

스페인의 전통문화들

문정흠

스페인의 위치

스페인의 영토는 이베리아(Iberia) 반도의 85%를 차지하는 본토와 지중해의 발레아스(Baleares) 제도, 아프리카 북서쪽의 카나리아(Canarias) 제도 및 북아프리카의 세우타(Ceuta, 면적 19km², 인구 6만 7000명), 멜리야(Melilla, 면적 12km², 인구 6만 3000명)로 구성되며 50개 주 및 특별주(세우타, 멜리야)로 구분된다.



스페인어와 인사말

만날때:Hola.-안녕하세요.

Buenos días.-아침인사.

Buenas tardes.-점심인사.

Buenas noches.-저녁인사.

헤어질때:Adios.-다음에 봐요.

이베리아반도에 사용되는 이베로로망스어에 속하는 언어. 언어인구는 중국어에 이어 제2위에 해당한다. 국제연합의 6개 공용어의 하나로 지정되었다.

스페인의 문화

역사적으로 중요한 건축물 등이 많이 남아 있어 관광자원이 풍부하다. 특히 펠리페 2세때인 16세기 이래 수도로서 스페인의 중심지였던 마드리드에는 신고전주의 양식의 왕궁과 1819년에 창설된 프라도 미술관 등이 있다. 한편 바로셀로나에는 유명한 건축가 가우디가 만든 우디 성당 뿐만 아니라 독특한 건축양식의 호텔, 아파트 등이 관광객을 끌어 모은다.



스페인의 전통음식

◎ 파에야: 파에야(paella)는 쌀과 고기, 해산물, 채소를 넣고 만든 스페인의 쌀요리로 사프란이 들어가 특유의 노란색을 띤다. 아랍 문명의 지배를 받던 중세시대에 쌀이 스페인으로 처음 유입되면서 파에야와 유사한 음식을 먹기 시작한 것으로 알려져 있으며 19세기에 들어 파에야라는 명칭을 갖게 되었다. 그 기원에 대해서는 사람들이 많이 모이는 행사에서 쌀, 생선, 향신료를 넣은 요리를 만들어 먹은 것에서 출발했다는 설과 왕족의 연회에서 남은 음식을 이용해 신하들이 오늘날의 파에야와 비슷한 음식을 만들어 먹은 것에서 시작되었다는 설이 있다. 많은 사람들이 파에야를 스페인의 대표요리로 생각하지만 정작 스페인 사람들은 발렌시아(Valencia) 지방의 요리로 여긴다. 파에야는 빠에예라(paellera)라는 넓은 팬에 고기를 먼저 볶다가 양파, 토마토, 마늘 등을 넣어 볶은 후 물을 부어 끓기 시작하면 쌀과 사프란(saffron)을 함께 넣어 만든다. 쌀을 팬에 얇게 펴서 바닥은 눌어붙게 하고 위는 질척하지 않게 조리한다.



The background is a vibrant blue with various geometric patterns. In the top left, there's a dark blue, funnel-like shape. In the top right, several small squares of different shades of blue are scattered. A large, curved, purple line sweeps across the bottom of the image. The text '감사합니다' is centered in the middle of the image.

감사합니다