

句意解析測驗 第一部分－中文文本分析 試題

第一部分：中文文本分析，50 分（請以中文作答）

韓國政府在 2013 年進行一場調查，發現 95% 的韓國民眾每天至少食用一種泡菜。韓國政府以這項調查和其他資料，向聯合國教科文組織（United Nations Education, Scientific and Cultural Organization, UNESCO）提出申請，將越冬泡菜文化（kimjang，一種製作泡菜的傳統方式）列為人類非物質文化遺產。

非物質文化遺產

非物質文化遺產涵蓋被社區視為其文化認同組成部分的各類實踐、知識、表現形式，以及與之相關的物品與場所。這些遺產通過代際傳承，不斷適應時代變化，在加強身份認同的同時促進對文化多樣性的尊重。

朝鮮半島過去由於冬季不易取得新鮮蔬菜，住在這裡的人便發展出將蔬菜保存起來的技術以度過寒冬。韓國醃製蔬菜的歷史悠久，最早可溯及西元一世紀左右。幾個世紀以來，醃製泡菜的食譜依各地民情的不同而有所變化，使用的材料也多所更迭（例如辣椒自十七世紀早期引進朝鮮半島後，便成為固定配角），不過醃製的方式大致上仍以古法為準。每年 11 月底或 12 月初，絕大多數的家庭成員、親戚和鄰居都會齊聚一堂，共同進行這項醃製蔬菜的熱鬧活動。近代隨著冷藏技術的發明，加上進口貿易熱絡，讓韓國人全年都能享用蔬菜，大大降低了醃製泡菜的必要性。不過還是有許多人持續這項傳統活動，在一年中的這個特別時刻與家人團聚，宛如西方世界的感恩節和聖誕節活動。

白菜泡菜以大白菜為主要材料。整顆大白菜抹鹽靜置一夜後，將多餘的鹽分洗淨，再一層層抹上其他食材製成的醬料醃製。若要增添辛辣風味，則可使用加了辣椒粉的醬料。傳統做法會將抹好醬料的泡菜裝入「甕器」（Onggi，一種大陶罐）中，再埋入土裡，只露出陶罐頸部以上的部分。室外的低溫讓發酵變慢，保留食材的美味，而埋在土裡，則能避免因結凍而停止發酵，此外戶外發酵也是為了確保開罐時的濃郁氣味不會瀰漫整個室內。（節錄並改寫自《改變歷史的 50 種食物》）

閱讀以上文章後，請在總字數 340~360 字的限制內，回答以下兩道問題：

- 一、請摘要說明「泡菜」獲選為「聯合國教科文組織人類非物質文化遺產」的理由。
- 二、你認為飲食與文化之間的關係是什麼？