

บทที่ 3

ประวัติความเป็นมาของวัฒนธรรมการดื่มโซจู

3.1 วัฒนธรรมการดื่มโซจูของชาวเกาหลี

3.1.1 ความเป็นมาของโซจู

โซจู (소주/ Soju)¹ เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีลักษณะใส ไม่มีกลิ่น แต่จะมีรสขมออกหวาน ที่เกิดมาจากการกลั่นข้าว มันเทศ หรือมันฝรั่งหมัก โดยคำว่าโซจูนั้นเขียนด้วยอักษรจีนได้ว่า 燒酒 ที่มีความหมายตามตัวอักษร คือ “ของเหลวที่ได้จากการเผาไหม้” ทั้งนี้ในสมัยก่อนจะเรียกกันว่าอารักจู (아락주) ที่มาจากชื่อ “อารัก” (arak, aragh) ซึ่งเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของประเทศแถบตะวันออกกลาง โดยชาวเกาหลีได้เรียนรู้วิธีการกลั่นอารักจูมาจากชาวมองโกลเป็นครั้งแรกในช่วงที่ถูกมองโกลรุกรานในสมัยโครยอ (Goryeo)² หรือประมาณช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 13 ซึ่งชาวมองโกลก็ได้เรียนรู้การกลั่นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดนี้มาจากชาวเปอร์เซียอีกทีหนึ่ง

ทั้งนี้ในสมัยก่อนชาวเกาหลีจะนิยมบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์พื้นเมืองที่ทำมาจากธัญพืชและน้ำนมสัตว์ ในขณะที่ชาวมองโกลเลี้ยงดั้งเดิมจะยังคงนิยมบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่หมักจากน้ำนมสัตว์มากกว่า โดยเมื่อกองทัพมองโกลสามารถรบชนะดินแดนใดได้ ก็จะนำคนในดินแดนที่ยึดได้นั้นมาร่วมกองทัพเพื่อเป็นการหนุนกำลังในกองทัพให้ยิ่งใหญ่และเกรียงไกรขึ้นเสมอ และเมื่อกองทัพมองโกลยกทัพมาถึงคาบสมุทรเกาหลี ทหารเอเชียกลางซึ่งเป็นกองกำลังหนุนของกองทัพมองโกลก็ได้นำวิธีการหมักสุราข้าวเจ้าหรือโซจูซึ่งเป็นสุราพื้นเมืองชนิดหนึ่งของเอเชียกลางมาเผยแพร่ในคาบสมุทรแห่งนี้ในสมัยราชวงศ์โครยอของประเทศเกาหลี

หลังจากที่มองโกลสามารถครอบครองแผ่นดินจีนทั้งหมดรวมถึงคาบสมุทรเกาหลีได้แล้ว วัฒนธรรมการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ทำจากธัญพืชก็กลายเป็นเครื่องดื่มชั้นสูงของราชสำนักเกาหลีในช่วงราชวงศ์โครยอไปจนถึงราชวงศ์โชซอนไปโดยปริยาย ในขณะที่คนสามัญชนทั่วไปนั้นยังคงบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ทำจากน้ำนมของชาวมองโกล แต่อย่างไรก็ตามเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดนี้ก็ได้ออกมาเป็นเครื่องดื่มของสามัญชนในช่วงที่เกาหลีตกอยู่ภายใต้อาณานิคมของญี่ปุ่น ซึ่งเป็นช่วงเวลาเดียวกันกับการสิ้นยุคศักดินาในสมัยราชวงศ์โชซอนของเกาหลี โดยในขณะที่ชาวญี่ปุ่นเป็นเจ้าของดินนั้นก็ชื่นชอบเครื่องดื่มชนิดนี้อยู่ไม่น้อย ทั้งนี้ที่ญี่ปุ่นจะเรียกสุราชนิดนี้ว่า

¹ Ju ในภาษาเกาหลีหมายถึงแอลกอฮอล์

² สมัยโครยอ เป็นสมัยที่ทหารปกครองบ้านเมือง และการยึดครองของมองโกลก็ทำให้วัฒนธรรมมองโกลหลังไหลเข้าสู่เกาหลีและยังเป็นสมัยที่พระพุทธศาสนาเจริญรุ่งเรืองในเกาหลี มีการพิมพ์พระไตรปิฎกภาษาเกาหลีเป็นฉบับแรก

โซจู (Soshu) แต่ที่เกาหลีจะเรียกสุราที่หมักจากข้าวชนิดนี้ว่า โซจู (Soju) โดยโซจูจะเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการผสมของข้าวเจ้า ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ และมันฝรั่ง และนำมาผ่านกระบวนการหมักแบบดั้งเดิมของชาวเอเชียกลางที่สืบทอดมาอย่างช้านาน ทำให้ได้เครื่องดื่มที่ใสบริสุทธิ์ ปราศจากกลิ่นและสี รสชาติบางเบาดื่มได้ลิ้นคอและมีระดับแอลกอฮอล์สูงถึง 25-45%

ในปี ค.ศ. 1907 เมื่อเกาหลีได้ตกเป็นอาณานิคมของญี่ปุ่น รัฐบาลญี่ปุ่นจึงได้มีการตรากฎหมายเรียกเก็บภาษีสุรา อีกทั้งยังสร้างโรงกลั่นสุราในแต่ละหมู่บ้านขึ้นเพื่อผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ แต่จะต้องเสียภาษีให้แก่รัฐอย่างครบถ้วน ต่อมาในปี ค.ศ. 1910 เมื่อดินแดนเกาหลีได้ถูกผนวกเป็นส่วนหนึ่งของประเทศญี่ปุ่น กฎหมายดังกล่าวจึงมีผลบังคับอย่างเคร่งครัด เนื่องจากภาษีนั้นเป็นรายได้หลักของรัฐบาล จนในปี ค.ศ. 1930 ผลจากการถูกบังคับใช้กฎหมายเรียกเก็บภาษีสุราอย่างเคร่งครัดและการสร้างโรงกลั่นสุราที่จะต้องเสียภาษีให้แก่รัฐในอัตราที่สูงนั้น จึงเป็นสาเหตุให้สูตรการกลั่นสุราของแต่ละครัวเรือนได้ค่อยๆ สูญหายไป

ต่อมาเมื่อเกาหลีได้รับเอกราชในปี ค.ศ. 1945 การเก็บภาษีอากรสุรานั้นยังคงมีอยู่ แต่การพัฒนาการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์นั้นได้มีการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง โดยในปี ค.ศ. 1952 ได้มีการใช้กากน้ำตาลผลิตโซจูแทนการใช้ข้าว เนื่องจากในช่วงสงครามเกาหลีระหว่างปี ค.ศ. 1950-1953 เกาหลีได้ประสบกับปัญหาข้าวขาดแคลนอย่างหนัก จึงมีข้อห้ามในการนำข้าวมาหมักเพื่อผลิตเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ทำให้มีกรรมวิธีใหม่ๆ ในการทำโซจูขึ้นมา นั่นคือการหันมาใช้แอลกอฮอล์สังเคราะห์แทน กฎหมายในยุคนั้นเป็นเหตุให้สูตรการกลั่นเหล้าของแต่ละบ้านค่อยๆ สูญหายไป และในขณะเดียวกันก็ทำให้คนเกาหลีรู้จักการทำโซจูจากมันเทศและมันฝรั่ง

จนกระทั่งในปี ค.ศ. 1965-1991 รัฐบาลเกาหลีจึงได้อนุญาตให้มีการผลิตโซจูอย่างเป็นทางการขึ้น ซึ่งทำให้การหมักเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จากข้าวบาร์เลย์กลับคืนมาอีกครั้ง โดยที่การผลิตโซจูจากแอลกอฮอล์สังเคราะห์ก็ยังคงมีการผลิตอยู่อย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้โซจูได้กลายมาเป็นสุราที่ได้รับความนิยมในเกาหลีในช่วงกลางทศวรรษที่ 1970 ซึ่งในช่วงนี้ได้มีบริษัทหลายแห่งตั้งโรงงานผลิตสุราตามกรรมวิธีของชาวตะวันตก จึงเกิดสุราหลายชนิดที่ได้นำมาจำหน่าย เช่น สุราอุงุน วิสกี้ บรันดี วอดก้า และรัม เป็นต้น ซึ่งสุราเหล่านี้ก็ได้รับความนิยมกันอย่างกว้างขวาง อย่างไรก็ตาม ในปี ค.ศ. 1971 รัฐบาลได้มีการยกเลิกคำสั่งห้ามใช้ข้าวในการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และในปี ค.ศ. 1974 จึงได้มีการนำเข้ามันสำปะหลังเพื่อใช้ในการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ต่อมาในปี ค.ศ. 1980 โซจูได้กลายเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก จนทำให้โซจูได้เป็นเครื่องดื่มประจำชาติของเกาหลีในที่สุด เนื่องจากมีรสชาติที่ถูกใจ หาดื่มได้ง่าย และราคาไม่แพงเมื่อเทียบกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดอื่นๆ จึงทำให้โซจูเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมที่สุดในประเทศเกาหลีนับแต่นั้นมา

3.1.2 ประเภทของโซจู³

แบ่งได้ 3 ประเภท ดังนี้ :

3.1.2.1 กลั่น (Distilled)

โซจูประเภทนี้ผ่านการกลั่นอย่างดีมีปริมาณแอลกอฮอล์สูง กว่าประเภทอื่น โซจูแบบดั้งเดิมที่จัดอยู่ในประเภทนี้ได้แก่

(1) อันดงโซจู (안동 소주) เป็นสุรากลั่นแบบดั้งเดิมที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นโดยครอบครัวชาวเมืองอันดง⁴ ในปี ค.ศ.1987 ถูกกำหนดให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมหมายเลขที่ 12 เป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมมาตั้งแต่ในสมัยราชวงศ์โครยอ (ค.ศ.918-1392) โดยจะมีกระบวนการผลิตด้วยการนึ่งธัญพืช 5 ชนิด รวมกับข้าวและข้าวบาร์เลย์ ก่อนนำไปหมักร่วมกับลูกแป้งนุรูกหรือหัวเชื้อหมัก โดยจะหมักเอาไว้ในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 15 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 100 วันและจึงเข้าสู่กระบวนการกลั่นในลำดับต่อไป ในปัจจุบันอันดงโซจู (안동 소주) มีดีกรีกว่า 45% อันดงโซจูไม่ได้ใช้ดื่มอย่างเดียวเท่านั้นแต่ยังมีสรรพคุณทางการแพทย์ สามารถใช้เป็นยารักษาแผลและแก้ไขปัญหาในระบบย่อยอาหารได้ด้วย จากกรรมวิธีการผลิตและสรรพคุณที่แตกต่างโซจูทั่วไป อันดงโซจูจึงมีราคาแพงกว่าโซจูอื่นๆ



ภาพที่ 3.1 อันดง โซจู (안동 소주) เหล้าโซจูพื้นบ้านของเมืองอันดง, สืบค้นเมื่อวันที่ 14 เมษายน 2562, <http://asiancastle.net/?p=3404>.

³ John Staughton, "What Is Soju," Organic facts, Accessed April 25 2019. <https://www.organicfacts.net/soju.html>.

⁴ โซจูที่มีชื่อเสียงที่สุดคือโซจูที่ผลิตที่เมืองอันดง จังหวัดคยองซังบุกโด ประเทศเกาหลีใต้ ขึ้นชื่อว่าเป็นเมืองที่มีน้ำใสและสะอาดที่สุด อันดง โซจูกลั่นจากธัญพืช 5 ชนิดหมักกับน้ำ เก็บรักษาในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 15 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 100 วัน มีความแรงประมาณ 45 ดีกรี สูตรการกลั่นอันดงโซจูเป็นสูตรที่สืบทอดกันในครอบครัวชาวอันดงครอบครัวหนึ่งจากแม่สู่ลูกสะใภ้ ผู้สืบทอดคนปัจจุบันคือนางโซกฮวา สูตรนี้เกือบจะสูญหายไปในช่วงที่รัฐบาลออกกฎหมายห้ามกลั่นเหล้า

(2) ขอนจู อีกังจู (전주 이강주) หรือ อีกังจู (이강주) เป็นเครื่องดื่มที่เกิดจากการผสมผสานของโซจูพื้นบ้านแบบทั่วไปร่วมกับลูกแพร์และขิง ซึ่งได้รับความนิยมอย่างมากในช่วงปลายราชวงศ์โชซ็อน และเป็นหนึ่งในสุราที่ดีที่สุดของเกาหลีที่ผลิตในจังหวัดชอลลาและจังหวัดฮวังแฮ โดยในสมัยราชวงศ์โชซ็อนตอนกลาง ได้รับความนิยมอย่างมากในหมู่ขุนนางและพ่อค้าชั้นสูงในสมัยนั้น



ภาพที่ 3.2 ขอนจู อีกังจู (전주 이강주), สืบค้นเมื่อวันที่ 14 เมษายน 2562, <http://asiancastle.net/?p=3404>.

3.1.2.2 เจือจาง (Diluted)

ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมาชาวเกาหลีหันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น ผู้ผลิตโซจูแบรนด์ต่างๆ จึงลดระดับปริมาณของแอลกอฮอล์ลงโดยการเจือจางด้วยน้ำ ทำให้ดื่มได้ง่ายขึ้น และดื่มได้มากขึ้น อีกทั้งยังสามารถดื่มควบคู่ไปกับมื้ออาหารได้โดยไม่ต้องดื่มน้ำมากเกินไป



ภาพที่ 3.3 “JINRO หรือ 참이슬 (ซัมอีซิล) คือยี่ห้อโซจู ที่คนเกาหลีนิยมดื่มที่สุด, สืบค้นเมื่อวันที่ 14 เมษายน 2562, <http://asiancastle.net/?p=3238>

3.1.2.3 ค็อกเทลโซจู (Cocktail Soju/Flavored)

โซจูประเภทนี้จะมีปริมาณแอลกอฮอล์ต่ำ และจะมีการปรุงแต่งโดยการผสมกับน้ำผลไม้เพื่อเพิ่มรสชาติที่แปลกใหม่ เช่น รสส้ม องุ่น มะนาว ทับทิม แดงโม แอปเปิ้ล บ๊วย กุหลาบ และพีช เป็นต้น เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของนักดื่ม จึงทำให้ได้รับความนิยมที่เพิ่มขึ้นในหมู่นักดื่มรุ่นใหม่



ภาพที่ 3.4 Cocktail Soju, สืบค้นเมื่อวันที่ 14 เมษายน 2562,
<http://asiancastle.net/?p=3238>.

3.1.3 รูปแบบการบริโภคโซจูของชาวเกาหลี

มีหลักฐานเป็นเอกสารของจีนได้บันทึกเกี่ยวกับชาวเกาหลีไว้ว่าชอบดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์มาตั้งแต่ก่อนยุคสามอาณาจักร⁵ โดยเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เป็นเสมือนส่วนหนึ่งของวิถีการดำเนินชีวิต ในงานประเพณี ในการไหว้ฟ้าดิน และในการเฉลิมฉลองต่างๆ ที่ได้จัดขึ้นตลอดปี ซึ่งชาวเกาหลีจะมีการดื่มและร้องรำทำเพลงเพื่อเป็นการสร้างบรรยากาศ⁶ การดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จึงเป็นเสมือนการให้เกียรติบรรพบุรุษ รวมถึงการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับเพื่อนฝูงและเพื่อนบ้าน นอกจากนี้การดื่มแอลกอฮอล์ยังมีการใช้เพื่อรักษาอาการเจ็บป่วยทั้งในเด็กและผู้ใหญ่ เนื่องด้วยปริมาณแอลกอฮอล์ที่สูงจึงสามารถใช้คลายความเจ็บปวดได้อย่างมาก อย่างไรก็ตามในสมัยก่อนนั้นชาวเกาหลีส่วนใหญ่จะได้รับการฝึกฝนลัทธิขงจื้อซึ่งมีการห้ามผู้หญิงและสมาชิกคนอื่นๆ ในสังคมไม่ให้ดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์หรือเทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ให้ผู้อื่น

⁵ ยุคสามอาณาจักร เมื่อได้รับเอกราชจากจีน ดินแดนเกาหลีในขณะนั้นแบ่งเป็น 3 อาณาจักรด้วยกันคืออาณาจักรโครยอทางภาคเหนือ (37 ปีก่อน ค.ศ. - ค.ศ.668), อาณาจักรแพกเจที่อยู่ทางใต้ (18 ปีก่อน ค.ศ. - ค.ศ.660) และอาณาจักรซิลลาอยู่ทางตะวันออกเฉียงใต้ของคาบสมุทรเกาหลี (57 ปีก่อน ค.ศ. - ค.ศ.935)

⁶ ดำรง ฐานดี, สังคมและวัฒนธรรมเกาหลี, พิมพ์ครั้งที่ 2. (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2544), 201.

ปัจจุบันการบริโภคโซจูจะนิยมดื่มกันในยามสังสรรค์ เนื่องจากสังคมเกาหลีมีบรรยากาศระหว่างการทำงานที่ค่อนข้างจะเป็นทางการ โดยเฉพาะบริษัทใหญ่ๆ หลังเลิกงานจึงมักจะมีการเล่นสังสรรค์กับเพื่อนร่วมงาน ลูกค้า หรือบริษัทคู่ค้า โดยจะใช้สุราเป็นตัวเชื่อมความสัมพันธ์ เช่น เพื่อนที่ไม่ได้เจอมานาน หรือคนที่เพิ่งรู้จักกัน หากอยากรำลึกความสัมพันธ์หรือสนิทสนมกับใครมากขึ้น ก็มักจะชวนกันไปดื่ม ซึ่งการร่วมวงดื่มสุรากันนี้จะเป็นการสร้างความสัมพันธ์และบรรยากาศให้ผ่อนคลาย ทำให้ตกลงทางธุรกิจได้ง่ายยิ่งขึ้น ซึ่งหากจะกล่าวว่าการดื่มสังสรรค์หลังเลิกงานเป็นเสมือนหน้าที่สำคัญอย่างหนึ่งของพนักงานที่เกาหลีเลยก็ว่าได้ แต่จะดื่มมากน้อยแค่ไหนนั้นจะขึ้นอยู่กับบริษัทและลักษณะงานที่รับผิดชอบ

ทั้งนี้ลักษณะการดื่มของชาวเกาหลีจะเป็นการดื่มควบคู่ไปกับการทานอาหารที่เรียกว่า อันจู (anju) เนื่องจากชาวเกาหลีเชื่อว่าอาหารและเครื่องดื่มบางอย่างจะต้องทานคู่กัน เช่น ซัมกยอบซัล (삼겹살) หรือ หมูย่าง ต้องทานคู่กับโซจู เป็นต้น ซึ่งอาหารที่ชาวเกาหลีนิยมทานควบคู่ไปกับการดื่มโซจู ได้แก่



ภาพที่ 3.5. ซัมกยอบซัล (삼겹살) อาหารที่นิยมทานคู่กับการดื่มโซจู, สืบค้นเมื่อวันที่ 14 เมษายน 2562, <http://www.twipu.com/awfullymind30/tweet/1032632560487022592>.

(1) โปซัม (보쌈) หรือ หมูสามชั้นนึ่ง เสิร์ฟพร้อมกับเครื่องเคียงต่างๆ เช่น กระเทียม, หัวหอม, ซัมจัง (쌈장) หรือ เต้าเจี้ยวปรุงรส, แชวจอซ (새우젓) หรือ กุ้งหมัก และกิมจิ ที่ทำใหม่ๆ มักทานโดยการห่อในผักชนิดใบ เช่น ผักกาดหอม, ผักกาดหอมใบแดง, ใบงา หรือ ผักกาดขาว เป็นต้น

- (2) ทูบูกิมจิ (두부김치) หรือ หมูสามชั้นผัดกิมจิ เสิร์ฟคู่กับเต้าหู้หนึ่ง
- (3) คัมจาทัง (감자탕) หรือ แกงซี่โครงหมูมันฝรั่ง
- (4) ฮวี (회) หรือ ปลาดิบ
- (5) จกบัล (죽발) หรือ ขาหมูเกาหลี ประกอบด้วยขาหมูปรุงด้วยซีอิ้วขาว และเครื่องเทศ ปกติจะอุ่นโดยมีส่วนผสมหลักที่ได้แก่ ซีอิ้วขาว, ขิง, กระเทียม
- (6) แมอุนทัง (매운탕) หรือ แกงเผ็ดปลา อาหารขึ้นชื่อของเมืองแทกู
- (7) ซัมกยอบซัล (삼겹살) หรือ หมูย่าง เป็นอาหารยอดนิยม นำหมูสามชั้น ไปย่างบนเตาร้อนคล้ายกับบาร์บีคิว ซึ่งเหมารวมไปถึงเนื้ออย่างชนิดอื่นๆ จะเสิร์ฟพร้อมกับ ซอสโคชูจัง และมีน้ำจิ้มเรียกว่าซัมจัง รับประทานพร้อมเครื่องเคียงต่างๆ นิยมทานคู่กับโซจู
- (8) ซุนแด (순대) หรือ ไส้กรอกเลือด เป็นไส้กรอกที่ทำจากไส้หมูยัดไส้วุ้น เส้น ผักสับ และผสมด้วยเลือดหมู หรือเลือดวัว คลุกเคล้ากับข้าว ต้นหอม และกระเทียม
- (9) คันจังเคจัง (간장게장) ปูสดองซีอิ้วหรือปูหมักซอสที่นิยมทานเป็น กับแกล้มคู่กับเปียร์หรือโซจู
- (10) อาหารริมถนนและรถเข็นต่างๆ เช่น ต็อกบกกี โอดัง ซุนแด เป็นต้น ด้วยลักษณะการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของชาวเกาหลีที่มักจะทานอาหารควบคู่ไปด้วยนั้นจึงมีการย้ายร้านไปเรื่อยๆ ไม่จบอยู่ที่ร้านเดียว โดยในร้านแรกชาวเกาหลีจะถือเป็นการดื่มอุ่นเครื่อง โดยจะเน้นการทานอาหารมากกว่าการดื่ม เมื่อทานอาหารอิ่มแล้วจึงจะย้ายไปร้านที่สอง โดยในร้านที่สองจะเป็นการดื่มจริงจัง แต่อาจจะมีการกับแกล้มบ้างเล็กน้อย ซึ่งในร้านที่สองนี้หากใครดื่มไม่ไหวก็จะขอตัวกลับก่อน ส่วนคนที่ไหวก็จะไปต่อร้านที่สาม ร้านที่สี่ โดยแต่ละร้านจะใช้เวลาประมาณสองถึงสามชั่วโมง ดังนั้นในแต่ละคืนอาจใช้เวลาถึงสิบชั่วโมงในการดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- อย่างไรก็ตามในการดื่มโซจูจะมีการเทใส่แก้วช้อน โดยก่อนดื่มชาวเกาหลีจะกล่าวคำว่า “คอมเบ” (건배) ที่แปลว่าชนแก้ว แต่หากเป็นคนที่สนิทกันแล้วจะใช้คำว่า “จัน” (잔) ทั้งนี้ชาวเกาหลีจะถือเรื่องความอาวุโสเป็นอย่างมาก รวมทั้งในเวลาดื่ม โดยแก้วแรกที่จะเริ่มดื่มนั้น ผู้ที่อาวุโสน้อยที่สุดในโต๊ะควรจะเป็นคนรินสุรา ซึ่งลักษณะในการรินจะต้องใช้สองมือประคอง โดยมีมือหนึ่งถือขวดสุรา อีกมือหนึ่งแตะที่แขนหรือข้อศอกตัวเองเพื่อแสดงการนอบน้อมและเคารพผู้ใหญ่ ส่วนผู้อาวุโสเมื่อรับสุราที่รินจากผู้น้อยจะต้องใช้มือเดียวในการถือแก้ว ในขณะที่เดียวกันหากผู้อาวุโสกว่ารินสุราให้ผู้น้อย ผู้อาวุโสจะใช้มือเดียวในการถือขวดโดยไม่ต้องประคอง แต่ผู้น้อยจะต้องใช้สองมือประคองแก้วในการรับสุราจากผู้อาวุโส โดยผู้น้อยจะต้องเป็นคนคอยรินเติมให้ผู้อาวุโสกว่า ซึ่งใน

บางที่ผู้อาวุโสจะยกแก้วขึ้นเพื่อบอกว่าสุราหมดแล้ว อย่างไรก็ตามในการรินสุราจะไม่นิยมรินให้ตนเอง แต่จะผลัดกันรินให้กันและกัน ซึ่งแต่ละคนในวงจะต้องคอยสังเกตว่าแก้วใครหมด จะต้องรีบเติมให้



ภาพที่ 3.6 การดื่มโซจูจะต้องเทใส่แก้วช้อน โดยก่อนดื่มชาวเกาหลีจะกล่าวคำว่า “คอมเบ” (건배) ที่แปลว่าชนแก้วแต่หากเป็นคนสนิทกันแล้วจะใช้คำว่า “จัน” (잔), สืบค้นเมื่อวันที่ 14 เมษายน 2562, http://ithumb.blogspot.com/2013/03/blog-post_16.html.



ภาพที่ 3.7 ผู้อาวุโสน้อยจะต้องใช้สองมือประคองแก้วในการรับสุราจากผู้อาวุโส, สืบค้นเมื่อวันที่ 14 เมษายน 2562, http://monkeyrealtrip.blogspot.com/2016/06/blog-post_64.html.

จะเห็นได้ว่ารูปแบบการบริโภคโซจูของชาวเกาหลีในอดีตจนถึงปัจจุบันไม่ได้มีการเปลี่ยนแปลงไปมากนัก โดยยังคงมีการใช้โซจูเป็นเครื่องดื่มในการเฉลิมฉลองในงานเทศกาลต่างๆ หรือในการสังสรรค์กันหลังเลิกงาน โซจูจึงเป็นเสมือนตัวเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างผู้คนในสังคมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและสร้างบรรยากาศให้ผ่อนคลายลง ทำให้การเจรจาตกลงทางธุรกิจต่างๆ เป็นไปได้ง่ายมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ด้วยวิธีการดื่มของชาวเกาหลีที่มีลักษณะในการดื่มควบคู่ไปกับการทานอาหาร จึงจะมีการย้ายร้านไปเรื่อยๆ โดยการเน้นทานอาหารมากกว่าการดื่มในร้านแรก ต่อจากนั้นในร้านที่สอง สาม สี่ จะเป็นการดื่มอย่างจริงจัง โดยอาจจะทานคู่กับแกล้มบ้างเล็กน้อย ซึ่งหากใครดื่มต่อไม่ไหวก็จะขอตัวกลับไปก่อน อย่างไรก็ตามชาวเกาหลีจะถือเรื่องความอาวุโสเป็นอย่างมาก ดังนั้นหากจะไปร่วมวงดื่มโซจูกับชาวเกาหลีจึงควรศึกษาเรื่องมารยาทในการดื่มให้ดีเพื่อความราบรื่นในการสานสัมพันธ์

3.2 เครื่องดื่มโซจูในฐานะภาพแทนวัฒนธรรมการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

โซจูเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีชื่อเสียงมากในเกาหลี มีการบริโภคมากที่สุดในประเทศ อีกทั้งยังมีประวัติศาสตร์ที่เก่าแก่มากในอารยธรรมของเกาหลีได้ โซจูจึงเป็นเสมือนภาพแทนวัฒนธรรมการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของเกาหลี ซึ่งสะท้อนความเป็นชาตินิยมและอัตลักษณ์ของชาวเกาหลี

โซจู ไม่ได้มีต้นกำเนิดมาจากเกาหลี แต่นำเข้าโดยชาวมองโกลที่บุกเข้ามาในช่วงต้นศตวรรษที่ 13 ในช่วงราชวงศ์โครยอ โดยหลังจากที่มองโกลสามารถครอบครองแผ่นดินจีนทั้งหมด รวมถึงคาบสมุทรเกาหลีได้แล้ว วัฒนธรรมการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ทำจากธัญพืชก็ได้กลายเป็นเครื่องดื่มของชนชั้นสูงในราชสำนักเกาหลีตั้งแต่ช่วงราชวงศ์โครยอไปจนถึงราชวงศ์โชซอน

ในยุคโบราณธรรมเนียมการล้อมวงดื่มสุราของชาวเกาหลีไม่ได้เกิดขึ้นเพื่อความสนุกสนานเท่านั้น แต่เป็นการแสดงความเคารพต่อผู้อาวุโส และสร้างความสัมพันธ์กับแขกผู้มาร่วมงาน โดยชาวเกาหลีในยุคโบราณจะนิยมจัดงานสังสรรค์ที่มีการดื่มสุราร่วมด้วย สืบเนื่องจากการที่เกาหลีเป็นดินแดนที่ได้รับอิทธิพลจากลัทธิขงจื้อ ซึ่งมีแนวคิดเกี่ยวกับการจัดระเบียบความสัมพันธ์ของคนในสังคมให้อยู่ร่วมกันด้วยความเคารพทางชนชั้น การดื่มสุราจึงกลายเป็นธรรมเนียมที่ใช้แสดงความเคารพต่อผู้อาวุโสและบรรพบุรุษ ไม่ใช่ดื่มเพื่อความสนุกสนานแต่เพียงอย่างเดียว

ปัจจุบันโซจูเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีรสชาติถูกใจ มีความหลากหลาย หาดื่มได้ง่าย และราคาไม่แพงเมื่อเทียบกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดอื่นๆ โซจูจึงไม่ได้เป็นแค่เครื่องดื่มที่ให้ความอบอุ่นแก่ร่างกายหรือเครื่องดื่มเฉลิมฉลองในงานเทศกาลและพิธีสำคัญต่างๆ เท่านั้น แต่โซจูเป็นมากกว่าเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ คือ เป็นเหมือนสัญลักษณ์ของความเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน อีกทั้งยังเป็น

สัญลักษณ์ของการเข้าสังคมและการสานสัมพันธ์ระหว่างกัน ทั้งนี้ นอกเหนือจากการดื่มกับเพื่อนและครอบครัวแล้วชาวเกาหลียังมีการดื่มกับเจ้านายและเพื่อนร่วมงาน โดยมีการใช้โซจูเป็นเสมือนตัวเชื่อมความสัมพันธ์ของการทำงาน การดื่มโซจูจึงกลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของประเทศเกาหลี ซึ่งในปัจจุบันความนิยมดื่มโซจูไม่ได้มีแค่เฉพาะในเกาหลี แต่กลับได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและอีกหลายประเทศทั่วโลก จนได้รับฉายานามว่า “วอดก้าแห่งตะวันออก”