

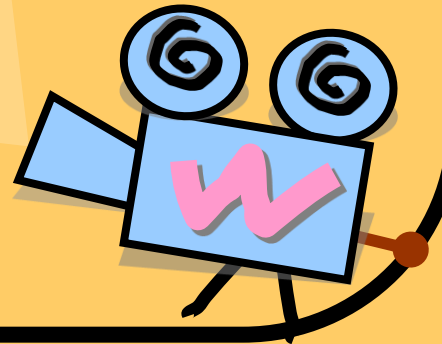
韓國的泡菜文化

編者：張雅慧



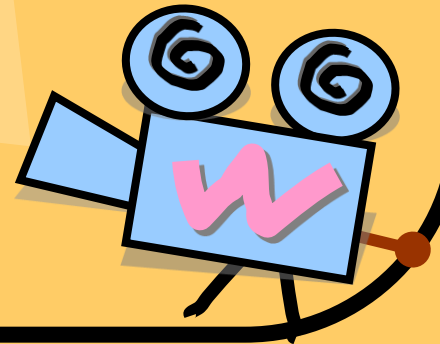
目錄

- 世界上最火熱的韓國人
- 流傳千年的飲食文化
- 全都是為了泡菜
- 不會醃漬泡菜就嫁不出去
- 泡菜的全球化
- 辛辣之後的象徵意義



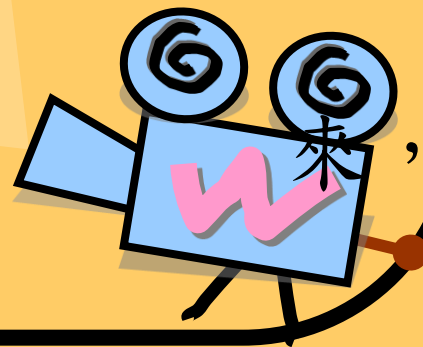
世界上最火熱的韓國人

- 喜歡吃辣的民族很多，
如：中國人的川菜與湘菜、
印度人的咖哩、
墨西哥人的辣醬…等。
- 但吃辣的程度，仍比不上韓國人的泡菜
- 辣 + 熱 + 燙 = 刺激
→ 韓國人是世界上胃病最普遍的民族



流傳千年的飲食文化 (3-1)

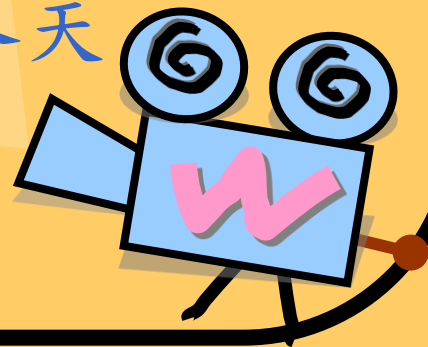
- 泡菜最初稱為「沉菜」，意為「將蔬菜用鹽水醃漬」。
- 泡菜的由來
 1. 位置：韓國的緯度為 $33^{\circ}\text{N} \sim 43^{\circ}\text{N}$
 2. 氣候：無霜期短，農作年僅一穫
 3. 地形：山多田少
- 在秋收之後，必須將蔬菜醃漬起來，以度過漫漫寒冬。



流傳千年的飲食文化 (3-2)

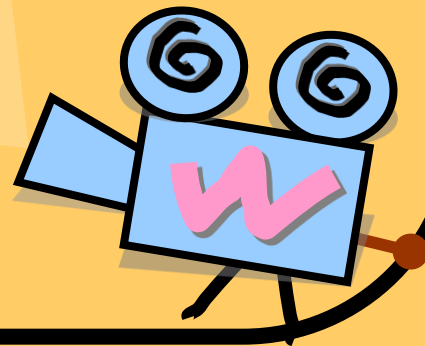
- 泡菜的歷史最早可以追溯到高麗王朝時期 (918A.D.~1392A.D.)
- 李奎報《東國季相國集》中記載著泡菜的作法：

『人們把蘿蔔葉浸在醬汁裡當夏天的菜餚，並把蘿蔔葉醃漬在鹽裡供冬天食用。』



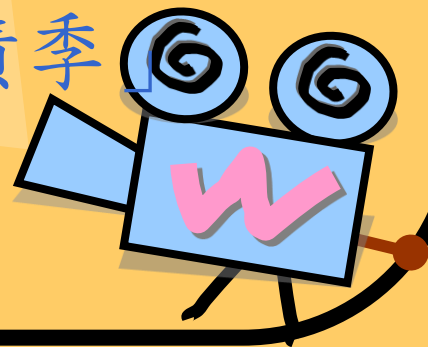
流傳千年的飲食文化 (3-3)

- 泡菜獨特的味道，其實是來自於「紅辣椒」。
- 但是你知道嗎？
早期的泡菜並不會辣！！
- 紅色的泡菜，是在十六世紀時辣椒被引進韓國之後才研製的。

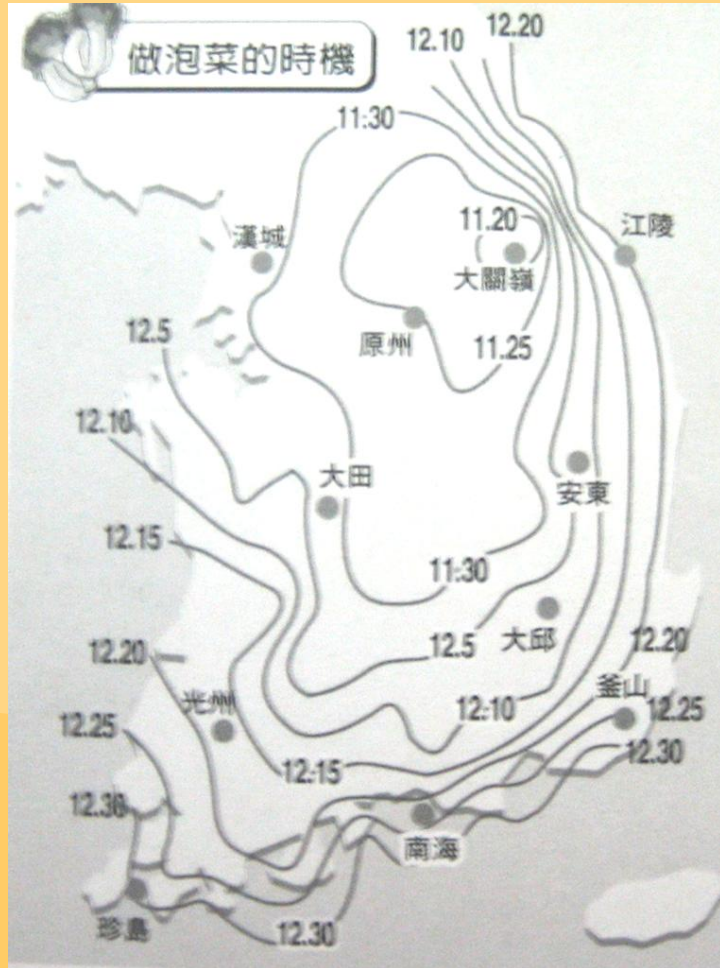


全都是為了泡菜 (4-1)

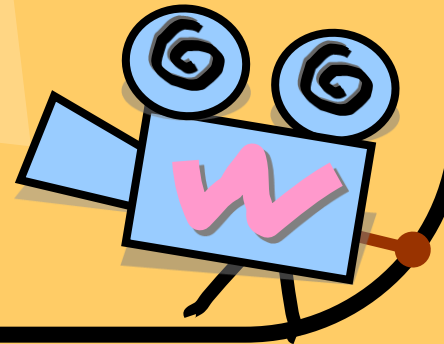
- 泡菜產量最少的季節是冬季，所以往往到了11月份的時候，到處都可以聽見…
「今年的醃泡菜時節，不知如何啊？」
之類的寒暄對話。
- 為了讓民眾了解何時是最佳的醃漬時期，韓國的氣象局甚至會發布「醃漬季」的氣象圖。



全都是為了泡菜 (4-2)

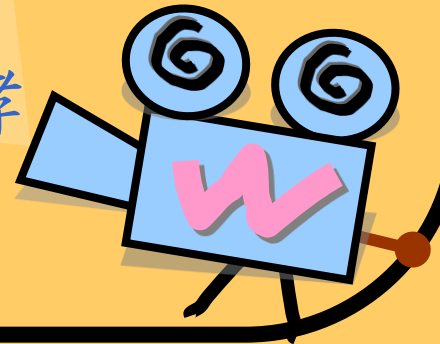


就如同日本的櫻花象徵的春天的來臨，醃漬的泡菜則象徵著韓國冬天的開始。



全都是為了泡菜 (4-3)

- 自古以來，泡菜就是醃漬在甕裡，為了避免陽光直接照射，甚至會將甕埋進土裡保存。
- 但是若是住在大都市裡的公寓，則是使用保存泡菜用的專用冷藏冰箱。
- 不只是能延長泡菜的絕佳風味，同時還具有調整發酵時期、發酵程度的功能。



全都是為了泡菜 (4-4)



果然是泡菜王國，
就連科技產品都是
為了泡菜而著想。

圖片來源：

2006. 3. 24 中國新聞網



不會醃漬泡菜就嫁不出去 (3-1)

- 在日本～

做飯或家事是女人的工作

- 在韓國～

女人要嫁人之前，必須先學會醃漬
12種以上的泡菜。

- 韓國人常用泡菜味道的好壞，來作為檢驗
家庭主婦手藝高低的標準。

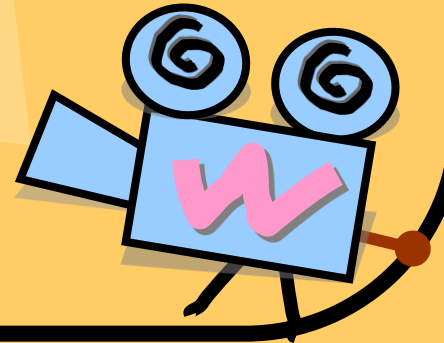


泡菜的全球化



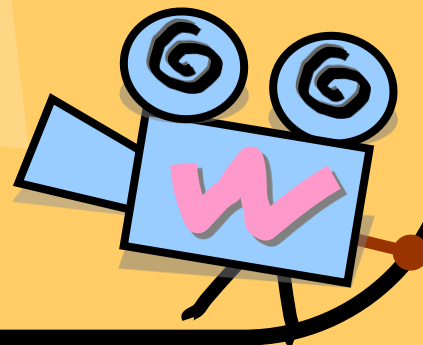
圖片來源：

2007. 11. 8新華社電子報



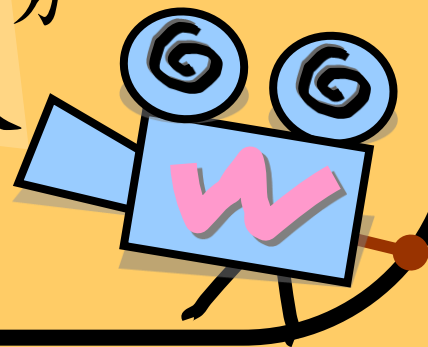
不會醃漬泡菜就嫁不出去 (3-2)

- 曾經有過那麼一段時期，
一個有名望的家庭中任何
一個女孩子，至少應當懂得
36種泡菜食譜的製作。
- 為了使泡菜不斷流傳下去，
母傳女、婆婆傳媳婦，
是一項傳統。



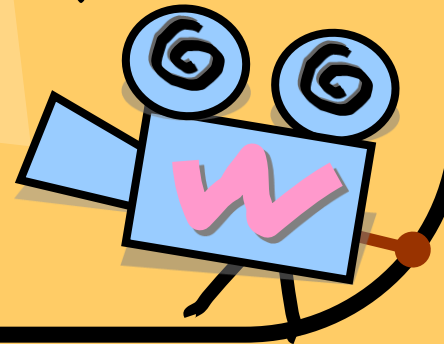
不會醃漬泡菜就嫁不出去 (3-3)

- 根據保守估計，韓國的泡菜種類至少有180種，各地不同，每家皆有特色。
- 家人親友總動員一起做泡菜，和中國人節慶團圓具有一樣的意義，可維繫家族的情感。
- 韓國人出外旅行習慣帶泡菜互相分享，泡菜也是絕大多數在外韓人家鄉味道的代表。



辛辣之後的象徵意義 (2-1)

- 泡菜不僅是韓國菜餚的特色，也是韓國人「勤儉刻苦」的象徵。
- 從韓國人製作泡菜的本事高、花樣多，可以看出他們善於利用生活環境素材。
- 凡是能吃的，都能變成泡菜。
如：蘿蔔、白菜、蒜頭、蔥蒜、野菜、芝麻葉、生魚或魚乾、生蟹、花枝、中藥材…



辛辣之後的象徵意義 (2-2)

- 泡菜辛辣的特質，同時也顯在韓國人的民族性格中。
- 從韓國球隊出國比賽，那股鬥狠潑辣勁最能看得出來。



圖片來源：
2008. 2. 23新華網

