K종교학술확산연구소

서강대학교

K종교학술확산연구소

동영상 강의 가이드북

K-Food와 종교 I

손정숙 作 "책거리도"

K종교학술확산연구소 Academic Center for K-Religions
서강대학교 SOGANG UNIVERSITY
한국학중앙연구원 THE ACADEMY OF KOREAN STUDIES

목차

9 강. 한국 종교의 음식 / Food in Korean Religions / La comida en las religiones coreanas 2

9-1. 한국음식의 특징 / The Feature of Korean Food / The Feature of Korean Food / The Feature of Korean Food 5

9-2. 한국음식의 종류 I / The Types of Korean Food / Los tipos de comida coreana 1 48

9-3. 한국음식의 종류 II / The Types of Korean Food / Los tipos de comida coreana 2 92

9-4. 떡 / Rice Cakes / Pasteles de arroz 137

9-5. 한국의 절기와 계절음식 / Korean Subdivions of the Seasons and Seasonal Food / Subdivisiones de las estaciones en Corea y la comida de temporada 178

9-6. 한국의 절기와 계절음식 / Korean Subdivions of the Seasons and Seasonal Food / Subdivisiones de las estaciones en Corea y la comida de temporada 246

9-7. 지역별 음식 / Local Food / La comida regional 320

9-8. 한국종교의 종교들 / Religions in Korea / Las religiones de Corea 375

9-9. 한국음식과 종교 / Korean Food and Religion / Alimentos coreanos y religión 452

9-10. 정리 및 음식 만들기 / Summary and Cooking / Resumen y preparación de platos coreanos. 507

9 강. 한국 종교의 음식 / FOOD IN KOREAN RELIGIONS / LA COMIDA EN LAS RELIGIONES COREANAS

- 강의 홍보영상-

안녕하세요.

한국 문화와 음식이라는 흥미로운 주제를 여러분과 함께 공부할 현재우입니다.

Hi, this is Jae-woo Hyun who will study interesting topics of Korean culture and food with you.

Hola, soy Jae-woo Hyun, que va a estudiar contigo temas interesantes de la cultura y la comida coreanas.

여러분들 한국하면 무엇이 떠오르시나요 K-팝, K-드라마 이런 것들이 떠오르시죠?

What comes to mind when you think of 'Korea'?

Do you think of K-pop, K-drama?

¿Qué te viene a la mente cuando piensas en "Corea"?

¿Piensas en K-pop, K-drama?

그거 못지않게 인기를 끄는 게 K-푸드입니다.

K-food is as popular as that.

La comida K es tan popular como eso.

지금 이곳은 K-푸드의 대표적인 음식인 떡볶이, 만두, 빈대떡 등을 파는 광장 시장입니다.

서울에 있는 곳인데요 한국에 오시면 이곳에 꼭 들리셔야 합니다.

The place where I am now is Gwangjang Market that sells spicy rice cakes, dumplings, and mungbean pancakes. This place is in Seoul, you should visit here if you come to Korea.

El lugar en el que estoy ahora es el mercado de Gwangjang, que vende pasteles de arroz picante, empanadillas y tortitas de frijol mungo. Este lugar está en Seúl, deberías visitarlo si vienes a Corea.

저희 수업은 이렇게 맛있는 한국 음식을 공부하는 것과 동시에 이 수업이 종교와는 어떤 관련이 있는지 공부하는 수업입니다.

Our class is to study such delicious Korean foods and how they are related to religion.

Nuestra clase es para estudiar estas deliciosas comidas coreanas y cómo están relacionadas con la religión.

여러분들은 템플스테이를 들어보셨나요?

Have you ever heard of temple stay?

¿Has oído hablar del programa de estancia en un templo budista?

많은 외국인들이 사찰에 머물면서 명상도 하고 채식으로 된 음식을 먹는 프로그램입니다.

이것도 종교와 관련이 있죠.

It is a program where many foreigners stay at temples, meditate, and eat vegetarian food.

This is also related to religion.

Es un programa en el que muchos extranjeros se alojan en templos, meditan y comen comida vegetariana. Esto también está relacionado con la religión.

더불어 한국 사람들이 아주 좋아하는 떡, 술 이런 음식들도 종교에서 많이 활용이 됩니다.

특히 한국의 가장 중요한 유교문화와 무속신앙에서 이 음식들이 활용됩니다.

In addition, Korean people's favorite foods, such as rice cakes and alcohol, are also used a lot in religion. In particular, these foods are used in Confucian culture and shamanism, which are the most important part of Korea.

Además, los alimentos favoritos de los coreanos, como los pasteles de arroz y el alcohol, también se utilizan mucho en la religión. En particular, estos alimentos se utilizan en la cultura confuciana y el chamanismo, que son la parte más importante de Corea.

한국의 맛있는 음식과 한국의 문화를 배우는 일석이조의 수업에 함께 하시길 바랍니다.

감사합니다.

I hope you will join us in the class of killing two birds with one stone learning about Korean delicious food and Korean culture.

Thank you.

Espero que te unas a nosotros en esta clase que matamos dos pájaros de un tiro, aprendemos sobre la deliciosa comida coreana y la cultura coreana.

Gracias.

9-1. 한국음식의 특징 / THE FEATURE OF KOREAN FOOD / THE FEATURE OF KOREAN FOOD / THE FEATURE OF KOREAN FOOD

SCRIPT 1.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión en Corea".

우리가 공부할 이 주제는 흥미로운 내용도 많고 동양과 서양을 비교할 수 있는 내용도 많습니다.

This topic has a lot of interesting content and a lot of things through which we can compare the East and the West.

Este tema tiene mucho contenido interesante y muchas cosas a través de las cuales podemos comparar Oriente y Occidente.

물론 때로는 침이 나올만큼 식욕을 자극할 수도 있고요. 함께 즐겁게 공부해 봅시다.

And sometimes it can stimulate your appetite enough to drool. Let's enjoy studying together.

Y a veces puede estimular el apetito lo suficiente como para babear. Disfrutemos juntos del estudio.

여러분은 한국 음식 하면 무엇이 떠오르나요? 떡볶이, 치킨, 김치, 비빔밥?

What comes to your mind when you think of Korean food? Tteokbokki, Fried Chicken, Kimchi, or maybe Bibimbap?

¿Qué te viene a la mente cuando piensas en comida coreana? Tteokbokki, pollo frito, kimchi, o tal vez Bibimbap?

K-Pop, K-movie 뿐 아니라 K-Food 도 굉장히 많은 사람들의 관심을 끕니다.

Not only K-pop and K-Movie, but also K-Food captures a lot of people's attention.

No sólo el K-pop y la K-película, sino también la K-comida capta la atención de mucha gente.

어쩌면 한국에 있는 제가 잘 느끼지 못할 수 있습니다.

I may not feel much of it in Korea.

Puede que no lo sienta mucho en Corea.

유튜브를 보면 정말 많은 영상들이 있고 모두 맛있어 보입니다. (영상 시청)

Looking at Youtube, there are so many food videos and they all look great. (watch video)

Mirando en Youtube, hay muchísimos vídeos de comida y todos tienen una pinta estupenda. (ver video)

한국 음식은 어떤 특징이 있을까요? 한국 음식을 만들고 함께 식사를 하는 자리에 한국만의 독특함이 있을 것이라고 생각은 해보았나요?

What are the characteristics of Korean food? Have you ever thought that there is something unique about the way we make and eat Korean food together?

¿Cuáles son las características de la comida coreana? ¿Alguna vez pensaste que hay algo único en la forma en que hacemos y comemos comida coreana juntos?

우리는 음식을 단지 우리가 먹어서 기분이 좋아지는 것 이상으로 생각해보려 합니다.

We are going to try to think of food as more than something making us feel good after we eat it.

Vamos a tratar de pensar en la comida como algo más que simplemente algo que nos hace sentir bien después de comerla.

음식을 먹는 것은 우리에게 매우 중요한 일이면서 동시에 내가 속한 사회안에서 나름 정해진 규칙과 가치들을 보여주는 하나의 '문화'이이기도 합니다.

Eating food is very important for our bodies and it is also a type of culture that shows rules and values within our society.

Comer alimentos es muy importante para nuestro cuerpo y también es un tipo de cultura que muestra reglas y valores dentro de nuestra sociedad.

우리 강의의 제목이 왜 음식과 종교일까요? 이 둘을 별로 상관이 없는 것 같은데 왜 우리는 함께 공부할까요? 이 강의를 통해 무엇을 배우고자 하는 걸까요?

Why is the title of this lecture 'Food and Religion'? It seems like these two don't have much to do with each other, so why do we study both at the same time? What are we going to learn through this lecture?

¿Por qué el título de esta conferencia es "Comida y religión"? Parece que estos dos no tienen mucho que ver el uno con el otro, entonces, ¿por qué estudiamos ambos al mismo tiempo? ¿Qué vamos a aprender a través de esta conferencia?

왜 음식과 종교를 연결하기 위해 우리는 '문화'라는 단어를 생각해 봅시다.

To get an idea of the topic, please think about the word, 'culture'.

Para hacerse una idea del tema, piense en la palabra "cultura".

영어 culture 는 매우 포괄적인 뜻을 갖습니다. 그러나 우리는 이에 대해 복잡하게 이해하고 공부하지는 맙시다. 좀 쉽게 생각합시다.

The word 'culture' has a very comprehensive meaning. But let's try not to make it hard. Let's think in more simple terms.

La palabra "cultura" tiene un significado muy amplio. Pero tratemos de no complicarnos. Pensemos en términos más sencillos.

문화는 한 사회가 공유하는, 그리고 중요시하는 가치를 담은 삶의 방식입니다.

각 사회는 그들이 공유하는 음식 문화가 있습니다.

Culture is a way of life that a society shares and encompasses important values. Each society has a shared food culture.

La cultura es una forma de vida que comparte una sociedad y que engloba valores importantes. Cada sociedad tiene una cultura alimentaria compartida.

먹을 것을 그냥 먹는 것이 아니라 어떤 정해진 방식에 따라 만들고 먹는다는 말이죠.

그 과정에서 먹어서는 안되는 음식도 생기고 특별히 좋아하고 즐겨먹는 음식도 생깁니다.

그렇습니다. 한국인이 즐겨먹는 음식과 그들이 행하는 음식먹는 방식들은 다른 나라, 다른 지역 사람들과 차이가 나는 독특함, 고유함이 있습니다.

It means that you don't just eat what you want to eat, but you cook and eat it in a certain way.

In the process, you can find foods that you should not eat and foods that you particularly like and enjoy eating.

That's right. There is uniqueness and intricacies to the foods Koreans enjoy eating and how they eat their food.

Significa que no sólo se come lo que se quiere, sino que se cocina y se come de una manera determinada.

En el proceso, puedes encontrar alimentos que no deberías comer y alimentos que te gustan especialmente y disfrutas comiéndolos.

Así es. Hay singularidades y complejidades en los alimentos que los coreanos disfrutan comiendo y en la forma de comerlos.

이렇게 된 것은 아주 옛날부터 내려온 영향도 있고 최근에 영향을 받은 것도 있습니다.

It has been influenced by certain things that have been around for a long time and also by some recent things.

Ha sido influenciado por ciertas cosas que han existido desde hace mucho tiempo y también por algunas cosas recientes.

우리 강의에서 또 한 가지 함께 공부할 주제는 '종교'입니다. 이 주제가 음식과 함께 공부할 주제라니 어떻습니까?

Another topic we will study together in this lecture is 'Religion'. Do you think that religion has something to do with food?

Otro tema que estudiaremos juntos en esta conferencia es la "Religión". ¿Crees que la religión tiene algo que ver con la comida?

오늘날은 그렇지 않지만 전통 사회에서는 종교가 아주 중요했습니다. 그 사회의 중요한 가치를 제공했고, 그 가치에 따라 사람들은 자신들 삶의 양식을 정하기도 했습니다.

Although not today, religion was vitally important in a traditional society. It provided crucial values to society and people chose their ways of life in accordance with such values.

Aunque hoy no lo sea, la religión era de vital importancia en una sociedad tradicional. Proporcionaba valores cruciales a la sociedad y la gente elegía sus formas de vida de acuerdo con dichos valores.

다른 말로 하면 전통 사회에서 문화를 이루는 데는 종교가 꽤 중요한 역할을 했다는 것이죠. 그렇기에 음식 문화에도 종교가 끼친 영향이 있습니다.

In other words, religion played a significant role in shaping culture in a traditional society. Therefore, there is a religious influence on food culture.

En otras palabras, la religión desempeñó un papel importante en la formación de la cultura en una sociedad tradicional. Por lo tanto, existe una influencia religiosa en la cultura alimentaria.

한국의 예를 보면, 오랫동안 집안 마다 내려오는 제사 음식, "굿이나 보고, 떡이나 먹어라"는 말이 있을 만큼 민중 속에 녹아있는 무속과 관련된 음식, 절에서 먹는 사찰 음식 등이 종교와 관련 있습니다.

As can be seen in Korean traditions such as ritual offerings that have been handed down in each household for a long time and also phrases such as “just watch the shamanic rites and eat the tteok[that is served]”, popular shamanic food and temple food have something to do with religion.

Como se puede ver en las tradiciones coreanas, como las ofrendas rituales que se han transmitido en cada hogar durante mucho tiempo, y también en frases como "sólo hay que ver los ritos chamánicos y comer el tteok[que se sirve]", la comida chamánica popular y la comida del templo tienen algo que ver con la religión.

오늘날에 전통 음식이 재발견되고 새롭게 변형되어 인기를 끄는 경우가 제법 있습니다.

그런데 가만히 보면 그 전통 음식이 예전에는 종교와 관련되어 발전되었기에 오늘날 그 음식을 이해하는 데에는 종교에 대한 지식도 조금 필요합니다.

There are quite a few cases where traditional food has been rediscovered and after having a modern twist added become popular again today. However, we need some religious knowledge to understand traditional food as it was developed in relation to religion.

Hay bastantes casos en los que se ha redescubierto la comida tradicional y, tras darle un giro moderno, se ha vuelto a popularizar en la actualidad. Sin embargo, necesitamos algunos conocimientos religiosos para entender la comida tradicional, ya que se desarrolló en relación con la religión.

우리 강의는 이렇게 두 주제, 음식과 종교를 공부하면서 한국 문화의 특징을 좀 알아보려 합니다.

So we are going to have a look at the characteristics of Korean culture while studying these two topics, food and religion.

Así que vamos a echar un vistazo a las características de la cultura coreana mientras estudiamos estos dos temas, la comida y la religión.

1 차년도에 공부하는 강의는 대부분 음식에 대한 것입니다. 그러나 한국에서 자리잡아온 종교들에 대해서도 조금 공부할 것입니다.

Most of the first-year lectures are about food. But we will study religion in Korea as well.

La mayoría de las clases del primer año son sobre la comida. Pero también estudiaremos la religión en Corea.

어떻습니까? 재미 있을 것 같나요? 아직 잘 모르겠나요?

다음 강의에서 조금 더 한국, 그리고 한국 음식에 대해 공부해 보죠.

그러면 더 흥미가 생길 수 있습니다

What do you think? Do you think it will be fun? Or are you not sure about it yet?

Let's study Korea and its food in the next lecture.

Then you will get more interested.

¿Qué te parece? Crees que será divertido? ¿O aún no estás seguro de ello?

Vamos a estudiar Corea y su comida en la próxima clase.

Así te interesará más.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

다음 수업에서는 한국의 역사적, 문화적 특징을 간단히 공부해 보겠습니다. 또 만납시다

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

In the next lecture, we will briefly study the historical and cultural characteristics of Korea. See you!

Este fue Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes.

En la próxima conferencia, estudiaremos brevemente las características históricas y culturales de Corea. ¡Nos vemos!

SCRIPT 2.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les voy a dar una conferencia sobre el tema "La comida y la religión coreana".

이번 시간은 한국의 특징에 대해 좀 공부하겠습니다. 앞 시간에서 말한 것처럼 음식은 그 음식을 먹는 지역의 문화, 역사와 관련이 있기 때문이죠.

This time, we will study the characteristics of Korea. As I mentioned last time, food is related to the culture and history of the region where it is eaten.

En esta ocasión, estudiaremos las características de Corea. Como mencioné la última vez, la comida está relacionada con la cultura y la historia de la región donde se come.

한국이 지구상 어디에 있는지는 다 아시죠? 그래도 지도를 한번 볼까요?(사진 시청)

You all know where Korea is located, right? But let's take a look at the map, shall we? (see photo)

Todos sabéis dónde se encuentra Corea, ¿verdad? Pero echemos un vistazo al mapa, ¿de acuerdo? (ver foto)

여기 가장 큰 대륙이 아시아 입니다. 양쪽으로 유럽과 태평양이 있죠

Asia is the largest continent here. Europe is on one side and the Pacific Ocean on the other.

Asia es el continente más grande. Europa está a un lado y el océano Pacífico al otro.

아시아는 유럽과 가장 가까운 지역, 그들 입장에서는 근동이라고 부르죠. 그곳에서부터 중동을 거쳐, 인도 대륙, 동남 아시아, 중국, 한국, 일본 등이 있는 지역입니다. 한국과 일본이 제일 동쪽에 있네요.

Asia is the region closest to Europe, and from their point of view, it is called the Near East. And Asia is an area spanning from the Middle East through the Indian subcontinent, Southeast Asia, China, Korea, to Japan. Korea and Japan are at the easternmost part.

Asia es la región más cercana a Europa, y desde su punto de vista, se llama Oriente Próximo. Y Asia es una zona que abarca desde Oriente Medio, pasando por el subcontinente indio, el sudeste asiático, China, Corea, hasta Japón. Corea y Japón están en la parte más oriental.

많은 외국 사람들이 한국과 중국과 일본을 잘 구분하지 못하는 경우도 많습니다. 분명히 세 나라는 공통점이 많지요.

Not so many foreign people know the difference between Korea, China, and Japan. Obviously, the three countries have a lot in common.

No son muchos los extranjeros que conocen la diferencia entre Corea, China y Japón. Obviamente, los tres países tienen mucho en común.

같은 한자를 사용하는 것이 중요한 공통점이고 오랜 동안 많은 교류를 해왔습니다. 그러나 세 나라는 또한 독립적인 국가로서 오랫동안 존재해 왔습니다.

Using Chinese characters is an important similarity and they have had many exchanges for a long time. However, the three countries have also existed for a long time as three independent countries.

El uso de los caracteres chinos es una similitud importante y han tenido muchos intercambios durante mucho tiempo. Sin embargo, los tres países también han existido durante mucho tiempo como tres países independientes.

한국 역시 아주 오래전 부터 독립국가로서 유지되어 왔기 때문에 고유한 역사와 문화를 갖고 있습니다.

Korea has also had its own history and culture because it has remained as an independent country for a long time.

Corea también ha tenido su propia historia y cultura porque ha permanecido como país independiente durante mucho tiempo.

역사적으로 공부하는 것은 복잡하기 때문에 우리 강의는 다 얘기하지 않겠지만 아주 간략하게 한국 역사가 왕국의 연속적인 역사와 관련이 있음을 이야기해 둘 필요는 있습니다

Studying history is complicated, so I will not talk about it in my lecture, but I need to briefly explain that Korean history is related to the successive history of the kingdom.

Estudiar la historia es complicado, por lo que no hablaré de ella en mi conferencia, pero tengo que explicar brevemente que la historia de Corea está relacionada con la historia sucesiva de sus reinos.

한국 역사를 현재로부터 과거로 좀 거슬러 올라가볼까요? (사진 시청)

우리가 살고 있는 이 대한민국 이전에는 안타깝게도 일본에 의한 식민지 지배가 있었고, 그 이전엔 500 년 동안 조선이라는 왕국이 존재했습니다

Shall we go back a little further into Korean history, from the present to the past? (see photo)

Before this Republic of Korea, where we live, unfortunately, there was colonial rule by Japan, and before that, there was a kingdom called Joseon for 500 years.

¿Vamos a retroceder un poco más en la historia de Corea, desde el presente hasta el pasado? (ver foto)

Antes de la República de Corea, en la que vivimos, desgraciadamente, hubo un dominio colonial por parte de Japón, y antes de eso, hubo un reino llamado Joseon durante 500 años.

조선 이전에는 고려라는 왕국이 또한 500 년 존재했습니다. 고려 이전은 통일신라 라는 왕국이 존재했고 이 통일신라 이전에는 고구려 백제 신라 등의 여러 국가가 한반도에 존재했습니다.

Before the Joseon, there also was a kingdom called Goryeo for 500 years. Before Goryeo, there was a kingdom called Unified Silla and before this Unified Silla, there were several countries called Goguryeo, Baekje and Silla on the Korean Peninsula.

Antes del Joseon, también hubo un reino llamado Goryeo durante 500 años. Antes de Goryeo, hubo un reino llamado Silla Unificada y antes de esta Silla Unificada, hubo varios países llamados Goguryeo, Baekje y Silla en la península coreana.

저는 지금 우리가 살고 있는 이 시대부터 거꾸로 올라가면서 한국의 역사를 이야기 했는데요, 이렇게 이야기 한 이유는 현재 한국의 모습이 제일 영향을 받은 순서를 말하기 위해서 였습니다.

I've been talking about Korean history in reverse order from the era we live in back into the past and the reason I said this was to tell you the order in which the current appearance of Korea is most influenced.

He estado hablando de la historia de Corea en orden inverso desde la época en la que vivimos hacia atrás y la razón por la que dije esto fue para explicarles el orden en el que la apariencia actual de Corea ha tenido una mayor influencia.

음식도 마찬가지입니다. 지금 한국 음식은 최근에 만난 서양의 영향을 가장 많이 받았고요, 그전에는 일본에 의해서 들어온 일본음식 또는 일본이 변형시킨 서양 음식에 영향을 받았습니다.

The same goes for food. Korean food is now mostly influenced by the West which has most recently been encountered, and, before that, it was influenced by Japanese or Western food localized by the Japanese.

Lo mismo ocurre con la comida. La comida coreana está ahora mayoritariamente influenciada por la occidental que se ha introducido más recientemente, y, antes de eso, estaba influenciada por la comida japonesa u occidental transformada por los japoneses.

물론 그 이전에 이미 조선시대 때 중요한 음식문화가 있었구요. 조선 시대 이전에는 고려시대 또 삼국시대 라고 하는 그 시절에 음식문화가 전달됐을 것입니다.

Of course, before that, there was already an important food culture during the Joseon Dynasty. Before the Joseon Dynasty, food culture would have been transmitted during periods such as the Goryeo Dynasty, or the Three Kingdoms Period.

Por supuesto, antes de eso, ya existía una importante cultura alimentaria durante la dinastía Joseon. Antes de la Dinastía Joseon, la cultura alimentaria se habría transmitido durante períodos como la Dinastía Goryeo, o el Período de los Tres Reinos.

이들이 실제로 우리에게 어떤 영향을 주었는지는 다음 시간에 이야기 하겠습니다.

I will talk about how these have influenced us next time.

La próxima vez hablaré de cómo nos han influido.

한국의 종교에 대해서도 조금 이야기를 해보겠습니다. (사진 시청)

We will talk also a bit about Korean religion. (see photo)

Hablaremos también un poco de la religión coreana. (Ver foto)

지금 한국에서는 서양에서 들어온 그리스도교가 가장 많은 사람들이 믿고 있는 종교입니다. 그러나 일제강점기에는 한국의 민족의식을 살리기 위한 새로운 종교 들도 많이 있었습니다.

Now in Korea, Christianity from the West is the religion believed by most people. However, there were many new religions in the Japanese colonial period that revived Korean ethnic nationalism.

Ahora en Corea, el cristianismo de Occidente es la religión en la que cree la mayoría de la gente. Sin embargo, hubo muchas religiones nuevas en el período colonial japonés que revivieron el nacionalismo étnico coreano.

조선시대는 유교가 국가 전체에 중요한 사상이었으며, 사회적 가치와 문화를 형성하는데 중요한 역할을 했습니다

그러나 바로 조선의 앞 시대인 고려는 불교가 가장 중요한 종교로서 많은 사람들에게 영향을 끼쳤습니다.

During the Joseon Dynasty, Confucianism was an important worldview for the whole country and played an important role in shaping social values and culture. However, Goryeo, the dynasty right before Joseon, influenced many people as Buddhism was the most important religion.

Durante la dinastía Joseon, el confucianismo era la principal cosmovisión para todo el país y desempeñaba un importante papel en la formación de los valores sociales y la cultura. Sin embargo, Goryeo, la dinastía inmediatamente anterior a Joseon, influyó en mucha gente ya que el budismo era la religión más importante.

불교는 고려 이전 삼국시대에 중국으로부터 전래되어 통일신라시대 때에는 아주 중요한 종교로 자리를 잡게 됩니다.

Buddhism was transmitted from China during the Three Kingdoms Period before Goryeo, and it became a very important religion during the Unified Silla Dynasty.

El budismo fue transmitido desde China durante el Período de los Tres Reinos antes de Goryeo, y se convirtió en una religión muy importante durante la Dinastía Unificada de Silla.

삼국시대 이전에는 여러 가지 또 다른 한국의 종교들이 있었지만 우리 수업에서 다루는 음식과 관련돼서 알아야 될 종교들은 이 정도면 될 것 같습니다.

Before the Three Kingdoms Period, there were many other Korean religions, but I think these religions are all you need to know about to understand about food in this lecture.

Antes del Período de los Tres Reinos, había muchas otras religiones coreanas, pero creo que estas religiones son todo lo que necesitas saber para entender sobre la comida en esta conferencia.

정리해보면 지금 한국의 음식 중 가장 유행하는 음식들일수록 서양의 영향을 많이 받았지만 좀 더 과거로 올라가면 그 음식들의 뿌리는 어떤 고유한 한국 음식임을 알 수 있습니다.

In summary, many popular foods in Korea today are influenced by the West, but if you go back to the past, you can see that the roots of these foods are uniquely Korean foods.

En resumen, muchos alimentos populares en Corea hoy en día están influenciados por Occidente, pero si nos remontamos al pasado, podemos ver que las raíces de estos alimentos son exclusivamente coreanas.

그리고 고유한 한국의 음식들은 그 시대에 중요한 역할을 한 종교들의 영향을 받았습니다. 우리 수업은 그런 것들을 살펴보면서 한국 문화에 대한 이해를 하는 수업입니다

And some unique Korean foods were influenced by the religions that played an important role in those eras. Our lecture aims to understand Korean culture while having a look at those things.

Y algunas comidas coreanas únicas fueron influenciadas por las religiones que jugaron un papel importante en esas épocas. Nuestra conferencia tiene como objetivo entender la cultura coreana mientras se echa un vistazo a esas cosas.

다음 강의는 한국 음식의 특징에 대해 전반적으로 알아보는 시간을 갖겠습니다. 이제 본격적으로 한국 음식을 만나볼까요?

In the next lecture, we will take the time to look into the characteristics of Korean food in general.

En la próxima conferencia, nos dedicaremos a analizar las características de la comida coreana en general.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

You have been listening to Hyun Jae-woo, who studies Korean food and religion with you. Thank you.

Ha estado escuchando a Hyun Jae-woo, que estudia la comida y la religión coreana con ustedes. Gracias.

SCRIPT 3.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con ustedes y a darles una conferencia sobre el tema "La comida y la religión coreana".

이번 시간에는 한국음식의 특징에 대해서 함께 알아보도록 합시다.

This time, we are going to be looking into the characteristics of Korean food.

En esta ocasión, vamos a analizar las características de la comida coreana.

한국음식의 특징이 무엇인가? 이런 질문에 대해서 아마 여러가지 답이 나올수 있습니다.

What are the characteristics of Korean food? There will be many answers to this question.

¿Cuáles son las características de la comida coreana? Habrá muchas respuestas a esta pregunta.

그래도, 좀 정리해보면 먼저 한국음식의 중요한 특징은 주식과 부식이 뚜렷하게 구분된다는 것입니다.

In spite of this, to organize things, an important feature of Korean food is that we clearly distinguish between jusik *(main dish)* and busik *(side dish)*.

A pesar de ello, para organizar las cosas, una característica importante de la comida coreana es que distinguimos claramente entre jusik (plato principal) y busik (guarnición).

한국에 주식, 즉 주로 먹는 음식 중 가장 중요한 음식은 '밥'입니다. (사진 시청)

In Korea, the main dish, that being, the most important food among the ones we mainly eat, is rice. (see photo)

En Corea, el plato principal, es decir, el alimento más importante entre los que comemos principalmente, es el arroz. (ver foto)

인류는 아주 오래 전부터 탄수화물을 에너지원으로 삼아 왔습니다

Humans have been using carbohydrates as an energy source for a long time.

El ser humano lleva mucho tiempo utilizando los hidratos de carbono como fuente de energía.

이 탄수화물을 얻는 곡물이 몇 가지가 중요하게 존재합니다

There are several important grains to get these carbohydrates.

Hay varios granos importantes para obtener estos carbohidratos.

가장 대표적인 것 중의 하나는 밀 입니다 밀을 먹는 사람들이 많죠. 밀은 옥수수 다음으로 많이 생산되는 곡물입니다. 다양한 지역에서 다양한 빵을 만들어서 정말 많은 사람들이 먹습니다.

One of the most representative ones is wheat. A lot of people eat wheat. Wheat is the second most produced grain after corn. Many people make various breads in various regions and eat them.

Uno de los más representativos es el trigo. Mucha gente come trigo. El trigo es el segundo grano más producido después del maíz. Mucha gente hace pan en varias regiones y lo come.

제가 좋아하는 국수도 대부분 밀을 통해 만듭니다. (사진 시청)

Noodles, which are my favorite, are usually made of wheat. (see photo)

Los fideos, que son mis favoritos, suelen ser de trigo. (ver foto)

밀보다 더 적은 사람들이 먹지만 쌀도 영양분을 제공하는 중요한 곡물입니다.

Although eaten by fewer people who wheat, rice is also an important grain that provides nutrients.

Aunque lo consumen menos personas que el trigo, el arroz también es un grano importante que aporta nutrientes.

동남아시아에서 쌀은 중요하고 중국, 일본도 마찬가지 입니다.

Rice is important in Southeast Asia, and the same is true in China and Japan.

El arroz es importante en el sudeste asiático, y lo mismo ocurre en China y Japón.

쌀을 통해 만든 음식 중 가장 대표적인 것이 밥입니다.

Bap *(steamed rice)* is the most typical food made from rice.

El Bap (arroz al vapor) es el alimento más típico elaborado con arroz.

한국은 특히 쌀 없이는 음식을 이야기 할 수 없다라고 오랫동안 생각해 왔고 그렇게 살아왔습니다.

In Korea, we have long thought that we cannot talk about food without rice, and that is how we have come to live.

En Corea, hace tiempo que pensamos que no podemos hablar de comida sin arroz, y así es como hemos llegado a vivir.

물론 오늘날은 좀 바뀌긴 했습니다.

Of course, things have changed a bit today.

Claro que hoy las cosas han cambiado un poco.

그럼에도 여전히 한국 음식에는 쌀이 중요하고 쌀로 만든 밥은 매우 중요합니다.

Nevertheless, rice is still important in Korean food, and bap made from rice is very important.

No obstante, el arroz sigue siendo importante en la comida coreana, y bap hecho con arroz es muy importante.

그렇기에 한국 사람들이 식사를 했는가를 질문할 때 "밥 먹었니" 하고 질문을 합니다.

That is why when Koreans ask if they have eaten, they ask, "Have you eaten bap?"

Por eso, cuando los coreanos preguntan si han comido, preguntan: "¿Has comido bap?".

이 질문은 꼭 쌀로 만든 밥이라는 음식을 지칭하기보다는 식사를 했는가를 묻는 질문입니다.

This question does not necessarily refer to bap made from rice, but rather asking if you have eaten something.

Esta pregunta no se refiere necesariamente al bap de arroz, sino que se pregunta si se ha comido algo.

이만큼 쌀은 아니 쌀로 만든 밥은 한국 사람들의 삶과 음식문화에서 가장 중요한 위치를 차지합니다.

To this extent, bap made from rice occupies the most important position in the lives and food culture of Koreans.

Hasta este punto, el bap hecho de arroz ocupa la posición más importante en la vida y la cultura alimentaria de los coreanos.

밥을 맛있게 먹기 위해서 한국 음식은 반찬을 동원하고 국을 동원합니다.(사진 시청)

In order to enjoy bap, Koreans make side dishes and guk *(soup)*. (Watching pictures)

Para disfrutar del bap, los coreanos hacen guarniciones y guk (sopa). (Ver imágenes)

어찌보면 반찬과 국 이것들은 전부 밥을 먹는데 따라오는 부수적인 것들입니다. 그래서 이런 음식을 부식이라고 부릅니다.

In a way, these side dishes and a soup are all accompanied by rice. So these kinds of food are called busik.

En cierto modo, estas guarniciones y una sopa van acompañadas de arroz. Así que este tipo de comida se llama busik.

그래서인지 한국 식당에서는 반찬과 국을 추가로 달라고 할 때 값을 받지 않는 경우가 대부분입니다.

Perhaps that is why most Korean restaurants don't charge for additional side dishes and soup.

Quizá por eso la mayoría de los restaurantes coreanos no cobran por las guarniciones y la sopa adicionales.

외국 사람들 눈에 이것은 매우 신기한 현상이라고 합니다. 그러나 밥이 중심인 한국 사회에서는 밥을 먹기 위해 동원되는 반찬은 공짜로 주는 것이 당연하다고 생각을 합니다

In the eyes of foreigners, this is a very strange phenomenon. However, in Korean society, where bap is central, Koreans think it is natural to give side dishes prepared for bap for free.

A los ojos de los extranjeros, este es un fenómeno muy extraño. Sin embargo, en la sociedad coreana, en la que el bap es central, los coreanos consideran natural dar gratuitamente las guarniciones preparadas para el bap.

1980 년대 전까지 한국에서는 쌀이 충분히 생산되지 못했습니다. 쌀로만 밥을 만들 수 없었습니다.

Until the 1980s, there was not enough rice produced in Korea. Koreans couldn't make bap with only rice.

Hasta los años 80, no se producía suficiente arroz en Corea. Los coreanos no podían hacer bap sólo con arroz.

그래서 오랫동안 한국 사람들은 쌀과 다른 곡물을 섞어서 밥을 만들었습니다. 보리, 조 같은 곡물뿐 아니라 고구마를 섞기도 하고 심지어 꽃을 섞어서도 밥을 했다고 합니다.

So, for a long time, they made bap by mixing rice with other grains. For example, they mixed rice with sweet potatoes as well as grains such as barley and millet, and even with flowers.

Así que, durante mucho tiempo, hicieron el bap mezclando arroz con otros granos. Por ejemplo, mezclaban el arroz con batatas y también con granos como la cebada y el mijo, e incluso con flores.

제가 중학교를 다닐 때까지만 해도 학교에서 쌀로만 밥을 만들어 도시락을 싸오면 벌점을 주는 일이 있었습니다. 지금은 정말 상상하기 어려운 일입니다. 이제는 한국에서 쌀은 남아서 문제가 되니 말입니다.

When I was in middle school, there was a time where I was given a penalty point if I packed a lunch box with bap made only of rice. It is hard to imagine this happening today. Because there is so much rice remaining in Korea now.

Cuando estaba en la escuela secundaria, hubo una época en la que me penalizaban con un punto si llevaba una fiambrera con bap hecha solo de arroz. Es difícil imaginar que esto ocurra hoy en día. Porque ahora hay mucho arroz en Corea.

한국 음식의 또 다른 중요한 특징은 발효 음식이 발달했다는 것입니다. 여러분은 발효음식하면 어떤 것이 떠오르나요? 요쿠르트? 치즈?

Another important feature of Korean food is the development of fermented food. What comes to your mind when you think of fermented food? Yogurt? Cheese?

Otra característica importante de la comida coreana es el desarrollo de los alimentos fermentados. Qué le viene a la mente cuando piensa en alimentos fermentados? ¿Yogur? ¿Queso?

한국의 발효 음식의 대표는 바로 김치입니다. (사진 시청)

김치는 이제 전 세계인이 사랑하는 음식이 되었지만, 한때는 특유한 냄새 때문에 외국인들이 좋아하지 않는 경우가 많았습니다.

The typical fermented Korean food is kimchi. (see photo)

Kimchi has now become a food loved by people all over the world, but, at one time, it was often not liked by foreigners because of its distinctive smell.

El alimento típico coreano fermentado es el kimchi. (ver foto)

El kimchi se ha convertido en un alimento amado por la gente de todo el mundo, pero, en una época, no solía gustar a los extranjeros por su olor característico.

그런데 한국에는 김치말고도 아주 중요한 발효음식이 있습니다. 된장, 간장, 고추장이 그것입니다. (사진 시청)

But in Korea, there are very important fermented foods other than kimchi. These are doenjang *(soybean paste)*, ganjang *(soysauce)*, and gochujang *(Korean chili paste)*. (see photo)

Pero en Corea hay alimentos fermentados muy importantes además del kimchi. Son el doenjang (pasta de soja), el ganjang (salsa de soja) y el gochujang (pasta de chile coreano). (ver foto)

'장'이라는 단어가 발효시켜 만든 조미료를 뜻하는 말입니다. 된장과 간장은 콩을 발효시켜 만든 것이고, 고추장은 쌀과 고추가루 등 여러 물질을 복합적으로 섞어서 발효시킨 조미료입니다. 특히 오늘날 고추장은 한국인들이 가장 사랑하는 양념이고, 세계인들의 입맛도 사로잡고 있습니다.

The word 'jang' means a seasoning made through a fermentation process. Doenjang and ganjang are made by fermenting soybeans, and gochujang is a fermented seasoning made by mixing various ingredients such as rice and red chili powder.

La palabra "jang" significa un condimento elaborado mediante un proceso de fermentación. El doenjang y el ganjang se elaboran mediante la fermentación de la soja, y el gochujang es un condimento fermentado que se hace mezclando varios ingredientes, como el arroz y el chile rojo en polvo.

한국 음식의 또 다른 특징은 계절에 맞는 음식과 삶의 중요한 순간에 행하는 의례에 사용하는 음식도 발달했다는 점입니다. 또한 지역별로도 다양한 음식이 존재합니다.

Another characteristic of Korean food is the development of seasonal food and ritual food used at important moments in life. There is also a wide variety of foods from region to region.

Otra característica de la comida coreana es el desarrollo de la comida de temporada y la comida ritual que se utiliza en momentos importantes de la vida. También hay una gran variedad de alimentos de una región a otra.

이 부분은 나중에 따로 공부할 것입니다.

We will study this part later.

Estudiaremos esta parte más adelante.

한국 음식의 맛이 아닌, 먹는 방법에 따른 특징도 몇 가지 있습니다.

There are also some characteristics of Korean food that are not based on the taste but the way we eat it.

También hay algunas características de la comida coreana que no se basan en el sabor sino en la forma de comerla.

가장 먼저 주목할 것은 한국은 숟가락과 젓가락을 사용하여 식사를 한다는 것입니다.

The first thing to note is that Koreans eat with spoons and chopsticks.

Lo primero que hay que destacar es que los coreanos comen con cucharas y palillos.

다음으로는 상을 차리는 과정에서 모든 음식이 한 상에 나오고, 자리에 있는 사람들이 나온 음식을 함께 먹는다는 것입니다.

The next thing is that during the process of setting the table, all the food is served on one table, and people sit at the table and eat it together.

Lo siguiente es que durante el proceso de poner la mesa, toda la comida se sirve de una vez, y la gente se sienta a la mesa y la come junta.

이런 한국 음식의 특징들은 앞으로 공부할 강의들에서 계속 그 이유들을 알아보는 시간이 있을 것입니다.

We will have time to find out the reasons for these characteristics of Korean food in future lectures.

Ya tendremos tiempo de averiguar las razones de estas características de la comida coreana en futuras conferencias.

다음 강의는 한국 음식의 역사적 변화에 대해 개략적으로 알아보는 시간을 갖겠습니다. 계속 흥미있게 보면 좋겠습니다.

In the next lecture, we will take a look at an overview of the historical changes in Korean food. I hope you keep enjoying it.

En la próxima conferencia, veremos un resumen de los cambios históricos de la comida coreana. Espero que sigan disfrutando.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you. Thank you.

Este fue Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes. Gracias.

SCRIPT 4.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

우리가 앞에서 공부한 것처럼 지금 한국음식이 생기기까지 역사적 흐름을 간단히 보려 합니다.

As we learned in the previous lectures, we are going to have a look at a historical overview of Korean food.

Como hemos aprendido en las clases anteriores, vamos a echar un vistazo a un resumen histórico de la comida coreana.

한국에서 농사가 자리잡아 쌀을 주식으로 하기 시작한 것은 삼국시대라고 합니다.

이때부터 앞에서 말한 간장, 된장이 만들어진다. 그러나 아직은 모든 사람들이 먹던 음식은 아닙니다. 왕이나 귀족들의 음식이었습니다.

It was during the Three Kingdoms Period that agriculture was established in Korea and rice became a staple food. From this point on, ganjang and doenjang that I previously mentioned began to be produced. However, they were not yet foods that everyone ate. They were foods of the King and nobles.

Fue durante el periodo de los Tres Reinos cuando se estableció la agricultura en Corea y el arroz se convirtió en un alimento básico. A partir de este momento, se empezó a producir el ganjang y el doenjang que he mencionado anteriormente. Sin embargo, aún no eran alimentos que todo el mundo comiera. Eran alimentos del rey y de los nobles.

그리고 기원후 4세기에 중국으로부터 불교가 들어옵니다. 불교는 육식을 중시하지 않습니다. (사진 시청)

And Buddhism arrived from China in the 4th century AD. Buddhism doesn't value a carnivorous diet. (see photo)

Y el budismo llegó desde China en el siglo IV de nuestra era. El budismo no valora la dieta carnívora. (ver foto)

그 영향인지 당시에 한국 음식에는 고기가 많지 않았다고 합니다. 하지만, 달리 생각해보면 고기를 먹기 위해 애써 키우는 가축을 잡기보다는 심으면 자라는 채소를 키우는 것이 당연한 일인지 모릅니다.

Perhaps because of this, there was not much meat in Korean food at the time. However, if you think about it differently, it may be natural to grow vegetables that are planted rather than slaughtering livestock to eat meat.

Tal vez por ello, no había mucha carne en la comida coreana de la época. Sin embargo, si se piensa de otra manera, puede ser natural cultivar verduras que se plantan en lugar de sacrificar el ganado para comer carne.

다만, 이렇게 먹을 경우 단백질이 부족합니다. 부족한 단백질을 채워주는 아주 중요한 곡물이 바로 콩입니다. 콩은 한국 음식에서 무척 중요합니다. 콩은 된장, 간장을 만드는 재료이자 두부의 재료입니다.

But, if you eat this way, you will lack protein. Soybean is a very important grain that fills the protein deficiency. Soybean is very important in Korean food. Soybean is an ingredient for making doenjang, ganjang, and dubu *(tofu)*.

Pero, si comes de esta manera, te faltarán proteínas. La soja es un grano muy importante que suple la carencia de proteínas. La soja es muy importante en la comida coreana. La soja es un ingrediente para hacer doenjang, ganjang y dubu (tofu).

물론, 왕실 등에서는 고기를 먹었습니다. 그러니 지금 한국의 대표 음식인 불고기가 아니라 너비아니라는 양념을 해서 굽는 고기입니다.

Of course, the royal family ate meat. However, they did not eat bulgogi, representative of today's Korean food, but food called Neobiani, which is meat grilled with a seasoning.

Por supuesto, la familia real comía carne. Sin embargo, no comían bulgogi, representante de la comida coreana actual, sino la comida llamada Neobiani, que es carne asada con un condimento.

지금 한국에서 인기가 크고 전 세계인들이 좋아하는 불고기, 갈비는 생긴지 50~60 년 밖에 안된 요리입니다.

Bulgogi and galbi, which are now popular in Korea and people around the world, have only been around for 50 to 60 years.

El bulgogi y el galbi, que ahora son populares en Corea y en todo el mundo, sólo existen desde hace 50 o 60 años.

한국에서 고기를 본격적으로 먹기 시작한 것은 고려 시대 중반 이후 원나라(13~14 세기)의 영향입니다.

It was the influence of the Yuan Dynasty (the 13th to 14th century) that meat began to be eaten in earnest in Korea after the middle of the Goryeo Dynasty.

Fue por influencia de la dinastía Yuan (siglos XIII a XIV) que la carne comenzó a consumirse en serio en Corea después de la segunda mitad de la dinastía Goryeo.

원나라는 중국에 세워진 몽골족의 나라입니다. 모두 징키스칸 아시죠? 몽골이 낳은 정복왕이죠. (사진 시청)

The Yuan Dynasty is a Mongolian nation founded in China. Everyone knows Genghis Khan, right? He is Mongolia's King of Conquest. (see photo)

La dinastía Yuan es una nación mongola fundada en China. Todo el mundo conoce a Gengis Kan, ¿verdad? Es el rey de la conquista de Mongolia. (ver foto)

그 손자가 만든 원나라는 고려도 정복하려 했습니다. 고려는 오랫동안 저항을 했지만 완전히 원나라의 공격을 막지는 못해서 원나라의 영향권에 들어갑니다.

The Yuan Dynasty founded by Genghis Khan's son also tried to conquer Goryeo. Although Goryeo resisted for a long time, they were unable to completely prevent the attack of the Yuan Dynasty, so they came under the control of the Yuan Dynasty.

La dinastía Yuan, fundada por el hijo de Gengis Khan, también intentó conquistar Goryeo. Aunque Goryeo resistió durante mucho tiempo, no pudo impedir completamente el ataque de la Dinastía Yuan, por lo que quedó bajo el control de ésta.

몽골족은 원래 육식을 많이 했습니다. 유목민이기에 동물을 키우고 그 고기를 말려서 가지고 다니면서 먹은 것이죠.

The Mongols originally ate a lot of meat. Since they were nomads, they raised animals, dried and ate their meat, and carried it with them.

Los mongoles comían originalmente mucha carne. Como eran nómadas, criaban animales, secaban y comían su carne y la llevaban consigo.

원나라 이전 중국 송나라 사신이 고려에 와서 관찰한 기록에 따르면 고려인들은 동물을 잡는 것에 미숙했다고 합니다. 고기를 자주 먹지 않은 까닭입니다.

According to records of the observations by an envoy who came from the Song dynasty of China before the Yuan dynasty to Goryeo, the Goryeo people were inexperienced in hunting animals. It's because they didn't eat meat often.

Según los registros de las observaciones de un enviado que vino de la dinastía Song de China, antes de la dinastía Yuan, a Goryeo, los habitantes de Goryeo eran inexpertos en la caza de animales. Esto se debe a que no comían carne con frecuencia.

그러나 원나라의 영향으로 고기를 섭취하는 문화가 자리잡기 시작했다고 합니다.

However, it is said that a culture of eating meat began to take hold under the influence of the Yuan Dynasty.

Sin embargo, se dice que la cultura de comer carne comenzó a imponerse bajo la influencia de la dinastía Yuan.

다음으로 한국음식에 중요한 변화는 고추의 수입입니다.(사진 시청)

고추는 원래 남아메리카의 식물인데, 유럽 사람들에 의해 유럽으로 들어가고 이후 전세계에 퍼졌다고 합니다.

The next important change in Korean food is the import of chili pepper. (see photo)

Chili pepper was originally a plant in South America, but it was said that it was brought to Europe by European people and later spread around the world.

El siguiente cambio importante en la comida coreana es la importación de chile. (ver foto)

El chile era originalmente una planta de América del Sur, pero se dice que fue traído a Europa por los europeos y luego se extendió por todo el mundo.

한국은 조선시대에 일본과 치열한 전쟁을 합니다. 이때 일본은 이미 서양과 많은 교류를 하고 있었습니다. 그래서인지 이 전쟁 이후 조선에 고추가 들어옵니다.

Korea fought a fierce war with Japan during the Joseon Dynasty. At this time, Japan was already having a lot of exchanges with the West. Perhaps that's why chili peppers came into Joseon after this war.

Corea libró una feroz guerra con Japón durante la dinastía Joseon. En esta época, Japón ya tenía muchos intercambios con Occidente. Tal vez por eso los chiles llegaron a Joseon después de esta guerra.

고추도 종류가 아주 많습니다. 칠리고추 같은 매우 맛을 내는 고추 뿐 아니라 맵지 않은 피망, 파프리카도 고추의 일종이라고 합니다.

There are also many kinds of peppers. Not only peppers that give off a spicy taste like chili peppers, but also non-spicy bell peppers and paprika are said to be a kind of peppers.

También hay muchos tipos de pimientos. No sólo los pimientos que desprenden un sabor picante, como los chiles, sino también los pimientos no picantes y el pimentón se dice que son un tipo de pimientos.

한국은 조선 시대부터 고유한 고추를 재배하게 되고 이것을 이용해서 아주 다양한 양념을 개발합니다.

Since the Joseon Dynasty, Korea has grown its own peppers and developed a wide variety of spices using them.

Desde la dinastía Joseon, Corea ha cultivado sus propios pimientos y ha desarrollado una gran variedad de especias con ellos.

고추가루, 고추장 등이 그것입니다. 이때부터 한국인들의 매운 맛 사랑이 시작된 것이 아닐까 합니다.

Chili powder and gochujang are examples. I think that's when Koreans' love for spicy taste began.

El chile en polvo y el gochujang son ejemplos. Creo que ahí empezó el amor de los coreanos por el sabor picante.

고추와 비슷한 시기에 한국에는 호박, 고구마, 옥수수 등이 들어옵니다. 수박, 사과, 토마토도 모두 조선 후기에 한국으로 들어옵니다. 이런 음식이 지금은 한국에서 매우 많은 사람들의 사랑을 받습니다. (사진 시청)

Around the same time as peppers, pumpkins, sweet potatoes, and corn came to Korea. Also, watermelon, apples, and tomatoes all came to Korea in the late Joseon Dynasty. These foods are now loved by so many people in Korea. (see photo)

Más o menos al mismo tiempo que los pimientos, llegaron a Corea las calabazas, los boniatos y el maíz. Además, la sandía, las manzanas y los tomates llegaron a Corea a finales de la dinastía Joseon. Estos alimentos son ahora muy apreciados por mucha gente en Corea. (ver foto)

그러고보면 조선 시대도 전반부는 지금 우리와 먹는 음식이 많이 달랐던 것 같습니다.

Looking back, in the first half of the Joseon Dynasty, the food that Koreans ate was very different from today.

Echando la vista atrás, en la primera mitad de la dinastía Joseon, la comida que comían los coreanos era muy diferente a la actual.

한국 음식의 역사에서 또 다른 중요한 영향은 일본이 가져다 줍니다. 한국에게는 아픈 역사입니다만, 일본은 제국주의적 야망을 갖고 35 년동안 한국을 침탈합니다.

Another important influence in the history of Korean food was brought by Japan. It is a painful history for Korea, but Japan invaded Korea for 35 years with imperial ambitions.

Otra influencia importante en la historia de la comida coreana la trajo Japón. Es una historia dolorosa para Corea, pero Japón invadió Corea durante 35 años con ambiciones imperialistas.

이 과정에서 일본의 문화가 한국에 들어옵니다. 당시 일본은 이미 서양과 교류를 꽤 하면서 서양의 영향을 자신들의 방식으로 받아들인 것이 많습니다.

In this process, Japanese culture came into Korea. At that time, Japan already had quite a few exchanges with the West and accepted the influence of the West in their own way.

En este proceso, la cultura japonesa llegó a Corea. En aquella época, Japón ya tenía bastantes intercambios con Occidente y aceptaba la influencia de Occidente a su manera.

음식도 그렇습니다. 일본도 한국과 마찬가지로 예전에는 육식을 많이 하지 않았습니다. 그럴 여건도 아니었습니다.

The same goes for food, too. Japan, like Korea, did not eat meat much in the past. It wasn't even that kind of condition.

Lo mismo ocurre con la comida. Japón, al igual que Corea, no comía mucha carne en el pasado. Ni siquiera era de esa condición.

그러나 서양의 음식은 육식이 많고 일본도 자연스럽게 이것을 받아들이는데 자신들에 맞게 변형합니다.

However, Western food is mostly a carnivorous diet and Japan naturally accepted it, but they localized it in their own way.

Sin embargo, la comida occidental es mayoritariamente una dieta carnívora y Japón la aceptó de forma natural, pero la localizó a su manera.

돈가츠가 대표적인 음식일 것입니다. (사진 시청)

이 음식은 서양의 포크 커틀릿에서 비롯된 음식이라고 전해지는데, 먹기 좋게 빵가루와 밀가루를 입혀 기름에 튀긴 음식입니다. 지금도 일본 여행을 가면 아주 유명한 돈가츠 음식점을 만날 수 있습니다.

Donkatsu would be a representative food of this. (see photo)

It is said that this food originated from Western pork cutlets, which are coated in breadcrumbs and wheat flour and fried in oil to make them easier to be eaten. Even now, when you travel to Japan, you can visit very famous Donkatsu restaurants.

El donkatsu sería un alimento representativo de esto. (ver foto)

Se dice que este alimento tiene su origen en las chuletas de cerdo occidentales, que se rebozan en pan rallado y harina de trigo y se fríen en aceite para facilitar su consumo. Incluso ahora, cuando se viaja a Japón, se pueden visitar restaurantes de Donkatsu muy famosos.

이 음식이 한국에 들어와 한국식 돈가스로 변형됩니다. 일본과 달리 고기를 더 얇게 하고 대시 크게 해서 튀깁니다. 한때는 이 음식을 포크와 나이프를 갖고 먹어서 서양식 식사라고 여긴 적도 있습니다.

It came into Korea and was modified into Korean-style donkatsu. Unlike Japan, the meat is thinner and larger, and then fried. There was a time when it was considered a Western meal because it is eaten with a fork and knife.

Llegó a Corea y se modificó en donkatsu al estilo coreano. A diferencia de Japón, la carne es más fina y grande, y luego se fríe. Hubo un tiempo en que se consideraba una comida occidental porque se come con tenedor y cuchillo.

요즘 한국에서는 다시 일본식 돈가스가 인기를 끌어서 한국에서 변형된 돈가스를 '왕돈가스', '옛날식 돈가스'라고 부릅니다. 이렇듯 일본을 통해 들어온 서양 음식이 적지 않습니다..

These days, Japanese-style donkatsu has become popular again in Korea, so the modified pork cutlet in Korea is called 'king-sized donkatsu' or 'old-style donkatsu'. In this way, there are quite a few Western foods that have come through Japan.

Hoy en día, el donkatsu al estilo japonés se ha vuelto a popularizar en Corea, por lo que la chuleta de cerdo modificada en Corea se denomina "donkatsu king size" o "donkatsu al estilo antiguo". De este modo, hay bastantes alimentos occidentales que han pasado desde Japón.

오늘날 한국인들이 무척 좋아하는 빵도 처음에는 일본을 통해 들어옵니다. 이 역시 일본 사람들이 먹기 좋아하는 형태의 빵이 서양 빵인 것처럼 여겨져서 들어왔습니다.

대표적인 빵이 단팥빵입니다. 빵 속에 달콤한 팥을 삶아 으깬 것을 넣은 빵인데, 예전에는 '앙꼬빵'이라고 불렸습니다.(사진 시청)

Bread, which Koreans love so much today, also first came through Japan. This, too, was introduced as the type of bread that Japanese people liked to eat was considered to be Western. A typical bread is red bean bread. It is a bread with sweet red bean boiled and mashed in it. In the past, it was called Anko Bread. (see photo)

El pan, que tanto gusta a los coreanos hoy en día, también llegó por primera vez a través de Japón. También se introdujo porque el tipo de pan que les gustaba comer a los japoneses se consideraba occidental. Un pan típico es el pan de judías rojas. Es un pan con judías rojas dulces hervidas y machacadas. En el pasado, se llamaba pan Anko. (ver foto)

요즘은 이런 빵보다는 프랑스식 빵, 독일식 빵 등이 사람들에게 인기가 있습니다.

These days, French bread and German bread are more popular with people than these breads.

Hoy en día, el pan francés y el pan alemán son más populares entre la gente que estos panes.

카레도 일본이 자신들의 방식으로 변형시킨 음식입니다. 인도 음식인 커리가 영국으로 가고 영국에서 변형된 커리는 영국 해군을 모방한 일본 해군의 음식으로 자리잡습니다.

Curry is also a food that the Japanese have adapted in their own way. Curry, an Indian food, went to England, and the modified curry in England became a food for the Japanese Navy, imitating the British Navy.

El curry también es un alimento que los japoneses han adaptado a su manera. El curry, una comida india, fue a Inglaterra, y el curry modificado en Inglaterra se convirtió en una comida para la marina japonesa, imitando a la marina británica.

지금도 일본은 커리를 변형시킨 카레를 많이 먹는다고 합니다. 이것이 한국에 들어와 한국인들도 여러 종류의 한국식 카레를 즐겨 먹습니다.

It is said that even today, Japanese eat lots of types of modified curry. This came into Korea, so Koreans also enjoy eating various types of Korean-style curry.

Se dice que aún hoy, los japoneses comen muchos tipos de curry modificados. Esto llegó a Corea, por lo que los coreanos también disfrutan comiendo varios tipos de curry al estilo coreano

다음 강의는 한국 음식의 역사적 변화에 대해 개략적으로 알아보는 시간을 갖겠습니다. 계속 흥미있게 보면 좋겠습니다.

In the next lecture, we will have a look at an overview of the historical changes in Korean food. I hope you continue to enjoy it.

En la próxima conferencia, veremos un resumen de los cambios históricos de la comida coreana. Espero que lo sigan disfrutando.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes.

SCRIPT 5.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

우리는 지금 한국음식이 어떻게 변해왔는가를 간략히 공부하고 있습니다.

We are briefly studying how Korean food has changed.

Estudiamos brevemente cómo ha cambiado la comida coreana.

일본이 한국을 식민통치하던 시절 일본을 통해 여러 가지 새로운 음식이 소개되어 한국에서 다시 한국형 음식으로 바뀌는 과정을 보고 있습니다.

We are having a look at the process that Japan introduced various new foods to Korea and then they were further modified to become Korean-style food in Korea during the Japanese colonial period.

Estamos echando un vistazo al proceso por el que Japón introdujo varios alimentos nuevos en Corea y luego fueron modificados para convertirse en comida de estilo coreano en Corea durante el periodo colonial japonés.

이 시대에 또 하나 중요하게 등장한 음식은 한국에서 새롭게 변형된 중국음식입니다.

서양에서도 큰 도시는 중국음식점(차이니즈 레스토랑)이 있습니다. 그러나 한국의 중국음식은 또 다릅니다.

Another important food in this era is a newly modified Chinese food in Korea.

In the West, there are Chinese restaurants in large cities. However, Chinese food in Korea is also different.

Otra comida importante en esta época es una comida china recientemente modificada en Corea.

En Occidente, hay restaurantes chinos en las grandes ciudades. Sin embargo, la comida china en Corea también es diferente.

짬뽕과 자짱면이 대표적입니다. 먼저 짬뽕은 일본 나가사키로 이주한 중국인들이 만들었다고 합니다. 그래서 고기가 아닌 해산물로 국물을 만들었다고 전해집니다. (사진 시청)

Jjamppong and Jjajangmyeon are representative examples. First of all, it is said that jjamppong was made by Chinese immigrants to Nagasaki, Japan. So it is said that the soup was made with seafood, not meat. (see photo)

Jjamppong y Jjajangmyeon son ejemplos representativos. En primer lugar, se dice que el jjamppong fue elaborado por inmigrantes chinos en Nagasaki, Japón. Por eso se dice que la sopa se hacía con marisco, no con carne. (ver foto)

이 음식이 한국에 들어오면서 고춧가루와 고추기름이 들어간 매운 짬뽕으로 변한 것입니다. 한국인들이 고추를 좋아하기 때문인 것 같습니다.

When this food came to Korea, it turned into spicy jjamppong with red chili powder and red chili oil. I think it's because Koreans like chili peppers.

Cuando esta comida llegó a Corea, se convirtió en jjamppong picante con polvo de chile rojo y aceite de chile rojo. Creo que es porque a los coreanos les gustan los chiles.

자짱면은 중국의 춘장으로 만든다고 합니다. 그러나 춘장도 중국에서 만드는 것과 한국의 것은 다르다고 합니다. 한국에서 중국음식점을 운영하던 중국인들이 한국인들이 좋아하게 단맛이 나는 물질을 넣었답니다. 그래서인지 자짱면은 달콤합니다.

Jjajangmyeon is said to be made with Chinese Chunjang. However, it is said that Chunjang made in China is different from that made in Korea. Chinese people who ran Chinese restaurants in Korea added sweet substances that Koreans liked. That's why Jjajangmyeon is sweet.

Se dice que el Jjajangmyeon se hace con Chunjang chino. Sin embargo, se dice que el Chunjang hecho en China es diferente al hecho en Corea. Los chinos que regentaban restaurantes chinos en Corea añadían sustancias dulces que gustaban a los coreanos. Por eso el Jjajangmyeon es dulce.

또 한가지 특징은 한국의 중국 음식점에는 단무지가 나옵니다. 단무지는 일본에서 주로 먹던 음식입니다. 이처럼 한국의 중국음식은 일본의 영향과 한국인의 입맛에 맞게 진화했는데, 이 역시 일본이 한국을 식민지배하던 시절에 자리잡힌 것으로 보입니다.

Another characteristic is that pickled radish is served in Chinese restaurants in Korea. Pickled radish is a food mainly eaten in Japan. As such, Korean Chinese food has been evolved to suit Korean tastes under the influence of Japan, and it seems like this took place during the Japanese colonial period.

Otra característica es que el rábano encurtido se sirve en los restaurantes chinos de Corea. El rábano encurtido es un alimento que se consume principalmente en Japón. Por ello, la comida china coreana ha evolucionado para adaptarse a los gustos coreanos bajo la influencia de Japón, y parece que esto tuvo lugar durante el periodo colonial japonés.

이 시대에 중요한 영향은 고기를 구울 수 있는 프라이팬의 도입입니다. 이로 인해 튀김 요리, 굽는 요리가 대중적으로 보급됩니다.

An important influence in this era is the introduction of frying pans for roasting meat. Due to this, fried dishes and grilled dishes became popular.

Una influencia importante en esta época es la introducción de las sartenes para asar la carne. Debido a esto, se popularizaron los platos fritos y los platos a la parrilla.

한국이 자랑하는 빈대떡을 아나요? 뉴욕 타임스가 세계적인 팬케이크로 소개했다고 합니다. 이 음식도 조선시대에 존재했지만, 많은 사람들이 일상적으로 먹을 수 있게 된 것은 프라이팬 덕분입니다. (사진 시청)

Do you know the Bindae-tteok that Korea is proud of? I heard that the New York Times introduced it as a world-class pancake. This dish also existed during the Joseon Dynasty, but it is thanks to the frying pan that many people can eat it on a daily basis. (see photo)

¿Conoces el Bindae-tteok del que Corea está orgullosa? He oído que el New York Times lo presentó como un panqueque de clase mundial. Este plato también existía durante la dinastía Joseon, pero es gracias a la sartén que mucha gente puede comerlo a diario. (ver foto)

한국의 전통 음식은 중국과 달리 기름에 볶거나 튀기는 음식이 흔하지 않았습니다. 그러니 한국에서 인기있는 요리 중 튀기고 볶는 요리는 모두 프라이팬이 도입된 최근 음식입니다.

Unlike China, it was not common for traditional Korean food to be stir-fried or deep-fried. Therefore, deep-fried and stir-fried dishes among the popular dishes in Korea are all recent dishes with the introduction of frying pans.

A diferencia de China, no era habitual que la comida tradicional coreana se salteara o se friera. Por lo tanto, los platos fritos y salteados entre los platos populares en Corea son todos platos recientes con la introducción de las sartenes.

물론 이와 더불어 뜨거운 불도 꼭 필요합니다. 가스레인지의 도입은 한국에서 굽는 음식이 일상적으로 가능하게 하는 데 중요한 역할을 합니다. 이는 더 최근의 일입니다.

Of course, in addition to this, hot fire is also essential. The introduction of gas stoves played an important role in making grilling food routinely possible in Korea. This was more recent.

Por supuesto, además de esto, el fuego caliente también es esencial. La introducción de las estufas de gas desempeñó un papel importante para que en Corea fuera posible asar alimentos de forma rutinaria. Esto fue más reciente.

오늘날 한국을 대표하는 요리 중 하나인 불고기는 이보다도 더 최근에 한국에서 먹기 시작한 음식입니다. 일본으로부터 독립한 1950 년대 이후에 등장한 요리인데 국물 요리인 일본의 스키야키의 영향을 받아 국물식 요리로 등장합니다. (사진 시청)

Bulgogi, one of Korea's representative dishes today, is a food that started to be eaten in Korea more recently than this. It appeared after the 1950s when Korea became independent from Japan, and it appeared as a soupy dish under the influence of Sukiyaki of Japan, a soupy dish. (see photo)

El bulgogi, uno de los platos más representativos de Corea en la actualidad, es un alimento que comenzó a consumirse en Corea recientemente. Apareció después de la década de 1950, cuando Corea se independizó de Japón, y surgió como un plato caldoso bajo la influencia del Sukiyaki de Japón, un plato caldoso. (ver foto)

요즘에는 조선시대 요리인 너비아니처럼 직접 불에 구운 불고기가 한국에서는 새롭게 인기를 끌고 있습니다.

These days, directly grilled bulgogi like Neobiani, a dish from the Joseon Dynasty, is gaining popularity in Korea.

Hoy en día, el bulgogi directamente a la parrilla, como el Neobiani, un plato de la dinastía Joseon, está ganando popularidad en Corea.

한국에 대표적 음식인 라면과 떡볶이에 대해서 이야기 해봅시다.

Let's talk about ramen and tteokbokki, which are representative foods in Korea.

Hablemos del ramen y del tteokbokki, que son otros alimentos representativos de Corea.

한국에서 밀을 본격적으로 먹기 시작한 것도 1950 년대 이후입니다. 당시에는 쌀이 귀했기에 외국에서 곡물을 수입했는데 가장 쉽게 들여올 수 있는 것이 밀이었습니다.

It was after the 1950s that wheat began to be eaten in earnest in Korea. At that time, rice was scarce, so other grains were imported from abroad, and wheat was the easiest grain to import.

Fue a partir de los años 50 cuando se empezó a consumir trigo en serio en Corea. En aquella época, el arroz escaseaba, por lo que se importaban otros cereales del extranjero, y el trigo era el grano más fácil de importar.

문제는 당시 한국인들은 밀로 만든 음식에 익숙하지 않아서 좋아하지 않았습니다. 그렇기에 밀을 활용한 여러 요리들이 개발되었다고 합니다.

The problem was that Koreans at the time were not familiar with food made from wheat, so they did not like it. Therefore, it is said that various dishes using wheat were developed.

El problema es que los coreanos de la época no estaban familiarizados con la comida hecha con trigo, por lo que no les gustaba. Por ello, se dice que se desarrollaron varios platos con trigo.

그렇게 해서 한국식으로 개발된 라면이 나오게 됩니다. 한국 라면의 특징은 매운맛을 내는 것들이 인기가 좋다는 것입니다.

That is how Korean-style ramen came out. The characteristic of Korean ramen is that spicy ramen is popular.

Así surgió el ramen de estilo coreano. La característica del ramen coreano es el picante, por lo que el ramen picante es popular.

지금은 모든 한국인이 좋아하는 떡볶이가 유행한 것은 1970 년대 이후라고 합니다. 떡볶이는 역시 초창기에는 밀로 만들면서 싸고 맛있는 한국의 대표 음식으로 자리잡습니다.

It is said that it was after the 1970s that tteokbokki, a favorite of all Koreans, became popular. Tteokbokki also became a representative cheap and delicious Korean food made from wheat in the early days.

Se dice que fue a partir de los años 70 cuando se popularizó el tteokbokki, el favorito de todos los coreanos. El tteokbokki también se convirtió en una comida coreana representativa, barata y deliciosa, hecha con trigo al inicio.

지금 말한 라멘, 떡볶이를 한국에서는 분식이라고 부릅니다. 분석이라는 말은 밀가루로 만든 음식이라는 뜻입니다. 앞에서 말한 것처럼 한국에서는 밀가루를 이용한 다양한 음식이 만들어졌는데 이 음식들이 값도 싸서 학생들도 쉽게 사서 먹을 수 있었습니다.

Ramen, tteokbokki, which I just talked about, is called bunsik in Korea. Bunsik means food made from wheat flour. As mentioned earlier, various foods using wheat flour were made in Korea, and these foods were cheap, making it easy for students to buy and eat.

El ramen y tteokbokki, del que acabo de hablar, se llama bunsik en Corea. Bunsik significa comida hecha con harina de trigo. Como ya se ha dicho, en Corea se elaboraban diversos alimentos que utilizaban harina de trigo, y estos alimentos eran baratos, por lo que los estudiantes podían comprarlos y comerlos fácilmente.

지금까지도 한국에는 '분식집'이라는 음식점이 있습니다. 이것도 한국의 특징입니다.

분식집에서 라멘, 떡볶이 외에도 여러 가지 음식을 파는데, 마지막으로 빼놓을 수 없는 음식이 바로 김밥입니다.

Even now, there are restaurants called the bunsikjip in Korea. This is also a characteristic of Korea. The bunsikjip sells a variety of other foods besides ramen and tteokbokki, and the last food you can't miss is gimbap.

Incluso ahora, hay restaurantes llamados bunsikjip en Corea. Esto también es una característica de Corea. El bunsikjip vende una variedad de otras comidas además del ramen y el tteokbokki, y la otra comida que no puede faltar es el gimbap.

제가 어렸을 때 김밥은 학교에서 행사를 할 때 특별히 집에서 만들어 주는 음식이었습니다. 여러 가지 반찬을 넣어서 한꺼번에 밥과 먹을 수 있고 갖고 가기도 좋아서 인기가 있었습니다.

When I was a kid, gimbap was a special home-made food for school events. It was popular because you could eat rice with various side dishes at once and it was easy to take with you.

Cuando era niño, el gimbap era una comida casera especial para los eventos escolares. Era popular porque se podía comer arroz con varios acompañamientos a la vez y era fácil de llevar.

그러나, 요즘 김밥은 주식처럼 많은 이들이 먹는 음식이 되었고, 이를 만드는 전문 음식점도 매우 많이 늘어났습니다.

However, these days, gimbap has become a food that many people eat like a main dish, and the number of restaurants specializing in making it has also increased significantly.

Sin embargo, hoy en día, el gimbap se ha convertido en un alimento que mucha gente consume como plato principal, y el número de restaurantes especializados en su elaboración también ha aumentado considerablemente.

외국인들에게 김밥은 매우 독특한 음식으로 보인다고 합니다. 일단, 김을 먹는 나라가 일본과 한국 정도 일 것입니다. 그런데 일본과 달리 한국 김밥은 다양한 내용물을 넣어서 마치 한국의 또 다른 명물인 비빔밥과 비슷합니다.

It is said that gimbap seems to be a very unique food to foreigners. First of all, the countries that eat seaweed are probably Japan and Korea. However, unlike Japan, Korean gimbap is similar to another Korean specialty, bibimbap, with various ingredients.

Se dice que el gimbap parece ser una comida muy singular para los extranjeros. En primer lugar, los países que comen algas son probablemente Japón y Corea. Sin embargo, a diferencia de Japón, el gimbap coreano es similar a otra especialidad coreana, el bibimbap, con varios ingredientes.

우리는 지금까지 한국 음식이 역사적으로 어떻게 변해왔는지를 가장 대표적인 음식을 중심으로 알아보았습니다.

We have looked into how Korean food has historically changed, focusing on the most representative foods.

Hemos analizado cómo ha cambiado históricamente la comida coreana, centrándonos en los alimentos más representativos.

많은 맛있는 음식들이 등장하지요?

이제 다음 강의를 통해 우리가 전체적으로 '음식과 종교'라는 주제를 통해 무엇을 배울 것인지를 정리하고 첫 강좌를 마치면 좋겠습니다.

A lot of delicious food appeared, right? Now, in the next lecture, I would like to end the first lecture by summarizing what we will learn from the topic of 'food and religion' as a whole.

Apareció un montón de comida deliciosa, ¿verdad? Ahora, en la siguiente conferencia, me gustaría terminar la primera conferencia resumiendo lo que aprenderemos del tema "comida y religión" en su conjunto.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes.

SCRIPT 6.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo, who study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo, que estudia con ustedes y les da una conferencia sobre el tema de "la comida coreana y la religión".

여러분들은 지금까지 본 내용 중에서 무엇이 가장 흥미로웠나요?

옛날 이야기보다는 요즘 인기있는 음식이 더 좋나요? (사진 시청)

What has been the most interesting part you've seen so far?

Do you prefer popular foods these days over old stories? (see photo)

¿Cuál ha sido la parte más interesante que has visto hasta ahora?

¿Prefieres las comidas populares de hoy en día a las historias antiguas? (ver foto)

그래도 우리가 공부를 하는 이유는 먹는 것과는 좀 다른 이유가 있는 것이지요?

Still, the reason we study is different from eating, right?

Aun así, la razón por la que estudiamos es diferente a la de comer, ¿no?

옛날에는 한국 사람들만 먹고 좋아하던 음식이 이제는 전 세계인들이 좋아한다는 것은 흥미로운 현상입니다.

It is an interesting phenomenon that in the past, food that was only eaten and liked by Koreans is now loved by people all over the world.

Es un fenómeno interesante que, en el pasado, la comida que sólo comían y les gustaba a los coreanos sea ahora amada por gente de todo el mundo.

만약, 옛날 한국 사람들이 먹던 음식이 그대로 전해졌다면, 어떤 사회에서든지 그렇게 될 수는 없지만, 아마 세계인들의 입맛을 사로잡지 못했을 것입니다.

If the food that Koreans used to eat in the old days was passed down as it was, though this likely isn't the case in any society, it probably would not have captivated the taste of people from around the world.

Si la comida que comían los coreanos antiguamente se transmitiera tal cual, aunque probablemente no sea así en ninguna sociedad, probablemente no habría cautivado el gusto de personas de todo el mundo.

우리가 이미 공부한 것처럼 오늘날 여러분이 좋아하는 한국음식은 이미 세계 여러 나라의 영향을 받은 음식입니다.

As we have already studied, the Korean food you like today is already influenced by many countries around the world.

Como ya hemos estudiado, la comida coreana que te gusta hoy en día ya está influenciada por muchos países del mundo.

그렇지만, 반대로 생각해서 그냥 다른 세계 음식과 별 차이가 없다면 굳이 한국음식을 좋아할 이유도 없습니다.

However, on the contrary, if there is no difference from other foods from around the world, there is no reason to like Korean food.

Sin embargo, por el contrario, si no hay diferencias con otras comidas del mundo, no hay razón para que nos guste la comida coreana.

분명, 한국 고유한 맛이 전해진 것이 아닐까요? 이것을 알아보는 것이 우리 수업입니다.

Surely it must have conveyed the unique taste of Korea, doesn't it? It's our class to figure this out.

Seguramente habrá transmitido el sabor único de Corea, ¿no? Es nuestra clase la que tiene que averiguar esto.

오늘 강의는 한국 음식의 특징에 대해 가능한 간략하게 소개하는 강의였습니다. 몇 가지 중요한 내용이 있는데 앞으로 계속 반복해서 나올 것입니다.

Today's lecture focused on introducing the characteristics of Korean food as briefly as possible. There are a few important points that will come up repeatedly.

La clase de hoy se ha centrado en presentar las características de la comida coreana lo más brevemente posible. Hay algunos puntos importantes que aparecerán repetidamente.

반복해서 나온다고 싫어하지 마시기 바랍니다. 자꾸 나오는 내용은 중요한 것이라고 생각하면 됩니다.

Please do not hate that it appears repeatedly. You can think of the things that come up repeatedly as important parts.

Por favor, no te preocupes que aparezca repetidamente. Puedes pensar que las cosas que aparecen repetidas son partes importantes.

앞으로 강의는 오늘 배운 내용을 바탕으로 한 가지씩 더 자세히 알아보는 시간이 될 것입니다. (도표 시청)

Subsequent lectures will be a chance to take a closer look at what we have learned today, one by one. (see diagram)

Las conferencias posteriores serán una oportunidad para profundizar en lo que hemos aprendido hoy, una por una. (ver diagrama)

두번째 강의는 한국 음식에는 어떤 것들이 있는지, 다양한 종류의 한국 음식을 간략히 알아보고 한국만의 고유한 상차림과 식사 문화도 알아보는 시간입니다.

The second lecture is a time to briefly have a look at various types of Korean food and learn about Korea's unique table setting and dining culture.

En la segunda conferencia echamos un breve vistazo a varios tipos de comida coreana y conocer la singularidad de la configuración de la mesa y la cultura gastronómica de Corea.

세 번째 강의는 한국 사람들이 제일 중요시 하는 주식과 그 주식을 먹기 위해 함께 요리되는 부식에 대해서 중요한 요리를 중심으로 알아보겠습니다.

The third lecture will focus on the main dishes that Koreans value the most and the side dishes that are cooked together to eat with them.

La tercera conferencia se centrará en los platos principales que más valoran los coreanos y las guarniciones que se cocinan juntas para comer con ellos.

넷째 강의는 주식과 부식이 아닌 별식이라고 할 수 있는 다양한 음식에 대해 알아보겠습니다. 아마 이쪽에 나오는 음식들이 여러분들은 더 좋아 보일 수도 있습니다.

In the fourth lecture, we will look at various foods that can be called snacks rather than main dishes and side dishes. Perhaps the foods on this side might look better to you.

En la cuarta conferencia, veremos varios alimentos que pueden llamarse aperitivos en lugar de platos principales y guarniciones. Quizá los alimentos de esta guarnición te parezcan incluso más sabrosos.

다섯 번째 강의는 김치와 관련된 것입니다. 김치는 한국의 대표하는 음식이라 좀 자세히 공부합시다. 그런데 김치는 발효 음식이기에 같은 발효 음식인 된장, 간장, 고추장도 함께 공부합시다. 더불어 술에 대해서도 조금 다루겠습니다.

The fifth lecture is about kimchi. Kimchi is a representative food of Korea, so we will study it in detail. By the way, since kimchi is a fermented food, we will also study similar fermented foods: doenjang, ganjang, gochujang. I'll also talk a little bit about alcohol.

La quinta conferencia es sobre el kimchi. El kimchi es un alimento representativo de Corea, por lo que lo estudiaremos en detalle. Por cierto, como el kimchi es un alimento fermentado, también estudiaremos alimentos fermentados similares: doenjang, ganjang, gochujang. También hablaré un poco del alcohol.

여섯 번째는 한국의 절기음식과 계절음식에 대해 공부할 것입니다. 한국은 태음태양력을 사용하면서 24 절기를 정했고, 그에 맞는 음식도 발전시켰습니다. 또한 사계절이 뚜렷하여 여기에 맞는 음식도 있습니다. (도표 시청)

In the sixth lecture, we will study Korean jeolgi foods and seasonal foods. Korea used a lunisolar calendar, set 24 solar terms, and developed foods accordingly. In addition, the four seasons in Korea are distinct, so there are foods that match these. (see diagram)

En la sexta conferencia, estudiaremos los alimentos jeolgi coreanos y los alimentos de temporada. Corea utilizaba un calendario lunisolar, fijado en 24 estaciones, y desarrollaba los alimentos en consecuencia. Además, las cuatro estaciones en Corea son distintas, por lo que hay alimentos que se ajustan a ellas. (ver diagrama)

일곱 번째는 한국 음식의 지역적 차이를 알아보는 시간입니다. 한국이 작은 나라처럼 보이지만 지역별로 음식의 차이가 꽤 있습니다. 이것을 알면 한국 음식을 즐기는데 더 도움이 됩니다. (도표 시청)

The seventh one aims to explore the regional differences in Korean food. Although Korea seems like a small country, there are quite a few differences in food by region. Knowing this will help you to enjoy Korean food more. (see diagram)

El séptimo pretende explorar las diferencias regionales de la comida coreana. Aunque Corea parece un país pequeño, hay bastantes diferencias en la comida por regiones. Conocer esto te ayudará a disfrutar más de la comida coreana. (ver diagrama)

여덟 번째, 아홉 번째 강의는 음식과 종교에 대한 것입니다. 우리 전체 강좌의 주제와 가장 부합하는 강의입니다. 그러나 아주 깊이 들어가기 보다는 가장 흥미로운 내용들만 다루도록 하겠습니다. (도표 시청)

The eighth and ninth lectures are on food and religion. These are the ones that best align with the topic of our entire course. But rather than going too deep, I'll only cover the most interesting parts. (see diagram)

Las conferencias octava y novena son sobre alimentación y religión. Son las que mejor se alinean con el tema de todo nuestro curso. Pero en lugar de profundizar demasiado, sólo cubriré las partes más interesantes. (ver diagrama)

마지막 강의는 배운 내용을 전체적으로 다시 정리하고 실제 요리하는 것과 먹는 것을 영상을 통해 보는 시간을 가져 보려 합니다. 기대되지요?

In the last lecture, I will summarize what we have learned and take some time to watch the actual cooking and eating through videos. Are you looking forward to it?

En la última clase, resumiré lo que hemos aprendido y nos tomaremos un tiempo para ver la cocina y la comida reales a través de vídeos. ¿Tienes ganas de hacerlo?

계속 흥미를 갖고 잘 보고, 더 알고 싶은 내용은 추천하는 책이나 인터넷을 통해 알아가도록 합시다.

Please stay interested and learn more about it through the recommended books or the Internet.

Por favor, manténgase interesado y aprenda más a través de los libros recomendados o de Internet.

여러분들이 이 강의를 통해 한국 음식에 대해 더 잘 알고 더 좋아하게 되길 바랍니다.

I hope that through this lecture, you will know more about Korean food, and you will like it even more.

Espero que a través de esta conferencia, conozcas más sobre la comida coreana, y te guste aún más.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes.

9-2. 한국음식의 종류 I / THE TYPES OF KOREAN FOOD / LOS TIPOS DE COMIDA COREANA 1

SCRIPT 1.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema 'Comida y religión coreana'

첫 강의가 우리가 공부할 전체 내용에 대해 간략히 알아보았다면, 두 번째 강의는 한국 음식의 종류에 대해 전반적으로 공부하는 시간입니다.

In the first lecture I gave a brief overview of what we are going to study, and the second lecture is a general study of the types of Korean food.

En la primera clase he dado una breve visión general de lo que vamos a estudiar, y la segunda clase es un estudio general de los tipos de comida coreana.

지난 시간에 배운 한국음식의 특징 중 하나는 주식과 부식으로 구별되는 것이었습니다. 물론 일본이나 중국, 동남아시아 일부 지역도 이렇게 구별합니다

One of the characteristics of Korean food that I learned last time was that Korean food is divided into main dishes and side dishes. Of course, Japan, China, and some regions of Southeast Asia also distinguish dishes this way.

Una de las características de la comida coreana que aprendidmos la última vez fue que la comida coreana se divide en platos principales y guarniciones. Por supuesto, Japón, China y algunas regiones del sudeste asiático también distinguen los platos de esta manera.

그러나 한국은 이 구별이 매우 오랫동안 잘 이루어져 왔습니다. 그리고 주식의 종류도 생각보다 많고, 부식도 종류가 많습니다. 그렇기 때문에 한국 음식은 매우 다양한 조합이 가능합니다.

But in Korea, this distinction has been well established for a very long time. And there are many more types of main dishes than expected, and also many types of side dishes. That's why Korean food has so many different combinations.

Pero en Corea, esta distinción está bien establecida desde hace mucho tiempo. Y hay muchos más tipos de platos principales de lo esperado, y también muchos tipos de guarniciones. Por eso la comida coreana tiene tantas combinaciones diferentes.

이 모든 것을 다 알 수는 없습니다. 우리 강의에서는 오늘날 가장 중요하고 유명한 것을 중심으로 알아보겠습니다.

You can't know all of these things. In our lecture, we will focus on the most important and famous things today.

No se pueden saber todas estas cosas. En nuestra conferencia, nos centraremos en las cosas más importantes y famosas hoy en día.

먼저 한국 음식의 주식이 무엇인지를 배워봅시다.

First, let's learn what the main dishes of Korean food are.

Primero, aprendamos cuáles son los principales platos de la comida coreana.

보통 주식이라고 하면 탄수화물이 많은 식품이고 배를 부르게 할 목적으로 먹는 곡물이 대부분입니다. 옥수수, 밀, 쌀이 대표적입니다. 물론 이것이 부족할 때는 감자나 고구마 같은 것이 대신하기도 합니다. (사진 시청)

Generally speaking, main dishes are foods with a lot of carbohydrates, and most of the grains are eaten for the purpose of making you feel full. Corn, wheat and rice are typical examples. Of course, when they are scarce, they can be replaced by potatoes or sweet potatoes. (see photo)

En general, los platos principales son alimentos con muchos carbohidratos, y la mayoría de los granos se consumen con el propósito de hacer que te sientas lleno. El maíz, el trigo y el arroz son ejemplos típicos. Por supuesto, cuando escasean, se pueden sustituir por patatas o boniatos. (ver foto)

주식인 곡물은 에너지는 풍부하지만 양념이 되어 있지 않기 때문에 이것만 먹으면 맛이 심심합니다. 따라서 이 주식과 더불어서 고기라든지 생선, 채소 등 함께 먹는 음식을 부식이라고 합니다.

Grain, the staple food, is rich in energy, but because it is not seasoned, eating it alone tastes bland.

Therefore, food that is eaten together with this staple food, such as meat, fish, and vegetables, is called busik.

Los cereales, el alimento básico, son ricos en energía, pero como no están condimentados, comerlos solos tiene un sabor insípido.

Por eso, los alimentos que se comen junto con este alimento básico, como la carne, el pescado y las verduras, se llaman busik.

중국은 땅이 넓어서 북쪽 지역에서는 밀 재배가 가능하고 남쪽에서는 쌀 재배가 가능합니다.

China has a large land area, allowing wheat to be grown in the north and rice in the south.

China tiene una gran extensión de tierra, lo que permite cultivar trigo en el norte y arroz en el sur.

중국의 경우는 농경문화를 이루면서 처음에는 쌀로 지은 밥을 먹다가 시간이 지나면서 밀가루로 만든 음식도 같이 먹기 시작했다고 합니다. 그리고 시간이 더 지나면서는 국수 같은 밀가루 음식의 비중이 커집니다.

In the case of China, it is said that, as the farming culture was established, at first, people ate bap made from rice, but as time passed, they began to eat food made from wheat flour as well. And over time, flour foods such as noodles became of great importance.

En el caso de China, se dice que, al establecerse la cultura agrícola, al principio, la gente comía bap hecho de arroz, pero con el paso del tiempo, empezaron a comer también alimentos hechos de harina de trigo. Y con el tiempo, los alimentos de harina, como los fideos, adquirieron gran importancia.

그러나 한국의 자연 환경은 중국과 다릅니다. 한국은 전 지역에서 쌀을 얻을 수 있는 벼가 재배가 되고 그와 더불어 보리가 중요한 곡물로 재배되었습니다. 대신 밀은 거의 재배가 되지 않습니다.

However, the natural environment of Korea is different from that of China. In Korea, rice, which is obtained from the rice plant, is grown in all regions, and barley is also grown as an important grain. On the contrary, wheat is rarely grown.

Sin embargo, el entorno natural de Corea es diferente al de China. En Corea, el arroz, que se obtiene de la planta del arroz, se cultiva en todas las regiones, y la cebada también se cultiva como un grano importante. Por el contrario, el trigo apenas se cultiva.

그렇기 때문에 한국의 주식은 쌀을 중심으로 자리를 잡았고, 보리가 어느 정도 보조적으로 활용되는 양상이었다고 볼 수 있습니다. 이외에 가끔 메밀을 재배해서 먹기도 했습니다.

Therefore, it can be seen that the Korean staple food was mainly rice, and barley was used as an auxiliary to some extent. In addition, buckwheat was grown and eaten occasionally.

Por lo tanto, se puede ver que el alimento básico coreano era principalmente el arroz, y la cebada se utilizaba como auxiliar en cierta medida. Además, se cultivaba y consumía ocasionalmente trigo sarraceno.

쌀을 통해 만들어 먹는 음식을 밥이라고 합니다. 밥에 대해 좀 더 알아봅시다. (사진 시청)

A dish made from rice is called bap. Let's learn more about bap. (see photo)

Un plato hecho con arroz se llama bap. Aprendamos más sobre el bap. (ver foto)

밥은 쌀에 물을 붓고 끓여서 수분을 흡수 시킨 이후에 충분히 뜸을 들여 만듭니다. 뜸을 들인다는 것은 불을 끄고 나서도 일정 기간 밥을 만드는 솥 안에 있는 증기로 더 익히는 시간을 갖는다는 뜻입니다.

Bap is made by pouring water into the rice and boiling it to absorb the moisture, and then steaming it. Steaming it means that even after the fire is turned off, the ice continues to cook in the pot.

El bap se hace vertiendo agua en el arroz y hirviéndolo para que absorba la humedad, y luego se cuece al vapor. La cocción al vapor significa que, incluso después de apagar el fuego, el hielo sigue cociéndose en la olla.

물의 양을 잘 정하는 것과 사전에 쌀을 물속에 얼마동안 불리는 것이 중요합니다. 또한 불을 적절한 세기로 계속 조절하는 것도 밥을 만드는 중요한 과정입니다

It is important to determine the amount of water well and to soak the rice in water for some time beforehand. It is also an important process of making bap by continuously controlling the fire to ensyre the proper level of heat.

Es importante determinar bien la cantidad de agua y poner el arroz en remojo durante algún tiempo antes. También es importante el proceso de elaboración del bap controlando continuamente el fuego para mantener el nivel adecuado de calor.

밥을 만들 때 쌀 이외에 다른 곡물을 섞을 수 있습니다 보리, 콩, 조 라든지 심지어 밤, 나물, 꽃 같은 것을 넣어서 같이 끓이고 뜸을 들이면 쌀밥이 아닌 또 다른 밥이 됩니다.

When making bap, you can mix other grains besides rice. If you add barley, beans, millet, or even chestnuts, herbs, or flowers, and boil it together with rice, it becomes another type of bap, not 'rice' bap.

Al hacer el bap, puedes mezclar otros granos además del arroz. Si se añade cebada, alubias, mijo, o incluso castañas, hierbas o flores, y se hierve junto con el arroz, se convierte en otro tipo de bap, no en un bap de "arroz".

밥을 활용한 또 다른 음식은 죽이 있습니다. 죽은 아주 오래 전부터 먹기 시작한 음식입니다. 죽은 주식일뿐 아니라 보양 음식으로도 이용합니다. (사진 시청)

Another food that uses rice is juk *(Korean porridge)*. Juk is a food that has been eaten for a very long time. Not only is it a main dish, but it is also a nutritious dish. (see photo)

Otro alimento que utiliza el arroz es el juk (gachas coreanas). El juk es un alimento que se consume desde hace mucho tiempo. No sólo es un plato principal, sino que también es un plato nutritivo. (ver foto)

죽은 밥을 지을 때보다 물을 5 ~ 8 배 정도 더 많이 넣고 오래 끓입니다. 그래서 완전히 물과 섞인 걸죽한 액체처럼 보일 만큼 끓여서 먹기 좋게 만듭니다.

To make juk, add 5 to 8 times more water than when cooking bap and boil it for a longer time. And boil it until it looks like a thick liquid that is completely mixed with water, so that it is easy to eat.

Para hacer el juk, hay que añadir de 5 a 8 veces más agua que al cocinar el bap y hervirlo durante más tiempo. Y hervirlo hasta que parezca un líquido espeso que se mezcle completamente con el agua, para que sea fácil de comer.

죽도 밥과 마찬가지로 어떤 것을 같이 넣어서 끓이느냐에 따라서 여러 종류의 죽이 가능합니다

Similar to bap, juk can be made into several types of juk depending on what is added and boiled together.

Al igual que el bap, el juk puede convertirse en varios tipos de juk en función de lo que se añada y se hierva conjuntamente.

한국에서는 밥에 야채를 같이 넣고 끓인 야채죽, 전복을 넣은 전복죽, 소고기를 익혀서 갈아 넣은 소고기 죽 등이 인기가 있습니다.

In Korea, vegetable juk which is cooked with vegetables mixed with rice, abalone juk with abalone, and beef juk made with cooked beef are popular.

En Corea son populares el juk de verduras, que se cocina con verduras mezcladas con arroz, el juk de abulón, con abulón, y el juk de ternera, hecho con carne cocida.

주식의 또 다른 종류로는 국수와 만두가 있습니다. (사진 시청)

Another type of main dish is noodles and mandu *(dumplings)*. (see photo)

Otro tipo de plato principal son los fideos y los mandu (bolas de masa). (ver foto)

이 둘은 밀가루로 만드는 경우가 많지만 경우에 따라서는 메밀를 사용할 수도 있고 다른 곡물을 활용할 수도 있습니다.

These two are often made from wheat flour, but sometimes buckwheat or other grains may be used as well.

Estos dos se suelen hacer con harina de trigo, pero a veces también se puede utilizar trigo sarraceno u otros cereales.

국수는 또한 조리법에 따라 따뜻한 국물을 부어서 먹는 온면, 차가운 국물을 부어서 먹는 냉면, 양념을 넣어서 비벼먹는 비빔국수 등으로 나눌 수 있습니다.

Noodles can also be divided into onmyeon *(hot noodles)* served with warm broth, naengmyeon *(cold noodles)* served with cold broth, and bibimmyeon *(spicy noodles)* eaten with yangnyeom *(seasonings)*, depending on the recipe.

Los fideos también pueden dividirse en onmyeon (fideos calientes) que se sirven con caldo caliente, naengmyeon (fideos fríos) que se sirven con caldo frío y bibimmyeon (fideos picantes) que se comen con yangnyeom (condimentos), según la receta.

온면은 국물을 소고기 닭고기 같은 고기 육수를 사용하거나 다시마, 멸치 같은 해산물을 활용해서 만들기도 합니다.

Onmyeon broth is often made with meat broth such as beef, chicken, or seafood such as kelp and anchovies.

El caldo Onmyeon suele elaborarse con caldo de carne, como la de vaca o la de pollo, o de marisco, como las algas y las anchoas.

여름에는 밀 대신 메밀로 만든 국수를 먹거나 찬 콩국에 넣어 콩국수를 먹기도 합니다. (사진 시청)

In summer, noodles made from buckwheat are eaten instead of wheat, or buckwheat noodles are eaten served with cold bean broth. (see photo)

En verano, se comen fideos de trigo sarraceno en lugar de los de trigo, o se comen fideos de trigo sarraceno servidos con caldo de judías frío. (ver foto)

냉면은 요즘 한국 사람들이 아주 좋아하는 국수 입니다. 이것도 역시 육수를 만들고 거기에 동치미 라는 김치 국물을 섞어서 먹습니다. (사진 시청)

Naengmyeon is a very popular noodle dish among Koreans these days. This is also served with broth and mixed with kimchi broth called dongchimi and eaten. (see photo)

El Naengmyeon es un plato de fideos muy popular entre los coreanos actualmente. También se sirve con caldo y se mezcla con caldo de kimchi llamado dongchimi y se come. (ver foto)

면은 고구마 전분이 많이 들어간 면을 사용하거나 메밀이 많이 들어간 면을 사용합니다. 또한 고추장 양념을 활용한 비빔 냉면도 한국 사람들은 무척 좋아합니다.

Noodles with a lot of sweet potato starch or noodles with a lot of buckwheat are used. In addition, Koreans love bibim naengmyeon with gochujang *(Korean chili paste)* yangnyeom.

Se utilizan fideos con mucho almidón de batata o fideos con mucho trigo sarraceno. Además, a los coreanos les encanta el bibim naengmyeon con gochujang (pasta de chile coreana) yangnyeom.

만두는 중국에서도 아주 인기가 있는 음식입니다만 한국에서도 즐겨 먹습니다. 안에 어떤 재료를 넣느냐, 쪄서 익히는가, 불로 굽는가 등에 따라 다양한 만두가 있습니다. (사진 시청)

Mandu is a very popular dish in China, but it is also enjoyed in Korea. There are various types of dumplings depending on what ingredients are put inside, steamed or cooked, or grilled over a fire. (see photo)

El mandu es un plato muy popular en China, pero también se disfruta en Corea. Hay varios tipos de dumplings según los ingredientes que se pongan dentro, al vapor o cocidos, o a la parrilla sobre el fuego. (ver foto)

주식의 마지막으로는 떡국이 있는데, 떡국은 주로 한국에서 중요시하는 고유 명절에 먹는 음식입니다. 예를 들어 신년을 맞아 모든 가족들미 모여 조상들에게 제사를 지내고 떡국을 함께 먹는 관습이 있습니다. (사진 시청)

The last main dish is tteokguk, which is mainly eaten during traditional Korean holidays. For example, on New Year's Eve, it is customary for all family members to gather together and give ancestral rites to their ancestors, and eat tteokguk together. (see photo)

El último plato principal es el tteokguk, que se come principalmente durante las fiestas tradicionales coreanas. Por ejemplo, en la víspera de Año Nuevo, es costumbre que todos los miembros de la familia se reúnan y ofrezcan ritos ancestrales a sus antepasados, y coman tteokguk juntos. (ver foto)

생각보다 주식으로 먹는 음식도 많지요?

다음 시간에는 주식과 함께 먹는 부식에 대해서 공부를 해보겠습니다.

There are a lot of foods that we eat as main dishes, right? Next time, we will study busik, which is eaten with jusik.

Hay muchos alimentos que comemos como platos principales, ¿verdad? La próxima vez, estudiaremos el busik, que se come con el jusik.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you. Thank you.

Este fue Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes. Gracias.

SCRIPT 2.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema 'Comida y religión coreana'

지난 시간에는 한국 사람들이 식사할 때 주로 먹는 주식에 대해 알아보았습니다. 이번에는 함께 먹는 부식에 대해 알아보겠습니다.

Last time, we had a look at the main dishes that Koreans eat often. This time, we will talk about busik, which is eaten with jusik.

La última vez, echamos un vistazo a los principales platos que los coreanos comen a menudo. Esta vez, hablaremos del busik, que se come con el jusik.

주식의 대표가 밥이라면, 국은 밥과 함께 먹는 한국음식의 필수적 부식입니다

If a typical main dish is rice, guk *(soup)* is an essential side dish of Korean food eaten with rice.

Si el plato principal típico es el arroz, el guk (sopa) es una guarnición esencial de la comida coreana que se come con arroz.

국의 종류에는 맑은 장국, 토장국, 곰국, 냉국이 있습니다.

The types of soup are clear jangguk, tojangguk, gomguk, and naengguk.

Los tipos de sopa son jangguk claro, tojangguk, gomguk y naengguk.

맑은 장국은 대부분 간장으로 간을 맞추어 끓인 국입니다. 채소를 넣어 주거나 생선을 넣어줄 수도 있습니다. 어떤 것을 넣어 주냐에 따라서 이름이 정해집니다.

Clear soy sauce is mostly made by seasoning with soy sauce. You can also add vegetables or fish. The name depends on what you put in this.

La salsa de soja clara se hace sobre todo condimentando con salsa de soja. También se pueden añadir verduras o pescado. El nombre depende de lo que se le ponga.

미역을 넣어주면 미역국, 콩나물을 넣어주면 콩나물국, 이런식으로 이름이 붙습니다. (사진 시청)

If you add seaweed, it is called seaweed soup, if you add bean sprouts, it is called bean sprouts soup. This is how it gets its name. (see photo)

Si se añaden algas, se llama sopa de algas, si se añaden brotes de soja, se llama sopa de brotes de soja. Así es como recibe su nombre. (ver foto)

토장국은 쌀뜨물에 된장과 고추장을 조금 넣어 간을 맞춘 국입니다. 멸치나 마른 새우를 넣어서 함께 끓이기도 합니다. 시금치국, 냉이국 등이 있습니다. (사진 시청)

Tojang-guk is a soup made by seasoning with a little doenjang *(soybean paste)* and gochujang to rice water. Anchovies or dried shrimp can also be added and boiled together. There are spinach soup, shepherd's purse soup, and so on. (see photo)

El tojang-guk es una sopa que se hace condimentando con un poco de doenjang (pasta de soja) y gochujang al agua de arroz. También se pueden añadir anchoas o gambas secas y hervirlas juntas. Hay sopa de espinacas, sopa de la planta bolsa de pastor, etc. (ver foto)

고기를 이용한 국으로는 곰국이 대표적입니다. 소고기의 살코기 뿐 아니라 뼈와 내장 부위를 오랫동안 푹 고아서 우려낸 국입니다. 대표적으로 설렁탕이 있으며, 재료의 부위에 따라 갈비탕, 도가니탕으로 불립니다. 이밖에 닭고기를 고아서 만든 닭곰탕도 있습니다. (사진 시청)

Gom-guk is a representative soup made with meat. It is a soup made by simmering for a long time not only the lean meat of beef, but also the bones and intestines. A typical example is Seolleongtang, which can be also called Galbitang or Doganitang depending on the cut of the beef. In addition, there is dakgomtang, which is made by boiling chicken. (see photo)

El Gom-guk es una sopa representativa hecha con carne. Es una sopa que se elabora cociendo a fuego lento durante mucho tiempo no sólo la carne magra de vacuno, sino también los huesos y los intestinos. Un ejemplo típico es el Seolleongtang, que también puede llamarse Galbitang o

Doganitang, según el corte de la carne. Además, existe el dakgomtang, que se elabora hirviendo pollo. (ver foto)

더운 여름에는 오이, 미역 등의 재료에 식초를 넣어 약간 신맛을 내고 차게 해서 냉국을 만들어 먹습니다.

During the hot summers, vinegar is added to ingredients such as cucumbers and seaweed to give it a slightly sour taste, and then chilled to make it into a cold soup.

Durante los veranos calurosos, se añade vinagre a ingredientes como los pepinos y las algas para darle un sabor ligeramente ácido, y luego se enfría para convertirlo en una sopa fría.

다음으로는 찌개와 전골에 대해 알아봅시다

Next, let's talk about jjigae and jeongol.

A continuación, hablemos de jjigae y jeongol.

찌개는 국보다 국물이 적고 건더기가 많으며 양념이 많이 들어갔습니다. 어떤 양념을 썼느냐에 따라서 된장찌개, 고추장찌개, 젓국찌개로 구분됩니다.

Jjigae has less broth, more ingredients than soup, and a lot of seasoning. Depending on what seasoning is used, it is divided into Doenjang Jjigae, Gochujang Jjigae, and Jeotguk Jjigae.

El jjigae tiene menos caldo, más ingredientes que la sopa y muchos condimentos. Según el condimento que se utilice, se divide en Doenjang Jjigae, Gochujang Jjigae y Jeotguk Jjigae.

또한 이 찌개에 두부, 호박, 소고기, 멸치. 풋고추 등 다양한 재료를 같이 넣어 끓입니다

In addition, various ingredients such as tofu, pumpkin, beef, anchovy, and green pepper are added to this jjigae and boiled together.

Además, a este jjigae se le añaden varios ingredientes como tofu, calabaza, carne de vacuno, anchoa y pimiento verde y se hierven juntos.

전골은 고기, 생선, 버섯. 채소를 냄비에 담고 국물을 부어 즉석에서 끓여 먹는 음식입니다. 추울 때 먹으면 아주 좋습니다. (사진 시청)

Jeongol is a dish in which meat, fish, mushrooms, and vegetables are put in a pot, then the broth is poured and boiled on the spot. It's great to eat when it's cold. (see photo)

El jeongol es un plato en el que la carne, el pescado, las setas y las verduras se ponen en una olla, luego se vierte el caldo y se hierve en el momento. Es estupendo para comerlo cuando hace frío. (ver foto)

고기와 생선을 얇게 썰고 양념을 해서 넣습니다. 또한 다양한 종류의 채소들을 함께 넣습니다. 주재료가 무엇이냐에 따라서 소고기 전골. 두부 전골, 해물 전골, 만두 전골 등으로 나눕니다.

Slice meat and fish thinly, season them, and put them in a pot. Also, put a variety of vegetables together. Depending on the main ingredient, it is divided into beef jeongol, dubu *(tofu)* jeongol, seafood jeongol, and mandu jeongol.

Corta la carne y el pescado en rodajas finas, sazónalos y ponlos en una olla. Además, pon una variedad de verduras juntas. Según el ingrediente principal, se divide en jeongol de carne, jeongol de dubu (tofu), jeongol de marisco y jeongol de mandu.

한국 음식은 채소를 많이 활용합니다. 최근 이런 이유로 한국 음식을 웰빙 음식으로 여기는 외국인들도 있다고 합니디.

Korean food uses many kinds of vegetables. Recently, for this reason, it seems that some foreigners consider Korean food as healthy food.

La comida coreana utiliza muchos tipos de verduras. Últimamente, por esta razón, parece que algunos extranjeros consideran la comida coreana como comida sana.

채소 요리는 크게 생채 요리와 숙채 요리로 나눌수 있습니다. 생채는 채소를 익히지 않고 날것으로 조리한 것입니다. 주로 양념장에 무칩니다. 생채 중에는 오징어, 새우, 조개 같은 어패류와 미역 같은 해조류, 버섯. 편육 등을 함께 섞어서 만든 냉채도 있습니다.

Vegetable dishes can be broadly divided into saengchae dishes and sukchae dishes. Saengchae dishes are made using raw vegetables. They are usually seasoned. Among saengchae dishes, there are also naengchae dishes cooked by mixing seafood such as squid, shrimp, clams, seaweed, mushrooms, and sliced meat together.

Los platos de verduras pueden dividirse a grandes rasgos en platos saengchae y platos sukchae. Los platos saengchae se elaboran con verduras crudas. Suelen estar condimentados. Entre los platos saengchae, también hay platos naengchae que se cocinan mezclando mariscos como calamares, gambas, almejas, algas, setas y carne en rodajas.

익혀서 만든 숙채를 나물이라고 부릅니다. 나물은 크게 볶아서 익힌 나물과 데쳐서 무치는 나물로 나눌수 있습니다. 나물 맛은 주로 참기름과 깨소금으로 냅니다. 잡채, 탕평채 같은 요리도 숙채에 해당합니다. (사진 시청)

Sukchae dishes made by cooking vegetables are called namul. Namul can be broadly divided into cooked vegetables and blanched vegetables. The taste of namul is often made with sesame oil and sesame salt. Dishes such as japchae and tangpyeongchae also fall under the sukchae category. (see photo)

Los platos sukchae elaborados mediante la cocción de verduras se denominan namul. El namul puede dividirse a grandes rasgos en verduras cocidas y verduras escaldadas. El sabor del namul suele hacerse con aceite de sésamo y sal de sésamo. Platos como el japchae y el tangpyeongchae también entran en la categoría de sukchae. (ver foto)

이 밖에 깻잎, 배추, 양배추 등의 채소와 미역 다시마 등의 입을 생으로 먹거나 살짝 데친 다음 밥이나 고기 양념장을 얹어 싸먹는 방법이 있는데 이것을 '쌈'이라고 합니다.

In addition, there is another way of eating vegetables such as sesame leaves, Chinese cabbage, cabbage, seaweed, and kelp leaves raw or lightly blanched, and then used to wrap rice or meat with sauce on them, which is called ssam.

Además, existe otra forma de comer verduras como las hojas de sésamo, la col china, el repollo, las algas y las hojas de algas crudas o ligeramente escaldadas, y que luego se utilizan para envolver el arroz o la carne con salsa sobre ellas, que se llama ssam.

부식을 요리 방법에 따라 나누면 조림, 볶음, 구이, 전으로 구분할 수 있습니다.

If you divide the side dishes according to the cooking method, it can be divided into jorim, bokkeum, gui, and jeon.

Si se divide la guarnición según el método de cocción, se puede dividir en jorim, bokkeum, gui y jeon.

조림은 육류, 어패류 채소류 등을 간장이나 고추장을 넣고 조려 저장성을 길게 하는 반찬을 말합니다.

Jorim refers to a side dish made by simmering meat, seafood, and vegetables with ganjang or gochujang to prolong storage.

Jorim se refiere a un plato de acompañamiento que se hace cociendo a fuego lento carne, marisco y verduras con ganjang o gochujang para prolongar su conservación.

볶음은 재료를 적당한 크기로 썰어 냄비에 기름을 두르고 양념을 넣어 천천히 익힌 것을 말합니다. 멸치볶음, 오징어볶음, 제육볶음처럼 다양한 것들이 있습니다.

Bokkeum refers to cutting ingredients into proper sizes, putting them oil in a pan, adding seasonings, and cooking them slowly. There are various things like anchovy bokkeum, squid bokkeum, and jeyuk *(pork)* bokkeum.

El bokkeum se refiere a cortar los ingredientes en tamaños adecuados, ponerlos en aceite en una sartén, añadir condimentos y cocinarlos lentamente. Hay varias cosas como el bokkeum de anchoas, el bokkeum de calamares y el bokkeum de jeyuk (cerdo).

인간이 가장 먼저 사용하게 된 조리법은 불에 굽는 구이일 것입니다. 석쇠를 이용하여 직접 불에 닿게 굽는 직접 구이와 팬을 이용한 간접 구이가 있습니다. 한국 음식에서 구이의 특징은 양념을 하여 미리 굽는 것입니다.

Perhaps the first recipe for human use was roasting. There are two types of roasting, direct roasting using a griddle, and indirect roasting using a pan. A characteristic of roasting in Korean food is that it is seasoned and pre-grilled.

Quizá la primera receta para uso humano fue el asado. Hay dos tipos de asado, el directo con una plancha y el indirecto con una sartén. Una característica del asado en la comida coreana es que se sazona y se asa previamente.

구이를 양념에 따라 분류하면 소금 구이, 간장 양념구이, 고추장 양념구이로 나눌 수 있습니다.

If grilling is classified according to seasoning, it can be divided into salt-grilled, ganjang-grilled, and gochujang-grilled.

Si el asado se clasifica según el condimento, puede dividirse en asado a la sal, asado al ganjang y asado al gochujang.

전은 지져서 만드는 음식입니다. '지진다'는 것은 약한 불러 오랫동안 가열해서 익히는 것을 말합니다. 재료를 손질하여 얇게 지지거나, 밀가루, 달걀물을 묻혀서 기름을 두른 프라이팬에 지져냅니다. (사진 시청)

Jeon is a food made by heating. 'Heating' refers to cooking over a low heat for a long time. Trim the ingredients and cut them into thin slices and cook them, or coat them in flour and egg and cook them in a frying pan with oil. (see photo)

El jeon es un alimento que se hace calentando. 'Calentar' se refiere a cocinar a fuego lento durante mucho tiempo. Se pelan los ingredientes y se cortan en rodajas finas y se cocinan, o se rebozan en harina y huevo y se cocinan en una sartén con aceite. (ver foto)

한국 음식은 튀김 요리가 발달되지 않은 반면, 전과 같이 기름에 지지는 음식이 다양하게 발달되어 있습니다

While Korean food has not developed a deep-fried dish, it has developed various foods that are cooked slowly in oil such as 'jeon'.

Aunque la comida coreana no ha desarrollado alimentos en frito, sí ha desarrollado varios alimentos que se cocinan lentamente en aceite, como el "jeon".

그 밖의 부식으로는 고기나 생선을 익히지 않거나 살짝 데쳐서 먹는 회, 소고기나 돼지고기를 덩어리째로 삶고, 이를 무거운 것으로 눌러 놓은 후 얇게 썬 편육도 있습니다.

Other side dishes include raw or lightly poached hoe *(sashimi)* of meat or fish, and beef or pork that is boiled in chunks and pressed down with a heavy object and then sliced thinly.

Otras guarniciones son la azada cruda o ligeramente escalfada (sashimi) de carne o pescado, y la carne de ternera o de cerdo hervida en trozos y presionada con un objeto pesado y luego cortada en rodajas finas.

정말 많은 부식이 있지요? 마지막으로 몇 가지만 더 소개하고 마치겠습니다.

There are so many side dishes, right? Finally, I will close with a few more introductions.

Hay muchas guarniciones, ¿verdad? Por último, cerraré con unas cuantas presentaciones más.

먼저 묵이 있습니다. 전분과 물의 비율을 1 : 6 으로 하여 섞은 다음에 그릇에 부어서 응고시킨 음식입니다. 청포묵, 메밀묵, 도토리묵 등이 있습니다

First, there is muk. It is a food made by mixing starch and water in a ratio of 1:6 and then pouring it into a bowl to solidify. There are cheongpomuk *(mung bean muk)*, buckwheat muk, and acorn muk.

En primer lugar, está el muk. Es un alimento que se elabora mezclando almidón y agua en una proporción de 1:6 y luego se vierte en un bol para que se solidifique. Hay cheongpomuk (muk de judías mungo), muk de trigo sarraceno y muk de bellota.

마른 반찬도 다양하게 존재합니다. 자반, 포, 튀각, 부각이 있습니다

There are also a variety of dry side dishes. For example, there are jaban, po, tuegak, and bugak.

También hay una variedad de guarniciones secas. Por ejemplo, hay jaban, po, tuegak y bugak.

젓갈도 한국 사람들이 좋아하는 부식입니다. 이는 어패류를 소금에 절여서 만드는 저장 식품입니다. 뒤에 저장 식품에서 자세히 설명하겠습니다. (사진 시청)

Jeotgal is also a favorite side dish of Koreans. It is a preserved food made by salting seafood. I'll explain more in 'Preserved Foods' later. (see photo)

El jeotgal es también una de las guarniciones favoritas de los coreanos. Es una conserva que se hace salando el marisco. Lo explicaré más adelante en 'Conservas'. (ver foto)

너무 많은 것을 공부했습니다.

We have studied a lot.

Hemos estudiado mucho.

다음시간에는 간식 종류를 공부하도록 하겠습니다.

Next time, we will study types of snacks.

La próxima vez, estudiaremos los tipos de aperitivos.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion. Thank you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana. Gracias.

SCRIPT 3.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema 'Comida y religión coreana'

앞의 강의들을 통해 한국 음식의 주식과 부식을 공부했습니다.

이번에는 소위 간식이라고 여겨지는 음식에 대해 알아보겠습니다.

Through the previous lectures, I studied the staple food and side dishes of Korean food.

This time let's take a look at the foods that are considered so-called snacks.

A través de las conferencias anteriores, estudié los alimentos básicos y las guarniciones de la comida coreana.

Esta vez vamos a echar un vistazo a los alimentos que se consideran los llamados aperitivos.

아마, 많은 분들이 그러실 것 같습니다만, 주식이나 부식보다 간식이 더 맛있지 않습니까?

Probably, many of you may think like this, but aren't snacks more delicious than staple foods or side dishes?

Probablemente, muchos de vosotros penséis así, pero ¿no son más deliciosos los aperitivos que los alimentos básicos o las guarniciones?

한국 음식에도 아주 다양한 간식이 있습니다.

Korean food also has a wide variety of snacks.

La comida coreana también tiene una gran variedad de aperitivos.

먼저, 가장 대표적인 간식은 떡입니다.

First, the most representative snack is tteok.

En primer lugar, el aperitivo más representativo es el tteok.

떡은 아주 오래전부터 먹었던 음식입니다. 만드는 법에 따라 찐떡, 친떡, 지진 떡, 삶은 떡으로 구분합니다.

Tteok is a food that has been eaten for a very long time. According to the recipe, it is divided into steamed tteok, pounded tteok, roasted tteok, and boiled tteok.

El tteok es un alimento que se consume desde hace mucho tiempo. Según la receta, se divide en tteok al vapor, tteok machacado, tteok asado y tteok hervido.

먼저, 찐떡은 곡물가루를 '시루'라고 부르는 그릇에 넣고 수증기를 가해서 만듭니다. (사진 시청)

First, steamed tteok is made by putting grain flour in a bowl called 'siru' and adding steam.

(see photo)

En primer lugar, el tteok al vapor se hace poniendo harina de grano en un recipiente llamado 'siru' y añadiendo vapor.

(ver foto)

친떡은 쌀을 먼저 수증기로 찐 다음, 이것을 절구에 넣어서 쳐서 끈기가 나게 하는 떡입니다. (사진 시청)

Pounded tteok is made glutinous by first steaming it with rice, and then putting it in a mortar and pounding it. (see photo)

El tteok machacado se hace glutinoso al cocerlo primero al vapor con el arroz, y luego ponerlo en un mortero y machacarlo. (ver foto)

지진 떡은 주로 찹살가루를 익반죽(곡물의 가루를 뜨거운 물로 반죽하는 것)하여 모양을 만든 다음에 기름에 지져서 만듭니다.

Roasted tteok is usually made by kneading grain flour with hot water to shape it, and then frying it in oil.

El tteok asado se suele hacer amasando harina de grano con agua caliente para darle forma, y luego se fríe en aceite.

삶은 떡은 쌀가루를 익반죽해서 둥글게 모양을 만든 후 삶습니다. 이후 이 떡에 각종 고물을 묻히면 완성됩니다. 고물로는 콩, 팥, 대추 등 다양합니다. (사진 시청)

Boiled tteok is made by kneading wheat flour with hot water and shaping it in a round and then boiling it. After that, it is completed by coating various kinds of gomul on this boiled tteok. There are various types of gomul, such as beans, red beans, and jujubes. (see photo)

El tteok hervido se elabora amasando harina de trigo con agua caliente y dándole forma redonda para luego hervirlo. Después, se completa recubriendo este tteok hervido con diversos tipos de gomul. Hay varios tipos de gomul, como judías, alubias rojas y azufaifas. (ver foto)

이번에는 우리 모두가 좋아하는 과자에 대해 알아볼까요? 한국 음식에는 서양과는 다른 종류의 과자가 다양하게 있습니다.

Now, let's take a look at the sweets we all love. Korean food has a wide variety of sweets that are different from Western ones.

Ahora, echemos un vistazo a los dulces que a todos nos gustan. La comida coreana tiene una gran variedad de dulces que son diferentes a los occidentales.

먼저, 유과가 있습니다. 유과는 찹쌀가루를 술에 반죽하여 쪄서 말렸다가 기름에 튀겨서 여러가지 고물을 묻힌 것입니다. 모양에 따라 강정과 산자로 나뉩니다. (사진 시청)

First, there is Yugwa. Yugwa is made by kneading glutinous rice flour with alcohol, steaming it, drying it, deep-frying it in oil, coating it with various types of pastes. According to the shape, it is divided into gangjeong and sanja. (see photo)

En primer lugar, está la Yugwa. La yugwa se elabora amasando harina de arroz glutinoso con alcohol, cocinándola al vapor, secándola, friéndola en aceite, recubriéndola con varios tipos de pastas. Según la forma, se divide en gangjeong y sanja. (ver foto)

유밀과는 밀가루를 주재료로 하여 기름과 꿀을 부재료로 섞어 단축해서 모양을 만들어 튀긴 것입니다. 흔히 '약과'라고 불리며 역사가 오래 되었습니다. (사진 시청)

Yumilgwa is made from wheat flour as the main ingredient, mixed with oil and honey as secondary ingredients, compressed into a shape, and then fried. It is often called 'Yakgwa' and has a long history. (see photo)

La yumilgwa se elabora con harina de trigo como ingrediente principal, mezclada con aceite y miel como ingredientes secundarios, comprimida en forma y luego frita. Suele llamarse "Yakgwa" y tiene una larga historia. (ver foto)

과실이나 열매를 찌거나 삶아 꿀에 조린 과자는 숙실과라고 합니다. 만드는 방법에 따라 초, 란 으로 나뉩니다. (사진 시청)

Sweets made by steaming or boiling fruits or berries and simmering them in honey are called suksilgwa. According to the method of making them, they are divided into cho and lan. (see photo)

Los dulces elaborados al vapor o hirviendo frutas o bayas y cocidos a fuego lento en miel se llaman suksilgwa. Según el método de elaboración, se dividen en cho y lan. (ver foto)

과편은 과실이나 열매를 삶아 걸러낸 즙에 녹말가루를 섞거나 단독으로 설탕이나 꿀을 넣고 졸여 묵처럼 굳힌 것입니다. (사진 시청)

Gwapyeon is the jelly made by juicing boiled and filtered berries or fruits, mixing the juice with starch powder, or boiling it alone with sugar or honey. (see photo)

El gwapyeon es la jalea que se elabora haciendo zumo de bayas o frutas hervidas y filtradas, mezclando el zumo con polvo de almidón o hirviéndolo solo con azúcar o miel. (ver foto)

다식은 날로 먹을 수 있는 것들을 가루를 내어 꿀로 반죽하여 다식판에 넣고 찐 것입니다. 주로 차를 마실 때 곁들입니다. (사진 시청)

Dasik is made by grinding ingredients that can be eaten raw, kneading it with honey, and putting it on a dasik frame and steaming it. It is usually served with tea. (see photo)

El dasik se elabora moliendo ingredientes que se pueden comer crudos, amasándolo con miel y poniéndolo en un marco de dasik y cocinándolo al vapor. Se suele servir con té. (ver foto)

정과는 수분이 적은 과일이나 생강 연근 당근 인삼 등을 오랫동안 저장할 수 있게 꿀이나 설탕에 졸여서 만든 것입니다. (사진 시청)

Jeonggwa is made by boiling low-moisture fruits, such as ginger, lotus root, carrot, and ginseng slowly in honey or sugar to be stored for a long time. (see photo)

El jeonggwa se elabora hirviendo lentamente en miel o azúcar frutas de baja humedad, como el jengibre, la raíz de loto, la zanahoria y el ginseng, para que se conserven durante mucho tiempo. (ver foto)

엿강정은 여러가지 곡식이나 견과류를 조청 또는 엿물에 버무려서 서로 엉기게 한 뒤 반대기(바탕이 되는 단단한 떡)위에 올리고 약간 굳어 쓸 때 모양 내어 찐 것입니다. (사진 시청)

Yeotgangjeong is made by mixing various grains or nuts with a grain syrup or malt to make them stick together, placing them on a bandaegi *(hard tteok as a base)*, shaping them when they are slightly hardened, and steaming them. (see photo)

El Yeotgangjeong se elabora mezclando varios granos o frutos secos con un jarabe de grano o malta para que se peguen, colocándolos sobre un bandaegi (tteok duro como base), dándoles forma cuando están ligeramente endurecidos y cocinándolos al vapor. (ver foto)

이렇게 다양한 과자들이 있다면, 이와 함께 할 음료수도 있어야겠지요?

If there are such a variety of sweets, shouldn't there be a drink to go with it?

Si hay tanta variedad de dulces, ¿no debería haber una bebida que los acompañe?

아마, 여러분들이 가장 좋아할 음료수는 술일 것입니다만, 그것은 다음 기회에 알아보도록 하고 오늘은 술을 제외한 음료를 알아봅시다. 이를 음청이라고 합니다.

Probably, your favorite drink is alcohol, but we'll get to that next time, and today we'll look at non-alcoholic drinks. This is called eumcheong.

Probablemente, tu bebida favorita sea el alcohol, pero ya llegaremos a eso la próxima vez, y hoy veremos las bebidas sin alcohol. Esto se llama eumcheong.

음청 중에서 뜨겁게 마시는 것을 차라고 하고 차갑게 마시는 것을 화채라고 합니다. 이 밖에 다양한 음청들에 대해 알아봅시다.

Among eumcheong, hot eumcheong is called tea, and cold eumcheong is called hwachae. In addition, let's learn about various types of eumcheong.

Entre los eumcheong, el caliente se llama té, y el frío, hwachae. Además, conozcamos varios tipos de eumcheong.

먼저 차는 차 잎을 말린 것을 뜨거운 물에 우러나오게 하는 녹차, 한약재를 이용해서 만든 약재차, 찹쌀, 보리, 율무 같은 곡류를 볶거나 낱알 그대로 끓여서 마시는 곡차, 그리고 과실을 끓여서 만든 과실차가 있습니다.

First, there is green tea, which is made by boiling dried tea leaves in hot water, herbal tea made by using medicinal herbs, grain tea made by roasting or boiling grains such as glutinous rice, barley, and walnut almond adlay, and fruit tea made by boiling fruits.

En primer lugar, está el té verde, que se elabora hirviendo hojas de té secas en agua caliente, el té de hierbas que se hace con hierbas medicinales, el té de cereales que se hace tostando o hirviendo granos como el arroz glutinoso, la cebada, polvo de almendras y nueces, y el té de frutas que se hace hirviendo frutas.

탕은 여러 가지 한약재를 오랫동안 바로 달여서 농축시켜 꿀과 섞어 두었다가 물에 타서 마시는 것입니다. 쌍화탕이 대표적입니다. (사진 시청)

Tang is a tonic tea made by decocting various medicinal herbs in water for a long time, concentrating it, mixing it with honey, and then drinking it with water. Ssanghwatang is a typical example for it. (see photo)

El Tang es un té tónico que se elabora decantando varias hierbas medicinales en agua durante mucho tiempo, concentrándolo, mezclándolo con miel y bebiéndolo después con agua. El Ssanghwatang es un ejemplo típico. (ver foto)

명절에 자주 먹는 음청으로는 수정과와 식혜가 있습니다. (사진 시청)

이 둘은 인기가 좋아서 캔음료로 만들어 판매할 정도로 대중적인 음청입니다.

Eumcheong that is often eaten during holidays includes Sujeonggwa and Sikhye. (see photo)

These two are so popular that they are made and sold as canned drinks.

El Eumcheong que se suele comer durante las fiestas incluye el Sujeonggwa y el Sikhye. (ver foto)

Estos dos son tan populares que se elaboran y venden como bebidas enlatadas.

수정과는 생강과 계피, 통후추를 끓인 물에 설탕이나 꿀을 넣고 다시 끓여 차게 식힌 음료입니다. 거기에 곶감, 배, 잣 등을 띄워서 먹습니다.

Sujeonggwa is a drink made by boiling ginger, cinnamon, and peppercorns in water, adding sugar or honey, and boiling it again. Dried persimmons, pears, and pine nuts are floated in it and eaten.

El sujeonggwa es una bebida que se hace hirviendo jengibre, canela y granos de pimienta en agua, añadiendo azúcar o miel y volviéndolo a hervir. Los caquis secos, las peras y los piñones se sumergen en ella y se comen.

식혜는 쌀밥이나 찹쌀밥을 엿기름에 삭혀 당화시켜 만듭니다. 여기에도 잣을 띄어서 먹는 경우가 많습니다.

Sikhye is made by fermenting rice or glutinous rice in malt and saccharifying it. It is also often eaten with pine nuts on it.

El sikhye se elabora fermentando el arroz o el arroz glutinoso en malta y sacando su contenido. También se suele comer con piñones encima.

마지막으로 화채는 여러 가지 제철 과일을 얇게 저민 것 또는 식용 꽃잎 등을 꿀이나 설탕에 재웠다가 물을 붓고 차게 만든 것입니다.

Lastly, Hwachae is a cold drink made by slicing various seasonal fruits or edible petals thinly, marinating them in honey or sugar, and pouring cold water over the other ingredients.

Por último, el Hwachae es una bebida fría que se elabora cortando en rodajas finas diversas frutas de temporada o pétalos comestibles, marinándolas en miel o azúcar, y vertiendo agua fría sobre los demás ingredientes.

오미자 국물이나 꿀물 또는 설탕물 등을 이용합니다. 유자화채, 귤화채 등 다양한 화채가 있습니다. (사진 시청)

Magnolia berry juice, honey or sugar water is normally used in making hwachae. There are various types of hwachae such as yuja hwachae and tangerine hwachae. (see photo)

Para elaborar el hwachae se suele utilizar zumo de bayas de magnolia, miel o agua azucarada. Hay varios tipos de hwachae, como el hwachae de yuja y el hwachae de mandarina. (ver foto)

이번 시간에는 정말 다양한 한국의 간식들을 살펴보았습니다. 그런데 아직 다 알아보지 못한 간식이 있습니다.

This time, we looked at a variety of Korean snacks. However, there are snacks that we have not yet discovered.

En esta ocasión, hemos analizado una variedad de aperitivos coreanos. Sin embargo, hay aperitivos que aún no hemos descubierto.

다음시간에는 오늘날 가장 인기가 있는 간식에 대해 계속 공부하도록 하겠습니다.

In the next lesson, we will continue to study today's most popular snacks.

En la próxima lección, seguiremos estudiando los aperitivos más populares de la actualidad.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you. Thank you.

Este fue Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes. Gracias.

SCRIPT 4.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema 'Comida y religión coreana'.

앞의 강의들을 다양한 한국의 간식이라고 여겨지는 음식에 대해 알아보았습니다.

In the previous lectures, we learned about the various foods considered to be Korean snacks.

En las clases anteriores hemos conocido los distintos alimentos considerados como aperitivos coreanos.

그런데 아직 더 알고 싶은 음식이 있지 않나요? 요즘 한국에서 가장 인기 있는 음식을 다루지 않았군요. 바로 떡볶이와 치킨입니다.

But aren't there more foods that you'd like to know more about? We haven't discovered the most popular food in Korea these days. It's tteokbokki and fried chicken.

Pero, ¿no hay más alimentos que te gustaría conocer? No hemos descubierto la comida más popular de Corea en estos días. Es el tteokbokki y el pollo frito.

오늘 수업은 이 두 가지를 간단히 알아보겠습니다.

Today's class will briefly explore these two.

La clase de hoy explorará brevemente estos dos.

떡볶이는 많은 한국인들이 사랑하는 음식이고 외국인들도 매우 좋아합니다. (사진 시청)

Tteokbokki is a food loved by many Koreans and very much loved by foreigners. (see photo)

El tteokbokki es un alimento amado por muchos coreanos y muy querido por los extranjeros. (ver foto)

이 음식은 원래 조선시대 궁에서 먹던 음식이었다고 합니다. 지금처럼 고추장을 넣은 것이 아니라 간장과 소갈비를 갖고 만들었기에 '떡전골'이라고 합니다.

It is said that this food was originally eaten at palaces during the Joseon Dynasty. It was called 'tteok jeongol' because it was made with soy sauce and beef ribs instead of chili pepper paste as it is now.

Se dice que esta comida se comía originalmente en los palacios durante la dinastía Joseon. Se llamaba 'tteok jeongol' porque se hacía con salsa de soja y costillas de ternera en lugar de pasta de chile como ahora.

정확히 언제부터 인지는 모르지만, 이 음식이 떡에 간장과 고춧가루를 넣어 기름에 볶아 만드는 거리 음식으로 자리잡기 시작했습니다.

I don't know when exactly, but this food started to take hold as a street food made by frying tteok with soy sauce and chili pepper powder in oil.

No sé cuándo exactamente, pero esta comida empezó a imponerse como un alimento callejero elaborado friendo tteok con salsa de soja y chile en polvo en aceite.

지금도 궁중 떡볶이라는 이름의 음식이 있는데, 이 음식은 간장으로 맛을 냅니다. 하지만 이것보다는 고추장으로 맛을 내는 떡볶이가 인기가 많습니다.

Even now, there is a food called royal tteokbokki, which is seasoned with soy sauce. However, tteokbokki, which is flavored with gochujang, is more popular.

Incluso ahora, existe un alimento llamado tteokbokki real, que se condimenta con salsa de soja. Sin embargo, el tteokbokki, que se condimenta con gochujang, es más popular.

사진 한 번 볼까요? (사진 시청)

Shall we take a look at the photo? (see photo)

¿Echamos un vistazo a la foto? (ver foto)

떡볶이가 한국에서 자리잡은 이유는 앞에서 말한 바처럼 밀가루 소비를 장려한 시대의 상황과도 관련있습니다.

The reason why tteokbokki became popular in Korea was also related to the circumstances of the times when the consumption of wheat flour was encouraged, as mentioned earlier.

La razón por la que el tteokbokki se hizo popular en Corea también está relacionada con las circunstancias de la época en la que se fomentaba el consumo de harina de trigo, como ya se ha mencionado.

그러나 한국사람들의 고추장 사랑과 설탕과 물엿으로 내는 단맛까지 더해져서 더 큰 인기를 얻은 것으로 보입니다.

However, it seems to have gained more popularity due to the love of Korean people for gochujang and sweetness made from sugar and starch syrup.

Sin embargo, parece haber ganado más popularidad debido al amor de los coreanos por el gochujang y el dulzor hecho con azúcar y jarabe de almidón.

지금은 순대, 튀김, 어묵 등과 함께 팔고 있습니다. 이 음식들을 함께 다루는 분식센터가 많은 곳에 있음을 우리는 쉽게 볼 수 있습니다.

Now it is sold with sundae, twigim, eomuk, etc. We can easily see that there are many bunsik restaurants that offer these foods.

Ahora se vende con sundae, twigim, eomuk, etc. Podemos ver fácilmente que hay muchos restaurantes bunsik que ofrecen estos alimentos.

또한 떡볶이를 전문으로 하는 많은 프랜차이즈 업체들이 있고, 이들의 체인점들이 경쟁을 하고 있습니다.

Also, there are many franchise companies specializing in tteokbokki, and their chain stores are in competition.

Además, hay muchas empresas de franquicias especializadas en tteokbokki, y sus cadenas de tiendas compiten entre ellas.

저희 동네의 가게들과 메뉴들입니다(사진을 시청)

These are my neighborhood bunsik restaurants and their menus. (see photo)

Estos son los restaurantes bunsik de mi barrio y sus menús. (ver foto)

기회가 된다면, 라면과 김밥, 그리고 떡볶이를 함께 먹어보세요. 아주 만족할 것입니다.

If you have a chance, try ramen, gimbap, and tteokbokki together. You will be very satisfied.

Si tienes la oportunidad, prueba el ramen, el gimbap y el tteokbokki juntos. Quedarás muy satisfecho.

또 하나 요즘 한국에서 가장 인기있고, 세계 여러 곳에서 인기 있는 음식이 바로 치킨입니다.

Another popular food these days in Korea and around the world is fried chicken.

Otro alimento muy popular hoy en día en Corea y en todo el mundo es el pollo frito.

치킨은 미국에서 시작한 음식이 맞습니다. 그러나 미국에서 조차 한국 치킨의 인기가 있다는 이야기가 들립니다.

Fried chicken is a food that originated in the United States. But I sometimes hear that Korean fried chicken is popular even in the United States.

El pollo frito es un alimento originario de Estados Unidos. Pero a veces oigo que el pollo frito coreano es popular incluso en Estados Unidos.

미국 프로야구에서 활약하는 류현진 선수를 아시나요? 이 선수가 동료들에게 한국 치킨을 가끔 대접하는가 봅니다. 아주 인기를 끌었다는 뉴스를 본 적이 있습니다. (사진 시청)

Have you heard of Ryu Hyun-jin, who plays an active role in American professional baseball? I think he sometimes serves Korean fried chicken to his teammates. I've seen the news that the food was very popular among his teammates. (see photo)

¿Has oído hablar de Ryu Hyun-jin, que es famoso en el béisbol profesional estadounidense? Creo que a veces sirve pollo frito coreano a sus compañeros de equipo. He visto en las noticias que la comida era muy popular entre sus compañeros de equipo. (ver foto)

한국에 치킨이 알려진 것은 미군 부대를 통해서라고 합니다. 한국은 안타깝게도 1950 년에 남북이 전쟁을 치루었고, 당시 미국이 주도한 UN 군이 도와주었습니다. 그 이후 아직까지 미군이 한국에 있고, 그 미군 부대를 통해서도 음식이 소개됩니다.

It is said that fried chicken was first known in Korea through the US military base. Unfortunately, South Korea fought a war against the North in 1950, and the United States-led UN forces at the time helped us. Since then, the US military has been in Korea, and food was introduced by them.

Se dice que el pollo frito se conoció en Corea a través de las bases militares estadounidense. Por desgracia, Corea del Sur libró una guerra contra el Norte en 1950, y las fuerzas de la ONU lideradas por Estados Unidos en aquel momento nos ayudaron. Desde entonces, los militares estadounidenses han estado en Corea, y su comida fue introducida por ellos.

1970 년대부터 한국에서 튀김통닭이 본격적인 인기를 끌기 시작했다고 합니다. 이것이 치킨이라는 음식으로 더욱 인기를 끌기 시작한 것은 1980 년대에 가정에 배달이 되면서부터였다고 합니다. 여기에 맥주와 함께 먹는 문화가 자리잡으면서 소위 '치맥'이 시작됩니다.

It is said that deep-fried chicken began to gain popularity in Korea in the 1970s. It started to become more popular as a food called fried chicken was delivered to homes in the 1980s. This is where the so-called 'chimaek' culture began as eating fried chicken with beer was established.

Se dice que el pollo frito comenzó a ganar popularidad en Corea en la década de 1970. Comenzó a hacerse más popular a partir de la década de 1980, cuando se repartió a domicilio un alimento llamado pollo frito. Aquí comenzó la llamada cultura "chimaek" al establecerse el consumo de pollo frito con cerveza.

여러분은 '치맥'이라는 단어를 들어보았나요? 아주 인기가 좋은 음식 조합입니다.

그러나 뭐니 뭐니 해도 한국 치킨의 인기는 역시 매콤 달콤한 맛이라 하지 않을 수 없습니다. 사진을 한번 볼까요? (사진 시청)

Have you ever heard the word chimaek? This is a very popular food combination.

However, the popularity of Korean chicken cannot be overstated because of its sweet and spicy taste. Shall we take a look at the picture? (see photo)

¿Has oído alguna vez la palabra chimaek? Se trata de una combinación de alimentos muy popular.

Sin embargo, no se puede exagerar la popularidad del pollo coreano por su sabor dulce y picante. ¿Echamos un vistazo a la foto? (ver foto)

앞에 본 떡볶이와 마찬가지로 한국 치킨은 매콤 달콤한 맛으로 세계인의 인기를 얻고 있습니다.

Like the tteokbokki we saw earlier, Korean fried chicken is gaining popularity around the world for its sweet and spicy taste.

Al igual que el tteokbokki que vimos antes, el pollo frito coreano está ganando popularidad en todo el mundo por su sabor dulce y picante.

매콤 달콤한 맛이야 말로 두 음식의 공통점이고 가장 한국적인 맛이면서 가장 세계적인 맛이 아닌가 생각해봅니다. 이 맛에 대해서는 나중에 다시 이야기 해봅시다.

The sweet and spicy taste is what these two foods have in common. We'll talk about this flavor again later.

El sabor dulce y picante es lo que tienen en común estos dos alimentos. Volveremos a hablar de este sabor más adelante.

이번 시간까지 정말 다양한 한국 음식의 종류를 대략적으로 쭉 살펴보았습니다.

Up to this time, we have briefly looked at the various types of Korean food.

Hasta aquí hemos visto brevemente los distintos tipos de comida coreana.

이중에서 중요한 음식은 다음 기회에 더 알아보는 시간을 갖겠습니다.

We will have more time to learn about the important food between these next time.

La próxima vez tendremos más tiempo para conocer los alimentos importantes que hay entre ellos.

다음시간에는 한국 음식의 상차림에 대해 계속 공부하도록 하겠습니다.

Next time, we will continue to study the table setting of Korean food.

La próxima vez, seguiremos estudiando el montaje de la mesa de la comida coreana.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you. Thank you.

Este fue Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes. Gracias.

SCRIPT 5.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema 'Comida y religión coreana'.

여태까지 우리는 여러 종류의 한국음식에 대해 보았습니다. 이제는 이런 음식들이 어떤 방식으로 사람들이 먹는지를 상차림을 통해 알아봅시다

So far, we have seen several types of Korean food. Now, let's find out how people eat these foods through the table setting.

Hasta ahora, hemos visto varios tipos de comida coreana. Ahora, vamos a descubrir cómo la gente come estos alimentos a través de la configuración de la mesa.

유튜브에 한국 음식에 대해 소개한 영상은 매우 많지만, 음식을 먹는 방식에 대한 정보는 많지 않습니다.

There are many videos on YouTube introducing Korean food, but there is not much information about the way we eat.

Hay muchos vídeos en YouTube presentando la comida coreana, pero no hay mucha información sobre la forma de comer.

외국 사람들이 한국에 와서 식당에 들어가서 좀 낯설어 하는 것이 몇 가지 있습니다.

There are a few things that foreign people find unfamiliar with when they come to Korea and visit a restaurant.

Hay algunas cosas que los extranjeros encuentran desconocidas cuando vienen a Corea y visitan un restaurante.

그 중 하나는 개인별로 식사를 하는 외국과 달리 한국에서는 함께 먹는 공동 음식이 있다는 것입니다.

One of them is that unlike in other countries, where a meal is eaten individually, in Korea, there are communal foods eaten together.

Una de ellas es que, a diferencia de otros países, en los que se come de forma individual, en Corea hay alimentos comunitarios que se comen juntos.

제기 아는 외국의 식사 방식은 한 가지씩 음식이 나오고 그 음식을 한 사람씩 나누어 줍니다. 그러다보니 함께 먹는 공동 음식이 있을 수 없습니다. 어찌보면 다른 사람과 함께 음식을 먹는 것에 대해 불결하다고 느낄 수도 있습니다.

As far as I know, a foreign way of eating food is that food is served one by one and distributed to each person. So there can be no communal food to be eaten together. In some ways, you may feel unclean about sharing food with other people.

Que yo sepa, una forma extranjera de comer es que la comida se sirve de uno en uno y se distribuye a cada persona. Así que no puede haber comida comunitaria para comer juntos. En cierto modo, puedes sentirte sucio por compartir la comida con otras personas.

또 한 가지 외국 사람들이 좀 낯설어 하는 것은 한국에서는 식사할 때 숟가락과 젓가락을 모두 사용하는데, 양손을 쓰는 것이 아니라 한 손으로 두 가지를 사용한다는 것입니다.

Another thing that foreigners are a bit unfamiliar with is that in Korea, when eating, both spoons and chopsticks are used. Instead of using them with both hands, you use them with one hand.

Otra cosa que los extranjeros desconocen un poco es que en Corea, al comer, se utilizan tanto cucharas como palillos. En lugar de usarlos con las dos manos, se usan con una sola.

포크와 나이프를 양손으로 사용하는 서양과도 다르고 주로 젓가락만 사용하는 중국, 일본과도 다른 특징입니다.

It is different from Western countries where forks and knives are used with both hands, and it is also different from those in China and Japan, where chopsticks are mainly used.

Se diferencia de los países occidentales, donde los tenedores y los cuchillos se utilizan con las dos manos, y también de los de China y Japón, donde se usan principalmente los palillos.

왜 이런 차이가 있을까요? 이에 대해 간단히 좀 알아봅시다.

Why is there such a difference? Let's talk a little bit about this.

¿Por qué hay tanta diferencia? Vamos a hablar un poco de esto.

먼저, 한국 음식의 상차림을 보겠습니다. 사진을 볼까요? (사진 시청)

First, let's look at the table setting of Korean food. Shall we have a look at the picture? (see photo)

En primer lugar, veamos el montaje de la mesa de la comida coreana. ¿Echamos un vistazo a la foto? (ver foto)

한국 상차림의 특징은 우리가 앞에서 공부한 주식과 부식이 한꺼번에 나온다는 것입니다.

The characteristic of Korean table setting is that the main dishes and side dishes that we have studied earlier come out at once.

La característica del montaje de la mesa coreana es que los platos principales y las guarniciones que hemos estudiado antes salen a la vez.

앞에서 공부한 내용을 다시 생각해보면, 한국 음식의 주식은 밥입니다. 밥은 이것만 먹으면 심심합니다.

꼭 부식이 있어야 먹을 수 있습니다. 그런데 앞에서 본 것처럼 부식의 종류가 굉장히 많지요? 그 중 국은 꼭 있어야 하는데 다른 반찬은 얼마나 있어야 하나요?

Thinking back to what we have studied earlier, the main dish of Korean food is bap. Eating bap alone tastes bland.

So there must be some side dishes to eat bap. But, as we saw earlier, there are so many types of side dishes, right? In addition, guk is also a must for bap, so how many other side dishes would it be needed?

Recordando lo que hemos estudiado antes, el plato principal de la comida coreana es el bap. Comer sólo el bap tiene un sabor insípido.

Así que debe haber algunos platos de acompañamiento para comer el bap. Pero, como hemos visto antes, hay muchos tipos de guarniciones, ¿verdad? Además, el guk también es imprescindible para el bap, así que ¿cuántas otras guarniciones serían necesarias?

가장 중요한 것은 음식이 하나씩 나오는 방식과 다르게 한국 음식은 많은 음식이 대부분 한꺼번에 제공된다는 점입니다.

The most important thing is that, unlike the way food is served one by one, in Korean food, many foods are mostly served at once.

Lo más importante es que, a diferencia de la forma en que se sirve la comida de uno en uno, en la comida coreana, la mayoría de los alimentos se sirven a la vez.

이를 '공간전개형' 상차림이라고 합니다. 시간 순서대로 나오는 것이 아니라 한 공간에 전체가 펼쳐져 나온다는 뜻이죠.

This is called a 'space-expanding type' table setting. It doesn't come out in chronological order, but it comes out as a single spread in one space.

Esto se llama una configuración de la mesa de "tipo de expansión de espacio". No sale en orden cronológico, sino que sale como una sola tirada en un solo espacio.

그런데, 이 같은 상차림은 혼자 먹을 때와 함께 먹을 때 상관없이 늘 그렇습니다.

앞서 말한 공동 음식은 이렇게 전체 음식이 나오는 것 중에 함께 먹는 과정에서 발생합니다.

However, this kind of table setting is always the same regardless of when you eat alone or when you eat together.

The communal food mentioned above is served when you eat together with someone among these whole table settings.

Sin embargo, este tipo de puesta en la mesa es siempre la misma independientemente de cuando se come solo o cuando se come en compañía.

La comida comunitaria mencionada anteriormente se sirve cuando se come junto a alguien y entonces el montaje de mesa completos.

모든 음식이 한꺼번에 나오게 되면, 국과 밥은 각자 먹지만 다른 부식들은 대부분 함께 먹는 상황이 자연스럽게 됩니다.

When all the food comes out at once, it is common that the soup and bap are eaten separately, but the other side dishes are usually eaten together.

Cuando toda la comida sale a la vez, es habitual que la sopa y el bap se coman por separado, pero el resto de guarniciones se suelen comer juntas.

이런 상황이 외국인들에게 처음에는 어색하지만 이후에는 좀 익숙해진다고 합니다. 가만히 생각해보면 가정에서는 이렇게 함께 먹는 경우가 종종 있기 때문입니다.

This situation is awkward for foreigners at first, but afterward, they get used to it. If you think about it carefully, it's because you often eat this way with your family at home.

Esta situación es incómoda para los extranjeros al principio, pero después se acostumbran. Si lo piensas bien, es porque a menudo comes así con tu familia en casa.

달리 말하면, 한국처럼 함께 식사를 하면 마치 가족처럼 가까워질 가능성도 있기에 이런 방식을 꼭 이상하게 바라보지는 않는 사람들도 있다고 합니다.

In other words, there are some people who don't necessarily consider it strange, because they think that there is a possibility that when they dine together like in Korea, they can become close like a family.

Es decir, hay algunas personas que no lo consideran necesariamente extraño, porque piensan que existe la posibilidad de que al cenar juntos como en Corea, puedan llegar a estar unidos como una familia.

그럼, 한국은 항상 이렇게 가족이 함께 밥을 먹었을까요?

그렇지 않습니다. 조선시대만해도 남자 어른들은 따로 식사를 했습니다.

Then, do Korean families always eaten together like this?

It has not always been like this. During the Joseon Dynasty, male adults ate separately.

Entonces, ¿las familias coreanas siempre comen juntas así?

No siempre ha sido así. Durante la dinastía Joseon, los adultos varones comían por separado.

소반이라고 하는 작고 낮은 책상을 앞에 가져다 놓고 식사를 한 것이지요. (사진 시청)

이렇게 따로 식사를 하는 이유는 무엇이었을까요? 그것은 조선시대를 지배한 유교의 사상과 관련이 있습니다.

They ate with a small, low desk called soban in front of them. (see photo)

What was the reason for eating separately? It has something to do with the Confucian ideology that dominated the Joseon Dynasty.

Comían con una pequeña mesa baja llamada soban delante de ellos. (ver foto)

Cuál era la razón para comer por separado? Tiene que ver con la ideología confuciana que dominaba la dinastía Joseon.

유교는 예(禮)를 중시했습니다. 유교가 한국 음식문화에 어떤 영향을 주었는지는 중요한 주제입니다. 이에 대해서는 뒤에 다시 본격적으로 다룰 기회가 있을 것입니다.

Confucianism emphasized manners (禮). How Confucianism influenced Korean food culture is an important topic. We will have an opportunity to study this in detail later.

El confucianismo hacía hincapié en los modales (禮). Cómo influyó el confucianismo en la cultura alimentaria coreana es un tema importante. Tendremos ocasión de estudiarlo en detalle más adelante.

한 가지만 여기서 더 언급할 것은 밥과 함께 먹을 수 있는 반찬의 수도 유교에 따르면 사회의 신분에 따라 차이가 있다는 것입니다.

One more thing to mention here is that, according to Confucianism, the number of side dishes that can be eaten with bap differs according to social status.

Una cosa más que mencionar aquí es que, según el confucianismo, el número de guarniciones que se pueden comer con el bap difiere según el estatus social.

예를 들어, 왕실은 12 개의 반찬이 가능하지만, 일반 사람들은 9 개까지, 그보다 좀 낮은 계급은 7, 5, 3 개의 반찬이 가능하다는 식입니다.

For example, the royal family can have 12 side dishes, but ordinary people can have up to 9 side dishes, and lower ranks can have 7, 5, 3 side dishes.

Por ejemplo, la familia real puede tener 12 guarniciones, pero la gente común puede tener hasta 9 guarniciones, y los rangos inferiores pueden tener 7, 5, 3 guarniciones.

물론, 지금 한국에서는 유교의 영향력이 많이 사라졌기에 이런 식으로 반찬을 구분해서 상을 차리지는 않습니다.

Of course, since the influence of Confucianism has largely disappeared in Korea, this is not the way we have side dishes today.

Por supuesto, dado que la influencia del confucianismo ha desaparecido en gran medida en Corea, esta no es la forma en la que tenemos los platos de acompañamiento hoy en día.

그러나, 우리는 이 예를 통해 밥을 먹는 것이 단지 배 부르게 하는 것 이상의 사회적 의미가 있다는 것을 한번 생각해 보게 됩니다.

However, this example makes us think for a moment that eating bap has a social meaning beyond just making us full.

Sin embargo, este ejemplo nos hace pensar por un momento que comer bap tiene un significado social más allá de saciarnos.

이제 한국음식을 먹는 방식에 있어서 한 가지 주제만 더 다루고 두 번째 강의를 마치려 합니다.

Now, I am going to close the second lecture with one more topic on the way we eat Korean food.

Ahora, voy a cerrar la segunda conferencia con un tema más sobre la forma de comer la comida coreana.

바로 숟가락 사용에 대한 것입니다.

It's about using a spoon.

Se trata de usar una cuchara.

숟가락 사용의 이유에 대해서는 다음시간에 계속 공부하도록 하겠습니다.

We will study the reason for using a spoon in the next lesson.

Estudiaremos la razón de usar una cuchara en la próxima lección.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion. Thank you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana. Gracias.

SCRIPT 6.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema 'Comida y religión coreana'.

지난 시간은 한국 음식의 상차림에 대해 공부했습니다. 어떠셨나요? 흥미로웠나요?

Last time we studied the table setting of Korean food. How was it? Was it interesting?

La última vez estudiamos el montaje de la mesa de la comida coreana. ¿Cómo fue? ¿Fue interesante?

이번에는 한국인들이 식사를 할 때 숟가락을 사용하는 이유와 더불어 두 번째 강의 전체를 정리하는 시간을 가지려 합니다.

This time, I would like to take some time to organize the entire second lecture along with the reasons why Koreans use spoons to eat.

Esta vez, me gustaría dedicar algo de tiempo a organizar toda la segunda conferencia junto con las razones por las que los coreanos utilizan cucharas para comer.

한국과 중국, 일본은 모두 젓가락을 사용합니다. 서양 사람들이 신기하게 생각하는 것이 젓가락을 잘 사용하는 동아시아 인들의 모습일 것입니다.

Korea, China, and Japan all use chopsticks. What Western people find curious is probably the appearance of East Asians who use chopsticks well.

Corea, China y Japón utilizan palillos. Lo que a los occidentales les resulta curioso es probablemente la apariencia de los asiáticos orientales que utilizan bien los palillos.

그런데 한국은 중국, 일본과 달리 숟가락의 비중이 큽니다. 왜 그런지 알아봅시다

However, unlike Chinese and Japanene, Koreans use spoons more often. Let's find out why.

Sin embargo, a diferencia de los chinos y los japoneses, los coreanos utilizan más a menudo las cucharas. Descubramos por qué.

중국은 아주 오래전부터 숟가락과 젓가락을 함께 사용했습니다. 그러나 시간이 지나서 명나라(기원후 14 세기~17 세기)부터는 점차 젓가락 중심으로 바뀌었다고 합니다.

In China, spoons and chopsticks have been used together since a very long time ago. However, as time passed, it is said that from the Ming Dynasty (14th to 17th centuries AD), it gradually changed to chopsticks being mainly used.

En China, las cucharas y los palillos se utilizan juntos desde hace mucho tiempo. Sin embargo, con el paso del tiempo, se dice que a partir de la dinastía Ming (siglos XIV al XVII d.C.), se fue cambiando paulatinamente para que se utilizaran principalmente los palillos.

여러 가지 추정이 가능하지만, 간략히 말하면 중국은 밀가루 요리와 튀김 요리가 발달해서 젓가락이 더 유용했고, 상대적으로 국물 요리는 줄어들어 숟가락은 사용할 필요가 줄어든 것으로 보입니다.

Several assumptions are possible, but in short, it seems that for China, as wheat flour food and deep-fried food developed, this made chopsticks more useful, and relatively less soup-based dishes, reducing the need for a spoon.

Son posibles varias suposiciones, pero en resumen, parece que para China, a medida que se desarrollaron los alimentos de harina de trigo y los fritos, esto hizo que los palillos fueran más útiles, y relativamente menos los platos a base de sopa, reduciendo la necesidad de una cuchara.

이에 비해 일본은 찰기가 있는 쌀을 먹었기에 밥을 먹을 때 젓가락으로 충분했으며 나무로 만든 가벼운 그릇을 사용하여 국이나 탕도 조금씩 먹었기에 그냥 들고 먹지 숟가락을 사용하지 않았다고 합니다.

On the other hand, in Japan, because they ate sticky rice, chopsticks were enough to eat their rice, and they used a light wooden bowl to eat a small amount of soup or stew, so they did not use a spoon to eat it.

En cambio, en Japón, como comían arroz pegajoso, les bastaba con los palillos para comer su arroz, y utilizaban un cuenco ligero de madera para comer una pequeña cantidad de sopa o guiso, por lo que no utilizaban una cuchara para comerlo.

한국은 이들과 달리 왜 오늘날까지 숟가락을 사용하고 그것도 한 손으로만 젓가락과 숟가락을 사용할까요? (사진 시청)

Unlike them, why do Koreans still use spoons even today and use chopsticks and spoons with only one hand? (See photo)

A diferencia de ellos, ¿por qué los coreanos siguen utilizando cucharas incluso hoy en día y usan palillos y cucharas con una sola mano? (Ver foto)

이에 대해서도 여러 가지 설명이 있지만, 간단히 이야기하면 국물 음식의 비중이 높기에 숟가락을 꼭 필요로 한다는 것입니다.

There are various explanations for this, but to put it simply, a spoon is necessary because the portion of the soup in Korean food is high.

Hay varias explicaciones para esto, pero para decirlo simplemente, una cuchara es necesaria porque la proporción de las sopas en la comida coreana es alta.

더불어 한국의 식기는 주로 금속인 놋그릇과 자기를 사용했는데, 이는 무거워서 쉽게 들고 국물을 마실 수 없기에 숟가락으로 먹어야 했습니다.

In addition, Korean tableware were mainly metal brassware and porcelain, which were heavy, so it was difficult to lift them and eat the soup, so Koreans had to eat it with spoons.

Además, las vajillas coreanas eran principalmente de metal y porcelana, que eran pesadas, por lo que era difícil levantarlas y tomar la sopa, por lo que los coreanos tenían que comerla con cucharas.

마지막으로 추가할 이유는 유교의 예법이 여기에도 영향을 미쳤다는 것입니다. 이에 따라 숟가락과 젓가락을 함께 놓고 한 손으로만 사용했다고 합니다.

The last reason to add is that Confucian manners also had an influence here. Accordingly, it is said that the spoon and chopsticks were placed together and used only with one hand.

La última razón que hay que añadir es que los modales confucianos también influyeron aquí. En consecuencia, se dice que la cuchara y los palillos se colocaban juntos y se utilizaban sólo con una mano.

어떻습니까? 이런 이유들이 여러분들에게 좀 설득력이 있나요?

제 경험에 의하면 최근에는 한국에서도 숟가락의 사용 비중이 줄어들었습니다.

How was it? Are these reasons convincing to you?

From my experience, the use of spoons in Korea has decreased recently.

¿Cómo fue? ¿Te convencen estas razones?

Según mi experiencia, el uso de cucharas en Corea ha disminuido últimamente.

역시 국물 요리 비중이 좀 낮아졌고, 그릇은 가벼워졌고, 유교적 예법은 거의 사라졌기 때문이 아닌가 생각해봅니다.

As expected, this is because the proportion of soup dishes has decreased a little, the bowls have become lighter, and Confucian manners have almost disappeared.

Como era de esperar, esto se debe a que la proporción de platos de sopa ha disminuido un poco, los cuencos se han vuelto más ligeros y los modales confucianos casi han desaparecido.

숟가락이 한국에서만 중시되는 이유에 대해 간단히 알아보았습니다. 이런 내용은 흥미로운가요? 이에 대해서는 한국 방송에서도 간단히 다룬 적이 있습니다. 함께 볼까요?

(영상 시청)

We briefly learned why spoons are considered important only in Korea. Are these things interesting? This was briefly discussed on a Korean TV show. Shall we see it together?

(Watch video)

Aprendimos brevemente por qué las cucharas se consideran importantes sólo en Corea. ¿Son interesantes estas cosas? Esto se discutió brevemente en un programa de televisión coreano. ¿Lo vemos juntos?

(Ver vídeo)

이제 두 번째 강의를 마칠 시간이 되었습니다.

Now it is time to finish the second lecture.

Ahora es el momento de terminar la segunda conferencia.

굉장히 많은 한국 음식의 종류에 대해 공부하느라 수고가 많았습니다. 이 많은 음식을 다 기억할 수는 없지만 큰 구별은 할 수 있으면 좋겠습니다. 또한 먹고 싶은 음식이 생겼다면 더욱 좋겠습니다.

You have worked hard to study so many types of Korean food. You may not remember all these foods, but I hope you can tell the difference between these foods. Also, it would be even better if there were any foods that you wanted to try.

Te has esforzado en estudiar tantos tipos de comida coreana. Puede que no recuerdes todos estos alimentos, pero espero que puedas distinguir la diferencia entre estos alimentos. Además, sería aún mejor si hubiera alguna comida que quisieras probar.

한국 특유의 상차림과 숟가락 사용에 대해서도 공부했습니다. 이것을 더 깊게 이해하기 위해서는 유교에 대해 좀 알아야 합니다. 여덟 번째 강의에서 공부할 예정입니다.

We have studied Korean traditional table setting and spoon usage as well. To understand this more deeply, you need to know a little about Confucianism. We are going to study this in the eighth lecture.

Hemos estudiado el montaje de la mesa tradicional coreana y el uso de la cuchara también. Para entender esto más profundamente, hay que saber un poco sobre el confucianismo. Vamos a estudiar esto en la octava conferencia.

다음에 이어질 세 번째 강의는 오늘 공부한 내용을 바탕으로 주식과 부식에 대해 더 알아보는 시간입니다. 이번 강의에서 충분히 다루지 못한 내용과 새롭게 소개하는 내용으로 이루어집니다.

The following third lesson is a chance to learn more about main dishes and side dishes based on what we have learned today. It consists of content that has not been sufficiently covered in this lecture and content that is newly introduced.

La siguiente tercera lección es una oportunidad para aprender más sobre los platos principales y las guarniciones a partir de lo que hemos aprendido hoy. Consta de contenidos que no se han tratado suficientemente en esta lección y de contenidos de nueva introducción.

계속 흥미를 갖고 함께 하면 좋겠습니다.

더 알고 싶은 내용은 제가 추천하는 책을 통해 공부할 수 있습니다.

I hope you stay interested and study together.

If you want to know more, you can study through the books I will recommend.

Espero que sigas interesado y estudiemos juntos.

Si quieres saber más, puedes estudiar a través de los libros que te recomendaré.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you. Thank you.

Este fue Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes. Gracias.

9-3. 한국음식의 종류 II / THE TYPES OF KOREAN FOOD / LOS TIPOS DE COMIDA COREANA 2

SCRIPT 1.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

3 번째 강의는 지난 시간에 배운 여러 종류의 한국 음식에 대해 좀 더 자세히 알아보는 시간입니다. 특히 지난 시간에 배운 주식과 부식에 대해 공부하는 시간을 가져 봅니다.

The third lecture is a time to learn more about the various kinds of Korean food that we learned last time. In particular, let's have time to study jusik *(main dish)* and busik *(side dish)* that we learned about last time.

La tercera clase es el momento de aprender más sobre los distintos tipos de comida coreana que aprendimos la última vez. En particular, vamos a tener tiempo para estudiar el jusik (plato principal) y el busik (plato de acompañamiento) que aprendimos la última vez.

제일 먼저 주식에 대해 공부해봅시다. 한국 음식에서 주식은 무엇이었지요? 예, 그렇습니다. 밥입니다!

이와 더불어 죽, 국수 등 주식이라는 것을 기억하지요? 이들에 대해서도 공부해 봅시다.

First, let's study jusik. What is jusik? Yes, right. It was bap! In addition, porridge and noodles are also jusik, remember? Let's study them as well.

En primer lugar, vamos a estudiar el jusik. ¿Qué es el jusik? Sí, claro. Era el bap. Además, las gachas y los fideos también son jusik, ¿recuerdas? Vamos a estudiarlos también.

한국 음식에서 뭐니 뭐니 해도 가장 중요한 것은 밥이라고 했습니다. 여러분은 최근에 한국 음식을 먹으면서 밥을 먹어 보았나요?

The most important thing in Korean food is bap. Have you eaten bap while eating Korean food recently?

Lo más importante de la comida coreana es el bap. Has comido bap mientras comes comida coreana recientemente?

만약 먹어보았다면 하얗고 김이 모락 모락하는 쌀밥을 먹었을 것입니다. 요즘 대부분 먹는 밥은 이런 하얀 쌀밥입니다. (사진 첨가)

If you had tried it, you would have eaten white and steamy rice. The rice that most people eat these days is white rice like this. (Adding a picture)

Si lo hubieras probado, habrías comido arroz blanco y al vapor. El arroz que la mayoría de la gente come hoy en día es un arroz blanco como este. (Añadiendo una imagen)

시간이 바쁜 현대인들을 위해 이런 쌀밥도 전자렌지에 넣어서 1~2 분만 데우면 만들어지는 음식도 있습니다. '햇반'이라고 먹어보았나요? 아주 훌륭한 맛을 냅니다. (사진 첨가)

For busy modern people, there are some foods made by putting rice like this in a microwave oven and heating it for one to two minutes. Have you tried eating 'Hetban'? It tastes very good. (Adding a picture)

Para la gente moderna y ocupada, hay algunos alimentos que se preparan metiendo el arroz así en el microondas y calentándolo de uno a dos minutos. ¿Has probado a comer 'Hetban'? Sabe muy bien. (Añadir una imagen)

그런데 최근 한국에서는 이런 하얀 쌀밥이 아닌, 좀 누런 밥을 먹습니다. 가끔 이것은 쌀이 아니라고 오해하는 분들도 있습니다.

But recently in Korea, we eat a little yellowish rice instead of white rice like this. Sometimes some people misunderstand that this is not rice.

Pero recientemente en Corea, comemos un poco de arroz amarillento en lugar de arroz blanco como este. A veces algunas personas malinterpretan que esto no es arroz.

오늘 제가 여러분에게 알려드리고 싶은 밥은 바로 '현미밥'입니다.

The rice I want to introduce to you today is 'brown rice'.

El arroz que quiero presentarles hoy es el 'arroz integral'.

먼저 벼의 대해서 조금 알아볼까요 벼는 크게 보면 한국과 일본 등에서 주로 사용하는 자포니카 벼와 동남아시아에서 나오는 인디카 벼로 구별이 됩니다 한국 사람들은 인디카 벼로 만든 쌀은 별로 좋아하지 않습니다. 이 쌀은 잘 뭉치지 않아서 볶음밥이 만들지 않으면 맛이 없다고 생각합니다.

First, let's talk a little bit about rice. Rice is broadly divided into japonica rice, which is mainly consumed in Korea and Japan, and indica rice, which is grown in Southeast Asia. Koreans do not like rice made from indica rice. This rice does not stick well, so fried rice cannot be made, so they think it has no taste.

En primer lugar, hablemos un poco del arroz. El arroz se divide a grandes rasgos en arroz japónico, que se consume principalmente en Corea y Japón, y arroz índico, que se cultiva en el sudeste asiático. A los coreanos no les gusta el arroz hecho con arroz índico. Este arroz no se pega bien, por lo que no se puede hacer arroz frito, por lo que piensan que no tiene sabor.

그런데 우리가 먹는 벼는 그 종류가 무엇이든 그 자체로는 열매를 맺는 식물, 좁혀서 말하면 풀입니다. '벼'라는 풀의 열매가 쌀입니다. (사진 첨가)

But whatever kind of rice we eat, it's a plant that bears fruit in itself, and in short, grass. Rice is the fruit of the grass called 'rice plant'.

Pero sea cual sea el tipo de arroz que comamos, es una planta que da frutos en sí misma, y en definitiva, hierba. El arroz es el fruto de la hierba llamada "planta del arroz".

농사를 지어서 얻은 쌀은 그냥 먹으려면 딱딱하고 거칠어 먹기 좋게 가공하는 과정을 거칩니다. 이 과정을 얼마나 많이 하느냐에 따라서 우리가 먹는 하얀 쌀 즉 백미와 그렇지 않은 현미로 구별이 됩니다.

Rice obtained from farming is hard and rough to be eaten, so it goes through a process of making it easy to be eaten. Depending on how much you do this process, it is distinguished by the white rice we often eat and brown rice that we don't.

El arroz que se obtiene de la agricultura es duro y áspero para ser consumido, por lo que pasa por un proceso para hacerlo fácil de comer. Según el grado de este proceso, se distingue el arroz blanco que solemos comer y el arroz integral que no.

옛날에 현미는 식감도 안 좋고 소화도 잘 안 되고 밥을 짓는 데도 시간이 오래 걸려서 잘 먹지 않았습니다. 어떤 경우는 현미밥을 내오면 자신을 무시한다고 생각했다고 합니다.

In the past, brown rice was not eaten very often because it had a bad texture, was hard to digest, and it took a long time to be cooked. Some people even felt ignored when brown rice was served to them.

En el pasado, el arroz integral no se comía muy a menudo porque tenía una mala textura, era difícil de digerir y tardaba mucho en cocinarse. Algunas personas incluso se sentían ignoradas cuando se les servía arroz integral.

그러나 오늘날에는 많이 안깎아 나오는 현미가 오히려 쌀의 중요한 영양분을 많이 갖고 있다고 해서 새롭게 각광받고 있습니다.

However, today, brown rice, which is not polished much, is receiving new attention because it contains many more important nutrients than white rice.

Sin embargo, hoy en día, el arroz integral, que no se pule mucho, está recibiendo nueva atención porque contiene muchos más nutrientes importantes que el arroz blanco.

게다가 최근에 발달된 압력 밭솥은 현미밥을 더 쉽게 만들 수 있도록 도와줍니다 영양분이 풍부한 현미밥, 건강을 위해 여러분들도 한번 먹어 보세요~

In addition, the recently developed electric pressure cooker helps you cook brown rice easier. For your health, try eating brown rice that is rich in nutrients.

Además, la recientemente desarrollada olla a presión eléctrica le ayuda a cocinar el arroz integral más fácilmente. Por su salud, pruebe a consumir arroz integral, que es rico en nutrientes.

다음으로 우리가 함께 알아볼 밥은 비빔밥입니다!

한국을 대표하는 음식입니다. 한자로는 골동반 이라고 합니다.

The next food we're going to look at is bibimbap!

It's a typical food of Korea. In Chinese character, it is called Goldongban.

¡La siguiente comida que vamos a ver es el bibimbap!

Es una comida típica de Corea. En carácteres chinos, se llama Goldongban.

비빔밥도 종류가 매우 많습니다. 돌솥비빔밥, 산채비빔밥, 열무 비빔밥, 낙지볶음 비빔밥 등 무엇을 넣느냐에 따라 굉장히 많은 비빔밥이 가능 합니다.

There are many kinds of bibimbap. Depending on what you add, you can make hot pot bibimbap, vegetable bibimbap, yeolmu kimchi bibimbap, and octopus bibimbap.

bibimbap. Dependiendo de lo que añadas, puedes hacer bibimbap de olla caliente, bibimbap de verduras, bibimbap de kimchi yeolmu y bibimbap de pulpo.

비빔밥은 기본적으로 밥과 반찬을 섞은 음식이기 때문에 쉽게 만들 수 있고 빨리 먹을 수 있는 음식이다. 그러나 들어가는 반찬이 다양하면 준비하는 데 시간이 걸립니다.

Bibimbap is basically a mixture of rice and side dishes, so you can easily make it and eat it quickly. However, if there are various side dishes, it will take time to prepare.

El bibimbap es básicamente una mezcla de arroz y guarniciones, por lo que se puede hacer fácilmente y comer rápidamente. Sin embargo, si hay varias guarniciones, tardará en prepararse.

조선 후기부터 서울에서는 비빔밥을 판매하는 식당들이 제법 있었다고 합니다. 그러나 당시의 조리서에 따르면 조선시대 비빔밥에는 고추장이 들어가지 않았습니다.

Since the late Joseon Dynasty, there have been quite a few restaurants selling bibimbap in Seoul. However, according to the recipe at the time, there was no gochujang *(Korean chili paste)* in the bibimbap during the Joseon Dynasty.

Desde finales de la dinastía Joseon, hay bastantes restaurantes que venden bibimbap en Seúl. Sin embargo, según la receta de la época, no había gochujang (pasta de chile coreana) en el bibimbap durante la dinastía Joseon.

다양한 나물을 비롯해서 여러가지 재료를 밥과 함께 미리 비벼서 그릇에 담는다고 적혀 있습니다. 식사하는 사람이 스스로 비벼서 먹는 요즘 비빔밥과 이런 면에서도 차이가 있습니다.

It says that you mix various herbs and other ingredients with rice put them in a bowl. This is differen from current bibimbap in that people mix it by themselves.

Dice que se mezclan varias hierbas y otros ingredientes con el arroz puesto en un bol. Esto se diferencia del bibimbap actual en que la gente lo mezcla por sí misma.

밥을 다른 재료와 비빈 후에 오래 두면 불어서 맛이 없어집니다. 따라서 집에서 먹을 때는 이렇게 비비면서 바로 먹을 수 있기에 상관이 없지만, 가게에서 팔 때는 미리 비벼두면 문제가 발생합니다.

If the rice is left for a long time after it has been mixed with other ingredients, it will be cold and lose its taste. When eating at home, it doesn't matter because you can eat it right away after mixing it, but when you sell it at a store, it'll be a problem if you mix it in advance.

Si se deja el arroz durante mucho tiempo después de mezclarlo con otros ingredientes, se enfriará y perderá su sabor. Cuando se come en casa, no importa porque se puede comer inmediatamente después de mezclarlo, pero cuando se vende en una tienda, será un problema si se mezcla con antelación.

지금 우리가 만나는 비빔밥은 밥을 넣고 그 위에 재료만 올려놓은 가게에서 파는 비빔밥이 오늘날까지 이어진 것임을 알 수 있습니다.

The bibimbap that we eat today is the bibimbap sold at the store with only ingredients on top of and it has been handed down until today.

El bibimbap que comemos hoy en día es el que se vende en la tienda con solo ingredientes encima y que se ha transmitido hasta hoy.

또한 사람들은 비빔밥 위에 육회가 올라간 것을 좋아합니다. 육회가 비빔밥 재료가 된 것은 일제 강점기입니다.

Also, people like raw beef on bibimbap. Raw beef became an ingredient for bibimbap during the Japanese colonial period.

Además, a la gente le gusta la carne cruda en el bibimbap. La carne cruda se convirtió en un ingrediente del bibimbap durante el periodo colonial japonés.

많은 문화권이 날고기 먹는 것을 꺼려합니다. 그러나 조선사람들은 날고기를 '회'라고 부르면서 먹는 것을 주저하지 않았습니다. (사진 첨가)

In many cultures, people avoid eating raw meat. However, the people of Joseon did not hesitate to eat raw meat, calling it 'hoe'. (Adding a picture)

En muchas culturas, la gente evita comer carne cruda. Sin embargo, el pueblo de Joseon no dudaba en comer carne cruda, llamándola "hoe". (Añadiendo una imagen)

왜 그랬을까요? 이것도 조선의 유교 문화와 관련이 있습니다. 유교는 고대 중국의 의례를 중시했는데, 그 의례에 따르면 신분이 높은 사람들이 손님을 맞이할 때 회를 대접했다는 기록이 있습니다.

Why did they do that? This is also related to Joseon's Confucian culture. Confucianism valued ancient Chinese rituals, and according to them, there is a record that a hoe was served for high-ranking people as greetings.

¿Por qué lo hicieron? Esto también está relacionado con la cultura confuciana de Joseon. El confucianismo valoraba los antiguos rituales chinos, y según ellos, hay constancia de que se servía hoe para las personas de alto rango como saludo.

하지만 명나라 이후 중국의 한족들은 회를 먹지 않기 시작한데 비해 조선의 유학자들은 이를 문자 그대로 지키려 한 것입니다.

However, after the Ming Dynasty, the Han Chinese in China stopped eating hoe, while Confucian scholars in Joseon tried to keep it.

Sin embargo, después de la dinastía Ming, los chinos Han de China dejaron de comer hoe, mientras que los eruditos confucianos de Joseon intentaron mantenerlo.

이렇게 회를 먹는 문화가 자리를 잡다보니 조선 후기에 가서는 회, 특히 육회를 장수를 누릴 수 있는 음식으로 여겼다고 합니다.

As the culture of eating a hoe has established in this way, it is said that a hoe, especially raw beef, was considered a food for longevity in the late Joseon Dynasty.

Como la cultura de comer hoe se ha establecido de esta manera, se dice que hoe, especialmente la carne cruda, se consideraba un alimento para la longevidad a finales de la dinastía Joseon.

1920 년대부터는 비빔밥으로 유명한 진주와 서울에서 모두 비빔밥에 육회를 사용하고 있다는 기록이 나옵니다. 그리고 이 과정에서 고추장이 양념으로 사용되었다는 것도 나옵니다.

Since the 1920s, there is a record that raw beef has been used for bibimbap in both Jinju and Seoul, famous for bibimbap. And it also says that gochujang has been used as a seasoning for bibimbap in this process.

Desde la década de 1920, se tiene constancia de que la carne de vacuno cruda se utiliza para el bibimbap tanto en Jinju como en Seúl, famosa por el bibimbap. Y también se dice que el gochujang se ha utilizado como condimento para el bibimbap en este proceso.

조선후기에 이미 육회나 생선회를 먹을 때 초장을 찍어 먹는다고 했고 고추장을 찍어 먹는 기록도 있습니다.

In the late Joseon Dynasty, there is a record that already around this time people dipped raw beef or raw fish in chojang and gochujang.

A finales de la dinastía Joseon, se tiene constancia de que ya en esta época la gente mojaba la carne de vacuno cruda o el pescado crudo en chojang y gochujang.

고추장 역시 고추가루와 마찬가지로 부패의 원인이 되는 미생물을 살균하는 효과가 있습니다. 따라서 육회에 고추장을 섞으면 살균 효과와 비린 맛을 잡는 효과가 있습니다.

Like chili powder, gochujang has the effect of sterilizing microorganisms that cause decay. Therefore, if you mix gochujang with raw beef, it has the effect of sterilizing and mitigating the fishy taste.

Al igual que el chile en polvo, el gochujang tiene el efecto de esterilizar los microorganismos que causan la putrefacción. Por lo tanto, si se mezcla el gochujang con carne cruda, tiene el efecto de esterilizar y mitigar el sabor a pescado.

1920 년대 들어서 고추장도 그 이전에 비해 손쉽게 많이 만들 수 있게 되면서 고추장을 비빔밥에 사용한 것으로 보입니다

In the 1920s, as gochujang became easier to make than before, it started to be used for bibimbap.

En la década de 1920, al ser el gochujang más fácil de hacer que antes, se empezó a utilizar para el bibimbap.

그렇게 개발된 고추장 비빔밥이 이제는 전 세계인의 식품이 되었습니다. 혹시 아직 안 먹어 보신 분들은 꼭 먹어 보길 바랍니다.

So bibimbap with gochujang developed in this way and is now a food for people all over the world. If you haven't tried it yet, please try it.

Así que el bibimbap con gochujang se desarrolló de esta manera y ahora es un alimento para gente de todo el mundo. Si aún no lo has probado, por favor, pruébalo.

다음 시간은 밥에 이어서 죽에 대해 공부해봅시다~

Let's study porridge in the next lecture.

Estudiemos las gachas en la próxima conferencia.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes.

SCRIPT 2.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

이번 시간은 주식의 하나인 죽에 대해 공부하겠습니다. 둘째 강의에서 말한 바처럼 죽도 종류가 무척 많고, 먹기 좋은 음식이라 병자들의 보양식으로도 인기가 있습니다.

This time, we will study porridge, one of the jusik. As mentioned in the second lecture, there are many kinds of porridge, and it is also popular as a nutritious food for the sick because it is easy to eat.

En esta ocasión, estudiaremos las gachas, uno de los jusik. Como se mencionó en la segunda conferencia, hay muchos tipos de gachas, y también son populares como alimento nutritivo para los enfermos porque son fáciles de comer.

아픈 사람들이 죽을 먹는 것은 오늘날에도 여전합니다. 저도 속이 안좋을 때 혹은 감기 등으로 입맛이 없을 때 죽을 먹곤 합니다.

It is still today that sick people eat porridge. It is still the same that sick people eat porridge even today. I also eat porridge when I feel sick or when I have no appetite due to a cold.

Sigue siendo hoy en día que los enfermos comen gachas. Sigue siendo común que los enfermos coman gachas aún hoy. Yo también como gachas cuando me encuentro mal o cuando no tengo apetito debido a un resfriado.

이 많은 죽 중에 우리 강의는 몇 가지만 이야기하려 합니다.

we're going to talk about a few types of porridge.

Vamos a hablar de algunos tipos de gachas.

타락죽을 아시나요? (사진 첨가)

Do you know tarak porridge? (adding a picture)

Conoces las gachas de tarak? (Añadiendo una imagen)

조선시대 임금이 보양식으로 먹던 음식입니다. 임금 조차도 아무 때나 먹던 음식이 아니라 특별한 명절이나 몸이 아플 때 먹었다고 합니다. 또한 임금이 추운 계절에 나이 든 신하들에게 주는 특별한 음식이기도 했습니다.

It is a food that the king used to eat as a nutritious food during the Joseon Dynasty. Even the king ate it on special holidays or when he was sick, so he did not eat it at any time. It was also a special food given by the king to his elderly servants in the cold season.

Es un alimento que el rey solía comer como alimento nutritivo durante la dinastía Joseon. Incluso el rey lo comía en fiestas especiales o cuando estaba enfermo, por lo que no lo comía en cualquier momento. También era un alimento especial que el rey daba a sus sirvientes ancianos en la época de frío.

타락(駝酪)은 우유라는 뜻입니다. 한자 그대로 보면 낙타의 젖으로 만든 버터나 치즈 같은 식품이지만 우유를 한자로 음역한 것이라고 합니다.

If you look at the Chinese characters literally, it is a food such as butter or cheese made from camel's milk, but it is a transliteration of Chinese characters of milk.

Si se miran los caracteres chinos literalmente, se trata de un alimento como la mantequilla o el queso hecho con leche de camello, pero es una transliteración de los caracteres chinos de la leche.

고려 때 원나라 영향으로 돌궐 사람들이 우리나라에 와야 목축을 담당했는데 우유를 돌궐 말로 '타락'이라고 불렀다고 합니다.

During the Goryeo Dynasty, due to the influence of the Yuan Dynasty, Turkish people came to Korea and oversaw livestock farming, and milk was called 'tarak' in Turkish.

Durante la dinastía Goryeo, debido a la influencia de la dinastía Yuan, los turcos llegaron a Corea y supervisaron la ganadería, y la leche se llamaba "tarak" en turco.

우유에다 찹쌀을 넣고 끓인 죽이 바로 타락죽이고, 고려 때 원나라의 영향을 받아 발달한 음식으로 추정합니다.

The porridge made by adding glutinous rice to milk is called tarak porridge, and it is presumed that it was developed under the influence of the Yuan Dynasty during the Goryeo Dynasty.

Las gachas elaboradas añadiendo arroz glutinoso a la leche se denominan gachas tarak, y se presume que se desarrollaron bajo la influencia de la dinastía Yuan durante la dinastía Goryeo.

스페인 음식 중에 아로스 콘 레체(arroz con leche)라는 것이 있습니다. 스페인 말로 아 로스는 쌀, 콘은 함께, 레체는 우유입니다. 즉 우유로 만든 쌀이 바로 아로스 콘 레체 입니다. 타락죽과 비슷한 음식이라고 할 수 있습니다.

One of the Spanish foods is called ‘arroz con leche’. In Spanish, arroz is rice, con is together, and leche is milk. In other words, the rice made with milk is ‘arroz con leche’. It can be said to be that the food is similar to tarak porridge.

Una de las comidas españolas se llama 'arroz con leche'. En español, ssal es arroz, con es junto, y uyu es leche. Es decir, el arroz cocinado con leche es 'arroz con leche'. Se puede decir que la comida es similar a las gachas de tarak.

고대 페르시아에서도 쌀로 만든 음식이 발달했기 때문에 페르시아를 중심으로 아랍과 중앙아시아의 쌀 요리가 있습니다.

차이점은 우리처럼 쌀을 물에 넣고 끓여 수증기로 익힌 것이 아니라 쌀을 우유나 버터, 올리브 기름을 넣고 직접 익혀서 먹는다고 합니다.

Since rice-based food was also developed in ancient Persia, there are rice dishes from Arab and Central Asia, centering on Persia. The difference is that rice is not boiled in water and cooked with water vapor like ours, but rice is cooked directly with milk, butter, and olive oil.

Dado que la comida a base de arroz también se desarrolló en la antigua Persia, existen platos de arroz procedentes de Asia árabe y central, centrados en Persia. La diferencia es que el arroz no se hierve en agua y se cocina con vapor de agua como el nuestro, sino que el arroz se cocina directamente con leche, mantequilla y aceite de oliva.

타락죽은 그냥 보면 서양의 스프처럼 보입니다. 외국인들도 스프의 느낌을 갖고 한번 먹어보면 좋을 것 같습니다.

Tarak porridge looks just like a Western soup. I think it would be good for foreigners to try it while associating it with soup.

Las gachas de Tarak se parecen a una sopa occidental. Creo que sería bueno que los extranjeros la probaran asociándola a la sopa.

또 다른 죽 이야기를 한 번 해봅시다. 1 년 중 해가 가장 짧은 날이 언제이죠? 바로 동지는 입니다. 우리나라에서는 동지에 팥죽을 먹는 관습이 있었습니다. (사진 첨가)

Let's talk about another story about porridge. When is the shortest day of the year? It's the winter solstice. In Korea, there was a custom of eating red bean porridge during the winter solstice. (adding a picture)

Vamos a hablar de otra historia sobre las gachas. ¿Cuándo es el día más corto del año? Es el solsticio de invierno. En Corea existía la costumbre de comer gachas de judías rojas durante el solsticio de invierno. (añadiendo una imagen)

오늘날 동지는 1 년 중 해가 가장 짧은 날일 뿐이지만, 예전에 동지는 새해 버금가는 중요한 날이었습니다. 아마도 태양이 다시 길어지니 새로운 시작이라고 생각한 것 같습니다.

Today, winter solstice is only the shortest day of the year, but in the past, winter solstice was an important day comparable to the New Year. Perhaps they thought that it was a new beginning as the sun was getting longer again.

Hoy en día, el solsticio de invierno es sólo el día más corto del año, pero en el pasado, el solsticio de invierno era un día importante comparable al Año Nuevo. Tal vez pensaban que era un nuevo comienzo, ya que el sol volvía a ser más largo.

새해가 시작하는 중요한 날에 왜 하필 팥죽을 먹었을까요? 팥이 귀신을 쫓아내는 힘이 있다고 믿었기 때문이라고 합니다.

Why did they have red bean porridge on the important day when the new year began? It is said that it was because they believed that red beans had the power to expel ghosts.

¿Por qué comían gachas de judías rojas el día importante en que comenzaba el año nuevo? Se dice que era porque creían que las judías rojas tenían el poder de expulsar a los espíritus.

새해에 귀신들을 먼저 제압해야 복이 온다고 생각한 것이 아닐까요? 조선 시대 기록을 보면 팥죽을 만들어서 그냥 먹은 것이 아니라 집안 여러 문기둥마다 팥죽을 뿌렸다고 합니다. 얼마나 요란하게 이런 의식을 했으면 조선시대 왕이 잘못된 풍속이니 그만하라고 왕명을 내렸다는 기록도 있습니다.

They might have thought that they have to expel ghosts first in the new year to bring good luck? According to a record of the Joseon Dynasty, red bean porridge was not only made and eaten, it was sprinkled on every door pillar of the house. There is also a record that the king of the Joseon Dynasty ordered people to stop believing in the custom.

¿Es posible que pensaran que hay que expulsar primero a los fantasmas en el año nuevo para atraer la buena suerte? Según un registro de la dinastía Joseon, las gachas de judías rojas no sólo se hacían y se comían, sino que se rociaban en cada pilar de la puerta de la casa. También hay constancia de que el rey de la dinastía Joseon ordenó a la gente que dejara de creer en esta costumbre.

팥은 그 자체로 영양분이 풍부한 곡물입니다. 추운 겨울에 마땅히 먹을 것이 없을 때 팥죽을 먹으면 충분한 영양분을 섭취할 수 있었다고 합니다

Red beans are grains rich in nutrients in themselves. If you eat red bean porridge in the cold winter when you don't have anything to eat, you can get enough nutrients.

조선시대에도 동지에 배고픈 사람을 모아서 팥죽을 먹였다고 하는 것을 보면 팥죽은 굶주린 백성들에게 중요한 영양식이였을 것입니다.

In the Joseon Dynasty, red bean porridge must have been an important nutritious food for hungry people, considering that there is a record that red bean porridge was fed to hungry people.

Las alubias rojas son granos ricos en nutrientes por sí mismos. Si comes gachas de alubias rojas en el frío invierno, cuando no tienes nada que comer, puedes obtener suficientes nutrientes.

한국에는 죽 전문 음식점들도 꽤 많습니다. 전복죽, 호박죽, 닭죽, 굴죽 등 맛있는 죽들이 정말 많습니다.

팥죽은 여전히 여러 죽 중에서 인기가 있습니다. 한국에 오면 죽 전문점에 방문하는 것도 추천합니다.

There are also quite a few porridge restaurants in Korea. There are so many delicious porridges such as abalone porridge, pumpkin porridge, chicken porridge, oyster porridge. Red bean porridge is still popular among many porridges. If you come to Korea, I recommend you visit a porridge restaurant.

En la dinastía Joseon, las gachas de alubias rojas debían ser un alimento nutritivo importante para las personas hambrientas, teniendo en cuenta que hay constancia de que las gachas de alubias rojas se daban de comer a personas hambrientas.

밥과 죽을 공부하고도 아직 한국 음식의 주식에 대해 더 알면 좋은 내용이 남았습니다.

Even after studying rice and porridge, there are still good contents left to know more about jusik of Korean food.

Incluso después de estudiar el arroz y las gachas, aún quedan buenos contenidos para saber más sobre el jusik de la comida coreana.

다음 시간은 국수에 대한 공부입니다. 흥미로운 내용이 많이 남아있습니다. 다음 시간에 봅시다.

Next time we will study noodles. There are many interesting contents left. See you next time.

La próxima vez estudiaremos los fideos. Quedan muchos contenidos interesantes. Hasta la próxima vez.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes.

SCRIPT 3.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean

food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

이번 시간은 주로 밀가루로 만드는 국수에 대해 함께 알아봅시다.

This time let's learn about noodles made mainly from wheat flour.

Esta vez vamos a aprender sobre los fideos hechos principalmente con harina de trigo.

한국을 대표하는 가장 특징적인 국수는 냉면 입니다. 제가 가장 좋아하는 국수이기도 합니다.

The most characteristic noodles representing Korea are naengmyeon *(cold noodles)*. It's also my favorite noodle.

Los fideos más característicos que representan a Corea son los naengmyeon (fideos fríos). También es mi fideo favorito.

중국이나 일본에도 조금 차갑게 먹는 국수가 있기는 하지만 냉면만큼 차갑지는 않다고 합니다.

There are noodles that are eaten a little cold in China and Japan, but they are not as cold as naengmyeon.

Hay fideos que se comen un poco fríos en China y Japón, pero no están tan fríos como los naengmyeon.

한국 사람들이 아주 좋아하는 냉면은 평양냉면입니다. (사진 첨가)

The Naengmyeon that Koreans like a lot is Pyeongyang naengmyeon. (adding a picture)

El Naengmyeon que gusta mucho a los coreanos es el de Pyeongyang. (añadiendo una imagen)

이름에서도 나타나듯이 이 냉면은 원래 지금 남한이 아니라 북한 지역에 속해 있는 평안도에서 만들어지고 유행한 음식이었습니다.

As the name suggests, this naengmyeon was originally made and popular in Pyeongan-do, which belongs to North Korea, not South Korea.

Como su nombre indica, este naengmyeon se elaboraba originalmente y era popular en Pyeongan-do, que pertenece a Corea del Norte, no a Corea del Sur.

조선후기 기록에 보면 평안도와 황해도 사람들에게는 겨울에 냉면 먹는 풍속이 있었다고 합니다. 이것이 가능한 것은 이 지역이 메밀이 많이 난 지역이었기 때문입니다.

다시 말하지만 한국은 밀이 별로 나지 않았기에 메밀로 면을 만들었습니다.

According to the records of the late Joseon Dynasty, people in Pyeongan-do and Hwanghae-do had the custom of eating cold noodles in winter. This was possible because they were the areas producing a lot of buckwheat. As a reminder, Korea did not produce much wheat, so we made noodles from buckwheat.

Según los registros de finales de la dinastía Joseon, los habitantes de Pyeongan-do y Hwanghae-do tenían la costumbre de comer fideos fríos en invierno. Esto era posible porque eran las zonas que producían mucho trigo sarraceno. Como recordatorio, en Corea no se producía mucho trigo, por lo que se hacían fideos con trigo sarraceno.

이 차가운 음식을 왜 겨울에 먹었을까요? 그것은 겨울이 되면 동치미 국물이 얼어서 그 걸로 냉면을 만들 수 있었기 때문입니다

Why did they eat this cold food in winter? That's because Dongchimi *(winter kimchi)* soup was frozen in winter, so they could make cold noodles with it.

¿Por qué comían esta comida fría en invierno? Es porque la sopa Dongchimi (kimchi de invierno) se congelaba en invierno, por lo que podían hacer fideos fríos con ella.

이 냉면이 여름 식으로 바뀐 것은 얼음이 쉽게 공급되기 시작한 이후라고 합니다.

조선시대에는 왕실에 소속된 관청이 겨울에 언 한강 얼음을 특별한 저장소에 저장해두고 국가에서 필요할 때 사용하게 했다고 했습니다. 그렇게 귀한 것이었습니다.

It is said that after the ice began to be supplied easily, this naengmyeon was served as a summer food. During the Joseon Dynasty, government offices belonging to the royal family stored frozen

Han River ice in a special storage in winter and used it by the state when necessary. The ice was such a precious thing.

Se dice que después de que el hielo comenzara a suministrarse con facilidad, este naengmyeon se sirvió como comida de verano. Durante la dinastía Joseon, las oficinas gubernamentales pertenecientes a la familia real guardaban el hielo congelado del río Han en un almacén especial en invierno y lo utilizaba el Estado cuando era necesario. El hielo era algo muy preciado.

19 세기 말 서양에서 인공 얼음을 만드는 기술이 생기면서 얼음을 만들고 보관하는 기술이 세계적으로 소개됩니다. 이 기술은 1910 년대 들어서 한국에도 도입됩니다.

With the advent of artificial ice making technology in the West at the end of the 19th century, the technology to make and store ice was introduced worldwide. This technology was also introduced in Korea in the 1910s.

Con la llegada de la tecnología de fabricación de hielo artificial en Occidente a finales del siglo XIX, la tecnología para fabricar y almacenar hielo se introdujo en todo el mundo. Esta tecnología también se introdujo en Corea en la década de 1910.

얼음을 쉽게 얻을 수 있게 되자 더운 여름에 냉면을 먹는 것이 더 좋다고 생각하게 되었습니다.

As ice became easier to get, they thought it was better to eat cold noodles in the hot summer.

Como el hielo era más fácil de conseguir, pensaron que era mejor comer fideos fríos en el caluroso verano.

얼음과 더불어 평양냉면을 히트시킨 또 하나의 중요한 요소는 바로 MSG 입니다.

Another important factor that made Pyongyang naengmyeon so popular along with ice was MSG.

Otro factor importante que hizo que el naengmyeon de Pyongyang fuera tan popular junto con el hielo fue el glutamato.

여러분들 다 들어보셨죠? '인공조미료'라고 하는 MSG. 이 조미료는 1908 년 도쿄대학교 교수였던 이케다가 다시마에서 추출한 글루타민산의 나트륨 염 형태입니다.

You all heard it, right? MSG, called an 'artificial condiment', is a sodium salt form of glutamic acid extracted from kelp by Ikeda, a professor at the University of Tokyo, in 1908.

Todos lo habéis oído, ¿verdad? El glutamato, llamado "condimento artificial", es una forma de sal sódica del ácido glutámico extraída del alga marina por Ikeda, profesor de la Universidad de Tokio, en 1908.

당시 '아지노모토'라는 이름으로 한국에 들어오게 됩니다 이 조미료가 동치미 대신 냉면 육수에 사용되면서 더욱 평양냉면은 대중들에게 인기를 끌기 시작하였습니다.

At that time, it came to Korea under the name of 'Ajinomoto'. Pyeongyang naengmyeon began to become more popular with the public as this seasoning was used in naengmyeon broth instead of dongchimi.

En ese momento, llegó a Corea con el nombre de "Ajinomoto". El naengmyeon de Pyeongyang comenzó a hacerse más popular entre el público, ya que este condimento se utilizaba en el caldo naengmyeon en lugar del dongchimi.

어떤 분들은 인공조미료를 굉장히 싫어합니다. 건강에 안좋다고 하십니다. 그러나 많은 논란은 있었지만 MSG 가 건강에 해를 끼친다는 과학적 증거는 아직 없습니다.

Some people hate artificial condiments. They say it's not good for health. However, there has been a lot of controversy, but there is still no scientific evidence that MSG is harmful to health.

Algunas personas odian los condimentos artificiales. Dicen que no son buenos para la salud. Sin embargo, ha habido mucha controversia, pero todavía no hay pruebas científicas de que el glutamato sea perjudicial para la salud.

MSG 가 들어가면 맛이 느끼하다고 얘기하기도 합니다. 그러나 MSG 를 많이 사용하는 사람은 요리를 할 줄 모르는 것입니다. MSG 는 소금과 함께 아주 조금 사용할 경우에는 놀라울 정도로 육수 맛을 향상 시킵니다.

Some say that MSG tastes greasy. However, people who use MSG a lot do not know how to cook. MSG surprisingly improves the taste of the broth when used very little with salt.

Algunos dicen que el GMS tiene un sabor graso. Sin embargo, la gente que utiliza mucho el GMS no sabe cocinar. El GMS mejora sorprendentemente el sabor del caldo cuando se utiliza muy poco con la sal.

우리가 맛을 볼 땐 밍밍하게 느껴지지만 실제로 육수의 맛은 더 구수해집니다. 맛이 깊어진다고도 할 수 있죠.

When we taste it, it feels bland, but the taste of the broth actually becomes more savory. It can be said that the taste deepens.

Cuando lo probamos, nos parece soso, pero el sabor del caldo en realidad se vuelve más sabroso. Se puede decir que el sabor se profundiza.

이렇게해서 겨울철 평양에서 먹던 냉면이 여름철 서울에서 인기가 큰 음식으로 탈바꿈을 합니다.

This is how the naengmyeon eaten in Pyeongyang in winter was transformed into a popular food in Seoul in summer.

Así es como el naengmyeon que se come en Pyeongyang en invierno se transformó en una comida popular en Seúl en verano.

평양냉면과 함께 서울에서 인기를 끈 또 다른 냉면은 함흥냉면입니다. 이 이름을 들어보셨나요? 역시 지금은 북한에 있는 함흥이라는 도시에서 이름이 왔습니다. (사진 첨가)

Another naengmyeon that became popular in Seoul along with Pyeongyang naengmyeon was Hamheung naengmyeon. Have you heard of Hamheung? As expected, the name is from a city called Hamheung in North Korea. (adding a picture)

Otro naengmyeon que se hizo popular en Seúl junto con el de Pyeongyang fue el de Hamheung. ¿Ha oído hablar de Hamheung? Como era de esperar, el nombre proviene de una ciudad llamada Hamheung en Corea del Norte. (añadiendo una imagen)

이 음식은 메밀을 원료로 하는 평양냉면과 달리 감자의 전분에서 얻는 녹말로 만든 면으로 만들었습니다. 그래서 면이 훨씬 질깁니다.

Unlike Pyeongyang naengmyeon, which is made from buckwheat, this food is made with noodles made from potato starch. So the noodles are much tougher.

A diferencia del naengmyeon de Pyeongyang, que se elabora con trigo sarraceno, este alimento se elabora con fideos hechos con fécula de patata. Así que los fideos son mucho más duros.

감자는 19 세기부터 조선에 전해지는 데 특히 함경도를 통해서 자리잡기 시작합니다. 함경도의 중심 도시인 함흥의 이름을 딴 이 냉면은 원래 지역에서는 녹말국수로 불리웠다고 합니다.

Potatoes have been handed down to Joseon since the 19th century, especially through Hamgyeongdo Island. This naengmyeon, named after Hamheung, the central city of Hamgyeong-do, was originally called starch noodles in the region.

Las patatas han llegado a Joseon desde el siglo XIX, especialmente a través de la isla de Hamgyeongdo. Este naengmyeon, que lleva el nombre de Hamheung, la ciudad central de Hamgyeong-do, se llamaba originalmente fideos de almidón en la región.

해방을 거치고 한국전쟁 이후 남한에서 평양냉면이 크게 유행하면서 함경도 출신들이 서울에서 이에 대응하여 함흥냉면이라는 이름으로 국수를 팔아서 오늘날과 같은 이름을 갖게 되었습니다.

After liberation from Japan, Pyeongyang naengmyeon became very popular in South Korea after the Korean War, and people from Hamgyeong-do sold noodles under the name of Hamheung naengmyeon in response to Pyeongyang naengmyeon in Seoul, giving it the same name as it is today.

Tras la liberación de Japón, el naengmyeon de Pyeongyang se hizo muy popular en Corea del Sur después de la Guerra de Corea, y la gente de Hamgyeong-do vendía fideos con el nombre de naengmyeon de Hamheung en respuesta al naengmyeon de Pyeongyang en Seúl, dándole el mismo nombre que tiene hoy.

함흥냉면은 물냉면이 주를 이루는 평양냉면과 달리 고추장 양념과 홍어회 또는 가자미 식해를 얹어 비벼먹는데 아주 매콤합니다.

두 냉면을 비교해서 먹어보면 아주 재미있는 경험이 될 것입니다.

Unlike Pyeongyang naengmyeon, which is mainly made up of watery naengmyeon, Hamheung naengmyeon is served with gochujang and hongeo hoe *(skate sashimi),* or flatfish sikhae *(salted fermented)*. It will be a very interesting experience to compare the two naengmyeon.

A diferencia del naengmyeon de Pyeongyang, que se compone principalmente de naengmyeon aguado, el de Hamheung se sirve con gochujang y hongeo hoe (sashimi de raya), o sikhae de

pescado plano (fermentado en sal). Será una experiencia muy interesante comparar los dos naengmyeon.

이제 또 다른 국수 이야기를 해보겠습니다. 칼국수라고 들어보셨나요? 이 음식은 더운 여름에 먹는 것이 더 맛있다고 합니다. (사진 첨가)

Now, let's talk about another story of noodles. Have you heard of kalguksu? Some people say that eating this in the hot summer is more delicious. (adding a picture)

Ahora, hablemos de otra historia de fideos. ¿Has oído hablar del kalguksu? Algunas personas dicen que comer esto en el verano caliente es más delicioso. (añadiendo una imagen)

한국에는 '이열치열'이라는 말이 있습니다. 더위는 더위로 극복한다는 뜻이죠.

그런데 한국뿐만 아니라 중국에서도 더운 여름에는 밀로 된 국수를 많이 먹었다고 합니다.

In Korea, there is a saying, "Controlling heat with heat." It means that heat can be overcome by heat.

However, not only in Korea but also in China, they eat a lot of wheat noodles in the hot summer.

En Corea hay un dicho: "Controlar el calor con el calor". Significa que el calor se puede vencer con el calor.

Sin embargo, no sólo en Corea, sino también en China, comen muchos fideos de trigo en el caluroso verano.

모든 것을 음과 양의 조화로 설명하는 음양 사상에 따르면 밀은 차가운 성질의 곡식이라고 합니다. 따라서 여름에 차가운 성질을 가진 밀을 많이 먹으면 더위를 식혀주고 갈증도 없어주고 소화에도 좋다고 합니다.

According to the Yin and Yang philosophy, which explains everything according to the harmony of yin and yang, wheat is a grain of cold nature. Therefore, eating a lot of wheat with cold properties in summer cools the heat, eliminates thirst, and is good for digestion.

Según la filosofía del Yin y el Yang, que explica todo según la armonía del yin y el yang, el trigo es un grano de naturaleza fría. Por lo tanto, comer mucho trigo con propiedades frías en verano refresca el calor, elimina la sed y es bueno para la digestión.

밀은 또 가을에 심어서 겨울에 자라고 여름에 추수를 하는 곡물이기 때문에 여름에 먹는 밀이 맛도 제일 좋다고 합니다.

Wheat is also planted in autumn, grows in winter, and is harvested in summer, so wheat eaten in summer tastes the best.

El trigo también se planta en otoño, crece en invierno y se cosecha en verano, por lo que el trigo que se consume en verano tiene mejor sabor.

칼국수라는 이름은 조선 중기인 17 세기부터 등장한다고 합니다. 하지만 앞서 말했듯이 당시 조선에는 밀이 귀했기 때문에 지금과 달리 메밀로 칼국수를 만들었습니다.

The name 'kalguksu' is said to have appeared since the 17th century, the mid-Joseon Dynasty. However, as I said earlier, wheat was precious in Joseon at the time, so unlike now, kalguksu was made from buckwheat.

Se dice que el nombre "kalguksu" aparece desde el siglo XVII, a mediados de la dinastía Joseon. Sin embargo, como he dicho antes, el trigo era muy valioso en Joseon en aquella época, así que, a diferencia de ahora, el kalguksu se hacía con trigo sarraceno.

메밀가루를 물에 반죽하여 칼로 썰어 국수를 만들었다고 칼국수라는 이름을 가졌다고 합니다.

It is said that the name kalguksu was given because buckwheat powder was kneaded in water and was cut with a kal *(knife)* to make noodles.

Se dice que el nombre de kalguksu se debe a que el polvo de trigo sarraceno se amasa en agua y se corta con un kal (cuchillo) para hacer fideos.

서울 명동에 가면 명동 칼국수라는 유명한 음식점이 있습니다. 많은 사람들이 줄을 서서 음식을 먹으러 들어갑니다. 한번 가보면 좋습니다.

If you go to Myeong-dong, Seoul, there is a famous restaurant called Myeong-dong Kalguksu. Many people line up to eat their food. It'd be nice for you to go there.

Si vas a Myeong-dong, en Seúl, hay un famoso restaurante llamado Myeong-dong Kalguksu. Mucha gente hace cola para comer su comida. Sería bueno que fueras allí.

더 많은 국수가 있지만 여기까지만 해야겠습니다. 다음 시간부터는 주식이 아니라 부식으로 넘어가겠습니다.

There are more noodles, but I'll just stop here. From next time, we will move on to busik, not jusik.

Hay más fideos, pero me detengo aquí. A partir de la próxima vez, pasaremos al busik, no al jusik.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes.

SCRIPT 4.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

지난 3 시간 동안 주식에 대해 공부했습니다. 이번 시간부터는 부식에 대해 공부해보겠습니다.

We studied jusik for the past three hours. From this time on, we will study busik.

Hemos estudiado jusik durante las últimas tres horas. A partir de este momento, estudiaremos busik.

한국에서는 밥을 사랑한만큼 국도 사랑해왔습니다. 동아시아에서도 유독 한국만이 젓가락과 숟가락 모두를 사용하는 이유도 국과 관련있다는 것을 앞서 공부한 바가 있습니다.

In Korea, we have loved guk *(soup)* as much as we have loved rice. We also have studied earlier that the reason why only Korea uses both chopsticks and spoons is related to soup in East Asia.

En Corea, hemos amado el guk (sopa) tanto como el arroz. También hemos estudiado antes que la razón por la que sólo en Corea se utilizan tanto los palillos como las cucharas está relacionada con la sopa en Asia Oriental.

저의 아버지도 식사를 할 때 꼭 국이 있기를 바라시고, 밥보다 국을 먼저 한 숟가락 떠서 먹고 난후 식사를 시작합니다. 이것이 한국에서는 흔한 현상입니다.

My father also wants that to be soupwhen he eats, and he starts his meal by first having a spoonful of soup. This is a common thing in Korea.

Mi padre también quiere que siempre haya sopa cuando come, y comienza su comida tomando primero una cucharada de sopa . Esto es algo común en Corea.

국은 기본적으로 재료와 물, 양념을 넣고 끓이는 요리이기에 재료가 무엇이냐에 따라 굉장히 다양한 종류가 가능합니다.

Since soup is basically a dish that is made with ingredients, water, and seasoning, a wide variety of types are possible depending on the ingredients.

Como la sopa es básicamente un plato que se elabora con ingredientes, agua y condimentos, es posible una gran variedad de tipos en función de los ingredientes.

물을 좀 적게 사용하고 양념이 많이 들어가면 찌개가 됩니다.

If you use less water and add a lot of seasoning, it becomes jjigae *(stew)*.

Si se utiliza menos agua y se añade mucho condimento, se convierte en jjigae (guiso).

한국인들이 매우 좋아하는 국 중에는 술 마신 다음 날에 먹는 해장국이 있습니다. 물론, 이 음식을 꼭 술 마시고 난 다음 날에 먹을 필요는 없습니다.

One of Koreans' favorite soups is haejang-guk *(hangover soup)*, eaten the day after drinking. Of course, you don't have to eat this food the day after drinking.

Una de las sopas favoritas de los coreanos es la haejang-guk (sopa de resaca), que se toma el día después de beber. Por supuesto, no es obligatorio comer esta comida el día después de beber alcohol.

이 해장국도 무척 다양한 종류가 있습니다. 선지라는 죽은 소의 피를 이용한 음식을 넣은 해장국, 돼지 등뼈를 넣은 뼈다귀 해장국, 그리고 콩나물을 넣은 콩나물 해장국이 대표적입니다. (사진 첨가)

There are also many different types of this haejang-guk. Typical examples are haejang-guk with seonji *(blood from dead cows)*, bone haejang-guk with pork backbone, and bean sprout haejang-guk with bean sprouts. (adding a picture)

También hay muchos tipos diferentes de este haejang-guk. Ejemplos típicos son el haejang-guk con seonji (sangre de vacas muertas), el haejang-guk de hueso con espinazo de cerdo y el haejang-guk de brotes de soja con brotes de soja. (añadir una foto)

이 중 콩나물 해장국을 많은 사람들이 좋아하는데, 놀라운 것은 오늘날 과학이 콩나물에 있는 아스파라긴산이 실제로 숙취해소에 좋다는 사실을 증명했다는 것입니다.

Among them, many people like bean sprout haejang-guk, and what's surprising is that today's science has proven that asparaginic acid in bean sprouts is actually good for hangovers.

Entre ellos, a mucha gente le gusta el haejang-guk de brotes de soja, y lo sorprendente es que la ciencia actual ha demostrado que el ácido asparagínico de los brotes de soja es realmente bueno para la resaca.

해장국을 먹은 한국 사람들은 모두 시원하다고 합니다. 여기서 말하는 시원하다는 것은 어떤 차가운 것을 먹고 말하는 표현이 아닙니다. 먹고 나서 속이 좋아져서 하는 말입니다. 오해하지 말기 바랍니다.

All Koreans who ate Haejang-guk said it was 'cool'. Coolness here is not an expression of eating something cold. They mean to feel refreshed after eating it. Please don't misunderstand.

Todos los coreanos que comieron Haejang-guk dijeron que era 'cool'. Frescor aquí no es una expresión de comer algo frío. Se refieren a sentirse refrescado después de comerlo. Por favor, no lo malinterpreten.

한국인들이 또한 무척 좋아하는 국 중 하나는 미역국입니다. 한국인처럼 미역을 좋아하는 사람들도 드뭅니다. (사진 첨가)

한국에서는 아이를 낳으면 산모가 반드시 미역국을 먹으며 성인이 되어도 생일이면 미역국을 먹는 관습이 있습니다.

One of the guk that Koreans like very much as well is miyeok-guk *(seaweed soup)*. Few people like seaweed like Koreans. (adding a picture)

In Korea, there is a custom that mothers must eat seaweed soup when they have children, and even when children become adults, they eat seaweed soup on their birthdays.

Uno de los guk que también gusta mucho a los coreanos es el miyeok-guk (sopa de algas). A poca gente le gustan las algas como a los coreanos. (añadir una imagen)

En Corea, existe la costumbre de que las madres deben comer sopa de algas cuando tienen hijos, e incluso cuando los niños se hacen adultos, comen sopa de algas en sus cumpleaños.

한국인들이 미역을 먹은 것은 꽤 오래 전인 것 같습니다. 고려시대에 이미 미역을 관리하고 채취했다는 기록이 있으며 고려를 방문한 송나라 사신이 쓴 기록에 이미 고려인들이 모두 미역을 잘 먹는다고 나와있습니다.

이렇게 먹는 이유가 미역이 건강에 좋다는 것을 경험적으로 알고 있었고, 이에 대한 기록들이 남아 있습니다.

It seems a long time ago that Koreans started to eat seaweed. There is a record that seaweed was already managed and harvested during the Goryeo Dynasty, and a record written by an envoy of the Song Dynasty who visited Goryeo says that all Goryeo people eat seaweed well.

They knew empirically that seaweed is good for health, and there are records about it.

Parece que hace mucho tiempo que los coreanos empezaron a comer algas. Hay constancia de que las algas ya se manejaban y cosechaban durante la dinastía Goryeo, y un registro escrito por un enviado de la dinastía Song que visitó Goryeo dice que todos los habitantes de Goryeo comen bien las algas.

Sabían empíricamente que las algas son buenas para la salud, y hay registros al respecto.

현대 과학을 통해 분석해보면 미역은 좋은 영양소가 많은 해초입니다. 칼슘도 풍부하고 항산화작용이 있는 베타카로틴이라는 물질도 많아 건강 식품으로 각광을 받습니다.

According to modern science, seaweed is a seagrass with a lot of good nutrients. It is in the spotlight as a nutritious food because of its richness in calcium and a lot of antioxidant beta-carotene.

Según la ciencia moderna, las algas son unas hierbas marinas con muchos y buenos nutrientes. Está en el punto de mira como alimento nutritivo por su riqueza en calcio y gran cantidad de betacaroteno antioxidante.

국이 아닌 초무침, 쌈 등 다양한 방법으로 먹을 수 있습니다. 처음 먹는 사람은 미역의 미끈한 식감 때문에 쉽게 먹지 못하는 경우도 있습니다.

You can eat it in a variety of ways, such as with gochujang and ssam, not just soup. People who eat it for the first time may not be able to eat it easily because of the smooth texture of seaweed.

Se puede comer de diversas formas, como con gochujang y ssam, no sólo en sopa. Las personas que lo comen por primera vez pueden no ser capaces de comerlo fácilmente debido a la textura suave de las algas.

하지만 역시 국으로 먹는 미역이 진짜입니다. 언제 한번 미역국에 도전해 보기 바랍니다. 생각보다 맛있습니다.

However, seaweed eaten with soup is really good. I hope you try seaweed soup sometime. It's better than you thought.

Sin embargo, las algas comidas con sopa son realmente buenas. Espero que pruebes alguna vez la sopa de algas. Es mejor de lo que piensas.

이제는 찌개에 대해 알아봅시다. 국이 각자 그릇에 넣고 밥과 함께 먹는 음식이라면 많은 경우 찌개는 여러 사람이 함께 먹습니다.

한국 식당에서는 일행이 함께 찌개를 먹는 모습을 쉽게 볼 수 있습니다.

Now let's talk about jjigae *(stew)*. If guk is served in a separate bowl and eaten with rice, in many cases, stew is eaten by several people.

In Korean restaurants, it is easy to see a party eating stew together.

Ahora hablemos del jjigae (guiso). Si el guk se sirve en un bol aparte y se come con arroz, en muchos casos, el guiso lo comen varias personas.

En los restaurantes coreanos, es fácil ver a un grupo comiendo guiso juntos.

찌개 역시 어떤 재료를 넣는냐에 따라 매우 다양한 종류가 가능합니다.

There are also a wide variety of types of stew depending on what ingredients you put in.

También hay una gran variedad de tipos de guisos según los ingredientes que se pongan.

한국에서 많이 먹는 찌개 중 하나는 생태찌개입니다. 지금은 그렇지 않지만 오랫동안 한국의 동해에서는 명태라는 생선이 엄청나게 많이 잡혔습니다. (사진 첨가)

One of the most popular stews in Korea is pollock stew. This is not the case now, but for a long time, a huge number of pollock were caught in Korea's East Sea. (adding a picture)

Uno de los guisos más populares en Corea es el de abadejo. Ahora no es así, pero durante mucho tiempo se pescaba un gran número de abadejos en el Mar del Este de Corea. (añadiendo una imagen)

이 생선은 이름도 생태, 동태, 북어 등 여러 개를 갖고 있습니다. 게다가 아가미, 내장까지 젓갈 등으로 알뜰하게 먹는 한국의 대표 생선입니다.

This fish has several names, such as saengtae, dongtae, and bukeo. In addition, it is Korea's representative fish that even its gills and intestines are salted and fermented, so it has no waste.

Este pez tiene varios nombres, como saengtae, dongtae y bukeo. Además, es el pez representativo de Corea que incluso sus branquias e intestinos son salados y fermentados, por lo que no tiene desperdicio.

지금은 지구온난화의 영향으로 바닷물 온도가 올라가서 명태는 더 이상 한국의 바다에 살지 않고 더 북쪽 러시아 바다에서 잡힙니다. 그러나 지금도 명태를 넣고 끓이는 찌개는 많은 한국인들의 사랑을 받고 있습니다.

Now, the seawater temperature rises due to global warming, and pollocks no longer live in the sea of Korea and are caught in the Russian sea further north. However, stew made with pollock is still loved by many Koreans.

Ahora, la temperatura del agua del mar ha aumentado debido al calentamiento global, y los abadejos ya no viven en el mar de Corea y se pescan en el mar de Rusia, más al norte. Sin embargo, el estofado hecho con abadejo sigue siendo apreciado por muchos coreanos.

한국의 음식의 특징 중 하나가 발효식품이 발달했다는 것입니다. 이 중 된장은 찌개의 양념으로 매우 중요합니다. 이 된장을 양념으로 해서 만든 요리는 된장찌개라고 불리웁니다. 함께 사용하는 재료로는 채소, 두부, 버섯, 해산물, 고기 등 다양한 것이 함께 사용됩니다.

One of the characteristics of Korean food is that fermented foods have developed. Among them, doenjang *(fermented soybean paste)* is very important as a seasoning for stew. The stew made with this doenjang is called doenjang jjigae. Various ingredients such as vegetables, tofu, mushrooms, seafood, and meat are put together.

Una de las características de la comida coreana es que se han desarrollado los alimentos fermentados. Entre ellos, el doenjang (pasta de soja fermentada) es muy importante como condimento para el guiso. El guiso hecho con este doenjang se llama doenjang jjigae. Se juntan varios ingredientes, como verduras, tofu, setas, marisco y carne.

된장과 비슷한 발효식품이지만, 발효 기간은 더 짧고 냄새는 더 안좋고 맛은 더 부드러운 것이 청국장입니다. 최근에는 청국장이 건강에 좋다고해서 인기가 큽니다. (사진 첨가)

Cheonggukjang, also a fermented food similar to doenjang, has a shorter fermentation period, a worse smell, and a softer taste than doenjang. Recently, cheonggukjang is popular because it is said to be good for health. (adding a picture)

El cheonggukjang, también un alimento fermentado similar al doenjang, tiene un periodo de fermentación más corto, un olor peor y un sabor más suave que el doenjang. Recientemente, el cheonggukjang es popular porque se dice que es bueno para la salud. (añadir una imagen)

청국장은 일본의 낫토와 비슷해서 많이 비교가 되곤하는데 냄새가 훨씬 강합니다. 외국인들은 청국장 찌개의 냄새가 처음에는 힘들 수 있습니다.

Cheonggukjang is often compared to natto in Japan, but the smell is much stronger. Foreigners may find the smell of cheonggukjang stew difficult to try at first.

El cheonggukjang se compara a menudo con el natto en Japón, pero el olor es mucho más fuerte. A los extranjeros les puede resultar difícil probar el olor del guiso de cheonggukjang al principio.

그러나, 다른 나라에도 냄새는 고약하지만 맛이 좋은 음식들이 있지 않습니까? 건강에 까지 좋다면 먹는 것에 도전할 만하지 않습니까?

However, don't other countries have foods that smell bad but taste good? If it's good for your health, isn't it worth trying to eat it?

Sin embargo, ¿no hay en otros países alimentos que huelen mal pero saben bien? Si es bueno para la salud, ¿no vale la pena intentar comerlo?

이번 강의는 부식 첫 번째로 국과 찌개를 함께 공부했습니다.

다음 시간에는 또 다른 부식들에 대해 공부하겠습니다.

In this lecture, we studied guk and jjigae together as the first lecture on busik.

Next time, we will study other busik.

En esta conferencia, hemos estudiado juntos el guk y el jjigae como primera conferencia sobre el busik.

La próxima vez, estudiaremos otros busik.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes.

SCRIPT 5.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean

food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

이번 시간도 부식을 공부할 시간입니다. 특별이 이 시간 채소들을 중심으로 한국에서 먹는 부식 중 대표적인 것들을 알아보도록 하겠습니다.

This time, we'll keep studying busik. Let's take a look at some of the most typical busik we eat in Korea, focusing on vegetables at this time.

En esta ocasión, seguiremos estudiando el busik. Vamos a ver algunos de los busik más típicos que comemos en Corea, centrándonos en las verduras en esta ocasión.

먼저 채소를 그냥 날로 먹는 생체가 있습니다. 이는 계절마다 새로 나오는 싱싱한 채소들을 익히지 않고 초고추장 등으로 묻혀서 먹는 가장 일반적인 반찬입니다.

양념에 설탕과 식초를 시용하여 상큼한 맛을 내기도 합니다. 일반적으로 무, 배추, 상추, 오이, 미나리, 더덕, 산나물 등 다양한 채소들을 먹습니다. (사진 첨가)

First of all, there is saengchae, which is raw vegetables. This is the most common side dish to eat with chogochujang without cooking fresh vegetables that come out every season. Sugar and vinegar are used in the seasoning to create a refreshing taste. In general, we eat a variety of vegetables such as radish, cabbage, lettuce, cucumber, water parsley, deodeok, and wild greens. (adding a picture)

En primer lugar, está el saengchae, que son verduras crudas. Es la guarnición más común para comer con el chogochujang sin cocinar las verduras frescas que salen cada temporada. Se utiliza azúcar y vinagre en el condimento para crear un sabor refrescante. En general, se come una variedad de verduras como el rábano, la col, la lechuga, el pepino, el perejil de agua, el deodeok y las verduras silvestres. (añadir una imagen)

더 나아가서 미역, 파래, 톳 같은 해초류 나 오징어, 조개, 새우 등을 살짝 데쳐서 양념을 무쳐서 먹기도 합니다. 그러나 요즘 서양 샐러드가 많이 보급되면서 예전만큼 많이 먹지는 않습니다.

Furthermore, seagrass such as seaweed, green laver, and hijiki or squid, shellfish, and shrimp are slightly blanched and seasoned to be eaten. However, as Western salads are becoming more popular these days, we don't eat it as much as we used to.

Además, las hierbas marinas como las algas, los laveros verdes y el hijiki o los calamares, los mariscos y las gambas se escaldan y sazonan ligeramente para ser consumidos. Sin embargo, como las ensaladas occidentales son cada vez más populares hoy en día, no las comemos tanto como antes.

나물은 생채가 아니라 숙채입니다. 즉 날로 먹는 것이 아니라 살짝 익혀서 먹는 음식입니다. 예전부터 가장 대표적인 반찬이었고 지금도 적지 않게 먹는 반찬 입니다. 무, 호박, 숙주, 시금치, 고사리, 도라지 등을 활용한 나물을 아직도 많이 먹습니다.

Namul is not raw vegetables, but sukchae. In other words, it is not eaten raw, but slightly cooked. It has been the most representative side dish since a long time ago and is still a side dish that is eaten a lot. We still eat a lot of namul using radish, pumpkin, mungbean sprouts, spinach, fernbrake, and bellflower roots.

El namul no es una verdura cruda, sino sukchae. Es decir, no se come crudo, sino ligeramente cocido. Ha sido la guarnición más representativa desde hace mucho tiempo y sigue siendo una guarnición que se come mucho. Seguimos comiendo mucho namul con rábano, calabaza, brotes de frijol mungo, espinacas, gosari y raíces de campanilla.

보통 푸른 잎 채소들은 끓는 물에 살짝 데쳐서 양념을 묻히고, 고사리와 도라지는 좀 더 삶아서 양념하여 볶습니다. 이에 비해서 고추잎, 시래기 같은 것들은 물에 불렸다가 삶아서 먹습니다.

Usually, green leaf vegetables are slightly blanched in boiling water and seasoned, and fernbrake and bellflower roots are further boiled, seasoned, and fried. In contrast, red pepper leaves and shiraegi are soaked in water, boiled, and eaten.

Por lo general, las verduras de hoja verde se escaldan ligeramente en agua hirviendo y se sazonan, y las raíces de helecho y de gosari se hierven, se sazonan y se fríen más. En cambio, las hojas de pimiento rojo y el shiraegi se remojan en agua, se hierven y se comen.

나물은 이렇게 일상에서 부식으로 많이 먹을 뿐 아니라 조상들을 위한 제사상에도 꼭 올라갑니다. (사진 첨가)

제사상에 대해서는 나중에 다시 공부할 기회가 있을 것입니다.

Namul is not only eaten as a busik like this in everyday life, but is also served on the ancestral table for our ancestors. (adding a picture)

You will have a chance to study the ancestral table again later.

El namul no sólo se come como busik así en la vida cotidiana, sino que también se sirve en la mesa ancestral para nuestros antepasados. (añadir una imagen)

Tendrás la oportunidad de estudiar la mesa ancestral de nuevo más tarde.

한국의 전통음식으로 알려진 잡채가 있습니다. 잡채 역시 숙채의 일종입니다. (사진 첨가)

많은 집이 명절에 이 음식을 해서 먹기도 하고 한정식으로 알려진 집에도 꽤 많이 등장합니다

There is japchae, which is known as a traditional Korean food. Japchae is also a type of sukchae. (adding a picture)

Many households make and eat this food on holidays, and it appears often in quite a few Korean restaurants.

Existe el japchae, que se conoce como una comida tradicional coreana. Japchae es también un tipo de sukchae. (añadir una imagen)

Muchos hogares preparan y comen esta comida en días festivos, y aparece a menudo en bastantes restaurantes coreanos.

잡채는 조선 말에 작성된 조리서에 소개되어 있습니다. 조선 시대에 이미 요리되어 먹었습니다. 그러나 통일된 조리법이 있었던 것은 아니었고 오늘날 잡채와도 많이 다른 음식이었습니다.

Japchae was introduced in a cookbook written in the late Joseon Dynasty. It was already cooked and eaten during the Joseon Dynasty. However, there was no unified recipe, and it was very different from today's japchae.

El Japchae fue introducido en un libro de cocina escrito a finales de la dinastía Joseon. Ya se cocinaba y se comía durante la dinastía Joseon. Sin embargo, no había una receta unificada, y era muy diferente del japchae actual.

오늘날 잡채에 들어가는 재료 중 조선시대와 가장 큰 차이는 당면(唐麵)입니다.

당면은 이름에서도 드러나듯이 중국이 원산지 입니다. 만주족이 아닌 한족의 음식이란 의미에서 '당'이라고 이름을 붙였다고 합니다.

Among the ingredients used in japchae today, the biggest difference from the Joseon Dynasty is dangmyeon.

As the name suggests, dangmyeon is native to China. It is said that it was named 'dang' in the sense of food from the Han Chinese, not the Manchurians.

Entre los ingredientes que se utilizan hoy en día en el japchae, la mayor diferencia con respecto a la dinastía Joseon es el dangmyeon.

Como su nombre indica, el dangmyeon es originario de China. Se dice que se denominó "dang" en el sentido de comida de los chinos Han, no de los manchurianos.

당면은 고구마나 감자의 전분 곧 녹말로 만듭니다. 중국에서는 펀탸오(粉條) 혹은 펀쓰(粉絲)라고 부릅니다.

Dangmyeon is made from the starch of sweet potatoes or potatoes. In China, it is called fentao or fenshi.

El dangmyeon se elabora con el almidón de las batatas o papas. En China se llama fentao o fenshi.

이것이 조선에 들어온 것은 19 세기 말입니다. 당시 조선으로 들어온 중국인들이 펀탸오 를 퍼뜨렸고 조선 사람들은 그것을 당면 이라고 불렀습니다.

It was at the end of the 19th century that it came to Joseon. At that time, the Chinese who came to Joseon introduced Puntiao, and the Joseon people called it dangmyeon.

Fue a finales del siglo XIX cuando llegó a Joseon. En esa época, los chinos que llegaron a Joseon introdujeron el Puntiao, y los joseonianos lo llamaron dangmyeon.

이 시대 당면은 주로 조선에서 영업을 하는 중국 음식점에서 소비가 되었습니다. 생각보다 많은 중국 음식점이 한국 사람들에게 인기가 있었고 당면도 꽤 많이 소비 되었다고 합니다.

During this period, dangmyeon was consumed mainly by Chinese restaurants operating in Joseon. More Chinese restaurants were popular with Koreans and quite a lot of dangmyeon was consumed.

Durante este periodo, el dangmyeon se consumía principalmente en los restaurantes chinos que operaban en Joseon. Más restaurantes chinos eran populares entre los coreanos y se consumía bastante dangmyeon.

1920 년대 들면 한국 요리책에 잡채를 나물에 한 종류로 분류하면서 당면을 사용하기 시작합니다.

In the 1920s, Korean cookbooks classified japchae as a type of namul and dangmyeon began to be used.

En la década de 1920, los libros de cocina coreanos clasificaron el japchae como un tipo de namul y se empezó a utilizar el dangmyeon.

그리고 이때에 간을 맞추는 양념으로 간장을 쓰는 데 일본에서 개량된 간장을 사용합니다. 한국에서는 이것을 '왜간장'이라고 불렀습니다. 일본에서 개량된 간장은 원래 조선에서 사용하던 간장보다 덜 짜면서 단맛은 더 강해서 단맛을 내는 요리에 많이 사용됩니다.

And at this time, soy sauce, which was improved in Japan, was used for seasoning. In Korea, this was called 'waeganjang'. The soy sauce improved in Japan was less salty than the soy sauce originally used in Joseon and has a stronger sweetness, so it was often used in sweet dishes.

Y en esta época, la salsa de soja, mejorada en Japón, se utilizaba como condimento. En Corea, esto se llamaba "waeganjang". La salsa de soja mejorada en Japón era menos salada que la salsa de soja utilizada originalmente en Joseon y tiene un dulzor más fuerte, por lo que se utilizaba a menudo en platos dulces.

이렇게 해서 만들어진 당면이 들어간 잡채가 점점 한국 사회에 자리 잡으면서 1970 년대 발행된 요리책에는 잡채를 궁중음식 중 숙채로 분류했습니다.

As japchae with dangmyeon became more and more established in Korean society, cookbooks published in the 1970s classified japchae as a sukchae among royal foods.

A medida que el japchae con dangmyeon se fue imponiendo en la sociedad coreana, los libros de cocina publicados en la década de 1970 clasificaron el japchae como un sukchae entre los alimentos de la realeza.

여러분들은 잡채를 먹어 봤나요? 저희 집에서는 자주 해먹습니다.

Have you tried japchae before? I make it often at home.

¿Has probado el japchae antes? Lo hago a menudo en casa.

한국 사람들이 채소를 먹는 방식 중에 쌈이 있습니다. 채소 중에서 입이 좀 큰 것 안에 밥이나 다른 반찬을 싸서 먹는 것을 '쌈'이라고 합니다. (사진 첨가)

One way Koreans eat vegetables is 'ssam'. Wrapping rice or other side dishes in slightly larger leaves amongst other vegetables is called 'ssam'. (adding a picture)

Una forma de comer verduras de los coreanos es el 'ssam'. Envolver el arroz u otras guarniciones en hojas un poco más grandes entre otras verduras se llama 'ssam'. (añadir una imagen)

상추, 배추, 깻잎 등 여러가지를 쌈으로 활용하고 더 나아가서 김, 미역, 다시마 같은 해초류도 활용합니다

We use lettuce, cabbage, and sesame leaves as 'ssam', and furthermore, we use seagrass such as gim, seaweed, and kelp.

Usamos lechuga, col y hojas de sésamo como 'ssam', y además, utilizamos hierbas marinas como el gim y algas.

조선시대 기록을 보면 집집마다 상추를 심는 이유가 쌈을 먹기 위함이라고 되어있습니다. 그만큼 조선시대에도 상추 사람은 많은 사람들이 좋아하는 음식이었습니다.

According to records of the Joseon Dynasty, the reason why each house plants lettuce was to eat ssam. Even in the Joseon Dynasty, people liked lettuce.

Según los registros de la Dinastía Joseon, la razón por la que cada casa planta lechuga era para comer ssam. Incluso en la Dinastía Joseon, a la gente le gustaba la lechuga.

밭일을 하던 농부들은 푸성귀를 따다 된장을 발라 쌈을 먹기도 했을 만큼 쌈은 사람들의 삶 안에 깊이 자리를 했습니다.

Ssam became an integral part of the lives of the people, as farmers even ate ssam with doenjang and vegetables.

El ssam se convirtió en una parte integral de la vida de la gente, ya que los agricultores incluso comían ssam con doenjang y verduras.

요즘에는 고기를 먹으면서 건강을 생각해서 고기를 채소로 싸먹는 사람들도 많습니다. 그래서 한국에서 고기를 파는 음식점에는 대부분 쌈으로 먹을 수 있는 채소가 제공됩니다.

또한 쌈밥이라고 해서 채소와 고추장, 된장이 푸짐하게 제공되는 식사도 따로 판매됩니다. 한 번 경험해보기 바랍니다.

These days, there are many people who wrap meat with vegetables for their health while eating meat. Therefore, most restaurants in Korea that serve meat also have vegetables that can be eaten as ssam.

In addition, you can find a restaurant that has a meal called ssambap with plenty of vegetables, gochujang, and doenjang. I hope you can experience it.

Hoy en día, hay mucha gente que envuelve la carne con verduras por su salud al comer carne. Por eso, la mayoría de los restaurantes de Corea que sirven carne también tienen verduras que se pueden comer como ssam.

Además, puedes encontrar un restaurante que tiene una comida llamada ssambap con muchas verduras, gochujang y doenjang. Espero que puedas experimentarlo.

이 밖에도 중요하고 맛있는 부식들이 좀 더 있습니다. 다음 시간에 몇 가지를 더 배우고 다음 주제로 넘어가겠습니다.

There are more important and delicious busik. Let's learn a few more things in the next lecture and move on to the next topic.

Hay más busik importantes y deliciosos. Aprendamos algunas cosas más en la próxima conferencia y pasemos al siguiente tema.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes.

SCRIPT 6.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

이번 시간이 한국 사람들이 좋아하는 부식에 대해 공부하는 마지막 시간입니다.

This is the last time to study busik that Koreans like.

Esta es la última vez que estudiaremos el busik que les gusta a los coreanos.

한국에서 등산을 가면 등산로 입구에 음식점이 꽤 많은데 음식점에 들어가 보면 묵이라는 요리가 있고, 많은 사람들이 이를 술안주로도 좋아합니다.

집에서도, 식당에서도 묵은 반찬으로 꽤 많이 나오고 식감도 괜찮습니다. 물론, 물컹한 것을 싫어하면 문제가 됩니다.

When you go hiking in Korea, there are quite a few restaurants at the entrance of the hiking trail, and when you go into the restaurant, there is a dish called 'muk', and many people like it as a side dish for alcohol.

Muk comes out as a side dish quite often at home and restaurants, and the texture is nice. Of course, it will be a problem if you don't like mushy textures.

Cuando vas de excursión en Corea, hay bastantes restaurantes a la entrada de la ruta de senderismo, y cuando entras en el restaurante, hay un plato llamado "muk", y a mucha gente le gusta como acompañamiento del alcohol.

El muk sale como guarnición bastante a menudo en casa y en los restaurantes, y la textura es agradable. Por supuesto, será un problema si no te gustan las texturas pastosas.

묵은 곡물이나 열매 안에 들어있는 전분을 물에 풀어서 풀처럼 쑤어서 응고시킨 음식 입니다. 녹두로 만든 것이 청포묵이고 도토리로 만든 것이 도토리묵, 메밀로 만든 것이 메밀묵입니다. 이 세 가지가 가장 대표적인 묵입니다. (사진 첨가)

'Muk' is a food made by dissolving the starch in grains or fruits in water and then coagulating it.

'Cheongpomuk' is made from mung beans, 'dotorimuk' is made from acorn, and 'memilmuk' is made from buckwheat. These three are the main ones.

'Muk' es un alimento que se elabora disolviendo el almidón de los granos o las frutas en agua y coagulándolo después.

El 'Cheongpomuk' se elabora con judías, el 'dotorimuk' con bellota y el 'memilmuk' con trigo sarraceno. Estos tres son los principales.

묵은 그냥 묵 자체로만 먹을 수도 있고 채소와 함께 양념간장으로 무쳐서 먹을 수도 있습니다. 다만 묵은 저장성이 없으므로 만들어서 바로 먹어야 합니다.

You can eat 'muk' only with 'muk' itself, or you can eat it with seasoned soy sauce with vegetables. However, 'muk' is not storable, so you have to make it and eat it right away.

Se puede comer el 'muk' sólo con el propio 'muk', o se puede comer con salsa de soja sazonada con verduras. Sin embargo, el 'muk' no se conserva, por lo que hay que prepararlo y comerlo enseguida.

녹두로 만든 청포묵은 다음에 공부할 계절 음식 하고도 관련이 있습니다. 조선 후기 까지만 해도 녹두묵을 봄에 먹는 전통이 있었다고 합니다. 녹두가 열을 가라앉히는 식품이라고 여겨져서 날이 더위지기 시작하는 늦봄에 먹는 음식이 되었습니다.

Cheongpomuk made from mung beans is also related to the seasonal food that we will study later. Until the late Joseon Dynasty, there was a tradition of eating cheongpomuk in spring. Mung beans were considered a food that lowers heat, so it became a food eaten in late spring when the weather started to get hotter.

El cheongpomuk elaborado con judías también está relacionado con la comida de temporada que estudiaremos más adelante. Hasta finales de la dinastía Joseon, existía la tradición de comer cheongpomuk en primavera. Las judías se consideraban un alimento que rebaja el calor, por lo

que se convirtió en un alimento que se comía a finales de la primavera, cuando el tiempo empezaba a ser más caluroso.

또한 녹두가 열로 인한 독을 풀어준다고 하여 술독을 없애 준다고도 여겨졌습니다. 이로 인해 술안주로도 많이 먹었다고 합니다.

It was also thought that mung beans relieve the poison caused by cold, thereby eliminating the poison of alcohol. Because of this, they ate it a lot as a side dish for alcohol.

También se pensaba que las judías alivian el veneno causado por el frío, eliminando así el veneno del alcohol. Por ello, la comían mucho como acompañamiento del alcohol.

청포묵을 초간장으로 무친 것을 탕평채라고 합니다. (사진 첨가)

Tangpyeongchae is cheongpomuk mixed with choganjang *(Korean vinegar soy sauce)*.

Tangpyeongchae es cheongpomuk mezclado con choganjang (salsa de soja en vinagre coreana).

탕평채는 청포묵을 계란 지단과 채소, 김과 함께 무침 음식입니다. 조선의 영조 왕 때 당파 싸움이 심해지자 탕평책을 편 영조가 신하들과 당쟁 중지를 논의하며 사색당파를 상징하는 네 가지 색깔의 녹두묵 무침을 먹은 것에서 유래했다고 알려져 있습니다.

Tangpyeongchae is a food cooked with egg garnish, vegetables, and seaweed. It is known to have originated from a story that King Yeongjo, who organized the Tangpyeong policy during the reign of King Yeongjo of Joseon Dynasty, ate four colors of cheongpomuk symbolizing the four colors of the parties while discussing the suspension of the party dispute with his servants.

El Tangpyeongchae es un alimento cocinado con guarnición de huevo, verduras y algas. Se sabe que tiene su origen en una historia según la cual el rey Yeongjo, que organizó la política de Tangpyeong durante el reinado del rey Yeongjo de la dinastía Joseon, comió cuatro colores de cheongpomuk que simbolizaban los cuatro colores de los partidos mientras discutía con sus sirvientes la suspensión de la disputa de los partidos.

이번에는 도토리 묵에 대해 알아봅시다. 도토리는 보통 다람쥐 같은 산짐승이 먹는 열매입니다. 그런데 이것을 묵으로 만들어 먹으면 또 다른 맛이 있습니다. (사진 첨가)

Now let's talk about dotorimuk. Acorns are usually the fruits eaten by mountain animals like squirrels. But, if you make muk out of this, there is another taste. (adding a picture)

Ahora hablemos del dotorimuk. Las bellotas suelen ser los frutos que comen los animales de montaña, como las ardillas. Pero, si se hace muk de esto, tiene otro sabor. (añadiendo una imagen)

조선시대에는 생각보다 많은 도토리를 활용한 음식이 있었다고 합니다. 주로 8 월과 9 월 사이에 도토리를 따서 껍질을 벗기고 갈아서 채로 거르고 그 가루에 물을 끓여 풀을 쑤어 묵을 만들면 도토리묵이 됩니다. 이 도토리묵은 간장을 쳐서 먹거나 김치국과 같이 먹어도 좋습니다.

During the Joseon Dynasty, there were more foods made from acorn acorns than expected. Usually between August and September, acorns are picked, peeled, grinded, filtered, and boiled with water to make dotorimuk. This dotorimuk can be eaten with soy sauce or kimchi soup.

Durante la dinastía Joseon, había más alimentos elaborados con bellotas de lo esperado. Normalmente, entre agosto y septiembre, las bellotas se recogen, se pelan, se muelen, se filtran y se hierven con agua para hacer dotorimuk. Este dotorimuk se puede comer con salsa de soja o sopa de kimchi.

조선 시대 사람들은 추수를 끝낸 후 계절이 늦가을로 접어들 때면 산으로 가서 도토리를 줍는 것이 빼놓을 수 없는 계절 행사였다고 합니다. 도토리는 반드시 창고에 저장해 놓아야 하는 곡식이었습니다.

For people in the Joseon Dynasty, it was an indispensable seasonal event to go to the mountains and pick up acorns when the season entered late autumn after the harvest. Acorns were grains that needed to be stored in warehouses.

Para la gente de la dinastía Joseon, era un acontecimiento estacional indispensable ir a las montañas y recoger bellotas cuando la estación entraba en el otoño tardío después de la cosecha. Las bellotas eran granos que debían ser almacenados en depósitos.

한국인들이 겨울철에 가장 즐겨먹던 간식 중 하나가 메밀묵입니다. 메밀은 가을에 심어 겨울이 시작될 무렵까지 짧은 기간 동안에 수확할 수 있는 작물입니다. 메밀을 수확할 무렵이면 시골에서는 겨울나기 준비를 하면서 메밀로 묵도 쓰고 국수도 뽑으며 전병을 붙이고 떡도 찌는 등 갖가지 음식을 마련했습니다.

Memilmuk was one of the most enjoyed snacks for Koreans in winter. Buckwheat is a crop that can be planted in the fall and harvested for a short period of time until winter begins. By the time buckwheat was harvested, the countryside made a variety of foods, including memilmuk, noodles, crepe, and steamed rice cakes made from buckwheat while preparing for winter.

El memilmuk era uno de los aperitivos más disfrutados por los coreanos en invierno. El trigo sarraceno es un cultivo que puede plantarse en otoño y cosecharse durante un corto periodo de tiempo hasta que comienza el invierno. Cuando se cosechaba el trigo sarraceno, el campo hacía una variedad de alimentos, como memilmuk, fideos, crepes y pasteles de arroz al vapor hechos con trigo sarraceno mientras se preparaba para el invierno.

예전 영남 지방에서는 일년을 마무리하는 섣달 그믐날 메밀묵으로 도깨비를 대접했다고 합니다. 충청도를 비롯한 경남과 전남에서는 정월 초하루부터 대보름 사이에 마을에서 동제(洞祭)를 지내는데 이때도 메밀묵을 준비해서 신랑과 도깨비들을 대접했다고 합니다.

In the past, in the Yeongnam region, there is a folklore that memilmuk was served to Dokaebis on New Year's Eve, at the end of the year. In Gyeongsangnam-do and Jeollanam-do, including Chungcheong-do, Dongje Festival is held in villages between the first and fifteenth of January, and it is said that they prepared memilkmuk to be served for grooms and Dokaebis.

En el pasado, en la región de Yeongnam, existe el folclore de que el memilmuk se servía a los Dokaebis en la víspera de Año Nuevo, al final del año. En Gyeongsangnam-do y Jeollanam-do, incluyendo Chungcheong-do, el Festival Dongje se celebra en los pueblos entre el 1 y el 15 de enero, y se dice que se preparaba memilkmuk para ser servido a los novios y Dokaebis.

왜 도깨비들에게 메밀을 대접했을까요? 메밀은 옛날부터 서민들이 주로 먹던 음식입니다. 서민들은 벼농사를 끝낸 후 짧은 시간 수확할 수 있는 메밀을 통해 식량의 부족함을 채우려 했습니다.

Why did they serve buckwheat to the Dokaebis? Buckwheat is a food that ordinary people have eaten for a long time. After finishing rice farming, the people tried to fill a food shortage through buckwheat that could be harvested for a short time.

¿Por qué servían trigo sarraceno a los Dokaebis? El alforfón es un alimento que la gente común consume desde hace mucho tiempo. Después de terminar de cultivar el arroz, la gente trató de suplir la escasez de alimentos mediante el trigo sarraceno, que se podía cosechar durante poco tiempo.

도깨비도 굉장히 서민적인 존재입니다. 전래동화의 도깨비는 무서운 존재이지만 동시에 친근한 존재로 묘사됩니다. 그렇기 때문에 가장 친근하게 느낀 도깨비에게 서민들의 음식인 메밀을 대접한 게 아닌가 그렇게 해석합니다.

Dokaebis are also a very common being. The Dokaebis of traditional fairy tales are described as scary but friendly beings at the same time. That's why they served buckwheat, a food for the common people, to the Dokaebis who they felt were the most friendly.

Los Dokaebis son también seres muy campechanos. Los Dokaebis de los cuentos tradicionales se describen como seres temibles pero amistosos al mismo tiempo. Por eso servían trigo sarraceno, un alimento para la gente común, a los Dokaebis que consideraban más amistosos.

마지막으로 빈대떡에 대해서 공부해 봅시다. 옛날 한국 가요 중에 "돈 없으면 집에 가서 빈대떡이나 부쳐 먹지"라는 노래 가사가 있습니다. 빈대떡이 싼 음식이었기에 이런 노래 가사가 있습니다.

Lastly, let's study about bindaetteok. In an old Korean song, there is a lyric saying, "If you don't have money, go home and cook bindaetteok." There is such a lyric because bindaetteok was a cheap food.

Por último, estudiemos sobre el bindaetteok. En una antigua canción coreana, hay una letra que dice: "Si no tienes dinero, vete a casa y cocina bindaetteok". Existe dicha letra porque el bindaetteok era una comida barata.

이 음식이 어디서부터 비롯 되었는지 잘 모릅니다. 기록에 따르면 조선 중기 이후에는 있었던 것으로 보입니다. 녹두를 이용해서 만든 것이고 궁중 연회에서 사용되었다고도 합니다. (사진 첨가)

We don't know where this food originated. According to the records, it seems to have existed since the middle of the Joseon Dynasty. It is said to have been made from mung beans and used at court banquets. (adding a picture)

No sabemos cuál es el origen de este alimento. Según los registros, parece que existe desde mediados de la dinastía Joseon. Se dice que se elaboraba con judías mungo y se utilizaba en los banquetes de la corte. (añadir una imagen)

일제 강점기에는 사람들이 왕래가 많은 거리에서 빈대떡을 팔아 생계를 꾸리는 사람들이 많았다고 합니다. 이렇게 할 수 있었던 것은 빈대떡이 특별한 조리 기술이 없어도 만들 수 있었고 당시 녹두의 값이 쌀에 비해 월등히 쌌기 때문입니다. 지금은 녹두가 이렇게 싸지 않습니다.

It is said that during the Japanese colonial period, many people made a living by selling bindaetteok on streets where there were many people coming and going. The reason they were able to do this was that bindaetteok could be made without special cooking techniques, and the price of mung beans at that time was much cheaper than rice. Mung beans are not that cheap now.

Se dice que durante el periodo colonial japonés, muchas personas se ganaban la vida vendiendo bindaetteok en las calles donde había mucha gente yendo y viniendo. La razón por la que podían hacerlo era que el bindaetteok podía hacerse sin técnicas especiales de cocción, y el precio de las alubias mungo en aquella época era mucho más barato que el del arroz. Ahora las judías mungo no son tan baratas.

일본으로부터 해방 직후에는 빙자떡이라고도 하였습니다. 빈대떡은 오늘날 명절에도 가족들이 함께 만들고 먹고 술안주로도 애용을 하고 있습니다.

서울에 있는 광장시장에 가면 아주 맛있는 빈대떡을 맛볼 수 있습니다.

Immediately after liberation from Japan, it was also called Bingjatteok. Even on today's holidays, bindaetteok is made, eaten together by families, and is a favorite as a side dish for alcohol.

If you go to Gwangjang Market in Seoul, you can taste a very delicious bindaetteok.

Después de la liberación de Japón también se le llamó Bingjatteok. Incluso en los días festivos de hoy, el bindaetteok se hace, se come en familia y es el favorito como acompañamiento de las bebidas alcohólicas.

Si se va al mercado de Gwangjang, en Seúl, se puede probar un bindaetteok muy delicioso.

어떻습니까? 한국 음식에는 전통과 현대가 절묘하게 결합되어 있다고 느껴지지 않나요?

앞으로도 이런 것을 볼 것입니다. 또한 가끔 음식과 관계된 종교 이야기도 나오지요? 이에 대해 뒤에서 본격적으로 다룰 기회가 있을 것입니다. 계속 흥미를 갖고 들어주세요.

What do you think? Don't you feel that tradition and modernity are exquisitely combined in Korean food?

We will continue to see things like this. Also, sometimes there are talks about food-related religions, right? There will be a chance to talk about this in earnest later. Please continue to listen with interest.

¿Qué opinas? No te parece que tradición y modernidad se combinan exquisitamente en la comida coreana?

Seguiremos viendo cosas así. Además, a veces se habla de religiones relacionadas con la comida, ¿no? Ya habrá ocasión de hablar de esto en serio más adelante. Por favor, sigan escuchando con interés.

다음 4 강은 차, 과자 등 또 다른 음식들을 만나는 시간입니다.

We will study other foods such as tea and snacks in the next fourth lecture.

Estudiaremos otros alimentos como el té y los aperitivos en la próxima cuarta conferencia.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

9-4. 떡 / RICE CAKES / PASTELES DE ARROZ

SCRIPT 1.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will lecture to you on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les voy a dar una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

지난 강의가 한국 음식의 주식과 부식에 대한 것이었다면, 오늘은 간식 종류들입니다. 더불어 맨 마지막은 한국인이 사랑하는 고기 요리로 마무리 하려 합니다

In the last lecture we studied jusik and busik of Korean food, and today's lecture is about snack. And at the very end, we're going to wrap up with some meat dishes that Koreans love.

En la última clase estudiamos el jusik y el busik de la comida coreana, y la clase de hoy trata de los aperitivos. Y al final, vamos a terminar con algunos platos de carne que les gustan a los coreanos.

복습을 해봅시다. 한국 음식 중 가장 중요한 것이 밥이라면, 밥처럼 쌀로 만든 가장 대표적인 간식은?

정답은 떡입니다. 한국에서 떡의 인기는 매우 높습니다. 제일 먼저 떡부터 공부해봅시다.

Let's review the last lecture. If bap is the most important Korean food, what is the most typical snack made from rice like bap?

The answer is tteok *(rice cakes)*. Rice cakes are very popular in Korea. Let's study rice cakes first.

Repasemos la última conferencia. Si el bap es el alimento coreano más importante, ¿cuál es el dulce más típico hecho de arroz como el bap?

La respuesta es el tteok (pasteles de arroz). Los pasteles de arroz son muy populares en Corea. Estudiemos primero los pasteles de arroz.

언제부터 한국에서 떡을 만들고 먹기 시작했는지는 잘 모릅니다. 그러나 유물들을 통해 추정해 보건대 청동기 시대부터 떡을 만들어 먹은 것 같습니다

We don't know when we started making and eating rice cakes in Korea. However, based on the relics, it seems that rice cakes have been made and eaten since the Bronze Age.

No sabemos cuándo empezamos a hacer y comer pasteles de arroz en Corea. Sin embargo, basándonos en las reliquias, parece que los pasteles de arroz se elaboran y comen desde la Edad de Bronce.

우리가 앞에서 공부하며 이야기했던 '시루'라는 단어를 기억하시나요 시루는 물을 끓여 올라오는 증기로 곡식을 익히는 조리 용구입니다. 이를 위해 바닥에 구멍이 숭숭 뚫려 있습니다. (사진 첨가)

Do you remember the word 'siru' that I mentioned earlier? A siru is a cooking tool that cooks grain with steam by boiling water. For this purpose, there are holes on the bottom of the siru. (see a photo)

¿Recuerdas la palabra 'siru' que he mencionado antes? Un siru es un utensilio de cocina que cocina el grano con vapor mediante la ebullición del agua. Para ello, hay agujeros en la parte inferior del siru. (ver foto)

중국에서는 밀가루가 보급되기 이전에 쌀, 기장, 조, 콩, 등으로 떡을 만들었다고 합니다. 이렇게 만든 떡은 이(餌)라고 표기하고 밀가루로 만든 음식은 병(餠)이라고 표시한다고 합니다. 역시 지난번에도 말한 것처럼 시루를 이용해서 수증기로 익혀 내는 방법을 '찐다'고 하는데 이렇게 만드는 떡 말고도 다른 방식으로 만드는 여러 종류의 떡이 있습니다.

In China, rice cakes were made from rice, proso millet, foxtail millet, beans, etc. before wheat flour was distributed. It is said that the rice cakes made from these grains are marked as a 'lee' and foods made with wheat flour are marked as a 'byeong'. Also, as I mentioned last time, the method of cooking with steam using a siru is called 'steaming', but there are various types of rice cakes made in other ways other than this.

En China, las tortas de arroz se hacían con arroz, mijo proso, mijo cola de zorro, judías, etc. antes de que se distribuyera la harina de trigo. Se dice que las tortas de arroz hechas con estos granos se marcan como "lee" y los alimentos hechos con harina de trigo se marcan como "byeong". Además, como mencioné la última vez, el método de cocción con vapor usando un siru se llama 'vapor', pero hay varios tipos de pasteles de arroz hechos de otras formas distintas a ésta.

쪄서 만드는 대표적인 것으로는 백설기가 있습니다. 백설기는 쌀가루로 만든 떡으로써 아이들이 태어나서 백일, 첫 해가 된 돌에 아이들이 계속 잘 크기를 바라는 마음에서 벌이는 잔치에 나오는 떡입니다. 하얀 색이 갖는 깨끗하고 순수함이 아이들의 미래를 축복해 주리라 믿는 듯합니다. (사진 첨가)

A typical example of it is baekseolgi. Baekseolgi is a rice cake made from rice flour, which is served at feasts for children to continue to grow up well on the 100th day or first year after they are born. They seem to believe that the cleanliness and pureness of white color will bless the children's future. (photo attached)

Un ejemplo típico es el baekseolgi. El baekseolgi es un pastel de arroz hecho con harina de arroz, que se sirve en los banquetes para que los niños sigan creciendo bien en el centésimo día o primer año después de su nacimiento. Parece que creen que la limpieza y la pureza del color blanco bendecirán el futuro de los niños. (foto adjunta)

한국의 전통 풍습 중에는 집안에 있는 신들에게 드리는 고사가 있습니다. 고사에는 붉은 팥으로 이뤄진 시루떡을 씁니다. 팥죽에서도 이야기했듯 팥은 나쁜 힘, 귀신을 쫓는 힘이 있어서 그렇습니다. 고사와 관련해서는 나중에 좀 더 자세히 공부하도록 하겠습니다.

Among the traditional customs in Korea, there is an ancestral rite given to the gods in the house. A siru-tteok made from red beans is used for the rite. As I said in the porridge part, red beans are believed to expel negative power and ghosts. We will talk more about the rite later.

Entre las costumbres tradicionales de Corea, hay un rito ancestral que se da a los dioses en la casa. Para el rito se utiliza un siru-tteok hecho con judías rojas. Como dije en la parte de las gachas,

se cree que las judías rojas expulsan el poder negativo y los fantasmas. Más adelante hablaremos del rito.

앞에서 말한 떡은 쫀득한 맛, 찰기라고 하는 그런 맛은 없습니다. 그래서 찰기있게 만든 떡이 '치는 떡'입니다.

Siru-tteok, which we just learned about earlier, has no so-called chewy or sticky taste. Instead, there is a sticky rice cake, called a 'pounded rice cake'.

El siru-tteok, que acabamos de conocer antes, no tiene el llamado sabor masticable o pegajoso. En su lugar, hay un pastel de arroz pegajoso, llamado "pastel de arroz machacado".

찹쌀이나 쌀가루를 쪄서 뜨거울 때 절구에 넣고 공이(방망이)로 여러 번 치면 떡에 끈끈한 성질이 생깁니다. 이렇게 만든 떡으로는 인절미와 절편이 대표적이며 씹어서 먹는 맛이 있습니다. (사진 첨가)

If you steam glutinous rice or rice flour, put it in a mortar while it is hot, and pound it several times with a pestle to create the sticky nature of the rice cake. The typical rice cakes made in this way are injeolmi and jeolpyeon, and they are delicious to chew. (photo attached)

Si se cuece al vapor el arroz glutinoso o la harina de arroz, se pone en un mortero mientras está caliente y se machaca varias veces con un mortero para crear la naturaleza pegajosa del pastel de arroz. Los pasteles de arroz típicos hechos de esta manera son el injeolmi y el jeolpyeon, y son deliciosos de masticar. (foto adjunta)

떡을 만드는 또 다른 방식은 반죽을 만들어서 그 안에 여러 가지 재료를 넣고 익히는 떡입니다. 이것을 '빚어서 만든다'라고 하고 그렇게 만든 떡은 '빚는 떡'이라 합니다.

Another way to make rice cakes is to make a dough, put various ingredients on it, and cook it. This is called 'making it by kneading it', and the rice cakes made in this way are called a 'kneaded rice cake'.

Otra forma de hacer pasteles de arroz es hacer una masa, ponerle varios ingredientes y cocinarla. A esto se le llama 'hacerla amasando', y los pasteles de arroz hechos de esta manera se llaman 'pastel de arroz amasado'.

대표적인 '빚는 떡'은 송편 입니다. 음력으로 8 월 보름은 추석이라고 하는 동아시아의 최대 명절 중 하나입니다. 이때 한국에서는 송편을 먹습니다. 밥할 때 쓰는 멥쌀가루를 익 반죽하여 콩, 깨, 밤 등을 넣고 조개 모양으로 빚어서 시루에 솔잎을 깔아 쪄내는 떡입니다. (사진 첨가)

Songpyeon is a typical 'kneaded rice cake'. The full moon in August on the lunar calendar is one of the biggest holidays in East Asia called Chuseok. Songpyeon is eaten in Korea at this time. It is a rice cake made by kneading glutinous rice flour used for bap, adding beans, sesame seeds,

chestnuts, etc., forming it in the shape of a shell, and steaming it with pine needles on the steamer. (photo attached)

El Songpyeon es un típico "pastel de arroz amasado". La luna llena de agosto del calendario lunar es una de las mayores fiestas de Asia Oriental, llamada Chuseok. El Songpyeon se come en Corea en esta época. Es un pastel de arroz que se elabora amasando la harina de arroz glutinoso que se utiliza para el bautismo, añadiendo judías, semillas de sésamo, castañas, etc., dándole forma de concha y cocinándolo al vapor con agujas de pino en la vaporera. (foto adjunta)

예전에는 송편을 예쁘게 만들어야 예쁜 딸을 낳는다는 이야기를 하면서 누가 더 송편을 예쁘게 만드는가 서로 경쟁 하기도 했습니다.

In the past, people used to compete to make Songpyeon prettier, saying that making songpyeon pretty gives birth to a pretty daughter.

En el pasado, la gente solía competir para hacer más bonito el Songpyeon, diciendo que hacer bonito el songpyeon da lugar a una hija bonita.

중국 사람들은 추석에 보름달을 닮은 월병을 먹습니다. 월병은 이름도 '달떡'이라는 뜻입니다. 일본도 달의 둥근 모양을 닮은 떡을 만들어 먹는다고 합니다

Chinese people eat wolbyeong that resembles a full moon on Chuseok. Wolbyeong literally means 'daltteok *(moon rice cake)*' in Korean. Japanese people also make and eat rice cakes that resemble the round shape of the moon.

Los chinos comen wolbyeong que se asemeja a la luna llena en Chuseok. Wolbyeong significa literalmente "daltteok (pastel de arroz en forma de luna)" en coreano. Los japoneses también hacen y comen pasteles de arroz que se asemejan a la forma redonda de la luna.

이에 비해 한국에서는 추석 때 둥근 달 모양과는 관련이 없는 송편이라는 떡을 먹습니다

On the other hand, in Korea, people eat rice cakes called Songpyeon that are not related to the round shape of the moon during Chuseok.

Por otro lado, en Corea se comen pasteles de arroz llamados Songpyeon que no están relacionados con la forma redonda de la luna durante el Chuseok.

그럼 왜 한국은 보름달과 관련없는 송편을 먹을까요? 옛 자료들을 살펴보면 원래 송편은 추석보다는 다른 명절에 더 자주 먹었다고 합니다. 그런데 최근에 와서 쌀을 수확하게 된 추석에 쌀로 만든 송편을 조상들에게 바치는 것이 타당하다고 여긴 것으로 보입니다. 송편이 추석 음식의 주인공으로 자리 잡은 것도 아주 옛날의 일은 아닙니다.

Then, why do Koreans eat Songpyeon that is not related to the shape of a full moon? Looking at the old records, Songpyeon was originally eaten more often on other holidays than Chuseok. However, it seems reasonable to dedicate rice-based songpyeon to ancestors on Chuseok, when rice was recently harvested. It was not a very long time ago that Songpyeon became the main food of Chuseok.

Entonces, ¿por qué los coreanos comen Songpyeon que no está relacionado con la forma de la luna llena? Mirando los registros antiguos, el Songpyeon se comía originalmente con más frecuencia en otras fiestas que en Chuseok. Sin embargo, parece razonable dedicar el songpyeon a base de arroz a los antepasados en Chuseok, cuando el arroz se ha cosechado recientemente. No hace mucho tiempo que el songpyeon se convirtió en la comida principal del Chuseok.

마지막으로 떡 이야기 하나 더 하겠습니다.

13 세기 말인 고려 충렬왕 때 '쌍화점' 이라는 노래가 만들어졌습니다. 같은 제목의 영화도 몇 년 전에 만들어진 바가 있습니다.

Lastly, I will tell you one more story about rice cakes. At the end of the 13th century, a song called 'ssanghwajeom' was created during the reign of King Chungnyeol of Goryeo. A movie of the same title was also released a few years ago.

Por último, les contaré una historia más sobre los pasteles de arroz. A finales del siglo XIII, se creó una canción llamada "ssanghwajeom" durante el reinado del rey Chungnyeol de Goryeo. Hace unos años también se estrenó una película con el mismo título.

이 노래의 내용을 보면 중앙아시아 출신 사람이 운영하는 가게에 '쌍화'라는 음식을 사러 갔는데 주인이 손목을 잡으며 유혹했다는 내용입니다. 그런데 여기에 나오는 쌍화가 뭘까요?

According to the lyrics of this song, it is about going to a store owned by a person from Central Asia to buy a food called 'ssanghwa', and the owner seduces him by grabbing his wrist. But what's the ssanghwa here?

Según la letra de esta canción, se trata de ir a una tienda propiedad de una persona de Asia Central para comprar un alimento llamado 'ssanghwa', y el dueño le seduce agarrándolo de la muñeca. ¿Pero qué es el ssanghwa aquí?

쌍화는 중국 위구르족이 먹던 음식이었을 가능성이 있습니다. 이 음식은 밀가루를 발효시켜 부풀려 먹는 중국식 만두의 가까운 음식으로 보입니다. 조선 말기의 기록에 보면 '상화'라는 떡이 있다고 하는데, 이는 밀가루에 효모를 넣어 발효시켜 만든 떡이라고 표현하고 있습니다.

It is possible to see that Ssanghwa was a food eaten by the Chinese Uighurs. This food seems to be close to Chinese dumplings that are puffed up by fermenting flour. According to records

from the late Joseon Dynasty, there is a rice cake called Ssanghwa, which was described as a rice cake made by fermenting flour with yeast in it.

Se puede ver que el Ssanghwa era un alimento consumido por los igures chinos. Este alimento parece estar cerca de las albóndigas chinas que se inflan mediante la fermentación de la harina. Según los registros de finales de la dinastía Joseon, existe un pastel de arroz llamado Ssanghwa, que se describía como un pastel de arroz hecho mediante la fermentación de harina con levadura.

이와 비슷하게 쌀가루를 발효시켜 빵처럼 만든 떡이 바로 증편입니다 이는 증병이라고도 하는데 상화처럼 막걸리를 넣어 발효시켜 만듭니다 그래서 이 떡을 술떡이라고도 부릅니다 술을 넣어 발효시켰기 때문에 여름철에 쉽게 상하지 않아서 여름철에 먹었다고 합니다. (사진 첨가)

Similarly, the rice cake made like bread by fermenting rice flour is a Jeungpyeon. This is also called a Jeungbyeong, and it is made by fermenting Makgeolli *(rice wine)* like Ssanghwa. That's why this rice cake is called a Sultteok *(alcohol rice cake)*. Because it was fermented with alcohol, it didn't get spoiled easily in the summer, so it was often eaten in the summer. (photo attached)

Del mismo modo, la torta de arroz hecha como pan mediante la fermentación de la harina de arroz es un Jeungpyeon. También se llama Jeungbyeong, y se hace fermentando Makgeolli (vino de arroz) como Ssanghwa. Por eso este pastel de arroz se llama Sultteok (pastel de arroz con alcohol). Al estar fermentado con alcohol, no se estropeaba fácilmente en verano, por lo que se solía comer en verano. (foto adjunta)

술떡, 이름이 참 좋지 않습니까? 우리 수업에서 술에 대해서도 공부하는 시간이 있을 것입니다. 기대해주기 바랍니다.

Sultteok. Isn't the name so nice? There will be time to study alcohol in our class. Please look forward to it.

Sultteok. ¿No es el nombre tan bonito? Habrá tiempo para estudiar el alcohol en nuestra clase. Por favor, espéralo.

오늘 배웠듯이 떡은 아주 오래 전부터 한국 사람들과 함께 했습니다. 그러다 보니 이와 관련된 풍습도 있고 속담도 있습니다. 이에 대해서는 다음 시간에 조금 알아보겠습니다.

As we learned today, rice cakes have been with Koreans for a long time. So there are customs and proverbs related to this. We'll talk a little bit about this next time.

Como hemos aprendido hoy, los pasteles de arroz acompañan a los coreanos desde hace mucho tiempo. Así que hay costumbres y proverbios relacionados con esto. La próxima vez hablaremos un poco de esto.

다음 시간은 또한 한국의 과자에 대해 공부해 보겠습니다. 역시 맛있는 음식들이 나옵니다.

We will also study Korean snacks in the next lecture. As expected, delicious food will be served.

También estudiaremos los aperitivos coreanos en la próxima conferencia. Como era de esperar, se servirá una comida deliciosa.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

SCRIPT 2.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y voy a dar una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

앞 강의에서 떡에 대해 많이 배웠지요? 조금 더 공부하고 마무리 합시다.

떡은 매일 먹는 음식이 아니고 명절이나 잔치 제사에 올리는 음식이기에 관련된 풍습이 많습니다

We learned a lot about rice cakes in the last lecture, right? Let's study a little more and wrap up.

There are many traditional customs related to rice cakes because they are not eaten every day, but for holidays or feast ceremonies.

Hemos aprendido mucho sobre los pasteles de arroz en la última clase, ¿verdad? Estudiemos un poco más y terminemos.

Hay muchas costumbres tradicionales relacionadas con los pasteles de arroz porque no se comen todos los días, sino para las fiestas o ceremonias festivas.

떡으로 악귀를 쫓거나 액운도 물리치고 운세 점을 치기도 했다고 합니다. 고려시대에는연초에 쑥으로 만든 쑥떡을 먹으면 악귀를 쫓는다고 해서 많은 사람들이 먹었다는 기록이 있습니다.

It is said that rice cakes were used to expel demons and bad luck and to do fortune-telling. During the Goryeo Dynasty, there are records that many people ate mugwort rice cakes at the beginning of the year because they were believed to expel demons.

Se dice que los pasteles de arroz se utilizaban para expulsar a los demonios y la mala suerte y para hacer adivinación. Durante la dinastía Goryeo, hay registros de que mucha gente comía pasteles de arroz de artemisa a principios de año porque se creía que expulsaban a los demonios.

정월 대보름날에는 마을 사람들이 모은 쌀로 가루를 내어 각기 자기 몫을 받아 그 밑에 이름을 적은 종이를 깔고 시루에서 떡을 만듭니다. 그때 그 떡이 제대로 안 익으면 운수가 나쁘고 알맞게 익으면 운수가 좋다라고 생각을 했습니다.

On the fifteenth day of the first lunar month, the villagers ground rice that they gathered, received each of their share, laid paper with their names written on it, and made rice cakes using a siru. At that time, they thought that if the rice cakes were not cooked properly, they would have no luck, and if they were cooked properly, they would have blessings.

El decimoquinto día del primer mes lunar, los aldeanos molían el arroz que recogían, recibían cada uno su parte, ponían un papel con sus nombres escritos y hacían tortas de arroz con un siru. En ese momento, pensaban que si los pasteles de arroz no estaban bien cocinados, no tendrían suerte, y si estaban bien cocinados, tendrían bendiciones.

떡으로 왕위를 계승한 이야기도 있습니다. 신라의 2 번째 왕 남해 차차웅이 죽자 그의 아들 유리 이사금은 남해 차차웅의 사위인 석탈해가 덕망이 높음을 알고 그에게 임금 자리를 물려주고 싶어 합니다.

There is also a story of succession to the throne by using rice cakes. After the death of Namhae, the second king of Silla, his son Yuri wanted to hand over the throne to Seok Tal-hae, son-in-law of Namhae, knowing that he is highly virtuous.

También hay una historia de sucesión al trono mediante el uso de pasteles de arroz. Tras la muerte de Namhae, el segundo rey de Silla, su hijo Yuri quiso entregar el trono a Seok Tal-hae, yerno de Namhae, sabiendo que es muy virtuoso.

이때 아주 재미있는 제안을 하는데 임금이 될 사람은 성스럽고 지혜가 있는 사람인데 이런 사람은 이빨이 많다고 하니 떡을 물어서 이빨 자국이 많이 남는 사람이 왕이 되는 것을 제안했다고 하죠.

그러나 유리의 뜻과 달리 유리가 잇자국을 더 많이 남겨서 왕이 되고 석탈해는 나중에 왕이 됩니다.

At this time, a very interesting suggestion was made by Yuri that the king would be a person who would leave more tooth marks on a rice cake, because it was believed that the king is a holy and wise being, having a lot of teeth.

However, contrary to Yuri's will, Yuri left more marks and became the king, and Seok Tal-hae became the king later.

En ese momento, Yuri hizo una sugerencia muy interesante: que el rey fuera una persona que dejara más marcas de dientes en un pastel de arroz, porque se creía que el rey es un ser santo y sabio, que tiene muchos dientes.

Sin embargo, en contra de la voluntad de Yuri, éste dejó más marcas y se convirtió en el rey, y Seok Tal-hae se convirtió en el rey más tarde.

서울에는 떡타령이라는 노래가 있습니다. 이 노래를 보면 다양한 떡을 계절에 맞게 먹었음을 알 수 있습니다. 떡이 한국 사람들의 삶과 매우 가까웠다는 뜻입니다.

There is a song called Rice Cake Taryeong in Seoul. If you look at the lyrics of this song, you can see that various rice cakes were eaten according to the season. It means that the rice cakes were very close to the lives of Koreans.

En Seúl hay una canción llamada Rice Cake Taryeong. Si miras la letra de esta canción, puedes ver que se comían varios pasteles de arroz según la estación del año. Esto significa que los pasteles de arroz estaban muy cerca de la vida de los coreanos.

한편, 떡에 관련된 속담도 굉장히 많습니다. 그 중 몇 가지만 봅시다.

"가는 떡이 커야 오는 떡이 크다" "굿이나 보고 떡이나 먹자" "남의 떡으로 제사 지낸다"

On the other hand, there are many proverbs related to rice cakes. Let's take a look at a few of them.

"When the tteok that goes is bigger, the tteok that comes is also bigger.", "Let's hold a shamanic rite and eat rice cakes.", "Take advantage of other people's rice cakes."

Por otro lado, hay muchos proverbios relacionados con los pasteles de arroz. Veamos algunos de ellos.

"Cuando el tteok que va es más grande, el tteok que viene también lo es", "Celebremos un rito chamánico y comamos pasteles de arroz", "Aprovecha los pasteles de arroz de los demás".

"노인의 말을 들으면 자다가도 떡이 생긴다" "떡도 나오기 전에 김칫국부터 마신다"

"Always follow a wise old man's advice to get rice cakes.", "Don't go ahead of yourself before rice cakes are served."

"Sigue siempre el consejo de un anciano sabio para conseguir pasteles de arroz", "No te adelantes antes de que se sirvan los pasteles de arroz".

"떡 주무르듯 한다" "못 먹는 떡 찔러나 본다"

"To do something very easily like making rice cakes", "Poking holes in rice cakes that he cannot eat"

"Hacer algo muy fácil como hacer pasteles de arroz", "Hacer agujeros en los pasteles de arroz que no puede comer"

이제는 한국의 과자인 한과에 대해 공부해 봅시다. 한과 역시 추석이나 설 같은 명절에 먹는 기회가 많고 평소에는 먹기 어렵습니다.

지금도 제사상, 차례상 같은 잔치 때에 다양한 한과를 차리고 함께 먹습니다.

Now, let's study Korean sweets, Hangwa. It is also often eaten on holidays such as Chuseok and Lunar New Year, not every day.

Even now, at feasts such as ancestral rites and ceremonies, various Korean sweets are prepared and eaten together.

Ahora, vamos a estudiar los dulces coreanos, Hangwa. También se suele comer en días festivos como el Chuseok y el Año Nuevo Lunar, no todos los días.

Incluso ahora, en fiestas como los ritos y ceremonias ancestrales, se preparan y comen juntos varios dulces coreanos.

한과는 곡물 가루에 꿀, 엿, 설탕 등을 넣고 반죽하여 기름에 지지거나, 과일, 열매, 식물의 뿌리 등을 꿀로 조리거나 버무려서 굳혀서 만든 과자입니다.

Hangwa is a confectionery made by kneading grain flour with honey, syrup, sugar, etc., and frying it with oil, or by braising or mixing fruits, berries, and plant roots with honey to harden them.

La hangwa es un dulce que se elabora amasando harina de cereales con miel, jarabe, azúcar, etc., y friéndola con aceite, o estofando o mezclando frutas, bayas y raíces de plantas con miel para endurecerlas.

앞 시간에 배운 바가 있는데, 다시 복습하면 가장 많이 먹는 한과는 유과입니다. (사진 첨부) 유과는 흔히 강정이라고 하기도 합니다. 산자(散子)라는 또 다른 종류가 있기는 하지만 대부분은 강정이라고 보면 됩니다.

As we learned in the last lecture, if we review it again, a yugwa is the most popular Hangwa. (photo attached) A yugwa is often called a Gangjeong. There is another kind called a sanja, but most of them are gangjeong.

Como aprendimos en la última clase, si lo repasamos de nuevo, un yugwa es el Hangwa más popular. (foto adjunta) Un yugwa suele llamarse Gangjeong. Hay otro tipo llamado sanja, pero la mayoría son gangjeong.

찹쌀을 물에 오래 담가 발효시킨 이후 이것을 빻아 술과 곡물을 넣어 반죽하여 만든 떡을 통해 만듭니다. 이 떡을 오랫동안 문질러서 얇게 한 후에 말립니다. 이를 다시 낮은 온도의 기름에 넣어 튀긴 후 꿀물에 담갔다가 건져서 고물을 묻힙니다.

A gangjeong is made by fermenting glutinous rice in water for a long time, grinding and kneading it with alcohol and grains to make rice cakes. Then roll out the rice cakes repeatedly to make them thin, and dry them. After they are dried, fry them in low-temperature oil, dip them in honey water, take them out, and coat them with a gomul.

Un gangjeong se hace fermentando arroz glutinoso en agua durante mucho tiempo, moliéndolo y amasándolo con alcohol y granos para hacer tortas de arroz. A continuación, se extienden las tortas de arroz repetidamente para hacerlas finas y se secan. Una vez secos, se fríen en aceite a baja temperatura, se sumergen en agua con miel, se sacan y se recubren con un gomul.

고물은 떡이나 과자 위에 뿌리는 가루로 된 재료입니다. 콩, 깨, 계피, 잣, 흑임자 등 다양한 종류를 사용하며 고물에 따라 이름이 정해집니다. 콩감정, 깨강정, 흑임자강정 이런 식의 이름이 붙여집니다.

손이 많이 가고 과정이 길지요?

A gomul is a powdery ingredient that is sprinkled over rice cakes or sweets. Various types such as soybeans, sesame seeds, cinnamon, pine nuts, and black sesame can be used, and the name of a gangjeong is determined according to the gomul that is used. Soybean gangjeong, sesame seeds gangjeong, and black sesame gangjeong are examples of it. It takes a lot of work, right?

Un gomul es un ingrediente en polvo que se espolvorea sobre pasteles de arroz o dulces. Se pueden utilizar varios tipos, como soja, semillas de sésamo, canela, piñones y sésamo negro, y el nombre de un gangjeong se determina según el gomul que se utilice. El gangjeong de soja, el de semillas de sésamo y el de sésamo negro son ejemplos de ello. Lleva mucho trabajo, ¿verdad?

유과와 더불어 대표적인 한과로 꼽을 수 있는 것은 유밀과입니다. 유밀과에서 가장 사람들이 좋아하는 과자가 약과입니다. (사진 첨부)

약과는 예로부터 제사의 필수 음식이었고, 실생활에서는 가장 사치스러운 음식의 하나였다고 합니다.

Along with a yugwa, the next typical Hangwa is a yumilgwa. Yakgwa is a popular snack among yumilgwa. (picture attached)

A yakgwa has long been a must-have food for ancestral rites and has been one of the most luxurious foods in real life.

Junto con un yugwa, el siguiente hangwa típico es un yumilgwa. El yakgwa es un tentempié popular entre los yumilgwa. (foto adjunta)

Un yakgwa ha sido durante mucho tiempo un alimento imprescindible para los ritos ancestrales y ha sido uno de los alimentos más lujosos de la vida real.

유밀과는 고려시대 문헌에 많이 등장하는데 연등회, 팔관회 등의 불교행사 때 의례상에 올렸고, 왕의 행차 시에는 고을이나 사원에서 왕에게 진상품으로 올렸다고 합니다.

A yumilgwa appeared a lot in the literature of the Goryeo Dynasty, and it was put on a ritual table during Buddhist events such as Yeondeunghoe and Palgwanhoe, and when the king visited, it was presented as a gift to the king in villages or temples.

Un yumilgwa aparecía mucho en la literatura de la dinastía Goryeo, y se ponía en una mesa ritual durante los eventos budistas como el Yeondeunghoe y el Palgwanhoe, y cuando el rey lo visitaba, se presentaba como regalo al rey en las aldeas o templos.

약과는 먼저 밀가루를 고운 체로 친 다음, 참기름을 넣어 고루 비벼서 생강즙, 술, 꿀, 후추가루를 넣고 반죽합니다. 이를 다식판(모양을 내는 도구)에 누르거나 네모지게 잘라서 기름에 튀겨 냅니다.

Yakgwa is made by putting wheat flour through a fine sieve, adding sesame oil and rubbing it together, adding ginger juice, alcohol, honey, and pepper powder, and kneading it. Then, press it on a dasik-plate (a shaped tool) or cut it into squares and fry it in oil.

La yakgwa se elabora pasando la harina de trigo por un colador fino, añadiendo aceite de sésamo y frotándola, añadiendo zumo de jengibre, alcohol, miel y pimienta en polvo, y amasándola. A continuación, se presiona en una placa dasik (un utensilio con forma) o se corta en cuadrados y se fríe en aceite.

별도로 조청이나 물엿에 생강즙과 계피가루를 섞어 집청꿀을 만들어 놓습니다. 바로 튀겨낸 약과를 집청꿀에 담가 속까지 단맛이 잘 배이면 건집니다. 약과 속이 노릇노릇 하고 마치 여러 층을 포개어 놓은 것 같은 결이 만들어졌다면 잘 만들어진 것입니다.

Separately, mix ginger juice and cinnamon powder with grain syrup or starch syrup to make honey syrup. Soak the freshly fried yakgwa in the syrup and take it out when the sweetness is well absorbed. If the inside looks golden and the texture is made as if it were stacked in several layers, it would be well made.

Por separado, mezclar el zumo de jengibre y la canela en polvo con jarabe de cereales o almidón para hacer un jarabe de miel. Sumergir la yakgwa recién frita en el jarabe y sacarla cuando el dulzor se haya absorbido bien. Si el interior se ve dorado y la textura se hace como si estuviera apilado en varias capas, estará bien hecho.

약과는 아주 단맛을 내면서도 부드러워 식감이 좋습니다. 그래서 특히 고려시대 기록에따르면 왕족과 귀족들이 무척 좋아했다고 합니다.

A yakgwa has a very sweet and taste and a good texture. Therefore, according to the records of the Goryeo Dynasty, the royal family and aristocrats liked it very much.

El yakgwa tiene un sabor muy dulce y una buena textura. Por eso, según los registros de la dinastía Goryeo, a la familia real y a los aristócratas les gustaba mucho.

한과가 단맛을 낼 수 있었던 데에는 엿과 조청의 역할이 큽니다. (사진 첨부)

우리나라의 설탕이 들어온 것은 고려시대입니다. 그러나 매우 귀하였기 때문에 일반에게는 널리 사용하지 못했습니다. 꿀 또한 비싸서 마음대로 쓰지 못했습니다 단맛은 주로 집에서 만든 초청과 엿을 사용해서 냈습니다.

Grain syrup and starch syrup played a big role in making the sweetness of Korean sweets. (see a photo)

It was during the Goryeo Dynasty that sugar was introduced to Korea. However, it was not widely used by the general public because it was very expensive. Honey was also expensive, so people couldn't use it as much as they wanted. The sweetness was mainly made using homemade grain syrup and starch syrup.

El jarabe de cereales y el jarabe de almidón desempeñan un gran papel en la elaboración del dulzor de los dulces coreanos. (ver foto)

Fue durante la dinastía Goryeo cuando se introdujo el azúcar en Corea. Sin embargo, no era muy utilizado por el público en general porque era muy caro. La miel también era cara, así que la

gente no podía usarla tanto como quisiera. El dulzor se hacía principalmente con jarabe de grano casero y jarabe de almidón.

엿의 원료는 찹쌀을 가장 많이 사용하였고 멥쌀, 옥수수, 조 등으로도 만들어 왔습니다.

곡물의 전분을 엿기름에 들어 있는 효소로 당화 시켜 오랫동안 가열하면 점성이 있는 조청이 됩니다.

Glutinous rice was used the most as the raw material of grain syrup, and it also has been made with glutinous rice, corn, and millet.

The starch in the grain is saccharified with the enzyme contained in grain oil and is heated for a long time to form a viscous grain syrup.

El arroz glutinoso fue el más utilizado como materia prima del jarabe de grano, y también se ha elaborado con arroz glutinoso, maíz y mijo.

El almidón del grano se sacarifica con la enzima que contiene el aceite del grano y se calienta durante mucho tiempo para formar un jarabe de grano viscoso.

조청은 일종의 묽은 엿입니다. 이를 더 졸여서 수분을 많이 제거한 후 굳이게 되면 단단한 엿을 얻게 됩니다.

Grain syrup is a kind of watery taffy. If you boil it down more to remove a lot of moisture, you will get solid syrup.

El jarabe de cereales es una especie de caramelo acuoso. Si lo hierves más para eliminar mucha humedad, obtendrás un jarabe sólido.

엿은 재료에 따라 쌀엿, 좁쌀엿, 수수엿 등으로 나뉘고 엿물을 식힐 때에 호박을 넣으면 호박엿이 됩니다. 엿을 굳힐 때 깨, 콩, 잣을 섞기도 합니다.

Solid syrup is divided into rice syrup, millet syrup, and sorghum syrup according to the ingredients, and pumpkin can be added to make pumpkin syrup when the syrup is cooled. Sesame seeds, beans, and pine nuts can be mixed as well when the syrup is cooled.

El jarabe sólido se divide en jarabe de arroz, jarabe de mijo y jarabe de sorgo según los ingredientes, y se puede añadir calabaza para hacer jarabe de calabaza cuando el jarabe se enfría. También se pueden mezclar semillas de sésamo, judías y piñones cuando se enfría el jarabe.

엿은 아직 우리의 일상 풍습에많이 남아있습니다. 입시 때는 "엿을 먹으면 시험에 붙는다"고하여 합격을 기원하는 선물로 여전히 사용되고, 결혼 때에는 엿을 보내면 시집살이 가 심하지 않다는 풍습이 아직도 남아서 활용됩니다.

Taffy still remains in our daily customs. It has been used as a gift to pray for passing the university entrance exam and there's a proverb like "If you eat taffy, you will pass the exam", and also, there's a custom to wish someone's marriage life luck by sending taffy.

El caramelo sigue estando en nuestras costumbres cotidianas. Se ha utilizado como regalo para rezar por aprobar el examen de acceso a la universidad y hay un proverbio como "Si comes caramelo, aprobarás el examen", y también, hay una costumbre de desearle suerte a alguien en su vida matrimonial enviándole caramelos.

오늘은 매우 맛있어 보이는 한국 과자에 대해 공부했습니다. 다음 시간에는 과자와 함께 할 수 있는 차와 음료에 대해 공부해보겠습니다.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

Today, we studied Korean snacks that look very delicious. Next time, we will study tea and drinks that can be served with snacks.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Hoy hemos estudiado los bocadillos coreanos que parecen muy deliciosos. La próxima vez, estudiaremos el té y las bebidas que se pueden servir con los aperitivos.

Este fue Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes.

SCRIPT 3.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y voy a dar una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

지난 강의에서는 한국인들이 좋아하는 간식, 떡과 과자들에 대해 함께 알아보았습니다.

이제는 이들과 어울리는 마실 것을 알아봅시다.

In the last lecture, we learned about snacks, rice cakes, and sweets that Koreans like.

Now let's figure out drinks to go with them.

En la última clase, aprendimos sobre los aperitivos, los pasteles de arroz y los dulces que les gustan a los coreanos.

Ahora vamos a descubrir las bebidas que los acompañan.

동아시아 국가들은 모두 차를 마시는 것을 즐깁니다. 한국도 예외가 아닙니다. 다만, 역사적 이유로 다른 국가들과 좀 차이가 있습니다.

East Asian countries all enjoy drinking tea. Korea is no exception. However, it is a little different from other countries for some historical reasons.

Todos los países de Asia oriental disfrutan bebiendo té. Corea no es una excepción. Sin embargo, es un poco diferente de otros países por algunas razones históricas.

차, 영어로 tea 라고 하면 차나무라는 나무의 어린 잎이나 연한 싹을 재료로 하여 물에 우려내어 마시는 기호 음료입니다

Cha, which is called tea in English, is drunk by brewing young leaves or soft buds of a tea tree in water.

El cha, que en inglés se llama tea, se bebe elaborando hojas jóvenes o brotes tiernos de un árbol de té en agua.

중국, 일본, 한국 뿐 아니라 티베트, 몽골 사람들도 즐겨 마신다고 합니다.

또한 아시아를 넘어서 커피, 코코아와 더불어 전 세계인들이 많이 마시는 음료입니다.

Not only Chinese, Japanese, and Koreans, but also Tibetans and Mongolians enjoy drinking tea.

It is also drunk by people around the world along with coffee and cocoa, beyond Asia.

No sólo los chinos, japoneses y coreanos, sino también los tibetanos y mongoles disfrutan bebiendo té.

También lo beben personas de todo el mundo junto con el café y el cacao, más allá de Asia.

차의 종류는 차에서 나오는 잎의 수확 시기와 가공법에 따라 다양하게 구별됩니다.

Different types of tea are distinguished according to the harvest time and processing method of tea.

Los diferentes tipos de té se distinguen según el momento de la cosecha y el método de procesamiento del té.

녹차는 가장 흔하게 접하는 차입니다. 찻잎을 발효 시키지 않아서 녹색으로 물에 우러나오는 차입니다. 찻잎은 따는 시기에 따라, 잎의 크기에 따라 세부적으로 구분됩니다. 가공방법에 따라도 달라지고 경우에 따라서는 현미를 섞어서 함께 우려내기도 합니다. (사진 첨부)

Green tea is the most common tea in the world. The leaves are not fermented, so they come out green when brewed. The leaves can be classified according to the harvest time and the size of them. They also can be classified depending on the processing method, and in some cases, brown rice is mixed and brewed together. (photo attached)

El té verde es el más común en el mundo. Las hojas no se fermentan, por lo que salen de color verde cuando se elaboran. Las hojas se pueden clasificar según la época de cosecha y el tamaño de las mismas. También se pueden clasificar según el método de elaboración, y en algunos casos se mezcla y se infusiona con arroz integral. (foto adjunta)

우롱차는 찻잎을 반만 발효시킨 발효차입니다. 이에 비해 홍차는 완전히 발효시킨 차이기에 우려내면 붉은색으로 나옵니다. 잘 알다시피 홍차는 영국에서 인기를 끌어 서양에 널리 퍼졌습니다. 인도에서는 홍차와 우유, 향신료가 가미된 '짜이'라는 음료가 각광을 받습니다.

Oolong tea is a fermented tea in which only half of the tea leaves are fermented. On the other hand, black tea is fully fermented, so it comes out red when brewed. As you know well, black tea became popular in England and spread widely in the West. In India, a drink called "jjai" with black tea, milk and spices is popular.

El té oolong es un té fermentado en el que sólo se fermenta la mitad de las hojas de té. En cambio, el té negro está totalmente fermentado, por lo que sale rojo cuando se prepara. Como bien sabes, el té negro se hizo popular en Inglaterra y se extendió ampliamente en Occidente. En la India, es popular una bebida llamada "jjai" con té negro, leche y especias.

한국에 차가 전래된 시기는 삼국시대로 추정됩니다. 당나라에 사신으로 갔던 사람들이 차를 갖고 돌아와서 재배가 시작되었다고 합니다. 대부분 재배는 한반도 가장 남쪽 지방에서 많이 되고 있습니다.

It is estimated that tea was introduced to Korea during the Three Kingdoms Period. The people who went to the Tang Dynasty as envoys returned with tea and the cultivation of tea began. Most of them are cultivated in the southernmost part of the Korean Peninsula.

Se estima que el té fue introducido en Corea durante el Período de los Tres Reinos. Las personas que fueron a la dinastía Tang como enviados regresaron con té y se inició el cultivo del mismo. La mayoría se cultiva en la parte más meridional de la península de Corea.

차는 중국 당나라 시기부터 불교와 깊은 관련을 맺습니다. 승려들이 차를 마시는 것을 수행의 일부로 삼으면서 차를 마시는 문화는 불교 사찰을 중심으로 퍼졌다고 합니다.

Tea has been deeply related to Buddhism since the Tang Dynasty in China. It is said that the culture of drinking tea spread around Buddhist temples as part of monks' practice.

El té ha estado profundamente relacionado con el budismo desde la dinastía Tang en China. Se dice que la cultura de beber té se extendió por los templos budistas como parte de la práctica de los monjes.

한국에서도 불교가 사회의 주류 종교로 자리잡았던 통일신라시대와 고려시대는 사찰을 중심으로 차가 많이 재배 되었습니다. 신라시대는 주로 왕실과 절에서 차를 마시기 시작하여서 점점 백성들까지 즐기게 되었고, 고려 때는 귀족 계급의 기호품으로 애용되는 한편 모든 예식에서 차를 사용하였습니다.

In Korea, tea was cultivated mainly in temples during the Unified Silla and Goryeo periods, when Buddhism was established as the mainstream religion of society. During the Silla period, tea began to be consumed mainly by the royal family and temples, and gradually people enjoyed it and during the Goryeo Dynasty, tea was favored as a luxury item of the aristocracy, while tea was used in all ceremonies as well.

En Corea, el té se cultivaba principalmente en los templos durante los períodos de Silla Unificada y Goryeo, cuando el budismo se estableció como la religión principal de la sociedad. Durante el período de Silla, el té comenzó a ser consumido principalmente por la familia real y los templos, y poco a poco la gente lo disfrutó y durante la dinastía Goryeo, el té fue favorecido como un artículo de lujo de la aristocracia, mientras que el té se utilizó también en todas las ceremonias.

고려시대에는 국가의 큰 행사에 반드시 차가 쓰였기에, 차를 재배하는 마을이 생기고 궁중에는 차를 공급하는 관청이 생겼습니다. 특히 연등회와 팔관회 때는 왕에게 차를 올리는 예식이 있었습니다.

During the Goryeo Dynasty, tea was always used for major national events, so villages that cultivated tea appeared and government offices in the royal court were established for tea supply. In particular, there was a ceremony to offer tea to the king during Yeondeunghoe and Palgwanhoe.

Durante la dinastía Goryeo, el té se utilizaba siempre para los grandes acontecimientos nacionales, por lo que aparecieron pueblos que cultivaban té y se establecieron oficinas gubernamentales en la corte real para el suministro de té. En particular, había una ceremonia para ofrecer té al rey durante Yeondeunghoe y Palgwanhoe.

차는 외국 사신 접대에도 꼭 나왔습니다. 그래서 궁중에서 차를 올리는 의식을 담당하는 벼슬까지 있었습니다. 차를 마시는 여러가지 도구들은 점점 아름답게 만들어져서 고려청자의 대표적인 작품들이 되었습니다. (사진 첨부)

Tea was always served to foreign envoys as well. There even was a position in charge of serving tea in the royal court. Various tools for drinking tea became more and more beautiful and became representative works of Goryeo celadon. (photo attached)

También se servía siempre té a los enviados extranjeros. Incluso existía un funcionario encargado de servir el té en la corte real. Varios utensilios para beber té se hicieron cada vez más bellos y se convirtieron en obras representativas del celadón de Goryeo. (foto adjunta)

조선은 기존 종교인 불교가 나라를 어지럽혔다고 생각하고 유교를 중심으로 세워진 나라입니다. 그러다보니 조선시대에는 점차 차를 마시는 습관이 줄어들어 거의 사라졌었습니다. 이것이 중국과 일본과 다른 점입니다.

Joseon is a country of Confucianism, believing that Buddhism, the existing religion, has disturbed the order of the country. As a result, during the Joseon Dynasty, the custom of drinking tea gradually decreased and almost disappeared. This is the difference between China and Japan.

Joseon es un país de confucianismo, creyendo que el budismo, la religión existente, ha perturbado el orden del país. Como resultado, durante la dinastía Joseon, la costumbre de beber té disminuyó gradualmente y casi desapareció. Esta es la diferencia entre China y Japón.

그러나, 오늘날 녹차가 건강에 좋다는 정보가 등장하고 별다른 도구 없이도 간단히 마실 수 있는 티백으로 새롭게 나오면서 다시 일반에 널리 보급될 수 있었습니다. (사진 첨부)

However, today, information that green tea is good for health has appeared and it has been distributed with a tea bag that can be easily used without special tools, so it was able to be widely spread again in the general public. (photo attached)

Sin embargo, hoy en día, ha aparecido la información de que el té verde es bueno para la salud y se ha distribuido con una bolsa de té que se puede utilizar fácilmente sin herramientas especiales, por lo que pudo ser ampliamente difundido de nuevo en el público en general. (foto adjunta)

녹차는 머리를 맑게 하고 해독, 해열, 이뇨작용에 더해서 소화촉진. 갈증 해소 등에 효과가 있다고 합니다. 더구나 최근에는 항암 효과가 있다고 하여 건강을 소중히 여기는 현대인들이 즐겨 마십니다

Green tea is said to be effective in clearing the head, detoxifying, antipyretic, and diuretic, as well as improving digestion and quenching thirst. Moreover, people who value health enjoy drinking it because it has anticancer effects recently.

Se dice que el té verde es eficaz para despejar la cabeza, desintoxicante, antipirético y diurético, además de mejorar la digestión y calmar la sed. Además, las personas que valoran la salud disfrutan bebiéndolo porque últimamente tiene efectos anticancerígenos.

녹차가 이런 효과를 낼 수 있는 것은 카페인만 있는 것이 아니라 탄닌, 카테킨, 비타민 C 등이 들어있기 때문입니다.

Green tea has these effects because it contains not only caffeine, but also tannins, catechins, and vitamin C.

El té verde tiene estos efectos porque no sólo contiene cafeína, sino también taninos, catequinas y vitamina C.

유교를 숭상하는 조선시대에는 차 대신 숭늉과 막걸리, 그리고 대용차를 마시게 되었다고 합니다

It is said that during the Joseon Dynasty, where Confucianism was respected, people drank sungnyeon, makgeolli, and substitute tea instead of tea.

During the Joseon Dynasty, when Confucianism was the mainstream of the country, people drank sungnyung, makgeolli, and daeyong tea.

Se dice que durante la dinastía Joseon, en la que se respetaba el confucianismo, la gente bebía sungnyeon, makgeolli y té de sustitución en lugar de té.

Durante la dinastía Joseon, cuando el confucianismo era la corriente principal del país, la gente bebía sungnyung, makgeolli y té daeyong.

녹차 대신 마시는 차를 '대용차'라고 합니다. 이름은 차이지만, 실제로는 찻잎을 이용한 것이 아닙니다.

A tea drunk instead of green tea is called daeyong tea. Although it's called a tea, it is not actually made from tea leaves.

Un té que se toma en lugar del té verde se llama té daeyong. Aunque se llama té, en realidad no está hecho de hojas de té.

생강차, 유자차, 인삼차, 율무차, 계피차 같은 것들이 그렇습니다. 곡물을 볶거나 가루를 만들어서 물에 타서 차를 만듭니다. 인삼, 생강 같은 한약재, 모과, 유자 같은 과일 등도 이용합니다. (사진 첨부)

Ginger tea, citron tea, ginseng tea, barley tea, and cinnamon tea are examples of it. It is made by roasting grains or grinding and mixing them with water. Medicinal herbs such as ginseng and ginger, and fruits such as quince and citron can also be used. (photo attached)

El té de jengibre, el té de cidra, el té de ginseng, el té de cebada y el té de canela son ejemplos de ello. Se elabora tostando granos o moliéndolos y mezclándolos con agua. También se pueden utilizar hierbas medicinales como el ginseng y el jengibre, y frutas como el membrillo y la cidra. (foto adjunta)

향신료로도 사용하고 약재로도 사용하는 생강을 이용한 생강차는 오늘날에도 인기가 있습니다. 생강만이 아니라 인삼, 대추, 계피 등을 합쳐서 끓여서 마십니다. 겨울철 춥고 목이 아플 때 마시면 몸과 목이 좋아집니다.

Ginger tea made from ginger, which is used as a spice and as a medicine, is still popular today. Not only ginger, but also ginseng, jujube, and cinnamon are boiled together and drunk. Drinking when it's cold in winter and a sore throat is good for your body and throat.

El té de jengibre hecho con jengibre, que se utiliza como especia y como medicina, sigue siendo popular hoy en día. No sólo el jengibre, sino también el ginseng, la azufaifa y la canela se hierven juntos y se beben. Beberlo cuando hace frío en invierno y duele la garganta es bueno para el cuerpo y la garganta.

오미자차도 유명합니다. '오미'라는 뜻이 단맛, 신맛, 쓴맛, 매운맛, 짠맛의 다섯 가지 맛을 가리키는 것인데 이를 다 갖고 있는 열매를 이용한 차입니다. 찬물에 우려낼 수도 있고 뜨거운 물에서 끓일 수도 있는데 어떻게 하냐에 따라 맛이 달라집니다.

Omija tea is also famous. The word 'omi' refers to the five tastes: sweet, sour, bitter, spicy, and salty. You can brew it in cold water or boil it in hot water, but the taste changes depending on the temperature at which it is brewed.

El té Omija también es famoso. La palabra 'omi' hace referencia a los cinco sabores: dulce, ácido, amargo, picante y salado. Se puede preparar en agua fría o hervir en agua caliente, pero el sabor cambia según la temperatura a la que se prepare.

유자차와 모과차도 오늘날 인기가 좋습니다. 이들은 과일을 꿀이나 설탕에 재워 두고 있다가 차를 마실 때 더운 물이 넣어서 마십니다. 이 차들도 찬물에 넣어서 마실 수도 있고 단맛도 좋아서 많은 이들이 즐깁니다. (사진 첨부)

Citron tea and quince tea are also popular today. Fruit marinated in honey or sugar is mixed with hot water when making tea. These teas can also be drunk in cold water, and many people enjoy them because they are sweet. (photo attached)

El té de cidra y el té de membrillo también son populares hoy en día. Las frutas maceradas en miel o azúcar se mezclan con agua caliente al preparar el té. Estos tés también pueden tomarse con agua fría, y mucha gente los disfruta porque son dulces. (foto adjunta)

대용차는 어떤 면에서는 뜨거운 물에 약재를 우려내는 한약의 탕과 같은 개념인지 모르겠습니다. 그럼에도 조선 중기부터는 차 대신 많이 마시게 되었습니다.

In some ways, daeyong tea can be considered the same as hot medicinal herbal water. Nevertheless, from the middle of the Joseon Dynasty, people began to drink a lot of it instead of tea.

En cierto modo, el té daeyong puede considerarse lo mismo que el agua caliente de hierbas medicinales. Sin embargo, desde mediados de la dinastía Joseon, la gente empezó a beberlo mucho en lugar de té.

떡이나 과자와 함께 할 수 있는 음료를 알아 보았습니다. 두 번째 강좌에서 이 외에 어떤 마실 거리들이 있는지 이미 함께 공부했으니 기억이 나지 않으면 다시 봐도 좋겠습니다.

We looked into drinks that can be served with rice cakes or snacks. We've already studied what other drinks there are in the second course, so if you don't remember, you might want to watch it again.

Hemos estudiado las bebidas que pueden acompañar a los pasteles de arroz o a los bocadillos. Ya hemos estudiado qué otras bebidas hay en el segundo curso, así que si no lo recuerdas, quizá quieras volver a verlo.

다음 시간은 또 다른 종류의 음료에 대해 공부하겠습니다. 차 종류와는 좀 다릅니다.

계속 흥미를 갖고 봅시다.

Next time, we will study another type of drink. It's a little different from tea.

I hope you stay interested.

La próxima vez estudiaremos otro tipo de bebida. Es un poco diferente al té.

Espero que sigan interesados.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

SCRIPT 4.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y voy a dar una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

지난 시간은 차, 대용차 등의 음료에 대해 공부했습니다.

우리가 둘째 강좌에서 배운 내용을 다시 보았나요? 복습을 하면 우리가 음료라고 하는 것을 한국 음식에서는 음청이라고 한다고 배웠습니다.

Last time, we studied beverages such as tea and daeyong tea.

Did you have a look at what we learned in the second course again? Then you may remember that what we call drink is called eumcheong in traditional Korean food.

La última vez, estudiamos bebidas como el té y el té daeyong.

Has vuelto a echar un vistazo a lo que aprendimos en el segundo curso? Entonces recordarás que lo que llamamos bebida se llama eumcheong en la comida tradicional coreana.

음청 중에서 뜨겁게 마시는 것을 차라고 하고 차갑게 마시는 것을 화채라고 한다고 배웠습니다. 그러면 오늘 강의는 무엇을 할지 아시겠지요?

We learned that hot eumcheong is cha *(tea)* and cold eumcheong is called hwachae. You might get what we are going to learn today.

Aprendimos que el eumcheong caliente es cha (té) y el frío se llama hwachae. Puede que entiendas lo que vamos a aprender hoy.

화채를 공부할 것입니다. 그 중 오늘날까지 인기 있고 자주 먹는 수정과와 식혜만 좀 더 공부하겠습니다.

We are going to learn about Hwachae. Among them, we will study more about Sujeonggwa and Sikhye, which are still popular and often eaten today.

Vamos a aprender sobre los hwachae. Entre ellos, estudiaremos más sobre el Sujeonggwa y el Sikhye, que siguen siendo populares y se comen a menudo hoy en día.

수정과는 생강과 계피를 갖고 만듭니다. 이 둘은 대용차로도 활용한다는 것을 지난 시간에 배웠습니다. (사진 첨부)

Sujeonggwa is made with ginger and cinnamon. In the last lecture we also learned that ginger and cinnamon can be used for making daeyong tea. (photo attached)

El sujeonggwa se hace con jengibre y canela. En la última clase también aprendimos que el jengibre y la canela se pueden utilizar para hacer té daeyong. (se adjunta foto)

생강을 씻어 얇게 저며서 계피 조각을 함께 넣고 끓여서 충분히 맛이 우러나면 걸러서 건더기는 버리고 꿀이나 설탕을 넣어 단맛을 맞추고 식힙니다.

Wash the ginger, slice it thinly, add the cinnamon pieces together, boil it, and when the taste is strong enough, filter it, discard the ingredients, and add honey or sugar and cool it.

Lave el jengibre, córtelo en rodajas finas, añada los trozos de canela juntos, hiérvalo y, cuando el sabor sea lo suficientemente fuerte, fíltrelo, deseche los ingredientes y añada miel o azúcar y enfríelo.

여기에 말린 곶감을 넣어줍니다. 이게 아주 중요합니다. 감을 따서 껍질을 벗겨 건조시켜서 얻는 곶감은 그 자체로도 아주 맛이 달고, 겨울에 마땅히 먹을 것이 없던 시절에는 훌륭한 영양 간식이었습니다.

Dried persimmons are added here. This part is very important. Dried persimmons obtained by picking persimmons, peeling and drying them are very sweet in themselves, and were excellent nutritious snacks in the days when there was little to eat in winter.

Aquí se añaden los caquis secos. Esta parte es muy importante. Los caquis secos que se obtienen recogiendo caquis, pelándolos y secándolos son muy dulces en sí mismos, y eran excelentes tentempiés nutritivos en los tiempos en que había poco que comer en invierno.

곶감을 수정과 국물에 넣고 하루 정도 불리웁니다. 그래서 둘 사이에 맛이 배어듭니다. 다음날 수정과를 마시기 직전에 잣을 몇 개 띄워서 마십니다. 계피와 생강, 곶감과 잣의 맛이 아주 조화를 잘 이루어서 독특하면서도 맛있습니다.

Dried persimmons are put in Sujeonggwa and soaked for about a day. So the taste seeps in. The next day, just before drinking Sujeonggwa, float a few pine nuts and drink it. The flavors of cinnamon, ginger, dried persimmon and pine nuts are well harmonized, making it unique and delicious.

Los caquis secos se ponen en Sujeonggwa y se dejan en remojo durante un día aproximadamente. Así se impregna el sabor. Al día siguiente, justo antes de beber el Sujeonggwa, se hacen flotar unos cuantos piñones y se bebe. Los sabores de la canela, el jengibre, el caqui seco y los piñones están bien armonizados, lo que lo hace único y delicioso.

조선시대 문헌에는 수정과가 궁중잔치에 사용되었고 굉장히 다양한 과일들이 함께 사용 돼서 화채라고 불렸다고 합니다.

According to the literature of the Joseon Dynasty, Sujeonggwa was used for royal banquets, and a wide variety of fruits were used together, so it was called Hwachae.

Según la literatura de la dinastía Joseon, el Sujeonggwa se utilizaba para los banquetes reales, y se usaba una gran variedad de frutas juntas, por lo que se le llamó Hwachae.

식혜는 겨울철에 많이 만듭니다. 그리고 비교적 쉽게 만들 수 있습니다.

쌀밥을 엿기름 물에 풀어서 하룻밤 따뜻하게 두면 엿기름에 있는 효소에 의해 당화되어 독특한 단맛을 내는데 한국 사람들이 이 단맛을 좋아해서 가장 즐기는 음료입니다. (사진 첨부)

Sikhye is made a lot in winter. And it can be made relatively easily.

If you dissolve rice in malt water and leave it warm overnight, it is saccharified by enzymes in malt oil to give it a unique sweet taste, which is the most enjoyed drink by Koreans because they like this sweet taste. (photo attached)

El sikhye se hace mucho en invierno. Y se puede hacer con relativa facilidad.

Si se disuelve el arroz en agua de malta y se deja caliente durante la noche, las enzimas del aceite de malta lo sacan para darle un sabor dulce único, que es la bebida que más disfrutan los coreanos porque les gusta este sabor dulce. (foto adjunta)

쌀을 깨끗이 씻어서 물기가 적은 밥을 만듭니다. 또는 쌀을 시루에 쪄서 쌀알이 하나씩 흩어지게 식힙니다. 이와 별도로 엿기름가루를 체에 쳐서 껍질은 버리고 미지근한 물에 가만히 둡니다. 이후 윗물을 따라 모으고 찌꺼기는 버립니다.

Wash the rice cleanly to make less watery bap. Or steam the rice in a steamer and cool it so that the rice grains are scattered one by one. Separately, sift the malt powder and discard the skin and leave it in lukewarm water. After that, collect the upper water and throw away the waste.

Lave el arroz limpiamente para hacer un bautismo menos acuoso. O bien, cocine el arroz en una vaporera y enfríelo para que los granos de arroz se desparramen uno a uno. Aparte, tamizar la malta en polvo y desechar la piel y dejarla en agua tibia. Después, recoger el agua superior y tirar los residuos.

밥에 엿기름 물을 부어 고루 섞어 따뜻한 곳에 두거나 보온밥통에 담아 둡니다. 시간이 지나 밥알이 삭아서(발효해서) 떠오르면 밥알만 건져서 찬물로 헹궈 건져 놓고, 나머지 물에 생강 조각과 설탕을 넣고 끓여서 식힙니다. 이것이 식혜물입니다.

Pour malt water into the rice, mix it evenly, and place it in a warm place or put it in a rice cooker. If the grains of rice are hardened (fermented) and floated on water, take out only the grains of rice, remove, drain, and rinse them with cold water, add ginger slices and sugar to the rest of the water, and boil and cool the water. This is the Sikhye water.

Vierta el agua de malta en el arroz, mézclelo uniformemente y colóquelo en un lugar cálido o póngalo en una arrocera. Si los granos de arroz están endurecidos (fermentados) y flotan en el agua, saque sólo los granos de arroz, retírelos, escúrralos y enjuáguelos con agua fría, añada rodajas de jengibre y azúcar al resto del agua, y hierva y enfríe el agua. Esta es el agua Sikhye.

식혜물은 차갑게 보관하였다가 마실 때 따로 건져 둔 밥알을 한 숟가락 정도 띄어서 함께 먹습니다. 여기에도 잣을 띄어 함께 먹기도 합니다.

식혜는 소화에도 도움이 된다고 해서 밥을 먹고 마시는 후식처럼 여겨집니다.

We always keep Sikhye water cold and drink it with a spoon of rice that was taken out separately in it.

Sikhye is believed to be helpful for digestion, so it is considered a dessert.

Siempre mantenemos el agua Sikhye fría y la bebemos con una cucharada de arroz que se sacó por separado en ella.

Se cree que el Sikhye ayuda a la digestión, por lo que se considera un postre.

오늘 수업 마지막은 한국 전통의 후식으로 여겨질 수 있는 누룽지와 숭늉에 대해 알아보도록 하겠습니다.

At the end of today's lecture, we will learn about Nurungji and Sungnyeon, which can be considered traditional Korean desserts.

Al final de la conferencia de hoy, conoceremos el Nurungji y el Sungnyeon, que pueden considerarse postres tradicionales coreanos.

쌀로 밥을 짓다 보면, 불의 세기를 조절하고 어느 정도 시간 동안 가열해야 하는지를 아는 일이 쉽지 않습니다.

When making bap with rice, it is not easy to control the intensity of the fire and know how long it should be heated.

Al hacer el bap con arroz, no es fácil controlar la intensidad del fuego y saber cuánto tiempo debe calentarse.

불의 세기나 시간 조절이 잘 안 되는 경우 밥은 밑바닥에 약간 타고 딱딱하게 달라 붙게 됩니다. 그렇게 달라 붙어 생긴 밥을 누룽지라고 부릅니다. (사진 첨부)

If the fire intensity or time is not properly controlled, the bottom part of the rice will slightly burn and get stuck together. The rice made like this is called Nurungji. (photo attached)

Si no se controla bien la intensidad del fuego o el tiempo, la parte inferior del arroz se quemará ligeramente y se pegará. El arroz hecho así se llama Nurungji. (foto adjunta)

오늘날 압력밥솥을 사용하는 경우에도 누룽지가 적지 않게생기지만, 전통 사회에서 솥이라는 도구에 밥을 만드는 경우 더더욱 많이 생겼습니다.

Nurungji can be made even when using an electric rice cooker today, but in the traditional society, it was very common when rice was cooked in a tool called a sot *(pot)*.

El nurungji se puede hacer incluso utilizando una arrocera eléctrica hoy en día, pero en la sociedad tradicional era muy común cuando el arroz se cocinaba en un utensilio llamado sot (olla).

그렇기에 예전에 밥을 짓는 사람들은 누룽지가 생기면 밥의 양이 줄어들기 때문에 가능한 안생기게 하려고 노력했습니다.

Therefore, in the past, when people cooked rice, they tried not to make nurungji as much as possible because the amount of rice would decrease if nurungji was made.

Por lo tanto, en el pasado, cuando la gente cocinaba el arroz, intentaba no hacer nurungji en la medida de lo posible porque la cantidad de arroz disminuiría si se hacía nurungji.

그러나 누룽지는 그 자체로도 고소한 맛이 나고 물을 부어서 함께 먹어도 또 다른 맛이 나기에 오늘날은 별미로 인기를 끕니다. 중국에서도 이 누룽지를 활용한 요리가 있고 일본도 있다고 합니다.

However, nurungji is popular today as a delicacy because it tastes savory by itself and tastes different when you eat it with water. It is said that there are dishes made using Nurungji in China and Japan.

Sin embargo, el nurungji es popular hoy en día como manjar porque tiene un sabor sabroso por sí mismo y sabe diferente cuando se come con agua. Se dice que hay platos elaborados con nurungji en China y Japón.

한국에서는 최근 이 누룽지를 과자로 만들어서 판매하는데 이것도 인기가 있어서 식사 대용으로도 활용되기도 합니다.

In Korea, this Nurungji is recently made and sold as a snack, which is also popular and used as a substitute for meals.

En Corea, este Nurungji se elabora recientemente y se vende como aperitivo, que también es popular y se utiliza como sustituto de las comidas.

또한 누룽지는 숭늉으로 변화시킬 수도 있습니다. 누룽지에 물을 붓고 조금 더 끓이면 숭늉이 되니 쉽게 얻게 됩니다. (사진 첨부)

Nurungji can also be cooked into Sungnyung. If you add water to Nurungji and boil it a little more, it becomes Sungnyung, so you can easily cook it. (photo attached)

El Nurungji también se puede cocinar en Sungnyung. Si se añade agua al Nurungji y se hierve un poco más, se convierte en Sungnyung, por lo que se puede cocinar fácilmente. (Foto adjunta)

숭늉은 차 마시는 것을 억제 했던 조선시대에 차를 대신하는 역할을 했습니다. 또한 밥 먹고 마시는 음료로서 역할도 담당 하였습니다. 일종의 소화제 역할을 한 것입니다

Sungnyung served as a substitute for tea in the Joseon Dynasty, when drinking tea was suppressed. It also served as a drink after eating meals. It acted as a kind of digestive medicine.

El sungnyung servía como sustituto del té en la dinastía Joseon, cuando se suprimía su consumo. También servía como bebida después de las comidas. Actuaba como una especie de medicina digestiva.

실제로 조선시대 기록 중에는 밥을 먹고 체했는데, 숭늉을 먹고 간신히 소화를 시켰다는 기록이 있습니다. 오늘날 과학이 발달한 덕분에 숭늉의 성분을 분석해보니 실제로 소화에 도움이 되는 덱스트린(dextrin)이라는 물질이 있다고 합니다.

In fact, among the records of the Joseon Dynasty, there was a record that he had an upset stomach after eating rice, but he managed to digest it after drinking Sungnyung. Thanks to the development of science today, they analyzed the ingredients of Sungnyung and found that there is actually a substance called dextrin that helps digestion.

De hecho, entre los registros de la dinastía Joseon, hay un registro de que tenía un malestar estomacal después de comer arroz, pero logró digerirlo después de beber Sungnyung. Gracias al desarrollo de la ciencia actual, analizaron los ingredientes del Sungnyung y descubrieron que en realidad hay una sustancia llamada dextrina que ayuda a la digestión.

숭늉을 먹는 것이 바로 중국과 한국 사이에 큰 차이라는 것은 고려시대부터 남아 있는 기록들을 통해서 알 수 있습니다. 중국 사람들은 숭늉을 마시는 한국 사람들을 신기하게 생각했다고 합니다.

It can be seen from the records remaining from the Goryeo Dynasty that drinking Sungnyung is the biggest difference between China and Korea. It is said that the Chinese found it strange to see Koreans drinking Sungnyung.

De los registros que quedan de la dinastía Goryeo se desprende que beber Sungnyung es la mayor diferencia entre China y Corea. Se dice que a los chinos les resultaba extraño ver a los coreanos bebiendo Sungnyung.

한국인의 커피 사랑도 숭늉을 지속적으로 먹던 문화와 관련이 있는 것이 아닌가 하는 주장을 펼치는 사람이 있을 정도로 숭늉은 커피가 들어오기 이전에 한국인들이 가장 사랑한 음료이자 디저트입니다.

Some people even argue that Koreans' love for coffee is also related to the culture of continuously drinking Sungnyung, and Sungnyung is the most loved drink and dessert by Koreans before coffee came in.

Algunas personas incluso argumentan que el amor de los coreanos por el café también está relacionado con la cultura de beber continuamente Sungnyung, y el Sungnyung es la bebida y el postre más querido por los coreanos antes de que llegara el café.

오늘 강의도 지난 시간에 이어서 마시는 음료들에 대해 알아보았습니다. 뒷부분에는 일종의 디저트인 누룽지와 숭늉도 공부했는데, 다음 시간은 오늘날 한국인들이 가장 좋아하는 음료이자 디저트와 함께 마시는 커피에 대해 알아보겠습니다.

Today, like the last time, we investigated the drinks. In the latter part, we also studied Nurungji and Sungnyung, a kind of dessert, and next time, we will learn about coffee, which is a favorite drink of Koreans today and goes with desserts.

Hoy, al igual que la última vez, investigamos las bebidas. En esta última parte, también hemos estudiado el Nurungji y el Sungnyung, un tipo de postre, y la próxima vez, aprenderemos sobre el café, que es una de las bebidas favoritas de los coreanos hoy en día y que acompaña a los postres.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

SCRIPT 5.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y voy a dar una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

우리 강의는 한국 음식을 공부하지만, 아주 옛날 음식을 공부하는 것이 아니라 오늘날 인기 있는 음식을 주로 공부합니다. 예전부터 내려온 음식이지만 오늘날 사람들이 찾지 않으면 별 의미가 없습니다.

In our lecture, we study Korean food, but not very old food, but mainly today's popular food. We do not deal with the food which has been handed down for a long time but not being eaten anymore.

En nuestra conferencia, estudiamos la comida coreana, pero no la comida muy antigua, sino principalmente la comida popular de hoy en día. No tratamos la comida que se ha transmitido durante mucho tiempo pero que ya no se come.

그런 면에서 옛날에는 없었지만 오늘날 인기가 있는 음식을 다루는 것도 중요합니다.

오늘 강의는 디저트 문화와 커피를 다루려 합니다. 한국에서 이 두 단어는 조선시대까지는 없었고 최근 들어 한국 문화에 자리잡았다고 볼 수 있습니다.

In that respect, it is also important to talk about foods that didn't exist in the past but are popular today.

Today's lecture will cover dessert culture and coffee. In Korea, these two words did not exist until the Joseon Dynasty, and it can be said that they have recently settled in Korean culture.

En este sentido, también es importante hablar de alimentos que no existían en el pasado pero que son populares hoy en día.

La conferencia de hoy tratará sobre la cultura del postre y el café. En Corea, estas dos palabras no existían hasta la dinastía Joseon, y se puede decir que se han asentado recientemente en la cultura coreana.

디저트(dessert)라는 단어는 프랑스어에서 유래했다고 합니다. 16 세기 말에는 식탁을 치운 다음에 먹는 것을 가리키는 단어였다고 합니다.

It is said that the word ‘dessert’ came from French. At the end of the 16th century, it referred to eating after clearing the table.

Se dice que la palabra "postre" procede del francés. A finales del siglo XVI, se refería a comer después de recoger la mesa.

18 세기 영국, 미국 영어에 디저트라는 단어가 등장하는데 당시 디저트 메뉴는 대부분 매우 단맛을 내는 음식이었습니다. 이 전통은 오늘날까지도 이어지고 있지요.

In 18th-century British and American English, the word dessert appeared, and most of the dessert menus at that time were very sweet. This tradition continues to this day.

En el inglés británico y estadounidense del siglo XVIII apareció la palabra postre, y la mayoría de los menús de postres de aquella época eran muy dulces. Esta tradición continúa hasta nuestros días.

19 세기 영국에서 차를 마시는 사교 모임이 자리를 잡으면서 차와 단 음식을 함께 먹는 방식이 등장했고, 이런 음식 전체를 디저트로 부르게 되었다고 합니다.

In the 19th century, as tea-drinking social gatherings settled in England, a method of eating tea and sweet food together appeared, and all of these foods were called desserts.

En el siglo XIX, al asentarse en Inglaterra las reuniones sociales en las que se bebe té, apareció un método para comer té y alimentos dulces juntos, y todos estos alimentos se llamaron postres.

중국과 한국 등 동아시아는 이런 관습이 없습니다.

식사 전후로 차를 마시거나 앞서 공부한 것처럼 숭늉을 마시는 것이 다였지요.

There is no such custom in East Asia, such as China and South Korea.

They just drank tea or sungnyung before and after meals as we studied earlier.

En el este de Asia, como China y Corea del Sur, no existe esta costumbre.

Se limitan a beber té o sungnyung antes y después de las comidas, como hemos estudiado antes.

그러나 오늘날 한국은 온갖 디저트 음식이 넘쳐나고 커피도 많이 마시는 것으로 유명합니다.

Today, however, Korea is famous for its many desserts and drinking a lot of coffee.

Sin embargo, hoy en día Corea es famosa por sus numerosos postres y por beber mucho café.

1930 년대 서양인들이 디저트를 후식(後食)이라고 번역했습니다. 후식이라는 단어는 아직도 한국 사회에서 통용됩니다. 당시 서양인들은 푸딩, 파이, 도넛 등이 디저트로 소개되었다고 합니다. (사진 첨부)

In the 1930s, Westerners translated desserts as a husik. The word is still used in Korean society. At that time, Westerners said puddings, pies, and donuts were introduced as desserts. (photo attached)

En los años 30, los occidentales traducían los postres como husik. La palabra se sigue utilizando en la sociedad coreana. En aquella época, los occidentales decían que los pudines, las tartas y los donuts se presentaban como postres. (foto adjunta)

서양의 영향으로 디저트라는 개념이 생기고, 단 음식들이 들어왔지만 처음에는 전통 한과, 떡 등을 디저트로 권장했다고 합니다.

The concept of dessert was created under the influence of the West, and sweet foods were introduced, but at first, only traditional Korean sweets and rice cakes were recommended as desserts.

El concepto de postre se creó bajo la influencia de Occidente y se introdujeron alimentos dulces, pero al principio sólo se recomendaban como postres los dulces tradicionales coreanos y los pasteles de arroz.

그러나 한국 디저트 시장에서 가장 큰 변화는 커피입니다. 미군을 통해 들어온 커피가 일반인들에게 중요한 디저트가 된 것은 바로 '커피 믹스' 때문입니다.

However, the biggest change in the Korean dessert market is coffee. Coffee from the U.S. military has become an important dessert for the general public because of its 'coffee mix'.

Sin embargo, el mayor cambio en el mercado de los postres coreanos es el café. El café del ejército estadounidense se ha convertido en un postre importante para el público en general debido a su "mezcla de café".

이것이 아주 한국의 독특한 커피 문화를 만들었는데, 커피와 설탕, 그리고 커피프림까지 한꺼번에 들어간 식품입니다. 딱 1 잔에 사용할 양만큼 포장된 커피 믹스는 많은 한국인들이 식사 이후 마시는 음료가 됩니다. 마치, 조선 시대 식사 후에 숭늉을 마신 것처럼 말이죠. (사진 첨부)

This has created a unique coffee culture in Korea, which includes coffee, sugar, and cream at once. Coffee mix, which is packaged just as much as it will be used for a cup, is a drink that many Koreans drink after meals. It's like drinking Sungnyung after a meal in the Joseon Dynasty. (photo attached)

Esto ha creado una cultura del café única en Corea, que incluye café, azúcar y crema a la vez. La mezcla de café, que se envasa tanto como se utilizará para una taza, es una bebida que muchos coreanos toman después de las comidas. Es como beber Sungnyung después de comer en la dinastía Joseon. (foto adjunta)

한국 커피 시장은 커피 자동판매기도 중요한 역할을 했습니다. 여기서도 커피와 설탕, 그리고 커피프림 섞여서 나오는 커피를 구할 수 있습니다.

Coffee vending machines also played an important role in the Korean coffee market. You can also get coffee made with coffee, sugar, and cream from the machine.

Las máquinas expendedoras de café también han desempeñado un papel importante en el mercado coreano del café. En la máquina también se puede conseguir café hecho con café, azúcar y crema.

대부분 서양의 커피 기계는 에스프레소로 나오거나, 거기에 더운물이 섞여서 나오는 기계인 것 같습니다만, 한국은 식당마다 공짜로 커피를 마실 수 있는 커피 자판기를 갖다 놓습니다. (사진 첨부)

Most Western coffee machines seem to be machines that come with espresso or a mixture of hot water, but in Korea, each restaurant has a coffee vending machine where you can drink coffee for free. (photo attached)

La mayoría de las máquinas de café occidentales parecen ser máquinas que vienen con café expreso o una mezcla de agua caliente, pero en Corea, cada restaurante tiene una máquina expendedora de café donde se puede beber café gratis. (Foto adjunta)

2018 년 통계에 따르면 한국의 성인은 1 년에 353 잔의 커피를 마신다고 합니다. 하루에 적어도 한 잔은 마시는 셈입니다.

According to 2018 statistics, Korean adults drink 353 cups of coffee per year. That's at least one drink a day.

Según las estadísticas de 2018, los adultos coreanos beben 353 tazas de café al año. Es decir, al menos una taza al día.

2019 년 한국의 커피숍은 71,000 개 정도이고 매출은 14 조원 정도라고 합니다. 스타벅스가 78 개국에서 연매출 30 조를 올리는데, 한국 스타벅스가 2 조 가까운 매출을 올린다고 하니 한국의 커피 시장은 엄청나게 커졌습니다.

In 2019, there were about 71,000 coffee shops in Korea and sales were about 14 trillion won. Starbucks generates 30 trillion won in annual sales in 78 countries, and Starbucks in Korea generates nearly 2 trillion won in sales, so the Korean coffee market has grown tremendously.

En 2019, había unas 71.000 cafeterías en Corea y las ventas eran de unos 14 billones de wons. Starbucks genera 30 billones de won en ventas anuales en 78 países, y Starbucks en Corea genera casi 2 billones de won en ventas, por lo que el mercado coreano del café ha crecido enormemente.

이처럼 스타벅스 같은 대형 커피 프랜차이즈 업체가 많이 들아와서 엄청나게 가게를 늘여갔지만 여전히 커피 믹스는 한국인의 사랑을 받습니다. 전체 매출에서 커피 믹스가 차지하는 비중이 줄어들기는 했지만 40%에 가까울 정도로 높습니다.

As such, many large coffee franchises such as Starbucks have entered and expanded their stores tremendously, but coffee mix is still loved by Koreans. Coffee mix accounts for nearly 40% of total sales, although it has decreased.

Por ello, muchas grandes franquicias de café, como Starbucks, han entrado y expandido enormemente sus tiendas, pero la mezcla de café sigue siendo amada por los coreanos. La mezcla de café representa casi el 40% de las ventas totales, aunque ha disminuido.

저도 아메리카노 같은 커피를 마시더라도 하루에 1~2 잔은 꼭 믹스 커피를 마십니다.

Even if I drink coffee like Americano, I always drink one or two cups of mixed coffee a day.

Aunque tome café como el americano, siempre tomo una o dos tazas de café con leche al día.

달달한 커피 믹스야말로 오늘날 한국의 진정한 디저트가 아닐까요? 그렇기에 숭늉의 대체 음료를 커피라고 보는 사람이 있나 봅니다.

I think sweet coffee mix is the real Korean dessert today. Therefore, it seems that some people consider coffee as the alternative drink of Sungnyung.

Creo que la mezcla de café dulce es el verdadero postre coreano actual. Por lo tanto, parece que algunas personas consideran el café como la bebida alternativa del Sungnyung.

오늘 강의는 오늘날 한국의 디저트 중 대표격인 커피에 대해 알아 봤습니다. 다음 시간은 넷째 강의의 마지막 시간으로서 모든 사람이 좋아하는 불고기와 삼겹살에 대해 공부하겠습니다.

In today's lecture, we learned about coffee, one of the typical desserts in Korea today. Next time, as the last part of the fourth lecture, we will study everyone's favorite bulgogi and pork belly.

En la clase de hoy, hemos aprendido sobre el café, uno de los postres típicos de Corea en la actualidad. La próxima vez, como última parte de la cuarta conferencia, estudiaremos el bulgogi y la panza de cerdo favoritos de todos.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

SCRIPT 6.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y voy a dar una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

이번 강좌의 마지막은 외국인들과 한국인들이 모두 좋아하는 고기로 된 음식에 대해 알아보는 시간입니다.

As the last part of this course, we are going to learn about meat dishes that foreigners and Koreans like.

Como última parte de este curso, vamos a conocer los platos de carne que gustan a los extranjeros y a los coreanos.

여러분은 한국의 고기 음식하면 무엇이 떠오르나요? 불고기, 갈비? 그렇습니다. 오늘 우리는 불고기에 대해 함께 알아볼 것입니다. 그런데 갈비 대신 삼겹살에 대해 알아 봅니다. 삼겹살은 외국인들에게는 갈비만큼 유명하지 않지만 한국인들이 가장 좋아하고 많이 먹는 고기 음식입니다. 함께 알아봅시다.

What comes to your mind when you think of Korean meat food? Bulgogi? Galbi *(rib)*? That's right. Today we're going to learn about Bulgogi together. But we will look into Samgyeopsal *(pork belly)* instead of Galbi. Pork belly is not as famous as Galbi for foreigners, but it is the most popular meat dish for Koreans. Let's find out together.

¿Qué le viene a la mente cuando piensa en comida coreana con carne? ¿Bulgogi? ¿Galbi (costilla)? Pues sí. Hoy vamos a aprender juntos sobre el Bulgogi. Pero vamos a estudiar el Samgyeopsal (panza de cerdo) en lugar del Galbi. La panza de cerdo no es tan famosa como el Galbi para los extranjeros, pero es el plato de carne más popular para los coreanos. Vamos a descubrirlo juntos.

먼저 불고기입니다. 이 음식은 오늘날 한국을 대표하는 고기 음식입니다만, 그 역사는 그리 오래 되지 않았습니다.

First, Bulgogi. This food is Korea's typical meat dish today, but its history is not that long.

En primer lugar, el bulgogi. Esta comida es el plato de carne típico de Corea en la actualidad, pero su historia no es tan larga.

조선시대에는 '너비아니'라는 음식이 있었고 이를 불고기와 연결시켜서 보는 의견도 있습니다. 그러나 '너비아니'가 양념한 고기를 직접 불에 구워서 만드는 반면 불고기는 굽는 과정에서 불판 가장자리에 육수로 만든 국물이 있다는 결정적인 차이가 있습니다. (사진 첨부)

During the Joseon Dynasty, there was a food called Neobiani, and there is also an opinion that it is similar to Bulgogi. However, there is a decisive difference that Neobiani is made by grilling seasoned meat on fire directly, while Bulgogi has broth on the edge of the grill. (photo attached)

Durante la dinastía Joseon, existía una comida llamada Neobiani, y también existe la opinión de que es similar al Bulgogi. Sin embargo, hay una diferencia decisiva y es que el Neobiani se hace asando la carne sazonada al fuego directamente, mientras que el Bulgogi tiene caldo en el borde de la parrilla. (Foto adjunta)

이 국물 때문에 불고기는 달콤한 맛을 내며, 그로 인해 많은 외국인들도 맛있게 먹는 것이 아닌가 합니다.

Because of this broth, Bulgogi has a sweet taste, which makes many foreigners enjoy it.

Debido a este caldo, el bulgogi tiene un sabor dulce, lo que hace que muchos extranjeros lo disfruten.

한국은 1980 년대까지도 고기를 많이 먹는 사회적 분위기가 아니었습니다. 불고기를 먹는 것도 특별한 날에만 가능했습니다.

Until the 1980s in Korea, the culture of eating meat was not very developed. Eating Bulgogi was only possible on special days.

Hasta los años 80 en Corea, la cultura de comer carne no estaba muy desarrollada. Comer Bulgogi sólo era posible en días especiales.

불고기라는 단어도 1950 년대에 생겨났다고 합니다. 이 요리는 일본식 고기요리인 스키야키의 영향을 받아서 생겼다는 의견도 있고, 재일동포들에 의해 개발되었다는 의견도 있습니다.

It is said that the word Bulgogi was created in the 1950s. Some say that this dish was created under the influence of Sukiyaki, a Japanese-style meat dish, and others say that it was created by Koreans living in Japan.

Se dice que la palabra Bulgogi fue creada en la década de 1950. Algunos dicen que este plato se creó bajo la influencia del Sukiyaki, un plato de carne al estilo japonés, y otros dicen que fue creado por coreanos que viven en Japón.

분명한 것은 국물이 있는 고기 요리는 이전에 한국에는 없었고 불고기 국물맛을 내는 양념은 일본 간장을 포함한 것으로서 달콤한 맛을 낼 수 있었다는 것입니다.

What is clear is that there had been no meat dish with broth in Korea before, and the seasoning for Bulgogi can have a sweet taste because Japanese soy sauce was used.

Lo que está claro es que antes no había ningún plato de carne con caldo en Corea, y el condimento del Bulgogi puede tener un sabor dulce porque se utilizó salsa de soja japonesa.

그럼에도 불고기가 한국의 대표 음식이 된 것은 밥, 냉면 등이 불고기와 잘 어울리면서 많은 사람들이 먹기 시작하면서가 아닌가 합니다. 오늘날 서울에서 유명한 불고기 요리점은 냉면을 함께 하는 집도 많고 불고기는 맛있는 밥과 함께 먹을 때 그 진가를 드러냅니다.

Nevertheless, Bulgogi has become Korea's typical food because rice and cold noodles go well with Bulgogi and many people started eating it. Today, many Bulgogi restaurants in Seoul have cold noodles, and Bulgogi reveals its true value when eaten with delicious rice.

Sin embargo, el Bulgogi se ha convertido en la comida típica de Corea porque el arroz y los fideos fríos van bien con el Bulgogi y mucha gente empezó a comerlo. Hoy, muchos restaurantes de Bulgogi en Seúl tienen fideos fríos, y el Bulgogi revela su verdadero valor cuando se come con un delicioso arroz.

불고기만큼 외국에 인기가 있지는 않지만 한국에서 큰 사랑을 받는 고기 음식은 삼겹살입니다.

Although it is not as popular in foreign countries as bulgogi, pork belly is a popular meat dish in Korea.

Aunque no es tan popular en el extranjero como el bulgogi, la panza de cerdo es un plato de carne muy popular en Corea.

삼겹살은 불고기와 달리 돼지고기로 만든 음식입니다. 돼지 복부의 넓고 납작한 부위를 지칭하는데 서양에서는 주로 베이컨 같은 가공육으로 사용합니다. (사진 첨부)

Unlike bulgogi, pork belly is a food made from pork. It refers to the wide, flat part of the belly of a pig, and is mainly used as processed meat such as bacon in the West. (photo attached)

A diferencia del bulgogi, la panceta de cerdo es un alimento elaborado con carne de cerdo. Se refiere a la parte ancha y plana del vientre del cerdo, y se utiliza principalmente como carne procesada, como el bacon, en Occidente. (foto adjunta)

삽겹살 역시 한국에서 오래된 음식이 아닙니다. 언제부터 먹었는지 정확히 모릅니다. 아마 1980 년대 이후 한국 사회가 본격적으로 고기를 먹기 시작하면서 유행한 것으로 보입니다.

Pork belly is also not an old food in Korea. We do not know when exactly we started eating it. Perhaps it has become popular as Korean society began to eat more meat in earnest since the 1980s.

La panceta de cerdo tampoco es un alimento antiguo en Corea. No sabemos cuándo se empezó a comer exactamente. Quizá se haya popularizado cuando la sociedad coreana empezó a comer más carne en serio desde los años 80.

돼지고기는 우리가 잘 알다시피 먹는 것을 금기시하는 문화권들이 있고 한국에서도 잘 안 먹는 고기 였습니다.

As we all know, there are cultures where eating pork is taboo, and pork was not eaten very often in Korea.

Como todos sabemos, hay culturas en las que comer cerdo es tabú, y en Corea no se comía carne de cerdo con mucha frecuencia.

돼지고기를 먹더라도 일반 가정에서는 주로 삶아서 새우젓, 김치와 함께 먹거나 비계나 고기를 찌개에 넣어 끓여 먹었습니다.

Even when they ate pork in Korea, they usually boiled it and ate it with salted shrimp and kimchi, or with fat or meat in stew.

Incluso cuando comían carne de cerdo en Corea, solían hervirla y comerla con gambas saladas y kimchi, o con grasa o carne en guiso.

1970 년대부터 한국 정부는 돼지고기 먹는 것을 장려합니다. 소고기 값이 폭등하자 정부는 돼지고기 소비를 촉진시켜 소고기 값을 안정화 시키려 했습니다.

Since the 1970s, the Korean government has encouraged people to eat pork. As beef prices soared, the government tried to stabilize beef prices by boosting pork consumption.

Desde la década de 1970, el gobierno coreano ha animado a la gente a comer carne de cerdo. Cuando los precios de la carne de vacuno se dispararon, el gobierno trató de estabilizar los precios de la carne de vacuno impulsando el consumo de carne de cerdo.

다양한 돼지고기를 이용한 음식들이 개발됩니다. 먼저는 돼지갈비를 구워먹는 음식점이 서울 마포를 중심으로 생기면서 돼지고기를 구워 먹는 문화가 생겼다고 합니다. 그러다 돼지갈비 인기가 시들해 질 무렵 삼겹살이 등장합니다.

Various pork-based foods were developed in this time. Restaurants that serve grilled pork ribs opened around Mapo first, Seoul, and a culture of grilling pork was created. Then, pork belly appeared as the popularity of pork ribs waned.

En esta época se desarrollaron diversos alimentos a base de carne de cerdo. Los restaurantes que sirven costillas de cerdo a la parrilla abrieron alrededor de Mapo primero, Seúl, y se creó una

cultura de asar carne de cerdo. Después, apareció la panceta de cerdo al disminuir la popularidad de las costillas de cerdo.

이렇게 돼지고기를 많은 사람들이 먹게 된 것 중에 하나는 냉장고가 보급되면서 상하기 쉬운 돼지고기를 저장할 수 있기 때문이었습니다. 또한 고기를 얇게 썰 수 있는 기계가 들어왔고 고기를 구울 수 있는 팬 역시 들어와서 고기를 구워 먹는 것이 더 쉬워졌습니다.

One of the reasons why so many people started eating pork was that as refrigerators became popular, they could store pork that was prone to spoilage. In addition, a machine that can slice meat thin and a pan that can grill meat on it came in and it became easier to grill pork.

Una de las razones por las que tanta gente empezó a comer carne de cerdo fue que, al popularizarse los frigoríficos, se podía almacenar la carne de cerdo que era propensa a estropearse. Además, llegó una máquina que puede cortar la carne en rodajas finas y una sartén que puede asar la carne en ella y se hizo más fácil asar la carne de cerdo.

그럼에도 삼겹살을 사람들이 좋아하는 이유는 고기 자체가 비계와 살을 함께 먹기에 고소한 맛이 나고 찍어먹는 소금, 참기름과 조화도 좋습니다.

또한 곁들여지는 쌈 채소와 마늘, 소주도 삼겹살을 좋아하게 하는 요소들입니다.

Nevertheless, the reason people like pork belly is that the meat itself tastes savory when eaten with fat and flesh, and goes well with salt and sesame oil.

Also, vegetables, garlic, and soju served for 'ssam' are factors that make samgyeopsal more delicious.

No obstante, la razón por la que a la gente le gusta la panza de cerdo es que la propia carne tiene un sabor sabroso cuando se come con grasa y carne, y va bien con sal y aceite de sésamo.

Además, las verduras, el ajo y el soju que se sirve para el 'ssam' son factores que hacen que el samgyeopsal sea más delicioso.

여러분도 앞으로 한국의 고기 음식을 먹고 싶으면 삼겹살에 도전해 보기 바랍니다. 생각보다 돼지고기가 꽤 맛있습니다. 오늘날 한국에는 돼지고기만 전문으로 요리하는 식당들도 많이 생겼고 좋은 돼지고기도 많이 공급됩니다.

If you want to eat Korean meat food in the future, I hope you try pork belly. Pork is much more delicious than you thought. Today, there are many restaurants specializing in pork only in Korea, and a lot of high-quality pork is largely supplied.

Si quieres comer carne coreana en el futuro, espero que pruebes la panceta de cerdo. La carne de cerdo es mucho más deliciosa de lo que pensaba. Hoy en día, hay muchos restaurantes

especializados en carne de cerdo sólo en Corea, y una gran cantidad de carne de cerdo de alta calidad se suministra en gran medida.

지난 3 강과 이번 4 강은 한국을 대표하는 음식들을 좀 더 알아보는 시간이었습니다.

The last third lecture and this fourth lecture were a time to learn more about Korea's national foods.

En la última tercera conferencia y en esta cuarta, se aprendió más sobre los alimentos nacionales de Corea.

나름 오랜 역사를 가진 음식도 있고 생각보다 최근에 만들어진 음식도 있었지요?

Some foods have a long history and some are made more recently than you think, right?

Algunos alimentos tienen una larga historia y otros son más recientes de lo que crees, ¿verdad?

또한 우리가 자세히 공부하지는 않았지만 음식들이 한국의 고유한 종교와 풍습과 관련있다는 것도 중간중간 나왔습니다.

Also, although we didn't study in detail, I mentioned that the foods are related to Korea's unique religion and customs throughout our lectures.

Además, aunque no hemos estudiado en detalle, a lo largo de nuestras clases he mencionado que los alimentos están relacionados con la religión y las costumbres únicas de Corea.

음식에서 출발한 우리의 관심이 한국의 역사, 문화, 종교, 풍습 등으로 조금씩 확장된다면 이 강의는 큰 성과를 거두는 것일 것입니다.

If our interest in food gradually expands to Korean history, culture, religion, and customs, this lecture will achieve great results.

Si nuestro interés por la comida se amplía gradualmente a la historia, la cultura, la religión y las costumbres coreanas, esta conferencia alcanzará grandes resultados.

이어지는 강의에서도 여러분들의 한국 문화에 대한 호기심이 더 커지면 좋겠습니다.

I hope that your curiosity about Korean culture will grow even more in the following lectures.

Espero que su curiosidad por la cultura coreana crezca aún más en las siguientes conferencias.

다음 강의는 한국의 독특한 발효 음식에 대한 것입니다. 여기서 그 유명한 김치가 등장하고 술도 나옵니다. 계속 흥미를 갖고 들어주기 바랍니다.

The next lecture is about Korea's unique fermented foods. Here comes the famous Kimchi and alcohol. I hope you stay interested and study together.

La siguiente conferencia es sobre los alimentos fermentados únicos de Corea. Aquí viene el famoso Kimchi y el alcohol. Espero que sigan interesados y estudien juntos.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

9-5. 한국의 절기와 계절음식 / KOREAN SUBDIVIONS OF THE SEASONS AND SEASONAL FOOD / SUBDIVISIONES DE LAS ESTACIONES EN COREA Y LA COMIDA DE TEMPORADA

SCRIPT 1.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y voy a dar una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

지난 시간까지는 우리가 주로 식사할 때 요리해서 나오는 음식들에 대해 공부했다면 오늘은 좀 색다른 주제를 공부해 보려 합니다.

Last time, we mainly studied the foods that we cook when we eat, but today we are going to study a different topic.

La última vez, estudiamos principalmente los alimentos que cocinamos cuando comemos, pero hoy vamos a estudiar un tema diferente.

오늘의 주제는 발효음식입니다.

Today's topic is fermented food.

El tema de hoy son los alimentos fermentados.

과학이 발달하면서 우리는 발효음식의 진가를 더 잘 알게 되었습니다.

With the development of science, we have become more aware of the true value of fermented food.

Con el desarrollo de la ciencia, hemos tomado conciencia del verdadero valor de los alimentos fermentados.

맛과 영양분이 모두 풍부합니다.

It is rich in taste and nutrients.

Es rico en sabor y nutrientes.

요쿠르트, 치즈가 대표적인 발효식품입니다.

Yogurt and cheese are typical fermented foods.

El yogur y el queso son alimentos fermentados típicos.

그런데 한국음식 중에도 사람들이 좋아하는 발효음식이 많습니다.

However, there are many fermented foods that people like even among Korean foods.

Sin embargo, hay muchos alimentos fermentados que gustan a la gente incluso entre los alimentos coreanos.

바로 간장, 된장, 고추장, 김치, 젓갈이 그것입니다. (사진 첨가)

They are soy sauce, soybean paste, chili paste, kimchi, and salted fish. (See the attached picture)

Se trata de salsa de soja, pasta de soja, pasta de chile, kimchi y pescado en salazón. (Ver la imagen adjunta)

오늘은 이들에 대해 공부할 것입니다.

Today, we're going to study them.

Hoy vamos a estudiarlos.

또한 인류가 발견한 또 다른 중요한 발효식품인 술에 대해서도 간략히 다루어 볼 것입니다.

We will also briefly cover alcohol, another important fermented food discovered by mankind.

También trataremos brevemente el alcohol, otro importante alimento fermentado descubierto por la humanidad.

우리 생명체는 유기물(organic)로 이루어졌습니다.

We, living things, are made of organic matter.

Los seres vivos estamos hechos de materia orgánica.

우리가 먹는 음식물도 대부분 유기물입니다.

Most of the food we eat is also organic.

La mayoría de los alimentos que consumimos también son ecológicos.

우리 몸 속의 유기물들은 수많은 생화학적 반응을 통해 새로운 물질로 변하는 것을 거듭합니다.

Organic substances in our body are repeatedly transformed into new substances through numerous biochemical reactions.

Las sustancias orgánicas de nuestro cuerpo se transforman repetidamente en nuevas sustancias mediante numerosas reacciones bioquímicas.

이 과정에서 촉매(catalyst)가 필요합니다.

In this process, a catalyst is required.

En este proceso se requiere un catalizador.

생화학적 반응을 일으키는 촉매를 효소(enzyme)라 합니다.

Catalysts that cause biochemical reactions are called enzymes.

Los catalizadores que provocan reacciones bioquímicas se llaman enzimas.

발효가 일어난다는 것은 어떤 물질이 생화학적 반응을 통해 다른 물질로 바뀌었다는 것을 의미합니다.

Fermentation occurs when one substance is transformed into another substance through a biochemical reaction.

La fermentación se produce cuando una sustancia se transforma en otra mediante una reacción bioquímica.

그렇기에 맛도, 색도 바뀌고 경우에 따라서는 보존 기간이 길어집니다.

As a result, the taste and color change, and in some cases, the shelf life is extended.

Como resultado, el sabor y el color cambian y, en algunos casos, la vida útil se prolonga.

음식이 이렇게 바뀌는 것을 가능하게 하는 효소는 대부분 미생물이 제공합니다.

Most of the enzymes that enable food to be transformed are provided by microorganisms.

La mayoría de las enzimas que permiten la transformación de los alimentos son aportadas por los microorganismos.

세균이나 곰팡이 같은 것이죠.

Something like bacteria or fungi. Algo así como bacterias u hongos.

그러나 우리가 원하지 않는 미생물(세균 또는 곰팜이)이 음식에 들어가서 자신이 만든 효소를 활용해서 작용하면 썩었다고 말하는(부패) 현상이 벌어집니다.

However, when unwanted microorganisms (bacteria or fungi) enter food and form enzymes, spoilage occurs.

Sin embargo, cuando los microorganismos no deseados (bacterias u hongos) entran en los alimentos y forman enzimas, se produce el deterioro.

결국 발효를 시키는 것도 우리가 원하는 물질이 일어나도록 조건을 잘 잡고, 원하지 않는 부패는 일어나지 않게 하는 것이 중요합니다.

In the end, it is important to set the right conditions for the fermentation so that the substances that we want can be formed and prevent spoilage.

Al final, es importante establecer las condiciones adecuadas para la fermentación para que se formen las sustancias que queremos y evitar que se estropeen.

대부분 발효를 통해 얻은 식품은 오랫동안 보관할 수 있습니다.

Most foods obtained through fermentation can be stored for a long time.

La mayoría de los alimentos obtenidos por fermentación pueden conservarse durante mucho tiempo.

이 역시 잘못 보관하면 부패하게 됩니다.

However, it also can go rotten if stored incorrectly.

Sin embargo, también puede pudrirse si se almacena incorrectamente.

한국 사람들이 경험을 통해 어떤 발효식품을 어떤 방식으로 얻어서 음식에 사용해 왔는지 궁금하지 않나요?

You are curious about what fermented foods Koreans have obtained and used for food through experience, aren't you?

Tienes curiosidad por saber qué alimentos fermentados han obtenido y utilizado los coreanos para alimentarse a través de la experiencia, ¿verdad?

이제 하나씩 알아봅시다.

Let's take a look at them one by one by one.

Vamos a verlos uno por uno.

제 기억으로 1970~80 년대까지만 해도 한국에서는 집집마다 장 담그기와 김장을 1 년 중 주부들의 가장 중요한 일 중 하나로 여겼습니다.

As I remember, until the 1970s and 1980s, in Korea, making a sauce and kimchi in every household were considered one of the most important tasks for housewives of the year.

Según recuerdo, hasta los años 70 y 80, en Corea, hacer una salsa y kimchi en todos los hogares se consideraba una de las tareas anuales más importantes para las amas de casa.

장 담그기에서 만들어지는 간장과 된장은 콩으로 만든 발효식품으로 음식 맛을 내는 데 없어서는 안 될 기본 조미료입니다.

Soy sauce and soybean paste made from this event are essential seasonings for flavoring food.

La salsa de soja y la pasta de soja elaboradas a partir de este evento son condimentos esenciales para aromatizar los alimentos.

장은 콩을 삶아서 빚어서 띄운(발효시킨) 메주를 소금물에 담가 두어 다시 발효시켜 만듭니다..

These are made by immersing fermented soybean lump in brine and fermenting it again.

Se elaboran sumergiendo la masa de soja fermentada en salmuera y volviéndola a fermentar.

여러분이 본 적이 있는지 모르겠는데 '메주'라는 중간 물질이 아주 흥미롭고 중요합니다.

I don't know if you've seen it, but this ingredient, fermented soybean lump, called 'meju' is very interesting and important.

No sé si lo has visto, pero este ingrediente, la masa de soja fermentada, llamado 'meju' es muy interesante e importante.

이에 대해서는 뒤에 더 설명하겠습니다. (사진 첨가)

I'll explain more about this later. (See the attached picture)

Más adelante explicaré más sobre esto. (Ver la imagen adjunta)

전통적인 방법은 메주를 넣은 항아리나 독에 소금물을 넉넉히 부어 사십에서 육십일 쯤 두면 소금물에 콩의 수용성 성분들이 우러 나오는데 이것을 따로 모으면 간장입니다.

The traditional method of making it is to pour plenty of brine into a jar or pot with a fermented soybean lump and leave it for forty to sixty days to produce water-soluble ingredients in brine, and if you collect it separately, it will be soy sauce.

El método tradicional de elaboración consiste en verter abundante salmuera en un tarro u olla con una masa de soja fermentada y dejarla durante cuarenta o sesenta días para que se produzcan ingredientes solubles en agua en salmuera, y si se recoge por separado, será salsa de soja.

이 때 남아있는 메주 건더기를 으깨어 소금으로 간을 맞춰 다시 독이나 항아리에 담아 한 달 정도 숙성시키면 된장이 됩니다.

At this moment, if you crush the remaining lump and season it with salt and put it in a jar or pot again and age it for about a month, it will be soybean paste.

En este momento, si se tritura el trozo restante y se sazona con sal y se vuelve a poner en un tarro u olla y se envejece durante un mes aproximadamente, será pasta de soja.

된장은 조미료로서 음식의 간을 맞추고 맛을 낼 뿐만 아니라 식물성 단백질을 공급하는 식품이기도 합니다.

Soybean paste is a seasoning that not only seasons and gives flavors to food, but provides vegetable protein.

La pasta de soja es un condimento que no sólo sazona y da sabor a los alimentos, sino que aporta proteínas vegetales.

한 가지 주의할 것은 이런 방법으로 만들면 콩의 영양 성분이 간장으로 많이 빠져서 된장의 맛이 덜할 수 있습니다.

One thing that you may want to know about it is that if you make it this way, a lot of the soybeans' nutrients will flow into the soy sauce, so the taste of soybean paste might not taste well.

Una cosa que quizás quieras saber al respecto es que si lo haces de esta manera, muchos de los nutrientes de la soja pasarán a la salsa de soja, por lo que el sabor de la pasta de soja podría no saber bien.

된장을 맛있게 하려면 소금물 비율은 간장 담글 때보다 적게 잡고 메주 양을 많이 넣으면 간장도 맛있고 남은 된장도 맛이 있습니다

If you want to make soybean paste more delicious, you can add less brine than when making soy sauce, and if you add more fermented soybean lump, the soy sauce and also the soybean paste will taste very good.

Si quieres que la pasta de soja sea más deliciosa, puedes añadir menos salmuera que al hacer la salsa de soja, y si añades más soja fermentada, la salsa de soja y también la pasta de soja tendrán muy buen sabor.

1940 년대부터는 장을 만드는 공장이 생겨서 사서 먹는 것이 가능해졌고 1990 년대부터 는 대형 식품회사들이 장류 제조업에 적극적으로 참여하면서 식품의 질이 급격하게 향상되었습니다.

From the 1940s, factories for making sauces were built, which made it possible to buy and eat them, and from the 1990s, as large food companies enthusiastically participated in sauce manufacturing businesses, the quality of sauces improved dramatically.

A partir de la década de 1940, se construyeron fábricas para elaborar salsas, lo que permitió comprarlas y consumirlas, y a partir de la década de 1990, al participar con entusiasmo las grandes empresas alimentarias en los negocios de fabricación de salsas, la calidad de éstas mejoró notablemente.

장의 주재료인 흰콩은 만주 지방이 원산지이며 압록강 이남 지역에서 경작된 것은 기원전으로 알려져 있습니다.

White soybeans, the main ingredient of sauces, are native to Manchuria, and it is known that they were cultivated in the southern part of the Yalu River in BC.

La soja blanca, principal ingrediente de las salsas, es originaria de Manchuria, y se sabe que se cultivaba en el sur del río Yalu.

삼국시대부터 간장과 된장을 따로 구분해서 먹게 되었다고 추정합니다.

It is estimated that soy sauce and soybean paste have been separately eaten from the Three Kingdoms Period.

Se estima que la salsa de soja y la pasta de soja se consumen por separado desde el Período de los Tres Reinos.

조선시대 기록을 보면 메주를 써서 지금보다 더욱 진한 간장을 담가 썼습니다.

According to the records of the Joseon Dynasty, fermented soybean lumps were used to make thicker soy sauce than it is today.

Según los registros de la dinastía Joseon, los grumos de soja fermentados se utilizaban para hacer una salsa de soja más espesa que la actual.

메주는 콩을 삶아서 으깨어 뭉친 덩어리를 발효시킨 식품입니다.

A fermented soybean lump is a food made by boiling beans, mashing them together, and fermenting them.

Una masa de soja fermentada es un alimento que se elabora hirviendo las judías, machacándolas y fermentándolas.

입동 전후 음력 10 월 경에 콩을 하룻밤 충분히 불린 후 무르게 삶아서 절구에 찧어서 네모진 목침 모양으로 빗습니다.

Around October of the lunar calendar, before and after the beginning of winter, the beans are sufficiently soaked in water overnight, boiled, pounded in a mortar, and combed in a square wooden shape.

Alrededor del mes de octubre del calendario lunar, antes y después del comienzo del invierno, las judías se remojan suficientemente en agua durante la noche, se hierven, se machacan en un mortero y se les da la forma de un bloque cuadrado.

빚은 메주를 2~3 일 건조시킨 후 따뜻한 곳에 짚을 깔고 곰팡이를 충분히 띄어서 말립니다.

After drying the combed soybean lumps for two to three days, place them on a straw in a warm place to let the mold grow on them sufficiently.

Después de secar los bloques de soja durante dos o tres días, colóquelos sobre una paja en un lugar cálido para que el moho crezca en ellos lo suficiente.

또는 매주 한 개씩 볕 집으로 묶어서 매달아 띄우기도 합니다. (사진 첨가)

Sometimes, each meju is tied up with a straw and hung up. (See the attached picture)

A veces, cada meju se ata con una pajita y se cuelga. (Véase la imagen adjunta)

이듬해에 정월이면 잘 뜬 것(발효된 것)을 꺼내서 바짝 말립니다. (도표 보기)

In the following year, on New Year's Day, take out the well-fermented ones and dry them thoroughly again. (See the diagram)

Al año siguiente, el día de Año Nuevo, saca las bien fermentadas y vuelve a secarlas bien. (Ver el diagrama)

재래식 메주는 콩만으로 만들고 간장과 된장 겸용 입니다.

An original fermented soybean lump is made only from soybeans and is used for both soy sauce and soybean paste.

Un bloque original de soja fermentada se elabora sólo con soja y se utiliza tanto para la salsa de soja como para la pasta de soja.

재래식 메주는 야생의 잡균이 많이 번식하여 특유한 향을 내며 숙성 관리가 미비하면 발효와 숙성이 불안정하여 부패하기 쉽습니다.

It has a unique scent due to the proliferation of wild bacteria, and if fermentation management is wrong, fermentation and aging are unstable and it is prone to deterioration.

Tiene un olor único debido a la proliferación de bacterias silvestres, y si la gestión de la fermentación es incorrecta, la fermentación y el envejecimiento son inestables y es propenso a deteriorarse.

공장에서 만드는 메주는 쌀이나 밀에 전분질을 섞어서 고지균을 번식시키므로 콩만으로 만든 장에 비해 단맛이 많이 납니다.

A factory-made fermented soybean lump reproduces high fat bacteria by mixing starch with rice or wheat, so they taste sweeter than the one made only from soybeans.

Un bloque de soja fermentado en fábrica reproduce las bacterias de alto contenido en grasa al mezclar el almidón con el arroz o el trigo, por lo que tienen un sabor más dulce que el elaborado sólo con soja.

이야기하다 보니 너무 많은 이야기를 해서 여러분이 지루해 할까 걱정이 됩니다.

You may have been bored because I talked too much.

Puede que te hayas aburrido porque he hablado demasiado.

처음 알게 되는 내용도 있을 텐데 좀 더 관심을 갖고 들으면 나름 재미있는 부분도 있을 것입니다.

I’m sure that there were some contents you learned for the first time, they will be more interesting if you stay interested.

Seguro que hubo algunos contenidos que aprendiste por primera vez, serán más interesantes si sigues interesado.

계속 해봅시다

Shall we keep studying?

¿Seguimos estudiando?

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.
Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 2.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y voy a dar una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

지난 시간은 메주까지 공부했습니다.

Last time, we studied until meju *(fermented soybean lump)*.

La última vez, estudiamos hasta el meju (bloque de soja fermentado).

계속해서 장들에 대해 공부합시다

Let's keep talking about sauces.

Sigamos hablando de salsas.

장을 담글 때 메주와 소금 그리고 물의 비율은 일정하지 않으나 보통 콩 10 리터로 쑨 메주에 소금물을 40 리터 사용합니다.

When making sauces, the ratio of soybean, salt and water is not constant, but usually 40 liters of brine is used for fermented soybean lump made from 10 liters of soybeans.

En la elaboración de salsas, la proporción de soja, sal y agua no es constante, pero normalmente se utilizan 40 litros de salmuera para un bloque de soja fermentado elaborado con 10 litros de soja.

소금물의 비율이 적을수록 간장의 맛이 진합니다

The smaller the ratio of brine, the stronger the taste of soy sauce.

Cuanto menor sea la proporción de salmuera, más fuerte será el sabor de la salsa de soja.

장을 담근 첫해에 뜬 간장은 햇장이라고 하고 색이 옅어서 '청장'이라고도 합니다.

Soy sauce that is fermented for one year is called one-year soy sauce *(haetjang)*, and it is also called clear soy sauce *(cheongjang)* because of its light color.

La salsa de soja fermentada durante un año se llama salsa de soja de un año (haetjang), y también se llama salsa de soja clara (cheongjang) por su color claro.

여러 해 묵혀서 점차 색깔과 맛이 진해진 간장을 '진장'이라고 합니다.

Soy sauce that is fermented for many years and gradually thickens in color and taste is called thick soy sauce *(jinjang)*.

La salsa de soja que se fermenta durante muchos años y va espesando su color y sabor se llama salsa de soja espesa (jinjang).

나물 등에는 청장 소위 국간장을 쓰고 조림과 고기 양념에는 진간장을 씁니다. (사진 첨가)

Soup soy sauce *(gukganjang)* is used for vegetables and thick soy sauce is used for stews and meat seasoning. (See the attached picture)

La salsa de soja para sopa (gukganjang) se utiliza para las verduras y la salsa de soja espesa se utiliza para los guisos y el condimento de la carne. (Véase la imagen adjunta)

간장은 숙성되는 동안 짠 맛 이외에도 콩 단백질 등이 분해하여 생긴 아미노산 등의 독특한 맛과 향을 내게 됩니다.

In addition to the salty taste during aging, soy sauce itself makes a unique taste and smell of amino acids created by decomposition of bean proteins.

Además del sabor salado durante el envejecimiento, la propia salsa de soja tiene un sabor y un olor únicos de aminoácidos creados por la descomposición de las proteínas de las judías.

장의 맛은 메주의 발효 정도와 소금의 양 그리고 메주와 소금물의 비율, 숙성 중 관리 등 여러 가지 요소가 복합적으로 작용해서 생깁니다.

The taste of sauces is created by a combination of various factors such as the degree of fermentation of fermented soybean lumps, the amount of salt, the ratio of the lumps to brine, and management during aging.

El sabor de las salsas se crea por la combinación de varios factores, como el grado de fermentación de los grumos de soja fermentados, la cantidad de sal, la proporción entre los grumos y la salmuera, y el manejo durante el envejecimiento.

간장은 음식에 들어가는 조미료만 사용되는 것이 아니라, 상에서 쓰이는 초간장, 양념간장 등을 만드는 데도 사용합니다.

Soy sauce is not only used as a seasoning for food, but also used to make vinegar soy sauce and spicy soy sauce for meals.

La salsa de soja no sólo se utiliza como condimento para los alimentos, sino que también se emplea para elaborar salsa de soja en vinagre y salsa de soja picante para las comidas.

초간장은 간장에 식초를 넣고 겨자, 고춧가루, 파, 마늘 등을 기호에 따라 약간씩 섞어 넣습니다.

To make vinegar soy sauce, add vinegar to soy sauce and mix with mustard, chili pepper powder, green onion, and garlic slightly according to your preference.

Para hacer salsa de soja en vinagre, añada vinagre a la salsa de soja y mézclela con mostaza, chile en polvo, cebolla verde y ajo ligeramente según su preferencia.

한편, 된장은 일반적으로 맛보는 재래식 된장 이외에 좀 다르게 만든 청국장, 막장, 담북장, 무장 등이 있습니다. (사진 첨가)

Meanwhile, in addition to the traditional soybean paste that you usually taste, there are also strong soybean paste *(cheonggukjang)*, fermented soybean paste *(makjang)*, salty soybean paste *(dambukjang)*, and ground soybean paste *(mujang)*, which are made differently from the original one. (See the attached picture)

Mientras tanto, además de la pasta de soja tradicional que se suele degustar, también hay pasta de soja fuerte (cheonggukjang), pasta de soja fermentada (makjang), pasta de soja salada (dambukjang) y pasta de soja molida (mujang), que se elaboran de forma diferente a la original. (Véase la imagen adjunta)

된장에 함유되어 있는 레시틴은 동맥경화를 예방합니다.

The lecithin contained in soybean paste prevents arteriosclerosis.

La lecitina que contiene la pasta de soja previene la arteriosclerosis.

이런 이유로 된장이 건강식품으로 다시 조명을 받고 있습니다.

For this reason, soybean paste is being spotlighted again as a nutritious food.

Por este motivo, la pasta de soja vuelve a ser destacada como alimento nutritivo.

마지막으로 고추장에 대해 공부해 봅시다.

Lastly, let's talk about chili paste *(gochujang)*.

Por último, hablemos de la pasta de chile (gochujang).

고추장은 16 세기 말 이후 고추가 우리나라에 들어온 다음 개발되었습니다.

Chili paste was developed after chili pepper was introduced to Korea after the end of the 16th century.

La pasta de chile se desarrolló tras la introducción del chile en Corea a finales del siglo XVI.

고추장은 탄수화물이 가수분해하면서 생긴 단맛과 콩단백에서 오는 감칠맛, 고추의 매운맛, 소금의 짠맛이 잘 조화를 이룬 식품이자 조미료 입니다.

Chili paste is a food and seasoning that harmonizes the sweetness created by hydrolysis of carbohydrates, the savory taste from bean protein, the spicy taste of chili pepper, and the salty taste of salt.

La pasta de chile es un alimento y un condimento que armoniza el dulzor creado por la hidrólisis de los hidratos de carbono, el sabor salado de la proteína de la judía, el sabor picante del chile y el sabor salado de la sal.

고추장은 대개 날이 더워지기 전인 3,4 월에 담급니다

Chili paste is usually made in March or April, before it gets hot.

La pasta de chile se suele hacer en marzo o abril, antes de que haga calor.

어떤 곡물을 사용하느냐에 따라 찹쌀 고추장, 밀가루 고추장, 보리 고추장, 고구마 고추장 등으로 나눌 수 있습니다. (사진 첨가)

Depending on which grain you use, it can be divided into glutinous rice chili paste, wheat flour chili paste, barley chili paste and sweet potato chili paste. (See the attached picture)

Según el grano que se utilice, puede dividirse en pasta de chile de arroz glutinoso, pasta de chile de harina de trigo, pasta de chile de cebada y pasta de chile de batata. (Ver la imagen adjunta)

고추장 원료는 메주, 고춧가루, 찹쌀, 엿기름, 소금 등 입니다.

The main ingredients of chili paste are fermented soybean lumps, chili pepper powder, glutinous rice, malt oil, and salt.

Los principales ingredientes de la pasta de chile son grumos de soja fermentada, chile en polvo, arroz glutinoso, aceite de malta y sal.

고추장용 메주는 장 담그는 메주를 그대로 쓰거나, 아예 따로 고추장 용으로 삶은 콩에 쌀가루 또는 보리를 섞어서 작은 공 모양으로 빚어서 띄었다가 사용합니다.

A fermented soybean lump for chili paste is used as it is, or is used by mixing rice flour or barley with soybeans separately boiled for chili paste in the shape of a small ball.

Se utiliza una masa de soja fermentada para la pasta de chile tal cual, o se utiliza mezclando harina de arroz o cebada con soja hervida por separado para la pasta de chile en forma de bolita.

찹쌀을 불려서 빻은 가루를 반죽하여 도넛처럼 구멍떡을 만들어 끓는 물에 삶아 내어 메주와 엿기름물을 섞습니다.

Soak glutinous rice in water, knead the ground powder, make a hole in it like a donut, boil it in water, and mix fermented soybean lumps and malt water with it.

Remojar el arroz glutinoso en agua, amasar el polvo molido, hacer un agujero como una rosquilla, hervirlo en agua y mezclar con él grumos de soja fermentada y agua de malta.

이것이 발효하여 묽어지면 고춧가루를 섞고 소금으로 간을 맞추어 숙성시킵니다.

When this is fermented and becomes thin, add chili powder and season with salt to ripen.

Cuando esté fermentado y se vuelva fino, añadir chile en polvo y sazonar con sal para que madure.

만드는 지역에 따라서 찹쌀 대신 멥쌀, 밀가루, 보리가 쓰이기도 하고 간을 맞출 때 소금 대신 간장을 쓰기도 합니다.

Depending on the region where it is made, non-glutinous rice, wheat flour, or barley can be used instead of glutinous rice, and soy sauce can also be used instead of salt for seasoning it.

Dependiendo de la región en la que se elabore, se puede utilizar arroz no glutinoso, harina de trigo o cebada en lugar de arroz glutinoso, y también se puede utilizar salsa de soja en lugar de sal para condimentarlo.

찹쌀고추장은 윤기가 나고 매끄러워 고추장 중에서 제일로 칩니다.

Glutinous rice chili paste is shiny and smooth, so it is considered the best among chili paste.

La pasta de chile de arroz glutinoso es brillante y suave, por lo que se considera la mejor entre la pasta de chile.

콩과 쌀을 섞어 떡을 쳐서 뭉친다음 띄워서 고추장용 메주를 만듭니다.

To make this, mix soybeans and rice, pound and knead it to make fermented soybean lumps for chili paste.

Para su elaboración, se mezclan la soja y el arroz, se machaca y se amasa para hacer grumos de soja fermentada para la pasta de chile.

이것을 가루로 하여 찹쌀 경단, 인절미 또는 보리밥 등에 소금, 고춧가루와 함께 담급니다

Using this as a powder, soak it with glutinous rice dumplings, Korean sweet rice cakes or barley rice with salt and chili powder.

Usándolo como polvo, empápelo con albóndigas de arroz glutinoso, pasteles de arroz dulce coreano o arroz de cebada con sal y chile en polvo.

이때 찹쌀로 풀을 쑤어 엿기름에 삭힌 다음에 담그면 단맛이 많아지고 변질의 염려가 없습니다.

In this process, if you make this with glutinous rice paste that ages in malt oil, the sweetness increases and there is no risk of deterioration.

En este proceso, si se hace con pasta de arroz glutinoso que envejece en aceite de malta, el dulzor aumenta y no hay riesgo de deterioro.

순창 고추장은 조청에 메주가루와 고춧가루, 소금을 섞어 만드는데 이는 더운 고장에서 변질을 막고자 엿기름을 많이 쓴 것이 특징입니다.

Sunchang chili paste is made by mixing fermented soybean lump powder, chili powder, and salt with grain syrup, which is characterized by using a lot of malt oil to prevent deterioration in hot areas.

La pasta de chile Sunchang se elabora mezclando polvo de grumos de soja fermentados, chile en polvo y sal con jarabe de grano, que se caracteriza por utilizar mucho aceite de malta para evitar su deterioro en zonas cálidas.

고추장은 대부분 항아리에 담아 가끔 햇볕에 쪼이면서 1달 정도 숙성시키면 먹을 수 있습니다.

Most of the chili paste is put in a jar and can be eaten after being aged for about a month in the sun.

La mayor parte de la pasta de chile se pone en un frasco y se puede consumir después de envejecerla durante aproximadamente un mes al sol.

묵은 고추장은 장아찌 만들때 쓰면 좋습니다.

Old chili paste is good for making pickled vegetables.

La pasta de chile viejo es buena para hacer verduras en escabeche.

고추장은 된장과 마찬가지로 토장국이나 고추장찌게에 맛을 내고 생채나 숙채, 조림, 구이 등의 조미료로 쓰입니다.

Like soybean paste, chili paste is used to make thick soybean stew or chili paste stew and is used as a seasoning for raw vegetables, cooked vegetables, stews, and grilled meals.

Al igual que la pasta de soja, la pasta de chile se utiliza para hacer un guiso espeso de soja o un guiso de pasta de chile y se utiliza como condimento para verduras crudas, verduras cocidas, guisos y comidas a la parrilla.

볶은 고추장은 밑반찬으로 먹지만 쌈장으로도 많이 쓰입니다.

Stir-fried chili paste is eaten as a side dish, but it is often eaten as spicy soybean paste.

La pasta de chile salteada se come como guarnición, pero a menudo se consume como pasta de soja picante.

초고추장을 만들어 회를 찍어먹거나 비빔밥, 비빔국수 양념으로도 쓰입니다. (사진 첨가)

It is also used to make vinegar chili paste to dip raw fish in it or to make seasonings for bibimbap and spicy noodles. (See the attached picture)

También se utiliza para hacer pasta de chile en vinagre para sumergir en ella el pescado crudo o para hacer condimentos para el bibimbap y los fideos picantes. (Véase la imagen adjunta)

대부분 고추장을 두 세가지를 만들어 음식에 쓰이는 용도를 달리 합니다

Two or three kinds of chili paste are usually prepared, so they can be eaten for different foods.

Suelen prepararse dos o tres tipos de pasta de chile, por lo que se pueden consumir para diferentes comidas.

한국의 고유한 음식인 장은 요즘 말로 슬로우 푸드입니다.

A traditional Korean food, jang, is slow food these days.

Un alimento tradicional coreano, el jang, es hoy en día slow food.

정성과 기다림이 필요하죠.

It takes a lot of care and patience.

Hay que tener mucho cuidado y paciencia.

바쁘게 살아가던 우리가 다시 천천히 일하고 천천히 느끼며 사는 것의 중요성을 알아갑니다.

We, who have a busy life, come to understand the importance of living and working slowly again.

Nosotros, que tenemos una vida ajetreada, volvemos a comprender la importancia de vivir y trabajar despacio.

장은 한국 사람들의 삶에 오랫동안, 그리고 깊게 함께 한 음식이기에 이에 관련된 풍습, 속담들도 제법 많습니다.

There are quite a few customs and proverbs related to a sauce because it is a food that has been around and shared in the lives of Koreans.

Hay bastantes costumbres y proverbios relacionados con una salsa porque es un alimento que ha estado presente y compartido en la vida de los coreanos.

다음 시간은 이에 대해 좀 알아보겠습니다.

I'll talk more about this next time.

La próxima vez hablaré más de esto.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 3.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y voy a dar una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

한국의 고유한 장에 대해 배우고 있습니다.

We are learning about Korea's unique sauces.

Estamos aprendiendo sobre las salsas únicas de Corea.

장이 한국인들의 삶에 중요하기에 이와 관련된 풍습과 속담도 적지않습니다.

Since the sauces are important to the lives of Koreans, there are many customs and proverbs related to them.

Como las salsas son importantes en la vida de los coreanos, hay muchas costumbres y proverbios relacionados con ellas.

풍습과 속담을 공부하기 전에 특별하게 만들고 특별한 냄새를 내는 청국장에 대해 공부하겠습니다. (사진 첨가)

Before studying, let's have a look at strong soybean paste *(cheonggukjang)*, which is made specially and has a unique smell. (See the attached picture)

Antes de estudiar, vamos a echar un vistazo a la pasta de soja fuerte (cheonggukjang), que se hace especialmente y tiene un olor único. (Ver la imagen adjunta)

청국장 역시 콩을 발효시킨 장입니다.

Strong soybean paste is a sauce made from fermented soybeans.

La pasta de soja fuerte es una salsa elaborada con soja fermentada.

먼저 콩을 하룻밤 쯤 물에 불려서 건집니다.

To make it, soak the beans in water for about one night and take them out.

Para hacerla, ponga las judías en remojo en agua durante una noche aproximadamente y sáquelas.

큰 솥이나 냄비에 넉넉히 물을 부어 충분히 익도록 삶습니다. 또는 찜통에 보자기를 펴고 쪄도 됩니다.

Pour plenty of water into a large pot or pan and boil them until fully cooked, or you can steam on a fabric in the steamer.

Vierte abundante agua en una olla o sartén grande y hiérvelos hasta que estén completamente cocidos, o puedes cocerlos al vapor sobre una tela en la vaporera.

삶은 콩을 소쿠리나 시루에 짚을 깔고 고루 펴서 놓고 위를 젖은 보자기로 덮고 헌 담요나 이불을 덮어서 30 ~ 40 도를 유지시켜 발효시킵니다.

Put the boiled beans in a basket and spread them evenly, cover the top with a wet fabric, put a blanket or duvet on it, and ferment it while maintaining 30 to 40 degrees.

Poner las judías hervidas en una cesta y repartirlas uniformemente, cubrir la parte superior con una tela húmeda, poner una manta o edredón encima y fermentar manteniendo entre 30 y 40 grados.

이 상태로 2~3 일 두면 콩에 흰 막이 덮이고 진액이 나오기 시작하는데, 1~2 일 더 두어 콩을 수저로 떠보아 실이 더 생기면 꺼내어 절구에 쏟아서 콩알이 드문드문 남을 정도로 찧습니다.

If you leave it with this condition for 2-3 days, a layer of white slime will cover the beans and the thick liquid will start to come out, if you leave the beans for another 1-2 days and scoop the beans with a spoon and when they become viscous, take them out and pour them into a mortar and pound them until the beans are sparsely left.

Si lo dejas con esta condición durante 2-3 días, una capa de baba blanca cubrirá las judías y el líquido espeso empezará a salir, si dejas las judías durante otros 1-2 días y sacas las judías con una cuchara y cuando se vuelvan viscosas, sácalas y viértelas en un mortero y machácalas hasta que las judías queden escasas.

이때 다진마늘과 생강, 굵은 고추가루와 소금을 섞어서 작은 항아리나 밀폐용기에 꼭꼭 눌러 담습니다.

And then mix minced garlic, ginger, coarse chili powder, and salt and press it firmly in a small jar or an airtight container.

Y luego mezclar el ajo picado, el jengibre, el chile en polvo grueso y la sal y presionar firmemente en un frasco pequeño o en un recipiente hermético.

냉장고나 서늘한 곳에 둡니다

Put the jar in the refrigerator or in a cool place.

Ponga el tarro en la nevera o en un lugar fresco.

그러면 청국장이 완성됩니다.

Then the strong soybean paste will be perfect.
Entonces la pasta de soja fuerte será perfecta.

청국장 찌개는 두부, 고기, 김치 등을 넣어서 끓이는데 맛이 좋을 뿐 아니라 건강식품입니다.

Strong soybean paste stew is made with tofu, meat, and kimchi, and is not only delicious but also nutritious food.

El guiso de pasta de soja fuerte se hace con tofu, carne y kimchi, y no sólo es un alimento delicioso sino también nutritivo.

이제는 장에 관련된 풍습에 대해 좀 알아봅시다.

Now, let's talk about customs related to sauce.

Ahora, hablemos de las costumbres relacionadas con la salsa.

예전에는 집집마다 장을 담그므로 장맛이 다르고, 장 맛이 좋으면 음식맛은 당연히 좋습니다.

In the past, each house made their own sauces, so the taste of sauces was different from house to house, and if the sauce tastes good, the food, of course, will taste good, too.

Antes, cada casa hacía sus propias salsas, por lo que el sabor de las salsas era diferente de una casa a otra, y si la salsa sabe bien, la comida, por supuesto, también sabrá bien.

그리고 맛있는 장을 만드는 비결은 일종의 비밀처럼 전수되었습니다.

And the know-how of making delicious sauces was handed down like a secret.

Y el saber hacer de las deliciosas salsas se transmitía como un secreto.

대부분 섣달이나 그믐달에 메주를 쑤어서 띄워 정월이 지나면 장을 담급니다.

Most of the time, fermented soybean lumps are made on New Year's or New Year's Eve, and sauce is made after January.

La mayoría de las veces, los grumos de soja fermentados se elaboran en Año Nuevo o en Nochevieja, y la salsa se hace después de enero.

장독대에 보관할 때도 정성을 들여야 좋은 맛을 보존할 수 있고, 장맛이 변하면 불길한 일이 생긴다고 믿었습니다.

People believed that good taste could be preserved when stored in a pot with care, and if the taste of the sauce changes, ominous things would occur.

La gente creía que el buen sabor podía conservarse si se guardaba en una olla con cuidado, y si el sabor de la salsa cambiaba, ocurrían cosas siniestras.

대체로 그해의 간장을 모두 소비하는 일은 없으며, 남은 것을 차례대로 묵혀 둡니다.

It is not common that soy sauce made for the year is used in that year, and remaining soy sauce is stored in order.

No es habitual que la salsa de soja elaborada para el año se utilice en ese año, y el resto de la salsa de soja se almacena en orden.

오래된 간장은 색깔이 매우 검고 약간의 끈기가 생긴 진간장이 됩니다.

Old soy sauce is very dark in color and thick with a little bit of viscosity.

La salsa de soja antigua es de color muy oscuro y espesa con un poco de viscosidad.

한국에서는 중요한 일을 할 때 아무 날에나 하는 것이 아니라, 음양오행 사상을 기반으로 나쁜 날을 피하고 좋은 날에 하려는 풍속이 있습니다.

In Korea, when you do important things, you don't do it on any day, but there is a custom of avoiding bad days and trying to do it on good days based on the idea of yin and yang.

En Corea, cuando se hacen cosas importantes, no se hacen en cualquier día, sino que existe la costumbre de evitar los días malos y tratar de hacerlos en los días buenos basándose en la idea del yin y el yang.

장 담그는 날 역시 좋은 날을 선택하고 고사를 지냅니다.

For making sauce, also, you should choose a good day and hold a ritual ceremony for sauce.

Para hacer la salsa, además, hay que elegir un buen día y celebrar una ceremonia ritual para la salsa.

장 담그기에 좋은 날은 정묘(丁卯)일과 정월 우수(雨水)일이고 반드시 피해야 하는 일은 신(辛)일이라고 합니다.

It is said that the best days for making sauce are Jeongmyo Day and Woosu Day at New Year, and the worst days that you must avoid are Shin Day.

Se dice que los mejores días para hacer salsa son el día de Jeongmyo y el día de Woosu en Año Nuevo, y los peores días que hay que evitar son el día de Shin.

신일은 '시다'라는 단어와 유사해서 장맛이 변한다고 생각했습니다.

The word 'shin' is similar to the word 'sour' so they thought the taste of the sauce would change.

La palabra 'shin' es similar a la palabra 'sour', por lo que pensaron que el sabor de la salsa cambiaría.

무난한 날로 오(午)일을 택하는 경우가 많습니다.

Oh Day is often chosen to be safe.

Oh Día se elige a menudo para estar seguro.

여기서 나오는 날들에 대해 좀 알아봅시다.

Let's talk a little bit more about all the days that I just mentioned.

Hablemos un poco más de todos los días que acabo de mencionar.

우수는 다음 시간에 공부할 24 절기 중 하나입니다.

Woosu is one of the 24 solar terms that we will study next time.

Woosu es uno de los 24 términos solares que estudiaremos la próxima vez.

24 절기는 태양의 움직임을 중심으로 일년 중 중요한 24 개의 날을 정한 것입니다.

The 24 solar terms are the 24 important days of the year based on the movement of the sun.

Los 24 términos solares son los 24 días importantes del año basados en el movimiento del sol.

다음 시간에 좀 더 공부하겠습니다.

We will learn more about this next time.

La próxima vez aprenderemos más sobre esto.

정묘일, 신일, 오일은 60 간지라는 개념을 좀 알아야 이해가 됩니다.

You need to know the concept of the 60 Sexagenary Cycle to understand Jeongmyo, Shin, and Oh.

Es necesario conocer el concepto del ciclo sexagenario 60 para entender a Jeongmyo, Shin y Oh.

동아시아에서는 시간을 구분하고 날짜의 순서를 매기기 위해 60 개의 조합을 만듭니다.

In East Asia, 60 combinations are created to distinguish time and order dates.

En Asia oriental se crean 60 combinaciones para distinguir las horas y las fechas.

하늘의 질서를 갑을병정무기경신임계(甲乙丙丁戊己庚辛壬癸)의 10 개의 순서로 배열하고 땅의 질서는 자축인묘진사오미신유술해(子丑寅卯辰巳午未申酉戌亥)의 순서로 배열합니다.

The order of the sky is arranged in the order of the ten heavenly stems, and the order of the land is arranged in the order of the Chinese zodiac.

El orden del cielo está dispuesto en el orden de los diez tallos celestiales, y el orden de la tierra está dispuesto en el orden del zodiaco chino.

앞의 것을 십간(十干), 뒤의 것을 12 지(十二支) 라고 하는데, 이들의 조합이 60 개입니다.

The former one is called the ten stems and the latter one is called the twelve zodiacs, and there are sixty combinations of these.

El primero se llama los diez tallos y el segundo los doce zodiacos, y hay sesenta combinaciones de ellos.

'정묘'는 60 개 조합 중 하나이고 '신'일은 10 개의 순서에 따르는 날이고 '오'일은 12 개의 순서를 따르는 날 중 하나입니다.

'Jeongmyo' is one of the combinations, Shin Day is the day following the order of the ten stems, and Oh Day is one of the days following the order of the twelve zodiacs.

'Jeongmyo' es una de las combinaciones, el Día Shin es el día que sigue el orden de los diez tallos, y el Día Oh es uno de los días que sigue el orden de los doce zodiacos.

좀 복잡한가요?

Is this too complicated?

¿Esto es demasiado complicado?

모든 것이 음양의 변화와 관련있다는 믿음이 동아시아에서는 매우 중요합니다.

The belief that everything is related to changes in yin and yang is very important in East Asia.

La creencia de que todo está relacionado con los cambios del yin y el yang es muy importante en Asia oriental.

장 담글 때 장독에 메주를 담고 소금물을 붓고, 물 위에 참숯, 말린 고추, 대추를 띄웁니다. 왜 그럴까요? (사진 첨가)

When making sauce, Koreans put fermented soybean lumps in a jar, pour brine, and float charcoal, dried chili peppers, and jujube on the water. (See the attached picture)

Al hacer la salsa, los coreanos ponen grumos de soja fermentada en una jarra, vierten salmuera y hacen flotar carbón, chiles secos y azufaifa en el agua. (Ver la imagen adjunta)

왜 그럴까요? (사진 첨가)

Why? (See the attached picture)

¿Por qué? (Ver la imagen adjunta)

고추와 대추는 자손의 번성을 뜻하고 아울러 액(厄 : 안좋은 운수)을 제거하려는 의도에서 넣습니다.

Chili pepper and jujube mean the prosperity of offspring and are put to remove bad luck.

La guindilla y el azufaifo significan la prosperidad de la descendencia y se ponen para eliminar la mala suerte.

그런데 현대 과학적 관점에서 보면 고추와 숯은 살균과 흡착의 효과가 있습니다.

However, from a modern scientific point of view, chili pepper and charcoal have the effect of sterilization and adsorption.

Sin embargo, desde un punto de vista científico moderno, el chile y el carbón vegetal tienen el efecto de la esterilización y la adsorción.

또 다른 중요한 관습은 장 담는 독에 고추를 낀 금줄을 치고 창호지로 만든 버선본을 부치는 일입니다.

Another important custom is to wrap a jar with a gold string and make a sock pattern made of paper screen.

Otra costumbre importante es la de envolver un tarro con un cordón dorado y hacer un dibujo de calcetín hecho con pantalla de papel.

버선본은 옛 양말인 버선을 만들기 위해 미리 버선 모양의 종이를 만들어 놓은 것입니다. (사진 첨가)

The pattern is made of paper in the shape of a sock to make Korean socks, in advance. (See the attached picture)

El patrón está hecho de papel en forma de calcetín para hacer calcetines coreanos, por adelantado. (Ver la imagen adjunta)

이를 통해 부정한 요소의 접근을 막거나 혹은 부정한 것이 버선 속으로 들어가 버리라는 뜻을 담고 있습니다.

This means to prevent access to unclean elements or to let unclean things enter into the socks.

Esto significa impedir el acceso a elementos impuros o dejar que entren cosas impuras en los calcetines.

버선본은 예외없이 코가 위로 가도록 꺼꾸로 붙인다.

Korean socks are always attached upside down so that the front part goes up.

Los calcetines coreanos se colocan siempre al revés, de modo que la parte delantera va hacia arriba.

이렇게 하면 벌레들이 하얀 버선에 반사되는 빛이 싫어 독 안에 들어가지 못하고 달아나게 됩니다.

If you do this, insects will not get inside their socks because they don't like the light reflected by the white Korean socks.

Si haces esto, los insectos no se meterán dentro de sus calcetines porque no les gusta la luz que reflejan los calcetines blancos coreanos.

이것은 매우 과학적인 이유이죠?

This is a very scientific reason, isn't it?

Esta es una razón muy científica, ¿no?

장독대는 집안에 해가 잘 드는 곳에 설치합니다.

A jar is placed in a sunny place in the house.

Se coloca una jarra en un lugar soleado de la casa.

장독대 앞쪽에는 작은 독, 뒤쪽에는 큰독을 놓아 그늘이 지지 않게 합니다. (사진 첨가)

Put a small stone in front of it and a large stone in the back so that there is no shade. (See the attached picture)

Pon una piedra pequeña delante y una grande detrás para que no haya sombra. (Vea la imagen adjunta)

이른 새벽이면 장독을 열어서 맑은 공기와 햇볕이 들어가게 합니다.

Early in the morning, the jar is opened to let in fresh air and sunlight.

A primera hora de la mañana, se abre el tarro para que entre el aire fresco y la luz del sol.

이를 통해 숙성과정이 잘 진행되고 변질도 방지합니다.

This ensures that the aging process proceeds well and prevents deterioration.

De este modo, se garantiza que el proceso de envejecimiento se desarrolle bien y se evita el deterioro.

마지막으로 장에 관련된 속담을 알아봅시다.

Finally, let's talk about the proverbs related to sauce.

Por último, hablemos de los proverbios relacionados con la salsa.

"장독보다 장맛이 좋다."

"Don't judge a book by its cover."

"No juzgues un libro por su portada".

"장은 묵은 장맛이 좋다."

"The older the sauce, the better the taste."

"Cuanto más vieja es la salsa, mejor es el sabor".

"고린 장이 더디 없어진다."

"The bad things don't go away quickly, but they last longer "

Lo malo no se va rápido, pero dura más".."

"말 많은 집에 장맛이 쓰다."

"If you have a lot of problems at home, you can't make ends meet."

"los hogares donde se habla mucho, el sabor de la salsa se agria".

"구더기 무서워 장 못 담글까."

"What must be done must be done no matter what difficulties or obstacles may arise."

"Hay que hacer lo que hay que hacer sin importar las dificultades u obstáculos que puedan surgir".

"호박이 떨어져서 장독으로 굴러 들어간다."

"Unexpectedly profitable event comes in by itself"

"El evento inesperadamente rentable llega por sí mismo"

"보자 보자 하니까 얻어 온 장 한 번 더 뜬다."

"Someone behaves rudely instead of fixing it because you tolerate them being rude."

"Alguien se comporta de forma grosera en lugar de arreglarlo porque toleras que sea grosero".

어떻습니까?

How was it?

¿Cómo fue?

왜 이런 속담이 생겼는지 이해가 됩니까?

Do you understand why these proverbs came about?

¿Entiendes por qué surgieron estos proverbios?

그것을 이해하면 한국에 대해, 한국의 장을 중히 여기는 문화에 대해 잘 이해하는 것입니다.

If you do, you have a good understanding about Korea and the Korean culture that values sauce.

Si lo haces, tienes un buen conocimiento sobre Corea y la cultura coreana que valora la salsa.

이번 강의는 여기까지입니다.

That's it for this lecture.

Eso es todo por esta conferencia.

다음 강의는 한국 발효음식 중에서 가장 유명한 김치에 대해 공부하겠습니다.

In the next lecture, we will study kimchi, which is the most famous fermented Korean food.

En la próxima clase, estudiaremos el kimchi, que es el alimento coreano fermentado más famoso.

김치는 맛도 좋고 종류도 많습니다.

Kimchi tastes good and there are many kinds.

El kimchi sabe bien y hay muchos tipos.

기대해봅시다.

I hope you stay interested.

Espero que sigan interesados.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 4.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y voy a dar una conferencia sobre el tema "Comida

y religión coreana".

지난 시간에 한국의 고유한 장 문화에 대해 배웠습니다.

Last time we learned about Korea's unique sauce culture.

La última vez aprendimos sobre la singular cultura de las salsas de Corea.

여러분이 한국 음식을 만드는 과정을 볼 기회가 있다면 정말 많은 음식이 간장을 통해 맛을 낸다는 것을 알게 될 것입니다.

If you ever get a chance to see the process of making Korean food, you'll find that so many dishes are flavored with soy sauce.

Si alguna vez tienes la oportunidad de ver el proceso de elaboración de la comida coreana, comprobarás que muchos platos están aderezados con salsa de soja.

또한 된장을 통해 만든 찌개와 된장을 발라 먹는 쌈을 먹어 보면 한국인들이 왜 된장을 좋아하는지 알 수 있습니다.

Also, you can see why Koreans like soybean paste by trying stew made with soybean paste and lettuce wraps with soybean paste.

Además, puedes ver por qué a los coreanos les gusta la pasta de soja probando el estofado hecho con pasta de soja y los envoltorios de lechuga con pasta de soja.

이제는 한국 음식의 대명사이자, 한국 밥상에 빠지지 않는 김치에 대해 공부합시다.

Now, let's learn about kimchi, which is the epitome of Korean food, and is an indispensable part of Korean food.

Ahora vamos a conocer el kimchi, que es el epítome de la comida coreana, y es una parte indispensable de la misma.

김치는 유산균이 풍부하면서도 다양한 종류가 있고, 같은 김치라도 숙성 정도에 따라 다양한 맛을 내는 음식입니다.

Kimchi is rich in lactic acid bacteria and there are many different types, and even the same kimchi has a variety of flavors depending on the degree of ripening.

El kimchi es rico en bacterias lácticas y hay muchos tipos diferentes, e incluso el mismo kimchi tiene una variedad de sabores según el grado de maduración.

김치는 채소를 저장하는 아주 뛰어난 방법입니다.

Kimchi is a great way to preserve vegetables.

El kimchi es una buena forma de conservar las verduras.

채소는 곡물과 달리 저장성이 없습니다.

Vegetables, unlike grains, are not storable.

Las verduras, a diferencia de los cereales, no son almacenables.

채소를 건조하는 것은 가능하지만 본래의 맛과 영양분을 잃게 됩니다.

It is possible to dry vegetables, but if they are dried, they lose their original taste and nutrients.

Es posible secar las verduras, pero si se secan, pierden su sabor original y sus nutrientes.

대신 채소를 소금에 절이거나 장, 초, 향신료 등과 섞어 두면 새로운 맛과 향이 생기면서 저장할 수 있습니다.

Instead, if the vegetables are salted or mixed with sauces, vinegar and spices, new tastes and flavors are created and they become storable.

En cambio, si las verduras se salan o se mezclan con salsas, vinagre y especias, se crean nuevos gustos y sabores y se conservan.

김치는 소금에 절여 저장하는 동안 발효가 이루어져 유산균이 생기면서 독특한 신맛이 생깁니다.

Kimchi is salted and fermented during storage, producing lactic acid bacteria, giving it a unique sour taste.

El kimchi se sala y fermenta durante su almacenamiento, produciendo bacterias del ácido láctico, lo que le da un sabor agrio único.

여기에 고추의 매운 맛이 더해져서 식욕을 돋우고 소화작용도 돕습니다.

The spicy taste of peppers is added to this, which increases appetite and helps digestion.

Se le añade el sabor picante de los pimientos, que aumenta el apetito y favorece la digestión.

봄, 여름, 가을에는 제철에 나는 열무, 풋배추, 오이, 부추 등의 채소로 김치를 담급니다.

In spring, summer, and autumn, kimchi is salted with seasonal vegetables such as radish, green cabbage, cucumber, and leek.

En primavera, verano y otoño, el kimchi se sala con verduras de temporada como rábano, col verde, pepino y puerro.

겨울철 11 월 말~12 월초에는 김장이라고 하여 여러 종류의 김치를 저장용으로 한꺼번에 담급니다.

In winter, from the end of November to the beginning of December, several types of kimchi are made at once for storage.

En invierno, desde finales de noviembre hasta principios de diciembre, se hacen varios tipos de kimchi a la vez para su almacenamiento.

최근에는 공장에서 다양한 종류의 김치를 대량으로 생산하여 이를 사먹는 집이 늘어났습니다.

In recent years, factories have produced various types of kimchi in large quantities, and the number of households buying them has increased.

En los últimos años, las fábricas han producido varios tipos de kimchi en grandes cantidades, y el número de hogares que los compran ha aumentado.

중국의 [시경]에 나오는 '저(菹)'가 김치의 시조라는 주장이 있으나 그 정체를 알 길이 없습니다.

There is a claim that 'Jeo' in Chinese poems is the origin of kimchi, but there is no way to know what it is.

Existe la afirmación de que 'Jeo' en los poemas chinos es el origen del kimchi, pero no hay manera de saber qué es.

절인 채소일 가능성은 있으나, 지금 김치와는 전혀 다른 음식이었을 것입니다.

It may be pickled vegetables, but it must have been a completely different dish from kimchi now.

Puede que se trate de verduras en escabeche, pero debe haber sido un plato completamente diferente al kimchi actual.

고려시대 중기 이규보의 [동국이상국집]에 김치에 대한 언급이 있습니다.

There is a mention of kimchi in Lee Gyu-bo's poem book in the middle of the Goryeo Dynasty.

Hay una mención al kimchi en el libro de poemas de Lee Gyu-bo a mediados de la dinastía Goryeo.

또한 1600 년대의 기록에는 10 여 가지의 김치가 나옵니다.

Also, there are about 10 kinds of kimchi in the records of the 1600s.

Además, hay unos 10 tipos de kimchi en los registros de los años 1600.

그러나 우리가 앞에서 배운 바처럼 아직 고추가 도입되지 않았던 시대입니다.

But as we've learned earlier, it's a time when chili peppers were not yet introduced.

Pero como hemos aprendido antes, es una época en la que el chile aún no estaba introducido.

고추 도입 이전에는 천초, 파, 마늘, 생강 등을 넣거나 소금에 절이기만 하는 김치가 많았던 것으로 보입니다.

Before the introduction of chili peppers, it seems that there were many kimchi that were only salted or pickled with curio radicans, green onions, garlic, ginger.

Antes de la introducción de los chiles, parece que había muchos kimchi que sólo se salaban o se encurten con cebollas verdes, ajo, jengibre.

또한 19 세기 초에야 젓갈을 사용하는 김치를 담기 시작합니다.

Also, it was not until the early 19th century that making kimchi using salted fish was started.

Además, no fue hasta principios del siglo XIX cuando se empezó a hacer kimchi con pescado salado.

그럼, 왜 고추가 도입된 이후 고추가 김치에 들어가는 중요한 재료가 되었을까요?

Then, why did chili pepper become an important ingredient in kimchi after the introduction of it?

Entonces, ¿por qué el chile se convirtió en un ingrediente importante en el kimchi después de su introducción?

이는 소금이 당시에 무척 비쌌다는 사실과 연결해서 생각해 볼 수 있습니다.

You can think about this in connection with the fact that salt was very expensive at the time.

Puedes pensar en esto en relación con el hecho de que la sal era muy cara en aquella época.

지금은 소금을 쉽게 구할 수 있지만 소금은 오랫동안 얻기 어려운 천연 첨가물입니다.

Salt is now readily available, but it has long been a difficult natural additive.

La sal es ahora fácilmente disponible, pero durante mucho tiempo ha sido un aditivo natural difícil.

또한 당시는 다양한 음식이 없었기에 밥을 지금보다 훨씬 많이 먹었는데 그렇기에 짠 반찬을 찾습니다.

Also, there were no various foods at the time, so people ate a lot more rice with more salty side dishes than now.

Además, en aquella época no había alimentos variados, por lo que la gente comía mucho más arroz con más guarniciones saladas que ahora.

당시 김치는 지금보다 훨씬 짠 음식이고 많은 소금을 필요로 했습니다.

At that time, kimchi was much saltier than now and needed a lot of salt.

En aquella época, el kimchi era mucho más salado que ahora y necesitaba mucha sal.

고추는 그 자체로 방부제 역할을 합니다.

Chili pepper itself acts as a preservative.

El propio chile actúa como conservante.

그래서 고추를 많이 넣으면 소금을 덜 사용하고 절여도 김치 맛이 오래갑니다.

So if you add a lot of chili pepper, the taste of kimchi lasts long even if you pickle it with less salt.

Así que si se añade mucho chile, el sabor del kimchi dura mucho tiempo aunque se encurta con menos sal.

동시에 고추의 자극적인 매운 맛은 소금만큼 밥의 소화를 촉진시킵니다.

At the same time, the pungent spicy taste of chili peppers helps digestion as much as salt.

Al mismo tiempo, el sabor picante de los chiles ayuda a la digestión tanto como la sal.

이렇게 보면 고추는 부족한 소금의 중요한 대체물입니다.

In this way, peppers are an important substitute for insufficient salt.

De este modo, los pimientos son un importante sustituto de la sal insuficiente.

또 한가지 우리가 주목할 것은 지금 김치는 대부분 배추로 절인 김치인데 배추 김치를 주로 먹기 시작한 것은 1930 년대 이후라고 합니다. (사진 첨가)

Another thing to note is that most kimchi today is pickled cabbage, but it was after the 1930s that we started to eat cabbage kimchi. (See the attached picture)

Otra cosa a tener en cuenta es que la mayor parte del kimchi actual es de repollo encurtido, pero fue a partir de los años 30 del siglo pasado cuando empezamos a comer kimchi de repollo. (Ver la imagen adjunta)

조선시대에는 지금과 같은 속이 꽉 찬 배추가 없었습니다.

In the Joseon Dynasty, there were no plump cabbages as today.

En la dinastía Joseon no había coles gordas como las de ahora.

일제 강점기에 한국으로 이주한 중국인들이 중국 산동지역 배추를 가져와 재배했는데 이것이 수확량이 많아서 대량으로 재배되기 시작합니다.

Chinese immigrants to Korea during the Japanese colonial period brought cabbages from Shandong, China, and they began to be cultivated in large quantities due to the high yield.

Los inmigrantes chinos en Corea durante el periodo colonial japonés trajeron coles de Shandong, China, y se empezaron a cultivar en grandes cantidades debido a su alto rendimiento.

한국 전쟁이 끝나고 점차 중국에서 들어온 배추가 주류를 이룹니다.

After the Korean War, Chinese cabbage gradually became popular.

Tras la Guerra de Corea, la col china se fue popularizando.

배추가 대량으로 필요한 김장철에는 산지에서 재료를 사다가 파는 김장시장이 남대문, 동대문, 낙원동, 공평동, 통인동 등에 세워졌습니다.

During the kimchi-making season, which requires a large amount of cabbage, kimchi markets were established in Namdaemun, Dongdaemun, Nakwon-dong, Gongpyeong-dong, and Tongin-dong near the production area.

Durante la temporada de elaboración de kimchi, que requiere una gran cantidad de coles, se establecieron mercados de kimchi en Namdaemun, Dongdaemun, Nakwon-dong, Gongpyeong-dong y Tongin-dong, cerca de la zona de producción.

이제는 김치의 어원과 종류에 대해 알아봅시다.

Now let's talk about the etymology and types of kimchi.

Ahora hablemos de la etimología y los tipos de kimchi.

일본 강점기 때 행해진 연구에 따르면 당시에는 지역에 따라 김치, 침치, 짠지, 지, 깍두기 등 아주 다양하게 이름을 불렀다고 합니다.

According to a study conducted during the Japanese colonial period, various names such as kimchi, sunken chi *(chimchi)*, salty ji, ji, and kkakdugi were called depending on the region at that time.

Según un estudio realizado durante la época colonial japonesa, se llamaba de diversas formas, como kimchi, chi hundido (chimchi), ji salado, ji y kkakdugi, dependiendo de la región de la época.

이런 다양한 이름들은 고려시대부터 불린 이름에서 온 것으로 보입니다.

These various names seem to have come from names that have been called since the Goryeo Dynasty.

Estos diversos nombres parecen provenir de nombres que se han llamado desde la dinastía Goryeo.

고려시대에 채소가 소금물에 가라앉는 상태를 보고 '침지'라고 이름을 붙였습니다.

In the Goryeo Dynasty, it was named 'sunken ji *(chimji)*' after seeing the vegetables submerged in salt water.

En la dinastía Goryeo, se denominó 'ji (chimji) hundido' tras ver las verduras sumergidas en agua salada.

이 이름이 '침채'가 되고 다시 '딤채'로 발음이 바뀝니다.

This name became 'chimchae' and the pronunciation changed to 'dimchae' again.

Este nombre se convirtió en 'chimchae' y la pronunciación volvió a cambiar a 'dimchae'.

'딤채'가 '김채'로 바뀌고 다시 '김치'로 바뀌었다는 설명이 있습니다.

There is an explanation that 'dimchae' was changed to 'kimchae' and then changed to 'kimchi' again.

Hay una explicación de que 'dimchae' se cambió a 'kimchae' y luego se volvió a cambiar a 'kimchi'.

앞서 말한 침치, 지 이런 단어들도 모두 고려시대 단어인 '침지'와 관련있어 보이지 않습니까?

Don't these words, chimchi and ji, mentioned earlier, all have something to do with the Goryeo period word 'chimji'?

Estas palabras, chimchi y ji, mencionadas anteriormente, ¿no tienen todas ellas algo que ver con la palabra del periodo Goryeo 'chimji'?

김치는 지역에 따라, 재료에 따라 매우 다양하게 있습니다.

Kimchi is very diverse depending on the region and the ingredients.

El kimchi es muy variado según la región y los ingredientes.

약 200 여 가지가 있다고 합니다.

There are about 200 kinds.

Hay unos 200 tipos.

먼저 보통 김치와 김장 김치로 나누어 볼 수 있습니다.

First, it can be divided into normal kimchi and preserved kimchi.

En primer lugar, se puede dividir en kimchi normal y kimchi en conserva.

보통김치는 오래 저장하지 않고 비교적 손쉽게 담가 먹는 것입니다.

Normal kimchi is relatively easy to pickle and eat without storing it for a long time.

El kimchi normal es relativamente fácil de encurtir y comer sin necesidad de almacenarlo durante mucho tiempo.

나박김치, 오이소박이, 열무김치, 갓김치, 파김치 등이 있습니다. (사진 첨가)

There are watery kimchi, cucumber kimchi, young radish kimchi, mustard green kimchi, and green onion kimchi. (See the attached picture)

Hay kimchi acuoso, kimchi de pepino, kimchi de rábano joven, kimchi de mostaza verde y kimchi de cebolla verde. (Ver la imagen adjunta)

김장김치는 오랫 동안 저장해야 하는 것으로, 통배추김치, 보쌈김치, 동치미 등이 있습니다.

Preserved kimchi is for storage and there are cabbage kimchi, packaged kimchi, and radish water kimchi.

El kimchi en conserva es para almacenar y hay kimchi de col, kimchi envasado y kimchi de agua de rábano.

주식인 밥에는 간이 센 김치가 적당하나 국수나 만두에는 나박김치, 동치미, 오이소박이가 어울리고 곰탕, 설렁탕에는 깍두기가 제격입니다.

Salty kimchi tastes good with rice, the main dish, but watery kimchi, radish water kimchi, and cucumber kimchi go well with noodles and dumplings, and kkakdugi is perfect for beef bone soup and ox bone soup.

El kimchi salado sabe bien con el arroz, el plato principal, pero el kimchi acuoso, el kimchi de agua de rábano y el kimchi de pepino van bien con los fideos y las albóndigas, y el kkakdugi es perfecto para la sopa de huesos de vaca y la sopa de huesos de buey.

수많은 김치를 다 알아보려면 시간이 훨씬 많이 필요합니다.

It would take a lot more time for us to learn all the kimchi.

Nos llevaría mucho más tiempo aprender todo sobre el kimchi.

여러분들이 따로 인터넷을 찾아보면서 알아가면 더 좋겠습니다.

It would be better if you could find out by looking on the internet.

Sería mejor que te informaras buscando en internet.

우리 수업은 다음 시간에 김장김치를 만드는 김장풍습에 대해 공부하고 또 다른 발효식품인 젓갈까지 공부하겠습니다.

In our class, we will study the custom of making kimchi next time and also study salted fish, another fermented food.

En nuestra clase, la próxima vez estudiaremos la costumbre de hacer kimchi y también estudiaremos el pescado salado, otro alimento fermentado.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 5.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

지난 시간에는 한국의 대표 음식인 김치에 대해 알아보았습니다.

Last time, we learned about kimchi, the typical food of Korea.

La última vez, aprendimos sobre el kimchi, la comida típica de Corea.

김치의 특징은 채소를 오랫동안 보관할 수 있다는 것입니다.

A feature of kimchi is that vegetables can be preserved for a long time.

Una característica del kimchi es que las verduras pueden conservarse durante mucho tiempo.

이 과정에서 발효가 일어나면서 다양한 맛을 가져다 주고 여러 영양분도 줍니다.

Fermentation occurs during this process, creating a variety of flavors and different nutrients.

Durante este proceso se produce la fermentación, creando una variedad de sabores y diferentes nutrientes.

김치는 대량으로 만들어서 저장해 두었다가 발효되는 과정에서 지속적으로 빼내어 먹을 수 있습니다.

Kimchi can be made in bulk, preserved, and continuously taken out during the fermentation process.

El kimchi puede hacerse a granel, conservarse y sacarse continuamente durante el proceso de fermentación.

이렇게 김치를 대량으로 만들어 저장하는 과정을 김장이라고 합니다.

This process of preparing and preserving kimchi in bulk is called gimjang.

Este proceso de preparación y conservación del kimchi a granel se llama gimjang.

이에 대해 공부해 봅시다.

Let's talk about this.

Vamos a hablar de esto.

김장은 채소가 부족한 겨울철에 먹는 것을 목적으로 하기에 11 월 초에서 중순에 합니다.

It is done in early to mid-November because it aims to eat kimchi in winter, when vegetables are scarce.

Se hace a principios o mediados de noviembre porque se pretende comer kimchi en invierno, cuando las verduras escasean.

혼자 하면 힘들기 때문에 가까운 친척, 이웃들과 서로 돕는 '품앗이'를 합니다.

Because it is difficult to do it alone, it is done in the form of mutual help with close relatives and neighbors.

Como es difícil hacerlo solo, se hace en forma de ayuda mutua con familiares cercanos y vecinos.

서로가 다른 사람이 일을 할 때 돕고 자신의 일에 도움을 받는다는 뜻이지요.

It means that each other helps others when they work and gets help with their work as well.

Significa que cada uno ayuda a los demás cuando trabaja y recibe ayuda con su trabajo también.

배추를 절이는 시간은 10 시간 정도 걸립니다.

It takes about 10 hours to salt cabbage.

Se tarda unas 10 horas en salar la col.

배추를 절이는 동안 양념을 준비하고 무는 손질합니다.

Prepare seasoning and trim the radish while the cabbage is being salted.

Preparar el condimento y recortar el rábano mientras se sala la col.

다 절인 배추는 물로 행구고 물기를 뺀 후 김치 속을 넣습니다.

Wash the pickled cabbage with water, drain the water, and add the kimchi filling to it.

Lavar la col encurtida con agua, escurrir el agua y añadirle el relleno de kimchi.

속이라고 하는 재료는 미나리, 파, 마늘, 생강, 소금, 고추가루, 굴 등 다양한 것이 활용됩니다.

Various ingredients such as water parsley, green onion, garlic, ginger, salt, red pepper powder, and oysters are used as the filling.

Como relleno se utilizan diversos ingredientes como perejil de agua, cebolla de verdeo, ajo, jengibre, sal, pimienta roja en polvo y ostras.

이렇게 만든 김치는 5 도 전후의 온도에서 온도 변화가 없이 저장되어야 맛이 좋고 변질되지 않습니다.

Kimchi made in this way tastes good and does not deteriorate when preserved at a temperature of around 5 degrees without change of temperature.

El kimchi elaborado de esta manera tiene buen sabor y no se deteriora cuando se conserva a una temperatura de unos 5 grados sin cambio de temperatura.

이를 위해 옹기라는 그릇에 넣고 땅을 파서 묻어 저장합니다.

To do this, it is put in a pot and buried in the ground for storage.

Para ello, se pone en una maceta y se entierra en la tierra para su almacenamiento.

이 위를 짚방석으로 덮습니다.

And then cover it with thatch.

Y luego cubrirlo con paja.

옹기는 숨을 쉬는 그릇이라고 합니다.

Air passes through the pot.

El aire pasa a través de la olla.

만드는 과정에서 미세한 구멍이 생겨서 공기가 드나드는 것이죠.

In the process of making it, fine holes are made, so air comes in and out.

En el proceso de fabricación se hacen finos agujeros, por lo que el aire entra y sale.

덕분에 발효과정에서 나오는 가스가 배출되고 신선한 공기가 드나드는 역할을 한다고 합니다.

Thanks to this, gas from the fermentation process is released and fresh air flows in and out.

Gracias a esto, el gas del proceso de fermentación se libera y el aire fresco entra y sale.

요즘은 이런 김장을 하는 대신 일년 내내 공장에서 만든 김치를 먹습니다.

These days, instead of going through all these steps to make kimchi, people usually eat factory-made kimchi all year round.

Hoy en día, en lugar de pasar por todos estos pasos para hacer kimchi, la gente suele comer kimchi hecho en fábrica durante todo el año.

과학기술이 발전하고 함께 모여 일을 도울 만큼 이웃과 가깝지 않는 등 시대가 변한 것입니다.

Times have changed as science and technology have developed and people are not close enough to the neighbors to work together.

Los tiempos han cambiado a medida que la ciencia y la tecnología se han desarrollado y la gente no está lo suficientemente cerca de los vecinos para trabajar juntos.

젓갈에 대해 알아봅시다.

Let's learn about salted seafood.

Aprendamos sobre el marisco salado.

젓갈은 어패류를 소금에 절여 만드는 저장 식품입니다.

Salted fish is a preserved food made by salting fish and shellfish.

El pescado salado es una conserva elaborada mediante la salazón de pescados y mariscos.

어패류의 단백질이 분해되어 특유한 향과 맛이 납니다.

The protein of fish and shellfish is decomposed and has a unique smell and taste.

La proteína del pescado y el marisco se descompone y tiene un olor y un sabor únicos.

짜면서도 단맛이 납니다.

It's salty and sweet.

Es salado y dulce.

새우젓, 멸치젓은 주로 김치의 부재료로 사용되고 명란젓, 오징어젓, 창란젓, 어리굴젓, 조개젓은 반찬으로 인기가 있습니다. (사진 첨가)

Salted shrimp and salted anchovy are mainly used as auxiliary ingredients for kimchi, and salted pollack roe, salted squid, salted pollack intestine, salted oysters, and salted clams are popular as side dishes. (See the attached picture)

Las gambas saladas y las anchoas saladas se utilizan principalmente como ingredientes auxiliares del kimchi, y las huevas de abadejo saladas, los calamares salados, los intestinos de abadejo salados, las ostras saladas y las almejas saladas son populares como guarniciones. (Véase la imagen adjunta)

젓갈은 꽤 오래전부터 만들어 먹었습니다.

Salted seafood has been around for quite a long time.

El marisco salado existe desde hace bastante tiempo.

한국에서는 삼국시대부터 있었다는 기록이 있고 고려와 조선을 거치면서 어패류만 소금에 절이는 젓갈과 익힌 곡물과 함께 숙성시키는 식해로 나누어져 발달합니다.

In Korea, there is a record that it has existed since the Three Kingdoms period, and through Goryeo and Joseon, it is developed into salted fish and shellfish and fermented salted seafood with cooked grains.

En Corea, se tiene constancia de que existe desde el periodo de los Tres Reinos, y a través de Goryeo y Joseon, se desarrolla en pescado y marisco salado y marisco salado fermentado con granos cocidos.

젓갈은 동남아시아에도 있다고 합니다.

Salted seafood is also found in Southeast Asia.

El marisco salado también se encuentra en el sudeste asiático.

물고기를 소금에 절여 두어 만드는데, 경우에 따라서는 바닷물에 오래 담가서 만들 수도 있습니다.

It is made by salted fish, and in some cases, it can be made by soaking it in seawater for a long time.

Se elabora con pescado salado y, en algunos casos, se puede hacer sumergiéndolo en agua de mar durante mucho tiempo.

한국 젓갈은 약 140 여 종이 될 만큼 다양합니다.

There are about 140 kinds of Korean salted seafood.

Hay unos 140 tipos de mariscos salados coreanos.

생선으로 담근 것이 80 여 종, 생선의 내장으로 담근 것이 50 여 종, 게나 새우 등 갑각류로 담근 것이 20 여 종, 낙지, 오징어 등으로 담근 것도 있습니다.

There are about 80 kinds of salted fish, 50 kinds of salted fish intestines, 20 kinds of salted crustaceans such as crabs and shrimps, and also salted octopus and salted squid.

Hay unos 80 tipos de pescado salado, 50 tipos de intestinos de pescado salados, 20 tipos de crustáceos salados como cangrejos y camarones, y también pulpo salado y calamar salado.

저는 굴로 만든 어리굴젓을 좋아합니다.

I like salted oysters.

Me gustan las ostras saladas.

초가을에 생굴에 소금과 고춧가루를 섞어서 담그면 1 년 가까이 변질되지 않고 먹을 수 있습니다.

If you salt oysters with salt and chili pepper powder in early autumn, you can eat them for nearly a year without deterioration.

Si se salan las ostras con sal y chile en polvo a principios de otoño, se pueden comer durante casi un año sin que se deterioren.

굴을 좋아하는 외국인들도 많은 것으로 알고 있습니다.

I know there are many foreigners who like oysters.

Sé que hay muchos extranjeros a los que les gustan las ostras.

한번 도전해보기 바랍니다.

I hope you try it.

Espero que lo pruebes.

젓갈과 비슷한 저장식품으로 '식해'가 있습니다.

There is another salted food similar to salted seafood, called 'sikhae'.

Existe otro alimento salado similar al marisco salado, llamado 'sikhae'.

식해는 어패류를 엿기름과 곡물을 한데 섞어서 고추가루, 파, 마늘, 소금 등으로 조미하여 만든 저장 발효 음식입니다.

It is a preserved fermented food made by mixing fish and shellfish with malt oil and grains and seasoning them with chili pepper powder, green onions, garlic, and salt.

Se trata de una conserva fermentada que se elabora mezclando pescado y marisco con aceite de malta y granos y condimentándolo con chile en polvo, cebollas verdes, ajo y sal.

가자미식해, 동태식해, 도루묵식해 등이 있습니다. (사진 첨가)

There are salted fermented flatfish, frozen pollack, sailfin sandfish. (See the attached picture)

Hay pescado plano fermentado en salazón, abadejo congelado, pez vela. (Ver la imagen adjunta)

식해에 넣은 곡물의 전분이 발효하면서 생긴 젖산에 의하여 독특한 신맛을 내고 부패를 방지합니다.

It creates a unique sour taste and prevents spoilage by lactic acid generated by fermentation of the starch grain in it.

Crea un sabor agrio único y evita el deterioro por el ácido láctico generado por la fermentación del grano de almidón que contiene.

또한 생선이 발효한 맛은 매우 맛있습니다.

Also, the taste of fermented fish is very delicious.

Además, el sabor del pescado fermentado es muy delicioso.

젓갈의 저장법에 대해 말하면서 이번 강의를 마무리 하겠습니다.

I will finish this lecture by talking about how to store salted seafood.

Terminaré esta conferencia hablando de cómo conservar el marisco salado.

젓갈을 담글 때 가장 먼저 주의해야 하는 것은 모든 재료를 반드시 소금물로 씻어야 합니다.

The first thing to be careful about when making salted fish is to wash all ingredients with salt water.

Lo primero que hay que tener en cuenta a la hora de hacer salazones es lavar todos los ingredientes con agua salada.

일반물로 씻으면 저장하는 동안 젓갈의 맛과 색이 변합니다.

If washed with normal water, the taste and color of the salted seafood change during storage.

Si se lava con agua normal, el sabor y el color del marisco salado cambian durante el almacenamiento.

생선의 경우는 내장을 빼고 담가야 합니다.

In the case of fish, you have to take out the intestines.

En el caso del pescado, hay que sacar los intestinos.

내장은 부패하기 쉽습니다.

Their intestines are prone to spoilage.

Sus intestinos son propensos a estropearse.

그리고 재료와 소금의 비율은 10:3 정도로 합니다.

And the ratio of ingredients to salt is about 10:3.

Y la proporción entre los ingredientes y la sal es de aproximadamente 10:3.

이것보다 소금의 비율이 적으면 역시 부패하기 쉽습니다.

If the proportion of salt is less than the ingredients, it will also be prone to spoilage.

Si la proporción de sal es menor que la de los ingredientes, también será propenso a estropearse.

일단 만든 젓갈은 공기와 접촉을 하지 않고 서늘하고 어두운 곳에 둡니다.

Place the prepared salted fish in a cool, dark place with no air passage.

Coloque el pescado salado preparado en un lugar fresco y oscuro sin paso de aire.

여기까지 젓갈에 대해 알아 보았습니다.

This was salted seafood.

Esto era marisco salado.

이번 강의는 김치를 대량으로 만들어 오랫동안 보관하는 김장 문화와 김치에 들어가기도 하고 따로 먹기도 하는 젓갈에 대해 공부했습니다.

In this lecture, we learned about the culture of making kimchi in bulk and storing it for a long time, and salted seafood that is used in kimchi or eaten separately.

En esta conferencia, aprendimos sobre la cultura de hacer kimchi a granel y almacenarlo durante mucho tiempo, y los mariscos salados que se utilizan en el kimchi o se comen por separado.

다음 시간은 발효 음식의 마지막 주제인 술에 대해 공부합니다.

The next lesson is to learn about alcohol, the last topic of fermented food.

La siguiente lección es para aprender sobre el alcohol, el último tema de los alimentos fermentados.

여러분들이 가장 관심있는 주제일지도 모르겠습니다.

It might be a topic that you're most interested in.

Puede ser un tema que te interese más.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 6.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y voy a dar una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

지난 시간까지 한국의 대표 발효음식들에 대해 배웠습니다.

Until last time, we learned about Korea's typical fermented foods.

Hasta la última vez, conocimos los alimentos fermentados típicos de Corea.

이번 시간은 발효음식의 마지막으로 술에 대해 간단히 공부하겠습니다.

This time, we will briefly learn about alcohol as the last of fermented foods.

En esta ocasión, conoceremos brevemente el alcohol como el último de los alimentos fermentados.

술은 인류가 아주 오래 전부터 좋아하던 음식입니다.

Alcohol is a food that mankind has enjoyed for a very long time.

El alcohol es un alimento que la humanidad disfruta desde hace mucho tiempo.

기분을 좋게 하기도 하고 약간 흥분시키기도 해서 그런지 종교적 의례에서도 많이 활용되었습니다.

It's been used a lot in religious ceremonies, perhaps because it is uplifting and a little bit exciting.

Se ha utilizado mucho en ceremonias religiosas, quizá porque es edificante y un poco emocionante.

기원전 9000 년 경부터는 포도주를 먹은 것으로 추정합니다.

It is estimated that wine was consumed from around 9000 B.C.E.

Se estima que el vino se consumía desde el año 9000 a.C. aproximadamente.

포도같은 과일은 당분이 풍부하고 껍질에 발효를 가능하게 하는 효모라는 천연 효소가 있기에 온도만 적절하게 주어지면 당이 알코올로 바뀝니다. (사진 첨가)

Fruits like grapes are rich in sugar and their peels have a natural enzyme called yeast that makes fermentation possible, so if the temperature is right, the sugar turns into alcohol. (See the attached picture)

Las frutas como la uva son ricas en azúcar y sus cáscaras tienen una enzima natural llamada levadura que hace posible la fermentación, por lo que si la temperatura es la adecuada, el azúcar se convierte en alcohol. (Ver la imagen adjunta)

어쩌면 포도를 나중에 먹으려고 저장했다가 술로 변한 것을 맛보고 본격적으로 만들었는지도 모릅니다.

Maybe they made it in earnest after tasting the grapes that were stored for later consumption and then turned into alcohol.

Tal vez lo hicieron en serio después de probar las uvas que se almacenaron para su posterior consumo y luego se convirtieron en alcohol.

이에 비해 맥주는 곡물인 보리를 통해 만들다 보니 과일주보다는 뒤에 만들어진 것으로 보입니다.

In comparison, beer is made from barley, which is a grain, so it seems that it was made later than fruit wine.

En comparación, la cerveza se elabora con cebada, que es un grano, por lo que parece que se elaboró más tarde que el vino de frutas.

그래도 기원전 3500 년경 수메르 문명에는 맥주가 있었다고 하니 꽤 오래된 술입니다.

However, it is said that beer existed in the Sumerian civilization around 3500 BC, so it is a fairly old drink.

Sin embargo, se dice que la cerveza existía en la civilización sumeria hacia el 3500 a.C., por lo que es una bebida bastante antigua.

곡물은 전분으로 이루어졌기에 전분을 먼저 당으로 발효시키고, 이렇게 얻은 당을 다시 알코올로 발효시켜야 합니다.

Grains are made of starch, so starch must first be fermented into sugar, and then the sugar obtained in this way must be fermented into alcohol.

Los cereales están hechos de almidón, por lo que primero hay que fermentar el almidón para convertirlo en azúcar, y luego el azúcar así obtenido debe fermentarse para convertirlo en alcohol.

좀 더 시간이 걸리지요.

It takes more time.

Se necesita más tiempo.

한국의 삼국시대에는 하늘에 제사를 지내는 영고, 동맹 같은 축제에서 술을 마셨다는 기록이 있습니다.

In Korea, there is a record of drinking alcohol at festivals where rituals for the sky were held during the Three Kingdoms Period.

En Corea, hay constancia de que se bebía alcohol en los festivales en los que se celebraban rituales para el cielo durante el Periodo de los Tres Reinos.

이것으로 미루어 보아 아주 오래전부터 술을 만들고 마셨을 것입니다.

Judging from this, they would have been making and drinking alcohol for a very long time.

A juzgar por esto, habrían fabricado y bebido alcohol durante mucho tiempo

전통주는 누룩으로 만듭니다.

Traditional drinks are made from yeast.

Las bebidas tradicionales se elaboran con levadura.

쌀에 누룩을 섞어 버무린 것을 '지에밥'이라 합니다.

'Jiebap' is rice mixed with yeast.

'Jiebap' es arroz mezclado con levadura.

이는 술의 원료이기에 '술밑'이라 부릅니다.

It is called Sulmil because it is a raw material of alcohol.

Se llama Sulmil porque es una materia prima del alcohol.

술밑을 익히면 술이 됩니다.

It becomes alcohol when brewed.

Se convierte en alcohol al elaborarlo.

여기에 다시 지에밥을 넣어 한 더 발효시켜 술을 익힐 수 있습니다.

You can add the rice to this again and ferment it once more and brew it.

A esto se le puede añadir de nuevo el arroz y fermentarlo una vez más y elaborarlo.

처음 한 번 익힌 술을 단양주라 합니다.

It is called ‘single-brewed alcohol’.

Se denomina "alcohol de una sola cepa".

이는 낮은 알코올 도수를 갖습니다.

It has a low alcohol content.

Tiene una baja graduación alcohólica.

이를 바탕으로 다시 한 번 더 익힌 술을 중양주 또는 이양주라 합니다.

If brewed once again, it is called ‘middle-brewed alcohol’ or ‘double-brewed alcohol’.

Si se elabora una vez más, se denomina "alcohol de media cocción" o "alcohol de doble cocción".

알코올 도수가 높은 술이 됩니다.

It has a high alcohol content.

Tiene un alto contenido de alcohol.

이처럼 전통술을 만드는 데는 누룩이 중요합니다.

Like this, yeast is important in making traditional drinks.

Así, la levadura es importante en la elaboración de bebidas tradicionales.

누룩은 술을 만드는 효소를 가진 곰팡이를 곡류에 번식시킨 것입니다.

Yeast is a fungus bred in grains that has an enzyme to make alcohol.

La levadura es un hongo que se cría en los cereales y que tiene una enzima para fabricar alcohol.

그 빛깔에 따라 황국균, 흑국균, 홍국균 등이 있습니다. (사진 첨가)

Depending on the color, there are yellow yeast, black yeast, and red yeast. (See the attached picture)

Según el color, hay levadura amarilla, negra y roja. (Ver la imagen adjunta)

막걸이나 약주에 쓰이는 것은 주로 황국균입니다.

Yellow yeast is used for sparkling rice wine and refined rice wine.

La levadura amarilla se utiliza para el vino de arroz espumoso y el vino de arroz refinado.

누룩을 만드는 법은 분쇄한 밀 또는 쌀, 녹두즙을 반죽하여 헝겁에 싸거나 누륵틀에 담고 발로 밟습니다.

How to make yeast is to knead crushed wheat or rice or green bean juice and wrap it in a cloth or put it in a mold and step on it with your feet.

La forma de hacer la levadura es amasar trigo triturado o arroz o jugo de judías verdes y envolverlo en un paño o ponerlo en un molde y pisarlo con los pies.

이를 누룩방이나 온돌 또는 헛간에 적당히 배열하여 짚이나 쑥으로 덮고 썩지 않게 골고루 뒤집으며 누룩곰팡이가 생기기를 기다립니다.

Arrange them appropriately in a yeast room, ondol, or barn, cover with straw or mugwort, turn over evenly to prevent them from being rotten, Dispóngalos adecuadamente en una sala de levadura, ondol o granero, cúbralos con paja o artemisa, voltéelos uniformemente para evitar que se pudran y espere a que crezca el moho de la levadura.and wait for yeast mold to grow.

짧게는 1 주일 길게는 40 일이 지나면 누룩곰팡이가 생깁니다.

Yeast mold grows in as little as 1 week and as long as 40 days.

El moho de la levadura crece en tan solo 1 semana y hasta en 40 días.

한국 술의 종류는 어떻게 나눌 수 있을까요?

How can we divide the types of Korean liquor?

Cómo podemos dividir los tipos de licor coreano?

먼저 탁주가 있습니다.

First of all, there is the murky wine *(takju)*.

En primer lugar, está el vino turbio (takju).

이름 그대로 맑지 않고 탁한 술입니다.

As the name suggests, it is not clear, but murky.

Como su nombre indica, no es claro, sino turbio.

누룩을 섞어 만든 술을 체로 거를 때 대충 거른 술이라 할 수 있습니다.

It can be said that the alcohol is roughly filtered when sifted.

Se puede decir que el alcohol está aproximadamente filtrado cuando se tamiza.

막 거른 술이라 하여 막걸리라고도 합니다.

It's also called the roughly filtered wine *(makgeolli)* because it is roughly filtered.

También se llama el vino filtrado toscamente (makgeolli) porque está filtrado toscamente.

고려시대 문헌에 탁주라는 말이 나오고 조선시대에도 많이 먹었습니다.

It appeared in the literature of the Goryeo Dynasty, and it was drunk a lot in the Joseon Dynasty as well.

Apareció en la literatura de la dinastía Goryeo, y se bebía mucho también en la dinastía Joseon.

이와 반대되는 이름이 청주입니다.

The opposite name is the clear wine *(cheongju)*.

El nombre opuesto es el vino claro (cheongju).

맑게 거른 술입니다.

It's a clear filtered drink.

Es una bebida clara filtrada.

그러나 한국에서는 일본의 청주와 구별하기 위해 약주라는 이름을 사용하는 것이 일반적입니다.

However, in Korea, it is common to use the name 'yakju' to distinguish it from Japanese cheongju.

Sin embargo, en Corea es habitual utilizar el nombre "yakju" para distinguirlo del cheongju japonés.

약주는 조선 후기까지는 양반들의 술이었습니다.

Yakju was the liquor of aristocrats until the late Joseon Dynasty.

El Yakju fue el licor de los aristócratas hasta finales de la dinastía Joseon.

집에서 만들어서 제사에 사용하였고 손님에게도 대접하였습니다. (사진 첨가)

It was made at home, used for ancestral rites, and served to guests. (See the attached picture)

Se hacía en casa, se utilizaba para los ritos ancestrales y se servía a los invitados. (Véase la imagen adjunta)

탁주나 약주나 모두 쌀로 만듭니다.

The murky wine and clear wine are made from rice.

El vino turbio y el vino claro se elaboran con arroz.

그러다보니 쌀이 부족하면 만들

수 없는 술입니다.

As a result, they are an alcohol that cannot be made if there is not enough rice.

En consecuencia, son un alcohol que no se puede hacer si no hay suficiente arroz.

한국은 1970 년까지 쌀이 부족했습니다.

Korea was short of rice until 1970.

Corea tuvo escasez de arroz hasta 1970.

그래서 1960 년대에는 쌀을 원료로 술을 만들지 못하게 법으로 금지했습니다.

So in the 1960s, making alcohol from rice was banned by law.

Así que en la década de 1960, la fabricación de alcohol a partir del arroz fue prohibida por ley.

이런 이유로 쌀을 사용하지 않는 저렴한 술이 한국 사회에 자리를 잡았는데 그 술이 바로 소주입니다.

For this reason, cheap alcohol that does not need rice has established itself in Korean society, which is soju.

Por ello, en la sociedad coreana se ha establecido un alcohol barato que no necesita arroz, que es el soju.

소주는 본래 증류주입니다.

Soju is originally distilled liquor.

El soju es originalmente un licor destilado.

발효시켜 만든 술의 단점은 너무 더운 지역에서는 발효가 심하게 되어 식초처럼 시어지거나 부패될 위험이 있습니다.

The disadvantage of fermented alcohol is that it ferments heavily in areas where it is too hot, and there is a risk of sour or spoilage like vinegar.

La desventaja del alcohol fermentado es que fermenta mucho en zonas donde hace demasiado calor, y existe el riesgo de que se agriete o se estropee como el vinagre.

그래서 일차적을 발효시켜 얻은 술을 증류시켜 그 증기가 이슬로 맺힌 것을 받아서 만든 술이 증류주입니다.

So, the liquor made by distilling the alcohol obtained through primary fermentation and condensing the steam into dew is distilled liquor.

Así pues, el licor que se hace destilando el alcohol obtenido por fermentación primaria y condensando el vapor en rocío es el licor destilado.

이처럼 만든 소주는 매우 고급술입니다.

Soju made like this is very high quality liquor.

El soju hecho así es un licor de muy alta calidad.

그러나 오늘날 한국 사람들이 좋아하는 소주는 또 다른 방식으로 만든 증류주입니다.

But today, Koreans' favorite soju is a distilled spirit made in another way.

Pero hoy en día, el soju favorito de los coreanos es un destilado elaborado de otra manera.

앞에서 말한 것처럼 쌀로 술을 만들 수 없게 되자 고구마 전분을 당화시키고 이를 다시 발효시켜 알코올 원액을 얻습니다.

As mentioned earlier, when rice can not be used to make alcohol, people used saccharified sweet potato starch and fermented it again to obtain undiluted liquor.

Como ya se ha dicho, cuando no se puede utilizar el arroz para fabricar alcohol, la gente utilizaba almidón de batata sacarificado y lo volvía a fermentar para obtener un licor sin diluir.

이것을 주정이라고 합니다.

This undiluted liquor is the raw material of soju.

Este licor sin diluir es la materia prima del soju.

이 과정에서 연속식 증류기에 넣어 주정을 얻기 때문에 증류주이기는 합니다.

In this process, it is a distillate because it is placed in a continuous distiller to obtain undiluted liquor.

En este proceso, es un destilado porque se coloca en un destilador continuo para obtener un licor sin diluir.

그러나 앞서 살펴본 것처럼 쌀로 만든 술을 증류시켜 얻은 술은 아닙니다.

However, as we saw earlier, it was not obtained by distilling alcohol made from rice.

Sin embargo, como hemos visto antes, no se obtenía destilando alcohol de arroz.

사실상 공업용 알코올을 얻은 것과 비슷합니다.
It's actually similar to getting industrial alcohol.

En realidad es similar a conseguir alcohol industrial.

여기에 물과 여러 첨가물을 섞어 맛을 내었기에 요즘 마시는 소주를 어떤 이는 화학주라고도 합니다. (사진 첨가)

Since it is flavored by mixing water with various additives, the soju that we drink these days is also called chemical liquor. (See the attached picture)

Como se aromatiza mezclando agua con diversos aditivos, el soju que bebemos hoy en día también se llama licor químico. (Ver la imagen adjunta)

소주의 가장 큰 매력은 값이 싸면서 알코올 도수가 상대적으로 높다는 것입니다.

The biggest appeal of soju is that it is cheap and has a relatively high alcohol content.

El mayor atractivo del soju es que es barato y tiene un contenido de alcohol relativamente alto.

그렇기에 오늘날 한국에서 가장 인기가 있고 대중적인 술은 소주입니다.

Therefore, soju is the most famous and popular alcohol in Korea today.

Por lo tanto, el soju es el alcohol más famoso y popular de Corea en la actualidad.

이 술은 서양의 럼주에 비교할 수 있는 술이라 보면 됩니다.

This alcohol can be compared to Western rum.

Este alcohol puede compararse con el ron occidental.

소주는 맥주와 섞어 먹는 것으로도 인기가 있고 삼겹살과 함께 먹는 것으로도 인기가 있습니다.
Soju is also popular for mixing it with beer or drinking it with pork belly.

El soju también es popular por mezclarlo con cerveza o beberlo con panceta de cerdo.

한국인들은 외국에 가서도 소주를 찾습니다.

Koreans seek soju even when they go abroad.

Los coreanos buscan el soju incluso cuando van al extranjero.

이번 시간은 한국의 술에 대해 함께 배워보았습니다.

This time, we learned about Korean alcohol together.

Esta vez, aprendimos juntos sobre el alcohol coreano.

술을 마지막으로 발효식품에 대한 공부를 마칩니다.

We have finished studying fermented foods with alcohol as the last one.

Hemos terminado de estudiar los alimentos fermentados con el alcohol como último.

다음 주제는 한국의 계절과 관련된 음식문화입니다.

The next topic is food culture related to seasons in Korea.

El siguiente tema es la cultura alimentaria relacionada con las estaciones del año en Corea.

또 다른 주제입니다. 이 역시 한국을 이해하는데 도움이 되는 주제이니 흥미를 갖고 공부해 봅시다.

It is another topic. This is also a topic that helps you understand Korea, so I hope you stay interested.

Es otro tema. Este también es un tema que ayuda a entender a Corea, así que espero que sigas interesado.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

9-6. 한국의 절기와 계절음식 / KOREAN SUBDIVIONS OF THE SEASONS AND SEASONAL FOOD / SUBDIVISIONES DE LAS ESTACIONES EN COREA Y LA COMIDA DE TEMPORADA

SCRIPT 1.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

그동안 다양한 한국 음식에 대해 공부했습니다.

In the lectures I have given you, we have studied various Korean foods.

En las clases que os he dado, hemos estudiado varias comidas coreanas.

어떠셨나요?

How were they?

¿Cómo eran?

이번에는 조금 다른 차원에서 한국 음식의 특성을 알아보겠습니다.

This time, we will have a look at the characteristics of Korean food from a slightly different perspective

En esta ocasión, vamos a echar un vistazo a las características de la comida coreana desde una perspectiva ligeramente diferente.

바로 계절 혹은 특정 시기와 관련있는 음식입니다.

It is food that is related to a season or a specific time period.

Es un alimento que se relaciona con una estación o un periodo de tiempo concreto.

우리는 지금 달력을 사용합니다.

We use the calendar now.

Ahora usamos el calendario.

이것을 통해 시간이 어떻게 흐르는지 압니다.

From the calendar, we see how time flies.

Por el calendario, vemos cómo el tiempo vuela.

어떤 계획을 세우고 약속을 잡습니다.

We make plans and appointments.

Hacemos planes y citas.

시간과 계절의 변화는 태양과 달의 변화를 보면 알 수 있습니다.

Changes in time and seasons can be seen by observing the changes in the sun and moon.

Los cambios en el tiempo y las estaciones se pueden ver observando los cambios en el sol y la luna.

달의 경우는 매일 모양이 변합니다.

The moon changes shape every day.

La luna cambia de forma cada día.

그래서 하루하루가 지나가는 것을 쉽게 알 수 있죠.

So you can easily see how each day goes by.

Así podrás ver fácilmente cómo transcurre cada día.

게다가 일정한 주기로 모양의 변화가 되풀이 됩니다.

Moreover, the shape change is repeated at regular intervals.

Además, el cambio de forma se repite a intervalos regulares.

그러나 달의 변화는 계절의 변화를 정확히 알려주지 못합니다.

However, the change of the moon does not accurately tell the change of seasons.

Sin embargo, el cambio de la luna no indica con exactitud el cambio de las estaciones.

계절의 변화를 정확히 알려주는 것은 태양의 고도 변화 입니다.

It is the change in the altitude of the sun that accurately tells the change of seasons.

El cambio de altitud del sol es lo que indica con precisión el cambio de estaciones.

태양과 달의 주기를 활용하여 연, 월, 일의 변화를 표기하는 방식을 역법이라 합니다.

A method of expressing the change of year, month, and day by using the cycles of the sun and moon is called a calendar system.

Un método para expresar el cambio de año, mes y día utilizando los ciclos del sol y la luna se llama sistema de calendario.

태양 주기를 중심으로 표시하면 태양력, 달의 변화를 중심으로 표기하면 음력입니다.

If the solar cycle is forms the center of the calendar system, it is the solar year, and if the change of the moon is used as the center, it is the lunar year.

Si el ciclo solar forma el centro del sistema de calendario, es el año solar, y si se utiliza el cambio de la luna como centro, es el año lunar.

이집트에 시작하여 로마로 이어지어 유럽에서 사용한 태양력이 지금은 전 세계의 표준 역법이 되었습니다.

The solar calendar, which began in Egypt and spread to Rome, was used in Europe and is now the standard calendar system around the world.

El calendario solar, que comenzó en Egipto y se extendió a Roma, se utilizó en Europa y actualmente es el sistema de calendario estándar en todo el mundo.

그러나 대부분의 다른 문화권은 태양력을 사용하지 않았습니다.

But most other cultures did not use the solar calendar.

Pero la mayoría de las demás culturas no utilizaban el calendario solar.

동아시아 문화권은 아주 오래전부터 달의 변화를 중심으로 태양의 변화를 통해 계절의 변화를 살피는 달력을 제작해 왔습니다.

For a long time in East Asia calendars have been produced that recognize the change of seasons through the change of the sun, centering on the change of the moon.

Desde hace mucho tiempo en Asia Oriental se elaboran calendarios que reconocen el cambio de las estaciones a través del cambio del sol, centrándose en el cambio de la luna.

태음태양력이라고 하는 달력입니다.

It is a calendar called a lunisolar calendar.

Es un calendario llamado lunisolar.

이 달력은 달의 주기를 통해 1 달을 정하고 12 달을 1 년으로 합니다.

In this calendar, one month is determined through the lunar cycle, and 12 months are a year.

En este calendario, un mes se determina a través del ciclo lunar, y 12 meses son un año.

이렇게 하면 1 년이 354 일이 되어 실제 지구의 공전주기에 비해 11 일이 부족합니다.

This would make a year of 354 days, which is 11 days less than the Earth's orbital period.

Esto haría un año de 354 días, que es 11 días menos que el período orbital de la Tierra.

계절의 변화와도 맞지 않게 됩니다.

It doesn't even match the change of seasons.

Ni siquiera coincide con el cambio de estación.

그래서 윤달이라는 추가적인 달을 만들어 교정을 합니다.

So, an additional month called a leap month was created to correct it.

Así, se creó un mes adicional llamado bisiesto para corregirlo.

태양이 지구를 도는 위치는 계절 변화를 알려주는 정보입니다.

The position of the sun orbiting the earth is information that tells us about seasonal changes.

La posición del sol que orbita alrededor de la tierra es una información que nos habla de los cambios estacionales.

천체를 관측하는 과정에서 태양이 움직이는 길을 '황도(ecliptic)'라고 정하고, 이를 24 등분 하여 계절의 변화를 표시한 것이 24 절기입니다.

In the process of observing the celestial body, the way that the sun moves is defined as the 'ecliptic', and the 24 solar terms are divided into 24 equal parts to indicate the change of seasons.

En el proceso de observación del cuerpo celeste, la forma en que se mueve el sol se define como "eclíptica", y los 24 términos solares se dividen en 24 partes iguales para indicar el cambio de estaciones.

예를 들어 봄의 시작을 입춘, 가을의 시작을 입추로 불렀고 낮과 밤의 길이가 같아지는 두 번의 시기를 춘분, 추분이라 불렀습니다.

For example, the beginning of spring was called the onset of spring and the beginning of autumn was called the onset of autumn, and the two periods when the day and night were of equal length were called the vernal equinox and the autumn equinox.

Por ejemplo, el inicio de la primavera se llamaba inicio de la primavera y el inicio del otoño se llamaba inicio del otoño, y los dos períodos en los que el día y la noche tenían la misma duración se llamaban equinoccio de primavera y equinoccio de otoño.

이와 함께 우리가 알아야 할 단어는 명절(名節)입니다.

At the same time, the word we need to know is myeongjeol *(traditional holiday)*.

Al mismo tiempo, la palabra que debemos conocer es myeongjeol (fiesta tradicional).

오늘날 우리는 일요일을 쉬고 다른 날은 일합니다.

Today, we take Sundays off and work on other days.

Hoy en día, nos tomamos los domingos libres y trabajamos los demás días.

최근에는 토요일도 쉽니다만. 가끔 공휴일도 있습니다.

Recently, we have Saturdays off. Sometimes we also have holidays.

Últimamente, tenemos los sábados libres. A veces también tenemos vacaciones.

일주일을 7 일로 나누고 일요일을 쉬는 것도 서양 달력의 영향입니다.

Dividing a week into seven days and taking Sundays off is also influenced by the Western calendar.

Dividir una semana en siete días y tomar los domingos libres también está influenciado por el calendario occidental.

전통 사회는 농사가 중심이라 이런 식의 구별이 없었고 농사를 하는 날과 농사를 쉬는 날의 구별이 더 중요했습니다.

In traditional society, farming was the center, so there was no distinction in this way, but the distinction between farming days and non-farming days was more important.

En la sociedad tradicional, la agricultura era el centro, por lo que no había distinción en este sentido, pero la distinción entre los días agrícolas y los no agrícolas era más importante.

그렇기에 한국의 명절은 농사와 관련이 깊습니다.

Therefore, Korean holidays are deeply related to farming.

Por tanto, las fiestas coreanas están profundamente relacionadas con la agricultura.

농사로 바쁠 때에는 협동을 다지고 한가할 때는 생산물의 풍성한 수확을 염원하였습니다.

When people were busy farming, they strengthened cooperation, and when they were free, they hoped for a good harvest of the product.

Cuando la gente estaba ocupada en la agricultura, reforzaba la cooperación, y cuando estaba libre, esperaba una buena cosecha del producto.

또한 액막이 및 건강 등을 염원 하였고 풍류를 즐기기도 하였습니다.

They also wished for good luck and good health and enjoyed leisure time.

También deseaban buena suerte y salud y disfrutaban del tiempo libre.

농번기인 여름철에는 일손이 바쁘기에 농한기에 명절을 즐깁니다.

In summer, which is the peak season for farming, they were all busy, so they enjoyed the holidays during the off-season.

En verano, que es la temporada alta de la agricultura, todos estaban ocupados, así que disfrutaban de las vacaciones durante la temporada baja.

예부터 홀수이면서 달과 날이 같은 날은 큰 명절로 여겼는데 단일, 단삼, 단오, 칠석, 중구가 있습니다.

Since ancient times, odd-numbered days on the same day as the moon have been considered major holidays such as January first, March third, May fifth, July seventh, September ninth.

Desde la antigüedad, los días impares que coinciden con la luna se consideran fiestas mayores, como el primero de enero, el tercero de marzo, el quinto de mayo, el séptimo de julio o el noveno de septiembre.

이에 대해서는 다음 시간에 더 자세히 알아보겠습니디.

We'll learn more about this next time.

Aprenderemos más sobre esto la próxima vez.

한국에서는 24 절기와 명절을 중심으로 자신들의 조상들에게 제사를 지내고 그 계절에 나는 새로운 음식을 즐겨먹는 풍습이 있습니다.

In Korea, there is a custom of offering ancestral rites to their ancestors around the 24 solar terms and holidays, and then enjoying new foods during that season.

En Corea existe la costumbre de ofrecer ritos ancestrales a sus antepasados en torno a las 24 estaciones y las fiestas, y luego disfrutar de nuevos alimentos durante esa temporada.

명절에 먹는 음식은 절식(節食)이라고 하고 춘하추동 계절에 따라 나는 식품으로 먹는 음식을 시식(時食)이라고 합니다.

Food eaten on holidays is called festival food, and food eaten depending on seasons is called seasonal food.

Los alimentos que se consumen en días festivos se denominan alimentos festivos, y los que se consumen en función de las estaciones se denominan alimentos de temporada.

24 절기를 좀 알 필요가 있겠지요?

We may need to know about the 24 solar terms, right?

Es posible que necesitemos conocer las 24 estaciones, ¿no?

표를 통해서 한번 보겠습니다. (도포 보기)

Let's take a look at the table. (See the diagram)

Echemos un vistazo a la tabla. (Ver el diagrama)

24 절기를 정하는 방법은 해의 길이가 가장 짧은 동지를 중심으로 대부분 15 일 후에 하나의 절기가 자리를 잡게 합니다.

In the method of determining the 24 solar terms, one solar term is 15 days in most cases, centering on the winter solstice, which has the shortest length of the year.

En el método de determinación de las 24 estaciones, una estación es de 15 días en la mayoría de los casos, centrándose en el solsticio de invierno, que tiene la menor duración del año.

그러나 경우에 따라서는 14 일 또는 16 일 후에 다음 절기가 오기도 합니다.

However, in some cases, the next term comes after 14 or 16 days.

Sin embargo, en algunos casos, el siguiente plazo llega después de 14 o 16 días.

24 절기를 보면, 봄, 여름, 가을, 겨울의 시작을 알리는 절기 뿐 아니라 추위와 더위의 변동 시점에 대해서도 알려주는 절기가 있습니다.

Looking at the 24 solar terms, there are seasons that not only signal the beginning of spring, summer, autumn, and winter, but also the timing of changes in cold and heat.

Si se observan las 24 estaciones, hay estaciones que no sólo señalan el comienzo de la primavera, el verano, el otoño y el invierno, sino también el momento de los cambios de frío y calor.

예를 들어 봄비가 내린다든지, 더위나 추위가 크다던지, 이슬, 서리가 내리는 시기를 알려주는 절기가 그렇습니다.

For example, terms telling when spring rains, hot or cold, dew, and frost come are such.

Por ejemplo, los términos que indican cuándo llegan las lluvias de primavera, el calor o el frío, el rocío y las heladas son tales.

또한 농사와 직접 관련있는 절기도 꽤 있습니다.

There are also quite a few terms that are directly related to farming.

También hay bastantes términos que están directamente relacionados con la agricultura.

청명, 곡우, 소만, 망종 등이 대표적입니다.

Examples include April 4th to 5th, April 20th to 21st, May 21st to 22nd, and June 5th to 6th.

Ejemplos: del 4 al 5 de abril, del 20 al 21 de abril, del 21 al 22 de mayo y del 5 al 6 de junio.

이렇게 보면 단지 일년이라는 시간은 물리적으로 흘러가는 시간이 아니라, 자연과 인간의 상호작용을 보여주는 시간입니다.

In this way, the time of a year is not only a time that passes physically, but a time that shows the interaction between nature and humans.

De este modo, el tiempo de un año no es sólo un tiempo que pasa físicamente, sino un tiempo que muestra la interacción entre la naturaleza y el ser humano.

한국인들은 그 시간들 안에서 주어진 곡식과 다양한 자연의 산물에 대해 크게 감사했습니다.

Koreans greatly appreciated the grains and various natural products that were given during those times.

Los coreanos apreciaban mucho los granos y diversos productos naturales que se daban en esos tiempos.

그렇기에 조상들에게 인사를 하고 가족들이 모여 함께 기쁨을 나누는 시간들을 가졌습니다.

Therefore, they had time to greet their ancestors and share joy with their families.

Por ello, tuvieron tiempo de saludar a sus antepasados y compartir la alegría con sus familias.

음식은 이런 시간들을 가능하게 하는 가장 중요한 요소입니다.

Food is the most important factor that makes these times possible.

La alimentación es el factor más importante que hace posible estos momentos.

우리는 다음 강의부터 한국의 1 년이 어떤 축제들로 가득 차있는지를 배울 것입니다.

From the next lecture, we will learn what kind of festivals Korea's year is full of.

A partir de la siguiente conferencia, aprenderemos de qué tipo de festivales está lleno el año de Corea.

그리고 어떤 음식들이 축제에서 나누어지는지를 공부할 것입니다.

And we will study what foods are shared at the festivals.

Y estudiaremos qué alimentos se comparten en las fiestas.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con ustedes.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 2.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

이번 시간부터 본격적으로 한국의 주요 명절과 절기에 대해 공부하겠습니다.

From this time on, we will study the major holidays and seasons of Korea in earnest.

A partir de este momento, estudiaremos en serio las principales fiestas y temporadas de Corea.

이 날들이 어떤 의미가 있는지, 그리고 어떤 음식을 먹는지를 배우는 시간입니다.

It's time to learn what these days mean and what food we eat on these days.

Es hora de aprender qué significan estos días y qué alimentos comemos en ellos.

우리는 이미 많은 한국 음식을 배웠습니다.

We've already learned a lot of Korean food.

Ya hemos aprendido mucho de la comida coreana.

우리가 배웠던 음식 중에서 어떤 것이 나오는지 살펴봅시다.

Let's take a look at the food linked to what we learned.

Veamos los alimentos relacionados con lo aprendido.

물론, 배우지 않은 음식들도 나옵니다.

Of course, there are also foods that we haven't learned.

Por supuesto, también hay alimentos que no hemos aprendido.

음식의 종류가 무척 많기 때문입니다.

It's because there are so many kinds of food.

Es porque hay muchos tipos de comida.

그 중에서도 중요한 음식은 새롭게 배워봅시다.

Let's learn the most important foods among them.

Aprendamos los alimentos más importantes entre ellos.

한국의 명절은 모두 음력으로 지냅니다.

All Korean holidays are celebrated according to the lunar calendar.

Todas las fiestas coreanas se celebran según el calendario lunar.

이 중 가장 먼저 찾아오는 날이며 가장 중요한 날 중 하나가 바로 설날입니다.

The first holiday and one of the most important holidays, is the Lunar New Year.

La primera fiesta y una de las más importantes, es el Año Nuevo Lunar.

설날은 음력으로 1 월 1 일로서 일년의 시작이 되는 날입니다.

Lunar New Year is January 1st of the lunar calendar, which is the beginning of the year.

El Año Nuevo Lunar es el 1 de enero del calendario lunar, que es el comienzo del año.

많은 문화권에 신년을 축하하는 행사가 있습니다.

There are celebrations of the New Year in many cultures.

Hay celebraciones del Año Nuevo en muchas culturas.

삶이 가져다 준 여러 어려움들을 해소하고 새로운 출발에 복이 있기를 바라는 것은 모든 이기 바라는 바이기 때문일 것입니다.

It may be because everyone wants to solve the difficulties that life has brought and wish good luck for a new beginning.

Puede ser porque todo el mundo quiere resolver las dificultades que le ha traído la vida y desear buena suerte para un nuevo comienzo.

한국에서 신년을 시작하는 날은 설이라고 합니다.

The day when the new year begins in Korea is called Seollal.

El día en que comienza el año nuevo en Corea se llama Seollal.

다른 이름은 원일(元日)·원단(元旦)·세수(歲首)라고 하는 데 모두 일 년의 시작이라는 뜻입니다.

Other names are Wonil, Wondan, and Sesu, which all mean the beginning of the year.

Otros nombres son Wonil, Wondan y Sesu, que significan el comienzo del año.

설이라는 단어의 유래는 확실하지는 않으나 '선다'라는 말에서 새해 새날이 시작되는 날로 해석되었다는 설과, '삼가다' 로 해석하여, 새해에는 삼가고 조심해야 한다는 뜻으로 해석되었다는 설이 있습니다.

The origin of the word is not certain, but there is a theory that the word 'stand' was interpreted as the beginning of a new day in the new year, and there is another theory that it was interpreted as 'refrain from', meaning that we should be careful in the new year.

El origen de la palabra no es seguro, pero existe la teoría de que la palabra 'levantarse" se interpretó como el comienzo de un nuevo día en el nuevo año, y hay otra teoría que se interpretó como ' abstenerse de', lo que significa que debemos tener cuidado en el nuevo año.

설날은 추석과 더불어 차례를 지내는 날입니다.

New Year's Day is a day when ancestral rites are held like Thanksgiving.

El día de Año Nuevo es un día en el que se celebran ritos ancestrales como el de Acción de Gracias.

차례(茶禮)는 원래 차를 올리는 예로서 정월에 조상 숭배를 뜻하는 중요한 행사입니다.

It's an important event that is associated with ancestor worship during the New Year and originally tea was served to the ancestors.

Es un evento importante que se asocia con el culto a los ancestros durante el Año Nuevo y originalmente se servía té a los ancestros.

조상의 생일 또는 매월 초하루와 보름에 지내던 간단한 아침 제사를 의미하는 것인데 지금은 설날과 추석에 조상들에게 올리는 제사를 뜻합니다.

It refers to simple morning rites held on the birthday of ancestors or on the first day of every month and the full moon, but now it refers to ancestral rites on New Year's Day and Thanksgiving.

Se refiere a simples ritos matutinos celebrados en el cumpleaños de los antepasados o en el primer día de cada mes y en la luna llena, pero ahora se refiere a los ritos ancestrales del día de Año Nuevo y de Acción de Gracias.

정월 차례는 떡국 차례라고 하는데 떡국을 제사에 올리기 때문입니다.

An ancestral rite held on the 15th day of the Lunar New Year is also called a rice cake rite because rice cake soup is offered to the ancestors.

Un rito ancestral que se celebra el día 15 del Año Nuevo Lunar se llama también rito del pastel de arroz porque se ofrece sopa de pastel de arroz a los antepasados.

설에 차례와 명절을 지내기 위해 만든 음식을 '세찬'이라고 합니다.

Food prepared to celebrate Lunar New Year's Day and other holidays is called 'Sechan' *(a set of New Year foods)*.

La comida que se prepara para celebrar el Día del Año Nuevo Lunar y otras fiestas se llama 'Sechan' (conjunto de alimentos del Año Nuevo).

설날 아침에 흰색의 음식으로 새해를 시작함으로써 천지 만물의 신생을 의미하는 종교적인 뜻이 담겨있다고 합니다.

It is said that by starting the new year with white food on the morning of the Lunar New Year, it means the rebirth of all things.

Se dice que al comenzar el año nuevo con comida blanca en la mañana del Año Nuevo Lunar, significa el renacimiento de todas las cosas.

떡국을 먹는 것은 한 살을 더 먹는다는 상징이며, 떡국 떡은 길게 뽑은 떡을 자른 것인데, 떡을 길게 뽑는 이유는 오랫동안 살고 번창하기를 바래서입니다.

Eating rice cake soup is a symbol of getting a year older, and the rice cake in the soup is a cut of long rice cake, and the reason why it is long is because we want to live long and prosper.

Comer sopa de pastel de arroz es un símbolo de hacerse un año mayor, y el pastel de arroz de la sopa es un corte de pastel de arroz largo, y la razón por la que es largo es porque queremos vivir mucho tiempo y prosperar.

세찬 중에는 흰 떡으로 만든 음식으로 떡국, 떡만두국, 떡볶이, 떡산적, 떡잡채 등이 있습니다.

Among the New Year foods, there are rice cake soup, rice cake dumpling soup, tteokbokki, rice cake skewers, and rice cake japchae made with white rice cakes.

Entre las comidas de Año Nuevo, hay sopa de pastel de arroz, sopa de albóndigas de pastel de arroz, tteokbokki, brochetas de pastel de arroz y japchae de pastel de arroz hecho con pasteles de arroz blanco.

고기 음식으로는 갈비찜, 생선찜, 편육이 있으며, 지짐으로는 녹두빈대떡, 각색 전이 있고 채소 음식으로는 삼색나물, 겨자채, 잡채 등이 있습니다.

For meat dishes, there are ribs, steamed fish, and slices of meat, and for fried pancakes, there are mung bean pancake and various types of pancake, and for vegetables, there are tricolor greens, mustard greens, and japchae.

En cuanto a los platos de carne, hay costillas, pescado al vapor y rodajas de carne, y en cuanto a las tortitas fritas, hay tortitas de judías mungo y varios tipos de tortitas, y en cuanto a las verduras, hay hojas verdes tricolores, hojas de mostaza y japchae.

후식으로는 약과, 엿강정, 강정, 식혜, 절편, 인절미, 수정과 등이 있습니다.

For desserts, there are Korean honey cookies, sweet and regular rice puffs, traditional Korean rice beverage, Korean flat rice cake, sweet rice cake, and traditional cinnamon punch.

En cuanto a los postres, hay galletas de miel coreanas, hojaldres de arroz dulces y normales, bebida de arroz tradicional coreana, pastel de arroz plano coreano, pastel de arroz dulce y ponche de canela tradicional.

1 월에는 또 다른 큰 축제가 있습니다.

There is another big event in January.

Hay otro gran evento en enero.

바로 보름(15 일)입니다.

It's January 15th.

Es el 15 de enero.

1 월 보름은 1 년 중 달이 가장 밝다고 하여 대보름이라 합니다.

January 15th is called ‘Daeboreum’ because the moon is the brightest of the year.

El 15 de enero se llama 'Daeboreum' porque la luna es la más brillante del año.

농사가 풍년이 될지, 길흉화복이 얼마나 되는지를 점치는 풍속이 있고, 쥐불놀이 등 여러 가지 행사도 이루어집니다.

There is a custom of predicting whether farming will be a good harvest or not, and various events are held such as swinging a burning can.

Existe la costumbre de predecir si la agricultura tendrá una buena cosecha o no, y se celebran diversos actos como balancear una lata en llamas.

대보름 절식에는 오곡밥, 묵은 나물, 약식, 부럼, 귀밝이술, 복쌈 등이 있습니다.

For food eaten on January 15th, there are five-grain rice, old herbs, sweetened rice, various kinds of nuts, clear wine, and lucky wrap.

En cuanto a los alimentos que se consumen el 15 de enero, hay arroz de cinco granos, hierbas viejas, arroz azucarado, varios tipos de frutos secos, vino claro y envoltura de la suerte.

이 중에 으뜸은 약식입니다.

The best of these is sweetened rice.

El mejor de ellos es el arroz azucarado.

약식은 찹쌀을 불려서 찐 다음 참기름, 산장, 설탕, 계피 가루를 넣어 버무립니다.

Soak glutinous rice in water and steam it, then mix with sesame oil, soy sauce, sugar, and cinnamon powder.

Remoje el arroz glutinoso en agua y cuézalo al vapor, luego mézclelo con aceite de sésamo, salsa de soja, azúcar y canela en polvo.

여기에 밤, 대추, 잣을 섞어 다시 쪄내서 먹는 밥인데, 떡으로 분류되기도 합니다.

It's rice mixed with chestnuts, jujubes, and pine nuts and steamed again, and it's also classified as rice cake.

Es arroz mezclado con castañas, azufaifas y piñones y cocido de nuevo al vapor, y también se clasifica como pastel de arroz.

아주 맛있는 음식이라 인기가 좋습니다.

It is popular because it is a very delicious food.

Es popular porque es un alimento muy delicioso.

지난해 말려 둔묵은 나물을 꺼내서 삶으면 '상원채'라고 합니다.

If you take out the old greens that were dried last year and boil them, it becomes 'sangwonchae'.

Si sacas las verduras viejas que se secaron el año pasado y las hierves, se convierte en 'sangwonchae'.

이를 오곡밥과 같이 먹으면 여름에 더위를 안 탄다고 합니다.

If you eat it with five-grain rice, you won't get hot in the summer.

Si lo comes con arroz de cinco granos, no pasarás calor en verano.

한편, 보름에는 배추잎, 취, 김으로 쌈을 싸서 밥을 먹으면 오래 산다고 하는데 이를 '복쌈'이라고 부릅니다.

On the other hand, it is said that if you eat rice wrapped in cabbage leaves, aster scaber, and seaweed on the fifteenth of lunar January, it will give you a long life, and this is called 'bokssam' *(lucky wrap)*.

Por otra parte, se dice que si se come arroz envuelto en hojas de col, escabeche de áster y algas el día 15 de enero lunar, se tendrá una larga vida, y esto se llama 'bokssam' (envoltura de la suerte).

이날 또 한가지 유명한 풍습이 있습니다.

There is another famous custom on this day.

Hay otra costumbre famosa en este día.

바로 '부럼'입니다.

It is called 'bureom', which means various kinds of nuts.

Se llama 'bureom', que significa varios tipos de frutos secos.

이른 새벽에 밤, 호두, 은행, 잣 등을 깨물며 일년 동안 무사 태평 하고 종기나 부스럼이 나지 않게 해달라고 빕니다.

People bit chestnuts, walnuts, ginkgo nuts, and pine nuts early in the morning to wish for good luck without swellings or blemishes for a year.

La gente muerde castañas, nueces, nueces de ginkgo y piñones a primera hora de la mañana para desear buena suerte sin hinchazones ni manchas durante un año.

이렇게 단단한 음식을 깨무니 치아도 튼튼하게 될 것입니다.

Biting hard food like this would make their teeth strong.

Al morder alimentos duros como estos, se fortalecerían sus dientes.

24 절기 중 가장 먼저 등장하는 것은 입춘입니다.

Among the 24 solar terms, the first to appear is the spring season.

Entre las 24 estaciones, la primera en aparecer es la estación de primavera.

24 절기는 달의 변화가 아니라 태양의 움직임을 따르기에 양력으로 정해집니다.

The 24 solar terms follow the movement of the sun, not the change of the moon, so they are determined by the solar calendar.

las 24 estaciones siguen el movimiento del sol, no el cambio de la luna, por lo que están determinados por el calendario solar.

보통 2 월 4 일 경입니다.

Usually around February 4th.

Por lo general, alrededor del 4 de febrero.

아직 추위가 다 사라지지 않았지만 봄이 온다는 것을 맞이하는 글을 써서 대문이나 문설주에 붙입니다.

The cold may not have gone away yet, but people write letters to greet the arrival of spring and put them on their gates and doorposts.

Puede que el frío aún no se haya ido, pero la gente escribe cartas para saludar la llegada de la primavera y las pone en las puertas y los postes.

많은 경우 "입춘대길"이라 쓰는데, 봄이 오면서 큰 행운도 함께 오기를 바라는 말입니다.

In many cases, 'ipchundaegil' is written on them, which means welcoming spring and wish excellent luck.

En muchos casos, se escribe en ellos "ipchundaegil", que significa dar la bienvenida a la primavera y desear una excelente suerte.

입춘이 되면 자연환경이 좋은 경기도 여섯 가지 마을에서 움파, 메갓, 당귀싹, 미나리싹, 무싹을 궁중에 진상 하는데 이를 '진산채' 또는 '오신반'이라 하여 민간에서도 서로 선물을 주고 받았다고 합니다.

When spring arrived, green onions, mustard greens, angelica sprouts, water parsley sprouts, and radish sprouts were delivered to the palace from six villages in Gyeonggi-do, where the natural environment is good, and people also exchanged them with each other, calling it 'jinsanchae' or 'osinban'.

Cuando llegaba la primavera, se entregaba al palacio cebollas verdes, hojas de mostaza, brotes de angélica, brotes de perejil de agua y brotes de rábano procedentes de seis pueblos de Gyeonggi-do, donde el entorno natural es bueno, y la gente también los intercambió entre sí, llamándolo "jinsanchae" u "osinban".

메갓은 이른 봄에 눈이 녹을 때 산속에서 자라는 겨자이고, 당귀싹은 움에서 키운 것으로 깨끗하며 꿀을 찍어 먹으면 맛이 좋다고 합니다.

Mustard greens grow in the mountains when the snow melts in early spring, and angelica sprouts are clean and taste good when eaten with honey.

Las hojas de mostaza crecen en las montañas cuando la nieve se derrite a principios de la primavera, y los brotes de angélica son limpios y saben bien cuando se comen con miel.

입춘은 새로운 봄을 맞아 새롭게 나오는 채소를 맛보게 음식을 만드는 것이 특징이라 하겠습니다.

Early spring is a period of making food to taste new vegetables for spring.

El inicio de la primavera es un periodo de elaboración de alimentos para degustar nuevas verduras para la primavera.

대표적으로 죽순 나물, 달래 나물, 냉이 나물, 산갓 김치 등이 있습니다.

Typical examples include cooked bamboo shoots, mountain garlic, shepherd's purse, and mustard greens kimchi.

Ejemplos típicos son los brotes de bambú cocidos, el ajo de montaña, la bolsa de pastor y el kimchi de hojas de mostaza.

음력 2 월 1 일은 중화절이라 합니다.

February 1st of the lunar calendar is called ‘the Junghwa day’.

El 1 de febrero del calendario lunar se llama "el día de Junghwa".

중화(中和)는 유교의 경전 [중용]에 나오는 말인데, 만물은 중화에서 자란다고 합니다.

‘Junghwa’ is a word from the Confucian sutras, meaning that all things grow from harmony.

'Junghwa' es una palabra de los clásicos confucianos, que significa que todas las cosas crecen a partir de la armonía.

여기에서 연유해서 중국에서 농사를 시작하는 날을 중화절이라 불렀습니다.

For this reason, the day on which agriculture began in China was called the Chinese New Year.

Por esta razón, el día en que se iniciaba la agricultura en China se llamaba Año Nuevo Chino.

한국에서는 조선 정조 임금이 재상과 시종들에게 잔치를 베풀고, ‘중화척’이라는 자를 나누어 주면서 비롯되었다고 합니다.

In Korea, it was introduced when King Jeongjo of the Joseon Dynasty held a feast for the prime minister and his servants and gave them a ruler called ‘Junghwacheok’.

En Corea, se introdujo cuando el rey Jeongjo, de la dinastía Joseon, celebró una fiesta para el primer ministro y sus sirvientes y les regaló el llamado "Junghwacheok".

일반 가정에서는 이날을 노비일, 머슴날 등으로 부릅니다.

In ordinary households, this day is called the servant day or the farmhand day.

En los hogares ordinarios, este día se denomina día del sirviente o del peón.

풍년을 빈다는 뜻으로 정월 대보름날에 세워 두었던 볏가릿대를 내려서 거기에 매달았던 곡식으로 큰 송편을 만들어 노비들에게 나이 수만큼 송편을 만들어 주며 하루 쉬게 하는 날이었습니다.

It was a day to give the servants a day off by serving large half-moon shaped rice cakes *(songpyeon)* from the grains hung from the rice poles erected on January 15th to them, wishing a good harvest.

Era un día para dar a los siervos un día libre sirviendo grandes pasteles de arroz en forma de media luna (songpyeon) de los granos colgados de los postes de arroz erigidos el 15 de enero para ellos, deseando una buena cosecha.

이날 먹는 송편을 노비송편이라고 합니다.

The large half-moon shaped rice cakes *(songpyeon)* eaten on this day is called servant songpyeon.

Los grandes pasteles de arroz en forma de media luna (songpyeon) que se comen en este día se llaman songpyeon de sirvientes.

노비송편은 김장철에 말려두었던 시레기를 양념하여 송편의 소로 넣거나 콩, 팥, 대추 등을 많이 넣어 만들어 먹으면 일년 내 고약한 병과 액운을 막을 수 있다고 합니다.

Servant songpyeon is said to be able to prevent sickness and bad luck all year by seasoning the dried stems made in the kimchi season and adding it as the filling of the songpyeon or by adding a lot of beans, red beans, and jujubes to it.

Se dice que el songpyeon de siervo es capaz de prevenir las enfermedades y la mala suerte durante todo el año si se condimentan los tallos secos hechos en la temporada de kimchi y se añaden como relleno del songpyeon o si se le añaden muchas judías, alubias rojas y azufaifas.

곡식을 한 솥에 볶으면서 여러 곡식 중에 먼저 볶아지는 곡식이 세해에 풍년이 든다고 볶은 점을 치기도 하였습니다.

While roasting grains in one pot, it was also fortune-telling that the first grain to be roasted would bring the best harvest in the new year.

Mientras se tostaban los granos en una olla, también se adivinaba que el primer grano en ser tostado traería la mejor cosecha en el nuevo año.

아주 다양한 명절 풍습과 음식이 있지요?

There are so many different holiday customs and foods, right?

Hay tantas costumbres y comidas festivas diferentes, ¿verdad?

다시 말하지만 이 모든 것은 농사를 중시하는 문화와 관련이 깊습니다.

Again, all of this has to do with a culture that values agriculture.

De nuevo, todo esto tiene que ver con una cultura que valora la agricultura.

다 배울 수는 없지만 대략적으로 흐름은 배워봅시다.

You can't learn everything, but let's learn the basics.

No se puede aprender todo, pero aprendamos lo básico.

다음 시간에도 계속 명절과 절기 음식을 공부하겠습니다.

We will continue to study holidays and seasonal foods in the next lesson.

En la próxima lección seguiremos estudiando las fiestas y los alimentos de temporada.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 3.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

지난 시간에 이어서 이번 강의도 계속 한국의 명절과 절기 음식에 대해 공부해 보겠습니다.

Following the last lecture, we will continue to study Korean holidays and seasonal food.

Tras la última conferencia, seguiremos estudiando las fiestas coreanas y los alimentos de temporada.

명절과 절기를 다 공부하면 내용이 무척 많습니다.

There is a lot of information on all the holidays and seasons.

Hay mucha información sobre todas las fiestas y temporadas.

우리는 그 중에서도 중요하고 흥미로운 것만 알아보도록 하겠습니다.

We will look at the most important and interesting things among them.

Vamos a ver lo más importante e interesante entre ellos.

지난 시간에 이어서 이번에는 음력으로 3 월입니다, 3 월 3 일은 3 이 두 번 겹치는 날이죠?

Continuing from last time, this is March by the lunar calendar, and March 3rd is the day when 3 overlaps twice, right?

Siguiendo con la última vez, esto es marzo por el calendario lunar, y el 3 de marzo es el día en que el 3 se superpone dos veces, ¿no?

한국에서는 이렇게 홀수 날이 겹치는 날들이 큰 명절입니다.

In Korea, the days when odd numbers overlap are big holidays.

En Corea, los días en que se superponen los números impares son grandes fiestas.

음양사상에 따라 홀수가 양에 해당하는데, 양을 더 좋게 생각해서 양이 겹치는 날들이 명절입니다.

According to Yin and Yang ideology, odd numbers correspond to Yang, and the days when Yang overlaps are holidays because Yang is considered positive.

Según la ideología del Yin y el Yang, los números impares corresponden al Yang, y los días en que el Yang se solapa son festivos porque el Yang se considera positivo.

음력 3 월 3 일은 삼짇날입니다.

The Double Third Day is the 3rd day of the 3rd month of the lunar calendar.

El doble tercer día es el tercer día del tercer mes del calendario lunar.

답청절이라고 하여 초봄의 가장 큰 명절로 삼았습니다.

It was also called ‘Dapcheong day’, and it was made the biggest holiday of early spring.

También se llamaba "día de Dapcheong", y se convirtió en la mayor fiesta del inicio de la primavera.

추운 겨울 갇혀 살다가 화창한 봄을 맞은 기쁨을 만끽하는 날로 이날은 강남에서 제비가 돌아오고 뱀이 나오기 시작하는 날로 유명합니다.

It is a day to enjoy the joy of a sunny spring after living in a cold winter and it is famous as the day when swallows return from Gangnam and snakes start appearing.

Es un día para disfrutar de la alegría de una primavera soleada después de vivir un invierno frío y es famoso por ser el día en que las golondrinas vuelven de Gangnam y las serpientes empiezan a aparecer.

음식에도 봄의 분위기가 본격적으로 등장합니다.

The atmosphere of spring appears in the food as well.

El ambiente de la primavera aparece también en la comida.

찹쌀반죽에 진달래꽃을 붙여서 지지는 화전, 두견화주, 청주, 육포, 절편, 녹말편, 탕평채, 조지면, 화면 등이 대표적입니다.

Flower jeon made by attaching azalea flowers to glutinous rice dough, azalea flowers wine, clean wine, beef jerky, Korean flat rice cake, starch rice cake, mung bean jelly salad, jojimyeon, and huamyeon are examples.

El jeon de flores hecho pegando flores de azalea a la masa de arroz glutinoso, el vino de flores de azalea, el vino limpio, la cecina, el pastel de arroz plano coreano, el pastel de arroz con almidón, la ensalada de gelatina de judías mungo, el jojimyeon y el huamyeon son ejemplos.

화면은 오미자를 찬물에 담가서 우려낸 오미자국에 꿀을 타서 녹말국수를 띄운 화채인데 제철에 핀 진달래꽃을 띄우기도 합니다.

Huamyeon is the flower punch made by soaking omija in cold water and brewing omija in cold water and adding honey to it to float starch noodles.

El huamyeon es el ponche de flores que se hace remojando omija en agua fría y elaborando omija en agua fría y añadiéndole miel para que floten los fideos de almidón.

보기에도 매우 아름답지 않겠습니까?

Isn't it very beautiful to look at?

¿No es muy bonito de ver?

화전은 찹쌀가루를 반죽하여 지질 때 역시 진달래꽃을 따서 꽃술은 빼고 함께 붙여서 만드는 전입니다. (사진 첨가)

Flower jeon is a pancake made by kneading glutinous rice flour, picking azalea flowers and pasting them together without the stamens. (See the attached picture)

La flor jeon es una tortita que se hace amasando harina de arroz glutinoso, recogiendo flores de azalea y pegándolas sin los estambres. (Véase la imagen adjunta)

동지에서 105 일째 되는 날을 한식이라 합니다.

The 105th day from the winter solstice is called ‘Hansik’.

El día 105 desde el solsticio de invierno se llama 'Hansik'.

음력 2 월 하순이나 3 월 초이며 24 절기 중 하나인 청명과 겹치거나 하루 차이가 나는 날이라, 청명절이라고도 합니다.

It’s in late February or early March according to the lunar calendar, and is also called ‘Cheongmyeong’ because it overlaps with Cheongmyeong, one of the 24 solar terms, or is a day apart.

Es a finales de febrero o principios de marzo, según el calendario lunar, y también se llama "Cheongmyeong" porque se solapa con Cheongmyeong, uno de las 24 estaciones, o tiene un día de diferencia.

한식이라는 말이 찬 음식을 먹는다는 뜻인데, 이는 일정 기간 불의 사용을 금하며 찬 음식을 먹는 고대 중국의 풍습에서 시작되었다고 합니다.

The word ‘Hansik’ means eating cold food, which originated from the ancient Chinese custom of eating cold food while the use of fire was forbidden for a certain period of time.

La palabra "Hansik" significa comer alimentos fríos, lo que tiene su origen en la antigua costumbre china de comer alimentos fríos mientras se prohibía el uso del fuego durante un determinado periodo de tiempo.

농사와 관련되어 살펴보면 이때부터 논밭의 흙을 고르는 가래질을 시작하는데, 이것은 특히 논농사의 준비 작업이 됩니다.

Picking up the soil for the paddy fields starts from this time on, and this is especially the preparation for paddy farming.

A partir de este momento se empieza a recoger la tierra para los arrozales, y se trata sobre todo de la preparación para el cultivo del arroz.

청명이나 한식에 날씨가 좋으면 그 해 농사가 잘 되고 좋지 않으면 농사가 잘 되지 않는다는 믿음이 전해집니다

It is believed that if the weather is good on Cheongmyeong or Hansik, the crop will be good that year, and if the weather is not good, the crop will not be good.

Se cree que si el tiempo es bueno en Cheongmyeong o Hansik, la cosecha será buena ese año, y si el tiempo no es bueno, la cosecha no será buena.

조선시대에는 설날, 한식, 단오, 추석은 가장 중요한 명절로서 조상의 묘소에 가서 제사를 지냈습니다.

In the Joseon Dynasty, January first *(Seollal)*, March third *(Hansik)*, May fifth *(Dano)*, and July seventh *(Chuseok)* were the most important holidays, and people went to the graves of their ancestors and held ancestral rites.

En la dinastía Joseon, el primero de enero (Seollal), el tercero de marzo (Hansik), el quinto de mayo (Dano) y el séptimo de julio (Chuseok) eran las fiestas más importantes, y la gente iba a las tumbas de sus antepasados y celebraba ritos ancestrales.

지금도 이렇게 하는 한국 사람들이 생각보다는 많습니다.

Even now, there are some Koreans who still do this.

Incluso ahora, hay algunos coreanos que siguen haciéndolo.

제사에 올리는 음식으로는 술, 과일, 포, 식혜, 떡, 국수, 탕, 적이 있습니다.

Foods offered at ancestral rites include alcohol, fruit, sliced seafood, Korean sweet rice beverage, rice cake, noodles, soup, and skewers.

Los alimentos que se ofrecen en los ritos ancestrales incluyen alcohol, fruta, rodajas de marisco, bebida coreana de arroz dulce, pastel de arroz, fideos, sopa y brochetas.

한식(청명)이 지나고 나면 24 절기 중 하나인 곡우가 등장합니다.

After Hansik (Cheongmyeong) is over, Gokwoo, one of the 24 solar terms, starts.

Una vez finalizado Hansik (Cheongmyeong), comienza Gokwoo, uno de las 24 estaciones.

곡우는 양력 4 월 20 일 경인데 비가 와서 모든 곡식을 기름지게 한다는 뜻입니다.

It is about April 20th in the solar calendar, when it rains and fertilizes all grains.

Es alrededor del 20 de abril en el calendario solar, cuando llueve y fertiliza todos los granos.

이때부터 못자리를 마련해서 본격적인 벼농사를 준비한다고 합니다.

From this point on, preparing for full-scale rice farming by making the rice seedbeds begins.

A partir de este momento, comienza la preparación para el cultivo de arroz a gran escala haciendo los semilleros de arroz.

음식으로는 증편, 개피떡같은 떡을 먹을 뿐 아니라 물고기도 많이 잡혀서 어만두, 복어, 도미, 조기, 밴댕이와 웅어를 많이 먹는다고 합니다.

For food, they eat rice cakes such as alcohol rice cakes and half-moon-shaped rice cake, as well as catch a lot of fish, so they eat a lot of fish dumplings, pufferfish, sea bream, croaker, big-eyed herring, and Korean anchovy.

Para alimentarse, comen pasteles de arroz, como los pasteles de arroz con alcohol y el pastel de arroz en forma de media luna, así como pescan mucho, por lo que comen muchas albóndigas de pescado, pez globo, besugo, corvina, arenque de ojos grandes y anchoa coreana.

이번에는 불교와 관련있는 명절입니다.

Now let's talk about a holiday related to Buddhism.

Ahora hablemos de una fiesta relacionada con el budismo.

음력 4 월 8 일이 부처님 탄생일입니다.

April 8 in the lunar calendar is Buddha's birthday.

El 8 de abril en el calendario lunar es el cumpleaños de Buda.

신라 때부터 절에 찾아서 재를 올리고, 가족의 평안을 축원하는 뜻으로 가족 수대로 등을 만들어 바치고 밝히면서 큰 불공을 올렸습니다.

Since the Silla Dynasty, people have been visiting temples and offering rites, making lanterns equal to the number of family members to pray for the family's peace.

Desde la dinastía Silla, la gente visita los templos y ofrece ritos, haciendo linternas iguales al número de miembros de la familia para rezar por la paz de la familia.

연등의 풍습은 고려 때도 성행하여 절은 물론 가가호호 등을 달고 거리에도 등을 밝혔습니다. (사진 첨가)

The lotus lantern custom was also prevalent during the Goryeo Dynasty, and lanterns were lit up in the streets as well as in temples. (See the attached picture)

La costumbre de las linternas de loto también era frecuente durante la dinastía Goryeo, y se encendían linternas tanto en las calles como en los templos. (Véase la imagen adjunta)

불교의 축제답게 고기를 먹지 않고 삶은 콩, 미나리강회, 느티떡 등을 먹었습니다.

Because it was a Buddhist festival, meat was not eaten, and boiled beans, water parsley sushi, and zelkova rice cakes were eaten.

Al tratarse de una fiesta budista, no se comía carne, y se comían alubias hervidas, sushi de perejil de agua y pasteles de arroz zelkova.

느티떡은 느티나무의 연한 잎을 따서 맵쌀가루에 섞어 찐 시루떡입니다.

Zelkova rice cake is a steamed rice cake made by mixing the soft leaves of the zelkova tree with rice flour.

El pastel de arroz de zelkova es un pastel de arroz al vapor que se elabora mezclando las hojas tiernas del árbol de zelkova con harina de arroz.

더워지면서 맞이하는 아주 중요한 명절은 단오입니다.

May fifth *(Dano)* is a very important holiday to welcome the beginning of warmer weather.

El cinco de mayo (Dano) es una fiesta muy importante para dar la bienvenida al comienzo del tiempo más cálido.

역시 양을 의미하는 5 라는 수가 겹치는 음력 5 월 5 일이기에 중오절이라도 합니다.

It is called the Double Five Day because 5, which means positive, overlaps twice in the lunar calendar.

Se llama el Doble Día de los Cinco porque el 5, que significa positivo, se solapa dos veces en el calendario lunar.

단오는 일년 중 양기(陽氣)가 가장 왕성한 날이라 하여 큰 명절로 여겨왔습니다.

May fifth has been a great holiday because it was considered the day when the yang energy is the most abundant.

El 5 de mayo ha sido una gran fiesta por considerarse el día en que la energía yang es más abundante.

단옷날 산에서 자라는 수리취[戍衣翠]라는 나물을 뜯어 떡을 해먹기도 하고 쑥으로 떡을 해서 먹는데, 그 모양이 마치 수레바퀴처럼 둥글기 때문에 수릿날이라는 명절 이름이 생겼다고 합니다.

Aster scaber growing in the mountains or mugwort are made into rice cakes on May fifth, and the name of the festival is called the Wagon Wheel Day because its shape is round like a wheel.

El 5 de mayo se hacen tortas de arroz con el áster que crece en las montañas o la artemisa, y el nombre de la fiesta se llama el Día de la Rueda de Carro porque su forma es redonda como una rueda.

단오는 계절적으로 여름의 시작을 알리는 축제이며 태양 축제라 할 수 있습니다.

May fifth is a seasonal festival that marks the beginning of summer and can be called a solar festival.

El cinco de mayo es una fiesta estacional que marca el inicio del verano y puede denominarse fiesta solar.

더위가 시작되므로 부채를 사용하기 시작하고 1 년 내내 약용으로 쓸 쑥을 뜯어 말립니다.

As the heat began, the fan started to be used and mugwort was ripped off for medicinal use throughout the year.

Al comenzar el calor, se empezó a utilizar el abanico y se arrancó la artemisa para su uso medicinal durante todo el año.

그런데 뜯어도 해가 가장 강한 오시(午時)에 뜯어야 약효가 제일 좋다고 믿었습니다.

However, they believed that the most effective time for ripping it off was at 5 o'clock when the sun was strongest.

Sin embargo, creían que la hora más efectiva para arrancarlo era a las 5, cuando el sol era más fuerte.

또한 양기가 가장 왕성한 날이기에 이날 부적을 쓰면 잡귀를 물리칠 뿐만 아니라 집안의 제액도 모두 소멸될 수 있다고 믿었습니다.

It was also believed that on this day, the yang energy was the most abundant, so using an amulet on this day will not only ward off evil spirits, but also drive out all bad luck in the household.

También se creía que en este día la energía yang era la más abundante, por lo que usar un amuleto en este día no sólo ahuyentará a los malos espíritus, sino que también expulsará toda la mala suerte en el hogar.

여자들이 창포 삶은 물로 머리를 감은 것도 액을 막기 위해서였습니다.

The reason that the women washed their hair with water boiled with iris was to prevent bad luck.

La razón por la que las mujeres se lavaban el pelo con agua hervida con lirio era para evitar la mala suerte.

단오 음식으로는 수리취떡, 앵두화채, 준치국, 붕어찜, 제호탕, 앵두편, 도행병, 준치 만두 등이 있습니다.

May fifth foods include aster scaber rice cake, cherry punch, Chinese herring soup, steamed crucian carp, Korean medicinal herb drink, cherry rice cake, apricot rice cake, and Chinese herring dumplings.

Entre los alimentos del cinco de mayo se encuentran el pastel de arroz con sargazo de aster, el ponche de cereza, la sopa de arenque china, la carpa cocinada al vapor, la bebida de hierbas medicinales coreanas, el pastel de arroz con cereza, el pastel de arroz con albaricoque y las albóndigas de arenque chinas.

수리취떡은 절편을 지을 때 삶은 수리취를 함께 쳐서 수레바퀴 문양 떡살을 박아 만들어서 차륜병이라고 합니다.

Aster scaber rice cake is also called wheelbread because it is made by pounding the boiled aster scaber together when making the slices and molding it in a wagon wheel frame.

La torta de arroz de áster también se llama pan de rueda porque se hace machacando el áster hervido al hacer las rebanadas y moldeándolo en un marco de rueda de carreta.

때로는 쑥을 넣은 쑥떡도 만듭니다. (사진 첨가)

Occasionally, mugwort rice cakes are also made. (See the attached picture)

Ocasionalmente, también se elaboran pasteles de arroz con artemisa. (Véase la imagen adjunta)

제호탕은 약이면서 청량음료에 속합니다.

Korean medicinal herb drink is both a medicine and a soft drink.

La bebida de hierbas medicinales coreana es a la vez un medicamento y un refresco.

재료는 꿀, 오매, 백단, 축사, 사향 등인데 먼저 꿀을 끓이다가 가루로 빻은 약재들은 넣고 달여서 항아리에 담아둡니다.

The ingredients are honey, mulberry, sandalwood, ginger, and musk, and how to make it is first boil honey, then put the powdered medicinal herbs in it, decoct it, and put it in a jar.

Los ingredientes son miel, morera, sándalo, jengibre y almizcle, y la forma de hacerlo es primero hervir la miel, luego poner las hierbas medicinales en polvo, decoctarlo y ponerlo en un frasco.

단오부터 여름 동안 냉수에 타서 마시면 더위를 타지않고 건강하게 지낼 수 있다고 합니다.

If you drink it mixed with cold water from May fifth to summer, you can stay healthy without getting too hot.

Si lo bebes mezclado con agua fría desde el 5 de mayo hasta el verano, podrás mantenerte sano sin pasar demasiado calor.

이번 시간에 배운 것 중에서 꼭 기억할 것은 음양사상에 따라 홀수가 양에 해당하고 양이 겹치는 날, 즉 홀수가 겹치는 날들이 명절이라는 것입니다.

One of the things you must remember from this lesson is that, according to the yin and yang idea, odd numbers correspond to yang and days on which yang overlap, that is, days with odd overlapping numbers are holidays.

Una de las cosas que debes recordar de esta lección es que, según la idea del yin y el yang, los números impares se corresponden con el yang y los días en los que el yang se superpone, es decir, los días con números impares superpuestos son festivos.

3, 5 두 수가 나왔습니다.

Two numbers, 3 and 5, were mentioned.

Se mencionan dos números, el 3 y el 5.

다음 시간에는 7,9 가 나오겠지요?

7, 9 will be mentioned next time, right?

El 7,9 se mencionará la próxima vez, ¿no?

계속 흥미를 갖고 공부합시다.

I hope you stay interested.

Espero que sigas interesado.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you. Gracias.

SCRIPT 4.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

우리는 지금 한국의 중요한 명절과 절기를 배우고 있습니다.

We are now learning about important Korean holidays and seasons.

Ahora estamos aprendiendo sobre las festividades y estaciones importantes de Corea.

오늘날 의미로는 축제일입니다.

Today we call them festivals.

Hoy las llamamos fiestas.

축제에는 함께 음식을 먹고 마시는 것이 당연하겠지요?

There must be something to eat and drink at a festival, right?

En un festival debe haber algo que comer y beber, ¿no?

그래서 명절과 절기에 어떤 음식을 먹었는지도 공부하고 있습니다.

That's why we are also learning what we ate during the holidays and seasons.

Por eso también estamos aprendiendo lo que comimos durante las fiestas y las temporadas.

계속 해봅시다.

Let's continue.

Continuemos.

이제 음력 6 월로 들어갑니다.

Let's talk about the 6th month of the lunar calendar now.

Hablemos ahora del sexto mes del calendario lunar.

6 월 15 일에 행하는 축제를 유두라고 합니다.

The festival held on June 15th is called 'Youdo'.

El festival que se celebra el 15 de junio se llama 'Youdo'.

이 날은 친척들이 모여서 동으로 흐르는 물에 머리를 감아 모든 부정을 다 떠내려 보내고 액막이를 합니다.

On this day, relatives gather and wash their hair in the waters flowing to the east to wash away all bad luck.

En este día, los familiares se reúnen y se lavan el pelo en las aguas que fluyen hacia el este para lavar toda la mala suerte.

동쪽이 가장 양기가 강하기에 동으로 흐르는 물에 감는 것이 중요합니다.

The east side has the strongest positive energy, so it is important to wash it away in the waters flowing to the east.

El lado este tiene la energía positiva más fuerte, por lo que es importante lavarla en las aguas que fluyen hacia el este.

그리고 나서 산골짜기나 물가 등 경치 좋은 곳에 모여 맛있는 술자리를 유두연이라 하여 시를 짓고 자연을 즐기는 풍류 놀이를 하였습니다.

Then, they gathered in scenic places such as mountain valleys and waterfronts to have a drink, write poetry, and enjoy nature.

Entonces, se reunían en lugares pintorescos, como valles de montaña y bordes de agua, para tomar una copa, escribir poesía y disfrutar de la naturaleza.

또한 철에 새로 나온 식품을 조상이나 신에게 올리는 의식도 이 날 행하는 중요한 일입니다.

In addition, the ceremony of offering new seasonal foods to ancestors or gods is also important on this day.

Además, en este día también es importante la ceremonia de ofrenda de nuevos alimentos de temporada a los antepasados o a los dioses.

참외, 오이, 수박, 피, 기장, 조, 벼 등을 올렸습니다.

Oriental melon, cucumber, watermelon, blood, millet, and rice plant are examples to be offered to ancestors.

El melón oriental, el pepino, la sandía, el mijo y la planta de arroz son ejemplos que deben ofrecerse a los antepasados.

절식으로 편수, 준치 만두, 화전, 밀쌈, 구절판, 깻국탕, 어채, 복분자화채, 떡수단, 보리수단, 참외, 기주떡이 있습니다.

For food eaten on this day, there are square-shaped dumpling, Chinese herring dumpling, flower jeon, wheat wrap, octagon plate, sesame seed soup, dried fish slices, raspberry punch, rice cake punch, barley punch, oriental melon, and alcohol rice cake.

En cuanto a los alimentos que se consumen en este día, hay bola de masa cuadrada, bola de masa de arenque china, jeon de flores, envoltura de trigo, plato octogonal, sopa de semillas de sésamo, rodajas de pescado seco, ponche de frambuesa, ponche de pastel de arroz, ponche de cebada, melón oriental y pastel de arroz con alcohol.

유두면은 밀가루로 만든 국수를 닭국에 만 것으로 이것을 먹으면 더위를 안 탄다고 합니다. (사진 첨가)

The noodles eaten on this day are made by mixing them in chicken soup, and if you eat this, you won't get burned out from the heat. (See the attached picture)

Los fideos que se comen en este día se hacen mezclándolos en sopa de pollo, y si se come así, no se quemará por el calor. (Ver la imagen adjunta)

떡수단은 멥쌀가루를 가래떡으로 만들어 구슬처럼 빚어서 오미자국에 띄운 것이고 건단은 국물에 넣지 않은 것입니다.

Rice cake punch is made by making non-glutinous rice flour into long rice cakes, kneading them into round like beads, and floating them on magnolia berry juice.

El ponche de torta de arroz se elabora convirtiendo la harina de arroz no glutinoso en largas tortas de arroz, amasándolas en forma redonda como cuentas y haciéndolas flotar en jugo de bayas de magnolia.

한국에서 여름 더위로 유명한 것이 삼복 더위입니다.

The hottest time in Korea is known as midsummer heat.

La época más calurosa en Corea se conoce como calor de pleno verano.

이 더위가 지나가야 여름이 끝난다고 생각합니다.

People think that summer is over only when this heat is over.

La gente piensa que el verano se acaba sólo cuando se acaba este calor.

삼복은 하지 후 셋째 경(庚)일을 초복, 넷째 경일을 중복, 입추 후 첫 경일을 말복이라 하여 세 날을 합쳐서 부르는 단어입니다.

Sambok is a word that combines the three days after the summer solstice by calling the first hottest day Chobok *(first dog day)*, the second hottest Jungbok *(second dog day)*, and the third hottest day Malbok *(last dog day)*.

Sambok es una palabra que combina los tres días después del solsticio de verano llamando al primer día más caluroso Chobok (primer día del perro), al segundo más caluroso Jungbok (segundo día del perro) y al tercer día más caluroso Malbok (último día del perro).

더위의 극치를 이루는 때로서 복날은 양기에 눌려 음기가 엎드려 있는 날이라고 합니다.

These days are the climax of the heat and are when Yin is suppressed by Yang.

Estos días son el clímax del calor y son cuando el Yin es suprimido por el Yang.

더위에 대처한다는 뜻으로 조선에서는 복 중에 높은 벼슬아치들에게 얼음표를 주어서 장빙고에서 얼음을 타가게 하였습니다.

In order to cope with the heat, in Joseon, high ranking officials were allowed to take some ice from the national ice storage.

Para hacer frente al calor, en Joseon se permitía a los altos funcionarios tomar algo de hielo del almacén nacional de hielo.

당시에는 얼음을 국가가 관리했습니다.

At that time, the ice was controlled by the state.

En aquella época, el hielo estaba controlado por el Estado.

더위에 지친 몸과 마음을 보장하는데 복 음식으로는 계삼탕, 개장국, 닭죽, 육개장, 임자 수탕, 민어탕 등이 있습니다.

Foods that nourish the body and mind tired from the heat include chicken soup, dog meat soup, chicken porridge, spicy beef soup, sesame seed soup, and croaker soup.

Los alimentos que nutren el cuerpo y la mente cansados por el calor son la sopa de pollo, la sopa de carne de perro, las gachas de pollo, la sopa de carne picante, la sopa de semillas de sésamo y la sopa de corvina.

여러분이 7~8 월 한국에 있다면 복날에 복 음식을 파는 음식점에 많은 사람들이 간다는 것을 볼 수 있습니다. (사진 첨가)

If you are in Korea in July to August, you can see a lot of people go to restaurants for this kind of food. (See the attached picture)

Si estás en Corea en julio a agosto, se puede ver un montón de gente va a los restaurantes para este tipo de comida. (Ver la foto adjunta)

이제 홀수가 겹치는 축일을 하나 더 배우겠습니다.

Now let's learn one more holiday where odd numbers overlap.

Ahora vamos a aprender una fiesta más en la que se superponen los números impares.

음력 7 월 7 일로 칠석이라 합니다.

It’s July 7th in the lunar calendar, called ‘Chilseok’.

Es el 7 de julio en el calendario lunar, llamado 'Chilseok'.

칠석은 견우와 직녀라는 연인이 서로 만나지 못하다가 오작교(까마귀와 까치가 몸으로 이어서 만든 다리)에서 1 년에 한번 만나는 날이라는 전설을 갖고 있는 날입니다.

July 7th is a day that has a legend that it is a day when lovers, Gyeonwoo and Jignyeo, meet once a year at Ojak Bridge after not being able to see each other (a bridge made of crows and magpies).

El 7 de julio es un día que tiene la leyenda de que es un día en el que los amantes, Gyeonwoo y Jignyeo, se encuentran una vez al año en el puente Ojak después de no poder verse (un puente hecho de cuervos y urracas).

견우 직녀 이야기는 이루어지지 않는 연인들의 이야기이기에 오늘날까지 많은 사람들에게 알려져 있습니다.

The story is known to many people to this day because it is a tragic love story.

La historia es conocida por muchas personas hasta el día de hoy porque es una trágica historia de amor.

칠석날에 부녀자들은 마당에 바느질 차비를 하고 음식을 차려놓고 길쌈과 바느질을 잘 알게 해달라고 직녀에게 빕니다.

On this day, women made sewing arrangements in their yards, set up food, and prayed to Jignyeo to help them learn weaving and needlework.

En este día, las mujeres hacían arreglos de costura en sus patios, preparaban la comida y rezaban a Jignyeo para que les ayudara a aprender a tejer y a coser.

직녀라는 이름이 직물을 만드는 여성이라는 뜻이기에 직녀에게 비는 것입니다.

Jignyeo is a woman who makes fabrics, that's why they prayed to her.

Jignyeo es una mujer que hace telas, por eso le rezaban.

이날은 집집마다 책을 볕에 쬐는 풍습도 있습니다.

On this day, there is also a custom of basking in the warm sunshine in every household.

En este día también existe la costumbre de tomar el cálido sol en todos los hogares.

아마 여름 습기가 많을 때라 이런 것이 필요해 보입니다.

Maybe it's summer when there's a lot of humidity, so something like this seems necessary.

Tal vez sea en verano cuando hay mucha humedad, por lo que algo así parece necesario.

우물을 퍼 정갈히 한 다음 시루 떡으로 칠성제를 지내는 것도 이날입니다.

It is also on this day that the well is dug and cleaned, and then the Seven Star Festival is celebrated with steamed rice cakes.

También es en este día cuando se excava y limpia el pozo, y luego se celebra la Fiesta de las Siete Estrellas con pasteles de arroz al vapor.

칠성제는 인간의 수명을 관장한다고 알려진 북두칠성에게 장수를 기원하는 날입니다.

Chilseongje is a day to pray for longevity for the Big Dipper, which is known to control human life.

Chilseongje es un día para rezar por la longevidad de la Osa Mayor, que se sabe que controla la vida humana.

북두칠성은 단지 별자리가 아니라 중국과 한국에서는 민중들에게 인기있는 신입니다. (사진 첨가)

The Big Dipper is not just a constellation, it is a popular deity in China and Korea, popular with the people. (See the attached picture)

La Osa Mayor no es sólo una constelación, es una deidad popular en China y Corea, popular entre el pueblo. (Ver la imagen adjunta)

칠석에 먹는 음식으로는 밀전병, 증편, 육개장, 게전, 잉어구이, 잉어회, 오이김치, 복숭아나 수박으로 만든 과일화채가 있습니다.

Foods eaten on this day include wheat crepe, half-moon-shaped rice cake, spicy beef soup, crab jeon, grilled carp, carp sashimi, cucumber kimchi, and fruit punch made from peaches or watermelons.

Los alimentos que se consumen en este día son el crepe de trigo, el pastel de arroz en forma de media luna, la sopa de carne picante, el jeon de cangrejo, la carpa a la parrilla, el sashimi de carpa, el kimchi de pepino y el ponche de frutas hecho con melocotones o sandías.

이제 칠월 보름으로 갑시다.

Now let's learn about the 15th of July.

Ahora vamos a aprender sobre el 15 de julio.

7 월 보름은 백중 또는 중원(中元)이라 하고 망혼일(亡魂日), 우란분절(盂蘭盆節)이라고도 합니다.

It's called Baegjung *(a hundred seeds)*, Jungwon *(second Taoistic period)*, Manghon-il *(deceased spirits day)* or Uranbun-jeol *(Buddhist prayer period for deceased parents).*

Se llama Baegjung (cien semillas), Jungwon (segundo periodo taoísta), Manghon-il (día de los espíritus difuntos) o Uranbun-jeol (periodo de oración budista por los padres difuntos).

이 날은 도교의 축제, 불교의 축제, 농촌 축제가 뒤섞여 자리잡은 날로 보입니다.

This day seems to be a mixture of Taoist festivals, Buddhist festivals, and rural festivals.

Este día parece ser una mezcla de festivales taoístas, budistas y rurales.

도교에서는 천상의 선관이 1 년에 세 번씩 인간의 선악을 기록하는 때를 원이라고 합니다.

In Taoism, the time when the heavenly magistrates record human good and evil three times a year is called a 'won'.

En el taoísmo, el tiempo en el que los magistrados celestiales registran el bien y el mal de los humanos tres veces al año se llama "ganado".

정월 보름이 상원, 7 월 보름이 중원, 10 월 보름이 하원이고, 이 삼원에 하늘에 제사를 지냅니다.

January 15th is the first-half won *(Sangwon)*, July 15th is the middle won *(Jungwon)*, and October 15th is the second-half won *(Hawon)*, and they are when rituals for the sky are held.

El 15 de enero es el won de la primera mitad (Sangwon), el 15 de julio es el won del medio (Jungwon) y el 15 de octubre es el won de la segunda mitad (Hawon), y son cuando se celebran los rituales para el cielo.

불교에서는 이날 먼저 세상을 떠난 조상의 영혼을 좋은 곳으로 보내는 우란분절이라는 불공을 드립니다.

Buddhists pray on this day to send the souls of ancestors to a better place.

Los budistas rezan en este día para enviar las almas de los antepasados a un lugar mejor.

한편 농민들에게 백중은 한마디로 먹고 마시고 놀면서 하루를 보내는 날입니다.

On the other hand, it was a day when farmers spend their days eating, drinking, and enjoying themselves.

Por otro lado, era un día en el que los campesinos se pasan el día comiendo, bebiendo y disfrutando.

일년에 두 차례 큰 농민축제가 존재하는데 겨울철 휴한기인 정월대보름과 여름철 휴한기인 7 월 백중이 그 축제입니다.

There were two big farmers' festivals a year, and those festivals were January 15th and July 15th, which were a holiday season in winter and summer.

Había dos grandes fiestas campesinas al año, y esas fiestas eran el 15 de enero y el 15 de julio, que eran una temporada de vacaciones en invierno y en verano.

민가에서는 이른 벼를 제물로 가묘에 제사를 드리고 술자리를 마련하고 팔씨름내기를 즐깁니다.

People offered sacrifices of young rice plants to their family shrine, set up drinks, and enjoyed arm wrestling.

La gente ofrecía sacrificios de plantas jóvenes de arroz a su santuario familiar, preparaba bebidas y disfrutaba de la lucha de brazos.

백중은 머슴들도 1 년에 단 하루 자유를 누릴 수 있던 축제입니다.

It was a festival where for just one day even the farmhands could enjoy freedom.

Era una fiesta en la que por un solo día hasta los peones podían disfrutar de la libertad.

이번에도 많은 명절을 공부했습니다.

We've studied many holidays this time, too.

Esta vez también hemos estudiado muchos días de fiesta.

보면서 알 수 있듯이 농사를 중심으로 살던 시절에 맞게 자리잡은 축제들입니다.

As you can see, these festivals have been established according to the days of farming.

Como puedes ver, estas fiestas se han establecido en función de los días de cultivo.

그러다 보니 농업보다는 공업과 도시가 발달한 오늘날에는 사라지거나 간신히 유지되는 축제도 많습니다.

As a result, there are many festivals that disappear or are barely maintained today when industries and cities are developed rather than agriculture.

Como resultado, hay muchas fiestas que desaparecen o apenas se mantienen hoy en día cuando se desarrollan las industrias y las ciudades en lugar de la agricultura.

다시 시간에 한국의 축제와 축제 음식들에 대해 마지막으로 공부합시다.

Let's study Korean festivals and festive foods for the last time next time.

Estudiemos por última vez los festivales y las comidas festivas coreanas la próxima vez.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you. Gracias.

SCRIPT 5.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

어느 문화권이든 축제를 하는 날이 있고, 축제를 잘 살펴보면 그들이 무엇을 중요하게 여기는지를 알 수 있습니다.

Every culture has a festival day, and if you analyze the festival, you can see what those cultures deem to be of value.

Cada cultura tiene un día de fiesta, y si se analiza la fiesta, se puede ver lo que esas culturas consideran de valor.

한국의 명절, 절기에 대한 공부를 통해서도 한국 사회와 사람들이 무엇을 중요시 했는지를 알 수 있는 기회가 되기를 바랍니다.

I hope through studying Korean holidays and seasons you will have an opportunity to know what Korean society and people valued.

Espero que a través del estudio de las fiestas y estaciones coreanas tengas la oportunidad de conocer lo que la sociedad y el pueblo coreano valoraban.

우리가 첫 시간에 제일 먼저 공부했던 설과 더불어 한국에서 가장 큰 명절은 추석입니다.

The biggest holiday in Korea is Chuseok, along with Lunar New Year's Day *(Seollal)*, which we studied first in the first lecture.

La fiesta más importante en Corea es el Chuseok, junto con el Día del Año Nuevo Lunar (Seollal), que estudiamos primero en la primera clase.

추석이라는 단어는 직역하면 '가을 저녁'입니다.

The word 'Chuseok' literally translates to 'autumn evening'.

La palabra 'Chuseok' se traduce literalmente como 'tarde de otoño'.

이렇게 이름이 붙은 것은 음력 8 월 15 일에 행하는 축제이기 때문입니다.

It got its name because it is a festival held on the 15th day of the 8th lunar month.

Su nombre se debe a que es una fiesta que se celebra el día 15 del octavo mes lunar.

이미 알아차린 분들도 있겠지만 음력을 사용하는 한국의 경우는 보름달이 뜨는 날에 중요한 축제들이 있습니다.

Some of you may have already noticed, but in Korea, where the lunar calendar is used, there are important festivals on the day of the full moon.

Algunos ya se habrán dado cuenta, pero en Corea, donde se utiliza el calendario lunar, hay festividades importantes en el día de la luna llena.

추석도 보름달이 뜨는 저녁이 중요합니다.

Even on Chuseok, the evening when the full moon rises is important.

Incluso en Chuseok, la noche en que sale la luna llena es importante.

추석은 서양의 추수감사제과 비교할 만한 축제입니다.

Chuseok is a festival comparable to Western Thanksgiving.

El Chuseok es una fiesta comparable al Día de Acción de Gracias occidental.

여름까지 애써 농사진 곡물과 과일을 수확하고 조상들에게 감사하는 축제이기 때문입니다.

This is because it is a festival to harvest grains and fruits until summer and thank our ancestors.

Esto se debe a que es una fiesta para cosechar granos y frutas hasta el verano y agradecer a nuestros antepasados.

추석의 또 다른 이름은 한가위입니다.

Another name for Chuseok is Hangawi.

Otro nombre para Chuseok es Hangawi.

가위는 8 월의 한가운데 또는 가을의 가운데를 의미하며 한가위의 '한'은 '크다'는 뜻입니다.

'Gawi' means the middle of August or autumn and 'Han' means 'big'.

'Gawi' significa mediados de agosto u otoño y 'Han' significa 'grande'.

크다는 말과 가운데라는 말이 합해진 것으로, 한가위란 8 월의 한가운데에 또는 가을의 한가운데에 있는 큰 날이란 뜻입니다.

The word "big" and "center" are combined, and Hangawi means a big day in the middle of August or in the middle of autumn.

La palabra "grande" y "centro" se combinan, y Hangawi significa un gran día en pleno agosto o en pleno otoño.

오곡이 여물고 모든 과일이 다 익고 풍성한 추수절이므로 햇곡식으로 신곡주를 빚고 햇과일을 따고 제물을 차려 조상께 제사를 올리는 추석 차례를 지냅니다. (사진 첨가)

On that day, when the five grains and all the fruits are ripe, new grain wine is made from fresh grains, the fresh fruits are picked, festive foods are made, and ancestral rites are held. (See the attached picture)

Ese día, cuando los cinco granos y todos los frutos están maduros, se hace vino de grano nuevo con granos frescos, se recogen los frutos frescos, se hacen comidas festivas y se celebran ritos ancestrales. (Véase la imagen adjunta)

추석 차례는 철 이르게 익는 벼인 올벼로 만든 '오려 송편'과 햅쌀로 만든 술과 햇과일, 햇곡식으로 만든 음식과 토란국 등을 올립니다.

In Chuseok, half-moon shaped rice cakes made from an early-ripening rice plant and alcohol made from newly harvested rice, fruits, foods made from fresh grains, and taro soup are offered for ancestral rites.

En Chuseok, se ofrecen para los ritos ancestrales pasteles de arroz en forma de media luna elaborados con una planta de arroz de maduración temprana y alcohol elaborado con arroz recién cosechado, frutas, alimentos elaborados con granos frescos y sopa de taro.

차례가 끝나면 가족들이 모여 함께 오려 송편, 토란국, 송이구이, 화양적, 누름적, 밤, 대추, 사과, 배, 감 등을 먹습니다.

After the rites, families gather and eat half-moon shaped rice cake, taro soup, grilled pine mushroom, beef and vegetables skewers, fried green onion, pan-fried skewers, chestnuts, jujubes, apples, pears, and persimmons.

Después de los ritos, las familias se reúnen y comen pastel de arroz en forma de media luna, sopa de taro, hongos de pino a la parrilla, brochetas de carne de res y verduras, cebolla verde frita, brochetas de sartén, castañas, azufaifas, manzanas, peras y caquis.

시집 가서 떨어져 살던 딸이 친정으로 가서 친정 부모님을 뵙고 문안드리기도 하였다고 합니다.

It is said that daughters who lived apart after getting married went to her parents' house to meet and greet her parents again.

Se dice que las hijas que vivían separadas después de casarse iban a casa de los padres de ella para reencontrarse y saludar a sus padres.

추석이 되면 농사도 한가하고 인심이 풍부한 때이므로 며느리에게 친정에 갈 수 있도록 떡하고 술병 등을 챙겨주었습니다.

Chuseok is a time when farming is relaxed and people become generous, so their in-laws gave their daughters-in-law rice cakes and liquor to go back to visit their home.

Chuseok es una época en la que la agricultura se relaja y la gente se vuelve generosa, por lo que sus suegros regalaron a sus nueras pasteles de arroz y licor para que volvieran a visitar su casa.

추석은 계절적으로 살기 좋고, 여러모로 풍성함이 있는 명절이기에 "더도 말고 덜도 말고 한가위만큼만" 이라는 말이 생겼습니다.

Chuseok is a good season to live and an abundant holiday, so the saying, "No more, no less, just as much as Hangawi" was coined.

El Chuseok es una buena temporada para vivir y una fiesta abundante, por lo que se acuñó el dicho: "Ni más, ni menos, tanto como Hangawi".

다시 양의 수인 9 가 겹친 날인 음력 9 월 9 일도 중양절이라는 명절입니다.

Again, the 9th day of the 9th month of the lunar calendar is also a holiday called 'Jungyangjeol' *(the Double Ninth Festival)*.

De nuevo, el 9º día del 9º mes del calendario lunar es también un día festivo llamado 'Jungyangjeol' (el Doble Festival de la Novena).

삼짇날 돌아온 제비가 다시 강남으로 떠나는 날로 알려져있습니다.

It is known as the day when the swallow returned on the third day of the third lunar month leaves for Gangnam again.

Se conoce como el día en que la golondrina devuelta en el tercer día del tercer mes lunar parte de nuevo hacia Gangnam.

예전에는 큰 명절로 지냈으나 지금은 아닙니다.

It used to be a big holiday, but now it's not.

Antes era una gran fiesta, pero ahora no.

국화전을 지져서 가묘에 제사를 지내고, 제삿날을 모르는 사람과 연고자 없이 죽은 귀신의 제사도 지냅니다.

People made chrysanthemum jeon and held ancestral rites at their family shrine, and also held memorial services for ghosts that they don't know well.

La gente hacía jeon de crisantemo y celebraba ritos ancestrales en su santuario familiar, y también celebraba servicios conmemorativos para los fantasmas que no conocen bien.

중양절은 국화가 만발할 때이므로 향기가 좋은 국화꽃이나 잎으로 화전을 지지고, 산과 들로 나가 단풍을 감상하고 국화주를 마시면서 시를 읊었습니다.

Since the festival is held when the chrysanthemums are in full bloom, they made flower jeon with fragrant chrysanthemum flowers or leaves, went out to the mountains and fields to admire the autumn leaves, and drank chrysanthemum wine while writing poetry.

Como la fiesta se celebra cuando los crisantemos están en plena floración, hacían jeon de flores con fragantes flores u hojas de crisantemo, salían a las montañas y a los campos para admirar las hojas de otoño, y bebían vino de crisantemo mientras escribían poesía.

절식으로는 감국전, 국화전, 국화화채, 밤단자, 유자화채, 생실과 등이 있습니다.

For food, there are chrysanthemum indicum jeon, chrysanthemum jeon, chrysanthemum punch, chestnut rice cake, citron punch, and early-ripening fruits.

En cuanto a la alimentación, hay jeon de crisantemo indicum, jeon de crisantemo, ponche de crisantemo, pastel de arroz con castañas, ponche de cidra y frutas de maduración temprana.

국화주는 초가을에 찹쌀로 술을 빚어 다 익어 갈 때쯤에 국화 꽃잎을 따서 깨끗이 씻은 후에 함께 섞어 넣었다가 며칠 후에 걸러서 뜹니다.

Chrysanthemum wine is made from glutinous rice in early autumn, and when it is ripe, pick the petals of chrysanthemums, wash them thoroughly, mix them together, and then drink it after a few days.

El vino de crisantemo se elabora con arroz glutinoso a principios de otoño y, cuando está maduro, se recogen los pétalos de los crisantemos, se lavan bien, se mezclan y se bebe al cabo de unos días.

또는 국화 꽃잎을 말려서 주머니에 넣어 담가서 밀봉하여 두었다가 건지면 술에 국화향이 가득히 서립니다. (사진 첨가)

Or, if you put dried chrysanthemum petals in a drink, the alcohol itself will have a strong chrysanthemum scent. (See the attached picture)

O bien, si se ponen pétalos de crisantemo secos en una bebida, el propio alcohol tendrá un fuerte olor a crisantemo. (Véase la imagen adjunta)

한국에서는 예로부터 음력 10 월을 1 년 중 가장 좋은 달로 삼아 이때 집안의 안녕을 위하여 가신(家神)들에게 올리는 의례를 행했습니다.

In Korea, since ancient times, the 10th of the lunar calendar has been regarded as the best month of the year, and at this time, rituals are offered to the house gods for the well-being of the family.

En Corea, desde la antigüedad, el mes 10 del calendario lunar se considera el mejor mes del año, y en esta época se ofrecen rituales a los dioses de la casa por el bienestar de la familia.

10 월이 가장 좋은 달로 여겨진 것은 여러 모로 가장 풍요롭고 여유로운 시기이기 때문일 것입니다.

October was considered the best month because it was the richest and most leisurely time.

Octubre se consideraba el mejor mes porque era el más rico y el más pausado.

성주신은 가내의 안녕을 관장하는 신이므로 그를 위한 제사를 지내 왔습니다.

Since House Guardian God *(Seongju god)* is in charge of the family's well-being, ancestral rites are offered to the god.

Dado que el dios guardián de la casa (dios Seongju) se encarga del bienestar de la familia, se le ofrecen ritos ancestrales.

무오일(戊午日)인 말날을 상마일(上馬日)로 쳐서 말을 위해 마구간 앞에 시루 팥떡을 놓고 고사를 지내며, 길일을 택해서 떡을 찧고 술을 빚어서 터주대감을 위한 굿도 했습니다.

On this day, red bean rice cakes were placed in front of the horse barn to hold an ancestral rite, and on lucky days, rice cakes were made, and wine was brewed to perform a rite for the house gods.

En este día se colocaban tortas de arroz con judías rojas delante del establo de los caballos para celebrar un rito ancestral, y en los días de suerte se hacían tortas de arroz y se elaboraba vino para realizar un rito para los dioses de la casa.

경우에 따라 시제를 하기도 합니다.

In some cases, seasonal rites *(a sije)* are also performed.

En algunos casos, también se realizan ritos estacionales (a sije).

시제는 시월 보름을 전후하여 문중에서 한데 모여서 자신들의 공동의 조상들에게 제사를 지내는데 시사 또는 시향이라 합니다.

Seasonal rites are called ‘shisa’ or ‘sihyang’, where families gather around the fifteenth of October to perform ancestral rites to their common ancestors.

Los ritos estacionales se denominan "shisa" o "sihyang", en los que las familias se reúnen en torno al 15 de octubre para realizar ritos ancestrales a sus antepasados comunes.

절식으로는 무시루떡, 물호박떡, 만둣국, 신선로, 연포탕 등이 있습니다.

For food, there are radish steamed rice cake, pumpkin rice cake, dumpling soup, Korean royal hotpot, and octopus soup.

En cuanto a la comida, hay pastel de arroz al vapor de rábano, pastel de arroz de calabaza, sopa de albóndigas, olla real coreana y sopa de pulpo.

연포탕은 두부를 가늘게 잘라 꼬챙이에 꿰어 기름에 부친 것에 꿩고기나 닭고기를 섞어 국을 끓인 것입니다.

Octopus soup is made by putting thinly sliced tofu on a skewer, frying it in oil, and mixing it with pheasant meat or chicken.

La sopa de pulpo se hace poniendo tofu en rodajas finas en una brocheta, friéndolo en aceite y mezclándolo con carne de faisán o pollo.

이제는 한 해를 마무리하고 새로운 해로 넘어가는 명절들에 대해 공부해 봅시다.

Now, let's study the holidays at the end of the year and the beginning of a new year.

Ahora, vamos a estudiar las fiestas de fin de año y de comienzo de año.

먼저 동지가 중요합니다.

First, the winter solstice is important.

En primer lugar, el solsticio de invierno es importante.

동지는 24 절기의 하나로 양력 12 월 22~23 일경입니다.

The winter solstice is one of the 24 solar terms and falls around December 22-23 in the solar calendar.

El solsticio de invierno es uno de los 24 términos solares y cae alrededor del 22-23 de diciembre en el calendario solar.

밤이 가장 길고 낮이 가장 짧은 날로 아세(亞歲) 또는 작은설이라 부릅니다.

The winter solstice is the day with the longest night and the shortest day, and is called 'Ase' *(little New Year's Day)*.

El solsticio de invierno es el día con la noche más larga y el día más corto, y se llama 'Ase' (pequeño día de Año Nuevo).

이날을 기점으로 새로운 해가 시작된다는 의미입니다.

This day marks the beginning of a new year.

Este día marca el comienzo de un nuevo año.

고대 로마에서는 태양이 죽었다가 부활한다고 생각해서 축제를 열었다고 합니다.

In ancient Rome, a festival was held on this day because they thought the sun died and was resurrected.

En la antigua Roma se celebraba una fiesta en este día porque pensaban que el sol había muerto y resucitado.

동지에 팥죽을 만들어 사당에 올려 차례를 지내고, 방, 마루, 광에 한 그릇씩 떠 놓고, 대문이나 벽에 뿌리고, 동네의 고목에도 뿌린다는 것은 앞에서 이미 배웠습니다.

In previous lectures, we learned that making red bean porridge, performing ancestral rites at the shrine, putting it in the room and living room, sprinkling it on the gate or wall and on old trees in the neighborhood during the winter solstice.

En las conferencias anteriores, aprendimos que hacer gachas de judías rojas, realizar ritos ancestrales en el santuario, ponerlas en la habitación y en el salón, rociarlas en la puerta o en la pared y en los árboles viejos del barrio durante el solsticio de invierno.

동지 팥죽은 팥을 삶아 거르고, 찹쌀가루를 반죽하여 새알 모양의 단자를 만들어 함께 끓입니다.

How to make winter solstice red bean porridge is boiling red beans and sifting it, mixing it with glutinous rice cakes in the shape of a small egg, and boiling them together.

La forma de hacer las gachas de judías rojas del solsticio de invierno consiste en hervir las judías rojas y tamizarlas, mezclarlas con tortas de arroz glutinoso en forma de huevo pequeño y hervirlas juntas.

이때 넣은 새알심을 자신의 나이 수만큼 먹는 풍습이 있습니다. (사진 첨가)

There is a custom of eating the egg-shaped rice cakes as many as one's age. (See the attached picture)

Existe la costumbre de comer los pasteles de arroz con forma de huevo tantos como la edad de cada uno. (Ver la imagen adjunta)

궁중의 내의원은 앞에서 배운 타락죽과 전약을 만들어 임금에게 올립니다.

The royal doctor served the king with milk porridge and medicinal jelly, which we learned before.

El médico real sirvió al rey gachas de leche y jalea medicinal, que ya aprendimos antes.

타락죽은 10 월초부터 정월까지 임금에게 올린 영양죽이라는 것을 기억하시죠?

Do you remember that the milk porridge is a nutritious food that was served to the king from the beginning of October to the new year?

Recuerdas que las gachas de leche son un alimento nutritivo que se servía al rey desde principios de octubre hasta el año nuevo?

전약은 소족, 소머리, 소가죽, 대추, 계피, 후추, 꿀을 넣고 고아서 만듭니다.

The medicinal jelly is made by boiling cow trotter, head, skin, jujube, cinnamon, pepper, and honey.

La jalea medicinal se elabora hirviendo manitas de vaca, cabeza, piel, azufaifo, canela, pimienta y miel.

동지로부터 세 번째 미(未)일을 납일(臘日)이라 합니다.

The third Mi(未) day from the winter solstice is called the 'Nap-il' *(the end of the month)*.

El tercer día Mi(未) desde el solsticio de invierno se llama 'Nap-il' (fin de mes).

납일은 음력으로 12 월 연말이므로 나라에서는 종묘와 사직에 한 해를 마무리 하는 제사를 올렸습니다.

Since it is the end of December in the lunar calendar, ancestral rites to end the year were held at the Confucian shrine and national altar.

Al ser finales de diciembre en el calendario lunar, se celebraron ritos ancestrales de fin de año en el santuario confuciano y el altar nacional.

민가에서도 한 해 동안의 농사 형편이나 그 밖의 일을 고하는 제사를 지냅니다.

Also, in private houses, ancestral rites were held to look back on the agricultural situation and other events of the year.

Además, en las casas particulares se celebraban ritos ancestrales para echar la vista atrás a la situación agrícola y a otros acontecimientos del año.

이를 납향이라 합니다.

It is called the 'Naphyang'.

Se llama el 'Naphyang'.

제물로 쓰는 납육은 고기로 산돼지와 산토끼입니다.

Wild boars and hares were used as offerings.

Se utilizaban jabalíes y liebres como ofrendas.

민가에서는 참새고기를 먹으면 무병하다고 해서 참새를 잡기도 했습니다.

Eating sparrow meat was believed to lead to longevity, so sparrows were eaten at this time as well.

Se creía que comer carne de gorrión conducía a la longevidad, por lo que también se comían gorriones en esta época.

음력으로 마지막달은 섣달이라 합니다.

The last month of the lunar calendar is called the 'Seotdal'.

El último mes del calendario lunar se llama "Seotdal".

섣달 그믐은 한 해의 마지막 날입니다.

New Year's Eve is the last day of the year.

La Nochevieja es el último día del año.

새해준비와 한해의 마무리로 분주한 날로서 조상의 산소에 성묘하고, 집안 어른과 일가를 찾아 인사를 하는데, 이를 묵은세배라고 합니다.

This day was a busy day to prepare for the new year and wrap up the year, and on this day, people visited their ancestors' graves and greeted the elders in their families to do a bowing ceremony.

Este día era un día intenso para preparar el año nuevo y cerrar el año, y en este día, la gente visitaba las tumbas de sus antepasados y saludaba a los ancianos de sus familias para hacer una ceremonia de reverencia.

집안 구석구석에 밤새도록 불을 밝히고 자지 않는 것은 잡귀의 출입을 막고 복을 받는다는 도교적 풍속인 수세(守歲)에서 비롯하였다고 합니다.

During this time, not sleeping with the lights on all night long in every corner of the house is said to originate from 'Suse', the Taoist custom, which is preventing evil spirits from entering and letting good fortune in.

Durante este tiempo, no dormir con las luces encendidas durante toda la noche en todos los rincones de la casa se dice que tiene su origen en 'Suse', la costumbre taoísta, que es evitar que entren los malos espíritus y dejar que entre la buena fortuna.

먹던 음식과 바느질 하던 것도 해를 넘기지 않습니다.

Food and sewing must all be finished before midnight.

La comida y la costura deben estar todas terminadas antes de la medianoche.

음식은 겨울철에 어울리는 전골, 꿩만두, 인절미, 족편, 돼지고기찜, 내장전, 설렁탕 등을 즐깁니다. (사진 첨가)

Hot pot, pheasant dumpling, sweet rice cake, cow trotter, steamed pork, intestine jeon, and ox bone soup are eaten, which is suitable for winter. (See the attached picture)

Se come olla caliente, bola de masa de faisán, pastel de arroz dulce, manitas de vaca, cerdo al vapor, jeon de intestino y sopa de hueso de buey, que es adecuada para el invierno. (Véase la imagen adjunta)

이렇게 해서 한국의 중요한 명절과 절기 음식에 대해 알아보았습니다.

So far, we have learned about important Korean holidays and seasonal foods.

Hasta ahora, hemos aprendido sobre importantes fiestas coreanas y alimentos de temporada.

인간은 늘 순환하는 자연의 질서에 맞게 삶을 살면서 거기에 삶의 의미를 부여합니다.

Humans live in accordance with the order of nature that is always circulating and give meaning to it.

El ser humano vive de acuerdo con el orden de la naturaleza que siempre está circulando y le da sentido.

전통사회에서는 공동체가 함께 삶의 의미를 부여하기 위해 명절과 절기를 정해서 공동체적으로 의례를 치루고 음식을 만들어 먹었습니다.

In the traditional society, the community set holidays and seasons to give meaning to life together, held rituals and made food communally.

En la sociedad tradicional, la comunidad fijaba los días festivos y las estaciones para dar sentido a la vida en común, celebraba rituales y elaboraba la comida en común.

개인적 삶이 강조되는 오늘날은 이런 모습을 찾기는 쉽지 않습니다.

It is not easy to find this kind of things today, when personal life is emphasized.

No es fácil encontrar este tipo de cosas hoy en día, cuando se enfatiza la vida personal.

그러나 음식을 통해 이런 과거의 모습이 어떻게 남아서 전달되는지 알아보는 것도 흥미로운 일입니다.

However, it is also interesting to see how these images of the past are preserved and transmitted through food.

Pero también es interesante ver cómo estas imágenes del pasado se conservan y se transmiten a través de los alimentos.

다음 강의는 한국 음식에서 주로 사용하는 식재료에 대해 공부해 보겠습니다.

In the next lecture, we will study the ingredients mainly used in Korean food.

En la siguiente clase, estudiaremos los ingredientes que se utilizan principalmente en la comida coreana.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 6.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

지난 다섯 강의를 통해 우리는 한국의 명절과 절기에 대해 공부했습니다.

Through the last five lectures, we have studied Korean holidays and festivals.

A través de las últimas cinco clases, hemos estudiado las fiestas y los festivales coreanos.

정말 다양한 음식들이 나오는데 가만히 보면 그 계절에 나오는 재료들을 활용한 음식이 많습니다.

There are a lot of different foods, and if you look closely, there are many foods that use seasonal ingredients.

Hay un montón de alimentos diferentes, y si te fijas bien, hay muchos alimentos que utilizan ingredientes de temporada.

이를 오늘날에는 제철음식이라 합니다.

Today, we will study what is called seasonal food.

Hoy estudiaremos lo que se llama comida de temporada.

제철음식이 맛도 좋고 건강에도 좋다고 합니다.

Seasonal food tastes good and is good for health.

Los alimentos de temporada saben bien y son buenos para la salud.

우리는 이 강좌의 마지막 주제로 한국 음식에서 사용하는 음식재료에 대해 공부하겠습니다.

We will study the ingredients used in Korean food as the final topic of this course.

Estudiaremos los ingredientes utilizados en la comida coreana como tema final de este curso.

한국음식에서 육류는 많이 사용하는 재료가 아니었습니다.

Meat was not a very common ingredient in Korean food.

La carne no era un ingrediente muy común en la comida coreana.

그러나 육류 중에는 쇠고기가 가장 많이 쓰이고 가장 즐겨먹는 고기입니다.

However, among meats, beef is the most used and most enjoyed meat.

Sin embargo, entre las carnes, la de vacuno es la más utilizada y la que más se disfruta.

소의 살코기는 물론 머리, 꼬리, 다리 그리고 각종 내장류를 먹습니다.

People eat the meat of cows, as well as heads, tails, legs, and various organs.

La gente come la carne de las vacas, así como cabezas, colas, patas y diversos órganos.

돼지고기는 상대적으로 쇠고기만큼 많이 사용하지 않았습니다.

Pork was relatively not used as much as beef.

La carne de cerdo no se utilizaba relativamente tanto como la de vacuno.

그래도 머릿고기를 푹 삶아서 누른 편육은 인기가 있습니다.

Still, the pork slices, which is thoroughly boiled and cooked, is popular.

Aun así, las lonchas de cerdo, bien hervidas y cocinadas, son populares.

닭고기는 통째로 백숙을 만드는 경우가 많았습니다.

Chicken was often cooked whole.

El pollo se solía cocinar entero.

꿩도 과거에는 많이 먹었습니다.

Pheasants were also consumed a lot in the past.

Los faisanes también se consumían mucho en el pasado.

겨울철에 잡아 겨울 음식으로 많이 먹었습니다.

It was caught in winter and eaten often as winter food.

Se pescaba en invierno y se comía a menudo como alimento invernal.

특히 떡국이나 만둣국의 국물로 만들어 먹었고 냉면육수로도 사용하곤 했습니다.

In particular, it was eaten as a soup for rice cake soup or dumpling soup, and it was also used as a broth for cold noodles.

En concreto, se consumía como sopa de pastel de arroz o sopa de albóndigas, y también se utilizaba como caldo para los fideos fríos.

한국은 삼면이 바다이고 동해는 한류와 난류가 교차하여 좋은 어장을 이루므로 철마다 다양한 물고기가 잡힙니다.

Korea is surrounded by a sea on three sides, and the East Sea is a good fishing ground, where the warm and cold currents meet, so various fish are caught every season.

Corea está rodeada de mar por tres lados, y el Mar del Este es un buen caladero, donde confluyen las corrientes cálidas y frías, por lo que se capturan diversos peces cada temporada.

지역마다, 철마다 다양한 어류가 잡혀서 좋은 재료가 됩니다.

A variety of fish are caught in different regions and seasons, making it a good food ingredient.

Se pesca una gran variedad de peces en diferentes regiones y temporadas, lo que lo convierte en un buen ingrediente alimentario.

다양한 채소, 버섯도 음식재료로 사용합니다.

A variety of vegetables and mushrooms are also used as ingredients.

También se utilizan como ingredientes diversas verduras y setas.

채소는 워낙 종류가 많아서 여기서는 다루지 않겠습니다.

There are so many different types of vegetables, so I won't cover them here.

Hay muchísimos tipos de verduras, así que no los trataré aquí.

대신 한국인이 유난히 즐겨먹는 식재료를 소개하는 것으로 이 강의를 마무리 하겠습니다.

Instead, I will end this lecture by introducing ingredients that Koreans especially enjoy.

En cambio, terminaré esta conferencia presentando los ingredientes que los coreanos disfrutan especialmente.

먼저 곡물로는 콩이 있습니다.

First, there are soybeans as a grain.

En primer lugar, está la soja como grano.

콩은 동아시아 최대의 작물입니다.

Soybeans are the largest crop in East Asia.

La soja es el mayor cultivo de Asia oriental.

중국에서는 4,5 천년 전에 콩이 재배된 것으로 알려졌고 한국에서도 삼국시대이전부터 재배된 것으로 보입니다

Soybeans are known to have been cultivated in China over 4,000 years ago and since before the Three Kingdoms Period in Korea.

Se sabe que la soja se cultiva en China desde hace más de 4.000 años y desde antes del Período de los Tres Reinos en Corea.

콩은 대, 잎, 깍지, 알맹이 어느 하나도 버릴 것 없는 작물입니다.

Soybeans are crops in which the stem, leaves, pods and kernels can all be used.

La soja es un cultivo en el que se puede utilizar el tallo, las hojas, las vainas y los granos.

예로부터 대와 깍지는 쇠죽을 쑤어 소에게 먹였으며 어린잎은 쌈이나 장아찌로 쓰였습니다.

Since ancient times, the stems and pods were used in beef porridge and fed to cattle, and the young leaves were used as wraps or pickles.

Desde la antigüedad, los tallos y las vainas se utilizaban en las gachas de carne y se daban de comer al ganado, y las hojas jóvenes se utilizaban como envoltorios o encurtidos.

콩이 장을 만드는 메주의 원료라는 것을 앞선 강의에서 배웠습니다.

We learned in a previous lecture that soybeans are the raw material of fermented soybean lumps to make soy sauce.

Hemos aprendido en una clase anterior que la soja es la materia prima de los grumos de soja fermentados para hacer la salsa de soja.

뿐만 아니라 영양분이 많은 두부, 콩나물의 원료입니다.

In addition, it is a raw material for nutritious tofu and bean sprouts.

Además, es una materia prima para el nutritivo tofu y los brotes de soja.

콩은 식물성 중에서 최고의 단백질 공급원입니다.

Soybeans are the best source of protein among plants.

La soja es la mejor fuente de proteínas entre las plantas.

덕분에 육류를 많이 섭취하지 않아도 단백질이 어느 정도 공급된 것입니다

Thanks to soybeans, you can eat protein without having to eat a lot of meat.

Gracias a la soja, puedes consumir proteínas sin tener que comer mucha carne.

다음으로 한국에서 즐겨먹은 곡물은 녹두입니다.

Next, the popular grain in Korea is mung bean.

A continuación, el grano popular en Corea es la judía mungo.

인도에서 3 천년전에 재배되기 시작했고 한국에서도 삼국시대 이전에 재배한 것으로 보입니다.

It began to be cultivated in India 3,000 years ago and seems to have been cultivated in Korea before the Three Kingdoms Period.

Comenzó a cultivarse en la India hace 3.000 años y parece que se cultivó en Corea antes del Periodo de los Tres Reinos.

한의학에서 녹두는 해독작용이 강하고 소화가 잘 되며, 몸의 열을 내리는 효능이 있습니다.

In oriental medicine, mung bean has a strong detoxification effect, is digestible, and has the effect of lowering the body's heat.

En la medicina oriental, la judía mungo tiene un fuerte efecto desintoxicante, es digerible y tiene el efecto de bajar el calor del cuerpo.

허약하거나 큰 병을 치룬 환자에게 녹두죽을 먹였습니다.

Mung bean porridge was also provided to patients with weak or major diseases.

También se proporcionaban gachas de judías mungo a los pacientes con enfermedades débiles o importantes.

녹두는 싹을 내어 나물로 먹는데 숙주나물이라고 합니다.

The buds of mung beans are also cooked, which is called the green bean sprouts.

Las yemas de las judías mungo también se cocinan, lo que se llama los brotes de judías verdes.

반찬으로 아주 많이 먹습니다.

It's eaten as a side dish very often.

Se come como guarnición muy a menudo.

녹두를 불려서 갈아 빈대떡을 부치칩니다.

Mung bean pancakes are made by soaking mung beans in water, grinding them, and then frying them.

Las tortitas de judías mungo se elaboran remojando las judías mungo en agua, moliéndolas y friéndolas.

빈대떡에 대해서도 앞서 공부했습니다.

We also studied mung bean pancakes before.

También hemos estudiado antes las tortitas de judías mungo.

녹두를 쌀에 섞어 죽이나 밥을 짓고 떡고물로도 쓰입니다.

Mung beans are mixed with rice to make porridge or rice and are used as a rice cake coating.

Las alubias mungo se mezclan con arroz para hacer gachas o arroz y se utilizan como recubrimiento de pasteles de arroz.

또한 녹두의 당질에는 점성을 가진 성분이 있어서 녹두가루로 당면이나 국수를 만듭니다.

In addition, sugar in mung beans contains viscous ingredients, so mung bean powder is used to make glass noodles or regular noodles.

Además, el azúcar del frijol mungo contiene ingredientes viscosos, por lo que el polvo de frijol mungo se utiliza para hacer fideos de vidrio o fideos regulares.

녹두물로 만든 묵이 청포묵이라는 것도 앞서 공부했습니다.

We also studied earlier that the jelly made from mung beans is called cheongpo jelly.

También hemos estudiado antes que la jalea hecha con judías mungo se llama jalea cheongpo.

우리가 여태 공부하면서 한국에서 참 많이 먹는다고 생각할 수 있는 곡물이 팥입니다.

Red bean is a grain that you might think it's eaten a lot in Korea.

La alubia roja es un grano que se podría pensar que se come mucho en Corea.

팥죽이 인기있는 음식이라는 것을 앞 강의에서 충분히 배웠지요?

You learned enough in the previous lecture to know that red bean porridge is a popular food, right?

Has aprendido lo suficiente en la clase anterior como para saber que las gachas de judías rojas son un alimento popular, ¿verdad?

팥 역시 동아시아가 주산지이고, 한자로 소두 또는 적두라고 합니다.

Red bean is also mainly produced in East Asia, and it is called small bean or red bean in Chinese characters.

La judía roja también se produce principalmente en Asia oriental, y se llama judía pequeña o judía roja en caracteres chinos.

한의학에서 팥은 열독을 다스리고 나쁜 피를 맑게 합니다.

In oriental medicine, red beans are said to control body temperature and purify blood.

En la medicina oriental, se dice que las judías rojas controlan la temperatura corporal y purifican la sangre.

팥은 오한과 속이 열한 것을 다스리며 소변을 좋게 하며 소갈(당뇨병)에도 좋습니다.

Red beans control the temperature of the body, improve urination, and are good for diabetes.

Las judías rojas controlan la temperatura del cuerpo, mejoran la micción y son buenas para la diabetes.

특히 쌀에 팥을 넣어 밥을 지으면 비타민 b1 이 보충됩니다.

Especially, if you cook rice with red beans in it, vitamin B1 is supplemented.

Especialmente, si se cocina arroz con alubias rojas, se complementa la vitamina B1.

팥은 죽으로도 쑬 수 있고 떡고물이나 소로도 많이 쓰입니다.

Red beans can be used to make porridge, and they are often used as rice cake coating and filling.

Las alubias rojas se pueden utilizar para hacer gachas, y a menudo se emplean como recubrimiento y relleno de pasteles de arroz.

한국인이 좋아하는 작물 중 하나는 도라지입니다.

One of the crops that Koreans like is balloon flower.

Uno de los cultivos que les gusta a los coreanos es la flor de globo.

도라지는 한국의 전국에 널리 자생합니다.

Bellflower is widely grown throughout Korea.

La flor de campanilla se cultiva ampliamente en toda Corea.

날 것은 생채나 나물을 만들고 설탕을 넣고 조려서 과자도 만듭니다.

Raw bellflower is made as salads or greens, and sugar is added and boiled together to make sweets.

La campanilla cruda se hace como ensalada o verdura, y se le añade azúcar y se hierve junta para hacer dulces.

말린 것도 삶아서 나물과 과자를 만듭니다.

The dried ones are also boiled to make greens and sweets.

Las secas también se hierven para hacer verdinas y dulces.

한의학에서는 도라지가 폐의 기를 맑게 하고 목에도 이롭고 기혈을 보강해주고 한열을 없이하고 심장 쇠약, 설사, 주독에도 효과가 있다고 합니다.

In oriental medicine, balloon flowers are said to purify the lungs, are beneficial to the throat, strengthen energy of the body, reducing fever, and are also effective in heart failure, diarrhea, and alcohol poisoning.

En la medicina oriental, se dice que las flores de globo purifican los pulmones, son beneficiosas para la garganta, fortalecen la energía del cuerpo, reducen la fiebre y también son eficaces en la insuficiencia cardíaca, la diarrea y la intoxicación por alcohol.

도라지와 더불어 인기가 있는 식물이 더덕입니다.

Along with balloon flowers, Korean bellflower roots are also popular.

Junto con las flores de globo, las raíces de la campanilla coreana también son populares.

더덕도 다양하게 식재료로 활용되었습니다.

It was also used as a food ingredient in various ways.

También se utilizaba como ingrediente alimentario de diversas maneras.

어린잎을 삶아서 나물이나 쌈으로 먹고 뿌리는 구이, 생채, 고추장 장아찌, 술 등으로 만듭니다.

Their young leaves are boiled and eaten as greens or wraps, and their roots are eaten as grilled vegetables, salads, spicy pickles, and alcohol.

Sus hojas jóvenes se hierven y se comen como verdura o envoltura, y sus raíces se consumen como verdura asada, ensaladas, encurtidos picantes y alcohol.

특히 고추장 양념을 고루 발라서 구은 더덕구이는 오늘날도 많은 사람들이 좋아합니다.

Grilled Korean bellflower root with chili paste is popular among many people today.

La raíz de campanilla coreana a la parrilla con pasta de chile es muy popular hoy en día.

한의학에서 인삼 대신 사용하는 약재로서 거담, 강장, 고혈압, 부인병, 산후약, 위냉병 등에 사용합니다.

In oriental medicine, it is used in place of ginseng and is used for cough, nutrition supplements, high blood pressure, gynecological diseases, postpartum medicine, and gastric diseases.

En la medicina oriental, se utiliza en lugar del ginseng y se emplea para la tos, los suplementos nutricionales, la hipertensión arterial, las enfermedades ginecológicas, la medicina posparto y las enfermedades gástricas.

버섯은 곰팡이과에 속합니다.

Mushrooms belong to the fungus family.

Las setas pertenecen a la familia de los hongos.

그러나 식물로 분류되기도 합니다.

However, they are sometimes classified as plants.

Sin embargo, a veces se clasifican como plantas.

수많은 종류가 있고 사람이 먹고 죽기도 하는 독버섯도 많습니다.

There are many types of mushrooms, and there are many poisonous mushrooms that people eat and die.

Hay muchos tipos de setas, y hay muchas setas venenosas que la gente come y muere.

흔히 먹는 식용버섯으로는 표고, 능이, 느타리, 팽이버섯 등 10 여종이 있습니다.

Commonly there are 10 types of edible mushrooms, including shiitake, sarcodon, oyster, and enoki mushrooms.

Comúnmente hay 10 tipos de hongos comestibles, entre ellos el shiitake, el sarcodón, la ostra y el hongo enoki.

버섯은 주로 볶거나 데쳐서 나물로 하거나 전, 구이, 산적 등을 만들어 먹습니다.

Mushrooms are often eaten as greens made by frying or blanching them, or eaten raw, grilled, or skewered.

Las setas se suelen comer como verdura hecha al freírlas o escaldarlas, o se comen crudas, a la plancha o en brocheta.

버섯은 일반적으로 혈당저하 등의 작용효과가 있고 상황버섯과 표고버섯에는 항암 및 항바이러스 성분이 들어 있습니다.

In general, mushrooms have the effect of lowering the blood sugar level, and shiitake and mesima mushrooms contain anticancer and antiviral ingredients.

En general, las setas tienen el efecto de reducir el nivel de azúcar en la sangre, y las setas shiitake y mesima contienen ingredientes anticancerígenos y antivirales.

한국 음식에 아주 중요한 역할을 하는 참기름은 참깨를 통해 얻습니다.

Sesame oil, which plays a very important role in Korean food, is obtained from sesame seeds.

El aceite de sésamo, que juega un papel muy importante en la comida coreana, se obtiene de las semillas de sésamo.

참깨는 우리나라의 삼국시대에 전파되었습니다.

Sesame seeds were spread during the Three Kingdoms Period in Korea.

Las semillas de sésamo se difundieron durante el Período de los Tres Reinos en Corea.

향기와 맛이 고소해서 고명과 떡고물, 과자 등에 쓰이고 참기름의 원료로 중요하게 쓰입니다.

Because it has its own savory smell and taste, it is used in garnish, rice cake coating, and sweets, and is used as an important raw material for sesame oil.

Como tiene un olor y un sabor propios y sabrosos, se utiliza en la guarnición, en el recubrimiento de pasteles de arroz y en los dulces, y se emplea como importante materia prima para el aceite de sésamo.

참기름은 예전부터 귀하게 사용되었고 한자로 진유, 향유라고 불리웁니다.

Sesame oil has been used for a long time and is called 'Jinyu' and 'Hyangyu' in Chinese characters.

El aceite de sésamo se utiliza desde hace mucho tiempo y se llama "Jinyu" y "Hyangyu" en caracteres chinos.

참깨는 원래 강장제로 혈액순환은 좋게 하고 살갗을 좋게 하고 머리를 검게 하는 효과가 있다고 합니다.

Sesame seeds are rich in nutrients and are good for blood circulation and skin, and have the effect of darkening hair.

Las semillas de sésamo son ricas en nutrientes y son buenas para la circulación sanguínea y la piel, y tienen el efecto de oscurecer el cabello.

지금까지 다룬 일곱 가지가 한국인이 좋아해서 한국인의 밥상에 자주 올라오는 재료들입니다.

The seven ingredients that we've looked at so far are ingredients that Koreans like and often appear on Korean dining tables.

Los siete ingredientes que hemos visto hasta ahora son ingredientes que gustan a los coreanos y que aparecen a menudo en las mesas coreanas.

여러 분은 어떤 것들을 좋아하시나요?

What are your favorites?

Cuáles son tus favoritos?

이제 명절과 절기 음식, 그리고 한국음식의 재료에 대한 공부를 모두 마치고 다음 시간에는 한국 각 지역별 음식에 대해 공부하는 시간을 갖겠습니다.

Now that we've finished studying holidays, seasonal foods, and ingredients of Korean food, we will have time to study the food of each region in Korea next time.

Ahora que hemos terminado de estudiar los días festivos, los alimentos de temporada y los ingredientes de la comida coreana, tendremos tiempo de estudiar la comida de cada región de Corea la próxima vez.

모두 수고했습니다.

Well done everyone.

Bien hecho todo el mundo.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

9-7. 지역별 음식 / LOCAL FOOD / LA COMIDA REGIONAL

SCRIPT 1.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

지난 강의에서는 한국의 명절과 절기가 어떤 것이 있고 그에 따라 어떤 음식들을 먹었는지를 함께 공부했습니다.

In the last course, we studied Korean holidays and seasons and what foods we eat on those days.

En el curso pasado, estudiamos las fiestas y las estaciones coreanas y los alimentos que comemos en esos días.

명절과 절기는 모두 시간과 관련있는 것입니다.

Holidays and seasons are both related to time.

Tanto las vacaciones como las estaciones están relacionadas con el tiempo.

자연은 봄, 여름, 가을, 겨울을 순환하고 있으며, 반복되는 시간의 흐름 안에서 인간은 질서를 발견하고 의미를 부여합니다.

Nature cycles through spring, summer, autumn, and winter, and within the repeated passage of time, humans discover order and give meaning to it.

La naturaleza recorre los ciclos de la primavera, el verano, el otoño y el invierno, y dentro del repetido paso del tiempo, el ser humano descubre el orden y le da sentido.

이를 위해 종교적 의례도 행하고 신들, 조상들에게 음식을 만들어 바치고 그것을 인간들이 서로 나누어 먹습니다.

To this end, religious ceremonies are also performed, food is prepared and offered to the gods and ancestors, and humans share it with each other.

Para ello, también se realizan ceremonias religiosas, se preparan alimentos y se ofrecen a los dioses y a los antepasados, y los humanos los comparten entre sí.

그렇게 먹었던 음식 중에 일부는 예전에 했던 의례와 무관하게 오늘날 먹기도 합니다.

Some of the foods that we ate like that are eaten today, regardless of the rituals we used to do.

Algunos de los alimentos que comíamos así se comen hoy, independientemente de los rituales que hacíamos.

이번 시간은 공간과 관련있는 내용입니다.

This lecture is related to space.

Esta conferencia está relacionada con el espacio.

한국의 각 지역별로 어떤 음식을 먹었는지, 그 음식의 특징은 무엇인지를 공부하는 시간입니다.

We are going to study what kind of food each region in Korea ate and what the characteristics are of the food.

Vamos a estudiar qué tipo de comida comía cada región de Corea y cuáles son sus características.

한국은 비교적 면적이 좁은 국가입니다.

Korea is a relatively small country.

Corea es un país relativamente pequeño.

미국이나 중국처럼 땅이 넓어서 지역별로 차이가 많이 날 것 같지 않습니다.

The country is not as big as the United States and China, so you may think there will be many regional differences.

El país no es tan grande como Estados Unidos y China, por lo que puedes pensar que habrá muchas diferencias regionales.

그러나, 우리가 배운 여러 작물들은 온도, 강수량 등에 따라 자랄 수 있는지 아닌지가 결정되고 자라더라도 수확량이 많을 수 있는지 아닌지 차이가 꽤 납니다.

However, many of the crops we have learned about are dependent on temperature and precipitation to determine whether they can be grown or not, and if they do, yields will vary considerably.

Sin embargo, muchos de los cultivos que hemos conocido dependen de la temperatura y las precipitaciones para determinar si se pueden cultivar o no, y si lo hacen, los rendimientos varían considerablemente.

또한 각 지역에서 자신들의 자연환경에 맞게 음식을 발달시키다 보니 고유한 음식 조리법이 발전하고 계승되기도 합니다.

In addition, as each region develops food according to their natural environment, unique food recipes are developed and inherited.

Además, como cada región desarrolla los alimentos según su entorno natural, se desarrollan y heredan recetas alimentarias únicas.

또한 지역에 따라 종교의 의례가 큰 영향을 준다던지, 궁중음식의 영향을 받는다던지 같은 문화적 차이로 음식이 달라져서 이어지기도 합니다.

In addition, depending on the region, the food is different due to cultural differences, such as being influenced by religious rites or royal food, and it continues to this day.

Además, dependiendo de la región, la comida es diferente debido a las diferencias culturales, como la influencia de los ritos religiosos o la comida de la realeza, y continúa hasta hoy.

이같은 이유들로 인해 좁아 보이는 한국 안에서도 지역별로 다양한 음식이 발달했습니다.

For these reasons, various foods have developed in each region even in Korea, which seems small.

Por estas razones, se han desarrollado diversos alimentos en cada región, incluso en Corea, que parece pequeña.

한국의 지리적, 계절적 특징을 조금 알아봅시다.

Let's learn a little bit about the geographical and seasonal characteristics of Korea.

Conozcamos un poco las características geográficas y estacionales de Corea.

한국은 북위 33~43 도, 동경 124~132 도에 위치합니다.

Korea is located at latitude 33-43 degrees north and longitude 124-132 degrees east.

Corea se encuentra a 33-43 grados de latitud norte y 124-132 grados de longitud este.

상대적으로 남북으로 길고 삼면이 바다로 둘러싸여있습니다. (사진 첨가)

It is relatively long from north to south and is surrounded by the sea on three sides. (See the attached picture)

Es relativamente larga de norte a sur y está rodeada de mar por tres lados. (Véase la imagen adjunta)

적도 근처도 아니고 극지방과도 멀어서 사계절이 뚜렷하게 구별되고 바다의 영향도 있어서 지역별로 강우량의 차이가 제법 납니다.

Because it is neither near the equator nor far from the poles, the four seasons are clearly distinguished, and there is also the influence of the sea, so there is quite a difference in rainfall from region to region.

Al no estar ni cerca del ecuador ni lejos de los polos, se distinguen claramente las cuatro estaciones, y además existe la influencia del mar, por lo que hay bastante diferencia en las precipitaciones de una región a otra.

또 한가지 주목할 것은 반도의 동쪽에는 남북으로 산맥이 발달되어서 동쪽은 산지가 많고 서쪽은 평야가 많습니다.

Another thing to note is that mountain ranges are developed from north to south on the east side of the peninsula, so there are many mountainous area s in the east and plains in the west.

Otra cosa a tener en cuenta es que las cadenas montañosas se desarrollan de norte a sur en el lado este de la península, por lo que hay muchas zonas montañosas en el este y llanuras en el oeste.

이런 이유들로 한국의 각 지역은 지역의 특산물이 다양하게 생산되고 특색있는 향토음식들이 발달해왔습니다.

For these reasons, each region of Korea has produced a variety of regional specialties and developed unique local foods.

Por estas razones, cada región de Corea ha producido una variedad de especialidades regionales y ha desarrollado alimentos locales únicos.

그러나 우리가 앞서 배운 바처럼 1900 년 후반부터는 일본을 통한 외래식품의 유입과 외국, 특히 서구의 음식문화 도입, 외식산업의 발달로 고유한 향토음식이 변형되고 새롭게 개발되고 있습니다.

However, as we learned earlier, from the late 1900s, the influx of foreign foods through Japan, the introduction of foreign food culture, especially Western food culture, and the development of the restaurant industry have transformed and newly developed the unique local foods.

Sin embargo, como hemos aprendido antes, desde finales del siglo XX, la afluencia de alimentos extranjeros a través de Japón, la introducción de la cultura alimentaria extranjera, especialmente la occidental, y el desarrollo de la industria de la restauración han transformado y desarrollado de nuevo los alimentos locales únicos.

오늘날은 서구적인 음식의 맛도 즐기게 되면서 지역음식은 별미로 찾는 상황입니다.

Today, as we enjoy the taste of Western food now, local food has become a delicacy.

Hoy en día, como ahora disfrutamos del sabor de la comida occidental, la comida local se ha convertido en un manjar.

큰 도시에 지방의 유명한 음식을 파는 식당이 많이 생기고, 산업과 교통의 발달로 한 지방의 산물이나 식품이 전국으로 퍼지게 되고, 음식 만드는 법도 널리 알려지게 되었습니다.

There are many restaurants selling famous local foods in large cities, and with the development of industry and transportation, local products and foods spread throughout the country, and the methods of making food are also widely known.

En las grandes ciudades hay muchos restaurantes que venden comidas locales famosas, y con el desarrollo de la industria y el transporte, los productos y alimentos locales se extienden por todo el país, y los métodos de elaboración de los alimentos también son ampliamente conocidos.

여러분도 한국 음식을 먹다보면 지역의 이름이 들어가있는 음식이 꽤 있고 특정 지역에 음식을 먹기 위한 여행을 하는 사람들이 많다는 것도 알게 될 것입니다.

If you eat Korean food, you will also find that there are quite a few foods named after the region where they were made, and there are many people who travel to a particular region to eat food.

Si comes comida coreana, también verás que hay bastantes alimentos que llevan el nombre de la región en la que se elaboran, y hay mucha gente que viaja a una región concreta para comer.

우리 수업은 지역별로 어떤 음식이 발달해서 전해왔는지를 알아보는 시간을 갖겠습니다.

In our lecture we will find out what kind of food has been developed and handed down by region.

En nuestra conferencia descubriremos qué tipo de alimentos se han desarrollado y transmitido por regiones.

먼저 서울과 경기도, 충청도, 강원도, 전라도, 경상도, 제주도의 음식을 살펴보고 다음으로 지금은 북한에 속해있는 황해도, 평안도, 함경도의 음식까지 배우도록 하겠습니다.

First, we will look at the food of Seoul, Gyeonggi-do, Chungcheong-do, Gangwon-do, Jeolla-do, Gyeongsang-do, and Jeju-do, and then we will learn about the food of Hwanghae-do, Pyeongan-do, and Hamgyeong-do, which are now in North Korea.

Primero veremos la comida de Seúl, Gyeonggi-do, Chungcheong-do, Gangwon-do, Jeolla-do, Gyeongsang-do y Jeju-do, y luego conoceremos la comida de Hwanghae-do, Pyeongan-do y Hamgyeong-do, que ahora están en Corea del Norte.

서울에 대해 배워봅시다.

Let's talk about Seoul.

Hablemos de Seúl.

서울은 조선시대부터 500 년이상 수도로 정치, 경제, 문화의 중심지였습니다.

Seoul has been the capital for more than 500 years since the Joseon Dynasty and has been the center of politics, economy, and culture.

Seúl es la capital desde hace más de 500 años, desde la dinastía Joseon, y ha sido el centro de la política, la economía y la cultura.

지금 현재도 1000 만명이 사는 매우 큰 도시이고 국제 교류도 활발하게 이루어지는 역동적인 도시입니다. (사진 첨가)

Even now, it is a very large city with 10 million inhabitants and a dynamic city with active international exchanges. (See the attached picture)

Incluso ahora, es una ciudad muy grande con 10 millones de habitantes y una ciudad dinámica con activos intercambios internacionales. (Véase la imagen adjunta)

그러나 서울은 오랫동안 농업이 중심이 아니었기에 특별히 내세울 농산물이 별로 없습니다.

However, since agriculture has not been the focus of Seoul for a long time, there are not many agricultural products from Seoul.

Sin embargo, como la agricultura no ha sido el centro de atención de Seúl durante mucho tiempo, no hay muchos productos agrícolas de Seúl.

대신 조선시대에 왕궁이 있었기에 전국에서 보내진 여러 식품 재료가 모두 모이는 곳이었습니다.

Instead, because of the royal palaces situated in Seoul, the city was a place where all the ingredients sent from all over the country were gathered.

En cambio, debido a los palacios reales situados en Seúl, la ciudad era un lugar donde se reunían todos los ingredientes enviados desde todo el país.

서울은 궁중 음식이 발달했다는 특징이 있습니다.

Seoul is characterized by the development of royal cuisine.

Seúl se caracteriza por el desarrollo de la cocina real.

궁중에서는 최고의 음식 문화가 발전하였고, 양반가에서는 궁중 음식을 본따서 자신들의 음식을 발전시켰습니다.

The best food culture developed in the royal court, and the noble families developed their own food that took after royal cuisine.

La mejor cultura alimentaria se desarrolló en la corte real, y las familias nobles desarrollaron su propia comida que tomaba como referencia la cocina real.

거기에 덧붙여 유교영향으로 격식을 중시하고 치장을 많이 하는 음식 문화가 자리잡았습니다.

In addition to that, a food culture that emphasizes formality with a lot of decoration was established under the influence of Confucianism.

Además de eso, bajo la influencia del confucianismo se estableció una cultura alimentaria que enfatiza la formalidad con mucha decoración.

서울 음식의 특징은 분량을 많게 하지 않지만 가짓수는 많은 편입니다.

The characteristic of Seoul cuisine is that the amount of individual food is small, but the number of dishes is rather large.

La característica de la cocina de Seúl es que la cantidad de alimentos individuales es pequeña, pero el número de platos es bastante grande.

모양도 작게하고 멋을 내는 경향이 있고 재료들을 곱게 채썰거나 다져서 먹기 좋게 하는 정성이 들어 있습니다.

There is a tendency to make the shape small and decorate the food, and there is a lot of care in shredding or mincing the ingredients so that they are easy to be e aten.

Se tiende a dar formas pequeñas y a decorar los alimentos, y se cuida mucho el desmenuzamiento o picado de los ingredientes para que sean fáciles de comer.

고기, 생선, 채소 등을 고루 사용하며 갖은 양념을 사용하여 만드는데 정성을 들입니다.

Meat, fish, and vegetables are evenly used, and a variety of seasonings are also used to make it.

Se utilizan uniformemente carnes, pescados y verduras, y también se emplean diversos condimentos para su elaboración.

밥상에 밑반찬이나 젓갈을 조금씩 여러가지로 담는 특징이 있습니다.

Various kinds of side dishes and salted fish are served in small portions on the table.

En la mesa se sirven varios tipos de guarniciones y pescado salado en pequeñas porciones.

간은 짜지도 싱겁지도 않게 합니다.

The seasoning of the food is neither too salty nor too bland.

El condimento de la comida no es ni demasiado salado ni demasiado soso.

서울의 별미음식으로는 먼저 설렁탕을 꼽을 수 있습니다.

Ox bone soup *(Seolleong-tang)* is famous as a delicacy of Seoul.

La sopa de hueso de buey (Seolleong-tang) es famosa como manjar de Seúl.

이 국은 물에 소고기를 넣고 오래 끓인 후 먹는 사람의 취향에 따라 소금, 고춧가루, 후춧가루, 다진파 등을 넣어 먹습니다. (사진 첨가)

This soup is made by putting beef in water and boiling it for a long time, and then salt, chili pepper powder, pepper powder, and chopped green onion are added to this soup according to the taste of the eater. (See the attached picture)

Esta sopa se hace poniendo carne de vacuno en agua y hirviéndola durante mucho tiempo, y luego se añade a esta sopa sal, chile en polvo, pimienta en polvo y cebolla verde picada según el gusto del comensal. (Ver la imagen adjunta)

또 다른 별미는 장국밥입니다.

Beef soup with rice *(Janggukbap)* is also a delicacy of Seoul.

La sopa de carne con arroz (Janggukbap) también es un manjar de Seúl.

간장으로 간을 맞춘 고깃국으로 밤샘하는 사람이나 새벽에 해장하는 사람에게 인기가 많습니다.

This is a meat soup seasoned with soy sauce and is popular with people who stay up all night and is good for hangovers.

Se trata de una sopa de carne aderezada con salsa de soja y es popular entre las personas que pasan la noche en vela y es buena para la resaca.

서울에는 오래되고 유명한 장국밥집이 많이 있습니다. (사진 첨가)

There are many old and famous beef soup places in Seoul. (See the attached picture)

Hay muchos lugares antiguos y famosos de sopa de carne en Seúl. (Ver la foto adjunta)

이런 식으로 한국의 여러 지역의 음식을 공부해 봅시다.

Let's study the food of various regions in Korea in this way.

Estudiemos así la comida de varias regiones de Corea.

그러다 아주 마음에 드는 음식이 있으면 직접 가서 먹어봐도 좋을 것입니다.

Then, if there is a food you really like, you may want to go and try it yourself.

Luego, si hay un alimento que te gusta mucho, puedes ir a probarlo tú mismo.

다음시간에 계속 하겠습니다.

I'll continue next time.

Continuaré la próxima vez.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 2.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

지난 시간에는 한국이 조그만 나라이지만 지역별로 음식의 차이가 생각보다 많다는 것을 이야기했고 서울 음식을 공부했습니다.

Last time, I said that there are many regional differences in food, even though Korea is a small country, and we also studied Seoul food.

La última vez, dije que hay muchas diferencias regionales en la comida, aunque Corea es un país pequeño, y también estudiamos la comida de Seúl.

이번 시간도 각 지역의 음식에 대해 공부해 보도록 합시다.

Let's keep studying the food of each region.

Sigamos estudiando la comida de cada región.

서울을 둘러싸고 있는 지역은 경기도입니다.

The area surrounding Seoul is Gyeonggi-do.

La zona que rodea a Seúl es Gyeonggi-do.

경기(京畿)라는 단어는 본래 왕도의 외곽 지역을 지칭하는 말이고 고려 시대(11 세기 초)부터 사용하기 시작했습니다.

The word 'Gyeonggi' originally refers to the outskirts of the royal road and began to be used during the Goryeo Dynasty (the early 11th century).

La palabra "Gyeonggi" se refiere originalmente a las afueras del camino real y comenzó a utilizarse durante la dinastía Goryeo (principios del siglo XI).

서울 인근이기에 최근까지 많은 신도시들이 지어졌고, 그 바람에 1300 만명 정도가 살고 있습니다.

Since it is near Seoul, many new cities have been built, and about 13 million people live there.

Como está cerca de Seúl, se han construido muchas ciudades nuevas y viven allí unos 13 millones de personas.

지리적으로는 동쪽에서 서쪽으로 흐르는 한강에 의해 남북으로 나누어집니다.

Geographically, the Han River which flows from east to west divides Seoul into north and south.

Geográficamente, el río Han, que fluye de este a oeste, divide Seúl en norte y sur.

남쪽은 평야지대, 북쪽은 산간지역이 펼쳐져 있습니다. (사진 첨가)

It has plains in the south and mountainous areas in the north. (See the attached picture)

Tiene llanuras en el sur y zonas montañosas en el norte. (Ver la imagen adjunta)

경기도의 쌀은 품질이 좋은 것으로 유명합니다.

Rice from Gyeonggi-do is famous for its high quality.

El arroz de Gyeonggi-do es famoso por su alta calidad.

서해안에는 해물도 많고 산골의 밭곡식도 여러가지가 생산됩니다.

There is a lot of seafood on the west coast and various crops are produced in the mountains of Gyeonggi-do.

En la costa oeste hay mucho marisco y en las montañas de Gyeonggi-do se producen diversos cultivos.

경기도 별미 음식으로는 먼저 개성 음식을 꼽을 수 있습니다.

Gaeseong food is famous as a delicacy of Gyeonggi-do.

La comida de Gaeseong es famosa por ser un manjar de Gyeonggi-do.

고려의 수도였던 개성은 궁중음식의 전통이 남아 서울과 마찬가지로 호화롭고 다채로운 음식들이 있습니다.

Gaeseong, the capital of the Goryeo Dynasty, retains the tradition of royal cuisine and has many luxurious and colorful dishes like Seoul.

Gaeseong, la capital de la dinastía Goryeo, conserva la tradición de la cocina real y tiene muchos platos lujosos y coloridos como Seúl.

조랭이 떡국, 무찜, 홍해삼, 편수(삶은 만두), 약과, 경단 등이 유명합니다.

Sliced rice cake, steamed radish, red sea cucumber, steamed dumpling, Korean honey cookie, and rice ball cake are the popular ones.

El pastel de arroz en rodajas, el rábano al vapor, el pepino de mar rojo, el dumpling al vapor, la galleta de miel coreana y el pastel de bolas de arroz son los más populares.

조선시대 때 전국의 소장수들이 모여 들던 수원에는 불갈비집들이 생겨서 오늘날까지 수원 소갈비구이는 유명합니다.

In Suwon, where cow dealers from all over the country gathered during the Joseon Dynasty, many beef rib restaurants opened, so Suwon beef ribs are famous to this day.

En Suwon, donde se reunían los tratantes de vacas de todo el país durante la dinastía Joseon, se abrieron muchos restaurantes de costillas de ternera, por lo que las costillas de ternera de Suwon son famosas hasta hoy.

소금으로 갈비 양념을 하는 것이 특색입니다. (사진 첨가)

It is characterized by seasoning ribs with salt. (See the attached picture)

Se caracteriza por condimentar las costillas con sal. (Ver imagen adjunta)

마지막으로 강화도의 밴댕이 회도 별미입니다.

Lastly, Japanese sardine sashimi in Ganghwa-do is also a delicacy.

Por último, el sashimi de sardina japonesa en Ganghwa-do también es un manjar.

밴댕이는 크기가 15cm 정도의 크지 않은 생선입니다.

A Japanese sardine is a small fish about 15cm in size.

Una sardina japonesa es un pez pequeño de unos 15 cm de tamaño.

5~6 월이 제철이고 회 또는 고추장 양념을 한 회무침 모두 유명합니다.

This fish is in season from May to June, and both sashimi and spicy sashimi salad seasoned with chili pepper paste are famous.

Este pescado está en temporada de mayo a junio, y son famosos tanto el sashimi como la ensalada de sashimi picante aderezada con pasta de chile.

지금도 강화전통시장에서 인기 있는 메뉴입니다. (사진 첨가)

They are still popular dishes in Ganghwa Traditional Market now. (See the attached picture)

Ahora siguen siendo platos populares en el mercado tradicional de Ganghwa. (Ver la foto adjunta)

이제 충청도의 음식으로 넘어가 봅시다.

Now let's move on to Chungcheong-do.

Ahora pasemos a Chungcheong-do.

충청도는 한반도의 중간 지대에 있습니다.

Chungcheong Province is in the middle of the Korean Peninsula.

La provincia de Chungcheong está en el centro de la península de Corea.

행정상으로는 서해 바다를 접하고 있는 충청남도와 바다에 전혀 접하지 않은 충청북도를 합쳐서 우리 수업에서는 충청도라고 부르겠습니다. (사진 첨가)

Chungcheongnam-do *(Southern Chungcheong-do)*, which faces the West Sea, and Chungcheongbuk-do *(Northern Chungcheong-do)*, which does not face the sea at all, will be called Chungcheong-do in our lecture. (See the attached picture)

Chungcheongnam-do (Chungcheong-do del Sur), que da al Mar del Oeste, y Chungcheongbuk-do (Chungcheong-do del Norte), que no da al mar, se llamarán Chungcheong-do en nuestra conferencia. (Véase la imagen adjunta)

충청남도는 평야지역이 있어 곡물이 풍부하고 서해에서 좋은 해산물이 나옵니다.

Chungcheongnam-do has a plain area, so grains are abundant and good seafood comes from the West Sea.

Chungcheongnam-do tiene una zona de llanura, por lo que los cereales son abundantes y el buen marisco procede del Mar del Oeste.

서해안 가까운 곳에서는 국물을 낼 때 여름에는 닭과 조개를 쓰고, 겨울에는 굴 등의 해물을 쓰는 것이 특징입니다.

Near the west coast, when making soup, chicken and shellfish are used in summer and seafood such as oysters is used in winter.

Cerca de la costa oeste, a la hora de hacer la sopa, se utiliza pollo y marisco en verano y marisco como las ostras en invierno.

충청북도의 산간지방에서는 산채와 버섯들로 만든 음식이 유명하고, 음식들도 소박하고 양념을 많이 쓰지 않아 자연 그대로의 담백한 맛을 살리고 있습니다.

In the mountainous region of Chungcheongbuk-do, food made of wild vegetables and mushrooms is famous, and the food is simple and does not use a lot of seasoning, so it preserves the natural light taste.

En la región montañosa de Chungcheongbuk-do es famosa la comida a base de verduras y setas silvestres, que es sencilla y no utiliza muchos condimentos, por lo que conserva el ligero sabor natural.

충청도 별미 음식은 예상과 달리 바다에서 나오는 해산물이 많습니다.

Contrary to expectations, many delicacies of Chungcheong-do are seafood.

En contra de lo que se espera, muchos manjares de Chungcheong-do son mariscos.

서산 지역의 주꾸미, 안면도의 대하, 홍성의 새조개, 보령의 굴과 키조개가 대표적입니다.

Typical examples are octopus in Seosan, prawns in Anmyeon-do, cockles in Hongseong, oysters and kijams in Boryeong.

Ejemplos típicos son el pulpo en Seosan, las gambas en Anmyeon-do, los berberechos en Hongseong, las ostras y los kijams en Boryeong.

또한 강경지역은 젓갈시장으로 유명합니다.

The Ganggyeong area is also famous for its salted seafood market.

La zona de Ganggyeong también es famosa por su mercado de marisco salado.

새우젓, 조개젓, 멸치젓도 좋지만 어리굴젓이 특이 유명합니다.

Salted shrimp, salted clams, and salted anchovies are good, but salted oysters are famous among them.

Las gambas saladas, las almejas saladas y las anchoas saladas son buenas, pero entre ellas son famosas las ostras saladas.

서산 쪽은 민물과 바닷물이 만나 굴이 많고 굴양식도 잘 된다고 합니다. (사진 첨가)

On the Seosan side, where freshwater and seawater meet, there are many oysters and oyster farming is good in this area. (See the attached picture)

En el lado de Seosan, donde se unen el agua dulce y el agua de mar, hay muchas ostras y la ostricultura es buena en esta zona. (Ver la imagen adjunta)

맑고 얕은 개천에서 잡은 민물 다슬기로 국을 끓인 올갱이국, 금강 하류에서 잡히는 황복도 별미입니다.

Soup made from marsh snails caught in a clear and shallow stream and freshwater puffers caught in the lower reaches of the Geumgang River are also a delicacy.

La sopa elaborada con caracoles de pantano capturados en un arroyo claro y poco profundo y los frailecillos de agua dulce capturados en la parte baja del río Geumgang también son un manjar.

마지막으로 소개하고 싶은 별미는 어죽입니다.

The last delicacy I want to introduce is fish porridge.

El último manjar que quiero presentar es la papilla de pescado.

메기나 숭어 같은 생선을 푹 고아서 뼈는 골라내고 국물에 쌀과 생선살을 넣고 쑨 죽인데 여름 보양식으로 인기가 좋습니다. (사진 첨가)

This is a porridge made by steaming fish such as catfish or mullet, removing the bones, and adding rice and their meat to the broth, which is popular as a nutritious food during summer. (See the attached picture)

Se trata de unas gachas que se elaboran cocinando al vapor pescados como el siluro o el salmonete, quitándoles las espinas, y añadiendo al caldo arroz y su carne, y que son populares como alimento nutritivo durante el verano. (Véase la imagen adjunta)

강원도는 전체의 80%가 산지입니다.

Eighty percent of Gangwon-do is mountainous.

El 80% de Gangwon-do es montañoso.

태백산맥이 있어서 산맥의 서쪽과 동쪽의 기후가 많이 다릅니다.

The climate of the west and east of the mountain range is very different because of the Taebaek Mountains.

El clima del oeste y del este de la cordillera es muy diferente debido a los Montes Taebaek.

산맥 동쪽 지역은 한류와 난류가 만나는 동해와 마주하고 있습니다. (사진 첨가)

The eastern part of the mountain range faces the East Sea, where the cold and warm currents meet. (See the attached picture)

La parte oriental de la cordillera da al Mar del Este, donde confluyen las corrientes frías y cálidas. (Véase la imagen adjunta)

전반적으로 지대가 높고 산골짜기 사이사이에는 분지가 많습니다.

Overall, the land is high and there are many basins between the valleys.

En general, el terreno es alto y hay muchas cuencas entre los valles.

산악이나 고원지대는 옥수수, 메밀, 감자가 많이 생산되고 밭농사를 많이 합니다.

A lot of corn, buckwheat, and potatoes are produced in the mountains and highlands and there is a lot of field farming, too.

En las montañas y las tierras altas se produce mucho maíz, trigo sarraceno y patatas, y también hay mucha agricultura de campo.

동해는 생태, 오징어가 풍부해서 생태를 가공한 황태, 명란젓, 창난젓, 오징어를 가공한 마른 오징어를 많이 만들어 왔습니다.

The East Sea is rich in pollock and squid, so a lot of dried pollock, salted pollock roe, salted pollock intestine, and dried squid have been produced in this area.

El Mar del Este es rico en abadejo y calamar, por lo que en esta zona se ha producido una gran cantidad de abadejo seco, huevas de abadejo saladas, intestino de abadejo salado y calamar seco.

또한 다시마와 미역의 질도 좋아서 마른 미역도 만들어 왔습니다.

In addition, the quality of the kelp and seaweed here is good, so dried seaweed has also been produced.

Además, la calidad de las algas marinas y del kelp aquí es buena, por lo que también se han producido algas secas.

강원도의 별미 음식은 많이 생산되는 감자 음식입니다.

A delicacy in Gangwon-do is potato food, which is produced in large numbers.

Un manjar de Gangwon-do es la comida de patata, que se produce en gran cantidad.

감자 전분으로 국수, 수제비, 범벅, 송편 등을 만들고, 감자를 갈아서 부침을 만듭니다.

Potato starch is used to make noodles, hand-torn noodle soup, potato porridge, and half-moon-shaped rice cake, and potatoes to make pancakes by grinding them.

La fécula de patata se utiliza para hacer fideos, sopa de fideos cortados a mano, gachas de patata y pastel de arroz en forma de media luna, y las patatas para hacer tortitas triturándolas.

감자 음식은 쫀득한 식감과 담백한 맛이 좋습니다. (사진 첨가)

Potato food has a chewy texture and a light taste. (See the attached picture)

El alimento de la patata tiene una textura masticable y un sabor ligero. (Ver la imagen adjunta)

옥수수 음식도 별미입니다.

Corn food is also a delicacy.

La comida de maíz también es un manjar.

옥수수는 져서 먹고 밥에도 섞지만 가루로 빻아 떡과 엿을 만듭니다.

Corn is eaten steamed or mixed with rice, but it is also ground into a powder to make rice cakes and taffy.

El maíz se come al vapor o mezclado con arroz, pero también se muele en polvo para hacer pasteles de arroz y caramelos.

풋옥수수를 갈아 만든 올챙이 모양의 올챙이묵도 유명합니다. (사진 첨가)

Tadpole-shaped jelly made by grinding green corn is also famous. (See the attached picture)

También es famosa la gelatina en forma de renacuajo que se hace moliendo maíz verde. (Ver la imagen adjunta)

마지막으로 막국수를 소개합니다.

Lastly, I will introduce buckwheat noodles.

Por último, voy a presentar los fideos de trigo sarraceno.

막국수는 메밀로 만든 국수입니다.

The noodles is made from buckwheat.

Los fideos están hechos de trigo sarraceno.

지금은 춘천 막국수가 유명하지만 더 시골인 인제, 원통, 양구 등의 산촌에서 더 많이 먹었습니다.

Chuncheon-style buckwheat noodles is famous now, but in general, buckwheat noodles were eaten more in the more rural areas such as Inje, Wontong, and Yanggu.

Los fideos de trigo sarraceno al estilo de Chuncheon son famosos ahora, pero en general, los fideos de trigo sarraceno se comían más en las zonas más rurales como Inje, Wontong y Yanggu.

무김치와 양념장을 넣어 비벼먹는데 동치미 국물이나 꿩육수를 부어 먹기도 합니다. (사진 첨가)

It is eaten with radish kimchi and seasoning sauce, but it is also eaten with radish water kimchi or pheasant stock. (See the attached picture)

Se come con kimchi de rábano y salsa de condimento, pero también se come con kimchi de agua de rábano o caldo de faisán. (Ver la imagen adjunta)

여러 분들은 이번 시간에 나온 음식 중에서 어디를 가 보았고 어떤 것을 먹어보았나요?

Where have you been and what have you eaten among the foods that were introduced in this lecture?

¿Dónde has estado y qué has comido entre los alimentos que se han presentado en esta conferencia?

지역 이름은 잘 알겠는지 궁금합니다.

I wonder if you know the name of the area well.

Me pregunto si conoces bien el nombre de la zona.

이번 기회에 한국 지도를 좀 펼치고 보는 것도 좋겠습니다.

It would be nice for you to take this opportunity to study Korean maps.

Estaría bien que aprovecharas esta oportunidad para estudiar los mapas coreanos.

다음 시간에는 더 남쪽으로 가겠습니다.

Next time we'll go further south.

La próxima vez iremos más al sur.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 3.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

이번 시간부터는 한국의 남쪽으로 가겠습니다.

From this time on, we will go to the south of Korea.

A partir de este momento, iremos al sur de Corea.

한국의 남쪽은 서해와 마주하는 전라도와 동해와 마주하는 경상도가 있습니다.

In the south of Korea, there are Jeolla-do facing the West Sea and Gyeongsang-do facing the East Sea.

En el sur de Corea se encuentran Jeolla-do, frente al mar del Oeste, y Gyeongsang-do, frente al mar del Este.

그리고 반도의 남쪽에 가장 큰 섬인 제주도가 있습니다. (사진 첨가)

And there is Jeju Island, the largest island to the south of the peninsula. (See the attached picture)

Y está la isla de Jeju, la más grande al sur de la península. (Ver la imagen adjunta)

전라도는 영산강, 섬진강 유역의 평야가 크게 발달되어 있어서 한국의 대표적인 곡창지역입니다.

Jeolla-do is a representative granary area in Korea because the plains of the Yeongsangang River and Seomjingang River basins are greatly developed.

Jeolla-do es una zona granera representativa de Corea porque las llanuras de las cuencas de los ríos Yeongsangang y Seomjingang están muy desarrolladas.

쌀 이외에도 생강, 무, 메밀, 땅콩, 들깨, 수박, 자두, 배추, 고구마 등도 많이 나는 지역입니다.

In addition to rice, a lot of ginger, radish, buckwheat, peanuts, perilla, watermelon, plum, Chinese cabbage, and sweet potatoes are also grown in this area.

Además del arroz, en esta zona se cultiva mucho jengibre, rábano, trigo sarraceno, cacahuetes, perilla, sandía, ciruela, col china y batata.

이렇듯 재료가 아주 다양하고 쌀이 풍성해서 그런지 음식에 들이는 정성이 유별납니다.

The ingredients are very diverse, and the rice is abundant, so the food in this area is made from the heart.

Los ingredientes son muy diversos y el arroz es abundante, por lo que la comida de esta zona se hace con el corazón.

특히 전주, 광주, 해남은 부유한 지역 양반들이 대를 이어 살면서 가문의 좋은 음식들이 대대로 전수되는 풍류와 맛의 고장이라 할 수 있습니다.

In particular, Jeonju, Gwangju, and Haenam are places of taste where wealthy local nobles lived for generations, and the good food from their family is passed down from generation to generation.

En particular, Jeonju, Gwangju y Haenam son lugares de sabor donde los ricos nobles locales vivieron durante generaciones, y la buena comida de su familia se transmite de generación en generación.

전라도는 발효 음식이 잘 발달되었습니다.

Fermented foods are developed well in Jeolla-do.

Los alimentos fermentados se desarrollan bien en Jeolla-do.

김치와 젓갈이 종류가 매우 많고 고추장을 비롯하여 장류도 잘 발달되었습니다.

There are many kinds of kimchi and salted seafood, and sauce, including chili pepper paste, is well developed.

Hay muchos tipos de kimchi y mariscos salados, y la salsa, incluida la pasta de chile, está bien desarrollada.

이와 더불어 장아찌의 종류도 많습니다.

In addition, there are many kinds of pickles.

Además, hay muchos tipos de encurtidos.

기후가 따듯하고 탄수화물 섭취가 많다 보니 젓갈은 간이 센 편이고 김치는 고춧가루 양념이 많이 들어가고 짜며 국물이 없는 것이 특징입니다.

Their salted fish are salty because the climate there is warm and a lot of carbohydrates are consumed, and their kimchi is also salty and has no water because it has a lot of chili powder seasoning.

Sus salazones son salados porque el clima allí es cálido y se consumen muchos hidratos de carbono, y su kimchi también es salado y no tiene agua porque tiene mucho condimento de chile en polvo.

어떤 면에서 전라도 음식은 맛이 자극적입니다.

In some ways, Jeolla-do food has a strong flavor.

En cierto modo, la comida de Jeolla-do tiene un sabor fuerte.

그렇기에 맛있다고 느끼는 사람들도 많습니다.

Therefore, there are many people who find it delicious.

Por lo tanto, hay muchas personas que lo encuentran delicioso.

전라도를 여행하는 사람은 어떤 식당에 들어가도 음식의 가짓수가 상상을 초월할 정도로 많은 상차림을 보고 놀라지 않을 수가 없습니다.

Anyone traveling to Jeolla-do will not be able to help but be surprised to see the incredible number of dishes served on the table, no matter what restaurant they enter.

Cualquiera que viaje a Jeolla-do no podrá evitar sorprenderse al ver la increíble cantidad de platos que se sirven en la mesa, independientemente del restaurante en el que entre.

다양한 산물이 나오고 양념이 발달하다 보니 많은 반찬을 제공하나 봅니다.

They offer a lot of side dishes because there are various products and seasonings that have developed.

Ofrecen un montón de guarniciones porque hay varios productos y condimentos que se han desarrollado.

전라도는 별미 음식도 많습니다.

Jeolla-do also has many delicacies.

Jeolla-do también tiene muchas delicias.

먼저 전라도는 젓갈 종류도 다양하고 맛이 좋기도 유명합니다.

First of all, Jeolla-do is famous for its variety of salted fish and their taste.

En primer lugar, Jeolla-do es famosa por su variedad de pescado salado y su sabor.

또한 부각도 별미입니다.

Deep fried chips *(Bugak)* are also a delicacy.

Las patatas fritas (Bugak) también son una delicia.

부각은 가죽 나무의 연한 잎, 김, 깻잎, 동백잎, 국화잎 등에 찹쌀풀을 발라 말린 것을 기름에 튀긴 음식입니다.

Deep fried chips are made by putting glutinous rice paste on the soft leaves of leather trees, seaweed, perilla leaves, camellia leaves, and chrysanthemum leaves and drying them, and frying them in oil.

Las patatas fritas se elaboran poniendo pasta de arroz glutinoso en las hojas blandas de los árboles de cuero, las algas, las hojas de perilla, las hojas de camelia y las hojas de crisantemo, secándolas y friéndolas en aceite.

자반이라고도 합니다.

They’re also called ‘Jaban’.

También se les llama 'Jaban'.

메뚜기를 재료로 사용하기도 합니다. (사진 첨가)

Locusts are also used as ingredients. (See the attached picture)

Las langostas también se utilizan como ingredientes. (Ver la imagen adjunta)

전라북도 전주는 예로부터 음식으로 유명한 도시입니다.

Jeonju, Jeollabuk-do has been famous for its food since ancient times.

Jeonju, Jeollabuk-do, es famosa por su comida desde la antigüedad.

그 중 특히 유명한 것이 비빔밥과 콩나물 국밥입니다.

Among them, bibimbap *(mixed rice bowl)* and bean sprout soup are especially famous.

Entre ellos, son especialmente famosos el bibimbap (bol de arroz mixto) y la sopa de brotes de soja.

전주비빔밥의 특징은 맛좋은 콩나물과 나물, 그리고 순창 고추장이 들어간다는 것입니다. (사진 첨가)

The characteristic of Jeonju bibimbap is that nice bean sprouts, vegetables, and chili paste from Sunchang are put in. (See the attached picture)

Lo característico del bibimbap de Jeonju es que se ponen bonitos brotes de soja, verduras y pasta de chile de Sunchang. (Ver la foto adjunta)

한편, 콩나물국밥도 아주 유명합니다.

Meanwhile, bean sprout soup is also very famous.

Mientras tanto, la sopa de brotes de soja también es muy famosa.

이는 오래전부터 전국에 널리 알려진 음식이고 해장국으로 뱃속을 편하게 해주어 인기가 많습니다.

It is a food that has been widely known all over the country for a long time and is popular as a hangover soup because it relaxes your stomach.

Es un alimento muy conocido en todo el país desde hace tiempo y es popular como sopa de resaca porque relaja el estómago.

구은 김, 모주와 함께 하면 더욱 좋습니다. (사진 첨가)

It tastes even better with roasted seaweed and medicinal wine. (See the attached picture)

Sabe aún mejor con algas asadas y vino medicinal. (Ver la imagen adjunta)

전국에 이름을 널리 알린 전라도 음식 중 하나는 '영광굴비구이'입니다.

One of the most popular Jeolla-do dishes in the country is grilled Yeonggwang corvinas.

Uno de los platos más populares de Jeolla-do en el país son las corvinas Yeonggwang a la parrilla.

굴비는 조기를 소금에 절여서 말린 것입니다.

They are dried after being salted.

Se secan después de ser salados.

조기는 한국의 제사상에 올라가는 인기 생선입니다.

This is a popular fish for ancestral rites in Korea.

Se trata de un pez popular para los ritos ancestrales en Corea.

서해 앞바다에서 잡은 조기를 영광의 법성포로 운반해오고, 여기서 소금으로 굴비를 만들고 다시 배를 이용하여 전국에 팔았습니다.

'Jogi' caught off the West Sea were transported to 'Beopseongpo' in 'Glory', where they made oysters with salt and sold them all over the country by boat.

Las 'Jogi' capturadas frente al Mar del Oeste eran transportadas a 'Beopseongpo' en 'Glory', donde hacían ostras con sal y las vendían por todo el país en barco.

The yellow corvinas caught off the coast of the West Sea were transported to Beopseongpo in Yeonggwang and they were dried with salt here and were sold nationwide by ship.

Las corvinas amarillas capturadas en la costa del Mar del Oeste se transportaban a Beopseongpo, en Yeonggwang, donde se secaban con sal y se vendían por todo el país en barco.

지금도 굴비는 명절 음식으로 인기가 큽니다. (사진 첨가)

They are still very popular as a holiday food. (See the attached picture)

Siguen siendo muy populares como alimento navideño. (Ver la foto adjunta)

전라도 잔치에 빠지지 않는 음식이 홍어입니다.

Skate is a food that cannot be missed at a Jeolla-do feast.

La raya es un alimento que no puede faltar en una fiesta de Jeolla-do.

흑산도가 홍어로 유명한데, 이곳에서 잡은 홍어를 영산포까지 싣고 오면 중간에 자연발효가 일어나 맛이 훨씬 좋아졌다고 합니다.

Heuksando Island is famous for skates, and when the skates caught here were brought to Yeongsanpo, natural fermentation would occur in the middle, so the taste would be much better.

La isla de Heuksando es famosa por las rayas, y cuando las rayas capturadas aquí se llevaban a Yeongsanpo, se producía una fermentación natural en el medio, por lo que el sabor era mucho mejor.

잘 삭힌 홍어와 돼지고기 편육, 막걸리를 함께 먹는 것으을 홍탁삼합이라 합니다. (사진 첨가)

Eating well fermented skates, pork slices, and rice wine together is called 'Hongtak Samhap'. (See the attached picture)

Comer juntos patines bien fermentados, rodajas de cerdo y vino de arroz se llama 'Hongtak Samhap'. (Ver la imagen adjunta)

전라도에는 별미가 정말 많지만 마지막으로 세발낙지호롱에 대해 알아봅시다.

There are so many delicacies in Jeolla-do, but lastly, let's learn about the three-legged octopus tiger.

Hay tantos manjares en Jeolla-do, pero por último, conozcamos el pulpo tigre de tres patas.

전라남도 서해안 바다 쪽은 세발낙지로 유명합니다.

The west coast of Jeollanam-do is famous for three-legged octopus.

La costa oeste de Jeollanam-do es famosa por el pulpo de tres patas.

세발낙지는 다리가 세 개라는 뜻이 아니라 가느다란 다리를 가졌다는 뜻이다.

The three-legged octopus does not mean that it has three legs, it means that it has thin legs.

El pulpo de tres patas no significa que tenga tres patas, sino que tiene patas finas.

한자로 세(細)는 가늘다는 뜻이 있습니다. (사진 첨가)

Se (細) means thin in Chinese characters. (See the attached picture)

Se (細) significa delgado en caracteres chinos. (Ver la imagen adjunta)

세발낙지호롱은 낙지를 통째로 대나무 젓가락이나 짚묶음에 감은 다음 양념장을 바르고 숯불에 구운 음식입니다.

Three-legged octopus skewer is a dish of whole octopus wrapped around bamboo chopsticks or a bundle of straw, coated with seasoning, and grilled over charcoal.

La brocheta de pulpo de tres patas es un plato de pulpo entero envuelto en palillos de bambú o en un haz de paja, recubierto de condimentos y asado al carbón.

감긴 것을 풀면서 먹는 재미도 좋다고 합니다.

It is also fun to eat while unwinding it.

También es divertido comer mientras se desenvuelve.

쌀이 많이 나고 땅과 바다 모두에 생산물이 풍부한 전라도는 음식도 다양하고 풍성합니다.

Jeolla-do, which is rich in rice and abundant in produce both on land and in the sea, has a variety of food and plenty of food.

Jeolla-do, que es rica en arroz y abundante en productos tanto terrestres como marinos, tiene una gran variedad de alimentos y mucha comida.

또한 음식이 풍성하다 보니 맛에도 많은 정성을 드리는 것으로 보입니다.

Also, since the ingredients are abundant, it seems that they put a lot of effort into the taste of the food.

Además, como los ingredientes son abundantes, parece que ponen mucho empeño en el sabor de la comida.

한국 여행을 할 기회가 있다면 전라도로의 맛 여행은 아주 좋은 선택이 될 것입니다.

If you have a chance to travel to Korea, a food trip to Jeolla-do would be a great choice.

Si tienes la oportunidad de viajar a Corea, un viaje gastronómico a Jeolla-do sería una gran opción.

저도 시간을 내서 전라도로의 맛 기행을 해보겠습니다.

I'll take the time to travel to Jeolla-do.

Me tomaré el tiempo para viajar a Jeolla-do.

다음 시간에는 경상도와 제주도로 가보겠습니다.

Next time, we will go to Gyeongsang-do and Jeju-do.

La próxima vez, iremos a Gyeongsang-do y a Jeju-do.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 4.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

지난 시간은 음식문화가 발달한 전라도의 음식에 대해 함께 공부했습니다.

Last time, we studied about food in Jeolla-do, where food culture developed.

La última vez, estudiamos sobre la comida en Jeolla-do, donde se desarrolló la cultura alimentaria.

어떤 음식이 제일 기억에 남나요?

Which food do you remember the most?

¿Cuál es la comida que más recuerdas?

오늘은 한반도 남쪽 중 동쪽에 자리잡고 있는 경상도의 음식에 대해 먼저 공부하겠습니다.

Today, we will first study the cuisine of Gyeongsang-do, which is located in the southeast of the Korean Peninsula.

Hoy estudiaremos primero la cocina de Gyeongsang-do, situada en el sureste de la península de Corea.

지리적으로는 남해와 동해에 좋은 어장이 있어 해산물이 풍부하고, 낙동강 주위에 기름진 농토에서 생산되는 농산물이 넉넉합니다.

Geographically, there are good fishing grounds in the South Sea and the East Sea, so seafood is abundant, and farm products produced in fertile farmland around the Nakdong River are plentiful.

Geográficamente, hay buenos caladeros en el Mar del Sur y el Mar del Este, por lo que el marisco es abundante, y los productos agrícolas producidos en las fértiles tierras de cultivo alrededor del río Nakdong son abundantes.

여기도 탄수화물이 풍부하고 기온이 높아서 그런지 음식 맛은 대체로 맵고 간이 센 편입니다.

Likewise, the food is usually spicy and salty because it is a place where a lot of carbohydrates are consumed and the temperature is high.

Asimismo, la comida suele ser picante y salada porque es un lugar donde se consumen muchos hidratos de carbono y la temperatura es alta.

그러니 전라도에 비해 투박하지만 칼칼하고 감칠맛이 있습니다.

Compared to Jeolla-do, the food is crude, but it has a spicy and savory taste.

En comparación con Jeolla-do, la comida es tosca, pero tiene un sabor picante y sabroso.

또한 음식이 사치스럽지 않고 방아잎과 산초를 넣어 독특한 향을 즐기기도 합니다.

In addition, the food is not luxurious, and banyan leaves and wild peppers are added to create a unique flavor.

Además, la comida no es lujosa, y se añaden hojas de plátano y pimientos silvestres para crear un sabor único.

바다에서 나는 해산물이 인기가 높아서 회로 먹는 것을 제일로 치고, 국, 찜, 구이도 발달했습니다.

Seafood is popular, so sashimi is the most popular dish, and soup, steamed, and grilled dishes are also developed.

El marisco es popular, por lo que el sashimi es el plato más popular, y también se desarrollan platos de sopa, al vapor y a la parrilla.

특히 갈치나 도미를 넣고 끓이는 맑은 국은 경상도 특유의 음식입니다.

Especially, clear soup boiled with hairtail or sea bream is a unique food of Gyeongsang-do.

Especialmente, la sopa clara hervida con cola de pelo o dorada es una comida única de Gyeongsang-do.

멸치젓을 가장 많이 담는 것으로 유명하며 밥상에 놓는 젓갈 종류도 많습니다.

It is famous for making the most salted anchovies, and there are many kinds of salted fish on the table.

Es famosa por hacer las anchoas más saladas, y hay muchos tipos de pescado salado en la mesa.

음식 간과 맵기는 전라도를 앞섭니다.

The salty and spicy level of the food is ahead of Jeolla-do.

El nivel de salado y picante de la comida está por delante de Jeolla-do.

젓국을 간장 대신 음식 맛을 낼 때 두루 사용하기도 합니다.

Salty water from salted seafood is often used to flavor food instead of soy sauce.

El agua salada de los mariscos salados se utiliza a menudo para aromatizar los alimentos en lugar de la salsa de soja.

경상도는 별미 음식도 매우 많고 다양합니다.

Gyeongsang-do has many delicacies and various kinds of food.

Gyeongsang-do tiene muchas delicias y varios tipos de comida.

먼저 전주 비빔밥에 비견되는 진주 비빔밥이 있습니다.

First, there is Jinju Bibimbap that is comparable to Jeonju Bibimbap.

En primer lugar, está el Jinju Bibimbap que es comparable al Jeonju Bibimbap.

여러 나물을 갖추고 바지락을 다진 보탕국을 얹고, 선짓국을 곁들이는 것이 특색입니다. (사진 첨가)

Various vegetables are prepared and a soup with chopped clams is added to a bowl, and ox blood soup is eaten with it. (See the attached picture)

Se preparan varias verduras y se añade en un cuenco una sopa con almejas picadas, con la que se toma la sopa de sangre de buey. (Véase la imagen adjunta)

마산 미더덕찜과 아구찜도 유명합니다.

Masan steamed sea squirt and steamed monkfish are also famous.

También son famosos el chorro de mar al vapor de Masan y el rape al vapor.

미더덕과 콩나물, 미나리 등의 채소를 매운 양념을 넣고 끓이다가 찹쌀풀을 넣어 만듭니다.

It is made by boiling sea squirt, bean sprouts, water parsley, and other vegetables with spicy seasoning and then adding glutinous rice paste.

Se elabora hirviendo chorro de mar, brotes de soja, perejil de agua y otras verduras con condimento picante y añadiendo después pasta de arroz glutinoso.

아구찜은 말린 아귀를 파, 마늘, 된장, 고추장을 넣어 쪄 낸 것입니다.

Steamed monkfish is made by steaming a dried monkfish with green onion, garlic, soybean paste, and chili pepper paste.

El rape al vapor se elabora cocinando al vapor un rape seco con cebolla verde, ajo, pasta de soja y pasta de chile.

여기에 콩나물, 미나리를 함께 섞어 먹습니다. (사진 첨가)

Bean sprouts and water parsley are mixed together and eaten. (See the attached picture)

Los brotes de soja y el perejil de agua se mezclan y se comen. (Véase la imagen adjunta)

경상도 바닷가 음식은 이 밖에도 유명한 음식이 많습니다만, 내륙 음식 중 가장 유명한것은 안동 음식입니다.

There are many other famous seafood foods in Gyeongsang-do, but the most famous inland food is Andong Food.

En Gyeongsang-do hay muchas otras comidas marineras famosas, pero la más famosa del interior es la comida de Andong.

안동지방은 유교 문화에 대한 자부심이 강하고 보수적이어서 특색있는 음식이 잘 보존되어 있습니다.

The Andong region prides itself on its Confucian culture and is conservative, so its distinctive food is well preserved.

La región de Andong se enorgullece de su cultura confuciana y es conservadora, por lo que su comida distintiva se conserva bien.

시큼하면서 달고 매운 맛이 나는 안동 식혜, 밀가루에 콩가루를 섞어 만든 건진 국수, 제사음식을 본 따 만든 헛제사밥이 있습니다.

There are Andong-style rice drinks with sour, sweet and spicy taste, noodles made by mixing wheat flour with soybean flour, and Andong-style bibimbap, which is modeled on ritual food.

Hay bebidas de arroz al estilo de Andong con sabor agrio, dulce y picante, fideos hechos mezclando harina de trigo con harina de soja, y bibimbap al estilo de Andong, que sigue el modelo de la comida ritual.

헛제사밥은 유교의 본고장답게 제사가 끊이지 않는 안동의 대표 음식입니다.

Andong-style bibimbap is the signature food of Andong, where ancestral rites do not stop, as it is the home of Confucianism.

El bibimbap al estilo de Andong es la comida emblemática de Andong, donde los ritos ancestrales no cesan, ya que es el hogar del confucianismo.

안동의 선비들은 밤에 글을 읽다가 출출해지면 이웃의 제사밥으로 요기를 했다고 합니다.

It is said that scholars in Andong ate their neighbors' ritual food when they got hungry while reading at night.

Se dice que los eruditos de Andong comían la comida ritual de sus vecinos cuando tenían hambre mientras leían por la noche.

그러다 제사가 없는 날은 제사 음식과 비슷한 것을 차려서 먹었기에 그 이름이 헛제사밥이 되었다고 합니다. (사진 첨가)

Then, on the day when there was no ancestral rite, they prepared something similar to the ritual food and ate it instead, so the name became 'Heotjesabap' *(modeled ritual food)*. (See the attached picture)

Entonces, el día en que no había rito ancestral, preparaban algo similar a la comida ritual y lo comían en su lugar, por lo que el nombre pasó a ser "Heotjesabap" (comida ritual modelada). (Véase la imagen adjunta)

이제는 한반도의 가장 남쪽에 있는 제주도 음식에 대해 공부해 봅시다.

Now let's study the food of Jeju Island, the southernmost part of the Korean Peninsula.

Estudiemos ahora la comida de la isla de Jeju, la más meridional de la península de Corea.

제주도는 가장 남쪽의 섬입니다.

Jeju Island is the southernmost island.

La isla de Jeju es la más meridional.

그렇기에 기후가 따듯하고 잡히는 어류도 특이한 것이 많습니다.

Therefore, the climate is warm and there are many unique fish caught.

Por lo tanto, el clima es cálido y hay muchos peces únicos capturados.

또한 화산 폭발에 의해 만들어진 현무암이 많아서 땅 속에 물이 저장되기에 어려움이 큽니다.

Also, there are many basalt created by volcanic eruptions, so it is difficult to farm because water is stored in the ground.

Además, hay muchos basaltos creados por erupciones volcánicas, por lo que es difícil cultivar porque el agua se almacena en el suelo.

그래서 쌀농사는 어렵고 조, 피, 보리, 메밀, 콩, 팥, 녹두, 깨를 주로 재배하고 감자와 고구마도 많이 생산됩니다.

Therefore, rice farming is difficult, instead, wheat, barnyard millet, barley, buckwheat, soybeans, red beans, mung beans, and sesame are mainly harvested, and potatoes and sweet potatoes are also produced in large numbers.

Por lo tanto, el cultivo del arroz es difícil, en su lugar se cosechan principalmente trigo, mijo de corral, cebada, trigo sarraceno, soja, judías rojas, judías mungo y sésamo, y también se producen patatas y batatas en gran cantidad.

음식에는 해초와 어류가 많이 쓰이며 된장으로 맛내는 것을 좋아합니다.

A lot of seaweed and fish is used for food and soybean paste to season food.

Se utilizan muchas algas y pescado para la alimentación y pasta de soja para condimentar los alimentos.

음식을 많이 하지 않고 양념도 적게 쓰며 간은 짠 편입니다.

Not much food is prepared, only little seasoning is used, and the food is salty.

No se prepara mucha comida, sólo se utilizan pocos condimentos y la comida es salada.

여성들이 일을 많이 해서 음식에 시간을 많이 쓰지 않고 싱싱한 해물은 회로 먹고 생선으로 국을 많이 끓이고 죽에도 자주 넣습니다.

Women work a lot, so they don't spend much time cooking, so fresh seafood is eaten as sashimi and fish is used for soup a lot of times, and fish is often added to porridge.

Las mujeres trabajan mucho, por lo que no dedican mucho tiempo a cocinar, por lo que el marisco fresco se come como sashimi y el pescado se utiliza para la sopa muchas veces, y el pescado se suele añadir a las gachas.

갈치국의 경우는 제주도 사람이 아닌면 먹어보기 힘든 음식입니다.

Hairtail soup is a dish that is difficult to try unless you are from Jeju Island.

La sopa de cola de pelo es un plato difícil de probar a no ser que se sea de la isla de Jeju.

해산물은 매우 풍부한데 자리돔, 옥돔, 오분자기는 다른 곳에서는 없는 제주도의 특산물이라 할 수 있습니다.

Jeju Island is rich in seafood, so it can be said that the pearl-spot chromis, red tilefish, and variously colored abalone are specialties of Jeju Island that are not found anywhere else.

La isla de Jeju es rica en mariscos, por lo que se puede decir que el chromis de manchas perladas, el blanquillo rojo y el abulón de varios colores son especialidades de la isla de Jeju que no se encuentran en ningún otro lugar.

돼지는 똥돼지가 맛있다고 하지만 지금은 없어졌고 흑돼지가 맛있습니다.

It is said that the regular Jeju pigs tasted good, but now they are gone, Jeju black pork tastes good too.

Se dice que los cerdos normales de Jeju sabían bien, pero ahora han desaparecido, el cerdo negro de Jeju también sabe bien.

요즘은 상상하기 힘들지만 1970 년대까지 제주도 시골의 화장실은 돼지 축사와 연결되어 있어서 똥돼지를 키울 수 있었습니다.

It's hard to imagine these days, but until the 1970s, toilets in rural Jeju Island were connected to pig barns, so pigs could be raised.

Es difícil de imaginar hoy en día, pero hasta la década de 1970, los retretes de las zonas rurales de la isla de Jeju estaban conectados a los establos para poder criar cerdos.

한라산에서는 표고버섯과 산채가 많이 있습니다.

There are many shiitake mushrooms and wild vegetables in Hallasan Mountain.

Hay muchas setas shiitake y verduras silvestres en la montaña Hallasan.

한편, 겨울이 따듯하여 김장은 조금만 합니다.

On the other hand, since winter is warm, only a small amount of kimchi is made.

Por otro lado, como el invierno es cálido, sólo se hace una pequeña cantidad de kimchi.

김치 대신 젓갈을 먹는데 자리젓, 오분자기젓이 대표적입니다.

Salted seafood is often eaten instead of kimchi, salted chromis and salted variously colored abalone are the representative ones.

El marisco salado se consume a menudo en lugar del kimchi, los cromis salados y el abulón salado de varios colores son los representativos.

제주도 별미 음식은 대부분 해산물을 이용한 것입니다.

Most of the delicacies of Jeju Island are made with seafood.

La mayoría de los manjares de la isla de Jeju se elaboran con marisco.

그 중에서 제가 제일 좋아하는 음식은 자리물회입니다.

Among them, one of my favorite foods is watery chromis sashimi.

Entre ellos, uno de mis alimentos favoritos es el sashimi de cromis acuáticos.

자리는 제주도 근해에서 잡히는 검고 작은 도미입니다.

The chromis is a small black sea bream caught off the coast of Jeju Island.

El chromis es un pequeño besugo negro que se pesca en la costa de la isla de Jeju.

이 생선을 식초에 담가서 뼈를 부드럽게 하고 잘게 썰어 부추, 미나리를 넣고 된장으로 무쳐 찬물을 부어 만듭니다.

This dish is made by soaking the fish in vinegar to soften the bones, chopping it finely, mixing the meat pieces with chives, water parsley and soybean paste, then pouring cold water over them.

Este plato se elabora poniendo el pescado en remojo en vinagre para ablandar las espinas, picándolo finamente, mezclando los trozos de carne con cebollino, perejil de agua y pasta de soja, y vertiendo después agua fría sobre ellos.

제주도는 물회를 된장으로 하는 것이 특징입니다. (사진 첨가)

In Jeju Island, watery sashimi is flavored with soybean paste. (See the attached picture)

En la isla de Jeju, el sashimi acuoso se aromatiza con pasta de soja. (Véase la imagen adjunta)

옥돔은 선물로 많이 쓰이던 생선입니다.

The red tilefish was mainly used as a gift.

El blanquillo rojo se utilizaba principalmente como regalo.

분홍빛을 띠고 담백하면서 기름져서 맛이 좋습니다.

It has a pink color, and it is light and oily and has a good taste.

Tiene un color rosado, y es ligero y aceitoso y tiene un buen sabor.

미역국에 넣어 먹기도 하고 소금을 뿌려 말렸다가 굽기도 합니다. (사진 첨가)

It is eaten in seaweed soup, or it is dried with salt and baked. (See the attached picture)

Se come en sopa de algas, o se seca con sal y se hornea. (Ver la imagen adjunta)

갈치호박국 역시 제주도만 있는 별미의 진수입니다.

The hairtail pumpkin soup is a delicacy that you can only find in Jeju Island.

La sopa de calabaza de cola de pelo es una delicia que sólo se puede encontrar en la isla de Jeju.

갈치를 토막 내어 늙은 호박과 같이 끓이면 은색 비늘과 기름이 둥둥 뜨는데 맛이 아주 좋습니다.

If you cut the hairtail into pieces and boil it with old pumpkin, the silver scales and oil float, and it tastes very good.

Si cortas la cola de pelo en trozos y la hierves con calabaza vieja, las escamas plateadas y el aceite flotan, y sabe muy bien.

호박 대신 호박잎을 넣고 끓이는 경우도 많고 그렇게 해도 맛이 좋습니다. (사진 첨가)

There are many cases where pumpkin leaves are added and boiled instead of pumpkins, and it tastes good even if you do that. (See the attached picture)

Hay muchos casos en los que se añaden hojas de calabaza y se hierven en lugar de calabazas, y sabe bien incluso si se hace así. (Ver la imagen adjunta)

전복처럼 생긴 오분자기가 있습니다.

The variously colored abalone looks like regular abalone.

El abulón de varios colores parece un abulón normal.

마치 새끼 전복이라고 착각할 만큼 작고 닮았습니다.

They're small and similar enough to be mistaken for a baby abalone.

Son pequeños y lo suficientemente parecidos como para confundirlos con una cría de abulón.

오분자기와 여러가지 해물을 넣어 끓이는 된장찌개도 별미입니다.

The soybean paste stew made with this abalone and various seafood is a delicacy as well.

El guiso de pasta de soja que se hace con este abulón y varios mariscos es también un manjar.

요즘 제주도는 육지에서 들어간 사람들이 많아서 그들에 의한 새로운 음식이 만들어지고 있는 중입니다.

These days, Jeju Island has a lot of people coming from the land, so new food is being made by them.

En estos días, la isla de Jeju tiene mucha gente que viene de la tierra, por lo que los nuevos alimentos son elaborados por ellos.

우리 수업에서 배운 음식은 예전에 제주도 사람들이 좋아하고 많이 먹던 음식입니다.

The food that we learned in this lecture is the food that people in Jeju used to like and ate a lot.

La comida que hemos aprendido en esta conferencia es la comida que a la gente de Jeju le gustaba y comía mucho.

이렇게 해서 남한의 음식들은 다 보았습니다.

We have studied all the foods of South Korea so far.

Hasta ahora hemos estudiado todos los alimentos de Corea del Sur.

이제 다음 시간은 북한 음식을 배워봅시다.

Let's learn about North Korean food next time.

Aprendamos sobre la comida norcoreana la próxima vez.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 5.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

한반도는 신라가 삼국을 통일한 이후(7 세기) 20 세기 중반까지 하나의 나라를 이루어왔습니다.

The Korean Peninsula has been a nation since Silla unified the three kingdoms (7th century) until the mid-20th century.

La península de Corea es una nación desde que Silla unificó los tres reinos (siglo VII) hasta mediados del siglo XX.

안타깝게도 미국과 소비에트 연방에 의해 남한과 북한이 따로 정부를 만들고 전쟁까지 하는 비극적 역사가 있었고 지금은 서로 왕래도 불가능한 처지입니다.

Unfortunately, there has been a tragic history of South Korea and North Korea forming separate governments and war began by the United States and the Soviet Union, and now it is impossible to come and go to each country.

Lamentablemente, ha habido una trágica historia de Corea del Sur y Corea del Norte formando gobiernos separados y la guerra comenzó por los Estados Unidos y la Unión Soviética, y ahora es imposible ir y venir a cada país.

그러나 북한에서 살던 사람들이 남한으로 많이 왔고, 그들에 의해 북한 음식의 전통이 이어진 부분도 있습니다.

However, many people who lived in North Korea came to South Korea, and there are some parts where the tradition of North Korean food has been continued by them.

Sin embargo, muchas personas que vivían en Corea del Norte vinieron a Corea del Sur, y hay algunas partes donde la tradición de la comida norcoreana ha sido continuada por ellos.

지금 북한은 예전과는 또 다른 형태의 음식 문화를 만들어 가고 있을 것입니다.

Now, North Korea would have been creating a different type of food culture than it used to be.

Ahora, Corea del Norte habría estado creando un tipo de cultura alimentaria diferente a la de antes.

우리는 그것에 대해 알지 못합니다.

We don't know about it.

No tenemos conocimiento de ello.

이 강의에서는 현재 북한에서 만들고 먹는 음식이 아니라, 예전 정보를 바탕으로 남한에서 알고 있는 북한 음식에 대해 공부하도록 하겠습니다.

In this lecture, we will study the North Korean food we know in South Korea based on old information, not the food that is currently made and eaten in North Korea.

En esta conferencia, estudiaremos la comida norcoreana que conocemos en Corea del Sur basándonos en información antigua, no la comida que se elabora y consume actualmente en Corea del Norte.

먼저 황해도입니다.

First, let's talk about Hwanghae-do.

Primero, hablemos de Hwanghae-do.

황해도는 남한과 가장 가까이 있는 지역입니다.

Hwanghae-do is the region closest to South Korea.

Hwanghae-do es la región más cercana a Corea del Sur.

북쪽지방의 곡창 지대로서 쌀 생산이 많고 잡곡도 질이 좋고 생산량도 많습니다.

The granary in the north produces a lot of rice, the quality of mixed grains is also high and they're produced in large numbers.

El granero del norte produce mucho arroz, la calidad de los granos mixtos también es alta y se producen en gran cantidad.

조는 굵고 구수하여 잡곡밥을 즐겨 먹습니다.

Millet is thick and has a savory taste, so it is often added in multigrain rice.

El mijo es espeso y tiene un sabor salado, por lo que se suele añadir en el arroz multicereales.

넉넉한 곡물을 사료로 먹인 가축들이 맛이 유별난데 집집마다 닭을 많이 길러서 밀국수나 만두에 닭고기를 많이 넣습니다. (사진 첨가)

Livestock fed with plenty of grains have a special taste and eech family raises a lot of chicken, so they put a lot of chicken in wheat noodles or dumplings. (See the attached picture)

El ganado alimentado con muchos granos tiene un sabor especial y la familia eech cría mucho pollo, por lo que ponen mucho pollo en los fideos de trigo o en las albóndigas. (Ver la foto adjunta)

해안 지방은 간석지가 발달해서 소금 생산이 많습니다.

Tidelands are developed in coastal areas, so a lot of salt is produced here.

En las zonas costeras se desarrollan terrenos de mareas, por lo que se produce mucha sal.

이처럼 황해도는 여려가지 재료들이 풍요롭기에 인심이 좋고 생활이 윤택한 편입니다.

As such, Hwanghae-do is rich in various ingredients, so the people of Hwanghae-do are generous and their lives are abundant.

Como tal, Hwanghae-do es rico en diversos ingredientes, por lo que los habitantes de Hwanghae-do son generosos y su vida es abundante.

그래서 음식을 한번에 많이 만들고 음식에 기교를 부리지 않고 구수하면서도 소박한 맛을 냅니다.

So they make a lot of food at once, and they make food that has a savory yet simple taste without finesse.

Así que hacen mucha comida a la vez, y hacen comida que tiene un sabor sabroso y a la vez sencillo, sin delicadeza.

송편과 만두도 큼직하게 빚고 밀국수도 즐겨 만듭니다.

Half-moon shaped rice cakes and dumplings are also made in large sizes, and wheat noodles are also popular.

También se elaboran pasteles de arroz en forma de media luna y albóndigas de gran tamaño, y también son populares los fideos de trigo.

간은 짜지도 싱겁지도 않습니다.

The seasoning is neither salty nor bland.

El condimento no es ni salado ni soso.

김치도 그리 맵지 않고 시원하게 담으며 동치미 국물을 넉넉히 마련하여 겨울철 냉면 국수나 찬밥을 말아서 밤참으로 즐깁니다.

They make kimchi not too spicy, prepare plenty of radish water kimchi and enjoy it as a snack to eat at night with cold noodles or cold rice in winter.

Hacen el kimchi no muy picante, preparan mucho kimchi de agua de rábano y lo disfrutan como aperitivo para comer por la noche con fideos fríos o arroz frío en invierno.

김치에 독특하고 진한 향을 지닌 고수와 분디를 넣는 것도 특징입니다.

It is also characterized by adding cilantro and savory snacks that have a unique and strong flavor to kimchi.

También se caracteriza por añadir cilantro y aperitivos salados que tienen un sabor único y fuerte al kimchi.

여름철에는 애호박으로 호박김치를 만듭니다.

In the summer, pumpkin kimchi is made with zucchini.

En verano, el kimchi de calabaza se hace con calabacín.

황해도에도 별미 음식이 많습니다.

There are many delicacies in Hwanghae-do as well.

En Hwanghae-do también hay muchas delicias.

먼저 남매죽입니다.

First of all, it's sibling porridge.

En primer lugar, son gachas para hermanos.

이름이 재미있지요?

The name is interesting, right?

El nombre es interesante, ¿verdad?

팥죽에 밀가루로 만든 칼국수를 넣어 끓인 죽입니다.

It is a porridge made by boiling red bean porridge with chopped noodle soup made from flour.

Se trata de unas gachas elaboradas hirviendo gachas de alubias rojas con sopa de fideos picados hechos con harina.

역시 한여름에도 질병을 일으키는 역신을 물리치기 위해서 팥이 들어간 남매죽을 먹는다고 합니다. (사진 첨가)

In the middle of summer, it is said that people eat this porridge with red beans to ward off the god of disease. (See the attached picture)

En pleno verano, se dice que la gente come estas gachas con judías rojas para alejar al dios de la enfermedad. (Ver la imagen adjunta)

이번에는 행적입니다.

Next, we will have a look at the fried pork pancakes.

A continuación, vamos a echar un vistazo a las tortitas de cerdo fritas.

배추김치, 돼지고기, 실파, 고사리를 길게 잘라서 양념한 뒤 대꼬치에 번갈아 꿰어 밀가루와 달걀을 묻혀서 번철에 지진 누름적입니다.

This fried pancake is made by cutting cabbage kimchi, pork, green onion, and bracken, seasoning them, threading them on a skewer, putting flour and egg on them, and then frying them in a pan.

Esta tortita frita se hace cortando kimchi de col, carne de cerdo, cebolla de verdeo y salvia, sazonándolos, ensartándolos en una brocheta, poniéndoles harina y huevo, y friéndolos en una sartén.

소고기 대신 돼지고기를 사용한 것이 특징입니다.

It is characterized by using pork instead of beef.

Se caracteriza por utilizar carne de cerdo en lugar de ternera.

정월 차례상에도 올린다고 합니다. (사진 첨가)

The food is served on the ritual table during the New Year. (See the attached picture)

La comida se sirve en la mesa ritual durante el Año Nuevo. (Véase la imagen adjunta)

연안 식해도 별미입니다.

Yeonan-style salted fermented food is also a delicacy.

Los alimentos fermentados salados al estilo de Yeonan también son una delicia.

식해는 소금에 절인 어패류라고 앞서 배웠습니다.

We learned that it is salted seafood in previous lectures.

Hemos aprendido que se trata de marisco salado en las clases anteriores.

조갯살을 멥쌀밥으로 삭혀서 만든 식해입니다.

It is made by fermenting clam meat with non-glutinous rice.

Se elabora fermentando carne de almeja con arroz no glutinoso.

연안이 쌀이 많이 나오고 좋기에 쌀을 사용하여 식해를 만드는 것입니다. (사진 첨가)

Rice is used to make this because a lot of and high quality of rice is produced in Yeonan. (See the attached picture)

Para su elaboración se utiliza arroz, ya que en Yeonan se produce mucho y de gran calidad. (Ver la imagen adjunta)

황해도는 여기까지 공부하고 평안도로 넘어가 봅시다.

This was Hwanghae-do, and now we'll move on to Pyeongan-do.

Esto fue Hwanghae-do, y ahora pasaremos a Pyeongan-do.

평안도는 오늘날 북한의 수도인 평양시와 평안북도, 평안남도, 자강도 일부를 포함한 지역입니다. (사진 첨가)

Pyeongan-do is an area that includes Pyeongyang, the capital of North Korea today, and parts of North Pyeongan Province, South Pyeongan Province and Jagang Province. (See the attached picture)

Pyeongan-do es un área que incluye Pyeongyang, la capital de Corea del Norte en la actualidad, y partes de las provincias de Pyeongan del Norte, Pyeongan del Sur y Jagang. (Véase la imagen adjunta)

아주 오래 전부터 중국과의 교류가 많은 지역으로 사람의 성품이 진취적이고 대륙적입니다.

It is an area where exchanges with China have been frequent for a long time, and the character of the people is open-minded and Chinese.

Es una zona en la que los intercambios con China son frecuentes desde hace tiempo, y el carácter de la gente es abierto y chino.

음식 솜씨도 먹음직스럽게 크게 만들고 양도 푸짐하게 많이 만듭니다.

They make their food appetizingly large, and make a lot of it too.

Hacen su comida apetitosamente grande, y además hacen mucha cantidad.

메밀과 밀로 만든 냉면과 만두 등 가루로 만든 곡물음식이 많습니다.

There are many grain foods made from flour, such as cold noodles and dumplings made from buckwheat and wheat.

Hay muchos alimentos de grano elaborados con harina, como los fideos fríos y las bolas de masa hervida de trigo sarraceno y trigo.

겨울이 추워서 기름진 육류를 즐기고 밭에서 나는 콩과 녹두로 만든 음식도 많습니다.

Because of the cold winter, they enjoy fatty meats, and there are many foods made from soybeans and green beans grown in farms.

Debido al frío del invierno, les gustan las carnes grasas, y hay muchos alimentos elaborados con soja y judías verdes cultivadas en granjas.

서울에 비해 소박한 멋을 풍기며 길고 추운 겨울에 먹는 음식들이 더욱 푸짐합니다.

Compared to Seoul, the appearance of their food is rustic and the food eaten during the long and cold winter is more hearty.

En comparación con Seúl, el aspecto de su comida es rústico y la comida que se consume durante el largo y frío invierno es más abundante.

간은 대체로 심심하고 맵지도 않습니다.

Their food is usually bland and not spicy.

Su comida suele ser sosa y poco picante.

냉면, 만두, 녹두 빈대떡이 널리 알려져 있습니다.

Their style of cold noodles, dumplings, and mung bean pancakes are widely known.

Su estilo de fideos fríos, dumplings y tortitas de frijol mungo son ampliamente conocidos.

특히 국수 음식을 즐기고 겨울에는 냉면, 여름에는 뜨거운 장국에 끓여먹는 어복쟁반을 즐깁니다.

In particular, they enjoy noodle dishes, cold noodles in winter and sliced beef boiled in soy sauce soup in summer.

En particular, les gustan los platos de fideos, los fideos fríos en invierno y las rodajas de ternera hervidas en sopa de salsa de soja en verano.

이 음식들은 오늘날 서울에서도 아주 인기가 좋습니다.

These foods are also very popular in Seoul today.

Estos alimentos también son muy populares hoy en día en Seúl.

냉면에 대해서는 앞선 강의에서 이미 배운 바가 있지요?

We already learned about the cold noodles in previous lectures, right?

Ya aprendimos sobre los fideos fríos en las conferencias anteriores, ¿verdad?

메밀과 강냉이가 품질이 좋아 국수를 만들어 즐겨 먹습니다.

Buckwheat and corn in the region are of high quality, so they enjoy making noodles out of them.

El alforfón y el maíz de la región son de gran calidad, por lo que les gusta hacer fideos con ellos.

추운 지역인 평안도는 음식이 쉽게 상하지 않습니다.

Food is not easily spoiled in Pyeongan-do, a cold region.

Los alimentos no se estropean fácilmente en Pyeongan-do, una región fría.

그래서인지 김치에 넣는 젓갈은 전라도, 경상도보다 훨씬 적고, 배추와 무를 함께 담구면서 국물을 많이 잡고 심심하게 간하여 익힙니다.

Maybe that's why, the amount of salted fish added to kimchi in this region is much less than that of Jeolla-do and Gyeongsang-do, and while soaking cabbage and radish together, they add a lot of broth and boil it without much seasoning.

Tal vez por eso, la cantidad de pescado salado que se añade al kimchi en esta región es mucho menor que en Jeolla-do y Gyeongsang-do, y mientras se remojan la col y el rábano juntos, añaden mucho caldo y lo hierven sin muchos condimentos.

고추가루를 많이 넣지 않고 김치국물은 쇠고기를 삶아 식혀서 기름을 걷고 삼삼하게 소금간한 국물을 사용합니다.

Also, when making kimchi, they don't add a lot of chili powder and use beef broth made by boiling and cooling it down, removing oil, and lightly salting it.

Además, a la hora de hacer kimchi, no añaden mucho chile en polvo y utilizan caldo de carne hecho hirviendo y enfriando, retirando el aceite y salándolo ligeramente.

김치가 시원하게 맛이 들면 냉면 국물로 쓰게 되므로 국물은 될 수 있으면 많이 붓는게 특색입니다.

If the kimchi is cool, it can also be used as a soup for cold noodles, so it is characteristic to pour as much broth as possible.

Si el kimchi está frío, también se puede utilizar como sopa para fideos fríos, por lo que es característico verter la mayor cantidad de caldo posible.

김장할 때 가정마다 큰 독을 땅에 묻고 건더기 반에 국물 반으로 잡는 점이 특징입니다.

When making kimchi, each household buries a large jar containing half of the ingredients and half of the broth in the ground.

Cuando se hace kimchi, cada hogar entierra en la tierra un tarro grande que contiene la mitad de los ingredientes y la mitad del caldo.

김치소를 맵게 하지 않고 흰색으로 깨끗이 담으며 마늘, 파, 생각, 배, 밤 등 흰색 고명을 많이 사용합니다.

The ingredients are not spicy, and white garnishes such as garlic, green onions, scallions, pears and chestnuts are used a lot.

Los ingredientes no son picantes, y se utilizan mucho las guarniciones blancas como el ajo, la cebolla de verdeo, la cebolleta, la pera y la castaña.

이제는 평안도의 별미를 알아봐야 할 차례입니다만, 이 부분은 다음 시간에 공부하도록하겠습니다.

Now it's time to find out the delicacy of Pyeongan-do, but we'll study this part next time.

Ahora es el momento de conocer el manjar de Pyeongan-do, pero esta parte la estudiaremos la próxima vez.

여러분은 북한 음식을 배우니 어떻습니까?

How do you like learning about North Korean food?

¿Qué le parece conocer la comida norcoreana?

호기심이 더 생기나요?

Do you become more curious?

¿Te vuelves más curioso?

혹시 먹고 싶은 음식은 생겼나요?

Is there any food you want to try?

¿Hay alguna comida que quieras probar?

저는 오늘 강의에서 나온 황해도 음식을 한 번도 먹어 본적이 없습니다만, 기회가 되면 먹고 싶다는 마음이 생겼습니다.

I have never eaten the Hwanghae-do food from today's lecture, but now I want to eat it if I have the chance.

Nunca he comido la comida Hwanghae-do de la conferencia de hoy, pero ahora quiero comerla si tengo la oportunidad.

다음 시간에는 평안도 음식의 별미와 함경도 음식을 공부해 봅시다.

Next time, let's study the delicacy of Pyeongan-do and the food of Hamgyeong-do.

La próxima vez, vamos a estudiar la delicadeza de Pyeongan-do y la comida de Hamgyeong-do.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 6.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

이번 강의는 각 지역의 음식을 알아보는 시간의 마지막입니다.

This lecture is the last of the time to learn about the food of each region.

Esta conferencia es la última del tiempo para conocer la comida de cada región.

지난 시간은 지금은 북한에 속한 황해도와 평안도 음식에 대해 공부했습니다.

Last time, we studied the food of Hwanghae-do and Pyeongan-do, which are now parts of North Korea.

La última vez, estudiamos la comida de Hwanghae-do y Pyeongan-do, que ahora forman parte de Corea del Norte.

다만, 평안도의 별미 음식은 오늘하기 위해 미루었습니다.

However, we haven't learned about the delicacy of Pyeongan-do.

Sin embargo, no nos hemos enterado del manjar de Pyeongan-do.

평안도의 별미 음식하면 제일 먼저 떠오르는 것이 평양냉면입니다.

The first thing that comes to mind when you think of Pyeongan-do's delicacy is Pyeongyang-style cold noodles.

Lo primero que viene a la mente cuando se piensa en el manjar de Pyeongan-do son los fideos fríos al estilo de Pyeongyang.

평양냉면은 오늘날 북한에서도 매우 인기있는 음식이라 합니다.

It's also a very popular dish in North Korea today.

También es un plato muy popular en Corea del Norte actualmente.

그러나 앞선 강의에서 이미 공부했기에 오늘은 안합니다.

However, as we have already studied it in previous lectures, I will not cover it today.

Sin embargo, como ya lo hemos estudiado en conferencias anteriores, no lo trataré hoy.

서울에 있는 평양냉면 음식점에 가면 냉면과 함께 꼭 있는 음식들이 있습니다.

If you go to a Pyeongyang cold noodles restaurant in Seoul, there are foods that you can easily find along with cold noodles.

Si vas a un restaurante de fideos fríos Pyeongyang en Seúl, hay alimentos que puedes encontrar fácilmente junto con los fideos fríos.

만두, 온반, 어복쟁반이 그 음식입니다.

Dumplings, chicken soup with rice, and sliced beef on a tray are those foods.

Las albóndigas, la sopa de pollo con arroz y las rodajas de ternera en bandeja son esos alimentos.

만두는 한국 사람들이 대부분 좋아합니다만, 냉면과도 잘 어울립니다.

Most Koreans like dumplings and dumplings also go well with cold noodles.

A la mayoría de los coreanos les gustan los dumplings y los dumplings también van bien con los fideos fríos.

평안도 만두는 만두소로 돼지고기, 김치, 숙주 등을 넣거 만두피를 큼직하게 해서 빚는다고 합니다.

The filling of Pyeongando-style dumplings are made with pork, kimchi, and bean sprouts, and the skin is made in a large size.

El relleno de los dumplings al estilo Pyeongando se hace con carne de cerdo, kimchi y brotes de soja, y la piel se hace de gran tamaño.

때로는 만두피를 사용하지 않고 만두소를 둥글게 빚어서 밀가루에 여러 번 굴립니다.

Sometimes, instead of using the dumpling skin, the dumpling filling is made into a round shape and rolled in flour several times.

A veces, en lugar de utilizar la piel de la bola de masa, el relleno de la bola de masa se hace en forma redonda y se pasa por harina varias veces.

이렇게 하면 만두피 없이 만두소에 밀가루 옷이 입혀집니다.

This will coat the dumpling stuffing with flour without the dumpling skin.

Esto cubrirá el relleno de la bola de masa con harina sin la piel de la bola de masa.

이를 굴만두라고 하는데 보통 만두보다 부드러운 맛이 있습니다. (사진 첨가)

This is called rolled dumpling, and it has a softer taste than regular dumplings. (See the attached picture)

Se llama dumpling enrollado, y tiene un sabor más suave que los dumplings normales. (Ver la imagen adjunta)

냉면이 차가워서 싫은 사람은 온반을 먹으면 됩니다.

I recommend chicken soup with rice to those who don't like cold noodles because it's cold.

Recomiendo la sopa de pollo con arroz a los que no les gustan los fideos fríos porque está fría.

소금으로 간을 한 닭고기 국물을 미리 대접에 담은 밥 위에 부은 다음에 닭고기와 녹두지짐을 얹어서 먹습니다. (사진 첨가)

The chicken broth seasoned with salt is poured over the rice in a bowl, and then the chicken and fried mung bean pancake are put on it. (See the attached picture)

El caldo de pollo sazonado con sal se vierte sobre el arroz en un bol, y luego se pone el pollo y la tortita de judías mungo fritas. (Véase la imagen adjunta)

평양냉면 음식점에서 파는 고급 요리가 어복쟁반입니다.

The gourmet dish you can find at the Pyeongyang cold noodles restaurant is 'Eobok-jaengban' (*sliced beef on a tray)*.

El plato gourmet que se puede encontrar en el restaurante de fideos fríos de Pyeongyang es el 'Eobok-jaengban' (carne de vaca en rodajas en una bandeja).

어복은 물고기가 아니라 소고기의 뱃살을 의미하는 우복이 바뀐 것이 합니다.

'Eobok' in the name doesn't mean fish but beef belly.

'Eobok' en el nombre no significa pescado sino panza de res.

화로 위에 커다란 놋쇠 쟁반을 얹고 쇠고기 편육, 삶은 달걀과 메밀국수를 담고 육수를 부어 끓입니다.

A large brass tray is placed over the brazier, and sliced beef, boiled eggs and buckwheat noodles are put on the tray and boiled in broth.

Se coloca una gran bandeja de latón sobre el brasero y se colocan en ella rodajas de carne de vacuno, huevos cocidos y fideos de trigo sarraceno que se hierven en caldo.

편육은 간장에 찍어 먹고 메밀국수는 육수에 말아 먹습니다.

The sliced beef is dipped in soy sauce, and the buckwheat noodles are eaten in broth.

La carne en rodajas se moja en salsa de soja, y los fideos de trigo sarraceno se comen en caldo.

여러사람이 한데 어울려 떠먹는 음식입니다. (사진 첨가)

It is a communal dish. (See the attached picture)

Se trata de un plato comunitario. (Ver la imagen adjunta)

마지막으로 노티(놋치)에 대해 알아봅시다.

Lastly, let's find out about fried rice cake.

Por último, vamos a conocer el pastel de arroz frito.

노티는 과자에 가까운 단맛을 내는 독특한 지진 떡입니다.

The fried rice cake has a kind of sweet taste that's similar to a snack.

El pastel de arroz frito tiene una especie de sabor dulce similar al de un bocadillo.

찰기장과 차수수, 찹쌀 등을 가루내어 지져서 집청하여 항아리에 두고 오래 먹을 수 있습니다. (사진 첨가)

It can be eaten for a long time by grinding glutinous torso millet, sorghum, and glutinous rice together and frying it, and putting it in a jar with honey. (See the attached picture)

Se puede comer durante mucho tiempo moliendo juntos el mijo glutinoso, el sorgo y el arroz glutinoso y friéndolo, y poniéndolo en un tarro con miel. (Véase la imagen adjunta)

마지막으로 함경도 음식입니다.

Lastly, Hamgyeong-do food.

Por último, la comida de Hamgyeong-do.

함경도는 오늘날 함경남도, 함경북도, 양강도, 자강도, 강원도의 일부를 포함하는 지역입니다.

Hamgyeong-do is an area that includes southern Hamgyeong-do, northern Hamgyeong-do, Yanggang-do, Jagang-do, and part of Gangwon-do today.

Hamgyeong-do es un área que incluye el sur de Hamgyeong-do, el norte de Hamgyeong-do, Yanggang-do, Jagang-do y parte de Gangwon-do en la actualidad.

백두산과 개마고원이 포함되고 험한 산간지역과 동해를 낀 해안지역으로 이루어져 있습니다. (사진 첨가)

It includes Baekdusan Mountain and Gaema Plateau, and it consists of a rugged mountainous area and a coastal area facing the East Sea. (See the attached picture)

Incluye la montaña Baekdusan y la meseta de Gaema, y consta de una zona montañosa escarpada y una zona costera frente al Mar del Este. (Véase la imagen adjunta)

산간지대가 많은 함경도는 밭농사를 많이 합니다.

In Hamgyeong-do, where there are many mountainous areas, there is a lot of field farming.

En Hamgyeong-do, donde hay muchas zonas montañosas, hay mucha agricultura de campo.

콩, 조, 강냉이, 수수, 피 등이 많이 나고 특히 메조, 메수수가 매우 차져서 맛이 구수하고 좋습니다.

Soybeans, millet, corn, sorghum, and barnyard millet are produced a lot here, and especially the millet and sorghum from here are very glutinous, so the taste of them is savory and good.

Aquí se producen mucho la soja, el mijo, el maíz, el sorgo y el mijo de corral, y especialmente el mijo y el sorgo de aquí son muy glutinosos, por lo que su sabor es sabroso y bueno.

콩의 품질이 뛰어나고 주식으로 잡곡밥을 잘 먹습니다.

The quality of beans from here is excellent and it's where multi-grain rice is enjoyed as a staple food.

La calidad de las judías de aquí es excelente y es donde se disfruta del arroz multicereal como alimento básico.

감자, 고구마도 질이 우수하여 이것으로 녹말을 만들어 여러 음식에 사용하는데 함흥냉면이 유명합니다.

Potatoes and sweet potatoes are also of excellent quality, so starch is made with this and used in various foods, and Hamheung naengmyeon is famous among them.

Las patatas y los boniatos también son de excelente calidad, por lo que con ellos se elabora almidón que se utiliza en diversos alimentos, y entre ellos es famoso el naengmyeon de Hamheung.

함흥냉면은 앞선 강의에서 배웠습니다.

We learned about Hamheung-style cold noodles before.

Ya conocimos los fideos fríos estilo Hamheung.

간은 짜지 않고 맵지도 않고 담백합니다만 마늘, 고추 등의 양념을 강하게 씁니다.

The seasoning is light, not salty, not spicy, but strong seasonings such as garlic and chili pepper are often used.

El condimento es ligero, no salado, no picante, pero se suelen utilizar condimentos fuertes como el ajo y la guindilla.

북쪽으로 갈수록 간은 세지 않고 맵지도 않으며 담백한 맛을 즐깁니다.

As you go north, there are more foods that are not strong, not spicy, and have a light taste.

A medida que se avanza hacia el norte, hay más alimentos que no son fuertes, no son picantes y tienen un sabor ligero.

음식 모양은 큼직하고 대담하고 장식이나 기교도 부리지 않고 사치스럽지 않습니다.

The shape of the food is large and bold, and it is not extravagant nor luxurious and has no decorating.

La forma de la comida es grande y atrevida, y no es extravagante ni lujosa y no tiene decoración.

투박한 것 같습니다.

It is a bit crude.

Es un poco burdo.

동해안은 어종이 다양하고 회냉면이 널리 알려져 있습니다.

On the east coast, there are a variety of fish species and raw fish noodles is widely known.

En la costa este, hay una gran variedad de especies de pescado y los fideos de pescado crudo son muy conocidos.

온도가 매우 낮아서 11 월 초부터 김장을 합니다.

Since it is a cold area, making kimchi starts in early November.

Al ser una zona fría, la elaboración de kimchi comienza a principios de noviembre.

김장할 때 새우젓이나 멸치젓은 조금만 쓰고 소금으로 주로 간을 합니다.

When they make kimchi, they use a little salted shrimp or anchovies and season them mostly with salt.

Cuando hacen kimchi, utilizan un poco de gambas saladas o anchoas y las sazonan sobre todo con sal.

동태나 가자미를 썰어서 고춧가루로 버무려 넣습니다.

Chopped frozen pollack or flatfish is mixed with chili powder and added.

El abadejo o el pescado plano congelado picado se mezcla con chile en polvo y se añade.

맵게는 하지만 짜지 않게 해서 김칫국물을 넉넉하게 부어 익히면 국물 맛이 시원하고 상큼합니다.

Because they make a large amount of kimchi soup, which is spicy but not salty, and ferment it, the taste of the kimchi soup is sweet and refreshing.

Como hacen una gran cantidad de sopa de kimchi, que es picante pero no salada, y la fermentan, el sabor de la sopa de kimchi es dulce y refrescante.

둥글둥글한 조선무를 소금에 절여 동치미를 담궈 살얼음이 생길 때 먹으면 이가 시리도록 시원합니다.

If you make fermented water kimchi with Korean radish, and eat it when thin ice is formed on the surface of the kimchi, it will be refreshing enough to make your teeth ache.

Si preparas kimchi de agua fermentada con rábano coreano, y lo comes cuando se forma un fino hielo en la superficie del kimchi, será lo suficientemente refrescante como para que te duelan los dientes.

함경도 별미음식으로는 먼저 가릿국이 있습니다.

A delicacy of Hamgyeong-do is their style of rib soup.

Una delicia de Hamgyeong-do es su estilo de sopa de costillas.

대접에 밥을 담고 삶은 고기와 선지, 육회, 따뜻한 두부를 얹습니다.

It's made by placing rice in a bowl and putting boiled meat, ox blood, raw beef, and warm tofu in it.

Se hace poniendo arroz en un cuenco y poniendo carne hervida, sangre de buey, carne cruda y tofu caliente.

먹을 때 육수를 먼저 마시고 매운 다진 양념을 넣어 밥을 비벼 먹는 것이 특징입니다. (사진 첨가)

When eating, it is characterized by drinking the broth first, then adding spicy seasoning and mixing it with rice. (See the attached picture)

A la hora de comerlo, se caracteriza por tomar primero el caldo, luego añadir el condimento picante y mezclarlo con el arroz. (Ver la imagen adjunta)

가자미 식해 또한 유명합니다.

Salted fermented flatfish is also famous.

También es famoso el pescado plano fermentado en salazón.

손바닥만한 크기의 가자미를 소금에 절인 후 좀 굳어지면 말려서 토막을 냅니다.

Dry and cut the salted palm-sized flatfish when it gets hardened after being salted.

Secar y cortar el pescado plano salado del tamaño de la palma de la mano cuando se endurezca después de ser salado.

항아리에 눌러담아 새콤하게 삭혀서 술안주나 반찬으로 먹습니다.

It is fermented in a jar and eaten as a side dish or eaten with alcohol.

Se fermenta en un frasco y se come como guarnición o se consume con alcohol.

냉면에 넣어 먹기도 합니다. (사진 첨가)

It is also eaten by putting it in cold noodles, too. (See the attached picture)

También se come poniéndolo en fideos fríos, también. (Ver la imagen adjunta)

마지막으로 동태순대가 있습니다.

Lastly, there is frozen pollack sausage.

Por último, está la salchicha de abadejo congelada.

동태 뱃속에 소를 채워만든 순대로 김장철에 많이 만들어 얼려두었다가 쪄서 먹거나 굽습니다. (사진 첨가)

It is made by filling the stomach of frozen pollack, and a lot of it is made while making kimchi, how it's eaten is steamed or baked. (See the attached picture)

Se hace rellenando el estómago del abadejo congelado, y se hace mucho mientras se hace el kimchi, la forma de comerlo es al vapor o al horno. (Ver la foto adjunta)

함경도 음식은 좀 들어본 것이 있나요?

Have you heard of Hamgyeong-do dishes?

Has oído hablar de los platos de Hamgyeong-do?

함경도와 좀 비슷한 음식 문화가 강원도 북쪽이 아닌가 합니다.

I think the food culture of Hamgyeong-do is similar to north of Gangwon-do.

Creo que la cultura alimentaria de Hamgyeong-do es similar a la del norte de Gangwon-do.

그쪽에서도 가자미 식해는 먹습니다.

Because salted fermented flatfish is eaten there too.

Porque allí también se come pescado plano fermentado en salazón.

덕분에 맛을 좀 보았습니다.

I've tried it before.

Ya lo he probado antes.

함경도를 끝으로 한국의 여러 지역 음식에 대해 공부했습니다.

We studied various local foods in Korea with the Hamgyeong-do area as the last.

Estudiamos varias comidas locales en Corea con la zona de Hamgyeong-do como última.

처음 말한 것처럼, 한국은 별로 큰 나라가 아님에도 지역별로 다양한 음식이 만들어지고 즐겨 먹는 음식의 특징들도 많이 다르다는 것을 알 수 있었습니다.

As I said at the beginning, even though Korea is not a very large country, we can see that various foods are prepared in each region, and the characteristics of the food people enjoy are also very different.

Como dije al principio, aunque Corea no es un país muy grande, podemos ver que en cada región se preparan diversos alimentos, y las características de la comida que disfruta la gente también son muy diferentes.

음식을 만들고 먹는 것이 단순한 것이 아니라 여러 영향을 받는다는 것을 다시 한번 생각해보는 시간이었습니다.

It was a time to think again that making and eating food was not just simple, but was influenced by several things.

Era un momento para volver a pensar que hacer y comer alimentos no era algo sencillo, sino que influían varias cosas.

이제 우리 수업은 끝을 향해 갑니다.

Now our class is heading towards the end.

Ahora nuestra clase se dirige hacia el final.

다음 두 시간은 전체 강좌의 제목처럼 '종교와 음식'에 대해 공부할 것입니다.

Next time, we will study 'religion and food' as the title of the entire course.

La próxima vez, estudiaremos 'religión y comida' como título de todo el curso.

끝까지 흥미를 갖고 공부해봅시다.

Let's study with interest until the end.

Estudiemos con interés hasta el final.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

9-8. 한국종교의 종교들 / RELIGIONS IN KOREA / LAS RELIGIONES DE COREA

SCRIPT 1.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y les daré una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

그동안 한국 음식에 대해 전반적으로 공부하는 시간을 가졌습니다.

So far, we've studied Korean food in general.

Hasta ahora, hemos estudiado la comida coreana en general.

이번 강의부터는 한국 종교와 음식의 관계를 좀 더 공부하도록 하겠습니다.

From this lecture, we will study more about the relationship between Korean religion and food.

A partir de esta conferencia, estudiaremos más sobre la relación entre la religión coreana y la comida.

첫 강의에서 종교와 음식이 무슨 관계인지 이야기를 했습니다.

In the first lecture, I talked about the relationship between religion and food.

En la primera conferencia, hablé de la relación entre la religión y la comida.

다시 복습해봅시다.

Let's review this.

Repasemos esto.

우리가 지금까지 살펴보면서도 알게 된 것은 음식을 만들고 먹는 행위가 그때 그때 마음 내키는 데로 행하는 것이 아니라는 점입니다.

What we have learned so far is that the act of making and eating food is not purely driven by our own desires.

Lo que hemos aprendido hasta ahora es que el acto de hacer y comer alimentos no está puramente impulsado por nuestros propios deseos.

분명히, 각 사회는 그들이 음식을 먹으면서 지키는 관습이 있고, 또한 선호하는 음식, 금기시하는 음식이 있습니다.

Clearly, each society has customs to observe while eating, and there are foods that are preferred and foods that are taboo. Evidentemente, cada sociedad tiene costumbres que observar al comer, y hay alimentos que son preferidos y alimentos que son tabú.

즉 인간은 자연 환경의 영향을 받고 적응하면서 음식을 만들고 먹지만, 한편으로는 그렇게 먹는 음식들에 사회적 가치와 의미를 부여하기도 합니다.

In other words, humans make and eat food under the influence of the natural environment, but on the other hand, they give social value and meaning to the food they eat.

En otras palabras, los seres humanos elaboran y consumen alimentos bajo la influencia del entorno natural, pero, por otro lado, dan valor y significado social a los alimentos que consumen.

전통 사회는 오늘날처럼 개인의 자율성보다는 집단의 질서를 강조하였고, 집단의 질서를 만드는데 종교가 중요한 역할을 했습니다.

In traditional society, collectivism was emphasized rather than individual autonomy, and religion played an important role in forming group order

En la sociedad tradicional, se enfatizaba el colectivismo en lugar de la autonomía individual, y la religión desempeñaba un papel importante en la formación del orden del grupo..

다시 말하면 그 사회의 주도적 가치관을 종교가 제공한 경우가 많았기에, 음식을 먹는데 부여하는 의미도 종교가 제공한 경우가 대부분입니다.

In other words, religion often provided the meaning of eating, just as religion often provided the leading value of society.

En otras palabras, la religión a menudo proporcionaba el sentido de la alimentación, al igual que la religión a menudo proporcionaba el valor principal de la sociedad.

앞선 강의에서도 간간히 한국 사람들이 음식을 만들고 먹는 과정에서도 어떤 것을 바라고 피하는 것이 있었고 그것이 음식을 선택하는 것과 관련있음을 보았습니다.

In the last lecture, I learned that there are things that Koreans sometimes wish for or avoid in the process of making and eating food, and that has to do with food choices.

En la última clase, aprendí que hay cosas que los coreanos a veces desean o evitan en el proceso de hacer y comer comida, y eso tiene que ver con la elección de los alimentos.

이제부터는 한국 종교들을 중심으로 이 주제를 좀 더 보겠습니다.

From now on, let's take a closer look at this topic focusing on Korean religion.

A partir de ahora, vamos a profundizar en este tema centrándonos en la religión coreana.

한국은 아주 오랫동안 여러 종교들이 공존하는 사회였습니다.

Korea has been a society where various religions have coexisted for a very long time.

Corea ha sido una sociedad en la que han coexistido varias religiones durante mucho tiempo.

그리스도교, 이슬람, 힌두교, 유다교 같은 특정 종교가 사회 전체를 주도하지는 않았습니다.

Certain religions, such as Christianity, Islam, Hinduism, and Judas, did not lead the whole society.

Ciertas religiones, como el cristianismo, el islam, el hinduismo y Judaismo, no lideraron a toda la sociedad.

그러나 역사적으로 특정시기에 특정 종교가 보다 더 사회에 영향력을 끼치기는 했습니다.

However, historically, at certain times, certain religions have had a greater impact on society than others.

Sin embargo, históricamente, en determinadas épocas, ciertas religiones han tenido un mayor impacto en la sociedad que otras.

이 이야기는 첫 강의에서 간단히 하였습니다.

This story was told briefly in the first lecture.

Esta historia se contó brevemente en la primera conferencia.

여기서도 잠깐 복습해보면 고려 시대는 불교가, 조선 시대는 유교가 한국 사회에 가장 큰 영향력을 끼쳤습니다.

To briefly review, Buddhism in the Goryeo Dynasty and Confucianism in the Joseon Dynasty had the greatest influence on Korean society.

Haciendo un breve repaso, el budismo en la dinastía Goryeo y el confucianismo en la dinastía Joseon fueron los que más influyeron en la sociedad coreana.

한편, 우리가 그동안 공부한 것을 다시 떠올려보면, 한국 음식과 관련해서 많이 언급된 종교는 무속 신앙과 유교입니다.

On the other hand, when we recall what we have studied, the religions that have been mentioned a lot about Korean food are shamanism and Confucianism.

Por otro lado, si recordamos lo que hemos estudiado, las religiones que se han mencionado mucho sobre la comida coreana son el chamanismo y el confucianismo.

그 이유는 오늘날 한국 음식과 그것을 먹는 방식에는 조선 시대의 영향이 남아있는 것이고, 무속 신앙 역시 조선 시대에 민중들 사이에 영향력을 끼쳤기 때문에 자주 언급되었다고 볼 수 있습니다.

The reason is that Korean food and the way it is eaten today remain influenced by the Joseon Dynasty, and shamanism was also frequently mentioned because it influenced the people during the Joseon Dynasty.

La razón es que la comida coreana y la forma en que se come hoy en día siguen estando influenciadas por la dinastía Joseon, y el chamanismo también se menciona con frecuencia porque influyó en el pueblo durante la dinastía Joseon.

어떤 분들은 무속 신앙과 유교가 무슨 종교냐고 반문할 수도 있습니다.

Some might argue that shamanism and Confucianism are not religions.

Algunos podrían argumentar que el chamanismo y el confucianismo no son religiones.

특히 서양의 영향으로 그리스도교가 가장 종교의 전형이라고 생각하면 더 그렇습니다.

It is so if you think Christianity is the epitome of all religions.

Es así si piensas que el cristianismo es el epítome de todas las religiones.

우리의 머리 속에는 어느덧 그리스도교와 종교가 동의어처럼 자리잡고 있습니다.

In our heads, Christianity and religion are synonymous.

En nuestra cabeza, cristianismo y religión son sinónimos.

종교는 그리스도교처럼 어떤 초자연적인 절대자를 믿고, 교리가 잘 정리되어 있고 조직도 확실하게 존재하고 사후세계도 명확하게 제시되어야 할 것 같습니다.

The religion we think of, like Christianity, believes in supernatural absolutes, the doctrine is well-organized, the organization is firm, and it seems that the afterlife should be clearly presented.

La religión en la que pensamos, como el cristianismo, cree en absolutos sobrenaturales, la doctrina está bien organizada, la organización es firme, y parece que la vida después de la muerte debe presentarse claramente.

이런 면에서 우리는 그리스도교, 이슬람 같은 종교야 말로 종교라고 생각합니다.

In this respect, we think of religions like Christianity and Islam as religions.

En este sentido, pensamos que religiones como el cristianismo y el islam son religiones.

좀 더 넓히면 불교, 힌두교도 종교의 하나라고 생각합니다.

If you think about it more broadly, you will think of Buddhism, Hinduism as being religions.

Si lo piensas de forma más amplia, pensarás que el budismo, el hinduismo son religiones.

그러나, 이처럼 생각하는 것은 서구의 영향이라고 말할 수 있습니다.

However, it can be said that thinking like this is influenced by the West.

Sin embargo, se puede decir que el pensamiento así está influenciado por Occidente.

종교라는 현상은 생각보다 다양하고 복잡해서 쉽게 정의하기도 어렵습니다.

The phenomenon of religion is more diverse and complex than we thought, so it is difficult to define it easily.

El fenómeno de la religión es más diverso y complejo de lo que pensamos, por lo que es difícil definirlo fácilmente.

다만, 좀 단순하게 말하면 종교는 세상에는 나를 넘어선 어떤 힘이나 질서가 있다는 것을 인정하는 것에서 출발합니다.

However, to put it simply, religion starts with acknowledging that there is a certain power or order beyond me in the world.

Sin embargo, para decirlo de forma sencilla, la religión comienza con el reconocimiento de que hay un cierto poder u orden más allá de mí en el mundo.

그 힘이나 질서를 따라 사는 것이 마땅하다고 믿는 것입니다.

It is believed that it is appropriate to live according to that power or order.

Se cree que es conveniente vivir de acuerdo con ese poder u orden.

자기 마음대로 사는 것이 아니라, 우주적, 신적 질서에 맞게 삶을 살아가려고 애쓰는 삶이 종교적 삶입니다.

A religious life is not a life of one's own, but a life of trying to live according to the cosmic and divine order.

Una vida religiosa no es una vida propia, sino una vida que intenta vivir según el orden cósmico y divino.

이 과정에서 지켜야 할 것, 피해야 할 것 등을 실천하게 됩니다.

In this process, you will practice what to follow and what to avoid.

En este proceso, practicarás lo que debes seguir y lo que debes evitar.

무속 신앙을 '미신'이라고 생각하는 것도 서구의 영향입니다.

It is also the influence of the West to think of shamanism as 'superstition'.

También es la influencia de Occidente para pensar en el chamanismo como "superstición".

서구 종교야 말로 진짜 종교이기에 한국의 전통 토착 신앙이라 할 수 있는 무속 신앙을 '엉터리'라고 평가한 것입니다.

From a Western religious point of view, shamanism, which can be called the traditional native faith of Korea, was evaluated as a 'foolish practice'.

Desde el punto de vista religioso occidental, el chamanismo, que puede denominarse la fe tradicional autóctona de Corea, fue evaluado como una "práctica insensata".

우리 강의는 어떤 종교가 진짜이고 어떤 종교는 가짜라는 평가를 하는 시간이 아닙니다.

Our lecture is not a time to evaluate which religion is real and which religion is fake.

Nuestra conferencia no es un momento para evaluar qué religión es real y qué religión es falsa.

역사적으로 그리고 현상적으로 존재해왔고 관찰된 것을 통해 그 종교의 특징과 사회에 끼친 영향력을 알아보고자 하는 것입니다.

We want to understand the characteristics of the religion and the influence it has had on society through what has historically and phenomenally existed.

Queremos entender las características de la religión y la influencia que ha tenido en la sociedad a través de lo que ha existido histórica y fenomenalmente.

무속 신앙은 신령들이 존재한다고 믿는 신앙입니다.

Shamanism is a belief in the existence of spirits.

El chamanismo es una creencia basada en la existencia de espíritus.

인간의 삶에는 길흉화복이 있을 수 밖에 없는데, 인간의 힘으로는 어쩔 수 없고 신령들의 도움을 받으면 이를 극복하거나 좋아질 수 있다고 믿는 것입니다.

There is bound to be luck and misfortune in human life, and it is believed that human power cannot be helped, but with the help of spirits, it can be overcome or improved.

En la vida de los seres humanos hay suerte y desgracia, y se cree que el poder humano no se puede evitar, pero con la ayuda de los espíritus se puede superar o mejorar.

때로는 점을 통해 미래를 알고자 하며 때로는 굿을 통해 나와 우리 가족, 또는 우리 마을이 맞이한 어려움을 해소하려는 신앙입니다.

It is a belief that sometimes we want to know the future through divination and sometimes through exorcism to solve the difficulties faced by our family or our village.

Es una creencia que a veces queremos conocer el futuro a través de la adivinación y otras veces a través del exorcismo para resolver las dificultades que enfrenta nuestra familia o nuestro pueblo.

유교의 경우는 종교가 아니라 철학, 윤리라고만 생각하는 사람들이 많습니다.

There are many people who think Confucianism is not a religion, but only a philosophy and ethics.

Hay mucha gente que piensa que el confucianismo no es una religión, sino sólo una filosofía y una ética.

앞서 말한 서구의 종교 개념으로 생각해보면 유교는 종교가 아닌 것처럼 보입니다.

From the Western point of view of religion, Confucianism doesn't seem to be a religion.

Desde el punto de vista occidental de la religión, el confucianismo no parece ser una religión.

한국에서도 이렇게 생각하는 사람들이 많습니다.

There are many people who think this way in Korea, too.

En Corea también hay mucha gente que piensa así.

그러나 유교 역시 세상을 물질로만 구성되었다고 보지 않았습니다.

But Confucianism also did not see the world as made up of matter alone.

Pero el confucianismo tampoco consideraba que el mundo estuviera formado únicamente por materia.

'하늘이 알고 땅이 안다'는 말이 있듯이 인간을 넘어서 어떤 질서로 가득 찬 것이 세상이라고 여겼습니다.

As the saying goes, "Heaven knows, Earth knows," it was considered the world to be filled with a certain order beyond humans.

Como dice el refrán: "El cielo sabe, la tierra sabe", se consideraba que el mundo estaba lleno de un cierto orden más allá de los humanos.

하늘과 소통하려고 제사를 지냈고, 땅과도 소통하려고 그렇게 했습니다. 또한 죽은 조상들과도 소통할 수 있다고 믿었습니다.

They held rituals to communicate with the heavens, and they did so to communicate with the earth.

Celebraban rituales para comunicarse con el cielo, y lo hacían para comunicarse con la tierra.

또한 하늘의 뜻에 맞게 살려고 했고, 사회 안에 하늘의 질서를 본받은 질서가 자리잡아야 한다고 믿었습니다.

They also tried to live up to the will of heaven, and believed that an order modeled after heaven's order should be established in society.

También trataban de vivir de acuerdo con la voluntad del cielo, y creían que debía establecerse en la sociedad un orden calcado al del cielo.

이것을 모두 아울러 실천하는 것을 예(禮)라고 합니다.

Practicing all of this together is called 'Ye'.

La práctica de todo esto en conjunto se llama 'Ye'.

앞서서 종교는 세상에는 나를 넘어선 어떤 힘이나 질서가 있다는 것을 인정하는 것에서 출발한다고 했습니다.

I said earlier that religion starts with acknowledging that there is a certain power or order beyond me in the world.

He dicho antes que la religión empieza por reconocer que hay un cierto poder u orden más allá de mí en el mundo.

유교는 분명 그런 질서가 있다고 믿습니다.

Confucianism certainly believes that there is such an order.

El confucianismo cree ciertamente que existe ese orden.

또한 그런 우주적 질서에 맞게 삶을 살아가려고 사회 전체가 훈련되어야 한다고 믿고 이를 실천하기 위해 애쓴다는 점에서 종교적 삶이라 할 수 있습니다.

It is also a religious life in that it believes that the entire society should be trained to live in such a cosmic order and tries to practice it.

También es una vida religiosa en el sentido de que cree que toda la sociedad debe formarse para vivir en ese orden cósmico y trata de practicarlo.

여러분이 생각한 종교와 제가 말한 종교가 좀 다른가요?

Are your definition of religion different from what I have mentioned?

¿Su definición de religión es diferente a la que he mencionado?

다시 말하지만 우리가 평소 생각하는 종교는 서구에서 정립한 종교 개념을 따르고 있습니다.

Once again, the religion that we normally think about follows the religious concept established in the West.

Una vez más, la religión en la que normalmente pensamos sigue el concepto religioso establecido en Occidente.

이는 좁게 종교를 보게 합니다.

This allows us to look at religion from a narrow perspective.

Esto nos permite ver la religión desde una perspectiva estrecha.

우리 강의는 한국에 대한 강의입니다.

Our lecture is about Korea.

Nuestra conferencia es sobre Corea.

서구의 개념을 좀 내려놓고 한국에 있는 현상을 잘 알기 위해 제가 지금 말한 종교에 대한 이야기를 기억하기 바랍니다.

I hope you let go of the Western perspective and remember the story I just told you about religion in order to understand how religion functions in Korea.

Espero que dejes de lado la perspectiva occidental y recuerdes lo que te acabo de contar sobre la religión para entender cómo funciona la religión en Corea.

첫 시간은 여기까지만 하겠습니다.

The first lecture will end here.

La primera conferencia terminará aquí.

다음 시간부터 본격적인 이야기를 해야겠습니다.

I'll talk about it in earnest from next time.

A partir de la próxima vez hablaré de ello en serio.

먼저 유교에 대한 이야기를 해야겠지요?

First, we should talk about Confucianism, right?

Primero, deberíamos hablar del confucianismo, ¿no?

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 2.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

지난 시간은 본격적인 운동을 하기 앞서 몸을 푸는 것처럼, '종교'를 어떻게 봐야 하는가에 대해서 이야기 했습니다.

In the last episode, we talked about how to view religion, like a warming up exercise.

En el último episodio, hablamos de cómo ver la religión, como un ejercicio de calentamiento.

오늘은 유교에 대해 이야기를 해보겠습니다.

Today I'm going to talk about Confucianism.

Hoy voy a hablar del confucianismo.

유교, 유학 다 같은 말입니다.

Confucianism, Confucian studies are the same.

El confucianismo, los estudios confucianos son lo mismo.

그런데 유학, 이렇게 말하면 좀 학문 같지요?

Doesn't ‘Confucian studies’ sound like an academic study?

La letra china 'Yugyo' significa literalmente las enseñanzas de los eruditos.

¿No suena "estudios confucianos" como un estudio académico?

사실, 교(敎), 학(學) 이런 단어들도 오늘날 우리가 하는 공부와는 좀 의미가 다릅니다.

In fact, Chinese characters for teaching or learning also differ in meaning from what we study today.

De hecho, los caracteres chinos para la enseñanza o el aprendizaje también difieren en su significado de los que estudiamos hoy en día.

전통사회에서는 아무나 가르칠 수 있는 것이 아니고 권위가 큰 성현(聖賢)들이 가르치면 그것을 배우는 것이 중요했습니다.

In traditional society, it was important to learn certain things which were taught by sages.

En la sociedad tradicional, era importante aprender ciertas cosas que eran enseñadas por los sabios.

유교는 직역하면 유(儒)의 가르침입니다.

The Chinese letter ‘Yugyo’ literally means the teachings of scholars.

La letra china 'Yugyo' significa literalmente las enseñanzas de los eruditos.

그런데 유는 고대 중국에서 종교적 의례를 담당하는 집단을 지칭하는 단어입니다.

‘Yu’ also means a group of people in charge of religious ceremonies in ancient China.

'Yu' también significa un grupo de personas encargadas de las ceremonias religiosas en la antigua China.

곧 유교의 기본은 ‘종교 의례’에서 출발합니다.

This means that the basis of Confucianism starts with 'religious ceremony'.

Esto significa que la base del confucianismo comienza con la "ceremonia religiosa".

유교의 창시자라 하는 공자 역시 스스로를 '유'라고 했습니다.

Confucius, the founder of Confucianism, also considered himself as one of the people in the group.

Confucio, el fundador del confucianismo, también se consideraba a sí mismo como una de las personas de este grupo.

고대에는 하늘에 대한 제사를 비롯한 다양한 제사가 있었고 이것은 정교한 절차에 따라 이루어집니다.

In ancient times, there were various rituals, including offerings to the heavens, and this is done according to elaborate steps.

En la antigüedad, había varios rituales, entre ellos las ofrendas al cielo, y esto se hace según elaborados pasos.

우리가 어떤 눈에 보이지 않는 존재와 관계를 맺는다는 것은 그냥 가능한 것이 아닙니다.

It's not simply possible that we have relationships with some invisible being.

No es simplemente posible que tengamos relaciones con algún ser invisible.

눈에 보이는 형태의 몸짓을 지속적으로, 반복적으로 함으로써 눈에 보이지 않는 존재와 연결되려는 노력을 해야 가능합니다.

The relationship can only be established after trying to connect with invisible beings by continuously and repeatedly making visible gestures.

La relación sólo puede establecerse después de intentar conectar con los seres invisibles realizando continua y repetidamente gestos visibles.

하늘과 관계를 맺기 위해 하늘을 향해 연기를 피운다던지, 노래를 한다던지 등을 하는 것이 대표적인 예입니다.

For example, smoking or singing a song towards the sky to establish a relationship with the sky.

Por ejemplo, fumar o cantar una canción hacia el cielo para establecer una relación con el cielo.

그냥 하는 것이 아니라 체계적으로 하는 것을 '종교 의례'라 할 수 있습니다.

Not just doing it, but systematically doing it is called a 'religious ceremony'.

No sólo hacerlo, sino hacerlo sistemáticamente se llama 'ceremonia religiosa'.

'유'는 이런 종교 의례를 담당하던 사람들이었는데, 이런 하늘과 맺는 관계가 인간 사회에도 확장되기를 바란 것이 유교의 출발입니다.

'Confucianists' were the people in charge of these religious ceremonies. At the beginning of Confucianism it were them who wanted this relationship with heaven to extend to human society.

Los 'letrados' eran los encargados de estas ceremonias religiosas. En los inicios del confucianismo fueron ellos los que quisieron que esta relación con el cielo se extendiera a la sociedad humana.

하늘과 땅에 드리던 제사가 점점 확장되어 죽은 조상에 대한 제사가 중요시되고 더 나아가 살아있는 사람과의 관계도 질서정연하게 자리를 잡습니다.

The offerings to heaven and earth were gradually expanded, and the offerings to dead ancestors became important, and furthermore, relationships with living people were established in an orderly manner.

Las ofrendas al cielo y a la tierra se fueron ampliando, y las ofrendas a los antepasados muertos cobraron importancia, y además se establecieron relaciones con los vivos de forma ordenada.

하늘과 맺는 신성한 관계가 모든 관계에 적용되어야지 지상의 삶도 신성해진다고 믿은 것입니다..

They believed that the divine relationship with heaven should be applied to all relationships, so that life on earth would be sacred.

Creían que la relación divina con el cielo debía aplicarse a todas las relaciones, para que la vida en la tierra fuera sagrada.

유교는 시간이 지남에 따라 살아있는 사람의 관계 전반을 질서있게 정돈하려 노력하였습니다.

Confucianism tried to put the whole relationship of living people in order over time.

El confucianismo trató de poner en orden toda la relación de las personas vivas a lo largo del tiempo.

임금과 신하의 관계, 남자와 여자의 관계, 부모와 자식의 관계 등으로 세분화해서 각각에 맞는 행동양식을 체계적으로 정했습니다.

They systematically set the behavior patterns for each of them by dividing them into the relationship between king and servant, the relationship between man and woman, the relationship between parent and child.

Establecen sistemáticamente las pautas de comportamiento de cada uno de ellos dividiéndolos en la relación entre rey y siervo, la relación entre hombre y mujer, la relación entre padre e hijo.

이렇게 모든 관계를 질서정연하게 규정하는 실천 방식을 통틀어서 '예'라고 부릅니다.

This whole practice of defining all relationships in an orderly manner is called 'Ye'.

Toda esta práctica de definir todas las relaciones de forma ordenada se llama 'Ye'.

유교는 예를 중시했고, 오늘날까지 '삼강오륜'이라는 이름으로 남아서 한국 사회에 영향을 끼치고 있습니다.

Confucianism emphasized 'Ye', and to this day, it remains under the name of 'the Three Fundamental Bonds and Five Constant Virtues' and has influenced Korean society.

El confucianismo hacía hincapié en el 'Ye', y hasta el día de hoy, se mantiene bajo el nombre de 'los Tres Vínculos Fundamentales y las Cinco Virtudes Constantes' y ha influido en la sociedad coreana.

오늘날 한국 사람들은 유교를 좋아하지 않습니다.

Today, Koreans usually don't like Confucianism.

Hoy en día, a los coreanos no les suele gustar el confucianismo.

조선이 망하고 일본의 식민지 지배를 받은 것이 당시 국가의 지배이념이었던 유교가 제대로 역할을 못했기 때문이라고 생각하기 때문입니다.

They think that the collapse of Joseon and the colonization of Japan was due to Confucianism, which was the governing ideology of the country at the time. For this reason, they believe that Confucianism did not fulfil a proper role.

Piensan que el colapso de Joseon y la colonización de Japón se debieron al confucianismo, que era la ideología que gobernaba el país en aquella época. Por eso creen que el confucianismo no cumplió un papel adecuado.

또한 너무 보수적이고 진부한 관념이라 생각합니다.

They also think of Confucianism as too conservative and cliche.

También piensan que el confucianismo es demasiado conservador y tópico.

그러나 아직까지 한국 사회는 유교의 영향력이 남아서 사회적 위계 질서를 중요시 합니다.

However, the influence of Confucianism still remains in Korean society, so social hierarchy is important.

Sin embargo, la influencia del confucianismo aún permanece en la sociedad coreana, por lo que la jerarquía social es importante.

특히 연장자를 존중해야 하고 말도 연장자에게는 존댓말을 사용하는 것이 자연스럽습니다.

In particular, you should respect the elderly, and it is natural to use honorifics for the elderly.

En particular, debes respetar a las personas mayores, y es natural utilizar los honoríficos para los ancianos.

그래서 사람들이 만나면 서로의 나이를 묻습니다.

So when people meet, they ask each other's age.

Por eso, cuando la gente se conoce, se pregunta la edad del otro.

프로야구를 하러 한국에 취업한 외국선수들도 한국 야구 문화의 특징으로 선후배 선수들 사이의 위계질서를 말합니다.

Foreign sportsmen who work in Korea and play professional baseball also mention the hierarchy of seniors and juniors as a characteristic of Korean baseball culture.

Los deportistas extranjeros que trabajan en Corea y juegan al béisbol profesional también mencionan la jerarquía de mayores y menores como una característica de la cultura del béisbol coreano.

이런 연장자를 중시하는 위계질서가 유교의 산물입니다.

This hierarchy that values elders is the product of Confucianism.

Esta jerarquía que valora a los mayores es producto del confucianismo.

이 밖에도 한국은 여전히 유교가 중시하는 학문과 유교적 지배계층인 양반으로 사는 것에 대한 동경이 남아 있습니다.

In addition, Korea still values Confucian studies and admiration for living as an aristocrat, a Confucian ruling class.

Además, Corea sigue valorando los estudios confucianos y la admiración por vivir como un aristócrata, una clase dirigente confuciana.

이에 대해 한국에서 공부한 한 외국인 학생의 생각을 잠깐 들어 봅시다.(동영상 시청)

Let's listen to a foreign student who studied in Korea for a moment. (Watch the video)

Escuchemos por un momento a un estudiante extranjero que estudió en Corea. (Mira el vídeo)

잘 보셨나요?

Did you see it well?

¿Lo has visto bien?

외국 유학생의 눈에도 한국은 여전히 유교의 영향력이 남아 있는 사회로 보이나 봅니다.

Even in the eyes of foreign students, Korea seems to be a society where the influence of Confucianism remains.

Incluso a los ojos de los estudiantes extranjeros, Corea parece ser una sociedad en la que permanece la influencia del confucianismo.

한국은 오랫동안 불교가 중요한 국가였습니다.

Korea has long been a country where Buddhism is important.

Corea es desde hace tiempo un país donde el budismo es importante.

적어도 7 세기부터는 그렇습니다.

At least from the 7th century.

Al menos desde el siglo VII.

이후 고려도 불교를 가장 중요시 하는 국가였습니다.

Since then, Goryeo has also been a country that values Buddhism the most.

Desde entonces, Goryeo también es un país que valora más el budismo.

조선은 고려를 이어 한반도에 세워진 국가이지만 불교 대신 유교를 가장 중요시합니다.

Joseon was established on the Korean Peninsula after Goryeo, but Joseon placed Confucianism as the most important priority instead of Buddhism.

Joseon se estableció en la península de Corea después de Goryeo, pero Joseon puso el confucianismo como la prioridad más importante en lugar del budismo.

오랫동안 불교가 중요시 되면서 국가에 부정적 역할도 했다고 본 것입니다.

Joseon thought that Buddhism played a negative role in the country as it became important for a long time.

Joseon pensaba que el budismo jugaba un papel negativo en el país, ya que se convirtió en algo importante durante mucho tiempo.

조선은 500 년 동안 지속적으로 유교적 질서가 국가 전체에 자리잡게 합니다.

For 500 years, Joseon has established a Confucian order throughout the country.

Durante 500 años, Joseon ha establecido un orden confuciano en todo el país.

국가의 법체계를 통해서 그렇게 할 뿐 아니라 각 집안에서 따라야 할 예법들을 통해서도 그렇게 합니다.

They did so not only through the legal system of the state, but also through the etiquette that each family should follow.

Lo hicieron no sólo a través del sistema legal del Estado, sino también a través de la etiqueta que cada familia debe seguir.

이런 조선 사회의 유교화 과정에서 우리가 주목할 것은 '관혼상제'라는 4 가지 의례입니다.

In this Confucianization process of Joseon society, what we should pay attention to is the four rituals called 'Gwanhonsangje'.

En este proceso de confucianización de la sociedad de Joseon, a lo que debemos prestar atención es a los cuatro rituales llamados 'Gwanhonsangje'.

'관혼상제'는 각각 관례, 혼례, 상례, 제례라는 사람이 살면서 겪는 중요한 시기에 행하는 의례를 말하는 것입니다.

'The Four Ceremonial Occasions' refers to rituals performed at an important time in life, each of which is a coming-of-age ceremony, a wedding, a funeral rite, and an ancestral rite.

'Las cuatro ocasiones ceremoniales' se refiere a los rituales realizados en un momento importante de la vida, cada uno de los cuales es una ceremonia de llegada a la edad adulta, una boda, un rito funerario y un rito ancestral.

여러분은 혹시 '통과의례'라는 말을 들어 보았나요?

Have you ever heard of the word 'initiation ceremony'?

¿Has oído alguna vez la palabra 'rito de iniciación'?

인류학자들이 만든 용어입니다.

It's a term coined by anthropologists.

Es un término acuñado por los antropólogos.

사람의 일생에는 아주 중요한 순간들이 있습니다.

There are very important moments in a person's life.

Hay momentos muy importantes en la vida de una persona.

탄생, 성년, 결혼, 죽음 등이 그렇습니다.

It is birth, coming-of-age, marriage, death, and so on.

Es el nacimiento, la mayoría de edad, el matrimonio, la muerte, etc.

바로 이 순간들은 개인에게도 중요하지만 사회적으로도 중요합니다.

These moments are important to individuals, but they are also important to society.

Estos momentos son importantes para los individuos, pero también lo son para la sociedad.

개인들이 사회에서 새로운 역할을 맡기 시작하는 순간이기 때문입니다.

This is because it is the moment when individuals begin to take on a new role in society.

Esto se debe a que es el momento en que los individuos comienzan a asumir un nuevo papel en la sociedad.

그렇기에 각 사회마다 이같이 중요한 순간을 축복하는 의례가 있습니다.

Therefore, each society has a ritual to celebrate such an important moment.

Por eso, cada sociedad tiene un ritual para celebrar un momento tan importante.

이를 인류학자들은 '통과의례'라 부릅니다.

This is what anthropologists call 'initiation ceremony'.

Es lo que los antropólogos llaman 'rito de iniciación'.

조선시대는 관혼상제가 통과의례의 역할을 담당했습니다.

In the Joseon Dynasty, the Four Ceremonial Occasions played the role of initiation ceremony.

En la dinastía Joseon, las Cuatro Ocasiones Ceremoniales desempeñaban el papel de ceremonia de iniciación.

오늘날 단어로는 성년식, 결혼식, 장례식, 그리고 돌아가신 분을 추모하는 추모식이라 하겠습니다.

In today's words, coming-of-age ceremonies, weddings, funerals, and memorial services for the deceased are such.

En palabras de hoy, las ceremonias de mayoría de edad, las bodas, los funerales y los servicios conmemorativos de los difuntos son tales.

모든 의례에는 음식이 등장합니다.

Food appears in every ritual.

La comida aparece en todos los rituales.

음식은 의례에서 아주 중요한 역할을 합니다.

Food plays a very important role in rituals.

La comida juega un papel muy importante en los rituales.

아무 음식이나 등장하는 것이 아니라, 그 의례에 적합한 음식이 등장하는 데 일종의 상징 역할을 합니다.

Not just any food appears, but it serves as a kind of symbol for the appearance of food suitable for the ritual.

No aparece cualquier comida, sino que sirve como una especie de símbolo de la aparición de alimentos adecuados para el ritual.

이를 통해 그 사회가 한 사람의 탄생, 결혼, 죽음을 어떻게 바라보는지를 알 수 있습니다.

Through this, you can see how society views a person's birth, marriage, and death.

A través de esto, puedes ver cómo la sociedad ve el nacimiento, el matrimonio y la muerte de una persona.

다음 시간에는 유교 의례를 본격적으로 알아봅시다.

Next time, let's learn about Confucian rituals in earnest.

La próxima vez, aprendamos sobre los rituales confucianos en serio.

그리고 여기에 등장하는 음식들이 어떤 상징적 의미가 있는지도 함께 공부합시다.

And let's study what kind of symbolic meaning the foods that appear here have.

Y estudiemos qué tipo de significado simbólico tienen los alimentos que aquí aparecen.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 3.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

지난 시간에 우리는 통과의례라는 개념을 배웠습니다.

Last time, we learned about the concept of a initiation ceremony.

La última vez, conocimos el concepto de rito de iniciación.

한 사람의 일생에서 중요한 순간을 의례를 통해 축복한다는 의미이지요.

It means to bless the important moments of a person's life through rituals.

Significa bendecir los momentos importantes de la vida de una persona mediante rituales.

조선 시대 한국에서는 유교가 통과의례를 담당했는데, 이를 관혼상제라고 부른다고 했습니다.

During the Joseon Dynasty, Confucianism determined initiation ceremony, and it was called the Four Ceremonial Occasions.

Durante la dinastía Joseon, el confucianismo determinó los ritos de iniciación, y se llamaron las Cuatro Ocasiones Ceremoniales.

그리고 이런 의례에는 음식이 중요한 역할을 하고, 이런 전통은 오늘날까지 한국에 이어지고 있습니다.

And food plays an important role in these rites, and this tradition continues to this day in Korea.

Y la comida juega un papel importante en estos ritos, y esta tradición continúa hasta hoy en Corea.

이제부터는 조선시대부터 오늘날까지 이어지는 중요한 의례에 대해 하나씩 알아보는 시간을 갖도록 하겠습니다.

From now on, we will learn one by one about the important rites that continue from the Joseon Dynasty to the present day.

A partir de ahora, aprenderemos uno a uno los ritos importantes que continúan desde la dinastía Joseon hasta la actualidad.

제일 먼저 출생과 유아기에 관련된 의례들을 알아보겠습니다.

First of all, let's have a look at the rituals related to birth and infancy.

En primer lugar, veamos los rituales relacionados con el nacimiento y la infancia.

전통사회에서는 한 사람, 한 사람이 노동력의 원천이었기에 자식이 많은 것이 중요했습니다.

In traditional society, it was important to have many children because each person was a source of labor.

En la sociedad tradicional, era importante tener muchos hijos porque cada persona era una fuente de trabajo.

그러나 당시에는 질병을 치료할 의학이 발전하지 못해서 유아 사망이 많았습니다.

However, at that time, there were many infant deaths because medical science to treat diseases was not developed.

Sin embargo, en aquella época, había muchas muertes infantiles porque la ciencia médica para tratar las enfermedades no estaba desarrollada.

인류가 유아 생존율을 높인 것이 그리 오래된 이야기가 아닙니다.

It's not a long time ago that humans have increased the survival rate of infants.

No hace mucho tiempo que el ser humano ha aumentado la tasa de supervivencia de los bebés.

20 세기를 거치면서 발달한 의학이 획기적으로 유아의 생존율을 높였습니다.

Medical science developed through the 20th century has dramatically increased the survival rate of infants.

La ciencia médica desarrollada a lo largo del siglo XX ha aumentado espectacularmente la tasa de supervivencia de los bebés.

그렇기에 예전에는 임신을 하는 순간부터 정성을 다해 출산을 준비했습니다.

Therefore, in the past, people prepared for childbirth with all their heart from the moment they got pregnant.

Por lo tanto, en el pasado, la gente se preparaba para el parto con todo su corazón desde el momento en que se quedaba embarazada.

먹는 것도 조심하고 아이가 뱃속에서 잘 성장하도록 합니다.

They cared a lot about what they ate so that their children could grow up well in their stomachs.

Se preocupaban mucho de lo que comían para que sus hijos crecieran bien en sus estómagos.

출산이 다가오면 시부모나 남편이 산모를 위해 쌀과 미역을 마련합니다.

When childbirth was coming up, the parents-in-law or husband prepared rice and seaweed for his wife.

Cuando se acercaba el parto, los suegros o el marido preparaban arroz y algas para su mujer.

분만시기가 다가오면 방 안에 출산할 장소를 정합니다.

They also decided where to give birth in the room.

También decidieron dónde dar a luz en la habitación.

예전에는 모두 집에서 출산을 했습니다.

In the past, everyone gave birth at home.

Antes, todo el mundo daba a luz en casa.

출산할 방 한쪽에 흰쌀을 소복이 담아 놓고 정화수 한 그릇과 미역을 올려놓은 삼신상을 차립니다. (사진 첨가)

They set up a table for the goddess of childbirth with a pile of rice, a bowl of purified water, and seaweed on one side of the room where they would give birth. (See the attached picture)

Prepararon una mesa para la diosa del parto con un montón de arroz, un cuenco de agua purificada y algas en un lado de la habitación donde daría a luz. (Véase la imagen adjunta)

삼신은 출산을 돕는 집안의 신입니다.

The goddess of childbirth is a household god that oversees the birth of children.

La diosa del parto es un dios doméstico que supervisa el nacimiento de los niños.

출산을 도울 뿐 아니라 산모와 갓난아기를 보호하고, 자식 갖기를 원하는 부인에게 아이가 생길 수 있도록 해주는 신이기도 합니다.

Not only does it help give birth, but it is also a god who protects mothers and newborn babies, and allows wives who want to have children to bear children.

No sólo ayuda a dar a luz, sino que también es un dios que protege a las madres y a los recién nacidos, y permite que las esposas que quieren tener hijos los tengan.

미역을 쌀 위에 걸쳐놓은 작은 상을 놓고 산모가 아이를 낳을 때 순산을 빕니다.

They wished the mother an easy delivery by preparing seaweed on top of rice on the table.

Le desearon a la madre un parto fácil preparando algas sobre el arroz en la mesa.

아기가 태어나면 그 쌀로 밥을 지어서 사발에 세 그릇을 가득 담고, 미역국도 세 그릇을 떠서 다시 삼신상을 차립니다.

When the baby is born, three bowls of rice are served on the table, and three bowls of seaweed soup are also put on the table again.

Cuando nace el bebé, se sirven tres cuencos de arroz en la mesa, y también se vuelven a poner tres cuencos de sopa de algas.

아기가 태어나면 처음 산모에게 미역국과 흰밥을 먹입니다.

When the baby is born, the mother is first fed seaweed soup and white rice.

Cuando el bebé nace, la madre se alimenta primero con sopa de algas y arroz blanco.

첫국밥을 끓일 때에는 산모를 위한 흰밥을 따로 하고 장독에서 새로 간장을 떠다 미역국을 끓입니다.

When making the first meal for the mother, they cook white rice and seaweed soup with soy sauce in a jar.

Al hacer la primera comida para la madre, cocinan arroz blanco y sopa de algas con salsa de soja en una jarra.

출생 후 삼칠일(21 일)이 지나야 비로소 가족들이 산실에 들어갈 수 있습니다.

It wasn't until 21 days after the childbirth that the family was able to go into the mother's room.

Hasta 21 días después del parto la familia no pudo entrar en la habitación de la madre.

이전까지는 가족조차 드나들 수 없도록 금줄을 쳐 놓습니다.

Before this period, a shamanic rope is hung over the door so that even family members cannot come in and out.

Antes de este periodo, se cuelga una cuerda chamánica sobre la puerta para que ni siquiera los familiares puedan entrar y salir.

이날 금줄을 떼어 버리고 흰밥과 고기를 넣지 않은 미역국에 삼색나물 정도로 차려서 먹습니다.

On the 21st day after the childbirth, they take down the shamanic rope and eat white rice, seaweed soup without meat in it, and the three colored vegetables.

El día 21 después del parto, bajan la cuerda chamánica y comen arroz blanco, sopa de algas sin carne y las verduras de tres colores.

아주 조심스러운 순간이 지나간 것 같습니다. (사진 첨가)

This would have been a very precious moment for them. (See the attached picture)

Este habría sido un momento muy precioso para ellos. (Ver la foto adjunta)

출생 후 백일에는 좀 크게 축하를 합니다.

They celebrate the 100th day of their child's birth.

Celebran el los 100 días del nacimiento de su hijo.

쌀밥과 미역국 외에 흰쌀로 백설기를 만들어서 함께 먹습니다.

In addition to rice and seaweed soup, they make white rice cakes made of white rice and eat them together.

Además de la sopa de arroz y algas, preparan pasteles de arroz blanco y los comen juntos.

하얀 떡인 백설기는 출생의 신성함을 경건한 마음으로 축하하는 뜻을 갖습니다. (사진 첨가)

White rice cakes mean to celebrate the sacredness of birth with reverence. (See the attached picture)

Los pasteles de arroz blanco significan celebrar la sacralidad del nacimiento con reverencia. (Ver la imagen adjunta)

친척들이 초대되고 백설기 외에도 수수경단, 오색송편을 만들어 이웃에도 나누어집니다.

On this day, their relatives are invited and in addition to the white rice cakes, rice ball cakes made of sorghum and five-colored half moon shaped rice cakes are also made and distributed to their neighbors.

En este día, se invita a sus familiares y además de los pasteles de arroz blanco, también se elaboran pasteles de bolas de arroz hechos de sorgo y pasteles de arroz de cinco colores en forma de media luna que se reparten entre sus vecinos.

백일떡은 백 사람에게 나누어 주어야 장수한다고 믿어서 많은 사람들과 나눕니다.

They shared the rice cakes with many people because they believed that the child would live long if it was distributed to a hundred people.

Compartieron los pasteles de arroz con muchas personas porque creían que el niño viviría mucho tiempo si se distribuía entre cien personas.

손님에게는 흰밥에 미역국과 삼색나물, 김구이, 고기구이, 생선전, 마른 찬으로 대접합니다.

They served their relatives with seaweed soup, three colored vegetables, grilled seaweed, grilled meat, fish pancakes, and dried side dishes.

Servían a sus familiares sopa de algas, verduras de tres colores, algas a la parrilla, carne a la parrilla, tortitas de pescado y guarniciones secas.

진짜 중요한 축제일은 아이가 태어나서 처음 1 년을 지내고 맞이하는 날입니다.

The important festival day is that which marks the passing of a year since the child's birth.

El día de fiesta importante es el que marca el paso de un año desde el nacimiento del niño.

이 날을 '첫돌'이라고 하여 돌잔치를 합니다. (사진 첨가)

This day is called 'Cheotdol' and a first birthday party is held. (See the attached picture)

Este día se llama 'Cheotdol' y se celebra una fiesta de primer cumpleaños. (Ver la imagen adjunta)

아이에게 색동저고리를 입히고 돌상을 차립니다.

They dressed their child in a multicolored jacket and set up a birthday table.

Vistieron a su hijo con una chaqueta multicolor y montaron una mesa de cumpleaños.

돌상에는 백설기, 수수팥떡, 오색으로 물들인 송편, 사과, 배, 감 등 제철 과일이 올라갑니다.

White rice cakes, red bean rice cakes made with sorghum, five-colored half moon shaped rice cakes, and seasonal fruits such as apples, Korean pears, and persimmons are put on the table.

Se ponen en la mesa pasteles de arroz blanco, pasteles de arroz con judías rojas hechos con sorgo, pasteles de arroz en forma de media luna de cinco colores y frutas de temporada como manzanas, peras coreanas y caquis.

그 앞으로 쌀, 실, 붓, 책, 활, 돈 등을 놓아둡니다.

Rice, thread, brush, book, bow, and money are placed in front of the table.

El arroz, el hilo, el pincel, el libro, el lazo y el dinero están colocados delante de la mesa.

'돌잡이'라는 흥미로운 의식을 하기 위해서입니다.

It is to make an interesting ceremony called 'doljabi' *(a fortune telling ritual)*.

Es para hacer una interesante ceremonia llamada 'doljabi' (un ritual de adivinación).

백설기와 팥떡에 대한 설명은 앞서 했기에 또 하지 않겠습니다.

I explained about the white rice cakes and red bean rice cakes earlier, so I will skip it.

Ya expliqué antes lo de las tortas de arroz blanco y las tortas de arroz con judías rojas, así que me lo saltaré.

이번에는 왜 송편을 올리는지 설명하겠습니다.

But now I will explain why we put the half moon shaped rice cakes on the table.

Pero ahora te explicaré por qué ponemos los pasteles de arroz en forma de media luna en la mesa.

이에 대해서는 두 가지 주장이 있습니다.

There are two views about this.

Hay dos opiniones al respecto.

먼저 송편은 만들 때 안에 소를 꽉 채워 빚는데 이는 머리에 학문을 꽉 채운다는 뜻이 있다고 합니다.

First, when making a half moon shaped rice cake, the inside is filled with stuffing, which means that it fills the child's head with learning too.

En primer lugar, al hacer un pastel de arroz en forma de media luna, el interior se rellena con relleno, lo que significa que llena la cabeza del niño también de aprendizaje.

또 한가지는 송편은 소나무를 상징하기에 소나무처럼 곧은 인생이 되기를 바래서 올린다는 주장입니다. (사진 첨가)

Another view is that because a half moon shaped rice cake represents a pine tree, they hoped that the child's life would be as right as a pine tree. (See the attached picture)

Otra opinión es que como el pastel de arroz en forma de media luna representa un pino, esperaban que la vida del niño fuera tan correcta como un pino. (Véase la imagen adjunta)

두 가지 주장이 달라보이지만 학문을 강조하는 것이나 곧은 인생을 강조하는 것은 모두 유교적 가치입니다.

These two views seem different, but emphasizing learning and straight life are both Confucian values.

Estos dos puntos de vista parecen diferentes, pero el énfasis en el aprendizaje y la vida recta son ambos valores confucianos.

돌 음식에 이렇게 유교적 가치가 녹아있습니다.

There are Confucian values in birthday foods in this way.

Hay valores confucianos en los alimentos de cumpleaños de esta manera.

'돌잡이'는 아이의 미래를 점치는 흥미로운 의식입니다.

'Doljabi' is an interesting ceremony that predicts the future of a child.

'Doljabi' es una interesante ceremonia que predice el futuro de un niño.

여러 물건을 가져다 놓고 그 중에서 아이가 고르는 물건이 아이의 미래를 말해준다는 것입니다. (사진 첨가)

They prepared various items and believed that the child's choice among them predicted the child's future. (See the attached picture)

Preparaban varios artículos y creían que la elección del niño entre ellos predecía su futuro. (Véase la imagen adjunta)

책을 잡으면 장차 학자가, 돈 뭉치를 잡으면 부자가, 활을 잡으면 용맹하리라고 믿습니다.

People believed that children would become scholars if they grabbed a book, rich if they grabbed a bunch of money, and that they would have a valiant personality if they grabbed a bow.

La gente creía que los niños se convertirían en eruditos si cogían un libro, ricos si cogían un montón de dinero y que tendrían una personalidad valiente si cogían un arco.

쌀을 잡으면 먹을 복이 많을 것이고 실을 잡으면 장수할 것이라고 믿습니다.

People also believed that they would have a lot of luck to eat if they caught rice, and they would live long if they caught thread.

La gente también creía que tendría mucha suerte para comer si pescaba arroz, y que viviría mucho tiempo si cogía hilo.

예전에는 여자 아이 앞에는 활 대신 바늘, 가위 등을 놓아서 이것을 잡으면 바느질 솜씨가 좋을 것이라 기뻐했다고 합니다.

In the past, needles or scissors were placed in front of a girl instead of a bow, so people were happy that she would be good at sewing if she grabbed it.

Antes se ponían agujas o tijeras delante de una niña en lugar de un lazo, para que la gente se alegrara de que se le diera bien coser si lo cogía.

지금과는 다른 정형화된 여성성에 대한 기대가 여기에도 반영되어 있습니다.

Expectations of stereotyped femininity that are different from those of today are reflected here as well.

También se reflejan aquí las expectativas de la feminidad estereotipada que son diferentes a las actuales.

저도 어렸을 때 돌잔치를 했던 것이 사진으로 남아 있습니다.

My first birthday party when I was young remains as a picture too.

Mi primera fiesta de cumpleaños cuando era joven también se inmortalizó en una foto.

그 사진을 보면 돌잡이에서 제가 붓을 잡은 것을 볼 수 있습니다.

If you look at the picture, you can see that I grabbed a brush at the ritual.

Si te fijas en la foto, puedes ver que he cogido un pincel en el ritual.

제가 공부하는 직업을 하게 된 것도 돌잡이에서 결정된 것인가요?

My academic career may have been determined by the ritual.

Mi carrera académica puede haber sido determinada por el ritual.

다음 강의에서 계속 한국인의 일생을 반영하는 의례가 어떤 것인지에 대해 공부해봅시다.

In the next lecture, let's continue to learn about the rituals that reflect the lives of Koreans.

En la siguiente conferencia, vamos a seguir conociendo los rituales que reflejan la vida de los coreanos.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 4.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

지난 강의는 아이가 태어나서 한 돌이 될 때까지를 함께 공부해 보았습니다.

In the last lecture, we studied together from the time the child was born to the age of one.

En la última conferencia, estudiamos juntos desde que el niño nace hasta que cumple un año.

의례들이 제법 많이 있지요?

There are quite a lot of rituals, right?

Hay bastantes rituales, ¿verdad?

이렇게 공들여 키운 아이들의 생일은 보통 10 살까지는 축하하는 식을 가졌다고 합니다.

Children's birthdays were usually celebrated as a ritual until they were 10 years old.

Los cumpleaños de los niños solían celebrarse como un ritual hasta los 10 años.

아마 그 나이까지도 여러 위험이 있었을 것입니다.

There were probably many risks up to that age.

Probablemente había muchos riesgos hasta esa edad.

생일날은 흰무리떡과 수수팥떡을 만들어 축하하고, 식구가 한데 모여서 흰밥에 미역국, 김구이, 고기구이, 나물, 김치를 먹었다고 합니다.

People celebrated the children's birthdays with white rice cakes and red bean rice cakes made with sorghum, and the family gathered together to eat seaweed soup, roasted seaweed, grilled meat, seasoned vegetables, and kimchi.

La gente celebraba los cumpleaños de los niños con pasteles de arroz blanco y pasteles de arroz de judías rojas hechos con sorgo, y la familia se reunía para comer sopa de algas, algas asadas, carne a la parrilla, verduras sazonadas y kimchi.

이번에는 성년식에 대해 알아보겠습니다.

This time, we'll talk about coming-of-age ceremonies.

En esta ocasión, hablaremos de las ceremonias de mayoría de edad.

지금은 그 의미가 많이 퇴색되었지만 전통사회에서 성년식은 매우 중요한 의식이었습니다.

Although its meaning has faded a lot now, coming-of-age ceremonies were very important in traditional society.

Aunque su significado se ha desvanecido mucho ahora, las ceremonias de mayoría de edad eran muy importantes en la sociedad tradicional.

단지 생물학적으로 성인이 되었다는 것을 축하하는 것이 아니라, 사회의 진정한 일원이 된 것을 축하했다고 보면 됩니다.

It wasn't just biologically celebrating being an adult, it was celebrating being a real part of society.

No era sólo celebrar biológicamente el hecho de ser un adulto, era celebrar el hecho de ser una parte real de la sociedad.

조선 시대 성인식은 남자는 관례(冠禮) , 여자는 계례(笄禮)였습니다.

During the Joseon Dynasty, coming-of-age ceremonies were separate for men and women.

Durante la dinastía Joseon, las ceremonias de mayoría de edad estaban separadas para hombres y mujeres.

남자는 15~20 세에 정월 중 택일하였고 결혼을 하지 않아도 행했다고 합니다.

It is said that the man could choose one day to do it during the first month of the year between the age of 15-20 and they could carry it out even without getting married.

Se dice que el hombre podía elegir un día para hacerlo durante el primer mes del año entre los 15 y los 20 años y podían llevarlo a cabo incluso sin casarse.

남자는 머리에 상투를 틀고 관을 쓰게 되었기에 관례라고 했고, 여자는 15 세 정도에 머리를 쪽지고 비녀를 꽂았는데 이를 계례라고 했습니다. (사진 첨가)

The man's coming-of-age ceremony was called 'a crown ritual' because the man wore a crown with a topknot on his head, and the woman's coming-of-age ceremony was called 'a hairpin ritual' because the woman had her hair in a chignon with a hairpin at the age of about fifteen. (See the attached picture)

La ceremonia de la mayoría de edad del hombre se llamaba "ritual de la corona" porque el hombre llevaba una corona con un copete en la cabeza, y la ceremonia de la mayoría de edad de la mujer se llamaba "ritual de la horquilla" porque la mujer llevaba el pelo recogido en un moño con una horquilla a la edad de unos quince años. (Véase la imagen adjunta)

한문 '관'은 머리에 쓰는 전통 모자이고 '계'는 머리를 모아주는 비녀를 말합니다.

The Chinese letter 'gwan' is a traditional hat worn on the head, and 'gye' is a hairpin that holds the hair together.

La letra china 'gwan' es un sombrero tradicional que se lleva en la cabeza, y 'gye' es una horquilla que sujeta el pelo.

그러니 두 예식 모두 성인이 되면서 머리 모양이 바뀌는 것입니다.

So through both ceremonies, they change their hairstyles as they become adults.

Así que a través de ambas ceremonias, cambian de peinado al convertirse en adultos.

예식을 위해 좋은 날을 택하여 결정하고 이삼일 전에는 사당에 있는 조상신들에게 알립니다.

They choose a good day for the ceremony and inform the ancestral gods in the shrine a few days before.

Eligen un buen día para la ceremonia e informan a los dioses ancestrales en el santuario unos días antes.

당일 예식에서 제일 중요한 것은 술입니다.

Alcohol is the most important part of the ceremony of the day.

El alcohol es la parte más importante de la ceremonia del día.

성인식을 주관하는 어른이 성인이 됨을 축하하는 글을 읽고 술잔에 술을 주면 당사자는 이를 받아서 마십니다.

After the adult host of the coming-of-age ceremony reads a message congratulating them on becoming an adult, the person receives a drink from the adult and drinks it.

Después de que el adulto anfitrión de la ceremonia de mayoría de edad lea un mensaje de felicitación por haberse convertido en adulto, la persona recibe una copa del adulto y se la bebe.

즉 어른으로부터 술을 받아 마시는 행위를 통해서 비로소 성인이 됩니다.

In other words, they became adults through the act of receiving alcoholic drinks from adults.

En otras palabras, se convirtieron en adultos mediante el acto de recibir bebidas alcohólicas de los adultos.

이를 통해 술은 단지 유흥을 위한 것이 아니라 유교 사회에서 신성한 음식으로 여겼음을 알 수 있습니다.

From this, we can see that alcohol was considered a sacred food in Confucian society, not just for entertainment.

De esto se desprende que el alcohol era considerado un alimento sagrado en la sociedad confuciana, no sólo para el entretenimiento.

오늘날은 관례와 계례는 거의 사라지고 민법상 20 세를 성년으로 규정하고 있고 5 월 셋째 월요일을 성년의 날로 지정하여 기념하고 있습니다.

Today, these rituals have almost disappeared, and civil law stipulates that 20 years old is an adult, and the third Monday of May is designated as Coming-of-Age Day.

Hoy en día, estos rituales casi han desaparecido, y la ley civil estipula que los 20 años son una edad adulta, y el tercer lunes de mayo se designa como el Día de la Mayoría de Edad.

그럼에도 이를 재현하는 행사를 합니다.

Nevertheless, there are events that reproduce the traditional coming-of-age ceremony.

No obstante, hay actos que reproducen la tradicional ceremonia de la mayoría de edad.

예전과는 좀 다르지만 한 번 영상으로 볼까요? (동영상 시청)

It's slightly different from the original, but shall we watch the video? (Watch the video)

Es ligeramente diferente al original, pero ¿vemos el vídeo? (Ver el vídeo)

이번에는 혼례에 대해 공부해 봅시다.

This time, let's learn about wedding rites.

Esta vez, vamos a aprender sobre los ritos de la boda.

전통사회에서 매우 중요한 의식이 결혼식, 즉 혼례입니다.

A very important ceremony in traditional society was a wedding, or wedding rite.

Una ceremonia muy importante en la sociedad tradicional era la boda, o el rito nupcial.

앞서 말했듯이 전통사회는 가족을 이루는 것이 중요했기에 결혼을 위한 의례도 지금보다 더 중시되었습니다.

As I said before, traditional society was important to form a family, so rites for marriage were more important than now.

Como he dicho antes, la sociedad tradicional era importante para formar una familia, por lo que los ritos para casarse eran más importantes que ahora.

우리 생각보다 꽤 복잡하게 이루어지는데 크게 보면 의혼, 납채, 납패, 친영의 절차가 있습니다.

It's a lot more complicated than we think, but there were four major steps.

Es mucho más complicado de lo que creemos, pero hubo cuatro pasos principales.

먼저 의혼은 결혼에 대해 서로 이야기를 나누고 결정하는 단계입니다.

The first step was to talk to each other and decide about marriage.

El primer paso fue hablar entre ellos y decidir sobre el matrimonio.

예전에는 개인끼리의 연애보다는 집안의 어른들이 결정하는 것이 대부분이었습니다.

In the past, it was mostly decided by adults in the family rather than personal relationships.

En el pasado, lo decidían sobre todo los adultos de la familia y no las relaciones personales.

이렇게 의논하는 과정에서 중요하게 고려된 요소는 남자와 여자의 생년 월, 일, 시간을 적은 사주(四柱)입니다.

An important factor considered in this discussion was the date and time of birth for men and women.

Un factor importante que se tuvo en cuenta en este debate fue la fecha y la hora de nacimiento de hombres y mujeres.

이것은 동양의 음양오행설에 기초한 것으로 오늘날도 중시됩니다.

This was based on the theory of yin and yang and the five elements of the Orient, and it is still valued today.

Se basaba en la teoría del yin y el yang y en los cinco elementos de Oriente, y se sigue valorando en la actualidad.

결혼이 결정되면 신랑집에서 신부집에 청혼에 대하여 결혼을 허락해주어서 감사하다는 회신을 보내는 데 이를 납채라고 합니다.

When the marriage was decided, the groom's house replied to the bride's house thanking them for allowing her to marry, and this is the second step.

Cuando se decidió el matrimonio, la casa del novio contestó a la de la novia agradeciéndoles que le permitieran casarse, y este es el segundo paso.

납패는 신랑집에서 신부집으로 함에 채단과 혼서지를 넣어 함진아비에게 지워 보내는 것을 말합니다.

The third step was to put silk and letters in a box from the groom's house to the bride's house and send them through a person.

El tercer paso era poner seda y cartas en una caja desde la casa del novio a la de la novia y enviarlas a través de una persona.

신부집은 대청마루에 상을 놓고 붉은 보를 펴서 떡을 찐 시루 째 올려놓고 기다렸다가 함이 도착하면 시루 위에 향을 올린다고 합니다.

In the bride's house, they put a table in the living room, spread out a red cloth on top of it, put a steamer with a rice cake inside of it, waited for the box, and when it arrived, they burned incense over the steamer.

En casa de la novia, ponían una mesa en el salón, extendieron un paño rojo encima, pusieron una vaporera con un pastel de arroz dentro, esperaron la caja y, cuando llegó, quemaron incienso sobre la vaporeta.

오늘날 다른 것은 생략해도 함을 보내는 의식은 남아있습니다. (사진 첨가)

Today, the process of sending boxes still remains, even if other steps are omitted. (See the attached picture)

En la actualidad, el proceso de envío de cajas sigue vigente, aunque se omitan otros pasos. (Véase la imagen adjunta)

친영은 신랑이 신부를 맞이해 온다는 뜻으로 혼례에서 가장 중요한 절차입니다.

The final step is for the groom to bring the bride, which is the most important step in a wedding rite.

El último paso es que el novio traiga a la novia, que es el paso más importante en un rito de boda.

혼례날 신랑은 안내를 받으며 신부집으로 갑니다.

On the wedding day, the groom was guided to the bride's house.

El día de la boda, el novio es guiado a la casa de la novia.

신랑이 도착하면 신부 어머니에게 기러기를 바치고 신부 어머니는 기러기를 치마에 싸서 안방에 들어가 놓습니다.

When the groom arrived, he presented a model of a wild goose to the bride's mother, and the bride's mother wrapped the model in a skirt and put it in the main room.

Cuando el novio llegó, presentó a la madre de la novia una maqueta de un ganso salvaje, y la madre de la novia envolvió la maqueta en una falda y la puso en la sala principal.

이 자리를 전안청이라 하고 예식을 전안례라 합니다. (사진 첨가)

The place where this was performed was called a wedding meeting place and the process was called the ritual wedding process. (See the attached picture)

El lugar donde se realizaba se llamaba lugar de reunión de la boda y el proceso se llamaba proceso ritual de la boda. (Ver la imagen adjunta)

전안례가 끝나면 신랑이 장인께 재배하고 초례정에서 초례를 지냅니다.

When this process was over, the groom bowed to the bride's father and went through the marriage ceremony at the traditional wedding place.

Una vez terminado este proceso, el novio se inclinó ante el padre de la novia y pasó a la ceremonia matrimonial en el lugar tradicional de la boda.

먼저 신랑 신부가 상견례를 하는데 절을 하는 순서나 횟수는 지방에 따라 다르다고 합니다.

First, the bride and groom met each other, and the order and number of bowings vary depending on the region.

En primer lugar, los novios se conocen, y el orden y el número de reverencias varían según la región.

제일 먼저 다리가 높은 붉은 상에 곡물과 과실을 차리고 절을 하는데 이를 교배례라 합니다.

The first step of bowing was to set grain and fruit on a high red table and bow to each other.

El primer paso de la reverencia era poner el grano y la fruta en una mesa roja alta y hacer una reverencia a cada uno.

절을 한 후에 둥근 박을 반으로 갈라서 만든 잔에 술을 담아 세 번씩 교환하는 합근례를 행합니다.

After the bowing, they cut a gourd in half, poured alcohol into the cut gourds, and exchanged the drinks three times.

Después de la reverencia, cortaron una calabaza por la mitad, vertieron alcohol en las calabazas cortadas e intercambiaron las bebidas tres veces.

복잡하지요?

It’s complicated, right?

Es complicado, ¿verdad?

이 뒤로도 혼례의식은 더 남아 있습니다.

There are more wedding ceremonies after this.

Después de esto hay más ceremonias de boda.

신부가 신랑 집으로 오는 예식과 신랑 집에서 하는 예식 등이 있습니다.

There were ceremonies in which the bride came to the groom's house and ceremonies performed in the groom's house.

Había ceremonias en las que la novia acudía a la casa del novio y ceremonias realizadas en la casa del novio.

그러나 우리 강의에서는 여기까지만 하겠습니다.

But in our lecture, we will only stop here.

Pero en nuestra conferencia, sólo nos detendremos aquí.

이제 어떤 음식들이 사용되는지를 봅시다.

Now let's see what foods were used.

Ahora veamos qué alimentos se utilizaron.

교배상 차림은 지방이나 가정에 따라 다르지만 사철나무와 대나무를 꽂은 꽃병, 청홍색 초를 양쪽에 꽂는다.

In the first step of bowing, although it depends on the province or family, the vase with spindle trees and bamboo, and the turquoise candles were placed on both sides.

En el primer paso de la reverencia, aunque depende de la provincia o de la familia, se colocaba el jarrón con husos y bambúes, y las velas de color turquesa a ambos lados.

살아 있는 닭 암수 한 쌍을 보자기에 싸서 놓거나 숭어를 쪄서 놓기도 합니다.

Sometimes, a pair of live hen and rooster wrapped in cloth or a steamed mullet were put on, too.

A veces, también se ponía un par de gallina y gallo vivos envueltos en tela o un salmonete al vapor.

부부간의 금술, 다산 등을 바라는 상징물이라 생각하면 될 것입니다. (사진 첨가)

You can think of the items as a symbol of conjugal love and fertility. (See the attached picture)

Puedes pensar en los artículos como un símbolo del amor conyugal y la fertilidad. (Ver la imagen adjunta)

서로 절하는 예식이 끝나면 신부집에서는 신랑에게 큰 상을 차려서 축하합니다.

After the ceremony of bowing to each other, the bride's house served the groom with a big table to celebrate the marriage.

Después de la ceremonia de las reverencias mutuas, la casa de la novia sirvió al novio una gran mesa para celebrar el matrimonio.

큰 상에는 각색편, 강정, 약과, 산자, 다식, 숙실과, 생실과, 당속류, 정과 등 조과류와 전유어, 편육, 적, 포 등을 차려집니다.

There were confectionery dishes such as glutinous rice cakes, Korean honey cookies, rice puffs, deep-fried honey puffs, small-sized honey cookies, cooked fruits, fresh fruits, and kinds of sweet cookies and boiled cookies, and meat dishes such as fish pancakes, slices of boiled beef, skewers set on the big table.

Había platos de repostería como pasteles de arroz glutinoso, galletas de miel coreanas, hojaldres de arroz, hojaldres de miel fritos, galletas de miel de pequeño tamaño, frutas cocidas, frutas frescas, y tipos de galletas dulces y galletas hervidas, y platos de carne como tortitas de pescado, rodajas de carne hervida, brochetas colocadas en la mesa grande.

잔치이기에 평소보다 과자 종류가 많습니다.

There were more kinds of snacks than usual because it's a feast.

Había más tipos de dulces que de costumbre porque es una fiesta.

신랑과 신부 앞에는 찬과 국수를 차린 장국상을 따로 차려주는 데, 이를 입매상이라 합니다.

In front of the bride and groom, a table was separately set with side dishes and noodles, which was called a simply set table.

Delante de los novios se ponía por separado una mesa con guarniciones y fideos, que se llamaba mesa simplemente puesta.

한편, 큰상에 차렸던 음식들을 채롱에 담아 신랑집에 보냅니다.

On the other hand, the foods served on the big table were put in a basket and sent to the groom's house.

Por otro lado, los alimentos servidos en la mesa grande se ponían en una cesta y se enviaban a la casa del novio.

신랑집에서도 신부에게 큰 상을 차려서 대접합니다.

The groom's house also served the bride with a big table.

La casa del novio también servía a la novia con una gran mesa.

이렇게 해서 혼례에 대한 공부를 마칩니다. (사진 첨가)

This concludes the study of a wedding rite. (See the attached picture)

Con esto concluye el estudio de un rito nupcial. (Ver la imagen adjunta)

오늘날 한국에서는 많지는 않지만 전통 혼례로 결혼식을 진행하는 경우가 있습니다.

Although there are not many in Korea today, there are still some cases where weddings are held as traditional weddings.

Aunque hoy en día no hay muchas en Corea, todavía hay algunos casos en los que las bodas se celebran como bodas tradicionales.

영상을 통해 한 번 볼까요? (동영상 시청)

Shall we watch a video? (Watch the video)

¿Vemos un vídeo? (Ver el vídeo)

여러 분이 한국에 와서 영상에 나오는 남산 한옥마을에 간다면 이를 볼 기회가 있을 것입니다.

If you come to Korea and go to Namsan Hanok Village in the video, you will have a chance to see it.

Si vienes a Corea y vas a la aldea Hanok de Namsan en el vídeo tendrás la oportunidad de verlo.

결혼 후에 남은 큰 잔치는 60 세가 되는 회갑례입니다.

A big feast after a wedding rite was the 60th birthday.

Una gran fiesta después de un rito nupcial era el 60 cumpleaños.

환갑례라고도 합니다.

It's also called huangaprye.

También se llama hwangaprye.

한국, 중국은 60 갑자를 통해 해가 지나감을 셌습니다.

Korea and China counted the passing years through the sexagenarian circle.

Corea y China contaron el paso de los años a través del círculo sexagenario.

자신이 태어난 해가 다시 돌아오는 것이 60 년만입니다.

The 60th birthday is when the year you were born comes back in the sexagenarian circle.

El 60 cumpleaños es cuando el año en que naciste vuelve a entrar en el círculo sexagenario.

그 나이까지 살아있는 것이 예전에는 드문 일이었습니다.

It used to be rare to be alive to that age.

Antes era raro llegar vivo a esa edad.

부모가 회갑을 맞이하면 자손들이 모여 연회를베풀고 축하했습니다.

When the parents turned 60, their descendants gathered to hold a banquet for their parents and celebrate their 60th birthday.

Cuando los padres cumplían 60 años, sus descendientes se reunieron para dar un banquete a sus padres y celebrar su 60 cumpleaños.

혼례 때의 큰 상과 같이 떡, 과자, 생과, 숙실과들을 높이 고이는 상을 마련합니다. (사진 첨가)

Rice cakes, snacks, fresh fruits, and cooked fruits were set on the table, just as the big table during a wedding rite. (See the attached picture)

En la mesa se colocaron pasteles de arroz, dulces, frutas frescas y frutas cocidas, al igual que la gran mesa durante un rito de boda. (Véase la imagen adjunta)

상에 차리는 음식의 종류의 품수나 높이는 정해진 규정은 없으며 놓는 위치도 정해져 있지 않습니다.

The number or height of the food on the table was not fixed, and where to put it was not fixed, either.

El número o la altura de la comida en la mesa no eran fijos, y dónde ponerla tampoco.

일반적으로 유과, 조과, 생과 등을 앞줄에 놓고 상을 받는 편에 찬물과 떡 등을 차립니다.

But, in general, sweet rice cakes, confectionery, and fresh fruits were put in the front row and cold water and rice cakes to the other side.

Pero, en general, los pasteles de arroz dulce, la confitería y las frutas frescas se ponían en primera fila y el agua fría y los pasteles de arroz al otro lado.

상을 받는 이 앞에는 잔치가 끝나면 잡수실 찬물과 국수 등을 작은 상에 차려서 드립니다.

On the table near the parents, cold water and noodles for their parents were served on a small table after the feast.

En la mesa cerca de los padres, se sirvió agua fría y fideos para sus padres en una pequeña mesa después del banquete.

큰상에 차린 것 중에 국물 있는 음식을 뺀 병과, 과실, 마른 음식들은 이웃과 친척 등에게 나누어 줍니다.

Some snacks, fruits, and dried foods on the table were distributed to neighbors and relatives.

Algunos dulces, frutas y alimentos secos de la mesa se distribuyeron entre vecinos y familiares.

여기까지가 살아서 겪는 중요한 의례들이었습니다.

So far, these are important rituals that we go through in life.

Hasta aquí, son rituales importantes por los que pasamos en la vida.

다음 시간에는 죽음과 관련된 의례들을 공부합시다.

Next time, we will study rituals related to death.

La próxima vez estudiaremos los rituales relacionados con la muerte.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 5.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

지난 시간에 여러 의례들에 대해 공부했습니다.

In the last session, we learned about various rituals.

En la última sesión, aprendimos sobre varios rituales.

매우 많고 복잡합니다.

There were a lot of them and they were complicated.

Había muchos y eran complicados.

또한 등장한 음식들도 무척 다양합니다.

Also, there were many kinds of food.

Además, había muchos tipos de comida.

그래도 한 가지 우리가 기억할 것은 술, 떡, 과자가 많다는 것입니다.

But one thing we'll remember is that there's a lot of alcohol, rice cake, and snacks.

Pero algo que recordaremos es que hay mucho alcohol, pastel de arroz y bocadillos.

조선시대 양반가 음식 중에 술, 떡, 과자가 반찬 다음으로 높은 비중을 차지했다고 합니다.

It is said that alcohol, rice cakes, and sweets accounted for the second highest proportion of food for noble families in the Joseon Dynasty after side dishes.

Se dice que el alcohol, los pasteles de arroz y los dulces representaban la segunda proporción más alta de la comida de las familias nobles de la dinastía Joseon, después de las guarniciones.

오늘날 디저트처럼 많이 먹었기 때문이 아니라 앞서 공부한 것처럼 많은 의례가 있었는데 거기에 술, 떡, 과자가 사용되었기 때문입니다.

It's not because it's generally eaten as much as dessert today, but because there were many rituals as we studied earlier, alcohol, rice cakes, and snacks were used.

No es porque en general se coma tanto como el postre hoy en día, sino porque había muchos rituales como hemos estudiado antes, se usaba alcohol, pasteles de arroz y dulces.

조선시대만 해도 술은 집에서 만들어 먹었고, 떡과 과자도 양반집에서 만들 수 있는 음식이었지 일반인들은 쉽게 접하지 못했다고 합니다.

In the Joseon Dynasty, alcohol was made and drunk at home, and rice cakes and snacks were also made in noble families, but it was not easy for ordinary people to try them.

En la dinastía Joseon, el alcohol se elaboraba y se bebía en casa, y en las familias nobles también se hacían pasteles de arroz y aperitivos, pero no era fácil que la gente corriente los probara.

죽음과 관련된 의례에도 비슷한 음식들을 사용하는지 공부해보겠습니다.

Let's study if similar foods were used in rituals related to death.

Estudiemos si se utilizaban alimentos similares en los rituales relacionados con la muerte.

먼저 사람이 죽었을 때 치루는 의례를 상례라고 합니다.

First of all, a ritual that was held when a person died was called a funeral rite.

En primer lugar, un ritual que se celebraba cuando una persona moría se llamaba rito funerario.

이는 임종부터 소상, 대상까지의 과정을 다 포함합니다.

This includes the entire process from a person's death to the time one year passed, to the time two years passed.

Esto incluye todo el proceso desde la muerte de una persona hasta el momento en que pasó un año, hasta el momento en que pasaron dos años.

임종을 확인한 후 돌아가신 분에게 마지막으로 입에 버드나무 수저로 쌀을 떠 넣어 이승의 마지막 음식을 드립니다.

After confirming the death, the deceased would be given the last food of this world by putting rice in their mouths with a willow spoon.

Tras confirmar el fallecimiento, se daba al difunto el último alimento de este mundo introduciendo arroz en la boca con una cuchara de sauce.

또한 저승까지 인도하는 사자를 위해 사잣밥을 해서 대문 밖에 차립니다.

They also made rice for the grim reaper and set it outside the gate.

También hicieron arroz para la parca y lo pusieron fuera de la puerta.

시신이 관에 들어가는 입관이 끝나면 혼백상을 차리고 초와 향을 피고, 술, 과일, 포를 차려 놓고 조문을 받습니다.

After placing a corpse in a coffin, they set up a spirit table, burned candles and incense, put alcohol, fruit, and dried food for condolences.

Después de colocar un cadáver en un ataúd, se montaba una mesa de espíritus, se quemaban velas e incienso, se ponía alcohol, fruta y comida seca para dar el pésame.

관이 묘로 나가는 출상 때는 제물을 제기에 담고 상여를 통해 묘로 갑니다.

When the coffin was brought to the cemetery, the offering was placed on the altar and went through the coffin to the tomb.

Cuando el féretro era llevado al cementerio, la ofrenda se colocaba en el altar y pasaba por el féretro hasta la tumba.

그곳에서 다시 여러 절차를 치르고 봉분을 하고 돌아와서는 돌아가신 분의 이름을 적은 신주를 모시는 상청을 차립니다.

There, they went through various procedures, made a burial mound, and came back to set up a funeral service for the deceased, where they wrote down the name of the deceased.

Allí realizaban diversos trámites, hacían un túmulo y volvían para montar un servicio funerario para el difunto, donde escribían el nombre del mismo.

예전에는 만 2 년간 아침 저녁으로 돌아가신 분을 위한 식사를 차려 올렸습니다.

In the past, meals were prepared for those who died in the morning and in the evening for two years.

Antes se preparaban comidas para los que morían por la mañana y por la noche durante dos años.

그렇게 해야 상이 끝납니다.

That's how the rites ended.

Así terminaban los ritos.

오늘날에는 보통 백일이 지나면 탈상했다고 해서 상이 끝납니다.

Today, the rites usually end after 100 days.

En la actualidad, los ritos suelen terminar a los 100 días.

상례를 치루는 동안 살아있는 사람도 음식에 있어 변화가 있습니다.

There is also a change in the food that live people eat during the funeral rite.

También hay un cambio en los alimentos que comen los vivos durante el rito funerario.

처음에는 아무 것도 먹지 않고 다음으로는 죽을 먹습니다.

They only ate porridge without eating anything at first.

Al principio sólo comieron gachas sin comer nada.

그 이후 거친 밥과 물을 먹고 더 지나 채소와 과일을 먹습니다.

After that, they ate rough rice and water, and after a while, they ate vegetables and fruits.

Después, comían arroz basto y agua, y al cabo de un rato, comían verduras y frutas.

맨 마지막에 가서 술과 고기를 먹고 다른 잔치에도 참석합니다.

At the end, they drank alcohol and meat and attended other rites.

Al final, bebían alcohol y carne y asistían a otros ritos.

슬픔을 표현하는 상징적 행위입니다.

It's a symbolic act of expressing sadness.

Es un acto simbólico para expresar la tristeza.

돌아가신 분에게는 가장 먼저 입에 쌀을 떠 놓은 후에는 매일 채소, 과일, 포를 올리고 술을 따른다고 합니다.

It is said that the deceased were first fed rice in their mouths, and a table with vegetables, fruits, dried foods, and alcohol were offered to them every day.

Se dice que a los difuntos se les daba primero arroz en la boca y se les ofrecía cada día una mesa con verduras, frutas, alimentos secos y alcohol.

마치 돌아가신 분이 살아계신 것처럼 대하는 것입니다.

It's treating the dead as if they're alive.

Es tratar a los muertos como si estuvieran vivos.

그러다 우제라는 예식을 지내면서 제사와 비슷한 음식을 올립니다.

Then, they served food similar to the food for ancestral rites during a ceremony called 'Wooje'.

A continuación, servían alimentos similares a los de los ritos ancestrales durante una ceremonia llamada "Wooje".

우제는 돌아가신 분의 시체를 매장하고 난 후 그 혼이 방황할 것을 우려하여 위안하는 의식입니다.

Wooje was a ritual that comforted the spirit of the deceased after the body was buried.

El Wooje era un ritual que consolaba al espíritu del difunto después de enterrar el cuerpo.

시간 차이를 두고 세 번 행합니다.

The ritual was performed three times with a time difference.

El ritual se realizó tres veces con una diferencia de tiempo.

전통 장례는 오늘날 한국에서는 보기 어렵습니다.

Traditional funeral rites were hard to see in Korea today.

Los ritos funerarios tradicionales son difíciles de ver en Corea hoy en día.

그래도 이해를 돕기 위해 영상을 한 번 봅시다.

But let's take a look at the video to help you understand.

Pero veamos el vídeo para que lo entiendas.

잘 보셨나요?

Did you see it well?

¿Lo has visto bien?

이제는 돌아가신 분을 기리는 제례에 대해 알아보겠습니다.

Now, let's talk about a rite in honor of the deceased.

Ahora, hablemos de un rito en honor al difunto.

오늘날 한국에 가장 많이 남아있는 의례는 제례, 즉 제사입니다.

The most common rite left in Korea today is ancestral rites.

El rito más común que queda en Corea en la actualidad son los ritos ancestrales.

장례와 달리 제례는 여전히 많은 한국인들이 행하고 있습니다.

Unlike funeral rites, memorial services are still held by many Koreans.

A diferencia de los ritos funerarios, los servicios conmemorativos siguen siendo celebrados por muchos coreanos.

돌아가신 날을 기일이라 하고 기일에 지내는 제사를 기제사라 합니다.

The death of the deceased was called the deathday, and the memorial service performed on the deathday was called the deathday service.

La muerte del difunto se llamaba día de la muerte, y el servicio conmemorativo realizado en el día de la muerte se llamaba servicio de la muerte.

기제사는 돌아가신 전날 자정에 올립니다.

It was performed at midnight the day before their death.

Se realizó en la medianoche del día anterior a su muerte.

당일이 되면 조상의 혼령이 온다고 믿었습니다.

They believed that the spirits of their ancestors visited on that day.

Creían que los espíritus de sus antepasados los visitaban ese día.

시간이 임박하면 대청 마루로 위패를 모시고 나와서 교위에 안치합니다. (사진 첨가)

When the time was coming up, they brought out an ancestral tablet to the living room and put it in the room. (See the attached picture)

Cuando se acercaba la hora, sacaron una tabla ancestral al salón y la pusieron en la habitación. (Ver la imagen adjunta)

그 앞에는 제상에 제물을 위치에 맞게 배열하고 직계와 일가친척이 정해진 순서와 차례대로 엄숙하게 제례를 행합니다.

In front of it, the food was arranged properly on the memorial service table, and the immediate family and relatives solemnly performed the ritual in order.

Frente a ella, la comida se dispuso adecuadamente en la mesa del servicio conmemorativo, y los familiares directos y allegados cumplieron solemnemente el ritual en orden.

자신의 4 대조까지 제사를 드리고 그보다 윗대 선조는 시제라고 해서 같은 집안 사람들이 모여서 공동의 조상 묘소에서 10 월에 제사를 드립니다.

They offered memorial service up to their four grandfathers, and their ancestors gathered from the same family and offered the service in October at their common ancestral graves.

Ofrecieron un servicio conmemorativo hasta sus cuatro abuelos, y sus antepasados se reunieron de la misma familia y ofrecieron el servicio en octubre en sus tumbas ancestrales comunes.

이와 별도로 차례라는 이름의 제사를 설날과 추석 이렇게 두 번 드립니다. (사진 첨가)

Separately, a rite called an ancestral rite was held twice, on Lunar New Year's Day and Thanksgiving. (See the attached picture)

Por separado, se celebraba un rito llamado ancestral en dos ocasiones, el día del Año Nuevo Lunar y el de Acción de Gracias. (Véase la imagen adjunta)

유교에서 정하는 대로 다 할 경우, 한 집안의 장손은 1 년에 해야 할 제사가 16 회 이상이 됩니다.

If everything stipulated by Confucianism is followed, the eldest son of a family will have to perform more than 16 ancestral rites a year.

Si se sigue todo lo estipulado por el confucianismo, el hijo mayor de una familia tendrá que realizar más de 16 ritos ancestrales al año.

엄청나게 많은 시간과 노력이 필요합니다.

It takes a lot of time and effort.

Se necesita mucho tiempo y esfuerzo.

많은 음식도 준비하고 올려야 합니다.

A lot of food must be prepared and served.

Hay que preparar y servir mucha comida.

제사에는 평소에 사용하는 것과 구분되는 상과 제기를 사용합니다.

Tables and bowls used for ancestral rites are distinguished from ordinary ones.

Las mesas y los cuencos utilizados para los ritos ancestrales se distinguen de los ordinarios.

상은 잔치상처럼 크고 높은 상이지만 검은 칠을 한 것을 주로 씁니다.

As a table, a large, high, black-painted one was mainly used.

Como mesa, se utilizó principalmente una grande y alta, pintada de negro.

제기는 나무, 백자 등으로 맞춰서 사용합니다.

The bowls were made of wood and white porcelain.

Los cuencos eran de madera y porcelana blanca.

유교식 제사에는 보통 밥, 탕, 면, 적, 생선, 육고기, 떡, 자반, 숙채, 생채, 김치, 식해, 포, 과일, 정과 등이 오릅니다.

In Confucian rituals, rice, soup, noodles, skewers, fish, meat, rice cakes, sweet black beans, cooked vegetables, raw vegetables, kimchi, salted seafood, dried food, fruit, and sweet snacks were usually served.

En los rituales confucianos se solía servir arroz, sopa, fideos, brochetas, pescado, carne, pasteles de arroz, judías negras dulces, verduras cocidas, verduras crudas, kimchi, marisco salado, alimentos secos, fruta y aperitivos dulces.

매우 다양한 음식이 올려지지요?

There's a wide variety of food on the table, right?

Hay una gran variedad de comida en la mesa, ¿verdad?

이것은 일상의 반상 차림과 큰 차이가 없습니다.

It is not much different from everyday table setting.

No difiere mucho del montaje de la mesa de todos los días.

그 이유는 조상신을 죽은 귀신이 아니라 살아있는 존재로 인식한다는 것을 의미합니다.

The reason for this means that they perceive the ancestor as a living being, not a dead ghost.

El motivo es que perciben al antepasado como un ser vivo, no como un espíritu muerto.

이것이 중요합니다.

This is an important part.

Esta es una parte importante.

조상과 살아있는 사람의 연속성이 드러납니다.

The continuity of the ancestor and the living person is revealed.

Se revela la continuidad del antepasado y de la persona viva.

어쩌면 살아있는 사람들이 있는 곳과 죽은 조상이 있는 곳이 그렇게 다른 곳이 아닐지도 모릅니다.

A place with a living person may not be very different from a place with a dead ancestor.

Un lugar con una persona viva puede no ser muy diferente de un lugar con un antepasado muerto.

제사음식에 대해 더 자세한 내용은 다음 시간에 계속 공부하겠습니다.

We will continue to study the details of the ritual food in the next lesson.

Seguiremos estudiando los detalles de la comida ritual en la próxima lección.

어릴 적 아버지 고향에 가면 친척들이 모여 살았고 제사가 끊이지 않았습니다.

When I was a child, when I went to my father's hometown, my relatives lived there, and ancestral rites were held continuously.

Cuando era niño, cuando iba al pueblo natal de mi padre, mis parientes vivían allí y se celebraban continuamente ritos ancestrales.

서울에서 간 저에게는 모든 것이 신기해 보였습니다.

Everything seemed amazing to me since I was from Seoul.

Todo me parecía increíble ya que era de Seúl.

가장 기억에 남는 것은 밤 12 시가 되어야만 제사가 시작되고 제사가 끝나야만 음식을 먹을 수 있다는 것이었습니다.

The most memorable thing was that the ancestral rites began at 12 o'clock at night, and food could only be eaten after the rites were over.

Lo más memorable era que los ritos ancestrales comenzaban a las 12 de la noche, y la comida sólo podía ingerirse una vez terminados los ritos.

졸음이 쏟아져도 12 시까지 견디던 기억이 납니다.

I remember that I endured until 12 o'clock even when I was drowsy.

Recuerdo que aguanté hasta las 12 aunque estuviera somnoliento.

이제는 그런 식으로 밤 12 시에 제사를 지내던 풍습도 많이 사라졌습니다.

Now, the custom of holding ancestral rites at 12 p.m. in that way has disappeared.

Ahora, la costumbre de celebrar ritos ancestrales a las 12 de la noche de esa manera ha desaparecido.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 6.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

앞 시간에는 한국에서 전통적으로 해온 상례와 제례에 대해 공부했습니다.

In the previous lecture, we learned about funeral rites and ancestral rites performed for a long time in Korea.

En la conferencia anterior, conocimos los ritos funerarios y ancestrales que se realizan desde hace mucho tiempo en Corea.

제례가 아직도 가장 중요시되어 행해지고 있는 데 보통 제사라는 이름으로 합니다.

Ancestral rites are still the most important and are generally treated the same as memorial services.

Los ritos ancestrales siguen siendo los más importantes y, por lo general, se tratan igual que los servicios conmemorativos.

제사에는 다양한 음식이 조상의 영혼에게 제공하고, 조상의 영혼이 그 음식을 다 먹으면 후손들이 절을 하고 후손들이 그 음식을 먹는 순으로 진행됩니다.

Various foods are provided to the spirits of the ancestors, and when the spirits of the ancestors finish the food, the descendants bow and the descendants eat the food.

Se proporcionan diversos alimentos a los espíritus de los antepasados, y cuando los espíritus de los antepasados terminan la comida, los descendientes se inclinan y los descendientes comen la comida.

이번 시간은 이 과정에 사용되는 제사 음식을 자세히 알아보겠습니다.

This time, we'll take a closer look at the ritual food used in this process.

En esta ocasión, vamos a ver más de cerca los alimentos rituales que se utilizan en este proceso.

제사상에 올라가는 음식은 아무 곳에나 놓은 것이 아니라 정해진 위치가 있습니다.

The food on the memorial service table is not placed anywhere, but has a fixed location.

La comida en la mesa del servicio conmemorativo no se coloca en cualquier sitio, sino que tiene una ubicación fija.

4 줄 또는 5 줄로 음식을 배치합니다. (사진 첨가)

The foods are arranged in 4 or 5 rows. (See the attached picture)

Los alimentos están dispuestos en 4 o 5 filas. (Ver la imagen adjunta)

절하는 사람을 기준으로 가장 앞쪽은 과일과 과자들이 올라갑니다.

Based on the person who bows, fruits and snacks are put on the front of the table.

En función de la persona que se inclina, se ponen las frutas y los aperitivos en la parte delantera de la mesa.

떡이 추가되기도 합니다.

Rice cakes can be added here.

Aquí se pueden añadir tortas de arroz.

과일과 정과로는 흑임자강정, 깨강정, 산자, 다식, 약과, 밤, 대추, 곶감, 사과, 배, 감 등을 올립니다.

As for fruits and boiled sweets, rice puffs with black sesame and sesame, deep-fried honey puffs, small-sized honey cookies, Korean honey cookies, chestnuts, jujube, dried persimmons, apples, pears, and persimmons are put on it.

En cuanto a las frutas y los dulces hervidos, se ponen dulces de arroz con sésamo negro y sésamo, dulces de miel fritos, galletas de miel de tamaño pequeño, galletas de miel coreanas, castañas, azufaifas, caquis secos, manzanas, peras y caquis.

밤은 속껍질까지 벗겨낸 생밤을 올립니다.

Raw chestnuts with their skins peeled off are used.

Se utilizan castañas crudas sin piel.

아래 위를 도려 내야 신령이 와서 먹을 수 있다고 생각하여 과일은 아래 위를 약간 도려냅니다.

People thought that they had to cut out the bottom and top of the fruit so that the spirit could come and eat it, so they also cut out the bottom and top of the fruit on the table.

La gente pensó que tenía que cortar la parte inferior y superior de la fruta para que el espíritu pudiera venir a comerla, así que también cortaron la parte inferior y superior de la fruta en la mesa.

과일의 순서를 어떻게 놓느냐를 놓고 한국에서는 꽤 많은 사람들이 여전히 따르는 규칙이 있습니다.

There are rules that quite a few people still follow in Korea about how to order fruits on the table.

Hay reglas que todavía siguen bastantes personas en Corea sobre cómo pedir las frutas en la mesa.

'홍동백서'와 '조율이시'가 그것입니다.

'Red on the right, white on the left' and 'the order of dates, chestnuts, pears, and dried persimmons' are the rules.

'Rojo a la derecha, blanco a la izquierda' y 'el orden de los dátiles, las castañas, las peras y los caquis secos' son las reglas.

이는 과일을 동쪽에서 서쪽으로 어떻게 놓아야 하는가에 대한 규칙이고 나름 유교의 원리가 녹아 있습니다.

They're the rules about how to put fruit from east to west, and it has a kind of Confucian principle.

Son las reglas sobre cómo poner la fruta de este a oeste, y tiene una especie de principio confuciano.

그 원리는 좀 복잡한 것이라 우리가 알 필요는 없습니다.

The principle is a bit complicated so we don't need to know.

El principio es un poco complicado por lo que no necesitamos saber.

다만, 어떤 배열로 놓는가 봅시다.

But let's see what kind of arrangement it says.

Pero veamos qué tipo de arreglo dice.

제사상은 신위를 모시는 방향이 북쪽이기에 절하는 사람이 바라볼 때 오른쪽이 동쪽이고 왼쪽이 서쪽입니다.

The direction of the memorial service table is north, so the right side is east and the left side is west when the bowing person looks at it.

La dirección de la mesa conmemorativa es el norte, por lo que el lado derecho es el este y el izquierdo el oeste cuando la persona que se inclina la mira.

'홍동백서'는 빨간 색은 동쪽, 하얀 색은 서쪽이라는 뜻입니다.

The first rule is 'red on the right, white on the left'.

La primera regla es "rojo a la derecha, blanco a la izquierda".

오른쪽에 빨간 색 과일을, 왼쪽에 하얀 색 과일을 놓으라는 규칙입니다.

The rule is to put red fruit on the right and white fruit on the left.

La regla es poner la fruta roja a la derecha y la blanca a la izquierda.

대추, 감, 배, 밤의 순서로 오른쪽부터 놓습니다.

It means to place jujube, pears, persimmons, and chestnuts from the right.

Significa colocar azufaifos, peras, caquis y castañas por la derecha.

그러나 '조율이시'는 이와 다릅니다.

However, the second rule is different from this, which is 'the order of dates, chestnuts, pears, and dried persimmons'.

Sin embargo, la segunda regla es diferente a ésta, que es 'el orden de los dátiles, las castañas, las peras y los caquis secos'.

이 단어는 대추, 밤, 배, 감을 지칭하는 한자입니다.

The Chinese letters of this rule mean jujube, chestnuts, pears, and persimmons.

Las letras chinas de esta regla significan azufaifo, castañas, peras y caquis.

이 순서대로 오른쪽에서부터 놓으라는 규칙입니다

The rule means to put them from the right.

La regla significa ponerlos desde la derecha.

별 법칙이 다 있다고 생각할 것입니다.

You'd think there are all sorts of rules.

Se diría que hay todo tipo de reglas.

이것이 얼마나 중요한지 저는 잘 모르겠는데 아직도 이것을 갖고 제사상을 차릴 때 중요시 하는 집안들이 있습니다.

I'm not sure how important this is, but there are families who still value it when setting up memorial tables.

No estoy seguro de la importancia de esto, pero hay familias que todavía lo valoran a la hora de montar mesas conmemorativas.

과일과 과자들 다음 줄에는 일종은 반찬들인 탕, 포, 나물, 김치, 식혜 등이 올라갑니다. (사진 첨가)

In the next row of fruits and snacks, side dishes such as soup, dried food, vegetables, kimchi, and sweet rice beverage are served. (See the attached picture)

En la siguiente fila de frutas y aperitivos, se sirven guarniciones como sopa, alimentos secos, verduras, kimchi y bebida de arroz dulce. (Véase la imagen adjunta)

탕은 쇠고기를 푹 고다가 다시마, 마른 문어, 두부 등을 넣어 함께 끓인 음식입니다.

The soup is made by boiling kelp, dried octopus, and tofu together and putting them in a beef soup.

La sopa se hace hirviendo algas, pulpo seco y tofu juntos y poniéndolos en una sopa de carne.

건더기는 각각 따로 그릇에 떠서 육탕, 어탕, 소탕으로 하고 국물은 국그릇에 한 그릇만 뜹니다.

The solid ingredients are separately placed in three bowls and they're divided into meat soup, fish soup, and clear soup, and soup is poured only once for each bowl.

Los ingredientes sólidos se colocan por separado en tres cuencos y se dividen en sopa de carne, sopa de pescado y sopa clara, y la sopa se vierte una sola vez para cada cuenco.

포는 육포, 어포, 북어포 등을 크게 만들어 포개어 담습니다.

Beef jerky, fish jerky, and dried pollack jerky are made large and stacked.

La cecina de ternera, la de pescado y la de abadejo seco se hacen grandes y apiladas.

포는 육포가 귀하기에 상대적으로 싸고 구하기 쉬운 건어포를 많이 사용됩니다.

Dried fish jerky, which is relatively cheap and easy to get, is usually used because beef jerky is expensive.

Se suele utilizar cecina de pescado seca, que es relativamente barata y fácil de conseguir, porque la cecina de vacuno es cara.

그 다음 줄에는 중요한 반찬들인데 적, 어, 면, 전 등이 올라갑니다. (사진 첨가)

In the next row, important side dishes such as skewers, fish, noodles, and fried pancakes are served. (See the attached picture)

En la siguiente fila se sirven importantes guarniciones como brochetas, pescado, fideos y tortitas fritas. (Véase la imagen adjunta)

적은 제사에서 가장 중요한 음식입니다.

Skewers are the most important dish served on the table.

Los pinchos son el plato más importante que se sirve en la mesa.

육적은 쇠고기를 두텁고 넓게 저며 양면에 잔칼질을 한 다음 양념하여 3~5 개씩 꽂아 먼저 찝니다.

To make beef skewers, slice the beef thick and wide, season it, skewer 3 to 5 pieces, and steam it first.

Para hacer brochetas de ternera, corta la ternera en rodajas gruesas y anchas, sazónala, ensarta de 3 a 5 trozos y cuécela primero al vapor.

그리고 양념을 쳐서 굽고 알지단, 실고추 등을 고명으로 얹습니다.

Then, season and grill it, put some egg garnish and pepper on it.

A continuación, sazona y hazlo a la plancha, ponle un poco de guarnición de huevo y pimienta.

전은 고기, 채소 등을 길이 10~12cm 로 약가 좁게 썰어 꼬챙이 꽂아 밀가루와 달걀을 씌어 기름에 부칩니다.

Fried pancakes are made by cutting meat and vegetables into 10~12cm long pieces, skewer them, cover them with flour and eggs, and fry them in oil.

Las tortitas fritas se hacen cortando la carne y las verduras en trozos de 10~12cm de largo, se ensartan, se cubren con harina y huevo y se fríen en aceite.

기름 냄새가 풍겨야 신령이 내려온다고 여겼을 정도로 전은 제사의 필수음식입니다.

Fried pancake is an essential food for ancestral rites to the extent that it was believed that spirits would come for the smell.

El panqueque frito es un alimento esencial para los ritos ancestrales hasta el punto de que se creía que los espíritus acudían por el olor.

제일 뒤쪽, 신주가 있는 쪽에는 마지막으로 밥, 국, 떡이 올라갑니다.

Rice, soup, and rice cakes are served at the very back of the table, where the spirit tablet is placed.

El arroz, la sopa y los pasteles de arroz se sirven en el fondo de la mesa, donde se coloca el alcohol.

떡은 설기떡을 올리지 않고 녹두백편, 제피팥백편, 흑임자백편 등을 올립니다.

Mung bean rice cakes, red bean rice cakes, and black sesame rice cakes are served as types of rice cakes on the table.

Los tipos de pasteles de arroz que se sirven en la mesa pasteles de arroz con alubias, pasteles de arroz con alubias rojas y pasteles de arroz con sésamo negro.

한 가지 특이한 것은 갈치, 꽁치, 준치 같은 생선은 올리지 않는다고 합니다.

One peculiar thing is that fish such as hairtail, saury, and Chinese herring are not served.

Algo peculiar es que no se sirven pescados como el espadín, el saurio y el arenque chino.

이름이 '치'자로 된 생선은 예전에는 흔하다고 하여 '치'라는 글자를 붙였다고 합니다.

These fish have 'chi' letter, which are considered to be common .

Estos peces tienen letra 'chi', que se consideran comunes .

이처럼 지나치게 흔한 음식은 제사에 올리지 않았습니다.

This overly common food was not put on the memorial service table.

Esta comida demasiado común no se ponía en la mesa del servicio conmemorativo.

다만, 갈치는 제주도에서도 좋은 것은 제사상에 올렸습니다.

However, the best quality hairtail was put on the memorial service table in Jeju Island.

Sin embargo, el espadín de mejor calidad se ponía en la mesa del servicio conmemorativo en la isla de Jeju.

좋은 갈치는 그렇게 흔하지 않았기 때문입니다.

This is because the best quality hairtail was not so common.

Esto se debe a que el espadín de mejor calidad no era tan común.

유교식 제사는 일정한 순서에 따라 신령을 모시고 보내 드립니다.

In Confucian rituals, the spirits are called in a certain order.

En los rituales confucianos, los espíritus son llamados en un orden determinado.

먼저 신령을 부르기 위해 향을 피웁니다.

First, they burn incense to call them.

Primero, queman incienso para llamarlos.

신령이 내려오면 제사상을 중심으로 음식을 대접합니다.

And when the spirits come, they serve them with the memorial service table.

Y cuando los espíritus vienen, les sirven con la mesa de servicios conmemorativos.

일상의 상차림과 반대로 밥이 오른쪽에 탕이 왼쪽에 놓입니다.

Contrary to everyday table setting, the rice is placed on the right and the soup on the left.

Al contrario de lo que ocurre en la mesa de todos los días, el arroz se coloca a la derecha y la sopa a la izquierda.

밥을 드시기 전에 먼저 술로 대접합니다.

They serve the spirits with alcohol first.

Sirven primero los licores con alcohol.

역시 술은 신령들과 사람들 모두가 좋아하는 중요한 의례 음식입니다.

Alcohol is an important ritual food that both spirits and people like.

El alcohol es un importante alimento ritual que gusta tanto a los espíritus como a las personas.

술은 대부분 청주와 탁주 계통의 것을 사용합니다.

Refined rice wine or murky rice wine is mainly used.

Se utiliza principalmente el vino de arroz refinado o el vino de arroz turbio.

안주를 드시라는 뜻에서 수저를 포나 적 위에 올려둡니다.

A spoon is put on the dried food or skewers to let them eat these side dishes.

Se pone una cuchara en la comida seca o en los pinchos para que coman estas guarniciones.

기제사에는 축문을 읽고 명절 제사에는 묵념을 합니다.

During the deathday service, people read a prayer, however, during the memorial service, they pay silent tribute.

Durante el servicio del día de la muerte, la gente lee una oración, sin embargo, durante el servicio conmemorativo, rinden un homenaje silencioso.

밥과 음식을 다 드신 듯하면 탕 대신 물을 올립니다.

And then, replace the soup on the table with a cup of water.

Y luego, sustituye la sopa de la mesa por un vaso de agua.

신령이 돌아가고 사람들은 신령이 남긴 술과 음식을 서로 나누어 먹음으로써 신령과 하나가 되는 교감의 시간을 갖습니다.

When they think the spirits are gone, they have time to communicate with the spirits by sharing the wine and food left by the spirits.

Cuando creen que los espíritus se han ido, tienen tiempo de comunicarse con ellos compartiendo el vino y la comida que han dejado los espíritus.

이를 '음복'이라 합니다.

This is called the act of partaking of ritual food and drink.

Esto se llama el acto de participar en la comida y la bebida ritual.

음복 과정은 제사의 가장 마지막 부분입니다.

It's the last step of the rite.

Es el último paso del rito.

음복할 때에는 집안에 따라 밥을 탕에 말고 고기적, 나물 등을 얹어 장국밥으로 먹거나, 밥을 나물에 비벼 비빔밥을 만들어 제수 음식과 제사에 사용한 술을 갖추어 먹습니다.

When eating the ritual food and drink, depending on the family, they put rice in a soup and add meat skewers and greens in it, or mix rice with vegetables and eat it with the ancestral dishes and alcohol.

A la hora de comer la comida y la bebida ritual, dependiendo de la familia, ponen arroz en una sopa y le añaden brochetas de carne y verduras, o mezclan arroz con verduras y lo comen con los platos ancestrales y el alcohol.

먹는 순서도 정해져 있습니다.

The order of eating is also fixed.

El orden de comer también es fijo.

죽은 자와 얼마나 가까운지에 따라 정해집니다.

It depends on how close you are to the deceased.

Depende de la cercanía con el fallecido.

가까운 사람들이 먼저 먹습니다.

People who were close to the deceased eat first.

Las personas cercanas al fallecido comen primero.

제사날은 죽은 자와의 혈연적으로 가까운지 먼지를 확인하는 자리이기도 합니다.

So the memorial day is a day when you can see how close you were to the deceased.

Así que el día de la conmemoración es un día en el que se puede ver la cercanía con el fallecido.

한국의 제사에 대한 영상물도 하나 보면 좋겠지요?

It would be nice to see a video about Korean ancestral rites, right?

Estaría bien ver un vídeo sobre los ritos ancestrales coreanos, ¿no?

이 영상은 종가집 제사입니다.

This video is a memorial service by the head family.

Este video es un servicio conmemorativo de la familia principal.

친척들이 함께 모여 공동의 조상에게 지내는 큰 제사입니다.

It is a large-scale ancestral rite where relatives gather together to pay tribute to their common ancestor.

Se trata de un rito ancestral a gran escala en el que los parientes se reúnen para rendir homenaje a su antepasado común.

한 번 볼까요?

Let's have a look.

Echemos un vistazo.

잘 보았나요?

How was the video?

¿Cómo fue el video?

서울에서는 보기 어렵지만 한국의 일부 지역에서는 이렇게 큰 제사가 아직도 남았습니다.

Although now it's hard to see in Seoul, such a large memorial service still remains in some parts of Korea.

Aunque ahora es difícil de ver en Seúl, en algunas partes de Corea sigue habiendo un servicio conmemorativo tan grande.

이번에 배운 내용은 좀 어렵나요?

Is what we learned this time a little difficult?

¿Es un poco difícil lo que hemos aprendido esta vez?

배운 내용을 복습하면서 다음 질문들에 대해 답을 정리 해봅시다.

Please think about the answers to the following questions as you review what we learned.

Piensa en las respuestas a las siguientes preguntas mientras repasas lo que hemos aprendido.

1. 사회 또는 공동체의 질서를 중시하는 종교는 무엇인가요?

What religion values social or community order?

1. ¿Qué religión valora el orden social o comunitario?

2. 한 사람의 일생에서 중요한 순간에 어떤 일을 통해 축복하나요?

How do you celebrate an important moment in a your life?

2. ¿Cómo celebras un momento importante de tu vida?

3. 조상의 영혼이 먹는 음식과 산 사람들이 먹는 음식이 차이가 많나요?

Are there many differences between the food eaten by the spirits of the ancestors and the food eaten by the living?

3. ¿Hay muchas diferencias entre los alimentos que comen los espíritus de los antepasados y los que comen los vivos?

다음 시간은 무속 신앙, 불교와 관련된 음식에 대해 공부해 봅시다.

Next time, let's study shamanistic beliefs and foods related to Buddhism.

La próxima vez, vamos a estudiar las creencias chamánicas y los alimentos relacionados con el budismo.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

9-9. 한국음식과 종교 / KOREAN FOOD AND RELIGION / ALIMENTOS COREANOS Y RELIGIÓN

SCRIPT 1.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hello, I'm Hyun Jae-woo, who lectures to you on the theme of Korean food and religion.

Hola, soy Hyun Jae-woo, que les da una conferencia sobre el tema de la comida coreana y la religión.

앞의 강의에서 유교와 유교의 의례에서 사용되는 음식들에 대해 공부했습니다.

In the previous lecture, we learned about the foods used in Confucianism and Confucian rituals.

En la clase anterior, conocimos los alimentos utilizados en el confucianismo y los rituales confucianos.

좀 생소한 내용이 많았나요?

Was there a lot of unfamiliar content?

¿Había muchos contenidos desconocidos?

한국 사회가 유교의 영향력 하에 500 년을 지냈기에 아직도 유교의 영향력은 남아 있습니다. 지난 시간에 배운 아이들의 백일, 돌잔치, 결혼식 전에 행하는 함 들어가는 예식은 여전히 이루어집니다. 지난 시간에 다루지 못했지만 결혼식 끝나고 있는 폐백이라는 예식도 여전히 합니다.

Since Korean society has lived under the influence of Confucianism for 500 years, the influence of Confucianism still remains. The 100th day, first birthday parties of children, and ceremonies before the wedding learned last time are still held. Although we couldn't deal with it last time, there is still a ceremony called the pyebaek (price for the bride).

Dado que la sociedad coreana ha vivido bajo la influencia del confucianismo durante 500 años, la influencia del confucianismo aún permanece. Todavía se celebran la fiesta de los cien días del nacimiento, las fiestas del primer cumpleaños de los niños y las ceremonias antes de la boda aprendida con anterioridad. Aunque no pudimos ocuparnos de ello la última vez, todavía existe una ceremonia llamada pyebaek (precio por la novia).

성인식과 장례식은 더 이상 유교적 의례를 따르지 않습니다. 그러나 제사는 여전히 한국 사회에서 중요합니다. 기일에 하는 기제사 뿐 아니라 설날, 추석에 이루어지는 차례는 많은 가정에서 행해지고 있습니다. 지역에 따라서는 좀 더 큰 규모의 친척이 모여 함께 제사를 지내는 시제도 실행됩니다.

Coming of age and funerals no longer follow Confucian rituals. However, rituals are still important in Korean society. In addition to the memorial service held on the anniversary of death, many families hold ancestral rites on New Year's Day and Chuseok. Depending on the region, relatives gather together in larger-scale to hold ancestral rites.

La mayoría de edad y los funerales ya no siguen los rituales confucianos. Sin embargo, los rituales siguen siendo importantes en la sociedad coreana. Además del servicio conmemorativo

que se celebra en el aniversario de la muerte, muchas familias celebran ritos ancestrales el día de Año Nuevo y el Chuseok. Dependiendo de la región, muchos familiares se reúnen para celebrar los ritos ancestrales.

유교의 의례는 위계질서를 강조합니다. 연장자, 남자를 우대하고, 자식 중에서는 아들, 특히 첫 아이를 우대합니다. 이런 위계 질서는 의례에 여러 방식으로 반영됩니다.

Confucian rituals emphasize hierarchical order. They give preferential treatment to the elderly and to men, and among their children, they give preferential treatment to their first sons. This hierarchical order is reflected in rituals in many ways.

Los rituales confucianos hacen hincapié en el orden jerárquico. Dan un trato preferente a los ancianos y a los hombres, y entre sus hijos, dan un trato preferente a los primeros. Este orden jerárquico se refleja en los rituales de muchas maneras.

음식을 먹는 순서도 이 질서를 따릅니다.

The order of eating food follows this order.

El orden de ingesta de alimentos sigue este orden.

한편, 유교에서 죽은 조상의 영혼을 대하는 것은 살아있는 조상의 연장선에서 대한다는 것을 알 수 있습니다. 그래서 제사음식도 살아있는 사람들의 음식과 크게 다르지 않습니다. 다만, 평소보다 좋은, 귀한 음식을 대접하는 것이 특징으로 보입니다.

On the other hand, in Confucianism it can be seen that dealing with the souls of our ancestors who died is treating their ancestors in an extension. Therefore, the food for ancestral rites is not much different from the food of the living people. However, it seems to be characterized by serving more valuable food than usual.

Por otra parte, en el confucianismo se puede ver que tratar con las almas de nuestros antepasados que murieron es como tratar a los antepasados en extensión. Por lo tanto, la comida para los ritos ancestrales no es muy diferente de la comida de los vivos. Sin embargo, parece que se caracteriza por servir alimentos más valiosos que los habituales.

이제는 한국 사회에 영향을 준 또 다른 종교들에 대해 공부하는 시간을 갖겠습니다.

Now, we will take time to study other religions that have influenced Korean society.

Ahora nos dedicaremos a estudiar otras religiones que han influido en la sociedad coreana.

먼저 한국 사회에 오래 영향을 끼쳤고 지금도 많은 이가 믿는 종교가 불교입니다.

First of all, Buddhism has influenced Korean society for a long time, and many people still believe in it.

En primer lugar, el budismo ha influido en la sociedad coreana durante mucho tiempo, y mucha gente sigue creyendo en él.

그러나 불교는 조선 500 년 동안 억눌려 지내면서 사회적 영향력이 많이 약화되었습니다. 또한 기본적으로 불교는 출가한 승려들을 중심으로 발달한 종교이기에 실생활과 관련된 문화적 영향력이 더욱 적은 편입니다.

However, Buddhism's social influence weakened a lot during the 500 years of Joseon Dynasty. In addition, Buddhism is basically a religion developed centering on those who become a Buddhist monk, so it has less cultural influence related to real life.

Sin embargo, la influencia social del budismo se debilitó mucho durante los 500 años de la dinastía Joseon. Además, el budismo es básicamente una religión desarrollada centrada en quienes se convierten en monjes budistas, por lo que tiene menos influencia cultural relacionada con la vida real.

불교의 문화적 영향력은 사찰과 그에 관련된 불상, 탑 등에서 쉽게 확인되며 이는 무척 많습니다. 반면 우리가 공부하는 음식 관련해서는 많은 정보가 없습니다. 다만, 최근 채식에 대한 사람들의 선호가 커지면서 사찰음식이 새롭게 주목받고 있습니다.

The cultural influence of Buddhism is easily identified in temples and related Buddha statues and pagodas, which are numerous. On the other hand, there is not much information about the food we study. However, temple food is attracting new attention as people's preference for vegetarian food has grown recently.

La influencia cultural del budismo es fácilmente identificable en los templos y en las estatuas de Buda y pagodas relacionadas, que son numerosas. En cambio, no hay mucha información sobre la comida que estudiamos. Sin embargo, la comida de los templos está atrayendo una nueva atención, ya que la preferencia de la gente por la comida vegetariana ha aumentado recientemente.

사찰음식은 건강식으로도 알려져서 불교신자가 아니더라도 많은 사람들이 좋아하는 음식으로 자리를 잡고 있습니다. 승려들 중에서도 사찰음식을 대중적으로 알리는 분들이 제법 늘어나고 있습니다.

Temple food is also known as a healthy food, so even if you are not a Buddhist, it has become a favorite food for many people. Among monks, the number of people who promote temple food to the public is increasing considerably.

La comida del templo también es conocida como un alimento saludable, por lo que, aunque no se sea budista, se ha convertido en la comida favorita de muchas personas. Entre los monjes, el número de personas que promueven la comida del templo entre el público está aumentando considerablemente.

사찰음식은 생각보다 비쌉니다. 전문 음식점에서는 고급 영양식으로 팔리는 것 같습니다. 그럼에도 책을 통해 영상을 통해 많은 사람들이 관심을 기울이고 먹으려 합니다.

Temple food is more expensive than you think. It seems to be sold as a high-quality nutritional food in specialized restaurants. Nevertheless, through videos and books, many people pay attention and try to eat.

La comida del templo es más cara de lo que crees. Parece que se vende como un alimento nutricional de alta calidad en restaurantes especializados. Sin embargo, a través de vídeos y libros, muchas personas prestan atención e intentan comerla.

사찰음식에 대해서는 우리 강의에서도 뒷부분에 공부할 것입니다

We will study temple food later in our lecture.

Estudiaremos la comida del templo más adelante en nuestra conferencia.

불교에 앞서 우리가 주목해야 할 종교는 무속입니다. 앞서 말한 바처럼 무속은 미신이 아니라 한국의 토착 종교입니다. 그렇기에 종교연구가들은 무속이라는 단어보다 종교라는 것을 강조하기 위해 '무교'라는 표현을 쓰기도 합니다.

Before Buddhism, the religion we should pay attention to is shamanism. As mentioned earlier, shamanism is not a superstition, but an indigenous religion in Korea. Therefore, religious researchers sometimes use the expression "Mugyo" to emphasize religion rather than using the word shamanism.

Antes del budismo, la religión a la que debemos prestar atención es el chamanismo. Como ya se ha mencionado, el chamanismo no es una superstición, sino una religión autóctona de Corea. Por lo tanto, los investigadores religiosos a veces utilizan la expresión "Mugyo" (religión chamánica) para enfatizar la religión en lugar de utilizar la palabra chamanismo.

무속에 대한 다른 강좌들이 있기에 저는 간단하게 무속에 대해 이야기를 하겠습니다. 더 자세히 알고 싶은 분들은 무속을 다루는 다른 강좌를 보시기 바랍니다.

There are other lecturess on shamanism, so I'll briefly talk about shamanism. If you want to know more, please watch other lectures on shamanism.

Hay otras conferencias sobre el chamanismo, así que hablaré brevemente del chamanismo. Si quieres saber más, mira otras conferencias sobre chamanismo.

한국에서 언제부터 무속이 있었는지는 정확히 모릅니다. 그러나 삼국시대 이전부터 있었던 것으로 생각합니다. 삼국 중 하나인 신라의 경우 왕이라는 단어를 사용하기 이전에 여러 단어를 썼는데 그 중 '차차웅'같은 단어는 무당을 지칭하는 것으로 보입니다.

We don't know exactly when shamanism started in Korea. However, we think it existed before the Three Kingdoms period. In the case of Silla, one of the three kingdoms, several words were used before using the word king, and among them, words such as "Chachawoong" seem to refer to a shaman.

No sabemos exactamente cuándo empezó el chamanismo en Corea. Sin embargo, creemos que existía antes del período de los Tres Reinos. En el caso de Silla, uno de los tres reinos, se utilizaban varias palabras antes de usar la palabra rey, y entre ellas, palabras como "Chachawoong" parecen referirse a un chamán.

그 시대는 왕이자 사제인 무(巫)가 통치자였을 만큼 무속의 영향력은 컸을 것입니다. 그러나 불교와 유교가 중국으로부터 들어오고 이를 통해 왕권이 강화되면서 무의 사회적 지위는 점차 약해집니다

In those days, shamanism must have been so powerful that the king and priest, Mu (Shaman), was the ruler. However, Buddhism and Confucianism came from China, and through this, the royal authority was strengthened, and the social status of Mu gradually weakened.

En aquella época, el chamanismo debía ser tan poderoso que el rey y sacerdote, Mu (Chamán), era el gobernante. Sin embargo, el budismo y el confucianismo llegaron desde China, y a través de esto, la autoridad real se fortaleció, y el estatus social de Mu se debilitó gradualmente.

무속은 이후 고려, 조선을 거치면서 점점 더 불교와 유교의 위세에 눌려 사회의 전면에 드러나지는 못합니다. 그러나 조선시대에도 민중들 사이에서는 가장 친밀한 종교로서 역할을 해왔습니다.

Shamanism has since been under the influence of Buddhism and Confucianism through Goryeo and Joseon, and has not been revealed to the front of society. However, even during the Joseon Dynasty, it played a role as the most intimate religion among the people.

El chamanismo ha estado desde entonces bajo la influencia del budismo y el confucianismo a través de Goryeo y Joseon, y no se ha revelado al frente de la sociedad. Sin embargo, incluso durante la dinastía Joseon, desempeñó un papel como la religión más íntima entre el pueblo.

무속은 기본적으로 무당을 중심으로 신령의 세계와 인간의 세계가 연결되는 종교입니다. 살면서 겪는 일들 중에서는 스스로의 힘으로 도저히 해결할 수 없거나, 어찌 할 바를 모르는 일들이 있습니다. 이런 경우 나를 넘어서는 신적 존재의 도움을 청하는 것이 가장 일반적인 종교의 모습입니다.

Shamanism is basically a religion in which the spiritual world and the human world are connected around shamans. Among the things you go through in your life, there are things that you can't solve on your own or you don't know what to do. In this case, it is the most common form of religion to ask for help from a divine being beyond me.

El chamanismo es básicamente una religión en la que el mundo espiritual y el mundo humano están conectados en torno a los chamanes. Entre las cosas que pasas en tu vida, hay cosas que no puedes resolver por ti mismo o no sabes qué hacer. En este caso, la forma más común de la religión es pedir ayuda a un ser divino.

무당은 자신을 찾아온 사람들의 현실적 어려움을 듣고, 그 어려움의 원인을 파악하고 신들의 도움으로 어려움을 해소하는데 도움을 줍니다.

The shaman listens to the realistic difficulties of the people who came to them, identifies the cause of the difficulties, and helps solving the difficulties with the help of the gods.

El chamán escucha las dificultades diarias de las personas que acuden a él, identifica la causa de las dificultades y ayuda a resolverlas con la ayuda de los dioses.

우리는 운이 좋다, 나쁘다 같은 표현을 자주 합니다. 운이라는 것이 있나요? 있다면 어디서 오는 것일까요?

We often use expressions such as "lucky" or "unlucky." Is there a such thing as luck? If so, where does it come from?

A menudo utilizamos expresiones como "suerte" o "mala suerte". ¿Existe la suerte? Si es así, ¿de dónde viene?

나쁜 운을 가져다 주는 것을 무속에서는 액(厄)이라고 합니다. 이것보다 더 나쁜 힘 또는 기운은 살(煞)이라고 합니다. 무속에는 액과 살, 둘 다 어떤 신적인 존재에 의해 생기는 것이기에 신령들의 힘을 통해 이를 막거나 풀어주어야 한다고 믿습니다.

What brings bad luck is called misfortune in shamanism. A worse force or energy than this is called disaster. In shamanism, both misfortune and disaster are caused by some divine being, so we believe that we must prevent or release them through the power of the gods.

Lo que trae mala suerte se llama desgracia en el chamanismo. Una fuerza o energía peor que ésta se llama desastre. En el chamanismo, tanto la desgracia como el desastre son causados por algún ser divino, por lo que creemos que debemos prevenirlos o liberarlos mediante el poder de los dioses.

이를 위해 행하는 가장 중요한 무속의 의례는 고사와 굿입니다.

The most important shamanistic rituals performed for this purpose are Gosa (Shamanistic ritual) and Gut (Exorcism).

Los rituales chamánicos más importantes que se realizan con este fin son Gosa y Gut.

고사와 굿은 최근까지 한국 사회에서 많은 사람들이 가장 빈번하게 행하는 종교 의례입니다. 그냥 사회적 관습처럼 하는 것도 있고 전통 문화의 일부로 여겨져 공연으로 행해지는 것도 있지만 여전히 어떤 종교적 믿음 안에서 행해지는 것도 있습니다.

Gosa and Gut are the most frequent religious rituals in Korean society until recently. Some do it just like social customs, others are considered part of traditional culture and are performed as performances, while others are still practiced within certain religious beliefs.

El gosa y el gut son los rituales religiosos más frecuentes en la sociedad coreana hasta hace poco. Algunos lo hacen simplemente como costumbres sociales, otros se consideran parte de la cultura tradicional y se realizan como espectáculos, mientras que otros se siguen practicando dentro de ciertas creencias religiosas.

최근에는 마을, 자신의 집 마당처럼 모두가 보는 개방된 장소에서 하는 고사와 굿이 줄어들어서 예전만큼 쉽게 볼 수는 없지만 그래도 지속되고 있습니다.

In recent years, the number of gosa and gut held in open places where everyone can see, such as villages and their own yard, has decreased, so it is not as easy to see as before, but it still continues.

En los últimos años ha disminuido el número de gosas y gut que se celebran en lugares abiertos donde todo el mundo puede ver, como los pueblos y el patio de la casa, por lo que no es tan fácil de ver como antes, pero aún continúan.

앞선 강의에서 "굿이나 보고 떡이나 먹어라"라는 속담이 있었다고 했는데 기억하나요? 굿 뿐 아니라 고사에도 다양한 음식이 등장합니다. 우리가 공부했던 음식들이 많이 사용됩니다. 그 음식들을 신령들과 인간들이 함께 먹는 것이 종교적 의례에서 가장 중요한 일입니다.

In the previous lecture, you said there was a saying, "Sit back and enjoy the ride." (Watch gut and eat the rice cake) Do you remember? Various foods appear not only in Gut but also in Gosa. The foods we studied are used a lot. It is the most important thing in religious rituals that spirits, and humans eat foods together.

En la conferencia anterior, dije que había un dicho: "Siéntate y disfruta del viaje". (Ver gut y comer el pastel de arroz) ¿Te acuerdas? Varios alimentos aparecen no sólo en Gut sino también en Gosa. Los alimentos que hemos estudiado se utilizan mucho. Lo más importante en los rituales religiosos es que los espíritus, y los humanos coman alimentos juntos.

다음 시간에는 고사와 굿에 대해 계속 공부하겠습니다. 어떤 음식들이 등장하는 지 흥미를 갖고 보기 바랍니다.

Next time, we will continue to study Gosa and gut. Please be interested in what foods appear in the next lecture.

En la próxima ocasión, seguiremos estudiando Gosa e Gut. Por favor, interésese por los alimentos que aparecen en la próxima conferencia.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

It was Hyunjae Woo, who studies Korean food and religion. Thank you.

Fue Hyunjae Woo, que estudia la comida y la religión coreana. Gracias.

SCRIPT 2.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hello, I'm Hyunjae-woo, who lectures on the theme of Korean food and religion.

Hola, soy Hyunjae-woo, que da conferencias sobre el tema de la comida y la religión coreana.

지난 시간은 무속에 대해 아주 기본적인 내용에 대해 간략히 공부해보았습니다.

Last time, we briefly studied the very basic contents of shamanism.

La última vez, estudiamos brevemente los contenidos muy básicos del chamanismo.

이번에는 무속 신앙 중에 우리의 관심을 끄는 고사와 굿에 대해 공부해 봅시다.

This time, let's learn about the gosa and gut that attract our attention in shamanism.

En esta ocasión, vamos a conocer la gosa y el gut que nos llaman la atención en el chamanismo.

먼저 고사에 대해 알아봅시다.

First, let's look at the gosa.

En primer lugar, veamos la gosa.

혹시 여러분은 한국 방송을 보다가 돼지 머리를 올려놓은 상을 본 적이 있습니까? 처음에 그냥 보면 깜짝 놀라게 됩니다. 큰 상에 돼지 머리를 비롯한 여러 음식을 올려놓고 절도 하고 주변에 막걸리를 뿌리는 모습이 나오기 때문입니다.

Have you ever seen a table with a pig's head on it while watching a Korean broadcast? At first, you'll be surprised when you see it. This is because there is a scene where various foods, including pig heads, are placed on a large table, bowed, and makgeolli (Korean Rice Wine) is sprinkled around.

¿Has visto alguna vez una mesa con una cabeza de cerdo mientras veías una emisión coreana? Al principio, te sorprenderás cuando lo veas. Esto se debe a que hay una escena en la que varios alimentos, incluidas las cabezas de cerdo, se colocan en una gran mesa, se hace una reverencia y se rocía makgeolli (vino de arroz coreano) alrededor.

한국에서는 아직도 사업을 새롭게 시작한다던지, 영화 제작 또는 프로 스포츠를 시작할 때 고사를 하곤 합니다. 한국 인기 스포츠인 프로 야구에는 외국인 선수들이 있습니다. 이들이 한국에 와서 자신의 팀이 단체로 운동을 시작할 때 고사를 지내는 모습을 보고 무척 신기해 했다는 뉴스를 본 적이 있습니다.

In Korea, they still perform gosa when starting a new business, making movies, or starting professional sports. Professional baseball which is a popular sport in Korea has foreign players. I've seen the news that they were very surprised to see their team performing gosa when they came to Korea and started exercising as a group.

En Corea, todavía realizan la gosa cuando se inicia un nuevo negocio, se hacen películas o se inician deportes profesionales. El béisbol profesional que es un deporte popular en Corea tiene jugadores extranjeros. He visto en las noticias que se sorprendieron mucho al ver a su equipo realizando gosa cuando llegaron a Corea y empezaron a ejercitarse en grupo.

고사는 본래 자신의 집 안에 있는 신들에게 도움을 청하기 위해 지내는 종교 의례입니다.

Gosa is originally a religious ritual held to ask for help from the gods in one's home.

La gosa es originalmente un ritual religioso que se celebra para pedir ayuda a los dioses en el propio hogar.

가족들이 모여 사는 집은 가장 편하고 안정된 곳이기에 더욱 보호받아야 할 장소입니다. 예전에는 이런 보호를 신들이 함께 살면서 한다고 믿었습니다. 그들이 가신(家神)입니다.

A house where families live together is the most comfortable and stable place, so it is a place to be protected more. It used to be believed that the gods lived together and protected them. They are the gasin (Household Spirits).

Una casa en la que conviven las familias es el lugar más cómodo y estable, por lo que es un lugar que hay que proteger más. Antes se creía que los dioses vivían juntos y los protegían. Son los gasin (Espíritus del Gogar).

가신이 집에 얼마나 있는지는 여러 의견이 있습니다. 지역마다 좀 차이가 있는 것으로 보입니다. 그래도 가장 중요한 신을 꼽으라면 몇 몇을 말할 수는 있습니다.

There are many opinions on how many gasins (Household Spirits) are at home. There seems to be some differences between regions. Still, if you have to choose the most important god, I can say some of them.

Hay muchas opiniones sobre la cantidad de gasin (Espíritus del hogar) que hay en casa. Parece que hay algunas diferencias entre regiones. Sin embargo, si hay que elegir los dioses más importantes, puedo decir algunos de ellos.

가장 먼저 성주신을 소개하겠습니다. 성주신은 집 전체를 수호하는 동시에 가장을 보호하는 신입니다. 그런데 가신들은 집 안에 각자의 영역이 있습니다. 성주신이 집 전체를 수호한다고 아무 곳에나 있는 것은 아닙니다.

First of all, I would like to introduce the Seongjusin. It is a god who protects the whole house and protects the head of the household. However, the gasins (Household Spirits) have their own territory in the house. It is not everywhere that the Seongjusin protects the whole house.

En primer lugar, me gustaría presentar al Seongjusin. Es un dios que protege toda la casa y protege al jefe de familia. Sin embargo, los gasin (espíritus del hogar) tienen su propio territorio en la casa. No en todas partes el Seongjusin protege toda la casa.

성주신은 대개 대들보나 대청마루에 있습니다. 그런데 또 한가지 흥미로운 것은 성주신이 존재하는 방식도 지역마다 집안마다 다양합니다. 쌀이 담긴 단지 형태로 있거나 여러 번 접은 한지 형태, 백지에 돈과 함께 묶은 형태 등 다양합니다.

Seongjusin is usually located on a girder or a wooden-floored living room. However, another interesting thing is that the way the Seongjusin exists varies from region to region. There are

various forms, such as a jar containing rice, hanji folded several times, and tied together with money on white paper.

El seongjusin suele situarse en una viga o en un salón con suelo de madera. Sin embargo, otra cosa interesante es que la forma en que existe el Seongjusin varía de una región a otra. Hay varias formas, como una vacija que contiene arroz, hanji doblado varias veces y atado con dinero en papel blanco.

다른 신들도 이렇게 각자의 영역이 있습니다. 성주신이 가장을 수호하고 마루에 있다면 안방은 누가 있을까요? 안방은 그 집 여성들의 영역입니다. 여성들은 출산을 하기에 여기에는 아이를 점지해주고 탄생하게 하고 건강하게 자라게 하는 삼신이 있습니다.

The other gods also have their own territory. If the Seongjusin protects the head of the household and is on the floor, who is in the master bedroom? The master bedroom is the domain of the women in the house. Women give birth, so there are Samsin that give birth to children and make them grow up healthy.

Los otros dioses también tienen su propio territorio. Si el Seongjusin protege al cabeza de familia y está en el suelo de madera, ¿quién está en el dormitorio principal? El dormitorio principal es el dominio de las mujeres de la casa. Las mujeres dan a luz, así que está Samsin que dan a luz a los niños y los hacen crecer sanos.

삼신은 앞에서 한 번 등장했지요? 삼신은 바가지 혹은 자루, 또는 단지 안에 쌀, 실이 담긴 형태로 존재합니다. 아이를 잘 낳고 싶거나 태어난 아이가 아플 때는 삼신상을 차려놓고 도움을 청하는 기도를 합니다.

The Samsin appeared in the front once, right? The Samsin exist in the form of rice or thread in a bowl or bag, or in a jar. If they want to give birth safely or when their child is sick, they set up a statue of Samsin and pray for help.

El Samsin apareció en el frente una vez, ¿verdad? El Samsin existe en forma de arroz o hilo en un cuenco o bolsa, o en un frasco. Si quieren dar a luz sin problemas o cuando su hijo está enfermo, colocan una estatua del Samsin y rezan para que les ayude.

부엌에도 거주하는 신이 있습니다. 조왕신입니다. 부엌은 음식을 하는 장소이기에 불이 중요합니다. 조왕신은 불을 담당하는 신이지요. 고대로부터 인간은 불을 신성시 여겼습니다. 불씨를 꺼트리면 집안이 망한다는 이야기가 있듯이 가운의 상징이기도 합니다.

There is also a living god in the kitchen. It is Jowangsin (Kitchen god). The kitchen is a place to cook, so fire is important. Jowangsin is the god in charge of fire. Since ancient times, humans have regarded fire as sacred. It is also a symbol of luck of the house, as it is said that extinguishing the embers will ruin the family.

También hay un dios vivo en la cocina. Se trata de Jowangsin (dios de la cocina). La cocina es un lugar para cocinar, por lo que el fuego es importante. Jowangsin es el dios encargado del fuego. Desde la antigüedad, los humanos han considerado el fuego como algo sagrado. También es un símbolo de la suerte de la casa, ya que se dice que si se apagan las brasas se arruinará la familia.

조왕신은 지역마다 매우 다양한 형태로 모셔집니다. 흥미롭게도 조왕신을 종지에 담긴 물의 형태로 부뚜막 위에 모시는 경우도 있다고 합니다. 이럴 경우에는 아침마다 물을 갈아줍니다.

Jowangsin is enshrined in a very variety of forms from region to region. Interestingly, it is said that Jowangsin is sometimes served on a wood-burning stove in the form of water contained in a small bowl. In this case, they change the water every morning.

Jowangsin se consagra en una gran variedad de formas de una región a otra. Curiosamente, se dice que a veces el Jowangsin se venera en una estufa de leña en forma de agua contenida en un pequeño cuenco. En este caso, cambian el agua cada mañana.

우리가 주목해야 할 또 다른 신은 터주신 또는 터줏대감입니다. 터주라는 이름은 집터의 주인이라는 뜻입니다. 터주신은 장독대 옆에 터줏가리를 만들어서 모십니다. 터줏가리는 단지에 쌀을 담고 뚜껑을 덮은 다음 짚으로 원추형 모양을 만들어 덮은 것입니다. 이 쌀은 해마다 새로운 쌀로 갈아 넣고 묵은 쌀은 떡을 쪄서 고사에 올리거나 가족이 먹는 다고 합니다.

Another god we should pay attention to is the Teojusin or the spirit of house site. The name Teoju means the owner of the house. The landlord makes a teojutgari next to the jangdokdae and serves it. Teojutgaris are covered with rice in a jar, with a lid, and then with straw in a conical shape. It is said that this rice is switched with new rice every year, and the old rice is steamed and served on a gosa or eaten by the family.

Otro dios al que debemos prestar atención es el Teojusin o el espíritu del sitio de la casa. El nombre Teoju significa el dueño de la casa. El propietario hace un teojutgari junto al jangdokdae y lo sirve. Los teojutgaris se cubren con arroz en una jarra, con tapa, y luego con paja en forma cónica. Se dice que este arroz se cambia por otro nuevo cada año, y el viejo se cuece al vapor y se sirve en un rito de gosa o lo come la familia.

터주신이 장독대 옆에 자리한 것은 장의 맛을 지켜주는 신이기도 하기 때문입니다. 장맛이 좋으려면 땅의 기운이 좋아야 하는데, 땅의 기운을 다스리는 것이 터주신입니다.

The reason why god is located next to the jangdokdae is because it is also a god that protects the taste of the soybean paste. The energy of the ground must be good for the taste of the sauce, but it is the Teojusin who controls the energy of the ground.

La razón por la que el dios se encuentra junto al jangdokdae es porque también es un dios que protege el sabor de la pasta de soja. La energía de la tierra debe ser buena para el sabor de la salsa, pero es el Teojusin quien controla la energía de la tierra.

농사를 짓는 지역에서는 음력 11 월에 성주신과 터주신을 위한 고사가 열립니다. 성주단지와 터줏가리 안에 쌀을 새로운 쌀로 바꾸고 묵은 쌀로 빚은 팥떡과 북어, 막걸리를 갖고 고사를 지내는 것입니다. 이렇게 해야 집안이 계속 번성하고 장맛도 좋아진다는 것이죠.

In the farming area, a ritual for the Seongjusin and the Teojusin is held in the 11th lunar month. It is to change rice into new rice in the Seongju jar and teojutgari, and hold a gosa with old rice, rice cake made of red bean paste and dried pollack, and makgeolli made from old rice. This means that the family will continue to thrive and the taste of the sauce will improve.

En la zona rural, en el undécimo mes lunar se celebra un ritual para el Seongjusin y el Teojusin. Consiste en cambiar el arroz por el nuevo en la jarra Seongju y el teojutgari, y celebrar una gosa con arroz viejo, pastel de arroz hecho con pasta de judías rojas y abadejo seco, y makgeolli hecho con arroz viejo. Esto significa que la familia seguirá prosperando y el sabor de la salsa mejorará.

조왕신에게는 특정한 시기에 고사를 드리기보다는 수시로, 다양하게 기도합니다. 음식의 맛을 과장할 뿐 아니라 화재 예방, 더 나아가 집안의 평안도 조왕신이 관여합니다. 조왕신은 부엌을 드나드는 여성들이 모시는 신입니다. 그렇기에 다양한 여성의 역할만큼 조왕신의 역할도 다양한 듯 합니다.

Rather than offering a gosa at a specific time, they pray from time to time and in various ways. In addition to growth of the taste of food, Jowangsin is involved in preventing fires and furthermore, family's peace. Jowangsin is a god served by women who come and go in the kitchen. Therefore, the role of Chowangsin seems to be as diverse as the role of various women.

En lugar de ofrecer una gosa en un momento concreto, rezan de vez en cuando y de diversas maneras. Además del crecimiento del sabor de la comida, Jowangsin interviene en la prevención de incendios y, además, en la paz de la familia. Jowangsin es un dios al que sirven las mujeres que

entran y salen de la cocina. Por lo tanto, el papel de Chowangsin parece ser tan diverso como el de las mujeres.

이번 강의는 여기까지 해야겠습니다. 고사는 지금도 여러 곳에서 행하기에 관련 영상도 제법 있습니다. 그 중 프로야구 경기장에서 열린 고사 하나를 잠깐 봅시다. (동영상 시청)

I'll have to stop this lecture up here. Gosa is still held in many places, so there are quite a few related videos. Among them, let's take a look at a gosa held at a professional baseball stadium. (Video)

Tendré que parar esta conferencia aquí. Gosa se sigue celebrando en muchos lugares, por lo que hay bastantes vídeos relacionados. Entre ellos, veamos una gosa celebrada en un estadio de béisbol profesional. (Vídeo)

질 보았나요? 이번에는 가신과 고사를 중심으로 공부했습니다. 마지막으로 한 가지만 알려주고 마치겠습니다.

Did you watch it well? This time, we studied mainly on Gasin and Gosa. I'll tell you one last thing and end it.

¿Lo has visto bien? Esta vez estudiamos sobre todo a Gasin y Gosa. Te digo una última cosa y terminamos.

한국에서는 '신과 함께'라는 인기 웹툰이 있습니다. 이 웹툰은 한국의 무속 신앙을 아주 잘 현대적으로 각색해서 다루었습니다. 영화로도 만들어서 꽤 많은 사람들이 보았습니다. 여러분도 관심이 있으면 꼭 보기 바랍니다. 특히, [이승편]은 지금 배운 한국의 '가신'들이 등장합니다.

In Korea, there is a popular webtoon called "Along with the Gods." This webtoon is a very modern adaptation of Korean shamanism. It was also made into a movie, and many people watched it. If you are interested, please watch it. In particular, "This world" features Korean "Gasin" who have just learned.

En Corea, hay un popular webtoon llamado "Junto a los dioses". Este webtoon es una adaptación muy moderna del chamanismo coreano. También se hizo una película, y mucha gente la vio. Si te interesa, no dudes en verlo. En particular, "Este mundo" presenta a los "Gasin" coreanos que acaban de aprender.

다음 시간에는 본격적으로 무속 신앙의 핵심이라 할 수 있는 굿에 대해 공부해 봅시다.

In the next session, let's learn about the shamanic ritual 'Gut' which is the core of shamanistic beliefs.

En la siguiente sesión, vamos a conocer el ritual chamánico 'Gut' que es el núcleo de las creencias chamánicas.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

It was Hyunjae Woo, who studies Korean food and religion. Thank you.

Fue Hyunjae Woo, que estudia la comida y la religión coreana. Gracias.

SCRIPT 3.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hello, I'm Hyunjae-woo, who lectures on the theme of 'Korean food and religion.'

Hola, soy Hyunjae-woo, que imparte una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

저희는 지금 한국의 토착 종교인 무속 신앙에 대해 공부하고 있습니다.

지난 시간에는 고사와 각 집을 지키고 함께 하는 가신 신앙을 보았습니다.

We are now studying shamanism, an indigenous religion in Korea.

Last time, we saw the gosa and the gasin who protected each house and stayed together.

Ahora estamos estudiando el chamanismo, una religión indígena de Corea.

La última vez, vimos a la gosa y al gasin que protegían cada casa y permanecían juntos.

가만히 보면 예전에는 집에 많은 가족들이 함께 살았고 아이도 낳았고 장독대도 있었고

지금보다 집의 역할이 더 컸던 것 같습니다. 그래서인지 집 안에 신들이 있고

그들의 도움으로 불행을 피하고 행운을 빌지 않았나 합니다.

Looking at it, it seems that in the past, many families lived together at home, had children, had a jangdokdae,

and the house played a greater role than now. Perhaps that's why there are gods in the house,

and with their help, they avoided misfortune and wished good luck.

Viéndolo bien, parece que en el pasado muchas familias vivían juntas en casa, tenían hijos, tenían un jangdokdae

y la casa jugaba un papel más importante que ahora. Quizá por eso hay dioses en la casa,

y con su ayuda se evitaba la desgracia y se deseaba buena suerte.

오늘은 무속 신앙에서 가장 중요한 굿에 대하여 공부할 것이다.

Today, we are going to learn about the most important gut (Exorcism) in shamanism.

Hoy vamos a conocer el ritual Gut más importante del chamanismo.

무당의 역할은 인간과 신령의 관계를 효과적으로 맺게 하는 것입니다.

우리는 신령들과 쉽게 관계를 가질 수 없습니다.

그렇기에 특별한 능력을 갖고 훈련된 무당들이 연결시켜줍니다.

The shaman's role is to effectively establish a relationship between humans and the divine spirit.

We cannot easily have relationship with the spirits.

Therefore, it is connected by shamans trained with specialize in connecting them.

El papel del chamán es establecer efectivamente una relación entre los humanos y los espíritus.

No podemos tener fácilmente relación con los espíritus.

Por lo tanto, nos conectamos con ellos por medio de chamanes entrenados y especializados en realizar la conexión.

굿은 신령들과 어떤 바라는 것이 있는 인간이 만나는 현장입니다.

건강을 바라거나, 사업이 잘되기를 바라는 마음,

또는 집 안에 있는 안좋은 일들이 사라지기를 바라는 마음에서 굿을 합니다.

또한 죽음을 맞이했을 때 죽은 가족이 좋은 곳으로 가기 바라는 마음에서도 굿을 합니다.

Gut (Exorcism) is a scene where spirits and humans with certain desires meet.

We perform gut (Exorcism) in the hope of health, in the hope of business success,

or in the hope that bad things in the house will disappear.

Also, when they die, they perform gut (Exorcism) in the hope that the dead body will go to a good place.

Gut (Exorcismo) es un espacio en el que se encuentran espíritus y humanos con ciertos deseos.

Realizamos el gut (Exorcismo) con la esperanza de tener salud, con la esperanza de tener éxito en los negocios,

o con la esperanza de que desaparezcan las cosas malas de la casa.

También, cuando mueren, se realizan gut (Exorcismo) con la esperanza de que el cuerpo muerto vaya a un buen lugar.

누구를 위해 굿을 하느냐에 따라 굿의 종류는 크게 셋으로 나눌 수 있습니다.

먼저 무당은 자신이 모시는 신령을 위한 굿을 합니다. '신굿'이라 합니다.

이는 무당 자신을 위한 굿이기도 합니다.

무당 스스로가 신령과의 관계가 좋아야만 무당으로서 활동을 잘 할 수 있기 때문입니다.

Depending on who you perform the gut (Exorcism) for,

the types of gut (Exorcism) can be roughly divided into three.

First of all, the shaman performs a ritual for the spirit he/she worships. It's called "Singut." This is also a gut (Exorcism) for himself.

This is because shamans themselves must have a good relationship with the gods in order to be able to perform well as shamans.

Dependiendo de para quién se realice el gut (Exorcismo),

los tipos gut (Exorcismo) se pueden dividir a grandes rasgos en tres.En primer lugar,

el chamán realiza un ritual para el espíritu que adora. Se llama "Singut". Esto también es un gut (Exorcismo) para sí mismo.

Esto se debe a que los propios chamanes deben tener una buena relación con los dioses para poder actuar bien como chamanes.

가장 많이 하는 굿은 도움을 청하는 개인 또는 그 가정을 위한 굿입니다. 흔히 '집굿'이라고 합니다.

건강이나 재물운을 바라고 하는 '재수굿', 병을 고치기 위해서 하는 '병굿',

또는 안좋은 일을 물리치기 위해 하는 '우환굿', 죽은 이를 위해 하는 '진오귀굿' 등이 있습니다.

The most common gut (Exorcism) is for individuals or their families who ask for help. It's often called "Jip-gut" (House gut).

There are "Jaesu-gut" for health or wealth, "Byung-gut" for curing diseases,

"Woohwan-gut" for defeating bad things, and "Jinogwi-gut" for the dead.

Gut más común (Exorcismo) es para los individuos o sus familias que piden ayuda. Se suele llamar "Jip-gut" (gut de la casa).

Hay "Jaesu-gut" para la salud o la riqueza, "Byung-gut" para curar enfermedades,

"Woohwan-gut" para superar cosas malas y "Jinogwi-gut" para los muertos.

지역 공동체를 위해 하는 '마을굿'도 있습니다.

한국은 1960~80 년대까지 서구를 모방하여 사회구조를 바꾸는 산업화를 추진합니다.

이 과정에서 전통 마을들이 빠른 속도로 사라져서 이제는 보기 힘들어진 굿입니다.

다만,문화재로 지정되어 유지되는 굿들도 있습니다.

마을의 당에서 하는 '당굿', 비교적 큰 규모로 하는 '별신굿' 등이 대표적입니다.

There is also a "village gut" for the local communities.

From the 1960s to the 1980s, Korea imitated the West and promoted industrialization that changed its social structure.

In the process, traditional villages disappeared rapidly, making it difficult to see them now.

However, there are also guts that are designated and maintained as cultural properties.

"Dang-gut" performed by the village shrine and "Byulsin-gut" performed on a relatively large scale are representative.

También hay un "gut de pueblo" para las comunidades locales.

De los años 60 a los 80, Corea imitó a Occidente y promovió una industrialización que cambió su estructura social.

En el proceso, las aldeas tradicionales desaparecieron rápidamente, por lo que ahora es difícil verlas.

Sin embargo, también hay gut que se designan y mantienen como bienes culturales. El "Dang-gut"

realizado por el santuario del pueblo y el "Byulsin-gut" realizado a una escala relativamente grande son representativos.

이렇게 다양한 굿이 있는데 신령들은 왜 인간의 청을 받아줄까요? 이유는 간단합니다.

자신을 기쁘게 해주기에 그에 대한 응답으로 도와주는 것입니다. 어찌보면 주고받는 것이 확실합니다.

그렇기에 굿은 기본적으로 신령을 기쁘게 해야 합니다.

Why do spirits accept human requests when there are so many kinds of gut (Exorcisms)? The reason is simple.

It's because they please gods, and gods help them in return. In a way, it's clear that we're exchanging.

Therefore, gut (Exorcism) should basically please the spirits.

¿Por qué los espíritus aceptan las peticiones humanas cuando hay tantos tipos de gut (Exorcismos)? La razón es simple.

Es porque complacen a los dioses, y los dioses les ayudan a cambio. En cierto modo, está claro que estamos intercambiando.

Por lo tanto, gut (Exorcismos) deben complacer básicamente a los espíritus.

굿의 기본구조는 단순하게 말하면 세 단계로 이루어져 있습니다.

먼저, 우리가 도움을 받고자 하는 신령을 초대합니다.

Simply, the basic structure of the gut consists of three steps.

First, we invite the spirits we want to receive help from.

Simplemente, la estructura básica del gut consta de tres pasos.

Primero, invitamos a los espíritus de los que queremos recibir ayuda.

다음으로 그렇게 온 신령을 기쁘게 하기 위해 춤, 노래, 재물을 바칩니다.

기분이 좋아진 신령으로 하여금 바라는 것을 하게끔 유도합니다.

무당은 신령이 전하는 바, 어떻게 도와주겠다, 어떻게 될 것이다 같은 이야기를 굿을 청한 사람에게 전해줍니다.

Next, dance, sing, and offer wealth to please the spirits who have come.

It induces the god who feels better to do what they want.

The shaman says such things as "I will help you", "What will happen," tell the person who requested the gut (Exorcism).

A continuación, baila, canta y ofrece riqueza para complacer a los espíritus que han venido.

Induce al dios que se siente mejor a hacer lo que quieren.

El chamán dice cosas tales como "Te ayudaré", "Qué pasará", dile a la persona que pidió el gut (Exorcismo).

이렇게 원하는 것을 다 듣고 나면 마지막으로 다시 신령을 돌려보내는 것이 굿의 기본 구조입니다.

The basic structure of the gut (Exorcism) is to send the spirit back after hearing everything they want.

La estructura básica del gut (Exorcismo) es enviar al espíritu de vuelta después de escuchar todo lo que quieren.

그런데 무속의 특징은 신령들이 매우 많다는 것입니다.

굿은 많은 신령을 초대하고 복을 받고 다시 보내는 과정을 반복합니다.

많은 신령이 도와주어야 더 좋겠지요! 얼마나 많은 신령을 초대해야 하는지를 정해 놓은 것은 없습니다.

그래도 무당은 어떤 굿을 하느냐에 따라 정해놓은 순서가 있고 그에 맞게, 또한 상황에 맞게 굿을 진행합니다.

But the characteristic of shamanism is that there are so many spirits.

Gut (Exorcism) repeats the process of inviting many spirits, receiving blessings, and resending them.

It would be better if many gods helped! Nothing has been decided how many gods to invite. Still, shamans have an order

set according to what kind of gut (Exorcism) they perform, and they perform the gut (Exorcism) according to the situation.

Pero la característica del chamanismo es que hay muchos espíritus.

Gut (Exorcismo) repite el proceso de invitar a muchos espíritus, recibir bendiciones y reenviarlas.

¡Sería mejor si muchos dioses ayudaran! No se ha decidido a cuántos dioses invitar. Aun así, los chamanes tienen

un orden establecido según el tipo de gut (Exorcismo) que realizan, y realizan gut (Exorcismo) según la situación.

굿을 전문으로 연구한 학자들에 따르면 같은 종류의 굿도 지역마다,

무당마다 다양하게 진행되기에 실제로는 다 볼 수도, 알 수도 없다고 합니다.

According to scholars who specialized in gut (Exorcism), the same type of gut (Exorcism)

varies from region to region and from shaman to shaman, so you can't really see or know everything.

Según los estudiosos especializados en gut (Exorcismo), el mismo tipo de gut (Exorcismo)

varía de una región a otra y de un chamán a otro, por lo que realmente no se puede ver ni saber todo.

한편, 무속은 기본적으로 각 마을을 중심으로 자리잡은 종교이고

마을 사람들이 찾는 무당도 정해져 있습니다.

무당과 굿을 청하는 사람은 실제로는 거의 정해진 관계라고 볼 수 있는 이를 '단골'이라고 합니다.

On the other hand, shamanism is basically a religion centered on each village,

and there are also shamans that villagers visit. Those who ask for shamanism and gut (Exorcism) are actually called 'regulars',

which can be seen as almost a fixed relationship.

Por otro lado, el chamanismo es básicamente una religión centrada en cada pueblo,y también

hay chamanes a los que los aldeanos visitan. A los que piden chamanismo y gut (exorcismo) se les llama en realidad "clientes asiduos",

lo que puede considerarse como una relación casi fija.

지역에 따라서는 정기적으로 찾아가는 무당을 단골이라고 부르기도 하고,

반대로 꾸준히 찾아오는 의뢰인을 단골이라고 부르기도 합니다.

흥미로운 것은 언젠가부터는 우리가 꾸준히 찾아가는 음식점도 단골집이라고 부른다는 사실입니다.

혹시 무당에게 가면 먹을 것이 많이 생겨서 일까요?

Depending on the region, shamans who are visited regularly are called regulars,

and on the contrary, clients who visit constantly are called regulars.

What's interesting is that from some point on, even restaurants we visit constantly are called regular restaurants.

Maybe it's because there's a lot to eat when you go to the shaman.

Dependiendo de la región, los chamanes que son visitados regularmente son llamados clientes asiduos,

y por el contrario, los clientes que visitan constantemente son llamados clientes asiduos.

Lo interesante es que, a partir de cierto momento, incluso los restaurantes que visitamos constantemente

se llaman restaurantes regulares. Quizá sea porque hay mucho que comer cuando se va al chamán.

어떤 굿이건 굿은 여러 '거리'로 구성되어 있습니다. 각 거리는 주인공인 신령이 정해져있고,

앞서 말한 것처럼 주인공 신령을 초대해서 즐겁게 해주고,

바라는 것을 받고 다시 보내는 과정 전체가 하나의 거리입니다.

In any gut (Exorcism), the gut (Exorcism) consists of several "street."

Each street has a set spirit, and as mentioned earlier,

the entire process of inviting the protagonist spirit to entertain it, receiving what he wants, and sending it back is a street.

En cualquier gut (Exorcismo), gut (Exorcismo) consta de varias partes, "geori".

Cada geori tiene un espíritu establecido, y como se mencionó anteriormente, todo el proceso

de invitar al espíritu protagonista a entretenerlo, recibir lo que quiere y devolverlo es un geori.

각 거리마다 신령이 누구냐에 따라 무당은 그에 적합한 옷을 입고 음식을 올리고 춤과 노래를 하면서 신령을 즐겁게 합니다.

이렇게 진행되기에 무당은 춤, 노래를 할 줄 알아야 하고 함께 연주하는 악사들이 있습니다.

또한 방울, 거울 같은 장신구도 함께 사용합니다.

어느 학자는 이같은 굿을 일종의 모노 드라마 또는 모노 뮤지컬이라 부르기도 합니다.

Depending on who the spirit is in each street, the shaman entertains the spirit by wearing appropriate clothes

and providing food and dancing and singing.

This is why the shaman must be able to dance and sing, and there are musicians who play together.

They also use accessories such as bells and mirrors. Some scholars call such gut (Exorcism) a kind of mono drama or mono musical.

Dependiendo de quién sea el espíritu en cada geori, el chamán lo entretiene vistiendo ropas apropiadas

y proporcionándole comida y bailando y cantando. Para ello, el chamán debe saber bailar y cantar,

y hay músicos que tocan juntos. También utilizan accesorios como campanas y espejos.

Algunos estudiosos llaman a Gut (Exorcismo) una especie de monólogo o monomusical.

각 거리마다 새롭게 등장하는 신령을 위해 제물이 올라가는 제상도 준비됩니다.

거기에는 그 신령을 대접하기 위해 신령이 좋아하는 음식이 마련됩니다.

In each street, offerings are also prepared for the newly emerging spirits.

There are foods that the gods like to entertain them.

En cada geori también se preparan ofrendas para los espíritus que acaban de surgir.

Hay alimentos que gustan a los dioses para agasajarlos.

만약 굿이 12 개의 거리로 구성되었다면 12 종류의 신령을 위해 음식이 각각 마련된다고 생각해도 좋습니다.

물론, 거리의 숫자와 신령의 종류가 꼭 일치하는 것은 아닙니다.

또한 신령마다 완전히 다른 음식들이 제공된다고 보지 않아도 됩니다.

If the Gut (Exorcism) consists of 12 segments, you can think that each dish is prepared for 12 different spirits.

Of course, the number of segments and the type of spirits do not necessarily match.

Also, you don't have to see that completely different foods were provided for different spirits

Si Gut (Exorcismo) consta de 12 segmentos, se puede pensar que cada plato está preparado para 12 espíritus diferentes.

Por supuesto, el número de segmentos y el tipo de espíritus no coinciden necesariamente.

Además, no hay que ver que se proporcionaron alimentos completamente diferentes para diferentes espíritus

그럼에도 굿을 준비하는 대부분의 시간과 경비는 제상을 마련하는 데 쓰인다고 볼 수 있습니다.

그만큼 제상은 굿 전체에서 큰 위치를 차지합니다.

Nevertheless, most of the time and expenses for preparing the gut (Exorcism) can be seen as being spent

on preparing the ritual. As such, the sacrificial table occupy a large position in the entire Gut (Exorcism).

No obstante, se puede considerar que la mayor parte del tiempo y de los gastos de preparación de Gut (Exorcismo)

se dedican a la preparación del ritual. Como tal, la mesa de sacrificios ocupa un gran lugar en todo el Gut (Exorcismo).

굿이 끝나면 제상에 차려진 음식들은 모두 굿에 참여한 사람들에게 골고루 나누어집니다.

이제는 인간들이 음식을 먹을 차례입니다. 굿에서 사용한 음식은 '명음식(命飮食)'입니다.

참여자들은 이를 신령이 먹은 것으로 여겨

가족의 건강 장수에 특별히 좋다고 믿기 때문에 기쁜 마음으로 집으로 가져갑니다.

After the gut (Exorcism), all the food served on the sacrificial table is evenly distributed to the people

who participated in the gut (Exorcism). Now it's time for humans to eat.

The food used in the Gut (Exorcism) is invaluable food. Participants take it home with joy

because they believe it is eaten by the spirits and is particularly good for the health of their families.

Después de gut (Exorcismo), toda la comida servida en la mesa de sacrificios se distribuye uniformemente a las personas

que participaron en gut (Exorcismo). Ahora es el momento de que los humanos coman.

La comida utilizada en gut (Exorcismo) es un alimento de valor incalculable. Los participantes se lo llevan a casa

con alegría porque creen que lo comen los espíritus y es especialmente bueno para la salud de sus familias.

굿에 대한 간단한 소개는 이 정도로 하겠습니다.

마지막으로 굿을 하는 영상을 볼까요?

That's it for the brief introduction of the gut (Exorcism).

Lastly, shall we watch the video of people performing gut (Exorcism)?

Hasta aquí la breve introducción de gut (Exorcismo).

Por último, ¿vemos el vídeo de personas que realizan gut (Exorcismo)?

잘 보았나요? 앞서 말한 것처럼 굿은 정말 다양합니다.

이 영상이 모든 굿을 대표한다고 할 수는 없지만 그래도 흥미롭게 보았다면 좋겠습니다.

Did you watch it well? As I said before, there are a lot of different kinds of gut (Exorcism).

This video cannot be said to represent all guts (Exorcisms), but I hope you enjoyed it.

¿Lo has visto bien? Como dije antes, hay muchos tipos de gut (Exorcismo).

No se puede decir que este vídeo represente a todos los gut (Exorcismos), pero espero que os haya gustado.

다음 강의에서는 본격적으로 굿에 사용하는 음식을 알아봅시다.

In the next lecture, let's learn about the food used for gut (Exorcism) in earnest.

En la próxima conferencia, vamos a conocer los alimentos utilizados para gut (Exorcismo) en serio.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

It was Hyunjae Woo, who studies Korean food and religion. Thank you.

Fue Hyunjae Woo, que estudia la comida y la religión coreana. Gracias.

SCRIPT 4.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hello, I'm Hyun Jae-woo, who lectureson the theme of 'Korean food and religion.'

Hola, soy Hyun Jae-woo, que imparte una conferencia sobre el tema "Comida y religión coreana".

지난 시간에는 굿이 어떤 것인지 간략히 알아보았습니다. 한국에서 한 번 보고 싶은 마음이 드나요? 공연의 형태로라도 볼 기회가 있으면 보기를 바랍니다. 생각보다 굉장히 흥미로울 것입니다.

Last time, we briefly looked into what a gut (Exorcism) is like. Do you want to see it in Korea? If there is a chance to see it in the form of a performance, I hope to you see it. It will be more interesting than you thought.

La última vez, vimos brevemente cómo es gut (Exorcismo). ¿Quieres verlo en Corea? Si existe la posibilidad de verlo en forma de representación, espero que lo veas. Será más interesante de lo que pensaba.

이번 강의는 무속의 의례인 고사, 굿에 사용되는 음식에 대해 공부하는 시간입니다.

This lecture is about the food used in the shamanic ritual of Gosa and Gut.

Esta conferencia trata sobre los alimentos utilizados en el ritual chamánico de Gosa y Gut.

"굿이나 보고 떡이나 먹어라"라는 속담을 다시 떠올려 봅시다. 이 속담이 우리에게 알려주는 것은 무속에서 가장 중요한 음식 중 하나가 떡이라는 사실입니다. 굿에서는 원칙적으로 밥을 제물로 바치지 않는다고 합니다. 밥은 산 사람이 일상적으로 먹는 음식이고, 떡은 신에게 받치는 음식인 것입니다.

Let's recall the proverb, "Sit back and enjoy the ride." (Watch gut and eat the rice cake). What this proverb tells us is that one of the most important foods in shamanism is rice cakes. It is said that in principle, rice is not offered as a sacrifice at Gut (Exorcism). Rice is a food that the living person eats on a daily basis, and rice cake is a food that is offered to God.

Recordemos el proverbio: " Participa en el gut y come pastel de arroz". Lo que nos dice este proverbio es que uno de los alimentos más importantes en el chamanismo son los pasteles de arroz. Se dice que, en principio, el arroz no se ofrece como sacrificio en el Gut (Exorcismo). El arroz es un alimento que la persona viva come a diario, y el pastel de arroz es un alimento que se ofrece a Dios.

이 점이 유교의 제사와 결정적으로 다릅니다. 우리가 앞 시간에 공부했듯이 유교는 조상들에게 바치는 음식이 산 사람이 먹는 음식과 거의 같기에 밥을 올리는 것이 중요합니다. 떡의 중요성은 크지 않습니다.

This is a crucial difference from Confucian rituals. As we studied earlier, it is important for Confucianism to put rice on the table because the food offered to their ancestors is almost the same as the food eaten by the living. Rice cakes are not very important.

Esta es una diferencia crucial con respecto a los rituales confucianos. Como hemos estudiado antes, para el confucianismo es importante poner arroz en la mesa porque la comida que se ofrece a sus antepasados es casi la misma que comen los vivos. Los pasteles de arroz no son muy importantes.

밥은 주식이지만 떡은 별식입니다. 굿의 성격이 식사를 대접하는 것이 아니라 신령을 즐겁게 하는 것이기에 별식을 드리는 것이 적합해 보입니다. 우리도 떡은 명절에 주로 먹는 별식이고 명절은 즐거운 날이니 맞는 이야기 같습니다.

Rice is a staple food, but rice cakes are a delicacy. It seems appropriate to give a separate meal because the gut's (Exorcism's) personality is not to serve meals, but to entertain the spirits. We also eat rice cakes mainly on holidays, and holidays are fun days, so I think it's true.

El arroz es un alimento básico, pero los pasteles de arroz son un manjar. Parece apropiado dar una comida aparte porque la personalidad de gut (del exorcismo) no es servir comidas, sino entretener a los espíritus. Además, comemos pasteles de arroz principalmente en los días festivos, y los días festivos son días de diversión, así que creo que es cierto.

떡 중에서도 팥시루떡이 가장 중요합니다. 유교식 제사에 놓이는 시루떡은 네모지고 굽이 있는 기지 편틀에 담아 내고, 잔치에는 화려하게 장식해서 올립니다. 이에 반해 고사나 굿에 올리는 시루떡은 시루째 가져옵니다.

Among the rice cakes, steamed red bean paste rice cakes are the most important. Steamed rice cakes placed in Confucian rituals are placed in a square and curved base frame, and are decorated splendidly and presented at the feast. On the other hand, the steamed rice cake served at Gosa or Gut (Exorcism) is brought with the whole steamer.

Entre los pasteles de arroz, los de pasta de judías rojas al vapor son los más importantes. Los pasteles de arroz al vapor colocados en los rituales confucianos se colocan en un marco de base cuadrada y curvada, y se decoran espléndidamente y se presentan en el banquete. Por otra parte, el pastel de arroz al vapor que se sirve en Gosa o Gut (Exorcismo) se lleva con todo el vapor.

어떤 학자는 떡이 중시되는 이유가 고대에 제물로 올리던 소의 대체물이기 때문이라고 합니다. 고대의 희생 제의에서 주로 사용된 소와 같은 동물들은 가치가 높은 동물이기 신에게 바치는 최고의 제물이었습니다.

Some scholars say that the reason rice cakes are valued is because they are a substitute for cattle that were offered as sacrifices in ancient times. Animals such as cattle, which were mainly used in ancient sacrifices, were of high value and were the best offerings to God.

Algunos estudiosos dicen que la razón por la que se valoran las tortas de arroz es porque son un sustituto del ganado que se ofrecía como sacrificio en la antigüedad. Los animales como el ganado vacuno, que se utilizaban principalmente en los sacrificios antiguos, tenían un alto valor y eran las mejores ofrendas a Dios.

그러나 동시에 농업이 중요한 생계였던 사람들에게는 소를 제물로 바치는 것이 매우 큰 희생이기도 합니다. 그래서 대용물을 찾았고 떡이 그 자지를 차지했다는 주장입니다. 고대에는 떡도 중요한 주식이었을 것이기에 가능했다는 것입니다.

However, at the same time, sacrificing cattle is a great sacrifice for those whose livelihood is important in agriculture. Therefore, it is argued that the substitute was found and the rice cakes occupied its own territory. In ancient times, it was possible because rice cakes were also an important staple food.

Sin embargo, al mismo tiempo, sacrificar el ganado es un gran sacrificio para aquellos cuyo medio de vida es importante en la agricultura. Por lo tanto, se argumenta que se encontró el sustituto y las tortas de arroz ocuparon su propio territorio. En la antigüedad, era posible porque los pasteles de arroz eran también un alimento básico importante.

떡과 더불어 중요한 제물은 고기입니다. 한국인이 가장 좋아하는 고기는 소고기입니다. 유교 제사에서도 고기는 중요한 제물이고 산적이 대표적인 음식입니다. 가장 맛있는 부위로 만든 음식이지요.

Along with the rice cake, the important sacrifice is meat. Koreans' favorite meat is beef. Meat is an important sacrifice and sanjeok (Korean kebab) is a representative food in Confucian rituals. It's made from the most delicious part.

Junto con el pastel de arroz, el sacrificio importante es la carne. La carne favorita de los coreanos es la carne de vaca. La carne es un sacrificio importante y el sanjeok (kebab coreano) es un alimento representativo en los rituales confucianos. Se hace con la parte más deliciosa.

그러나 무속에서는 소의 가장 맛있는 부위가 제물이 되는 것이 아닙니다. 신령이 좋아하는 부위가 따로 있다고 합니다. 바로 소머리와 소다리입니다. 이는 실제 먹는 것에 의미를 두기 보다는 굿에서 신령이 이를 갖고 춤을 추는 것에서 보듯이 즐기는 것에 목적이 있습니다.

But in shamanism, the most delicious part of a cow is not offered. It is said that there are other parts that the gods like. It's the cow's head and the cow's legs. Rather than putting meaning on actual eating, the purpose of this is to enjoy it as seen in the dance of the god with it in the gut (Exorcism).

Pero en el chamanismo no se ofrece la parte más deliciosa de la vaca. Se dice que hay otras partes que gustan a los dioses. Son la cabeza y las patas de la vaca. Más que darle un significado al hecho de comerla, el propósito es disfrutarla como se ve en la danza del dios con ella en gut (Exorcismo).

돼지고기도 무속에서는 인기가 높습니다. 굿이나 큰 고사에서 빠지지 않고 올라갑니다. 옛 기록을 보면 약 2000 년전부터 한국에서는 돼지 사육을 시작했습니다. 그만큼 한국에서는 친근한 가축입니다. 그런데 돼지가 제물로 선호되는 것은 단지 친근해서가 아닙니다. 돼지가 지상을 관장하는 신령들과 관련을 맺고 있기 때문입니다. 그렇기에 풍년과 평안을 구하는 데 영험을 지닌 제물로 인기가 높습니다.

Pork is also popular in shamanism. Pork is always on the table for the gut and gosa. According to old records, pigs were raised in Korea about 2,000 years ago. It is such a friendly animal in Korea. However, pigs are preferred as sacrifices not just because they are friendly. This is because pigs are related to the spirits that govern the earth. Therefore, it is popular as a sacrifice that has a miraculous efficacy for a good harvest and peace.

La carne de cerdo también es popular en el chamanismo. La carne de cerdo está siempre en la mesa para gut y la gosa. Según los registros antiguos, el cerdo se criaba en Corea hace unos 2.000 años. Es un animal muy amigable en Corea. Sin embargo, los cerdos son preferidos como sacrificios no sólo porque son amigables. Esto se debe a que los cerdos están relacionados con los espíritus que gobiernan la tierra. Por ello, es popular como sacrificio que tiene una eficacia milagrosa para una buena cosecha y la paz.

굿에 사용되는 제물은 신령의 성격에 맞게 올립니다. 고기의 경우도 장군신에게는 날고기를 바치며, 글을 읽고 벼슬을 하던 대감신에게는 익은 고기를 올립니다. 이와는 대조적으로 대감인척 하지만 실제는 천민 출신인 소대감에게는 과일이나 채소만 올리고 불교와 관련있는 제석신에게는 고기로 만든 음식이나 돼지기름으로 지진 음식을 올리면 안됩니다.

The offerings used in the gut (Exorcism) are presented according to the nature of the spirit. In the case of meat, raw meat is offered to the general god, and cooked meat is served to the daegamsin who was reading and serving in the government office. In contrast, you shouldn't only serve fruits or vegetables to sodaegam, who act like daegam but is from the lowest class of people, and fried foods with meat or pork oil to Jeseoksin, who is related to Buddhism.

Las ofrendas utilizadas en gut (Exorcismo) se presentan según la naturaleza del espíritu. En el caso de la carne, la carne cruda se ofrece al dios general, y la carne cocida se sirve al daegamsin que estaba leyendo y sirviendo en la oficina del gobierno. En cambio, no se debe servir sólo frutas o verduras al sodaegam, que actúa como daegam pero es de la clase más baja de la gente, y alimentos fritos con carne o aceite de cerdo al jeseoksin, que está relacionado con el budismo.

세 번째로 중요한 제물은 술입니다. 앞서 보았듯이 유교의 제사를 비롯한 여러 의례에서도 술은 중요시 됩니다. 그러나 무속에서 술은 더욱 중요합니다. 신령이 즐기기 위해 술을 마시고 취하기까지 합니다.

The third most important sacrifice is alcohol. As we saw earlier, alcohol is also important in various rituals, including Confucian rituals. But in shamanism, alcohol is more important. The spirits drink and get drunk to enjoy themselves.

El tercer sacrificio más importante es el alcohol. Como vimos antes, el alcohol también es importante en varios rituales, incluidos los confucianos. Pero en el chamanismo, el alcohol es más importante. Los espíritus beben y se emborrachan para divertirse.

술을 지신에게 바칠 때는 땅에 뿌리고 천신이나 산신에게 바칠 때는 공중으로 뿜어서 내보냅니다. 또한 잡귀를 쫓기 위해서 술을 끼얹는 경우도 있습니다. 이는 술 자체에 어떤 힘이 있다고 믿기 때문입니다.

When offering sake to the god of earth, it is poured on the ground, and when offering it to the god of heaven or mountain, it is poured into the air. They also pour alcohol to ward off evil spirits. This is because they believe that alcohol itself has some kind of power.

Cuando se ofrece alcohol al dios de la tierra, se vierte en el suelo, y cuando se ofrece al dios del cielo o de la montaña, se vierte en el aire. También vierten alcohol para ahuyentar a los espíritus malignos. Esto se debe a que creen que el propio alcohol tiene algún tipo de poder.

떡, 고기, 술 외에도 과일, 부침개, 나물, 생선 등이 올라갑니다. 서울굿에서는 생선 중에서도 숭어를 선호합니다. 숭어는 바닷물과 민물이 만나는 곳에 서식하는 것으로 알려졌습니다. 이는 이승과 저승을 넘나드는 상징성을 갖기에 선호된다고 합니다.

In addition to rice cakes, meat, and alcohol, fruits, pancakes, vegetables, and fishes are served. Seoul-Gut prefers mullet among fish. It is known that mullet lives where seawater and fresh water meet. It is said to be preferred because it symbolizes crossing this world and the underworld.

Además de las tortas de arroz, la carne y el alcohol, se sirven frutas, tortitas, verduras y pescado. Seoul-Gut prefiere el salmonete entre los pescados. Se sabe que el salmonete vive donde se unen el agua de mar y el agua dulce. Se dice que lo prefiere porque simboliza el cruce de este mundo y el inframundo.

지난 시간에 공부한 고사를 지낼 때는 돼지고기, 팥시루떡, 북어, 막걸리가 가장 보편적으로 사용됩니다. 앞서 배웠듯이 고사는 사업을 시작하면서도 많이 하는데 무당을 부르지 않고 자신이 진행하는 경우도 많습니다. 차를 새로 구입하고 차주인이 막걸리와 북어 한 마리를 준비해서 술을 차의 엔진 주위와 바퀴에 뿌려서 무사와 평안을 기원합니다.

Pork, red bean steamed red bean rice cake, dried pollack, and makgeolli are most commonly used during the gosa that we studied last time. As we learned earlier, gosas are often conducted while starting a business, but there are many cases where they do not call a shaman. After purchasing a new car, the owner prepares makgeolli and a dried pollack and sprinkles alcohol around the car's engine and wheels to pray for safety and peace.

La carne de cerdo, el pastel de arroz de judías rojas al vapor, el abadejo seco y el makgeolli son los más utilizados durante la gosa que estudiamos la última vez. Como aprendimos antes, las gosa

suelen realizarse al iniciar un negocio, pero hay muchos casos en los que no se llama a un chamán. Después de comprar un coche nuevo, el propietario prepara makgeolli y un abadejo seco y rocía alcohol alrededor del motor y las ruedas del coche para rezar por la seguridad y la paz.

북어에 대해 잠깐 알아봅시다. 역시 앞에 공부한 것을 잘 기억하는 학생은 알겠지만, 이는 명태라는 생선을 말린 것입니다. 조선시대인 17 세기 이후에는 주로 양반들이 하던 관혼상제가 일반 평민에게 허용되어 의례가 대폭 늘었습니다. 이로 인해 의례에 사용되는 건어물 수요가 증가했다고 합니다. 이때 북어는 가장 쉽게 말려져서 유통되었기에 유교의 의례 뿐 아니라 고사나 굿에서 다른 건어물을 대표하여 제물로 쓰이기 시작합니다.

Let's take a moment to learn about dried pollack. As expected, students who remember what they studied before will know, this is dried fish, called pollack. Since the 17th century, during the Joseon Dynasty, ceremonies have increased significantly as the Four Ceremonial Occasions, which was mainly performed by aristocrats, has been allowed to ordinary people. It is said that this has increased the demand for dried fish used has increased. At this time, dried pollack was the easiest to dry and distribute, so it began to be used as a sacrifice not only for Confucian rituals but also for other dried fish in Gosa or Gut (Exorcism).

Dediquemos un momento a aprender sobre el abadejo seco. Como era de esperar, los alumnos que recuerden lo que han estudiado antes lo sabrán, se trata de un pescado seco, llamado abadejo. Desde el siglo XVII, durante la Dinastía Joseon, las ceremonias han aumentado significativamente, ya que las Cuatro Ocasiones Ceremoniales, que eran realizadas principalmente por los aristócratas, han sido permitidas a la gente común. Se dice que esto ha aumentado la demanda de pescado seco utilizado ha aumentado. En esta época, el abadejo seco era el más fácil de secar y distribuir, por lo que comenzó a utilizarse como sacrificio no sólo para los rituales confucianos, sino también para otros pescados secos en Gosa o Gut (Exorcismo).

그러나 유교 제사에서 흔한 고기를 먹어서는 안된다는 인식으로 인해 북어는 한동안 상에 올리지 않았다고 합니다. 이것이 굿에도 영향을 주어 주로 잡귀잡신에게 바치는 제물이 됩니다.

However, due to the perception that common meat should not be eaten at Confucian rituals, dried pollack has not been served for a while. This also affects the gut (Exorcism) and mainly becomes a sacrifice to the evil spirits.

Sin embargo, debido a la percepción de que la carne común no debe comerse en los rituales confucianos, hace tiempo que no se sirve abadejo seco. Esto también afecta a gut (Exorcismo) y se convierte principalmente en un sacrificio a los espíritus malignos.

여기서 또 한가지 기억할 것은 굿은 잡귀 잡신들에게도 먹을 것을 주고 달랜다는 특징이 있습니다. 이들이 방해를 해서 굿이 망치면 안되기에 굿의 시작과 끝에 잡귀 잡신을 위한 거리가 있고 북어가 이때 사용됩니다.

Another thing to remember here is that gut (Exorcism) is characterized by giving food and soothing the evil spirits. Since they can't interfere and ruin the gut (Exorcism), there is a distance for miscellaneous spirits at the beginning and end of the gut (Exorcism), and dried pollack is used at this time.

Otra cosa que hay que recordar aquí es que gut (Exorcismo) se caracteriza por dar comida y calmar a los espíritus malignos. Como no deben interferir ni arruinar el gut (Exorcismo), hay que mantenerlos a distancia estos espíritus y hay un geori diferente al principio y al final de gut (Exorcismo), y se utiliza abadejo seco en este momento.

이렇게 보면, 무속에서 제물로 바쳐지는 음식은 신령을 기쁘게 하는 목적에 철저하게 맞게 준비됩니다. 잘못 배치된 제물은 오히려 신령의 노여움을 살 수 있기에 주의해야 합니다.

In this way, the food offered as a sacrifice in shamanism is thoroughly prepared for the purpose of pleasing the spirit. You should be careful because misplaced offerings can rather provoke the wrath of the gods.

De este modo, los alimentos ofrecidos como sacrificio en el chamanismo se preparan a conciencia con el fin de complacer al espíritu. Hay que tener cuidado porque las ofrendas mal hechas pueden provocar la ira de los dioses.

그러면 우리는 신령이 어떤 음식을 좋아하고 즐거워하는지 어떻게 알 수 있나요? 이는 신령이 무엇을 좋아하는지 아는 문제가 아니라, 사람들이 신령의 성격을 어떻게 이해하는가의 문제입니다. 결국 사람들이 이해하는 신령의 성격에 맞게 준비되는 것이지요

Then how do we know what kind of food the Spirit likes and enjoys? This is not a matter of knowing what spirits like, but of how people understand the characteristics of spirits. In the end, it is prepared according to the personality of the spirit that people understand.

Entonces, ¿cómo sabemos qué tipo de comida le gusta y disfruta el Espíritu? No se trata de saber lo que les gusta a los espíritus, sino de cómo las personas entienden las características de los espíritus. Al final, se prepara según la personalidad del espíritu.

아울러 제물에는 사람들의 음식 기호가 반영될 수 밖에 없습니다. 제물은 처음에 신령이 먹지만 궁극적으로 신령을 모신 사람들이 그것을 나누어 먹습니다. 곧 신령을 위한 것이면서 동시에 인간을 위해 마련된 것이기에 사람들의 기호가 반영됩니다.

In addition, offerings can only reflect people's food preferences. Sacrifice is first eaten by the gods, but ultimately by those who worship them share it. It is for the gods and at the same time for humans, so people's tastes are reflected.

Además, las ofrendas sólo pueden reflejar las preferencias alimentarias de las personas. El sacrificio lo comen primero los dioses, pero en última instancia lo comparten quienes los adoran. Es para los dioses y al mismo tiempo para los humanos, por lo que se reflejan los gustos de las personas.

굿이 길기 때문에 제상에 오른 음식을 음복하는 것만으론 무당과 악사가 배고프지 않은 상태에서 굿 전체를 할 수 없습니다. 이는 참여하는 다른 사람들도 마찬가지입니다. 그래서 별도의 음식이 준비되고 제공되어야 합니다. 밥과 국 또는 탕, 술과 안주가 제공됩니다. 무당과 참여자들은 어울려 함께 음식을 나눕니다.

Because the gut (Exorcism) is long, the shaman and musician cannot perform the entire ritual without being hungry just by partaking the food on the table. This is the same for the others who participate. Therefore, separate food must be prepared and served. Rice and soup or stew, alcohol and snacks are served. Shamans and participants share food together.

Debido a que el gut (Exorcismo) es largo, el chamán y el músico no pueden realizar todo el ritual sin tener hambre sólo por participar de la comida en la mesa. Lo mismo ocurre con los demás participantes. Por lo tanto, hay que preparar y servir comida por separado. Se sirve arroz y sopa o guiso, alcohol y aperitivos. Los chamanes y los participantes comparten la comida.

예전에는 무당을 청해 굿을 하는 사람이 모든 음식을 직접 마련하였다고 합니다. 무당은 특별한 음식을 만드는 법과 제상 차리는 법을 가르쳐주었습니다. 그러나 오늘날은 모든 제물을 무당이 준비합니다. 손님에게 대접하는 음식만 굿을 청한 사람이 준비합니다. 다만, 마을굿은 마을사람이 제물을 직접 준비합니다.

In the past, it was said that a shaman was the one who prepared all the food. The shaman taught people how to make special food and prepare a ritual. However, today, all offerings are prepared

by shamans. Only the food served to the guests are prepared by the person who asked for the gut (Exorcism). But, for the village gut (Exorcism), villagers prepare offerings themselves.

En el pasado, se decía que un chamán era el que preparaba toda la comida. El chamán enseñaba a la gente cómo hacer la comida especial y preparar un ritual. Sin embargo, hoy en día, todas las ofrendas las preparan los chamanes. Sólo la comida que se sirve a los invitados es preparada por la persona que pidió el gut (Exorcismo). Pero, para gut del pueblo (Exorcismo), los aldeanos preparan las ofrendas ellos mismos.

이처럼 무속에서 음식은 신령과 인간이 소통하는 매개체로서 중요한 위치를 차지합니다. 또한 함께 한 사람들이 신령과 같은 음식을 나누어 먹는 하나의 공동체 의식도 갖게 할 수 있습니다. 음식을 먹는 것이 단지 먹는 행위 이상의 의미가 있음을 잘 보여주는 예라 하겠습니다.

In shamanism, food occupies an important position as a medium for communication between spirits and humans. It can also create a sense of community in which people together share food with spirits. This is a good example of how eating food means more than just eating.

En el chamanismo, la comida ocupa un lugar importante como medio de comunicación entre los espíritus y los humanos. También puede crear un sentido de comunidad en el que las personas comparten juntos los alimentos con los espíritus. Este es un buen ejemplo de cómo el consumo de alimentos significa algo más que comer.

다음 시간은 불교와 관련된 음식을 공부해 봅시다. 불교는 또 다른 면이 있는 종교이나 음식도 다를 것 같습니다.

Next time, let's study food related to Buddhism. Buddhism seems to have a different aspect of religion and food.

La próxima vez, vamos a estudiar la comida relacionada con el budismo. El budismo parece tener un aspecto diferente de la religión y la comida.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

It was Hyun Jae Woo, who studies Korean food and religion. Thank you.

Fue Hyun Jae Woo, que estudia la comida y la religión coreana. Gracias.

SCRIPT 5.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hello, I'm Hyun Jae-woo, who lectures on the theme of Korean food and religion.

Hola, soy Hyun Jae-woo, que da conferencias sobre el tema de la comida y la religión coreana.

지난 여러 번의 강의에서 우리는 유교, 무속에 대해 공부했고 그 종교들의 의례에서 사용되는 음식에 대해서도 공부했습니다.

In the last few lectures, we have studied Confucianism and shamanism and also the food used in the rituals of those religions.

En las últimas conferencias hemos estudiado el confucianismo y el chamanismo y también los alimentos utilizados en los rituales de esas religiones.

이 시간은 불교에 대해 공부하고 그와 관련된 음식을 알아보는 시간입니다.

This time, we will study Buddhism and learn about its related foods.

En esta ocasión, estudiaremos el budismo y conoceremos sus alimentos relacionados.

불교는 앞의 두 종교와는 또 다른 특징의 종교입니다. 서양에서는 불교 역시 자신들이 믿는 그리스도교와는 많이 달라서 종교라기보다는 철학 또는 명상법이라고 생각하는 경우가 많습니다.

Buddhism has a different characteristic from the previous two religions. In the West, Buddhism is also very different from the Christian religion they believe in, so they often think of it as philosophy or meditation rather than religion.

El budismo tiene una característica diferente a las dos religiones anteriores. En Occidente, el budismo también es muy diferente de la religión cristiana en la que creen, por lo que suelen considerarlo como filosofía o meditación más que como religión.

그러나 불교는 인도에서 출가한 수행자들이 윤회를 벗어나기 위해 찾아낸 수도의 길에 기반한 종교입니다.

However, Buddhism is a religion based on the path of the ascetic practice that Buddhist monks from India found to escape reincarnation.

Sin embargo, el budismo es una religión basada en el camino de la práctica ascética que los monjes budistas de la India encontraron para escapar de la reencarnación.

출가 수행자들은 어떤 종교적 의례가 중요시되기 보다는 철저하게 고행을 통해 윤회를 벗어날 수 있는 깨달음을 얻고자 했습니다. 우리는 이런 출가 수행자를 '승려'라 부릅니다.

The monks wanted to gain enlightenment that could escape reincarnation through thorough strict asceticism rather than any religious ritual being important. We call these asceticians "Buddhist monks."

Los monjes querían obtener la iluminación que pudiera escapar de la reencarnación a través de un ascetismo estricto y minucioso en lugar de que cualquier ritual religioso fuera importante. Llamamos a estos ascetas "monjes budistas".

'깨달은 자'라는 뜻의 붓다(부처) 역시 출가 수행자로서 당시 인도의 출가자들이 그러했듯이 특별한 거처 없이 탁발을 하여 하루 한 끼만 먹으며 지냈기 때문에 가리는 음식 없이 무엇이나 먹었습니다.

Buddha (Buddha), which means "the enlightened one," was also a Buddhist monk, and as Indian monks did at the time, he had only one meal a day without any special place to stay, so he ate anything without hesitation.

Buda (Buddha), que significa "el iluminado", era también un monje budista, y como hacían los monjes indios de la época, sólo tenía una comida al día sin tener ningún lugar especial, por lo que comía cualquier cosa sin dudarlo.

탁발은 걸식과 같은 뜻으로 음식을 담을 수 있는 그릇을 들고 다니면서 얻어 먹는 행위를 말합니다. 부자나 가난한 집을 가리지 않고 그릇에 가득 차지 않더라도 적당한 양이면 돌아와서 오전 중에 식사를 마쳐야 하는 것이 부처와 그의 제자들의 법칙이었습니다

Takbal (Religious Mendicancy) refers to the act of eating while carrying a bowl that can store food in the same meaning as Geolsik (Begging for Food). It was the law of the Buddha and his disciples, whether rich or poor, that they should come back in the morning and finish their meals in the proper amount even if the bowl was not full enough.

Takbal (Monje mendicante) se refiere al acto de comer llevando un cuenco que puede almacenar comida en el mismo sentido que Geolsik (mendigar comida). Era ley del Buda y de sus discípulos, ya fueran ricos o pobres, que debían volver por la mañana y terminar sus comidas en la cantidad adecuada aunque el cuenco no estuviera lo suficientemente lleno.

그러나 인도는 우기(雨期)가 무척 돌아다니며 생활하기 힘든 조건이라 3 개월 동안 한곳에 머무르는 생활이 허락되는데 이것이 '하안거' 제도입니다. 이때 머물면서 먹던 음식은 말린 밥, 콩과 보리를 섞어 지은 밥, 미숫가루, 고기, 떡 등이었습니다. 부식으로 식물의 가지, 잎사귀, 꽃과 과일, 우유, 꿀 등도 먹었습니다.

However, India is allowed to live in one place for three months due to the rainy season and difficulties in moving, which is a "ha-an-geo" (Varsa or Vassa) system. The foods they ate while staying were dried rice, rice made by mixing beans and barley, mixed grain powder, meat, and rice cakes. They also ate plant branches, leaves, flowers and fruits, milk and honey for snack.

Sin embargo, a la India se le permite vivir en un lugar durante tres meses debido a la temporada de lluvias y a las dificultades para desplazarse, lo que constituye un sistema "ha-an-geo" (Varsa o Vassa). Los alimentos que comían durante su estancia eran arroz seco, arroz hecho mezclando alubias y cebada, polvo de grano mezclado, carne y pasteles de arroz. También comían ramas de plantas, hojas, flores y frutas, leche y miel para merendar.

이처럼 부처와 그 제자들 시대에는 고기를 완전히 먹지 않은 것이 아닌 것으로 보입니다. 물론 붓다가 힌두교의 동물 희생제의를 거부하고 고기의 소비에 제한을 둔 것은 분명합니다.

In this way, it seems like it is not that the Buddha and his disciples did not eat meat completely. Of course, it is clear that Buddha rejected Hindu's animal sacrifices and limited meat consumption.

De este modo, parece que no es que Buda y sus discípulos no comieran carne por completo. Por supuesto, está claro que Buda rechazaba los sacrificios de animales de los hindúes y limitaba el consumo de carne.

그러나 규정은 점점 강화되서 육식을 하는 것은 용납되지 않게 되었습니다. 중국으로 들어간 대승불교는 이 면에서는 전통주의자라 할 수 있는 남방불교보다도 더 엄격하였습니다.

However, regulations have become increasingly stricter, and meat eating has become unacceptable. Mahayana Buddhism, which entered China, was more strict than Southern Buddhism, which is traditional in this field.

Sin embargo, las regulaciones se han vuelto cada vez más estrictas, y comer carne se ha vuelto inaceptable. El budismo mahayana, que entró en China, era más estricto que el budismo del sur, tradicional en este campo.

채식주의는 동물에 대한 자비심에서 비롯되었다고 볼 수도 있지만 고행을 하는 행위로 이해하는 것이 타당합니다. 고행을 하지 않으면 해탈에 쉽게 도달할 수 없다는 금욕적 수행이 불교 안에는 깔려 있습니다.

Vegetarianism may be seen as a result of mercy for animals, but it is reasonable to understand it as an act of asceticism. Buddhism has the ascetic practice that it is impossible to reach nirvana easily without suffering.

El vegetarianismo puede ser visto como un resultado de la misericordia hacia los animales, pero es razonable entenderlo como un acto de ascetismo. El budismo tiene la práctica ascética de que es imposible alcanzar el nirvana fácilmente sin sufrir.

중국은 육식을 비교적 즐겨하는 문화권입니다. 특히 돼지고기를 좋아합니다. 그렇기에 불교에서 육식을 금하는 것이 승려들과 일반 신도들 사이에서 뜨거운 논쟁을 일으켰다고 합니다.

China is a relatively meat-eating culture. They especially like pork. Therefore, it is said that the prohibition of meat eating in Buddhism caused a heated debate between monks and ordinary believers.

China es una cultura relativamente carnívora. Les gusta especialmente la carne de cerdo. Por eso, se dice que la prohibición de comer carne en el budismo provocó un acalorado debate entre los monjes y los creyentes de a pie.

채식의 동기가 금욕주의라면, 우리는 불교에서 오신채를 금하는 것도 마찬가지 이유 때문임을 쉽게 이해할 수 있습니다. 오신채란 문자 그대로는 다섯가지 매운 채소라는 뜻으로서 마늘, 파, 부추, 달래, 흥거를 말한다. 다만, 흥거는 한국에는 없기에 대신 양파를 포함시킵니다.

If the motive for vegetarianism is asceticism, we can easily understand that it is for the same reason that Buddhism prohibits Oh-Shin-Chae (The five forbidden pungent roots). Oh-Shin-Chae (The five forbidden pungent roots) literally means five spicy vegetables, and refers to garlic, green onions, chives, wild chive, and Heunggeo (Asafoetida). However, we don't have it in Korea, so we include onions instead.

Si el motivo del vegetarianismo es el ascetismo, podemos entender fácilmente que es por la misma razón que el budismo prohíbe el Oh-Shin-Chae (Las cinco raíces picantes prohibidas). Oh-Shin-Chae (Las cinco raíces picantes prohibidas) significa literalmente cinco verduras picantes, y se refiere al ajo, la cebolla verde, el cebollino, el cebollino silvestre y el Heunggeo (Asafétida). Sin embargo, en Corea no la tenemos, así que incluimos las cebollas en su lugar.

불교의 경전에 의하면 명상법인 삼매를 닦을 때에는 오신채를 금해야 한다고 하는데, 이 채소들을 익혀서 먹으면 음란한 마음이 일어나고, 날것으로 먹으면 성내는 마음이 더해지기 때문이라고 말하고 있습니다 .

According to Buddhist scriptures, it is said that Oh-Shin-chae should be banned when polishing Sammae (Concentration) which is a meditation, because if you cook these vegetables and eat them boiled, you get obscene, and if you eat them raw, you get anger.

Según las escrituras budistas, se dice que se debe prohibir el Oh-Shin-chae cuando se pule el Sammae (Concentración) que es una meditación, porque si se cocinan estas verduras y se comen hervidas, se obstruye, y si se comen crudas, se produce la ira.

이들 채소들은 실제로 자극적인 맛과 강한 냄새를 냅니다. 이렇게 감각기관을 자극하는 것이 고행과 명상을 추구하는 사람들에게는 욕망을 일으키는 것으로 이해되는 것입니다.

These vegetables actually have a stimulating taste and a strong smell. It is understood that stimulating the sensory organs in this way causes desire for the people who seek the suffer and meditation.

En realidad, estas verduras tienen un sabor estimulante y un olor fuerte. Se entiende que estimular los órganos sensoriales de esta manera provoca el deseo de las personas que buscan el ascetismo y la meditación.

이에 대해 소개하는 간단한 동영상이 있습니다. 한 번 봅시다.

There is a simple video introducing this. Let's take a look.

Hay un sencillo vídeo que lo presenta. Echemos un vistazo.

이렇게 금하는 규칙 외에 불교에서 음식과 관련하여 중시여기는 것은 [사분율]이라는 율전(律典)에 나오는 붓다의 이야기입니다. 그에 따르면 붓다는 이렇게 말했다고 합니다.

In addition to these prohibited rules, Buddhism values the story of Buddha in the Yuljeon (Law Books) called [Sabunyul] (The Fourford Rules of Discipline). Buddha said this according to him,

Además de estas reglas prohibidas, el budismo valora el relato de Buda en el Yuljeon (Libros de la Ley) llamado [Sabunyul] (Las cuatro reglas de disciplina). Buda dijo lo siguiente según él,

첫째, 때에 맞는 음식을 먹어라. 둘째, 제철에 나는 음식을 먹어라. 셋째, 골고루 섭취해라. 넷째 과식을 금하고 육식을 절제하라.

First, eat timely food. Second, eat seasonal food. Third, eat evenly. Fourth, refrain from overeating and restrain from eating meat.

En primer lugar, come alimentos oportunos. Segundo, come alimentos de temporada. Tercero, comer de manera uniforme. Cuarto, abstenerse de comer en exceso y de comer carne.

오늘날까지 이어지는 사찰음식도 기본적으로는 이런 정신에서 비롯된 것으로 보입니다.

The temple food that continues to this day seems to have basically originated from this spirit.

La comida del templo que continúa hasta hoy parece haberse originado básicamente de este espíritu.

역사적으로 볼 때 삼국시대와 고려시대는 불전에 올리는 육공양을 한과로 발전시켰다고 합니다. 육공양이란 불교에서 보살이 수행하는 육바라밀다인 지계(持戒), 지혜(智慧), 인욕(忍辱), 선정(禪定), 보시(布施), 정진(精進)을 의미하는 향(香), 등(燈), 꽃(花), ·차(茶), 쌀(米), 과일(果)의 여섯 가지를 말합니다.

Historically, it is said that The Period of The Three States and Goryeo Dynasty developed te Yukgongyang (Si Dharma Offerings), which was placed in the Buddhist temple, into Korean traditional confection (Hangwa). Yukgongyang (Six Dharma Offerings) refer to incense, light, flowers, tea, rice, and fruits, which mean the six paramita performed by the Bodhisattva in Buddhism: Jigye (Observing Precepts), wisdom, inyok (Forbearing Patience), seonjeong (Dwelling in Tranquility), boshi (Almsgiving), and jeongjin (Great Striving)

Históricamente, se dice que El Período de Los Tres Reinos y la Dinastía Goryeo desarrollaron el te Yukgongyang (Si Dharma Offerings), que se colocaba en el templo budista, en la confección tradicional coreana (Hangwa). Yukgongyang (Seis Ofrendas del Dharma) se refiere al incienso, la luz, las flores, el té, el arroz y las frutas, que significan las seis paramita realizadas por el Bodhisattva en el budismo: Jigye (Observación de los Preceptos), sabiduría, inyok (Paciencia Abnegada), seonjeong (Morada en la Tranquilidad), boshi (Limosna) y jeongjin (Gran Esfuerzo)

조선시대에 와서는 전국의 각 지역의 사찰에서 고유한 사찰 음식 문화를 갖게 되었습니다. 먼저 지역별로 보면 경기도와 충청도의 사찰들은 백김치, 보쌈김치, 고수김치 등이 유명하고 전라도에서는 들깨죽을 이용한 고들빼기김치, 갓김치, 죽순김치 등이 유명합니다. 경상도에서는 호박죽과 보리밥을 주로 이용한 콩잎김치, 우엉김치, 깻잎김치 등이 유명합니다.

In the Joseon Dynasty, temples in various parts of the country had a unique temple food culture. First of all, temples in Gyeonggi-do and Chungcheong-do are famous for baekgimchi (White Kimchi), bossam kimchi (Cabbage and Radish Kimchi), and gosu kimchi (Coriander Kimchi), and in Jeolla-do, perilla seed porridge based Korean lettuce kimchi, mustard leaf kimchi, and bamboo shoot kimchi are famous. In Gyeongsang-do, bean leaf kimchi, burdock kimchi, and perilla leaf kimchi, which mainly use pumpkin porridge and barley rice are famous.

En la dinastía Joseon, los templos de varias partes del país tenían una cultura gastronómica de templo única. En primer lugar, los templos de Gyeonggi-do y Chungcheong-do son famosos por el baekgimchi (kimchi blanco), el bossam kimchi (kimchi de col y rábano) y el gosu kimchi (kimchi de cilantro), y en Jeolla-do son famosas las gachas de semillas de perilla a base de kimchi de lechuga coreana, kimchi de hojas de mostaza y kimchi de brotes de bambú. En Gyeongsang-do, son famosos el kimchi de hojas de judía, el de bardana y el de hojas de perilla, que utilizan principalmente gachas de calabaza y arroz de cebada.

사찰별로 보면 불보사찰인 통도사(경남 양산시)는 두릅무침, 표고밥, 가죽김치, 가죽생채, 가죽전, 가죽튀각, 녹두찰편이 유명하고, 법보사찰인 해인사는 상추불뚝김치, 가지지짐, 고수무침, 산동백잎부각, 송이밥, 솔잎차가 유명합니다.

Looking by temple, Bulbosa Temple (Yangsan-si, Gyeongnam) is famous for seasoned seasoned aralia elata shoots, shiitake rice, leather kimchi, leather raw vegetables, leather pancakes, leather fried kelps, and mung bean chalp, while Haeinsa Temple which is a Dharma temple, is famous for Lettuce Fiery Kimchi, pan-fried eggplant, seasoned coriander, shandong white leaf seaweed chips , pine rice, and pine needles tea.

Por templos, el de Bulbosa (Yangsan-si, Gyeongnam) es famoso por los brotes de aralia elata sazonados, el arroz shiitake, el kimchi de cuero, las verduras crudas de cuero, las tortitas de cuero,

los kelps fritos de cuero y el chalp de frijol mungo, mientras que el templo de Haeinsa, que es un templo del Dharma, es famoso por el kimchi de lechuga ardiente, la berenjena frita, el cilantro sazonado, los chips de algas de hoja blanca de Shandong, el arroz de pino y el té de agujas de pino.

승보사찰인 송광사는 연근물김치, 죽순김치, 죽순장아찌가, 전남 해남군에 있는 대흥사는 동치미가 유명합니다. 그 밖에 김제 금산사의 돌미나리김치, 강원도 오대산의 상원사의 참나물 김치 등도 빠지지 않습니다.

Songgwangsa Temple which is a Buddhist monk temple, is famous for lotus root water kimchi, bamboo shoot kimchi, bamboo shoot pickled vegetables, and Daeheungsa Temple in Haenam-gun, Jeollanam-do is famous for radish water kimchi. In addition, Dolminari Kimchi of Geumsansa Temple in Gimje and Chamnamul Kimchi of Sangwonsa Temple in Odaesan Mountain, Gangwon-do are as good as them.

El templo Songgwangsa, que es un templo de monjes budistas, es famoso por el kimchi de agua de raíz de loto, el kimchi de brotes de bambú, las verduras en escabeche de brotes de bambú, y el templo Daeheungsa en Haenam-gun, Jeollanam-do es famoso por el kimchi de agua de rábano. Además, el kimchi Dolminari del templo Geumsansa en Gimje y el kimchi Chamnamul del templo Sangwonsa en la montaña Odaesan, Gangwon-do, son tan buenos como ellos.

지금 이야기한 사찰들은 모두 한국에서는 역사가 오래되었고 규모도 큰 유명한 절입니다. 아마 사찰에 거주하는 승려들도 많을 것입니다. 그래서인지 음식도 발달되었네요.

All of the temples we are talking about are famous temples with a long history and a large scale in Korea. There are probably many monks living in Buddhist temples. Perhaps that's why food has developed.

Todos los templos de los que hablamos son templos famosos con una larga historia y de gran escala en Corea. Probablemente hay muchos monjes que viven en los templos budistas. Tal vez por eso se ha desarrollado la comida.

다음 시간에는 좀 더 구체적으로 사찰음식에 대해 알아보는 시간을 가져보겠습니다.

Next time, we will take time to learn more about temple food.

La próxima vez, nos tomaremos el tiempo para aprender más sobre la comida del templo.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

It was Hyun Jae-Woo, who studies Korean food and religion. Thank you.

Fue Hyun Jae-Woo, que estudia la comida y la religión coreana. Gracias.

SCRIPT 6.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hello, I'm Hyun Jae-woo, who lectures on the theme of Korean food and religion.

Hola, soy Hyun Jae-woo, que da clases sobre el tema de la comida y la religión coreana.

지난 시간 우리는 불교가 기본적으로 윤회를 벗어나는 해탈을 지향하는 출가 수행자 중심의 종교라는 것을 간단히 알아 보았습니다.

Last time, we briefly learned that Buddhism is basically a Buddhist monk-centered religion that deviates from reincarnation and aims for nirvana.

La última vez, aprendimos brevemente que el budismo es básicamente una religión centrada en los monjes budistas que se libera de la reencarnación y tiene como objetivo el nirvana.

처음에는 돌아다니면서 사람들이 주는 데로 받아 먹었지만, 여러 이유로 모여서 지내는 시간이 길어지고 함께 지내면서 수행에 더 도움이 되는 음식을 자급자족하게 됩니다. 돌아다니면서 얻어 먹는 탁발공양에서 사찰에서 함께 식사하는 발우공양(鉢盂供養)이라는 식사법이 사찰 안에 자리잡습니다.

At first, monks went around and ate what people gave them, but for many reasons, the time they spend together becomes longer and they become more self-sufficient in food that helps them perform together. Along with the meal method called Takbal (Religious Mendicancy) Gongyang (Offering), Balwoo (Bowl) Gongyang (Offering), where you eat together at a temple, show up in the temple.

Al principio, los monjes iban de un lado a otro y comían lo que la gente les daba, pero por muchas razones, el tiempo que pasan juntos se hace más largo y se vuelven más autosuficientes en la comida que les ayuda a actuar juntos. Junto con el método de comida llamado Takbal (Mendicantes) Gongyang (Ofrenda), Balwoo (Tazón) Gongyang (Ofrenda), en el que se come juntos en un templo, aparecen en el templo.

발우는 4 개의 목기로 되어있는데 가장 큰 것이 밥그릇, 두 번째는 국그릇, 세 번째는 물그릇이며, 가장 작은 것이 찬그릇입니다. 밥그릇은 무릎 왼쪽 바로 앞에 놓으며, 국그릇은 오른쪽 앞에 놓습니다. 그리고 찬그릇은 밥그릇 바로 앞에, 물그릇은 국그릇 바로 앞에 놓습니다.

Balwoo (Bowl) consists of four wooden bowls, the largest one is a rice bowl, the second one is a soup bowl, the third one is a water bowl, and the smallest one is a side dish bowl. Place the rice bowl right in front of the left knee, and the soup bowl in front of the right. Then, place the side dish bowl right in front of the rice bowl and the water bowl right in front of the soup bowl.

El Balwoo (cuenco) consta de cuatro cuencos de madera, el más grande es un cuenco de arroz, el segundo es un cuenco de sopa, el tercero es un cuenco de agua y el más pequeño es un cuenco de acompañamiento. Coloca el cuenco de arroz delante de la rodilla izquierda y el de la sopa delante de la derecha. A continuación, coloca el cuenco de la guarnición justo delante del cuenco del arroz y el cuenco del agua justo delante del cuenco de la sopa.

목탁이나 종으로 공양을 알리면 모두 대중방에 와서 조실이나 주지가 중앙문에 앉고 좌우로 순서대로 가부좌하여 앉습니다. 밥과 국은 각각 먹을 만큼만 담아, 남거나 모자라지 않게 하고 공양이 끝나면 발우는 깨끗이 닦아 원래대로 쌓아놓습니다.

When they announce the offering by moktak (Wooden Percussion Instrument) or bell, everyone comes to the public room, and the Josil (Patriarch) or Juji (Abbot) sits at the center gate, and others sit cross-legged in order from left to right. Each of the rice and soup is put as much as they can eat, so that there is no leftovers or shortage, and when the offering is over, the balwoo (bowl) is cleaned and stacked as it was.

Cuando anuncian la ofrenda mediante el moktak (instrumento de percusión de madera) o la campana, todos acuden a la sala pública, y el Josil (Patriarca) o Juji (Abad) se sienta en la puerta central, y los demás se sientan con las piernas cruzadas en orden de izquierda a derecha. Cada uno pone la cantidad de arroz y sopa que pueda comer, para que no sobren ni falten, y cuando se acaba la ofrenda, se limpia el balwoo (cuenco) y se apila como estaba.

사찰음식은 기본적으로 **고기와 오신채를 쓰지 않고 인공 조미료 대신 다시마, 버섯, 들깨, 날콩가루 등과 산약초를 사용합니다.** 대부분의 사찰에서는 떡, 장아찌, 부각, 김치 등을 잘 만들고, 평상시 찬은 두부, 버섯, 산채로 만든 나물, 전 등입니다.

Basically, temple food does not use meat and Oh-Shin-Chae (The five forbidden pungent roots), but instead of artificial seasonings, kelp, mushrooms, perilla seeds, raw bean powder, and wild herbs are used. Most temples are good at making rice cakes, pickled vegetables, Seaweed Chips, and kimchi, and the usual side dishes are tofu, mushrooms, vegetables made with wild vegetables, pancakes, etc.

Básicamente, la comida del templo no utiliza carne ni Oh-Shin-Chae (Las cinco raíces picantes prohibidas), sino que en lugar de condimentos artificiales se utilizan algas, setas, semillas de perilla, polvo de judías crudas y hierbas silvestres. La mayoría de los templos son buenos para hacer pasteles de arroz, verduras en escabeche, chips de algas y kimchi, y las guarniciones habituales son el tofu, las setas, las verduras elaboradas con vegetales silvestres, las tortitas, etc.

국은 다시마와 표고버섯 우린 국물을 쓰고, 반찬 중 특히 부각과 자반을 잘 만듭니다. 김치의 주재료는 일반집과 같지만 생강, 고추, 소금을 넣어 담급니다. 영가상에 쓰는 음식은 고추를 쓰지 않습니다.

For soup, broth of kelp and shiitake mushrooms is used, and among the side dishes, they are especially good at making Seaweed Chips and salted dry fish. The main ingredient of kimchi is the same as that of an ordinary household, but it is made with ginger, pepper, and salt. The food used in the table of Yeongga (The departed spirit) does not use chili peppers.

Para la sopa, se utiliza caldo de algas y setas shiitake, y entre las guarniciones, se les da especialmente bien hacer Chips de algas y pescado seco salado. El ingrediente principal del kimchi es el mismo que el de un hogar ordinario, pero se hace con jengibre, pimienta y sal. La comida que se utiliza en la mesa de Yeongga (El espíritu difunto) no utiliza chiles.

반찬의 가지 수는 적어도 영양이 골고루 포함되도록 만들고 음식을 만드는 과정을 또 다른 수행의 한 방법으로 여깁니다.

The number of side dishes is at least balanced with nutrition, and the process of making food is considered another way of practicing asceticism.

El número de guarniciones está al menos equilibrado con la nutrición, y el proceso de elaboración de la comida se considera otra forma de practicar el ascetismo.

육식을 금하는 불가에서는 병이 든 남자 출가자인 비구에 한해서 삼종정육(三種淨肉)·오종정육(五種淨肉)·구종정육(九種淨肉)은 허락합니다. 삼종정육은 불견(不見:자신을 위해 죽이는 것을 직접 보지 않은 짐승의 고기)·불이(不耳:남으로부터 그런 사실을 전해 듣지 않은 고기)·불의(不疑:자신을 위해 살생했을 것이라는 의심이 가지 않는 고기)를 말하며, 오종정육은 삼종정육 외에 수명이 다해 자연사한 오수(鳥獸)의 고기나 맹수 또는 오수가 먹다 남은 고기를 뜻합니다. 구종정육은 오종정육 외에 자신을 위해서 죽이지 않은

고기나 자연사한 지 여러 날이 되어 말라붙은 고기, 우연히 먹게 된 고기, 일부러 죽인 것이 아니라 이미 죽인 고기 등을 말합니다.

In Buddhism, which prohibits the eating of meat, Samjongjeongyuk, Ohjongjeongyuk, and Gujongjeongyuk are allowed for the sick male monk, Bigu (Buddhist mendicant monk). Samjongjeongyuk refers to Bul-gyeon (When a monk has not seen the creature being killed), Bul-i (Has not heard of its being killed for monks), and Bul-ui (Has no doubt thereon), and Ohjongjeongyuk means meat that has died naturally or the meat that is left over in addition to Samjongjeongyuk. Gujongjeongyuk refers to meat that has not been killed for oneself, dried meat that has been many days and become dried up after natural death, meat that has been eaten by chance, and meat that has already been killed, not intentionally.

En el budismo, que prohíbe el consumo de carne, Samjongjeongyuk, Ohjongjeongyuk y Gujongjeongyuk están permitidos para el monje masculino enfermo, Bigu (monje mendicante budista). Samjongjeongyuk se refiere a Bul-gyeon (Cuando un monje no ha visto cómo se mata a la criatura), Bul-i (No ha oído que se mate para los monjes) y Bul-ui (No tiene dudas al respecto), y Ohjongjeongyuk significa carne que ha muerto de forma natural o la carne que sobra además de Samjongjeongyuk. Gujongjeongyuk se refiere a la carne que no se ha matado para uno mismo, a la carne seca que ha estado muchos días y se ha secado después de la muerte natural, a la carne que se ha comido por casualidad y a la carne que ya se ha matado, no intencionadamente.

마지막으로 부처님에게 올리는 밥인 마지(摩旨)에 대해 알아 보겠습니다. 불교에서는 부처님께 아침 10 시 반에 꽃, 향, 촛불 세 가지를 올리는 것이 원칙이고 때로는 과일을 불기에 담아 올리기도 합니다.

Finally, let's look at Maji which is the rice served to Buddha. In Buddhism, it is a rule to put up three kinds of flowers, incense, and candles on Buddha at 10:30 a.m., and sometimes fruits are put in the bulgi (Buddhist tool).

Por último, veamos el Maji, que es el arroz servido a Buda. En el budismo, es una regla poner tres tipos de flores, incienso y velas a Buda a las 10:30 de la mañana, y a veces se ponen frutas en el bulgi (herramienta budista).

마지는 그냥 만드는 것이 아니라 종교적 의례의 절차대로 만듭니다. 우선 밥을 지을 때 잡다한 말을 하지 않습니다. 밥을 지어 법당으로 옮길 때는 밥그릇을 오른손으로 받쳐 들고 옮깁니다.

Maji is not just made, it is made according to religious rituals. First of all, when they cook rice, they don't say anything. When they cook rice and move it to the Buddhist sanctuary, they hold the bowl with their right hand and move it.

El maji no se hace así como así, sino que se hace según los rituales religiosos. En primer lugar, cuando cocinan el arroz, no dicen nada. Cuando cocinan el arroz y lo trasladan al santuario budista, sostienen el cuenco con la mano derecha y lo mueven.

부처에게 올리는 밥은 대부분 사시, 즉 오전 9 시 30 분에서 11 시 30 분 사이에 올리는데 이는 생전에 부처가 하루에 한 번 그 시간에 밥을 먹은 데서 유래합니다.

Most of the rice served to Buddha is served at sasi (The four needy offerings to practitioners), which is between 9:30 a.m. and 11:30 a.m., and this is originated from the fact that Buddha ate at that time once a day during his lifetime.

La mayor parte del arroz servido a Buda se sirve en el sasi (Las cuatro ofrendas necesarias de los practicantes), que es entre las 9:30 y las 11:30 horas, y esto se origina en el hecho de que Buda comía a esa hora una vez al día durante su vida.

밥을 올리고 나면 보통 [천수경]이라는 경전을 외웁니다. 불단은 부처와 보살을 모시는 상단, 신중을 모시는 중단, 일방 망자를 모시는 하단의 삼단으로 구성하는데, 상단 불공이 끝나면 중단으로 옮기고, 중단 불공이 끝나면 하단으로 옮깁니다.

After putting up the rice, they usually memorize the scriptures called "Cheonsugyeong" (The Thousand Eyes and Hands Sutra). The Buddhist altar consists of the Sangdan (The main altar of a Buddha image) of the Buddha and the Bodhisattva, the Jungdan (Discontinuation) for Sinjung (The multiple divine guardians of the Dharma), and Samdan (Defilements) in the bottom. When the Bulgong (A ceremonial offering to Buddha) end, they move it to Jungdan (Discontinuation), when Jungdan (Discontinuation) Buddhist Prayer ends, they move it to the bottom.

Después de colocar el arroz, suelen memorizar las escrituras llamadas "Cheonsugyeong" (El sutra de los mil ojos y manos). El altar budista consiste en el Sangdan (El altar principal de una imagen de Buda) del Buda y el Bodhisattva, el Jungdan (Descontinuación) para el Sinjung (Los múltiples guardianes divinos del Dharma), y el Samdan (Defilements) en la parte inferior. Cuando el Bulgong (Una ofrenda ceremonial a Buda) termina, lo mueven al Jungdan (Discontinuación), cuando la Oración Budista del Jungdan (Discontinuación) termina, lo mueven al fondo.

이렇게 한 단계씩 아래로 옮기는 것을 퇴공 (退供)이라 합니다. 또 마지를 담는 그릇은 절에서 흔히 쓰는 일반 바리때와 달리 불기라 부릅니다.

Moving down one step at a time is called a Toegong. In addition, the bowl for holding the Maji is called Bulgi (Buddhist tool), unlike the usual Baritte (Wooden rice bowl) used in temples.

Bajar un escalón cada vez se llama Toegong. Además, el cuenco para sostener el Maji se llama Bulgi (herramienta budista), a diferencia del habitual Baritte (cuenco de arroz de madera) que se utiliza en los templos.

사찰음식에서 사용하는 대표적 재료는 다음과 같습니다.

The representative ingredients used in temple food are as follows.

Los ingredientes representativos utilizados en los alimentos del templo son los siguientes.

숙채 : 석이, 표고, 도라지, 고사리, 고비, 두릅, 죽순, 씀바귀, 냉이, 누리대, 쑥갓꽃, 갓꽃, 물쑥 등

Sukchae: Seokki, Shiitake, Bellflower, bracken, Gobi (Asian royal fern), Dureup (Edible shoots of a fatsia), Juksoon (Bamboo shoot), Sseumbagui (Ixeris dentata), Naengi (Shepherd's purse), Nuridae, Crown daisy, Leaf mustard, Artemisia etc.

Sukchae: Seokki, Shiitake, Bellflower, bracken, Gobi (helecho real asiático), Dureup (brotes comestibles de una fatsia), Juksoon (brote de bambú), Sseumbagui (Ixeris dentata), Naengi (bolsa de pastor), Nuridae, margarita de la corona, mostaza de hoja, Artemisia, etc.

생채 : 도라지, 고수, 푸른 잎채소, 산채 등

Raw vegetables: bellflower, coriander, green leafy vegetables, wild vegetables, etc.

Verduras crudas: campanilla, cilantro, verduras de hoja verde, verduras silvestres, etc.

찜 : 고추찜, 가지찜

Steamed dish : Steamed red pepper, steamed eggplant

Plato al vapor : Pimiento rojo al vapor, berenjena al vapor.

쌈 : 곰취, 김, 미역 등

Ssam (Rice and condiments wrapped in leaves): Gomchi (Kind of groundsel), Laver, Seaweed, etc.

Ssam (Arroz y condimentos envueltos en hojas): Gomchi (Especie de molusco), Laver, Algas, etc.

묵 : 메밀묵, 도토리묵

Muk (Jellied food): Buckwheat jelly, acorn jelly

Muk (alimento en gelatina): Jalea de alforfón, jalea de bellota.

장아찌 : 산초, 더덕, 도라지, 무, 두부 등

Pickled Vegetable: Sancho (Chinese pepper), Deodeok (Mountain herb), Bellflower, Radish, Tofu, etc.

Verduras en escabeche: Sancho (pimiento chino), Deodeok (hierba de montaña), Campanilla, Rábano, Tofu, etc.

전적 : 버섯전, 두부전, 채소전, 메밀전, 녹두전, 두부전, 채소전

Jeonjuk: Mushroom pancakes, tofu pancakes, vegetable pancakes, buckwheat pancakes, mung bean pancakes, vegetable pancakes

Jeonjuk: Tortitas de setas, tortitas de tofu, tortitas de verduras, tortitas de trigo sarraceno, tortitas de judías mungo, tortitas de verduras

조림 : 콩조림, 두부조림

Boiled Food: Stewed Beans and Stewed Tofu

Comida hervida: judías guisadas y tofu guisado.

탕 : 소탕, 산채국

Stew: Beef Stew, Wild vegetable soup

Estofado: Estofado de ternera, Sopa de verduras silvestres.

전골 : 두부전골, 녹두부치개전골

Jeongol (Kind of stew): Tofu stew, Mung bean curd stew

Jeongol (Tipo de guiso): Estofado de tofu, estofado de cuajada de alubias.

부각/튀각 : 감자, 참죽, 깻잎, 깻꽃생이, 동백잎의 부각과 감자반 등

Seaweed Chips: Potatoes, Japanese gruel, Perilla leaf, Black-flowering plant, Seaweed chips of camellia leaf, Dried seaweed etc.

Chips de algas: Patatas, gachas japonesas, hoja de perilla, planta de flor negra, chips de algas de hoja de camelia, algas secas, etc.

김치 : 무, 배추, 오이, 가지 등

Kimchi: Radish, cabbage, cucumber, eggplant, etc.

Kimchi: Rábano, col, pepino, berenjena, etc.

떡 : 경단, 찰전병, 인절미, 느티떡, 떡갈나무떡, 당귀편, 송편, 증편, 절편 등

Rice cake: Gyeongdan (Rice ball cake), chalky pancake, injeolmi (Rice cake), zelkova rice cake, oak rice cake, danggwipyeon (Angelica leaflet), Songpyeon (Half-moon-shaped rice cake), Jeungpyeon (Steamed fermented rice cake), Jeolpyeon (Pounded rice cake), etc.

Pastel de arroz: Gyeongdan (Pastel de bolas de arroz), panqueque calcáreo, injeolmi (Pastel de arroz), Pastel de arroz zelkova, Pastel de arroz de roble, danggwipyeon (Folleto de angélica), Songpyeon (Pastel de arroz en forma de media luna), Jeungpyeon (Pastel de arroz fermentado al vapor), Jeolpyeon (Pastel de arroz machacado), etc.

조과류 : 산자, 강정, 약과, 다식 등

Sweets : Sanja, Gangjeong (Fried glutinous rice crackers with sesame or beans), Yakgwa, Tea Confectionery, etc.

Dulces : Sanja, Gangjeong (Galletas de arroz glutinoso fritas con sésamo o frijoles), Yakgwa, Dulces de té, etc.

그럼, 사찰음식이 실제로 어떠한지 동영상 시청 해보겠습니다.

Then, let's watch the video to see what temple food is really like.

Entonces, veamos el vídeo para ver cómo es realmente la comida del templo.

잘 보았나요? 사찰을 방문해서 명상도 하고 잠도 자고 의례에 참석하는 템플스테이가 있습니다. 외국 사람들에게 인기가 있다고 합니다. 물론 한국 사람들도 참여자가 적지 않습니다. 여기에 참석하면 사찰음식을 먹을 수 있겠지요?

Did you enjoy it? There is a temple stay where you can meditate, sleep, and attend ceremonies. It is said to be popular with foreigners. Of course, there are quite a few Korean participants. If we come here, we can eat temple food, right?

¿Lo has disfrutado? Hay una estancia en el templo donde se puede meditar, dormir y asistir a ceremonias. Se dice que es popular entre los extranjeros. Por supuesto, hay bastantes participantes coreanos. Si venimos aquí, podemos comer la comida del templo, ¿verdad?

아니면 사찰음식 전문점을 방문해도 좋습니다. 서울에도 유명한 사찰음식 전문점들이 제법 있습니다.

Or you can visit a temple food restaurant. There are quite a few famous temple food restaurants in Seoul.

O puedes visitar un restaurante de comida del templo. Hay bastantes restaurantes de comida de templo famosos en Seúl.

오늘도 지금까지 공부한 내용을 다음 질문들을 통해 복습 해봅시다.

Today, let's review what we've studied so far through the following questions.

Hoy vamos a repasar lo que hemos estudiado hasta ahora a través de las siguientes preguntas.

1. 무속 신앙의 가장 대표적인 의례는 무엇인가요?

What is the most representative ritual of shamanism?

1. ¿Cuál es el ritual más representativo del chamanismo?

2. 굿에서 신에게 바치는 가장 중요한 음식은 3가지는 무엇인가요?

What are the three most important foods offered to God in the Gut (Exorcism)?

2. ¿Cuáles son los tres alimentos más importantes que se ofrecen a Dios en el Gut (Exorcismo)?

3. 불교의 사찰음식에 사용하지 않는 오신채는 무엇인가요? 왜 사용하지 않나요?

What is the Oh-sin-chae (The five forbidden pungent roots) that is not used for Buddhist temple food? Why don't they use it?

3. ¿Qué es el Oh-sin-chae (Las cinco raíces picantes prohibidas) que no se utiliza para la comida del templo budista? ¿Por qué no la utilizan?

이제 종교와 관련된 내용은 불교로 마무리를 하겠습니다. 다음 강좌는 우리가 배운 내용들을 총정리하겠습니다. 또한 영상을 통해 재료를 구입하는 시장, 요리를 만드는 과정 등에 대해 보는 시간을 갖겠습니다.

Now, I will end the contents related to religion with Buddhism. The next course will summarize all what we have learned. Also, we will take time to look at the market for purchasing ingredients and the process of cooking through the video.

Ahora, voy a terminar los contenidos relacionados con la religión con el budismo. El próximo curso resumiremos todo lo que hemos aprendido. Además, nos dedicaremos a ver el mercado para comprar los ingredientes y el proceso de cocinar a través del vídeo.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다. 감사합니다.

It was Hyun Jae-woo, who studies Korean food and religion. Thank you.

Fue Hyun Jae-woo, que estudia la comida y la religión coreana. Gracias.

9-10. 정리 및 음식 만들기 / SUMMARY AND COOKING / RESUMEN Y PREPARACIÓN DE PLATOS COREANOS

SCRIPT 1.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Mi nombre es Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con ustedes y a darles una conferencia sobre el tema "La comida y la religión coreana".

그동안 9 번에 걸쳐서 우리 강의는 한국의 음식과 관련된 전반적인 모습을 관찰하는 것에 중점을 두었습니다.

Over the nine sessions, our lectures focused on gaining an overall understanding of Korean food.

A lo largo de las nueve sesiones, nuestras conferencias se centraron en obtener una comprensión general de la comida coreana.

정말 다채로운 내용을 다루었지요?

We covered a lot of different topics, didn't we?

Hemos cubierto un montón de temas diferentes, ¿no?

이제 총정리하는 시간을 갖겠습니다.

Now let's wrap this up.

Ahora vamos a terminar con esto.

의식주는 인간 삶에서 가장 중요하고 기본적인 요소입니다.

Food, clothing, and shelter are the most important and basic elements of human life.

La comida, el vestido y el refugio son los elementos más importantes y básicos de la vida humana.

특히 먹지 않고 살아갈 수 있는 사람은 없습니다.

In particular, no one can live without eating.

En particular, nadie puede vivir sin comer.

하지만, 요즘처럼 음식에 대한 관심이 큰 시대가 또 있었나 싶습니다.

However, I wonder if there was another time when there was a great interest in food like these days.

Sin embargo, me pregunto si hubo otra época en la que hubo un gran interés por la comida como en estos días.

오늘날은 각자 사는 동네, 나라를 넘어서 전 세계의 음식에 관심을 갖고 살아갑니다.

Today, we live with an interest in food from all over the world beyond our own neighborhood and country.

Hoy en día, vivimos con un interés por los alimentos de todo el mundo más allá de nuestro barrio y país.

여행을 가는 목적 중 하나가 맛있는 음식을 먹는 것으로 자리잡은 것도 이제는 낯설지않습니다.

Now, one of the purposes of traveling is to eat delicious food.

Ahora bien, uno de los propósitos de viajar es comer comida deliciosa.

심지어 오직 먹기 위해 여행을 하는 경우도 종종 있습니다.

There are even some people who travel only to eat.

Incluso hay personas que viajan sólo para comer.

바야흐로 음식의 시대라 할 것입니다.

We're living in an era of food.

Vivimos en la era de la comida.

음식이 맛있으면 음식에 대한 관심이 커집니다.

If the food is delicious, the interest in it increases.

Si la comida es deliciosa, el interés por ella aumenta.

왜 저 지역 음식은 맛있지?

Why is the local food so good?

Por qué la comida local es tan buena?

왜 그 나라 음식은 이런 저런 특징이 있지?

Why does the country's food have such characteristics?

Por qué la comida del país tiene esas características?

이런 것에 대해서도 궁금해합니다.

People are curious about these things too.

La gente también siente curiosidad por estas cosas.

인터넷의 발달은 이런 궁금증에 대해 많은 정보를 제공해줍니다.

The development of the Internet has provided a lot of information about these questions.

El desarrollo de Internet ha proporcionado mucha información sobre estas cuestiones.

그러나 좀 더 들여다보면 그 지역, 그 나라의 음식이 어떤 이유로 그렇게 발달하고 자리잡았는지, 왜 그런 방식으로 먹는지를 속 시원하게 알기는 쉽지 않습니다.

However, if you look closely, it is not easy to understand why the food of that region or country has developed that way, and why people eat it in that way.

Sin embargo, si se mira con atención, no es fácil entender por qué la comida de esa región o país se ha desarrollado de esa manera, y por qué la gente la come de esa forma.

우리 강좌는 한국음식 전반에 대한 지식을 얻고, 더 나아가 어떤 이유로 특정 음식이 한국에서는 인기가 있는지를 알아보았습니다.

In our course, we gained knowledge about Korean food in general, and further explored why certain foods are popular in Korea.

En nuestro curso, hemos adquirido conocimientos sobre la comida coreana en general, y hemos profundizado en las razones por las que ciertos alimentos son populares en Corea.

또한 한국에서는 어떤 이유로 한국만의 방식으로 음식을 차리고 먹게 되었는지도 한국의 역사와 문화, 종교를 통해 간략히 알아보았습니다.

In addition, we briefly looked at the history, culture, and religion of Korea to find out what made Koreans prepare and eat food in a unique way in Korea.

Además, analizamos brevemente la historia, la cultura y la religión de Corea para saber qué hace que los coreanos preparen y coman los alimentos de una forma única en Corea.

음식을 먹는 것은 즐거운 일이지만, 음식에 대해 공부하는 것은 생각보다 복잡합니다.

Eating food is fun, but studying food is more complicated than you think

Comer comida es divertido, pero estudiar la comida es más complicado de lo que crees.

여러 가지 요소들이 작용해서 음식이 발달했기 때문입니다.

This is because food has developed due to several factors.

Esto se debe a que la alimentación se ha desarrollado debido a varios factores.

그럼에도 좀 단순하게 생각해보면 음식에 있어서 가장 중요한 것은 재료입니다.

Simply put, the most important thing in food is still the ingredients.

Sencillamente, lo más importante en la comida siguen siendo los ingredientes.

그리고 재료는 그 음식을 먹는 사람들이 살아가는 자연환경과 밀접합니다.

And the ingredients are closely related to the natural environment in which those who eat them live.

Y los ingredientes están estrechamente relacionados con el entorno natural en el que viven quienes los consumen.

대부분 문화권은 자신들이 자연에서 얻을 수 있는 재료를 이용해서 음식을 개발해왔습니다.

Most cultures have developed food using ingredients they can get from nature.

La mayoría de las culturas han desarrollado alimentos utilizando ingredientes que pueden obtener de la naturaleza.

물론, 오늘날처럼 지구가 하나로 묶여진 상황은 좀 다르기는 합니다.

Of course, the situation where the earth is united as it is today is a little different.

Por supuesto, la situación en la que la tierra está unida como en la actualidad es un poco diferente.

국제 유통망을 통해 대부분의 재료를 구할 수 있습니다.

Most of the ingredients are available through international distribution networks.

La mayoría de los ingredientes están disponibles a través de redes de distribución internacionales.

그래도 가격 차이는 좀 나겠지요?

Still, there would be a difference in price though.

Aun así, habría una diferencia de precio sin embargo.

재료가 가장 중요하지만 조리법도 또한 중요한 요소입니다.

The ingredients are the most important, but the recipe is also an important factor.

Los ingredientes son los más importantes, pero la receta también es un factor importante.

재료가 같아도 조리법이 다르면 음식이 달라집니다.

Even if the ingredients are the same, the food will be different if the recipe is different.

Aunque los ingredientes sean los mismos, la comida será diferente si la receta es distinta.

우리가 그동안 공부한 내용을 잘 살펴보면 조리법이 매우 중요함을 알 수 있습니다.

If we take a close look at what we've been studying, we can see that recipes are very important.

Si observamos con detenimiento lo que hemos estado estudiando, podemos ver que las recetas son muy importantes.

옛날에는 없던 조리법이 도입되어 같은 재료로 전혀 다른 요리를 할 수 있습니다.

A recipe that didn't exist before has been introduced, allowing you to cook completely different dishes with the same ingredients.

Se ha introducido una receta que antes no existía y que permite cocinar platos completamente diferentes con los mismos ingredientes.

예를 들어, 쌀을 먹더라도 기름을 두르고 볶는 조리법과 물에 넣어 찧는 조리법은 전혀 다른 요리를 만듭니다.

For example, even if you eat rice, the cooking method of cooking with oil and stir-fry is completely different from that of boiling water.

Por ejemplo, aunque se coma arroz, el método de cocción con aceite y salteado es completamente diferente al del agua hirviendo.

또한 강한 불을 활용하면 이전과는 다른 요리가 가능합니다.

You can also cook differently by using a strong flame.

También puede cocinar de forma diferente utilizando una llama fuerte.

음식의 변화는 또한 한 사회의 기술의 발전, 경제적 변동 등에도 영향을 받습니다.

Changes in food are also affected by technological advancements and economic fluctuations in a society.

Los cambios en la alimentación también se ven afectados por los avances tecnológicos y las fluctuaciones económicas de una sociedad.

수요공급의 원칙에 따라 그 사회에서 어떤 재료가 부족해서 비싼지, 풍요로워져서 싼지 등도 중요합니다.

According to the principle of supply and demand, it is also important what kind of material is expensive because it is scarce or cheap because it is rich in a society.

Según el principio de la oferta y la demanda, también es importante qué tipo de material es caro porque es escaso o barato porque es rico en una sociedad.

밀가루를 안 먹던 한국사회도 쌀이 비싼 시기에는 가격이 싼 밀가루를 대량으로 수입함에 따라 밀을 기반으로 하는 음식이 발달하게 됩니다.

Even in Korean society, where wheat was not consumed, wheat-based foods developed by importing cheap wheat in large quantities during the time when rice was expensive.

Incluso en la sociedad coreana, en la que no se consumía trigo, los alimentos a base de trigo se desarrollaron mediante la importación de trigo barato en grandes cantidades durante la época en que el arroz era caro.

외국과 교류를 통해 새로운 기술, 물질이 들어오면서 일어나는 변화도 중요합니다.

Changes that occur when new technologies and ingredients are introduced through exchanges with foreign countries are also important.

También son importantes los cambios que se producen cuando se introducen nuevas tecnologías e ingredientes gracias a los intercambios con países extranjeros.

한국에 고추가 수입되면서 널리 사용된 현상, 얼음을 만드는 기술과 새로운 인공조미료를 사용할 수 있었던 사례 등이 음식에 큰 영향을 준다는 것을 우리는 이미 공부했습니다.

We have already studied that the widespread use of chili peppers imported into Korea, the technology of making ice and the use of new artificial seasonings, had a great influence on food.

Ya hemos estudiado que el uso generalizado de chiles importados en Corea, la tecnología de fabricación de hielo y el uso de nuevos condimentos artificiales, tuvieron una gran influencia en la alimentación.

한국음식도 방금 말한 바처럼 자연적 조건과 여러 가지 사회, 경제적 변화 안에서 발전하고 자리잡아 왔습니다.

As I just mentioned, Korean food has developed under natural conditions and various social and economic changes.

Como acabo de mencionar, la comida coreana se ha desarrollado bajo condiciones naturales y diversos cambios sociales y económicos.

한국은 북위 33~43 도, 동경 124~132 도에 위치한 나라이고 그 지역이 갖는 지리적, 기후적 특징의 영향 안에서 한국 음식은 발전되어 왔습니다.

Korea is a country located at 33-43 degrees north latitude and 124-132 degrees east longitude, and Korean food has developed under the influence of the geographical and climatic characteristics of the region.

Corea es un país situado a 33-43 grados de latitud norte y 124-132 grados de longitud este, y la comida coreana se ha desarrollado bajo la influencia de las características geográficas y climáticas de la región.

또한 자신들만의 조리법을 통해 한국에서 잘 재배되는 재료를 활용하여 음식을 발전시켰습니다.

They also developed their own recipes using ingredients that are well grown in Korea.

También han desarrollado sus propias recetas con ingredientes que se cultivan bien en Corea.

쌀을 갖고 만든 밥, 떡이 대표적인 결과물입니다.

Rice and rice cakes are typical examples.

El arroz y los pasteles de arroz son ejemplos típicos.

다시 말하지만 한국 음식의 핵심은 쌀로 만든 밥이며 그것과 어울리는 국과 반찬이 발달했습니다.

Again, the heart of Korean food is rice and soups and side dishes that go with the rice have developed.

De nuevo, el corazón de la comida coreana es el arroz y se han desarrollado sopas y guarniciones que acompañan al arroz.

술 조차도 쌀로 만드는 술이 발전했습니다.

Even alcohol made from rice has developed.

Incluso se ha desarrollado el alcohol de arroz.

쌀을 주식으로 하는 한국음식의 특징은 쌀 자체의 맛이 심심하기에 다양한 반찬을 함께 먹는 식사 방식으로 자리잡게 합니다.

The characteristic of Korean food that uses rice as its main dish is that the taste of rice itself is boring, so it is established as a meal method in which you eat various side dishes together.

La característica de la comida coreana que utiliza el arroz como plato principal es que el sabor del arroz en sí mismo es aburrido, por lo que se establece como un método de comida en el que se comen varias guarniciones juntas.

또한 밥과 함께 먹을 수 있는 발효음식을 발전시킵니다.

In addition, fermented food that can be eaten with rice was developed.

Además, se desarrollaron alimentos fermentados que se pueden comer con arroz.

이 과정에서도 자신들만의 고유한 조리법을 통해 된장, 간장, 그리고 가장 늦게 고추장을 개발했습니다.

In this process, they developed soybean paste, soy sauce, and, most recently, gochujang, using their own unique recipe.

En este proceso, desarrollaron la pasta de soja, la salsa de soja y, más recientemente, el gochujang, utilizando su propia receta única.

이와 더불어 한국의 대표 음식인 김치를 만들었습니다.

In addition, kimchi, the representative food of Korea, was created.

Además, se creó el kimchi, el alimento representativo de Corea.

이 음식들은 오늘날까지 한국 음식에서 가장 중요합니다.

These foods are the most important in Korean food to this day.

Estos alimentos son los más importantes en la comida coreana hasta el día de hoy.

이제 한국음식의 상차림과 먹는 방식을 복습해봅시다.

Now let's review the table setting and eating method of Korean food.

Repasemos ahora el montaje de la mesa y el método de comer de la comida coreana.

이 부분이 한 사회를 지배하는 문화적 요소가 개입하는 지점입니다.

This is the point at which the cultural factors that dominate a society intervene.

Es el punto en el que intervienen los factores culturales que dominan una sociedad.

우리는 앞에서 공부하면서 한국의 상차림에는 공용 음식이 있다는 특징을 말했습니다.

As we studied earlier, we learned the characteristic that Korean table sets have shared food.

Como estudiamos anteriormente, aprendimos la característica de que los juegos de mesa coreanos tienen comida compartida.

이것이 가능한 것은 여러 음식들이 한꺼번에 제공되기 때문입니다.

This is possible because several foods are served at once.

Esto es posible porque se sirven varios alimentos a la vez.

밥을 중심으로 반찬을 쫙~ 펼치는 공간전개형 방식입니다.

It is a space-expanding method in which side dishes are spread around rice.

Es un método de ampliación de espacio en el que las guarniciones se reparten alrededor del arroz.

이런 방식의 상차림은 가까운 이들이 모여 함께 밥을 먹는다는 공동체 의식이 있어야 가능한 방식입니다.

This type of table setting is possible only if there is a sense of community that close people gather to eat together.

Este tipo de montaje de la mesa sólo es posible si hay un sentido de comunidad que cerca de las personas se reúnen para comer juntos.

한국은 왜 이렇게 함께 음식을 먹는 것이 오늘날까지 가능할까요?

Why is it still possible in Korea to eat together like this to this day?

Por qué en Corea todavía es posible comer juntos así hasta el día de hoy?

아주 오랫동안 마을에서 함께 굿을 하고 음식을 나누어 먹었고 친척들도 자주 모여 제사 음식도 나누어 먹었기에 이렇게 함께 음식을 나누어 먹는 문화가 오늘날도 가능하지 않았을까 상상해 봅니다.

I think that sharing food like this is still possible today, because we shared food with our relatives while holding ancestral rites together in the village for a very long time.

Creo que compartir la comida así sigue siendo posible hoy en día, porque compartimos la comida con nuestros parientes mientras celebramos juntos los ritos ancestrales en la aldea durante mucho tiempo.

그런데, 조선시대만해도 남자 어른은 각자 따로 밥을 먹었습니다.

By the way, in the Joseon Dynasty, male adults each ate separately.

Por cierto, en la dinastía Joseon, los adultos varones comían cada uno por separado.

반찬의 수도 달랐다고 합니다.

The number of side dishes was also different.

El número de guarniciones también era diferente.

위계질서가 작동한 것입니다.

There was a hierarchy among male adults.

Había una jerarquía entre los adultos masculinos.

우리 강의에서는 본격적으로 다루지 않았지만 지금도 한국에서는 직장에서 함께 식사할 때, 이런 위계질서가 작동합니다.

Although we did not deal with it in earnest in our lecture, even now in Korea, there's still this hierarchy when we eat with coworkers.

Aunque no lo tratamos en serio en nuestra conferencia, incluso ahora en Corea, sigue existiendo esta jerarquía cuando comemos con los compañeros de trabajo.

바로 이런 모습이 유교의 영향을 받아서 형성된 것이라 배웠습니다.

This is precisely how it was formed under the influence of Confucianism.

Así es precisamente como se formó bajo la influencia del confucianismo.

한국음식은 또한 절기, 명절에 맞는 음식이 많이 자리잡았다는 것도 배웠습니다.

We also learned that Korean food has many seasonal and holiday foods.

También aprendimos que la comida coreana tiene muchos alimentos de temporada y festivos.

이는 기본적으로 농사를 중시하는 전통 사회에서 농사의 리듬에 맞게 다양한 축제를 만들어 마을 구성원 전체가 함께 힘을 모으고 정을 나눌 필요에 의해 만들어졌을 것입니다.

This may have been made because of the need to create various festivals to match the rhythm of farming in a traditional society that values farming basically, and to gather power and share friendship with all villagers.

Esto puede haberse hecho por la necesidad de crear varios festivales que coincidan con el ritmo de la agricultura en una sociedad tradicional que valora básicamente la agricultura, y para reunir el poder y compartir la amistad con todos los aldeanos.

우리가 공부한 절기, 명절 음식은 대부분 자연의 변화에 맞게 수확한 음식들이 주를 이룹니다.

The seasonal and holiday foods we studied are mostly foods harvested in accordance with the changes in nature.

Los alimentos de temporada y festivos que hemos estudiado son, en su mayoría, alimentos cosechados de acuerdo con los cambios de la naturaleza.

그런데 또 한 가지 관심을 가져야 하는 것은 이런 음식을 살아있는 사람들만 먹어야 한다고 생각하지 않았다는 점입니다.

Another thing to note, however, is that we did not think that these foods should be eaten only by living people.

Otra cosa que hay que tener en cuenta, sin embargo, es que no pensamos que estos alimentos deban ser consumidos sólo por personas vivas.

한국의 명절 음식 중에는 조상신들에게 제사 지내는 음식도 적지 않고 음양의 조화를 중시하는 음식도 있고 신들의 도움을 통해 불운을 피하고 행운들 부르는 음식 등도 있습니다.

Among Korean holiday foods, there are not many foods sacrificed to ancestor gods, some foods that emphasize the harmony of yin and yang, and foods that avoid bad luck with the help of the gods and bring good luck.

Entre los alimentos festivos coreanos, no hay muchos alimentos sacrificados a los dioses ancestrales, algunos alimentos que enfatizan la armonía del yin y el yang, y alimentos que evitan la mala suerte con la ayuda de los dioses y traen buena suerte.

이런 부분은 주로 종교와 관련되어 있는 내용입니다.

This part mainly has something to do with religion.

Esta parte tiene que ver principalmente con la religión.

이렇게 한국 사회에서 절기, 명절에 사용되는 음식들은 단지 맛있는 것을 먹는 것이 아니라 한국 사회가 중요시 하는 종교적 관념이 반영되어 사회적 관습으로 자리잡은 것이 많습니다.

In this way, in Korean society, food used for festivals and festivals is not just to eat delicious food, but to reflect the religious ideas that Korean society places importance on, so many of them have become social custom.

De este modo, en la sociedad coreana, la comida que se utiliza en los festivales y fiestas no es sólo para comer algo delicioso, sino para reflejar las ideas religiosas a las que la sociedad coreana da importancia, por lo que muchas de ellas se han convertido en costumbre social.

그렇기에 이와 관련된 속담도 많다는 것을 공부하면서 알게 되었습니다.

So, in our courses, we found out that there are many proverbs related to this, too.

Así, en nuestros cursos, descubrimos que también hay muchos proverbios relacionados con esto.

지난 두 차시 강의에서는 종교적 관념과 의례, 그리고 사회적 풍습과 연결해서 음식을 공부해보았습니다.

In the last two lectures, we studied food in connection with religious ideas, rituals, and social customs.

En las dos últimas conferencias hemos estudiado la alimentación en relación con las ideas religiosas, los rituales y las costumbres sociales.

다음 시간에는 이같은 종교와 음식의 관련성을 집중적으로 복습하겠습니다.

Next time, we will focus on reviewing the relationship between religion and food.

La próxima vez nos centraremos en repasar la relación entre la religión y la alimentación.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 2.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

우리 강의는 한국 음식에 대해 전반적으로 공부한 후 가장 뒷부분에 가서는 한국의 음식들이 한국의 종교와는 어떤 관계인지를 공부했습니다.

In our lecture, we studied Korean food in general, then at the very end we studied how Korean food is related to Korean religion.

En nuestra clase, hemos estudiado la comida coreana en general, y luego, al final, hemos estudiado cómo se relaciona la comida coreana con la religión coreana.

사실, 이 부분이 가장 중요합니다.

Actually, this part is the most important.

En realidad, esta parte es la más importante.

이에 대해 잘 이해해야 이 다음에 더 흥미로운 내용을 배울 수 있습니다.

You need to understand this well so that you can learn more interesting things next time.

Tienes que entenderlo bien para poder aprender cosas más interesantes la próxima vez.

함께 복습해 봅시다.

Let's review.

Repasemos.

오늘날 한국에는 어떤 종교가 가장 영향을 끼쳤나요?

What religion has had the greatest impact on Korea today?

Qué religión ha tenido mayor impacto en la Corea actual?

예, 겉으로 드러나는 종교의 모습과 달리 유교가 사회전반에 끼친 영향이 꽤 크다는 것을 알 수 있습니다.

Yes, it can be seen that Confucianism has had a fairly large impact on society as a whole, unlike the outward appearance of religion.

Sí, se puede ver que el confucianismo ha tenido un impacto bastante grande en la sociedad en general, a diferencia de la apariencia externa de la religión.

지난번 영상에서 본 외국 유학생도 그렇게 이야기했습니다.

The foreign student that we saw in the last video said the same thing.

El estudiante extranjero que vimos en el último vídeo dijo lo mismo.

유교를 이해 못하면 한국의 여러 모습을 이해하기 어렵습니다.

If you don't understand Confucianism, it's hard to understand the various aspects of Korea.

Si no entiendes el confucianismo, es difícil entender los distintos aspectos de Corea.

지난 강의에서 한국 사회는 나이에 따른 위계질서가 강하고 식사 예절 등에 유교의 영향이 있다고 공부했습니다.

In the last lecture, we studied that Korean society has a strong hierarchical order according to age and that Confucianism has an influence on dining etiquette.

En la última clase, estudiamos que la sociedad coreana tiene un fuerte orden jerárquico según la edad y que el confucianismo influye en la etiqueta de las comidas.

그러나 이것이 전부가 아니라는 것도 우리는 공부했습니다.

But we also learned that this is not all.

Pero también hemos aprendido que esto no es todo.

먼저, 우리가 기억해야할 것은 유교는 한 때 한국 사회의 통과의례 전반에 관여했다는 것입니다.

First of all, we must remember that Confucianism was at one time involved in the rites of passage in Korean society.

En primer lugar, hay que recordar que el confucianismo participó en su día en los ritos de paso de la sociedad coreana.

통과의례를 기억하나요?

Do you remember the rites of passage?

Recuerdas los ritos de paso?

한 사회의 구성원이 일생의 중요한 순간마다 의례를 통해 축복을 빌고 그 사회의 일원으로서 정체성을 갖고 살아가게 돕는 것을 말합니다.

It refers to helping members of a society to pray for blessings at important moments in their lives through rituals and to live with their identity as members of that society.

Se refiere a ayudar a los miembros de una sociedad a pedir bendiciones en los momentos importantes de su vida mediante rituales y a vivir con su identidad como miembros de esa sociedad.

태어나고 자라고 성년식을 치루고 결혼을 하는 과정에서 이를 축복하는 의례가 있었던 것이죠.

In the process of being born, growing up, having a coming-of-age ceremony, and getting married, there was a ceremony to bless them.

En el proceso de nacer, crecer, tener una ceremonia de mayoría de edad y casarse, hubo una ceremonia para bendecirlos.

그때마다 항상 많은 음식들이 차려지고 가족을 비롯한 사회 구성원들이 함께 하면서 음식을 함께 나누어 먹습니다.

A lot of food is always prepared at that time, and the family and other members of society share food together.

Siempre se prepara mucha comida en esa época, y la familia y otros miembros de la sociedad comparten la comida juntos.

가장 중요한 음식이 무엇이었는지 기억하나요?

Do you remember what the most important food was?

Recuerdas cuál era la comida más importante?

떡과 과자, 그리고 술이 자주 등장합니다.

Rice cakes, sweets, and alcohol often appear.

A menudo aparecen pasteles de arroz, dulces y alcohol.

조선시대 양반집에서 여성들이 가장 많이 만든 음식이 이 세 가지 였습니다.

In the Joseon Dynasty, these three foods were the most cooked by women in noble households.

En la dinastía Joseon, estos tres alimentos eran los más cocinados por las mujeres en los hogares nobles.

이 음식들은 모두 오늘날 우리들도 좋아하는 음식입니다.

All of these foods are still our favorite food today.

Todos estos alimentos siguen siendo nuestra comida favorita hoy en día.

그러나 기호식품 이상의 의미를 갖습니다.

However, these foods are much more than just favorite foods.

Sin embargo, estos alimentos son mucho más que comidas favoritas.

어찌보면 의례에서 가장 중시되는 신성한 음식인 셈이죠.

In a way, they are the most important sacred foods in rituals.

En cierto modo, son los alimentos sagrados más importantes en los rituales.

제사 음식은 다양한 음식들이 복잡한 방식으로 제공됩니다.

The food for the ancestral rites ceremony is served in a complex way.

La comida para la ceremonia de los ritos ancestrales se sirve de forma compleja.

죽은 부모에게 드리는 음식이라 그렇습니다.

Because it is food given to their deceased parents.

Porque es un alimento que se da a sus padres fallecidos.

동아시아는 '효孝' 사상이 강합니다.

East Asia has a strong ideology of 'filial piety'.

Asia oriental tiene una fuerte ideología de "piedad filial".

부모에 대한 사랑이지요.

It's love for parents.

Es el amor a los padres.

그러나 이는 단지 부모에 대한 사랑이라는 의미를 넘어 조상과의 강한 연대를 의미합니다.

However, this means more than just love for parents, it means a strong bond with ancestors.

Sin embargo, esto significa algo más que el amor a los padres, significa un fuerte vínculo con los antepasados.

따라서 죽은 부모에 대한 제사는 다른 문화권에 비해 상당히 비중이 크게 치루어 집니다.

Therefore, ancestral rites for the deceased parents are held more importantly compared to other cultures.

Por ello, los ritos ancestrales para los padres fallecidos se celebran con mayor importancia en comparación con otras culturas.

제사에서는 살아있는 부모에게 음식을 드리는 것처럼 죽은 부모에게도 음식을 드린다는 생각이 있기에 밥이 중요합니다.

Rice is important because there is a thought that food is given to their deceased parents just as food is given to the living parents during rituals.

El arroz es importante porque existe la idea de que se da comida a sus padres fallecidos igual que se da comida a los padres vivos durante los rituales.

그리고 반찬은 아주 귀하고 좋은 품질로 정성을 다해 준비합니다.

And the side dishes are very rare and of good quality, prepared with sincerity.

Y las guarniciones son muy raras y de buena calidad, preparadas con sinceridad.

흔한 재료는 사용하지 않는다고 배웠습니다.

Common ingredients are not used.

No se utilizan ingredientes comunes.

제사 음식에서 중요한 또 다른 음식은 술입니다.

Another important food in ritual food is alcohol.

Otro alimento importante en la comida ritual es el alcohol.

술은 신성한 음식이자 죽은 조상신과 인간이 공통으로 좋아하는 음식입니다.

Alcohol is a sacred food, and it is a favorite food of dead ancestors and humans.

El alcohol es un alimento sagrado, y es la comida favorita de los ancestros muertos y de los humanos.

아주 오래 전부터 술은 많은 종교에서 중시되었습니다.

Since ancient times, alcohol has been valued in many religions.

Desde la antigüedad, el alcohol ha sido valorado en muchas religiones.

술을 마시고 취하는 것이 마치 황흘경에 빠지는 것과 비슷하여 술을 통해 인간과 신이 소통할 수 있다고 믿었기 때문입니다.

This is because it was believed that drinking and intoxication was similar to falling into an ecstatic state, so that humans and gods could communicate with each other through alcohol.

Esto se debe a que se creía que beber e intoxicarse era similar a caer en un estado extático, por lo que los humanos y los dioses podían comunicarse entre sí a través del alcohol.

한국에서는 일찍부터 각 집에서 술을 만들어 온 것으로 보이는데, 조선시대로 접어들면서 조상숭배와 명절과 같은 세시풍속을 중요시하게 된 유교사상에 기인하여 집에서 술 만드는 방식이 자리잡았습니다.

In Korea, it seems that each house has been making alcohol from an early age, but as the Joseon Dynasty entered the Joseon Dynasty, the method of making alcohol at home was established due to Confucianism that placed importance on ancestor worship and customs such as holidays.

En Corea, parece que cada casa fabrica alcohol desde una edad temprana, pero al entrar en la dinastía Joseon, el método de elaboración de alcohol en casa se estableció debido al confucianismo que daba importancia al culto a los antepasados y a costumbres como las fiestas.

집에서 만드는 술을 가양주(家釀酒)'라고 부릅니다.

The alcohol made at home is called family wine.

El alcohol elaborado en casa se llama vino familiar.

지방에 따라, 가문에 따라 또 빚는 사람의 솜씨에 따라 갖가지 방법과 기술을 발휘한 가양주들이 등장하여 '명가명주(名家銘酒)'라는 말도 생겨났습니다.

There are various types of family wines that show various methods and techniques depending on the skills of the region, family, and brewers, so the term 'famous last name wine' has been coined.

Existen varios tipos de vinos familiares que muestran diversos métodos y técnicas en función de las habilidades de la región, la familia y los cerveceros, por lo que se ha acuñado el término "vino de apellido famoso".

'명가명주(名家銘酒)'란 '이름 있는 집안에 맛있는 술이 있다.'는 뜻입니다.

'Famous last name wine' means 'there is a delicious wine in a famous family'.

'Vino de apellido famoso' significa 'hay un vino delicioso en una familia famosa'.

이름 있는 집안이란 사대부와 부유층을 가리키는 것으로, 이들의 집에는 손님들의 출입이 빈번했습니다.

Famous households refer to wealthy families, and their houses were frequently visited by guests.

Los hogares famosos se refieren a familias ricas, y sus casas eran visitadas frecuentemente por invitados.

그로 인해 손님 접대에 있어 술 접대가 예(禮)로 인식되어 술이 더욱 많이 필요했습니다.

As a result, serving alcoholic beverages was recognized as a courtesy in hospitality, and more alcohol was needed.

Como resultado, servir bebidas alcohólicas fue reconocido como una cortesía en la hospitalidad, y se necesitó más alcohol.

또 한가지 술과 관련하여 흥미로운 것은 술맛으로 집안의 길흉을 안다고 믿었다는 점입니다.

Another interesting thing about alcohol is that they believed that they knew the good fortune of the family through the taste of alcohol.

Otra cosa interesante sobre el alcohol es que creían conocer la buena fortuna de la familia a través del sabor del alcohol.

중국의 시인 소동파가 "술은 하늘이 내려준 복록(福祿)으로서, 술이 될 때에 그 맛의 아름답고 사나움으로 주인의 길흉(吉凶)을 안다."고 한 말이 있습니다.

A Chinese poet said, "Alcohol is a blessing from heaven, and you know the fortune of the house owner with its beautiful and fierce taste."

Un poeta chino dijo: "El alcohol es una bendición del cielo, y se conoce la fortuna del dueño de la casa con su hermoso y feroz sabor."

이로 인해 조선의 사대부와 부유층에서 술빚기의 중요성이 더욱 강조되었다고 합니다.

As such, the importance of alcohol brewing was emphasized by wealthy families in Joseon.

Por ello, la importancia de la elaboración de alcohol fue enfatizada por las familias ricas de Joseon.

특히 조상 제사에 쓸 술이 잘못되면 제사를 받는 선조에 대해 제대로 공경하지 못한 것이 그렇게 드러나는 것으로 인식하게 되었고, 자녀의 혼인 때 쓸 혼인술이 맛 없거나 잘못되면, 자식의 장래가 불행해 질 것이라고 여겨서 술 빚는 일에 온갖 정성을 다했습니다.

In particular, if the alcohol used for ancestral rites went wrong, it was recognized that their ancestors were not respected, and if the alcohol used for their children's marriage was not delicious or wrong, they thought their future would be unhappy, so they did their best to make alcohol.

En particular, si el alcohol utilizado para los ritos ancestrales salía mal, se reconocía que no se respetaba a sus antepasados, y si el alcohol utilizado para el matrimonio de sus hijos no era delicioso o estaba mal, pensaban que su futuro sería infeliz, por lo que hacían todo lo posible para fabricar alcohol.

이렇듯 술이 많이 사용되고 변질 될 가능성이 있기에, 갑자기 새로운 술이 필요한 경우가 생깁니다.

As alcohol was used a lot and there was a possibility of deterioration, there would be a sudden need to make wine quickly.

Como el alcohol se utilizaba mucho y existía la posibilidad de que se deteriorara, habría una necesidad repentina de hacer vino rápidamente.

이럴 때는 가능한 빨리 만들어야 했는데, 이렇게 만든 술을 속성주(速成酒)라고 합니다.

In this case, they had to make it as soon as possible, and this wine is called quick-made wine.

En este caso, tenían que hacerlo lo antes posible, y este vino se llama vino de elaboración rápida.

이 술은 하루나 3 일, 길어야 10 일 이내에 발효를 끝내서 마신 술입니다.

Fermentation of this alcohol is completed within one or three days, or at most 10 days.

La fermentación de este alcohol se completa en uno o tres días, o como máximo en 10 días.

어떻습니까?

How was it?

¿Cómo fue?

유교 사회는 보통 엄격한 사회 질서를 이야기하는데 이런 사회에서 술이 이렇게 중요한 역할을 하고 소비되었다는 것이 흥미롭지 않나요?

Confucian society usually talks about strict social order, isn't it interesting that alcohol played such an important role and was consumed in such a society?

La sociedad confuciana suele hablar de un orden social estricto, ¿no es interesante que el alcohol jugara un papel tan importante y se consumiera en una sociedad así?

그래서인지 한국에서 어른이 되는 성년식에서도 술을 마시게 되는데, '술은 어른에게 배워야 한다'는 한국 사회의 격언이 여기서 비롯된 것이 아닌가 추측해봅니다.

Perhaps that's why people drink alcohol at the coming-of-age ceremony when they become adults in Korea, and I guess that's why the Korean society's maxim that alcohol should be learned from adults comes from this.

Quizás por eso la gente bebe alcohol en la ceremonia de mayoría de edad cuando se convierten en adultos en Corea, y supongo que de ahí viene la máxima de la sociedad coreana de que el alcohol debe aprenderse de los adultos.

한 가지 더 술과 관련된 이야기를 해 보겠습니다.

I'll talk about one more thing related to alcohol.

Voy a hablar de una cosa más relacionada con el alcohol.

앞 강의에서 우리는 한국에는 절기, 명절에 맞는 음식이 발달하고 자리잡았다는 것에 대해 이야기 했습니다.

In previous lectures, we talked about the development and settlement of food suitable for the seasons and holidays in Korea.

En las conferencias anteriores hemos hablado del desarrollo y asentamiento de los alimentos adecuados a las estaciones y a las fiestas en Corea.

6 차시 강의에서 이에 대해 집중적으로 배웠는데, 이 절기, 명절 음식에도 술이 빠지지 않습니다.

We learned about this in our 6th course, and alcohol is not missing from seasonal and holiday foods.

Lo aprendimos en el 6º curso, y el alcohol no falta en las comidas de temporada y festivas.

설날부터 '세주(歲酒)'를 시작으로 하여 음력 1 월 15 일, 즉 대보름에는 '귀밝이술'을 마셨습니다.

Starting with 'the alcohol of a year' from Lunar New Year's Day, on the 15th day of the lunar calendar, that is, the day of the first full moon of the lunar year. 'cold clear wine' was drunk.

Nuevo Lunar, el día 15 del calendario lunar, es decir, el día de la primera luna llena del año lunar. Se bebía 'vino claro y frío'.

"찬술을 마시면, 정신이 맑아지고 1 년동안 귓병이 생기지 않으며, 한해 동안 기쁜 소식을 듣게 된다."고 하여 대보름에 술을 마시는 풍습이 자리잡았다 합니다.

It was believed that "if you drink cold clear wine, your mind will be clear, you will not have ear problems for a year, and you will hear good news for a year."

Se creía que "si bebes vino claro frío, tu mente estará despejada, no tendrás problemas de oído durante un año y escucharás buenas noticias durante un año."

음력 2 월 1 일 중화절은 '노비일', '머슴날'이라고 하여 그 해 풍년을 기원하며 머슴들에게 술과 음식을 내어 노래와 춤으로 하루를 즐기게 했다고 합니다.

On February 1st of the lunar calendar, the Chinese Festival was called 'Servant Day' and they gave alcohol and food to their servants to enjoy the day with songs and dances in hopes of a good harvest that year.

El 1 de febrero del calendario lunar, la fiesta china se llamaba 'Día del Siervo' y daban alcohol y comida a sus sirvientes para que disfrutaran del día con canciones y bailes con la esperanza de una buena cosecha ese año.

3 월 3 일은 삼짇날에는 진달래꽃을 따다 빚은 두견주(진달래술)를 마셨습니다.

On March 3rd, They drank azalea wine.

El 3 de marzo, Bebieron vino de azalea.

음력 7 월 15 일인 '백중(伯仲)'에도 농사일에 수고한 사람에게 술과 안주를 내어 위로하는 행사를 벌였고, 8 월 15 일 한가위에는 새로 수확한 쌀로 술을 만들어 조상들에게 바치고 마셨습니다.

On July 15th of the lunar calendar, an event was held to comfort those who worked hard on the farm, and on August 15th, the newly harvested rice was used to make new alcohol and the alcohol was offered to their ancestors.

El 15 de julio del calendario lunar se celebraba un acto para reconfortar a los que trabajaban duro en la granja, y el 15 de agosto se utilizaba el arroz recién cosechado para hacer un nuevo alcohol y se ofrecía el alcohol a sus antepasados.

음력 9 월 9 일 중양절은 국화주와 국화전을 즐겨 먹고 마시는 풍습이 있다고 배웠습니다.

On September 9th of the lunar calendar, they had chrysanthemum wine and pancakes.

El 9 de septiembre del calendario lunar, comieron vino de crisantemo y panqueques.

이렇게 보니 1 년 내내 술을 마시는 축제가 있습니다.

As you can see, there was a festival of drinking alcohol all year round.

Como se puede ver, había un festival de consumo de alcohol durante todo el año.

이처럼 유교 사상이 지배했던 한국은 조상숭배와 손님대접을 중시했던 양반 계층의 풍습이 일반인들에게도 전파되었고, 명절과 같은 세시풍속도 중요시하면서 떡과 과자, 술을 중심으로 다양한 음식들을 통해 조상과 관계 맺고 삶을 축복하는 의례들을 해왔음을 알 수 있습니다.

In Korea, where Confucianism was dominant, the customs of the aristocracy, which valued ancestral worship and guest treatment, spread to the general public, and holidays were also important, centering on various foods such as rice cakes, snacks, and alcohol to celebrate their lives.

En Corea, donde el confucianismo era dominante, las costumbres de la aristocracia, que valoraba el culto a los ancestros y el trato a los invitados, se extendieron al público en general, y los días festivos también fueron importantes, centrándose en diversas comidas como pasteles de arroz, bocadillos y alcohol para celebrar sus vidas.

전통술과 유교의 관계가 흥미로운가요?

Is the relationship between traditional sake and Confucianism interesting?

Es interesante la relación entre el sake tradicional y el confucianismo?

가양주를 만드는 동영상을 하나 보고 마무리 하겠습니다.

Let's finish by watching a video on how to make family wine.

Terminemos viendo un vídeo sobre cómo hacer vino en familia.

잘 보셨나요?

Did you enjoy it?

¿Lo has disfrutado?

유교와 관련된 한국문화와 음식에 대한 공부는 여기까지 하겠습니다.

Out study of Korean culture an d food related to Confucianism will end here.

Nuestro estudio de la cultura y la comida coreanas relacionadas con el confucianismo terminará aquí.

다음 강의는 무속,불교 등을 중심으로 종교와 음식의 관계를 정리하는 공부를 하겠습니다.

In the next lecture, we will study the relationship between religion and food with a focus on shamanism and Buddhism.

En la próxima conferencia, estudiaremos la relación entre la religión y la alimentación centrándonos en el chamanismo y el budismo.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 3.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

지난 강의는 유교와 음식의 관계에 대해 복습하는 시간을 가졌습니다.

We had time to review the relationship between Confucianism and food last time.

La última vez tuvimos tiempo de repasar la relación entre el confucianismo y la alimentación.

이번 강의에서는 한국의 무속 신앙과 불교와 음식의 관계를 복습해 보겠습니다.

This time, we will review the relationship between shamanism and Buddhism and food in Korea.

En esta ocasión, repasaremos la relación entre el chamanismo y el budismo y la alimentación en Corea.

유교가 한국 사회의 공적 영역에서 가부장적 질서와 위계질서를 강화시키는 역할을 해왔다면 무속은 이런 공적 영역의 질서의 영향에서 좀 벗어나서 민중의 삶과 밀착했습니다.

While Confucianism has played a role in strengthening the patriarchal order and hierarchical order in the public part of Korean society, shamanism has moved away from the influence of this public part r and is closely intertwined with people's lives.

Mientras que el confucianismo ha desempeñado un papel en el fortalecimiento del orden patriarcal y jerárquico en la parte pública de la sociedad coreana, el chamanismo se ha alejado de la influencia de esta parte pública r y está estrechamente entrelazado con la vida de las personas.

물론, 마을을 중심으로 함께 농사를 지었던 전통 사회에서는 마을 굿을 통해 공동체적 질서에 어느 정도 기여한 면도 있습니다.

Of course, Confucianism also contributed to some degree of community order through village rites in the traditional society where villages were the center of farming together.

Por supuesto, el confucianismo también contribuyó a un cierto grado de orden comunitario a través de los ritos de la aldea en la sociedad tradicional, donde las aldeas eran el centro de la agricultura en conjunto.

앞에서 공부했듯이 유교가 일생의례를 통해 사람들의 삶에 사회적 의미를 부여한 것에 비해 무속은 기본적으로 살아가면서 겪는 어려움 속에서 불운을 쫓아내고 복을 받기를 원하는 사람들의 염원에 부응했던 것입니다.

As we learned earlier, while Confucianism gave social meaning to people's lives through rites of passage, shamanism basically responded to the wishes of those who wanted to get rid of bad luck and receive blessings from the difficulties that they faced in their lives.

Como aprendimos antes, mientras que el confucianismo daba un sentido social a la vida de las personas a través de los ritos de paso, el chamanismo respondía básicamente a los deseos de quienes querían librarse de la mala suerte y recibir bendiciones por las dificultades que enfrentaban en sus vidas.

무속은 고사를 하건, 굿을 하건 유교와 달리 조상신 뿐 아니라 많은 신들의 도움을 청합니다.

Unlike Confucianism, shamanism asks for help from many gods as well as ancestors while performing a ritual.

A diferencia del confucianismo, el chamanismo pide ayuda a muchos dioses, así como a los antepasados, mientras realiza un ritual.

신들도 무척 다양합니다.

There are many different gods in shamanism, too.

En el chamanismo también hay muchos dioses diferentes.

따라서 무속의 의례에서 음식은 조상을 산 사람처럼 대하고 그 연장선에서 대접하는 유교와 달리 신들이 좋아하는 음식을 대접하려 합니다.

Therefore, unlike Confucianism, which treats ancestors as if they were living people, in shamanism, they try to serve food that the gods like.

Por eso, a diferencia del confucianismo, que trata a los antepasados como si fueran personas vivas, en el chamanismo se intenta servir la comida que les gusta a los dioses.

크게 보면 유교의 제사상에 올라가는 음식과 무속의 굿상에 올라가는 음식은 비슷합니다.

Broadly speaking, the food served on the Confucian ritual table is similar to the food served on the shamanic ritual table.

A grandes rasgos, la comida que se sirve en la mesa ritual confuciana es similar a la que se sirve en la mesa ritual chamánica.

나물, 적, 포, 과일, 과자 등이 다 올라갑니다.

Greens, skewers, dried jerky, fruits, and snacks are served on both tables.

En ambas mesas se sirven verduras, pinchos, cecina, frutas y aperitivos.

제사상과 굿상에서 공통적으로 많이 제공되는 음식은 떡, 고기, 술입니다.

The most common foods served at ancestral rites and ritual tables are rice cakes, meat, and alcohol.

Los alimentos más comunes que se sirven en los ritos ancestrales y en las mesas rituales son los pasteles de arroz, la carne y el alcohol.

밥 대신 떡을 제공하는 것이 제사와 차이입니다.

Serving rice cakes instead of rice is the difference from ancestral rites.

Servir pasteles de arroz en lugar de arroz es la diferencia con los ritos ancestrales.

상차리는 방식은 유교 뿐 아니라 불교 등의 영향을 받았다고 합니다.

It is said that the table setting method was influenced not only by Confucianism but also by Buddhism.

Se dice que el método de colocación de la mesa no sólo fue influenciado por el confucianismo, sino también por el budismo.

음식을 겹쳐서 높게 쌓습니다.

Stack the food on top of it.

Apila la comida encima.

이렇게 음식을 겹쳐서 쌓은 상을 고임상이라고 하는데, 유교의 통과 의례에서도 대부분 그렇게 합니다.

Most of the rites of passage in Confucianism do this as well, calling it the stacked table.

La mayoría de los ritos de paso del confucianismo también lo hacen, llamándolo mesa apilada.

중간에 고임이 흩트러지면 신령이 노했다고 해석합니다.

If the food stacked on the table doesn't look good, it was interpreted that their gods got angry.
Si la comida apilada en la mesa no tiene buen aspecto, se interpretó que sus dioses se enfadaron.

굿상을 차리는데 있어서 중요한 것은 각 신의 특징에 맞는 음식을 준비하는 것입니다.

The most important thing in setting up the table is to prepare food that matches the characteristics of each god.

Lo más importante a la hora de montar la mesa es preparar alimentos que se ajusten a las características de cada dios.

예를 들어 백설기를 바쳐야 하는 신령이 있고 팥시루떡을 바쳐야 하는 신령이 있습니다.

For example, there is a spirit that white rice cakes must be offered and there is a spirit that red bean rice cakes must be offered.

Por ejemplo, hay un espíritu que debe ofrecer tortas de arroz blanco y hay un espíritu que debe ofrecer tortas de arroz de frijol rojo.

또한 같은 팥시루떡을 바치더라도 터줏대감에는 큰 시루떡을 바쳐야 합니다.

Also, you have to offer bigger rice cakes to the spirit of the house.

Además, hay que ofrecer pasteles de arroz más grandes al espíritu de la casa.

고기의 경우도 아무 고기나 제공하지 않습니다.

As for meat, any meat was not offered.

En cuanto a la carne, no se ofreció ninguna carne.

신령에 따라서는 꼭 검은 색 숫돼지를 받쳐야 하기도 합니다.

Depending on the spirit, a black boar must be sacrificed.

Según el espíritu, hay que sacrificar un jabalí negro.

잡귀 잡신에게 제공하는 뒷전상은 막걸리, 밥, 나물이 올라갑니다.

Rice wine, rice, and greens are offered to minor spirits.

Se ofrece vino de arroz, arroz y verduras a los espíritus menores.

잡귀잡신이 가장 사람에 가까운 신이기에 사람이 먹는 음식이 올라갑니다.

Since the minor spirits are the closest to humans, the food eaten by humans is offered to them.

Como los espíritus menores son los más cercanos a los humanos, se les ofrece la comida que comen los humanos.

그런데, 우리가 어떻게 신령이 이런 음식을 좋아하는지 아나요?

By the way, how do we know that the gods like these foods?

Por cierto, ¿cómo sabemos que a los dioses les gustan estos alimentos?

신령이 자기가 어떤 음식을 좋아하는지 미리 알려주나요?

Does the spirit tell in advance what kind of food they like?

El espíritu dice de antemano qué tipo de comida les gusta?

실제로 우리가 알 길은 없습니다.

There's really no way for us to know that.

Realmente no hay forma de que lo sepamos.

다만, 우리가 그렇게 생각하는 것입니다.

However, that's how we think it is.

Sin embargo, así creemos que es.

우리는 신령에게 기대하는 것이 있습니다.

We have something to expect from the spirits.

Tenemos algo que esperar de los espíritus.

이 신령은 이런 성격과 능력을 갖고 있다고 기대하는 것입니다.

This spirit is expected to possess these qualities and abilities.

Se espera que este espíritu posea estas cualidades y habilidades.

그런 기대를 갖고 있기에 신령이 좋아할 것이라고 예상하는 음식이 있을 수 있습니다.

With such an expectation, there may be foods that the god expects to be liked.

Con esa expectativa, puede haber alimentos que el dios espera que le gusten.

신령에게 바라는 것은 주로 그 시대, 그 사회에서 살아가는 사람들이 중요시 여기는 것들입니다.

The things that the spirits want are mainly things that people living in that era and that society value.

Las cosas que los espíritus quieren son principalmente cosas que la gente que vive en esa época y esa sociedad valora.

또한 신령이 좋아할 것으로 예상하는 음식들 대부분은 그것을 준비하는 사람들이 먹기에도 합당하기 때문에 선택되는 것입니다.

Also, most of the foods that the gods expect to be liked are chosen because they are fit to be eaten by those who prepare them.

Además, la mayoría de los alimentos que los dioses esperan que les gusten son elegidos porque son aptos para ser comidos por quienes los preparan.

사람들의 선택에는 그들의 문화가 반영됩니다.

The choices people make are a reflection of their culture.

Las decisiones que toman las personas son un reflejo de su cultura.

굿에 올려지는 음식은 성스러운 음식이자 동시에 사람들이 좋아하는 음식입니다.

Food used for a shamanic ritual is a sacred food and a favorite of people at the same time.

La comida utilizada para un ritual chamánico es un alimento sagrado y al mismo tiempo el favorito de la gente.

그렇지 않은 음식은 신령과 사람 모두가 금시기해야 하는 위험한 음식으로 이해해야 합니다.

Any other food should be understood as a dangerous food that should be forbidden by both spirits and humans.

Cualquier otro alimento debe entenderse como un alimento peligroso que debe ser prohibido tanto por los espíritus como por los humanos.

이렇듯 굿에 제물로 올려지는 음식과 올려지지 않는 음식의 기준은 그 사회에서 어떤 음식이 선호되는지 뿐만 아니라 그 사회의 종교적 태도에 의해 정해지는 것입니다.

In this way, the standards of what food is offered as a sacrifice and what is not is determined not only by what kind of food is preferred in the society, but also by the religious attitude of the society.

De este modo, las normas sobre qué alimentos se ofrecen como sacrificio y cuáles no se determinan no sólo por el tipo de comida que se prefiere en la sociedad, sino también por la actitud religiosa de ésta.

제사나 굿에서 모두 중시되는 음식은 떡, 고기, 술이라 했습니다.

Rice cakes, meat, and alcohol were the most important foods in both ancestral rites and shamanic rites.

Las tortas de arroz, la carne y el alcohol eran los alimentos más importantes tanto en los ritos ancestrales como en los chamánicos.

이를 통해 우리는 이 음식들이 한국에서 제일 선호되는 음식이며 신령들도 이런 음식을 좋아할 것이라는 기대는 그들이 우리와 크게 다르지 않은 존재라고 생각한다고 볼 수 있습니다.

This shows that these foods are the most preferred food in Korea, and we expect that the gods who think they are no different from us will like them.

Esto demuestra que estos alimentos son los preferidos en Corea, y esperamos que les gusten a los dioses que piensan que no son diferentes a nosotros.

또 한가지 우리가 꼭 기억할 것은 굿이나 고사가 끝나면 주관한 사람은 제물로 바쳤던 모든 음식을 참여한 사람들에게 골고루 나누어 준다는 점입니다.

Another thing to remember is that after the rite, the person in charge distributes all the sacrifice food evenly among the participants.

Otra cosa que hay que recordar es que, después del rito, el responsable distribuye toda la comida del sacrificio de manera uniforme entre los participantes.

이때 종류와 분량을 똑같이 해서 모든 사람들에게 나누어줍니다.

At this time, the type and quantity will be the same and distributed to everyone.

En este momento, el tipo y la cantidad serán los mismos y se distribuirán a todos.

이렇게 받은 제물은 굿이나 고사에 참여한 것을 증명하는 동시에 신령이 잡수신 음식을 함께 나눈다는 의미를 갖습니다.

This offering proves that you have participated in the rite, and at the same time, it is meant to share food with the gods.

Esta ofrenda demuestra que se ha participado en el rito y, al mismo tiempo, sirve para compartir la comida con los dioses.

음식을 함께 나눔으로써 신령과 인간은 교감을 이루게 되는 것입니다.

By sharing food together, the spirit and the humans can communicate.

Al compartir la comida juntos, el espíritu y los humanos pueden comunicarse.

여기서도 우리가 알 수 있는 것은 신령과 인간은 소통하기 어려운 사이가 아니라 제물을 함께 나누어 먹으면서 소통할 수 있는 가까운 존재라는 인식입니다.

What we can understand here is the recognition that spirits and humans are not in a relationship that is difficult to communicate, but are close beings that can communicate through sharing sacrifice food.

Lo que podemos entender aquí es el reconocimiento de que los espíritus y los humanos no tienen una relación difícil de comunicar, sino que son seres cercanos que pueden comunicarse a través de compartir la comida del sacrificio.

불교는 한국에서 중요한 종교이고 지금도 많은 사람들이 믿는 종교입니다.

Buddhism is an important religion in Korea, and it is still a religion that many people believe in.

El budismo es una religión importante en Corea, y sigue siendo una religión en la que mucha gente cree.

다만, 조선시대에 사회적 영향력이 많이 줄어들어서 오늘날 한국 음식에 얼마나 큰 영향을 주었는지는 불분명합니다.

However, it is unclear how much influence it had on Korean food today as its social influence declined significantly during the Joseon period.

Sin embargo, no está claro el grado de influencia que tuvo en la comida coreana actual, ya que su influencia social disminuyó considerablemente durante el periodo Joseon.

그러나 불교는 출가 수도자 중심의 종교이기에 그들이 머물고 수도하는 사찰을 중심으로 음식이 발전하고 자리잡은 것은 분명합니다.

However, since Buddhism is a religion centered on monks, it is clear that food developed and established mainly in the temples where they stay and practice.

Sin embargo, dado que el budismo es una religión centrada en los monjes, está claro que la comida se desarrolló y estableció principalmente en los templos donde se alojan y practican.

오늘날은 세계적으로 채식 문화가 부상하면서 한국의 사찰 음식도 함께 각광을 받고 있습니다.

Today, with the rise of vegetarian culture worldwide, Korean temple food is also in the spotlight.

En la actualidad, con el auge de la cultura vegetariana en todo el mundo, la comida del templo coreano también está en el punto de mira.

서구에서는 최근 동물권에 대한 주장, 지나친 육식문화에서 비롯한 건강 문제, 대량 사육에 따르는 여러 부작용에 대한 문제 제기 등이 복합적으로 결합하여 채식주의가 부상하고 있습니다.

In the West, vegetarianism is emerging due to a complex combination of claims for animal rights, health problems caused by excessive meat-eating culture, and various side effects associated with mass breeding.

En Occidente, el vegetarianismo está surgiendo debido a una compleja combinación de reivindicaciones de los derechos de los animales, problemas de salud causados por la excesiva cultura de comer carne y diversos efectos secundarios asociados a la cría en masa.

그래서인지 한국을 찾는 외국인들의 사찰 음식에 대한 관심이 큽니다.

For this reason, foreigners visiting Korea are very interested in temple food.

Por esta razón, los extranjeros que visitan Corea están muy interesados en la comida del templo.

불교는 초기부터 불살생을 원칙으로 하였고, 더 나아가 금욕적 수행을 위해 육식을 피하면서 자연스럽게 채식이 자리잡았습니다.

Buddhism has been a principle of non-killing from the beginning, and furthermore, for the sake of ascetic practice, a vegetarian diet naturally established itself while avoiding meat eating.

El budismo ha sido un principio de no matar desde el principio, y además, en aras de la práctica ascética, se estableció naturalmente una dieta vegetariana mientras se evitaba comer carne.

또한 음식을 준비하는 것도 수행이고 먹는 과정도 수행이라고 하면서 고유한 음식 문화가 생깁니다.

Also, in Buddhism, preparing food is a practice, and eating is also called training, so a unique food culture has been created.

Además, en el budismo, preparar la comida es una práctica, y comer también se llama entrenamiento, por lo que se ha creado una cultura alimentaria única.

특히 동아시아에 자리잡은 불교는 산에 사찰이 자리하고 이곳에서 노동을 통해 스스로 먹을 것을 장만하는 전통이 자리잡으면서 더욱 사찰만의 고유한 음식이 만들어질 수 있는 토대가 생깁니다.

In particular, Buddhism, located in East Asia, has a temple on a mountain, and the tradition of making food with labor is established here, laying the foundation for creating unique temple food.

En particular, el budismo, situado en Asia oriental, tiene un templo en una montaña, y en él se establece la tradición de elaborar alimentos con mano de obra, sentando las bases para crear una comida única en el templo.

사찰에서 장시간 수행하는 승려들의 경우 상대적으로 운동량이 적어 건강이 나빠질 수 있습니다.

For monks who practice for a long time in a temple, their health may deteriorate because of relatively little exercise.

En el caso de los monjes que practican durante mucho tiempo en un templo, su salud puede deteriorarse debido al relativamente escaso ejercicio.

그렇기에 사찰에서 먹는 음식은 대부분 소화가 쉽게 이루어지고 수행에 정진할 수 있도록 에너지는 충분한 보양식인 경우가 많습니다.
Therefore, most of the food eaten at the temple is easily digestible and has sufficient energy to devote to the practice in many cases.

Por lo tanto, la mayor parte de los alimentos que se consumen en el templo son fácilmente digeribles y tienen suficiente energía para dedicarse a la práctica en muchos casos.

현대인들의 경우도 예전보다는 운동량이 적고 머리를 많이 쓰는 삶을 살기에 승려들과 비슷하게 소화는 쉽게 이루어지고 에너지가 충분히 보충되는 음식이 필요합니다.

In the case of modern people, they also live a life that uses less exercise and uses a lot of brains than in the past, so they need food that is easily digested and replenishes energy, similar to monks.

En el caso de los modernos, además, llevan una vida en la que hacen menos ejercicio y utilizan mucho el cerebro que en el pasado, por lo que necesitan alimentos de fácil digestión y que repongan energía, de forma similar a los monjes.

사찰 음식이 딱 맞는 음식일 수 있는 이유입니다.

That's why temple food may be the perfect fit for them.

Por eso la comida del templo puede ser el complemento perfecto para ellos.

재료는 주로 사찰이 있는 산에서 농사를 짓거나 자연적으로 나는 제철 채소를 활용합니다.

The ingredients are mainly farmed in the mountains where the temple is located, or natural seasonal vegetables are used.

Los ingredientes se cultivan principalmente en las montañas donde se encuentra el templo, o se utilizan verduras naturales de temporada.

우리가 공부한 바에 따르면 불교의 계율인 사분율에도 제철에 나는 채소를 소박하게 먹도록 권고하고 있습니다.

From what we've studied, Buddhist precepts also recommend that you eat modestly seasonal vegetables.

Por lo que hemos estudiado, los preceptos budistas también recomiendan comer modestamente verduras de temporada.

또한 많은 이가 사찰에 머물면서 오랫동안 음식을 먹어야 하기에 저장하기 좋은 발효 음식도 발달합니다.

Also, fermented foods are developed that are good for storage because many people have to stay in the temples.

También se desarrollan alimentos fermentados que son buenos para el almacenamiento porque muchas personas tienen que permanecer en los templos.

한국의 대표적 발효음식인 김치도 사찰마다 고유하게 발달했음을 우리는 이미 공부한 바 있습니다.

We have already studied that kimchi, the representative fermented food of Korea, developed uniquely in each temple.

Ya hemos estudiado que el kimchi, el alimento fermentado representativo de Corea, se desarrolló de forma única en cada templo.

또한 수행자들의 욕망을 자극하는 것으로 여겨지는 오신채를 금지하기에 이를 피해서 자극적이지 않은 양념을 발달시켜 맛을 냅니다.

In addition, since garlic, garlic chive, spring onion, wild chive, and asafoetida that are considered to stimulate the meditators' desires are prohibited, non-stimulating seasonings are developed and flavored to avoid them.

Además, como el ajo, el ajo-cebollino, la cebolleta, el cebollino silvestre y la asafétida que se considera que estimulan los deseos de los meditadores están prohibidos, se desarrollan condimentos no estimulantes y se aromatizan para evitarlos.

그런데 음식이라는 것이 맛이 없으면 먹고 싶어지지 않기에 사찰에서 발달시킨 양념도 나름 맛이 좋습니다.

However, since food doesn't taste good, you don't want to eat it, so the seasoning developed by the temple tastes good in its own way.

Sin embargo, como la comida no sabe bien, no se quiere comer, así que el condimento desarrollado por el templo sabe bien a su manera.

제가 최근에 방문한 사찰음식점의 음식을 간단히 소개해 봅니다.

Let me briefly introduce the food of the temple restaurant I recently visited.

Permítanme presentar brevemente la comida del restaurante del templo que visité recientemente.

보통 사찰 음식은 육류를 사용하지 않기에 대신 버섯이나 두부를 활용한 요리가 많고 튀김 요리도 꽤 있습니다.

In general, temple food does not use meat, so there are many dishes that use mushrooms or tofu instead, and there are also quite a few fried dishes.

En general, la comida del templo no utiliza carne, por lo que hay muchos platos que utilizan setas o tofu en su lugar, y también hay bastantes platos fritos.

한 번 볼까요? (사진)

Shall we take a look? (See the attached picture)

¿Echamos un vistazo? (Ver la imagen adjunta)

처음 나오는 에피타이저에 해당하는 음식입니다.

This is the first appetizer that comes out.

Este es el primer aperitivo que sale.

묵, 연근, 마, 버섯, 호박죽 등으로 구성되어 있습니다.

It consists of jelly, lotus root, purple yam, mushrooms, and pumpkin soup.

Se compone de gelatina, raíz de loto, ñame morado, setas y sopa de calabaza.

맛있어 보이나요.

Does it look tasty?

¿Se ve sabroso?

저의 입맛에는 잘 맞았습니다.

It suited my taste.

Se adaptó a mi gusto.

다음으로는 채소를 이용해서 지진 전, 버섯과 마 등을 튀긴 요리가 나왔습니다.

Next came a fried dish made with vegetables and fried mushrooms and purple yam.

A continuación llegó un plato frito a base de verduras y champiñones fritos y ñame morado.

그리고 메인 요리로는 여러 가지 나물과 맛있는 밥이 나왔습니다.

And as a main dish, there were various vegetables and delicious rice.

Y como plato principal, había varias verduras y un delicioso arroz.

사진에는 없지만 디저트로 한국식 과자가 제공되었습니다.

Although not in the photo, Korean sweets were served as desserts.

Aunque no aparece en la foto, se sirvieron dulces coreanos como postre.

어떤가요?

How was it?

¿Cómo era?

여러분들도 먹으면 건강해질 음식으로 보이나요?

Does it look like food that will make you healthy if you eat it too?

Te parece un alimento que te hará estar sano si tú también lo comes?

기회가 있으면 먹어보기 바랍니다.

If you have a chance, please try it.

Si tienes la oportunidad, por favor, pruébalo.

이처럼 불교에서 유래한 사찰음식이 오늘날 많은 사람의 관심을 받고 있고 인기가 있습니다.

As such, Buddhist-derived temple food is attracting attention and popularity today.

Por ello, la comida de los templos derivada del budismo está atrayendo la atención y la popularidad en la actualidad.

좀 더 발전하면 특정 종교의 음식을 넘어서 한국을 대표하는 음식으로 발전할 가능성이 보입니다.

If it develops further, there is a possibility that it will develop into a food representing Korea beyond the food of a specific religion.
Si se desarrolla más, existe la posibilidad de que se convierta en un alimento que represente a Corea más allá de la comida de una religión específica.

이번 강의는 여기까지 해서 마무리 합니다.

This is the end of this lecture.

Este es el final de esta conferencia.

무속과 불교가 한국 음식과 어떻게 관련있는지를 복습해 보았습니다.

We reviewed how shamanism and Buddhism are related to Korean food.

Repasamos cómo el chamanismo y el budismo están relacionados con la comida coreana.

우리는 지금까지 세 가지 종교(유교, 무속, 불교)를 따로 따로 공부했지만, 실제로 이 종교들은 한국인의 삶 속에서 혼합된 형태로 남아있습니다.

We have studied the three religions (Confucianism, Shamanism, and Buddhism) separately so far, but in fact, these religions remain mixed in Korean life.

Hasta ahora hemos estudiado las tres religiones (confucianismo, chamanismo y budismo) por separado, pero de hecho, estas religiones siguen mezcladas en la vida coreana.

또한 이 종교들이 한국 사람들의 삶에 남겨 놓은 규칙들도 많습니다.

There are also many rules that these religions have left in the lives of the Korean people.

También son muchas las normas que estas religiones han dejado en la vida de los coreanos.

한국 사람들은 알게 모르게 이 종교들의 영향 안에서 살아갑니다.

Koreans live under the influence of these religions, both knowingly and unknowingly.

Los coreanos viven bajo la influencia de estas religiones, tanto a sabiendas como sin saberlo.

그렇기에 한국의 전통 음식에 이 종교들이 끼친 영향도 큽니다.

Therefore, the influence of these religions on the traditional food of Korea is also great.

Por lo tanto, la influencia de estas religiones en la comida tradicional de Corea también es grande.

우리 강의는 이에 대해 깊이 공부하지는 못했습니다.

Our class didn't go into depth about it.

En nuestra clase no se profundizó en ello.

좀 더 깊이 있는 공부는 이후 새로운 강좌에서 제공될 것입니다.

A more in-depth study about this will be offered in the future.

En el futuro se ofrecerá un estudio más profundo al respecto.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 4.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

그동안은 우리가 이미 만들어진 음식에 대해 공부했다면 이제는 음식을 만드는 과정에 대해서도 간략히 알아봅시다.

In the meantime, we have studied the already prepared food, now let's briefly learn about the process of making food.

Mientras tanto, hemos estudiado la comida ya preparada, ahora vamos a conocer brevemente el proceso de elaboración de la comida.

음식을 만들기 위해서는 먼저 재료를 구입해야겠지요?

In order to make food, you must first buy ingredients, right?

Para hacer comida, primero hay que comprar los ingredientes, ¿no?

이번 시간에는 여러 가지 음식재료를 길거리에 놓고 파는 한국의 전통시장을 방문해보겠습니다.

This time, we will study the traditional markets of Korea.

En esta ocasión, estudiaremos los mercados tradicionales de Corea.

오늘날 한국은 서양의 영향을 받아 기존 전통시장은 많이 사라지고 대형마트와 대기업이 운영하는 유통점들이 많이 자리잡았습니다.

In Korea today, many traditional markets have disappeared due to the influence of the West, and large marts and retail stores run by large corporations have emerged.

En la actualidad, en Corea, muchos mercados tradicionales han desaparecido debido a la influencia de Occidente, y han surgido grandes mercados y tiendas minoristas dirigidas por grandes empresas.

대부분 거주지역에는 여러 가지 이름의 '마트'로 불리는 서양에서 볼 수 있는 식료품, 식자재 가게들이 있습니다.

Most of the residential areas have Western grocery and food stores called "marts" by various names.

La mayoría de las zonas residenciales cuentan con tiendas de comestibles y alimentos occidentales llamadas "marts" con diversos nombres.

아주 좋은 재료와 각종 상품들이 준비되어 있지요.

They have good ingredients and various products.

Tienen buenos ingredientes y varios productos.

그러나 한국 사람들은 아직도 옛 방식으로 물건을 사고 팔며 구경하는 재미도 있는 전통 시장을 찾습니다.

However, Koreans still find traditional markets where they can buy and sell things the old-fashioned way, and they are also fun to browse.

Sin embargo, los coreanos siguen encontrando mercados tradicionales donde pueden comprar y vender cosas a la antigua usanza, y además son divertidos de recorrer.

다른 말로 '재래 시장'이라고도 합니다.

In other words, it is also called a 'conventional market'.

Es decir, también se le llama "mercado convencional".

이는 조선시대부터 내려온 5 일장 문화에 기원을 둡니다.

It has its origins in the five-day market culture that has been passed down from the Joseon Dynasty.

Tiene su origen en la cultura del mercado de cinco días que se ha transmitido desde la dinastía Joseon.

조선 시대에는 보름, 열흘, 닷새, 사흘 등 지역마다 장이 서는 간격이 일정하지 않았으나 조선 후기에 들어서면서 오일장이 일반적인 형태로 자리잡았습니다.

During the Joseon Dynasty, the interval between markets was not constant in each region, such as 15 days, 10 days, 5 days, and 3 days, but the five-day market became a common form in the late Joseon Dynasty.

Durante la dinastía Joseon, el intervalo entre los mercados no era constante en cada región, como 15 días, 10 días, 5 días y 3 días, pero el mercado de cinco días se convirtió en una forma común a finales de la dinastía Joseon.

오일장은 인근 여러 지역이 날을 달리하며 열렸고, 장에서 장사이의 거리는 보통 걸어서 하루 정도였습니다.

The five-day market was held on different days in various nearby areas, and the distance from the market to the market was usually about a day's walk.

El mercado de cinco días se celebraba en diferentes días en varias zonas cercanas, y la distancia del mercado al mercado solía ser de un día de camino.

그렇기에 물건을 파는 이들은 이 지역에서 저 지역으로 옮겨 가며 물건을 팔았습니다.

So the sellers moved from one area to another to sell their products.

Así que los vendedores se desplazaban de una zona a otra para vender sus productos.

지금도 한국에서는 여러 지역에서 5 일장이 지역마다 열립니다.

Even now, in Korea, five-day markets are held in various regions.

Incluso ahora, en Corea, se celebran mercados de cinco días en varias regiones.

물론, 지금은 상설 시장이 더 많습니다.

Of course, there are more open markets now.

Por supuesto, ahora hay más mercados abiertos.

한국의 도시들에는 대부분 중앙시장이라는 이름의 전통시장이 있습니다.

Most Korean cities have a traditional market called a Jungang *(Center)* Market.

La mayoría de las ciudades coreanas cuentan con un mercado tradicional llamado Mercado del Centro (Jungang).

요즘은 이러한 전통시장은 다양한 식재료와 더불어 그 지역의 유명한 먹거리도 많이 팔아서 많은 사람들이 찾는 관광 명소가 되었습니다.

These days, these traditional markets have become a tourist attraction visited by many people as they have a variety of ingredients as well as famous local foods.

En la actualidad, estos mercados tradicionales se han convertido en una atracción turística visitada por muchas personas, ya que cuentan con una gran variedad de ingredientes, así como con famosas comidas locales.

서울처럼 현대화된 도시에도 전통시장이 제법 많습니다.

Even in a modern city like Seoul, there are many traditional markets.

Incluso en una ciudad moderna como Seúl, hay muchos mercados tradicionales.

그 중에서도 도심에 있는 광장시장, 통인시장이 아주 유명합니다.

Among them, Gwangjang Market and Tongin Market in the middle of the city are very famous.

Entre ellos, son muy famosos el mercado de Gwangjang y el de Tongin, en el centro de la ciudad.

통인시장은 유명한 경복궁 옆에 있습니다.

Tongin Market is next to Gyeongbokgung Palace.

El mercado de Tongin está al lado del palacio Gyeongbokgung.

만약 여러분들이 서울에 여행을 와서 경복궁을 방문하게 된다면, 바로 옆에 있는 통인시장을 방문해 보기 바랍니다.

If you come to Seoul and visit Gyeongbokgung Palace, please visit Tongin Market, which is right next door to the palace.

Gyeongbokgung, no dejes de visitar el Mercado de Tongin, que está justo al lado del palacio.

색다른 경험이 될 것입니다.

It will be a unique experience.
Será una experiencia única.

광장시장은 서울의 또 다른 관광지인 종묘와 가깝습니다.

Gwangjang Market is close to Jongmyo Shrine, another tourist attraction in Seoul.

El mercado de Gwangjang está cerca del santuario de Jongmyo, otra atracción turística de Seúl.

여러분은 종묘를 아나요?

Do you know Jongmyo Shrine?

¿Conoces el santuario de Jongmyo?

종묘는 유네스코 세계문화유산으로 등록된 조선 왕조의 상징적 건축물입니다.

Jongmyo Shrine is a symbolic structure of the Joseon Dynasty, registered as a UNESCO World Heritage Site.

El Santuario de Jongmyo es una estructura simbólica de la Dinastía Joseon, registrada como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

이곳을 방문한 이후 광장시장에 가서 맛있는 음식들을 맛보면 좋습니다.

After visiting this place, it's good to go to Gwangjang Market and try delicious food.

Después de visitar este lugar, es bueno ir al mercado de Gwangjang y probar la deliciosa comida.

광장시장은 유튜브에도 많이 소개 되어 있으니 참고하세요.

There are many videos related to Gwangjang Market on YouTube, so please refer to them.

Hay muchos vídeos relacionados con el mercado de Gwangjang en YouTube, así que consúltalos.

우리 강의에서는 제가 직접 방문한 전통시장을 영상을 통해 보려 합니다.

In our lecture, we will watch a video of a traditional market that I have visited in person.

En nuestra conferencia, veremos un vídeo de un mercado tradicional que he visitado en persona.

앞서 말한 통인시장이나 광장시장처럼 유명한 시장이 아니라 아주 평범한 시장입니다.

It is not a famous market like the aforementioned Tongin Market or Gwangjang Market, but a very normal market.

No se trata de un mercado famoso como el ya mencionado mercado de Tongin o el de Gwangjang, sino de un mercado muy normal.

그렇기에 여러분이 직접 방문할 기회는 없겠지만 영상을 통해 서울에도 이런 평범한 전통시장이 있다는 것을 흥미를 갖고 보기 바랍니다.

Therefore, you will not have a chance to visit here in person, but I hope you will be interested in seeing that there is such a normal market in Seoul through the video.

Por lo tanto, usted no tendrá la oportunidad de visitar aquí en persona, pero espero que usted estará interesado en ver que hay un mercado tan normal en Seúl a través del video.

함께 볼 영상에 등장하는 시장은 저의 집에서 가까운 서울시 동작구의 '성대 전통시장'입니다.

The market that appears in the video is called 'Sungkyunkwan University Traditional Market' in Dongjak-gu, Seoul, close to my house.

El mercado que aparece en el vídeo se llama 'Mercado tradicional de la Universidad de Sungkyunkwan' en Dongjak-gu, Seúl, cerca de mi casa.

아주 큰 규모의 시장이 아니고 길거리에 음식을 파는 가게가 많이 있는 시장도 아닙니다.

It's not a very large market, nor is it a market with many food stalls on the street.

No es un mercado muy grande, ni con muchos puestos de comida en la calle.

평범하지만 전형적인 한국의 시장이기에 한번 정도 볼 가치도 있습니다.

It's an ordinary, but typical Korean market, so it's worth a visit.

Es un mercado ordinario, pero típico de Corea, por lo que vale la pena visitarlo.

먼저 영상을 한 번 볼까요?

Let's watch the video first.

Veamos primero el vídeo.

제가 직접 찍어서 아주 멋있지는 않지만 흥미를 갖고 보기 바랍니다.

I took it myself, so it's not very cool, but I hope you'll enjoy it.

La he tomado yo, así que no es muy chula, pero espero que la disfrutéis.

잘 보았나요?

Did you watch it well?

¿Lo has visto bien?

지금 본 전통시장의 특징은 몇 가지 특징이 있습니다.

There are several characteristics of the traditional market that we just saw.

Hay varias características del mercado tradicional que acabamos de ver.

먼저, 영상에서 본 거처럼 아주 다양한 식재료를 파는데, 현대적 마트에서는 보기 어려운 '메주'같은 전통 식재료를 팝니다.

First, as you can see in the video, they sell a wide variety of ingredients, but they have traditional ingredients like fermented soybean lumps, which are difficult to find in modern marts.

En primer lugar, como se puede ver en el vídeo, venden una gran variedad de ingredientes, pero tienen ingredientes tradicionales como grumos de soja fermentada, que son difíciles de encontrar en los mercados modernos.

이것을 사다가 집에서 간장, 된장을 만들 수 있습니다.

You can make soy sauce and soybean paste out of the lumps at home.

Con los grumos se puede hacer salsa de soja y pasta de soja en casa.

두 번째로 전통시장은 가격을 흥정할 수 있습니다.

Second, you can negotiate the price in a traditional market.

En segundo lugar, puede negociar el precio en un mercado tradicional.

정해진 가격대로 파는 현대적 마트와 중요한 차이점입니다.

This is an important difference from modern supermarkets, which sell at a fixed price.

Esta es una diferencia importante respecto a los supermercados modernos, que venden a un precio fijo.

더 나아가 흥정 과정 중에서 보너스로 다른 물건을 더 받을 수도 있습니다.

Furthermore, during the bargaining process, you may receive more items as bonuses.

Además, durante el proceso de negociación, puedes recibir más artículos como bonificaciones.

물론, 가격대로 팔지 않기에 반대로 더 비싼 값에 살 위험도 있습니다.

Of course, they don't sell their items at a price point, so there's a risk of buying them at a higher price.

Por supuesto, no venden sus artículos a un precio determinado, por lo que se corre el riesgo de comprarlos a un precio mayor.

그렇기에 이런 전통 시장에는 주로 가서 사는 '단골' 가게를 확보하는 것이 중요합니다.

That is why it is important to secure 'regular' shops that you usually go to in these traditional markets.

Por eso es importante asegurar las tiendas "habituales" a las que se suele acudir en estos mercados tradicionales.

거래를 자주하면서 서로 신뢰가 생기면 단골이 되는 것이고 그렇게 되면 좋은 가격에 살 가능성이 커집니다.

If you trade frequently and trust each other, you become regulars, and if you do that, you are more likely to buy at a good price.

Si se comercia con frecuencia y se confía en el otro, se convierten en asiduos, y si lo hacen, es más probable que compren a buen precio.

또한 전통시장은 영상에서 본 것처럼 가게 밖에 물건이 진열되어 있어서 쉽게 보고 만져 볼 수도 있습니다.

Also, as you can see in the video, the traditional market has items on display outside the store, so you can see and touch them easily.

Además, como se puede ver en el vídeo, el mercado tradicional tiene los artículos expuestos fuera de la tienda, por lo que se pueden ver y tocar fácilmente.

흥미로운 일이지요.

It is an interesting thing to do.

Es algo interesante de hacer.

대신 시끄럽고 어수선한 분위기도 있습니다.

Instead, there is a noisy, cluttered atmosphere.

En cambio, hay un ambiente ruidoso y desordenado.

어떻습니까?

What do you think about the market?

¿Qué opinas del mercado?

가서 보고 사고, 먹을 것도 먹어보면 좋겠지요?

Would you like to go see, buy, and eat something?

¿Te gustaría ir a ver, comprar y comer algo?

아직도 많은 한국인들이 이런 전통시장에서 장을 보는 재미를 경험합니다.

Still, many Koreans experience the fun of shopping at these traditional markets.

Aun así, muchos coreanos experimentan la diversión de comprar en estos mercados tradicionales.

다음 시간에는 이렇게 사온 재료를 갖고 요리하는 방법을 공부해 봅시다.

Next time, let's learn how to cook with the ingredients that you bought.

La próxima vez, vamos a aprender a cocinar con los ingredientes que has comprado.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 5.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

지난 시간에는 한국의 전통시장에서 구경하고 식재료를 구입할 수 있다는 것을 공부해보았습니다.

Last time, we studied how to visit and purchase ingredients in a traditional Korean market.

La última vez, estudiamos cómo visitar y comprar ingredientes en un mercado tradicional coreano.

이번 시간은 여러분이 공부한 한국 음식 중 한 가지를 간단히 요리하는 것을 영상을 통해 공부해 봅시다.

This time, let's learn through a video how to simply cook one of the Korean foods that you studied.

En esta ocasión, vamos a aprender a través de un vídeo a cocinar de forma sencilla uno de los alimentos coreanos que has estudiado.

한국 음식이 인기를 끌기에 인터넷을 찾아보면 한국음식 만드는 레시피가 많이 있고 유튜브 동영상도 제법 있습니다.

Since Korean food is so popular, if you search the Internet, there are many recipes for making Korean food and there are quite a few YouTube videos.

Como la comida coreana es tan popular, si buscas en Internet, hay muchas recetas para hacer comida coreana y hay bastantes vídeos en YouTube.

하지만 자신이 해보지 않은 요리는 레시피만 봐서는 어렵고 동영상을 보면 좀 더 쉽게 이해가 됩니다.

However, it is difficult to cook a dish that you have not tried by looking at the recipe, and it is easier to understand if you watch the video.

Sin embargo, es difícil cocinar un plato que no has probado mirando la receta, y es más fácil de entender si ves el vídeo.

그러나 유튜브 동영상도 많은 경우는 요리를 잘 하는 사람들이 찍은 영상입니다.

However, a lot of YouTube videos are also made by people who are good at cooking.

Sin embargo, muchos vídeos de YouTube también están hechos por personas a las que se les da bien la cocina.

여러분들이 그런 영상을 보고 쉽게 음식 만들기에 도전하기 어려울 수 있습니다.

It may be difficult for you to challenge yourself to make food easily by watching such a video.

Puede que te resulte difícil desafiarte a ti mismo a hacer la comida fácilmente viendo un vídeo de este tipo.

그래서 정말로 쉽게 요리할 수 있는 영상을 여러분에게 보여주려 합니다.

So I'm going to show you a video that you can tryreally easily.

Así que te voy a mostrar un video que puedes probarrealmente fácil.

오늘 볼 영상은 저희 집에서 직접 찍은 영상입니다.

The video we are going to watch today is a video that I took at my house.

El vídeo que vamos a ver hoy es un vídeo que he grabado en mi casa.

아주 쉽게 할 수 있는 요리이니 여러분도 잘 보고 따라해보면 좋겠습니다.

It's very easy to make, so I hope you will enjoy it and try it well.

Es muy fácil de hacer, así que espero que os guste y lo probéis bien.

함께 배워볼 요리는 잡채 만들기입니다.

The dish we are going to learn together is making Japchae *(sweet potato starch noodles)*.

El plato que vamos a aprender juntos es hacer Japchae (fideos de almidón de batata).

잡채에 대해 기억하나요?

Do you remember Japchae?

¿Te acuerdas de Japchae?

한국에서 꽤 인기 있는 음식입니다.

It is a quite popular food in Korea.

Es un alimento bastante popular en Corea.

한때는 고급 요리처럼 알려졌고 지금도 명절이나 잔치에 자주 나오는 음식입니다.

At one time, it was known as a gourmet dish, and it is still a popular dish for holidays and feasts.

En su momento, fue conocido como un plato gourmet, y sigue siendo un plato popular para las fiestas y los banquetes.

준비하는 과정이 좀 복잡해 보이기도 합니다.

The preparation process may seem a bit complicated.

El proceso de preparación puede parecer un poco complicado.

우리가 공부한 것을 떠올려 보면 잡채는 '당면'이라는 면과 다양한 채소, 고기를 함께 넣고 간장과 설탕 양념으로 볶아서 만드는 음식입니다.

If you recall what we studied, Japchae is a dish made by stir-frying sweet potato noodles, various vegetables and meat, and then stir-frying them with soy sauce and sugar sauce.

Si recuerdas lo que estudiamos, el Japchae es un plato que se elabora salteando fideos de boniato, varias verduras y carne, y luego se saltea con salsa de soja y salsa de azúcar.

영상을 보고 어떻게 만드는지를 공부해 봅시다.

Let's watch the video and see how to make it.

Veamos el vídeo y veamos cómo se hace.

만들어 온 동영상

(Watch the video)

(Vea el vídeo)

잘 보았나요?

Did you watch it well?

¿Lo has visto bien?

지금 영상에서 사용한 재료는 쉽게 구할 수 있고 비싸지 않은 재료들입니다.

The ingredients used in the video now are readily available and are not expensive.

Los ingredientes utilizados en el vídeo ahora son fáciles de conseguir y no son caros.

또한 특별한 요리 기술을 필요로 하지 않습니다.

It doesn't also require special cooking skills.

Además, no requiere habilidades culinarias especiales.

이렇게 쉽게 할 수 있기에 요리하는 재료를 여러분 입맛에 맞는 것으로 바꾸어 활용하는 것도 가능합니다.

It's so easy to do, you can even change the ingredients to suit your taste.

Es tan fácil de hacer que incluso puedes cambiar los ingredientes a tu gusto.

꼭 직접 집에서 만들어 보기 바랍니다.

Please try making it yourself at home.

Por favor, intente hacerla usted mismo en casa.

이렇게 만들어서 먹으면 고른 영양소를 섭취할 수 있을 뿐 아니라 맛도 좋습니다.

If you eat it this way, you will not only get the nutrients you have, but it will also taste good.

Si lo comes de esta manera, no sólo obtendrás los nutrientes que tiene, sino que también tendrá un buen sabor.

간단한 방법으로 한국에서 많이 먹는 잡채를 만드는 법을 배웠습니다.

We learned how to make japchae, a popular dish in Korea in a simple way.

Aprendimos a hacer japchae, un plato popular en Corea de forma sencilla.

다음 시간에는 우리 강좌 전체를 마무리 하는 시간을 갖도록 하겠습니다.

Next time we will have time to wrap up our whole course.

La próxima vez tendremos tiempo de concluir todo el curso.

한국 음식과 종교를 함께 공부하는 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.

SCRIPT 6.

안녕하세요. '한국음식과 종교'라는 주제를 여러분과 함께 공부하고 강의하는 현재우 입니다.

Hi everyone. My name is Hyeon Jae-woo and I will study with and give you a lecture on the topic of 'Korean food and religion'.

Hola a todos. Me llamo Hyeon Jae-woo y voy a estudiar con vosotros y a daros una conferencia sobre el tema "La comida coreana y la religión".

우리는 이 강좌를 시작하면서 최근 K-Pop, K-movie 뿐 아니라 K-Food 가 전세계적으로 인기 있다는 사실을 함께 이야기 한 바가 있습니다.

When I started this course, I talked about the fact that K-Food, as well as K-Pop and K-movie, are popular all over the world recently.

Cuando empecé este curso, hablé del hecho de que la K-Food, así como el K-Pop y el K-movie, son populares en todo el mundo recientemente.

그렇습니다.

That's right.

Así es.

방탄소년단 등으로 대표되는 K-Pop, 오징어게임 등으로 대표되는 K-movie 와 더불어 비빔밥, 김치, 떡볶이 등 K-Food 의 인기도 상당합니다.

In addition to K-Pop, represented by BTS, and K-movie, represented by squid games, K-Food such as bibimbap, kimchi, and tteokbokki is also quite popular.

Además del K-Pop, representado por BTS, y el K-movie, representado por los juegos de calamar, la K-Food, como el bibimbap, el kimchi y el tteokbokki, también es bastante popular.

도대체 왜 이리 인기가 있는 것일까요?

Why are they so famous?

¿Por qué son tan famosos?

이들이 아주 오래된 한국의 음악, 이야기, 음식을 세계에 알렸기 때문인가요?

Is it because they introduced the world to ancient Korean music, stories and food?

¿Es porque introdujeron al mundo la música, las historias y la comida de la antigua Corea?

아닙니다.

It is not.

No lo es.

세계가 좋아하는 콘텐츠들은 요즘 개발된 것들이지 아주 오래된 것들이 아닙니다.

The world's favorite content is today's, not very old stuff.

El contenido favorito del mundo es el de hoy, no es algo muy antiguo.

그렇다고 K-Pop, K-movie, K-Food 은 한국적인 요소가 없이 그저 다른 나라의 음악, 영화, 음식을 한국에서 만들었다는 이유만으로 인기가 있는 것일까요?

But are K-Pop, K-movie, and K-Food popular just because they made music, movies, and food from other countries in Korea without any Korean elements?

Pero, ¿son populares el K-Pop, la K-película y la K-comida sólo porque hicieron música, películas y comida de otros países en Corea sin ningún elemento coreano?

그것도 아닐 것입니다.

I don't think so.

No lo creo.

한때, 한국에서는 "가장 한국적인 것이 가장 세계적인 것"이라는 말이 있었습니다.

There was once a saying in Korea that "the most Korean is the most global".

Hubo una vez un dicho en Corea que decía que "el más coreano es el más global".

이 말은 맞는 이야기 일까요?

Do you think it makes sense?

¿Crees que tiene sentido?

그저 아주 오래 전부터 한국에서 한국 사람들만이 좋아했던 것이라면 결코 세계적으로 모든 이가 좋아하는 것이 될 수 없을 것입니다.

If it's just something that only Koreans have liked in Korea for a very long time, it won't be everyone's favorite around the world.

Si sólo es algo que sólo les gusta a los coreanos en Corea desde hace mucho tiempo, no será el favorito de todos en el mundo.

세계적인 것이 될 수 있으려면 다른 나라 사람들도 공감하고 좋아할 보편적 요소가 그 안에 있어야 할 것입니다.

In order to be global, there must be a universal element in it that people in other countries will like and resonate with.

Para ser global, debe haber un elemento universal en él que guste y resuene a la gente de otros países.

그저 자기들만이 갖고 있는 특수한 것이라면 세계적인 것이 될 수 없습니다.

It cannot be global if it is just something special that only they have.

No puede ser global si sólo es algo especial que sólo tienen ellos.

아무리 자신들의 것이 대단하다고 주장해봐야 보편성이 없으면 세계인들의 사랑을 받지 못합니다.

No matter how great they claim to be, if they do not have universality, they cannot be loved by people around the world.

Por muy grandes que pretendan ser, si no tienen universalidad, no pueden ser amados por la gente de todo el mundo.

지금 인기 있는 K-Pop, K-movie, K-Food 이 전 세계인들에게 호응을 얻는 것은 한국이 20 세기 들어서 지속적으로 다른 나라들과의 교류를 통해서 다른 문화 안에 있는 보편적 요소를 흡수했기 때문입니다.

The reason why K-Pop, K-movie, and K-Food, which are popular now, are receiving positive responses from people all over the world is because Korea has absorbed universal elements in other cultures through continuous exchanges with other countries since the 20th century.

La razón por la que el K-Pop, el K-movie y el K-Food, que son populares ahora, reciben respuestas positivas de la gente de todo el mundo es porque Corea ha absorbido elementos universales de otras culturas a través de continuos intercambios con otros países desde el siglo XX.

이미 전 세계에 유행하는 보편적 요소가 다양한 교류를 통해 한국에 들어왔고 이를 한국문화 안에서 적용시키는 시간을 가지면서 한국만의 고유함과 잘 결합시켰기 때문일 것입니다.

It may be because universal elements that were already popular around the world had entered Korea through various exchanges and had been well combined with Korea's uniqueness by taking time to apply them within Korean culture.

Es posible que se deba a que los elementos universales que ya eran populares en todo el mundo habían entrado en Corea a través de diversos intercambios y se habían combinado bien con la singularidad de Corea al tardar en aplicarlos dentro de la cultura coreana.

우리가 공부한 음식도 가만히 보면 최근 전 세계인들이 좋아할 만한 요소들을 전통 음식에서 전해져 내려온 부분들과 적절하게 결합시켰기에 인기를 끌었습니다.

The food we studied has also gained popularity recently because it properly combines elements that people around the world will love with elements passed down from traditional food.

La comida que estudiamos también ha ganado popularidad recientemente porque combina adecuadamente elementos que gustarán a la gente de todo el mundo con elementos transmitidos de la comida tradicional.

우리는 이를 좀 더 알기 위해 한국 음식에 대한 10 개의 강좌를 함께 공부했습니다.

We studied 10 courses on Korean food together to know more about this.

Estudiamos juntos 10 cursos de comida coreana para saber más sobre esto.

아주 기본적인 한국 음식에 대한 정보를 두루두루 알아 보았고, 음식이 한국의 명절 풍습, 종교와 어떻게 관련 있는지를 공부하면서 한국의 역사와 문화가 갖는 고유함이 음식을 만들고 먹는 과정에 녹아 들어있다는 것을 개략적이나마 알게 되었습니다.

While studying how food is related to Korean holiday customs and religions, we found out that the uniqueness of Korean history and culture is incorporated into the process of making and eating food.

Al estudiar cómo se relaciona la comida con las costumbres festivas y las religiones coreanas, descubrimos que la singularidad de la historia y la cultura coreanas se incorpora al proceso de elaboración y consumo de alimentos.

특히 통과의례에 관련된 음식들, 굿상에 사용되는 음식들을 통해 한국인들이 죽은 조상, 자신들이 믿는 신들에 대해 어떻게 생각하고 관계를 맺는지를 알 수 있었습니다.

In particular, through the foods related to the rite of passage and the foods used for the rites of passage, I was able to learn how Koreans think and relate to their dead ancestors and their gods.

En particular, a través de los alimentos relacionados con el rito de paso y los alimentos utilizados para los ritos de paso, pude aprender cómo los coreanos piensan y se relacionan con sus antepasados muertos y sus dioses.

이런 내용은 처음에 그냥 음식만 생각해서는 연결되기 어려운 주제였습니다.

At first, this was a difficult topic to relate to just thinking about food.

Al principio, este era un tema difícil de relacionar sólo pensando en la comida.

한국 음식 안에 녹아있는 고유함을 보다 분명히 이해하고, 또한 한국 음식이 세계에 호응을 얻을 수 있었던 보편성도 알기 위해서는 앞으로는 두 가지 방향의 공부가 필요합니다.

In order to more clearly understand the uniqueness of Korean food, and also to understand the universality that has made Korean food well-received around the world, it is necessary to study this in two directions in the future.

Para comprender más claramente la singularidad de la comida coreana y también para entender la universalidad que ha hecho que la comida coreana sea bien recibida en todo el mundo, es necesario estudiarla en dos direcciones en el futuro.

먼저는 이번에 배운 한국 음식과 종교와의 관계를 보다 심도있게 공부하는 것입니다.

First of all, I want to study the relationship between Korean food and religion in more depth.

En primer lugar, quiero estudiar más a fondo la relación entre la comida coreana y la religión.

이를 통해 이번에 개략적으로 살펴본 음식이 갖는 문화적 측면을 더 깊게 이해하면서 한국만의 고유함을 더 잘 알 수 있을 것입니다.

Through this, you will be able to better understand the uniqueness of Korea while understanding the cultural aspects of the food outlined this time.
A través de esto, usted podrá entender mejor la singularidad de Corea, mientras que la comprensión de los aspectos culturales de la comida esbozado este tiempo.

다음으로는 다른 나라 음식과의 비교입니다.

Next is a comparison with food from other countries.

A continuación, una comparación con los alimentos de otros países.

이를 통해서 한국 음식이 갖는 고유함과 더불어 보편성도 알 수 있을 것입니다.

Through this, you will be able to know the uniqueness of Korean food as well as its universality.

A través de esto, podrás conocer la singularidad de la comida coreana, así como su universalidad.

비교를 한다는 것은 우리로 하여금 비교 대상들 사이의 공통적 요소와 차이점을 분명히 알게 해줍니다.

Making comparisons allows us to clearly see the commonalities and differences between the objects of the comparison.

Hacer comparaciones nos permite ver claramente los puntos comunes y las diferencias entre los objetos de la comparación.

이를 통해 우리는 우리가 관심을 갖는 대상의 고유한 특징과 보편성을 분명히 인식하게 됩니다.

This makes us clearly aware of the unique features and universality of the objects of interest.

De esta forma, se toma clara conciencia de las características únicas y de la universalidad de los objetos de interés.

한국과 문화적으로 비슷한 동아시아 국가 뿐 아니라 중동과 유럽의 종교 음식을 함께 공부하면서 우리가 알고자 하는 한국 문화의 고유함과 보편성을 발견해가는 여정을 갖게 될 것입니다.

We will have a journey to discover the uniqueness and universality of Korean culture that we want to know by studying religious foods from the Middle East and Europe as well as East Asian countries that are culturally similar to Korea.

Tendremos un viaje para descubrir la singularidad y universalidad de la cultura coreana que queremos conocer estudiando las comidas religiosas de Oriente Medio y Europa, así como de los países de Asia Oriental que son culturalmente similares a Corea.

기대가 되지 않나요?

Are you excited for it? Estás emocionado por ello?

이제 마지막으로 우리가 함께 공부한 것을 복습하기 위해 필요한 책과 인터넷 사이트, 그리고 다큐멘터리를 소개하고 강좌를 마치겠습니다.

Finally, I'd like to introduce the books, Internet sites, and documentaries to help you review what we've studied together, and end the course.

Por último, me gustaría presentarte los libros, las páginas de Internet y los documentales que te ayudarán a repasar lo que hemos estudiado juntos, y a terminar el curso.

먼저 책입니다.

First, here’s some books.

Primero, aquí hay algunos libros.

한국 음식에 관련된 책들은 무척 많습니다.

There are many books related to Korean food.

Hay muchos libros relacionados con la comida coreana.

지금 소개하는 책들은 그 중에서 가장 기본적인 내용을 담은 책과 영어로 읽을 수 있는 책입니다.

The books I'm introducing now are books that contain the most basic information and books that can be read in English.

Los libros que voy a presentar ahora son libros que contienen la información más básica y libros que se pueden leer en inglés.

보다 더 전문적인 학술서적은 지금 단계에서는 필요하지 않다고 생각합니다.

I don't think more professional academic books are needed at this stage.

No creo que sean necesarios más libros académicos profesionales a estas alturas.

이 책들을 통해 기본적 내용을 다시 알아두면 좋습니다.

It's good to get back to the basics through these books.

Es bueno volver a lo básico a través de estos libros.

다음으로는 인터넷 사이트 입니다.

Next is the Internet websites.

Lo siguiente son las páginas web de Internet.

인터넷 사이트는 만들어졌다가 없어지기도 해서 일단 공신력이 있는 사이트를 소개합니다.

Internet websites are created and then disappear, so I’ll introduce sites that have public credibility.

Las páginas web de Internet se crean y luego desaparecen, así que voy a presentar sitios que tienen credibilidad pública.

가장 중요한 정보는 한국관광공사의 사이트입니다.

The most important information is the Korea Tourism Organization's website.

La información más importante es el sitio web de la Organización de Turismo de Corea.

여기는 외국어 메뉴판도 있고, 레시피 영상 등 유용한 정보가 많습니다.

There is also a foreign language menu board, and there is a lot of useful information, such as recipe videos.

También hay un tablero de menús en idiomas extranjeros, y hay mucha información útil, como vídeos de recetas.

또한 수업에서 나온 한국 고유한 전통음식, 사찰음식, 김치 등에 대한 사이트도 소개합니다.

This is a website about classes on Korean traditional food, temple food, and kimchi.

Se trata de un sitio web sobre clases de comida tradicional coreana, comida del templo y kimchi.

그리고 영어로도 한국음식과 레시피를 소개하는 좋은 사이트가 있으니 참고하기 바랍니다.

Also, there are good websites that introduce Korean food and recipes in English, so please refer to it.

Además, hay buenas páginas web que presentan la comida y las recetas coreanas en inglés, así que consúltalas.

한국 음식에 대한 다큐멘터리도 좋은 것이 많습니다.

There are also many good documentaries about Korean food.

También hay muchos y buenos documentales sobre la comida coreana.

주로 공중파 방송국에서 큰 돈을 들여 시리즈로 만든 것입니다.

It's mostly made into a series by over-the-air broadcasting stations, which cost a lot of money.

La mayoría de las veces se hace una serie por las emisoras de aire, que cuesta mucho dinero.

유튜브에도 올라온 것이 많으니 검색을 통해 볼 수 있습니다.

Many of them are also uploaded to YouTube, so you can search for them.

Muchos de ellos también están subidos a YouTube, así que puedes buscarlos.

다만, 한국어로만 이루어진 것이 좀 아쉽습니다.

However, it's a bit disappointing that they're only in Korean.

Sin embargo, es un poco decepcionante que sólo estén en coreano.

마지막으로 한국의 만화가가 그린 한국 음식에 대한 만화책도 있습니다.

Finally, there are also comic books about Korean food drawn by a Korean cartoonist.

Por último, también hay cómics sobre comida coreana dibujados por un dibujante coreano.

물론, 이것도 한국어로 되어 있지만, 혹시 한국어를 읽을 수 있다면 흥미롭게 볼 수 있을 것입니다.

Of course, this is also in Korean, but if you can read Korean, it will be interesting to see.

Por supuesto, esto también está en coreano, pero si sabes leer coreano, será interesante verlo.

긴 여행이 끝났습니다.

Our long journey is over.

Nuestro largo viaje ha terminado.

이 여행을 통해 한국 음식이 더욱 맛있게 다가왔다면 좋겠습니다.

I hope this trip will make Korean food more interesting for you.

Espero que este viaje te haga más interesante la comida coreana.

더 나아가 한국 문화 전반에 대해 관심이 생겼다면 강의를 한 사람으로서는 매우 보람있는 결과입니다.

Furthermore, if you are interested in Korean culture as a whole, it is a very rewarding result as a person who gave a lecture.

Además, si te interesa la cultura coreana en su conjunto, es un resultado muy gratificante como persona que dio una conferencia.

혹시 한국에 와본적이 없는 사람들은 꼭 와서 직접 먹어보고, 이미 방문했던 사람들은 이 강의를 바탕으로 더 많은 정보를 얻어서 한국 음식에 대해 새롭게 경험하는 기회를 또 만들어 보기 바랍니다.

If you have never been to Korea, please come and eat it yourself, and if you have already visited, please get more information based on this lecture and create another opportunity to experience Korean food anew.

Si nunca ha estado en Corea, por favor, venga a comerla usted mismo, y si ya la ha visitado, por favor, infórmese más a partir de esta conferencia y cree otra oportunidad para experimentar de nuevo la comida coreana.

공부하느라 고생이 많았습니다.

Thank you for listening to me.

Gracias por escucharme.

여러분들과 함께 한국 음식과 종교를 공부하고 강의한 현재우 였습니다.

This was Hyun Jae-woo, studying Korean food and religion with you.

Este era Hyun Jae-woo, estudiando la comida y la religión coreana con usted.

감사합니다.

Thank you.

Gracias.