YsU
영산대학교

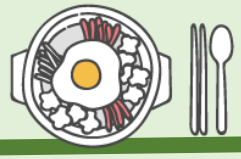


미식여행과 스토리텔링

13-2: 헝가리의 식문화

교수자 : 김현수

YsU 영산대학교



지난 차시 요약

네덜란드

- 인구(세계67위), GDP(세계27위), 1인당 $60,461(11위)
- 북쪽 해양성 기후, 남쪽 대륙성 기후
- 무종교 55.4%, 공용 언어 : 네덜란드어, 프리슬란트어

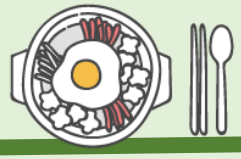
네덜란드의 음식문화

- 신선한 농작물이 풍부(농작물 수출입액 세계2위)
- 세계적으로 유명한 치즈 왕국
- 따뜻한 스프나 스튜 요리, 와플, 국민음식 하링(청어절임)

네덜란드의 행사음식

- 크리스마스와 연말에는 도넛 [올리볼렌]

YsU 영산대학교



2차시 학습목표

1. 헝가리의 기본정보
2. 헝가리의 식문화
3. 헝가리의 주식
4. 헝가리의 요리
5. 헝가리 대표 디저트
6. 행사 음식
7. 헝가리의 학교생활
8. 헝가리 음식 이야기

헝가리(Hungary)



Google Map https://www.google.com/maps/@46.8558896,14.3354188,6.2z/data=!5m1!1e4?hl=ko-KR&entry=ttu

1. 헝가리의 기본정보





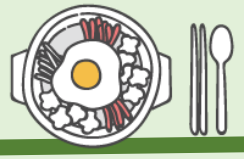


헝가리(Hungary)

- 수도 : 부다페스트
- 인구 : 약9,769,526명 (2020년 어림, 세계 91위)
- 면적 : 93,030km² (세계 108위)
- GDP(PPP) 2020년 어림값

  전체 $316,342억 (53위) 1인당 $32,434(41위)

YsU 영산대학교



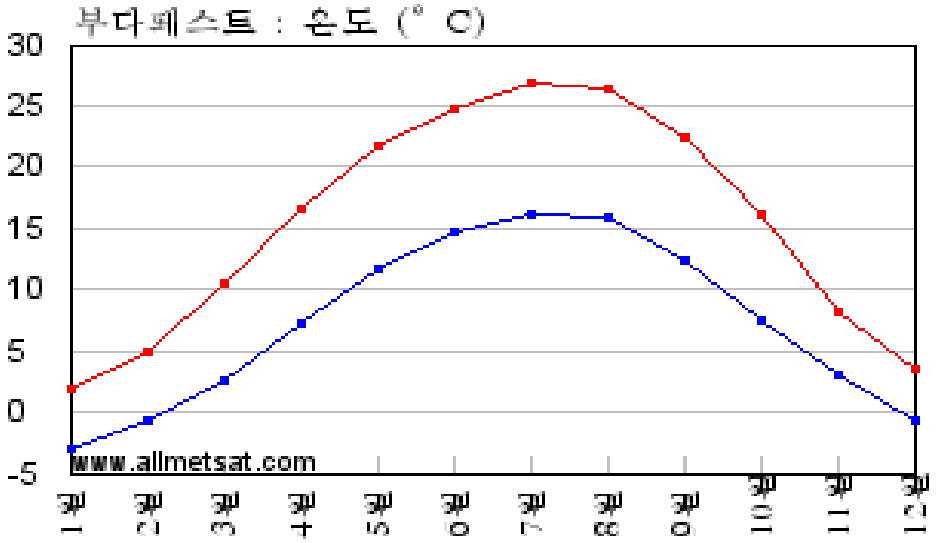
1. 헝가리의 기본정보

- 정치체제 단일국가, 의원내각제, 공화제
- 공용 언어 헝가리어
- 종교 기독교 54.3%, 무종교 18.2%, 기타 0.3%, 불명 27.2%
- 건국 헝가리 왕국 통일 1000년
  - 1526년부터 1918년까지 합스부르크 왕조의 지배
  - 1867년에 대타협을 통한 오스트리아-헝가리 제국
  - 1918년 오스트리아-헝가리 제국이 해체
  - 공화정, 공산정권, 트리아농 조약으로 왕정부활
  - 1945년부터 소련에 점령당해 소련의 괴뢰국으로 전락
  - 1989년 헝가리 공화국 (자유민주주의로 선화)
- 현재의 헝가리는 1919년에 독립
- 1946년~1989년 공산주의 국가였음.

1. 헝가리의 기본정보

기후와 날씨

- 전반적으로 온화하고 사계절이 있는 대륙성 기후
- 겨울 춥긴 하나 지중해의 해양성 기후의 영향으로 습하고 흐리다.
- 연 평균 기온이 10도 전후, 여름 최고 기온은 22도 정도(7월).



https://ko.allmetsat.com/climate/italy.php?code=12840

2. 헝가리의 식문화

파프리카를 사용한 음식이 가득

헝가리 음식의 가장 큰 특징은 파프리카를 많이 사용한다는 점이다. 파프리카는 남아메리카산 고추가 유럽에 전해져 헝가리에 들어와 품종개량 된 것이다. 현재는 종류도 상당히 많다.
생 파프리카에 조개를 채워 넣어 굽거나 파프리카 열매를 건조시켜 분말로 만들어 향신료로 사용한다. 향신료로 사용하는 파프리카가루에는 매운 가루와 맵지 않은 가루가 있다. 시골에 가면 집 처마 밑에 파프리카를 많이 건조시키고 있다.





https://ko.wikipedia.org/wiki/%ED%97%9D%EA%B0%80%EB%A6%AC_%EC%9A%94%EB%A6%AC
https://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=pyano7&logNo=222235154417&categoryNo=44&parentCategoryNo=0

2. 헝가리의 식문화

국보[망갈리차 돼지]

헝가리에서는 19세기 전반에 탄생한 양털같은 곱슬곱슬한 털을 가진 특별한 [망갈리차 돼지]를 사육하게 되었다.



망갈리차 돼지는 1991년에는 200마리를 밑 돌 정도로 줄어서 절멸 위기에 있었다. 그러나 정부가 구제하기 위해 사육을 관리하고 수를 늘릴 수 있어 2004년에는 [국보]라 지정되었다.

보리 사과 호박 등의 사료를 먹인 망갈리차 돼지의 고기는 여러가지 비타민을 함유하고 있고 마블링도 많아 고급 레스토랑에서 많이 취급한다.

https://namu.wiki/w/%EC%84%B8%EA%B2%8C%EB%93%9C

2. 헝가리의 식문화

여름에 먹는 시원하고 새콤달콤한 사워 체리 스프

더운 여름에는 식사 제일 처음에 [히데그 메질레베시]라는 시원하고 새콤달콤한 사워 체리 스프를 먹는다. 사워 체리 이외에 복숭아나 배로 만든 스프를 먹기도 한다.

[히데그 메질레베시]는 분말의 인스턴트 스프도 팔고 있어 간단히 만들어 먹을 수도 있다.



https://post.naver.com/viewer/postView.nhn?volumeNo=9500781&memberNo=7094632

YsU 영산대학교

3. 헝가리의 주식

주식은 빵이다. 특히 식사 때 빼놓을 수 없는 것이 매우 큰 빵 [케네르]다. 그 외에 옛날에 흔히 여행을 갈 때 가지고 다니는 [포가처], 초승달 모양의 [키플리], 둥근 모양의 롤빵 [줴물레], 튀김빵 [란고시] 등 빵 종류가 다양하다. [키플리]는 프랑스의 크로와상의 기원이라는 설이 있는 빵이다.

빵 이외에도 [리지비지]라는 완두콩을 쌀에 섞어서 만든 리조또도 먹는다.



[케네르]



[키플리]



[란고시]

https://ko.wikipedia.org/wiki/%ED%97%9D%EA%B0%80%EB%A6%AC_%EC%9A%94%EB%A6%AC

4. 헝가리 요리

헝가리의 아침식사

헝가리에서는 아침식사를 많이 먹는다. 따뜻하게 데운 빵에는 버터와 꿀을 바른다. 오이나 토마토같은 야채 여러 종류의 햄과 살라미, 콜바스라는 헝가리 소시지와 치즈 달걀요리 등이 주 메뉴이고 홍차나 커피, 우유를 같이 마신다.



[콜바스]

https://m.blog.naver.com/aimeji/221114530921

4. 헝가리 요리

가정요리에서 자주 먹는 음식은 파프리카가루로 고기나 야채 푹 끓여 낸 스튜 [굴라시], 파프리카 가루와 사워 크림으로 푹 끓여 낸 닭 요리 [치르케 퍼프리카시], 파프리카에 고기 속을 채워 넣은 [튈퇴르 퍼프리카] **등이 있다.**



[**굴라시시**]



[**치르케 퍼프리카시**]



[튈퇴르 퍼프리카]

https://ko.wikipedia.org/wiki/%ED%97%9D%EA%B0%80%EB%A6%AC_%EC%9A%94%EB%A6%AC

4. 헝가리 요리

휴일에는 가족이 모여 음식 준비에 손이 많이 가는 음식을 천천히 즐기기도 한다. 후슐레베시라는 돼지고기나 닭고기 등에 야채와 얇은 파스타면이 들어간 맑은 고기 스프도 자주 먹는다.



https://ko.wikipedia.org/wiki/%ED%97%9D%EA%B0%80%EB%A6%AC_%EC%9A%94%EB%A6%AC

5. 헝가리 대표 디저트

팔라친터는 크레프같은 과자. 쨈이나 초콜릿소스를 발라서 접기도 하고 돌돌 말아서 둥글게 하기도 한다. 고기나 햄을 싸서 식사로 먹기도 한다.



레테시는 얇은 파이같은 생지에 사과나 사워 체리 등의 과일 또는 치즈 등을 넣고 말아서 오븐으로 구운 달달한 과자. 과일때문에 새콤 달콤해서 헝가리 사람들이 아주 좋아한다.



https://ko.wikipedia.org/wiki/%ED%97%9D%EA%B0%80%EB%A6%AC_%EC%9A%94%EB%A6%AC
https://blog.naver.com/danaro/220934588824

5. 헝가리 대표 디저트

퀴르퇴슈컬라치는 굴뚝 모양의 과자. 반죽을 바움쿠헨(나이테처럼 생긴 케익) 처럼 돌돌 말아가면서 굽니다. 겉은 설탕을 발라서 바삭하고 속은 부드럽다. 특히 막 구웠을 때가 가장 맛있는 과자로 결혼식 축제에서 먹기도 하고 길거리음식으로도 판다.



https://ko.wikipedia.org/wiki/%ED%80%B4%EB%A5%B4%ED%87%B4%EC%8B%9C%EC%BB%AC%EB%9D%BC%EC%B9%98

6. 행사 음식

크리스마스에는 [헐라슬레]와 [베이글리]

기독교 국가로 오랜 역사를 가진 나라라서 크리스마스를 대대적으로 축하한다. 거리에는 아름다운 크리스마스 일루미네이션이 장식되고 한국처럼 파티를 즐기기보다는 집에서 가족들과 함께 크리스마스를 보낸다.



부다페스트
크리스마스 마켓

https://www.discoverynews.kr/news/articleView.html?idxno=1036737

YsU 영산대학교

6. 행사 음식

크리스마스에는 [헐라슬레]와 [베이글리]

크리스마스에 빠질 수 없는 음식은 크리스마스 이브에 먹는 잉어같은 민물고기를 사용한 파프리카 스프 [헐라슬레]와 호두나 양귀비씨로 속을 채운 패이스트리 롤 [베이글리]이다.
[헐라슬레]는 아버지들이 만드는 풍습이 있고 가정에 따라서 맛이 조금씩 다르다. 구은 거위나 칠면조, [튈퇴르 카포스터(양배추 롤)]**을 먹기도 한다.**



[**헐라슬레**]



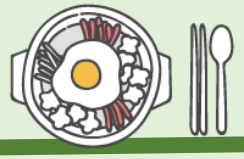
[**베이글리**]



[튈퇴르 카포스터]

https://ko.wikipedia.org/wiki/%ED%97%9D%EA%B0%80%EB%A6%AC_%EC%9A%94%EB%A6%AC
https://dailynewshungary.com/ko/bejgli-%ED%97%9D%EA%B0%80%EB%A6%AC-%EC%A0%84%ED%86%B5-%ED%81%AC%EB%A6%AC%EC%8A%A4%EB%A7%88%EC%8A%A4-%EC%BC%80%EC%9D%B4%ED%81%AC/

YsU 영산대학교



7. 학교 생활

헝가리의 일반적인 교육 시스템은 초/중학교 8년, 고등학교 4년, 대학교 3년~5년이다. 초중학교 6년, 고등학교 6년이라는 시스템도 인정받는다.

학교는 8시에 시작해서 4교시 수업을 마친 뒤 점심식사를 하고 오후 수업을 한다.

기독교를 국교로 해 온 오랜 역사로, 국립이나 공립, 사립 외에 기독교 교회가 설립 운영하는 [교회 학교]가 있다. [교회 학교]의 교내에는 교회가 있어서 아이들은 매일 수업 전에 여기에서 기도를 한다.

고등학생이 되면 방과 후에는 주 1회 동아리 활동 시간이 있어서 축구나 배구, 수영, 펜싱 등을 한다.

7. 학교 생활

학교 급식

일반적으로는 학교 식당에서 각자 쟁반에 음식을 가져와서 먹는다.
코티지 치즈를 뿌린 파스타, 감자나 시금치 등의 야채 스프, 달걀 프라이 등의 음식이 전형적이다.
여기에 빵과 과일이 추가 된다.
음료는 물이다.
또 오후에는 간식으로 꿀이나 버터를 바른 빵을 먹기도 한다.



https://m.blog.naver.com/gogyeongsuck/220613410248

8. 헝가리 음식 이야기

사회 : 사회일반

벌겋게 기운 돋우네 '헝가리 육개장' 굴라시

중앙일보 | 입력 2015.12.14 01:38 업데이트 2016.08.08 16:44

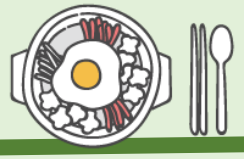




한국 육개장을 연상케 하는 헝가리식 '굴라시'. 국물에 찍어 먹도록 버터 바른 바케트를 구워서 곁들였다. [요리·사진 정신우]

https://www.joongang.co.kr/article/19241742#home

YsU 영산대학교



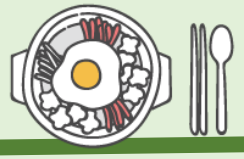
8. 헝가리 음식 이야기

2년 전 이맘때, 충격적인 비보가 전해졌다. 우리의 친구이자 한식 세계화로 종횡무진으로 활동하던 윤정진 셰프가 급작스레 유명을 달리했다는 소식이었다. 고 윤정진 셰프는 여러 음식 중 유난히 육개장에 대한 애정이 돈독했다. 글로벌 한식 메뉴를 고심하며 개발할 때도 육개장이야말로 세계인의 입맛을 공략할 수 있는 메뉴라며 손꼽았다. 맵고 깊으며 여운이 긴 감칠맛이 한국인은 물론 외국인들에게도 감동을 전해준다는 주장이었다.

요즘 육개장은 상가 빈소에서 접하는 해장국 정도로 인식된다. 윤 셰프는 그것을 안타까워하며 육개장 레시피에 전념했고, 맛있는 육개장 전문점들을 찾아다니기도 했다. 그래서인지 우리에게 12월은 애달픔과 함께 윤 셰프에 대한 그리움이 한 그릇 육개장으로 떠오르는 때다.

육개장은 건강을 위해 '복달임(삼복에 보양음식을 먹고 시원한 물가를 찾아가 더위를 이기는 일)'으로 즐기던 '개장국'에서 유래를 찾는다. 1800년대 말 『규곤요람』이나 『경도잡지』와 같은 세시풍속지에도 육개장 끓이는 법이 소개돼 있다. 다만 이것은 육개장의 모태가 되는 개장국[狗醬羹]을 만드는 법이다.

YsU 영산대학교



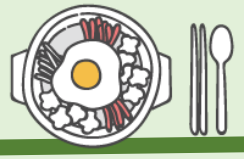
8. 헝가리 음식 이야기

개고기를 대신해 쇠고기로 끓여 내어 '대구탕(代狗湯)'이라 부르기도 한 내용은 『조선상식문답』(1946)에 나와 있다. 최남선(1890~1957) 선생이 서술한 이 책은 육개장을 대구 명물로 소개하고 있다.

우리가 알고 있는 맵고 새빨간 육개장은 1960년대 이후의 일이다. 과거 서울 종로의 해장국집들 메뉴는 장국밥·돼지국밥·설렁탕과 같은 '탕반(湯飯)'이 주인공이었다. 모두 구수하고 뽀얗고 순한 국물이 바탕이 돼 속을 달래주고 허기를 채워주었다.

반면에 알싸하고 매운맛이 혀끝에 찰싹 달라붙는 오늘날의 육개장은 대구 육개장에서 시작했다. 고춧가루 대신 매콤한 고추기름이 특유의 매우면서도 시원한 맛을 낸다. 옛 서울식 육개장 맛을 기억하는 어른들은 보다 섬세하고 부드러운 육개장을 선호한다. 진한 사골 육수에 고사리·토란대·대파를 넣어 국물을 푹 끓여내고 기호에 따라 양념한 고기 외에 당면이나 달걀 물을 풀어 넣기도 한다. 근래의 육개장은 너무 매워서 자극적이다. 그나마 이 육개장조차 제대로 만들어내는 식당을 찾아보기 힘들다.

YsU 영산대학교

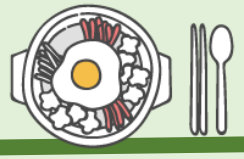


8. 헝가리 음식 이야기

충남 천안, 경북 구미·안동, 경기도 안성, 전북 전주 등 서울과 대구를 포함한 전국 곳곳에 유명 육개장 전문점들이 있다. 육개장 국물은 쇠고기의 감칠맛과 채소가 어우러지면서 칼칼한 고추 맛이 조화를 이루는 게 포인트다. 언뜻 매운맛은 한국인만의 입맛이라고 여기기 쉽지만 멕시코를 비롯한 남미와 튀니지·스페인 등 지중해권, 그리고 인도·태국 같은 아시아권에서도 제각각 매운맛을 즐긴다.

매운맛이 들어 있는 한 그릇 음식들 중 굴라시(Goulash)는 동부 유럽에서 거주하는 한국인들도 즐겨 먹는다. 특히 유학생 사이에서는 향수를 달래주는 음식으로 자리 잡고 있다. 굴라시는 수프와 스튜의 중간쯤 되는 요리로 헝가리를 대표하는 음식이다. 헝가리어로 구야시(Gulyàs)라고도 부르는데 소떼라는 뜻의 구야(Gulya)와 소떼를 모는 목동인 구야시(Gulyàs)에서 유래했다. 9세기 헝가리에 위치한 왕국의 목동들이 양의 위 주머니를 이용해 굴라시를 담고 먼 길을 떠돌면서 먹었다고 알려졌다. 당시 헝가리는 양질의 소들로 유명했다. 목동들은 유럽 최대 우시장이 열리는 오스트리아와 독일 그리고 이탈리아 베네치아 등지로 소떼를 몰고 가 팔곤 했기에 굴라시는 그들이 의지할 수밖에 없었던 소중한 음식이었다.

YsU 영산대학교



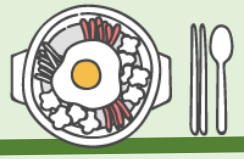
8. 헝가리 음식 이야기

굴라시에는 양고기나 돼지고기 등도 사용하지만 전통적으로 쇠고기 혹은 송아지 고기를 주로 쓰곤 했다. 고기에 양파·마늘·당근과 같은 채소와 파슬리·월계수잎·타임이나 캐러웨이 씨앗 같은 향신료를 더하고 가장 중요한 재료인 파프리카를 넣는다.

파프리카는 멕시코에서 출발해 스페인을 거쳐 유럽에 들어온 고추의 일종이다. 당시 유럽에서는 피멘토라 불렸는데, 16세기에 헝가리를 비롯한 유럽 전역에 전파되면서 헝가리인들에 의해 파프리카로 널리 알려졌다(요즘 우리나라에서 먹는 파프리카는 피망의 교배종으로 전혀 맵지 않은 채소이니 혼동하지 말자).

오늘날 헝가리를 이룬 마자르(Magyar)족은 중앙아시아계 기마민족으로 아시아인의 피가 흐른다. 그래서 매운맛을 선호하는지 몰라도 매운맛의 배경은 전혀 다르다. 일본에서 전래된 고추가 우리 밥상의 일등 공신이 되었다면 헝가리에는 붉은 보석으로 불리는 파프리카가 효자다.

YsU 영산대학교

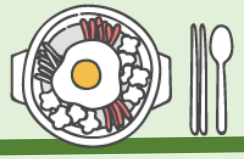


8. 헝가리 음식 이야기

파프리카 산지로 유명한 헝가리 칼로차 계곡에선 수확 시즌이 되면 다양한 색깔과 종류의 파프리카가 전통적인 기법에 따라 말려져 가루가 된다. 세계에서 으뜸가는 파프리카는 단순히 맵기만 한 것이 아니다. 달고 맵고 짜릿하고 시원하며 청량감이 도는데 향기롭기까지 하다. 우리나라 고추가 아삭하고 긴 여운을 지닌 적당한 매운맛과 쓰지 않고 개운한 맛을 지닌 것처럼 헝가리의 파프리카 역시 그만의 마력을 지니고 있다.

굴라시의 매운맛은 고소하고 부드러운 맛이다. 은은하게 모든 것을 품어주는 느낌은 소설 ?나의 라임 오렌지나무?의 뽀루뚜가 아저씨 같다. 아낌없이 내어주는 채소의 풍미와 녹진한 쇠고기 국물이 어우러져 마음을 토닥이는 온기가 느껴진다. 파프리카의 칼칼한 매운맛에 진한 고기 국물, 은은한 향신료가 합쳐진 굴라시에 밀가루 혹은 감자를 넣어 농도를 걸쭉하게 하고 작은 수제비와 흡사한 계란 반죽의 면을 넣어 풍성하게 즐기기도 한다. 굴라시는 헝가리뿐 아니라 오스트리아·크로아티아·독일·체코·폴란드 등 동부 및 중부 유럽에서 저마다 다른 비법으로 즐겨 먹는 겨울 음식이다.

YsU 영산대학교

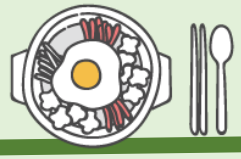


8. 헝가리 음식 이야기

2014년 한국관광공사가 한국인에게 잘 맞는 해외 음식 7선을 발표했는데 그중에 굴라시가 있다. 헝가리나 우리나라 모두 외세 탄압을 뚫고 격렬한 투쟁과 헌신을 통해 오늘날을 얻어냈다. 두 나라의 매운 음식은 지치고 힘겨운 우리들 몸과 마음에 보내는 투박한 응원 같다. 부드럽게 매운 굴라시 한 그릇이나 뜨거울 때 밥 한 공기 말아넣고 훌훌 불며 먹는 칼칼한 육개장 모두 오늘을 사는 이들을 위한 애환의 음식이다.

강지영(세계음식문화연구가)
정신우(플레이트 키친 스튜디오)

YsU 영산대학교



요약정리

1. 헝가리의 기본정보
2. 헝가리의 식문화
3. 헝가리의 주식
4. 헝가리의 요리
5. 헝가리 대표 디저트
6. 행사 음식
7. 헝가리의 학교생활
8. 헝가리 음식 이야기

정리하여 생각해보기

헝가리는 어떤 이미지인가? 헝가리 음식 중 먹어보고 싶은 것은?

여러분이 생각하는 가장 핵심이 되는 단어 3개 생각하기

다음 차시 안내

1. 핀란드의 기본정보
2. 핀란드의 식문화
3. 핀란드의 주식
4. 핀란드의 요리



수고 하셨습니다.