

ภาพแทนของสังคมเกาหลีสมัยโชซอนผ่านเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหาร
ในนวนิยายเรื่อง “สูตรลับตำรับชยา” ของนาคเหรา¹
Representation of Korean Society in Joseon Era through
Culinary Narratives in Novel Titled Consort’s Secret Recipe
Written by Nak Hera¹

จิราภา แป๊ะดำ² (Jirapa Paedum)²

ปรียารัตน์ ชาวลิตประพันธ์³ (Preeyarat Chaowalitprapan)³

พัชลินจ์ จินุ่น^{4*} (Phatchalin Jeennoon)^{4*}

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภาพแทนของสังคมเกาหลีสมัยโชซอนผ่านเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารในนวนิยายเรื่อง “สูตรลับตำรับชยา” ของนาคเหรา สำนักพิมพ์กรู๊ป พับลิชชิ่ง พิมพ์เผยแพร่ปี 2562 โดยใช้แนวคิดภาพแทนเป็นแนวทาง

¹ บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของสารนิพนธ์เรื่องการนำเสนอภาพแทนความเป็นเกาหลีในนวนิยายเรื่อง “สูตรลับตำรับชยา” ของ นาคเหรา สารนิพนธ์ระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยทักษิณ

² นักศึกษาระดับปริญญาตรี, สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ สงขลา 90000, อีเมล: jirapa@hotmail.com

³ อาจารย์ ดร., สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ สงขลา 90000, อีเมล: vindhai@hotmail.com

⁴ รองศาสตราจารย์ ดร., สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ สงขลา 90000, อีเมล: phatchalinj@hotmail.com

¹ This article is a part of a Bachelor’s thesis titled The representation of Koreanness within the novel titled Consort’s Secret Recipe written by Nak Hera, Thaksin University

² Undergraduate Student, Bachelor of Humanities and Social Sciences in Department of Thai, Thaksin University, Songkhla Province, 90000, Thailand, E-mail: jirapa@hotmail.com

³ Lecturer, Dr., Department of Thai, Faculty of Humanities and Social Sciences, Thaksin University, Songkhla Province, 90000, Thailand, E-mail: vindhai@hotmail.com

⁴ Assoc. Prof. Dr., Department of Thai, Faculty of Humanities and Social Sciences, Thaksin University, Songkhla Province, 90000, Thailand, E-mail: phatchalinj@hotmail.com

*Corresponding author :E-mail address : phatchalinj@hotmail.com

Received May 9,2024 Revised: July 8,2025 Accepted: July 17,2025

การวิเคราะห์ นำเสนอด้วยวิธีพรรณนาวิเคราะห์ ผลการศึกษาพบว่า นวนิยายเรื่อง สูตรลับตำรับชานา นำเสนอภาพแทนของสังคมเกาหลีสมัยโชซอนผ่านเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหาร 4 ภาพแทน ได้แก่ 1. ภาพแทนของสังคมที่มีอาหารขึ้นชื่อ อิงต้นตำรับ และใส่ใจต่อสุขภาพ 2. ภาพแทนของสังคมที่ชนชั้นสูงและผู้หญิงใช้อาหารเป็นเครื่องมือในการแสดงอำนาจ 3. ภาพแทนของสังคมที่มีความหลากหลายทางชนชั้น และ 4. ภาพแทนของสังคมที่ผู้คนแสดงค่านิยมตามแบบของลัทธิขงจื้อ ภาพแทนที่ผู้อ่านรับรู้มาจากมุมมองของนักเขียนหญิงและกลวิธีทางวรรณศิลป์ ทำให้เห็นภาพแทนของสังคมเกาหลีสมัยโชซอนผ่านเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารที่ส่วนหนึ่งสอดคล้องกับประวัติศาสตร์กระแสหลัก อีกส่วนหนึ่งมาจากการใส่ความหมายลงไป ซึ่งขึ้นอยู่กับความคิดของผู้แต่งกับค่านิยมของยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะการแสดงการต่อสู้ต่อรองของผู้หญิงภายใต้อำนาจปิตาธิปไตยเพื่อเลื่อนสถานภาพของตนผ่านทักษะด้านอาหารจนประสบความสำเร็จ

คำสำคัญ : ภาพแทน สังคมเกาหลี ยุคสมัยโชซอน เรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหาร

Abstract

This research article explores the portrayal of Korean society in the Joseon era depicted via culinary narratives in the novel titled Consort's Secret Recipe written by Nak Hera, published by Groove Publishing (2019). The study employed the concept of visual representation as a framework for analysis and a descriptive analytical approach. The findings reveal that S Consort's Secret Recipe presents seven distinct representations of Korean society in the Joseon era through its culinary narrative: (1) a society renowned for its culinary traditions, highlighting health and adherence to recipes; (2) a society where the upper class and women used culinary expression as a tool to display power; (3) the stratification of society into multiple classes; (4) expression of Confucian values. The reader's perception of these representations comes from the female author's perspectives and her literary techniques. The novel not only

presents a snapshot of Joseon society's culinary landscape partly consistent with mainstream history but also infuses it with additional layers of meaning as a reflection of the author's interpretations and the evolving values of the era. In particular, the novel depicts women grappling with patriarchal power through their culinary abilities, symbolizing their fight for societal progress.

Keywords: representation, Korean society, Joseon Era, Culinary Narratives

บทนำ

นวนิยายเรื่องสูตรลับตำรับชายา เป็นผลงานของนักเขียนไทยที่มีนามว่า นาคเหรา หรือ สุธารินี ลิ เล่าเรื่องของอินบยอลหรือบยอล หญิงที่มีสถานภาพเป็นเพียงสามัญชน อาศัยอยู่ในเมืองเปียงยางพื้นที่ที่ประสบกับภัยพิบัติ ปลูกพืชผลไม่ได้ ส่งผลให้ครอบครัวต้องอพยพหนีภัยไปอยู่ที่อื่น การต่อสู้ท่ามกลางภัยธรรมชาติ ส่งผลให้พ่อของนางต้องมาจบชีวิตลง เหลือเพียงแม่ซิดดัลแรที่อุ้มลูกน้อยฝ่าหิมะมาจนถึงเมืองหลวง จนกระทั่งได้รับความช่วยเหลือจากชนชั้นสูง บยอลจึงให้คำสัญญาไว้ว่า นางจะเป็นแม่ครัวอันดับหนึ่งของโชซอน เพื่อทำอาหารให้ทุกคนกินอย่างเท่าเทียมกัน ช่วงเวลานั้นนางก็เก็บความประทับใจที่มีต่อท่านชายแฮอิน พระโอรสของพระราชาคยองมินกับพระมเหสีแบครยอนไว้ด้วย แต่กว่าที่นางจะประสบความสำเร็จก็ต้องพบกับอุปสรรคต่าง ๆ ไม่น้อย

นวนิยายเรื่องนี้มีการนำเสนอภาพแทนของผู้คน เหตุการณ์ หรือสิ่งต่าง ๆ ไว้อย่างเด่นชัด โดยเฉพาะ การนำเสนอภาพแทนของสังคมเกาหลีสมัยโชซอน ผ่านเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหาร เช่น ภาพแทนของสังคมที่มีอาหารชั้นชื่อ อิงตันตำรับ และใส่ใจต่อสุขภาพ ภาพแทนของสังคมที่มีกษัตริย์และเชื้อพระวงศ์ที่เปี่ยมด้วยพระเมตตา ภาพแทนของสังคมที่ผู้หญิงสามารถแสดงอำนาจผ่านวิถีอาหาร เป็นต้น ทั้งนี้ สุรเดช โชติอุดมพันธ์ (2548) กล่าวถึงประเด็นของภาพแทนว่า เป็นแนวคิดหนึ่งที่นักวิชาการทั้งสายมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ในปัจจุบันนำมาใช้ศึกษา วรรณกรรม บริบททางสังคม และหรือปรากฏการณ์ต่าง ๆ ทางวัฒนธรรม ภาพแทนเป็นการสร้างความหมายผ่านภาษา ผ่านความคิด และผ่านอุดมการณ์ของผู้สร้าง

เป็นการให้ความหมายสิ่งใดสิ่งหนึ่ง มักเกี่ยวข้องกับการครอบงำทางอำนาจระหว่างผู้นำเสนอกับผู้ถูกนำเสนอ ภาพแทนจึงเป็นภาพจากมุมมองของผู้สร้างที่เลือกสรรความจริงเพียงบางส่วนมานำเสนอ ทำให้ภาพที่ถูกสร้างนั้นมีลักษณะไม่โปร่งใส ไม่บริสุทธิ์ ไม่ยุติธรรม และบิดเบือนไปจากความเป็นจริง ในกรณีของวรรณกรรม ภาพแทนในวรรณกรรมไม่ใช่ภาพในอุดมคติหากแต่เป็นภาพจากมุมมองของผู้สร้าง และเกี่ยวพันกับวาทกรรมอย่างเลี่ยงไม่ได้

น่าสนใจว่า นวนิยายเรื่องสุตรลับตำรับชายา เป็นผลงานของนักเขียนชาวไทย ที่เลือกเขียนเรื่องราวเกี่ยวกับสังคมเกาหลีในอดีต โดยคัดเลือกเรื่องราวของสังคมเกาหลีบางแง่มุมมาให้คนไทยรู้จัก การเลือกภาพเหล่านั้นมานำเสนอช่วยประกอบสร้างความหมายให้แก่สังคมเกาหลีในอีกมิติหนึ่ง ซึ่งนำไปสู่การเมืองของภาพแทนด้วย จึงน่าสนใจวิเคราะห์ให้ลึกซึ้งต่อไป ซึ่งจากการทบทวนวรรณกรรมพบว่า ยังไม่มีการทำประเด็นนี้ แต่ทำประเด็นอื่น ๆ เช่น อภิรักษ์ ชัยปัญหา (2558) เขียนบทความเรื่อง “ทะเลและผีเสื้อ: การนำเสนอภาพตัวแทนใหม่ของสังคมเกาหลีร่วมสมัยในวงวรรณกรรมไทย” สุพัชรินทร์ นาคคงคา และกาญจนา วิชญาปกรณ์ (2564) เขียนบทความวิจัยเรื่องภาพแทนหญิงชาวไทยภูเขาในวรรณกรรมไทยร่วมสมัย ปี พ.ศ. 2498-2559 พัทธราภรณ์ คชินทร์ (2565) วิจัยเรื่องการนำเสนอภาพแทนความเป็นไทยในรายการเสน่ห์ห้องเครื่อง เป็นต้น

ด้วยเหตุดังกล่าว ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะวิเคราะห์การนำเสนอภาพแทนของอาหารและสังคมเกาหลีในนวนิยายเรื่อง สุตรลับตำรับชายา ของนาคเหรา ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาภาพแทนของสังคมเกาหลีสมัยไซซอนผ่านเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารในนวนิยายเรื่องสุตรลับตำรับชายา ของนาคเหรา

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงเอกสาร มุ่งวิเคราะห์เนื้อหา/ตัวบท (Textual Analysis) จาก นวนิยายเรื่องสูตรลับตำรับชายา ของนาคเหรา หรือสุธารินี ลิขานักพิมพ์กรู๊ฟ พับลิชชิง พิมพ์เผยแพร่ในปี 2562 โดยใช้แนวคิดภาพแทน และประวัติศาสตร์สังคมเกาหลีสมาชิกโซเชียล เป็นแนวทางการวิเคราะห์ นำเสนอในรูปแบบการพรรณนาวิเคราะห์

แนวคิดเกี่ยวกับภาพแทน

ภาพแทน (Representation) คือภาพที่เป็นผลผลิตจากการประกอบสร้างขึ้นใหม่อยู่ตลอดเวลา ไม่ว่าจะเป็นรูปภาพ ข้อเขียน หลักฐาน ภาพจะสื่อสารออกมาอย่างไร่อมแล้วแต่การให้คำนิยาม การเล่าเรื่อง หรือการพูดถึงสิ่งนั้น (ละอองดาว จิตต์พิริยะการ, 2562 : 19) ภาพตัวแทนสามารถใช้อ้างอิงถึงวัตถุ ผู้คน หรือเหตุการณ์ที่มีอยู่ในโลกความจริงหรือใช้จินตนาการถึงผู้คนหรือเหตุการณ์ที่อยู่ในโลกสมมติได้ (สจ๊วต ฮอลล์, Hall, 1997 : 15)

ภาพแทนมาจากการไม่เชื่อว่าภาษาเท่ากับโลกภายนอก แต่ภาษามีระเบียบกฎเกณฑ์ในการสร้างความหมาย ดังนั้น ภาพที่ปรากฏในวรรณกรรมจึงเกิดขึ้นจากกระบวนการทางภาษาที่มีการเลือกแล้วว่าจะสร้างความหมายอะไร และอย่างไร นั่นทวัลย์ สุนทรภาระสถิตย์ (2559:12, อ้างอิงใน Hall, 1997: 15-18) กล่าวว่า ภาพแทนประกอบด้วย 2 กระบวนการ คือ กระบวนการนำเสนอภาพแทน หมายถึง การที่วัตถุผู้คน สิ่งของ เหตุการณ์ทั้งหมดถูกเชื่อมโยงกับชุดความคิดที่อยู่ในใจเรา เป็นภาพที่ปรากฏขึ้นในสมองของเรา หากไม่มีภาพแทนในความคิดเหล่านี้ มนุษย์ก็จะตีความหรือให้ความหมายกับโลกไม่ได้ กระบวนการต่อมาคือกระบวนการทางภาษาซึ่งจะสัมพันธ์กับการสร้างความหมาย กล่าวคือเมื่อเรามีมโนทัศน์ร่วมกันถึงสิ่งของบางอย่างหรือมีภาพของบางสิ่งในใจแล้ว เราจะต้องเชื่อมโยงสิ่งนั้นเข้ากับภาษา อาจเป็นภาษาพูดภาษาเขียนหรือรูปภาพก็ได้ กล่าวได้ว่า ภาพแทนไม่ใช่เพียงภาพแต่เป็นกระบวนการสื่อความหมายซึ่งเกิดขึ้นทั้งกับผู้รับและผู้สื่อสาร เนื่องจากก่อนที่จะสื่อสารสร้างความหมายให้เกิดเป็นภาพ ผู้สื่อจะต้องเกิดความคิดมโนทัศน์

หรือภาพในหัวสมองบางอย่าง ซึ่งต้องผ่านการตีความโลกวัตถุ เหตุการณ์เหล่านั้น ในฐานะผู้รับสารมาก่อน จากนั้นจึงนำเสนอสู่กระบวนการทางภาษา เช่นกันกับผู้รับ ก็ต้องมีความคิดบางอย่างที่สอดคล้องกับภาพที่ถูกส่งมาเพื่อตีความทำความเข้าใจ ภาพนั้น กระบวนการของภาพแทนจึงเป็นกระบวนการที่สำคัญกับวัฒนธรรม สอดคล้องกับที่ธเนศ วงศ์ยานนาวา (2538) กล่าวว่า การนำเสนอภาพแทน ไม่ได้เอาสรรพสิ่งทั้งหลายที่มีอยู่ในความเป็นจริงมานำเสนอ เราไม่สามารถรู้ได้เลยว่า สิ่งที่กำลังรับชมอยู่นั้นตรงกันกับสิ่งที่ผู้สร้างภาพตัวแทนต้องการสื่อหรือไม่ การนำเสนอภาพแทนไม่สามารถบอกความเป็นจริงของสรรพสิ่งได้ถูกต้องทุกอย่าง เพราะผู้สร้างและเวลายุคสมัยในการสร้างแตกต่าง

ผลของการวิจัย

นวนิยายเรื่องสูตรลับตำรับชายาของนาคเหราที่แต่งในปี 2562 นำเสนอ ตัวบทที่เชื่อมโยงกับสังคมเกาหลีโบราณสมัยโชซอน ซึ่งเป็นยุคทองทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะด้านอาหาร ตัวบทช่วยให้เห็นภาพแทนของสังคมเกาหลีสมัยโชซอนใน มิติต่าง ๆ อย่างเด่นชัดผ่านเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหาร ดังนี้

1. ภาพแทนของสังคมที่มีอาหารขึ้นชื่อ ینگดันตำรับ และใส่ใจต่อสุขภาพ

วรรณกรรมนำเสนอให้เห็นว่า ในยุคสมัยโชซอนมีความโดดเด่นทางด้าน อาหาร อาหารแต่ละจานเต็มไปด้วยพืชผักสมุนไพร เต็มไปด้วยรสชาติ เช่น เผ็ด เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม ขม เป็นต้น นวนิยายสูตรลับตำรับชายามีการนำเสนอให้ ผู้อ่านเห็นถึงอาหารขึ้นชื่อและเป็นต้นตำรับของเกาหลีในยุคสมัยโชซอน ตำรับอาหาร ที่ปรากฏในเรื่องมีการสืบทอดกันมาอย่างยาวนานหรือเรียกว่า “ซูรากัน” ใช้สืบทอด จากรุ่นสู่รุ่น โดยถ่ายทอดผ่านตัวละครเอกอย่างอินบยอล ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.1 ประเภทของอาหาร

อาหารที่ปรากฏในวรรณกรรมเรื่องสูตรลับตำรับชายา มีทั้งอาหารคาวและ อาหารหวาน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.1.1 อาหารคาว อาหารคาวแต่ละจานมักมีส่วนประกอบจาก ธรรมชาติ ดังการทำคังนามุลกุกบับ หรือถั่วเหลืองอกลวกปรุงรส มีขั้นตอนในการ

ทำที่ไม่ยุ่งยาก เพียงนำถั่วเหลืองงอกมาลวกให้สุกและนำไปคลุกปรุงด้วยน้ำมันงา หอมซอย กระเทียมสับและพริกแดงป่น ทั้งนี้อาหารที่นำมาปรุงล้วนมาจากธรรมชาติ เน้นรสชาติดั้งเดิม และคำนึงถึงหลักสุขภาพ ดังตัวอย่าง

“คองนามุลกุกบับเจ้าคะ” รสชาติที่เผ็ดร้อนของพริกของยังโคจู รสชาติจะกลมกล่อมด้วยวัตถุดิบที่มาจากทะเล รสชาติเปรี้ยวมาจาก ผักดอง รสจัดจ้านกว่าคองนามุลกุกบับของฮันยาง” “ลองชิมดูเถิดเจ้าคะ น้ำแกงของท่านมีชื่อเสียงคือชาตรสหวาน รสหวานเป็นรสชาติแรกที่ ลิ้นคนเราค้นเคย เพราะน้ำนมมารดาจะมีรสชาตินั้น หัวไชเท้า มีคุณสมบัติทำให้อาหารรสกลมกล่อมยิ่งขึ้น ถ้าใส่กับอาหารมาจาก ทะเลจะเพิ่มรสชาติให้น้ำแกงเจ้าคะ” “เครื่องเคียงล่ะ...ทำไมต้องกิน กับกักทูกิและผักดอง” “เพราะรสชาติจะกลมกล่อม เมื่อได้มากินกับ เครื่องที่มีรสเปรี้ยวจะทำให้เจริญอาหารเจ้าคะ” (สูตรลับตำรับชายา: 39-40)

คองนามุลกุกบับเป็นอาหารขึ้นชื่อของเมืองซิลลา มีรสชาติเผ็ดจากพริกยังโคจู รสชาติเปรี้ยวที่มาจากผักดอง และตัวน้ำซุป์มีรสชาติดหวานเพราะมีส่วนประกอบ ของหัวไชเท้า นอกจากนี้บทยอลยังได้ถ่ายทอดอาหารขึ้นชื่อของราชวงศ์ที่มีมาตั้งแต่ สมัยราชวงศ์โชซอน นั่นก็คือ ไก่ตุ๋นโสม ราชวงศ์มักนิยมรับประทานกันตามฤดูกาล ต่าง ๆ ไก่ตุ๋นโสมจะใส่เครื่องปรุงหลายชนิดขณะปรุงและใส่สมุนไพรในตัวไก่ด้วย ดังตัวอย่าง “พวกเจ้าเอาไก่ดำ ชูซัม เกาลัด พุทราจีนสักห้าหกลูก กระเทียมแล้วก็ ขิงมาให้ข้าด้วยนะ ขอเวลาข้าเตรียมแบ่งตักก่อน เดี๋ยวเรื่องอาหารข้าจะเป็นคน ปรุงเอง” (สูตรลับตำรับชายา: 200) ส่วนประกอบของการทำไก่ตุ๋นโสมคือผลเกาลัด พุทราจีน กระเทียมและขิง เพื่อปรุงน้ำซุป์ให้มีรสชาติที่กลมกล่อม เน้นใช้พืชสมุนไพร ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

นอกจากนี้ยังมีอาหารประเภททอด คือ พาจอน เป็นอาหารขึ้นชื่อของ เมืองปูซาน พาจอนเป็นอาหารที่มีต้นหอมเป็นส่วนผสมหลัก และทำได้ง่าย แต่ละสูตรแต่ละพื้นที่จะทำออกมาไม่เหมือนกัน บางทีนิยมใช้อาหารทะเลเป็นส่วนผสมหรือบางที่ใช้แค้ไข่และแบ่งในการทำ ดังตัวอย่าง

“พาจอนนี่เน้นรสหวานของต้นหอม หัวหอม เห็ดหอมและคัมจาเจ้าคะ เราจะใส่ต้นหอมมากหน่อยเพราะเวลาทอดเสร็จจะมีรสหวาน พาจอนแบบนี้กินกับเหล้ามักกอลลีอร่อยมากเลยเจ้าคะ นายท่านลองจิบเหล้าสักอีกไปด้วยสิเจ้าคะ...คนที่ทำพาจอนไม่นิยมเอาไข่มใส่หรรอกเจ้าคะ เพราะมันเปลี่ยนโดยใช้เหตุ แต่พอเอามาใส่แล้วก็อร่อยมากใช้ไหมเจ้าคะ” “ไข่อร่อยมาก เวลาจิ้มกับซีอิ๊วหมัก หัวหอมยิ่งอร่อยใหญ่” (สูตรลับตำรับชายา: 125)

พาจอนที่บียอลทำประกอบด้วยต้นหอม หัวหอม เห็ดหอมและคัมจา โดยกินคู่กับซีอิ๊วหมักหัวหอม และเหล้ามักกอลลี ซึ่งเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แบบพื้นบ้านของเกาหลี ถือกำเนิดมาตั้งแต่โบราณสมัยยุคอาณาจักรซิลลา แต่เดิมเรียกกันว่า นงจู หมายถึง เหล้าของชาวนา ทำมาจากเมล็ดข้าวหมักกับสาเหล้า บางคนเรียกมักกอลลี ว่าไวน์ข้าว หรือข้าวหมัก นอกจากนั้นยังมีคัมจาจางหรือคัมจาทัง เป็นเล้งกระดุกหมู มีรสเผ็ด เพราะมีส่วนผสมของพริกถึง 2 ชนิด คือ ซองยางโคจูและฮงโคชู

“ข้าทำคัมจาบับกับคัมจาจางหรือคัมจาชิกเกเจ้าคะ ส่วนผสมที่ข้าใช้คือน้ำต้มกระดุกหมูเคี่ยวจนได้ที่ และใส่คัมจาซึ่งเป็นของที่ชาวบ้านนิยมกินกัน หากสองอย่างกินในหน้าร้อนความเผ็ดร้อนนี้จะช่วยขับเหงื่อออกมา ร่างกายก็จะขับสารพิษออกมาด้วย อาหารชนิดนี้เป็นอาหารที่ชาวบ้านทางเหนือนิยมกินหลังจากที่ทำงานหนัก ส่วนคัมจาบับนี้ก็เอาไว้กินกับซีอิ๊วทรงเครื่องในยามขาดแคลนอาหารเจ้าคะ” (สูตรลับตำรับชายา: 363)

ในการทำอาหารควรจะเห็นความพิถีพิถันเป็นอย่างมาก เช่น อาหารประเภทต้มกระดูกวัวที่ต้องใช้ต้มเป็นเวลานานเพื่อให้ได้รสชาติกลมกล่อม และจะต้องเอาใจใส่อยู่ตลอดเวลาขณะต้ม เพื่อให้ได้สีสันตามความต้องการ ถูกหลักการต้ม และป้องกันจากการครหาของผู้บริโภค

น้ำต้มกระดูกวัวหม้อนี้ใส่กินไป หากจะเอาไปทำซอลนงทังจะไม่อร่อยเท่าไร เก็บไว้ทำซุนแดกุกแบบเผ็ดก็แล้วกัน ทีหลังเวลาต้มครั้งต่อไปต้องใช้เวลานานเกือบทั้งคืน ต้องคอยดูคอยช้อนเอาน้ำ

สีเขียวที่ออกมาจากกระดุกัวออกให้หมดด้วย ไขว้สีเขียวแบบนี้ ถ้าเจอลูกค้าที่ช่างสังเกตเขาจะครหาเอาได้ว่าแม่ครัวร้านเราไม่มีฝีมือ...เวลาต้มน้ำแรกก็ต้องเททิ้ง พอมาต้มน้ำที่สอง ถึงต้มและเคี่ยวจนกว่าจะได้น้ำสีขาวข้นรอบนี้ถึงจะเอาไปทำซอลนงทั้งได้ ต้มกระดุกน้ำที่สามอาจจะได้น้ำที่ไม่ข้นนัก พวกนี้เอาไว้ทำแกงสาหร่ายที่ใส่เนื้อวัวหรือเอาไว้ทำแกงหัวไชเท้าที่ใส่เนื้อวัวได้ ถ้าหากเจ้าไม่ทำตามข้อบอก เราจะเสียน้ำต้มกระดุกรอบที่ดีที่สุดไป และที่จะเสียเพราะคราบเขียวของไขว้ที่จับอยู่ในน้ำต้มกระดุกนี้แหละ (สูตรลับตำรับชายา: 72)

1.1.2 อาหารหวาน อาหารหวานที่พบเป็นขนมที่นิยมกินกันในหมู่ราชวงศ์ เช่น จอลพยอน เป็นขนมที่มาจากตำราของราชวงศ์ มีการสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน ดังความว่า “ขนมที่เจ้าทำอยู่นี้มีชื่อว่าจอลพยอน แต่ละรสชาติของขนมมักจะมีควมหมาย อย่างถ้าพิมพ์ด้วยลายใบไม้ควมหมายของขนมก็จะเป็นอีกแบบหนึ่ง อย่างลายดอกเบญจมาศก็จะเป็นอีกแบบหนึ่ง” (สูตรลับตำรับชายา: 210) ดอกเบญจมาศ หมายถึง สัญลักษณ์ของฤดูใบไม้ร่วง เป็นดอกไม้แห่งควมรื่นเริงและควมบริสุทธิ์ใจ นอกจากนั้นยังมีขนมหวานประเภทผลไม้อย่างกิดกัม (ลูกพลับแห้ง) และพุกซุงาสุก (ลูกพีช) ขนมที่บรรดาเชื้อพระวงศ์นิยมเสวยอีกอย่างคือกุลตอกโบราณ เป็นขนมที่มีไส้น้ำตาลแดงกับงา มีรสหวาน ส่วนผลสมทำจากพืชต่าง ๆ ที่หาได้จากธรรมชาติ ดังที่ว่า “แฮอินกุนมองเห็นดอกที่มาจากธรรมชาติ ไม่ว่าจะเป็นดอกสีขาวที่มาจากเป้งข้าวเหนียวสีขาวสะอาด สีเหลืองมาจากฟักทองบด สีเขียวมาจากผักจิงฉ่าย สีม่วงก็มาจากหัวมันสีม่วง ทั้งหมดถูกปั้นเป็นรูปพระจันทร์เสี้ยว แต่มีขนาดเล็กกว่ามาก ขนมชนิดนี้เป็นของโปรดของแฮอินกุนตั้งแต่เด็ก” (สูตรลับตำรับชายา: 88)

ในการทำอาหารนอกจากผู้ทำจะมีความพิถีพิถันแล้วยังแสดงออกถึงความรักที่จะทำเพื่อคนรอบข้างด้วย ดังตัวอย่างบทสนทนาของพระมเหสีที่กล่าวถึงการแสดงความรักของน้องสาวอย่างแจจองต่อพี่ชายอย่างแฮอินนาผ่านการทำอาหารว่า “แฮอินนา...ทำไมน้องถึงต้องไปเฝ้าขนมด้วยตัวเองเพราะนั่นคือสิ่งที่เจ้าชอบนะสิ น้องถึงอยากทำออกมาด้วยหัวใจ” (สูตรลับตำรับชายา : 88)

อาหารหวานยังตอบสนองต่ออารมณ์โหยหาอดีตอีกด้วย ดังบยอลได้ทำขนมจิ้นต็อก รูปฟักทองเพื่อระลึกถึงอดีตที่ทุกข์ยาก แต่เป็นสุข “ขนมจิ้นต็อกฟักทองเจ้าคะ หากท่านมาจากเปียงยางจริงคงเคยได้กินขนมชนิดนี้ในวันที่ลำบากใจที่สุด แต่ก็มีความสุข ข้าจำรสชาติของมันได้ มันทั้งแข็งและเย็นชืด แต่ก็มีอีกหลายพันคนที่ต้องการมัน เพื่อประทังชีวิตเจ้าคะ” (สูตรลับตำรับชายา : 480)

1.2 การถนอมอาหาร การถนอมอาหารมักจะทำกันก่อนถึงฤดูหนาว อันยาวนาน ด้วยการนำผักมาหมักพริกแดงกับผักต่าง ๆ แล้วใส่เหียงดิน เพื่อไม่ให้อาหารเกิดความชื้นและมีกลิ่น ผักที่ดองจะมีทั้งรสเปรี้ยว เผ็ดและเค็ม มักกินคู่กับซุปเพื่อตัดรสชาติจัดจ้านของผักดองให้อ่อนลง ดังตัวอย่าง

ตอนนี้อาหารเมืองฮันยางเริ่มทำผักดองใส่เหียงดินบ้างแล้ว บยอลเปิดร้านมาได้สิบกว่าวันแล้ว นางทำอาหารหลักเหมือนกับที่เคยทำตอนที่ท่านแม่ยังอยู่ พ่อค้าที่มาล้วนแต่เป็นขาประจำที่คุ้นเคย ทุก ๆ วันบยอลจะตื่นแต่เช้ามารับผักที่จะต้องใช้ทำเครื่องด้วยตัวเอง ก่อนจะมีพายุและเด็กในร้านเป็นผู้ช่วยในการดองผัก (สูตรลับตำรับชายา : 446)

นวนิยายเรื่องนี้นำเสนอภาพแทนสังคมเกาหลีในด้านการมีอาหารที่อิงต้นตำรับ อิงกับฐานะและชนชั้นของตน และใส่ใจต่อสุขภาพ อาหารที่ปรากฏมักเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อเพื่อแสดงอัตลักษณ์ทางสังคม ทั้งสอดคล้องกับสังคมเกาหลีที่เป็นประเทศเกษตรกรรม คือมีส่วนผสมจากธรรมชาติ เน้นพืชผักที่หาง่ายตามฤดูกาล อาหารจานหลักคือข้าว แต่ก็มีซุป และผักดองที่มาจากการถนอมอาหารด้วย ดัง Pin Arpasiri (2566) กล่าวถึงอาหารเกาหลีว่า อาหารของเกาหลีมักมีส่วนประกอบจากพืชผลทางเกษตรกรรมและทรัพยากรทะเลที่อยู่โดยรอบ เน้นการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเกาหลีสมัยโบราณมักทำจากข้าว พืชผัก และอาหารทะเล มีวัตถุดิบ เครื่องปรุง และวิธีการปรุงแบบดั้งเดิม ทั้งใช้วิธีการปรุงอาหารที่หลากหลาย อาหารเกาหลีมักประกอบด้วยผักหลากหลายชนิดและอาหารหมักดอง ซึ่งเชื่อว่ามีประโยชน์ต่อการย่อยอาหารและสุขภาพ ที่เป็นเอกลักษณ์มากที่สุดคือการหมักดอง ซึ่งช่วยเพิ่มทั้งรสชาติและการเก็บรักษาอาหาร อาหารเกาหลีเน้นที่วัตถุดิบสดใหม่ มีรสชาติเผ็ดและเปรี้ยว โดยใช้พริกแดงและเกลือเป็นส่วนผสมหลัก ชาวเกาหลี

มีความเชื่อโบราณที่ว่า ‘อาหารเป็นยาที่ดีที่สุด’ โดยมักใช้สมุนไพรเพื่อเพิ่มรสชาติของอาหารและเพื่อสุขภาพ ในสมัยไซซอนเป็นยุคที่มีความเจริญรุ่งเรือง มีการพัฒนาอาหารใหม่ ๆ ให้มีความหลากหลายมากขึ้น อาหารเกาหลีในยุคนี้จะมีลักษณะเป็นหยิน-หยาง ที่ต่างฝ่ายต่างต้องพึ่งพาซึ่งกันและกัน เพื่อช่วยรักษาสมดุลให้กับร่างกาย เช่น ชาวเกาหลีนิยมรับประทาน ซัมเกทัง หรือซูปไกโสม เพื่อเรียกกำลังในช่วงฤดูร้อน หรือหากอากาศหนาวเย็น ร่างกายต้องการอาหารเพื่อทำให้อบอุ่น ต้องกิน “ชินชอลโล” หรือหม้อร้อนที่ประกอบด้วยเนื้อปลา ผัก หรือเต้าหู้ ซึ่งนิยมทานช่วงหน้าหนาว เป็นต้น มักรับประทานกันแบบครอบครัว โดยจะต้องจัดวางอาหารให้เต็มโต๊ะ บริบทต่าง ๆ เหล่านี้ส่งผลมาถึงปัจจุบันด้วย

อนึ่ง การนำเสนอภาพแทนสังคมเกาหลีในด้านการมีอาหารที่อิงต้นตำรับนี้จะเชื่อมโยงไปถึงอาหารเกาหลีที่สืบทอด หลงเหลือ มีความเป็นมาอย่างยาวนานหรือเป็นที่รู้จักในหมู่คนไทยด้วย ซึ่งเท่ากับว่าภาพแทนนี้ช่วยสร้างหรือเสริมภาพลักษณ์ของอาหารเกาหลีให้แก่ผู้อ่านชาวไทย

2. ภาพแทนของสังคมที่ชนชั้นสูงและผู้หญิงใช้อาหารเป็นเครื่องมือในการแสดงอำนาจ

นวนิยายเรื่องสูตรลับตำราชายาแสดงภาพแทนของภาพแทนของสังคมที่ชนชั้นสูงและผู้หญิงใช้อาหารเป็นเครื่องมือในการแสดงอำนาจ ดังพระราชชายาของมีนที่มีอำนาจในการจัดสรรอาหาร พระราชานำอาหารในห้องเครื่องมาแจกจ่ายแก่ประชาชน ทั้งยังมีความคิดที่จะสอนประชาชนให้รู้จักการเพาะปลูกเพื่อให้มีชีวิตที่ดีขึ้น ส่งผลให้ราษฎรต่างแสดงความจงรักภักดี และซื่อสัตย์ อันจะไม่นำภัยมาสู่บ้านเมืองในภายหลัง สื่อสารถึงการปกครองราษฎรผ่านมิติของอาหารการกินอย่างน่าสนใจ

“ถ้าเป็นเช่นนั้น เสด็จในคลังคงไม่พอ แล้วพระองค์จะเสวยอะไรพระเจ้าคะ ถ้าเบิกเสด็จหลวงมาเลี้ยงคนทุกซอกซาย อาหารในคลังคงไม่เพียงพอเลี้ยงคนในวัง” ซาคุยูของแย้งถึงความไม่เป็นจริงข้อนี้ แต่รอยยิ้มจากพระราชทานั้นคือคำตอบที่เขาได้กลับมา

“ข้ากินได้ทุกอย่างที่ประชาชนของข้ากินได้ หากข้าขาด.. ข้าวฟ่างที่แข็งผิดปกติ นั้น ก็จะเป็นอาหารของข้า การอดตายเพราะภัยหนาวไม่ยาวนานหรอก เมื่อเมล็ดพันธุ์แห่งความรู้ฝังรากลงในพื้นดินแล้วเราจะมีอาหารทุกอย่างกินทั้งปี” ถ้อยคำนั้นทำให้ราษฎรทุกข์ยากหลายคนก้มลงคำนับ พร้อมเปล่งเสียงดังลั่นว่า

“ขอให้พระราชาทรงพระเจริญ พระราชาทรงพระเจริญ” บยอลน้ำตาไหลพรากเมื่อได้ยินถ้อยคำที่พระราชาตรัสออกมา นางก้มลงมองข้าวต้มถ้วยแดงที่พระราชาและพระมเหสีเป็นผู้มอบให้ เด็กน้อยคิดว่านี่เป็นวาสนาของนางและท่านแม่ที่ได้มาพบเจอพระองค์ในเวลาที่ไม่คาดฝัน (สูตรลับตำรับชายา : 30)

ในขณะที่พระมเหสีก็ฝากฝังให้ประชาชนอย่างบยอลและแม่ทำงานในร้านอาหารของร้านจองอี ตรอกแหวอน เมื่อรับรู้าสองแม่ลูกก็มีฝีมือในการทำอาหาร แม่ของบยอลมีความสามารถในการทำอาหารเพราะเป็นแม่ครัวเก่าของหอเทียมฟ้า ส่วนบยอลสามารถใช้ลิ้นเพื่อแยกรสชาติของอาหารได้ ความโดดเด่นของสองแม่ลูก ทำให้ร้านจองอีที่แต่เดิมแทบไม่มีลูกค้าเติบโตอย่างรวดเร็ว ดังที่ว่า “ด้วยความเมตตาการุณาของพระมเหสีและครยอนที่ฝากฝังให้สองแม่ลูกมาอยู่ที่ร้านขายกุกบ๊อปของจองอี ซึ่งตั้งแต่ที่ซินดัลแรเข้ามาอยู่ที่นี้ ก็ช่วยดูแลเรื่องรสชาติของอาหารทำให้ร้านอาหารของจองอีขยายไปได้ถึงสามสาขาในอันยาง” (สูตรลับตำรับชายา : 69) จากร้านอาหารเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้ผู้อ่านรับรู้ความสามารถของสองแม่ลูก จนต่อมาก็คงสามารถเปิดร้านอาหารเป็นของตนเองได้

ส่วนบยอลเองก็แสดงอำนาจผ่านอาหารเช่นกัน นางมีความสามารถในการปรุงอาหารจนแขกพากันติดใจในรสชาติ ทั้งยังใช้อุปกรณ์ทำอาหารแสดงอำนาจของนางด้วย เช่น หากเกิดปัญหาขึ้นในร้าน นางก็จะใช้ภาชนะอาหารจัดการผู้ที่ก่อเรื่องโดยไม่สนใจว่าจะเป็นชนชั้นใด ดังที่ว่า “หากมาแล้วไม่สั่งอาหาร แต่มาลวนลาม บ่าวผู้หญิง เราจะใช้กระบอกลี้นตะเกียบบริการท่าน และหากกินแล้วบวารถนา จะชักดาบ ทางร้านของเรามีให้ท่านเลือกเจ้าคะว่าจะเจอกระบวยตักน้ำแกง หรือเจอตะหลิวดี ว่าง ๆ นายท่านลองมาใช้บริการของทางร้านเราให้ครบนะเจ้าคะ” (สูตรลับตำรับชายา : 90)

แม้แต่แม่ของบยอลก็มีความสามารถในการทำอาหารเช่นกัน ในช่วงที่มาอยู่ที่ร้านจองอี ทั้ง บยอลและแม่ถูกดูถูกเหยียดหยามจากเหล่าขุนนางเป็นอย่างมาก จนแม่ของเธอต้องอ้างเรื่องการทำอาหารมาข่มเพื่อให้รอดจากลมปากของคนกลุ่มนี้ “ถึงตอนนี้สารรูปของข้าจะมีสภาพเหมือนสุนัขข้างถนน แต่เรื่องที่ข้าเคยทำงานอยู่หอเทียมฟ้าเป็นเรื่องจริงเจ้าคะ ข้าเป็นลูกหลานของแม่ครัวที่ทำงานอยู่ในหอเทียมฟ้ามาสามชั่วคน ฝีมือการทำอาหารของเปียงยาง พยงอัน และชายแดนของต้าชิง ข้าเรียนรู้หมดสิ้นแล้ว” (สูตรลับตำรับชายา : 80) และ “สองมือของข้าจะทำให้ท่านมั่งคั่งได้ ขอแค่ท่านให้ข้าอยู่ในครัวเท่านั้น ข้าจะไม่ทำให้ท่านผิดหวังแม้แต่นิดเดียว” (สูตรลับตำรับชายา : 81)

การแสดงอำนาจของบยอลยังสามารถดูได้จากการตอบโต้ทางอาหาร ดังตอนที่ผู้มั่งคั่งแห่งเมืองฮันยางขอให้นางมานั่งกินข้าวร่วมโต๊ะด้วย นางก็แสดงอำนาจกลับผ่านเรื่องเล่าของอาหารทันทีว่า “หากจะกินอาหารฝีมือข้า ราคาท่านสู้ไหวไหมเจ้าคะ ถ้าหากท่านไม่ระวังตัว ข้าสามารถดูดเงินท่านออกจากกระเป๋าท่านหมดแน่...แต่ขอโทษเกิดเจ้าคะ เป้าชื่อที่ร้านเราหมด เราสั่งของจากหัวเมืองติดทะเลมาและคงไม่ทัน ท่านคงต้องสั่งอาหารรายการอื่นแล้วเจ้าคะ...หากต้องปรุงอาหารให้แขกแล้วต้องมานั่งกับแขกด้วย ที่นี้ร้านอาหารนะเจ้าคะไม่ใช่สำนักคณิกาขางมีกวนแล้วข้าก็ไม่ใช่ก๊ี้เซ็งที่ต้องมารินเหล้าเพื่อเอาใจแขก ข้าจะรินเหล้าให้ใครก็ได้ถ้าข้าพอใจเขา” (สูตรลับตำรับชายา : 82)

หลังจากที่บยอลและแม่ทำให้ร้านจองอีมั่งคั่งแล้วก็ตัดสินใจลาออกไปเปิดร้านเอง เนื่องจากมองว่า ร้านนี้มีแต่บรรดาขุนนาง เชื้อพระวงศ์ และเศรษฐีที่มากินอาหาร และเจ้าของร้านก็หวังเพียงผลประโยชน์จากพวกนาง พวกนางจึงปรับเปลี่ยนวิธีการทำและขาย เป็นการขายอาหารในราคาถูก ทำเป็นชุดเพื่อให้ซื้อไปกินที่บ้านได้ และขายให้แก่คนทุกชนชั้น “ข้าจะทำอาหารราคาถูกเจ้าคะ อาหารที่พ่อค้านักเดินทางกินอิ่มท้อง คนชั้นกลางสามารถซื้อกินได้โดยไม่เสียเวลาคิดมาก และมันจะเป็นอาหารรสเลิศให้คนชั้นต่ำ” (สูตรลับตำรับชายา : 99) เมื่อเปิดร้านอาหารครั้งแรกจึงมีลูกค้าอย่างเนืองแน่น กล่าวได้ว่านางสามารถซื้อใจลูกค้าได้ทุกระดับ บยอลได้กลายเป็นสุดยอดแม่ครัวของโซซอน นางยังได้รับการยอมรับในสังคม รวมถึง การได้แต่งงานกับชายหนุ่มชนชั้นสูงผู้เป็นรักแรกของนาง

3. ภาพแทนของสังคมที่มีความหลากหลายทางชนชั้น

นวนิยายเรื่องสุตรลับตำรับชาวนำเสนอภาพแทนสังคมเกาหลีที่อยู่ในอาณาจักรโชซอน มีโครงสร้างแบบ “ลำดับชนชั้น” อาหารถูกใช้แบ่งสถานะทางสังคม เช่น อาหารบางอย่าง ผู้ที่สามารถเข้าถึงได้คือผู้ที่มีฐานะหรือกลุ่มชนชั้นสูง หรือการจัดสำรับที่ถูกใช้เพื่อแบ่งแยกฐานะบุคคล ฯลฯ ดังได้ทำให้อินยอง ตัวละครที่มีฐานะมั่งคั่งในชั้นยามาสั่งเมนูไก่ตุ๋นโสมใส่หอยเป่าฮื้อที่มีราคาแพงเพื่อสะท้อนชนชั้นของตน แต่บยอลไม่สามารถทำได้ เนื่องจากที่ร้านมีเพียงไก่ตุ๋นธรรมดา ดังนี้

“เอ๊ะ วันนี้ไม่มีไก่ตุ๋นโสมนี่” “ก็ทางร้านของเราเปลี่ยนรายการอาหารทุกวันนี้เจ้าคะคุณหนู” พาจูเอ่ยอย่างอารมณ์เสีย เมื่อได้ยินเสียงบ่าวเอ่ยเช่นนั้น แต่บยอลกลับยิ้มน้อย ๆ และไม่พยายามจะประสาทเสียไปด้วย พาจูเดินออกไปหาบ่าวรับใช้ผู้ชายคนนั้น ก่อนที่เขาจะเดินไปหาลูกค้าที่สั่งอาหารที่ร้านจองอีไม่ทำในวันนี้ “ไปบอกลูกค้าคนนั้น ร้านเราไม่มีไก่ตุ๋นโสม สั่งไก่ตุ๋นโสมธรรมดา ๆ ก็ไม่ว่า แถมสั่งไก่ตุ๋นโสมใส่เป่าฮื้อด้วย ที่นี้ไม่ได้ติดกับทะเลนะ จะให้เราไปงมหอยเป่าฮื้อสด ๆ ที่ไหน” พาจูตะโกนสุดเสียง (สุตรลับตำรับชาวนา : 72)

อาหารที่ชนชั้นสูงนิยมรับประทานจะเป็นสูตรเฉพาะในวังหลวง ซึ่งชาวบ้านธรรมดาไม่สามารถทำได้ แสดงให้เห็นถึงความแตกต่างกันอย่างชัดเจน เช่น การทำพกซุงงา เป็นขนมสูตรของวังหลวง องค์หญิงแฮจองเรียนรู้วิธีการทำมาจากพระมเหสีแบครยอน เป็นการถ่ายทอดรุ่นสู่รุ่น พกซุงงาเป็นขนมที่มีขั้นตอนการทำยุ่งยาก จึงไม่เป็นที่นิยมของชนชั้นล่าง ดังนี้

ขนมดอกเก๋ที่นางจู้จ๊กมีไม่ก็อย่างเท่านั้น ส่วนมากก็เป็นของพื้น ๆ อย่างชีรุตีอกและอิลจอลมี แต่ขนมสี่สวยปั้นเป็นรูปทรงต่าง ๆ เป็นครั้งแรกที่นางได้เห็นและอยากทำเป็นบ้าง แต่ยังไม่มีโอกาสสักครั้ง “ท่านป้าสอนข้าทำต็อกได้ไหมเจ้าคะ ต็อกที่องจูกากาทำเมื่อวันนั้นสวดยมากเลยเจ้าคะ ข้าอยากทำเป็น” พกซุงงาต็อกนั้นหรือเขาก่อนว่าเป็นสูตรของวังหลวง ชาวบ้านธรรมดาทำไม่เป็นหรอก (สุตรลับตำรับชาวนา : 181)

ในขณะที่อาหารของชนชั้นสามัญมักเป็นอาหารราคาถูก มีวิธีการทำไม่ยุ่งยาก และหาซื้อง่าย ดัง บยอลทำอาหารจำพวกกุกกัปป หรือซูปที่นำมากินกับข้าว หรือจุมกัปป คือข้าวปั้นที่ช่วยให้อิ่มท้อง เพียงนำข้าวเกาหลีมาปั้นเท่ากำปั้นกินกับอะไรก็ได้ เช่น กินกับถั้วหรือปลากะตักแห้ง

“พี่ชายกุกกัปปหมดแล้ว ถ้าเป็นจุมกัปป ยังมีเหลืออยู่ เจ้าอย่ากินใหม่” บยอลบอกกับเด็กน้อยอย่างอาทร สายตาที่ทอดมาเริ่มมีแววไหววูบ และพอสบตานางก็พลันมีแต่ความเศร้าโศก จนคนมองรู้สึกเศร้าตามไปด้วย “ข้ากินได้รีเจ้าคะ แต่ข้าไม่มีเงินนะเจ้าคะ ท่านยายบอกว่าอย่ากินของใคร โดยที่ไม่ได้ทำงานช่วยเขา ข้าไม่มีเงินให้ท่านหรือเจ้าคะ” ตามขำมาลี บยอลเอ่ยปากชวนให้เด็กหญิงเข้ามาในร้าน “ข้าวปั้นใส่ถั้วกับปลากะตักแห้ง กินเสียและหากไม่มีที่ไปก็มาอยู่ที่นี่” (สูตรลับตำรับยายา : 104)

การที่บยอลและแม่ตั้งใจเปิดร้านอาหารในตรอกเล็ก ๆ ของฮันยางแทนที่จะทำงานที่ร้านอาหารจองอึต่อไป เกิดจากร้านนั้นมีแต่วัตถุดิบแพง เจ้าของร้านก็สนใจแต่มูลค่ามากกว่าคุณค่า ทั้งยังเอาใจแต่ชนชั้นสูง นางจึงเปิดร้านเองด้วยการขายอาหารในราคาถูก และขายคนทุกชนชั้น

การถ่ายทอดการกินอาหารของตัวละครทำให้เห็นความแตกต่างของอาหารระหว่างชนชั้นสูงและสามัญชนอย่างชัดเจน โดยอาหารของชนชั้นสูงจะใช้วัตถุดิบอย่างดี มีราคาแพง ซึ่งต่างกับอาหารของชนชั้นสามัญชน จะเป็นอาหารที่หากินได้ง่ายและมีราคาไม่แพง และเก็บไว้ได้นาน

นอกจากนี้ การจัดสำรับยังจัดตามลำดับชนชั้น ในหนึ่งสำรับประกอบด้วย ข้าว ซูป และกิมจิ หากเป็นการจัดสำรับของราชวงศ์ในโอกาสพิเศษต่าง ๆ จะมีอาหารในสำรับถึง 9 หรือ 12 อย่าง เพื่อแสดงให้เห็นถึงฐานะและความเป็นอยู่ที่มั่งคั่งของครอบครัวและวงศ์ตระกูล

“แก่ออย่าง?” บยอลตาโตเพราะไม่คิดว่าพวกยั้งบันจะกินกับข้าวได้ที่ละแก่ออย่าง อาการนั้นทำให้แฮจองอญยิ้มกว้างเมื่อเห็น “ปกติเขาก็กินกันอย่างนี้แหละกับข้าวบนโต๊ะบ่งบอกไว้แล้วว่าเป็น

ชนิดใด แต่ไม่ใช่ว่าเป็นแบบนี้ทุกวันหรอกนะ วันนี้มีแขก การทำอาหารก็เพื่อบ่งบอกผู้อื่นถึงรสชาติการกินการอยู่ของคนเรานี้ว่าเป็นอย่างไร (สูตรลับตำรับชายา : 184)

ในขณะที่สำหรับของสามัญมีเพียง 1 หรือ 3 อย่าง ดังต่อไปนี้ “ปกติข้ากับท่านแม่มีกับข้าววันพิเศษสามอย่างเท่านั้นเจ้าค่ะ ส่วนวันอื่น ๆ เราจะกินข้าวกับน้ำแกงที่เป็นของเหลือจากลูกค้า และผักดองอีกนิดหน่อย แต่เราเคยทุกข์ยากที่สุดจนต้องกินหัวมันประทังชีวิต” (สูตรลับตำรับชายา : 184)

ในช่วงที่เกิดภัยหนาวที่เมืองเปียงยาง จะเห็นวิถีอาหารของชนชั้นต่าง ๆ อย่างชัดเจน ดังกลุ่มชนชั้นล่างที่มีฐานะยากจนไม่มีกำลังพอที่จะสะสมเสบียงไว้กินช่วงภัยหนาว ต่างหนีตายไปเมืองหลวงเพื่อหวังให้มีชีวิตรอด ดังครอบครัวของบยอลที่ต้องอพยพไปเมืองอื่นเพราะขาดแคลนอาหาร

ปีนี้ราวช่วงเดือนสิบ อากาศจะเริ่มเปลี่ยนแปลงจากเดิม ไปไม่เริ่มทิ้งใบลงสู่พื้นดิน อากาศก็เริ่มเย็นลงเร็วกว่าปกติ ช่วงเวลาดังกล่าวนี้อือเป็นช่วงเก็บเสบียง ชาวโซซอนต้องพากันกักตุนอาหารให้มากที่สุดเท่าที่จะมากได้ บ้านไหนที่ฐานะดีหน่อย โรงเสียบึงก็มักจะอัดแน่นไปด้วยผักดองแบบต่าง ๆ รวมถึง ผักตากแห้งที่มักจะเอามาทำพวกน้ำแกงร้อน ๆ มันเทศมันฝรั่งลูกพลับแห้ง เป็นอาหารที่ชาวโซซอนนิยมเก็บกักตุนไว้ พวกขุนนางและคหบดีมักไม่น่าห่วงอะไรเพราะอย่างไรเสีย ก็ยังสามารถสะสมอาหารไว้ได้เยอะกว่าชาวบ้านทั่วไป ถึงอาหารการกินจะไม่อุดมสมบูรณ์ แต่ก็ไม่ได้ว่าขาดแคลน บางบ้านที่พอมีฐานะ ก็จะพากันของผักไว้ในไหใส่ดินฝังนับสิบในหรือไปอาจจะมียากกว่านั้น เพราะกว่าจะผ่านฤดูหนาวยาวนานนักแต่ชาวบ้านที่ยากจนล่ะ...จะมีอาหารกินเพียงพอไหม (สูตรลับตำรับชายา : 17)

การแสดงอำนาจผ่านการ “ลำดับชนชั้น” สอดรับกับข้อมูลทางประวัติศาสตร์ ด้วย ดังที่โพบูลย์ ปิตะเสน (2545) และดำรงค์ สุานดี (2547) กล่าวถึงสังคมเกาหลีในยุคอาณาจักรโซซอนว่า มีการจัดลำดับชนชั้นไว้ 4 ลำดับ คือ 1. ยังบัน ชนชั้นสูงสุด ได้แก่ เชื้อพระวงศ์ ราชตระกูล ขุนนางชั้นผู้ใหญ่ กลุ่มข้าราชการ ทหาร นัก

วิชาการ และตำแหน่งระดับสูงอื่น ๆ และกลุ่มที่มีอิทธิพลทางเศรษฐกิจ เพราะเป็นทั้งเจ้าของที่ดินและเป็นนายทาสแรงงานที่อาศัยอยู่ในชนบท 2. ชุนอิน หรือชนชั้นกลาง เป็นพวกเจ้าน้ำที่ปกครองท้องถิ่น ชุนนางท้องถิ่นระดับล่าง กลุ่มนี้จะได้รับการฝึกฝนในวิชาชีพ และทำงานอยู่ใต้อำนาจของชนชั้นสูง ลูกหลานของชนชั้นกลางจะสืบทอดสถานะภาพทางสังคมผ่านทางสายเลือดหรือสายตระกูล การเลื่อนสถานะของชนชั้นชุนอินไปสู่ย้งบันเป็นไปได้น้อยมาก กลุ่มนี้มักไม่ได้รับความเคารพจากชนชั้นย้งบัน แต่ยังคงได้รับการปฏิบัติที่ดีกว่าชนชั้นซังมิน และได้รับสิทธิพิเศษบางประการที่ชนชั้นย้งบันได้รับด้วย 3. ซังมินหรือสามัญชน เป็นคนส่วนใหญ่ของสังคม เป็นพวกชาวนา ช่างฝีมือ ชาวประมง เกษตรกร กรรมกร หรือพ่อค้ารายย่อย กลุ่มนี้ถือเป็นกำลังหลักของประเทศ ลูกหลานของสามัญชนอาจเลื่อนฐานะทางสังคมเป็นชนชั้นชุนอินได้หากสอบเข้ารับราชการ และ 4. ซอนมิน หรือชนชั้นต่ำสุดในสังคม ประกอบด้วยทาส พวกเดินร่ำ นักแสดง คนทรงและคนฆ่าสัตว์ สถานะซอนมินสืบทอดผ่านสายเลือด ไม่ได้รับการยอมรับจากสังคม บางครั้งไม่ได้รับอนุญาตให้อาศัยอยู่ในหมู่บ้านของชนชั้นอื่น ลูกของซอนมินถูกห้ามไม่ให้เข้าสอบราชการ ซึ่งหมายความว่าพวกเขาไม่สามารถเลื่อนสถานะของตนในสังคมได้

4. ภาพแทนของสังคมที่ผู้คนแสดงค่านิยมตามแบบของลัทธิขงจื้อ

ภาพแทนของสังคมเกาหลีผ่านเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารที่ปรากฏในนวนิยายประการหนึ่งคือ การแสดงค่านิยมของผู้คนที่สอดคล้องกับระบบแนวคิดของขงจื้อ คือ เน้นการรักษาเกียรติ การทำหน้าที่ตามสถานภาพและบทบาทที่ได้รับ การมีความซื่อสัตย์ และเคารพผู้อาวุโส ดังบยอลที่มีความกตัญญูต่อพ่อแม่ตามสถานภาพที่ได้รับ ดังนี้ “ถ้ามีข้าวต้มตรงหน้า ท่านพ่อกับท่านแม่แบ่งกันก่อนเถอะเจ้าคะ ข้ากินคำสองคำก็อิ่มแล้ว แต่ถ้าข้าวอยู่ท่านพ่อกับท่านแม่ก็ต้องอยู่ ต่อไปเรามีอะไรก็ต้องแบ่งปันกัน ข้าไม่ยอมอึดท้องคนเดียวแน่ ๆ” (สูตรลับตำรับชายา : 4) บยอลยังมีความจงรักภักดีต่อสถาบันพระมหากษัตริย์ มีความซื่อสัตย์และจริงใจต่อผู้บริโภสดังเมื่อจะปรุงอาหารก็จะไม่เอาเปรียบผู้บริโภค ใ้ชีวิตอุทิศที่มีประโยชน์ เอาใจใส่ทุกขั้นตอนที่ทำ ทั้งยังขยันขันแข็งในการทำงาน ซึ่งค่านิยมเหล่านี้นางสืบทอดมาจากคนในครอบครัว ดังตัวอย่างเรื่องของความขยันที่ว่า “บยอลเก็บเล็กผสมน้อยจากเงินส่วนที่แยกให้เป็นพิเศษ แอบเอาฝากที่ร้านรับแลกเงินของพ่อค้าชาวต่างชาติ

ที่รู้จักมักคุ้นกัน เงินจำนวนไม่มาก แต่ก็สามารถทำให้นางกับแม่ออกไปตั้งตัวได้เอง อีกอย่างนางใช้เวลาว่างแอบไปรับจ้างทำขนมที่หอมมันวอล ซึ่งก็ได้รับเงินค่าจ้างที่มากพอสมควร” (สูตรลับตำรับชายา : 84) ความขยันของนาง ส่งผลให้มีแต่คนชื่นชม “บยอลได้เข้ามาอยู่ที่นี่โดยมาช่วยงานในครัวเป็นหลัก นางช่วยงานอย่างไม่เกียจคร้าน คนทั่วไปจึงเอ็นดูทั้งยังชมชอบที่นางขยัน” (สูตรลับตำรับชายา : 178-179)

ภาพแทนข้างต้นสอดคล้องตามแนวคิดของขงจื้ออย่างชัดเจน ดังไพบูลย์ ปิตะเสน (2545) กล่าวว่า ระบบโครงสร้างทางสังคมของเกาหลีในยุคโชซอนมีลักษณะผสมผสานระหว่างลัทธิขงจื้อและระบบชนชั้นในเกาหลี สถานภาพของสังคมขึ้นอยู่กับชนชั้นของแต่ละบุคคล บุตรที่เกิดมาจะมีลำดับชนชั้นเดียวกับบิดามารดา การเคลื่อนไหวของสถานภาพทางสังคมเป็นไปได้น้อยมาก ระบบแนวคิดขงจื้ออธิบายว่าการเกิดและสถานภาพของคนถูกกำหนดโดยบัญชาแห่งสวรรค์ มีหน้าที่แตกต่างกันตามที่ได้รับบัญชามา การพยายามเปลี่ยนแปลงสถานภาพของตนเอง จึงถือเป็นการกระทำผิดต่อระเบียบสังคมและขัดต่อบัญชาสวรรค์ ในขณะที่ พิชามพ พันธุ์แพ (2559 : 1-14) ได้กล่าวว่าปรัชญาขงจื้อได้วางรากฐานความสัมพันธ์ระหว่างคนในสังคมไว้อย่างชัดเจน โดยกำหนดหน้าที่ระหว่างผู้ปกครองและผู้ถูกปกครอง บิดา และบุตร หน้าที่ของสามีและภรรยา การปฏิบัติต่อผู้อาวุโสกว่า การปฏิบัติตนระหว่างเพื่อน ปรัชญาขงจื้อจะเน้นการทำตามหน้าที่ การรักษาเกียรติ ความซื่อสัตย์ การเคารพผู้อาวุโส และความจริงใจ ค่านิยมดังกล่าวส่งผลต่อสังคมของชาวเกาหลีในหลายด้าน เช่น ด้านฐานะทางสังคม การวางตัวและความสัมพันธ์กับบุคคลอื่น โดยสังคมของเกาหลีจะปฏิบัติต่อบุคคลที่มีอายุ เพศ วุฒิทางการศึกษา ภูมิหลังทางสังคม ฐานะทางเศรษฐกิจ อาชีพ และอุดมการณ์ทางการเมืองที่แตกต่างกัน สอดคล้องกับที่ สุภาภรณ์ เหลืองศักดิ์จันทร์ (2557) กล่าวว่า ในยุคโชซอน ระบบชนชั้น หน้าที่ และสถานภาพทางสังคมของประชาชนจะถูกกำหนดอย่างชัดเจนตามชนชั้นที่ตนถือกำเนิด ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ ชนชั้นสูงมักได้ครอบครองอำนาจทางการเมืองและเศรษฐกิจ ผู้หญิงต้องทำหน้าที่เป็นลูกสาว ลูกสะใภ้ ภรรยา แม่ และแม่สามี จวบจนสิ้นชีวิต

บทสรุปและอภิปรายผล

การศึกษาภาพแทนของสังคมเกาหลีสมัยโชซอนผ่านเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหาร ในนวนิยายเรื่องสูตรลับตำรับชายาของนาคเหรา ทำให้เห็นภาพแทนของสังคมเกาหลีสมัยโชซอน 4 ภาพแทนด้วยกัน ได้แก่ 1. ภาพแทนของสังคมที่มีอาหารขึ้นชื่ออิงตันตำรับ และใส่ใจต่อสุขภาพ 2. ภาพแทนของสังคมที่ชนชั้นสูงและผู้หญิงใช้อาหารเป็นเครื่องมือในการแสดงอำนาจ 3. ภาพแทนของสังคมที่มีความหลากหลายทางชนชั้น และ 4. ภาพแทนของสังคมที่ผู้คนแสดงค่านิยมตามแบบของลัทธิขงจื้อ

ผู้แต่งนำเสนอให้เห็นภาพแทนของสังคมเกาหลีในมิติต่าง ๆ ผ่านตัวละครเอก คือ บยอล เด็กสาวที่มาจากชนชั้นสามัญ นางพยายามฝ่าฟันอุปสรรคต่าง ๆ จนได้รับการยอมรับในสังคม

น่าสนใจว่า ภาพแทนของสังคมเกาหลีที่มีความรู้มรดกทางอาหารเป็นภาพแทนที่ปรากฏอย่างโดดเด่น อาจเกิดจากกระแสฮอฟต์พาวเวอร์ (soft power) เรื่องอาหารการกิน ทำให้เห็นภาพตัวแทนของสังคมเกาหลีที่มีอาหารชวนลิ้มลอง อีกภาพแทนหนึ่งที่มีความโดดเด่นเช่นกันคือภาพแทนของผู้หญิงที่พยายามต่อสู้ต่อรองเพื่อเปลี่ยนแปลงสถานะของตนผ่านวิถีอาหาร เช่น การมีความรู้เรื่องอาหารต้นตำรับของราชวงศ์ การมีฝีมือในการปรุงอาหารจนสามารถชนะการแข่งขันประจำปี การมีฝีมือปากกล้าสามารถต่อกรกับชนชั้นสูงที่มาคุกคามนาง หรือการขายอาหารที่ทุกชนชั้นสามารถกินได้ นางจึงกลายเป็นหญิงที่ได้รับการยอมรับในสังคม เรื่องนี้จึงสื่อสารให้ยอมรับความเท่าเทียมระหว่างเพศและชนชั้นด้วย ทั้งนี้ ภาพแทนที่ได้รับการนำเสนอส่วนหนึ่งสอดคล้องกับประวัติศาสตร์กระแสหลัก ส่วนหนึ่งมาจากการการใส่ความหมายลงไปในการนำเสนอ ซึ่งขึ้นอยู่กับความคิดของผู้แต่งกับค่านิยมของยุคสมัยที่สามารถเปลี่ยนแปลงได้เสมอ

มีข้อสังเกตว่า โครงเรื่องของนวนิยายสูตรลับตำรับชายาเป็นทำนองเดียวกับเรื่องแดงกิมซึ่งถ่ายทอดในละครโทรทัศน์ช่อง 3 ในพ.ศ. 2548 เล่าการต่อสู้ของผู้หญิงชนชั้นล่างที่มีความสามารถด้านการปรุงอาหารจนสามารถเลื่อนสถานภาพของตนเองได้ท่ามกลางความขัดแย้งต่าง ๆ ทั้งเรื่องความแตกต่างทางชนชั้น และการตกอยู่ในสังคมชายเป็นใหญ่ แสนยากร ปุณฺณศิริ (2567) กล่าวถึงเรื่องนี้ว่า ได้รับ

ความนิยมจากคนไทยเป็นอย่างมาก เล่าเรื่องของแดจังกึม หญิงสามัญชนสมัยโชซอนที่มีความสามารถในการปรุงอาหาร แต่ถูกกลั่นแกล้งต่าง ๆ นานา สุดท้ายเธอก็สามารถฝ่าฟันอุปสรรคต่าง ๆ ได้ กลายเป็นแพทย์หลวงประจำตัวของพระเจ้าจุนจงมหาราช ซึ่งความสามารถด้านนี้พัฒนามาจากการเป็นสวดยอดแม่ครัว การได้ชมซีรีส์เรื่องนี้ส่งผลให้เกิดการตื่นตัวในกระแสนิยมวัฒนธรรมเกาหลี โดยเฉพาะเรื่องอาหารการกิน กระแสเหล่านี้สร้างอิทธิพลให้แก่ชาวไทยจนถึงปัจจุบัน

การใช้อาหารนำเสนอภาพแทนที่ผู้หญิงต้องการเปลี่ยนแปลงสังคม จนได้รับการยอมรับทางสังคม ทำให้เห็นว่า ผู้หญิงและอาหารงานครัวคือปริณทณของผู้หญิงทั้งหมด ในขณะที่ข้อจี้จ้วงผู้หญิงไว้ก็อย่างว่า บุตรที่เกิดจากบิดามารดาของชนชั้นล่างจะไม่ได้รับการยอมรับในสังคม ทำให้เห็นความย้อยแย้งกับในประวัติศาสตร์ อาจเกิดจากนวนิยายเรื่องนี้เป็นผลงานของนักเขียนที่เป็นคนไทยที่สนใจประเด็นของผู้หญิงด้วย หรือรับเอามาจากซีรีส์เกาหลีที่มักนำเสนอให้เห็นอำนาจของผู้หญิงผ่านวิถีอาหารอื่น ๆ เช่น Oh my ghost, Let's Eat, Feast of the gods, แดจังกึม เป็นต้น

เป็นไปได้ว่า การที่นวนิยายเรื่องสูตรลับตำรับชาyardำเนินเรื่องคล้ายแดจังกึมและเรื่องอื่น ๆ ที่นำเสนอภาพของผู้หญิงทำอาหาร อาจเพราะตอบสนองต่อกลุ่มผู้อ่านที่ชื่นชอบเนื้อเรื่องแนวนี้เป็นทุนเดิมอยู่แล้ว หรืออาจมาจากกระแสของซอฟต์แวร์อาหารเกาหลี ผู้แต่งจึงนำมาใช้ประโยชน์ในเชิงต่อยอดและผลิตซ้ำเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด หรือกล่าวโดยง่ายคือการมีข้อมูลที่ต้นหรือผู้คนสนใจอยู่แล้ว ผู้ที่เขียนเรื่องนั้นต่อมาอาจไม่ต้องใช้พลังหรือข้อมูลในการเขียนมาก ดังกมลวัน เครื่องแต่งอยู่ (2560) พบว่าสื่อเกาหลีได้แฝงเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมเกาหลี ทั้งอาหาร ความเป็นอยู่ วิถีชีวิต ผ่านรายการวาไรตี้ อย่างแยกไม่ออก และมักจะสอดแทรกเข้าไปโดยที่ผู้ชมไม่รู้ตัว นอกจากนี้ยังมีรูปแบบในการนำเสนอที่สนุกสนานทำให้ได้รับความสนใจเป็นอย่างมากจากผู้ชมทั้งในเกาหลีและประเทศไทยเอง สื่อยังมีอิทธิพลต่อการรับประทานอาหารเกาหลีของคนไทย ทั้งดึงดูดให้ผู้บริโภคสนใจอาหารเกาหลี กระตุ้นความต้องการรับประทานอาหารเกาหลี เกิดการตัดสินใจค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารเกาหลี และมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจรับประทานอาหารเกาหลี

นอกจากนั้นก็น่าจะเกิดจากประสบการณ์ตรงของผู้แต่งที่ใช้ชีวิตในเกาหลีอย่างยาวนาน ได้แต่งงานกับหนุ่มเกาหลีจนตัดสินใจย้ายไปอยู่ที่ประเทศเกาหลีในเวลาต่อมา ดังชื่อสกุลของเธอที่ว่า “สุธารินี ลิ” การได้อยู่ประเทศเกาหลีอาจทำให้ได้เรียนรู้วัฒนธรรมที่หลากหลาย เห็นเสน่ห์ของอาหารการกิน และให้ความสนใจประวัติศาสตร์ของเกาหลีสมัยโชซอน การมีความสัมพันธ์แบบสองแผ่นดินเช่นนี้จึงอาจทำให้ผู้เขียนสร้างภาพสังคมอันดีของเกาหลีให้แก่ผู้อ่านชาวไทยได้อย่างสมจริง

นอกเหนือจากเรื่องนี้ผู้แต่งก็ยังสร้างสรรค์นวนิยายที่อิงกับสังคมเกาหลีอีกหลายเรื่อง เช่น เรื่อง “จากฮันกังถึงเจ้าพระยา” ได้รับรางวัลชนะเลิศโครงการช่อวันอ่านเอา และเรื่อง “ตะวันลาอุษาคเนย์” นอกจากนั้นก็อาจแฝงแนวคิดสตรีนิยมด้วยการเชิดชูผู้หญิงที่มีอำนาจจากการปรุงอาหาร สามารถยกระดับตนเองให้สูงขึ้นและพึ่งพาตนเองได้ภายใต้อำนาจปิตาธิปไตย ทั้งนี้ การสร้างผ่านมุมมองของนักเขียนย่อมสามารถแต่งเติมจาก เหตุการณ์ หรือความคิดความเชื่อ และพลิกแปลงได้อย่างอิสระด้วย ผ่านกลวิธีทางวรรณศิลป์และความคิดที่อิงยุคสมัยของการประพันธ์

การวิเคราะห์ภาพแทนของสังคมเกาหลีสมัยโชซอนผ่านเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารในนวนิยายเรื่อง “สูตรลับตำรับชายา” ของนาคเหราอาจใช้เป็นแนวทางในการสร้างสรรค์เรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารที่แสดงอัตลักษณ์เฉพาะตนได้ อาทิ เรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารไทยในนวนิยายไทย หรืออาจเปรียบเทียบวิถีการทำอาหารในนวนิยายไทยกับนวนิยายต่างแดนเพื่อแสดงความเหมือนความต่างที่ชัดเจนยิ่งขึ้น นอกจากนั้นก็อาจใช้ประเด็นเรื่องภาพแทนไปศึกษานวนิยายเรื่องอื่น ๆ ต่อไป

บรรณานุกรม

- กมลวัน เครื่องแดงอยู่. (2560). **อิทธิพลของสื่อเกาหลีที่ส่งผลต่อการบริโภคอาหารเกาหลีของคนไทย** (สารนิพนธ์อักษรศาสตรบัณฑิต). นครปฐม: สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ดำรง สุานดี. (2547). **สังคมและวัฒนธรรมเกาหลี**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ธเนศ วงศ์ยานนาวา. (2538). ภาพตัวแทน: แทนสิ่งที่แทนไม่ได้, **จุลสารไทยคดีศึกษา**. 12(1), 16-18.
- นันทวัลย์ สุนทรภาระสถิตย์. (2559). **การนำเสนอภาพแทนความตายในเรื่องสั้นไทยร่วมสมัยระหว่าง พ.ศ. 2547 – 2556** (วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรดุษฎีบัณฑิต). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นาคเหรา. (2562). **สูตรลับตำรับชายา**. กรุงเทพฯ: กรู๊ฟ พับลิชชิ่ง.
- พัชรภรณ์ คชินทร์. (2565). **การนำเสนอภาพแทนความเป็นไทยในรายการเสน่ห์ห้องเครื่อง, วารสารสถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา**. 7(1), 159-174.
- พัชรินทร์ นาคคงคา และกาญจนา วิชญาปกรณ์. (2563). **ภาพแทนหญิงชาวไทยภูเขาในวรรณกรรมไทยร่วมสมัยปีพ.ศ. 2498-2559, วารสารมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร**. 18(3), 52-67.
- พิชาภ พันธ์แพ. (2559). **การจัดการแบบเกาหลีใต้: นำศึกษาและจับตามอง, วารสารเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยทักษิณ**. 9(1), 1-14.
- ไพบูลย์ ปิตะเสน. (2545). **ประวัติศาสตร์เกาหลี จากยุคเผ่าพันธุ์ถึงราชวงศ์สุดท้าย**. กรุงเทพฯ: คงวุฒิพัฒนาการ.
- ละอองดาว จิตต์พิริยะการ. (2562). **หญิงม่าย : ภาพแทนนางเอกชายขอบในนวนิยายไทยร่วมสมัย**. (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต). มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

แสนยากร ปญฺสิริ. (2567). “แดจังกึม” อิทธิพลของซีรีส์น้ำดีของสตรีผู้ต่อสู้
กับความอยุติธรรม. สืบค้นเมื่อ 17 เมษายน 2567, จาก https://www.silpa-mag.com/culture/article_110664.

สุภาภรณ์ เหลืองวงศ์จันทร์. (2557). **จารีตและภาพสะท้อนของผู้หญิง
ในสังคมเกาหลีในภาพยนตร์เรื่อง Portrait of a Beauty** (สารนิพนธ์
อักษรศาสตรบัณฑิต). นครปฐม: สาขาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์
มหาวิทยาลัยศิลปากร.

สุรเดช โชติอุดมพันธ์. (2548). **วาทกรรม ภาพแทน และอัตลักษณ์
วรรณคดีศึกษาในบริบทสังคมและวัฒนธรรม**. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย.

อภิรักษ์ ชัยปัญญา. (2558). ทะเลและผีเสื้อ : การนำเสนอภาพตัวแทนใหม่ของ
สังคมเกาหลีร่วมสมัยในวงวรรณกรรมไทย, **วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์
และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา**. 23(2), 123-146.

Pin Arpasiri. (2566). **เปิดประวัติ อาหารเกาหลี มีอะไรบ้าง พร้อมเรื่องราว
ที่น่าสนใจเกี่ยวกับ เมนูเกาหลียอดฮิต ที่ต้องลอง 2024**. สืบค้นเมื่อ
11 กุมภาพันธ์ 2567, จาก<https://productnation.co/th/28738/%E0%B8%>.

Hall, S. (Ed.). (1997). **Representation: cultural representations and
signifying practices**. London: Sage in association with the
Open University. Retrieved February 11, 2022, from <https://phdcommunication.wordpress.com>.