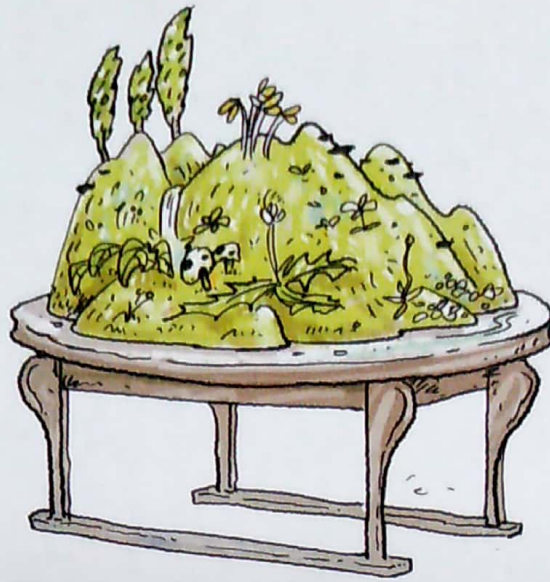




식



팬더곰의 밥상전 목록



전 傳

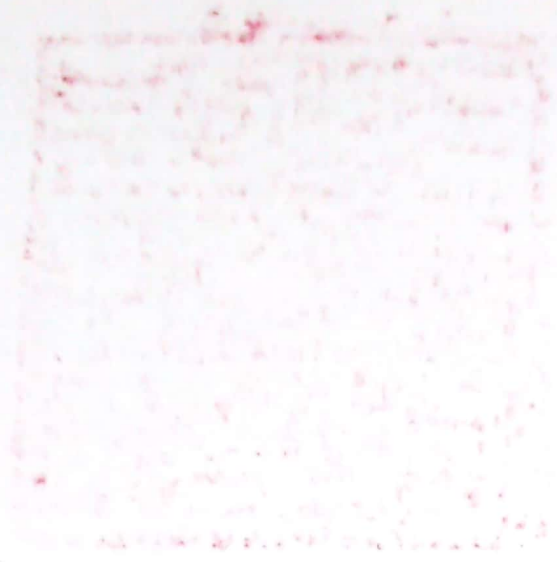


본 북대 학교



E00871234

뿌리와
이파리



식전

팬더곰의 밥상견문록

2010년 9월 10일 초판 1쇄 펴냄

2010년 10월 30일 초판 2쇄 펴냄

지은이 장인용

펴낸이 정종주

기획편집 이재만 이영호 김원영

마케팅 김창덕

펴낸곳 도서출판 뿌리와이파리

등록번호 제10-2201호(2001년 8월 21일)

주소 서울시 마포구 서교동 451-48 2층

전화 02) 324-2142-3

전송 02) 324-2150

전자우편 puripari@hanmail.net

디자인 오진경 이지선

출력 경운프린테크

종이 화인페이퍼

인쇄 및 제본 영신사

라미네이팅 금성산업

값 18,000원

ISBN 978-89-6462-005-2 03380

이 도서의 국립중앙도서관 출판시도서목록(CIP)은 e-CIP 홈페이지(<http://www.nl.go.kr/ecip>)에서
이용하실 수 있습니다. (CIP 제어번호: CIP2010003125)

들어가며



밥은 맛있게 드셨습니까

007

1부

과연 무엇이 우리 것인가



옛사람도 우리와 같은 된장찌개를 먹었을까?

023

먹은 지 고작 100년인 배추김치가 한민족의 자존심?

035

단군신화의 곰은 마늘을 먹지 않았다

044

2부

우리 입맛의 뿌리를 찾아서



고추를 고추장에 찍어 먹는 입맛

057

소금 없인 못 살아, 정말 못 살아

068



일본간장으로 만든 불고기가 한국음식인가?

078

제2차 세계대전을 승리로 이끈 설탕

089

은밀한 유혹, 당신의 혀는 안전합니까?

099

3부



한국인은 무엇으로 사는가

우리는 '밥심'으로 산다	113
고구려의 찬란한 유산, 콩	123
국수가 쌀밥보다 귀했던 시절	134
나물, 봄이 오면 산에 들에	145
보릿고개가 이끈 음식의 진화	156

4부



밥만 먹고 살 수 있나

임연수 씨, '이면수'는 많이 잡았나요?	169
개를 먹는 것도 공자님 탓	181
인스턴트커피 출생의 비밀은 '전투식량'	193
조상님, 과일은 요즘 것을 올립니다	204
시작도 끝도 떡과 함께하는 인생살이	214
술꾼의 뉘두리, "술에 세금 붙이는 더러운 세상"	224

5부



팔도팔색의 우리 밥상

한겨울 따뜻한 방구들에서 달달 떨어져 먹어야 제맛인 냉면	237
서울음식은 왜 개성음식을 못 이길까?	247
전라도 vs 경상도, 음식도 사투리를 닮는다	258

6부

한·중·일의 음식 삼국지



자장면은 '중국'음식, 찜뽕은 '일본'음식?	273
우리 식탁 위에서 벌어지는 제2차 청일전쟁	285
공자를 따르는 자, 숟가락을 써라	296
비빔밥·떡볶이로 한식을 세계화하자고?	306

7부

무엇을 먹을 것인가



이런 음식점, 찾을 수 없나요?	323
안전한 밥상을 위하여	333

나오며



나는 먹는다. 고로, 존재한다!

345

감사의 말

354

찾아보기

357



전라도 vs 경상도, 음식도 사투리를 닮는다





남부 지방은 경상도와 전라도, 그리고 제주도를 포함한다. 날이 따뜻한 지역이라서 생활하기에도 좋고 바다도 가까이 있다. 그중에서도 전라도는 평야가, 경상도는 산이 많아 조금 다른 특성을 보이기도 하는데, 음식은 보통 전라도가 경상도보다 뛰어나다고 평가된다.

전라도는 경상도보다 지리적인 이점이 훨씬 많다. 우선은 산지가 많지 않고 비옥한 평야 지대라서 농산물이 풍부할 수밖에 없다. 또 전라도는 조수간만의 차이가 큰 서해안도 끼고 있어 개펄어업과 어랑어업에 더 유리하다. 그렇다 하더라도 남도한정식의 풍부함은 이런 지역적 특성만 가지고 설명하기 곤란하다.

예컨대, 경상도라 하더라도 진주와 같은 고을은 평야가 있어 농산물이 풍부하고 바다가 가까워 해산물도 많다. 그런 지역적 특성 덕분에 특색 있는 음식도 많다. 하지만 그렇다고 해도 남도한정식과 같은 풍성한 상차림이 보이지는 않는다.

아마도 남도한정식의 풍부함에는 역사적인 배경이 있을 것이다. 이를 보면 나주 지방은 고려 초기부터 나주 나씨 같은 호족의 근거지였다. 결국 고려의 건국도 이 지방호족의 적극적인 참여하에 이루어졌으며, 이들은 당연히 개성을 근거로 한 중앙정치에도 깊숙이 간여했다. 그것은 결국 개성의 호사스러운 삶 일부를 자신의 향리에도 가져갔음을 뜻한다.

조선시대에 들어서도 남도는 유배지로 채택될 만큼 머나먼 땅이었다. 그만큼 중앙의 입김이 미치지 않는 곳이다. 호남의 고택을 보면 사대부의 집에서는 허용되지 않은 둥근기둥을 한 것을 가끔 볼 수 있다. 둥근기둥은 왕궁과 절에만 허용되었는데 사대부 집에 이를 쓴 것이다. 이는 호남의 남쪽이 그만큼 세속적인 규율로부터 자유로웠음을 증명한다.

호사스러운 남도의 한정식도 이런 문화로부터 나왔을 것이다. 조선조 사대부 가운데서 영남학과에 비해 호남의 선비들이 조금 더 소외되었고, 근검절약을 중시하는 사대부 문화의 엄격함에서 더 자유스러웠던 것이 남도한정식에 역사의 흔적으로 남아 있는 게 아닐까 싶다. 게다가 벼슬에서 물러나 물질적으로 풍부한 생활을 누리며 할 수 있는 것이 시와 노래, 술, 그리고 맛있는 음식 말고는 달리 또 무엇이 있으랴.

일품요리로 정형화된 전주비빔밥

호남 음식 가운데 요즘 가장 대표적인 것을 꼽자면 비빔밥이 아닐까 싶다. 비빔밥을 한자로는 골동반(骨董飯)이라 하는데 이는 19세기 말 『시의전서』에 나온 용어다. 그 방법이 지금의 전주비빔밥과 별로 다르지 않기 때문에 지금도 전주식 비빔밥을 파는 집에서는 골동반으로 표기하는

경우가 더러 있다. 일종의 궁중음식이 일반에 전해져 나온 것으로 해석하는 것이다.

하지만 밥 위에 무언가를 얹어 먹는 것은 아주 흔한 일이다. 이를테면 중국에서도 밥 위에 고기 한 덩이와 채소 볶은 것을 얹어 먹는 방식은 흔하고, 일본만 하더라도 '돈부리'라는 덮밥 형식 자체가 이 비빔밥과 크게 다르지 않다. 다만 우리가 나물을 많이 먹는 민족이니만큼 고기보다 나물에, 그리고 장에 주안점이 옮겨간 것밖에는 다를 바가 없다.

실제로 전주에만 비빔밥이 있는 것은 아니다. 크게 보아 특색 있는 비빔밥으로 해주반, 진주비빔밥, 경상도의 헛제삿밥, 통영비빔밥 정도를 들 수 있다. 저마다 약간씩 재료와 제법의 차이는 있지만 제 고장에서 흔히 나는 재료를 밥에 얹어 비벼 먹는다는 데에 뚜렷한 공통점이 있다.

반찬을 밥에 얹어 비벼 먹는다는 것은 요즘도 식탁에서 흔히 일어나는 일이며, 그 재료가 무엇이든지 별로 구애가 없다. 반찬이 마땅치 않을 때에도 고추장이나 된장을 넣어 쓱쓱 비벼 먹을 수 있으며, 더군다나 많은 사람이 함께 밥을 먹어야 할 때에는 이 방법이 더욱 효과적이다. 실제로 비빔밥의 재료 대부분은 제사상에 올렸던 음식에서 찾을 수 있고, 제사가 끝난 뒤의 식사에서 대가족 전체가 제사음식을 나누려면 비빔밥이 효과적이었을 수도 있다.

전주비빔밥이 이름난 것은 일품요리로서 정형화를 이뤄냈기 때문일 것이다. 이를테면 콩나물도 임실에서 나는 서목태를 기른 것을 써야 한 다든지, 장은 어떻게, 비빔밥에 들어가는 서른 가지 재료를 어떻게 요리 해야 한다는 일정한 규범을 따르며 맛을 지킨 것이 바로 지금처럼 비빔밥의 대명사가 된 까닭이 아닌가 하고 생각한다.

흔히 한식 세계화를 이야기할 때 비빔밥을 첫손으로 꼽는다. 비빔밥

이 햄버거 같은 '패스트푸드'로 자리 잡을 수 있으리라 여겨 그런 듯한데, 제대로 된 비빔밥은 '슬로푸드'일 수밖에 없다. 비빔밥이 재료 면에서 건강에 좋은 음식임은 틀림없지만, 그 서른 가지 재료를 제대로 비비려면 각 재료의 공정 하나하나가 엄격히 정형화된 '슬로푸드'여야 한다.

잔혹한 음식, 애저

비빔밥이 오늘날처럼 음식점 메뉴로 자리 잡은 것은 아주 오래된 일 같지는 않지만, 어쨌거나 지금은 전주를 대표하는 음식 가운데 하나로 손꼽힌다. 여기에 호남을 대표할 만한 음식을 또 하나 꼽자면 애저를 들 수 있을 것 같다.

애저는 생각하기에 따라서는 아주 끔찍한 음식이다. 어미 돼지 태 안의 새끼 돼지를 먹기 때문이다. 어미 돼지의 앞으로의 생산성과 새끼 돼지의 기회비용을 생각한다면 엄청나게 호사스러운 음식이 아닐 수가 없다. 농경사회에서 돼지 한 마리가 지니는 가치도 대단한데, 앞으로의 모든 생산성을 포기하고 오로지 식도락을 위해 가장 연한 돼지를 탐한다는 것 자체가 언뜻 보기에는 비도덕적인 것으로 여겨진다.

하지만 다시 생각하면 사람의 육식 습관 자체가 잔혹한 것이고 더욱이 인간이란 다른 생명을 먹지 않고서는 살아갈 수 없으니, 먹는 것에 엄격한 도덕적 잣대를 들이대는 것이 반드시 옳바르다고는 할 수 없을 것이다.

여하튼 애저는 어미 뱃속의 새끼 돼지를 잡는 것이지만, 정 이것이 어려울 때에는 갓 태어난 돼지를 쓰기도 한다. 그냥 폭 삶아서 양념장이나