

- [12 중문 01~02] 중국의 다양한 문화에 대해 조사하고 정보를 분석·정리한다.
- [12 중문 01~07] 중국 문화에 대해 호기심을 갖고 수업이나 과제 활동에 적극적으로 참여한다.

3 음식 문화 이야기

학습 목표 중국의 음식 문화를 알 수 있다.

- 학습 내용**
- ✓ 식사 문화와 예절
 - ✓ 메뉴판 이야기
 - ✓ 중국의 길거리 음식에는 어떤 것이 있을까?
 - ✓ 중국 요리 맛의 비밀은 어떤 재료에 있을까?

중국은 노점 문화(地摊文化)가 발달한 나라로 예로부터 길거리 노점부터 아침 시장, 야시장 노점에서 먹거리와 소품 등 거래가 활발히 이루어졌다. 2000년대 들어 미허가 노점과 위생 문제, 미관 문제를 이유로 중국 정부의 노점 규제가 강화되어 노점이 축소되었으나, 코로나 19 이후 경기 회복 및 경제 활성화를 위해 정부가 노점을 허용하기 시작하면서, 중국에서 노점 경제는 다시 활기를 띠기 시작했고, 최근에는 젊은이들 사이에 온라인 노점도 확대되고 있는 추세다.

- (PPT 퀴즈)를 활용하여 삽화 속 중국 음식에 대한 학생들의 사전 지식을 점검하고 중국 음식에 관한 정보를 가볍게 습득하게 할 수 있습니다. [수업 PPT 다운로드]
- <생각 열기>를 활용하여 익숙한 중국 음식의 특징에 대해 이야기를 나누어 봄으로써 중국 음식의 공통된 특징에 대해 학습할 수 있습니다.



바오쯔(包子)는 밀가루 반죽에 소를 넣어 찐 중국식 찐빵으로 중국인들이 오랜 세월 애용하는 주식이다. 주로 아침 식사로 많이 먹는다. 고기 소가 들어가면 러우바오쯔(肉包子), 야채 소가 들어가면 차이바오쯔(菜包子)라고 부르며, 작은 찐기에 찐 바오쯔는 샤오룽바오(小笼包)라고 부른다.



따자시에(大闸蟹)는 민물 탈게를 말하는데 탈게찜 요리는 정수성의 대표 요리 중 하나이다. 게의 산란기인 음력 9~10월 즈음에 먹으면 그 영양과 맛이 뛰어나며, 조리법은 게의 본연의 맛을 살리는 '찜'을 으뜸으로 여긴다.



베이징카오야(北京烤鸭)는 원나라 때부터 전해져 내려오는 베이징의 대표적 요리로, 오리를 구울 때 껍질을 고온에 노릇하게 구워 바삭바삭하고 부드럽고 진한 맛이 난다. 텐몐장(甜面酱) 소스에 찍어 오이 등 채소와 함께 '바오빙(薄饼)'이라는 밀 전병에 싸서 먹는다. 중국의 고급 식당에서는 요리사가 손님이 보는 앞에서 직접 카오야를 먹기 좋게 손질하여 제공하는 퍼포먼스를 진행하기도 한다. *텐몐장(甜面酱 tiánmiànjiàng) : 밀가루를 주 원료로 발효시켜 만드는 중국 전통 장으로, 달콤하면서 짭조름하다.



처우더우푸(臭豆腐)는 두부를 소금에 절인 뒤 식힌 중국의 발효 음식으로, 특유의 냄새로 유명하다. 중국 전역에서 널리 먹는 길거리 음식으로, 많은 경우 튀겨서 먹지만 찜이나 부침, 조림 등으로 먹기도 하며 다른 음식에 첨가해서 먹기도 한다. 지역마다 조리법이 다른 곳도 있어 색과 형태에서 차이를 보이기도 한다.



신장 양꼬치(新疆羊肉串)가 일반 양꼬치와 다른 점은孜然가루, 고춧가루, 파, 생강, 쓰촨 고춧가루 등을 섞은 양념을 묻혀 숯불 등에 굽기 때문이다. 이 때문에 매콤하고 독특한 향을 가지는 것이 특징이다. 위구르인들은 구워진 양꼬치를 그들의 주식인 난(饊)에 싸서 함께 먹기도 한다.



화궈(火锅)는 양고기나 소고기 등을 뜨거운 국물에 담궈 익혀 먹는 요리로 종류가 다양하다. 그 중에서도 빨간 육수의 홍탕(红汤)과 뽀얀 육수의 청탕(清汤)이 가장 대중적이다. 두 가지 맛을 동시에 볼 수 있도록 냄비를 구분하여 만든 것을 원양화궈(鸳鸯火锅)라고 한다.



활동Tip
자신이 먹어 본 중국 음식에 대한 정보를 조사한 뒤, 음식을 추측할 수 있는 힌트를 제시하며 음식 이름 맞추기 활동을 할 수 있습니다. [수업 활동지 다운로드]

예시 답안
마라탕은 중국 쓰촨 지역에서 유래한 탕 요리이다. 중국의 대표적 향신료인 화자오(산초)를 넣어 만든 마라 양념을 사용했기 때문에 맵고 얼얼한 맛이 특징이다.

생각 열기 자신이 먹어 본 중국 음식의 특징을 이야기해 봅시다.



차이나 첫 걸음

3차시 성취 기준

- [12 중문 01-01]중국인의 생활에 반영된 문화를 이해하고 중국어 의사소통 상황에 활용한다.
- [12 중문 01-02]중국의 다양한 문화에 대해 조사하고 정보를 분석·정리한다.
- [12 중문 01-03]상호문화적 관점에서 한중 문화를 비교하여 공통점과 차이점을 이해한다.

수업 방안

- 50-51 쪽 대화를 (애니메이션)으로 시청한 뒤, PPT 로 제공하는 OX 퀴즈를 활용하여 학습 상황을 점검할 수 있습니다. [수업 PPT 다운로드]
- <생각 나누기>를 활용하여 한국, 중국, 일본의 젓가락을 비교해 보면서 세 국가의 음식 문화의 공통점과 차이점을 자연스럽게 학습할 수 있으며, 발표와 연결하여 수행평가로 활용할 수도 있습니다. [수업 활동지 다운로드]

식사 문화와 예절

주제 열기 중국인들의 식사 문화와 예절에는 무엇이 있을까요?

식사 초대를 받은 민호가 중국 식당에 들어가며 리나와 대화를 나눕니다.

민호야, 오랜만이야! 이쪽이야, 여기로 들어와.

어서 와, 오늘 내 친구들도 불렀어. 금방 올 거야! 우리 먼저 자리에 앉자.

어머, 오늘 식사는 네가 한턱내는 거야?

하하, 중국에서는 문을 마주 보고 앉는 자리에 식사를 초대할 사람이 앉거든. 즉, 그 자리는 내가 앉을 자리야.

중국은 예로부터 오른쪽이 왼쪽보다 상석이야. 따라서 가장 귀한 손님은 초대할 사람의 오른쪽에 앉게 돼. 내 오른쪽이 바로 네 자리인 거지.

리나! 오랜만이야! 식사 초대해 줘서 고마워!

보충 내용

잘됐다! 나도 네 친구들 만나고 싶었어! 음, 나는 문 맞은편 쪽에 앉아야겠다.

뭐라고? 여기 앉으면 돈을 내야 한다고?

정말? 그럼 손님 자리는 어디야?

오, 그렇구나! 그럼 문과 가장 가까운 자리에는 누가 앉아?

중국인은 처음 만나는 자리뿐 아니라 오랜만에 보는 자리, 격식을 갖춘 자리 등에도 선물을 준비해오는 등 빈손으로 오는 경우가 없다. 중국어로 '선물을 준다(送礼)'는 말은 '예를 보낸다'는 말과 같다. 중국에서 선물을 주는 것은 중요한 예의 중 하나이기 때문에 만남의 성격과 대상에 따라 중국 문화를 고려한 적절한 선물을 준비하는 것이 좋다.



요리가 나올 때 종업원은 출입문과 가까운 회전판에 요리를 올리는 경우가 많아. 그래서 입구 쪽 자리는 조금 불편한 자리라 비즈니스 식사라면 보통 초대자 측의 직급이 낮은 사람이 앉아. 하지만 가까운 사이는 초대자와 손님 자리 외에는 특별히 규칙을 따지지 않기도 해. 오늘은 한국을 정말 좋아하는 내 친구가 앉을 거야!

활동Tip [활동지 제공]
활동지를 활용하여, 중국의 식사 예절에 알맞은 내용을 빈칸에 쓴 뒤, 한국의 식사 예절에 생략된 내용을 쓰면서 상호 비교해볼 수 있습니다.

중국 회전판 식탁과 젓가락 문화를 알아볼까요?



회전판 식탁의 식사 예절

- ▶ 음식이 나오면 회전판을 시계 방향으로 천천히 돌리며 공용 수저로 요리를 개인 접시에 덜어 먹는다.
- ▶ 새로운 음식이 나올 때 초대자가 손님 접시에 음식을 덜어 주며 권하는 것을 예의로 여긴다.
- ▶ 중국에서는 손님이 음식을 조금 남기는 것이 풍성한 식사 대접에 대한 예의다.



젓가락 문화

- ▶ 중국인들은 식사할 때 주로 젓가락을 사용하며, 탕이나 죽을 먹을 때만 숟가락을 쓴다. 젓가락은 나무로 만든 긴 젓가락을 사용하는데, 그 이유는 기름기가 많은 볶음 요리를 집을 때 미끄러지지 않을 뿐만 아니라 열 전도율도 낮기 때문이다. 그리고 커다란 회전판 테이블 위에 놓인 요리를 쉽게 집기 위해서이기도 하다.

예시 답안

- 중국: 식탁 중앙에 요리를 놓고 덜어 먹는 문화여서 젓가락 길이가 길다. 볶음 요리가 많아 잘 미끄러지지 않고 집기 쉬운 대나무 젓가락을 사용하며 최근에는 플라스틱 젓가락도 많이 이용한다.
- 한국: 채소 위주의 반찬을 즐겨 먹어 젓가락이 납작한 형태를 띠며, 김치와 같은 양념을 사용한 절임 반찬이 많아 위생적으로 오래 사용할 수 있는 금속 젓가락을 사용한다.
- 일본: 생선의 가시를 발라 먹기 용이하도록 짧고 뾰족한 나무 젓가락을 사용한다.



▶ 젓가락 형태와 재질에서 알 수 있는 중국, 한국, 일본 음식 문화의 차이점이 무엇인지 생각해 봅시다.



차이나 두 걸음

3차시 성취 기준

- [12중문01-04] 다양한 중국 문화를 직간접적으로 체험하고, 다양한 매체를 활용하여 정보를 공유한다.
- [12중문01-02] 중국의 다양한 문화에 대해 조사하고 정보를 분석·정리한다.

메뉴판 이야기

주제 열기 중국 메뉴판 菜单 càidān에는 어떤 정보들이 담겨 있는지 알아보까요?

家常菜

家常小炒

家常小炒 xiǎochǎo
중국은 튀기고 볶아 먹는 음식이 많아서 주요리가 대부분 볶음 요리로 구성되어 있다.

家常 요리 家常菜 jiācháng cài
간판이나 메뉴판에 '家常'이라고 쓰여 있으면, 중국인들이 일상적으로 먹는 가정식 메뉴를 맛볼 수 있는 식당이다.
산동요리 鲁菜 lǔcài, 쓰촨요리 川菜 chuāncài처럼 지역명이 간판에 쓰여 있는 식당에서는 그 지역 특산 요리를 맛볼 수 있다.

凉菜

차가운 요리 凉菜 liángcài
주요리를 먹기 전 가볍게 먹을 수 있는 요리로, 채소류를 해산물이나 육류와 함께 무친 음식들이 많다.

主食

주식 主食 zhǔshí
면이나 만두, 밥 등의 식사류다. 한국인과 달리 중국인은 요리를 다 먹고 나서 마지막에 주식을 먹기 때문에 배가 많이 부르면 생략하기도 한다.

지역마다 차이는 있으나, 대체로 중국인들은 차가운 요리 ▶ 따뜻한 요리(볶음 요리 등 메인 요리) 및 탕 요리 ▶ 주식 ▶ 디저트 순으로 식사를 한다. 이에 따라 메뉴판 요리 구분 역시 식사 순서에 따라 구분하는 경우가 많다.
※식당의 메인 메뉴에 따라 메뉴판 구성은 달라질 수 있다. (예를 들어 덮밥집은 메인요리 목록으로 盖饭이 제시된다.)

麻婆豆腐
mápó dòufu

酸辣土豆丝
suānlà tǔdòusī

凉拌粉丝
liángbàn fēnsī

蛋炒饭
dànchǎofàn

花生毛豆
huāshēng máodòu

包子
bāozi

수업 방안

- 중국 식당 간판의 글자 속에 담긴 요리 정보를 추측하는 활동을 통해, 중국의 4대 요리 계통에 대해 학습하는 동시에 중국 행정구역의 약칭도 배우게 할 수 있습니다. [수업 PPT 다운로드]
- 요리명으로 유추하는 PPT 퀴즈를 통해 중국 요리명 속에 담긴 다양한 정보에 대해 학습할 수 있습니다. [수업 PPT 다운로드]
- 실전 메뉴판을 활용하여 학생들이 직접 가상 주문서를 작성하고 해당하는 메뉴를 검색하여 소개하는 활동을 통해, 중국 요리의 특징과 다양성에 대해 간접적으로 체험할 수 있습니다. [수업 활동지 다운로드]

요리 이름에 담긴 정보를 알아보자.

위상 러우 쓰 鱼香肉丝 yúxiāng ròusī



주재료 : 러우, 리위, 지, 판

러우 肉은 육류를 뜻하는 말로, 러우가 포함된 위상러우쓰 鱼香肉丝는 돼지고기를 주재료로 한 요리이다. 생선을 뜻하는 위 鱼가 들어간 탕추리위 糖醋鲤鱼는 잉어 鲤鱼를 주재료로 한다.

탕추 리위 糖醋鲤鱼 tángcù lǐyú



양념 : 위상, 탕추

위상러우쓰는 돼지고기에 매콤 짭조름한 맛의 전통 양념인 위상 鱼香을 더해 만들었으며, 탕추리위는 튀긴 잉어에 새콤달콤한 맛의 전통 양념인 탕추 糖醋를 사용해 만든다.

바이 체 지 白切鸡 báiqiējī



조리법 : 바이, 차오

바이 白은 아무것도 섞지 않는 조리법으로, 바이체지 白切鸡는 양념과 조미료를 거의 쓰지 않고 닭을 삶는다. 차오 炒는 볶음 조리법으로 양저우차오판 扬州炒饭은 양저우 지역 특색 볶음밥이다.

양저우 차오 판 扬州炒饭 Yángzhōu chǎofàn



형태 : 쓰, 체

체 切는 재료를 큼직하게 썰는 재료 손질법으로, 바이체지는 삶은 닭을 큼직하게 썰어낸 요리이다. 쓰 炒는 재료를 가늘고 길게 채 썬 모양을 뜻하는 말로, 위상러우쓰에 사용되는 돼지고기와 채소들은 모두 채 썬 형태로 준비한다.

한 문장

① 중국인은 요리를 다 먹고 나서 마지막에 주식을 먹는다.

② 중국 요리 이름에서 주재료, 양념, 조리법, 형태 등을 알 수 있다.

활동Tip

- ① 활동지에 제공된 실전 메뉴판으로 모둠 별 가상 주문서(메뉴 3개)를 작성합니다.
- ② 가상 주문서의 메뉴명을 중국 검색 엔진에서 찾아 음식 사진과 특징에 대해 소개합니다.
※ 메뉴명 중국어 입력에 어려움을 겪는 학생이 있다면, 구글 이미지 검색을 활용하여 요리명을 쉽게 찾을 수 있습니다.



차이나 세 걸음

“중국의 길거리 음식에는 어떤 것이 있을까?”

중국은 지역별로 다양한 기후대에서 56개 민족이 어우러져 사는 나라다. 그래서 음식 문화도 매우 다채롭게 발전하였는데, 그중에서 식사와 간식을 결합할 수 있는 간편한 먹을거리는 길거리나 야시장에서 쉽게 접할 수 있어서 현지인뿐만 아니라 외국인들도 즐겨 찾는다.



▶ 야시장의 다양한 꼬치



▶ 베이징 구이제 야시장

베이징 구이제 야시장(北京簋街夜市)은 동즈먼(东直门)에서 자오다오커우(交道口)까지 이어진 총 길이 1,472m의 야시장으로, 주변에 대사관이 많아 베이징의 외국인 관광객과 손님들이 중국 정통 요리를 맛보기 위해 많이 찾는다. 이 거리에 있는 약 150개의 상점 중 90% 이상이 음식점이다. 늦은 밤에 환하게 불빛을 밝히는 야시장의 모습이 베이징의 색다른 매력을 선사한다.

중국의 길거리와 야시장에서 쉽게 맛볼 수 있는 음식들을 살펴보자.

▶ 방구석 영상 투어



꼬치 串儿 chuànr

꼬치의 재료로는 양고기, 닭고기, 소시지, 해산물 등이 주로 쓰이고 이외에 메뚜기, 전갈 등 매우 다양한 이색 꼬치도 있다.

탕후루 糖葫芦 táng hú lu

산사나무 열매에 설탕물을 묻힌 북방 지역의 겨울철 대표 간식으로, 최근에는 다양한 과일도 만들기도 한다.

카오링몐(구운 냉면) 烤冷面 kǎo lěng miàn

철판에 넓적한 면을 놓고 그 위에 계란을 부어 익힌 다음 상추, 버섯 등 채소나 고기, 두부피, 소시지 등을 얹고 향신료와 소스를 뿌려 돌돌 말아 찢어 먹는 음식이다.

▶ 방구석 영상 투어



예시 답안

• 꼬치: 10위안(개), 탕후루: 5위안(줄) 카오링몐(구운 냉면): 10위안(그릇) *1위안=183원 기준(2024년)

🐾 중국의 대표적인 길거리 음식의 가격은 얼마 정도 할까요? (현재 인민폐 환율 기준)

수업 방안 ①

- 온라인 영상 콘텐츠를 활용하여 중국의 야시장 풍경과 길거리 음식 등을 간접 체험할 수 있습니다. [수업 PPT 다운로드]
- <궁금해요>를 통해 원/위안화 환율에 대해 알아보고, 중국과 한국의 물가 차이를 비교해볼 수 있습니다. [수업 활동지 다운로드]

수업 방안 ②

- 아래의 조미료와 향신료가 사용된 중국 음식들의 사진을 보여주며, 음식의 맛과 향에 대해 이야기 나누어볼 수 있습니다. [수업 PPT 다운로드]
- <궁금해요>를 통해 자신이 좋아하는 중국 요리를 조사한 뒤 학생 참여형 플랫폼에 게시하고 친구들과 해당 음식의 맛과 향에 대해 이야기 나누어 보도록 할 수 있습니다. [수업 활동지 다운로드]

“중국 요리 맛의 비밀은 어떤 재료에 있을까?”

입맛을 당기는 중국 요리 맛의 비밀은 어디에 있을까? 바로 다양한 조미료와 향신료에 있다. 특히 한국인에게 익숙한 휘귀는 소스를 만들 때 조미료와 향신료를 내가 원하는 맛으로 배합하여 먹을 수 있다는 것이 큰 매력이다. 따라서 중국 특유의 조미료와 향신료 몇 가지를 알아 두면 중국 음식 맛을 느끼는 데 유용하다.



화자오(산초) 花椒 huājiāo

쓰촨요리에 빠질 수 없는 향신료로 혀를 톡 쏘는 것 같은 얼얼한 맛이다. 우리에게 익숙한 휘귀, 마라탕, 마라샹궈, 마라롱샤, 마포더우푸(마파두부) 등에 모두 화자오(산초)가 들어간다.



상차이(고수) 香菜 xiāngcài

중국인들이 고기 누린내를 없애려고 많이 사용한다. 중국 길거리 음식뿐 아니라 일반 요리에도 많이 사용하는데, 특유의 향 때문에 호불호가 갈린다.



라유(고추기름) 辣油 làyóu

쓰촨요리의 대표적 조미료로, 길거리 음식인 첸빙이나 카오링몐(구운 냉면) 등에 넣어 매콤한 맛을 낸다.

▶ 방구석 영상 투어



쯔란(커민) 孜然 zīrán

찢어 먹으면 혀가 얼얼해지며 독특한 향이 강하다. 양꼬치를 먹을 때 찍어서 먹을 수 있도록 나오는 향신료가 바로 쯔란(커민)이다.



예시 답안

• 마파두부에는 중국의 대표적인 양념장인 두반장을 사용한다. 쓰촨요리의 맵고 짭짤한 맛을 내는 두반장은 누에콩을 홍고추와 섞어 햇볕에 자연 발효시켜 만든다.

🐾 자신이 좋아하는 중국 요리에는 어떤 재료(조미료와 향신료)가 들어갈까요?

4차시 성취 기준

- [12 중문 01-04] 다양한 중국 문화를 직간접적으로 체험하고, 다양한 매체를 활용하여 정보를 공유한다.
- [12 중문 01-02] 중국의 다양한 문화에 대해 조사하고 정보를 분석·정리한다.
- [12 중문 01-03] 상호문화적 관점에서 한중 문화를 비교하여 공통점과 차이점을 이해한다.

아침 식사 문화

외식 중심의 중국 아침 식사 문화

중국인들은 예로부터 아침 식사를 중요하게 생각하여 대체로 거르지 않습니다.

때문에 현대 중국인들은 흥미롭게도 아침 식사를 대부분 밖에서 해결합니다. 가족 단위로 나와서 사 먹기도 하고, 등교나 출근으로 바쁜 사람들은 길거리에서 간단히 포장해 가기도 합니다. 이 때문에 중국에는 아침 식사를 전문적으로 판매하는 식당과 길거리 노점이 매우 발달했으며 가격도 아주 저렴합니다. 또한 패스트푸드점에서 중국식 아침 식사를 판매하기도 합니다.



▶ 길거리 아침 식사



▶ 아침 식사를 판매하는 노점상

가정 중심의 한국 아침 식사 문화

농경 사회였던 한국은 아침밥을 든든하게 먹어야 일 할 힘이 난다는 생각으로 아침 식사를 중시해 왔으며, 밥에 국 혹은 찌개, 반찬을 모두 차려 가족의 식사를 챙겼습니다. 이 때문에 한국에서는 아침 식사를 판매하는 식당을 찾아보기가 쉽지 않습니다. 근래에는 간단히 떡이나 빵, 우유, 커피 등으로 대신하거나 아예 아침 식사를 하지 않는 사람들도 있습니다.



▶ 가정식 아침 식사

수업 방안 ①

- 한국의 가정 중심 아침 식사 풍경과 중국의 외식 중심 아침 식사 풍경을 사진으로 제시해주고, 한국과 중국의 아침 식사 문화의 공통점과 차이점에 대해 이야기 나누어 볼 수 있습니다. [수업 PPT 다운로드]

수업 방안 ②

- 중국인들의 아침 식사 메뉴를 밀과 쌀의 주재료에 따라 구분하여 공통점을 추측하게 함으로써, 중국 음식 문화가 지리와 기후의 영향을 받고 있음을 학습하게 할 수 있으며, 통합사회 지리 분야와 융합 및 연계 수업도 가능합니다. [수업 PPT 다운로드]

지역마다 다른 중국 아침 식사 메뉴

중국 대륙은 크게 북방과 남방으로 구분하는데, 북방과 남방은 음식의 종류와 먹는 방식까지 다릅니다. 아침 식사 메뉴의 경우, 밀을 주로 생산하는 북방에서는 밀가루를 재료로 한 쥬빙, 더우장, 유타오, 바오쯔 등을 먹는 반면, 쌀을 주로 생산하는 남방에서는 쌀을 재료로 한 미셴, 창편, 저우 등을 먹습니다.

쥬빙
煎饼 jiānbǐng

더우장
豆浆 dòujiāng

유타오
油条 yóutiáo

바오쯔
包子 bāozi

미셴
米线 mǐxiàn

창편
肠粉 chángfěn

저우
粥 zhōu

발농사 중심 지역
벼농사 중심 지역

유목
삼림
사막
오아시스

벼의 2기작, 열대성 작물 재배 지역



문화 돋보기

활동Tip

한국과 중국이 공통적으로 생일에 면요리를 먹게 된 기원에 대해 조사해볼 수 있습니다. (62쪽 교과 연계 & 융합의 '중국인의 국수 사랑' 내용 참고 가능)

자료 조사

▶ 한국과 중국의 대표적인 생일 음식을 조사하고 공통점과 차이점을 비교해 봅시다.

예시 답안

- 공통점: 장수 기원의 의미를 담아 한국은 잡채, 중국은 국수와 같은 면요리를 먹는다.
- 차이점: 한국에서는 부모에 대한 감사의 마음을 기리고 생일자의 건강을 위해 미역국을 먹는다. 중국에서는 장수를 기원하며 길고 끊어지지 않은 면으로 만든 창서우몐을 먹는다.



5차시 성취 기준

- [12중문01-01] 중국인의 생활에 반영된 문화를 이해하고 중국어 의사소통 상황에 활용한다.
- [12중문01-07] 중국 문화에 대해 호기심을 갖고 수업이나 과제 활동에 적극적으로 참여한다.



주제 연결 리나와 민호가 저녁 메뉴를 이야기해요. 07

수업 방안

- 학생들의 중국어 학습 수준에 따라 대화문의 분량과 학습 난이도를 조절하여 의사소통 표현을 학습할 수 있습니다. [수업 PPT 다운로드 / 수업 활동지 다운로드]

리나 今天咱们去吃麻辣烫，好不好?
Jīntiān zánmen qù chī málàtàng, hǎo bu hǎo?
오늘 우리 마라탕 먹으러 가자, 어때?

김민호 好啊! 咱们去那家餐厅吧。
Hǎo a! Zánmen qù nà jiā cāntīng ba.
좋아! 우리 저 식당으로 가자.

—在餐厅里—
zài cāntīng li
식당에서

리나 先来牛肉和菜! 再来一点儿面。
Xiān lái niú ròu hé cài! Zài lái yídiǎnr miàn.
먼저 소고기랑 채소를 주문하자! 면도 추가하고.

김민호 可以点特别辣的吗? 我最喜欢吃辣的!
Kěyǐ diǎn tèbié là de ma? Wǒ zuì xǐhuan chī là de!
아주 매운 맛으로 주문해도 될까? 나는 매운 음식 먹는 것을 제일 좋아하거든!

리나 没问题! 两碗麻辣烫，特别辣的，点好了!
Méi wèntí! Liǎng wǎn málàtàng, tèbié là de, diǎnhǎo le!
문제없지! 마라탕 두 그릇, 아주 매운 맛으로, 주문했어!



활동Tip

- <차이나 두 걸음>에서 학습한 중국 4대 요리명을 활용하여 연습할 수 있습니다.
- 대화문의 연습 분량 조절을 통해 난이도를 조정할 수 있습니다.

역할극 대화를 활용하여 친구와 역할극을 해 봅시다.

08

전체 어휘 정리는 186쪽 참조

那 nà 그, 그것 | 家 jiā 가게를 세는 단위 | 先 xiān 먼저 | 牛 niú 소 | 肉 ròu 고기 | 菜 cài 채소, 요리 | 再 zài 재차, 다시 | 面 miàn 면 | 特别 tèbié 특별히

슬라 말해보기

활동Tip

- <문화 특특> 대화문을 활용하여 중국의 다섯 가지 맛 표현과 그 맛을 대표하는 중국 음식을 주문하는 역할극을 연습할 수 있습니다.
- <문화 특특> 대화문을 활용하여 한국 음식 중 다섯 가지 맛 酸, 甜, 苦, 辣, 咸을 대표하는 음식을 떠올려 보고 중국인에게 한국 음식을 소개하는 역할극 연습을 할 수 있습니다.

다섯 가지 맛과 그 맛을 대표하는 중국 음식을 말해 봅시다. 09



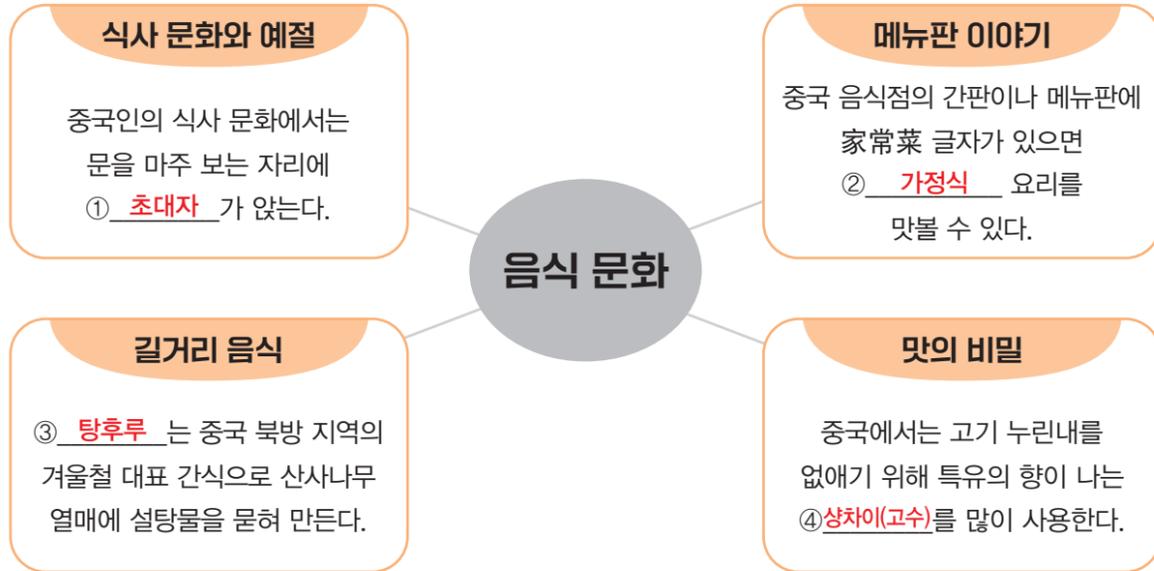
산메이탕(酸梅汤)은 중국 전통의 더위 해소 음료로 오매, 산사열매, 말린 굴 껍질, 감초, 얼음사탕 등을 넣어 만든다. 여름철 식욕을 돋우고 에너지를 충전하는 데 도움이 된다. 보통 휘귀집이나 마라탕 가게에서 음식과 함께 마실 수 있도록 구비해 놓는다.

쓰촨 마라탕(四川麻辣烫)은 마라탕의 시초로 쓰촨 러산(乐山)의 뱃사공들이 잠시 강가에 정박한 동안 빠르게 요리를 해먹기 위해 주변의 재료를 구해 한 솥에 넣고 돌 위에서 끓여 먹은 데서 유래하였다. 이후 동북 지역 사람들이 쓰촨 마라탕을 개량하고 발전시켜 쓰촨의 맵고 얼얼한 마라탕에서 현재의 깊은 육수맛을 갖 추면서 덜 매운 마라탕이 널리 사랑받고 있다.

활동 Tip

단원에서 학습한 내용을 스스로 점검하고 평가해볼 수 있도록 합니다.
탄탄 다지기 코너의 문제는 골든벨 퀴즈 등의 형식으로 활용할 수도 있습니다.

✦ 스스로 정리하기 학습한 문화 내용을 생각하며 빈칸을 채워 봅시다.



✦ 스스로 평가하기

- 다음 문장을 읽고 O, X를 표시해 봅시다.
중국의 식사 좌석 배치 예절에 따르면 초대자의 왼쪽이 오른쪽보다 상석이다. (X)
- 중국 북방 지역의 아침 식사 메뉴가 아닌 것은?
 ① 창편
 ② 더우장
 ③ 바오쯔
 ④ 유타오
 ⑤ 젠빙
- 쓰촨요리에서 자주 사용되는 얼얼한 매운 맛을 내는 향신료를 써 봅시다.

화자오(산초)



차이나 맛보기

수업 방안

PPT와 온라인 영상 콘텐츠를 활용하여 몽골리안 밀크티, 영국식 밀크티, 홍콩식 밀크티, 타이완식 밀크티 등 다양한 밀크티 종류와 특징에 대해 학습할 수 있습니다. [수업 PPT 다운로드]

6차시 성취 기준

- [12중문01-04] 다양한 중국 문화를 직간접적으로 체험하고, 다양한 매체를 활용하여 정보를 공유한다.
- [12중문01-07] 중국 문화에 대해 호기심을 갖고 수업이나 과제 활동에 적극적으로 참여한다.

체험 활동

밀크티의 황금 비율 찾기

- 소개** 밀크티는 우유와 차를 섞어서 마시는 음료로, 원나라 몽골 유목 민족들이 마시던 음료에서 유래하여 현재는 전 세계 각국에서 널리 마시는 음료가 되었다. 밀크티는 영국식 밀크티, 타이완식 밀크티, 홍콩식 밀크티 등 만드는 방법에 따라 다양한 맛이 난다.
- 재료** 1잔 기준: 차 3g(녹차 또는 홍차), 물 300ml, 설탕 5~8g, 우유 30~40ml
- 준비물** 찻주전자, 찻잔, 거름망



1 끓인 물을 찻주전자에 부어 차를 3~5분 동안 우려다.



2 차를 우려는 동안 찻잔에 끓인 물을 부어 찻잔을 예열한다.



3 찻잔에 부어놓은 물을 버리고 예열된 잔에 우유를 넣는다.



4 우유가 들어 있는 찻잔에 1 번에서 우려 차를 붓고, 설탕을 적당량 넣으면 밀크티 완성!



활동

활동 Tip 고급 전차가 밀크티 체험하는 방법

다양한 비율로 밀크티를 만들어 보면서, 내 입맛에 맞는 밀크티의 황금 비율을 찾아봅시다.

- 교사는 홍차를 우려 수 있는 큰 티포트를 준비하여 홍차를 우려다.
- 학생들은 각자 작은 잔 하나씩 준비하고 자신이 생각하는 황금비율 대로 우유를 미리 부어놓는다.
- 준비가 된 학생은 티포트에 담긴 홍차를 원하는 비율대로 자신의 잔에 붓는다.
- 앞의 1~3까지를 필요한 만큼 반복하여 나에게 맞는 황금비율을 찾아본다.

* 홍차에는 카페인 함유되어 있으므로 적절한 섭취량을 유지할 수 있도록 사전에 고지한다.
** 자신이 찾은 황금비율 및 밀크티 더 맛있게 먹는 방법 등을 padlet 등 학생 참여형 플랫폼에 공유하고, 추후 함께 문화 체험 활동을 할 수 있다.



교과 연계 & 융합

7차시 성취 기준

- [12중문01-05] 디지털 매체를 활용하여 얻은 정보를 비판적으로 분석하고 해석하여 자신의 의견을 표현한다.
- [12중문01-06] 중국 문화와 자신의 관심 분야를 연계하여 조사·정리한 내용을 설명한다.

중국인의 국수 사랑

중국에서 국수는 언제 어디서든 쉽게 먹을 수 있는 가장 대중적인 주식으로, 현재 알려진 중국의 국수 종류만 1천여 가지가 넘는다고 합니다. 그렇다면 중국인들은 언제부터 국수를 사랑하게 되었을까요?

밀의 출현 교과 연계: 역사, 지리

중국은 한나라 때 이미 실크로드를 거쳐 밀이 전해졌지만, 당나라 때까지만 해도 왕이나 극소수 귀족 계층만 밀가루로 만든 음식을 먹을 수 있었습니다. 이후 송나라 때에 이르러 밀 재배지가 늘고 제분 기술이 발전하면서 비로소 밀가루 음식이 민간에도 널리 퍼졌고, 조리법이 발달하면서 밀로 만든 음식이 다양하게 개발되었습니다. 이때부터 중국에서는 여러 종류의 만두와 다양한 형태의 국수가 개발되었습니다.

국수를 먹으면 장수한다는 믿음 교과 연계: 언어, 과학

중국인들이 생일 때 먹는 면을 ‘장서우멘 长寿面’이라고 하는데, 글자 그대로 무병장수를 기원하는 국수입니다.

이는 얼굴이 길면 장수한다는 고대 중국인들의 믿음에서 유래하였습니다. 얼굴 面 miàn이 길면 장수하는데, 얼굴과 발음이 같은 국수 面 miàn를 먹어도 오래 살 수 있을 거라 믿으면서, 국수는 중국의 대표적 생일 음식이 되었습니다.



지역별 특색을 담은 국수 요리 교과 연계: 사회, 지리

뉴러우멘 牛肉面 niúròumiàn

간쑤성 란저우시의 대표 음식으로 면을 손으로 길게 늘여서 만들었다 하여 ‘라몐 拉面 lāmian’이라고도 합니다. 간쑤성은 후이족이 많이 살고 있는 지역으로, 20세기 초 란저우에서 처음 이 요리가 등장하였을 때 무슬림인 후이족을 상대로 국수를 팔다 보니 소고기로 육수를 내고 고명을 올리게 되었습니다.



수업 방안

- 교과 연계 & 융합 단원은 교과 융합수업 또는 학생의 융합 탐구에 활용할 수 있도록 다양한 소재를 제공하고 있습니다. 우측 하단에 제시한 융합 수업 가능 교과 성취기준을 참고하여 융합 수업을 구상할 수 있습니다. 또는 학생들이 희망하는 주제를 전체 단원 중에서 고르도록 하여 모둠별로 교과 융합탐구를 실시하여 발표하게 할 수 있습니다. [교과 연계&융합 주제 참고 목록 다운로드]

러간몐 热干面 règānmiàn 교과 연계: 지리, 관광

후베이성 우한시의 특색 면요리로 뜨거우면서도(热) 국물이 없는(干) 비빔면입니다. 우한은 ‘중국의 4대 화로’로 꼽히는 지역으로 날씨가 더워 뜨거운 탕면이 아닌 비빔면이 발달하였습니다. 따뜻하게 삶은 면에 땅콩소스를 넣어 비비고, 기호에 따라 파, 간장, 고추 등을 섞어 먹기도 합니다.



다오샤오몐 刀削面 dāoxiāomiàn 교과 연계: 지리, 예술, 문화

산시 山西성은 곡물 농사가 매우 발달하여 중국 면요리의 고향이라 불리는 지역으로 다오샤오몐이 유명합니다. 다오샤오刀削는 ‘칼로 깎는다’는 뜻으로, 밀가루 반죽을 칼날이 있는 도구를 사용하여 대패로 깎아내듯이 굵어내 끓는 물에 떨어뜨려 데친 후 건져서 육수에 넣고 소스를 얹어 먹습니다.



단단몐 担担面 dàndànmiàn 교과 연계: 지리, 영어, 가정

쓰촨성의 특색 면요리로 맵고 얼얼한 마라맛이 특징입니다. 면에 고기와 각종 채소를 얹고 참깨 소스, 라유(고추기름), 식초 등을 혼합해서 만든 소스를 넣어 섞어 먹습니다. 단担은 ‘메다, 지다’라는 뜻으로 기다란 봉을 어깨에 메고 다니면서 팔던 면요리에서 유래했습니다.



교과 융합 수업을 위한 성취기준

중국 문화	[12중문01-02] 중국의 다양한 문화에 대해 조사하고 정보를 분석·정리한다.
동아시아 역사 기행	[12동역02-01] 동아시아의 지역 간 교류를 보여주는 문화유산을 탐구한다.
여행 지리	[12여지02-03] 여행지의 기후 및 기후 변화가 여행자와 여행지 주민에게 미치는 영향과 그 차이를 비교하고, 지리적 상상력을 동원한 간접 여행을 통해 기후 경관을 체험한다.