

1) 바잉 쩡과 바잉 자이는 어떻게 생겼나



이 동화는요

옛날 베트남의 흥왕이 나이가 들어 모두 22명의 아들 중에서 대를 이을 왕을 뽑기로 했습니다. 흥왕은 아들들에게 '덕 있고 재주 있는 아들'을 뽑겠다고 말합니다. 이 말을 들은 왕자들은 귀한 물건을 찾아 이곳저곳을 열심히 돌아다닙니다. 어떤 왕자는 사냥을 하고 어떤 왕자는 물고기를 잡고 진주를 찾기도 했습니다. 그 중 리에우 왕자는 드넓고 기름진 고향 들판에서 찾고자 했습니다. 그리고 리에우 왕자는 열심히 땅을 흘리며 농사를 지었습니다. 가을이 되자 잘 익은 벼가 들판을 뒤덮었습니다. 리에우 왕자는 벼를 베어 쌀을 추수하였습니다. 그리고 이 쌀로 떡을 만드는 방법을 궁리하다가 잠이 듭니다. 꿈속에서 선녀가 "하늘과 땅은 가장 넓고 크며, 쌀은 가장 가치 있는 것"이라며 떡을 만드는 방법을 알려 줍니다. 리에우 왕자와 동네 사람들은 선녀의 말을 따라 떡을 만듭니다. 리에우 왕자는 떡에 들어가는 나뭇잎, 콩, 돼지고기를 장만하기 위해 부지런히 움직였습니다. 드디어 모든 왕자들이 자신이 구한 물건을 공개하는 날, 리에우 왕자는 하늘을 닮은 떡과 땅을 닮은 떡을 왕에게 바칩니다. 왕은 리에우 왕자의 떡을 가장 귀한 물건이라고 칭찬하였고 그 뒤로 베트남에는 설날에 이 두 가지 떡을 만드는 풍습이 생겼다고 합니다. 이 동화를 보고 난 후 어린이들은 베트남의 설날 음식 '바잉 쩡'과 '바잉 자이'에 담긴 의미를 이해하고, 베트남의 식문화에 대해 관심을 가질 수 있습니다.



이 동화를 보고난 후 어린이들은

- 베트남의 설날 풍습에 대해 알아볼 수 있습니다.
- 베트남 음식 '바잉 쩡'과 '바잉 자이'에 담긴 의미를 알 수 있습니다.
- 베트남의 식문화에 대해 이해할 수 있습니다.



동화의 내용을 확인하기 위해 다음과 같은 질문을 할 수 있습니다.

- 늙고 쇠약해진 흥왕은 어떤 아들에게 왕위를 잇게 하겠다고 말했나요?
- 왕의 말을 들은 왕자들은 어디에서 귀한 물건을 찾으려 했나요?
- 리에우 왕자는 맛있는 음식과 진귀한 물건을 찾으려 어디로 갔나요?
- 바잉 쩡에는 어떤 뜻이 담겨 있나요?
- 바잉 자이에는 어떤 뜻이 담겨 있나요?
- 이웃 사람들은 왜 리에우 왕자가 귀한 떡을 만드는 것을 도와주었나요?
- 왕은 왜 리에우 왕자에게 왕위를 물려주기로 했나요?
- 베트남 사람들은 바잉 쩡과 바잉 자이를 어떤 날에 먹나요?



알아봅시다.

- 2모작과 2기작에 대해 알아보시다.

Tip!

기온이 높고 비가 많이 오는 동남아시아 지역에서는 2모작, 혹은 2기작의 농사가 가능합니다. 2모작이란, 벼농사를 지은 논에서 벼를 수확한 후 벼가 아닌 다른 작물을 재배하는 농법을 말합니다. 반면 2기작이란 벼농사를 지은 논에서 다시 벼를 재배하는 경우를 말합니다. 베트남에서는 대부분의 경작지에서 벼를 수확한 후, 사탕수수, 땅콩, 수수 등 다른 작물들을 다시 재배하는 2모작이 이루어집니다. 지역에 따라서는 3모작이 이루어지는 곳도 있다고 합니다. 특히 베트남의 메콩 강 지역은 세계적으로도 유명한 쌀 생산지이며, 농업은 베트남의 주요산업입니다.

- '계단식 논'에 대해 알아보시다.

Tip!

'계단식 논'은 쌀농사를 짓는 아시아 산간지역에서 볼 수 있는 벼농사 모습입니다. 말 그대로 논이 계단처럼 층을 이루고 있습니다. 중국의 윈난 성, 베트남, 타이, 네팔, 인도네시아, 필리핀, 일본의 계단식 논이 특히 유명합니다. 한국에서도 지리산 '피아골'을 비롯해 계단식 논을 볼 수 있습니다. 세계 최대의 계단식 논은 필리핀 지역에 있는데 이 논은 약 2000년 전부터 만들어진 것으로 추정된다고 합니다. 이 지역은 1995년 유네스코의 세계 유산에 등록되었습니다.

- 베트남의 쌀 음식에 대해 알아봅시다.

Tip!

베트남은 세계 2위의 쌀 생산국입니다. 따라서 쌀을 재료로 하는 요리가 다양하게 발달하였습니다. 이야기에 등장하는 떡 뿐만 아니라 쌀국수와 뎀밥류는 그 종류가 매우 다양합니다. 쌀을 기본으로 각 지역의 특성과 다양한 조리법이 어울려 다양각색의 쌀국수와 뎀밥이 가능합니다. 이 외에도 우리가 월남쌈이라고 부르는 '고이 꾸언', 당근·새우·오이 등을 쌀로 만든 얇은 피(rice paper)에 싸서 만든 '뵈 뵈어' 등도 모두 쌀을 이용해 만든 음식이고 쌀과자 역시 대중적인 음식입니다. 베트남 쌀은 한국의 쌀에 비해 찰기가 없어서 한국 사람들은 푸석푸석하다고 표현하기도 합니다. 베트남의 식사는 한국처럼 모든 음식을 한 번에 차려놓고 먹는 것이 아니라 반찬이나 요리가 먼저 나오고 밥은 나중에 나옵니다. 또 베트남에서는 밥을 먹을 때에 나무로 된 젓가락을 주로 사용한다는 점도 한국의 식사 문화와 다른 점입니다.



체험해 봅시다

- 지금, 이곳에서 내가 만약 왕자라면 과제를 어떻게 해결할지 말해보기
- 지금, 이곳에서 내가 만약 왕이라면 어떤 과제를 낼까 생각하기
- 바잉 쩡과 바잉 자이를 먹어 봅시다.
- '쌀'을 주식으로 하는 사람들의 식생활을 알아보고 상차림을 하여 봅시다.
: 수저의 사용, 밥과 반찬, 쌀의 가공식품(쌀국수, 떡) 등등
- '쌀'을 이용해 여러 가지 음식을 만들고, 그 음식에 자연과 관련된 의미를 붙여 봅시다.



참고자료

- 바잉 쩡과 바잉 자이를 만드는 모습을 사진으로 볼 수 있습니다.
<http://cafe.naver.com/danking/16981>(개인 블로그)
- 중국 윈난 성을 비롯해 계단식 논을 볼 수 있습니다.
<https://goo.gl/9wZHJH>
<http://www.starykj.com/645>