

## ความภาคภูมิใจกับอาหารจาก 8 จังหวัดทั่วเกาหลี

เรามักจะได้ยินคำกล่าวที่ว่า ฟัลโดคังชิน ซึ่งเป็นคำเรียก ที่หมายถึงพื้นที่ทั่วประเทศในเกาหลี ซึ่งประกอบด้วย 8 จังหวัดทั่วเกาหลี รวมกัน ได้แก่ เกียงกีโด กังวอนโด ชุงชองโด จอนราโด กยงชังโด ฮวังแฮโอ เพียงอันโด ฮัมกยงโด ซึ่งแต่ละจังหวัด ต่างก็มีวัฒนธรรมที่เฉพาะของตนเองสืบต่อกันมา เราจะไปดูกันว่าอาหารประจำจังหวัด ในแต่ละจังหวัดนั้น มีอะไรบ้าง

### กรุงโซลและเกียงกีโด

เนื่องจากกรุงโซลเป็นเมืองหลวงของราชวงศ์โจซอนต่อเนื่องเป็นเวลานาน จึงมีคนในยุคดังกล่าว สืบเชื้อสายและอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก จึงมีลักษณะเฉพาะที่ดูเป็นทางการ อยู่พอสมควร ผู้คนมักจะเรียกคนในกรุงโซลว่า กักเจงจี ซึ่งเป็นคำเรียกสำหรับคนในเมือง(หรือคนกรุงในบ้านเรา) ซึ่งหมายถึง คนที่มีความสุภาพเรียบร้อยพิธีพิถันและเคร่งครัด จึงทำให้อาหารจึงมีลักษณะของความเป็นทางการและพิธีพิถันอยู่ด้วย ซึ่งลักษณะเด่นก็คืออาหารที่ไม่เผ็ดหรือเค็มจนเกินไป สำหรับในเขตเกียงกีโดนั้นอาหารพิเศษ ประจำท้องถิ่นที่มีชื่อเสียง ก็คือ ข้าวจากเมืองฮ็ซอน สำหรับอาหารในกรุงโซลนั้น ฮัมเกทัง(ไก่ตุ๋นโสม), บุลโกกกี(เนื้อผัด เสิร์ฟด้วยภาชนะทองเหลือง), ชินซอนโล(อาหารข้าววังประเภทซูป), ซอลลองทัง(ซูปกระดูกเนื้อ) เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง เป็นต้น

### ชุงชองโด

สำหรับเขตชุงชองนั้น ดินภูเขาที่มีความนุ่มกว่า รวมถึงสภาพอากาศก็อบอุ่นกว่า ก็เลยทำให้ผู้คนในเขตนี้ค่อนข้างพูดช้า และนุ่มนวลกว่า ซึ่งการพูดและการทำอะไรก็ตามมักจะช้ากว่าผู้คนในเขตอื่นๆ สำหรับอาหารในเขตชุงชองนั้น เป็นอาหารง่ายๆ สีสรรจะไม่จัดจ้าน รสชาติกลางๆ มีกลิ่นหอมน่ารับประทาน อาหารที่มีชื่อเสียง เช่น ซองกุกจิง โดโตรีมก(จุนจากข้าวโพด) หรือขนมจากลูกวอลนัท จากเมืองชอนันที่เรียกว่า ฮูดควาจา นอกจากนี้ ทางฝั่งทะเลตะวันตก ท่านก็จะเพลิดเพลินเริ่ดอร่อยกับ ทั้ง กุ้ง หอยนางรม ปู ตามแต่ละฤดูกาลอีกด้วย

### จอนราโด

มีทั้งพริกขี้หนูและอาหารทะเล โดยจะมีความโดดเด่นกว่าพื้นที่อื่น ในแง่ความหรรษา และความมากมายหลากหลาย โดยมีคำเปรียบเปรยถึงว่า โด๊ะอาหารของชาวจอนราโดนั้น เต็มไปด้วยอาหารจึงทำให้ขาโด๊ะหักลงมา(เนื่องจากอาหารเต็มโต๊ะไปหมด) มีการใช้เครื่องปรุงต่างๆ และจอสตัส(ปลาหมึก) ค่อนข้างมาก ทำให้รสจัดและมีกลิ่นหอม จึงทำให้มีชื่อเสียงมากที่สุด ในบรรดาอาหารจากทั่วเกาหลีทั้ง บีบิมบับและคังนามลุกบับ(ข้าวกับน้ำแกงถั่วอก) ของจอนรวมทั้ง กิมจิกใส่จอสตัส ด้วย โคชูจัง(น้ำพริกเกาหลี)จากซุนซัง กมทัง(ซูปกระดูกเนื้อ)ของเมืองนาจู สงงอ(คล้ายปลากะเบน)ของสงชันโด เซพัลนังจี(หมึกชนิดหนึ่งนิยมกินดิบ)ของมกโพโกมก(หอยแครง)จากเมืองพอลโกย กุลบี(ปลาชนิดหนึ่ง)ของเมืองยองกวัง ล้วนแล้วแต่เป็นอาหาร ที่มีชื่อเสียงของทางใต้ทั้งสิ้น

ฮวังแฮโด  
เพียงฮันโด  
ฮัมเกียงโด

### ฮวังแฮโด เพียงฮันโด ฮัมเกียงโด

สิ่งที่พวกเขาปรารถนาถึงคือ การรวมชาติ ตั้งแต่ เดือนมิถุนายน วันที่ 25 เกาหลีก็แบ่งออกเป็นสองส่วน ได้ 60 ปีแล้ว ยังมีคนเกาหลีเหนือและเกาหลีใต้ อีกมากที่รอการรวมชาติอยู่ แม้ว่าประเทศจะถูกแบ่งออกจากกันอาหารของ เกาหลีเหนือก็ยังคงมีชื่อเสียงอยู่ในเกาหลีใต้ ในบรรดาอาหารของเกาหลีเหนือ นั้น ที่มีชื่อเสียงที่สุด ก็คือ ทันยอนโค(หมีเย็น) เปียงยางแนงเมียง (เส้น เมมิลในน้ำซุปรเย็น) ฮัมซึงแนงเมียง(เส้นก๋วยเตี๋ยวที่ทำจากแป้งมันใส่ด้วย เครื่องปรุงน้ำพริก คลุก แล้วทาน) นอกจากนี้อาหารที่ขึ้นชื่อของเกาหลีเหนือ ยังได้แก่ รังมันด(เกี้ยวตัวใหญ่) ซุนแด(ไส้กรอกยัดไส้เลือดหมูกับวัจนเส้น) และ จกบ็ล (ชาหมุดัมกับเครื่องยา)

กรุงโซลและเกียงกีโด

กังวอนโด

### กังวอนโด

สำหรับกังวอนโดนั้นเป็นพื้นที่ที่มีภูเขาสูงที่ดินมีลักษณะแข็งมีการปลูกธัญพืช และพืชประเภทหัวมากในเขตนี้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งมันฝรั่งเป็นที่นิยมเป็น อย่างสูง มีคำพูดล้อเลียนเขตกังวอนว่า คัมจาบารี ซึ่งมีความหมายว่า ภูเขา มันฝรั่ง สำหรับในเขตนี้ มันฝรั่ง ข้าวโพด และอาหารหลากหลายประเภท ที่ทำจากเมมิล(buckwheat) อาหารที่มีชื่อเสียงก็คือ อกซิมมี ( มันฝรั่งปั่น เป็นลูก ทานคล้ายก๋วยเตี๋ยว ) มักกุกซู ( ก๋วยเตี๋ยวชนิดหนึ่งจากเส้นเมมิล ใส่กิมจิและแตงกวา) ในขณะที่ทะเลฝั่งตะวันออกนั้น เมียงแทและโอจิงอ (ปลาพอลแล็กและปลาหมึก) และเนื้อวัวจากเขตแสวงของขุนนั้น มีชื่อเสียง อย่างมาก

ชุงชองโด

เกียงชังโด

### เกียงชังโด

ลักษณะของคนจังหวัดนี้ มักจะมีนิสัยใจร้อน รวมถึงอาหารก็มีรสชาติเผ็ดและ เค็มด้วย เนื่องจากเป็นที่รวมของทั้งทะเลตะวันตกและตะวันออกดังนั้น แนนอนที่สุด อาหารทะเลก็ขึ้นชื่อด้วย ตลาดจากัลช็ ในเมืองพูซัน นับว่ามีชื่อเสียงที่สุดของประเทศ ในด้านความสด ของอาหารทะเลชนิดต่างๆ ที่ขึ้นชื่อ ก็มี มียอก(สาหร่าย) เมียวช็(ปลาเล็ก) แดเก(ปลุก้ามยาวชนิดหนึ่ง) อาหาร ที่ขึ้นชื่อของเกียงชังคือ อากูจิม(ผัดปลากระเบน) ทเวจ็กบับ(ข้าวกับแกง ผัดหมู) และ ยุกแกจ็ง(แกงเผ็ดเนื้อชนิดหนึ่ง)

จอนราโด

흔히 '팔도강산'이라는 말을 합니다. 우리나라를 구성하는 여덟 개의 지역을 묶어서 부르는 말입니다. 여덟 개의 지역은 경기도, 강원도, 충청도, 전라도, 경상도, 황해도, 평안도, 함경도로, 각 지역별로 고유의 문화를 발달시켜왔습니다. 각 지역의 음식별 특징을 알아볼까요?

## 서울, 경기도

서울은 오랜 세월 동안 조선의 수도로서, 양반이 많이 살아 격식과 맵시를 많이 따집니다. 서울 사람들을 '깍쟁이'라고도 부르지요, 깔끔 떨고 간간하며 새침하다는 의미입니다. 그런 성품 탓인지 음식 또한 격식과 맵시를 많이 따집니다. 너무 맵거나 너무 짜지 않은 것도 특징입니다. 경기지역에서 가장 유명한 특산물은 이천 쌀이며, 서울 음식 중에는 **삼계탕**, **불고기**, **신선로**, **설렁탕** 등이 유명합니다.

## 충청도

충청도는 산세가 부드럽고 기후도 온화하며, 그래서인지 사람들의 말씨도 느리고 점잖은 편입니다. 말이나 행동이 너무 굵뜨다고 다른 지역 사람들이 놀리기도 하지요. 충청도는 음식도 지역색이 강하지 않고, 담백하고 구수하며 소박합니다. **청국장**, **도토리묵**, 천안 **호두과자** 같은 음식이 유명합니다. 그리고 계절 따라 서해의 새우, 굴, 꽃게 등을 즐길 수도 있지요.

## 전라도

전라도는 곡식과 해산물 등이 다른 지방보다 월등하게 풍부하고, 음식 또한 매우 호사스럽습니다. 밥상이 푸짐해서 상다리 부러진다는 말로 설명됩니다. 양념과 젓갈을 많이 써서 맛이 진하고 구수하며, 팔도강산의 음식 가운데 단연 최고로 칩니다. 전주의 **비빔밥**, **콩나물국밥**, 젓갈을 듬뿍 넣은 남도식 '김치', 순창의 '고추장', 나주의 **곰탕**, 흑산도 **홍어**, 목포 **세발낙지**, 벌교 **꼬막**, 영광 **굴비**... 다 옮겨 쓸 수도 없을 만큼 유명한 음식이 많습니다.

황해도  
평안도  
함경도

#### 황해도, 평안도, 함경도

“우리의 소원은 통일~” 6.25 전쟁으로 분단된 지 약 60년이 되었습니다. 아직도 많은 사람들이 남한과 북한이 통일되기를 기다리고 있습니다. 나라는 갈라져 있지만 북한의 음식들은 남한에서도 인기를 끌고 있습니다. 북한 음식 중 남한에서 가장 유명한 것은 단연코 **냉면**입니다. 메밀국수를 찬 육수에 말아먹는 ‘평양냉면’과, 전분국수를 고추양념에 비벼먹는 ‘함흥냉면’은 전국민이 사랑하는 음식입니다. **왕만두, 순대, 족발** 등도 유명한 북한 음식입니다.

경기도

강원도

#### 강원도

강원도는 산이 높고 험해 잡곡 농사를 많이 짓고, 특히 감자를 많이 먹습니다. 지금도 강원도 사람을 농담으로 ‘**감자바위**’라고 부르지요. 이 지역에서는 감자, 옥수수, 메밀로 만든 소박한 음식이 많습니다. **옹심이, 막국수** 등이 유명하지요. 한편 동해바다의 명태와 오징어, 황성의 **한우** 등도 유명합니다.

충청도

경상도

#### 경상도

경상도 사람들은 성격이 다혈질이고 급한 것으로 유명합니다. 그리고 경상도 음식은 맵고 짠 것으로 유명합니다. 동해와 남해가 만나는 곳에 있어 해산물도 유명하지요, 부산의 ‘자갈치’ 시장은 전국에서 생선이 가장 싱싱하기로 유명한 곳입니다. 미역, 멸치, 대게 등이 유명하구요, **아구찜, 돼지국밥, 육개장** 등도 경상도에서 즐겨먹는 음식이구요.

전라도