 นาทีที่ 57:46 ว่า “ไม่มีอะไรปลอบใจได้ดีไปกว่าการกินอีกแล้ว” (Nothing sooth the soul better than eating)

3. ตัวละคร (character) ลักษณะของตัวละครหลักในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) season 1 มีรายละเอียดดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ลักษณะของตัวละครหลักใน season 1

ตัวละคร	ภูมิหลังและลักษณะนิสัย
 <p>“กูแดยอง” พระเอกของเรื่อง อายุ 29 ปี รูปร่างสันทัด ลักษณะคล่องแคล่ว เวลาอยู่ที่บ้านชอบแต่งกายด้วยชุดกีฬา จะแต่งกายสุภาพก็เมื่อออกไปทำงาน</p>	<p><u>ภูมิหลัง</u> เป็นหนุ่มโสด จบการศึกษาด้านวิศวกรรมเครื่องกล แต่ทำอาชีพเป็นตัวแทนขายประกัน ขยันขายประกันจนได้รางวัลพนักงานขายประกันดีเด่น มีความสนใจด้านอาหารและมีความรู้ด้านอาหารเป็นอย่างดี จึงเขียนบล็อกแนะนำอาหาร จนกลายเป็นบล็อกเกอร์ชื่อดังด้านอาหาร อาศัยอยู่คนเดียวในอพาร์ทเมนต์ระดับปานกลาง</p> <p><u>ลักษณะนิสัย</u> เป็นคนง่าย ๆ ติดดิน ไม่มีระเบียบ เป็นคนไม่คิดมาก เป็นผู้ฟังที่ดี ช่างสังเกต ใส่ใจผู้อื่น พุดคุยเก่ง ช่างเอาใจผู้อื่น เป็นมิตรกับคนง่าย มีน้ำใจ ชอบช่วยเหลือผู้อื่น</p>
 <p>“อีซูคยอง” นางเอกของเรื่อง อายุ 33 ปี รูปร่างสูงโปร่ง แต่งกายเรียบร้อยอยู่เสมอ</p>	<p><u>ภูมิหลัง</u> เรียนจบด้านกฎหมาย เพิ่งผ่านการหย่าร้าง ทำงานเป็นหัวหน้าเลขานุการสำนักงานกฎหมาย อาศัยคนเดียวในอพาร์ทเมนต์ระดับปานกลาง</p> <p><u>ลักษณะนิสัย</u> มีนิสัยรักความสะอาด รักความเป็นระเบียบ ขี้ระแวง ขี้สงสัย เป็นคนไว้ตัว ไม่ผูกมิตรกับใครง่าย ๆ รักการทานอาหารเป็นชีวิตจิตใจ แต่ไม่ชอบทานอาหารคนเดียว</p>

ตารางที่ 4.1 ลักษณะของตัวละครหลักใน season 1 (ต่อ)

ตัวละคร	ภูมิหลังและลักษณะนิสัย
 <p>“คิมฮักมุน” อายุประมาณ 30 ต้น ๆ รูปร่างสันทัด แต่งกายเรียบร้อย ใส่สูทตลอดเวลา ทำทางเคร่งขรึม</p>	<p><u>ภูมิหลัง</u> หนุ่มโสด เรียนจบด้านกฎหมายจากมหาวิทยาลัย มีอาชีพเป็นทนายความ เป็นเจ้าของสำนักงานกฎหมายที่นางเอกทำงานอยู่</p> <p><u>ลักษณะนิสัย</u> เป็นคนเก่งในเรื่องการงาน แต่ไม่กล้าแสดงออกเรื่องความรัก แอบรักนางเอกตั้งแต่สมัยเรียนมหาวิทยาลัย เวลาทำงานมักจุกจิกจู้จี้กับนางเอกมากกว่ากับพนักงานคนอื่น เพราะต้องการใกล้ชิดนางเอก มักนั่งมองนางเอกด้วยความชื่นชมในขณะนางเอกกำลังรับประทานอาหาร</p>
 <p>“ยุนจินอี” อายุ 23 ปี รูปร่างบอบบาง มักแต่งกายด้วยสินค้าแบรนด์เนมลักษณะเป็นคุณหนู</p>	<p><u>ภูมิหลัง</u> เป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยชั้นปีที่ 4 ด้านการออกแบบ เคยมีฐานะร่ำรวย แต่ตอนหลังธุรกิจของบิดาประสบกับปัญหา ทำให้ครอบครัวไม่ได้อยู่ด้วยกัน เธอจึงออกมาเช่าอพาร์ทเมนต์อยู่คนเดียว มีความสามารถด้านการออกแบบเสื้อผ้า จึงหารายได้เพิ่มเติมโดยการตัดเสื้อสำหรับสุนัขขนาดเล็กขายออนไลน์</p> <p><u>ลักษณะนิสัย</u> เป็นคนมองโลกในแง่ดี คิดบวก ปรับตัวง่าย เป็นมิตรกับคนง่าย กลัวการอยู่คนเดียว รักการเซลฟี่ ชอบถ่ายรูปปลงสื่อสังคมออนไลน์</p>

4. ฉาก (setting) ฉากหลัก ๆ ที่ใช้ดำเนินเหตุการณ์ภายในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) season 1 ปรากฏในตารางที่ 4.2 ดังนี้

ตารางที่ 4.2 ลักษณะของฉากหลักที่ใช้ดำเนินเหตุการณ์ใน season 1

ประเภทฉาก	ลักษณะภาพฉาก
 <p data-bbox="443 996 794 1034">ห้องพักของพระเอก “กูแดยอง”</p>	<p data-bbox="976 600 1362 862">เป็นห้องพักในอะพาร์ตเมนต์ระดับกลาง ไม่มีเตียง ไม่มีโต๊ะทานอาหาร นอนที่พื้น นั่งทานอาหารที่พื้น มีสภาพรก ขยะเต็มห้อง</p>
 <p data-bbox="443 1453 794 1491">ห้องพักของนางเอก “อีซูคยอง”</p>	<p data-bbox="976 1057 1362 1321">เป็นห้องพักในอะพาร์ตเมนต์ระดับกลาง จัดพื้นที่เป็นสัดส่วน มีพื้นที่ทำครัว โต๊ะทานอาหาร ห้องน้ำ เตียงนอน สภาพห้องสะอาดสะอ้าน เป็นระเบียบ</p>
 <p data-bbox="513 1948 724 1986">สำนักงานกฎหมาย</p>	<p data-bbox="976 1514 1362 1832">เป็นสำนักงานขนาดเล็ก อยู่ภายในตึกแห่งหนึ่ง มีทนายความ 2 คน หัวหน้าเลขานุการ 1 คน และเลขานุการ 1 คน ตกแต่งแบบเรียบง่าย ใช้เฟอร์นิเจอร์ธรรมดา ไม่หรูหรา</p>

5. บทสนทนา (dialogue) บทสนทนาใน season 1 ที่สะท้อนให้เห็นถึงความคิด ความรู้สึก ลักษณะนิสัย และบุคลิกของตัวละคร และการสอดแทรกเรื่องอาหารเข้าไปในบทสนทนา ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ตอนที่ 4 นาทีที่ 42.30-45.28

“ยุนจินอี” สาวน้อยนักศึกษาช่างห้องที่เพิ่งย้ายเข้ามาอยู่อะพาร์ตเมนต์ บอกกับ “กูแดยอง” พระเอกของเรื่อง ซึ่งเป็นเพื่อนช่างห้องของเธอว่า

ยุนจินอี: “ฉันกลัวการอยู่คนเดียว”

กูแดยอง: “อยากทานอาหารที่เอาไว้อะไรมีมั้ยล่ะ”

ยุนจินอี: “มีของแบบนั้นด้วยหรอคะ

และแล้ว “กูแดยอง” จึงพา “ยุนจินอี” และชวน “ลีซูคยอง” นางเอกของเรื่องซึ่งพักอยู่ห้องใกล้เคียงออกไปทาน “บะหมี่ซุปลั่วแดง” เมื่ออาหารถูกนำมาเสิร์ฟ เขาอธิบายให้สองสาวฟังเพิ่มเติมว่า

กูแดยอง: “ลั่วแดงถูกใช้ใส่ผิมาตั้งแต่สมัยโบราณ”

ยุนจินอี: “นี่เป็นครั้งแรกเลยที่ฉันจะได้ทานบะหมี่ซุปลั่วแดง จะอร่อยมั๊ยนะ”

กูแดยอง: “ว่าไงนะ บะหมี่ซุปลั่วแดงนี้มีรสสัมผัสแรกที่หวานเหมือนเคทครั้งแรกเลยนะ บะหมี่เหนียวนุ่มเคี้ยวหนุบหนับอยู่ในปาก ทำให้เราอยากกินเพิ่มอีก และเวลาที่เรารู้สึกว่าอิ่มแล้ว ข้าวปั้นที่อยู่ในบะหมี่จะทำให้เรารักบะหมี่เพิ่มขึ้นไปอีก และยังขึ้นอยู่กับว่าเราใส่เกลือหรือน้ำตาลลงไป รสสัมผัสจะเปลี่ยนไปอย่างไร”

จากบทสนทนาทำให้เห็นว่า “ยุนจินอี” เป็นสาวน้อยขี้กลัว ส่วน “กูแดยอง” ก็เป็นเพื่อนช่างห้องและพี่ชายที่แสนดี พยายามจะปลอบใจโดยการโยงเข้ากั๋บอาหาร และอธิบายถึงความพิเศษของอาหารชนิดนั้น ๆ ให้ผู้ร่วมโต๊ะฟัง ซึ่งเป็นสิ่งที่เขาถนัด

6. บทสรุปของละครที่เกี่ยวกับภาพตัวแทนและรสนิยม ละครใน season ที่ 1 มี 16 ตอน มีฉากการรับประทานอาหาร 34 ฉาก พบลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารทั้งแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่ และพบประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหารทั้ง 2 ประเภทคือ รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น และรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

4.2.2 การเล่าเรื่องใน season 2

1. โครงเรื่อง (plot) ตอนต้นเรื่องมีการกล่าวถึงความสัมพันธ์ของ “กูแฉยอง” กับ “อีชูคยอง” ว่ามีความสัมพันธ์แบบคนรักดังที่เพิ่งประเดิมไว้ใน season 1 แต่ได้เลิกรักกันในที่สุด ซึ่งไม่มีการกล่าวถึงสาเหตุของการเลิกรัก กูแฉยองอยากมีความก้าวหน้าในหน้าที่การงาน จึงตัดสินใจย้ายมาทำงานขายประกันที่สำนักงานสาขา ณ เมืองเซจง ซึ่งเป็นเมืองที่เขาเคยอยู่เมื่อครั้งเรียนชั้นประถม ปรากฏว่าสาวข้างห้องที่อะพาร์ตเมนต์แห่งใหม่ที่เขาย้ายเข้ามาอยู่นั้น เคยเป็นเพื่อนสมัยประถมของเขาชื่อว่า “แบคซูจี” ซึ่งไม่มีใครชอบหน้าเขาเท่าใดนัก เนื่องจากในสมัยเด็ก ๆ แบคซูจีอ้วนมาก เขาตั้งฉายาให้เธอว่า “ยัยหมูตอนแบค” แต่ตอนนี้เธอสวยผอมเพรียวเพราะควบคุมอาหาร แบคซูจีเป็นนักเขียนอิสระที่ได้เข้าไปเขียนงานให้กับกระทรวงวัฒนธรรม ซึ่งทำให้เธอได้เจอ “ลีซังวู” ข้าราชการหนุ่ม ที่ดูแลโครงการที่เธอกำลังทำอยู่ เธอแอบหลงใหลได้ปลื้มเขาอย่างมาก เธอฝันอยากเป็นแฟนและแต่งงานกับลีซังวู

กูแฉยองจึงถือโอกาสนี้แก้ไขที่เขาเคยทำให้เธอเสียใจเมื่อสมัยวัยเด็ก โดยการวางแผนช่วยให้เธอได้เป็นแฟนและได้แต่งงานกับลีซังวู แต่สุดท้ายเมื่อลีซังวูให้ความสนใจและชอบเธอจริงจัง เธอก็กลับรู้สึกไม่มีความสุข เพราะเธอได้รู้ใจตนเองว่ากูแฉยองคือคนที่เธอรัก และเป็นคนที่มีรูปแบบการใช้ชีวิตที่เข้ากับเธอมากที่สุด กูแฉยองเองก็รู้สึกเสียใจที่แบคซูจีมีแฟนจึงย้ายกลับไปโซล แต่สุดท้ายเขาค้นพบว่าแบคซูจีและลีซังวูไม่ได้คบกันต่อ เขาจึงกลับมาหาแบคซูจีที่เมืองเซจง และตกลงเป็นแฟนกันในที่สุด

2. ตัวละคร (character) ลักษณะของตัวละครหลักในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) season 2 มีรายละเอียดดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 ลักษณะของตัวละครหลักใน season 2

ตัวละคร	ภูมิหลังและลักษณะนิสัย
 <p>“กูแดยอง” พระเอกของเรื่อง อายุ 31 ปี</p>	<p><u>ภูมิหลัง</u> เป็นหนุ่มโสด มีอาชีพเป็นตัวแทนขายประกัน มีความสนใจด้านอาหารและมีความรู้ด้านอาหารเป็นอย่างดี เป็นบล็อกเกอร์ชื่อดังด้านอาหารอาศัยอยู่คนเดียวในอพาร์ทเมนต์ระดับปานกลาง</p> <p><u>ลักษณะนิสัย</u> เป็นคนง่าย ๆ ตัดดิน มีระเบียบมากขึ้นกว่า season 1 เล็กน้อย เป็นคนไม่คิดมาก เป็นผู้ฟังที่ดี ช่างสังเกต ใส่ใจผู้อื่น พุดคุยเก่ง ช่างเอาใจผู้อื่น เป็นมิตรกับคนง่าย มีน้ำใจ ชอบช่วยเหลือผู้อื่น</p>
 <p>“แบคซูจี” นางเอกของเรื่อง อายุ 30 ต้น ๆ รูปร่างสมส่วน ลักษณะเป็นผู้หญิงที่แข็งแรง แต่งกายตามแฟชั่น</p>	<p><u>ภูมิหลัง</u> เป็นสาวโสด มีอาชีพเป็นนักเขียนอิสระที่ยังไม่มีชื่อเสียง ชอบทานอาหารเป็นชีวิตจิตใจ และชอบออกกำลังกายเพราะไม่อยากจะกลับไปอ้วนเหมือนในอดีต อาศัยอยู่คนเดียวในอพาร์ทเมนต์ระดับปานกลาง</p> <p><u>ลักษณะนิสัย</u> มีนิสัยรักความสะอาด รักความเป็นระเบียบ และรักโลก ใส่ใจในการแยกขยะ ทุ่มเทให้กับคนที่เธอรักอย่างเต็มที่ เธอฝันอยากแต่งงานอยากมีครอบครัวที่มั่นคง</p>

ตารางที่ 4.3 ลักษณะของตัวละครหลักใน season 2 (ต่อ)

ตัวละคร	ภูมิหลังและลักษณะนิสัย
 <p>“ลีซังวู” อายุ 30 ต้น ๆ รูปร่างสันทัด แต่งกายดี ภูมิฐาน บุคลิกดี มักใส่สูท ผูกไทไปทำงาน นอกเวลาทำงานมักแต่งกายแบบสปอร์ต</p>	<p>ภูมิหลัง ชายหนุ่มโสด รับราชการตำแหน่งผู้บริหารระดับกลางในกระทรวงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวและกีฬา มาจากครอบครัวมีฐานะ จบการศึกษาจากมหาวิทยาลัยชั้นนำของประเทศ ชอบเล่นกีฬา ชอบออกกำลังกาย อาศัยอยู่ในอะพาร์ตเมนต์แบบหรูหรา ชอบรับประทานอาหารราคาแพง</p> <p>ลักษณะนิสัย กับบุคคลที่ไม่สนิทกันจะเป็นคนสุภาพ พูดน้อย แต่ถ้าสนิทสนมกันแล้วถึงจะแสดงความเป็นตัวตนจริง ๆ ออกมา คือเป็นกันเอง มีความห้าว้างบางเวลา เป็นคนไม่ใส่ใจในรายละเอียดของผู้อื่น ไม่กล้าคุยกับผู้หญิง</p>

3. ฉาก (setting) ฉากหลัก ๆ ที่ใช้ดำเนินเหตุการณ์ภายในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) season 2 ปรากฏในตารางที่ 4.4 ดังนี้

ตารางที่ 4.4 ลักษณะของฉากหลักที่ใช้ดำเนินเหตุการณ์ใน season 2

ประเภทฉาก	ลักษณะภาพฉาก
 <p>ห้องพักของพระเอก “กูแดยอง”</p>	<p>เป็นห้องพักในอะพาร์ตเมนต์ระดับกลาง จัดพื้นที่เป็นสัดส่วน มีพื้นที่ทำครัว โต๊ะทานอาหาร ห้องน้ำ เตียนนอน สภาพห้องเป็นระเบียบพอสมควร ไม่มีการตกแต่งใด ๆ</p>

ตารางที่ 4.4 ลักษณะของฉากหลักที่ใช้ดำเนินเหตุการณ์ใน season 2 (ต่อ)

ประเภทฉาก	ลักษณะภาพฉาก
 <p data-bbox="437 752 775 786">ห้องพักของนางเอก “แบคซูจี”</p>	<p data-bbox="954 416 1332 958">เป็นห้องพักในอะพาร์ตเมนต์ระดับกลาง จัดพื้นที่เป็นสัดส่วน มีพื้นที่ทำครัว โต๊ะทานอาหารห้องน้ำ เตียงนอน สภาพห้องเป็นระเบียบ มีการตกแต่งเล็กน้อย มีชั้นหนังสือ มีเครื่องออกกำลังกายภายในห้อง ตัดภาพหญิงสาวหุ่นดี และตัดภาพคนที่นางเอกแอบชอบไว้ที่ตู้เย็นเพื่อที่จะได้มีกำลังใจในการออกกำลังกาย</p>
 <p data-bbox="421 1319 794 1352">ห้องทำงานที่กระทรวงวัฒนธรรมฯ</p>	<p data-bbox="954 983 1332 1249">เป็นห้องทำงานแบบนั่งทำงานรวม แต่ไม่แออัดมาก มีโต๊ะประชุมอเนกประสงค์ ตกแต่งห้องแบบทันสมัย เป็นสถานที่ที่นางเอกมาประชุมงานทุกสัปดาห์</p>

4. บทสนทนา (dialogue) บทสนทนาใน season 2 ที่สะท้อนให้เห็นถึงความคิด ความรู้สึก ลักษณะนิสัย และบุคลิกของตัวละคร และการสอดแทรกเรื่องอาหารเข้าไปในบทสนทนา ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ตอนที่ 15 นาทีที่ 21:59-23:41

นางเอกของเรื่อง “แบคซูจี” ไปทานอาหารกับเพื่อนที่ร้านอาหาร

เพื่อน: “เวลาที่เรามาร้านอาหาร ดูเหมือนจะมีการเสิร์ฟเครื่องดื่ม 3 อย่างนี้... รากผักระฆัง หน่อตันเฟิร์น และปวยเล้ง เกือบทุกร้านเลย มันเป็นกฎของอาหารเกาหลีนี่นะ”

แบคซูจี: “อ้อ..เรื่องนี้แหละ...รากผักระฆังเปรียบเสมือนบรรพบุรุษของเรา หน่อตันเฟิร์นเปรียบเสมือนพ่อแม่ของเรา และใบปวยเล้งเปรียบเสมือนลูก ๆ (ซึ่งเปรียบเหมือนเป็นอาหาร

สำหรับครอบครัวหรือสื่อถึงครอบครัว) ตั้งแต่สมัยโบราณ บรรพบุรุษของเราใส่ความหมายให้กับอาหารทุกจานเลยนะ”

เพื่อน: “แล้วทำไมข้าวต้มถ้วยนี้มันสื่ออย่างนี้ละ ดูนึงกะอาหารสุนัขเลย”

แบคซูจี: “อะไรนะ อาหารสุนัขหรือ นี่มันข้าวต้มแมลโลนะ เป็นอาหารประจำฤดูใบไม้ผลิและใบไม้ร่วง มีคุณสมบัติช่วยดับร้อน จึงเหมาะสำหรับผู้ที่ร้อนใน หรือมีไข้ แถมยังช่วยล้างสารพิษในร่างกายอีกด้วยนะ”

จากบทสนทนาข้างต้นทำให้ทราบว่านางเอกมีเกร็ดความรู้เรื่องอาหารและสามารถอธิบายความเป็นมาและสรรพคุณของอาหารแต่ละชนิดได้อย่างน่าสนใจ สมกับที่มีอาชีพเป็นนักเขียนที่สามารถถ่ายทอดเรื่องราวออกมาเป็นตัวหนังสือให้ผู้อื่นได้อ่าน

5. บทสรุปของละครที่เกี่ยวข้องกับภาพตัวแทนและรสนิยม ละครใน season ที่ 2 มี 18 ตอน มีฉากการรับประทานอาหาร 40 ฉาก พบลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารทั้งแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่ และพบประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหารทั้ง 2 ประเภทคือ รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น และรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

4.2.3 การเล่าเรื่องใน season 3

1. โครงเรื่อง (plot) “กูแดง” มีปัญหาชีวิตอีกครั้ง เนื่องจาก “แบคซูจี” คนรักของเขา ประสบอุบัติเหตุทางรถยนต์ถึงแก่ชีวิต การสูญเสียคนรักอย่างกะทันหันทำให้เขารู้สึกท้อแท้ แต่ด้วยเหตุบังเอิญเขาได้พบกับ “อิจิอู” เพื่อนหญิงสมัยเรียนมหาวิทยาลัยที่ห่างหายกันไปกว่าสิบปี ในอดีตนั้นอิจิอูนี่เองที่เป็นผู้ที่เปิดประสบการณ์ด้านการกินให้แก่กูแดง ทำให้กูแดงสนใจในเรื่องอาหาร จนกลายเป็นสุดยอดนักกินในวันนี้ การพบกับอิจิอูทำให้กูแดงกลับมามีชีวิตชีวาอีกครั้ง เขาตัดสินใจย้ายมาอาศัยอยู่ข้างบ้านของอิจิอู โดยหวังว่าการอยู่ใกล้เพื่อนเก่าจะทำให้เขามีกำลังใจและยืนหยัดขึ้นมาอีกครั้ง ซึ่งในขณะที่เรียนมหาวิทยาลัยนั้น ทั้งสองต่างก็แอบชอบกัน แต่ไม่มีโอกาสได้บอกความในใจ

จากชื่อเสียงของความเป็นนักชิมของกูแดงอน ทำให้เขาได้รับการทาบทามจาก “ซอนอูซอน” หัวหน้าทีมพัฒนาอาหารของบริษัทผลิตอาหารสำเร็จรูป เพื่อให้เขามาทำงานในฐานะที่ปรึกษาของโครงการส่งอาหารตามสั่ง กูแดงองตัดสินใจทำงานสองอย่างในคราวเดียวกัน คือทั้งขายประกันและเป็นที่ปรึกษา แต่โครงการส่งอาหารตามสั่งถูกล้มเลิกเพราะไม่มีเงินทุน กูแดงองซึ่ง

สนใจในธุรกิจนี้มากจึงตัดสินใจลาออกจากบริษัทประกันและหันมาทำธุรกิจส่งอาหารตามสั่งของตนเองโดยมี “อีชอยอน” น้องสาวต่างสายเลือดของนางเอกเป็นผู้ช่วยทำธุรกิจ

2. ตัวละคร (character) ลักษณะของตัวละครหลักในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) season 3 มีรายละเอียดดังตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 ลักษณะของตัวละครหลักใน season 3

ตัวละคร	ภูมิหลังและลักษณะนิสัย
 <p>“กูแดยอง” พระเอกของเรื่อง อายุ 34 ปี กูแดยองใน season นี้มีบุคลิกที่ภูมิฐานมากกว่า season 1 และ 2</p>	<p><u>ภูมิหลัง</u> เป็นหนุ่มโสด ตอนต้นเรื่องทำอาชีพเป็นตัวแทนขายประกัน ช่วงกลางเรื่องทำอาชีพเพิ่มอีกหนึ่งอย่างคือเป็นที่ปรึกษาโครงการส่งอาหารตามสั่ง ตอนท้ายของเรื่องเปิดธุรกิจส่งอาหารตามสั่ง อาศัยอยู่คนเดียวในอะพาร์ตเมนต์ระดับปานกลาง</p> <p><u>ลักษณะนิสัย</u> กูแดยองใน season นี้เป็นคนที่ มีระเบียบและสุขุมกว่า season 1 และ 2 นอกนั้น นิสัยต่าง ๆ ก็ยังคล้ายเดิมคือ เป็นผู้ฟังที่ดี ช่างสังเกต ใส่ใจผู้อื่น พุดคุยเก่ง ช่างเอาใจผู้อื่น เป็นมิตรกับคนง่าย มีน้ำใจ ชอบช่วยเหลือผู้อื่น</p>
 <p>“อีจีอู” นางเอกของเรื่อง อายุ 34 ปี มีบุคลิกที่ปราดเปรียว คล่องแคล่ว</p>	<p><u>ภูมิหลัง</u> จบคณะพยาบาล มหาวิทยาลัยเดียวกันกับพระเอก มีอาชีพเป็นพยาบาล แผนกทางเดินหายใจ แม่เปิดร้านขายอาหาร จึงมีความรู้เรื่องอาหารเป็นอย่างดี อาศัยอยู่คนเดียวในอะพาร์ตเมนต์ระดับปานกลาง</p> <p><u>ลักษณะนิสัย</u> เป็นคนใจร้อน ขยันทำงาน ตั้งแต่สมัยเรียนหนังสือ มั่นคงในความรัก ห่วงใยและใส่ใจพระเอกเสมอต้นเสมอปลาย แอบรักพระเอกมาตั้งแต่อายุ 20 จนอายุ 34 ก็ยังรักพระเอกอยู่เช่นเดิม</p>

ตารางที่ 4.5 ลักษณะของตัวละครหลักใน season 3 (ต่อ)

ตัวละคร	ภูมิหลังและลักษณะนิสัย
 <p>“ซอนอูซอน” อายุประมาณ 20 ตอนปลาย รูปร่างสันทัด แต่งกายภูมิฐาน บุคลิกแข็งกระด้าง</p>	<p><u>ภูมิหลัง</u> เป็นหนุ่มโสด ทำงานในตำแหน่งหัวหน้าทีมแผนกพัฒนาอาหารของบริษัทผลิตอาหารสำเร็จรูป รู้จักกับนางเอกเพราะนางเอกเคยตีวงหนังสือให้สมัยที่เขายังเด็ก เป็นผู้มีฐานะดี อาศัยอยู่ในอะพาร์ตเมนต์แบบหรูหรา</p> <p><u>ลักษณะนิสัย</u> ใจแข็ง ปากไม่ตรงกับใจ ไว้ตัวท่าเยอะ เรื่องเยอะ จุกจิก เป็นมิตรกับคนยาก แต่สุดท้ายก็แอบชอบน้องนางเอกแบบไม่รู้ตัว</p>
 <p>“อีซอยอง” อายุประมาณ 30 ต้น ๆ รูปร่างสูงโปร่งแต่งกายตามแฟชั่น เป็นผู้หญิงเก่ง คล่องแคล่ว</p>	<p><u>ภูมิหลัง</u> เป็นสาวโสด เรียนจบด้านการตลาด ทำธุรกิจขายของออนไลน์แต่ถูกหุ้นส่วนโกง จึงเลิกทำธุรกิจและมีเหตุให้ต้องมาทำงานเป็นผู้ช่วยส่วนตัวของซอนอูซอน ต่อมาเธอได้ช่วยแกแคงของทำธุรกิจส่งอาหารตามสั่ง</p> <p><u>ลักษณะนิสัย</u> เป็นคนมั่นใจในตัวเอง กล้าพูดกล้าแสดงออก มักใช้เสน่ห์ของเธอหลอกใช้หนุ่ม ๆ ชอบทำตัวให้เป็นที่สนใจ ถึงแม้จะไม่ค่อยถูกกับนางเอก แต่เมื่อนางเอกตกอยู่ในสถานการณ์ที่คับขันก็พร้อมที่จะช่วยเหลือ</p>

3. ฉาก (setting) ฉากหลัก ๆ ที่ใช้ดำเนินเหตุการณ์ภายในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) season 3 ปรากฏในตารางที่ 4.6 ดังนี้

ตารางที่ 4.6 ลักษณะของฉากหลักที่ใช้ดำเนินเหตุการณ์ใน season 3

ประเภทฉาก	ลักษณะภาพฉาก
 <p data-bbox="464 931 788 965">ที่พักของพระเอกและนางเอก</p>	<p data-bbox="991 600 1351 860">เป็นตึกกลางเก่ากลางใหม่ ไม่หรูหรา ตั้งอยู่ใกล้กัน ผู้พักอาศัยสามารถออกมาขึ้นพุดคุยกันได้</p>
 <p data-bbox="501 1375 751 1413">ห้องพักของซอนอุซอน</p>	<p data-bbox="991 990 1351 1196">เป็นห้องพักขนาดใหญ่ภายในอะพาร์ตเมนต์แบบหรูหรารตกแต่งแบบทันสมัย ด้วยเฟอร์นิเจอร์ราคาแพง</p>
 <p data-bbox="347 1818 906 1856">บริษัทพัฒนาอาหารที่กู๋แดยองทำงานเป็นที่ปรึกษา</p>	<p data-bbox="991 1433 1351 1693">เป็นบริษัทขนาดกลางอยู่ในอาคารทันสมัย ตกแต่งแบบสมัยใหม่ พนักงานนั่งทำงานร่วมกัน บรรยากาศเป็นกันเอง</p>

4. บทสนทนา (dialogue) บทสนทนาใน season 3 ที่สะท้อนให้เห็นถึงความคิด ความรู้สึก ลักษณะนิสัย และบุคลิกของตัวละคร และการสอดแทรกเรื่องอาหารเข้าไปในบทสนทนา ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ตอนที่ 1 นาทีที่ 4:40-9:11

เพื่อนรุ่นน้องแวงมาหา “กูแดง” ที่ทำงาน และขอให้กูแดงพาเขาไปเลี้ยงอาหาร กูแดงจึงพาเพื่อนรุ่นน้องไปทานปลาดิบ

เพื่อนรุ่นน้อง: “ทำไมเราถึงต้องถ่อมาถึงที่นี่ด้วยครับ ปลาที่หนม้นก็เหมือนกันไม่ใช่หรือ”

กูแดง: “อะไรนะ...เหมือนกันหรือ...ฉันนายจะสรรหามาเพื่ออะไรในเมื่อมันไม่ได้ช่วยให้นายดูดีขึ้น “ปลาจวด” ไม่ใช่ปลาที่นายจะมองข้ามแบบนั้นได้นะ จากพงศาวดารสมัยพระเจ้าเซจง มันเป็นอาหารเพื่อต้อนรับของกษัตริย์และสามัญชน ปลาจวดเริ่มวางไข่เดือนกรกฎาคม นี่จึงเป็นช่วงที่รสชาติของมันดีที่สุดในฤดูร้อนและเต็มไปด้วยสารอาหาร อีกทั้งไม่มีอะไรที่ต้องทิ้งเลย พวกเครื่องในเอาไปดอง ส่วนไข่สามารถทานสด ๆ หรือไม่ก็นำไปตุ๋น ก้างปลาก็เช่นเดียวกัน ก้างของปลาชนิดอื่น ๆ เมื่อนำไปทำเป็นน้ำซุ๊ป จะได้รับสัมผัสที่ดีขึ้น แต่ก้างปลาจวดจะทำให้ น้ำซุ๊ปมีสารอาหารและเข้มข้นเหมือนกับซุ๊ปเนื้อ”

เพื่อนรุ่นน้องเห็นพ่อครัวนำปลาดิบที่แลไปแช่เย็น จึงถามกูแดงว่า

เพื่อนรุ่นน้อง: “ทำไมถึงเอาไปแช่เย็นล่ะครับ ปลาดิบควรเสิร์ฟทันทีหลังแลไม่ใช่หรือ”

กูแดง: “นายไม่รู้อะไรเลยสินะ มันต้องรอให้ได้ที่ก่อนไง กระบวนการนี้จะช่วยกระจายกรดอะมิโนในเนื้อปลา เมื่อกินเข้าไปแล้ว มันจะทำให้หยุดกินไม่ได้เลยละ”

เมื่ออาหารถูกนำมาเสิร์ฟ กูแดงบอกเพื่อนรุ่นน้องว่า

กูแดง: “ลองกินท้องปลาดูก่อนสิ มันมีไขมัน ความนุ่มละมุนจะทำให้ความกังวลใจละลายหายไปทันที”

จากบทสนทนาทำให้เห็นว่า “กูแดง” ไม่ใช่แค่คนรักชิมที่ชอบสรรหาอาหารอร่อยเท่านั้น แต่ยังชอบค้นคว้าความเป็นมาของอาหารทำให้มีความรอบรู้เรื่องอาหารเป็นอย่างดี

5. บทสรุปของละครที่เกี่ยวข้องกับภาพตัวแทนและรสนิยม ละครใน season ที่ 3 มี 14 ตอน มีฉากการรับประทานอาหาร 44 ฉาก พบลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารทั้งแบบดั้งเดิม และแบบสมัยใหม่ และพบประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหารทั้ง 2 ประเภทคือ รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น และรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

4.3 สรุปท้ายบท

ละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) เป็นละครสมัยปัจจุบันที่นำเสนอเรื่องราวชีวิตของชาวเกาหลีกลุ่มหนึ่งที่ใช้การรับประทานอาหารเป็นตัวกลางในการเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างกัน ละครเรื่องนี้มีการใช้เทคนิคการนำเสนอที่เน้นการใช้ภาพโคลอสส์ที่ทำให้เห็นภาพอาหารอย่างชัดเจน เห็นอารมณ์ความรู้สึกของตัวละครในขณะที่รับประทานอาหาร รวมทั้งมีการสร้างตัวละครให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารซึ่งแสดงความเชี่ยวชาญนั้นออกมาทางบทสนทนาที่ตัวละครใช้โต้ตอบระหว่างกัน ทำให้ผู้ที่รับชมภาพยนตร์เรื่องนี้ได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารเกาหลีชนิดนั้น ๆ ตามไปด้วย ละครชุดนี้มีทั้งหมด 3 season จำนวนตอน 48 ตอน มีฉากการรับประทานอาหารทั้งสิ้น 118 ฉาก การนำเสนอของละครที่เน้นให้เห็นการรับประทานอาหารจำนวนหลายฉากรวมถึงการนำเสนออาหารที่หลากหลายเมนู ทำให้สามารถนำภาพยนตร์เรื่องนี้มาศึกษาเพื่อหาลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่เกิดขึ้นในชีวิตจริงได้ ซึ่งผู้วิจัยจะนำข้อมูลที่ได้เหล่านี้ไปใช้ในการศึกษาภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีในบทที่ 5 และบทที่ 6 ต่อไป

บทที่ 5

ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี ที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

บทที่ 5 เป็นการศึกษาลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ของการวิจัย โดยผู้วิจัยได้นำแนวคิดเรื่องภาพตัวแทน (Representation) ของ Stuart Hall มาเป็นแนวทางในการศึกษา ซึ่งจากการที่ผู้วิจัยได้ทบทวนแนวความคิดทางสังคมศาสตร์และงานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องภาพตัวแทนการรับประทานอาหาร ผู้วิจัยพบว่าภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีมี 2 ลักษณะ คือ ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม และภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่ โดยมีรายละเอียดของภาพตัวแทนแต่ละลักษณะดังต่อไปนี้

5.1 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม

ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม หมายถึง ลักษณะการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่มีความเรียบง่ายแบบธรรมชาติ นั่งรับประทานอาหารกับพื้น รับประทานอาหารข้าวเป็นอาหารหลัก โดยรับประทานกับอาหารที่ปรุงจากพืชผักสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกายและป้องกันโรคได้ รวมถึงอาหารที่ปรุงจากเนื้อสัตว์และอาหารทะเลที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น มีเครื่องปรุงรสที่สำคัญคือซอสถั่วเหลือง ถั่วหมัก น้ำมันงาและพริกแดง การปรุงอาหารมีวิธีการไม่ซับซ้อนใช้กระบวนการต้ม ผัด ปิ้งย่าง มีมารยาทในการรับประทานอาหารเป็นไปอย่างเคร่งครัด โดยมีหลักที่ต้องคำนึงถึงเสมอคือความอาวุโสและความสำรวม

ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) จำแนกตามองค์ประกอบในการรับประทานอาหารที่ผู้วิจัยได้กำหนดไว้ ดังนี้

5.1.1 พื้นที่ในการรับประทานอาหาร

1. ลักษณะของโต๊ะและการนั่งรับประทานอาหาร ลักษณะของโต๊ะและการนั่งรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมที่พบมี 3 ลักษณะ ได้แก่ 1) โต๊ะอาหารมีลักษณะยาวและเตี้ย สามารถนั่งทานได้เป็นกลุ่มใหญ่ นั่งบนพื้นโดยมีเบาะสำหรับรองนั่ง หรืออาจไม่มีเบาะ และอาจมีหรือไม่มีช่องหย่อนขา 2) นั่งบนตั่งขนาดใหญ่โดยเอาโต๊ะอาหารขนาดเล็กวางไว้บนตั่ง และ 3) นั่งทานอาหารบนตั่งโดยไม่ใช้โต๊ะอาหาร ตัวอย่างลักษณะการนั่งรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมปรากฏในภาพที่ 5.1



ภาพที่ 5.1 ลักษณะการนั่งรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

2. การตกแต่งสถานที่ ลักษณะการตกแต่งสถานที่แบบดั้งเดิมมีดังต่อไปนี้คือ ตกแต่งด้วยบทกวี ตัวอักษรเกาหลี ภาพวาดดอกไม้ ภาพวาดสัตว์ในตำนาน เป็นต้น หากมีการใช้คอมพิวเตอร์ จะใช้คอมพิวเตอร์กระดาษแบบดั้งเดิม หรือทำฝาผนังด้วยไม้และกระดาษ ตัวอย่างลักษณะการตกแต่งสถานที่สำหรับรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมปรากฏในภาพที่ 5.2



ภาพที่ 5.2 ลักษณะการตกแต่งสถานที่สำหรับรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม

(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

5.1.2 ประเภทของอาหาร

1. เมนูอาหาร ลักษณะของเมนูอาหารแบบดั้งเดิมเป็นอาหารที่ประกอบด้วย ข้าว ชุป สตูว์ เป็นหลัก นอกจากนั้นมี “พั้นซาน” ซึ่งเป็นเครื่องเคียงจานเล็ก ๆ และนิยมทานผักสด ทานอาหารที่มีส่วนผสมของซอสถั่วเหลือง ถั่วหมัก และน้ำมันงา / เน้นอาหารสุขภาพ ที่มีส่วนผสมของสมุนไพร เช่น โสม ตังกุย และพืชผักสมุนไพรอื่น ๆ และยังเน้นทานอาหารแบบหยิน-หยาง เพื่อช่วยรักษาสมดุลให้กับร่างกาย เช่น ในช่วงฤดูร้อน นิยมรับประทาน ‘ซิมเกทัง’ หรือไก่ตุ๋นโสม เพื่อเรียกกำลัง ในช่วงฤดูหนาวนิยมรับประทาน ‘ชินซอลโล’ หรือหม้อร้อนที่ประกอบด้วยเนื้อปลา ผัก หรือเต้าหู้ เพื่อให้ร่างกายเกิดความอบอุ่น

2. รสชาติอาหาร เน้นรสชาติปานกลางถึงจัดจ้าน (เค็ม เผ็ด เปรี้ยว) ซึ่งได้จากเครื่องปรุงที่ทำเองด้วยวิธีธรรมชาติ

ตัวอย่างลักษณะประเภทอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมปรากฏในภาพที่ 5.3



ภาพที่ 5.3 ลักษณะประเภทอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

5.1.3 การจัดวางอาหารและการตกแต่งอาหาร

1. การจัดวางอาหาร ลักษณะของการจัดวางอาหารแบบดั้งเดิมคือ จัดอาหารที่เป็นประเภทร้อนและเป็นประเภทน้ำไว้ด้านขวา อาหารประเภทเย็นและแห้งวางไว้ทางด้านซ้าย / ซามซ้าววางไว้ด้านซ้าย ถ้วยชุปวางไว้ด้านขวา ส่วนอาหารอื่น ๆ วางไว้ตรงกลาง / ซ้อนวางไว้ด้านขวา ตะเกียบวางไว้ถัดไปจากซ้อน / วางกิมจิไว้แถวหลังสุด วางอาหารประเภทสตูว์ไว้ด้านขวา ซอสต่าง ๆ วางไว้ตรงกลางด้านหน้า อาหารประเภทเนื้อวางไว้ด้านขวา และอาหารประเภทผักวางไว้ด้านซ้าย ตัวอย่างลักษณะการจัดวางอาหารที่ของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมปรากฏในภาพที่ 5.4



ภาพที่ 5.4 ลักษณะการจัดวางอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

2. การตกแต่งอาหาร ตกแต่งอาหารโดยใช้ส่วนประกอบในการทำอาหารที่มีอยู่แล้วเช่น นำผักใบเขียวมาโรยหน้าอาหาร หรือตกแต่งด้วยผักหลากสีต่าง ๆ เช่น แครอท พริก มะเขือเทศ ตัวอย่างลักษณะการตกแต่งอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมปรากฏในภาพที่ 5.5



ภาพที่ 5.5 ลักษณะการตกแต่งอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

5.1.4 ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร

1. ลำดับการเสิร์ฟอาหาร ไม่มีขั้นตอนการเสิร์ฟอาหาร อาหารถูกจัดวางขึ้นโต๊ะในคราวเดียวกัน ตัวอย่างลักษณะการเสิร์ฟอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม ปรากฏในภาพที่ 5.6



ภาพที่ 5.6 ลักษณะการเสิร์ฟอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

2. เครื่องแต่งกายพนักงานเสิร์ฟ พนักงานเสิร์ฟแต่งกายด้วยเครื่องแต่งกายธรรมดา สวมผ้ากันเปื้อน ตัวอย่างลักษณะเครื่องแต่งกายพนักงานเสิร์ฟของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม ปรากฏในภาพที่ 5.7



ภาพที่ 5.7 ลักษณะเครื่องแต่งกายพนักงานเสิร์ฟของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

5.1.5 ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร

1. ภาชนะที่ใช้ใส่อาหาร หากเป็นอาหารร้อนจะใช้ชามหินเพราะเก็บความร้อนได้ดี ส่วนอาหารเย็นจะใช้ชามโลหะ สแตนเลส หรือเซรามิก ชามข้าวใช้ถ้วยทรงกลม ส่วนเครื่องเคียงอื่น ๆ ใช้ถ้วยทรงกลม หรือจานทรงแบน ขนาดไม่ใหญ่ ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารไม่นิยมมีลวดลาย

2. ภาชนะที่ใช้รับประทานอาหาร ภาชนะที่ใช้รับประทานอาหารเป็นชุดซ้อนด้ามยาวและ ตะเกียบทรงแบนรี ทำจากโลหะ หรือสแตนเลส แก้วน้ำมักใช้เป็นแก้วที่ทำจากโลหะ สแตนเลส หรือ เซรามิก รูปทรงเตี้ย ภาชนะที่ใช้ใส่รับประทานอาหารไม่นิยมมีลวดลาย

ตัวอย่างลักษณะภาชนะสำหรับรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหาร แบบดั้งเดิมปรากฏในภาพที่ 5.8



ภาพที่ 5.8 ลักษณะภาชนะสำหรับรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหาร แบบดั้งเดิม

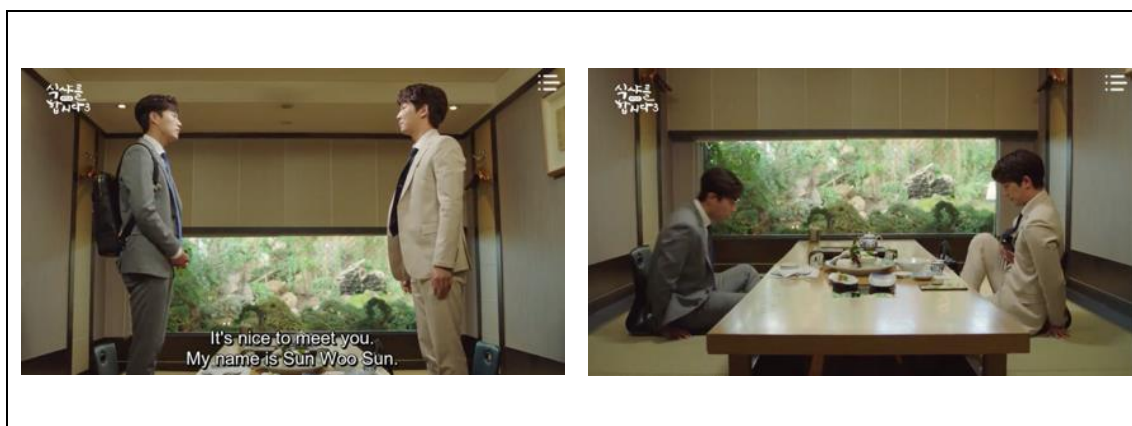
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

5.1.6 มารยาทในการรับประทานอาหาร

1. การจัดที่นั่ง ต้องนั่งตามลำดับชั้นตามสถานภาพ ตามระบบอาวุโสอย่างมีกฎระเบียบ หากมีผู้อาวุโสร่วมโต๊ะ จัดที่นั่งให้ผู้อาวุโสให้อยู่ในที่ที่เหมาะสม เช่น ให้นั่งไกลจากประตู

2. มารยาทระหว่างรับประทานอาหาร รอให้ผู้อาวุโสที่สุดเป็นฝ่ายบอกเริ่มการรับประทานอาหารก่อนเสมอ มารยาททั่ว ๆ ไป เช่น ไม่นิยมยกจานหรือชามขึ้นมาขณะรับประทานอาหาร แต่จะนิยมใช้เป็นจานเล็ก ๆ ส่วนตัวแทน/ ไม่ใช่มีมือหยิบอาหาร / รับประทานอาหารด้วยความสำรวม เป็นต้น

ตัวอย่างลักษณะมารยาทในการรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมปรากฏในภาพที่ 5.9 ดังนี้



ภาพที่ 5.9 ลักษณะมารยาทในการรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม

(ที่มา: <https://www1.dramacool.movie>)

5.1.7 การปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหาร

ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมมีลักษณะการพูดคุยอย่างมีมารยาท ตามลักษณะความสัมพันธ์และระบบอาวุโส พูดคุยตามความเหมาะสม ไม่คุยบ่อยเกินไปในขณะที่รับประทานอาหาร มักคุยก่อนหรือหลังการรับประทานอาหาร

5.2 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารเช้าของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่

ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารเช้าของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่ หมายถึง ลักษณะการรับประทานอาหารเช้าของชาวเกาหลีที่มีการปรุงแต่งให้เข้ากับยุคสมัยที่เปลี่ยนไป มีการผสมผสานกับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารเช้าของชนชาติต่าง ๆ ที่เข้ามามีส่วนต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม มีการรับประทานอาหารเช้าจากท้องถิ่นอื่นมากขึ้น อาหารหลักนอกจากข้าวแล้วยังรับประทานขนมปังและอาหารประเภทเส้น พิซซ่าและเนื้อสัตว์ที่นำมาทำอาหารมีทั้งผลผลิตจากท้องถิ่นและผลผลิตที่นำเข้าจากต่างประเทศ มีการใช้เครื่องปรุงรสจากต่างประเทศมาใช้ในการทำอาหาร เช่น ผงปรุงรสจากญี่ปุ่น เนย ชีส มายองเนส การปรุงอาหารมีวิธีการที่ซับซ้อนโดยใช้กระบวนการ อบ ตุ่น รับประทานอาหารเช้าแบบสบาย ไม่มีแบบแผน

ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารเช้าของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่ที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) จำแนกตามองค์ประกอบในการรับประทานอาหารเช้าที่ผู้วิจัยได้กำหนดไว้ ดังนี้

5.2.1 พื้นที่ในการรับประทานอาหารเช้า

1. ลักษณะของโต๊ะ-เก้าอี้และการนั่งรับประทานอาหารเช้า โต๊ะ-เก้าอี้สำหรับรับประทานอาหารเช้ามี 3 ลักษณะคือ 1) โต๊ะ-เก้าอี้ขนาดมาตรฐานทั่วไป โดยแยกเก้าอี้นั่งแบบเดี่ยว 2) โต๊ะขนาดมาตรฐานทั่วไป ส่วนเก้าอี้เป็นเก้าอี้ยาวแบบม้านั่ง 3) โต๊ะ-เก้าอี้สูงกว่าขนาดมาตรฐาน ตัวอย่างลักษณะของโต๊ะ-เก้าอี้และการนั่งรับประทานอาหารเช้าของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารเช้าแบบสมัยใหม่ ปรากฏในภาพที่ 5.10 ถึงภาพที่ 5.12



ภาพที่ 5.10 โต๊ะ-เก้าอี้สำหรับรับประทานอาหารเช้าขนาดมาตรฐานทั่วไป เก้าอี้เป็นแบบนั่งเดี่ยว

(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

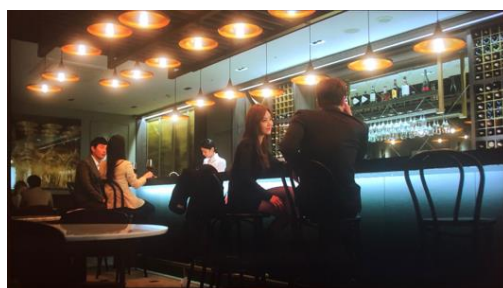


ภาพที่ 5.11 โต๊ะสำหรับรับประทานอาหารขนาดมาตรฐานทั่วไป เก้าอี้เป็นแบบแบบม้านั่งยาว
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)



ภาพที่ 5.12 โต๊ะ-เก้าอี้สำหรับรับประทานอาหารที่มีขนาดสูงกว่ามาตรฐาน
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

2. การตกแต่งสถานที่ ตกแต่งด้วยสิ่งของที่บ่งบอกถึงความทันสมัย เช่น ภาพวาด เป็นภาพวาดแบบ abstract ภาพอาหาร ภาพผัก ผลไม้ เป็นต้น หากมีการใช้โคมไฟ จะเป็นโคมไฟที่ผลิตด้วยวัสดุสมัยใหม่ เช่น ใช้อะลูมิเนียม ใช้พลาสติก หรือใช้ไฟระบบดาวน์ไลท์ (downlight) ที่สามารถปรับแสงได้ ตัวอย่างการตกแต่งสถานที่สำหรับรับประทานอาหารที่เป็นลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่ปรากฏในภาพที่ 5.13



ภาพที่ 5.13 ลักษณะการตกแต่งสถานที่สำหรับรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่

(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

5.2.2 ประเภทของอาหาร

1. ลักษณะของเมนูอาหาร เมนูอาหารที่เป็นลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่ ได้แก่ 1) เมนูอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ ได้แก่ อาหารเกาหลีที่ได้รับอิทธิพลจากจีน ญี่ปุ่น และชาติตะวันตก 2) เมนูอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด เช่น ไก่ทอด พิซซ่า แซนด์วิช 3) เมนูอาหารประเภทฟิวชั่น ได้แก่ เมนูอาหารเกาหลีนำสูตรอาหารเกาหลีดั้งเดิมมาประยุกต์ใหม่ให้ทันสมัย 4) เมนูอาหารต่างประเทศ เช่น อาหารไทย อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารญี่ปุ่น อาหารฝรั่งเศส เป็นต้น

2. รสชาติอาหาร อาหารเกาหลีสมัยใหม่มีรสชาติที่ออกหวานเนื่องจากมีการใช้เครื่องปรุงรสที่มีส่วนผสมของผงชูรสประเภทกลูตาเมต และคนเกาหลีรุ่นใหม่ชอบทานอาหารรสเผ็ดจัดมากกว่าคนเกาหลีดั้งเดิม

ตัวอย่างลักษณะประเภทของอาหารที่เป็นของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่ปรากฏในภาพที่ 5.14



ภาพที่ 5.14 ลักษณะประเภทของอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่

(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

5.2.3 การจัดวางอาหารและการตกแต่งอาหาร

1. การจัดวางอาหาร วางอาหารจานหลักไว้ด้านหน้าของผู้รับประทาน อาหารที่ทานร่วมกัน วางไว้ตรงกลาง ส้อมวางไว้ฝั่งซ้ายมือของจานอาหาร มีดและช้อนวางไว้ฝั่งขวามือของจานอาหาร แก้วน้ำวางไว้ฝั่งบนเยื้องไปทางขวาของจานอาหาร ส่วนมีดไหนที่มีขนมปังและเนยเสิร์ฟด้วย วางจานขนมปังและมีดทาเนยไว้ฝั่งด้านบนเยื้องไปทางซ้ายของจานอาหารหรือบริเวณเหนือส้อมขึ้นไป ตัวอย่างลักษณะการจัดวางอาหารของลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่ปรากฏในภาพที่ 5.15



ภาพที่ 5.15 ลักษณะการจัดวางอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

2. การตกแต่งอาหาร มีการตกแต่งอาหารอย่างสร้างสรรค์ โดยใช้ส่วนประกอบอย่างอื่นมาแต่งจานอาหารเพื่อให้ออกมาสวยงาม ตัวอย่างลักษณะการตกแต่งอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่ปรากฏในภาพที่ 5.16



ภาพที่ 5.16 ลักษณะการตกแต่งอาหารที่ของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

5.2.4 ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร

1. ลำดับการเสิร์ฟอาหาร มีลำดับการเสิร์ฟอาหารตามประเภทของอาหาร อาหารที่จะรับประทานก่อนจะถูกนำวางขึ้นโต๊ะก่อน แล้วตามด้วยอาหารอื่นตามลำดับ ได้แก่ วางอาหารประเภทเรียกน้ำย่อย (appetizer) ก่อน ตามด้วยซุป (soup) และอาหารหลัก (main course)

2. เครื่องแต่งกายพนักงานเสิร์ฟ พนักงานเสิร์ฟใส่เครื่องแบบของทางร้านซึ่งมีทั้งเครื่องแบบที่มีลักษณะลำลองและเป็นทางการ ตัวอย่างเครื่องแต่งกายของพนักงานเสิร์ฟที่เป็นลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่ปรากฏในภาพที่ 5.17 และภาพที่ 5.18



ภาพที่ 5.17 พนักงานเสิร์ฟใส่เครื่องแบบที่มีลักษณะลำลอง

(ที่มา: <https://www.netflix.com>)



ภาพที่ 5.18 พนักงานเสิร์ฟใส่เครื่องแบบที่มีลักษณะเป็นทางการ

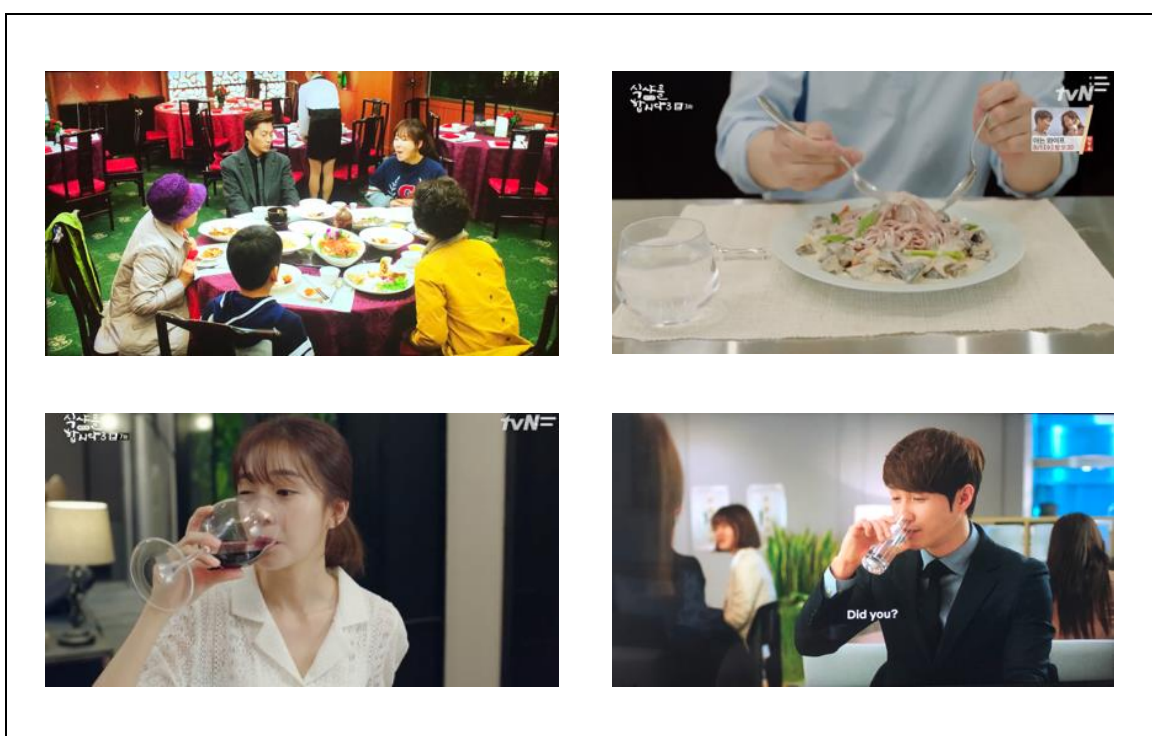
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

5.2.5 ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร

1. ภาชนะที่ใช้ใส่อาหาร ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารนิยมใช้กระเบื้องสีขาว มีรูปแบบและขนาดมาตรฐานเหมือนที่ใช้ในร้านอาหารสมัยใหม่ทั่วไป ได้แก่ จานแบนใช้สำหรับทานข้าวและวางอาหารอื่น ถ้วยกลมใหญ่ใช้สำหรับใส่อาหารประเภทต้ม

2. ภาชนะที่ใช้รับประทานอาหาร ภาชนะที่ใช้รับประทานอาหารเป็นชุดช้อน-ส้อม ตะเกียบ ขนาดมาตรฐานตามที่ใช้ในร้านอาหารสมัยใหม่ทั่วไป หากรับประทานอาหารตะวันตกก็จะมีมีดหั่นอาหารเพิ่มเข้ามาด้วย บางร้านอาจจัดทำภาชนะของร้านโดยเฉพาะ และใส่โลโก้ของร้านบนภาชนะด้วย แก้วน้ำเป็นแบบสมัยใหม่ เช่น แก้วทรงสูง แก้วไวน์

ตัวอย่างลักษณะภาชนะสำหรับรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่ปรากฏในภาพที่ 5.19



ภาพที่ 5.19 ลักษณะภาชนะสำหรับรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่

(ที่มา: <https://www1.dramacool.movie>)

5.2.6 มารยาทในการรับประทานอาหารและการปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหาร

ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่ ไม่มีกฎระเบียบและแบบแผนในการจัดที่นั่ง เลือกที่นั่งตามความสะดวก และไม่เคร่งครัดในเรื่องมารยาทบนโต๊ะอาหาร ลักษณะการพูดคุยบนโต๊ะอาหาร เป็นการพูดคุยแบบสบาย เป็นกันเอง มักรับประทานอาหารไป พูดคุยกันไป

ตัวอย่างของการรับประทานอาหารที่ไม่เน้นในเรื่องมารยาทของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่ ปรากฏในภาพที่ 5.20



ภาพที่ 5.20 การรับประทานอาหารที่ไม่เน้นในเรื่องมารยาทของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่

(ที่มา: <https://www2.dramacool.movie>)

5.3 เปรียบเทียบภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่

ผู้วิจัยได้นำลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่ที่กล่าวไว้ในข้อ 5.1 และ 5.2 มาศึกษาละครเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) โดยเลือกศึกษาเฉพาะฉากที่มีการรับประทานอาหารตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป เพื่อจะได้ครอบคลุมองค์ประกอบในการรับประทานอาหารทั้ง 7 ด้าน ได้แก่ พื้นที่ในการรับประทานอาหาร ประเภทของอาหาร การจัดวางและการตกแต่งอาหาร ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร ภาชนะในการรับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหาร การปฏิสัมพันธ์ระหว่างการรับประทานอาหาร โดยพบลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่ดังต่อไปนี้

5.3.1 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม

จากการศึกษาพบว่าองค์ประกอบในการรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมที่พบมากที่สุดคือลักษณะของการเสิร์ฟอาหาร รองลงมาคือประเภทของอาหาร และภาชนะในการรับประทานอาหารตามลำดับ ส่วนที่พบน้อยที่สุดคือมารยาทในการรับประทานอาหาร รายละเอียดดังตารางที่ 5.1

ตารางที่ 5.1 องค์ประกอบในการรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม

องค์ประกอบในการรับประทานอาหาร	จำนวนครั้งที่ปรากฏลักษณะภาพ ตัวแทน การรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม ในแต่ละฉาก			รวม
	season 1	season 2	season 3	
1. พื้นที่ในการรับประทานอาหาร	8	16	16	40
2. ประเภทของอาหาร	23	30	29	82
3. การจัดวางและการตกแต่งอาหาร	11	18	14	43
4. ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร	23	33	37	93
5. ภาชนะในการรับประทานอาหาร	23	26	32	81
6. มารยาทในการรับประทานอาหาร	4	2	5	11
7. การปฏิสัมพันธ์ระหว่างการรับประทานอาหาร	12	8	5	25

5.3.2 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่

จากการศึกษาพบว่าองค์ประกอบในการรับประทานอาหารที่พบมากที่สุด ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่คือ องค์ประกอบด้านมารยาทในการรับประทานอาหาร รองลงมาคือ การปฏิสัมพันธ์ระหว่างการรับประทานอาหาร และพื้นที่ในการรับประทานอาหาร ตามลำดับ ส่วนองค์ประกอบในการรับประทานอาหารที่พบน้อยที่สุดในภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่คือ องค์ประกอบด้านลักษณะการเสิร์ฟอาหาร รายละเอียดดังตารางที่ 5.2

ตารางที่ 5.2 องค์ประกอบในการรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่

องค์ประกอบในการรับประทานอาหาร	จำนวนครั้งที่ปรากฏลักษณะภาพตัวแทน การรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่ ในแต่ละฉาก			รวม
	season 1	season 2	season 3	
1. พื้นที่ในการรับประทานอาหาร	26	24	28	88
2. ประเภทของอาหาร	13	13	19	45
3. การจัดวางและการตกแต่งอาหาร	23	22	30	75
4. ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร	11	7	10	28
5. ภาพขณะในการรับประทานอาหาร	22	20	32	74
6. มารยาทในการรับประทานอาหาร	30	38	39	107
7. การปฏิสัมพันธ์ระหว่างการรับประทานอาหาร	22	32	39	93

5.3.3 เปรียบเทียบภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่

เมื่อเปรียบเทียบจำนวนครั้งขององค์ประกอบการรับประทานอาหารที่ปรากฏในภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมและภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่ พบว่าองค์ประกอบการรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่มีมากกว่าภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม รายละเอียดดังตารางที่ 5.3

ตารางที่ 5.3 เปรียบเทียบองค์ประกอบในการรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมและภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่

องค์ประกอบในการรับประทานอาหาร	จำนวนครั้งที่ปรากฏลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีในแต่ละฉาก	
	แบบดั้งเดิม	แบบสมัยใหม่
1. พื้นที่ในการรับประทานอาหาร	40	78
2. ประเภทของอาหาร	82	45
3. การจัดวางและการตกแต่งอาหาร	43	75
4. ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร	93	28
5. ภาชนะในการรับประทานอาหาร	81	74
6. มารยาทในการรับประทานอาหาร	11	107
7. การปฏิสัมพันธ์ระหว่างการรับประทานอาหาร	25	93
รวม	375	500

เมื่อพิจารณาจำนวนฉากที่ปรากฏลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารพบว่าลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่มีมากกว่าจำนวนฉากของลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม รายละเอียดดังตารางที่ 5.4

ตารางที่ 5.4 จำนวนฉากที่ปรากฏลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหาร

Season	จำนวนฉากที่ปรากฏลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหาร	
	ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม	ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่
1 (34 ฉาก)	11	23
2 (40 ฉาก)	19	21
3 (44 ฉาก)	15	29
รวม (118 ฉาก)	45	73

5.4 สรุปท้ายบท

จากการศึกษาภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลี เรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) สามารถสรุปได้ว่า ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีมี 2 ลักษณะคือ ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม และภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่

ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิมปรากฏออกมาทางลักษณะการเสิร์ฟอาหารมากที่สุดโดยมีลักษณะเสิร์ฟแบบครั้งเดียวเต็มโต๊ะอาหาร รองลงมาคือประเภทของอาหารแบบดั้งเดิมที่เป็นลักษณะรับประทานข้าวสวยและเครื่องเคียง ส่วนที่พบน้อยที่สุดคือมารยาทในการรับประทานอาหารที่มีแบบแผน

ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่ปรากฏออกมาทางด้านมารยาทในการรับประทานอาหารที่ไม่มีแบบแผนมากที่สุด โดยชาวเกาหลีสมัยใหม่ไม่ได้คำนึงถึงมารยาทในการรับประทานอาหารมากนัก รองลงมาคือการปฏิสัมพันธ์ระหว่างการรับประทานอาหารที่ไม่ได้คำนึงถึงระบบอาวุโส พุดคุยกันระหว่างการรับประทานอาหารด้วยความสนิทสนม ส่วนที่พบน้อยที่สุดคือลักษณะการเสิร์ฟอาหารแบบสมัยใหม่ที่เป็นลักษณะเสิร์ฟตามประเภทของอาหาร

เมื่อเปรียบเทียบภาพรวมขององค์ประกอบในการรับประทานอาหารพบว่าองค์ประกอบในการรับประทานอาหารของภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่มีมากกว่าภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม และจำนวนฉากที่พบภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่มีมากกว่าภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม จึงสรุปได้ว่าภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีเป็นภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่

การที่ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีเป็นภาพตัวแทนการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่ อาจกล่าวได้ว่าสื่อเกาหลีเห็นความสำคัญของการนำเสนอภาพตัวแทนของชาวเกาหลีสมัยใหม่มากกว่าชาวเกาหลีในชนบทจึงเลือกนำเสนอเรื่องราวการรับประทานอาหารที่เหมาะสมแก่ชีวิตประจำวันของชาวเกาหลีสมัยใหม่ ซึ่งเป็นการรับประทานอาหารที่เน้นความสะดวก รวดเร็ว มีเวลาในการเตรียมอาหารไม่นาน สอดคล้องกับลักษณะการใช้ชีวิตของชาวเกาหลีสมัยใหม่ที่ชอบความสะดวกสบายและรวดเร็ว

บทที่ 6

รสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี ที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

บทที่ 6 เป็นการศึกษาประเภทรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ของการวิจัย โดยผู้วิจัยได้นำแนวคิดเรื่องรสนิยม (Taste) ของ Pierre Bourdieu มาเป็นแนวทางในการศึกษา ซึ่งจากการที่ผู้วิจัยได้ทบทวนแนวความคิดทางสังคมศาสตร์และงานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับเรื่อง รสนิยมในการรับประทานอาหาร ผู้วิจัยพบว่ารสนิยมในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีมี 2 ประเภท คือ รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น และรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา ซึ่งรายละเอียดของรสนิยมแต่ละประเภทมีเนื้อหาดังต่อไปนี้

6.1 รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น

รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น หมายถึง การรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่บ่งบอกว่าเป็นลักษณะของผู้ใช้แรงงานที่มีรายได้เพื่อเลี้ยงปากท้องเท่านั้น ไม่ได้มีรายได้เหลือพอสำหรับใช้จ่ายในสิ่งอื่นที่ไม่จำเป็น เป็นการรับประทานอาหารที่คำนึงถึงความอึดท้องและตอบสนองความต้องการของร่างกายเป็นหลัก ไม่ได้ให้ความสำคัญกับองค์ประกอบอื่น ๆ ที่ไม่จำเป็น เช่น ไม่พิถีพิถันในพื้นที่ในการรับประทานอาหาร ไม่เลือกภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร ไม่พิถีพิถันในการตกแต่งอาหาร เลือกรับประทานอาหารโดยเน้นอาหารที่มีปริมาณมากเพราะจะได้ประหยัดเงิน ซึ่งลักษณะดังกล่าวปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) จำแนกตามองค์ประกอบการรับประทานอาหารที่ผู้วิจัยได้กำหนดไว้ ดังนี้

6.1.1 พื้นที่ในการรับประทานอาหาร

1. การรับประทานอาหารในบ้าน พื้นที่ในการรับประทานอาหารในบ้านที่แสดงถึงธรรมเนียมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็นเป็นพื้นที่ที่ไม่ได้แยกเป็นสัดส่วนจากพื้นที่ใช้สอยอื่นในบ้าน โดยจะจัดวางโต๊ะอาหาร เก้าอี้ เบาะรองนั่ง ไวใกล้กับพื้นที่ครัวหรือห้องโถงเพื่อรับประทานอาหาร ตัวอย่างลักษณะการรับประทานอาหารในบ้านของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น ปรากฏดังภาพที่ 6.1

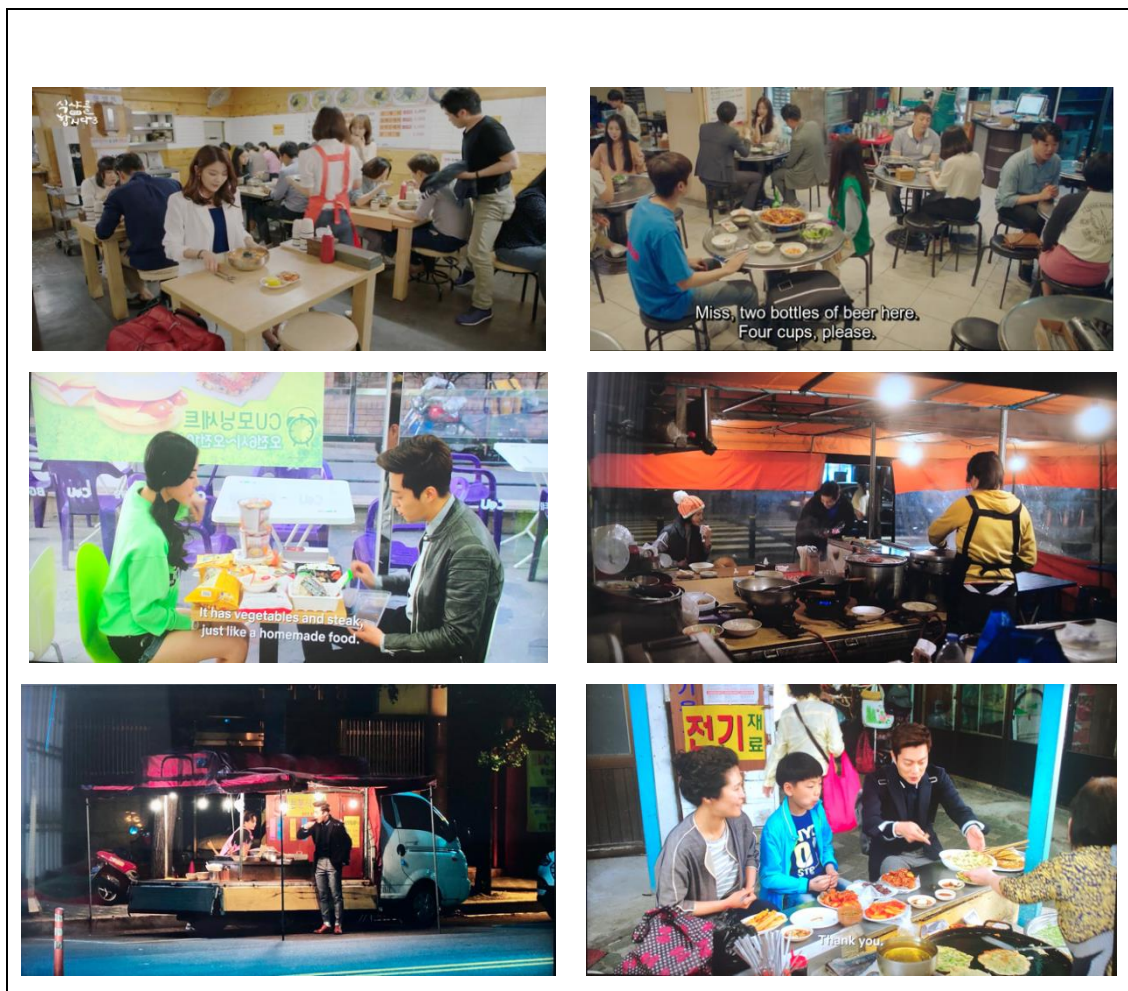


ภาพที่ 6.1 ลักษณะการรับประทานอาหารในบ้านของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

2. การรับประทานอาหารนอกบ้าน ชนชั้นแรงงานนิยมรับประทานอาหารที่ร้านอาหารธรรมดา ราคาถูกถึงปานกลาง ไม่ได้คำนึงถึงการให้บริการ เน้นความสะดวกเป็นหลัก ซึ่งมี 2 ประเภทคือ

- ร้านอาหารทั่วไป (fast dining) เป็นร้านที่มีการตกแต่งเรียบง่าย มีเมนูอาหารจำกัด มีพนักงานในร้านจำนวนจำกัด พนักงาน 1 คนอาจทำหน้าที่หลายอย่างพร้อมกันไป เช่น รับออเดอร์ เสิร์ฟ เก็บเงิน ร้านอาหารประเภทนี้ได้แก่ ร้านอาหารขนาดเล็ก 1-2 คูหาที่ขายอาหารประจำท้องถิ่น เช่น บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว ข้าวและเครื่องเคียง แค้ข้าวผัดซอส ไส้กรอกย่าง อาหารบั้งแบบท้องถิ่น / ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด/ร้านสะดวกซื้อที่มีที่นั่งให้บริการ

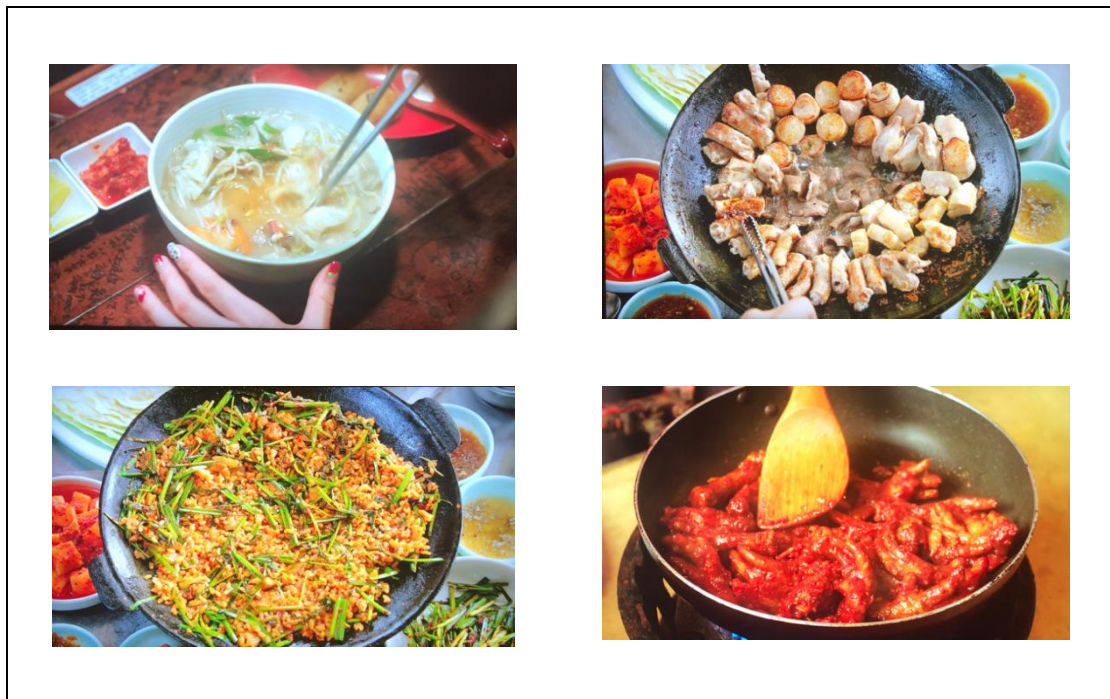
- ร้านอาหารริมบาทวิถีหรืออาหารริมทาง (kiosk) ซึ่งในเกาหลีเรียกร้านอาหารลักษณะนี้ว่า “โพจังมาจา” เป็นร้านเต็นท์ผ้าใบ เต็นท์พลาสติก ร้านแผงลอย รวมถึงรถขายอาหารที่จอดอยู่ริมทาง เป็นธุรกิจขนาดย่อยที่มีเจ้าของร้านเป็นพ่อครัว/แม่ครัวเอง เน้นขายอาหารที่สามารถปรุงได้ง่ายและรวดเร็ว หรือขายอาหารที่ปรุงสำเร็จไว้แล้วเช่นอาหารประเภทบาร์บีคิวเสียบไม้ จิ้มซอส สามารถยื่นรับประทานได้ หรือถ้ามีโต๊ะเก้าอี้หนึ่งก็มีจำนวนจำกัด ตัวอย่างลักษณะร้านอาหารของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็นปรากฏดังภาพที่ 6.2



ภาพที่ 6.2 ลักษณะร้านอาหารของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น
(ที่มา: <https://www1.dramacool.movie>)

6.1.2 ประเภทของอาหาร

1. ราคาอาหาร ชนชั้นแรงงานนิยมรับประทานอาหารราคาถูกลงถึงปานกลาง (ประมาณ 6,000 – 12, 000 วอน หรือคิดเป็นเงินไทยประมาณ 150 – 300 บาทต่อมื้อ)
2. เมนูอาหาร เน้นอาหารที่มีปริมาณมากและอิ่มท้อง เช่น ข้าว บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว หากรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ก็จะเป็นเนื้อสัตว์ที่ราคาไม่แพง อาหารทะเลที่ราคาไม่แพง รับประทานพร้อมเครื่องเคียง และผักสด ตัวอย่างเมนูอาหารที่เป็นของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น ได้แก่ บะหมี่ ไส้กรอกย่าง ข้าวผัด ตีนไก่ผัดซอส ปรากฏดังภาพที่ 6.3



ภาพที่ 6.3 เมนูอาหารที่เป็นของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น

(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

6.1.3 การจัดวางและการตกแต่งอาหาร

ไม่มีรูปแบบของการจัดวาง จัดวางตามความสะดวกในการรับประทานอาหาร และไม่พิถีพิถันในการตกแต่งอาหาร

ตัวอย่างลักษณะการจัดวางอาหารและการตกแต่งอาหารของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น ปรากฏดังภาพที่ 6.4 และภาพที่ 6.5



ภาพที่ 6.4 ลักษณะการจัดวางอาหารของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น
(ที่มา: <https://www1.dramacool.movie>)



ภาพที่ 6.5 การตกแต่งอาหารของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น
(ที่มา: <https://www1.dramacool.movie>)

6.1.4 ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร

1. ลำดับการเสิร์ฟอาหาร ไม่มีลำดับการเสิร์ฟอาหาร นำอาหารมาเสิร์ฟในคราวเดียวกัน เพื่อความสะดวกและประหยัดเวลา

ตัวอย่างลักษณะการเสิร์ฟอาหารในคราวเดียวกันของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น ปรากฏดังภาพที่ 6.6



ภาพที่ 6.6 ลักษณะการเสิร์ฟอาหารในคราวเดียวกันของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

2. ลักษณะของพนักงานเสิร์ฟ พนักงานเสิร์ฟแต่งกายด้วยเครื่องแต่งกายปกติธรรมดาและสวมผ้ากันเปื้อน พนักงานเสิร์ฟอาจเป็นคนเดียวกันกับที่เป็นเจ้าของร้านและคนทำอาหาร ไม่มีเวลาพูดคุยกับลูกค้ามากนักเนื่องจากพนักงานมีจำนวนจำกัด

ตัวอย่างลักษณะพนักงานเสิร์ฟของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็นปรากฏดังภาพที่ 6.7



ภาพที่ 6.7 ลักษณะพนักงานเสิร์ฟของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

6.1.5 ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร

1. ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารและรับประทานอาหาร ไม่พึงพิถีพิถันในการใช้ภาชนะ ใช้ภาชนะแบบธรรมดา / ภาชนะทำจากพลาสติก/ ถาดหลุมใส่อาหาร/ ภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง / หรืออาจใช้กล่องบรรจุอาหารแทนเพื่อความสะดวกและประหยัดเวลา

2. การเปลี่ยนภาชนะเมื่อเปลี่ยนประเภทอาหาร ไม่มีการเปลี่ยนภาชนะ รับประทานโดยใช้ภาชนะเดิมจนเสร็จสิ้นการรับประทานอาหาร

ตัวอย่างลักษณะภาชนะสำหรับรับประทานอาหารของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็นที่ใช้ภาชนะทำจากพลาสติก ถาดหลุมใส่อาหาร กล่องบรรจุอาหาร ปรากฏดังภาพที่ 6.8



ภาพที่ 6.8 ลักษณะของภาชนะสำหรับรับประทานอาหารของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น
(ที่มา: <https://www1.dramacool.movie>)

6.1.6 มารยาทในการรับประทานและการปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทาน

ชนชั้นแรงงานที่มีรสนิยมแบบความจำเป็นไม่เคร่งครัดเรื่องมารยาทบนโต๊ะอาหาร มักจะรับประทานอาหารไป พูดคุยกันไป การพูดคุยเน้นความสนิทสนม จริงใจ ตรงไปตรงมา ไม่เสแสร้งพูดคุยแบบสบายเป็นกันเอง

6.2 รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา หมายถึง การรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่บ่งบอกว่าเป็นลักษณะของชนชั้นกลางใหม่ที่มีฐานะดี มีรายได้เหลือสำหรับใช้จ่ายในสิ่งที่ฟุ่มเฟือยและหรูหรา จึงเลือกรับประทานอาหารที่แสดงถึงความหรูหราของตนเองโดยรับประทานเพื่อแสดงฐานะและเพื่อความสุนทรีย์ทางจิตใจ เลือกสถานที่รับประทานอาหารที่หรูหรา มีการให้บริการอย่างดี อาหารที่รับประทานต้องมีคุณภาพ มีการตกแต่งอาหารอย่างสวยงามพิถีพิถัน ซึ่งลักษณะดังกล่าวปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) จำแนกตามองค์ประกอบการรับประทานอาหารที่ผู้วิจัยได้กำหนดไว้ ดังนี้

6.2.1 พื้นที่ในการรับประทานอาหาร

1. การรับประทานอาหารในบ้าน พื้นที่ในการรับประทานอาหารในบ้านของชนชั้นกลางใหม่ที่มีรสนิยมแบบหรูหราก็จะแยกเป็นสัดส่วนจากพื้นที่ใช้สอยอื่นในบ้านอย่างชัดเจน มีการตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ราคาปานกลางถึงราคาแพง ตัวอย่างลักษณะพื้นที่การรับประทานอาหารในบ้านของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหราก็ปรากฏดังภาพที่ 6.9



ภาพที่ 6.9 ลักษณะพื้นที่การรับประทานอาหารในบ้านของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

(ที่มา: <https://www1.dramacool.movie>)

2. การรับประทานอาหารนอกบ้าน ชนชั้นกลางใหม่ที่มีรสนิยมแบบหรูหรามักเลือกรับประทานร้านอาหาร 2 ประเภทได้แก่

- ร้านอาหารที่มีบริการเต็มรูปแบบในบรรยากาศหรู (fine dining) เป็นร้านอาหารที่มีราคาอาหารที่สูง เน้นความเป็นเลิศของอาหารและเครื่องดื่ม มักจะมีเมนูอาหารแบบเป็นชุด หรือ set menu มีการตกแต่งที่หรูหรา พนักงานจะถูกฝึกให้บริการอย่างมีมาตรฐาน เช่น ให้คำแนะนำในการ

รับประทานอาหารแต่ละจาน บริการดูแลเรื่องผ้าเช็ดปากให้กับแขก บริการเครื่องดื่มด้วยวิธีการเสิร์ฟที่ถูกต้อง เป็นร้านอาหารที่อาจต้องจองโต๊ะล่วงหน้า ตัวอย่างลักษณะร้านอาหารที่มีบริการเต็มรูปแบบในบรรยากาศหรูของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหราปรากฏดังภาพที่ 6.10



ภาพที่ 6.10 ลักษณะร้านอาหารที่มีบริการเต็มรูปแบบในบรรยากาศหรูของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

- ร้านอาหารที่มีบริการเต็มรูปแบบในบรรยากาศผ่อนคลาย (casual dining) เป็นร้านอาหารที่มีราคาอาหารมากกว่าปานกลางแต่ไม่สูงจนเกินไป มีการตกแต่งร้านพอสมควร ให้บริการในบรรยากาศที่ผ่อนคลาย มีเมนูให้เลือกหลากหลาย การให้บริการจะเป็นในรูปแบบของการมารับรายการอาหารที่โต๊ะ อาหารมักจะปรุงขึ้นใหม่ตามสั่งและนำมาเสิร์ฟที่โต๊ะ เมื่อรับประทานอาหารเสร็จก็เรียกพนักงานมารับชำระค่าอาหาร ตัวอย่างลักษณะร้านอาหารที่มีบริการเต็มรูปแบบในบรรยากาศผ่อนคลายของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหราปรากฏดังภาพที่ 6.11



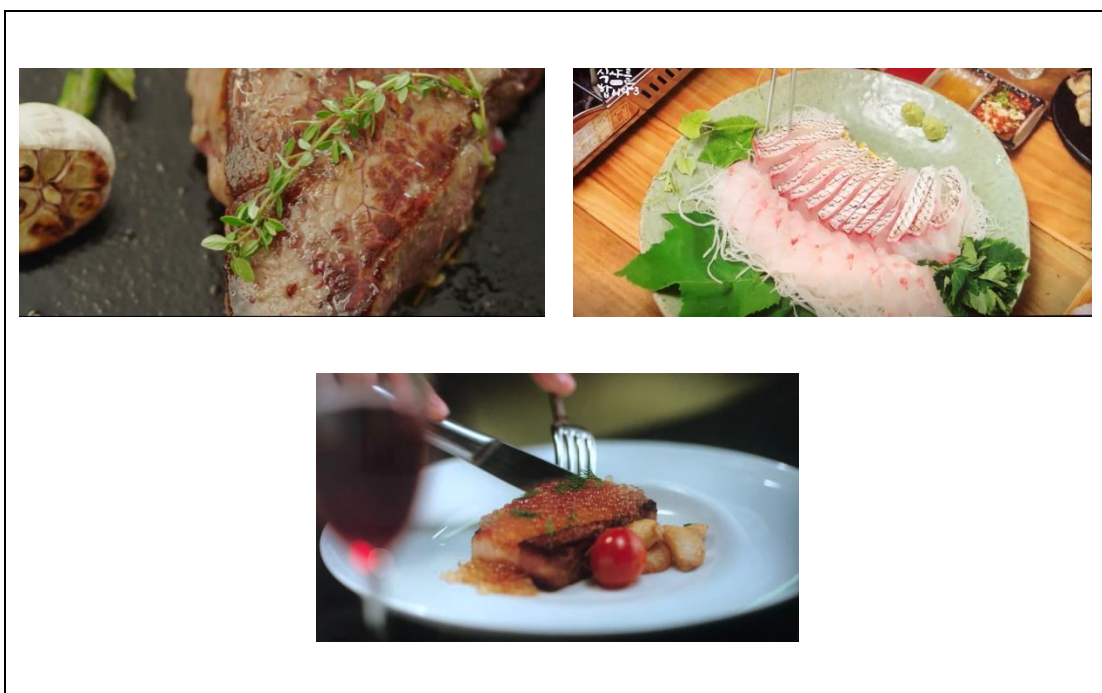
ภาพที่ 6.11 ลักษณะร้านอาหารที่มีบริการเต็มรูปแบบในบรรยากาศผ่อนคลายของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

6.2.2 ประเภทของอาหาร

1. ราคาอาหาร เน้นอาหารราคาสูงกว่าปานกลางถึงราคาแพง (ประมาณ 12, 000 วอน หรือคิดเป็นเงินไทยประมาณ 300 บาทต่อมื้อขึ้นไป)

2. เมนูอาหาร คำนึงในเรื่องคุณภาพของอาหารเป็นหลัก หากเป็นอาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์จะเลือกเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพสูง อาหารทะเลที่มีคุณภาพสูง รวมถึงอาหารพิเศษที่ไม่ได้พบตามร้านอาหารทั่วไป เช่น อาหารประเภทพิวซัน / อาหารออร์แกนิกคุณภาพสูง / อาหารโมเลกุลที่นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์ขั้นสูงมาประยุกต์กับการปรุงอาหาร (molecular gastronomy) เป็นต้น

ตัวอย่างลักษณะอาหารของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา เช่น สเต็กที่ทำจากเนื้อชั้นดี ปลาดิบจากเนื้อปลาราคาแพง และอาหารโมเลกุล ปรากฏดังภาพที่ 6.12



ภาพที่ 6.12 ลักษณะอาหารของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

(ที่มา: <https://www1.dramacool.movie>)

6.2.3 การจัดวางอาหารและการตกแต่งอาหาร

1. การจัดวางอาหาร หากเป็นอาหารแบบดั้งเดิมจะจัดวางอาหารโดยจัดอาหารที่เป็นประเภทร้อนและเป็นประเภทน้ำไว้ด้านขวา อาหารประเภทเย็นและแห้งวางไว้ทางด้านซ้าย / ซามข้าววางไว้ด้านซ้าย ถ้วยชุปวางไว้ด้านขวา ส่วนอาหารอื่น ๆ วางไว้ตรงกลาง / ซ้อนวางไว้ด้านขวา ตะเกียบวางไว้ถัดไปจากซ้อน / วางกิมจิไว้แถวหลังสุด วางอาหารประเภทสตูว์ไว้ด้านขวา ซอสต่าง ๆ วางไว้ตรงกลางด้านหน้า อาหารประเภทเนื้อวางไว้ด้านขวา และอาหารประเภทผักวางไว้ด้านซ้าย หากเป็นอาหารสมัยใหม่จะวางอาหารตามลักษณะสากลนิยม โดยวางอาหารจานหลักไว้ด้านหน้าของผู้รับประทาน อาหารที่ทานร่วมกันวางไว้ตรงกลาง ส้อมวางไว้ฝั่งซ้ายมือของจานอาหาร มีดและช้อนวางไว้ฝั่งขวามือของจานอาหาร แก้วน้ำวางไว้ฝั่งบนเยื้องไปทางขวาของจานอาหาร ส่วนมือไหนที่มีขนมปังและเนยเสิร์ฟด้วย วางจานขนมปังและมีดทาเนยไว้ฝั่งด้านบนเยื้องไปทางซ้ายของจานอาหาร หรือบริเวณเหนือส้อมขึ้นไป ตัวอย่างลักษณะการจัดวางอาหารของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหราปรากฏในภาพที่ 6.13 และภาพที่ 6.14



ภาพที่ 6.13 ลักษณะการจัดวางอาหารแบบดั้งเดิมของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)



ภาพที่ 6.14 ลักษณะการจัดวางอาหารแบบสมัยใหม่ของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

2. การตกแต่งอาหาร มีการตกแต่งอาหารอย่างสร้างสรรค์ โดยใช้ส่วนผสมอย่างอื่นมาตกแต่งจานอาหารเพื่อให้ออกมาสวยงาม เก๋ไก๋ แต่ลงตัว เช่น ใช้ซอสราดจานอาหารให้เป็นลวดลายสวยงาม ใช้กลีบดอกไม้มาแต่งอาหารคาว เป็นต้น

ตัวอย่างลักษณะการตกแต่งอาหารของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา ปรากฏในภาพที่ 6.15 และภาพที่ 6.16



ภาพที่ 6.15 การตกแต่งอาหารแบบสร้างสรรค์ของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)



ภาพที่ 6.16 การตกแต่งอาหารแบบสวยงามพิถีพิถันของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา
(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

6.2.4 ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร

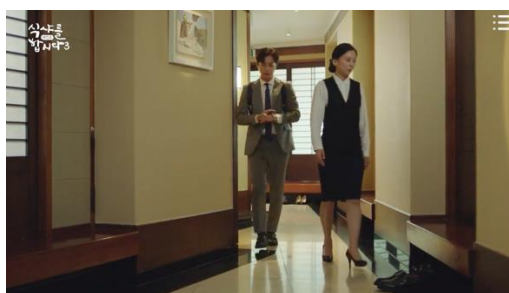
1. ลำดับการเสิร์ฟอาหาร หากเป็นอาหารแบบตั้งเดิมถึงแม้อาหารจะถูกจัดวางขึ้นโต๊ะในคราวเดียวกัน แต่จะมีเซฟ เจ้าของร้าน มาให้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร มีพนักงานเสิร์ฟมาคอยให้บริการความสะดวก หากเป็นอาหารสมัยใหม่จะเสิร์ฟอาหารตามประเภทของอาหาร โดยจะวางอาหารที่จะรับประทานก่อนขึ้นโต๊ะก่อน แล้วตามด้วยอาหารอื่นตามลำดับ ได้แก่ วางอาหารประเภทเรียกน้ำย่อย (appetizer) ก่อน ตามด้วยซุพ (soup) และอาหารหลัก (main course)

2. ลักษณะของพนักงานเสิร์ฟ พนักงานเสิร์ฟแต่งกายด้วยเครื่องแบบของร้าน มีการกล่าวต้อนรับลูกค้าอย่างมีมารยาทพาลูกค้ามาที่โต๊ะอาหาร มีทักษะในการแนะนำอาหารและเครื่องดื่มให้เวลาลูกค้าในการเลือกตัดสินใจเลือกอาหาร ตัวอย่างลักษณะพนักงานเสิร์ฟของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหราปรากฏดังภาพที่ 6.17 และภาพที่ 6.18



ภาพที่ 6.17 พนักงานเสิร์ฟพาลูกค้ามาที่โต๊ะอาหาร

(ที่มา: <https://www1.dramacool.movie>)



ภาพที่ 6.18 พนักงานเสิร์ฟแนะนำอาหารและเครื่องดื่มให้ลูกค้า

(ที่มา: <https://www1.dramacool.movie>)

6.2.5 ภาวะสำหรับรับประทานอาหาร

มีความพิถีพิถันในการเลือกภาชนะที่ใช้ใส่อาหารและรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท และมีการเปลี่ยนภาชนะเมื่อเปลี่ยนประเภทอาหาร

ตัวอย่างลักษณะภาชนะสำหรับรับประทานอาหารของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา ปรากฏดังภาพที่ 6.19



ภาพที่ 6.19 ลักษณะภาชนะสำหรับรับประทานอาหารของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

(ที่มา: <https://www.netflix.com>)

6.2.6 มารยาทในการรับประทานอาหารและการปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหาร

นั่งรับประทานอาหารด้วยความสุภาพ มีพิธีรีตองในการรับประทานอาหาร มีความรู้ในการใช้ภาชนะสำหรับรับประทานอาหารให้เหมาะกับอาหารแต่ละประเภท ตักอาหารอย่างสุภาพ ไม่แสดงความอยากจนเกินพอดี รู้วิธีการตักอาหารให้คนอื่น พุดคุยด้วยความสุภาพ ส้ารวม และไม่พุดคุยบ่อยเกินไปในขณะที่รับประทานอาหาร

ตัวอย่างมารยาทในการรับประทานอาหารด้วยความสุภาพของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรรุหรา ปรากฏดังภาพที่ 6.20



ภาพที่ 6.20 มารยาทในการรับประทานอาหารด้วยความสุภาพของรสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรรุหรา

(ที่มา: <https://www1.dramacool.movie>)

6.3 เปรียบเทียบรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็นและชนชั้นกลางใหม่แบบหรรุหรา

ผู้วิจัยได้นำประเภทรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น และรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรรุหราที่กล่าวไว้ในข้อ 6.1 และ 6.2 มาศึกษาละครเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) โดยเลือกศึกษาเฉพาะฉากที่มีการรับประทานอาหารตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป เพื่อจะได้ครอบคลุมองค์ประกอบในการรับประทานอาหารทั้ง 7 ด้าน ได้แก่ พื้นที่ในการรับประทานอาหาร ประเภทของอาหาร การจัดวางและการตกแต่งอาหาร ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร ภาชนะในการรับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหาร การปฏิสัมพันธ์ระหว่างการรับประทานอาหาร โดยพบประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น และรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรรุหรดังต่อไปนี้

6.3.1 รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น

จากการศึกษาพบว่าองค์ประกอบในการรับประทานอาหารของรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็นที่พบมากที่สุดคือองค์ประกอบด้านมารยาทในการรับประทานอาหาร รองลงมาคือการศึกษาปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหาร และประเภทของอาหารตามลำดับ ส่วนองค์ประกอบในการรับประทานอาหารที่พบน้อยที่สุดคือภาชนะในการรับประทานอาหารรายละเอียดดังตารางที่ 6.1

ตารางที่ 6.1 องค์ประกอบในการรับประทานอาหารของรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น

องค์ประกอบในการรับประทานอาหาร	จำนวนครั้งที่ปรากฏรสนิยม การรับประทานอาหาร ของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็นใน แต่ละฉาก			รวม
	season 1	season 2	season 3	
1. พื้นที่ในการรับประทานอาหาร	11	8	11	30
2. ประเภทของอาหาร	14	13	13	40
3. การจัดวางและการตกแต่งอาหาร	9	11	10	30
4. ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร	10	6	8	24
5. ภาชนะในการรับประทานอาหาร	8	6	9	23
6. มารยาทในการรับประทานอาหาร	30	38	39	107
7. การปฏิสัมพันธ์ระหว่างการ รับประทานอาหาร	22	32	39	93

6.3.2 รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหฐุหฺรห

จากการศึกษาพบว่าองค์ประกอบในการรับประทานอาหารของรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหฐุหฺรหที่พบมากที่สุดคือองค์ประกอบด้านภษษษในการรับประทานอาหาร รองลงมาคือภษษษอาหาร และประเภทของอาหารตามลำดับ ส่วนองค์ประกอบในการรับประทานอาหารที่พบน้อยที่สุดคือภษษษในการรับประทานอาหาร รายละเอียดดังตารางที่ 6.2

ตารางที่ 6.2 องค์ประกอบในการรับประทานอาหารของรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหฐุหฺรห

องค์ประกอบในการรับประทานอาหาร	จำนวนครั้งที่ปรากฏรสนิยมการ รับประทานอาหาร ของชนชั้นกลางใหม่แบบหฐุหฺรหในแต่ละ ภษษษ			รวม
	season 1	season 2	season 3	
1. ภษษษในการรับประทานอาหาร	23	32	33	88
2. ประเภทของอาหาร	20	28	31	79
3. การจัดวางและการตกแต่งอาหาร	25	29	34	88
4. ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร	26	34	36	94
5. ภษษษในการรับประทานอาหาร	24	34	35	95
6. ภษษษในการรับประทานอาหาร	4	2	5	11
7. การปฏิสัมพันธ์ระหว่าง การรับประทานอาหาร	12	8	6	26

6.3.3 เปรียบเทียบรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็นและชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

เมื่อเปรียบเทียบจำนวนครั้งขององค์ประกอบารรับประทานอาหารที่ปรากฏในรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็นและชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา พบว่าองค์ประกอบารรับประทานอาหารของรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรามีมากกว่าชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น ดังตารางที่ 6.3

ตารางที่ 6.3 เปรียบเทียบองค์ประกอบในการรับประทานอาหารของรสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็นและชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

องค์ประกอบในการรับประทานอาหาร	จำนวนครั้งที่ปรากฏประเภทรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีในแต่ละฉาก	
	รสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น	รสนิยมชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา
1. พื้นที่ในการรับประทานอาหาร	30	88
2. ประเภทของอาหาร	40	79
3. การจัดวางและการตกแต่งอาหาร	30	88
4. ลักษณะการเสิร์ฟอาหาร	24	94
5. ภาชนะในการรับประทานอาหาร	23	95
6. มารยาทในการรับประทานอาหาร	107	11
7. การปฏิสัมพันธ์ระหว่างการรับประทานอาหาร	92	26
รวม	346	481

เมื่อพิจารณาจำนวนฉากที่ปรากฏลักษณะรสนิยมการรับประทานอาหารพบว่าฉากที่ปรากฏรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหฐุหรามีมากกว่าฉากที่ปรากฏรสนิยมการรับประทานอาหารชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น รายละเอียดดังตารางที่ 6.4

ตารางที่ 6.4 จำนวนฉากที่ปรากฏประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหาร

Season	จำนวนฉากที่ปรากฏประเภทของรสนิยมการรับประทานอาหาร	
	รสนิยมชนชั้นแรงงาน แบบความจำเป็น	รสนิยมชนชั้นกลางใหม่ แบบหฐุหรา
1 (34 ฉาก)	14	20
2 (40 ฉาก)	19	21
3 (44 ฉาก)	17	27
รวม (118 ฉาก)	50	68

6.4 สรุปท้ายบท

จากการศึกษาการยอมรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) สามารถสรุปได้ว่า รสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีมี 2 ประเภทคือ รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น และรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น ปรากฏออกมาทางด้านการไม่เคร่งครัดเรื่องมารยาทบนโต๊ะอาหาร การรับประทานอาหารตามความสะดวกมากที่สุด รองลงมาคือการใช้สัมพันธ์ระหว่างรับประทานที่มักจะรับประทานอาหารไป พูดคุยกันไป ส่วนที่พบน้อยที่สุดคือการใช้ภาชนะในการรับประทานอาหารแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง หรือใช้กล่องบรรจุอาหาร

รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา ปรากฏออกมาทางภาชนะในการรับประทานอาหารที่มีความพิถีพิถันในการเลือกภาชนะที่ใช้ใส่อาหารให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทมากที่สุด รองลงมาคือลักษณะการเสิร์ฟอาหารที่มีพนักงานเสิร์ฟคอยให้บริการในขณะที่รับประทานอาหาร ส่วนที่พบน้อยที่สุดคือการใช้เครื่องครัวในเรื่องมารยาทในการรับประทานอาหาร

เมื่อเปรียบเทียบภาพรวมขององค์ประกอบในการรับประทานอาหารพบว่าองค์ประกอบในการรับประทานอาหารของรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา มีมากกว่ารสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น และจำนวนมากในละครที่พบรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา มีมากกว่าจำนวนมากในละครที่พบรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น จึงสรุปได้ว่ารสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีเป็นรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา

การที่รสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีเป็นรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา อาจกล่าวได้ว่าสื่อเกาหลีเห็นความสำคัญของการใช้ชีวิตของชนชั้นกลางใหม่ที่มีฐานะดีมากกว่าชนชั้นแรงงานที่มีฐานะพออยู่พอกิน จึงเลือกนำเสนอเรื่องราวที่เกี่ยวกับรสนิยมการรับประทานอาหารที่เหมาะสมแก่ชีวิตประจำวันของชนชั้นกลางใหม่ ซึ่งเป็นการรับประทานอาหารที่เน้นความหรูหรา สอดคล้องกับลักษณะการใช้ชีวิตของชนชั้นกลางใหม่ที่มีฐานะดีและใช้การรับประทานอาหารแสดงฐานะทางเศรษฐกิจและสังคมของตน

บทที่ 7

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

งานวิจัยเรื่องภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) โดยมีสรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ ดังนี้

7.1 สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาวิจัยเรื่องภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) สามารถรวบรวมและสรุปผลการวิจัยได้ดังต่อไปนี้ คือ

7.1.1 ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

จากการศึกษาวิจัยพบลักษณะภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี 2 ลักษณะ คือ ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบดั้งเดิม และภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่ โดยพบภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่มากกว่าภาพตัวแทนการรับประทานอาหารเกาหลีแบบดั้งเดิม ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีทั้งสองแบบเป็นภาพตัวแทนของวัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ ที่อาศัยอยู่ในเมืองและในชนบท โดยภาพตัวแทนการรับประทานอาหารเกาหลีแบบดั้งเดิมพบในชาวเกาหลีที่อาศัยในชนบทมากกว่าชาวเกาหลีที่อาศัยอยู่ในเมือง และพบในผู้สูงอายุมากกว่าวัยรุ่นและวัยผู้ใหญ่ ส่วนภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีแบบสมัยใหม่พบในชาวเกาหลีที่อาศัยอยู่ในเมืองมากกว่าชาวเกาหลีที่อาศัยอยู่ในชนบท และพบในวัยรุ่นและวัยผู้ใหญ่ มากกว่าผู้สูงอายุ

ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีทำให้เห็นการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารเกาหลีที่เห็นความสำคัญของอาหารสมัยใหม่มากกว่าอาหารดั้งเดิมเพื่อตอบสนองลักษณะการอยู่อาศัย รูปแบบการใช้ชีวิต และพฤติกรรมบริการที่เปลี่ยนแปลงไป ชาวเกาหลีสมัยใหม่มักอาศัยในอพาร์ทเมนต์แบบครอบครัวเดี่ยว จึงไม่นิยมทำอาหารรับประทานเอง มักซื้ออาหารสำเร็จรูปมา

รับประทานอาหาร หรือรับประทานอาหารนอกบ้าน เพราะสะดวกรวดเร็ว ง่ายต่อการบริโภค สามารถรับประทานอาหารได้ทันที โดยไม่ต้องเตรียมส่วนประกอบในการทำอาหารให้ยุ่งยาก

7.1.2 รสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

จากการศึกษาวิจัยพบประเภทรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี 2 ประเภทคือ รสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น และรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา โดยพบรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรามากกว่ารสนิยมชนชั้นแรงงานแบบความจำเป็น รสนิยมการรับประทานอาหารทั้งสองแบบเป็นรสนิยมของชาวเกาหลีที่อาศัยอยู่ในเมืองและชนบท และเป็นรสนิยมของวัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ โดยพบในชาวเกาหลีที่อาศัยในชนบทมากกว่าชาวเกาหลีที่อาศัยอยู่ในเมือง และพบในผู้สูงอายุมากกว่าวัยรุ่น และวัยผู้ใหญ่ ส่วนรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรพบในชาวเกาหลีที่อาศัยอยู่ในเมืองมากกว่าชาวเกาหลีที่อาศัยอยู่ในชนบท และพบในวัยรุ่น และวัยผู้ใหญ่ มากกว่าผู้สูงอายุ

รสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีทำให้เห็นการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารเกาหลีที่เห็นความสำคัญของชนชั้นกลางใหม่ในสังคมเมืองมากกว่าชนชั้นแรงงานในสังคมชนบท ชนชั้นกลางใหม่ในสังคมเมืองของเกาหลีเป็นกลุ่มนักวิชาชีพ เช่น แพทย์ อาจารย์ สถาปนิก ทนายความ มีอำนาจในการใช้จ่ายใช้สอย สามารถรับประทานอาหารหรูหราเพื่อสื่อถึงบทบาทและสถานภาพของตนในสังคม

จากการศึกษาวิจัยเรื่องภาพตัวแทนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) สามารถสรุปได้ว่าละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) เป็นละครที่สื่อถึงการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีชนชั้นกลางใหม่ในสังคมเมืองที่มีลักษณะการรับประทานอาหารแบบสมัยใหม่เน้นความสะดวกสบาย รวดเร็ว ในขณะที่เดียวกันก็มีรสนิยมการรับประทานอาหารแบบหรูหราที่มีความพิถีพิถันในการรับประทานอาหาร

7.2 อภิปรายผลการวิจัย

จากผลการวิจัยที่นำเสนอในงานวิจัยเรื่องภาพตัวตนและรสนิยมในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) ผู้วิจัยเห็นว่าประเด็นที่ควรแก่การอภิปราย ดังนี้ คือ

1. สังคมเกาหลี จากผลการวิจัยทำให้เห็นภาพของสังคมเกาหลีใน 2 ประเด็นคือ ความสัมพันธ์ของชนชั้นกับอาหาร และชีวิตในเมืองและในชนบทของชาวเกาหลี

ความสัมพันธ์ของชนชั้นกับอาหาร ในสมัยดั้งเดิมนั้นชนชั้นในสังคมเกาหลีเป็นรูปแบบของชนชั้นปกครอง คนถูกจำแนกออกเป็นแต่ละชนชั้นตามสถานภาพที่ติดตัวมาแต่กำเนิดอย่างเคร่งครัด ซึ่งการจำแนกคนเป็นชนชั้นในสมัยดั้งเดิมเป็นไปอย่างเข้มงวดและมีกฎเกณฑ์ ทำให้ลักษณะการรับประทานอาหารของคนในแต่ละชนชั้นมีความแตกต่างกันอย่างสิ้นเชิงเนื่องจากแต่ละชนชั้นมีลักษณะการดำเนินชีวิตภายในกรอบของชนชั้นตน ส่วนในสมัยปัจจุบัน ชนชั้นในสังคมเกาหลีถูกจำแนกโดยฐานะทางเศรษฐกิจไม่ใช่แบบชนชั้นปกครองที่ยึดถือประเพณีเหมือนเช่นในสมัยดั้งเดิม การรับประทานอาหารของคนในสังคมจึงมีหลายรูปแบบและไม่มีกฎเกณฑ์ที่ตายตัว ชนชั้นแรงงานอาจรับประทานอาหารที่แพงและหรูหราได้หากมีกำลังทรัพย์พอ หรือคนฐานะดีก็อาจนั่งรับประทานอาหารข้างทางได้หากมีความชอบในอาหารชนิดนั้น

ชีวิตในเมืองและในชนบทของชาวเกาหลี ชาวเกาหลีที่อาศัยอยู่ในเมืองมีรูปแบบการใช้ชีวิตที่เต็มไปด้วยความรีบเร่งเพราะชาวเกาหลีเห็นความสำคัญของหน้าที่การงาน ต้องการงานให้ได้มากที่สุด จึงมักจะรีบทำกิจกรรมต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันด้วยความรวดเร็วเพื่อที่จะได้กลับไปทำงาน และไม่ได้ผูกสัมพันธ์กับเพื่อนบ้านมากนัก ซึ่งลักษณะการใช้ชีวิตในสังคมเมืองของชาวเกาหลีเช่นนี้ส่งผลต่อลักษณะการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีสมัยใหม่ที่รับประทานอาหารด้วยความเร่งรีบ คำนึงถึงความสะดวกสบายและรวดเร็วเป็นหลัก จึงมักรับประทานอาหารจานเดียว และอาหารฟาสต์ฟู้ด ส่วนรูปแบบการใช้ชีวิตของชาวชนบทในสังคมเกาหลีไม่มีความจำเป็นต้องเร่งรีบ จึงมีเวลาให้การปรุงอาหาร สามารถใช้เวลากับการรับประทานอาหารได้เป็นเวลานาน อาหารของชาวชนบทจึงเป็นอาหารที่เป็นกับข้าวหลากหลายชนิด ปรุงสดและใหม่ ชาวชนบทมีเวลาให้เพื่อนบ้าน จึงมักนั่งรับประทานอาหารล้อมวงกัน แบ่งปันอาหารให้กัน

2. อาหารเกาหลี จากผลการวิจัยจะเห็นได้ว่าอาหารเกาหลีมีการเปลี่ยนแปลงตามรูปแบบการใช้ชีวิตและพฤติกรรมการใช้ชีวิตของคนในสังคมเกาหลี เป็นอาหารที่มีการรับอิทธิพลจากต่างชาติ และเป็นอาหารที่มีการผสมผสานระหว่างอาหารดั้งเดิมและอาหารสมัยใหม่ อาหารเกาหลีไม่ได้ถูกใช้

เพื่อการบริโภคเท่านั้น แต่ยังคงถูกใช้เป็นสัญลักษณ์ทางสังคมหรือเป็นรสนิยมทางสังคมของชาวเกาหลีเพื่อแสดงถึงสถานะของชนชั้นที่พวกเขาดำรงอยู่ อาหารที่ปรุงด้วยวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูง ผ่านขั้นตอนในการปรุงอาหารแบบพิถีพิถัน ถูกจัดวางในภาชนะที่ได้รับการเลือกสรรแล้ว มีการตกแต่งอาหารที่สวยงามละเอียดละไม ทำให้อาหารมีราคาแพง จึงเป็นอาหารที่ถูกจัดไว้สำหรับคนที่มีฐานะดีที่มีกำลังซื้อและเน้นการบริโภคเชิงสุนทรียศาสตร์ซึ่งได้แก่ชนชั้นกลางใหม่

ส่วนอาหารที่ถูกปรุงโดยใช้ปริมาณเป็นตัวตั้ง ผ่านขั้นตอนการปรุงอาหารแบบไม่พิถีพิถันเพื่อไว้สำหรับเสิร์ฟคนหมู่มาก เช่นอาหารฟาสต์ฟู้ด เป็นอาหารที่ใช้ต้นทุนไม่สูง จึงถูกจัดให้เป็นอาหารสำหรับคนที่มีรายได้น้อยที่เน้นการบริโภคเพื่อตอบสนองความต้องการของร่างกายซึ่งได้แก่ชนชั้นแรงงาน

3. สื่อกับภาพตัวแทน จากการศึกษาเรื่องภาพตัวแทนและรสนิยมในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) ทำให้ผู้วิจัยเห็นว่า สื่อได้สร้างรสนิยมในสังคมโดยการสร้างภาพตัวแทนแบบซ้ำ ๆ อย่างต่อเนื่อง โดยเลือกเอาลักษณะเด่นมาเป็นภาพตัวแทนเพื่อให้ผู้เสพสื่อจดจำได้ง่าย ในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) นั้น สื่อได้สร้างรสนิยมการรับประทานของชนชั้นกลางใหม่ให้เป็นแบบหรูหรา และสร้างรสนิยมการรับประทานอาหารของชนชั้นแรงงานให้อยู่ในรูปแบบความจำเป็น โดยผ่านทางสัญลักษณ์ที่จดจำได้ง่าย เช่น ลักษณะของภาชนะสำหรับใส่อาหาร การตกแต่งอาหาร เป็นต้น

นอกจากนั้น สื่อยังเลือกให้ความสำคัญในการนำเสนอภาพตัวแทนในมุมมองของสื่อ โดยในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) นั้น สื่อได้เน้นการนำเสนอการรับประทานอาหารของชนชั้นกลางใหม่แบบหรูหรา ซึ่งภาพตัวแทนที่สื่อนำเสนอมีความลำเอียง ไม่ตรงตามความเป็นจริง เพราะสิ่งที่เกิดขึ้นในความเป็นจริงนั้นสังคมในเกาหลีใต้ไม่ได้มีเพียงชนชั้นกลางใหม่ที่มีฐานะดีมีรสนิยมความหรูหราตามที่สื่อนำเสนอ สังคมเกาหลียังประกอบไปด้วยชนชั้นกลางเก่า ชนชั้นเกษตรกรรมที่มีฐานะยากจน และยังเผชิญกับปัญหาความยากจนของผู้สูงอายุ หลายอาชีพยังได้ค่าแรงน้อย (Kim Sung-Won, 2019) ภาพตัวแทนการรับประทานอาหารที่สื่อสร้างขึ้นมา จึงเป็นเพียงสิ่งที่สื่อเลือกหยิบยกมาเท่านั้น ไม่ใช่ความจริงทั้งหมดหรือความเป็นไปทั้งหมดของสังคม ดังนั้นการเสพสื่อต้องพิจารณาสภาพความเป็นจริงของสังคมประกอบด้วย

7.3 ข้อเสนอแนะ

ผลการศึกษาวิจัยดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยมีความเข้าใจภาพตัวตนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีเพิ่มมากขึ้น อย่างไรก็ตาม เนื่องจากภาพตัวตนการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่สื่อนำเสนอในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat) เป็นลักษณะของคนชั้นกลางใหม่และชนชั้นแรงงานเท่านั้น หากจะศึกษาภาพตัวตนและรสนิยมการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีที่เป็นภาพรวมทั้งหมดของสังคม จำเป็นต้องขยายพื้นที่ศึกษาไปยังชนชั้นอื่น ได้แก่ ชนชั้นทุนนิยม ชนชั้นกลางเก่า และชนชั้นเกษตรกรด้วย ผู้วิจัยจึงคิดว่ามีประเด็นที่ควรศึกษาเพิ่มเติม ดังนี้

1. ควรมีการสัมภาษณ์ชาวเกาหลีที่อาศัยอยู่ในประเทศไทย และเก็บข้อมูลเพื่อเปรียบเทียบระหว่างการรับประทานอาหารที่เกิดขึ้นจริงในสังคมเกาหลี และการรับประทานอาหารที่ปรากฏอยู่ในสื่อ
2. สื่อควรจะนำเสนอภาพตัวตนการรับประทานอาหารของคนหลากหลายชนชั้นให้มากกว่านี้เพื่อจะได้เห็นถึงภาพตัวตนการรับประทานอาหารของคนชนชั้นอื่น ได้แก่ ชนชั้นทุนนิยม ชนชั้นกลางเก่า และชนชั้นเกษตรกร

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

- กระทรวงการท่าเทียบมทางเพศสตรีและครอบครัว. (2019). **คู่มือการใช้ชีวิตในประเทศเกาหลี: คำแนะนำในการใช้ชีวิตสำหรับครอบครัวหลากหลายวัฒนธรรมและชาวต่างชาติ.** โชล : กระทรวงการท่าเทียบมทางเพศสตรีและครอบครัว.
- กระทรวงวัฒนธรรม กีฬาและการท่องเที่ยว. หน่วยงานบริการข้อมูลและวัฒนธรรมเกาหลี. (2016). **เรื่องราวในวันวานและปัจจุบันของเกาหลี.** โชล : กระทรวงวัฒนธรรม กีฬาและการท่องเที่ยว.
- กาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน. (2560). **สายธารแห่งนักคิดทฤษฎีเศรษฐศาสตร์การเมืองกับสื่อสารศึกษา.** พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: ภาพพิมพ์.
- กิตติ ประเสริฐสุข. (2561). “South Korea’s Soft Power: Strengths and Limitation Soft Power ของเกาหลีใต้: จุดแข็งและข้อจำกัด.” **International Journal of East Asia Studies** 22, 1: 122-139.
- ขวัญฟ้า ศรีประพันธ์. (2551). “ภาพตัวแทนคนจนในรายการเกมโชว์ทางโทรทัศน์.” วิทยานิพนธ์ปริญญาคุชฎีบัณฑิต สาขาสื่อสารมวลชน คณะวารสารศาสตร์และสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- เคอร์ติส, ไบรอัน. (2551). “สัญศาสตร์กับภาพแทนความ.” แปลจาก “Semiotics and Visual Representation.” แปลโดย เถกิง พัฒโนภาษ. **วารสารวิชาการคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย** 1, 2551: 35-50.
- ดำรงค์ ฐานดี. (2547). **สังคมและวัฒนธรรมเกาหลี.** กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- นพดล อินทร์จันทร์. (2555). “ภาพยนตร์ชุดเกาหลีกรณีศึกษากระแสคลื่นวัฒนธรรมเกาหลีในสังคมไทย (Korean Drama Series: A Case Study of Korean Culture Feverwave in Thai Society Context).” **สถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ** 14,1 (กรกฎาคม-ธันวาคม): 132-143.
- นันทกา สุธรรมประเสริฐ. (2559). “การสื่อสารและเรื่องรสนิยมอาหารของนักชิมไทย.” วิทยานิพนธ์ปริญญาคุชฎีบัณฑิต สาขาวิชานิติศาสตร์ คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- นาตยา อยู่คง. (2560). “รายงานการวิจัยเรื่องวัฒนธรรมครัววัฒนธรรมอาหาร บ้านกู่สันตรัตน์ อ. นาตุน จ. มหาสารคาม.” คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- พจนมาลย์ พุดมี. (2558). “ชนชั้นกลางกับการสื่อสารสนิยมในการบริโภคส้มตำ.” วิทยานิพนธ์ปริญญาวารสารศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสื่อสารมวลชน คณะวารสารศาสตร์และสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สมรภัช ชัยสิงห์กานานนท์. (2538). “รสนิยม: ภาษาในสังคมไทยในยุคบริโภคนิยม.” วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต สาขามานุษยวิทยา คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สมสุข หินวิมาน. (2545). “ครัว : พื้นที่การผลิตทางวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน.” **รัฐศาสตร์สาร** 23,2 (พฤษภาคม-สิงหาคม): 171-215.
- สุนีย์ ประสงค์บัณฑิต. (2553). **แนวความคิดฮาปัทสของปีแอร์ บูร์ดิเยอ กับทฤษฎีทางมานุษยวิทยา**. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).
- สุภาณี คำศรีม่วง. (2558). “สัญญาะทางวัฒนธรรมอาหารผ่านรายการโทรทัศน์สาระบันเทิงทางอาหาร.” วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสื่อศิลปะและการออกแบบสื่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุชยา ผู้พัฒน์. (2547). “อาหาร : ความเข้าใจในเพศสภาพ ชนชั้น และอำนาจ.” วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสตรีศึกษา สำนักบัณฑิตอาสาสมัคร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ภาษาต่างประเทศ

Hall, Stuart. (1997). **Representation: Cultural Representations and Signifying Practices**. London: Sage.

เว็บไซต์

- दनัย ปัตตพงษ์. (ม.ป.ป.). **(Japanese) Keiritsu vs. (Korean) Chaebol**. เข้าถึงเมื่อวันที่ 2 มกราคม 2563. เข้าถึงได้จาก http://it.nation.ac.th/faculty/danai/download/mba_madeeasy119.pdf
- ดำรงค์ ฐานดี. (ม.ป.ป.). **เกาหลีในยุคอาณาจักรโซซอน**. เข้าถึงเมื่อวันที่ 3 มกราคม 2563. เข้าถึงได้จาก <http://www3.ru.ac.th/korea/article1/article4.pdf>

- Arita, Shin. (2003). “The growth of the Korean middle class and its social consciousness.” **The Developing Economies** XLI, 2 (June 2003): 201–220. เข้าถึงเมื่อวันที่ 2 กันยายน 2562. เข้าถึงได้จาก https://www.ide.go.jp/library/English/Publish/Periodicals/De/pdf/03_02_05.pdf
- Byun Sung-Hee. (1992). “Attitudes of Korean college students towards fast food, family style, and fine dining restaurants.” M.S. theses, Department of Hotel, Restaurant, and Institution Management, Iowa State University. เข้าถึงเมื่อวันที่ 5 มกราคม 2553. เข้าถึงได้จาก <https://lib.dr.iastate.edu/rtd/16673>
- Chang Hyeon Lee and Young Kim. (2018). “Jongka, the traditional Korean family: exploring jongka food in the context of Korean food categories.” **Journal of Ethnic Foods** 5 (2018): 40-53. เข้าถึงเมื่อวันที่ 2 กันยายน 2562. เข้าถึงได้จาก <http://isiarticles.com/bundles/Article/pre/pdf/129710.pdf>
- Chung Ah-young. (2014). **Food-centric TV shows becoming hot trend.** เข้าถึงเมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 2561. เข้าถึงได้จาก http://koreatimes.co.kr/www/news/culture/2014/04/135_154997.html
- Kim Se-jeong. (2015). **Gov't seeks to list Korean cuisine as UNESCO heritage.** เข้าถึงเมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 2561. เข้าถึงได้จาก http://www.koreatimes.co.kr/www/news/nation/2015/10/116_189080.html
- Kim Sung-Won. (2562). “สถานการณ์ปัจจุบันและอนาคตของสังคมสูงวัยในเกาหลีใต้.” รายงานสรุปการบรรยายพิเศษและเวทีสานเสวนา Dialogue for Our Future Digital and Active Aging in Japan and Thailand **สังคมสูงวัยไทย – ญี่ปุ่น : สูงวัยอย่างมีพลังในโลกยุคดิจิทัล จัดโดยมูลนิธิญี่ปุ่น** ณ ห้องประชุม 201 สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.), 11 มีนาคม. เข้าถึงเมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2563. เข้าถึงได้จาก https://www.jfbkk.or.th/wpcontent/uploads/2019/02/Summary_of_Dialogue_for_Our_Future.pdf
- Laura. (2013). **The Philosophy of Korean Food.** เข้าถึงเมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2562. เข้าถึงได้จาก <https://asiacrunchdotcom1.wordpress.com/2013/07/15/the-philosophy-of-korean-food>

- Lee Kyung-Sik. (2015). **Korean foods for the kings, nobility, middle class and common people: Korean food gets world's spotlight by Daejanggeum, Hallyu.** เข้าถึงเมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2562. เข้าถึงได้จาก <http://www.koreapost.com/news/articleView.html?idxno=985>
- Lee Woo-Young. (2015) **History of food exchanges between Korea and Japan.** เข้าถึงเมื่อวันที่ 3 มกราคม 2563. เข้าถึงได้จาก <http://www.koreaherald.com/view.php?ud=20151210001173>
- Life in Local, Inc. Network. (n.d.). **Korean Table Manners.** เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน 2562. เข้าถึงได้จาก <http://www.lifeinkorea.com/Food/f-manners.cfm>
- Salim, Zafirah. (2017). **Being knowledgeable about food and culture might just help you clinch that business deal.** เข้าถึงเมื่อวันที่ 2 มกราคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://vulcanpost.com/615694/korean-food-culture-clinch-business-deal>
- Statistics Korea. (2019). **2018 Population and Housing Census.** เข้าถึงเมื่อวันที่ 2 มกราคม 2563. เข้าถึงได้จาก <http://kostat.go.kr/portal/eng/pressReleases/1/index.board?bmode=read&aSeq=378504>
- The Straits Times. (2018). **South Korea officially drops its maximum workweek to 52 hours to promote work-life balance.** เข้าถึงเมื่อวันที่ 2 มกราคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://www.straitstimes.com/asia/east-asia/south-korea-officially-drops-its-maximum-workweek-to-52-hours>
- Tan, Rachel. (2018). **Seoul Food: The faces of contemporary Korean cuisine.** เข้าถึงเมื่อวันที่ 3 มกราคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://guide.michelin.com/sg/en/article/features/seoul-food-the-faces-of-contemporary-korean-cuisine>
- UNESCO. (2013). **Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.** เข้าถึงเมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 2561. เข้าถึงได้จาก <https://ich.unesco.org/en/lists#2013>
- UNWTO. (2018). **UNWTO Tourism Highlights 2018 Edition.** เข้าถึงเมื่อวันที่ 3 มกราคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419876>

ภาคผนวก

รายการอาหารเกาหลีที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)

ลำดับ ที่	รายชื่ออาหาร			
	ชื่ออ่านออกเสียง เป็นภาษาไทย	ชื่อถ่ายเสียงเป็นอักษร โรมัน	ชื่อเขียนเป็น ภาษาเกาหลี	ชื่อเรียกเป็นภาษาไทย
1	กตเกทัง	kkotgaetang	꽃게탕	สตูว์ปู
2	กตดิงซิม	kkotdeungsim	꽃등심	เนื้อสันวัวย่าง
3	กบซัง	gobchang	곱창	ไส้วัวย่าง
4	กมจั้งอูกูอี	kkomjangeogui	꼼장어구이	ปลาไหลย่าง
5	กมจั้งอูจีแก	kkomjangeojjigae	꼼장어찌개	สตูว์ปลาไหล
6	กัลชีโจริม	galchijorim	갈치조림	ปลาตาบเงินย่าง
7	กิมจีจีแก	kimchijigae	김치찌개	สตูว์กิมจิ
8	กิมจีจิม	kimchijjim	김치찜	กิมจิตุ่น
9	กิมจิ ชูเจบี	kimchi sujebi	김치 수제비	บะหมี่น้ำใส่กิมจิ
10	กิมพีทัง	gimpitang	김피탕	พิซซาชีสราดหมู เปรี้ยวหวาน
11	กุกซู	guksu	국수	บะหมี่น้ำ
12	กุกกุกบัป	gulgukbap	굴국밥	ข้าวต้มหอยนางรม
13	กุกบัป	gulbap	굴밥	ข้าวอบหอยนางรม
14	กุกจอน	guljeon	굴전	หอยนางรมชุบแป้งทอด
15	กุกมูซิม	gulmuchim	굴무침	สลัดหอยนางรม
16	โกดิงงอูกูอี	godeungeogui	고등어구이	ปลาแมคเคอเรลย่าง
17	โกมัมกุกมูซิม	kkomak muchim	꼬막무침	หอยแครงราดซอส
18	คเยรันจิม	gyeranjjim	계란찜	ไข่ตุ๋น
19	คเยรัน ดูบูจิม	gyeran dubujjim	계란 두부찜	ไข่ตุ๋นเต้าหู้
20	คกงุกซู	konggugsu	콩국수	บะหมี่เย็นซุปลั้วเหลือง
21	คิมบัป	kimbab	김밥	ข้าวห่อสาหร่าย
22	คัลซัม	kalssam	칼쌈	บะหมี่ในน้ำซุปล และ ผักกาดห่อ
23	โคชูจับแจ	gochujabjae	고추잡채	ผัดวุ้นเส้นใส่พริกไทย
24	โคดิงงอ โจริม	godeungeo jorim	고등어 조림	สตูว์ปลาแมกเคอเรล
25	จกบัล	jokbal	죽발	ชาหมูต้มซีอิ้ว

ลำดับ ที่	รายชื่ออาหาร			
	ชื่ออ่านออกเสียง เป็นภาษาไทย	ชื่อถ่ายเสียงเป็นอักษร โรมัน	ชื่อเขียนเป็น ภาษาเกาหลี	ชื่อเรียกเป็นภาษาไทย
26	จ็อน	jeon	전	อาหารประเภทชุบแป้ง ทอด
27	จ็อนบกกุกอี	jeonboggui	전복구이	หอยเป่าฮ้อย่าง
28	จ็อนบกจีแก	jeonbogjjigae	전복찌개	สตูว์หอยนางรม
29	จ็อนบกจุก	jeonbogjuk	전복죽	ข้าวต้มหอยเป่าฮ้อย่าง
30	จ็ับแช	japchae	잡채	ผัดวุ้นเส้นใส่ผัก
31	จันชีกุกซู	janchi guksu	잔치국수	บะหมี่น้ำซุปลลาแอน โซวี
32	จัมปง	jjamppong	짬뽕	บะหมี่ทะเลในน้ำซุปรส เผ็ด
33	จาจังมยอน	jajangmyeon	자장면	บะหมี่ซอสดำ
34	โจแกกุก	jogaeguk	조개국	ซุปลลา
35	โจแกกุกอี	jogaegui	조개구이	หอยย่าง
36	ซาบู ซาบู	shabu shabu	샤부 샤부	สุกี้หม้อไฟ
37	ชีแม็ก	chimaek	치맥	ไก่ทอดและเปียร์
38	โชบับ	chobab	초밥	ข้าวปั้น
39	ซอลลองทัง	seolleongtang	설렁탕	ซุปลลาหางวัว
40	ซัมกยอบซัลกุกอี	samgyeopsalgui	삼겹살구이	หมูสามชั้นย่าง
41	ซัมกเยทัง	samgyetang	삼계탕	ไก่ตุ๋นโสม
42	ซุกบอมมุล	ssukbeomul	숙버물	แป้งข้าวเจ้าหนึ่งใบเซเลอ รี
43	ซุนแด	soondae	순대	ไส้กรอกเลือดหมู
44	ซุนแดกุก	sundae guk	순대국	ซุปลลาไส้กรอก
45	ซุนแดบกกิม / จลมยอน	sundae bokkeum / jjolmyeon	순대볶음/쫄면	ผัดเผ็ดไส้กรอกใส่บะหมี่
46	แซอูโซกิมกุกอี	saeusogeumgui	새우소금구이	กุ้งเผาเกลือ
47	แซ็งซ็อนจุก	saengseonjuk	생선죽	ข้าวต้มปลา

ลำดับ ที่	รายชื่ออาหาร			
	ชื่ออ่านออกเสียง เป็นภาษาไทย	ชื่อถ่ายเสียงเป็นอักษร โรมัน	ชื่อเขียนเป็น ภาษาเกาหลี	ชื่อเรียกเป็นภาษาไทย
48	ดงกาลี	donkkaseu	돈가스	หมูทอด
49	ดงพายุก	dongpayuk	동파육	หมูสามชั้นผัดซีอิ๊ว
50	ดักบัล	dalkbal	닭발	ตีนไก่ราดซอส
51	ดูบุโบซัม	dububossam	두부보쌈	เต้าหู้หมูสามชั้นนึ่ง
52	โดโทริมุก มูชิม	dotorimuk muchim	도토리묵 무침	สลัดวุ้นลูกโอ๊ค
53	ต็อกบกกี	tteokbokki	떡볶이	เค้กข้าวผัดซอส
54	ทวินจังจีแก	doenjang jীগae	된장찌개	เต้าเจี้ยวหม้อไฟ
55	ทวิกีม	twigim	튀김	อาหารทอดต่าง ๆ
56	ทเวจิกาลบี โจริม	dwaejigalbi jorim	돼지갈비 조림	ซีโรงหมูย่างซอสเผ็ด
57	ทเวจิกอบเตกี	dwaejikkeobdegi	돼지껍데기	หนังหมูย่าง
58	ทังซุยุก	tangsuyuk	탕수육	หมูผัดเปรี้ยวหวาน
59	นั๊กจีกุก	nagjiguk	낙지국	ซุ๊ปปลาหมึก
60	นั๊กจี ซาบู ซาบู	nagji shabu shabu	낙지 샤브 샤브	ปลาหมึกหม้อไฟ
61	นั๊กจิบอกกีม	nagjibokkeum	낙지볶음	ปลาหมึกผัดเผ็ด
62	นามุล	namul	나물	เครื่องเคียงประเภทผัก
63	นุรุงจี	nurunggi	누룽지	ซุ๊ปข้าวกรอบ
64	แนงมยอน	naengmyeon	냉면	บะหมี่เย็น
65	บกกิมบับ	bokkeumbab	볶음밥	ข้าวผัดเกาหลี
66	บันชัน	banchan	반찬	เครื่องเคียง
67	บาจิลัก คัลกุกซู	bajilag kalgugsu	바지락 칼국수	บะหมี่ซุ๊ปหอยกาบ
68	บิบิมกุกซู	bibimguksu	비빔국수	บะหมี่เย็นเผ็ด
69	บิบิมบับ	bibimbap	비빔밥	ข้าวยำเกาหลี
70	บินแดต็อก	bindaetteok	빈대떡	แป้งทอดถั่วเขียว
71	บูลโดจัง	buldojang	불도장	บะหมี่ผัดซอสดำ
72	บูแดจีแก	budaejiigae	부대찌개	สตูว์กองทัพ
73	แบคซุนแด	baeksoondae	백순대	ไส้กรอกขาว
74	โบซัม	bossam	보쌈	หมูห่อผัก

ลำดับ ที่	รายชื่ออาหาร			
	ชื่ออ่านออกเสียง เป็นภาษาไทย	ชื่อถ่ายเสียงเป็นอักษร โรมัน	ชื่อเขียนเป็น ภาษาเกาหลี	ชื่อเรียกเป็นภาษาไทย
75	พัทคัลกุกซู	patkalguksu	팔칼국수	บะหมี่ซูปถั่วแดง
76	มักจั้ง	makchang	막창	ไส้หมูย่าง
77	มันดู	mandu	만두	เกี๊ยว
78	มียอกกุก	miyeokguk	미역국	ซุปสาหร่าย
79	มูปปยอดักบัล	moopyeodalkbal	무빠달발	ตีนไก่ไร้กระดูกรสซอส
80	เมมิลกุกซู	memilguksu	메밀국수	บะหมี่บัควีต
81	เมมิลจ็อน	memiljeon	메밀전	บัควีตซุบแป้งทอด
82	ยั้งจั้งพี	yangjangpi	양장피	ผัดผักรวมทะเลใส่เส้น
83	ยั้งนยอม ชิคิน	yangnyeom chikin	양념 치킨	ไก่ทอดราดซอส
84	ยุกแกจั้ง	yukgejang	육개장	ซูปเนื้อใส่ผัก
85	ราโจกิ	rajogi	라조기	ไก่ผัดซอสเผ็ด
86	รามยอน	ramyeon	라면	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
87	ลือปสเตอร์	robeuseuteo	로브스터	ลือปสเตอร์
88	อาอึ๊กจุก	augjuk	아욱죽	ข้าวต้มแมลโล
89	โอสยั้งจั้งยุก	ohyangjangyuk	오향장육	หมูหนึ่งพะโล้
90	ฮวังกิมวังแซอูคูอิ	hwanggeumsaeugui	황금왕새우구 이	กุ้งย่าง
91	ฮเว	hweh	회	ปลาดิบ
92	ฮอตดอก	hotdogeu	핫도그	ไส้กรอก
93	โฮบักจ็อน	hobakjeon	호박전	แตงซุกินีซุบแป้งทอด (Zucchini)
94	แฮจั้งกุก	haejangguk	해장국	ซูปแก้มาค้าง
95	แฮมุลจ็อนกอล	haemul jeongol	해물전골	อาหารทะเลหม้อร้อน
96	แฮมุลจิม	haemul jjim	해물찜	อาหารทะเลนึ่ง
97	แฮมุลต็อกบกกี	haemultteokbokki	해물떡볶이	เค้กข้าวทะเลผัดซอส

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - สกุล	นางสาวศศิธรดา วงศ์ประทุม
ที่อยู่	292/206 ถนนรัชดาภิเษก แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2559 – ปัจจุบัน	ศึกษาต่อระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาลัยเขตพระราชวัง สนามจันทร์ คณะอักษรศาสตร์ สาขาเอเชียศึกษา ภาษาเกาหลี
พ.ศ. 2553 - 2558	สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยม จากโรงเรียนโยธินบูรณะ กรุงเทพมหานคร

แบบโอนลิขสิทธิ์สารนิพนธ์
สาขาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ข้าพเจ้า	นางสาวศศิธรดา วงศ์ประทุม
นักศึกษาชั้นปีที่ 4	วิชาเอกเอเชียศึกษา ภาษาเกาหลี
ชื่อสารนิพนธ์	ภาพตัวแทนและรสนิยมในการรับประทานอาหารของชาวเกาหลี ที่ปรากฏในละครชุดเกาหลีเรื่องรวมพลคนช่างกิน (Let's Eat)
ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์นาตยา อยู่คง
ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้	292/206 ถนนรัชดาภิเษก แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร
หมายเลขโทรศัพท์ที่	0935416546

ลิขสิทธิ์ของสารนิพนธ์อันเป็นผลมาจากการศึกษาเล่าเรียน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรระดับปริญญาบัณฑิต ข้าพเจ้ายินดีโอนลิขสิทธิ์ตามมาตรา 17 วรรค 2 แห่งพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ.2537 เป็นของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร โดยมีกำหนดตลอดอายุคุ้มครองลิขสิทธิ์

ลงนามผู้โอน.....

(นางสาวศศิธรดา วงศ์ประทุม)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงนามผู้รับโอน.....

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....