영산대학교

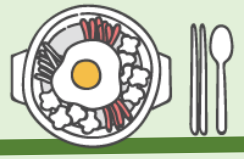


미식여행과 스토리텔링

14-3: 스페인의 식문화

교수자 : 김현수

YsU 영산대학교



지난 차시 요약

이탈리아

- 인구(세계23위), GDP(세계11위)
- 전반적으로 온대 기후
- 기독교 68%, 공용 언어 : 이탈리아어

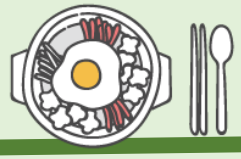
이탈리아의 음식문화

- 토마토, 올리브오일
- 지방 요리의 집합체
- 파스타(대략 700종류)와 피자(나폴리풍, 로마풍)

이탈리아의 행사 음식

- 크리스마스(이브에는 생선/해산물요리, 당일에는 육류요리)
- 새해(렌틸콩과 라비올리 등)

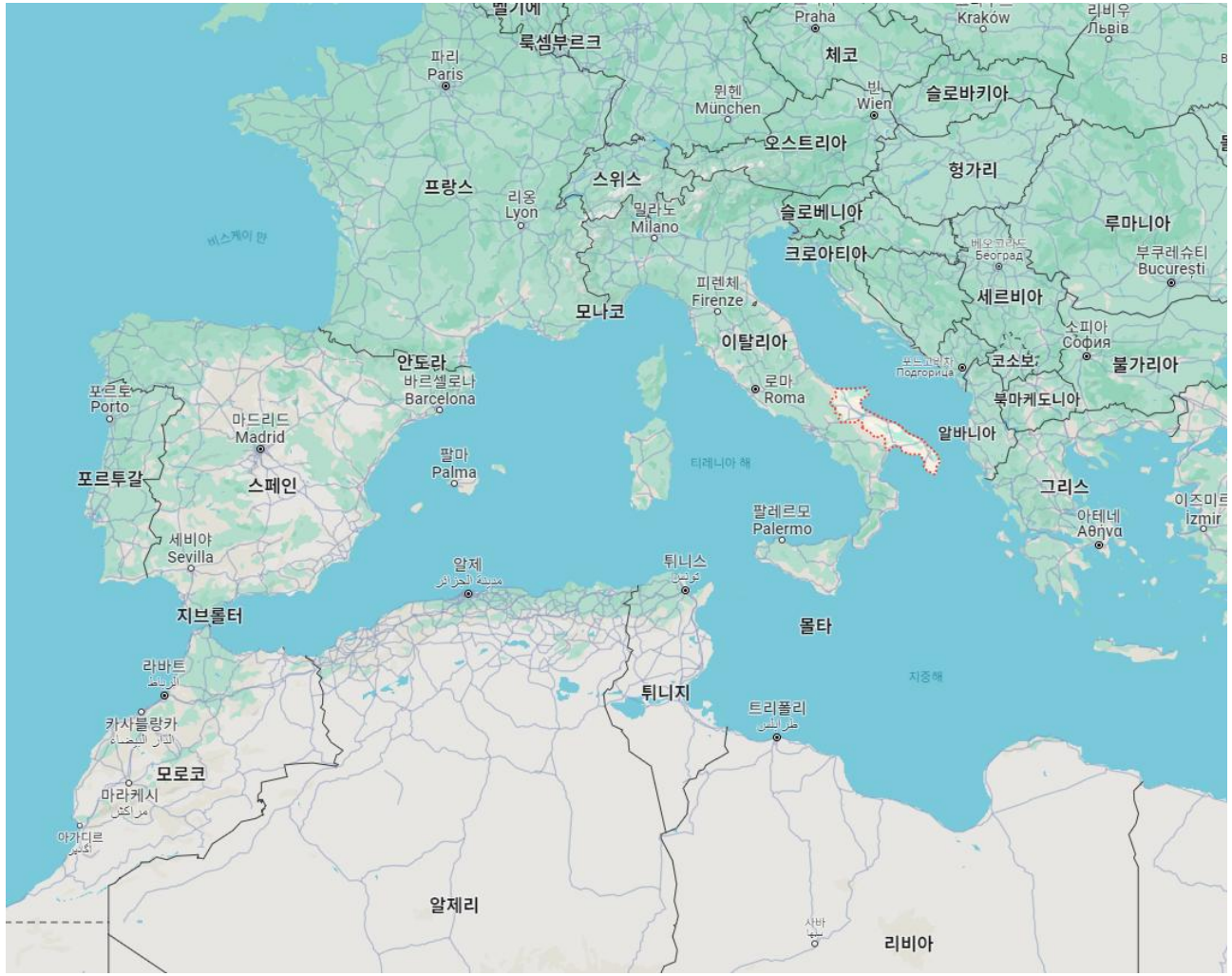
YsU 영산대학교



1차시 학습목표

1. 스페인의 기본정보
2. 스페인의 식문화
3. 스페인의 주식
4. 스페인 요리
5. 스페인의 지역별 요리
6. 행사 음식
7. 스페인의 학교생활
8. 스페인의 음식 이야기

스페인 왕국(Reino de España)



Google Map https://www.google.com/maps/@40.9785651,-14.2825481,5z?hl=ko-KR&entry=ttu

1. 스페인의 기본정보



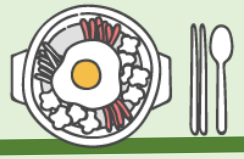


스페인 왕국(Reino de España)

- 수도 : 마드리드
- 인구 : 약59,110,000명 (2015년 어림, 세계 30위)
- 면적 : 505,990km² (세계 51위)
- GDP(PPP) 2012년 어림값

  전체 $1조 4,110억 (14위) 1인당 $30,577(32위)

YsU 영산대학교



1. 스페인의 기본정보

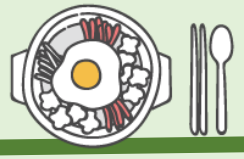
- **정치체제**: 입헌군주제, 의원내각제
- **공용 언어**: 스페인어

  지역어: 카탈루냐어, 바스크어, 갈리시아어, 오크어
- **종교**: 카톨릭 44%, 무종교 43%, 개신교 5%,

  이슬람교 1%, 기타 0.5%
- **건국**

  레콘키스타(재정복, 국토 회복 운동) : 1469년

  왕정복고 : 1975년, [후안 카를로스 1세] 국왕의 영단으로 입헌군주제를 기반으로 하는 민주주의 시작.



1. 스페인의 기본정보

• 기후와 날씨

- 해안 기후 : 안달루시아 평원 해안가 ~ 바르셀로나, 피레네산맥 인근
- 대륙성 기후(지중해성 기후의 특성도 보임)
  : 마드리드를 포함한 내륙지방
- 서안 해양성 기후 :
  갈리시아를 포함한 비스케이만 근처 해안가
  도시 [빌바오] - 녹색의 스페인
  [빌바오]를 제외한 중남부 지방은 사하라 사막의 바람에 의한 영향으로 반사막화 현상이 보인다.

2. 스페인의 식문화

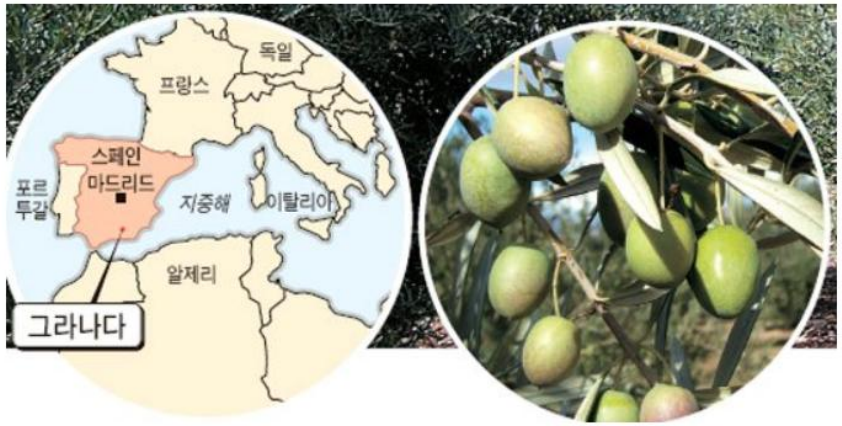
올리브오일 생산량이 세계 최대

스페인 요리에서 빼 놓을 수 없는 것이 **올리브오일**이다.
스페인 거의 모든 곳에서 올리브가 재배되고 있어 올리브오일 생산량은 세계 최대이다.

요리에 사용하는 기름 뿐만 아니라 감칠맛을 내는 조미료로서의 역할도 한다. 마늘과 토마토 양파도 스페인 요리에서 자주 사용되는 중요한 식재료이다.



스페인 남부 안달루시아 지방의 올리브 농장



출처 : 중앙일보

2. 스페인의 식문화

올리브오일 생산량이 세계 최대

또 자주 사용되는 조미료에 **파프리카 파우더**가 있다. 단맛과 매운맛이 있어 요리에 따라 사용된다. 매운 소시지인 [초리소]에도 파프리카파우더가 들어가 있다.



[초리소]

모두가 좋아하는 마요네즈의 기원에 대한 설이 여러가지 있는데 그 중 스페인의 [메노르카섬]에 있는 [마온]이라는 항구도시라는 설이 가장 유력하다. 마요네즈와 비슷한 달걀노른자, 마늘, 레몬즙, 올리브 오일 등으로 만드는 [알리올리 소스]도 요리에 쓰인다.



[알리올리 소스]

출처 : 나무위키 초리소 / 위키백과 알리올리 소스

2. 스페인의 식문화

개성 넘치는 요리가 가득

대서양과 지중해에 접하고 예로부터 여러 민족이 오가는 장소였던 스페인에서는 지역에 따라 특색 있는 요리가 만들어졌다.

북부의 [바스크]지방에서는 [바칼라오(말린 염장 대구)] 등 해산물을 재료로 한 요리를 먹는다.
잘게 자른 빵에 요리를 올려서 꼬챙이로 고정시킨 [핀초스]도 즐겨 먹는다.



[바칼라오(말린 염장 대구)]



[핀초스]

출처 : 브런치 스토리 [유럽의 해산물 스페인편]
위키 백과 핀초스

2. 스페인의 식문화

개성 넘치는 요리가 가득

북서부의 [갈리시아]지방에서는 특산품인 홍합과 굴, 새우 등으로 만든 요리가 잘 알려져 있고, 삶은 문어를 올리브 오일과 소금을 뿌려서 먹는 [뽈뽀 아 라 페이라(갈리시아풍 문어 요리)]가 아주 유명하다.



[뽈뽀 아 라 페이라]

동부의 [카탈루냐]와 [발렌시아]에서는 해산물 요리 뿐만 아니라 [파에야] 같은 쌀 요리도 자주 먹는다.



[파에야]

출처 : 나무위키 스페인 요리

2. 스페인의 식문화

개성 넘치는 요리가 가득

남부의 [안달루시아]지방에서는 생선 튀김 요리를 비롯해서 여름에는 야채를 가득 넣은 시원한 토마토 스프 [가스파초]가 유명하다.

중앙부의 [카스티야]지방에서는 고기, 콩, 야채를 넣고 푹 끓여 만드는 요리 [소파 데 아호] 나 새끼 돼지를 통째로 구운 [코치니요 아사도]요리가 유명하다.



[가스파초]



[소파 데 아호]



[코치니요 아사도]

출처 : 나무위키 스페인 요리

2. 스페인의 식문화

일상생활에서 빼 놓을 수 없는 타파스

스페인 사람들은 하루에 5번 식사를 한다고 한다. 일반적으로 점심식사는 오후 2시부터, 저녁식사는 오후 9시 이후로 식사시간이 늦는데 오전 중과 오후에는 간식을 먹기 때문이다.

간식으로 적당한 음식이 간편하게 먹을 수 있는 [타파스]다. [타파스]에는 한입 사이즈의 [또르띠야(스페니쉬 오믈렛)] 나 포테이토 샐러드, 해산물을 올리브 오일로 버무린 음식 등 여러 종류가 있고, [타파스 바]라고 불리는 카운터 좌석이 있는 편한 레스토랑에서 먹을 수 있다.

사람들은 휴식시간에는 [바]에 가서 타파스를 먹거나 이야기를 하면서 보낸다. 한국에서 [바]라고 하면 주로 술을 마시는 곳이지만 스페인의 [바]는 식사를 하면서 술도 마실 수 있는 곳이다.





출처 : 위키백과 타파스

3. 스페인의 주식

주식하면 빵

스페인의 주식으로 먹는 것은 대부분 빵이다. 쌀도 많이 먹지만 그것은 어디까지나 요리의 하나라고 생각하고, 빵을 곁들여 먹기도 한다. 스페인의 빵은 지역마다 특색이 강하고 서유럽이나 북유럽에 비해 기름지지 않고 담백하면 쌀가루를 조금 섞기 때문에 식감이 거칠고 투박하다.

팡 드 빠게 카탈루냐

[카탈루냐] 지방의 대표적인 빵으로 호밀이 많이 들어 있다.
[콜럼버스]가 아메리카 대륙을 발견한 1492년 이후에 만들어진 빵으로, 이슬람 지배 기간에 먹었던 [플랫 브래드]의 흔적을 없애고 유럽식 빵으로 전환하기 위해 만들어진 [국민빵]이라고 한다.



출처 : 나무위키 스페인 요리

3. 스페인의 주식

주식하면 빵

[알파카 팡]
[안달루시아] 지방의 대표 빵으로 프랑스의 바케트와 비슷하게 생겼지만 속이 비어있다.



[갈레호 팡]
[갈리시아] 지방의 빵으로 [몽블랑]빵이랑 비슷하지만 버터가 들어있지 않고 주로 미사가 끝난 뒤 가정에서 먹는다.



[보카디요]
스페인식 샌드위치로 샌드위치 프렌차이즈 [서브웨이]의 [서브마린 샌드위치]에 영향을 준 요리이다.



출처 : 나무위키 스페인 요리

3. 스페인의 주식

주식하면 빵

[타파스]는 스페인어로 [작다], [뚜껑]이라는 뜻인 있는데 원래는 술안주로 내어진 음식을 칭한다.
여러 설이 있지만 원래 술 문화가 발달한 [안달루시아] 지방이 더워서 파리가 술잔에 빠지는 일이 많아 빵을 뚜껑 삼아 마시다가 간소하게 안주를 위에 올려서 먹던 것이 지금의 형태로 남아 있다고 한다.



스페인에서는 빵이 딱딱해지면 잘게 잘라서 스프를 만들 때 걸쭉하게 만드는데 쓴다. 볶음밥처럼 빵을 잘게 잘라서 볶아서 먹는 [미가스]라는 요리도 있다.



출처 : 나무위키 스페인 요리
위키백과 미가스

4. 스페인 요리

또르띠아(스페니쉬 오믈렛)는 고향의 맛

스페인의 가정에서 자주 만드는 대표적인 음식이 [또르띠야]이다.

달걀에 감자를 넣어 만드는 방법이 일반적인데, 넣는 재료는 가정에 따라 달라서 야채, 햄, 베이컨을 넣어 만드는 [또르띠야]도 있다.

완성된 달걀의 익힘 정도도 가정에 따라 다르다. 조각 케이크처럼 삼각형으로 잘라서 그대로 먹기도 하고 빵에 넣어서 샌드위치처럼 먹기도 한다.



[또르띠야 에스파뇰라]
(감자, 양파가 들어간 기본형)



[또르띠야 데 카마로네스]
(안달루시아 지방의 새우 또르띠야)



[또르띠야 데 바칼라오]
(대구 또르띠야)

출처 : 나무위키 스페인 요리

4. 스페인 요리

또르띠아(스페니쉬 오믈렛)는 고향의 맛

겨울이 되면 자주 만들어 먹는 음식이 [코시도]라는 스튜다.

원래는 마드리드의 대표 스튜였지만 지금은 스페인 사람들에게 인기 있는 가정식이다.
돼지고기나 양고기, 닭고기, 소시지 등의 육류와 병아리 콩, 감자, 양파, 당근 등의 채소류를 넣고 푹 끓여서 만든다. 국물에 파스타를 넣어서 스프처럼 처음에 먹고 나서, 야채와 고기를 메인 요리로 먹는다.

이 이외에도 몸을 따뜻하게 해 주는 요리로 렌틸 콩에 [초리소(소세지)], 당근 등을 넣어 만드는 스튜 [렌테하스]도 자주 먹는다.



[코시도]



[소파 데 렌테하스]

출처 : 나무위키 스페인 요리
블로그 세뭉이

4. 스페인 요리

아침식사는 간단하게!

아침식사는 간단하게 먹는 사람들이 많은데 [카페 콘 레체(밀크커피)]와 빵을 먹는 것이 일반적이다. 긴 막대기처럼 튀긴 과자 [츄러스]와 핫 초코도 대표적인 아침식사다.



출처 : 네이버 포스트 플랜비연구소

4. 스페인 요리 • 쌀로 만드는 과자도 있다!

쌀로 만드는 과자도 있다

스페인에서는 쌀로 만드는 [아로스 꼰 레체]라는 디저트가 있다. 이것은 쌀을 죽처럼 부드러워질 때까지 푹 끓여서 설탕, 계피를 넣은 것으로 식혀서 먹는다.



[카탈루냐] 지방에서 처음 만들어진 [크레마 카탈라나]는 카스타드 크림을 질그릇 용기에 넣어서 식혀 먹기 직전에 설탕을 뿌려서 인두로 표면을 지져 바삭한 카라멜 층을 만든 과자로 매우 인기가 있다.



[갈리시아] 지방에는 아몬드파우더, 달걀, 설탕으로 만드는 [따르따 데 산티아고]라는 케익이 있는데 스페인을 대표하는 전통적인 과자다.



출처 : 나무위키 스페인 요리
위키백과 카탈루냐 요리
네이버 포스트 길벗이톡

YSU 영산대학교

6. 행사 음식

모두가 다 같이 먹으면 맛있는 [파에야]

[발렌시아]에서 만들어진 쌀로 만드는 [파에야]는 다양한 해산물이 가득하고 양도 많아 많은 사람들이 나눠 먹기 편해서 가족이나 친구들이 모였을 때 만들어 먹기에 좋은 음식이다.

한국에서는 일반적으로 새우, 오징어, 홍합 등의 해산물이 가득한 [파에야]가 잘 알려져 있지만 스페인에서는 닭고기, 강낭콩 등으로 심플하게 만들거나 버섯같은 산에서 채취하는 재료를 쓰는 등 지방이나 가정에 따라서 여러 가지 맛을 있다.



[파에야]



[파에야 발렌시아나]
토끼고기, 닭고기로 만든 파에야



[파에야 데 마리스코]
온갖 해산물을 넣은 호화로운 파에야



[파에야 데 란고스티노]
가재, 새우, 게 살로 만드는 파에야

출처 : 나무위키 스페인 요리

6. 행사 음식

크리스마스를 대표하는 과자가 많다

스페인에서는 크리스마스에 먹는 전통 과자가 많이 있다.

그 대표적인 과자가 잘게 부신 견과류에 꿀 설탕 등을 넣어서 달걀 흰자로 굳힌 스페인 누가 [투론]이다.

크리스마스가 다가오면 거리의 여기저기에서 [투론]을 팔고 있다.
[투론]에는 여러 종류가 있는데, 전통적인 투론 [투론 블랑코], 초콜릿을 넣은 [투론 네그로], 민트 액체를 넣은 [투론 할로나] 등 여러 종류가 있다.





출처 : 네이버

6. 행사 음식

크리스마스를 대표하는 과자가 많다

그 외에 [폴보론]이라는 밀가루, 아몬드파우더, 설탕, 우유 등을 넣어 만드는 과자도 있고 내륙에 있는 '톨레도'라는 도시에는 아몬드파우더, 설탕, 달걀로 반죽해서 만드는 과자 [마사판]이 있다.



[폴보론]



[마사판]

YsU 영산대학교

6. 행사 음식

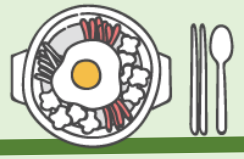
[하몽]은 스페인의 생햄으로 스페인에서 축하 하는 자리에 빠지지 않는 음식이다. 특히 크리스마스가 되면 집집마다 [하몽]을 통째로 구입해서 연휴 내내 먹는다. [하몽]을 처음 보면 생고기처럼 보여서 그 모습에 당황할 수도 있지만 한번 먹어본 사람들은 일부러 찾아서 먹을 정도로 독특하고 매력적인 풍미를 자랑한다.





출처 : 나무위키 / 위키백과

YsU 영산대학교



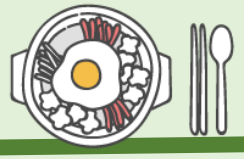
7. 스페인의 학교 생활

- 스페인의 교육제도는 6 / 4 / 2 / 4(6) 년제로 나뉘어져 있고, 한국의 초등학교에 해당하는 초등교육(1~6학년)과 중등의무교육(7~10학년)이 의무교육기간이다. 의무 교육 후에는 2년간의 고등학교나 직업 학교에 다니고, 그 후에 대학에 진학 할 수 있다.

- 학기는 3학기제로, 9월 상순부터 신학기가 시작한다

- 방학은 크리스마스 방학(12월 하순부터 1월 초), 부활절 방학(3~4월 1주일), 그리고 여름방학(6월 후반~8월 말)이 있다.

YsU 영산대학교



7. 스페인의 학교 생활

- 스페인에는 17개의 자치주가 있어서 지방에 따라 특색 있는 교육이 행해진다. 가르시아, 바스크, 카탈루냐, 발렌시아 등에서는 스페인어 외에도 각 지방의 지역어로 수업이 하는 학교도 있다. 수도 마드리드에서는 2개 국어 교육에 주력하는 학교도 많아서 스페인어와 영어, 혹은 프랑스어 등의 외국어로 수업하는 학교도 있다.

- 대부분의 학교에는 동아리 활동이 없기 때문에 방과 후에 수영, 축구, 배구, 영어, 연극, 악기 등을 배우는 학생들도 많이 있다.

7. 이탈리아의 학교 생활

학교 급식

학교는 2시가 지나면 수업이 끝나는 경우가 많고 대체로 집에 가서 점심을 먹는다.

부모가 일을 하고 있어 집에 없거나 집에서 식사를 못하는 아이들을 위해 학교 식당에서 급식을 주는 학교도 있다. 점심 식사 시간이 늦기 때문에 빵에 하몽과 치즈 등을 넣은 스페인식 샌드위치 [보카디요] 등을 가져와서 11시 쯤의 쉬는 시간에 먹는 경우도 있다.





출처 : 나무위키 스페인 요리

8. 스페인의 음식 이야기

BBC NEWS 코리아

•마이크 랜돌프
•BBC Travel
2018년 4월 29일

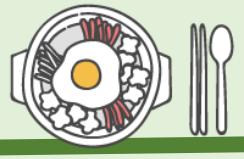
오직 스페인에서만 볼 수 있는 식사의 마무리



스페인어에는 '소브레메사'라는 단어가 있다. 이에 정확히 대응하는 영어 단어는 존재하지 않지만 그 개념은 간단하다. 식사를 마친 후 테이블에서 보내는 시간을 뜻한다.

https://www.bbc.com/korean/news-43891957

YsU 영산대학교



8. 스페인의 음식 이야기

스페인은 음식을 사랑하는 나라다. 타파스에서 선구적인 셰프들과 대를 걸쳐 내려온 우아한 레시피까지 전통의 음식 문화를 자랑한다.

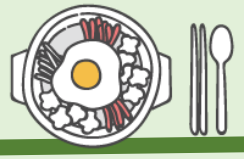
때문에 스페인의 점심 식사에서 가장 중요한 게 음식이 아니라고 말한다면 말도 안 되는 것처럼 들릴 뿐더러 심지어 이단적으로 들릴지도 모른다. 하지만 사실이다.

일단 스페인 사람들이 점심 식사의 음식을 가벼이 여기는 건 아니라는 걸 알아두길 바란다. 사실은 그 정반대다.

모든 음식을 사랑하며 그 중에서도 특히 점심을 사랑하는 스페인 사람으로서 나는 어디서 먹을까의 문제에 대해 어떤 사람들이 새 차를 살 때 투입하는 정도의 고민과 연구를 한다. 물론 음식이 괜찮은지 알고 싶지만 또한 몇시간 정도를 보낼 수 있을 만큼 편안한 곳인지도 알고 싶다.

식도락가들이여 진정할지어다. 스페인에서 점심 식사를 하러 나가는 것은 단지 음식을 먹기 위한 것만이 아니다. 친구나 가족을 만나 이야기를 나누고 함께 웃으며 더는 중요하지 않음을 알게 된 스트레스들을 날려보내는 것이다. 원하는 게 단지 음식 뿐이라면 그냥 집에서 배달 음식을 시켜먹는 게 나으리라.

YsU 영산대학교



8. 스페인의 음식 이야기

스페인에서 음식은 매우 중요하지만 음식의 사회적 측면은 더더욱 중요하다. 예를 들어 점심 식사는 사람들이 음식을 더 먹을 수 없을 때 끝나는 게 아니다. 소브레메사는 바로 이때부터 시작된다.

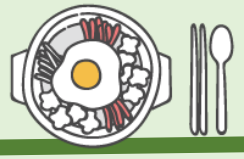
영어에는 적합한 단어가 없지만 그 개념은 간단하다. 식사를 마친 후 당신이 테이블에서 보내는 시간을 뜻한다. 보통 웃음소리가 포함되고 거의 항상 편안하고 명랑한 대화가 오간다. 오직 성찬의 기쁨만이 가져올 수 있는 것이다.

"개인적 차원에서 소브레메사는 아주 중요하죠." 말라가의 라코스모폴리타의 셰프 다니 카르네로가 말했다. 라코스모폴리타는 페란 아드리아, 호안 로카, 호세 안드레스, 안도니 루이스 아두리스와 같은 스페인 최고의 셰프들이 말라가를 방문하면 가서 식사를 하는 곳이다.

"셰프로서 저는 점심 식사 후에 테이블에서 시간을 보내는 사람들을 보면 모든 게 다 잘 됐다는 징조라고 느낍니다. 그런데 종종 사람들은 그 시간을 음식 그 자체보다 즐겨요. 소브레메사는 마법처럼 될 수 있죠."

내가 사라고사에서 마드리드로 이사했을 때 나는 벤 커티스라는 영국 출신 블로그와 연락한 적이 있다. 그는 스페인에서 20년을 살았고 스페인의 관습에 대해 많은 사람들을 가르쳤을 것이다.

YsU 영산대학교



8. 스페인의 음식 이야기

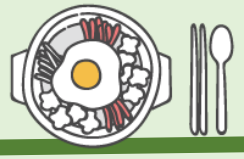
우린 스페인 문화에 대해 얼마간 이메일을 주고 받았으나 한번도 직접 만난 적은 없었다.
그래서 나는 한번 만나 맥주나 마시자고 했다. 그는 현명하게도 그 대신 점심이나 하자고 제안했다. 그때 이후로 우리는 지난 6년간 일주일에 한 번 가량 점심을 같이 먹는다.

내가 '점심'이라고 말할 때는 푸드코트에서 먹는 샌드위치나 패스트푸드점의 햄버거를 말하는 게 아니다. 제대로 앉아서 먹는 3개 코스의 스페인식 오찬을 말하는 것이다. 물론 와인도 곁들여서. 주기적으로 긴 점심 식사를 하는 것 외에 우정을 쌓는 법이 있다면 꼭 알고 싶다.

내 경험상 전위적인 음식은 좋은 소브레메사에 도움이 되기 어렵다. 너무 많은 관심이 음식 그 자체에 쏠리기 때문이다. 그래서 나는 고전적이면서도 허세가 없는 홈스타일 패밀리 레스토랑('까사스 데 꼬미다')을 선호한다.

벤 또한 같은 생각이라는 걸 잘 안다. 우린 종종 이 중요한 주제에 대해 식탁보에 빵부스러기와 레드 와인의 얼룩을 잔뜩 남기는 풍성한 식사 후 한가로이 대화를 나누곤 했기 때문이다.

YsU 영산대학교



8. 스페인의 음식 이야기

나의 비공식적 연구에 따르면 음식이 좋을수록 소브레메사 또한 좋아진다.
하지만 평범한 수준의 음식을 먹고서도 여전히 훌륭한 점심 식사를 할 수 있다.
적절한 동석자만 있다면.

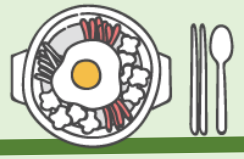
소브레메사에는 약간의 가이드라인만 있다. 가장 중요한 것은 누구도 테이블에서 일어나서는 안된다는 것이다. 물론 긴급한 생리 현상은 예외다.

당신이 식사를 했던 바로 그 테이블에 머물러야 한다. 구겨진 냅킨과 이리저리 흩어진 설탕 패킷과 먹다 남긴 디저트 등이 놓인 바로 그 상태로.

소브레메사는 점심 식사의 연장이다. 당신은 너무나 좋은 시간을 보냈고 그 시간이 끝나지 않길 바라기 때문이다. 당신이 테이블을 떠나면 마법의 주문은 깨져버린다.

소브레메사의 따뜻한 분위기는 다른 방식으로는 이뤄지지 못했을 대화를 가능케 하기도 한다. "이렇게 있으니 생각나는데..." 또는 "전부터 계속 당신이 내게 얼마나 중요한지를 말해주려고 했는데..." 등으로 시작하는 그런 대화 말이다.

YsU 영산대학교



8. 스페인의 음식 이야기

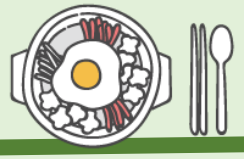
소브레메사는 코미디언의 자생지이기도 하다. 듣는 사람이 배부르고 (이상적으로는) 약간 취한 상태일 때만큼 농담을 나누기에 좋은 상황은 없다. 웃기는 것에 조금 근접하기라도 한 것을 말하면 된다. 농담이 엉망이 되더라도 여전히 웃음소리를 들을 수 있으리라. 실은 엉망일 때가 더 효과가 좋다.

나의 어머니는 농담을 하다가 정말 중요한 부분에 이르기도 전에 전염성이 강하고 참기어려운 웃음 속에 빠져드는 버릇이 있었다. 농담이 항상 재미있는 것은 아니지만 어머니가 그것을 전달하는 방식은 언제나 모두를 웃게 했다.

소브레메사는 종종 음식을 먹는 시간만큼이나 길어지곤 한다. 정말 잘되면 그보다 더 길어지기도 한다. 나는 스페인 남부에서 태어났는데 불타는 것처럼 더운 여름은 특히 엄청난 소브레메사를 만들곤 했다. 밖으로 나가는 것은 미친 짓이 될테니 그대로 머무르는 게 가장 나으니까.

우리 가족의 점심 식사 전설 중에 내가 가장 좋아하는 것은 나의 아버지가 좋은 친구를 만나서 점심을 같이 했을 의 이야기인데 소브레메사가 너무 길어져서 두 분은 다시 배가 고파졌고 결국 저녁 식사까지 그 자리에서 했다는 것이었다. 나는 아직 점심-저녁의 더블 헤더를 달성하는 데 이르지는 못했지만 언젠가는 가능하리라.

YsU 영산대학교



8. 스페인의 음식 이야기

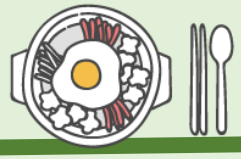
물론 올데이로 하는 점심 식사는 흔한 일이 아니다. 긴 소브레메사는 생일날이나 기념일, 또는 가족과 함께 하는 일요일 점심 식사에서는 고정이다.

그러나 주중에도 많은 사람들이 시간을 들여 풍성한 점심을 먹고 식사가 끝난 후에도 급히 자리를 뜨는 사람은 없다. 이들은 저녁을 풍성하게 먹는 것보단 점심을 풍성하게 먹는 게 더 건강하다고 말하지만 아마도 그것은 그냥 행복한 우연이리라. 그저 점심 식사가 더 재밌을 따름이다.

나는 풍성한 점심 식사를 너무 좋아해서 내가 그런 점심을 할 시간이 없을 때에는 다른 사람들이 그렇게 먹는 모습을 보는 걸 즐긴다. 나는 뭔가 속세의 잡무를 하면서 주변을 돌아보며 창을 통해 이웃의 레스토랑을 흘끗 볼 것이다. 거기에는 네 명의 연로한 숙녀들께서 테이블에 모여 앉아 보타이를 맨 웨이터가 디카페인 커피를 따라주는 동안 웃으며 잡담을 나누고 있다.

때로는, 특히 명절에는 열다섯에서 스무 명 정도의 사람들이 두 번째 진토닉 잔을 비우며 왁자지껄하게 떠들고 있는 테이블을 보며 미소를 띨 수 밖에 없으리라. 어른들이 너무나 즐거운 시간을 보내고 있어 애들을 단속할 시간이 없는 틈을 타 어린이들은 자유를 만끽한다. 모든 걸 고려해 볼 때 윈윈인 셈이다.

YsU 영산대학교



요약정리

1. 스페인의 기본정보
2. 스페인의 식문화
3. 스페인의 주식
4. 스페인의 요리
5. 스페인의 지역별 요리
6. 행사 음식
7. 스페인의 학교생활
8. 스페인의 음식이야기

정리하여 생각해보기

스페인은 어떤 이미지인가? 스페인 음식 중 먹어보고 싶은 것은?

여러분이 생각하는 가장 핵심이 되는 단어 3개 생각하기

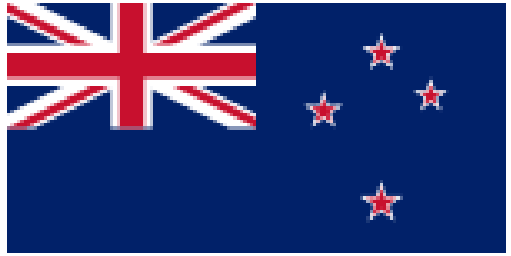
YsU 영산대학교

다음 차시 안내

1. 튀르키예의 식문화



2. 뉴질랜드의 식문화



3. 가나의 식문화

4. 한국의 식문화



수고 하셨습니다.