

우리가 몰랐던

우리 음식의 유래와 문화

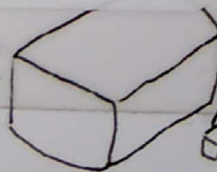
한국음식, 그 맛있는 탄생

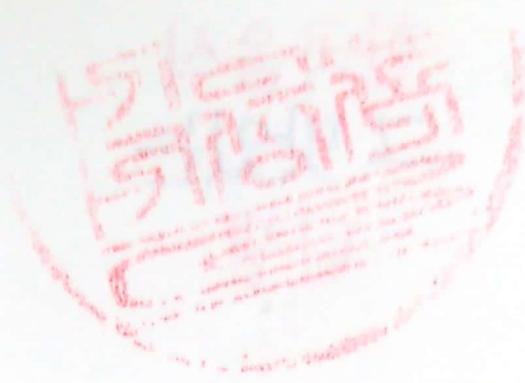
김찬별 지음

전주시립삼천도서관



SC0000069286





한국 음식, 그 맛있는 탄생

2008년 6월 16일 초판 1쇄 인쇄

2008년 6월 17일 초판 1쇄 발행

지은이 김찬별

발행인 이증주

편집장 김진웅

책임 편집 이문영

본문 삽화 이화소

발행처 (주)로크미디어

출판등록 2003년 3월 24일

주소 서울시 용산구 청파동3가 119-2 진여원BD 5층

Tel (02)3273-5135 Fax (02)3273-5134

홈페이지 rokmedia.com · E-mail rokmedia@empal.com

© 김찬별, 2008

값 11,900원

ISBN 978-89-257-0575-0 03380

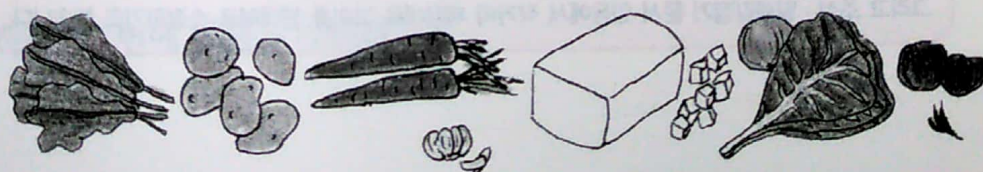
이 책은 (주)로크미디어가 저작권자와의 계약에 따라 발행한 것이므로 본서의 내용을 무단 복제하는 것은 저작권법에 의해 금지되어 있습니다.

작가와의 협의에 의해 인지는 생략합니다.
잘못된 책은 바꾸어 드립니다.

차례

한국 음식은 어떻게 변해 왔는가?	7
한국 음식일까, 중국 음식일까? - 짜장면	20
후라이판이 없으면 못 만들어요 - 튀김	36
추어 가는 페이지 엽기 요리 목록	47
기사식당에서 팔게 된 맛선 음식 - 돈까스	48
맵게, 더 맵게, 더더욱 맵게 - 제육볶음	59
감자는 어디 있어요? - 감자탕	68
일제강점기 중국 음식의 대표 선수 - 호떡	76
은근슬쩍 생겨난 달큰한 국물 - 불고기	88
추어 가는 페이지 북학의로 본 조선 시대 쇠고기 소비량	100
버리던 부위가 최고급 부위로 - 삼겹살	101
추어 가는 페이지 한국인은 칼로리를 어떤 음식에서 섭취하는가?(2006년 보건복지부 국민건강영양조사)	112
일본 스시와의 관계는? - 김밥	113
추어 가는 페이지 영어와 한국어의 맛을 표현하는 형용사	125
퓨전음식치고 너무 오래된 역사 - 부대찌개	127
어묵과 오뎅은 다르다 - 오뎅	135
추어 가는 페이지 빨간 소세지의 탄생	147

검정색에서 붉은색으로 - 떡볶이	148
추어 가는 페이지 처음 먹어본 음식 설문 결과	159
된장남녀의 오래된 역사 - 커피	161
돼지고기로 담그면 무슨 맛? - 김치	174
전하, 골동반처럼 어지러운 세상이옵니다" - 비빔밥	193
추어 가는 페이지 팔도 명산물	204
배달 음식의 선두 주자 - 냉면	205
인삼 대신 도라지를 넣기도 - 삼계탕	223
추어 가는 페이지 6.25 시절의 음식 가격	234
한국 음식의 산 증인 - 육개장	236
고기보다 내장이 맛있다 - 곱창	244
그래, 이 맛이야? 언제부터 이 맛이었어? - 된장찌개	254
민물고기에서 양식생선으로 - 생선회	265
앙꼬 없는 풀빵, 당면 없는 - 잡채	280
근대적 생활양식의 동반자 - 도시락	291
마지막으로	301



1960년대 까지도 신문 지상에는 <이번 선거는 비빔밥 정국> <외
세가 밀려오는 비빔밥 정세> 같은 기사가 심심치 않게 나타났다.

불뽕은 중반전; 전주갑을구 신·구파에서 쌍벽 「비빔밥」식으로 어울린
선거전 활기 없는 혁신계 후보들 (리웅희 특파원 발)

동아일보 (1960년)

지역별 비빔밥과 전주비빔밥

비빔밥의 유래가 조선 시대까지 올라가는 것은 알 수 있었는데,
그 중에 으뜸은 전주비빔밥이었을까?

우리는 전통 비빔밥의 대명사로 전주비빔밥을 떠올리지만, 전주
의 비빔밥이 조선 시대부터 유명했던 것은 아니다. 일제강점기 이
전의 문헌에서 전주비빔밥을 언급하는 경우는 본 적이 없다. 오히
려 옛날에 비빔밥이 유명한 곳으로 손꼽히는 곳은 평양이나 진주
였다. 19세기 중반에 씌여진 이규경의 「오주연문장전산고五洲衍文
長箋散稿」라는 책에는 비빔밥(골동반)을 평양의 특산물로 소개하고
있다. 전주의 특산물도 소개를 하는데, 그것은 비빔밥이 아니라 대
나무였다.

그렇다면 전주비빔밥은 옛날에는 유명하지 않았다는 뜻인가? 전
주비빔밥이 왜, 그리고 언제부터 유명해졌는지를 전주시청 관광과
웹사이트에서 알아보자.

비빔밥은 여러 가지 나물을 비벼 먹는 것으로 각 지방마다 특산 농산물의 사용을 바탕으로 발전되어 왔는데 특히나 전주, 진주, 해주에서 향토 명물 음식으로 발전하였다.

그 중에서도 전주비빔밥은 평양의 냉면, 개성의 탕반과 함께 조선 시대 3대 음식의 하나로 꼽히는데 그중에서도 으뜸이라 할 정도로 유명하다. 그 이유는 천혜의 지리적 조건 하에서 생산되는 질 좋은 농산물의 사용, 장맛 그리고 음식에 드리는 깊은 정성이 어우러진 합작품이라 하겠다. 전주의 콩나물은 전국 제일의 맛을 자랑하는데 이로 인해 자연히 콩나물을 사용한 전주콩나물비빔밥이라고까지 부르게 된 것이다.

전주시청 홈페이지

전주시청 관광과에 의하면 조선 시대에 비빔밥이 유명한 지역으로 전주, 해주, 진주 세 곳을 꼽고 있다. 또한 콩나물이 유명하다는 말도 나온다.

그런데 여기에 정체불명의 순위 매김이 있다. 바로 전주비빔밥이 평양의 냉면, 개성의 탕반과 더불어 조선 시대 삼대 음식의 하나로 손꼽힌다는 언급이다. 저 언급은 전주비빔밥이 조선 시대로부터 유명했다는 것을 표현하기 위해서는 더할 나위 없이 설득력 강하다.

그런데 조선 시대에 국민투표를 해서 우리나라 삼대 음식을 뽑아 보자고 했을 리도 없을 것 같고, 공무원이 임의로 작성했을 리도 없다. 도대체 무슨 근거로 조선 삼대 음식을 뽑은 것일까.

저 순위를 매긴 사람은 다름 아닌 일제강점기의 지식인인 호암 문일평이다. 그는 「조선인과 음식물」에서 ‘매식 가운데 개성 탕반과 평양 냉면, 그리고 전주의 골동반이 지방도시의 대표적인 명식물이

다.'라고 언급했다.

이 취향은 누구에게나 공통된 인식이었을까? 그렇지 않다. 음식에 대한 취향은 사람마다 다르다. 현대에 비추어 생각해 보면 알 수 있다. 예를 들어 유명 소설가가 한국의 삼대 음식으로 산낙지, 꼬장어, 곱창을 꼽았다면 독자는 동의할 수 있는가? 유명 정치권 인사가 보신탕, 흑염소, 해구신을 한국 삼대 음식으로 꼽았다면 그에 동의할 수 있는가?

한편 동 시대의 지식인인 육당 최남선은 「조선상식문답」에서 전주의 특산물을 콩나물로 꼽은 반면 비빔밥은 전주가 아닌 진주의 손을 들어주었다. 그런가하면 문교부 장관을 지낸 역사학자 이병도는 1921년의 개성 기행문에서 비빔밥을 개성의 명산물로 소개하고 있다.

이런 지역 명산물에 대해 사람들의 일반적인 인식을 엿볼 자료가 있다.

이번은 경상도 대표가 나온다. 왜사발 되사발 올망졸망 그릇에다가 대구 탕반이며 진주비빔밥이며 밀양 막걸리며 풍기준시며 영주개장국을 내놔는데 개장국은 일엽다고 여기도 야지가 날어난다.

이번은 전라도 대표가 라주 소반에다가 청초한 음식을 내놔는데 담양죽 순이며 령광굴비며 전주누른밥이며 순창고초장이며 제주굴이 있다. 전라도 음식이 제일 조타는데 왜 이러케 적으냐고 야단들이다. (하략)

「개벽」 61호 (1925)

「개벽」이라는 잡지에 소개된 자료는 팔도 대표가 각기 자기 지역의 음식을 자랑하는 자료이다. 이 인용에 따르면 비빔밥의 전국 대표는 진주였다. 전주의 음식으로는 비빔밥이 아닌 누른밥이 소개되었다. 이 누른밥은 돌솥밥일 수도 있고, 또는 누룽지일 수도 있겠다.

전주비빔밥 전문점인 고궁에서는 지역별 비빔밥의 특색을 알기 쉽게 정리해 두었다. 전문을 인용하자면 이렇다.

전주비빔밥 : 밥을 지을 때 소뼈 육수를 쓰고 뜸을 들일 때 콩나물을 넣어서 콩나물 밥을 지어 갖은 나물로 색스럽게 담아내고 황포묵과 육회, 오실과로 멋을 낸다. 곁들이는 국물로는 콩나물 국을 쓰고 순창 지역의 찹쌀 고추장으로 맛을 낸다.

안동비빔밥 : 대구 헛제사밥이 유명하였으나 지금은 없어졌다. 실제 제사 음식이 아니고 가상하여 받은 것이라 헛제사밥이라 하였다. 파, 마늘, 고추장을 쓰지 않고 간장(청장)으로 맛을 낸다. 국물은 탕국을 쓴다. 산적을 곁들이는 것이 특징이다.

해주비빔밥 : 해동죽지海東竹枝에 시로써 소개되고 있다. 교반交飯이라고 하여 유명하였다. 황해도에서는 짬지는 김치를 말하는 것으로 겨울철 김장김치를 잘게 썰어 술에 기름을 두르고 퍼놓은 다음 쌀을 얹혀서 밥을 지어 양념간장에 비벼 먹었다. 여기에 돼지고기를 넣거나 연하고 살찐 콩나물과 함께 넣었다. 국물은 무국을 쓴다.

진주비빔밥 : 화반花飯이라 하는데 콩나물 대신 숙주나물을 쓰며 해초나물과 해물보탕국을 한국자 넣고 쇠고기 생육회를 듬뿍 얹혀 낸다. 국물은 선짓국을 쓴다.

평양 온반 : 비빔밥의 변형된 종류가 아닐까 하는 의구심이 든다. 추운 지방이라 나물과 빈대떡을 얹어서 뜨끈한 육수를 부어 먹던 게 아닌가 한다.

고궁 (www.gogung.co.kr)

이 자료는 전주, 안동, 해주, 진주, 평양 등의 비빔밥을 소개하고 있다. 특히 이들 중 다른 여러 자료를 고려했을 때 남부지방에서 전통을 가진 비빔밥은 진주였다.

여러 지역의 비빔밥들이 이처럼 유명한 가운데 전주비빔밥이 유독 승리하고 전국적인 인기를 끌게 된 배경은 무엇일까? 과연 전주비빔밥이 맛과 영양이 압도적으로 뛰어나기 때문일까? 그렇지 않을 것이다. 실제 전주비빔밥의 상호를 달고 있는 음식점 중에도 전주식 비빔밥이 아닌 음식을 파는 곳도 있다.

전주비빔밥의 승리는 외식화의 성공에서 비롯된다. 이미 호암 문일평이 언급할 때부터 <조선의 삼대 매식(買食)>이라는 표현을 썼다. 사 먹을 수 있는 음식 가운데에서 유명한 것으로 개성 탕반과 평양 냉면과 전주비빔밥을 들었던 것이다. 외식이 산업화되기 이전부터 이미 전주비빔밥은 파는 음식으로서 유명했다.

해방 후의 마케팅은 더욱 차이가 난다. 해방 후 서울에서 진주비빔밥이 성업했다는 이야기도 없고, 해주식 또는 평양식 비빔밥 전문 식당이 성공했다는 소리도 들은 바 없다. 하지만 전주비빔밥은 1965년에 이미 전주 중앙회관이 서울에서 개업하여 성업했다. 이어 서 <전주>라는 명칭이 포함된 식당이 줄지어 개업하면서 전주 음식의 위세는 점점 높아졌다.

결국 오늘날 전주비빔밥의 유명세는 5할의 전통과 5할의 외식산업 마케팅을 통해 지난 반세기 동안 만들어진 것이라고 생각한다.