서강대학교 K종교학술확산연구소
동영상 강의 가이드북

ACADEMIC CENTER FOR K-RELIGIONS

K-FOOD와 종교

박유미, 김해인

K종교학술확산연구소
Academic Center for K-Religions

목차

9강. K-Food와 종교 / FOOD IN KOREAN RELIGIONS / LA COMIDA EN LAS RELIGIONES COREANAS

9-1. 공양 - 한국 불교 사찰의 웰빙 채식 요리 / Gongyang - Well-being Vegetarian Cuisine at the Korean Buddhist temple / Gongyang - Cocina vegetariana del bienestar en el templo budista coreano · · · 2

9-2. 오신채와 향료 / Osinchae and Spices - Buddhist Food and Practice / Osinchae y especias - Alimentación y práctica budista · · ·

9강 | K-Food와 종교 / FOOD IN KOREAN RELIGIONS / LA COMIDA EN LAS RELIGIONES COREANAS

1주차 공양 - 한국 불교 사찰의 웰빙 채식 요리 / Gongyang - Well-being Vegetarian Cuisine at the Korean Buddhist temple / Gongyang - Cocina vegetariana del bienestar en el templo budista coreano

SCRIPT 1. 사찰음식의 특징

SCRIPT 1. Characteristics of temple food

SCRIPT 1. Características de los alimentos del templo

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

이번 차시에는 한국 불교 사찰의 채식 요리를 주제로 강의를 진행하겠습니다. 이번 시간에는 먼저 사찰음식과 채식에 대한 기본적인 개념에 대해 공부하겠습니다.

Hello.

I am Kim Hae-in of the Academy of Korean Studies. who will teach you on the food of Korean religion.

This session, I will give a lecture on vegetarian cuisine in Korean Buddhist temples. In this time, we will first study the basic concepts of temple food and vegetarianism.

Hola.

Soy Kim Hae-in de la Academia de Estudios Coreanos quien les enseñará sobre la comida de la religión coreana.

En esta sesión, daré una conferencia sobre la cocina vegetariana en los templos budistas coreanos. Primero estudiaremos los conceptos básicos de la comida de los templos y el vegetarianismo.

여러분, 절에 가 보신 적 있으신가요?

한국인이 가진 종교 중 불교가 가장 많은 비율을 차지하는 것은 아니지만, 절에 가보지 않은 한국인은 없을 정도로 우리와 굉장히 가까운 종교가 바로 불교입니다.

학교 수학여행으로도 많이 가고, 등산갔을 때 잠시 들르기도 하고, 나들이삼아 가기도 하죠. 더 관심이 있는 분이라면 템플스테이 한번쯤 해보셨을 수도 있구요.

Have you ever been to a temple?

Buddhism is not the largest religion in Korea, but it is a religion that is very close to us, so that there is no Korean who has not visited a temple.

We go there a lot on school trips, drop by when going mountain climbing, and sometimes go out for an outing. If you are more interested, you may have tried a temple stay once.

¿Has estado alguna vez en un templo?

El budismo no es la religión más numerosa en Corea, pero es una religión muy cercana a nosotros, de modo que no hay coreano que no haya visitado un templo.

Vamos mucho en las excursiones escolares, pasamos por allí cuando vamos a escalar montañas y, a veces, salimos de excursión. Si te interesa más, quizá hayas probado alguna vez una estancia en un templo.

그렇다면 절에서 밥을 드셔보신 적 있나요? 석가탄신일이나 절에서 행사가 있을 경우에는 절에서는 비빔밥을 주곤 합니다. 고기나 계란 없이 채소로만 이루어져있는 점이 특징인데, 또 절에서 먹으면 그렇게 맛있을 수가 없습니다.

Then, have you ever eaten at a temple? On Buddha's Birthday or temple events, temples often serve Bibimbap. It is characterized by being made only of vegetables without meat or eggs, and also when eaten at a temple, it is really delicious.

Entonces, ¿has comido alguna vez en un templo? En el cumpleaños de Buda o en los eventos del templo, los templos suelen servir Bibimbap. Se caracteriza por estar hecho sólo de verduras sin carne ni huevos, y además cuando se come en un templo, es realmente delicioso.

한번 비빔밥을 먹는 영상을 보실까요?

https://www.youtube.com/watch?v=A_6ti9TnUVo(16:59~18:21/1분 22초)

여러 채소를 넣고 끓여 만든 강된장을 넣고 각종 나물과 함께 비벼먹는 비빔밥이 참 맛있어 보입니다.

Shall we watch a video of eating Bibimbap?

https://www.youtube.com/watch?v=A_6ti9TnUVo(16:59~18:21/ 1 minute 22 seconds)

The Bibimbap, which is made by putting Doenjang(soybean paste), which is made by boiling various vegetables, and mixed with various Namul(Seasoned Vegetables), looks very delicious.

¿Vemos un vídeo comiendo Bibimbap?

https://www.youtube.com/watch?v=A_6ti9TnUVo(16:59~18:21/ 1 minuto 22 segundos)

El Bibimbap, que se hace poniendo Doenjang(pasta de soja), que se hace hirviendo varias verduras, y se mezcla con varias Namul(Verduras condimentadas), tiene un aspecto muy delicioso.

그렇다면 사찰음식이란 무엇일까요? 기본적으로는 사찰에서 먹는 음식, 즉 절에서 스님들이 먹는 음식, 절에서 만든 음식을 뜻할 것입니다.

그런데 사찰음식이 무엇이냐고 했을 때 음식을 누가 어디서 먹는지보다도 중요한 포인트는 여기에 담긴 수행정신입니다. 즉 사찰음식에서 무엇보다 중요한 것은 음식을 만들고 먹고 나누는 모든 일이 깨달음을 얻기 위한 수행의 연장이며 자비를 실천하는 과정이라는 정신이기 때문입니다. 이러한 수행의 정신이 들어있는 음식이 바로 사찰음식일 것입니다.

Then, what is temple food? Basically, it would mean the food eaten at the temple, that is, the food eaten by the monks at the temple and the food made at the temple.

However, when asked what temple food is, the more important point than who and where eats the food is the spirit of practice contained in it. In other words, the most important thing in temple food is the spirit that making, eating, and sharing food is an extension of practice to attain enlightenment and a process of practicing mercy. The food that contains the spirit of practice must be temple food.

Entonces, ¿qué es la comida del templo? Básicamente, significaría la comida que se come en el templo, es decir, la comida que comen los monjes en el templo y la comida hecha en el templo.

Sin embargo, cuando se pregunta qué es la comida del templo, el punto más importante que quién y dónde come la comida es el espíritu de práctica que contiene. En otras palabras, lo más importante de la comida del templo es el espíritu de que hacer, comer y compartir la comida es una extensión de la práctica para alcanzar la iluminación y un proceso de practicar la misericordia. La comida que contiene el espíritu de la práctica debe ser comida del templo.

사실 탁발을 통해 끼니를 해결했던 인도불교 문화에서 본다면 '사찰음식'은 존재하기 어렵습니다. 마을을 돌며 집집마다 주는 음식을 가리지 않고 받아서 먹었기 때문에 사찰에서 따로 음식을 만들지 않았기 때문이죠. 하지만 사찰에서 음식 재료의 공급과 조리까지 자급자족했던 동아시아의 불교적 전통에는 사찰에서 먹기 위한 특유의 음식이 발달할 수 있었습니다.

In fact, the 'temple food' is difficult to exist in the Buddhist culture of India, where meals were prepared through the mendicant. They did not make any food at the temple because they went around the village and ate whatever food was given to them from door to door. However, Buddhist traditions in East Asia, where temples were self-sufficient in supplying and cooking food, were able to develop unique foods to eat in temples.

De hecho, la "comida del templo" es difícil que exista en la cultura budista de la India, donde las comidas se preparaban a través del mendicante. No hacían ninguna comida en el templo porque iban por el pueblo y comían cualquier alimento que les dieran de puerta en puerta. Sin embargo, las tradiciones budistas de Asia oriental, donde los templos eran autosuficientes a la hora de suministrar y co-

cinar los alimentos, pudieron desarrollar comidas únicas para comer en los templos.

이때 절에서 먹는 음식, 즉 사찰음식의 가장 큰 특징이라고 한다면 바로 육류를 쓰지 않는 채식요리라는 점입니다. 거기에 덧붙이자면 향이 강한 다섯 가지 채소인 오신채를 사용하지 않는 특징이 있겠습니다.

At that time, the biggest feature of the food eaten at the temple, that is, temple food, is that it is a vegetarian dish that does not use meat. In addition to that, there is a feature that does not use Osinchae, five vegetables with strong scent.

En aquella época, la mayor característica de la comida que se come en el templo, es decir, la comida del templo, es que se trata de un plato vegetariano que no utiliza carne. Además de eso, hay una característica que no utiliza Osinchae, cinco verduras con olor fuerte.

그럼, 절에서의 채식에 대해서 조금 더 알아보겠습니다.

불교에서 채식을 하는 이유는 살생하지 않는 것, 즉 불살생(不殺生)을 중요한 계율로 여기기 때문입니다. 불교는 모든 생명에 존엄성을 부여하고 생명을 소중한 것으로 여깁니다. 인간이나 동물을 해치는 것은 생명을 빼앗는 것, 즉 살생으로 여기기 때문에 고기를 먹지 않게 된 것이죠.

Then, let's learn a little more about vegetarianism in the temple.

The reason for vegetarianism in Buddhism is that non-killing, that is, Bulsalsaeng, is considered an important precept. Buddhism gives dignity to all life and regards life as precious. To harm humans or animals is considered to take away life, that is, Salsaeng, so they stopped eating meat.

Entonces, aprendamos un poco más sobre el vegetarianismo en el templo.

La razón del vegetarianismo en el budismo es que no matar, es decir, Bulsalsaeng, se considera un precepto importante. El budismo otorga dignidad a toda vida y la considera preciosa. Hacer daño a los seres humanos o a los animales se considera quitarles la vida, es decir, Salsaeng, por lo que dejaron de comer carne.

그런데 조금 전 인도 불교 문화에서는 모든 음식을 탁발에 의존하여 음식을 받는 대로 먹어야 했기 때문에 음식에 대한 선택권이 없다는 것을 말씀드렸죠. 그래서 탁발문화 아래에서는 채식을 고집할 수는 없었습니다.

But a while ago, I mentioned that in Indian Buddhist culture, they don't have a choice about food because they had to eat all their food as they received it, depending on the mendicant. So, under the mendicant culture, it was impossible to insist on a vegetarian diet.

Pero hace un rato, mencioné que en la cultura budista india, no tienen elección sobre la comida porque tenían que comer todos sus alimentos tal y como los recibían, dependiendo del mendicante. Así que, bajo la cultura mendicante, era imposible insistir en una dieta vegetariana.

부처님도 채식을 강제하지는 않았습니다. 채식을 하는 것의 의미는 살생을 하지 않는다는 뜻인데, 부처님은 살생하는 행위를 비난한 것이지 이미 죽은 동물의 고기를 먹는 것을 비난하지는 않았기 때문입니다. 그래서 '삼정육(三淨肉)' 이라고 하는 '세 가지 깨끗한 고기'는 먹을 수 있었는데요. 삼정육은 자신의 눈으로 죽이는 것을 보지 않고, 자신을 위해 죽었다고 듣지 않고, 자신을 위해 죽인 것이라고 의심이 가지 않는 고기를 말합니다. 이 시기에는 음식 종류보다는 음식에 대하여 어떤 생각을 가지고 어떠한 행동을 하느냐가 더욱 중요하다고 보았습니다. 음식은 영양섭취를 위한 하나의 수단일 뿐이었습니다.

Even the Buddha did not force vegetarianism. To be vegetarian means not to kill, because the Buddha condemned the act of killing, did not condemn eating the meat of animals that have already died. So, they were able to eat the 'three clean meats' called 'Samjeongyuk'. The three clean meats refers to meat that has not been seen killed with his own eyes, meat that has not been heard killed for his own sake, and meat that has no doubt that it has not been killed for his own sake. At that time, they thought that what kind of thoughts and actions they take about food is more important than the type of food. Food was just a vehicle for nutrition.

Ni siquiera Buda forzó el vegetarianismo. Ser vegetariano significa no matar, porque el Buda condenó el acto de matar, no condenó comer carne de animales que ya han muerto. Por lo tanto, podían comer las "tres carnes limpias" llamadas "Samjeongyuk". Las tres carnes limpias se refieren a la carne que no ha sido vista matada con sus propios ojos, la carne que no ha sido oída matada por su propia causa, y la carne que no hay duda de que no ha sido matada por su propia causa. En aquella época, pensaban que el tipo de pensamientos y acciones que se toman con respecto a la comida es más importante que el tipo de comida. La comida era sólo un vehículo para la nutrición.

그러다가 불교가 중국으로 건너오면서 자급자족의 식사로 자리잡게 되고, 불살생을 더욱 실천하기 위해 육식을 자제하게 되었습니다. 그리고 이는 점차 계율로 규정되었습니다. 또한 윤회사상이 접목되며, 짐승은 옛날의 나 혹은 부모형제가 윤회하여 태어난 것이기 때문에 고기를 먹는 것은 나의 살을 먹는 것과 마찬가지라고 여겼습니다. 앞서 말한 세 가지 깨끗한 고기도 먹다보면 간접적인 살생원인을 제공하기 때문에 어떤 고기든지 입에 대서는 안 된다고 하였습니다. 즉 초기 불교에서는 육식이 상황에 따라 허용되었지만, 후대의 대승불교에서는 점차 육식이 직간접적인 살생의 원인이라고 여겨져 절대 불가한 것으로 강화되었던 것입니다.

Then, when Buddhism came to China, they became self-sufficient in food, and refrained from eating meat to further practice non-killing. And it was gradually regulated by precepts. In addition, the idea of reincarnation is grafted on, and since animals were born through the reincarnation of myself or parents and siblings in the past, eating meat was considered the same as eating one's own flesh. Eating the three clean meats mentioned above also provides an indirect cause of killing, so you should not eat any meat. In other words, in early Buddhism, eating meat was allowed depending on the situation, but later in Mahayana Buddhism, eating meat was gradually regarded as a direct or indirect cause of killing, so it was reinforced as an absolute prohibition.

Luego, cuando el budismo llegó a China, se autoabastecieron de alimentos y se abstuvieron de comer carne para seguir practicando la no matanza. Y poco a poco se fue regulando mediante preceptos.

Además, se injertó la idea de la reencarnación, y como los animales nacían por la reencarnación de uno mismo o de padres y hermanos en el pasado, comer carne se consideraba lo mismo que comer la propia carne. Comer las tres carnes limpias antes mencionadas también es una causa indirecta de muerte, por lo que no se debe comer carne. En otras palabras, en el budismo primitivo, comer carne estaba permitido dependiendo de la situación, pero más tarde, en el budismo Mahayana, comer carne se consideró gradualmente como una causa directa o indirecta de matar, por lo que se reforzó como una prohibición absoluta.

여기까지 사찰음식의 개념과 채식의 특징에 대해 알아보았습니다.

그럼 심화학습으로 넘어가도록 하겠습니다. 질문에 답하면서 복습해보세요.

절에서 채식을 하는 이유는 무엇인가요?

초기불교에서는 육식에 대해 어떤 입장을 가지고 있나요?

탁발문화와 사찰음식은 어떤 관계가 있나요?

So far, we have learned about the concept of temple food and the characteristics of vegetarianism.

So let's move on to further learning. Review it as you answer the questions.

What is the reason for vegetarianism in the temple?

What is the attitude of early Buddhism toward eating meat?

What is the relationship between the mendicant culture and temple food?

Hasta ahora, hemos conocido el concepto de comida del templo y las características del vegetarianismo.

Así que vamos a seguir aprendiendo. Repásalo mientras respondes a las preguntas.

¿Cuál es la razón del vegetarianismo en el templo?

¿Cuál es la actitud del budismo primitivo hacia el consumo de carne?

¿Cuál es la relación entre la cultura mendicante y la comida del templo?

불교의 음식문화에 대해 깊이 있게 알고 싶다면 『불교음식학』(공만식, 불광출판사, 2018)을 읽어보세요. 사찰음식의 가장 큰 특징이라 할 수 있는 불교의 채식 문화에 대해서 더 알고 싶다면 「초기 상좌부 불교의 식문화 고찰」(김한상, 『인도철학』 39, 2013), 「불교 불식육계(不食肉戒)의 생태학적 고찰」(남궁선, 『선문화연구』 10, 2011)을 참고하세요.

If you want to know deeply about the food culture of Buddhism, I recommend to read "Buddhist Food Studies"(Gong Man-sik, Bulgwang Publishing House, 2018). If you want to know more about the vegetarian culture of Buddhism, which is the biggest feature of temple food, I recommend to see 'A

Study on the Food Culture of Early Theravada Buddhism'(Kim Han-sang, "Indian Philosophy" 39, 2013) and 'An Ecological Study on the Buddhist Precept of the Abstention from Eating Meat'(Nam-gung Seon, "Zen Culture Research" 10, 2011).

Si quieres conocer en profundidad la cultura alimentaria del budismo, te recomiendo leer "Estudios sobre la alimentación budista"(Gong Man-sik, Editorial Bulgwang, 2018). Si quieres saber más sobre la cultura vegetariana del budismo, que es la mayor característica de la comida del templo, te recomiendo ver "Un estudio sobre la cultura alimentaria del budismo theravada temprano"(Kim Han-sang, "Filosofía india" 39, 2013) y "Un estudio ecológico sobre el precepto budista de la abstención de comer carne"(Nam-gung Seon, "Investigación de la cultura zen" 10, 2011).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 2. 사찰음식의 재료

SCRIPT 2. Ingredients for temple food

SCRIPT 2. Ingredientes para la comida del templo

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

이번 시간에는 사찰음식의 재료에 대해 알아보겠습니다.

지난시간에 사찰음식의 주요 특징으로, 육류를 쓰지 않는 채식요리라는 점과 향이 강한 다섯 가지 채소인 오신채를 사용하지 않는다는 점을 살펴보았습니다. 재료 고유의 맛을 잘 살려, 수행에 방해가 되지 않는 청정한 음식으로 만드는데요. 그렇다면 사찰음식을 만드는 주요 재료에는 무엇이 있으며, 어떤 특징이 있을까요?

Hello.

I am Kim Hae-in of the Academy of Korean Studies. who will be lecturing you on the food of Korean religion.

This time, we will look at the ingredients of temple food.

Last time, we looked at the main characteristics of temple food, that it is a vegetarian dish that does not use meat, and that it does not use Oshinchae, five vegetables with strong scent. By making use of the original taste of the ingredients, it is made into clean food that does not interfere with meditation. Then, what are the main ingredients for making temple food, and what are the characteristics?

Hola.

Soy Kim Hae-in de la Academia de Estudios Coreanos. quien les dará una conferencia sobre la comida de la religión coreana.

Esta vez, veremos los ingredientes de la comida del templo.

La última vez, vimos las principales características de la comida del templo, que es un plato vegetariano que no utiliza carne, y que no utiliza Oshinchae, cinco verduras con fuerte olor. Aprovechando el sabor original de los ingredientes, se convierte en comida limpia que no interfiere con la meditación. Entonces, ¿cuáles son los ingredientes principales para hacer la comida del templo, y cuáles son sus características?

사찰음식 재료의 가장 큰 특징 중 하나로, 계절에 맞는 재철 재료를 이용한다는 점을 들 수 있습니다. 요즘에는 사시사철 계절에 관계 없이 식재료가 나오고 참 구하기도 쉽죠? 하지만 절에서는 계절에 나는 재료가 무엇보다 좋다고 생각합니다. 절에서는 음식도 약이 된다고 보는데 우리 산과 들에서 나는 제철 재료야말로 가장 건강하다는 것이죠.

산에서 나는 나물은 봄의 대표적인 식재료입니다. 사진은 냉이입니다. 사찰에서 뿐 아니라 한국에서 봄이면 누구나 먹고 싶어 하는 식재료가 바로 봄나물인데요. 아무래도 도시에서는 직접 캐기는 힘들고 이런 나물도 마트에서 사먹을 수 밖에 없습니다. 대량으로 재배한 것이구요. 하지만 절에서는 산으로 들로 직접 나물을 캐러 갑니다.

One of the biggest characteristics of temple food ingredients is that they use seasonal ingredients. These days, ingredients come out regardless of the season, and they're really easy to find, right? But at the temple, they believe that seasonal ingredients are the best. In the temple, food is considered also medicine, but seasonal ingredients from our mountains and fields are the healthiest.

Wild vegetables from the mountain are representative ingredients of spring. What you see in the picture is Naengi(shepherd's purse). Not only in temples, but in Korea, spring vegetables are the ingredient that everyone wants to eat in spring. It's hard to dig them yourself in the city, and you have no choice but to buy these kinds of vegetables at the mart. Most of them are grown in large quantities, but in temples they go directly to the mountains and fields to dig for vegetables.

Una de las mayores características de los ingredientes de la comida del templo es que utilizan ingredientes de temporada. Hoy en día, los ingredientes salen independientemente de la temporada, y son

muy fáciles de encontrar, ¿verdad? Pero en el templo creen que los ingredientes de temporada son los mejores. En el templo, la comida también se considera medicina, pero los ingredientes de temporada de nuestras montañas y campos son los más saludables.

Las verduras silvestres de la montaña son ingredientes representativos de la primavera. Lo que se ve en la foto es Naengi (bolsa de pastor). No sólo en los templos, sino en Corea, las verduras de primavera son el ingrediente que todo el mundo quiere comer en primavera. Es difícil cultivarlas en la ciudad y no queda más remedio que comprarlas en el mercado. La mayoría se cultivan en grandes cantidades, pero en los templos van directamente a las montañas y los campos a cavar en busca de verduras.

영상을 보시겠습니다. 그냥 보기에는 아무것도 없어 보이는 들판에서 스님은 '아이고 먹을게 참 많다'라고 말합니다. 그리고 씀바귀, 도라지 등을 캡니다.

Let's watch the video. In a field where there seems to be nothing at all, the monk says, "Oh, there are so many things to eat." And they dig for Sseumbagwi(toothed ixeridium), Doraji(platycodon), etc.

Veamos el vídeo. En un campo donde parece no haber nada de nada, el monje dice: "Oh, hay tantas cosas para comer". Y cavan en busca de Sseumbagwi(ixeridio dentado), Doraji(platycodon), etc.

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (15:17~17:14/총길이1:57)

자연적으로 땅에서 난 이런 재료들은 참 건강해 보이지요?

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (15:17–17:14 / Total Length 1:57)

These ingredients naturally from the ground look so healthy, don't they?

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (15:17-17:14 / Duración total 1:57)

Estos ingredientes naturalmente de la tierra se ven tan saludables, ¿no?

절기와 자연환경에 맞춘 자연적인 음식이기 때문에, 사칠음식은 사찰이 위치한 자연환경을 반영하고 있습니다. 그래서 바닷가에 위치한 사찰에서는 산과 들에서 나는 나물 뿐 아니라 바닷속에서 자라는 해초를 주요 재료로 활용하고 있기도 합니다. 사진에서 보이는 식물이 바로 해초 중 하나인 톳입니다.

Since it is a natural food tailored to the season and the natural environment, temple food reflects the natural environment in which the temple is located. Therefore, the temple located on the beach uses not only vegetables from mountains and fields, but also seaweed that grows in the sea as its main ingredients. The plant you see in the picture is one of the seaweed, tot(hijiki).

Al ser un alimento natural adaptado a la estación y al entorno natural, la comida del templo refleja el entorno natural en el que se encuentra el templo. Por eso, el templo situado en la playa utiliza como

ingredientes principales no sólo verduras de las montañas y los campos, sino también algas que crecen en el mar. La planta que se ve en la foto es una de las algas, tot(hijiki).

고기나 많은 양념을 사용하지 않기 때문에 맛과 영양의 측면에서 이를 보완할 수 있는 재료도 사용됩니다. 콩이나 콩으로 만든 두부는 채소에서 부족하기 쉬운 단백질을 보충하는 주요 재료입니다.

Since meat or many seasonings are not used, ingredients that can complement this in terms of taste and nutrition are also used. Soybeans or Tofu made from soybeans are the main ingredients that supplements the protein that tends to be lacking in vegetables.

Dado que no se utiliza carne ni muchos condimentos, también se emplean ingredientes que puedan complementarlo en cuanto a sabor y nutrición. La soja o el tofu elaborado con soja son los principales ingredientes que complementan las proteínas que suelen faltar en las legumbres.

감칠맛을 내기 위해 중요한 재료 중 하나로 표고버섯이 있습니다. 고기와 같은 쫄깃한 식감을 내기도 하죠.

무와 다시마, 표고를 기본으로 약초나 과일을 넣어 만들기도 하는 다싯물은 국, 찌개, 볶음 등에 기본 재료로 사용한다고 합니다. 사찰음식의 맛을 내는 비결 중 하나라고 하구요.

Shiitake mushroom is one of the important ingredients for palatable taste. It also gives a chewy texture similar to meat.

The stock, which is made with radish, kelp, and shiitake, and sometimes with herbs or fruits, is used as a basic ingredient for soups, stews, and stir-fries. It is said to be one of the secrets to the taste of temple food.

La seta shiitake es uno de los ingredientes importantes para conseguir un sabor agradable. Además, aporta una textura masticable similar a la carne.

El caldo, que se elabora con rábano, algas y shiitake, y a veces con hierbas o frutas, se utiliza como ingrediente básico de sopas, guisos y salteados. Se dice que es uno de los secretos del sabor de la comida del templo.

영상을 보시겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=A_6ti9TnUVo(7:15~9:47/2분 32초)

Let's watch the video.

https://www.youtube.com/watch?v=A_6ti9TnUVo (7:15–9:47/2 minutes 32 seconds)

Vamos a ver el vídeo.

https://www.youtube.com/watch?v=A_6ti9T

불교의 상징이라고 할 수 있는 연꽃 또한 중요한 식재료입니다. 연꽃은 꽃, 잎, 뿌리, 연밥까지 모두 음식으로 만들 수 있습니다. 사진에서도 연꽃차, 연잎밥, 연근튀김을 보실 수 있고 연밥은 밥에 넣어 먹거나 차로도 마십니다.

Lotus, a symbol of Buddhism, is also an important ingredient. Lotus flowers, leaves, roots, and seeds can all be made into food. In the picture, you can see lotus tea, lotus leaf rice, and fried lotus root, and you can eat lotus seed with rice or drink it as tea.

El loto, símbolo del budismo, también es un ingrediente importante. Las flores, hojas, raíces y semillas de loto pueden convertirse en alimento. En la imagen, se puede ver té de loto, arroz con hojas de loto y raíz de loto frita, y se puede comer semilla de loto con arroz o beberla como té.

물론 이외에도 수많은 재료가 있지만, 여기까지 사찰음식에 사용되는 재료에 대해 알아보았습니다. 그럼 심화학습으로 넘어가도록 하겠습니다. 질문에 답하면서 배운 내용을 복습하고, 이를 바탕으로 조금 더 생각보세요.

사찰음식을 만드는 재료는 계절과 지역에 따라 어떤 특징이 있나요?

육류의 영양소를 사찰에서는 무엇으로 대체할까요?

사찰음식의 재료에는 또 무엇이 있을까요?

Of course, there are many other ingredients, but we have learned about the ingredients used in temple food so far. So let's move on to further learning. Review what you've learned by answering the questions, and think about them a little more based on these.

What are the characteristics of the ingredients used in temple food depending on the season and region?

What do temples replace the nutrients in meat with?

What other ingredients are there for temple food?

Por supuesto, hay muchos otros ingredientes, pero hasta ahora hemos aprendido sobre los ingredientes utilizados en la comida del templo. Así que pasemos a seguir aprendiendo. Repasa lo que has aprendido respondiendo a las preguntas, y piensa un poco más en ellos basándote en éstas.

¿Cuáles son las características de los ingredientes utilizados en la comida de los templos según la estación y la región?

¿Con qué sustituyen los templos los nutrientes de la carne?

¿Qué otros ingredientes existen para la comida de los templos?

사찰음식에 대해 더 알고 싶다면『열두 달 절집 밥상 : 몸과 마음을 치유하는 138가지 제철밥상』, (대안, 웅진씽크빅, 2010) ,『선재 스님의 이야기로 버무린 사찰음식』(선재, 불광, 2011),『마음을 담은 사찰음식』(홍승스님·전효원, 영진, 2013)을 참고하세요.

If you want to know more about temple food, please refer to "Twelve Months Temple Table: 138 Seasonal Tables to Heal the Body and Mind"(Daean, Woongjin Thinkbig, 2010) and "Temple Food Mixed with the Story of Monk Seonjae"(Seonjae, Bulgwang, 2011), and "Temple Food with Heart"(Monk Hongseung, Jeon Hyo-won, Yeongjin, 2013).

Si quieres saber más sobre la comida del templo, consulta "Tabla del Templo de los Doce Meses: 138 Tablas Estacionales para Sanar el Cuerpo y la Mente"(Daean, Woongjin Thinkbig, 2010) y "Comida del Templo Mezclada con la Historia del Monje Seonjae"(Seonjae, Bulgwang, 2011), y "Comida del Templo con Corazón"(Monje Hongseung, Jeon Hyo-won, Yeongjin, 2013).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 3. 사찰음식 만들기

SCRIPT 3. Making temple food

SCRIPT 3. Elaboración de la comida del templo

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

이번 시간에는 사찰음식의 여러 음식에 대해 알아보고, 몇 가지 음식 만드는 법을 함께 살펴보겠습니다.

Hello.

I am Kim Hae-in of the Academy of Korean Studies. who will be lecturing you on the food of Korean

religion.

In this lecture, let's learn about various foods of temple food and how to make some foods together.

Hola.

Soy Kim Hae-in de la Academia de Estudios Coreanos. quien les dará una conferencia sobre la comida de la religión coreana.

En esta conferencia, vamos a aprender sobre varios alimentos de la comida del templo y cómo hacer algunos alimentos juntos.

지난 시간에 사찰음식 재료의 특징 중 하나로 제철 재료를 쓰는 것을 알아보았습니다. 가장 건강하고 계절의 느낌을 잘 표현하는 음식이 제철재료로 만든 음식일 것입니다.

다음 영상을 보실까요? 봄이 되어 산에 예쁘게 핀 진달래로 진달래 화전을 부칩니다.

https://www.youtube.com/watch?v=A_6ti9TnUVo (10:22~11:55/1분33초)

영상을 잘 보셨나요? 이렇게 예쁘게 만든 진달래 화전을 먹으면 봄의 향기가 몸 가득 퍼질 것 같습니다.

Last time, we looked at using seasonal ingredients as one of the characteristics of temple food ingredients. The healthiest food that expresses the feeling of the season is probably the one made with seasonal ingredients.

Shall we watch the next video? In spring, the azalea Hwajeon(flower cake) is made with azalea flowers that bloom beautifully in the mountains.

https://www.youtube.com/watch?v=A_6ti9TnUVo (10:22–11:55/1 minute 33 seconds)

Did you enjoy the video? If you eat this beautifully made azalea Hwajeon, the scent of spring will spread throughout your body.

La última vez, analizamos el uso de ingredientes de temporada como una de las características de los ingredientes de los alimentos del templo. La comida más sana que expresa el sentimiento de la estación es probablemente la que se elabora con ingredientes de temporada.

¿Vemos el siguiente vídeo? En primavera, el Hwajeon (pastel de flores) de azalea se hace con flores de azalea que florecen maravillosamente en las montañas.

https://www.youtube.com/watch?v=A_6ti9TnUVo (10:22-11:55/1 minuto 33 segundos)

¿Le ha gustado el vídeo? Si comes este hermoso Hwajeon de azalea, el aroma de la primavera se extenderá por todo tu cuerpo.

1년 먹을 음식을 만들어 놓기도 합니다. 이번 영상은 감자부각입니다. 절에서는 유난히 부각과 튀긴 음식이 많은데, 이

는 고기가 없어서 부족하기 쉬운 열량을 기름으로 보충하기 때문이라고 합니다.

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (17:17~18:47/총길이1:30)

많은 감자를 모두 깎고 썰어서 방안 가득 말리는 모습이 대단하지 않나요?

They even prepare food for a year in advance. This video is about Gamja Bugak(potato fritter). In the temple, there are exceptionally many fritters and fried foods, this is because the calories, which is likely to be lacking due to the lack of meat, is supplemented with oil.

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (17:17–18:47 / total length 1:30)

Isn't it amazing how they peel and cut so many potatoes and dry in the room?

Incluso preparan comida para un año por adelantado. Este vídeo trata del Gamja Bugak (buñuelo de patata). En el templo, hay excepcionalmente muchos buñuelos y frituras, esto se debe a que las calorías, que probablemente falten debido a la falta de carne, se suplen con aceite.

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (17:17-18:47 / duración total 1:30)

¿No es increíble como pelan y cortan tantas patatas y las secan en la habitación?

다음으로 사찰음식도 지역에 따라 사용되는 재료가 달라 지역별로 특징적인 음식이 있다고 하였습니다. 당연한 말이겠지만 말이죠.

그럼 바닷가에 있는 전라도 여수 향일암에서 만드는 음식을 한번 보시겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (28:49~31:37/총길이2:48)

영상을 잘 보셨나요? 해초인 톳과 여수의 특산물 갓을 사용한 음식은 절의 지역적 특색을 잘 반영하고 있습니다.

I said that temple food also differs in ingredients depending on the region, so there is a distinctive food for each region. It's a natural thing to say.

Then, let's take a look at the food made at Hyangiram hermitage in Yeosu, Jeolla-do, located by the sea.

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (28:49–31:37 / Total Length 2:48)

Did you enjoy the video? The food using seaweed Tot(hijiki) and Yeosu's specialty Gat(mustard leaf) reflects the regional characteristics of the temple.

He dicho que la comida del templo también difiere en ingredientes según la región, por lo que hay una comida distintiva para cada región. Es algo natural.

Entonces, echemos un vistazo a la comida elaborada en la ermita de Hyangiram en Yeosu, Jeolla-do, situada junto al mar.

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (28:49-31:37 / Duración total 2:48)

¿Te ha gustado el vídeo? La comida con algas Tot(hijiki) y la especialidad de Yeosu Gat(hoja de mostaza) refleja las características regionales del templo.

마지막으로 표고버섯과 두부를 주재료로 만든 표고버섯 두부탕입니다. 이번 영상은 만드는 법을 자세히 보시겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=6wZajdeVTVU(3분 26초)

재료를 다루는 방법도 굉장히 섬세한게 인상적입니다. 맑은 국물은 마음까지 맑아질 것 같습니다.

Lastly, there is Pyogobeoseot Dubutang(tofu soup with shiitake mushroom), which is made with shiitake mushrooms and tofu as the main ingredients. In this video, we will take a closer look at how to make it.

https://www.youtube.com/watch?v=6wZajdeVTVU(3 minutes and 26 seconds)

It's impressive that the method of handling the ingredients is also very delicate. I think the clear soup will clear my heart.

Por último, está el Pyogobeoseot Dubutang(sopa de tofu con seta shiitake), que se elabora con setas shiitake y tofu como ingredientes principales. En este vídeo, veremos más de cerca cómo prepararla.

https://www.youtube.com/watch?v=6wZajdeVTVU(3 minutos y 26 segundos)

Es impresionante que el método de manipulación de los ingredientes sea también muy delicado. Creo que la sopa clara me despejará el corazón.

여러 가지 사찰 음식이 어떤가요? 여러 재료로 만든 다양한 음식이 보기만 해도 먹어보고 싶다는 생각이 듭니다.

그럼 심화학습으로 넘어가도록 하겠습니다. 다음 질문에 답하면서 사찰음식에 대해 조금 더 깊이 알아보세요.

여름, 가을, 겨울의 제철재료로 만든 사찰음식은 또 무엇이 있을까요?

지역적 특색을 나타내는 사찰음식은 또 무엇이 있을까요?

사찰음식으로 유명한 절은 어디가 있을까요?

How about a variety of temple food?

Just looking at the various foods made with various ingredients makes me want to try them.

So let's move on to further learning. Find out more about temple food by answering the following questions.

What other temple foods are made with seasonal ingredients in summer, autumn and winter?

What other temple foods are there that represent the regional characteristics?

Which temples are famous for their temple food?

¿Qué tal una variedad de comida del templo?

Sólo con ver las distintas comidas elaboradas con diversos ingredientes me dan ganas de probarlas.

Así que sigamos aprendiendo. Averigua más sobre la comida del templo respondiendo a las siguientes preguntas.

¿Qué otros alimentos del templo se elaboran con ingredientes de temporada en verano, otoño e invierno?

¿Qué otros alimentos de los templos representan las características regionales?

¿Qué templos son famosos por su comida?

사찰음식에 대해 더 알고 싶다면 『열두 달 절집 밥상 : 몸과 마음을 치유하는 138가지 제철밥상』, (대안, 웅진씽크빅, 2010) , 『선재 스님의 이야기로 버무린 사찰음식』(선재, 불광, 2011), 『마음을 담은 사찰음식』(홍승스님·전효원, 영진, 2013)을 참고하세요.

If you want to know more about temple food, please refer to "Twelve Months Temple Table: 138 Seasonal Tables to Heal the Body and Mind"(Daean, Woongjin Thinkbig, 2010) and "Temple Food Mixed with the Story of Monk Seonjae"(Seonjae, Bulgwang, 2011), and "Temple Food with Heart"(Monk Hongseung, Jeon Hyo-won, Yeongjin, 2013).

Si quieres saber más sobre la comida del templo, consulta "Tabla del Templo de los Doce Meses: 138 Tablas Estacionales para Sanar el Cuerpo y la Mente"(Daean, Woongjin Thinkbig, 2010) y "Comida del Templo Mezclada con la Historia del Monje Seonjae"(Seonjae, Bulgwang, 2011), y "Comida del Templo con Corazón"(Monje Hongseung, Jeon Hyo-won, Yeongjin, 2013).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 4. 승소(僧笑), 스님들의 미소

SCRIPT 4. Seungso, the smile of the monk

SCRIPT 4. Seungso, la sonrisa del monje.

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

이번 시간에는 사찰음식 중 승소(僧笑), 즉 '스님들의 미소'라고 부르는 음식에 대해 살펴보겠습니다. 어떤 음식이길래 스님들의 미소라는 이름이 붙었을까요?

Hello.

I am Kim Hae-in of the Academy of Korean Studies. who will be lecturing you on the food of Korean religion.

This time, we will take a look at one of the Buddhist temple foods called Seungso, or 'the smile of the monk'. What kind of food is it that got the name the smile of the monk?

Hola.

Soy Kim Hae-in de la Academia de Estudios Coreanos. quien les dará una conferencia sobre la comida de la religión coreana.

Esta vez, echaremos un vistazo a una de las comidas de los templos budistas llamada Seungso, o 'la sonrisa del monje'. ¿Qué tipo de comida es la que recibió el nombre de la sonrisa del monje?

사찰에서는 삼소(三笑), 즉 '세 가지 미소'나 '세 번의 미소'라고 일컫는 말이 있습니다. 음식을 부르는 말인데요. 이 음식을 보면 기분이 좋아 웃음이 나온다고 하여 이름이 붙었습니다. 세 가지의 승소(僧笑)인 것이죠.

In the temples, there is a saying called Samso, that is, "three types of smiles" or "smiles of three times", which is a word for foods. It got its name because it makes you feel better and smile when you look at the foods. That's three Seungso(the smile of the monk).

En los templos hay un dicho que se llama Samso, es decir, "tres tipos de sonrisas" o "sonrisas de tres veces", que es una palabra que designa los alimentos. Obtuvo su nombre porque te hace sentir mejor y sonreír cuando miras los alimentos. Son tres Seungso (la sonrisa del monje).

그 음식은 바로 국수와 떡과 두부입니다.

스님들이 단조로운 식단으로만 먹다가 국수가 나오면 한 번 웃고(僧笑), 떡이 나오면 한 번 웃고, 두부가 나오면 한 번

웃는다고 하여 모두 세 번 웃을 일이 있다는 뜻으로 '삼소'라고 부르게 되었다고 합니다. 고기를 먹지 않기 때문에 더더욱 이런 음식이 나오면 반가울 것 같습니다.

국수는 손으로 반죽한 다음 불지 않게 여러 스님들에게 상을 차려내야 했기에 국수는 만들기 어려운 귀한 음식이었다고 합니다. 지금은 파는 국수가 많아 훨씬 만들기 쉬워졌지만, 그래도 여러 사람을 위해 한 번에 많이 준비한다면 국수가 퍼져서 쉽지 않을 것 같긴 합니다. 아무튼 그래서 사찰에서도 국수는 별미음식으로 꼽힌다고 합니다.

The foods are noodles, rice cake and tofu.

It is said that the monks, who ate only a monotonous diet, laughed once when noodles were served, laughed once when rice cake was served, and laughed once when tofu was served, which means that they all have smiled three times. Since they don't eat meat, they would be more than happy to see this kind of food.

It is said that noodles were a precious food that was difficult to make because they had to be kneaded by hand and then served to several monks without swelling. These days, it has become much easier to make because dried noodles are available for purchase, but if you prepare a lot at once for several people, it might not be easy because the noodles will be swelling. Anyway, it is said that noodles are considered a delicacy in temples.

Los alimentos son fideos, pastel de arroz y tofu.

Se dice que los monjes, que sólo comían una dieta monótona, rieron una vez cuando les sirvieron fideos, rieron una vez cuando les sirvieron pastel de arroz y rieron una vez cuando les sirvieron tofu, lo que significa que todos ellos han sonreído tres veces. Como no comen carne, estarían más que contentos de ver este tipo de comida.

Se dice que los fideos eran un alimento precioso y difícil de hacer porque había que amasarlos a mano y luego servirlos a varios monjes sin que se hincharan. Hoy en día, es mucho más fácil de hacer porque se pueden comprar fideos secos, pero si se preparan muchos a la vez para varias personas, puede que no sea fácil porque los fideos se hinchan. De todos modos, se dice que los fideos se consideran un manjar en los templos.

승소와 관련한 재미있는 고사도 있습니다. 고려 말 목은 이색(李穡)과 관련한 고사인데요.

이 시기에는 서로 시를 주고받으며 서로의 글재주를 탐색하고 친분을 쌓는 문화가 있었습니다. 이색이 원나라 과거에 합격한 후의 일이었습니다. 어느 절에 들러 스님과 마주 앉았는데, 시중드는 이가 떡을 가지고 들어왔습니다. 그것을 본 스님은 이색의 글재주가 궁금하여 "떡이 적게 나오니 스님의 웃음이 적도다"(僧笑小來僧笑小)란 시를 지어서 주며 대구(對句)를 청하였습니다. 이색은 그 자리에서는 바로 대답을 하지 못해 나중을 기약하고 물러 나왔습니다. 그러다 몇 달 시간이 흘러서야 대구를 지어 주게 되었는데요, "객담이 많이 나오니 손님의 말이 많아지도다."(客談多至客談多)라는 시구였습니다. 객담이란 글자 그대로 하면 '손님의 말'이라는 뜻이지만 술의 별칭이기도 하였습니다. 즉 이 대구는 "술이 많이 나오니 손님의 말이 많아지도다"라는 뜻입니다. 스님이 제시한 시구와 완전히 같은 구조로 대구를 이루는 정교한 글솜씨에 스님이 탄복하였다고 합니다.

There is also an interesting proverb related to Seungso. This is an ancient story related to Mogeun Yi Saek at the end of the Goryeo Dynasty.

During this period, there was a culture of exchanging poems, exploring each other's writing skills, and building friendships. It was after Yi Saek passed the exam in the Yuan Dynasty. He stopped by a temple and sat down face to face with a monk, and an attendant brought in rice cakes. The monk, who saw it, was curious about Yi Saek's writing skills, so he wrote a poem, "Less rice cake is served, less the monk smiles." and asked for the antistrophe. Yi Saek couldn't answer right away, so he stepped back saying that he would write the phrase later. Then, after a few months, he was able to write the antistrophe, which was a phrase that said, "More Guest-talk is, more the guest talks." The Guest-talk literally means 'the talking of a guest', but it was also an alias for alcohol. In other words, this phrase means "because there is a lot of alcohol, the guest talk a lot." It is said that the monk admired the elaborate writing skills that make up the antistrophe with the exact same structure as the first phrase presented by the monk.

También hay un proverbio interesante relacionado con Seungso. Se trata de una antigua historia relacionada con Mogeun Yi Saek a finales de la Dinastía Goryeo.

Durante este periodo, había una cultura de intercambiar poemas, explorar las habilidades de escritura de cada uno y forjar amistades. Fue después de que Yi Saek aprobara el examen en la Dinastía Yuan. Pasó por un templo y se sentó cara a cara con un monje, y un asistente le trajo pasteles de arroz. El monje, que lo vio, sintió curiosidad por las habilidades de escritura de Yi Saek, así que escribió un poema, "Menos pastel de arroz se sirve, menos sonríe el monje", y le preguntó por la antífrasis. Yi Saek no pudo responder de inmediato, así que se apartó diciendo que escribiría la frase más tarde. Luego, al cabo de unos meses, pudo escribir la antistrofa, que era una frase que decía: "Más Guest-talk es, más habla el invitado". Guest-talk significa literalmente "la charla de un invitado", pero también era un alias para el alcohol. En otras palabras, esta frase significa "como hay mucho alcohol, el invitado habla mucho". Se dice que el monje admiraba la elaborada escritura de la antistrofa con exactamente la misma estructura que la primera frase presentada por el monje.

시가 나왔으니 승소에 대해 언급한 시를 한편 더 볼까요?

17세기 조선의 이응희라는 사람의 시 중에 이런 시가 있습니다.

제목은 떡입니다.

Speaking of poetry, shall we look at one more poem that mentions Seungso?

Among the poems of Yi Eung-hee in the 17th century Joseon Dynasty, there is a poem as follows.

The title is rice cake.

Hablando de poesía, ¿echamos un vistazo a otro poema que menciona a Seungso?

Entre los poemas de Yi Eung-hee en la dinastía Joseon del siglo XVII, hay un poema como el siguiente.

El título es pastel de arroz.

진귀한 음식이 수없이 많지만 /

떡이 그 중에서도 가장 좋네 /

옥조각 같은 건 송화를 삶았고 /

금덩이 같은 건 진달래 구웠지 /

희게 썬 것은 먹기가 좋고 /

노랗게 뭉친 건 씹을수록 맛있네 /

승려들이 좋아서 웃을 뿐 아니라 /

모든 사람이 다 맛보고 좋아하지 /

There are countless rare foods, /

But rice cake is the best among them /

For jade, I boiled pine flowers, /

For gold, I baked azaleas /

White slices are good to eat, /

Yellow clumps are delicious the more I chew. /

Not only do the monks like it and laugh, /

But everyone tastes and likes it. /

Hay innumerables alimentos raros, /

Pero el pastel de arroz es el mejor entre ellos /

Para el jade, herví flores de pino, /

Para el oro, horneé azaleas /

Las rodajas blancas son buenas para comer.

Los terrones amarillos son deliciosos cuanto más mastico. /

No sólo a los monjes les gusta y se ríen, /

Sino que todo el mundo lo prueba y le gusta. /

이 시에서도 떡은 승려들이 좋아할 뿐 아니라 모든 사람이 다 좋아하는 진귀한 음식이라고 말하고 있습니다.

스님들의 미소라는 음식, 정말 재미있지요?

Even in this poem, rice cake is said to be a precious food that not only monks like, but everyone likes.

The food called the monk's smile is really interesting, right?

Incluso en este poema, se dice que el pastel de arroz es un alimento precioso que no sólo gusta a los monjes, sino a todo el mundo.

La comida llamada la sonrisa del monje es realmente interesante, ¿verdad?

그럼 마지막으로 승소 중 하나인 국수를 만드는 영상을 보시겠습니다. 연잎 칡 국수와 참깨국수 등입니다.

https://www.youtube.com/watch?v=9r_tATx6ydc(3:35초)

정말 미소가 띄워지는 음식이 아닐 수 없습니다. 여러분은 국수 좋아하시나요?

Finally, let's watch a video of making noodles, one of the Seungso. There are lotus leaf kudzu noodles and sesame noodles, etc.

https://www.youtube.com/watch?v=9r_tATx6ydc (3:35)

They are truly foods that will make you smile. Do you like noodles?

Por último, vamos a ver un video de hacer fideos, uno de los Seungso. Hay fideos de hoja de loto kudzu y fideos de sésamo, etc.

https://www.youtube.com/watch?v=9r_tATx6ydc (3:35)

Son verdaderos alimentos que te harán sonreír. ¿Te gustan los fideos?

그럼 심화학습으로 넘어가도록 하겠습니다. 다음 질문에 답하면서 사찰음식에 대해 조금 더 깊이 알아보세요.

스님의 미소라고 하는 승소에는 어떤 종류가 있나요?

승소라고 불리는 세 음식이 절에서 특별식으로 여겨지던 이유는 무엇일까요?

절에서 만드는 특별한 승소 조리법은 무엇이 있을까요?

So let's move on to further learning. Find out a little more about temple food by answering the following questions.

What kinds of Seungso, the smile of a monk are there?

Why were the three foods called Seungso considered special in the temple?

What are the special Seungso recipes made at the temple?

Sigamos aprendiendo. Averigua un poco más sobre la comida del templo respondiendo a las siguientes preguntas.

¿Qué tipos de Seungso, la sonrisa de un monje, hay?

¿Por qué se consideraban especiales en el templo los tres alimentos llamados Seungso?

¿Cuáles son las recetas especiales de Seungso que se preparan en el templo?

사찰음식에 대해 더 알고 싶다면 『열두 달 절집 밥상 : 몸과 마음을 치유하는 138가지 제철밥상』, (대안, 웅진씽크빅, 2010) , 『선재 스님의 이야기로 버무린 사찰음식』(선재, 불광, 2011), 『마음을 담은 사찰음식』(홍승스님·전효원, 영진, 2013)을 참고하세요.

If you want to know more about temple food, please refer to "Twelve Months Temple Table: 138 Seasonal Tables to Heal the Body and Mind"(Daean, Woongjin Thinkbig, 2010) and "Temple Food Mixed with the Story of Monk Seonjae"(Seonjae, Bulgwang, 2011), and "Temple Food with Heart"(Monk Hongseung, Jeon Hyo-won, Yeongjin, 2013).

Si quieres saber más sobre la comida del templo, consulta "Tabla del Templo de los Doce Meses: 138 Tablas Estacionales para Sanar el Cuerpo y la Mente"(Daean, Woongjin Thinkbig, 2010) y "Comida del Templo Mezclada con la Historia del Monje Seonjae"(Seonjae, Bulgwang, 2011), y "Comida del Templo con Corazón"(Monje Hongseung, Jeon Hyo-won, Yeongjin, 2013).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 5. 사찰음식으로 이름난 스님

SCRIPT 5. A monk famous for temple food

SCRIPT 5. Un monje famoso por la comida del templo

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

절에서 먹는 사찰음식도 요리를 어떻게 하느냐에 따라 많이 달라질 것입니다. 음식을 만드는 데도 깊은 철학이 있고, 이에 따라 여러 재료의 맛을 살려 음식을 만들게 됩니다. 이번 시간에는 사찰음식으로 유명한 스님들에 대해 알아보겠습니다.

Hello.

I am Kim Hae-in of the Academy of Korean Studies. who will be lecturing you on the food of Korean religion.

Temple food you eat at a temple will also vary a lot depending on how it is cooked. There is a deep philosophy in making food, and accordingly, the food is made by utilizing the taste of various ingredients. In this lecture, we will learn about monks who are famous for temple food.

Hola.

Soy Kim Hae-in de la Academia de Estudios Coreanos. quien les dará una conferencia sobre la comida de la religión coreana.

La comida que se come en un templo también varía mucho dependiendo de cómo se cocine. Hay una profunda filosofía en la elaboración de la comida y, en consecuencia, ésta se hace utilizando el sabor de varios ingredientes. En esta conferencia, aprenderemos sobre los monjes que son famosos por la comida del templo.

조계종은 2016년부터 사찰음식 전승과 보존 및 대중화에 공이 있는 스님을 대상으로 사찰음식 명장을 지정해왔습니다. 현재까지 다섯 명의 명장이 지정되었습니다. 2016년 선재 스님, 2017년 계호 스님, 2019년 적문스님·대안 스님, 그리고 2022년 정관스님과 우관스님입니다.

Since 2016, the Jogye Order has designated temple food masters for monks who have contributed to the transmission, preservation, and popularization of temple food. Five masters have been designated so far. These are the monk Seonjae in 2016, the monk Gyeho in 2017, the monk Jeokmun and the monk Daean in 2019, and the monk Jeonggwan and the monk Ugwan in 2022.

Desde 2016, la Orden Jogye ha designado maestros de la comida del templo a monjes que han con-

tribuido a la transmisión, preservación y popularización de la comida del templo. Hasta ahora se han designado cinco maestros. Se trata del monje Seonjae en 2016, el monje Gyeho en 2017, el monje Jeokmun y el monje Daean en 2019, y el monje Jeonggwan y el monje Ugwan en 2022.

첫번째로는 선재스님입니다.

선재스님은 큰 병을 앓고 사찰음식으로 치유한 뒤 사찰음식을 알리고 전하는데 많은 노력을 하였습니다. 특히 스님은 사찰음식의 철학과 정신을 체계적으로 다듬었습니다. 자연과 음식, 생명과 인간을 연관지어 모든 생명이 행복하게 존재할 수 있는 평화와 공존의 음식이 사찰음식임을 드러내었습니다.

몇 천 회에 달하는 국내 강연 뿐 아니라 세계슬로푸드대회와 세계 3대 요리학교인 프랑스의 르 꼬르동 블루 등 해외에서의 강연을 이어오고 있고, 전세계의 요리사들도 스님에게 가르침을 청한다고 합니다. 사찰음식 대중화와 음식교육에도 힘을 쏟고 있는데, 이러한 공을 인정받아 우리나라 최초로 사찰음식 명장을 수여받았습니다.

The first is the monk Seonjae.

After suffering from a serious disease and being cured with temple food, monk Seonjae made great efforts to publicize and pass on temple food. In particular, she systematically refined the philosophy and spirit of temple food. By connecting nature and food, life and humans, it has revealed that the food of peace and coexistence where all life can exist happily is temple food.

She has given thousands of domestic lectures as well as lectures abroad, such as the Slow Food Festival and France's Le Cordon Bleu, one of the world's top three cooking schools, and it is said that chefs all over the world ask the monk for guidance. She is also concentrating on popularizing temple food and food education, and in recognition of these achievements, she was awarded the title of national master of temple food for the first time in Korea.

El primero es la monja Seonjae.

Tras sufrir una grave enfermedad y curarse con la comida del templo, el monje Seonjae hizo grandes esfuerzos para dar a conocer y transmitir la comida del templo. En particular, refinó sistemáticamente la filosofía y el espíritu de la comida del templo. Al conectar la naturaleza y los alimentos, la vida y los seres humanos, ha revelado que el alimento de la paz y la coexistencia donde toda la vida puede existir felizmente es el alimento del templo.

Ha dado miles de conferencias en su país y en el extranjero, como en el Festival Slow Food y en Le Cordon Bleu de Francia, una de las tres mejores escuelas de cocina del mundo, y se dice que chefs de todo el mundo piden consejo al monje. También se está concentrando en popularizar la comida de los templos y la educación alimentaria, y en reconocimiento a estos logros, se le concedió el título de maestra nacional de comida de los templos por primera vez en Corea.

다음으로는 계호스님입니다. 계호 스님은 1990년 사찰음식 강의를 시작으로 2009년 진관사 산사음식연구소를 설립

해 대중들에게 사찰음식을 알려왔습니다. 또 2010년 G20 세계종교지도자 만찬, 2011년 주한 대사 부인 가든클럽 만찬, 2013년 한반도 평화기원 주한 대사 만찬, 2016년 프랑스 국무장관 초청만찬 등 굵직한 국가행사에서 사찰음식 만찬 행사를 진행했습니다.

Next is the monk Gyeho. Beginning with lectures on temple food in 1990, the monk Gyeho established the Jingwansa Temple Food Research Institute in 2009 to introduce temple food to the public. She also hosted temple food dinners at major national events such as the G20 World Religious Leader Dinner in 2010, the Ambassador's Wife's Garden Club Dinner in 2011, the Korean Peninsula Peace Prayer Dinner in 2013, and the French Secretary of State Invitational Dinner in 2016.

El siguiente es la monja Gyeho. Comenzando con conferencias sobre la comida del templo en 1990, la monja Gyeho creó el Instituto de Investigación de la Comida del Templo Jingwansa en 2009 para presentar la comida del templo al público. También organizó cenas de comida del templo en grandes eventos nacionales como la Cena de Líderes Religiosos Mundiales del G20 en 2010, la Cena del Club de Jardinería de la Esposa del Embajador en 2011, la Cena de Oración por la Paz en la Península Coreana en 2013 y la Cena por Invitación del Secretario de Estado francés en 2016.

다음은 적문스님입니다. 평택의 수도사에 계시는데요. 유명한 사찰음식 전문가 중 유일한 비구스님이기도 한 스님은 한국전통사찰음식문화연구소의 소장을 맡고 계십니다. 2003년에는 틱낫한스님 방한 당시 사찰음식 공양을 담당했다고 하는데요. 스님은 1990년대 사찰음식의 전통을 살피고자 전국 사찰을 다니다가, 계율이 무너지는 모습을 많이 목격했다고 합니다. 사라지고 변해가는 전통 사찰음식을 연구하고 노스님들을 찾아 조리비법을 전수받았습니다. 누구나 만들 수 있는 사찰음식 책을 펴내는 등 사찰음식을 지키고 대중화하는 데 최선을 다하고 있습니다.

Next is the monk Jeokmun. He is at Sudosa temple in Pyeongtaek. He, who is also the only male monk among famous temple food experts, is in charge of the director of the Korean Traditional Temple Food Culture Research Institute. He was in charge of serving temple food when the monk Thich Nhat Hanh visited Korea in 2003. He said that in the 1990s, he went to temples all over the country to examine the tradition of temple food, and witnessed many cases of the precepts breaking down. He researched the disappearing and changing traditional temple food and learned how to cook from the elder monks. He is committed to preserving and popularizing temple food, including publishing a book on temple food that anyone can make.

El siguiente es el monje Jeokmun. Él está en el templo Sudosa en Pyeongtaek. Él, que también es el único monje varón entre los famosos expertos en comida de los templos, está a cargo de la dirección del Instituto de Investigación de la Cultura Tradicional de la Comida de los Templos de Corea. Fue el encargado de servir la comida del templo cuando el monje Thich Nhat Hanh visitó Corea en 2003. Dijo que en la década de 1990 fue a templos de todo el país para examinar la tradición de la comida de los templos, y fue testigo de muchos casos de ruptura de los preceptos. Investigó la desaparición y el cambio de la comida tradicional de los templos y aprendió a cocinar de los monjes ancianos. Se ha comprometido a preservar y popularizar la comida de los templos, incluyendo la publicación de un libro sobre la comida de los templos que cualquiera puede preparar.

다음으로는 대안스님입니다. 지리산 아래 산청의 금수암 주지스님입니다. 대한불교조계종이 사찰음식 대중화를 위해 문을 연 사찰음식 전문점의 총책임자로 다양한 음식을 대중에게 소개하였습니다. 미국, 독일, 프랑스 등에서 사찰음식 특강을 진행하기도 하였는데요, 한국이 지닌 전통적 채소 음식을 재조명하고 뜨거운 관심을 부르는 계기가 되었습니다.

Next is the monk Daean. She is the head monk of Geumsuam hermitage in Sancheong under Jirisan mountain. She introduced a variety of foods to the public as the general manager of a restaurant specializing in temple food, which was opened to popularize temple food by the Jogye Order of Korean Buddhism. She also gave special lectures on temple food in the United States, Germany, and France, which served as an opportunity to shed light on traditional vegetable food in Korea and arouse keen interest.

El siguiente es la monja Daean. Es la monja principal de la ermita de Geumsuam, en Sancheong, bajo la montaña Jirisan. Introdujo una variedad de alimentos al público como directora general de un restaurante especializado en comida de templo, que fue abierto para popularizar la comida de templo por la Orden Jogye del Budismo Coreano. También dio conferencias especiales sobre la comida de los templos en Estados Unidos, Alemania y Francia, lo que le sirvió para arrojar luz sobre la comida vegetal tradicional de Corea y despertar un gran interés.

다음으로는 우관스님입니다. 사찰음식의 교육과 대중화에 힘을 쏟고 있는데요. 조계종 사찰음식 표준교재를 만드는 데 참여하였습니다. 또 우리나라 최초로 사찰음식 관련 영문 책을 집필했습니다. 〈Wookwan's Korean Temple Food〉 즉 '우관스님의 한국 사찰음식'이라는 책인데요, 이 책으로 미국 독립출판협회(IBPA) 벤자민 프랭클린 어워드 은상을 받기도 했습니다.

Next is the monk Ugwan. She is focusing on the education and popularization of temple food. She participated in making standard textbooks for Buddhist temple food of the Jogye Order. She also wrote Korea's first book on temple food in English. For her book "Wookwan's Korean Temple Food", she won the silver winner of Benjamin Franklin Award from the Independent Book Publishers Association(IBPA).

El siguiente es la monja Ugwan. Se dedica a la educación y popularización de la comida del templo. Participó en la elaboración de libros de texto estándar para la comida de los templos budistas de la Orden Jogye. También escribió el primer libro de Corea sobre la comida de los templos en inglés. Por su libro "Wookwan's Korean Temple Food", ganó el premio Benjamin Franklin de la Asociación Independiente de Editores de Libros (IBPA).

다음으로는 정관스님입니다. 전남 백양사 천진암에 계시는데요, 요즘 가장 핫하다고 할 수 있는 스님입니다. 2015년 미국의 유명 쉐프 에릭 리퍼트가 진행하는 TV프로그램인 '아벡에릭(Avec Eric)에 출연했구요, 가장 유명하게 된 것은 2016년 넷플릭스의 '셰프의 테이블'에 출연하면서부터 입니다. '셰프의 테이블'은 2017년 제67회 베를린 국제영화제에 초청을 받기도 했다고 하죠. 채식이 전세계적으로 유행하면서, 많은 유명한 셰프들이 사찰음식을 배우려고 찾는다고 합니다.

Next is the monk Jeonggwan. She lives in Cheonjinam hermitage of Baekyangsa temple in Jeollanam-do, and she is the most popular monk these days. In 2015, she appeared on 'Avec Eric,' a TV program hosted by famous American chef Eric Ripert, and became most famous after appearing on Netflix's 'Chef's Table' in 2016. 'Chef's Table' was also invited to the 67th Berlin International Film Festival in 2017. As vegetarianism becomes popular all over the world, many famous chefs come to her to learn temple food.

El siguiente es la monja Jeonggwan. Vive en la ermita Cheonjinam del templo Baekyangsa, en Jeollanam-do, y es la monja más popular en la actualidad. En 2015, apareció en "Avec Eric", un programa de televisión presentado por el famoso chef estadounidense Eric Ripert, y se hizo más famosa tras aparecer en "Chef's Table" de Netflix en 2016. 'Chef's Table' también fue invitada a la 67 edición del Festival Internacional de Cine de Berlín en 2017. A medida que el vegetarianismo se populariza en todo el mundo, muchos chefs famosos acuden a ella para aprender la comida del templo.

잠시 영상을 보실까요? 정관스님을 유명하게 한 넷플릭스 방송입니다.

https://www.youtube.com/watch?v=J0kmDQ0hYEo (0:25~0:43/18초)

Shall we watch the video for a moment? This is the Netflix show that made the monk Jeonggwan famous.

https://www.youtube.com/watch?v=J0kmDQ0hYEo (0:25~0:43/18 seconds)

¿Vemos el vídeo un momento? Este es el programa de Netflix que hizo famoso a la monja Jeonggwan.

https://www.youtube.com/watch?v=J0kmDQ0hYEo (0:25~0:43/18 segundos)

이어서 스님이 만드는 '봄보리쌀 제피잎 얼갈이 물김치'를 한번 보시겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=yrQCR9ryDk4 (13:12~14:45, 17:15~18:26 / 약3분)

제철 채소의 신선함이 물김치로 정말 맛있게 변화할 것 것 같죠?

Next, let's watch 'spring barley Korean-pepper leaf winter cabbage watery Kimchi' made by her.

https://www.youtube.com/watch?v=yrQCR9ryDk4 (13:12~14:45, 17:15~18:26 / about 3 minutes)

It seems that the freshness of seasonal vegetables will really taste good with watery kimchi, right?

A continuación, vamos a ver 'cebada primavera hoja de pimiento coreano col de invierno acuosa Kimchi' hecho por ella.

https://www.youtube.com/watch?v=yrQCR9ryDk4 (13:12~14:45, 17:15~18:26 / unos 3 minutos)

Parece que la frescura de las verduras de temporada realmente sabrá bien con kimchi aguado, ¿verdad?

여기까지 사찰음식으로 유명한 스님들과, 스님들의 요리를 함께 살펴보았습니다.

사찰음식이 특별히 유명하거나 사찰음식 교육 프로그램 등을 운영하는 사찰을 특별히 사찰음식 특화사찰로 지정하여 운영하고 있기도 합니다. 다음 절이 그런 절입니다.

So far, we have looked at monks who are famous for temple food and their dishes.

In some cases, temples that are particularly famous for temple food or that run temple food education programs are designated as temples specializing in temple food. The following temples are such temples.

Hasta ahora, hemos examinado a los monjes famosos por la comida del templo y sus platos.

En algunos casos, los templos que son particularmente famosos por la comida del templo o que llevan a cabo programas educativos sobre la comida del templo son designados como templos especializados en comida del templo. Los siguientes templos son templos de este tipo.

그럼 심화학습으로 넘어가도록 하겠습니다. 다음 질문에 답하면서 사찰음식에 대해 조금 더 생각해보세요.

사찰음식 대중화는 어떤 의미가 있을까요?

세계에서 사찰음식에 관심을 갖는 이유는 무엇일까요?

So let's move on to further learning. Think about temple food a little more by answering the following questions.

What is the significance of popularizing temple food?

Why is the world interested in temple food?

Así que pasemos a seguir aprendiendo. Piensa un poco más en la comida del templo respondiendo a las siguientes preguntas.

¿Cuál es la importancia de popularizar la comida del templo?

¿Por qué interesa al mundo la comida de los templos?

사찰음식에 대해 더 알고 싶다면 『열두 달 절집 밥상 : 몸과 마음을 치유하는 138가지 제철밥상』, (대안, 웅진씽크빅, 2010) , 『선재 스님의 이야기로 버무린 사찰음식』(선재, 불광, 2011), 『마음을 담은 사찰음식』(홍승스님·전효원, 영진, 2013)을 참고하세요.

If you want to know more about temple food, please refer to "Twelve Months Temple Table: 138 Seasonal Tables to Heal the Body and Mind"(Daean, Woongjin Thinkbig, 2010) and "Temple Food Mixed with the Story of Monk Seonjae"(Seonjae, Bulgwang, 2011), and "Temple Food with Heart"(Monk Hongseung, Jeon Hyo-won, Yeongjin, 2013).

Si quieres saber más sobre la comida del templo, consulta “Tabla del Templo de los Doce Meses: 138 Tablas Estacionales para Sanar el Cuerpo y la Mente”(Daean, Woongjin Thinkbig, 2010) y “Comida del Templo Mezclada con la Historia del Monje Seonjae”(Seonjae, Bulgwang, 2011), y “Comida del Templo con Corazón”(Monje Hongseung, Jeon Hyo-won, Yeongjin, 2013).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That’s it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 6. 사찰음식 먹어보기- 사찰음식점

SCRIPT 6. Trying temple food - the Temple Mood Restaurant

SCRIPT 6. Probar la comida del templo: el restaurante de Comida de Templo

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

이번 시간에는 사찰음식점에 대해 알아보겠습니다. 웰빙 음식이라는 인식에 따라 사찰음식 이 많은 인기를 얻고 있고, 불교계에서도 사찰음식 대중화를 위해 사찰음식 음식점을 운영하고 있습니다.

Hello.

I am Kim Hae-in of the Academy of Korean Studies. who will be lecturing you on the food of Korean religion.

In this lecture, we will learn about temple food restaurant. temple food is gaining popularity as it is recognized as a well-being food, and the Buddhist world is also operating temple food restaurants to popularize temple food.

Hola.

Soy Kim Hae-in de la Academia de Estudios Coreanos. quien les dará una conferencia sobre la comida de la religión coreana.

En esta conferencia, aprenderemos sobre el restaurante de comida del templo. La comida del templo está ganando popularidad ya que es reconocida como un alimento de bienestar, y el mundo budista también está operando restaurantes de comida del templo para popularizar la comida del templo.

흔히 한국 요리는 채소 요리가 많다고 여겨집니다. 가장 기본 밑반찬인 김치, 나물, 채소와 두부가 들어간 된장찌개... 그런데 채소음식인 것 같은 이런 음식도 따지고보면 육류가 조금씩 들어간 경우가 많습니다. 김치에는 젓갈이 들어가고, 된장찌개 등 많은 국에 기본적으로 멸치육수를 내서 만들곤 하죠. 나물은 보통 식물성 양념으로만 요리하곤 하지만, 때에 따라 감칠맛을 위해 액젓을 넣기도 합니다. 그래서 한국음식은 채소음식이 많아 보이지만 완전한 채식 요리라고 할 만한 음식이 많지 않기도 합니다.

It is often thought that Korean cuisine has a lot of vegetable dishes. Kimchi which is the most basic side dish, Namul(Seasoned Vegetables), and Doenjang-jjigae(soybean paste stew) with vegetables and tofu... However, even these seemingly vegetable dishes often contain a little bit of meat. Jeotgal(salted seafood) is used in kimchi, and anchovy stock is used in many soups, such as Doenjang-jjigae. Namul is usually cooked only with vegetable seasoning, but sometimes fish sauce is added for palatable taste. So Korean food seems to have a lot of vegetable food, but there are not many foods that can be called complete vegetarian food.

A menudo se piensa que la cocina coreana tiene muchos platos de verduras. Kimchi que es la guarnición más básica, Namul(Verduras condimentadas), y Doenjang-jjigae(guiso de pasta de soja) con verduras y tofu.... Sin embargo, incluso estos platos aparentemente vegetales suelen contener un poco de carne. El jeotgal (marisco salado) se emplea en el kimchi, y el caldo de anchoas en muchas sopas, como la Doenjang-jjigae. El namul suele cocinarse sólo con condimentos vegetales, pero a veces se añade salsa de pescado para darle sabor. Así que la comida coreana parece tener muchos alimentos vegetales, pero no hay muchos alimentos que puedan llamarse completamente vegetarianos.

사찰음식은 완전한 채식이라는 점에서 보통의 한국음식과는 또 다른 매력으로 다가옵니다. 조미료나 자극적인 양념이 없어 첫맛은 심심한 듯 하지만 담백한 매력이 있습니다. 고기를 먹었을 때처럼 속이 더부룩해지지 않는 건강식입니다. 게다가 음식 속에 담긴 생명 존중과 수행의 뜻은 평상시 지나쳤던 가치들에 대해 다시 생각해보게 합니다.

Temple food has a different appeal from regular Korean food in that it is completely vegetarian. There is no condiment or irritating seasoning, so the first taste seems boring, but it has a simple charm. It's a healthy food that doesn't make you feel bloated like when you eat meat. In addition, the meaning of respect for life and practice in food makes us think again about the values that we have usually overlooked.

La comida del templo tiene un atractivo diferente de la comida coreana normal, ya que es completamente vegetariana. No tiene condimentos ni aderezos irritantes, por lo que la primera degustación

parece aburrida, pero tiene un encanto sencillo. Es una comida sana que no hincha como cuando se come carne. Además, el significado del respeto por la vida y la práctica en la comida nos hace pensar de nuevo en los valores que solemos pasar por alto.

사찰음식점은 이러한 사찰음식을 접해볼 수 있는 통로입니다. 절에서 주로 활용하는 재료를 가지고 자극적인 오신채 양념 없이 조리된 음식을 내옵니다. 저도 사찰음식점에 한번 가보았습니다. 제가 가본 곳은 사찰음식을 코스요리로 만들어 내 오는 곳이었습니다.

여러분 대신 제가 한번 먹어보겠습니다.

The temple restaurant is a passageway to experience these temple foods. They serve dishes cooked without the pungent Oshinchae(five vegetables with strong scent) seasoning, using ingredients commonly used in the temple. I also went to a temple restaurant once. The restaurant I've been to was a place where temple food was made into a course meal.

I'll eat it for you.

El restaurante del templo es un pasadizo para experimentar estas comidas del templo. Sirven platos cocinados sin el picante condimento Oshinchae(cinco verduras con fuerte olor), utilizando ingredientes de uso común en el templo. También fui una vez a un restaurante del templo. El restaurante en el que estuve era un lugar donde la comida del templo se convertía en un plato.

Lo comeré por ti.

첫번째로 나왔던 음식은 생강무쌈말이와 겨울채소, 그리고 팥죽과 동치미였습니다. 생강무쌈말이는 사과와 생강을 넣고 무로 싼 다음 석류를 올렸는데, 보기에도 예쁘고 맛도 향긋했습니다.

겨울채소는 두부로 만든 두부장을 찍어먹었습니다. 저는 한국음식의 진정한 깊은 맛은 장맛에서 나온다고 생각합니다. 가볍고 달달한 시판 쌈장과는 달리 두부장은 짭짤하면서도 깊은 맛이 났습니다.

팥죽도 달지 않고 팥의 맛이 잘 살아있었습니다.

동치미 역시 일반 식당에서 먹는 것과는 달리 달지 않고 담백했습니다. 전체적으로 첫 느낌은 음식이 달지 않다는 것으로, 자극적이고 단맛이 강한 요즘 음식과 많이 달랐습니다.

The first dishes served were ginger radish rolls, winter vegetables, Patjuk(red bean porridge) and Dongchimi(radish waterly Kimchi). Ginger radish rolls were wrapped in radish with apples and ginger, then topped with pomegranate, which looked pretty and tasted fragrant.

I ate winter vegetables dipped in Tofujang(tofu paste) made with tofu. I think the true deep taste of Korean food comes from Jang(Korean sauces and pastes). Unlike commercial Ssamjang, which is light and sweet, Tofujang salty but deep.

Patjuk was not too sweet and the taste of red bean was well preserved.

Dongchimi was also not too sweet and light unlike what you would eat at a regular restaurant. Overall, the first impression was that the food was not sweet, which was very different from the these days' food, which was stimulating and sweet.

Los primeros platos servidos fueron rollitos de rábano al jengibre, verduras de invierno, Patjuk(gachas de judías rojas) y Dongchimi(Kimchi aguado de rábano). Los rollitos de rábano al jengibre estaban envueltos en rábano con manzanas y jengibre, y luego cubiertos con granada, que tenían un aspecto bonito y un sabor fragante.

Comí verduras de invierno bañadas en Tofujang (pasta de tofu) hecha con tofu. Creo que el verdadero sabor profundo de la comida coreana procede del Jang (salsas y pastas coreanas). A diferencia del Ssamjang comercial, que es ligero y dulce, el Tofujang es salado pero profundo.

El Patjuk no era demasiado dulce y conservaba bien el sabor de la alubia roja.

El dongchimi tampoco era demasiado dulce y ligero, a diferencia de lo que se come en un restaurante normal. En general, la primera impresión fue que la comida no era dulce, lo que era muy diferente de la comida de estos días, que era estimulante y dulce.

다음은 채소말이찹쌀찜과 매운버섯볶음, 무잡채가 나왔습니다. 애호박으로 여러 채소를 말아 찹쌀을 조금 입혀 쪄낸 채소말이찹쌀찜은 채소의 맛이 잘 어우러졌습니다. 만두피 없는 만두 같기도 했구요. 매운 버섯볶음은 색깔은 빨갛지 않았는데 은근히 매운 맛이 있어 입맛을 돋궜습니다.

제일 독특하다고 느낀 것은 무잡채였습니다. 보통 먹는 잡채도 고기 없이 채소로만 만들기도 하지만, 까만 왜간장을 써서 색이 갈색빛이 돌게 하고 또 맛이 달달합니다. 하지만 이 잡채는 일단 잡채에 다른 채소가 아닌 무가 들어간게 특이했고, 색도 전통 간장을 써서인지 흰빛이었습니다. 색이 하얘서 맛이 안 날 것 같았는데 간장 맛이 났고, 향긋한 무 맛과 잘 어우러졌던 것 같습니다.

Next came steamed vegetable rolls with sweet rice, stir-fried spicy mushrooms, and radish Japchae(stir-fried glass noodles and vegetables). Steamed vegetable rolls with sweet rice, which made by rolling various vegetables with zucchini and coating them with a little bit of sweet rice, blended well with the taste of vegetables. They were like dumplings without dumpling wrapper. Stir-fried spicy mushrooms were not red in color, but they had a moderately spicy taste that stimulated my appetite.

What I found most unique was the radish Japchae. Japchae, which is usually eaten, is also made with only vegetables without meat, but black soy sauce is used to make it brown in color and taste sweet. However, this Japchae was unique in that radish was added, not other vegetables, and the color was white, probably because of the traditional soy sauce. I thought it wouldn't taste good because the color was white, but it tasted like soy sauce, and I think it went well with the fragrant radish.

A continuación, rollos de verduras al vapor con arroz dulce, setas picantes salteadas y Japchae de rábano (fideos de cristal salteados y verduras). Los rollitos de verduras al vapor con arroz dulce, que se hacían enrollando varias verduras con calabacín y recubriéndolas con un poco de arroz dulce, com-

binaban bien con el sabor de las verduras. Eran como empanadillas sin envoltorio. Las setas picantes salteadas no eran de color rojo, pero tenían un sabor moderadamente picante que estimuló mi apetito.

Lo que me pareció más singular fue el Japchae de rábano. El Japchae, que se suele comer, también se hace sólo con verduras sin carne, pero se usa salsa de soja negra para darle un color marrón y un sabor dulce. Sin embargo, este Japchae era único porque se le añadía rábano, no otras verduras, y el color era blanco, probablemente por la salsa de soja tradicional. Pensé que no sabría bien porque el color era blanco, pero sabía a salsa de soja, y creo que combinaba bien con el fragante rábano.

다음으로는 여러 음식들이 조금씩 나왔는데, 보기좋게 한 상 차림으로 나와 정갈한 느낌을 주었습니다. 각각 다른 재료로 만들어진 여러 가지 음식들을 통해 다양한 채소의 맛을 음미할 수 있었습니다.

Next, various dishes were served little by little, and they came out on a nice table, giving a neat feeling. I was able to savor the taste of various vegetables through various dishes made with different ingredients.

A continuación, fueron sirviendo poco a poco varios platos, que salían en una bonita mesa, dando una sensación de pulcritud. Pude saborear el sabor de varias verduras a través de varios platos elaborados con diferentes ingredientes.

스님들의 미소, '승소'인 냉면부터 먹으라고 안내해주셔서 먹었는데, 비빔냉면장에 단맛은 배를 갈아넣어 낸 맛이라서 은은했습니다. 버섯탕수는 마치 고기로 만든 것처럼 쫄깃쫄깃했습니다. 우엉을 넣어 끓인 들깨탕은 우엉의 쌉싸름한 맛과 들깨의 고소한 맛이 잘 어울려 건강한 맛이 느껴졌습니다. 만두는 속에 버섯을 넣은 탓인지 향이 좋았고, 고기 같기도 했습니다. 만두 역시 '승소'로 먹으니 저도 미소가 지어졌습니다. 녹두전과 두부구이도 고소했습니다.

무 치자 장아찌는 단맛이 적고 신맛이 강해 일반 단무지와는 다른 맛이었습니다.

잣소금을 뿌린 마 구이와 대추인삼조림도 인상적이었습니다. 마는 겉을 살짝 구워 찐덕찐덕하지 않았는데, 베어 무니 특유의 진액이 나와 잣과 잘 어우러졌습니다. 대추와 인삼도 좋은 조합이었습니다. 대추의 단맛 사이로 인삼의 쓴맛과 인삼향이 나와 각각의 맛이 잘 살아있으면서도 조화로웠습니다.

I was instructed to start with Naengmyeon(cold noodle), which is the monk's smile, Seoungso', so I ate it first. The sweetness of the Bibim-Naengmyeon Jang(paste) tasted subtle because it was made by grinding pears. Mushroom Tangsu(sweet and sour mushroom) was chewy as if it were made of meat. Deulggetang(perilla sesame soup) boiled with burdock had a healthy taste with the bitter taste of burdock and the savory taste of perilla. Dumplings smelled good, perhaps because they had mushrooms in them, and tasted like meat. Dumplings are also 'Seungso', so I smiled when I ate them. Nokdujeon(mung bean pancake) and grilled tofu were also savory.

Pickled radish with gardenia was less sweet and had a strong sour taste, which was different from regular pickled radish.

Grilled yam with pine nut salt, and braised jujube ginseng were also impressive. The yam was lightly roasted on the outside, so it wasn't sticky, but when I bit into it, the unique juice came out and went well with the pine nuts. Jujube and ginseng were also a good combination. The bitterness and scent of ginseng came out between the sweetness of the jujube, so each taste was alive and harmonious.

Me indicaron que empezara con Naengmyeon(fideos fríos), que es la sonrisa del monje, Seoungso', así que lo comí primero. La dulzura del Bibim-Naengmyeon Jang(pasta) sabía sutil porque estaba hecha moliendo peras. La seta Tangsu (agridulce) era masticable, como si fuera de carne. Deulggetang (sopa de sésamo y perilla) hervida con bardana tenía un sabor saludable, con el amargo de la bardana y el sabroso de la perilla. Las albóndigas olían bien, quizá porque llevaban setas, y sabían a carne. Los dumplings también son 'Seungso', así que sonreí al comerlos. El nokdujeon (tortita de judías mungo) y el tofu a la parrilla también eran sabrosos.

El rábano en escabeche con gardenia era menos dulce y tenía un fuerte sabor agrio, diferente del rábano en escabeche normal.

El ñame a la parrilla con sal de piñones y el ginseng azufaifo estofado también fueron impresionantes. El ñame estaba ligeramente tostado por fuera, por lo que no estaba pegajoso, pero cuando lo mordí, salió un jugo único que combinaba bien con los piñones. El azufaifo y el ginseng también eran una buena combinación. El amargor y el aroma del ginseng se entremezclaban con el dulzor de la azufaifa, de modo que cada sabor era vivo y armonioso.

마지막으로는 연잎밥과 냉이국, 시금치나물과 배추김치, 배추김치와 무김치, 모자반장아찌가 나왔습니다. 시금치나물과 배추나물은 심심한 편이었고, 김치 두 가지는 젓갈을 넣지 않아 깔끔했습니다. 개인적으로 저희집에서도 김치에 젓갈을 넣지 않습니다. 그래서 저는 젓갈을 넣은 일반 김치를 비린내 때문에 잘 먹지 못하는 편인데요, 이 사찰김치는 집에서 먹던 김치와 비슷했습니다. 모자반이라는 해초 장아찌는 식감이 좋았습니다.

냉이국은 멸치육수로 만들지 않았으므로 역시 담담한 맛이 매력이었던 것 같습니다.

가장 맛있었던 것은 연잎밥으로, 연잎에 밥을 싸서 쪘기 때문에 연잎향이 밥에 가득 배어있었습니다. 보기에도 예뻤구요.

Lastly, lotus leaf rice, horseradish soup, spinach Namul(seasoned vegetable) and cabbage Namul, cabbage Kimchi and radish Kimchi, and pickled sargassum were served. The spinach Namul and cabbage Namul were a little bland, and the two Kimchi were neat because they didn't use Jeotgal(salted seafood). When I make Kimchi myself, I don't add Jeotgal. So, I tend to not eat regular Kimchi with Jeotgal because of the fishy smell, but this temple Kimchi was similar to the kimchi I used to eat at home. The pickled seaweed called sargassum had a good texture.

Horseradish soup is not made with anchovy broth, so the plain taste seems to be the charm.

The most delicious was lotus leaf rice, which was steamed by wrapping the rice in lotus leaves, so the lotus leaf scent permeated the rice. It was pretty to look at too.

Por último, se sirvió arroz de hoja de loto, sopa de rábano picante, Namul(verdura sazonada) de es-

pinacas y Namul de col, Kimchi de col y Kimchi de rábano, y sargazo en escabeche. El Namul de espinacas y el Namul de col estaban un poco sosos, y los dos Kimchi estaban limpios porque no usaban Jeotgal(marisco salado). Cuando hago Kimchi yo misma, no añado Jeotgal. Así que no suelo comer Kimchi normal con Jeotgal por el olor a pescado, pero este Kimchi del templo era similar al que solía comer en casa. El alga encurtida llamada sargazo tenía una buena textura.

La sopa de rábano picante no se hace con caldo de anchoas, por lo que el sabor sencillo parece ser el encanto.

Lo más delicioso era el arroz con hojas de loto, que se cocía al vapor envolviendo el arroz en hojas de loto, de modo que el aroma de las hojas de loto impregnaba el arroz. También era bonito a la vista.

마지막으로는 후식으로 도라지정과와 홍시구름이 나왔습니다. 홍시구름은 홍시 즙 위에 배와 마 거품을 구름처럼 올린 것입니다.

Finally, for dessert, bellflower Jeonggwa(fruit preserved in honey) and Persimmon Cloud were served. Persimmon Cloud is a cloud-like mixture of pear and yam foam on top of persimmon juice.

Por último, de postre, se sirvieron Jeonggwa (fruta conservada en miel) de campanillas y Nube de caqui. La Nube de Caqui es una mezcla en forma de nube de espuma de pera y ñame sobre zumo de caqui.

이렇게 해서 식사가 끝났습니다. 전체적으로 담백한 맛과 채소 하나하나의 맛을 느낄 수 있었던 시간이었습니다.

그런데 사찰음식점을 두고 경계의 목소리도 있습니다. 다양한 요리 재료와 요리법, 채식과 건강에 대한 관심 때문에 사찰음식을 찾는 사람이 많습니다. 하지만 요리법과 맛에만 치우친 나머지 정작 그 안에 담긴 정신에는 소홀해지는 경우도 있기 때문입니다. 사찰음식의 본질은 '무엇을 먹느냐'가 아니라 '어떻게 먹느냐'입니다. 즉 음식 안에 담긴 생명 존중과 자연 친화의 뜻을 잘 새기면서 먹어야 할 것입니다.

With this, the meal was over. It was a time when I could feel the light taste and the taste of each vegetable.

However, there are voices of caution over temple restaurants. Many people visit temple food because of the variety of ingredients and recipes, as well as interest in vegetarianism and health. But there are cases where the spirit contained in it is neglected because it is focused only on the recipe and taste. The essence of temple food is not 'what to eat' but 'how to eat'. In other words, you should eat while carefully engrave the meaning of respect for life and friendliness to nature contained in the food.

Con esto, la comida había terminado. Fue un momento en el que pude sentir el sabor ligero y el gusto de cada verdura.

Sin embargo, hay voces de cautela sobre los restaurantes de los templos. Mucha gente acude a la comida de los templos por la variedad de ingredientes y recetas, así como por el interés en el vegetarian-

ismo y la salud. Pero hay casos en los que se descuida el espíritu que encierra por centrarse sólo en la receta y el sabor. La esencia de la comida del templo no es “qué comer”, sino “cómo comer”. En otras palabras, se debe comer grabando cuidadosamente el significado de respeto a la vida y amabilidad con la naturaleza que contiene la comida.

그럼 심화학습으로 넘어가도록 하겠습니다. 다음 질문에 답하면서 사찰음식에 대해 조금 더 생각해보세요.

사찰음식의 대중화의 장점은 무엇일까요?

사찰음식의 대중화에서 경계할 점은 무엇일까요?

So let’s move on to further learning. Think about temple food a little more by answering the following questions.

What are the advantages of popularizing temple food?

What should we be wary of about the popularization of temple food?

Así que pasemos a seguir aprendiendo. Piensa un poco más en la comida del templo respondiendo a las siguientes preguntas.

¿Cuáles son las ventajas de popularizar la comida de templo?

¿De qué debemos desconfiar respecto a la popularización de la comida de templo?

사찰음식에 대해 더 알고 싶다면 『열두 달 절집 밥상 : 몸과 마음을 치유하는 138가지 제철밥상』, (대안, 웅진씽크빅, 2010), 『선재 스님의 이야기로 버무린 사찰음식』(선재, 불광, 2011), 사찰음식의 의미에 대해 공부해보고 싶다면 「출가자의 식생활과 현대의 웰빙-사찰음식의 보급과 관련하여-」(이자랑, 『인도철학』 38, 2013.)을 참고하세요.

If you want to know more about temple food, please refer to “Twelve Months Temple Table: 138 Seasonal Tables to Heal the Body and Mind”(Daean, Woongjin Thinkbig, 2010) and “Temple Food Mixed with the Story of Monk Seonjae”(Seonjae, Bulgwang, 2011). If you want to study the meaning of temple food, please refer to ‘the food life of monks and modern well-being - related to the spread of temple food’ (Lee Ja-rang, “Indian Philosophy” 38, 2013).

Si quieres saber más sobre la comida del templo, consulta “Tabla del Templo de los Doce Meses: 138 Tablas Estacionales para Sanar el Cuerpo y la Mente”(Daean, Woongjin Thinkbig, 2010) y “Comida del Templo Mezclada con la Historia del Monje Seonjae”(Seonjae, Bulgwang, 2011). Si desea estudiar el significado de la comida del templo, consulte “la vida alimentaria de los monjes y el bienestar moderno - relacionado con la difusión de la comida del templo” (Lee Ja-rang, “Filosofía india” 38, 2013).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

22 May 2023

2주차 오신채와 향료 / Osinchae and Spices - Buddhist Food and Practice / Osinchae y especias - Alimentación y práctica budista

SCRIPT 1. 오신채와 향료_ 불교음식과 수행

SCRIPT 1. Osinchae and Spices - Buddhist Food and Practice

SCRIPT 1. Osinchae y especias - Alimentación y práctica budista

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

이 시간에는 불교에서의 음식이 무슨 의미이며, 수행자들에게 어떤 역할을 하는지 말씀드리겠습니다. 또한 수행을 위해 한결같이 금지되었던 음식이 무엇인지도 설명드리도록 합니다.

Hello everyone

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

In this lecture, I will talk about what food means in Buddhism and what role it plays for practitioners. Also, I will explain what food was consistently banned for practice.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la alimentación.

En esta conferencia, hablaré de lo que significa la comida en el budismo y qué papel juega para practicantes. Además, explicaré qué alimentos se prohibían sistemáticamente para la práctica.

불교는 채식을 기본으로 대체로 음식에 관해 일관된 입장을 갖고 있습니다. 다만 시기별로 다른 관점을 보이기도 합니다. 그래서 불교와 음식에 대한 본격적인 설명을 드리는 것에 앞서 종파 구분을 해보도록 하겠습니다.

Buddhism generally has a consistent stance on food based on vegetarianism. However, there are also different perspectives at different times. So, before giving a full-fledged explanation of Buddhism and food, let's take a look at the different sects.

El budismo tiene en general una postura coherente sobre la alimentación basada en el vegetarianismo. Sin embargo, también hay diferentes perspectivas en diferentes momentos. Así que, antes de dar una explicación completa del budismo y la alimentación, echemos un vistazo a las diferentes sectas.

불교는 시기별로 초기불교, 부파불교, 대승불교로 구분할 수 있습니다.

▶ 이 중 초기불교(初期佛教, early buddhism)는 부처님과 그 제자 3대에 이르기까지를 지칭합니다.

▶ 부파불교(部派佛教, abhidharma buddhisme)는 부처님 사후 100년 경부터 여러 분파로 교단이 나눠진 시대 불교의 총칭이라고 할 수 있습니다.

▶ 세월이 지난 후 부파불교의 모순점이 발생하자 이를 극복하고자 하는 대승불교(大乘佛教, Mahayana Buddhism)가 성립되었습니다. 이러한 대승불교 정립 이후 부파불교는 대승불교와 대비되어 '소승불교'라고 불리기도 하였습니다.

▶ 음식에 대한 불교 종파별 입장은 대략 비슷하지만 시기별로 변화의 양상을 보입니다.

Buddhism can be divided into Early Buddhism, Abhidharma Buddhism, and Mahayana Buddhism by period.

▸ Early Buddhism refers to the Buddha and his disciples up to the third generation.

▸ Abhidharma Buddhism is a generic term for Buddhism during the period when the denomination was divided into several sects from around 100 years after Buddha's death.

▸ After many years, when contradictions occurred in Bupa Buddhism, Mahayana Buddhism was established to overcome them. After the establishment of Mahayana Buddhism, Abhidharma Buddhism was also called 'Theravada Buddhism' in contrast to Mahayana Buddhism.

▸ The positions of each Buddhist sects on food are roughly similar, but they show changes over time.

El budismo puede dividido en budismo primitivo, budismo abhidharma y budismo mahayana por período.

▸ El budismo primitive se refiere al Buda y sus discípulos hasta la tercera generación.

▸ Abhidharma Budismo es un término genérico para el budismo durante el período en que la denominación se dividió en varias sectas a partir de unos 100 años después de la muerte de Buda.

▸ Después de muchos años, cuando se produjeron contradicciones en el budismo Bupa, se estableció el budismo Mahayana establecido para superarlas. Después del establecimiento del budismo Mahayana, el Budismo Abhidharma también fue llamado 'Budismo Theravada' en contraste con el Budismo Mahayana.

▸ Las posiciones de cada una de las sectas budistas sobre la alimentación son aproximadamente similares, pero muestran cambios a lo largo del tiempo.

초기불교에서는 출가자들이 음식과 관련된 어떠한 생산, 저장, 요리, 소비와 같은 활동에서 벗어나길 바랬습니다. 심지어 '음식'을 포기하여 이에 집착하거나 의존하게 하지 않으려는 것을 목적으로 하였습니다.

In Early Buddhism, monks wanted to be free from any food-related activities such as production, storage, cooking, and consumption. It was even aimed at giving up 'food' so as not to become ob-

sessed with or dependent on it.

En el Budismo, los monjes querían estar libres de cualquier actividad relacionada con la comida como producción, almacenamiento, cocción y consumo. Su objetivo era incluso renunciar a 'comida' para no obsesionarse ni depender de ella.

음식이라는 '물질'은 출가자들에게 욕망을 불러일으키고 출가자들로 하여금 감각적인 것들에 종속되게 할 수 있다고 생각했습니다. 그래서 엄격한 계율과 명상의 실천을 통해 음식에 대한 입장을 바로 하려 했다고 할 수 있습니다.

They thought that the 'matter' called food could arouse desire in monks and make them subordinate to sensory things. Therefore, it can be said that they tried to straighten their position on food through strict discipline and practice of meditation.

Pensaban que la "materia" llamada comida podía despertar el deseo en los monjes y hacerlos subordinados a las cosas sensoriales. Por lo tanto, se puede decir que intentaron enderezar su posición respecto a la comida mediante una estricta disciplina y la práctica de la meditación.

이런 모습은 부파불교에서도 상통합니다. 부파불교의 경전인『청정도론』에서는 "음식이 존재할 때 욕심이 존재하고 기쁨이 존재하고 탐욕이 존재한다."라고 하여 음식에 대한 탐착과 몰입의 경계를 분명히 나타냈습니다. 이처럼 초기불교와 부파불교는 모두 음식이 탐욕과 갈애를 야기한다고 보았으므로 음식에 대한 고도의 절제나 제한을 필요로 하고 있습니다. 양측 모두 음식을 그저 수행을 돕는 보조 수단으로 생각했습니다. 대승불교도 또한 음식에 대한 관점은 앞 시기의 불교 종파와 같다고 할 수 있습니다.

This is also common in Abhidharma Buddhism. "Visuddhimagga(The Path of Purification)", a scripture of Abhidharma Buddhism, as saying that "When food exists, greed exists, joy exists, and greed exists", clearly indicated the boundary between obsession and immersion in food. As such, Early Buddhism and Abhidharma Buddhism both saw that food causes greed and craving, so a high level of moderation or restrictions on food is required. Both sides considered food merely as an aid to practice. Mahayana Buddhism can also be said to have the same view of food as the previous sects of Buddhism.

Esto también es común en el budismo Abhidharma. "Visuddhimagga(El Camino de la Purificación)", una escritura del Budismo Abhidharma, al decir que "Cuando existe la comida, existe la codicia, existe la alegría y existe la codicia", indicaba claramente el límite entre la obsesión y la inmersión en la comida. De este modo, tanto el Budismo Primitivo como el Budismo Abhidharma consideraban que la comida causa codicia y ansia, por lo que se requiere un alto nivel de moderación o restricciones en la comida. Ambos consideraban la comida como una mera ayuda para la práctica. También puede decirse que el budismo Mahayana tiene la misma visión de la comida que las sectas budistas anteriores.

따라서 불교의 출가자들은 수행을 위한 음식을 섭취해야 하지만 이를 적당히 할 것을 요구받았습니다. 다만, 지나치게

음식을 줄이는 행위는 지양했습니다. 왜냐하면 과도한 음식의 절제는 수행자의 육체적, 정신적 기능을 손상을 야기시킬 수 있기 때문입니다. 그래서 출가자들은 수행에 적절한 음식의 양을 아는 자가 되어야 했습니다.

Therefore, Buddhist monks were required to eat food for practice, but to do so in moderation. However, excessive food reduction was avoided. This is because excessive abstinence in food can cause damage to the practitioner's physical and mental functions. So they had to be the ones who knew the right amount of food for practice.

Por lo tanto, los monjes budistas debían ingerir alimentos para la práctica, pero hacerlo con moderación. Sin embargo, se evitaba la reducción excesiva de alimentos. Esto se debe a que la abstinencia excesiva de alimentos puede causar daños en las funciones físicas y mentales del practicante. Por lo tanto, debían ser ellos quienes conocieran la cantidad adecuada de alimentos para la práctica.

『중아함경』에서는 음식에 대해

"만일 음식을 먹는다면 그것은 이(利)을 위해서도 아니요, 뽐내기 위해서도 아니며 살찌기를 바라거나 즐기기 위해서도 아니다. 다만 몸을 오랫동안 보전하여 번뇌와 걱정과 슬픔을 없애기 위해서요, 범행을 실천하기 위해서이며, 묵은 병을 고치고 새로운 병이 생기지 않게 하기 위해서이며, 오래 살고 안온하고 병이 없게 하기 위해서이다." 라고 언급하여 음식에 대해 집착하지 말 것을 권유합니다.

"Madhyama Agama(Middle-length Discourses)", as saying about food that

"If you eat food, it's not for the benefit, it's not for boasting, it's not for the wish to gain weight, or it's not for enjoyment. However, it's to preserve the body for a long time to eliminate anguish, anxiety, and sadness, it's to practice the holy life, it's to heal old diseases and prevent new diseases, it's to live long, to be tranquil and to be free from diseases",

recommends not obsessing over food.

"Madhyama Agama(Discursos Medios)", como diciendo sobre la comida que

"Si comes alimentos, no es para beneficiarte, no es para vanagloriarte, no es por el deseo de engordar, ni es para disfrutar. Sin embargo, es para preservar el cuerpo durante mucho tiempo y eliminar la angustia, la ansiedad y la tristeza, es para practicar la vida santa, es para curar viejas enfermedades y prevenir otras nuevas, es para vivir mucho tiempo, estar tranquilo y libre de enfermedades",

recomienda no obsesionarse con la comida.

『장로게경』에서는 음식을 먹을 때에

"물기 있는 음식이건, 마른 음식이건, 먹을 때는 지나치게 포식하지 말라. 비구는 배를 채우지 말고 적당하게 먹어 마음챙김으로 편력해야 한다. 네다섯 덩어리를 덜 먹고 물을 마셔 끝내야 한다. 부지런히 정진하는 비구가 편안히 머물기에 적당하다."라고 하여 적게 먹을 것을 늘 강조합니다.

"Theragatha", as saying that when eating food,

"Whether the food is watery or dry, don't eat too much. The monk should eat moderately and not be full, and wander with mindfulness. You have to eat four or five less loaves and drink water to finish it. A monk can stay comfortably only when he diligently devotes himself",

always emphasize eating less.

"Theragatha", dice que al ingerir alimentos,

"Tanto si la comida es acuosa como seca, no comas demasiado. El monje debe comer moderadamente y no estar lleno, y deambular con mindfulness. Debe comer cuatro o cinco panes menos y beber agua para terminárselo. Un monje puede permanecer cómodamente sólo cuando se dedica diligentemente", siempre haciendo hincapié en comer menos.

이처럼 불교에서는 음식이 사람의 생존에 있어 중요한 것이며, 음식 그 자체가 문제가 아니라 음식을 대하는 출가자들의 마음가짐과 태도가 문제라고 했습니다.

As such, in Buddhism, food is important for human survival, and food itself is not the problem, but the mindset and attitude of monks toward food.

Como tal, en el budismo, la comida es importante para la supervivencia humana, y la comida en sí no es el problema, sino la mentalidad y la actitud de los monjes hacia la comida.

또한 불교에서는 가르침을 통해 음식에 대한 절제로써 병과 고통에서 자유롭고 건강함과 힘, 편안함에 머물 수 있다고 했습니다. 그러나 과식은 피곤함, 졸음, 괴로움, 게으름, 조로(早老) 등과 같은 해로움을 야기하므로 貪·瞋·癡(탐욕, 분노, 어리석음)와 혼침, 수면을 부른다고 하였습니다. 그래서 출가자로서 마땅히 음식을 존중해야 하지만 언제나 그 과함을 경계하도록 거듭 권하였습니다.

Also, in Buddhism, it was said that through the teachings, you can be free from disease and pain by abstaining from food and stay in health, strength, and comfort. However, overeating causes harms such as fatigue, drowsiness, distress, laziness, and premature aging, so it causes Raga·Dvesha·Moha(greed, aversion, delusion), and Styāna(lethargy) and sleep. Therefore, it was repeatedly recommended that you should respect food as a monk, but always be wary of excessiveness.

También, en el budismo, se decía que a través de las enseñanzas, puedes liberarte de la enfermedad y el dolor absteniéndote de la comida y permanecer con salud, fuerza y comodidad. Sin embargo, comer en exceso causa daños como fatiga, somnolencia, angustia, pereza y envejecimiento prematuro, por lo que causa Raga-Dvesha-Moha(avaricia, aversión, engaño), y Styāna(letargo) y sueño. Por ello, se recomendó repetidamente respetar la comida como monje, pero desconfiando siempre del exceso.

▶불가(佛家)에서는 출가자들에게 小食을 권합니다. 음식을 먹을 때도 초기 불교 출가자들의 경우, 하루에 한번, 그것도 오전 중에만 식사를 하도록 했습니다. 율장에 "오후에는 음식을 먹어서는 안된다."고 한 조항이 있기 때문이었습니다.

초기 불교의 출가자들은 정오까지 음식을 먹을 수 있으며, 정오에서 다음 날 일출 때까지는 음식을 먹지 않았습니다.

▸ The Buddhism recommend small meals to the monk. Even when eating, early Buddhist monks were asked to eat only once a day, even in the morning. It was because there was a clause in the Vinaya Pitaka, "You should not eat in the afternoon."

The monks in Early Buddhism were allowed to eat until noon, and did not eat from noon until sunrise the next day.

▸ El budismo recomienda al monje comidas pequeñas. Incluso a la hora de comer, a los primeros monjes budistas se les pedía que comieran sólo una vez al día, incluso por la mañana. Era porque había una cláusula en el Vinaya Pitaka: "No debes comer por la tarde".

A los monjes del Budismo Primitivo se les permitía comer hasta el mediodía, y no comían desde el mediodía hasta el amanecer del día siguiente.

▶ 이러한 음식의 섭취 방법이나 시기는 대승불교가 동아시아에 전파된 이후에 변화합니다. 1일 2식에서 3식으로 바뀌게 되는 것입니다. 인도보다 북방인 동북아시아에서는 초기불교의 가르침대로 먹으면 체력이 부족해서 생활할 수 없습니다. 그래서 식사의 형태나 횟수가 변화될 필요가 있던 것입니다. 대승불교의 수용 이후 우리나라 출가자들은 대체로 아침과 점심식사를 하고 저녁은 생략하거나 매우 가볍게 식사하는 것으로 이뤄집니다. 그나마 아침 식사도 죽으로 대신하여 매우 가볍게 공양되는 경우도 많다고 하겠습니다.

▸ The way or timing of eating changed after Mahayana Buddhism spread to East Asia. It will change from 2 meals a day to 3 meals a day. In East Asia, which is norther than India, if you eat according to the teachings of Early Buddhism, you cannot live due to lack of stamina. That is why the form and number of meals needed to be changed. After the acceptance of Mahayana Buddhism, the monks in Korea usually eat breakfast and lunch, and skip or eat very light meals in the evening. At least for breakfast, congee is often served very lightly instead of rice.

▸ La forma o el momento de comer cambiaron después de que el budismo Mahayana se extendiera por Asia Oriental. Se pasa de 2 comidas al día a 3 comidas al día. En Asia Oriental, que está más al norte que la India, si se come según las enseñanzas del Budismo Primitivo, no se puede vivir por falta de resistencia. Por eso era necesario cambiar la forma y el número de comidas. Tras la aceptación del budismo mahayana, los monjes de Corea suelen desayunar y almorzar, y por la noche se saltan o toman comidas muy ligeras. Al menos en el desayuno, se suele servir gachas muy ligeras en lugar de arroz.

그런데 초기불교부터 대승불교에 이르기까지 한결같이 금하는 것이 있습니다. 그것은 술입니다. 술은 사람의 이지를 상실하게 하여 누가 누군지 분별하지 못하게 합니다. 지나치게 마셨을 경우 섭취한 것을 죄다 게워내게 하는 등의 행동을 초래하게 하므로 이를 피할 것을 요구합니다. 술 마시기를 멀리한다면 죄악을 면할 수 있다고 해서 술을 먹지 말고 수신(修身)하라는 가르침을 강하게 내리고 있습니다.

However, from Early Buddhism to Mahayana Buddhism, there is something that is consistently forbidden. It's alcohol. Alcohol makes people lose their sense of reason so that they cannot discern who is who. If you drink too much, it will lead to behaviors such as regurgitation of what you have eaten, so it is asked to be avoided. It is said that if you refrain from drinking alcohol, you can avoid sin, so it is strongly taught not to drink alcohol and to practice yourself.

Sin embargo, desde el Budismo Primitivo hasta el Budismo Mahayana, hay algo que se prohíbe sistemáticamente. Se trata del alcohol. El alcohol hace que las personas pierdan el sentido de la razón, de modo que no pueden discernir quién es quién. Si bebes demasiado, te llevará a comportamientos como regurgitar lo que has comido, por lo que se pide evitarlo. Se dice que si te abstienes de beber alcohol, puedes evitar el pecado, por lo que se enseña encarecidamente a no beber alcohol y a practicar uno mismo.

불교 문헌에서 음주는 일반적으로 성적 욕망과 관련된 것으로도 생각합니다. 『증일아함경』에서는 술과 성적 욕망에 빠진 사람들은 창피함과 만족을 모른다고 말합니다. 또한 음주는 방종과 연결된다고 봅니다. 『중아함경』에는 술과 방종에 빠진 사람은 여섯 가지 일을 겪게 된다고 서술합니다. 부의 상실, 다양한 질병, 수많은 다툼, 비밀 폭로, 분별과 자기보호의 부족, 지혜의 완전한 상실과 무지의 증가가 그 여섯 가지 일입니다. 또한 술은 육식과도 연결될 가능성이 높다고 생각합니다. 이러한 이유로 율장에서는 오후에의 식사, 음주, 성행위는 재가자에게는 허용되지만 불교 승원에서는 허용되지 않는다고 말합니다.

In Buddhist literature, drinking is also considered to be generally related to sexual desire. "Ekottara Agama" says that those who indulge in alcohol and sexual desire do not know shame or satisfaction. It is also considered that drinking is associated with self-indulgence. In "Madhyama Agama", it is described that those who indulge in alcohol and self-indulgence experience six things. The six things are the loss of wealth, various diseases, numerous quarrels, secret revelations, lack of discernment and self-preservation, total loss of wisdom and increase in ignorance. It is also thought that alcohol is highly likely to be linked to eating meat. For these reasons, the Vinaya Pitaka says that eating, drinking, and having sex in the afternoon are permitted for lay people, but not in the temple.

En la literatura budista, la bebida también se considera generalmente relacionada con el deseo sexual. "Ekottara Agama" dice que quienes se entregan al alcohol y al deseo sexual no conocen la vergüenza ni la satisfacción. También se considera que la bebida está asociada a la autoindulgencia. En "Madhyama Agama", se describe que aquellos que se entregan al alcohol y a la autoindulgencia experimentan seis cosas. Las seis cosas son la pérdida de riqueza, diversas enfermedades, numerosas peleas, revelaciones secretas, falta de discernimiento y autoconservación, pérdida total de sabiduría y aumento de la ignorancia. También se cree que es muy probable que el alcohol esté relacionado con el consumo

de carne. Por estas razones, el Vinaya Pitaka dice que comer, beber y tener relaciones sexuales por la tarde están permitidos para los laicos, pero no en el templo.

따라서 불교는 수행을 위해 출가자에게 음식을 절제할 것을 강조합니다. 일관되게 술을 마시지 말 것을 가르쳤습니다. 불교에서는 음식과 관련된 탐욕 및 살생, 음심의 발생과 이행이 깊이 관련되어 있다고 믿었기 때문에 수행과 수행자를 위한 음식 개념 수립을 필요로 하였습니다. 불교 차원에서 음식을 먹을 때 적당한 양과 먹어서는 안 되는 음식 등에 대한 내용을 초기부터 정립하려 노력했다고 말씀드릴 수 있겠습니다.

Therefore, Buddhism emphasizes that food should be restrained in order to practice. Consistently taught not to drink alcohol. In Buddhism, it was necessary to establish the concept of food for practice and practitioners because it was believed that greed and killing, and the occurrence and fulfillment of lewdness were deeply related to food. I can say that about the proper amount of food and what not to eat, they tried to establish from the beginning at the Buddhist level.

Por ello, el budismo hace hincapié en que hay que contenerse con la comida para practicar. Se enseña sistemáticamente a no beber alcohol. En el budismo, era necesario establecer el concepto de comida para la práctica y los practicantes porque se creía que la avaricia y la matanza, y la aparición y el cumplimiento de la lascivia estaban profundamente relacionados con la comida. Puedo decir que sobre la cantidad adecuada de comida y lo que no se debe comer, se intentó establecer desde el principio a nivel budista.

관련되어 소개해드릴 동영상이 있습니다. 이번 내용을 좀더 이해하기 쉽도록 영상화한 내용입니다. 시청하시면 도움이 되리라 생각됩니다.

There is a video that I would like to introduce it to you. It's a visualization of today's content to make it easier to understand. I think it will be helpful if you watch it.

Hay un vídeo que me gustaría presentaros. Es una visualización del contenido de hoy para que sea más fácil de entender. Creo que os será útil si lo veis.

참고할 동영상 https://youtu.be/dXMbkEt0eVg

<사찰음식산문을 나서다> 2010.05.21 KBS 방송 _ 0:28~4:34

Video for reference. https://youtu.be/dXMbkEt0eVg

<Temple Food - Leaving the Gate of Mountain> 2010.05.21 KBS Broadcasting _ 0:28~4:34

Vídeo de referencia. https://youtu.be/dXMbkEt0eVg

<Temple Food - Leaving the Gate of Mountain> 2010.05.21 KBS Broadcasting _ 0:28~4:34

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

-공만식, 2018,『불교음식학-음식과 욕망』, 불광출판사.

-김한상, 2013,「초기 상좌부 불교의 식문화 고찰」,『인도철학』39, 인도철학회.

-『大般涅槃經』,『中阿含經』,『長老偈經』

▪ Introduction to Readings

- Gong Man-sik, 2018, "Studies of Buddhist Food - food and desire", Bulgwang Publishing House.

- Kim Han-sang, 2013, 'A Study on the Food Culture of Early Theravada Buddhism', "Indian Philosophy" 39, Indian Philosophy Society.

- "Mahayana Mahaparinirvana Sutra", "Madhyama Agama", "Theragatha"

▪ Introducción a las lecturas

- Gong Man-sik, 2018, "Estudios sobre la comida budista: comida y deseo", editorial Bulgwang.

- Kim Han-sang, 2013, " Un estudio sobre la cultura alimentaria del budismo Theravada primitivo", "Filosofía india" 39, Sociedad India de Filosofía.

- "Mahayana Mahaparinirvana Sutra", "Madhyama Agama", "Theragatha".

■ 질문

Q. 불교에서 음식에 대해 갖는 기본적인 경계심은 무엇입니까?

A. 음식을 통해 탐욕과 갈애를 야기할 수 있다는 것

▪ Questions

Q. What is the basic vigilance of food in Buddhism?

A. The food can cause greed and sensuality.

▪ Preguntas

Q. ¿Cuál es la vigilancia básica de la alimentación en el budismo?

A. La comida puede causar codicia y sensualidad.

Q. 탐·진·치란 무엇입니까?

A. 탐욕(貪慾)·진에(瞋恚)·우치(愚癡)를 의미한다. 줄여서 탐·진·치라고도 하며, 이 세 가지 번뇌가 중생을 해롭게 하는 것이 마치 독약과 같다고 하여 삼독이라고 한다.

Q. What is Raga·Dvesha·Moha?

A. They mean greed, aversion, and delusion. It is also called Raga·Dvesha·Moha for short, and it is called the three poisons because these three Kleshas(afflictions) harm all living beings are like poison.

Q. ¿Qué es Raga-Dvesha-Moha?

A. Significan codicia, aversión y engaño. También se le llama Raga-Dvesha-Moha para abreviar, y se le llama los tres venenos porque estas tres Kleshas(aflicciones) que dañan a todos los seres vivos son como veneno.

Q. 불교에서 술을 금하는 이유는 무엇입니까?

A. 이지를 상실하게 하여 사람이나 사물을 구분하지 못하게 하고 분별없이 망령되게 행동하여 수행을 저해하므로 출가한 자라면 이를 피해야 한다.

Q. Why is alcohol forbidden in Buddhism?

A. It makes one lose one's sense of reason, making it impossible to distinguish between people and things, and behaving in a senseless manner and impeding one's practice, so those who become monk should avoid it.

Q. ¿Por qué está prohibido el alcohol en el budismo?

A. Hace perder el sentido de la razón, imposibilitando distinguir entre las personas y las cosas, comportándose de forma insensata e impidiendo la práctica, por lo que quienes se convierten en monjes deben evitarlo.

SCRIPT 2. 불교음식과 윤리

SCRIPT 2. Buddhist Food and Ethics

SCRIPT 2. La alimentación y la ética budistas

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

이번 시간에는 불교음식에서의 윤리에 대해 말씀드립니다. 주요한 내용은 살생금지와 관련된 금육, 그리고 불교 출가자들의 '禪農一致', 즉 수행과 농업은 하나라는 것입니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

In this lecture, we're going to talk about ethics in Buddhist food. The main contents are the prohibition of meat related to the prohibition of killing, and the belief that 'Zen and farming is one' for Buddhist monks.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la alimentación.

En esta conferencia, hablaremos de la ética en la comida budista. Los contenidos principales son la prohibición de la carne relacionada con la prohibición de matar, y la creencia de que "el zen y la agricultura son uno" para los monjes budistas.

불교에서 육식을 금지하는 것은 기본적으로 잘 알려진 사실입니다. 채식 위주의 공양은 불교음식의 특징을 아주 잘 나타내주고 있고 그래서 불교의 음식은 평화 및 생명을 지키는 음식이라고도 일컬어집니다.

그런데 불교에서 육식을 처음부터 금한 것은 아니었습니다. 초기불교에서는 육식을 할 수도 있다고 했습니다. 고기도 청정육과 불청정육으로 구분하여 청정육은 먹을 수 있지만, 불청정육은 먹을 수 없는 것으로 설명하였습니다.

It's basically a well-known fact that Buddhism prohibits eating meat. Vegetarian-oriented offerings represent the characteristics of Buddhist food very well, so Buddhist food is also called a food that protects peace and life.

However, in Buddhism, eating meat was not forbidden from the beginning. In Early Buddhism, it was said that you could eat meat. Meat is also divided into clean meat and unclean meat, and it is explained that clean meat can be eaten, but unclean meat cannot be eaten.

Básicamente, es bien sabido que el budismo prohíbe comer carne. Las ofrendas de orientación vegetariana representan muy bien las características de la comida budista, por lo que ésta también se denomina comida que protege la paz y la vida.

Sin embargo, en el budismo, comer carne no estaba prohibido desde el principio. En el budismo primitivo, se decía que se podía comer carne. La carne también se divide en carne limpia y carne impura, y se explica que la carne limpia se puede comer, pero la carne impura no se puede comer.

이렇게 구분하는 것은 초기 불교에서 출가자들의 음식을 직접 마련하는 것이 아니기 때문입니다. 재가신자(在家信者)들이 보시하는 것을 승려들이 탁발하여 얻습니다. 그런 이유로 때로는 출가자들에게 맞지 않거나 어울리지 않은 음식도 받을 수 있습니다. 출가자들은 재가자들의 보시 음식을 선택할 수 없습니다. 이미 탁발 받은 것을 안 먹을 수도 없다 보니 간혹 고기가 포함된 음식을 섭취하게 되는 경우도 있었다고 합니다.

This distinction is made because in early Buddhism, monks did not prepare their own food. Monks went around and get food the lay believers offer. For that reason, sometimes they may get food that is not suitable for monks. Monks cannot choose the food that lay believers offer. It is said that there were times when they ate food containing meat because they had to eat what they had already get.

Esta distinción se hace porque en el budismo primitivo, los monjes no preparaban su propia comida. Los monjes iban de un lado a otro y conseguían la comida que les ofrecían los creyentes laicos. Por esa razón, a veces pueden conseguir alimentos que no son adecuados para los monjes. Los monjes no pueden elegir la comida que ofrecen los creyentes laicos. Se dice que a veces comían alimentos que contenían carne porque tenían que comer lo que ya habían conseguido.

그래서 출가자는 때때로 '청정육'을 먹을 수도 있었습니다. 이때의 청정육이라고 하는 것은 승려들에게 제공될 목적으로 동물이 도살되지 않은 고기입니다. 순수하게 재가자가 스스로를 위해 준비한 것을 '우연히' 출가자가 탁발하게 되었을 때는 먹을 수 있었습니다. 즉 재가자나 출가자 모두 고기로 만든 음식을 "의도적" 또는 "목적을 갖고" 제공하거나 섭취하려 하지 않은 상황일 때에는 이 음식을 청정육 음식으로 볼 수 있었던 것입니다.

So, Monks could sometimes eat 'clean meat'. Clean meat at that time is meat that has not been slaughtered for the purpose of being served to monks. If a monk got 'accidentally' something purely prepared by a lay believer for himself, he could eat it. In other words, when both lay believers and monks did not "intentionally" or "purposely" provide or eat meat food, this could be considered clean meat food.

Así pues, los monjes podían comer a veces "carne limpia". Carne limpia en aquella época es carne que no ha sido sacrificada con el propósito de ser servida a los monjes. Si un monje recibía 'accidentalmente' algo puramente preparado por un creyente laico para él, podía comerlo. En otras palabras, cuando tanto los creyentes laicos como los monjes no proporcionaban o comían alimentos cárnicos "intencionadamente" o "a propósito", éstos podían considerarse alimentos cárnicos limpios.

▶다시 말하면, "음식이 청정하고, 먹는 자가 청정하고, 보시자가 청정"하다고 생각되는 육류 음식인 청정육은 섭식할 수 있었습니다. 또한 질병 중 고기를 먹어야 할 때에도 피치 못 할 사정이 인정되어 청정육 섭취가 가능했습니다.

▸ In other words, it was possible to eat clean meat, which is meat food that is considered to be that "food is clean, eater is clean, and donor is clean." In addition, even when the monk was sick and had to eat meat, he was allowed to eat meat because of unavoidable circumstances, and this meat became clean meat.

▸ En otras palabras, era posible comer carne limpia, que es la comida de carne que se considera que "la comida es limpia, el que come es limpio y el donante es limpio." Además, incluso cuando el monje estaba enfermo y tenía que comer carne, se le permitía comer carne debido a circunstancias inevitables, y esta carne se convertía en carne limpia.

반면에 초기불교에서도 먹어서는 안되는 불청정육 중에는 일명 '십금육(十禁肉)'이라고 하는 열가지 종류의 동물이 규정되어 있습니다. 이것은 사람, 코끼리, 말, 개, 뱀, 사자, 호랑이, 표범, 곰, 하이에나입니다. 십금육은 여러 이유로 금지되었는데 앞서 언급했던 청정성의 관념 및 사회적 터부, 왕권 등에 관련되어 엄금되었습니다.

On the other hand, among the unclean meats that should not be eaten even in Early Buddhism, there are 10 kinds of animals called 'ten forbidden meats'. These are human beings, elephants, horses, dogs, snakes, lions, tigers, leopards, bears and hyenas. The ten forbidden meats were banned for various reasons, and they were strictly prohibited in connection with the aforementioned idea of purity, social taboos, and royal authority.

▸ Por otra parte, entre las carnes impuras que no deben comerse ni siquiera en el Budismo Primitivo, hay 10 tipos de animales llamados "diez carnes prohibidas". Se trata de seres humanos, elefantes, caballos, perros, serpientes, leones, tigres, leopardos, osos y hienas. Las diez carnes prohibidas se prohibían por diversas razones, y estaban estrictamente prohibidas en relación con la idea ya mencionada de pureza, tabúes sociales y autoridad real.

▶이처럼 초기불교는 기본적으로 육식을 금하고 있으나 약간의 허용될 수 있는 범위를 정해놓았습니다. 그러나 대승불교는 전면적인 육식 금지를 강조합니다. 특히 동물과 관련된 그 어떤 것도 출가자에게 허용되지 않습니다. 이런 대승불교는 동아시아의 육식금지, 살생금지에 큰 영향을 주었는데, 우리나라도 예외는 아니었습니다.

▸ As such, Early Buddhism basically forbade eating meat, but set some acceptable range. However, Mahayana Buddhism emphasizes a total ban on eating meat. In particular, nothing related to animals is allowed to the monks. This kind of Mahayana Buddhism had a great influence on the prohibition of eating meat and killing in East Asia, and Korea was no exception.

▸ Como tal, el Budismo Primitivo prohibía básicamente comer carne, pero establecía cierto rango aceptable. Sin embargo, el Budismo Mahayana hace hincapié en la prohibición total de comer carne. En concreto, a los monjes no se les permite nada relacionado con animales. Este tipo de budismo Mahayana tuvo una gran influencia en la prohibición de comer carne y matar en Asia Oriental, y Corea no fue una excepción.

대승불교의 경전인 『대반열반경(大般涅槃經)』에서는 육식에 대해 이렇게 가르치고 있습니다.

The Mahayana Buddhist sutra, “Mahayana Mahaparinirvana Sutra”, teaches about eating meat as follows.

El sutra budista Mahayana, “Mahayana Mahaparinirvana Sutra”, enseña sobre comer carne lo siguiente.

“세존이시여, 어찌하여 부처님께서는 고기 먹는 것을 허락하지 않으십니까?”

“선남자야, 고기를 먹는 것은 큰 자비의 종자를 끊는 것이다.”

“부처님께서는 어찌하여 전에는 비구에게 세 가지 깨끗한 고기 먹는 것을 허락하셨습니까?”

“가섭아, 그 세 가지 깨끗한 고기는 그때마다 형편을 따라서 점차로 제정하였던 것이다.”

“세존이시여, 무슨 인연으로 열 가지 부정한 고기에서 아홉 가지 깨끗한 고기에 이르기까지도 허락하지 않으십니까?”

“가섭아, 그것도 형편을 따라 점차로 제정한 것이고, 이것은 곧 고기를 먹지 말라는 뜻을 나타내는 것이다.”

“Sakyamuni, why does the Buddha not allow us to eat meat?”

“Good man, to eat meat is to cut off the seeds of great mercy.”

“Why did the Buddha allow the monk to eat the three clean meats before?”

“Kasyapa, the three clean meats were gradually legislated each time according to circumstances.”

“Sakyamuni, why is it not allowed even from the ten unclean meats to the nine clean meats?”

“Kasyapa, it was also legislated gradually according to circumstances, which means not to eat meat.”

“Sakyamuni, ¿por qué Buda no nos permite comer carne?”.

“Buen hombre, comer carne es cortar las semillas de la gran misericordia”.

“¿Por qué el Buda permitió antes al monje comer las tres carnes limpias?”.

“Kasyapa, las tres carnes limpias fueron legisladas gradualmente cada vez según las circunstancias”.

“Sakyamuni, ¿por qué no se permite ni siquiera de las diez carnes impuras a las nueve carnes limpias?”.

“Kasyapa, también se legisló gradualmente según las circunstancias, lo que significa no comer carne.”

대승불교는 초기불교에서의 몇몇 육식 허용도 완전히 금하고 있었습니다. 이렇게 변화된 이유는 불교가 표방하는 자비심의 실천 외에도 여러 다툼과 분쟁, 서로 죽고 죽이는 것과 나쁜 마음의 종식을 위해서이기도 합니다.

Mahayana Buddhism completely prohibited even some meat-eating allowances in Early Buddhism. The reason for this change is that in addition to the practice of mercy advocated by Buddhism, to put

an end to various quarrels and disputes, killing each other, and bad minds.

El budismo Mahayana prohibió por completo incluso algunas concesiones a comer carne en el budismo primitivo. La razón de este cambio es que además de la práctica de la misericordia propugnada por el budismo, para poner fin a diversas peleas y disputas, matarse unos a otros, y las malas mentes.

또 다른 경전인『입능가경(入楞伽經)』에는 매우 강경한 어조로 육식을 금하는 이유를 밝힙니다.

Another scripture, “Lankavatara Sutra”, in a very strong tone, reveals the reason for abstaining from eating meat.

Otra escritura, “Lankavatara Sutra”, en un tono muy fuerte, revela la razón para abstenerse de comer carne.

중생이 끝없는 예로부터 고기 먹은 습관으로 고기 맛을 貪着하며, 번갈아 서로 살해하여 賢聖을 멀리 떠나고, 生死의 괴로움을 받는다.

(중략)

고기 먹는 사람은 큰 자비의 종자를 끊으니, 어찌 마땅히 이와 같은 큰 이익을 얻겠는가.

(중략)

서로서로 生育하여 번갈아 부모·형제·자매가 되었으니,…이러한 인연으로 내가 관찰하건대, 중생이 번갈아 서로 고기를 먹는 것에는 친척이 아님이 없다고 본다. 고기 맛을 탐하는 것으로 말미암아 번갈아 서로 잡아먹으며, 항상 살해할 마음을 내고, 괴로움인 업만을 증장하여 생사에 유전하여 벗어남을 얻지 못한다.

From time immemorial, all living beings have had the habit of eating meat, obsessed with the taste of meat, and alternately killing each other to leave the sages far away and suffer the pain of life and death.

(Shortly)

Meat-eaters cut off the seeds of great mercy, so how can they get such great benefits?

(Shortly)

They gave birth to and raised each other, and in turn became parents, brothers, and sisters... As I observe with this relationship, among the meat that all living beings take turns eating with each other, I don’t think there is anything that is not a relative. Because of their lust for meat, they alternately eat each other, always have the mind to kill, and only increase the karma of suffering, so that they could not escape from life and death.

Desde tiempos inmemoriales, todos los seres vivos tienen la costumbre de comer carne, obsesionados por el sabor de la carne, y se matan alternativamente para dejar lejos a los sabios y sufrir el dolor de la

vida y de la muerte.

(En breve)

Los comedores de carne cortan las semillas de la gran misericordia, así que ¿cómo pueden obtener tan grandes beneficios?

(En breve)

Se dieron a luz y se criaron mutuamente, y a su vez se convirtieron en padres, hermanos y hermanas... Según observo con esta relación, entre la carne que todos los seres vivos se turnan para comer unos con otros, no creo que haya nada que no sea un pariente. Debido a su lujuria por la carne, se comen alternativamente unos a otros, siempre tienen la mente puesta en matar, y sólo aumentan el karma del sufrimiento, de modo que no podrían escapar de la vida y de la muerte.

▶불교에서는 고기 맛을 알면 살육이 멈추지 않고 그 업을 짊어지게 되므로 끊없는 윤회 속에서 괴로움을 얻게 된다고 합니다. 불교에서의 업과 윤회는 결국 생명체를 이어져 있게 하므로 먹기 위해 고기를 얻는 행위는 살인과 다를 바가 없었던 것으로 이해되고 있습니다. '이타심'을 강조하는 대승불교는 이런 문제에 대해 더욱 엄정한 태도 및 윤리를 규정하고 이를 실천해야 할 필요가 있었습니다. 그렇기 때문에 대승불교에서의 출가자는 초기 불교에서와 같은 약간의 청정육도 절대 먹어서는 안 된다고 할 수 있습니다.

▸ In Buddhism, it is said that if you know the taste of meat, the slaughter will not stop and you will bear the karma, so you will suffer in endless cycles of reincarnation. In Buddhism, karma and reincarnation eventually connect living beings, so it is understood that the act of obtaining meat to eat was no different from murder. Mahayana Buddhism, which emphasizes 'altruism', needed to define and practice stricter attitudes and ethics on these issues. For this reason, it can be said that in Mahayana Buddhism, the monk must never eat even a little bit of clean meat, unlike Early Buddhism.

▸ En el budismo se dice que si conoces el sabor de la carne, la matanza no se detendrá y cargarás con el karma, por lo que sufrirás en interminables ciclos de reencarnación. En el budismo, el karma y la reencarnación acaban conectando a los seres vivos, por lo que se entiende que el acto de obtener carne para comer no era diferente del asesinato. El budismo Mahayana, que hace hincapié en el "altruismo", necesitaba definir y practicar actitudes y éticas más estrictas sobre estas cuestiones. Por esta razón, puede decirse que en el budismo Mahayana, el monje nunca debe comer ni siquiera un poco de carne limpia, a diferencia del budismo primitivo.

앞선 시간에서 말씀드렸다시피 인도와 동북아시아의 환경은 다릅니다. 그래서 불교가 전파될 때 인도에서의 상황을 그대로 동북아시아에 적용할 수 없었습니다. 환경과 기후가 다른 두 지역은 불교의 가르침 안에서 생태환경에 맞게 변용될 필요가 있었던 것입니다. 겨울이 유달리 길고 추운 중국과 우리나라 등에서 하루 한 번의 탁발로 식사하는 것은 불가합니다. 왜냐하면 출가자의 건강과 체력을 유지시키는 데 어려움을 겪게 되기 때문입니다. 또한 우리나라의 경우 불교가 국가적으로 공인된 이후에 사찰에 국가의 지원이 내려지게 되므로 사찰을 중심으로 하는 자급자족 경제가 발달하게

되었습니다.

As I said earlier, the environments of India and East Asia are different. So when Buddhism spread, the situation in India could not be applied to East Asia as it was. The two regions with different environments and climates needed to be transformed to suit the ecological environment within the teachings of Buddhism. In China and Korea, where winters are exceptionally long and cold, it is not possible to eat one meal a day. This is because it is difficult to maintain the health and stamina of a monk. In addition, in the case of Korea, after Buddhism was recognized nationally, state support was provided to temples, so a self-sufficient economy centered on temples was developed.

Como he dicho antes, los entornos de India y Asia Oriental son diferentes. Por eso, cuando el budismo se extendió, la situación de la India no podía aplicarse a Asia Oriental tal cual. Las dos regiones, con entornos y climas diferentes, necesitaban transformarse para adaptarse al entorno ecológico dentro de las enseñanzas del budismo. En China y Corea, donde los inviernos son excepcionalmente largos y fríos, no es posible hacer una comida al día. Esto se debe a que es difícil mantener la salud y la resistencia de un monje. Además, en el caso de Corea, después de que el budismo fuera reconocido a nivel nacional, se proporcionó ayuda estatal a los templos, por lo que se desarrolló una economía autosuficiente centrada en los templos.

▶그래서 불교 사원은 자체적인 음식의 생산과 소비를 이뤄내게 됩니다. 이것이 사찰음식의 시작이라고 할 수 있겠습니다.

▸ So Buddhist temples are able to produce and consume their own food. This can be said to be the beginning of temple food.

▸ Así que los templos budistas son capaces de producir y consumir sus propios alimentos. Puede decirse que éste es el comienzo de la alimentación en los templos.

특히 선종(禪宗)의 수용과 발달 이후 출가자들에게는 '하루 일하지 않으면 하루 먹지 않는다(一日不作 一日不食)'는 개념이 뿌리 깊게 자리하게 됩니다. 이제 출가자들은 일하면서 수행하는 입장에 있게 됩니다. 깨달음을 추구하는 출가자들에게 노동은 필수적인 것으로 변화되었다고 할 수 있겠습니다.

In particular, after the acceptance and development of Zen Buddhism, the concept of 'If one day not working, then one day not eating' became deeply rooted in monks. Now they're in a position of working and practicing. It can be said that labor has changed to become essential for monks seeking enlightenment.

En particular, tras la aceptación y el desarrollo del budismo zen, el concepto de "Si un día no se trabaja, entonces un día no se come" arraigó profundamente en los monjes. Ahora están en posición de trabajar y practicar. Puede decirse que el trabajo ha cambiado hasta convertirse en algo esencial para los monjes que buscan la iluminación.

'번뇌가 없어 일상생활의 하나하나에 몰두할 수 있는 평상시의 마음이 곧 道라는 가르침(平常心是道)'은 선종의 근본 사상이기 때문에 선종에서 노동은 깊은 역사를 갖고 있습니다.

'The ordinary mind that can be immersed in each and every part of daily life without defilements is the Way(Tao)' is the fundamental idea of Zen Buddhism, so labor has a deep history in Zen Buddhism.

'La mente ordinaria que puede sumergirse en todas y cada una de las partes de la vida cotidiana sin contaminaciones es la Vía (Tao)' es la idea fundamental del budismo zen, por lo que el trabajo tiene una profunda historia en el budismo zen.

이때 선종에서 선택한 노동의 종류는 가장 긴밀한 삶의 문제와 연결된 농경이었습니다. 노동과 농경을 선의 일상적 생활로 여겼으며 기본으로 전제하기 때문에 우리나라의 불교 승려들은 스스로 먹을 것을 생산하는 것을 마땅하게 생각합니다. 지금도 사찰마다 텃밭 등에서 스스로 농사를 지어 먹거리를 얻어 그것으로 공양하는 스님들이 대부분입니다.

At that time, the type of labor chosen by Zen Buddhism was farming, which is related to the closest problems of life. Since labor and farming are regarded as the daily life of Zen and are assumed that they are basic, Buddhist monks in Korea consider it appropriate to produce their own food. Even now, most of the monks in each temple get their own food by farming in vegetable gardens, etc., and eat it.

En aquella época, el tipo de trabajo elegido por el budismo zen era la agricultura, que está relacionada con los problemas más cercanos de la vida. Dado que el trabajo y la agricultura se consideran la vida cotidiana del Zen y se asume que son básicos, los monjes budistas de Corea consideran apropiado producir sus propios alimentos. Incluso ahora, la mayoría de los monjes de cada templo obtienen su propia comida cultivando en huertos, etc., y se la comen.

이와 같은 농사는 중국을 거쳐 우리나라에 정착된 선종이 갖는 선의 수행과 실천이었습니다. 이를 통해 출가자들은 섭취할 음식 제작에 필요한 재료를 공급할 수 있었으며 이로써 공양간을 운영하게 되었습니다. 농사를 통해 먹거리를 얻은 사찰에서는 출가자들에게 공양할 뿐만 아니라 사찰을 방문하는 재가자들을 위한 음식 공양도 실행하였습니다. 사찰에서 음식을 마련하고 재가자들에게도 나눈 정황이 고대 문헌에서 확인됩니다. 그것은 『三國遺事』에 기록된 신라시대 "흥륜사의 장"에 대한 내용입니다. 호랑이에게 상처를 입은 신라 사람들이 치료를 위해 흥륜사에서 만든 장을 발랐다는 것인데 이로써 사찰에서 음식을 만들고 나눈 정황을 짐작해볼 수 있겠습니다.

This kind of farming was the practice and fulfillment of Zen in Zen Buddhism, which had been established in Korea via China. Through this, Buddhist monks were able to supply the ingredients necessary for making food for consumption, and this led to the operation of the dining room. In temples that obtained food through farming, they not only provided food to monks, but also offered food to lay believers visiting the temple. The circumstances in which food was prepared at the temple and shared with the lay believers is confirmed in ancient literatures. It is the contents of the "Jang(paste) of Heungnyunsa temple" of the Silla Dynasty, which was recorded in the "Samguk Yusa(Memorabil-

ia of the Three Kingdoms)". It is said that the people of Silla who were hurt by the tiger applied the paste made at Heungnyunsa temple for treatment, so we can guess the circumstances of making and sharing food at the temple.

Este tipo de agricultura era la práctica y realización del zen en el budismo zen, que se había establecido en Corea a través de China. A través de ella, los monjes budistas podían suministrar los ingredientes necesarios para elaborar alimentos para el consumo, lo que dio lugar al funcionamiento del comedor. En los templos que obtenían alimentos a través de la agricultura, no sólo proporcionaban comida a los monjes, sino que también ofrecían comida a los creyentes laicos que visitaban el templo. Las circunstancias en las que se preparaban los alimentos en el templo y se compartían con los creyentes laicos están confirmadas en las literaturas antiguas. Es el contenido del "Jang(pasta) del templo de Heungnyunsa" de la dinastía Silla, que se registró en el "Samguk Yusa(Memorabilia de los Tres Reinos)". Se dice que la gente de Silla que fue herida por el tigre se aplicó la pasta hecha en el templo de Heungnyunsa para el tratamiento, por lo que podemos adivinar las circunstancias de hacer y compartir comida en el templo.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

참고할 동영상 https://youtu.be/Dup_5Eq-bY8

<Taste Magazine 사찰음식 체험기> 템플스테이 Korean Templestay (~4:47)

Video for reference. https://youtu.be/Dup_5Eq-bY8

<Taste Magazine - Experience of Temple Food> Korean Templestay (~4:47)

Vídeo de referencia. https://youtu.be/Dup_5Eq-bY8

<Revista Taste - Experiencia de la comida del templo> Korean Templestay (~4:47)

■ 읽을거리 소개

-공만식, 2018, 『불교음식학-음식과 욕망』, 불광출판사.

-신지하, 2019,「사찰음식을 위한 채소 재배-선종의 농경과 선의 관계-」,『한국불교학』92, 한국불교학회.

-『大般涅槃經』,『入楞伽經』,『三國遺事』

▪ Introduction to Readings

- Gong Man-sik, 2018, “Studies of Buddhist Food - food and desire”, Bulgwang Publishing House.

- Shin Ji-ha, 2019, ‘Cultivation of Vegetables for Temple Food - The Relationship between the Agriculture of Zen Buddhism and Zen’, “Korean Buddhist Studies” 92, Korean Buddhist Association.

- “Mahayana Mahaparinirvana Sutra”, “Lankavatara Sutra”, “Samguk Yusa(Memorabilia of the Three Kingdoms)”

▪ Introducción a las lecturas

- Gong Man-sik, 2018, “Estudios sobre la comida budista: comida y deseo”, editorial Bulgwang.

- Shin Ji-ha, 2019, “Cultivo de verduras para la comida del templo - la relación entre la agricultura del budismo zen y el zen”, “Estudios budistas coreanos” 92, Asociación Budista Coreana.

- “Sutra Mahayana Mahaparinirvana”, “Sutra Lankavatara”, “Samguk Yusa(Memorabilia de los Tres Reinos)”.

■ 질문

Q. 열 가지 먹어서는 안되는 고기(十禁肉)는 어떻게 결정된 것인가?

A. 고대 인도의 사회적 관념과 관련되었다. 혐오와 불청정의 관념(인육, 개), 동물과 관련된 신앙과 사회적 터부(뱀), 왕권과 군사력(코끼리, 말), 맹수로부터의 위협(사자, 호랑이, 곰, 하이에나) 등의 이유로 정해졌다고 이해된다.

▪ Questions

Q. How were the 10 meats not to be eaten(ten forbidden meats) determined?

A. It was related to the social conception of ancient India. It is understood that it was set for reasons such as hatred and not-clean(human flesh, dogs), animal-related faith and social taboos(snakes), royal authority and military power(elephants, horses), and threats from wild beasts(lions, tigers, bears, and hyenas).

▪ Preguntas

Q. ¿Cómo se determinaron las 10 carnes que no se deben comer (diez carnes prohibidas)?

A. Estaba relacionado con la concepción social de la antigua India. Se entiende que se estableció por razones como el odio y la falta de limpieza (carne humana, perros), la fe relacionada con los animales y los tabúes sociales(serpientes), la autoridad real y el poder militar (elefantes, caballos), y las amenazas de las bestias salvajes (leones, tigres, osos y hienas).

Q. 불교에서 육식을 먹지 못하게 하는 이유는 무엇입니까?

A. 업과 윤회는 결국 생명체를 이어져 있게 하므로 먹기 위해 고기를 얻는 행위는 살인과 다를 바가 없는 것이다.

Q. Why does Buddhism forbid eating meat?

A. Since karma and reincarnation eventually connect living beings, the act of obtaining meat to eat is no different from murder.

Q. ¿Por qué prohíbe el budismo comer carne?

A. Puesto que el karma y la reencarnación conectan finalmente a los seres vivos, el acto de obtener carne para comer no difiere del asesinato.

Q. 선농일치란 무엇을 의미합니까?

A. 깨달음을 추구하는 출가자들에게 노동은 필수적인 것으로 농사가 곧 선의 실천과 수행이라는 뜻이다.

Q. What does 'Zen and farming is one' mean?

A. Labor is essential for monks seeking enlightenment, which means that farming is the practice and fulfillment of Zen.

Q. ¿Qué significa 'el zen y la agricultura son uno'?

A. El trabajo es esencial para los monjes que buscan la iluminación, lo que significa que la agricultura es la práctica y la realización del Zen.

SCRIPT 3. 불교음식과 재료

SCRIPT 3. Buddhist Food and Ingredients

SCRIPT 3. Alimentos e ingredientes budistas

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

이번 시간에는 불교음식의 재료에 대해 말씀드립니다. 주요한 내용은 불교에서 허용되는 식재료를 설명하며, 유제품이 불교에서 허락되지 않은 식료가 된 까닭에 대해 말씀드리도록 하겠습니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

In this lecture, I will talk about the ingredients of Buddhist food. I will explain the foods that are allowed in Buddhism as the main content, and explain why dairy products are not allowed in Buddhism.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la alimentación.

En esta conferencia, hablaré sobre los ingredientes de la comida budista. Explicaré los alimentos que están permitidos en el budismo como contenido principal, y explicaré por qué los productos lácteos no están permitidos en el budismo.

먼저 한국불교문화사업단에서 소개하는 한국사찰음식 소개 영상 중 재료와 관련된 부분을 잠시 시청하도록 하겠습니다.

First of all, let's watch the ingredients-related part of the video about Korean temple food by the Cultural Corps of Korean Buddhism for a while.

En primer lugar, veamos un rato la parte relacionada con los ingredientes del vídeo sobre la comida de los templos coreanos realizado por el Cuerpo Cultural del Budismo Coreano.

영상에서 보셨다시피 우리나라의 불교 음식 재료가 될 수 있는 것은 식물성 재료입니다. 전국 산천에서 재배하거나 얻을 수 있는 각종 식물성 재료를 활용해서 음식을 만들 수 있습니다. 농사를 지어서 얻는 재료 중 대표적인 것에는 쌀, 보리, 기장, 수수, 조, 피 등의 곡물이 있습니다. 또한 각종 채소 및 한국의 산과 바닷가에서 얻는 여러가지 임산물이나 해초류 등은 불교 음식에 훌륭한 재료로 활용됩니다.

As you can see in the video, what can be the ingredient for Buddhist food in Korea is vegetable ingredients. We can make food using various vegetable ingredients that can be grown or obtained from mountains and streams across the country. The representative ingredients obtained by farming include grains such as rice, barley, proso millet, sorghum, Foxtail millet, and barnyard millet. In addition, various vegetables and various forest products and seaweed obtained from the mountains and seas of Korea are used as excellent ingredients for Buddhist food.

Como se puede ver en el vídeo, lo que puede ser el ingrediente de la comida budista en Corea son ingredientes vegetales. Podemos hacer comida utilizando varios ingredientes vegetales que se pueden cultivar u obtener de las montañas y arroyos de todo el país. Entre los ingredientes representativos que se obtienen mediante la agricultura están granos como el arroz, la cebada, el mijo proso, el sorgo, el mijo cola de zorra y el mijo de corral. Además, varias verduras y diversos productos forestales y algas obtenidas de las montañas y mares de Corea se utilizan como excelentes ingredientes para la comida budista.

『입능가경』에서는 부처께서 제자들에게 먹거리, 인도에서 음식을 만들 때 쓴 재료에 대해 말씀하시는 내용이 수록되어 있습니다.

“Lankavatara Sutra” contains the content of the Buddha telling his disciples about food and ingredients used to make food in India.

“Lankavatara Sutra” contiene el contenido del Buda hablando a sus discípulos sobre los alimentos y los ingredientes utilizados para hacer comida en la India.

대혜여, 내가 제자들에게 성인의 마땅히 먹을 바 음식을 먹으라고 함은 성인이 멀리하는 음식을 말함이 아니니, 성인의 먹음이란 능히 한량없는 공덕을 내며 모든 허물을 멀리 떠난 것이다.

Great Wisdoms, when I tell my disciples to eat the food that sages ought to eat, I am not referring to the food that sages avoid, so the food of sages is able to produce immeasurable merits and get rid of all faults.

Grandes Sabidurías, cuando digo a mis discípulos que coman los alimentos que deben comer los sabios, no me refiero a los alimentos que los sabios evitan, por lo que los alimentos de los sabios son capaces de producir méritos inconmensurables y de deshacerse de todas las faltas.

대혜여, 과거와 현재의 성인의 먹음이란 이른바 멥쌀[粳米]과 大麥과 小麥과 大豆와 小豆와 여러 가지 기름과 꿀과 감자(甘蔗)와 감자 즙과 건타말(蹇陀末)·사탕 간제(干提) 등이니, 때를 얻는다면 먹는 것을 들어 주고 깨끗함이라 한다.

Great Wisdoms, the food of sages in the past and present is so-called rice, barley and wheat, soybeans and red beans, various oils and honey, potatoes and potato juice, molasses and sugars, etc., If you get the chance, the food you eat is clean.

Grandes Sabidurías, el alimento de los sabios del pasado y del presente es el llamado arroz, cebada y trigo, soja y judías rojas, aceites varios y miel, patatas y zumo de patata, melazas y azúcares, etc., Si tienes la oportunidad, el alimento que comes es limpio.

이러한 경전 내용을 통해 성인(聖人)이 먹을 수 있었던 재료가 멥쌀과 대맥, 소맥, 대두, 소두 등이 있음을 알 수 있습니다. 이때의 대맥은 보리, 소맥은 밀이며, 대두는 콩, 소두는 팥입니다. 꿀과 감자도 성인이 섭취할 수 있는 식재료입니다. 이때의 감자는 사탕수수이고 감자즙은 사탕수수를 짠 즙입니다. 이후의 건타말이나 사탕 간제는 모두 사탕수수에서 추출한 두 종류의 설탕이라고 해석되고 있습니다.

Through these scriptures, we can see that the ingredients that sages could eat include rice, barley and wheat, soybeans and red beans. Honey and potatoes are also food ingredients that sages could eat. The potato at that time is sugarcane, and the potato juice is sugarcane juice. Molasses and sugars are interpreted as two types of sugar extracted from sugarcane.

A través de estas escrituras, podemos ver que los ingredientes que los sabios podían comer incluyen arroz, cebada y trigo, soja y judías rojas. La miel y las patatas también son ingredientes alimentarios que los sabios podían comer. La patata en aquella época es caña de azúcar, y el zumo de patata es zumo de caña de azúcar. La melaza y el azúcar se interpretan como dos tipos de azúcar extraídos de la caña de azúcar.

이렇게 『입능가경』에 언급된 식재료는 대승불교가 전래된 동아시아에서 전부 사용되지는 않았습니다. 예를 들어 열대에서 잘 자라는 사탕수수는 우리나라의 경우, 기후 탓에 잘 자라지 않아 활용되지 않았습니다. 반면에 쌀과 보리, 콩과 팥은 인도뿐만 아니라 선농일치의 전통을 잘 지켜온 우리의 사찰에서 일상적으로 쓰는 재료입니다. 이 중 콩의 활용은 한국 불교 음식의 형성에 있어 매우 중요하다고 할 수 있겠습니다.

The ingredients mentioned in “Lankavatara Sutra” were not all used in East Asia where Mahayana Buddhism was introduced. For example, sugarcane, which grows well in the tropics, was not utilized in Korea because it did not grow well due to the climate. On the other hand, rice and barley, soybeans and red beans are ingredients that are used daily not only in India, but also in our temples, which have kept the tradition of ‘Zen and farming is one’. Among them, the use of soybeans is very important in the formation of Korean Buddhist food.

Los ingredientes mencionados en el “Sutra Lankavatara” no se utilizaban todos en Asia Oriental, donde se introdujo el budismo Mahayana. Por ejemplo, la caña de azúcar, que crece bien en los trópicos, no se utilizó en Corea porque no crecía bien debido al clima. En cambio, el arroz y la cebada, la soja y las judías rojas son ingredientes que se utilizan a diario no sólo en la India, sino también en nuestros templos, que han mantenido la tradición de “el zen y la agricultura son uno”. Entre ellos, el uso de la soja es muy importante en la formación de la comida budista coreana.

흔히 콩은 ‘밭에서 나는 고기’라고 부를 정도로 매우 영양가가 높은 식물입니다. 대승불교가 전래 및 수용된 우리나라에서는 이 콩을 활용하여 만드는 각종 음식이 무엇보다 출가자들에게 필수적이었습니다. 왜냐하면 육류 사용이 전면적으로 금지된 대승불교를 받아들인 까닭입니다. 육류가 주는 단백질 등의 영양소를 대체할 수 있는 식물인 콩은 출가자들의 건강과 체력을 유지하는 데 너무나 필요했기 때문입니다.

Soybean is a very nutritious that it is often called ‘meat from the field’. In Korea, where Mahayana Buddhism was introduced and accepted, various foods made using these beans were essential for monks. This is because they have accepted Mahayana Buddhism, which completely bans the use of meat. Soybeans, a plant that can replace nutrients such as protein provided by meat, were so necessary to maintain the health and stamina of monks.

La soja es un alimento muy nutritivo que suele denominarse “carne de campo”. En Corea, donde se introdujo y aceptó el budismo Mahayana, diversos alimentos elaborados con estas habas eran esenciales para los monjes. Esto se debe a que han aceptado el budismo Mahayana, que prohíbe completamente el uso de la carne. La soja, una planta que puede sustituir nutrientes como las proteínas que aporta la

carne, era tan necesaria para mantener la salud y la resistencia de los monjes.

본래 초기불교의 율장에서는 아홉 가지의 미식에 대해 설명했고, 그것은 우유, 커드, 생선, 고기, 기, 기름, 꿀, 당밀, 버터였습니다. 그러나 대승불교는 육류의 섭취를 엄금했고 나아가 우유, 커드, 기, 버터 등과 같은 유제품도 먹지 말라고 가르쳤습니다.

Originally, the early Buddhist precepts described nine kinds of delicacies: milk, curd, fish, meat, ghee, oil, honey, molasses, and butter. However, Mahayana Buddhism strictly forbade the consumption of meat and further taught not to eat dairy products such as milk, curds, ghee, and butter.

Originalmente, los primeros preceptos budistas describían nueve tipos de manjares: leche, cuajada, pescado, carne, manteca, aceite, miel, melaza y mantequilla. Sin embargo, el budismo Mahayana prohibió terminantemente el consumo de carne y enseñó además a no comer productos lácteos como leche, cuajada, manteca y mantequilla.

대승불교 경전인 『대반열반경』에서는 고기를 먹지 말라고 하는 부처님 말씀에 가섭보살이 더 나아가 동물에서 비롯된 것도 쓰지 말아야겠다고 하는 내용이 나옵니다.

In “Mahayana Mahaparinirvana Sutra”, a Mahayana Buddhist scripture, in response to the Buddha’s command not to eat meat, Kasyapa Bodhisattva goes further and decides not to eat anything that comes from animals.

En “Mahayana Mahaparinirvana Sutra”, una escritura budista Mahayana, en respuesta a la orden de Buda de no comer carne, Kasyapa Bodhisattva va más allá y decide no comer nada que proceda de animales.

“부처님께서 만일 고기를 먹지 못하게 하신다면 저 다섯 가지 맛, 우유 · 타락 · 생소 · 숙소 · 胡麻油 따위와, 명주옷 · 구슬 · 자개 · 가죽 · 금이나 은으로 만든 그릇 따위도 받아 사용하지 말아야 한다.”

“If the Buddha forbids eating meat, then you should not get and use those five flavors: milk, sheep’s milk, condensed milk, boiled condensed milk, and sesame oil, as well as silk clothes, beads, mother-of-pearl, leather, and vessels made of gold or silver.”

“Si el Buda prohíbe comer carne, entonces no debes conseguir ni usar esos cinco sabores: leche, leche de oveja, leche condensada, leche condensada hervida y aceite de sésamo, así como ropa de seda, abalorios, nácar, cuero y vasijas de oro o plata.”

경전에서는 이처럼 우유 등의 유제품까지도 먹지 말아야 하는 것으로 분류하였던 것입니다. 초기불교에서 유제품 등은 좋은 음식으로 분류되었으나 동물 및 고기와 관련된 것이기 때문에 가섭보살은 유제품을 “받아도 사용하지 말 것”으로

분류했습니다.

In the scriptures, even dairy products such as milk were classified as not to be eaten. In Early Buddhism, dairy products were classified as good foods, but because they were related to animals and meat, Kasyapa Bodhisattva classified dairy products as “don’t consume them even if you receive them.”

En las escrituras, incluso los productos lácteos como la leche se clasificaban como no comestibles. En el budismo primitivo, los productos lácteos se clasificaban como alimentos buenos, pero como estaban relacionados con los animales y la carne, Kasyapa Bodhisattva clasificó los productos lácteos como “no los consumas aunque los recibas.”

이와같은 『대반열반경』과 마찬가지로 『능엄경』에서도 유제품을 엄금합니다. 여러 불교 경전 중에서도 유제품 금지를 특히 강조하는 경전이 『능엄경』이라 할 수 있습니다. 그래서 『능엄경』의 주석서들은 한결같이 유제품 사용 금지에 대한 이유를 밝힙니다. 중국 당나라 때 반라밀제(般剌密帝)가 지은 주석서인 『능엄경관섭(楞嚴經貫攝)』에도 그 이유가 있습니다.

Similar to “Mahayana Mahaparinirvana Sutra”, dairy products are strictly prohibited in “Surangama Sutra”. Among the many Buddhist scriptures, the one that particularly emphasizes the prohibition of dairy products is “Surangama Sutra”. So, the commentaries of “Surangama Sutra” consistently reveal the reason for the prohibition on dairy products. There is a reason for this in the commentary written by Pramiti in the Tang Dynasty of China.

De forma similar al “Sutra Mahayana Mahaparinirvana”, los productos lácteos están estrictamente prohibidos en el “Sutra Surangama”. Entre las muchas escrituras budistas, la que hace especial hincapié en la prohibición de los productos lácteos es el “Surangama Sutra”. Así, los comentarios del “Surangama Sutra” revelan sistemáticamente la razón de la prohibición de los productos lácteos. Hay una razón para ello en el comentario escrito por Pramiti en la Dinastía Tang de China.

“청정 비구와 보살의 최고 자비심은 나무와 풀에게도 미치기 때문에 땅을 파거나 길가의 풀조차도 꺾지 않는다. 그런데 어떻게 그렇게 큰 자비심을 가진 그들이 중생의 피와 살로 음식을 삼을 수 있겠는가?…(중략)…우유, 커드, 기는 동물의 신체 부위로 만들어지며 이것은 동물의 신체 중 일부이다.”

“Because the highest mercy of purest monks and bodhisattvas extends to trees and grass, they do not dig the ground or break even the grass along the roadside. But how could they, with such great mercy, eat the flesh and blood of all living beings?... (Shortly)... Milk, curd and ghee are made from the body parts of an animal, which are no different from animal body parts.”

“Debido a que la misericordia más elevada de los monjes y bodhisattvas más puros se extiende a los árboles y a la hierba, no cavan el suelo ni rompen siquiera la hierba del borde del camino. Pero, ¿cómo podrían ellos, con tan gran misericordia, comer la carne y la sangre de todos los seres vivientes? La

leche, la cuajada y el manteca están hechos de las partes del cuerpo de un animal, que no son diferentes de las partes del cuerpo de los animales."

그 내용은 청정 비구와 보살의 자비심은 단순히 동물의 피와 살을 먹지 않는 것뿐만 아니라 동물에게 비롯된 것들을 쓰지 않아야 한다는 것이었습니다.

Its content was that the mercy of purest monks and bodhisattvas was not simply not to eat the flesh and blood of animals, but also to not use things derived from animals.

Su contenido era que la misericordia de los monjes y bodhisattvas más puros no consistía simplemente en no comer carne ni sangre de animales, sino también en no utilizar cosas derivadas de animales.

누에고치에서 얻는 실이나 천 등의 견직물 옷도 입으면 안되고, 동물을 죽여서 얻는 가죽으로 만든 여러 공예품이나 옷도 사용해서는 안된다는 내용을 전하고 있는 것이죠. 그래서 초기 불교에서 허용되었던 유제품은 비록 살생이 아니지만 대승불교적 가르침에서는 마땅히 제한되어야 하는 것이었습니다.

It is conveying the information that they should not wear silk clothes made of thread or cloth obtained from cocoons, and that you should not use various crafts or clothes made of leather obtained by killing animals. Dairy products were allowed in early Buddhism because they were not obtained by killing animals, but in the teaching of Mahayana Buddhism, these should be limited.

Se está transmitiendo la información de que no deben llevar ropa de seda hecha de hilo o tela obtenida de capullos, y que no se deben utilizar diversas artesanías o ropa hecha de cuero obtenido matando animales. Los productos lácteos estaban permitidos en el budismo primitivo porque no se obtenían matando animales, pero en las enseñanzas del budismo Mahayana deben limitarse.

또 다른 능엄경 주석서인 『능엄경지장소(楞嚴經指掌疏)』에서는 좀더 분명히 유제품 사용에 대해 비판을 가하고 있습니다.

Another commentary on "Surangama Sutra", "Zhizhangshu of Surangama Sutra", is a more explicit critique of the use of dairy products.

Otro comentario sobre el "Surangama Sutra", "Zhizhangshu del Surangama Sutra", es una crítica más explícita del uso de productos lácteos.

"우유는 암소의 젖을 말한다. 커드는 우유를 가공해서 만들어지며 버터는 커드로부터 만들어진다. 가장 정제된 것은 '기'라고 한다. 비록 죽이는 것은 아니라 할지라도 지나치게 우유를 짜는 것은 소에 신체적 손상을 야기할 수 있는 것이다. 자비를 가진 사람이 송아지의 음식을 빼앗아 자기가 먹는 것이 올바른 행동일 수 있는가? 따라서 비구들은 또한 비단실

이나 옷감으로 짠 옷을 입어서는 안되며 우유나 커드 등을 먹어서는 안된다."

"Milk refers to cow's milk. Curd is made by processing milk, and butter is made from curd. The most refined is called 'ghee'. Although not killing animals, excessive milking can cause physical damage to the cow. Could it be right for a man of mercy to take away the calf's food and eat it himself? Therefore, monks also should not wear clothes made of silk or cloth, and should not eat milk or curd."

"La leche se refiere a la leche de vaca. La cuajada se hace procesando la leche, y la mantequilla se hace a partir de la cuajada. La más refinada se llama "manteca". Aunque no mata a los animales, el ordeño excesivo puede causar daños físicos a la vaca. ¿Sería correcto que un hombre misericordioso le quitara la comida al ternero y se la comiera él mismo? Por lo tanto, los monjes tampoco deben vestir ropas de seda o tela, ni comer leche o cuajada."

실제로 살생이 이뤄지지 않는다고 해도 우유나 유제품의 사용은 동물에게 해를 끼칠 수 있음을 경고합니다. 그래서 우유 등의 유제품 사용은 많은 윤리적 문제를 발생할 수 있기 때문에 사용하지 말길 강력하게 주장한다고 하겠습니다.

It warns that the use of milk or dairy products can harm animals, even if they are not actually killed. So, it strongly insist that the use of dairy products such as milk not be used because it can cause many ethical problems.

Advierte de que el uso de leche o productos lácteos puede perjudicar a los animales, aunque no se les mate realmente. Por ello, insiste mucho en que no se utilicen productos lácteos como la leche porque puede causar muchos problemas éticos.

실제로 우리나라 고려시대 중기 활약한 문신인 이순우(李純佑)는 실생활 중 유제품 제한을 주장하는 상소문을 올립니다. 백성들이 연유(煉乳)를 만들기 위해 젖소를 힘들게 하니 어미소와 송아지가 모두 상한다는 내용을 들고 있습니다. 이런 주장은 사람이 얻고자 하는 바를 위해 소를 상하게 하지 말라는 것이죠. 일상생활에서도 불교식의 생명 보호 사상이 잘 반영된 사례라고 할 수 있겠습니다.

In fact, Lee Soon-woo, a civil official who was active in the middle of the Goryeo Dynasty in Korea, submits a proposal to the king insisting on the restriction of dairy products in everyday life. It is said that when the people make condensed milk, both the mother cow and the calf suffer. The argument is that people shouldn't hurt cows for what they want to get. It can be said that it is a case in which the Buddhist idea of protecting life is well reflected in everyday life.

De hecho, Lee Soon-woo, funcionario civil activo en plena dinastía Goryeo en Corea, presenta una propuesta al rey insistiendo en la restricción de los productos lácteos en la vida cotidiana. Se dice que cuando la gente hace leche condensada, tanto la vaca madre como el ternero sufren. El argumento es que la gente no debería hacer daño a las vacas por lo que quieren conseguir. Se puede decir que es un caso en el que la idea budista de proteger la vida se refleja bien en la vida cotidiana.

이처럼 불교에서는 생명을 해하는 것이나 해할 가능성이 있는 것을 배제하였습니다. 나와 다른 생명을 위하여, 자연에 무해한 식재료를 사용하여 음식을 마련하였던 것입니다. 또한 출가자들이 열심히 재배하거나 노동하여 얻을 수 있는 식재료를 써서 음식을 만들었음을 이해할 수 있습니다.

As such, in Buddhism, anything that harms life or has the potential to harm it is excluded. For themselves and other lives, they prepared food using ingredients harmless to nature. It is also understandable that monks made food using ingredients that could be obtained through hard cultivation or labor.

Como tal, en el budismo se excluye todo lo que daña la vida o tiene el potencial de dañarla. Para ellos y para otras vidas, preparaban alimentos con ingredientes inocuos para la naturaleza. También es comprensible que los monjes elaboraran alimentos utilizando ingredientes que pudieran obtenerse mediante el cultivo o el trabajo duro.

이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Esto es todo por hoy.

Gracias por estar conmigo.

참고할 동영상 https://youtu.be/8W8CHDhXfGM

<사찰음식 소개> 템플스테이 Korean Templestay (4:59~7:15)

Video for reference. https://youtu.be/8W8CHDhXfGM

<Introduction to temple food> Korean Templestay (4:59~7:15)

Video de referencia. https://youtu.be/8W8CHDhXfGM

<Introducción a la comida del templo> Korean Templestay (4:59~7:15)

■ 읽을거리 소개

- 공만식, 2018,『불교음식학-음식과 욕망』, 불광출판사.

- 신지하, 2019,「사찰음식을 위한 채소 재배-선종의 농경과 선의 관계-」,『한국불교학』92, 한국불교학회.

-『大般涅槃經』,『入楞伽經』,『高麗史』 등

▪ Introduction to Readings

- Gong Man-sik, 2018, “Studies of Buddhist Food - food and desire”, Bulgwang Publishing House.

- Shin Ji-ha, 2019, ‘Cultivation of Vegetables for Temple Food - The Relationship between the Agriculture of Zen Buddhism and Zen’, “Korean Buddhist Studies” 92, Korean Buddhist Association.

- “Mahayana Mahaparinirvana Sutra”, “Lankavatara Sutra”, “Goryeosa(History of Goryeo)”, etc.

▪ Introducción a las lecturas

- Gong Man-sik, 2018, “Estudios sobre la comida budista: comida y deseo”, editorial Bulgwang.

- Shin Ji-ha, 2019, “Cultivo de verduras para la comida del templo - La relación entre la agricultura del budismo zen y el zen”, “Estudios budistas coreanos” 92, Asociación Budista Coreana.

- “Sutra Mahayana Mahaparinirvana”, “Sutra Lankavatara”, “Goryeosa(Historia de Goryeo)”, etc.

■ 질문

Q. 불교음식에서 주로 쓰이는 음식재료는 무엇입니까?

A. 각종 식물류이다. 밭이나 산, 바다에서 얻을 수 있는 식물성 식재료는 모두 불교 음식에 있어 재료로 활용된다.

▪ Questions

Q. What are the main ingredients used in Buddhist food?

A. It’s a variety of plants. Vegetable ingredients that can be obtained from fields, mountains, and the sea are all used as ingredients in Buddhist food.

▪ Preguntas

Q. ¿Cuáles son los principales ingredientes utilizados en la comida budista?

A. Es una variedad de plantas. Los ingredientes vegetales que se pueden obtener de los campos, las montañas y el mar se utilizan como ingredientes en la comida budista.

Q. 불교음식에서 콩을 중요하게 여기는 이유는 무엇입니까?

A. 고기나 유제품이 금지된 상황에서 출가자들의 건강과 체력을 지켜줄 단백질 등의 영양분을 콩이 제공해줄 수 있기 때문이다.

Q. Why is soybean important in Buddhist food?

A. It is because soybeans can provide nutrients such as protein to protect the health and stamina of monks in a situation where meat or dairy products are prohibited.

Q. ¿Por qué es importante la soja en la alimentación budista?

A. Porque la soja puede aportar nutrientes como proteínas para proteger la salud y la resistencia de los monjes en una situación en la que la carne o los productos lácteos están prohibidos.

Q. 불교에서 유제품을 금지한 이유는 무엇입니까?

A. 동물에서 비롯된 식재료를 얻기 위해 동물을 힘들게 하고 상하게 할 수 있다. 이런 일들은 출가자가 가져야 할 보살의 자비심에 어긋나기 때문에 지양되어야 할 식재료라고 할 수 있다.

Q. Why is dairy forbidden in Buddhism?

A. It can make animals hard and hurt to get food ingredients from animals. These things can be said to be food ingredients that should be avoided because they go against the mercy of the Bodhisattva that a monk should have.

Q. ¿Por qué están prohibidos los lácteos en el budismo?

A. Puede endurecer y herir a los animales obtener ingredientes alimenticios de los animales. Puede decirse que estas cosas son ingredientes alimentarios que deben evitarse porque van en contra de la misericordia del Bodhisattva que debe tener un monje.

SCRIPT 4. 오신채

SCRIPT 4. Osinchae

SCRIPT 4. Osinchae

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

이번 시간에는 불교음식의 재료에 대해 말씀드립니다. 주요한 내용은 불교에서 식물성 재료이지만 섭취가 금지된 오신채에 대해 설명하도록 하겠습니다.

In this lecture, I will talk about the ingredients of Buddhist food. The main content will be explained about Osinchae, which is a vegetable ingredient in Buddhism, but is forbidden to consume.

En esta conferencia hablaré sobre los ingredientes de la comida budista. El contenido principal se explicará sobre el Osinchae, que es un ingrediente vegetal en el budismo, pero que está prohibido consumir.

육식이 아닌데도 불교에서 먹어서는 안된다고 언급한 것은 다섯가지의 매운 채소, 즉 오신채입니다.

In Buddhism, it is mentioned that five spicy vegetables, or Oshinchae, should not be eaten even if they are not meat.

En el budismo se menciona que no se deben comer cinco verduras picantes, u Oshinchae, aunque no sean de carne.

일반적으로 마늘과 파, 달래, 부추, 흥거라고 하는데, 12세기 북송 때 지어진 것으로 선종 승려가 지켜야 할 청규인 『선원청규(禪苑淸規)』에서는 오신채를 '파(蔥)·부추(韭)·염교(薤)·마늘(蒜)·고수(園菜)'라 하는 등 오신채가 어떤 것인가는 경전마다 조금씩 다릅니다. 또는 오신채를 파, 마늘, 부추, 양파, 달래라고 꼽는 경우도 있습니다.

Generally, it is garlic, green onion, wild chive, asian chive, and ferula assafoetida, which was decided in the 12th century during the Northern Song Dynasty. The kinds of vegetables that belong to Osinchae are slightly different in each scripture, but in "Regulations of Monastic Life at Zen Centers" pure rules that Zen monks must abide by, Osinchae is green onion, asian chive, scallion, and garlic, and coriander. Or, in some cases, Oshinchae is green onion, garlic, asian chive, onion, and wild chive.

Generalmente, se trata del ajo, la cebolla verde, el cebollino silvestre, el cebollino asiático y la caña de asafétida, que se decidió en el siglo XII durante la dinastía Song del Norte. Los tipos de verduras que pertenecen al Osinchae son ligeramente diferentes en cada escritura, pero en el "Reglamento de la vida monástica en los centros zen", puras normas que deben cumplir los monjes zen, el Osinchae es cebolla verde, cebollino asiático, cebolleta y ajo, y cilantro. O, en algunos casos, Oshinchae es cebolla verde, ajo, cebollino asiático, cebolla y cebollino silvestre.

이와 같은 오신채가 어떤 식물이며 무슨 특징이 있는지 말씀드리고자 합니다. 이때의 오신채는 『범망경(梵網經)』에 나온 "불자여, 다섯 가지 매운 것인 대산(大蒜) · 혁총(革葱) · 자총(慈葱) · 난총(蘭葱) · 흥거(興渠) 등을 먹어서는 안 된다."라고 한 내용을 바탕으로 하겠습니다.

I would like to tell you what kind of plant this Osinchae is and what characteristics it has. Osinchae at this time is based on the content in the "Brahmajala Sutra", "Buddhist, five spicy things, garlic,

asian chive, green onion, wild chive, and ferula assafoetida, should not be eaten."

Me gustaría contaros que tipo de planta es esta Osinchae y que características tiene. Osinchae en este momento se basa en el contenido en el "Brahmajala Sutra", "Budista, cinco cosas picantes, ajo, cebollino asiático, cebolla verde, cebollino silvestre y caña de asafétida, no se deben comer."

먼저, 대산(大蒜)인 마늘은 서아시아와 유럽을 기원으로 하여 전 세계적으로 널리 재배하는 식물입니다. 이것은 성질이 뜨겁고 기운이 매우 맵다고 알려져 있습니다. 이를 끓여서 국을 만들면 매우 좋은 맛이 나고 매운 기운도 약해집니다. 속을 따뜻하게 하여 곡물을 잘 소화시킨다고 알려진 마늘은 많이 먹으면 장수의 효과까지도 얻을 수 있다고 합니다.

First of all, garlic is a plant that is widely cultivated all over the world, originating from West Asia and Europe. It is known to be hot in nature and extremely spicy in energy. If you boil it to make a soup, it tastes very good and the spicy energy is weakened. Garlic, which is known to warm the inside and digest grains well, is said to have the effect of longevity if you eat a lot.

En primer lugar, el ajo es una planta muy cultivada en todo el mundo, originaria de Asia occidental y Europa. Es conocido por su naturaleza picante y su energía extremadamente especiada. Si se hierve para hacer una sopa, sabe muy bien y la energía picante se debilita. Se dice que el ajo, conocido por calentar el interior y digerir bien los cereales, tiene el efecto de la longevidad si se come mucho.

두 번째, 혁총(革葱)은 부추라고도 합니다. 동남아시아가 원산으로 우리나라 전역의 산과 들에서 자생하거나 농가에서 재배하는 식물입니다. 부추는 성질이 약간 따뜻하고 맛은 시고 맵고 떫습니다. 부추에는 여러 영양소가 풍부하게 있지만 냄새는 독특하여 향미(香味)가 남다른 식물이기도 합니다.

Second, it is asian chive. Originally from Southeast Asia, it is a plant that grows wild in mountains and fields throughout Korea or is cultivated in farmhouses. Asian chive is slightly warm in nature and taste sour, spicy and astringent. It is rich in various nutrients, but it has a unique smell and is also a plant with a special flavor.

En segundo lugar, se trata del cebollino asiático. Originaria del sudeste asiático, es una planta que crece silvestre en montañas y campos de toda Corea o se cultiva en granjas. El cebollino asiático es de naturaleza ligeramente cálida y sabor agrio, picante y astringente. Es rico en diversos nutrientes, pero tiene un olor único y es también una planta con un sabor especial.

세 번째, 자총(慈葱)인 파는 칼슘이나 염분, 비타민 등의 함량이 많습니다. 특이한 향취가 있어서 생식, 약용 및 요리에 널리 쓰는 식물입니다. 동양에서는 옛날부터 중요한 채소로 재배하고 있으나 서양에서는 거의 재배하지는 않습니다.

Third, green onion is high in calcium, salt, and vitamins. It is a plant widely used in raw food, medicine and cooking because of its unique fragrance. In the East, it has been cultivated as an important vegetable since ancient times, but it is rarely cultivated in the West.

En tercer lugar, la cebolla verde tiene un alto contenido en calcio, sal y vitaminas. Es una planta muy utilizada en crudo, medicina y cocina por su fragancia única. En Oriente se cultiva como hortaliza importante desde la antigüedad, pero en Occidente apenas se cultiva.

네 번째, 난총(蘭葱)인 달래는 식용재료이며 약재이기도 한 식물입니다. 달래는 봄의 미각을 자극할 뿐만 아니라 피로를 회복시켜준다고 알려진 식물입니다. 달래는 독특한 향과 알싸한 맛으로 겨우내 잃었던 입맛을 돋운다고 합니다. 또한 혈액순환을 촉진시켜 예로부터 자양강장 음식으로 인식되었습니다.

The fourth, wild chive, is a plant that is an edible ingredient and also a medicinal ingredient. Wild chive is a plant known to stimulate the taste of spring as well as relieve fatigue. It is said that it stimulates the appetite that has been lost all winter with its unique scent and pungent taste. It has also been recognized as a nutritional tonic food since ancient times by promoting blood circulation.

La cuarta, el cebollino silvestre, es una planta que constituye un ingrediente comestible y también medicinal. El cebollino silvestre es una planta conocida por estimular el sabor de la primavera y aliviar la fatiga. Se dice que estimula el apetito perdido durante todo el invierno con su aroma único y su sabor acre. También ha sido reconocido como alimento tónico nutricional desde la antigüedad al favorecer la circulación sanguínea.

다섯 번째 흥거(興渠)는 동북아시아 원산으로 일본, 만주, 중국, 타이완, 우수리 지방 등에 분포합니다. 꽃이 흰색인 것을 흰무릇이라고 합니다. 옛날에는 흉년이 들면 구황식물로도 많이 이용했습니다. 시골에서는 비타민이 많이 들어 있는 잎을 데쳐서 무치거나 비늘줄기를 간장에 조려서 반찬으로도 먹었고요. 비늘줄기를 고아 엿으로 만들어 먹기도 했습니다. 흔히 알뿌리를 약재로 쓰는데, 진통효과가 있고 혈액 순환을 왕성하게 하며 붓기를 가라앉히는 효과가 있다고 알려져 있습니다.

The fifth, ferula assafoetida, is native to Northeast Asia and is distributed in Japan, Manchuria, China, Taiwan, and Ussuri krai. Those with white flowers are called white Jacinth. If the flower is white, it is called a white Jacinth. In the past, it was often used as an emergency crop during a famine. In the countryside, the leaves, which contain a lot of vitamins, were blanched and seasoned, or the scales were boiled in soy sauce to eat as a side dish and boiled to make into taffy. The Bulb is often used as a medicine, and is known to have analgesic effects, stimulate blood circulation, and relieve swelling.

La quinta, caña de asafétida, es originaria del noreste de Asia y se distribuye por Japón, Manchuria, China, Taiwán y Ussuri krai. Las que tienen flores blancas se llaman jacinto blanco. Si la flor es blanca, se denomina jacinto blanco. En el pasado, se utilizaba a menudo como cultivo de emergencia durante una hambruna. En el campo, las hojas, que contienen muchas vitaminas, se escaldaban y condimentaban, o las escamas se hervían en salsa de soja para comerlas como guarnición y se hervían para hacer caramelos. El bulbo se utiliza a menudo como medicina, y se sabe que tiene efectos analgésicos, estimula la circulación sanguínea y alivia la hinchazón.

이런 오신채는 공통적으로 모두 백합과(Liliaceae)에 속하는 식물입니다. 냄새가 강한 식물이라 훈채(葷菜)라고 하며 이로써 오신채를 오훈채(五葷菜)라고 부릅니다.

These Osinchae are all plants belonging to the Liliaceae family in common. They are called Hunchae which means vegetables of strong flavor, so Osinchae is also called Ohunchae.

Estas Osinchae son todas plantas pertenecientes a la familia de las Liliáceas en común. Se llaman Hunchae, que significa verduras de sabor fuerte, por lo que Osinchae también se llama Ohunchae.

오신채를 불교의 경전에서는 먹지 말아야 한다고 강조하고 있습니다. 그 이유는 선업에 손상을 입히며 허물을 내기 때문이라고 합니다. 특히 『능가경(楞伽經)』에서는 『범망경』보다 더욱 강경하게 오신채를 먹지 말라고 가르칩니다.

It is emphasized that Osinchae should not be eaten in the Buddhist scriptures. It is said that the reason is that it damages good karma and causes damage. In particular, “Lankavatara Sutra” teaches not to eat Osinchae more strongly than “Brahmajala Sutra”.

En las escrituras budistas se hace hincapié en que el Osinchae no debe comerse. Se dice que la razón es que perjudica el buen karma y causa daños. En particular, el “Sutra Lankavatara” enseña a no comer Osinchae con más insistencia que el “Sutra Brahmajala”.

대혜여, 이와 같이 모든 파·부추·마늘·염교[薤]는 냄새나고 더럽고 깨끗하지 못하여 능히 聖道를 장애하며, 또한 세간, 人天의 깨끗한 곳을 장애 하는데, 어찌 하물며 부처님 정토의 果報이겠는가. 술도 이와 같아서 능히 성도를 장애하며, 능히 善業을 손해하고 능히 모든 허물을 내니,…마땅히 먹지 아니할 것이다.

Great Wisdoms, likewise, all green onions, asian chives, garlic, and scallions are smelly, dirty, and unclean, so they interfere with the holy road, and also interfere with the clean place of man and heaven, how can this be the Karmic Result of the Buddha’s Pure Land? It is the same with alcohol, it interferes with the noble path, harm the good work, and makes all faults, ... These are things that should not be eaten.”

Grandes Sabidurías, del mismo modo, todas las cebollas verdes, cebollinos asiáticos, ajos y cebolletas son malolientes, sucios e inmundos, por lo que interfieren con el camino sagrado, y también interfieren con el lugar limpio del hombre y el cielo, ¿cómo puede ser esto el Resultado Kármico de la Tierra Pura del Buda? Es lo mismo con el alcohol, interfiere con el noble camino, daña el buen trabajo, y hace que todas las faltas, ... Estas son cosas que no se deben comer”.

이러한 내용은 3가지로 요약됩니다.

1) 냄새나고, 더럽고, 깨끗하지 못하다.

2) 성도와 세간 및 인천(人天), 불정토(佛淨土)의 깨끗한 곳을 가로막는다.

3) 선업에 손상을 끼치고 모든 허물을 낸다.

These are summarized in three points.

1) They are smelly, dirty, unclean.

2) They interfere with the noble path and the clean place of man, heaven, and the Buddha's Pure Land.

3) They injure good karma and cause all faults.

Estos se resumen en tres puntos.

1) Son malolientes, sucios, inmundos.

2) Interfieren con el noble camino y el lugar limpio del hombre, el cielo y la Tierra Pura de Buda.

3) Perjudican el buen karma y causan todas las faltas.

또한 『능가경』에서는 대혜보살과 부처의 문답으로 이뤄진 게송을 통해 수행자라면 성도(聖道)에 장애가 되며 탐욕의 허물인 고기와 술, 부추, 파, 마늘을 멀리해야 한다고 거듭 가르쳤습니다.

In addition,"Lankavatara Sutra" repeatedly taught through the verses composed of questions and answers by Great Wisdom Bodhisattva and Buddha that practitioners should stay away from meat, alcohol, chive, green onion, and garlic, which are obstacles to the noble path and are the fault of greed.

Además, el "Sutra Lankavatara" enseña repetidamente a través de los versos compuestos de preguntas y respuestas del Bodhisattva de la Gran Sabiduría y Buda que los practicantes deben mantenerse alejados de la carne, el alcohol, el cebollino, la cebolla verde y el ajo, que son obstáculos para el noble camino y son culpa de la codicia.

여기서 주목되는 내용은 오신채가 성도(聖道)에 장애를 주는 식재료라는 것입니다. 그 이유가 무엇인지, 왜 더럽고 깨끗하지 못한 것으로 분류되어야 하는지 그 내용이 궁금합니다.

What is noteworthy here is that Osinchae is a food ingredient that interferes the noble path. I wonder what the reason is and why it should be classified as dirty and unclean.

Lo que llama la atención aquí es que el Osinchae es un ingrediente alimentario que interfiere el noble camino. Me pregunto cuál es la razón y por qué debe ser clasificado como sucio e impuro.

이에 답을 주는 경전은 『능엄경(楞嚴經)』입니다. 중생이 잡념을 떠나 오직 하나의 대상에만 정신을 집중하는 경지인 삼마제(三摩提)를 닦으려면 마땅히 세간의 다섯가지 매운 채소를 끊어야 한다고 합니다.

The scripture that gives the answer to this is "Surangama Sutra". It is said that in order to cultivate Sa-

madhi, a state in which all living beings leave their wandering thoughts and focus on only one object, they must cut off the five spicy vegetables in the world.

La escritura que da respuesta a esto es el "Sutra Surangama". En ella se dice que para cultivar el Samadhi, un estado en el que todos los seres vivos abandonan sus pensamientos errantes y se centran en un solo objeto, deben cortar los cinco vegetales picantes del mundo.

이 다섯 가지 매운 채소는 익혀서 먹으면 음욕을 일으키고 생으로 먹으면 노여움을 돋우느니라. …하늘과 신선은 그 더러운 냄새를 싫어하여 다 버리고 멀리 떠나느니라. 또 매운 채소를 먹을 때는 굶주린 귀신[餓鬼]들이 그 입술을 핥음으로, 항상 귀신들과 더불어 사는 격이니, 福德이 날로 소멸하여 영원히 이익이 없느니라.

These five spicy vegetables arouse lust when eaten cooked, and anger when eaten raw. ... Heaven and immortals hate the filthy smell, so they throw them all away and go far away. Also, when eating spicy vegetables, hungry ghosts lick their lips, so it's like living with ghosts all the time, blessing and virtue are extinguished day by day, and there is no profit forever.

Estas cinco verduras picantes despiertan la lujuria cuando se comen cocidas, y la ira cuando se comen crudas. ... El cielo y los inmortales odian el olor asqueroso, por lo que las tiran y se van lejos. Además, al comer verduras picantes, los fantasmas hambrientos se lamen los labios, por lo que es como vivir con fantasmas todo el tiempo, la bendición y la virtud se extinguen día a día, y no hay beneficio para siempre.

또 이 매운 채소를 먹는 사람이 삼마지를 닦을지라도, 보살과 하늘과 신선과 시방의 좋은 신들은 와서 수호하지 않으니, 힘센 마왕이 그 방편을 얻고 부처님의 몸을 나타내어 설법하면서 금계(禁戒)를 비방하여 헐고 음욕과 성냄과 어리석음[婬怒癡]을 찬양하느니라. 이러한 사람은 죽은 뒤에 스스로 마왕의 권속이 되었다가, 마의 복을 다 받고 나면 무간지옥에 떨어지느니라.

Also, although those who eat these spicy vegetables cultivate Samadhi, the Bodhisattvas, heavens, immortals, and the good gods of the ten directions do not come to protect them, so the mighty demon obtains this expedient, disguises himself as a Buddha, preaches the Dharma, slanders and destroys the forbidden precepts, and praises lust, anger, and foolishness. After death, such a person becomes a member of the demon himself, and after receiving all the blessings of the demon, he falls into Avici(the infinite hell).

Además, aunque los que comen estas verduras picantes cultivan el Samadhi, los Bodhisattvas, los cielos, los inmortales y los dioses buenos de las diez direcciones no acuden a protegerlos, por lo que el poderoso demonio obtiene este expediente, se disfraza de Buda, predica el Dharma, calumnia y destruye los preceptos prohibidos, y alaba la lujuria, la ira y la necedad. Después de la muerte, tal persona se convierte en miembro del mismo demonio, y tras recibir todas las bendiciones del demonio, cae en Avici (el infierno infinito).

아난아, 보리를 닦는 사람은 영원히 다섯 가지 매운 채소를 끊어야 한다. 이것이 제일 증진수행의 차례이니라

Ananda, those who cultivate enlightenment must cut off the five spicy vegetables forever. This is the first step in the practice.

Ananda, los que cultivan la iluminación deben cortar para siempre las cinco verduras picantes. Este es el primer paso en la práctica.

▶이처럼 경전에서는 오신채 금식의 이유를 네 가지 들고 있습니다.

1) 오신채를 익혀 먹으면 음욕을 일으킨다.

2) 생으로 먹으면 노여움을 돋운다.

3) 하늘과 신선 및 선함은 오신채를 싫어한다.

4) 아귀 등의 귀신들은 오신채를 기꺼워한다.

▸ As such, the scriptures give four reasons for fasting of Oshinchae.

1) Eating Osinchae cooked causes lust.

2) Eating Osinchae raw arouses anger.

3) The heaven, immortals, and goodness hate Osinchae.

4) Ghosts such as hungry ghosts like Oshinchae.

▸ Como tal, las escrituras dan cuatro razones para el ayuno de Oshinchae.

1) Comer Osinchae cocido provoca lujuria.

2) Comer Osinchae crudo despierta la ira.

3) El cielo, los inmortales y la bondad odian el Osinchae.

4) A los fantasmas hambrientos les gusta el Oshinchae.

다시 말하면 오신채 섭취는 인간의 욕망을 자극할 뿐만 아니라 감정의 기복을 부른다고 여기는 것입니다. 그래서 깨달음을 얻고자 하는 수행에 방해요소로 작용합니다. 또한 출가자를 마(魔)에 속하게 함으로 지옥에 떨어지게 돕는 식재료이기 때문에 불법을 얻고자 용맹정진하는 출가자는 이런 오신채를 끊어야 하는 것입니다. 이것이 제1의 증진수행의 차례라고 설명합니다.

In other words, it is considered that eating Osinchae not only stimulates human desires but also causes emotional ups and downs. So, it acts as a hindrance to the practice to seeking enlightenment. Also, because Osinchae are food ingredients that help practitioners fall into hell by making them belong to the demon, those who go forth valiantly to attain the Dharma must cut off them. It explains that this

is the first step of the practice.

En otras palabras, se considera que comer Osinchae no sólo estimula los deseos humanos, sino que también provoca altibajos emocionales. Por lo tanto, actúa como un obstáculo en la práctica para buscar la iluminación. Además, dado que los Osinchae son ingredientes alimenticios que ayudan a los practicantes a caer en el infierno al hacerles pertenecer al demonio, aquellos que avanzan valientemente para alcanzar el Dharma deben cortarlos. Explica que éste es el primer paso de la práctica.

▶이런 불교의 오신채에 대한 혐오의 기원은 고대 인도 문화에서 찾을 수 있습니다. 당시 인도에서는 마늘을 최음제로 인식하고 있었습니다. 인도 외에 그리스나 로마 등의 고대 사회에서도 마늘을 성욕을 자극하는 식료로 생각하고 있었는데 여기에는 양파나 고기, 알코올 음료도 포함된다고 여겼다고 합니다.

▸ The origins of Buddhism's aversion to the Osinchae can be found in ancient Indian culture. Garlic was considered an aphrodisiac in India at the time. In addition to India, ancient societies such as Greece and Rome considered garlic to be a sexually stimulating ingredient, including onions, meat, and alcoholic beverages.

▸ Los orígenes de la aversión del budismo a la Osinchae se encuentran en la antigua cultura india. El ajo se consideraba afrodisíaco en la India de la época. Además de la India, sociedades antiguas como Grecia y Roma consideraban el ajo un ingrediente sexualmente estimulante, al igual que la cebolla, la carne y las bebidas alcohólicas.

불교에서 음식섭취는 불법에 대한 깨달음을 얻기 위하여, 지혜를 습득하기 위해 필요한 수행의 과정이기도 합니다. 수행은 끊임없는 인내를 요구하는 것이기 때문에 과도한 욕망의 발생이나 발현은 경계하고 기피할 필요가 있습니다.

In Buddhism, eating food is also a process of practice necessary to attain enlightenment about the Dharma and to acquire wisdom. As practice requires constant patience, it is necessary to be vigilant and avoid the occurrence or expression of excessive desire.

En el budismo, comer alimentos es también un proceso de práctica necesario para alcanzar la iluminación sobre el Dharma y adquirir sabiduría. Como la práctica requiere paciencia constante, es necesario estar atento y evitar la aparición o la expresión de un deseo excesivo.

마늘 등의 자극적인 훈채류는 오래 전부터 냄새 때문에 사람들에게 불쾌감을 줄 수 있는 식료로 알려져 있었습니다. 또한 사람들의 욕망이나 성품에 영향을 주는 재료라고도 여겨지고 있었죠. 바로 이런 성질 때문에 청정함과 수행정진을 추구해야 할 출가자들에게는 옳지 않은 먹거리이자 속세를 떠올리게 하는 것으로 분류되었다고 생각됩니다.

Irritating vegetables such as garlic have long been known as foods that can be unpleasant to people because of its smell. It was also considered ingredients that influenced people's desires and character. Because of this very nature, it is thought that they were classified as foods that are not right for

monks who need to pursue purity and devoted practice, as well as things that remind them of the world.

Los vegetales irritantes, como el ajo, son conocidos desde hace mucho tiempo como alimentos que pueden resultar desagradables a la gente por su olor. También se consideraban ingredientes que influían en los deseos y el carácter de las personas. Debido a esta misma naturaleza, se cree que se clasificaban como alimentos que no son adecuados para los monjes que necesitan perseguir la pureza y la práctica devota, así como cosas que les recuerdan al mundo.

이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

-공만식, 2018, 『불교음식학-음식과 욕망』, 불광출판사.

-민태영·박석근·이윤선, 2011, 『경전 속 불교식물』, 이담.

-『梵網經』,

-『楞伽經』

▪ Introduction to Readings

- Gong Man-sik, 2018, "Studies of Buddhist Food - food and desire", Bulgwang Publishing House.

-Min Tae-yeong, Park Seok-geun, Lee Yun-seon, 2011, 『Buddhist Plants in the Scirptures", Idam.

- "Brahmajala Sutra"

- "Lankavatara Sutra"

▪ Introducción a las lecturas

- Gong Man-sik, 2018, "Estudios sobre la comida budista: comida y deseo", editorial Bulgwang.

-Min Tae-yeong, Park Seok-geun, Lee Yun-seon, 2011, 『Las plantas budistas en las escrituras", Idam.

- "Sutra Brahmajala"

- “Lankavatara Sutra”

■ 질문

Q. 오신채는 어떤 종류의 식재료입니까?

A. 경전마다 약간씩 다르지만, 대체로 마늘과 파, 달래, 부추, 흥거이다.

▪ Questions

Q. What kind of ingredients are Osinchae?

A. It is slightly different for each scripture, but it is usually garlic, green onion, wild chive, asian chive, and ferula assafoetida.

▪ Preguntas

Q. ¿Qué tipo de ingredientes tiene Osinchae?

A. Es ligeramente diferente en cada receta, pero suele llevar ajo, cebolla verde, cebollino silvestre, cebollino asiático y ferula assafoetida.

Q. 오신채의 특징은 무엇입니까?

A. 맛이 맵고 냄새가 강한 식재료이다.

Q. What are the characteristics of Osinchae?

A. It is a food ingredient with a spicy taste and strong smell.

Q. ¿Cuáles son las características de la Osinchae?

A. Es un ingrediente alimentario de sabor picante y olor fuerte.

Q. 불교에서 오신채를 금지한 이유는 무엇입니까?

A. 인간의 욕망을 자극할 뿐만 아니라 감정의 기복을 부른다고 생각되었다. 그리하여 청정함과 수행정진을 추구해야 할 출가자들에게는 옳지 않고 속세를 떠올리게 하는 것으로 분류되었기 때문으로 여겨진다.

Q. Why was Osinchae forbidden in Buddhism?

A. They were thought that eating Osinchae not only stimulates human desires but also causes emotional ups and downs. Therefore, it is considered that they were classified as foods that are not right for monks who need to pursue purity and devoted practice, as well as things that remind them of the world.

Q. ¿Por qué se prohibió el osinchae en el budismo?

A. Se pensaba que comer Osinchae no sólo estimula los deseos humanos, sino que también provoca altibajos emocionales. Por lo tanto, se considera que se clasificaron como alimentos que no son adecuados para los monjes que necesitan perseguir la pureza y la práctica devota, así como cosas que les recuerdan al mundo.

SCRIPT 5. 불교와 크리스트교의 음식 규칙 비교

SCRIPT 5. Comparison of Food Rules between Buddhism and Christianity

SCRIPT 5. Comparación de las normas alimentarias entre el budismo y el cristianismo

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

이번 시간에는 불교에서 수행자의 음식 관련된 규율과 크리스트교 수도원에서의 음식 규칙을 비교하고자 합니다. 그리하여 동서양에서 각각 큰 영향을 미쳤던 두 종교의 음식문화 또는 음식을 접하거나 다룰 때의 내용에 대해 설명드리도록 하겠습니다.

In this lecture, I would like to compare the food-related rules of Buddhist practitioners and Christian monasteries. So I'm going to talk about the food culture of the two religions that had a great influence on each of the East and the West, or the content of encountering or dealing with food.

En esta conferencia, me gustaría comparar las normas relacionadas con la comida de los practicantes budistas y los monasterios cristianos. Así que voy a hablar de la cultura alimentaria de las dos religiones que tuvieron una gran influencia en cada uno de Oriente y Occidente, o el contenido de encontrar o tratar con los alimentos.

불교의 출가자와 크리스트교의 수도자는 신께 귀의한 사람들로써 금욕적인 생활을 하며 종교적인 수련을 합니다. 두 종교 모두 극도의 자기 절제를 요구하는데 이런 요구에는 음식과 관련된 절제도 포함됩니다. 앞선 시간에 동아시아에 전래된 불교의 많은 수행자들은 부처의 가르침을 실천하기 위해 음식에 대해 어떤 자세와 규칙을 정립하였는지를 알아보았습니다. 그래서 이번 시간에는 불교처럼 음식에 대해 엄격한 입장을 취하였던 서양의 크리스트교 수도사들에게는 어떠한 음식 관련 규율이 있었는지 살펴보도록 하겠습니다. 또한 그것이 불교의 음식 규칙과 다른지 또는 비슷한지를 비교하여 알아보는 시간 갖도록 합니다.

Buddhist monks and Christian monks are those who have taken refuge in God and lead ascetic lives and religious practices. Both religions require extreme self-restraint, including abstinence in relation to food. In the previous lectures, we looked at what attitudes and rules for food were established by many practitioners of Buddhism, which were introduced to East Asia, in order to practice Buddha's teachings. So in this lecture, let's take a look at what kind of food-related rules were for Western Christian monks who took a strict stance on food like Buddhism. Also, let's take the time to compare and find out if it is different or similar to the Buddhist food rules.

Los monjes budistas y los monjes cristianos son aquellos que se han refugiado en Dios y llevan una vida ascética y prácticas religiosas. Ambas religiones exigen un autocontrol extremo, incluida la abstinencia alimentaria. En las conferencias anteriores, vimos qué actitudes y reglas sobre la comida establecieron muchos practicantes del budismo, que se introdujeron en Asia Oriental, para practicar las enseñanzas de Buda. Así que en esta conferencia, vamos a echar un vistazo a qué tipo de reglas relacionadas con la comida eran para los monjes cristianos occidentales que tomaron una postura estricta sobre la comida como el budismo. Además, vamos a tomarnos el tiempo para comparar y averiguar si es diferente o similar a las normas alimentarias budistas.

대승불교가 동아시아 각국으로 전래되어 교세가 크게 확장되었던 시기에 서양에서도 크리스트교의 굳건한 신앙공동체가 형성되고 역할을 하게 됩니다. 크리스트교가 공인된 이래 신께 귀의하여 금욕적인 삶을 실천하려는 수도사가 나타나고 이들이 모여 함께 생활하는 수도원이 세워지게 된 것이었습니다. 그리고 그 과정 중에 공동체 생활 양식을 정하는 규칙서가 만들어집니다. 수도 생활의 창시자로 간주되는 성 파코미우스 공동체의 규칙서를 비롯해서 성 바실리우스와 성 아우구스티누스 등이 만든 규칙서, 성 베네딕토 수도원의 규칙서가 나타나게 됩니다. 그래서 이러한 것들이 수도자들이 지켜야 할 엄격한 생활의 규범으로 기능하게 된 것입니다.

At a time when Mahayana Buddhism was introduced to East Asian countries and greatly expanded, a strong Christian faith community was formed and played a role in the West as well. Since Christianity was officially recognized, monks who sought to practice ascetic life by taking refuge in God appeared, and monasteries were established where they gathered and lived together. And in the process, a rule book is created that sets the way of community life. Rules of the community of Saint Pachomius the Great, considered the founder of monastic life, and rules made by Saint Basil the Great and Saint Augustine, and the rule of the Order of Saint Benedict will appear. So these rules functioned as the strict life standards that monks had to abide by.

En la época en que el budismo Mahayana se introdujo en los países de Asia Oriental y se expandió

enormemente, se formó una fuerte comunidad de fe cristiana que también desempeñó un papel en Occidente. Desde que el cristianismo fue reconocido oficialmente, aparecieron monjes que buscaban practicar la vida ascética refugiándose en Dios, y se establecieron monasterios donde se reunían y convivían. Y en el proceso, se crea un libro de reglas que marca el modo de vida de la comunidad. Aparecerán reglas de la comunidad de San Pacomio el Grande, considerado el fundador de la vida monástica, y reglas hechas por San Basilio el Grande y San Agustín, y la regla de la Orden de San Benito. Así, estas reglas funcionaban como las estrictas normas de vida que debían cumplir los monjes.

이러한 여러 수도원 규칙서 중에서 성 베네딕토 수도원의 규칙서를 중심으로 하여 불교의 가르침과 비교하여 말씀드리도록 하겠습니다. 성 베네딕토 수도원은 6세기에 만들어졌으며, 이 수도원을 만든 '누르시아의 베네딕토'는 수도회를 활성화한 인물로 평가되어 '서유럽 수도회의 아버지'라고도 불렸습니다. 베네딕토 수도원의 규칙서가 서양의 크리스트교 수도원의 것 전부를 대표하지는 않습니다. 그러나 수도회에서 의미있는 인물이 만든 수도원의 규칙서이므로 불교의 음식 규율과 비교할 대상으로 손색이 없다고 판단되었기 때문입니다.

Among these several monastic rules, I'm going to talk about it in comparison with the teachings of Buddhism, focusing on the rule of the Order of Saint Benedict. The Order of Saint Benedict was founded in the 6th century, and 'Benedict of Nursia', who created the order, was evaluated as a person who revitalized the monastery and was also called the 'Father of Western Monasticism'. The rule of the Order of Saint Benedict are not representative of all western Christian orders. However, since it is a rule book written by a significant figure in the history of the order, it is considered comparable to Buddhist food rules.

Entre estas diversas reglas monásticas, voy a hablar en comparación con las enseñanzas del budismo, centrándome en la regla de la Orden de San Benito. La Orden de San Benito fue fundada en el siglo VI, y 'Benito de Nursia', que creó la orden, fue evaluado como una persona que revitalizó la vida monacal y también fue llamado el 'Padre del Monacato Occidental'. Las reglas de la Orden de San Benito no son representativas de todas las órdenes cristianas occidentales. Sin embargo, al tratarse de un libro de reglas escrito por una figura significativa en la historia de la orden, se considera comparable a las reglas alimentarias budistas.

성 베네딕토 수도원의 음식 관련 규칙은 1) 음식의 종류를 규제하는 내용과 2) 음식을 생산하고 나누는 데에 역할을 할 것을 당부하는 내용, 3) 약한 이들과 가난한 이들에게 자비를 베풀라는 내용, 4) 식사를 제한하는 내용으로 나눌 수 있습니다.

The food rules of the Order of Saint Benedict can be divided into 1) regulating the type of food, 2) requesting to play a role in producing and sharing food, 3) showing mercy to the weak and the poor, and 4) restricting meals.

Las reglas alimentarias de la Orden de San Benito pueden dividirse en 1) regular el tipo de comida, 2) solicitar participar en la producción y el reparto de alimentos, 3) mostrar misericordia con los débiles

y los pobres, y 4) restringir las comidas.

먼저 1)음식의 종류 규제에 해당하는 수도원 규칙서의 내용은

-주정뱅이가 되지 말라.

-과식가가 되지 말라.

-고기 음식은 극히 허약한 병자에게만 회복을 위해서 허락할 것이며, 회복되었거든 관례대로 고기를 금할 것이다.

라는 내용입니다.

First of all, 1) the contents of the rules of the order that correspond to regulating the type of food are:

- Don't be a drunkard.

- Don't be an overeater.

- Meat food is allowed only to the very weakly sick for recovery, and once recovered, meat is to be forbidden as is customary.

En primer lugar, 1) los contenidos de las normas de la orden que corresponden a regular el tipo de alimentación son:

- No seas borracho.

- No comas en exceso.

- La comida cárnica sólo se permite a los enfermos muy débiles para su recuperación, y una vez recuperados, la carne debe prohibirse como es costumbre.

불교에서 언급하는 술을 마시지 말 것, 음식을 과하게 먹지 말 것, 고기를 섭취를 하지 말라는 내용과 매우 일치합니다. 다만, 음주 부분에서는 불교처럼 완전히 마시지 말라는 것이 아니라 절주를 요구합니다. 이 부분이 불교와 크리스트교에서의 규칙 중 차이점이라 하겠습니다.

They are very consistent with what Buddhism says not to drink alcohol, not to eat too much food, and not to eat meat. However, in the drinking part, it is not completely abstaining from drinking like Buddhism, but requires moderation in drink. This part is the difference between the rules of Buddhism and Christianity.

Son muy coherentes con lo que dice el budismo de no beber alcohol, no comer demasiada comida y no comer carne. Sin embargo, en la parte de beber, no se abstiene completamente de beber como el budismo, sino que exige moderación en la bebida. Esta parte es la diferencia entre las reglas del budismo y el cristianismo.

동서양을 막론하고 종교에서의 절제는 욕망의 억제와 감각적인 것에서의 단절을 의미하였습니다. 그래서 수도사 및 수행자들은 욕망을 불러일으키는 음식을 늘 경계해야 할 것으로 여겼을 것입니다. 특히 어느 종교이든 술과 고기는 반드시 기피해야 할 것이었습니다.

Regardless of the East and the West, moderation in religion meant suppression of desire and disconnection from sensual things. Thus, monks and practitioners would have regarded food that aroused desires as something to be wary of. In particular, alcohol and meat were to be avoided in any religion.

Independientemente de Oriente y Occidente, la moderación en la religión significaba la supresión del deseo y la desconexión de las cosas sensuales. Así, los monjes y practicantes consideraban que los alimentos que despertaban deseos eran algo de lo que había que desconfiar. En particular, el alcohol y la carne debían evitarse en cualquier religión.

2) 음식을 생산하고 나누는 데에 역할을 할 것을 당부하는 내용에 해당하는 것은

-형제들은 서로 섬길 것이며, 병 때문이나 혹은 중요한 직책을 맡은 경우가 아니면 아무도 주방 업무에서 면제받지 못할 것이니…(생략).

2) The content that correspond to requesting to play a role in producing and sharing food is:

- Brothers will serve one another, and no one will be excused from kitchen duties unless due to illness or hold important positions... (skip).

2) El contenido que corresponde a solicitar desempeñar un papel en la producción y el reparto de alimentos es:

- Los hermanos se servirán los unos a los otros, y nadie será dispensado de las tareas de la cocina a menos que sea por enfermedad o desempeñe cargos importantes... (saltar).

이 내용은 불교와 크리스트교의 구도자들이 행해야 했던 노동의 의무를 이야기합니다. 불교에서는 대승불교 전래 이후 본래적 탁발걸식에서 자급자족 음식생산으로 생활을 바꾼 출가자들의 작업 및 노동과도 관련있습니다. 하루에 필요한 음식을 생산하기 위해 출가자들은 공양간을 마련하여 음식을 만드는 일을 하며, 각자 맡은 바 소임을 다하는 것과 연관된 것입니다. 불교나 크리스트교나 모두 수행자들이 직접 음식을 만들어 먹는 것이 필요했습니다.

This content talks about the duty of labor that Buddhist and Christian practitioners had to do. In Buddhism, it is also related to the work and labor of monks who changed their lives from original 'going around and getting food' to self-sufficient food production after the introduction of Mahayana Buddhism. In order to produce food necessary for the day, monks set up a dining room and prepare food, and it is related to fulfilling their respective duties. In both Buddhism and Christianity, practitioners had to prepare and eat their own food.

Este contenido habla de la obligación de trabajar que tenían los practicantes budistas y cristianos. En el budismo, también está relacionado con el trabajo y la labor de los monjes, que cambiaron su vida

original de “ir de un lado a otro y conseguir comida” a la producción autosuficiente de alimentos tras la introducción del budismo Mahayana. Para producir los alimentos necesarios para el día, los monjes montan un comedor y preparan la comida, y está relacionado con el cumplimiento de sus respectivos deberes. Tanto en el budismo como en el cristianismo, los practicantes tenían que preparar y comer sus propios alimentos.

3) 약한 이들과 가난한 이들에게 자비를 베풀라는 내용은 다음과 같습니다.

-가난한 사람에게 먹을 것을 주라.

-인간의 본성 자체는 이 두 연령층, 즉 노인들과 어린이들에게 대하여 동정심을 가지게 마련이지만,…(생략)…그들의 허약함을 늘 고려하여 음식에 대한 엄격한 규율을 그들에게는 적용하지 말고 너그러운 배려를 하고 규정된 시간 전에 식사를 하도록 할 것이다.

3) The contents that correspond to showing mercy to the weak and the poor are:

- Give food to the poor.

- Human nature itself tends to feel sympathy for these two age groups, the old and the young... (skip)... Always considering their weakness, do not apply strict dietary rules to them, but give them generous consideration and allow them to eat before the appointed time.

3) Los contenidos que corresponden a mostrar misericordia con los débiles y los pobres son:

- Dar de comer a los pobres.

- La propia naturaleza humana tiende a sentir simpatía por estos dos grupos de edad, los ancianos y los jóvenes... (saltar)... Considerando siempre su debilidad, no les apliques reglas dietéticas estrictas, sino dales una consideración generosa y permíteles comer antes de la hora señalada.

이 내용은 늘 자비심을 가지고 어려운 사람이나 가난한 사람을 도우라고 한 부처의 가르침과 타인을 내 몸같이 사랑하라는 크리스트교 가르침이 동일함을 의미합니다. 종교를 막론하고 진리를 추구하는 사람이라면 마땅히 지켜야 할 이타심의 실천을 강조하는 내용이라 하겠습니다. 이것은 현재의 종교 단체에서 여전히 음식과 관련한 봉사를 통해 주변 어려운 이들과 함께 나누고자 하는 모습이기도 합니다.

These contents mean that the Buddha’s teaching to always be merciful and help the needy or the poor, and the Christian teaching to ‘love your neighbor as yourself’ are the same. They are contents that emphasizes the practice of altruism, which should be observed by anyone who pursues the truth, regardless of religion. This is also the look that the current religious organization still wants to share with those in need through food-related services.

Estos contenidos significan que la enseñanza de Buda de ser siempre misericordioso y ayudar al necesitado o al pobre, y la enseñanza cristiana de “ama a tu prójimo como a ti mismo” son lo mismo.

Son contenidos que enfatizan la práctica del altruismo, que debe ser observada por cualquiera que persiga la verdad, independientemente de su religión. Esta es también la mirada que la actual organización religiosa sigue queriendo compartir con los necesitados a través de servicios relacionados con la alimentación.

4) 식사를 제한하는 내용도 불교와 크리스트교의 수행규칙을 살펴보면 비슷합니다.

- 여름철 동안은 만일 수도승들이 밭의 일을 하지 않았거나 혹은 심한 여름 더위로 괴로울 정도가 아니면 수요일과 금요일에는 제9시까지 금식하고 나머지 날들에는 점심식사를 할 것이다.…(생략).

- 아무도 규정된 시간 전이나 후에 무엇을 감히 먹거나 마시지 말 것이다.

4) The contents of restricting meals are similar in the practice rules of Buddhism and Christianity.

- During the summer season, if the monks were not working in the fields or suffering from severe summer heat, they would fast on Wednesdays and Fridays until nine o'clock in the evening, and eat lunch on the rest of the days.... (skip).

4) El contenido de la restricción de comidas es similar en las reglas de práctica del budismo y el cristianismo.

- Durante la estación estival, si los monjes no trabajaban en el campo o sufrían un fuerte calor estival, ayunaban los miércoles y los viernes hasta las nueve de la noche, y almorzaban el resto de los días.... (saltar).

- Nadie se atreve a comer o beber nada antes o después de la hora prescrita.

- No one dares to eat or drink anything before or after the prescribed time.

규정된 것 외에는 음식을 섭취하지 말라는 내용입니다. 수행자들이 건강을 유지하기 위해 먹어야 할 필수 음식을 제외하고는 음식과 단절되길 원하는 것을 뜻합니다. 이런 내용은 불교와 크리스트교의 종교인이라면 모두 지켜야 했던 내용이라고 하겠습니다.

It's about not eating food except for the prescribed ones. It means that practitioners want to be disconnected from food except for the essential food they need to eat to maintain health. These are the contents that all Buddhists and Christians must abide by.

Se trata de no ingerir alimentos salvo los prescritos. Significa que los practicantes quieren desconectarse de la comida excepto de los alimentos esenciales que necesitan comer para mantener la salud. Estos son los contenidos que deben cumplir todos los budistas y cristianos.

결국 이런 규칙들이 불교와 크리스트교 양측에서 모두 동일하게 정해졌다는 것은 두 종교가 음식을 바라보는 관점이 비

슷하기 때문일 것입니다. 크리스트교 역시 불교와 마찬가지로 음식이 욕망과 결부되어 있다고 보고 이것이 사회적 안정성과 조화를 파괴한다고 인식하였습니다.

In the end, the reason these rules are the same in both Buddhism and Christianity is probably because the two religions have similar views on food. Christianity, like Buddhism, saw that food was associated with desire, and recognized that it destroyed social stability and harmony.

Al final, la razón por la que estas reglas son las mismas tanto en el budismo como en el cristianismo es probablemente porque las dos religiones tienen puntos de vista similares sobre la comida. El cristianismo, al igual que el budismo, vio que la comida estaba asociada al deseo y reconoció que destruía la estabilidad y la armonía social.

크리스트교에서 식탐은 '일곱가지 중죄' 중 하나이며, 수행자로 하여금 수도원 생활을 포기하게 할 수 있다고 여겨집니다.

In Christianity, gluttony is one of the 'Seven Deadly Sins' and is considered capable of causing a monk to give up monastic life.

En el cristianismo, la gula es uno de los "Siete Pecados Capitales" y se considera capaz de hacer que un monje abandone la vida monástica.

사실 본격적인 수도원 생활이 규정되기 이전부터 크리스트교에서는 식탐을 수행하는 생활에서의 영적 친교를 제거하고, 세속성을 강화시킨다고 보았습니다. 특히, 고급음식은 종교 수행자가 자신의 영적 이상 추구의 길을 잃어버리게 하는 유혹이라고 인식한 것입니다. 게다가 식탐은 병을 생기게 하고, 지성을 오염시키며, 육체를 허약하게 만들고 우리를 피폐하게 하며, 간통의 원천이라고도 이해했습니다. 그래서 신으로 향한 길로 나아가기 위해서는 식탐을 극복하는 것이 무엇보다 중요하다고 지적하였고요. 음식에 대한 탐욕이 신에 대한 불복종을 야기하고, 음식량이 많아지면 많아질수록 욕망을 살찌운다고도 생각했기 때문에 음식에 대한 조절과 절제는 종교인들에게 무엇보다 중요했습니다. 이런 생각들이 수도원 규칙에 반영되어 극도의 절제, 노동, 순명, 자선을 강조했다고 볼 수 있겠습니다.

In fact, even before full-fledged monastic life was regulated, Christianity saw gluttony as eliminating spiritual communion in ascetic life and reinforcing secularity. In particular, high-quality food was perceived by religious practitioners as a temptation that leads them to lose their way of pursuing their spiritual ideal. Moreover, it was understood that gluttony causes disease, pollutes the intellect, weakens the body, impoverishes us, and is also the source of adultery. Therefore, it was pointed out that overcoming gluttony is the most important thing to advance on the path to God. It was also thought that greed for food causes disobedience to God, and that the more food they ate, the more fattened the desire, so control and moderation in food were more important than anything else for religious people. It can be seen that these thoughts were reflected in the rules of the order, emphasizing extreme moderation, labor, obedience, and charity.

De hecho, incluso antes de que se regulara la vida monástica plena, el cristianismo consideraba que la glotonería eliminaba la comunión espiritual en la vida ascética y reforzaba la secularidad. En concreto,

la comida de alta calidad era percibida por los religiosos como una tentación que les llevaba a perder el camino hacia su ideal espiritual. Además, se entendía que la gula causa enfermedades, contamina el intelecto, debilita el cuerpo, nos empobrece y es también fuente de adulterio. Por lo tanto, se señalaba que superar la gula es lo más importante para avanzar en el camino hacia Dios. También se pensaba que la avaricia por la comida causa desobediencia a Dios, y que cuanta más comida se comía, más engordaba el deseo, por lo que el control y la moderación en la comida eran más importantes que cualquier otra cosa para las personas religiosas. Se puede ver que estos pensamientos se reflejaban en las reglas de la orden, haciendo hincapié en la extrema moderación, el trabajo, la obediencia y la caridad.

나아가 13세기 성 토마스 아퀴나스는 음식에 대한 욕망, 즉 식탐에 대해 신학적 정의를 내립니다. 그는 식탐이 중죄인 이유를 음식과 식사의 쾌락을 위한 과도한 욕망 때문에 윤리적 선이 드러나야 하는 삶의 이상적 질서로부터 이탈시키기 때문이라고 설명하였습니다. 음식에 대한 탐닉은 선의 실천을 위하여 언제 어디서나 지양되어야 할 것들이라 본 것입니다.

Furthermore, Thomas Aquinas in the 13th century gave a theological definition of the desire for food, or gluttony. He explained that gluttony is a felony because excessive desire for food and pleasure of eating distracts people from the ideal order of life in which ethical goodness should be revealed. He saw indulgence in food as something to be avoided anytime and anywhere for the practice of goodness.

Además, Tomás de Aquino, en el siglo XIII, dio una definición teológica del deseo de comer, o gula. Explicó que la gula es un delito grave porque el deseo excesivo por la comida y el placer de comer distrae a las personas del orden ideal de la vida en el que debería revelarse la bondad ética. Consideraba que la indulgencia en la comida era algo que debía evitarse en todo momento y lugar para la práctica de la bondad.

따라서 크리스트교에서의 음식에 대해 가진 관점과 풀어낸 설명들은 불교의 것과 비슷합니다. “음식이 존재할 때 욕심이 존재하고 기쁨이 존재하고 탐욕이 존재한다.”라고 한 불교의 시각과 맥을 같이하는 것이죠. 음식은 필요하지만 지나친 탐식을 경계할 것이며, 탐욕은 불청정한 행위라고 규정합니다. 즐기기 위해서가 아니며, 범행을 지키기 위해 굶주리지 않을 정도로 적당히 음식을 취하며 봉사하라고 한 가르침은 두 종교가 얼마나 음식의 절제와 봉사, 자선과 그 실천에 대해 중요하게 여겼는지 알게 합니다.

Therefore, the views and explanations of food in Christianity are similar to those of Buddhism. They are in line with the views of Buddhism, “When food exists, greed exists, joy exists, greed exists.” Food is necessary, but we must beware of excessive gluttony, and greed is defined as an unclean act. The teachings that food is not for enjoyment and that serving while eating moderately so as not to starve in order to keep a pure state and serve, shows how important the two religions considered moderation in food, service, charity, and practice.

Por lo tanto, los puntos de vista y las explicaciones sobre la comida en el cristianismo son similares a

los del budismo. Coinciden con los puntos de vista del budismo: “Cuando existe la comida, existe la avaricia, cuando existe la alegría, existe la avaricia”. La comida es necesaria, pero debemos cuidarnos de la glotonería excesiva, y la avaricia se define como un acto impuro. Las enseñanzas de que la comida no es para disfrutar y de que hay que servir comiendo con moderación para no morir de hambre, a fin de mantener un estado puro y servir, muestran lo importante que ambas religiones consideraban la moderación en la comida, el servicio, la caridad y la práctica.

이처럼 자비심의 실행과 진리의 추구를 위해 정진정명하게 스스로를 다스려야 하는 불교 수행자들에게 요구된 음식의 절제, 금주 및 금육, 일상 생활에서의 노동 실천을 통한 음식의 생산과 섭취는 성 베네딕도 수도원에서의 음식 관련 규칙과 매우 유사합니다. 그래서 음식에 대한 동서양 두 종교의 관념과 그에 대한 행위가 매우 일치함을 또한 알려준다고 하겠습니다.

As such, the moderation in food, the prohibition of alcohol and meat, and the production and consumption of food through the practice of labor in daily life, which are required of Buddhist practitioners who must do their best and govern themselves for the practice of compassion and the pursuit of the truth, are very similar to the food-related rules of the Order of Saint Benedict. So it also tells us that the concept of food and the behavior of the two religions of the East and the West are very similar.

Así pues, la moderación en la comida, la prohibición del alcohol y la carne, y la producción y el consumo de alimentos mediante la práctica del trabajo en la vida diaria, que se exigen a los practicantes budistas que deben hacer todo lo posible y gobernarse a sí mismos para la práctica de la compasión y la búsqueda de la verdad, son muy similares a las reglas relacionadas con la comida de la Orden de San Benito. Así que también nos dice que el concepto de la comida y el comportamiento de las dos religiones de Oriente y Occidente son muy similares.

이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That’s all for today’s lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

-공만식, 2018, 『불교음식학-음식과 욕망』, 불광출판사.

-안소망, 2021, 「그리스도교 초기 수도 전통에 나타난 의식주와 생태영성」, 성공회대학교 신학대학원 석사학위논문.

- 베네딕토 저·이형우 역, 1991, 『수도규칙』, 분도출판사.

▪ Introduction to Readings

- Gong Man-sik, 2018, “Studies of Buddhist Food - food and desire”, Bulgwang Publishing House.

- Ahn So-mang, 2021, ‘Food, Clothing and Shelter and Ecological Spirituality in the Early Ascetic Practice Traditions’, Master’s degree thesis at the Graduate School of Theology of Sungkonghoe University.

- Benedictus, Translated by Lee Hyung-woo, 1991, “Regula Benedicti”, Bundo Publishing House.

▪ Introducción a las lecturas

- Gong Man-sik, 2018, “Estudios sobre la comida budista - comida y deseo”, editorial Bulgwang.

- Ahn So-mang, 2021, “Comida, ropa y refugio y espiritualidad ecológica en las primeras tradiciones de práctica ascética”, tesis de máster en la Escuela de Posgrado de Teología de la Universidad de Sungkonghoe.

- Benedictus, Traducción de Lee Hyung-woo, 1991, “Regula Benedicti”, Editorial Bundo.

■ 질문

Q. 성 베네딕토 수도원에서의 음식에 대한 관점은?

A. 음식이 사람의 욕망이나 감각을 자극한다고 생각한다.

▪ Questions

Q. What is the view of food in the Order of Saint Benedict?

A. It is believed that food stimulates a person’s desires or senses.

▪ Preguntas

Q. ¿Cuál es la visión de la comida en la Orden de San Benito?

A. Se cree que la comida estimula los deseos o los sentidos de una persona.

Q. 불교의 사찰과 수도원에서 모두 지켜야 할 음식에 대한 금기는?

A. 과식하지 말 것, 고기 먹지 말 것, 술 마지시 말 것이다.

Q. What are the taboo on food that should be observed in Buddhist temples and Christian monasteries?

A. They are not to overeat, not to eat meat, and not to drink alcohol.

Q. ¿Cuáles son los tabúes sobre la comida que deben observarse en los templos budistas y en los monasterios cristianos?

A. Son no comer en exceso, no comer carne y no beber alcohol.

Q. 두 종교에서 식사에 대한 규제가 있나?

A. 정해진 시간에만 먹을 것을 섭취하며 그 외에는 먹지 말라고 한다.

Q. Are there restrictions on eating in both the religions?

A. It is to eat food only at a prescribed time and not eat at other times.

Q. ¿Existen restricciones para comer en ambas religiones?

A. Se trata de ingerir alimentos sólo a una hora prescrita y no comer en otros momentos.

SCRIPT 6. 현대 불교음식의 특징과 식재료

SCRIPT 6. Characteristics and Ingredients of Modern Buddhist Food

SCRIPT 6. Características e ingredientes de la comida budista moderna

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

이번 시간에는 현대 불교음식의 특징과 식재료에 대해 말씀드리고자 합니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content. In this lecture, I would like to talk about the characteristics and ingredients of modern Buddhist food.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la alimentación. En esta conferencia, me gustaría hablar sobre las características y los ingredientes de la comida budista moderna.

앞선 시간에 말씀드렸다시피 우리나라에 불교가 전래된 것은 고구려 소수림왕 2년 즉 서기 372년을 시작으로 차례로 백제와 신라에 수용됩니다. 이때 전해진 불교는 대승불교이기 때문에 엄격한 대승불교적 음식관이 우리나라에 수립됩니다.

As mentioned earlier, Buddhism was introduced to Korea in the 2nd year of King Sosurim of Goguryeo, or A.D. 372, and was transmitted to Baekje and Silla as well. Since the Buddhism transmitted at that time is Mahayana Buddhism, a strict Mahayana Buddhist view of food was established in Korea.

Como ya se ha mencionado, el budismo se introdujo en Corea en el segundo año del rey Sosurim de Goguryeo, es decir, en el año 372 d.C., y se transmitió también a Baekje y Silla. Dado que el budismo transmitido en esa época es el budismo Mahayana, se estableció en Corea una estricta visión budista Mahayana de la alimentación.

불교 수용 이후 인도의 탁발걸식은 우리나라 형편에 맞게 1일 2식 혹은 3식으로 변화합니다. 그리고 불교에서는 음식을 만들기 위해 식재료를 직접 재배하여 얻거나 주위에서 확보할 수 있는 여러 가지 재료를 다양하게 사용하게 됩니다. 이렇게 만든 음식은 출가자의 몸과 마음과 정신을 지키는 역할을 수행하였습니다

After accepting Buddhism, the Indian way of eating food obtained through religious mendicancy once a day changes to 2 or 3 meals a day to suit Korea's circumstances. And in Buddhism, various ingredients that can be obtained by cultivating food or secured from the surroundings are used in various ways to make food. The food made in this way served to protect the mind, body and spirit of monks.

Tras aceptar el budismo, la forma india de comer una vez al día los alimentos obtenidos a través de la mendicidad religiosa cambia a 2 o 3 comidas al día para adaptarse a las circunstancias de Corea. Y en el budismo, diversos ingredientes que se pueden obtener cultivando alimentos o conseguir de los alrededores se utilizan de diversas maneras para hacer comida. Los alimentos así elaborados servían para proteger la mente, el cuerpo y el espíritu de los monjes.

그러나 불교음식에는 쓰면 안되거나 먹지 말아야 할 것들이 있습니다. 그것은 거듭 말씀드리지만 육식과 술, 오신채입니다. 특히 어떠한 생명을 죽이는 것이 아니지만 쓰지 말아야 할 식재료도 있습니다. 바로 동물의 젖류에서 비롯된 유제품이 그것입니다. 동물의 젖류는 새끼가 먹을 것을 빼앗아 사람이 가져가는 것이기 때문입니다. 사람으로 인해 어미와 새끼에게 고통을 주는 것은 생명을 해치는 큰 죄를 짓는 것이므로 불교 교의에 어긋납니다. 그래서 자비심의 실현을 위해 사용하지 않으려는 것입니다.

However, there are things that Buddhist food should not be used or eaten. As I have said again and again, it is meat, alcohol, and Osinchae. In particular, there are ingredients that are not meant to kill any life, but should not be used. It is dairy products derived from animal milk. This is because humans take away the milk that the animal babies should eat. Giving pain to the animal mothers and babies because of humans is a great sin that harms life, so it is against Buddhist doctrine. That is why, in the realization of mercy, avoiding the use of dairy products.

Sin embargo, hay cosas que la comida budista no se debe utilizar o comer. Como he dicho una y otra vez, se trata de carne, alcohol y Osinchae. En particular, hay ingredientes que no están destinados a matar ninguna vida, pero que no deben utilizarse. Se trata de los productos lácteos derivados de la leche animal. Esto se debe a que los humanos les quitan la leche que deberían comer las crías de los animales. Causar dolor a las madres y bebés animales por culpa de los humanos es un gran pecado que daña la vida, por lo que va en contra de la doctrina budista. Por eso, en la realización de la misericordia, evitar el uso de productos lácteos.

이러한 불살생(不殺生)과 생명존중이 불교음식을 관통하는 주요 개념인 것이죠. 현대에도 이러한 개념은 불교음식에 잘 계승되어 있고 널리 알려져 있습니다. 이제는 우리나라만이 아니라 전 세계적으로 불교음식이 생명을 존중하는 음식, 평화의 음식이라는 인식을 갖고 있습니다.

This non-killing and respect for life are the main concepts that penetrate Buddhist food. Even in modern times, this concept is well inherited and widely known in Buddhist food. Now, not only in Korea, but all over the world, Buddhist food is recognized as a food that respects life and a food of peace.

Este no matar y el respeto a la vida son los principales conceptos que penetran en la alimentación budista. Incluso en los tiempos modernos, este concepto está bien heredado y es ampliamente conocido en la comida budista. Ahora, no sólo en Corea, sino en todo el mundo, la comida budista es reconocida como una comida que respeta la vida y una comida de paz.

따라서 불살생을 지키는 불교 음식의 재료가 될 수 있는 것은 각종 곡물, 재배하거나 산천에 즐비한 채소류와 버섯류, 바닷가에서 얻을 수 있는 해초류입니다. 이런 재료를 가지고 만든 불교음식 안에 자연이 주는 자비로움과 사람들의 수고로움, 음식을 베풀어준 사람들의 공덕에 대한 감사함이 들어있습니다. 출가자와 재가자들은 모두 이런 마음가짐을 인식하면서 음식을 대하여야 합니다.

Therefore, the ingredients of Buddhist food to protect non-killing can be various grains, vegetables and mushrooms grown in mountains and rivers, and seaweeds obtained from the seashore. In Buddhist food made with these ingredients, there is gratitude for the mercy of nature, the hard work of people, and the merits of the people who gave food. Both monks and lay believers should treat food while recognizing this mindset.

Por lo tanto, los ingredientes de la comida budista para proteger el no matar pueden ser diversos cereales, verduras y setas cultivados en montañas y ríos, y algas obtenidas de la orilla del mar. En la comida budista hecha con estos ingredientes, hay gratitud por la misericordia de la naturaleza, el duro trabajo de la gente y los méritos de las personas que dieron la comida. Tanto los monjes como los creyentes laicos deben tratar los alimentos reconociendo esta mentalidad.

또한 불교에서 여러 식재료로 만든 음식은 늘 적당히 만들고 먹어야 합니다. 탐식과 탐욕을 금하기 때문에 남기지 말고 적게 먹으라고 하는 것이죠. 그래서 불교의 음식을 먹을 때에는 '삼소'의 개념을 생각해야 합니다. 삼소란 즐겁게 먹는 笑食, 채소를 주로 먹는 蔬食, 적게 먹는 小食입니다. 이것은 불교의 음식이 단순히 육체적인 건강을 위하여 섭취하는 것만이 아니라 몸과 마음을 청정하게 만들기 위한 한 방법이라는 것을 강조하는 내용이라 할 수 있겠습니다.

Also, in Buddhism, food made from various ingredients should always be prepared and eaten in moderation. Because gluttony and greed are forbidden, it is recommended to eat less and not leave anything behind. So, when you eat Buddhist food, you have to think about the concept of 'Samso(-three kinds of food)'. Samso is a food that is eaten happily, a food that is eaten mainly vegetables, and a food that is eaten less. This can be said to emphasize that Buddhist food is not simply consumed for physical health, but a way to purify the mind and body.

Además, en el budismo, los alimentos elaborados con diversos ingredientes deben prepararse y comerse siempre con moderación. Como la gula y la avaricia están prohibidas, se recomienda comer menos y no dejarse nada. Así pues, cuando se come comida budista, hay que pensar en el concepto de "Samso (tres tipos de comida)". Samso es un alimento que se come alegremente, un alimento que se come principalmente vegetal y un alimento que se come menos. Se puede decir que esto subraya que la comida budista no se consume simplemente por salud física, sino que es una forma de purificar la mente y el cuerpo.

불교음식에서는 늘 깨달음을 추구하는 자세로 음식을 먹습니다. 그리하여 불교에서는 사람들이 느낄 수 있는 여러 맛 중에서도 담백한 맛을 매우 중시합니다. 담백한 맛은 복잡하지 않습니다. 단순하고 기교가 없습니다. 가지고 있는 본성을 그대로 활용합니다. 현대 불교음식이 추구하는 바도 이러한 기교가 없는 자연 그대로의 맛이자 인간이 관여하지 않은 그대로의 맛인 것입니다.

In Buddhist food, we always eat with an attitude of seeking enlightenment. Therefore, Buddhism places great importance on the light taste among the many tastes that people can feel. The light taste is not complicated. It's simple and no finesse. It makes use of the nature that it has. Modern Buddhist food pursues this natural taste without any technique, and the taste as it is without human intervention.

En la comida budista, siempre comemos con una actitud de búsqueda de la iluminación. Por lo tanto, el budismo da gran importancia al sabor ligero entre los muchos sabores que la gente puede sentir. El sabor ligero no es complicado. Es sencillo y sin delicadeza. Aprovecha la naturaleza que tiene. La comida budista moderna persigue este sabor natural sin ninguna técnica, y el sabor tal como es sin intervención humana.

불교 음식은 채식 위주의 식단입니다. 현대인이 갖고 있는 문제인 육식에 치우쳐있는 식단의 불균형을 해소할 수 있다고 여겨집니다. 천연에서 얻을 수 있는 조미료를 사용하기 때문에 자극적인 맛을 내지 않습니다. 이런 음식은 깔끔하고 절제된 식습관을 함양하여 만연된 성인병을 예방하고 각종 질병의 발병률을 낮춰주는 역할을 수행할 수 있습니다. 사찰

이 산중에 위치한 까닭으로 채집 가능한 여러 약용식물도 음식에 사용됩니다. 전통적인 약식동원, 즉 약도 먹는 것도 그 근원은 하나라는 원리를 일상적으로 구현하는 음식이 불교음식인 것입니다. 그래서 음식을 먹음으로써 질병의 예방과 치료의 효과를 모두 얻을 수 있습니다. 현대에는 이렇게 욕망을 절제하고 몸의 건강을 유지시켜 스스로의 치유력과 건강을 극대화하는 불교음식을 필요로 하고 있습니다. 많은 것들에게 지친 사람들은 불교음식을 먹음으로써 육체와 정신의 휴식과 치유를 이뤄낼 수 있다고 여겨지는 것입니다.

Buddhist food is a vegetarian diet. It is believed that it can solve the imbalance in diet that is biased toward meat, which is a problem that modern people have. Because it uses seasonings that can be obtained from nature, it does not have an irritating taste. These foods can play a role in preventing widespread adult diseases and lowering the incidence of various diseases by cultivating neat and restrained eating habits. Because the temples are located in the mountains, many medicinal plants that can be gathered are also used for food. Buddhist food is a food that embodies the traditional proverb, 'Medicine and food have one source'. So we can get both the effect of preventing and treating diseases by eating food. In modern times, we need Buddhist food that maximizes our healing power and health by restraining our desires and maintaining our physical health. It is believed that people who are tired of many things can achieve rest and healing of the mind and body by eating Buddhist food.

La comida budista es una dieta vegetariana. Se cree que puede resolver el desequilibrio de la dieta sesgada hacia la carne, que es un problema que tiene la gente moderna. Como utiliza condimentos que pueden obtenerse de la naturaleza, no tiene un sabor irritante. Estos alimentos pueden desempeñar un papel en la prevención de las enfermedades generalizadas de los adultos y en la reducción de la incidencia de diversas enfermedades mediante el cultivo de hábitos alimentarios aseados y comedidos. Como los templos están situados en las montañas, muchas plantas medicinales que se pueden recolectar también se utilizan como alimento. La comida budista es un alimento que encarna el proverbio tradicional: "La medicina y la comida tienen una misma fuente". Así que podemos obtener tanto el efecto de prevenir como el de tratar enfermedades comiendo alimentos. En los tiempos modernos, necesitamos alimentos budistas que maximicen nuestro poder curativo y nuestra salud, refrenando nuestros deseos y manteniendo nuestra salud física. Se cree que las personas que están cansadas de muchas cosas pueden lograr el descanso y la curación de la mente y el cuerpo comiendo alimentos budistas.

그 이유는 불교음식이 본래 수행식인 까닭입니다. 자신의 욕망을 절제하고 나 스스로를 관조하는 것을 돕는 음식이라는 것을 감안하면 불교 음식은 자연이 주는 것을 먹으며 본연의 내 정신과 육체를 동시에 살릴 수 있는 방법과 기능을 자연스럽게 익히게 하는 것이라고도 할 수 있을 것입니다. 그러므로 불교의 음식은 정신적으로 상생의 식생활을 가능케하고, 현대를 살아가면서 직,간접적으로 얻거나 경험하는 갖은 병폐를 치유하는 역할을 수행할 것이라 생각됩니다.

The reason is that Buddhist food is originally a practice food. Considering that it is a food that helps us to control our desires and contemplate ourselves, Buddhist food can be said to help us naturally learn the methods and functions that can save our true mind and body at the same time by eating what nature provides. Therefore, it is thought that Buddhist food will enable a spiritually coexistent diet and play a role in healing all kinds of ills that are directly or indirectly obtained or experienced while living in modern times.

La razón es que la comida budista es originalmente una comida de práctica. Teniendo en cuenta que es un alimento que nos ayuda a controlar nuestros deseos y a contemplarnos a nosotros mismos, puede decirse que la comida budista nos ayuda a aprender de forma natural los métodos y funciones que pueden salvar nuestra verdadera mente y cuerpo al mismo tiempo comiendo lo que la naturaleza nos proporciona. Por lo tanto, se piensa que la comida budista permitirá una dieta de coexistencia espiritual y desempeñará un papel en la curación de todo tipo de males que se obtienen o experimentan directa o indirectamente al vivir en los tiempos modernos.

모든 인연을 소중히 여기는 불교에서는 자연과 인간이 함께 살아간다는 것을 알려주는 환경 중심적 음식문화를 구현합니다. 자연 친화적인 문화를 음식으로 이뤄내어 사람들이 이를 습득할 수 있게 합니다. 세상에는 육체적인 '맛'을 충족시켜주는 것뿐만 아니라 한 차원 더 승화시킨 정신적인 '맛'도 필요합니다. 이것을 불교 음식이 평화로이 얻는 채소 음식으로 알려주고 충족시켜준다고 할 수 있겠습니다.

Buddhism, which values all relationships, implements an environmentally-centered food culture that informs that nature and humans live together. It makes nature-friendly culture possible through food, so people can learn it. The world needs not only to satisfy the physical 'taste', but also the spiritual 'taste' that has been sublimated to another level. It can be said that Buddhist food informs and satisfies this with peacefully obtained vegetable food.

El budismo, que valora todas las relaciones, pone en práctica una cultura alimentaria centrada en el medio ambiente que informa de que la naturaleza y el ser humano conviven. Hace posible una cultura respetuosa con la naturaleza a través de la comida, para que la gente pueda aprenderla. El mundo no sólo necesita satisfacer el "gusto" físico, sino también el "gusto" espiritual que se ha sublimado a otro nivel. Puede decirse que la comida budista informa y satisface esto con alimentos vegetales obtenidos pacíficamente.

소개해드릴 동영상이 있습니다. 사찰음식의 대가이신 정관스님께서 직접 설명하는 불교음식 레시피와 공양에 대한 의미에 대한 방송입니다. 앞서 설명드린 '삼소'라는 개념도 아울러 알려주는 예능프로그램입니다. 불교 음식에 대해 어렵지 않게 하면서도 쉽게 시청 가능합니다. 보시면 재미와 더불어 큰 도움이 되리라 생각됩니다.

I have a video to show you. It is a broadcast about the meaning of Buddhist food recipes and offerings explained by Monk Jeonggwan, the master of temple food. It is an entertainment program that also introduces the concept of 'Samso(three kinds of food' explained earlier. It is easy to watch Buddhist food without difficulty. If you watch it, it will be of great help as well as fun.

Tengo un vídeo que mostraros. Es una emisión sobre el significado de las recetas y ofrendas de la comida budista explicada por el monje Jeonggwan, el maestro de la comida del templo. Es un programa de entretenimiento que también introduce el concepto de "Samso (tres tipos de comida)" explicado anteriormente. Es fácil ver comida budista sin dificultad. Si lo ves, te será de gran ayuda a la vez que divertido.

■ 참고할 동영상 https://youtu.be/_AcB9jfRENY

<간이역>-동영상2021.07.10 MBC 방송 편집_ 9분 20초 정도

Video for reference. https://youtu.be/_AcB9jfRENY

<Simple Station> - Video 2021.07.10 MBC Broadcast editing_ about 9 minutes and 20 seconds

Vídeo de referencia. https://youtu.be/_AcB9jfRENY

<Emisora Simple> - Vídeo 2021.07.10 MBC Broadcast editing_ unos 9 minutos y 20 segundos.

이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

- 박성희, 2021, 「사찰음식의 지혜」, 『불교상담학연구』16, 한국불교상담학회.

- 송미장·김현·서혜경, 2005, 「한국 사찰음식에 이용된 식물들의 민족 약학적 분석」, 『한국정신과학학회지』9-2, 한국정신과학학회.

-『三國史記』

▪ Introduction to Readings

- Park Seong-hee, 2021, 'The Wisdom of Temple Food', "Buddhist Counseling Studies"16, Korean Buddhist Counseling Association.

- Song Mi-jang, Kim Hyeon, and Seo Hye-kyung, 2005, 'Ethnic Pharmacological Analysis of Plants used in Korean Temple Food', "The Journal of the Korean Society of Psychiatry" 9-2, Korean Society of Psychiatry.

- "Samguk Sagi(History of the Three Kingdoms)"

▪ Introducción a las lecturas

- Park Seong-hee, 2021, "La sabiduría de la comida del templo", "Estudios de asesoramiento budista"16, Asociación Coreana de Asesoramiento Budista.

- Song Mi-jang, Kim Hyeon y Seo Hye-kyung, 2005, “Análisis farmacológico étnico de las plantas utilizadas en la comida de los templos coreanos”, “Revista de la Sociedad Coreana de Psiquiatría” 9-2, Sociedad Coreana de Psiquiatría.

- “Samguk Sagi(Historia de los Tres Reinos)”

■ 질문

Q. 불교 음식으로 쓰는 식재료는 무엇입니까?

A. 육류, 오신채, 유제품을 제외한 식물성 재료이다.

▪ Questions

Q. What ingredients are used in Buddhist food?

A. Vegetable ingredients excluding meat, osinche, and dairy products.

▪ Preguntas

Q. ¿Qué ingredientes se utilizan en la comida budista?

A. Ingredientes vegetales, excluyendo la carne, el osinche y los productos lácteos.

Q. 불교음식이 선보이는 맛의 특징은 무엇입니까?

A. 수행을 위한 음식이기 때문에 자극이 없는 담백한 맛을 추구한다.

Q. What are the characteristics of the taste of Buddhist food?

A. Because it is a food for practice, it pursues a simple taste without irritation.

Q. ¿Cuáles son las características del sabor de la comida budista?

A. Como es un alimento para la práctica, persigue un sabor sencillo y sin irritación.

Q. 불교음식이 갖는 기능적 의미는 무엇입니까?

A. 자신의 욕망을 절제하고 나 스스로를 관조하는 것을 돕는 음식이다. 또한 불교 음식은 자연이 주는 것을 먹으며 본연의 내 정신과 육체를 동시에 살릴 수 있는 방법과 기능을 자연스럽게 익히게 하는 것이다.

Q. What is the functional meaning of Buddhist food?

A. It is food that helps us control our desires and contemplate ourselves. In addition, Buddhist food help us naturally learn the methods and functions that can save our true mind and body at the same time by eating what nature provides.

Q. ¿Cuál es el significado funcional de la comida budista?

A. Es la comida que nos ayuda a controlar nuestros deseos y a contemplarnos a nosotros mismos. Además, la comida budista nos ayuda a aprender de forma natural los métodos y funciones que pueden salvar nuestra verdadera mente y cuerpo al mismo tiempo comiendo lo que nos proporciona la naturaleza.

22 May 2023

3주차 음식을 먹는 수행 - 발우공양 / Practice of Eating Food - Bowl Offering / Práctica de la ingesta de alimentos - Ofrenda del cuenco

SCRIPT 1. 발우공양이란?

SCRIPT 1. What is Bowl Offering?

SCRIPT 1. ¿Qué es la Ofrenda del cuenco?

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim of the Academy of Korean Studies, who will teach you the food of Korean religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les enseñará la comida de la religión coreana.

절에서는 음식을 먹는 행위조차 수행의 일부로 인식됩니다. 이번차시에는 음식을 먹는 수행, 발우공양에 대해 공부하겠습니다. 이번시간에는 발우공양이란 무엇인지 알아보고, 그 의미에 대해 살펴보겠습니다.

In temples, even the act of eating food is recognized as part of the practice. In this session, we will study the practice of eating food, Bowl offering. And in this lecture, we will find out what Bowl Offering is and what it means.

En los templos, incluso el acto de ingerir alimentos se reconoce como parte de la práctica. En esta sesión, estudiaremos la práctica de comer alimentos, la ofrenda de cuencos. Y en esta conferencia, descubriremos qué es la Ofrenda del Cuenco y qué significa.

산사의 아침은 새벽 3시에 시작합니다. 기상 후 새벽에 참선을 하고 6시쯤 아침공양이 시작됩니다. 아침공양이란 즉 아침식사입니다.

Temples' morning starts at 3 am. After waking up, Zen meditation is performed in the early morning, and the morning offering begins around 6:00. The morning offering means breakfast.

La mañana de los templos comienza a las 3 de la madrugada. Después de despertarse, la meditación

zen se realiza a primera hora de la mañana, y la ofrenda matutina comienza alrededor de las 6:00. La ofrenda matutina significa el desayuno.

'공양'이란 말은 원래 공경하는 마음으로 음식이나 향, 꽃같은 물품이나, 예배 등을 올린다는 뜻입니다. 불교에서는 부처님, 부처님의 가르침, 승려를 세 가지 보물인 '삼보(三寶)'라고 부르고, 이를 위해 공양물을 올립니다. 스님들의 식사를 공양이라고 부르는 이유는 스님들의 밥도 누군가로부터 공양을 받은 것이라고 여기기 때문입니다. 여기에 들어있는 깊은 의미를 한번 살펴볼까요?

The word 'Offering' originally means with a respectful heart, to offer items such as food, incense, flowers, or to worship the rituals. In Buddhism, the Buddha, his teachings, and the monks are called the 'Three Jewels' and offerings are offered for these. The reason why monks' meals are called offerings is because the monks' meals are also regarded as offerings offered by someone. Let's take a look at the meaning contained this.

La palabra "Ofrenda" significa originalmente, con un corazón respetuoso, ofrecer objetos como comida, incienso, flores, o rendir culto a los rituales. En el budismo, el Buda, sus enseñanzas y los monjes se denominan las "Tres Joyas" y se ofrecen ofrendas por ellas. La razón por la que las comidas de los monjes se llaman ofrendas es porque las comidas de los monjes también se consideran ofrendas ofrecidas por alguien. Veamos el significado que encierra esto.

음식을 누군가의 공양이라고 본다면 음식이 어디서 왔는지 생각하게 되겠죠. 발우공양의 첫 번째 의미는 공경심과 감사라고 할 수 있습니다. 즉 식사를 공양이라고 부르는 것은 이 음식이 내 앞에 오기까지 자연의 생명과 뭇 사람들의 노고가 있었음을 생각해보라는 의미가 담겨있습니다. 그러므로 내가 먹는 음식물이 된 여러 생명을 공경하며, 그리고 재료를 기르고 수확하여 음식으로 만든 사람들에 대해 감사하라는 뜻이죠. 음식이 누군가로부터 공양받은 소중한 식사임을 알라는 의미로 끼니를 공양이라 부르는 것입니다.

If you think of food as someone's offering, you'll think about where it came from. The first meaning of Bowl Offering is respect and gratitude. In other words, calling a meal an offering means to think about the life of nature and the hard work of many people until this food came to me. Therefore, it means to honor the many lives that have become the food I eat, and to thank the people who have grown and harvested the ingredients and made them into food. Offering is called a meal in the sense of knowing that food is a precious meal that has been offered by someone.

Si piensas en la comida como ofrenda de alguien, pensarás en su procedencia. El primer significado de "ofrenda" es respeto y gratitud. En otras palabras, llamar ofrenda a una comida significa pensar en la vida de la naturaleza y en el duro trabajo de muchas personas hasta que esta comida llegó a mí. Por lo tanto, significa honrar las muchas vidas que se han convertido en los alimentos que como, y dar las gracias a las personas que han cultivado y cosechado los ingredientes y los han convertido en comida. La ofrenda se llama comida en el sentido de saber que el alimento es una comida preciosa que ha sido ofrecida por alguien.

두 번째로는 수행의 의미가 있습니다. 내가 이 음식을 공양 받아 먹을만한가에 대해 생각해볼 수 있는 것입니다.

The Second is the meaning of practice. It means that I think about whether I am worthy to be offered and eat this food.

El Segundo es el significado de la práctica. Significa que pienso si soy digno de que me ofrezcan y comer este alimento.

불교에서 큰 깨달음을 얻은 수행자를 '아라한'이라고 하는데, 이는 '공양을 받을 만큼 존경스러운 사람'이라는 뜻입니다. 따라서 내가 공양을 받을 만한 사람이 되기 위하여 더욱 더 수련에 정진할 것을 다짐하게 하겠죠.

In Buddhism, a monk who have attained great enlightenment are called 'Arhat', which means 'a person who is respected enough to receive offerings'. Therefore, it will make me resolve to devote myself to practice more and more in order to become a person worthy of receiving offerings.

En el budismo, a los monjes que han alcanzado una gran iluminación se les llama "Arhat", que significa "persona lo suficientemente respetada como para recibir ofrendas". Por lo tanto, me hará tomar la determinación de dedicarme a practicar cada vez más para convertirme en una persona digna de recibir ofrendas.

세 번째는 절제의 의미가 있습니다.

The third is the meaning of moderation.

El tercero es el significado de moderación.

인도 불교에서는 승려들이 걸식을 통해 끼니를 해결하였습니다. 공양받은 음식은 감사히 먹어야 하며, 음식의 좋고 나쁨을 가려서는 안되었습니다. 식탐을 부려 과식하는 것 또한 크게 경계하였습니다. 여기에서 출발한 발우공양은 음식을 가리지 않고 적당히 먹음으로써 내 마음 안에서 일어나는 음식에 대한 집착과 탐욕을 버리라는 의미도 있습니다.

In Indian Buddhism, monks prepared their meals through begging. The food offered was to be eaten with gratitude, and the good or bad of the food was not to be judged. They were also very wary of overeating due to greed. Bowl Offering, which started from here, also means to abandon the obsession and greed for food that occurs in one's mind by eating moderately regardless of food.

En el budismo indio, los monjes preparaban sus comidas mediante la mendicidad. Los alimentos ofrecidos debían comerse con gratitud, y no se juzgaba lo bueno o malo de la comida. También eran muy cautelosos a la hora de comer en exceso debido a la codicia. La Ofrenda del Cuenco, que empezó aquí, también significa abandonar la obsesión y la avaricia por la comida que se produce en la mente comiendo moderadamente independientemente de la comida.

식사를 '공양'이라고 부르는 것에 담긴 의미를 잘 이해 하셨나요?

Do you understand the meaning of calling a meal 'Offering'?

¿Comprendes el significado de llamar 'Ofrenda' a una comida?

이때 '발우'라는 그릇을 사용하기 때문에 '발우공양'이라고 합니다. 이 사진이 발우입니다.

Because a bowl called 'the Bowl' is used at that time, it is called 'Bowl Offering'. The one in this picture is the Bowl.

Debido a que en ese momento se utiliza un cuenco llamado 'el Cuenco', se denomina 'Ofrenda del Cuenco'. El de esta foto es el Cuenco.

그런데, 이 발우공양은 '공양'이라고 표현했듯이 뭇 생명과 사람들의 노고에 대한 감사, 수행, 그리고 절제에 대한 의미가 있다고 했잖아요? 단어 자체만 깊은 의미를 담고 있는게 아니라, 식사의 과정에도 의미를 담습니다. 그래서 발우공양은 단순히 음식을 먹는 식사가 아니라 엄격한 규범과 법식에 따라 행하는 식사의례입니다. 이 또한 수련이자 수행에 속한다고 생각되지요.

By the way, as this Bowl Offering was expressed as 'Offering', it was said that it had the meaning of gratitude for all life and people's hard work, the practice, and the moderation, right? Not only does the word itself have a deep meaning, but it also has a meaning in the process of eating. Therefore, Bowl Offering is not just a meal that is eaten, but a meal ritual performed according to strict rules and regulations. It's also thought to belong to training and practice.

Por cierto, como esta Ofrenda del Cuenco se expresaba como 'Ofrenda', se decía que tenía el significado de gratitud por toda la vida y el trabajo duro de la gente, la práctica y la moderación, ¿verdad? No sólo la palabra en sí tiene un significado profundo, sino que también tiene un significado en el proceso de comer. Por lo tanto, la Ofrenda del Cuenco no es sólo una comida que se come, sino un ritual de comida que se realiza de acuerdo con reglas y normas estrictas. También se cree que pertenece al entrenamiento y la práctica.

큰 방에 모두가 자신의 발우를 앞에 놓고 정좌하고 앉습니다. 모두 함께 불경을 외우고 차례로 음식을 나눕니다. 다시 불경을 읊고 묵언으로 식사를 합니다. 식사는 남겨서는 안됩니다. 식사가 끝나면 물로 발우를 끗이 씻고 수건으로 닦아 마무리합니다. 이처럼 스님들은 죽비 소리에 맞춰 식사를 진행하고, 매 단계마다 불경을 외우며, 음식을 먹고 마무리 할 때에도 절제된 방법으로 행합니다.

Everyone sits in a large room with their Bowls in front of them. Everyone recites Buddhist scriptures together and take turns sharing food. They recite Buddhist scriptures again and eat in silence. Meals should not be left behind. After the meal, they wash the Bowl thoroughly with water and dry it with a towel. In this way, monks proceed with the meal to the sound of bamboo sticks, recite Buddhist

scriptures at each step, and perform them in a moderated manner when finishing eating.

Todos se sientan en una gran sala con sus Cuencos delante. Todos recitan juntos las escrituras budistas y se turnan para compartir la comida. Vuelven a recitar las escrituras budistas y comen en silencio. No se debe dejar la comida. Tras la comida, lavan el Cuenco a fondo con agua y lo secan con una toalla. De este modo, los monjes prosiguen con la comida al son de las varas de bambú, recitan las escrituras budistas a cada paso y las ejecutan con moderación al terminar de comer.

다음의 동영상을 보시겠습니다. 스님들이 발우공양을 하는 모습입니다.

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (1:28~2:54/총길이1:26)

Let's watch the next video. This is the scene of the monks performing the Bowl Offering.

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (1:28~2:54/ Total length 1:26)

Veamos el siguiente vídeo. Esta es la escena de los monjes realizando la Ofrenda del Cuenco.

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (1:28~2:54/ Duración total 1:26)

단체 생활을 할 때 구내식당의 모습을 떠올려 봅시다. 각자 먹을 음식을 가져와서 여럿이서 이야기를 나누며 먹거나 혼자 핸드폰을 보며 먹는 모습이 떠오르는데요. 가져온 음식을 모두 먹는 경우는 드물고 항상 잔반이 남습니다. 스님들의 발우공양은 이와 비교하면 어떤가요? 굉장히 절제되어있고, 또 의례적이라고 할 수 있을 것 같습니다.

Let's think about the cafeteria when living in a group. It reminds us of each person bringing their own food and eating together while talking, or eating alone while looking at their cell phones. It is rare to eat all the food they bring and there is always leftovers. How is the Bowl Offering of monks compared to this? I think it's very moderated and ceremonial.

Pensemos en la cafetería cuando se vive en grupo. Nos recuerda a cada uno trayendo su comida y comiendo juntos mientras hablan, o comiendo solos mientras miran el móvil. Es raro comerse toda la comida que traen y siempre sobra. ¿Cómo es la Ofrenda del Cuenco de los monjes en comparación con esto? Creo que es muy moderada y ceremonial.

요즈음의 우리는 너무나도 쉽게 음식을 구하고, 쉽게 소비합니다. 혀를 유혹하는 맛있는 맛만 찾고, 절제 없이 많이 먹습니다. 대량 생산되어 마트에 진열된 식재료들을 보다보면 산물을 길러낸 자연환경과 이를 길러낸 사람들에 대해 생각할 기회는 거의 없습니다.

These days, we get food so easily and consume it easily. We seek only delicious tastes that entice our tongue and eat a lot without moderation. Looking at the mass-produced ingredients displayed in the mart, there is little opportunity to think about the natural environment and the people who raised them.

Hoy en día, conseguimos comida con mucha facilidad y la consumimos con facilidad. Buscamos sólo sabores deliciosos que seduzcan nuestra lengua y comemos mucho sin moderación. Al mirar los ingredientes producidos en serie que se exponen en el mercado, apenas tenemos oportunidad de pensar en el entorno natural y en las personas que los han criado.

발우공양은 음식이 어떤 과정을 통해 내 앞에 오는지, 나는 어떻게 살아야 하는지를 생각하게 하며 절제의 미덕을 알려주는 방법입니다. 발우공양을 통해 여러분들도 음식을 어떻게 먹어야 할지, 식사의 의미를 생각해보기 바랍니다.

Bowl Offering is a way to teach us the virtue of moderation, making us think about how food comes before us and how we should live. Through Bowl Offering, I hope that you too will think about how to eat and the meaning of a meal.

La Ofrenda del Cuenco es una forma de enseñarnos la virtud de la moderación, haciéndonos reflexionar sobre cómo nos precede la comida y cómo debemos vivir. A través de la Ofrenda del Tazón, espero que tú también reflexiones sobre cómo comer y el significado de una comida.

그럼 심화학습으로 넘어가겠습니다. 질문에 답하면서 배운 내용을 복습하고, 이를 바탕으로 조금 더 생각보세요.

So let's move on to further learning. Review what you've learned by answering the questions, and think about them a little more based on these.

Así que pasemos a seguir aprendiendo. Repasa lo que has aprendido respondiendo a las preguntas, y piensa un poco más en ellas basándote en estas.

스님들의 식사를 공양이라고 부르는 이유는 무엇인가요?

발우공양은 수행과 어떤 관계가 있을까요?

발우공양이 현대인들의 식습관에 어떤 깨달음을 줄 수 있을까요?

Why is the meal of monks called offering?

What is the relationship between Bowl Offering and practice?

What kind of enlightenment can Bowl Offering provide to modern people's eating habits?

¿Por qué se llama ofrenda a la comida de los monjes?

¿Qué relación existe entre la Ofrenda de cuenco y la práctica?

¿Qué tipo de iluminación puede aportar la Ofrenda de cuenco a los hábitos alimenticios de la gente moderna?

발우공양에 대해 더 알고 싶다면 한국불교환경교육원에서 낸『발우공양』(한국불교환경교육원, 정토출판, 2003)과, 논문「출가자의 식생활과 현대의 웰빙-사찰음식의 보급과 관련하여-」(이자랑,『인도철학』38, 2013.),「발우공양법의 수행 및 생태적 고찰」(남궁선,『불교학연구』21, 2008)을 참고하세요.

If you want to know more about Bowl Offering, please refer to "Bowl Offering"(Korean Buddhist Environment Education Institute, Jeongto Publishing, 2003), and 'Dietary Life of Monks and Modern Well-being - Relating to the Spread of Temple Food'(Lee Ja-rang, "Indian Philosophy"38, 2013), 'Practice of Bowl Offering Method and Ecological Consideration'(Namgung Seon, "Buddhist Studies" 21, 2008).

Si desea saber más sobre la Ofrenda de cuencos, consulte "Ofrenda de cuencos"(Instituto Budista Coreano de Educación Ambiental, editorial Jeongto, 2003), y 'La vida dietética de los monjes y el bienestar moderno: relación con la difusión de la comida del templo' (Lee Ja-rang, "Filosofía india" 38,2013), Práctica del método de ofrenda de cuencos y consideración ecológica' (Namgung Seon, "Estudios budistas" 21, 2008).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 2. 발우란?

SCRIPT 2. What is the Bowl?

SCRIPT 2. ¿Qué es el cuenco?

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

이번시간에는 발우란 무엇인지, 어떻게 구성되는지 알아보겠습니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim of the Academy of Korean Studies, who will teach you the food of Korean religion.

In this lecture, we're going to talk about what the Bowl is and how it is organized.

Hola.

Soy Haiyin Kim de la Academia de Estudios Coreanos, que les enseñará la comida de la religión coreana.

En esta conferencia, vamos a hablar de lo que es el Cuenco y cómo se organiza.

발우는 스님의 밥그릇입니다. 발우공양은 절에서 일정한 격식을 갖춰 식사하는 것임을 지난시간에 살펴보았죠.

The Bowl is a monk's rice bowl. We've seen in the last lecture that Bowl Offering is a meal in a temple with a certain formality.

El Cuenco es el cuenco de arroz de un monje. Hemos visto en la última conferencia que la Ofrenda del Cuenco es una comida en un templo con cierta formalidad.

발우는 산스크리트어 빠뜨라(pātra)를 한자로 표기한 발다라(鉢多羅)의 발(鉢)과 그릇을 의미하는 우(盂)를 합한 말입니다.

The Bowl is called Balwoo in Korean. This word is a combination of Bal in Baldara, which is the Chinese character for the Sanskrit word patra, and Woo, which is the Chinese character for a bowl.

El Cuenco se llama Balu en coreano. Esta palabra es una combinación de Bal en Baldara, que es el carácter chino para la palabra sánscrita patra, y U, que es el carácter chino para un cuenco.

불교에서 발우가 사용된 것은 부처님이 깨달음을 얻은 직후 첫 번째 공양을 받을 때 시작되었습니다. 나무 아래에서 깊은 수행을 하던 부처님께 근처를 지나던 상인 형제가 보리죽과 꿀 경단을 공양물로 바쳤습니다. 이때 받을 그릇이 없던 부처님은 '모든 과거의 부처님은 음식을 손으로 받지 않았는데 나는 어떤 그릇으로 공양물을 받을까'라고 잠시 생각했습니다. 그러자 사천왕이 천계로부터 돌로 된 발우를 찾아 각각 하나씩 바쳤고, 받은 4개의 그릇을 부처님이 왼손 위에 놓고 오른손을 그 위에 얹었더니 하나의 그릇으로 변했다고 합니다. 이 그릇으로 상인들의 공양을 받은 것이 바로 발우를 사용한 첫 번째 사건이었습니다. 이후 제자들도 발우를 써서 공양을 하는 전통이 생겨났습니다.

The use of the Bowl in Buddhism began when the Buddha received his first offering after attaining enlightenment. The merchant brothers who was passing nearby offered barley porridge and honey rice cakes as offerings to the Buddha who was practicing deep under a tree. At that time, the Buddha, who had no bowl to receive, thought for a moment, "All Buddhas in the past did not receive food with their hands, so what bowl should I use to receive the offering?" Then the four heavenly kings

found stone bowls from the heavenly world and offered them one each, and the Buddha placed the four bowls he received on his left hand and placed his right hand on them, and it turned into one bowl. Receiving offerings from merchants with this bowl was the first case of using the Bowl. Since then, there has been a tradition in which disciples have also used the Bowl to receive offerings.

El uso del Cuenco en el budismo comenzó cuando Buda recibió su primera ofrenda tras alcanzar la iluminación. Los hermanos mercaderes que pasaban cerca ofrecieron gachas de cebada y tortas de arroz con miel como ofrendas al Buda, que estaba practicando en las profundidades bajo un árbol. En ese momento, el Buda, que no tenía cuenco para recibir, pensó por un momento: "Todos los Budas del pasado no recibían la comida con las manos, así que ¿qué cuenco debo usar para recibir la ofrenda?". Entonces los cuatro reyes celestiales encontraron cuencos de piedra del mundo celestial y les ofrecieron uno cada uno, y el Buda colocó los cuatro cuencos que recibió en su mano izquierda y puso su mano derecha sobre ellos, y se convirtió en un solo cuenco. Recibir las ofrendas de los mercaderes con este cuenco fue el primer caso de utilización del Cuenco. Desde entonces, ha habido una tradición en la que los discípulos también han utilizado el Cuenco para recibir ofrendas.

발우는 모두 4개의 그릇으로 구성됩니다. 작은 그릇이 큰 그릇 속에 차례로 들어갑니다. 이는 부처님이 사천왕이 바친 네 개 발우를 사용했다는 고사에서 비롯되었습니다.

The Bowl consists of 4 bowls in total. Smaller bowls are placed in turn into larger bowls. This originates from the old story that Buddha used four bowls offered by the four heavenly kings.

El Cuenco consta de 4 cuencos en total. Los cuencos más pequeños se colocan a su vez en cuencos más grandes. Esto tiene su origen en la antigua historia de que Buda utilizó cuatro cuencos ofrecidos por los cuatro reyes celestiales.

제일 큰 그릇은 '어시발우'라고 부르는 밥그릇이고, 두번째는 국을 담는 국발우, 세번째는 물을 담는 청수발우이며, 가장 작은 그릇은 반찬을 담는 찬발우입니다. 여기에서 물은 마시는 물이 아니라 식사를 다 마친 후 발우를 씻는 데 사용할 물입니다.

The largest bowl is for rice called 'Eosi Bowl', the second bowl is for soup called 'Guk Bowl', the third bowl is for water called 'Cheongsu Bowl', and the smallest bowl is for side dishes called 'Chan Bowl'. The water here is not drinking water, but water used to wash the bowl after a meal.

El cuenco más grande es para el arroz llamado 'Cuenco Eosi', el segundo cuenco es para la sopa llamado 'Guk Cuenco', el tercer cuenco es para el agua llamado ' Cuenco Cheongsu', y el cuenco más pequeño es para los platos de acompañamiento llamado 'Cuenco Chan'. El agua no es para beber, sino para lavar el cuenco después de comer.

보통 때는 네 개를 포개어 하나로 놓고 식사 때는 넷을 정사각형 모양으로 펴 놓고 사용합니다. 밥그릇인 어시발우는 자

신의 왼쪽 무릎 앞에 놓고, 오른쪽 무릎 앞에 국발우를 놓습니다. 어시발우 뒷쪽에는 찬발우, 국발우 뒷쪽에는 청수발우를 놓습니다. 즉, 발우를 펼 때에는 왼쪽 무릎 앞에서부터 시계반대방향으로 차례차례 놓으면 되고, 식사 후에는 반대방향으로 거두면 되는 것이죠.

Usually, four of them are stacked in one, and when eating, four of them are spread out in a square shape. The Eosi Gowl, a rice bowl, is placed in front of one's left knee, and the Guk Bowl is placed in front of one's right knee. Place the Chan Bowl on the back of the Eosi Bowl, and the Cheongsu Bowl on the back of the Guk Bowl. In other words, when you spread your Bowls, you put them in a counterclockwise direction from the front of your left knee, and after eating, you pick them up in the opposite direction.

Normalmente, se apilan cuatro en uno y, al comer, se extienden cuatro en forma cuadrada. El Cuenco Eosi, un cuenco de arroz, se coloca delante de la rodilla izquierda, y el Cuenco Guk delante de la rodilla derecha. El cuenco Chan se coloca detrás del cuenco Eosi y el cuenco Cheongsu detrás del cuenco Guk. En otras palabras, cuando se extienden los Cuencos, se colocan en sentido contrario a las agujas del reloj desde delante de la rodilla izquierda, y después de comer, se recogen en sentido contrario.

발우에 따른 부속물은 발우 밑에 깔 발우깔개 하나, 발우의 물기를 닦을 수건 하나, 발우를 묶는 끈 하나, 수저와 수저집 하나입니다. 이 사진에서는 뚜껑도 함께 있네요.

The accessories for the bowl are a bowl mat for under the Bowl, a towel to dry the Bowl, a string to tie the Bowl, and a spoon and a spoon holder. In this picture, there's a lid, too.

Los accesorios para el Cuenco son una alfombrilla para debajo del Cuenco, una toalla para secar el Cuenco, una cuerda para atar el Cuenco, y una cuchara y un soporte para la cuchara. En esta foto, también hay una tapa.

발우의 구성품과 푸는 모습을 동영상으로 보시겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=2PmbyuTWdh0(2:41~4:04/1분 25초)

Let's take a look at the video of the Bowl's components and how to spread them.

https://www.youtube.com/watch?v=2PmbyuTWdh0(2:41~4:04/ 1 minute 25 seconds)

Veamos el vídeo de los componentes del Cuenco y cómo esparcirlos.

https://www.youtube.com/watch?v=2PmbyuTWdh0(2:41~4:04/ 1 minuto 25 segundos)

발우는 식사를 위한 그릇이상의 특별한 의미를 지니기도 합니다.

The Bowl also has a special meaning beyond a bowl for eating.

El Cuenco también tiene un significado especial más allá de un cuenco para comer.

스님이 수행하는 데 필요한 최소한의 소유물을 삼의일발(三衣一鉢)이라고 합니다. 스님들이 입는 세가지 옷과 발우를 나타내는 말이죠. 이처럼 발우는 스님들의 가장 중요한 소유물 중 하나였습니다.

The minimum possessions necessary for a monk to practice are called 'three clothes and one set of bowls'. It's a word that refers to the three kinds of clothing and one set of bowls that monks carry. As such, the Bowl was one of the most important possessions of monks.

Las posesiones mínimas necesarias para que un monje practique se denominan "tres ropas y un juego de cuencos". Es una palabra que se refiere a los tres tipos de ropa y un juego de cuencos que llevan los monjes. Como tal, el cuenco era una de las posesiones más importantes de los monjes.

이것을 또 줄여서 '옷과 발우'라는 뜻의 '의발(衣鉢)'이라고 부르기도 하였습니다.

It was also abbreviated and called "Uibal," which means "clothes and bowls".

También se abreviaba y se llamaba "Uibal", que significa "ropa y cuencos".

그런데 이 의발은 스승이 제자에게 법을 전하는 증표로도 여겨집니다. 가장 최소한의 소지품인 의발을 제자에게 전수하는 것은 그 제자가 스승의 정법을 승계하였다는 것을 나타내죠.

By the way, this Uibal is also considered as a token that the teacher conveys the Dharma to the disciple. Passing on the most minimal belongings, Uibal, to the disciple signifies that the disciple has inherited the teacher's Dharma.

Por cierto, este Uibal también se considera una muestra de que el maestro transmite el Dharma al discípulo. Transmitir las pertenencias más mínimas, el Uibal, al discípulo significa que éste ha heredado el Dharma del maestro.

이와 관련된 고사 하나를 소개해드립니다.

Let me introduce you to an old story related to this.

Permítanme presentarles una vieja historia relacionada con esto.

중국 선종의 6조(the Sixth Patriarch or Sixth Ancestor of Chan, 禪宗六祖)로 잘 알려진 혜능(惠能) 스님과 관련한 이야기입니다. 중국 선종에서는 의발 전승으로 법을 계승하는 풍습이 있었습니다. 혜능은 선종의 5조(fifth Ancestor

of Chan)인 홍인스님의 아래에서 수행하고 있었는데, 홍인스님 아래에는 수제자인 신수(神秀)라는 스님이 있었습니다. 어느날 홍인은 자신의 정통을 이을 제자에게 의발을 전하기 위해 제자들에게 시를 지어오게 했습니다. 신수와 혜능이 지어온 시를 본 홍인은 밤에 몰래 혜능에게 의발을 전하고, 다툼이 생길까 염려하여 남쪽으로 도망가라고 하죠. 며칠 뒤 의발이 혜능에게 넘어갔음을 알게 된 제자들은 혜능을 쫓게 되고, 거의 혜능을 잡을 지경에 이르렀습니다. 그러자 혜능은 "이것은 믿음의 상징인데 힘으로 빼앗을 수 있겠는가?"라고 하며 의발을 돌 위에 꺼내놓았습니다. 그런데 쫓던 스님이 와서 의발을 가져가려고 하자 꿈쩍도 하지 않았다고 합니다. 이에 놀란 그 스님은 후에 혜능의 제자가 되었다고 합니다.

It is a story about the monk Huineng, who is well known as the Sixth Ancestor of Chan in the Zen Buddhism in China. In Chinese Zen Buddhism, there was a custom of inheriting the Dharma through the transmission of the clothes and bowls. Huineng was practicing under the monk Hongren, the fifth Ancestor of Chan, and under the monk Hongren, there was a monk named Shenxiu, who was his favorite disciple. One day, Hongren had his disciples compose a poem in order to pass on his clothes and bowls to the disciple who would inherit his orthodoxy. After seeing the poem Shenxiu and Huineng wrote, Hongren secretly passes on his clothes and bowls to Huineng at night, and tells him to run away to the south for fear of a quarrel. Few days later, after finding out that the clothes and bowls had passed on to Huineng, the disciples pursued Huineng, and almost reached the point of catching Huineng. Then Huineng took out the clothes and bowls on the stone, saying, "This is a symbol of faith, can you take it by force?" However, when the monks who was chasing came and tried to take the clothes and bowls, they didn't budge. Surprised by this, the monk later became a disciple of Huineng.

Se trata de una historia sobre el monje Huineng, conocido como el Sexto Ancestro del Chan en el budismo zen de China. En el budismo zen chino, existía la costumbre de heredar el Dharma a través de la transmisión de las ropas y los cuencos. Huineng practicaba bajo el monje Hongren, el quinto Ancestro del Chan, y bajo el monje Hongren, había un monje llamado Shenxiu, que era su discípulo favorito. Un día, Hongren hizo que sus discípulos compusieran un poema para transmitir sus ropas y cuencos al discípulo que heredaría su ortodoxia. Después de ver el poema que escribieron Shenxiu y Huineng, Hongren le pasa en secreto sus ropas y cuencos a Huineng por la noche, y le dice que huya al sur por miedo a una pelea. Pocos días después, tras enterarse de que la ropa y los cuencos habían pasado a Huineng, los discípulos persiguieron a Huineng, y casi llegaron a atraparlo. Entonces Huineng sacó la ropa y los cuencos de la piedra, diciendo: "Esto es un símbolo de fe, ¿podéis cogerlo a la fuerza?". Sin embargo, cuando los monjes que le perseguían se acercaron e intentaron coger las ropas y los cuencos, éstos no cedieron. Sorprendido por ello, el monje se convirtió más tarde en discípulo de Huineng.

이 고사에서도 알 수 있듯이 발우는 정통을 계승하는 증표가 되었던 것입니다.

As can be seen from this old story, the Bowl became a token of inheritance of orthodoxy.

Como se desprende de esta vieja historia, el Cuenco se convirtió en una muestra de herencia de la ort-

odoxia.

발우는 불법의 위력을 나타내는 도구를 상징하기도 합니다. 발우를 '항용발(降龍鉢)'이라고도 하는데요, 이는 '용을 항복시킨 발우'라는 뜻입니다. 깨달음을 얻은 후 부처님은 사람들을 불교에 귀의시키기 위해 많은 제자를 거느리고 있던 자이나교도 카사파 삼형제를 찾아갔습니다. 그러고는 부처님은 불을 내뿜는 독룡(毒龍)에게 신통력을 발휘하여 독룡의 몸을 작게 만들고 발우에 담았습니다. 이는 카사파 삼형제가 제자 1000명을 이끌고 귀의하는 계기가 되었습니다.

The Bowl also symbolizes a tool that represents the power of the Dharma. The Bowl is also called 'Hangyongbal', which means 'a Bowl that surrendered the dragon'. After attaining enlightenment, the Buddha visited the three Kashyapa brothers of Jainism who had many disciples, in order to convert people to Buddhism. The Buddha then exerted his supernatural power on the fire-breathing venomous dragon, making the venomous dragon's body small and placing it in the Bowl. This served as an opportunity for the three Kashyapa brothers to lead 1,000 of his disciples to take refuge to Buddha.

El Cuenco también simboliza una herramienta que representa el poder del Dharma. El Cuenco también recibe el nombre de "Hangyongbal", que significa "Cuenco que rindió al dragón". Tras alcanzar la iluminación, Buda visitó a los tres hermanos Kashyapa del jainismo, que tenían muchos discípulos, para convertir a la gente al budismo. El Buda ejerció entonces su poder sobrenatural sobre el dragón venenoso que respiraba fuego, haciendo pequeño el cuerpo del dragón venenoso y colocándolo en el Cuenco. Esto sirvió para que los tres hermanos Kashyapa llevaran a 1.000 de sus discípulos a refugiarse en Buda.

여기까지 발우에 대해 알아보았습니다. 그럼 심화학습으로 넘어가겠습니다. 질문에 답하면서 배운 내용을 복습하고, 이를 바탕으로 조금 더 생각보세요.

So far, we have learned about the Bowl. So let's move on to further learning. Review what you've learned by answering the questions, and think about them a little more based on these.

Hasta ahora, hemos aprendido sobre el Cuenco. Así que vamos a seguir aprendiendo. Repasa lo que has aprendido respondiendo a las preguntas, y piensa un poco más en ellas basándote en estas.

발우는 몇개의 그릇으로 구성되며 이는 어디에서 유래했나요?

크기가 다른 발우의 각각의 용도는 무엇인가요?

식사할 때 사용하는 식기로서의 의미 뿐 아니라 발우가 가지는 상징적 의미는 무엇이 있나요?

How many bowls does the Bowl consist of and where did it come from?

What is the purpose of each bowl of different size?

What is the symbolic meaning of the Bowl as well as its meaning as a tableware used for eating?

¿De cuántos cuencos consta el Cuenco y de dónde procede?

¿Para qué sirve cada cuenco de diferente tamaño?

¿Cuál es el significado simbólico del Cuenco, además de su significado como vajilla utilizada para comer?

발우에 대해 더 알고 싶다면 한국불교환경교육원에서 낸 『발우공양』(한국불교환경교육원, 정토출판, 2003)과 지명스님의 『발우』(지명, 생각의나무, 2002), 그리고 논문 「'삼의일발'에서의 '일발'에 대한 고찰: 발우의 구성 갯수를 중심으로」(최복희, 『보조사상』 54, 2019.)을 참고하세요.

If you want to know more about the Bowl, please refer to "Bowl Offering"(Korean Buddhist Environment Education Institute, Jeongto Publishing, 2003), and "Balwoo"(Jimyeong, Tree of Thought, 2002), as well as the thesis 'Consideration on 'One set of bowls' in 'three clothes and one set of bowls': Focusing on the number of bowls'(Choi Bok-hee, "Bojo Thought"54, 2019).

Si desea saber más sobre el Cuenco, consulte "Ofrenda del Cuenco"(Instituto de Educación Ambiental Budista Coreano, Editorial Jeongto, 2003), y "Cuenco"(Jimyeong, Árbol del Pensamiento, 2002), así como la tesis 'Consideración sobre 'Un juego de cuencos' en 'tres ropas y un juego de cuencos': Centrarse en el número de cuencos' (Choi Bok-hee, " Pensamiento Bojo"54, 2019).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 3. 발우공양의 절차와 규칙1

SCRIPT 3. Procedures and Rules for Bowl Offering 1

SCRIPT 3. Procedimientos y reglas para la ofrenda de cuencos 1

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

이번시간부터는 3강에 걸쳐 발우공양의 절차와 규칙에 대해 알아보겠습니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim of the Academy of Korean Studies, who will teach you the food of Korean religion.

From this time on, we will learn about the Procedures and rules of Bowl Offering over three lectures.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les enseñará la comida de la religión coreana.

A partir de este momento, aprenderemos sobre los Procedimientos y reglas de la Ofrenda del Cuenco a lo largo de tres conferencias.

원래 인도에서 불교가 처음 생겼을 때에는 스님들의 식사는 하루에 한 끼 음식을 빌어먹는 탁발로 해결했습니다. 생명을 유지하기 위한 최소한의 음식만을 걸식으로 해결하여 의식주에 대한 집착을 없애고 자신을 낮추었던 것입니다. 그런데 중국으로 불교가 전래되며 탁발문화도 달라지게 되었습니다. 남방과 달리 날씨가 추운 북방에서는 한 끼만으로 건강을 지키기도 힘들고, 겨울에 탁발을 다니기도 쉽지 않았기 때문에 사원에서 자급자족하는 문화가 발달했던 것이죠. 이러한 배경에서 식사는 일상적인 일을 넘어 별도의 의례로 바뀌었는데, 그것이 발우공양입니다. 그럼 그 절차를 살펴보겠습니다.

Originally, when Buddhism first emerged in India, monks' meals were prepared by begging for one meal a day. By begging only the minimum amount of food to sustain life, they got rid of their obsession with food, clothing and shelter, and humbled themselves. However, as Buddhism was introduced to China, the culture of begging also changed. Unlike in the south, in the north, where the weather is cold, it is difficult to maintain health with just one meal, and it is not easy to walk around for begging in winter, so the culture of self-sufficiency in temples developed. Against this backdrop, eating has become a separate ritual beyond a daily routine, and that is Bowl Offering. So let's take a look at the Procedures.

Originalmente, cuando surgió el budismo en la India, la comida de los monjes se preparaba mendigando una comida al día. Al mendigar sólo la cantidad mínima de comida para mantener la vida, se deshacían de su obsesión por la comida, la ropa y el cobijo, y se humillaban. Sin embargo, al introducirse el budismo en China, la cultura de la mendicidad también cambió. A diferencia del sur, en el norte, donde el clima es frío, es difícil mantener la salud con una sola comida, y no es fácil caminar para mendigar en invierno, por lo que se desarrolló la cultura de la autosuficiencia en los templos. En este contexto, comer se ha convertido en un ritual aparte, más allá de la rutina diaria, y eso es ofrecer cuencos. Echemos un vistazo a los Procedimientos.

절에서의 발우공양은 매우 엄숙합니다. 북이나 종으로 식사를 알리면 스님들은 모두 식사장소로 모여 발우를 가지고 자기 자리에 앉습니다. 아무렇게나 앉는 것이 아니고 정해진 자리가 있습니다. 안쪽을 향하여 가운데가 중심이 되는 자리로서, 높은 스님이 앉습니다. 이를 기준으로 왼쪽은 '청산(靑山)'이라고 해서 그 절에 머물고 있는 승려들의 자리입니다. 오른쪽은 '구름처럼 떠다닌다'고 해서 '백운(白雲)'이라고 부르는데, 다른 지역에서 온 승려들의 자리입니다.

The Bowl Offering at the temple is very solemn. When the meal is announced with a drum or bell, all the monks gather in the dining area and take their Bowls and sit in their seats. There is no random seating, there are designated seats. It's the center position in the meddle facing inward, where the high monk sits. Based on this position, the left side is called 'Cheongsan(blue mountain)', and it is the seat for the monks staying in that temple. The right side is called 'Baekun(white cloud)' because it 'floats like a cloud', and it is the seat for the monks from other regions.

La Ofrenda del Cuenco en el templo es muy solemne. Cuando se anuncia la comida con un tambor o una campana, todos los monjes se reúnen en el comedor, toman sus Cuencos y se sientan en sus sitios. No hay asientos al azar, sino designados. Es la posición central en el medio mirando hacia dentro, donde se sienta el monje superior. Basándose en esta posición, el lado izquierdo se llama 'Cheongsan(montaña azul)', y es el asiento para los monjes que permanecen en ese templo. El lado derecho se llama "Baekun (nube blanca)" porque "flota como una nube", y es el asiento de los monjes de otras regiones.

이렇게 자리에 앉았으면 이제 발우공양의 절차를 알아볼까요?

Now that everyone is seated, let's find out the Procedures of Balwoo Gongyang.

Ahora que todo el mundo está sentado, vamos a averiguar los Procedimientos de Cuenco Gongyang.

발우공양은 죽비 소리에 맞춰서 『소심경(小心經)』이라는 경전을 외면서 진행됩니다.

Bowl Offering is performed by reciting the scripture called "Xianxin jing(Small Heart Sutra)" to the sound of bamboo sticks.

La Ofrenda del Cuenco se realiza recitando la escritura llamada "Xianxin jing(Sutra del Pequeño Corazón)" al son de las varas de bambú.

첫번째, 죽비를 세 번 쳐서 발우를 펴라고 알립니다. 그러면 합장한 뒤 발우 깔개를 펴고 발우를 꺼내어 차례로 놓습니다. 이때 선반에 올려놓은 발우를 내려놓으면서 외는 하발게(下鉢偈), 부처님을 상기하며 외는 회발게(回鉢偈), 발우를 펴면서 외는 전발게(展鉢偈) 등을 절차에 맞게 염송합니다.

First, hit the bamboo stick three times to inform the Bowl to be spread. Then, put the hands together, spread the bowl mat, take out the Bowl, and place them in turn. At that time, recite Habalge while putting down the Bowl from the shelf, recite Hoebalge while remembering the Buddha, and recite

Jeonbalge while spreading the Bowl.

En primer lugar, golpear la vara de bambú tres veces para informar al Cuenco que hay que extender. Luego, junte las manos, extienda la estera del Cuenco, saque el Cuenco y colóquelos por turnos. En ese momento, recita Habalge mientras bajas el Cuenco del estante, recita Hoebalge mientras recuerdas al Buda, y recita Jeonbalge mientras extiendes el Cuenco.

그럼 발우를 펼치는 모습을 한번 볼까요? 고창 선암사입니다.

https://www.youtube.com/watch?v=Y97BXFzTf_c (0:23~1:37/1분 14초)

Let's see the Bowl spread? It is Seonamsa temple in Gochang.

https://www.youtube.com/watch?v=Y97BXFzTf_c (0:23~1:37/ 1 minute 14 seconds)

Veamos la propagación de Cuenco. Es el templo Seonamsa en Gochang.

https://www.youtube.com/watch?v=Y97BXFzTf_c (0:23~1:37/ 1 minuto 14 segundos)

영상에서 발우가 보관된 모습과 묶여있던 발우를 펴서 자리에 놓는 모습을 잘 확인할 수 있었습니다.

In the video, we could clearly see how the bowl was stored and how the tied Bowl was spread and placed in place.

En el vídeo se podía ver claramente cómo se guardaba el cuenco y cómo se extendía y colocaba en su sitio el cuenco atado.

다음으로 죽비를 한 번 치면 물, 밥, 국, 반찬 순서로 음식을 돌립니다. 이때 받는 물은 청수라고 하며, 먹는 물이 아니라 발우를 닦는 물입니다. 먼저 가장 큰 어시발우에다 물을 받은 다음 그 물을 그릇 크기 순서대로 차례로 옮겨 부어 발우들을 적신 다음 마지막으로 청수발우에 담아둔다. 그 다 밥과 국, 반찬을 각각의 발우에 담습니다.

Next, when hitting the bamboo stick once, the food is served in the order of water, rice, soup, and side dishes. The water received at that time is called Cheongsu(clear water), and it is not drinking water, but water to wipe the Bowl. First, water is poured into the largest Eosi Bowl, and then the water is transferred in order of the size of the bowl to wet the Bowls, and finally put it in the Cheongsu Bowl. Then, rice, soup, and side dishes are placed in each Bowl. Then put rice, soup, and side dishes in each bowl.

A continuación, al golpear la vara de bambú una vez, se sirve la comida en el orden de agua, arroz, sopa y guarnición. El agua que se recibe en ese momento se llama Cheongsu(agua clara), y no es agua para beber, sino agua para limpiar el Cuenco. Primero, se vierte agua en el Cuenco Eosi más grande, y luego se trasvasa el agua en orden de tamaño para mojar los Cuencos, y finalmente se pone en el

Cuenco Cheongsu. A continuación, se coloca arroz, sopa y guarniciones en cada Cuenco. A continuación, poner el arroz, sopa, y platos de acompañamiento en cada tazón.

밥은 한 번 돌린 후 다시 한 번 돌리는데, 이때 처음의 양이 부족하다고 생각하면 좀더 채우고, 많다고 여겨지면 덜어내서 양을 알맞게 맞춥니다. 발우에 담긴 것들은 하나도 남김없이 먹어야 합니다.

The rice is served once and then served again, and at that time, if the initial amount is considered insufficient, more is added, and if it is considered excessive, taken out of to adjust the amount appropriately. Everything in the bowl must be eaten, leaving nothing behind.

El arroz se sirve una vez y luego se vuelve a servir, y en ese momento, si la cantidad inicial se considera insuficiente, se añade más, y si se considera excesiva, se quita de para ajustar la cantidad adecuadamente. Debe comerse todo lo que haya en el cuenco, sin dejar nada.

그럼 밥과 반찬을 돌리는 모습을 보겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=Y97BXFzTf_c (1:39~4:11/2분 32초)

밥을 나눠주고, 각자 먹을만큼씩 반찬을 더는 모습을 볼 수 있었습니다.

Then let's watch how to serve rice and side dishes.

https://www.youtube.com/watch?v=Y97BXFzTf_c (1:39~4:11/ 2 minutes 32 seconds)

We could see them serving rice and each taking an appropriate amount of side dishes.

A continuación, veamos cómo servir el arroz y las guarniciones.

https://www.youtube.com/watch?v=Y97BXFzTf_c (1:39~4:11/ 2 minutos 32 segundos)

Pudimos ver cómo servían el arroz y cada uno tomaba una cantidad adecuada de guarniciones.

다음으로 죽비를 한 번 치면 밥을 담은 어시발우를 높이 들고 봉발게(奉鉢偈)를 외웁니다. 봉발게는 이 음식의 모든 것, 즉 빛깔과 향기와 맛을 위로는 부처님께, 가운데로는 현인과 성인에게, 아래로는 일체의 중생의 무리들에게 차별없이 평등하게 베푸니, 지금 이 음식을 베푸는 자와 받는 자가 함께 무한한 깨달음을 얻을 것이라는 의미를 담고 있습니다.

Next, when the bamboo stick is hit once, the Eosi Bowl containing the rice is held high and Bonbalge is recited. Bongbalge has the following meanings: Everything in the food, that is, color, scent, and taste, is given equally to Buddha above, to the sages and the wise in the middle, and to all living beings below, so that the giver and the receiver of this food will attain infinite enlightenment together.

A continuación, cuando se golpea una vez la vara de bambú, se mantiene en alto el cuenco Eosi que contiene el arroz y se recita el Bonbalge. Bongbalge tiene los siguientes significados: Todo lo que hay

en la comida, es decir, color, aroma y sabor, se da por igual a Buda arriba, a los sabios y a los sabios en el centro, y a todos los seres vivos abajo, para que el que da y el que recibe esta comida alcancen juntos la iluminación infinita.

다음 죽비 소리에는 발우를 내려놓고 다섯가지를 깊이 새기는 오관게를 염송합니다.

Next, the bowl is put down to the sound of the bamboo stick, and Ogwange is recited that deeply engraves five things.

A continuación, se baja el cuenco al son de la vara de bambú y se recita el Ogwange que graba profundamente cinco cosas.

오관게는 발우공양에서 가장 핵심이 되는 내용을 담고 있습니다.

Ogwange contains the most important contents in Bowl Offering.

Ogwange contiene los contenidos más importantes en el Cuenco de las Ofrencas.

그만큼 중요하므로, 오관게의 내용을 살펴보겠습니다. 계공다소 양피내처. 이 음식이 어디서 왔고, 여기에 깃든 공덕이 얼마인지 헤아려봅니다. 촌기덕행 전결응공. 나의 덕행이 공양을 받기에 완전한지 부족한지 생각합니다. 방심이과 탐등위종. 마음을 다스려 탐욕 등의 허물을 벗어나는 것을 으뜸으로 삼습니다. 정사양약 위료형고. 오로지 몸이 여위는 것을 막는 약으로 여깁니다. 위성도업 응수차식. 깨달음을 이루기 위하여 이 음식을 받습니다.

Since it is so important, let's take a look at the contents of Ogwange. I'm trying to figure out where this food came from and how much merit it has. I wonder if my virtue is complete or insufficient to be offered. The best thing to do is to control my mind and get out of faults such as greed. I think it's only a medicine that prevents the body from getting thin. I receive this food in order to attain enlightenment.

Ya que es tan importante, echemos un vistazo al contenido de Ogwange. Intento averiguar de dónde viene este alimento y cuánto mérito tiene. Me pregunto si mi virtud es completa o insuficiente para ser ofrecida. Lo mejor es controlar mi mente y salir de faltas como la avaricia. Creo que sólo es una medicina que evita que el cuerpo adelgace. Recibo este alimento para alcanzar la iluminación.

이 식사가 있기까지 공이 얼마나 든 것인지, 자기의 덕행이 공양을 받을만한 것인지 등을 생각하며, 깨달음을 얻기 위해 이 공양을 받는다는 내용입니다.

The contents are about how much merit it took to have this meal, and whether one's virtue deserves offering, and receiving this offering in order to attain enlightenment.

El contenido trata de cuánto mérito hizo falta para tener esta comida, y si la virtud de uno merece ofrenda, y recibir esta ofrenda para alcanzar la iluminación.

오관게를 읊는 동영상을 보시겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=hbIF5wV_MS0 (0:35~0:47/12초)

Let's watch a video of reciting Ogwange.

https://www.youtube.com/watch?v=hbIF5wV_MS0 (0:35~0:47/ 12 seconds)

Veamos un vídeo de recitación de Ogwange.

https://www.youtube.com/watch?v=hbIF5wV_MS0 (0:35~0:47/ 12 segundos)

그럼 심화학습으로 넘어가겠습니다. 질문에 답하면서 배운 내용을 복습하고, 이를 바탕으로 조금 더 생각보세요.

So let's move on to further learning. Review what you've learned by answering the questions, and think about them a little more based on these.

Así que pasemos a seguir aprendiendo. Repasa lo que has aprendido respondiendo a las preguntas, y piensa un poco más en ellas basándote en éstas.

밥을 두 번 돌리는 것에는 어떤 이유가 있을까요?

식사 전에 외는 오관게는 어떤 의미를 담고 있나요?

발우공양을 할 때 매 절차마다 불경을 외는 이유는 무엇일까요?

What is the reason for receiving rice twice?

What is the meaning of Ogwange, which is recited before a meal?

What is the reason for reciting Buddhist scriptures during each procedures when performing Balwoo Offering?

¿Cuál es la razón de recibir arroz dos veces?

¿Cuál es el significado de Ogwange, que se recita antes de comer?

¿Cuál es la razón de recitar escrituras budistas durante cada procedimiento al realizar la Ofrenda Balu?

발우에 대해 더 알고 싶다면 한국불교환경교육원에서 낸 『발우공양』(한국불교환경교육원, 정토출판, 2003)과 구미래

의 『공양간의 수행자들』(구미래, 담앤북스, 2022), 그리고 논문 「한국불교 공양의례의 연원과 실제」(한수진, 『동아시아 불교문화』 40, 2019)을 참고하세요.

If you want to know more about the Bowl, please refer to “Bowl Offering”(Korean Buddhist Environment Education Institute, Jeongto Publishing, 2003) and “Practitioners in Gongyanggan”(Gu Mi-rae, Dam and Books, 2022), and the thesis ‘The Origin and Reality of Korean Buddhist Offering Rituals’(Han Su-jin, “East Asian Buddhist Culture”40, 2019).

Si desea saber más sobre el Cuenco, consulte “Ofrenda del Cuenco”(Instituto de Educación Ambiental Budista Coreano, Editorial Jeongto, 2003) y “Practicantes en Gongyanggan”(Gu Mi-rae, Dam and Books, 2022), y la tesis “El origen y la realidad de los rituales de ofrenda budistas coreanos”(Han Su-jin, “Cultura budista de Asia Oriental”40, 2019).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That’s it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 4. 발우공양의 절차와 규칙2

SCRIPT 4. Procedures and Rules for Bowl Offering 2

SCRIPT 4. Procedimientos y reglas para la ofrenda de cuencos 2

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I’m Haiyin Kim of the Academy of Korean Studies, who will teach you the food of Korean religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les enseñará la comida de la religión coreana.

이번시간에는 저번시간에 이어 발우공양의 절차와 규칙에 대해 공부하겠습니다. 저번시간에는 식사를 알리는 종소리에 맞춰 자신의 자리에 착석하고, 음식을 먹기 전에 죽비소리에 맞춰 경전을 외는 모습까지 살펴보았습니다.

In this lecture, we will study the procedures and rules of Bowl Offering following the previous lecture. Last time, we looked at the procedures of sitting at one's seat according to the sound of the bell that announces a meal, and reciting scriptures to the sound of bamboo stick before eating.

En esta conferencia, estudiaremos los procedimientos y reglas de la Ofrenda de Cuencos siguiendo la conferencia anterior. La última vez, vimos los procedimientos de sentarse en el propio asiento según el sonido de la campana que anuncia la comida, y recitar las escrituras al son de la vara de bambú antes de comer.

그 다음에는 음식을 먹기 전 배고픈 모든 중생에게 밥을 나누는 의미로 약간의 밥알을 따로 놓는 헌식(獻食)을 합니다. 생반(生飯)이라고도 합니다.

Next, before eating, Heonsik(sharing food) is held in which a few grains of rice are set aside in the sense of sharing rice with all hungry living beings. It is also called Saengban(sharing rice).

A continuación, antes de comer, se celebra el Heonsik(compartir la comida) en el que se apartan unos granos de arroz en el sentido de compartir el arroz con todos los seres vivos hambrientos. También se le llama Saengban(compartir arroz).

과정은 다음과 같습니다. 죽비를 한 번 치면 배고픈 생명들에게 음식을 베푸는 생반게(生飯偈)를 외운 뒤 헌식기가 돌면 떼어 놓은 밥알을 담게 됩니다. 이어 모든 음식물에 깃들어있는 생명을 청정하게 하는 정식게(淨食偈)를 읊습니다.

The process is as follows: When the bamboo stick is hit once, Saengbange is recited to give food to hungry beings, and when the Heonsik bowl is rotated, the separated a few grains of rice are put in it. Then, Jeongsikge is recited to purify the life that dwells in all food.

El proceso es el siguiente: Cuando se golpea una vez la vara de bambú, se recita Saengbange para dar de comer a los seres hambrientos, y cuando se hace girar el cuenco Heonsik, se ponen en él separados unos granos de arroz. Luego, se recita Jeongsikge para purificar la vida que habita en todos los alimentos.

헌식하는 장면을 보시겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (2:27~2:39/12초)

밥알을 각각 따로 조금씩 덜어놓는 모습을 보실 수 있을 것입니다.

Let's watch the scene of Heonsik (sharing food).

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (2:27~2:39/ 12 seconds)

You can see the separated a few grains of rice being put aside a little by little.

Veamos la escena de Heonsik (compartiendo comida).

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (2:27~2:39/ 12 segundos)

Se puede ver como se separan unos granos de arroz que se van apartando poco a poco.

다음으로 죽비를 세번 치면 합장한 후 식사를 시작합니다. 식사할 때는 너무 빠르거나 느리지 않게 다른 사람들과 보조를 맞추며 소리 내지 않고 조용히 먹습니다. 말도 하지 않습니다. 말을 하며 먹는 보통의 식사와 달리 굉장히 조용하겠죠. 이때 나중에 발우를 닦기 위한 김치 한 쪽을 반드시 남겨둬야 합니다.

Next, when the bamboo stick is hit three times, the meal begins after putting the hands together. When eating, they eat quietly, not making noise, keeping pace with others, not too fast or too slow. They doesn't even talk. It's going to be very quiet, unlike normal meals eaten while talking. At that time, be sure to leave a side of Kimchi to wipe off the Bowl later.

A continuación, cuando se golpea tres veces la vara de bambú, comienza la comida tras juntar las manos. Al comer, comen en silencio, sin hacer ruido, siguiendo el ritmo de los demás, ni muy rápido ni muy lento. Ni siquiera hablan. Va a ser muy tranquilo, a diferencia de las comidas normales que se comen hablando. En ese momento, asegúrese de dejar un lado de Kimchi para limpiar el cuenco más tarde.

식사를 마칠 때쯤 죽비를 두 번 치면 식수를 돌립니다.

By the end of the meal, the bamboo is hit twice, the drinking water is rotated.

Al final de la comida, el bambú se golpea dos veces, el agua potable se gira.

그리고 공양이 끝나 죽비를 한 번 치면 소량의 물과 함께 김치 한 쪽을 이용해 빙글빙글 돌리면서 발우 안쪽의 음식 찌꺼기를 닦아냅니다. 다 닦으면 김치를 먹고 발우를 닦은 물은 마십니다. 이 부분은 처음 접하는 사람들이 굉장히 낯설어 하는 부분이기도 합니다. 음식을 씻은 물을 마시는게 상상이 안 가기도 하죠. 음식 찌꺼기를 씻어낸 물까지 마시는 이 모습은 극도의 절약과 절제를 보여주지 않나요?

And when the offering is over, the bamboo is hit once, and the leftover food inside the Bowl is wiped off by spinning it round and round using a side of Kimchi with a small amount of water. After cleaning, they eat kimchi and drink the water used to wipe off the bowl. This is also the part that is very

unfamiliar to those who see it for the first time. It is also unimaginable to drink the water used to wash food. Drinking even the water after washing away the leftover food shows extreme frugality and moderation, right?

Una vez terminada la ofrenda, se golpea una vez el bambú y se limpian los restos de comida del interior del cuenco dándole vueltas y vueltas con un poco de Kimchi y agua. Tras la limpieza, se come kimchi y se bebe el agua utilizada para limpiar el cuenco. Esta es también la parte que resulta muy desconocida para quienes la ven por primera vez. También es inimaginable beber el agua utilizada para lavar la comida. Beber incluso el agua después de limpiar los restos de comida demuestra una frugalidad y moderación extremas, ¿verdad?

그릇을 씻고 그 물을 마시는 모습을 영상으로 보도록 하겠습니다. 영상에서는 단무지를 사용해 그릇을 닦고 물을 마시며, 깨끗하지 못할 경우 이 과정을 한번 더 한 후 마지막으로 단무지까지 먹는 것으로 마무리 합니다.

https://www.youtube.com/watch?v=2PmbyuTWdh0(13:34~14:34/ 1분)

Let's watch a video of washing a bowl and drinking the water. In the video, they use pickled radish to wipe off the bowl and drink water, and if it is not clean, this process is repeated once and ends with eating the pickled radish.

https://www.youtube.com/watch?v=2PmbyuTWdh0 (13:34~14:34/ 1 minute)

Veamos un vídeo en el que se lava un cuenco y se bebe el agua. En el vídeo, utilizan rábano encurtido para limpiar el cuenco y beber agua, y si no está limpio, se repite este proceso una vez y se termina comiendo el rábano encurtido.

https://www.youtube.com/watch?v=2PmbyuTWdh0 (13:34~14:34/ 1 minuto)

그럼 여기까지의 모습을 영상으로 보겠습니다. 지난시간에 배웠던 내용을 함께 떠올리면서 시청해주세요. 불경을 외고 조용히 식사를 하고, 소량의 물로 헹궈서 먹는 모습을 확인하실 수 있습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=Y97BXFzTf_c (4:12~5:47/1분 35초)

Then let's watch the video so far. Please watch while remembering what you learned last time. You can watch them reciting Buddhist scriptures, eating quietly, and rinsing their bowls with a small amount of water and drinking the water.

https://www.youtube.com/watch?v=Y97BXFzTf_c (4:12~5:47/ 1 minute 35 seconds)

A continuación, vamos a ver el vídeo hasta ahora. Por favor, míralo mientras recuerdas lo que aprendiste la última vez. Puedes verlos recitando escrituras budistas, comiendo en silencio y enjuagando sus cuencos con una pequeña cantidad de agua y bebiendo el agua.

https://www.youtube.com/watch?v=Y97BXFzTf_c (4:12~5:47/ 1 minuto 35 segundos)

네, 여기까지가 식사를 하는 절차입니다. 이번시간에는 여기까지 살펴보고, 이후의 절차는 다음시간에 알아보겠습니다.

Yes, this is the process of eating so fat. We will look at this far in this lecture, and we will look at the procedures after that in the next lecture.

Sí, este es el proceso de comer tan gordo. Veremos esto hasta aquí en esta conferencia, y veremos los procedimientos después de eso en la próxima conferencia.

그럼 심화학습으로 넘어가겠습니다. 질문에 답하면서 배운 내용을 복습하고, 이를 바탕으로 조금 더 생각보세요.

So let's move on to further learning. Review what you've learned by answering the questions, and think about them a little more based on these.

Así que pasemos a seguir aprendiendo. Repasa lo que has aprendido respondiendo a las preguntas, y piensa un poco más en ellas basándote en éstas.

식사 전 밥알을 조금 떼서 따로 모으는 것은 어떤 의미인가요?

밥 먹을 때 김치 한 조각을 남겨놓는 이유와 그 용도는 무엇인가요?

음식을 먹을 때의 예절에 대해서는 또 무엇이 있을까요?

What does it mean to separate a few grains of rice and collect them before a meal?

Why and what is the purpose of leaving a piece of Kimchi when eating food?

What else is there about manners when eating food?

¿Qué significa separar unos granos de arroz y recogerlos antes de comer?

¿Por qué y para qué sirve dejar un trozo de Kimchi al comer los alimentos?

¿Qué más hay sobre los modales al comer alimentos?

발우에 대해 더 알고 싶다면 한국불교환경교육원에서 낸 『발우공양』(한국불교환경교육원, 정토출판, 2003)과 구미래의 『공양간의 수행자들』(구미래, 담앤북스, 2022), 그리고 논문 「한국불교 공양의례의 연원과 실제」(한수진, 『동아시아불교문화』 40, 2019)을 참고하세요.

If you want to know more about the Bowl, please refer to "Bowl Offering"(Korean Buddhist Environment Education Institute, Jeongto Publishing, 2003) and "Practitioners in Gongyanggan"(Gu Mi-rae, Dam and Books, 2022), and the thesis 'The Origin and Reality of Korean Buddhist Offering Rituals'(Han Su-jin, "East Asian Buddhist Culture"40, 2019).

Si desea saber más sobre el Cuenco, consulte "Ofrenda del Cuenco"(Instituto de Educación Ambi-

ental Budista Coreano, Editorial Jeongto, 2003) y “Practicantes en Gongyanggan”(Gu Mi-rae, Dam and Books, 2022), y la tesis “El origen y la realidad de los rituales de ofrenda budistas coreanos” (Han Su-jin, “Cultura budista de Asia Oriental” 40, 2019).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That’s it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 5. 발우공양의 절차와 규칙3

SCRIPT 5. Procedures and Rules for Bowl Offering 3

SCRIPT 5. Procedimientos y reglas para la ofrenda de cuencos 3

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I’m Haiyin Kim of the Academy of Korean Studies, who will teach you the food of Korean religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les enseñará la comida de la religión coreana.

이번시간에는 저번시간에 이어 발우공양의 절차와 규칙에 대해 공부하겠습니다. 저번시간에는 식사를 알리는 종소리에 맞춰 자신의 자리에 착석하고, 죽비소리에 맞춰 경전을 외며 음식을 나누고 조용히 식사하는 것까지 살펴보았습니다.

In this lecture, we will study the procedures and rules of Bowl Offering following the previous lecture. Last time, we found out how they took their seats at the sound of the bell announcing the meal,

recited scripters to the sound of bamboo sticks, shared food, and ate quietly.

En esta lección, estudiaremos los procedimientos y reglas de la Ofrenda de Bolos siguiendo la lección anterior. La última vez, descubrimos cómo tomaban asiento al sonar la campana que anunciaba la comida, recitaban guiones al son de las varas de bambú, compartían los alimentos y comían en silencio.

이제 식사를 마무리하는 모습을 함께 보도록 하겠습니다.

Now, let's look at finishing the meal.

Ahora, veamos cómo terminar la comida.

이후 죽비를 또 한 번 치면 처음에 미리 받아두었던 청수를 이용해 다시 발우를 닦고 헹굽니다. 이때 죽비를 한 번 치면 아귀를 위해 청수를 모으는 절수게(絶水偈)를 외웁니다. 스님이 이 물을 받을 그릇을 들고 오면 발우를 헹군 물을 가만히 붓습니다. 이때 만약 그릇 밑바닥에 찌꺼기가 조금이라도 남아있으면 그 물은 마셔야 합니다. 발우공양에서 청수물은 아귀에게 주는 것으로 여기기 때문입니다.

Continuing from the previous procedure, when the bamboo stick is hit again, the Bowl is wiped and rinsed again using the fresh water received in advance. At that time, when the bamboo stick is hit once, Jeolsuge is recited to collect fresh water for the hungry ghost. When the monk brings a bowl to contain this water, they gently pours the water from rinsing the Bowl. At that time, if any scraps remain at the bottom of the bowl, the water should be drunk. This is because in Bowl Offering, Cheonsu(fresh water) is considered to be given to hungry ghosts.

Continuando con el procedimiento anterior, cuando se vuelve a golpear la vara de bambú, se limpia y enjuaga de nuevo el Cuenco con el agua fresca recibida con antelación. En ese momento, cuando se golpea la vara de bambú una vez, se recita Jeolsuge para recoger agua fresca para el fantasma hambriento. Cuando el monje trae un cuenco para contener esta agua, vierte suavemente el agua de enjuagar el cuenco. En ese momento, si quedan restos en el fondo del cuenco, se debe beber el agua. Esto se debe a que en la Ofrenda del Cuenco, se considera que el Cheonsu (agua fresca) se da a los fantasmas hambrientos.

아귀는 탐욕이 많은 사람이 죽은 후에 가게 되는 지옥에 사는데, 이곳은 목마름과 배고픔으로 가득찬 지옥입니다. 아귀는 목구멍은 바늘구멍만 한데 배는 산만큼 커서 아무리 먹어도 배가 부르지 않습니다. 아귀들이 유일하게 먹을 수 있는 것은 청수물뿐인데 만약 청수물에 밥 한톨이나 찌꺼기가 조금이라도 있으면 목구멍에 걸린다고 합니다. 그래서 이때 모인 헹굼물은 이미 조금의 찌꺼기도 안 남아 있고 처음 받은 물과 같이 깨끗합니다.

The hungry ghost lives in hell, where greedy people go after death, and this is a hell full of thirst and hunger. His throat is the size of a pinhole, but his belly is as big as a mountain, so he never gets full no matter how much he eats. The only thing he can eat is Cheongsu water, but it is said that if there

is even a grain of rice or a small amount of leftovers in Cheongsu water, it will get stuck in the throat. So, the rinsing water collected at that time already has no residue left and is as clean as the water before rinsing.

El fantasma hambriento vive en el infierno, adonde va la gente codiciosa después de la muerte, y éste es un infierno lleno de sed y hambre. Su garganta es del tamaño de un agujero de alfiler, pero su barriga es tan grande como una montaña, por lo que nunca se sacia por mucho que coma. Lo único que puede comer es agua de Cheongsu, pero se dice que si hay incluso un grano de arroz o una pequeña cantidad de sobras en el agua de Cheongsu, se atascará en la garganta. Por eso, el agua de enjuague recogida en ese momento ya no tiene residuos y está tan limpia como el agua antes de enjuagarse.

청수로 발우를 씻고, 그 물을 아귀에게 주는 모습을 영상으로 보시겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=hbIF5wV_MS0 (1:20~1:48/ 28초)

Let's watch the video of washing the bowl with Cheongsu water and giving the water to the hungry ghost.

https://www.youtube.com/watch?v=hbIF5wV_MS0 (1:20~1:48/ 28 seconds)

Veamos el vídeo de lavar el cuenco con agua Cheongsu y dar el agua al fantasma hambriento.

https://www.youtube.com/watch?v=hbIF5wV_MS0 (1:20~1:48/ 28 segundos)

그다음으로는 발우를 거두는 수발게(收鉢偈)를 외우고, 발우수건으로 수저와 발우의 물기를 닦고 발우를 처음처럼 묶어둡니다.

Next, Subalge to collect the Bowl is recited, the spoon and the Bowl are dried with a bowl towel, and the Bowl is tied like the first time.

A continuación, se recita Subalge para recoger el Cuenco, se secan la cuchara y el Cuenco con una toalla de cuenco y se ata el Cuenco como la primera vez.

발우를 다시 모아두는 모습을 영상으로 보시겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=2PmbyuTWdh0(17:14~19:10/1분 56초)

Let's watch the video of how to put the Bowl back together.

https://www.youtube.com/watch?v=2PmbyuTWdh0 (17:14 to 19:10/ 1 minute 56 seconds)

Vamos a ver el vídeo de cómo volver a montar el Tazón.

https://www.youtube.com/watch?v=2PmbyuTWdh0 (17:14 a 19:10/ 1 minuto 56 segundos)

그리고 죽비를 한 번 치면 공양을 마치는 식필게를 외우고 식사를 마무리 합니다.

And when the bamboo stick is hit once, Sikpilge to end the meal is recited, and the meal is finished.

Y cuando se golpea la vara de bambú una vez, se recita Sikpilge para terminar la comida, y se termina la comida.

마지막으로 죽비를 한 번 치면 발우를 들고 일어서서 선반에 발우를 올리고, 죽비를 세 번 치면 마주보고 합장하며 발우 공양을 마칩니다.

Finally, when the bamboo stick is struck once, they lift the bowl, stand up, put the bowl on the shelf, and hit the bowl three times, facing each other and putting their hands together, finishing Bowl Offering.

Por último, cuando se golpea la vara de bambú una vez, levantan el cuenco, se ponen de pie, colocan el cuenco en el estante y golpean el cuenco tres veces, uno frente al otro y juntando las manos, terminando la Ofrenda del cuenco.

여기까지를 영상으로 시청해보겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=Y97BXFzTf_c (5:47~8:33/2분 45초)

Let's watch the video so far.

https://www.youtube.com/watch?v=Y97BXFzTf_c (5:47~8:33/ 2 minutes 45 seconds)

Veamos el vídeo hasta ahora.

https://www.youtube.com/watch?v=Y97BXFzTf_c (5:47~8:33/ 2 minutos 45 segundos)

식사를 마친 후 마무리하는 과정을 잘 보셨나요? 그릇을 씻고 닦아 겹쳐서 처음과 같이 다시 선반에 올려놓는 것까지 잘 보실 수 있었을 것 같습니다.

Did you enjoy the finishing process after finishing the meal? I think you could have seen the washing and wiping of the bowls and putting them back on the shelf in the same condition as the first time.

¿Te ha gustado el proceso de acabado tras terminar la comida? Creo que podrías haber visto cómo lavaban y limpiaban los cuencos y los volvían a colocar en la estantería en las mismas condiciones que la primera vez.

무엇보다 물로 그릇을 씻고, 바닥에 남은 찌꺼기까지 마시는 모습이 인상적일텐데요. 처음 보신다면 꺼려지는 모습일 수 있습니다. 하지만 음식물 쓰레기가 전혀 남지 않고, 설거지하는 데도 물이 정말 적게 드는 이러한 식사법은 환경오염을 최소화 할 것이라고 생각합니다.

Above all, the image of washing a bowl with water and drinking the water along with the remaining residue on the floor will be impressive, and if you see it for the first time, it may look awkward. However, I think that this way of eating, which leaves no food waste and requires very little water to wash the dishes, can minimize environmental pollution.

Sobre todo, la imagen de lavar un cuenco con agua y beberse el agua junto con los residuos que quedan en el suelo será impresionante, y si lo ves por primera vez, puede parecer incómodo. Sin embargo, creo que esta forma de comer, que no deja residuos de comida y requiere muy poca agua para lavar los platos, puede minimizar la contaminación ambiental.

여기까지 발우공양의 절차에 대해 알아보았습니다. 매 행위마다 불경 구절을 읊으며 행동의 의미 하나하나를 되새기는 모습은 우리들이 음식을 대하는 태도에도 새로운 깨달음을 주는 것 같습니다.

So far, we have learned about the procedures of Bowl Offering. Reciting Buddhist scriptures for each action and reflecting on the meaning of each process seems to give a new realization to our attitude toward food.

Hasta ahora, hemos aprendido sobre los procedimientos de la Ofrenda del Cuenco. Recitar las escrituras budistas para cada acción y reflexionar sobre el significado de cada proceso parece dar una nueva comprensión a nuestra actitud hacia la comida.

그럼 심화학습으로 넘어가겠습니다. 질문에 답하면서 배운 내용을 복습하고, 이를 바탕으로 조금 더 생각보세요.

So let's move on to further learning. Review what you've learned by answering the questions, and think about them a little more based on these.

Así que pasemos a seguir aprendiendo. Repasa lo que has aprendido respondiendo a las preguntas, y piensa un poco más en ellas basándote en éstas.

청수발우에 담는 물은 어떤 용도인가요?

발우공양은 환경보호와 어떤 관계가 있을까요?

What is the purpose of the water in the Cheongsu Bowl?

How does Bowl Offering relate to environmental protection?

¿Cuál es la finalidad del agua del Cuenco de Cheongsu?

¿Cómo se relaciona la ofrenda del cuenco con la protección del medio ambiente?

발우공양의 절차와 의미에 대해 더 알고 싶다면 한국불교환경교육원에서 낸 『발우공양』(한국불교환경교육원, 정토출판, 2003)과 구미래의 『공양간의 수행자들』(구미래, 담앤북스, 2022), 그리고 논문 「한국불교 공양의례의 연원과 실제」(한수진, 『동아시아불교문화』 40, 2019)을 참고하세요.

If you want to know more about the Bowl, please refer to "Bowl Offering"(Korean Buddhist Environment Education Institute, Jeongto Publishing, 2003) and "Practitioners in Gongyanggan"(Gu Mi-rae, Dam and Books, 2022), and the thesis 'The Origin and Reality of Korean Buddhist Offering Rituals'(Han Su-jin, "East Asian Buddhist Culture"40, 2019).

Si desea saber más sobre el Cuenco, consulte "Ofrenda del Cuenco" (Instituto de Educación Ambiental Budista Coreano, Jeongto Publishing, 2003) y "Practicantes en Gongyanggan"(Gu Mi-rae, Dam and Books, 2022), y la tesis "El origen y la realidad de los rituales de ofrenda budistas coreanos" (Han Su-jin, "Cultura budista de Asia Oriental"40, 2019).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 6. 발우공양의 현대적 가치

SCRIPT 6. The Modern Value of Bowl Offering

SCRIPT 6. El valor moderno de la ofrenda del Cuenco

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim of the Academy of Korean Studies, who will teach you the food of Korean religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les enseñará la comida de la religión coreana.

발우공양의 절차에 대해 잘 공부하셨나요? 발우공양은 스님들이 절에서 행하는 식사 예법이지만 절 밖의 우리에게도 깨우침을 주는 점이 많습니다. 템플스테이를 통해 많이 알려지기도 했구요. 이번시간에는 발우공양이 갖는 현대적 의미와 가치에 대해 살펴보려고 합니다.

Did you study the procedures of Bowl Offering well? Bowl Offering is a meal etiquette fot monks in temples, but there are many things that enlighten us outside the temple. It was also widely known through the temple stay. In this lecture, we're going to talk about the modern meaning and value of Bowl Offering.

¿Has estudiado bien los procedimientos de la Ofrenda de cuenco? La Ofrenda del Cuenco es una comida de etiqueta para los monjes en los templos, pero hay muchas cosas que nos iluminan fuera del templo. También era ampliamente conocida a través de la estancia en el templo. En esta conferencia, vamos a hablar sobre el significado moderno y el valor de la Ofrenda del Cuenco.

첫째는 평등입니다. 발우공양을 할 때에는 지위의 높고 낮음을 막론하고 모든 대중이 차별 없이 똑같은 음식을 같이 나누어 먹습니다. 이러한 의식 속에 만인이 평등하다는 평등의식이 담겨있습니다.

First is equality. During Bowl Offering, all the public, regardless of their status, share the same food without discrimination. In this ceremonis, there is a sense of equality that all people are equal.

La primera es la igualdad. Durante la Ofrenda del Cuenco, todo el público, independientemente de su estatus, comparte la misma comida sin discriminación. En esta ceremonia, hay un sentido de igualdad de que todas las personas son iguales.

다음은 청결입니다. 자신의 개인 발우에 각자 먹을 만큼만 덜어먹으며, 발우를 자신이 닦고 관리하기 때문에 깨끗합니다. 기름지지 않고 담백한 사찰음식은 이렇게 깨끗한 식사를 가능하게 합니다.

Next is cleanliness. They only take as much as they can eat in their own individual Bowls, and it is clean because they clean and maintain the Bowl themselves. The light and non-greasy temple food enables such a clean meal.

Lo siguiente es la limpieza. Sólo toman lo que pueden comer en sus propios Cuencos individuales, y está limpio porque ellos mismos limpian y mantienen el Cuenco. La comida ligera y no grasa del templo permite una comida tan limpia.

다음은 청빈(淸貧)입니다. 발우에 자신이 먹을 만큼만 덜기 때문에 낭비가 없습니다. 자신이 받은 음식은 밥풀 하나, 고

촛가루 한 조각조차 남기지 않고 남김없이 먹으며, 마지막 그릇 씻은 물까지 마십니다. 그럼으로써 음식쓰레기를 전혀 만들지 않는다는 점에서 친환경적이며 생태주의적입니다.

Next is Honest poverty. There is no waste because they only eat as much as they eat in the Bowl. They eats all the food they receive, not even leaving a single grain of rice or red pepper powder, and drink even the last drop of water after washing the Bowl. By doing so, it is eco-friendly and ecological in that it does not produce food waste at all.

La siguiente es la pobreza honesta. No hay desperdicio porque sólo comen lo que comen en el Cuenco. Se comen toda la comida que reciben, sin dejar ni un solo grano de arroz o pimiento rojo en polvo, y se beben hasta la última gota de agua después de lavar el Cuenco. De este modo, es respetuoso con el medio ambiente y ecológico, ya que no produce ningún tipo de desperdicio alimentario.

다음은 공동체 정신입니다.

Next is the spirit of community.

Lo siguiente es el espíritu de comunidad.

모든 스님이 같은 곳에서 같은 때에 한 솥에서 만들어진 음식을 먹으며 공동체를 확인합니다. 공양을 마친 자리에서 절의 크고 작은 일을 논의하고 결정하기도 합니다.

All monks confirm the community, eating food from the same pot at the same time in the same place. At the place where the offering is finished, the big and small things of the temple are discussed and decided.

Todos los monjes confirman la comunidad, comiendo alimentos de la misma olla al mismo tiempo en el mismo lugar. En el lugar donde se termina la ofrenda, se discuten y deciden las cosas grandes y pequeñas del templo.

마지막으로 감사와 생명존중의 사상입니다. 발우공양의 전 단계마다 불경을 외며 단계마다의 의미를 되새깁니다. 특히 음식이 자신에게 오기까지 음식에 깃든 수많은 생명을 생각하고 뭇사람들의 노고에 감사하는 마음을 지니게 됩니다. 이러한 소중한 음식을 먹을 자격이 있는지 자신을 돌아보게 함으로써 어떤 삶을 살아가야 할지 생각하게 되는 것도 큰 의미가 있습니다.

Finally, it is the idea of gratitude and respect for life. At each stage of Bowl Offering, they recite Buddhist scriptures and reflect on the meaning of each stage. In particular, they think of the countless lives that dwell in food until it comes to them, and feel grateful for the hard work of all people. It is also very meaningful to think about what kind of life they should live by having them reflect on whether they deserve to eat these precious foods.

Por último, es la idea de gratitud y respeto por la vida. En cada etapa de la Ofrenda del Cuenco, recitan escrituras budistas y reflexionan sobre el significado de cada etapa. En particular, piensan en las innumerables vidas que habitan en la comida hasta que les llega, y se sienten agradecidos por el duro trabajo de todas las personas. También es muy significativo pensar en el tipo de vida que deberían llevar haciéndoles reflexionar sobre si merecen comer estos preciados alimentos.

이번에는 불교에서 음식의 맛과 조리에 대하여 갖춰야 하는 덕목인 육미(六味) 삼덕(三德)이라는 말을 살펴보겠습니다. 육미란 여섯가지 맛으로, 쓴맛, 신맛, 단맛, 매운맛, 짠맛, 담백한 맛을 말합니다. 음식에 이러한 여러 가지 맛을 조화롭게 고루 갖춰야 한다는 것이죠.

This time, let's take a look at the word 'Six Tastes' and 'Three Virtues', which are virtues that must be possessed for the taste and cooking of food in Buddhism. Six Tastes are bitter, sour, sweet, spicy, salty, and light. It means that the food should have all of these tastes in harmony.

En esta ocasión, echemos un vistazo a la palabra 'Seis Sabores' y 'Tres Virtudes', que son virtudes que se deben poseer para el sabor y la cocción de los alimentos en el budismo. Los Seis Sabores son amargo, agrio, dulce, picante, salado y ligero. Significa que la comida debe tener todos estos sabores en armonía.

삼덕은 식재료의 준비와 음식의 조리에 갖춰야할 세 가지 덕목으로, 가볍고 부드러워야 한다는 뜻의 경연(輕軟), 깨끗하고 깔끔해야 한다는 뜻의 정결(淨潔), 법도에 맞아야 한다는 여법(如法)입니다. 이는 문헌에 따라 유연(柔然), 청정(淸淨), 여법이라고도 표현되는데 어쨌든 뜻은 유사합니다.

Three Virtues are things that must be equipped for preparing ingredients and cooking: Gyeongyeon, which means light and soft, Jeonggyeol, which means clean and tidy, and Yeobeop, which means that it must conform to the Dharma. They're also expressed in the literatures as Yuyeon, Cheongjeong, and Yeobeop, but the meanings are similar anyway.

Tres Virtudes son cosas que deben equiparse para preparar ingredientes y cocinar: Gyeongyeon, que significa ligero y suave, Jeonggyeol, que significa limpio y ordenado, y Yeobeop, que significa que debe ajustarse al Dharma. También se expresan en las literaturas como Yuyeon, Cheongjeong y Yeobeop, pero los significados son similares de todos modos.

삼덕에 대해 조금 더 자세히 알아볼까요? 첫째 가볍고 부드럽다고 하는 경연은 음식을 먹었을 때 사람의 몸을 가볍고 유연하게 만들 수 있는 음식이라는 것입니다. 또 음식이 부드럽고 맛이 조화로운 상태를 뜻하기도 합니다. 둘째 깨끗하고 깔끔해야 한다는 정결은 식재료가 깨끗해야 하며, 냄새나는 훈채나 더러운 것이 들어가서는 안 된다는 것을 의미합니다. 셋째 법도에 맞아야 한다는 여법은 불교의 도리에 따라 술이나 고기 등을 배제하며, 계절에 맞게 식재료가 준비되어 음식이 절기에 합당해야 하고, 날것이나 익은 정도가 음식에 맞게 합당해야 한다는 것을 의미합니다. 이렇게 만들어진 온전한 음식은 맛이 있을 뿐 아니라 신체를 충만하고 건강하게 만들며, 육체적 괴로움이 없게 만든다고 합니다.

Shall we learn a little more about Three Virtues? Gyeongyeon, which means light and soft, is the food that can make a person's body light and flexible when eating. It also means that the texture is soft and the taste is harmonious. Second, Jeonggyeol, which means clean and tidy, signifies that the ingredients must be clean, and that the food must not contain very smelly vegetables or dirty things. Third, Yeobeop, which means that it must conform to the Dharma, signifies that in accordance with Buddhist principles, alcohol and meat are excluded, and that ingredients must be prepared according to the season so that the food is appropriate for the season, and that whether it is eaten raw or cooked to some extent should be appropriate for the food. It is said that the whole food made in this way is not only tasty, but also makes the body full and healthy, free from physical distress.

¿Aprendemos un poco más sobre las Tres Virtudes? Gyeongyeon, que significa ligero y suave, es el alimento que puede hacer que el cuerpo de una persona sea ligero y flexible al comer. También significa que la textura es suave y el sabor armonioso. Segundo, Jeonggyeol, que significa limpio y ordenado, significa que los ingredientes deben estar limpios y que la comida no debe contener verduras muy olorosas ni cosas sucias. Tercero, Yeobeop, que significa que debe ajustarse al Dharma, significa que, de acuerdo con los principios budistas, se excluyen el alcohol y la carne, y que los ingredientes deben prepararse según la estación para que la comida sea apropiada para la misma, y que tanto si se come cruda como cocinada en cierta medida debe ser apropiado para la comida. Se dice que toda la comida preparada de este modo no sólo es sabrosa, sino que también hace que el cuerpo esté lleno y sano, libre de angustias físicas.

법도에 맞는 깨끗하고 조화로운 음식을 절차에 따라 소중히 먹는 모습은 발우공양이 가진 의미를 되새겨보게 합니다.

템플스테이를 하며 발우공양을 체험하는 외국인들의 모습을 한번 보시겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (11:35~12:12/총길이00:37)

처음에는 잘 적응이 되지 않을지도 모르겠지만 점차 깊은 의미를 느끼게 되겠지요? 먹는 행위와 방법만 바뀌었을 뿐인데 많은 깨달음을 주는 것 같습니다.

Eating clean and harmonious food according to the procedures makes us reflect on the meaning of Bowl Offering.

Let's take a look at the foreigners experiencing Bowl Offering during the temple stay.

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (11:35~12:12/ Total length 00:37)

You may not be able to get used to it well at first, but they will gradually feel the deep meaning, right? Only the behavior and method of eating have changed, but it seems to give a lot of enlightenment.

Comer alimentos limpios y armoniosos según los procedimientos nos hace reflexionar sobre el significado de la Ofrenda del Cuenco.

Echemos un vistazo a los extranjeros que experimentan la Ofrenda de Tazón durante la estancia en el

templo.

https://www.youtube.com/watch?v=dXMbkEt0eVg (11:35~12:12/ Duración total 00:37)

Puede que al principio no se acostumbren bien, pero poco a poco sentirán el profundo significado, ¿verdad? Solo el comportamiento y el metodo de comer han cambiado, pero parece dar mucha iluminacion.

그럼 심화학습으로 넘어가겠습니다. 질문에 답하면서 배운 내용을 복습하고, 이를 바탕으로 조금 더 생각보세요.

So let's move on to further learning. Review what you've learned by answering the questions, and think about them a little more based on these.

Así que pasemos a seguir aprendiendo. Repasa lo que has aprendido respondiendo a las preguntas, y piensa un poco más en ellas basándote en éstas.

육미삼덕의 육미 중 '담백한 맛'이란 무슨 맛을 말하는 걸까요?

발우공양이 현대의 환경문제에 깨달음을 줄 수 있는 부분은 무엇일까요?

발우공양은 다른 나라에서는 어떤 방식으로 이루어질까요?

Among 'Six Tastes' in 'Six Tastes and Three Virtues', what kind of taste does 'light taste' refer to?

What part of Bowl Offering can give enlightenment to modern environmental problems?

How is Bowl Offering performed in other countries?

Entre los "Seis sabores" de "Seis sabores y tres virtudes", ¿a qué tipo de sabor se refiere el "sabor ligero"?

¿Qué parte de la Ofrenda del Cuenco puede iluminar los problemas medioambientales modernos?

¿Cómo se realiza la Ofrenda del Cuenco en otros países?

발우공양에 대해 더 알고 싶다면 한국불교환경교육원에서 낸 『발우공양』(한국불교환경교육원, 정토출판, 2003)을 참고하세요. 심화학습의 첫번째 질문에 대한 답과 삼덕과 육미에 대해 더 알아보고 싶다면 논문 「선불교의 음식과 맛에 대한 시각: -삼덕과 육미-」(공만식, 『선문화연구』 25, 2018)을 읽어보세요. 세 번째 질문에 대한 답은 논문 「동아시아불교의 발우공양 의례—보시와 자비의 각인—」(김성순, 『민족문화연구』 85, 2019)을 참고하세요.

If you want to know more about Bowl Offering, please refer to "Bowl Offering"(Korean Buddhist Environment Education Institute, Jeongto Publishing, 2003)If you want to know more about the answer to the first question of the further learning and about the Six Tastes and Three Virtues, please read the thesis 'Zen Buddhism's Perspective on Food and Taste: The Three Virtues and the

Six Tastes'(Gong Man-sik, "Zen Culture Research"25, 2018). For the answer to the third question, please refer to the thesis 'The Ritual of Bowl Offering in East Asian Buddhism — The Imprint of Charity and Mercy' (Kim Seong-soon, "National Culture Research"85, 2019).

Si desea saber más sobre la Ofrenda del Cuenco, consulte "Ofrenda del Cuenco"(Instituto de Educación Ambiental Budista Coreano, Editorial Jeongto, 2003) Si desea saber más sobre la respuesta a la primera pregunta del aprendizaje complementario y sobre los Seis Sabores y las Tres Virtudes, lea la tesis 'Perspectiva del Budismo Zen sobre la Comida y el Gusto: Las Tres Virtudes y los Seis Sabores" (Gong Man-sik, "Investigación sobre la cultura zen"25, 2018). Para la respuesta a la tercera pregunta, consulte la tesis "El ritual de la ofrenda de cuencos en el budismo de Asia Oriental: la huella de la caridad y la misericordia" (Kim Seong-soon, "Investigación sobre la cultura nacional" 85, 2019).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

2 June 2023

4주차 몸을 깨워 살리는 공양간과 조왕단 / Gongyanggan(Refectory Kitchen) and Jowang Altar / Gongyanggan(Cocina del refectorio) y Altar de Jowang

SCRIPT 1. 공양간(供養間)과 사시마지(巳時摩旨)

SCRIPT 1. Gongyanggan(Refectory Kitchen) and Sasimaji(Sasi Offering)

SCRIPT 1. Gongyanggan(Cocina del refectorio) y Sasimaji(Ofrenda de Sasi)

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que os presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

이 시간에는 불교에서 음식을 마련하는 공간인 공양간과 그곳에서 만들어지는 사시마지에 대해 설명드리도록 하겠습니다.

In this lecture, I'm going to talk about Gongyanggan(Refectory Kitchen), the space where food is prepared in the temple, and Sasimaji(food offered to Buddha), which is made there.

En esta conferencia, voy a hablar de Gongyanggan(Cocina del Refectorio), el espacio donde se prepara la comida en el templo, y de Sasimaji(comida ofrecida a Buda), que se elabora allí.

불교에서 공양이란 pūjanā 또는 공시(供施) · 공급(供給) · 공(供)인데, 공급하여 자양(資養)한다는 뜻입니다.

In Buddhism, the offering(Gongyang) is pūjanā, or Gongsi(give), Gonggeup(supply), Gong(provide), which literally means to supply and nourish.

En el budismo, la ofrenda(Gongyang) es pūjanā, o Gongsi(dar), Gonggeup(suministrar), Gong(proveer), que literalmente significa suministrar y nutrir.

음식 · 옷 · 의약품 따위를 삼보 · 부모 · 스승 · 죽은 이 등에게 공급하여 몸을 잘 보존하고 본분을 훌륭하게 수행하기를

바라는 것이라 하겠습니다.

It is to supply food, clothing, medicine, etc. to the three jewels, parents, teachers, and the dead to preserve their bodies well and to perform their duties well.

Es suministrar alimentos, ropa, medicinas, etc. a las tres joyas, a los padres, a los maestros y a los muertos para que conserven bien sus cuerpos y cumplan bien sus deberes.

이러한 공양 중에서 음식을 만들어 공양하는 공간이 공양간입니다. 사찰의 부엌을 지칭하는 말이기도 합니다.

The space for making food among these offerings is the Gongyanggan(Refectory Kitchen). It also refers to the kitchen of a temple.

El espacio para hacer la comida entre estas ofrendas es el Gongyanggan(Cocina del Refectorio). También se refiere a la cocina de un templo.

초기 불교에서 출가자는 오로지 탁발, 즉 재가자가 발우에 담아주는 음식물로만 식사를 해야 했습니다. 그러나 동북아시아로의 대승불교 전래와 수용 이후 출가자의 음식생활은 탁발에서 자급자족의 발우공양으로 변화하게 됩니다. 사찰의 공양간은 자급자족을 해야 하는 승려들의 음식을 만드는 공간으로 기능합니다.

In early Buddhism, monks had to eat the food through begging, that is, the food that lay believers put in their Bowls. However, after the introduction and acceptance of Mahayana Buddhism to East Asia, the food life of monks changed from begging to self-sufficient Bowl Offering. The temple's Gongyanggan functions as a space for preparing food for monks who have to be self-sufficient.

En el budismo primitivo, los monjes tenían que comer la comida a través de la mendicidad, es decir, la comida que los creyentes laicos ponían en sus Cuencos. Sin embargo, tras la introducción y aceptación del budismo Mahayana en Asia Oriental, la vida alimentaria de los monjes cambió de la mendicidad a la ofrenda de cuencos autosuficiente. El Gongyanggan del templo funciona como espacio para preparar la comida de los monjes que tienen que ser autosuficientes.

이렇게 설명드리면 대승불교 전래 이후 사찰의 부엌이 만들어진 것으로 생각되지만, 본래 초기 불교에서도 부엌을 짓기는 하였습니다. 계율서인 『사분율』에는

"비구가 한 데에서 밥 끓는 것을 지키다가 비를 만나 옷이 젖고, 정인(淨人)의 음식 그릇을 더럽히니, 부처님께서 말씀하셨다. 부엌[淨廚屋]을 지으라."

라는 가르침을 내린 기록이 있습니다.

According to this explanation, it is thought that temples had kitchens after the introduction of Mahayana Buddhism, but originally, kitchens were also set up in early Buddhism. In "Dharmaguptaka Vinaya," one of the Vinaya Pi┌aka, has the following teachings:

"A monk was outside watching the rice cook, but when it rained, his clothes got wet and the dishes were soiled, the Buddha said, Build a kitchen."

Según esta explicación, se piensa que los templos tenían cocinas después de la introducción del budismo Mahayana, pero originalmente también se establecieron cocinas en el budismo primitivo. En el "Dharmaguptaka Vinaya", uno de los Vinaya Piṭaka, aparece la siguiente enseñanza:

"Un monje estaba fuera viendo cocer el arroz, pero cuando llovió, su ropa se mojó y los platos se ensuciaron, el Buda dijo: Construye una cocina".

en la historia de la enseñanza.

그러나 이 내용에서 알 수 있는 것은 초기불교의 부엌은 음식을 만드는 공간이 아닙니다. 단순히 발우를 씻거나 물을 끓이는 용도로 쓰이는 것뿐이라 하겠습니다.

However, what can be seen from this content is that the early Buddhist kitchen was not a space for making food. It is simply used for washing Bowls or boiling water.

Sin embargo, lo que se desprende de este contenido es que la cocina budista primitiva no era un espacio para hacer la comida. Simplemente se utilizaba para lavar cuencos o hervir agua.

대승불교 수용 이후, 우리나라의 출가자들은 농사와 수행을 일치시킵니다. 그래서 소출을 얻어 그것으로 음식 생활을 지속하는, 자급자족의 생활을 하게 되는 것입니다. 이때부터 공양과 관련된 소임이 생겨납니다. 공양간은 그야말로 음식을 만드는 공간으로써 '사찰 후원(後院)'이라고도 불렸습니다.

After the accepting Mahayana Buddhism, monks in our country match farming with practice. So they live a self-sufficient life by harvesting crops and sustaining their food life with them. From this point on, a duty related to offerings arises. Gongyanggan(Refectory Kitchen) was also called 'Huwon(the space behind the temple)', as a space where food is prepared.

Tras la aceptación del budismo Mahayana, los monjes de nuestro país compaginan la agricultura con la práctica. Así, llevan una vida autosuficiente cosechando cultivos y sustentando con ellos su vida alimenticia. A partir de este momento, surge un deber relacionado con las ofrendas. Gongyanggan(cocina refectorio) también se llamaba 'Huwon (el espacio detrás del templo)', como espacio donde se preparan los alimentos.

사찰에서는 수행자들의 생명을 이어가게 하는 공양간을 신성한 공간으로 여겨졌습니다. 더욱 청결하게 다루었음은 물론입니다. 전통적인 공양간의 모습은 아궁이 위로 부뚜막을 설치하고 부뚜막에 가마솥을 걸고 있습니다. 즉 아궁이와 부뚜막, 가마솥은 하나의 세트로 구성되어 있는 것이죠. 사찰에는 수행자들이 많으니 공양간 아궁이는 서너 개가 되었고 아궁이마다 가마솥을 걸어 용도별로 사용했습니다.

In temples, Gongyanggan(Refectory Kitchen) that continues the lives of the monks was considered a sacred space. Of course, it was treated more cleanly. The appearance of a traditional Gongyanggan(Refectory Kitchen) is to install a stove over the furnace and hang a cauldron on the stove. In other words, the furnace, stove, and cauldron are made up of one set. Since there are many practitioners in the temple, there are three or four furnaces in Gongyanggan(Refectory Kitchen), and a cauldron is hung on each furnace for different purposes.

En los templos, Gongyanggan (Cocina Refectorio) que continúa la vida de los monjes era considerado un espacio sagrado. Por supuesto, se trataba con mayor limpieza. La apariencia de un Gongyanggan(Cocina Refectorio) tradicional es instalar una estufa sobre el horno y colgar un caldero en la estufa. En otras palabras, el horno, la estufa y el caldero forman un conjunto. Dado que hay muchos practicantes en el templo, hay tres o cuatro hornos en Gongyanggan (Cocina del Refectorio), y se cuelga un caldero en cada horno para diferentes propósitos.

아궁이 등 외에도 공양간에는 여러 시설이 존재합니다. 음식이나 그릇 따위를 넣어 두는 장인 찬장이 있습니다. 부엌의 부뚜막이나 조리대 위의 벽 중턱에 가로로 기다랗게 드리운 선반인 살강, 물건을 얹어 놓기 위해 방이나 벽에 두 개의 긴 나무를 가로질러 선반처럼 만든 시렁도 설치되어 있습니다. 이곳에 여러 그릇과 조리기구 등을 보관합니다.

In addition to the furnace, there are several facilities in Gongyanggan(Refectory Kitchen). There is a cupboard where food and bowls are stored. There are also Salgang, a horizontally long shelf on the wall above the stove or the countertop, and Sireong, made like a shelf across two long trees in a room or wall to place things on it. Various dishes and cooking utensils are stored in these places.

Además del horno, hay varias instalaciones en Gongyanggan (Cocina del refectorio). Hay un armario donde se guardan los alimentos y los cuencos. También hay Salgang, un estante horizontalmente largo en la pared sobre la estufa o la encimera, y Sireong, hecho como un estante a través de dos árboles largos en una habitación o pared para colocar cosas en él. En estos lugares se guardan diversos platos y utensilios de cocina.

또한 공양간에는 장작이나 솔가지 등을 쌓아둡니다. 이로써 언제든 불을 땔 수 있도록 준비해두는 것입니다. 이는 사찰에서 전통 공양간을 사용할 때에 살필 수 있는 보편적 모습들이라고 할 수 있습니다.

In addition, firewood and pine branches are piled up in Gongyanggan(Refectory Kitchen). This is to be ready to start a fire at any time. These can be said to be universal appearance that can be observed when using traditional Gongyanggan(Refectory Kitchen) in temples.

Además, se amontonan leña y ramas de pino en Gongyanggan(Cocina del refectorio). Esto es para estar preparados para encender fuego en cualquier momento. Se puede decir que se trata de una apariencia universal que se puede observar cuando se utiliza el Gongyanggan(Cocina del refectorio) tradicional en los templos.

최근에는 사찰의 공양간에도 현대화의 바람이 불었습니다. 크고 편리하게 첨단 기구들을 사용할 수 있도록 개조되는 경우도 많습니다. 예를 들어서, 서울에서 사찰음식으로 유명한 진관사의 공양간은 크고 현대적인 모습으로 변화했습니다. 그 변화된 모습은 여러 매체를 통해서 살필 수 있습니다.

Recently, there has been a wind of modernization in the temple's Gongyanggan(Refectory Kitchen). They are often modified to be large and convenient to use advanced equipment. For example, Gongyanggan(Refectory Kitchen) of Jingwansa temple, which is famous for its temple food in Seoul, has changed to a large and modern appearance. The changed appearance can be seen through various media.

Recientemente, ha habido un viento de modernización en la Gongyanggan(Cocina Refectorio) del templo. A menudo se modifican para que sean grandes y convenientes para utilizar equipos avanzados. Por ejemplo, el Gongyanggan del templo de Jingwansa, famoso por su comida de templo en Seúl, ha cambiado a un aspecto grande y moderno. El cambio de aspecto puede verse a través de varios medios.

이렇게 공양간의 모습이나 기능은 현대화되어도 공양간 본래의 의례성과 의미는 여전히 지켜가고 있다고 하겠습니다. 그것은 공양 및 조왕 불공을 통해 출가자, 재가자 모두에게 실천하는 자비와 지혜의 공덕의 모습에서 살펴볼 수 있습니다.

Even though the appearance and function of Gongyanggan(Refectory Kitchen) has been modernized, it can be said that the original ceremonial character and meaning of Gongyanggan(Refectory Kitchen) is still maintained. It can be seen in the merits of mercy and wisdom practiced by both monks and lay believers through offerings and prayers to King Jo(kitchen god).

Aunque el aspecto y la función de Gongyanggan (cocina refectorio) se han modernizado, puede decirse que el carácter ceremonial y el significado originales de Gongyanggan (cocina refectorio) se mantienen. Puede verse en los méritos de misericordia y sabiduría practicados tanto por monjes como por creyentes laicos a través de ofrendas y oraciones al Rey Jo (dios de la cocina).

이런 공양간의 밥 짓는 소임을 맡은 이를 공양주(供養主)라고 합니다. 그 외에 쌀을 담당하는 이를 미감(米監), 채소를 담당하는 이를 채공(采工), 국을 담당하는 이를 갱두(羹頭), 반찬을 담당하는 이를 원두(園頭)라고 합니다. 공양을 총책임지는 소임으로 별좌를 두기도 합니다. 규모가 작은 사찰은 일반 여신도가 공양주를 맡기도 합니다. 그러나 큰 절에서는 모두 스님들의 몫이었습니다.

The person who is in charge of cooking rice in such Gongyanggan(Refectory Kitchen) is called Gongyangju(Refectory Kitchen Chief). In addition, the person who is in charge of rice are called Migam, the person who is in charge of vegetables are called Chaegong, the person who is in charge of soup are called Gaengdu, and the person who is in charge of side dishes are called Wondu. There is also Byeoljwa as the responsibility for the whole offerings. In small temples, Gongyangju(Refectory Kitchen Chief) is also served by ordinary female devotees. However, in large temples, it was all up to the monks.

La persona que está a cargo de cocinar el arroz en tal Gongyanggan(Cocina de Refectorio) se llama Gongyangju(Jefe de Cocina de Refectorio). Además, la persona que se encarga del arroz se llama Migam, la persona que se encarga de las verduras se llama Chaegong, la persona que se encarga de la sopa se llama Gaengdu, y la persona que se encarga de los platos de acompañamiento se llama Wondu. También hay Byeoljwa como responsable de todas las ofrendas. En los templos pequeños, el Gongyangju (jefe de cocina del refectorio) también es servido por devotas corrientes. Sin embargo, en los templos grandes, todo dependía de los monjes.

후원에서 밥을 준비하는 과정 또한 엄격합니다. 사찰의 수행자들이 스스로 경작했거나 탁발한 쌀 가운데 한 끼 분량을 미감에게 제출합니다. 사찰에서는 공양받는 쌀을 공양미라 하는데 이와 같은 공양미는 불공의 상징이었습니다. 공양미는 불자들이 정성스레 생산한 것 중 가장 좋은 쌀을 부처님께 올리는 것입니다. 그래서 그 의미가 매우 특별하다고 하겠습니다.

The process of preparing rice at Huwon is also strict. The practitioners in the temple present to Migam a meal's worth of rice they either cultivated or begged. n temples, the rice that is offered is called Gongyangmi, and this kind of rice was a symbol of Buddhist offering. Gongyangmi is offering the best rice among Buddhists' careful production to the Buddha. So it can be said that the meaning is very special.

El proceso de preparación del arroz en Huwon también es estricto. Los practicantes del templo presentan a Migam el arroz de una comida que han cultivado o mendigado. n los templos, el arroz que se ofrece se llama Gongyangmi, y este tipo de arroz era un símbolo de la ofrenda budista. Gongyangmi es ofrecer al Buda el mejor arroz de entre la cuidadosa producción de los budistas. Así que se puede decir que el significado es muy especial.

이런 공양미로 공양간에서 만들어 부처님께 올리는 사시마지는 의미가 남다릅니다.

Sashimaji, which is made in Gongyanggan(Refectory Kitchen) with such Gongyangmi and offered to Buddha, has a extraordinary meaning.

Sashimaji, que se elabora en Gongyanggan(Cocina del Refectorio) con tal Gongyangmi y se ofrece a Buda, tiene un significado extraordinario.

사시마지는 사시(巳時), 즉 오전 9시~오전 11시에 올리는 마지(摩旨)입니다. 부처님께 올리는 음식 공양을 의미합니다. 부처님께서는 사시에만 공양하심으로 이때 불공을 드립니다. 이것은 부처님께서 계실 때, 오후에 불식(不食)하는 승단의 공양법식에서 유래했다고 합니다. 정오 전에 하루 한 끼 공양하는 예경의식이기 때문에 사찰 공양간에서는 부처님께 올리는 사시마지를 각별히 여겼습니다.

Sashimaji is a Maji that is served during Sa hour, that is, from 9 am to 11 am. Maji means offering food to Buddha. Since the offering to the Buddha is only offered at Sa hour, the Buddhist prayer is

performed at that time. It is said to have originated from the monks' offering rule of not eating in the afternoon during the time of the Buddha. Because it is a ritual to offer one meal a day before noon, the temple's Gongyanggan(Refectory Kitchen) pays special attention to the offering of Sasimaji to the Buddha.

Sashimaji es un Maji que se sirve durante la hora Sa, es decir, de 9 a 11 de la mañana. Maji significa ofrenda de comida a Buda. Dado que la ofrenda a Buda sólo se ofrece a la hora Sa, la oración budista se realiza en ese momento. Se dice que tiene su origen en la regla de ofrenda de los monjes de no comer por la tarde durante la época de Buda. Dado que es un ritual ofrecer una comida al día antes del mediodía, la Gongyanggan (Cocina del Refectorio) del templo presta especial atención a la ofrenda de Sasimaji a Buda.

그러므로 사찰에서는 마지 짓는 쌀을 따로 보관한다고 합니다. 마지 짓는 쌀을 점검하여 혹여나 섞인 이물질이나 쌀 중 깨지거나 금이 간 것을 일일이 골라냅니다. 쌀을 체에 쳐서 작은 티까지 모두 없애는 택미(擇米)의 과정은 필수였습니다. 이런 택미는 공양을 도와주시는 재가자분들에게 맡기지 않고 스님들이 직접 하시기도 합니다. 또한 마지를 지을 때 쓰는 조리나 바가지 등의 도구를 따로 구분할 정도로 마지 만드는 것은 공양간에서의 중요한 활동이었다고 말씀드릴 수 있겠습니다.

Therefore, it is said that temples store the rice used to make Maji separately. The rice used to make Maji is inspected, and foreign material mixed in or broken or cracked rice is picked out one by one. The rice selection process, in which the rice is sieved to remove even the smallest dust, was essential. In some cases, the monks themselves do this sort of rice selection, rather than entrusting it to the lay believers who help with the offering. In addition, it can be said that making Maji was an important activity in Gongyanggan(Refectory Kitchen) to the extent that tools such as cooking and gourd used for making Maji were classified separately.

Por ello, se dice que los templos almacenan el arroz utilizado para hacer Maji por separado. El arroz utilizado para hacer Maji se inspecciona, y el material extraño mezclado o el arroz roto o agrietado se escoge uno a uno. El proceso de selección del arroz, en el que se tamiza para eliminar hasta el más mínimo polvo, es esencial. En algunos casos, los propios monjes se encargan de este tipo de selección del arroz, en lugar de confiársela a los creyentes laicos que ayudan con la ofrenda. Además, puede decirse que hacer Maji era una actividad importante en Gongyanggan(Cocina del Refectorio) hasta el punto de que utensilios como la cocina y la calabaza utilizados para hacer Maji se clasificaban por separado.

이러한 마지는 불단에만 올리는 것이 아니라 각단에도 올려집니다. 사찰에서 모신 산신이나 칠성신, 조왕신 등에게도 올려지는 것입니다. 그러나 이것은 각 사찰마다 조금씩 사정이 다릅니다. 예를 들어 통도사에는 산령각에는 사시마지를 올리지만, 조왕단에는 마지 공양을 하지 않습니다. 이에 비해 송광사에서는 조왕단에 마지공양을 하지만 산신각에는 올리지 않습니다.

These Maji is placed not only on the Buddha altar, but also on each altar. It is also offered to mountain gods, Big Dipper god, and Jowang god(kitchen god) enshrined in the temple. However, it is slightly different for each temple. For example, in Tongdosa temple, Sasimaji(Sasi Offering) is offered at Sanryeonggak(mountain deity pavilion), but not at Jowangdan(kitchen god altar). In contrast, at Songgwangsa temple, Maji offerings are made to Jowangdan, but not to Sansingak(mountain god pavilion).

Estos Maji se colocan no sólo en el altar de Buda, sino también en cada altar. También se ofrece a los dioses de las montañas, a la Osa Mayor y al dios Jowang (dios de la cocina) consagrados en el templo. Sin embargo, es ligeramente diferente en cada templo. Por ejemplo, en el templo de Tongdosa, el Sasimaji (Ofrenda Sasi) se ofrece en el Sanryeonggak (pabellón de la deidad de la montaña), pero no en el Jowangdan (altar del dios de la cocina). En cambio, en el templo de Songgwangsa, las ofrendas Maji se hacen a Jowangdan, pero no a Sansingak(pabellón del dios de la montaña).

예전에는 사찰에서 일괄적으로 사시마지를 올리는 것이 아니라 존격에 따라 구분하기도 했다고 합니다. 불단에는 사시마지, 각단에는 늦은 오후에 올리는 것이죠. 이런 사시마지는 큰 마지 불기(佛器)에 담기 때문에 밥의 양이 상당합니다. 10인분의 밥도 들어갔다고 하지요. 불단에 올린 마지는 스님들의 저녁 공양으로 내어간다고 합니다.

In the past, it is said that temples did not collectively offer Sasimaji(Sasi Offering) all at once, but classified them according to their dignity. It is offered on Sa hour on the Buddha altar and in the late afternoon on each altar. This kind of Sasimaji(Sasi Offering) is served in a large Maji bowl, so the amount of rice is substantial. It is said that the bowl contains rice for 10 people. It is said that Maji offered on the Buddha altar will be served as an evening meal for the monks.

En el pasado, se dice que los templos no ofrecían colectivamente Sasimaji(Ofrenda Sasi) todos a la vez, sino que los clasificaban según su dignidad. Se ofrece a la hora Sa en el altar de Buda y a última hora de la tarde en cada altar. Este tipo de Sasimaji(Ofrenda Sasi) se sirve en un gran cuenco Maji, por lo que la cantidad de arroz es considerable. Se dice que el cuenco contiene arroz para 10 personas. Se dice que el Maji ofrecido en el altar de Buda se servirá como cena para los monjes.

또한 마지 밥은 사람을 위해서만 공양되지 않습니다. 헌식 소임의 스님께서 한 술 덜어 헌식대에 올려두는데 이것은 사람 외의 존재, 즉 다른 종류의 중생들을 위한 보시입니다. 이런 사시마지 밥 외에도 공양 전에 스님들은 작은 술의 밥을 덜어 보시하는데요. 이것은 아귀(餓鬼)나 귀자모신(鬼子母神) 등의 배고픔을 덜어주기 위해 주는 것입니다. 이것을 생반(生飯)이라고 합니다. 결국 마지는 부처에서부터 사람, 아귀 등의 귀신까지 모든 존재들을 살리기 위한 공양이라 하겠습니다.

Also, Maji rice is not only served for people. The monk who is in charge of the distribution takes a spoonful of rice and puts it on the distribution table, which is an offering for non-human beings, that is, other kinds of all living beings. In addition to this type of Sasimaji(Sasi Offering) rice, before eating, monks give a small spoonful of rice, which is given to alleviate the hunger of hungry ghosts or Hariti(Goddess protecting the birth and nurturing of babies). It is called Saengban(rice to save). In

the end, Maji is an offering to save all beings, from Buddhas to humans and ghosts.

Además, el arroz Maji no sólo se sirve para la gente. El monje que se encarga de la distribución toma una cucharada de arroz y la pone en la mesa de distribución, que es una ofrenda para los seres no humanos, es decir, otros tipos de todos los seres vivos. Además de este tipo de arroz Sasimaji(Ofrenda Sasi), antes de comer, los monjes dan una pequeña cucharada de arroz, que se da para aliviar el hambre de los fantasmas hambrientos o de Hariti(Diosa protectora del nacimiento y crianza de los bebés). Se llama Saengban (arroz para salvar). En definitiva, Maji es una ofrenda para salvar a todos los seres, desde los budas hasta los humanos y los fantasmas.

이런 사시마지 공양을 촬영한 봉은사의 영상과 생반을 올리는 운문사 공양 동영상을 함께 보시도록 하겠습니다. 이번 내용을 좀더 이해하기 쉽도록 영상화한 내용입니다. 시청하시면 도움이 되리라 생각됩니다.

Let's take a look at the video of Bongeunsa temple, which filmed the Sasimaji(Sasi Offering) offering, and the video of the offering in Unmunsa temple, where Saengban(rice to save) is served. They are visualizations of this content to make it easier to understand. I think they will be helpful if you watch it.

Veamos el vídeo del templo de Bongeunsa, donde se filma la ofrenda Sasimaji(Ofrenda Sasi), y el vídeo de la ofrenda en el templo de Unmunsa, donde se sirve Saengban(arroz para guardar). Son visualizaciones de este contenido para facilitar su comprensión. Creo que te serán de ayuda si lo ves.

봉은사 사시마지 https://youtu.be/lz3jE3DCOFM 2:53

운문사 공양 생반게 https://youtu.be/5Wn-w1is92c 1:54

Sasimaji(Sasi Offering) of Bongeunsa temple. https://youtu.be/lz3jE3DCOFM 2:53

The Saengban(rice to save) offering of Unmunsa temple. https://youtu.be/5Wn-w1is92c 1:54

Sasimaji(Ofrenda Sasi) del templo Bongeunsa. https://youtu.be/lz3jE3DCOFM 2:53

La ofrenda Saengban(arroz para salvar) del templo Unmunsa. https://youtu.be/5Wn-w1is92c 1:54

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with us.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar con nosotros.

■ 읽을거리 소개

- 구미래, 2022, 『공양간의 수행자들(사찰 후원의 문화사)』, 담앤북스.

- 구미래, 2022, 「서울지역 전통사찰의 음식문화 전승양상과 특성」, 『불교학보』99, 동국대학교 불교문화연구원.

- 박부영, 「공양간 풍습」, 『불교신문』, 2004.11.07.

▪ Introduction to further readings

- Gu Mi-rae, 2022, "Practitioners in Gongyanggan", Dam and Books.

- Gu Mi-rae, 2022, 'Aspects of transmission and characteristics of food culture in traditional temples in Seoul', "Buddhist Studies"99, Dongguk University Buddhist Culture Research Institute.

- Park Bu-yeong, 'The Customs of Gongjanggan', "Buddhist Newspaper", 2004. 11. 07.

▪ Introducción a otras lecturas

- Gu Mi-rae, 2022, "Practicantes en Gongyanggan", Presa y Libros.

- Gu Mi-rae, 2022, "Aspectos de la transmisión y características de la cultura alimentaria en los templos tradicionales de Seúl", "Estudios budistas" 99, Instituto de Investigación de la Cultura Budista de la Universidad de Dongguk.

- Park Bu-yeong, 'Las costumbres de Gongjanggan', "Periódico budista", 2004. 11. 07.

■ 질문

Q. 불교에서 공양간이란 무엇입니까?

A: 음식 공양이 이뤄지게 하는 공간, 사찰 부엌, 또는 사찰 후원이라고 한다.

▪ Questions

Q. What is Gongyanggan in Buddhism?

A: It is a space where food offerings are made, a temple kitchen, or temple Huwon.

▪ Preguntas

Q. ¿Qué es el Gongyanggan en el budismo?

R: Es un espacio donde se realizan las ofrendas de alimentos, una cocina de templo o Huwon de templo.

Q. 공양간이 갖는 의미는 무엇입니까?

A: 대중의 생명을 이어가게 하는 신성한 공간이자 부처께 올리는 불공을 짓는 공간이다.

Q. What is the meaning of Gongyanggan?

A: It is a sacred space to continue the life of the public and a space to make Buddhist offerings to Buddha.

Q. ¿Cuál es el significado de Gongyanggan?

R: Es un espacio sagrado para continuar la vida del público y un espacio para hacer ofrendas budistas a Buda.

Q. 사시마지(巳時摩旨)란 무엇입니까?

A: 사시마지는 사시(巳時)에 올리는 마지(摩旨), 부처님께 올리는 밥을 의미한다. 부처님께서는 사시에만 공양하심으로 이때 불공을 드리는데, 이것은 부처님께서 계실 때에 오후에는 불식(不食)하는 승단의 공양법식에서 유래한 것이다.

Q. What is Sasimaji?

A: Sasimaji means rice served to Buddha, during Sa hour. The Buddha is served offerings only at Sa hour, so at that time, the Buddhist prayer is offered, which is originated from the monks' offering rule of not eating in the afternoon during the time of the Buddha.

Q. ¿Qué es el sasimaji?

R: Sasimaji significa arroz servido a Buda, durante la hora Sa. A Buda se le sirven ofrendas sólo a la hora Sa, por lo que en ese momento se ofrece la oración budista, que tiene su origen en la regla de ofrendas de los monjes de no comer por la tarde durante la hora de Buda.

SCRIPT 2. 공양간(供養間)에서의 밥짓기

SCRIPT 2. Cooking in a Gongyanggan(Refectory Kitchen)

SCRIPT 2. Cocinar en un Gongyanggan (Cocina de refectorio)

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

이 시간에는 공양간에서 음식을 만드는 것을 말씀드리겠습니다.

In this lecture, I will talk about making food in Gongyanggan(Refectory Kitchen).

En esta conferencia, hablaré sobre la elaboración de alimentos en Gongyanggan(Cocina de refectorio).

공양간에서 음식을 하는 과정은 여러 사람과 단계를 거칩니다. 모든 사찰이 이와 같은 과정을 행한다고 할 수 없지만 이제까지 공양간에서의 일은 대체로 이렇게 이뤄졌다고 합니다.

The process of preparing food in Gongyanggan(Refectory Kitchen) goes through several stages with several people. Not all temples do this kind of process, but it is said that so far, the work in Gongyanggan(Refectory Kitchen) has generally been done like this.

El proceso de preparación de la comida en Gongyanggan(Cocina del Refectorio) pasa por varias etapas con varias personas. No todos los templos hacen este tipo de proceso, pero se dice que hasta ahora, el trabajo en Gongyanggan(Cocina Refectorio) generalmente se ha hecho así.

사찰의 후원, 즉 공양간에서 밥을 준비하는 과정은 엄격합니다. 쌀을 담당하는 미감은 모은 쌀을 공양간의 공양주에게 건넵니다. 반찬을 담당하는 원두는 반찬거리와 국거리를 건네며, 국을 담당하는 갱두와 채소를 맡은 채공이 이를 받아 국과 반찬을 준비합니다.

The process of preparing rice in the temple's Huwon, that is, Gongyanggan(Refectory Kitchen), is strict. Migam, who is in charge of rice, hands over the collected rice to Gongyangju(Refectory Kitchen Chief) in Gongyanggan(Refectory Kitchen). Wondu, who is in charge of side dishes, hands over ingredients for side dishes and soup, and Gaengdu, who is in charge of soup, and Chaegong, who is in charge of vegetables, receive these and prepare soup and side dishes.

El proceso de preparación del arroz en el Huwon del templo, es decir, Gongyanggan(Cocina del Refectorio), es estricto. Migam, encargado del arroz, entrega el arroz recogido a Gongyangju (jefe de la cocina del refectorio) en Gongyanggan (cocina del refectorio). Wondu, encargado de las guarniciones, entrega los ingredientes para las guarniciones y la sopa, y Gaengdu, encargado de la sopa, y Chaegong, encargado de las verduras, los reciben y preparan la sopa y las guarniciones.

밥 뜸을 들일 무렵이 되면 장작불에 소금을 뿌리거나, 아궁이에 약간의 물을 부어 그 김으로 밥 뜸을 들입니다. 이 작업은 매우 중요하다고 합니다. 왜냐하면 이 찰나의 순간으로 밥맛이 결정되기 때문입니다. 이렇게 밥을 하는 동안에는 가마솥 옆에 공양주가 머물러야 합니다. 그런데 열기가 상당하여 여름에는 이를 견디기 위해서 인내심을 많이 써야 했습니다.

When it's time to steam the rice, salt is sprinkled on the wood fire or a little water is poured into the oven, and the steam is used to steam the rice. This is said to be very important. It is because the taste of rice is determined in this very short moment. While cooking rice like this, Gongyangju(Refectory Kitchen Chief) should stay next to the cauldron. However, the heat was considerable, and in the summer, a lot of patience was required to endure it.

Cuando llega el momento de cocer el arroz al vapor, se espolvorea sal sobre el fuego de leña o se vierte un poco de agua en el horno, y se aprovecha el vapor para cocer el arroz al vapor. Se dice que esto es muy importante. Se dice que esto es muy importante porque el sabor del arroz se determina en este breve momento. Mientras se cuece así el arroz, Gongyangju(Jefe de Cocina del Refectorio) debe permanecer junto al caldero. Sin embargo, el calor era considerable y, en verano, se requería mucha paciencia para soportarlo.

또한 밥을 뜸 들일 무렵이면 스님들은 처음 사미승이 배우는 불서(佛書)인 『초발심자경(初發心自警)』을 외웁니다. 이를 통해 불자들이 지켜야 할 규범에 대해 다시 자각하는 시간을 갖습니다.

Also, when it is time to steam the rice, the monks recite "Chobalsimjagyeong(Admonitions to Beginners)", a Buddhist book that acolyte monks learn for the first time. Through this, they have time to become aware of the norms again that Buddhists must abide by.

Además, cuando llega el momento de cocer el arroz al vapor, los monjes recitan "Chobalsimjagyeong(Admoniciones a los principiantes)", un libro budista que los monjes acólitos aprenden por primera vez. De este modo, tienen tiempo de volver a ser conscientes de las normas que deben cumplir los budistas.

여러 과정을 거쳐 공양 준비가 완료되면 공양주는 조왕단에 공양을 올린 후 죽비를 치며 게송을 읊습니다. 예경이 끝난 후 공양주는 밥을 담으며, 갱두는 국, 채공은 반찬을 준비해 찬상에 담아 준비합니다. 이후 출가자들의 대중생활 공간인 큰 방(大房)에 들어가서 순서대로 상을 차립니다. 그리고는 큰 방의 공양을 알리는 공양 목탁을 두르려 알리는 것이죠. 그러면 사찰의 수행자들이 모여서 큰 방에 들어와 봉발게와 오관게 등을 암송한 후 공양을 하게 되는 것입니다.

When the preparation for the offering is completed after going through several processes, Gongyangju(Refectory Kitchen Chief) served the offering on the Jowang altar, beats a bamboo stick, and recites a verse. After preparation, put rice in a bowl for Gongyangju(Refectory Kitchen Chief), soup for Gaengdu, and side dishes for Chaegong and serve them on a side dish table. Afterwards, they enter the large room, the public living space of monks, and set the table in order. Next, it is to announce the offering of the large room by knocking on the wooden clacker. And then, the monks of the temple gather and enter the large room, recite Bongbalge and Ogwange(prayer for a meal), and start eating.

Cuando termina la preparación de la ofrenda después de pasar por varios procesos, Gongyangju(Jefe de cocina del refectorio) sirve la ofrenda en el altar Jowang, golpea una vara de bambú y recita un verso. Tras la preparación, se pone arroz en un cuenco para Gongyangju(Jefe de Cocina del Refectorio),

sopa para Gaengdu y guarniciones para Chaegong y se sirven en una mesa de guarniciones. Después, entran en la sala grande, el espacio de vida pública de los monjes, y ponen la mesa en orden. A continuación, se anuncia la ofrenda de la sala grande golpeando la claqueta de madera. Y entonces, los monjes del templo se reúnen y entran en la sala grande, recitan Bongbalge y Ogwange(oración para la comida), y empiezan a comer.

때로는 공양을 하지 않는 수행자도 있습니다. 공양을 원치 않은 승려는 식당 앞에 걸린 패를 돌려놓는 방법으로 미리 알린다고 합니다. 이것은 음식을 만들 때에 남지 않도록 사람 수에 맞춰 밥을 짓기 위해서입니다.

Sometimes there are monks who do not eat. It is said that Monks who don't want to eat are said to inform in advance by flipping a tablet hanging in front of the dining room. This is to cook rice according to the number of people so that there are no leftovers when cooking.

A veces hay monjes que no comen. Se dice que los Monjes que no quieren comer avisan con antelación volteando una tablilla que cuelga frente al comedor. Se trata de cocinar el arroz en función del número de personas para que no sobren al cocinar.

이렇게 공양을 위한 밥을 짓고 나면 솥을 씻어야 하는데요, 이때의 솥 바닥에는 밥이 눌어붙은 누룽지가 많이 나옵니다. 이것을 잘 거둬 모아서 스님들의 간식으로 쓰거나 사찰에 방문한 재가자들께 내어주기도 합니다. 그런데 예전에는 누룽지를 간식으로 쓰는 것 외에 용도가 하나 더 있었습니다. 바로 고추장 담을 때 쓰는 재료입니다. 일상으로 나오는 누룽지를 1년 동안 차곡차곡 모아둡니다. 빠짝 마른 누룽지를 방앗간에서 곱게 빻아 이것을 고추장 만드는 데에 넣었던 것이죠. 과거 해인사에서 그렇게 누룽지 고추장을 만들었는데 요즘은 이것이 자취를 감추었다고 합니다.

After cooking rice for the offering like this, you have to wash the cauldron, and there is a lot of scorched rice on the bottom of the cauldron. These are collected and used as snacks for monks or given to lay believers visiting temples. However, in the past, there was one more use besides using scorched rice as a snack. It is an ingredient used for making red pepper paste. The scorched rice, which comes out in everyday life, is collected one by one over the course of a year. The dried scorched rice was finely ground in a mill and used to make red pepper paste. In the past, Haeinsa temple made scorched rice red pepper paste, but these days, it has disappeared.

Después de cocer así el arroz para la ofrenda, hay que lavar el caldero, y queda mucho arroz chamuscado en el fondo del caldero. Se recoge y se utiliza como tentempié para los monjes o se da a los creyentes laicos que visitan los templos. Sin embargo, en el pasado, además del arroz quemado como tentempié, se le daba otro uso. Es un ingrediente que se utiliza para hacer pasta de pimiento rojo. El arroz chamuscado, que sale a la luz en la vida cotidiana, se recoge uno a uno a lo largo de un año. El arroz quemado seco se muele finamente en un molino y se utiliza para hacer pasta de pimiento rojo. En el pasado, el templo de Haeinsa elaboraba pasta de pimiento rojo de arroz quemado, pero hoy en día ha desaparecido.

이러한 사찰의 후원 생활은 수행자가 처음 산문에 들어서면 가장 먼저 배우는 과정이라고 합니다. 채공, 갱두, 원두 등의 주요 소임은 스님들이 맡고, 그 아래 행자들이 배속됩니다.

It is said that this life under Huwon of a temple is the first process a practitioner learns when he first enters the mountain's gate. The main tasks such as Chaegong, Gaengdu, and Wondu are in charge of monks, and subordinates are assigned apprentices under them.

Se dice que esta vida bajo el Huwon de un templo es el primer proceso que aprende un practicante cuando entra por primera vez por la puerta de la montaña. Las tareas principales, como Chaegong, Gaengdu y Wondu, están a cargo de monjes, y a los subordinados se les asignan aprendices a sus órdenes.

공양간은 밥을 짓는 곳으로 불 조절도 중요합니다. 장작을 너무 적게 넣어도, 많이 넣어도 안되는 일로 불이 고루 지펴져야 하므로 이것은 고참 행자의 몫이었습니다.

Gongyanggan(Refectory Kitchen) is a place where rice is cooked, so fire control is also important. It is a matter where neither too little nor too much firewood is put in, and since the fire must be evenly lit, this was the responsibility of the senior monk.

Gongyanggan(Cocina de refectorio) es un lugar donde se cuece el arroz, por lo que el control del fuego también es importante. No se echa ni poca ni demasiada leña, y como el fuego debe estar encendido de manera uniforme, esto era responsabilidad del monje mayor.

공양간에서의 일들을 이행하기 위해 음식을 담당하는 승려들은 새벽같이 일어나야 하고 겨울에는 찬물에 맨손으로 그릇을 씻어야 합니다. 공양간에서의 소임은 고달픈 일을 통해 어려운 수행의 길로 들어선 수행자의 인내심을 기르는 과정이었다고 볼 수 있겠습니다. 따라서 공양간에서의 활동은 곧 단순히 배를 채워 몸을 유지하는 것을 위함을 넘어 모든 것이 연기(緣起)임을 알려줍니다. 즉 모든 현상이 생기고 소멸한다는 실상을 깨닫는 수행이라는 것을 깨닫게 하는 것입니다.

In order to fulfill their duties in Gongyanggan(Refectory Kitchen), the monks in charge of food have to wake up early in the morning and wash the dishes in cold water with their bare hands in winter. It can be seen that the duty at Gongyanggan(Refectory Kitchen) was a process of cultivating the patience of the practitioner who entered the difficult path of practice through hard work. Therefore, the activities in Gongyanggan(Refectory Kitchen) tell us that everything is the dependent origination, beyond just filling the stomach full to maintain the body. In other words, it is to realize that it is a practice to realize the reality that all phenomena arise and disappear.

Para cumplir con sus obligaciones en Gongyanggan(Cocina del Refectorio), los monjes encargados de la comida tienen que levantarse temprano por la mañana y lavar los platos en agua fría con las manos desnudas en invierno. Se puede ver que el deber en Gongyanggan(Cocina del Refectorio) era un proceso para cultivar la paciencia del practicante que entraba en el difícil camino de la práctica

a través del trabajo duro. Por lo tanto, las actividades en Gongyanggan(Cocina del Refectorio) nos dicen que todo es el origen dependiente, más allá de llenar el estómago para mantener el cuerpo. En otras palabras, es darse cuenta de que es una práctica para darse cuenta de la realidad de que todos los fenómenos surgen y desaparecen.

이와 같은 내용을 단순히 말씀으로만 드리면 여러분들께서 어떻게 공양간에서의 활동이 이뤄지는 잘 그려지지 않을 것 같습니다. 그래서 공양간에서 실제로 밥짓기를 하는 동영상을 보여드리도록 하겠습니다.

I don't think you can draw a good picture of how the activities in Gongyanggan(Refectory Kitchen) are done if I simply tell you these things in words. So, I'm going to show you a video of actually cooking rice in Gongyanggan(Refectory Kitchen).

No creo que puedas hacerte una buena idea de cómo se realizan las actividades en Gongyanggan(Cocina del Refectorio) si simplemente te cuento estas cosas con palabras. Así que voy a mostrarte un vídeo de cómo se cocina el arroz en Gongyanggan(Cocina Refectorio).

동영상은 비구니 사찰인 청암사, 공양간에서의 음식 만드는 과정입니다. 함께 보시겠습니다.

The video shows the process of making food in Gongyanggan(Refectory Kitchen) of Cheongamsa temple, a nun temple. Let's watch together.

El vídeo muestra el proceso de elaboración de la comida en Gongyanggan(Cocina del refectorio) del templo Cheongamsa, un templo de monjas. Veámoslo juntos.

■ 참고할 동영상 https://youtu.be/4Wlqp3Dfq1Q

<청암사공양간 밀착취재>, 청암사TV, 2021.09.14. 총11분을 7분 정도로 편집

Video for reference https://youtu.be/4Wlqp3Dfq1Q

<Close coverage of Gongyanggan(Refectory Kitchen) in Cheongamsa temple>, Cheongamsa TV, 2021. 09. 14. Edited a total of 11 minutes to 7 minutes

Vídeo de referencia https://youtu.be/4Wlqp3Dfq1Q

<Cobertura de cerca de Gongyanggan(Cocina del refectorio) en el templo de Cheongamsa>, Cheongamsa TV, 2021. 09. 14. Editado un total de 11 minutos a 7 minutos.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with us.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar con nosotros.

■ 읽을거리 소개

-구미래, 2022,『공양간의 수행자들(사찰 후원의 문화사)』, 담앤북스.

-구미래, 2022,「서울지역 전통사찰의 음식문화 전승양상과 특성」,『불교학보』99, 동국대학교 불교문화연구원.

- 박부영,「공양간 풍습」,『불교신문』, 2004.11.07.

▪ Introduction to further readings

- Gu Mi-rae, 2022, "Practitioners in Gongyanggan", Dam and Books.

- Gu Mi-rae, 2022, 'Aspects of transmission and characteristics of food culture in traditional temples in Seoul', "Buddhist Studies"99, Dongguk University Buddhist Culture Research Institute.

- Park Bu-yeong, 'The Customs of Gongjanggan', "Buddhist Newspaper", 2004. 11. 07.

▪ Introducción a otras lecturas

- Gu Mi-rae, 2022, "Practicantes en Gongyanggan", Presa y Libros.

- Gu Mi-rae, 2022, "Aspectos de la transmisión y características de la cultura alimentaria en los templos tradicionales de Seúl", "Estudios budistas"9 9, Instituto de Investigación de la Cultura Budista de la Universidad de Dongguk.

- Park Bu-yeong, 'Las costumbres de Gongjanggan', "Periódico budista", 2004. 11. 07.

■ 질문

Q. 공양간에서 밥지을 때 중요한 일은 무엇입니까?

A: 불 조절이며, 대개 고참 승려가 담당한다.

▪ Questions

Q. What are the important things to do when cooking rice in Gongyanggan?

A: It's fire control, and usually done by a senior monk.

▪ Preguntas

Q. ¿Cuáles son las cosas importantes que hay que hacer al cocinar arroz en Gongyanggan?

R: Es el control del fuego, y normalmente lo hace un monje mayor.

Q. 공양간에서의 일이 고달프지만 해야 하는 이유는 무엇입니까?

A: 인내심을 기르기 위함이다.

Q. Why do they have to do the work in Gongyanggan, even though it is hard?

A: It is to cultivate patience.

Q. ¿Por qué tienen que hacer el trabajo en Gongyanggan, aunque sea duro?

R: Es para cultivar la paciencia.

Q. 공양간에서의 일이 갖는 의미는 무엇입니까?

A: 단순히 배를 채워 몸을 유지하는 것을 위함을 넘어 모든 것이 연기(緣起), 즉 모든 현상이 생기고 소멸한다는 실상을 깨닫는 수행이다.

Q. What is the meaning of working in Gongyanggan?

A: Beyond simply filling the stomach to maintain the body, it is a practice to realize the reality that everything is smoke, that is, all phenomena arise and disappear.

A: Beyond simply filling the stomach to maintain the body, it is an act of realizing that everything is the dependent origination, that is, all phenomena arise and disappear.

Q. ¿Qué significa trabajar en Gongyanggan?

R: Más allá de simplemente llenar el estómago para mantener el cuerpo, es un acto de darse cuenta de que todo es el origen dependiente, es decir, todos los fenómenos surgen y desaparecen.

SCRIPT 3. 공양간(供養間)의 공간과 기물_아궁이와 부뚜막, 가마솥

SCRIPT 3. The Space and Equipment of Gongyanggan - Furnace, Stove, Cauldron

SCRIPT 3. El espacio y el equipamiento de Gongyanggan - Horno, estufa, caldero.

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

이 시간에는 공양간을 구성하는 아궁이와 부뚜막, 그리고 밥을 지을 때 필수적인 가마솥에 대해 말씀드리겠습니다.

In this lecture, I'll talk about the furnace and stove that make up Gongyanggan(Refectory Kitchen), and the cauldron, which is essential for cooking rice.

En esta conferencia, hablaré del horno y la estufa que componen Gongyanggan(Cocina del refectorio), y del caldero, esencial para cocer el arroz.

공양간이 현대식으로 바뀌기 전에 공양간의 핵심 공간은 불을 피우는 곳인 아궁이와 가마솥을 걸어놓는 부뚜막이었습니다. 아궁이에 불을 피우기 위해서는 장작을 많이 마련해야 합니다. 이런 땔감을 마련하기 위해 승려들은 일을 해야 했습니다.

Before Gongyanggan(Refectory Kitchen) was changed to a modern style, the core space of Gongyanggan(Refectory Kitchen) was a furnace where a fire was made and a stove where a cauldron was hung. In order to make a fire in the furnace, a lot of firewood must be prepared. The monks had to work to prepare this firewood.

Antes de que Gongyanggan(Cocina del Refectorio) se cambiara a un estilo moderno, el espacio central de Gongyanggan(Cocina del Refectorio) era un horno donde se hacía fuego y una estufa donde se colgaba un caldero. Para hacer fuego en el horno, había que preparar mucha leña. Los monjes tenían que trabajar para preparar esta leña.

공양간에 처음 행자로 들어가면 먼저 나무를 하고 아궁이마다 장작불을 지펴야했다고 합니다. 가장 궂은 일에 속하는 불 지피는 일은 행자나 아랫반 학인들이 돌아가면서 맡습니다. 여승으로 구성된 비구니 사찰의 경우에는 부목처사, 즉 땔감을 마련하는 소임을 맡은 이를 따로 두기도 했습니다.

It is said that when the apprentices first entered Gongyanggan(Refectory Kitchen), they had to first cut down the wood and make a fire in each furnace. The work of making a fire, which is one of the most difficult jobs, is taken in turn by the apprentices or the lower students. In the case of Buddhist nun temples, Bumokcheosa, or a person in charge of preparing firewood, was separately hired.

Se dice que cuando los aprendices entraban por primera vez en Gongyanggan (cocina del refectorio), primero tenían que cortar la leña y hacer fuego en cada horno. El trabajo de hacer fuego, que es uno de los más difíciles, es asumido por turnos por los aprendices o los estudiantes inferiores. En el caso de los templos de monjas budistas, se contrataba por separado a Bumokcheosa, o persona encargada de preparar la leña.

가스레인지 등의 화구가 들어오기 전까지 사찰에서 불을 피우기 위해 성냥을 활용하였습니다. 불을 잘 피우는 것이 상당히 힘들었기 때문에 공양간에서의 불씨를 두고 꺼뜨리지 않는 일이 중요했습니다. 화로에 불씨를 담고 재를 눌러 덮어두고 불이 꺼지지 않을 만큼만 공기를 통하게 하면 불씨를 오래 보관할 수 있었다고 합니다. 아침에 밤새 보관한 불씨를 꺼내 살려놓고 그 위에 장작을 쌓아 불을 태웠던 것이죠.

Before cooking utensils such as gas stoves were invented, matches were used to light fires in temples. It was very difficult to make a good fire, so it was important to leave the embers in Gongyanggan(Refectory Kitchen). It is said that if the embers was placed in the furnace, the ashes were pressed to cover it, and the fire was allowed to go through the air so that it would not be extinguished, the embers could be stored for a long time. In the morning, they took out the embers that had been stored overnight, saved them, and piled firewood on them to burn.

Antes de que se inventaran utensilios de cocina como las cocinas de gas, se utilizaban cerillas para encender fuego en los templos. Era muy difícil hacer un buen fuego, por lo que era importante dejar las brasas en Gongyanggan(Cocina del Refectorio). Se dice que si se colocaban las brasas en el horno, se prensaban las cenizas para cubrirlas y se dejaba que el fuego pasara por el aire para que no se apagara, las brasas podían conservarse durante mucho tiempo. Por la mañana, sacaban las brasas que se habían almacenado durante la noche, las guardaban y apilaban leña sobre ellas para quemarlas.

본래 우리나라에서는 전통적으로 불씨의 보존을 중요시했습니다. 여염집에서도 그랬고 사찰에서도 불씨의 보관은 필요하고 중요했던 것이죠. 민속적 의미로든, 종교적으로든, 생활의 필요 때문이든 불과 관련된 일은 사찰과 민가에서 모두 필수적이었습니다.

Originally, the preservation of embers was traditionally important in Korea. It was necessary and important to keep fire in both ordinary houses and temples. Whether in folklore, religious or necessities of life, fire-related work was essential both in temples and in ordinary houses.

Originalmente, la conservación de las brasas era tradicionalmente importante en Corea. Era necesario e importante mantener el fuego tanto en las casas ordinarias como en los templos. Tanto en el folclore como en la religión o en las necesidades de la vida, el trabajo relacionado con el fuego era esencial tanto en los templos como en las casas ordinarias.

따라서 불을 피우는 공양간 아궁이도 실용적인 측면에서나 상징적인 면에서나 중요한 공간이었습니다. 대중이 많은 사

찰 공양간의 아궁이가 무척이나 크고 높은 것을 볼 수 있습니다. 어느 사찰에서는 불을 땔 때 선채로 들락거리는 경우도 있다고 합니다. 사찰에 따라 아궁이가 큰 곳에 불을 피울 때에 여럿이 아궁이에 들어가 안쪽에 있는 스님에게 장작을 전달하여 불을 피우곤 했다는 일화가 전해집니다.

Therefore, the furnace in Gongyanggan(Refectory Kitchen) where the fire was made was also an important space, both from a practical and symbolic point of view. It can be seen that the furnace of Gongyanggan(Refectory Kitchen) in a crowded temple is very large and high. In some temples, it is said that there are cases where people come in and out while standing when making a fire. An anecdote is said that In some temples, when making a fire in a large furnace, several people would enter the furnace and deliver firewood to a monk inside to make a fire.

Por lo tanto, el horno de Gongyanggan(Cocina del Refectorio) donde se hacía el fuego era también un espacio importante, tanto desde el punto de vista práctico como simbólico. Se puede ver que el horno de Gongyanggan(Cocina del Refectorio) en un templo abarrotado es muy grande y alto. En algunos templos, se dice que hay casos en los que la gente entra y sale de pie cuando se hace fuego. Se cuenta la anécdota de que en algunos templos, al hacer fuego en un horno grande, varias personas entraban en el horno y entregaban leña a un monje que estaba dentro para hacer fuego.

아궁이 외에도 부뚜막은 사찰 공양간에서 큰 위용을 과시합니다. 사찰의 공양간은 대중생활을 하는 승가의 특성에 따라 일반 부엌과는 다른 원리가 작용합니다. 원래 민가에서는 부뚜막이 신성한 공간이라 대체로 올라가지 않으려 합니다. 일종의 민속적인 금기의 영역인 것입니다. 그러나 사찰을 그렇지 않습니다. 그 이유로는 일단, 사찰의 부뚜막은 높습니다.

In addition to the furnace, the stove also shows off its great dignity in the temple Gongyanggan(Refectory Kitchen). The Gongyanggan(Refectory Kitchen) of the temple operates on a different principle from the general kitchen according to the characteristics of this place where monks live in groups. Originally, in private houses, the stove is a sacred space, so people generally do not go up to it. It's a kind of folk taboo. But the temple is not like that. One of the reasons for this is that the temple's stove is high.

Además del horno, el fogón también hace gala de su gran dignidad en la Gongyanggan(Cocina Refectorio) del templo. La Gongyanggan (cocina refectorio) del templo funciona según un principio diferente al de la cocina general, de acuerdo con las características de este lugar donde los monjes viven en grupos. Originalmente, en las casas particulares, la cocina es un espacio sagrado, por lo que la gente no suele acercarse a ella. Es una especie de tabú popular. Pero el templo no es así. Una de las razones es que la estufa del templo es alta.

부뚜막에 놓인 가마솥 또한 매우 큽니다. 가마솥은 백인분 이상의 공양을 지을 수 있는 크기이니 밥을 푸거나 음식을 하려면 부뚜막에 올라가야 일이 가능합니다. 그렇기 때문에 큰 사찰의 공양간 부뚜막 앞에는 작은 계단을 만들어 일상적으로 오르내리면서 청결하도록 관리합니다.

The cauldron hanged on the stove is also very large. The cauldron is large enough to make more than one hundred servings of food, so a person needs to go up to the stove to scoop up rice or cook. For this reason, a small staircase is built in front of the stove in the large temple's Gongyanggan(Refectory Kitchen), and it is managed to keep it clean by going up and down on a daily basis.

El caldero colgado de la estufa también es muy grande. El caldero es lo suficientemente grande como para hacer más de cien raciones de comida, por lo que una persona necesita subir a la estufa para recoger el arroz o cocinar. Por esta razón, en el Gongyanggan (cocina refectorio) del gran templo se ha construido una pequeña escalera delante del fogón, y se consigue mantenerla limpia subiendo y bajando a diario.

이런 부뚜막을 마감할 때 요즘에는 시멘트로 마감하지만 예전에는 황토로 발라 마감하였습니다. 시간이 지나면 흙이 조금씩 흘러내려 새 흙을 덧발라 줘야 했습니다. 공양간 부뚜막에 한두 달에 한번씩 흙을 물에 개어 바르는 일, 즉 맥질을 해야했습니다. "매일 맥질해가면서 공양주를 살았다."는 스님들의 말씀처럼 공양을 지을 때마다 부뚜막에 발자국이 나고 그을음이 올라오니 맥질을 일상으로 삼는 경우도 있었다고 합니다.

These stoves are made of cement these days, but in the past they were made with ocher. Over time, the ocher flowed down little by little and had to be applied with new ocher. Once in a month or two, ocher had to be mixed with water and applied to the stove in Gongyanggan(Refectory Kitchen). Just as a monk said, "I lived as Gongyangju(Refectory Kitchen Chief) by applying soil every day," there were cases where monks made it their daily routine to apply ocher because footprints were left on the stove and soot rose every time they cooked rice.

En la actualidad, estas estufas se fabrican con cemento, pero antiguamente se hacían con ocre. Con el tiempo, el ocre se iba derritiendo poco a poco y había que aplicarlo con ocre nuevo. Una vez cada uno o dos meses, había que mezclar ocre con agua y aplicarlo a la estufa de Gongyanggan (cocina del refectorio). Así como un monje dijo: "Viví como Gongyangju(Jefe de la Cocina del Refectorio) aplicando tierra todos los días", hubo casos en los que los monjes convirtieron en rutina diaria la aplicación de ocre porque quedaban huellas en la estufa y se levantaba hollín cada vez que cocinaban arroz.

또한 아궁이는 불을 피웠던 공간으로, 부뚜막은 그 온기를 지닌 곳으로 한동안 따뜻합니다. 무언가를 적당한 온도로 발효시키고자 할 때 부뚜막은 더 없이 좋은 숙성 공간으로 기능합니다. 온도 조절도 가능한데, 조금 따뜻하게 유지하려면 가마솥 근처로, 찬기만 없애려면 부뚜막 안쪽에 음식물을 놓아두면 됩니다.

In addition, the furnace is a space where a fire was made, and the stove is warm for a while because it has that warmth. When you want to ferment something at the right temperature, a stove functions as a perfect ripening space. Temperature control is also possible, so you can put food near the cauldron to keep it a little warm, and put food inside the stove to remove the cold.

Además, el horno es un espacio donde se hizo fuego, y la estufa está caliente un rato porque tiene ese calor. Cuando se quiere fermentar algo a la temperatura adecuada, una estufa funciona como un espa-

cio de maduración perfecto. También es posible controlar la temperatura, así que puedes poner comida cerca del caldero para mantenerla un poco caliente, y poner comida dentro de la estufa para quitar el frío.

이런 부뚜막을 활용해 만드는 대표적 음식이 삼일장(三日醬)과 식초입니다. 삼일장은 영남지역에서 며칠 만에 먹는 장으로 작은 옹기에 메주를 뚝뚝 떼어 놓고 소금물을 부은 다음 부뚜막에서 띄웁니다. 이름은 삼일장이지만 5일 정도 지나야 맛이 좋아진다고 합니다.

Samiljang(three day Jang) and vinegar are representative foods made using this stove. Samiljang is a Jang(soy paste) that is eaten within a few days of making it in the Yeongnam region. It is made by pouring salted water over Meju(fermented soybeans) in a small earthenware container and then fermenting it on a stove. Although the name is Samiljang, it is said that it tastes better after about 5 days.

El Samiljang(Jang de tres días) y el vinagre son alimentos representativos elaborados con este hornillo. El Samiljang es un Jang(pasta de soja) que se come a los pocos días de hacerlo en la región de Yeongnam. Se elabora vertiendo agua salada sobre Meju (soja fermentada) en un pequeño recipiente de barro y luego fermentándola en agua.

식초의 경우 막걸리를 '초두루미'라는 옹기에 넣어 부뚜막에 올려놓으면 된다고 합니다. 전통 식초 중에 누룩으로 만드는 쌀 식초가 으뜸이며, 오래된 식초는 보약이라 사찰마다 전해 내려오는 초항아리가 있다는 이야기도 있습니다.

In the case of vinegar, it is said that it is made when Makgeolli(rice wine) is put in an earthenware called 'Chodurumi' and placed on a stove. Among the traditional vinegars, rice vinegar made with yeast is the best, and there is a story that there are vinegar jars handed down in each temple because old vinegar is a restorative medicine.

En el caso del vinagre, se dice que se hace cuando se pone Makgeolli (vino de arroz) en una vasija de barro llamada "Chodurumi" y se pone al fuego. Entre los vinagres tradicionales, el de arroz hecho con levadura es el mejor, y se cuenta que en cada templo hay tinajas de vinagre porque el vinagre viejo es una medicina reconstituyente.

다음으로 가마솥에 대해 말씀드립니다. 사찰 공양간에서 쓰는 가마솥은 다리가 없는 솥이자 까만 무쇠로 만든 솥입니다. 사찰에는 솥과 관련된 여러 내용이 전해집니다. 법주사에 전하는 지름 2.7m의 거대한 철솥은 신라 성덕왕 19년, 서기 720년에 제작된 것으로 수천 명 대중이 밥을 짓거나 국을 끓였던 솥이라고 합니다.

Next, let's talk about the cauldron. The cauldron used in the temple's Gongyanggan(Refectory Kitchen) is a cauldron without legs and made of black cast iron. There are several stories related to cauldrons in the temple. The huge iron cauldron with a diameter of 2.7m, which has been handed down in Beopjusa temple, was made in 720 AD, the 19th year of Queen Seondeok of Silla, and is said to

have been used to cook rice or boil soup for thousands of people.

A continuación, hablemos del caldero. El caldero utilizado en el Gongyanggan (cocina del refectorio) del templo es un caldero sin patas y de hierro fundido negro. Hay varias historias relacionadas con calderos en el templo. El enorme caldero de hierro de 2,7 m de diámetro, que se conserva en el templo de Beopjusa, se hizo en 720 d.C., el año 19 de la reina Seondeok de Silla, y se dice que se usó para cocinar arroz o hervir sopa para miles de personas.

옛날에는 스님들이 서로 자신의 사찰에 대해 자랑할 때 한 스님이 "우리 절 가마솥은 어찌나 큰지 동짓날 팥죽을 쑬 때면 배를 띄워 젓는다."라고 했다는 이야기도 있습니다.

In the old days, when monks were bragging about their temples to each other, there is a story that one monk said, "Our temple cauldron is so big that when we cook red bean porridge on the winter solstice, we float the boat."

Antiguamente, cuando los monjes presumían de sus templos entre sí, se cuenta que uno de ellos dijo: "El caldero de nuestro templo es tan grande que, cuando cocinamos gachas de judías rojas en el solsticio de invierno, hacemos flotar el barco."

이런 가마솥은 사찰에서 여러모로 쓸모가 많습니다. 뚜껑을 덮은 솥을 가열하여 맛있는 밥을 지을 뿐만 아니라 솥으로 여러 반찬을 쪄서 만들기도 합니다. 국을 끓이기도 하며 솥뚜껑으로는 여러 전을 만들 수 있습니다. 그러므로 커다란 가마솥은 공양간에 반드시 필요한 물품입니다.

These cauldrons are useful in many ways in temples. Not only cook delicious rice by heating up the covered cauldron, but also steam various side dishes in the cauldron. It is also used to boil soup, and the lid of the cauldron can be used to make various Jeon(pancakes). Therefore, a large cauldron is a must-have item for Gongyanggan(Refectory Kitchen).

Estos calderos son útiles de muchas maneras en los templos. No sólo se cocina un delicioso arroz calentando el caldero tapado, sino que también se cuecen al vapor en él diversos platos de acompañamiento. También se usa para hervir sopa, y la tapa del caldero puede usarse para hacer varios Jeon(tortitas). Por lo tanto, un caldero grande es un artículo imprescindible para Gongyanggan(Cocina de refectorio).

갑작스레 공양주를 맡아 가마솥 밥을 짓게 된 스님들의 실수담도 많습니다. 밥을 지을 동안에 솥을 떠나지 않고 김의 냄새를 맡습니다. 아궁이의 불씨가 얼마나 남아 있는지, 누룽지가 타지 않는지 정성을 들이는 것입니다. 이렇게 한철 밥 짓는 공양주를 살고 나면 불과 물의 조화가 저절로 익혀져 수백 사람 분량의 대중공양도 거뜬히 할 수 있는 전문가가 되기도 합니다.

There are also many stories of mistakes made by monks who suddenly took charge of Gong-

yangju(Refectory Kitchen Chief) and cooked rice in a cauldron. While cooking rice, they smell the steam without leaving the cauldron. It is to pay attention to how much embers are left in the furnace and whether the scorched rice does not burn. After living as Gongyangju(Refectory Kitchen Chief), cooking rice for one season, the harmony of fire and water is naturally learned, and they become experts who can easily cook for hundreds of people.

También hay muchas historias de errores cometidos por monjes que de repente se hicieron cargo del Gongyangju(Jefe de Cocina del Refectorio) y cocinaron arroz en un caldero. Mientras cocinaban el arroz, olían el vapor sin salir del caldero. Se trata de prestar atención a cuántas brasas quedan en el caldero y si el arroz chamuscado no se quema. Después de vivir como Gongyangju(Jefe de Cocina del Refectorio), cocinando arroz durante una temporada, se aprende de forma natural la armonía del fuego y el agua, y se convierten en expertos que pueden cocinar fácilmente para cientos de personas.

가마솥으로 밥을 짓는 모습도 절마다 각각 조금씩 다릅니다. 통도사와 송광사에서는 뜨거운 물에 쌀을 넣는데, 통도사의 경우 밥을 하는 중간에 부삽주걱으로 뒤집어주며 다시 물을 잡습니다. 송광사에서는 불 조절만 할 뿐 중간에 젓지 않는다고 합니다. 찰밥은 불 조절이 더욱 까다롭습니다. 뜸을 들일 때 삽으로 뜨거운 숯을 꺼내 가마솥 뚜껑에 올려놓아 아래와 위가 고루 뜸을 들일 수 있도록 합니다. 그래서 찰밥하는 날이면 숯을 나를 때 날린 재 때문에 부뚜막도, 공양주의 얼굴도 새까맣게 되곤 합니다.

The way rice is cooked in a cauldron is also slightly different in each temple. At Tongdosa temple and Songgwangsa temple, rice is put in hot water, but at Tongdosa temple, the rice is turned over with a shovel and spatula in the middle of cooking to adjust the amount of water again. It is said that at Songgwangsa temple, only the fire is adjusted and not stirred in the middle. Sticky rice is more difficult to control the heat. When steaming, hot charcoal is taken out with a shovel and placed on the lid of the cauldron so that the bottom and top can be steamed evenly. So, on the day of cooking sticky rice, the stove and the face of Gongyangju(Refectory Kitchen Chief) are often blackened by the ash from the charcoal.

La forma de cocer el arroz en un caldero también es ligeramente diferente en cada templo. En el templo de Tongdosa y en el de Songgwangsa, el arroz se pone en agua caliente, pero en el de Tongdosa se le da la vuelta con una pala y una espátula a mitad de la cocción para ajustar de nuevo la cantidad de agua. Se dice que en el templo de Songgwangsa sólo se ajusta el fuego y no se remueve a mitad de cocción. El arroz pegajoso es más difícil de controlar el calor. Cuando se cuece al vapor, se saca el carbón caliente con una pala y se coloca en la tapa del caldero para que el fondo y la parte superior se cuezan uniformemente. Por eso, el día que se cocina arroz pegajoso, los fogones y la cara del Gongyangju (jefe de cocina del refectorio) suelen estar ennegrecidos por la ceniza del carbón.

공양간 솥으로 만드는 것은 밥만이 아닙니다. 일상의 음식과 반찬들을 솥으로 만들지만 세시음식이라고 할 수 있는 다채로운 음식도 만듭니다. 설날의 떡국마지에서부터 대보름의 오곡밥마지와 동지의 팥죽마지도 공양간 가마솥으로 만드는 음식입니다. 특히 동짓날 만드는 팥죽은 부처님께 마지로 올리고 난 후 사찰에서 팥죽을 쑤느라 함께 고생하고 수고해준

이들과 함께 공양합니다. 게다가 이 팥죽은 종종 사찰 밖으로도 나오는데요. 사찰 근처에서 지나가는 사람들에게 팥죽을 나누는 일도 벌어집니다. 이러한 동짓날 사찰의 팥죽 나눔은 길을 걸어가는 낯선 행인과 사찰이 맺는 인연이기도 할 것입니다. 이런 우연하지만 소중한 인연으로 팥죽을 나눔 받은 사람들은 뜻밖의 기쁨과 행복을 경험할 것입니다.

Rice is not the only thing that can be made with a cauldron of Gongyanggan(Refectory Kitchen). Everyday food and side dishes are made with a cauldron, but colorful foods that can be called seasonal food are also made. From Tteokguk(rice cake soup) Maji on New Year's Day to five-grain rice Maji on the full moon and red bean porridge Maji on the winter solstice, it is a food made in a cauldron. In particular, red bean porridge made on the winter solstice is served as Maji to Buddha, and then eaten with those who have worked hard and worked hard to make red bean porridge at the temple. In addition, this red bean porridge is often served outside the temple, and there are cases where red bean porridge is shared with passers-by near the temple. Sharing red bean porridge at temples on winter solstice may also be a karmic affinity between strangers walking down the street and temples. People who are shared red bean porridge with such an accidental but precious affinity will experience unexpected joy and happiness.

El arroz no es lo único que se puede hacer con un caldero de Gongyanggan(Cocina de refectorio). En un caldero se preparan platos cotidianos y guarniciones, pero también alimentos coloridos que pueden llamarse de temporada. Desde el Tteokguk (sopa de torta de arroz) Maji en Año Nuevo hasta el arroz de cinco granos Maji en luna llena y las gachas de judías rojas Maji en el solsticio de invierno, son alimentos que se hacen en un caldero. En particular, las gachas de alubias rojas elaboradas en el solsticio de invierno se sirven como Maji a Buda, y luego se comen con los que han trabajado duro y se han esforzado por hacer gachas de alubias rojas en el templo. Además, estas gachas de alubias rojas suelen servirse fuera del templo, y hay casos en que se comparten con los transeúntes cerca del templo. Compartir gachas de alubias rojas en los templos en el solsticio de invierno puede ser también una afinidad kármica entre los desconocidos que pasean por la calle y los templos. Las personas que compartan gachas de judías rojas con una afinidad tan accidental pero preciosa experimentarán una alegría y felicidad inesperadas.

공양간에서 쓴 가마솥을 깨끗하게 씻을 때에 쓰는 물도 사찰에서는 허투루 버리지 않습니다. 일례로 운문사의 재석 스님은 공양주로 삼년을 살면서 가마솥 씻은 물을 한방울도 버리지 않고 다 드셨다고 합니다. 솥을 깨끗이 씻어도 물을 조금 부어놓고 아침에 나가보면 오래된 가마솥 바닥에 틈마다 끼어 있던 찌꺼기가 또 우러나온다고 합니다. 이에 스님은 물을 따르고 가라앉은 찌꺼기까지 마시기도 하셨다니, 가마솥과 함께 한 공양간 스님들의 자비행과 공덕을 짐작할 수 있겠습니다.

Even the water used to clean the cauldron used in Gongyanggan(Refectory Kitchen) is not wasted in the temple. For example, it is said that monk Jaeseok of Unmunsa temple drank all the water he washed in the cauldron without throwing away a drop of it during his three years as Gongyangju(Refectory Kitchen Chief). It is said that even if you wash the cauldron clean, if you pour a little water on it in the morning and go there in the morning, the scum that was stuck in the cracks in the bottom of the old cauldron will come out again.As a result, the monk poured water and even drank the

leftovers, so we can guess the mercy and virtues of the Gongyanggan(Refectory Kitchen) monks who stayed with the cauldron.

Ni siquiera el agua que se utiliza para limpiar el caldero del Gongyanggan (cocina del refectorio) se desperdicia en el templo. Por ejemplo, se dice que el monje Jaeseok del templo Unmunsa se bebió toda el agua que lavó en el caldero sin tirar ni una gota durante sus tres años como Gongyangju(Jefe de la Cocina del Refectorio). Se dice que aunque laves el caldero hasta dejarlo limpio, si le echas un poco de agua por la mañana y vas allí por la mañana, la escoria que estaba atascada en las grietas del fondo del viejo caldero volverá a salir.Como resultado, el monje echó agua e incluso se bebió las sobras, por lo que podemos adivinar la misericordia y virtudes de los monjes Gongyanggan(Jefe de Cocina del Refectorio) que se quedaron con el caldero.

관련되어 소개해드릴 동영상이 있습니다. 이번 내용을 좀더 이해하기 쉽도록 영상화한 내용입니다. 시청하시면 도움이 되리라 생각됩니다.

There is a video to introduce you to in this regard. It is a visualization of this content to make it easier to understand. I think it will be helpful if you watch it.

Hay un vídeo para presentaros a este respecto. Es una visualización de este contenido para facilitar su comprensión. Creo que te será útil si lo ves.

참고할 동영상 https://youtu.be/ceAKToV2I98

<EBS한국기행_청량사 동지 팥죽 공양> EBS컬렉션, 2021.01.22. 총 14분 중 필요한 부분 4분 35초로 편집

Video for reference. https://youtu.be/ceAKToV2I98

<EBS Korea Trip - Red Bean Porridge Offering of Cheongnyangsa temple> EBS Collection, 2021. 01. 22. edited to 4 minutes 35 seconds of a total of 14 minutes.

Vídeo de referencia. https://youtu.be/ceAKToV2I98

<Viaje a Corea de la EBS - Ofrenda de gachas de judías rojas del templo de Cheongnyangsa> Colección de la EBS, 2021. 01. 22. editado a 4 minutos 35 segundos de un total de 14 minutos.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with us.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar con nosotros.

■ 읽을거리 소개

- 구미래, 2022, 『공양간의 수행자들(사찰 후원의 문화사)』, 담앤북스.

- 구미래, 2022, 「서울지역 전통사찰의 음식문화 전승양상과 특성」, 『불교학보』99, 동국대학교 불교문화연구원.

- 박부영, 「공양간 풍습」, 『불교신문』, 2004.11.07.

▪ Introduction to further readings

- Gu Mi-rae, 2022, "Practitioners in Gongyanggan", Dam and Books.

- Gu Mi-rae, 2022, 'Aspects of transmission and characteristics of food culture in traditional temples in Seoul', "Buddhist Studies"99, Dongguk University Buddhist Culture Research Institute.

- Park Bu-yeong, 'The Customs of Gongjanggan', "Buddhist Newspaper", 2004. 11. 07.

▪ Introducción a otras lecturas

- Gu Mi-rae, 2022, "Practicantes en Gongyanggan", Presa y Libros.

- Gu Mi-rae, 2022, "Aspectos de la transmisión y características de la cultura alimentaria en los templos tradicionales de Seúl", "Estudios budistas" 99, Instituto de Investigación de la Cultura Budista de la Universidad de Dongguk.

- Park Bu-yeong, 'Las costumbres de Gongjanggan', "Periódico budista", 2004. 11. 07.

■ 질문

Q. 사찰의 공양간 부뚜막이 민간의 부뚜막과 다른 점은 무엇입니까?

A: 본래 부뚜막은 신성한 공간으로 올라갈 수 없는데 사찰의 부뚜막은 오르고 내리는 것이 가능하다.

▪ Questions

Q. What is the difference between a stove in a temple's Gongyanggan and a stove in ordinary houses?

A: Originally, the stove is a sacred space, so people generally do not go up to it. But it is possible to go up and down in the stove of the temple.

▪ Preguntas

Q. ¿Cuál es la diferencia entre una estufa en el Gongyanggan de un templo y una estufa en las casas ordinarias?

R: Originalmente, la estufa es un espacio sagrado, por lo que la gente no suele subir a ella. Pero es posible subir y bajar en la estufa del templo.

Q. 공양간 부뚜막이 갖는 온기를 활용할 수 있는 음식생활은 무엇입니까?

A: 음식을 따뜻하게 보관하는데 적당하며 이런 온기를 활용하여 장이나 초 등의 발효음식을 만들 수 있다.

Q. What kind of food life can take advantage of the warmth of the stove of Gongyanggan?

A: A: It is suitable for keeping food warm, and fermented foods such as Jang(soy paste) and vinegar can be made using this warmth.

Q. ¿Qué tipo de vida alimentaria puede aprovechar el calor de la estufa de Gongyanggan?

R: Es adecuado para mantener la comida caliente, y los alimentos fermentados como el Jang (pasta de soja) y el vinagre se pueden hacer usando este calor.

Q. 공양간에서의 가마솥의 쓰임은 무엇입니까?

A: 밥을 짓는 것 외에도 국이나 찜 등의 반찬을 만들 때에도 유용하며 솥뚜껑으로는 전이나 볶음 등의 음식을 할 수 있으므로 가마솥은 공양간 음식을 만들 때 전천후로 쓸 수 있는 물품이다.

Q. What is the use of the cauldron in Gongyanggan?

A: In addition to cooking rice, it is also useful for making soup, steamed dishes, and side dishes, and since food such as Jeon(pancake) or stir-fries can be made with the lid, the cauldron is an item that can be used in any situation when making food in Gongyanggan.

Q. ¿Para qué sirve el caldero en Gongyanggan?

R: Además de para cocer arroz, también es útil para hacer sopa, platos al vapor y guarniciones, y como con la tapa se pueden hacer alimentos como Jeon(tortita) o salteados, el caldero es un artículo que se puede utilizar en cualquier situación al hacer comida en Gongyanggan.

SCRIPT 4. 조왕단_우리나라 조왕신앙의 특징

SCRIPT 4. Jowang Altar - Characteristics of Jowang Faith in Korea

SCRIPT 4. Altar de Jowang - Características de la fe Jowang en Corea

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

이 시간에는 집안을 지켜주는 신이자 부엌의 신, 불의 신인 조왕(竈王) 또는 조신(竈神)에 대해 설명드리도록 합니다. 조왕신앙은 우리나라 민간신앙과 관련 있으며 중국 도교 및 불교와 습합되어 남다른 신위를 갖고 역할을 수행하였습니다. 이런 조왕신앙에 대해 우리나라에서의 조왕신앙과 도교에서의 조왕신앙, 그리고 불교에서 받아들인 조왕신앙을 순차적으로 설명드리도록 하겠습니다.

At this lecture, I will explain about Jowang(King Jo) or Josin, the god who protects the house, the god of the kitchen, and the god of fire. The faith of Jowang is related to the folk religion of Korea and has been combined with Chinese Taoism and Buddhism to play its role with a unique divine prestige. I will explain Jowang faith in Korea, Jowang faith in Taoism, and Jowang faith accepted in Buddhism sequentially.

En esta conferencia, explicaré sobre Jowang(Rey Jo) o Josin, el dios que protege la casa, el dios de la cocina y el dios del fuego. La fe de Jowang está relacionada con la religión popular de Corea y se ha combinado con el taoísmo chino y el budismo para desempeñar su papel con un prestigio divino único. Explicaré secuencialmente la fe de Jowang en Corea, la fe de Jowang en el taoísmo y la fe de Jowang aceptada en el budismo.

먼저 조왕(竈王)은 불의 신으로 부엌에서 모셔지는 신령을 의미합니다. 부엌은 인간의 의지대로 불을 조절하고 효율적으로 통제할 수 있는 공간입니다. 또한 부엌은 불을 조절하는 공간이자 집안의 난방과 취사를 담당하는 공간이기도 합니다.

First, Jowang is the god of fire and means a deity enshrined in the kitchen. The kitchen is a space where the fire can be controlled and regulated efficiently according to human will. In addition, the kitchen is a space to control the fire and is also a space in charge of heating and cooking in the house.

En primer lugar, Jowang es el dios del fuego y significa una deidad consagrada en la cocina. La cocina es un espacio donde el fuego puede controlarse y regularse eficazmente según la voluntad humana. Además, la cocina es un espacio para controlar el fuego y también es un espacio encargado de calentar y cocinar en la casa.

일반적으로 부엌은 여성이 관리하는 곳이라고 여겨집니다. 그래서 민간에서는 조왕을 조왕각시, 조왕할매, 조왕대신, 정지각시, 삼덕할망 등과 같은 여성성의 신격으로 모시고 있습니다. 이런 조왕은 부엌에서 일하는 여성, 즉 시어머니나 며느리가 모시는 신이기도 합니다. 혼인이나 분가 등으로 새로운 가정을 형성하면 그곳에 조왕을 모십니다. 대체로 시어머니가 모시던 것을 며느리가 물려 받습니다.

It is generally believed that the kitchen is a place where women manage. Therefore, in the private sector, Jowang is enshrined as a female deity such as Lady Jowang, Grandma Jowang, Secretary Jowang, Lady Jeongji, and Grandma Samdeok. Jowang is also a god served by women who work in the kitchen, that is, mothers or daughter-in-laws. When a new family is formed through marriage or branching out, the King of Jos is enshrined there. Usually, the daughter-in-law inherits what her mother-in-law used to serve.

Generalmente se cree que la cocina es un lugar donde las mujeres se las arreglan. Por ello, en el sector privado, Jowang se consagra como una deidad femenina, como Señora Jowang, Abuela Jowang, Secretaria Jowang, Señora Jeongji y Abuela Samdeok. Jowang también es un dios al que sirven las mujeres que trabajan en la cocina, es decir, las madres o las nueras. Cuando se forma una nueva familia por matrimonio o ramificación, se consagra allí. Normalmente, la nuera hereda lo que servía su suegra.

다만 다음 시간에 말씀드릴 도교나 불교에서는 부부 또는 남성 신격으로 조왕신을 모시고 있어 민간신앙에서의 조왕 신격과 차이가 남을 알 수 있습니다.

However, in Taoism and Buddhism, which will be discussed in the next section, Jowang is enshrined as a couple or male deity, so it can be seen that there will be a difference from the Jowang deity in folk religion.

Sin embargo, en el taoísmo y el budismo, de los que se hablará en la siguiente sección, Jowang está consagrado como una pareja o deidad masculina, por lo que se puede ver que habrá una diferencia con respecto a la deidad Jowang en la religión popular.

사실 그 신앙의 연원을 잘 알 수 없는 조왕신은 오래 전부터 사람들이 불을 신성시하여 숭배하는 것에서 시작되었을 것입니다. 이후 집에서 불을 다루는 곳인 부엌의 신이 된 것으로 생각되는 것이죠. 불과 부엌의 신 외에도 여러 신격이 있는데, 우리나라에서는 집을 짓고 지키며 집안의 모든 일이 잘되도록 관장하기도 합니다. 일반적으로 집안을 지켜주는 최고 신이라 간주되는 성주신(城主神)과 더불어 집을 수호하는 신으로도 잘 알려져 있습니다.

In fact, Jowang, whose origins are unknown, must have started from a long time ago when people regarded fire as sacred and worshiped it. Since then, it is thought to have become the god of the kitchen, the place where fire is handled in the house. It has several deities besides the deity of fire and kitchen, and in Korea, it builds and protects the house, and also manages everything in the house to go well. It is also well known as the god who protects the house along with Seongjusin, who is generally regarded as the god who protects the house.

De hecho, Jowang, cuyos orígenes se desconocen, debió de surgir hace mucho tiempo, cuando la gente consideraba sagrado el fuego y lo veneraba. Desde entonces, se cree que se ha convertido en el dios de la cocina, el lugar donde se manipula el fuego en la casa. Tiene varias deidades además de la del fuego y la cocina, y en Corea, construye y protege la casa, y también se encarga de que todo vaya bien en ella. También es muy conocido como el dios que protege la casa junto con Seongjusin, al que generalmente se considera el dios protector de la casa.

이런 조왕신앙과 관련된 우리나라의 첫 기록은 고대 변한(弁韓)의 기록에서 확인됩니다.

The first record in Korea related to this faith in Jowang can be found in the records of the ancient Byeonhan confederacy.

El primer registro en Corea relacionado con esta fe en Jowang se encuentra en los registros de la antigua confederación Byeonhan.

"변한은 삼한 중 진한 사람들과 뒤섞여 살며…언어와 법속이 비슷하지만 귀신에게 제사지내는 방식은 달라 문의 서쪽에 모두들 조신(竈神)을 모신다."라고 기록한 중국의 사서 『삼국지(三國志)』에서 조신, 즉 조왕신앙에 대해 살펴볼 수 있습니다.

"In Byeonhan, they live mixed with Jinhan people, one of the Samhan(three Han)... Although the language and customs are similar, the way to worship the ghosts is different, so everyone enshrines Jo god on the west side of the gate." In the Chinese history book "Records of the Three Kingdoms", which was recorded in this way, we can look into Jo god, or Jowang Faith.

"En Byeonhan, viven mezclados con el pueblo Jinhan, uno de los Samhan(tres Han)... Aunque el idioma y las costumbres son similares, la forma de adorar a los fantasmas es diferente, por lo que todos consagran a Jo dios en el lado oeste de la puerta." En el libro de historia china "Registros de los Tres Reinos", que fue registrado de esta manera, podemos mirar en Jo dios, o Jowang Fe.

문헌 외에 고고 유적을 통해서도 조왕신앙을 살펴볼 수 있습니다. 서울 하남 미사리, 경남 거창 대여리, 전남 보성 대곡리 등의 유적에서는 조왕신앙 흔적을 발견할 수 있습니다. 그곳에서는 부뚜막을 서북쪽 벽에 붙여 짓고 조왕 신체를 모시려고 양쪽 또는 한쪽 위에 토기 한 점을 올려놓을 만한 크기의 진흙 턱을 만들었습니다. 이를 통해서 보자면 서기 전후 1세기 무렵에 부뚜막을 지으면서 한편에 조왕을 모실 곳을 만들어 신으로 받들었다는 것을 알 수 있습니다. 구체적 고고 유적이 나온 시점 그 이전부터 조왕신앙은 이미 널리 퍼진 것으로 보여집니다.

In addition to literature, we can look into the Jowang faith through archaeological ruins. Traces of Jowang faith can be found in the ruins of Misari in Hanam, Seoul, and Daeyeo-ri in Geochang, Gyeongsangnam-do, and Daegok-ri in Boseong, Jeollanam-do. There, a stove was built attached to the northwest wall, and a raised spot was made of clay, large enough to place a piece of earthenware on either side or one side, to enshrine the symbol of Jowang. From this, it can be seen that while

building a stove around the 1st century AD, a place to enshrine Jowang was made and worshiped as a god. It seems that the Jowang faith was already widespread even before the time when there were specific archaeological remains.

Además de la literatura, podemos indagar en la fe Jowang a través de las ruinas arqueológicas. Se pueden encontrar vestigios de la fe Jowang en las ruinas de Misari, en Hanam, Seúl, y Daeyeo-ri, en Geochang, Gyeongsangnam-do, y Daegok-ri, en Boseong, Jeollanam-do. Allí, se construyó una estufa adosada a la pared noroeste y se hizo un lugar elevado de arcilla, lo suficientemente grande como para colocar una pieza de loza a cada lado o a un lado, para consagrar el símbolo de Jowang. De esto se deduce que, mientras se construía una estufa hacia el siglo I d.C., se hizo un lugar para consagrar a Jowang y se le veneró como a un dios. Parece que la fe en Jowang ya estaba muy extendida incluso antes de que existieran restos arqueológicos específicos.

다시 말해서 우리나라 고대인들은 조왕신과 관련된 민간신앙을 갖고 활발히 섬김활동을 하고 있었던 것입니다. 이러한 조왕신앙은 불교나 도교의 전래 이후 이들과 습합되어 더욱 복합적 성격을 갖게 된다고 볼 수 있습니다.

In other words, the ancient people of Korea had folk beliefs related to Jowang and were actively serving him. After the introduction of Buddhism or Taoism, this faith in Jowang merged with them and became more complex.

En otras palabras, el antiguo pueblo de Corea tenía creencias populares relacionadas con Jowang y le servían activamente. Tras la introducción del budismo o el taoísmo, esta fe en Jowang se fusionó con ellos y se hizo más compleja.

10~14세기 존속했던 고려시대에도 조왕과 관련된 제사를 지냈습니다. 고려시대의 역사서인 『고려사』에는 국가적으로 조왕에 제사지내는 내용을 확인할 수 있습니다.

During the Goryeo Dynasty, which lasted from the 10th to the 14th centuries, rituals related to Jowang were held. “Goryeosa”, a history book of the Goryeo Dynasty, confirms the contents of national rituals to Jowang.

Durante la Dinastía Goryeo, que duró de los siglos X al XIV, se celebraban rituales relacionados con Jowang. “Goryeosa”, un libro de historia de la Dinastía Goryeo, confirma el contenido de los rituales nacionales a Jowang.

“사명(司命)·호(戶)·조(竈)·중류(中霤)·국문(國門)·태려(泰厲)·국행(國行)에 두루 제사한다.”라는 내용에서 ‘조왕’에 대한 국가제사를 살펴볼 수 있는 것입니다. 고려시대에는 유교적 제사 외에도 다양한 국가제사를 지냈습니다. 민간의 여러 신앙을 흡수하여 사람들의 생활과 관련된 여러 국가 제례를 지냈던 것입니다.

From the text, “The rituals are held throughout for Samyeong, Ho, Jo, Jungryu, Gukmun, Daeryeo,

Gukhaeng", it can be confirmed that the national ritual for Jowang was held. In addition to Confucian rituals, various national rituals were held during the Goryeo Dynasty. It absorbed various folk beliefs and performed various national rituals related to people's lives.

Del texto, "Los rituales se celebran a lo largo para Samyeong, Ho, Jo, Jungryu, Gukmun, Daeryeo, Gukhaeng", se puede confirmar que se celebró el ritual nacional para Jowang. Además de los rituales confucianos, durante la Dinastía Goryeo se celebraron varios rituales nacionales. Se absorbieron diversas creencias populares y se celebraron varios rituales nacionales relacionados con la vida de la gente.

국가는 민생 안정을 위해 일곱 신들 모두에게 제사를 지냈지만, 민간에서는 이들을 모두 제사지내고 숭상할 수 없었습니다. 일곱 신들 중에서 조왕과 건물 출입문의 신인 호(戶)만이 서민들의 일상과 통하여 제사지낼 수 있는 보편성을 지닌 신이기 때문입니다. 서민들은 건물 출입문의 신도 중요하지만 생존에 긴요한 불이 있는 부엌, 음식을 관장하는 조왕이 더욱 필요했을 것입니다. 그래서 사람들은 출입문의 신보다는 부엌신인 조왕에 대한 섬김과 제사를 더 선호하고 반드시 지냈을 것으로 추정됩니다.

The state held rituals to these all seven gods for the stability of the people's livelihood, but the private sector could not hold and worship all of them. This is because, among the seven gods, only Jowang and Ho, the god of the entrance to the building, are gods with universality that can be held in rituals through the daily life of common people. For the common people, the god of the entrance to the building was important, but Jowang, who was in charge of food and the kitchen with fire critical to survival would have been more needed. Therefore, it is presumed that people preferred serving and offering rituals to Jowang, the kitchen god, rather than the god of the entrance.

El Estado celebraba rituales a estos siete dioses para la estabilidad del sustento del pueblo, pero el sector privado no podía celebrarlos y venerarlos a todos. Esto se debe a que, entre los siete dioses, sólo Jowang y Ho, el dios de la entrada al edificio, son dioses con universalidad que pueden celebrarse en rituales a través de la vida cotidiana de la gente común. Para la gente corriente, el dios de la entrada al edificio era importante, pero Jowang, encargado de la comida y la cocina con fuego, fundamental para la supervivencia, habría sido más necesario. Por lo tanto, es de suponer que la gente prefería servir y ofrecer rituales a Jowang, el dios de la cocina, antes que al dios de la entrada.

조선시대에도 민간에서 조왕신을 모시는 여러 제례가 있었고 이것은 민속으로 현재까지 내려오고 있습니다.

Even in the Joseon Dynasty, there were several rituals to worship Jowang in the private sector, and these have been handed down as folklore to this day.

Incluso en la dinastía Joseon había varios rituales para venerar a Jowang en el ámbito privado, y se han transmitido como folclore hasta nuestros días.

이렇듯 조왕은 우리나라에서 중요하게 모시는 신이었고 각 가정에서 제사지내는 대상이었습니다. 민간에서는 각 가정의 부엌에 조신을 모시면서 이를 집안의 길흉화복을 주관하는 신으로도 섬겼습니다.

As such, Jowang was an important god in Korea and was the subject of rituals in each family. In the private sector, Jowang was enshrined in the kitchens of each family, and he is also served as the god who supervised the family's good luck and misfortune.

Como tal, Jowang era un dios importante en Corea y era objeto de rituales en cada familia. En el sector privado, Jowang estaba consagrado en las cocinas de cada familia, y también se le sirve como el dios que supervisaba la buena suerte y la desgracia de la familia.

또한 사람들은 조왕신을 자식들의 안녕과 건강을 기원해주는 복신(福神)으로도 간주하고, 삼신(三神)과 함께 육아의 기능을 담당한다고 생각했습니다. 제주도에서는 조왕이 아기를 수호하는 능력이 있다고 여기기도 했습니다. 그밖에 조왕신의 신력(神力)이 재산 형성에도 관여한다고 간주했기 때문에 사람들은 조왕을 매우 특별하게 여겼습니다.

In addition, people regarded Jowang as a god of good fortune who prayed for the well-being and health of their children, and thought that he was in charge of childrearing along with the three gods. In Jeju Island, Jowang also believed that he had the ability to protect babies. In addition, since Jowang's divine power was also considered to be involved in the formation of property, people regarded Jowang very special.

Además, la gente consideraba a Jowang un dios de la buena fortuna que rezaba por el bienestar y la salud de sus hijos, y pensaba que estaba a cargo de la crianza de los niños junto con los tres dioses. En la isla de Jeju, también se creía que Jowang tenía la capacidad de proteger a los bebés. Además, como se consideraba que el poder divino de Jowang también intervenía en la formación de la propiedad, la gente lo consideraba muy especial.

조왕은 불의 신으로써 집안의 불씨를 지켜주는 존재로도 관념했기 때문에, 이것은 우리나라 여성들이 지켜야할 중요한 덕목 중 하나인 불씨 유지 및 계승과도 연관됩니다.

As a god of fire, Jowang was also considered a being who protects the embers of the family, so he is also related to the maintenance and succession of embers, one of the important virtues that Korean women must abide by.

Como dios del fuego, Jowang también era considerado un ser que protege las brasas de la familia, por lo que también se le relaciona con el mantenimiento y la sucesión de las brasas, una de las virtudes importantes que deben cumplir las mujeres coreanas.

그런데 조왕의 신격과 관련하여 특이한 내용이 있습니다. 불의 신인데도 용왕으로 모셔지는 것입니다. 이렇게 모시는 곳은 우리나라 강원도 지역입니다. 강원도에서는 불의 신인 조왕신에게 물을 관장하는 용왕의 성격도 부여하고 있었습

니다. 아마도 여성들이 이른 새벽에 다른 사람들보다 일찍 일어나 먼저 맑은 샘의 물을 떠 조왕을 모시는 행위와 관련한 것으로 보입니다. 언제나 맑고 깨끗한 물을 가장 이른 시간에 조왕께 바치며 가정의 안녕과 풍요를 빌며 모시기 때문입니다. 그래서 민속적으로 조왕이 이런 정화수 등의 물을 관장한다고도 생각했던 것 같습니다.

However, there is something unusual about the deity of Jowang. Even though he is a god of fire, he is enshrined as the Dragon King. The place where he is enshrined like this is the Gangwon-do region of Korea. In Gangwon-do, Jowang, the god of fire, was also endowed with the character of a dragon king in charge of water. It is probably related to the act of women waking up earlier than others in the early morning to draw water from a clear spring to serve Jowang. This is because they always offer clear and clean water to Jowang at the earliest time and pray for the well-being and abundance of their families. So, it seems that people thought that Jowang was in charge of water such as purified water.

Sin embargo, hay algo inusual en la deidad de Jowang. Aunque es un dios del fuego, está consagrado como el Rey Dragón. El lugar donde está consagrado así es la región coreana de Gangwon-do. En Gangwon-do, Jowang, el dios del fuego, también fue dotado del carácter de rey dragón encargado del agua. Probablemente esté relacionado con el acto de las mujeres de despertarse antes que las demás por la mañana temprano para sacar agua de un manantial claro para servir a Jowang. Esto se debe a que siempre ofrecen agua clara y limpia a Jowang a primera hora y rezan por el bienestar y la abundancia de sus familias. Así, parece que la gente pensaba que Jowang estaba a cargo del agua, como el agua purificada.

이런 모습을 종합하면 우리나라 조왕의 기능과 역할은 가정의 평화, 음식이나 부엌을 수호 재산 형성 등에 관여한다고 보았으며 점차 주부의 집안 전체에 대한 소원을 응대하는 신령으로 생각할 수 있겠습니다.

Putting these aspects together, the function and role of the Jowang in Korea was considered to be involved in family peace, protection of food and kitchen, and formation of property, and It can be seen that he was gradually thought of as a deity who responded to the wishes of the housewife for the entire household.

Juntando estos aspectos, se consideraba que la función y el papel del Jowang en Corea estaban relacionados con la paz familiar, la protección de los alimentos y la cocina, y la formación de la propiedad, y puede verse que poco a poco se pensó en él como una deidad que respondía a los deseos del ama de casa para todo el hogar.

이런 조왕에게 지내는 제사는 매달 초하루, 초사흘, 보름이나 유두, 백중, 한가위, 섣달그믐 등의 명절입니다. 또한 부모제사, 가족 생일에도 제사를 올립니다. 집안에 걱정이 생기면 무당을 불러 솥뚜껑을 반쯤 열고 주걱이나 식구들의 숟가락을 꽂고 솥뚜껑 위에 광목을 걸쳐 놓는다고 합니다.

The rituals for Jowang are held holidays such as the first days, the third days, the full moons of every month, and the full moon in June, the full moon in July, the full moon in August(Chuseok), and

the New Year's Eve. In addition, the rituals are held on the day of parental ancestral rites and family birthdays. It is said that when there is concern in the household, the shaman is called, opens the lid of the cauldron halfway, sticks a spatula or spoon of the family members, and puts cotton wool over the lid.

Los rituales para Jowang se celebran en días festivos como los primeros días, los terceros días, las lunas llenas de cada mes, y la luna llena de junio, la luna llena de julio, la luna llena de agosto(Chuseok), y la víspera de Año Nuevo. Además, los rituales se celebran el día de los ritos ancestrales de los padres y los cumpleaños de la familia. Se dice que cuando hay preocupación en el hogar, se llama al chamán, que abre la tapa del caldero hasta la mitad, clava una espátula o cuchara de los miembros de la familia y pone algodón sobre la tapa.

조선시대 윤휴(尹鑴, 1617~1680)가 지은 『白湖全書』에는 "조왕신 앞 탁자에 위판을 놓고 香案을 설치하며…주인은 사당문 바깥방 동쪽 자리에서 신을 청하며 분향 및 재배한 뒤 술을 붓고 재배한다…주인은 술을 새묶음에 조금씩 세 번 붓고, 炙을 올리며, 메기장, 찰기장, 생고기 따위를 곁들이기도 한다.…조왕신의 흠향을 기다렸다가 주인이 재배하고 조왕을 배웅한다."라는 내용이 있습니다. 이를 통해 매우 정성스럽고 엄숙하게 조왕제사를 지내는 사대부의 모습 볼 수 있는 것이죠. 사실 조선시대 사대부의 조왕 제사 관련 기록은 이것이 거의 유일하다고 할 수 있습니다. 드러내지는 않지만 사대부 집안에서도 조왕 제사를 지낸 것으로 생각됩니다. 그러나 조선 후기의 군주인 영조는 조왕 제사 등의 민간 제사를 싫어했습니다. 영조는 특별한 날 제사 지낼 생각 말고 평소에 잘하라며 이를 막았다고 합니다.

"Baekho Jeonseo" written by Yun Hyu in the Joseon Dynasty, contains the following content. "Place the spirit tablet on the table in front of Jowang and set up a place to put incense... The owner prays for the god in the eastern seat outside the shrine gate, burns incense and bows, pours wine and bows again... The owner pours alcohol three times, tops the grilled meat, and sometimes adds less tenacious millet, more sticky millet, and raw meat. After waiting for Jowang to eat and smell it, the owner bows again and sees off Jowang." Through this, weu can see the appearance of the nobleman who is very sincere and solemn during the ritual of Jowang. In fact, it can be said that this is almost the only record related to the ritual of Jowang by the nobleman of the Joseon Dynasty. Although it is not revealed, it is believed that the noble family also performed the rituals for Jowang. However, King Yeongjo, the monarch of the late Joseon Dynasty, disliked private rituals such as for Jowang. It is said that King Yeongjo prevented them by saying that you should do well in everyday life, not thinking about holding a ritual on a special day.

"Baekho Jeonseo" escrito por Yun Hyu en la Dinastía Joseon, contiene el siguiente contenido. "Coloca la tablilla espiritual en la mesa frente a Jowang y prepara un lugar para poner incienso... El dueño reza por el dios en el asiento oriental fuera de la puerta del santuario, quema incienso y se inclina, vierte vino y se inclina de nuevo... El dueño vierte alcohol tres veces, cubre la carne asada y a veces añade mijo menos tenaz, mijo más pegajoso y carne cruda. Después de esperar a que Jowang coma y lo huela, el dueño se inclina de nuevo y despide a Jowang". A través de esto, weu puede ver la apariencia del noble que es muy sincero y solemne durante el ritual de Jowang. De hecho, puede decirse que éste es casi el único registro relacionado con el ritual de Jowang por parte del noble de la Dinastía Joseon.

Aunque no se revela, se cree que la familia noble también realizaba los rituales para Jowang. Sin embargo, al rey Yeongjo, monarca de finales de la Dinastía Joseon, no le gustaban los rituales privados como el de Jowang. Se dice que el rey Yeongjo los impedía diciendo que había que hacer las cosas bien en la vida cotidiana, sin pensar en celebrar un ritual en un día especial.

일반 서민들은 매일 정성스러운 새 물을 떠 놓는 일 외에도 섣달그믐 부뚜막에 엿을 발랐습니다. 정월 보름 등에는 밥이나 떡, 채소, 과일 등을 차린 제사상을 놓고 제사를 지내기도 했습니다. 섣달그믐에 엿을 바르는 이유는 조왕신이 그 가정의 온갖 일들을 알고 있기 때문입니다. 조왕이 단 음식을 좋아하기 때문에 엿과 같은 달콤한 제물 받으시고 옥황상제께 좋은 이야기만 해 달라는 의미도 있다고 합니다. 혹은 조왕의 입이라고 여기는 아궁이에 진득거리는 엿을 발라 입을 잘 벌리지 못하게 하여 여러 내용을 고할 수 없도록 하려는 뜻이기도 합니다.

In addition to pouring fresh water every day, ordinary people applied taffy on the stove on New Year's Eve. On the fifteenth day of the first month, ancestral rites were held on the table with rice, rice cakes, vegetables, and fruits. The reason why taffy is applied on New Year's Eve is because Jowang knows all kinds of things in the family. Since Jowang likes sweet food, it also means to receive sweet offerings like taffy and tell the Jade Emperor only good things. Or, it means to apply sticky taffy to the furnace, which is considered the mouth of Jowang, so that it cannot open its mouth well, so that various things cannot be announced.

Además de verter agua fresca todos los días, la gente corriente aplicaba caramelos en la estufa en Nochevieja. El decimoquinto día del primer mes, se celebraban ritos ancestrales en la mesa con arroz, pasteles de arroz, verduras y frutas. La razón por la que se aplica el caramelo en Nochevieja es porque Jowang conoce todo tipo de cosas en la familia. Como a Jowang le gusta la comida dulce, también significa recibir ofrendas dulces como el caramelo y decirle al Emperador de Jade sólo cosas buenas. O, significa aplicar taffy pegajoso al horno, que se considera la boca de Jowang, para que no pueda abrir bien la boca, de modo que no se puedan anunciar varias cosas.

사실 우리나라의 조왕신앙은 어느 사이엔가 도교와 습합되었습니다. 앞서 고려시대 언급된 중요 신인 사명과 조왕의 역할이 합쳐진 것입니다. 이로써 조왕신은 부엌과 불과 음식의 신이지만, 또한 권선징악 기능을 갖는 도교의 신 중 하나가 되었습니다. 그래서 민간에서 섣달그믐 조왕께 엿을 올리는 이유가 달콤한 것 받으시고 집안의 일을 좋게 고해달라는 것 또는 아예 이야기를 못하도록 엿으로 입을 붙이려는 것입니다.

In fact, Jowang faith in our country was merged with Taoism at some point. It is a combination of Samyeong, an important god in the Goryeo Dynasty mentioned earlier, and the role of Jowang. As a result, Jowang is the god of kitchen, fire and food, but also one of the Taoist gods who has the function of encouraging good and punishing evil. So, the reason people offer taffy to Jowang on New Year's Eve is to receive something sweet and to make a good report on family affairs, or to keep him from talking at all.

De hecho, la fe Jowang en nuestro país se fusionó con el taoísmo en algún momento. Es una combi-

nación de Samyeong, un dios importante en la dinastía Goryeo mencionado anteriormente, y el papel de Jowang. Como resultado, Jowang es el dios de la cocina, el fuego y la comida, pero también uno de los dioses taoístas que tiene la función de fomentar el bien y castigar el mal. Por eso, la razón por la que la gente ofrece caramelos de goma a Jowang en Nochevieja es para recibir algo dulce y hacer un buen informe de los asuntos familiares, o para evitar que hable.

게다가 조왕신앙은 불교에도 수용되어 사찰 공양간의 부엌신으로 숭배되었습니다. 조선 후기 불교에 권속된 조왕은 대체로 도교의 신격이 부여된 것으로 여겨집니다. 공양간에 올려진 탱화 속 조왕이 붓과 종이를 들고 무언가를 적으려는 모습으로 묘사된 것에서 이러함이 짐작됩니다.

In addition, the Jowang faith was also accepted by Buddhism and was worshiped as a kitchen god in Gongyanggan of temples. Jowang, who was accepted into Buddhism in the late Joseon Dynasty, is generally considered to have been granted Taoist deity. This is inferred from the depiction of Jowang in the painting placed on Gongyanggan(Refectory Kitchen), holding a brush and paper and trying to write something.

Además, Jowang también fue aceptado por el budismo y se le veneraba como dios de la cocina en el Gongyanggan de los templos. En general, se considera que Jowang, que fue aceptado por el budismo a finales de la Dinastía Joseon, era una deidad taoísta. Esto se deduce de la representación de Jowang en la pintura colocada en Gongyanggan(Cocina del Refectorio), sosteniendo un pincel y papel e intentando escribir algo.

이것으로 우리나라에서는 민간신앙→도교→불교의 순서로 조왕신앙이 수렴되었다고 볼 수 있겠습니다.

As a result, it can be said that in Korea, the Jowang beliefs converged in the order of folk beliefs → Taoism → Buddhism.

Como resultado, puede decirse que en Corea las creencias Jowang convergieron en el orden de creencias folclóricas → taoísmo → budismo.

이와 관련된 동영상은 민가에서 조왕을 섬기는 모습에 대한 내용입니다. 집안의 일을 담당하는 여자들을 중심으로 전승된 조왕신앙에 대해 잘 이해할 수 있는 동영상이라 생각됩니다.

The video related to this is about serving Jowang in a private house. I think this is a video that can help you understand the Jowang Faith, which was handed down mainly by women in charge of family affairs.

El vídeo relacionado con esto es sobre servir a Jowang en una casa particular. Creo que es un vídeo que puede ayudar a entender la Fe Jowang, que fue transmitida principalmente por las mujeres encargadas de los asuntos familiares.

https://youtu.be/M4Bzju5ghW0

<수요기획-부엌, 조왕가> KBS다큐 2005.07.06, 22:47~24:43, 편집본 1:54

https://youtu.be/M4Bzju5ghW0

<Wednesday Project - Kitchen, Jowangga> KBS Documentary 2005. 07. 06, 22:47~24:43, Edited Version 1:54

https://youtu.be/M4Bzju5ghW0

<Proyecto Miércoles - Cocina, Jowangga> Documental KBS 2005. 07. 06, 22:47~24:43, Versión editada 1:54

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with us.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar con nosotros.

■ 읽을거리 소개

- 박대제, 2009, 「三韓의 '臘日祭祀'와 부뚜막신앙」, 『한국사학보』37, 고려사학회.

- 최숙경, 2009, 「조왕의 성격과 전승양상」, 『지방사와 지방문화』12-2, 역사문화학회.

- 신은미, 2022, 「19세기 말~20세기 전반 한국 사찰의 조왕신앙과 조왕도」, 『강좌미술사』, 인천광역시청.

▪ Introduction to further readings

- Park Dae-je, 2009, 'Samhan(three Han)'s Napil(year-end day) Ritual and the Stove Faith', "Korean Historical Journal" 37, Korean Historical Society.

- Choi Suk-gyeong, 2009, 'Characteristics and Transmission Patterns of Jowang', "Local History and Local Culture"12-2, Society of History and Culture.

- Shin Eun-mi, 2022, 'Faith of Jowang and Painting of Jowangin Korean Temples from the Late 19th Century to the Early 20th Century', "Art History Lecture", Incheon City.

▪ Introducción a otras lecturas

- Park Dae-je, 2009, "Ritual Napil(día de fin de año) de Samhan(tres Han) y la fe de la estufa", "Revista

histórica coreana" 37, Sociedad Histórica Coreana.

- Choi Suk-gyeong, 2009, "Características y pautas de transmisión del Jowang", "Historia y cultura locales "12-2, Sociedad de Historia y Cultura.

- Shin Eun-mi, 2022, "Fe del Jowang y pintura de los templos coreanos de Jowangin desde finales del siglo XIX hasta principios del XX", "Conferencia sobre historia del arte", Ciudad de Incheon.

■ 질문

Q. 조왕신이란 무엇입니까?

A: 조왕(竈王)은 불의 신으로 부엌에서 모셔지는 신령을 의미하며 집안을 수호하는 신으로 모셔진다.

▪ Questions

Q. What is Jowang?

A: Jowang(King Jo) is the god of fire, which means a deity enshrined in the kitchen, and is also enshrined as a god who protects the house.

▪ Preguntas

Q. ¿Qué es Jowang?

R: Jowang(Rey Jo) es el dios del fuego, lo que significa una deidad consagrada en la cocina, y también está consagrado como un dios que protege la casa.

Q. 조왕신이 관장하는 업무는 무엇입니까?

A: 조왕신은 가족의 안녕과 건강을 기원해주는 복신(福神), 삼신(三神)과 함께 육아의 기능 및 아기를 수호하는 기능을 갖고 있으며, 재신이라고 간주된다.

Q. What does Jowang preside over?

A: Jowang is regarded a god of good fortune who prayed for the well-being and health of the family and in charge of childrearing and protecting babies along with the three gods, and is also regarded a god of wealth.

Q. ¿Qué preside Jowang?

R: A Jowang se le considera un dios de la buena fortuna que rezaba por el bienestar y la salud de la familia y encargado de la crianza de los niños y la protección de los bebés junto con los tres dioses, y también se le considera un dios de la riqueza.

Q. 조왕신앙은 어떤 종교와 결합되어 변화하게 됩니까?

A: 조왕신왕은 도교와 만나면서 인간의 시시비비를 옥황상제에게 고하는 역할이 부여되고 불교에서도 수용되어 사찰 공양간의 부엌신으로 숭배된다.

Q. What kind of religion does the Jowang faith combine to change?

A: The Jowang faith was given the role of telling the jade emperor about the human's right and wrong while meeting with Taoism, and he was also accepted in Buddhism and worshiped as a kitchen god in Gongyanggan(Refectory Kitchen) of temples.

Q. ¿Qué religión se combinó con la fe Jowang y la transformó?

R: A la fe Jowang se le dio el papel de decirle al emperador de jade sobre el bien y el mal del ser humano mientras se reunía con el taoísmo, y también fue aceptado en el budismo y adorado como un dios de la cocina en Gongyanggan(Cocina Refectorio) de los templos.

SCRIPT 5. 조왕단_중국 도교에서의 조왕

SCRIPT 5. Jowang Altar - Jowang in Taoism in China

SCRIPT 5. Altar de Jowang - Jowang en el taoísmo en China.

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que os presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

이 시간에는 집안을 지켜주는 신이자 부엌의 신인 조왕(竈王) 또는 조신(竈神)이 중국 도교에서 신격이 어떻게 변화해 갔는지를 말씀드리겠습니다.

In this lecture, we're going to talk about how the deity of Jowang or Josin, who is the god who protect the house and the god of the kitchen, has changed in Taoism in China.

En esta conferencia vamos a hablar de cómo ha cambiado en el taoísmo de China la deidad de Jowang o Josin, que es el dios protector de la casa y el dios de la cocina.

도교의 발생지인 중국에서도 조왕신앙은 본래 민간신앙이었습니다. 서기 전 7세기 이전부터 조왕신에 대한 숭배가 있었던 것으로 생각됩니다. 조왕은 고대인들의 불과 관련된 관념을 실체화하는 것이라고도 말씀드릴 수 있겠습니다.

Even in China, the birthplace of Taoism, Jowang Faith originally originated from the private sector. It is thought that there was worship of Jowang since before the 7th century BC. It can also be said that Jowang materializes the ancient people's ideas related to fire.

Incluso en China, cuna del taoísmo, la fe Jowang se originó originalmente en el sector privado. Se cree que hubo culto a Jowang desde antes del siglo VII antes de Cristo. También puede decirse que Jowang materializa las ideas de los antiguos relacionadas con el fuego.

중국에서도 처음에는 조왕을 여신으로 생각했습니다. 부엌이나 음식을 만든 취사는 모두 여성의 영역이라고 생각했기 때문입니다.

Even in China, at first, Jowang was considered a female god. It was because the kitchen and cooking were all thought to be the domain of women.

Incluso en China, al principio, Jowang era considerado un dios femenino. Esto se debía a que se creía que la cocina era cosa de mujeres.

그러나 서기 2~3세기에 조왕신앙이 도교와 접하게 되면서 사명(司命)의 지위가 부여되었습니다. 이때의 사명은 인간의 세가지 운명 즉 삼명(三命)을 감찰하는 신입니다.

However, in the 2nd and 3rd centuries AD, when the faith of Jowang came into contact with Taoism, it was given the status of Samyeong. Samyeong at that time is a god who oversees the three destinies of humans.

Sin embargo, en los siglos II y III d.C., cuando la fe de Jowang entró en contacto con el taoísmo, se le dio el estatus de Samyeong. Samyeong en aquella época es un dios que supervisa los tres destinos de los humanos.

삼명이란 수명(受命), 조명(遭命), 수명(隨命)입니다. 첫 번째 受命은 자신이 받은 수명을 보전하는 것입니다. 두 번째 遭命은 좋은 일이나 나쁜 일을 만나는 것입니다. 세 번째 隨命은 선악에 따라 응보를 받는 것입니다. 결국 사명은 인간의 수명과 길흉, 응보를 관장하는 신인 것입니다.

The three destinies are receiving destiny, meeting destiny, following destiny. The first 'receiving destiny' is to preserve one's lifespan. The second 'meeting destiny' is to meet good or bad things. The third

'following destiny' is to be rewarded according to good and evil. In the end, Samyeong is the god in charge of human lifespan, fortune and misfortune, and retribution.

Los tres destinos son recibir el destino, encontrarse con el destino, seguir el destino. El primer "recibir el destino" es preservar la propia esperanza de vida. El segundo "conocer el destino" es conocer cosas buenas o malas. El tercero, "seguir el destino", es ser recompensado según el bien y el mal. Al final, Samyeong es el dios encargado de la vida humana, la fortuna y la desgracia, y la retribución.

이런 사명과 조왕이 동일시되면서 여성적 신격으로 묘사되는 것에서 신하, 또는 관리에 적합한 남성 문관의 이미지로 변화되었다고 여겨집니다. 그리하여 5~6세기경 조왕은 남신으로서 부각되었습니다. 이런 종교적 위상과 맡은 바 소임의 변화 과정 중 여신으로서의 본래적 조왕은 남신 조군(竈君)의 부인자리로 물러나게 됩니다. 다시 말해서, 도교에서의 조왕은 여성신격에서 남성신격으로 변화되고 이후에는 남녀가 모두 존재하는 부부신격으로 바뀌게 되는 것입니다.

It is believed that the identification of this Samyeong with Jowang has changed from being portrayed as a female deity to an image of a male civil official suitable for management. Thus, around the 5th and 6th centuries, Jowang emerged as a male god. In the course of this change in religious status and duties, Jowang, originally as a female god, resigned to the position of wife of the male god Jogun. In other words, Jowang in Taoism changes from a female deity to a male deity, and then to a husband and wife deity where both men and women exist.

Se cree que la identificación de este Samyeong con Jowang pasó de representarse como una deidad femenina a la imagen de un funcionario civil masculino apto para la gestión. Así, hacia los siglos V y VI, Jowang surgió como un dios masculino. En el curso de este cambio de estatus y deberes religiosos, Jowang, originalmente como dios femenino, renunció a la posición de esposa del dios masculino Jogun. En otras palabras, Jowang en el taoísmo pasa de ser una deidad femenina a una deidad masculina, y luego a una deidad marido y mujer en la que existen tanto hombres como mujeres.

조왕에 대한 제사는 중국에서 주나라 때부터 국가제사로 지냈습니다.『예기(禮記)』등의 여러 문헌에서 이와 같은 내용을 파악할 수 있습니다. 군주가 백성을 위해 지내는 일곱 가지 제사를 지내는데 사명(司命), 중류(中霤), 국문(國門), 태려(泰厲), 국행(國行), 호(戶), 조(竈)가 그것입니다. 이때의 일곱 제사로 선정된 것들은 인간의 생활공간과 관련하여 중요한 요소라고 판단됩니다.

The rituals for Jowang have been held as national ceremonies in China since the Zhou Dynasty. This kind of content can be grasped in various literatures such as "Book of Rites". According to this book, the seven rituals performed by the ruler for the people are: Samyeong, Jungryu, Gukmun, Taeryeo, Gukhaeng, Ho, and Jo. Those selected as the seven rituals at that time are judged to be important elements in relation to human living space.

Los rituales del Jowang se celebran como ceremonias nacionales en China desde la dinastía Zhou. Este tipo de contenido se puede captar en diversas literaturas como el "Libro de los Ritos". Según este libro, los siete rituales realizados por el gobernante para el pueblo son: Samyeong, Jungryu, Gukmun,

Taeryeo, Gukhaeng, Ho y Jo. Los seleccionados como los siete rituales de la época se consideran elementos importantes en relación con el espacio vital humano.

일곱 가지 제사의 대상은 부엌과 불의 신이자 음식을 관장한다고 여겨진 조왕 외에 인간의 수명과 길흉 및 응보를 관장하는 신인 사명(司命), 건물의 중심이 되는 공간을 관장하는 신인 중류(中霤), 국토 경계에 지어진 성문(城門)의 신인 국문(國門), 고대의 제왕 중 후사가 없이 죽은 귀신이자 죽음과 형벌을 관장하는 신인 태려(泰厲), 도로(road)의 신인 국행(國行), 건물의 출입문의 신인 호(戶)입니다. 제사를 지내는 데에 차등이 있어 모두가 같은 신을 함께 제사지낼 수 없습니다. 신분 중 가장 높은 왕은 일곱 제사 모두 드릴 수 있습니다. 그 다음의 제후는 사명, 중류, 국문, 국행, 려의 다섯 제사만 지냅니다. 대부는 려, 문, 행의 세가지 제사를, 서민은 호신이나 조왕신 중 하나의 제사만 드릴 수 있습니다. 여기서 다시 한번 드러나듯이 본래 사명과 조왕은 같은 신이 아닙니다. 서로 다른 신이었으나 2~3세기 무렵 도교로의 습합을 통해 양측이 하나의 신격이 됩니다. 또한 일곱 가지 신들 중 서민들과 가장 깊게 연결되는 신은 호신과 조왕 밖에 없습니다. 그래서 서민들은 더욱 조왕 제사를 일상적으로 지내고 몹시 친근하면서도 중요하게 여겼을 것으로 보여집니다.

The subjects of the seven rituals are Jowang, who is the god of kitchen and fire and is considered to be in charge of food, as well as Samyeong who is a deity in charge of human lifespan, fortune and misfortune, and retribution, Jungryu who is a deity in charge of the central space of a building, Gukmun who is the god of castle gates built on the borders of the country, Taeryeo who is the god died without an heir among ancient kings and in charge of death and punishment, Gukhaeng who is the god of roads, and Ho who is the god of the building's entrance. There is a difference in holding rituals, so not everyone can hold rituals to the same god together. The king of the highest rank can hold all seven rituals. The next status, the feudal lord, can hold only five rituals: for Samyeong, Jungryu, Gukmun, Gukhaeng, Ryeo. The nobleman can hold three rituals for Ryeo, Mun, and Haeng, and the common people can only hold one of the gods of Ho of Jowang. As it is revealed here again, Samyeong and Jowang are not originally the same god. They were different gods, but in the 2nd and 3rd centuries, through the fusion of Taoism, they become gods. Also, of the seven gods, only Ho and Jowang are the ones most deeply connected to the common people. So, it seems that the common people more routinely held the Jowang rituals, and regarded him as very friendly and important.

Los temas de los siete rituales son Jowang, que es el dios de la cocina y el fuego y se considera que está a cargo de la comida, así como Samyeong que es una deidad a cargo de la vida humana, la fortuna y la desgracia, y la retribución, Jungryu que es una deidad a cargo del espacio central de un edificio, Gukmun, que es el dios de las puertas de los castillos construidos en las fronteras del país, Taeryeo, que es el dios muerto sin heredero entre los reyes antiguos y encargado de la muerte y el castigo, Gukhaeng, que es el dios de las carreteras, y Ho, que es el dios de la entrada del edificio. Hay diferencias en la celebración de rituales, por lo que no todos pueden celebrar juntos rituales al mismo dios. El rey de mayor rango puede celebrar los siete rituales. El siguiente estatus, el señor feudal, sólo puede celebrar cinco rituales: para Samyeong, Jungryu, Gukmun, Gukhaeng, Ryeo. El noble puede celebrar tres rituales para Ryeo, Mun y Haeng, y el pueblo llano sólo puede celebrar uno para los dioses de Ho de Jowang. Como se revela aquí de nuevo, Samyeong y Jowang no son originalmente el mismo dios. Eran dioses diferentes, pero en los siglos II y III, mediante la fusión del taoísmo, se convierten en dioses. Además,

de los siete dioses, sólo Ho y Jowang son los que están más profundamente conectados con la gente común. Así pues, parece que la gente común celebraba más habitualmente los rituales de Jowang, y lo consideraba muy amistoso e importante.

이런 조왕에게 지내는 민간의 제사는 아주 오래전부터 지내졌을 것이나 자세한 내막을 알기는 어려웠습니다. 그런데 사람들이 조왕제사를 구체적으로 어떻게 지냈는지가 『후한서』에 나타납니다. 기록에 따르면 한나라 선제 때 남양의 음자방이란 사람이 12월 8일에 조왕께 절을 올리고 황양(黃羊)을 바쳤다고 합니다. 그러자 그는 부자가 되었고 손자 대에 큰 벼슬아치가 나왔다는 것이죠. 이로써 사람들이 해마다 섣달 그믐에 조왕을 받들어 황양을 바치는 풍속이 생겼다고 합니다. 문헌에 따라 황양이 누런 양이 아니라 누런 개라고도 합니다.

These folk rituals for Jowang must have been held a long time ago, but it was difficult to know the details. people have been doing the rituals for Jowang in detail. According to records, during the reign of the emperor of the Han Dynasty, a person named Yin Zi-fang of Nanyang bowed to Jowang on December 8 and offered a yellow sheep. Then he became rich, and his grandson's generation came out with a high official. It is said that this led to the custom of offering a yellow sheep in honor of Jowang on New Year's Eve every year. According to the literature, it is said that it was a yellow dog, not a yellow sheep.

Estos rituales populares para Jowang debieron celebrarse hace mucho tiempo, pero era difícil conocer los detalles. la gente ha estado haciendo los rituales para Jowang en detalle. Según los registros, durante el reinado del emperador de la Dinastía Han, una persona llamada Yin Zi-fang de Nanyang se inclinó ante Jowang el 8 de diciembre y ofreció una oveja amarilla. Entonces se hizo rico, y la generación de su nieto salió con un alto cargo. Se dice que esto dio lugar a la costumbre de ofrecer cada año una oveja amarilla en honor de Jowang en Nochevieja. Según la literatura, se dice que era un perro amarillo, no una oveja amarilla.

즉, 한나라 때에 조왕 제사를 양이나 개를 바치며 지냈다는 것입니다. 이런 희생제물을 바치며 지내는 혈사(血祀)에서 제물은 시대별로 바뀌기도 하는데요. 당나라 이후에는 양이나 개가 아니라 돼지머리를 썼다고 합니다.

In other words, during the Han Dynasty, the rituals were held by offering sheep or dogs. In blood sacrificial rituals where such sacrifices are offered, the offerings change according to the era, and after the Tang Dynasty, pig heads were used rather than sheep or dogs.

Es decir, durante la dinastía Han, los rituales se celebraban ofreciendo ovejas o perros. En los rituales de sacrificios de sangre en los que se ofrecen este tipo de sacrificios, las ofrendas cambian según la época, y después de la Dinastía Tang se utilizaban cabezas de cerdo en lugar de ovejas o perros.

그런데 조왕제사에서 희생제물을 바치는 풍속을 바꾸려 노력한 것이 도교입니다. 중국 도교는 조왕제사를 혈사에서 매달 향화주과(香花酒果), 향을 피우고 꽃과 술, 과일을 놓고 제사를 드리는 소찬(素饌) 공양 의례로 변모시키고자 노력했

습니다. 꾸준한 노력의 결과는 성과를 거둬 당나라와 송나라 시대를 지나면서 도사가 의례 집전자가 되었습니다. 제사는 향등을 켜고 경전을 송독하며 소찬을 올리는 사의(謝義) 및 초제(醮祭)의 형태로 이루어지게 되었습니다.

However, it is Taoism that has tried to change the custom of offering sacrifices at the ritual of Jowang. Chinese Taoism tried to transform the ritual of Jowang from blood sacrifices into a simple monthly offering of incense, flowers, alcohol, and fruit. As a result of these steady efforts, the Taoist priest became the master of these rituals through the Tang and Song dynasties. The rituals came to take the form of Saui(ritual of gratitude) and Choje(ritual for stars), in which incense lamps were lit, scriptures recited, and simple offerings were served.

Sin embargo, es el taoísmo el que ha intentado cambiar la costumbre de ofrecer sacrificios en el ritual del Jowang. El taoísmo chino intentó transformar el ritual de Jowang de sacrificios de sangre en una simple ofrenda mensual de incienso, flores, alcohol y fruta. Como resultado de estos esfuerzos constantes, el sacerdote taoísta se convirtió en el maestro de estos rituales a lo largo de las dinastías Tang y Song. Los rituales llegaron a adoptar la forma de Saui (ritual de gratitud) y Choje (ritual para las estrellas), en los que se encendían lámparas de incienso, se recitaban escrituras y se servían ofrendas sencillas.

이후 명나라 때에는 섣달그믐 제사를 지내며 조왕을 섬겼습니다. 명대에는 조왕을 섬기면서도 선행을 하지 않는 것은 소용없다고 보았습니다. 그래서 '예로부터 조왕을 섬기면서 선행을 않고 하루 고기를 먹지 않는 것으로 속겠느냐?'라고 하는 말도 있었다고 합니다.

Later, during the Ming Dynasty, they served the Jowang by holding New Year's Eve rituals. In the Ming Dynasty, it was considered useless to serve Jowang but not do good deeds. That is why there is a saying, 'Would he be deceived by not doing good deeds while serving Jowang and not eating meat for a day?'

Más tarde, durante la Dinastía Ming, sirvieron al Jowang celebrando rituales de Nochevieja. En la Dinastía Ming, se consideraba inútil servir a Jowang pero no hacer buenas acciones. Por eso existe un dicho: "¿Se engañaría al no hacer buenas acciones sirviendo a Jowang y no comer carne durante un día?".

청나라 때에도 엿이나 꿀떡, 정화수, 볶은 콩 등을 차려 제사를 지냈습니다. 20세기 북경지역에서는 엿과 물 한 대접, 수수, 조 이삭 따위를 놓고 제사를 지냈다고 합니다.

Even in the Qing Dynasty, taffy, honey rice cakes, purified water, and roasted beans were prepared for the rituals. In Beijing in the 20th century, it is said that the rituals were held over taffy, a bowl of water, sorghum, and millet ears.

Incluso en la dinastía Qing, para los rituales se preparaban caramelos, pasteles de arroz con miel, agua purificada y judías tostadas. En Pekín, en el siglo XX, se dice que los rituales se celebraban con cara-

melos, un cuenco de agua, sorgo y espigas de mijo.

다만 중국의 조왕제사에서 특이한 점은 조왕제사를 남자들이 지내는 계층이 있고 여성들이 지내는 계층이 있다는 것입니다. 상류층들은 조왕제를 남성들이 치르면서 여성은 참여할 수 없었습니다. 그러나 농민들은 조왕제사를 아낙네, 즉 여성들을 주축으로 제사를 지내서 그 차이가 나타납니다.

However, what is unusual about China's Jowang ritual is that there is a class where men hold the ritual, and there is a class where women hold it. In the upper class, men held the Jowang ritual, while women were not allowed to participate. However, the farmers held the Jowang rituals mainly in women, which makes a difference.

Sin embargo, lo inusual del ritual Jowang de China es que hay una clase en la que los hombres celebran el ritual y otra en la que lo celebran las mujeres. En la clase alta, los hombres celebraban el ritual Jowang, mientras que a las mujeres no se les permitía participar. Sin embargo, los campesinos celebraban el ritual Jowang principalmente mujeres, lo que marca la diferencia.

이렇게 조왕 의례를 행하는 것은 지식인층이나 서민층을 막론하고 이뤄집니다. 모두 섣달 그믐날 하늘에 인간의 죄를 알리는 조왕신에게 복을 구한 것입니다.

In this way, the Jowang rituals is held by regardless of the intellectual class or the common people. All of them sought blessings from Jowang, who informed the heaven of human sins on New Year's Eve.

De esta manera, los rituales Jowang se celebra por independientemente de la clase intelectual o la gente común. Todos ellos buscaban las bendiciones de Jowang, que informaba al cielo de los pecados humanos en Nochevieja.

앞서 조왕이 도교에 수용되면서 가지게 된 업무가 앞서 인간의 수명과 길흉, 응보를 관장하는 사명이라고 했는데요. 조왕은 부엌과 불의 신이면서도 묵은 해를 보내고 새로운 한 해를 맞이한다는 송구영신의 의례를 통해 삶의 갱신과 정화를 이뤄주는 신이기도 합니다. 백성들의 옆에서 그들의 시시비비를 수집하여 하늘에 고하는 관리의 역할을 수행하기 때문에 복과 재앙, 운명을 관여하는 신이 되는 것이죠.

Earlier, when Jowang was accepted into Taoism, it was said that the duties he had were those of Samyeong, who oversees human lifespan, luck and misfortune, and retribution, and Jowang is a god of kitchen and fire, but also a god who renews and purifies life through the ritual to let go of the old year and welcome the new year. Because he plays the role of an official who collects the right and wrong of the people and tells them to the heaven, he becomes a god who is involved in blessings, disasters, and fate.

Antes, cuando Jowang fue aceptado en el taoísmo, se decía que los deberes que tenía eran los de Samyeong, que supervisa la vida humana, la suerte y la desgracia, y la retribución, y Jowang es un dios de la cocina y el fuego, pero también un dios que renueva y purifica la vida mediante el ritual para dejar ir

el año viejo y dar la bienvenida al nuevo. Como desempeña el papel de un funcionario que recoge los aciertos y errores del pueblo y los comunica al cielo, se convierte en un dios implicado en las bendiciones, los desastres y el destino.

그런 까닭으로 사람들은 섣달 그믐에 정성스레 조왕신께 제사를 지내는 것은 마땅하다고 하겠습니다.

For this reason, it can be said that it is appropriate for people to hold the ritual of Jowang wholeheartedly on New Year's Eve.

Por esta razón, puede decirse que es apropiado que la gente celebre el ritual de Jowang de todo corazón en Nochevieja.

그런데 이런 조왕신에게 사람들이 부여한 신격이 더 많습니다. 불과 부엌, 부뚜막과 관련된 것 외에도 예언신, 농업신, 으뜸신 등의 관념도 있는 것입니다.

However, there are many more deities that people have given to this Jowang. In addition to being related to fire, the kitchen, and the stove, there are also concepts such as the god of prophecy, the god of agriculture, and the chief god.

Sin embargo, hay muchas más deidades que la gente ha otorgado a este Jowang. Además de estar relacionado con el fuego, la cocina y los fogones, también hay conceptos como el dios de la profecía, el dios de la agricultura y el dios principal.

조왕은 하늘로 올라가 사람들의 시시비비를 고하기 때문에 그 결과로 사람들의 새해 운수를 예측할 수 있게 합니다.

Jowang ascends to the heaven and tells the right and wrong of the people to the heaven, so as a result, people's luck in the new year can be predicted.

Jowang asciende al cielo y cuenta al cielo lo bueno y lo malo de la gente, por lo que, como resultado, se puede predecir la suerte de la gente en el nuevo año.

또한 사람들은 조왕신께 자신들에 대해 잘 고해달라는 마음과 더불어 내년에 곡물을 많이 생산할 수 있도록 해달라고 빌었습니다. 특히 조왕신은 부엌 신으로 음식과 관련되었기 때문에 사람들은 조왕이 식량을 가져올 수 있다고 생각하였습니다. 그리하여 조왕을 통해 농사의 풍흉을 점치거나 예측하려는 일을 수행하려 했다고 하겠습니다.

Also, people asked Jowang to report well on themselves and to ensure that next year a lot of crops could be produced. In particular, Jowang was associated with food as a kitchen god, so people thought that Jowang could bring food. Therefore, it can be said that people tried to anticipate or predict the fortunes of farming through Jowang.

Además, la gente pedía a Jowang que informara bien sobre sí mismos y que asegurara que el año siguiente se pudieran producir muchas cosechas. En particular, Jowang estaba asociado a la comida como dios de la cocina, por lo que la gente pensaba que Jowang podía traer alimentos. Por lo tanto, se puede decir que la gente intentaba anticipar o predecir la suerte de la agricultura a través de Jowang.

이처럼 중요하고 필요한 신으로서 사람들이 조왕을 신봉한 까닭으로 북경에는 조군묘(竈君廟)가 있으며 신상까지 마련해 놓았습니다.

Because people believed in Jowang as such an important and necessary god, there is a mausoleum of Jowang in Beijing and even a statue of the god.

Como la gente creía en Jowang como un dios tan importante y necesario, en Pekín hay un mausoleo de Jowang e incluso una estatua del dios.

게다가 황실의 도교사원이자 화신묘인 북경시 서안구(西安區) 지안문(地安門) 내외대가(內外大街) 소재 화덕진군묘(火德眞君廟)에서도 국가의 안녕과 번영을 비는 곳이자 사람들이 참배하는 곳으로 잘 알려져 있습니다.

In addition, Huode Zhenjun temple, the imperial family's Taoist temple and the fire god tomb, located in Di'anmen, Beijing, is well known as a place to pray for the well-being and prosperity of the country to Jowang and for people to visit.

Además, el templo Huode Zhenjun, templo taoísta de la familia imperial y tumba del dios del fuego, situado en Di'anmen, Pekín, es muy conocido como lugar para rezar por el bienestar y la prosperidad del país a Jowang y para que la gente lo visite.

대개 조왕은 붉은 종이에 그린 그림에 이름이나 일가지주(一家之主)라고 써서 부뚜막 주변이나 부엌 벽에 붙입니다. 또는 부뚜막 벽을 파서 지은 감실에 모시기도 합니다. 이렇게 신위로도 모셔지거나 신상으로도 놓여지는 것이죠. 신상의 경우, 관복과 관모차림을 한 관원 또는 도사로 만들집니다. 이것은 누차 설명드리지만, 조왕의 사명신으로써의 역할이 관료적이기 때문으로 파악됩니다.

Usually, when enshrining the king of the king, his name or the lord of the family is written on a picture drawn on red paper and attached to the kitchen wall or around the stove. Or, he is enshrined in a model of a house built by digging the wall of the stove. In this way, it is enshrined as a spirit tablet or as a statue of the god. In the case of a statue of the god, he is made as a government official or Taoist priest wearing official uniform and official hat. As has been explained many times, this is understood to be because the role of Jowang as the god in charge of human lifespan(Samyeong) is bureaucratic.

Normalmente, cuando se consagra al rey del rey, se escribe su nombre o el del señor de la familia en un dibujo hecho en papel rojo y se pega a la pared de la cocina o alrededor de los fogones. O se le consagra en una maqueta de una casa construida excavando la pared del fogón. De este modo, se consagra

como una tablilla espiritual o como una estatua del dios. En el caso de una estatua del dios, se hace como un funcionario del gobierno o sacerdote taoísta con uniforme oficial y sombrero oficial. Como se ha explicado muchas veces, esto se entiende porque el papel de Jowang como dios encargado de la vida humana (Samyeong) es burocrático.

사람들은 일상을 담보해줄 중요하고 필요한 신인 조왕께 불경하지 않기 위해서는 부뚜막에다가 칼을 두지 않습니다. 더러운 땔감으로 불을 피우지 않으며, 부뚜막 앞에서 노래를 부르거나 울거나 두드리는 등의 행위를 하지 않아야 합니다.

People do not put knives on the stove in order not to disrespect Jowang, an important and necessary god who guarantees their daily lives. They must not start a fire with dirty wood, and they must not sing, cry, or knock in front of the stove.

La gente no pone cuchillos en la estufa para no faltar al respeto a Jowang, un dios importante y necesario que garantiza su vida cotidiana. No deben encender el fuego con leña sucia, ni cantar, llorar o golpear delante de la estufa.

이러한 조왕신앙은 민간신앙으로써 기능하다가 도교로 습합되었습니다. 도교로의 습합 이후의 사명신의 역할을 수행하는 조왕은 중국의 민속뿐만 아니라 동아시아의 민속 신앙과 불교에도 영향을 주었다고 할 수 있겠습니다.

This faith in Jowang functioned as a folk belief and then merged into Taoism. It can be said that Jowang, who plays the role of the god in charge of human lifespan after the merger to Taoism, influenced not only Chinese folklore but also East Asian folk beliefs and Buddhism.

Esta fe en Jowang funcionó como creencia popular y luego se fusionó con el taoísmo. Puede decirse que Jowang, que desempeña el papel de dios encargado de la vida humana tras la fusión con el taoísmo, influyó no sólo en el folclore chino, sino también en las creencias populares de Asia Oriental y en el budismo.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with us.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar con nosotros.

■ 읽을거리 소개

- 김광언, 2015,『동아시아의 부엌』, 눌와.

- 박대제, 2009,「三韓의 '臘日祭祀'와 부뚜막신앙」,『한국사학보』37, 고려사학회.

- 최숙경, 2009,「조왕의 성격과 전승양상」,『지방사와 지방문화』12-2, 역사문화학회.

▪ Introduction to further readings

- Kim Kwang-eon, 2015, "Kitchen in East Asia", Nulwa.

- Park Dae-je, 2009, 'Samhan(three Han)'s Napil(year-end day) Ritual and the Stove Faith', "Korean Historical Journal" 37, Korean Historical Society.

- Choi Suk-gyeong, 2009, 'Characteristics and Transmission Patterns of Jowang', "Local History and Local Culture"12-2, Society of History and Culture.

▪ Introducción a otras lecturas

- Kim Kwang-eon, 2015, "La cocina en Asia Oriental", Nulwa.

- Park Dae-je, 2009, "Ritual Napil(día de fin de año) de Samhan(tres Han) y la fe de la estufa", "Revista histórica coreana" 37, Sociedad Histórica Coreana.

- Choi Suk-gyeong, 2009, "Características y pautas de transmisión del Jowang", "Historia y cultura locales "12-2, Sociedad de Historia y Cultura.

■ 질문

Q. 중국 조왕신의 신체 변화는 어떻게 됩니까?

A: 조왕(竈王)은 여성신격에서 남성신격으로 변화되며 종국에는 부부신격으로 변모한다.

▪ Questions

Q. How has the character of Jowang in China changed?

A: Jowang changes from a female deity to a male deity, and eventually to a husband and wife deity.

Q. ¿Cómo ha cambiado el carácter de Jowang en China?

R: Jowang pasa de ser una deidad femenina a ser una deidad masculina, y finalmente a ser una deidad marido y mujer.

Q. 조왕신이 관장한다고 보는 능력은 무엇입니까?

A: 부엌과 불의 신, 부뚜막의 신, 사명신, 예언신, 농업신 등의 능력을 갖는다고 생각된다.

Q. What did people think Jowang was in charge of?

A: It is thought to have abilities such as the god of kitchen and fire, the god of the stove, the god in charge of human lifespan(Samyeong), the god of prophecy, and the god of agriculture.

Q. ¿De qué se creía que se encargaba Jowang?

R: Se cree que tenía habilidades como el dios de la cocina y el fuego, el dios de la estufa, el dios encargado de la vida humana (Samyeong), el dios de la profecía y el dios de la agricultura.

Q. 조왕제사의 특징은 무엇입니까?

A: 조왕제사는 희생제물을 바치는 血祀로 치러지다가 도교에 수용된 후 향화주과 등의 소찬의례로 변화한다는 것과 계층별로 상류층은 남성 주도로 제사를 지내고 농민계층은 여성들이 제사를 지내는 것이 특징이다.

Q. What are the characteristics of the ritual of Jowang?

A: It is characteristic that the ritual of Jowang was performed as a blood sacrificial ritual, and after being accepted into Taoism, it changed to a simple ritual offering of incense, flowers, alcohol, and fruit, and that the upper class' ritual is led by men and the farmer class' ritual is held by women.

Q. ¿Cuáles son las características del ritual de Jowang?

R: Es característico que el ritual de Jowang se realizaba como un ritual de sacrificio de sangre, y después de ser aceptado en el taoísmo, cambió a un simple ritual de ofrenda de incienso, flores, alcohol y fruta, y que el ritual de la clase alta lo dirigen los hombres y el de la clase campesina lo celebran las mujeres.

SCRIPT 6. 조왕단_불교에서의 조왕신앙

SCRIPT 6. Jowang Altar - Jowang Faith in Buddhism

SCRIPT 6. Altar de Jowang - La fe de Jowang en el budismo

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

이 시간에는 집안을 지켜주는 신이자 부엌과 불, 음식의 신인 조왕(竈王) 또는 조신(竈神)이 도교에 수용된 이후 불교에도 습합된 것에 대한 말씀드리겠습니다.

In this lecture, I will talk about how Jowang or Josin, the god who protects the house and the god of kitchen, fire and food, was accepted into Taoism and then merged into Buddhism.

En esta conferencia hablaré de cómo Jowang o Josin, el dios protector de la casa y dios de la cocina, el fuego y la comida, fue aceptado en el taoísmo y luego se fusionó con el budismo.

불교에 조왕신앙을 수용하였는데 이유없이 그냥 수용한 것이 아니라 나름의 이유가 존재합니다. 본래 인도 신화에는 불의 신 아그니가 있습니다. 아그니 신은 불을 관장하는 것뿐만 아니라 불 그 자체를 상징합니다. 아그니는 인도의 모든 제례가 열리면 첫 번째로 초청을 받는 신이기도 합니다. 그 이유는 사람들이 어느 신에게 제사를 지내건 간에 제사의 제물을 불에 넣어 신께서 흠향할 수 있도록 합니다. 따라서 신에게 바치는 제물은 모두 불의 신인 아그니를 통해서 전달되게 됩니다.

The Jowang faith was accepted in Buddhism, but it was not just accepted without reason, but there is a reason. There is Agni, the god of fire, In Indian mythology. Agni not only presides over fire, but also symbolizes fire itself. Agni is also the first god to be invited to every ritual in India. The reason is that no matter which god people are offering sacrifices to, they put the offerings in the fire so that the gods can smell them. So all the offerings to the gods are delivered through Agni, the god of fire.

La fe Jowang fue aceptada en el budismo, pero no sólo fue aceptada sin razón, sino que hay una razón. En la mitología india existe Agni, el dios del fuego. Agni no sólo preside el fuego, sino que también simboliza el fuego mismo. Agni es también el primer dios al que se invita a todo ritual en la India. La razón es que, independientemente del dios al que se ofrezcan sacrificios, se ponen las ofrendas en el fuego para que los dioses puedan olerlas. Así que todas las ofrendas a los dioses se entregan a través de Agni, el dios del fuego.

다시 말해서, 제사를 지낼 때 사람들이 불 속에 공물을 던져 넣으면 그 공물이 타오르는 불길을 따라 하늘로 올라가 각자가 기원하는 신에게 전달된다고 믿은 것입니다.

In other words, it was believed that when people threw offerings into the fire during the rituals, the offerings would go up to the heaven along the blazing fire and be delivered to the god who each prayed for.

En otras palabras, se creía que cuando la gente arrojaba ofrendas al fuego durante los rituales, las ofrendas subían al cielo junto al fuego ardiente y eran entregadas al dios por el que cada uno rezaba.

그러다보니 모든 제사에서 타오르는 불을 관장하는 아그니는 중요한 위치를 차지하게 되고, 제사에서 빠질 수 없는 신이 된 것입니다.

As a result, Agni, who presides over the burning fire in all rituals, occupied an important position and became an indispensable god in the rituals.

Como resultado, Agni, que preside el fuego ardiente en todos los rituales, ocupó una posición importante y se convirtió en un dios indispensable en los rituales.

이러한 인도의 아그니 신화가 불교로 수용됩니다. 십이천(十二天) 중 동남쪽 방위를 담당하는 화천(火天)이 되어 불법을 수호하는 신 가운데 하나가 된 것입니다. 이런 불교에서의 인도신화 수용은 우리나라의 전통적인 민간신앙인 조왕신앙의 '불'이란 공통점을 갖게 합니다. 그러므로 '불'을 통해 양측이 연결될 수 있습니다.

This Indian mythology of Agni is accepted into Buddhism. Among the Twelve Heavens, it became the Fire Heaven, which is in charge of the defense of the southeast, and became one of the gods who protect the Dharma. This Indian myth accepted in Buddhism have a common feature of 'fire' with Jowang Faith, a traditional folk belief in Korea. Therefore, both sides can be connected through 'fire'.

Esta mitología india de Agni es aceptada en el budismo. Entre los Doce Cielos, se convirtió en el Cielo del Fuego, que se encarga de la defensa del sureste, y se convirtió en uno de los dioses que protegen el Dharma. Este mito indio aceptado en el budismo tiene una característica común de "fuego" con la Fe Jowang, una creencia popular tradicional en Corea. Por lo tanto, ambas partes pueden estar conectadas a través del "fuego".

결과적으로 불과 관련된 인도신화와 접점을 가지며 도교에 이어 불교로도 습합된 조왕은 호법선신중(護法善神衆)의 하나로써 불교 사찰 공양간에 위치한 조왕단(竈王壇)에 봉안됩니다.

As a result, Jowang, who has a connection with fire-related Indian mythology and has been merged with Buddhism following Taoism, is enshrined in the Jowang altar located in Gongyanggan(Refectory Kitchen) of the temple as one of the good gods who guard the dharma.

Como resultado, Jowang, que tiene una conexión con la mitología india relacionada con el fuego y se ha fusionado con el budismo siguiendo el taoísmo, está consagrado en el altar de Jowang situado en Gongyanggan(Cocina del refectorio) del templo como uno de los dioses buenos que custodian el dharma.

이런 조왕신앙이 불교에 접수된 시기는 대체로 17~18세기로, 조선왕조 후기에 해당합니다. 이 시기에는 구복(求福), 즉 복을 구하는, 복을 비는 민간신앙이 적극적으로 불교로 수용되는 것입니다. 이 과정에서 조왕신왕도 불교에 전해진 것으로 생각됩니다.

The time when this Jowang faith was accepted into Buddhism is generally in the 17th and 18th cen-

turies, corresponding to the late Joseon Dynasty. During this period, the folk belief of seeking good luck, or of wishing for good fortune, was actively accepted as Buddhism. It is thought that the Jowang faith was also introduced to Buddhism in this process.

La época en que esta fe Jowang fue aceptada en el budismo se sitúa generalmente en los siglos XVII y XVIII, correspondientes a finales de la dinastía Joseon. Durante este periodo, la creencia popular de buscar buena suerte, o de desear buena fortuna, fue aceptada activamente como budismo. Se cree que la fe Jowang también se introdujo en el budismo en este proceso.

조선왕조 때의 조왕신앙은 집과 가족을 보살펴주는, 부엌과 불, 음식의 신으로서만 역할하지 않았습니다. 앞서 살펴본 대로 도교의 영향을 받아 '매월 그믐에 하늘에 올라 집집마다 기록한 선악을 아뢰어 악한 자에게는 재앙을, 선한 자에게는 복록을 주는 일가의 주신'이라고 여겨졌습니다. 이렇게 민간신앙에서 도교 습합된 조왕신앙을 불교에서 다시 수용하게 됩니다.

During the Joseon Dynasty, the Jowang faith did not only serve as a god of kitchen, fire, and food, taking care of the house and family. As we have seen before, under the influence of Taoism, it was considered to be 'the main god of the family who ascends to heaven on the last day of each month and reports the good and evil of each household recorded, bringing disaster to the wicked and blessings to the good.' In this way, the Jowang faith, which was merged with Taoism in folk religion, was accepted again in Buddhism.

Durante la Dinastía Joseon, la fe Jowang no sólo servía como dios de la cocina, el fuego y la comida, cuidando de la casa y la familia. Como hemos visto antes, bajo la influencia del taoísmo, se le consideraba "el dios principal de la familia que asciende al cielo el último día de cada mes e informa del bien y el mal de cada hogar registrado, trayendo desastres a los malvados y bendiciones a los buenos". De este modo, la fe Jowang, que se fusionó con el taoísmo en la religión popular, fue aceptada de nuevo en el budismo.

조왕신앙이 불교에 수용된 이래 조왕불공이 올려집니다. 이것은 대중의 생명과 건강을 책임지는 공양간을 신성하게 여기며 청정하게 다루도록 하기 위함이었습니다. 공양간은 부처님께 올릴 마지와 수행자의 대중공양을 짓는 소중한 영역입니다. 그래서 공양간에 조왕을 모셔서 그에게 부여된 '선악의 감시'가 역할하도록 합니다. 외부의 삿된 것뿐만 아니라 사람들 내면의 탐욕과 분노, 어리석음인 탐진치를 끊임없이 점검하라는 의미로 파악됩니다. 결국 사람들의 시시비비를 점검하는 조왕의 역할처럼 공양간에서의 나 자신도 끊임없이 단속하고 깨우치라는 가르침이 반영된 것이라고 할 수 있습니다.

Since the faith of was accepted into Buddhism, the prayer of Jowang has been offered. This was to ensure that Gongyanggan(Refectory Kitchen), which was responsible for the life and health of the public, was considered sacred and handled cleanly. Gongyanggan(Refectory Kitchen) is a precious area for making Maji for the Buddha and the food for the public. So, Jowang is enshrined in Gongyanggan(Refectory Kitchen) so that the 'surveillance of good and evil' assigned to him plays a role. It

is understood that it means to constantly check not the external bad things outside but also the greed, anger, and stupidity within people. In the end, it can be said that it reflects the teaching of constantly watching out and enlightening oneself in Gongyanggan(Refectory Kitchen), just like Jowang's role in checking people's right and wrong.

Desde que la fe de fue aceptada en el budismo, se ha ofrecido la oración de Jowang. Esto se hacía para asegurar que la Gongyanggan(Cocina del Refectorio), responsable de la vida y la salud del público, fuera considerada sagrada y tratada con limpieza. Gongyanggan (cocina del refectorio) es una zona muy valiosa para preparar el Maji para Buda y la comida para el público. Así pues, Jowang está consagrado en Gongyanggan(Cocina del Refectorio) para que la "vigilancia del bien y del mal" que se le ha asignado desempeñe un papel. Se entiende que significa controlar constantemente no las cosas malas externas, sino también la codicia, la ira y la estupidez dentro de la gente. Al final, puede decirse que refleja la enseñanza de vigilar constantemente e iluminarse a uno mismo en Gongyanggan(Cocina del Refectorio), al igual que el papel de Jowang en la comprobación del bien y el mal de la gente.

사찰의 공양간 조왕은 대개 탱화로 모시거나 '나무조왕대신(南無竈王大神)'이라는 위목(位目)을 써서 모시기도 합니다.

The Jowang in Gongyanggna of the templle is usually enshrined in a painting or enshrined under the name of "Mamo Jowang God".

El Jowang de Gongyanggna del templle suele estar consagrado en un cuadro o consagrado bajo el nombre de "Dios Mamo Jowang".

탱화 속 조왕은 단독으로 그려지거나 좌우 옆에 모시는 존재가 그려지기도 합니다. 단독으로 그려질 경우에는 머리에 관을 쓰고 문서를 든 모습으로 그려집니다. 모시는 존재가 조왕과 함께 그려질 경우에는 조왕의 좌우 옆에 아궁이에서 쓸 땔감을 대는 담시역사(擔柴力士)와 음식을 만드는 조식취모(造食炊母)가 각각 위치하고 있습니다. 불교에서의 조왕 역시 천제의 명으로 지상에 파견되어 인간의 일을 엄중하게 기록하는 관리의 역할이 부각되어 있음을 알 수 있습니다.

Jowang in the painting is depicted alone or with the beings serving on the left and right sides. When drawn alone, it is depicted with a crown on its head and holding a document. When the serving beings are drawn with Jowang, on the left and right of Jowang, there is a man who provides firewood for use in the furnace, and a woman who cooks food. It can be seen that Jowang in Buddhism also emphasizes the role of an official who is dispatched to the earth by the order of the heavenly emperor and strictly records human affairs.

Jowang en la pintura se representa solo o con los seres que sirven a los lados izquierdo y derecho. Cuando está solo, aparece con una corona en la cabeza y un documento en la mano. Cuando los seres que sirven están dibujados con Jowang, a izquierda y derecha de éste hay un hombre que proporciona leña para el horno y una mujer que cocina. Se puede ver que Jowang en el budismo también enfatiza el papel de un funcionario que es enviado a la tierra por orden del emperador celestial y registra estrictamente los asuntos humanos.

사찰에서는 공양간의 조왕께 불공을 올립니다. 이런 조왕불공은 각 사찰마다 차이가 있습니다. 통도사의 경우 새벽 4시 반두(飯頭) 스님과 행자가 공양간 조왕단에 촛불을 밝히고 발원하여 사찰 후원의 하루를 시작합니다. 예전에는 아침밥을 다 지으면 조왕께 기도를 올린 다음 큰 방에 들였습니다. 부처께 올릴 마지도 불기(佛器)에 퍼서 조왕단에 예를 갖춘 후 내가기도 하였습니다. 사시마지 때에 조왕단에도 마지를 올리거나 솥뚜껑을 열어놓고 절을 하는 것으로 대신하기도 했습니다. 송광사에서는 조왕단에 마지를 올린 후 마지 뚜껑을 열고 죽비를 치면 주방의 모든 이들이 일손을 멈추고 합장배례로 공경의 예를 표했다고 하였습니다.

In temples, the prayers are offered to Jowang in Gongyanggan(Refectory Kitchen). This Jowang prayer differs from temple to temple. In the case of Tongdosa temple, at 4:00 a.m., monk Bandu and the apprentices light a candle at the Jowang altar in Gongyanggan(Refectory Kitchen) and make a vow, starting the day of temple's Huwon. In the past, when breakfast was finished, they prayed to Jowang and brought it to the large room. The Maji to be offered to the Buddha was also scooped into a Buddhist bowl, and brought it after praying to the Jowang altar. At the time of Sasimaji(Sasi Offering), it was also replaced by offering Maji on Jowang altar or bowing with the lid of the cauldron open. At Songgwangsa temple, after placing Maji on the Jowang altar, opening the lid of the bowl containing Maji and hitting the bamboo stick, everyone in the kitchen stopped working, put their palms together and bowed to show respect.

En los templos, las oraciones se ofrecen a Jowang en Gongyanggan(Cocina del Refectorio). Esta oración a Jowang difiere de un templo a otro. En el caso del templo de Tongdosa, a las 4:00 a.m., el monje Bandu y los aprendices encienden una vela en el altar de Jowang en Gongyanggan(Cocina del Refectorio) y hacen un voto, comenzando así el día del Huwon del templo. Antiguamente, cuando terminaban de desayunar, rezaban a Jowang y lo llevaban a la sala grande. El Maji que se iba a ofrecer a Buda también se recogía en un cuenco budista, y se llevaba después de rezar al altar de Jowang. En la época de Sasimaji (Ofrenda Sasi), también se sustituía por ofrecer Maji en el altar Jowang o inclinarse con la tapa del caldero abierta. En el templo de Songgwangsa, tras colocar Maji en el altar de Jowang, abrir la tapa del caldero que contiene Maji y golpear la vara de bambú, todos en la cocina dejaban de trabajar, juntaban las palmas de las manos y se inclinaban para mostrar respeto.

이런 조왕께 매달 그믐에 조촐한 불공 올리고, 섣달 그믐이면 본격적인 제사를 지내는 사찰들이 많습니다. 범어사에서는 신도들과 함께하기 위해 섣달 보름에 사천왕과 조왕을 나란히 섬깁니다. 또한 진관사에서는 섣달그믐 저녁, 공양간에 공양물을 차려놓고 조왕불공을 올립니다.

There are many temples that offer simple prayers to Jowang at the end of every month, and hold full-fledged rituals on the eve of the new year. Beomeosa temple serves the Four Heavenly Kings and Jowang side by side on the full moon of the new year to be with the followers. Also, at Jingwansa temple, in the evening of New Year's Eve, offerings are set up in Gongyanggan(Refectory Kitchen) and Jowang prayer is offered.

Hay muchos templos que ofrecen oraciones sencillas a Jowang al final de cada mes y celebran rituales en toda regla en vísperas del año nuevo. El templo de Beomeosa sirve a los Cuatro Reyes Celestiales y

a Jowang codo con codo en la luna llena del año nuevo para que estén con los seguidores. Asimismo, en el templo de Jingwansa, por la noche de Nochevieja, se colocan ofrendas en Gongyanggan(Cocina del Refectorio) y se ofrece la oración de Jowang.

특히 진관사의 조왕불공은 주목됩니다. 진관사는 고려시대 8대 왕인 현종(顯宗)을 보살핀 사찰이며, 역대 많은 고려 왕들의 존숭을 받은 사찰이었습니다. 조선시대에는 국행수륙재(國行水陸齋)를 거행하고, 왕실과 국가에 필요한 두부를 만드는 사찰(造泡寺)로 지정된 바 있습니다. 현재는 불교의 가르침이 반영된 사찰음식을 국·내외로 널리 알리는 대표적인 사찰이기도 합니다.

In particular, the Jowang prayer of Jingwansa temple is noteworthy. Jingwansa temple was the temple that cared for Hyeonjong, the 8th king of the Goryeo Dynasty, and was respected by kings of Goryeo Dynasty. During the Joseon Dynasty, it was designated as a temple that held the 'national water and earth ceremony' and made tofu necessary for the royal family and the nation. Currently, it is also a representative temple that spreads temple food that reflects Buddhist teachings domestically and internationally.

En particular, destaca la oración Jowang del templo de Jingwansa. El templo Jingwansa fue el templo que cuidó Hyeonjong, el 8º rey de la Dinastía Goryeo, y fue respetado por los reyes de la Dinastía Goryeo. Durante la Dinastía Joseon, fue designado como templo que celebraba la "ceremonia nacional del agua y la tierra" y elaboraba el tofu necesario para la familia real y la nación. En la actualidad, también es un templo representativo que difunde la comida del templo que refleja las enseñanzas budistas a nivel nacional e internacional.

이런 진관사에서는 섣달그믐에 아궁이와 가마솥이 있는 전통 공양간에서 조왕불공을 올립니다. 공양간 부뚜막에 공양물을 차려놓고 조왕의 자비로운 덕과 은혜를 찬탄하며 기도를 하는 것이죠.

At this Jingwansa temple, on New Year's Eve, the Jowang prayer is offerd in a traditional Gongyanggan(Refectory Kitchen) with a furnace and a cauldron. It is to set up offerings on the stove in Gongyanggan(Refectory Kitchen) and pray while praising the benevolent virtue and grace of Jowang.

En este templo Jingwansa, la víspera de Año Nuevo, la oración Jowang se ofrece en un Gongyanggan tradicional (cocina refectorio) con un horno y un caldero. Se trata de colocar ofrendas en el fogón del Gongyanggan(Cocina Refectorio) y rezar mientras se alaba la virtud benévola y la gracia de Jowang.

사찰 후원 살림을 맡은 승려가 '조왕청'을 염송하며 공양을 올립니다. 대중전에서 섣달그믐의 묵은 제사를 마친 스님들이 여기에 참여하여 조왕기도에 동참한 이들과 사부대중을 위한 축원이 이어집니다.

A monk in charge of the housekeeping of the temple's Huwon recites 'Request to Jowang' and prays. The monks who have completed the New Year's Eve ritual at Daejungjeon hall will participate in this, and a supplication for those who joined in the Jowang prayer, as well as male and female monks and

believers, will follow.

Un monje encargado de la limpieza del Huwon del templo recita la 'Petición a Jowang' y reza. Los monjes que han completado el ritual de Año Nuevo en la sala Daejungjeon participarán en él y, a continuación, se realizará una súplica por los que se unieron a la oración de Jowang, así como por los monjes y creyentes de ambos sexos.

조왕단에는 조왕의 위목을 모셔두고, 두 개의 커다란 가마솥과 부뚜막 위에 공양물을 차리게 되는데요. 이날 쌀과 보리, 수수, 팥, 콩, 조 등을 켜켜이 쌓아 만든 조왕편(떡)을 시루째 가마솥 뚜껑 위에 올립니다. 이것은 부엌의 신인 조왕께 오곡을 바침으로써 풍요와 오행의 조화를 기원하는 행위입니다.

The Jowang's tablet is enshrined in the Jowang altar, and offerings are prepared on top of two large cauldrons and the stove. On this day, Jowangpyeon(rice cake) made by layering layers of rice, barley, millet, red beans, beans, and millet is placed on top of the lid of the cauldron. This is an act of praying for abundance and harmony of the five elements by offering five grains to Jowang, the god of the kitchen.

La tablilla de Jowang se consagra en el altar de Jowang, y se preparan ofrendas sobre dos grandes calderos y la estufa. Ese día se coloca sobre la tapa del caldero un Jowangpyeon (pastel de arroz) hecho con capas de arroz, cebada, mijo, alubias rojas, judías y mijo. Se trata de un acto de oración por la abundancia y la armonía de los cinco elementos mediante la ofrenda de cinco granos a Jowang, el dios de la cocina.

또 다른 솥뚜껑에는 기름진 음식을 즐기는 조왕을 위해 부각, 두부부침, 녹두전을 비롯한 갖가지 나물과 과일을 올립니다. 사찰 후원을 관장하는 승려가 주체가 되어 부엌을 다스리는 신의 상징성과 입맛에 맞춰 올리는 지극한 정성의 공양물 마련하는 것입니다.

On the lid of another cauldron, various seasoned vegetables and fruits, including chips, stir-fried tofu, mung bean pancake, are placed for Jowang who enjoys greasy food. The monks who preside over the temple Huwon take the lead in preparing offerings with utmost sincerity to suit the taste and symbolism of the god who governs the kitchen.

En la tapa de otro caldero, se colocan diversas verduras y frutas sazonadas, incluidas patatas fritas, tofu salteado, tortita de judías mungo, para Jowang, que disfruta con la comida grasienta. Los monjes que presiden el templo Huwon se encargan de preparar las ofrendas con la mayor sinceridad para que se ajusten al gusto y simbolismo del dios que gobierna la cocina.

이런 사찰의 조왕신앙 수용에 대해 <불설환희조왕경>에는 조왕이 "경사를 만나게 하고 악귀와 백가지 병을 물리치는 신"이라고 했습니다. 전통적으로 사람들은 먹는 일이 만복과 만병의 근원이라 여겼기 때문에 부엌에서부터 생명과 건강과 복이 시작된다는 믿었습니다. 그래서 조왕신께 식구들 모두의 수명과 복을 기원하였습니다. 불교가 조왕신앙을 습합

한 이후에도 이런 내용은 반영됩니다. 부처님의 법을 수호하는 조왕께서 백곡이 많이 나게 하고 식구들을 구해주고 지켜준다고 믿은 것이죠. "일찍부터 부처님 법 수호하는 큰 조왕신 백곡식 많이 나고 양잠일도 배나되네"라는 경문처럼이요.

Regarding the temple's acceptance of the Jowang faith, the <Bulseolhwanheejowanggyeong(Jowang sutra containing the Buddha's delightful words)> said that Jowang was "a god who meets the good fortune and defeats evil ghosts and a hundred diseases". Traditionally, people believed that life, health, and blessings began in the kitchen because eating was considered the source of all blessings and all diseases. So, everyone prayed to Jowang for longevity and good fortune for all members of the family. This is reflected even after Buddhism merged with the Jowang faith. It was believed that Jowang, who protects the Buddha's Dharma, would produce a lot of all kinds of grains and save and protect the family. It's like the scripture that says, "Great Jowang, who has been protecting the Buddha's Dharma from an early age, all kinds of grains are abundant and the sericulture is doubled".

En cuanto a la aceptación de la fe de Jowang por parte del templo, el <Bulseolhwanheejowanggyeong(sutra de Jowang que contiene las deliciosas palabras de Buda)> decía que Jowang era "un dios que se encuentra con la buena fortuna y vence a los fantasmas malignos y a cien enfermedades". Tradicionalmente, la gente creía que la vida, la salud y las bendiciones comenzaban en la cocina porque comer se consideraba la fuente de todas las bendiciones y todas las enfermedades. Por eso, todos rezaban a Jowang por la longevidad y la buena fortuna de todos los miembros de la familia. Esto se refleja incluso después de que el budismo se fusionara con la fe Jowang. Se creía que Jowang, que protege el Dharma de Buda, produciría muchos granos de todo tipo y salvaría y protegería a la familia. Es como la escritura que dice: "Gran Jowang, que ha estado protegiendo el Dharma de Buda desde una edad temprana, todo tipo de granos son abundantes y la sericultura se duplica".

예로부터 불가에서 '내호조왕(內護竈王) 외호산신(外護山神)'이라 하였습니다. 이 말의 뜻은 '조왕은 안을 지키고 산신은 밖을 지킨다.'입니다. <불설환희조왕경>에서 알려주듯이 조왕신은 사찰 식구들을 지켜주고 구해주는, 그래서 즐겁고 기뻐할 수 있도록 돕는 수호신 역할을 수행했다고 말씀드릴 수 있겠습니다.

Since ancient times, there has been a saying in Buddhism, 'Jowang protects the inside, and the mountain god protects the outside'. As shown in <Bulseolhwanhuijowanggyeong>, I can tell you that Jowang played the role of a guardian deity who protects and saves the temple's family, and helps them enjoy and be happy.

Desde la antigüedad, existe un dicho en el budismo: "Jowang protege el interior, y el dios de la montaña protege el exterior". Como se muestra en <Bulseolhwanhuijowanggyeong>, puedo decir que Jowang desempeñaba el papel de una deidad guardiana que protege y salva a la familia del templo, y les ayuda a disfrutar y ser felices.

관련되어 참고할 동영상은 실제 독경하는 영상이 아니라 독경만 녹음된 사운드입니다. 영인스님께서 독경하신 조왕기도로 약 2분정도의 독경입니다. 독경의 내용은 제시한 경문 내용을 참조해주시면 되겠습니다.

The related video for reference is a recording of only the sound without the appearance of reciting. It is about 2 minutes of the Jowang prayer that monk Youngin recited. For the contents of reciting, please refer to the following article.

El vídeo relacionado como referencia es una grabación sólo del sonido sin la apariencia de estar recitando. Son unos 2 minutos de la oración Jowang que recitó el monje Youngin. Para conocer el contenido de la recitación, consulte el siguiente artículo.

■ 참고할 동영상 : https://youtu.be/CgduqcMExx4

<영인스님 조왕기도 독경> by 영인스님 레코드, 2010.12.07. 1:54

Video for reference: https://youtu.be/CgduqcMExx4

<Reciting the Jowang prayer by monk Youngin> by monk Youngin's album. 2010. 12. 07. 1:54

Vídeo de referencia: https://youtu.be/CgduqcMExx4

<Recitando la oración de Jowang por el monje Youngin> por el álbum del monje Youngin. 2010. 12. 07. 1:54

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with us.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar con nosotros.

■ 참고) 불설환희조왕경(佛說歡喜竈王經)

계수장엄조왕신 시방조요대광명

稽首莊嚴竈王神 十方照曜大光明

장엄하신 조왕님께 머리숙여예배하니

큰 광명이 시방세계 훤히 밝게 비칩니다.

Reference) <Bulseolhwanheejowanggyeong(Jowang sutra containing the Buddha's delightful words)>

I bow my head in worship to the majestic Jowang,

A great light shines brightly all over the world.

Referencia) <Bulseolhwanheejowanggyeong(Sutra de Jowang que contiene las deliciosas palabras de Buda)>.

Inclino mi cabeza en adoración al majestuoso Jowang,

Una gran luz brilla intensamente en todo el mundo.

위광자재조왕신 토지용신개환희

威光自在竈王神 土地龍神皆歡喜

위엄있는두루한빛 자유자재 조왕신

토지신과용왕들이모두 함께 기뻐하고

Jowang, who shines a dignified broad light freely,

Earth gods and dragon kings all rejoice together.

Jowang, que brilla una digna luz amplia libremente,

Los dioses de la Tierra y los reyes dragones se regocijan juntos.

천상사관조왕신 합가인중총안녕

天上仕官竈王神 闔家人衆摠安寧

하늘나라 계시면서 벼슬하는 조왕신

집안 식구 모두 같이 건강하고 편안하며

Jowang, who serves as a government official while living in the kingdom of heaven,

Everyone at home is healthy and comfortable.

Jowang, que ejerce como funcionario del gobierno mientras vive en el reino de los cielos,

Todos en casa están sanos y cómodos.

내외길창조왕신 금은옥백만당진

內外吉昌竈王神 金銀玉帛滿堂進

집안과 밖 번창하고 길하게 한 조왕신

금과 은, 옥과 비단들이 집안 가득하옵니다.

Jowang, who prospered and made auspicious at home and outside,

Gold and silver, jade and silk fill the house.

Jowang, que prosperó e hizo auspicioso en casa y fuera de ella,

Oro y plata, jade y seda llenan la casa.

상봉길경조왕신 악귀사신퇴사거

常逢吉慶竈王神 惡鬼邪神退散去

늘 길하고 경사나게 하옵시는 조왕신

악한 요귀 굴복받고 삿된 귀신 쫓아내고

Jowang, who always makes auspicious and happy things happen,

Subdued the evil spirits and cast out evil ghosts.

Jowang, que siempre hace que sucedan cosas auspiciosas y felices,

sometió a los espíritus malignos y expulsó a los fantasmas malignos.

지망주성조왕신 억선만복개구족

志望周成竈王神 億善萬福皆具足

뜻과 희망 다 이루게 하옵시는 조왕신

억수 착함 또 만복을 다 갖도록 하옵니다.

Jowang, who makes all desires and wishes come true,

Helps us to have all kinds of goodness and happiness.

Jowang, que hace realidad todos los deseos y anhelos,

nos ayuda a tener todo tipo de bondad y felicidad.

이장안주조왕신 부부가인증복수

離障安住竈王神 夫婦家人增福壽

마장(魔障)떠나 편히 살게 하옵시는 조왕신

부부 집안 식구 모두 명과 복이 늘어나고

Jowang, who helps us live comfortably avoiding the mischief of ghosts,

Helps increase the lifespan and blessings of the married couple and all family members.

Jowang, que nos ayuda a vivir cómodamente evitando las travesuras de los fantasmas,

ayuda a aumentar la esperanza de vida y las bendiciones de la pareja casada y de todos los miembros de la familia.

재앙영멸조왕신 백병소제대길상

災殃永滅竈王神 百病消除大吉祥

모든 재앙 영원토록 소멸하는 큰 조왕신

백가지병 모두 없애 대길하고 상서롭게

Great Jowang who destroys all calamity forever,

Eliminate all a hundred diseases, granting great luck and auspiciousness.

Gran Jowang que destruye toda calamidad para siempre,

Elimina todas las cien enfermedades, concediendo gran suerte y auspiciosidad.

증시수호조왕신 백곡승출양잠배

曾時守護竈王神 百穀勝出養蠶倍

일찍부터 부처님 법 수호하는 조왕신

백곡식이 많이 나고 양잠 일도 배나 되네.

Jowang, who has been protecting the Buddha's Dharma from an early age,

All kinds of grains are abundant and the sericulture is doubled

Jowang, que ha protegido el Dharma de Buda desde una edad temprana,

Todo tipo de granos son abundantes y la sericultura se duplica

구호사택조왕신 일체제신개환희

救護舍宅龕王神 一切諸神皆歡喜

식구들을 구해주고 집 지키는 조왕신

일체 여러 신이 모두 즐겁고 기뻐하옵니다.

Jowang saves the family and protects the house,

All gods are delighted and rejoiced.

Jowang salva a la familia y protege la casa,

Todos los dioses están encantados y regocijados.

■ 읽을거리 소개

- 김광언, 2015,『동아시아의 부엌』, 눌와.

- 박대제, 2009,「三韓의 '臘日祭祀'와 부뚜막신앙」,『한국사학보』37, 고려사학회.

- 최숙경, 2009,「조왕의 성격과 전승양상」,『지방사와 지방문화』12-2, 역사문화학회.

▪ Introduction to further readings

- Kim Kwang-eon, 2015, "Kitchen in East Asia", Nulwa.

- Park Dae-je, 2009, 'Samhan(three Han)'s Napil(year-end day) Ritual and the Stove Faith', "Korean Historical Journal" 37, Korean Historical Society.

- Choi Suk-gyeong, 2009, 'Characteristics and Transmission Patterns of Jowang', "Local History and Local Culture"12-2, Society of History and Culture.

▪ Introducción a otras lecturas

- Kim Kwang-eon, 2015, "La cocina en Asia Oriental", Nulwa.

- Park Dae-je, 2009, "Ritual Napil(día de fin de año) de Samhan(tres Han) y la fe de la estufa", "Revista histórica coreana" 37, Sociedad Histórica Coreana.

- Choi Suk-gyeong, 2009, " Características y pautas de transmisión del Jowang", "Historia y cultura locales "12-2, Sociedad de Historia y Cultura.

■ 질문

Q. 불교로 습합된 인도의 신이자 불법을 수호하는 십이천 중 하나가 된 신의 이름은 무엇입니까?

A: 아그니

▪ Questions

Q. What is the name of the god of India who was merged into Buddhism and who became one of the Twelve Heavens who defended the Dharma?

A: Agni

▪ Preguntas

Q. ¿Cómo se llama el dios de la India que se fusionó con el budismo y que se convirtió en uno de los Doce Cielos que defendían el Dharma?

R: Agni

Q. 공양간에서 조왕을 모신 이유는 무엇입니까?

A: 대중의 생명과 건강을 책임지는 공양간을 신성하게 여기며 청정하게 다루도록 하기 위함이며, 공양간이 부처님께 올릴 마지와 수행자의 대중공양을 짓는 소중한 영역이기 때문에 조왕에게 부여된 '선악의 감시'가 역할하여 외부의 삿된 것뿐만 아니라 사람들 내면의 탐진치를 끊임없이 점검할 것을 깨우치는 가르침을 내리는 존재로써 모셔졌다.

Q. Why was Jowang enshrined in Gongyanggan?

A: It is to treat Gongyanggan, which was responsible for the life and health of the public, sacred and handled cleanly. Gongyanggan is a precious area for making Maji for the Buddha and the food for the public. So, Jowang is enshrined in Gongyanggan so that the 'surveillance of good and evil' assigned to him plays a role to gave teachings to remind people to constantly check not the external bad things outside but also the greed, anger, and stupidity within people.

Q. ¿Por qué se consagró a Jowang en Gongyanggan?

R: Es para que Gongyanggan, responsable de la vida y la salud del público, tenga un trato sagrado y limpio. Gongyanggan es una zona preciosa para hacer Maji para Buda y la comida para el público. Así pues, Jowang está consagrado en Gongyanggan para que la "vigilancia del bien y del mal" que se le ha asignado desempeñe el papel de dar enseñanzas para recordar a la gente que debe controlar constantemente no sólo las cosas malas externas, sino también la codicia, la ira y la estupidez que hay en el interior de las personas.

Q. 공양간에 모셔진 조왕탱화의 특징은 무엇입니까?

A: 탱화 속 조왕은 머리에 관을 쓰고 문서를 든 모습으로 홀로 그려지거나 또는 조왕의 좌우 옆으로 아궁이에서 쓸 땔감을 대는 담시역사(擔柴力士)와 음식을 만드는 조식취모(造食炊母)가 각각 위치하고 있는 경우로 묘사된다.

Q. What are the characteristics of the paintings of Jowang enshrined in Gongyanggan?

A: Jowang in the painting is depicted alone with a crown on its head and holding a document, or

with a man who provides firewood for use in the furnace, and a woman who cooks food on the left and right sides.

Q. ¿Cuáles son las características de las pinturas de Jowang consagradas en Gongyanggan?

R: Jowang en la pintura se representa solo con una corona en la cabeza y sosteniendo un documento, o con un hombre que proporciona leña para su uso en el horno, y una mujer que cocina alimentos en los lados izquierdo y derecho.

22 May 2023

5주차 부처님의 지혜가 담긴 음식과 불교의 상징 / Food with Buddha's wisdom and Buddhist symbolism / Alimentos con la sabiduría de Buda y simbología budista

SCRIPT 1. 수행을 상징하는 음식 - 죽

SCRIPT 1. Food Symbolizing Practice – Rice Porridge

SCRIPT 1. Práctica de simbolización de alimentos - Gachas de arroz

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

이 시간에는 수행과 관련된 불교 음식인 죽과 그 종류, 끓이는 방법에 대해 설명드리도록 하겠습니다.

In this lecture, I will explain porridge, a Buddhist food related to practice, its types, and how to cook.

En esta conferencia explicaré las gachas, un alimento budista relacionado con la práctica, sus tipos y cómo cocinarlas.

죽은 부처께서 고행을 끝낸 후 처음 드신 음식으로 유명합니다. 진리를 얻기 위한 6년간의 고행은 부처님을 매우 가혹한 상황에 몰아넣었습니다.

Porridge is famous for being the first food the Buddha ate after completing self-mortification. Six years of ascetic practice to obtain the truth put the Buddha in a very harsh situation.

Las gachas son famosas por ser el primer alimento que comió Buda tras completar la automortificación. Seis años de práctica ascética para obtener la verdad pusieron al Buda en una situación muy dura.

극심한 고통을 겪으며 구도에 헌신한 부처께서는 고행이 정신과 육체를 약화시키고 지치게 할 뿐임을 깨달았습니다.

Devoting himself to seeking the truth in excruciating pain, the Buddha realized that the self-mortification only weakens and exhausts the mind and body.

Dedicándose a buscar la verdad con un dolor insoportable, el Buda comprendió que la automortificación sólo debilita y agota la mente y el cuerpo.

궁극의 진리에 도달하는 바른 수행이 곧 고행이 아님을 알고서는 이를 포기하셨던 것입니다.

He gave up on it after realizing that correct practice to reach the ultimate truth is not the self-mortification.

Renunció a ello tras darse cuenta de que la práctica correcta para alcanzar la verdad última no es la automortificación.

그리하여 몸을 깨끗하게 씻고 수자타라는 여인에게서 한 그릇의 죽을 공양받으신 후 보리수 아래서 깊은 명상에 들게 되었습니다.

So, after washing his body clean and receiving a bowl of porridge from a woman named Sujata, he went into deep meditation under Bodhi Tree.

Entonces, después de lavarse el cuerpo y recibir un cuenco de gachas de una mujer llamada Sujata, se puso a meditar profundamente bajo el Árbol Bodhi.

<화엄경탐현기(花嚴經探玄記)>에는 부처께서 한 달에 한 끼도 안 먹는 고행을 중단하고 죽을 드신 내용에 대해 이렇게 언급하고 있습니다.

In “Recordings of Probing the Depth of the Avatamsaka Sutra”, it is mentioned that the Buddha stopped self-mortification of eating less than one meal a month, and ate porridge, as follows.

En “Grabaciones de Sondeo de la Profundidad del Sutra Avatamsaka”, se menciona que el Buda dejó la automortificación de comer menos de una comida al mes, y comió gachas, como sigue.

“보살은 6년 동안 배고픔을 보였으나 도를 얻지 못하고 유미죽을 먹은 후에 비로소 보리를 깨달았다.”

“The Bodhisattva starved for six years, but did not attain the truth, and only attained enlightenment after eating Kheer.”

“El Bodhisattva pasó hambre durante seis años, pero no alcanzó la verdad, y sólo alcanzó la iluminación después de comer Kheer”.

여기서 볼 수 있듯이 부처께서 드신 죽은 유미죽(乳⊠粥)이라고 하는데 우유와 쌀을 끓여서 만든 죽입니다.

As you can see here, the porridge the Buddha ate is called Kheer, which is made by boiling milk and rice.

Como puedes ver aquí, las gachas que comía Buda se llaman Kheer, que se hacen hirviendo leche y arroz.

우리나라에서는 타락죽(駝酪粥)이라고도 합니다.

In Korea, it is also called Tarakjuk.

En Corea también se llama Tarakjuk.

▶ 이런 유미죽은 부처의 기력을 회복하게 하고 몸이 편안한 상태에서 깊은 명상에 들 수 있게 해 깨달음을 얻을 수 있도록 하는데 큰 조력을 하였습니다.

▸ This kind of Kheer was a great help to restore the Buddha's energy and enable him to enter into deep meditation in a comfortable state so that he could gain enlightenment.

▸ Este tipo de Kheer fue de gran ayuda para restaurar la energía del Buda y permitirle entrar en meditación profunda en un estado confortable para que pudiera alcanzar la iluminación.

따라서 부처 이래로 죽은 진리를 추구하는 수행자들에게 바치는 음식입니다.

Therefore, ever since the Buddha, porridge is a food offered to practitioners who seek the truth.

Por eso, desde Buda, las gachas son un alimento que se ofrece a los practicantes que buscan la verdad.

죽은 공양음식의 기원이 되었으며 불교의 시작이자 깨달음을 조력하는 제1 음식이라고도 할 수 있겠습니다.

It can be said that porridge is the origin of offering food, and it is also the beginning of Buddhism and the first food that helps enlightenment.

Se puede decir que las gachas de avena son el origen de la comida de ofrenda, y también son el principio del budismo y el primer alimento que ayuda a la iluminación.

깨달음을 상징하는 죽은 사찰 승려들에게는 정말 중요한 음식이었습니다.

The porridge, symbolizing enlightenment, is a really important food for monks in temples.

Las gachas, que simbolizan la iluminación, son un alimento realmente importante para los monjes en

los templos.

선종 승려들에게는 '재죽이시(齋粥二時)'란 전통이 있습니다.

Monks in Zen Buddhism have a tradition called 'Jaejuk Isi'.

Los monjes del budismo zen tienen una tradición llamada 'Jaejuk Isi'.

'재죽'이란 밥과 죽을 뜻하며, '이시'는 정오 이전의 아침과 점심 두 때를 의미합니다.

'Jaejuk' means rice and porridge, and 'Isi' means the two times of breakfast and lunch before noon.

'Jaejuk' significa arroz y gachas, e 'Isi' los dos momentos del desayuno y la comida antes del mediodía.

즉, 아침에 죽을 먹고 점심에 밥을 먹는 2식의 형태를 취했던 것이죠.

In other words, it took the form of two meals, porridge for breakfast and rice for lunch.

Es decir, adoptaba la forma de dos comidas, gachas para el desayuno y arroz para el almuerzo.

죽을 아침에 먹는다고 해서 '조죽(朝粥)'이라고 했습니다.

Because porridge is eaten in the morning, it is called 'Jojuk(breakfast porridge)'.

Como las gachas se comen por la mañana, se llaman 'Jojuk(gachas del desayuno)'.

이어서 오후 참선을 마친 후 약석(藥石)이라 부르는 저녁공양이 등장하였습니다.

Then, after the afternoon meditation, an evening offering called 'Yakseok(medicine and acupuncture)' appeared.

Luego, tras la meditación de la tarde, apareció una ofrenda vespertina llamada 'Yakseok(medicina y acupuntura)'.

이때 약석을 '만죽(晩粥)', 즉 해가 저물고 먹는 죽이라고도 했습니다.

At that time, Yakseok was also called Manjuk, that is, porridge eaten after the sun had set.

En aquella época, el Yakseok también se llamaba Manjuk, es decir, gachas que se comen después de la puesta de sol.

이처럼 불가에서는 저녁에도 죽으로 공양을 하였으나 이것이 차후 밥으로 바뀌게 된 것으로 생각됩니다.

As such, porridge was served in the evening in the temple, but it is thought that this later changed to rice.

Como tal, en el templo se servían gachas por la noche, pero se cree que más tarde se cambiaron por arroz.

이런 점을 생각해보면, 죽은 승려들의 도반(a friend who seeks truth together)이자 하루를 시작할 수 있게 하고, 때론 하루를 마칠 수 있게도 해준 음식이라 하겠습니다.

Considering these things, porridge is a friend who seeks truth together, and a food that starts the day and sometimes ends it.

Teniendo en cuenta estas cosas, las gachas son un amigo que busca la verdad junto, y un alimento que empieza el día y a veces lo termina.

그럼 죽이란 대체 무슨 음식이고 어떻게 만들까요?

So what kind of food is porridge and how is it made?

Entonces, ¿qué tipo de alimento son las gachas y cómo se elaboran?

죽은 곡물을 주재료로 해서 만드는 반유동식의 상태로 만든 음식입니다.

Porridge is a semi-liquid food made from grains as the main ingredient.

Las gachas de avena son alimentos semilíquidos elaborados con cereales como ingrediente principal.

따라서 죽은 곡물을 그릇에 넣고 물과 함께 오래 끓이는 음식인 것이죠.

Therefore, porridge is a food in which grains are put in and boiled with water for a long time.

Por lo tanto, las gachas son un alimento en el que se introducen cereales y se hierven con agua durante mucho tiempo.

그래서 사람들이 이런 죽을 먹으면 다른 음식을 먹을 때보다 소화 흡수가 더 잘됩니다.

So, when porridge like this is eaten, it is digested and absorbed better than other foods.

Por eso, cuando se comen gachas como éstas, se digieren y absorben mejor que otros alimentos.

위장에 부담을 주지 않으면서도 영양소는 풍부한 음식이라 하겠습니다.

It is a food that is rich in nutrients without burdening the stomach.

Es un alimento rico en nutrientes sin sobrecargar el estómago.

죽을 쑤는 방법을 간단히 말씀드리겠습니다.

I will briefly tell you how to make porridge.

Te cuento brevemente cómo se hacen las gachas.

죽에 넣을 쌀이나 보리, 귀리 등의 곡물을 미리 물에 불려 놓고 함께 넣을 식재료가 있다면 이것도 함께 준비합니다.

Grains such as rice, barley, and oats to be added to the porridge are soaked in water in advance, and if there are other ingredients to be added, these are also prepared.

Los cereales como el arroz, la cebada y la avena que se van a añadir a las gachas se remojan previamente en agua y, si hay que añadir otros ingredientes, también se preparan.

죽을 쑬 때에는 물을 곡물의 약 6~7배 정도로 잡아 끓이는 것이 좋습니다.

When making porridge, it is recommended to boil it with about 6 to 7 times as much water as grains.

Al hacer gachas, se recomienda hervirlas con unas 6 o 7 veces más agua que granos.

냄비에 식재료를 넣고 요리한 후 불린 곡물과 물을 함께 넣고 끓입니다.

After cooking the ingredients in a pot, soaked grains and water are added together and brought to a boil.

Después de cocer los ingredientes en una olla, se añaden juntos los granos remojados y el agua y se lleva a ebullición.

간을 할 때에는 소금이나 된장, 간장, 고추장 등을 함께 넣습니다.

When seasoning, salt, soybean paste, soy sauce, and red pepper paste are added together.

Cuando se añaden juntos el condimento, la sal, la pasta de soja, la salsa de soja y la pasta de pimiento rojo.

기호에 따라 참기름 등을 넣거나 음식을 좀 더 멋있게 보이기 위해 잣, 대추 등의 여러 고명(garnish)을 올리기도 합니다.

Depending on the taste, sesame oil is added, or various garnishes such as pine nuts and jujube are added to make the food look more attractive.

Dependiendo del gusto, se añade aceite de sésamo o diversas guarniciones, como piñones y azufaifas, para que la comida tenga un aspecto más atractivo.

들어가는 재료는 곡물과 물을 기본으로 해서 갖가지 식물성 재료들을 넣는 것입니다.

The basic ingredients are grain and water, and various vegetable ingredients are added.

Los ingredientes básicos son cereales y agua, y se añaden diversos ingredientes vegetales.

만일 곡물 외에 다른 재료 없이 끓이면 제일 간단한 곡물죽이 됩니다.

If you boil it without any ingredients other than grains, it becomes the simplest grain porridge.

Si se hierve sin más ingredientes que los cereales, se convierte en la papilla de cereales más sencilla.

쌀을 넣으면 쌀죽, 보리를 넣으면 보리죽, 귀리를 넣으면 귀리죽이 되는 것입니다.

If rice is added, it becomes rice porridge, if barley is added, it becomes barley porridge, and if oats are added, it becomes oat porridge.

Si se añade arroz, se convierte en gachas de arroz, si se añade cebada, en gachas de cebada, y si se añade avena, en gachas de avena.

이런 곡물과 물을 기본으로 해서 여러 야채를 잘게 썰어 넣어 끓이면 야채죽, 아욱이나 시금치 등의 특정 채소를 주재료로 끓이면 아욱죽이나 시금치죽이 됩니다.

Based on these grains and water, if chopping various vegetables are added, it becomes vegetable porridge, and if certain vegetables such as mallow or spinach are added as the main ingredients, it becomes mallow porridge or spinach porridge.

A partir de estos cereales y agua, si se añaden diversas verduras picadas, se convierten en gachas de verduras, y si se añaden como ingredientes principales determinadas verduras como la malva o las espinacas, se convierten en gachas de malva o gachas de espinacas.

된장을 넣어 끓이면 된장죽, 우유를 넣어 끓이면 타락죽 또는 우유죽, 잣이나 깨, 호두, 대추 등을 넣으면 열매죽, 콩이나

팥, 녹두, 등을 넣으면 콩죽 등이 되는 것이죠.

If soybean paste is added, it becomes soybean paste porridge, if milk is added, it becomes Tarak porridge or milk porridge, if pine nuts, sesame seeds, walnuts, jujubes, etc. are added, it become nut porridge, and if beans, red beans, mung beans, etc. are added, it becomes bean porridge.

Si se añade pasta de soja, se convierten en gachas de pasta de soja, si se añade leche, se convierten en gachas Tarak o gachas de leche, si se añaden piñones, semillas de sésamo, nueces, azufaifas, etc., se convierten en gachas de frutos secos, y si se añaden alubias, alubias rojas, alubias mungo, etc., se convierten en gachas de alubias.

이런 죽은 그야말로 다양하지만 부처님께서 처음 드신 타락죽과 스님들이 즐겨드시는 아욱죽, 계절 재료로 만드는 나물죽을 어떻게 끓이는지 그 레시피를 동영상으로 보시겠습니다.

These porridges are truly diverse. Let's watch the video of how to cook Tarak porridge that the Buddha first ate, mallow porridge that monks enjoy, and seasoned vegetable porridge made with seasonal ingredients.

Estas papillas son realmente diversas. Veamos en vídeo cómo cocinar las gachas de Tarak que comió Buda por primera vez, las gachas de malva que disfrutan los monjes y las gachas de verduras sazonadas elaboradas con ingredientes de temporada.

죽이란 음식이 무엇인지, 어떻게 끓일 수 있는지, 이를 보고 나의 실생활에 접목한다면 어떻게 해야 하는지를 생각해볼 수 있는 시간이 될 수 있을 것입니다.

It will be a time to think about what porridge is, how to boil it, and what to do if you apply it to your real life.

Será el momento de pensar qué son las gachas, cómo hervirlas y qué hacer si las aplicas a tu vida real.

https://www.facebook.com/watch/?v=1688087041257386

대한민국 식품의약품안전처, 오트밀타락죽

2018년 3월 9일

https://www.facebook.com/watch/?v=1688087041257386

Republic of Korea, Ministry of Food and Drug Safety, Oatmeal Tarak Porridge

March 9, 2018.

https://www.facebook.com/watch/?v=1688087041257386

República de Corea, Ministerio de Seguridad Alimentaria y Farmacéutica, Gachas de avena Tarak.

9 de marzo de 2018.

https://youtu.be/yw9geVH57ig

템플스테이 Korean Templestay, 아욱죽, 2022. 3. 9.

https://youtu.be/yw9geVH57ig

Korean Temple Stay, Mallow Porridge, March 9, 2022.

https://youtu.be/yw9geVH57ig

Estancia en el templo coreano, gachas de malva, 9 de marzo de 2022.

https://youtu.be/-Qh45JJai8M

템플스테이 Korean Templestay, 봄나물 콩죽(영어버전), 2020. 2. 27.

https://youtu.be/-Qh45JJai8M

Korean Temple Stay, Bomnamul Bean Porridge, March 9, 2022.

Templestay Korean Templestay, Spring Vegetable Bean Porridge(English Version), February 27, 2020.

https://youtu.be/-Qh45JJai8M

Estancia en el templo coreano, gachas de frijoles Bomnamul, 9 de marzo de 2022.

Estancia en el templo coreano, Gachas de judías con verduras de primavera(versión en inglés), 27 de febrero de 2020.

■ 질문

Q. 불교에서 유미죽이란 무엇입니까?

A: 부처께서 고행 후 처음 드신 음식이다. 부처의 기력을 회복하게 하여 명상에 들 수 있게 함으로써 깨달음을 얻을 수 있도록 조력한 음식이다.

▪ Questions

Q. What is Kheer in Buddhism?

A: It is the first food Buddha ate after penance. It is a food that helped the Buddha to attain enlightenment by restoring his energy and enabling him to meditate.

▪ Preguntas

Q. ¿Qué es el Kheer en el budismo?

R: Es el primer alimento que comió Buda después de la penitencia. Es un alimento que ayudó a Buda a alcanzar la iluminación restaurando su energía y permitiéndole meditar.

Q. 선승들의 '재죽이시'는 무엇을 의미합니까?

A: 아침에 죽을 먹고 점심에 밥을 먹는 2식의 형태를 의미한다.

Q. What does 'Jaejuk Isi' of Zen monks mean?

A: It means the form of two meals, porridge for breakfast and rice for lunch.

Q. ¿Qué significa el 'Jaejuk Isi' de los monjes zen?

R: Significa la forma de dos comidas, gachas para el desayuno y arroz para el almuerzo.

Q. 죽이란 어떤 음식이며, 갖는 효능은 무엇입니까?

A: 죽은 곡물을 주재료로 해서 만드는 반유동식의 상태로 만든 음식이다.

죽은 곡물을 그릇에 넣고 물과 함께 오래 끓이는 음식이기 때문에 다른 음식을 먹을 때보다 소화 흡수가 더 잘된다. 위장에 부담을 주지 않으면서도 영양소는 풍부한 음식인 것이다.

Q. What kind of food is porridge, and what are its effects?

A: Porridge is a semi-liquid food made with grains as the main ingredient.

Porridge is a food in which grains are put in and boiled with water for a long time, So, when porridge like this is eaten, it is digested and absorbed better than other foods. It is a food that is rich in nutrients without burdening the stomach.

Q. ¿Qué tipo de alimento son las gachas de avena y cuáles son sus efectos?

R: Las gachas de avena son un alimento semilíquido elaborado con cereales como ingrediente principal.

Las gachas son un alimento en el que se introducen cereales y se hierven con agua durante mucho tiempo, por lo que, cuando se comen gachas de este tipo, se digieren y absorben mejor que otros alimentos. Es un alimento rico en nutrientes sin sobrecargar el estómago.

■ 읽을거리 소개

-구미래, 2022,『공양간의 수행자들(사찰 후원의 문화사)』, 담앤북스.

-공만식, 2018,『불교음식학-음식과 욕망』, 불광출판사.

▪ Introduction to further readings

- Gu Mi-rae, 2022, “Practitioners in Gongyanggan, Dam and Books.

- Gong Man-sik, 2018, “Buddhist Food Studies”, Bulgwang Publishing House.

▪ Introducción a otras lecturas

- Gu Mi-rae, 2022, “Practicantes en Gongyanggan, Presa y libros.

- Gong Man-sik, 2018, “Estudios sobre la alimentación budista”, editorial Bulgwang.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That’s all for today’s lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

SCRIPT 2. 콩으로 만든 음식_두장(豆醬)

SCRIPT 2. Food Made of Beans – Dujang

SCRIPT 2. Comida hecha a base de judías - Dujang

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone.

I’m Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

수행과 관련된 불교 음식에서 필수적인 식재료가 콩입니다. 이 시간에는 콩으로 만드는 사찰의 두장에 대한 설명과 만드는 방법에 대해 말씀드리도록 하겠습니다.

Soybeans are an essential ingredient in Buddhist food related to practice. In this lecture, I'm going to talk about Dujang in temples made of soybeans and how to make them.

La soja es un ingrediente esencial en la comida budista relacionada con la práctica. En esta conferencia, voy a hablar de Dujang en los templos hechos de soja y cómo hacerlos.

육식을 금기시하는 불교에서 반드시 필요한 식재료는 콩입니다.

Soybeans are a must-have ingredient in Buddhism, which forbids eating meat.

La soja es un ingrediente imprescindible en el budismo, que prohíbe comer carne.

콩은 곡류이지만 단백질을 제공할 수 있는 식물입니다.

Soybeans are grains, but they are plants that can provide protein.

La soja es un cereal, pero es una planta que puede aportar proteínas.

불교에서는 불살생(不殺生, no destruction of life, ahimsa)을 지키고자 하였기 때문에 출가자들은 건강 유지를 위해서 식물성 단백질을 함유한 콩을 음식으로 반드시 먹어야 했습니다.

In Buddhism, to protect "no destruction of life"(Ahimsa), monks had to eat soybeans, which contain vegetable protein, as food to maintain health.

En el budismo, para proteger la "no destrucción de la vida"(Ahimsa), los monjes tenían que comer soja, que contiene proteínas vegetales, como alimento para mantener la salud.

이와 같은 콩을 재료로 한 음식은 상당히 있겠습니다만,

우리나라 음식문화뿐만 아니라 불교음식을 대표하는 콩 음식은 두장과 두부입니다.

There are quite a few foods made with beans like this, but bean foods that represent Buddhist food as well as Korean food culture are Dujang and tofu.

Hay bastantes alimentos elaborados con alubias como éste, pero los alimentos a base de alubias que

representan la comida budista, así como la cultura alimentaria coreana, son el dujang y el tofu.

그래서 이런 두장과 두부를 현재의 강의와 다음 강의 시간까지 두 번에 걸쳐 순차적으로 설명드리도록 하겠습니다.

So, I will explain these Dujang and tofu sequentially over two times until the current lecture and the next lecture.

Por lo tanto, voy a explicar estos Dujang y tofu secuencialmente más de dos veces hasta la conferencia actual y la próxima conferencia.

먼저, 두장을 말씀드립니다.

First, let me tell you Dujang.

En primer lugar, déjame decirte Dujang.

두장은 현재의 된장(doenjang, fermented soybean paste)과 청국장(cheonggukjang, fast-fermented bean paste) 모두를 포함하는 명칭입니다.

Dujang is a name that includes both the current Doenjang(fermented soybean paste) and Cheonggukjang (fast-fermented bean paste).

Dujang es un nombre que incluye tanto el actual Doenjang(pasta de soja fermentada) como el Cheonggukjang (pasta de judías de fermentación rápida).

두장에서 여러분이 알고 있는 간장(Soy Sauce)도 추출할 수 있습니다.

Soy Sauce you know can also be extracted from Dujang.

La Salsa de Soja ya sabes que también se puede extraer del Dujang.

이러한 장류는 모두 오로지 콩만 발효시켜 만든 음식이며 사람들에게 꼭 필요한 단백질과 염분을 제공해줄 수 있습니다.

These pastes(Jang) are all fermented only soybeans and can provide people with essential protein and salt.

Estas pastas(Jang) son todas fermentadas sólo de soja y pueden proporcionar a la gente proteínas esenciales y sal.

또한 두장은 여러 음식의 간과 맛을 완성시키는 데에 필수적인 양념이라고 할 수 있겠습니다.

Also, Dujang can be said to be an essential condiment to complete the seasoning and taste of various foods.

Además, puede decirse que el Dujang es un condimento esencial para completar la sazón y el sabor de diversos alimentos.

두장은 사찰음식뿐만 아니라 우리나라 전체 음식문화에서 중요한 역할을 담당합니다.

Dujang plays an important role not only in temple food but also in the entire food culture of Korea.

El dujang desempeña un papel importante no sólo en la comida del templo, sino en toda la cultura alimentaria de Corea.

밥 등의 음식물과 장만 있으면 별다른 조리 없이 그것만으로 충분히 끼니가 되기 때문입니다.

This is because as long as there are food such as rice and Jang(paste), it is enough for a meal without any much cooking.

Esto se debe a que mientras haya alimentos como arroz y Jang(pasta), es suficiente para una comida sin necesidad de cocinar mucho.

그래서 전통적으로 장은 사람들을 살려주는 긴요한 구황음식으로 기능했습니다.

So traditionally, Jang has functioned as an essential emergency food to save people.

Así que tradicionalmente, el Jang ha funcionado como un alimento de emergencia esencial para salvar a la gente.

다음으로 두장은 우리나라가 질량이 우수한 대두(大豆, Glycine max MERR.)의 원산지이자 주요 산지로 기능했다는 것과 관련이 깊습니다.

Next, Doujang is closely related to the fact that Korea is the origin and major producer of excellent soybeans(glycine max).

A continuación, Doujang está estrechamente relacionado con el hecho de que Corea es el origen y el mayor productor de soja excelente(glycine max).

또한 이 내용은 우리나라가 오로지 콩으로만 발효시킨 두장의 기원지라는 점을 알려줍니다.

Also, this fact tells us that Korea is the origin of dujang fermented only with soybeans.

Además, este dato nos dice que Corea es el origen del dujang fermentado sólo con soja.

이러한 두장은 예로부터 사찰에서 잘 만드는 음식으로 유명했습니다.

Since ancient times, such Dujang has been famous for being well-prepared in temples.

Desde la antigüedad, ese Dujang es famoso por estar bien preparado en los templos.

<삼국유사> 등의 옛 문헌을 통해 사찰에서 만든 장이 이름 높았음을 알 수 있습니다.

The old literature such as “Samguk Yusa(Memorabilia of the Three Kingdoms)” shows that Jang made in the temple was famous.

La literatura antigua como “Samguk Yusa(Memorabilia de los Tres Reinos)” muestra que el Jang hecho en el templo era famoso.

특히 고대에 건축된 사찰의 장 보관 창고 발굴 유적을 살펴보면, 부지가 상당히 크고 넓음을 알 수 있습니다.

In particular, looking at the excavated remains of the storage warehouse of Jang in temples built in ancient times, it can be seen that the site is quite large and spacious.

En concreto, observando los restos excavados del almacén de Jang en los templos construidos en la antigüedad, se puede ver que el lugar es bastante grande y espacioso.

또한 고려시대나 조선시대에도 장 제조는 마찬가지로 중요했고 사찰의 역할이 상당했습니다.

Also, in the Goryeo and Joseon dynasties, the manufacture of Jang was equally important, and temples played a significant role.

Asimismo, en las dinastías Goryeo y Joseon, la fabricación de Jang fue igualmente importante, y los templos desempeñaron un papel significativo.

조선시대의 조리서인『수운잡방(需雲雜方)』에는 ‘봉리군전시방’이란 장 제조법이 수록되어 있습니다.

“Suunjapbang”, a cookbook from the Joseon Dynasty, contains a recipe for Jang called ‘Bongrigun Jeonsibang’.

“Suunjapbang”, un libro de cocina de la dinastía Joseon, contiene una receta de Jang llamada ‘Bongri-

gun Jeonsibang'.

이때의 봉리군은 신조라는 스님이 받은 봉호(the name given by the king)입니다.

Bongrigun here is the name that monk Sinjo received from the king.

Bongrigun aquí es el nombre que el monje Sinjo recibió del rey.

따라서 봉리군전시방은 신조 스님이 만들거나 또는 신조 스님과 관련된 사찰의 장 제조법이라 생각됩니다.

Therefore, it is thought that Bongrigun Jeonsibang is a recipe made by monk Sinjo or a recipe for Jang in a temple related to monk Sinjo.

Por lo tanto, se piensa que Bongrigun Jeonsibang es una receta hecha por el monje Sinjo o una receta para Jang en un templo relacionado con el monje Sinjo.

이처럼 우리나라에서는 각 사찰마다 사찰 거주 승려나 방문객들의 공양을 위해 쓸 장을 대규모로 만들어 사찰 장고(醬庫)에 보관하였습니다.

In this way, in Korea, each temple made a large number of Jang for offerings to the monks living in the temple or visitors, and stored them in the temple Jang storage.

De este modo, en Corea, cada templo fabricaba un gran número de Jang para ofrendas a los monjes que vivían en el templo o a los visitantes, y los guardaba en el almacén de Jang del templo.

본래적 우리나라 두장문화와 결합된 사찰 장 문화는 시대를 이어가며 계승 발전되었을 뿐만 아니라 지역 및 사찰별로 고유한 특색이 담겨져 있다고도 말씀드릴 수 있겠습니다.

It can be said that the Jang culture of temples combined with the original Dujang culture of Korea has not only been inherited and developed through the ages, but also has unique characteristics for each region and temple.

Se puede decir que la cultura Jang de los templos combinada con la cultura Dujang original de Corea no sólo se ha heredado y desarrollado a través de los tiempos, sino que también tiene características únicas para cada región y templo.

이러한 장을 만드는 기본적인 방법은 다음과 같습니다.

The basic way to make such Jang is as follows:

a forma básica de hacer tal Jang es la siguiente:

먼저 깨끗하게 씻어 불린 대두를 솥에 넣고 푹 익도록 삶거나 찜기에 찝니다.

First, the soybeans(glycine max) are washed clean and soaked in a pot and then boiled or steamed in a steamer until fully cooked.

En primer lugar, la soja(glycine max) se lava limpia y se pone en remojo en una olla y, a continuación, se hierve o se cuece al vapor en una vaporera hasta que esté totalmente cocida.

콩이 다 익으면 손이나 절구 등으로 으깨는데요. 콩이 뭉그러지면 네모나게 모양을 잡습니다.

When the beans are fully cooked, they are crushed by hand or with a mortar. When the beans are crushed, they are shaped into squares.

Cuando las judías están totalmente cocidas, se machacan a mano o con un mortero. Cuando las alubias están machacadas, se les da forma cuadrada.

툭툭 쳐서 네모 형태로 만든 것을 지푸라기로 묶거나 깔아 놓은 짚 위에 두고 바람이 잘 통하는 곳에 두어 약 10일 정도 말립니다.

It is pounded into a square shape by tapping, tied with straw or placed on a spread straw, and left in a well-ventilated place to dry for about 10 days.

Se machaca en forma cuadrada mediante golpecitos, se ata con paja o se coloca sobre una paja extendida, y se deja secar en un lugar bien ventilado durante unos 10 días.

잘 띄운 메주의 먼지를 씻어 닦은 다음 항아리 속에 넣고 소금물을 붓습니다.

After the well-floated Meju(fermented soybeans) is washed and wiped off, it is placed in a jar and salted water is poured over it.

Después de lavar y limpiar el Meju(soja fermentada) bien flotado, se coloca en una jarra y se vierte agua con sal.

그 위에 숯과 고추, 대추 등을 함께 넣는데요.

On top of that, charcoal, red pepper, and jujube are put together.

Encima se juntan carbón, pimiento rojo y azufaifo.

특히 숯은 나쁜 냄새를 제거하고 메주의 부패를 막아주는 역할을 합니다.

In particular, charcoal plays a role in removing bad smells and preventing Meju from decay.

En particular, el carbón vegetal desempeña un papel en la eliminación de los malos olores y en la prevención de la putrefacción del Meju.

40일에서 60일 사이에 메주를 꺼내고 남은 소금물을 끓여 간장을 뽑습니다.

After 40 to 60 days, Meju is taken out, and the remaining salt water is boiled to make soy sauce.

Después de 40 a 60 días, se saca el Meju, y el agua salada restante se hierve para hacer salsa de soja.

또한 메주를 체에 걸러 뭉치면 된장을 만들 수 있습니다.

Also, if Meju is strained through a sieve and clumped together, Doenjang(soybean paste) can be made.

Además, si se cuela el Meju por un colador y se aglutina, se puede hacer Doenjang(pasta de soja).

이런 장 담그기와 간장, 된장 뽑기에 대한 내용을 동영상으로 살펴보겠습니다. 여거 스님께서 장담그기와 된장, 간장 뽑아내는 과정을 잘 설명해주십니다. 함께 감상해주시면 좋겠습니다.

Let's take a look at this video about making Jang, Ganjang(soy sauce), and Doenjang(soybean paste). Monk Yeogeo explains well the process of making Jang, Ganjang and Doenjang. I hope you enjoy watching it together.

Veamos este vídeo sobre la elaboración de Jang, Ganjang(salsa de soja) y Doenjang(pasta de soja). El monje Yeogeo explica bien el proceso de hacer Jang, Ganjang y Doenjang. Espero que disfrutéis viéndolo juntos.

https://youtu.be/gAL_5euZ4FA

<스님이 알려주는 사찰음식 '장담그기'> by 템플스테이 Korean templestay, 2022.03.16.

https://youtu.be/gAL_5euZ4FA

<Temple Food Taught By Monks, 'Making Jang'> by Korean Temple Stay, 2022. 03. 16

https://youtu.be/gAL_5euZ4FA

<Comida de templo enseñada por monjes, 'Making Jang'> by Estancia en templo coreano, 2022. 03. 16

https://youtu.be/G-DYcITqZd0

<스님이 알려주는 사찰음식 '장가르기'> by 템플스테이 Korean templestay, 2022.03.16.

https://youtu.be/G-DYcITqZd0

<Temple Food Taught By Monks, 'Separating Jang'> by Korean Temple Stay, 2022. 03. 16.

https://youtu.be/G-DYcITqZd0

<Comida de templo enseñada por monjes, 'Separando Jang'> by Estancia en templo coreano, 2022. 03. 16.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

- 구미래, 2022, 『공양간의 수행자들(사찰 후원의 문화사)』, 담앤북스.

- 박유미, 2017, 『고구려 음식문화사』, 학연문화사.

▪ Introduction to further readings

- Gu Mi-rae, 2022, "Practitioners in Gongyanggan, Dam and Books.

- Park Yu-mi, 2017, "Goguryo Food Culture History", Hakyoun Culture Co.

▪ Introducción a otras lecturas

- Gu Mi-rae, 2022, "Practicantes en Gongyanggan, presa y libros".

- Park Yu-mi, 2017, "Historia de la cultura alimentaria de Goguryo", Hakyoun Culture Co.

■ 질문

Q. 불교에서 승려들의 건강을 위해 육식 대신으로 먹는 곡류는 무엇인가?

A: 콩

▪ Questions

Q. What kind of grains are eaten instead of meat for the health of monks in Buddhism?

A: Soybeans

▪ Preguntas

Q. ¿Qué tipo de cereales se comen en lugar de carne para la salud de los monjes en el budismo?

R: Soja

Q. 두장은 불교 음식에서 유의미한 이유는 무엇입니까?

A: 한민족의 본래적 음식문화일 뿐만아니라 사찰 출가자들의 수행을 돕는 음식으로 보편적 음식문화이자 각 지역적, 사찰별 특색이 담긴 음식이다.

Q. Why is Dujang meaningful in Buddhist food?

A: It is not only the original food culture of the Korean people, but also a universal food culture as a food that helps practice to monks in temple, and a food that contains the characteristics of each region and temple.

Q. ¿Por qué es significativo el dujang en la comida budista?

R: No sólo es la cultura alimentaria original del pueblo coreano, sino también una cultura alimentaria universal como alimento que ayuda a practicar a los monjes en el templo, y un alimento que contiene las características de cada región y templo.

Q. 불교에서 두부가 갖는 의미는 무엇인가?

A: 출가자의 건강한 수행을 가능하게 하는 불교 음식으로, 한국의 전통 음식 문화로, 많은 생명을 죽음으로부터 지키는 평화의 음식으로 기능하는 것이다.

Q. What is the meaning of tofu in Buddhism?

A: It is a Buddhist food that enables the healthy practices of monks, and as a traditional Korean food culture, it functions as a food of peace that protects many lives from death.

Q. ¿Cuál es el significado del tofu en el budismo?

R: Es un alimento budista que permite las prácticas saludables de los monjes, y como cultura alimentaria tradicional coreana, funciona como un alimento de paz que protege muchas vidas de la muerte.

SCRIPT 3. 콩으로 만든 음식_두부(豆腐)

SCRIPT 3. Food Made from Soybeans. Tofu

SCRIPT 3. Alimentos elaborados a partir de la soja. Tofu

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

이 시간에는 사찰에서 만드는 콩 음식인 두부에 대해 설명드리며, 만드는 방법에 대해서도 말씀드리도록 하겠습니다.

In this lecture, I will explain tofu, a soybean food made in temples, and also tell you how to make it.

En esta conferencia te explicaré el tofu, un alimento a base de soja elaborado en templos, y también te diré cómo elaborarlo.

육식을 금기시하는 불교에서 반드시 필요한 식재료는 콩입니다.

Soybeans are an essential ingredient in Buddhism, which forbids eating meat.

La soja es un ingrediente esencial en el budismo, que prohíbe comer carne.

생명을 죽이지 않는 것은 불교의 승려라면 반드시 지켜야 할 계율이었으므로 출가자들은 육식을 대체할 음식이 필요했습니다.

Not killing life was a precept that Buddhist monks must follow, so monks needed food to replace meat.

No matar la vida era un precepto que debían seguir los monjes budistas, por lo que éstos necesitaban alimentos para sustituir la carne.

콩은 식물성 단백질을 제공해 주기 때문에 반드시 먹어야 했는데요.

이런 콩으로 만든 음식 중에는 두부가 있습니다.

Soybeans, which provide vegetable protein, had to be eaten, and tofu was among the foods made from soybeans.

Había que comer soja, que aporta proteínas vegetales, y entre los alimentos elaborados con soja se encontraba el tofu.

두부는 콩을 곱게 갈아 콩물(豆乳)을 만든 후 그것을 응고시켜 만드는 음식입니다.

Tofu is a food made by finely grinding soybeans to make soybean water and coagulating it.

El tofu es un alimento que se elabora moliendo finamente la soja para obtener agua de soja y coagulándola.

두부는 무언가를 죽이지 않아도 단백질 등의 여러 영양분을 사람에게 전해줄 수 있습니다.

Tofu can deliver various nutrients such as protein to people without killing anything.

El tofu puede aportar a las personas diversos nutrientes, como proteínas, sin matar nada.

그래서 두부는 생명을 보호하고 살생을 기피하는 불교의 철학이 담긴, 가장 불교다운 음식이라고 할 수 있습니다.

Therefore, tofu can be said to be the most Buddhist-like food, containing the Buddhist philosophy of protecting life and avoiding killing.

Por lo tanto, puede decirse que el tofu es el alimento más budista, ya que contiene la filosofía budista de proteger la vida y evitar matar.

두부는 중국 한나라 때 유안이 만들었다는 이야기가 전해집니다만, 학자들은 한나라 때보다 훨씬 후대에 제작되었을 것으로 추정합니다.

Tofu is said to have been made by Liu An during the Han Dynasty in China, but scholars estimate that it was made much later than the Han Dynasty.

Se dice que el tofu fue elaborado por Liu An durante la dinastía Han en China, pero los estudiosos estiman que se elaboró mucho después de la dinastía Han.

이런 두부는 만들어진 이래로 동아시아 각지로 전파되는데요.

불교가 두부의 전파에 있어서 큰 역할을 했다고 생각됩니다.

Tofu like this has spread to all over East Asia since it first appeared, and Buddhism is thought to have played a big role in the spread of tofu.

Este tipo de tofu se ha extendido por toda Asia Oriental desde su aparición, y se cree que el budismo desempeñó un gran papel en su difusión.

왜냐하면 중국으로부터 두부를 수용한 우리나라 또는 일본의 기록을 보면, 불교와 스님들 관련된 내용들이 많았기 때문입니다.

It is because there were many records related to Buddhism and monks in the records of Korea or Japan, which accepted tofu from China.

Es porque había muchos registros relacionados con el budismo y los monjes en los registros de Corea o Japón, que aceptaron el tofu de China.

특히 우리나라의 경우, 두부가 전래된 시기는 대체로 고려 후기인데, 이때 두부와 관련된 기록을 남긴 사람이나 글의 내용이 모두 승려 혹은 사찰과 관련이 있었습니다.

In particular, in Korea, tofu was introduced in the late Goryeo Dynasty, and at that time, the people who left records and the contents of the writings about tofu were all related to monks or temples.

En concreto, en Corea, el tofu se introdujo a finales de la dinastía Goryeo y, en aquella época, las personas que dejaron registros y el contenido de los escritos sobre el tofu estaban todos relacionados con monjes o templos.

고려시대에 두부는 사찰의 스님들이 친분이 있는 사람에게 보내주고 절의 방문객들에게 대접하는 음식이었습니다.

In the Goryeo Dynasty, tofu was a food that temple monks sent to friends and served to temple visitors.

En la dinastía Goryeo, el tofu era un alimento que los monjes del templo enviaban a sus amigos y servían a los visitantes del templo.

그러나 고려 말기부터 조선 초기를 지나오면서 두부는 민간에서도 널리 사용하는 음식이 되었습니다.

However, from the late Goryeo Dynasty to the early Joseon Dynasty, tofu became a popular food in the private sector, too.

Sin embargo, desde finales de la dinastía Goryeo hasta principios de la dinastía Joseon, el tofu se convirtió en un alimento popular también en el sector privado.

조선시대 사람들은 두부라는 말 대신 '두포(豆泡)'라고 하는 우리만의 고유한 이름까지 만들었습니다.

In the Joseon Dynasty, people even made an own unique name, 'Dupo(soybean foam)', instead of the word tofu.

En la dinastía Joseon, la gente incluso hizo un nombre propio y único, 'Dupo(espuma de soja)', en lugar de la palabra tofu.

그 정도로 사람들이 두부를 잘 만들고 섭취했습니다.

To that extent, people made and ate a lot of tofu.

En esa medida, la gente fabricaba y comía mucho tofu.

조선시대 두부는 민간에서도 잘 만들었지만 사찰에서 만든 것이 더욱 유명하였습니다.

In the Joseon Dynasty, tofu was made a lot in the private sector, but tofu made in temples was more famous.

En la dinastía Joseon se elaboraba mucho tofu en el sector privado, pero era más famoso el elaborado en los templos.

사찰에서는 두부를 만들어서 거주하는 승려 및 방문객을 위하여 제공하였습니다.

The temple made tofu and served it for monks and visitors.

El templo elaboraba tofu y lo servía para monjes y visitantes.

또한 국가에서는 전문적으로 두부를 만들어 납부하는 사찰을 지정했습니다.

In addition, the state has designated temples that specialize in making and supplying tofu.

Además, el estado ha designado templos especializados en la elaboración y suministro de tofu.

이를 조포사(a state-designated temple for tofu)라고 합니다.

It was called Joposa(a state-designated temple for tofu).

Se llamaba Joposa(templo designado por el estado para el tofu).

서울에서 유명한 조포사로는 진관사가 있습니다.

A famous Joposa in Seoul was Jingwansa temple.

Una joposa famosa en Seúl era el templo de Jingwansa.

조선의 왕실과 정부는 조포사를 지정 후 쓰임새가 많은 두부를 만들어 공납하도록 했습니다.

After designating Joposa, the royal family and government of Joseon ordered there to make tofu that had many uses and supply it.

Tras designar Joposa, la familia real y el gobierno de Joseon ordenaron allí fabricar tofu que tenía muchos usos y suministrarlo.

이런 두부 만드는 방법은 다음과 같습니다.

Here's how to make tofu:

A continuación te explicamos cómo hacer tofu:

먼저 콩을 물에 불립니다.

First, the soybeans are soaked in water.

Primero, la soja se remoja en agua.

겨울철에는 12시간, 여름철에는 8시간 정도 불리면 충분합니다.

It is enough to soak for 12 hours in winter and 8 hours in summer.

Basta con remojar 12 horas en invierno y 8 horas en verano.

잘 불려진 콩을 맷돌이나 믹서에 갑니다.

Well-soaked soybeans are ground in a millstone or blender.

La soja bien remojada se muele en una muela o batidora.

콩 불린 물을 조금씩 부으며 갈아주는데 이렇게 간 콩에 물을 섞어 끓입니다.

The water in which the soybeans are soaked is poured into them little by little and ground, and the ground soybeans are mixed with water and boiled.

El agua en la que se ha remojado la soja se vierte en ella poco a poco y se muele, y la soja molida se mezcla con agua y se hierve.

잘 끓여진 콩물은 무명 천에 밭쳐 콩물을 걸러냅니다.

The well-boiled soybean water is filtered through cheesecloth.

El agua de soja bien hervida se filtra a través de una estopilla.

콩물과 비지(콩을 간 건더기)를 구분하여 콩물만 끓입니다.

Soybean water and tofu dregs(soy pulp) are separated and only soybean water is boiled.

El agua de soja y los posos de tofu(pulpa de soja) se separan y sólo se hierve el agua de soja.

여기에 간수(소금으로 만든 두부 응고제)를 넣고 저어주면 서서히 응고됩니다.

Brine(tofu coagulant made from salt) is added to this, and when stirred, it gradually coagulates.

A esto se le añade salmuera(coagulante de tofu a base de sal) y, al removerlo, se va coagulando poco a poco.

이때 물컹하게 응고된 것이 순두부입니다.

At that time, the soft, coagulated thing is Sundubu(pure tofu).

En ese momento, lo blando y coagulado es Sundubu(tofu puro).

작은 구멍이 뚫린 네모난 틀 안에 천을 깔고 갓 엉긴 순두부를 넣은 후 천으로 덮습니다.

A cloth is placed in a square frame with small holes, and freshly curdled Sundubu is placed in it, and then covered with a cloth.

Se coloca un paño en un marco cuadrado con pequeños agujeros, y en él se pone Sundubu recién cuajado, y luego se cubre con un paño.

이에 뚜껑을 덮은 후 무거운 돌을 얹어 15~20분 정도 물기를 빼면 두부가 완성됩니다.

After the lid is covered, a heavy stone is placed on it, and the tofu is finished when the water is drained for 15 to 20 minutes.

Después de tapar la tapa, se coloca una piedra pesada encima, y el tofu está terminado cuando se escurre el agua de 15 a 20 minutos.

이렇게 만든 두부로 여러 음식을 만들 수 있는데, 그 중에는 새롭게 고증하여 복원한 포증이나 두부로 만든 장, 두부 부침 등도 있었습니다.

Various foods can be made with this tofu, and among them, there was Pojeung, which was restored through historical research, and tofu-made Jang and tofu Buchim(pancakes).

Con este tofu se pueden preparar diversos alimentos, entre ellos el Pojeung, restaurado gracias a investigaciones históricas, y el Jang hecho con tofu y el Buchim(tortitas) de tofu.

결국 두부는 출가자의 건강한 수행을 가능하게 하는 불교의 소중한 수행음식이자 자랑스러운 전통 음식 문화 유산입니다.

After all, tofu is a precious Buddhist practice food that enables the healthy practice of Buddhist monks and is a proud traditional food cultural heritage.

Al fin y al cabo, el tofu es un preciado alimento de práctica budista que permite la práctica saludable de los monjes budistas y es un orgulloso patrimonio cultural alimentario tradicional.

게다가 많은 생명을 죽음으로부터 지키는 평화의 음식으로 널리 인정받고 있습니다.

Moreover, it is widely recognized as a food of peace that protects many lives from death.

Además, es ampliamente reconocido como un alimento de paz que protege muchas vidas de la muerte.

지금부터는 사찰에서 두부를 만드는 동영상과 얼마 전 재현된 조선시대 두부찜인 포증에 대한 영상 살펴보시겠습니다. 먼저 스님들의 두부 제조에 대한 영상 시청하겠습니다.

From now on, let's take a look at the video of making tofu in a temple and the video of Pojeung, a steamed tofu in the Joseon Dynasty, which was recently reproduced. First, let's watch the video about monks making tofu.

A partir de ahora, veamos el vídeo de la elaboración de tofu en un templo y el vídeo de Pojeung, un tofu al vapor de la dinastía Joseon, reproducido recientemente. Primero, veamos el vídeo de los monjes haciendo tofu.

https://youtu.be/J9CVqJH721s

<한국인의 밥상 _ 절 밥상 中 두부만들기> 한국맛집K @KBS_FOOD, 2018.01.18. 약 6분

https://youtu.be/J9CVqJH721s

<Korean Table - Making Tofu in Temple Table> Delicous Korea @KBS_FOOD, 2018. 01. 18. About 6 minutes.

https://youtu.be/J9CVqJH721s

<Mesa coreana - Haciendo tofu en la mesa del templo> Delicous Korea @KBS_FOOD, 2018. 01. 18. Alrededor de 6 minutos.

이어서 조선시대 음식인 포증에 대해 시청하겠습니다.

Next, let's watch the video about the food in Joseon Dynasty, Pojeung.

A continuación, vamos a ver el vídeo sobre la comida en la Dinastía Joseon, Pojeung.

https://youtu.be/6MJgnVG8KpE

<사찰음식 명장이 선보이는 5백여 년 전통의 두부찜 '포증'>, KBS NEWS, 2019.07.19. 약 1분 30초

https://youtu.be/6MJgnVG8KpE

<The steamed tofu with 500 years of tradition, 'Pojeung', presented by a temple food master>, KBS NEWS, 2019.07.19. About 1 minute 30 seconds.

https://youtu.be/6MJgnVG8KpE

<El tofu al vapor con 500 años de tradición, 'Pojeung', presentado por un maestro de comida del templo>, NOTICIAS KBS, 2019.07.19. Alrededor de 1 minuto y 30 segundos.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

- 구미래, 2022,『공양간의 수행자들(사찰 후원의 문화사)』, 담앤북스.

- 심승구, 2019,「조선시대 조포사와 진관사-조포사의 변천과 진관사 두부를 중심으로-」,『비교민속학』70, 비교민속학회.

- 박유미, 2021,「조선시대 두부의 문화사적 전개 및 제작·활용의 양상」,『한국민속학』73, 한국민속학회.

▪ Introduction to further readings

- Gu Mi-rae, 2022, “Practitioners in Gongyanggan, Dam and Books.

- Sim Seung-gu, 2019, ‘Joposa and Jingwansa temple in the Joseon Dynasty - Focused on the Transition of Joposa and Tofu of Jingwansa temple’, “Comparative Folklore”70, Comparative Folklore Society.

- Park Yu-mi, 2021, ‘Cultural Historical Development of Tofu in the Joseon Dynasty and the Aspects of its Production and Utilization’, “Korean Folklore”73, Korean Folklore Society.

▪ Introducción a otras lecturas

- Gu Mi-rae, 2022, “Practicantes en Gongyanggan, Presa y libros.

- Sim Seung-gu, 2019, “La joposa y el templo de Jingwansa en la dinastía Joseon - Centrado en la transición de la joposa y el tofu del templo de Jingwansa”, “ Folclore comparado” 70, Comparative Folklore Society.

- Park Yu-mi, 2021, “Desarrollo histórico cultural del tofu en la dinastía Joseon y aspectos de su producción y utilización”, “Folclore coreano”73, Sociedad Coreana de folclore.

■ 질문

Q. 동아시아 두부의 전래와 각국의 수용에 큰 영향을 미친 요인은 무엇인가?

A: 불교와 승려들

▪ Questions

Q. What factors greatly influenced the introduction of tofu in East Asia and its acceptance in each country?

A: Buddhism and monks.

▪ Preguntas

Q. ¿Qué factores influyeron enormemente en la introducción del tofu en Asia Oriental y en su aceptación en cada país?

R: El budismo y los monjes.

Q. 조선시대 두부를 일컫는 다른 명칭과 국가에 의해 전문적으로 두부를 만들도록 지정된 사찰을 무엇이라 하는가?

A: 두포, 조포사

Q. What are the different name for tofu during the Joseon Dynasty and the temples designated by the state to specialize in tofu production?

A: Dupo, Joposa.

Q. ¿Cuáles son los diferentes nombres del tofu durante la dinastía Joseon y los templos designados por el Estado para especializarse en la producción de tofu?

R: Dupo, Joposa.

Q. 불교에서 두부가 갖는 의미는 무엇인가?

A: 출가자의 건강한 수행을 가능하게 하는 불교 음식으로, 한국의 전통 음식 문화로, 많은 생명을 죽음으로부터 지키는 평화의 음식으로 기능하는 것이다.

Q. What is the meaning of tofu in Buddhism?

A: It is a Buddhist food that enables the healthy practices of monks, and as a traditional Korean food culture, it functions as a food of peace that protects many lives from death.

Q. ¿Cuál es el significado del tofu en el budismo?

R: Es un alimento budista que permite las prácticas saludables de los monjes, y como cultura alimentaria tradicional coreana, funciona como un alimento de paz que protege muchas vidas de la muerte.

SCRIPT 4. 사찰에서 만드는 김치

SCRIPT 4. Kimchi made at the temple

SCRIPT 4. Kimchi hecho en el templo

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

이 시간에는 수행과 관련된 불교 음식에서 빠질 수 없는 중요한 음식인 김치에 대한 소개와 사찰 김치가 구현한 불교의 삼덕(三德)에 대해 설명드리도록 하겠습니다.

In this lecture, I will introduce Kimchi, an important food that is indispensable in Buddhist food related to practice, and explain the Three Virtues of Buddhism embodied in temple Kimchi.

En esta conferencia, presentaré el Kimchi, un importante alimento indispensable en la alimentación budista relacionada con la práctica, y explicaré las Tres Virtudes del Budismo encarnadas en el Kimchi del templo.

김치는 여러 채소를 절여 다양한 재료와 섞어 발효시키는 음식입니다.

Kimchi is a food made by pickling various vegetables and mixing them with various ingredients to ferment them.

El kimchi es un alimento que se elabora encurtiendo diversas verduras y mezclándolas con varios ingredientes para fermentarlas.

우리나라에서 매우 보편적이면서도 일상적이며, 타민족과는 구별되는 고유성을 나타내는 음식이죠.

It is very common and everyday in Korea, and it is a food that represents the uniqueness that distinguishes it from other peoples.

Es muy común y cotidiano en Corea, y es un alimento que representa la singularidad que la distingue de otros pueblos.

이런 김치는 사찰에서도 기본 중의 기본이자 매우 필수적인 반찬이라고 할 수 있겠습니다.

Even in temples, this Kimchi can be said to be a basic side dish among the basics, and a very essential side dish.

Incluso en los templos, se puede decir que este Kimchi es una guarnición básica entre las básicas, y una guarnición muy esencial.

불교는 수용된 이래로 우리의 고유한 음식문화를 접수하여 오신채와 젓갈을 사용하지 않는, 불교식 김치를 탄생시켰습니다.

Since its acceptance, Buddhism has taken over our unique food culture and created a Buddhist-style Kimchi that does not use Osinchae(five spicy vegetables) and salted fish.

Desde su aceptación, el budismo se ha apoderado de nuestra singular cultura alimentaria y ha creado un Kimchi de estilo budista que no utiliza Osinchae(cinco verduras picantes) ni pescado salado.

특히 겨울이 길고 추운 기후적 특성이 적용된, 발효와 저장에 특화된 음식문화를 사찰의 음식문화에 반영했다고 하겠습니다.

In particular, it can be said that the food culture specialized in fermentation and storage, which is applied to the long and cold winter climate characteristics, was reflected in the food culture of the temple.

En concreto, puede decirse que la cultura alimentaria especializada en la fermentación y el almacenamiento, que se aplica a las características climáticas del largo y frío invierno, se reflejaba en la cultura alimentaria del templo.

사찰김치에서 구현한 불교의 삼덕(三德)에 대해 말씀드립니다.

I will tell you about the Three Virtues of Buddhism embodied in temple Kimchi.

Te hablaré de las Tres Virtudes del Budismo encarnadas en el Kimchi del templo.

삼덕이란 경연, 정결, 여법입니다.

The Three Virtues are Gyeongyeon, Jeonggyeol, and Yeobeop.

Las Tres Virtudes son Gyeongyeon, Jeonggyeol y Yeobeop.

먼저 경연함은 가볍고 유연한 것인데, 사찰김치에서의 경연함이란 간이 맞고 양념을 고르게 하여 먹기 좋은 김치를 만드는 것입니다.

First of all, Gyeongyeon means light and flexible, and Gyeongyeon in temple Kimchi is to make it that is good to eat by seasoning it well and adding condiment evenly.

En primer lugar, Gyeongyeon significa ligero y flexible, y Gyeongyeon en el templo Kimchi es hacer que sea bueno para comer sazonándolo bien y añadiendo condimento de manera uniforme.

사찰 대중을 위한 공양을 할 때 맛과 적절한 영양소를 공급하는 김치 제작이야말로 경연함을 따르는 것입니다.

The making of Kimchi, which provides taste and proper nutrients when making offerings for the temple's public, follows Gyeongyeon.

La elaboración del Kimchi, que proporciona sabor y nutrientes adecuados a la hora de hacer ofrendas para el público del templo, sigue el Gyeongyeon.

다음으로 정결이 의미하는 바는 깨끗함입니다.

Next, what Jeonggyeol means is clean.

A continuación, lo que significa Jeonggyeol es limpio.

청정한 식재료를 사용해서 만든 깨끗함이 김치에 담겨져 있어야 한다는 것입니다.

It means that the cleanliness made using clean ingredients should be contained in Kimchi.

Significa que la limpieza hecha con ingredientes limpios debe estar contenida en el Kimchi.

자급자족을 행하는 승려들은 사찰에서 직접 재배한 재료로 김치를 만듭니다.

Self-sufficient monks make Kimchi with ingredients grown directly at the temple.

Monjes autosuficientes elaboran Kimchi con ingredientes cultivados directamente en el templo.

이때 자연에 해가 되지 않으며, 정갈하게 키운 재료를 사용하는 것이죠.

At that time, it is not harmful to nature, and it is to ingredients that have been grown neatly.

En ese momento, no es perjudicial para la naturaleza, y es a los ingredientes que se han cultivado ordenadamente.

마지막으로 여범이란 불교 계율대로 따르는 것입니다.

Lastly, Yeobeop means to follow the Buddhist precepts.

Por último, Yeobeop significa seguir los preceptos budistas.

사찰 김치의 여법함은 동물성 식재료인 젓갈과 오신채를 사용하지 않는 것이라 하겠습니다.

The Yeobeop of temple Kimchi is not to use salted seafood, which are animal ingredients, and Osinchae.

El Yeobeop del templo Kimchi es no usar mariscos salados, que son ingredientes animales, y Osinchae.

사찰음식은 짜거나 맵지 않고 자극성이 없습니다.

Temple food is neither salty nor spicy, and is not irritating.

La comida del templo no es salada ni picante, y no irrita.

자극이 강하면 위에 부담을 주기 때문에 수행자의 건강을 해칠 수 있는 맛은 김치에 담지 않습니다.

If it is too stimulating, it puts a burden on the stomach, so the taste that can harm the health of the practitioner is not included in Kimchi.

Si es demasiado estimulante, supone una carga para el estómago, por lo que no se incluye en el Kimchi el sabor que puede perjudicar la salud del practicante.

따라서 불교의 삼덕 반영을 통해 사찰김치는 알맞은 맛과 순 식물성 재료로만 제조됩니다.

Therefore, through the reflection of the Three Virtues of Buddhism, temple Kimchi is made with the suitable taste and pure vegetable ingredients.

Por lo tanto, a través de la reflexión de las Tres Virtudes del Budismo, templo Kimchi se hace con el sabor adecuado y los ingredientes vegetales puros.

영양이 충분하지만 담백하고 자극성이 없는 김치로 만드는 것입니다.

It is to make Kimchi that is nutritious but light and non-irritating.

Es hacer Kimchi nutritivo pero ligero y no irritante.

사찰김치는 사찰이 위치한 지역과 환경, 기후에 따라 종류가 다양합니다.

There are various types of temple Kimchi depending on the region and the environment where the temple is located, and the climate.

Existen varios tipos de Kimchi de templo en función de la región y el entorno donde se encuentre el templo, así como del clima.

사찰김치 공통점은 젓갈과 오신채를 사용하지 않는 것인데요.

사찰과 젓갈에 대한 속담도 생겨날 정도였습니다.

What temple Kimchi has in common is that it does not use salted fish and Osinchae, to the extent that the following proverb about temples and salted fish was created.

Lo que tiene en común el Kimchi de templo es que no utiliza pescado salado ni Osinchae, hasta el punto de que se creó el siguiente proverbio sobre los templos y el pescado salado.

"눈치가 빠르면 절에 가도 새우젓 얻어먹는다."라는 것입니다.

"If you're quick-witted, you'll get salted shrimp even if you go to a temple."

"Si eres espabilado, te saldrán gambas saladas aunque vayas a un templo".

절에는 존재하지 않는 젓갈마저도 얻을 수 있는 수완과 '눈치'가 있다면 어디를 가도 군색한 일이 없을 것이라는 뜻입니다.

It means that if you have the acumen and 'quick wit' to acquire even salted seafood that does not exist in temples, you will not be in need anywhere.

Significa que si tienes la perspicacia y el 'ingenio rápido' para adquirir hasta el marisco salado que no existe en los templos, no te hará falta en ningún sitio.

이런 속담이 나올 정도로 사찰과 젓갈류는 참 멀고 먼 존재라고 할 수 있겠습니다.

It can be said that temples and salted fish are so far away that this proverb comes out.

Se puede decir que los templos y el pescado salado están tan lejos que sale este proverbio.

그래서 사찰 김치에는 동물성 단백질을 보완할 여러 재료, 즉 장류나 견과류, 곡물로 만든 죽 등을 사용하여 담백하고 영양적인 균형을 맞추고 있습니다.

Therefore, temple Kimchi is light and nutritionally balanced by using various ingredients to supplement animal protein, such as various jangs, nuts, and porridge made from grains.

Por lo tanto, el Kimchi de templo es ligero y nutricionalmente equilibrado gracias al uso de diversos ingredientes para complementar la proteína animal, como diversos jangs, frutos secos y gachas de cereales.

또한 본래 사찰에서는 고추의 도입 이후에도 고춧가루를 사용하지 않았으나 근래에는 사찰 김치에 고춧가루를 사용합니다.

In addition, originally, temples did not use red pepper powder even after the introduction of red pepper, but these days, red pepper powder is used in temple Kimchi.

Además, originalmente, los templos no utilizaban pimienta roja en polvo incluso después de la introducción de la pimienta roja, pero en estos días, la pimienta roja en polvo se utiliza en el Kimchi de templo.

이런 모습은 사찰 김치가 전통을 계승하지만 시류에 맞도록 유연하게 변화함을 알려준다고 하겠습니다.

This shows that temple Kimchi inherits the tradition but changes flexibly to fit the current trend.

Esto demuestra que el Kimchi de templo hereda la tradición, pero cambia con flexibilidad para adaptarse a la tendencia actual.

사찰의 김장문화에 관련된 동영상 8분 50초짜리 한 편 보시도록 하겠습니다.

Let's watch an 8 minutes and 50 seconds video about the temple's Kimchi culture.

Veamos un vídeo de 8 minutos y 50 segundos sobre la cultura Kimchi del templo.

16분여에 해당되는 것을 김장 관련한 것만 모아둔 영상입니다.

Among the 16-minute videos, only those related to Kimchi were collected.

Entre los vídeos de 16 minutos, sólo se recogieron los relacionados con el Kimchi.

이 영상의 시청을 권유하는 것은 사찰에서 김장을 하는 것이 어떤 의미이며 얼마나 많은 사람들과 노력, 과정을 통해 이뤄지는지 잘 이해할 수 있도록 돕는 것이라 시청을 추천드립니다.

The recommendation to watch this video is to help you better understand what it means to make Kimchi in a temple and how many people, effort, and process it takes.

La recomendación de ver este video es para que entiendas mejor lo que significa hacer Kimchi en un templo y cuánta gente, esfuerzo y proceso lleva.

https://youtu.be/MMOo4d-hAzI

EBSDocumentary 2020.12.10. 구인사 김장하는 날, 8분 50여초

https://youtu.be/MMOo4d-hAzI

EBS Documentary 2020. 12. 10. Kimchi-making Day in Guinsa temple, 8 minutes and 50 seconds.

https://youtu.be/MMOo4d-hAzI

Documental EBS 2020. 12. 10. Jornada de elaboración de kimchi en el templo de Guinsa, 8 minutos y 50 segundos.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

- 류시승, 1996, 「한국 전통사찰 음식에 관한 고찰 -제1보 사찰김치」, 『한국식품영양학회지』9-4, 한국식품영양학회.

- 이창현·최은옥·고영주·권용민, 2021, 「완전 채식주의자를 위한 김치 : 한국불교의 채식 사찰김치 제안」, 『문화와 융합』 43-5, 한국문화융합학회.

▪ Introduction to further readings

- Ryu Si-seung, 1996, 'A Study on Traditional Korean Temple Food – The First Step, Temple Kimchi', "Journal of the Korean Society of Food and Nutrition" 9-4, Korean Society of Food and Nutrition.

- Lee Chang-hyun, Choi Eun-ok, Ko Young-ju, Kwon Yong-min, 2021, 'Kimchi for vegans: Suggestions for Vegetarian Temple Kimchi in Korean Buddhism', "Culture and Convergence" 43-5, Korean Cultural Convergence Society.

▪ Introducción a otras lecturas

- Ryu Si-seung, 1996, "Un estudio sobre la comida tradicional de los templos coreanos - El primer paso, el kimchi del templo", "Revista de la Sociedad Coreana de Alimentación y Nutrición" 9-4, Sociedad Coreana de Alimentación y Nutrición.

- Lee Chang-hyun, Choi Eun-ok, Ko Young-ju, Kwon Yong-min, 2021, "Kimchi para veganos: Sugerencias para el kimchi vegetariano del templo en el budismo coreano', "Cultura y convergencia" 43-5, Sociedad Coreana de Convergencia Cultural.

■ 질문

Q. 사찰 김치에서의 경연함이란 무엇인가?

A: 간이 맞고 양념이 고르게 하여 먹기 좋은 김치를 만들어 이를 먹는 사찰 대중에게 맛과 적절한 영양소를 공급할 수 있도록 하는 것이다.

▪ Questions

Q. What is Gyeongyeon in temple Kimchi?

A: It is to make Kimchi that is good to eat by seasoning it well and adding condiment evenly so that it can provides taste and proper nutrients to the temple's public who eat it.

Q. ¿Qué es el Gyeongyeon en el templo Kimchi?

R: Es hacer Kimchi que sea bueno para comer, sazonándolo bien y añadiendo condimentos de manera uniforme para que pueda proporcionar sabor y nutrientes adecuados al público del templo que lo come.

Q. 사찰 김치에서의 정결함이란 무엇인가?

A: 청정한 식재료(직접 농사를 짓는 등의)를 사용해서 만든 깨끗함이 김치에 담겨져 있어야 한다.

Q. What is Jeonggyeol in temple Kimchi?

A: The cleanliness made using clean ingredients(such as direct farming) should be contained in Kimchi.

Q. ¿Qué es el Jeonggyeol en el Kimchi de templo?

R: La limpieza hecha usando ingredientes limpios (como la agricultura propia) debe estar contenida en el Kimchi.

Q. 사찰 김치에서의 여법함이란 무엇인가?

A: 사찰음식에서 금기하는 젓갈이나 훈채등을 쓰지 않지만 그것을 대신할 다양한 재료를 마련하여 김치를 만드는 것이다.

Q. What is Yeobeop in temple Kimchi?

A: It is to make Kimchi by preparing various ingredients to replace it without using salted fish or strong-smelling vegetables, which are prohibited in temple food.

Q. ¿Qué es el Yeobeop en el templo Kimchi?

R: Es hacer Kimchi preparando varios ingredientes para sustituirlo sin usar pescado salado ni verduras de olor fuerte, que están prohibidos en la comida del templo.

SCRIPT 5. 불교의 음료 _물과 차

SCRIPT 5. Buddhist Drinks - Water and Tea

SCRIPT 5. Bebidas budistas: agua y té

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

이 시간에는 불교와 관련된 음료에 대해 설명드리도록 하겠습니다.

In this lecture, I will explain about drinks related to Buddhism.

En esta conferencia explicaré sobre las bebidas relacionadas con el budismo.

음료라고 한다면 마시는 것인데요. 불교음료로 가장 먼저 말씀드릴 수 있는 것은 물입니다.

The first thing I can tell you about the Buddhist drink is water.

Lo primero que te puedo decir de la bebida budista es el agua.

비단 불교뿐만 아니라 어느 시대, 어느 장소, 어느 종교든 물은 소중한 음료입니다.

Water is a precious drink not only in Buddhism, but also in any age, place, or religion.

El agua es una bebida preciosa no sólo en el budismo, sino en cualquier época, lugar o religión.

불교에서 생각하는 물은 깊은 산 속을 흘러 내린 맑은 물입니다.

The water commonly thought of in Buddhism is clear water flowing down deep in the mountains.

El agua que comúnmente se piensa en el budismo es el agua clara que fluye hacia abajo en las profundidades de las montañas.

또는 사찰 후원에 있는 깊은 우물에서 길어오는 깨끗하며 차가운 정화수라고 할 수 있겠습니다.

Or it is clean, cold, purified water drawn from a deep well in the backyard of a temple.

O es agua limpia, fría y purificada extraída de un pozo profundo en el patio trasero de un templo.

대개 감로수(sugared water)라고 불리는 물은 부처께 바치는 물이자 대중과 함께 나누는 깨끗한 물(淸水)였습니다.

The water, usually called Amrita(sugared water), was water offered to the Buddha and clean water shared with the public.

El agua, normalmente llamada Amrita (agua azucarada), era agua ofrecida a Buda y agua limpia compartida con el público.

사찰에서는 이 물을 마시기도 하지만, 이 물을 사용하여 부처께 올리는 마지를 짓고 대중공양을 행합니다.

In temples, this water is sometimes drunk, but the water is used to cook rice to be offered to the Buddha and perform public offerings.

En los templos, esta agua se bebe a veces, pero el agua se utiliza para cocer arroz que se ofrece a Buda y realizar ofrendas públicas.

불교에는 물과 관련된 '팔공덕수(八功德水)'란 것이 있습니다.

In Buddhism, there is something called Palgongdeoksu related to water.

En el budismo existe algo llamado Palgongdeoksu relacionado con el agua.

풀이하면 여덟 가지 공덕을 갖는 물입니다.

It is water that has eight merits.

Es agua que tiene ocho méritos.

『성실론(成實論)』에서는 이 여덟 가지 공덕에 대해 언급합니다.

In "Satyasiddhiśāstra", these eight merits are mentioned.

En "Satyasiddhiśāstra" se mencionan estos ocho méritos.

여덟 가지 공덕이란 가벼움(輕), 차가움(冷), 부드러움(軟), 아름다움(美), 청정(淸淨), 냄새없음(不臭), 비위에 맞음(飮時調適), 마시고 난 후 탈이 없음(飮已無患)입니다.

The eight merits are lightness, coolness, softness, beauty, purity, odorless, suitable for drinking, and no sickness after drinking.

Los ocho méritos son la ligereza, el frescor, la suavidad, la belleza, la pureza, la inodora, la apta para el consumo y la ausencia de náuseas después de beberla.

▶불가(佛家)에서 지칭하는 팔공덕수란 사람의 감각기관에서 느낄 수 있는 쾌적함과 즐거움을 주는 존재임을 알 수 있습니다.

▸ It can be seen that the eight merits' water, which is referred to by the Buddhists, is a being that gives comfort and pleasure that can be felt in human sensory organs.

▸ Se puede ver que el agua de los ocho méritos, a la que se refieren los budistas, es un ser que da consuelo y placer que se puede sentir en los órganos sensoriales humanos.

또한 마신 이후에는 몸에 탈이 없는 속성의 존재이기도 합니다.

It is also a being with the property that the body does not have any damage after drinking it.

También es un ser con la propiedad de que el cuerpo no tiene ningún daño después de beberlo.

다시 말해서 팔공덕수는 모든 공동체의 생명을 지켜주는 신성한 공생의 물이라고 할 수 있겠습니다.

In other words, the eight merits' water can be said to be the sacred water of symbiosis that protects the lives of all communities.

En otras palabras, puede decirse que el agua de los ocho méritos es el agua sagrada de la simbiosis que protege la vida de todas las comunidades.

사실 그 무엇보다 불교의 음료라고 한다면 차를 그 대표로 꼽을 것입니다.

In fact, more than anything else of, tea is the representative drink of Buddhism.

De hecho, más que cualquier otra cosa, el té es la bebida representativa del budismo.

차에 대해서는 중국 신농씨 기원설, 인도 기바(기파, Jiva) 기원설 등이 다양하지만 가장 대중적인 내용으로는 달마대사의 이야기를 들 수 있겠습니다.

There are various theories about the origin of tea, such as the origin theories of Shennong in China and Jiva in India, but the most popular one is the story of Bodhidharma.

Existen varias teorías sobre el origen del té, como la de Shennong en China y la de Jiva en la India, pero la más popular es la historia de Bodhidharma.

남인도 향지국의 왕자출신으로 선종의 대종사인 달마대사는 남북조 시대 중국으로 건너와 숭산 소림사에서 9년 동안 면벽(面壁, meditation in front of the wall)수행을 한 것으로 유명합니다.

Born in a prince of Pallavas in South India, the great master of Zen Buddhism, Bodhidharma, came to China during the Northern and Southern Dynasties period and is famous for practicing meditation in front of the wall for nine years at Shaolin Temple in Songshan mountain.

Nacido en un príncipe de Pallavas en el sur de la India, el gran maestro del budismo chan, Bodhidharma, llegó a China durante el periodo de las Dinastías del Norte y del Sur y es famoso por practicar la meditación frente al muro durante nueve años en el templo Shaolin de la montaña Songshan.

달마대사는 9년간의 면벽 동안 큰 깨달음을 얻기 위해 용맹정진한 수행을 하던 중에 피곤함으로 정신이 흐려지고 졸음 상태에 빠졌다고 합니다.

Bodhidharma was said to have been performing bravely to achieve great enlightenment during his nine years of meditation in front of the wall, when he became clouded and drowsy from weariness.

Se dice que Bodhidharma estaba actuando con valentía para alcanzar una gran iluminación durante sus nueve años de meditación frente al muro, cuando se nubló y se adormeció por el cansancio.

이에 크게 절망한 그는 그의 눈꺼풀을 떼어 땅바닥에 버렸는데 신기하게도 그의 눈꺼풀이 떨어진 곳에 한 그루의 나무가 나왔습니다.

In great despair, he took off his eyelids and threw them on the ground, but strangely, a tree came out where his eyelids fell.

Muy desesperado, se quitó los párpados y los tiró al suelo, pero, extrañamente, salió un árbol donde cayeron sus párpados.

나무는 빛나는 녹색 잎 관목으로, 제자들이 이 나무의 잎을 따서 달여 마셔서 잠을 쫓았다고 하는 이야기가 전해집니다.

The tree was a shrub with shiny green leaves, and it is said that the disciples picked the leaves of the tree and drank a decoction of it to ward off sleep.

El árbol era un arbusto de hojas verdes y brillantes, y se dice que los discípulos recogían las hojas del

árbol y bebían una decocción de ellas para ahuyentar el sueño.

이와 같은 차와 선종 대종사의 이야기는 차와 불교가 불가분의 관계에 있음을 알려줍니다.

The story of tea and the great master of Zen Buddhism tells us that tea and Buddhism are inextricably linked.

La historia del té y el gran maestro del budismo chan nos dice que el té y el budismo están inextricablemente unidos.

차는 음료로서 목 마르지 않게 해주는 역할과 동시에 수행자들의 도반(道伴, a friend who seeks truth together)으로서 잠을 쫓고 참선을 돕는 역할을 수행했습니다.

Tea served as a drink that quenched thirst and at the same time, as a practitioners' friend who seeks truth together, served to chase sleep and help meditation.

El té servía como bebida que calmaba la sed y, al mismo tiempo, como amigo de los practicantes que buscan juntos la verdad, servía para ahuyentar el sueño y ayudar a la meditación.

피곤함을 억제하며 정신을 맑게 하는 기능이 있기 때문에 참선에 큰 조력을 하였던 것입니다.

Because it has the function of suppressing tiredness and clearing the mind, it helped the meditation a lot.

Como tiene la función de suprimir el cansancio y despejar la mente, ayudó mucho a la meditación.

스님들은 차를 마시며 깨달음에 더욱 가깝게 도달할 수 있었습니다.

Monks were able to reach enlightenment closer by drinking tea.

Los monjes podían alcanzar la iluminación más cerca bebiendo té.

그래서 차와 불교의 선이 같은 맛이라는 '차선일미(茶禪一味)'란 말이 나오기도 했습니다.

That's why the saying 'Chaseon Ilmi', which means that tea and Buddhist Zen taste the same, came out.

Por eso surgió el dicho 'Chaseon Ilmi', que significa que el té y el Seon budista saben igual.

우리나라 선승들도 이런 차와 선을 동일시했습니다.

Korean Zen monks also equated tea with Zen.

Los monjes zen coreanos también equiparaban el té con el zen.

고려말 대표적 선승이자 왕사(王師)였던 나옹선사는 깨달음에 대해 묻는 사람에게 "차 한잔 드시게."라는 답변을 해주었다고 합니다.

The monk Naong, who was a representative Zen monk and a royal teacher at the end of the Goryeo Dynasty, said to the person who asked about enlightenment, "Have a cup of tea."

El monje Naong, que era un monje zen representativo y maestro real a finales de la dinastía Goryeo, le dijo a la persona que le preguntó por la iluminación: "Tómate una taza de té."

차 문화가 동아시아에 크게 확산되면서 끽다(喫茶)의 풍속은 각국에서 매우 중요하게 여겨졌습니다.

As tea culture spread widely in East Asia, the custom of drinking tea became very important in each country.

A medida que la cultura del té se extendió ampliamente por Asia Oriental, la costumbre de beber té adquirió gran importancia en cada país.

우리나라의 경우에 차는 선덕여왕(632~647) 때부터 있었지만 본격적인 재배와 유행은 흥덕왕 3년(828)부터 시작된 것으로 기록되었습니다.

In Korea, tea has been around since the time of Queen Seondeok(632~647), but it has been recorded that full-fledged cultivation and fashion started from the 3rd year of King Heungdeok(828).

En Corea, el té existe desde la época de la reina Seondeok (632~647), pero se tiene constancia de que el cultivo y la moda en toda regla comenzaron a partir del tercer año del rey Heungdeok(828).

이처럼 우리나라의 차 문화는 선종이 이끌었기 때문에, 차는 선종의 문화이자 정신음료로 의례화되고 규정되었다고 말씀드릴 수 있습니다.

As such, since the tea culture in Korea was led by the Zen Buddhism, it can be said that tea has been ritualized and defined as a spiritual beverage and a culture of the Zen Buddhism.

Como tal, dado que la cultura del té en Corea fue dirigida por el budismo zen, puede decirse que el té ha sido ritualizado y definido como una bebida espiritual y una cultura del budismo zen.

선종의 선문답 화두에 차가 등장하고 있는 것은 이를 증명하는데요,

이때의 선문답은 스승과 제자 간 문답으로 불법을 전하거나 논리적 분별적 사고에서 벗어난 언행을 통해 깨달음을 얻거나 묘사하도록 하는 것입니다.

The fact that tea appears in the critical phrase of Zen dialogue in the Zen Buddhism proves this, and Zen dialogue at that time is to convey the Dharma through dialogue between a master and a disciple, or to attain enlightenment or describe it through words and actions that deviate from logical and discriminative thinking.

El hecho de que el té aparezca en la frase crítica del diálogo zen en el budismo zen lo demuestra, y el diálogo zen en aquella época es transmitir el Dharma a través del diálogo entre un maestro y un discípulo, o alcanzar la iluminación o describirla a través de palabras y acciones que se apartan del pensamiento lógico y discriminativo.

또는 깨달음을 이끌어내기 위한 방편으로 전개되는 것이라 하겠습니다.

Or it is developed as a skillful means to lead to enlightenment.

O se desarrolla como medio hábil para conducir a la iluminación.

이런 엄중한 과정에서 차가 화두로 선정되었다는 것은 차가 그만큼 불교에서의 깨달음에 이르게 하고 생활 속에서 선을 실천하게 하는 것임을 말해줍니다.

The fact that tea was selected as the critical phrase in this strict process indicates that tea leads to enlightenment in Buddhism and practice goodness in daily life.

El hecho de que el té haya sido seleccionado como frase crítica en este estricto proceso indica que el té conduce a la iluminación en el budismo y practica la bondad en la vida cotidiana.

즉, 차는 일상생활 중에서 수행자를 깨달음으로 이끄는 매개체의 역할과 그 작용함을 드러낸다고 할 수 있습니다.

In other words, it can be said that tea reveals the role and function of a medium that leads practitioners to enlightenment in daily life.

En otras palabras, puede decirse que el té revela el papel y la función de un medio que conduce a los practicantes a la iluminación en la vida cotidiana.

또한 출가자가 아닌 사람들에게도 차는 매우 큰 의미를 줍니다.

Also, tea has a great meaning to people who are not monks.

Además, el té tiene un gran significado para las personas que no son monjes.

고즈넉한 사찰을 여러 이유로 방문하는 사람들도 차를 마시게 됩니다.

People who visit the quiet temple for various reasons also drink tea.

Las personas que visitan el tranquilo templo por diversos motivos también beben té.

사찰 방문객들에게 대접하는 차 한잔은 방문객들의 번뇌를 내려놓을 수 있고, 마음을 치유하는 데에도 기능을 합니다.

A cup of tea served to visitors to the temple can put down their defilements and also functions to heal their mind.

Una taza de té servida a los visitantes del templo puede acabar con sus impurezas y también funciona para sanar su mente.

특별한 무언가가 없어도 그저 차 마시는 그 행위 하나만으로 마음이 편안해지는 것 말입니다.

That is, without having to do anything special, just the act of drinking tea makes you comfortable.

Es decir, sin tener que hacer nada especial, sólo el hecho de beber té te hace sentir cómodo.

이제부터는 저와 함께 영상으로나마 사찰에 가서, 여러 건물들과 부처님을 만나뵙고 스님과 차한잔 해보는 시간 가져보도록 하겠습니다.

From now on, I will go to the temple with me through at least as video, meet various buildings and the Buddha, and have a cup of tea with the monk.

A partir de ahora, voy a ir al templo conmigo a través de al menos como vídeo, conocer a varios edificios y el Buda, y tomar una taza de té con el monje.

만일 사찰을 방문하여 스님과 차 한 잔을 나눌 기회를 가진다면 여러분은 어떤 대화를 해보고 싶으신가요? 차 한잔 마시면서 내려놓고 싶은 여러분의 마음은 무엇이 있습니까?

If you had a chance to visit a temple and have a cup of tea with a monk, what kind of conversation would you like to have? What thoughts would you like to put down while drinking a cup of tea?

Si tuvieras la oportunidad de visitar un templo y tomar una taza de té con un monje, ¿qué tipo de conversación te gustaría mantener? ¿Qué pensamientos te gustaría plasmar mientras tomas una taza de té?

영상 시청하면서 짧게나마 생각해보는 시간 가져보면 좋겠습니다.

I hope you take some time to think about it even briefly while watching the video.

Espero que te tomes un tiempo para reflexionar aunque sea brevemente mientras ves el vídeo.

https://youtu.be/Q0UI4Uu6aJE

<눈이 쌓인 산사에서 만난 차 한 잔-고창 선운사>, by 템플스테이 Korean Templestay, 2023.01.05.

https://youtu.be/Q0UI4Uu6aJE

<A cup of Tea at a Snowy Mountain Temple - Seonunsa temple in Gochang>, by Korean Temple Stay, 2023. 01. 05.

https://youtu.be/Q0UI4Uu6aJE

<Una taza de té en un templo de montaña nevada - templo de Seonunsa en Gochang>, por Korean Temple Stay, 2023. 01. 05.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

- 권혁란, 2009, 「고려시대 다도와 불교 청규사상에 관한 연구」, 『동아시아불교문화』4, 동아시아불교문화학회.

- 김수인, 2016, 「차의 기원에 대한 초의선사의 관점」, 『동아시아불교문화』28, 동아시아불교문화학회.

- 한수진·신성현, 2018, 「율장에 나타난 약이 되는 음식」, 『한국불교학』88, (사)한국불교학회.

▪ Introduction to further readings

- Kwon Hyeok-ran, 2009, 'Study on the Tea Ceremony and Buddhist Cheonggyu Thought in the Goryeo Dynasty', "East Asian Buddhist Culture"4, East Asian Buddhist Culture Academy.

- Kim Su-in, 2016, 'The Perspective of Zen Master Choui on the Origin of Tea', "East Asian Buddhist Culture"28, East Asian Buddhist Culture Academy.

- Han Soo-jin· Shin Seong-hyeon, 2018, 'Food as Medicine in Vinaya Piṭaka", "Korean Buddhist Studies"88, The Korean Buddhist Academy.

▪ Introducción a otras lecturas

- Kwon Hyeok-ran, 2009, "Estudio sobre la ceremonia del té y el pensamiento budista Cheonggyu en la dinastía Goryeo", "Cultura budista de Asia Oriental" 4, Academia de Cultura Budista de Asia Oriental.

- Kim Su-in, 2016, "La perspectiva del maestro zen Choui sobre el origen del té", " Cultura budista de Asia Oriental" 28, Academia de Cultura Budista de Asia Oriental.

- Han Soo-jin· Shin Seong-hyeon, 2018, 'La comida como medicina en el Vinaya Piṭaka", "Estudios budistas coreanos" 88, Academia Budista Coreana.

■ 질문

Q. 불교에서 물이 의미하는 바는 무엇인가?

A: 사람의 감각기관에서 느낄 수 있는 쾌적함과 즐거움을 주는 존재이며, 마신 이후에는 몸에 탈이 없는 속성의 존재로써 모든 공동체의 생명을 지켜주는 신성한 공생의 물이다.

▪ Questions.

Q. What does water mean in Buddhism?

A: It is a being that gives comfort and pleasure that can be felt in human sensory organs, and as a being with the property that the body does not have any damage after drinking it, it is the sacred water of symbiosis that protects the lives of all communities.

Q. ¿Qué significa el agua en el budismo?

R: Es un ser que da consuelo y placer que se puede sentir en los órganos sensoriales humanos, y como ser con la propiedad de que el cuerpo no tiene ningún daño después de beberla, es el agua sagrada de la simbiosis que protege la vida de todas las comunidades.

Q. 불교의 선승들에게 차는 무엇인가?

A: 음료로서 목 마르지 않게 해주는 역할과 동시에 좌선을 하는 수행자들의 몸을 편안하게 하는 것이다. 또한 수행자들의 도반(道伴)으로서 잠을 쫓고 참선을 돕는 역할을 수행한다.

Q. What is tea to Zen monks in Buddhism?

A: It served as a drink that quenched thirst and comforts the body of Zen practitioners, and as a practitioners' friend who seeks truth together, it served to chase sleep and help meditation.

Q. ¿Qué es el té para los monjes zen en el budismo?

R: Servía como bebida que calmaba la sed y reconfortaba el cuerpo de los practicantes Zen, y como amigo de los practicantes que buscan juntos la verdad, servía para ahuyentar el sueño y ayudar a la meditación.

Q. 선종에서 차와 선이 같은 맛이란 "차선일미"라고 하는 이유는 무엇인가?

A: 차는 깨달음을 돕는 매개체로 작용하며 생활에서 선을 실천하게 한다. 차는 문화 그 자체이자 정신음료로써 의례화 되었다.

Q. Why is it said that "Tea and Buddhist Zen taste the same" in Zen Buddhism?

A: Tea acts as a medium to help enlightenment and practice goodness in life.

A: Tea functions of a medium that help enlightenment and leads to practice goodness in daily life. Tea has been ritualized as a culture it self and a spiritual beverage.

Q. ¿Por qué se dice que "el té y el zen budista saben igual" en el budismo zen?

R: El té funciona como un medio que ayuda a la iluminación y lleva a practicar la bondad en la vida cotidiana. El té se ha ritualizado como una cultura en sí misma y como una bebida espiritual.

SCRIPT 6. 연꽃으로 만드는 불교 음식

SCRIPT 6. Buddhist Food Made from Lotus

SCRIPT 6. Comida budista hecha a base de loto

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

이 시간에는 수행과 관련된 불교 꽃인 연꽃으로 만드는 음식에 대한 설명드리도록 하겠습니다.

In this lecture, I will explain about food made from lotus, Buddhist flowers related to practice.

En esta conferencia, explicaré sobre los alimentos hechos de loto, flores budistas relacionadas con la práctica.

불교에는 처렴상정(處染常淨)이란 말이 있습니다.

이것은 더러운 곳에 있어도 항상 깨끗하다는 의미인데요. 바로 연꽃을 의미합니다.

In Buddhism, there is a saying called Cheoryeomsangjeong.

It means that even in a dirty place, it is always clean, which is the lotus.

En el budismo, hay un dicho llamado Cheoryeomsangjeong.

Significa que incluso en un lugar sucio, siempre hay algo limpio, que es el loto.

부처님의 탄생부터 연꽃이 등장하는데요.

옆에 제공한 삼각산 화계사 대웅전에 그려진 그림처럼 갓 태어난 아기 부처께서 동서남북으로 일곱 발자국씩 걸을 때마다 땅에서 연꽃이 솟아올랐다는 이야기가 전해지는 것입니다.

The lotus appears from the birth of the Buddha.

As shown in the painting drawn in Daeungjeon hall of Hwagyesa temple in Samgaksan mountain provided next to it, the story is told that a lotus rose from the ground every time a newborn baby Buddha took seven steps in east, west, north, and south.

El loto aparece desde el nacimiento de Buda.

Como se muestra en la pintura dibujada en la sala Daeungjeon del templo Hwagyesa en la montaña Samgaksan proporcionada junto a ella, se cuenta la historia de que un loto surgía del suelo cada vez que un recién nacido Buda daba siete pasos en dirección este, oeste, norte y sur.

따라서 연꽃은 불교와 부처의 신성성을 보여주는 꽃이라 하겠습니다.

Therefore, the lotus is a flower that shows the sacredness of Buddhism and Buddha.

Por lo tanto, el loto es una flor que muestra la sacralidad del budismo y de Buda.

이러한 연꽃은 여러해살이 수중식물입니다.

These lotus are perennial aquatic plants.

Estos lotos son plantas acuáticas perennes.

연못에서 흔히 자라지만 논밭에서 재배하는 식물입니다.

It is a plant commonly grown in ponds but cultivated in rice fields.

Es una planta que suele crecer en estanques, pero que se cultiva en arrozales.

물을 정화시키는 기능이 있을 뿐만 아니라 연꽃과 잎, 씨앗, 뿌리, 줄기는 모두 사람들에게 유용한 먹거리로 쓰입니다.

It not only has the function of purifying water, but flowers, leaves, seeds, roots, and stems are all used as useful food for people.

No sólo tiene la función de purificar el agua, sino que las flores, hojas, semillas, raíces y tallos se utilizan como alimento útil para las personas.

연 자체가 불로식(不老食), 즉 사람을 늙지 않게 하는 음식이라 불릴 만큼 약리 작용이 뛰어난 식재료이기도 합니다.

Lotus itself is also a food ingredient with excellent pharmacological action enough to be called a non-aging food, that is, a food that prevents people from aging.

El loto en sí es también un ingrediente alimentario con una excelente acción farmacológica suficiente para ser denominado un alimento antienvejecimiento, es decir, un alimento que previene el envejecimiento de las personas.

연 중에서 가장 먼저 식재료로 꼽을 수 있는 것은 꽃입니다.

Among the things in Lotus, the first thing that can be picked as an ingredient is flowers.

Entre los elementos del loto, lo primero que se puede escoger como ingrediente son las flores.

사찰에서는 꽃을 감상하고 꽃을 따서 차로도 즐깁니다.

The flowers are admired at temples, and they are picked and enjoyed as tea.

Las flores se admiran en los templos, y se recogen y disfrutan como té.

연꽃이 피었을 때 따다가 냉동실에 보관하면 일 년 내내 마실 수 있습니다.

If the lotus flowers are picked when they are in bloom and stored in the freezer, they can be drunk all year round.

Si las flores de loto se recogen cuando están en flor y se guardan en el congelador, se pueden beber durante todo el año.

한송이만 물에 담가도 1백 명이 마실 수 있다고도 할 만큼 양이 상당하게, 오래도록 우러납니다.

The tea can be brewed for a long time in fairly large quantities that it can be said 100 people can drink it even if only one bunch is soaked in water.

El té puede prepararse durante mucho tiempo en cantidades bastante grandes que puede decirse que pueden beberlo 100 personas aunque sólo se remoje un manojo en agua.

은은하고 그윽한 향이 아름다운 연꽃차를 마시면 연꽃의 노화방지 성분도 함께 섭취하므로 얼굴에 화색을 돌게 합니다.

If you drink lotus tea with a beautiful subtle and mellow scent, you will also eat the anti-aging ingredients of lotus, making your face bright.

Si bebes té de loto con un hermoso aroma sutil y meloso, también ingerirás los ingredientes antienvejecimiento del loto, haciendo que tu rostro brille.

낱개의 연꽃잎도 샐러드나 튀김 등에 다양하게 쓰입니다.

Individual lotus leaves are also used in various ways such as salads and fries.

Las hojas de loto individuales también se utilizan de diversas formas, como ensaladas y patatas fritas.

두 번째로 연잎에 대해 말씀드립니다.

Secondly, I'm going to talk about lotus leaves.

En segundo lugar, voy a hablar de las hojas de loto.

연잎의 경우, 다산, 힘, 생명, 창조, 행운, 장수, 건강, 번영, 명예 등을 상징하는데, 그 이유를 태반과 연잎이 닮았다는 데서 찾기도 합니다.

In the case of lotus leaves, they symbolize fertility, strength, life, creation, luck, longevity, health, prosperity, honor, etc. and the reason is often found in the resemblance between the placenta and the lotus leaves.

En el caso de las hojas de loto, simbolizan la fertilidad, la fuerza, la vida, la creación, la suerte, la longevidad, la salud, la prosperidad, el honor, etc. y la razón se encuentra a menudo en el parecido entre la placenta y las hojas de loto.

연잎으로 만들 수 있는 음식 중 가장 유명한 것은 연잎밥입니다.

Among the foods that can be made from lotus leaves, the most famous is lotus leaf rice.

Entre los alimentos que se pueden elaborar con hojas de loto, el más famoso es el arroz de hojas de loto.

찹쌀밥을 연잎으로 싸서 찌는 것인데, 밥에 은은하게 밴 연 향기가 색다른 맛을 선사할 수 있습니다.

Glutinous rice is wrapped in lotus leaves and steamed, the subtle scent of louts in the rice can give it a different taste.

El arroz glutinoso se envuelve en hojas de loto y se cuece al vapor, el sutil aroma de los patanes en el arroz puede darle un sabor diferente.

연잎밥은 쉽게 상하지 않아 스님이 다른 절로 수행을 갈 때에 도시락으로 이용했다고 합니다.

Lotus leaf rice does not go bad easily, so it is said that monks used it as a lunchbox when going to other temples for practice.

El arroz de hoja de loto no se estropea fácilmente, por lo que se dice que los monjes lo utilizaban como fiambrera cuando iban a otros templos a practicar.

또한 연잎 즙을 내어 반죽하면 연잎 국수를 만들 수 있습니다.

You can also make lotus leaf noodles by kneading lotus leaf juice.

También se pueden hacer fideos de hoja de loto amasando jugo de hoja de loto.

연잎국수는 연꽃이 피고 지는 여름철에 만들 수 있는 별미로 손꼽힙니다.

Lotus leaf noodles are considered one of the delicacies that can be made in the summer when lotus flowers bloom and fall.

Los fideos de hoja de loto se consideran uno de los manjares que se pueden preparar en verano, cuando florecen y caen las flores de loto.

여름에는 차갑게 해서 먹는데 때론 스님들이 감기로 몸이 안 좋을 때에는 뜨겁게 해서 먹습니다.

In summer, it is eaten cold, but sometimes monks eat it hot when they are not feeling well due to a cold.

En verano se come frío, pero a veces los monjes lo comen caliente cuando no se encuentran bien debido a un resfriado.

세 번째로 연자육도 식재료로 사용합니다.

Thirdly, lotus seed is also used as a food ingredient.

En tercer lugar, la semilla de loto también se utiliza como ingrediente alimentario.

연자육은 연의 씨인데, 연실, 연밥 등의 이름으로 불리기도 합니다.

It is also called by names such as Yeonjayuk, Yeonsil and Yeonbab in Korea.

En Corea también recibe nombres como Yeonjayuk, Yeonsil y Yeonbab.

이런 연자육은 영양적으로 아주 좋습니다.

This lotus seed is very good nutritionally.

Esta semilla de loto es muy buena nutricionalmente.

기력을 왕성하게 하므로 오래 먹으면 수명을 연장한다는 내용이 전해지는데요.

연자육은 조려서 먹기도 하고 연자육을 볶은 후 끓는 물에 우리면 연자육차가 되기도 합니다.

It boosts energy, so eating it for a long time is said to prolong life, and it can be boiled and eaten, or it can be made into lotus seed tea by brewing it in boiling water.

Aumenta la energía, por lo que se dice que comerlo durante mucho tiempo prolonga la vida, y se puede hervir y comer, o se puede hacer té de semillas de loto preparándolo en agua hirviendo.

네번째로 연근도 활용합니다. 연근은 연의 뿌리입니다.

Fourth, lotus root is also used.

En cuarto lugar, también se utiliza la raíz de loto.

연근은 연꽃이 지고 찬 바람이 불기 시작하는 9월 말부터 먹을 수 있고, 겨울이 오기 전까지가 제철이라고 합니다.

The lotus root can be eaten from the end of September when the lotus flowers fall and the cold wind begins to blow, and it is said to be in season until winter comes.

La raíz de loto se puede comer desde finales de septiembre, cuando caen las flores de loto y empieza a soplar el viento frío, y se dice que está en temporada hasta que llega el invierno.

늦가을인 11월에 가장 맛이 좋은데 그 맛은 달고 따뜻한 성질을 갖고 있습니다.

It tastes best in late autumn, November, and it tastes sweet and has a warm nature.

Sabe mejor a finales de otoño, en noviembre, y su sabor es dulce y de naturaleza cálida.

이런 연근으로 김치, 죽, 조림, 초절임 구이, 튀김 등을 만들 수 있습니다.

This lotus root can be used to make Kimchi, porridge, simmering food, pickled food, grilled food and fried food.

Esta raíz de loto se puede utilizar para hacer Kimchi, gachas, alimentos hervidos a fuego lento, alimentos en escabeche, alimentos a la parrilla y alimentos fritos.

마지막으로 연의 줄기도 식재료로 이용됩니다.

Lastly, the stem of lotus is also used as a food ingredient.

Por último, el tallo del loto también se utiliza como ingrediente alimentario.

정말로 버릴 것이 하나도 없는 연에서 줄기인 연대마저도 썰어서 나물이나 차로 만듭니다.

In fact, lotus is really nothing to throw away, and even the stem of lotus is cut and made into seasoned vegetables or tea.

De hecho, el loto no es realmente nada para tirar, e incluso el tallo del loto se corta y se convierte en verduras condimentadas o té.

연대 또한 꽃과 잎 못지않게 은은한 향이 난다고 하죠.

Lotus steam is also said to have a subtle scent as much as flower and leaf.

También se dice que el vapor de loto tiene un aroma sutil tanto como la flor y la hoja.

이런 연대를 잘 말려서 보관하면 좋은데 특히, 장아찌를 담글 때 연대를 넣어주면 그 향이 나와서 좋다고 합니다.

It is good to dry and store this lotus steam, especially if you put them in when you make pickled vegetables, they say it's good because the scent comes out.

Es bueno secar y guardar este vapor de loto, sobre todo si los pones cuando haces verduras en escabeche, dicen que es bueno porque sale el aroma.

이처럼 연은 꽃과 잎, 줄기와 뿌리, 그 씨앗까지 하나도 버릴 것이 없습니다.

In this way, lotus has nothing to throw away, including flowers, leaves, stems and roots, and even its seeds.

De este modo, el loto no tiene nada que tirar, incluidas las flores, las hojas, los tallos y las raíces, e incluso sus semillas.

이런 연은 불교의 상징, 불교 가르침의 의미를 내포하는 꽃일 뿐만 아니라 사람들을 먹이고, 치료하고, 살리는 모든 기능을 수행하고 있습니다.

This lotus is not only a symbol of Buddhism and a flower that contains the meaning of Buddhist teachings, but also performs all the functions of feeding, curing, and saving people.

Este loto no sólo es un símbolo del budismo y una flor que contiene el significado de las enseñanzas budistas, sino que también desempeña todas las funciones de alimentar, curar y salvar a las personas.

다음 영상은 실제로 스님들이 재배한 연꽃으로 음식을 만드는 과정과 껍질마저 버리지 않고 음식으로 만드는 불교식 연근 레시피입니다. 시청하시면 연과 관련된 음식에 내용이 잘 이해될 것으로 생각됩니다.

The following video is the process of making food with lotus grown by monks, and the Buddhist lotus root recipe that makes food without even throwing away the peel. If you watch it, you will understand the contents of the food related to lotus well.

El siguiente vídeo es el proceso de elaboración de alimentos con loto cultivado por monjes, y la receta budista de raíz de loto con la que se elaboran alimentos sin ni siquiera tirar la cáscara. Si lo ves, entenderás bien el contenido de la comida relacionada con el loto.

■ 영상 통합

첫 번째 : 직접 재배한 연밭에서 얻은 연잎과 연꽃으로 밥과 튀김, 샐러드 만들기

https://youtu.be/-LjJvmO5qZ8

<ebs한국기행_여름 암자기행_1. 연꽃보다 스님> 2018.08.13.

by EBSDocumentary (EBS 다큐)

▪ Video Integration

First: Making rice, frying, and salad with lotus leaves and lotus flowers obtained from the lotus field cultivated by monks.

https://youtu.be/-LjJvmO5qZ8

<ebs Travel to Korea - Travel to the Hermitage in Summer - 1. A monk over a lotus flower> 2018.08.13.

by EBS Documentary

▪ Vídeos complementarios

Primero: Elaboración de arroz, fritura y ensalada con hojas de loto y flores de loto obtenidas del campo de loto cultivado por los monjes.

https://youtu.be/-LjJvmO5qZ8

<ebs Viaje a Corea - Viaje al Hermitage en verano - 1. Un monje sobre una flor de loto> 2018.08.13.

por Documental EBS

두 번째 : 불교에서 실천하는 지속가능한 음식_연근전

https://youtu.be/tpjjQj02EU4

<제로웨이스트 사찰음식_껍질까지 다 활용하는 연근전> 2021.12.07.

by 템플스테이 Korean Templestay

Second : Sustainable food practiced in Buddhism - Yeongeunjeon(Lotus root fritter)

https://youtu.be/tpjjQj02EU4

<Zero-waist temple food - Yeongeunjeon that uses all the peel> 2021.12.07.

by Korean Templestay

Segundo: Comida sostenible practicada en el budismo - Yeongeunjeon(buñuelo de raíz de loto)

https://youtu.be/tpjjQj02EU4

<Comida de templo de cintura cero - Yeongeunjeon que utiliza toda la cáscara> 2021.12.07.

por Korean Templestay

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

- 민태영·박석근·이윤선, 2011, 『경전 속 불교식물』, 이담.

- 민태영, 2017, 「대승불전 속의 불교 식물 연구」, 『문학 사학 철학』50, 한국불교사학회 한국불교사연구소.

- 선재스님, 「선재스님께 배우는 蓮요리」, 『행복이 가득한 집』, 디자인하우스, 2009.11.

▪ Introduction to further readings

- Min Tae-yeong, Park Seok-geun, Lee Yun-seon, 2011, "Buddhist Plants in the scriptures", Idam.

- Min Tae-young, 2017, 'Research on Buddhist Plants in the Mahayana Buddhism Scriptures', "Literature History and Philosophy" 50, Korean Buddhist Society Research Institute of Korean Buddhist History Academy.

- Monk Seonjae, 'The Lotus Cuisine learned from Monk Seonjae', "House Full of Happiness", Design House, 2009.11.

▪ Introducción a otras lecturas

- Min Tae-yeong, Park Seok-geun, Lee Yun-seon, 2011, "Las plantas budistas en las escrituras", Idam.

- Min Tae-young, 2017, "Investigación sobre las plantas budistas en las escrituras del budismo Mahayana", "Literatura Historia y Filosofía" 50, Instituto de Investigación de la Sociedad Budista Coreana de la Academia de Historia Budista Coreana.

- Monk Seonjae, "La cocina del loto aprendida del monje Seonjae", "Casa llena de felicidad", Design House, 2009.11.

■ 질문

Q. 연을 식재료로 사용한다면 어떤 부분을 사용할 수 있는가?

A: 꽃, 잎, 줄기, 뿌리, 씨앗_연의 모든 부분을 식재료로 사용가능하다.

▪ Questions

Q. If lotus is used as a food ingredients, what parts can be used?

A: All parts of lotus, including flowers, leaves, stems, roots, and seeds, can be used as food ingredients.

▪ Preguntas

Q. Si se utiliza el loto como ingrediente alimentario, ¿qué partes se pueden utilizar?

R: Todas las partes del loto, incluidas las flores, las hojas, los tallos, las raíces y las semillas, pueden utilizarse como ingredientes alimentarios.

Q. 연이 식재료로써 갖는 좋은 점은 무엇인가?

A: 연 자체가 불로식(不老食)이라 불릴 만큼 약리 작용이 뛰어난 식재료이기 때문에 연 음식은 곧 약식(藥食)이다.

Q. What are the advantages of lotus as a food ingredient?

A: Since lotus itself is a food ingredient with excellent pharmacological action enough to be called a non-aging food, it is a medicinal food.

Q. ¿Cuáles son las ventajas del loto como ingrediente alimentario?

R: Dado que el loto en sí es un ingrediente alimentario con una excelente acción farmacológica suficiente para ser llamado un alimento que no envejece, es un alimento medicinal.

Q. 불교에서의 연 쓰임새는 무엇인가?

A: 꽃과 잎, 줄기와 뿌리, 그 씨앗까지 하나도 버릴 것이 없다. 연은 불교의 상징, 불교 가르침의 의미를 내포하는 꽃일 뿐만 아니라 사람들을 먹이고, 치료하고, 살리는 모든 기능을 수행한다.

Q. What is the use of lotus in Buddhism?

A: There is nothing to throw away, including flowers and leaves, stems and roots, and even its seeds. Lotus is not only a symbol of Buddhism and a flower that contains the meaning of Buddhist teachings, but also performs all the functions of feeding, curing, and saving people.

Q. ¿Para qué sirve el loto en el budismo?

R: No hay nada que desechar, incluidas las flores y las hojas, los tallos y las raíces, e incluso sus semillas. El loto no es sólo un símbolo del budismo y una flor que contiene el significado de las enseñanzas budistas, sino que también desempeña todas las funciones de alimentar, curar y salvar a las personas.

22 May 2023

6주차 기제사와 명절 차례, 제사음식 / The Foods of Jijesa and Holiday Charye / Los alimentos de Jijesa y Charye de vacaciones

SCRIPT 1. 제사의 종류와 특징

SCRIPT 1. Types and Characteristics of the Ancestral Rite

SCRIPT 1. Tipos y características del rito ancestral

안녕하세요?

저는 여러분에게 음식과 종교를 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim from the Academy of Korean Studies, who will be giving you a lecture on food and religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les dará una conferencia sobre comida y religión.

이번 차시부터는 유교의 제사 음식을 주제로 강의를 진행하겠습니다.

From this session, I will give a lecture on the food of the Confucian ancestral rite.

A partir de esta sesión, daré una conferencia sobre la comida del rito ancestral confuciano.

한국에서는 여전히 많은 가정에서 제사를 지내는데요, 그 종류에는 몇 가지가 있습니다. 이번시간에는 제사의 종류와 각각의 특징에 대해 알아보겠습니다.

In Korea, ancestral rites are still held in many families, but there are several types. In this lecture, we will look at the types of ancestral rites and their characteristics.

En Corea se siguen celebrando ritos ancestrales en muchas familias, pero los hay de varios tipos. En esta conferencia, veremos los tipos de ritos ancestrales y sus características.

한국의 제사는 『주자가례』라는 중국 송나라 시대의 유교 의례서의 영향을 많이 받았지만, 실제로는 『주자가례』에서 규

정하고 있는 제사 종류와는 차이가 있습니다. 한국의 역사·문화적 상황에 맞게 변화, 정착되었기 때문입니다.

Korean ancestral rites were greatly influenced by the Confucian ritual book of the Song Dynasty in China called “Family Rituals”, but in reality, there are differences from the types of ancestral rites stipulated in “Family Rituals”. This is because it has changed and settled to suit the historical and cultural situation of Korea.

Los ritos ancestrales coreanos estuvieron muy influenciados por el libro ritual confuciano de la dinastía Song de China llamado “Rituales familiares”, pero en realidad existen diferencias con los tipos de ritos ancestrales estipulados en “Rituales familiares”. Esto se debe a que ha cambiado y se ha adaptado a la situación histórica y cultural de Corea.

한국에서 조상을 위해 지내는 제사는 ‘기제사(忌祭祀)’와 ‘차례(茶禮)’, ‘묘제(墓祭)’로 나눌 수 있는데, 이 중에서 기제사와 차례가 가장 대표적인 제사입니다.

The ancestral rites held for ancestors in Korea can be divided into ‘Gijesa(the Ancestral Rite for Anniversaries)” and “Charye(the Ancestral Rite for Holidays), and of these, Gijesa and Charye are the most representative ancestral rites.

Los ritos ancestrales que se celebran para los antepasados en Corea pueden dividirse en “Gijesa(el rito ancestral para los aniversarios)” y “Charye(el rito ancestral para las fiestas), y de ellos, Gijesa y Charye son los ritos ancestrales más representativos.

제사는 원칙적으로 위로 4대, 즉 부모, 조부모, 증조부모, 고조부모까지의 조상들에게 제사합니다. 이것을 ‘4대의 조상에게 제사 올린다’라는 뜻의 ‘4대봉사(四代奉祀)’라고 합니다.

In principle, ancestral rites are held to the ancestors of the four generations above: parents, grandparents, great-grandparents, and great-great-grandparents. This is called the “Sadaebongsa”, which means “holding rites to the ancestors of the four generations.”

En principio, los ritos ancestrales se celebran a los antepasados de las cuatro generaciones anteriores: padres, abuelos, bisabuelos y tatarabuelos. Esto se llama “Sadaebongsa”, que significa “celebración de ritos a los antepasados de las cuatro generaciones”.

먼저 기제사에 대해 알아보겠습니다.

First, let’s look at Gijesa.

En primer lugar, echemos un vistazo a Gijesa.

조상이 돌아가신 날을 '기일(忌日)'이라고 하는데요, 기제사는 조상이 돌아가신 날, 즉 기일에 지내는 제사입니다. 기제사는 '기일제(忌日祭)'나 '기제(忌祭)'라고도 부릅니다.

The day an ancestor passed away is called 'Giil', and Gijesa is a ancestral rite held on the day an ancestor passed awaythat is, Giil. Gijesa is also called 'Giilje' or 'Gije'.

El día en que fallece un antepasado se llama 'Giil', y Gijesa es un rito ancestral que se celebra el día en que fallece un antepasado, es decir, Giil. Gijesa también se llama "Giilje" o "Gije".

한국인들이 싸울 때 쓰는 말 중 "오늘이 네 제삿날이 될 줄 알아라"라는 말이 있는데요.

There is a saying that Koreans use when fighting, "Know that today will be your rite day."

Hay un dicho que usan los coreanos cuando luchan: "Que sepas que hoy será el día de tu rito".

여기에서 '제삿날'은 기제사를 뜻하므로, 오늘이 제삿날이 된다는 것은 오늘 죽을 것이라는 말이 됩니다. 즉 죽을 정도로 혼쭐이 날 것을 비유적으로 이르는 말입니다. 싸움을 할 때에도 제사를 운운하다니, 얼마나 제사가 생활 깊숙이 들어와 있는지 알 수 있겠죠?

Here, the 'rite day' means the day of Gigesa, so 'today will be your rite day' means that you will die today. In other words, it metaphorically refers to being scolded to the point of death. They even talk about ancestral rites even during fights, so you can see how deeply ancestral rites are rooted in people's lives, right?

Aquí, el 'día rito' significa el día de Gigesa, por lo que 'hoy será tu día rito' significa que hoy morirás. En otras palabras, se refiere metafóricamente a ser regañado hasta la muerte. Hablan de ritos ancestrales incluso durante las peleas, así que ya ves lo arraigados que están los ritos ancestrales en la vida de la gente, ¿no?

그럼 일년에 기제사는 몇 번 지낼까요?

Then, how many times does Gijesa hold in a year?

Entonces, ¿cuántas veces celebra Gijesa al año?

아까 위로 4대까지 제사를 지낸다고 했던 것을 다시 떠올려 봅시다. 위로 4대면 아버지·어머니, 할머니·할아버지, 증조할머니·증조할아버지, 고조할머니·고조할아버지까지 총 8명이 됩니다. 이 8명이 돌아가신 날에 제사를 지내는 것이 바로 기제사입니다. 1년에 기제사만 해도 8번이 되기 때문에 거의 한두 달에 한 번 제사를 지내게 되는데요, 굉장히 많죠? 그래서 현대에는 규모를 줄여 부모나 조부모까지만 제사를 지내는 경우도 흔합니다.

Let's recall what we said earlier that ancestral rites were held for four generations above. In four

generations, there will be a total of eight people: father and mother, grandmother and grandfather, great-grandmother and great-grandfather, and great-great-grandmother and great-grandfather. It is Gijesa that holds ancestral rites on the days of each of these eight people who died. Gijesa alone is 8 times a year, so they are held almost once or twice a month. It's a lot, right? Therefore, in modern times, it is common to perform ancestral rites only for parents and grandparents.

Recordemos lo que dijimos antes de que los ritos ancestrales se celebraban para cuatro generaciones anteriores. En cuatro generaciones, habrá un total de ocho personas: padre y madre, abuela y abuelo, bisabuela y bisabuelo, y tatarabuela y bisabuelo. Es Gijesa la que celebra ritos ancestrales en los días de cada una de estas ocho personas fallecidas. Sólo en Gijesa son 8 veces al año, por lo que se celebran casi una o dos veces al mes. Es mucho, ¿verdad? Por eso, en los tiempos modernos, es habitual realizar ritos ancestrales sólo para padres y abuelos.

다음은 차례입니다. 다음 동영상을 보겠습니다.

Next is Charye. Let's watch the next video.

El siguiente es Charye. Vamos a ver el siguiente vídeo.

2,600만 명 대이동‥"21일 오전 정체 극심" (2023.01.18/뉴스투데이/MBC) https://www.youtube.com/watch?v=ygU-GxNebzY(0:00~1:15)

Great movement of 26 million people .. "Extreme congestion on the morning of the 21st" (2023.01.18/News Today/MBC) https://www.youtube.com/watch?v=ygU-GxNebzY (0:00~1:15)

https://www.youtube.com/watch?v=ygU-GxNebzY(0:00~1:15)

Gran movimiento de 26 millones de personas .. "Congestión extrema en la mañana del 21" (2023.01.18/News Today/MBC) https://www.youtube.com/watch?v=ygU-GxNebzY (0:00~1:15)

한국에서는 음력 1월 1일 설날과 8월 15일 추석 때마다 고향에 내려가는 사람들로 고속도로가 주차장이 된 것처럼 막힙니다. 이렇게 막혀도 고향에 가는 이유는 가족과 명절을 함께 보내고, 또 조상님들에게 차례를 지내기 위해서인데요.

In Korea, every Lunar New Year's Day and Chuseok on August 15th, highways are blocked like parking lots with people going back to their hometowns. The reason why they go to the hometown even if it is blocked like this is to spend holidays with their family and to hold ancestral rites to their ancestors.

En Corea, cada Año Nuevo Lunar y Chuseok, el 15 de agosto, las carreteras se bloquean como aparcamientos con gente que regresa a sus pueblos de origen. La razón por la que van a su pueblo natal aunque esté bloqueado de esta manera es para pasar las fiestas con su familia y celebrar ritos ancestrales a sus antepasados.

차례는 명절에 새로운 음식을 올리고 조상을 추모하기 위하여 마련한 일종의 약식 제사입니다. 옛날에는 다른 명절 때도 지냈지만, 지금은 설날과 추석에만 차례를 지냅니다. 사실 차례는 한자로 '茶禮'라 쓰는 것으로 보아 원래는 차를 올리던 간단한 의례였던 것으로 보입니다. 원래 정식 제사가 아니었기 때문에 절차가 매우 간소하고 음식도 간단히 차렸습니다. 하지만 현대에는 가족들이 더 많이 모이는 경우가 많은 탓인지, 오히려 기제사보다 더 풍성하게 음식을 차리는 경우도 많습니다.

Charye is a kind of informal ancestral rite prepared to commemorate ancestors by offering new food on holidays. In the past, it was also held on other holidays, but now it is only held on New Year's Day and Chuseok. In fact, judging from the fact that Charye is written as 'tea ceremony' in Chinese characters, it seems that it was originally a simple ceremony to offer tea. It wasn't a formal ritual originally, so the procedure was very simple and the food was prepared simply. However, in modern times, there are many cases where families gather more, and rather, there are many cases where food is prepared more abundantly than at Gijesa.

Charye es una especie de rito ancestral informal que se prepara para conmemorar a los antepasados ofreciéndoles nuevos alimentos en los días festivos. En el pasado, también se celebraba en otras festividades, pero ahora sólo se hace en Año Nuevo y Chuseok. De hecho, a juzgar por el hecho de que Charye se escribe como "ceremonia del té" en caracteres chinos, parece que originalmente era una simple ceremonia para ofrecer té. Originalmente no era un ritual formal, por lo que el procedimiento era muy sencillo y la comida se preparaba de forma simple. Sin embargo, en los tiempos modernos, hay muchos casos en los que las familias se reúnen más, y más bien, hay muchos casos en los que la comida se prepara más abundantemente que en Gijesa.

기제사와 차례는 비슷해보이지만, 비교해보면 각각의 특징이 있습니다. 먼저 제사를 지내는 대상이 차이가 있습니다. 기제사는 기일을 맞은 조상에게만 제사를 지내는 반면, 차례는 제사를 모시는 모든 조상들을 한꺼번에 제사 지냅니다.

Gijesa and Charye may seem similar, but when compared, each has its own characteristics. First of all, there is a difference in the object of the ancestral rites. In Gijesa, ancestral rites are held only for ancestors on the day of their death, whereas in Charye, ancestral rites are held for all ancestors who are receiving ancestral rites at once.

Gijesa y Charye pueden parecer similares, pero al compararlas, cada una tiene sus propias características. En primer lugar, hay una diferencia en el objeto de los ritos ancestrales. En Gijesa, los ritos ancestrales se celebran sólo para los antepasados el día de su muerte, mientras que en Charye, los ritos ancestrales se celebran para todos los antepasados que reciben ritos ancestrales a la vez.

또 제사 지내는 시간도 다른데요, 기일제의 제삿날은 조상이 돌아가신 당일 첫새벽에 지내도록 되어있습니다. 새벽이라고 해도 아침이 밝아오는 새벽이 아니라 자정을 막 지난 때라, 우리들이 보기에는 한밤 중 같이 느껴지기도 합니다. 제사를 이런 깊은 새벽에 행하는 이유는 귀신은 음기(陰氣)가 강해서 고요하고 그윽한 시간에 거동하는 것으로 생각되었기 때문입니다. 조상님의 혼이 잘 오실 수 있는 시간에 맞추는 것이죠. 또한 제사를 하루의 일과가 시작되기 전 모든 것

에 우선해서 행한다는 의미도 있습니다. 하지만 명절의 차례는 정식 제사가 아니라 약식 의례이므로 시간은 고정되어 있지 않으나, 보통은 이른 아침에 행하는 것이 관례가 되었습니다.

Also, the time of holding the ancestral rites is different, and Gijesa is held on the first morning of the day of the death of the ancestor. Even if it's dawn, it's not dawn when the morning comes, but just past midnight, so it feels like midnight. The reason why the ancestral rites are held at such a deep dawn is that ghosts are thought to have strong yin energy and to act in a quiet and profound time. It is to match the time when the spirits of the ancestors can come. It also means that the ancestral rites are performed first before the daily routine begins. However, the time of the holiday's Charye is not fixed because it is not a formal ancestral rite but an informal ceremony, but it has become customary to usually hold it early in the morning.

Además, la hora de celebración de los ritos ancestrales es diferente, y Gijesa se celebra la primera mañana del día de la muerte del antepasado. Aunque amanezca, no es de madrugada, sino pasada la medianoche, por lo que parece medianoche. La razón por la que los ritos ancestrales se celebran en un amanecer tan profundo es que se cree que los fantasmas tienen una fuerte energía yin y actúan en un momento tranquilo y profundo. Es para que coincida con la hora en la que pueden acudir los espíritus de los antepasados. También significa que primero se realizan los ritos ancestrales antes de comenzar la rutina diaria. Sin embargo, la hora del Charye de la festividad no es fija porque no se trata de un rito ancestral formal sino de una ceremonia informal, pero se ha convertido en costumbre celebrarlo normalmente a primera hora de la mañana.

마지막으로 묘제는 조상님들이 묻힌 무덤을 방문하여 지내는 제사입니다.

Lastly, Myoje(grave rite) is a ancestral rite to visit the graves of ancestors and hold.

Por último, Myoje(rito de la tumba) es un rito ancestral para visitar las tumbas de los antepasados y celebrar.

규모가 큰 가문에서는 1년에 한 차례 날짜를 정해서 조상들의 무덤에서 대대적으로 제사를 지냅니다. 이것을 시제(時祭)나 시사(時祀)라고 부르죠. 일반 가정에서는 이렇게 큰 규모로 제사를 지내는 경우는 적고, 추석 때 무덤에 가서 간단히 제사를 드리는 경우가 많습니다. 이것을 성묘라고 부릅니다.

Large families set a date once a year to hold large-scale ancestral rites at the braves of their ancestors. It is called Sije or Sisa. In ordinary families, there are few cases where ancestral rites are held on such a large scale, and during Chuseok, they often go to the grave and hold simple ries. It is called Seongmyo.

Las grandes familias fijan una vez al año una fecha para celebrar ritos ancestrales a gran escala en las bravas de sus antepasados. Se denomina Sije o Sisa. En las familias ordinarias, hay pocos casos en los que se celebren ritos ancestrales a tan gran escala, y durante Chuseok, suelen ir a la tumba y celebrar

ritos sencillos. Se denomina Seongmyo.

그럼 심화학습으로 넘어가도록 하겠습니다.

So let's move on to the further learning.

Así que pasemos al aprendizaje posterior.

한국에서 지내는 대표적인 제사에는 어떤 종류가 있나요?

What are the representative ancestral rites are held in Korea?

¿Cuáles son los ritos ancestrales representativos se celebran en Corea?

기제사와 차례는 언제 지내는 제사인가요?

When are Gijesa and Charye held?

¿Cuándo se celebran gijesa y charye?

한국에서 언제부터 사대봉사를 하게 되었을까요?

When did Sadaebongsa, which is holding ancestral rites to four generations of ancestors, start in Korea?

¿Cuándo comenzó en Corea el Sadaebongsa, que consiste en celebrar ritos ancestrales a cuatro generaciones de antepasados?

한국의 제사에 대해 더 알고 싶다면 「조선시대 사대봉사의 형성과정에 대한 일고찰」(정긍식, 외국법제정보11, 한국법제연구원, 1996), 『차례와 제사』(이영춘, 대원사, 2012)를 참고할 수 있습니다. 한국의 제사에 영향을 준 원전에 관심이 있다면 『주자가례』(임민혁 역, 예문서원, 1999)도 한번 살펴보는 것도 좋습니다.

If you want to know more about Korea's ancestral rites, you can refer to 'A Study on the Formation Process of Sadaebongsa in the Joseon Dynasty'(Jeong Geong-sik, Foreign Legislation Information 11, Korea Legislation Research Institute, 1996) and "Charye and the Ancestral Riate"(Lee Yeong-cheon, Daewonsa, 2012).

If you are interested in the original text that influenced Korean ancestral rites, it is also good to take a look at "Family Rituals"(translated by Lim Min-hyeok, Yemunseowon, 1999).

Si quiere saber más sobre los ritos ancestrales de Corea, puede consultar “Un estudio sobre el proceso de formación del Sadaebongsa en la dinastía Joseon”(Jeong Geong-sik, Información sobre Legislación Extranjera 11, Instituto de Investigación sobre Legislación de Corea, 1996) y “Charye y el rito ancestral”(Lee Yeong-cheon, Daewonsa, 2012).

Si le interesa conocer el texto original que influyó en los ritos ancestrales coreanos, también es bueno echar un vistazo a “Rituales familiares” (traducido por Lim Min-hyeok, Yemunseowon, 1999).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That’s it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 2. 기제사와 명절 차례 상차림

SCRIPT 2. Table Settings of Gijesa and Holiday Charye

SCRIPT 2. Puesta de mesa de gijesa y charye festivo

안녕하세요?

저는 여러분에게 음식과 종교를 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I’m Haiyin Kim from the Academy of Korean Studies, who will be giving you a lecture on food and religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les dará una conferencia sobre comida y religión.

이번 시간에는 기제사와 명절 차례의 상차림을 살펴보고, 차례 상차림에 등장하는 특별한 음식에 대해 알아보겠습니다.

In this lecture, we will take a look at the table settings of Gijesa and holiday Charye, and learn about the special foods that appear in the table setting for Charye.

En esta conferencia, echaremos un vistazo a los servicios de mesa de Gijesa y Charye festivo, y conoceremos los alimentos especiales que aparecen en el servicio de mesa de Charye.

제사는 조상이 살아계신 것처럼 모시고자 하는 것이기 때문에, 조상님께 맛있는 음식을 대접하는 의례라고 생각하면 이해가 쉽습니다. 그런데 기제사는 조상이 돌아가신 날에 지내는 제사이고, 차례는 명절에 새로운 음식을 올리고 조상을 추모하는 일종의 약식 제사입니다. 그래서 두 제사는 상차림이 비슷하면서도 서로 다릅니다. 어떤 특징이 있는지 알아볼까요?

Since ancestral rites are intended to serve ancestors as if they were alive, it is easy to understand if you think of them as a ritual of offering delicious food to ancestors. By the way, Gijesa is a rite held on the day an ancestor passed away, and Charye is a kind of informal rite to commemorate ancestors by offering new food on holidays. So, the table setting of the two ancestral rites is similar but slightly different. Let's find out what characteristics they have.

Dado que los ritos ancestrales pretenden servir a los antepasados como si estuvieran vivos, es fácil entenderlos si se piensa en ellos como un ritual de ofrenda de comida deliciosa a los antepasados. Por cierto, Gijesa es un rito que se celebra el día en que fallece un antepasado, y Charye es una especie de rito informal para conmemorar a los antepasados ofreciéndoles comida nueva en los días festivos. Así pues, el montaje de la mesa de ambos ritos ancestrales es similar pero ligeramente diferente. Averigüemos qué características tienen.

먼저 기본적으로 기제사상이 어떻게 차려지는지 다음의 사진을 봅시다.

First, let's take a look at the following picture to see how the Jijesa table is basically set up.

En primer lugar, echemos un vistazo a la siguiente imagen para ver cómo está configurada básicamente la tabla Jijesa.

사진을 보시면 가장 위쪽, 병풍 바로 앞부분에 집 모양의 나무판이 있고, 그 위에 글씨가 써진 종이가 붙어있는 것이 보이시지요? 이 종이에는 제사를 받는 조상님이 누구인지 써 있습니다. 여기에 조상님의 혼이 오신다고 보구요, 그래서 이것을 '신의 자리'라는 뜻으로 '신위(神位)'라고 합니다.

If you look at the picture, you can see that there is a house-shaped wooden board at the top, right in front of the folding screen, and a piece of paper with writing on it, right? On this piece of paper, it is written who the ancestor who is receiving the rite is. It is assumed that the spirits of the ancestors come here, so this is called 'Sinwi(ancestral tablet)', which means 'the seat of god' in Chinese characters.

Si te fijas en la imagen, puedes ver que hay una tabla de madera con forma de casa en la parte superior, justo delante de la pantalla plegable, y un trozo de papel con algo escrito, ¿verdad? En ese papel está escrito quién es el antepasado que recibe el rito. Se supone que los espíritus de los antepasados vienen aquí, por lo que esto se llama 'Sinwi(tablilla ancestral)', que significa 'la sede de dios' en caracteres chinos.

신위가 곧 조상님이 앉아계신 자리이기 때문에, 음식은 조상님이 잘 드실 수 있도록 신위를 기준으로 차려집니다.

Because the ancestral tablet is the place where ancestors sit, the food is prepared centering on the ancestral tablet so that ancestors can eat well.

Como la tablilla ancestral es el lugar donde se sientan los antepasados, la comida se prepara centrándose en la tablilla ancestral para que los antepasados puedan comer bien.

이 사진을 볼까요? 저희 시댁에서 지내는 기제사 상차림 사진입니다. 집집마다 제사에 올리는 음식은 조금씩 차이가 있지만 대체적으로 다음과 같이 배치합니다.

Shall we take a look at this picture? This is a picture of the Gijesa table setting at my in-laws. The food offered at the ancestral rites varies from family to family, but generally it is arranged as follows.

¿Vemos esta foto? Esta es una foto de la mesa gijesa puesta en casa de mis suegros. La comida que se ofrece en los ritos ancestrales varía de una familia a otra, pero generalmente se dispone de la siguiente manera.

신위를 기준으로 생각하면서 봐주시기 바랍니다.

Please look at it while thinking about it centering on Sinwi.

Por favor, míralo mientras lo piensas centrándote en Sinwi.

신위와 가장 가까운 곳에는 밥과 국이 있습니다. 다음으로 반찬이 될 만한 요리, 즉 전, 고기, 생선, 탕, 나물이 옵니다. 마지막으로 제일 바깥쪽에는 후식으로 먹을 수 있는 과일과 과자가 올려집니다. 일반적으로 식사 할 때에도 밥과 국이 식사하는 사람 앞에 있고 반찬이 뒤쪽에 있는 것과 같은 원리로 제사상을 차리는 것입니다.

Rice and soup are the closest to the ancestral tablet. Next, there are dishes that could serve as side dishes: Jeon(pancake), meat, fish, broth, and seasoned vegetables. Lastly, fruits and snacks that could be eaten as dessert are placed on the outermost side.

The ancestral rite table is set according to the same principle as rice and soup are placed in front of the diners and side dishes are placed in the back of a typical meal.

El arroz y la sopa son lo más parecido a la tabla ancestral. A continuación, hay platos que podrían

servir de guarnición: Jeon(tortita), carne, pescado, caldo y verduras condimentadas. Por último, las frutas y aperitivos que pueden tomarse como postre se colocan en la parte más externa.

La mesa del rito ancestral se prepara según el mismo principio, ya que el arroz y la sopa se colocan delante de los comensales y las guarniciones, detrás de una comida típica.

차례는 약식 제사이기 때문에 원칙적으로는 음식도 간단하게 차립니다. 다음은 유명한 유학자인 퇴계 이황 종가에서 차린 설 차례상 사진입니다. 술, 떡국, 포(말린 물고기), 전 한접시와 과일 한 쟁반 등 다섯 가지 음식을 차렸습니다. 앞서 본 기제사 상차림보다 훨씬 간단하죠?

Since Charye is an abbreviated rite, the food is also simple in principle. The following is a picture of the New Year's Charye table set by the head family of Toegye Yi Hwang, a famous Confucian scholar. Five dishes were offered: alcohol, rice cake soup, Po(dried fish), a plate of Jeon(pancake) and a tray of fruit. It's much simpler than the Jijesa table we saw earlier, right?

Dado que el Charye es un rito abreviado, la comida también es sencilla en principio. La siguiente es una imagen de la mesa Charye de Año Nuevo puesta por la familia principal de Toegye Yi Hwang, un famoso erudito confuciano. Se ofrecían cinco platos: alcohol, sopa de pastel de arroz, Po (pescado seco), un plato de Jeon (tortita) y una bandeja de fruta. Es mucho más sencillo que la mesa Jijesa que vimos antes, ¿verdad?

하지만 일반 가정의 차례상은 훨씬 많은 음식이 올라가는 경우가 많습니다. 기제사와 비슷하게 차리거나, 오히려 기제사보다도 많은 음식을 차리기도 합니다. 아무래도 명절에는 가족들이 더 많이 모이니까 음식을 더 많이 하게 되는 것 같기도 합니다. 오른쪽 사진은 저희 시댁에서 추석 때 음식을 만드는 모습인데요, 각종 전을 부치는 일이 명절 준비의 가장 큰 일이라고 할 수 있습니다.

However, there are many cases where much more food is offered on the table for Charye of ordinary families. It is prepared similarly to Gijesa, or even more food than Gijesa. Becouse more family members gather during the holidays, it seems that they tend to cook more. The picture on the right shows my in-laws making food for Chuseok, and frying various Jeon(pancakes) can be said to be the most important part of preparing for the holiday.

Sin embargo, hay muchos casos en los que se ofrece mucha más comida en la mesa de Charye de familias corrientes. Se prepara de forma similar a Gijesa, o incluso más comida que Gijesa. Como durante las fiestas se reúnen más miembros de la familia, parece que tienden a cocinar más. La foto de la derecha muestra a mis suegros preparando comida para Chuseok, y se puede decir que freír varios Jeon (tortitas) es la parte más importante de la preparación para la festividad.

그런데 음식의 준비를 거의 여성들, 특히 며느리가 담당하다보니 이에 따른 갈등이 많은데요. 이에 따라 명절 때만 되면 '차례는 원래 음식을 간소하게 차리는 것'이라는 뉴스가 많이 방송되기도 합니다.

However, since most of the food preparation is done by women, especially the daughter-in-laws, there are many conflicts accordingly. As a result, there are a lot of news broadcasts that say, 'Originally, on Charye, food is prepared simply' during the holidays.

Sin embargo, como la mayor parte de la preparación de la comida la hacen las mujeres, especialmente las nueras, hay muchos conflictos en consecuencia. Por eso, hay muchos noticiarios que dicen: "Originalmente, en Charye, la comida se prepara de forma sencilla" durante las fiestas.

다음의 뉴스를 볼까요?

Shall we watch the next news?

¿Vemos las próximas noticias?

"간소화한 차례상으로 충분합니다" / KBS 2023.01.20. (https://www.youtube.com/watch?v=dLj785pvz4s)

"A simplified Charye table is sufficient" / KBS 2023.01.20. (https://www.youtube.com/watch?v=dLj785pvz4s)

"Basta con una tabla Charye simplificada" / KBS 2023.01.20. (https://www.youtube.com/watch?v=dLj785pvz4s)

영상은 잘 보셨나요? 이렇게 방송에서는 간소한 차례상을 강조하고 있기는 하지만 여전히 많은 가정에서는 기제사와 큰 차이 없이 음식을 많이 합니다.

Did you enjoy the video? Although the broadcast emphasizes simple Charye table, many families still eat a lot of food without much difference from Gijesa.

¿Te ha gustado el vídeo? Aunque en la emisión se hace hincapié en la sencilla mesa Charye, muchas familias siguen comiendo mucho sin mucha diferencia de Gijesa.

하지만 어느 집에서나 기제사와는 달리 차례상에만 올리는 음식이 있습니다. 바로 설날의 떡국과 추석의 송편입니다.

However, unlike Gijesa, there are foods that is only offered on the Charye table in every family. They are rice cake soup in Lunar New Year and Songpyeon in Chuseok.

Sin embargo, a diferencia de Gijesa, hay alimentos que sólo se ofrecen en la mesa Charye de cada familia. Son la sopa de pastel de arroz en el Año Nuevo Lunar y el Songpyeon en Chuseok.

떡국과 송편은 설과 추석에 대표적으로 먹는 명절음식입니다. 떡국은 흰 가래떡을 얇게 썰어 장국에 넣어 끓여 먹는 음

식인데요. 설날에 떡국을 먹는 풍속이 언제부터 시작되었는지는 알 수 없지만 조선 후기 기록에 설날에 없어서는 안 될 음식으로 기록되어 있습니다. 떡국을 한 그릇 먹어야 한 살 나이를 더 먹는다고 하는 말이 있을 정도이지요. 새해의 시작이 엄숙하고 청결해야 한다는 사상 때문에 깨끗한 흰 떡으로 끓인 떡국을 먹는 것이라는 설이 있습니다.

Rice cake soup and Songpyeon are representative holiday foods for Lunar New Year and Chuseok. Rice cake soup is a dish made by thinly slicing white rice cakes, putting and boiling it in Clear Soybean Paste Soup. It is unknown when the custom of eating rice cake soup on New Year's Day began, but it is recorded as an indispensable food for New Year's Day in the records of the late Joseon Dynasty. There is even a saying that Eating a bowl of rice cake soup makes you one year older. There is a theory that the beginning of the new year should be solemn and clean, so it is to eat rice cake soup boiled with clean white rice cakes.

La sopa de pastel de arroz y el Songpyeon son alimentos festivos representativos del Año Nuevo Lunar y el Chuseok. La sopa de torta de arroz es un plato que se elabora cortando en rodajas finas tortas de arroz blanco, poniéndolas y hirviéndolas en sopa de pasta de soja clara. Se desconoce cuándo comenzó la costumbre de comer sopa de pastel de arroz en Año Nuevo, pero consta como un alimento indispensable para el Año Nuevo en los registros de finales de la Dinastía Joseon. Incluso hay un dicho que dice que comer un cuenco de sopa de pastel de arroz te hace un año más viejo. Existe la teoría de que el comienzo del nuevo año debe ser solemne y limpio, por lo que hay que comer sopa de pastel de arroz hervida con pasteles de arroz blanco limpios.

송편은 쌀가루 반죽에 깨, 팥, 콩 등을 넣어서 만두처럼 모양을 만들어 찐 떡입니다. 새로 수확한 햅쌀로 송편을 빚어 차례를 지내고 성묘를 하게 됩니다.

Songpyeon is a steamed rice cake made by adding sesame seeds, red beans, beans, etc. to rice flour dough, to make a shape like dumplings. With Songpyeon which is made with newly harvested rice, Charye is performed and the graves are visited.

El Songpyeon es un pastel de arroz al vapor que se elabora añadiendo semillas de sésamo, alubias rojas, judías, etc. a la masa de harina de arroz, para darle una forma parecida a la de las bolas de masa. Con el Songpyeon, que se elabora con arroz recién cosechado, se realiza el Charye y se visitan las tumbas.

기제사에서는 조상님을 위에 밥과 국을 기본으로 준비하지만 차례상에는 밥과 국 대신 떡국이나 송편을 신위 수대로 올려놓습니다.

At Gijesa, rice and soup are basically prepared for ancestors, but instead of rice and soup, Songpyeon or rice cake are offered according to the number of ancetral tablets.

En Gijesa se prepara básicamente arroz y sopa para los antepasados, pero en lugar de arroz y sopa se ofrece Songpyeon o pastel de arroz según el número de tabletas ancetrales.

다시 한번 사진을 보면 기제사 상에는 밥, 설날 차례상 사진에는 떡국이 올라간 것을 확인하실 수 있습니다.

If you look at the picture again, you can see that rice was offered on the Gijesa table, and rice cake soup was offered on the Charye table for the New Year's Day.

Si vuelves a mirar la foto, podrás ver que en la mesa Gijesa se ofrecía arroz, y en la mesa Charye se ofrecía sopa de pastel de arroz para el día de Año Nuevo.

제사상에 음식을 차리는 법은 이렇게 옛날 예서에도 그림으로 그려져 있습니다. 헷갈리지 않고 잘 차리라는 의도가 담겨있겠네요. 그런데 이러한 그림에는 사과, 배 등 구체적인 음식 이름이 적힌 것은 아니고 그냥 과일, 포(말린 물고기), 탕 같이 음식의 종류(category)만 쓰여 있어 집안의 상황에 맞게 차릴 수 있도록 하였습니다.

The way to prepare food on the ancestral rite table is depicted in pictures in old books on etiquette like this. The intention is to set it up well without getting confused. By the way, these pictures do not have specific food names such as apples and pears, but only the categories of food such as fruit, Po(dried fish), and broth, so that they can be prepared according to the situation in the family.

La forma de preparar la comida en la mesa del rito ancestral aparece representada en imágenes en libros antiguos de etiqueta como éste. La intención es prepararla bien sin confundirse. Por cierto, estas imágenes no tienen nombres específicos de alimentos como manzanas y peras, sino sólo las categorías de alimentos como fruta, Po(pescado seco) y caldo, para que se puedan preparar según la situación de la familia.

그럼 심화학습으로 넘어가도록 하겠습니다. 질문에 답하면서 복습해보세요.

So let's move on to the further learning. Review by answering the questions.

Así que pasemos al aprendizaje posterior. Repasa respondiendo a las preguntas.

설과 추석 차례에서 특별히 올라가는 음식은 무엇이 있나요?

What foods are especially offered on the tables of Lunar New Year's Day and Chuseok?

¿Qué alimentos se ofrecen especialmente en las mesas del día del Año Nuevo Lunar y del Chuseok?

명절 차례를 간소하게 지내야 한다는 말의 근거는 무엇인가요?

What is the basis for saying that the holiday Charye tables should be simple?

¿En qué se basa para decir que las tablas de Charye de las festividades deben ser sencillas?

제사 음식은 무엇을 향하여 차려지나요?

What is the ancestral rite food offered centering on?

¿En qué se centra la comida del rito ancestral que se ofrece?

제사와 제사음식에 대해 더 알고 싶다면 『조상제사 어떻게 지낼 것인가』(이욱 외, 한국국학진흥원, 2012), 『차례와 제사』(이영춘, 대원사, 1994), 『한국의 제사』(국립민속박물관, 2003)를 참고해보세요.

If you want to know more about ancestral rites and its food, you can refer to "How to hold ancestral rites"(Lee Uk et al., The Korean Studies Institute, 2012), "Charye and the Ancestral Riate"(Lee Yeong-cheon, Daewonsa, 2012), and "The Ancestral rite of Korea"(National Folk Museum of Korea, 2003).

Si quieres saber más sobre los ritos ancestrales y su comida, puedes consultar "Cómo celebrar ritos ancestrales"(Lee Uk et al., Instituto de Estudios Coreanos, 2012), "Charye y Rito de los ancestros"(Lee Yeong-cheon, Daewonsa, 2012), y "El rito ancestral de Corea "(Museo Folclórico Nacional de Corea, 2003).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 3. 제사절차1

SCRIPT 3. Procedures of the Ancestral Rite 1

SCRIPT 3. Procedimientos del rito ancestral 1

안녕하세요?

저는 여러분에게 음식과 종교를 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim from the Academy of Korean Studies, who will be giving you a lecture on food and religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les dará una conferencia sobre comida y religión.

이번 시간에는 두 차시에 걸쳐서 제사 절차에 대해 알아보겠습니다.

Starting from this lecture, we will learn about the Procedures of the ancestral rites over two lectures.

A partir de esta conferencia, conoceremos los Procedimientos de los ritos ancestrales a lo largo de dos conferencias.

제사는 제사 음식을 상에 차리는 것부터 시작합니다. 이를 위하여 하루 전부터 미리 음식을 준비하는데요. 음식 준비는 다른 차시에서 살펴보도록 하고, 지금은 제사를 어떻게 진행하는지에 집중해 보겠습니다.

The ancestral rites begin with setting the ancestral rite food on the table. For this purpose, the food is prepared a day in advance. We will look at food preparation in another lecture, and now we will focus on how to conduct the ancestral rite.

Los ritos ancestrales comienzan con la colocación de la comida del rito ancestral en la mesa. Para ello, la comida se prepara con un día de antelación. Veremos la preparación de la comida en otra conferencia, y ahora nos centraremos en cómo llevar a cabo el rito ancestral.

자, 상이 차려진 모습은 이렇습니다. 이제 제사에 참여하는 사람들이 모두 자리에 모입니다. 제사를 주관하는 '제주'는 집안의 큰아들이 맡습니다.

This is what the table setting looks like. Now, all the people participating in the ancestral rite gather. 'Jeju(the person in charge of the ancestral rite)', which oversees the ancestral rite, is taken by the eldest son of the family.

Este es el aspecto que tiene el montaje de la mesa. Ahora se reúnen todas las personas que participan en el rito ancestral. 'Jeju (la persona encargada del rito ancestral)', que supervisa el rito ancestral, lo toma el hijo mayor de la familia.

제사는 용어도 어렵고 절차도 복잡해보이지만, 손님을 접대하는 모습을 상상하면 이해하기가 쉽습니다. 여러분들도 지금부터 신을 손님이라고 상상하면서 절차 설명을 들어보세요. 신을 모셔와서 술과 음식을 대접하는 광경이 낯설지만은 않게 느껴질 것입니다.

The terminology and procedures of the ancestral rite seem complicated, but it is easy to understand by imagining the reception of guests. From now on, imagine the gods as a guest and listen to the explanation of the procedure. Then, the scene of inviting the gods and offering them food and drinks will not be unfamiliar to you.

La terminología y los procedimientos del rito ancestral parecen complicados, pero es fácil entenderlos imaginando la recepción de invitados. A partir de ahora, imagina a los dioses como invitados y escucha la explicación del procedimiento. Entonces, la escena de invitar a los dioses y ofrecerles comida y bebida no te resultará desconocida.

첫번째 절차는 '강신(降神)'으로, 신을 제사상 앞으로 모셔오는 절차입니다.

The first step is 'Gangsin(descending of gods)', which is to inviting the gods to the ancestral rite table.

El primer paso es 'Gangsin(descenso de dioses)', que consiste en invitar a los dioses a la mesa del rito ancestral.

신을 부르기 위해서는 신이 어디에 계신지 알아야 할텐데요, 신을 어디를 향하여 부르면 좋을까요? 바로 하늘과 땅 양쪽을 향하여 신을 부릅니다.

In order to invite the gods, you need to know where the gods is, then where should we call the gods? It calls to gods directly toward both the heaven and the earth.

Para invitar a los dioses, es necesario saber dónde están los dioses, entonces ¿dónde debemos llamar a los dioses? Llama a los dioses directamente hacia el cielo y la tierra.

하늘을 향해서는 향을 피워 향기로운 연기를 올려보냅니다. 이것으 '분향(焚香)'이라고 합니다. 땅을 향해서는 술을 땅에 부어 술향기로 땅을 적십니다. 이것을 '뇌주'라고 합니다. 물론 방바닥에 직접 술을 부을 수는 없으니 땅을 상징하는 '모사기'라는 그릇에 붓습니다.

As towards the heaven, incense is burned and fragrant smoke is sent up. It is called 'Bunhyang'. As towards the earth, alcohol is poured on the ground and the land is soaked with the scent of alcohol. It is called a 'Noeju'. Of course, alcohol cannot be poured directly onto the floor, so it is poured into a bowl called 'Mosagi', which symbolizes the earth.

Como hacia el cielo, se quema incienso y se despide humo fragante. Se llama "Bunhyang". En cuanto a la tierra, se vierte alcohol en el suelo y la tierra se empapa del aroma del alcohol. Se denomina "Noeju".

Por supuesto, el alcohol no puede verterse directamente en el suelo, así que se vierte en un cuenco llamado “Mosagi”, que simboliza la tierra.

분향과 뇌주를 통해 신을 불렀으면, 다음으로는 신에게 인사를 드려야 하는데요, 그 절차가 ‘참신(參神)’이라는 절차입니다. 모두가 신을 향하여 2번 절합니다.

After the gods have been invited through Bunhyang and Noeju, the next step is to greet the gods, which is a process called ‘Chamsin’. Everyone bows twice to the gods.

Una vez que se ha invitado a los dioses a través del Bunhyang y el Noeju, el siguiente paso es saludarles, un proceso llamado “Chamsin”. Todos se inclinan dos veces ante los dioses.

다음으로는 따뜻한 음식을 올리는 ‘진찬(進饌)’입니다. 처음에는 과일이나 포(말린 생선)같은 차가운 음식만 차려놓고 제사를 시작하고, 이렇게 신이 오신 후에 따뜻한 음식을 내놓도록 되어있습니다. 예서에는 남자와 여자가 번갈아 음식을 올리도록 규정되어 있습니다. 남자가 고기를 놓으면 여자가 국수를 놓고, 남자가 생선을 놓으면 여자가 떡을 놓고, 남자가 국을 놓으면 여자가 밥을 놓는 것입니다. 여기에서 남자와 여자는 물론 아무나가 아니라 제주(제사의 주관자)와 제주의 부인을 말합니다. 하지만 요즘에는 일반적으로 진찬 절차를 생략하고, 처음부터 모든 음식을 차려놓는 경우가 많습니다.

Next is ‘Jinchan’, which is offering warm food. Only cold food such as fruit or Po(dried fish) is offered to start the ancestral rite, and after the gods arrives, warm food is offered. A book of etiquette stipulates that men and women take turns offering food. When the man offered the meat, the woman offered the noodles, and when the man offered the fish, the woman offered the rice cake, and when the man offered the soup, the woman offered the rice. The man and woman mentioned here are of course not just anyone, but Jeju(the person in charge of the ancestral rites) and the wife of Jeju. These days, however, Jinchan procedure is generally omitted, and everything is prepared from the beginning.

Lo siguiente es ‘Jinchan’, que consiste en ofrecer comida caliente. Sólo se ofrecen alimentos fríos como fruta o Po(pescado seco) para iniciar el rito ancestral, y tras la llegada de los dioses, se ofrecen alimentos calientes. Un libro de etiqueta estipula que hombres y mujeres se turnan para ofrecer la comida. Cuando el hombre ofrecía la carne, la mujer ofrecía los fideos, y cuando el hombre ofrecía el pescado, la mujer ofrecía el pastel de arroz, y cuando el hombre ofrecía la sopa, la mujer ofrecía el arroz. El hombre y la mujer mencionados aquí no son, por supuesto, cualquiera, sino Jeju (la persona encargada de los ritos ancestrales) y la esposa de Jeju. Hoy en día, sin embargo, se suele omitir el procedimiento del Jinchan, y todo se prepara desde el principio.

다음으로는 신께 술을 세 번 올리게 됩니다. 첫번째로 술을 올리는 것을 ‘초헌(初獻)’이라고 합니다. 제주(제사의 주관자)가 올리는데요. 술을 올린 후에는 음식과 술을 잘 드시라고 말하는 ‘축문’도 읽습니다.

Next is to offer alcohol to the gods three times. The first offering of alcohol is called ‘Choheon’. It is

offered by Jeju(the organizer of the ancestral rites), and after offering alcohol, 'Chukmun' is also read, which tells to enjoy food and alcohol.

Lo siguiente es ofrecer alcohol a los dioses tres veces. La primera ofrenda de alcohol se llama "Choheon". La ofrece Jeju (el organizador de los ritos ancestrales), y después de ofrecer alcohol, también se lee 'Chukmun', que dice que hay que disfrutar de la comida y el alcohol.

그런데 술을 올릴 때는 단순히 술잔에 술을 채워 상에 올리기만 하는게 아니라 꽤 까다로운 과정이 필요합니다. 한번 천천히 살펴보겠습니다.

However, when offering alcohol, it is not just a matter of simply filling the glass and placing it on the table, but it requires a rather tricky process. Let's take a closer look.

Sin embargo, a la hora de ofrecer alcohol, no se trata simplemente de llenar la copa y colocarla en la mesa, sino que requiere un proceso bastante delicado. Veámoslo más de cerca.

먼저 상에 놓여있는 빈 술잔을 가져다 술을 따라 상에 올립니다. 다음으로 다시 상에서 술잔을 가져와서 모사기에 세 번 조금씩 부어 고수레합니다. 여기서 고수레는 무엇인가를 먹거나 마시기 전에 신을 위해 조금 떼어 놓는 것을 말합니다. 그래서 술을 모사기에 부을 때는 술잔의 술을 다 붓는 것이 아니라 고수레하듯이 조금만 부어야 합니다. 조상님이 직접 고수레를 할 수 없기 때문에 제주가 조상님 대신 고수레를 해드리는 의미니까 말이죠.

First, an empty cup is taken from the table, alcohol is poured in it, and then it is placed on the table. Next, the cup is brought back to the table and alcohol is poured into the Mosagi in small portions three times to do Gosure. Gosure is to set aside a little for the gods before eating or drinking something. So, when alcohol is poured into the Mosagi, alcohol in the cup should not be completely poured, but only a little, like donging Gosure. It means that because the ancestors cannot do Gosure themselves, Jeju will do Gosure instead of the ancestors.

En primer lugar, se coge una copa vacía de la mesa, se vierte alcohol en ella y se coloca sobre la mesa. A continuación, se vuelve a llevar la copa a la mesa y se vierte alcohol en el Mosagi en pequeñas porciones tres veces para hacer Gosure. Gosure es reservar un poco para los dioses antes de comer o beber algo. Por eso, cuando se vierte alcohol en el Mosagi, no debe verterse todo el alcohol de la copa, sino sólo un poco, como si se hiciera Gosure. Significa que como los antepasados no pueden hacer Gosure ellos mismos, Jeju hará Gosure en lugar de los antepasados.

다음으로, 고수레를 마친 술잔을 다시 상에 올려놓습니다. 조상님이 드시라는 의미이지요. 그 다음에는 축문을 읽습니다. 축문을 다 읽은 후에는 잔에 담긴 술을 가져와서 퇴주그릇에 모두 비웁니다. 이것은 조상님이 술을 다 드셨다는 의미입니다.

Next, the cup is placed on the table again after doing Gosure. It means for ancestors to eat it. Then

Chukmun is read. After Chukmun has been read, alcohol in the cup is brought and emptied into the Toeju bowl(bowl for leftover). It means that the ancestors finished drinking.

A continuación, se vuelve a colocar la copa sobre la mesa después de hacer la Gosure. Significa que los antepasados se la coman. A continuación se lee el Chukmun. Una vez leído el Chukmun, se trae el alcohol de la copa y se vacía en el cuenco Toeju (cuenco para las sobras). Esto significa que los antepasados han terminado de beber.

술잔을 한번 올리는데서 끝나는 것이 아니라 중간에 고수레 하는 과정이 추가되어서 다소 복잡해 보이지만, 술잔을 올리고 내리는 행동 하나하나가 참 의미 있지 않나요?

It doesn't end with offering the cup once, but the process of doing Gosure is added in the middle, so it seems a bit complicated. But isn't each action of raising and lowering the cup look very meaningful?

No termina con ofrecer la copa una vez, sino que el proceso de hacer Gosure se añade en medio, por lo que parece un poco complicado. Pero, ¿no parece muy significativa cada acción de levantar y bajar la copa?

다음으로 축문이 무엇인지 조금 더 자세히 살펴보겠습니다. 방금 언급 했듯이, 축문은 자손이 조상에게 제사를 지내는 연유와 감회를 말하고, 제수를 드시라고 권하는 글입니다. 형식은 대략 다음과 같습니다. 한번 읽어보겠습니다.

Next, let's take a closer look at what Chukmun is. As I just mentioned, Chukmun is a writing in which descendants tell their ancestors the reason and feelings for holding a ancestral rite, and encourage them to eat Jesu(the ancestral rite food). The format is approximately as follows. I'll read it.

A continuación, echemos un vistazo más de cerca a lo que es Chukmun. Como acabo de mencionar, el Chukmun es un escrito en el que los descendientes cuentan a sus antepasados la razón y los sentimientos por los que celebran un rito ancestral, y les animan a comer Jesu(la comida del rito ancestral). El formato es aproximadamente el siguiente. Yo lo leeré.

"몇 년 몇 월 며칠에 누구(즉 제주입니다.)가 말씀드립니다. 아버님, 어머님(혹은 다른 조상님이면 그분으로 합니다.). 해가 바뀌어 다시 돌아가신 날이 돌아왔습니다. 하늘같이 높고 헤아릴 수 없는 은혜를 잊지 못하고 맑은 술과 몇 가지 음식을 준비하여 제사를 드리니 받아 주시옵소서."

"A certain year, a certain month, a certain day, a certain person(i.e. Jeju) is telling you. Father, mother(or other ancestors), the year has changed and the day of your death has returned. We cannot forget the grace as high as the sky and immeasurable, so we prepare clear liquor and some foods for you, so please accept it."

"Un cierto año, un cierto mes, un cierto día, una cierta persona(es decir, Jeju) te dice. Padre, madre(u

otros antepasados), el año ha cambiado y el día de tu muerte ha vuelto. No podemos olvidar la gracia tan alta como el cielo e inconmensurable, así que os preparamos licor claro y algunos alimentos, así que por favor aceptadlo."

아까 제사를 손님 초대와 비교하여 생각하면 이해가 쉽다고 했잖아요? 축문은 주인이 손님에게 음식을 차려놓고 맛있게 많이 드시라고 말하는 행위와 비슷합니다. 주인이 손님에게 '오늘은 어떤 이유로 당신을 초대했습니다. 내가 당신을 위해 음식을 차렸으니 많이 드세요' 라고 말하는 장면을 상상해보세요. 초헌 후 축문을 읽는 이유가 쉽게 납득이 갈 것입니다.

I said earlier that it's easy to understand if you compare the ancestral rite with inviting guests, right? Chukmun is similar to the act of a host telling guests to eat a lot of prepared delicious food. Imagine a host saying to a guest, 'Today, for a certain reason, I invited you. I have prepared food for you, so enjoy yourselves.' The reason for reading Cukmun after Choheon will be easily understood.

Antes he dicho que es fácil de entender si se compara el rito ancestral con invitar a huéspedes, ¿verdad? El chukmun es similar al acto de un anfitrión que dice a sus invitados que coman una gran cantidad de deliciosa comida preparada. Imagina a un anfitrión que le dice a un invitado: "Hoy, por una razón determinada, te he invitado. Te he preparado comida, así que disfruta". La razón de leer Cukmun después de Choheon se entenderá fácilmente.

여기까지 초헌 절차였고, 다음 절차부터는 다음시간에 다루도록 하겠습니다.

This was the Choheon procedure, and we will deal with the next procedure in the next lecture.

Este era el procedimiento Choheon, y trataremos el siguiente procedimiento en la próxima conferencia.

그렇다면 다음의 문제에 답해보면서 배운 내용을 복습해보고, 더 생각해보는 시간을 갖겠습니다.

Then answer the following questions to review what we have learned and take time to think further.

A continuación, responde a las siguientes preguntas para repasar lo aprendido y tómate tu tiempo para seguir reflexionando.

제사를 시작할 때 신을 부르기 위해 하는 두 가지 행위는 무엇인가요?

What are the two acts done to invite the gods at the beginning of the ancestral rites?

¿Cuáles son los dos actos que se hacen para invitar a los dioses al comienzo de los ritos ancestrales?

초헌 절차에서 단순히 술을 따라 올리기만 하는 것이 아니라, 술잔을 다시 가져와서 그릇에 부은 후 다시 상에 올리는 것은 어떤 의미인가요?

In the Choheon procedure, what does it mean that alcohol is not simply poured and offered, but the cup is brought back, alcohol is poured into the bowl, and then the cup is put back on the table?

En el procedimiento de Choheon, ¿qué significa que no se vierte y se ofrece alcohol sin más, sino que se trae la copa, se vierte alcohol en el cuenco y luego se vuelve a poner la copa sobre la mesa?

제사 대상이 달라지면 축문은 어떻게 달라질까요?

If the object of the ancestral rite changes, how will Chukmun change?

Si cambia el objeto del rito ancestral, ¿cómo cambiará Chukmun?

오늘 배운 내용을 더 자세히 알고 싶다면 『조상제사 어떻게 지낼 것인가』(이욱 외, 한국국학진흥원, 2012), 『차례와 제사』(이영춘, 대원사, 1994), 『한국의 제사』(국립민속박물관, 2003)를 참고해보세요.

If you want to know more about ancestral rites and its food, you can refer to “How to hold ancestral rites”(Lee Uk et al., The Korean Studies Institute, 2012), “Charye and the Ancestral Riate”(Lee Yeong-cheon, Daewonsa, 2012), “The Ancestral rite of Korea”(National Folk Museum of Korea, 2003).

Si quieres saber más sobre los ritos ancestrales y su comida, puedes consultar “Cómo celebrar ritos ancestrales”(Lee Uk et al., Instituto de Estudios Coreanos, 2012), “Charye y Rito de los ancestros”(Lee Yeong-cheon, Daewonsa, 2012), y “El rito ancestral de Corea “(Museo Folclórico Nacional de Corea, 2003).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That’s it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 4. 제사절차2

SCRIPT 4. Procedures of the Ancestral Rite 2

SCRIPT 4. Procedimientos del rito ancestral 2

안녕하세요?

저는 여러분에게 음식과 종교를 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim from the Academy of Korean Studies, who will be giving you a lecture on food and religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les dará una conferencia sobre comida y religión.

이번 시간에는 지난 시간에 이어서 제사 절차에 대해 알아보겠습니다. 지난 시간에는 초헌까지 살펴보았는데요. 제사에서는 조상님께 술을 세 번 올리는데 초헌은 그 중 첫 번째로 술을 올리는 절차였습니다. 이후의 절차를 함께 알아볼까요?

In this lecture, we will look at the procedure of the ancestral rites, continuing from the last lecture. In the last lecture, we looked at Choheon. In ancestral rites, alcohol is offered to ancestors three times, and Choheon is the first procedure of them. Shall we take a look at the follow-up procedures?

En esta conferencia, veremos el procedimiento de los ritos ancestrales, continuando con la última conferencia. En la última conferencia, vimos Choheon. En los ritos ancestrales, se ofrece alcohol a los antepasados tres veces, y Choheon es el primer procedimiento de ellos. ¿Echamos un vistazo a los procedimientos siguientes?

다음으로, 두번째 세번째로 술을 올리는 것은 각각 '아헌(亞獻)'과 '종헌(終獻)'이라고 합니다. 잔을 올리는 의식은 초헌 때와 같지만 종부나 아우, 그리고 다른 친척들이 행하도록 되어있습니다.

Next, the second and third offerings of alcohol are called 'Aheon' and 'Jongheon', respectively. The ceremony of offering the cup is the same as in Choheon, but it is performed by the first daughter-in-law, younger brother, and other relatives.

A continuación, la segunda y tercera ofrendas de alcohol se denominan "Aheon" y "Jongheon", respectivamente. La ceremonia de ofrecer la copa es la misma que en Choheon, pero la realizan la primera nuera, el hermano menor y otros parientes.

특히 아헌은 예서에 종부가 행하는 것으로 규정되어 있습니다. 제사는 남녀가 함께 지낸다는 정신 때문이죠. 이 사진에서는 종부가 술을 올리고 있는 모습을 볼 수 있습니다. 하지만 조선시대에 남녀가 유별하다는 인식에 따라 아헌은 종부보다는 제주의 동생이 행하는 경우가 많았습니다. 이러한 관습에 따라 현대에도 부인이 아헌을 하는 경우가 많지 않습니다. 하지만 예의 정신에 따른다면 다시 여성이 술을 올려야 할 것 같습니다.

In particular, Aheon is stipulated in a book of etiquette to be performed by the first daughter-in-law. It is because of the spirit that the ancestral rites are held together by men and women. In this picture, you can see the first daughter-in-law offering alcohol. However, according to the perception that men and women were different in the Joseon Dynasty, Aheon was often performed by the younger brother of Jeju rather than the first daughter-in-law. According to this custom, even in modern times, there are not many cases where the wife of Jeju performs Aheon. However, in the spirit of courtesy, I think the woman should offer alcohol again.

En particular, el Aheon está estipulado en un libro de etiqueta que debe realizarlo la primera nuera. Es por este espíritu por el que los ritos ancestrales son celebrados conjuntamente por hombres y mujeres. En esta imagen, se puede ver a la primera nuera ofreciendo alcohol. Sin embargo, según la percepción de que hombres y mujeres eran diferentes en la Dinastía Joseon, el Aheon lo realizaba a menudo el hermano menor de Jeju en lugar de la primera nuera. Según esta costumbre, incluso en tiempos modernos, no hay muchos casos en los que la esposa de Jeju realice el Aheon. Sin embargo, en aras de la cortesía, creo que la mujer debería volver a ofrecer alcohol.

다시 아헌과 종헌의 특징으로 돌아가보면, 아헌과 종헌에는 축문을 읽지 않습니다. 조상님께 술 마실 때마다 제사를 왜 지내는지 말씀드릴 필요는 없겠죠?

Going back to the characteristics of Aheon and Jongheon, Chukmun is not read in Aheon and Jongheon. We don't have to tell the ancestors why we hold ancestral rites every time they drink, right?

Volviendo a las características de Aheon y Jongheon, Chukmun no se lee en Aheon y Jongheon. No tenemos que decirles a los ancestros por qué celebramos ritos ancestrales cada vez que beben, ¿verdad?

네 방금까지 공부한 부분이 제사의 핵심, 술 올리기 절차입니다. 그런데 이 부분이 기제사와 차례가 서로 다르게 진행됩니다. 바로 술을 올리는 횟수와 축문 읽기 여부가 다른데요.

Yes, the part we just studied is the core of the ancestral rites, that is, the procedure of offering alcohol. By the way, This part goes differently for Gijesa and Charye. The number of times offering alcohol and whether reading Chukmun are different.

Sí, la parte que acabamos de estudiar es el núcleo de los ritos ancestrales, es decir, el procedimiento de ofrecer alcohol. Por cierto, esta parte va diferente para Gijesa y Charye. El número de veces que se ofrece alcohol y si se lee el Chukmun son diferentes.

방금 살펴보았듯이 기제사에서는 조상님께 술을 세 번 올립니다. 하지만 차례는 약식 제사이기 때문에 술을 한 번만 올립니다. 또 기제사에서는 첫번째 술잔을 올린 후 축문을 읽는 의식이 있지만 차례는 축문도 읽지 않습니다. 차례에서는 축문 없이 술만 한잔 올리고 끝낸다는 것을 볼 때, 기제사에 비해 훨씬 절차가 간단함을 알 수 있습니다.

As we just looked at, at Gijesa, alcohol is offered to the ancestors three times. However, since Charye is an abbreviated ancestral rite, the alcohol is offered only once. In addition, at Gijesa, there is a ritual of reading Chukmun after the first cup is offered, but at Charye, Chukmun is not read. At Charye, you can see that the procedure is much simpler than Gijesa, as only one drink is offered without Chukmun.

Como acabamos de ver, en Gijesa se ofrece alcohol a los antepasados tres veces. Sin embargo, como Charye es un rito ancestral abreviado, el alcohol sólo se ofrece una vez. Además, en Gijesa, hay un ritual de lectura del Chukmun después de ofrecer la primera copa, pero en Charye, el Chukmun no se lee. En Charye, se puede ver que el procedimiento es mucho más sencillo que en Gijesa, ya que sólo se ofrece una copa sin Chukmun.

술을 올린 다음 절차는 유식(侑食)입니다. '음식을 권하다'라는 뜻인데요, 술을 드렸으면 이제 음식도 드시라고 해야겠지요? 바로 조상님께 술과 음식을 더 권하는 절차입니다. 술을 권하는 의미로 종헌 때 올린 잔에 다시 한번 술을 가득 따르는 '첨작'을 합니다. 음식을 권하는 의미로 숟가락은 밥에 꽂고 젓가락은 음식 위에 올려놓습니다. 이것을 삽시정저라고 합니다. 이로써 술을 더 마시고 음식도 맛있게 드시라는 의미를 표현합니다.

The next procedure after offering alcohol is Yusik. It means 'to recommend food'. If you offered alcohol, you should now ask them to eat food too, right? It is a procedure to recommend more alcohol and food to ancestors. To recommend alcohol, 'Cheomjak' is performed by pouring alcohol into the cup once again that was offered at the time of Jongheon. To recommend food, the spoon is inserted into the rice and the chopsticks are placed on the food. It's called Sapsijeongjeo. This expresses the meaning of drinking more alcohol and enjoying food.

El siguiente procedimiento después de ofrecer alcohol es Yusik. Significa 'recomendar comida'. Si ofreciste alcohol, ahora debes pedirles que también coman comida, ¿no? Es un procedimiento para recomendar más alcohol y comida a los antepasados. Para recomendar alcohol, el "Cheomjak" se realiza vertiendo de nuevo alcohol en la copa que se ofreció en la época del Jongheon. Para recomendar comida, se introduce la cuchara en el arroz y se colocan los palillos sobre la comida. Se llama Sapsijeongjeo. Esto expresa el significado de beber más alcohol y disfrutar de la comida.

그렇다면 이제는 조상님이 음식을 맛있게 드실 차례입니다. 여러분 음식 먹을 때 다른 사람이 빤히 바라보고 있으면 맛있게 먹을 수 있나요? 못먹겠죠? 조상님도 그렇습니다. 음식을 편안하게 드실 수 있도록 모든 사람이 사진처럼 문을 닫고 밖으로 나가게 됩니다. 이를 '문을 닫는다'라는 뜻으로 '합문(闔門)'이라고 불러요.

Then it's time for the ancestors to enjoy the food. Can you enjoy it if someone else is staring at you when you're eating? You can't eat it, right? Neither can the ancestors. Everyone will close the door

and go out as shown in the picture so that they can enjoy the food comfortably. It's called 'Hapmun' which means 'to close the door'.

Entonces llega el momento de que los antepasados disfruten de la comida. ¿Puedes disfrutarla si alguien te está mirando mientras comes? No puedes comerla, ¿verdad? Los antepasados tampoco. Todos cerrarán la puerta y saldrán como se muestra en la imagen para que puedan disfrutar de la comida cómodamente. Se llama "Hapmun", que significa "cerrar la puerta".

문이 없는 경우에는 발을 내리거나 병풍을 쳐서 제사상을 가리고 참석자 전원이 한참 엎드리는 것으로 합문을 대신하기도 합니다. 사진에서는 제사상을 등지고 서서 기다리는 모습과 발을 치고 엎드려 있는 모습이 나왔네요. 기다리는 시간은 원래는 한 끼 아홉 번 밥을 뜨는 시간동안 기다린다고 해요.

If there is no door, instead of Hapmun, the curtain is lowered or a folding screen is placed to cover the ancestral rite table, and all participants lie face down for a long time. In the picture, you can see them standing and waiting with their backs to the ancestral rites table, and lying face down with the curtains down. The waiting time is originally said to be during the time when nine meals are served.

Si no hay puerta, en lugar del Hapmun, se baja la cortina o se coloca un biombo para cubrir la mesa del rito ancestral, y todos los participantes se tumban boca abajo durante largo rato. En la imagen, se les puede ver de pie y esperando de espaldas a la mesa de ritos ancestrales, y tumbados boca abajo con las cortinas bajadas. Se dice que el tiempo de espera es originalmente durante el tiempo en que se sirven nueve comidas.

충분한 시간이 지났으면 세 번 기침소리를 내고 다시 문을 열고 들어갑니다. 이를 '문을 연다'는 뜻의 '계문(啓門)'이라고 합니다. 눈에는 보이지 않지만 정말 방에 조상님이 계신 것처럼 기침까지 하고 들어간다는 점이 인상 깊지 않나요?

When enough time has passed, they cough three times and open the door again to enter. It is called 'Gyemun' which means 'to open the door'. Isn't it impressive that participants even cough and enter the room, as if the ancestors who are invisible to the eye are really in the room?

Cuando ha pasado suficiente tiempo, tosen tres veces y vuelven a abrir la puerta para entrar. Se llama "Gyemun", que significa "abrir la puerta". ¿No es impresionante que los participantes lleguen a toser y entren en la sala, como si los antepasados invisibles a los ojos estuvieran realmente en ella?

이제는 조상님의 식사가 끝나셨다고 가정합니다. 그래서 식사 후에 숭늉을 마시는 것처럼, 국을 물리고 물이나 차를 올립니다. 조선시대에는 차를 잘 마시지 않았기 때문에 차 대신에 물을 올리며, 숭늉의 의미로서 물에 밥을 세 번 떠서 말고 그릇 안에 숟가락을 걸쳐 놓기도 하였습니다. 숭늉을 드실 시간 동안 잠시 기다렸다가 숟가락과 젓가락을 시접에 내려놓고 밥뚜껑을 닫습니다.

They assume that the ancestors' meal is over now. So, just like drinking Sungnyung(scorched-rice wa-

ter) after a meal, they remove the soup and offer water or tea. In the Joseon Dynasty, people did not drink tea very well, so water was offered instead of tea, and as a meaning of Sungnyung, in some cases, they put rice in the water three times and placed a spoon on a bowl. After waiting for the time for ancestors to eat Sungnyung, they put the spoon and chopsticks down on the spoon case and close the rice lid.

Suponen que la comida de los antepasados ya ha terminado. Así que, al igual que beben Sungnyung (agua de arroz quemado) después de comer, retiran la sopa y ofrecen agua o té. En la Dinastía Joseon, la gente no bebía muy bien el té, así que se ofrecía agua en vez de té, y como significado del Sungnyung, en algunos casos, se ponía arroz en el agua tres veces y se colocaba una cuchara en un cuenco. Después de esperar la hora de que los antepasados comieran el Sungnyung, ponían la cuchara y los palillos en el estuche y cerraban la tapa del arroz.

이제 조상님이 음식을 다 드셨습니다. 이제 다시 돌아가실 시간이 되었습니다. 조상님께 작별인사를 하는 '사신(辭神)' 단계로, 참석자 모두가 두번 절하여 신을 보내드립니다. 이어서 초헌 뒤에 읽었던 축문을 불태움으로써 제사를 마무리 합니다. 신의 자리를 나타냈던 지방(紙榜)도 이때 함께 태웁니다.

Now the ancestors have finished eating. It's time for them to go back. In the stage of 'Sasin' to say goodbye to ancestors, all participants bow twice to send off the gods. Then, the ancestral rite ends by burning Chukmun read after Choheon. Jibang, which represented the seat of gods, is also burned at this time.

Ahora los antepasados han terminado de comer. Es hora de que regresen. En la etapa del "Sasin" para despedir a los antepasados, todos los participantes hacen dos reverencias para despedir a los dioses. Luego, el rito ancestral termina quemando Chukmun leído después de Choheon. Jibang, que representaba la sede de los dioses, también se quema en este momento.

마지막으로 상을 치우는 '철상(徹床)'을 합니다.

Lastly, they perform 'cheolsang' to clean the table.

Por último, realizan 'cheolsang' para limpiar la mesa.

그리고 제사 음식을 나눠먹습니다. 제사가 끝나고 제사 음식을 나눠먹는 것을 '음복(飮福)'이라고 합니다. 이는 '복을 마신다'라는 뜻인데요, 제사 음식을 먹는 것이 단순히 남은 음식을 먹는데 그치는 것이 아니라 복을 받는 행위라는 것을 알려주는 단어입니다. 즉, 후손들이 정성을 담아 조상께 맛있는 술과 음식을 대접하면, 조상은 제물을 흠향한 다음, 다시 제물에 복을 담아 후손들에게 돌려주는 것입니다. 이로써 제사에 참여하고 음식을 먹은 사람들은 모두 복을 받게 되는 것이죠.

And they share the ancestral rite food. Sharing the food after the ancestral rites is called 'Eumbok'. It

means ‘drinking blessings’, and it is a word that tells us that eating the food of the ancestral rites is not just about eating leftovers, but an act of receiving blessings. In other words, if the descendants serve delicious alcohol and food to the ancestors with sincerity, the ancestors eat the offerings, and then return the offerings to their descendants with blessings. In this way, all those who participated in the ancestral rites and ate the food would be blessed.

Y comparten la comida del rito ancestral. Compartir la comida después de los ritos ancestrales se llama ‘Eumbok’. Significa ‘beber bendiciones’, y es una palabra que nos dice que comer la comida de los ritos ancestrales no es sólo comer las sobras, sino un acto de recibir bendiciones. En otras palabras, si los descendientes sirven delicioso alcohol y comida a los antepasados con sinceridad, los antepasados comen las ofrendas y luego devuelven las ofrendas a sus descendientes con bendiciones. De este modo, todos los que participen en los ritos ancestrales y coman la comida serán bendecidos.

사진은 제사가 끝난 뒤 제사 음식을 함께 나눠먹는 음복 장면입니다. 제삿상에 올렸던 여러 나물에 밥과 고추장을 넣어 비벼먹기도 하는데요, 정말 맛있습니다.

The picture is a scene of Eumbok sharing food after the ancestral rites. They sometimes mix and eat rice and red pepper paste with various seasoned vegetables on the ancestral rite table, and it’s really delicious.

La imagen es una escena de Eumbok compartiendo comida después de los ritos ancestrales. A veces mezclan y comen arroz y pasta de pimiento rojo con varias verduras sazonadas en la mesa del rito ancestral, y es realmente delicioso.

네 여기까지 제사 절차를 모두 살펴보았습니다.

Yes, we have looked at all the ancestral rites so far.

Sí, hasta ahora hemos visto todos los ritos ancestrales.

어떤가요? 제가 처음 말했던 것처럼 손님을 대접하는 모습과 비슷하지 않나요? 신을 모셔와서 인사드리고, 음식을 내오고, 술을 드린 후 음식을 더 드시라고 권하고, 편안히 음식을 드시게 하고, 또 잘 가시라고 인사하는 이런 모습이 말이죠.

How is it? Like I said at the beginning, isn’t it similar to serving guests? Inviting the gods to say hello, serving food, and recommending them eat more after drinking, making them eat comfortably, and saying good-bye.

¿Cómo es? Como dije al principio, ¿no os parece es similar a servir a los invitados? Invitar a los dioses a saludar, servir comida y recomendarles que coman más después de beber, hacerles comer cómodamente y despedirse.

즉 제사라는 것은 결국 조상님을 모셔 와서 술과 음식을 대접하고 다시 보내드리는 의례라고 할 수 있을 것 입니다. 제사에서 음식이 얼마나 중요한 요소인지 다시 한 번 알게 되는 것 같습니다.

In other words, ancestral rites can be said to be a rite of inviting ancestors, serving them alcohol and food, and sending them back. I think we realize once again how important food is in ancestral rites.

En otras palabras, puede decirse que los ritos ancestrales consisten en invitar a los antepasados, servirles alcohol y comida y enviarlos de vuelta. Creo que una vez más nos damos cuenta de lo importante que es la comida en los ritos ancestrales.

그렇다면 다음의 문제에 답해보면서 배운 내용을 복습하고, 나아가 깊이 생각해보세요.

Then, review what you have learned by answering the following questions, and furthermore, think deeply.

A continuación, repasa lo que has aprendido respondiendo a las siguientes preguntas y, además, reflexiona profundamente.

술을 올릴 때 초헌과 아헌, 종헌 사이에 어떤 차이가 있나요?

What is the difference between Choheon, Aheon, and Jongheon when offering alcohol?

¿Cuál es la diferencia entre Choheon, Aheon y Jongheon a la hora de ofrecer alcohol?

제사에서 음식의 의미는 무엇일까요?

What is the meaning of food in ancestral rites?

¿Cuál es el significado de la comida en los ritos ancestrales?

제사에서 여성이 담당하는 역할은 무엇이며, 여성의 참여는 어떤 의미가 있을까요?

What role do women play in ancestral rites, and what does their participation mean?

¿Qué papel desempeñan las mujeres en los ritos ancestrales y qué significa su participación?

오늘 배운 내용을 더 자세히 알고 싶다면 『조상제사 어떻게 지낼 것인가』(이욱 외, 한국국학진흥원, 2012), 『차례와 제사』(이영춘, 대원사, 1994), 『한국의 제사』(국립민속박물관, 2003)를 참고해보세요.

If you want to know more about ancestral rites and its food, you can refer to “How to hold ancestral

rites"(Lee Uk et al., The Korean Studies Institute, 2012), "Charye and the Ancestral Riate"(Lee Yeong-cheon, Daewonsa, 2012), "The Ancestral rite of Korea"(National Folk Museum of Korea, 2003).

Si quieres saber más sobre los ritos ancestrales y su comida, puedes consultar "Cómo celebrar ritos ancestrales"(Lee Uk et al., Instituto de Estudios Coreanos, 2012), "Charye y Rito de los ancestros"(Lee Yeong-cheon, Daewonsa, 2012), y "El rito ancestral de Corea "(Museo Folclórico Nacional de Corea, 2003).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 5. 제사음식의 특징과 가가례(家家禮)

SCRIPT 5. Characteristics of the Ancestral Rite Food and Gagarye

SCRIPT 5. Características del rito ancestral Alimentación y gagarye

안녕하세요?

저는 여러분에게 음식과 종교를 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim from the Academy of Korean Studies, who will be giving you a lecture on food and religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les dará una conferencia sobre comida y religión.

이번 시간에는 제사 음식의 특징과 가가례(家家禮), 즉 집집마다 제사 방식이 다 조금씩 다른 것을 주제로 공부해보겠습니다.

In this lecture, we will study the characteristics of the ancestral rite food and Gagarye, that is, the different ways of ancestral rites from family to family.

En esta conferencia, estudiaremos las características de la comida rito ancestral y Gagarye, es decir, las diferentes formas de ritos ancestrales de familia a familia.

제사는 조상신을 대상으로 하는 의례이기 때문에 생과 사, 이승과 저승, 일상과 비일상이 혼재되어 나타납니다. 그래서 제사 음식도 조상이 직접 드실 것이라는 믿음 아래 조상님이 드실 동안 문밖에서 조용히 기다리죠. 그런 다음 식사를 마쳤다고 생각되면 숭늉을 올립니다. 음식을 장만할 때도 조상이 생전에 즐겨 드시던 음식을 마련하기도 합니다.

Since ancestral rites are rituals for ancestral gods, it appears as a mixture of life and death, this world and the next world, and daily life and non-daily life are mixed. So, under the belief that the ancestors will eat the ancestral rite food themselves, they wait quietly outside the door while the ancestors eat. Then, when they think the ancestors are done eating, they offer Sungnyung. When preparing food, they also prepare food that the ancestors enjoyed during the lifetime.

Dado que los ritos ancestrales son rituales para los dioses ancestrales, aparece como una mezcla de vida y muerte, este mundo y el otro mundo, y se mezclan la vida cotidiana y la no cotidiana. Así que, bajo la creencia de que los antepasados comerán ellos mismos la comida del rito ancestral, esperan en silencio fuera de la puerta mientras los antepasados comen. Entonces, cuando creen que los antepasados han terminado de comer, ofrecen el Sungnyung. Cuando preparan la comida, también preparan alimentos que los antepasados disfrutaron en vida.

공자는 조상에게 제사를 드릴 때는 조상신이 마치 곁에 계신 듯이 하였다고 합니다.(祭如在) 육신은 실재하지 않으나 생전의 모습을 떠올리며 살아계신 부모를 섬기듯이 한다는 뜻입니다.

Confucius said that when he performed the ancestral rite to his ancestors, he did it as if the ancestors were present. It means that although the ancestors do not have a physical body, we should remember their appearances in their lifetime and serve them as if we were serving our living parents.

Confucio decía que cuando realizaba el rito ancestral a sus antepasados, lo hacía como si los antepasados estuvieran presentes. Significa que, aunque los antepasados no tengan cuerpo físico, debemos recordar sus apariciones en vida y servirles como si estuviéramos sirviendo a nuestros padres vivos.

지난 강의에서 제사의 절차를 공부해보았듯이, 제사는 조상에게 술과 음식을 대접하는 것이 주된 목적입니다. 하지만 그렇다고 생전의 밥상을 차리듯이 제물을 마련한다면 일상과의 차별성을 갖지 못하게 되겠죠. 의례로서의 위상을 갖기 위해서는 어떤 격식이 있어야 합니다.

As we can see from the procedure of the ancestral rites studied in the last lecture, the main purpose of ancestral rites is to offer alcohol and food to ancestors. However, if we prepare the offerings as if we were preparing a table for them in their lifetime, we will not be able to differentiate from the daily lives. In order to have a status as a ritual, there must be a certain formality.

Como podemos ver en el procedimiento de los ritos ancestrales estudiado en la última lección, el principal objetivo de los ritos ancestrales es ofrecer alcohol y comida a los antepasados. Sin embargo, si preparamos las ofrendas como si estuviéramos preparando una mesa para ellos en vida, no podremos diferenciarlas de la vida cotidiana. Para que tenga estatus de ritual, debe haber cierta formalidad.

그래서 각종 예서에서는 제물 진설도를 수록하여 음식을 어떻게 올릴지를 제시하고 있습니다. 각 가정에서는 이를 참고하면서 제물을 마련하게 됩니다.

So, in various books of etiquette, the pictures of offerings are included to suggest how to offer food. Each family can prepare offerings while referring to it.

Así, en varios libros de etiqueta, las imágenes de ofrendas se incluyen para sugerir cómo ofrecer comida. Cada familia puede preparar las ofrendas refiriéndose a ello.

그런데 제사에 대해 공부할 때에는 제사의 원칙도 중요하지만 '가가례(家家禮)'라는 말을 염두에 두어야 할 것 같습니다. '가가례'는 의례를 행하는 예법이 집집마다 다르다는 것을 의미합니다. 그래서 제사 시간, 절차, 제물의 종류와 양이 집마다 다릅니다.

By the way, when studying ancestral rites, the principles of ancestral rites are important, but I think we should keep in mind the word 'Gagarye'. 'Gagarye' means that the etiquette for performing the rite differs from family to family. So, when performing the ancestral rites, the time, procedure, and type and amount of offerings vary from family to family.

Por cierto, al estudiar los ritos ancestrales, los principios de los ritos ancestrales son importantes, pero creo que debemos tener en cuenta la palabra 'Gagarye'. 'Gagarye' significa que la etiqueta para realizar el rito difiere de una familia a otra. Así, al realizar los ritos ancestrales, el tiempo, el procedimiento y el tipo y la cantidad de ofrendas varían de una familia a otra.

그 이유 중 첫번째는, 제사의 기본 지침서라 할 『주자가례』가 기본적으로 중국의 문화를 토대로 한 것이었기 때문입니다. 우리나라 제사는 중국식 의례와 한국식 관습이 합쳐져서 오랜시간을 거쳐서 정착한 것입니다. 중국에서 들어온 유교 제례를 우리나라에서 해석하고 적용할 때 학자들마다 의견이 달랐던 것이죠.

The first reason for this is that "Family Rituals", the basic guideline for ancestral rites, was basically based on Chinese culture. Korean ancestral rites were settled after a long time by combining Chinese rituals and Korean customs. Different scholars had different opinions when interpreting and apply-

ing Confucian rites from China to Korea.

La primera razón es que los “Rituales familiares”, la pauta básica de los ritos ancestrales, se basaban básicamente en la cultura china. Los ritos ancestrales coreanos se establecieron después de mucho tiempo combinando rituales chinos y costumbres coreanas. Distintos eruditos tenían opiniones diferentes a la hora de interpretar y aplicar los ritos confucianos de China a Corea.

두 번째로는 예서에는 세세한 항목까지 언급되어 있지 않고 대략적인 위치만 표시하고 있기 때문에 나머지 부분은 융통성을 발휘할 수밖에 없었기 때문입니다. 예법을 따라 제사를 지낸다고 해도 지역의 자연환경과 물산에 따라 제물이 달라질 수밖에 없었습니다. 또 각 가족의 관습과 경제적 능력에 따라서도 차이가 생기게 되었습니다. 이런 배경에서 지역별·가문별로 차별화된 제물이 등장하게 되었습니다.

The second reason is that books of etiquette does not mention details and only shows the approximate place, so the rest of the part had to be flexible. Even if the ancestral rites were performed according to the courtesy, the offerings inevitably differed according to the local natural environment and local products. It also varies depending on each family’s customs and economic ability. Under this background, differentiated offerings by region and family have emerged.

La segunda razón es que los libros de etiqueta no mencionan detalles y sólo muestran el lugar aproximado, por lo que el resto de la parte tuvo que ser flexible. Aunque los ritos ancestrales se realizaban según la cortesía, las ofrendas diferían inevitablemente según el entorno natural y los productos locales. También variaba en función de las costumbres y la capacidad económica de cada familia. En este contexto, han surgido ofrendas diferenciadas por regiones y familias.

그럼 제사 상차림이 집마다 어떤지 한번 볼까요?

Then, let’s take a look at how the table setting for ancestral rites is in each family.

A continuación, veamos cómo es el montaje de la mesa para los ritos ancestrales en cada familia.

이 사진은 충청북도 보은군인 저희 시댁에서 지내는 기제사 상차림입니다. 사진에서는 전이 하나 빠져서 완성된 차림은 아니지만 참고로 봐 주세요. 밥과 국, 떡, 전, 포(말린 생선), 생선 한 마리, 고기, 나물, 탕, 과일 정도만 올려 비교적 간소하게 지내고 있습니다. 몇 년 전까지만 해도 제물의 종류와 양이 훨씬 많았다고 해요. 또 모든 음식을 직접 만들었다고 합니다. 하지만 현재는 친척들도 바빠서 많이 모이기 힘들고, 연세가 들어 음식 준비하는데도 힘이 부쳐서 규모가 많이 줄었다고 합니다. 떡이나 술, 과자는 이제 직접 만들지 않고 사서 올리게 되었습니다.

This picture shows the table setting for Gijesa at my in-laws in Boeun-gun, Chungcheongbuk-do. It’s not a complete setting because one Jeon(pancake) is missing from the picture, but please take a look for reference. It is relatively simple with rice, soup, rice cake, Jeon, Po(dried fish), one fish, meat, seasoned vegetables, broth, and fruits. It is said that there were much more types and amounts of offer-

ings until a few years ago. And all food is said to be homemade. However, it is said that it is difficult to get together as many relatives now because they are busy, and the scale has decreased considerably because they are old and have difficulty preparing food. Rice cakes, alcohol, and snacks are no longer made by themselves, but bought and offered.

Esta foto muestra el servicio de mesa para Gijesa en casa de mis suegros en Boeun-gun, Chungcheongbuk-do. No es un montaje completo porque falta un Jeon (tortita), pero puede servir de referencia. Es relativamente sencillo: arroz, sopa, pastel de arroz, Jeon, Po (pescado seco), un pescado, carne, verduras sazonadas, caldo y frutas. Se dice que hasta hace unos años había muchos más tipos y cantidades de ofrendas. Y se dice que toda la comida es casera. Sin embargo, se dice que ahora es difícil reunir a tantos parientes porque están ocupados, y la cantidad ha disminuido considerablemente porque son mayores y tienen dificultades para preparar la comida. Los pasteles de arroz, el alcohol y los aperitivos ya no los hacen ellos mismos, sino que los compran y los ofrecen.

다음 사진은 어느 블로그에 올라와있는, 충청도에서 지낸 기제사 상차림입니다. 전을 높게 쌓아올려 많이 준비한 것이 특징입니다.

The following picture shows the table setting for Gijesa in Chungcheong-do, posted on a blog. It is characterized by preparing a lot of stacked Jeon.

La siguiente imagen muestra el servicio de mesa de Gijesa en Chungcheong-do, publicado en un blog. Se caracteriza por preparar mucho Jeon apilado.

다음 사진은 다시 저희 시댁에서 지낸 추석 차례 상차림입니다. 신위 앞에 밥과 국 대신 명절음식인 송편이 올라가있는 것이 특징입니다.

The next picture shows the table setting for Chuseok at my in-laws again. It is characterized by the fact that Songpyeon, a holiday food, instead of rice and soup, is placed in front of the ancestral tablets.

La siguiente foto muestra de nuevo el montaje de la mesa para Chuseok en casa de mis suegros. Se caracteriza por el hecho de que Songpyeon, una comida festiva, en lugar de arroz y sopa, se coloca delante de las tablillas ancestrales.

다음 사진은 10년 전 추석날 아침에 전라북도 부안군에 있는 저희 할머니댁에서 차례 준비를 하던 모습입니다.

The next picture shows my grandmother's house in Buan-gun, Jeollabuk-do, preparing for Charye on the morning of Chuseok, 10 years ago.

La siguiente foto muestra la casa de mi abuela en Buan-gun, Jeollabuk-do, preparándose para Charye en la mañana de Chuseok, hace 10 años.

바닷가인 부안군의 특성상 생선을 구하기가 쉬워서 제삿상에 생선과 꽃게찜 등이 풍부하게 올라갔던 특징이 있습니다. 내륙지방인 충청도에서는 생선을 구하기 어려워 생선이 한 종류만 올라간 것과 상당히 다른 모습입니다.

Due to the nature of Buan-gun, which is a seaside area, it is easy to find fish, so fish and steamed blue crabs were abundantly offered on the ancestral rite table. It's quite different from the fact that only one type of fish is offered in Chungcheong-do, an inland region, where it's hard to get fish.

Debido a la naturaleza de Buan-gun, que es una zona costera, es fácil encontrar pescado, por lo que en la mesa del rito ancestral se ofrecían abundantemente pescado y cangrejos azules al vapor. Es muy diferente del hecho de que sólo se ofrezca un tipo de pescado en Chungcheong-do, una región del interior, donde es difícil conseguir pescado.

또 저희 할머니댁에서는 특이하게도 조상님들 뿐 아니라 집을 수호하는 신인 성주신(城主神)에게도 상을 올렸습니다. 이 사진에서 가장 왼쪽은 저의 돌아가신 할아버지, 가운데는 저의 증조할아버지·할머니를 위한 상이구요, 가장 오른쪽에 있는 작은 상은 성주신을 위한 상이었습니다.

In addition, my grandmother's family offered the table not only to ancestors but also to Seongju god, who protects the house. In this picture, the leftmost table is for my deceased grandfather, the center talbe is for my great-grandfather and grandmother, and the small table on the far right is for Seongju god.

Además, la familia de mi abuela ofrecía la mesa no sólo a los antepasados, sino también al dios Seongju, que protege la casa. En esta foto, la mesa de más a la izquierda es para mi abuelo fallecido, la del centro es para mi bisabuelo y mi abuela, y la mesa pequeña del extremo derecho es para el dios Seongju.

다음 사진은 울산에 있는 한 집의 기제사 상차림입니다. 바닷가에 인접한 지리적 위치, 그리고 경상도의 지역적 특징을 살려 제삿상에 문어와 홍합 등이 올라가 있는 것을 볼 수 있습니다.

The following picture shows the table setting for Gijesa at a family in Ulsan. Taking advantage of the geographical location adjacent to the sea and the regional characteristics of Gyeongsang-do, we can see that octopus and mussels are offered on the ancestral rite table.

La siguiente imagen muestra el montaje de la mesa de Gijesa en una familia de Ulsan. Aprovechando la situación geográfica adyacente al mar y las características regionales de Gyeongsang-do, podemos ver que en la mesa del rito ancestral se ofrece pulpo y mejillones.

네 어떤가요? 지역마다, 집집마다 상차림이 다르죠? 지역적 특징이 반영되어 알면 알수록 더욱 흥미로운 게 제사 음식 아닌가 싶습니다.

Yes, how is it? The table setting differ from region to region and from family to family, right? I think the

more we know about it, the more interesting it is, because the regional characteristics are reflected.

Sí, ¿cómo es? El servicio de mesa difiere de una región a otra y de una familia a otra, ¿verdad? Creo que cuanto más lo conozcamos, más interesante será, porque se reflejan las características regionales.

현재 한국 사회에서는 제사를 둘러싸고 많은 논란이 있습니다. 어떤 방식으로 지내야 할지, 음식을 어떻게 차릴지 등에 대하여 서로 자신이 맞다고 주장하다보면 갈등이 빚어지곤 합니다. 제사에 있어서 갈등을 줄이는 방법은 '가가례'라는 말처럼 집집마다 방법이 다를 수 있다는 점을 이해해야 한다는 것입니다.

Currently, there is a lot of controversy in Korean society over ancestral rites. Conflicts often arise when we argue that we are right about how to perform or how to prepare food. The way to reduce conflict in ancestral rites is to understand that each family may have a different method, like the word 'Gagarye'.

Actualmente, en la sociedad coreana hay mucha controversia sobre los ritos ancestrales. Los conflictos surgen a menudo cuando discutimos que tenemos razón sobre cómo realizarlos o cómo preparar la comida. La forma de reducir los conflictos en los ritos ancestrales es comprender que cada familia puede tener un método diferente, como la palabra 'Gagarye'.

또 새로운 가족 구조와 남녀 관계에 따라 생기는 변화도 받아들여야 하겠습니다. 요즘은 무엇보다 음식을 만드는데 주로 여성이 전담한다는 점 때문에 갈등이 일어나곤 합니다. 게다가 음식 준비를 열심히 했음에도 오늘날 일반 가정의 제사에서는 여성들이 제사 예식에는 참여하지 못하는 경우도 많습니다. 그래서 제사는 으레 남자들만 참여하는 의식이라고 알고 있는 경우가 많죠. 하지만 예서에는 제사는 부부가 함께 올린다고 명시되어 있습니다. 『주자가례』에서도 여성들이 남자들과 똑같이 제사에 참여하게 되어 있고, 특히 종부는 남편의 뒤를 이어 두 번째 술잔을 올리는 아헌을 담당하도록 되어 있습니다. 조선시대에 남녀가 엄격히 내외하다보니 결국 제사는 남자들만 지내는 것으로 고정관념화 되었는데요. 이점은 '가가례'에서 벗어나 현대의 가정 제사에서 고쳐져야 할 부분이 아닌가 합니다.

We should also accept the changes brought about by the new family structure and the relationship between men and women. These days, more than anything, conflicts arise because women are mainly in charge of making food. In addition, even though they prepared food hard, there are many cases where women are not able to participate in the ancestral rites in ordinary families today. Many people think that ancestral rites are rituals in which only men participate. However, it is stated in the books of etiquette that husband and wife perform ancestral rites together. Even in "Family Rituals", women participate in the ancestral rites just like men, and the first daughter-in-law is in charge of Aheon, which offered the second cup after her husband. In the Joseon Dynasty, men and women were strictly separated from each other, so ancestral rites were eventually stereotyped as being held only by men. I think this is a part that needs to be fixed in modern family ancestral rites, away from 'Gagarye'.

También debemos aceptar los cambios provocados por la nueva estructura familiar y la relación entre hombres y mujeres. Hoy en día, sobre todo, surgen conflictos porque las mujeres se encargan principalmente de preparar la comida. Además, aunque preparen la comida con ahínco, hay muchos casos

en los que las mujeres no pueden participar en los ritos ancestrales en las familias corrientes de hoy en día. Mucha gente piensa que los ritos ancestrales son rituales en los que sólo participan los hombres. Sin embargo, en los libros de etiqueta se afirma que marido y mujer realizan juntos los ritos ancestrales. Incluso en "Rituales familiares", las mujeres participan en los ritos ancestrales igual que los hombres, y la primera nuera es la encargada de Aheon, que ofrecía la segunda copa después de su marido. En la Dinastía Joseon, hombres y mujeres estaban estrictamente separados, por lo que los ritos ancestrales acabaron siendo estereotipados como celebrados sólo por hombres. Creo que ésta es una parte que hay que arreglar en los ritos ancestrales familiares modernos, lejos de 'Gagarye'.

어쨌든 중요한 점은 조상을 추모하는 마음을 어떻게 표현할 것인가에 따라 달려있을 것 같습니다.

Anyway, the important point seems to depend on how to express the remembrance of ancestors.

De todos modos, lo importante parece depender de cómo se exprese el recuerdo de los antepasados.

그럼 심화학습으로 넘어가도록 하겠습니다. 한번 아래의 문제에 대해서도 생각해보세요.

So let's move on to the further learning. Think about the questions below as well.

Así que pasemos al aprendizaje posterior. Piensa también en las siguientes preguntas.

제사 지내는 법식이 집집마다 조금씩 달라진 이유는 무엇인가요?

Why is the way the ancestral rite is held slightly different from from family to family?

¿Por qué la forma de celebrar el rito ancestral difiere ligeramente de una familia a otra?

'가가례'라는 말은 제사를 마음대로 변형해서 지내도 된다는 의미일까요?

Does the word 'Gagarye' mean that we can change the ancestral rites at will?

La palabra "Gagarye", ¿significa que podemos cambiar los ritos ancestrales a voluntad?

지역별로 특색있는 제사문화가 있나요?

Is there a distinctive ancestral rite culture in each region?

¿Existe una cultura de ritos ancestrales distintiva en cada región?

한국의 제사에 대해 더 알고 싶다면 『조상제사 어떻게 지낼 것인가』(이욱 외, 한국국학진흥원, 2012), 『차례와 제사』(이영춘, 대원사, 1994), 『유교공동체와 의례문화』(김미영, 민속원, 2018)를 참고해보세요.

If you want to know more about ancestral rites and its food, you can refer to "How to hold ancestral rites"(Lee Uk et al., The Korean Studies Institute, 2012), "Charye and the Ancestral Riate"(Lee Yeong-cheon, Daewonsa, 2012), and "Confucian Community and Ritual Culture" (Kim Mi-yeong, Minsokwon, 2018).

Si quieres saber más sobre los ritos ancestrales y su comida, puedes consultar "Cómo celebrar ritos ancestrales"(Lee Uk et al., Instituto de Estudios Coreanos, 2012), "Charye y el rito ancestral"(Lee Yeong-cheon, Daewonsa, 2012), y "Comunidad confuciana y cultura ritual" (Kim Mi-yeong, Minsokwon, 2018).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 6. 종가집의 제사

SCRIPT 6. The Ancestral Rites of the Head Family

SCRIPT 6. Los ritos ancestrales del cabeza de familia

안녕하세요?

저는 여러분에게 음식과 종교를 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim from the Academy of Korean Studies, who will be giving you a lecture on food and religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les dará una conferencia sobre comida y religión.

이번 시간에는 종가집에서 제사를 어떻게 지내는지 알아보겠습니다.

In this lecture, let's look at how the ancestral rites are held at the head family.

En esta conferencia, veamos cómo se celebran los ritos ancestrales en la familia cabeza de familia.

종가집이란, 한 문중에서 큰아들로만 이어져 내려온 큰집입니다. 한 친족집단의 가장 중심이 되는 집이죠. 그렇기 때문에 가계의 계승, 즉 후손을 낳아 집안의 대를 잇는 것과 조상 제사를 받드는 것은 종가집의 가장 큰 의무라고 할 수 있었습니다.

A head family is a large family that has been passed down by the eldest son of the same family. It is the family that is the center of a kinship group. Therefore, it could be said that the succession of the family line, that is, passing on the family line by giving birth to descendants and holding ancestral rites, were the greatest duties of the head family.

Una familia cabeza de familia es una familia numerosa que ha sido transmitida por el hijo mayor de la misma familia. Es la familia que constituye el centro de un grupo de parentesco. Por lo tanto, podría decirse que la sucesión de la línea familiar, es decir, transmitir la línea familiar dando a luz a descendientes y celebrando ritos ancestrales, eran los mayores deberes de la familia cabeza de familia.

그렇기 때문에 종가집의 제사는 전통을 더 지켜온 경우가 많습니다. 특히 종가집에는 별도로 조상을 위한 공간인 사당이 있습니다. 한국의 제사에 가장 큰 영향을 준 유교 의례서인 『주자가례』는 집집마다 사당을 세우고 신주를 모실 것을 규정하였습니다. 신주란 조상의 혼이 깃들어 있는 신체(神體)를 말합니다. 그리고 사당은 조상의 신주를 모신 건물입니다. 아래 사진이 사당입니다.

For this reason, the ancestral rites of the head family are often more traditional. In particular, the head family has a separate shrine, a space for ancestors. "Family Rituals", the Confucian ritual book that had the greatest impact on Korean ancestral rites, stipulated that each family should have a shrine and enshrine the ancestral tablet(Sinju). The ancestral tablet is the Spritual Body(Sinche) in which the spirits of ancestors dwell. And the shrine is a building that enshrines the spirits of ancestors. The picture below is the shrine.

Por este motivo, los ritos ancestrales de la familia cabeza de familia suelen ser más tradicionales. En concreto, la familia cabeza de familia tiene un santuario separado, un espacio para los antepasados. "Rituales familiares", el libro de rituales confucianos que más repercusión tuvo en los ritos ancestrales coreanos, estipulaba que cada familia debía tener un santuario y consagrar la tablilla ancestral(Sinju). La tablilla ancestral es el Cuerpo Espiritual(Sinche) en el que moran los espíritus de los

antepasados. El santuario es un edificio que alberga los espíritus de los antepasados. La imagen de abajo es el santuario.

또 일반 가정의 제사와는 조금 다르게 '불천위 제사'라는 것이 있습니다. 국가에 공이 큰 신하인 경우 종손으로부터 위로 4대가 넘은 조상이라고 하더라도 계속 제사를 모시는데, 이것을 불천위 제사라고 합니다. 아니 불, 옮길 천, 자리 위. 즉 불천위는 '자리를 옮기지 않고 그대로 계속 모신다'는 뜻을 가지고 있습니다. 지난 강의에서 일반 가정에서는 4대봉사라고 해서 고조할아버지까지만 제사를 지낸다고 했죠. 하지만 이 조상은 세월이 흘러 몇 대가 넘어가도 특별히 계속 기제사와 차례를 드리는 것이죠. 그만큼 가문을 빛낸 훌륭한 조상이기 때문입니다.

Also, there is something called 'Bulcheonwi ancestral rite', which is a little different from the ancestral rites in the ordinary family. In the case of a servant of great merit to the state, even if he is an ancestor of more than four generations from the son of the head family, the ancestral rites are still offered to him, which is called Bulcheonwi ancestral rite. In Chinese characters, 'Bul' means 'no', 'Cheon' means 'to move', and 'Wi' means 'place', so, Bulcheonwi has the meaning of 'continuing to serve without moving'. In the last lecture, it was said that ordinary families hold ancestral rites to the ancestors of the four generations and it is called 'Sadaebongsa'. However, this ancestor is offered Jijesa and Charye no matter how many generations pass. It's because he is a great ancestor who made the family shine that much.

Además, existe algo llamado "rito ancestral de Bulcheonwi", que es un poco diferente de los ritos ancestrales de la familia ordinaria. En el caso de un sirviente de gran mérito para el Estado, aunque sea un antepasado de más de cuatro generaciones del hijo de la familia principal, se le siguen ofreciendo los ritos ancestrales, lo que se denomina rito ancestral Bulcheonwi. En caracteres chinos, "Bul" significa "no", "Cheon" significa "moverse" y "Wi" significa "lugar", por lo que Bulcheonwi tiene el significado de "seguir sirviendo sin moverse". En la última conferencia, se dijo que las familias ordinarias celebran ritos ancestrales a los antepasados de las cuatro generaciones y se llama 'Sadaebongsa'. Sin embargo, a este antepasado se le ofrece Jijesa y Charye sin importar cuántas generaciones pasen. Es porque es un gran antepasado que hizo brillar tanto a la familia.

그렇다면 동영상을 통해 종가집 제사의 음식과 제사 절차를 보도록 하겠습니다. 제사 절차는 앞서 배운 절차와 동일하지만, 신주를 사당에서 모셔오고 들여놓는 의례가 포함되어 있습니다. 음식 상차림이 어떻게 다른지도 잘 살펴보세요. 그럼 경북 안동의 풍산류씨 서애 류성룡 종가의 불천위 제례 동영상을 시청하겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=xJ7yrgc8teY (총 8분 14초)

Then let's take a look at the food and procedures of the ancestral rite at the head family through the video. The procedures of the ancestral rite are the same as the one we learned earlier, but they include the ceremony of bringing and enshrining in the ancestral tablets from the shrine. Also, take a look at how different the table setting is. Then, let's watch the video of the Bulcheonwi ancetral rite of the Seoae Ryu Seong-ryong's head family of the Pungsan Ryu Clan of Andong, Gyeongsangbuk-do.

https://www.youtube.com/watch?v=xJ7yrgc8teY (8 minutes 14 seconds total)

A continuación, echemos un vistazo a la comida y los procedimientos del rito ancestral en la familia cabeza de familia a través del vídeo. Los procedimientos del rito ancestral son los mismos que los que aprendimos antes, pero incluyen la ceremonia de traer y consagrar en las tablillas ancestrales desde el santuario. Fíjate también en lo diferente que es el montaje de la mesa. A continuación, veamos el vídeo del rito ancestral Bulcheonwi de la familia cabeza de Seoae Ryu Seong-ryong del clan Pungsan Ryu de Andong, Gyeongsangbuk-do.

https://www.youtube.com/watch?v=xJ7yrgc8teY (8 minutos 14 segundos en total)

동영상을 잘 보셨나요? 같은 기제사라도 많이 달라보이지요? 이렇게 한국에서는 다양한 형태의 제사가 잘 남아있습니다.

Did you enjoy the video? It looks very different even if it's the same Jisesa, right? In this way, various forms of ancestral rites are well preserved in Korea.

¿Te ha gustado el vídeo? Se ve muy diferente aunque sea la misma Jisesa, ¿verdad? Así se conservan bien en Corea diversas formas de ritos ancestrales.

그렇다면 다음의 문제에 답해보면서 배운 내용을 복습하고, 나아가 깊이 생각해보세요.

Then, review what we have learned by answering the following questions, and furthermore, think deeply.

A continuación, repasa lo que hemos aprendido respondiendo a las siguientes preguntas y, además, reflexiona profundamente.

문중마다 제사에 올리는 음식이 달라진 이유가 무엇인가요?

What is the reason why the food offered in the ancestral rites differs from family to family?

¿Cuál es la razón por la que los alimentos ofrecidos en los ritos ancestrales difieren de una familia a otra?

종가집 제사가 일반 가정의 제사와 다른 점은 무엇인가요?

What is the difference between the ancestral rites of the head family and the ancestral rites of ordinary families?

¿Cuál es la diferencia entre los ritos ancestrales de la familia cabeza de familia y los ritos ancestrales de las familias ordinarias?

문중에서 올리는 특별한 음식에는 무엇이 있나요?

What are some of the special foods offered on the family?

¿Cuáles son algunos de los alimentos especiales que se ofrecen en la familia?

오늘 배운 내용을 더 자세히 알고 싶다면 총 15권의 『종가제례음식』(김미영 외, 민속원, 2020~2022)과 총 16권의 『종가의 제례와 음식』(국립문화재연구소, 2003~2008)에 각 가문별 제례와 음식에 대해 조사되어 있으니 참고해보세요.

If you want to know more about what we have learned today, you can refer to the total of 15 volumes "Ancestral Rite Foods of the Head Families"(Kim Mi-yeong et al., Minsokwon, 2020-2022) and the total 16 volumes "Ancestral Rites and Foods of the Head Families"(National Research Institute of Cultural Heritage, 2003-2008).

Si quiere saber más sobre lo que hemos aprendido hoy, puede consultar el total de 15 volúmenes "Rito ancestral Alimentos de los cabezas de familia"(Kim Mi-yeong et al., Minsokwon, 2020-2022) y el total de 16 volúmenes "Ritos ancestrales y alimentos de los cabezas de familia"(Instituto Nacional de Investigación del Patrimonio Cultural, 2003-2008).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

2 July 2023

7주차 성균관에서 제시하는 제사 준비와 진행 / Seonggyungwan's preparation and process of Jesa / Preparación de Seonggyungwan y proceso de Jesa

SCRIPT 1. 성균관에서 제시하는 제사준비와 진행 - 고대의 제사와 제사음식

SCRIPT 1. Seonggyungwan's preparation and process of Jesa – ancient Jesa(sacrificial rite) and offering food.

SCRIPT 1. Preparación de Seonggyungwan y proceso de Jesa - Jesa antigua (rito de sacrificio) y ofrenda de comida.

여러분 안녕하세요

Hello, everyone!

Hola a todos.

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

I'm Park Yu-mi, and I'm going to introduce you to some topics of religion and food in Korea.

Soy Park Yu-mi, y voy a presentaros algunos temas de la religión y la comida en Corea.

성균관에서 제시하는 제사준비와 음식에 대한 내용 중 첫 번째로 고대의 제사와 제사음식에 대해 말씀드리도록 하겠습니다.

First of all, before telling you Sungkyunkwan's Jesa and offering food, I want to Jesa in Ancient Korea.

En primer lugar, antes de hablarles de los Jesa de Sungkyunkwan y de la ofrenda de comida, quiero hablarles de los Jesa en la antigua Corea.

우리나라는 고대 국가별로 하늘에 지내는 제사를 비롯하여 시조를 기리는 등 각종 제사를 봉행하였습니다.

In ancient Korea, each nation practiced diverse Jesa for the sake of honoring heavenly gods or a founding ancestor.

En la antigua Corea, cada nación practicaba diversos Jesa para honrar a los dioses celestiales o a un antepasado fundador.

우리나라의 고대를 대표하는 국가에는 고구려, 백제, 신라, 가야, 발해가 있습니다.

Some of the countries representing Korea's antiquity include Goguryeo, Baekje, Silla, Gaya, and Balhae.

Algunos de los países que representan la antigüedad de Corea son Goguryeo, Baekje, Silla, Gaya y Balhae.

이 중에서 고구려와 풍속이 같은 발해를 제외한 국가들의 제사와 그 제물은 각기의 고유성이 드러납니다.

Among them, except Goguryeo and Balhae having similar customs, each country had its own unique Jesa and offering food.

Entre ellos, excepto Goguryeo y Balhae que tienen costumbres similares, cada país tenía su propia Jesa y comida de ofrenda únicas.

특히 제사의 성격과 어떤 희생제물을 바치느냐에 따라 그와 같은 고유성이 나타나는 것입니다. 이를 간략히 설명드리도록 합니다.

In particular, such a uniqueness appears depending on a type of Jesa and a kind of offering food.

En particular, tal singularidad aparece en función de un tipo de Jesa y de un tipo de comida de ofrenda.

한반도 북부와 만주에 위치한 고대 왕국인 고구려는 각 사료에 따르면, '하늘' 및 농사를 주관하는 별인 '영성(靈星, a farming star/the god of agriculture)', 토지와 곡물의 신인 '사직(社稷, the god of land and grain)'과 지모신이자 곡물신인 수신(隧神, Mother Earth/the god of grain)에게 제사를 지냅니다.

Goguryeo, an ancient kingdom located in the northern part of the Korean Peninsula and Manchuria, according to historical records, performed Jesa for 'Yeongseong'(A Farming Star / The God of Agiculture) that is in charge of the sky and farming, 'Sajik'(The God of Land and Grain) and 'Susin'(Mother Earth/The God of Grain).

Goguryeo, un antiguo reino situado en el norte de la península de Corea y Manchuria, según los registros históricos, realizaba Jesa para 'Yeongseong' (Una estrella agrícola / El dios de la agicultura) que está a cargo del cielo y la agricultura, 'Sajik' (El dios de la tierra y el grano) y 'Susin' (Madre Tierra / El dios del grano).

시조인 주몽에게 제사를 지내며, 돌아가신 선대왕(先大王) 및 신분이 높은 이들을 장사를 지낼 때에도 제사를 봉행했습니다.

Jesa was performed not only for the founding ancestor Jumong but also for the burial cerimonies of

deceased ancestors and those of high-ranking nobles.

Jesa se realizaba no sólo para el antepasado fundador Jumong, sino también para las ceremonias funerarias de los antepasados fallecidos y las de los nobles de alto rango.

이런 제사에 동아시아에서 가장 큰 가치를 갖는 소를 희생제물로 해서 제사를 올릴 것으로 예상됩니다.

It is speculated that for Jesa were sacrificed cattle the most valuble in east Asia.

Se especula que para Jesa se sacrificaba el ganado más valioso de Asia oriental.

실제로 고구려는 다양한 제사와 점복에 소를 제물로 바쳤습니다.

In fact, Goguryeo sacrificed cattle for various Jesa and devinations.

De hecho, Goguryeo sacrificaba ganado para diversos Jesa y devociones.

지금 보시는 그림은 고구려 무덤벽화 그림으로 장송의례에 희생될 소를 끌고가는 그림으로 생각됩니다.

The picture you see now is one of the Goguryeo tomb murals, it seems that to funeral rites is being dragged a bull or a cow to be sacrificed.

La imagen que ves ahora es uno de los murales de la tumba Goguryeo, parece que a los ritos funerarios está siendo arrastrado un toro o una vaca para ser sacrificados.

그러나 고구려에서 가장 격이 높은 제사인 하늘 제사에는 소가 아닌 돼지와 사슴이 희생제물로 썼습니다.

However, in the highest-ranking Jesa which was for the heavenly gods, not cattle but pigs and deers were used as sacrifices.

Sin embargo, en el Jesa de más alto rango, que era para los dioses celestiales, no se utilizaba ganado, sino cerdos y ciervos como sacrificios.

야생 상태의 돼지나 사슴을 잡아 하늘에 지내는 제사를 거행한 것이었습니다.

Wild pigs and deers were hunted for Jesa.

Los cerdos salvajes y los ciervos se cazaban para Jesa.

이것은 자연의 동물을 직접 사냥하여 제를 올리는 것이 사람이 사육한 가축을 제물로 올리는 것보다 더 위상이 높았다

는 것을 의미합니다.

It means that wild animals hunted for Jesa were more highly estimated than domesticated animals.

Significa que los animales salvajes cazados para Jesa eran más apreciados que los animales domesticados.

그래서 고구려 사람들은 한바탕 사냥을 한 후 제사를 지냈습니다.

So the people of Goguryeo performed Jesa after hunting.

Así que la gente de Goguryeo realizó Jesa después de la caza.

그러나 하늘 제사가 아닌 다른 제사들을 지낼 때에는, 앞서 말씀드린 대로 소를 희생제물로 썼습니다.

But when it was not Jesa for heavenly gods, cattle were used as sacrifices as mentioned earlier.

Pero cuando no era Jesa para dioses celestiales, usaban ganado como sacrificios, como mencioné antes.

이렇게 쓰인 각 제사의 희생제물들은 제례가 끝난 후 여기에 참석한 사람들과 함께 모여 나눠 먹었을 것으로(共食) 생각됩니다.

The sacrifices of each Jesa seem to have been shared by the people attended together after the rite.

Los sacrificios de cada Jesa parecen haber sido compartidos por las personas atendidas juntas después del rito.

신이나 조상께 바친 제사 음식을 먹음으로써 그때의 신비한 경험과 기억을 공유할 수 있기 때문입니다.

This is to share the mysterious experiences and memories at that time by eating sacrificial food dedicated to gods or ancestors.

Se trata de compartir las misteriosas experiencias y recuerdos de la época comiendo los alimentos sacrificados dedicados a los dioses o antepasados.

한반도 중부에 위치한 백제는 고구려와 그 풍속이 비슷합니다.

Baekje, located in the central Korean peninsula has similar custums with Goguryeo.

Baekje, situada en la parte central de la península coreana, tiene costumbres similares a las de Goguryeo.

그러나 제사에 올리는 희생제물에서 분명한 차이를 보냅니다.

However, there is a clear difference in the offering food that was sacrificed for sacrifical rite.

Sin embargo, hay una clara diferencia en los alimentos ofrendados para el rito de sacrificio.

백제는 수도를 2번 옮기는데 한성(현 서울)에서 웅진(현 공주), 웅진에서 사비(현 부여)로 천도합니다. 백제의 수도를 한반도 중부에서 서남부로 이동시키는 것이죠. 이런 백제의 중심지 이동은 제사 제물이 바뀌게 되는 계기를 부릅니다. 즉 백제 제사에서 희생제물은 말에서 소로의 변화가 일어나게 됩니다.

Baekje relocated the capital city twice, from Hansŏng to Ungjin (now Gongju) and from Gongju to Sabi (now Buyeo). It was to move the capital of Baekje from the central Korean peninsula to the southwest. The relocation of the capital city brought an opportunity to change the offering food for Jesa. In other words, sacrifices for Jesa in Baekje were changed from horses to cattle.

Baekje trasladó la capital dos veces, de Hansŏng a Ungjin (actual Gongju) y de Gongju a Sabi (actual Buyeo). Se trataba de trasladar la capital de Baekje desde el centro de la península coreana hacia el suroeste. El traslado de la capital supuso la oportunidad de cambiar los alimentos de ofrenda para Jesa, es decir, los sacrificios para Jesa en Baekje pasaron de ser caballos a ser ganado.

백제가 서울을 중심지로 삼을 때, 제공한 사진처럼 말을 제물로 바친 이유는 말이 과거 신분을 드러내는 가축이나 재산으로 사회경제적 가치가 높았기 때문으로 추정됩니다.

When Hansŏng was the center of Baekje, horses were dedicated to the sacrificical rite like the photograph provided. Why it was so seems that horses were so valuble socio-economically as much as to show a high ranking status.

Cuando Hansŏng era el centro de Baekje, se dedicaban caballos al rito del sacrificio, como la fotografía proporcionada. Parece que los caballos tenían tanto valor socioeconómico como para mostrar un estatus de alto rango.

말은 국가재산이자 군용자산으로 간주되며 엄격히 관리되는 가축이었기 때문에 위상이 매우 높았다고 할 수 있는 것이죠.

As horses were considered national property and military assets were strictly managed, their status was very high.

Como los caballos se consideraban propiedad nacional y los activos militares se gestionaban estrictamente, su estatus era muy elevado.

이러한 백제는 여러 상황으로 인해 중심지를 한반도 중부에서 서남부로 옮깁니다.

Baekje moves the center from the central Korean peninsula to the southwest for some various circumstances.

Baekje traslada su centro de la península central de Corea al suroeste por diversas circunstancias.

이후로부터 백제의 중요 희생제물에 말보다 소가 더 많이사용되는 것을 볼 수 있습니다.

Since then, we can see more cattle used in Baekje's important sacrificical rites.

Desde entonces, podemos ver más ganado utilizado en los sacrificios importantes de Baekje.

사진과 같이 소를 통째로 제물로 썼습니다.

A whole bull or cow was given as a sacrifice, as shown in the photo.

Se entregaba un toro o una vaca enteros como sacrificio, como se muestra en la foto.

한반도 서남부가 농업생산량이 높았다는 점을 생각해 볼 때, 소가 말 대신 중요 제물이 된 이유를 짐작할 수 있습니다.

Considering the fact that the southwestern part of the Korean Peninsula had a lot of agricultural production, we can guess why cattle became important sacrifices instead of horses.

Teniendo en cuenta el hecho de que la parte suroeste de la península coreana tenía una gran producción agrícola, podemos adivinar por qué el ganado vacuno se convirtió en sacrificio importante en lugar de los caballos.

이런 국내 생산력 증가와 국력 회복의 상징으로 백제인들은 소를 더 중시했고, 제사 제물로도 기존의 말보다 소가 더 많이 사용되었을 것입니다.

As a symbol of the increase in domestic productivity and the recovery in national power, the people of Baekje made cattle more important than before, and cattle might have been used more than horses.

Como símbolo del aumento de la productividad doméstica y de la recuperación del poder nacional, el pueblo de Baekje dio más importancia al ganado vacuno que antes, y éste se habría utilizado más que los caballos en los sacrificios.

신라도 백제나 고구려와 풍속이 비슷했지만 제물로는 소가 가장 귀한 것이었습니다.

Silla had also similar customs to Baekje and Goguryeo, but the most precious sacrifice were cattle.

Silla también tenía costumbres similares a las de Baekje y Goguryeo, pero los sacrificios más preciados eran los de ganado.

신라에서 중요한 일을 결정할 때에 신라인들은 반드시 소를 죽여 맹약을 체결하고 하늘에 이를 고하는 제사를 지냈습니다.

When deciding to do something important, the people of Silla would sacrifice cattle making oaths and proclaiming them to the heavenly gods.

Cuando decidían hacer algo importante, los habitantes de Silla sacrificaban ganado para hacer juramentos y proclamarlos a los dioses celestiales.

국가제사를 지낼 때에도 소를 제물로 사용했습니다.

Cattle were also usd as sacrifices in Jesa for the state.

También se usaba ganado como sacrificio en Jesa por el Estado.

다만 이때 소를 제물로 쓸 때가 있고 안 쓸 때가 있습니다.

However, sometimes cattle were not used as sacrifices.

Sin embargo, a veces el ganado no se utilizaba como sacrificio.

풍년일 때에는 국가제사 제물로 소와 양, 돼지를 사용하고, 흉년일 때에는 양과 돼지만 사용하여 제사를 지냈습니다.

In a year of good crops, animals like cattle, sheeps, and pigs were used as sacrifices but in a year of poor crops cattle were excluded from them.

En un año de buenas cosechas, animales como el ganado vacuno, las ovejas y los cerdos se utilizaban como sacrificios, pero en un año de malas cosechas el ganado vacuno quedaba excluido de ellos.

소가 농업 생산력을 상징하기 때문에 곡물이 풍성히 추수되는 해에는 소를 죽여 제사를 올리고 그렇지 않은 흉년에는 소를 제외한 것으로 보입니다.

It seems that cattle were sacrificed in a year of rich harvest as a symbol of agricultural productivity, that's why cattle weren't sacrificed in a year of poor harvest.

Parece que el ganado se sacrificaba en un año de cosecha abundante como símbolo de productividad agrícola, por eso no se sacrificaba ganado en un año de mala cosecha.

이런 고대 제사와 관련하여 그 유래를 알 수 있는 음식이 있습니다.

With some help of these ancient Jesa we can trace the origin of some food.

Con un poco de ayuda de estos antiguos Jesa podemos rastrear el origen de algunos alimentos.

바로 정월대보름에 먹는 약밥(yakbab, flavored glutinous rice mixed with honey, dates, chestnuts, etc.)입니다.

It is Yakbab(flavored glutinous rice mixed with honey, dates, chestnuts, etc.) that we eat on the day of the first full moon of a year.

Es el Yakbab(arroz glutinoso aromatizado mezclado con miel, dátiles, castañas, etc.), que se come el día de la primera luna llena del año.

『삼국유사』「사금갑」편에서는 까마귀가 소지왕을 위험에서 구했다고 하는 내용이 나옵니다.

In "Samguk yusa(Legends and History of the Three Kingdoms)", 'Sageumgap(which means The Golden Armor)', says that a crow saved King Soji from danger.

En "Samguk yusa" (Leyendas e Historia de los Tres Reinos), 'Sageumgap(que significa La Armadura Dorada)', se dice que un cuervo salvó al rey Soji del peligro.

왕을 살려준 까마귀에게 보답하기 위해 음력 1월 16일에 찰밥을 만들어 제사를 지냈다고 하는데요.

It is said that they made Chalbab(glutinous rice) on the 16th of the first lunar month to repay the crow for saving the king's life.

Se dice que hacían Chalbab (arroz glutinoso) el día 16 del primer mes lunar para pagar al cuervo por salvar la vida del rey.

이후 고려와 조선시대의 정월대보름에 찰밥 대신 약밥으로 제사음식을 삼았다고 합니다.

Later, during the Koryŏ and Chosŏn dynasties, Yakbab was used as an offering food instead of Chalbab on Jeongwol Daeboreum(Great Full Moon of the First Month).

Más tarde, durante las dinastías Koryŏ y Chosŏn, se utilizó Yakbab como alimento de ofrenda en lugar de Chalbab en Jeongwol Daeboreum (Gran Luna Llena del Primer Mes).

약밥의 검은 빛깔이 까마귀의 색과 관련이 있기 때문이란 내용이 전해지는 것이죠.

This is beacause the blackness of Yakbab had to do with the color of the crow.

Esto se debe a que la negrura del yakbab está relacionada con el color del cuervo.

그러나 오랜 시간이 흐른 뒤에 어느 사이엔가 까마귀 관련 내용은 사라지고 현재에는 정월대보름에 약밥을 먹는 것만 전해진다고 할 수 있겠습니다.

After long years, however, the crow part of the story faded away, and now the only thing we know about it is that we eat it on Jeongwol Daeboreum.

Sin embargo, tras largos años, la parte del cuervo en la historia desapareció, y ahora lo único que sabemos de él es que lo comemos en Jeongwol Daeboreum.

지금부터는 고대 제사에서 유래했으면서 현재에도 널리 쓰이는 약밥이 어떻게 만들어지는지 알아보도록 하겠습니다. 전통 방식은 아닙니다만 전기밥솥으로 쉽게 약밥 만드는 방법을 알려주는 동영상 함께 보시겠습니다.

Today, we're going to take a look at how to make Yakbab, which has its origin in ancient Jesa and is still widely used today. Here's a video that shows you how to make Yakbab in a non-traditional way using an electric rice cooker.

Hoy vamos a ver cómo se elabora el Yakbab, que tiene su origen en la antigua Jesa y sigue siendo muy utilizado hoy en día. Aquí tienes un vídeo que te muestra cómo hacer Yakbab de una forma no tradicional utilizando una arrocera eléctrica.

https://youtu.be/g0GhvhPbWmA

<약밥>, MBN Entertainment, 2021.02.22

<Yakbab>, MBN Entertainment, 2021.02.22

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

Then, let's finish today's lecture.

Entonces, terminemos la lección de hoy.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

Thank you so much for joining us.

Muchas gracias por acompañarnos.

■ 읽을거리 소개

- 서영대, 2003,「고구려의 국가제사」,『한국사연구』120, 한국사연구회.

-정수옥, 2020,「백제 한성기 국가의례와 의례용기 그리고 음식의 공헌-풍납토성 출토유물을 중심으로」,『백제문화』63, 백제문화연구소.

- 박유미, 2021,「고대사회에서 소가 갖는 사회경제적 위상-고고학·문헌자료를 중심으로-」,『한국민속학회』74, 한국민속학회.

▪ Further reading and resources

- Young-dae, Seo. “On the State Ritual of Kokuryeo[1] Kingdom—Focused on the Tong-maeng ritual”, Korean Historical Studies 120, The Association For Korean Historical Studies. 2003.

- Su-ok, Jung. “National rites, ceremonial earthenware, and food contribution during the Hanseong period of Baekje” Baekje Culture 63, The Research Institute of Baekje[2] Culture, 2020.

- Yoo-mi, Park. “The socioeconomic status of cows in ancient society -Focusing on archaeology and literature”, Korean Folklore Studies[3] 74, The Korean Folklore Society, 2021.

▪ Otras lecturas y recursos

- Young-dae, Seo, “ Sobre el ritual de Estado del reino de Koguryeo: el ritual Tong-maeng”, Korean Historical Studies 120, The Association For Korean Historical Studies. 2003.

- Su-ok, Jung, “ Ritos nacionales, loza ceremonial y contribución alimentaria durante el periodo Hanseong de Baekje “ Baekje Culture 63, The Research Institute of Baekje[4] Culture, 2020.

- Yoo-mi, Park. “El estatus socioeconómico de las vacas en la sociedad antigua -Enfoque arqueológico y literario “, Korean Folklore Studies[5] 74, The Korean Folklore Society, 2021.

■ 질문

▪ Questions

▪ Preguntas

---

1 네이버 학술에 나온 논문영문표기를 따랐습니다.

2 백제문화연구소 홈페이지의 백제 표기는 Backje로 나와 있습니다.

3 『한국민속학』 영문표기를 찾지 못했습니다. Korean Folklore Studies가 올바른 표기인지 확인이 되지 않았습니다.

4 백제문화연구소 홈페이지의 백제 표기는 Backje로 나와 있습니다.

5 『한국민속학』 영문표기를 찾지 못했습니다. Korean Folklore Studies가 올바른 표기인지 확인이 되지 않았습니다.

Q. 고구려에서 하늘에 제사 지낼 때 희생제물로 바친 동물은 무엇입니까?

Q.-What animals were sacrificed performing Jesa for the heavenly gods in Goguryeo?

P.- ¿Qué animales se sacrificaban realizando Jesa para los dioses celestiales en Goguryeo?

A: 자연에서 직접 잡은 사슴과 돼지이다. 사람이 길들인 가축은 하늘 제사에 쓰지 않는다.

A: They were deers and pigs caught directly in nature. Livestock tamed by men were not used in Jesa for the heavenly gods.

R: Eran ciervos y cerdos capturados directamente en la naturaleza. El ganado domesticado por el hombre no se utilizaba en Jesa para los dioses celestiales.

Q. 백제의 국가제사에서 희생제물로 바친 동물은 어떻게 변화합니까?

Q. Which changes happened to the animals sacrificed in Baekje's Jesa for the state?

P. ¿Qué cambios ocurrieron con los animales sacrificados en los Jesa de Baekje para el estado?

A: 말을 주로 제사 제물로 바치던 것에서 소로 바뀐다. 백제가 한반도 중부지역에서 서남부지역으로 중심지가 옮겨가자 대표적 곡창지대인 서남부지역에서 가장 중요한 가축인 소로 제물이 변화되는 것이다.

A: Primary sacrifices were changed from horses to cattle, when Baekje's capital was moved from the central part of the Korean Peninsula to the southwestern part of the Korea. cattle were the most important livestock in the southwestern part of the peninsula, a representative farming area.

R: Los sacrificios primarios se cambiaron de caballos a ganado vacuno, cuando la capital de Baekje se trasladó de la parte central de la península de Corea a la parte suroccidental. El ganado vacuno era el más importante en la parte suroccidental de la península, una zona granjera representativa. el ganado vacuno era el más importante en la parte suroccidental de la península, una zona granjera representativa.

Q. 신라에서 중요한 희생제물로 바친 동물은 무엇입니까?

Q. What were the most important sacrificial animals in Silla?

P. ¿Cuáles eran los animales de sacrificio más importantes en Silla?

A: 신라에서는 가장 중요한 제물로 소가 쓰였다.

A: In Silla, cattle were the most important sacrifices.

R: En Silla, la vaca era el animal más importante para los sacrificios.

13/03/2023

SCRIPT 2. 성균관에서 제시하는 제사준비와 진행 - 조선시대 석전제, 제사 음식과 제기(祭器)

SCRIPT 2. Seonggyungwan's preparation and process of Jesa – Seokjeonje which is Jesa for honor of Confucius, and its offering foods and sacrificial vessels in Chosŏn period

SCRIPT 2. Preparación y proceso de Seonggyungwan de Jesa - Seokjeonje que es Jesa en honor a Confucio, y sus alimentos de ofrenda y vasijas de sacrificio en el periodo Chosŏn.

여러분 안녕하세요

Hello, everyone!

Hola a todos.

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

I'm Park Yu-mi, and I'm going to introduce you to some topics of religion and food in Korea.

Soy Park Yu-mi, y voy a presentarles algunos temas de la religión y la comida en Corea.

성균관에서 제시하는 제사준비와 음식에 대한 내용 중 두 번째, 조선시대 성균관에서 열린 석전제와 제사 음식, 희생제물, 그리고 사용된 제기에 대해 말씀드리도록 하겠습니다.

At this time, in the second presentation for Seonggyungwan's preparation and process of Jesa, I want

to tell you about Seokjeonje held in Seonggyungwan including its offering foods, sacrifices and sacrificial vessels in Chosŏn period.

En este momento, en la segunda presentación para la preparación de Seonggyungwan y el proceso de Jesa, quiero contarles sobre Seokjeonje celebrado en Seonggyungwan incluyendo sus alimentos de ofrenda, sacrificios y vasijas de sacrificio en el período Chosŏn.

우리나라는 고대, 고려, 조선시대에 각각 국학, 국자감, 성균관과 같은 국립학교를 세웠습니다. 이런 국립학교에서는 유학의 경전을 깊이 공부하였습니다.

Unified Silla, Koryŏ, and Chosŏn respectively established national schools such as Gukhak, Gukjagam, and Seonggyungwan studying the Confucian scriptures in depth.

Silla Unificada, Koryŏ, y Chosŏn respectivamente establecieron escuelas nacionales como Gukhak, Gukjagam, y Seonggyungwan estudiando las escrituras confucianas en profundidad.

그래서 학생들은 유교의 큰 스승인 공자를 모범으로 삼아 본받겠다고 다짐하는 석전제를 학교인 성균관에서 거행했습니다.

So at Seonggyungwan students held Seokjeonje pledging to emulate Confucius, the great teacher of Confucianism.

Así que en Seonggyungwan los estudiantes celebraron el Seokjeonje comprometiéndose a emular a Confucio, el gran maestro del confucianismo.

다시 말해서 석전제는 유교에서 존숭하는 '선생님'인 공자를 위해서 지내는 제사입니다. 석전제에서 석(釋)은 놓다, 두다의 뜻이고 전(奠)은 그치다의 뜻으로 다만 제물을 올리는 제사라는 의미인 것이죠.

In other words, Seokjeonje is Jesa dedicated to Confucius, the revered "teacher" of Confucianism. Seok(釋) means to place, to put, and Jeon (奠) means to give, so they together just mean Jesa to which offerings are given.

En otras palabras, Seokjeonje es Jesa dedicada a Confucio, el venerado "maestro" del confucianismo. Seok(釋) significa colocar, poner, y Jeon (奠) significa dar, por lo que juntos sólo significan Jesa al que se dan ofrendas.

석전제는 제사 때에 올리는 희생과 공물인 희생제물과 폐백, 관악기와 타악기를 편성하여 큰 규모로 연주하는 합악(合樂)과 무용, 잔을 올리는 헌수(獻酬, the exchange of cups)가 있는 성대한 제전입니다.

Seokjeonje is a great Jesa & ceremony having sacrifices and offerings as well as a large ensemble of

wind and percussion instruments including dance and heonsu (獻酬 libation, the exchange of cups).

Seokjeonje es una gran ceremonia que incluye sacrificios y ofrendas, así como un gran conjunto de instrumentos de viento y percusión, danza y heonsu (獻酬 libación, intercambio de copas).

스승을 높이하고 진리를 소중히 여기는 기풍을 체득하기 위해서 거행하는 의식이기도 합니다. 그러나 석전제는 기복적 성격의 종교의식이 아니라 교육의식을 고취하는 제례입니다.

It's also a ceremony to get in the spirit great respect for teachers and truths. Actually, Seokjeonje is a ritual to promote learning and education rather than a religious ritual to ask for a good fortune.

También es una ceremonia para conseguir en el espíritu un gran respeto por los maestros y las verdades. En realidad, el Seokjeonje es un ritual para promover el aprendizaje y la educación más que un ritual religioso para pedir buena fortuna.

배움을 통해 나라에 필요한 인재를 길러내고 그들의 교육 의식을 함양하고 실천해야 함을 강조하는 석전제는 길례(an auspicious ceremony)이자 국가적 대사이기 때문에 당연히 많은 제물과 제기가 사용되었습니다.

Seokjeonje, which emphasizes the purpose of learning and the practice of learning as well as the development of human resources through education, was an auspicious ceremony and a big national event, so naturally many sacrifices and sacrificial vessels were used.

El Seokjeonje, que enfatiza el propósito del aprendizaje y la práctica del mismo, así como el desarrollo de los recursos humanos a través de la educación, era una ceremonia auspiciosa y un gran acontecimiento nacional, por lo que naturalmente se utilizaron muchos sacrificios y vasijas de sacrificio.

이런 석전제가 무엇이고 어떻게 진행되는지를 알 수 있는 의례 영상 잠시 보고 가시겠습니다.

Let's take a moment to watch a video of Seokjeonje to get a sense of what it is and how it works.

Veamos un vídeo del Seokjeonje para hacernos una idea de qué es y cómo funciona.

https://youtu.be/6WAxcBSim4I

<석전대제> 문화재청 Korea Cultural Heritage Administration 2022.03.15. 2분 30초

<Seokjeon Daeje> Korea Cultural Heritage Administration 2022.03.15. 2분 30초

<Seokjeon Daeje> Administración del Patrimonio Cultural de Corea 2022.03.15. 2 minutos 30 segundos

이렇게 공자와 여러 성현, 우리나라의 성리학 대학자를 봉안한 성균관 석전제에 쓰는 음식은 용도별 제기에 담겨서 진설됩니다.

In this way, the foods for Seonggyungwan Seokjeonje, which enshrines Confucius, various saints, and scholars of Neo-Confucianism in Korea, are served in sacrificial vessels according to each one's use.

De este modo, los alimentos para Seonggyungwan Seokjeonje, que consagra a Confucio, varios santos y eruditos del neoconfucianismo en Corea, se sirven en vasijas de sacrificio según el uso de cada uno.

먼저 변(籩)에 담는 음식입니다.

변이란 제사 지낼 때 신위(神位) 좌편에 마른 음식이나 과일 등을 담아 놓는 대나무로 만든 제기입니다.

First, there are some foods served in a Byeon(籩).

A byeon is a sacrificial vessel made of bamboo, that is for dry foods or fruits on the left side of a spirit tablet during Jesa.

En primer lugar, hay algunos alimentos que se sirven en un Byeon(籩).

Un byeon es un recipiente de sacrificio hecho de bambú, que está para alimentos secos o frutas en el lado izquierdo de una tablilla espiritual durante Jesa.

변에 담는 제수는 12가지로 개암(hazelnut)과 마름(a water chestnut), 가시연밥의 열매, 말려서 껍질을 벗긴 밤, 마른 대추, 사슴고기로 만든 포, 물고기포, 소금, 흰떡과 검은 떡, 기주떡(Kiju Tteok, rice cake steamed by kneading and fermenting alcohol in rice flour), 인절미입니다.

There are 12 kinds of offering food that are placed in a byeon including hazelnut, a water chestnut, fruit of thorn lotus, dried and peeled chestnut, dried dates, venison jerky, fish jerky, salt, white and black rice cakes, kiju tteok(rice cake steamed by kneading and fermenting alcohol in rice flour), and injeolmi(Korean traditional rice cake made from the glutinous rice and coated with bean flour).

Hay 12 tipos de ofrendas que se colocan en un byeon: avellana, castaña de agua, fruto del loto espinoso, castaña seca y pelada, dátiles secos, cecina de venado, cecina de pescado, sal, pasteles de arroz blanco y negro, kiju tteok (pastel de arroz cocido al vapor amasando y fermentando alcohol en harina de arroz) e injeolmi (pastel de arroz tradicional coreano hecho con arroz glutinoso y recubierto de harina de judías).

이때 개암은 잣으로, 마름은 은행으로, 사슴고기포는 쇠고기포로 대용할 수 있습니다.

Then, hazelnut can be replaced with pine nut, water chestnut with ginkgo nut, and venison jerkey

with beef jerky.

Así, la avellana puede sustituirse por piñón, la castaña de agua por nuez de ginkgo y la cecina de venado por cecina de vaca.

두(豆)에 담는 음식을 소개하도록 하겠습니다.

Let's take a look at what is served on a du(豆).

Veamos qué se sirve en un du(豆).

두란 제사지낼 때 신위 오른편에 고기나 젓, 국 등과 같이 젖은 음식을 담아 놓는 나무로 만든 제기입니다.

A du is a wooden plate that is for such as meat or wet food like soup and pickled fish, on the right side of a spirit tablet during Jesa.

Un du es un plato de madera que se coloca a la derecha de una tablilla espiritual durante Jesa, por ejemplo para carne o alimentos húmedos como sopa y pescado en escabeche.

이 두에도 12가지 음식을 담습니다. 부추 김치, 죽순 김치, 무 김치, 미나리 김치, 쇠고기 젓갈, 물고기 젓갈, 토끼고기 젓갈, 즙이 있는 육젓, 처녑(the manyplies)과 돼지 갈비, 경단과 부꾸미를 두에 놓는 것이죠.

There are also 12 kinds of offering food that are placed in a du including leek kimchi, bamboo shoot kimchi, radish kimchi, buttercup kimchi, pickled beef, pickled fish, pickled rabbit, pickled succulent meat, the manyplies, pork ribs, dumplings and bukkumi (a kind of cake made by mixing various flours) in a du.

También hay 12 tipos de ofrendas que se colocan en un du, como el kimchi de puerro, el kimchi de brotes de bambú, el kimchi de rábano, el kimchi de ranúnculo, la carne en escabeche, el pescado en escabeche, el conejo en escabeche, la carne suculenta en escabeche, los manyplies, las costillas de cerdo, las albóndigas y el bukkumi (una especie de pastel hecho mezclando varias harinas) en un du.

이런 제수 음식 중에 죽순 김치는 도라지 김치로 대용 가능하며, 물고기 젓갈은 대체로 조기 젓을 놓는다고 합니다.

Among these offering foods, bamboo shoots kimchi can be replaced with bellflower root kimchi, and pickled fish usually with salted yellow corvina.

Entre estos alimentos de ofrenda, el kimchi de brotes de bambú puede sustituirse por kimchi de raíz de campanilla, y los encurtidos de pescado suelen prepararse con corvina amarilla salada.

또한 돼지 갈비는 돼지의 겨드랑이 부분의 고기로 어깨부근의 고기나 갈비 근처의 고기입니다.

Also, pork ribs are the meat from the armpit area of the pig, which is the meat near the shoulder or ribs.

Además, las costillas de cerdo son la carne de la zona axilar del cerdo, que es la carne cercana a la paletilla o las costillas.

부꾸미는 곡물가루를 따뜻한 물에 반죽하여 소를 넣고 반달모양으로 납작하게 만들어 기름에 지진 떡을 의미합니다.

After kneading grain powder in warm water, adding filling, and flattening it into a half-moon shape and then finally it is panfried changing into a rice cake called Bukkumi.

Después de amasar el polvo de grano en agua caliente, añadir el relleno y aplanarlo dándole forma de media luna, finalmente se fríe en sartén convirtiéndose en un pastel de arroz llamado Bukkumi.

한 세트로 구성된 보(簠)와 궤(簋)에는 곡물을 담습니다.

A set of bo(簠) and gwe(簋) contain grains.

Un conjunto de bo(簠) y gwe(簋) contiene granos.

보는 쌀(稻)과 기장(粱, Panicum miliaceum)을 담아 놓으며 그 모양은 밖이 네모지고 안은 둥급니다.

Bo is used to contain rice (稻) and millet (粱, Panicum miliaceum), and its shape is square on the outside and round on the inside.

El bo se utiliza para contener arroz (稻) y mijo (粱, Panicum miliaceum), y su forma es cuadrada por fuera y redonda por dentro.

궤는 수수(黍, Sorghum bicolor)과 피(稷, Echinochloa crusgalli var. frumentacea)를 담아 놓는 제기이며 모양은 밖과 안이 모두 둥급니다.

Gwe is a sacrificial vessel containing sorghum (黍, Sorghum bicolor) and barnyard millet (稷, Echinochloa crusgalli var. frumentacea) and is rounded both outside and inside.

El gwe es un recipiente de sacrificio que contiene sorgo (黍, Sorghum bicolor) y mijo de corral (稷, Echinochloa crusgalli var. frumentacea) y su forma es redondeada tanto por fuera como por dentro.

이러한 보와 궤는 모두 구리로 만듭니다.

These bo and gwe are both made of copper.

Estos bo y gwe son ambos de cobre

조(俎)는 제사 때에 소나 돼지, 양 등의 희생제물을 담는 제기입니다.

Jo(俎) is a sacrificial vessel that if for sacrifices such as cattle, pigs, or lambs, for Jesa.

Jo(俎) es un recipiente de sacrificio que si para sacrificios como vacas, cerdos o corderos, para Jesa.

도마 형태를 취하는 그릇으로 이것에는 쇠고기, 돼지고기, 양고기를 담습니다.

This is a bowl that takes the shape of a cutting board and is for beef, pork, and lamb.

Se trata de un cuenco que adopta la forma de una tabla de cortar y que sirve para carne de vacuno, cerdo o cordero.

형(鉶)은 국그릇입니다.

Hyeong (鉶) is a soup bowl.

Hyeong (鉶) es un plato sopero.

간을 안한 고깃국(大羹)과 오미(五味)를 가미한 고깃국을 각각 담습니다.

It is for unseasoned meat soup (大羹) and seasoned meat soup (五味).

Es para sopa de carne sin condimentar (大羹) y sopa de carne condimentada (五味).

다음으로는 석전제에 쓰이는 술잔과 술 항아리 관련 제기 소개입니다.

The next is on an introduction to the wine cups and jars used in Seokjeonje.

El siguiente es sobre una introducción a las copas y jarras de vino utilizadas en el Seokjeonje.

작(爵)은 제사에 사용하는 구리로 만든 술잔입니다. 점(坫)이란 네모형태의 받침과 함께 놓입니다.

Jak (爵) is a copper wine cup used for Jesa. It sits with a square coaster called Jeom(坫).

Jak (爵) es una copa de vino de cobre utilizada para Jesa. Se coloca con un posavasos cuadrado llama-

do Jeom(坫).

헌수(獻酬, the exchange of cups)할 때 사용됩니다.

It is used for heonsu(獻酬, the exchange of cups).

Se utiliza para el heonsu(獻酬, el intercambio de copas).

희준(犧尊)과 상준(象尊)은 제사 때 쓰는 술 항아리입니다.

Heejun(犧尊) and Sangjun(象尊)are wine jars used for Jesa.

Heejun(犧尊) y Sangjun(象尊) son jarras de vino que se usan para Jesa.

희준은 소, 상준은 코끼리의 모양을 하고 있습니다.

Heejun is shaped like a cow and Sangjun is shaped like an elephant.

Heejun tiene forma de vaca y Sangjun de elefante.

산뢰(山罍)는 산과 구름 모양을 겉에 새긴 구리로 만든 술 항아리입니다.

Sanroe(山罍) is a wine jar made of copper engraved with shapes of mountains and clouds.

Sanroe(山罍) es una jarra de vino hecha de cobre grabada con formas de montañas y nubes.

용작(龍勺)은 제사 때에 쓰는 국자입니다. 술잔을 올리는 등에서 술이나 물을 뜨는 기구입니다.

Yongjak(龍勺) is a ladle used for Jesa. It's used to scoop up some wine or water when offering a drink.

Yongjak(龍勺) es un cucharón que se utiliza en Jesa. Sirve para recoger un poco de vino o agua al ofrecer una bebida.

이런 술 항아리에는 술과 물을 담습니다.

These jars contain wine and water.

Estas tinajas contienen vino y agua.

특히 술은 3종류를 담는데, 예제(醴齊)와 앙제(盎齊), 청주(淸酒)를 담습니다.

In particular, they contain three types of wine: yeje(醴齊), angje(盎齊), and cheongju (淸酒).

En concreto, contienen tres tipos de vino: yeje (醴齊), angje (盎齊) y cheongju (淸酒).

이때 예제는 술과 술지게미가 서로 어우러진 술을 의미하고 희준에 담습니다.

In this case, yeje is a wine having lees in it, and is contained in heejun.

En este caso, yeje es un vino que contiene lías, y se sirve en un heejun.

앙제란 파르스름한 빛깔의 술을 뜻하며 상준에 담습니다.

Angje is a blue-colored wine and is contained in sangjun.

El angje es un vino de color azul y está contenido en el sangjun.

또한 청주는 겨울에 빚어 여름에야 익는 술로 산뢰에 담습니다.

Lastly, cheongju is a wine that is made in winter and ripens only when it comes summer, and it is contained in sanroe.

Por último, el cheongju es un vino que se elabora en invierno y madura sólo cuando llega el verano, y se contiene en sanroe.

이런 술을 각각의 항아리에 넣고 용작으로 떠서 작에 담은 후 제례에서 헌수(獻酬, the exchange of cups)합니다.

Contained in their respective jars, these wines are scooped out with a yongjak, and poured in a jak and then offered for heonsu(獻酬), which is the exchange of cups during Jesa.

Contenidos en sus respectivas tinajas, estos vinos se recogen con un yongjak, se vierten en un jak y luego se ofrecen para el heonsu(獻酬), que es el intercambio de copas durante Jesa.

그런데 이런 석전제 봉행을 위해 선행되는 작업이 있습니다.

However, there is a work that precedes this practice of Seokjeonje.

Sin embargo, hay un trabajo que precede a esta práctica del Seokjeonje.

석전제 제기를 꺼내기 전에 사람들은 제기 보관 창고 주변을 청소하고 고사를 지냅니다.

Before taking out sacrificial vessels for Seokjeonje people clean around Jaegigo storing sacricificial vessels and then perform gosa rites.

Antes de sacar los recipientes de sacrificio para el Seokjeonje la gente limpia alrededor del Jaegigo que almacena los recipientes de sacrificio y luego realiza los ritos gosa.

고사란 액운은 없어지고 풍요와 행운이 오도록 집안에서 섬기는 신에게 음식을 차려 놓고 비는 제사입니다.

Gosa is a ritual in which food is set out and prayers are offered to the deity served in the home to ward off bad luck and bring abundance and good fortune.

El gosa es un ritual en el que se preparan alimentos y se reza a la deidad a la que se sirve en el hogar para alejar la mala suerte y atraer la abundancia y la buena fortuna.

간단히 포와 떡, 막걸리를 차려 놓고 제사를 지내는 것이죠.

It is simply a kind of Jesa setting up a table with some of jerky, rice cake, and rice wine.

Se trata simplemente de una especie de Jesa que prepara una mesa con un poco de cecina, pastel de arroz y vino de arroz.

제사 마치고서 제사 술을 제기 보관 창고 주변과 부근 나무, 대학당 출입문 등에 따라 붓습니다.

After it is done, sacrificial wine is poured around Jaegigo, nearby trees, and the entrance to Daehak-dang which is the office for the people in charge of preparing Jesa as well as building management.

Una vez hecho esto, se vierte vino de sacrificio alrededor de Jaegigo, los árboles cercanos y la entrada a Daehakdang, que es la oficina de las personas encargadas de preparar los Jesa y de la gestión del edificio.

그 후 제기 보관 창고에서 여러 제기를 꺼내 함께 닦으며 석전제를 준비하는 것입니다.

After that, taking out various sacrificial vessels from jaegigo, and wiping them together, they prepare for Seokjeonje.

Después de eso, sacando varios recipientes de sacrificio de jaegigo, y limpiándolos juntos, se preparan para Seokjeonje.

이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

let's finish today's lecture.

Terminemos la conferencia de hoy.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

Thank you so much for joining us.

Muchas gracias por acompañarnos.

■ 읽을거리 소개

▪ Further reading and resources

▪ Otras lecturas y recursos

- 국립문화재연구소, 1998, 『석전대제』, 국립문화재연구소.

National Research Institute of Cultural Heritage. Seokjeondaeje, National Research Institute of Cultural Heritage, 1998.

Instituto Nacional de Investigación del Patrimonio Cultural. Seokjeondaeje, Instituto Nacional de Investigación del Patrimonio Cultural, 1998.

-이욱, 2002, 「유교의 제예, 제사의 종교적 의미에 대한 고찰」,『유교사상문화연구』16권, 한국유교학회.

Wook, Lee. "Jesa of Confucianism, a Study on the Religious Meaning of Jesa" The Study of Confucian Thought and Culture 16, The Korean Society of Confucianism, 2002

Wook, Lee, " Jesa del confucianismo, un estudio sobre el significado religioso de Jesa " The Study of Confucian Thought and Culture 16, Sociedad Coreana de Confucianismo, 2002.

-『조선왕조실록』

Annals of the Joseon Dynasty

Anales de la Dinastía Joseon

■ 질문

▪ Questions

▪ Preguntas

Q. 석전제의 목적은 무엇입니까?

What's the purpose of Seokjeonje?

P: ¿Cuál es el propósito del Seokjeonje?

A: 석전제는 기복적 성격의 종교의식이 아니며, 교육의식을 고취하는 제례이다.

Seokjeonje is a ritual to promote learnging and education rather than a religious ritual to ask for a good fortune.

R: Seokjeonje es un ritual para promover el aprendizaje y la educación más que un ritual religioso para pedir una buena fortuna.

Q. 석전제 제기 중 제수음식을 담는 그릇에는 어떤 것이 있습니까?

What kinds of vessels there are for various offering foods for Seokjeonje?

P: ¿Qué tipos de vasijas hay para las distintas ofrendas de alimentos para el Seokjeonje?

A: 마른음식을 담는 변(籩), 젖은 음식을 담는 두(豆), 곡물을 담는 보(簠)와 궤(簋), 희생제물을 담는 조(俎), 국을 담는 그릇인 형(鉶)이 있다.

There are many kinds of vessels like byeon for dry foods, Du for wet foods, bo and gwe for grains, jo for Sacrifices, hyeong for a Soup.

R: Hay muchos tipos de recipientes como byeon para alimentos secos, Du para alimentos húmedos, bo y gwe para granos, jo para Sacrificios, hyeong para una Sopa.

Q. 석전제 제기 중 술과 관련된 그릇에는 어떤 것이 있습니까?

What vessels are associated with wine for Seokjeonje?

P: ¿Qué vasijas se asocian con el vino para el Seokjeonje?

A: 술잔인 작(爵)과 술 항아리인 희준(犧尊)과 상준(象尊), 산뢰(山罍)가 있으며, 술을 뜨는 국자로 용작(龍勺)이 있다.

There are some vessels which have to do with wine. Jak (爵) is a drinking cup. Heejun(犧尊), sangjun(象尊), and sanroe(山罍) are wine jars. yongjak(龍勺) is a ladle to scoop up some wine.

R: Hay algunos recipientes que tienen que ver con el vino. Jak (爵) es una copa para beber. Heejun(犧尊), sangjun(象尊) y sanroe(山罍) son jarras de vino. Yongjak(龍勺) es un cucharón para recoger vino.

13/03/2028

SCRIPT 3. 성균관에서 제시하는 제사준비와 진행 -가정제례와 제사음식

SCRIPT 3. Seonggyungwan's preparation and process of Jesa – Jesa held at home and its offering food.

SCRIPT 3. Preparación y proceso de Jesa de Seonggyungwan - Jesa celebrada en casa y su comida de ofrenda.

여러분 안녕하세요

Hello, everyone!

¡Hola a todos!

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

I'm Park Yu-mi, and I'm going to introduce you to some topics of religion and food in Korea.

Soy Park Yu-mi, y voy a presentarles algunos temas relacionados con la religión y la comida en Corea.

성균관에서 제시하는 제사준비와 음식에 대한 내용 중 세 번째, 가정에서 지내는 제사와 제사음식에 관련된 내용 말씀

드리도록 하겠습니다.

In the third presentation for Seonggyungwan's preparation and process of Jesa, I am going to tell you about Jesa held at home as well as its offering foods.

En la tercera presentación para la preparación y el proceso de Jesa de Seonggyungwan, voy a hablarles de Jesa que se celebra en casa, así como de los alimentos que se ofrecen.

유교의 제사에 대해 사람들이 흔히 오해하는 것이 있습니다.

There's a common misconception about Confucian Jesa.

Hay una idea errónea muy común sobre la Jesa confuciana.

바로 제사를 통해 조상을 흠숭하여 그들의 보살핌과 복을 구한다고 여기는 것인데요 이것은 잘못된 인식입니다.

Many believe that we honor our ancestors through Jesa to ask for their protection and blessings. It's a misunderstanding.

Muchos creen que honramos a nuestros antepasados a través del Jesa para pedir su protección y bendiciones, pero es un malentendido.

즉, 제사를 통해 복이라고 여겨지는 물질적 혜택이나 소원성취 등을 원하지 않는 것입니다.

In other words, performing Jesa they do not want blsessings like material benefits or wish fulfillment.

En otras palabras, realizando Jesa no quieren bendiciones como beneficios materiales o cumplimiento de deseos.

유교식 제사는 초월적인 신비의 경험이 아닌 임금과 부모에게 충성하고 효도하는 덕성의 발현입니다.

Confucian Jesa is not an experience of transcendent mystery, but an expression of the virtue of loyalty and filial piety to the king and parents.

La Jesa confuciana no es una experiencia de misterio trascendente, sino una expresión de la virtud de la lealtad y la piedad filial hacia el rey y los padres.

이를 위해 정성과 믿음, 충성과 공경을 다하고 성의껏 제물을 준비하는 것이죠.

To this end, they sincerely prepare offerings with utmost faith, loyalty, and respect.

Con este fin, preparan sinceramente sus ofrendas con la máxima fe, lealtad y respeto.

따라서 제사는 외적인 보응을 받기 위한 도구적 행동 양식이 아니라 그 자체로 완결된 구조를 갖는다고 볼 수 있습니다.

As such, Jesa is not an instrumental form of behavior for external reward, but rather a complete structure in and of itself.

Así, Jesa no es una forma instrumental de comportamiento para recibir recompensas externas, sino una estructura completa en sí misma.

부모와 조상에 대한 제사는 단지 인생이 이 세상에서의 삶으로 끝나지 않고 후손을 통해 기억되고 유지가 됨으로써 영원히 지속되리라는 믿음을 갖게 해줍니다.

Jesa for parents and ancestors provide a belief that life doesn't just end with life in this world, but lasts forever by being commemorated and sustained through descendants.

Jesa para padres y antepasados permite creer que la vida no acaba sólo con la vida en este mundo, sino que dura para siempre al ser recordada y sostenida a través de los descendientes.

왜냐하면 제사는 효의 중요한 구성요소인데, 효의 가장 근원적인 의미는 양육해준 부모에 대한 보은뿐만 아니라 부모의 뜻을 이어받아 발전시키는 데에 있기 때문입니다.

This is because Jesa is an important component of filial piety, furthermore, the most fundamental meaning of filial piety is not only to honor one's parents for raising oneself, but also to carry on and develop one's parents' wishes.

Y es que Jesa es un componente importante de la piedad filial, cuyo significado más fundamental no es sólo retribuir a los padres por criarte, sino también llevar adelante y desarrollar los deseos de los padres.

전통시대에는 이런 제사를 중요하게 여겼기 때문에 죽어서 제사를 받지 못하는 영혼을 위해 제사를 지내주었습니다.

In the traditional era, Jesa was so important that it could be performed even for the souls of the dead who had not been able to be commemorated by their own family through Jesa.

En la era tradicional, Jesa era tan importante que podía celebrarse incluso por las almas de los difuntos que no habían podido ser conmemorados por su propia familia a través de Jesa.

후사가 없이 세상을 떠난 이에게는 양자 들여서 제사 지내게 했지만 이마저도 어렵다면 국가에서 지내줬습니다.

To take an instance, for those who passed away without any son, adopted sons performed Jesa, in a case if not, the state did it for them.

Por poner un ejemplo, para los que fallecían sin descendencia, los hijos adoptivos realizaban Jesa, en caso contrario, el estado lo hacía por ellos.

지역별로 설치한 여단(厲壇, A place where rituals are held for souls who died without descendants)을 통해 영혼을 위로하는 제사를 지냈던 것이죠.

For abandoned souls an altar called Yeodan (厲壇, a place where rituals are held for souls who died without descendants) was set up in each region to comfort the souls.

Para las almas abandonadas se estableció en cada región un altar llamado Yeodan (厲壇, Lugar donde se celebran rituales para las almas que murieron sin descendencia) para consolar a las almas.

이렇듯 제사는 자신의 근원 조상을 찾아 만나는 의례이자 제사를 지내지 않으면 방황할 조상의 혼령을 안착시키는 기능을 합니다.

In this way, Jesa serves as a way to visit and see one's ancestors, as well as to rest the souls of ancestors who would otherwise wander.

De este modo, Jesa sirve para visitar y ver a los antepasados originales, así como para dar descanso a las almas de los antepasados que de otro modo vagarían.

이와 같이 중요하게 여긴 제사를 지내기 위해 각 집안에서는 제사음식을 마련합니다.

본래 제사의 제(祭)자는 손으로 고기를 들고 신께 바치는 것을 형상화한 것입니다.

To perform Jesa so important like this, each family would prepare offering foods.

Originally Chinese character Je(祭) was meant to symbolize offering some meat in one's hands to the gods.

Para celebrar una Jesa tan importante como ésta, cada familia preparaba alimentos de ofrenda.

Originalmente, el carácter chino Je(祭) simbolizaba ofrecer carne en las manos a los dioses.

제사 후 음식을 나눠 먹는 것을 의미하는 글자이기도 합니다.

이때의 고기는 단순한 고기가 아니라 피가 흘러내리는 날고기를 바치는 것이죠.

Je(祭) also refers to the sharing of food after Jesa.

In this case, the meat is not just any meat, but raw meat dripping with blood.

Je(祭) también se refiere al reparto de comida después de Jesa.

En este caso, la carne no es cualquier carne, sino carne cruda que gotea sangre.

그러나 국가적인 제사가 아닌 집안별 조상에 대한 제사는 이러한 날고기를 바치는 제사의 형태보다는 조상께서 살아계실 때와 같은 음식을 올리는 형태로 정리되었습니다.

However, if not Jesa for the state but Jesa for the ancestors of a family, instead of raw meat, they offered the same meal with what their ancestors ate when they were still alive.

Sin embargo, si no era Jesa para el Estado, sino Jesa para los antepasados de una familia, en lugar de carne cruda, ofrecían la misma comida con lo que comían sus antepasados cuando aún vivían.

그리하여 집안에서의 조상제사는 조상의 혼백을 모셔와 음식을 즐기고 술을 바치며 조상께서 흠향하기를 기다렸다 돌려보내는 과정이라고 하겠습니다.

Thus, Jesa for the ancestors of a family at home is a process of inviting the souls of ancestors, offering them food and drink, waiting for them to enjoy those offering foods, and then sending them back.

Así, Jesa para los antepasados de una familia en casa es un proceso de invitar a las almas de los antepasados, ofrecerles comida y bebida, esperar a que disfruten de esos alimentos de ofrenda, y luego enviarlos de vuelta.

제물적 의미의 날고기가 아닌, 밥과 국이 중심이 되고, 제공된 사진과 같이 살아있는 사람이 먹는 것처럼 숟가락과 젓가락을 두고 식사를 마친 후에는 차까지 대접하는 형식인 것입니다.

Rather than raw meat in the sense of a sacrifice, the meal centered on rice and soup is offered with spoons and chopsticks as if a living person were eating, as shown in the photo provided, and some tea even after the meal.

En lugar de carne cruda en el sentido de un sacrificio, la comida centrada en el arroz y la sopa se ofrece con cucharas y palillos como si estuviera comiendo una persona viva, tal y como se muestra en la foto proporcionada, e incluso se sirve té después de la comida.

이렇게 음식을 마련하고 흠향하도록 갖은 정성을 다하는 것은 조상이 살아계실 때를 재현하기 위함입니다.

To do one's best to prepare and flavor offering foods like this is in order to recreate what it was like when one's ancestors were alive.

El esmero que se pone en preparar y condimentar los alimentos de esta manera es para recrear cómo era cuando vivían los antepasados.

잘 아시다시피 음식을 함께하는 것은 가족 공동체에서 중요한 일이자 일상적인 일이었습니다.

As we know, sharing some meals was an important and routine part of family communities.

Como sabemos, compartir algunas comidas era una parte importante y rutinaria de las comunidades familiares.

이런 음식의 마련과 나눔은 삶을 살아가는 일이며, 즐거움을 나누는 일이었습니다.

Preparing and sharing some meals was a way of life, a way of sharing joy and delight of it all.

Preparar y compartir algunas comidas era una forma de vida, una manera de compartir la alegría y el deleite de todo ello.

그리하여 그 집안의 음식은 가족이 살아간 경험이자 역사라고 할 수 있습니다.

As such, the food in your home is a part of your family's experience and history.

Como tal, la comida de tu casa forma parte de la experiencia y la historia de tu familia.

이러한 제사음식 중에 꼭 빠지지 않고 등장하는 음식이 밥과 국, 그리고 떡입니다.

Rice, soup, and rice cakes are the foods that always appear among these offering foods.

El arroz, la sopa y los pasteles de arroz son los alimentos que siempre aparecen entre estas comidas de ofrenda.

밥은 여러분께서 잘 알고 있듯이 보통 우리가 먹는 쌀밥입니다.

Rice, as you may recognize, is what we usually eat.

El arroz, como reconocerás, es lo que solemos comer.

그리고 국은 집안에 따라 1~5개가 올라가는데 대체로 무와 쇠고기를 넣은 국을 끓입니다.

From one to five soups can be added depending on each family, it's usually made of radish, and beef.

Se pueden añadir de una a cinco sopas, dependiendo de cada familia, normalmente de rábano y ternera.

무나 두부, 콩나물 등과 같이 식물류 재료만 넣어 끓이거나 다시마 등의 해초류를 비롯하여 오징어, 명태, 달걀 등을 넣고 끓일 수도 있습니다.

You can boil only plant ingredients such as radish, tofu, and bean sprouts, or you can boil them with seaweed such as kelp, squid, pollack, and eggs.

Se pueden hervir sólo ingredientes vegetales como rábano, tofu y brotes de soja, o se pueden hervir con algas como algas kelp, calamar, abadejo y huevos.

지역과 집안에 따라 제사상에 올리는 탕국은 다를 수 있습니다.

Depending on the region and the family, the soup served for Jesa may differ.

Según la región y la familia, la sopa que se sirve para Jesa puede variar.

그러나 현재에는 무를 넣은 고깃국이 일반적이라고 할 수 있는 것이죠.

But nowadays, meat soup with radish is common.

Pero hoy en día, la sopa de carne con rábanos es común.

다만, 제사 탕국의 특징은 우리가 먹는 것처럼 건더기와 국물을 모두 넣는 것이 아니라 건더기는 많이 넣고 국물은 조금만 넣습니다.

However, the characteristic of the soup for Jesa is that the ratio of solid ingredients to broth is not the same as what we eat. It has a lot of solid ingredients and very little broth.

Sin embargo, la característica de la sopa para Jesa es que la proporción entre ingredientes sólidos y caldo no es la misma que la que comemos, sino que tiene muchos ingredientes sólidos y muy poco caldo.

국물이 거의 없이 하여 제사상에 올린다고 할 수 있겠습니다.

As it were, it is served with very little broth.

Por así decirlo, se sirve con muy poco caldo.

다음으로 떡입니다.

Next is rice cakes.

A continuación, pasteles de arroz.

떡은 곡식을 익혀 그것을 으깨어 뭉치거나 곡식 가루를 시루에 쪄낸 뒤 모양을 빚어 먹는 음식입니다.

Tteok is a food made by grains cooked and mashed together, or grain powder steamed into a paste and then shaped.

El tteok es un alimento hecho con granos cocidos y machacados juntos, o polvo de grano cocido al vapor hasta convertirlo en una pasta y luego darle forma.

우리나라에는 '밥 위에 떡'이란 속담이 있습니다.

In Korea, there is a proverb that says "rice cake over rice".

En Corea, hay un proverbio que dice "pastel de arroz sobre arroz".

이 말은 마음이 흡족하게 가졌는데도 더 주어서 그 이상 바랄 것이 없을 만한 상태라는 것을 가리키는 말입니다.

It refers to a state of mind you're so satisfied with what you have that you might not ask for any more.

Se refiere a un estado mental en el que estás tan satisfecho con lo que tienes que no puedes pedir más.

또한 '밥 배 따로 있고, 떡 배 따로 있다.'라는 말도 있는데요. 이것은 밥보다 떡을 한층 더 맛있는 음식으로 생각한 우리나라 사람들의 마음이 잘 반영된 말이기도 합니다.

There is also a saying, "There are separate stomachs for rice and tteok," which reflects how Koreans consider tteok even more delicious than rice.

También hay un dicho: "Hay estómagos separados para el arroz y el tteok", que refleja cómo los coreanos consideran el tteok aún más delicioso que el arroz.

이러한 떡은 명절이나 잔칫날에 빠지지 않은 음식이며, 제사상에도 올려지는 음식입니다.

These rice cakes are always with us on holidays and feasts, and they are also offered for Jesa.

Estos pasteles de arroz nos acompañan siempre en fiestas y banquetes, y también se ofrecen por Jesa.

제사상에 떡을 올리는 이유는 아마도 돌아가신 혼령도 산 사람처럼 밥보다 떡을 좋아했기 때문이 아닌가 합니다.

Rice cakes are offered for Jesa probably because it is thought that the souls of the deceased like rice cakes as much as the living.

Se ofrecen pasteles de arroz por Jesa probablemente porque se piensa que a las almas de los difuntos les gustan los pasteles de arroz tanto como a los vivos.

지금부터는 제사상에 올라가는 떡 중의 하나이며, 기름으로 익히는 특별한 떡인 주악을 소개하고 만드는 방법에 대해 설명드리도록 하겠습니다.

From now on, I will introduce and explain how to make juak, a special type of rice cake cooked in oil and is one of the rice cakes offered for Jesa.

A partir de ahora, presentaré y explicaré cómo hacer juak, un tipo especial de torta de arroz que se cuece en aceite y es una de las tortas de arroz que se ofrecen para Jesa.

주악은 <임원경제지>, 정조지편에서 사람들이 귀하게 여기며 손님대접과 제사음식에 올려지는 떡 중에서 높은 등급의 떡이라고 서술되었습니다. 즉, 고급 떡이었던 것입니다.

Juak is a high-grade rice cake among the rice cakes served for guest treatment and Jesa as recored in a book of Jeongjoji(Food and brewery), which is one treaise of Imwon gyeongjeji(Sixteen Treatises on the Ways of Developing the Nation and Comforting the People). In other words, it was a fancy rice cake.

Juak es un pastel de arroz de alta calidad entre los que se sirven para agasajar a los invitados y Jesa, como se describe en el libro Jeongjoji (Comida y cervecería), que es uno de los tratados de Imwon gyeongjeji (Dieciséis tratados sobre las formas de desarrollar la nación y reconfortar al pueblo). En otras palabras, era un elegante pastel de arroz.

만드는 방법은 다음과 같습니다.

Here's how to make it

Aquí está cómo hacerlo.

먼저 찹쌀가루를 뜨거운 물에 반죽합니다.

First, knead some glutinous rice flour in hot water.

Primero, amasa la harina de arroz glutinoso en agua caliente.

치댄 반죽을 밤톨만한 크기로 나누어 놓습니다.

Divide the kneaded dough into balls about the size of a chestnut.

Dividir la masa amasada en bolas del tamaño de una castaña.

반죽덩어리를 동그랗게 굴려 가운데를 옴폭하게 한 후, 안에 달콤한 소를 넣어 빚습니다.

Roll the balls of dough into a circle, make an indentation in the center, and place the sweet filling inside.

Enrollar las bolas de masa en un círculo, hacer una hendidura en el centro y colocar el relleno dulce dentro.

이것을 기름에 튀기거나 굽는 것입니다.

And then fry or bake it in oil.

A continuación, se fríe o se hornea en aceite.

기름에 익힌 주악은 묽은 엿인 조청을 발라둡니다.

The oil-cooked Juak is coated with jocheong, a diluted sweetened paste.

El Juak cocido en aceite se recubre con jocheong, una pasta dulce diluida.

이러한 주악 만드는 영상 함께 보시겠습니다.

Let's watch a video of how to make Juak.

Veamos un vídeo de cómo hacer Juak.

https://youtu.be/BFjKyJCkL_c

<[한국인의 밥상] 전통의 맥脈, 풍성함을 담다- 경북 상주> KBS다큐, 2020.10.01. 1분 35초

<[Korean Meal] Traditional pulse contains full of richness - Gyeongbuk Sangju> KBS Documentary, 2020.10.01. 1min 35sec

<[Comida coreana] Pulpa tradicional rellena de riqueza - Gyeongbuk Sangju> KBS Documental, 2020.10.01. 1min 35sec

조악 외에도 여러 떡이 제수음식으로 올려지는데요, 이런 제수 떡을 준비하는 종가집의 모습을 영상으로 살펴보겠습니다.

In addition to juak, a variety of rice cakes are served as offering foods, let's take a look at a video of a jongga house preparing rice cakes for Jesa.

Además del juak, se sirve una variedad de pasteles de arroz como comida de ofrenda, veamos un vídeo de una casa jongga preparando estos pasteles de arroz para Jesa.

영상은 지난 1999년 엘리자베스 영국 여왕이 방문했던 한국 전통 종가집인 풍산 류씨 종가집의 제수 떡 준비 모습입니다. 함께 보시도록 하겠습니다.

This video shows the preparation of rice cakes for Jesa at the jongga house of the Pungsan Ryu family which is a traditional Korean jongga house visited by Queen Elizabeth in 1999. Let's watch it together.

Este vídeo muestra la preparación de pasteles de arroz para Jesa en la casa jongga de la familia Pungsan Ryu, una casa jongga tradicional coreana que fue visitada por la Reina Isabel en 1999. Veámoslo juntos.

https://youtu.be/tF2lgOyHoL0

<다큐멘터리 3일 633회-안동 하회마을 72시간">, KBS 다큐, 2020.07.19. 2분 22초

<Documentary Three days, the 633th - Andong Hahoe Village 72 hours">, KBS Documentary, 2020.07.19. 2 minutes and 22 seconds.

< Documental Tres días, el 633 - Andong Hahoe Village 72 horas>, KBS Documentary, 19.07.2020. 2 minutos y 22 segundos.

이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

Now, let's finish today's lecture.

Ahora, vamos a terminar la conferencia de hoy.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

Thank you so much for joining us.

Muchas gracias por acompañarnos.

■ 읽을거리 소개

▪ Further reading and resources

▪ Otras lecturas y recursos

-이욱, 2002, 「유교의 제예, 제사의 종교적 의미에 대한 고찰」,『유교사상문화연구』16권, 한국유교학회.

Wook, Lee. “Jesa of Confucianism, a Study on the Religious Meaning of Jesa” The Study of Confucian Thought and Culture 16, The Korean Society of Confucianism, 2002

Wook, Lee. “Jesa del confucianismo, un estudio sobre el significado religioso de Jesa” The Study of Confucianan Thought and Culture 16, The Korean Society of Confucianism, 2002.

-이욱, 2011, 「조상제사의 의미와 기억의 의례화」,『국학연구』19, 한국국학진흥원.

Wook, Lee. “The Meaning of Ancestral Memorial Services and the Ritualization”, The Korean Studies 19, The Korean Studies Institute. 2011

Wook, Lee, “ El significado de los servicios conmemorativos ancestrales y la ritualización”, Estudios de Estudios Coreanos 19, Instituto de Estudios Coreanos. 2011

-김덕묵, 2020, 「경기지역 종가제례음식연구-불천위제 음식의 유형과 재료를 중심으로」,『국학연구』42, 한국국학진흥원.

Duk-Muk, Kim, “Research on Jong-ga Ancestral Ritual Food in Gyeonggi-do - Focusing on Food Types and Ingredients for The Bulcheon-wi Ancestral Ritual”, The Korean Studies 42, The Korean Studies Institute. 2020

Duk-Muk, Kim, “Investigación sobre los alimentos del ritual ancestral de Jong-ga en Gyeonggi-do: tipos de alimentos e ingredientes del ritual ancestral de Bulcheon-wi”, The Korean Studies 42, The Korean Studies Institute. 2020

■ 질문

▪ Question

▪ Pregunta

Q. 조상제사의 목적은 무엇입니까?

Q. What is the purpose of Jesa for ancestors of a family?

P. ¿Cuál es la finalidad del Jesa por los antepasados de una familia?

A: 자신을 낳아준 부모와 조상에게 되돌아가 그들을 공경하고 추모의 정을 발현하는 것이다. 부모와 조상의 삶이 후손을 통해 유지되고 기억되게 하고 그 뜻을 이어받아 발전시키는 효를 행하기 위해서이다.

A: The purpose of Jesa for ancestors of a family is in order to honor the parents and ancestors who gave birth to one, making oneself return to them as well as show a heart of commemoration. Furthermore It is in order to for oneself to preserve and sustain the life of parents and ancestors through descendants performing the virtue of filial piety and carrying on and developing wishes of one's parents and ancestors.

R: El propósito de Jesa por los antepasados de una familia es con el fin de honrar a los padres y antepasados que dieron a luz a uno, haciendo que uno mismo vuelva a ellos, así como mostrar un corazón de conmemoración. Además, es para preservar y mantener la vida de los padres y antepasados a través de los descendientes que realizan la virtud de la piedad filial y llevan a cabo y desarrollan los deseos de sus padres y antepasados.

Q. 조상제사에서 제수음식 마련은 어떻게 합니까?

Q. How offering foods are prepared for Jesa which is an ancestral riitual?

P. ¿Cómo se preparan los alimentos de ofrenda para Jesa, que es un riitual ancestral?

A: 제수음식은 조상께서 살아계실 때와 같은 음식을 올리는 것을 기본으로 하는데 지역별, 집안별로 약간씩 차이가 있다. 제수음식은 형편에 맞게 차리는 것이다.

The basic idea of offering food for Jesa is to serve the same meal with what the ancestors ate when they were still alive. Though there are some differences depending on the region and family, it should be prepared according to one's budget.

R: La idea básica de ofrecer comida para Jesa es servir la misma comida con lo que comían los antepasados cuando aún vivían. Aunque hay algunas diferencias según la región y la familia, debe prepararse de acuerdo con el presupuesto de cada uno.

Q. 제사에 올려지는 음식 중에 사람들이 밥보다 더 좋아하며, 다채롭게 올려지는 음식의 명칭은 무엇입니까?

Q. What is the name of the food preferred to rice and offerd for Jesa variously among offering foods?

P. ¿Cómo se llama el alimento que se prefiere al arroz y que se ofrece para Jesa de diversas maneras entre las ofrendas?

A: 떡

A: Rice cakes.

R: Pasteles de arroz.

13/03/2023

SCRIPT 4. 성균관에서 제시하는 제사준비와 진행 - 설날 차례상과 음식

SCRIPT 4. Seonggyungwan's preparation and process of Jesa – Seollal Charyesang and its foods (The table and foods for commemorative rites for ancestors on lunar New Year's Day)

SCRIPT 4. Seonggyungwan's preparation and process of Jesa - Seollal Charyesang and its foods (La mesa y los alimentos para los ritos conmemorativos de los antepasados en el día del Año Nuevo lunar)

여러분 안녕하세요

Hello, everyone!

¡Hola a todos!

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

I'm Park Yu-mi, and I'm going to introduce you to some topics of religion and food in Korea.

Soy Park Yu-mi, y voy a presentarles algunos temas de la religión y la comida en Corea.

성균관에서 제시하는 제사준비와 음식에 대한 내용 중 네 번째, 설날 차례상과 설날에만 먹는 음식인 떡국 만들기에 대한 내용 말씀드리도록 하겠습니다.

In the fourth presentation for Seonggyungwan's preparation and process of Jesa, I am going to tell you about Seollal Charyesang(The table and foods for commemorative rites for ancestors on lunar New Year's Day) as well as cooking tteokguk which is rice cake soup cooked specially only on Seollal.

En la cuarta presentación sobre la preparación de Seonggyungwan y el proceso de Jesa, voy a hablarles de Seollal Charyesang (la mesa y los alimentos para los ritos conmemorativos de los antepasados en el día del Año Nuevo lunar), así como de cocinar tteokguk, que es una sopa de pastel de arroz que se cocina especialmente sólo en Seollal.

설날 차례(commemorative rites for ancestors)란 설날에 조상에게 올리는 제사입니다.

Seollal Charye is Jesa for ancesters on lunar new year's day.

Seollal Charye es un Jesa para los antepasados en el día del año nuevo lunar.

차례는 매달 초하루와 보름·명절·조상의 생일 등에 간단히 지내는데 '차사(茶祀)' 또는 '다례(茶禮)'라고도 합니다.

Charye is a simple Jesa performed on the first day and the fifteenth day of each lunar month, as well as on holidays and ancestors' birthdays. It is also known as Chasa(tea offering ceremonies) or darye(tea offering ceremonies).

Charye es un Jesa sencillo que se realiza el primer día y el decimoquinto día de cada mes lunar, así como en los días festivos y los cumpleaños de los antepasados, y también se conoce como Chasa (ceremonias de ofrenda de té) o darye (ceremonias de ofrenda de té).

또한 설날 차례는 설날 아침 조상에 대한 세배로서, 이를 정조다례(正朝茶禮, Lunar New Year's Day commemorative rites for ancestors)라고도 하며, 떡국을 올렸다고 해서 떡국차례라고도 불렀습니다.

Furthermore, Seollal Charye is also known as jeongjo darye(Lunar New Year's Day commemorative rites for ancestors), and it was also called Tteokguk Charye because it was served with rice cake soup.

Además, Seollal Charye también se conoce como jeongjo darye (ritos conmemorativos del Año Nuevo Lunar para los antepasados), y también se llamaba Tteokguk Charye porque se servía con sopa de pasteles de arroz.

설, 추석 등 명절에 지내는 차례는 오늘날 제사의 상징처럼 되었습니다.

Charye during holidays such as on Seollal and Chuseok has become a symbol of Jesa.

Charye durante fiestas como el Seollal y Chuseok se ha convertido en un símbolo de Jesa.

그런데 차례상이란 말 자체를 살펴보면 제사에서 음식이 아닌 차가 중심이 되어야 하는데요.

However, if you look at the word Charyesang(茶禮床) itself, tea should be the centerpiece of the ceremony, not food.

Sin embargo, si nos fijamos en la propia palabra Charyesang(茶禮床), el té debería ser la pieza central de la ceremonia, no la comida.

사실 우리나라에서는 차가 반드시 필요하고 마셔야 하는 음료는아니었습니다.

In fact, in Korea, tea was not a necessary and mandatory drink.

De hecho, en Corea, el té no era una bebida necesaria y obligatoria.

중국은 차를 일상적으로 마시지만, 우리나라에서는 그렇지 않았기 때문에 이재(李縡, 1680~1746)의 『사례편람(四禮便覽)』에서도 제사에 차를 쓰지 않는다고 하였던 것입니다.

In China, tea is consumed on a daily basis, but not in Korea, that is why Yi Chae (李縡, 1680~1746), in his book Sarye Pyeollam (Easy Manual of the Four Rites) , said that tea is not used in Jesa.

En China, el té se consume a diario, pero no en Corea, por eso Yi Chae (李縡, 1680~1746), en su libro Sarye Pyeollam (Manual fácil de los cuatro ritos) , dijo que el té no se utiliza en Jesa.

비록 제사에 차를 올리지는 않지만, 가장 간략한 제사인 경우는 차례라고 불렀습니다.

Even though tea was not offered in Jesa, the simplest Jesa was called Charye.

Aunque el té no se ofrecía en Jesa, el Jesa más sencillo se llamaba Charye.

차례에 대해 기록한 문헌 중에서 조선 중기의 문신인 이문건(李文楗, 1494~1597)이 지은 『묵재일기(☒齋日記)』에는 정월 대보름에 조상의 영정 앞에서 차례를 지냈다는 내용이 나옵니다.

In the The Diary of Muk-Jae(☒齋日記) by Yi Mun-gun (李文楗, 1494-1597), a mid-Joseon Dynasty civil officer, it is mentioned that on Jeongwol Daeboreum(Great Full Moon of the First Month), Charye was held in front of the portrait of the ancestors.

En el Diario de Muk-Jae(☒齋日記) de Yi Mun-gun (李文楗, 1494-1597), un funcionario civil de mediados de la Dinastía Joseon, se menciona que en Jeongwol Daeboreum (Gran Luna Llena del Primer

Mes), se celebraba el charye frente al retrato de los antepasados.

차례에 떡, 국수, 적, 과일을 비롯해 시절음식인 약밥을 진설하였다고 합니다.

It is said that rice cakes, noodles, Jeok(skewered food), fruits, and other seasonal food like yakbab were offerd in Charye.

Se dice que en Charye se ofrecían pasteles de arroz, fideos, Jeok (brochetas de comida), frutas y otros alimentos de temporada como el yakbab.

이어서 향을 사른 후 대추차와 술을 올렸다는 기록이 확인됩니다.

Afterward, incense was burned and jujube tea and wine were served.

Después, se quemaba incienso y se servía té de azufaifo y vino.

새해를 맞이하여 조상께 차례상을 올린 정황을 잘 알 수 있습니다.

These records let us know how they offered Charyesang for their ancestors in the new year.

Estos registros nos permiten saber cómo ofrecían Charyesang por sus antepasados en el nuevo año.

근대의 인물인 최영년(崔永年, 1859~19 35)의 『해동죽지(海東竹枝)』에는 설·한식·단오·추석 등의 속절에 약밥, 떡국, 송편 등의 시절음식을 올리는 제사를 '차례'라고 했다는 내용이 나옵니다.

In Haedong Jukji(Bamboo Branches in Korea) by Choi, Yeong-nyeon (1859-1935), a modern-day figure, it is mentioned that Charye is Jesa served with seasonal offering foods like yakbab, tteok-guk(rice cake soup), songpyeon(half-moon-shaped rice cake) on the day of sokjeol(customary holiday) like a festival of Seol(Lunar New Year's Day), Hansik(Day of Cold food, 105th day from Winter Solstice), Dano(Festival of the Fifth Day of the Fifth Lunar Month), and Chuseok(Harvest Moon Festival).

En Haedong Jukji (Ramas de bambú en Corea), de Choi, Yeong-nyeon (1859-1935), una figura moderna, se menciona que el Charye es Jesa servido con alimentos de ofrenda estacional como yakbab, tteokguk (sopa de torta de arroz), songpyeon (pastel de arroz en forma de media luna) el día de sokjeol (festividad habitual) como el festival de Seol (Día del Año Nuevo Lunar), Hansik (Día de la comida fría, 105º día desde el solsticio de invierno), Dano (Festival del quinto día del quinto mes lunar) y Chuseok (Festival de la Luna de la Cosecha).

특히 설에 지내는 차례를 '떡국차례'라 하였음을 이를 통해 확인됩니다.

In particular, this book confirms that Charye performed on Seol(Lunar New Year's Day) was called 'tteokguk Charye'.

En particular, este libro confirma que el Charye realizado el Seol (Día del Año Nuevo Lunar) se llamaba 'tteokguk Charye'.

오늘날에는 조상을 모신 사당이 없어지면서 대체로 각종 명절 등 일년에 수십 번 지내던 차례를 설과 추석에만 지내게 되었습니다.

Nowadays, as shrines for ancestors having disappeared, we only celebrate Chuseok and Seol performing Charye which used to be performed dozens of times a year, including various holidays.

Hoy en día, al haber desaparecido los santuarios para los antepasados, sólo celebramos Chuseok y Seol realizando Charye, que antes se realizaba docenas de veces al año, incluyendo varios días festivos.

여기에는 1939년 1년에 양력 1월 1일과 추석(음력 8월 15일) 두 번의 차례만 지내게 한 조선총독부의 『의례준칙(儀禮準則)』의 영향이 있다고 보입니다.

This is likely due to the influence of Uirye Junchik(Ritual Standards) issued by Japanese Government General of Korea, which limited Charye twice a year just on Solar January 1st and Chuseok (Lunar August 15th) since 1939.

Es probable que esto se deba a la influencia de las Uirye Junchik (Normas Rituales) emitidas por el Gobierno General de Corea, que desde 1939 limitaba el Charye dos veces al año sólo al 1 de enero solar y al Chuseok (15 de agosto lunar).

게다가 1969년 우리나라 정부에 의해 제정된 『가정의례준칙(家庭儀禮準則)』에서도 설과 추석 때만 명절 차례를 지내도록 하였습니다.

In addition, the Korean government's Gajeong Uirye Junchik(Regulation of the Simplified Family Ritual Standards) enacted in 1969, also made it possible to perform Charye only on Seollal(Lunar New Year's Day) and Chuseok.

Además, el Gajeong Uirye Junchik (Reglamento de las Normas Rituales Familiares Simplificadas) del Gobierno coreano, promulgado en 1969, también permitía celebrar el Charye sólo el Seollal (Año Nuevo Lunar) y el Chuseok.

그러나 오늘날에도 옛 관습이 남아있어 지역과 집안에 따라 정월 대보름·단오·동지 등에 약밥, 팥죽 등의 시절음식을 차

려놓고 차례를 지내기도 합니다.

However, the old custom still exists today, so some people now and then perform Charye with seasonal foods like yakbab and red bean porridge on Jeongwol Daeboreum(Great Full Moon of the First Month), Dano, and Dongji(winter solstice) depending on the region and family.

Sin embargo, la antigua costumbre sigue existiendo hoy en día, por lo que algunas personas realizan de vez en cuando el Charye con alimentos de temporada como yakbab y gachas de judías rojas en Jeongwol Daeboreum (Gran Luna Llena del Primer Mes), Dano y Dongji (solsticio de invierno) dependiendo de la región y la familia.

설날의 차례 상차림은 가가례(家家禮)라고 해서 지역과 가정에 따라 각기 다를 수 있습니다.

Table and foods for Charye on Seollal(lunar New Year's Day) can be varied depending on the region and family, this is beacuse of Gagarye(家家禮).

La mesa y los alimentos para el Charye en Seollal(día del Año Nuevo lunar) pueden variar según la región y la familia, esto se debe al Gagarye(家家禮).

이런 설날 차례상에만 올라가는 아주 특별한 음식이 바로 떡국입니다.

The very special offering food that is only served at Seollal Charyesang is tteokguk.

La comida de ofrenda muy especial que sólo se sirve en Seollal Charyesang es el tteokguk.

▶ 떡국의 주재료인 떡은 보시는 그림처럼 둥글 넓적한 모양이 일반적이지만,

▶ 북한의 황해도 개성지역에서는 동그란 떡 가운데만 옴폭하게 들어간 모양, 즉 숫자 '8' 형태처럼 만드는 것도 있습니다.

▸ The main ingredient of tteokguk is rice cake, which is usually round and wide like the picture above,

▸ though in Gaesong located in Hwanghae province, North Korea, the round rice cakes are sometimes made with only the center of the rice cakes indented to resemble the figure 8.

▸ El ingrediente principal del tteokguk es el pastel de arroz, que suele ser redondo y ancho como el de la imagen superior,

▸ aunque en Gaesong, en la provincia de Hwanghae (Corea del Norte), los pasteles de arroz redondos se hacen a veces con una hendidura sólo en el centro para que parezcan un 8.

떡국의 떡도 지역별로 차이가 있는 것입니다.

Even the rice cakes in Tteokguk have regional differences.

Incluso los pasteles de arroz de Tteokguk tienen diferencias regionales.

우리나라에서는 설날에 떡국을 먹어야 한 살을 더 먹는다고 생각했습니다.

In Korea, it was believed that we would become one year older eating tteokguk on New Year's Day

En Corea, se creía que nos haríamos un año más viejos comiendo tteokguk en Año Nuevo.

그래서 지역에 따라 사람에게만 떡국상을 차리는 것이 아니라 사람들과 함께 살아가는 소나 개 등의 동물에게도 떡국을 줬다고 합니다.

Therefore, depending on the region, tteokguk was served not only for people, but also for animals such as cattle and dogs living with people.

Por lo tanto, dependiendo de la región, el tteokguk no sólo se servía a las personas, sino también a animales como vacas y perros que convivían con las personas.

이른바 동물도 사람과 같은 '식구'라고 여겨서 새해에 같이 한 살을 더 먹는 것이죠.

So-called animals are considered to be a part of the same family as humans, so they get a year older together eating tteokguk with humans in the New Year.

Los llamados animales se consideran parte de la misma familia que las personas, por lo que envejecen un año juntos comiendo tteokguk con los humanos en Año Nuevo.

이런 떡국을 끓이는 방법은 매우 다양합니다.

There are many different ways to make tteokguk.

Hay muchas formas distintas de hacer tteokguk.

주요한 국물육수를 고기를 끓여서 우려내거나 멸치나 다시마 등의 건어물과 해조류를 가지고 국물을 내는 경우도 있습니다.

In some cases, the main broth is boiled with meat, or dried fish such as anchovies, kelp and seaweed are used to make the soup.

En algunos casos, el caldo principal se hace hirviendo carne, o se utilizan pescado seco como anchoas,

algas y kelp para hacer la sopa.

소뼈인 사골을 오래 끓여서 국물로 삼기도 합니다.

You can also use beef bones for broth, simmering them for a long time.

También se pueden utilizar huesos de ternera para hacer caldo, cociéndolos a fuego lento durante mucho tiempo.

이것은 어디까지나 개인적 취향이나 집안의 방법을 따르면 됩니다.

It only depends on personal preferences or each family's traditional methods.

Sólo depende de las preferencias personales o de los métodos tradicionales de cada familia.

떡국 국물은 원하는 대로 준비하여 둔 상태에서 길게 뽑아둔 가래떡을 편편히 썰어 떡국떡을 준비해둡니다.

Prepare the soup as you want, then cut the long-pulled garaetteok(cylinder-shaped rice cake) slicely into pieces for tteokguk.

Prepare la sopa a su gusto y, a continuación, corte el garaetteok (torta de arroz en forma de cilindro) largo en rodajas para el tteokguk.

이를 물에 씻어 체에 밭쳐둡니다.

Wash them in water and place them in a sieve.

Lávalos en agua y colócalos en un colador.

국물을 끓이는 동안 파를 어슷썰어 놓습니다.

While the broth is boiling, slice the green onions.

Mientras hierve el caldo, corta las cebolletas en rodajas.

파의 크기는 원하는대로 하면 됩니다(길고, 크게 썰려면 그렇게 해도 좋고, 가늘게 잘라도 됩니다).

The size of each piece the green onions can be whatever you want (if you want to cut them long and large, you can do that, or you can cut them finely).

El tamaño de cada trozo de las cebollas de verdeo puede ser el que quieras (si quieres cortarlas largas y grandes, puedes hacerlo, o puedes cortarlas finamente).

달걀은 흰자와 노른자를 구분해서 지단을 부칩니다(자른 모양은 원하는대로 하면됩니다. 그냥 모양 잡지 않고 달걀을 풀어 넣어도 되는 거죠).

Separate the egg whites from the yolk and fry the egg garnish (you can cut the shape as you like. You can also just cut it into small pieces without any shape).

Separa las claras de las yemas y fríe la guarnición de huevo (puedes darle la forma que quieras, también puedes dejarlo suelto sin darle forma).

준비된 국물에 국간장과 소금, 다진 마늘, 파를 넣어 끓이는데요

Adding soy sauce, salt, minced garlic, and green onions to the prepared soup, boil them together.

Añadir salsa de soja, sal, ajo picado y cebolletas a la sopa preparada, hervir todo junto.

여기에 떡을 넣고 끓으면 그릇에 떡국을 담고 그 위에 고기 고명과 달걀 지단을 올립니다.

When it boils with the ricecakes newly added, serve the rice cake soup in bowls and top with the meat garnish and egg zidane.

Cuando hierva con los pastelitos de arroz recién añadidos, servir la sopa de pastelitos de arroz en cuencos y coronar con la guarnición de carne y el huevo zidane.

지금부터는 TV예능 프로그램에서의 떡국 끓이기 동영상을 소개합니다. 평생 가족들에게 음식을 해준 평범한 어머니께 중식과 양식 전문 요리사들이 한식을 배우는 내용입니다. 이때의 떡국은 건어물로 국물을 낸 것입니다. 함께 보시겠습니다.

From now on, I will show you a video of cooking rice cake soup on a TV entertainment program. It is about professional chefs specialized in Chinese and Western cuisine learning Korean food from ordinary mothers who have cooked for their families all their lives. The broth of the soup at this time is made of dried fish. Let's watch it together.

A partir de ahora, os mostraré un vídeo de cocina de sopa de pastel de arroz en un programa de entretenimiento de la televisión. Se trata de cocineros profesionales especializados en cocina china y occidental que aprenden comida coreana de madres corrientes que han cocinado para sus familias toda la vida. El caldo de la sopa en esta ocasión es de pescado seco. Veámoslo juntos.

참고할 동영상 https://youtu.be/ZwEk_k7XpRw

<수미네반찬, 멸치육수로 끓이는 떡국>, tvN, 2018.12.26. 2:48~8:38까지

Videos for reference https://youtu.be/ZwEk_k7XpRw

<Sumine side dish, Tteokguk cooked with anchovy broth>, tvN, 2018.12.26. 2:48~8:38.

<Acompañamiento de Sumine, Tteokguk cocinado con caldo de anchoas>, tvN, 26.12.2018. 2:48~8:38.

이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

let's finish today's lecture.

Terminemos la conferencia de hoy.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

Thank you so much for joining us.

Muchas gracias por acompañarnos.

■ 읽을거리 소개

▪ Further reading and resources

▪ Otras lecturas y recursos

-배영동, 2000,「오곡 개념의 변천과 중시의 문화적 배경」,『농경 생활의 문화 읽기』, 민속원.

Bae, Young-Dong, Culture of Agricultural Life, Minsokwon, 2000

Bae, Young-Dong, "El trasfondo cultural de los cambios y la importancia del concepto de los cinco elementos", Cultura de la vida agrícola, Minsokwon, 2000.

-국립민속박물관, 2004,『한국세시풍속사전』정월편.

National Folk Museum of Korea, "The First Month of the Year", Encyclopedia of Korean Folk Culture, National Folk Museum of Korea, 2004.

Museo Folclórico Nacional de Corea, "El primer mes del año", Encyclopedia of Korean Folk Culture,

Museo Folclórico Nacional de Corea, 2004.

■ 질문

▪ Questions

▪ Preguntas

Q. 차례상이란 무엇입니까?

Q. What is Charyesang?

P. ¿Qué es el Charyesang?

A: 매달 초하루와 보름·명절·조상의 생일 등에 간단히 지내는 제사이다.

A: Charyesang is a table with some foods simplely served at Jesa for ancestors performed on the first day and the fifteenth day of each lunar month, as well as on holidays and ancestors' birthdays.

R: Charyesang es una mesa con algunos alimentos que simplemente se sirven en Jesa para los antepasados el primer día y el decimoquinto día de cada mes lunar, así como en los días festivos y los cumpleaños de los antepasados.

Q. 설날 차례상에 올라가는 특별한 음식은 무엇입니까?

Q. What is the very special food that is served at Seollal Charyesang ?

Q. ¿Cuál es la comida especial que se sirve en Seollal Charyesang?

A: 떡국

A: Tteokguk

R: Tteokguk

Q. 예로부터 설날에 떡국을 먹으면 어떻게 된다고 생각했습니까?

Q. What traditional meaning does it have to eat tteokguk on Seollal?

P. ¿Qué significado tradicional tiene comer tteokguk en Seollal?

A: 새해에 떡국을 먹어야 나이 한 살을 더 먹는다고 생각하였다.

A: It was believed that we would become one year older if we ate tteokguk on Seollal.

R: Se creía que si comíamos tteokguk en Seollal envejeceríamos un año.

13/03/2023

SCRIPT 5. 성균관에서 제시하는 제사준비와 진행 - 추석 차례상과 송편만들기[6]

SCRIPT 5. Seonggyungwan's preparation and process of Jesa – Chuseok Charyesang and making songpyeon (The table and foods for commemorative rites for ancestors on Korean Thanksgiving Day and making half-moon-shaped rice cake)

SCRIPT 5. Preparación y proceso de Jesa - Chuseok Charyesang y elaboración de songpyeon por Seonggyungwan (La mesa y los alimentos para los ritos conmemorativos de los antepasados en el Día de Acción de Gracias coreano y la elaboración de pastel de arroz en forma de media luna)

여러분 안녕하세요

Hello, everyone!

¡Hola a todos!

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

I'm Park Yu-mi, and I'm going to introduce you to some topics of religion and food in Korea.

6 '음식'을 '송편만들기'로 수정하였습니다.

Soy Park Yu-mi, y voy a presentarles algunos temas relacionados con la religión y la comida en Corea.

성균관에서 제시하는 제사준비와 음식에 대한 내용 중 다섯 번째, 추석 차례상과 송편 만들기에 대한 내용 말씀드리도록 하겠습니다.

In the fifth presentation about Seonggyungwan's preparation and process of Jesa, I'm going to tell you about Chuseok Charyesang and how to make songpyeon.

En la quinta presentación sobre la preparación de Seonggyungwan y el proceso de Jesa, voy a hablarles sobre Chuseok Charyesang y cómo hacer songpyeon.

음력 8월 15일은 우리나라의 명절로서 한가위(Hangawi), 또는 추석(Chuseok, Korean Thanksgiving Day)이라고 합니다.

As a Korean holiday, the 15th day of the 8th lunar month is called Hangawi or Chuseok (Harvest Moon Festival or Korean Thanksgiving Day).

Como fiesta coreana, el día 15 del octavo mes lunar se llama Hangawi o Chuseok (Festival de la Luna Cosechada o Día de Acción de Gracias coreano).

본래 그 달의 15일을 우리말로 보름이라고 하는데요.

Originally, the 15th day of any lunar month is called Boreum in Korean.

Originalmente, el día 15 de cualquier mes lunar se llama Boreum en coreano.

보름날(the fifteenth day of the lunar calendar) 명절 중에서 정월대보름과 추석은 가장 큰 명절입니다.

Among the fifteenth days of the lunar calendar, Jeongwol Daeboreum(Great Full Moon of the First Month) and Chuseok(Harvest Moon Festival or Korean Thanksgiving Day) are the biggest holidays in Korea

Entre los quince días del calendario lunar, el Jeongwol Daeboreum (Gran Luna Llena del Primer Mes) y el Chuseok (Festival de la Luna de la Cosecha o Día de Acción de Gracias coreano) son las fiestas más importantes de Corea.

특히, "더도 말고 덜도 말고 늘 한가위만 같아라."라는 말이 있을 정도로 기쁘고 풍요로운 명절이 바로 추석입니다.

Chuseok, in particular, is a holiday of joy and abundance, as the saying goes, "It's always the same as

Chuseok, not more, not less."

Chuseok, en particular, es una fiesta de alegría y abundancia, como dice el refrán: "Siempre es lo mismo Chuseok, ni más, ni menos".

언제나 추석처럼 풍요롭게 살길 바라는 마음인 것이죠.

It expresses general wishes for our lives to be as rich as Chuseok all the time.

Expresa el deseo general de que nuestras vidas sean siempre tan ricas como Chuseok.

추석에는 설날과 마찬가지로 조상에게 지내는 차례(commemorative rites for ancestors)를 지냅니다.

On Chuseok, we perform Charye(commemorative rituals for our ancestors), just as we do on Seollal(Lunar New Year's Day).

En Chuseok, realizamos Charye (ritos conmemorativos para nuestros antepasados), igual que hacemos en Seollal (Día del Año Nuevo Lunar).

차례를 지내는 큰 명절인 추석과 설날에는 각각의 차례상을 대표하는 음식이 있습니다.

As major holidays Chuseok and Seollal have some representative foods for each one's own Charyesang to celebrate respective holiday.

Como festividades principales Chuseok y Seollal tienen algunos alimentos representativos para cada uno de los Charyesang para celebrar la festividad respectiva.

앞선 강의에서 설날의 음식을 알아봤는데요,

In the previous lesson, you learned about the foods for Seollal,

En la lección anterior, aprendiste sobre los alimentos para Seollal,

추석에는 햅쌀로 밥을 짓고 술을 빚으며, 송편(songpyeon, half-moon-shaped rice cake, a rice cake made from pine leaves)을 만들어 차례를 지낸 후 모여앉아 함께 먹습니다.

On Chuseok, we cook rice from harvested grains, brew liquor, and make songpyeon (a half-moon-shaped rice cake made from pine leaves) to perform Charye and then after Charye we sit down to eat together.

En Chuseok, cocinamos arroz de los granos cosechados, elaboramos licor y hacemos songpyeon (un pastel de arroz en forma de media luna hecho con hojas de pino) para celebrar el Charye y después de éste nos sentamos a comer juntos.

음력 8월달에 처음 햇곡식을 수확하면 조상께 먼저 올린 다음에 사람들이 먹는 것입니다.

When the year's harvest cropped in the lunar month of August, they are offered to the ancestors first and then shared together.

Cuando se cosecha la cosecha del año en el mes lunar de agosto, primero se ofrece a los antepasados y luego se comparte entre todos.

햅쌀로 밥을 지어 토란국과 함께 차례상에 올리고, 떡 대신에 송편을 올립니다.

Newly harvested rice cooked is served with taro soup, and songpyeon is offered instead of rice cakes.

Se sirve arroz recién cosechado cocido con sopa de taro, y se ofrece songpyeon en lugar de pasteles de arroz.

송편이 추석의 특징을 나타내는 음식이다보니 밥 대신에 송편을 주식으로 올려놓는 경우도 있다고 합니다.

Since songpyeon is a representative food of Chuseok, some people offer it as a staple food instead of rice.

Como el songpyeon es un alimento representativo de Chuseok, algunas personas lo ofrecen como alimento básico en lugar de arroz.

이러한 송편은 사실 추석에만 먹는 음식은 아니었습니다.

Songpyeons weren't actually only eaten during Chuseok.

En realidad, los songpyeons no sólo se comían durante Chuseok.

조선시대<동국세시기(東國歲時記)>에 의하면, 정월 보름날(음력 1월 15일)에는 풍년을 기원하며 여러 곡물 이삭을 꿰어서 만든 벼가릿대[7](a pole built by wrapping various grains in straw)를 세워둔다고 합니다.

According to the Dongguk Sesigi (東國歲時記, A Record of Seasonal Customs in Korea) of the Joseon

7 볏가릿대

Dynasty, on the 15th day of the first lunar month, byeotgaritdae(a grain pole) built by threading various grains was erected to pray for a good harvest.

Según el Dongguk Sesigi (東國歲時記, Registro de costumbres estacionales en Corea) de la dinastía Joseon, el día 15 del primer mes lunar se erigía un byeotgaritdae (poste de grano) construido ensartando varios granos para rogar por una buena cosecha.

음력 2월 1일에 이러한 벼가릿대[8]에서 벼 이삭을 빼내 그것으로 떡을 만들었는데요.

On the first day of the second lunar month, the ears of rice were taken out of these poles and made into rice cakes.

El primer día del segundo mes lunar, se sacaban las espigas de arroz de estos postes y se hacían con ellas pasteles de arroz.

떡이 큰 것은 손바닥만하게, 작은 것은 계란만하게 해서 모두 반달 옥 같은 모양을 냈습니다.

The larger rice cakes were as big as the palm of your hand and the smaller ones were as big as an egg, and they were all shaped like half-moon jade.

Los pasteles de arroz más grandes eran tan grandes como la palma de la mano y los más pequeños tan grandes como un huevo, y todos tenían forma de media luna de jade.

콩을 불려 만든 소(stuffing)를 떡 안에 넣고 그것들 사이에 솔잎을 겹겹이 넣어 시루에 쪘습니다.

Stuffing made by soaked beans was put in each rice cake, and pine needles were put between the rice cakes and they were steamed in a steamer.

Los pasteles de arroz se rellenaban con alubias remojadas, se colocaban agujas de pino entre ellos y se cocinaban al vapor en una vaporera.

떡이 푹 익으면 꺼내서 찬물로 씻은 다음 참기름을 발랐다고 합니다.

When the rice cakes were cooked, they were taken out, washed with cold water, and coated with sesame oil.

Una vez cocidas, se sacaban, se lavaban con agua fría y se untaban con aceite de sésamo.

---

8 볏가릿대(grain pole)

이렇게 만든 떡은 솔잎에 찐 떡이라 소나무 송(松)자를 써서 송편이라고 했습니다.

Using the character Song(松) standing for pine tree, the rice cake made like this is called Songpyeon as the rice cake is steamed with pine needles.

Usando el carácter Song(松) que significa pino, el pastel de arroz hecho así se llama Songpyeon ya que el pastel de arroz se cuece al vapor con agujas de pino.

농사를 시작하는 음력 2월 초하룻날, 새해 큰 보름달이 뜰 때 풍요를 기원한 벼로 만든 송편을 만들어 노비들에게 주었던 것이죠.

On the first day of the second lunar month of the year when they started farming, were given to the slaves songpyeons made of some rice gotten from grain poles erected for them to pray for abundance when the first big full moon rose in the new year.

El primer día del segundo mes lunar del año, cuando empezaban a cultivar, se daban a los esclavos songpyeons hechos con un poco de arroz obtenido de los postes de grano erigidos para que rezaran por la abundancia cuando salía la primera gran luna llena del año nuevo.

앞으로의 힘든 농사일을 열심히 해주기를 바라는 주인집의 소망과 격려가 담긴 떡이라고 생각되는데요.

It is thought that the rice cakes were meant to express the owner's wishes and encouragement for the servants to do their best in the hard farming work ahead.

Se cree que los pasteles de arroz expresaban los deseos del dueño y animaban a los siervos a dar lo mejor de sí mismos en las duras labores agrícolas que les esperaban.

이런 송편을 노비에게 주는 날인 음력 2월 1일을 속칭 노비일(Servant's Day)이라고 불렀습니다.

The first day of the second lunar month was called "Nobi Day" (Servant's Day).

El primer día del segundo mes lunar se llamaba "Día de Nobi" (Día del Sirviente).

또한 노비의 나이대로 떡을 나눠줬다고 해서 송편을 다른 말로 '나이떡(Age rice cake, rice cakes received according to one's age)'이라고도 불렀습니다.

The rice cakes were also called naitteok(age rice cake, rice cakes received according to one's age) because they were given according to the age of each servant.

Los pasteles de arroz también se llamaban naitteok(age rice cake, pasteles de arroz recibidos según la edad de uno) porque se repartían según la edad de cada sirviente.

다시 말해서, 송편은 농사를 시작하는 날에 먹었던 떡이고, 가을 햇곡식으로 빚어 조상의 차례상에 올린 후 먹는 떡임을 알 수 있습니다.

In other words, we can see that songpyeons were the rice cakes eaten on the day of the beginning of farming, as well as eaten after Charye in which offered with songpyeons made of newly harvested grains.

En otras palabras, podemos ver que los songpyeons eran los pasteles de arroz que se comían el día del comienzo de la agricultura, así como que se comían después del Charye en el que se ofrecían con songpyeons hechos con granos recién cosechados

또한 우리나라에서는 오래전부터 "송편을 예쁘게 빚어야 결혼해서 예쁜 딸을 낳는다"라는 말이 전해지는데요.

Also, in Korea, it has long been said that "if you make a beautiful songpyeon, you will get married and give birth to a beautiful daughter".

Además, en Corea se dice desde hace tiempo que "si haces un hermoso songpyeon, te casarás y darás a luz una hermosa hija".

그래서 추석날에 쓸 송편을 집에서 만드는 집에서는 누가누가 더 예쁘게 송편을 빚어내는지를 서로 견주고 품평을 했습니다.

Therefore, families making songpyeons at home for Chuseok used to compare and evaluate each other to see who could make the prettiest songpyeons.

Por ello, las familias que hacían songpyeons en casa para Chuseok solían compararse y evaluarse entre sí para ver quién podía hacer los songpyeons más bonitos.

덕담을 겸하여 유머러스하게 진행된 이런 품평은 여성들 위주로 진행되었는데요.

These humorous evaluations with some words of blessing were conducted mainly by women.

Estas evaluaciones humorísticas con algunas palabras de bendición eran llevadas a cabo principalmente por mujeres.

집안별로 남성들도 참여하는 경우가 있어 모두 함께 송편을 빚으며 앞으로의 미래를 점쳐보는 일도 꽤 있었습니다.

In some cases, men were also joined, and it was quite common for them to try to predict the future by making songpyeons together.

En algunos casos, también se unían los hombres, y era bastante común que intentaran predecir el fu-

turo haciendo songpyeons juntos.

다만 요즘에는 집에서 송편을 빚는 가정이 점차 줄어들고 떡집에서 사오는 경우가 많아 이런 모습은 찾아보기가 쉽지 않습니다. 참 아쉬운 일이기도 합니다.

However, nowadays, fewer and fewer families make songpyeon at home, and they often buy it from a rice cake shop, so it's not easy to find such a scene. That's too bad.

Sin embargo, hoy en día, cada vez menos familias hacen songpyeon en casa, y suelen comprarlo en una tienda de pasteles de arroz, por lo que no es fácil encontrar una escena así. Es una pena.

송편을 만들 때에 반죽에 쑥가루 등을 넣거나, 소(stuffing)에 깨나 대추 밤, 잣, 팥앙금, 콩을 넣는데요

You can add mugwort powder to the dough, or sesame seeds, dates, pine nuts, red bean paste, beans to the stuffing.

Se puede añadir artemisa en polvo a la masa, o semillas de sésamo, dátiles, piñones, pasta de judías rojas o alubias al relleno.

이런 송편을 만들 때 가장 먼저 할 일은 쌀가루를 뜨거운 물에 반죽해서 치댄 후 면포를 덮어두는 것입니다.

The first thing to do when making these is to knead the rice flour in hot water, whisk it, and cover it with a cotton cloth.

Lo primero que hay que hacer al hacerlos es amasar la harina de arroz en agua caliente, batirla y cubrirla con un paño de algodón.

그 후 송편에 넣을 소를 만듭니다. 소는 취향대로, 기호대로 만들면 됩니다.

Then you make the stuffing for the songpyeon. The stuffing can be any flavor as you like.

A continuación, se prepara el relleno del songpyeon. El relleno puede ser de cualquier sabor.

대체로 인기있는 송편은 볶은 깨를 꿀이나 설탕에 버무린 소를 넣은 깨송편입니다.

A popular one is sesame stuffing, which is roasted sesame seeds tossed in honey or sugar.

Una alternativa popular es el relleno de sésamo, que consiste en semillas de sésamo tostadas mezcladas con miel o azúcar

그러나 원하는대로 송편에 밤을 넣어도 좋고, 콩이나 팥앙금을 넣어서 만드는 것도 좋은 것이죠.

However, you can also add chestnuts, beans, or red bean paste to make your own version.

Sin embargo, también puede añadir castañas, judías o pasta de judías rojas para hacer su propia versión.

이런 소를 준비한 후 솔잎은 깨끗이 씻어 준비합니다.

After preparing this stuffing, prepare some pine needles clean.

Después de preparar este relleno, prepare unas agujas de pino limpias.

미리 만든 반죽을 밤 알 크기로 떼어 둥글게 빚다가 가운데를 옴폭하게 한 후 소를 넣습니다.

Take a piece of the pre-made dough the size of a chestnut egg, roll it into a circle, make an indentation in the center, and add the filling.

Coger un trozo de masa del tamaño de un huevo de castaña, darle forma circular, hacer una hendidura en el centro y añadir el relleno.

반죽 양 끝을 잘 봉한 후 솔잎을 넣은 찜기에 찌는데요.

Seal the dough at both ends and steam it in a steamer with pine needles.

Sellar la masa por los dos extremos y cocerla al vapor en una vaporera con agujas de pino.

여기서 핵심은 앞서 <동국세시기>에서 나온대로 찜기에 익힌 송편을 꺼내 찬물에 잠깐 담갔다가 빼는 것입니다.

As the Dongguk Sesigi (東國歲時記, A Record of Seasonal Customs in Korea) tells us, the key here is to take the cooked songpyeon from the steamer and soak them in cold water for a while before pulling them out.

Como nos dice el Dongguk Sesigi (東國歲時記, A Record of Seasonal Customs in Korea), la clave aquí es sacar los songpyeon cocidos de la vaporera y sumergirlos en agua fría durante un rato antes de sacarlos.

그후 참기름을 바른 후 먹으면 됩니다.

After that, you can eat it after applying sesame oil.

Después, se puede comer tras aplicar aceite de sésamo.

이러한 추석날 송편 만들기 영상과 우리나라 종가집에서 추석날 만들어 먹었던 육포와 예술적으로 빚어낸 송편에 대한 영상 함께 보시겠습니다.

Let's take a look at these Chuseok Songpyeon videos, as well as a video of jerky and artistic songpyeon made for Chuseok in Korean Jongga(head family, first son's family).

Echemos un vistazo a estos vídeos de Chuseok Songpyeon, así como a un vídeo de Songpyeon espasmódico y artístico que se hacía para Chuseok en el Jongga coreano (familia principal, familia del primer hijo).

참고할 동영상 https://youtu.be/5zqUR2RcqbM

<최고의 요리 비결 - 송편>, EBSCulture (EBS 교양), 2017.10.03. 약 1분 30여초

Video for Reference

Vídeo de referencia

https://youtu.be/5zqUR2RcqbM

<Best Cooking Secrets - Songpyeon>, EBSCulture (EBS Education), October 3, 2017. 1:30 min.

참고할 동영상 https://youtu.be/16cMLigt9GU

<한국기행- 백년의 맛, 담양 국씨 육포, 송편 만들기>, EBS 컬렉션 - 라이프스타일, 2019.09. 12.. 약 5분.

Video for Reference

https://youtu.be/16cMLigt9GU

<Journey to Korea- A taste of a hundred years, Damyang Guk clan jerky, Songpyeon making>, EBS Collection - Lifestyle, 2019.09.12... Approx. 5 min.

<Viaje a Corea- El sabor de cien años, cecina de garbanzo del clan Damyang Guk, elaboración de Songpyeon>, Colección EBS - Estilo de vida, 2019.09.12.... Aprox. 5 min.

이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

let's finish today's lecture.

Vamos a terminar la conferencia de hoy.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

Thank you so much for joining us.

Muchas gracias por acompañarnos.

■ 읽을거리 소개

▪ Further reading and resources

▪ Otras lecturas y recursos

- 한복진·한복려·황혜성, 1998,『우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지』1, 현암사.

Han Bok-jin, Han Bok-ryeo, and Hwang Hye-sung, 100 Korean Cuisines We Really Need to Know About 1, Hyunamsa, 1998.

Han Bok-jin, Han Bok-ryeo, y Hwang Hye-sung, 100 cocinas coreanas que hay que conocer 1, Hyunamsa, 1998.

- 한식재단, 2014,『세계인을 위한 한국음식(한글판)』, 한림출판사.

Korean Food Foundation, THE KOREAN KITCHEN, Hollym, 2014.

Korean Food Foundation, LA COCINA COREA, Hollym, 2014.

- 국립민속박물관, 2006,『한국세시풍속사전』가을편.

National Folk Museum of Korea, "The Fall of the Year", Encyclopedia of Korean Folk Culture, National Folk Museum of Korea, 2004.

Museo Folclórico Nacional de Corea, "El otoño del año", Enciclopedia de la cultura popular coreana, Museo Folclórico Nacional de Corea, 2004.

■ 질문

▪ Questions

▪ Preguntas

Q. 설날에는 올라가지 않고 추석 차례에만 올라가는 음식은 무엇입니까?

Q. What is the food not offered at Seollal Charye, but only at Chuseok Charye?

P. ¿Qué comida no se ofrece en Seollal Charye, sino sólo en Chuseok Charye?

A: 송편

A: Songpyeon

R: Songpyeon

Q. 추석 외에도 송편을 만들어 먹는 날은 언제이며, 누구에게 얼마나 주었습니까?

Q. On what other day besides Chuseok did Koreans make and eat songpyeon, and to whom and how much did they give it?

P. ¿Qué otro día, además de Chuseok, preparaban y comían los coreanos songpyeon, y a quién y cuánto se lo daban?

A: 농사가 시작되는 음력 2월 1일, 노비에게 나이대로 떡을 나눠주었다. 송편을 다른 말로 나이떡이라고도 한다.

On the first day of the second lunar month of the year when they started farming, Koreans gave each slave Songpyens as much as his or her own age. Songpyeon is also called naitteok(age rice cake).

R: El primer día del segundo mes lunar del año, cuando empezaban a cultivar, los coreanos daban a cada esclavo Songpyens según su edad. Songpyeon también se llama naitteok (pastel de arroz según la edad).

Q. 송편이 갖는 특별한 의미는 무엇입니까?

Q. What is the special significance of songpyeon?

P. ¿Cuál es el significado especial del songpyeon?

A: 송편은 농사를 시작하는 날에 먹었던 떡이고, 가을 햇곡식으로 빚어 조상의 차례상에 올려 먹는 떡이다.

A: Songpyeon is a rice cake eaten on the day of the beginning of farming, and it is made of newly harvested grains and offered at Charyesang for the ancestors of the family.

R: Songpyeon es un pastel de arroz que se come el día del comienzo de la agricultura, y se hace con

granos recién cosechados y se ofrece en Charyesang para los antepasados de la familia.

13 /03/2023

SCRIPT 6. 성균관에서 제시하는 제사준비와 진행 - 성균관에서의 제사 간소화 논의

SCRIPT 6. Seonggyungwan's preparation and process of Jesa – Discussing simplifying Jesa at Seonggyungwan

SCRIPT 6. Preparación y proceso de los Jesa en Seonggyungwan - Debate sobre la simplificación de los Jesa en Seonggyungwan

여러분 안녕하세요

Hello, everyone!

Hola a todos.

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

I'm Park Yu-mi, and I'm going to introduce you to some topics of religion and food in Korea.

Soy Park Yu-mi, y voy a presentarles algunos temas de religión y comida en Corea.

성균관에서 제시하는 제사준비와 음식에 대한 내용 중 여섯 번째, 사회문제로 지적되고 있는 제사상 차림에 대한 여러 문제와 그에 대한 해법으로 제시된 성균관의 제사 간소화 논의에 대해 말씀드리도록 하겠습니다.

In the sixth presentation for Seonggyungwan's preparation and process of Jesa, I'm going to tell you some problems with Jesa that have been pointed out as social issues, and Sunggyungwan's discussion

of simplifying Jesa as a solution for those problems.

En la sexta presentación sobre la preparación y el proceso de los Jesa de Seonggyungwan, voy a contarles algunos problemas de los Jesa que se han señalado como problemas sociales, y la discusión de Sunggyungwan sobre la simplificación de los Jesa como solución a esos problemas.

본래 우리나라에서 제사는 신분별로 차등있게 지내는 것이었습니다.

Originally, Jesa was performed differently by status in Korea.

Originalmente, el Jesa se realizaba de forma diferente según el estatus en Corea.

서민들은 부모제사만 지내는 것이며, 양반이라도 품계(grade)에 따라 지낼 수 있는 조상 제사가 제한되었습니다.

Commoners could perform Jesa only for their parents, even to yangban(noblemen) the number of Jesa that could be performed was limited by a degree of official rank.

Los plebeyos sólo podían realizar Jesa por sus padres, e incluso para los yangban (nobles) el número de Jesa que podían realizar estaba limitado por un grado de rango oficial.

특히, 고조부모까지의 4대 제사는 고위층만 지내는 것이었죠.

In particular, Jesa honoring all ancestors of four generations (from parents to great-great-grandparents) was allowed only to the upper class.

En concreto, los Jesa que honraban a todos los antepasados de cuatro generaciones (desde los padres hasta los tatarabuelos) sólo se permitían a la clase alta.

그런데 이런 제사가 1894년을 기점으로 변화됩니다.

However, this changed in 1894.

Sin embargo, esto cambió en 1894.

1894년 갑오경장(the Gabo Reform of 1894) 때에 신분제도가 폐지되면서 효도하는 데에도 신분의 차이가 있겠느냐는 풍조가 나타났고, 누구든 자신의 고조부모까지 제사지낼 수 있게 되었던 것이죠.

With the abolition of the class system during Gabo Gyeongjang(the Gabo Reform) of 1894, there was a trend that there should be no difference in filial piety depending on a status, and anyone could perform Jesa up to their great-great-grandparents.

Con la abolición del sistema de clases durante la Gabo Gyeongjang (la Reforma Gabo) de 1894, hubo una tendencia a que no hubiera diferencia en la piedad filial dependiendo de un estatus, y cualquiera podía realizar Jesa hasta sus tatarabuelos.

19세기 신분제도 혁파된 상황에서 사람들이 굳이 제사를 여러번, 고조부모 제사까지 지내려 했던 이유는 무엇일까요?

In the 19th century, when the status system was broken, why did people want to perform Jesa again and again even for their great-great-grandparents?

En el siglo XIX, cuando se rompió el sistema de estatus, ¿por qué la gente quería realizar Jesa una y otra vez, incluso a sus tatarabuelos?

그것은 효도의 실천이라는 것과 지체 높은 양반만이 지낼 수 있었던 고조부모까지의 제사를 이제는 나도 지낼 수 있다는 과시적 상황이 결합되었기 때문입니다.

This was because of a combination of practicing filial piety and the ostentatiousness of showing off the fact that they could now perform Jesa commemorating their great- great-grandparents, which had been once only able to those of high status.

Ello se debía a la combinación de la práctica de la piedad filial y la ostentación de que ahora podían realizar Jesa conmemorando a sus tatarabuelos, algo que antes sólo podían hacer los de alto estatus.

예로부터 지체높은 집안임을 드러내기 위해 제사를 지내려고 상당한 비용을 써서 풍성하고 많은 음식을 제사상에 차렸습니다.

In order to show off their status as an elite family, they would spend a lot of money and put a lot of food on the table for Jesa.

Para presumir de su estatus de familia de élite, gastaban mucho dinero y ponían mucha comida en la mesa para la Jesa.

제사음식을 만드느라 고생한 여성들의 노동에는 따로 보상이 주어지지 않습니다.

There was not any reward for the labor of women who have worked hard to make offering foods for Jesa.

No hubo ninguna recompensa por la labor de las mujeres que han trabajado duro para hacer las ofrendas de comida para Jesa.

다만 이를 '집안을 위한 숭고한 희생'이라 했을 뿐입니다.

They simply said it a noble sacrifice for the household.

Simplemente decían que era un noble sacrificio para la casa.

제사는 남성들만 참여했으며 여성들은 '여성'이란 이유로 참석하지 못하거나 참석해도 가장자리로 밀려나 있었던 것이죠.

Jesa was only for men, women were not either allowed to attend, otherwise pushed to the margins because they were women.

Jesa era sólo para hombres, a las mujeres no se les permitía asistir o se las marginaba por ser mujeres.

이런 제사에 대해 국가적으로 간소화하려는 시도가 있습니다만 사람들은 변화하지 않고 오히려 집안의 명예나 부의 과시를 위해 제사를 풍성하고도 더 엄격히 행하려 했습니다.

There were attempts to simplify such a Jesa nationally, but people didn't change, and instead tried to make them richer and more rigorous to show off their family's honor or wealth.

Hubo intentos de simplificar estas jesa a nivel nacional, pero la gente no cambió, sino que intentó hacerlas más ricas y rigurosas para presumir del honor o la riqueza de su familia.

이를 위해 많은 음식을 준비하고 마치 공식처럼 형성된 제사상 차림을 준수하려 했습니다.

To do this, they prepared a lot of food and tried to follow a formalized ritual code for Jesasang(offering foods and table for Jesa) .

Para ello, preparaban mucha comida e intentaban seguir un código ritual formalizado para el Jesasang(ofrenda de alimentos y mesa para Jesa).

명절만 되면 신문이나 방송에서는 차례상 도안과 음식 진설 규칙 등에 대해 설명했는데요.

On holidays, newspapers and broadcasts would explain Charyesang patterns and rules of food presentation.

En los días festivos, los periódicos y las emisiones explicaban los esquemas de Charyesang y las reglas de presentación de la comida.

이런 사회적 분위기는 제사를 지내지 않는 집에서도 붉은색 과일은 동쪽, 하얀색 과일은 서쪽에 놓는다는 뜻의 홍동백서(紅東白西), 좌측부터 대추, 밤, 배, 곶감의 순서로 진설한다는 조율이시(棗栗梨柿) 등의 용어 정도는 알고 있어야 품

격이 있는 것처럼 생각하게 했습니다.

Such a social atmosphere made people think that even if not performing Jesa, they should know at least some of the terms such as hongdongbaekseo(紅東白西), which means that red fruits are placed in the east and white fruits in the west, and joyulisi(棗栗梨柿), which means that they are placed in the order of jujube, chestnut, pear, and persimmon from the left.

Semejante ambiente social hizo pensar a la gente que, aunque no realizara Jesa, debería conocer al menos algunos términos como hongdongbaekseo(紅東白西), que significa que los frutos rojos se colocan en el este y los blancos en el oeste, y joyulisi(棗栗梨柿), que significa que se colocan en el orden de azufaifo, castaña, pera y caqui de izquierda a derecha.

그렇지 않으면 소위 격이 떨어지거나 교양 없는 집안이란 평가가 은연중에 따랐던 것이죠.

If not, he or she was tacitly judged as a commoner from a lesser or uneducated family.

Si no lo hacía, se le juzgaba tácitamente como perteneciente a una familia humilde o inculta.

그러나 이것은 우리나라에서 모두 인정할만한, 오랜 가문의 역사와 전통을 계승한 종가집(the head family)에는 없는 내용입니다.

However, this is not something found in the Jonggajip (the head family), which inherited a long family history and tradition recognized by all in Korea.

Sin embargo, esto no es algo que se encuentre en el Jonggajip (la familia cabeza de familia), que heredó una larga historia familiar y una tradición reconocida por todos en Corea.

제례를 깊이 연구한 조선시대 유학자들의 저술에서도 찾아볼 수 없습니다.

Nor is it found in the writings of Joseon Dynasty scholars who studied rituals in depth.

Tampoco se encuentra en los escritos de los eruditos de la dinastía Joseon que estudiaron los rituales en profundidad.

명망 있는 종가에서의 차례 지내기와 음식 마련에 대한 짧은 영상 보시겠습니다.

Let's watch a short video about performing Charye and its offering food preparation in the prestigious Jongga family.

Veamos un breve vídeo sobre la realización del Charye y su ofrecimiento de preparación de comida en la prestigiosa familia Jongga.

https://youtu.be/Zxn27hwLet4

<KBS뉴스_종가 차례상 비용은 3만 원…"형식보다 내용">, KBS News, 2019. 9. 12. 약 2분

<KBS News_Jongga Charyesang costs 30,000 won..."Substance over Form">, KBS News, Sept. 12, 2019, about 2 minutes

<KBS News_Jongga Charyesang cuesta 30.000 won... "El fondo por encima de la forma">, KBS News, 12 de septiembre de 2019, unos 2 minutos.

이를 통해 음식과 같은 형식보다 차례의 본질이 중요하며, 후손에게 부담 주길 바라는 조상은 없다는 것을 잘 알 수 있습니다.

This shows that the substance of Charye is more important than the form such as offering foods, and that no ancestor would want to burden their descendants.

Esto demuestra que el fondo del Charye es más importante que la forma, como la ofrenda de alimentos, y que ningún antepasado querría agobiar a sus descendientes.

또한 본래 제사는 가가례(家家禮)라고 해서 집안마다, 지역마다 제사를 지내는 방법이 다양하고 다릅니다.

Also, Jesa originally called Gagarye(family ritual), so there are many different ways to perform Jesa from family to family and region to region.

Además, Jesa originalmente llamado Gagarye(ritual familiar), por lo que hay muchas maneras diferentes de realizar Jesa de familia a familia y de región a región.

집안 대대로 내려오는 방법이 있다면 그것을 따르면 되는 일이고, 없다면 형편에 따라 차리는 것이 해답입니다.

If you have a tradition that has been passed down from generation to generation, you should follow it, and if you don't, you should make it up as it suits yourself.

Si tienes una tradición que se ha transmitido de generación en generación, debes seguirla, y si no la tienes, debes inventártela según te convenga.

제사와 관련된 여러 문제와 갈등을 해소하고자 2022년 9월에 성균관 의례정립위원회에서 차례 간소화 방안을 제시하였습니다. '차례상 표준화 방안'을 발표한 것입니다.

In order to resolve various issues and conflicts related to Jesa, in September 2022, the Sunggyungwan Rituals Establishment Committee proposed a plan to simplify the Charye. The 'Standardized Order of Charyesang' was announced.

Con el fin de resolver diversos problemas y conflictos relacionados con Jesa, en septiembre de 2022, el Comité de Establecimiento de Rituales de Sunggyungwan propuso un plan para simplificar el Charye. Se anunció la "Orden Estandarizada del Charyesang".

차례상 기본 음식은 떡, 나물, 구이(炙), 김치, 과일, 술 등 6가지를 올리면 된다고 하였습니다.

It was suggested that six basic foods could be offered: rice cake, seasoned vegetables, skewered food, kimchi, fruit, and wine.

Se sugirió que podían ofrecerse seis alimentos básicos: pastel de arroz, verduras sazonadas, comida en brochetas, kimchi, fruta y vino.

좀더 올린다면 육류나 생선을 추가할 수 있다고 한 것입니다.

If you want to add more, you can add meat or fish.

Si quieres añadir más, puedes añadir carne o pescado.

하지만 음식의 가지 수가 적어도 상관없고 가족들이 서로 합의해 결정하면 된다고 설명했습니다.

However, it explains that the number of foods doesn't matter as long as it's a family decision.

Sin embargo, explica que el número de alimentos no importa, siempre que sea una decisión familiar.

치킨, 피자, 커피, 오렌지, 샤인머스켓 등의 새로운, 외래 음식도 모두 가능합니다.

NEW foreign foods like chicken, pizza, coffee, oranges, and shiny muskets are all possible.

NUEVOS alimentos extranjeros como el pollo, la pizza, el café, las naranjas y los mosquetes brillantes son todos posibles.

이렇게 성균관에서 차례상 간소화 방안을 마련하고 공표한 것은 그간의 고루하다, 성차별적 문화가 있다고 지적된 유교 문화에 대한 오해를 바로잡고 그 본질을 알리기 위함입니다.

Sunggyungwan's decision to announce Standardized Order of Charyesang for simplification of its form was made to correct misconceptions about Confucian culture which has been criticized for being archaic and sexist, and to make known its true nature.

La decisión de Sunggyungwan de anunciar la Orden Estandarizada del Charyesang para simplificar su forma se tomó para corregir ideas erróneas sobre la cultura confuciana que han sido criticadas por

arcaicas y sexistas, y para dar a conocer su verdadera naturaleza.

또한 차례는 조상을 사모하는 후손들의 정성이 담긴 의식인데, 조상을 기리는 제사가 사람들을 불편하게 한다면 그것이 야말로 예가 아니라는 것입니다. 전통은 중요합니다.

In addition, Charye is a ritual filled with the heart of descendants who adore their ancestors, and if Jesa in honor of ancestors makes their descendants uncomfortable, it's not ye(禮, proper ritual behavior). Tradition is important.

Además, Charye es un ritual lleno del corazón de los descendientes que adoran a sus antepasados, y si Jesa en honor de los antepasados incomoda a sus descendientes, no es ye(禮, comportamiento ritual adecuado). La tradición es importante.

그러나[9] 그것이 시대에 맞지 않고 사람들을 힘들게 한다면 변화할 필요가 있고, 실제로 변화됨을 행해도[10] 그것이 옛 문헌의 예법에 어긋나지 않음을 성균관에서는 알렸다고 생각됩니다.

It is thought that Sunggyungwan showed us that if something doesn't fit into modern times and makes people suffer, it needs to be changed, as well as even if it is changed , it is not against the rule of good manners in the old texts.

Se cree que Sunggyungwan nos mostró que si algo no encaja en los tiempos modernos y hace sufrir a la gente, hay que cambiarlo, así como que aunque se cambie, no va contra la regla de buenos modales de los textos antiguos.

개선의 논의가 시작된 것은 반갑습니다만 현실에서 제사나 명절 차례상을 준비하는 여성들의 입장에서는 아직도 미진한 점이 많습니다. 그럼에도 불구하고 개선의 노력이 있는 것은 의미있다고 하겠습니다. 이런 성균관에서 주장하는 바를 좀더 잘 알아보도록 하겠습니다.

While it's great to see the discussion begin, there is still a lot of work to be done for women who are actually preparing for Jesa and holiday Charyesang. Still, it's good to see that there is an effort to make improvements. Let's take a closer look at what Sunggyungwan recommends us to do.

Aunque es estupendo ver que se inicia el debate, aún queda mucho trabajo por hacer para las mujeres que realmente se preparan para Jesa y el Charyesang festivo. Aun así, es bueno ver que hay un esfuerzo por hacer mejoras. Veamos más de cerca lo que Sunggyungwan nos recomienda hacer.

https://youtu.be/igwSRn98uaA https://youtu.be/tFHkvfYFuOo

---

9 '그러나'는 없어도 좋을 것 같습니다.

10 '변화됨을 행해도'는 '변해도'로 바꾸는 것이 어떻겠는지요.

추석:<'잘못된 의례문화' 바로잡겠다는 성균관…곤란한 질문을 더 던져봤습니다>비디오머그 - VIDEOMUG(sbs뉴스) 2022. 9. 8.

설날:<성균관 "차례상에 전 안 올려도 됩니다"…진짜? SBS 8뉴스>, SBS 뉴스, 2023.01.20.

5분 45초

Chuseok:<Seonggyungwan, 'wrong ritual culture' to be corrected...I asked more difficult questions>VideoMug – VIDEOMUG(sbs news) 2022. 9. 8.

Seollal(New Year's Day):<Sunggyungwan "We don't have to offer jeon(煎, pancake) at Charyesang."... Really? SBS 8 News>, SBS News, 2023.01.20.

5 min 45 sec

Chuseok:<Seonggyungwan, 'cultura ritual errónea' a corregir...hice preguntas más difíciles>VideoMug - VIDEOMUG(sbs news) 2022. 9. 8.

Seollal(Día de Año Nuevo):<Sunggyungwan "No tenemos que ofrecer jeon(煎, tortita) en Charyesang"...¿En serio? SBS 8 News>, SBS News, 2023.01.20.

5 min 45 sec

이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

let's finish today's lecture.

Terminemos la conferencia de hoy.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

Thank you so much for joining us.

Muchas gracias por acompañarnos.

■ 읽을거리 소개

▪ Further reading and resources

▪ Otras lecturas y recursos

- 김시덕, 2016, 「놀이판 '습례국'에 나타난 1910년대 한글사용과 제례문화」,『국학연구』30, 한국국학진흥원.

Kim Si-deok, "Hanguel usage and ritual culture through a game board 'Seumnyeguk'", The Korean

Studies 30, The Korean Studies Institute. 2016

Kim Si-deok, “Uso del Hanguel y cultura ritual a través del tablero de juego ‘Seumnyeguk’”, Estudios Coreanos 30, Instituto de Estudios Coreanos. 2016

- 박정희, 2014,「시대적 편천에 따른 제사의 개혁방안」,『차문화·산업학』26, 국제차문화학회.

Park Jung-hee, “Reformation Plan for Ancestral Rite”, The Journal of Tea Culture & Industry Studies 26, Association for International Tea Culture. 2014

Park Jung-hee, “Plan de reforma del rito ancestral”, The Journal of Tea Culture & Industry Studies 26, Asociación para la Cultura Internacional del Té. 2014

- 최형욱,「성균관 “차례상에 전 올리지 마라, 예법 아냐”」,『서울경제』, 2022.09.05.

Choi Hyung-wook, “Sung Kyunkwan ‘Don’t put jeon(pancake) on Charyesang, it’s not accord to ritual prescription.’“, The Seoul Economic Daily, 2022.09.05.

Choi Hyung-wook, “Sung Kyunkwan “No pongas jeon(tortita) en Charyesang, no es acorde a la prescripción ritual””, The Seoul Economic Daily, 2022.09.05.

■ 질문

▪ Questions

▪ Preguntas

Q. 근현대의 사람들이 제사를 고조부모까지 대상으로 한 이유는 무엇입니까?

Q. Why did modern people want to perform even for their great-great-grandparents?

P. ¿Por qué la gente de la era moderna quería realizar rituales incluso para sus tatarabuelos?

A: 효도의 실천이라는 것과 지체 높은 양반만이 지낼 수 있었던 제사를 이제는 나도 지낼 수 있다는 과시적 상황이 결합되었기 때문이다.

This was because of a combination of practicing filial piety and the ostentatiousness of showing off the fact that they could now perform Jesa which had been once only able to those of high status.

R: Esto se debió a una combinación de la práctica de la piedad filial y la ostentación de presumir de

que ahora podían realizar Jesa que antes sólo podían realizar los de alto estatus.

Q. 현대에 예법으로 알려진 제사상차림은 근거가 있는가?

Q. Is there any basis of methods on setting the table for Jesa known as ritual prescription?

P. ¿Hay alguna base para los métodos de poner la mesa para Jesa conocidos como prescripción ritual?

A: 제사는 본래 가가례라고 하여서 집안마다, 지방마다 다르게 지낸다. 또한 지금까지 알려진 제사상차림 예법이란 것도 본래 예법서에는 없는 것이므로 가족들이 상의해서 정성껏 차리면 된다.

Also, Jesa originally called Gagarye(family ritual), so there are many different ways to perform Jesa from family to family and region to region. A formalized ritual code for Jesasang(offering foods and table for Jesa) known even to nowadays was not in the original ritual book, so families can discuss it and offer whatever it is with heart and soul, as long as it's a family decision.

R: Además, Jesa se llamaba originalmente Gagarye (ritual familiar), por lo que hay muchas formas diferentes de celebrar Jesa de una familia a otra y de una región a otra. En el libro ritual original no había un código ritual formalizado para el Jesasang (ofrenda de alimentos y mesa para el Jesa) conocido incluso hoy en día, por lo que las familias pueden discutirlo y ofrecer lo que sea con el corazón y el alma, siempre que sea una decisión familiar.

Q. 성균관에서 차례상 간소화를 공표한 까닭은 무엇입니까?

Q. Why did Sunggyungwan announce the simplification of Charyesang?

P. ¿Por qué Sunggyungwan anunció la simplificación del Charyesang?

A: 전통은 사람들을 불편하게 하려는 것이 아니며, 실제 예법서에도 제사를 형편에 맞게 하라고 했다. 조상을 기리고 추모하는 제사로 인해 가족들이 고통받고 불화가 초래되는 것은 바람직하지 않기 때문이다.

A: Tradition is not meant to make people feel uncomfortable, and actually even ritual books tell us to perform Jesa as it suits ourselves. It is not desirable that Jesa in honor and commemoration of ancestors causes family members to suffer and cause discord.

R: La tradición no está hecha para hacer que la gente se sienta incómoda, y de hecho incluso los libros de rituales nos dicen que realicemos Jesa como más nos convenga. No es deseable que Jesa en honor y conmemoración de los antepasados haga sufrir a los miembros de la familia y cause discordia.

13/03/2023

8주차 제사상 차리는 법 - 진설법 / How to Set Up the Table of the Ancestral Rite / Cómo montar la mesa del rito ancestral

SCRIPT 1. 제사상 놓기

SCRIPT 1. Place the Table of the Ancestral Rite

SCRIPT 1. Colocar la mesa del rito ancestral

안녕하세요?

저는 여러분에게 음식과 종교를 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim from the Academy of Korean Studies, who will be giving you a lecture on food and religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les dará una conferencia sobre comida y religión.

제사와 제사 음식에 대해 개략적으로 이해하셨나요? 제사상에 음식을 차리는 것을 '진설(陳設)'이라고 합니다. 이번 차시에는 제사상에 어떤 음식이 올라가고 어떻게 차리는지, 즉 진설법에 대하여 구체적으로 알아보겠습니다.

Have you got an overview of the Ancestral Rite and its food? Laying out food on the table of the Ancestral Rite is called 'Jinseol'. In this session, we will learn in detail what kind of food is served on the table of the Ancestral Rite and how it is served, that is, the method of Jinseol.

¿Tienes una visión general del Rito Ancestral y su comida? La colocación de la comida en la mesa del Rito Ancestral se denomina "Jinseol". En esta sesión, aprenderemos en detalle qué tipo de comida se sirve en la mesa del Rito Ancestral y cómo se sirve, es decir, el método del Jinseol.

첫번째 강의는 제사 음식을 차리기 위한 전 단계로 제사상을 놓는 장소와 방법에 대해 설명하겠습니다.

In the first lecture, I will explain where and how to place the table of the Ancestral Rite as a pre-step for preparing the food of the Ancestral Rite.

En la primera conferencia explicaré dónde y cómo colocar la mesa del Rito Ancestral como paso pre-

vio a la preparación de los alimentos del Rito Ancestral.

한국의 제사에 가장 큰 영향을 준 유교 의례서인『주자가례』는 집집마다 사당을 세우고 신주를 모실 것을 규정하였습니다. 신주란 조상의 혼이 깃들어 있는 신체(神體)를 말합니다. 그리고 사당은 조상의 신주를 모신 건물입니다.

"Family Rituals", the Confucian ritual book that had the greatest impact on Korean ancestral rites, stipulated that each family should have a shrine and enshrine the ancestral tablet(Sinju). The ancestral tablet is the Spritual Body(Sinche) in which the spirits of ancestors dwell. And the shrine is a building that enshrines the spirits of ancestors.

"Rituales familiares", el libro ritual confuciano que más repercusión tuvo en los ritos ancestrales coreanos, estipulaba que cada familia debía tener un santuario y consagrar la tablilla ancestral(Sinju). La tablilla ancestral es el Cuerpo Espiritual(Sinche) en el que moran los espíritus de los antepasados. Y el santuario es un edificio que consagra los espíritus de los antepasados.

사당에서 신주를 모신 경우에도, 신주가 없는 경우에도 제사는 모두 집안에서 지냅니다. 신주가 있는 경우에는 제사를 지낼 때 신주를 집안으로 모셔와서 지내게 됩니다. 하지만 요즘에는 보통 신주를 모시지 않기 때문에 지방(paper ancestral tablet-정확한 영어번역은 모르겠지만 종이로 된 신주를 의미. region이 아니므로 주의)으로 대체하구요, 이 경우에는 신주를 모셔오는 절차 없이 바로 상에 지방을 설치하고 제사를 지냅니다. 지방은 신주를 대체하기 위해 종이에 신주의 격식대로 글을 써서 만든 신위를 말합니다.

Whether an ancestral tablet is enshrined in the shrine or not, all ancestral rites are held in the house. If there is an ancestral tablet, the ancestral tablet is brought into the house during the ancestral rites. However, these days, since the ancestral tablet is not normally enshrined, it is replaced with a paper ancestral tablet(Jibang), and in this case, the paper ancestral tablet is placed on the table without the procedure of bringing the ancestral tablet and the ancestral rite is performed. A paper ancestral tablet refers to a ancestral table made by writing on paper in order to replace the ancestral tablet.

Tanto si hay una tablilla ancestral en el santuario como si no, todos los ritos ancestrales se celebran en la casa. Si hay una tablilla ancestral, se lleva a la casa durante los ritos ancestrales. Sin embargo, en la actualidad, como la tabla ancestral no suele estar consagrada, se sustituye por una tabla ancestral de papel (Jibang), y en este caso, la tabla ancestral de papel se coloca sobre la mesa sin el procedimiento de traer la tabla ancestral y se realiza el rito ancestral. Una tabla ancestral de papel se refiere a una tabla ancestral hecha escribiendo en papel con el fin de reemplazar la tabla ancestral.

그럼 상은 어디에 차릴까요?

Then, where will the table be set?

Entonces, ¿dónde se pondrá la mesa?

현대에 사당이 있는 집은 거의 없지만, 큰 종가집에는 여전히 존재합니다. 사진과 같이 한옥으로 된 종가집에서는 대청에 제사상을 차려 사당으로부터 신주를 모셔와 제사지냅니다.

Few families have shrines in modern times, but shrines still exist in large head families. As shown in the picture, in the traditional Korean-style house of the head family, an ancestral rite table is set up in the main hall, and a ancestral tablet is brought from the shrine to perform the ancestral rite.

Pocas familias tienen santuarios en la época moderna, pero siguen existiendo santuarios en las grandes familias con cabeza de familia. Como se muestra en la imagen, en la casa de estilo coreano tradicional de la familia del cabeza de familia, se coloca una mesa de rito ancestral en el salón principal, y se trae una tablilla ancestral del santuario para realizar el rito ancestral.

일반적인 가정에서는 사진에서와 같이 안방에 차리거나, 안방이 협소한 경우 거실에 제사상을 차립니다.

In a typical family, as shown in the picture, a ancestral rite table is set in the main room, or in the living room if the main room is small.

En una familia típica, como se muestra en la imagen, se coloca una mesa de rito ancestral en la habitación principal, o en el salón si la habitación principal es pequeña.

제사상은 북쪽에 병풍을 치고 북쪽을 향하여 차리는 것이 원칙입니다. 하지만 집 구조상 북쪽을 향하여 상을 차리기가 어려운 경우에는 병풍을 치고 신위를 놓은 쪽을 북쪽으로 간주합니다. 그래서 제사에서 방향을 말할 때에는 실제 자연의 동서남북과는 관계없이 신위가 있는 쪽이 북쪽, 맞은편이 남쪽, 왼쪽·오른쪽이 동쪽·서쪽이 되는 것입니다.

As a rule, the ancestral rite table should be set facing north with a folding screen on the north side. However, if it is difficult to set the table facing the north due to the structure of the house, the side where the folding screen is set and the ancestral table is placed is regarded as the north side. Therefore, when speaking of directions in ancestral rites, regardless of the direction of the actual nature, the side with the ancestral tablet is north, the opposite side is south, and the left and right sides are east and west.

Por regla general, la mesa del rito ancestral debe colocarse orientada hacia el norte con un biombo en el lado norte. Sin embargo, si la estructura de la casa dificulta la colocación de la mesa orientada hacia el norte, se considera que el lado donde se coloca el biombo y la mesa ancestral es el lado norte. Por lo tanto, cuando se habla de direcciones en los ritos ancestrales, independientemente de la dirección de la naturaleza real, el lado con la tabla ancestral es el norte, el lado opuesto es el sur, y los lados izquierdo y derecho son el este y el oeste.

병풍과 상을 놨으면 이제 음식을 차리는 기준점을 정해볼까요?

Now, that the folding screen and the table have been placed, let's set the standard for serving food.

Ahora que ya están colocados el biombo y la mesa, vamos a poner la norma para servir la comida.

우리가 밥을 먹을 때에는 밥과, 국, 반찬을 자신이 먹기 편한 위치에 두고 먹습니다. 따라서 제사에서도 주인공인 조상님이 음식을 먹기 편하시도록 진설해야 합니다. 따라서 제사상의 기준점은 바로 조상님이 되며, 조상님의 자리는 바로 신위가 있는 곳입니다. 조금 전 방위를 설명할 때 신위를 놓은 쪽을 북쪽으로 간주하는 것과 같은 맥락입니다.

When eating, we place the rice, soup, and side dishes in a position that is convenient for us to eat. Therefore, during the ancestral rites, the foods should be laid out so that the ancestors, who are the main characters, can eat comfortably. So the reference point for ancestral rites is the ancestors, and the seat of the ancestor is the place where the ancestral tablet is located. It is the same context as when explaining the direction a little while ago, the side where the ancestral tablet is placed is regarded as the north.

Al comer, colocamos el arroz, la sopa y las guarniciones en una posición que nos resulte cómoda. Por eso, durante los ritos ancestrales, los alimentos deben colocarse de forma que los antepasados, que son los protagonistas, puedan comer cómodamente. Así pues, el punto de referencia de los ritos ancestrales son los antepasados, y la sede del antepasado es el lugar donde se encuentra la tablilla ancestral. Es el mismo contexto que al explicar la dirección hace un rato, el lado donde se coloca la tablilla ancestral se considera el norte.

신위는 신주가 있으면 신주로 쓰고, 없으면 지방을 씁니다.

If there is not an ancestral tablet, a paper ancestral tablet is used.

Si no hay tablilla ancestral, se utiliza una tablilla ancestral de papel.

이 사진은 신주를 놓은 모습입니다.

This picture shows the ancestral tablet placed.

Esta imagen muestra la tablilla ancestral colocada.

지방은 신위판이라는 나무판에 부착하여 병풍 앞에 의자를 놓고 그 위에 모시거나, 상의 북쪽 한가운데에 놓습니다. 사진에서는 신위판에 지방을 써 붙이고 상 위에 놓았네요.

The paper ancestral tablet is attached to a wooden board called Sinwipan(ancestral tablet board) and enshrined on a chair in front of a folding screen or placed in the center of the north side of the table. In the picture, the paper ancestral tablet is written on the ancestral tablet board and placed on the table.

La tablilla ancestral de papel se sujeta a una tabla de madera llamada Sinwipan(tablilla ancestral) y se consagra en una silla frente a un biombo o se coloca en el centro del lado norte de la mesa. En la imagen, la tablilla ancestral de papel está escrita en el tablero de la tablilla ancestral y colocada sobre la mesa.

신위판이 없으면 병풍에 지방을 붙이기도 합니다. 병풍에 붙은 지방이 보이시나요?

If there is no ancestral tablet board, sometimes a paper ancestral tablet is attached to the folding screen. Can you see the paper ancestral tablet on the folding screen?

Si no hay tablero de tablilla ancestral, a veces se coloca una tablilla ancestral de papel en la pantalla plegable. Puedes ver la tablilla ancestral de papel en la pantalla plegable?

그럼 이제 기제사와 차례의 신위에 대해 이야기해보겠습니다.

Now, let's talk about the ancestral tablet of Gijesa and Charye.

Hablemos ahora de la tablilla ancestral de Gijesa y Charye.

앞선 차시에서 차례와 기제사는 제사 지내는 대상이 다르다는 것을 설명하였습니다. 즉 기제사는 기일을 맞은 조상에게만 제사를 지내는 반면, 차례는 제사를 모시는 모든 조상들을 한꺼번에 제사 지냅니다. 제사 대상이 누구인지는 신위를 보면 알 수 있습니다.

In the previous session, it was explained that the objects of ancestral rites are different for Gijesa and Charye. In other words, while in Gijesa, ancestral rites are performed only for the ancestors whose anniversaries are due, and in Charye, ancestral rites are performed for all ancestors at once. We can find out who the object of the ancestral rite is by looking at the ancestral tablet.

En la sesión anterior se explicó que los objetos de los ritos ancestrales son diferentes para Gijesa y Charye. Es decir, mientras que en Gijesa los ritos ancestrales se realizan sólo para los antepasados cuyos aniversarios vencen, y en Charye los ritos ancestrales se realizan para todos los antepasados a la vez. Podemos saber quién es el objeto del rito ancestral mirando la tablilla ancestral.

이 사진을 다시 보세요. 울산에 사는 어떤 사람의 기제사 상차림입니다. 상의 북쪽에 신위가 놓인 것을 볼 수 있죠? 기제사에서는 기일을 맞은 조상에게만 제사를 지내기 때문에 신위가 하나입니다.

Look at this picture again. This is the table setting for Gijesa by someone living in Ulsan. We can see the ancestral tablet placed on the north side of the table, right? In Gijesa, the ancestral rites are performed only for the ancestors whose anniversaries are due, so there is one ancestral tablet.

Mira esta foto otra vez. Esta es la mesa puesta para Gijesa por alguien que vive en Ulsan. Podemos ver la tabla ancestral colocada en el lado norte de la mesa, ¿verdad? En Gijesa, los ritos ancestrales se realizan sólo para los antepasados que cumplen años, por lo que hay una tablilla ancestral.

하지만 우리나라에서는 기제사 때에 관행적으로 기일을 맞은 당사자 뿐 아니라 배우자의 신위도 함께 놓는 경우도 많습니다. 이 집도 그런 경우인데요, 옆에 확대해놓은 지방을 보시면 어머니와 아버지 두 분을 써놓은 것을 볼 수 있습니다.

However, in Korea, there are many cases in which, as a customary practice, not only the deceased person's but also the spouse's ancestral tablet is placed together in Gijesa. This is the case in this house, and if you look at the enlarged paper ancestral tablet next to it, you can see that both mother and father are written on it.

Sin embargo, en Corea, hay muchos casos en los que, como práctica habitual, se coloca junta en Gijesa no sólo la lápida ancestral de la persona fallecida, sino también la del cónyuge. Este es el caso de esta casa, y si se observa la tablilla ancestral de papel ampliada que hay junto a ella, se puede ver que tanto la madre como el padre están escritos en ella.

그러니까, 기제사에서는 기일을 맞은 당사자만 신위를 놓거나, 아니면 당사자와 배우자 총 2명의 신위를 놓게 됩니다.

So, in Gijesa, only the ancestral tablet of the person whose anniversary is due will be placed, or the ancestral tablets of a total of two people, the person and the spouse.

Así, en Gijesa, sólo se colocará la lápida ancestral de la persona cuyo aniversario se cumple, o las lápidas ancestrales de un total de dos personas, la persona y el cónyuge.

다음으로, 이 사진은 설에 차린 차례상 사진입니다. 표시해놓은 곳을 보시면, 지방이 병풍 위에 총 4군데 붙어있는 것을 보실 수 있을겁니다. 이것은 4대의 조상을 나타냅니다. 즉 차례에서는 기제사와는 달리 모든 조상을 한꺼번에 제사 지내므로, 4대 모두의 신위를 만들어 놓는 것입니다.

Next, this is a picture of an ancestral rite table for the Lunar New Year. If you look at the marked places, you will see that the paper ancestral tablet is attached to the folding screen in a total of 4 places. It represents four generations of ancestors. In other words, in Charye, unlike in Gijesa, the ancestral rite is performed to all ancestors at once, so the ancestral tablets of all four generations are placed.

A continuación, esta es una imagen de una mesa de rito ancestral para el Año Nuevo Lunar. Si te fijas en los lugares marcados, verás que la tablilla ancestral de papel está sujeta al biombo en un total de 4 lugares. Representa cuatro generaciones de antepasados. En otras palabras, en Charye, a diferencia de Gijesa, el rito ancestral se realiza a todos los antepasados a la vez, por lo que se colocan las tablillas ancestrales de las cuatro generaciones.

그 상차림의 전체적인 모습과 기물을 한번 볼까요?

Let's take a look at the overall table setting and its objects.

Echemos un vistazo a la configuración general de la mesa y sus objetos.

먼저 병풍은 제사 지낼 장소의 뒤와 옆 등을 둘러치는 물품입니다.

First of all, a folding screen is an item that surrounds the back and sides of the place where the ancestral rites are to be held.

En primer lugar, un biombo es un elemento que rodea por detrás y por los lados el lugar donde se van a celebrar los ritos ancestrales.

그 앞에 제사상을 놓는데요, 전통적으로는 왼쪽 사진처럼 높이가 높은 제사상을 썼습니다. 하지만 요즘의 일반 가정에서는 좌식생활에 맞춘 낮은 교자상을 놓는 경우가 많습니다.

An ancestral rite table is placed in front of it, and traditionally, a tall ancestral table was used as shown in the picture on the left. However, these days, in ordinary families, there are many cases where low Gyoja tables(large dining table) suitable for sedentary lifestyles are placed.

Delante se coloca una mesa de ritos ancestrales y, tradicionalmente, se utilizaba una mesa ancestral alta, como se muestra en la imagen de la izquierda. Sin embargo, hoy en día, en las familias corrientes, hay muchos casos en los que se colocan mesas bajas Gyoja(mesa de comedor grande) adecuadas para el estilo de vida sedentario.

제사상 앞에는 향안을 놓습니다. 향안은 향을 피우기 위한 향로와 향을 담아놓는 향합 등을 올려놓는 작은 상입니다.

Hyangan(incense table) is placed in front of the ancestral rite table. Hyangan is a small table on which an incense burner and an Hyanghap(incense box) are placed.

Hyangan(mesa de incienso) se coloca delante de la mesa del rito ancestral. Hyangan es una pequeña mesa en la que se colocan un incensario y un Hyanghap(caja de incienso).

네 이렇게 제사상을 차리는 장소를 알아보고, 상을 함께 놓아 보았습니다. 이제 상 위에 올라가는 그릇과 음식이 남았는데요, 다음 시간에 이에 대해 알아보겠습니다.

So fat, we learned a place where the ancestral rite table was set up, and we put the tables together. Now, what is left is dishes and food on the table, we'll talk about that next lecture.

Así que gordo, aprendimos un lugar donde se ponía la mesa del rito ancestral, y juntamos las mesas.

Ahora, lo que queda es la vajilla y la comida en la mesa, de eso hablaremos en la próxima conferencia.

그럼 이번 강의를 듣고 다시 복습해봅시다.

Then let's listen to this lecture and review it again.

A continuación, escuchemos esta conferencia y repasémosla de nuevo.

집의 북쪽에 제사상을 차릴 수 없을 때, 제사상은 어디에 차려야 하나요?

If we can't set up a ancestral rite table on the north side of the house, where should it be set up?

Si no podemos poner una mesa de ritos ancestrales en el lado norte de la casa, ¿dónde habría que ponerla?

제사상에서 동서남북은 각각 어느 방향인가요?

In which direction are the north, south, east, and west directions of the ancestral rite table respectively?

¿En qué dirección se encuentran respectivamente el norte, el sur, el este y el oeste de la mesa del rito ancestral?

기제사와 차례는 제사를 지내는 대상이 어떻게 다른가요?

What is the difference between the recipients of the ancestral rite in Gijesa and Charye?

¿Cuál es la diferencia entre los destinatarios del rito ancestral en Gijesa y Charye?

제사 상차림에 대해 더 알고 싶다면 『조상제사 어떻게 지낼 것인가』(이욱 외, 한국국학진흥원, 2012), 『제사와 제례문화』(한국국학진흥원, 2005), 『차례와 제사』(이영춘, 대원사, 2012)를 참고할 수 있습니다.

If you want to know more about table setting for ancestral rites, you can refer to "How to hold ancestral rites"(Lee Uk et al., The Korean Studies Institute, 2012), "The Ancestral Rite and the Ritual Culture"(Korea Institute for the Advancement of Korean Studies, 2005), and "Charye and the Ancestral Riate"(Lee Yeong-cheon, Daewonsa, 2012).

Si quieres saber más sobre la preparación de la mesa para los ritos ancestrales, puedes consultar "Cómo celebrar ritos ancestrales"(Lee Uk et al., Instituto de Estudios Coreanos, 2012), "El rito ancestral y la cultura ritual"(Instituto Coreano para el Avance de los Estudios Coreanos, 2005), y "Charye y el rito ancestral"(Lee Yeong-cheon, Daewonsa, 2012).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 2. 제구와 제기

SCRIPT 2. Rite Object and Rite Bowl

SCRIPT 2. Objetos del rito y cuenco de rito

안녕하세요?

저는 여러분에게 음식과 종교를 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim from the Academy of Korean Studies, who will be giving you a lecture on food and religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les dará una conferencia sobre comida y religión.

저번시간에 제사상을 어디에 어떻게 설치하는지에 대해 공부하였습니다. 병풍을 맨 뒤에 두르고, 그 앞에 제삿상을 놓고 신위를 설치하며, 또 그 앞에 향안을 놓는다고 하였는데요, 이렇게 하면 이제 제사상의 대략적인 배치가 완성된 것입니다.

In the last lecture, we studied where and how to place the ancestral rite table. It is said that the folding screen is placed at the back, the ancestral rite table is placed in front of the folding screen, the ancestral tablet is placed on the table, and Hyanan(incense table) is placed in front of the table. This is how the approximate arrangement of the ancestral rite table is completed.

En la última conferencia, estudiamos dónde y cómo colocar la mesa del rito ancestral. Se dice que el biombo se coloca en la parte posterior, la mesa del rito ancestral se coloca delante del biombo, la tablilla ancestral se coloca sobre la mesa y Hyanan (mesa de incienso) se coloca delante de la mesa. Así se completa la disposición aproximada de la mesa del rito ancestral.

이번 시간에는 이를 바탕으로 제사를 지낼 때 사용하는 제구(祭具)와 제사상 위에 놓는 제기의 종류를 살펴보겠습니다.

In this time, based on this, we will take a look at the types of Jegu(rite object) used for ancestral rites and the types of Jegi(rite bowl) placed on the ancestral rite table.

En este tiempo, basándonos en esto, echaremos un vistazo a los tipos de Jegu(objeto de rito) utilizados para los ritos ancestrales y los tipos de Jegi(cuenco de rito) colocados en la mesa de rito ancestral.

첫번째로는 향안에 올려놓는 향로와 향합입니다. 향로는 향을 태워 연기를 내기 위한 도구이고, 향합은 향을 담아놓는 그릇입니다. 요즘에는 시판되는 향이 상자에 담겨있으므로 따로 향합을 마련하지 않고 향 상자를 그대로 올려놓는 경우도 많습니다.

First, there is Hyangro(incense burner) and Hyanghap(incense box) placed inside Hyanan(incense table). An incense burner is a tool for burning incense to produce smoke, and an incense box is a container for storing incense. These days, commercially available incense is packaged in a box, so there are many cases where a separate incense box is not prepared and the purchased incense box is placed as it is.

En primer lugar, hay Hyangro(quemador de incienso) y Hyanghap(caja de incienso) colocados dentro de Hyanan(mesa de incienso). Un quemador de incienso es un instrumento para quemar incienso y producir humo, y una caja de incienso es un recipiente para guardarlo. Hoy en día, el incienso que se vende en el comercio viene empaquetado en una caja, por lo que hay muchos casos en los que no se prepara una caja de incienso aparte y se coloca la caja de incienso comprada tal cual.

다음은 제사상에 촛불을 밝히기 위한 촛대가 있습니다. 요즘에는 전등이 있어 밤에도 불을 환하게 켤 수 있습니다. 하지만, 옛날에는 기제사를 지내는 어두운 밤과 새벽에 불을 밝혀야 했겠죠? 그래서 촛대 위에 초를 꽂고 불을 붙여 제사상을 밝혔습니다.

Next, there is a candlestick to light the candles on the ancestral rite table. These days, there are electric lights, so we can light up at night. However, in the old days, they had to had to light candles in the dark night and dawn when they were performing Gijesa, right? So, they put a candle on the candlestick and lit it to light the ancestral rite table.

A continuación, hay un candelabro para encender las velas en la mesa del rito ancestral. Hoy en día, hay luz eléctrica, por lo que podemos encenderlas por la noche. Sin embargo, antiguamente, tenían que encender velas en la noche oscura y al amanecer cuando realizaban Gijesa, ¿verdad? Así que

ponían una vela en el candelabro y la encendían para iluminar la mesa del rito ancestral.

다음은 '모사기(茅沙器)'라는 그릇입니다.

Next, there is a bowl called 'Mosagi'.

A continuación, hay un cuenco llamado 'Mosagi'.

모사기는 모래를 담고 그 위에 풀 묶음을 꽂아 땅을 상징하도록 만든 그릇입니다. 이 그릇은 '강신(降神)' 절차, 즉 신이 내려오시도록 부르는 절차에서 사용되는데요. 강신 절차에서는 신을 부르기 위에서 하늘로는 향을 피우고 땅으로는 술을 바닥에 붓는다고 하였습니다. 이때 방바닥에 술을 부을 수 없으니 사용하는 게 바로 이 모사기입니다. 이 그릇에 술을 부으면 곧 땅에 술을 붓는 셈이 되는 거죠.

Mosagi is a bowl that contains sand and puts a bundle of grass on it to symbolize the earth. This bowl is used in the procedure of 'Gangsin', that is, the process of inviting gods to descend. In the procedure of 'Gangsin', it was said that incense was burned to the heaven and alcohol was poured onto the earth to invite the gods. At this time, we can't pour alcohol on the floor, so this Mosagi is used. Pouring alcohol into this bowl is like pouring alcohol on the earth.

Mosagi es un cuenco que contiene arena y sobre el que se coloca un manojo de hierba para simbolizar la tierra. Este cuenco se utiliza en el procedimiento de 'Gangsin', es decir, el proceso de invitar a los dioses a descender. En el procedimiento del "Gangsin", se decía que se quemaba incienso hacia el cielo y se vertía alcohol sobre la tierra para invitar a los dioses. En esta época, no podemos verter alcohol en el suelo, así que se utiliza este Mosagi. Verter alcohol en este cuenco es como verter alcohol en la tierra.

이제부터는 제기를 살펴보겠습니다.

Now let's look at Jegi(rite bowl).

Ahora echemos un vistazo a Jegi(rite bowl).

제기는 대부분 굽이 달려 있는데, 조상이나 모시는 신을 높이 받든다는 뜻을 나타내는 것입니다. 재질로는 나무로 만든 목기나 놋쇠로 만든 유기가 많이 사용되었고, 도자기로 만든 것도 있습니다.

Most of the rite bowl have legs, which represents the high respect for ancestors or gods. Woodware made of wood, brassware made of brass were often used as its materials, and ceramics is also used.

La mayoría de los cuencos de rito tienen patas, lo que representa el gran respeto por los antepasados o los dioses. Como materiales se utilizaban a menudo la madera y el latón, y también la cerámica.

먼저 수저와 시접입니다. 시접은 수저를 올려놓는 제기입니다. 수저에 먼지가 들어가지 않도록 구멍을 뚫어 뚜껑을 달기도 하였습니다. 수저는 제사지내는 신위의 수에 따라서 시접에 담았습니다.

First, there are the spoon and Sijeop. Sijeop is a rite bowl on which spoons are placed. To prevent dust from the spoon, a hole was drilled in Sijeop and a lid was attached. Spoons were placed in Sijeop according to the number of deities receiving the ancestral rites.

En primer lugar, están la cuchara y el Sijeop. El Sijeop es un cuenco ritual en el que se colocan las cucharas. Para evitar el polvo de la cuchara, se hacía un agujero en el Sijeop y se le ponía una tapa. Las cucharas se colocaban en el Sijeop según el número de deidades que recibían los ritos ancestrales.

다음은 술잔과 잔대입니다. 제사를 지내는 신위의 수대로 준비하고, 따로 강신을 위한 잔과 잔대를 하나 더 준비해야 합니다. 예를 들어 기제사에서 부모를 함께 제사 지낸다면 아버지를 위한 잔, 어머니를 위한 잔, 강신을 위한 잔으로 총 세 벌이 있어야 합니다.

Next, there are the cup and the saucer. It is prepared according to the number of deities receiving the ancestral rite, and one more set of cup and saucer for Gangsin must be prepared separately. For example, if we perform a ancestral rite for our parents together at Gijesa, there should be a total of three cups: a cup for the father, a cup for the mother, and a cup for Gangsin.

A continuación están la taza y el platillo. Se preparan según el número de deidades que reciban el rito ancestral, y hay que preparar por separado un juego más de taza y platillo para Gangsin. Por ejemplo, si realizamos un rito ancestral para nuestros padres juntos en Gijesa, debe haber un total de tres tazas: una taza para el padre, una taza para la madre y una taza para Gangsin.

다음은 퇴주기 입니다.

Next, there is Toejugi.

A continuación, está Toejugi.

퇴주기는 초헌·아헌·종헌 때 세 번 술을 올리고 다시 물린 술을 담는 그릇입니다. 빈 대접 하나를 준비하면 됩니다.

Toejugi is a bowl that holds the alcohol that is set aside after offering alcohol three times during Choheon, Aheon, and Jongheon. All we need to do is prepare an empty bowl.

Toejugi es un cuenco que contiene el alcohol que se aparta después de ofrecer alcohol tres veces durante Choheon, Aheon y Jongheon. Sólo hay que preparar un cuenco vacío.

다음은 반기와 갱기입니다. '반'은 '밥'이고, '갱'은 '국'이므로, 반기는 밥그릇, 갱기는 국그릇을 의미합니다. 역시 신위 수

대로 준비해야 합니다. 뚜껑을 덮는데 국은 뚜껑을 덮지 않기도 합니다.

Next, there are Bangi and Gaenggi. 'Ban' means 'rice' and 'Gaeng' means 'soup', so Bangi means a rice bowl and Gaenggi means a soup bowl. We also need to prepare them according to the number of deities. They are covered with lids, but the soup bowl is sometimes left uncovered.

Luego están Bangi y Gaenggi. Ban' significa 'arroz' y 'Gaeng' significa 'sopa', por lo que Bangi es un cuenco de arroz y Gaenggi un cuenco de sopa. También hay que prepararlos según el número de deidades. Se cubren con tapas, pero el plato sopero a veces se deja destapado.

종지는 작고 오목한 그릇으로, 식초, 초간장, 간장 등을 담는 그릇입니다.

Jongji is a small, concave bowl used to hold vinegar, soy sauce mixed with vinegar, and soy sauce.

Jongji es un cuenco pequeño y cóncavo que se utiliza para contener vinagre, salsa de soja mezclada con vinagre y salsa de soja.

다음은 사각형 모양의 사각접시입니다. 떡과 적, 포와 생선 등은 이 사각접시에 담는데요, 사각형의 판 밑에 굽이 달린 형태입니다.

Next, there is a square dish in the shape of a rectangle. Rice cakes, Jeok(roast), Po(dried food) and fish are served on this square dish, which has legs attached to the bottom of the square plate.

A continuación, hay un plato cuadrado en forma de rectángulo. En este plato cuadrado, que tiene patas sujetas a la parte inferior del plato cuadrado, se sirven tortas de arroz, Jeok(asado), Po(comida seca) y pescado.

대개 떡을 올려 놓는 '편틀'은 정사각형이고, 나머지 사각접시는 직사각형입니다.

Usually, 'Pyeonteul' on which rice cakes are placed is square, and the rest of the square dish is rectangular.

Normalmente, el 'Pyeonteul' sobre el que se colocan los pasteles de arroz es cuadrado, y el resto del plato cuadrado es rectangular.

다음은 둥근 접시입니다. 둥근 판에 굽을 단 모양이죠. 여기에는 여러 가지 과일, 과자, 전, 나물 등을 담습니다.

Nesx, there is a round dish. It looks like a round plate with legs. It contains various fruits, snacks, Jeon(pancake), and seasoned vegetables.

Siguiente, hay un plato redondo. Parece un plato redondo con patas. Contiene varias frutas, bocadil-

los, Jeon(panqueque), y verduras sazonadas.

마지막으로 탕기가 있습니다.

Finally, there is Tanggi.

Por último, está Tanggi.

이름에서 알 수 있듯이, 탕을 담는 제기입니다.

As the name suggests, it is a rite bowl that holds Tang(broth).

Como su nombre indica, es un cuenco rito que contiene Tang(caldo).

네 이렇게 제사를 지낼 때 필요한 도구들과, 제사상에 올라가는 그릇들을 알아보았습니다.

Yes, we have looked at the objects needed for the ancestral rite and the bowls which is put on the ancestral rite table.

Sí, hemos visto los objetos necesarios para el rito ancestral y los cuencos que se ponen en la mesa del rito ancestral.

사실 일반 가정에서 사용하는 제기는 굽이 달려있는 것을 제외하면 특별한 모양이 있지는 않습니다. 그래서 참고로 여러분들께 국가제례에 사용하는 제기를 보여드리고 싶어요. 종묘제례같은 국가제례의 경우 지배계급의 권위를 나타내보이기 위하여 절차와 기물이 복잡하고 정교하게 구성되어 있거든요. 음양과 계절을 상징하거나 음식에 따라 생김새를 달리하는 여러 형태의 제기가 사용됩니다.

In fact, the rite bowl used in ordinary families does not have a special shape except for the one with legs. So, for your reference, I would like to show you the rite bowl used in national rituals. In the case of state rituals such as Jongmyo Ancestral Ritual, procedures and objects are complicated and elaborate to show the authority of the ruling class. The rite bowls of various shapes are used to symbolize Yin and Yang and the seasons, or to look different depending on the food.

De hecho, el cuenco de rito utilizado en las familias ordinarias no tiene una forma especial, excepto el que tiene patas. Así que, para su referencia, me gustaría mostrarles el cuenco de rito que se usa en los rituales nacionales. En el caso de los rituales estatales, como el Ritual Ancestral de Jongmyo, los procedimientos y objetos son complicados y elaborados para mostrar la autoridad de la clase gobernante. Los cuencos del rito, de diversas formas, se utilizan para simbolizar el Yin y el Yang y las estaciones, o para tener un aspecto diferente según la comida.

사진에 보시는 제기가 종묘에서 쓰이는 제기인데요, 여러 무늬가 그려져 있고, 형태도 다양한 것을 보실 수 있죠? 어떤 제기는 소 모양을 하고 있기도 합니다. 술잔도 굉장히 특이한 생김새를 하고 있습니다. 이렇게 제기에 상징성을 많이 담아 만들기도 한다는 점, 알아두고 가면 좋겠습니다.

The rite bowl you see in the picture is used in Jongmyo Shrine, and you can see that it has various patterns and shapes, right? Some rite bowls are shaped like cows. The cup also have a very unique look. I hope you keep in mind that it is sometimes made with a lot of symbolism in the rite bowl.

El cuenco de rito que ves en la foto se utiliza en el santuario de Jongmyo, y puedes ver que tiene varios patrones y formas, ¿verdad? Algunos cuencos de rito tienen forma de vaca. La taza también tiene un aspecto único. Espero que tengas en cuenta que a veces se hace con mucho simbolismo en el cuenco de rito.

이번 강의를 듣고 생각해봅시다.

Let's think after this lecture.

Pensemos después de esta conferencia.

일반 식기와 제사 그릇이 다른 점은 무엇인가요?

What is the difference between regular tableware and the bowls for ancestral rites?

¿Cuál es la diferencia entre la vajilla normal y los cuencos para ritos ancestrales?

제사 그릇의 형태는 왜 서로 다를까요?

Why are the shapes of the bowls for ancestral rites different?

¿Por qué son diferentes las formas de los cuencos para los ritos ancestrales?

신위의 수마다 준비해야 하는 제기는 무엇이 있을까요?

What are the rite bowls that should be prepared for each number of deities?

¿Cuáles son los cuencos de rito que deben prepararse para cada número de deidades?

제사 상차림과 제기에 대해 더 알고 싶다면 『조상제사 어떻게 지낼 것인가』(이욱 외, 한국국학진흥원, 2012), 『유교공동체와 의례문화』(김미영, 민속원, 2018)를 참고해 보세요. 국가제사의 제기에도 관심이 있다면 국립고궁박물관에서 나온 『왕실문화도감 국가제례』(국립고궁박물관, 2016) 도록을 살펴보세요.

If you want to know more about the ancestral rite table setting and the rite bowls, you can refer to "How to hold ancestral rites"(Lee Uk et al., The Korean Studies Institute, 2012) and "Confucian Community and Ritual Culture" (Kim Mi-yeong, Minsokwon, 2018). If you are also interested in the rite bowls for national rituals, you can take a look at the art brochure of "The Illustrated Guide to Royal Culture. National Ancestral Rituals"(National Palace Museum of Korea, 2016).

Si desea saber más sobre el montaje de la mesa del rito ancestral y los cuencos de rito, puede consultar "Cómo celebrar ritos ancestrales"(Lee Uk et al., Instituto de Estudios Coreanos, 2012) y "Comunidad confuciana y cultura ritual" (Kim Mi-yeong, Minsokwon, 2018). Si también le interesan los cuencos de rito para los rituales nacionales, puede echar un vistazo al folleto de arte de "La guía ilustrada de la cultura real". Rituales ancestrales nacionales"(Museo del Palacio Nacional de Corea, 2016).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 3. 제사 음식의 종류

SCRIPT 3. Types of Food for Ancestral Rites

SCRIPT 3. Tipos de alimentos para los ritos ancestrales.

안녕하세요?

저는 여러분에게 음식과 종교를 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim from the Academy of Korean Studies, who will be giving you a lecture on food and religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les dará una conferencia sobre comida y religión.

이번 시간에는 제사 음식이 어떤 것들이 있는지 함께 보도록 하겠습니다.

In this lecture, let's take a look at what the ancestral rite foods are.

En esta conferencia, veamos cuáles son los alimentos del rito ancestral.

미리 공부했듯이, 제사에 올리는 제물은 '가가례(家家禮)'라고 해서 집집마다, 지역마다 많은 차이가 있습니다. 따라서 지금 공부하는 내용은 집마다 다른 점이 있을 수 있습니다. 하지만 대략적으로 공통되는 음식이니 같이 공부해볼까요?

As we have studied before, the offerings for ancestral rites vary greatly from family to family and from region to region, and this is called 'Gagarye'. Therefore, what you are studying now may differ from family to family. However, they are roughly the same food, so let's study together.

Como hemos estudiado antes, las ofrendas para los ritos ancestrales varían mucho de una familia a otra y de una región a otra, y esto se llama "Gagarye". Por lo tanto, lo que estás estudiando ahora puede diferir de una familia a otra. Sin embargo, son más o menos los mismos alimentos, así que vamos a estudiarlos juntos.

첫번째는 술입니다. 술은 신을 부르는 데도 사용되고, 조상신이 오시면 술을 세번 올려 대접하는 것이 제사의 주요 절차일 정도로 중요한 제물입니다.

First, there is alcohol. Alcohol is also used to invite the gods, and is an important offering to the extent that serving them with alcohol three times is the main procedure of the ancestral rite when the ancestor gods come,

En primer lugar, está el alcohol. El alcohol también se utiliza para invitar a los dioses, y es una ofrenda importante hasta el punto de que servirles alcohol tres veces es el procedimiento principal del rito ancestral cuando vienen los dioses antepasados.

다음은 메와 갱입니다.

Next, there is Me and Gaeng.

A continuación están Me y Gaeng.

이름이 어렵게 느껴지지만, 사실 메와 갱은 제사에 차리는 밥과 국을 부르는 말입니다. 이때 궁중에서도 밥을 메라고 한

것을 보면, 조상이나 신령이 드시는 밥을 높여서 메라고 부르게 된 것으로 보입니다.

The name sounds difficult, but in fact, Me and Gang is a word used to refer to rice and soup served in ancestral rites. Looking at the fact that rice was called Me in the royal court at the time too, it seems that the rice eaten by ancestors or spirits was called Me in the sense of respect.

El nombre suena difícil, pero de hecho, Me and Gang es una palabra que se utiliza para referirse al arroz y la sopa que se sirven en los ritos ancestrales. Si nos fijamos en el hecho de que el arroz también se llamaba Me en la corte real de la época, parece que el arroz que comían los antepasados o los espíritus se llamaba Me en el sentido de respeto.

한국의 전통 밥상에서 밥과 국이 짝을 이루는 것이 기본이듯, 일상 뿐 아니라 조상제사에서도 밥과 국은 주요 음식으로 인식됩니다.

Just as it is standard for rice and soup to be paired on a traditional Korean dining table, rice and soup are recognized as the main foods not only in daily life but also in ancestral rites.

Al igual que es norma que el arroz y la sopa vayan emparejados en una mesa tradicional coreana, el arroz y la sopa se reconocen como los alimentos principales no sólo en la vida cotidiana, sino también en los ritos ancestrales.

제사에 올리는 국은 '갱(羹)' 혹은 갱국이라고 부릅니다. 예서에 나온 형태는 고기국 형태입니다. 우리나라에서도 보통은 쇠고기와 무를 넣어 갱을 끓이는데, 안동을 중심으로 한 경북 일부 지역에서는 콩나물과 무로 끓인 갱을 사용하기도 합니다. 소고기와 무를 갱으로 이용하는 경우 국물을 떠서 갱으로 사용하고, 건더기만 담아서 탕으로 올리기도 합니다.

The soup served in the ancestral rites is called 'Gaeng' or 'Gaengguk'. The form shown in the books of etiquette is the form of meat soup. In Korea, beef and radish are usually boiled to cook Gaeng, but bean sprouts and radish are boiled in some regions of North Gyeongsangbuk-do, centered on Andong. When cooking Gaeng with beef and radish, the soup is scooped out and used as Gaeng, and the leftover ingredients are taken out and served as the broth(Tang).

La sopa que se sirve en los ritos ancestrales se llama "Gaeng" o "Gaengguk". La forma que aparece en los libros de etiqueta es la de sopa de carne. En Corea, la carne de vaca y el rábano suelen hervirse para cocinar Gaeng, pero los brotes de soja y el rábano se hierven en algunas regiones de Gyeongsangbuk-do del Norte, centradas en Andong. Cuando se cocina Gaeng con ternera y rábano, se saca la sopa y se usa como Gaeng, y los ingredientes sobrantes se sacan y se sirven como caldo (Tang).

다음은 적입니다. 적은 구이로, 꼬챙이에 꿰어 굽기도 합니다. 적의 재료는 다양합니다. 돼지고기·소고기 등 육류뿐 아니라 민어·광어 등의 생선류, 파·당근·도라지·두릅·송이·표고·두부 등의 채소류 등이 이용됩니다. 그래서 적은 크게 고기류 적인 육적(肉炙), 생선적인 어적(魚炙), 두부나 채소류로 만든 소적(素炙)으로 구분하곤 합니다. 만드는 방법에 따

라서 산적이나 누름적이라는 명칭으로 부르기도 합니다.

Next, there is Jeok. Jeok is a roast, sometimes grilled on a skewer. The ingredient of Jeok vary. In addition to meat such as pork and beef, fish such as croaker and flounder, and vegetables such as green onions, carrots, bellflowers, aralias, pine mushrooms, shiitake, and tofu are used. So Jeok is largely divided into Yukjeok made with meat, Eojeok made with fish, and Sojeok made with tofu or vegetables. Depending on how it is made, it is also called Sanjeok or Nureumjeok.

A continuación, está el Jeok. Jeok es un asado, a veces a la parrilla en un pincho. Los ingredientes del Jeok varían. Además de carne, como cerdo y ternera, se utiliza pescado, como corvina y platija, y verduras, como cebollas verdes, zanahorias, campanillas, aralias, setas de pino, shiitake y tofu. Así, el Jeok se divide en Yukjeok, hecho con carne, Eojeok, hecho con pescado, y Sojeok, hecho con tofu o verduras. Según cómo se elabore, también se llama Sanjeok o Nureumjeok.

이 제사 상차림에서 표시해놓은 부분을 보시면, 가장 왼쪽에는 두부를 구운 소적이 있고요, 오른쪽에는 돼지고기와 소고기로 만든 육적, 그 뒤쪽으로는 생선으로 만든 어적이 있습니다. 가운데에는 문어와 닭이 보이는데, 문어는 어적으로 보시면 되겠구요, 닭은 계적이라고 부릅니다. 적이 많이 올라간 상차림이네요.

If you look at the marked parts of this ancestral rite table setting, on the far left is Sojeok made with grilled tofu, on the right is Yukjeok made with pork and beef, and behind that is Eojeok made with fish. In the middle, you can see an octopus and a chicken. The octopus is a kind of Eojeok, and the chicken is called Gyejeok. It's a table setting with a lot of Joek.

Si nos fijamos en las partes marcadas de esta mesa de rito ancestral, en el extremo izquierdo está el Sojeok hecho con tofu a la parrilla, a la derecha el Yukjeok hecho con cerdo y ternera, y detrás el Eojeok hecho con pescado. En el centro, un pulpo y un pollo. El pulpo es un tipo de Eojeok y el pollo se llama Gyejeok. Es una mesa con mucho Joek.

다음은 전입니다. 재료를 얇게 썰어 밀가루와 달걀을 묻힌 후 기름에 지진 음식인데요, 전부치기가 제사나 차례 준비의 대명사가 될 정도로 손이 많이 가고 많이 만드는 음식 중 하나입니다. '제사 음식' 하면 전을 자동적으로 떠올릴 정도로 대표적인 음식이죠.

Next, there is Jeon(pancake). It is a dish made by slicing ingredients thinly, coating them with flour and eggs, and then frying them in oil. To the extent that frying Jeon has become synonymous with preparations for ancestral rites and charye, Jeon is one of the dishes that is most cumbersome and is made a lot. It is such a representative food to the extent that we automatically reminds of of Jeon when we think of the 'ancestral rite food'.

A continuación, hay Jeon (panqueque). Es un plato que se elabora cortando ingredientes en rodajas finas, rebozándolos con harina y huevo, y friéndolos después en aceite. Hasta el punto de que freír Jeon se ha convertido en sinónimo de preparativos para ritos ancestrales y charye, Jeon es uno de los

platos más engorrosos y que se hacen mucho. Es un alimento tan representativo hasta el punto de que automáticamente recordamos el Jeon cuando pensamos en la “comida de los ritos ancestrales”.

이 사진은 모여서 함께 전을 부치는 모습입니다.

This picture shows people frying Jeon together.

Esta foto muestra a gente friendo juntos a Jeon.

저희 시댁에서 이번 설날에 준비했던 전을 몇 개 보여드리겠습니다.

I will show you some Jeon that my in-laws prepared for this New Year’s Day.

Les voy a mostrar unos Jeon que prepararon mis suegros para este Año Nuevo.

이 사진은 ‘화양적’이나 ‘오색전’, ‘꼬지전’이라고 부르는 음식입니다. 여러 가지 재료를 꼬챙이에 꿰어서 계란물을 입혀 부친 음식인데요. 전이라고도 할 수 있고, 적이라고도 할 수 있습니다. 원래는 고기, 버섯, 파, 도라지 등으로 만들었지만 요즘에는 오른쪽 사진처럼 많은 가정에서 색깔이 화려하도록 햄, 게맛살, 단무지, 파, 버섯 등을 꿰어서 만듭니다. 새로운 재료를 사용해서 만들 수도 있습니다. 저희 시댁에서는 이번에 아스파라거스와 새우, 파프리카, 버섯, 우엉을 사용해서 만들어보았습니다. 아스파라거스나 파프리카같은 외래 채소를 사용해서 전통 제사 음식을 만들다니! 만들면서도 새롭고 재미있었습니다. 제사음식도 이렇게 시대에 따라, 상황에 따라 변화하기도 합니다.

This picture shows a food called ‘Hwayangjeok’, ‘Osaegjeon(five-colored Jeon)’, or ‘Ggojijeon’. It is a food made by putting various ingredients on a skewer and then coating it with egg wash and frying it. It can be said to be Jeon or it can be said to be Jeok. Originally, it was made with meat, mushrooms, green onions, bellflowers, etc., but these days, as shown in the picture on the right, many families make it with ham, imitation crab, pickled radish, green onions, and mushrooms to make it colorful. It can also be made using new ingredients My in-laws made it using asparagus, shrimp, paprika, mushrooms, and burdock this time. Making traditional ancestral rite food using foreign vegetables such as asparagus and paprika! It was new and fun while making it. The ancestral rite food also changes according to the times and circumstances.

Esta foto muestra un plato llamado “Hwayangjeok”, “Osaegjeon (Jeon de cinco colores)” o “Ggojijeon”. Se prepara poniendo varios ingredientes en una brocheta, cubriéndola con huevo y friéndola. Se puede decir que es Jeon o que es Jeok. Originalmente, se hacía con carne, champiñones, cebollas verdes, campanillas, etc., pero hoy en día, como se muestra en la imagen de la derecha, muchas familias lo hacen con jamón, imitación de cangrejo, rábano encurtido, cebollas verdes y champiñones para darle colorido. También se puede hacer con nuevos ingredientes Mis suegros lo hicieron esta vez con espárragos, gambas, pimentón, champiñones y bardana. ¡Hacer comida tradicional de rito ancestral utilizando verduras foráneas como espárragos y pimentón! Fue nuevo y divertido mientras lo hacía.

La comida del rito ancestral también cambia según los tiempos y las circunstancias.

꼬치를 보여드린 김에 저희 친정에서 만들었던 꼬치를 보여드리겠습니다. 왼쪽에 있는 것이 새우를 꿴 새우꼬치, 오른쪽에 있는 것이 토란 줄기를 꿴 토란대 꼬치이구요, 가운데 있는 꼬치는 소고기를 무로 싸서 꼬치에 꿰어 만든 쇠고기 무쌈 꼬치입니다. 이 쇠고기 무쌈 꼬치는 다른 가정에서는 찾아보기 힘들지만 저희 할머니댁에서는 제사 때마다 꼭 만들던 음식입니다.

While I showed you the skewers, I will show you the skewers that they were made at my parents'. The one on the left is shrimp skewers, the one on the right is taro stem skewers, and in the middle is the beef wrapping radish skewer made by wrapping beef in radish and sticking it on a skewer. This beef wrapping radish skewer is hard to find in other families, but at my grandmother's family, it was always made at every ancestral rite.

Ya que os he enseñado las brochetas, os enseñaré las brochetas que hacían en casa de mis padres. La de la izquierda son brochetas de gambas, la de la derecha de tallos de taro, y en el centro está la brocheta de rábano envuelta en ternera hecha envolviendo ternera en rábano y clavándola en una brocheta. Este pincho de rábano envuelto en ternera es difícil de encontrar en otras familias, pero en la de mi abuela siempre se hacía en todos los ritos ancestrales.

다음은 동그랑땡 입니다. 돼지고기와 두부, 야채를 섞어 동그랗게 빚어낸 후 계란에 부쳐 만드는 전입니다.

Next, there is Donggeurangddaeng(Korea style meatball). It is a Jeon made by mixing pork, tofu, and vegetables into a round shape and then frying it in an egg.

A continuación, el Donggeurangddaeng (albóndiga al estilo coreano). Es un Jeon que se hace mezclando carne de cerdo, tofu y verduras en forma redonda y luego se fríe en huevo.

얇게 썬 소고기를 계란에 부쳐 만든 육전과, 고구마에 밀가루 반죽을 묻혀 튀기듯 구워낸 고구마전도 있습니다.

There are Yukjeon(beef Jeon), which is made by frying thinly sliced beef in egg, and Gogumajeon(sweet potato Jeon), which is coated with flour batter and baked as if it were deep-fried.

Hay Yukjeon(Jeon de ternera), que se elabora friendo en huevo finas lonchas de ternera, y Gogumajeon(Jeon de boniato), que se reboza con harina y se hornea como si fuera frito.

완성된 전들은 채반에 펼쳐 식히고 제사를 지낼 때 놓게 됩니다.

The finished Jeons are spread out on a tray to cool and placed during the ancestral rite.

Los Jeons terminados se extienden en una bandeja para que se enfríen y se colocan durante el rito ancestral.

제사지낼 때는 다음 사진처럼 쌓아서 올립니다.

When holding a ancestral rite, they are piled up like the following picture.

Cuando se celebra un rito ancestral, se apilan como en la siguiente imagen.

다음 제사 음식으로는 떡이 있습니다. 떡도 쌓아서 진설하고, 여러 가지 떡을 합쳐서 쌓기도 합니다.

The next ancestral food is rice cakes. Rice cakes are also piled up and laid out, and various rice cakes are combined and piled up.

El siguiente alimento ancestral son los pasteles de arroz. Los pasteles de arroz también se amontonan y se colocan, y se combinan y amontonan varios pasteles de arroz.

다음은 탕입니다.

Next is Tang(broth).

El siguiente es Tang(caldo).

오늘날 조상 제사에서 탕은 주요 제물로 인식 되고 있습니다. '삼탕'이라고 해서 탕을 세 가지 올리는 경우가 많습니다. 그런데 우리가 보통 알고 있는 탕은 국물이 많은 음식인데 반해, 제사의 탕은 관행상 국물이 거의 없다는 특징이 있습니다.

Today, Tang is recognized as the main offering in ancestral rites. There are many cases where three Tangs are served under the name of "Samtang(three Tangs)". By the way, Tang we usually know is a food with a lot of liquor, but the Tang of ancestral rites is characterized by almost no liquor.

Hoy en día, el Tang se reconoce como la ofrenda principal en los ritos ancestrales. Hay muchos casos en los que se sirven tres Tang bajo el nombre de "Samtang(tres Tangs)". Por cierto, el Tang que solemos conocer es una comida con mucho licor, pero el Tang de los ritos ancestrales se caracteriza por no tener casi licor.

다음으로는 포 입니다. 형편이 여의치 않을 경우 "주(酒)·과(果)·포(脯)라도 차려서 제사 지낸다."라는 말이 있는데 주는 술, 과는 과일이므로 술·과일·포가 제물의 가장 기본 요소임을 말해줍니다. 주로 말린 물고기인 어포나 소고기를 말린 육포를 올립니다.

Next is Po(dried food). There is a saying, "If there is no financial leeway, only alcohol, fruit, and Po are prepared for the ancestral rites." It tells that alcohol, fruit, and Po are the most basic elements of the ancestral rite. Eopo(dried fish) or Yukpo(dried beef) are usually offered.

Lo siguiente es Po (comida seca). Hay un dicho que dice: "Si no hay margen económico, sólo se

preparan alcohol, fruta y Po para los ritos ancestrales". Dice que el alcohol, la fruta y el Po son los elementos más básicos del rito ancestral. Suelen ofrecerse Eopo(pescado seco) o Yukpo(ternera seca).

다음으로는 나물입니다. '삼색나물'이라고 하여 보통 세 가지 나물을 만듭니다. 시금치, 콩나물, 무나물, 고사리나물, 도라지나물 등을 놓습니다. 사진은 저희 시댁 기제사상인데 위에서부터 시금치나물, 배추나물, 무나물, 콩나물, 고사리나물로 총 다섯 가지를 진설했습니다. 콩나물과 무나물은 한 그릇에 함께 담았습니다.

Next is Namul(seasoned vegetables). Under the name of 'Samsaek(three-colored) Namul', three kinds of seasoned vegetables are usually made. Spinach, bean sprouts, radish Namul, bracken Namul, bellflower Namul, etc. are laid out. The picture shows the my in-laws' Gijesa table, and from the top, five kinds of spinach Namul, cabbage Namul, radish Namul, bean sprouts, and bracken Namul were laid out. Bean sprouts and radish Namul are put together in one bowl.

Lo siguiente es Namul(verduras sazonadas). Bajo el nombre de 'Samsaek(tres colores) Namul', se suelen hacer tres tipos de verduras aliñadas. Se ponen espinacas, brotes de soja, Namul de rábano, Namul de helecho, Namul de campanilla, etc. La foto muestra la mesa gijesa de mis suegros, y desde arriba se colocaron cinco tipos de Namul de espinacas, Namul de col, Namul de rábano, brotes de soja y Namul de helecho. Los brotes de soja y el rábano Namul se ponen juntos en un bol.

마지막으로는 과실입니다. 신위를 기준으로 가장 바깥쪽에 진설하는데요, 사과, 배, 밤, 대추를 기본으로 놓고 여러 가지 다른 과일과 과자도 함께 놓습니다.

Finally, there are fruits. It is laid out on the outermost side based on the ancestral tablets, and apples, pears, chestnuts, and jujubes are the basics, and various other fruits and snacks are also placed.

Por último, están las frutas. Se disponen en el lado más exterior basándose en las tablillas ancestrales, y las manzanas, peras, castañas y azufaifas son las básicas, y también se colocan otras frutas y aperitivos diversos.

대략 이러한 제물이 올라가며, 세부적인 음식은 지역마다 집안마다 달라집니다. 특히 생태적 환경에 따라서도 제물이 달라지는데, 고래 서식지로 널리 알려진 동해안 일대에서는 고래 고기를 놓고, 조기 서식지로 유명한 서해안에서는 조기를 주된 제물로 차립니다. 내륙에 위치해서 생선이 귀했던 안동지역에서는 절여도 맛에 큰 지장이 없었던 상어를 즐겨 사용하는데, 토막 낸다고 해서 '돔배기'라고 합니다. 이 사진이 돔배기 산적입니다.

Roughly, these offerings are offered, and the detailed composition of the food varies from region to region and family to family. In particular, offerings vary depending on the ecological environment. In the East Coast, which is widely known as the habitats of whales, whale meat is placed, and in the West Coast, which is famous for habitats of corvinas, corvinas are offered as the main offering. In the Andong region, where fish was rare due to its inland location, sharks, whose taste does not change much when pickled, are often used. It is called 'Dombaegi' because it is cut into pieces. This picture

shows a Dombaegi Sanjeok.

A grandes rasgos, estas ofrendas se ofrecen y la composición detallada de los alimentos varía de una región a otra y de una familia a otra. En concreto, las ofrendas varían en función del entorno ecológico. En la costa este, muy conocida por ser hábitat de ballenas, se coloca carne de ballena, y en la costa oeste, famosa por ser hábitat de corvinas, se ofrecen corvinas como ofrenda principal. En la región de Andong, donde el pescado era escaso debido a su situación en el interior, se suele utilizar tiburón, cuyo sabor no cambia mucho al escabecharlo. Se llama "Dombaegi" porque se corta en trozos. Esta foto muestra un Dombaegi Sanjeok.

네 이렇게 제사상에 차려지는 음식의 종류를 알아보았습니다. 맛있는 음식을 보니 먹어보고 싶지 않으신가요? 제사 준비가 번거롭다고 느껴지기도 하지만, 가족들이 모여 음식을 만들고 조상을 추모하며 함께 맛있게 먹는 모습은 소중한 전통인 것 같습니다.

Yes, we learned about the types of food served on the ancestral rite table. Looking at delicious food, don't you want to try it? Although preparing for the ancestral rites can seem cumbersome, it seems to be a precious tradition to see family members gather to make food, commemorate their ancestors, and eat delicious food together.

Sí, aprendimos sobre los tipos de comida que se servían en la mesa de los ritos ancestrales. Viendo la deliciosa comida, ¿no te dan ganas de probarla? Aunque la preparación de los ritos ancestrales puede parecer engorrosa, parece una tradición preciosa ver a los miembros de la familia reunirse para hacer la comida, conmemorar a sus antepasados y comer juntos deliciosos manjares.

이번 강의를 듣고 생각해봅시다.

Let's think after this lecture.

Pensemos después de esta conferencia.

제사 음식은 일상 음식과 어떤 관계가 있을까요?

How does the ancestral rite food relate to everyday food?

¿Cómo se relaciona la comida del rito ancestral con la comida cotidiana?

지역마다 다른 제사 음식에는 무엇이 있을까요?

What are some ancestral rite foods that vary from region to region?

¿Cuáles son algunos alimentos de ritos ancestrales que varían de una región a otra?

제사 음식을 높이 쌓는 이유는 무엇일까요?

What is the reason for stacking the ancestral rite food high?

¿Cuál es la razón de apilar en alto la comida del rito ancestral?

제사 음식이 궁금하다면 『우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지 2』(한복진 등, 현암사, 2011), 『통과 의례 음식』(이춘자, 대원사, 2005), 『자연과 정성의 산물, 우리음식』(국사편찬위원회, 2006)를 참고해 보세요.

If you are curious about the ancestral rite food, you can refer to "100 Foods We Really Need to Know 2"(Han Bok-jin et al., Hyeonamsa, 2011), "Food of Rite of Passage"(Lee Chun-ja, Daewonsa, 2005), and "The Product of Nature and Sincerity. Our Food"(National Institute of Korean History, 2006).

Si siente curiosidad por los alimentos del rito ancestral, puede consultar "100 alimentos que realmente necesitamos conocer 2" (Han Bok-jin et al., Hyeonamsa, 2011), "Alimentos del rito de paso" (Lee Chun-ja, Daewonsa, 2005) y "El producto de la naturaleza y la sinceridad. Nuestra comida" (Instituto Nacional de Historia de Corea, 2006).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 4. 제사 음식을 놓는 법

SCRIPT 4. How to Place the Ancestral Rite Food

SCRIPT 4. Cómo colocar la comida del rito ancestral

안녕하세요?

저는 여러분에게 음식과 종교를 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim from the Academy of Korean Studies, who will be giving you a lecture on food and religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les dará una conferencia sobre comida y religión.

앞서 제사 음식의 종류가 무엇이 있는지 알아보았죠. 이번 시간에는 이러한 제사 음식을 어떻게 상에 놓는지를 알아보도록 하겠습니다.

Earlier, we learned what types of the ancestral rite food are. In this lecture, we will learn how to place these ancestral rite foods on the table.

Anteriormente, aprendimos cuáles son los tipos de alimentos del rito ancestral. En esta conferencia, aprenderemos a colocar estos alimentos de rito ancestral en la mesa.

제사 음식의 종류와 조리법처럼, 제사상에 음식을 놓는 법도 '가가례(家家禮)', 즉 집집마다, 지역마다 많은 차이가 있습니다. "남의 제사에 가서 감 놓아라 배 놓아라 한다."라는 속담은 다른 가문의 제사에서 진설 방식에 대해 언급하지 않는 것이 미덕임을 일깨워줄 때 자주 거론되는 말입니다.

Like the types and recipes of the ancestral rite food, the way food is placed on the ancestral rite table also differs greatly from family to family and from region to region, which is called 'Gagarye'. The proverb, "'put a persimon here, put a pear there' at another person's ancestral rite", is often mentioned when reminding that it is a virtue not to mention the method of laying out in other family ancestral rites.

Al igual que los tipos y recetas de la comida del rito ancestral, la forma de colocar los alimentos en la mesa del rito ancestral también difiere mucho de una familia a otra y de una región a otra, lo que se denomina "Gagarye". A menudo se menciona el proverbio "pon un caqui aquí, pon una pera allá" en el rito ancestral de otra persona para recordar que es una virtud no mencionar el método de colocación en otros ritos ancestrales familiares.

다음의 진설도를 볼까요? 예서마다 제사상을 진설하는 법을 그림으로 제시하고 있습니다.

Let's take a look at the picture of how to lay out. In each book of etiquette, the method of setting the ancestral rite table is presented in pictures.

Echemos un vistazo a la imagen de cómo poner la mesa. En cada libro de etiqueta, el método de colocación de la mesa del rito ancestral se presenta en imágenes.

먼저 주자가례입니다. 네 줄로 차립니다.

First, there is the picture of “Family Rituals”. There are four rows.

En primer lugar, está el cuadro de “Rituales familiares”. Hay cuatro filas.

다음은 율곡 이이가 쓴 격몽요결에 등장하는 진설도입니다. 주자가례와 달리 셋째줄에 ‘탕’이 등장해서 한 줄을 차지하고 있는 것을 볼 수 있습니다. 그래서 총 다섯줄로 차리도록 제시하였습니다.

Next is the picture of how to lay out in Yulgok Yi I’s “Gyeokmongyogyeol(On the Secret of Expelling Lgnorance)”. Unlike “Family Rituals”, you can see that ‘Tang’ appears in the third row and occupies one row. Therefore, it was proposed to have a total of five rows.

A continuación se muestra la imagen de cómo exponer en “Gyeokmongyogyeol(Sobre el Secreto de Expulsar la Ignorancia)” de Yulgok Yi I. A diferencia de “Rituales familiares”, se puede ver que ‘Tang’ aparece en la tercera fila y ocupa una fila. Por lo tanto, se propuso tener un total de cinco filas.

다음은 조선 후기의 사례편람에서 제시하는 진설도입니다. 주자가례와 유사하게 네 줄로 제시합니다.

The following is the picture of how to lay out presented in “Saryepyeonram” of the late Joseon Dynasty. It is presented in four rows similar to “Family Rituals”.

La siguiente es la imagen de cómo lay out presentado en “Saryepyeonram” de finales de la dinastía Joseon. Se presenta en cuatro filas similares a los “Rituales Familiares”.

다음은 국립민속박물관에 소장된 자료로, 어떤 가문에서 내려오는 진설도 입니다. 글씨가 잘 보이지는 않으시겠지만, 격몽요결과 유사하게 가운데 줄에는 탕을 놓도록 되어 있어 총 다섯줄로 차리도록 하였습니다.

The following is a collection of data from the National Folk Museum of Korea, which is the picture of how to lay out, handed down from a certain family. You may not be able to see the writing well, but similar to the summary of “Gyeokmongyogyeol”, Tang is placed in the middle row, so there are a total of five lines.

Lo que sigue es una recopilación de datos del Museo Folclórico Nacional de Corea, que es la imagen de cómo disponer, transmitida por una determinada familia. Es posible que no pueda ver bien la escritura, pero similar al resumen de “Gyeokmongyogyeol”, Tang se coloca en la fila del medio, por lo que hay un total de cinco líneas.

이처럼 예서마다, 집안마다 진설법이 차이가 있는 것을 볼 수 있습니다. 그래서 제사상 차리는 법을 한 가지로 잘라 말하기는 어렵지만, 일반적이라고 여겨지는 진설법을 위주로 살펴보겠습니다.

In this way, you can see that each book of etiquette and each family have different methods of how to lay out. So, although it is difficult to narrow down the method of placing the ancestral rite tables to one single method, let's focus on the traditional method.

De este modo, se puede ver que cada libro de etiqueta y cada familia tienen métodos diferentes de cómo colocarlas. Así que, aunque es difícil reducir el método de colocación de las mesas de ritos ancestrales a un único método, vamos a centrarnos en el método tradicional.

보편적으로 행해지는 법식을 보면, 신위를 기준으로 제일 가까운 1열은 식사류인 밥과 국을 올리구요, 2열에는 제사상의 주요리가 되는 적과 전을 올리고 여기에 떡이 추가되는 경우가 일반적입니다. 3열에는 탕이 한 줄 전체를 차지하도록 하는 경우가 많습니다. 4열에는 나물과 김치, 포 같은 밑반찬류가 올라가고, 마지막 5열에는 과일과 과자 등 후식에 해당하는 것들이 올라갑니다. 평상시에 식사하는 모습을 생각하면 이해가 쉬운데요, 식사할 때에도 밥과 국이 가장 앞에 있고 반찬이 뒤에 있으며 과일을 후식으로 먹잖아요? 그 순서대로 차렸다고 생각해보면 쉽습니다.

In the universal method, rice and soup, which are meals, are served in the first row closest to the ancestral tables, and Jeok and Jeon, which are the main dishes of the ancestral rite table, are served in the second row, and rice cakes are usually added to them. In the third row, Tang often occupies the entire row. In the fourth row, side dishes such as seasoned vegetables, Kimchi, and Po are served, and in the last row, desserts such as fruits and snacks are placed. It's easy to understand when you think about how you eat on a daily basis. When you eat, rice and soup are at the front, side dishes are at the back, and fruit is eaten as dessert, right? It's easy to understand if you think about it being placed in that order.

En el método universal, el arroz y la sopa, que son comidas, se sirven en la primera fila más cercana a las mesas ancestrales, y el Jeok y el Jeon, que son los platos principales de la mesa del rito ancestral, se sirven en la segunda fila, y se les suelen añadir pasteles de arroz. En la tercera fila, el Tang suele ocupar toda la fila. En la cuarta fila se sirven guarniciones como verduras sazonadas, Kimchi y Po, y en la última se colocan postres como frutas y aperitivos. Es fácil de entender si pensamos en cómo comemos a diario. Cuando comes, el arroz y la sopa están delante, las guarniciones detrás y la fruta como postre, ¿verdad? Es fácil de entender si piensas que se coloca en ese orden.

물론 식사 순서에 따라 차린다는 기본적인 개념을 가지면 어렵지 않지만, 하나하나의 음식을 어디에 놓을 것인지는 또 다른 문제죠. 그래서 제사상을 차릴 때에는 마치 공식처럼 다음과 같은 원칙으로 차리는 경우도 많습니다. 지금 말하는 것은 일반적으로 제주(제사의 주관자)가 제사상을 향해 섰을 때를 기준으로 하고, 오른쪽을 동쪽, 왼쪽을 서쪽이라고 보면 됩니다.

Of course, it's not difficult to have the basic concept of setting it up according to the order of meals, but where to put each dish is another matter. Therefore, when preparing an ancestral rite table, it is often set according to the following principles, just like a formula. What I am saying now is generally based on the time when Jeju(the person in charge of the ancestral rites) stood facing the ancestral rite

table, and the right side is east and the left side is west.

Por supuesto, no es difícil tener el concepto básico de montarla según el orden de las comidas, pero dónde poner cada plato es otra cuestión. Por eso, cuando se prepara una mesa de rito ancestral, se suele poner según los siguientes principios, como si fuera una fórmula. Lo que estoy diciendo ahora se basa generalmente en el momento en que Jeju (la persona encargada de los ritos ancestrales) se colocó frente a la mesa del rito ancestral, y el lado derecho es el este y el izquierdo el oeste.

그럼 하나하나 살펴보겠습니다.

So let's take a look at one by one.

Así que vamos a echar un vistazo a uno por uno.

첫째, 조율이시입니다. 과일을 차릴 때 왼쪽에서부터 대추-밤-배-감 순으로 놓는다고 합니다. 배와 감의 순서를 바꿔 조율시이라고 하기도 합니다. 사진에서는 왼쪽부터 대추, 밤, 감, 배가 놓여있어 조율시이를 기준으로 차렸네요.

First, it is Joyulisi(jujube, chestnut, pear, and persimmon). It means that when serving fruits, from the left, place them in the order of jujubes, chestnuts, pears, and persimmons. It is also called Joyulsii by changing the order of pears and persimmons. In the picture, jujubes, chestnuts, persimmons, and pears are placed from left to right, so they are set based on Joyulsii.

En primer lugar, es Joyulisi(azufaifo, castaña, pera y caqui). Significa que al servir las frutas, desde la izquierda, se colocan en el orden de azufaifas, castañas, peras y caquis. También se llama Joyulsii cambiando el orden de las peras y los caquis. En la imagen, las azufaifas, las castañas, los caquis y las peras se colocan de izquierda a derecha, por lo que se establecen sobre la base de Joyulsii.

둘째, 홍동백서입니다. 붉은 과일은 동쪽, 흰 과일은 서쪽에 놓는다는 의미인데요, 붉은색 사과가 동쪽에, 흰 과일인 배가 서쪽에 놓여있는 것을 볼 수 있습니다.

Second, it is Hongdongbaekseo. It means to place red fruits to the east and white fruits to the west. You can see that red apples are placed in the east and white pears are placed in the west.

En segundo lugar, es Hongdongbaekseo. Significa colocar los frutos rojos al este y los blancos al oeste. Puedes ver que las manzanas rojas se colocan al este y las peras blancas al oeste.

셋째, 생동숙서입니다. 생채인 김치는 동쪽, 나물인 숙채는 서쪽에 놓는다는 의미입니다. 이 제사상에서도 동쪽에는 백김치가, 서쪽에는 여러 가지 나물이 놓여있습니다.

Third, it is Saengdongsukseo. It means that Kimchi, which is raw(Saeng) vegetables, is placed in

the east(Dong), and succulent(Suk) vegetables, which are seasoned vegetables, are placed in the west(Seo). On this ancestral rite table, white Kimchi is placed on the east side and various seasoned vegetables are placed on the west side.

Tercero, es Saengdongsukseo. Significa que el Kimchi, que son verduras crudas(Saeng), se coloca en el este(Dong), y las suculentas(Suk) verduras, que son verduras sazonadas, se colocan en el oeste(Seo). En esta mesa de rito ancestral, el Kimchi blanco se coloca en el lado este y las diversas verduras sazonadas, en el oeste.

넷째, 좌포우해입니다. 포는 왼쪽, 젓갈이나 식혜는 오른쪽이라는 말입니다. 사진에서도 어포가 왼쪽인 서쪽에, 식혜가 오른쪽인 동쪽에 놓여있죠?

Fourth, it is Jwapouhae. It means that Po is on the left, Jeotgal(salted seafood) or Sikhae(salted fermented food) is on the right. In the picture, Eopo is on the left, west, and Sikhae is on the right, east, right?

Cuarto, es Jwapouhae. Significa que Po está a la izquierda, Jeotgal(marisco salado) o Sikhae(comida fermentada salada) está a la derecha. En la foto, Eopo está a la izquierda, oeste, y Sikhae a la derecha, este, ¿verdad?

다섯째, 어동육서입니다. 생선은 동쪽, 육류는 서쪽이라는 말로, 사진에서도 그렇게 놓여있지요?

Fifth, it is Eodongyukseo. It means that fish are placed on the east side and meat is placed on the west side, so they are placed that way in the picture, right?

En quinto lugar, es Eodongyukseo. Significa que el pescado se coloca en el lado este y la carne en el oeste, por eso se colocan así en la imagen, ¿no?

여섯째는 두동미서로, 생선의 머리는 동쪽, 꼬리는 서쪽이라고 합니다. 그렇게 놓여 있는 것을 볼 수 있습니다.

Sixth, it is Dudongmiseo, which means to put the head of the fish to the east and the tail to the west. You can see it laid out like that.

Sexto, es Dudongmiseo, que significa poner la cabeza del pez al este y la cola al oeste. Puedes verlo dispuesto así.

일곱째는 건좌습우로, 마른 것은 왼쪽, 젖은 것은 오른쪽에 놓습니다. 사진에서 말린 과일인 대추나 밤, 곶감은 생과일인 배나 사과보다 왼쪽에 놓은 것을 볼 수 있습니다.

The seventh, it is Geonjwaseupu, which means put dry things on the left and wet things on the right.

In the picture, you can see that dried fruits such as jujubes, chestnuts, and dried persimmons are placed to the left of raw fruits such as pears and apples.

El séptimo, es Geonjwaseupu, que significa poner las cosas secas a la izquierda y las mojadas a la derecha. En la imagen, se puede ver que las frutas secas como azufaifas, castañas y caquis secos se colocan a la izquierda de las frutas crudas como peras y manzanas.

여덟번째는 반서갱동으로 밥은 서쪽, 국은 동쪽에 놓습니다. 평소에 식사는 밥이 왼쪽, 국이 오른쪽인데요, 제사는 죽은 사람을 대상으로 하기 때문에 산 사람과는 반대로 놓습니다. 따라서 조상님을 기준으로 하면 밥이 오른쪽, 국이 왼쪽으로 놓이게 되는 것입니다.

The eighth, it is Banseogaengdong, which means rice is placed on the west side and soup is placed on the east side. Usually, the rice is on the left and the soup is on the right, but the ancestral rites are for the dead, so they are placed opposite to those of the living. Therefore, based on the ancestors, rice is placed on the right and soup is placed on the left.

El octavo, es Banseogaengdong, que significa que el arroz se coloca en el lado oeste y la sopa en el este. Normalmente, el arroz está a la izquierda y la sopa a la derecha, pero los ritos ancestrales son para los muertos, por lo que se colocan opuestos a los de los vivos. Por lo tanto, en función de los antepasados, el arroz se coloca a la derecha y la sopa a la izquierda.

마지막으로 아홉번째는 고서비동으로 아버지신위는 서쪽, 어머니신위는 동쪽에 놓습니다.

Lastly, the ninth, it is Goseobidong, which means that the ancestral tablet of the father is placed in the west and the ancestral tablet of the mother is placed in the east.

Por último, la novena, es Goseobidong, que significa que la tabla ancestral del padre se coloca en el oeste y la tabla ancestral de la madre en el este.

그밖에 관습적으로 지켜지는 규칙 몇 가지를 소개해보고자 합니다.

In addition, I would like to introduce a few rules that are customarily followed.

Además, me gustaría introducir algunas reglas que se siguen habitualmente.

첫 번째로는 과일은 홀수로 올린다고 합니다. 홀수는 음양사상에서 양을 상징했기 때문에 더 길한 숫자로 여겨졌습니다. 그래서 제사상에도 과일은 되도록 홀수로 올리는 관습이 있습니다. 또 과일의 윗부분을 깎아 올리는데, 이는 향기를 나게 하여 조상이 드실 수 있도록 손질한다는 의미입니다. 생선과 관련해서는, '치'로 끝나는 생선은 올리지 말라는 말이 있습니다. 즉 꽁치·갈치·삼치·멸치 등은 일상적으로 즐겨 먹는 생선이지만 제사상에는 올리지 않는데요. 그 이유는 '치' 자가 들어가는 생선은 격이 낮다고 보는 시각에서 유래했습니다. 또 장어같이 비늘이 없고 미끌미끌한 물고기도 쓰지

않았다고 합니다.

First, fruit is placed in odd numbers. Odd numbers were considered more auspicious because they symbolized Yang in Yin-Yang theory. or this reason, there is a custom to place odd numbers of fruits on ancestral rite table. In addition, the top of the fruit is shaved off, which means that it is trimmed in this way to give it a fragrance so that the ancestors can eat it. When it comes to fish, there is a saying not to serve fish with names ending in 'Chi'. In other words, Ggongchi(saury), Galchi(hairtail), Samchi(Spanish mackerel), and Myeolchi(anchovies) are commonly eaten, but they are not served on ancestral rite tables. The reason stems from the view that fish with the character 'Chi' are of low quality. Also, it is said that fish without scales and slippery like eels are not used.

En primer lugar, las frutas se colocan en números impares. Los números impares se consideraban más auspiciosos porque simbolizaban el Yang en la teoría del Yin-Yang. Por esta razón, existe la costumbre de colocar números impares de frutas en la mesa del rito ancestral. Además, se afeita la parte superior de la fruta, lo que significa que se recorta de esta forma para darle fragancia y que los antepasados puedan comerla. En cuanto al pescado, existe el dicho de no servir pescado con nombres que acaben en "Chi". En otras palabras, Ggongchi(saurio), Galchi(cola de pelo), Samchi(caballa española) y Myeolchi(anchoas) se comen habitualmente, pero no se sirven en las mesas de ritos ancestrales. La razón es que se considera que los pescados con el carácter "Chi" son de baja calidad. También se dice que no se utilizan pescados sin escamas y resbaladizos, como las anguilas.

지금까지 살펴본 규칙들은 사실 예서에 등장하거나 꼭 지켜야할 법식인 것은 아닙니다. 다만 헷갈리는 제사 진설을 보다 쉽게 하기 위해 어떤 공식이 필요했고, 일부 집안의 기제사 법도가 퍼져 지금에 이른 것이라고 할 수 있습니다. 제사 음식은 법도에 따라 차리지만 또 집집마다 다르다는 것 이해 하셨나요?

The rules we have looked at so far do not actually appear in the books of etiquette or are laws that must be followed. However, it can be said that a certain formula was needed to make the setting up of the ancestral rite foods easier, which is confusing, and the placing method for Jigesa in some families spread and reached to this day. Did you understand that the ancestral rite food is prepared according to the law, but also varies from family to family?

Las normas que hemos visto hasta ahora no aparecen realmente en los libros de etiqueta ni son leyes de obligado cumplimiento. Sin embargo, se puede decir que se necesitaba una fórmula determinada para facilitar la colocación de los alimentos del rito ancestral, que es confuso, y el método de colocación de Jigesa en algunas familias se extendió y llegó hasta nuestros días. ¿Has comprendido que los alimentos del rito ancestral se preparan según la ley, pero también varían de una familia a otra?

그럼 심화학습으로 넘어가겠습니다.

So let's move on to the further learning.

Así que pasemos al aprendizaje posterior.

집안마다 제사 음식의 진설이 다른 이유는 무엇일까요?

Why do different families have different methods of how to lay out the ancestral rite food?

¿Por qué las distintas familias tienen métodos diferentes de cómo disponer la comida del rito ancestral?

제사 음식의 진설은 신위가 놓인 방향과 어떤 관계가 있나요?

What is the relationship between the laying out method of the ancestral rite food and the direction of the ancestral tablets place?

¿Qué relación existe entre el método de colocación de los alimentos del rito ancestral y la dirección del lugar de las tablillas ancestrales?

제사 음식과 관련된 또다른 관습은 무엇이 있나요?

What are some other customs associated with the ancestral rite food?

¿Cuáles son otras costumbres asociadas a la comida del rito ancestral?

제사와 제사음식이 궁금하다면 『한국의 제사』(국립민속박물관, 2003), 『통과 의례 음식』(이춘자, 대원사, 2005), 『자연과 정성의 산물, 우리음식』(국사편찬위원회, 2006)를 참고해 보세요.

If you are curious about ancestral rites and food for ancestral rites, you can refer to “Korean Ancestral Rite”(National Folk Museum of Korea, 2003), “Food of Rite of Passage”(Lee Chun-ja, Daewonsa, 2005), and “The Product of Nature and Sincerity. Our Food”(National Institute of Korean History, 2006).

Si siente curiosidad por los ritos ancestrales y la comida para los ritos ancestrales, puede consultar “Rito ancestral coreano”(Museo Folclórico Nacional de Corea, 2003), “Food of Rite of Passage”(Lee Chun-ja, Daewonsa, 2005), y “El producto de la naturaleza y la sinceridad. Nuestros Alimentos”(Instituto Nacional de Historia Coreana, 2006).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia. Gracias.

SCRIPT 5. 제사 음식의 조리법

SCRIPT 5. Recipes for the Ancestral Rite Food

SCRIPT 5. Recetas para la comida del rito ancestral

안녕하세요?

저는 여러분에게 음식과 종교를 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim from the Academy of Korean Studies, who will be giving you a lecture on food and religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les dará una conferencia sobre comida y religión.

이번 시간에는 제사 음식 만드는 법 세 가지를 알아보겠습니다.

In this lecture, we will look at three ways to make the ancestral rite food.

En esta conferencia veremos tres formas de hacer la comida del rito ancestral.

처음 음식은 '탕'입니다. 보통 '탕국'이라고도 많이 부르는데요.

The first food is 'Tang(broth)'. It is also often referred to as 'Tangguk(broth and soup)'.

El primer alimento es el 'Tang(caldo)'. También se suele denominar 'Tangguk(caldo y sopa)'.

집집마다 차이는 있지만 쇠고기와 무로 국을 끓이고 여기에 두부, 다시마, 생선 등을 넣고 더 끓여서 만듭니다. 갱과 탕

을 따로 만드는 경우도 있지만 많은 집에서 한번에 탕국을 끓여 갱과 탕으로 놓습니다. 제사상에 올릴 때에 갱은 건더기 없이 국물을 주로 담고, 탕은 무와 두부를 골라 한그릇, 생선과 다시마를 골라 한그릇, 쇠고기와 무를 골라 한 그릇을 담는 것이죠. 이 세그릇을 각각 소탕(素湯, vegetable soup), 어탕(魚湯), 육탕(肉湯)으로 삼습니다. 물론 어떤 탕을 올릴지, 몇 그릇을 올릴지는 집집마다 다르지만 말이죠.

Although it varies from family to family, it is made by boiling soup with beef and radish, then adding tofu, kelp, fish, etc. and further boiling. In some cases, Gaeng(soup) and Tang(broth) are made separately, but in many families, Tangguk is boiled at once and served as Gaeng and Tang. When serving on a ancestral rite table, Gaeng is served with mainly liquor without any ingredients, and Tang is served in three bowls: One bowl of radish and tofu, one bowl of fish and kelp, and one bowl of beef and radish. These three bowls are called Sotang(vegetable broth), Eotang(fish broth), and Yuktang(meat broth), respectively. Of course, it varies from family to family as to which Tang to serve and how many bowls to serve.

Aunque varía de una familia a otra, se elabora hirviendo sopa con carne de vaca y rábano, añadiendo después tofu, algas, pescado, etc. y hirviéndolo de nuevo. En algunos casos, el Gaeng (sopa) y el Tang (caldo) se hacen por separado, pero en muchas familias, el Tangguk se hierve a la vez y se sirve como Gaeng y Tang. Cuando se sirve en una mesa de rito ancestral, el Gaeng se sirve principalmente con licor sin ningún ingrediente, y el Tang se sirve en tres cuencos: Uno de rábano y tofu, otro de pescado y algas, y otro de ternera y rábano. Estos tres cuencos se llaman Sotang (caldo de verduras), Eotang (caldo de pescado) y Yuktang (caldo de carne), respectivamente. Por supuesto, varía de una familia a otra en cuanto a qué Tang servir y cuántos cuencos.

그럼 탕국 끓이는 법 동영상을 한 편 보겠습니다. 이 영상에서는 쇠고기와 무, 두부, 다시마를 넣고 끓였습니다. 제사에는 파와 마늘을 넣지 않는다는 관습이 있어 양념을 많이 하지 않고 끓인게 특징입니다.

Then let's watch the video on how to cook Tangguk. In this video, it is boiled with beef, radish, tofu, and kelp. There is a custom not to add green onion and garlic to the ancestral rite food, so it is characterized by boiling without much seasoning.

A continuación, vamos a ver el vídeo sobre cómo cocinar Tangguk. En este vídeo, se hierve con ternera, rábano, tofu y algas. Existe la costumbre de no añadir cebolla de verdeo ni ajo a la comida del rito ancestral, por lo que se caracteriza por hervirse sin muchos condimentos.

동영상: https://www.youtube.com/watch?v=ooqyb0sz17E(0:7~5:59)

Video: https://www.youtube.com/watch?v=ooqyb0sz17E (0:7~5:59)

Vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=ooqyb0sz17E (0:7~5:59)

다음은 제사 음식 하면 대표적으로 떠올리는 전입니다. 여러 가지 전이 있지만, 그 중에서 동태전을 부쳐볼건데요, 동태포에 소금과 후추를 뿌린 상태에서 시작합니다. 동영상을 보시겠습니다.

The following is Jeon(pancake), which typically come to mind when we think of the ancestral rite food. There are several types of Jeon, and among them, we will see how to fry Dongtaejeon(frozen pollack Jeon), which starts with Dongtaepo(sleced frozen pollack) sprinkled with salt and pepper. Let's watch the video.

Lo siguiente es Jeon(tortita), que suele venir a la mente cuando pensamos en la comida del rito ancestral. Hay varios tipos de Jeon, y entre ellos, veremos cómo freír Dongtaejeon(Jeon de abadejo congelado), que comienza con Dongtaepo(abadejo congelado en rodajas) espolvoreado con sal y pimienta. Veamos el vídeo.

https://www.youtube.com/watch?v=ujnPuU2Lzro(1:42~4:40)

https://www.youtube.com/watch?v=ujnPuU2Lzro(1:42~4:40)

https://www.youtube.com/watch?v=ujnPuU2Lzro (1:42~4:40)

다음은 적입니다. 그중에서도 소고기 산적을 볼 텐데요, 꼬챙이에 쇠고기를 꿰어 만듭니다. 동영상을 보시겠습니다.

Next is Jeok. Among them, we will see beef Sanjeok, which is made by sticking beef on a skewer. Let's watch the video.

El siguiente es Jeok. Entre ellos, veremos el Sanjeok de ternera, que se hace clavando ternera en una brocheta. Veamos el video.

동영상: https://www.youtube.com/watch?v=twO6oei8-gE(0:00~1:45)

Video: https://www.youtube.com/watch?v=twO6oei8-gE (0:00~1:45)

Video: https://www.youtube.com/watch?v=twO6oei8-gE (0:00~1:45)

여기까지 제사 음식 중 세 가지 음식 만드는 법을 보셨습니다. 어떤가요? 한번 만들어 볼 수 있을 것 같나요?

So far, you have seen how to make three of the ancestral rite foods. How about this? Do you think you can try making one?

Hasta ahora, has visto cómo preparar tres de los alimentos del rito ancestral. ¿Qué te parece esto? ¿Crees que puedes intentar hacer uno?

심화 학습으로 넘어가겠습니다.

Let's move on to the further learning.

Pasemos al aprendizaje posterior.

적에는 또 어떤 종류가 있을까요?

What other types of Jeok are there?

¿Qué otros tipos de Jeok existen?

탕국은 지역마다 어떻게 다를까요?

How does Tangguk differ from region to region?

¿En qué se diferencia el Tangguk de una región a otra?

오늘 공부한 탕과 전, 그리고 적은 제사상에서 어디에 진설되나요?

Where are the Tang, Jeon, and Jeok that you studied today laid out on the ancestral rite table?

¿Dónde están los Tang, Jeon y Jeok que has estudiado hoy dispuestos en la mesa del rito ancestral?

제사 음식이 궁금하다면 『우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지 2』(한복진 등, 현암사, 2011), 『통과 의례 음식』(이춘자, 대원사, 2005), 『일생의례와 의례음식』(윤숙자, 한림출판사, 2019)을 참고해 보세요.

If you are curious about the ancestral rite food, you can refer to "100 Foods We Really Need to Know 2"(Han Bok-jin et al., Hyeonamsa, 2011), "Food of Rite of Passage"(Lee Chun-ja, Daewonsa, 2005), and "The Product of Nature and Sincerity. Our Food"(National Institute of Korean History, 2006).

Si siente curiosidad por los alimentos del rito ancestral, puede consultar "100 alimentos que realmente necesitamos conocer 2"(Han Bok-jin et al., Hyeonamsa, 2011), "Alimentos del rito de paso"(Lee Chun-ja, Daewonsa, 2005) y "El producto de la naturaleza y la sinceridad. Nuestra comida"(Instituto Nacional de Historia Coreana, 2006).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 6. 종가집의 제사음식

SCRIPT 6. The Ancestral Rite Food of the Head Family

SCRIPT 6. La Comida del rito ancestral de la familia del cabeza de familia

안녕하세요?

저는 여러분에게 음식과 종교를 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Haiyin Kim from the Academy of Korean Studies, who will be giving you a lecture on food and religion.

Hola.

Soy Haiyin Kim, de la Academia de Estudios Coreanos, que les dará una conferencia sobre comida y religión.

이번 시간에는 종가집 제사에서 차리는 음식에 대해 알아보겠습니다.

In this lecture, we will look at the food prepared at the ancestral rites of the head family.

En esta conferencia nos ocuparemos de los alimentos preparados en los ritos ancestrales en la familia del cabeza de familia.

앞선 강의에서 공부했듯이, 종가집에서 지내는 제사는 일반 가정에서 지내는 제사와는 조금 차이가 있었습니다. '불천위제사'라는 집안의 훌륭한 조상님께 드리는 제사가 있었고, 사당에서 신주를 모셨으며, 차리는 음식 또한 달랐죠. 음식의 규모도 훨씬 크고, 조리법이 다른 경우도 있습니다. 일반 가정의 제사 음식과 어떻게 다른지 비교해보며 들으시길 바랍니다.

As studied in the previous lectures, the ancestral rites held at the head family were slightly different

from those held at ordinary families. There was a ancestral rite for the great ancestors of the family called 'Bulcheonwi ancestral rite', the ancestral tablets was served at the shrine, and the food served was also different. The scale of the food are much larger and sometimes the recipes are different. Please compare and listen to how it is different from the ancestral rite food of ordinary families.

Como se ha estudiado en las conferencias anteriores, los ritos ancestrales que se celebraban en la familia del cabeza de familia eran ligeramente diferentes de los que se celebraban en las familias ordinarias. Había un rito ancestral para los grandes antepasados de la familia llamado "rito ancestral Bulcheonwi", las tablillas ancestrales se servían en el santuario, y la comida que se servía también era diferente. La escala de la comida es mucho mayor y a veces las recetas son diferentes. Compara y escucha en qué se diferencia de la comida del rito ancestral de las familias normales.

조선 중기의 유명한 유학자인 서애 류성룡 종가의 불천위 제사로 가보겠습니다. 류성룡의 기일에 지내는 기제사죠. 종가집은 안동에 위치하고 있는데요.

Let's go to the Bulchunwei ancestral rite for the head family of Seoae Ryu Seong-ryong, a famous Confucian scholar in the mid-Joseon Dynasty. It is a Gijesa held on the anniversary of Ryu Seong-ryong's death. The head family is located in Andong.

Vamos al rito ancestral de Bulchunwei para el cabeza de familia de Seoae Ryu Seong-ryong, un famoso erudito confuciano de mediados de la dinastía Joseon. Es una gijesa que se celebra en el aniversario de la muerte de Ryu Seong-ryong. La familia principal se encuentra en Andong.

이 사진은 제사를 지내는 모습입니다. 종가집 답게 참석자도 많고 제사 장소도 일반 가정과는 다르죠?

This picture shows performing the ancestral rite. There are many attendees suitable for a head family, and the location of the ancestral rite is different from that of ordinary families, right?

Esta imagen muestra la realización del rito ancestral. Hay muchos asistentes adecuados para una familia del cabeza de familia, y la ubicación del rito ancestral es diferente a la de las familias ordinarias, ¿verdad?

이 사진은 제사상 상차림입니다. 정면에서 본 모습이구요.

This picture shows a table setting for the ancestral rite. This is the view from the front.

Esta foto muestra un montaje de mesa para el rito ancestral. Esta es la vista desde el frente.

측면에서 본 모습은 다음과 같습니다. 확실히 앞에서 본 일반 가정의 제사음식과는 많이 다른 것을 볼 수 있을 겁니다. 제사상부터도 다른데요, 제사상은 원래 높은 탁자를 사용하지만 일반 가정에서는 높이가 낮은 상을 사용하는 것으로 변

화하였습니다. 하지만 종가집 제사에서는 높이가 높은 탁자를 사용하는 전통이 이어져 오고 있습니다.

Here is a side view. Certainly, you can see that it is very different from the ancestral rite food of ordinary families that we saw earlier. It is also different from the ancestral rite table, and the ancestral table originally uses a high table, but it has changed to a table with a low height in ordinary families. However, the tradition of using a high table for the ancestral rites of the head family has continued.

Aquí hay una vista lateral. Ciertamente, se puede ver que es muy diferente de la comida rito ancestral de las familias ordinarias que vimos antes. También es diferente de la mesa del rito ancestral, y la mesa ancestral originalmente utiliza una mesa alta, pero ha cambiado a una mesa con una altura baja en las familias ordinarias. Sin embargo, se ha mantenido la tradición de utilizar una mesa alta para los ritos ancestrales del cabeza de familia.

그럼 제물을 하나하나 살펴볼까요?

So let's take a look at each offering one by one.

Veamos una por una las ofertas.

가장 눈에 띄는 제물은 뭐니뭐니해도 가운데에 위치한 '도적(都積)'입니다. '도(都)'는 '모두'를 뜻하고, 적(積)은 '쌓다'는 뜻으로, '모두 합하여 쌓았다'는 의미입니다. 제물로는 '날개달린 새, 털이 있는 짐승, 비늘이 있는 생선'을 모두 쌓아올리는데요. 새와 짐승과 생선까지.. 하늘부터 땅과 물에 있는 가장 맛있는 음식을 모두 올린다는 의미이지요. 안동을 중심으로 한 영남지역의 불천위제사에 올리는 특징적인 제수입니다.

The most notable offering is, of course, the 'Dojeok' located in the middle. 'Do' means 'all', and 'Jeok' means 'to stack', which means 'all put together and stacked'. As offerings, 'birds with wings, animals with fur, and fish with scales' are all piled up. Birds, animals, and even fish.. It means putting all the most delicious food on the earth and water from the sky. It is a characteristic ancestral rite food for Bulchunwi ancestral rites in the Yeongnam region, centered on Andong.

La oferta más notable es, por supuesto, el 'Dojeok' situado en el centro. Do' significa 'todo', y 'Jeok' significa 'apilar', es decir, 'todo junto y apilado'. Como ofrendas, se apilan "pájaros con alas, animales con pelo y peces con escamas". Pájaros, animales e incluso peces.. Significa poner toda la comida más deliciosa de la tierra y el agua del cielo. Es una comida característica de los ritos ancestrales de Bulchunwi en la región de Yeongnam, centrada en Andong.

이 가문에서는 가장 아래에서부터 북어 20마리, 고등어 20마리, 청어 20마리, 상어 10꼬치, 방어 10꼬치, 가오리 10꼬치, 문어, 소고기, 닭의 순으로 괩니다. 높이는 50cm에 달합니다.

In this family, from the bottom, 20 dired pollack, 20 mackerel, 20 herring, 10 skewers of sharks, 10 skewers of yellowtail, 10 skewers of stingray, octopus, beef, and chicken. The height reaches 50cm.

En esta familia, desde el fondo, 20 abadejos calcinados, 20 caballas, 20 arenques, 10 brochetas de tiburón, 10 brochetas de rabo amarillo, 10 brochetas de raya, pulpo, ternera y pollo. La altura alcanza los 50 cm.

그런데 사진을 자세히 보시면 데친 문어를 제외하고는 모두 날것임을 보실 수 있습니다. 문어도 원래는 날것을 올리다가 요즘은 음복을 편리하게 하기 위해 익힌 것을 사용한다고 하는데요, 이는 불천위제사가 일반 제사와는 다르다는 것을 보여줘 가문의 위세를 과시하고자 하는 의도가 담겨 있습니다. 조선시대에 종묘와 사직 등 나라에서 지내던 큰 제사에서는 육류를 날것으로 올렸거든요. 나라에서 지내는 제사와 비교될 정도로 큰 제사라는 것이죠.

By the way, if you look closely at the pictures, you will see that all of them are raw except for the blanched octopus. Octopus was originally offered raw, but these days, it is said that they use cooked octopus used to make it convenient to eat, which is intended to show off the prestige of the family by showing that the Bulchunwi ancestral rite is different from the general ancestral rite. During the Joseon Dynasty, in the large ancestral rites held in the state, such as at Jongmyo shrine and Sajik shrine, raw meats are offered. It means that the Bulcheonwi ancestral rites are large enough to be compared to those held in the state.

Por cierto, si se fijan bien en las fotos, verán que todos están crudos excepto el pulpo escaldado. Originalmente, el pulpo se ofrecía crudo, pero hoy en día, se dice que utilizan pulpo cocido para que sea cómodo de comer, con lo que pretenden mostrar el prestigio de la familia demostrando que el rito ancestral de Bulchunwi es diferente del rito ancestral general. Durante la Dinastía Joseon, en los grandes ritos ancestrales que se celebraban en el Estado, como en el santuario de Jongmyo y el santuario de Sajik, se ofrecían carnes crudas. Esto significa que los ritos ancestrales de Bulcheonwi son lo suficientemente grandes como para compararlos con los que se celebran en el estado.

안동의 다른 가문에서 올리는 도적의 모습입니다. 비슷하면서도 또 다른 모습을 확인하실 수 있습니다.

This is a picture of Dojeok from another family in Andong. You can see a similar yet different look.

Esta es una foto de Dojeok de otra familia de Andong. Se puede ver un aspecto similar pero diferente.

다음으로 떡을 보겠습니다. 떡 역시 여러 가지 떡을 높게 쌓아올린 모습입니다. 콩고물시루떡과 무설기를 기본으로 쌓고 위에 진주편, 백편, 경단, 백송편, 모시송편, 잡과편, 전, 조악, 깨꾸리라는 떡을 올렸는데요, 여기에 쓰인 떡만 총 11종에 달합니다. 대단하죠?

Next, let's look at the rice cake. In the case of rice cakes, you can also see various rice cakes stacked high. Konggomulsirutteok and Museolgi are piled on the bottom, and Jinjupyeon, Baekpyeon, Gyeondan, Baeksongpyeon, Mosi-Songpyeon, Japgwapyeon, Jeon, Joak, Ggaegguri are piled on top of it, and there are a total of 11 types of rice cakes used. It's awesome, right?

A continuación, veamos el pastel de arroz. En el caso de los pasteles de arroz, también se pueden ver varios pasteles de arroz apilados en alto. Konggomulsirutteok y Museolgi están apilados en la parte inferior, y Jinjupyeon, Baekpyeon, Gyeondan, Baeksongpyeon, Mosi-Songpyeon, Japgwapyeon, Jeon, Joak, Ggaegguri están apilados encima, y hay un total de 11 tipos de pasteles de arroz utilizados. Es impresionante, ¿verdad?

그럼 이쯤에서 진설도를 한번 보겠습니다.

So at this point, let's take a look at the picture of how to lay out.

Así que en este punto, vamos a echar un vistazo a la imagen de cómo diseñar.

총 다섯 줄로 차렸는데요, 신위를 기준으로 첫째 열에는 메와 갱, 술잔과 수저를 중심으로 양쪽에는 면과 떡, 꿀이 놓입니다.

It is arranged in five rows, and in the first row based on the position of the ancestral tablet, there are noodles, rice cakes, and honey on both sides, centering on Me, Gang, cups, and spoon.

Está dispuesta en cinco filas, y en la primera fila basada en la posición de la tablilla ancestral, hay fideos, pasteles de arroz y miel a ambos lados, centrados en Me, Gang, tazas y cuchara.

둘째 열에는 다섯 개의 탕을 중심으로 양 옆에는 적과 포가 있습니다.

In the second row, there are Jeok and Po on either side of the center of the five Tangs.

En la segunda fila, están Jeok y Po a ambos lados del centro de los cinco Tangs.

셋째 열에는 자반이라고 부르는 생선고임과 쌈, 도적과 침채가 오구요.

In the third row, there are the Stacked fish(Saenseon-Goim) called Jaban, and Ssam, as well as Dojeok and Chimchae.

En la tercera fila, están los pescados apilados(Saenseon-Goim) llamados Jaban, y Ssam, así como Dojeok y Chimchae.

넷째 열에는 나물과 간장, 두부와 식해가 있습니다.

In the fourth row, there are seasoned vegetables, soy sauce, tofu and Sikhae.

En la cuarta fila, hay verduras sazonadas, salsa de soja, tofu y Sikhae.

다섯째 열에는 각종 과실과 과자가 올라갑니다.

In the fifth row, various fruits and sweets are placed.

En la quinta fila se colocan diversas frutas y dulces.

진설도를 염두에 두면서, 다시 제물을 살펴보겠습니다.

Keeping in mind the picture of how to lay out, let's look at the offerings again.

Teniendo en cuenta la imagen de cómo disponer, veamos de nuevo las ofertas.

먼저 첫줄에 올렸던 메와 갱으로 가볼까요?

Shall we go to Me and Gaeng, which was offered on the first row?

¿Vamos a Me and Gaeng, que se ofrecía en primera fila?

메는 흰쌀밥을 올리고 갱은 채썬 무와 콩나물을 넣은 국을 올립니다. 다른 지역에서 보통 갱으로 쇠고기와 무를 넣은 '탕국'을 올리지만 안동에서는 콩나물과 무로 만든 갱을 올린다는 점이 특징입니다.

For Me, white rice is offered, and for Gaeng, soup with shredded radish and bean sprouts is offered. In other regions, 'Tangguk' with beef and radish is usually offered as a Gaeng, but in Andong, it is characterized by the fact that Gang made with bean sprouts and radish is offered.

Para Me, se ofrece arroz blanco, y para Gaeng, sopa con rábano rallado y brotes de soja. En otras regiones, se suele ofrecer Gaeng 'Tangguk' con carne de vaca y rábano, pero en Andong se caracteriza porque se ofrece Gang hecho con brotes de soja y rábano.

다음으로는 둘째 열에 위치한 탕을 보겠습니다. 5탕으로 진설하는데요. 무, 다시마, 소고기, 오징어로 혼합탕을 끓인 뒤 제기에 담을 때 제물을 5종으로 구분하여 담는다고 합니다. 하나는 무·다시마·오징어를, 하나는 무와 다시마를, 하나는 무와 오징어를, 하나는 무와 소고기를, 마지막으로는 무만 담습니다.

Next, let's look at Tang in the second row. Five types of Tang are laid out, and when Tang mixed with radish, kelp, beef, and squid is boiled and the offerings are divided into five types, placing in an ancestral rite bowl. One contains radish, kelp, and squid, one radish and kelp, one radish and squid, one radish and beef, and finally only radish.

A continuación, veamos el Tang en la segunda fila. Se disponen cinco tipos de Tang, y cuando se hierve el Tang mezclado con rábano, alga kelp, ternera y calamar y se dividen las ofrendas en cinco tipos, se colocan en un cuenco de rito ancestral. Uno contiene rábano, alga y calamar, otro rábano y

alga, otro rábano y calamar, otro rábano y ternera y, por último, sólo rábano.

셋째 열에는 아까 보았던 도적이 중심이 되고, 그밖에도 자반이 올라갑니다. 북어 4마리, 고등어 3마리, 가자미 3마리, 소고기, 생조기 1마리를 쌓아올립니다.

In the third row, Dojeok we saw earlier is at the center, and besides, and Jaban is offered. 4 dried pollack, 3 mackerel, 3 flounder, beef, and 1 raw fish are stacked.

En la tercera fila, Dojeok que vimos antes está en el centro, y además, y se ofrece Jaban. Se apilan 4 abadejos secos, 3 caballas, 3 platijas, carne y 1 pescado crudo.

넷째 열에 있는 나물을 보겠습니다. 한접시에는 고사리나물, 토란나물, 오이, 시금치나물, 미나리나물을 등분하여 담아 올립니다. 또 한 접시에는 콩나물, 무나물, 도라지나물을 등분하여 담습니다.

Let's look at the seasoned vegetables in the fourth row. On a plate, bracken, taro, cucumber, spinach, and water parsley are divided into equal portions. On another plate, bean sprouts, radish, and bellflower are divided into equal portions.

Fijémonos en las verduras condimentadas de la cuarta fila. En un plato, salvia, taro, pepino, espinacas y perejil de agua se dividen en porciones iguales. En otro plato, los brotes de soja, el rábano y la campánula se dividen en porciones iguales.

다섯째열에는 과실과 과자인데요, 대추, 배, 사과, 수박, 중개, 참외, 포도, 호두, 땅콩, 곶감, 밤이 올라갑니다.

Fruits and snacks in the fifth row, include jujubes, pears, apples, watermelons, Junggye, oriental melons, grapes, walnuts, peanuts, dried persimmons, and chestnuts.

Las frutas y aperitivos de la quinta fila incluyen azufaifas, peras, manzanas, sandías, Junggye, melones orientales, uvas, nueces, cacahuetes, caquis secos y castañas.

이중에서 중계(中桂)는 이 가문에서 특별히 꼭 올리는 제수인데요, 밀가루와 꿀 등으로 반죽하여 튀긴 과자입니다.

Among them, Junggye is a special ancestral rite food in this family, and it is a snack fried by kneading it with flour and honey.

Entre ellos, el Junggye es un alimento especial de rito ancestral en esta familia, y se trata de un bocadillo frito amasado con harina y miel.

그런데 사실 중계는 궁중음식입니다. 기록에 의하면 선조가 류성룡 사후에 중계를 진설하라고 중계 77개를 보내왔다고

합니다. 이후 서애 종가에서는 5열의 정중앙에 중계를 제물로 올린다고 하네요.

But in fact, Junggye is royal food. According to the records, King Seonjo sent 77 Junggye to lay out after Ryu Seong-ryong's death. Afterwards, the head family of Seoae said that Junggye is offered as a ancestral rite food in the center of the fifth row.

Pero de hecho, Junggye es comida real. Según los registros, el rey Seonjo envió 77 Junggye a tender después de la muerte de Ryu Seong-ryong. Después, la familia principal de Seoae dijo que Junggye se ofrece como comida de rito ancestral en el centro de la quinta fila.

여기까지 서애 류성룡 종가를 중심으로 종가집의 제사 음식을 살펴보았습니다.

So far, we have looked at the ancestral rite food of the head family, focusing on Seoae Ryu Seong-ryong's head family.

Hasta ahora, hemos examinado los alimentos del rito ancestral de la familia principal, centrándonos en la familia principal de Seoae Ryu Seong-ryong.

여전히 유교적 전통을 지키며 살아가는 가문이 대단하게 느껴집니다.

I think this family that still lives by keeping the Confucian tradition is great.

Me parece genial esta familia que aún vive manteniendo la tradición confuciana.

그럼 심화학습으로 넘어가 보겠습니다.

So let's move on to the further learning.

Así que pasemos al aprendizaje posterior.

종가집 제사 음식이 일반 가정의 제사 음식과 다른 점은 무엇이 있나요?

What is the difference between the ancestral rite food at the head families and the ordinary families.

¿Cuál es la diferencia entre la comida rito ancestral en las familias del cabeza de familia y las familias ordinarias?

'도적'이 안동을 중심으로 한 영남지방의 특징적 제물이라면, 다른 지방에는 어떠한 특징적인 제물이 있나요?

While 'Dojeok' is a characteristic offering in the Yeongnam region centered on Andong, what kind

of characteristic offerings are there in other regions?

Mientras que el “Dojeok” es una ofrenda característica de la región de Yeongnam centrada en Andong, ¿qué tipo de ofrendas características hay en otras regiones?

다른 가문의 불천위 제례 음식 중 특징적인 제물은 무엇이 있나요?

What are the characteristic offerings among the foods of the Bulcheonwi ancestral rites of other families?

¿Cuáles son las ofrendas características entre los alimentos de los ritos ancestrales bulcheonwi de otras familias?

위의 질문에 대한 답을 찾아보시려면 종가집의 제례 음식에 관한 조사 자료를 살펴보세요. 총 15권의 『종가제례음식』(김미영 외, 민속원, 2020~2022)과 총 16권의 『종가의 제례와 음식』(국립문화재연구소, 2003~2008)에 각 가문별 제례와 음식이 나와있습니다.

To find out the answers to the above questions, take a look at the research materials on the ancestral rites of the head family. The total of 15 volumes “Ancestral Rite Foods of the Head Families”(Kim Mi-yeong et al., Minsokwon, 2020-2022) and the total 16 volumes “Ancestral Rites and Foods of the Head Families”(National Research Institute of Cultural Heritage, 2003-2008) contain ancestral rites and its food for each family.

Para averiguar las respuestas a las preguntas anteriores, eche un vistazo a los materiales de investigación sobre los ritos ancestrales de la familia cabeza de familia. El total de 15 volúmenes “Rito ancestral Alimentos de los cabezas de familia”(Kim Mi-yeong et al., Minsokwon, 2020-2022) y el total de 16 volúmenes “Ritos ancestrales y alimentos de los cabezas de familia”(Instituto Nacional de Investigación del Patrimonio Cultural, 2003-2008) contienen ritos ancestrales y sus alimentos para cada familia.

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That’s it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

2 July 2023

9주차 굿에 사용하는 음식과 차림 / Food and setting used for Gut / Alimentos y poner la mesa utilizados para Gut

SCRIPT 1. 서울 새남굿과 음식1

SCRIPT 1. Saenam Gut in Seoul and Food 1

SCRIPT 1. El Gut saenam en Seúl y la comida 1

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Kim Haiyin of the Academy of Korean Studies, who will teach you the food of Korean religion.

Hola.

Soy Kim Haiyin, de la Academia de Estudios Coreanos, que les enseñará la comida de la religión coreana.

이번차시에는 굿에 사용하는 음식과 차림에 대해 공부하겠습니다.

In this lecture, we will study the food and setting used in Gut.

En esta conferencia estudiaremos los alimentos y la poner la mesa utilizados en Gut.

먼저 두 강의에 걸쳐 굿을 하나 보면서 이 굿에 차려지는 음식은 어떤 특징이 있는지 살펴보겠습니다.

First, let's take a look at Gut over two lectures and look at the characteristics of the food served in this Gut.

En primer lugar, echemos un vistazo al Gut a lo largo de dos conferencias y observemos las características de la comida que se sirve en este Gut.

먼저 굿을 하는 영상을 한 편 보시겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=no1WlGmRcBE (11:12~12:54/1분 42초)

First, let's watch a video performing Gut.

https://www.youtube.com/watch?v=no1WlGmRcBE (11:12~12:54/1 minute 42 seconds)

En primer lugar, vamos a ver un vídeo realizando un Gut.

https://www.youtube.com/watch?v=no1WlGmRcBE (11:12~12:54/1 minuto 42 segundos)

잘 보셨나요? 이번에 함께 살펴보실 굿은 '서울 새남굿'이라고 부르는 망자 천도굿입니다. 망자 천도굿은 죽은 사람이 좋은 곳으로 잘 가기를 바라면서 지내는 굿이죠.

Did you enjoy it? The Gut that we're going to look at together this time is a Cheondo Gut for the dead, which is called "Saenam Gut in Seoul." Cheondo Gut for the dead is a Gut held in hopes that the dead will go to a good place.

¿Te ha gustado? El Gut que vamos a ver juntos esta vez es un Cheondo Gut para los muertos, que se llama "Saenam Gut en Seúl". El Cheondo Gut para los muertos es un Gut que se celebra con la esperanza de que los muertos vayan a un buen lugar.

이러한 망자천도굿은 죽은 사람이 편안하게 저승으로 갈 것이라는 믿음을 줍니다. 보통의 사람들은 물론이고, 만약 원통하게 죽은 사람이 있어도 그 한 맺힌 영혼이 귀신이 되어 이승을 떠도는 것이 아니라 한을 풀고 저승으로 잘 가도록 합니다. 이를 통해서 남겨진 사람의 슬픔을 풀어주는 역할을 하는 것이죠. 한국에서는 이런 성격을 가진 굿이 전국적으로 행해졌으며, 지역마다 다른 특징과 이름을 가지고 있습니다.

This kind of Cheondo Gut for the dead gives the belief that the dead will go to the afterlife comfortably. This Gut is not only for ordinary people, but also for people who have died with grievances, so that their souls with resentment do not become ghosts and wander this world, but release their resentment and go to the next world well. Through this, it plays a role in releasing the sadness of the person left behind. In Korea, this type of Gut is performed nationwide, and each region has different characteristics and names.

Este tipo de Cheondo Gut para los muertos da la creencia de que los muertos irán al más allá cómodamente. Esta gut no es sólo para la gente corriente, sino también para las personas que han muerto con agravios, para que sus almas resentidas no se conviertan en fantasmas y vaguen por este mundo, sino que liberen su resentimiento y vayan bien al otro mundo. De este modo, sirve para liberar de la tristeza a la persona que queda atrás. En Corea, este tipo de Gut se realiza en todo el país, y cada región tiene características y nombres diferentes.

서울 새남굿은 주로 사회 상류층이나 부유층에서 행해졌습니다. 그리고 현재는 중요무형문화재 제 104호로 지정되어 있습니다.

Saenam Gut in Seoul was mainly performed by the upper class or wealthy class of society. And now, it is designated as Important Intangible Cultural Property No. 104.

El Saenam Gut de Seúl era practicado principalmente por la clase alta o acomodada de la sociedad. Y ahora, ha sido designado Bien Cultural Inmaterial Importante nº 104.

서울새남굿의 음식을 이야기하기 전에, 이 굿의 성격과 진행방식에 대해 설명하겠습니다.

Before talking about the food of Saenam Gut in Seoul, let me explain the nature and process of this Gut.

Antes de hablar de la comida de el Gut Saenam en Seúl, permítanme explicar la naturaleza y el proceso de este Gut.

서울새남굿은 크게 두 부분으로 구성됩니다. 첫번째 부분은 이승세계와 관련된 부분입니다. 인간 삶과 관련된 여러 신을 모시고 굿을 청한 집의 행운을 빌어줍니다. 이를 '안당사경치기' 라고 합니다.

Saenam Gut in Seoul consists of two main parts. The first part is related to this world. Various gods related to human life are enshrined, and good luck is prayed for in the house where the Gut is requested. This is called 'Andangsagyeong Chigi(Hitting Anddagsagyeong)'.

El Gut Saenam de Seúl consta de dos partes principales. La primera parte está relacionada con este mundo. Se consagran varios dioses relacionados con la vida humana y se reza por la buena suerte en la casa donde se solicita el Gut. Esto se llama 'Andangsagyeong Chigi (Golpear Anddagsagyeong)'.

두 번째 부분은 저승세계과 관련된 부분입니다. 저승과 관련된 여러 신을 모시고 죽은 자를 저승으로 인도하는 과정입니다. 이 부분을 '새남굿'이라고 합니다.

The second part is related to the underworld. It is a process of inviting various gods related to the underworld and guiding the dead to the underworld. This part is called 'Saenam Gut'.

La segunda parte está relacionada con el inframundo. Consiste en invitar a varios dioses relacionados con el inframundo y guiar a los muertos hasta él. Esta parte se denomina 'Saenam Gut'.

서울새남굿은 이틀에 걸쳐 행해집니다. 첫째 날 밤에 안당사경치기를 시작하여 다음 날 새벽에 마칩니다. 그리고 잠시 쉬었다가 오전부터 새남굿을 시작하는 식으로 진행됩니다.

Saenam Gut in Seoul is held over two days. Andangsagyeong Chigi starts on the first night and ends at dawn the next day. Then, after a short break, Saenam Gut begins in the morning.

El Saenam Gut de Seúl se celebra durante dos días. Andangsagyeong Chigi comienza la primera

noche y termina al amanecer del día siguiente. Después, tras un breve descanso, Saenam Gut comienza por la mañana.

첫째날 밤 진행되는 '안당사경치기'는 일반적으로 서울에서 집안의 행운을 빌기 위해 행해지는 굿과 거의 같습니다. 단지 여기에 죽은 사람의 혼을 모셔와 대화를 나누는 과정이 추가되어 있지요. 그러므로 첫째날 진행되는 굿은 죽은 자를 달래면서도 살아있는 가족들의 안녕과 복을 함께 기원하는 과정이라고 할 수 있습니다.

The 'Andangsagyeong Chigi' held on the first night is almost the same as the Gut that is generally performed in Seoul to wish for good luck in the family. It just adds to the process of bringing the soul of the dead and having a conversation. Therefore, the Gut held on the first day can be said to be a process of appeasing the dead and praying for well-being and blessings for the living family.

El "Andangsagyeong Chigi" que se celebra la primera noche es casi igual al Gut que se realiza generalmente en Seúl para desear buena suerte a la familia. Sólo se añade al proceso de traer el alma del difunto y mantener una conversación. Por tanto, se puede decir que el Gut del primer día es un proceso para apaciguar a los muertos y pedir bienestar y bendiciones para la familia viva.

둘째날 진행되는 '새남굿' 부분은 죽은 자를 저승으로 잘 인도하기 위한 과정입니다. 여기에서 모셔지는 신들은 모두 저승과 관련된 신입니다. 저승을 관장하거나, 죽은 자를 저승으로 인도하는 역할을 담당하는 신들이죠. 가장 중심이 되는 신은 무당의 조상으로 여겨지는 바리공주입니다.

The 'Saenam Gut' part on the second day is a process to guide the dead well to the underworld. The gods enshrined here are all related to the underworld. They are gods who are in charge of overseeing the underworld or guiding the dead to the underworld. The most central god is Princess Bari, who is considered the ancestor of the shaman.

La parte de "Saenam Gut" del segundo día es un proceso para guiar bien los muertos al inframundo. Los dioses consagrados aquí están todos relacionados con el inframundo. Son dioses encargados de supervisar el inframundo o de guiar a los muertos al inframundo. El dios más central es la princesa Bari, que se considera el antepasado del chamán.

굿에는 거리에 따라 여러 가지 상이 차려집니다. 거리란 굿의 세부적인 절차를 말합니다. 굿은 여러 개의 거리로 이루어져 있고, 각각의 거리마다 모셔지는 신이 있습니다.

In Gut, various tables are set up depending on Geori. Geori refers to the detailed procedures of the Gut. Gut consists of several Georis, and each Geori has a god enshrined.

En Gut, se establecen varias mesas en función de Geori. Geori se refiere a los procedimientos detallados del Gut. Gut consta de varios Geori, y cada Geori tiene un dios consagrado.

첫쨋날 차려지는 안당사경치기상으로는 대상, 도당상, 본향상, 뒷전상이 있습니다. 이중 가장 중심이 되는 상은 대상입니다. 대상에는 불사상, 조상상, 대안주상, 성주상 등이 포함되어 있습니다.

The tables of Andangsagyeong Chigi set on the first day include Daesang table, Dodangsang table, Bonhyangsang table, and Dwitjeonsang table. The most central table among them is Daesang table. Daesang table includes Bulsasang table, Josangsang table, Daeanjusang table, Seongjusang table, etc.

Las mesas de Andangsagyeong Chigi establecidas el primer día incluyen la mesa Daesang, la mesa Dodangsang, la mesa Bonhyangsang y la mesa Dwitjeonsang. La más importante es la mesa Daesang. La mesa Daesang incluye la mesa Bulsasang, la mesa Josangsang, la mesa Daeanjusang, la mesa Seongjusang, etc.

둘쨋날 차려지는 새남굿상에는 대상과 연지당상, 사자상, 뒷전상이 있습니다. 상의 종류도 정말 여러 개이지요? 굿이 진행됨에 따라 상식상과 말미상이라는 상을 내오기도 합니다.

The tables of Saenam Gut set on the second day include Yeonjidang table, Sajasang table, and Dwitjeonsang table. There are really many types of tables, right? As the Gut progresses, tables called Sangsiksang table and Malmisang table are served.

Las mesas del juego Saenam Gut del segundo día incluyen la mesa Yeonjidang, la mesa Sajasang y la mesa Dwitjeonsang. Realmente hay muchos tipos de mesas, ¿verdad? A medida que avanza el Gut, se sirven mesas llamadas mesa Sangsiksang y mesa Malmisang.

서울 새남굿의 특징은 첫째, 서울 지역의 어느 굿보다도 굿의 거리가 가장 많습니다. 거리가 많다는 것은 그만큼 굿의 규모가 크고 화려하다는 것을 보여줍니다.

The characteristics of Saenam Gut in Seoul are: First, it has the most Gut Geori than any other Gut in Seoul. The fact that there are many Georis shows that the scale of the Gut is large and colorful.

Las características de Saenam Gut en Seúl son: Primero, tiene la mayor cantidad de Gut Geori que cualquier otro Gut en Seúl. El hecho de que haya muchos Georis demuestra que la escala del Gut es grande y colorida.

둘째, 무속·불교·유교의 관념과 의례가 혼합되어 있습니다. 즉, 무속의 죽음의례이면서도 불교와 유교적 요소를 고루 갖추고 있습니다. 외부에서 들어온 종교인 불교와 유교가 일반화되어 무속의 죽음의례에까지 수용된 것이죠

Second, the ideas and rituals of shamanism, Buddhism, and Confucianism are mixed. In other words, it is a shamanic death ritual, but it has both Buddhist and Confucian elements. Buddhism and Confucianism, the religions that came from outside, were generalized and even accepted into shamanic rituals of death.

En segundo lugar, se mezclan las ideas y rituales del chamanismo, el budismo y el confucianismo. En otras palabras, es un ritual de muerte chamánico, pero tiene elementos budistas y confucianos. El budismo y el confucianismo, las religiones que vinieron de fuera, se generalizaron e incluso se aceptaron en los rituales chamánicos de la muerte.

셋째, 조선시대 궁중문화 요소가 많이 포함되어 있습니다. 이것으로 이 굿이 궁중의 망자천도의례로도 놀아졌던 것임을 짐작케합니다..

Third, it contains many elements of court culture during the Joseon Dynasty. This suggests that this Gut was also played as a ritual for the Cheondo ritual of the dead in the royal court.

En tercer lugar, contiene muchos elementos de la cultura de la corte durante la dinastía Joseon. Esto sugiere que este Gut también se tocaba como ritual para el Cheondo ritual de los muertos en la corte real.

그럼 심화학습으로 넘어가겠습니다. 질문에 답하면서 배운 내용을 복습하고, 이를 바탕으로 조금 더 생각보세요.

So let's move on to further learning. Review what you've learned by answering the questions, and think about them a little more based on these.

Así que pasemos a seguir aprendiendo. Repasa lo que has aprendido respondiendo a las preguntas, y piensa un poco más en ellas basándote en éstas.

새남굿은 이틀에 걸쳐 행해지는데 첫째 날과 둘째 날의 굿에는 각각 무슨 특징이 있을까요?

새남굿에 포함된 불교와 유교적 요소는 무엇이 있을까요?

새남굿에 포함된 조선시대 궁중문화 요소는 무엇이 있을까요?

Saenam Gut is performed over two days, so what are the characteristics of the Guts on the first and second days?

What are the elements of Buddhism and Confucianism included in the Samnam Gut?

What are the elements of court culture in the Joseon Dynasty included in Saenam Gut?

El Saenam Gut se realiza durante dos días, ¿cuáles son entonces las características de los Guts del primer y segundo día?

¿Qué elementos del budismo y el confucianismo se incluyen en el Samnam Gut?

¿Qué elementos de la cultura cortesana de la dinastía Joseon se incluyen en el Saenam Gut?

서울새남굿의 음식에 대해 더 알고 싶다면 『巫·굿과 음식』(국립문화재연구소, 2005) 3책 중 제1권에 서울 새남굿의 음식에 대해 자세히 조사되어있습니다. 이밖에도 『큰 무당을 위한 넋굿』(국립무형유산원, 2011)과 「죽은 자를 저승으로 인도하는 의례 서울새남굿」(이용범, 『문화재사랑』, 문화재청, 2009)를 참고하세요.

If you want to know more about the food of Saenam Gut in Seoul, please refer to Volume 1 of the 3 books "Shamanism. Gut and Food"(The National Research Institute of Cultural Heritage, 2005), which is a detailed study of the food of Saenam Gut in Seoul. In addition, refer to "Soul Gut for a Great Shaman"(National Intangible Heritage Center, 2011) and 'Saenam Gut in Seoul, a ritual guiding the dead to the underworld'(Lee Yong-beom, "Love for Cultural Heritage", Cultural Heritage Administration, 2009).

Si desea saber más sobre la comida de Saenam Gut en Seúl, consulte el volumen 1 de los 3 libros "Chamanismo. Gut y comida" (Instituto Nacional de Investigación del Patrimonio Cultural, 2005), que es un estudio detallado de la comida de Saenam Gut en Seúl. Además, consulte "Gut del alma para un gran chamán" (Centro Nacional del Patrimonio Inmaterial, 2011) y "Saenam Gut en Seúl, un ritual que guía a los muertos al inframundo" (Lee Yong-beom, "Amor por el patrimonio cultural", Administración del Patrimonio Cultural, 2009).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 2. 서울 새남굿과 음식2

SCRIPT 2. Saenam Gut in Seoul and Food 2

SCRIPT 2. Los guts de Saenam en Seúl y la comida 2

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Kim Haiyin of the Academy of Korean Studies, who will teach you the food of Korean religion.

Hola.

Soy Kim Haiyin, de la Academia de Estudios Coreanos, que les enseñará la comida de la religión coreana.

이번시간에도 저번 시간에 이어 새남굿에 차려지는 음식은 어떤 특징이 있는지 살펴보겠습니다.

In this lecture, following the last lecture, let's take a look at the characteristics of the food served at Saenam Gut.

En esta conferencia, siguiendo con la anterior, vamos a ver las características de la comida que se sirve en Saenam Gut.

먼저 첫쨋날의 안당사경치기상은 크게 대상, 도당상, 본향상, 뒷전상의 네 가지로 나눌 수 있습니다.

First of all, the table of Andangsagyeong Chigi on the first day can be largely divided into four categories: Daesang table, Dodangsang table, Bonhyangsang table, and Dwitjeonsang table.

En primer lugar, la tabla de Andangsagyeong Chigi en el primer día se puede dividir en gran medida en cuatro categorías: Mesa Daesang, Mesa Dodangsang, Mesa Bonhyangsang y Mesa Dwitjeonsang.

대상은 가장 중심이 되는 상으로, 장군신과 조상, 망자 등을 위한 상입니다.

The Daesang table is the most central table, and it is the table for the general god, ancestors, and the dead.

La mesa Daesang es la más central, y es la mesa del dios general, los antepasados y los muertos.

도당상은 여러 신들을 위한 상입니다. 굿의 절차 중 많은 신을 모시는 절차가 있는데, 그 절차에서 사용되는 상이죠.

Dodangsang table is for many gods. Among the procedures of Gut, there is a procedure to enshrine many gods, and the table used in that procedure.

La mesa Dodangsang es para muchos dioses. Entre los procedimientos de Gut, hay un procedimiento para consagrar a muchos dioses, y la mesa utilizada en ese procedimiento.

본향상은 조상의 뿌리를 관장하는 신을 위한 상입니다.

Bonhyangsang table is for the god who presides over the roots of the ancestors.

La mesa Bonhyangsang es para el dios que preside las raíces de los antepasados.

뒷전상은 잡귀와 잡신을 먹이기 위한 상입니다. 모든 굿에서 마지막 절차로 행해지죠. 굿당의 문 밖이나 마당에 차립니다. 다른 제물상과 달리 이 상에 놓는 음식은 굿이 끝난 후에 사람이 먹지 않는다는 특징이 있습니다.

Dwitjeonsang table is for feeding miscellaneous ghosts and miscellaneous gods. It is performed as the final procedure in every Gut. It is set outside the gate of the place for Gut or in the yard. Unlike other offering tables, the food served on this table is characterized by not being eaten by people after the Gut.

La mesa Dwitjeonsang es para alimentar a fantasmas varios y dioses varios. Se realiza como procedimiento final en cada Gut. Se coloca fuera de la puerta del lugar de Gut o en el patio. A diferencia de otras mesas de ofrendas, la comida que se sirve en esta mesa se caracteriza por no ser consumida por la gente después del Gut.

지난 강의에서 굿의 각 거리마다 모셔지는 신들이 있다고 설명하였죠? 서로 다른 이런 신들을 위해 각각의 음식상이 차려집니다. 그리고 각각의 거리에서는 해당하는 음식상 앞에서 굿을 진행하게 되죠.

In the last lecture, I explained that there are gods enshrined in each Geori of Gut, right? Each food table is set up for these different gods. And in each Geori, Gut is held in front of the corresponding food table.

En la última conferencia, expliqué que hay dioses consagrados en cada Geori de Gut, ¿verdad? Cada mesa de comida está preparada para estos diferentes dioses. Y en cada Geori, Gut se sostiene frente a la mesa de comida correspondiente.

상의 위치를 예로 들면 다음 그림과 같습니다.

For example, the position of the table is shown in the following figure.

Por ejemplo, la posición de la mesa se muestra en la siguiente figura.

정면에 대상이 차려지고 도당상과 본향상은 우측, 뒷전상은 좌측에 각각 차려집니다.

Daesang table is set in the front, Dodangsang tabel and Bonhyangsang tabel are set on the right, and Dwitjeonsang table is set on the left.

La mesa Daesang está colocada delante, la Dodangsang y la Bonhyangsang a la derecha, y la Dwitjeonsang a la izquierda.

이중 굿에서 가장 중요하게 여겨지는 대상을 조금 더 살펴보겠습니다. 다음 사진이 대상입니다.

Among them, let's take a look a little bit at Daesang table, which is considered the most important in Gut. The following picture is Daesang table.

Entre ellas, veamos un poco la mesa Daesang, considerada la más importante de Gut. La siguiente imagen es la mesa Daesang.

상이 여러 개 놓인 것을 보실 수 있죠? 대상은 몇 가지 다른 성격의 상이 함께 모여 있습니다. 그 중 특징적인 몇 가지를 소개해드리겠습니다.

You can see that there are several tables, right? Daesang table is a collection of tables of several different characters grouped together. Among them, I will introduce some characteristic ones.

Puedes ver que hay varias tablas, ¿verdad? Tabla Daesang es una colección de tablas de varios personajes diferentes agrupados. Entre ellos, presentaré algunos característicos.

먼저 가장 중요한 것이 조상과 망자를 위한 음식상입니다. 가운데 부분에 차려진 상인데요. 오른쪽 위에 확대해 놓은 사진도 참고해보세요. 이 상은 떡, 과일, 나물, 과자 등이 올라갑니다. 조상을 위한 상이므로 유교식 제사 상차림을 떠올릴 수도 있을텐데요. 유교식 제사상과도 유사한 점이 있기는 하지만 유교식 상차림의 격식을 따르고 있지는 않습니다.

First, the most important thing is the food table for the ancestors and the dead. It's a table set in the middle. Please refer to the enlarged picture on the upper right. Rice cakes, fruits, seasoned vegetables, and sweets are served on this table. Since it is a table for ancestors, you might think of the table setting of a Confucian ancestral rite. It's similar to the Confucian table setting, but it does not follow the formality of the Confucian table setting.

En primer lugar, lo más importante es la mesa de comida para los antepasados y los muertos. Es una mesa puesta en el centro. Fíjate en la imagen ampliada de arriba a la derecha. En esta mesa se sirven pasteles de arroz, frutas, verduras condimentadas y dulces. Como es una mesa para los antepasados, se podría pensar en la disposición de la mesa de un rito ancestral confuciano. Es similar a la mesa confuciana, pero no sigue la formalidad de la mesa confuciana.

다음으로 불교의 신령인 제석을 모시는 '불사상'이 있습니다. 오른쪽 아래에 확대해놓은 사진을 참고해보세요. 이 상은 불교의 신을 대상으로 하므로 고기나 생선은 올리지 않는 특징이 있습니다.

Next, there is the 'Bulsasang table' that enshrines the Buddhist deity, Jeseok(the king of the Heaven). Please refer to the enlarged picture on the lower right. This table is aimed at the Buddhist god, so it is characterized by not serving meat or fish on it.

A continuación, se encuentra la "mesa Bulsasang", que consagra a la deidad budista Jeseok (el rey del

cielo). Véase la imagen ampliada en la parte inferior derecha. Esta mesa está destinada al dios budista, por lo que se caracteriza por no servir carne ni pescado en ella.

앞쪽에는 여러 신령들을 위한 안주상이 크게 차려집니다. 사진에서도 앞쪽에 각종 전과 고기 등이 놓인 모습을 볼 수 있습니다.

In the front, there is a large table of munch·ies for various deities. Even in the picture, you can see various types of Jeon(panfried food) and meat placed in front.

En la parte delantera, hay una gran mesa de platos de acompañamiento para varias deidades. Incluso en la foto, se pueden ver varios tipos de Jeon(comida frita) y carne colocados delante.

굿청 오른쪽에 놓이는 도당상에는 맨 앞에 향로를 두고 그 뒤로 술잔 세 개와 전, 한과, 과일, 떡 등을 놓습니다. 본향상에도 향로와 술잔 세 개, 과일, 떡 등을 놓습니다.

In Dodangsang table, which is served to the right of the main room for Gut, an incense burner is placed at the front, followed by three glasses, Jeon, Hangwa(Korean traditional confection), fruits, and rice cakes. In Bonhyangsang table, an incense burner, three glasses, fruits, and rice cakes are also placed.

En la mesa Dodangsang, que se sirve a la derecha de la sala principal para Gut, se coloca un incensario al frente, seguido de tres copas, Jeon, Hangwa(dulce tradicional coreano), frutas y pasteles de arroz. En la mesa Bonhyangsang también se colocan un incensario, tres vasos, frutas y pasteles de arroz.

뒷전상은 잡귀와 잡신을 풀어 먹이는 목적으로 차리는 제물이기 때문에 차림에 격식은 따로 없습니다.

Since Dwitjeonsang table is an offering to feed miscellaneous ghosts and miscellaneous gods, there is no special formality in the table setting.

Dado que la mesa Dwitjeonsang es una ofrenda para alimentar a fantasmas varios y dioses varios, no hay ninguna formalidad especial en la puesta de la mesa.

둘째날의 새남굿상을 보겠습니다.

Let's take a look at the table of Saenam Gut on the second day

Echemos un vistazo a la tabla de Saenam Gut en la segunda jornada.

새남굿상은 대상, 연지당상, 사자상, 뒷전상으로 구성됩니다.

The table of Saenam Gut is composed of Daesang table, Yeonjidangsang table, Sajasang table, and Dwitjeonsang table.

La mesa de Saenam Gut está compuesta por la mesa Daesang, la mesa Yeonjidangsang, la mesa Sajasang y la mesa Dwitjeonsang.

대상은 새남굿에서의 중심상입니다. 대상의 망자와 조상을 위한 상에는 떡과 과자류, 과일류가 놓입니다. 떡은 여러 가지 떡을 쌓는데, 떡 위에는 종이로 만든 꽃이 꽂힙니다. 이 상은 음식의 종류와 규모면에서 새남굿을 위해 차려진 상차림 중에서 가장 화려합니다.

Daesang table is the central table in Saenam Gut. Rice cakes, snacks, and fruits are placed on Daesang table for the dead and ancestors. Rice cakes are stacked with various ones, and a flower made of paper is placed on top of the rice cakes. This table is the most splendid among the tables set for Saenam Gut in terms of the type and size of food.

La mesa Daesang es la mesa central del Saenam Gut. En la mesa Daesang se colocan pasteles de arroz, aperitivos y frutas para los difuntos y los antepasados. Los pasteles de arroz se apilan con varios, y encima de los pasteles de arroz se coloca una flor hecha de papel. Esta mesa es la más espléndida entre las que se ponen para el Saenam Gut en cuanto al tipo y tamaño de los alimentos.

새남굿상은 첫깻날의 안당사경치기와 유사하면서도 다른점이 많습니다. 대상의 경우 대표적으로 '불사상' 대신 '시왕상'이 놓인 점이 다른데요, 시왕은 저승세계에서 망자의 죄를 심판하는 열 명의 왕을 말합니다.

The table of Saenam Gut is similar to the table of Andangsagyeong Chigi on the first day, but there are many differences. In the case of Daesang table, the representative difference is that the 'Siwangsang table' is placed instead of the 'Bulsasang table'. Siwang refers to ten kings who judge the sins of the dead in the underworld.

La tabla de Saenam Gut es similar a la tabla de Andangsagyeong Chigi del primer día, pero hay muchas diferencias. En el caso de la mesa Daesang, la diferencia representativa es que se coloca la "mesa Siwangsang" en lugar de la "mesa Bulsasang". Siwang se refiere a diez reyes que juzgan los pecados de los muertos en el inframundo.

연지당상은 인간의 죽음을 관장하는 지장보살을 위한 상입니다. 바리공주 무가를 노래한 후, 바리공주가 망자를 데리고 저승으로 가는 모습을 시각화하여 보여주는데, 이때 최종 도달지가 '연지당'이라는 곳입니다. 즉 연지당상은 망자의 최종 목적지인 연지당을 상징하는 상이죠. 상을 중심으로 병풍이 둘러 쳐져 있는 형상으로 꾸미는 것이 특징입니다. 불교의 지장보살을 모시는 상인 만큼 제물로는 육류를 일절 쓰지 않습니다. 주로 쓰이는 떡은 흰 '방망이떡'으로, 맨 뒷줄에 세 접시를 놓고 전병을 얹은 다음 흰 종이꽃을 꽂습니다. 이 상에는 연꽃으로 장식하고 망자의 위패를 놓습니다.

Yeonjidangsang table is for Ksitigarbha Bodhisattva, who is in charge of human death. After singing

the shamanic song of Princess Bari, it visualizes how Princess Bari takes the dead to the underworld, and the final destination at that time is the place called 'Yeonjidang'. In other words, Yeonjidangsang table is a symbol of Yeonjidang, the final destination of the dead. It is characterized by being decorated in the form of a folding screen around the table. Since this is a table dedicated to Ksitigarbha Bodhisattva of Buddhism, meat is never used as an offering. The most commonly used rice cake is white Bangmangi(bat) rice cake, which is placed on three plates in the back row, Jeonbyeong(rice cracker) is placed on top, and white paper flowers are inserted. The table is decorated with lotus flowers and a memorial tablet of the dead is placed.

La mesa Yeonjidangsang es para el Bodhisattva Ksitigarbha, encargado de la muerte humana. Tras cantar la canción chamánica de la Princesa Bari, visualiza cómo ésta lleva a los muertos al inframundo, y el destino final en ese momento es el lugar llamado "Yeonjidang". En otras palabras, la mesa Yeonjidangsang es un símbolo de Yeonjidang, el destino final de los muertos. Se caracteriza por estar decorada en forma de biombo alrededor de la mesa. Al tratarse de una mesa dedicada al Bodhisattva Ksitigarbha del budismo, nunca se utiliza carne como ofrenda. El pastel de arroz más utilizado es el Bangmangi(murciélago) blanco, que se coloca en tres platos en la fila de atrás, encima se pone Jeonbyeong(galleta de arroz) y se insertan flores de papel blanco. La mesa se decora con flores de loto y se coloca una tablilla conmemorativa de los difuntos.

사자상은 망자를 데리고 갈 저승사자를 대접하기 위한 상입니다. 저승사자가 망자의 넋을 괴롭히지 않고 인도하도록 하는 것이죠. 떡과 술이 세 접시씩 놓이고, 이밖에도 한과, 나물, 과일 등이 있습니다. 제물이 세 개씩인 이유는 저승사자를 셋으로 보는 관점이 반영되었기 때문입니다.

Sajasang table is to serve the grim reaper who will take the dead. It is to ensure that the grim reaper guides the soul of the dead without harassing it. There are three plates of rice cake and alcohol, and Hangwa(traditional Korean confection), seasoned vegetables, and fruits are also available. The reason why there are three offerings is that the point of view of the grim reaper being three is reflected.

La mesa Sajasang es para servir a la parca que se llevará a los muertos. Es para asegurar que la parca guía el alma del muerto sin acosarla. Hay tres platos de pastel de arroz y alcohol, y también hay Hangwa (dulce tradicional coreano), verduras sazonadas y frutas. La razón por la que hay tres ofrendas es que se refleja el punto de vista de la muerte al ser tres.

뒷전상은 첫쨋날의 안당사경치기에서와 마찬가지로, 잡귀와 잡신을 먹이기 위한 상입니다.

As the table of Andangsagyeong Chigi on the first day, Dwitjeonsang table is for feeding miscellaneous ghosts and miscellaneous gods.

Como la mesa de Andangsagyeong Chigi en el primer día, la mesa Dwitjeonsang es para alimentar fantasmas misceláneos y dioses misceláneos.

이밖에도 굿을 진행하는 중간에 차려지는 상으로 상식상이 있습니다. 상식상은 망자에게 유교식 제사를 올리는 것인데, 망자에게 식사를 대접한다는 의미입니다. 그래서 음식은 유교식 제사상의 제물과 유사하고, 살아있는 사람들이 식사 때 먹는 상차림과 크게 다르지 않습니다.

In addition, there is Sangsiksang table as a table set during Gut. Sangsiksang table is to offer a Confucian ancestral rite to the dead, which means serving a meal to the dead. So the food is similar to the offerings of Confucian table, and it's not much different from the table setting at meals for living people.

Además, hay Sangsiksang mesa como un conjunto de mesa durante Gut. La mesa Sangsiksang es para ofrecer un rito ancestral confuciano a los muertos, lo que significa servir una comida a los muertos. Así que la comida es similar a las ofrendas de la mesa confuciana, y no es muy diferente del montaje de la mesa en las comidas para las personas vivas.

여기까지 서울 새남굿에 차려지는 음식상을 알아보았는데 어떤가요? 여러가지 신을 위해 다양한 상이 있죠? 서울새남굿은 상류층이나 부유층에서 연행되었던 망자천도굿이므로 음식상의 규모도 크고 조리한 음식도 매우 화려합니다.

So far, we have looked at the food tables set up at Saenam Gut in Seoul. What do you think? There are various tables for various gods, right? Saenam Gut in Seoul is Cheondo Gut for the dead, which was taken from the upper class or the wealth class, so the size of the food table is large and the food prepared is very colorful.

Hasta ahora, hemos visto las mesas de comida instaladas en el Saenam Gut de Seúl. ¿Qué te parece? Hay varias mesas para varios dioses, ¿verdad? Saenam Gut en Seúl es Cheondo Gut para los muertos, que se tomó de la clase alta o la clase rica, por lo que el tamaño de la mesa de comida es grande y la comida preparada es muy colorido.

그럼 심화학습으로 넘어가겠습니다. 질문에 답하면서 배운 내용을 복습하고, 이를 바탕으로 조금 더 생각보세요.

So let's move on to further learning. Review what you've learned by answering the questions, and think about them a little more based on these.

Así que pasemos a seguir aprendiendo. Repasa lo que has aprendido respondiendo a las preguntas, y piensa un poco más en ellas basándote en éstas.

첫째날의 안당사경치기와 둘째날의 새남굿에 차려지는 음식상은 각각 무엇이 있나요?

새남굿에 차려지는 불교적 상차림은 무엇이 있나요?

새남굿에서 사자상을 차리는 이유는 무엇인가요?

What are the food tables set for Andangsagyeong Chigi on the first day and Saenam Gut on the sec-

ond day?

What are the Buddhist table settings for Saenam Gut?

What is the reason for setting up Sajasang table in Saenamgut?

¿Cómo se preparan las mesas para Andangsagyeong Chigi el primer día y para Saenam Gut el segundo día?

¿Cuáles son las mesas budistas de Saenam Gut?

¿Cuál es la razón para poner la mesa Sajasang en Saenamgut?

서울새남굿의 음식에 대해 더 알고 싶다면 『巫·굿과 음식』(국립문화재연구소, 2005) 3책 중 제1권에 서울 새남굿의 음식에 대해 자세히 조사되어있습니다. 이밖에도 『큰 무당을 위한 넋굿』(국립무형유산원, 2011)과 「죽은 자를 저승으로 인도하는 의례 서울새남굿」(이용범, 『문화재사랑』, 문화재청, 2009)를 참고하세요.

If you want to know more about the food of Saenam Gut in Seoul, please refer to Volume 1 of the 3 books "Shamanism. Gut and Food"(The National Research Institute of Cultural Heritage, 2005), which is a detailed study of the food of Saenam Gut in Seoul. In addition, refer to "Soul Gut for a Great Shaman"(National Intangible Heritage Center, 2011) and 'Saenam Gut in Seoul, a ritual guiding the dead to the underworld'(Lee Yong-beom, "Love for Cultural Heritage", Cultural Heritage Administration, 2009).

Si desea saber más sobre la comida de Saenam Gut en Seúl, consulte el volumen 1 de los 3 libros "Chamanismo. Gut y comida" (Instituto Nacional de Investigación del Patrimonio Cultural, 2005), que es un estudio detallado de la comida de Saenam Gut en Seúl. Además, consulte "Gut del alma para un gran chamán" (Centro Nacional del Patrimonio Inmaterial, 2011) y "Saenam Gut en Seúl, un ritual que guía a los muertos al inframundo" (Lee Yong-beom, "Amor por el patrimonio cultural", Administración del Patrimonio Cultural, 2009).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 3. 굿에 사용되는 음식의 종류와 의미

SCRIPT 3. Types and Meanings of Food Used in Gut

SCRIPT 3.

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Kim Haiyin of the Academy of Korean Studies, who will teach you the food of Korean religion.

Hola.

Soy Kim Haiyin, de la Academia de Estudios Coreanos, que les enseñará la comida de la religión coreana.

이번차시에는 굿에 사용되는 음식 중 대표적인 음식을 살펴보고, 여기에 담긴 의미를 알아보겠습니다.

In this lecture, we will take a look at representative foods used in Gut and find out the meaning of these foods.

En esta conferencia, echaremos un vistazo a los alimentos representativos utilizados en Gut y descubriremos su significado.

한국에는 "굿이나 보고 떡이나 먹지 "라는 속담이 있습니다. 남의 일에 쓸데없는 간섭을 하지 말고 일이 진행되는 것을 보고 있다가 이익이나 얻도록 하라는 속담입니다. 그런데 이 속담에서 굿을 보고 먹으라는 음식이 바로 '떡'이죠? 여기에서 볼 수 있듯이 떡은 굿에 차려지는 대표적인 음식입니다.

In Korea, there is a saying, "Let's watch Gut and eat rice cakes." It means "Don't interfere in other people's affairs and watch things go on and make a profit." However, in this proverb, the food that is said to eat after watching Gut is 'rice cake', right? As you can see here, rice cakes are a representative food served in Gut.

En Corea hay un dicho: "Veamos Gut y comamos pasteles de arroz". Significa "No te metas en los asuntos de los demás y observa cómo van las cosas y saca provecho". Sin embargo, en este proverbio, la comida que se dice que hay que comer después de ver Gut es "pastel de arroz", ¿verdad? Como puedes ver aquí, los pasteles de arroz son una comida representativa que se sirve en Gut.

굿의 상차림은 떡을 통해서 대체적으로 중심 신령을 구분할 수 있습니다.

In the table setting of Gut, the central deity can be generally distinguished through rice cakes.

En la mesa de Gut, la deidad central suele distinguirse mediante pasteles de arroz.

제상에 올라가는 떡에는 백설기, 방망이떡, 편떡, 팥떡, 인절미, 절편, 바람떡, 웃기, 두텁떡 등이 있습니다.

There are various kinds of rice cakes on the table, such as Baekseolgi, Bangmangitteok, Pyeontteok, Pattteok, Injeolmi, Jeolpyeon, Baramtteok, Utgi, and Duteoptteok.

En la mesa hay varios tipos de pasteles de arroz, como Baekseolgi, Bangmangitteok, Pyeontteok, Pattteok, Injeolmi, Jeolpyeon, Baramtteok, Utgi y Duteoptteok.

이중에 몇 가지 떡을 살펴보겠습니다.

Let's take a look at some of the rice cakes.

Echemos un vistazo a algunos de los pasteles de arroz.

이 사진은 서울새남굿의 첫째날에 차려지는 안당사경치기의 대상인데요, 거피팥떡인 편떡이 시루 째 세 개 올라가 있습니다. 만신들은 상 위에 놓인 세 개의 떡이 각각 망자, 가까운 조상, 그리고 먼 조상을 위한 것이라고 합니다.

This picture is Daesang table of Andangsagyeong Chigi, which is prepared on the first day of Seoul Saenam Gut. Three Pyeontteok, which is Geopipattteok(rice cake covered in flour made from peeled red beans), in steemer is placed on the table. Shamans say that the three rice cakes placed on the table are for the dead, near ancestors, and distant ancestors respectively.

Esta imagen es la mesa Daesang de Andangsagyeong Chigi, que se prepara el primer día del Seoul Saenam Gut. En la mesa se colocan tres Pyeontteok, que es Geopipattteok (pastel de arroz cubierto de harina hecha de judías rojas peladas), en vaporeta. Los chamanes dicen que los tres pasteles de arroz colocados en la mesa son para los muertos, los antepasados cercanos y los lejanos, respectivamente.

다음으로 백설기와 방망이떡이 있습니다. 두 떡 모두 아무런 다른 재료를 넣지 않은 흰 떡인데요. 이 떡은 불교나 도교 계통의 신을 모신 제상에만 올라가는 특징이 있습니다. 정체성이 뚜렷한 떡이라고 할 수 있겠습니다.

Next, there are Baekseolgi and Bangmangitteok. Both are white rice cakes without any other ingredients. These rice cakes are characterized only by a table of ancestral rites dedicated to Buddhist or Taoist gods. It can be said that they are rice cakes with a clear identity.

A continuación están el Baekseolgi y el Bangmangitteok. Ambos son pasteles de arroz blanco sin

ningún otro ingrediente. Estos pasteles de arroz se caracterizan únicamente por una tabla de ritos ancestrales dedicados a dioses budistas o taoístas. Se puede decir que son pasteles de arroz con una identidad clara.

예를 들어 서울새남굿의 불사상은 불교의 신령을 위한 상인데, 방망이떡과 전병이 차려집니다. 그리고 그 위에는 흰색 종이로 만든 고깔과 꽃을 놓죠. 이것을 통해 이 상이 불사상임을 알 수 있습니다.

For example, Bulsasang table at Saenam Gut in Seoul is for the deities of Buddhism, and Bangmangitteok and Jeonbyeong are served. And on top of that, there are cones and flowers made of white paper. Through this, we can know that this table is a Bulsasang table.

Por ejemplo, la mesa Bulsasang de Saenam Gut, en Seúl, es para las deidades del budismo, y se sirven Bangmangitteok y Jeonbyeong. Y encima, hay conos y flores de papel blanco. A través de esto, podemos saber que esta mesa es una mesa Bulsasang.

방망이떡을 한 번 볼까요? 방망이떡은 생김새가 방망이와 같다고 해서 붙여진 이름인데, 두꺼운 가래떡 모양입니다. 기계로 떡을 빚다 보니 방망이 모양이 아닌 직사각형 모양이 오르기도 하지만요. 어쨌든 중요한 것은 모양보다 아무 재료도 섞지 않은 흰 떡이라는 점입니다. 접시에 방망이떡 3개를 놓고, 그 위에 전병을 얹어 상에 놓습니다.

Shall we take a look at Bangmangitteok? Bangmangi in Bangmangitteok means bat, and the name of this rice cake was given because it looks like a bat, and it is shaped like a thick Garaetteok. When making rice cakes with a machine, sometimes they come out in a rectangular shape rather than a bat shape. Anyway, what's important is that it's white rice cake with no ingredients mixed rather than the shape. Three Bangmangitteok are placed on a plate, and Jeonbyeong(rice cracker) is placed on top of them.

¿Echamos un vistazo a Bangmangitteok? Bangmangi en Bangmangitteok significa murciélago, y el nombre de este pastel de arroz se le dio porque se parece a un murciélago, y tiene la forma de un grueso Garaetteok. Cuando se hacen pasteles de arroz con una máquina, a veces salen con forma rectangular en vez de forma de murciélago. De todos modos, lo importante es que sea pastel de arroz blanco sin ingredientes mezclados más que la forma. Se colocan tres Bangmangitteok en un plato y Jeonbyeong (galleta de arroz) encima.

이외에 장구떡과 벙거지떡이라는 떡도 있는데, 이 두 떡은 무당 자신을 위해 올리는 굿인 '진적굿'에만 올라가는 특수한 떡입니다. 장구와 벙거지는 무당이 굿을 할 때 필수적인 도구입니다. 장구는 사진처럼 생긴 악기이고, 벙거지는 머리에 쓰는 모자의 일종인데요. 이러한 점에서 장구떡과 벙거지 떡은 무당과 무업을 상징하는 떡이라고 여겨지는 것이죠.

In addition, there are also Janggutteok and Beonggeojitteok, which are special rice cakes that are only used in 'Jinjeok gut', a Gut performed for the shaman herself. Janggu and Beonggeoji are essential tools for a shaman to perform Gut. Janggu is a musical instrument that looks like the one in the pic-

ture, and Beonggeoji is a kind of hat worn on the head. In this respect, Janggutteok and Beonggeotteok are considered to be rice cakes that symbolize shamans and shaman

Además, también existen el Janggutteok y el Beonggeojitteok, que son pasteles de arroz especiales que sólo se utilizan en la "gut Jinjeok", una gut realizada para la propia chamán. El Janggu y el Beonggeoji son herramientas esenciales para que un chamán realice el Gut. El Janggu es un instrumento musical parecido al de la foto, y el Beonggeoji es una especie de sombrero que se lleva en la cabeza. En este sentido, Janggutteok y Beonggeotteok se consideran pasteles de arroz que simbolizan a los chamanes y chamanas.

마실 것의 경우 대체적으로는 술이 올려집니다. 탁주나 맑은 술을 가리지 않고 올라가죠. 그렇지만 불교나 도교를 위한 신은 차이가 있습니다. 이들을 위해서는 술 대신 차와 물이 올라갑니다. 위에서 살펴본 백설기나 방망이떡처럼 불교나 도교신을 위해서는 다른 음식이 올라간다는 점이 특징적이죠?

In the case of drinks, alcohol is usually served. Takju(Makgeolli, rice wine) or clear alcoholic beverages are served regardless. However, the drink for the gods of Buddhism or Taoism is different. For them, tea and water are served instead of alcohol. It is characterized by the fact that other foods are served for Buddhist and Taoist gods, such as Baekseolgi or Bangmangitteok, as seen above, right?

En el caso de las bebidas, se suele servir alcohol. Se sirve Takju(Makgeolli, vino de arroz) o bebidas alcohólicas claras, independientemente. Sin embargo, la bebida para los dioses del budismo o el taoísmo es diferente. Para ellos, se sirve té y agua en lugar de alcohol. Se caracteriza porque se sirven otros alimentos para los dioses budistas y taoístas, como Baekseolgi o Bangmangitteok, como se ve arriba, ¿verdad?

고기는 장군신 계열의 신을 위한 상에서 두드러지는 제물입니다. 물론 굿에서 장군신 계열의 신들만 고기를 받는 것은 아니고, 여러 상에 고기는 올라갑니다. 하지만 장군신 계열의 신을 위한 대안주상에 소머리, 갈비, 우족 등 고기류가 상의 중심이 된다는 점에서 고기는 장군신 계열의 신을 나타내는 지표 음식이라고 할 수 있습니다.

Meat is a prominent offering on the table for the general gods. Of course, in Gut, not only the general gods receive meat, but meat is served on many tables. However, in that meat such as ox head, ribs, and trotters are the center of the table, meat can be said to be an indicator food representing the general gods.

La carne es una ofrenda destacada en la mesa para los dioses generales. Por supuesto, en Gut no sólo los dioses generales reciben carne, sino que ésta se sirve en muchas mesas. Sin embargo, en la medida en que carnes como la cabeza de buey, las costillas y las manitas son el centro de la mesa, puede decirse que la carne es un alimento indicador que representa a los dioses generales.

새남굿상의 대상에는 망자를 위한 제물로 특별히 홍합, 뭐쌈, 숭어가 올라갑니다. 이 음식들은 첫깻날의 안당사경치기

상에는 없고 둘쨋날의 새남굿에서만 차려집니다.

In Daesang table of Saenam Gut, mussel, Mwissam(panfried sea cucumber), and gray mullet are specially served as offerings for the dead. These foods are not served on the table of Andangsagyeong Chigi on the first day, but are served only on the table of Saenam Gut on the second day.

En la mesa Daesang de Saenam Gut, el mejillón, el Mwissam (pepino de mar frito) y el salmonete gris se sirven especialmente como ofrendas para los muertos. Estos alimentos no se sirven en la mesa de Andangsagyeong Chigi el primer día, sino que sólo se sirven en la mesa de Saenam Gut el segundo día.

이때 뮈쌈의 경우 망자가 남자이면 12개, 여자이면 9개를 올립니다. 이렇게 숫자를 다르게 하는 이유는 무엇일까요? 바로 한국 무속의 영혼관과 관련이 깊습니다. 한국 무속에서는 인간에게 여러 개의 영혼이 존재한다고 믿는데, 뮈쌈의 수는 무속에서 말하는 남녀의 영혼 수와 일치한다는 것이죠. 남자는 영혼이 12개, 여자는 9개로 보고 있습니다.

At that time, if the dead is male, twelve Mwissams are served, and if female, nine Mwissams are served. Why are the numbers different like this? It is closely related to the view of the soul in Korean shamanism. In Korean shamanism, it is believed that there are several souls in a human being, and the number of Mwissam corresponds to the number of souls of men and women in shamanism. It is considered that men have 12 souls and women have 9 souls.

En ese momento, si el fallecido es varón, se sirven doce Mwissams, y si es mujer, nueve Mwissams. ¿Por qué los números son así de diferentes? Está estrechamente relacionado con la visión del alma en el chamanismo coreano. En el chamanismo coreano, se cree que hay varias almas en un ser humano, y el número de Mwissam corresponde al número de almas de hombres y mujeres en el chamanismo. Se considera que los hombres tienen 12 almas y las mujeres 9.

숭어도 의미가 있습니다. 숭어의 수는 망자의 아들의 수를 나타냅니다. 딸만 있다면 숭어를 올리지 않고 조기를 올립니다.

The gray mullet also has meaning. The number of gray mullet represents the number of sons of the dead. If the dead only has a daughter, the gray mullet is not served and the ray-finned fish is served.

El salmonete gris también tiene significado. El número de salmonetes representa el número de hijos del muerto. Si el difunto sólo tiene una hija, no se sirve el salmonete y se sirve el pez de aleta de raya.

한편 굿음식은 계속 변화하고 있기도 합니다. 바나나와 파인애플, 키위 등 외래과일이 굿상에 올라가는 경우도 있고 훈제된 연어가 올라가는 경우도 있습니다. 바나나 껍질은 신이 가다가 미끄러질 수 있다하여 굿상에 쓰지 않는 과일이었지만 지금은 올라가는 경우가 일반화되어 있습니다.

On the other hand, the food of Gut is constantly changing. In some cases, foreign fruits such as ba-

nanas, pineapples, and kiwis are served on the Gut table, and in other cases, smoked salmon is served. Banana was a fruit that was not used in Gut table because gods could slip due to its peel, but now it is commonly served.

Por otra parte, la alimentación de Gut cambia constantemente. En algunos casos, en la mesa de Gut se sirven frutas extranjeras como plátanos, piñas y kiwis, y en otros, salmón ahumado. El plátano era una fruta que no se utilizaba en la mesa Gut porque los dioses podían resbalarse debido a su cáscara, pero ahora se sirve habitualmente.

굿을 하는 집이 어디에 위치해있는가에 따라 제물이 조금씩 달라지기도 합니다. 바닷가라면 여러 가지 어물이 올라가기도 합니다. 신께 보기 좋은 음식으로 상황에 맞게 변화하고 있는 것입니다.

Depending on the house where the Gut is held, the offerings may vary slightly. When a Gut is held on the beach, various kinds of fish are brought up. It is changing into food that is good in the sight of gods according to the situation.

Dependiendo de la casa donde se celebre el Gut, las ofrendas pueden variar ligeramente. Cuando se celebra un Gut en la playa, se suben varios tipos de pescado. Según la situación, se transforma en comida buena a los ojos de los dioses.

그럼 심화학습으로 넘어가겠습니다. 질문에 답하면서 배운 내용을 복습하고, 이를 바탕으로 조금 더 생각보세요.

So let's move on to further learning. Review what you've learned by answering the questions, and think about them a little more based on these.

Así que pasemos a seguir aprendiendo. Repasa lo que has aprendido respondiendo a las preguntas, y piensa un poco más en ellas basándote en éstas.

굿에서 백설기와 방망이떡이 차려지는 상은 어떤 성격을 가진 상인가요?

장구떡과 벙거지떡은 어떤 성격의 굿에 차려지나요?

새남굿에 포함된 조선시대 궁중문화 요소는 무엇이 있을까요?

What is the characteristic of the table where Baekseolgi and Bangmangitteok are served in the Gut?

What is the characteristic of the Gut where Janggutteok and Beonggeojitteok are served?

What are the elements of court culture in the Joseon Dynasty included in Saenam Gut?

¿Cuál es la característica de la mesa donde se sirven Baekseolgi y Bangmangitteok en el Gut?

¿Cuál es la característica de la mesa donde se sirven Janggutteok y Beonggeojitteok en el Gut?

¿Cuáles son los elementos de la cultura cortesana en la Dinastía Joseon?

굿에 차려지는 음식에 대해 자세히 알고싶다면 「한국의 굿과 떡의 상관성 연구」(김헌선·양종승, 『비교민속학』31, 비교민속학회, 2006), 「서울굿의 상차림에대하여」(홍태한, 『한국무속학』6, 한국무속학회, 2003), 「굿 의례음식 무속 설명체계의 하나」(이용범, 『종교문화비평』 32, 2017), 『큰 무당을 위한 넋굿』(국립무형유산원, 2011)을 참고하세요.

If you want to know more about the food served in Gut, please refer to 'A study on the relationship between Gut and rice cakes in Korea' (Kim Heon-seon and Yang Jong-seung, "Comparative Folklore" 31, Comparative Folklore Society, 2006), 'About the setting of tables in Seoul Gut' (Hong Tae-han, "Korean Shamanology" 6, The Korean Shamanistic Society, 2003), 'One of the explanation systems for shamanism, Gut food' (Lee Yong-beom, "Critique of Religion and Culture" 32, 2017), "Soul Gut for a Great Shaman"(National Intangible Heritage Center, 2011).

Si quieres saber más sobre la comida que se sirve en Gut, consulta "Un estudio sobre la relación entre Gut y los pasteles de arroz en Corea" (Kim Heon-seon y Yang Jong-seung, " Folclore comparado " 31, Comparative Folklore Society, 2006), "Sobre la disposición de las mesas en Seúl Gut" (Hong Tae-han, "Korean Shamanology" 6, Sociedad Chamanística Coreana, 2003), 'Uno de los sistemas de explicación del chamanismo, la comida Gut' (Lee Yong-beom, "Critique de la religión y la cultura" 32, 2017), "Gut del alma para un gran chamán" (Centro Nacional del Patrimonio Inmaterial, 2011).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 4. 신을 확인하는 사슬세우기

SCRIPT 4. Standing Saseul that confirms God

SCRIPT 4. Saseul derecho que confirma a Dios.

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Kim Haiyin of the Academy of Korean Studies, who will teach you the food of Korean religion.

Hola.

Soy Kim Haiyin, de la Academia de Estudios Coreanos, que les enseñará la comida de la religión coreana.

이번차시에는 굿에 사용되는 제물 중 약간 충격적이라고 느껴질 수도 있는 제물을 소개하겠습니다. 바로 통으로 된 고기인데요, '사슬세우기'라고 불리는 절차에서 사용됩니다. 통돼지나 소의 갈비 한짝이 주로 쓰입니다.

In this lecture, I will introduce some of the offerings used in Gut that may feel a little shocking. It is meat in its original form, which is used in a process called 'Standing Saseul'. Whole pig or beef ribs are usually used.

En esta conferencia, voy a introducir algunas de las ofrendas utilizadas en Gut que puede parecer un poco chocante. Se trata de carne en su forma original, que se utiliza en un proceso llamado "Saseul derecho'. Normalmente se utilizan costillas enteras de cerdo o ternera.

먼저 '사슬세우기' 영상을 보시겠습니다.

https://www.youtube.com/watch?v=y3qCAxfrnso (1분 52초)

First, let's watch the video of 'Standing Saseul'.

https://www.youtube.com/watch?v=y3qCAxfrnso (1 minute 52 seconds)

Primero, veamos el vídeo de 'Standing Saseul'.

https://www.youtube.com/watch?v=y3qCAxfrnso (1 minuto 52 segundos)

삼지창이 꽂힌 갈비 한짝이 스스로 서는 모습 잘 보셨나요? 이 갈비가 서고 나니 굿의 분위기도 신명나게 바뀌었지요?

Did you enjoy watching a single rib with a trident stands on its own? After this rib stood up, the atmosphere of the Gut changed dramatically, right?

¿Disfrutaste viendo cómo una sola costilla con un tridente se levantaba sola? Después de que esta costilla se pusiera de pie, la atmósfera del Gut cambió drásticamente, ¿verdad?

'사슬세우기'에서 '사슬'은 점을 보거나 숫자를 셈하는 산(counting)가지나 대나무가지를 뜻하는 옛날 말입니다. '세우기'는 창 같은 도구를 세우는 행위를 나타내는 것이구요. 따라서 사슬세우기는 창을 세워서 무엇인가를 알아보는 행위를 말합니다.

In 'Standing Saseul', 'Saseul' is an old word that means a counting branch or bamboo branch for fortune-telling or counting. 'Standing' refers to the act of erecting a tool such as a spear. Therefore, Standing Saseul refers to the act of erecting a spear to find out something.

En 'Saseul Derecho', 'Saseul' es una palabra antigua que significa rama para contar o rama de bambú para adivinar o contar. "Derecho" se refiere al acto de erigir una herramienta como una lanza. Por lo tanto, Saseul Derecho se refiere al acto de erigir una lanza para averiguar algo.

그럼 무엇을 알아보는 것일까요?

So what does it find out?

Y ¿qué es lo que averigua?

바로 해당 신령이 잘 오셔서 이 굿을 잘 받으셨는지를 알아보는 것입니다.

It is to find out if the deity came well and received this Gut well.

Es para saber si la deidad vino bien y recibió bien este Gut.

이 사진을 보세요. 돼지 한마리, 혹은 여러가지 큰 고기들이 삼지창 기둥 하나에 의지해서 서 있지요. 나무 막대기 하나로 저렇게 큰 고기가 쓰러지지 않도록 세우다니, 신기하지요? 이 삼지창과 고기는 신이 잘 오셨는지를 알아보는 지표입니다. 즉 '사슬'인 것이죠. 고기는 신에게 바치는 제물이기도 하지요.

Take a look at this picture There's a pig, or a bunch of big fish, standing on a trident pole. Isn't it amazing to stand something so big with just one stick of wood so that it doesn't fall over? This trident and meat are indicators, that is, 'Saseul', to see if gods have come. Meat is also an offering to the gods.

Echa un vistazo a esta foto Hay un cerdo, o un montón de peces grandes, de pie sobre un palo de tri-

dente. ¿No es asombroso sostener algo tan grande con un solo palo de madera para que no se caiga? Este tridente y la carne son indicadores, es decir, 'Saseul', para ver si los dioses han venido. La carne también es una ofrenda a los dioses.

어떻게 저렇게 서는 것일까요? 중심을 잘 잡으면 될 것 같기도 하지만, 아무튼 쉬울 것 같지는 않습니다.

How does it stand like that? I think it's possible to balance well, but I don't think it'll be easy anyway.

¿Cómo se mantiene así? Creo que se puede equilibrar bien, pero de todas formas no creo que sea fácil.

사슬세우기는 처음에는 무구인 월도 세우기부터 시작합니다. 월도의 손잡이부분을 바닥에 대고 세우는 것입니다. 이 월도가 잘 서면 이제 그 다음으로 삼지창에 돼지나 갈비 등을 얹어 세웁니다.

Standing Saseul starts with erecting a weapon called Woldo(crescent blade). It is to stand the handle part of Woldo on the floor. If this Woldo is well stood, the next step is to put a pig or ribs on the trident.

Saseul Derecho comienza con la erección de un arma llamada Woldo (hoja creciente). Se trata de apoyar la parte del mango del Woldo en el suelo. Si este Woldo está bien parado, el siguiente paso es poner un cerdo o costillas en el tridente.

대체로 산천에 있는 여러 신들과 지역신을 대상으로 하는 '산신도당거리'라는 절차에서는 돼지 한 마리를 세웁니다. 장군, 대감 등을 위한 대안주거리에서는 소머리, 소갈비, 우족, 돼지족 등을 꽂아 세웁니다. 이 제물들이 각각 어떤 신령을 위한 것인지에 대한 해석은 무당마다 차이가 있습니다.

Generally, a pig is erected in a procedure called 'Sansin(mountain god) Dodang Geori', which is for various gods and local deities in the mountains and rivers. In Daeanju Geori for generals and high officials, ox head, ribs, trotters of cow and pig are put on and erect. Interpretation of which deities each of these offerings are for differs from shaman to shaman.

Generalmente, se erige un cerdo en un procedimiento llamado 'Sansin(dios de la montaña) Dodang Geori', que es para varios dioses y deidades locales en las montañas y ríos. En el Daeanju Geori para generales y altos funcionarios, se ponen y erigen cabeza de buey, costillas, patas de vaca y cerdo. La interpretación de para qué deidades son cada una de estas ofrendas difiere de un chamán a otro.

사슬을 세울 때 무당은 신령에게 이 사슬이 잘 서게 해달라는 축원을 하고, 굿의 목적과 관련된 축원도 합니다. 사슬이 잘 서면 술잔을 이 사슬에 한 바퀴 돌린 뒤 복을 받으라는 뜻으로 굿 하는 집에 술잔을 줍니다. 그러고는 노랫가락을 부릅니다.

When standing Saseul, the shaman prays to the deity to make it stand well, and also prays related to

the purpose of the Gut. When Saseul is well stood, the glass is rotated around Saseul, and the glass is given to the house where the Gut is performed in order to be blessed. And then she sings.

Al poner en pie a Saseul, el chamán reza a la deidad para que lo haga bien, y también reza en relación con el propósito de la Gut. Cuando Saseul está bien de pie, se gira el vaso alrededor de Saseul, y se entrega el vaso a la casa donde se realiza el Gut para que sea bendecido. Luego se canta.

사슬세우기의 기능은 세 가지로 정리할 수 있습니다. 첫째는 신에게 제물을 바치는 것입니다. 옛날에 가장 좋은 제물이 '희생물'로서의 동물이었듯이, 사슬세우기에서 바치는 고기는 귀한 제물에 해당합니다.

The function of standing Saseul can be summarized in three categories. The first is to make offerings to gods. Just as the best offering in the old days was an animal as a 'sacrifice', meat offered in standing Saseul is a precious offering.

La función del Saseul de pie puede resumirse en tres categorías. La primera es hacer ofrendas a los dioses. Al igual que antiguamente la mejor ofrenda era un animal como "sacrificio", la carne ofrecida en el Saseul derecho es una ofrenda preciosa.

다음으로 동시에 굿을 잘 받으셨는지의 여부를 묻고 확인하는 기능을 합니다. 실제로 사슬세우기가 잘 안되면 신령이 무언가 마음에 들지 않는 것이 있다고 여겨지지요. 반대로 사슬세우기가 바로 되면 신령이 내려오셔서 굿을 잘 받았다고 여겨집니다.

Next, at the same time, it functions to ask and confirm whether gods have received the Gut well. In fact, if standing Saseul doesn't work well, it's considered that there is something the deity doesn't like. Conversely, if standing Saseul is work well, it is considered that the deity has come down and received the Gut well.

A continuación, al mismo tiempo, funciona para preguntar y confirmar si los dioses han recibido bien el Gut. De hecho, si el Saseul de pie no funciona bien, se considera que hay algo que no gusta a la deidad. Por el contrario, si el Saseul derecho funciona bien, se considera que la deidad ha bajado y recibido bien la Gut.

세 번째는 굿을 의뢰한 가족들의 길흉을 점치는 것입니다. 사슬세우기가 잘 되고 못 되느냐에 따라 가족들은 안심하기도, 마음을 졸이기도 합니다. 잘 서고 나면 무당이 가족들의 복을 빌어주기 때문에 여러모로 좋게 여겨집니다.

The third is to predict the good and bad luck of the families who requested the Gut. Depending on whether standing Saseul is successful or not, the family is relieved or nervous. After standing Saseul is work well, it is considered good in many ways because the shaman wishes for the family's blessing.

La tercera consiste en predecir la buena y la mala suerte de las familias que solicitaron el Gut. Dependiendo de si el standing Saseul tiene éxito o no, la familia se siente aliviada o nerviosa. Después de

que el Saseul de pie funcione bien, se considera bueno en muchos sentidos porque el chamán desea la bendición de la familia.

그런데 사슬세우기로 신령이 감응 했는지 여부를 판단하다보니, 이와 관련한 뒷말도 많습니다. 사슬세우기가 정말 신령이 감응한 것이 아니라 무당이 균형잡기 연습을 많이 한 결과라는 말도 나오구요. 심지어는 눈속임이라는 고발도 나오기도 하는데요, 사슬세우기의 이미지가 워낙 강렬해서 심리적인 영향력이 크다보니 많은 말이 나오는 것 같습니다.

However, by standing Saseul, it is judged whether or not the deity has responded, so there are many behind-the-scenes rumors regarding this. Some say that standing Saseul is not really a response from a deity, but the result of a lot of balancing practice by a shaman. There are even accusations that it is a deception, but the image of standing Saseul is so strong that it seems to be said a lot because it has a great psychological influence.

Sin embargo, al pararse Saseul, se juzga si la deidad ha respondido o no, por lo que hay muchos rumores entre bastidores con respecto a esto. Algunos dicen que el Saseul derecho no es realmente una respuesta de una deidad, sino el resultado de mucha práctica de equilibrio por parte de un chamán. Incluso hay acusaciones de que se trata de un engaño, pero la imagen del Saseul de pie es tan fuerte que parece que se dice mucho porque tiene una gran influencia psicológica.

하지만 중요한 것은 사슬세우기로 인해 얻는 가족들의 안정과 믿음인 것 같습니다.

But what seems to be important is the family's stability and faith that they get from standing Saseul.

Pero lo que parece ser importante es la estabilidad de la familia y la fe que les da estar de pie Saseul.

그럼 심화학습으로 넘어가겠습니다. 질문에 답하면서 배운 내용을 복습하고, 이를 바탕으로 조금 더 생각보세요.

So let's move on to further learning. Review what you've learned by answering the questions, and think about them a little more based on these.

Así que pasemos a seguir aprendiendo. Repasa lo que has aprendido respondiendo a las preguntas, y piensa un poco más en ellas basándote en éstas.

사슬세우기의 '사슬'은 무슨 뜻인가요?

굿에서 사슬세우기의 기능은 무엇일까요?

사슬세우기가 행해지는 절차는 굿의 어떤 거리인가요?

What does 'Saseul' in 'standing Saseul' mean?

What is the function of standing Saseul in Gut?

Which Geori of Gut is the procedure by which standing Saseul is performed?

¿Qué significa <Saseul> en <Saseul derecho>?

¿Cuál es la función del Saseul mantenerse de pie en Gut?

¿Qué Geori de Gut es el procedimiento mediante el cual se realiza el Saseul derecho?

사슬세우기에 대해 조금 더 자세히 알고 싶다면 「서울굿의 다양성과 구조」 (김헌선, 『한국무속학』 12, 한국무속학회, 2006)과 「서울굿 '대안주거리' 의 문화사적 의의 연구」 (김헌선·김형근, 『한국민속학』 47, 한국민속학회, 2008), 「서울 지역 마을굿에 나타난 군웅굿의 유형과 의미」(권선경, 『비교민속학』 51, 비교민속학회, 2013)을 참고하세요.

If you want to know more about building a chain, please refer to 'Diversity and Structure of Seoul Gut'(Kim Heon-seon, "Korean Shamanology"12, Korean Society of Shamanism, 2006), 'Study on the Cultural Historical Significance of 'Daeanju Geori' of Gut in Seoul'(Kim Heon-sun, Kim Hyeong-geun, "Korean Folklore"47, Korean Folklore Society, 2008), 'Types and Meanings of Gunung Gut in Village Gut in Seoul'(Kwon Seon-gyeong, "Comparative Folklore"51, Comparative Folklore Society, 2013).

Si quiere saber más sobre la construcción de una cadena, consulte "Diversidad y estructura del Gut de Seúl" (Kim Heon-seon, "Chamanología coreana "12, Sociedad Coreana de Chamanismo, 2006), "Estudio sobre el significado histórico cultural del "Daeanju Geori" del Gut de Seúl" (Kim Heon-sun, Kim Hyeong-geun, " Folclore coreano "47, Sociedad Coreana de Folclore, 2008), "Tipos y significados de Gunung Gut en Village Gut en Seúl"(Kwon Seon-gyeong, " Folclore comparado" 51, Sociedad de Folclore Comparado, 2013).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 5. 굿에 사용되는 음식의 특징

SCRIPT 5. Characteristics of food used in Gut

SCRIPT 5. Características de los alimentos utilizados en Gut

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Kim Haiyin of the Academy of Korean Studies, who will teach you the food of Korean religion.

Hola.

Soy Kim Haiyin, de la Academia de Estudios Coreanos, que les enseñará la comida de la religión coreana.

지난 네 시간에 걸쳐 굿에 사용되는 음식이 어떤 것들이 있는지 알아보았습니다. 이번시간에는 굿에 사용되는 음식은 어떤 특징이 있는지 정리해보겠습니다.

Over the past four lectures, we have looked at what foods are used in Gut. In this lecture, I will summarize the characteristics of the food used in Gut.

A lo largo de las últimas cuatro conferencias, hemos visto qué alimentos se utilizan en el Gut. En esta conferencia, resumiré las características de los alimentos utilizados en Gut.

첫째, 굿은 한 신만을 대상으로 행해지는 의례가 아니기에, 제상의 대상이 여럿입니다. 유교 제사가 조상신이라는 단일한 성격의 신을 위해 차려지는 것과 달리 굿에서는 각 거리마다 신의 성격이 다릅니다. 여러 개의 제상이 차려지는 것이죠.

First, since Gut is not a ritual performed for only one god, there are many objects of the ritual. Confucian ancestral rites are held for a single deity, that is, the ancestor god, but in Gut, each Geori has a different god. It means that several ritual table are set up.

En primer lugar, dado que la gut no es un ritual realizado para un solo dios, hay muchos objetos del ritual. Los ritos ancestrales confucianos se celebran para una sola deidad, es decir, el dios antepasado, pero en Gut, cada Geori tiene un dios diferente. Esto significa que se establecen varias mesas rituales.

물론 유교 제사에서도 기제사에서 부부를 함께 지내는 경우 2명을 대상으로 제사를 지내고, 차례를 지낼 때는 8명을 한꺼번에 지내기도 합니다. 하지만 이들을 위해 차리는 제물은 동일합니다. 술잔과 밥은 각각 따로 놓지만 나머지 음식은

공유하고 있기도 하고요.

Of course, in Confucianism, ancestral rites on the day of death are performed for couples, and ancestral rites for the New Year or Chuseok are performed for eight people at once. However, the offerings prepared for them are the same. The glasses and rice are set separately, but the rest of the food is shared.

Por supuesto, en el confucianismo, los ritos ancestrales en el día de la muerte se realizan para las parejas, y los ritos ancestrales para el Año Nuevo o Chuseok se realizan para ocho personas a la vez. Sin embargo, las ofrendas que se preparan para ellos son las mismas. Los vasos y el arroz se ponen por separado, pero el resto de la comida se comparte.

하지만 굿은 기본적으로 일부 예외적인 경우를 제외하고 굿의 모든 신에게 개별적인 상으로 음식이 제공됩니다.

However, in Gut, except for some exceptional cases, food is basically served on individual tables to all gods.

Sin embargo, en Gut, salvo casos excepcionales, la comida se sirve básicamente en mesas individuales a todo dios.

둘째, 음식이 굿이 진행되는 공간에 따라 여러 장소에 배치됩니다. 굿에서 의례음식은 유교식 제사처럼 동일한 공간에 함께 놓이지 않는 것이죠. 예외는 있지만 일반적으로 굿을 구성하는 각각의 거리는 의례음식을 올린 개별 제상을 전제로 진행됩니다. 그리고 그 제상을 중심으로 각 거리가 행해집니다. 거리의 진행에 따라 음식을 차리는 공간이 구분되는 것이죠다. 공간이 구분되지 않는 경우 상을 달리하여 놓습니다. 앞서 서울 새남굿에서 첫째날 안당사경치기상으로 대상, 도당상, 본향상, 뒷전상이 있고, 둘째날 새남굿상으로 대상, 연지당상, 사자상, 뒷전상이 있음을 살펴보았습니다. 대상에는 불사상이나 조상상 등 여러 성격을 가진 상들이 또 포함되어 있었구요. 이 상들이 각각의 거리에 사용되는 것입니다.

Second, food is placed in different places depending on the space where the Gut is performed. In Gut, ritual food is not placed together in the same space unlike in Confucian ancestral rites. There are exceptions, but generally each Geori that makes up the Gut is carried out on the premise of individual table with ritual food. And each Geori is performed around the table. The space where food is prepared is divided according to the progress of the Geori. If the space is not divided, the table is placed separately.

En segundo lugar, los alimentos se colocan en lugares diferentes según el espacio donde se realice el Gut. En el Gut, los alimentos rituales no se colocan juntos en el mismo espacio, a diferencia de lo que ocurre en los ritos ancestrales confucianos. Hay excepciones, pero en general cada Geori que compone el Gut se realiza en la premisa de mesa individual con comida ritual. Y cada Geori se realiza alrededor de la mesa. El espacio donde se prepara la comida se divide en función del progreso del Geori. Si el espacio no se divide, la mesa se coloca por separado.

앞서 서울 새남굿에서 첫째날 안당사경치기상으로 대상, 도당상, 본향상, 뒷전상이 있고, 둘째날 새남굿상으로 대상, 연지당상, 사자상, 뒷전상이 있음을 살펴보았습니다. 대상에는 불사상이나 조상상 등 여러 성격을 가진 상들이 또 포함되어 있었구요. 이 상들이 각각의 거리에 사용되는 것입니다.

Previously, we looked at the tables of Saenam Gut in Seoul. As the tables of Andangsagyeong Chigi on the first day, there are Daesang table, Dodangsang table, Bonhyangsang table, and Dwijeonsang table. And as the tables of Saenam Gut, there are Daesang table, Yeonjidangsang table, Sajasang table, and Dwijeonsang table. Daesang table also includes tables of various characteristics, such as Bulsasang table and Josangsang(ancestors) table. These tables are used for each Geori.

Anteriormente, examinamos las mesas de Saenam Gut en Seúl. Como las mesas de Andangsagyeong Chigi en el primer día, hay Daesang mesa, Dodangsang mesa, Bonhyangsang mesa, y Dwijeonsang mesa. Y como mesas de Saenam Gut, hay mesa Daesang, mesa Yeonjidangsang, mesa Sajasang y mesa Dwijeonsang. La mesa Daesang también incluye mesas de diversas características, como la mesa Bulsasang y la mesa Josangsang(antepasados). Estas tablas se utilizan para cada Geori.

저승사자를 놀리는 사제삼성거리, 무당이 옛 왕녀의 화려한 옷을 입고 조상이라 섬기는 바리공주의 노래를 부르는 말미, 왕녀복장을 한 무당이 지장보살을 모신 연지당 앞의 저승문을 돌고 문을 통과하는 밖도령, 무당이 지장보살의 자비를 구하는 영실, 바리공주가 저승의 12대문을 안전하게 통과하려고 애쓰는 안도령, 유족이 망자에게 유교식 제사를 드리는 상식, 새남굿을 찾아온 제반 신령들에게 모든 정성을 드렸음을 알리고 잡귀잡신도 대접하는 뒷전거리 등이 있습니다. 이 각각의 거리를 연행하는 공간에 따라 상들도 배치됩니다.

There are Sasasamseong Geori, that allow to go the grim reaper his way; Malmi, where the shaman sings the song of Princess Bari, whom she worships as her ancestor, wearing the fancy clothes of an old princess; Bakdoryeong, where a shaman dressed as a princess goes around the afterlife gate in front of Yeonjidang temple, where Ksitigarbha Bodhisattva is enshrined, and passes through the gate; Yeongsil, where a shaman seeks mercy of Ksitigarbha Bodhisattva; Andoryeong, where Princess Bari tries to safely pass through the 12 gates of the underworld; Sangsik, where the bereaved family offers Confucian rites to the dead; Dwitjeon Geori, that informs that all devotion has been given to all the deities who have visited Saenam Gut and treats miscellaneous ghosts and gods as well. The tables are also arranged according to the space where each Geori is performed.

Están Sasasamseong Geori, que permite seguir el camino de la parca; Malmi, donde el chamán canta la canción de la princesa Bari, a la que venera como a su antepasada, vistiendo los lujosos ropajes de una vieja princesa; Bakdoryeong, donde un chamán vestido de princesa rodea la puerta del más allá frente al templo Yeonjidang, donde está consagrado el Bodhisattva Ksitigarbha, y atraviesa la puerta; Yeongsil, donde un chamán busca la misericordia de Ksitigarbha Bodhisattva; Andoryeong, donde la princesa Bari intenta atravesar a salvo las 12 puertas del inframundo; Sangsik, donde la afligida familia ofrece ritos confucianos a los muertos; Dwitjeon Geori, que informa de que se ha dado toda la devoción a todas las deidades que han visitado Saenam Gut y trata también a fantasmas y dioses varios. Las mesas también están dispuestas según el espacio donde se realiza cada Geori.

이는 굿에서 무속의 신들은 함께 상을 받는 것이 아니라, 대체로 각각 자기의 자리에서 개별 제상을 통해 음식을 받는다는 것을 보여줍니다.

This shows that in Gut, shamanic gods do not receive tables together, but generally receive food through individual tables in their own places.

Esto demuestra que en Gut, los dioses chamánicos no reciben mesas juntos, sino que generalmente reciben comida a través de mesas individuales en sus propios lugares.

셋째, 신의 성격에 따라 음식이 다르게 차려집니다. 이전시간에도 보았듯이, 떡이 올라가는 경우에도 백설기나 증편이 올라가기도 하고, 편떡(거피팥떡)이나 팥떡이 올라가는 경우가 있습니다. 같은 팥떡이라도 시루 채 올리는 경우도 있고 조각내 올리는 경우도 있습니다. 고기의 경우에도 고기류를 올리는 신이 있는가 하면, 불교나 도교의 신처럼 고기를 올리지 않고 소식(素食) 차림으로 올리는 신도 있습니다.

Third, food is prepared differently depending on the characters of the gods. As seen in the previous lecture, When rice cakes are served, there are cases where Baekseolgi or Jeungpyeon is served, and Pyeontteok(Cinnamon Red Bean Rice Cake) or Pattteok(Red Bean Rice Cake) is served. Even in the case of the same Pattteok, sometimes it is served in a steamer, and sometimes it is served in pieces. In the case of meat, there are gods who are served meat, while there are gods who are not served meat, such as gods in Buddhism or Taoism, and are served simple meals.

En tercer lugar, la comida se prepara de forma diferente según el carácter de los dioses. Como se ha visto en la conferencia anterior, cuando se sirven pasteles de arroz, hay casos en los que se sirve Baekseolgi o Jeungpyeon, y se sirve Pyeontteok(Pastel de arroz con judías rojas y canela) o Pattteok(Pastel de arroz con judías rojas). Incluso en el caso del mismo Pattteok, a veces se sirve en una vaporera y otras en trozos. En el caso de la carne, hay dioses a los que se les sirve carne, mientras que hay dioses a los que no se les sirve carne, como los dioses del budismo o el taoísmo, y se les sirven comidas sencillas.

그럼 다음의 영상을 보시겠습니다.

첫번째는 사재삼성거리입니다.

https://www.youtube.com/watch?v=no1WlGmRcBE(26:51~28:27/1분36초)

Then let's watch the next video.

The first is Sajaesamsung Geori.

https://www.youtube.com/watch?v=no1WlGmRcBE(26:51~28:27/ 1 minutes 36 seconds)

Entonces vamos a ver el siguiente video.

El primero es Sajaesamsung Geori.

https://www.youtube.com/watch?v=no1WlGmRcBE(26:51~28:27/ 1 minutos 36 segundos)

망자의 넋을 데려가는 저승사자와 관련된 거리인데요, 실내의 사자상을 중심으로 이루어집니다.

It is Geori related to the grim reaper who takes the soul of the dead, and it is centered around Sajasang table inside.

Es Geori relacionado con la parca que se lleva el alma de los muertos, y se centra alrededor de Sajasang mesa interior.

다음은 말미거리입니다. 무녀가 장구를 엎어놓고 앉아 북편을 치면서 바리공주 무가를 부르는 거리입니다.

https://www.youtube.com/watch?v=no1WlGmRcBE(28:28~29:35/1분7초)

The following is Malmi Geori. This is Geori where a shaman sings the shaman song of Princess Bari while sitting with her Janggu face down and beating the left side of Janggu.

https://www.youtube.com/watch?v=no1WlGmRcBE(28:28~29:35/ 1 minutes 7 seconds)

Lo siguiente es Malmi Geori. Este es Geori donde un chamán canta la canción chamánica de la princesa Bari mientras está sentado con su Janggu boca abajo y golpeando el lado izquierdo de Janggu.

https://www.youtube.com/watch?v=no1WlGmRcBE(28:28~29:35/ 1 minutos 7 segundos)

말미상이라는 작은 상을 놓고, 쌀을 놓고 한지로 덮은 뒤 새발심지라는 심지를 태우는데요. 이때 나타난 흔적으로 돌아가신 망자가 무엇으로 환생하여 갔는지를 알아볼 수 있다고 합니다.

A small table called Malmisang is placed, rice is placed, covered with Korean paper, and a wick called Saebalsimji is burned. It is said that from the traces that appeared at that time, it is possible to find out what the dead was reincarnated into.

Se coloca una pequeña mesa llamada Malmisang, se pone arroz, se cubre con papel coreano y se quema una mecha llamada Saebalsimji. Se dice que a partir de los rastros que aparecen en ese momento, es posible averiguar en qué se reencarnó el muerto.

다음은 도령거리입니다. 바리공주가 망자의 혼을 극락세계로 천도하는 과정을 그린 의식이죠.저승세계를 관장하는 지장보살을 모신 제단인 연지당 앞에 저승으로 통하는 문을 세워 놓고 행하는 거리입니다.

https://www.youtube.com/watch?v=no1WlGmRcBE(29:36~32:23/2분47초)

The following is Doryeong Geori. It is a ritual depicting the process of Princess Bari guiding the soul of the dead to the world of Paradise. It is the Geori where a gate leading to the underworld is built

in front of Yeonjidang, an altar that enshrines the Ksitigarbha Bodhisattva who controls the underworld.

https://www.youtube.com/watch?v=no1WlGmRcBE(29:36~32:23/ 2 minutes 47 seconds)

Lo siguiente es Doryeong Geori. Es un ritual que representa el proceso de la princesa Bari guiando el alma de los muertos al mundo del Paraíso. Es el Geori en el que se construye una puerta que conduce al inframundo frente a Yeonjidang, un altar que consagra al Bodhisattva Ksitigarbha, que controla el inframundo.

https://www.youtube.com/watch?v=no1WlGmRcBE(29:36~32:23/ 2 minutos 47 segundos)

세 가지 거리를 보니 어떤가요? 장소가 다 다르고, 음식상도 다 다르지요? 이처럼 굿에서는 거리에 따라 음식상이 각각의 공간에 차려집니다.

What do you think of the three Georis? The places are all different, and the food tables are all different, right? As such, in Gut, the food table is set up in each space according to Geori.

¿Qué opinas de las tres Georis? Los lugares son todos diferentes, y las mesas de comida son todas diferentes, ¿verdad? Así, en Gut, la mesa de comida se monta en cada espacio según el Geori.

그럼 심화학습으로 넘어가겠습니다. 질문에 답하면서 배운 내용을 복습하고, 이를 바탕으로 조금 더 생각보세요.

So let's move on to further learning. Review what you've learned by answering the questions, and think about them a little more based on these.

Así que pasemos a seguir aprendiendo. Repasa lo que has aprendido respondiendo a las preguntas, y piensa un poco más en ellas basándote en éstas.

굿의 음식상은 어떤 기준으로 배치되나요?

굿의 음식은 신의 성격과 어떤 관련이 있나요?

굿상과 유교식 상차림의 차이는 무엇인가요?

In Gut, the food tables are arranged according to what criteria?

How does the food of Gut relate to the character of the god?

What is the difference between the table setting of Gut and the table setting a Confucian rite?

En Gut, ¿las mesas de comida están ordenadas según qué criterios?

¿Cómo se relaciona la comida de Gut con el carácter del dios?

¿Qué diferencia hay entre la disposición de la mesa de Gut y la de un rito confuciano?

굿의 음식에 대해 더 알고 싶다면 『巫·굿과 음식』(국립문화재연구소, 2005) 3책, 『큰 무당을 위한 넋굿』(국립무형유산원, 2011)과 「죽은 자를 저승으로 인도하는 의례 서울새남굿」(이용범, 『문화재사랑』, 문화재청, 2009)를 참고하세요.

If you want to know more about the food of Saenam Gut in Seoul, please refer go the 3 books "Shamanism. Gut and Food"(The National Research Institute of Cultural Heritage, 2005) and 'Saenam Gut in Seoul, a ritual guiding the dead to the underworld'(Lee Yong-beom, "Love for Cultural Heritage", Cultural Heritage Administration, 2009).

Si desea saber más acerca de la comida de Saenam Gut en Seúl, por favor refiérase a los 3 libros "Chamanismo. Gut y comida" (Instituto Nacional de Investigación del Patrimonio Cultural, 2005) y 'Saenam Gut en Seúl, un ritual que guía a los muertos al inframundo' (Lee Yong-beom, "Amor por el patrimonio cultural", Administración del Patrimonio Cultural, 2009).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That's it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

SCRIPT 6. 굿에 사용되는 음식의 준비

SCRIPT 6. Preparation of food used in gut

SCRIPT 6. Preparación de los alimentos utilizados en Gut

안녕하세요?

저는 여러분에게 한국종교의 음식을 강의할 한국학중앙연구원의 김해인(Haiyin Kim)입니다.

Hello.

I'm Kim Haiyin of the Academy of Korean Studies, who will teach you the food of Korean religion.

Hola.

Soy Kim Haiyin, de la Academia de Estudios Coreanos, que les enseñará la comida de la religión coreana.

지난 네 시간에 걸쳐 굿에 사용되는 음식이 어떤 것들이 있는지 알아보았습니다. 이번시간에는 굿에 사용되는 음식의 준비는 어떻게 이루어지는지 살펴보겠습니다.

Over the past four lectures, we've been looking into what foods are used in Gut. In this lecture, let's take a look at how the food used in Gut is prepared.

A lo largo de las últimas cuatro conferencias, hemos estado estudiando qué alimentos se utilizan en Gut. En esta conferencia, vamos a echar un vistazo a cómo se preparan los alimentos utilizados en Gut.

굿에 사용되는 음식을 준비하는 것은 단순히 먹을 음식을 조리하는 것과는 다릅니다.

Preparing food for Gut is different from simply preparing food to eat.

Preparar comida para Gut es diferente de preparar simplemente comida para comer.

신을 위한 음식이기 때문에 다른 음식을 준비할 때보다 정성을 더 들이는 것은 물론입니다. 부정이 타지 않도록 제물을 준비하는 사람 역시 깨끗하여야만 하고, 금기도 엄숙하게 지켜야 합니다.

Since it is food for the gods, it goes without saying that more care is taken than when preparing other foods. The person who prepares the offerings must also be clean to 'prevent impurity', and the taboos must be solemnly observed.

Al tratarse de comida para los dioses, huelga decir que se tiene más cuidado que al preparar otros alimentos. La persona que prepara las ofrendas también debe estar limpia para "evitar la impureza", y deben observarse solemnemente los tabúes.

'부정이 탄다'는 것에 대해 조금 알아볼까요? 부정은 재앙이나 질병 등 나쁜 것을 유발시키는 더러움을 말합니다. 물리적인 더러움을 말하기도 하지만, 악귀를 자극하거나 신령의 노여움을 촉발함으로써 재앙이나 질병을 몰고 오는 것으로도 믿어지죠. 그래서 물리적으로, 그리고 정신적으로 모두 부정이 타지 않도록 정결하게 유지해야 탈이 없다고 믿어졌습니다.

Shall we learn a little bit about 'Impurity'? Impurity refers to dirt that causes bad things, such as disasters or diseases. Although the literal meaning refers to physical dirt, but it is also believed to bring

disaster or disease by provoking evel ghosts or triggering the wrath of deities. So both physically and mentally, it was believed that it would be safe to keep it clean to prevent impurity.

¿Aprendemos un poco sobre la "Impureza"? La impureza se refiere a la suciedad que causa cosas malas, como desastres o enfermedades. Aunque el significado literal se refiere a la suciedad física, también se cree que trae desastres o enfermedades al provocar fantasmas malignos o desencadenar la ira de las deidades. Por eso, tanto física como mentalmente, se creía que sería seguro mantenerlo limpio para evitar impurezas.

굿은 신과 관련된 것으로서 자칫 잘못하면 신의 노여움을 살 수 있기 때문에 각별히 조심하였습니다.

Since Gut is related to gods, it could incur the wrath of the gods if done wrong.

Como el Gut está relacionada con los dioses, podría provocar la ira de éstos si se hace mal.

먼저 재료 준비에서도 부정이 타지 않도록 조심하였습니다. 특히 재료의 구입 과정에서 흥정이 금기시되었습니다. 신에게 바치는 음식이므로 최고의 제물을 선택하며, 이를 마련하기 위해서는 비용을 아끼지 않는다는 인식이 있습니다. 또한 재료를 비교하며 이것 저것 따지기보다는 판매자가 골라주는 좋은 재료를 구입하는 경향이 있습니다.

First of all, even in preparing the ingredients, care was taken to prevent impurity. In particular, bargaining was taboo in the process of purchasing ingredients. As food is offered to gods, there is a perception that the best offerings are chosen and no expense is spared in preparing them. In addition, it is common to purchase good ingredients that the seller chooses rather than comparing ingredients.

En primer lugar, incluso en la preparación de los ingredientes se tenía cuidado de evitar las impurezas. En particular, el regateo era tabú en el proceso de compra de ingredientes. Como los alimentos se ofrecen a los dioses, existe la percepción de que se eligen las mejores ofrendas y no se escatiman gastos en su preparación. Además, es habitual comprar ingredientes buenos que elige el vendedor en lugar de comparar ingredientes.

마을 굿을 준비할 때에는 지역사람들의 갹출로 재료를 마련하였는데, 이때에도 집에 우환이 있거나 몸에 부정이 있는 사람은 갹출에서 제외되었습니다.

When preparing for a village Gut, ingredients were prepared by contributions from local people, and even at that time, those who had troubles at home or had irregularities in their bodies were excluded from contributions.

Cuando se preparaba una gut de pueblo, los ingredientes se preparaban con las aportaciones de la gente del lugar, e incluso en aquella época se excluía de las aportaciones a quienes tenían problemas en casa o presentaban irregularidades en su organismo.

옛날에 굿의 음식은 굿의 주재자인 무당이 직접 만들었습니다. 무당 외의 사람들이 굿 음식을 조리할 때에는 부정이 없도록 조심했습니다. 이때 부정하지 않고 깨끗하다는 것은 청결한 것만을 뜻하는 것은 아닙니다.

In the old days, food for Gut was made by the shaman herself, who presided over Gut. People other than the shaman were careful not to be impure when cooking food for Gut. At that time, being clean without impurity does not mean only only hygienically clean.

Antiguamente, la comida para Gut la preparaba la propia chamán, que presidía Gut. Las personas que no eran la chamán tenían cuidado de no ser impuras cuando cocinaban la comida para Gut. En aquella época, estar limpio sin impurezas no significa sólo estar higiénicamente limpio.

피와 관련된 것들도 부정하다고 생각하였습니다. 그래서 월경을 하는 여성들은 부정하다고 생각되었죠. 그래서 폐경기를 넘긴 여성들만 음식을 만들 수 있는 역할이 주어지기도 하였습니다. 특히 떡은 가장 중요한 제물 중 하나로, 부정 타지 않도록 더욱 더 조심하였습니다. 그래서 충남 안섬에서는 폐경기의 여성도 아닌 남성이 조리하도록 권한을 부여하였습니다.

Things related to blood were also considered impure. Women who had menstruation were considered to be impure. So, in some cases, only women who have passed menopause were given the role of making food. In particular, rice cakes were one of the most important offerings, and they were more careful not to be impure. So, in Anseom Island, Chungcheongnam-do, men were given the right to cook, not even menopausal women.

También se consideraban impuras las cosas relacionadas con la sangre. Las mujeres que tenían la menstruación se consideraban impuras. Por eso, en algunos casos, sólo a las mujeres que habían pasado la menopausia se les encargaba la elaboración de alimentos. En concreto, los pasteles de arroz eran una de las ofrendas más importantes, y ellas tenían más cuidado de no ser impuras. Por eso, en la isla de Anseom, en Chungcheongnam-do, los hombres tenían derecho a cocinar, ni siquiera las mujeres menopáusicas.

조리 과정에서도 여러 금기를 지키며 부정이 타지 않도록 조심하였습니다.

Even during the cooking process, various taboos were observed and care was taken to prevent impurity.

Incluso durante el proceso de cocción se observaban diversos tabúes y se cuidaba de evitar impurezas.

첫째로, 음식은 조리과정에서 간을 보지 않는게 일반적입니다. 경기도 시흥시 군자봉에서 전해지는 일화 중에서는 시루를 찌는 과정에서 고물이 떨어져 주워 먹었다가 입이 퉁퉁 붓는 경험을 하였다거나, 심지어는 손등에 떨어진 밥풀을 몇 개를 먹었다가 사망에 이른 이야기가 전해오고 있습니다.

First, it is common for food not to be seasoned during cooking. Among the anecdotes from Gunjabong peak, Siheung-si, Gyeonggi-do, there are stories of people having a mouth swollen after picking

it up while steaming rice cakes, or even dying after eating a grain of boiled rice that fell on the back of their hands.

En primer lugar, es habitual que los alimentos no se sazonen durante la cocción. Entre las anécdotas del pico Gunjabong, Siheung-si, Gyeonggi-do, hay relatos de personas a las que se les hinchó la boca tras cogerla mientras cocinaban pasteles de arroz al vapor, o incluso murieron tras comer un grano de arroz hervido que les cayó en el dorso de la mano.

다음으로, 조리 과정에서의 청결을 중요시 여겨 행동을 조심했습니다.

Next, cleanliness in the cooking process was valued and behavior was careful.

A continuación, se valoraba la limpieza en el proceso de cocinado y se cuidaba el comportamiento.

예를 들어, 서울 새남굿의 보유자였던 고 김유감은 떡을 만드는 과정에서 화장실 출입을 금하였습니다. 또 현지조사 중이던 연구자들의 질문에 답을 하지 않기도 했습니다. 의례음식 중 가장 신성한 떡을 만드는 과정에서 인간의 일상 생활 공간 중 가장 부정한 공간인 화장실에 드나드는 것은 부정을 탈 수 있다고 생각한 것입니다. 또 대화를 하지 않은 것은 침과 같은 불순물이 들어가는 것을 방지하고자 한 것이었습니다.

For example, the late Kim Yu-gam, who was the holder of the intangible cultural property of Saenam Gut in Seoul, did not go to the bathroom while making rice cakes. He also refused to answer questions from researchers who were conducting fieldwork. In the process of making rice cake, the most sacred of ritual foods, it was thought that going in and out of the bathroom, the most unclean space in human daily life, could lead to impurity. Also, not having a conversation was to prevent foreign matters such as saliva from entering.

Por ejemplo, el difunto Kim Yu-gam, poseedor del bien cultural inmaterial de la gut de Saenam, en Seúl, no iba al baño mientras hacía pasteles de arroz. También se negaba a responder a las preguntas de los investigadores que realizaban trabajo de campo. En el proceso de elaboración del pastel de arroz, el más sagrado de los alimentos rituales, se pensaba que entrar y salir del baño, el espacio más impuro de la vida cotidiana humana, podía conducir a la impureza. Además, no mantener una conversación era para evitar que entraran materias extrañas como la saliva.

음식 준비 과정은 곧 신에 대한 신심을 표현하는 방식 중 하나이기에, 의례 준비 단계부터 몸가짐과 마음가짐을 깨끗이 하도록 노력한 것입니다.

Since the food preparation process is one of the ways to express devotion to gods, he tried to clean our attitude and mind from the preparation stage of the ritual.

Dado que el proceso de preparación de la comida es una de las formas de expresar devoción a los dioses, intentó limpiar nuestra actitud y nuestra mente desde la fase de preparación del ritual.

외부인의 출입도 금지했습니다. 음식을 만드는 곳에 금줄을 치고 외부사람들의 출입을 금지했는데, 음식을 돕는 종사자나 굿에 참여하는 제관만 예외로 했습니다. 음식을 만드는 여자는 아예 바깥출입을 거의 하지 않을 정도로 조심하였습니다.

Entry of outsiders was also prohibited. The place where food was prepared was put on a golden rope and outsiders were prohibited from entering, with the exception of workers helping with cooking and a person in charge participating in Gut. The woman who made the food was very careful to the point of not going out at all.

También estaba prohibida la entrada de extraños. En el lugar donde se preparaba la comida se ponía una cuerda dorada y se prohibía la entrada a personas ajenas, a excepción de los trabajadores que ayudaban a cocinar y una persona encargada que participaba en Gut. La mujer que preparaba la comida era muy cuidadosa hasta el punto de no salir.

다음으로는 굿에 사용되는 떡을 만드는 영상을 보시겠습니다. 이 영상에서는 떡 만드는 법을 기록하기 위해 설명을 하느라고 말씀을 많이 하시긴 합니다. 어쨌든 떡이 만들어지는 과정을 참고해보세요.

https://www.youtube.com/watch?v=KPRADObuoJU&t=4s(3:08~5:23)

Next, let's watch a video of making rice cakes used in Gut. In this video, they talk a lot in order to explain how to make rice cakes. Anyway, take a look at the process of making rice cakes.

https://www.youtube.com/watch?v=KPRADObuoJU&t=4s(3:08~5:23)

A continuación, vamos a ver un vídeo sobre la elaboración de pasteles de arroz utilizados en Gut. En este vídeo, hablan mucho para explicar cómo hacer pasteles de arroz. De todos modos, echa un vistazo al proceso de hacer pasteles de arroz.

https://www.youtube.com/watch?v=KPRADObuoJU&t=4s(3:08~5:23)

그럼 심화학습으로 넘어가겠습니다. 질문에 답하면서 배운 내용을 복습하고, 이를 바탕으로 조금 더 생각보세요.

So let's move on to further learning. Review what you've learned by answering the questions, and think about them a little more based on these.

Así que pasemos a seguir aprendiendo. Repasa lo que has aprendido respondiendo a las preguntas, y piensa un poco más en ellas basándote en éstas.

굿의 음식에 부정이 타면 안된다고 생각하는 이유는 무엇인가요?

굿 재료 준비에 부정탄다고 믿어지는 행동은 무엇이 있나요?

굿 음식을 만드는데 부정탄다고 믿어지는 행동은 무엇이 있나요?

Why is it considered that food used in Gut should not be impure?

What behaviors are believed to be impure in the preparation of ingredients used in Gut?

What behaviors are believed to be impure in making food used in Gut?

¿Por qué se considera que los alimentos utilizados en la Gut no deben ser impuros?

¿Qué comportamientos se cree que son impuros en la preparación de los ingredientes utilizados en la Gut?

¿Qué comportamientos se consideran impuros en la preparación de los alimentos utilizados en la Gut?

굿의 음식에 대해 더 알고 싶다면 『巫·굿과 음식』(국립문화재연구소, 2005) 3책, 『삼척 임원리 굿과 음식』(김도현, 국립문화재연구소, 2007)과 「무속의 음식표상- 재료 선택에서 소비되기까지의 의미 부여를 중심으로 -」(최진아, 『돈암어문학』 28, 2015)를 참고하세요.

If you want to know more about the food used in Gut, pleases refer to the 3 books “Shamanism. Gut and Food”(The National Research Institute of Cultural Heritage, 2005) and “Gut and Food in Samcheok, Imwon-ri”(Kim Do-hyun, The National Research Institute of Cultural Heritage, 2007) and ‘The Representation of Shamanic Food - Focusing On the Meaning from Ingredient Selection to Consumption’ (Choi Jin-ah, “Donam Language and Literature”28, 2015).

Si desea saber más acerca de los alimentos utilizados en Gut, por favor refiérase a los 3 libros “El chamanismo. El Gut y la alimentación” (Instituto Nacional de Investigación del Patrimonio Cultural, 2005) y “Gut y comida en Samcheok, Imwon-ri”(Kim Do-hyun, Instituto Nacional de Investigación del Patrimonio Cultural, 2007) y La representación de la comida chamánica: el significado desde la selección de ingredientes hasta el consumo”. ‘ (Choi Jin-ah, “Donam Lengua y Literatura”28, 2015).

이상으로 강의를 마치겠습니다.

감사합니다.

That’s it for the lecture.

Thank you.

Eso es todo para la conferencia.

Gracias.

22 May 2023

10주차 가톨릭에서 제시하는 제사 준비와 진행 / Preparation and Progress of Ancestral Rites Suggested by the Catholic Church / Preparación y desarrollo de los ritos ancestrales sugeridos por la Iglesia católica

SCRIPT 1. 가톨릭에서 제시하는 제사 준비와 진행 _ 제사상의 기본 차림 _ 밥과 국

SCRIPT 1. Preparation and Progress of Ancestral Rites Suggested by the Catholic Church - Basic Table Setting for Ancestral Rites: Rice and Soup

SCRIPT 1. Preparación y desarrollo de los ritos ancestrales sugeridos por la Iglesia católica - Montaje básico de la mesa para los ritos ancestrales: Arroz y Sopa

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

가톨릭에서 제시하는 제사 준비와 진행에 대한 내용 중에서 제사상의 가장 기본이라고 할 수 있는 밥과 국에 대해 말씀드리도록 하겠습니다.

Among the contents of the preparation and progress of the ancestral rites suggested by the Catholic Church, I will talk about rice and soup, which can be said to be the most basic table settings of the ancestral rites.

Entre los contenidos de la preparación y el desarrollo de los ritos ancestrales sugeridos por la Iglesia católica, hablaré del arroz y la sopa, que puede decirse que son el servicio de mesa más básico de los ritos ancestrales.

가톨릭에서 가장 큰 역할과 상징을 담당하는 음식 중 하나가 빵입니다.

The food that plays the biggest role and symbol in Catholicism is bread.

El alimento que desempeña el mayor papel y símbolo en el catolicismo es el pan.

빵은 그 유명한 '오병이어'의 기적에 등장하며, 성서의 여러 말씀에 나타납니다.

Bread appears in the famous 'miracle of the five loaves and two fish', and appears in several words of the Bible.

El pan aparece en el famoso 'milagro de los cinco panes y los dos peces', y aparece en varias palabras de la Biblia.

특히, 가톨릭 미사 중 성찬의 전례에서 '성체'는 매우 중요한 '빵'입니다.

In particular, in the Liturgy of the Eucharist during the Catholic Mass, the 'Blessed Sacrament' is a very important 'bread'.

En particular, en la Liturgia de la Eucaristía durante la Misa católica, el 'Santísimo Sacramento' es un 'pan' muy importante.

성체는 예수님의 최후의 만찬에서 "이는 내 몸이다."라고 하며 빵을 나눈 것에서 비롯된 것이죠.

The Blessed Eucharist originated from the breaking of bread at the Last Supper of Jesus, saying, "This is my body."

La Sagrada Eucaristía tiene su origen en la fracción del pan en la Última Cena de Jesús, diciendo: "Esto es mi cuerpo."

보통 빵이라고 하면 효모를 넣어 부풀린 모양을 생각하지만 가톨릭에서는 교회법을 통해 '누룩이 없는 빵'을 씁니다.

Usually, when it comes to bread, we think of the shape of inflated bread with yeast, but in Catholicism, "bread without yeast" is used according to the canon law.

Por lo general, cuando se trata de pan, pensamos en la forma de pan inflado con levadura, pero en el catolicismo, "pan sin levadura" se utiliza de acuerdo con el derecho canónico.

즉 성체는 누룩이나 다른 첨가물을 섞지 않는 순수한 밀로 만든 제병(The Host)을 의미합니다.

In other words, the Blessed Eucharist means the Host made of pure wheat without yeast or other additives.

En otras palabras, la Sagrada Eucaristía significa la Hostia hecha de trigo puro sin levadura ni otros aditivos.

가톨릭 제례의 빵과 같은 음식이 우리나라에서는 밥입니다.

Food like bread in Catholic liturgical service is rice in Korea.

La comida como el pan en el servicio litúrgico católico es el arroz en Corea.

또한 음식으로써의 빵이 근동(Near East)과 서양에 일상적이듯 밥은 우리나라의 기본적인 먹거리입니다.

Also, as bread as a food is common in the Near East and the West, rice is a basic food in Korea.

Además, así como el pan como alimento es común en Oriente Próximo y Occidente, el arroz es un alimento básico en Corea.

다만 우리나라 사람들은 서양의 빵처럼 밥을 단독으로 먹는 경우는 별로 없습니다.

However, Koreans rarely eat rice alone, just as Westerners eat bread alone.

Sin embargo, los coreanos rara vez comen arroz solo, igual que los occidentales comen pan solo.

한국 음식생활은 주식과 부식이 분리된 식사형태를 취하기 때문입니다.

This is because Korean food life takes the form of a meal in which staples and side dishes are separated.

Esto se debe a que la vida alimentaria coreana adopta la forma de una comida en la que se separan los alimentos básicos y las guarniciones.

또한 우리 민족에게 밥은 의례 그 자체라고 할 수 있습니다.

Also, for Korean people, rice is a ritual itself.

Además, para los coreanos, el arroz es un ritual en sí mismo.

왜냐하면 거의 모든 의례에 쌀이나 쌀밥을 올린 까닭입니다.

This is because rice or cooked rice is served in almost all rituals.

Esto se debe a que en casi todos los rituales se sirve arroz o arroz cocido.

본래 우리나라 사람들은 아이가 태어나면 삼신상(A table for godess Samsin)을 차리고, 아이가 태어나 21일이 되는 삼칠일이나, 백일상 및 해마다의 생일상, 제사상까지 모두 밥을 올리고 있습니다.

Originally, when a child is born, people in Korea set up a table for goddess Samsin, and serve all rice, including the 3*7-day table on the 21st day after the birth of the child, the 100-day table, the yearly birthday table, and the ancestral rites table.

Originalmente, cuando nace un niño, la gente en Corea prepara una mesa para la diosa Samsin, y sirve todo el arroz, incluyendo la mesa de los 3x7 días el día 21 después del nacimiento del niño, la mesa de los 100 días, la mesa anual de cumpleaños y la mesa de los ritos ancestrales.

특히 제삿밥(rice offered to the gods)은 '메'라고 하는데요 이것은 '밥'의 높임말입니다.

In particular, rice offered to the gods is called 'Me', which is an honorific word for 'rice'.

En concreto, el arroz ofrecido a los dioses recibe el nombre de 'Me', que es una palabra honorífica para 'arroz'.

조상이나 신령께서 드시는 밥은 그 명칭을 높여서 '메'라고 불렀습니다.

The rice eaten by ancestors or deities was called 'Me' by exalting its name.

El arroz que comían los antepasados o las divinidades se llamaba 'Me' exaltando su nombre.

평소에는 경제적 형편 등의 이유로 잡곡밥을 먹더라도 제사만큼은 흰 쌀밥을 지어서 "제사 덕에 이밥(쌀밥)"이란 속담도 생겨났습니다.

Even if multi-grain rice is usually eaten for reasons such as economic circumstances, white rice is cooked for ancestral rites, so a proverb "Thanks to the ancestral rites, Ibap (rice) is eaten" was born.

Aunque el arroz multicereales se suele comer por motivos como las circunstancias económicas, el arroz blanco se cuece para los ritos ancestrales, por lo que nació el proverbio "Gracias a los ritos ancestrales, se come Ibap (arroz)".

따라서 밥에 대한 높임말이 있는 것이나 제사 때에 아무리 어렵더라도 쌀밥을 지어 올리는 등은 제사에서의 밥이 매우 중요했다는 것을 알려줍니다.

Therefore, the fact that there is an honorific word for rice or that rice is cooked and served no matter how difficult it is during the ancestral rite, tells us that rice was very important in the ancestral rite.

Por lo tanto, el hecho de que exista una palabra honorífica para el arroz o que el arroz se cocine y se sirva por difícil que sea durante el rito ancestral, nos indica que el arroz era muy importante en el rito ancestral.

이런 밥을 짓는 것을 실제 동영상을 통해 시청하겠습니다.

Let's watch the video to cook this kind of rice.

Veamos el vídeo para cocinar este tipo de arroz.

첫 번째 영상은 냄비로 밥을 짓는 방법을 보여줍니다.

The first video shows how to cook rice in a pot.

El primer vídeo muestra cómo cocer arroz en una olla.

참고할 동영상 https://youtu.be/JaS79VKGpU0

<냄비 밥과 돌솥 밥을 가장 맛있게 짓는 방법>, YTN 사이언스, 2020.01.09. 2분38초

Video for reference: https://youtu.be/JaS79VKGpU0

<How to cook pot rice and stone pot rice the most deliciously> YTN Science, 2020.01.09. 2 minutes 38 seconds

Vídeo de referencia: https://youtu.be/JaS79VKGpU0

<Cómo cocinar el arroz a la olla y a la piedra más delicioso> YTN Science, 2020.01.09. 2 minutos 38 segundos

두 번째 영상으로 요즘 서구쪽에서도 주목하는 식기구인 돌솥으로 밥을 짓는 방법을 시청하시겠습니다.

In the second video, we're going to how to cook rice with a stone pot, a cooking utensils that is also attracting attention in the West these days.

En el segundo vídeo, vamos a cómo cocinar arroz con una olla de piedra, un utensilio de cocina que también está llamando la atención en Occidente estos días.

참고할 동영상 https://youtu.be/JaS79VKGpU0

<냄비 밥과 돌솥 밥을 가장 맛있게 짓는 방법>, YTN 사이언스, 2020.01.09. 2분39초~4분 30초

Video for reference: https://youtu.be/JaS79VKGpU0

<How to cook pot rice and stone pot rice the most deliciously> YTN Science, 2020.01.09. 2 minutes 39 seconds to 4 minutes 30 seconds

Vídeo de referencia: https://youtu.be/JaS79VKGpU0

<Cómo cocinar arroz a la olla y arroz a la piedra de la forma más deliciosa> YTN Science, 2020.01.09. De 2 minutos 39 segundos a 4 minutos 30 segundos.

이러한 밥은 국과 조합을 이룹니다.

This rice makes a combination with soup.

Este arroz hace una combinación con sopa.

일상 생활에서의 음식 조합에서도 밥과 국은 단짝이며, 제사상에서도 마찬가지입니다.

Rice and soup are best friends in the combination of food in everyday life, and the same is true at ancestral rites.

El arroz y la sopa son los mejores amigos en la combinación de alimentos en la vida cotidiana, y lo mismo ocurre en los ritos ancestrales.

국은 밥을 먹을 때 물기를 제공하며 다채로운 식재료를 넣어 끓입니다.

Soup provides moisture when eating rice and is boiled with colorful ingredients.

La sopa aporta humedad cuando se come arroz y se hierve con ingredientes de colores.

국은 크게 3종류로 나누는데

1)육수나 장국에 간장 또는 소금으로 간을 맞추고 건더기를 넣어 끓인 맑은 장국

2)된장, 고추장으로 간을 맞추고 건더기를 넣어 끓인 토장국

3)고기를 푹 고아서 고기와 국물을 같이 먹는 곰국, 설렁탕 등이 그것입니다.

There are three main types of soup:

1) Jangguk(clear soup) that is seasoned with soy sauce or salt and boiled with ingredients

2) Tojangguk(paste soup) that is seasoned with Doenjang(soybean paste) and Gochujang(red pepper paste) and boiled with ingredients

3) Gomguk(beef bone soup) and Seolleongtang(ox bone soup), where meat is boiled and eaten together with the broth.

1) Jangguk(sopa clara) que se condimenta con salsa de soja o sal y se hierve con ingredientes.

2) Tojangguk(sopa de pasta) que se condimenta con Doenjang(pasta de soja) y Gochujang(pasta de

pimiento rojo) y se hierve con ingredientes

3) Gomguk (sopa de hueso de buey) y Seolleongtang (sopa de hueso de buey), donde la carne se hierve y se come junto con el caldo.

한국사람들은 이런 국을 먹을 때 밥과 같이 먹는데요. 간혹 한국 음식이 낯선 외국인들은 국을 식전 스프처럼 먹는 경우가 있습니다.

When Koreans eat this kind of soup, they eat it with rice, but foreigners who are not familiar with Korean food sometimes eat the soup like an appetizer soup.

Cuando los coreanos toman este tipo de sopa, la comen con arroz, pero los extranjeros que no están familiarizados con la comida coreana a veces toman la sopa como una sopa de aperitivo.

지금 보시는 영상은 외국인이 한국을 방문해서 여러 한식을 접해보는 중에 사찰을 방문해서 비빔밥과 시래기국 공양받은 모습을 촬영한 한국 예능 프로그램입니다.

The video you are watching is a Korean entertainment program in which foreigners visit Korea and experience various Korean foods, and this scene is of visiting a temple and receiving Bibimbap and Siraegi soup.

El vídeo que estás viendo es un programa de entretenimiento coreano en el que extranjeros visitan Corea y experimentan diversas comidas coreanas, y esta escena es de la visita a un templo y la recepción de Bibimbap y sopa Siraegi.

출연자들이 밥과 국이란 음식 조합에 익숙하지 않은 까닭으로 국을 밥 먹기 전에 모두 다 먹는 모습을 보여줍니다. 잠깐 함께 보시겠습니다.

Because they are not familiar with the food combination of rice and soup, they all eat the soup before eating rice. Let's watch it together for a moment.

Como no están familiarizados con la combinación de comida de arroz y sopa, todos comen la sopa antes de comer arroz. Vamos a verlo juntos un momento.

참고할 동영상 https://youtu.be/jsC47b0zQXo

<어서와 한국은 처음이지_이탈리아 셰프편>, MBC every1, 2023.01.20. 2분06초

Video for reference: https://youtu.be/jsC47b0zQXo

<Welcome, First Time in Korea? - Italian Chef Episode>, MBC every1, 2023. 01. 20. 2 minutes 06

seconds

Vídeo de referencia: https://youtu.be/jsC47b0zQXo

<Bienvenido, ¿primera vez en Corea? - Italian Chef Episode>, MBC every1, 2023. 01. 20. 2 minutos 06 segundos

사실 시청하신 바와 같이 국을 먼저 다 먹고 밥을 먹는 것이 무조건 잘못되었고 말씀드리는 것은 아닙니다.

In fact, as you have watched, I am not saying that it is unconditionally wrong to finish soup first and then eat rice.

De hecho, como has observado, no estoy diciendo que sea incondicionalmente malo terminar primero la sopa y luego comer arroz.

한식에 익숙하지 않으면 그렇게 먹을 수도 있는 것이죠.

People who are not familiar with Korean food can eat it like that.

Las personas que no están familiarizadas con la comida coreana pueden comerla así.

하지만 한국음식 생활에서 국은 밥과 함께 먹는 음식이라는 점을 말씀드리고자 하는 것입니다.

However, I would like to point out that in Korean food life, soup is a food eaten with rice.

Sin embargo, me gustaría señalar que en la vida culinaria coreana, la sopa es un alimento que se toma con arroz.

한국인들은 주식인 밥과 국을 조합하여 먹습니다.

Koreans eat a combination of rice and soup, which are their staple foods.

Los coreanos comen una combinación de arroz y sopa, que son sus alimentos básicos.

밥을 한술 먹고 국을 떠먹는 구성인 것이죠.

It consists of eating a spoonful of rice and scooping soup.

Consiste en comer una cucharada de arroz y cucharadas de sopa.

이렇게 조합해서 먹으면 밥을 더 잘 먹고, 보다 맛있게 먹을 수 있습니다.

This combination allows the rice to be eaten better and more delicious.

Esta combinación permite que el arroz se coma mejor y más sabroso.

때때로 맨밥은 식사 초반, 또는 중간에 국에 넣어서 먹기도 합니다.

Sometimes, rice is added into soup at the beginning or in the middle of a meal.

A veces, el arroz se añade a la sopa al principio o en medio de la comida.

보통 '국에 밥을 말아먹는다'라고 하는데요. 애초부터 국에 밥을 넣은 음식도 있습니다. 이를 '장국밥'이라고 부릅니다.

It is usually referred to as 'putting rice into soup', but there are also foods with rice in soup from the beginning. This is called 'Janggukbap(hot soup with rice)'.

Suele denominarse 'poner arroz en la sopa', pero también hay comidas con arroz en la sopa desde el principio. Esto se llama 'Janggukbap(sopa caliente con arroz)'.

이런 국밥은 각각 따로 먹는 밥과 국을 합친 것이며, 이는 좀더 간단히, 빠르게 먹기 위함이므로 전통적인 한국식 패스트푸드라고도 할 수 있습니다.

This Gukbap is a combination of rice and soup, which were originally eaten separately, and can be called traditional Korean fast food because it is intended to be eaten more simply and quickly.

Este Gukbap es una combinación de arroz y sopa, que originalmente se comían por separado, y puede denominarse comida rápida tradicional coreana porque está pensada para ser consumida de forma más sencilla y rápida.

이처럼 밥과 국은 다양하게 어우러져 풍성한 사람들의 음식생활을 구성합니다.

As such, rice and soup combine in various ways to form a rich food life for people.

Así, el arroz y la sopa se combinan de diversas maneras para formar una rica vida alimentaria para las personas.

일상 음식생활에서의 일은 제사에서도 그대로 이뤄집니다.

What is done in daily food life is also done in ancestral rites.

Lo que se hace en la vida alimentaria cotidiana también se hace en los ritos ancestrales.

제사상의 차림은 돌아가신 분을 살아 생전처럼 모시기 위함입니다.

The table of the ancestral rite is for serve the deceased as if they were alive.

La mesa del rito ancestral es para servir a los difuntos como si estuvieran vivos.

그래서 사람들의 기본적인 밥과 국은 신주 가장 가까이 모셔서 숟가락과 젓가락을 함께 둡니다.

Therefore, rice and soup, which people basically eat, are enshrined closest to the ancestral tablet, and spoons and chopsticks are placed next to them.

Por ello, el arroz y la sopa, que la gente come básicamente, se consagran más cerca de la tablilla ancestral, y las cucharas y los palillos se colocan junto a ellos.

조상께서 오시어 밥과 국을 비롯한 음식을 흠향하시길 바라는 것이 제사의 절차 중 하나인 것입니다.

It is one of the procedures of the ancestral rite to wish the ancestors to come and taste the food including rice and soup.

Es uno de los procedimientos del rito ancestral desear a los antepasados que vengan a probar la comida, incluido el arroz y la sopa.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

- 이성우, 2006, 『한국 식생활의 역사』, 수학사.

- 정혜경, 2015, 『밥의 인문학』, 도서출판 따비.

▪ Introduction to further reading

- Lee Sung-woo, 2006, “History of Korean Dietary Life”, Suhaksa.

- Jeong Hye-kyung, 2015, “Humanities of Rice”, Book Publishing Ddabi.

▪ Introducción a otras lecturas

- Lee Sung-woo, 2006, “Historia de la vida dietética coreana”, Suhaksa.

- Jeong Hye-kyung, 2015, “Humanidades del arroz”, editorial de libros Ddabi.

ㅊ질문

▪ Questions

▪ Preguntas

Q. 우리 민족에게 의례 그 자체라고 할 수 있는 음식과 그렇게 보는 이유는 무엇인가?

A: 밥, 밥은 사람이 태어날 때 차리는 삼신상부터, 백일상, 세상을 떠난 이를 위한 제사상까지 모두 올려지는 음식이기 때문이다.

▪ Questions

Q. What is the food that can be said to be a ritual itself for our people and why do we view it that way?

A: It is rice, because rice is a food that is served on all tables, from the table for goddess Samsin when a baby is born, to the 100-day table, and the table for ancestral rites for the deceased.

▪ Preguntas

Q. ¿Cuál es el alimento del que puede decirse que es un ritual en sí mismo para nuestro pueblo y por qué lo consideramos así?

R: Es el arroz, porque el arroz es un alimento que se sirve en todas las mesas, desde la mesa para la diosa Samsin cuando nace un bebé, hasta la mesa de los 100 días, pasando por la mesa de los ritos ancestrales para los difuntos.

Q. 밥을 먹을 때 물기를 제공하며 다채로운 식재료를 넣어 끓이는 음식은?

A: 국

Q. What food is boiled with colorful ingredients to provide moisture when eating?

A: Is is Guk(soup).

Q. ¿Qué alimento se hierve con ingredientes de colores para proporcionar humedad al comerlo?

R: Es la Guk(sopa).

Q. 한국의 음식문화에서 밥과 국은 어떻게 먹어야 하는가?

A: 밥 따로, 국 따로 먹는 것이 아니라 함께 먹는다.

Q. How should rice and soup be eaten in Korean food culture?

A: Rice and soup are not eaten separately, but together.

Q. ¿Cómo deben comerse el arroz y la sopa en la cultura culinaria coreana?

R: El arroz y la sopa no se comen por separado, sino juntos.

SCRIPT 2. 가톨릭에서 제시하는 제사 준비와 진행 _ 가톨릭 제례의 술_ 포도주

SCRIPT 2. Preparation and Progress of Ancestral Rites Suggested by the Catholic Church - The Alcohol of Catholic Rituals: Wine

SCRIPT 2. Preparación y desarrollo de los ritos ancestrales sugeridos por la Iglesia católica - El alcohol de los rituales católicos: El vino

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

지금부터는 가톨릭에서 제시하는 제사 준비와 진행에 대한 내용 중에서 제사에 꼭 필요한 음료인 술에 대해 이번 시간과 다음 시간에 걸쳐 말씀드리도록 하겠습니다.

From now on, I will talk about alcohol, which is an essential drink for ancestral rites, among the contents of the preparation and progress of the ancestral rites suggested by the Catholic Church, in this and the next lecture.

A partir de ahora, hablaré del alcohol, que es una bebida esencial para los ritos ancestrales, entre los contenidos de la preparación y el progreso de los ritos ancestrales sugeridos por la Iglesia católica, en esta y en la próxima conferencia.

가톨릭 제례에 사용되는 대표적인 술은 포도주입니다.

The representative alcohol used in Catholic rituals is wine.

El alcohol representativo utilizado en los rituales católicos es el vino.

미사에 사용하기 때문에 미사주라고 불리는데요.

It is called sacramental wine because it is used in sacrament.

Se llama vino sacramental porque se usa en sacramento.

미사에 쓰는 포도주의 재료인 '포도'는 가톨릭에서 신앙인들이 믿고 따르는 참된 포도나무이신 예수님과의 일치를 상징합니다.

'Grape', a material of wine used in Mass, symbolizes unity with Jesus, the true vine that believers believe in and follow in Catholicism.

'Uva', material del vino utilizado en misa, simboliza la unidad con Jesús, la vid verdadera en la que creen y siguen los creyentes en el catolicismo.

원래는 적포도주가 미사에 쓰였으나 16세기부터 성작 수건 사용이 일반화되면서 백포도주가 널리 이용되었습니다.

Originally, red wine was used in Mass, but since the 16th century, the use of chalice towels has become common, and white wine has been widely used.

Originalmente, en la misa se utilizaba vino tinto, pero desde el siglo XVI se ha generalizado el uso de toallas para los cálices y se ha generalizado el uso de vino blanco.

혹시 흘리거나 포도주가 튀어도 크게 티가 안나고 수건의 관리도 더 쉬운 까닭이라고 합니다.

This is because it does not show much if spilled or splashed with wine, and it is easier to manage towels.

Esto se debe a que no se nota mucho si se derrama o salpica con vino, y es más fácil manejar las toallas.

이런 포도주를 한국의 가톨릭교회는 자체 생산하여 쓰고 있습니다.

This type of wine is produced and used by the Catholic Church in Korea.

Este tipo de vino es producido y utilizado por la Iglesia católica en Corea.

잘 아시다시피 포도주는 포도로 만드는 술입니다.

As you know, wine is an alcoholic beverage made from grapes.

Como sabes, el vino es una bebida alcohólica elaborada a partir de la uva.

포도를 재배해야 포도주를 만들 수 있는데 우리나라에는 고유한 포도 품종이 있습니다.

In order to make wine, grapes must be grown, and Korea has its own grape varieties.

Para hacer vino hay que cultivar uvas, y Corea tiene sus propias variedades de uva.

우리나라의 포도는 머루, 멀위 등의 이름으로 불렸는데요.

Grapes in Korea were called by names such as Meoru and Meolwi.

Las uvas en Corea recibían nombres como Meoru y Meolwi.

머루는 한국을 원산지로 둔 산포도(山葡萄)과 과실이며 '영욱(蘡薁)'이라는 명칭으로 문헌에 나타나기도 합니다. 까마귀 머루란 뜻입니다.

Meoru is a fruit of mountain grapes that originated in Korea, and appears in literature under the name of 'Younguk', wihch means crow Meoru.

Meoru es una fruta de uva de montaña originaria de Corea, que aparece en la literatura con el nombre de "Younguk", que significa cuervo Meoru.

또한 외래 포도나무 종자도 있었는데요 수정(水晶)포도, 자(紫)포도, 흑(黑)포도 등의 품종이 재배되었다고 합니다.

In addition, there were foreign vine varieties, such as crystal grapes, purple grapes, and black grapes were cultivated.

Además, se cultivaban variedades de vid foráneas, como la uva cristal, la uva púrpura y la uva negra.

이런 포도과의 과실은 열매를 식용하거나 술, 약용으로 이용하였습니다.

The fruits of this grape family were used for food, alcohol, and medicinal purposes.

Los frutos de esta familia de uvas se utilizaban con fines alimenticios, alcohólicos y medicinales.

포도로 만든 술은『고려사』및 고려시대 문인의 시에서 확인됩니다.

Alcohol made from grapes found in “History of Goryeo” and the poems by writers in the Goryeo Dynasty.

Alcohol de uva que se encuentra en la “Historia de Goryeo” y en los poemas de escritores de la dinastía Goryeo.

그런데『고려사』에 기록된 포도주는 원나라에서 건너온 것이어서 서양식 ‘와인’이라 추정됩니다.

However, the wine recorded in “History of Goryeo” is presumed to be a Western-style “wine” because it came from Yuan Dynasty.

Sin embargo, se presume que el vino registrado en “Historia de Goryeo” es un “vino” de estilo occidental porque procede de la dinastía Yuan.

고려의 포도주는 왕실에서 사용된 술이며, 각종 연회나 격구 등의 시합에서 널리 음용되었습니다.

Wine of Goryeo was the alcohol used by the royal family and was widely drunk at various banquets and games such as Gyeokgu.

El vino de Goryeo era el alcohol utilizado por la familia real y se bebía mucho en diversos banquetes y juegos como el Gyeokgu.

“대궐에서 파란 포도주를 내리어” 또는 “술잔엔 포도주를 수북이 따르고”라는 등의 술자리를 묘사한 시문은 이를 잘 나타내 줍니다.

Poems describing the drinking parties, such as “Pouring blue wine from the palace” or “Pouring a lot of wine into a wine glass,” show this well.

Los poemas que describen las fiestas de beber, como “Verter vino azul desde el palacio” o “Verter mucho vino en una copa de vino”, lo demuestran bien.

조선시대에도 포도를 재배하고 포도주를 만들었습니다.

Even in the Joseon Dynasty, grapes were grown and wine was made.

Ya en la dinastía Joseon se cultivaba la vid y se elaboraba vino.

포도의 재배는『세종실록지리지(世宗實錄地理志)』의 강원도 및 충청도 관련 공물 기록에서 알 수 있습니다.

Cultivation of grapes can be found in the records of tributes related to Gangwon-do and Chungcheong-do in the Geology Section of "True Records of King Sejong".

El cultivo de la uva se puede encontrar en los registros de tributos relacionados con Gangwon-do y Chungcheong-do en la Sección de Geología de "Registros Verdaderos del Rey Sejong".

포도와 다래(Siberian gooseberry), 건포도의 생산이 확인되는 것이죠.

Production of grapes, Siberian gooseberry, and raisins is confirmed.

Se confirma la producción de uva, grosella espinosa siberiana y pasas.

조선시대 포도주에 대한 기록은 크게 두 가지로 나눠집니다.

Records on wine in the Joseon Dynasty are divided into two major categories.

Los registros sobre el vino en la dinastía Joseon se dividen en dos grandes categorías.

서역의 포도주에 대해 기록한 내용과 포도를 누룩으로 발효시키는 제조법입니다.

They are a record of wine from the Western region and a method of fermenting grapes with yeast.

Son un registro del vino de la región occidental y un método de fermentación de la uva con levadura.

먼저 서역의 포도주는 17세기에 편찬된『지봉유설』에서 확인됩니다.

First of all, the record of wine from the western region is found in "Jibong Yuseol (Topical Discourses of Jibong)" compiled in the 17th century.

En primer lugar, el registro del vino de la región occidental se encuentra en "Jibong Yuseol (Discursos tópicos de Jibong)" compilado en el siglo XVII.

'서성(西城)의 포도주'로 기록된 술에 대해 저자는 여러 해가 지나도 상하지 않는다고 했습니다. 즉 오래 저장할 수 있는 술이란 뜻으로 해외에는 이런저런 술이 유명하다는 소개의 글에 나타납니다.

Regarding this alcohol, which was recorded as 'the wine of Seoseong(western city),' the author said that it does not go bad even after many years. In other words, it means alcohol that can be stored for a long time, and it is mentioned in the introduction that various types of alcohol are famous in foreign countries.

En cuanto a este alcohol, que se registró como "el vino de Seoseong(ciudad occidental)", el autor dijo que no se echa a perder incluso después de muchos años. En otras palabras, se trata de alcohol que puede almacenarse durante mucho tiempo, y en la introducción se menciona que varios tipos de alcohol son famosos en países extranjeros.

다음으로 누룩으로 만드는 포도주에 대한 기록은 1500년대 초의 조리서인『수운잡방』에서 확인됩니다.

Next, the record of wine made with yeast is found in "Suunjapbang", a cookbook from the early 1500s.

A continuación, el registro de vino elaborado con levadura se encuentra en "Suunjapbang", un libro de cocina de principios del siglo XVI.

누룩과 쌀을 활용한 밑술(crude liquor)을 지어 놓고 포도가루를 섞어 숙성시키거나

포도를 으깨서 찹쌀과 함께 죽을 쑤어 식히고 여기에 누룩을 넣고서 항아리에 담아 숙성시키는 방법을 제시하고 있습니다.

It proposes a method of making crude liquor using yeast and rice, mixing grape powder and aging it, or making porridge with crushed grapes and glutinous rice, cooling it down, adding yeast to it, and putting it in a jar to age it.

Propone un método para hacer licor crudo con levadura y arroz, mezclar polvo de uva y envejecerlo, o hacer gachas con uva triturada y arroz glutinoso, enfriarlas, añadirles levadura y meterlas en un tarro para envejecerlas.

또 다른 문헌인『임원경제지』에는 소주를 넣어서 포도주 빚는 방법과 포도즙에 누룩과 찹쌀밥을 넣어 빚는 방법이 있다고 기록되었습니다.

Another document, "Imwongyeongjeji", records that there is a method of making wine by adding Soju(rice wine) and a method of making wine by adding yeast and glutinous rice to grape juice.

Otro documento, "Imwongyeongjeji", recoge que existe un método para hacer vino añadiendo Soju(vino de arroz) y otro método para hacer vino añadiendo levadura y arroz glutinoso al zumo de uva.

이런 포도주는 조선 후기 가톨릭의 전래와 수용 이후에 신앙의 상징으로 활용됩니다.

This kind of wine is used as a symbol of faith after the introduction and acceptance of Catholicism in the late Joseon Dynasty.

Este tipo de vino se utiliza como símbolo de fe tras la introducción y aceptación del catolicismo a finales de la dinastía Joseon.

특히 이때부터 서양의 주조 방법이 도입되었습니다.

Especially since then, Western casting methods have been introduced.

Especialmente desde entonces, se han introducido métodos de fundición occidentales.

윤유일 바오로에 의해서 서양식의 포도주가 만들어지고 미사주로 쓰인 것입니다.

Western-style wine was made and used as sacramental wine by Paul Yun Yu-il.

El vino de estilo occidental fue elaborado y utilizado como vino sacramental por Paul Yun Yu-il.

윤유일은 2014년 방한한 프란치스코 교황에 의해 복자(the Blessed)로 시성되었는데요.

Yoon Yu-il was beatified as the Blessed by Pope Francis when he visited Korea in 2014.

Yoon Yu-il fue beatificado como Beato por el Papa Francisco cuando visitó Corea en 2014.

독자적으로 신앙을 형성하고 가톨릭을 받아들인 것으로 유명한 우리나라의 초기 교회를 위해 헌신한 순교자이기도 합니다.

He is also a martyr dedicated to Korea's early church that is famous for having faith independently and accepting Catholicism.

También es un mártir dedicado a la iglesia primitiva de Corea que es famoso por tener fe de forma independiente y aceptar el catolicismo.

한국천주교회에 의하면 윤유일 바오로는 조선 교회로의 성직자 파견을 요청하기 위해 두 차례나 북경에 가서 교구장인 구베아 주교를 직접 만나게 됩니다.

According to the Korean Catholic Church, Paul Yun Yu-il went to Beijing twice to ask for the dispatch of priests to the Joseon Church and met Bishop Gouvea, the head of the diocese, in person.

Según la Iglesia católica coreana, Paul Yun Yu-il fue dos veces a Pekín para pedir el envío de sacerdotes a la Iglesia de Joseon y se entrevistó personalmente con el obispo Gouvea, jefe de la diócesis.

1790년의 두번째 만남에서 구베아 주교는 조선에 성직자 파견을 약속하며, 윤유일에게 조선교회가 준비해야 할 일들을 알려줍니다.

At the second meeting in 1790, Bishop Gouvea promised to dispatch a priest to Joseon, and told Yoon Yoo-il what the Joseon church should prepare for.

En la segunda reunión, en 1790, el obispo Gouvea prometió enviar un sacerdote a Joseon, y le dijo a Yoon Yoo-il para qué debía prepararse la iglesia de Joseon.

이때 미사에 필요한 성작(chalice), 제의(祭衣) 등의 도구 준비를 비롯하여 새로운 포도나무 묘목 전달과 재배법을 알려주었습니다.

At that time, he taught how to prepare tools such as chalices and chasubles needed for Mass, and also delivered new vine seedlings and taught how to grow them.

En aquella época, enseñaba a preparar utensilios como cálices y casullas necesarios para la misa, y también entregaba nuevos plantones de vid y enseñaba a cultivarlos.

또한 교회법에 맞게 이물질 없이 미사주를 담그는 방법도 전수해주었다고 합니다.

It is also said that he taught how to make sacramental wine without foreign substances in accordance with the canon law.

También se dice que enseñó a elaborar el vino sacramental sin sustancias extrañas de acuerdo con el derecho canónico.

이렇게 윤유일 바오로가 교회법에 맞게 빚은 포도주는 드디어 1795년 4월 5일 우리나라에 처음 파견된 중국인 신부인 주문모 신부가 집전한 최초의 부활절 미사에 사용되었는데요.

The wine that Paul Yun Yu-il brewed in accordance with the canon law was finally used in the first Easter Mass on April 5, 1795, held by Father Zhou Wenmo, a Chinese priest who was first dispatched to Korea.

El vino que Paul Yun Yu-il elaboró de acuerdo con la ley canónica se utilizó finalmente en la primera misa de Pascua, el 5 de abril de 1795, celebrada por el padre Zhou Wenmo, un sacerdote chino que fue enviado por primera vez a Corea.

이 미사주는 윤유일이 1790년에 북경에서 가져온 포도나무에서 수확한 포도로 만든 것이었습니다.

This sacramental wine was made from grapes harvested from the vine that Yun Yu-il brought from Beijing in 1790.

Este vino sacramental se elaboró con uvas cosechadas de la vid que Yun Yu-il trajo de Pekín en 1790.

이것은 한국 땅에서 가꾸어진 가톨릭의 첫 포도나무였고, 이로써 빚어진 최초의 포도주인 것이죠.

This was the first Catholic vine grown on Korean soil, and the first wine made from it.

Esta fue la primera vid católica cultivada en suelo coreano, y el primer vino elaborado con ella.

포도나무가 한국 가톨릭 신앙의 상징으로 변화된 순간이라 하겠습니다.

It is the moment when the vine was transformed into a symbol of the Korean Catholic faith.

Es el momento en que la vid se transformó en símbolo de la fe católica coreana.

실제로 그간 포도주 제작이 있었습니다만 서양식 와인이자 종교의 제사 술로서 포도주 제조는 자발적인 가톨릭 신앙의 수용 및 정착과 함께 시작되었습니다.

In fact, there has been wine production, but the production of Western-style wine and religious ritual wine began with the voluntary acceptance and settlement of the Catholic faith.

De hecho, ha habido producción de vino, pero la producción de vino de estilo occidental y de vino ritual religioso comenzó con la aceptación voluntaria y el asentamiento de la fe católica.

비록 미사주를 만든 윤유일 바오로는 부활절 미사 직후인 1795년 6월 순교하게 되었지만 그 이후로 포도주는 가톨릭 전례 미사주로써 지금까지 잘 활용되고 있다고 하겠습니다.

Although Paul Yun You-il, who made the sacramental wine, was martyred in June 1795, right after the Easter Mass, since then, wine has been used well as sacramental wine at Catholic liturgy until now.

Aunque Paul Yun You-il, que elaboró el vino sacramental, fue martirizado en junio de 1795, justo después de la misa de Pascua, desde entonces, el vino se ha utilizado bien como vino sacramental en la liturgia católica hasta ahora.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

-이주연,「성찬례 재료인 '빵과 포도주'」,『가톨릭신문』, 2019.06.23.

-「수원교구_어농성지」,『가톨릭 굿뉴스_성지』: https://maria.catholic.or.kr/

-『고려사』,『목은시고』,『수운잡방』,『산림경제』,『임원경제지』

▪ Introduction to further reading

- Lee Ju-yeon, 'Bread and Wine, Ingredients for Eucharist,' "Catholic Newspaper," 2019. 06. 23.

- 'Suwon Diocese_Eonong Holy Land', "Catholic Good News - Holy Land": https://maria.catholic.or.kr/

- "History of Goryeo", "Mokeunsigo", "Suunjapbang", "Sallim Byeongje(farm management)", "Imwongyeongjeji"

▪ Introducción a otras lecturas

- Lee Ju-yeon, 'Pan y vino, ingredientes de la Eucaristía', "Periódico católico", 2019. 06. 23.

- 'Diócesis de Suwon_Tierra Santa de Eonong', "Catholic Good News - Holy Land": https://maria.catholic.or.kr/

- "Historia de Goryeo", "Mokeunsigo", "Suunjapbang", "Sallim Byeongje(gestión de granjas)", "Imwongyeongjeji".

■ 질문

▪ Questions

▪ Preguntas

Q. 한국에서 포도주를 음용했다는 기록이 확인되는 시대는 언제입니까?

A: 고려시대

Questions

Q. When was the record of drinking wine found in Korea?

A: Goryeo Dynasty.

Preguntas

Q. ¿Cuándo se tiene constancia de que se bebiera vino en Corea?

R: En la dinastía Goryeo.

Q. 조선시대 포도주 제조법의 특징은 무엇입니까?

A: 누룩과 쌀을 활용하여 포도주를 빚는다. 포도를 으깨거나 포도가루를 사용하기도 한다.

Q. What are the characteristics of the wine making method during the Joseon Dynasty?

A: Wine is made using yeast and rice. Grapes may be crushed or grape powder may be used.

Q. ¿Cuáles son las características del método de elaboración del vino durante la dinastía Joseon?

R: El vino se elabora con levadura y arroz. Las uvas pueden ser aplastadas o se puede utilizar polvo de uva.

Q. 한국에서 서양식 와인이자 종교의 제사 술로서 포도주가 제조되는 계기는 무엇입니까?

A: 자발적인 가톨릭 신앙의 수용과 정착

Q. What was the trigger for the production of Western-style wine and religious ritual wine in Korea?

A: Voluntary acceptance and settlement of the Catholic faith.

Q. ¿Cuál fue el detonante de la producción de vino de estilo occidental y vino ritual religioso en Corea?

R: La aceptación y asentamiento voluntario de la fe católica.

SCRIPT 3. 가톨릭에서 제시하는 제사 준비와 진행 _ 제사에서의 술 -가양주(家釀酒)

SCRIPT 3. Preparation and Progress of Ancestral Rites Suggested by the Catholic Church - Alcohol at Ancestral Rites – Gayangju(home-brewed liquor)

SCRIPT 3. Preparación y desarrollo de los ritos ancestrales sugeridos por la Iglesia católica - Alcohol en los ritos ancestrales - Gayangju(licor casero).

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

지금부터는 가톨릭에서 제시하는 제사 준비와 진행에 대한 내용 중 우리나라 제사에 있어 꼭 필요한 전통 술에 대해 알아보도록 하겠습니다.

From now on, we will learn about the traditional alcohol that is essential for Korean ancestral rites among the contents of the preparation and progress of the ancestral rites suggested by the Catholic Church.

A partir de ahora, conoceremos el alcohol tradicional imprescindible para los ritos ancestrales coreanos entre los contenidos de la preparación y el progreso de los ritos ancestrales sugeridos por la Iglesia católica.

예로부터 술은 만드는 과정이나 마시고 난 후 사람을 평소와는 달리 만드는, 즉 취하게 만드는 성질 때문에 신비하게 여겨졌습니다.

Since ancient times, alcohol has been regarded as mysterious because of the process of making it and the nature of making people drunk, which makes them different from usual.

Desde la antigüedad, el alcohol se ha considerado misterioso por el proceso de elaboración y la naturaleza de emborrachar a la gente, que lo hace diferente de lo habitual.

술에는 주술적 의미가 있으며 제사에서 술을 마신 제사의 주재자는 신과 소통할 수 있다고 믿었기 때문에 사람들은 술

에 신성성을 부여했습니다.

People attributed sacredness to alcohol because it was believed that alcohol had magical meanings and that the host of the ritual who drank alcohol could communicate with the gods.

La gente atribuía carácter sagrado al alcohol porque se creía que tenía significados mágicos y que el anfitrión del ritual que bebía alcohol podía comunicarse con los dioses.

신과 인간을 연결시키는 매개체로 중요하게 취급했던 것이죠.

It was treated as important as a medium for connecting gods and humans.

Se le daba importancia como medio de conexión entre dioses y humanos.

따라서 어느 모임이든 간에 사람들이 모이면 반드시 술로 제사를 지내는 의례를 갖게 했는데요. 이런 모습은 우리나라에서도 잘 드러납니다.

Therefore, whenever people gather at any meeting, they always hold a ritual of drinking alcohol, and this is also evident in Korea.

Por lo tanto, siempre que la gente se reúne en cualquier reunión, celebra un ritual de beber alcohol, y esto también es evidente en Corea.

술은 어느 때나 중요했고 이것은 제사에서도 마찬가지였습니다.

Alcohol has always been important, and this has been the same for ancestral rites.

El alcohol siempre ha sido importante, y esto mismo ha ocurrido con los ritos ancestrales.

요즘 제사에서 쓰는 술은 단조롭지만 예전에는 매우 다양하였습니다.

Nowadays, the alcohol used in ancestral rites is monotonous, but in the past it was very diverse.

Hoy en día, el alcohol utilizado en los ritos ancestrales es monótono, pero en el pasado era muy diverso.

본래 제사에 쓰는 술은 각 집안에서 담그는 가양주(家釀酒)였는데요. 집집마다 지역마다 빚는 방법이 달라 술맛이 엄청나게 다양한 가양주가 만들어졌고 이것은 제사와 손님맞이에 쓰여졌습니다.

Originally, the alcohol used in ancestral rites was Gayangju, which was brewed in each family, and each region had a different brewing method, making Gayangju with a huge variety of tastes, which

was used for ancestral rites and to welcome guests.

Originalmente, el alcohol utilizado en los ritos ancestrales era el Gayangju, que se elaboraba en cada familia, y cada región tenía un método de elaboración diferente, lo que hacía que el Gayangju tuviera una enorme variedad de sabores, que se utilizaba para los ritos ancestrales y para dar la bienvenida a los invitados.

각기 다른 다채로운 맛과 풍미를 전해주는 명성 높은 가양주 중에서 이번 시간에 소개하고자 하는 것은 한산 나주 나씨 집안의 한산소곡주(韓山素穀酒), 문경 장수 황씨 종가집에서 빚는 호산춘(湖山春)입니다.

Among the famous Gayangju that deliver different tastes and flavors, the ones I would like to introduce this lecture are Hansan Sogokju of the Naju Na family in Hansan, and Hosanchun brewed by the head family of the longevity Jangsu Hwang family in Mungyeong.

Entre los famosos Gayangju que ofrecen diferentes gustos y sabores, los que me gustaría presentar en esta conferencia son el Hansan Sogokju de la familia Naju Na en Hansan, y el Hosanchun elaborado por la familia cabeza de familia de la longeva familia Jangsu Hwang en Mungyeong.

먼저 한산 소곡주는 충청남도 무형문화재 3호이며, 한산 나주 나씨 집안에서 만드는 가양주입니다.

First of all, Hansan Sogokju is Chungcheongnam-do Intangible Cultural Property No. 3, and is a Gayangju made by the Naju Na family in Hansan.

En primer lugar, el Sogokju de Hansan es el Bien Cultural Inmaterial nº 3 de Chungcheongnam-do, y es un Gayangju fabricado por la familia Naju Na en Hansan.

우리나라에서 해외 국빈이 오시면 청와대 만찬 연회에 자주 쓰이는 술로도 유명합니다.

It is also famous as an alcohol that is often used for banquets at the Blue House when foreign state guests come from Korea.

También es famoso por ser un alcohol que se suele utilizar en los banquetes de la Casa Azul cuando vienen invitados de Estado extranjeros procedentes de Corea.

백제 때부터 빚어온 술이라 하며 특히, 충청도 한산 지역은 소곡주를 잘 담갔다고 합니다.

It is said that it has been brewed since the Baekje period, and especially in the Hansan area of Chungcheong-do, Sogokju was well made.

Se dice que se elabora desde la época de Baekje, y especialmente en la zona de Hansan, en Chungcheong-do, se elaboraba bien el Sogokju.

전해지는 이야기로는 조선시대 서울로 과거시험 보러 가던 선비가 한산지역을 지나다가 술맛에 빠져 시험장에 가지 못했다고 하는데, 이때의 술이 바로 소곡주라고 하네요.

According to a story passed down, during the Joseon Dynasty, a scholar on his way to Seoul to take the national civil service examination and while passing through the Hansan area, fell in love with the alcohol and was unable to attend the exam, and it is said that the alcohol is Sogokju.

Según una historia transmitida, durante la dinastía Joseon, un erudito que se dirigía a Seúl para presentarse al examen nacional de funcionario y al pasar por la zona de Hansan, se enamoró del alcohol y no pudo asistir al examen, y se dice que el alcohol es Sogokju.

나주 나씨 집안에서는 집안 대대로 소곡주를 만들었고 심지어 일제강점기에도 만들어 제사상에 올렸습니다.

The Naju Na family made Sogokju from generation to generation, and even during the Japanese colonial period, they made and served it on the table of ancestral rites.

La familia Naju Na elaboraba el Sogokju de generación en generación, e incluso durante el periodo colonial japonés lo hacían y servían en la mesa de los ritos ancestrales.

일제강점기 총독부에서는 매우 가혹하게 전통 가양주 제조를 금지했는데요. 그럼에도 불구하고 나씨집안에서는 술단지를 숨겨가면서 몰래 만들어 제사 때에 진설하였다고 합니다.

During the Japanese colonial period, the Japanese Government-General of Korea severely banned the production of traditional Gayangju, but it is said that the Na family secretly made it while hiding the liquor jar and served it during ancestral rites.

Durante el periodo colonial japonés, el Gobierno General Japonés de Corea prohibió severamente la producción del tradicional Gayangju, pero se dice que la familia Na lo elaboraba en secreto mientras escondía la jarra de licor y lo servía durante los ritos ancestrales.

소곡주는 술맛이 좋아 마시기 쉬운 술이지만 알콜 도수가 18도 정도여서 마시다보면 자신도 모르게 취하게 된다고 합니다.

Sogokju is easy to drink because it tastes good, but because the alcohol content is about 18%, it is said that anyone who drinks it will get drunk without realizing it.

El sogokju es fácil de beber porque sabe bien, pero como su graduación alcohólica ronda el 18%, se dice que quien lo beba se emborrachará sin darse cuenta.

술 맛에 취하면 일어설 줄 모른다고 해서 '앉은뱅이 술'이란 별명도 가지게 되었습니다.

Anyone who gets drunk with the taste of this liquor will not be able to stand up, so it has been nicknamed 'liquor for cripples'.

Quien se emborrache con el sabor de este licor no podrá mantenerse en pie, por lo que ha recibido el sobrenombre de "licor para lisiados".

멥쌀 가루를 쪄서 누룩과 섞어 밑술을 담그는 방식을 취하는 소곡주는 그런 밑술에 고두밥을 쪄서 덧술을 만듭니다.

Sogokju is made by steaming non-glutinous rice powder and mixing it with yeast to make base liquor, and then steaming hard-boiled rice in the base liquor to make additional liquor.

El sogokju se elabora cociendo al vapor polvo de arroz no glutinoso y mezclándolo con levadura para hacer licor base, y luego cociendo al vapor arroz duro en el licor base para hacer licor adicional.

소곡주는 밑술과 덧술이라는 두 번의 담금과정을 거쳐 만드는 이양주(二釀酒)로 고급술입니다.

Sogokju is a two-step liquor made through two brewing processes, base liquor and additional liquor, and is a high-quality liquor.

El sogokju es un licor de dos pasos elaborado mediante dos procesos de elaboración, licor base y licor adicional, y es un licor de alta calidad.

여기에 메주콩, 엿기름, 들국화, 붉은 고추 등을 넣는데요. 이때의 붉은 고추는 잡귀를 물리치고 부정을 방지하는 주술적 의미가 있다고 합니다.

Soybeans, malt, wild chrysanthemums, and red peppers are added here, and theses red peppers are said to have magical meanings to ward off miscellaneous ghosts and prevent misfortunes.

Aquí se añaden soja, malta, crisantemos silvestres y pimientos rojos, a los que se atribuyen significados mágicos para ahuyentar fantasmas diversos y prevenir desgracias.

이런 소곡주를 나주 나씨 집안에서 빚는 모습을 함께 시청하시겠습니다.

Let's watch how this Sogokju is brewed in Naju Na family.

Veamos cómo se elabora este Sogokju en la familia Naju Na.

참고할 동영상 https://youtu.be/oh6QdyLrqRU

KBS 교양, <한식의 마음 - 백제 왕도 반해 즐겨 마신 앉은뱅이 술 '한산 소곡주'>,

2018.01.09. 1:52~4:48 약 3분

Video for reference: https://youtu.be/oh6QdyLrqRU

KBS Culture, <The Heart of Korean Cuisine - 'Hansan Sogokju', The liquor for cripples enjoyed even by the King of Baekje>,

2018. 01. 09. 1:52-4:48. about 3 minutes

Vídeo de referencia: https://youtu.be/oh6QdyLrqRU

KBS Culture, <El corazón de la cocina coreana - 'Hansan Sogokju', El licor para lisiados que disfrutaba hasta el rey de Baekje>,

2018. 01. 09. 1:52-4:48. unos 3 minutos

호산춘은 조선 세종 때에 명재상으로 이름 높았던 황희 정승 집안의 술입니다.

Hosanchun is the liquor of Hwang Hui's family, who was famous for being a great minister during the reign of King Sejong of the Joseon Dynasty.

Hosanchun es el licor de la familia de Hwang Hui, famoso por ser un gran ministro durante el reinado del rey Sejong de la dinastía Joseon.

장수 황씨 종택은 예로부터 황희 정승의 생일인 음력 2월 10일의 차례 행사 때에 가양주를 빚었는데요 이것이 호산춘입니다. 물론 다른 선조의 제사 술로도 씁니다.

The head family of Jangsu Hwang made Gayangju on the 10th day of the second lunar month, the birthday of Hwang Hee, and this is Hosanchun. Of course, it is also used as a ritual drink for other ancestors.

La familia principal de Jangsu Hwang hizo Gayangju el día 10 del segundo mes lunar, el cumpleaños de Hwang Hee, y esto es Hosanchun. Por supuesto, también se utiliza como bebida ritual para otros antepasados.

약 500여 년의 역사가 있는 호산춘도 밑술과 덧술로 담그는 이양주입니다. 즉 고급술이죠.

Hosanchun, which has a history of about 500 years, is also a two-step liquor made with base liquor and additional liquor, that is, high-quality liquor.

Hosanchun, que tiene una historia de unos 500 años, también es un licor de dos pasos elaborado con licor base y licor adicional, es decir, licor de alta calidad.

솔잎 향이 그윽하고 맛이 너무 좋아 제사와 손님 대접 때에도 즐겨 쓰였는데요. 이를 마신 관리가 술에 취해 임무도 잊고 돌아간다고 해서 '망주(忘酒)'라고 불렸다고 합니다.

The scent of pine needles is deep and the taste is so good that it is often used in ancestral rites and to entertain guests, it is said that the official who drank it got drunk and forgot his mission and returned home, so it was called 'Mangju(a drink that makes forget)'.

El aroma de las agujas de pino es profundo y el sabor es tan bueno que se suele utilizar en ritos ancestrales y para agasajar a los invitados, se dice que el funcionario que lo bebía se emborrachaba y olvidaba su misión y volvía a casa, por lo que se llamaba 'Mangju(bebida que hace olvidar)'.

또한 술에 빠져 몸과 집안을 망칠 수 있다고 해서 '망주(亡酒)'라는 별명까지도 붙여졌다고 할 정도였다네요.

In addition, it was said that it was even nicknamed 'Mangju(a drink that makes ruin)' because it could ruin the body and family by indulging in the liquor.

Además, se decía que incluso se le apodaba 'Mangju(bebida que arruina)' porque se podía arruinar el cuerpo y la familia por entregarse al licor.

이런 호산춘을 제조할 때 한 가지 특이한 조건을 충족시켜야 한다고 합니다.

It is said that one unique condition must be met when manufacturing such Hosanchun.

Se dice que para fabricar ese Hosanchun debe cumplirse una única condición.

바로 지역의 물을 새벽 0시에서 4시 사이에 길러와 끓이고 식혀야 한다는 것이죠.

That is, water from the region must be carried between 0:00 and 4:00 in the morning, boiled and cooled.

Es decir, hay que llevar agua de la región entre las 0:00 y las 4:00 de la mañana, hervirla y enfriarla.

이렇게 해야 제맛이 나도록 술을 빚을 수 있다고 하네요.

In this way, it is said that the sake can be brewed to have the proper taste.

De este modo, se dice que el sake puede elaborarse para que tenga el sabor adecuado.

이처럼 명주로 이름 높았던 호산춘은 레이건 미국 대통령이 방한했을 때 청와대 만찬주로 사용된 적이 있습니다.

Hosanchun, famous for a great liquor, was once used as a banquet at the Blue House when US President Reagan visited Korea.

Hosanchun, famoso por un gran licor, se utilizó en una ocasión como banquete en la Casa Azul cuando el presidente estadounidense Reagan visitó Corea.

이런 호산춘에 대해 잠깐 소개하는 영상 보시겠습니다.

Let's watch the video that briefly introduces Hosanchun.

Veamos el vídeo que presenta brevemente a Hosanchun.

https://youtu.be/70E8g34ocws

KBS 대구,<신선이 즐기는 곡차 문경 호산춘(湖山春)> 20201013 2:15~ 3;24

https://youtu.be/70E8g34ocws

KBS Daegu, <Mungyeong Hosanchun, a Grain Drink Enjoyed by the Mystic Hermit> 2020. 10. 13. 2:15~3:24

KBS Daegu, <Mungyeong Hosanchun, una bebida de grano disfrutada por el ermitaño místico> 2020. 10. 13. 2:15~3:24

이런 술은 제사에서 가장 중요한 제물 중 하나로 자리매김합니다.

This kind of alcohol is one of the most important offerings in ancestral rites.

Este tipo de alcohol es una de las ofrendas más importantes en los ritos ancestrales.

그래서 유독 제사에서의 술을 빗댄 속담을 흔히 확인할 수 있는 것이죠.

That is why it is common to see a proverb that compares alcohol at a ancestral rite.

Por eso es frecuente ver un proverbio que compara el alcohol en un rito ancestral.

"죽어서 석 잔보다 살아서 한 잔 술이 낫다."라는 속담은 돌아가신 후 제사상에 술 올리려 하지 말고 지금 당장 살아 있을 때 더 잘 하라는 뜻입니다.

The proverb "Better one drink when alive than three drinks when dead" means that don't try to serve alcohol on the table of ancestral rite after they've passed away, but do better right now while they're

still alive.

El proverbio “Más vale un trago en vida que tres en la muerte” quiere decir que no intentes servir alcohol en la mesa del rito ancestral cuando ya hayan fallecido, sino que hazlo mejor ahora que aún están vivos.

이것은 나중 말고 바로 지금 눈 앞에 닥친 현실 문제를 해결하라는 조언이기도 합니다.

This is also advice to solve the real problems right now, right in front of you, not later.

Este también es un consejo para resolver los problemas reales ahora mismo, delante de ti, no más tarde.

“제사술로 친구 사귄다” 또는 “초상집 술에 권주가 부른다.”라는 속담도 있어 사람들의 삶이 제사의 술과 불가분의 관계라는 것을 잘 알려줍니다.

There are also proverbs such as “Make friends with the alcohol of ancestral rites” or “Sing a drinking song while drinking at the funeral”, which tells us that people’s lives are inseparable from the alcohol of ancestral rites.

También hay proverbios como “Hazte amigo del alcohol de los ritos ancestrales” o “Canta una canción para beber mientras bebes en el funeral”, que nos dicen que la vida de las personas es inseparable del alcohol de los ritos ancestrales.

이는 사람들의 삶에서 제사와 술이 얼마나 핵심적인 역할을 수행했는지를 짐작하게 하는 것입니다.

This gives us an idea of how important ancestral rites and alcohol played in people’s lives.

Esto nos da una idea de la importancia que tenían los ritos ancestrales y el alcohol en la vida de la gente.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That’s all for today’s lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

김봉규, 「문경 장수 황씨 종가 '호산춘'」,『영남일보』, 2014.09.18.

김봉규, 「한산 나주 나씨 가문 '한산 소곡주'」,『영남일보』, 2016.01.28.

『임원경제지』, 「문화재청 국가문화유산포털」: https://www.heritage.go.kr/

▪ Introduction to further reading

Kim Bong-gyu, 'Hosanchun of the head family of Jangsu Hwang family in Mungyeong', "Youngnam Ilbo", 2014. 09. 18.

Kim Bong-gyu, 'Hansan Sogokju of the Naju Na family in Hansan, "Yeongnam Ilbo", 2016. 01. 28.

"Imwongyeongjeji", 'National Cultural Heritage Portal of the Cultural Heritage Administration': https://www.heritage.go.kr/

▪ Introducción a otras lecturas

Kim Bong-gyu, 'Hosanchun del cabeza de familia de Jangsu Hwang en Mungyeong', "Youngnam Ilbo", 2014. 09. 18.

Kim Bong-gyu, 'Hansan Sogokju de la familia Naju Na en Hansan, "Yeongnam Ilbo", 2016. 01. 28.

"Imwongyeongjeji", "Portal del Patrimonio Cultural Nacional de la Administración del Patrimonio Cultural": https://www.heritage.go.kr/.

■ 질문

Q. 술은 왜 사람들에게 귀하고 중요하게 여겨졌습니까?

A: 술을 만드는 과정이나 술을 마신 후 변화되는 성질 때문에 신비하게 여겨졌다. 술을 신과 소통할 수 있는 매개체라고 생각했으므로 이에 신성성을 부여한 것이다.

▪ Questions

Q. Why was alcohol regarded precious and important to people?

A: It was regarded mysterious because of the process of making alcohol and the change in nature after drinking it. Since alcohol was thought to be a medium through which to communicate with God, sacredness was given to it.

▪ Preguntas

Q. ¿Por qué el alcohol se consideraba valioso e importante para la gente?

R: Se consideraba misterioso por el proceso de fabricación del alcohol y por el cambio de naturaleza que se producía después de beberlo. Como se pensaba que el alcohol era un medio para comunicarse

con Dios, se le otorgaba un carácter sagrado.

Q. 예전 제사 때에 진설하는 술은 무엇인가?

A: 각 집안에서 만드는 가양주. 가양주는 집집마다, 지역마다 다르기 때문에 술맛이 다르고 다양한 술이다.

Q. What kind of alcohol is served in the old ancestral rites?

A: It is Gayangju made by each family. Gayangju is a variety of liquor with different taste because it varies from house to house and from region.

Q. ¿Qué tipo de alcohol se sirve en los antiguos ritos ancestrales?

R: Es Gayangju elaborado por cada familia. El Gayangju es una variedad de licor con distinto sabor porque varía de una casa a otra y de una región a otra.

Q. 한국에서 회자되는 제사와 술 관련된 속담이 의미하는 것은 무엇인가?

A: 사람들의 삶에서 제사와 술이 얼마나 핵심적인 역할을 수행했는지 알 수 있게 한다.

Q. What does the Korean proverbs related to ancestral rites and alcohol mean?

A: It shows how important ancestral rites and alcohol have played in people's lives.

Q. ¿Qué significan los proverbios coreanos relacionados con los ritos ancestrales y el alcohol?

R: Muestra la importancia que han tenido los ritos ancestrales y el alcohol en la vida de las personas.

SCRIPT 4. 가톨릭에서 제시하는 제사 준비와 진행 _ 제사 고기_ 육적(肉炙)

SCRIPT 4. Preparation and Progress of Ancestral Rites Suggested by the Catholic Church - Meat of Ancestral Rites, Yukjeok

SCRIPT 4. Preparación y progreso de los ritos ancestrales sugeridos por la Iglesia católica - Carne de los ritos ancestrales, Yukjeok.

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

지금부터는 가톨릭에서 제시하는 제사 준비와 진행에 대한 내용 중에서 제사 고기음식에 대해 말씀드리도록 하겠습니다.

From now on, I will talk about the meat food of the ancestral rites among the contents of the preparation and progress of the ancestral rites suggested by the Catholic Church.

A partir de ahora, hablaré de la comida cárnica de los ritos ancestrales entre los contenidos de la preparación y el progreso de los ritos ancestrales sugeridos por la Iglesia católica.

예로부터 빠지지 않고 올려지는 제사 음식 중에는 고기가 있습니다.

Meat is one of the foods that have been served for ancestral rites since ancient times.

La carne es uno de los alimentos que se sirven para ritos ancestrales desde la antigüedad.

고기류는 국가제례에서는 희생제물로, 각 지역과 관련된 동제(洞祭, sacrifice offered to the deity of a village) 및 집안 제례의 제수음식으로 쓰입니다.

Meat is used as a sacrifice in national rituals, and as a ritual food in the rituals offered to the deity of a village related to each region.

La carne se utiliza como sacrificio en los rituales nacionales, y como alimento ritual en los rituales ofrecidos a la deidad de un pueblo relacionado con cada región.

종교에 따라 번제물로도 활용됩니다.

It is also used as a burnt offering depending on the religion.

También se utiliza como holocausto dependiendo de la religión.

고려시대의 시문에는 "복랍의 명절에는 포를 만들고, 돼지 잡고, 염소 삶고 무엇으로 즐기랴."하는 내용이 있는데요.

In a poem from the Goryeo Dynasty, there is a content that says, "On the holiday of Bokrap, How fun it is with making dried meat, slaughtering a pig, and boiling a goat!".

En un poema de la dinastía Goryeo, hay un contenido que dice: “En la fiesta de Bokrap, ¡Qué divertido es hacer carne seca, sacrificar un cerdo y cocer una cabra!”.

이때의 복랍이란 여름철 가장 더운 날인 삼복(dog days, hottest period of summer)과 납일(the act of hunting animals and collecting all kinds of things in return for various gods)입니다.

Bokrap is Sambok, which is hottest three periods of summer, and Nabil, which is the act of hunting animals and collecting all kinds of things in return for various gods.

Bokrap es Sambok, que son los tres periodos más calurosos del verano, y Nabil, que es el acto de cazar animales y recolectar todo tipo de cosas a cambio de varios dioses.

즉, 조상과 관련된 날의 제사 및 설날이나 추석 등의 명절을 비롯하여 삼복, 납일 등 특정한 때에도 제사를 지냈는데, 이때의 제사상에 돼지 등의 고기 음식이 올려진 것입니다.

In other words, ancestral rites were held on days related to ancestors and holidays such as Lunar New Year’s Day and Chuseok(harvest festival day), as well as on special occasions such as Sambok and Nabil.

En otras palabras, los ritos ancestrales se celebraban en días relacionados con los antepasados y festivos como el Día del Año Nuevo Lunar y el Chuseok(día del festival de la cosecha), así como en ocasiones especiales como el Sambok y el Nabil.

그러므로 밥과 술 외에도 고기는 중요한 제수음식이라 할 수 있겠습니다.

Therefore, in addition to rice and alcohol, meat is also an important ritual food.

Por lo tanto, además del arroz y el alcohol, la carne también es un alimento ritual importante.

일반적으로 각 집안의 제사상에 올리는 고기를 육적(肉炙, beef slices broiled on a skewer)이라고 부릅니다.

In general, the meat that is served on the table of ancestral rites in each family is called Yukjeok, which is beef slices broiled on a skewer.

En general, la carne que se sirve en la mesa de los ritos ancestrales de cada familia se llama Yukjeok, que son lonchas de ternera asadas en una brocheta.

적은 본래 고기를 꼬치에 꿰어 불에 굽는 것입니다.

Originally, Jeok means meat that is skewered and grilled.

Originalmente, Jeok significa carne ensartada en brochetas y asada a la parrilla.

대부분의 적은 양념을 한 고기를 막대에 꽂아 굽습니다.

Most Jeok are seasoned meats grilled on a stick.

La mayoría de los Jeok son carnes sazonadas asadas en un palo.

별다른 구이용 도구가 없던 시절부터 사람들이 고기를 먹기 위해 취했던 가장 보편적인 구이법인데요

It's the most common way of grilling that people have taken to eat meat since there were no proper tools for grilling.

Es la forma más común de asar que ha tomado la gente para comer carne desde que no había herramientas adecuadas para asar.

옛날 사람들에게 고기류는 귀했고 육적 또한 귀한 음식이었기 때문에 돌아가신 분을 위한 제사상에 올려졌을 것입니다.

In the old days, meat was precious to people and Yukjeok was also a precious food, so it would have been served on a table of ancestral rites for the deceased.

Antiguamente, la carne era preciada para la gente y el Yukjeok también era un alimento preciado, por lo que se habría servido en una mesa de ritos ancestrales para los difuntos.

그런데 꼬치에 꿰지 않고 제사상에 올려지는 육적도 그대로 '적'이란 이름을 유지합니다.

However, the name "Jeok" is maintained as it is, even if it is served on the table of ancestral rites without skewers.

Sin embargo, el nombre "Jeok" se mantiene tal cual, aunque se sirva en la mesa de los ritos ancestrales sin pinchos.

막대 없이 고기를 통으로 삶거나 얇게 저며서 구운 고기도 적이라고 하는 것이죠.

Meat that is boiled or sliced without a skewer is also called Jeok.

La carne hervida o cortada en rodajas sin pincho también se llama Jeok.

일종의 관습이라고 생각됩니다.

It seems to be some kind of custom.

Parece ser una especie de costumbre.

육적의 재료는 쇠고기가 일반적이지만 돼지고기를 단독으로 또는 쇠고기와 함께 올리는 집안도 상당히 있습니다.

Beef is a common ingredient for Yukjeok, but there are quite a few families that serve pork either alone or with beef.

La ternera es un ingrediente habitual del Yukjeok, pero hay bastantes familias que sirven cerdo solo o con ternera.

본래 고려시대에는 집안 제사를 지낼 때에 돼지고기를 사용했습니다만 조선시대에서 근현대를 지나오면서 쇠고기 위주로 육적을 만들었다고 보입니다.

Originally, in the Goryeo Dynasty, pork was used for family ancestral rites, but from the Joseon Dynasty to the modern era, it seems that Yukjeok was made mainly with beef.

Originalmente, en la dinastía Goryeo se utilizaba carne de cerdo para los ritos ancestrales familiares, pero desde la dinastía Joseon hasta la era moderna, parece que el Yukjeok se elaboraba principalmente con carne de vacuno.

이런 변화는 사람들의 변함없는 쇠고기 선호 경향과 민간의 돼지 사육 기피 등이 그 이유였습니다.

The reason for this change was people's unwavering preference for beef and the private sector's reluctance to raise pigs.

La razón de este cambio fue la inquebrantable preferencia de la gente por la carne de vacuno y la reticencia del sector privado a criar cerdos.

민간의 돼지 사육은 사람들에게 부담을 주었고, 키워서 국가에 공물로 바치는 경우가 상당하여 비경제적이었습니다.

Private sector's raising pigs was a burden on people, and it has been uneconomical because it is often raised and offered as a tribute to the state.

La cría de cerdos por parte del sector privado era una carga para la gente, y ha resultado antieconómica porque a menudo se cría y se ofrece como tributo al Estado.

그래서 점차 제사에서의 돼지고기가 쇠고기로 대체되었을 것으로 파악됩니다.

Therefore, it is understood that pork was gradually replaced by beef in ancestral rites.

Por ello, se entiende que la carne de cerdo fuera sustituida paulatinamente por la de vacuno en los ritos ancestrales.

이런 육적에 대한 예를 말씀드리도록 하겠습니다.

Let me give you an example of this kind of Yukjeok.

Permítanme darles un ejemplo de este tipo de Yukjeok.

꼬치에 꿰어 굽는 육적은 경상북도 경주 최씨 충의당 종가와 전라남도 담양군의 장흥 고씨 제례음식을 들 수 있습니다.

Examples of Yukjeok grilled on a skewer include the ritual foods of the head family of the Choonguidang of Gyeongju Choi in Gyeongsangbuk-do, and of the family of Jangheung Go, Damyang-gun, Jeollanam-do.

Algunos ejemplos de Yukjeok asado en brocheta son las comidas rituales de la familia principal del Choonguidang de Gyeongju Choi, en Gyeongsangbuk-do, y de la familia de Jangheung Go, Damyang-gun, Jeollanam-do.

먼저 경주 최씨 충의당 종가의 육적을 보시면, 사진처럼 높게 올려 제사상에 진설합니다.

First, the Yukjeok of the head family of Chunguidang of Gyeongju Choi is served high on the table of ancestral rite, as shown in the picture.

En primer lugar, el Yukjeok de la familia principal de Chunguidang de Gyeongju Choi se sirve en alto en la mesa del rito ancestral, como se muestra en la imagen.

소고기를 1.5cm 두께로 편을 내어 밑간을 한 후 2cm의 폭으로 잘라 꼬챙이 꽂습니다.

The beef is sliced into 1.5cm thick pieces and seasoned, then cut into 2cm wide pieces and skewered.

La ternera se corta en trozos de 1,5 cm de grosor y se sazona, luego se corta en trozos de 2 cm de ancho y se ensarta en brochetas.

이를 기름에 지져서 높게 괴는데요. 막대형 쇠고기 꼬치 120여개를 가로세로로 번갈아 가며 격자로 쌓아 올린다고 합니다.

It is fried in oil and piled up high, and about 120 stick-shaped beef skewers are piled up in a grid, alternating vertically and horizontally.

Se fríe en aceite y se apila en alto, y unas 120 brochetas de ternera en forma de palillo se apilan en cuadrícula, alternando vertical y horizontalmente.

무려 20단을 격자형태로 쌓은 후 마지막 21단은 꼬치로 전체를 덮습니다.

After as many as 20 layers are stacked in a grid, the last 21st layer is completely covered with skewers.

Después de apilar hasta 20 capas en una cuadrícula, la última capa 21 está completamente cubierta de brochetas.

장흥 고씨 학봉 종가 육적에는 돼지고기와 쇠고기가 모두 올라가는데요

Both pork and beef are served in the head family of the Hakbong of the Jangheung Go.

Tanto el cerdo como la ternera se sirven en la familia principal de los Hakbong del Jangheung Go.

쇠고기의 경우 사진처럼 고기를 꿴 꼬치가 분명히 보입니다.

As for the beef, you can clearly see the meat on the skewers as shown in the picture.

En cuanto a la ternera, se puede ver claramente la carne en las brochetas como se muestra en la imagen.

쇠고기를 촘촘히 다져서 펼친 후 산적꽂이로 고기 가운데를 시침질하듯 꿰어 냅니다.

After the beef is tightly minced and laid out, a Sanjeok skewer is threaded through the center of the meat.

Una vez que la carne de vacuno está bien picada y colocada, se ensarta una brocheta Sanjeok en el centro de la carne.

이를 팬에 살짝 구운 후 올리는 것입니다.

It is lightly toasted in a pan and then served.

Se tuesta ligeramente en una sartén y luego se sirve.

그러나 돼지고기는 통으로 삶아 올리며 꼬치에 꿰지 않습니다.

But pork is boiled whole and not skewered.

Pero la carne de cerdo se hierve entera y no en brocheta.

꼬치에 꿰지 않는 육적에 대한 예로 전라남도 광주시 나주 오씨 집안 및 충청북도 청주시에 소재한 밀양 박씨 공효공 종중의 제례 음식을 들 수 있습니다.

Examples of unskewered Yukjeok include the ritual foods of Naju Oh family in Gwangju, Jeollanam-do, and the Gonghyogong of Miryang Park family, Cheongju, Chungcheongbuk-do.

Algunos ejemplos de Yukjeok no hecha pedazos son los alimentos rituales de la familia Naju Oh, de Gwangju, Jeollanam-do, y el Gonghyogong de la familia Miryang Park, de Cheongju, Chungcheongbuk-do.

먼저 나주 오씨 양평공 종가에 대해 말씀드리면, 여기서는 육적으로 돼지 뒷다리를 올리는데요. 사진에서 보는 바와 같이 통째로 진설합니다.

First, to talk about the head family of Yangpyeonggong of Naju Oh family, the pig's hind leg is served as Yukjeok, and as shown in the picture, it is laid out whole.

En primer lugar, para hablar de la familia principal de Yangpyeonggong de la familia Naju Oh, la pata trasera del cerdo se sirve como Yukjeok, y como se muestra en la imagen, se coloca entera.

솥에 돼지고기 뒷다리를 넣고 갖은 양념을 넣어 푹 삶아 달걀 지단과 실고추로 장식하는 것입니다.

The hind leg of pork is put in a pot, stewed with various spices, and decorated with egg garnish and shredded red pepper.

El pernil de cerdo se pone en una olla, se guisa con diversas especias y se adorna con guarnición de huevo y pimiento rojo rallado.

밀양 박씨 공효공 집안의 제례 음식에서도 육적은 꼬치에 꿰지 않습니다.

Even in the ritual food of the Gonghyogong of Miryang Park family, Yukjeok is not skewered.

Incluso en la comida ritual del Gonghyogong de la familia Miryang Park, el Yukjeok no se ensarta.

이를 쇠고기 산적이라고 부르는데요.

쇠고기 우둔살을 양념하여 재어둔 후 팬에 구워서 사진과 같이 제사상에 올립니다.

It is called Beef Sanjeok, and the beef rump is marinated and measured, then pan-fried and served on the table of ancestral rite as shown in the picture.

Se llama Beef Sanjeok, y el cuadril de ternera se adoba y se mide, luego se fríe en sartén y se sirve en la mesa del rito ancestral, como se muestra en la imagen.

때때로 생고기와 다를 바 없이 구워 올리거나 아예 생고기를 진설하는 경우도 있습니다.

Sometimes it's grilled to almost raw meat, or even raw meat is served.

A veces se asa a la parrilla hasta dejar la carne casi cruda, o incluso se sirve carne cruda.

마치 생고기처럼 살짝 구워 올리는 육적은 경기도 포천, 경주 이씨 문충공 종가 제례에서 확인됩니다.

Yukjeok, which is grilled slightly like raw meat, is found in the head family of Munchunggong of Gyeongju Lee in Pocheon, Gyeonggi-do.

El yukjeok, que se asa ligeramente como carne cruda, se encuentra en la familia principal de Munchunggong de Gyeongju Lee en Pocheon, Gyeonggi-do.

이때의 제사상 중 육적은 사진에서 보시는 바와 같이 겉만 아주 살짝 익혀 거의 생고기나 다름없이 하여 진설하는데요

이런 육적에 사지(絲紙, a narrow, slender piece of paper wrapped around the tip of a skewer) 2개를 꽂아 제사에 올립니다.

As shown in the picture, the meat of the ancestral rites at that time is lightly cooked on the outside and served almost as if it were raw meat, these Yukjeok are pinned two Saji(a narrow, slender piece of paper wrapped around the tip of a skewer), and offered to the ancestral rite.

Como se muestra en la imagen, la carne de los ritos ancestrales en ese momento está ligeramente cocida por fuera y se sirve casi como si fuera carne cruda, estos Yukjeok se clavan dos Saji(un trozo de papel estrecho y delgado envuelto alrededor de la punta de un pincho), y se ofrecen al rito ancestral.

또한 생고기를 제사상에 올릴 때에는 단독으로 올리지 않고 육적과 함께 올리는데요

Also, when raw meat is served on the table of ancestral rite, it is not served alone, but together with Yukjeok.

Además, cuando se sirve carne cruda en la mesa del rito ancestral, no se sirve sola, sino junto con Yukjeok.

이런 예를 경기도 파주 덕수 이씨 문성공 종가 율곡 선생 제사상에서 확인할 수 있습니다.

This can be seen at the table of the ancestral rite for Yulgok, the head family of Munseonggong of Deoksu Yi, in Paju, Gyeonggi-do.

Esto puede verse en la mesa del rito ancestral de Yulgok, cabeza de familia de Munseonggong de Deoksu Yi, en Paju, Gyeonggi-do.

율곡선생은 5천원권 지폐에 있는 인물로 유명하죠.

Yulgok Yi Yi is famous for the figure on the 5,000 won bill.

Yulgok Yi Yi es famoso por la cifra que aparece en el billete de 5000 wons.

율곡선생 집안 제사에서는 사진처럼 양념하여 구운 두툼한 육적과 생고기를 제사상에 진설합니다.

In the ancestral rites of Yulgok's family, as shown in the picture, thick grilled Yukjeok with seasoning and raw meat are served on the table.

En los ritos ancestrales de la familia de Yulgok, como se muestra en la imagen, se sirven en la mesa gruesos Yukjeok a la parrilla con condimentos y carne cruda.

모두 쇠고기를 사용합니다.

All made with beef.

Todo hecho con carne de vacuno.

이처럼 여러 지역, 각 집안 제사상에 육적은 중요한 제례음식으로써 빠지지 않고 다양한 형태와 조리 방법으로 올려지고 있습니다.

As such, Yukjeok is served on the tables of ancestral rites in various regions and in each family as an important ritual food, and in various forms and cooking methods.

Como tal, el Yukjeok se sirve en las mesas de los ritos ancestrales de diversas regiones y en cada familia como un importante alimento ritual, y en diversas formas y métodos de cocción.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

- 『동국이상국집』, 『고려사』

- 「한국국학진흥원 종가제례음식 아카이브」: https://jongga.koreastudy.or.kr/

▪ Introduction to further reading

- "Donggukisanggukjip", "History of Goryeo"

- 'Head Family Ritual Food Archive in The Korean Studies Institute': https://jongga.koreastudy.or.kr/

▪ Introducción a otras lecturas

- "Donggukisanggukjip", "Historia de Goryeo"

- "Archivo de alimentos rituales de la familia principal en el Instituto de Estudios Coreanos": https://jongga.koreastudy.or.kr/

■ 질문

▪ Questions

▪ Preguntas

Q. 적은 어떤 음식을 지칭합니까?

A: 꼬치에 꿰어 굽는 것이 적이며, 양념을 한 고기가 대부분이다.

Questions

Q. What food does Jeok refer to?

A: Grilling on skewers is Jeok, and most of them are seasoned meat.

Preguntas

Q. ¿A qué comida se refiere Jeok?

R: Asar en brochetas es Jeok, y la mayoría son de carne sazonada.

Q. 육적의 재료가 되는 고기는 무엇입니까?

A: 대체로 쇠고기가 올려지는데 돼지고기가 단독으로 진설되는 경우도 있다. 또한 돼지고기와 쇠고기가 함께 차려지기도 한다.

Q. What kind of meat is the ingredient of Yukjeok?

A: Beef is usually served, but pork is sometimes served alone. Pork and beef are also served together.

Q. ¿Qué tipo de carne es el ingrediente del Yukjeok?

R: Normalmente se sirve ternera, pero a veces se sirve cerdo solo. El cerdo y la ternera también se sirven juntos.

Q. 시대별 제사 고기 음식의 변화이유는 무엇입니까?

A: 쇠고기 선호 경향과 민간의 돼지사육 기피 경향 때문으로 생각된다. 돼지사육은 사람들에게 부담을 주었으며 국가에 공물로 바쳐지는 경우가 상당하여 비경제적이었기 때문이다.

Q. What is the reason for the change in meat food for ancestral rites by era?

A: It is thought to be due to the tendency to prefer beef and the tendency to avoid raising pigs in the private sector. This is because pig breeding put a burden on people and was uneconomical because it was often given as a tribute to the state.

Q. ¿A qué se debe el cambio de alimentación cárnica para los ritos ancestrales por épocas?

R: Se cree que se debe a la tendencia a preferir la carne de vacuno y a la tendencia a evitar la cría de cerdos en el sector privado. Esto se debe a que la cría de cerdos suponía una carga para la gente y era antieconómica porque a menudo se daba como tributo al Estado.

SCRIPT 5. 가톨릭에서 제시하는 제사 준비와 진행 _ 제사음식 _ 과일과 나물

SCRIPT 5. Preparation and Progress of Ancestral Rites Suggested by the Catholic Church - Sacrificial food : Fruits and Seasoned Vegetables

SCRIPT 5. Preparación y desarrollo de los ritos ancestrales sugeridos por la Iglesia católica - Alimentos para el sacrificio : frutas y verduras condimentadas.

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

지금부터는 가톨릭에서 제시하는 제사 준비와 진행에 대한 내용 중에서 제사상에 올리는 과일과 나물에 대해 말씀드리도록 하겠습니다.

From now on, I will talk about the fruits and seasoned vegetables that are served on the table of ancestral rite among the contents of the preparation and progress of the ancestral rites suggested by the Catholic Church.

A partir de ahora, hablaré de las frutas y verduras condimentadas que se sirven en la mesa del rito ancestral entre los contenidos de la preparación y el progreso de los ritos ancestrales sugeridos por la Iglesia católica.

제사음식에는 밥, 술, 육류 외에도 과실과 나물이 올려집니다.

Fruits and seasoned vegetables are served on the ancestral rites, in addition to rice, alcohol, and meat.

En los ritos ancestrales se sirven frutas y verduras condimentadas, además de arroz, alcohol y carne.

이들은 그냥 보기 좋거나 맛이 좋아서 올려지는 것이 아닙니다.

They are not just served because they look good or taste good.

No se sirven sólo porque tengan buen aspecto o sabor.

제사를 통한 조상과 자손의 연결 및 계승이라는 측면을 강조하기 위해 진설됩니다.

It is served to emphasize the aspect of the connection and succession of ancestors and descendants through ancestral rites.

Sirve para enfatizar el aspecto de la conexión y sucesión de antepasados y descendientes a través de ritos ancestrales.

먼저 제사에서 진설되는 과일을 알아봅니다.

First, let's look at the fruits served in the ancestral rites.

En primer lugar, veamos las frutas que se servían en los ritos ancestrales.

제사에 올려지는 과일은 여러 가지가 있습니다.

There are many kinds of fruits that are served in the ancestral rites.

Hay muchas clases de frutas que se sirven en los ritos ancestrales.

계절에 따라, 상황에 따라 제사상에 차려지는 과일이 조금씩 달라질 수 있지만 그 중에서 빠지지 않는 중요 과실이 있습니다.

Depending on the season and circumstances, the fruits served on the tables of ancestral rites may vary slightly, but there are important fruits that cannot be omitted.

Según la estación y las circunstancias, las frutas que se sirven en las mesas de los ritos ancestrales pueden variar ligeramente, pero hay frutas importantes que no pueden omitirse.

대추와 밤, 감과 배가 그것입니다.

They are jujubes and chestnuts, persimmons and pears.

Son azufaifas y castañas, caquis y peras.

아무리 간소한 제사라고 할지라도 이 과일들은 꼭 진설하는데요, 만약 이들 없이 제사를 지낸다면 무효라고 할 정도로 반드시 올려지는 제사 음식입니다.

No matter how simple the ancestral rites are, these fruits are always served, and there is even a saying that if a ancestral rite is held without these fruits, it is invalid.

Por muy sencillos que sean los ritos ancestrales, siempre se sirven estas frutas, e incluso hay un dicho que dice que si se celebra un rito ancestral sin estas frutas, no es válido.

그런데 이 중에서 배는 가을에 수확하는 과일이며 저장성이 없습니다.

However, among them, pears are harvested in the fall and are difficult to store.

Sin embargo, entre ellas, las peras se cosechan en otoño y son difíciles de almacenar.

그래서 언제든 제사상에 차려지는 과일은 대추와 밤과 감으로 정리됩니다.

Therefore, the fruits that are always served on the table of ancestral rite are jujubes, chestnuts, and persimmons.

Por eso, las frutas que siempre se sirven en la mesa del rito ancestral son azufaifas, castañas y caquis.

이를 '삼실과(三實果)'라고 하는데요

이들은 사계절 모두 보관할 수 있으며 어느 때이든 제사상에 올릴 수 있습니다.

These are called 'three-fruits', and they can be stored all year round, and can be served on a table of ancestral rite at any time.

Se denominan "tres frutas", y pueden conservarse durante todo el año y servirse en una mesa de rito ancestral en cualquier momento.

대추의 경우, 생으로도 쓸 수 있지만 말린 것을 사용할 수 있으며, 밤은 항아리에 넣어 땅에 묻어 보관하면 오래 저장됩니다.

In the case of jujubes, it can be used raw or dried, and chestnuts can be stored for a long time by putting them in a jar and burying them in the ground.

En el caso de la azufaifa, se puede utilizar cruda o seca, y las castañas se pueden conservar durante mucho tiempo metiéndolas en un tarro y enterrándolas en la tierra.

감은 가을철에는 생과로 쓰지만 그 이후에는 말린 곶감으로 사시사철을 보관할 수 있고 사용 가능합니다.

Persimmons are used as fresh persimmons in autumn, but after that, dried persimmons can be stored and used throughout the year.

Los caquis se utilizan como caquis frescos en otoño, pero después, los caquis secos se pueden almacenar y utilizar durante todo el año.

이들을 꼭 제사상에 차리는 이유는 모든 계절에 사용할 수 있다는 이유 외에도 이 과실들이 상징하는 바가 의미있기 때문입니다.

The reason why they are always served on the table of ancestral rites is not only because they can be used in all seasons, but also because the symbols of these fruits are meaningful.

La razón por la que siempre se sirven en la mesa de los ritos ancestrales no es sólo porque pueden utilizarse en todas las estaciones, sino también porque los símbolos de estas frutas son significativos.

먼저 대추에 대해 알아봅니다.

First, let's learn about the jujube.

En primer lugar, conozcamos el azufaifo.

대추나무에는 그 열매가 헤아릴 수 없이 많이 열린다는 특징이 있습니다.

The jujube tree is characterized by countless fruits.

El azufaifo se caracteriza por sus innumerables frutos.

본래 대추나무의 꽃은 꽃 한송이에 열매 한 알을 맺고 나서야 땅에 떨어진다고 하는데요.

Originally, it is said that the flower of the jujube tree falls to the ground only after each flower bears a fruit.ç

Originalmente, se dice que la flor del azufaifo cae al suelo sólo después de que cada flor dé un fruto.

꽃 하나 허투루 피어나는 것이 없는 나무라서 정말 많은 열매가 맺힌다고 합니다.

It is a tree that does not bloom a single flower in vain, so it bears a lot of fruit.

Es un árbol que no florece una sola flor en vano, por eso da muchos frutos.

그래서 사람들은 집안의 자손들이 대추나무의 열매처럼 많아지길, 번창하길 바랬는데요.

이런 바램이 제사상에 반영된 것으로 볼 수 있겠습니다.

So people hoped that the descendants of the family would prosper as many as the fruits of the jujube tree, and it can be seen that this wish is reflected in the tables of ancestral rites.

Así que la gente esperaba que los descendientes de la familia prosperasen tantos como los frutos del azufaifo, y se puede ver que este deseo se refleja en las tablas de ritos ancestrales.

이어서 밤에 대해 살펴봅니다.

Then we look at the chestnut.

Luego nos fijamos en la castaña.

대부분의 식물은 싹이 돋아나 어느 정도 크게 되면 싹을 낸 최초의 씨앗은 사라져버립니다.

Most plants sprout, and when they grow to a certain extent, the first seed that sprouts disappears.

La mayoría de las plantas brotan y, cuando crecen hasta cierto punto, la primera semilla que brota desaparece.

그러나 밤만은 땅 속에 들어가 새싹을 돋게 한 밤이 썩지 않고 뿌리에 오래 달려있다고 합니다.

However, it is said that the chestnut that went into the ground and sprouted did not rot and hung on the roots for a long time.

Sin embargo, se dice que la castaña que entraba en la tierra y brotaba no se pudría y colgaba de las raíces durante mucho tiempo.

옆에 보이는 사진처럼 씨앗 역할을 한 밤톨의 껍질이 뿌리에 붙어있는 독특함이 있는 것이죠.

Like the picture shown next to it, it has the uniqueness of the bark of the chestnut tree, which served as a seed, attached to the root.

Al igual que la imagen que se muestra al lado, tiene la singularidad de la corteza del castaño, que sirvió de semilla, unida a la raíz.

이것은 시간이 지나도 선조를 잊지 않는다는 의미를 밤에 부여하게 했습니다.

This gave the chestnut the meaning of not forgetting one's ancestors over time.

Esto dio a la castaña el significado de no olvidar a los antepasados con el paso del tiempo.

그러므로 밤은 조상과 자손을 연결하는 영원한 상징으로 여겨집니다.

Therefore, the chestnut is considered an eternal symbol that connects ancestors and descendants.

Por ello, la castaña se considera un símbolo eterno que conecta a antepasados y descendientes.

조상을 모시는 위패나 신주를 반드시 밤나무로 깎는 이유도 이와 같은 상징성 때문이었습니다.

The reason why ancestral tablets and spirit tablets for ancestors are always carved out of chestnut wood is because of this symbolism.

La razón por la que las tablillas ancestrales y las tablillas espirituales para los antepasados se tallan

siempre en madera de castaño se debe a este simbolismo.

다음으로 감에 대해 알아봅니다.

Next, let's learn about the persimmon.

A continuación, vamos a conocer el caqui.

감을 얻기 위해 고욤나무에 감나무 가지를 접붙인다는 것이 의미가 있습니다.

Grafting a branch of a persimmon tree to a date-plum tree to obtain persimmons is meaningful.

Injertar una rama de un caqui en un dátil para obtener caquis tiene sentido.

일부러 고욤나무를 째서 감나무를 접붙이는 과정을 통해 감이 열리는 것처럼, 사람도 태어났다고 다 사람이 아니며, 가르침을 받고 배워야 비로소 사람이 된다는 믿음을 상징하는 것이죠.

Just as persimmons are opened through the process of deliberately chopping the date-plum tree and grafting the persimmon tree, it symbolizes the belief that people are not all human just because they are born, and that they become human only when they are taught and learned.

Al igual que los caquis se abren mediante el proceso de talar deliberadamente el dátil de higuera e injertar el caqui, simboliza la creencia de que las personas no son todas humanas por el mero hecho de nacer, y que sólo llegan a serlo cuando se les enseña y aprenden.

교육이란 힘든 과정을 겪으며 선인들의 예지를 이어 받을 때 비로소 진정한 인격체로 살 수 있음을 뜻하기 위해 제사상에 감을 놓는다고 합니다.

It is said that persimmons are served on the table of ancestral rite to signify that one can live as a true person only when one goes through a difficult process of education and inherits the wisdom of ancestors.

Se dice que los caquis se sirven en la mesa del rito ancestral para significar que sólo se puede vivir como una verdadera persona cuando se pasa por un difícil proceso de educación y se hereda la sabiduría de los antepasados.

이런 감을 얻기 힘든 때에는 말린 감인 곶감을 진설하여 그 의도를 알리는 것입니다.

When it is difficult to obtain such persimmons, dried persimmons are served to announce the intention.

Cuando es difícil conseguir estos caquis, se sirven caquis secos para anunciar la intención.

또한 삼실과를 기본으로 하여 제사상에 사과나 배, 귤, 포도 등의 과일을 올릴 수 있습니다.

While serving the three-fruits as a basis, fruits such as apples, pears, tangerines, and grapes can be also served on the table of ancestral rite

Mientras se sirven las tres frutas como base, en la mesa del rito ancestral también se pueden servir frutas como manzanas, peras, mandarinas y uvas.

다만 이런 과일을 올릴 때에 배나 사과 등은 윗부분 껍질만 칼로 베어 둡니다.

However, when serving these kinds of fruits, pears, apples, etc., only cut the top peel with a knife.

Sin embargo, cuando sirva este tipo de frutas, peras, manzanas, etc., corte sólo la cáscara superior con un cuchillo.

조상께서 향기를 맡아서 흠향하시도록 하기 위함인데요

It is for the ancestors to smell the fragrance and eat it.

Es para que los antepasados huelan la fragancia y se la coman.

경주 최씨 충의당 종가의 경우, 사진과 같이 사과나 배 등의 과일 껍질을 모두 까서 편편히 썰어 올리기도 합니다.

In the case of the head family of Chunguidang of Gyeongju Choi, the peels of apples and pears are peeled and sliced flatly, as shown in the picture.

En el caso de la familia cabeza de familia de Chunguidang de Gyeongju Choi, las cáscaras de las manzanas y las peras se pelan y se cortan en rodajas planas, como se muestra en la imagen.

또한 제사상에 올려지는 음식 중에는 나물도 있는데요.

In addition, there are seasoned vegetables among the foods that are served on the table of ancestral rite.

Además, hay verduras condimentadas entre los alimentos que se sirven en la mesa del rito ancestral.

집안에 따라서는 9~10가지 나물이 제수음식으로 올려지기도 합니다.

Depending on the family, 9 to 10 kinds of seasoned vegetables are served as ritual food.

Dependiendo de la familia, se sirven de 9 a 10 tipos de verduras sazonadas como comida ritual.

그러나 대체로 제사상에는 흰색과 검은색, 푸른색의 삼색 나물 음식을 진설합니다.

However, in general, three-color seasoned vegetables(white, black, and blue) are served on the table of ancestral rite.

Sin embargo, en general, en la mesa del rito ancestral se sirven verduras condimentadas de tres colores(blanco, negro y azul).

흰색 나물의 경우 뿌리 나물을 사용하는데요 이때에는 땅 속에서 얻어지는 무나 도라지를 쓰기도 합니다.

In the case of white seasoned vegetables, root vegetables are used, and in that case, radishes or bellflowers obtained from the ground are also used.

En el caso de las verduras blancas de temporada, se utilizan hortalizas de raíz y, en ese caso, también rábanos o campanillas obtenidas del suelo.

검은색 나물의 경우 줄기 나물을 사용하는데, 이때 검은색의 고사리 또는 갈색의 토란대를 활용합니다.

In the case of black seasoned vegetables, stem vegetables are used, and at that case, black bracken or brown taro stalks are used.

En el caso de las verduras negras condimentadas, se utilizan verduras de tallo, y en ese caso se utilizan tallos de helecho negro o taro marrón.

푸른색 나물은 잎 나물입니다. 대체로 시금치나 미나리를 이용합니다.

The blue seasoned vegetables are leaf vegetables. Usually spinaches or water parsleys are used.

Las verduras de temporada azules son verduras de hoja. Normalmente se utilizan espinacas o perejil de agua.

이들 삼색나물은 뿌리와 줄기, 잎과 관련된 것인데, 뿌리나물은 조상, 줄기나물은 부모님, 잎나물은 나 등의 자손을 상징하는 것입니다.

These three-colored seasoned vegetables are related to roots, stems, and leaves, and root vegetables represent ancestors, stem vegetables represent parents, and leaf vegetables represent descendants in-

cluding me.

Estas verduras de temporada de tres colores están relacionadas con las raíces, los tallos y las hojas, y las verduras de raíz representan a los antepasados, las verduras de tallo representan a los padres y las verduras de hoja representan a los descendientes, incluyéndome a mí.

이런 나물 음식을 차리는 실제 예를 경기도 남양주, 파평 윤씨 정호공 종가 제례음식 사진을 통해 알아봅니다.

Let's take a look at an actual example of preparing these seasoned vegetable foods through the picture of the ritual food of the head family of Jeonghogong of Papyeong Yun in Namyangju, Gyeonggi-do.

Veamos un ejemplo real de preparación de estos alimentos vegetales condimentados a través de la imagen de la comida ritual de la familia principal de Jeonghogong de Papyeong Yun en Namyangju, Gyeonggi-do.

삼색나물의 전형적인 진설을 보여주는 사례입니다.

This is an example of a typical arrangement of the three-colored seasoned vegetables.

Este es un ejemplo de disposición típica de las verduras de temporada de tres colores.

각각 도라지와 고사리, 시금치를 사용하여 제사상에 올립니다.

Bellflower, bracken, and spinach are used for the table of ancestral rite.

Para la mesa del rito ancestral se utilizan campanillas, helechos y espinacas.

이처럼 제사음식에서의 나물과 과일은 각각이 의미하고 상징하는 바를 과거에서 현재로 연결시키며 앞으로의 자손에게 남겨주기 위해 진설됩니다.

In this way, seasoned vegetables and fruits in ritual food connect what each symbolizes from the past to the present, and is served to bequeath to future descendants.

De este modo, las verduras y frutas condimentadas en la comida ritual conectan lo que cada una simboliza desde el pasado hasta el presente, y sirve para legar a los futuros descendientes.

또한 집안마다의 전통과 특징을 반영한, 개성있는 제사음식을 계승하도록 하는 것입니다.

In addition, it is to inherit the unique ritual food that reflects the traditions and characteristics of each family.

Además, es heredar la comida ritual única que refleja las tradiciones y características de cada familia.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

-국립민속박물관, 2014, 『한국일생의례사전』 웹서비스.

-김시덕, 2011, 「떠나간 그분을 애달프게 기억하고, 정성스레 추모하는 제사」, 『문화재사랑』, 문화재청.

-「한국국학진흥원 종가제례음식 아카이브」: https://jongga.koreastudy.or.kr/

▪ Introduction to further reading

- National Folk Museum of Korea, 2014, "Korean Lifetime Ritual Dictionary", web service.

- Kim Si-deok, 2011, 'A ancestral rite to sadly remember and sincerely commemorate the departed person', "Love for Cultural Heritage", Cultural Heritage Administration.

- 'Head Family Ritual Food Archive in The Korean Studies Institute': https://jongga.koreastudy.or.kr/

▪ Introducción a otras lecturas

- Museo Folclórico Nacional de Corea, 2014, "Diccionario ritual coreano de toda la vida", servicio web.

- Kim Si-deok, 2011, "Un rito ancestral para recordar con tristeza y conmemorar con sinceridad a la persona fallecida", "Amor por el patrimonio cultural", Administración del Patrimonio Cultural.

- 'Archivo de alimentos rituales de la familia principal en el Instituto de Estudios Coreanos': https://jongga.koreastudy.or.kr/

■ 질문

Q. 나물과 과일을 제사상에 올리는 이유는 무엇입니까?

A: 제사에서 중요하게 여기는 조상과 자손의 연결 및 지속이라는 측면을 강조하기 위함이다.

▪ Questions

Q. Why are seasoned vegetables and fruits served on the table of ancestral rite?

A: It is to emphasize the aspect of connection and continuation of ancestors and descendants, which is considered important in ancestral rites.

▪ Preguntas

Q. ¿Por qué se sirven verduras y frutas sazonadas en la mesa del rito ancestral?

R: Es para enfatizar el aspecto de conexión y continuación de antepasados y descendientes, que se considera importante en los ritos ancestrales.

Q. 제사에서 반드시 올려지는 과일과 그 의미는 무엇입니까?

A: 대추와 밤, 감이다. 대추는 자손 번창, 밤은 조상과 자손의 연결, 감은 사람은 교육을 통해 완성된다는 것을 의미한다.

Q. What are the fruits that must be offered in ancestral rites and what do they mean?

A: Jujube, chestnuts, and persimmons. Jujube means the prosperity of descendants, chestnut means the connection between ancestors and descendants, and persimmon means completion through education.

Q. ¿Cuáles son los frutos que deben ofrecerse en los ritos ancestrales y qué significan?

R: Azufaifo, castañas y caquis. El azufaifo significa la prosperidad de los descendientes, la castaña la conexión entre los antepasados

Q. 제사상에 진설되는 세 가지 나물이 상징하는 바는 무엇입니까?

A: 제사에는 흰색과 검은색, 푸른색의 나물이 사용되는데 각각 뿌리 나물과 줄기 나물, 잎 나물이다. 뿌리는 조상을, 줄기는 부모님을, 잎은 나를 비롯한 자손을 상징한다.

Q. What do the three seasoned vegetables on the table of ancestral rite represent?

A: White, black, and blue vegetables are used for the ancestral rite, and they are root, stem, and leaf, respectively. The roots represent the ancestors, the stems represent the parents, and the leaves represent the descendants, including me.

Q. ¿Qué representan los tres vegetales sazonados en la mesa del rito ancestral?

R: Las verduras blancas, negras y azules se utilizan para el rito ancestral, y son la raíz, el tallo y la hoja, respectivamente. Las raíces representan a los antepasados, los tallos a los padres y las hojas a los de-

scendientes, incluyéndome a mí.

SCRIPT 6. 가톨릭에서 제시하는 제사 준비와 진행 _ 가톨릭 제례와 전통 제사의 습합

SCRIPT 6. Preparation and Progress of Ancestral Rites Suggested by the Catholic Church - Combination of Catholic rituals and traditional ancestral rites

SCRIPT 6. Preparación y desarrollo de los ritos ancestrales sugeridos por la Iglesia católica - Combinación de rituales católicos y ritos ancestrales tradicionales

여러분 안녕하세요

저는 여러분에게 종교와 음식 관련된 내용을 소개할 박유미(Park Yu-mi)입니다.

Hello, everyone.

I'm Park Yu-mi, who will introduce you to religious and food-related content.

Hola a todos.

Soy Park Yu-mi, que les presentará contenidos relacionados con la religión y la comida.

지금부터는 가톨릭에서 제시하는 제사 준비와 진행에 대한 내용 중에서 가톨릭 제례와 전통 제사의 습합에 대해 말씀드리도록 하겠습니다.

From now on, I will talk about the combination of Catholic rituals and traditional ancestral rites among the contents of preparation and progress of ancestral rites suggested by the Catholic Church.

A partir de ahora, hablaré de la combinación de rituales católicos y ritos ancestrales tradicionales entre los contenidos de preparación y progreso de los ritos ancestrales sugeridos por la Iglesia católica.

우리나라에 가톨릭이 들어왔을 때 가장 첨예한 문제를 야기했던 것 중 하나가 제사문제였습니다.

One of the things that caused the most fault line when Catholicism came to Korea was the issue of ancestral rites.

Una de las cosas que más fisuras causó cuando el catolicismo llegó a Corea fue el tema de los ritos ancestrales.

윤유일 바오로가 북경에 가서 구베아 주교를 만나고 돌아온 1790년에 제사 금지령이 내려진 것입니다.

In 1790, when Paul Yun Yu-il went to Beijing to meet Bishop Gouvea and returned, the ancestral rite was banned.

En 1790, cuando Paul Yun Yu-il fue a Pekín para entrevistarse con el obispo Gouvea y regresó, el rito ancestral fue prohibido.

이 지침으로 1791년 윤지충 바오로와 권상연 야고보 등이 '제사를 폐하고 부모의 신주를 불사른' 사건이 일어나 조선 사회가 엄청나게 큰 충격을 받게 되는데요

With this guideline, in 1791, Paul Yun Ji-chung, James Kwon Sang-yeon, and others 'discontinued the ancestral rites and burned the ancestral tablets of their parents', which greatly shocked the Joseon society.

Con esta directriz, en 1791, Paul Yun Ji-chung, James Kwon Sang-yeon y otros 'suspendieron los ritos ancestrales y quemaron las tablas ancestrales de sus padres', lo que conmocionó enormemente a la sociedad de Joseon.

이것으로 조선시대 천주교 박해와 많은 순교자가 나오게 되었습니다.

This led to the persecution of Catholics and many martyrs in the Joseon Dynasty.

Esto llevó a la persecución de los católicos y a muchos mártires en la dinastía Joseon.

왜냐하면 조선시대 사람들이 봤을 때 조상을 기리는 제사를 전면 금지하는 것은 자신의 근본도 모르는 금수와 다를 바가 없었기 때문입니다.

This is because, in the eyes of the people of the Joseon Dynasty, banning ancestral rites was no different from the act of a beast who did not even know its own roots.

Esto se debe a que, a ojos del pueblo de la dinastía Joseon, prohibir los ritos ancestrales no era diferente del acto de una bestia que ni siquiera conocía sus propias raíces.

이런 조상에 대한 제사는 근현대를 지나서는 문제가 되지 않습니다.

This issue of ancestral rites has ceased to be a problem after the modern era.

Esta cuestión de los ritos ancestrales ha dejado de ser un problema después de la era moderna.

한국 천주교에서 제사를 고유한 전통문화로 인정했기 때문입니다.

This is because Korean Catholicism recognized ancestral rites as a unique traditional culture.

Esto se debe a que el catolicismo coreano reconoció los ritos ancestrales como una cultura tradicional única.

1939년 비오 12세 승인 이래로 "시신이나 돌아가신 분의 형상(像) 또는 단순히 이름이 기록된 위패 앞에서 머리를 숙임과 기타 민간적 예모(禮貌, decorum)를 표시하는 것은 가능하고 타당한 일"이 되었습니다.

Since the approval of Pope Pius XII in 1939, it has become "possible and proper to bow the head and display other civil decorum before a body or an image of the deceased, or simply a ancestral tablet bearing the name".

Desde la aprobación del Papa Pío XII en 1939, es "posible y adecuado inclinar la cabeza y mostrar otro decoro civil ante un cuerpo o una imagen del difunto, o simplemente una lápida ancestral que lleve el nombre".

그래서 설날이나 추석 등의 명절, 조상 기일 등에 천주교 신자 가정에서는 집에서 제사상을 차리며 조상을 기릴 수 있습니다.

Therefore, on holidays such as New Year's Day, Chuseok(harvest festival day), and the anniversary of ancestors, Catholic families can honor their ancestors by setting up the table of ancestral rite at home.

Por ello, en festividades como Año Nuevo, Chuseok(día de la fiesta de la cosecha) y el aniversario de los antepasados, las familias católicas pueden honrar a sus antepasados instalando en casa la mesa del rito ancestral.

성당에서도 한국 전통 제사 의식을 거행하기도 합니다.

Traditional Korean ancestral rites are also held at the church.

En la iglesia también se celebran ritos ancestrales tradicionales coreanos.

이런 것이 가능한 것은 한국 천주교가 조상 제사를 종교적인 차원이 아니라 선조에 대한 효성과 전통 문화를 계승하는 사회문화적 차원으로 여겼기 때문입니다.

This is possible because Korean Catholicism does not view ancestral rites as a religious level, but as a social and cultural level that inherits filial piety and traditional culture for ancestors.

Esto es posible porque el catolicismo coreano no considera los ritos ancestrales como un nivel religio-

so, sino como un nivel social y cultural que hereda la piedad filial y la cultura tradicional por los antepasados.

즉, 조상숭배나 복을 비는 종교적, 미신적 성격의 것으로 제사를 보지 않는 것이죠.

In other words, it is not to see ancestral rites as religious or superstitious in nature to worship ancestors or wish for good luck.

En otras palabras, no es ver los ritos ancestrales como religiosos o supersticiosos por naturaleza para venerar a los antepasados o desear buena suerte.

성경에서도 효는 중요한 문화입니다.

Even in the Bible, filial piety is an important culture.

Incluso en la Biblia, la piedad filial es una cultura importante.

또한 천주교에서는 명절 제사에 대해 돌아가신 조상을 기억하며 살아 있는 가족과 친지가 만나는 날이라고 보고 있습니다.

In addition, the Catholic Church considers the holiday of ancestral rites as a day of remembrance of deceased ancestors and reunion of living family and friends.

Además, la Iglesia católica considera la fiesta de los ritos ancestrales como un día de recuerdo de los antepasados fallecidos y de reunión de los familiares y amigos vivos.

그러므로 차례도 특정 종교의 예식이라기보다는 사람들이 함께 하는 전통 미풍양속이라고 여기는 것입니다.

Therefore, the ancestral rite also is regarded as a traditional beautiful and fine custom shared by people rather than a ritual of a specific religion.

Por lo tanto, el rito ancestral también se considera una bella y tradicional costumbre compartida por la gente más que un ritual de una religión específica.

다만 주교 회의에서 전통제례를 허용했다고 해서 민간신앙의 풍습이나 관념을 따라도 된다는 것은 아닙니다.

However, just because the episcopal conference allowed the traditional rites, it does not mean that it is okay to follow the customs or ideas of folk beliefs.

Sin embargo, que la conferencia episcopal permitiera los ritos tradicionales no significa que esté bien seguir las costumbres o ideas de las creencias populares.

조상의 영혼이 저승에 들지 못하고 배회한다던지, 제사음식을 풍성히 차려야 복을 많이 받는다는 등의 미신적 믿음의 허용이 아닌 것입니다.

It is not permissible for superstitious beliefs such as the spirits of ancestors wandering without being able to enter the underworld, or that a lot of blessings come when the ancestral food is abundantly prepared.

No están permitidas creencias supersticiosas como que los espíritus de los antepasados vagan sin poder entrar en el inframundo, o que llegan muchas bendiciones cuando se prepara abundantemente la comida ancestral.

따라서 천주교는 집에서 전통 제사를 거행할 때, 주교회의가 2012년에 승인한 '가정 제례 예식'을 따르게 합니다.

Therefore, the Catholic Church requires people to follow the 'Form of Family Ritual' approved by the episcopal conference in 2012 when performing traditional ancestral rites at home.

Por ello, la Iglesia católica exige a las personas que sigan el 'Formulario de Ritual Familiar' aprobado por la conferencia episcopal en 2012 cuando realicen ritos ancestrales tradicionales en casa.

제사 전에 고해성사로 몸과 마음을 깨끗이 한 후, 제사 음식은 평소에 고인이 좋아하는 것으로 소박히 차리게 하는 것이죠.

After cleansing the mind and body through the sacrament of penance before the ancestral rite, the food of the ancestral rite is usually prepared simply with the deceased's favorite.

Después de limpiar la mente y el cuerpo mediante el sacramento de la penitencia antes del rito ancestral, la comida del rito ancestral suele prepararse simplemente con la favorita del difunto.

제사상 위에는 위패나 신주가 아닌 십자가와 조상의 사진 또는 이름을 모시고 촛불과 향을 피웁니다.

On the table of the ancestral rite, candles and incense are lit with a cross and an ancestor's picture or name, not an ancestral tablet or a spirit tablet.

En la mesa del rito ancestral se encienden velas e incienso con una cruz y la imagen o el nombre de un antepasado, no una tabla ancestral ni una tabla de espíritus.

설날, 추석 등의 명절에는 미사를 통해서도 전통 제사를 올리는데요. 제대 주변에 미사지향을 알리는 차원에서 조상의 이름을 게시합니다.

On holidays such as New Year's Day and Chuseok, traditional ancestral rites are also held through Mass, and the names of ancestors are posted around the altar to inform the purpose of the Mass.

En días festivos como Año Nuevo y Chuseok, también se celebran ritos ancestrales tradicionales a través de la misa, y los nombres de los antepasados se colocan alrededor del altar para informar del propósito de la misa.

또한 각 본당별로 음식을 차려서 제대 앞에 두기도 하는데요. 이러한 공동 제사는 미사 전이나 미사 후에 사제의 설명과 분향, 위령기도 순서로 진행됩니다.

In addition, each parish church prepares food and puts it in front of the altar, and these joint ancestral rites are held before or after Mass, followed by a priest's explanation, incense burning, and prayers for comfort.

Además, cada parroquia prepara comida y la pone delante del altar, y estos ritos ancestrales conjuntos se celebran antes o después de la misa, seguidos de una explicación del sacerdote, quema de incienso y oraciones de consuelo.

그러면 가톨릭 신자나 성당에서의 제수음식은 어떤 것을 준비할까요?

Then, what kind of food for the ancestral rite do Catholics and churches prepare?

Entonces, ¿qué tipo de comida para el rito ancestral preparan los católicos y las iglesias?

가정에서의 제사 음식은 앞서 말씀드린대로 돌아가신 분께서 좋아하셨던 것, 즐겨 드셨던 것을 준비하면 됩니다.

As mentioned above, the food for the ancestral rite at home can be prepared with food that the deceased person liked and enjoyed eating.

Como ya se ha mencionado, la comida para el rito ancestral en casa puede prepararse con alimentos que le gustaban y disfrutaba comer a la persona fallecida.

전통 제사음식인 나물이나 과일, 밥과 국, 육적 등을 모두 차려도 되지만 즐겨드셨던 음식을 차려내도 좋은 것입니다.

Traditional ritual foods such as seasoned vegetables, fruits, rice, soup, and Yukjeok(meat) may all be served, but it is good to serve foods that the deceased enjoyed.

Se pueden servir alimentos rituales tradicionales como verduras sazonadas, frutas, arroz, sopa y Yukjeok(carne), pero es bueno servir alimentos que el difunto haya disfrutado.

제 아버지 제사상을 예로 들 수 있을 것 같은데요

I think I can use my father's the table of the ancestral rite an example.

Creo que puedo utilizar mi padre la tabla del rito ancestral un ejemplo.

제 아버지는 신장 질환으로 좀 일찍 돌아가셨습니다.

My father passed away a little early from kidney disease.

Mi padre falleció un poco antes de tiempo por una enfermedad renal.

아버지를 위해 기일이나 명절마다 위령미사, 연도, 제사음식을 준비합니다.

For my father, I prepare the Mass and the prayer for the dead, and the ancestral rite for every anniversary or holiday.

Para mi padre, preparo la misa y la oración por los difuntos, y el rito ancestral para cada aniversario o fiesta.

이때의 음식을 많이 준비하지 않지만 꼭 빠뜨리지 않는 것이 있습니다. 바로 북어포와 커피입니다.

I don't prepare a lot of food for that time, but there are some things I definitely don't want to leave out. It's dried

pollack and Coffee.

No preparo mucha comida para esa época, pero hay algunas cosas que definitivamente no quiero dejar fuera. Es abadejo seco y Café.

이때 북어포를 꼭 진설하는 것은 본래 친가쪽 고향이 함경북도 명천군인 까닭입니다.

At that time, the reason why I always prepare dried pollack is because the hometown of my father's side is Myeongcheon-gun, North Hamgyeong-do.

En ese momento, la razón por la que siempre preparo abadejo seco es porque la ciudad natal de mi lado paterno es Myeongcheon-gun, Hamgyeong-do del Norte.

명천군은 북어포를 만드는 명태가 많이 잡히는 곳이며 '명태'란 이름의 유래지이기도 합니다.

Myeongcheon-gun is a place where a lot of pollack, which makes dried pollack, is caught, and it is also the origin of the name 'Myeongtae', the Korean name for pollack.

Myeongcheon-gun es un lugar donde se pesca mucho abadejo, con el que se hace abadejo seco, y también es el origen del nombre “Myeongtae”, el nombre coreano del abadejo.

따라서 북어포는 아버지 고향 음식으로 빠질 수 없는 것이죠.

Therefore, dried pollack cannot be left out as a food for my father’s hometown.

Por lo tanto, el abadejo seco no puede dejarse de lado como alimento para la ciudad natal de mi padre.

또한 커피는 아버지께서 생전에 너무나 좋아하시던 음료였습니다.

Also, coffee was my father’s favorite drink during his lifetime.

Además, el café era la bebida favorita de mi padre en vida.

술을 전혀 못하시는 아버지는 커피만은 늘 가까이하시고 투병생활 중에서도 가장 드시고 싶어하던 음료였습니다.

My father, who doesn’t drink at all, always had coffee close by, and it was the drink he most wanted to drink during his fight against illness.

Mi padre, que no bebe nada, siempre tenía café cerca, y era la bebida que más le apetecía tomar durante su lucha contra la enfermedad.

본래 차나 숭늉을 올리는 것이 전통 제수음식이지만 독실한 천주교 신자셨던 아버지 제사에는 생전 즐겨드셨던 커피로 차나 술을 대신해서 올리고 있습니다.

Traditionally, tea or scorched-rice water is served as a traditional ancestral rite, but in the ancestral rites for my father, who was a devout Catholic, coffee, which he enjoyed during his lifetime, is served instead of tea or alcohol.

Tradicionalmente, se sirve té o agua de arroz quemado como rito ancestral tradicional, pero en los ritos ancestrales para mi padre, que era un católico devoto, se sirve café, del que disfrutó en vida, en lugar de té o alcohol.

성당에서의 제사상 차림은 명절의 특성을 반영합니다.

The table of ancestral rite at church reflects the characteristics of the holiday.

La mesa del rito ancestral en la iglesia refleja las características de la fiesta.

앞선 시간에 말씀드렸던대로 설날이면 떡국을, 추석이면 송편을 올리는 것이죠.

As mentioned earlier, rice cake soup is served on New Year's Day and Songpyeon(half-moon-shaped rice cake) on Chuseok(harvest festival day).

Como ya se ha mencionado, la sopa de pastel de arroz se sirve el día de Año Nuevo y el Songpyeon(pastel de arroz en forma de media luna) el Chuseok(día de la fiesta de la cosecha).

그 외에 과일이나 나물 등은 일반적으로 많이 올리는 삼색나물이나 대추와 밤, 배와 감, 사과 등을 진설합니다.

In addition, fruits and seasoned vegetables such as the three-colored vegetables, jujube, chestnuts, pears, persimmons, and apples are usually served.

Además, suelen servirse frutas y verduras condimentadas, como las verduras de tres colores, azufaifas, castañas, peras, caquis y manzanas.

그 외에 밥이나 국, 고기류를 올리기도 하지만 말씀드렸다시피 각각의 본당이나 지역마다 다르게 차려집니다.

In addition, rice, soup, and meat are served, but as I said, they are served differently in each parish church or region.

Además, se sirve arroz, sopa y carne, pero como ya he dicho, se sirven de forma diferente en cada iglesia parroquial o región.

사실 무슨 음식을 어떻게 준비하는 지를 헤아리는 일보다 정말 중요한 것은 가톨릭의 신앙과 전통문화의 진의(眞意)가 잘 융합되는 것입니다.

In fact, what is really more important than figuring out what kind of food to prepare and how to prepare is the convergence of the Catholic faith with the true meaning of traditional culture.

De hecho, lo que es realmente más importante que averiguar qué tipo de comida preparar y cómo prepararla es la convergencia de la fe católica con el verdadero significado de la cultura tradicional.

그리하여 진심으로 돌아가신 분을 기리며 가족과 좀더 화합하여 살아가는 것이 필요하다고 생각됩니다.

Therefore, I think it is necessary to live in more harmony with the family in honor the deceased with sincerity.

Por lo tanto, creo que es necesario vivir en más armonía con la familia en honor a los difuntos con sinceridad.

그러면 이상으로 오늘의 강의를 마치도록 하겠습니다.

여러분 함께해주셔서 고맙습니다.

That's all for today's lecture.

Thank you for being with me.

Eso es todo para la conferencia de hoy.

Gracias por estar conmigo.

■ 읽을거리 소개

-「미사전례풀이_조상제사, 우상숭배 아닌 문화적 풍속」,『가톨릭평화신문』, 2017.05.28.

-서종빈, 「한국 천주교 가정 제례 예식 내용과 의미」,『가톨릭평화방송』, 2018.09.20.

-이학주, 「설 차례 어떻게 지내야 할까」,『가톨릭평화신문』, 2020.01.19.

▪ Introduction to further reading

- 'The Explanation of Liturgy of the Mass - Ancestral Rites, cultural customs other than idolatry', "Catholic Peace Newspaper", 2017. 05. 28.

-Seo Jong-bin, 'Contents and Meaning of the Korean Catholic family's ancestral rites', "Catholic Peace Broadcasting", 2018. 09. 20.

- Lee Hak-joo, 'How should we serve the New Year's ancestral rites?' "Catholic Peace Newspaper", 2020. 01. 19.

▪ Introducción a otras lecturas

- 'La explicación de la Liturgia de la Misa - Ritos ancestrales, costumbres culturales distintas de la idolatría', "Periódico Católico de la Paz", 2017. 05. 28.

-Seo Jong-bin, 'Contenido y significado de los ritos ancestrales de la familia católica coreana', "Radiodifusión Católica por la Paz", 2018. 09. 20.

- Lee Hak-joo, '¿Cómo debemos servir los ritos ancestrales de Año Nuevo?'. "Periódico católico por la paz", 2020. 01. 19.

■ 질문

Q. 가톨릭 교회가 조선사회에 큰 사회적 충격을 안겨주고 문제를 야기시킨 것은 무엇입니까?

A: 조상 제사 금지령

▪ Questions

Q. What has the Catholic Church caused a great social shock and problems in Joseon society?

A: Ban on ancestral rites

▪ Preguntas

Q. ¿Qué ha causado la Iglesia católica una gran conmoción social y problemas en la sociedad de Joseon?

R: La prohibición de los ritos ancestrales.

Q. 한국 천주교는 왜 조상 제사를 허용했는가?

A: 조상 제사를 고유한 전통 문화로 인정했기 때문이다. 조상 제사를 종교적 차원이 아닌 선조에 대한 효성과 전통문화를 계승하는 사회문화적 차원의 것으로 인식했다.

Q. Why did Korean Catholicism allow ancestral rites?

A: It is because ancestral rites were recognized as a unique traditional culture.

Ancestral rites were recognized not as a religious level, but as a social and cultural level that inherited filial piety and traditional culture for ancestors.

Q. ¿Por qué el catolicismo coreano permitió los ritos ancestrales?

R: Porque los ritos ancestrales fueron reconocidos como una cultura tradicional única.

Los ritos ancestrales se reconocían no como un nivel religioso, sino como un nivel social y cultural que heredaba la piedad filial y la cultura tradicional para los antepasados.

Q. 천주교식 전통 제사에서 제사상은 어떻게 구성됩니까?

A: 성당 제사의 경우 각 명절을 대표하는 특색있는 음식 및 일반적 제사 음식을 진설한다. 가정 제사의 경우 많은 음식을 진설하기보다 돌아가신 분께서 즐겨드시던 것 위주로 소박하게 차리면 된다.

Q. How are the table of ancestral rites organized in traditional Catholic ancestral rites?

A: In the case of ancestral rites in church, the special food representing each holiday and the common food for ancestral rites are prepared. In the case of ancestral rites in home, rather than preparing a lot of food, it is better to simply prepare food that the deceased loved to eat.

Q. ¿Cómo se organiza la mesa de los ritos ancestrales en los ritos ancestrales católicos tradicionales?

R: En el caso de los ritos ancestrales en la iglesia, se prepara la comida especial que representa cada festividad y la comida común para los ritos ancestrales. En el caso de los ritos ancestrales en casa, en

lugar de preparar mucha comida, es mejor simplemente preparar la comida que al difunto le gustaba comer.

22 May 2023