

กิมจิ (November 2009)

ภูมิประเทศของเกาหลีใต้เป็นคาบสมุทรที่มีทะเลทั้งสองด้าน และมีกระแสน้ำอุ่น



รูปที่ 1 แม่ค้าขายกิมจิในตลาดสด

กระแสน้ำเย็นไหลผ่าน ในเดือนพฤศจิกายนเป็นฤดูใบเปลี่ยนสี อากาศเย็นสบายและมีฝนตกเล็กน้อย ภูมิอากาศจึงเหมาะสมที่จะปลูกผัก หัวผักกาดอวบอ้วน จนมองดูคล้ายกับลูกฟักแฟง เมื่อปลูกผักได้มากก็หมักดอง เก็บไว้กินในฤดูหนาวได้อีกนาน คนเกาหลีต้องผักกาดขาวกับพริกทำให้มีสีแดงสดน่ารับประทาน เรียกว่า “กิมจิ” อีกทั้งคนเกาหลีชอบกินอาหาร



รูปที่ 2 หัวผักกาด

ทะเลสดมาก เมื่อนำมาต้มกับกิมจิที่เปรี้ยว-เค็ม-เผ็ด ได้ที่รสชาติจึงเหมือนแกงส้มแบบไทยไม่มีผัดเพี้ยน คนไทยที่เดินทางไปเกาหลีจึงไม่จำเป็นต้องพกพริกน้ำปลาไปเหมือนกับไปประเทศอื่นๆ เพียงสั่งกิมจิต้มกับกุ้งปลา กินกับข้าวสวยร้อนๆ เหมือนได้กินข้าวอยู่เมืองไทย

เราจะพบว่าร้านค้าในตลาดเกือบทั้งหมดจะมีสัตว์ทะเลเป็นๆ ไว้จำหน่าย นิยมกินดิบแบบซาซิมิ ที่ใช้คำว่าสัตว์ทะเลนั้น หมายถึงสัตว์ทะเลจริงๆ เพราะคนเกาหลีกินเพรียง เพรียงหัวหอม ปลิง ฯลฯ เรียกว่าตัวอะไรก็ตามที่จับจากทะเลคนเกาหลีกินหมดทุกชนิด ตัวสีแดงที่อยู่ในตู้ไม่รู้ว่าเป็นตัวอะไร ทราบเพียงว่าเขากินกันแบบดิบ การขนส่งมายังตลาดก็ใช้รถบรรทุกทุกหลักรถมีถังน้ำเค็มและถังออกซิเจน ปลาที่มีจำหน่ายเป็นๆ กันมากก็คือ ปลาไหลทะเล ปลาฮาชิบัท ปลากระพงลาย ปลากระบอก ปลาไหลน้ำจืด และปลาช่อน ส่วนหอยมีจำหน่ายสารพัดชนิด เช่น หอยเป่าฮื้อ หอยจอบ หอยเชลล์ หอยสังข์ หอยตลับ หอยแครง หอยแมลงภู่ ฯลฯ ส่วนที่



รูปที่ 6 กุ้งจ่อม ปลาร้า และปลาเค็ม

เห็นอยู่ในถังพลาสติก พิจารณามองอย่างดี ตมดูแล้ว แน่ใจได้เลยว่าเป็นปลาร้า กุ้งจ่อม ปลาหูเค็มหมักน้ำเกลือแบบปลาหูหอมเมืองไทย แน่นอน เพราะฉะนั้น

คนภาคอีสานไปเกาหลีก็ไม่ต้องลำบากพกพาปลาร้าไปด้วย ไปหาซื้อที่โน่นก็ได้ แต่ดูเหมือนกลิ่นจะจางกว่าของเรา



รูปที่ 3-5 สินค้าสัตว์น้ำที่จำหน่ายในตลาด



รูปที่ 7 จิมสาหร่ายสดหมักเกลือ

ในตลาดก็มีสาหร่ายที่เป็นอาหารขึ้นชื่อของเกาหลี ซึ่ง
ส่งเป็นสินค้าออกจำหน่ายเป็นลำเป็นสัน มีทั้งสด แห้ง และหมัก
เกลือแช่เย็น ทั้งสาหร่ายสีเขียว สาหร่ายสีน้ำตาล และสาหร่ายสี
แดง ทั้งมีปลาเค็ม ปลาแห้ง
กุ้งแห้ง และปลาข้าวสาร
เครื่องปรุงก็มีมากมายที่เป็น
เมล็ด หัว และรากไม้แห้ง
ต้อง “แดจังกึม” เท่านั้นที่จะ
รู้ว่าใช้ทำอะไร ปรุงกับอะไร



รูปที่ 8 เครื่องปรุงสารพัดชนิด

ถึงอร่อย แต่หู้ ถั่วอก พริกสด พริกชี้ฟ้าแห้ง หอม กระเทียมก็มี
ขาย คนไทยกินอาหารเกาหลีแล้วไม่รู้สึกละเปลี่ยนแปลงเหมือนกินอาหาร
ฝรั่ง เพราะรสชาติออกไปทำนองเดียวกัน

ที่สะพานปลาที่มีอาหารทะเลจากทั่วโลก เรือประมงเกาหลีเดินทางไปจับปลาทั่วโลก ทั้ง
ในน่านน้ำสากล และทะเลของประเทศที่มีสัญญาต่อกัน เช่น อินโดนีเซีย และเป็นคู่แข่งที่สำคัญของ

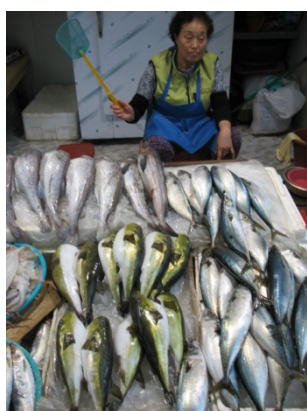


รูปที่ 9 เถียงขายอาหารข้างทาง

กิจการประมงนอกน่านน้ำของไทย มีปูม้า ปูอลาสก้า ปลา
จาละเม็ด ปลาตาบเงิน ปลาทรายแดง ปลาซาบะ ฯลฯ รู้สึกรู้สึกว่า
นิยมปลากัดค่อนข้างมาก เพราะเห็นวางจำหน่ายมากมายมากกว่า
ปลาชนิดอื่นๆ ปลาปักเป้าก็มีขาย ไม่เห็นมีปัญหาเหมือนบ้านเรา
เพิ่งช่วงทางจำหน่ายโซฮูก็มีหอยเจดีย์ใส่กอลมะม่วงต้มไว้ให้พวกคอ
สุราได้ดูดกินเป็นกับแกล้ม ถ้าคนไทยจะลองนำหอยเจดีย์มาเป็น
กับแกล้มบ้าง ก็จะไม่ลด
ปัญหาให้ชาวบ่อกุ้ง



ได้มากทีเดียว แต่ดูว่าหอยเจดีย์ที่นี้จะตัวใหญ่กว่าบ้านเรา
เล็กน้อย



รูปที่ 10 ปลาปักเป้า

ร้านอาหารปิ้งย่าง
แบบหมูเกาหลี ก็มีกิมจิทำจาก
ผักและสาหร่ายหลายชนิด ให้
กินเป็นเครื่องเคียง มีมันเทศเชื่อม
ให้กินเรียกน้ำย่อยก่อนอาหารหลัก
ด้วย อีกทั้งยังมีใบไม้แปลกๆ และ

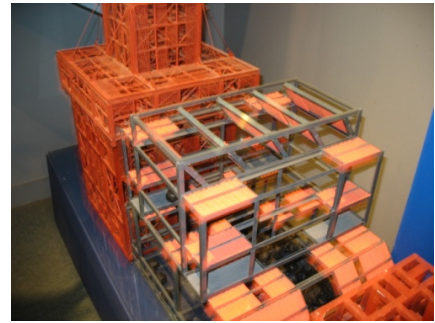
พริกสดใส่จานไว้ให้ สามารถเรียกเติม
ได้ตลอด ทางร้านจะบริการย่างและตัด
เป็นชิ้นพอคำให้เสร็จ เขาจะไม่ให้เรา
ย่างเอง สงสัยกลัวเราทำผิดกรรมวิธีแล้วไม่อร่อย จะเสียชื่อทางร้าน
เปล่าๆ



รูปที่ 11-12 เครื่องเคียงหมูย่าง

ได้ชมพิพิธภัณฑ์เกี่ยวกับการประมง และชีวิตชาวประมง เกาหลีผูกพันกับทะเลมาก มีประวัติยาวนาน มีมุมหนึ่งที่น่าสนใจมาก เป็นเรื่องปะการังเทียม และเชิญนักศึกษาหนุ่มไทยที่จ้างมาเป็นล่ามให้คณะ ทำปริญญานิเทศเกี่ยวกับปะการังเทียมด้วย จึงได้ข้อมูลมากมาย ปะการังเทียมมีมากมายหลายแบบ ขึ้นกับปัจจัยที่เกี่ยวข้องมากมาย ทั้งความเร็วกระแสน้ำ ความลึก ตำแหน่งที่วาง ชนิดพรรณสัตว์น้ำในบริเวณที่วาง ฯลฯ มีหลายขนาด จนสูงเท่าตึก 3 ชั้นก็มี วัสดุก็ใช้หลายแบบขึ้นอยู่กับจะให้ตัวอะไรเกาะอาศัย การเลือกตำแหน่งที่วางก็ต้องเป็นไปตามหลักวิชาการ ให้คุ้มค่าต่อการลงทุน ศึกษาถึงขั้นทำปริญญากันเลยทีเดียว ไม่เหมือนกรมประมงเมืองไทย ทำได้เป็นลูกเต๋าคอนกรีตสี่เหลี่ยมเพียงแบบเดียว ไม่ต้องเลือกมากให้อย่างยาก

สุทธิชัย ฤทธิธรรม
มกราคม 2554



รูปที่ 13-14 ปะการังเทียมหลากหลายแบบ