

บทที่ 10

วัฒนธรรมและเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์

ศาสตราจารย์ดี เฮียวกี ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยฮานยางแห่งสาธารณรัฐเกาหลี กล่าวว่า เครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ถือว่าเป็นเครื่องดื่มที่มนุษย์ผลิตขึ้นที่มีอายุยืนยาวที่สุด และกลายเป็นวัฒนธรรมดั้งเดิมของชนแต่ละชาติแต่ละเผ่าพันธุ์ โดยมีประวัติเรื่องเล่าขานเกี่ยวกับการค้นพบ และความคิดความเชื่อที่ผูกพันกับ “น้ำเมา” ไม่ว่าจะเป็นไวน์ น้ำชา และเหล้าที่คนดื่มกินอยู่มากมายนับไม่ถ้วน อีกทั้งมีการเล่าสืบต่อกันมาอย่างไม่มีวันจบสิ้น ทั้งนี้เพราะธรรมชาติของผลไม้ รากไม้ และข้าวต่างมีสารที่ก่อให้เกิดเป็นแอลกอฮอล์โดยมีคนค้นพบโดยบังเอิญ จากนั้น คนจึงนำผลไม้หรือข้าวชนิดนั้น ๆ มาทำการผลิตเป็นเครื่องดื่มที่มีรสอร่อยและทำให้เกิดความมึนเมา เคลิบเคลิ้ม สุขสันต์ และกระปรี้กระเปร่าด้วยฤทธิ์แอลกอฮอล์เมื่อเข้าสู่ร่างกายและไปกระตุ้นให้โลหิตหมุนเวียน และความกระชุ่มกระชวยก็ตามมา อันเป็นการเพิ่มรางวัลและคุณค่าให้กับชีวิตอีกทางหนึ่ง

อนึ่ง ในสังคมที่มีอากาศหนาวเหน็บและเย็นจัดในฤดูหนาว ผู้คนจำเป็นต้องหาอาหารที่ให้แคลอรีสูงเพื่อสร้างความอบอุ่นให้แก่ร่างกาย ส่วนเครื่องดื่มก็มีความจำเป็นอย่างยิ่งเพราะใช้ดื่มตลอดเวลา จึงต้องดื่มให้ร้อน จึงมีวัฒนธรรมการดื่มชาและกาแฟเกิดขึ้นทั่วไปในขณะเดียวกัน ไวน์และเหล้าหรือเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ทั้งหลายก็มีส่วนที่ทำให้ร่างกายอบอุ่น ยิ่งในสมัยโบราณที่โลกยังไม่มีไฟฟ้าและเครื่องอิเล็กทรอนิกส์ ผู้คนจำเป็นต้องพึ่งพาอาหารและเครื่องดื่ม ที่อยู่อาศัยที่แข็งแรงมิดชิด และเสื้อผ้าหนา ๆ ในการป้องกันความหนาวเหน็บในช่วงที่มีอุณหภูมิต่ำกว่าจุดเยือกแข็งเป็นเวลาหลายเดือนในแต่ละปี อาหารและเครื่องดื่มดังกล่าวจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งขาด

จะเห็นได้ว่า อาหารและเครื่องดื่มให้ประโยชน์ต่อร่างกายโดยตรง และยังขยายหน้าที่ประโยชน์ในการสร้างความสุขหยรรษาให้กับชีวิตครอบครัวและสังคม ด้วยเหตุนี้จึงเกิดมีวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการกินดื่มมากมายหลายหลาก เพราะคนจะบรรจงสร้างสรรค์ศิลปะการทำอาหารและเครื่องดื่ม ศิลปะการดื่ม (chudo-the way of drink) และวัฒนธรรมการทำเครื่องปั้นดินเผาที่ใช้เป็นภาชนะในการบรรจุอาหารและเครื่องดื่มที่น่าสนใจยิ่ง

มีคำกล่าวโบราณของชาวเกาหลีว่า “รสชาติของไวน์ของแต่ละเมืองจะเป็นตัวชี้ถึงคุณภาพของนักรบเมืองและรสชาติของน้ำพริกและถั่วเหลืองหมัก (fermented sauces) เป็นเครื่องชี้ถึงสถานภาพของครอบครัว” นั่นหมายความว่า หากไวน์คืออาหารดี อะไรต่อมิอะไรก็จะดีตามไปด้วย ดังนั้น อาหารและเครื่องดื่ม (ไวน์และเหล้า) ของคนเกาหลีโบราณจึงได้รับการยกย่องว่าเป็นสิ่งสำคัญในชีวิตประจำวันตั้งแต่ระดับครัวเรือนไปจนถึงระดับประเทศชาติ และยังเป็นเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ด้วยแล้ว ถือกันว่าเป็นสัญลักษณ์ที่ผูกพันกับกฎระเบียบทางสังคมที่ผู้คนมีต่อกัน อีกทั้งผูกพันกับประเพณีหลัก อันได้แก่ ใช้เช่นไหว้บรรพบุรุษและบวงสรวงเทพเจ้า ใช้ในการต้อนรับแขกคนสำคัญที่มาเยือน และใช้ในการแสดงความเคารพและความกตัญญูต่อพ่อแม่ เป็นต้น

ประวัติการพัฒนารูปแบบของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

1. ยุคสามอาณาจักร

ผู้ที่อาศัยอยู่บนคาบสมุทรเกาหลีได้ค้นพบว่า สามารถนำข้าวมาหมักเพื่อเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์มานานนับตั้งแต่ยุคสามอาณาจักร คือ อาณาจักรโคกูริว อาณาจักรซิลลา และอาณาจักรแพ็กเจ โดยคนในยุคนั้นสังเกตเห็นว่าเมื่อหมักข้าวจนเปื่อยยุ่ยก็จะกลายเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อันโอชะ ในยุคนั้นการเกษตรกรรมเฟื่องฟู จึงนำผลผลิตอื่น ๆ ที่ได้จากการเพาะปลูกและที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติไปหมัก ก่อให้เกิดเป็น เครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมึนเมาได้อีกหลายชนิด ดังที่ปรากฏในเอกสารของจีนชื่อ Taiping yulan ที่กล่าวถึงเรื่องราวของหญิงชาวโคกูริวทำไวน์ชื่อโคกาจู (kogaju) อีกทั้งมีเอกสารที่เขียนขึ้นในอาณาจักรพูโย (ปี 18 ก่อนคริสต์ศักราช - ค.ศ. 660) ที่มีการนำไวน์ชื่อของโก (yonggo) ไปใช้ในการประกอบพิธีกรรมทางศาสนา ในขณะที่ผู้ที่อาศัยอยู่ในเมืองเล็กเมืองน้อยในยุคนั้นก็ทำไวน์เพื่อดื่มกินในการเฉลิมฉลองงานเทศกาลสำคัญ ๆ จะเห็นได้ว่า ไวน์ได้เกิดขึ้นบนคาบสมุทรเกาหลีมานานแล้วนับแต่ก่อนคริสตศักราชทีเดียว

อนึ่ง เอกสารชื่อ ประวัติศาสตร์สามอาณาจักร (Samguk sagi) ได้บรรยายถึงการค้นพบวิธีการทำไวน์ขาว (คนไทยเรียกว่าเหล้าน้ำขาว) ไวน์ชนิดนี้ได้ผูกพันกับการดำเนินชีวิตของคนเกาหลีในยุคนั้น ไวน์ที่มีชื่อเสียงของอาณาจักรโคกูริวชื่อ ชิจู (chiju) เป็นที่นิยมกันยิ่ง

นักและเป็นที่ชื่นชอบของชาวจีนที่มักกล่าวขวัญกันว่าเป็นไวน์ที่ผ่านกระบวนการหมักอย่างยอดเยี่ยม นั่นหมายความว่า ไวน์เกาหลีได้รับการส่งออกไปขายยังจีนแล้วตั้งแต่ยุคสามอาณาจักร ส่วนไวน์ของอาณาจักรเพ็กเจได้แพร่หลายเข้าไปในญี่ปุ่นโดยผู้เชี่ยวชาญการทำไวน์ชื่อ อินบอน (Inbon) ไปสาธิตวิธีการทำให้แก่ชาวอาทิตย์อุทัยได้เรียนรู้ถึงกรรมวิธีทำไวน์จากเมืองของตน ในขณะที่ไวน์ชื่อซิลลาจู (Shillaju) ของอาณาจักรซิลลาก็มีชื่อเสียงและเป็นเอกลักษณ์ของเมืองนี้ โดยมีเรื่องเล่าว่า กษัตริย์มูโยลแห่งซิลลาผู้รับผิดชอบในการรวมสามอาณาจักรเข้าด้วยกันจะรับประทานอาหารวันละ 2 มื้อ แต่ละมื้อจะประกอบด้วยข้าว 6 กะละมัง ไวน์ 6 แกลลอน และไก่ฟ้า 10 ตัว จะเห็นได้ว่า ชนชั้นสูงและขุนนางจะบริโภคไวน์ในขณะที่บริโภคอาหาร อย่างไรก็ตาม ไม่ปรากฏหลักฐานการบันทึกถึงวิธีการทำไวน์อย่างละเอียดว่าทำตามขั้นตอนอย่างไร เพียงแต่กล่าวว่ามีการทำไวน์จากผลผลิตทางการเกษตรหลากหลายชนิดในยุคอาณาจักรสหพันธรัฐรวมซิลลา

2. อาณาจักรโคริว

กรรมวิธีในการทำไวน์ได้พัฒนาเรื่อยมาและได้เพิ่มความหลากหลายของชนิดของไวน์มากขึ้นในยุคอาณาจักรโคริว โดยได้เพิ่มการหมักเพียงครั้งเดียวมาเป็นการหมักหลายครั้ง อีกทั้งยังมีการเติมข้าวที่นึ่งใหม่ลงไปไวน์ที่หมักไว้อีกเรื่อย ๆ อันเป็นการเพิ่มรสชาติและเพิ่มแอลกอฮอล์ให้เข้มข้นมากขึ้น ในขณะเดียวกัน มีการใส่สมุนไพรและผลไม้บางชนิดลงไปในการทำไวน์ ทำให้เพิ่มคุณค่าทางอาหาร จนไวน์ได้รับการยกย่องว่าเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ไวน์ในยุคนี้จะผลิตและขายกันในวัด เพราะวัดทางพุทธศาสนาของเกาหลีจะตั้งอยู่บนเชิงเขาห่างจากหมู่บ้านและเมืองมาก พุทธศาสนิกชนที่จะไปทำบุญที่วัดจะต้องไปนอนค้าง โดยวัดจะจัดที่พักเป็นกุฏิหลายหลังและเครื่องนอนไว้ให้ ดังนั้น ไวน์ที่ทำขึ้นจึงทำไว้เพื่อขายให้แก่ผู้ที่มาวัดได้ดื่มให้ร่างกายอบอุ่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงเวลากลางคืน

ไวน์ที่ทำจากข้าวเรียกว่า มอกคอลลี (makkolli) แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ ชนิดน้ำขาวขุ่น (takchu) และชนิดน้ำใส (pakchu or paekchu) ในขณะที่เหล้าที่ผลิตด้วยการกลั่นเรียกว่า โซจู (soju) ซึ่งนำกระบวนการทำเข้ามาเผยแพร่ในเกาหลีโดยพ่อค้าชาวมองโกลและชาวจีนในราชวงศ์หยวนราวปี ค.ศ. 1277 โซจูได้รับความนิยมในหมู่ชนชั้นสูงมาก นอกจากนี้

มีการนำเหล่าชนิดอื่น ๆ เข้ามาเผยแพร่ในเกาหลี เช่น kamhongno หรือเหล่าที่ต้องกลั่นสอง ครั้งซึ่งมีแหล่งกำเนิดมาจากตะวันออกกลางและอินเดีย นำมาเผยแพร่ในเกาหลีโดยพวกมองโกล และเหล่าชนิดอื่น ๆ ที่มีเทคนิคในการกลั่นแปลก ๆ จากพวกมองโกลภายหลังที่พวกเขาได้ตั้งราชวงศ์หยวนขึ้นในจีน ส่วนคนเกาหลีเองได้พัฒนาไวน์ต่อไปอย่างไม่หยุดยั้ง ส่วนใหญ่ยังคงใช้ข้าวและข้าววิทหมัก และมีบางกลุ่มจะใช้ดอกตูมของลูกแพร์มาทำไวน์ที่อร่อยยิ่งชื่อ iwuhaju เป็นต้น

จะเห็นได้ว่า ต้นตำหรับของไวน์ของเกาหลีส่วนใหญ่ได้ริเริ่มมาจากยุคโคริว ซึ่งถือเป็นยุคสำคัญที่สุดของการพัฒนาการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และก่อให้เกิดเป็นรากฐานในด้านการพัฒนาวัฒนธรรมการดื่มของคนเกาหลี นอกจากนี้ ยุคโคริวนี้เองที่มีการแบ่งเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ตามกรรมวิธีในการผลิต คือ ไวน์ที่หมักด้วยข้าวและสุราที่เป็นผลมาจากการกลั่น

3. อาณาจักรโชซอน

มีการพัฒนาการทำเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จากข้าวเหนียวแทนข้าวเจ้าและผ่านกระบวนการกลั่นหลายครั้งแทนการกลั่นเพียงครั้งเดียว ทำให้สุรามีคุณภาพและส่งออกไปขายยังต่างประเทศข้างเคียงในยุคกษัตริย์เซจง (ค.ศ. 1418-1450) แห่งอาณาจักรโชซอน อีกทั้งจำนวนชนิดของไวน์ก็มีเพิ่มมากขึ้น

กษัตริย์เซจงได้ส่งเสริมให้มีการศึกษาเปรียบเทียบสมุนไพรของเกาหลีที่ปลูกใน 8 จังหวัดกับสมุนไพรของจีน จากนั้นได้รวบรวมเป็นเอกสารทางการแพทย์ชื่อ Emergency Prescriptions of Native Medicine (ค.ศ. 1412) และ Compilation of Native Korean Prescriptions (ค.ศ. 1433) ข้อมูลในเอกสารดังกล่าวมีประโยชน์อย่างยิ่งต่อการเลือกใช้สมุนไพรในการทำอาหาร ขนมและนำมาปรุง/ผสมเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มนานาชนิด

คนเกาหลีใช้สมุนไพรในการทำไวน์ เช่น โสม ใบของต้นเบญจมาศ ใบสน กิ่งสนอ่อน เกสรของดอกสนและไผ่ เป็นอาทิ กล่าวกันว่า สมุนไพรกว่า 130 ชนิดนำมาผลิตไวน์ได้ถึง 60 ชนิด นอกจากนี้ยังนำดอกไม้เช่น ดอกกุหลาบ ดอกเชอริ้ ดอกเบญจมาศ ดอกบัว ฯลฯ

และผลไม้ เช่นแอปเปิล ลูกสน องุ่น มะนาว ส้ม ทับทิม และหัวมันมาทำไวน์ ทำให้จำนวนไวน์ของยุคนี้มีถึง 180 ชนิดทีเดียว

ยุคอาณาจักรโซซอนรับเอาลัทธิขงจื้อเป็นศาสนาประจำชาติ ลัทธินี้ถือว่าสำหรับที่ใช้เช่นไหว้บรรพบุรุษมีความสำคัญยิ่ง ลูกหลานจะเลือกสรรอาหารและเครื่องดื่มที่ดีที่สุดมาจัดให้แก่บรรพบุรุษ หากของสิ่งใดที่คัดสรรนำมาเช่นไห้ว จะถือว่าเป็นของที่ดีที่สุด และคนเกาหลีก็เลือกเอาไวน์ที่ครอบครัวทำขึ้นมาเช่นไห้วในวันซุกก ดังนั้น ไวน์จึงเป็นสัญลักษณ์สำคัญมากและแต่ละครอบครัว (หรือตระกูล) จะมีวิธีทำไวน์ชนิดพิเศษประจำตระกูล โดยจะถ่ายทอดกระบวนการวิธีทำให้แก่ลูกหลาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งแก่ลูกสะใภ้คนโต และจะเก็บสูตรการทำให้เป็นความลับไม่ให้คนนอกล่วงรู้อย่างเด็ดขาด

ไวน์เป็นสิ่งที่แสดงถึงสถานภาพของครอบครัวที่แม่บ้านของครอบครัวชนชั้นสูงจะปรุงไวน์เก็บไว้เพื่อเลี้ยงต้อนรับแขกคนสำคัญที่มาเยือน ไวน์ที่ดี รสชาติดีและปรุงรสที่พิเศษสุดจะได้รับการคัดเลือกให้เป็นไวน์ของภูมิภาคนั้น ๆ เช่น ไวน์ที่มีชื่อเสียงจากกรุงโซลชื่อ yoksanchun จากจังหวัดโซลตาคือ hosanchun จากจังหวัดชุงชอง คือ nosanchun จังหวัดเปียงกัน (เกาหลีเหนือ) คือ pyokhyangju ส่วนไวน์จากตำบลกุมซอนชื่อ chongmyongju จะเป็นที่โปรดปรานของคนทั่วประเทศ

ในตอนปลายของยุคอาณาจักรโซซอน เกาหลีได้เปิดประเทศและทำการค้าขายกับประเทศอื่น ๆ จึงมีการนำไวน์/เหล้าจากต่างประเทศเข้ามาจำหน่ายหลายชนิด และเป็นที่นิยมในหมู่นักดื่มชนชั้นสูงที่ได้ลองลิ้มชิมรสไวน์จากแดนไกล

4. ยุคอาณานิคม

โดยแท้จริงแล้ว เหล้าสาเกและเบียร์ของญี่ปุ่นได้นำเข้ามาเกาหลีนับตั้งแต่ประเทศทั้งสองได้เซ็นสัญญาทงฮวาในปี ค.ศ. 1876 ที่ให้เกาหลีเปิดเมืองท่าติดต่อค้าขายกับต่างประเทศ ต่อมา ค.ศ. 1907 เมื่อเกาหลีตกเป็นดินแดนในอารักขาของญี่ปุ่น รัฐบาลญี่ปุ่นได้ตรากฎหมายเรียกเก็บภาษีสุรา และสั่งห้ามชาวเกาหลีทำไวน์ในครัวเรือน อีกทั้งได้สร้างโรงกลั่นสุราในแต่ละหมู่บ้านขึ้นเพื่อผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แต่ต้องเสียภาษีให้แก่รัฐอย่าง

ครบถ้วน ในปี ค.ศ. 1910 เมื่อญี่ปุ่นผนวกดินแดนเกาหลีเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรอาทิจิอุทซึ กฎหมายดังกล่าวมีผลบังคับอย่างเคร่งครัด เพราะภาษีเป็นรายได้หลักของรัฐบาล

จนถึงปี ค.ศ. 1930 ไวน์ที่ผลิตขึ้นตามครัวเรือนต่าง ๆ ได้ถูกลบเลือนหายไป พร้อม ๆ กับสูตรการทำที่เคยส่งผ่านจากรุ่นปู่ย่าตายายไปยังลูกหลานก็หายสาบสูญไปจนหมดสิ้น จะเหลือก็เพียงบางครัวเรือนที่แอบซ่อนสูตรไว้อย่างมิดชิดให้เป็นสมบัติของตระกูล ในขณะที่โรงเหล้าของชุมชนต้องเสียภาษีให้รัฐในอัตราสูงลิ่ว ด้วยเหตุนี้ จึงไม่มีแรงจูงใจใด ๆ ให้คนพัฒนาปรับปรุงไวน์/เหล้าให้ดีขึ้น ผู้คนจึงหันมาดื่มสาเกแทน

5. ยุคหลังการได้รับเอกราช

เมื่อเกาหลีได้รับเอกราชในปี ค.ศ. 1945 การเก็บภาษีอากรสุรายังอยู่ในอัตราเดิมกับเมื่อครั้งยุคอาณานิคม แต่การพัฒนาการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง กล่าวคือ ในปี ค.ศ. 1952 มีการใช้กากน้ำตาลผลิตแทนการใช้ข้าว ทั้งนี้เพราะในช่วงสงครามเกาหลีระหว่างปี ค.ศ. 1950-1953 เกิดการขาดแคลนข้าวอย่างรุนแรง อีกสิบปีต่อมา มีการใช้มันฝรั่งผลิตเหล้าโซจู ส่วนไวน์พื้นเมืองได้ลดความสำคัญลงเป็นอันมากเพราะรัฐบาลออกคำสั่งห้ามไม่ให้ใช้ข้าวเพื่อทำไวน์ เพราะการขาดแคลนข้าวยังเป็นปัญหาอยู่ซึ่งเกาหลีขาดแคลนธัญพืชอย่างหนักในระหว่างทศวรรษที่ 1960 ดังนั้นคนเกาหลีจึงหันไปใช้แป้งและพืชผลทางการเกษตรอื่นผลิตไวน์แทน ปี ค.ศ. 1970 บริษัทหลายบริษัทได้ตั้งโรงงานผลิตสุราตามกรรมวิธีของชาวตะวันตก จึงมีเหล้าหลายชนิดออกมาจำหน่าย เช่น เหล้าองุ่น วิสกี้ บรั่นดี ยิน วอดก้า และรัม เป็นต้น และได้รับความนิยมอย่างกว้างขวาง อย่างไรก็ตาม รัฐบาลได้ยกเลิกคำสั่งห้ามใช้ข้าวผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในปี ค.ศ. 1971 ชาวบ้านจึงเริ่มผลิตมอคคอลลีอีกครั้ง ต่อมาในปี ค.ศ. 1974 มีการนำเข้ามันสำปะหลังเพื่อใช้ผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

ในปี ค.ศ. 1985 รัฐบาลได้กำหนดให้แหล่งผลิตไวน์บางแห่งเป็น “บริเวณเขตวัฒนธรรม” ของการทำเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เช่น เมืองอันดงเป็นแหล่งผลิตเหล้าโซจู เมืองชินโดผลิตไวน์สองจุ เมืองอิริผลิตไวน์อิกังจู เป็นต้น และในปี ค.ศ. 1994 กระทรวงเกษตรและการประมงกำหนดให้ไวน์ที่ผลิตจากชุมชนของฮวา ชุมชนเคอริเยย และชุมชนกุมชันเป็น

แม่แบบของไวน์พื้นเมืองของชาติ โดยให้มีการสงวนรักษาและส่งเสริมพัฒนาการผลิตไวน์พื้นเมืองให้เจริญรุ่งเรืองขึ้นมาอีกครั้ง

เครื่องดื่มแอลกอฮอล์พื้นเมืองที่มีชื่อเสียง

ไวน์พื้นเมืองที่ทำจากข้าว ผลไม้และพืชของเกาหลีมีอยู่เป็นจำนวนมากมายหลายชนิด ในที่นี้จะขอนำมากล่าวไว้สัก 2 ชนิด คือ

1. มอคคอลลี (Makkolli)

ดังที่กล่าวข้างต้นมาแล้วว่า มอคคอลลีหรือไวน์ข้าวเป็นเสมือนเหล้าข้าวที่ผลิตและดื่มในชนบทของไทย โดยจะใช้ข้าวที่นึ่งแล้วหมักระยะหนึ่ง ก็จะกลายเป็นน้ำข้าวขุ่นข้น (milky wine) มีส่วนผสมแอลกอฮอล์ราว 6-8 เปอร์เซ็นต์และมีรสเปรี้ยว เมื่อดื่มไปแล้วจะรู้สึกสดชื่น มอคคอลลีนี้เป็นไวน์ที่เก่าแก่และแพร่หลายที่สุด ในอดีต คนเกาหลีจะเรียกว่า nongju หรือไวน์ชานาเพราะครอบครัวชานาจะผลิตและใช้ดื่มกินภายหลังจากการทำงานอย่างหนักในไร่นามาทั้งวัน นอกจากนี้ ยังใช้ดื่มเพื่อเฉลิมฉลองในวันงานพิเศษ งานประเพณี งานแต่งงาน และงานทำศพ อีกทั้งดื่มเพื่อปลอบประโลมกันและกัน ในยามที่ความทุกข์ยากได้บังเกิดขึ้น

ในยุคอาณาจักร โคริว จะเรียกว่า imhwaju ซึ่งหมายความว่า ไวน์เปรี้ยวกำลังดื่ม เพราะช่วงเวลาที่คนทำการผลิตมอคคอลลีเป็นหน้าดอกเปรี้ยวกำลังตูม

โดยทั่วไปแล้ว ภายหลังจากที่นำน้ำสีข้าวขุ่นมาต้มจนเดือด ก็จะนำไปบรรจุขวดโดยไม่กรองทำให้คงสภาพสีข้าวขุ่นเหมือนเดิม แต่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง กล่าวคือ มีโปรตีนจากข้าว 1.9 เปอร์เซ็นต์ มีวิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสอง และวิตามินบีคอมเพลกซ์ รวมทั้งมีกรดออกแทนิก 0.8 เปอร์เซ็นต์ จึงทำให้มีรสเปรี้ยว ไวน์จากข้าวชนิดนี้เป็นที่นิยมของนักดื่มทุกเพศทุกวัยในอดีตเมื่อครั้งเกาหลียังคงเป็นประเทศเกษตรกรรมอยู่ ปัจจุบัน ภายหลังจากที่รัฐบาลขึ้นทะเบียนว่ามอคคอลลีเป็นวัฒนธรรมของชาติที่ล้ำค่า จึงมีการหมักไวน์ข้าวชนิดนี้อีกครั้งตามชนบททั่วไปเพื่อให้ผู้คนที่สนใจดื่มกินในงานประเพณีและให้นักท่องเที่ยวต่างประเทศทดลองลิ้มชิมรส

2. อังดงโซจู (Andong soju)

เมืองอังดง จังหวัดเคียงชังเหนือเป็นเมืองประวัติศาสตร์เก่าแก่และเป็นศูนย์กลางวัฒนธรรมของเกาหลีที่ลือชื่อ ปัจจุบันเมืองนี้ได้รับความสนใจยิ่งเมื่อสมเด็จพระนางเจ้าอลิษาเบรแห่งสหราชอาณาจักรได้เสด็จเยือนหมู่บ้านอังดงเมื่อปี ค.ศ. 1998

กล่าวกันว่า อังดงโซจูกำเนิดขึ้นเมื่อกบไล ข่าน ได้มาตั้งค่ายทหารที่เมืองนี้เพื่อเตรียมการที่จะบุกเกาะญี่ปุ่น พระองค์ได้รับสั่งให้ทำเหล้าชนิดนี้ขึ้นที่นี่ อนึ่ง เมืองอังดงมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพพิเศษจึงเป็นผลให้อังดงโซจูที่ทำขึ้นมีรสเป็นเลิศ

อังดงโซจูมีแอลกอฮอล์ถึง 45 เปอร์เซ็นต์เพราะใช้เวลาหมักนานถึง 20 วัน และเก็บบ่มต่ออีก 100 วัน ณ อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ทำให้มีรสกลมกล่อม ชวนดื่มยิ่งนัก ในบริเวณแถบนี้ ครอบครัวหลายครอบครัวจะทำโซจูเพื่อบริโภคและจำหน่าย จึงเป็นโซจูที่ผลิตเป็นอุตสาหกรรมครัวเรือน อย่างไรก็ตาม ในช่วงที่ถูกญี่ปุ่นยึดครองเป็นอาณานิคมได้ถูกสั่งห้ามผลิต ต่อมาเมื่อเกาหลีได้รับเอกราช อังดงโซจูได้รับการผลิตตามกระบวนการอุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์ออกจำหน่าย ทำให้ชื่อเสียงของโซจูของเมืองนี้ขจรกระจายเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายจนถึงปัจจุบัน

ดังที่กล่าวแล้วว่า แต่ละจังหวัดและเมืองสำคัญ ๆ จะมีไวน์พื้นเมืองที่ผลิตขึ้นโดยการใส่สูตรส่วนผสม และกรรมวิธีการผลิตพิเศษที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ทำให้แต่ละท้องถิ่นมีไวน์ที่มีชื่อเสียง และยิ่งรัฐบาลส่งเสริมให้มีการทะนุบำรุงวัฒนธรรมพื้นเมืองและภูมิปัญญาชาวบ้าน จึงมีการนำไวน์บรรจุลงในขวดสีขาวที่ประดิษฐ์เป็นรูปลักษณะเฉพาะ อันเป็นเสมือนการประกวดประชันกันระหว่างท้องถิ่น เมื่อนำมาวางเรียงกันเพื่อจำหน่ายในร้านขายเครื่องดื่ม ทำให้แลดูน่าตื่นตาตื่นใจยิ่งนัก

อุตสาหกรรมการผลิตสุรา

บริษัทจินโร (Jinro) เริ่มผลิตโซจูมาตั้งแต่ปี ค.ศ. 1924 ในขณะที่เกาหลียังตกเป็นเมืองขึ้นของญี่ปุ่น ในช่วงแรกนั้น การผลิตโซจูของบริษัทยังเป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็ก แต่ต้องขออนุญาตจากทางการและเสียภาษีให้กับรัฐ กระบวนการผลิตมีลักษณะคล้ายคลึงกับการผลิตสินค้าอื่น ๆ ที่ใช้แรงงานคนเป็นหลักและจะคัดสรรส่วนผสมที่มีคุณภาพ อีกทั้งต้อง

ผ่านกระบวนการผลิตที่ยาวนานแรมปี ดังนั้น เมื่อนำออกจำหน่ายเป็นครั้งแรก ไซจูของบริษัทจินโรจึงได้รับการกล่าวขานว่าเป็นเหล่าของชนชั้นสูงและของคนร่ำรวยที่มีฐานะ จึงจะสามารถหาซื้อมาได้ แต่บริษัทยืนยันว่า ความจริงแล้วราคาไม่ได้แพงจนเกินไป แต่เนื่องจากประชาชนชาวเกาหลีส่วนใหญ่อยู่ในสภาพยากจนและบ้านเมืองไม่สงบสุขเพราะถูกผู้ปกครองญี่ปุ่นกดขี่ ผู้คนจึงต้องประหยัด ปากกัดตีนถีบนำเงินไปซื้อเครื่องอุปโภคบริโภคที่จำเป็นเพื่อให้ครอบครัวอยู่รอด ด้วยเหตุนี้ไซจูจึงไม่ใช่เป็นเหล่าที่ทุกคนสามารถซื้อได้ อีกทั้งยังได้รับการกล่าวขวัญว่าเป็นสินค้าประเภทฟุ่มเฟือย

จนกระทั่งเวลาผ่านไป เกาหลีได้รับเอกราชและผ่านความยากลำบากของสงครามเกาหลีไปแล้ว บริษัทจินโรได้พัฒนาและขยายการผลิตเพิ่มขึ้น ทำให้ราคาถูกลงเป็นอันมาก แต่ยังคงรักษาคุณภาพให้อยู่ในระดับดั้งเดิม กระบวนการผลิตคือการใช้ยีสต์ผสมกับข้าวที่นึ่งแล้วหมักทิ้งไว้ 2 วัน ซึ่งจะทำให้เกิดมีแอลกอฮอล์สูงถึง 45 เปอร์เซ็นต์ จากนั้นนำไปกลั่นออกมาเป็นไซจู แล้วนำไปบ่มในถังไม้โอ๊คเป็นเวลาหนึ่งปี ผลผลิตขั้นสุดท้ายของไซจูจะเป็นน้ำใสสะอาดและมีปริมาณแอลกอฮอล์ 25 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งเป็นปริมาณแอลกอฮอล์มาตรฐานของไซจูทั่วไปในปัจจุบัน

ในประเทศเกาหลีใต้ มีบริษัทกว่า 60 แห่งทำการผลิตสุรานานาชนิด สำหรับบริษัทจินโรครองตลาดมากที่สุด อย่างไรก็ตาม คนเกาหลีนิยมดื่มสุรา และมีกับแกล้มคือ สตูเนื้อ ลูกชิ้นปลา หมูทอด ถั่วและอื่น ๆ ไม่ว่าจะไปร้านไหนหรือภัตตาคาร ณ ที่ใด ก็จะสามารถสั่งไซจูดื่มได้ เมื่อพูดถึงกำลังการผลิตแล้ว บริษัทจินโรผลิตไซจูเดือนละ 100 ล้านขวดหรือนาทีละ 1,000 ขวด อาจถือได้ว่าเป็นบริษัทที่ผลิตเหล้าชนิดเดียว (ไซจู) ที่ใหญ่ที่สุดในโลก นอกจากนี้ยังผลิตเหล้าชนิดพรีเมียมที่เพิ่มส่วนผสมต่างชนิดและมีรสชาติหอมหวาน กลมกล่อมอีกหลายประเภท เช่น Kimsataat, Chongsanri, Pyokyesu และ Chamnamutong โดยได้รับความนิยมนำเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ

ไซจูของบริษัทจินโรได้ส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศหลายประเทศ ตลาดสำคัญคือ ญี่ปุ่น เพราะมีลูกค้าที่เป็นคนเชื้อสายเกาหลีอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ในประเทศญี่ปุ่นเองมีบริษัทขนาดใหญ่ผลิตสุราถึง 80 แห่ง แต่ยอดขายไซจูของบริษัทจินโรสูงเป็นอันดับสี่ในดินแดนอาทิตย์อุทัยทีเดียว

ส่วนอุตสาหกรรมการผลิตเบียร์ก็ขยายตัวรวดเร็วในช่วง 30 ปีที่ผ่านมา ปัจจุบันมีเบียร์หลายหลากชนิดที่เกาหลีผลิตขึ้นจำหน่ายในประเทศและก็เป็นที่ยอมรับของคอกันดื่มเมืองโตมทั้งหลายเช่นกัน

ประเพณีการดื่มของคนเกาหลี

ประเพณีการดื่มของคนแต่ละเชื้อชาติจะแตกต่างกันออกไปเพราะมีปัจจัยที่ก่อให้เกิดเป็นประเพณีขึ้น ได้แก่ สภาพภูมิอากาศและแบบแผนการยึดถือเพศเป็นใหญ่ในครอบครัวและสังคม ปัจจัยทางสภาพภูมิอากาศนั้นเกี่ยวพันกับอุณหภูมิที่อยู่รอบตัว หากสังคมใดมีอากาศร้อน เครื่องดื่มตามประเพณีได้แก่ น้ำเย็น ดังเช่นกรณีของไทยที่มักจะต้อนรับแขกด้วยน้ำเย็น ๆ และอาจจะใส่ดอกมะลิหรือน้ำยาอุทัยลงไปบ้างเล็กน้อยเพื่อให้เกิดความหอมหวานและความสดชื่นขึ้น ส่วนปัจจัยด้านแบบแผนการยกย่องเพศชายเป็นใหญ่ในบ้านก็เป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้ประเพณีการดื่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่งเครื่องดื่มประเภทไวน์และสุราได้รับความนิยม โดยสมาชิกในครอบครัวจะเตรียมอาหารและทำ (ผลิต) เครื่องดื่มไว้ให้แก่ผู้อาวุโสและหัวหน้าครอบครัวที่เป็นชายไว้ดื่มกิน อันจะเป็นการปรนเปรอให้เกิดความสุขสันต์แก่คนสำคัญในบ้าน

เครื่องดื่มแอลกอฮอล์จะพบได้ในแทบทุกสังคมที่ผู้คนจะทำไวน์และเหล้าไว้ดื่มกินเพื่อสังสรรค์ในหมู่มิตรสหายในการเฉลิมฉลองงานรื่นเริงและงานพิธีกรรมต่าง ๆ อีกทั้งใช้ดื่มเพื่อผ่อนคลายความเหน็ดเหนื่อยภายหลังการทำงานหนักมาทั้งวัน อย่างไรก็ตาม เครื่องดื่มแอลกอฮอล์จะสัมพันธ์กับภูมิอากาศ หากอาศัยอยู่ในเขตอบอุ่นและเขตนานเย็น ผู้คนจำเป็นที่จะต้องดื่มเพื่อให้ร่างกายเกิดความอบอุ่น อาจดื่มในปริมาณมาก ๆ และบ่อย ๆ ในแต่ละวัน

คนเกาหลีอาศัยอยู่ในประเทศที่มีอุณหภูมิหนาวเย็นและเป็นสังคมที่ยกย่องผู้ชายเป็นใหญ่ในบ้าน การดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จึงให้ผลโดยตรงต่อร่างกายและก่อให้เกิดเป็นแบบแผนของการอยู่ร่วมกันในสังคม จึงเกิดประเพณีการดื่มที่เกี่ยวข้องกับกฎเกณฑ์และมารยาทในทางสังคมขึ้น

1. เครื่องดื่มแอลกอฮอล์กับการดำเนินชีวิต

มีหลักฐานเป็นเอกสารของจีนได้บันทึกเกี่ยวกับคนเกาหลีที่ชอบดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์มาก่อนตั้งแต่ยุคสามอาณาจักร ในข้อเขียนนั้นบรรยายต่อไปอีกว่า เครื่องดื่มแอลกอฮอล์เป็นส่วนหนึ่งของวิถีการดำเนินชีวิตที่ใช้ในการไหว้ฟ้าดิน ในงานประเพณี และในการเฉลิมฉลองที่จัดให้มีขึ้นตลอดทั้งปี โดยคนเกาหลีจะดื่มและร้องรำทำเพลงเพื่อให้เกิดสุขภาพดีและความรื่นรมย์

หลักฐานทางประวัติศาสตร์อีกเล่มหนึ่งบันทึกว่า คนเกาหลีที่อาศัยอยู่ทางตอนเหนือของคาบสมุทรจะดื่มก่อน แล้วจึงร้องเพลงและเต้นรำ ในขณะที่คนทางใต้จะร้องและรำก่อนที่จะดื่ม แต่ไม่ว่าจะเรียงลำดับดื่มก่อนหรือดื่มหลัง คนเกาหลีจะใช้น้ำเมาส์สร้างบรรยากาศให้ชีวิตรื่นเริงสุขสันต์ให้แก่พวกเขาเอง ดังนั้น การดื่มน้ำเมาจึงมีปรากฏในวรรณคดี บทกวี บทกลอน ภาพวาด คนตรีและการเต้นรำ เช่น ในบทกวีชื่อ Song of Confucion Scholars (ค.ศ. 1216) ที่เขียนขึ้นในยุคอาณาจักร โคริว ได้บรรยายถึงกลุ่มสุภาพบุรุษรินไวน์ลงในถ้วยและดื่มสลับกันไป มากบ้างน้อยบ้างตามอายุของแต่ละคน อีกทั้งได้บรรยายถึงชนิดต่าง ๆ ของไวน์ เช่น ไวน์ทองคำ ไวน์ลูกสน ไวน์หวาน ไวน์ดอกตูมของลูกแพร์ และไวน์ที่ทำมาจากรากไม้ เป็นต้น

จินตกวีที่มีชื่อเสียงของอาณาจักร โคริว ชื่อ ยี กิวโบ (Yi Kyu-bo ค.ศ. 1168-1241) และเพื่อน ๆ พิสมัยในการดื่มไวน์ยิ่งนัก พวกเขาได้ขนานนามกลุ่มของตนว่า “ผู้รักความเพลิดเพลินสามสิ่ง คือ บทกวี คนตรี และไวน์” ส่วนโฮ ชุน (Ho Chun) หมอพื้นบ้านในคริสต์ศตวรรษที่ 16-17 ได้บรรยายถึงเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ไว้ว่า “แอลกอฮอล์ช่วยให้เลือดลมหมุนเวียนได้ดี ช่วยย่อยอาหาร ทำให้มีผิวสดใส ช่วยลดความกังวลใจ ความโมโห และความเครียดลง” อย่างไรก็ตาม เขาได้เตือนว่าจะมีผลร้ายหากผู้ใดดื่มมากเกินไป เพราะจะเป็นอันตรายต่อตับ หัวใจ และจะทำให้ปวดหัวในตอนเช้า

อนึ่ง มีคำเตือนโบราณถึงพิษภัยของน้ำเมาว่า “คนจะเป็นผู้ดื่มถ้วยแรกของไวน์ ไวน์จะดื่มถ้วยที่สองและที่สาม ในที่สุดไวน์จะดื่มบุคคลดคนนั้น...”

ต่อไปนี้จะยกตัวอย่างบทกวีที่มีการเขียนขึ้นเกี่ยวพันกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
ดังนี้

บทประพันธ์ของอิม เช (Im Che ค.ศ. 1549-1587) ผู้ซึ่งได้นั่งดื่มไวน์และเขียนบท
กลอนที่มีชื่อเสียง Pyongyang kisaeng Han-u หรือแปลว่า Cold Rain ไว้ว่า

The Northern sky clear
I left home without my raincoat.
Snow came to the mountains
and a cold rain to the fields.
Drenched by cold rain
it looks like I'll freeze in bed tonight.

Freeze? Freeze? Why should you
freeze?

Where have you left
Your nuptial pillow and quilt?
Drenched in cold rain
you will melt in bed tonight

ส่วนของ โชล (Chong Chol ค.ศ. 1536-1593) ได้บรรยายในบทประพันธ์ของเขา
อย่างน่าฟังดังนี้

Yesterday I heard that farmer Song
from over the hill had
new wine.
I kicked the ox to its feet,
threw on a saddle-blanket and rode
up here.
Boy, is your master home?

Tell him Chong Chol has come to
visit.

My friend, if you have some wine at
home
be sure to invite me.

When the flowers at my house
bloom

I will call you.

Let's discuss ways of forgetting
the worries of one hundred years.

I enjoy wine for four reasons : for
washing away discontent, for recre-
ation, for the entertainment of
guests and because it is difficult to
refuse wine when offered. When
discontent is my reason for drinking,
one could say it is a matter of fate.
When I drink for recreation, it is
much like whistling. When I drink
to entertain visitors, you could say I
do it with a sincere heart. But when
my mind is made up, it is better that
I not be shaken by the words of
others, even if wine is urged upon
me.

นอกจากนี้ นักประพันธ์ชื่อ ชิน เคียงนึม (Shin Kyong-nim เกิดปี ค.ศ. 1936) ได้
บรรยายเรื่อง “เมื่อตลาดปิด” ไว้ดังนี้

We fools are pleased enough
just seeing each others faces.
Carving a melon by the barber shop,
gulping makkolli at a wine stall,
we all have old friends faces.
Talk of drought in the southwest,
of debts to the co-op.

Tapping time with our feet
to the remedy-vendor’s guitar,
why do we always
feel such longing for Seoul?

Shall we find some place to play
cards?

Tip our wallets
and head for the wine house?

Gathering on the school grounds
we eat pieces of dried squid
and we drink.

Gradually
the long summer day ends.
With a pair of rubber shoes
or one salted fish,

down the moon-bright road

the market limps to a close

ส่วนกิม จองกิล (Kim Jong-gil เกิดปี ค.ศ. 1926) ได้เขียนว่า

Clouds the color of fire

cool now like metal

As rain falls

somewhere, drops

for the sunset of my dreary youth

my lips are hot, red as cockscomb,

and I drink down, one after another,

bowls of cool makkolli.

Truly, If all my young days

amount to no more than one bowl

of makkolli.

What more could I

hold to, regret, or try?

Calling my own name over and over,

into the deepening twilight

I set off again on the road.

2. มารยาททางสังคมในการดื่ม

ในการร่วมดื่มสุรานั้น จะมีกฎเกณฑ์ทางสังคมและแบบแผนความประพฤติที่กำหนดไว้อย่างเคร่งครัด กล่าวคือ เราจะไม่ค่อยพบเห็นคนต่างรุ่นอายุดื่มสุราล้อมวงกัน เพราะคนเกาหลีจะแยกคนตามตำแหน่งและอายุ ผู้น้อยจะเคารพผู้ใหญ่และให้ความยำเกรงผู้ที่มีวัยสูงกว่า คนที่จะเป็นเพื่อนสนิทกันได้มักจะเป็นผู้ที่มีอายุรุ่นราวคราวเดียวกัน ตามปกติในชนบทกลุ่มนักดื่มจะเป็นคนอายุในวัยเดียวกัน ซึ่งจะหยอกล้อและสนุกสนานอย่างเป็นกันเองส่วน

ในเมืองนั้น อายุและตำแหน่งจะมีความสำคัญ หากต้องร่วมดื่มสุรากัน คนที่มีตำแหน่งต่ำกว่า และอายุน้อยกว่าจะแสดงอากัปกิริยาสำรวมต่อผู้อื่นที่นั่งรอบวง และหากจะยกสุราขึ้นดื่มก็จะหันหน้าออกจากวง เป็นต้น

แบบแผนการดื่มที่เรียกว่า “ดื่มแบบเกาหลี” มีลักษณะดังนี้ เวลานายกิมชวณเพื่อน ๆ ไปเลี้ยง เจ้าภาพจะเป็นผู้รินสุราให้กับทุกคน จากนั้น ก็นั่งจิบและคุยกันไปเรื่อย ๆ ในการรินสุราในครั้งต่อไป สมาชิกคนใดคนหนึ่งในกลุ่มจะรินให้ ที่สำคัญก็คือการรับการรินสุรานั้น ผู้รับจะยกถ้วยด้วยสองมือ โดยมือหนึ่งถือถ้วยเหล้าในขณะที่อีกมือหนึ่งประคอง อันถือว่าเป็นการให้เกียรติแก่ผู้รินเหล้าให้ เมื่อรับประทานอาหารและเครื่องดื่มเสร็จสิ้น นายกิมหรือเจ้าภาพจะเป็นผู้จ่ายค่าอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมด

การรับประทานอาหารและดื่มสุราเป็นเรื่องที่ผู้ชายเกาหลีถือเป็นการนันทนาการที่ให้ความสุขและความรื่นเริงระหว่างกันและกันยิ่ง อีกทั้งเป็นการพักผ่อนภายหลังเลิกงาน ในขณะที่ดื่ม จะมีการพูดคุยส่งเสียงดังและทุกคนจะสนุกสนานรื่นเริงมากที่สุด ผลที่ได้รับอีกแง่หนึ่งก็คือความจริงใจที่มีต่อกัน เป็นการกระชับมิตรและสร้างความสัมพันธ์ให้สนิทแนบแน่นกับเพื่อนฝูง นอกจากนี้ ยังเป็นการแสดงถึงความมีใจนักเลง ใจกว้างของแต่ละคนอีกด้วย ดังนั้นการเลี้ยงกันจึงมักจะไม่นิยมสิ้นสุดลงเพียงร้านแรกเท่านั้น แต่จะมีการเลี้ยงตอบแทนในร้านที่สองและสามในคืนเดียวกัน

ร้านเหล้าหรือโรงเตี๊ยม (chumak)

ย้อนไปก่อนทศวรรษที่ 1960 แห่งคริสต์ศักราช ก่อนที่เกาหลีจะพัฒนาประเทศให้เป็นสังคมอุตสาหกรรม ร้านเหล้าหรือโรงเตี๊ยม (tavern or inn) เป็นกระท่อมเล็ก ๆ จะทำเป็นร้านเหล้าและที่พักริมทาง ทำหน้าที่คล้ายคลึงกับผับ (public house) ในประเทศอังกฤษ ที่นี่จะขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หรือไวน์และเหล้า ของกับแกล้ม และอาหารจานด่วน (ซูปเนื้อ-ข้าว-กิมจิ) ไว้บริการ ในยุคนั้นประเทศเกาหลียังยากจนอยู่มาก สภาพของร้านเหล้าจึงคล้ายกับเพิงหมาแหงน หน้าร้านเปิดเพื่อวางของขาย มีม้านั่งยาวและโต๊ะ 2-3 ชุดสำหรับให้ลูกค้านั่ง ใต้ตะเกียงน้ำมันก๊าดจุดให้แสงสว่าง และมีป้ายเขียนเป็นตัวอักษรจีนคำว่า “ไวน์” หรือ “เหล้า” แขนงไว้หน้าร้าน บางครั้งอาจเขียนคำว่า “ร้านเหล้า” แขนงไว้ที่ประตู มีหญิงวัยกลางคนที่

เป็นเจ้าของจะสาละวนอยู่กับการเชิญแขกเข้าร้านและจัดเตรียมเครื่องดื่ม ของกับแก้วลม หรือไม่กี่อาหารบริการแก่แขกที่เป็นลูกค้า หากลูกค้าจำเป็นจะต้องค้างแรม ก็จะมีที่ว่างใน กระถ่อมและเครื่องนอน เช่น เสื้อ หมอน ผ้าห่มให้เท่าที่จำเป็น ในกรณีนี้ จึงเรียกว่าเป็น โรงเตี๊ยมได้อีกชื่อหนึ่ง

ในอดีต ร้านเหล้าหรือโรงเตี๊ยมจะตั้งอยู่รอบ ๆ กรุงโซลเพื่อบริการให้กับผู้ที่เข้ามา สอบไล่เข้ารับราชการและมีธุรกิจในเมืองหลวง ส่วนรอบ ๆ ตลาดนัดก็จะมีโรงเตี๊ยมบริการ แก่พ่อค้าแม่ค้าต่างถิ่นที่ต้องนำสินค้ามาขาย โรงเตี๊ยมบางแห่งตั้งอยู่บริเวณท่าเรือเพื่อผู้รอ โดยสารเรือจะได้พักอาศัย และบางแห่งตั้งอยู่ตามดินเขาบริการให้แก่พระและพุทธศาสนิกชน ที่หยุดพักก่อนจะขึ้นไปนมัสการและทำบุญที่วัด ในยุคก่อนนั้น การคมนาคมไปมาไม่สะดวก คนต้องเดินเท้าไปยังสถานที่ที่ต้องการ ดังนั้น ร้านเหล้าจึงทำหน้าที่บริการน้ำร้อน เครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ และอาหารแก่ผู้เดินทางได้หยุดพักระหว่างทางก่อนที่จะเดินทางต่อไปยังจุดหมาย หนึ่ง ร้านเหล้ายังทำให้นักเดินทางคลายความเหงาและรู้สึกเหมือนกับบ้านที่ให้ความอบอุ่น หลังรอนแรมเดินทางด้วยตัวคนเดียว เพราะจะได้พบกับพูดคุยกับคนที่มาใช้บริการด้วยกัน หรือไม่กี่พูดคุยกับเจ้าของร้าน นอกจากนี้ โรงเหล้ายังเป็นแหล่งบริการข่าวสารและการ แลกเปลี่ยนข่าวคราวในยุคที่เครื่องมือการสื่อสาร ไปยังไม่ทันสมัย

กล่าวกันว่า โรงเหล้าที่ตั้งอยู่ในชุมชนชุกเนียย (Chuknyong) ซึ่งตั้งอยู่บนสันเขาโซเขต ที่เป็นทางเชื่อมต่อระหว่างจังหวัดเคียงชังเหนือและจังหวัดซุงซองเหนือได้เปิดบริการ นับตั้งแต่ครั้งยุคอาณาจักรซิลลาในช่วงก่อนคริสตศักราชทีเดียว

ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านการคมนาคมและการสื่อสารของเกาหลีได้พัฒนา อย่างรวดเร็ว นับตั้งแต่มีการประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับที่หนึ่งในปี ค.ศ. 1962 บาร์ และร้านเหล้าทันสมัยเข้ามาแทนที่ร้านเหล้าเพิงหมาแหงนดั้งเดิม ส่วนโรงแรมให้บริการที่พัก อาศัยแทนโรงเตี๊ยม ทำให้ร้านเหล้าพื้นเมืองต้องเลิกกิจการสูญหายไปเกือบหมดสิ้น คงเหลือ แต่ร้านเหล้าไม่กี่แห่ง เช่น ที่ชุกเนียย โดยได้รับการส่งเสริมจากรัฐบาลเมื่อปี ค.ศ. 1980 เพื่อให้คนรุ่นหลังและนักท่องเที่ยวได้มาใช้บริการลิ้มรสอาหารพื้นบ้านและไวน์พื้นเมือง

เกาหลีใต้เจริญรุ่งเรือง ผู้คนส่วนใหญ่เข้าไปใช้บริการในบาร์และร้านเหล้า ซึ่งตั้งอยู่ ทุกหัวระแหง ลูกค้าที่ใช้บริการจะดื่มและพูดคุยกันเสียงดัง พร้อมกับสูบบุหรี่ควันโขมง คน

เกาหลีส่วนใหญ่จะสูบบุหรี่และดื่มเหล้าจัด อย่างไรก็ตาม ระดับของบาร์จะแตกต่างกันไปตามกลุ่มฐานะของลูกค้ายิ่งขึ้น คาเฟ่และบาร์ชาลูน ที่ผุดขึ้นเป็นดอกเห็ดนับแต่ต้นทศวรรษที่ 1980 จะบริการแก่ลูกค้าประเภทกระเป๋าหนักที่จะทำให้บิ๊บกั๊กบิ๊กรสาวสวยครึ่งละมาก ๆ ในขณะที่ตามเมืองใหญ่ ๆ จะมีพื้นที่ที่ปิดโดยรอบ ภายในมีโต๊ะและเก้าอี้ จำหน่ายสุราแก่ผู้ที่มีรายได้น้อย สถานที่ประเภทนี้เรียกว่า pajangmacha หรือบาร์ที่เคลื่อนย้ายได้ โดยพื้นที่เหล่านี้จะตั้งบนฟุตบาทบริการลูกค้าในยามค่ำคืน

ดังนั้นจะสังเกตได้อย่างชัดเจนว่า ร้านอาหารกับร้านเหล้ามักจะแยกออกจากกัน เมื่อรับประทานอาหารจากร้านขายอาหารแล้ว ก็จะพากันไปนั่งดื่มเหล้ากันตามบาร์เหล้า ยกเว้นตามภัตตาคารใหญ่ ๆ ที่จัดเป็นห้อง ๆ จะให้บริการทั้งอาหารและเหล้าพร้อมกับบิ๊กรสาวสวยคอยรับใช้ตลอดเวลา

ภาษาบรรจุกวีและถ้อย

ภาษาที่ปั่นด้วยดินเหนียว ทั้งที่เป็นสังคโลกและเครื่องเคลือบดินเผาเป็นหลักฐานสำคัญที่ทำให้เราสามารถล่วงรู้ถึงเรื่องราวการดำเนินชีวิตของผู้คนย้อนอดีตไปนับพัน ๆ ปี เพราะภาษาเหล่านี้จะถูกฝังอยู่ที่ดินโดยจะคงสภาพอยู่ได้นานแสนนานจนถึงทุกวันนี้

วัฒนธรรมการดื่มของคนเกาหลีในอดีตปรากฏร่องรอยให้เห็นจากวัตถุโบราณที่ขุดค้นพบ หรือที่เก็บรักษาไว้ตามบ้านขุนนางเก่าแก่ ทำให้คนปัจจุบันล่วงรู้ถึงอารยธรรมอันสูงส่งจากศิลปกรรม ทั้งในด้านรูปทรงของภาษาและลวดลายที่แต่งแต้มบนภาษาตลอดจนสีสันทึบที่เคลือบอยู่กับวัตถุโบราณแต่ละชิ้นที่ใช้ในการดื่มกิน ภาษาที่สำคัญมีดังต่อไปนี้

1. ขวด

ขวดบรรจุกวีและเหล้าของเกาหลีมักมีรูปลักษณะเป็นทรงกลม ป่องตรงกลางแล้วค่อย ๆ เล็กเรียวกลมขึ้นไปยังคอจนถึงปลายขวด จากนั้นปากขวดจะเผยอเปิดกว้างกว่าคอเล็กน้อย ทั้งนี้เชื่อกันว่า รูปทรงของขวดลักษณะนี้สามารถบรรจุเครื่องดื่มได้ครึ่งละมาก ๆ และแลดูสวยงามน่าจับต้อง อีกทั้งเหล้าจะรินไหลออกจากปากขวดในปริมาณที่เหมาะสมได้

ง่าย มีนักประพันธ์โบราณได้เปรียบเทียบเสียงของไวน์ที่ไหลออกจากปากขวดว่าเป็นเสมือนเสียงของลำธารที่ใสสะอาดบนภูเขาไหลลงกระทบโขดหินผาในหุบเขา

ขวดลายครามทรงกลมคอยาวเป็นที่ชื่นชอบโดยคนเกาหลีเริ่มใช้มาตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 12 หรือในยุคอาณาจักรโคริวมาแล้ว สีของลายครามยุคนั้นเป็นสีขาวปนสีเหลือง รูปร่างของขวดเป็นรูปทรงน้ำเต้า แต่ไม่ค่อยสวยงามนัก ในขณะที่เดียวกัน ยังมีการปั้นขวดและถ้วยดินเผาเป็นรูปดอกบัว ต่อมาในคริสต์ศตวรรษที่ 14 และ 15 หรือต้นยุคอาณาจักรโชซอน รูปทรงของขวดจะโค้งอ่อนช้อยและทำประณีตมากขึ้น ส่วนขวดลายที่ขีดเขียนข้างขวดภายนอกจะเป็นรูปปลา ดอกโบตั๋น นกกระเรียน หรือตะไคร้บัก เป็นอาทิ สีของขวดได้แก่ ฟ้าผสมขาว ในยุคกลางของอาณาจักรโชซอนนั้น จะเขียนขวดลายเป็นรูปดอกบัว ต้นสน ลูกพรุน และนกกระเรียน โดยจะมีความอ่อนช้อย ละเอียดและสวยงาม สำหรับขวดลายบนภาชนะที่บรรจุไวน์ของเหล่าขุนนางชั้นสูงจะเป็นของสี่สิ่งที่ยอมรับว่าเป็นสัญลักษณ์ของสุภาพบุรุษ (four noble gentlemen) ได้แก่ ลูกพรุน ดอกกล้วยไม้ ดอกเบญจมาศ และไผ่

2. ถ้วย

ถ้วยลายครามจะเคียงคู่กับขวด โดยจะมีขวดลายความสวยงามและสีสันเข้าชุดกัน กล่าวกันว่า ถ้วยลายครามสีเขียวปนน้ำเงินมีใช้ตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 11 โดยปั้นเป็นรูปกลีบดอกบัว ในยุคแรกนั้นมักไม่เขียนขวดลาย แต่จะปล่อยให้ดูเรียบง่าย ต่อมา มีการแต่งแต้มขวดลายให้มีความสวยงามยิ่งขึ้น อย่างไรก็ตาม เมื่อเทียบกับรูปทรงและขวดลายระหว่างขวดกับถ้วยแล้ว ถ้วยลายครามจะมีการเปลี่ยนแปลงน้อยกว่า ส่วนใหญ่จะคงรูปเดิม ซึ่งเป็นถ้วยขนาดเล็กชุดหนึ่งในสำหรับที่มีขวดวางไว้ตรงกลาง

ในอดีต ถ้วยเป็นภาชนะที่ใช้ดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในหมู่ขุนนางและคหบดี

3. ภาชนะหรือถังบรรจุเครื่องดื่ม

ภาชนะที่บรรจุเครื่องดื่มจะเป็นถังดินเผารูปสี่เหลี่ยมขนาดใหญ่ มีปากอยู่ตรงกลางด้านบนเพื่อใช้บรรจุเครื่องดื่มปริมาณมาก ๆ โดยแบกหรือหามในการเดินทางระยะไกล ๆ ทั้งนี้เพราะเหล่าขุนนางสมัยก่อนมักจะย้ายสถานที่ดื่มจากบ้านหนึ่งไปยังอีกบ้านหนึ่ง หรือย้ายไปดื่มที่หมู่บ้านอื่น ๆ หรือไปดื่มตามซุ้มที่สร้างไว้ใกล้ลำธารหรือเชิงเขา อนึ่ง ในงานเลี้ยงแต่

ละครั้งนั้นจะมีขุนนางหลายคนร่วมวงกันดื่ม โดยจะดื่มกินติดต่อกันสองวันสามคืนทีเดียว อีกทั้งมีการย้ายสถานที่ดื่มเพื่อให้เกิดบรรยากาศหรือสภาพแวดล้อมต่างกัน ดังนั้น เหล่าคนรับใช้จะต้องขนเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ติดตามไปทุกหนทุกแห่งที่เจ้านายปรารถนา และต้องให้มีปริมาณมากพอกับความต้องการในการเลี้ยงสังสรรค์ข้ามวันข้ามคืนของเจ้านาย

ถึงดินเผาจะมีรูปทรงเรียบง่าย บางครั้งอาจมีการเขียนลวดลายเป็นรูปปลา นก กระเรียน ดอกบัวตูม หรือลวดลายทางเรขาคณิต ทำให้แลดูสวยงามและแฝงด้วยความขบขัน

4. ภาชนะรูปเหยือกและชามกลม

ภาชนะรูปเหยือกที่มีสองหู หรือเป็นรูปกาน้ำมีฝาปิด เป็นภาชนะที่บรรจุเครื่องดื่มที่ถ่ายจากถังก่อนที่จะบรรจุในขวด หรือบางทีก็รินจากภาชนะรูปกาน้ำลงในถ้วยหรือแก้วเหล้าเลย ภาชนะชนิดนี้แต่เดิมใช้ใส่น้ำชา ต่อมา ใช้บรรจุไวน์เพื่อดื่มในครัวเรือนของเหล่าขุนนาง ลวดลายบนภาชนะจะมีความสวยงามตรงกับรสนิยมของเจ้าของ

ส่วนชามกลมจะใช้เช่นเดียวกับถ้วย โดยรูปทรงและลวดลายจะมีลักษณะแตกต่างกันออกไป ซึ่งใช้ดื่มในครัวเรือนของคหบดีหรือผู้มีอันจะกิน

ปัจจุบัน คนทั่วไปจะใช้ถ้วยแก้วหรือถ้วยเคลือบขนาดเล็กเป็นภาชนะใช้ดื่มไวน์และเหล้า

สังคมเกาหลีกับการดื่ม

อาจกล่าวได้ว่า คนเกาหลีส่วนใหญ่จะดื่มเหล้ากันมาก คิดเฉลี่ยแล้ว แต่ละคนจะดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ปีละ 7.3 ลิตร คนจะหาความสุขด้วยการดื่มกิน ดัชนีที่ชี้หรือประเมินถึงปริมาณการดื่มของคนเกาหลีก็คือกองอาเจียนตามตรอกซอกซอยแทบทุกหนทุกแห่ง แม้แต่ตามทางเดินเท้า (ฟุตบอล) สะพานลอย ห้องน้ำสาธารณะและตามพื้นของสถานีรถไฟใต้ดิน

สิ่งที่น่าสนใจยิ่งก็คือ การดื่มกินร่วมกันจะสร้างมิตรภาพที่แน่นแฟ้นขึ้น เพราะในขณะที่ดื่มและรับประทานอาหารร่วมกัน คนจะพูดตามที่ตนคิดหรือจากใจจริง ดังนั้น การเจรจาตกลงในด้านธุรกิจการงานและการค้าอาจตกลงกันง่ายขึ้นบนโต๊ะอาหาร และร้านเหล้า ดังนั้น ผู้ที่จะทำการค้าขายและทำธุรกิจกับคนเกาหลีอาจจำเป็นต้องตระหนักถึงข้อนี้ อันจะก่อประโยชน์อย่างยิ่งในทางธุรกิจการค้าของคน

เอกสารอ้างอิงบทที่ 10

Bae Do-sik,

“Chumak : A Haven for Travelers,” **Koreana** Vol.10 No.4 (Winter 1996), pp. 30-37.

Choe Ha-rim,

“Aesthetics of Antique Wine Bottles and Cups,” **Koreana** Vol.10 No.4 (Winter 1996), pp. 38-43.

Choi Seung-beom,

“Korean Drinking Customs,” **Koreana** Vol.10 No.4 (Winter 1996), pp. 20-25.

Kwon Byung-rin,

“Soju : Korea’s Popular Alcoholic Drink,” **Seoul** (November 1997), pp. 37- 45.

Lee Hyo-gee,

“History of Traditional Korean Alcoholic Drinks,” **Koreana** Vol.10 No.4 (Winter 1996), pp. 4-9.

Lee Hyoung-kwon,

“Yonyopju : Lotus-Leave Wine Brewed by Yi Chong-Yol’s Descendents,” **Koreana** Vol.12 No.3 (Autumn 1998), pp. 72-75.

Mc.Cann, David R.

“A Few Poems on Makkolli,” **Koreana** Vol.10 No.4 (Winter 1996), pp. 26-29.

Yu Tae-jong,

“Ten Best Traditional Korean Wines,” **Koreana** Vol.10 No.4 (Winter 1996), pp. 10-19.

—————,

“Alcohol Hits Record High,” **Korea Now** 29:1 (January 15, 2000), pp. 25.