

韩国 基础文化词汇235 (插图版)

한국 기본 문화 어휘 235

主 编 金光洙 金龙范

副主编 陈艳平 吴圣爱 金星姬



世界图书出版公司

H553/4

2008

韩国基础文化词汇 235

主 编：金光洙 金龙范

副主编：陈艳平 吴圣爱 金星姬

世界图书出版公司

北京·广州·上海·西安

图书在版编目(CIP)数据

韩国基础文化词汇 235 / 金光洙, 金龙范主编.
—北京:世界图书出版公司北京公司, 2008.02
ISBN 978-7-5062-8696-1

I. 韩... II. ①金... ②金... III. 朝鲜语-
文化-词汇-韩国 IV. H553
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第
153929 号

韩国基础文化词汇 235

主 编: 金光洙 金龙范

副 主 编: 陈艳平 吴圣爱 金星姬

责任编辑: 赵大新 王 茜

出 版: 世界图书出版公司北京公司

发 行: 世界图书出版公司北京公司

(地址: 北京朝内大街 137 号)

邮编: 100010 电话: 64077922)

印 刷: 北京高岭印刷有限公司印刷

开 本: 787×1092 1/32

印 张: 15.5

字 数: 250 千

版 次: 2008 年 2 月第 1 版

2008 年 2 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5062-8696-1/H·987

定 价: 28.00 元

版权所有 翻印必究



前 言

随着中韩文化交流的日益频繁,韩国大众文化逐渐走进中国人的生活。从各家电台热播的流行韩剧到街头随处可见的韩国服饰、饮食、书籍等,都给人耳目一新、流行时尚的感觉。但是相信很多喜爱韩国文化的朋友都有一个同感,就是随处可见的韩国商品很难叫出名字来。尤其是韩国语学习者在学习韩国语的过程中,韩国文化词汇的对译也是难点之一。作为韩国语教育工作者,我们也同时感到了肩负的重任。希望通过我们的努力,把韩国常用文化词汇整理、归纳并翻译成汉语,让每一位学习韩国语以及喜爱韩国文化的朋友受益。

本书以韩国文化观光部颁布的韩国文化词汇为基础,选取日常生活中常用的 235 个文化词汇,附上精美图片、韩国语说明以及汉语翻译。图文并茂,中韩对译,让读者在感受韩国文化的同时学习

地道的韩国语。另外该书在每个文化词汇的后面分别设计了文化词汇例句以及会话练习,这将为韩国语学习者的学习以及韩国语教师的授课提供丰富的素材。希望该书能成为专业学生以及普通学习者必备的一本参考书,成为韩国语爱好者以及喜爱韩国文化的朋友欣赏韩国、了解韩国的一本趣味性专业书籍。

本书在编写以及修订过程中,得到了很多韩国语专家学者的帮助,在此表示衷心的感谢,另外借此机会感谢世界图书出版公司北京公司对该书出版的鼎力支持,最后祝愿韩国语教育事业蒸蒸日上!

编者

2007-12-7



目 录

음식문화 饮 食 文 化	1
의복 衣 服	145
거주문화 居 住 文 化	201
음악, 무용 音 乐, 舞 蹈	281
명절, 놀이문화 节 日, 娱 乐 文 化	335
기타 문화어휘 其 他 文 化 词 汇	419
색인 索 引	485

1

음식문화

饮食文化

간장(Ganjang) 酱油



그림을 보시지요. (请看图片)



사전에서는 이렇게 말해요. (字典中的解释)

음식의 간을 맞추는 데 쓰는 짠맛이 나는 흑갈색 액체. 메주를 소금물에 담가 우려낸 뒤 그 국물을 떠내어 솥에 붓고 달여서 만든다.

把酱糗子放入盐水中浸泡后将汤水舀出，在锅里盛满水煮开制成有咸味的黑褐色液体。



용례 (例句)

1. 양념 간장에는 풋마늘 잎을 썰어서 넣었는데 꼭 꼭 씹히는 맛이 참 좋았다.
2. 주인집 아주머니께 간장이나 소금을 조금 달라고 할까 하다가 참았다.



함께 말하기 (大家一起说)

며느리: 고추장이나 간장을 떠낸뒤 된장에 곰팡이가 피지 않도록 하려면 어떻게 하는지 알려주세요.

시어머니: 굵은 소금을 뿌려놓고, 햇볕이 나면 뚜껑을 열어 통풍시키면 된다네.

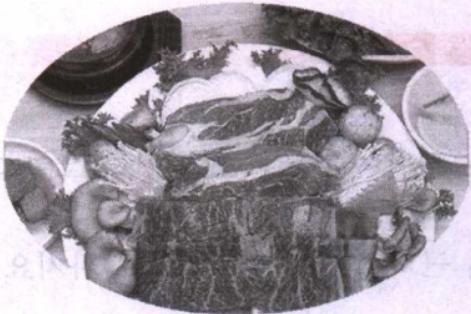


소리 같은 말 (同音词)

또 알콜은 간장(肝腸)의 지방 합성을 증가시켜 지방간을 형성한다.
삶은 소고기를 간장에 찍어 먹다.

갈비(Galbi) 排骨

그림을 보시지요. (请看图片)



사전에서는 이렇게 말해요. (字典中的解释)

소나 돼지, 닭 따위의 가슴통을 이루는 좌우 열두 개의 굽은 뼈와 살을 식용으로 이르는 말.

指供食用的牛或猪、鸡等胸腔左右两侧十二根较粗的骨头和肉。



용례

- ① 소 갈비로 국을 끓이면 참 맛있거든요.
- ② 저녁은 갈비와 소주가 곁들여졌다.



함께 말하기

회사원 A: 모처럼 가지는 모임인데 오늘 회식은 어디에 가서 할까요?

회사원 B: 근처에 있는 갈비집으로 가지요.

갈비탕(Galbitang) 排骨汤



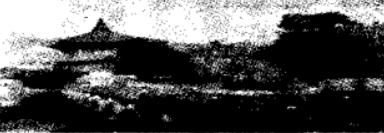
그림을 보시지요. (请看图片)



사전에서는 이렇게 말해요. (字典中的解释)

소의 갈비를 물에 넣고 끓인 음식. = 갈빗국.

将牛的排骨放入水中煮制而成的食物。= 排骨汤



용례

- ❶ 요사이 서울의 대중 음식 값도 비싸졌는데 갈비탕 한 그릇이 2천 5백 원에서 2천 8백원~3천 원으로 올랐다.
- ❷ 갈비탕, 곰탕, 설렁탕 등 한국 음식을 대표하는 것이 '탕 3총사'이다.



함께 말하기

친구 A: 너 갈비탕하고 곰탕하고 어느 것이 더 맛있어?

친구 B: 내가 먹어 보니 그래도 곰탕이 더 낫더라.

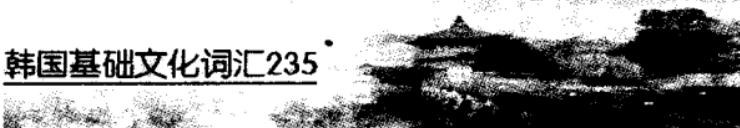
강정(Gangjeong) 疙米果

그림을 보시지요. (请看图片)



사전에서는 이렇게 말해요. (字典中的解释)

쌀가루로 만든 과자의 한 종류. 물에 4, 5 일 불려 빵은 찹쌀가루를 청주와 설탕물로 반죽한 후 손가락 마디만큼씩 썰어 말린 것을 기름에 튀겨 꿀 또는 조청을 바르고 여기에 다시 깨, 잣가루, 콩가루, 송홧 가루 따위를 묻혀 만든다. 한자를 빌려 ‘羌釘’으로 적기도 한다. 깨나 콩 따위를 되직한 물엿에 버무려 만든 과자.



用米粉制成的一种点心。将米在水中浸泡四至五天后磨成糯米粉用清酒和糖水揉好后，切成手指节大小的块儿晒干，油炸后涂上一层蜂蜜或糖稀，再在上面沾上一层芝麻、松籽粉、豆面或是松花粉。借用汉字也写做“羌飣”。是一种把芝麻或豆子之类的东西和厚厚的糖稀混合制成的点心。



- ① 그러나 내용을 들여다보면 ‘속 빈 강정’임을 쉽사리 알 수 있다.
- ② 탈산제가 들어있어 강정의 뉙눅함을 막아줍니다.



며느리: 강정을 어떻게 하면 연한 그대로 먹을 수가 있지요?

시어머니: 먹고 남은 것은 공기가 통하지 않도록 비닐봉투에 넣고 고무줄로 묶어 공기를 차단해 주면 돼.

개장국(Gaejangguk) 狗肉汤



그림을 보시지요. (请看图片)



사전에서는 이렇게 말해요. (字典中的解释)

개고기를 여러 가지 양념, 채소와 함께 고아 만든 국. 옛날부터 삼복(三伏) 때 또는 병자의 보신을 위하여 이를 먹는 풍습이 있었다. ≈개장, 구장(狗醬), 지양탕(地羊湯).

用狗肉及各种调料、蔬菜煮制的汤。韩国自古就有