

최종보고서

전주전통순대 스토리텔링 1차
- 스토리 발굴을 위한 기초 자료조사 -

2014. 03.

전주대학교 산학협력단

제 출 문

축산식품선진화사업단장 귀하

본 보고서를

“전주전통순대 스토리텔링 1차”

(스토리 발굴을 위한 기초 자료조사)

최종보고서로 제출합니다.

2014년 3월

전주대학교 산학협력단

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

<제목 차례>

제 1 장 문헌 조사	1
1. 고문헌 조사	1
1) 『연산군일기』	1
2) 『산림경제』	2
3) 『동광』 제 18호	4
4) 『오주연문장전산고』(五洲衍文長箋散稿)	5
5) 동의보감(東醫寶鑑)	8
6) 전주시·전주부사국역편찬위원회, 국역 전주부사(全州府史)	10
2. 논문자료	12
1) 손정우·염초애·김철재, 결착제에 따른 순대의 제조 및 조리 특성에 관한 연구, 한국조리과학회지, 15(2), 191~196, 1999.	12
2) 손정우·이숙미·염초애, 결착제를 달리한 순대의 성분에 관한 연구, 한국조리과학회지, 15(3), 244~248, 1999.	12
3) 이성갑·배남선, 순대 제품의 품질과 저장성에 미치는 첨가제의 영향, 기술사, 35(4), 62~67, 2002.	12
4) 오순덕, 조선시대 순대의 종류와 조리방법에 관한 문헌적 고찰, 한국식 생활문화학회지, 27(4), 340~345, 2012.	13
5) 오준현·이은정·김경희·육홍선, 한식의 세계화-순대의 맛과 기능성, 식품산업과 영양, 17(2), 23~26, 2012.	16

3. 신문 자료	17
1) 동아일보 1929년 7월 13일 3면	17
2) 동아일보 1933년 8월 6일	19
3) 동아일보 1936년 5월 12일	20
4) 경향신문 1953년 7월 28일 1면	21
5) 동아일보 1955년 8월 7일 3면	24
6) 동아일보 1962년 3월 14일 4면	25
7) 동아일보 1966년 7월 28일 1면	26
8) 경향신문 1967년 1월 23일 1면	28
9) 경향신문 1967년 11월 20일 4면	29
10) 동아일보 1970년 7월 29일 6면	31
11) 매일경제신문 1972년 10월 6일 3면	33
12) 매일경제신문 1972년 12월 2일 3면	34
13) 동아일보 1974년 3월 14일 4면	35
14) 경향신문 1976년 6월 22일 4면	37
15) 경향신문 2011년 8월 9일 : [주영하의 음식 100년] 중 (23) 돼지순대	38
16) 충청일보 2013년 6월 4일 : '병천순대' 세계로...美 진출	43
17) 주간동아 2013년 10월 21일 909호(pp. 77), [박정배의 Food in the City]	45
18) 전북도민일보 2013년 10월 21일 : 13. 전주 남부시장의 피순대	47
19) 웰빙뉴스(http://www.iwellbeing.net) 2013년 11월 5일 : 이관일의 맛 있는 세상이야기	49
4. 단행본	51
1) 왕준련, <한국의 요리>, 전문사, 1976.	51
2) 이상보, 한국식품사회사, 교문사, 1984.	52
3) 한복진, 우리가 정말 알아야할 우리음식 백가지, 현암사, 1998.	53

4) 이상해, 식경(食經), 자유문고, 2002.	55
5) 백두현, 음식디미방 주해, 글누림, 2006.	57
6) 윤덕노, 음식잡학사전, 북로드, 2007.	59
7) 전주문화재단(장명수), 일제 식민시대 구술실록(1907~1945) 제1권	61
8) 장인용, 식전, 뿌리와 이파리, 2010.	63
9) 황교익, 한국음식문화박물지, 따비, 2011.	65
10) 윤덕노, 봉어빵에도 족보가 있다, 청보리, 2011.	67
11) 주영하, 식탁 위의 한국사, 휴먼니스트, 2013.	80
 5. 기타 자료	88
1) 월간식당 : http://month.foodbank.co.kr	88
(1) 2012년 11월 12일 : 대중식의 프리미엄화 ‘눈길’	88
(2) 2012년 10월 15일 : 신의주 원조본점 찹쌀순대	89
(3) 2012년 10월 15일 : 국민 간식 순대의 무한 변신 - 순대팩토리	92
(4) 2012년 9월 11일 : 길거리 음식 문화 제대로 육성하자	93
(5) 2011년 6월 7일 : 삼거리 먼지막 순댓국	94
(6) 2009년 5월 7일 : 한국의 순대 대장 - 김이수	97
(7) 2008년 1월 7일 : (주)병천아우내식품	99
2) 월간한돈(월간양돈)	103
(1) 1988. 6 : 대구·경북지역양돈인 대구시청서 시위-돼지 부산물 공개 경매 해 줄 것 요구-	103
(2) 1989. 5 : 「월간 양돈」 기획특집 - 우리나라의 돼지유통 무엇이 문제인가? 돼지 부산물 판매제도의 문제	105
(3) 1994년 5월호 : 돼지 부산물을 이용한 순대 제조방법	107
(4) 1994년 9월호 : 돼지 부산물을 이용한 순대 제조방법 (Ⅱ)	109
(5) 1990년 3월호 : 월간양돈 - 돼지 부산물을 이용한 개량순대 제조법 ..	111

(6) 1992 8월호 : 월간양돈 - 새 모습으로 선보인 옛 명소, 신림도 「민속순대타운」	112
3) 2012. 6. 29, 전통식품 표준규격 제·개정, 국립농산물품질관리원	114
4) 2013 NHERI 리포트 제203호(2012.12.7), 국내 축산 부산물 시장 동향과 시사점(국내 순대시장을 중심으로), 농협경제연구소	115

제 2 장 구술 조사	117
1. 구술조사의 범위	117
2. 구술 조사 내용	117
3. 구술자	118
1) 구술자 : 신00[男, 1954년생(61세)]	119
2) 구술자 : 권00[女, 1944년생(71세)]	121
3) 구술자 : 김00[男, 1929년생(86세)]	122
4) 구술자 : 박00[男, 1937년생(78세)]	123
5) 구술자 : 이00[女, 1943년생(72세)]	125
6) 구술자 : 이00[男, 1927년생(88세)]	127
7) 구술자 : 박00[男, 1944년생(71세)]	132
8) 구술자 : 김00[女, 1938년생(77세)]	134
9) 구술자 : 박00[女, 1935년생(80세)]	137
10) 구술자 : 문00[男, 1935년생(78세)]	140

제 3 장 스토리 성공사례분석	143
1. 국내 사례	143
1) 국순당 백세주	143
2) 롯데주류 처음처럼	147
3) 롯데 빼빼로	149
4) 롯데칠성음료 2% 부족할 때	152
5) (주)팔도 꼬꼬면	156
6) 오리온 초코파이 情	164
7) 진로 참이슬	167
8) Villa M(빌라 엠)	171
2. 국외 사례	174
1) Evian 에비앙	174
2) Godiva 고디바	180
3) Mcilhenny Tabasco 맥킬레니 타바스코	183
4) Guinness 기네스	187
5) Chateau Talbot 샤토 탈보	190
6) Lydia Pinkham 리디아 핑캄	193
7) Illy 일리	197
3. 국내 음식 관련 스토리	200
1) 김밥	200
2) 잣죽	201
3) 호박죽	202
4) 건강하고 예뻐지는 비결 / 오리구이	203

5) 영주 태평초	204
6) 김천 과하주	206
7) 미꾸라기털레기	208
8) 유황오리 진흙구이	209
9) 누룽지 백숙	210
10) 추어탕	211
11) 떡갈비	212
12) 손두부전골	213
13) 간장게장	214
14) 바지락 칼국수	215
15) 곰치국	216
16) 칩국수	217
17) 삼계탕	218
18) 굴밥	219
19) 병천 순대국밥	220
20) 도리뱅뱅이	221
21) 돼지국밥	222
22) 꿩 샤부샤부	223
23) 돼지 막창순대	224
24) 순대국밥	225
25) 나주곰탕	226
26) 애저찜	227

제 4 장 스토리 개념 및 창작 방안	228
1. 스토리 개념 및 스토리 필요성	228
2. 스토리 창작을 위한 방안 . 스토리 개념 및 스토리 필요성	231
1) 소비자를 이기는 스토리 발굴	231
2) 사실 기초형 스토리 개발	231
3) 스토리는 하나, 텔링은 다양하게(one source multi use : OSMU) ·	232
3. 스토리텔링의 순환(5S)	233
1) 탐색하기(Searching)	233
2) 분류하기(Sorting)	233
3) 다듬기(Sharping)	233
4) 보여주기(Showing)	233
5) 공유하기(Sharing)	233

<표 차례>

<표> 『오주연문장전산고』의 저변증설(猪辨證說) 내용	5
<표> 『오주연문장전산고』의 “猪血” 내용	6
<표> 『오주연문장전산고』 “猪腸”	7
<표> 동의보감(東醫寶鑑)의 돼지피(猪血), 돼지곱창(猪腸), 돈혈(豚血)의 내용 ..	8
<표> 전주부사 중 제9절 도축장	10
<표> 구술자 리스트	118
<표> 꼬꼬면 탄생 스토리	158
<표> 꼬꼬면 스토리의 속성에 따른 분류	161
<표> Illy의 비즈니스 파트너 관련 스토리	199

<그림 차례>

<그림> 『연산군일기』의 猪腸 관련 내용	2
<그림> 『산림경제』의 猪血 관련 내용	3
<그림> 『동광』 제18호의 猪血 관련 내용	4
<그림> 시대별 조선시대에 소개된 순대의 종류	14
<그림> 조선시대 순대의 조리방법	15
<그림> 순대의 종류와 특징, 병천순대의 영양성분 분석	16
<그림> 동아일보 1929년 7월 13일 3면 : 溯夏隨錄(소하수록) (1) 『소세지』의 거리(一)	18
<그림> 동아일보 1933년 8월 6일	19
<그림> 동아일보 1936년 5월 12일	20
<그림> 경향신문 1953년 7월 28일 1면 : “한국(韓國)의 진상(眞相)” ‘제임스	

A 벤프리-트' '잔인한 중공전술, 놀라운 생명의 대낭비'	22
<그림> 동아일보 1955년 8월 7일 3면 : 『豚(돈)』 養育好調(양육호조)	24
<그림> 동아일보 1962년 3월 14일 4면 : 순대튀김, 화가 김환기	25
<그림> 동아일보 1966년 7월 28일 1면 : 횡설수설	27
<그림> 경향신문 1967년 1월 23일 1면 : 여적(餘滴)	28
<그림> 경향신문 1967년 11월 20일 4면 : 동태 <계절의 맛>	30
<그림> 동아일보 1970년 7월 29일 6면 : 땀 흘리는 한국인(韓國人) 해녀(海女) (23) 결혼(結婚)	32
<그림> 매일경제신문 1972년 10월 6일 3면 : 먹기만 하는 대식가(大食家) ·	33
<그림> 매일경제신문 1972년 12월 2일 3면 : 해외 토픽 : 순대 먹기 대회 개최 「푸에르토리코」 서	34
<그림> 동아일보 1974년 3월 14일 4면 : 운수 좋은 날	36
<그림> 경향신문 1976년 6월 22일 : 순대만들기 강습회	37
<그림> [주영하의 음식 100년] 중 (23) 돼지순대	38
<그림> 전북도민일보 2013년 10월 21일 : 이부용 교수의 전주맛鄉 13. 전주 남부시장의 피순대	47
<그림> 2012년 11월 12일 : 대중식의 프리미엄화 '눈길'	88
<그림> 2012년 10월 15일 : 신의주 원조본점 찹쌀순대	89
<그림> 2012년 10월 15일 : 국민 간식 순대의 무한 변신 - 순대팩토리	92
<그림> 2012년 9월 11일 : 길거리 음식 문화 제대로 육성하자	93
<그림> 2011년 6월 7일 : 삼거리 먼지막 순댓국	94
<그림> 2009년 5월 7일 : 한국의 순대 대장 - 김이수	97
<그림> 2008년 1월 7일 : (주)병천아우내식품 - 병천황토방순대 '토속음식의 고급화를 실현한다'	99
<그림> 1988년 6월 대구·경부지역양돈인 대구시청서 시위-돼지 부산물 공개 경매해 줄 것 요구-	104

<그림> 1989년 5월 월간양돈 기획특집 - 우리나라의 돼지유통 무엇이 문제인가? 돼지 부산물 판매제도의 문제	106
<그림> 1994년 5월 월간양돈 - 돼지 부산물을 이용한 순대 제조방법	108
<그림> 1994년 9월 돼지 부산물을 이용한 순대 제조방법 (Ⅱ)	110
<그림> 1990년 3월 월간양돈 - 돼지 부산물을 이용한 개량순대 제조법 ·	111
<그림> 1990년 8월 월간양돈 - 새 모습으로 선보인 옛 명소, 신림도 「민속순대타운」	113
<그림> 국립농산물품질관리에서 2012년에 「전통식품 표준규격」을 제정한 '순대'의 품질기준	114
<그림> 2013 NHERI 리포트 제203호(2012.12.7), 국내 축산 부산물 시장 동향과 시사점(국내 순대시장을 중심으로)	115
<그림> 구술조사의 단계	117
<그림> 구술조사 관련 사진	142
<그림> 백세주 스토리	145
<그림> 백세주 지면 광고	146
<그림> 신영복 교수의 친필 '처음처럼'	148
<그림> 신영복 교수의 시집, 처음처럼	148
<그림> 롯데제과 빼빼로데이 지면광고(스토리)와 문화 광고	151
<그림> 뮤직비디오 형태의 TV 광고	154
<그림> “2% 부족할 때” 지면광고	155
<그림> 꼬꼬면의 월별 판매동향 및 국내 라면 생산량 및 내수 소비량(2011년)	163
<그림> 외부 스토리 - 오리온 초코파이 情 스토리의 例	166
<그림> 미드 CSI를 패러디한 “CIS 참이슬 수사대” 광고형 스토리	168
<그림> 참이슬 스토리 전개방식(정보 + 소비자 참여 유도형 스토리)	170
<그림> 광고형 스토리	176
<그림> Evian 광고와 baby & me 캠페인 광고	178

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

<그림> 예비양 스토리	179
<그림> 고디바 스토리와 영주 부인 고디바	181
<그림> 타바스코 소스 스토리	185
<그림> 기네스社의 기네스북 이야기	189
<그림> 히딩크 와인, 딸보의 스토리	191
<그림> 한국産 히딩크 와인 출시	192
<그림> Lydia E. Pinkham의 홍보 문구	195

『전주전통순대 스토리텔링 1차』

(스토리 발굴을 위한 기초자료조사)

① 개요

- 용역명 : 전주전통순대 스토리텔링 1차
(스토리 발굴을 위한 기초자료조사)
- 용역기간 : 2013.12.16 ~ 2014.03.15(3개월)
- 용역비 : 10,000천원(부가세 포함)
- 사업추진 : 전주대학교 산학협력단
- : 전주대학교 식품산업연구소 송영애

② 연구내용

- 전주전통순대 스토리를 창작하기 위한 기초자료 조사로 문헌조사(고문헌, 논문, 신문, 단행본 및 기타자료)와 10인 구술조사
- 기존 국내·국외 가공식품 브랜드를 대상으로 창의적인 스토리로 성공한 사례 분석
- 국내 음식 관련 스토리 모음

③ 추진경과

- | | |
|------------------------|---------------|
| ○ 전문 연구진 구성 및 사업계획서 작성 | 2013. 12. 10 |
| ○ 사업 추진 | 2013. 12. 16~ |
| ○ 착수계 제출 | 2013. 12. 18 |
| ○ 중간보고 | 2014. 02. 14 |
| ○ 최종보고 | 2014. 03. 27 |
| ○ 최종보고서 제출 | 2014. 03. 31 |

1 장 문헌 조사

1. 조사

출처	키워드	결론	
조선왕조실록	猪血	0건	
	猪腸	1건	『연산군일기』
	全州&돼지	17건	관련 사료 없음
	全州&猪	2건	관련 사료 없음
	湖南&猪	1건	관련 사료 없음
한국고전종합DB	猪血	3건	『산림경제』, 『오주연문장전산고』 2건
	猪腸	2건	『오주연문장전산고』 2건
	全州&돼지	72건	관련 사료 없음 ¹⁾
	全州&猪	40건	관련 사료 없음
	湖南&猪	144건	관련 사료 없음
한국사데이터베이스	猪血	2건	『동광』 제18호
	猪腸	0건	
	全州&돼지	37건	동아일보 3건
	全州&猪	90건	관련 자료 없음
	湖南&猪	123건	관련 자료 없음

1) 『연산군일기』

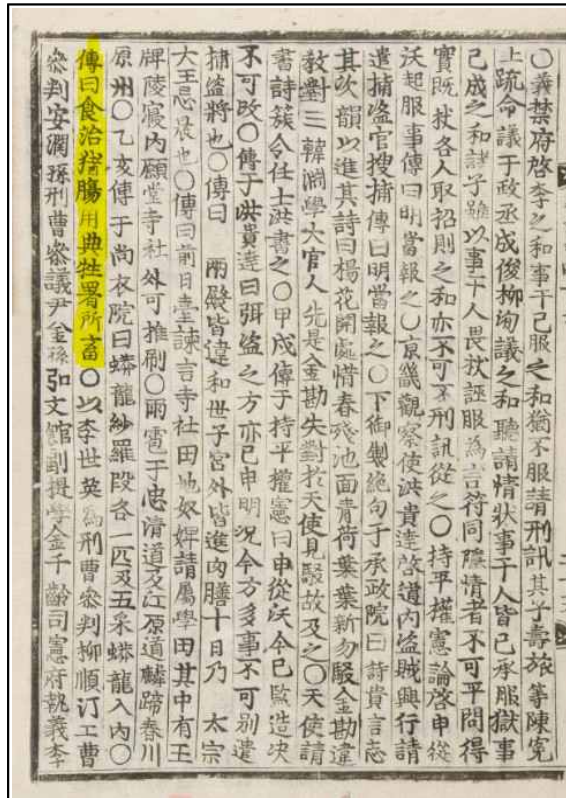
- 『연산군일기』 49권에 돼지장(猪腸)이 언급됨
 - “식치(食治)에 쓸 저장(猪腸)은 전생서(典牲署)에서 기른 것으로 쓰게 하라.”
- 전생서는 조선시대 궁중의 제향(祭享)·빈례(賓禮)·사여(賜與)에 쓰이는 가축을

1) 관련 사료 없음, 관련 자료 없음 : 조선왕조실록, 한국고전종합DB 중 ‘관련 사료 없음’, 한국사데이터베이스 중 ‘관련 자료 없음’은 순대, 돼지내장(猪腸) 등과 관련된 내용이 아닌, 돼지 기르는 방법, 돼지(猪)를 비유한 욕설로 본 연구의 내용과 무관함(예: 간사함이 돼지만도 못함, 돼지가 새끼를 낳았다, 행실이 개·돼지 같다, 돼지 같은 無知 등)

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

일을 맡았던 관서로 궁중에서 1년 동안 소비되는 황우(黃牛) 3마리, 흑우(黑牛) 28마리, 양 60마리, 염소 14마리, 돼지 330마리를 사육하였음

<그림> 『연산군일기』의 猪腸 관련 내용



연산 49권,
9년(1503) 5월 10일(을해)

전교하기를, “식치(食治)에 쓸 저장(猪腸)은 전생서(典牲署)에서 기른 것으로 쓰게 하라.”하였다.

2) 『 』

- 조선 숙종 때 실학자 홍만선(洪萬選)이 엮은 농서검 가정생활서로 복거(卜居)·섭생(攝生)·목양(牧養)·치선(治膳)·구급(救急) 등 16항목에 걸쳐 서술되었음
- 산림경제 3권 구급에서 잘못하여 벌레를 삼켰을 때 생돼지피[生猪血]을 이용해 벌레를 제거하는 방법을 서술함
 - “잘못하여 지네를 삼켜 목구멍에 걸려서 매우 답답해할 때는 급히 생저혈(生猪血)을 먹이고 조금 있다가 청유(淸油)를 입 안에 부어주면 즉시 토출한다. ”

< > 『산림경제』의 猪血 관련 내용

誤吞諸虫 誤吞蜈蚣在喉間甚急取生猪血吃之須臾以清油灌口中即吐出繼以雄黃末水調服解毒誤吞蜘蛛飲牛乳二升自消下將猪脂溶勻用巴豆十枚去皮研爛入泥小死魚三四箇將猪脂溶勻用巴豆十枚去皮研爛入泥肉為丸如菜豆大以田中冷水吞下十丸蟻皆瀉下而愈又濃茶多飲自下又金容即化為水漿 誤吞諸物 誤吞釣連線者莫引之急取珠璣或琥珀珠水晶珠等 山林經濟 卷之三 救急	산림경제(山林經濟) 제3권-구급(救急) 잘못하여 벌레를 삼켰을 때 잘못하여 지네를 삼켜 목구멍에 걸려서 매우 답답해 할 때는 급히 생저혈(生猪血)을 먹이고 조금 있다가 청유(淸油)를 입 안에 부어주면 즉시 토출한다. 그리고 계속해서 웅황(雄黃)²⁾ 가루를 물에 타 먹이면 그 독이 풀린다. 《동의보감》 잘못하여 유연(蚰蜒)³⁾을 삼켰을 때는 우유 2되를 마시게 하면 저절로 삭아 내린다. 《허방》 잘못하여 수질(水蛭) 거머리를 삼켰을 때는 논이 마른 작은 진흙덩이와 죽은 작은 물고기 3~4마리에 돼지 비계를 녹인 것을 고루 섞고, 파두(巴豆)⁴⁾ 10매를 껍질을 벗기고 문드러지게 갈아 진흙 안에 넣어 녹두(綠豆) 크기로 환(丸)을 만들어서 논이 냉수(冷水)로 10알을 먹이면 거머리가 다 사하(瀉下)되어 낫는다. 또 농다(濃茶)⁵⁾를 많이 먹이면 저절로 사하된다. 또 꿀을 먹 즉시면시 변하여 물로 된다. 《동의보감》
--	--

- 2) 웅황(雄黃) : 석웅황(石雄黃)의 준말로 천연적으로 산출되는 광택이 나는 돌. 염료나 채료(彩料) 등으로 사용되었고 조선시대에는 석웅황을 몸에 지니면 뱀에 물리지 않는다고 하여 애용하였다. 산의 양지쪽에서 캔 것은 웅황이고, 음지쪽에서 캔 것은 자황(雌黃)이다. 순수하고, 잡물질이 섞이지 않았으며, 그 빛이 붉고 투명한 것이 좋은 것이다. 《본초강목》에 의하면 깨끗하고 투명한 것은 웅황이고, 겉이 검은 것은 훈황(熏黃)이라고 하는데, 성질이 평하고, 차다. 맛은 달고 쓰며, 독이 있다.
- 3) 유연(蚰蜒) : 연(蜒), 곤충으로 땅지네.
- 4) 파두(巴豆) : 대극과의 상록 활엽 관목. 높이는 6~10미터이며 잎은 어긋나고 달걀 모양인데 가장자리에 톱니가 있다. 암수한그루로 3~5월에 녹색 꽃이 피는데 수꽃이 위에, 암꽃이 아래

3) 『 』 제 18호

- (東光)은 일제시대 창간된 잡지로 1926년 월간지로 첫 발행됨
- 동광 제18호는 1931년 발간되었으며, 의학박사 임명재의 글 “빈혈과 그 치료”라는 글이 실려 있음
 - 生血하고 補血하는 방법으로 돼지의 피를 먹는 방법을 소개함
 - “동물의 피를 먹어도 간(肝)과 같은 정도로 생혈(生血)이 되는 것입니다. 그리하여 우리가 보혈(補血)을 한다고 노루피(獐血)나, 돼지피(猪血)이나, 사슴피(鹿血)를 먹는 것이 반드시 의미가 있는 것입니다.”

<그림> 『동광』 제18호의 猪血 관련 내용

소와 도야지 肝 生食

그 외에 出血을 하고 補血을 하는데 현저하게 효과가 있는 식물을 근년에 발현한 것이 있으니 이것은 다른 것이 아니라 즉 소의 肝이나 도야지의 肝입니다. 우리가 養血이 있을 때에 이 肝을 생으로나 혹은 반쯤 익혀서 毎日 200瓦이나 300瓦씩 계속하여 먹으면 큰 효과를 볼 수 있습니다. 그러한대 이것을 높은 열로 몹시 익히면 그 효과가 나타나지 아니합니다. 다행히 우리나라에서는 예전부터 生肝을 회로하여 먹는 習慣이 있어 자연히 養血을 예방하고 치료하는 의미에 있어서 한 도움이 되었을 것이옵니다.

그리고 動物의 피를 먹어도 肝과 같은 정도로 生血이 되는 것입니다. 그리하여 우리가 補血을 한다고 獐血이나 猪血이나 鹿血을 먹는 것이 반듯이 의미가 있는 것입니다. 그러하나 生血을 하고 補血을 하는데 그 程度가 같은 점에 있어서 값이 싸고 얻기 쉬운 소의 肝이나 소의 피를 먹는 것이 좋을 것입니다. 그러하나 肝이나 피를 매일 먹는 것은 個人에 따라서 싫어하는 일이 있는 고로 近者에는 肝과 피를 粉末로 하여 藥用으로 판매하게 되어 있으니 이것은 하루에 2瓦이나 3瓦를 먹으면 肝의 200瓦이나 300瓦의 분량을 먹는 것과 같은 힘이 있어서 대단히 <92> 편리하게 되어 있습니다.

나중으로 말할 것은 우리가 빈혈을 예방하고 치료하는데 필요한 것이 있으니 이것은 日光입니다. 日光은 皮膚에 있는 血管의 발육을 왕성하게 하고 또는 혈액 속에 있는 적혈구가 光線을 吸收하여 몸 속에 있는 여러 臟器의 기능을 활발하게 할 뿐 아니라 혈액을 생산시키는 骨髓를 자극하여 生血을 직히는 관계가 있는 까닭입니다. 그러므로 우리는 이러한 의미에 있어서 항상 日光이 잘 드는 방에 거처하여야 할 것입니다. <93>

에 핀다. 열대 아시아가 원산지로서 중국 남부, 대만 이남 등지에 분포한다. 씨는 맛이 맵고 열성(熱性)의 독(毒)이 있는 약제로, 배에 물이 차서 배가 더부룩한 경우나 변비에 쓴다.

5) 농다(濃茶) : 말차(抹茶)의 마시는 법의 일종. 가루녹차.

4) 『 (五洲衍文長箋散稿)』

- 19 학자 이규경(李圭景 : 1788~1863)이 쓴 백과사전 형식의 책
- 저변증설(猪辨證說)이라는 돼지에 관한 사전적 기술이 있으며, 저혈(猪血)·저장(猪腸) 등으로 검색이 되나, 관련 내용은 없음

<표> 『오주연문장전산고』의 저변증설(猪辨證說) 내용

원문	...醫病。【獸醫方。猪不吃食。用牙皂焙乾一錢研末。麝香五里共研末。吹入鼻內。立效。治猪病。割去尾尖出血。卽愈。治猪瘟。牙皂、細川烏、草烏、雄黃、天靈蓋同燒。灰研末。吹入鼻中五六分卽可。加麝香五里更妙。牛羊皆可用。治猪瘡疫者。以蘿菔或葉及梓樹葉與之。此物則猪所好食。性涼能愈其熱毒。又能定轉其腸胃。使之流通。若不食則難救。...
해제	돼지가 병에 걸렸을 때 고치는 방법에 대한 서술로 '腸'을 키워드로 검색 ==> "돼지나 노루가 전염병에 걸리면 무청 및 가래나무잎을 준다. 이것은 돼지가 먹기 좋아하는 것으로 성질이 냉하여 열독(熱毒)에 좋다. 또 장(腸)과 위(胃)를 안정시켜 잘 통하게 한다. 만약 먹지 못하면 치료하기 어렵다."

< > 『오주연문장전산고』의 “猪血” 내용

원문	罌器不漏辨證說 ...聞中原以杞柳筐籠。盛酒及漉之法。可祛器重。可便致遠。雖觸不破。真妙術也。【其法。柳筐最巨可容數十斛者。塗紙筐內。以猪血一碗。隨筐大小加減。和蛤灰一二匕。蕎麥稠糊數塊拌勻。塗筐內紙。乾之。盛油酒及溺。則不漏。若盛白水則漏泄云。倣此法。或於家簷遮陽機。糊紙一二重。塗此藥。雖經久雨。不滲漏云。】...
해제	그릇이 금이 가거나 틈이 생길 때 고치는 방법에 대한 설명 가운데 중국에서 고리버들(杞柳) 바구니 만드는 법에 대해 서술함. “유광(柳筐)이 큰 것은 곡식 수습 말을 넣을만한데, 바구니 안에 종이를 바른다. 돼지피 한 그릇과 바구니의 크기에 따라 석회 1~2숟가락을 섞는다. 뽀뽀하게 쏜 메밀풀 몇 덩어리를 고루 섞어 바구니 안의 종이에 발라 말린다. 기름이나 술 및 오줌을 담아도 새지 않는다.”
원문	笑蕈辨證說【附諸菌枳】 ...《異苑》言。交趾有菌。其葉塗人。舉體菌生。隨卽腐爛。食之笑不止。松葉解之。此又笑蕈中異種也。蕈菌之種。其類不下百餘種。蓋氣化陰毒之物。我東復有一種。鄉名廣大蕈。食之狂歌亂舞而死。廣大者。方言倡優之稱。【食此則歌舞如倡優故名】如吳林《吳蕈譜》。面紅摺白。比猪血蕈倍大者。曰沙枋蕈。古墓間下有沙枋。往往生蕈。誤食殺人。余嘗見一人。以沙枋木柿。點火吃煙立斃。厥毒可知矣云。可慎也。...
해제	웃음버섯에 대한 내용인데 돼지 피에 비해 버섯의 효능이 몇 배나 좋다는 내용이다.

< > 『오주연문장전산고』 “猪腸”

원문	孔雀辨證說 ...其養法亦辨證。臚列于下。【《嶺南雜記》。養孔雀。須以一間房。前開窓牖。使其向明。四面通透。橫一木架。令休息其上。飼以五穀。令勿缺水。秋夏。田中拾蠡斯、蟋蟀、蚱蜢之類飼之。又盛夏。或患眼病。以鵝翎筒子灌少許清油。以清水洗之。如眼不開。則劈口啖以小魚蝦及切菹少許。貴其清冷。切不可與鹹酸。雜食則減其精神。昏暗毛羽。《花鏡》。飼孔雀以猪腸及生菜。惟不食菰。又曰。孔雀病。飼以鐵水。此略及其養法也。《物類相感志》。散龍腦于室。...
해제	공작을 기르는 방법 《화경(花鏡)》에 이르기를, 공작을 기를 때 돼지피나 생야채를 먹인다. 그러나 배추는 먹이지 않는다. 또 기르는 공작이 병이 났을 때는 씻물을 먹인다. 이것이 대락이나마 기르는 방법이다.
원문	貓辨證說 ...《物理小識》。無雄牝猫。以斗盛猫。禱於竈前牛糞堆。撲三下則胎。然于叫春時。按水中三度卽胎。以竹帚掃爬牝猫背。無雄結胎。見人生干支屬虎如甲寅之類。食其子或銜子而去。子病乳少。亦食其雛。猫初生時。日以硫黃少許。納於猪腸內。魚腸亦可。或拌飯與之食。則遇冬不畏冷。偷臥竈內。小猫叫不止。陳皮末塗嘴不叫。一作塗鼻上則不叫。...
해제	고양이 기르는 법 “ 고양이가 갓 태어났을 때 날마다 약간의 유황을 돼지 장에 넣어 먹인다. 물고기 장도 쓸만하다. 더러 밥을 비벼주어 먹인다. 겨울이 오면 추운 것을 싫어하니 부엌에 눕힌다. 어린 고양이는 우는 것을 멈추지 않는데 진 피가루를 입에 바르면 울지 않는다. 또한 코 위에 발라도 울지 않는다.

5) (東醫寶鑑)

- 시대 의관(醫官)인 허준이 선조의 명에 따라 편찬한 의서(醫書)로 목판본. 보물 제1085호
- 선조 29년(1596)에 우리나라와 중국의 의서를 모아 엮어 광해군 2년(1610)에 완성한 것으로, 임상 의학적 방법에 따라 내·외과 따위의 전문과별로 나누어 각 병마다 진단과 처방을 내림
- 2009년 유네스코 세계 기록 유산으로 지정. 25권 25책.
- 내용은 5개 강목으로 나뉘어 있는데, 내경편(內景篇) 6권, 외형편(外形篇) 4권, 잡병편(雜病篇) 11권, 탕액편(湯液篇) 3권, 침구편(鍼灸篇) 1권임

<표> 동의보감(東醫寶鑑)의 돼지피(豬血), 돼지곱창(猪腸), 돈혈(豚血)의 내용

돼지피 (豬血)	【기원】 돼지와 동물 돼지의 피. 【성미귀경】 감(甘), 평(平). 【효능】 보혈익중(補血益中), 거두풍(祛頭風), 지현훈(止眩暈), 이대장(利大腸). 【주치】 빈혈(貧血), 두혼(頭昏), 두훈(頭暈), 비위허약(脾胃虛弱), 병후체허(病後體虛) 【주의사항】 소화가 잘 안되므로 체질이 극도로 허약하거나 식체(食滯)자는 복용을 금기한다. 【보충설명】 1. 돼지피에는 18종의 아미노산이 들어있는데 그 중 인체 내에서 합성할 수 없는 필수아미노산이 8종이나 되며 그 함량도 상당히 많다. 2. 돼지피의 철 성분은 양호한 보혈작용을 하며, 함유된 미량원소 중 크롬은 동맥경화 예방에 좋고 코발트는 악성종양의 성장을 억제한다. 3. 돼지피의 혈장단백은 인체 내의 위산과 소화액 중의 효소에 의해 분해된 뒤에 일종의 해독활장(解毒滑腸) 물질을 생성하여 장 속의 독성물질을 흡수 배출한다. 【기타 효능 및 약선요법】 § 현대의학의 연구 증명에 의하면 인체가 앓고 있는 암증, 과민증, 기
-------------	--

	능이 쇠퇴한 노화, 과민증상, 암 병증 등이 모두 체내의 기관하고 관계가 있는데 특히 혈액이 각종의 독소와 오염 물질을 받게 되는 것과 관계가 깊다. 그래서 체내에 오염된 것을 제거하는 음식을 취해서 치료를 할 수가 있다. 닭, 오리, 돼지, 소, 양의 피는 모두 오염되는 것을 제거하는 기능이 있는데 그중에 특히 돼지피가 좋다. § 돼지 핏속에 들어있는 혈장 단백질이 인체 내에 위산과 소화액 중에 들어있는 효소 성분의 작용에 의해서 분해되고 난 후에 일종의 해독 활장(滑腸)하는 물질이 생성되어 창자 속의 여러 가지 독 물질을 배출시킨다. § 돼지피는 소화되기가 쉽지 않기 때문에 몸이 너무 허약한 사람은 적합하지 않다. § 성질은 평하고 맛은 달다(味甘). 보혈익중(補血益中)하고 두풍(頭風)을 몰아내며 현훈(眩暈)을 그치게 하고 대장(大腸)을 이롭게 하므로 빈혈(貧血), 두혼(頭昏), 두훈(頭暈), 비위허약(脾胃虛弱), 병후체허(病後體虛) 등 증에 좋으므로 노인들, 부녀자, 아동들이 먹으면 몸보신하는데 선지국을 많이 먹으면 좋다. § 혈허(血虛)로 인한 변비에는 돼지피 150g과 시금치 250g을 넣고 같이 끓여서 먹는다. § 소변이 빈삭하면서 피가 섞여 나올 때 부추와 돼지피 각 250g을 익혀서 하루에 2차례 나누어서 복용하면 좋다.
돼지곱창 (猪腸)	【기원】 돼지고 동물 돼지의 창자이다. 【이명】 저장(猪臟). 【성미귀경】 감(甘), 미한(微寒). 대장경(大腸經)에 들어간다. 【효능】 윤장(潤腸), 보허(補虛), 거장내장독(祛腸內臟毒) 【주치】 변혈, 血痢(혈리),痔瘡(치창), 열격반위(噎膈反胃), 소변빈삭 등. 【주의사항】 외감(外感), 비허활설(脾虛滑泄)한 자는 식용을 기한다. 【설명】 창자로 창자를 보한다. 장 환자가 식용하는 것이 적합하다.
혈 (血)	☞ 돈혈(豚血) 분돈증[奔豚氣]⁶⁾이나 해외에서 들어온 나쁜 기운[海中瘴氣]이 있을 때 쓴다[본초]. 주분돈기급해외장기(主奔豚氣及海外瘴氣[本草])
장 (腸)	☞ 저장(猪腸) 허손되어 오줌이 잦은 것을 치료한다. 또한 하초(下焦)가 허손된 것도 보한다[본초]. 주허갈소편수보하초허갈(主虛竭小便數補下焦虛竭)[本草]

--	--

6) ·전주부사국역편찬위원회, 국역 전주부사(全州府史), 신아출판사, 2009.

- 『 (全州府史)』는 1942년 일본인들에 의해 발간되었음
- 이는 일제강점기 이후 근대적 지리지로서 가장 풍부한 내용을 담고 있으며, 이를 바탕으로 해방 이후 『전주시사』가 출간되었음
- 2009년에는 한글로 번역하여 당대의 전주 역사를 어떻게 기술하였는지 그 역사적 사실의 가감을 밝혀냄
- 제1편 통설(通說), 제2편 지지(地誌), 제3편 부정(府政), 제4편 각설(各設)로 나뉘어 기술하였으며, 이 중에서 제3편 부정(府政)의 제7장 보건, 제9절 도축장(屠場)에 돼지 관련 내용이 기술됨

<표> 전주부사 중 제9절 도축장

제9절 도축장[屠場]

전주부 도축장

본 도축장은 1924년 3월 전주면의 경영에 의해 현 위치에 부지 819평을 마련, 건평 100평 여의 목조아연지붕 단층 건물 5동을 건축하고 업무를 개시했는데 1935년 10월 부 경영으로 넘어가게 됐다. 종사자는 축탁 수의 1명·살부(殺夫) 2명인데 도우용(屠牛用) 권상기(捲上器) 한 벌을 갖추고 있다. 종전의 도축수는 연 평균, 소 1,100마리 내외, 돼지 50마리 정도였는데 특히 돼지에 대해서는 최근 위생적 견지에서 임의 도살을 단속함과 동시에 종전에 마리 당 80전이던 사용료 규정을 10관 이에 돼지의 도살 수가 갑자기 증가하여 1935년 말에는 1,266마리였던 것이, 이듬해 1936년 말에는 2,492마리가 되었다. 1936년 본 도장 관계자 일동이 헌금하여 도장 내에 수훈비를 준공하고 같은 해 11월 13일에 위령제를

- 6) 분돈증(奔豚症) : 하복부에서 신기(腎氣) 또는 간기(肝氣)가 치밀어 올라가 숨을 쉴 수 없을 정도로 괴로운 발작성 하복부 통증을 말함. 이 통증은 흔히 위 신경증에서 나타나는 경우가 많은데, 발작할 때에는 견디기 어렵지만 일단 멎으면 괜찮고, 그러면서도 오랫동안 치유되지 않으며 때로는 가슴이 답답하고 두근거리고 불안하며 불면, 빈혈, 소화불량, 식욕 부진, 경련 등의 증세가 나타나기도 함.

집행했다. 이 후 매년 제전을 행해 무언의 희생자들의 영을 달라고 있다. 최근의 도살 수는 다음 표와 같다.

전주부 도장(屠場) 도축표(마릿수)

연도 도축	1933년	1934년	1935년	1936년	1937년	1938년
소	1,169	1,114	1,052	1,140	1,090	858
돼지	70	51	1,266	2,492	2,992	2,944
말	2		4	4	5	7
닭	1,241	1,156	2,322	3,636	4,089	3,809

2.

1) 손정우·염초애·김철재, 결착제에 따른 순대의 제조 및 조리 특성에 관한 연구, 한국조리과학회지, 15(2), 191~196, 1999.

- 제조의 표준화를 위하여 돈혈의 최적 함량과 돈혈을 혈장과 난백으로 대체했을 때의 조리 특성을 연구
- 순대에 사용한 재료는 관능검사 결과, 돈육 27%, 찹쌀 15%, 채소류(배추:숙주=3:2) 35%, 양념류(파 2.9%, 마늘 2%, 된장 1%, 참기름 0.6%, 청주 1%, 생강 0.2%, 소금 0.2%, 후추 0.1%) 8%이며 돈혈의 첨가량이 15%일 때 가장 우수한 것으로 나타남
- 결착제를 달리한 순대의 특성에서 순대의 조리수율은 79.4%이었으나 혈장과 난백을 돈혈과 대체하였을 때 조리수율이 각각 71.2%, 75.0%로 혈장과 난백의 첨가로 조리수율이 낮아짐

2) 손정우·이숙미·염초애, 결착제를 달리한 순대의 성분에 관한 연구, 한국조리과학회지, 15(3), 244~248, 1999.

- 돈혈을 15% 첨가한 순대의 일반성분은 수분함량 66.1%, 단백질 9.2%, 지방 10.4%, 회분 0.9%, 섬유소 0.5%, 탄수화물 12.7%, 칼로리 181.91kcal/100g로 분석

3) 이성갑·배남선, 순대 제품의 품질과 저장성에 미치는 첨가제의 영향, 기술사, 35(4), 62~67, 2002.

- 시험용 순대(시판 고구마 당면, 각종 채소, 미원, 다시마, 후추, 마늘, 생강, 선지, 돈지방 및 돈창자)를 제조하여 빵잎, 홍화분말은 각각 0.5%, 자몽종자추출물(DF-100)과 키토산은 각각 0.05%를 첨가하여 실험조리에 사용함
- 순대의 관능품질은 빵잎과 키토산 첨가구가 맛 부분에서 높은 선호도를 보였으며, 색상은 대조구와 첨가구 사이에 유의적인 차는 없었음

- 종합한 결과, 순대의 보존성 향상에는 키토산 DF-100이 우수하였고, 기능성 및 관능품질향상에는 빵잎, 키토산 및 DF-100이 적합하였으나, 홍화는 착색, 식미 면에서 불량하여 부적절한 것으로 나타남

4) , 조선시대 순대의 종류와 조리방법에 관한 문헌적 고찰, 한국식생활문화학회지, 27(4), 340~345, 2012.

- 조선시대 순대에서 가장 많이 사용된 재료는 쇠고기 46.7%, 양고기 20.0%, 돼지고기 13.3%, 생선 13.3%, 개고기 6.7% 순으로 나타남
- 조선시대 순대의 첫 기록은 개장(犬腸, 개창자)을 이용한 [규곤시의방]의 '개장'이며 [주방문]의 '황육 삶은 법'은 현재 우리나라 순대의 원조라 하겠음
- 순대란 명칭이 처음 사용되어진 문헌은 [시의전서, 1800년대 말엽]의 '어교(魚膠)순대'와 '도야지 순대'로 나타남
- 순대의 결착제로 선지와 고기류, 생선살, 두부 등이 사용
- 선지를 사용한 문헌은 「주방문」의 '황육삶는 법(烹牛肉法)'과 「임원십육지」의 '관장방(灌腸方)' 「시의전서」의 '도야지순대'가 소개
- 고기류로는 개고기를 이용한 「규곤시의방」의 '개장' 소고기를 이용한 「증보산림경제」의 '우장증방(牛腸蒸方)'과 「역주방문」의 '우장증(牛腸蒸)' 소고기·꿩고기·닭고기를 잘게 다져 사용한 「규합총서」의 '우장증방(牛腸蒸方)'과 「간본규합총서」의 '쇠창자찜', 소고기·꿩고기·돼지고기를 잘게 다져 사용한 「술진은법」의 '우장탕(牛藏湯)'과 「부인필지」의 '쇠고기순대' 생선살로는 대구살을 이용한 「수문사설」의 '어장증(魚腸蒸)'이 소개
- 두부를 사용한 「시의전서」의 '어교순대'와 '도야지순대'에서는 숙주와 미나리를 순대에 처음 넣어진 것을 알 수 있었음
- 순대는 솥에 먼저 물을 붓고, 대나무로 가로 지르고 그 위에 엮되 물에 잠기지 않게 뚜껑을 덮고 뭉근한 불에서 서서히 익혔으며 익은 후에는 반드시 식은 후 말발굽형상으로 찢었으며, 순대에 곁들여진 양념으로는 조선시대 중기 「규곤시

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

」에서는 초와 겨자, 조선시대 후기의 「수문사설」·「증보산림경제」·「규합총서」·「간본규합총서」·「술진은법」에서는 초장, 「역주방문」에서는 생강즙을 넣은 초장이 소개

- 오늘날 우리가 순대 먹을 때 곁들여가는 고춧가루를 혼합한 소금은 전혀 보여지지 않았음

<그림> 시대별 조선시대에 소개된 순대의 종류

<Table 1> Soondae according to the type of ingredients (Joseon dynasty)						
시대	문헌	포장재에 따른 순대의 분류				
		육류 순대				어류 순대
		개고기	소고기	돼지고기	양고기	생선
조선시대 (중기)	규곤시의방 (1670년경)	개장(犬腸, 개순대)				
	주방문 (1600년대말엽)		황육삶는법 (烹牛肉法, 팽우육법)			
	산림경제 (1715년경)			糟蒸猪肚(조증지두, 지게미로 돼지밥통 찌는 법)		
조선시대 (후기)	수문사설 (1750년 전후)					魚腸蒸 (어장증, 어장찜)
	증보산림경제 (1767년)		牛腸蒸方(우장증방, 소의 내장을 찌는 법)			
	규합총서 (1815년 경)		쇠곱창 찜 (牛腸蒸方, 우장증방)			
					灌肺方 (관폐방) 湯肺方 (탕폐방) 灌腸方 (관장방)	
	임원십육지 (1827년)					
	역주방문 (1800년대 중엽)		牛腸蒸(우장증)			
	간본규합총서 (1869년)		쇠창자찜			
	술진은법 (1800년대 말엽)		우장탕(牛臟湯)			
	시의전서 (1800년대 말엽)					魚膠어교순대
				도야지 순대		
	부인필지 (1908년)		쇠고기순대			

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

< > 조선시대 순대의 조리방법

<Table 2> Cooking method of Soondae using material in Joseon dynasty					
분류	순대명	주재료	부재료	조리방법	문헌
개고기	개장(犬腸, 개순대)	개창자	① 개고기 ② 후추 ③ 천초 ④ 생강 ⑤ 참기름 ⑥ 진간장	①에 ②③④⑤⑥을 넣고 만두소 버무리듯 질척하게 하여 채창자에 담아 쪄낸다.	규근시의방 (1670년경)
	황육삶는법 (烹牛肉法)	대창	① 살 ② 선지 ③ 밀가루 ④ 매운양념	①을 간장과 새우젓국에 후추를 넣어 삶는다. 대창(大腸)을 뒤집어 모두 씻고, ②가 엉기지 않았을 때 ③과 ④를 합하여 대창에 넣고 삶아낸다.	주방문 (1600년대말엽)
	牛腸蒸方 (우장증방)	소내장	① 소고기 ② 양념 ③ 기름 ④ 장	소내장은 한 치쯤 자른다. ①을 곱게 다져 ②③④를 섞어 내장 속에 채워 넣고 실로 양쪽 끝을 묶어 쪄 낸다.	증보산림경제 (1767)
	쇠곱창 찜 (牛腸蒸方)	소창자	① 쇠고기, 꿩고기, 닭고기 ② 양념 ③ 기름 ④ 장	①의 재료를 곱게 다져 ②③④로 간 맞추어 섞어 창자 속에 넣고 실로 매어 쪄 낸다.	규합총서 (1815)
	牛腸蒸 (우장증)	우장	① 살코기 ② 갓은양념	우장을 1자 길이로 자른다. ①을 잘게 다져 ②을 섞어서 우장 안에 채워 삶아 낸다.	역주방문 (1800년대중엽)
	쇠창자찜	소창자	① 쇠고기, 꿩고기, 닭고기 ② 양념 ③ 유장	한자 길이씩 자른다. ①을 두드려 ②③을 섞어 창자속에 가득 넣고 실로 매어 쪄 낸다.	간본규합총서 (1869년)
소고기	우장탕 (牛腸湯)	소창자	① 쇠고기, 꿩고기, 재육 ② 양념 ③ 유장	소의 창자를 한 자 길이씩 자른다. ①을 두드려 ②③을 섞어 창자 속에 넣고 양끝을 묶어 쪄 낸다.	술진언법 (1800년대말엽)
	쇠고기순대	소창자	① 쇠고기, 꿩고기, 돼지고기 ② 온갖 양념	소 창자를 1자 길이씩 자른다. ①을 다져 ②를 넣고 창자 속에 넣고 실로 동여매어 쪄 낸다.	부인필지 (1908)
	灌肺方 (관폐방)	양의 허파	① 생강(薑) ② 마니(麻泥, 삼 간 것) ③ 행니(杏泥, 살구 간 것) ④ 밀가루 ⑤ 콩가루 ⑥ 숙유(熟油)	양의 허파 하나를 깨끗이 씻어 밀려 ①을 넣는다. ②③④⑤⑥을 한데 섞고 소금과 육즙을 넣어 끓인다.	임원십육지 (1827)
	양		① 밀가루,콩가루 ② 참기름 ③ 생강가루	①②③을 섞어 풀과 같이 허파 속에 채워서 삶아 익힌다.	
	湯肺方 (탕폐방)	허파	① 생강즙 ② 행니(杏泥, 살구 간 것) ③ 장 ④ 소금	허파를 덩어리로 또는 길게 찢고 ①②③④을 섞어 허파를 담가 끓인다.	임원십육지 (1827)
	灌腸方 (관장방)	양의 내장, 대창	① 양의 피 ② 찬물 ③ 유장 ④ 양념	양의 내장과 대창(大腸)을 깨끗이 씻는다. ①과 ②를 동량으로 섞어서 ③④를 넣고 대창 속에 부어 양끝을 동여 매고 쪄 낸다.	임원십육지 (1827)
돼지고기	糟蒸猪 (조증지두)	돼지양	① 황지(黃芝) ② 지황(地黃)	돼지 양 한 개를 깨끗이 씻는다. ①②를 짓 이겨 돼지 발통(肘)안에 넣고, 물 타지 않은 술지게미로 싸서 쪄 낸다.	산림경제 (1715년경)
	도야지 순대	돼지창자	① 숙주, 미나리, 무 ② 배추김치 ③ 두부 ④ 파, 생강, 마늘 ⑤ 깨소금, 기름, 고추가루, 후추가루 ⑥ 선지	돼지의 창자를 뒤집어 깨끗이 뻥다. ①을 태쳐서 ②와 같이 다지고, ③④⑤를 섞고 ⑥을 넣고 주물러 창자에 넣고 삶아낸다.	시의전서 (1800년대말엽)
	魚腸蒸 (어장증)	대구장	① 대구살 ① 꿩고기, 돼지고기, 닭고기	①로 소를 만들어 대구의 장에 넣고 양쪽 머리를 끈으로 묶어 쪄 낸다. ①로 소를 만든다.	수문사설 (1750년전후)
	魚膠 어교순대	민어부레	① 숙주, 미나리 ② 쇠고기 ③ 두부 ④ 갓은양념	민어 부레는 물에 담가 피를 빼고 깨끗이 씻어 놓는다. ①은 삶아 ②와 같이 다지고, ③④를 섞어 주물러 소를 넣고 실로 동여 삶아 낸다.	시의전서 (1800년대말엽)

5) · 이은정 · 김경희 · 육홍선, **한식의 세계화-순대의 맛과 기능성, 식품산업과 영양**, 17(2), 23~26, 2012.

- 유사한 외국의 음식에 대해 소개하며, 한국 순대가 세계화하기 위한 문 제점과 나아가야할 방안을 제시
- 한국 순대의 종류와 특징 그리고 대표적인 병천순대에 대한 영양성분 분석

<그림> 순대의 종류와 특징, 병천순대의 영양성분 분석

표 1. 순대의 종류와 특징	
순대 종류	특 징
어교 순대	민어 부레에 숙주 미나리와 쇠고기를 다져 두부와 함께 민어속에 넣고 찐 음식
평안도순대	당면이 많이 들어가 걸지고 단백한 맛
함경도순대	대창에 소를 채운 큼직한 순대로 구수한 맛과 졸깃한 식감
개성 순대	참쌀 대신 고기를 갈아 넣는 조리법
천안병천순대	돼지 소창에 채소와 선지로 속을 채운 순대로 돼지 누린내가 적고 졸깃한 맛이 특징
백암 순대	병천순대와 마찬가지로 소창을 사용, 순대소를 갈아 맛이 부드러움
경기도순대	많은 야채와 육류가 들어간 것이 특징
제주 순대	보리나 메밀, 부추를 넣어 만듦
명태 순대	생태내장을 빼고 말려서 그 속에 소를 채워 넣는 순대
오징어순대	오징어 몸통에 오징어 다리 다진 것과 야채를 다져 넣은 방식

표 2. 병천순대의 영양성분	
영양 성분	100 g 당
열량	122.0 kcal
탄수화물	8.7 g
당류	0.5 g
단백질	7.8 g
지질	6.2 g
포화지방	2.2 g
트랜스 지방	0.0 g
칼슘	3.48 mg
콜레스테롤	18.2 mg
섬유질	1.07 g
칼슘	26.36 mg
칼륨	265.83 mg
나트륨	344 mg
나이아신	1.31 mg
B-카로틴	160.47 mg
티아민	0.17 mg
리보플라빈	0.06 mg
비타민 C	12.79 mg

3. 자료7)

1) 동아일보 1929년 7월 13일 3면

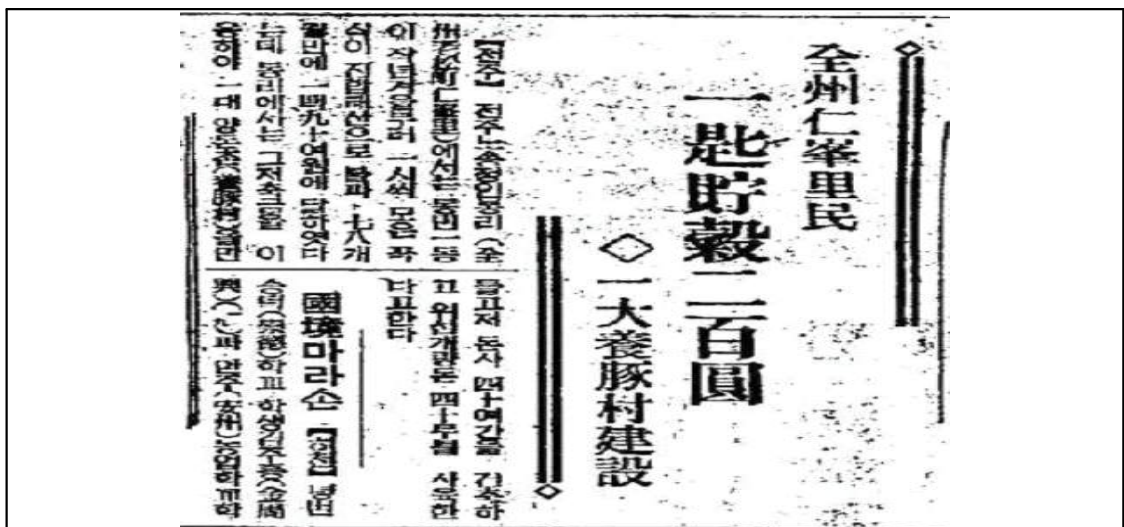
- 溯夏隨錄() (1) 『소세지』의 거리(一)
 - 염상섭은 순대를 소세지로 표현하며 자세히 소개
 - “(중략)새로운 자극에 눈 띄우라는 모주군이 석양관의 선술집에 꼬이고 “침쟁이”가 졸며 걸으며 아이굴로 기어들듯이, 이 불야성으로 모여든다. 찬밥 두고 잠 못 자는 그들, 값싼 쾌락 이하로 밤새에 쉬일 부식새라고 애를 부덕부덕쓰며 “현대냄새”에 비위가 동하고 콧나루가 시크시큰하야 도야지 순대가튼 남산 기슭 쪽쪽빠든 진고개골작이(중략)”
 - “(중략)쏘-썰-지”속에 꾸역꾸역 틀어박히는 순대(양념)의 히끗히끗 눈에 띄우는 “숙주나물” 이것이 이 닥의 백의 “센진” 그래도 “현대 냄새”에 줄인 것을 어찌하랴. 창가가 고르면 후각은 한층 더 예민야지는 것이다. 레스토랑의 주방에서 흘러나오는 고기냄새는 북촌에서 이민하야간 개떼의 차이요. 쏘세지 길의 왕야안 불홍수는 서울의원거리에서 귀양살이하는 백의 “센진”의 감각적 욕장이나 그들은 감칠듯한 현재 냄새에 최면술이 걸려서 몽유병자모양으로 지칫지칫 헤매이는 것이다.(중략)”라고 소개

7) 자료조사에 쓰인 보고서의 내용은 과거(1929년~)의 자료로 오늘날 표준어의 맞춤법과는 상당히 다름. 따라서 한글 프로그램(hwp)에서의 자동변환이 아닌 이상, 그대로 옮기도록 하였음.

2) 1933년 8월 6일

- 1933 8월 6일자 동아일보에 실린 기사
- 전주 인봉리 일대에 양돈촌(養豚村) 건립에 관련된 내용임
 - “전주 송정 인동리에서는 동민 1동이 작년겨울부터 1시(匙)씩 모은 곡식이 집합태산으로 모와 7, 8 개월 만에 1원(圓) 90여원에 달하였다는데 동리에서는 그저축금을 이용하여 일대 양돈촌을 만들고자 돈사 40여간을 건축하고 위선개량돈 40두를 사육한다고 한다.”

<그림> 동아일보 1933년 8월 6일



4) 1953년 7월 28일 1면

- (韓國)의 진상(真相)에 대해 '제임스A 벤프리-트'가 '잔인한 중공전술, 놀라운 생명의 대낭비'
- 외국인의 시각에서 본 중공군의 요식에 대해 서술하면서 순대를 소세지라고 표현함
- “(중략)중공군(中共軍)이 북한에 침입한지 이년반 동안에 여러 번 공격을 해왔고 또 장거리의 진격을 하였다. 공산군이 완수한 의의로 보아서는 심상치 않은 일이다. 중공군이 개입한 당초에는 다소간 옳은 방향으로 포치되었고 (중략) “그들의 요식은 어떡고 하면 여러 가지 곡류를 제분한 것인데 내용인즉 쌀, 밀, 옥수수, 늘보리등속으로 된 것이요. 이것을 포대에 넣고 다니는데 그 된됨이 비었을 때는 허른 양(洋) 말 같고 속이 찼을 때 보면 기다란 “소세지”(순대)같다. 간혹보면 자리에 찬 요식을 여러 군데 잘라맨 품이 흡사히 조그만한 “소세지”를 주렁주렁 달아 맨 것 같은데 하루치를 금하기 때문이다. 중공군(中共軍)은 그 맺음을 보며는 십육일동안 연명하기를 지시할 줄로 눈치 채는 것이다. 부득이 할 때는 날로 마른채로 씹기도 하고 임의로 할 때는 익혀 먹는데 다른 정규(定規)의 식물이 배급되기까지 그렇게 지내야 한다. 밀립중의 야수와 같이(중략)“

< > 경향신문 1953년 7월 28일 1면 : “한국(韓國)의 진상(真相)” ‘제임스A
벤프리트’ ‘잔인한 중공진술, 놀라운 생명의 대낭비’

The Xung Hwang Press 禮紀四千二百八十六號 七月二十八日 (日刊)



제임스 A 벤프리트

昨年가을「그라」로
將軍1現在는 極東最
高司令官1이 韓國前線
을視察하러왔다。將軍
自身은 第二次 停戰時

지배는 것이요 낮이면
將軍1은 敵의 所
在가 장보이게되면 그
敵의 砲臺를 鎗
砲로 砲臺를 鎗
砲로 砲臺를 鎗

탄지 조금도 拘得없이
砲臺를 鎗
砲로 砲臺를 鎗
砲로 砲臺를 鎗

殘忍한 中共戰

놀라운 生命의

將軍1은 敵의 所
在가 장보이게되면 그
敵의 砲臺를 鎗
砲로 砲臺를 鎗
砲로 砲臺를 鎗

탄지 조금도 拘得없이
砲臺를 鎗
砲로 砲臺를 鎗
砲로 砲臺를 鎗

砲臺를 鎗
砲로 砲臺를 鎗
砲로 砲臺를 鎗
砲로 砲臺를 鎗

個式機槍의 열거한
爆發力이나 散發効力이
美國製에 비해서 수로
크다는 것이요.

그들의 料食은 어떤
고하면 여러가지 類類로
製粉한 것인데 內容이 주
장·밀·옥수수·늘코리
等屬으로 된 것이요 이것

術

大浪費

布錢에 넣으다니는
비 그 전경이 개월을 때
는 처음 洋幣값 고속이
났을 때 보면 기다란 소
1서지(손대) 같다
間或으면 차루에 잔料
食을 여러군데 잘라낸
品이 恰似히 조그마한
소1서지같은 두동두

물담아 먹것 같은데 하루
치음 급하게 먹는다。
中共軍은 그 몇십을 모
르는 十六日을 단 運命
하기를 指示할 줄은
처지는 것이다。不得已한
때는 날로 마른 처럼 되고
하고 任勞로 할 때는 식히
적는 데 다름 走馬의 食
物이 配給되지까지 그
형제 지체야 한다。

林中의野獸와 같이

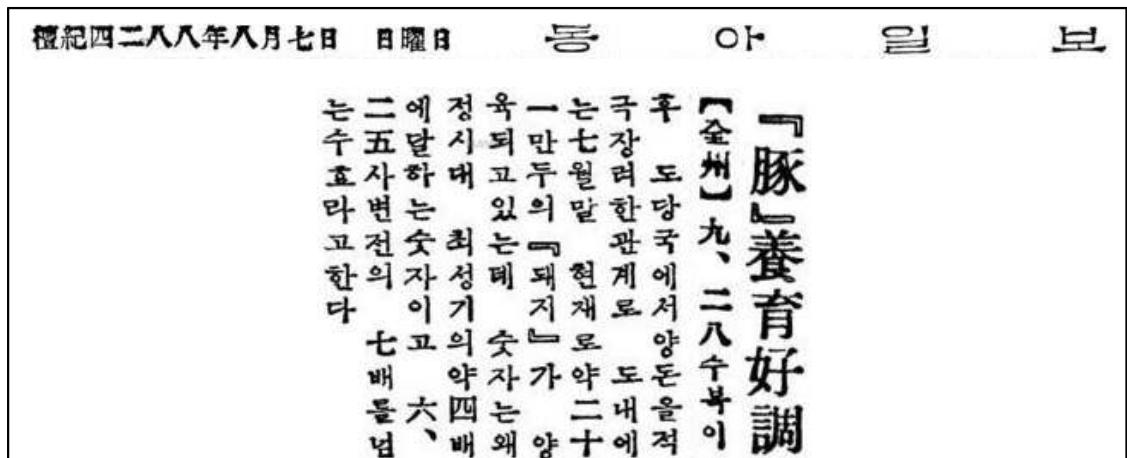
생이서 문밖이 되어
가지고는 총을 다루자
함은 正심 正心 監視
하면서 前進하기 始作
한다。 그들은 함께 行
動하모 낚에는 슬음이 나
지배크 가지 않을 일이 나
통도 양으로 된 적은 호
속에 들어가서 잠을 자는
것이다。 그들은 마른가

무엇이고 彈藥을 節用파
세 동하는 것이다。 그를
이 어디 한 修養을 當할가
는 조금도 소개하지 않는
것 같으며 或如 負傷했을
때는 혼자 되어서 담을
수 없는 野獸처럼 제 傷
處를 알므로 할 수는 것
이다。美軍에서는 우리
들의 醫務部隊에 比한 만
한 것이라고 주장하는데
前線의 應急治療所다
는가 後方地區의 普通한
醫院 같은 것은 바라볼 수
없는形便이다。負傷當한
美軍이 우리의 손에 떠
러지게 되면 오히려 큰
多幸이다 하겠지만 그
렇지 못하고 있으면 難避處
에서 여러런데 매면서
계류에 잡혀 죽었다 鐵사
나 부령으로 營處를 옮겨
매든가 그 형편을 보면 즉
모반다。

5) 1955년 8월 7일 3면

- 『豚()』 養育好調(양육호조)
- 9.28 수복이후 돼지의 양육을 정부차원에서 매우 장려하였으며, 그에 따라 전주에서도 돼지 양육 농가 수가 매우 늘어났음. 6.25 전쟁 이전의 7배에 달하는 수였음
- “928 수복 이후 도당국에서 양돈을 적극 장려한 관계로 도내(전주)에는 칠월말 현재로 약 21만두의 “돼지”가 양육되고 있는데 숫자는 왜정시대 최성기의 약 4배에 달하는 숫자이고 625사변 전의 7개를 넘는 수효라고 한다.”

<그림> 동아일보 1955년 8월 7일 3면 : 『豚(돈)』 養育好調(양육호조)



6) 1962년 3월 14일 4면

○ , 화가 김환기

- “감자는 미리 껍질을 베껴서 삶는다. 삶은 감자를 부엌에서 쓰는 조그만 쇠절구로 짓이긴다. 여기에 빠터와 우유를 덩뻑 쳐서 약 오 분 동안 짓니기면 물은 찰떡같이 된다. 이것을 넓은 양접시 한쪽에 떠 놓고 그 다음엔 순대를(순대는 될 수 있는 대로 피만 넣어 만든 것이 좋다) 한 뼉 정도로 잘라서 빠터 냄비에 튀긴다. 한 사람 분 두 개면 족하다. 튀긴 순대를 빠터와 우유로 범벅한 감자떡 접시에 곁들여 놓고 소금으로 간을 맞추며 먹는다. 이 요리는 점잖은 손님에게는 낼 수 없는 요리다. 허물없는 친구나 가족끼리 먹을 수 있는 요리인데, 나는 구미가 없을 때나 혹은 심심해서 장난삼아 만들어 먹는 요리 중에서 그 하나다. 이 한가지로 식사가 되는데 여기엔 강한 술보다 킬킬한 우리 약주가 잘 맞는다. 내가 자랑하는 유일의 노르만디식 요리다.”라고 “환기블루”에칭을 가지고 있는 김환기 화가(1913~1974)의 순대튀김 내용 기술하고 있음

<그림> 동아일보 1962년 3월 14일 4면 : 순대튀김, 화가 김환기



7) 1966년 7월 28일 1면

- 값이 폭락하고 있다는 소식과 함께 돼지고기 수요를 늘리기 위한 조리법을 소개하며 우리가 보통 먹는 것은 편육(片肉)이나 순대, 김치찌개에 돼지고기를 넣는 정도라고 설명
- “◆ 돼지값이 폭락(暴落)하고 있다는 소식이다. 미국잉여농산물의 도입(導入)량이 줄어들어 밀기울 값이 올랐기 때문이다. 정부가 돼지를 기르라고 장려했고 예방주사약(豫防注射藥)의 발달(發達)로 전염병(傳染病)은 적어졌기에 돼지 식구는 불어났지만 먹이기가 큰 일이다. 비싼 사료(飼料)로 길러야 사료(飼料)값도 안 나온다고 마구 방매(放賣)를 한다고 한다. 한 달 전에 삼 천원씩 하던 것이 지금은 반 값에 매매된다고(경기도 이천의 경우) ◆ 돼지의 공급은 늘었는데 수요는 늘지 않았다고 볼 수 도 있다. 정부는 돼지를 기르라고 장려만 했을 뿐, 사료도 시장(市場)도 확보(確保)해주지 않았다. 돼지를 기르라고 장려(獎勵)할 때는 돼지고기를 먹을 것도 장려해야 했던 것이다. 한국(韓國)사람 사이에 소음(少陰)이 많아서 돼지고기를 받지 않는다는 설(設)도 있지만 요리법(料理法)이 빈약한 탓이라는 생각이 든다. 돼지고기 요리가 다양하지 않기에 많이 사먹지를 않는 것이다. ◆ 마해송(馬海松)⁸⁾ 씨는 신동아(新東亞 65.12) “내고장 식도락(食道樂)”에서 개성(開城)에는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 세 가지를 함께 요리(料理)하는 점이 있고 편수가 있다고 소개하고 있다. 제육구이, 제육두부, 제육무침, 제육저냐, 제육조림, 제육볶음, 제육지짐이, 제육젓, 제육포 같은 것이 없는 것도 아니다. 그러나 보통 우리가 먹는 것은 편육(片肉)이나 순대고 때로 김치찌개에 돼지고기 몇점 을 넣는 것이 고작이라고 말할 수 밖에는 없다.(이하생략)”

8) 마해송(1905~1966) : 동화작가, 수필가

< > 동아일보 1966년 7월 28일 1면 : 횡설수설

1966年7月28日 水曜日
동 아 일 보
The Dong-A Ilbo

韓國사람사이애 少陰이 많
 이서 돼지고기를 반지 않
 는다는 說도 있지만 料
 理法이 貧弱한 탓이라는
 생각은 正當하다. 돼지고기 料
 理가 多樣하지 않기에 많
 이 사먹지를 않는 것이
 다. ◆馬海松씨는 新東亞
 (65·12)의 『내고장 食
 道樂』에서 開城에는 쇠
 고기·돼지고기·닭고기 세
 가지를 함께 料理하는 節
 介紹하고 있다. 慶幸이
 있다.

횡설수설

◆돼지값이 暴
 落하고 있다는 소
 식이다. 美國剩餘
 農産物의 導入量
 이 줄어들어 밀
 때문이다. 政府가
 돼지를 기르라고
 獎勵했고 豫防注射藥
 의 發達로 傳染病의 威
 脅은 적어졌기에 돼지 食
 口는 늘어났지만 먹이 食
 料로 用되는 飼料값도 안
 나온다고 마구 放言한다
 고 한다. 한달前에 3千
 원씩 하던 것이 지금은
 半價에 賣買된다고(京
 畿道 利川의 경우)이다. ◆
 돼지의 供給은 늘었는데
 需要는 늘지 않았다고 볼
 수도 있다. 政府는 돼지
 肉을 기르라고 獎勵한
 保稅 制度도 市場도 確
 保해 주지 않았다. 돼지
 肉을 기르라고 獎勵할 때
 는 돼지고기를 먹었을 것
 도 獎勵해야 했던 것이다.
 韓國사람사이애 少陰이 많
 이서 돼지고기를 半지 않
 는다는 說도 있지만 料
 理法이 貧弱한 탓이라는
 생각은 正當하다. 돼지고기 料
 理가 多樣하지 않기에 많
 이 사먹지를 않는 것이
 다. ◆馬海松씨는 新東亞
 (65·12)의 『내고장 食
 道樂』에서 開城에는 쇠
 고기·돼지고기·닭고기 세
 가지를 함께 料理하는 節
 介紹하고 있다. 慶幸이
 있다.

• 체육두부 • 체육무침 • 제
 육저나 • 체육조림 • 체육볶
 음 • 체육지짐이 • 체육찜 • 제
 육포같은 것이 없는 것
 도 아니다. 그러나 보통
 우리가 먹는 것은 片肉
 이나 순대고 때로 김치
 찌개에 돼지고기 몇점
 을 넣는 것이 고작 이
 다. ◆「그랜드」美國18代
 大統領은 將軍으로서 南
 北戰爭에서 勇名을 떨쳤
 지만 政治家로서는 平庸
 하지 못했다. 그가 大統領
 任을 그만 두고 世界大遊
 覽을 할 때 가장 印象
 的인 光景은 中國에 있
 는 猶太인이 돼지고기를
 먹는 것이었다고 한다.
 中國人의 同化力도 驚歎
 할만 하나, 돼지고기가 禁
 止된 猶太인이 戒律을 잊
 을 정도로 中國의 돼지
 고기料理는 發達하고 있고
 맛있는 것이라고 볼수 있을
 까. ◆돼지屠殺量은 香港
 이 「시카고」를 훨씬 앞
 질러 世界第一位다. 다만
 中共의 輸出 때문에 우리
 나라에서 輸出하는 길이
 安定性을 갖추지 못하고
 있다. 이왕 農家收入增加
 를 위해서 돼지를 기르라
 고 獎勵할바에야 飼料用
 穀物은 들여와야 하겠고
 現代의 配合施設을 마
 려하여 質이 좋은 飼料
 들을 사게 供給해야 하겠
 다. 그리고 供給에 對應
 하여 需要도 늘게 돼지
 고기料理法이 研究되고 發
 達되어야겠다.

8) 1967년 1월 23일 1면

○ (餘滴)

- 겨울철 명태요리로는 건명태가 일품이고 그 다음은 명란젓 그리고 명태순대 순이라고 기술함
- “겨울 밥상에 제일 구미를 돋우는 것이 명태 요리(料理)인데 이것은 구워먹어도 좋고, 지져 먹어도 좋고, 국을 끓여 먹어도 또한 좋다. 생선명태(生鮮明太)는 생선대로 건명태(乾明太)는 건명태(乾明太)대로 그 맛이 일품(一品)이요, 더 육이 좋은 것은 명태(明太)알로 만든 명란(明卵)젓이요, 또 더 좋은 것은 생태(生太)뱃속에 순대를 만들어 넣어 얼군 명태순대인데 이것을 구워서 상에 올려 놓으면 식욕(食慾)이 저절로 솟아나기 마련이다. 이보다 명태(明太)가 함경도 앞바다가 주사지란 것은 여간 섭섭한 일이 아니다. 남한에선 고작해야 동해와 속초 근방에서나 잡히는데 그것이 휴전선 근처라는 것이 문제거리이다. (이하생략)”

<그림> 경향신문 1967년 1월 23일 1면 : 여적(餘滴)



9) 1967년 11월 20일 4면

○ <계절(季節)의 맛> 구수한 감칠맛 그거 특미(特味)

- 겨울철 별미로 동태순대를 소개함
- “추위가 닥쳐오니 우리 소산의 하나인 동태 북어의 맛을 찾게 된다. 영양면으로 보아도 단백질의 좋은 급원(給源)이며 담백하고도 감칠맛이 어느 육류(肉類)에 비할 바 없이 특미(特味)롭다. 창에는 뽕안 성에가 앓은 이른 아침에 알배기동태에다 얇게 저민 무와 쇠고기를 다져넣고 노란 움파를 섞어서 뜨끈하게 끓인 동태맑은장국은 흰밥이나 팔밥에 잘 어울리고 얼큰하게 고추장을 넣어 끓인 동태찌개, 혹은 된장을 풀고 콩나물을 넣어서 구수하게 끓인 된장국 또한 한 구수한 장국밥 등에 잘 어울린다. 된장국에는 알배기보다 오히려 이리가 섞인 편이 더욱 부드럽다. 때로는 동태의 내장과 뼈를 빼고 그 속에 고기, 두부, 채소 등을 다져 조미하여 밀어 넣고(아가미로부터) 고춧가루, 간장, 기름 등으로 조리하여 익힌 동태순대는 청주 안주로 좋다.”

< > 경향신문 1967년 11월 20일 4면 : 동태 <계절의 맛>

東 部 新 聞

西紀1967年11月20日 (月曜日)

◎ 동태 ◎



<季節의 맛>

구수한 감칠맛 그거 特味

추위가 닥쳐오니 우리 은 이른아침에 알배기동
소산의 하나인 동태 북 태에다 얹게 저민 부우
어의맛을 찾게된다. 영양 와 쇠고기를다져넣고노란
면으로보아도 단백질의종 음파를 섞어서 뜨끈하게
은 給源이며 달걀하고도 끓인 동태 맑은장국은 흰
감칠맛이 어느 肉類에비 밥이나 팔밥에 잘 어울
합바없이 特味롭다. 리고 얼큰하게 고추장을
참에는 보얀 성에가얇 넣어 끓인 동태찌개, 혹은

은 된장을 풀고 콩나물을
넣어서 구수하게 끓인된
장국에 잘 어울린다. 알배기보다오
뚱장국에는 알배기보다오
히려드립다. 때로는동태의
육부와 배를배고 그속에
내장과 두부채소등을 다져
고기과 두부채소등을 다져
조미하여 끓여넣고(아가미
로부터) 고추가루간장기
름등으로 조리하여익힌동
태순대는 청주안주로좋다.

△中央大점과장▽

10) 1970년 7월 29일 6면

- হলিis 한국인(韓國人) 해녀(海女) (23) 결혼(結婚)
 - 제주시의 결혼 풍습에 대해 기술하면서 음식을 소개
 - “결혼은 대개 십이월, 서로가 바쁜터에 좀 한가한 틈을 타자니 십이월이요. 신구간을 타자니 한 겨울이 된다.”
 - “북제주군 구좌면 연평리(소섬)의 한 잔칫집. 살림이 좀 괜찮은 집 같으면 쌀밥에 잡채, 돼지고기, 떡, 묵, 순대, 전유어 등이 오른다지만 쌀밥은 신랑신부상과 윗 어른 상에만 올라 있고 축하객들의 상에는 콩보리밥 한 사발에 돼지고기 석점, 전유어 한 개, 두부 한 점, 순대 한 점이 대꼬챙이에 꿰여 콕박혀 있다. 특별상을 받은 할아버지들은 문 앞에 늘어선 코흘리개들에게 곤밥(쌀밥) 한 숟갈과 돼지고기 한 점씩을 집어준다. 해촌에는 혼인날을 받아 놓으면 돼지부터 기르기 시작한다(이하생략)”

< > 동아일보 1970년 7월 29일 6면 : 땀 흘리는 한국인(韓國人) 해녀(海女) (23)
결혼(結婚)

1970年7月29日 水曜日 (陰曆 6月26日 경술) 東 報 辛 辛

海女 韓國人

23

結婚

배우자는 본인選擇에 맡겨
어릴때부터 婚需費用 저축

海村의 해녀가 가마(獨轎) 타고 시집가는 날. 결혼식집에 내려서 主禮辭에 告天文을 남기는 해녀들. 결혼식집에 내려서 主禮辭에 告天文을 남기는 해녀들.

바람직한 신부집이다. 濟州의 女性은 출가기 위해 서 사느라, 아니라, 무엇이든 가를 「위해서」 산다. 그 「위해」 서의 대상들은 대개 子息 이다.

제주해녀의 결혼은 철저한 本人選擇에 의한다. 서로가 서로의 成長過程을 함께 아는 좁은 사회, 家門이나 祠堂을 에 취할지 實地(實地)로 평가되는 일은 결코 기대할 수 없다.

선비의 처녀는 자신의 혼수비용은 자신이 마련한다. 이들은 進學하지만 濟州대개 國民學校를 마치고 次子제마 려, 어려서부터 家計를 돕고 남는것을 저축해서 혼수를 장만한다. 財源은 물론이며, 국 민학교생들도 미역청간장이 융하면 자신의 學費를 마련 할 수 있다. 철저한 本人選擇에 비해서도 또 빠져서는 안되는것이 다시 仲媒라는 郎次다. 기껏 本人과 父母들이 內約을 해놓으면, 다시 開婚 또는通婚人을시켜 四柱(生年 月日時)를 보낸다. 신부의집 에서四柱가오면, 윤년의표시, 이를받는 신랑집에서는 악은 일 또는 결혼일을 택일해서 신부집에알린다.

결혼은 대개 十二月, 서로 가 바쁘기에, 좀 한가한 봄 을 타자니, 十二月, 新滿 間을 타자니, 한겨울이 된다. 북제주郡(北面) 연정리(小 城)의 한 장차원, 산들이 솟

海村에서는 혼인날을 받아 놓으면, 때지부터 기로시작 한다. 연애 중매가 二重(二重) 太古와 近代化의 新風(新風)가 접 치기는 결혼식과도 마찬가지로

다. 운송을 떠는 해녀마차까지 만쳐서. 濟州道에서는 長男이고 男이고 간에 결혼하면, 그날 로 무조건 살림을 한다. 여 유가 있으면 집안채, 아니면 세방 하나에 술한잔, 주이 서, 이젠 결혼한 날부터 두 사람의 생활은 완전히 본인 들이 책임진다. 父母(老) 後까지 아들(子)에게 기대지 않 고 따로 산다. 따라서 小室 (半廳)에서 계산하는 아들 하나, 여의는 비용은 十萬圓 말 하나, 요의는 비용은 三十 萬圓. 아들(子)은 심비유만 되면 되지만, 딸의 경우는 빈 집의 물어가, 그날부터 살림 해나갈 두두 인체를 출가 때 준비해야 한다. 이를 三세 요 三세 이불장, 一개, 三세 개, 대야 一개, 방석 四개, 화로 一개, 화장대 一개, 등 대개는 수년을 두고 들이돈 관공제 찬장, 캐(櫃) 제의 의인 장만이다.

흔히 말하는 濟州과부의 「노리 색스」에 비해서 濟州 처녀(미사비)의 정조판말 은 隨地(隨地) 유난히강하다. 婚聘의 난잡한 행위는 濟民 들의 斜視의 대상이 되고, 결 국 他處로 출가하지 않으면 안되는 무서운유체가 된다. <글 鄭榮發>

배우자는 본인選擇에 맡겨
어릴때부터 婚需費用 저축

海村에서는 혼인날을 받아 놓으면, 때지부터 기로시작 한다. 연애 중매가 二重(二重) 太古와 近代化의 新風(新風)가 접 치기는 결혼식과도 마찬가지로

다. 운송을 떠는 해녀마차까지 만쳐서. 濟州道에서는 長男이고 男이고 간에 결혼하면, 그날 로 무조건 살림을 한다. 여 유가 있으면 집안채, 아니면 세방 하나에 술한잔, 주이 서, 이젠 결혼한 날부터 두 사람의 생활은 완전히 본인 들이 책임진다. 父母(老) 後까지 아들(子)에게 기대지 않 고 따로 산다. 따라서 小室 (半廳)에서 계산하는 아들 하나, 여의는 비용은 十萬圓 말 하나, 요의는 비용은 三十 萬圓. 아들(子)은 심비유만 되면 되지만, 딸의 경우는 빈 집의 물어가, 그날부터 살림 해나갈 두두 인체를 출가 때 준비해야 한다. 이를 三세 요 三세 이불장, 一개, 三세 개, 대야 一개, 방석 四개, 화로 一개, 화장대 一개, 등 대개는 수년을 두고 들이돈 관공제 찬장, 캐(櫃) 제의 의인 장만이다.

흔히 말하는 濟州과부의 「노리 색스」에 비해서 濟州 처녀(미사비)의 정조판말 은 隨地(隨地) 유난히강하다. 婚聘의 난잡한 행위는 濟民 들의 斜視의 대상이 되고, 결 국 他處로 출가하지 않으면 안되는 무서운유체가 된다. <글 鄭榮發>

11) 1972년 10월 6일 3면

○ 하는 대식가(大食家)

- 런던에서 개최된 대식(大食) 콘테스트에서 약 6백g의 대형순대를 65초 내에 먹어치워 심사원들을 놀라게 한 사무원 「도린 모운셀」양의 용감한 모습을 사진과 함께 실음

<그림> 매일경제신문 1972년 10월 6일 3면 : 먹기만 하는 대식가(大食家)



12) 1972년 12월 2일 3면

- 토픽 : 순대 먹기 대회 개최 「푸에르토리코」 서
- “ 「산환」 (푸에르토리코)의 요식업자들은 순대의 가치를 선전하기 위해 16일 순대 먹기 대회를 열기로 했다. 이 대회에는 순대를 즐기는 의사 한 명이 입회하여 배탈이 날 정도로 먹지 못하게 할 것이라고 한다. 육축의 피는 버리거나 가축에서 먹이는 것으로 되어있으나 「멕시코」 사람들 중에는 털이 없는 개를 식용으로 사육하는 사람들도 있어 그다지 놀라운 일은 아니라고. 【AP】 ”

<그림> 매일경제신문 1972년 12월 2일 3면 : 해외 토픽 : 순대 먹기 대회
개최 「푸에르토리코」 서



13) 1974년 3월 14일 4면

○ 날(칼럼)

- 박완서 작가(1931~2011)가 쓴 칼럼에서 순대 기록 확인
- “일전에 동대문 시장에서의 일이다. 생선가게 앞에 사람들이 둥그렇게 둘러섰 다보니 생선장수가 민어회를 뜨고 있었다. 요즈음 민어가 귀해진 건 사실이지만 그렇기로서니 저렇게 구경까지 할 게 뭘까 하고 의아해하며 자세히 보니 민어회 뜨는 것을 지키고 섰는 게 화장 짙은 미인이었다. 「××다」 「××야」 하며 사람들이 어떤 이름을 쑥덕이는 것으로 보아 가수나 배우다. 아무튼 대단한 인기인인 모양인데 그런 방면에 무식한 나로서는 얼굴도 이름도 처음이었다. 그녀는 인기인답게 화려한 몸차림에 우아한 미소를 지은 채 회 뜨는 걸 기다리고 있었고 생선장수는 마치 자기가 스타라도 된 듯이 으쓱대며 다된 민어회에다 당근이나 파세리 장식을 하고 있는게 여간 만족스러워 보이지 않았다. 장식까지 끝낸 회는 과연 스타라도 된 듯이 호사스러워서 그녀도 만족한 듯 한 층 우아한 미소를 보여줬지만 문득 나는 그녀의 미소 뒤에 짙은 욕구 불만을 본 것 같은 느낌이 들었다. 짐작컨대 그녀의 당초 목적인 민어회 따위가 아니었을 것이다. 아마 그녀는 모처럼 한가한 시간을 내 그녀가 무명(無名)의 가난한 시절, 즐겨 요기를 하던 순대나 빈자떡이나 그런게 먹고 싶어 동대문 시장을 찾았을게다. 그러나 그녀는 거기서 이미 그런 서민(庶民)음식과는 거리가 멀게 유명해진 자기를 발견하고 당혹하는 별 수 없이 그녀를 둘러싼 팬들을 만족시키기 위해 스타다운 장보기를 한다. 내 추측은 대강이랬다.(중략)”

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

< > 동아일보 1974년 3월 14일 4면 : 운수 좋은 날

1974年3月14日 木曜日 東 亞 日 報

한글: 이 동그레운 물과 찰밥은 운수 좋은 날이다. 생선가게 앞의 사람들이 물고기를 팔고 있다. 물고기는 민어가 귀해진다. 생선잡수가 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다. 물고기는 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다. 물고기는 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다.

한글: 운수 좋은 날이다. 생선가게 앞의 사람들이 물고기를 팔고 있다. 물고기는 민어가 귀해진다. 생선잡수가 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다. 물고기는 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다. 물고기는 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다.

清論濁說

운수 좋은 날

생선

한글: 운수 좋은 날이다. 생선가게 앞의 사람들이 물고기를 팔고 있다. 물고기는 민어가 귀해진다. 생선잡수가 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다. 물고기는 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다. 물고기는 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다.

한글: 운수 좋은 날이다. 생선가게 앞의 사람들이 물고기를 팔고 있다. 물고기는 민어가 귀해진다. 생선잡수가 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다. 물고기는 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다. 물고기는 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다.

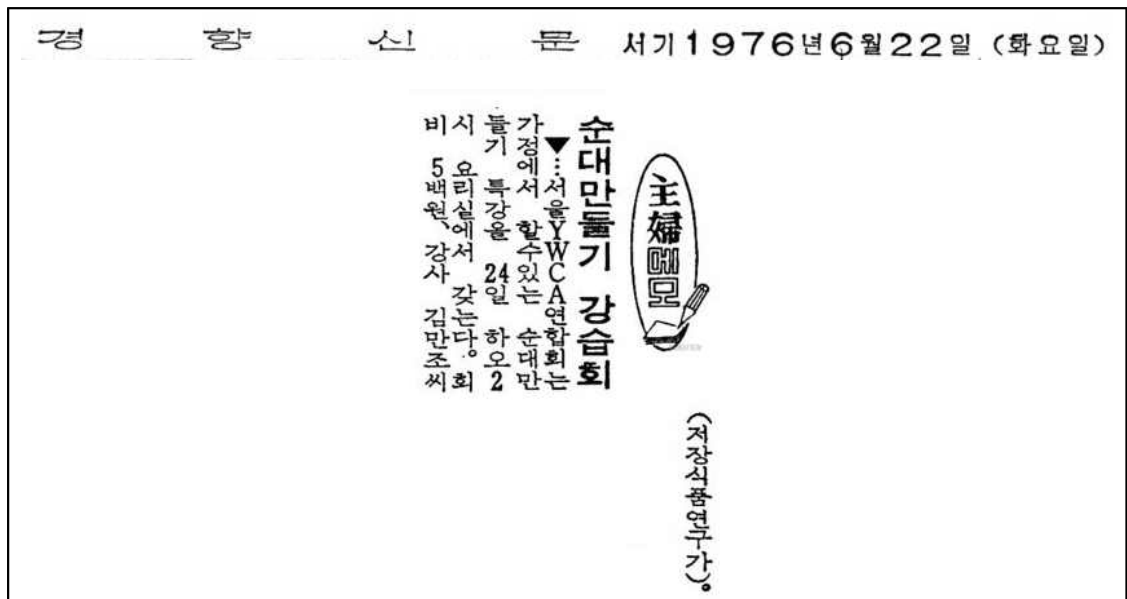
한글: 운수 좋은 날이다. 생선가게 앞의 사람들이 물고기를 팔고 있다. 물고기는 민어가 귀해진다. 생선잡수가 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다. 물고기는 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다. 물고기는 민어의 그릇으로 노는 물고기를 구경하지 않게 된다.

14) 1976년 6월 22일 4면

○ 강습회

- “서울 YWCA연합회는 가정에서 할 수 있는 순대만들기 특강을 24일 하오 2시 요리실에서 갖는다. 회비 5백원, 강사 김만조씨(저장식품연구가)”라고 기술
- 김만조는 ‘김치 천년의 맛’, ‘김치 전문록’등 김치와 관련된 많은 연구로 한국 김치를 체계화시킴

<그림> 경향신문 1976년 6월 22일 : 순대만들기 강습회



15) 2011년 8월 9일 : [주영하의 음식 100년] 중 (23) 돼지순대

- 주영하는 경향신문에 [주영하의 음식 100년] 타이틀로 2011년 3월 8일 <가장 오래된 외식업, 국밥집>을 시작으로 8월 30일까지 <간략한 20세기 음식사>로 총 26번 칼럼 게재
- 이 중 제23화는 '돼지 순대'의 내용으로 순대의 역사에 대한 내용을 자세히 기술함

<그림> [주영하의 음식 100년] 중 (23) 돼지순대

[주영하의 음식 100년] (23) 돼지순대



- 경제개발이 한창이던 1960년대 후반
- 서민들 고달픈 삶 위로했던 단골안주

“흔히들 순대는 돼지나 소의 내장(창자)으로 하는데 물론 맛도 좋지만 이것은 값이 비싸고 쉽게 할 수가 없습니다. 그런데 여기 만들기도 쉽고 값이 싸며 맛도 좋은 ‘오징어순대’가 있습니다.” 이 글은 동아일보 1964년 1월19일자에 실렸다. 당시 돼지나 소의 내장으로 만든 순대가 값이 비싸다니 무척 의아스럽다. 하지만 이 이야기는 사실이다. 1960년대 중반만 해도 일반 서민들이 쇠고기나 돼지고기를 쉽게 먹을 수 없었던 가난한 때였다. 그러니 그 내장으로 만든 순대 역시 지금과는 사정이 달랐다.

알다시피 순대는 보통 북한 음식이라고 알려져 있다. 그런 까닭인지는 몰라도 1994년 조선료리협회에서 발간한 <조선료리전집-민족전통료리>에서는 돼지순대, 곰순대, 개순대 따위를 언급하고 있다. 그 중 돼지순대는 “돼지피에 다진 돼지고기, 배추시래기, 분탕(쌀), 녹두나물, 파, 마늘, 깨소금, 간장, 후추가루, 생강즙, 참기름을 넣고 순대소를 만든다. 분탕 대신 찹쌀과 흰쌀을 섞어 만들기도 한다. 돼지뱃에 순대소를 넣고 두 끝을 실로 묶어서 끓는 물에 넣어 삶다가 침질하여 공

기를 뽑는다. 익으면 건져서 한 김 나간 다음 편으로 썰어 담고 초간장과 같이 낸다”고 했다.

그런데 이 돼지순대의 조리법은 1910년대에 세상에 알려진 <시의전서(是議全書) 음식방문(飲食方文)>에서야 처음으로 문헌에 나온다. 이름은 '도야지순대'이다. "창자를 뒤집어 정히 빠라 숙주, 미나리, 무우 데쳐 배차김치와 가치 다져 두부 석거 총 '파' '생강' '마늘' 만히 디저(다져) 너허 깨소곰, 기름, 고초가로, 호초가로 각색 양념 만히 석거 피와 한데 쥐물너(주물러) 창자에 너코 부리 동허 살마 쓰라"고 했다. 이 음식의 이름에 '도야지'를 붙인 것으로 보아서 돼지 창자를 사용하여 만든 순대임을 알 수 있다. 기름은 참기름이다. 돼지 창자 속에 무엇을 넣느냐는 그때마다 다르겠지만, 무척 많은 재료가 들어갔다. 그런데 이 책에는 '도야지순대'와 함께 '어교순대'도 나온다. 여기에서 어교는 한자 '魚膠'로 민어의 부레를 끓여서 만든 풀을 가리킨다. 곧 '민어풀'이다. 이 민어풀을 물에 담가 피를 빨고 깨끗이 씻어 숙주·미나리·쇠고기·두부와 함께 갖은 양념을 주물러서 넣어 삶아서 어교순대를 만든다고 했다. 민어(民魚)는 그 이름에서도 알 수 있듯이 조선 후기 사람들이 가장 즐겨 먹었던 생선 중 하나였다. 경상북도 상주에서 발견된 <시의전서 음식방문>에 도야지순대가 등장한 것은 무엇을 의미하는가?

사실 생선이나 짐승의 내장에 온갖 재료를 넣고 찜을 하는 음식은 제법 오래된 것이다. 경상북도 영주의 두들마을에 살았던 장계향(1598~1680)이 붓으로 쓴 <음식디미방>에서는 개의 창자를 이용하여 순대를 만들었다. "개를 자바 조히 '깨끗이' 빠라 어덜 삶아 뼈 발라 만도 '만두'소 니기다시 하여 후쵸, 천쵸, 생강, 참기름, 전지령(진간장) 한데 교합하여 즈지(질지) 아케 하여 제 창자를 뒤혀(뒤집어) 죄 빠라 도로 뒤혀 거기 가닥이 너허 실뢰(시루에) 다마 찌되 나자리(한나절)나 만화(약한 불)로 찌내여 어숙어숙 싸하라(썰어라). 초 계자(겨자) 하여 그만 가장 죠흐니 창자란 생으로 하되 안날(전날) 달화(손질) 양념을 하되 교합하여 듯다가 이튼날 창자의 녀허 찌라." 그런데 장계향은 이 음식의 이름을 '개장'이라 적었다. 지금 말로 하면 '개순대'이다. 장계향은 개고기를 이용한 음식을 무려 여섯 가지나 적어두었다. 그 중에서 '개장'은 제일 먼저 나올 정도로 특별한 음식이었다.

그로부터 대략 80년 후인 1766년에 한양에서 태의원의약을 지냈던 의관 유중림은 <증보산림경제>에서 '우장증방(牛腸蒸方)'이란 음식을 언급하였다. "쇠창자는 안팎을 깨끗하게 씻어 각각 한 자가량 자른다. 한편 소의 살코기를 가져다가 칼

날로 자근자근 다지고 여러 가지 양념과 기름·장과 골고루 섞어 창자 안에 꼭꼭 메워 넣은 다음 실로 창자 양끝을 맨다. 솥에 먼저 불을 붓고 대나무를 가로로 걸치고 소 창자를 대나무에 고이 얹혀 물에 젖지 않게 하고 솥뚜껑을 덮는다. 약 하지도 세지도 않은 불로 천천히 삶아 아주 잘 익기를 기다려서 꺼내어 차게 식히고 칼로 말발굽 모양으로 썰어 초장에 찍어 먹는다.” 동시대의 인물인 빙허각 이씨(1759~1824) 역시 <규합총서>에서 <증보산림경제>와 비슷한 내용의 조리법을 적었다. 다만 쇠창자에 넣는 살코기로 쇠고기는 물론이고 꿩고기와 닭고기도 사용한다고 했다.

이로 미루어 보아 소나 돼지, 심지어 개나 생선의 창자에 고기와 채소 따위를 넣고 찌낸 순대 혹은 창자찜은 반드시 북한 지역에서 유래했다고 보기는 어렵다. 그보다는 조선시대 지식인들이 즐겨 읽었던 고대 중국의 책 <제민요술(齊民要術)>(북위)과 <거가필용(居家必用)>(원나라) 때문이라 여겨진다. <제민요술>에서는 양의 창자로 만든 '양반장도(羊盤腸搗)'가 나오고, <거가필용>에서는 '관장(灌腸)'이란 음식이 나오기 때문이다. 양의 창자를 구하기 어려웠던 조선에서는 개·소·돼지·민어의 창자로 그것을 대신한 순대를 만들 생각을 한 사람이 있었고, 그 결과 순대라는 음식이 탄생했을 가능성이 많다. 적어도 해방 이전까지 북한사람들은 돼지고기를, 남한사람들은 쇠고기를 좋아했다. 그러니 돼지순대가 북한음식이 되었다.



1940년 손정규가 쓴 <조선요리>에서 순대국 조리법을 설명하는 삽화.

하지만 서민들 입장에서는 순대를 쉽게 먹을 수 없었다. 그래서 식민지시기 최고의 베스트셀러였던 방신영(方信榮·1890~1977)의 1921년 판 <조리요리제법>에서는 순대가 다루어지지 않았다. 이에 비해 이용기는 1924년에 출판된 <조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)>에서 순대가 아니라 순댓국을 언급하였다. “순대국은 도야지 살문 물에 기름은 건져버리고 우거지를 너어서 그리면 우거지가 부드럽고 맛이 조흐나 그냥 국물에 내장을 써러너코 젓국쳐서 먹는 것은 상풍(常風·일반 조리법)이요 먹어도 오르내기가 쉬웁고 또 만이 먹으면 설서(설사)가 나나니라.” 여기에서 말하는 순대는 돼지의 내장 자체이다. 하지만 이용기는 이 순댓국을 그다지 좋게 보지 않은 듯하다.

이에 비해 한성여고(현 경기여고)와 동경여자고등사범학교 가정과를 졸업한 후에 경기여고 교사, 이화여전 강사, 그리고 의친왕궁 부속 이왕직 촉탁을 지낸 손정규(孫貞圭·1896~1950)는 그의 책 <조선요리(朝鮮料理)>(1940년)에서 순대를 언급하였다. 만드는 과정의 그림과 함께 음식 이름도 한자로 돈장탕(豚脹湯), 한글로 ‘순대국’이라고 적었다. 재료로는 창자(豚腸), 돼지고기, 선지(豚血), 배추김치, 숙주, 그리고 찹쌀가루나 녹말가루, 장과 기타 갖은 양념이라고 했다. “창자 안팎을 소금에 비벼 잘 씻어 둔다. 돼지고기를 잘게 썰어 놓고 숙주·배추김치 등 만두 소와 같이 하여서 돼지고기와 선지와 찹쌀가루나 녹말가루는 엉기게 하기 위하여 넣고, 갖은 양념하여 문쳐서 창자에 넣고 양 끝을 실로 매서 국에 잘 삶는다. 건져서 식혀 2.3센티로 배어 국에 넣기도 하고 초장 찍어 먹기도 한다. 술안주 등에 호물(好物)로 여기는 것이다.”(한글번역본 <우리음식> 1948년 판) 비록 음식명은 ‘순대국’이라고 했지만, 그 실체는 돼지순대이다. 앞서서도 보았듯이 1964년만 해도 순대는 값비싼 음식이었다. 그런데 1960년대 후반이 되면 마치 정부의 경제개발 정책이 열매를 맺듯이 돼지순대가 시장에서 사먹을 수 있는 값싼 음식으로 변하였다. 더욱이 그 맛이 얼마나 좋았으면 반찬거리 장보러 온 주부들이 장은 보지 않고 외상으로 돼지순대를 사먹었을까.(매일경제 1969년 4월29일자) 이렇게 인기를 누리게 된 이유는 순대 속에 들어가는 재료가 고가에서 저가로 변했기 때문이다. 곧 당면돼지순대가 바로 그것이다.

여기에 1960년대부터 정부에 의해 진작된 양돈업의 성장도 한 몫을 했다. 막 본격적인 양돈업이 시작되었던 1960년대 초반, 사료로 쓰였던 미국의 무상 밀이 끊기자 정부는 난처한 입장에 처했다. 이에 당시 정부에서는 AID 차관을 유치(1968년)하기도 했고, 삼양그룹으로 하여금 양돈업 진출(1973년)을 하도록 권유하기도

했다. 본래 농민이 집에서 부업으로 서너 마리 정도를 키우면 때에 맞추어 수집상들이 돼지를 사갔다. 수집상은 다시 반출상에게 팔고, 반출상은 다시 도매상에게 넘기고, 마지막에 정육점으로 팔려나갔다. 이러한 복잡한 유통 과정 때문에 수익이 많이 나지 않아 농민들은 양돈업을 전문적으로 하지 않았다. 하지만 수요가 꾸준히 증가하면서 1960년대 말부터 양돈업은 기업축산이 되기 시작했다.

1970년대 초반 주요 대도시에는 대형 도살장이 생겼다. 이러한 과정에서 부속물인 돼지창자가 그 전에 비해 훨씬 구하기 쉽게 되었다. 돼지창자 값도 그 전에 비해 싸졌고, 여기에 당면을 넣게 된 1960년대 말부터 돼지순대는 서민의 음식으로 자리를 잡았다.

그 결과 1960년대 후반부터 서울의 남대문시장과 동대문시장에는 돼지순대를 판매하는 노점상이 들어섰다. 1970년대 초반이 되면 전국의 재래시장에서 돼지순대는 빈대떡·잡채·튀김 따위와 함께 대포 안주로 좌판 술판의 인기 메뉴가 되었다. 이렇게 돼지순대가 대중적인 인기를 모으자 가짜도 생겨났다. 당면공장에서 버린 찌꺼기를 돼지순대 속에 넣어서 팔다 잡힌 노점상도 있었다. 1970년대 중반만 해도 순대는 40·50대 주부들이 집에서 만들어서 시장에 팔았다. 심지어 돼지창자를 구하지 못한 순대장사가 창자 대신에 얇은 비닐에 싸서 팔다가 경찰에 잡혀가는 사건이 1980년에 일어났다.

1984년에 완공된 서울 지하철 2호선은 신림역 근처를 순대타워로 만들었다. 본래 신림시장에 자리 잡고 있던 조그만 순대볶음집에서 출발한 순대타워는 이주민들의 삶 속에서 고달픔을 달래주던 장소가 되었다. 경제개발의 틈바구니에서 노동자들은 매일 밤마다 대포 한 잔에 돼지순대와 순댓국으로 그 고달픔을 날려 보냈다. 그러자 돼지순대를 전문적으로 가공하는 공장이 구로공단 근처에 생겼고, 이로부터 돼지순대도 대량생산의 시대를 맞이하였다. 그러자 손으로 만든 돼지순대가 다시 부각되었다. 아바이순대는 함경도의 자존심을 내세워 서민음식 돼지순대를 다시 고급음식으로 회복하는 데 일조를 하였다. 하지만 돼지순대는 여전히 서민을 상징하는 음식으로 인식되었다. 1987년 민주화 이후 역대 대통령 후보자들은 재래시장에서 돼지순대를 먹으면서 그들 역시 서민임을 과시했다. 하지만 그들이 정말로 평소에도 당면돼지순대를 즐겨먹었는지는 의문이다.

<주영하 한국학중앙연구원 교수>

16) 2013년 6월 4일 : '병천순대' 세계로...美 진출

- 웰빙 명품화 사업이 향토산업 육성사업으로 추진되고 있는 가운데 병천순대 웰빙명품화 사업단 홍보이사인 자매순대 오호재 대표(51)는 미 동부 충청향우회 회장 이강원씨(58)와 함께 뉴욕에 6월 30일 '병천 자매순대'라는 상호명으로 병천순대 음식점을 열어
- 병천순대 프랜차이즈 제1호점을 직접 연 이강원 회장은 "지난해 국내 출장차 내방해 병천순대의 맛을 보고 반해 뉴욕진출을 추진했다"며 "병천순대는 맛과 영양이 뛰어나 누구나 즐길 수 있는 웰빙 다이어트 음식"으로 소개
- 이회장은 병천순대를 미국 전역에 프랜차이즈화할 계획이며, 내년에는 맨해튼과 뉴저지 진출도 준비하고 있고, 대형마트 납품도 추진해 한식 세계화에 나선다는 계획
- 뉴욕 진출은 천안시가 지난 2011년부터 올해까지 30억 원을 들여 병천순대 웰빙 명품화 사업을 추진해 온 결과물

'병천순대' 세계로...美 진출

뉴욕에 프랜차이즈 1호점 개점...대형마트 납품도 추진

천안 병천순대가 미국 심장부인 뉴욕에 진출했다. 병천순대 웰빙 명품화 사업이 향토산업 육성사업으로 추진되고 있는 가운데 병천순대 웰빙명품화 사업단 홍보이사인 자매순대 오호재 대표(51)는 미 동부 충청향우회 회장 이강원씨(58)와 함께 뉴욕 플러싱 156스트리트에서 지난달 30일 '병천 자매순대'라는 상호명으로 병천순대 음식점을 열었다. 병천순대 프랜차이즈 제1호점을 직접 연 이강원 회장은 "지난해 국내 출장차 내방해 병천순대의 맛을 보고 반해 뉴욕진출을 추진했다"며 "병천순대는 맛과 영양이 뛰어나 누구나 즐길 수 있는 웰빙 다이어트 음식으로 소개했다"고 말했다. 또, 이회장은 병천순대를 미국 전역에 프랜차이즈화 할 계획이며, 내년에는 맨해튼과 뉴저지 진출도 준비하고 있고, 대형마트 납품도 추진해 한식 세계화에 나선다는 계획이다. 병천순대 웰빙명품화 사업단 홍

보이사 오호재 사장도 "동포들과 미국인의 입맛에 맞는 병천순대를 선보이겠다"는 자신감을 보였고, 전통방식의 병천순대 매뉴얼을 바탕으로 그 맛을 그대로 유지하기 위해 직접 현지를 찾았다. 병천순대는 돼지 소창과 돼지머리고기, 선지, 당면, 양배추, 양파, 다진 파, 마늘, 생강 등이 들어가고, 야채가 80% 이상을 차지하는 웰빙 다이어트식품이다. 병천순대 100g당 영양성분을 분석한 결과, 일반 순대에 비해 단백질, 지질, 식이섬유, 철분 등이 더 많이 포함하고 있는 것으로 나타났고, 콜레스테롤과 탄수화물의 함량은 상대적으로 작은 것으로 알려졌다. 이로써 병천순대는 알칼리 음식으로 변비 예방 효과와 선지는 부족하기 쉬운 무기질과 비타민을 자연스럽게 보완하는 효과를 거둘 수 있다. 뉴욕 진출은 천안시가 지난 2011년부터 올해까지 30억원을 들여 병천순대 웰빙 명품화 사업을 추진해 온 결과물이기도 하다.

17) 2013년 10월 21일 909호(pp. 77), [박정배의 Food in the City]

- 박정배가 전주음식에 대해 소개
- 특히 돼지고기에 대해 언급하며 남부시장 조점례 피순대, 용산다리 부근 가운데집 양념족발, 오원집 돼지고기구이의 맛에 대해 설명

[박정배의 Food in the City]
쫄깃한 식감... 고기 다루는 솜씨도 최고
전주의 돼지고기

박정배 푸드 칼럼니스트



맛의 다양성만 놓고 보면 전주는 서울과 견줄 만하다. 전라도가 전주와 나주의 첫 글자를 딴 지명이라는 점에서 알 수 있듯이 전주는 오랫동안 전라도의 행정, 문화 중심지였다. 이중환은 '택리지'에서 전주를 "천 마을 만 부락에서 삶에 이용할 물건이 다 갖춰졌고, 관아가 있는 곳에는 민가가 뻥뻥하고 물화가 쌓여 있어 한양과 다름없는 큰 도회지"라고 했다. 남도의 풍부한 물산이 모여든 덕에 다양한 음식을 선보일 수 있는 물적 토대가 마련됐고 그것을 바탕으로 세련된 음식과 서민 음식이 동시에 발전해왔다.

전주 하면 대부분 전주비빔밥이나 콩나물해장국을 떠올리지만 전주에 며칠만 있어 보면 전주 사람의 깊은 육고기 사랑을 알 수 있다. 전주의 대중적인 돼지

고기 문화는 1960년대 이후 본격화한 것이다. 전주 남문시장은 1894년 동학혁명 이전부터 장이 서던 유서 깊은 곳이다. 60년대 이전에는 '전북의 현금 80%가 전주에 있고, 전주의 현금 60%가 남문장에 있다'고 할 정도로 남문장 규모와 위세는 대단했다. 시장 먹자골목에는 전주를 대표하는 콩나물국밥집 가운데 하나인 '현대옥'을 비롯해 현지인과 외지인이 모두 좋아하는 맛집이 많다. 그중에서도 유독 사람이 많이 몰리는 곳이 '조점례 남문 피순대' 집이다.

아침 7시 문을 열 때부터 밤 12시 문을 닫을 때까지 사람들로 북작거리는 이곳의 주 메뉴는 순댓국과 피순대다. 전라도는 전국에서 유일하게 피순대 문화가 남아 있다. 전라도는 지역에 따라 소창, 대창, 막창 등 다양한 순대껍질을 사용하지만 순대 속만은 선지가 그 중심에 있다. 곡성에서는 100% 선지만 넣은 순대를 '똥순대'라고 부르기도 한다. 남쪽에서 북쪽으로 올라갈수록 선지에 비해 채소와 밥 비율이 조금씩 높아진다. '조점례 남문 피순대'는 선지와 채소, 다진 고기 같은 재료의 섞임이 기막히다. 선지를 좋아하는 전라도 사람과 선지를 적게 먹는 외지인도 부담 없을 정도로 적당한 선을 지키는 것이 비결이다. 깊은 국물맛의 순댓국과 초콜릿 같은 짙은 갈색의 순대 한 점은 전주의 대중적인 돼지고기 문화의 깊이를 보여준다.

피순대와 더불어 전주의 돼지고기 문화를 대표하는 음식은 매운 양념족발이다. 전주 시내에 넓게 퍼진 양념족발을 대표하는 곳은 '가운데집'이다. 시내에서 벗어난 용산다리 앞 천변에 있는 몇 개의 식당 중 '가운데 있는 집'이란 뜻의 이 집은 1968년 시작했는데, 양념족(앞발뼈, 뒷발뼈 마디를 자른 것)만 사용한다. 살코기는 별로 없고 거의 콜라겐으로만 이뤄진 껍질이 주를 이룬다. 단족발을 매콤한 양념에 재운 뒤 숯불에 구워내는 양념족발은 쫄깃한 식감과 향긋한 숯불향, 매콤 달콤 소스가 어우러져 별미다. 전주 사람들은 생삼겹살 같은 생고기보다 양념을 한 고기 요리를 즐겨먹는다.

내장과 족발이 아닌 돼지고기 살코기로 유명한 집도 많다. 그중 전주의 밤 음식 문화를 대표하는 야식집 '오원집'과 '진주집'은 1980년대 장사를 시작했다. 두 집 대표 메뉴인 '돼지구이 한 접시'는 삼겹살 부위에 양념을 발라 연탄불에 구워주는 방식이다. 80년대 소갈비의 본격화와 더불어 돼지불고기도 대중적인 인기를 얻게 된다. 주머니 사정상 소갈비가 부담스러운 서민에게 돼지불고기는 대체재 구실을 톡톡히 했다. 곡성과 담양, 나주, 광주 등 전라도에는 돼지불고기로 유명한 지역이 많다. 전주는 예나 지금이나 전라도 음식이 모여들고, 다른 지역으로 퍼져나가는 관문이다.

18) 2013년 10월 21일 : 이부용 교수의 全州맛鄕 13. 전주 남부시장의 피순대

- 우리 말로는 순대이며, 우리나라에 들어온 것은 400~500년 역사로 몽골을 거쳐 들어온 것으로 알려져 있음
- 순대는 찡자를 뒤집어 깨끗이 한 후 다시 뒤집어 만두소와 비슷하게 돼지고기, 두부, 숙주, 미나리, 데친 무, 배추김치와 같이 다져 섞어 파, 마늘, 생강 등을 많이 다져 넣어 깨소금, 기름, 고춧가루 등 선지와 함께 주물러 찡자에 넣고 부리를 동여 맨 후 고기 뼈 국물에서 삶아 낸 것

<그림> 전북도민일보 2013년 10월 21일 : 이부용 교수의 전주맛鄕 13. 전주 남부시장의 피순대

【이부용 교수의 全州맛鄕】13. 전주 남부시장의 피순대

순대의 근원은 서양에서는 소시지(sausage)라고 하여 가축 도살과정에서 발생하는 부산물을 일컫는다. 예를 들면 잔고기, 뼈에 붙어 있던 고기, 내장, 혈액까지 버려야 되는 부분이 너무 많아 경제적 가치 증가를 위해 소시지를 만들어 먹었던 것으로부터 유래한다. 이러한 소시지는 우리 말로는 순대가 우리나라에 들어온 것은 400~500년 역사로 몽골을 거쳐 들어온 것으로 알려져 있다. 순대는 함경도 지방 향토식품으로 함경도에서는 돼지의 찡자로 만든 '돼지순대', 개의 내장을 이용한 개의 내장 '개순대', 말의 찡자에 넣은 '말순대', 생선 동태의 내장을 제거하고 속을 넣은 '동태순대', 또는 함경도 사람들이 남쪽으로 가까운 강원도 속초로 피난가서 만든 '오징어순대' 등이 있다. 찡자를 뒤집어 깨끗이 한 후 다시 뒤집어 만두소와 비슷하게 돼지고기, 두부, 숙주, 미나리, 데친 무, 배추김치와 같이 다져 섞어 파, 마늘, 생강 등을 많이 다져 넣어 깨소금, 기름, 고춧가루 등 선지와 함께 주물러 찡자에 넣고 부리를 동여 맨 후 고기 뼈 국물에서 삶아 낸 것을 말한다. 6.25 전쟁 전에는 서울에 순댓집이 1~2군데만 있었지만 피난민들이 내려와서 호구지책으로 시장 근처에 차린 몇몇 순댓국집들이 서울을 비롯한 전국에 전파된 것이다. 현재 '아바이순대'라는 이름은 업주들이 편의상 붙여 놓은 별명으로 전통적 함경도 '돼지순대'와는 거리가 멀다. 초기에는 함경도 사람들이 힘들게 이북에서 하던 식대로 제조해서 영업에 성공하여 부를 형성하

고 난 후 퇴장하고 그 후 함경도 출신이 아닌 사람들이 하다 보니 편의상 정통 방법을 벗어났고 경쟁이 심해지다 보니 원전을 벗어날 수밖에 없었다. 원재료의 가격을 낮추기 위해 한때는 당면에 선지만 넣은 것도 있었다. 여기에서 전주 남부시장의 '피순대'의 탄생이 시작되는 것이다. 당면에 선지만 넣은 것이 개념상 문제가 있으니까 전략상 개선(up-grade)을 위하여 선지를 주재료로 하는 것에 착안한 것이다. 약 45년 전부터 전주 남부시장에 몇몇 사람이 피순대를 시작하고 있었는데 오늘날까지 꾸준히 명맥을 이어온 것이 전주의 유명한 '조점례 남문피순대'이다. 사실 피순대는 그리스-로마시대에도 나타나 있었고 현재 프랑스의 피순대(blood sausage)인 브댕노아르(boudin noir, 검은 피순대)가 유명하다. 전주 남부시장 업주들이 프랑스의 브댕노아르를 알아서 모방한 것이 아니라 브댕노아르의 존재를 모르는 상태에서 자연발생적으로 이른 제법과 모양이 우연히 브댕노아르와 같아진 것이다. 피순대의 주재료 선지의 영양학적 가치는 풍부한 단백질과 비타민도 중요하지만, 철분과 칼슘이 괄목할만하다. 철분과 칼슘은 특히 여성의 건강과 밀접한 관계가 있다. 여성은 생리로 말미암아 계속해서 충분한 철분이 공급되어야 하는데 식사 중에 철분이 충분치 않다. " 여성은 아무리 젊어도 생리만 중단되면 예외 없이 그 순간부터 뺏속에 칼슘이 빠져나간다. 우리나라 전 여성의 60% 이상이 다이어트(diet) 등으로 인하여 철분과 칼슘이 부족한 상태에 있고, 특히 폐경(menopause)으로 인한 칼슘부족을 보강해야 하는 상황이다. 철분과 칼슘을 먹을 수 있는 가장 좋은 공급원이 선지로 만든 피순대이다. 빈혈 치료제 중에서 가장 좋은 철분 흡수율을 가진 빈혈치료제는 돼지피로 만든 제제이고, 선지 중에 칼슘도 흡수율이 아주 좋다. 무기형태 빈혈치료제는 흡수율과 소화장애에 문제가 있고 탄산칼슘의 칼슘흡수율은 0,1% 밖에 안 되고 식물성 콩 등의 칼슘도 50% 수준밖에 안 됨에 유의하여야 한다. 전주 남부시장 피순대는 이제 명실 공히 전주의 향토 음식으로 자리 매김을 하여야 하고 특산물로 지정되어서 공적으로 인정해주고 육성 홍보되어야 한다. 또한, 500만 명 관광객 시대에 맞춰 순댓집을 영어로는 'Korean boudin restaurant' 또는 'Korean blood sausage restaurant'으로 명명(命名)하고 내장과 머리 고기를 안 먹는 육식문화권 관광객들에게 내장 종류와 머리 고기 부위에 따른 오만 가지 갖가지 맛을 음미케 하여 한식의 우수성을 세계 곳곳에 알려야 할 것이다.

- 19) (<http://www.iwellbeing.net>) 2013년 11월 5일 : 이관일의 맛있는 세상이야기

순대국 이야기



마크 트웨인은 “건강을 유지하는 유일한 길은 원하지 않는 것을 먹고, 좋아하지 않는 것을 마시고, 하기 싫은 일을 하는 것이다”라고 했지만 조지 버나드 쇼는 “음식에 대한 사랑처럼 진실된 사랑은 없다”라고 했다. 둘 다 틀린 말은 아닌 것 같다. 그러나 음식에 대해 가장 정직한 말은 세르반테스의 “배고픔이 최고의 소스다”와 우리 옛말의 “배고픔이 최고의 반찬”일 것이다. 몸도 마음도 녹녹할 때면 생각나는 음식이 있다. 바로 꿀꿀한 냄새가 너무나 매력적인 순대국이다. 그러나 진실은 시원한 막걸리 생각이 더 간절해서다. 나는 종종 기사를 쓸 때 사실과 진실의 사이에서 고민한다. 음~내가 지금 조금 오버하는 것 같다. 아무튼 각설하고 순대국에 밥 한 공기 말아. 막걸리 한 사발 들이키는 것은 ‘진실로’ 예술이다. 순대는 돼지창자 속에 선지와 삶은 당면, 양파, 숙주, 미나리, 배추우거지 등을 섞어 갖은 양념을 한 것을 집어넣어 한 쪽 끝을 실로 묶어 찜통에 찐 음식을 말한다. 순대는 각 지방마다 들어가는 재료나 순대 속을 채우는 방법에 따라 그 이름도 여러 가지다. 우선 평안도와 함경도 지방의 아바이순대는 돼지 창자 속에 선지, 찹쌀밥, 숙주 등을 넣어 만드는데 ‘아바이’는 함경도 말로 ‘아버지’란 뜻이다. 아바이순대는 돼지의 대창(큰창자)을 이용해 만든다. 돼지 한 마리를 잡았을 때 소창(작은 창자)은 매우 길지만 대창은 기껏 해야 50cm에서 1m정도 밖에 나오지 않는다. 이런 대창을 이용해 만들었기에 귀하고 좋은 것이라는 뜻의 ‘아바이’란 이름이 붙은 것으로 생각된다. 그리고 강원도의 오징어순대는 돼지 창자 대신 오징어 몸통에 순대 소를 집어넣는 방식이 특징이다. 그 외에도 야채와 고기를 다져 두부와 함께 민어 속에 넣고 찐 어교순대, 당면이 많이 들어가 걸지고 담백한 평안도순대, 주로 대창에 소를 채우므로 큼지막한 것이 특징인 함경도순대, 찹쌀대신 돼지고기를 갈아 넣은 개성순대, 많은 재료가 들어가 푸짐하지만 기름진 것이 특징인 병천순대, 순대소를 갈아 맛이 부드러워 소시지 맛이 나는 백암순대, 많은 육류와 야채가 사용되는 경기도 순대, 보리, 메밀, 부추를 넣어 만든 제주순대, 생태의 내장을 빼고 말린 후 그 안에 소를 넣어 만든 명태순대 등이 있다. 아! 나는 불행하게도 이런 순대 중 60%는 못 먹었다. 어쨌든 순대국

은 폭 고은 사골국물에 순대와 머리고기, 목살고기, 내장 삶은 고기 등을 잔뜩 넣고 팔팔 끓인 뒤 갖은 양념으로 간을 맞춘 뒤 먹는 우리 민족 고유의 음식이다. 특히 공해독, 나쁜 병, 해독작용에 탁월한 효과 발휘하는 순대국은 굳이 여름철 뿐 아니라 계절에 관계없이 먹는 우리 민족이 즐겨 먹는 훌륭한 건강식이자 일종의 보약이다. 조선시대 본초학자 이시진(李時珍, 1518~1593)이 엮은 약학서 <본초강목>에는 "순대의 재료가 되는 돼지피는 빈혈과 심장쇠약, 두통, 어지럼증에 좋으며, 돼지는 간기능 저하, 간염, 빈혈, 야맹증, 시력 감퇴에 도움이 된다"고 적혀 있으며, 인산 김일훈의 의학사상을 정리한 의학서 <본초신약>에는 "해독묘약 순대국, 돼지는 천상의를 용하여 나오므로 독성이 강한 부자를 먹여도 죽지 않는 해독의 강자이다. 특히 돼지 창자국(순대국)은 공해독은 물론 사람 몸에 있는 나쁜 병까지도 치료해 주는 신비한 해독성을 지니고 있다"고 기록되어 있다. 이처럼 순대국은 영양가는 물론이고 약효까지 뛰어나 세계 어느 곳에 내 놓아도 조금도 손색이 없는 훌륭한 음식이다. 음식 전문가들은 이런 순대의 유래에 대해 몽골의 징기스칸이 대륙 정복 시 전투근무 식품으로 전장 기능속도를 유지하기 위해 돼지의 창자에다 쌀과 야채를 혼합하여 말리거나 냉동시켜 휴대하여 기동전을 효과적으로 수행하기 위해 시작된 음식이라고 하지만 지금 와서 그리 중요한 것은 아니다. 왜냐하면 이런 순대를 먹는 나라는 우리나라뿐이기 때문이다. 물론 다른 나라에도 비슷한 음식들이 있긴 하지만, 아무튼 지금은 우리나라 전통식품이 되어버린 순대를 비롯한 순대국은 가축의 혈액을 포함하고 있어 소장에서 흡수가 용이한 철분의 훌륭한 공급원으로 빈혈이 우려되는 여성에게 적합한 영양식품이다. 그 외에도 순대는 육류, 곡류, 채소류가 골고루 함유된 식품으로서 제조방법에 따라서 차이가 있기는 하지만 완전식품에 가깝다고 할 수 있다. 이렇게 비가 오고, 또한 속이 출출할 때 순대국은 걸보기가 조금은 허름하고 구수한 식당에서 먹어야 제격이다. 그리고 머리 허영고 조금 두루뭉술한 할머니가 끓여주면 진짜 금상첨화다. 식당이나 주인이 너무 깔끔하면 맛이 떨어진다. 끝으로 야사이지만 세종대왕께서는 순대국을 가장 좋아하셨는데 옹주만 무려 오십명이 넘었다고 한다. 대단한 정력을 가졌었나 보다. 그래서 본부인의 바가지 소리가 싫어 집현전이라는 사무실을 차리고 한글을 그렇게 열심히 만들었다는 믿거나 말거나 야사가 지금까지 전해져 오고 있다. 분위기도 그렇지만 지난밤에 마신 술 때문에 속이 쓰려서 순대국이 더더욱 간절히 그리운 오후 5시다.

이관일(시인, 대중문화비평가)

4.

1) , <한국의 요리>, 전문사, 1976.

- 왕준련(王峻連, 1918~1999)은 개성출신으로 한국전쟁 이후 식량이 부족했던 시기에 요리 연구에 입문하였고, 1963년 서울에 새나라가정요리학원을 설립. 1963년에 부산, 대구, 서울에 같은 새나라요리학원을 개업하고, 1969년에 사단법인 한국식생활개발연구회를 설립해 본격적인 식생활개선운동을 펼침
- 1984년 한국식생활개발 연구회장을 역임하였으며, 한선정(1922~2009), 하숙정(1925~)과 함께 대한민국의 요리 연구가 1세대로 불리고 있음
- 1977년 「世界(세계)요리교실」 펴냄



짐승의 창자에 피를 넣거나 양념한 속을 넣어서 만든 음식.

순대를 만드는 것으로 돼지 창자를 많이 사용하고 있다. 순대는 어느 지방에서나 다 해 먹는 음식이지만 개살 순대가 가장 특이한 맛을 지녔다.

순대를 만든 방법은 다음과 같다.

- ① 돼지의 창자는 굵은 소금으로 안과 바깥쪽 모두 골고루 비벼가며 씻어 둔다.
- ② 숙주나물은 데쳐 듬성듬성하게 썰고 배추도 삶아 썰어둔다.
- ③ 쇠고기와 돼지고기의 양을 좀 넉넉하게 준비하여 곱게 갈아 숙주나물, 배추나물과 섞어 둔다.
- ④ 두부를 보자기에 써서 꼭 짜 물기를 없앤 후 위에 준비한 재료에다가 함께 섞는다.
- ⑤ 생강 다진 것, 새우젓 다진 것, 돼지피를 준비된 다른 재료와 함께 섞어 씻어 둔 창자 속에 넣고 아물린다.
- ⑥ 물을 끓이다 소가 든 창자를 넣고 끓이면서 꼬챙이로 쭈셔 속의 수분이 빠지도록 하면서 잘 익힌다.

2) , 한국식품사회사, 교문사, 1984.

- 대상으로 문헌자료에 기초하여 정치사, 사회사 중심으로 역사를 전개함

7 돼지 內臟과 効能

(중략) 이와같이 영양가 높은 內臟을 즐겨 먹는 肉食動物의 습리를 배운 中國 사람은 내장의 효능을 연구하고 그 料理法을 극도로 발달시켰다. 특히 중국에서는 돼지의 內臟食이 발달하였고 우리나라에서는 소의 내장식이 발달하게 된 것이다. 日本에는 內臟料理가 없었으나 요즘 『호르몬구이』라 하여 內臟을 먹게 되었다. 여기서 陳存仁(진존인)의 돼지 내장 식이요법(食餌療法)을 필자는 과학적인 견해를 곁들이면서 설명해볼까 한다.

(중략)

피과 간 : 피로써 피를 고친다는 것을 다른 가축의 피와 한 가지로 『以臟補臟』의 원리에 의한 것이다. 피 속의 철분은 有機質로서 빈혈에 보다 유효하다. 간도 빈혈에 유효하다 빈혈에는 악성빈혈(惡性貧血)이 있다. 간이 악성빈혈에 특히 유효한데 이것은 비타민B₁₂가 많기 때문이다. 또 노후의 빈혈에 간이 매우 유효하다. 또 간에는 비타민A가 많아서 예부터 간능명목(肝能明目)이라 하여 시력을 강하게 해준다.

3) , 우리가 정말 알아야할 우리음식 백가지, 현암사, 1998.

- 선지를 이용한 요리 소개 : 선지전



내장류는 거의 전감으로 사용하는데 선지로 전을 하기도 한다. 『조선무쌍신식요리제법』에서는 “선지를 데쳐서 얇게 저며 전유어를 부치면 별 맛은 없지만 바삭바삭하다. 선지에 고기를 난도하여 넣고 이겨서 저며 지진다”고 하였다.

- 순대, 편육과 관련된 내용

순대, 편육

한국식 소시지, 순대

순대에는 돼지순대, 동태순대, 오징어순대 등이 있는데 서양의 소시지와 비슷한 음식이다. 돼지순대는 돼지 창자 속에 두부, 숙주나물, 다진 파, 마늘, 찹쌀, 선지, 소금, 후춧가루 등을 고루 버무려 채워서 삶는다. 얇게 썰어 고춧가루, 후춧가루를 섞은 소금을 찍어서 먹는다. 『음식디미방』에는 ‘개장’이라는 음식이 나오는데 “개를 삶아서 살을 발라 갇은 양념을 하여 창자를 씻어서 가득 담고 시루에 뭉근한 불로 찌서 어슷어슷 썰고 초와 겨자를 곁들여 먹으면 맛있다”고 했으니 지금의 순대 만드는 법과 비슷하다. ‘순대’라는 말은 1800년대 말의 『시의전서』에 처음으로 나온다. “창자를 뒤집어 깨끗이 빨아 숙주, 미나리, 무를 데쳐 배추김치와 함께 다져서 두부를 섞는다. 파, 생강, 마늘을 많이 다져 넣고 깨소금, 기름, 고춧가루, 후춧가루 등 각색 양념을 넣고 돼지 피와 함께 주물러 창자에 넣는다. 부리를 동여매고 삶아 식혀서 썰다”고 하였다.

동태순대는 함경도에서, 오징어순대는 강원도에서 많이 만들었다. 돼지순대와는

달리 선지를 넣지 않는다. 동태 입을 열어 내장과 뼈를 발라내고 소를 채워서 찌거나 삶아서 한겨울 내낸 요긴한 찬으로 삼았다고 한다. 서양에도 우리와 비슷한 순대가 있다고 한다. 『시의전서』에서 민어 불에 쇠고기, 숙주나물, 두부 등을 채워서 삶은 '어교(魚膠) 순대'와 숙주나물, 배추김치, 무, 두부 등을 섞어 조미한 다음 돼지 피를 섞어 돼지 창자에 채워서 동여매어 삶은 '도야지순대'가 나오는데 요즘 순대와 거의 같다. 오징어순대는 몸통 안에 두부, 쇠고기, 고추, 숙주나물, 배추, 오징어 다리를 잘게 다져 소로 넣고 찜통에 찌 낸 것으로 초간장에 찍어 먹는다.

4) , 식경(食經), 자유문고, 2002.

- 食 음식을 삼키다, 식사를 하다, 생활을 하다, 삶은 영위하다, 마시다, 먹을거리, 곡식을 익힌 주식 등의 여러 가지 의미를 가짐
- 經은 날줄의 뜻으로 법, 도리, 길 등의 의미가 있음
- 따라서 食經이란? 어떤 음식을 어떻게 먹으면 인체를 유익하게 하고 어떻게 하면 심신을 최고의 상태로 유지할 수 있는가 하는 상고시대의 예방의학적 관심과 그 해답을 기술한 養生의 古典이라고 볼 수 있음
- 계절에 관한 음식론, 음선정요(飲膳正要), 거사필용사류전집(居家必用事類全集), 왕조 시대의 음식 담당관리, 부록으로 나누어 정리함



제3권 거사필용사류전집(居家必用事類全集)

8. 창자를 이용하여 만드는 음식

관장(灌腸 : 순대)

살찐 양의 반장(盤腸)이나 큰 창자를 깨끗하게 씻는다. 생피 한 국자 반, 찬물 한 국자 반을 함께 혼합하여 통상적인 방법에 따라서 창자 속에 부어 넣는다. 생피는 물과 잘 합쳐져서 양이 같아야 하고 많아도 안된다. 많으면 엉겨 창자 속으로 들어가지 않는다.

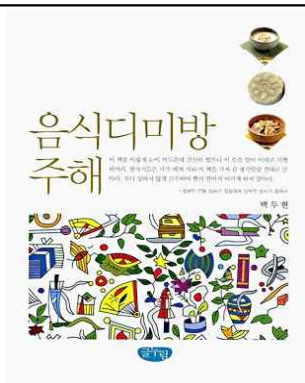
〈灌腸¹⁾〉

肥羊盤腸²⁾ 并大腸洗淨 每活血杓半³⁾ 凉水杓半 攪勻 依常法灌滿 活
血則旋旋⁴⁾ 對不可多了 多則凝不能灌入 〈肉灌腸紅絲品〉

- 1) 灌腸(관장) : 창자에 물체를 넣는 것. 여기서는 순대를 만들기 위해 필요한 것을 넣는 것.
- 2) 盤腸(반장) : 배속에 이리저리 꼬여있는 작은 창자.
- 3) 杓半(표반) : 한 국자 반. 국을 뜨는 국자로 한 개 반의 양.
- 4) 旋旋(선선) : 돌려 섞다. 잘 혼합하다.

5) , 음식디미방 주해, 글누림, 2006.

- 부인이 저술한 「음식디미방」을 주해 작업한 도서로 면병류, 어육류, 주국방문, 식초 담는 법에 따라 음식디미방에 소개된 음식을 [1.원문], [2.현대어역], [3.용어해설]로 나누어 설명함



개장

[1] 원문

● 개장

● 개장

개를 잡아 조히 찢라 어덜 쓸마 뼈 불라 만도소 니기드시 후야 후초 천초 싱강 참기름 전지령 혼디 교합하여 즈지 아케 하여 제 장조를 뒤혀 죄 찢라 도로 뒤혀 거기 7독이 녀혀 실러 다마 찢디 나자리나 만화로 찢내어 어숙어숙 빠하라 초계즈 하여 그만 7장 조하니 창조란 심으로 혼디 안날 달화 약념혼디 교합하여 듯다가 이튿날 창조의 녀혀 찢라. <7b>

[2] 현대어역

● 개장(犬腸 : 개순대)

개를 잡아 깨끗이 빨아 살짝 삶아 뼈를 발라내고, 만두소를 이기듯이 후추, 천초, 생강, 참기름, 진간장을 한데 섞어 (양념을) 하되 질지 않게 하여라. 개의 창자를 뒤집어 모두 뺀 후 도로 뒤집어서 거기(=창자 속)에 (양념한 것을) 가듯 넣어 시루에 담아 찢라. 한나절 정도 약한 불로 찢내어 어숙어숙 썰어 초와 겨

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

자를 치면 (맛이) 아주 좋아 그만이다. 창자는 생것으로 하되 전날 손질하여 (두고) 양념은 섞어 두었다가 이튿날 창자에 넣어 찌라.

6) , 음식잡학사전, 북로드, 2007.

- 20여 년의 기자생활(매일경제)을 하는 동안 음식에 관한 일화와 자료를 수집하여 책으로 엮어냄
- 1. 역사 속의 한 장면, 2. 원조와 어원, 3. 음식남녀, 4. 전쟁과 도박, 5. 황제의 음식, 6. 건강과 소망으로 나뉘어 세계 각국의 다양한 음식 속에서 더 다채로운 이야기와 역사를 문화적으로 해석한 도서임



소시지 sausage

기독교에
박해받은
축제음식

소시지는 인류 역사상 가장 오래된 음식 중 하나다. 역사학자들은 소시지를 처음 만들어 먹은 사람을 기원전 5000~3000년경 현재의 이라크 지역에 살고 있던 수메르인으로 보고 있다. 그들이 부패하기 쉬운 고기를 동물 창자에 채워 넣고 소금과 피, 야채, 향료 등을 섞어 훈제 또는 건조시켜 보관하는 방법을 개발했기 때문이다. 수메르는 티그리스와 유프라테스강 연안에 형성된 인류 최고의 문명 지역으로 소시지의 역사는 인류 문명사와 함께 한다고 볼 수 있다.

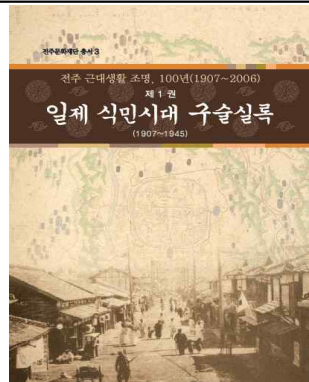
문헌에는 기원전 8~9세기경 호머가 쓴 《오디세이》에 “창자에 고기와 피를 채운 후 사람들이 큰 불 앞에 서서 열심히 굽고 있다”라는 대목이 나온다. 아시아에서는 기원전 589년 중국에서 소시지를 만들었다는 기록이 있다. 현대 중국어에서는 소시지를 일컫는 용어로 ‘상창(香腸:향장)’을 쓰지만 ‘라창’ 역시 소시지를

의미한다.

인류 문명의 기원인 수메르 문명과 함께 시작돼 세계로 퍼진 소시지는 그리스와 바빌론 등 고대 문명에서는 주로 궁정 음식으로 축제 때 사용됐다고 한다. 그러다 일반 서민들도 먹는 식품으로 발전한 것은 로마시대부터라고 한다. (이하생략)

7) (장명수), 일제 식민시대 구술실록(1907~1945) 제1권, 휴디자인, 2007.

- 2007년에 전주 근대생활, 100년을 조명하고자 구술을 채록하여 발간한 도서
- 1907년부터 일제의 침략에서 해방되던 해인 1945년까지 근대생활의 구술문화를 담고 있음
- 구술은 백한기(1937년생) 前 전주청년회의소 회장, 오남근(1939년생) 前 재향군인회 전주시 사무국장이 구술한 내용임



18) 쇠고기 광주리

구술/백한기(白漢基) 1937년생(70세) 전 전주청년회의소 회장,

오남근(吳南根) 1939년생(68세) 전 재향군인회 전주시 사무국장, 채록/김창주

지금같이 냉장고가 없으니까 도살장에서 몰래 도살한 쇠고기를 광주리에 담아서 가지고 다니면서 팔아. 완산동 사는 사람들이 가령 5일장에 해당이 안 되는 대사(大事)다. 생 일이라든가 있으면 그 사람한테 주문을 하는 거여. 어떤 부위의 고기를 얼마큼 갖다 달라고. 그러면 머리에 이거나 지게에 짊어지고 가지고. 그것이 각 집에 다 다니는 것이 아니고 단골집이 있어. 말하자면 몇 군데. 팔릴만한 데만 가지고 가는 거여. 그러다가 들키면 고기 빼앗기고 벌금물고 잡혀가고 그랬어. 고기가 많고 그러면 샘에다가 쇠망으로 해서 보로 싸서 샘물에 닿지 않게 달아 메어 놓았다가 꺼내 먹었는데 그래도 고기가 상하고 그랬어.

그래서 남으면 자장으로 다 만들어 버렸어. 장조림으로 오래두고 먹으려고. 내가 알기로는 왜정 때 광주리에 고기 가지고 다니던 사람들은 주로 완산동에 살던 사람들인데 완산동이 아마 백정들의 집단촌이 있었지 않나 싶어요. 우리가 어렸을 때 듣기로는 완산동은 일본사람이 하나도 안 살았다고 그런 말이 있었거든. 협력도 안하고 서학동에는 질이 쳐지는 사람들, 점쟁이들이랄지 고기를 가지고 오는 사람들에게 우리 어머니가 하는 걸 보면 '~하게' 라고 말해. 하게.

말을 낮추는 거여. 왔는가, 했는가. 그 사람들은 반드시 "예예." 를 해. 아씨마님이라고 그렇게 했는데 문제가 있는 것이 그 사람들이 피부가 참 좋았어. 그 당시 영양이 좋아가지고 고기 팔러 다니는 아주머니들은 대개 피부가 좋았어. 남편은 도살하고 부인은 팔고 그러니까 내장 같은 거 먹을 거 아녀. 시중에 고기집이라는 것이 지금같이 많이 있는 것이 아녀. 시장 안에 좀 크게 있기는 있어도 껍쇠로 걸어놓고. 그때는 쇠고기여. 돼지고기는 별로 없었는데 먹기는 먹어도 지금같이 돼지고기 먹은 기억이 없어. 쇠고기만 먹었어. 삼겹살이라는 것이 최근에 나온 것이지 옛날에는 삼겹살도 없고 돼지고기는 삶아서 먹었고 족발 삶아서 먹었고.

8) , 식전, 뿌리와 이파리, 2010.

- 《설탕과 권력》, 《음식의 맛, 자유의 맛》, 《소금과 문명》, 《감자 이야기》, 《초콜릿》 등과 같은 음식과 관련된 책을 출판한 음식 전문가임
- 1부 과연 무엇이 우리 것인가, 2부 우리 입맛의 뿌리를 찾아서, 3부 한국인은 무엇으로 사는가, 4부 밥만 먹고 살 수 있나, 5부 팔도팔색의 우리 밥상, 6부 한·중·일의 음식 삼국지, 7부 무엇을 먹을 것인가로 나뉘어 음식의 역사와 변화를 이야기로 풀어낸 흥미로운 도서임



제5부 팔도팔색의 우리 밥상
실향민의 음식 아바이순대

함경도음식으로 또 하나 빼놓을 수 없는 것이 아바이순대다. 순대면 그 냥 순대라 하지 왜 아바이순대라고 하느냐 하면, 남쪽에 내려온 실향민인 함경도 사람들이 만들어 팔기 시작하면서 다른 순대와 구분하는 의미에서, 함경도 사람들이 자주 쓰는 단어인 '아바이'를 이름에 덧붙인 것이다.

소, 돼지, 양 등 가축의 창자에 내용물을 채워 굽거나 찌서 먹는 음식은 많은 지역에서 널리 만든다. 서양의 소시지가 그렇고 중국이나 한국에도 어김없이 이런 요리가 있다. 다만 한국의 순대는 굽지 않고 찌다는 점이 특색이다.

아바이순대도 다른 지방의 순대와 크게 다르지 않다. 다만, 창자 안에 들어간 내용물만 조금 차이가 있을 뿐이다. 아바이순대는 이북의 음식들이 그렇듯 숙주와 두부, 미나리, 김치 우거지를 넣는다. 평양만두도 김치와 숙주, 두부에 돼지고기가 필수내용물이다.

이것을 만들 때에 가장 어려운 문제는 내용물의 양을 적절하게 조절하는 일이

다. 너무 많이 채워 넣으면 창자가 터져서 보기 흉한 것을 먹게 된다. 어릴 적 어머니가 아바이순대 만드는 법을 배워 와서 처음 만들었을 때에도 이와 같은 일이 일어나 거의 꿀꿀이죽 같은 순대를 먹어야 했다.

함경도 사람들은 창자만으로 순대를 만들지는 않았다. 함경도 특산물이었던 명태도 순대의 재료에 올랐다. 명태순대는 내장을 다 들어낸 명태에 재료를 넣고 찐 음식이다. 생선의 내장을 빼내고 거기에 무언가를 채워 넣는 것은 일본도 그렇다. 일본의 '스시'도 원래의 생선의 내장을 빼내고 거기에 초밥을 집어넣어 썰어 먹던 음식이다. 뭉친 초밥 위에 생선 살점을 올려 만드는 방법은 20세기에 들어와서의 이야기다.

함경도 사람들은 남북이 분단되고 나서는 동해안의 속초와 강릉에 많이 내려와 살았는데 순대 본능은 죽지 않았다. 전쟁 뒤에 돼지창자가 귀하고 얻기 어렵게 되자 오징어의 내장을 파내고 거기에 재료를 넣어 순대를 만든 것이다. 이렇게 해서 오징어순대가 나오게 되었다.

9) , 한국음식문화박물지, 따비, 2011.

- (사)향토지적재산본부에서 지역 특산물의 지리적 표시등록과 브랜드 개발 컨설팅을 하고 있음
- 한국음식문화박물지에서는 100개의 음식 키워드에 대한 음식의 유래 그리고 향교의 생각을 담고 있음
- 순대와 관련된 내용으로 오일장의 뒷골목에 있는 순대식당에 대한 내용이 있음



오일장의 뒷골목에 순대 식당이 많은 것은
시골 서민들의 주머니 사정에 맞춰 형성되었기 때문이다.

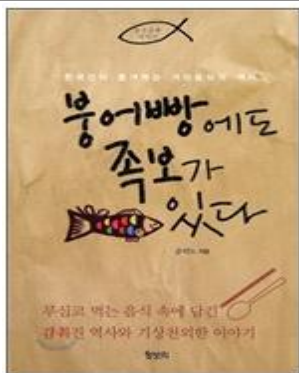
한국의 시골 오일장에는 반드시 있는 음식이다. 골목에 예닐곱 집이 어깨를 나란히 하고 몰려 있는 것도 똑같다. 식당 앞에는 돼지머리가 놓여 있고 그 곁에는 커다란 솥이 두어 개 걸려 있다. 한 솥에는 돼지뼈를 곤 국물이 끓고 있고, 또 한솥에는 순대와 내장, 머릿고기가 데워져 있다. 순대는 내장, 머릿고기와 한 접시에 담겨 나오거나 돼지뼈 국물을 더하여 순댓국으로 식탁에 놓인다.

순대는 돼지의 창자에 선지와 숙주, 우거지, 찹쌀 등을 채워 찐 음식이다. 요즘은 찹쌀 대신에 당면이 주로 들어간다. 단가를 맞추기 위한 것이다. 오일장의 뒷골목에 순대 식당이 많은 것은 시골 서민들의 주머니 사정에 맞춰 형성되었기 때문이다. 이들 식당이 내는 음식들을 보면 전부가 돼지의 부산물을 이용하고 있다. 돼지고기는 정육점에서 형편이 되는 사람들이 사 먹고 그 외 부산물은 찌거나 삶아져 서민의 끼니와 안주가 되고 있는 것이다. 순대를 이르는 옛 말에 핏골집이 있다. 순댓국을 혈장탕(血臟湯)이라고도 하였다. 순대가 어떻게 만들어진 음식인지 잘 드러내는 말이다. 반면에 순댓국은, 지금의 순대가 들어가지 않는, 돼지내장탕으로 묘사되어 있는 기록이 있다. 순대는 단지 돼지 창자를 이르

는 말이었을 수도 있는 것이다. 지금의 순대는 한국전쟁 이후에 널리 퍼진 음식인데, 대중의 음식이 되면서 듣기 거북한 핏골집과 혈장탕을 버리고 대신에 돼지 창자를 뜻하는 순대를 그 의미를 확장해 사용하였을 수도 있다. 순대는 흔히 서양의 소지와 비교된다. 돼지 창자에 돼지의 여러 부위를 넣는 조리법이 비슷해 보이기 때문이다. 그러나 조리법과 모양이 비슷하다 하여도 그 맛과 먹는 방법이 다르면 유사성은 별 의미가 없다. 어느 민족이 어떤 동물을 잡아먹든지 창자에 피와 여러 재료를 넣고 익히는 방식은 시도해 볼 만한 것이며, 따라서 이 음식들이 민족마다 낱낱으로 존재한다 하여도 곧 각 민족의 음식문화가 한 계통에 있는 것이라고 판단할 일은 아니다.

10) , 붕어빵에도 족보가 있다, 청보리, 2011.

- 25년간의 기자생활과 5년에 걸친 방대한 자료조사를 토대로 음식의 기원과 유래 그리고 관련 스토리를 발굴해 책으로 엮어냄
- 48개의 테마를 4개의 파트로 나누어 붕어빵의 족보를 찾아서, 호떡집에 왜 불이 났을까?, 열려라 참깨의 비밀, 금가루를 뿌린 볶음밥으로 구성하였음
- 이중 순대와 순대국에 대해 자세히 기술한 바, 이를 그대로 옮기고자 함



순대

귀한 손님은 순대로 접대

우리나라 사람들은 순대를 무척
좋아한다. 어찌 보면 돼지창자에
당면과 채소, 선지를 채워 넣은

엽기적(?) 음식일 수도 있는데 남녀노소 가릴 것 없이 즐겨 먹는다.

순대는 거창한 요리와는 거리가 먼 음식이다. 주로 거리에서 파는 길거리 음식이고 시장에서 먹는 음식이다. 때문에 순대에는 특별한 유래나 기원도 없을 것이라고 생각한다. 돼지를 도축한 후 버리기 아까운 창자를 활용해서 만든 재활용 음식 정도로 여기고 또 옛날부터 우리 조상들이 먹은 순수한 한국 토종음식일 것이라고 지레 짐작한다.

그렇지만 순대의 역사를 보면 뜻밖의 사실이 많다. 순대를 다른 나라에서는 거의 먹지 않는 우리 고유의 전통음식으로 생각하는 사람이 많지만 실은 아시아 사람 대부분이 순대를 먹는다. 또 값싸고 흔한 시장음식, 길거리 음식으로 보지만 옛날에는 귀한 손

님이 왔을 때 대접을 했던 고급요리였다.

순대는 인류 역사가 시작되면서 먹었던 음식이다. 먼 옛날부터 인류는 동물창자에 고기와 야채, 혈액을 채워 넣고 양념을 해서 보관했는데 동양에서는 순대로 진화하고 서양에서는 소시지로 발전했다.

동양에서 순대와 관련된 최초의 기록은 사서삼경 중 하나인 시경(詩經)에 보인다. 기원전 11세기에서 8세기까지 중국에서 불린 시와 노래를 기록한 책인 시경에 “훌륭한 요리로 곱창과 순대를 준비했다”는 구절이 있다. 노래 내용에 용단을 깔고 하인들이 분주하게 움직였다고 나오는데 손님접대를 묘사한 장면으로 손님 접대용 요리로 순대를 마련했다는 내용이다.

시경의 원문에는 순대에 해당하는 글자로 각(臠)이라는 글자를 썼다. 한자 각에는 두 가지 뜻이 있다. 하나는 동물의 혀, 또 하나는 순대라는 뜻이다. 중국 송나라 때 사전인 집운(集韻)에는 “동물 창자를 채워서 구운 것”이라고 풀이했다. 각이라는 글자는 고기 육 월(肉)변에 거(豕)자가 합쳐진 한자인데 거는 돼지를 닮은 전설 속 동물이다. 거라는 글자에는 또 돼지 시(豕)자가 들어가 있다.

종합해 보면 돼지 내지는 돼지를 닮은 동물 창자 속에다 다른 식품을 채워 넣은 음식이니 지금 우리가 먹는 순대와 다를 것이 없다. 그러니 시경에 나오는 '각'이라는 음식이 아시아 특히 동북아 사람들이 먹는 순대의 원형이라고 할 수 있다.

6세기 무렵에 발행된 중국서 가장 오래된 농업서인 제민요술(齊民要術)에 순대 요리법이 보이는데 옛날 순대의 실체를 알 수 있

다. 양의 창자를 잘라 깨끗이 씻고 가늘게 썬 파와 소금, 마늘, 후추 등을 섞어서 창자에 채운 후 양끝을 막고 구워 먹으면 맛이 좋다고 적혀있다.

순대 이야기를 하면서 중국 문헌만 언급하는 이유는 우리의 고대 문헌이 빈약해 자료가 풍부하지 않기 때문인 까닭도 있지만 우리 전통음식이라고 해도 하늘에서 떨어진 것처럼 독자적으로 생겨난 것은 아니기 때문에 중국 고전에 나오는 순대가 결국은 우리나라 순대로 발전했을 것이기 때문이다.

한편 우리나라 문헌에서 순대라는 한글 이름이 처음 보이는 것은 19세기말 요리책인 사의전서(司議全書)다. 한글 이름은 그렇지만 한자로 동물창자를 요리했다는 기록은 17세기 조리서인 음식디미방에 개 창자(犬腸), 18세기 증보산림경제에 소 창자를 삶은 우장찜(牛腸蒸)이라는 기록이 있다.

창자를 요리했다는 기록이니 곱창인지 순대인지는 명확하지 않지만 어쨌든 기록으로 보면 옛날 순대는 소, 돼지, 양, 개 등 모든 가축의 창자에 다른 음식을 채워 굽거나 삶아 먹었던 것으로 보인다.

신에게 바친 특별한 음식

먼 옛날부터 사람들은 순대를 먹었다. 지금은 거리에서 시장에서 부담 없이 먹을 수 있는 음식이지만 옛날 순대는 달랐다. 기원전 11-8세기 무렵의 시경에는 귀한

손님이 오면 준비한 음식이라고 했고 얼마 전까지만 해도 손쉽게 아무 때나 먹는 음식은 아니었다.

한국이나 중국이나 고문헌에 순대 관련 기록은 거의 없지만 남아있는 일부 기록과 연세 드신 어르신들의 말씀을 종합해 보면 예전 순대는 지금처럼 길거리에서 아무렇게나 사먹을 수 있는 그런 음식이 아니었다. 상당히 귀했던 음식으로 시경에 묘사된 것처럼 손님이 왔을 때 또는 하늘에 제사를 지낼 때와 같이 특별한 행사가 있었던 날에 순대를 만들었다.

우리나라 순대의 본 고장은 이북으로 그 중에서도 함경도 지방에서 순대를 많이 만들어 먹었다. 함경도 출신 어르신들의 이야기로는 예전 이북에서는 잔칫날이나 특별한 날에 순대를 만들었다고 한다.

시경뿐만 아니라 다른 중국 문헌에서도 손님이 왔을 때 순대를 먹는다는 기록이 보인다. 청나라 때 오위업吳偉業이 쓴 곡지연꽃志衍이라는 시에는 “손님이 멀리서 왔으니 서둘러 순대를 마련한다”는 내용이 있다.

조선왕조실록 중에서 연산군 일기에도 임금이 순대를 준비하라고 했다는 내용이 보인다. 연산군이 “식용으로 쓸 돼지창자는 전생서典牲書에서 기른 돼지의 것으로 준비하라”고 지시한다. 전생서는 제사에 희생으로 바치는 동물을 별도로 관리하는 부서다. 식용으로 쓸 돼지창자라고 했으니 돼지를 잡아 제사를 지내고 남은 창자를 음식으로 만들었다는 뜻인데 요리를 하는데 순대가 빠졌을 수가 없다.

연산군일기 이외에도 조선시대 때 제사에 필요한 물품과 제물 배열하는 법 등을 기록한 제물등록(祭物錄)과 함흥본궁의식(咸興本宮儀式) 등의 문헌을 보면 소의 창자와 양의 창자 등을 반드시 준비했다고 적혀 있으니 순대의 기원은 제사음식에서 출발했을 수도 있다.

순대가 제사음식이었을 가능성은 우리나라보다 만주족의 풍습에서 찾아볼 수 있다. 옛 고구려 영토인 만주에 살던 만주족은 하늘에 제사를 지내는 의식에서 순대를 제물로 바치는 풍습이 있었다.

청나라 황제는 만주족 출신이다. 청나라 황제와 만주족 관리가 하늘과 조상께 제사를 지낼 때의 절차를 기록한 만주제신제천전례(滿洲祭神祭天典禮)라는 책이 있다. 건륭황제 때인 1747년 발행됐다.

만주족은 하늘과 조상께 제례를 올릴 때 돼지를 희생으로 바친다고 나온다. 돼지 잡는 법도 상세히 적어놓았는데 먼저 돼지를 잡아 껍질을 벗기고 창자 등을 해체한 후 큰 솥에다 삶는다. 그리고 제사장이 무릎을 꿇고 해체한 창자를 받들어 그 솥에다 퍼를 채워 솥에다 끓이는데 이것을 퍼를 넣은 순대라는 뜻에서 혈장(血腸)이라고 불렀다. 그리고 제사가 다 끝나면 황제와 황후 그리고 제사에 참석한 대소 신하들이 모두 순대인 혈장을 비롯한 음식을 먹으며 음복을 한다고 나온다.

혈장이라는 음식은 옛 문헌에 나오는 만드는 방법도 그렇지만 사진으로 봐도 생김새가 우리 전통순대와 거의 비슷하다. 우리 순대에도 원래는 돼지 혈액을 넣어 만들었으니 신에게 음식을 바치

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

는 고대 제례의식에서 혈액은 빠져서는 안 되는 공물이었다. 한편 삼국사기를 보면 고구려 역시 제례의 희생으로 주로 돼지를 바쳤으니 만주족의 제천의식과 여러 가지 측면에서 비슷한 점이 많다. 그리고 보면 우리의 전통순대와 만주족 순대는 뿌리가 같은 것일 수도 있겠고 순대는 한반도 북방 사람들이 공통적으로 즐겼던 음식일 수 있다.

순대국

6세기 귀족이 먹었던 순대국

순대국은 우리나라가 아니면 다른 곳에서는 좀처럼 맛보기 힘든 음식이다. 때문에 한민족 고유의

보통음식으로 알고 있다. 순대국은 또 조선시대 후기 장터를 중심으로 발달한 음식이다. 그러니 양반들은 별로 먹지 않았고 시장 상인들과 서민들이 주로 먹던 국밥이다.

사실 순대국은 관련 기록이 거의 없다. 시장의 장사치나 상민들이 주로 먹던 음식이어서 양반들은 거들며 보지도 않았기 때문일 수도 있다.

우리 문헌에는 순대국 기록이 없지만 옛날 중국 문헌에는 순대국과 관련된 기록이 몇 군데 보인다. 그것도 먼 옛날인 6세기 무렵의 제만요술(齊民要術)과 11세기 무렵의 사전인 집운(集韻) 등 일부 문헌에서 순대국의 흔적을 찾을 수 있다.

순대국에 관한 기록은 먼저 한자 자체에서 찾을 수 있다. 웬만

한 옥편에는 나오지 않는 한자이고 인터넷이나 컴퓨터에서도 서체가 없어서 글자 자체가 깨지는 경우가 많은 한자로 참뽕이라는 글자가 있다.

풀어서 설명하자면 고기를 나타내는 고기 육 월^月에 산에서 자라는 부추라는 뜻의 산부추 섬^菰을 합쳐 놓은 글자인데 읽기는 참^月+뽕^菰이라고 읽는다. 순대국이라는 뜻이다.

별 이상한 글자가 다 있다 싶기는 하지만 1039년 북송 때 발간된 사전인 집운에 순대국 '참'에 대한 뜻풀이가 실려있다. 돼지창자에 산초가루와 겨자 그리고 된장과 소금을 넣고 끓인 국이라는 설명이 보인다. 중국 송나라 때 순대국에 대해 설명해 놓은 것이 지금 우리가 먹는 순대국과 크게 다를 것이 없다. 어쨌든 송나라 때 사전에 순대국이라는 뜻을 가진 한자가 수록돼 있다는 것만 봐도 11세기 무렵에는 송나라 사람들 또는 중국에 살던 다른 민족이 순대국을 먹었다는 이야기가 된다.

사전이 아닌 문헌에는 6세기 무렵 북위 때의 농업서이며 요리책인 제민요술에 순대국 끓이는 법이 나온다.

제민요술에는 국 끓이는 법이라는 항목이 별도로 있는데 여기에 검참^菰법이라고 해서 순대국 끓이는 법을 설명해 놓았다. 여기서 검^菰은 고기 육 월^月변에 여러 참^菰자를 합쳐 놓은 글자^{月+菰}로 보통은 얼굴 중에서 뺨을 뜻하는 글자로 사용하지만 국물이라는 뜻으로도 쓰인다.

참은 앞서 설명한 것처럼 순대국을 뜻하는 글자이니 검참이라고 하면 국물이 있는 순대국 정도가 되겠다.

제민요술에 실려있는 겹참뽕에는 돼지창자를 잘게 자른 후 된장과 쌀뜨물을 푼 물에 넣고 파, 생강, 산초, 미나리, 마늘과 겨자 등을 넣어 끓인 후 마지막으로 소금과 식초를 넣는다고 했다. 지금 우리가 먹는 순대국과 끓이는 방법이 비슷하다. 참고로 제민요술은 6세기 때 북방민족인 선비족이 세운 나라인 북위(北魏)의 고양태수(현재의 산둥성) 가사협이 쓴 책이다. 중국 북방인 화북지방의 음식이 많이 실려있으며 또 고위충이 쓴 책인 만큼 옛 귀족들이 먹던 음식이 많이 보인다. 그러니 6-11세기 때 중국 북방의 귀족들은 순대국을 먹었다는 이야기가 된다.

북방민족이 즐거먹는 음식

6-11세기의 문헌으로 보면 순대국은 이 무렵 중국의 북방에 살았던 민족이 먹던 음식으로 보인다.

그것도 가축을 잡고 난 후 남은 부산물로 끓인 허드레 음식이 아니라 지배계층들이 특별한 날에 먹었던 고급요리였다.

지금은 중국에서 순대국을 찾아볼 수 없으니 고대 북방민족의 음식이었던 순대국이 중국에서는 사라진 반면 한반도에서는 우리 고유의 전통음식으로 발전한 것으로 추정할 수도 있겠지만 그렇게 단순하게 설명할 수 있는 문제는 아니다. 순대국에는 동북 지역의 역사와 음식 문화 그리고 생활사가 복잡하게 얹혀있기 때문이다.

순대국의 주요 재료는 어쨌든 순대다. 순대라는 음식은 고대부

터 동서양 모두에서 골고루 발달했던 음식이다. 중국 고전인 시경에 순대를 의미하는 한자가 나오니 옛날부터 중국에서 순대를 먹었음을 알 수 있다. 그런데 가만히 살펴보면 중국 문헌에 나오는 순대는 주로 북방민족과 관련이 있다.

지금도 중국에서는 순대를 먹는데 주로 청나라 때부터 전해진 음식이다. 알다시피 청나라는 옛 고구려의 영토였던 만주를 무대로 활동한 북방민족인 만주족이 명나라를 멸망시키고 세운 나라다.

만주족도 우리와 비슷한 순대를 먹는다. 청나라 황실의 제사의식을 기록한 만주제신제천전례에 돼지를 잡아 제사를 지낸 후 창자에 선지를 채워 혈장(血腸)이라는 순대를 만들어 제사가 끝난 후 음복을 한다고 했다.

순대가 북방에 살았던 사람들이 주로 먹었던 음식이라는 또 다른 증거는 순대와 순대국 만드는 법이 적혀있는 중국 고대 문헌이 제민요술이다. 이 책은 6세기 중반 북위때 고양태수였던 가사협이 쓴 농업서이며 요리책이다.

중국 남북조 시대 때 있었던 나라인 북위는 서기 386년부터 534년까지 중국 화북지방에서 활동했던 선비족(鮮卑族)이 세운 나라다. 선비족은 남만주와 몽골초원에서 활동하던 북방 유목민족이다.

제민요술의 저자인 가사협은 고향이 지금의 중국 산둥성으로 그가 벼슬을 했던 고양이라는 지역도 지금의 산둥성 지역이다. 중국의 산둥지방은 한국과 지리적으로 가장 가까우며 문화적, 민속

최으로도 중국의 다른 지방 보다는 한국과 비슷한 분위기가 많은 지역이다.

가사협이 쓴 제민요술에 나오는 각종 음식과 조리법은 6세기 이전의 황하 중류 및 하류 지방의 음식이라고 하는데 북방민족의 음식문화와 풍습이 많이 반영되어 있다는 것이 학계의 평가다.

우리나라에서도 연세 드신 어른들의 공통적인 이야기가 순대는 이북사람들이 주로 먹었던 북쪽 음식이라고 하니 중국 문헌의 특징과 공통되는 부분이 있다.

여러 문헌과 정황으로 보면 순대국은 고대 북방민족의 공통적인 음식이었으니 중국에서 만주족이 소멸된 것처럼 다른 지역에서는 순대국이 사라진 반면 우리나라에서는 순대국이 그대로 남아 발전한 것이 아닌가 싶다.

이런 추론에도 불구하고 풀리지 않는 의문점은 있다. 우리나라 문헌에서 순대국에 관한 기록은 조선시대 중기 이전에는 찾아볼 수 없다. 양반이 아닌 서민들이 주로 먹던 음식이었기 때문에 기록이 없는 것일 수도 있겠지만 어쨌든 조선시대 후기에는 순대국이 주막이나 장터를 중심으로 발전한 것으로 여겨진다.

전국적으로 유명한 순대국이 모두 장터를 중심으로 발전했다는 것이 하나의 입증자료가 될 수 있다. 지금도 널리 알려진 경기도 용인의 백암 순대국밥, 충남 천안의 병천 순대국밥, 경북 칠곡의 순대국밥 등이 모두 예전에는 5일장이 서는 유명한 장터였거나 동서남북을 잇는 교통의 요충지였다.

그러니 순대국은 삶은 돼지의 막창 속에 선지를 빼곡히 채워

넣고 끓인 음식으로 조선팔도를 누비고 다녔던 보부상과 나그네의 허기진 배를 채워주는 음식으로 발전을 했다. 장터에 일 보러 나온 시골 사람들이 모처럼 돼지고기와 순대를 가득 넣고 끓인 순대국으로 음식호사를 했던 서민음식으로 인기를 끌게 된다.

11) , 식탁 위의 한국사, 휴먼니스트, 2013.

- 음식을 문화와 인문학, 역사학의 시선으로 해석하고 연구하는 음식인문학자임
- 「식탁 위의 한국사」는 국밥집, 조선요리옥, 대폿집, 해방이후 음식의 혼종과 음식점의 글로벌화에 나누어 한국 음식의 역사와 문화를 엮어낸 도서임



고급음식에서 대폿집 메뉴가 된
돼지 순대

흔히들 순대는 돼지나 소의 내장(창자)으로 하는데 물론 맛도 좋지만 이것은 값이 비싸고 쉽게 할 수가 없습니다. 그런데 여기 만들기도 쉽고 값이 싸며 맛도 좋은 '오징어 순대'가 있습니다.

이 신문 기사가 실린 1964년 당시 돼지나 소의 내장으로 만든 순대가 오징어보다 값이 비쌌다니 21세기를 살아가는 요즘 한국인에게는 무척 의아스럽다. 하지만 이 이야기는 사실이다. 1960년대 중반만 해도 일반 서민이 쇠고기나 돼지고기를 쉽게 먹을 수 없었던 가난한 시절이었다. 그러니 그 내장으로 만든 순대 역시 지금과는 사정이 달랐다.

소, 돼지, 개, 생선 등 여러 종류의 순대

흔히 순대라고 하면 우리는 돼지 내장으로 만든 순대만을 떠올린다. 그러나 돼지순대 조리법은 조선후기 문헌에서는 아직까지 발견되지 않았다. 1890년대에 필사된 것으로 추정되는 《시의전서·음식방문》의 돼지순대 조리법이 가장 오

래된 문헌이다. 이 책에 소개된 음식이름은 '도야지순대'이다. "창자를 뒤집어 정히 빨아 숙주·미나리·무우 데쳐 배차김치[배추김치]와 같이 다져 두부 섞어 총[파]·강[생강]·마늘[마늘] 많이 다져 넣어 깨소금·기름·고초가로·호초가로 각색 양념 많이 섞어 피와 한데 주물러 창자에 넣고 부리 동여 삶아 쓰라"고 했다. 이 음식이 이름에 '도야지'를 붙인 것으로 보아 돼지창자를 사용하여 만든 순대임을 알 수 있다. 돼지창자 속에 무엇을 넣느냐는 경우에 따라 다르겠지만, 무척 많은 재료가 들어갔다. 이 책에는 '도야지순대'와 함께 '어교순대'도 나온다. 여기에서 어교는 한자'魚膠'로, 민어의 부레를 끓여서 만든 풀을 가리킨다. 곧 '민어풀'이다.

이 민어풀을 물에 담가 피를 빨고 깨끗이 씻어 숙주·미나리·쇠고기·두부와 함께 갖은 양념을 주물러 넣고 삶아서 어교순대를 만든다고 했다. 민어는 '民魚'라는 한자 이름에서도 알 수 있듯이 조선 후기에 서민들이 즐겨 먹던 생선 가운데 하나였다.

이 밖에도 조선 후기 사람들은 제법 여러 종류의 순대를 만들 줄 알았다. 심지어 개의 창자로 만든 순대도 있었다. 바로 17세기에 쓰인 장계향의 《음식디미방》에 그 조리법이 나온다. 요즘 사람들이 보기에는 신기한 음식임에 틀림없다. 그 조리법을 한 번 알아보자.

개를 잡아 조히[깨끗이] 빨아 어덜[살짝] 삶아 뼈 발라 만도소[만두소] 이기듯이 하여 후초·천초·생강·참기름·전지령[진간장] 한데 교합하여 질지 않게 하여 제[개] 창자를 뒤혀[뒤집어] 죄 빨아 도로 뒤혀거기[창자 속] 가득히 넣어 시루에 담아 찌되 나자리[한나절]나 만화[약한 불]로 찌내어 어숙어숙 썰어라. 초·계자[거자] 하여 그만 가장 좋으니 창자란 생으로 하되 안날[전날] 달화[손질하여] 약념을 하되 교합하여 두었다가 이튿날 창자에 넣어 찌라.

그런데 장계향은 이 음식의 이름을 순대라고 하지 않고 '개장'이라 적었다. 아마도 재료로 개의 장(腸)을 썼기 때문에 그렇게 부른 것으로 여겨진다. 《음식디미방》이 집필된 때로부터 대략 80년 후인 1766년 한양에서 태의원(太醫院) 의약(醫藥)을 지냈던 의관(醫官) 유중림(柳重臨)은 《증보산림경제(增補山林經濟)·치선상(治膳上)》에서 '우장증방(牛腸蒸方)'이란 음식을 언급했다.

- 9) 《거가필용(居家必用)》 : 중국의 고대 농서 가운데 하나임. 《제민요술》은 현존하는 가장 오래된 책이다. 남북조시대 북위 때의 관리인 가사협(賈思勰)이 533년에서 544년 사이에 지은 책으로 알려져 있다. 한국고전번역원의 '한국고전종합DB'에서 《제민요술》을 인용한 내용을 검색하면 50여 건이 나오며, 《거가필

쇠창자는 안팎을 깨끗하게 씻어 각각 한 자가량 자른다. 한편, 소의 살코기를 가져다가 칼날로 자근자근 다지고 여러 가지 양념과 기름·장과 골고루 섞어 창자 안에 꼭꼭 메워 넣은 다음 실로 창자 양끝을 맨다. 솥에 먼저 물을 붓고 대나무를 가로로 걸치고 쇠창자를 대나무에 고이 안쳐 물에 젖지 않게 하고 솥뚜껑을 덮는다. 약하지도 세지도 않은 불로 천천히 삶아 아주 잘 익기를 기다려서 꺼내어 차게 식히고 칼로 말발굽 모양으로 썰어 초장에 찍어 먹는다.

유종림보다 한 세대 뒤의 인물인 빙허각 이씨 역시 《규합총서》에서 《증보산림경제》와 비슷한 내용의 조리법을 적었다. 다만 쇠창자에 넣는 쇠고기는 물론이고 꿩고기와 닭고기도 사용한다고 했다.

그렇다면 이처럼 소나 돼지, 심지어 개나 생선의 창자에 고기와 채소 따위를 넣고 찌낸 순대 혹은 창자찜은 어디에서 유래했을까? 나는 조선시대 지식인들이 즐겨 읽었던 중국 북위(北魏)때 쓰인 《제민요술(齊民要術)》과 원나라 때 쓰인 《거가필용(居家必用)》⁹⁾이 순대 조리법을 퍼트린 주범이 아닐까 생각한다. 왜냐하면 《제민요술》과 《거가필용》에 '관장(灌腸)'이란 음식의 조리법이 나오기 때문이다.

《제민요술(齊民要術)·적법(炙法)》에서는 "관장법(灌腸法) : 양의 대장을 꺼내서 속까지 깨끗하게 씻는다. 양고기를 가늘게 썰어서 마치 대나무 대롱처럼 만든다. 파를 가늘게 썰고 소금과 메줏가루·생강·후춧가루를 골고루 섞어서 입맛에 맞도록 간을 맞춘다. 창자에 이들 재료를 넣어서 둥글게 두 줄로 돌려서 불에 굽는다. 잘라서 먹으면 그 맛이 매우 좋다."라고 했다.

조선시대 조리법에서는 순대를 모두 삶았는데, 《제민요술》에서는 이를 구웠다. 《거가필용·육관장홍사품(肉灌長紅絲品)》에서는 '관장'을 다음과 같이 설명했다. "살찐 양의 소장(小腸)과 대장(大腸)을 깨끗하게 씻는다. 싱싱한 피 반 자루와 차가운 물 반 자루를 골고루 섞는다. 항상 사용하는 방법에 따라 싱싱한 피를 창자에 가득 채워서 짝을 지어 둘둘 만다. 그 양이 너무 많으면 안 된다. 많으면 어겨서 창자를 넣을 수가 없기 때문이다."

이 방법은 《제민요술》과 달리 피를 넣어서 관장을 만들었다. 이렇게 피를 넣으면 여러 가지 재료가 서로 잘 엉기도록 도와준다. 이것을 전문 용어로는 결착제(結着濟)라고 하는데, 순대에 들어간 피가 이러한 역할을 하는 것이다. 이처럼 원나라 들어서 관장을 만드는 기술이 진화했다.

《제민요술》과 《거가필용》에서는 양의 창자로 순대를 만들었다.

명나라 때 베이징의 맛있는 음식을 노래한 《고도식물백영(故都食物百詠)》에서는 "돼지창자에 붉은 가루를 넣어 한 번에 지져내고, 매운 마늘과 짠 소금을 뿌리니 맛이 더욱 좋네. (입 안에서) 부서지며 퍼지는 기름진 향과 납육(臘肉)[고기

를 소금에 절여서 겨우내 훈제하거나 말린 음식]과 같아, 바라보며 침만 꼴깍 삼키는 사람도 있으니 불쌍하구나"라고 했다. 곧 명나라 때 들어와서는 양차자보다 돼지창자로 관장을 만들었다. 더욱이 '붉은 가루(紅粉)'를 넣어 더욱 먹음직했을 것이다. 여기서 '붉은 가루'는 홍곡(紅曲, 누룩으로 발효시킨 붉은 쌀) 같은 붉은 색을 띄는 재료를 가리킨다. 관장은 베이징의 저모에서 쉽게 볼 수 있는 상품이었다. 오늘날에도 베이징 사람들은 관장을 '관창'이라고 발음하면서 《제미요술》의 한자를 그대로 사용한다.

한편, 양의 창자를 구하기 어려웠던 조선에서는 개·소·돼지·민어 등의 창자로 순대를 만들었다. 그런데 왜 이름이 순대일까? 중국에서 부르는 관장이 곧바로 한국어 순대로 바뀐 것은 결코 아닐 것이다. 순대의 '대'는 한자로 자루를 뜻하는 '대(袋)'이다. 중국어 '관장'은 무엇인가를 집어넣은 창자라는 뜻이다. 그러니 순대의 '대'가 중국어 관장의 '장'인 셈이다. 그렇다면 순대의 '순'은 무엇일까? 한국에서 사용한 순대의 한자어는 장대(腸袋)이다. 하지만 '장'은 고대 한국어에서 '장'이라고 적혀 있다. 그러나 '장'이 '순'으로 바뀌었을 가능성은 없다. 혹자는 '순'이 장의 모양이 둥글둥글한 데서 '둘'이 '순'이 되었다고도 하고, 만주어 순타(sunta)에서 온 것이라고도 한다. 하지만 아직 정설은 없다.

식민지 시기 베스트셀러였던 방신영의 《조선요리제법》에는 순대에 대한 소개가 빠져 있는데, 이용기의 《조선무쌍식요리제법》에서는 순대 대신 순댓국이 언급되어 있다. 한자로 '저숙탕(猪熟湯)'이라 적은 순댓국의 조리법은 다음과 같다. "순댓국은 도야지 삶은 물에 기름은 건져버리고 우거지를 넣어서 끓이면 우거지가 부드럽고 맛이 좋으나 그냥 국물에 내장을 썰어 넣고 젓국 쳐서 먹는 것은 상풍(常風)[일반 조리법]이요 먹어도 오르내기가 쉬웁고 또 많이 먹으면 설사가 나타나라." 이는 곧 우거지 돼지내장탕인 셈이다. 적국을 쳐서 먹는 법이 가장 보편적이라고 했으니, 새우젓으로 간을 하는 지금의 내장탕 먹는 법과도 유사하다. 다만 순대가 들어가지 않고 내장이 들어갔음에도 불구하고 순댓국이라 부른 이유는 그 내장이 곧 순대이기 때문으로 보인다. 하지만 소화가 잘되지 않아 토하기 쉽고, 많이 먹으면 설사를 한다고 했다. 지금과 달리 기름기 있는 음식을 거의 먹지 못하던 당시 사정을 생각하면 당연한 언급이라 하겠다.

이에 비해 손정규는 일본어로 쓴 《조선요리》(1940)에서 내장이 아닌 순대가 들어가 순댓국 조리법을 적었다. 음식 이름도 한자로 '돈장탕(豚腸湯)', 한글로 '순대국'이라고 적었다. 만드는 과정을 그림으로 그려 놓은 점이 이 책의 특징이다.



재료로는 돼지창자, 두부, 파, 마늘, 숙주, 돼지고기, 배추절임(백채지), 간장, 소금, 기름, 고춧가루, 후추가 들어갔다. 만드는 법은 다음과 같다.

“돼지창자에 소금을 치고 주물러 연하게 하여 씻고, 가운데를 뒤집어서 몇 번을 행굽니다. 두부도 으깨고 숙주나물을 데치고 돼지고기를 잘게 썰고 파와 마늘의 다진 것과 간장·후추·고춧가루 등을 넣고 뒤섞어서 창자 중에 가득 채워서 단단히 한 후 양 끝을 실로 묶습니다. 냄비에 물을 끓이고 소금과 간장 약간, 아지노모도를 치고, 창자를 넣고 잘 익힌 다음 꺼내어 2~3cm로 단면이 둥글게 썩니다. 국물 안에 다시 넣어도 먹고, 순대를 초간장에 찍어서도 먹습니다.

그런데 손정규가 1948년에 한글로 출판한 《우리음식》에서는 조리법이 약간 달라졌다. 재료로 돼지창자(돈장 豚腸), 돼지고기 선지(돈혈 豚血), 배추김치, 숙주 그리고 찹쌀가루나 녹말가루, 장(간장)과 기타 다른 양념이 들어갔다.

《우리음식》에 적힌 조리법은 다음과 같다.

창자를 안팎을 소금에 비벼 잘 씻어둔다. 돼지고기를 잘게 썰어놓고 숙주·배추김치 등 만두소와 같이 하여서 돼지고기와 선지와 찹쌀가루나 녹말가루는 엉기게 하기 위하여 넣고, 갖은 양념하여 무쳐서 창자에 넣고 양 끝을 실로 매서 국에 잘 삶는다. 건져서 식혀 2~3센티로 베어 국에 넣기도 하고 초장 찍어 먹기도 한다. 술안주 등에 호물(好物)로 여기는 것이다.

두 책의 그림은 똑같지만 일본어가 한국어판에서는 빠졌다. 하지만 선지와 찹쌀가루 혹은 녹말가루가 들어가는 점은 일본어판 《조선요리》와는 확연히 다르

다. 일본인들이 선지를 좋아하지 않는다는 점을 염두에 두고 《조선요리》의 순댓국에는 넣지 않은 것으로 여겨진다. 여하튼 손정규의 《우리음식》에 나오는 순댓구기 조리법이 요즘 조리법과 가장 비슷하다. 이 순댓국은 1960년대 이후 이용기가 말한 내장탕에 가까운 순댓국을 대신하기 시작했다.

값싼 당면돼지순대의 유행

앞에서도 보았듯이 1964년까지만 하더라도 순대는 값비싼 음식이었다. 그런데 1960년대 후반이 되면 마치 정부의 경제 개발 정책이 열매를 맺은 듯 돼지순대도 시장에서 사먹을 수 있는 값싼 음식으로 재탄생했다. 게다가 맛이 얼마나 좋았으면 반찬거리 사러 온 주부들이 장은 보지 않고 외상으로 돼지순대를 사먹었을까?

돼지순대가 인기를 누리게 된 이유는 순대 속에 들어가는 재료가 고가에서 저가로 변했기 때문이다. 곧 당면을 넣은 당면돼지순대가 바로 그것이다. 여기에 1960년대부터 정부가 양돈업을 지원해 성장을 이끌었던 점도 한몫했다. 양돈업이 막 시작되던 1960년대 초반, 사료로 쓰던 미국의 무상 밀이 끊기는 바람에 정부는 난처한 입장에 처했다. 이에 당시 정부에서는 AID 차관을 유치(1968)하고, 삼양그룹이 양돈업에 진출(1973)하도록 권유하기도 했다. 원래 양돈은 농가에서 부업으로 서너 마리 정도를 키워 적당한 때가 되면 수집상들에게 넘기는 방식으로 이루어졌다. 수집상은 돼지를 사서 다시 반출상에게 팔고, 반출상은 다시 도매상에게 넘기고, 마지막에 정육점에서 소매로 판매했다. 이러한 복잡한 유통 과정 때문에 수익이 적은 탓에 농민들은 양돈을 전문적으로 하지는 않았다. 그런데 수요가 꾸준히 증가하자 1960년대 말부터 양돈업이 기업축산으로 바뀌기 시작했다. 또한 1970년대 초반 주요 대도시에서 대형 도살장이 생겨 그전에 비해 돼지고기 부속물인 돼지창자를 훨씬 쉽게 구할 수 있게 되었다. 돼지 한 마리에서 나오는 부속물 중에서 소창의 양이 대창에 비해 많아서 서민용 돼지순대에는 소창이 이용되었다. 그러면서 덩달아 돼지 순대 가격도 싸졌다. 여기 1960년대 말부터 돼지순대에 당면이 들어가면서 소창으로 만든 돼지순대는 서민음식으로 자리를 잡았다.

1960년대 후반부터 서울 남대문시장과 동대문시장에 돼지순대를 판매하는 노점상이 들어섰다. 1970년대 초반이 되면 전국이 재래시장에서 돼지순대는 빈대떡,잡채,튀김 따위와 함께 대포 안주로 좌판 술집의 인기 메뉴가 되었다. 이렇게 돼지순대가 대중적인 인기를 모으자 가까 순대도 생겨났다. 당면 공장에서 버린 당면 찌꺼기를 돼지 순대 속에 넣어 팔다가 붙잡힌 불량식품 노점상도 있었다.

1970년대 중반만 해도 노점상에서 파는 순대는 주로 40~50대 주부들이 가정에서 만들어 시장에 내다 파는 것이었다. 그러다 보니 유해식품으로 순대가 자꾸 꼽혔다. 1980년대에는 노점상 순대를 만드는 어떤 사람이 돼지 소창 값을 아끼기 위해 소창 대신 얇은 비닐로 속을 싸서 순대라며 팔다가 경찰에 잡힌 사건도 있었다.

1984년 서울 지하철 2호선이 완공되면서 신림역 근처는 순대타운으로 변모했다. 1970년대 후반까지만 해도 신림시장은 채소, 생선, 건어물 등을 파는 전형적인 재료시장이었다. 당시 이곳에서 순대를 팔던 가게도 세 곳에 불과했다. 그런데 지하철역이 생기면서 농촌에서 서울로 올라와 도시 노동자가 된 가난한 사람들이 근처에 모여 살게 되었다. 사람들이 모이자 자연스레 순대장사도 성행했다. 조그만 순대볶음집에서 출발한 순대가게에 순대타워를 이루며 이주민들의 고달픔을 달래주는 장소로 변모한 것이다.



여기에 대학생들까지 맛집이라 칭하며 드나들기 시작해 신림순대타워는 1990년대 초반 서울의 대표적인 음식 명소 가운데 하나가 되었다. 이처럼 경제 개발의 틈바구니에서 노동자들은 매일 밤 대포 한 잔에 돼지 순대와 순댓국으로 노동의 고달픔을 날려 보냈다. 노동자들이 많이 드나드는 구로공단 근처에는 돼지 순대를 전문적으로 가공하는 공장이 들어서기도 했다. 이로부터 돼지순대도 대량 생산의 시대를 맞이했다.

순대가 유행하자 대창에 여러 가지 재료를 넣어 직접 손으로 만든 아바이순대 같은 돼지순대가 다시 부각되기도 했다. 대창은 돼지 한 마리에 기껏해야 50센티미터에서 1미터 정도 밖에 안 나오는데, 아바이 순대는 그 대창을 써서 속

에다 찹쌀.좁쌀.선지.고사리.숙주 등을 넣고 찌낸 음식이니 고급이라 할 수 있다. 아바이순대는 함경도의 자존심을 내세워 서민음식인 돼지순대를 다시 고급 음식의 반열에 올려놓았다. 아바이순대뿐 아니라 여러 지역에서 다양한 순대가 만들어졌다. 그중 피순대는 선지 맛이 강한데, 오래된 순대임에도 맛이 이상하다고 생각하는 사람들이 있을 정도로 호불호가 확연히 갈린다. 결국 손정규가 소개했던 순댓국이 오늘날 가장 널리 퍼져 술국으로 술꾼들의 입맛을 당기고 있다.

5. 자료

1) 월간식당 : <http://month.foodbank.co.kr>

- 중 월간식당은 1985년 4월에 창간호를 발행한 이후 오랜 세월 식품외식산업계의 전문지로 자리매김(월간식당 발행 29주년, 식품외식경제신문 발행 18주년)

(1) 2012년 11월 12일 : 대중식의 프리미엄화 '눈길'

- 「순대팩토리」에서는 '아저씨 음식'으로 통하는 순대를 실내 인테리어를 모던한 카페 분위기로 연출하여 젊은 여성층을 중심으로 인기몰이를 하고 있음
- 기본 메뉴는 마늘순댓국, 순대라면, 순대튀김, 해물순대철판볶음 등

<그림> 2012년 11월 12일 : 대중식의 프리미엄화 '눈길'

대중식의 프리미엄화 '눈길'

올드(Old)한 메뉴, 트렌디한 옷을 입다. 얼마 전 국세청이 집계한 2011년 개인사업자 폐업 현황에 따르면 외식업종의 경우 지난해만 17만 명이 폐업을 했다. 경기불황으로 개인사업자들의 어려움이 더욱 가중되고 있는 가운데, 개·폐업을 반복하는 외식시장의 치열한 경쟁 속에서 살아남기 위해서는 독창적인 아이템 선정과 메뉴개발이 요구된다. 더 이상 소비자를 자극할 새로운 음식은 없다는 말이 나오는 요즘, 다소 '올드'하다고 느껴졌던 음식들이 발상의 전환을 통해 색다른 옷을 입고 고객과 만나고 있다. 대중적인 메뉴를 다양한 조리법으로 특화해 제공하거나, 트렌디한 인테리어로 오래 머물고 싶은 공간을 마련하는 것이 최근의 트렌드다.

(중략)

「순대팩토리」에서는 기본메뉴인 순댓국은 물론 마늘순댓국, 순대라면, 순대튀김, 해물순대철판볶음 등 다양한 메뉴를 선보이며 젊은 여성층을 중심으로 인기몰이를 하고 있다. 실내 인테리어 역시 모던한 카페 분위기로 연출해 '아저씨 음식'으로 통하는 순대의 변신을 꾀했다.

(중략)

업계 관계자들은 "족발, 순대 등 대중식의 색다른 변신은 고객들이 질리지 않고

스테디하게 즐길 수 있다는 장점과 더불어, 색다른 자극을 줄 수 있다는 점에서 젊은 고객층의 성향과 맞아떨어지는 부분이 있다”며 “상반된 두가지 콘텐츠를 제대로 융합하기 위해서는 많은 고민과 준비가 필요하다”고 말했다.

(2) 2012 10월 15일 : 신의주 원조본점 찹쌀순대

- 우리나라에서 순대라는 명칭이 사용된 것은 조선말기 조리기록서인 《시의전서》에 근거한 것으로, 시의전서에는 숙주, 미나리, 무, 두부, 배추 등을 반드시 넣어 만든 것을 ‘순대’라고 부르고 있음
- 1800년대 말에 등장한 대라는 용어는 병자호란 이후에 정착해 현대사회에 와서 부르기 쉽게 순대로 바뀐 것

<그림> 2012년 10월 15일 : 신의주 원조본점 찹쌀순대

신의주 원조본점 찹쌀순대



시의전서에 근거한 전통 수제 ‘순대’ 명가 서민음식의 대명사로 불리는 순대가 사실 역사와 유래가 깊은 우리 전통 명품음식이라는 것을 아는 사람은 많지 않다. 전통 순대는 조선말기 조리기록서인 《시의전서》에 기록된 바 있는 한국의 전통과 뿌리가 담긴 음식이다. 「신의주 원조본점 찹쌀순대」는 최고급 식재료에 전통 조리비법을 적용해 시의전서의 전통 ‘순대’ 맛을 21세기에 재현하고 있다.

시의전서에 근거한 고급 음식 ‘순대’

서민음식의 대표격인 순대는 본래 고급음식이었다는 것이 정설이다. 다양한 고급식재료로 만들어져 양반가에서나 먹던 순대는 현대사회에 와서 양돈 산업의 발전과 더불어 도축장 주변을 중심으로 지역순대가 발전하게 된다. 여기에 산업화로 인한 당면순대가 서민의 대표음식이 되면서 지금까지 이어져 내려오고 있

다.

우리나라에서 순대라는 명칭이 사용된 것은 조선말기 조리기록서인 《시의전서》에 근거한 것으로, 시의전서에는 숙주, 미나리, 무, 두부, 배추 등을 반드시 넣어 만든 것을 '순대'라고 부르고 있다. 1800년대 말에 등장한 대라는 용어는 병자호란 이후에 정착해 현대사회에 와서 부르기 쉽게 순대로 바뀐 것이다. 요즘의 당면순대와 역사적 고증을 통해 부활한 대가 껍을 달리하는 것도 역사속의 대는 이처럼 양반가에서나 먹던 우리 전통의 우수한 음식이기 때문이다. 신의주 원조본점 찹쌀순대에서는 전통의 순대를 현대로 복원해 수제 명품순대를 제공하고 있다.

장인이 만드는 대학로의 명물

신의주 원조본점 찹쌀순대는 지난 2002년 오픈해 10년 넘게 대학로 맛집의 명맥을 이어가고 있다. 프랜차이즈 전문점으로 익숙한 이름이지만 이곳은 프랜차이즈 브랜드와는 별개로 가맹점을 모집하고 있지 않은 원조 본점이다. 오픈 이후 몇 년간은 평범한 순댓국밥집에 지나지 않았던 이곳이 색다른 전통의 옷을 입기 시작한 것은 지난 2010년부터다. 이렇다 할 경쟁력 없이 지지부진하게 이어지던 매장은 운영진이 바뀌고 난 뒤 시의전서에 기록된 전통 '순대' 전문점이라는 새로운 옷을 입기 시작했다. 건강을 생각한 웰빙순대라는 말이 아깝지 않은 우리 전통 대에는 약 20가지의 채소가 들어간다. 순대의 속을 응고시키는 역할을 하는 돼지피는 24시간 이내의 신선한 것만 사용해 여느 순대보다 색깔이 밝은 것이 특징이다. 저온냉장고에서의 숙성과 통풍도 대의 맛을 결정짓는 비법이다. 고객에게 낼 때도 그냥 맹물에 데치는 것이 아닌 육수에서 삶아내 풍미를 더한다. 365일 불이 꺼지지 않는 가마에서 14시간 이상 진하게 우려낸 육수도 이곳의 순대국밥을 특별하게 만드는 요인이다. 잡내를 없애는 비법과 더불어 정성을 더해 고아내는 것이 고집스러운 맛의 비법이다. 대중적인 듯하지만 순대는 아직도 젊은이들 사이에서는 호불호가 갈리는 음식이기도 하다. 하지만 신의주 원조본점 찹쌀순대에서는 선지에 대한 거부감 때문에 순대를 못 먹는다고 말하는 고객들도 거부감 없이 즐길 수 있도록 선지를 넣지 않은 순대도 선보이고 있다. 순대를 찍어먹는 소스 역시 독특하다. 순대는 지역에 따라 다양한 소스가 제공된다는 것에 착안해 초고추장, 쌈장, 새우젓, 소금까지 취향에 따라 다양하게 골라먹을 수 있도록 했다. 각각의 재료는 모두 기존의 평범한 재료들보다 최고 10배까지 가격이 비싼 최고급 명품 재료를 제공하고 있는 것 또한 경쟁력이다.

전통 대와 국밥이 든든한 한끼 식사로 사랑받는다면 순대 철판볶음과 순대전골

은 애주가들에게 인기가 있다. 특히 순대 철판볶음은 다양한 채소와 과일 등으로 맛을 낸 특제소스를 사용해 매콤한 맛과 푸짐함으로 여성고객들에게 인기가 있다.

향후 신의주 원조본점 찹쌀순대는 대학로라는 젊고 활기찬 상권의 특성에 맞게 다양한 변주를 보여줄 생각이다. 무엇보다 전통의 맥을 이어가면서도 현대의 식문화를 반영한 메뉴를 개발해 남녀노소 즐겨먹을 수 있는 건강한 웰빙음식을 제공할겠다는 것이 목표다.

메뉴 전통 찹쌀순대(대 2만원, 소 1만2000원), 순대국밥(7000원), 순대 철판볶음(2만5000원), 순대전골(2만5000원) 영업시간 24시간 문의 02-3675-5003 주소 서울시 종로구 동숭동 1-42

찹쌀 대의 맛을 돕는 소스 4총사!

신토소스 : 신의주 원조 본점 찹쌀순대에서는 순대를 찍어먹는 소스를 4가지 제공하고 있다. 지역색을 띠는 각각의 소스는 일명 '신토소스'라고 불리며, 명품음식에 걸맞은 명품소스를 자처하고 있다.

- ▶ 신의주 초고추장 : 숙성 매실액과 태양초 고추장으로 만든 명품 초고추장
- ▶ 신의주 쌈장 : 고소한 견과류와 갖은 양념이 어우러진 쌈장
- ▶ 토굴 새우젓 : 나주 금광토굴에서 숙성한 명품 새우젓
- ▶ 토판염 : 3년간 간수를 뺀 국내 1% 명품 건강 토판천일염

디테일 POINT!

시의전서에 근거한 전통 수제 순대 제공

순대의 맛을 돕는 명품 소스 4가지

상권 특성에 걸맞는 다양한 메뉴 제공

INTERVIEW 신의주찹쌀순대 서우철 조리실장

“맛과 건강 동시에 생각하는 웰빙 명품순대 만들 것”

신의주 원조본점 찹쌀순대의 주방을 책임지고 있는 대 장인 서우철 조리실장은 맛있는 순대의 가장 기본적인 조건은 '재료의 신선함'이라고 말한다. 신선한 재료를 24시간 내에 소진하면 맛이 없을래야 없을 수가 없다는 것.

아울러 건강을 걱정하는 요즘 현대인들을 위해 건강한 식재료를 사용하고 화학조미료를 최소화한 웰빙 순대를 제공할겠다는 목표를 밝혔다.

서우철 실장은 “시의전서에 근거한 대는 맛과 건강, 조리법의 뿌리까지 어느 것 하나 빠지지 않는 훌륭한 우리 전통 음식”이라며 “독일의 소시지가 세계적인 음

식으로 거듭났듯이 우리 젊은 세대들이 좋아하고 외국인도 부담 없이 즐길 수 있는 대중적인 순대를 제공하기 위해 노력할 것"이라고 말했다.

(3) 2012 10월 15일 : 국민 간식 순대의 무한 변신 - 순대팩토리

- 서울 인사동에서 「다가온 순대」를 운영하고 있는 다가온주식회사의 첫 번째 브랜드로 종로 관철점을 시작으로 교대점 오픈 예정인 '순대팩토리' 소개
- 길거리 음식인 순대를 한 단계 업그레이드 해 카페처럼 쾌적한 공간에서 즐길 수 있다고 강조

<그림> 2012년 10월 15일 : 국민 간식 순대의 무한 변신 - 순대팩토리

국민 간식 순대의 무한 변신 - 순대팩토리



순대의 무한 변신을 꿈꾸는 「순대팩토리」가 서울 종로에 문을 열었다. 순대팩토리는 서울 인사동에서 「다가온 순대」를 운영하고 있는 다가온주식회사의 첫 번째 브랜드로 종로 관철점을 시작으로 교대점 오픈을 앞두고 있으며, 테스트 기간을 거친 후 가맹사업을 본격화 할 계획이다. 순대팩토리는 기본메뉴인 순대국은 물론 마늘순대국, 순대라면, 순대튀김, 해물순대철판볶음 등 다양한 메뉴를 선보이며 젊은 여성층을 중심으로 인기몰이를 하고 있다. 음식의 메인 식재료인 순대는 성남 공장에서 직접 제조해 사용하고 있으며, 순대에 들어가는 찹쌀과 양배추 등 기본 재료는 모두 국내산 사용을 원칙으로 하고 있다. 본사의 노하우로 순대 특유의 잡내를 제거해 남녀노소 누구나 즐길 수 있도록 했으며, 실내 인테리어 역시 모던한 카페 분위기로 연출해 입소문을 타고 있다. 순대팩토리 관계자는 “길거리 음식인 순대를 한 단계 업그레이드해 카페처럼 쾌적한 공간에서 즐길 수 있도록 구성한 것이 순대팩토리의 특징이다”며 “지속적인 메뉴 개발을 통해 고객들에게 다양한 순대의 매력을 전하겠다”고 말했다.

메뉴 : 순대국(7000원), 마늘순대국(8000원), 순대튀김(5000원), 해물순대철판볶음(2만5000원) 영업시간 11:00~24:00 문의 02-735-6944 주소 서울시 종로구 관철동 7-25

(4) 2012 9월 11일 : 길거리 음식 문화 제대로 육성하자

- 밀가루 떡볶이, 분홍 소세지가 들어간 핫도그, 설탕으로 만든 뽑기 등 추억이 깃든 길거리 음식은 많이 있음
- 명동은 길거리 음식의 메카로 스테디셀러 떡볶이는 기본이고 회오리 감자, 만두, 타코야끼 등으로 한국인은 물론 외국 관광객들에게도 인기몰이 중
- 따라서 맛도 중요하지만 위생상의 문제점 대두
- 위생적인 시설을 잘 갖추어 맛있는 한국을 보여줄 수 있는 멋진 길거리 음식문 육성 제안

<그림> 2012년 9월 11일 : 길거리 음식 문화 제대로 육성하자

길거리 음식 문화 제대로 육성하자

어릴 때부터 지금까지 먹은 음식 중 엄마 요리 다음으로 가장 많은 추억이 깃든 음식은 뭐가 있을까? 초등학교 앞에서 팔던 얇은 밀가루 떡볶이, 새끼 손가락만한 분홍 소시지가 들어간 설탕 듬뿍 바른 핫도그, 어느 디저트 보다 달콤하고 맛있었던 뽑기 등이 있을 것이다. 명동은 한국에서 유행하는 길거리 음식을 한 번에 만나볼 수 있는 길거리 음식의 메카라고 할 수 있다. 한국 사람은 물론이고 외국 관광객들에게도 아주 인기가 좋다. 스테디셀러 떡볶이는 기본이고 업그레이드 된 조리법으로 떡순이(떡볶이와 순대볶음), 회오리 감자, 만두, 타코야끼 등 그 수도 많고 맛도 꽤 수준이 있다. 어쩌면 유명 레스토랑보다 더 많이 더 쉽게 노출될 수 있는 음식들이다. 그만큼 위생적인 부분이 한국음식에 대한 인식을 좌우하는 데 중요하다고 볼 수 있다. 하지만 저렴한 가격에 팔다 보니 세월이 한참 흐른 지금도 여전히 위생상의 문제는 안심할 수 없는 부분이다. 실제로 5년 전 태국에 여행 갔을 때 길에서 파는 쌀국수를 사 먹으려다 돌아선 적이 있다. 어디서나 쉽게 만나볼 수 있는 태국의 대표 음식이고 길거리에서 저렴하게 즐길 수 있어 좋지만, 재료를 보관한 용기 속에 파리가 제 집인냥 날아다니고 있는 것을 본 순간 먹을 맛이 뚝 떨어졌기 때문이다. 우리나라도 그 정도는 아니지만 종종 비위생적이다 싶은 곳이 아직 있다. 그래서일까 요즘 TV에서 방영하고 있는 요리 관련 프로 중에 미국의 길거리 음식을 소개하는 프로가 눈에 띄었다. 햄버거, 샌드위치, 디저트 등 종류가 다양했는데 트럭에 조리 시설

을 제대로 갖추고 요리를 만들어 위생이나 음식의 질이 레스토랑 수준에 가까운 것들이었다. 우리나라도 위생적인 시설을 잘 갖춰 맛있는 한국을 보여줄 수 있는 멋진 길거리 음식 문화를 육성해 갔으면 하는 바람이다.

(5) 2011 6월 7일 : 삼거리 먼지막 순댓국

○ 서울 대림동에 위치함 「삼거리 먼지막 순댓국」 소개

<그림> 2011년 6월 7일 : 삼거리 먼지막 순댓국

삼거리 먼지막 순댓국



正道가 歴史를 만든다!

삼거리 먼지막 순댓국

시간이 지날수록 더욱 소중해지는 것들이 몇 가지 있다. 마음이 통하는 좋은 사람과의 인연이 그렇고, 옛 시절을 떠올릴 수 있는 동네 어귀에 있는 오래된 식당이 그렇다. 누구나 가끔씩 오래전 소중한 추억을 떠올리고 싶을 때가 있지 않은가. 진한 순댓국 한 사발에 잊고 지냈던 지난 추억을 떠올려본다.

50년의 역사, 명품 순댓국의 위엄

이름부터 소박한 서울 대림동 「삼거리 먼지막 순댓국」. '삼거리 먼지막'은 식당이 자리 잡은 곳의 옛 지명으로 대림동 일대에서는 순댓국집이라고 하면 자연히 이곳을 떠올릴 정도로 이 지역에서는 너무나 유명하다. 너나 할 것 없이 트렌드를 중시하는 요즘의 외식업계에 비하면 내세울 것 없는 평범한 순댓국집이지만 50년 세월을 간직한 명품 순댓국의 맛은 누구도 따라올 수 없는 이 집만

의 특별한 무기이자 경쟁력이다. 이곳 순댓국의 맛은 예나 지금이나 늘 한결같다. 돼지 뼈와 고기를 우려낸 국물에 내장과 머리고기, 순대 등을 넣어 깎두기, 겉절이와 함께 내놓는 것이 전부다. 하지만 일반 순댓국집의 그것과 다를 바 없다고 생각한다면 오산. 내장과 머리고기를 따로 삶은 육수를 적절한 비율로 배합하는 것이 50년 전통의 노하우이자 이곳 순댓국이 명품이라고 말하는 이유다. 어찌 보면 너무나 소박하지만, 그러기에 더 정감 가는 이 옛 맛이 50년 역사를 한 번에 이해할 수 있게 해준다.

이 집이 특별한 맛을 내는 비법은 고기 안에 있다고 해도 과언이 아니다. 매일 매일 신선한 돼지고기를 이용해 육수를 내고 안주거리를 만들기 때문인데 '특별한 비법은 없다'고 겸손하게 말하는 주인장이 유독 힘을 주어 관리하는 것도 바로 고기의 신선도다. 고기는 업체 두 곳을 번갈아 이용하는데, 조금이라도 주인장의 마음에 들지 않는 고기는 바로 돌려보낸다. 너무 까다롭다는 불평도 있지만 '내 손님에게 대접하는 음식만큼은 좀 더 깐깐하게 골라도 된다'는 철학이 있기에 가능한 일이다.

오래된 친구처럼 한결같은 그 맛

옛 맛 그대로라지만 사람들의 입맛이 변함에 따라 약간의 변화는 겪어왔다. 어머니가 운영하던 가게를 이어 받은 김운창·전미래 대표는 "예전 사람들은 순댓국 특유의 냄새를 좋아했지만, 요즘 젊은 층들은 그 냄새를 싫어해 다양한 한약 재료로 조금씩 냄새를 없애 왔다"고 말한다. 한 번에 맛이 변하면 낯설어 할 고객들을 위해 천천히 변화를 주어 정작 손님들은 맛이 변했는지도 모를 정도라고.

이 집의 원조 순댓국밥은 순댓국 속에 밥을 넣어 함께 끓이는 형태였다. 부부의 노모가 운영했던 초기에는 천막을 치고 장사를 했기 때문에 국과 밥을 따로 내놓기 어려운 형편이었다. 보다 많은 사람들에게 배불리 대접하는 것이 곧 노모의 기쁨이었기에 순댓국밥의 형태가 좀 더 적합했다고 판단했을지도 모른다. 고객들 중에는 지금도 그 시절을 기억하는 오래된 단골이 많다. 80대 한 노신사는 노모의 따뜻한 마음을 잊지 못해 지금도 한 달에 한 번씩 방문할 정도로 애정이 남다르다. 세월에 따라 입맛도 변한다지만, 50년 동안 한 자리를 지킨 순댓국집의 위엄은 쉽사리 사라지지 않는다는 방증 아닐까.

150환에서 5000원, 세월의 흔적

20여 년 전, 본래 자리 잡았던 곳에 초등학교가 들어섰다. 바로 맛은 편 자리로 옮겨 새로 인테리어를 하면서 조각을 전공한 김운창 대표의 작품을 곳곳에 비

치했다. 매장에 들어서기 전 보이는 나무 조각부터 매장 중앙에 위치한 원두막까지 모두 김운창 대표의 손을 거치지 않은 것이 없다. 미적 감각이 뛰어난 김대표는 나무 테이블 하나도 손수 만들며 삼거리 먼지막 순댓국집의 역사를 더했다. 곳곳에 세월의 흔적을 느낄 수 있는 다양한 소품들도 볼거리다. 특히 눈길을 끄는 것은 1959년 문을 열 때부터 현재까지의 가격을 기록해놓은 가격 기록표. 화폐 개혁이 있기 전부터 영업을 시작했기에 처음 문을 열었을 때 순댓국밥 한 그릇의 값은 150환이었다. 손님들이 가격 기록표를 보고 즐거워하는 모습을 볼 때, 주인장의 마음은 더욱 뿌듯해진다. 2~3년 주기로 조금씩 오르기 시작한 가격이 지금은 5000원이 되었다. 서울 시내 일반 순댓국 한 그릇의 가격이 6000~7000원 정도인 것을 감안해 봤을 때 저렴한 가격이다. 드러내거나 내세우지는 않지만 '배품의 미덕'을 실행하던 노모의 정신을 이어받은 부부의 마음 씀씀이가 느껴진다.

기본을 지키는 것이 정도(正道)

흔히들 50년 이상의 역사가 있다고 하면 대단한 비법이나 남다른 비법함이 있을 것이라 짐작한다. 하지만 누구나 알고 있듯이 역사에 지름길이란 있을 수 없다. 묵묵히 자신의 일을 열심히 할 때 비로소 명장(名匠)의 타이틀이 주어지는 것이다. 김운창·전미례 대표가 가장 중요하게 생각하는 부분 역시 '기본의 중요성'이다. 맛이나 서비스 등 세심하게 신경을 쓰는 여러 부분 중에서도 가장 민감한 부분은 바로 위생 문제다. 매일매일 실내외 청소를 게을리 하지 않는 것은 물론 문 여는 시간을 늦추는 한이 있더라도 한 달에 한 번하는 대청소는 빼먹지 않는다.

또한 고객과의 신뢰를 지키는 것 역시 영업의 기본이다. 매일 아침 7시부터 밤 9시까지 단 한 사람의 손님이 있더라도 영업시간은 '칼같이' 지킨다. 이러한 모든 것들은 부부의 어머니이자 초대 대표인 홍성순 여사에게서 물려받은 큰 자산이다. '기본을 지키며 정도를 걸어가는 것'. 어찌 보면 간단한 이 명제가 역사가 있는 식당을 만드느냐 그렇지 않느냐를 결정짓는 가장 중요한 비법이라는 단순한 사실을 다시 한 번 되새겨 본다.

·메뉴 : 순댓국밥(5000원), 따로국밥(6000원)

·대표 : 김운창·전미례

·영업시간 : 07:00~21:00

·주소 : 서울시 영등포구 대림1동 963-9

·문의 : 02-848-2469

●INTERVIEW_전미례(2대) 대표

“나눔을 실천하는 어머니의 정신 이어갈 터”

취재를 위해 찾은 날은 안주인 전미례 대표가 홀로 자리를 지키고 있었다. 결혼한 후 시작한 순댓국집 일은 올해로 꼭 32년째가 되었다. 위기가 있었을 법도 한데, 현명한 그녀는 식당 일이 오히려 삶의 활력소가 되었다며 환한 얼굴로 손님들에 대한 감사 인사를 잊지 않았다. “제가 처음 시집 온 32년 전부터 지금까지 변함없이 찾아 주는 분들이 계셔서 힘이 납니다. 그 외에도 남기지 않고 깨끗이 드시고, 맛있다는 인사를 챙겨주시는 손님들 역시 제게는 큰 힘이 되지요.” 따뜻한 인상만큼이나 고운 마음씨를 가진 그녀의 목표는 항상 남들을 생각하는 어머니의 정신을 이어 받아 베풀며 사는 것. 그녀의 무남독녀 딸이 다른 꿈을 갖고 있어 식당 운영이 3대까지 이어질지는 아직 미지수지만 그녀가 운영하는 동안만이라도 어머니의 명성에 누가 되지 않도록 최선을 다해 그 전통을 이어갈 생각이다.

(6) 2009 5월 7일 : 한국의 순대 대장 - 김이수

- 50여년의 역사를 가진 병천순대를 만든지 18년차인 순대대장으로 알려진 김이수씨 소개

<그림> 2009년 5월 7일 : 한국의 순대 대장 - 김이수

한국의 순대대장-김이수



한국의 순대대장-김이수

대표적인 서민 음식 중 하나인 순대. 그 특유의 맛과 모양 때문에 '마니아' 이거나 아예 '먹지 않는' 두 부류로 구분되는 순대는 돼지 내장에 여러 가지 재료를 잘게 썰어 혼합한 속을 넣어 만드는 과정이 미관상 딱히 아름답지는 않다. 그런 순대에 아낌없는 사랑과 정성을 쏟아 만드는 장인이 있다. 누군가 오랫동안 순대를 만들어 온 장인이라고 월계관을 씌워준 것은 아니지만 묵묵히 자신의 일을 하는 모습에서 겸손함과 성실함이 느껴질 뿐이다.

청명한 하늘 색이 유난히 돋보이던 어느 날, 발걸음을 재촉해 병천 순대 마을을 찾았다. "순대 대장은 누구?"라는 질문에 병천 순대로 50여 년 이상 자리잡고 있는 청화집, 충남집 등 자타공인 원조 병천순대집들 모두 "당연 김이수 대장이지"라며 입을 모은다. 근 18여 년간 순대 마을 일대의 순대를 손수 만들고 있는 장인이라 해서 순대대장이라 불린다고. 과거에는 순대를 파는 음식점 사장들이 손수 순대를 만들었지만 지금은 순대를 만드는 전문가가 없어 거의 모든 음식점이 김이수 씨가 만든 순대를 사용하고 있다. 이 일대 사람들 모두가 "순대도 김치와 같아서 정성어린 손맛이 중요한데 순대 대장이 만든 순대가 바로 그렇다"며 칭찬을 아끼지 않는다.

순대대장 김이수 씨가 만든 순대 맛은 바로 어머니 맛

순대 마을의 한 골목에서 순대 삶는 냄새가 고소하고 진하게 풍겨 '울커니 여기 구나!'라며 냄새를 쫓아가보니 빠른 손놀림으로 순대를 만들고 계시는 어머니들이 보였다. 딱 보아도 한두 해 단련한 기술(?)은 아닌 듯 했다. '대장~ 며느리 왔나베'하며 어느 한 분이 재치 있는 농을 걸던 차에 환한 미소로 반겨 주는 순대대장 김이수 씨를 만났다. "서울서 오기 힘들었겠어요. 순대 만드느라 좀 정신 없어도 이해하고"하며 살갑게 인사를 건내는 그녀는 어머니처럼 포근하면서도 강인한 느낌이 풍겼다. 눈을 감고도 척척 순대를 만드는 노련함이 느껴지는 김이수 씨의 순대 만들기 작업은 아침 7시부터 시작된다. 허리를 펴 시간도 없이 앉았다 일어섰다를 반복하다 보면 이곳저곳 몸 성할 곳이 없을 텐데도 순대를 만들 때 만큼은 힘든 기색이 전혀 없다. "명절을 제외하고는 거의 매일 순대를 만들어요. 순대집마다 수십~수백 킬로그램씩 주문을 하는데 그 순대집들이 영업을 시작하기 전에 만들어 놔야 하니 새벽부터 작업을 시작해야 해요. 순대 속에 들어갈 재료를 다듬고 소장 속에 넣은 뒤, 삶고 식히고 담아놓는 과정이 오후 4시까지 이어지지요. 힘들다 생각하면 한도 끝도 없이 힘들어지지만 내 일이고 그 만큼 책임을 다해야 한다는 생각을 하다 보면 어느새 힘이 나더라구요."

모두들 반기지 않는 순대 만들기, 그래서 더 아름다워 보이는 순대 대장 순대를 만드는 과정은 꽤 어렵다. 그리고 고되다. 하루 9시간을 순대 삶는 냄새와 함께 하다 보면 온 몸에 순대 냄새가 배기도 하고 연한 돼지 소장에 일정하고 알맞은 굵기로 속을 담는 것도 여간 어려운 일이 아니다. “불혹의 나이때부터 순대를 만들기 시작했으니 올해로 약 18년 정도네요. 그 전엔 농사일만 했는데 겨울철에 일거리가 없을 적엔 순대집에 일손으로 갔었죠. 그게 순대를 처음 만든 계기가 되어 어느새 이 지역 순대 제조를 도맡아 하게 되었어요.” 건강이 허락하는 데까지 순대 만드는 일을 계속 할 것이라는 김이수 씨는 젊은 사람들이 순대 만드는 일을 선호하지 않아, 앞으로 차기 순대 대장이 될 사람이 있을지 걱정이라고 한다. 그러면서도 순대에 대한 예찬을 아끼지 않는 김이수 씨의 모습이 가히 순대대장이라 불릴 만하다.

“병천순대는 평안도식과는 달리 대장 대신 소장으로 만들지. 가늘고 육질이 부드러워 때문에 감칠맛이 좋거든. 배추, 찹쌀, 마늘, 파, 당면, 들깨 등 20여 가지 재료로 속을 만드는데 보기에선 이래도 감칠맛이 아주 좋아요. 요즘처럼 쌀쌀한 날씨엔 뜨끈한 순대국밥이 최고 아니겠어요? ”

(7) 2008 1월 7일 : (주)병천아우내식품 - 병천황토방순대 ‘토속음식의 고급화를 실현한다’

○ (주)병천아우내식품은 1992년 본점 개설 후 현재 전국에 걸쳐 300여개의 「병천 황토방순대」 가맹점을 운영하고 있는 (주)병천아우내식품 소개

<그림> 2008년 1월 7일 : (주)병천아우내식품 - 병천황토방순대 ‘토속음식의 고급화를 실현한다’

(주)병천아우내식품 - 병천황토방순대
토속음식의 고급화를 실현한다



서민음식인 순대로 300개 가맹점 확보

조선시대부터 먹었던 것으로 알려지고 있는 대표적인 서민음식 순대국밥. 순대국밥하면 빠질 수 없는 곳이 충북 병천인데 병천은 5일장으로 유명했던 아우내의 옛 지명이다. 아우내 장터에 장이 서는 날이면 순대로 국밥을 말아 서민들의 배를 채워주던 순대 국밥집들이 즐비했다.

순대국밥에 막걸리 한 사발 들이키는 것을 최고의 사치로 알았던 병천 출신의 윤석정 대표는 이렇게 맛 좋고 영양 높은 순대국밥을 서민들이 부담 없는 가격으로 맛볼 수 있도록 프랜차이즈화를 기획하게 됐다고 한다. (주)병천아우내식품은 1992년 본점 개설 후 현재 전국에 걸쳐 300여개의 「병천황토방순대」 가맹점을 운영 중이다. 야채순대의 제조방법에 관한 특허(제0453272호)를 획득하고 있는 이곳은 천안시 수신면에 위치한 자체 제조공장을 통해 위생적인 환경에서 순대를 생산, 가맹점에 공급함으로써 토속음식을 고급화했다는 평가를 받고 있다. 현재 HACCP 인증을 준비할 정도로 재투자에도 적극적이다.

메뉴 특징과 원재료 수급방법

병천아우내식품에서 생산하는 순대는 돼지내장 중 가장 가늘고 육질이 부드러운 소창을 껍데기로 사용해 부드럽게 씹히는 식감을 자랑한다. 소창은 10여 차례 가공 과정을 거쳐 위생적이고 먹었을 때 전혀 부담이 없다. 순대 소는 평창 고랭지산 양배추와 대파, 새우젓, 선지 등 20여 가지 재료를 배합해 소창에 다져 넣어 냄새가 없고 고소한 뒷맛을 자랑한다. 야채순대 외에도 청양고추를 넣은 고추순대, 마늘순대, 카레순대, 소시지 모양으로 고기가 들어간 명품순대 등 다양한 순대 메뉴를 생산하고 있다. 순대국밥의 육수는 돼지사골을 우려내고 머릿고기, 곱창, 오소리감투, 염통 등을 넣어 제공하는데 사골육수 외에 농축엑기스와 분말육수도 선보이고 있어 가맹점주 편의에 따라 선택이 가능하다.

수작업으로 가공한 고품질의 제품 : 위생적인 환경을 가장 중요시 하는 병천아우내 식품은 공장입구에 에어샤워기 설치는 물론이고 모든 원재료는 검수과정

부터 철저히 했다. 모든 공정은 수작업으로 이뤄지며 전통순대를 고급화·현대화 시켜 누구나 친숙하게 즐길 수 있다.

토속음식, 서민음식의 강점 : 순대국밥은 고객층이 다양하고 경기에 영향을 덜 받는 서민음식이다. 유행과도 거리가 멀어 가맹점에서는 등락폭 없이 안정적인 매출을 올릴 수 있는 것이 강점. 단기간 내 고수익을 올리기 보다는 안정된 수익률을 나타내는 것이 순대국밥집의 공통적인 특징이기 때문이다. 유동인구가 확보된 곳이면 입점이 가능해 상권이 다양하며, 차량 이동이 많은 외곽지역 개설도 가능하다.

운영상의 편의성 : 순대는 완제품 형태로 공급해 매장에서는 해동 및 간단한 조리작업만 거치면 된다. 육수, 양념장도 제공되므로 전문 주방장 없이 조리교육만 이수하면 누구나 일정 수준의 맛을 내는 건 문제없다. 조리의 간편성은 인건비 절감으로 이어진다. 점심에는 국밥, 저녁에는 철판볶음, 전골 등의 술안주 메뉴로 부가매출 올리는데 유리하다. 병천황토방순대 가맹점 대부분은 66~99㎡(20~30평)규모에서 2~3명의 인원이 투입돼 영업 중이다.

거품을 뺀 개설비용 : 병천황토방순대는 가맹비를 받지 않고 있다. 브랜드 로고가 삽입된 기물류 외에 매장 인테리어와 주방설비, 주방기물 역시 점주가 직접 업체를 선정해 시공할 수 있도록 자율권을 부여하고 본사에서는 감리만 해주는 형태. '시설투자에 본사 마진이 붙지 않을까'하는 점주들의 의구심을 불식시키고 신뢰 관계로 출발할 수 있음은 물론이다.

노하우를 공개한다! 순대 생산 공정

- > 야채를 2차에 걸쳐 검수 후 다듬고 세척한 후 증숙(삶기)-절단-탈수
- > 대파, 양파, 마늘, 생강, 새우젓 등 양념과 선지를 배합기에 넣고 배합
- > 배합된 재료를 소창에 다져 넣는다
- > 삶은 후 뜸을 들인다
- > 완성된 순대를 건조시킨 후 진공포장
- > -40℃에서 48시간 동안 급속냉동처리
- > -18℃에서 보관 및 유통

메뉴 종류 : 순대국밥, 고추순대국밥, 순대한접시, 순대곱창철판볶음, 모듬순대

본사 공급 품목 : 순대, 머리고기(국밥용, 안주용), 곱창, 육수(사골, 농축엑기스,

분말), 양념장(전골용, 볶음용)

(주)병천아우내식품 윤석정 대표



“고수익보다는 안정된 수익을 올리는데 적합”

연간 50억원대의 외형을 기록하고 있는 병천아우내식품은 순대 프랜차이즈 시장을 한 단계 업그레이드시킨 장본인이다. 사실 순대는 무허가로 생산해 내는 가내수공업 형태의 업체들이 부지기수다. 그러나 이곳은 순대 역시 우리 전통식품의 하나로 인식하고 현대적인 감각에 맞춰 고급화, 전문화해 토속음식의 현대화를 이끌어 냈다는 것이 차별화 요소라 할 수 있다. 윤석정 대표는 “서민음식인 만큼 소자본 창업자가 대부분이라 가맹점주들의 부담을 줄이고자 했다”며 “어떤 프랜차이즈도 마찬가지겠지만 점주가 의지를 갖고 열과 성을 다한다면 안정된 매출을 올릴 수 있을 것”이라고 전했다. 지난 4월까지 홈쇼핑 판매로 큰 호응을 얻었고 현재는 온라인(B2C)으로도 자사제품을 판매하고 있다. 향후에는 단체급식과 유통업체 납품을 강화해 순대전문 생산업체로서의 비전을 실현할 예정이다.

2) (월간양돈)

- ()대한한돈협회에서 월간 발행
- 2013년부터 「월간 양돈」이 「월간 한돈」으로 명칭을 변경한 후, 양돈업의 대표 월간지로 자리매김

(1) 1988. 6 : 대구·경북지역양돈인 대구시청서 시위-돼지 부산물 공개 경매해 줄 것 요구-

- 1988년 5월 17일 대구·경북지역 양돈인 200여명이 모여 돼지 부산물 판매제도를 현행 수의계약제도에서 공개경쟁입찰제도로 바꿔 줄 것을 요구
- 이와 같은 요구에 대구시는 '조속한 시일 내에 돼지 부산물 판매제도를 개선하겠다'고 밝힘

< > 1988년 6월 대구·경북지역양돈인 대구시청서 시위-돼지 부산물 공개 경매해 줄 것 요구-

대구·경북지역양돈인 대구시청서 시위

- 돼지 부산물 공개 경매해 줄 것 요구 -



대구·경북지역 양돈인 200여명은 지난 5월 17일 오후 2시 대구시청앞 광장에서 돼지 부산물 판매제도를 현행 수의계약제도에서 공개경쟁입찰제도로 바꿔 줄 것을 요구하며 3시간 동안 시위를 벌였다.

대한양돈협회 대구·경북지부(지부장: 조옥봉), 청도지부(지부장: 최재호), 영주·영풍지부(지부장: 남창수), 영천지부(지부장: 이광우), 달성지부(지부장: 신중환) 등이 중심이 된 이날 시위에서 양돈인들은 「대구시가 돼지 부산물을 공개경쟁입찰을 통하지 않고 특정인에게 수의계약을 해 줌으로써 양돈인들이 막대한 피해를 보고 있다」고 주장하며, 이를 빠른 시일내에 개선해 줄 것을 요구했다.

특히, 양돈인들은 「돼지 부산물이 특정업자와

수의계약 됨으로 인해 양돈농가가 막대한 피해를 보고 있는 실례로, 시장도매가격이 3,000원인 돼지머리가 480원에, 2,500원인 돼지내장(1마리분)이 340원, 1,600원인 돼지족(1마리분)이 500원에 수의계약돼 전국 양돈인이 연간 360억원이나 피해를 보고 있다」고 주장했다.

양돈인들은 「축산물 도매시장 감독·관리를 맡고 있는 농림수산부와 대구시 등에 80년 이후 8차례나 이의 시정을 요구하는 건의서를 제출했으나 뚜렷한 이유없이 계속 묵살당해 왔기 때문에 부득이 생존권 사수 차원에서 오늘 시위를 하게 되었다」고 그간의 경위를 밝혔다.

오후 2시 대구시청에서 200m 떨어진 명성예식장앞에 집결한 양돈인들은 「생존권 사수」가 적인 머리와 「돼지부산물 판매제도 개선하

(2) 1989. 5 : 「양돈」 기획특집 - 우리나라의 돼지유통 무엇이 문제인가?

돼지 부산물 판매제도의 문제

- 도축 시 일정량이 반드시 생산되고 있는 돼지 부산물은 우리나라에서 대부분 식용으로 소비
- 그러나 여름에는 폐기량이 발생할 정도로 가격이 하락하며, 수요기에는 공급 부족으로 가격이 급격하게 상승하는 수급의 불안정한 상태
- 이에 수급안정, 적정거래가격 형성 및 이용도 제고 면에서 문제가 제기
- 돼지 부산물은 1차 부산물(머리, 내장, 족, 꼬리, 혈, 채장, 돈피 등)과 2차 부산물(잡뼈, 지방 등)으로 나뉨
- 그러나 보고에서는 1차 부산물 중 머리, 내장, 족, 돈피, 채장에 대해 유통경로, 가격변동 추이, 문제점, 개선방향 등은 언급되었으나, 돈혈에 대한 언급은 없음

(3) 1994 5월호 : 돼지 부산물을 이용한 순대 제조방법

- 돼지 도축 부산물을 이용한 순대는 육류가 부족했던 시절에 값싸고 손쉽게 이용할 수 있는 육류 대체 단백질 공급원으로서의 역할을 담당해왔음
- 그러나 오늘날 소비자들의 외면으로 도축 부산물이 남아돌아 가격이 폭락하고 있어 돼지 도축 부산물의 소비확대에 의한 가격안정이 절실한 형편
- 돼지부산물의 활용 범위를 확대하고자 1차적으로 시판순대의 내용물, 외관, 영양가, 가격 등을 분석함

< > 1994년 5월 월간양돈 - 돼지 부산물을 이용한 순대 제조방법



육가공

돼지 부산물을 이용한 순대 제조방법

김 동 훈 연구사
(축산시험장 영양이용과)

1. 머리말

예로부터 우리 민족은 육류 부산물을 이용한 조리법을 개발, 발전시켜 만성적인 육류 부족에 대처하여 왔다.

그중의 하나가 돼지 도축 부산물을 이용한 순대로서 육류가 부족했던 시절에 값싸고 손쉽게 이용할 수 있는 육류 대체 단백질 공급원으로서의 역할을 훌륭히 담당하여 왔다.

그러나, 근년들어 국내의 축산기반이 확충되어 육류 수급이 안정되고, 국민소득 향상에 의한 국민들의 생활 양상이 고급화 됨에 따라 점차 우리 주변에서 자취를 감추고 있는 실정이다.

이러한 어려운 여건속에서도 순대를 전문으로 제조, 판매하는 전문점들이 생겨나 나름대로 전통순대를 현대적 감각에 맞도록 개량, 고급화하고 일반 소비자들에게 어필할 수 있는 특징을 부여하여 그 명맥을 이어오고 있다.

근년들어 소비자들의 외면으로 도축 부산물이



남아돌아 가격이 폭락하고 있어 돼지 도축 부산물의 소비확대에 의한 가격안정이 절실한 형편이며, 전통식품의 보존과 이용을 확대한다는 측면에서도 순대의 중요성이 한층 강조되고 있는 시점이라 할 수 있겠다.

따라서 보다 체계적인 연구에 의한 순대의 개량이 필요하며 그 결과를 순대전문점 또는 순대제조업체 및 생산자단체에 보급하여 이용한다면 양돈농가의 소득증대에 도움이 될 수 있으리라

〈표 1〉시판 순대의 내용물

구 분	서 울	수 원	백 암	부 산	광 주
돼 지 피	다량	다량	다량	다량	소량
머리고기	유	유	유	유	무
내 장 육	무	유	무	무	무
야 채 류	파, 숙주, 배추	부추, 숙주	파, 숙주, 배추	파, 숙주	파, 양파
전 분 류	찰쌀	당면	당면	찰쌀	당면
기 타	마늘	마늘, 계란	마늘	마늘	마늘

자료 : 축시

〈표 2〉시판 순대의 외관

구 분	서 울	수 원	백 암	부 산	광 주
색 상	갈색	갈색	적갈색	갈색	담색
케이싱종류	대장	직장	소장	대장	소장
조식의 결착도	좋다	좋다	나쁘다	보통이다	나쁘다
내용물 혼합상태	매우좋다	좋다	나쁘다	보통이다	나쁘다

자료 : 축시

〈표 3〉시판 순대의 영양가

구 분	서 울	수 원	백 암	부 산	광 주
수 분	66.3	63.0	69.5	65.4	53.8
단백질	12.4	10.2	9.6	10.4	6.0
지 방	8.4	13.5	13.0	14.9	6.8
회 분	1.5	1.3	1.3	1.6	1.2
탄수화물	11.4	12.0	6.7	7.7	32.2

〈표 4〉시판 순대의 가격

구 분	kg당 가격(원)	구 분	kg당 가격(원)
서 울	10,000	부 산	6,000
수 원	6,700	광 주	4,000
백 암	5,700		

(4) 1994 9월호 : 돼지 부산물을 이용한 순대 제조방법 (Ⅱ)

- 1994 8월호에서 조사된 시판 순대의 재료를 참고하여 돼지 도축 부산물의 종류에 따라 머리고기만 넣은 머리고기형과 머리고기와 내장육을 혼합하여 넣은 머리고기·내장육형, 그리고 머리고기와 내장육에 머리가죽에서 추출한 젤라틴을 혼합한 젤라틴첨가형 등 세 가지 타입의 순대를 제조
- 이의 재료 구성비와 제조방법, 영양성분, 관능검사, 생산비용 분석

< > 1994년 9월 돼지 부산물을 이용한 순대 제조방법 (II)



국 가 품

돼지 부산물을 이용한 순대 제조방법(II)

김 동 훈 연구사
(축산시험장 영양이용과)

<8월호 159쪽에서 계속>

3. 순대의 개량

앞에서 서술한 시판 순대의 내용물, 외관, 영양가 및 가격을 조사 분석한 결과로 보아 보다 더 넓은 순대 소비 계층을 확보하기 위해서는 제조 방법이나 사용재료 또는 각 재료의 혼합비율에 대한 체계적인 연구와 그 기준을 제시하여 제품 제조기법을 일반화하고 기존의 제품을 개량하는 것이 필요하다고 하겠다.

이러한 관점에서 축산시험장에서는 첫째, 제조방법을 가능한 한 간이화, 단순화하여 일반 또는 농가에서도 쉽게 제조·이용할 수 있도록 하고, 둘째, 돼지 도축부산물을 최대한 활용하여 부산물가격 안정에 기여하며 셋째, 기존의 제품보다 좋은 품질의 순대를 저렴한 가격에 생산하고자 순대개량시험을 실시하였다.



이미 조사된 시판 순대의 재료를 참고하여 혼합되는 돼지 도축 부산물의 종류에 따라 머리고 기관을 넣은 머리고기형과 머리고기와 내장육을 혼합한 머리고기·내장육형, 그리고 머리고기와 내장육에 머리가죽에서 추출한 젤라틴을 혼합한 젤라틴첨가형 등 세가지 타입의 순대를 제조하였다.

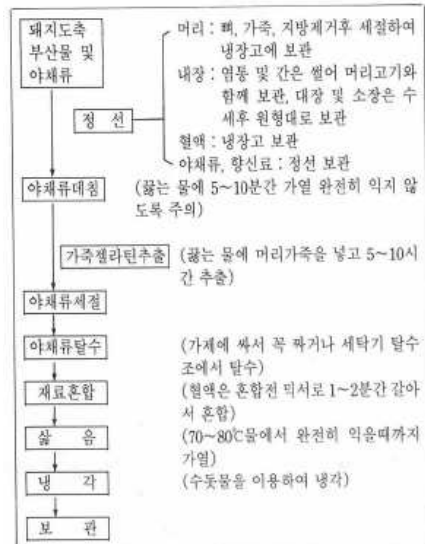
개량순대의 재료로는 돼지도축 부산물로서 머

가. 개량순대의 재료 및 재료 구성비

원단양돈 1994. 9 153

<표 5> 개량순대의 재료 구성비

구 분	머리고기형	머리고기·내장육형	Head Cheese형	비 고
돼 지 도 축 부 산 물	55	60	57.5	Head cheese 형의 가죽은 제라틴 성분 중량비임.
머 리 고 기	50	30	27.5	
내 장 육	—	25	20	
내 장	5	5	5	
가	—	—	5	
야 채 류	26	20	22.5	각처리구 공히 가열, 탈수후의 중량비임.
야 당 근	8	5	7.5	
부 추	5	5	5	
쑥	5	5	5	
과	8	5	5	
향 신 료	4.6	4.6	4.6	
마	1	1	1	
생	0.4	0.4	0.4	
후	0.3	0.3	0.3	
조	0.2	0.2	0.2	
미	0.2	0.2	0.2	
소	1.7	1.7	1.7	
실	1.0	1.0	1.0	
기	14.4	15.4	15.4	같은 비율의 당면으로 대체해도 좋으나 조직감이 나빠짐.
계	100	100	100	



<그림 1> 개량순대의 제조방법

(5) 1990 3월호 : 월간양돈 - 돼지 부산물을 이용한 개량순대 제조법

- , 수원, 백암, 부산, 광주의 유명 순대 전문점이 제조한 제품을 조사
- 시판 순대의 외관, 영양가, 가격을 파악하고, 이를 바탕으로 개량 순대의 재료 및 재료 구성비, 제조방법, 영양가, 관능검사를 실시함

<그림> 1990년 3월 월간양돈 - 돼지 부산물을 이용한 개량순대 제조법

특가공

돼지 부산물을 이용한 개량순대 제조법

김 동 훈
(축산시험장 연구사)

1. 머리말

예로부터 우리 민족은 가축부산물을 이용한 조리법을 개발, 발전시켜 안정적인 육류 부족에 대처하여 왔다. 그중의 하나가 순대로서 육류가 부족했던 시절에 값싸고 손쉽게 이용할 수 있는 육류대체 자원으로서의 역할을 훌륭히 담당하여 왔다.

그러나 근년들어 국내의 축산기반이 확충되어 육류수급이 안정되고 국민소득 향상에 의한 육류대체 자원으로서의 역할보다는 일종의 기호식품으로 자리잡아 가고 있다.

또한, 주기적인 돼지열 파동으로 인한 부산물 가격 폭락이 빈발하고 있어 부산물의 소비확대에 의한 가격안정이 절실한 형편이며, 전통식품의 보존과 이용을 확대한다는 측면에서도 순대의 중요성이 한층 강조되고 있는 시점이라 할 수 있겠다.

따라서, 보다 체계적인 순대의 개량 노력이 필요하다. 그 결과를 순대전문 판매점 또는 농가를 비롯한 일반 가정에 보급하여 이용한다면 향토농가의 소득증대에 조금이나마 도움이 되리라 생각된다.

2. 시판순대의 성상 및 가격

가. 내용물

고대로부터 순대는 일반 가정 또는 일부 음식점에서 가내 수공업 형태로 제조·이용하여 온바 그 내용물은 그때그때의 형편에 따라 다양하게 발전하여 왔다. 또 내용물의 혼합 비율 또한 체계적인 인식없이 경험에 의존하여 일정할 틈이 없으며, 최근 들어 생겨난 상업적 전문업소들은 그들의 제조기법이나 내용물, 그 혼합 비율을 일종의 기업 비밀로 인식하여 일반에 공개를 꺼리고 있다.

〈표7〉 시판순대와 개량순대의 관능검사 결과

구 분	풍미	다즙도	결착도	유탄성	전 체 기호도
시 판 순 대 (서 울)	1.9	2.3	2.9	2.1	2.3
머 리 고 기 형	1.8	2.0	2.1	2.0	2.0
머 리 고 기 내 장 육 형	1.9	1.6	2.1	1.9	1.9
Head cheese 형	2.4	2.6	2.8	2.8	2.7

* 평가기준 : 1. 매우 좋다. 2. 좋다. 3. 보통이다. 4. 나쁘다. 5. 매우 나쁘다.

〈표8〉 개량순대의 생산비용

구 분	시판순대 (서울)	머리고기형	머리고기 내장육형	Head cheese형
- 재료비		1,141원	1,118원	1,227원
고기류		200	224	190
야채류		451	387	494
향신료		313	313	313
기 타		117	194	230
- 인건비		880	880	880
계	*100,000	2,201	1,998	2,107

*는 판매가격임

(6) 1992 8월호 : 월간양돈 - 새 모습으로 선보인 옛 명소, 신림도 「민속순대타운」

- 인근 젊은이들에게 인기 끌다가 89년에 재개발로 인해 사라진 「신림동순대시장」이 2년 6개월 만에 「민속순대타운」이라는 새이름으로 다시 문을 열었다는 기사 내용

< > 1990년 8월 월간양돈 - 새 모습으로 선보인 옛 명소, 신림동
「민속순대타운」



새모습으로 선보인 옛 명소 신림동 「민속순대타운」

취재 : 이 상 길 기자



자취 감춘지 2년6개월 만에 다시 개장

「신림동 순대시장」을 모르는 서울시민은 많지 않을 것이다.

20대 젊은이로부터 중년에 이르기 까지 누구나 한번쯤은 가까운 사람들과 이곳을 찾아 석유공로나 연탄화덕 냄새가 나는 속에서도 철판위에서 자글자글 볶아지고 있는 맛갈스

런 순대와 함께 소주 환잔으로 세상사는 일을 얘기하던 추억을 가지고 있지 않을까.

그래서 '89년에 재개발로 이곳이 사라졌을때 한구석 아쉬운 마음을 가지게 했던 곳이기도 하다.

바로 그 「신림동 순대시장」이 지난 4월18일, 사라진지 2년 6개월만에 「민속순대타운」이라는 새 이름으로 다시 문을 열

“
수원 남문시장, 부천역전 순대촌, 봉천 중앙시장, 군포시장 등지의 순대촌도 이곳에서 옮겨간 것이라는 사실을 아는 사람은 많지 않다.

”

었다.

서울대 인접, 젊은이들 에게 인기 끌다가 '89년 재개발로 혈려

지하철 2호선 신림역, 즉 신림사거리에서 서울대 쪽으로 20여미터쯤 가서 왼쪽 골목으로 들어서면 바로 전면에 산뜻

3) 2012. 6. 29, 표준규격 제·개정, 국립농산물품질관리원

- 2012년 「식품산업진흥법」 제22조 및 동법 시행령 제28조의 규정에 의하여 「전통식품 표준규격(국립농산물품질관리원 고시 제 2011-23호, 2011.6.23.)」을 추가 제정함
- 새롭게 제정 고시한 전통식품은 당면, 만두, 부각, 순대, 전, 편육, 홍삼가공품 7종임
- 이 중에서 순대(규격번호 T076)의 품질기준(성상, 철분, 세균수, 대장균) 등에 대해 자세히 기술

<그림> 국립농산물품질관리에서 2012년에 「전통식품 표준규격」을 제정한 ‘순대’의 품질기준

순 대

규격번호 T076

1. 적용범위 이 규격은 돼지의 소창 속에 육류, 곡류 및 채소 등을 넣어 삶거나 찌서 익힌 순대에 대하여 규정한다.

2. 원료

2.1 주원료 돼지 소창, 선지, 찹쌀 등 곡류, 채소류

2.2 부원료 당면, 생강, 향신료, 참기름 등

3. 품질

3.1 품질기준 순대의 품질은 표 1의 품질기준에 적합하여야 한다.

표 1 품질 기준

항 목	기 준
성 상	고유의 향미와 조직감을 가지며 이미, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과, 모두 3점 이상이어야 한다.
철분(mg/100g, w/w)	2.0 이상
세균수(CFU/g)	1.0 × 10 ⁴ 이하
대장균	음성

3.2 표 1 이외의 요구사항은 「식품위생법」 및 「축산물위생관리법」에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.

4) 2013 NHERI 제203호(2012.12.7), 국내 축산 부산물 시장 동향과 시사점
(국내 순대시장을 중심으로), 농협경제연구소

- 2012 국내 축산부산물 중 순대를 중심으로 연구하여 발표
- 국내 순대 원료시장 현황 및 시장규모, 국내 순대 생산현황 및 도매시장 규모
나아가 국내 순대 소매유통 체계에 대해 자세히 기술

<그림> 2013 NHERI 리포트 제203호(2012.12.7), 국내 축산 부산물 시장 동향과
시사점(국내 순대시장을 중심으로)

2012 NHERI 리포트 제203호 (2012. 12. 7)

작 성 : 김진용 부연구위원(6399-5987)

kimily1@naver.com

안상돈 연구위원(6399-5956)

ahnss88@empal.com

감 수 : 이상섭 전설당실장(6399-5964)

samlee@nonghyup.com

국내 축산 부산물 시장 동향과 시사점 - 국내 순대시장을 중심으로 -

■ 목 차 ■

<요약>

I. 서론	1
II. 국내 순대 원료시장 현황 및 시장규모	3
III. 국내 순대 생산 현황 및 도매시장 규모	10
IV. 국내 순대 소매 유통 체계	12
V. 시사점	23

< 국내 순대 도매 시장규모 >

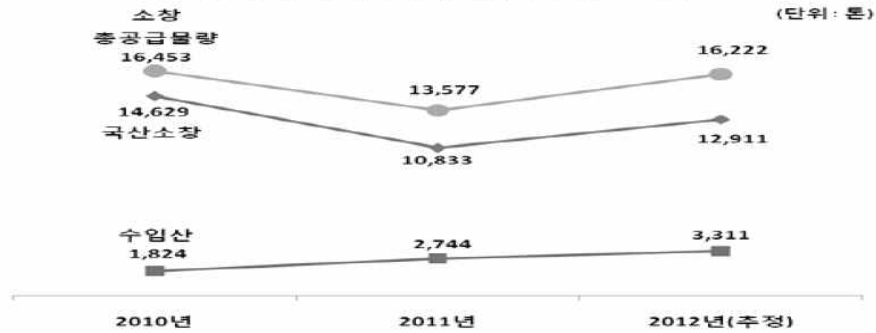
구 분		2010년	2011년	2012년 추정
국내 순대 생산량 (kg)		65,817,026	54,310,094	64,889,462
국내 순대 도매시장규모 (백만원)	2,000원/kg 산정시	131,634	108,620	129,779
	5,400원/kg 산정시	355,412	293,275	350,403

주 : 1) 한국순대산업협동조합과 순대 제조업체 관계자에 따르면 순대 1kg의 도매가격은 2,000원 부터 5,400원 수준임

2) 한국순대산업협동조합 및 순대 제조업체 관계자에 따르면, 국내에서 생산되는 돼지고기를 기준으로 돼지 한 마리당 8kg(2관)의 순대를 생산(이 물량은 500g 단위 16개 묶음임)

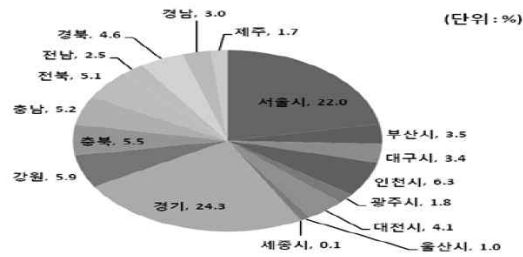
전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

< 연도별 순대용 소창 총공급 물량 추이 >



자료: 농림수산식품부, 농협경제연구소, 한국순대산업협동조합

< 지역별 순대 전문점 비중 >



< 순대의 소매시장 유통 경로 >



2 장 구술 조사

1. 범위

- - － 향토사학자, 가정주부, 음식전문가, 외식업 종사자 등으로 전주음식문화에 관심이 많으며, 연령은 50대 이상인 자
- 조사 기간 : 2013년 12월 ~ 2014년 2월
- 조사 방법 : 순대, 돼지내장 등에 대한 집중심층면접 실시

2. 구술 조사 내용

- 서술 방식
 - － 구술조사 기록은 최대한 구술자의 말을 그대로 옮기도록 노력하였음. 따라서 우리 지방 사투리, 말 줄임 등 다소 부적절한 용어도 그대로 표기함. 이는 음식에 대한 구술자의 (기억에 의존한)이야기와 감정을 최대한 살려주기 위함
 - － 먼저, 면담자의 정보(성명, 생년월일, 거주지, 면담내용 요약 등)를 기록하고 자세한 내용을 텍스트화 하였음

<그림> 구술조사의 단계



전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

3.

< > 구술자 리스트

	구술날짜	구술자	주요 이력
1	2013년 12월 31일	신정일 [男, 1954년생(61세)]	향토사학자 우리땅걷기 이사장 향토현문화연구소 소장 新택리지 저자
2	2014년 1월 8일	권정숙 [女, 1944년생(71세)]	친정 - 전남 화순, 시댁 - 순창 큰 집 살림을 한 어머니의 음식을 기억하고 있음
3	1월 21일	김경수 [男, 1929년생(86세)]	前 교사
4	1월 21일	박점석 [男, 1937년생(78세)]	과거, 시골에서 돼지를 키우고 잡았던 이력으로 순대를 직접 만들은 산증인
5	1월 21일	이정석 [女, 1943년생(72세)]	남부시장에서 '정이가네' - '정집' 운영 식당 운영 20년
6	1월 22일	이인철 [男, 1927년생(88세)]	(사)체육발전연구원장 2008 국역「全州府史」편찬위원장
7	1월 22일	박병학 [男, 1944년생(71세)]	현)고궁 주방장
8	1월 24일	김년임 [女, 1938년생(77세)]	전주음식명인 1호 전라북도 지정 무형문화재 제39호 농림부 지정 명인 제39호 현)가족회관 운영
9	1월 24일	박영자 [女, 1935년생(80세)]	1978년 음식 조리사 면허 취득 전주요리학원 운영(1982~2005년) 중국연변대학 초청 강연 현)우리맛연구회 회장(2009~)
10	1월 24일	문성복 [男, 1947년생(68세)]	1978년 음식 조리사 면허 취득 행원 주방장 출신 현)복자식당 운영

※ [男, 1930년생(85세)] 전북대학교 명예교수, 현)고하문예관 관장

2014년 1월 20일 고하문예관 방문. 지병으로 요양 중. 구술조사 不可

1) : 신정일[男, 1954년생(61세)]

날짜.장소	2013년 12월 31일(10:00~12:00), 우성아파트 116동 000호
구술자	신정일(男)
출생년도.연령	1954년 / 61세
출생지	전북 진안
현 거주지	전주시 덕진구 덕진동
주요 내용	순대의 변천 과정
자료형태	HWP

: 순대에 대한 얘기 좀 해주세요. 전주와 순대와의 연관성이나, 순대를 어떻게 만들어 드셨다는 내용도 좋고요.

구술자 : 돼지를 잡으면 술을 2개를 걸어요. 하나는 돼지 내장을 삶는 것이고, 하나는 피순대를 삶은 것이다. 내장은 내장대로 먹고, 순대는 순대대로 먹고... 돼지를 잡게 되면 진짜 피순대만 먹었어요. 마을에서의 잔치거든. 고기를 잡아서 내장을 뒤집어 씻고, 진짜 피만 넣어서 익혔어요. 말 그대로 피순대는 정말 피만 넣은 것이 피순대고... 오늘날에 와서 채소 넣고 찹쌀 넣고 한 것이지. 그건 오늘날 말이지. 이런 순대는 역사가 짧고요.

조사자 : 내장에 피만 넣으면 퍽퍽하지 않을까요? 오로지 피만 넣은 거예요?

구술자 : 아니 진짜 맛있었어요. 김이 모락모락 나고 맛있어요. 맛있어. 피순대가 아니냐, 순대는 다 이렇게 했지요. 순대는 어디에나 다 있는 것이 순대다. 전주 순대라고 할 것이 없어. 애당초 어디에나 돼지는 있었고, 순대를 먹었으니까요. 피만 넣어서 했고...

조사자 : 그럼 이 이후에 찹쌀도 넣고, 대파도 넣고, 부추도 넣은거예요?

구술자 : 그럼. 피만 넣었다니깐. 지금 당면 넣은 것은 순대 아니고...

조사자 : 순대라고 하는 것은 피만 넣고 이후에는 찹쌀을 넣고, 이후에는 식용비닐과 당면을 넣으면서 변화된 거네요?

구술자 : 그렇지. 피순대는 피만 넣어야해. 예전에는 이런 말도 들은 기억이 있네요. 돼지를 한 마리만 잡아도 보초가 지키고 있었어요. 고기가 귀하다보니 칼을

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

와서 걸어놓은 고기의 일부를 떼어간다는 거예요. 이게 불과 20년 전이에요. 그래서 보초 2명이 서 있어요. 어디가 순대의 원조라고 하는 것은 헛소리야. 어디 식당이 3대를 했네 하는 것도 알고 보면 다 헛것이야. 예전에는 음식점 하는 것을 천대했었잖아

2) : 권정숙[女, 1944년생(71세)]

날짜.장소	2014년 1월 8일(14:00~15:00)
구술자	권정숙(女)
출생년도.연령	1944년생 / 71세
출생지	광주
현 거주지	순창 - 전주시 완산구 00동
주요 내용	순대를 먹었던 기억은 없으며, 순대는 돼지를 잡는 분들이 즐겨 드시던 음식
자료형태	HWP

: 돼지 순대 어렸을 때 드셨어요? 드셨다면 어떻게 드셨는지 말씀해주세요.

구술자 : 순대요? 피순대? 우리는 순대는 안 먹었어요. 어렸을 때의 식습관이 중요한데, 어려서부터 먹지를 않아서 지금도 안 먹어요. 식습관이 무섭더만요... 오해의 소지가 있어서 내가 뭐라고 말은 못하겠는데요. 순대나 내장은 돼지를 잡는 분들이 드셨지. 우리는 자세히 보지도 못했어요. 오늘날에는 순대가 좋은 음식으로 받아들여지고 있지만 옛날에는 안 그랬어요. 시대가 변했으니깐요.

조사자 : 그렇죠. 순대에 들어가는 피를 오래 둘 수 없으니까. 돼지를 잡는 날 모두 순대로 만들어서 드셨겠죠?

구술자 : 그니까요. 순대는 별로 먹은 기억이 없어요. 잡는 분들이 드셨던 음식정도로만 알고 있어요.

3) : 김경수[男, 1929년생(86세)]

날짜.장소	2014년 1월 22일(11:00~12:00), 자택(완산구 중화산동)
구술자	김경수(男)
출생년도.연령	1929년 / 86세
출생지	완주군 구이면 덕천리
현 거주지	전주 중화산동(31세부터 전주 거주)
주요 내용	돼지 내장 세척 방법 피순대 만드는 방법 등
자료형태	HWP

: 순대 드셔보셨어요? 과거 어린 시절에요.

구술자 : 시골에서 잡아서 만들면 다 먹었죠?

조사자 : 어떻게 만들어 드셨는지 기억하세요?

구술자 : 뭐... 내가 알기로는 선지 들어가고, 시골에서야 숙주나물, 비기하고...

조사자 : 아.. 돼지비계요? 콩비지요?

구술자 : 두부하고 남은 콩비지요. 시래기도 넣었고요. 그리고 물에 삶는 거죠.

조사자 : 그럼 언제 순대를 드렸어요? 어느 때요?

구술자 : 시골에 탄 것 있어요? 명절이나 되면 동네에서 돼지건 소건 잡거든요. 그 잡은 사람들이 나눠먹었거든. 내장 같은 것은 팔지 않았거든. 고기집에서 파는 것이 아니니까. 잡은 날이나 먹을 수 있었지.

조사자 : 내장 세척을 어떻게 해요?

구술자 : 꼬챙이로 뒤집어서 물로 닦고, 소금으로 닦고, 언제가 내가 알기로는 잿물도 넣는 것 같더라. 짚을 태운 재를 물에 걸러서 넣는 것 같더라구요. 지금 생각해 보면 그런 것 같아요.

조사자 : 간은 무엇으로 하셨어요?

구술자 : 간은 소금 간이지 뭐 다른 게 있나요? 과거에는 다 소금으로 간하지.

4) : 박점식[男, 1937년생(78세)]

날짜.장소	2014년 1월 21일(14:30~15:30), 자택(완산구 색장동)
구술자	박점식(男)
출생년도.연령	1937년 / 78세
출생지	전주
현 거주지	전주
주요 내용	과거, 돼지를 직접 키우고 도축하던 일을 하여 피순대에 대해 자세히 설명
자료형태	HWP

: 돼지 순대에 대해 알고 싶어서요. 순대 있잖아요. 내장에 피를 넣어 만든
피순대요. 먼저, 동네에서 돼지를 언제 잡았어요?

구술자 : 돼지는 큰일이나 있을 때 잡죠. 지금처럼 명절이 다가오면. 그러니까 명절
전 딱 3일 전에 잡아요. 명절은 큰일 중에 큰일이니까요. 돼지를 잡아야 순
대를 해서 먹죠.

조사자 : 그럼 순대는 어떻게 만드셨어요?

구술자 : 그때는 남자들이 만들죠. 여자들은 피를 만질 수 있나? 내장에 대창○ 피하
고 파만 넣었어요.

조사자 : 찹쌀이나 당면은요?

구술자 : 찹쌀? 아이고. 먹을 밥도 없는데 무슨 쌀을 넣어. 넣어봤자. 마당에 있는 파
조금 넣었던 게 다예요. 퍽퍽하니 대파를 굵게 썰어서 넣었지.

조사자 : 지금 말씀들은 어느 때의 일인가요? 80년대요?

구술자 : 아니지. 80년대면 찹쌀도 넣었고. 60년대 후반이나 70년대지. 먹을 쌀도 없
던 시절에 무슨 하찮은 순대에 찹쌀을 넣어. 먹을 밥도 없었는데.

조사자 : 드실 때는 어떻게 드셨어요?

구술자 : 먹을 때? 왕소금을 돌로 눌러. 그럼 깨지잖아요. 그럼 그거 조금씩 찍어서
먹었지. 먹을 게 뭐가 있어요? 없지. 한마디로 돼지 잡는 일은 동네에서는
큰 행사예요. 돼지 잡는다고 미리 계획해두었다가. 큰 집에서 잡지. 그럼 동

사람들이 하나씩 하나씩 모여들어요. 그럼 순대 만들고, 내장 삶아서 한 점씩 먹는거죠. 나눠 먹는 거죠. 그리고 명절에 쓰려고 고기 한 두근씩 사 가고. 참! 그때는 고기를 사가도 꼭 비계 있는 부분으로 떼달라고 했어. 지금은 살찐다고 다들 안먹던데. 그때는 안그랬어. 무조건 비계 달린 부분을 달라고 했다니깐. 지금에야 소고기가 흔해 빠져서 누구나 먹을 수 있었지만. 그때는 부자들만 먹는 고기가 소고기였어. 우리 같은 서민은 맛도 몰라. 먹어봤어야 맛을 알지. 돼지는 집에서 나오는 짬밥¹⁰⁾ 먹여서 키우니 돼지 우리만 있으면 한 두 마리씩 키웠어요. 또 집안에 큰일이 있을 것 같으면 미리 키워요. 가을에 일이 있으면(누구 시집장가 간다면) 새끼 돼지를 사다가 봄부터 키워. 그리고 잡지. 또 내년에 일이 있겠다 싶으면. 이쁜 새끼돼지 사다가 키워. 그때는 그랬어요.

10) 짬밥 : 일반적으로 군대에서 먹는 밥을 의미하나, 본 구술조사에서는 음식쓰레기인 '잔반'을 의미한다.

5) : 이정석[女, 1943년생(72세)]

날짜.장소	2014년 1월 21일(16:30~17:00), 정집(남부시장 內)
구술자	이정석(女)
출생년도.연령	1943년 / 72세
출생지	전주
현 거주지	전주
주요 내용	순대 만드는 방법 내장 손질
자료형태	HWP

: 전통 순대에 대해 알고 싶어요. 드셔보셨거나 만드셨던 이야기가 듣고 싶어요.

구술자 : 전주에서 그렇게 하는 데가 없어. 이젠 없어. 그런 식으로 해야 맛있는데. 전주에는 없어. 우리 방식은 없어.

조사자 : 천천히. 설명을 해주세요.

구술자 : 우리 방식은 옛날에 피에다가 양념을 막 해요. 파도 넣고, 콩나물을 넣었어. 우리 방식은. 콩나물을 넣어서 피하고 양념을 해야지. 맛있게. 파하고, 콩나물하고, 조미료 약간 넣고, 섞어. 창자 속에다가 깨끗하게 씻은 창자에 막 집어 넣는거야. 이런 식으로 해서 했거든. 그런데 요즘에는 당면 넣고 뭐 넣고 하데. 우리는 이렇게 했어. 맛있어. 우리 어렸을 때 이렇게 해서 먹었더.

조사자 : 피, 콩나물, 조미료 넣고 그리고 찹쌀은 안 넣었어요?

구술자 : 찹쌀이나 찹쌀밥은 안 넣고, 거기에 찹쌀가루를 피에다가 넣었지. 영기라고. 그럼 차지거든 그래서 넣었지. 내장 양쪽을 묶어서 찌지. 찌서 그렇게 하지. 맛있어. 하여튼 옛날 방식으로 해야 맛있어. 밥을 넣으면 밥알이 돌아다녀서 별로 안 좋아. 우리는 찹쌀가루를 넣었지.

조사자 : 원래 고향은 어디세요?

구술자 : 나? 나는 교동. 교동 154번지. 천변에서 태어났지. 거기서 컸죠. 그러다가 결

남원에서 살았지. 한 10년 살다가 도로 여기로 왔지. 홍살문 옆옆집 이야. 우리 집이 학자집안이라서 예전에는 머슴이 있었어도. 왜 그러잖아. 우리 엄마가 시집오면 한 명씩 데리고 오잖아. 그런데 다 없었어. 녀를 무시하면 안 된다고 해서 머슴을 다 보냈어. 그래서 우리 어머니가 다 했지. 고생하셨어. 우리가 향교 제도 다 지내야 하니까. 우리 집은 금주령이 내린 시대에서도 우리 집은 감시가 안 나왔어. 그냥 통과여. 통과. 왜? 향교 제를 지내려면 술이 있어야하니까. 그걸 우리 집이 담았으니까.

조사자 : 그럼, 돼지 내장은 어떻게 깨끗하게 씻었을까요? 냄새가 나는데요.

구술자 : 밀가루로 씻었어. 그래야지 지금처럼 풍풍으로 씻는 줄 알면 먹지도 않아. 옛날에는 풍풍도 있지도 않고.

조사자 : 그런데 예전에는 밀가루도 귀했잖아요?

구술자 : 그럼. 귀했지. 그래서 그때는 쌀껍데기가 있어. 현미쌀껍데기. 일단은 이것으로 씻지. 그럼 똥내가 제거되고, 그리고 밀가루 조금. 밀가루는 없으니까. 마지막에 조금 넣어서 씻지. 시늉만 하지. 냄새가 후딱 제거된다고 하더라구. 그런데 이런 것도 우리가 씻나? 다 밑에 사람들이 씻지. 일하는 사람들이 하지. 그때 우리는 하인들이 둘 있었어. 언제든지 따라 다니잖아. 바느질 하는 식모, 반찬 해주는 찬모. 이렇게 있었거든. 그러다가 나중에는 다 없었지. 우리 집안이 학자 집안이라서. 말하자면 사람이 다 같다는 거겠지. 그래서 그냥 살아서. 거의 우리 어머니가 다 했지. 그래서 내가 봤지.

조사자 : 그럼 돼지는 언제 잡아서 순대를 드셨어요?

구술자 : 돼지는 동네에 큰일, 집안에 큰일, 명절 때, 누구 시집장가 간다는 일이 있으면 수시로 잡지. 또 향교 제사 때는 소를 잡아야했고.

6) : 이인철[男, 1927년생(88세)]

날짜.장소	2014년 1월 22일(14:00~15:00), 체육발전연구원 사무실
구술자	이인철(男)
출생년도.연령	1927년 / 88세
출생지	
현 거주지	전주
주요 내용	태조 이성계 관련 돼지 내용 순대 음식의 어원
자료형태	HWP

: 순대에 대해 알고 싶어서 왔어요. 과거에 돼지를 잡거나, 순대를 만드는 것을 보신 일이 있으시면 말씀 좀 해주세요.

구술자 : 나는 순대를 이렇게 알고 있어요. 이러거든. 순대는 이름도 없는 이름 성도 없는 지금부터 약 300년 전 일이야. 예전에는 고기를 맘대로 못 먹었어. 고기라는 것이 없으니까. 이름도 성도 없는 아낙네 플러스 머슴이... 부부간에 머슴을 같이 하니까. 이런 사람들이 심부름 다 해주고 마지막에 찌꺼기 먹는 것이 순대야. 찌꺼기 내버리는 것을 먹는 것이 순대거든. 이게 내버린 음식이야. 그래서 피도 버려야 하고, 내장도 다 버려. 그럼 내버리면 누굴 먹었느냐? 늑대가 하도 많아. 늑대 좋으라고 산 멀리 갔다가 버려. 나는 그것을 버릴 수가 없고 아까우니까. 그러니까 내장에 피를 집어 넣어서 삶아서 먹어. 그때. 머슴들이 버리기 아까우니 지네들이 먹어. 그래서 먹을 때는 뚝뚝!! 끊어서 먹어. 이쁘게 썰어서 먹는 것이 아니라, 뚝뚝 끊어서 먹어. 이것이 내가 알고 있는 순대거든. 자! 그럼 한 단계 나아가서. 요것까지 비화시켰으면 좋겠어. 순대는 소 순대부터가 아니야. 돼지순대부터가 시작이야.

조사자 : 그럼, 돼지 내장에 돼지피예요? 구술자 : 그럼. 소가 없었으니까. 옛날에 소가 어디 있어? 있어도 식구인데. 없어. 먹지를 못했지. 그럼 돼지피만 먹었느냐? 산토끼를 잡아서 산토끼도 그렇게 먹어. 내장은 다 버리니까? 내장 전부 버리잖아. 그럼 조금 굵은 내장에다가 넣어서 먹어. 하다가 채소를 집어 넣어서 먹어. 피만 넣으면 시커멓고 그러니까. 이게 순대라는 것이지. 본

의미하고 접목시켜 보자는 거야. 자. 그럼. 이런 것과 연관 시켜보자구. 이성계가 돼지띠¹¹⁾거든. 고려를 홀터 먹은 것이 이성계거든. 홀터 먹은 게 맞잖아. 위화도로 가라고 하면 가야지. 그리고 돌아와서 까부셔서 먹어버려. 나쁜 놈의 자식. 이렇게 고려민족이 생각을 한거야. 그래서 돼지 고기를 씹고 땡겼어.

조사자 : 아니 잠깐만요. 지금 말씀하신 내용이 문헌에 의해 말씀 하신거예요? 회장님의 의견이세요?

구술자 : 문헌의 이야기죠. 어떻게 씹었느냐? 이성계가 돼지띠거든. 그래서 돼지껍데기를 말려서 주머니에 넣고 다니면서 씹고 다녀. 증악스러운 모습을 다짐해 보는거야. 그럼 이것과 어떤 것이 연결이 되냐면? 어디와 연결시켜볼 수 있냐면. 상상력을 동원해보세요. 억불정책 썼지? 중놈들 산으로 들어갔지? 명당이라는 말이 여기에서 나오는 것이거든. 산 속을 찾다보면. 산 속에서 들어가서 중들이 뭐할꺼야? 밥은 먹어야 할 것 아니야? 밥을 먹기 위해서는 시주하는 사람들이 있어야할 것 아니야? 탁발하러 다녀야할 것 아니야? 하면서 증악스러운 이성계에 대한 원한이 사무쳐 있는데에다가. 왜? 쫓겨 들어왔으니까. 이 사람들이 산 속에도 당취¹²⁾라는 것을 맨들어. 제일 강한 당취가 지리산 당취야. 실상사. 거기가 들어가기가 좋아. 중들이 피난가기가

11) 1335년 음력 10월 11일생

12) 당취(黨聚) : 조선 중기 이후 학문이나 수행이 없는 승려들이 모여서 조직한 비밀결사. 땡땡이중·당취(黨聚)라고도 한다. 조선시대 숭유배불(崇儒排佛) 정책으로 인하여 승려의 지위가 땅에 떨어졌고, 성종 이후 도승(度僧)과 승과제도가 폐지되자 민역(民役)과 병역(兵役)을 피하는 이와 부모 없는 고아, 과부 등이 절에 들어가서 중이 되었으므로 무자격 승려가 많이 생겼다. 수행에 크게 관심이 없었던 이들은 당파를 만들어서 그들의 세력을 키웠다. 10여인 또는 20여인씩 패를 지어 여러 사찰을 다니면서 수행하거나 학문하는 승려를 괴롭혔고, 식량과 기타 물자를 마음대로 가져다가 먹고 입었으며, 승려들을 모아 참회를 시킨다고 하면서 매질도 하였다. 일종의 부랑집단으로 전국적인 조직을 갖추고 통일된 행동을 하였으며, 환란을 서로 도와주고, 조직원 중 어떤 사람이 봉변을 당했을 때에는 반드시 복수를 하였다고 한다. 주색을 즐기고 고기를 마음대로 먹는 가짜 중이었다. 땡땡이중은 팽과리를 치면서 동냥을 다니는 중이라 하여 붙여진 이름이다.(출처 : 한국민족문화대백과, 한국학중앙연구원)

. 거기 당취. 그리고 들어가는 당취가 어디야? 변산 당취야. 변산 쪽으로 중이 많이 들어가. 내소사. 그러면 이런 당취들이 어떤 행동을 했느냐. 이걸 임진왜란 때 까지입니다. 거기까지 연결이 되는거예요. 어떤 행동을 했느냐. 양반들을 갖다가 조저요. 조저. 의협심에 이조 이씨 정권에 아부하는 양반이다 해서 조저. 그리고 죽여. 지리산 당취한테 걸리면 죽고, 변산 당취한테 걸리면 손이 찢려. 그래서 당취한테 걸릴려면 변산 당취한테 걸리라는 말이 나왔단 말이야. 돼지고기를 씹으면서. 그래서 상상력을 동원해서 스토리를 한 번 써보세요. 이 얘기는 조용헌(원광대학교 교수)이가 쓴 칼럼¹³⁾에 나와. 여기에 나와. 여기에 당취라는 말이 나와. 땡초야. 땡초. 거기에 이런 내용이 나와. 그럼 돼지고기 사건이 당취까지 갔어. 그러면 돼지를 딱 잡아가지고. 목을 탁! 찢어서 죽이거든. 이렇게 잡는거야. 그리고 꼬실러야 돼잖아. 털 때문에. 이게 큰 일거리거든. 양반들은 쳐다도 안봐. 또, 살생을 하면 안되니까 그 근방에 가지도 않아. 그래가지고. 동물을 먹을 때 그 시기에 가축을 먹는다는 것은 단백질을 먹는다는 것은 제일 큰 것은 돼지고기밖에 없어. 다른 것으로는 단백질을 섭취할 방법이 없거든. 이것을 전부 염장을 해둬요. 그래서 훈제를 해. 좀 보관을 해야하니 다른 방법이 없잖아. 그래서 그런 방법으로 돼지고기를 먹었어. 그리고 내장은 암뽕이 아니라, 내장을 말하는거야. 내장은 순대가 있고, 그냥 내장이 있고 두 종류가 있어. 이걸 암뽕이라고 얘기하는데. 새끼뽕같은거. 순대는 대장으로만 만들어. 제일 긴 것으로 만드는 것이고. 순대만 파는 집이 제일 서민들이 가깝게 하는 국밥집이야. 순대국밥. 이름이 순대국밥이야. 제일 콩나물국밥하고 똑같이 사랑을 받던 음식점에 속해. 제일 싸게 그거니까. 원료 자체가 싸잖아. 그걸 사다가 국밥으로도 맨들었고. 아님 사람들은 머슴들이 끓여서 먹었고. 그것이 상업화되어서 그렇게 먹었고. 왜? 상업화 되었느냐? 머슴들이 먹다 보니까. 머슴은 단돈 100원도 없어요. 세경은 1년에 한 번 받는데 돈

13) 조용헌 교수 칼럼 내용은 아래에 표로 붙임

어딴데? 돈을 만져볼 일이 없잖아. 그럼 돼지를 잡고, 돼지 내장과 피를 버려야하는데 이것을 받은 내가 먹고, 받은 팔어. 그럼 돈이 생기잖아. 주인 몰래 수익이 생기는 것이잖아. 그래서 팔아가지고 소득을 하는 것이. 머슴들이 소득 첫 번째야. 가급적으로 안 먹고 파는 거지. 돈이 생기니까. 그래서 순대국밥집들이 생겨. 그리고 사대부집, 양반집 아니면 돼지를 못 먹어. 어떻게 먹어? 먹을 수가 없어. 그런 집 언저리에서 나와야 몇 사람들이 먹고 살아. 기생하는 것 처럼. 그래서 순대, 순대국밥은 이런 것에 원류를 두고 탐색해 나가다보면 여러 가지의 이야기를 찾을 수 있지.

조사자 : 전주음식에는 돼지고기가 많지 않았을까요?

구술자 : 전주의 음식문화는 차림이 화려하다는 것은 다 알잖아. 개수가 많다는 것도 다 알잖아. 그리고 비교적 염도가 높은 쪽에 들어가자, 더운 쪽이니까. 이런 등등의 요인으로 인해 폐기물(음식물 쓰레기를 의미함)이 많아져요. 폐기물을 처리할 방법이 없어. 돼지죽여. 이름이 돼지죽여. 돼지밥, 꿀꿀이죽. 음식쓰레기가 많이 나와. 그걸 갖다가 전문적으로 수거해가는 사람들이 많았어. 돼지는 공짜로 키우잖아. 그래서 돼지를 키우는 경우가 생겼고. 두 번째는 가게 형성을 위해서 머슴을 하는 사람들-촌민들이 돼지우리에 돼지를 키워. 가게형성을 위해서야. 돈을 좀 만들려고. 양반네 집에 가서 뜯물을 좀 받아다가 돼지죽이지 이걸 가지고 돼지를 키우지. 이게 돼지가 조금 많아지는 계기지. 그럼 순대도 많아진다는 것이지. 순대를 많이 먹게 되는건 돼지수와 비례하니까. 다른 요인으로선 돼지가 많아질 요인이 없어. 그러나 그 요인으로선 돼지가 많아질 수가 있어. 돼지가 먹을 수 있는 음식(돼지죽)이 나올 때가 정해져 있거든. 여기는(전주)는 많이 나오니까. 돼지는 풀 안 먹으니까. 과거에는 사료도 없고. 꿀꿀이죽 밖에 없어. 그걸 돼지뜯물이라고도 했고 그랬어. 그것이 전주에서는 음식 차림이 화려하니 버리는 것이 많고, 음식물 쓰레기 버릴 때는 없고, 돼지 키워서 돼지 주고 이렇게 사이클이 돌아가지. 돼지는 그렇게 키웠어.

※ : [월간중앙] 2002년 1월호 中 조용헌 원광대원 교수 칼럼

이야기 命理學 ① 四柱八字는 혁명가들의 신념체계였다
柱八字는 혁명가들의 신념체계였다.-이야기 命理學(1)

“四柱八字는 길흉화복 점치는 占術인 동시에 세상을 뒤엎으려는 혁명가들의 신념체계였다”

이야기 命理學 —①

조용헌 원광대 동양학대학원 교수

조선왕조 때 일어난 대부분 반란사건의 반란 가담자 취조 과정에서는 거의 예외 없이 四柱八字 이야기가 튀어나온다. 그 이유는 무엇일까. 사주팔자는 어떤 형식으로 반란사건과 연결되었던 것일까. 사주팔자가 개인의吉凶禍福을 예측하는 점술인 동시에 한편으로는 체제를 전복하려는 혁명가들의 신념체계로 작동했기 때문이다. 1,000년이 넘는 세월 동안 한국 역사의 정권교체 과정에 음지에서 끊임 없이 영향을 미쳐온 담론체계인 사주팔자와 명리학의 세계를 깊숙이 들여다본다.<편집자 주>

(중략)

조선시대 금강산은 당취들의 본부였다. 조선시대 반체제 승려세력들의 비밀결사를 ‘당취’(黨聚)라고 부르는데, 출가 승려들이 굳이 반체제라는 결사를 조직하게 된 배경에는 이씨왕조(李氏王朝)에 대한 뿌리 깊은 반감이 작용하였다. 불교를 탄압하는 억불(抑佛)정책을 폈기 때문이다. 그래서 당취들은 저육(돼지고기)을 씹으면서 이씨정권을 저주하였다. 돼지고기를 씹은 이유는 이씨왕조를 창업한 이성계의 생년이 을해생(乙亥生) 즉 돼지띠였다는 데 있다.

고려 말에 ‘돼지가 나무 위로 오르는 사람이 신왕조를 세운다’는 도참이 유행하였고, 아닌게 아니라 왕조를 세운 이성계의 생년이 을해생이었던 것이다. 을(乙)은 목(木)이고 해(亥)는 돼지를 가리키므로 을해(乙亥)는 돼지가 나무 위로 오르는 모습이기도 하다. 당취들이 돼지고기를 씹는다는 것은 돼지띠인 이성계를 저주한다는 의미다. 당취들은 또한 ‘미륵(彌勒)사상’을 신봉하였다. 미륵이라는 한자를 파자(破字)해 보면 ‘이(爾) 활(弓)로 힘(力)을 길러 바꾸자(革)’는 의미로 변한다는 이야기를 10년전 당취 후예로부터 직접 들은 바 있다. 돼지고기를 질근질근 씹으면서 미륵을 신봉하던 당취들의 본부는 전국적으로 2군데 있었다.

(이하생략) [월간중앙] 2002년 1월호 2002.01.01(화)

7) : 박병학[男, 1944년생(71세)]

날짜.장소	2014년 1월 22일(15:30~16:10), 고궁(덕진동)
구술자	박병학(男)
출생년도.연령	1944년 / 71세
출생지	전주
현 거주지	전주
주요 내용	돼지 내장 세척 순대 만들기
자료형태	HWP

: 순대, 피순대에 대해 알고 싶어서요.

구술자 : 특별한 것이 없는데, 옛날 순대는 순대국도 있고, 피순대도 있고... 피순대는 피만 넣고 하고, 채소 순대 같은 것은 여러 가지 넣고 하고... 양념 해가고 속에다가 넣지.

조사자 : 돼지 내장요?

구술자 : 어. 대창이지. 대창에다가 해야 맛이 있지.

조사자 : 채소는 무엇을 많이 넣으셨어요?

구술자 : 당면. 그리고 돼지고기를 다져서 넣지. 여러 가지지. 허는 사람마다. 여러 가지로 돼지고기를 썰고 넣고, 당면도 넣고, 부추 같은거. 찹쌀 넣고... 여러 가지 말하자면 숙주도 넣고, 당근도 넣고.

조사자 : 그때그때마다 계절에 맞는 식재료를 넣었어요?

구술자 : 색깔나게 당근 같은 것은 썰고 넣고.

조사자 : 그러면요. 숙주, 당근, 부추를 살짝 데쳐서 넣어요?

구술자 : 아니 그냥 넣어. 생거. 그냥 썰어서 양념해서 넣어.

조사자 : 그럼 간은 어떻게 해요? 순대에 간은 안해요?

구술자 : 채소에 다 해야지. 조금씩 다 해야지. 소금으로 다 해야지. 그리고 옛날에 아지노모토라고 있어. 지금으로 말하면 미원이지. 그걸 찹쌀 넣고. 양념은 다 그런 것이지

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

: 과거에 많이 드셨던 기억이 있으세요? 돼지 잡는 것을 보신 적이 있으세요?

구술자 : 돼지 잡는 것은 잘 안보고, 순대를 먹었지. 순대국은 순대국집에서 하지. 돼지 내장을 한 벌 가져다가 해서 만들지. 주로 남부시장 모퉁이에서 했지. 싸구려. 돼지고기 삶아 놓고, 그 모양은 지금과 비슷해요. 그리고 피만 넣었지. 옛날 지게꾼들이 많이 먹었어요. 고급음식은 아니고, 대중 그것도 서민 대상 음식이라서.

조사자 : 돼지 내장은 어떻게 씻어요?

구술자 : 밀가루를 넣고, 쳐대요. 소금 넣고... 한 쪽으로 담궈 놓아. 그래서 냄새를 빼더라구. 말하자면 소주나 이런 것 뿌려서 담궈 놓더라구. 겨울에는... 지금은 뭐. 표백제인지 뭘로 하는가봐 냄새가 하나도 안나는 것이 뭐가 있을 것 같어. 우리가 생각해도 너무 냄새가 없더라구. 지금 먹어보면, '이상하다' 싶을 정도로 냄새가 안나더라구.

8) : 김년임[女, 1938년생(77세)]

날짜.장소	2014년 1월 24일(13:10~14:20), 가족회관
구술자	김년임(女)
출생년도.연령	1938년 / 77세
출생지	전주
현 거주지	전주시 완산구 중앙동
주요 내용	돼지 내장 세척 방법 순대 삶는 방법 등
자료형태	HWP

: 옛날에 순대 드셔본 경험은 있으세요?

구술자 : 많이 먹었지. 들에서 돼지를 잡으면 동네 이장이나 어른들 그런 사람들이 안 팔고 가져다 줘. 그래서 많이 먹었지.

조사자 : 그럼 어떻게 드셨어요?

구술자 : 통에 받아서 오네. 그럼 피가 부들부들 떨어. 먼저, 막창이나 창자를 뒤집어 씻어 그리고 소금하고 밀가루를 넣어 막 씻어. 소금과 밀가루로 씻어야 군내가 안나더라구. 왜 밀가루를 넣냐고? 물으면 일하는 할머니가 자세히 알려 주시더라구. 할머니가 삽으로 밀가루를 퍼서 통에 담고, 소금을 주먹으로 크게 세 주먹을 넣어 아주 크게 쥐어서 넣고, 안 젖고 요대로 넣어서 2시간을 그대로 두어. 그리고 다른 일을 하시더라구. 그리고 다른 내장들 피안녕는 것들도 칼로 손질해서 속에 있는 것을 다 빼내고, 밀가루로 씻어서 맑은 물이 나올 때까지 씻어서 소쿠리에 올려 물기를 빼. 2시간이 지나면 함석으로 만든 다라이 있어. 위가 넓고, 아래가 약간 좁은 크면 30cm 정도 되고 작으면 25cm 정도 되는 통에서 막 주물러. 무지하게 오래 주물러. 그리고 맑은 물이 나올 때까지 씻어. 여러 번 반복해. 3번 4번 계속 씻어. 안에서는 가마솥에 물을 많이 붓고 끓여. 돼지고기를 맛있게 삶으려면 내가 지금도 이렇게 하는데... 그때 배운 것으로 마른 고추(청양고추) 3~4개를 손으로 부셔서 넣어 그리고 소금 넣고, 청주, 순대를 넣어.

: 청주요?

구술자 : 어. 집에서 담근 청주를 넣고 통마늘을 망에다 넣어서 그때는 망이라는 것이 노끈으로 엮은 신발주머니같이 같은 거야. 그것이 갈대인지 뭔지는 몰라. 꼬아가지고 엮은 거야. 이 망에다가 마늘을 넣고 절구통에 넣어 질근질근 찧어. 왜? 망에 담아서 마늘을 찧냐? 그렇지 않고 절구통에 마늘을 담고 찧으면 다 밖으로 튀어 나와. 우리가 지금 그렇게 해야 해. 이렇게 하면 하나도 밖으로 안 튀어나가. 절구통이 더러워지지도 않고 좋아. 그리고 그 망에서 찧어진 마늘을 솥에다가 풀어. 맨 나중에 생강을 방망이로 때리면 납작하게 되잖아. 그럼 그것을 넣어. 예전에 이쪽에서는 생강을 많이 넣었었어. 마늘보다도 많이 넣었었어. 그리고 솔방울을 때면서 삶아. 솔방울로 때야 화력이 세. 송진이 있어서 불에 아주 세. 그래야 맛있어. 그리고 푹 삶아. 그러다가 어떻게 익었는지 아냐면. 젓가락이나 가는 꼬챙이로 찔러봐. 그러면 느낌이 있어. 그럼 뚜껑 열고 건져서 한 김 나간 다음에 찔어. 찔 때는 칼도마 큰 것을 내다놓고 양쪽에서 찔어. 아주머니 여럿이서 찔어. 찔면서 옹기단지 뚜껑에다가도 담고, 접시에다가도 담고 그러나 대부분 옹기단지 뚜껑에다가 많이 담았어. 그리고 어르신들 가져다 드리면 술 잡수시면서도 드시고, 여자들은 순대 찔어주고, 끝부분. 왕골로 묶은 부분을 먹어 그 순대는 정말 맛있었어(여러 차례 강조하심).

조사자 : 그럼 돼지 피에는 무얼 넣었어요?

구술자 : 피에? 우리 동네에서는 이렇게 했어. 찹쌀을 푹 불려. 그리고 내장에 피 좀 붓고, 찹쌀을 한 숟갈 떠서 넣고, 이렇게 했어. 많이는 안 넣어. 그리고 이게 섞여지라고 이렇게이렇게(내장을 위로 올려 피와 찹쌀이 아래로 내려가도록)해서 찹쌀이 골고루 섞여지나봐. 나중에 다 익고 찔어보면 쌀이 아주 일정하게 들어가 있어. 푹 찔러서 박아놓은 것처럼 일정했어. 길게도 찔고 짧게도 찔는데 똑같애. 예전 순대는 지금처럼 얇게 이쁘게 찔지 않아서. 이렇게 멧은 없어. 그냥 아무렇게나 숭숭 찔어 길고짧게. 그리고 접시에 담아

그때 어른들도 젓가락으로 안 잡수셨어. 손으로 드셨어. 그리고 드시고 손 닦으라고 한지를 물에 적셔서 대접에 담아내고. 그럼 드리고 나서 입도 닦고, 손도 닦고 그러시면서 잡수셨지. 사랑에서도 잡수시고, 평상에서도 잡수시고. 돼지머리와 고기 내장이 가장 많이 가는 집으로 동네 사람들이 많이 모여. 고기는 팔기도 하지만 이것은 함께 먹어야하니까 사람들이 모이지. 우리 집은 가마솥이 많아서 사람들이 많이 모여서 먹었어.

9) : 박영자[女, 1935년생(80세)]

날짜.장소	2014년 1월 24일(15:00~16:00), 커피숍
구술자	박영자(女)
출생년도.연령	1935년 / 80세
출생지	부안
현 거주지	전주 완산구 덕진동
주요 내용	피순대 만드는 방법 돼지내장에 소 피를 넣어 만들었음 순대에 넣는 채소를 다 살짝 데친 후 물기 제거 후 선지와 함께 버무려 넣음 찹쌀이 아닌 찹쌀밥을 찌서 넣음
자료형태	HWP

: 원장님, 순대 아시죠? 피순대요. 그거 드셨거나 만들어 보신적 있으세요? 있으시면 설명 좀 해주세요.

구술자 : 만들어 본 적은 있지. 그런데 하도 오래 되어서. 내가 가정생활 할 때는 만들었었지. 왜냐면 서울 가면 동대문에 순대가 아주 유명하잖아. 그서 그걸 먹어보고, 내가 서울에서 살 때 그걸 먹고 집에서 만들었거든. 그건 내장 사다가 옛날에는 그런데 요즘에는 짐승의 내장이 아니라 먹을 수 있는 것으로 해서 나오는게 있드만. 비닐같이 생긴 것. 이렇게 나와서 좋기는 하더만. 그런데 선지를 사다가 거기다가 피순대라 함은 채소를 많이 안 넣고 주로 선지만 넣고, 그런데 피만 넣는 것보다는 약간 채소가 들어가는 것이 맛은 있더라구.

조사자 : 그럼 채소는 무얼 주로 넣어야 해요?

구술자 : 콩나물도 좋고 그런데 너무 많이 넣으면 나중에 다 터져. 그리고 채소는 생것으로 넣으면 안돼. 다 익혀서 넣어야해. 데쳐서. 나는 콩나물을 좋아하니까. 콩나물을 넣었지. 콩나물은 데쳐서 물기를 빼고 많이 넣어봤거든요. 그리고 당면을 불려서 넣는데, 당면을 불려서 많이 넣어보니까. 당면을 불렀다 하더라도 안에 넣어 삶으면 더 불어서 터져. 당면을 많이 넣으면 터지는

많더라구. 그러니까 넣더라도 조금만 넣어야겠더라. 그리고 동대문 순대는 찹쌀이 들어가요. 찹쌀밥을 해서 넣어요.

조사자 : 찹쌀이 아니라 찹쌀밥요?

구술자 : 응. 찹쌀밥을 해가지고 피하고 혼합해서 조롱대고 내장에다가 넣잖아요. 그거 넣어가지고 물이 뜨뜻할 때 넣어야지, 펄펄 끓을 때 넣으면 터지기가 쉬워. 그러니까 솥에 물을 담아. 우리 계란을 찬물에 삶은 것보다는 약간 뜨뜻할 때 넣는 것이 안 터지잖아요. 그거하고 같아. 약간 물이 따뜻할 때 넣어야 안 터져요. 그리고 내장의 양끝은 묶을 때 너무나 팽팽하게 묶어버리면 안돼. 그럼 또 터져. 약간 여유분을 두고 묶어야해. 피가 익으면 평평해지거든. 그러니까 여유분을 두고 묶어야해. 물은 몇 도라고 할까? 약 50도 정도 되었다고 할까? 그 정도 되었을 때 넣어. 그리고 불을 은근하게 해줘야지, 갑자기 뜨겁게 해주면 또 터져.

조사자 : 그럼. 안 터지게 삶는 것이 기술이네요.

구술자 : 요즘 순대 식용 비닐은 안 터지나봐. 그런 기술이 있나봐요.

조사자 : 순대는 큰 일이 있을 때만 먹는 음식이에요?

구술자 : 아니야~ 서울 동대문 시장에서는 사시사철 팔던 것데 뭘..... 동대문에는 선지도 전문적으로 파는 곳이 있더라구. 그래서 나는 거기서 사서 만들었지. 고기집에서는 한 통 아니면 안팔아. 동대문은 내가 원하는 대로 조금도 팔더라구. 한 바가지씩. 그래서 사다가 집에서 해주면 아이들이 잘 먹고 하니까. 그렇게 만들었지. 찹쌀밥, 콩나물 넣고 했지. 대용식도 되잖아요. 밥도 들어있으니까요. 영양학적으로 좋고. 내가 그때 내가 할 때는 우리 애들이 다 어렸으니까. 피가 좋았지. 지금처럼 사료 먹어서 키운 것이 아니지. 건강식으로 많이 먹었지.

조사자 : 채소는 무얼 더 많이 넣었어요?

구술자 : 채소 넣는 것은 내 맘여. 내가 넣고 싶은 대로 넣어. 내가 과하지만 얇게 넣어, 넣고 싶은대로 넣으면 돼. 조화가 잘 될 수 있는대로 선택해서 넣으

돼지.

조사자 : 그럼, 원장님 어렸을 때 드셨던 기억은 없으세요?

구술자 : 어렸을 때는.... 그러니까 집에서 돼지를 잡았어요. 집에서 많이 돼지를 잡았거든. 옛날에 시골에 살 때는 큰 일이다. 명절이다 하면 키워가지고 잡았잖아요. 잡으면 내장을 그런 식으로 해서, 원래 피는 돼지 피는 안 써요. 피는 소 피예요. 소 피는 이야기해서 사다가 집에서 돼지 잡아가지고 집에서 그런 식으로 해서 채소 조금 넣고, 찹쌀밥 넣고 해서 만들었지.

조사자 : 그럼요. 돼지 내장에 소 피를 넣어 피순대를 만들었네요. 구술자 : 그렇지. 그렇지. 원래 선지국도 돼지피가 아니라 소 피여. 돼지피로는 하는 것 못 봤어요. 파는 것도 다 소 피예요. 선지가. 시금치도 넣고, 실가리¹⁴⁾도 불려서 넣고, 밥 넣고 해서 술안주로 많이 썼지. 일꾼들 막걸리 먹을 때. 그때 많이 먹었지. 얼큰하게 고추도 썰어서 넣더라구. 우리 어머니는 고추를 썰어서 넣어 얼큰하게 하더라구요. 내가 어렸을 때 봤기 때문에 서울에서 살림할 때 내가 선지 사다가 해서 먹었지.

14) 실가리 : [방언] '시래기(무청이나 배추의 잎을 말린 것)'의 방언(전남)

10) : 문성복[男, 1935년생(78세)]

날짜.장소	2014년 1월 24일(17:00~18:00)
구술자	문성복(男)
생년월일.연령	1947년 / 68세
출생지	전주
현 거주지	전주
주요 내용	전주식 피순대 내장 세척, 삶는 요령
자료형태	HWP

: 전주에서 순대를 많이 먹고 요리로 활용했는지 궁금합니다.

구술자 : 순대는 피 들어간 순대는 솔직히 못 사는 계층이 먹던 음식이에요. 잘 사는 사람 누가 피 들어간 것을 먹었겠어요? 보드라운 살코기나 비계 먹었죠. 맞다. 그때는 지금과 달리 비계 부분을 더 선호했어요. 비계 있는 부분을... 지금은 당연히 살찌니까 살코기만 먹지만요. 아무튼 순대는 순대예요. 어떠한 요리로 활용의 가치는 없고, 단순히 돼지 잡던 사람들이 힘드니까. 함께 막 걸리 한 잔 하는 안주예요. 설 명절에 그러니까... 다음 주가 설이니까. 지금은 조금 이르고 조금 있으면 동네마다 한 마리씩 잡기 시작하겠네요. 그럼 그 때나 먹던 것이 피 들어간 순대예요.

조사자 : 그럼, 피순대는 어떻게 만들었는지 말씀해주세요.

구술자 : 저는 순대를 만든 적은 없어요. 어렸을 때 봐왔죠. 먹고... 그때는 피만 넣었어요. 피가 찰기도 하니까. 묵같이 뽕갠게 응고가 되요. 그럼 그것을 끓은 소쿠리에 내려요. 그리고 나서 함석으로 된 깔때기 대고 대창에 밀어 넣어요. 삶은 때는 중간중간에 그러니까 조금 익었다 싶을 때 대나무꼬챙이로 여러군데를 찔러줘요. 그래야 안터진다고 하더라구요. 막 찔러. 여러군데를... 그리고 뜸 들이고 나서. 소쿠리에 건져서 물기 빼고 도마 위에 그러니까 나무 도마 위에 올리고 칼로 싹싹 썰죠. 그 옆에 붙어서 뜨거운 순대 한 점 얻어먹으려고 애들이 줄을 서요. 줄을 서. 그게 진짜 순대죠.

: 내장을 씻을 때는 어떻게 씻으셨어요?

구술자 : 대창을 완전히 뒤집어요. 한 명이 마가지고 물을 쫄쫄쫄 흘려주면 그 힘에 의해 대창이 뒤집어지고 씻어지죠. 그러나 냄새는 가시나? 삶아도 나고. 먹을 때까지 나지. 그럼 쌀겨라고 있어요. 방앗간에서 한 두어줌 얻어다가 그 거로 진짜 뽀뽀 문질러서 씻어요. 그럼 노랑게 기름도 빠지는 것 같고. 아무튼. 지금은 밀가루로 씻기도 하고, 뭐 이상한 것으로 씻기도 하겠지만요. 그때는 쌀겨로 씻어서 또 행구고 행구고를 계속 반복해요. 만들기 힘들어요.

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

< > 구술조사 관련 사진



3 장 스토리 성공사례분석

1. 사례

1) 국순당 백세주



- 시판되고 있는 전통주는 100여 개 업체, 150여 종에 이르고 있음
- 전통주의 대중화는 1990년대부터 시작 되었으며, 시작은 1992년 국순당 백세주임
- 1992년 출시된 백세주는 농촌진흥청에서 오랜 기간 시험 재배한 국내최초 양조 전용쌀 '설강미'로 '생쌀발효법'으로 빚어 술 마신 다음 날 뒤끝이 없음을 강조한 전통 약주임
- 백세주
 - － 백세주를 마시면 100살까지 산다는 이야기
- 스토리텔링 마케팅으로 성공을 하자 소비자들이 좋은 술자리에서 백세주와 얽힌 사연을 작성해 응모하는 '나만의 백세주 이야기' 공모전을 개최하여 건강, 사랑과 우정, 배려 등을 주제로 백세주와 관련된 모든 이야기를 접수, 공모함
- 당시 백세주가 시작한 것이 현재 주류업계 정석이 되어 버린 '차림표 마케팅'

전국 곳곳 음식점 메뉴판과 차림표를 백세주 사진이 들어간 것으로 바뀌었으며, 이와 같은 노력으로 전통주 백세주가 자리매김할 수 있었음

- 백세주에 이어 백세주 2, 백세주 談, 강장 백세주, 자양 백세주, 맑은 백세 막걸리를 출시
- 오십세주
 - 회사가 의도하지 않은 스토리를 바탕으로(소비자들의 오십세주 제조 퍼포먼스) 백세주 이후 별도의 브랜드 '오십세주' 제품까지 출시한 사례
 - 백세주와 소주를 1:1로 혼합한 오십세주는 소비자들로 의해 저절로 만들어진 스토리 성공 사례이며, 오십세주를 만들어 마신다는 아이디어는 회사측에서 의도적으로 만든 것은 아님. 그러나 소비자들이 백세주를 이런 식으로 만들어 마신다는 사실을 안 국순당은 오십세주 음주문화를 입소문으로 퍼뜨렸음
 - 오십세주로 만들어 마시면 백세주에 대한 가격 부담을 줄일 수 있고, 그 맛에 있어서도 소주의 쓴 맛과 백세주의 한약 맛이 중화되어 보다 부드러운 맛을 느낄 수 있다는 식으로 가격, 건강, 맛 세 가지를 모두 만족시키고자 함



- 백두산(백세주 두 병과 산 소주 한 병)
 - 백세주 두 병과 산 소주 한 병을 혼합한 일명 '백두산'도 인기를 끌고 있었음.

혼합주 역시 백세주의 수요를 늘리는데 일조함

<그림> 백세주 스토리

백세주 이야기



옛날 한 선비가 길을 가던 중 어떤 젊은 청년이 늙은 노인을 때리고 있는 것을 보고 '너는 어린 것이 어찌 노인을 때리는가?'하고 꾸짖자 그 청년이 대답하기를 '이 아이는 내가 여든 살에 본 자식인데 그 술을 먹지 않아서 나보다 먼저 늙었소' 하였다. 선비가 그 청년에게 절하고 그 술이 무엇이냐고 물은 즉 구기자와 여러 약초가 들어간 구기백세주라 하였다.

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

< > 백세주 지면 광고

나만의 백세주이야기 공모전

- 1. 공모주제** 건강과 관련된 이야기
사랑, 여행, 우정, 관련된 이야기
바라, 존중과 관련된 이야기
- 2. 공모자격** 대한민국 거주 가능한 대청 누구나
(19세 미만의 미성년자 제외)
- 3. 공모방법** 온라인 접수 : story@ksdb.co.kr
홈페이지 접수 : www.ksdb.co.kr
우편 접수 : (05-090) 서울시 강남구 삼성동 110-3 국순당 마케팅 팀
- 4. 출품기간** 2006.09.18 (월) ~ 10.15 (월)
- 5. 제출물** 접수양식 (홈페이지 다운로드)
A4 1장 이상과 원고지, 워드문서, 사진/동영상 첨부 가능 (1M 이하)
- 6. 수상작 발표** 2006.10.27 (금) ~ 10.30 (월) 홈페이지 공지 및 개별 메일
- 7. 시상내역** 대상(1명) 상금 300만원 및 국순당 명주세트
금상(2명) 상금 각 200만원 및 국순당 명주세트
은상(3명) 상금 각 100만원 및 국순당 명주세트
백세주상(100명) 백세주 6인세트
※ 재제출작품은 불합격함
- 8. 시상일** 2006. 10. 31 (화) 국순당 본사
※ 출판한 작품의 일체권리는 국순당 백세주에 귀속합니다.
※ 타 공모전 출품작이나 표절, 복인, 거짓내용은 당선될 수 없습니다.

사연 등록하기 내기 쓴 글 보기 접수양식 다운로드

좋은 술로 끝까지 -
국순당 백세주

백세주 이야기
백세주는 한 사람이 한 사람의 인생을 살아가는 동안에 겪게 되는 모든 것들을 담고 있는 술입니다. 백세주는 우리 모두가 함께 나누고 싶은 술입니다. 백세주는 우리 모두가 함께 나누고 싶은 술입니다. 백세주는 우리 모두가 함께 나누고 싶은 술입니다.



국순당
하나부터 백까지 좋아진다

백세주는 엄선된 한약재, 양조전통발 절경미,
그리고 좋은 누룩으로 빚은 술입니다.
미려한 원료를 정성스런 마술과 독창적인 생화학요법으로 빚어
사람에게 미로운 술로 지난 20년동안 소비자의 사랑을 받아 왔습니다.

백세주는 술을 빚기 전에 먼저 사람을 생각한다는
국순당의 기업철학과 술문화에 대한 고집스런
노력으로 새로워진 '좋은 술 백세주'로
다시 태어났습니다.

세련되고 고급스런 디자인과 더욱 부드럽고
못부채진 맛으로 이름처럼 백세동안 사랑스런
우리대표술이 되도록 노력하겠습니다.

백세주2

2) 처음처럼



- ‘ 처음처럼 ’의 제품개발 이야기가 브랜드 자체를 성공시킨 예
- 2006년 두산은 전국 소주 시장 점유율 5%에 불과한 ‘산소주’를 없애고 새로운 브랜드 ‘처음처럼’을 출시
- 알칼리수 환원공법에 의한 알칼리수를 이용해서 소주 본연의 맛을 잘 살렸다는 점을 내세운 처음처럼은 소주 저도화 경향에 따라 ‘국내 최초의 20도 소주’로 등장
- 그러나 사실상 소비자와 소통되는 주요 핵심은 ‘알칼리수’이었음
- 알칼리수의 작은 입자는 소주의 맛을 부드럽게 하여 목 넘김을 좋게 하고, 자연수에 많은 미네랄과 북어국에 함유된 알라닌이 풍부하여 숙취해소에 도움이 된다는 내용. 처음으로 나온 소주의 브랜드 네임을 처음처럼으로 했기 때문에 ‘국내 최초의 컨셉’이라는 힘을 받게 됨
- 처음처럼의 주요 타겟은 25~33세의 젊은 층으로, 새로운 핵심 표적 소비자로 성장할 가능성이 있는 젊은 세대를 집중 공략하겠다는 것이 브랜드 마케터의 의도
- 젊은 층이 누구보다 건강에 관심이 많고 감성적인 자극에 민감하게 반응한다고 판단한 두산은 건강에 좋다는 알칼리수를 적극 강조하고 감성적인 브랜드 네임과 라벨의 글씨체를 조합하여 처음처럼을 젊은이 소주로 포지셔닝
- 처음처럼의 패키지에는 ‘자연 미네랄이 풍부한 알칼리水소주’라는 내용이 명시되어 있고, 인쇄광고에는 ‘소주 맛이 제대로 살아난다~’라는 슬로건과 함께 ‘세

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

최초의 알칼리水소주'라는 카피가 브랜드를 설명

- 브랜드의 물리적 속성을 강조하면서 동시에 그 속성이 고객에게 제공하는 기능적 혜택까지 한 번에 전달하고 있음
- '처럼'이라는 브랜드는 성공회대학교 신영복 교수의 시에서 영감을 얻었으며, 처음처럼의 사용을 허락한 신영복 교수에게서 라벨에 쓰인 글씨체까지도 받아 사용하고 있음

<그림> 신영복 교수의 친필 '처음처럼'



<그림> 신영복 교수의 시집, 처음처럼



처음으로 하늘을 만나는 어린 새처럼
처음으로 땅을 밟고 일어서는 새싹처럼
우리는 하루가 저무는 저녁 무렵에도
아침처럼 새봄처럼 처음처럼
다시 새날을 시작하고 있다. - 신영복 교수의 '처음처럼' -

3) **빼빼로** - 소비자 경험담 사례



- 롯데제과에서 1983년에 초콜릿과 비스킷을 조화시킨 실험적인 제품임
- 오늘날 빼빼로를 주고받는 날, 즉 11월 11일은 제조회사인 롯데제과가 만든 날이 아니라 1994년 부산의 여중생이 숫자 1이 네 번 겹치는 11월 11일에 친구끼리 우정을 전하면서 ‘키 크고 날씬하게 예뻐지자’라는 의미로 빼빼로를 주고받은 것이 시초
- 롯데 빼빼로 스토리는 1994년 부산의 한 여중생이 숫자 1이 네 번 겹치는 11월 11일에 친구끼리 우정을 전하면서 ‘키 크고 날씬하게 예뻐지자’라는 의미로 빼빼로를 주고받은 것이 시초
- 빼빼로라는 제품 모양을 보고 연상시킨 소비자의 경험이 브랜드스토리가 되어 데이 마케팅(Day Marketing)이란 ‘빼빼로데이’를 탄생시킨 것임
- 1996년 롯데제과 홍보 담당자는 한 지방신문을 통해 빼빼로데이가 있음을 알게 되었고, 이를 대대적인 마케팅 수단으로 활용하면서 젊은 연인들을 중심으로 유명세를 타기 시작
- 롯데제과는 빼빼로데이 덕에 9~11월에만 연간 판매량의 50% 이상을 판매하는 큰 수익을 올리고 있음
- 이와 같은 성공은 롯데제과뿐 아니라 다른 제과업체에서도 각종 기획제품을 내놓고 있어, 유통업체나 놀이공원, 영화관에서도 다양한 행사를 개최하는 등 그 파급효과는 아주 크게 나타남
- 백화점과 인터넷 쇼핑몰 등도 빼빼로데이 특수를 겨냥해 각종 이벤트 상품을

정도이며, 발렌타인데이/화이트데이가 사랑 중심이라면 빼빼로데이는 사랑과 우정으로 두 가지를 모두 겨냥하고 있음

- 이와 같은 특정 기념일이 성공하는 이유는 소비자들이 제품을 소비하기보다 이미지와 감성, 이벤트를 소비하기 때문
- 빼빼로의 브랜드스토리 마케팅은 '11월 11일'이라는 기념일을 탄생 시킨 것으로써 마케팅 효과를 극대화 시킨 좋은 사례임
- 또한 한국광고협회(1971년 설립)는 광고 산업이 크게 성장하라는 의미로 1973년에 11월 11일을 광고의 날을 제정하였으나, 1994, 1998년부터 시작된 빼빼로에게 그 자리를 빼앗긴 상태임

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

< > 롯데제과 빼빼로데이 지면광고(스토리)와 문화 광고



사랑과 우정의 메신저!!! 빼빼로
매년 11월 11일은 빼빼로가 여러분의 러브 메신저가 되어 드립니다

11.11 pepero day

1994년 부산에 있는 학교의 여중고생들이
1의 숫자가 네 번 겹치는 11월 11일 친구끼리 우정을 전하며,
'키 크고 날씬하게 예뻐지자'라는 의미에서
빼빼로를 선물하기 시작했습니다.

해가 거듭되면서 점차 확산되어, 지금은 전국적인 행사로 열리고 있습니다.
이제, 빼빼로데이는 남녀노소 누구나 부담없이 즐길 수 있는
가장 인기 있는 이벤트데이~
11월 11일은 빼빼로가 여러분의 사랑과 우정의
메신저가 되어 드릴게요!!

빼빼로데이는 문화다



사랑과 우정의 메신저!!! 빼빼로
매년 11월 11일은 빼빼로가 여러분의 러브 메신저가 되어 드립니다!!

1994년 부산에 있는 학교의 여중고생들이
1의 숫자가 네 번 겹치는 11월 11일 친구끼리 우정을 전하며,
'키 크고 날씬하게 예뻐지자'라는 의미에서
빼빼로를 선물하기 시작했습니다.

해가 거듭되면서 점차 확산되어, 지금은 전국적인 행사로 열리고 있습니다.
이제, 빼빼로데이는 남녀노소 누구나 부담없이 즐길 수 있는
가장 인기 있는 이벤트데이~

11월 11일은 빼빼로가 여러분의 사랑과 우정의
메신저가 되어 드릴게요!!

4) 2% 부족할 때 - 소비자 참여형, 이야기가 있는 시리즈형 광고



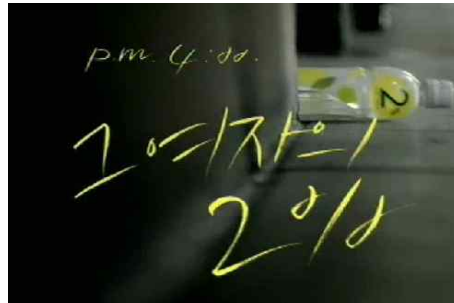
- '2% 때'는 웹사이트를 활용한 브랜드스토리 마케팅을 가장 극명으로 보여주는 사례
- 1992년 '2% 부족할 때'는 청정수에 천연과즙을 첨가한 신개념 음료로 출시
- '2% 부족할 때' 브랜드명은 인간의 수분함량이 2% 떨어지면 갈증을 느끼게 되는 데, 이때 바로 롯데칠성음료 2% 부족할 때를 마시라는 의미로 네이밍한 사례임
- 그 당시에는 여타의 광고와 마찬가지로 '2% 부족할 때' 역시 톱스타를 기용한 단편적인 TV광고를 시도. 그러나 이후 스토리가 있는 광고로 변모하면서 큰 효과를 보기 시작함
- 2001년 '사랑은 언제나 목마르다'라는 컨셉으로 정우성과 장쓰이가 등장하는 시리즈 광고를 선보였고, 2002년에는 뮤직비디오 형태의 광고를 제작하여 음악과 스토리를 한꺼번에 보여주기도 함
- TV광고는 15초 동안 CF의 마지막 부분만을 보여주고 어떤 사연인지 궁금하다면 인터넷 검색창에 '2%'를 입력하고 CF를 보라고 하며 궁금증을 유발시킴 : 무수한 이야깃거리를 제공하는 '사랑'이라는 주제를 15초 안에 마무리하기란 쉽지 않기 때문
- 1999년에는 "날 물로 보지마", "사랑은 언제나 목마르다" 등 수 많은 유행어를

“2% 부족할 때”가 “사랑은 언제나 달콤하다”라는 새로운 슬로건으로 소비자의 입맛을 유혹하고 있음

- ‘2% 부족할 때’ 광고는 음료 그 제품 자체의 속성에 대한 설명 없이, 남녀 간의 사랑과 갈등을 중심으로 한 이야기를 만들어 소비자의 호기심과 궁금증을 자극하며 단편적인 이야기를 드라마처럼 만들어 따로 홈페이지에 올리고 소비자로 하여금 사랑에 관해 토론하도록 유도함
- 오프라인인 TV광고로 끝내지 않고 온라인인 인터넷 매체로 소비자의 관심을 전환시켜 토론을 유도하고자 함
- 사랑에 관한 남녀 간의 다툼, 현실의 사랑은 경제적 여건에 따라 휘청거리고, “거짓말하는 것들은 사랑할 자격도 없어”라는 남자의 말과 “사랑만 갖고 사랑이 되니?”라는 여자의 말은 남녀의 시각 차이를 논하게 만들었음. 이에 인터넷 카페와 홈페이지 등으로 소비자를 참여시켜 대성공으로 거두었음
- 스토리가 있는 시리즈형 광고
 - 뮤직비디오 형태로 이어지는 광고 이야기
 - 박시연, 조인성 / 전지현, 조인성 / 장쑤이, 정우성 / 성유리, 이효리 / 문근영 / 손은서, 이장우 / 빅뱅 등 시대에 맞는 다양한 모델을 내세워 스토리가 있는 광고 촬영
 - 특히, 장쑤이, 정우성이 맡은 광고에서는 4개의 시리즈형 광고로 이야기를 전개해 나감

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

< > 뮤직비디오 형태의 TV 광고



전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

< > “2% 부족할 때” 지면광고



5) ()팔도 꼬꼬면 - fact형 스토리, 제품개발 스토리



- 라면과 하얀국물 라면 전쟁의 시작을 선포한 팔도 꼬꼬면
- 팔도 꼬꼬면은 출발부터 예능 프로그램에서 대한민국의 인기 개그맨(이경규)에 의해 탄생된 스토리를 가지고 있음
- 2011년 <남자의 자격>이라는 프로그램에서 라면요리 대회에 출전한 남자의 자격팀 중 개그맨 이경규가 닭고기 육수로 만든 하얀국물 라면을 선보임
- 이때 심사위원으로 출연한 한국야쿠르트 팔도면사업부의 최용민 팀장은 꼬꼬면의 상품화 가능성을 직감하고 요리대회가 끝나자 이경규에게 제품 개발을 제안하면서 제품이 만들어짐(2011년 8월)
- 꼬꼬면 개발 당시의 시장 환경은 '신라면'이 시장점유율 1위를 차지하고 있었으며, 신제품을 내놓아도 성과를 예측하기 힘든 상황에서 한국야쿠르트(현재, (주)팔도)에서는 시장에 새로운 도전장을 낸 시도
- 팔도는 기획단계는 물론 마케팅까지 스타 마케팅과 소비자 마케팅을 적극적으로 활용하고 이경규를 한국야쿠르트의 명예홍보이사로 위촉, TV CF 광고 모델로 내세움. 이와 동시에 블로그 마케팅 등을 적극 활용 하고 소비자와의 접점을 늘리는데 중점을 둠
- 꼬꼬면은 시장에서 브랜드 인지도를 높이는데 성공했고, 꼬꼬면의 인기에 힘입어 삼양 나가사키 짬뽕, 오뚜기의 기스면 등 하얀국물의 경쟁 제품들이 잇따라 출시. 제품과 서비스에 경쟁구도가 생기면서 소비자들은 '하얀국물 라면'에 관

갖고 열광하게 되었고 따라서 시장의 파이는 더욱 커지게 됨

- 꼬꼬면의 광고는 광고의 효과를 높이기 위한 비교, 증언, 암시적 표현, 과장 등의 표현방식이 절제된 단순한 유형으로 소비자에게 비취졌음. 그러나 제품의 이미지와 광고모델의 이미지를 일치시키기 위해 이경규와 딸을 직접 광고 모델로 내세우는 전략광고를 실행
- 종합적으로 말하면 꼬꼬면 스토리는 짜여진 방송으로 인해 만들어진 것이 아니라, 대본 없는 예능프로그램 속에서 라이브로 진행된 라면요리대회의 긴장감, 개그맨 이경규의 사랑이 담긴 할머니 닭곰탕 요리를 라면으로 재개발한 감성요인과 열정과 진지함으로 대회에 임하는 이경규의 모습이 소비자에게 공감하는 부분으로 다가옴
- 또한 이러한 부분들이 복합적으로 작용하여 평범한 라면이 아닌 특별한 라면으로 인식하는 시너지 효과가 컸던 것으로 분석
- 2011년 삼성경제연구소가 선정한 올해의 최고 히트상품으로 선정
- 하루 평균 30만 개로 출시 한 달 1000만개의 판매고를 올렸으며, 이를 통해 9월 100억원 이상의 매출을 기록, 대형마트에서는 8월부터 10월까지 매출 2위
- 2012년 1월 한국야쿠르트에서 (주)팔도(라면, 음료 제품) 독립
- 2012년 3월 '남자라면' 출시

< > 꼬꼬면 탄생 스토리

남자, 요리대회를 나가다.

2011년 3월 KBS2 “남자의 자격 - 죽기 전에 해야 할 101가지”에서는 “라면의 달인”이라는 타이틀 아래 라면요리경연대회를 개최한다.

이 대회는 남자의 자격 출연진들만을 대상으로 하는 경연대회가 아니라, 일반인들도 참가하여 함께 자신의 라면요리 실력을 보여 줘야하는 대회이다.

이에 남자의 자격 출연진들이 준비한 라면으로는 윤형빈은 찬밥을 말아 먹는 것에서 한 차원 진화한 햄버거를 고명으로 올린 라면을, 김태원은 건강을 생각한 우영라면을 선보였으며, 커피 매니아 김국진은 커피라면과 매콤한 국물에 와인을 넣는 약간은 무모한 시도까지 보여준다. 그러나 요리와는 거리가 있어 보이는 전형적인 한국 남자인 이경규는 3가지의 라면을 준비한다. 시래기를 넣어 끓인 '시래기 라면'과 부침개를 부재료로 넣은 '지짐이 라면' 그리고 '꼬꼬면'이다.

그는 꼬꼬면에 대해 “내가 학창시절 집에 잘 들어가지 않았는데, 할머니께서 끓여주시던 닭곰탕이 생각날 때면 집에 들어갔었다”라고 회상하면서 그때 손자를 위해 할머니께서 손수 끓여주시던 닭곰탕 맛을 잊지 못해 응용한 것이 바로 비장의 카드로 준비한 꼬꼬면이다. 그는 꼬꼬면이 기존 라면과는 차원이 다를음을 설명하면서 기존 빨간색의 쇠고기맛 육수 대신 진한 닭육수와 파, 그리고 칼칼한 맛을 내는 청양고추가 생명이라고 강조하면서 꼬꼬면을 준비한다.

결전의 순간

긴장되는 라면요리 당일.

요리대회의 심사는 예능 프로그램에 맞지 않을 정도로 전문가들이 나와 평가를 한다. 심사위원으로는 한국 라면 시장을 이끌어가는 삼양식품(주) 연구소 신제품 개발팀 이병훈 과장, 농심 마케팅 담당 이정근 상무, 한국야쿠르트 팔도라면 마케팅팀 최용민 차장, 그리고 두바이 7성급 호텔 셰프로 유명한 에드워드 권, 인터넷 라면 카페지기 등 5명의 전문가가 모여 요리 과정과 함께 완성된 라면의 맛을 보고, 최종적으로 요리에 대한 간단한 인터뷰를 마친 후 공정한 심사를 진행한다. 심사위원들은 라면요리의 평가기준으로 라면다운 간편성, 식재료의 조화미, 상품성, 건강 기능성 등을 제시하고, 이에 중점을 두고 심사를 진행한다. 이런 과정 속에서 참가자들의 부담감은 가중된다.

라면요리는 30분 안에 완성하여 심사위원에게 맛을 평가 받아야 한다.

이러한 요리대회의 긴장감 속에서 다른 출연자들과는 달리 이경규는 혼자 출연

자 대기실 한쪽구석에서 라면을 끓이면서 요리 연습을 한다. 꼬꼬면에 대한 열정과 꼬꼬면 맛의 자신감을 보여준다.



이경규는 1차 예선의 긴장감 속에서 최선을 다해 라면을 끓였고, 요리 설명에서 “꼬꼬면의 기본 육수는 흰 닭육수로 느끼함을 없애기 위해 대파와 청양고추를 얼마나 넣느냐가 관건인데, 물 500mL에 스프 12g의 양을 정확하게 맞추고, 고추 12조각, 대파 18조각이 최상의 맛을 낸다는 것을 알게 되었다”고 말해 심사위원들로부터 신뢰감을 얻어 1차 예선을 가볍게 통과한다.

꼬꼬면을 시식한 심사위원들은 다음과 같이 평한다.

“맛의 조화를 잘 맞추었다”, “지금까지 먹었던 라면중 제일 맛있었다”, “이경규씨 라면 요리 맛은 월등했다”, “맛 좋은 라면을 먹게 되니 감사하다”, “이경규씨가 라면요리를 연구한 티가 난다” 등 의외의 표정과 함께 감탄사를 연발한다.

1차 예선에서 우승하고, 2차 예선에서는 강력한 우승후보 ‘파차라면’을 꺾고 결승에 오른 이경규는 박빙의 승부 끝에 ‘꼬꼬면’으로 100점 만점에 80점을 기록

했다. 하지만 84점의 최고점수를 기록한 '샐러드라면'에 밀려 준우승에 그쳤다. 이에 이경규는 "심한 감기몸살에도 링거 투혼으로 오늘 대회에 나온 사실을 심사위원들도 알고 있냐"고 투정을 부리는가 하면 "정식으로 제소하겠다"고 너스레를 떨어 웃음을 안겼다.

한편 이경규의 '꼬꼬면'은 예심에서부터 심사위원들의 극찬을 한 몸에 받았으며 결선 당시에도 MC 윤형빈과 응원차 방문한 김국진의 입맛을 사로잡기도 했다. 김국진은 '꼬꼬면' 시식 후 "이 형이 왜 결승에 올라갔는지 알겠다"라고 말해 꼬꼬면의 맛을 인정하였다.

꼬꼬면 탄생

이어 이경규는 다음 '남자의 자격' 촬영에서 "꼬꼬면에 대한 얘기가 많더라"는 김태원의 질문에 "일이 잘 풀리면 '남자의 자격'도 4월이 마지막일 수 있다"는 말과 함께 '꼬꼬면' 제품화를 협의 중인 사실을 깜짝 고백했다.

그리고 넉 달 뒤에 꼬꼬면은 제품으로 출시된다.



- 측면에서 꼬꼬면의 스토리텔링이 가지고 있는 여러 속성 중에서 소비자의 관심과 흥미를 유발 시키는데 큰 영향을 주는 몇 가지 속성을 가지고 있음. 꼬꼬면 스토리가 가지고 있는 속성은 크게 감성적인 요인과 예능 프로그램과 개그맨

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

주는 오락적인 요인, 라이브로 진행되는 요리대회의 생동감, 라면요리대회에서 준우승을 차지하여 제품으로 출시되었다는 신뢰성과 전문성으로 나누어지며, 이러한 속성들이 꼬꼬면의 스토리텔링의 효과를 상승시키는 데 중요한 요소로 작용함

- 꼬꼬면의 인기로 인해 대형마트에서 품절현상이 나타남. 그러나 편의점에는 꼬꼬면을 유통시키는 팔도의 전략으로 매출에도 큰 이익을 본 것으로 판단됨

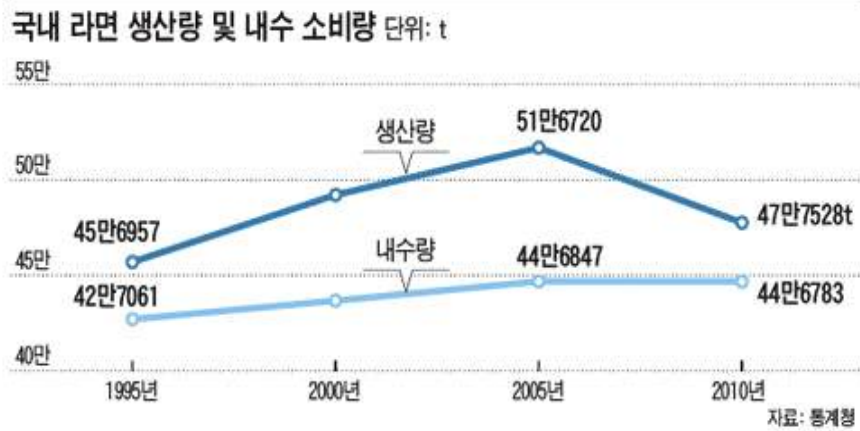
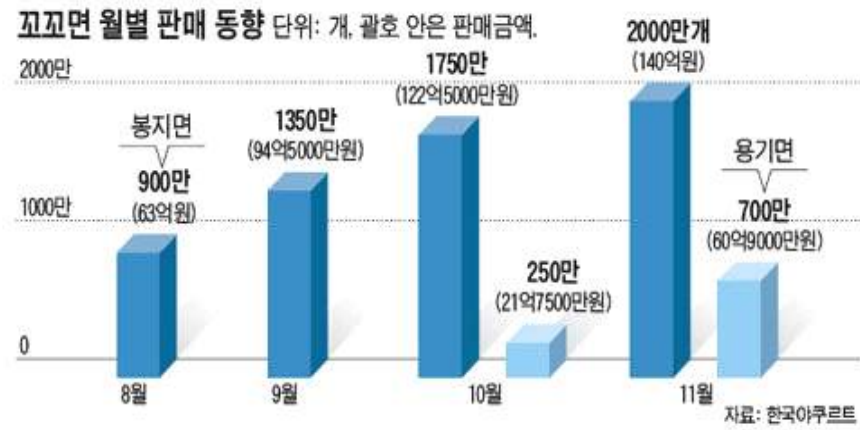
<표> 꼬꼬면 스토리의 속성에 따른 분류

속성	내용
감성	이경규는 꼬꼬면에 대해 “내가 학창시절 집에 잘 들어가지 않았는데, 할머니께서 끓여주시던 닭곰탕이 생각날 때면 집에 들어갔었다”라고 회상한다. 그때 할머니께서 손수 끓여주시던 닭곰탕 맛을 잊지 못해 응용한 것이 바로 꼬꼬면이다.
흥미성 재미성 오락성	(우승을 기대했던 이경규 꼬꼬면이 준우승을 하자) 이에 이경규는 “심한 감기몸살에도 링거 투혼으로 오늘 대회에 나온 사실을 심사위원들도 알고 있냐”고 투정을 부리는가 하면 “정식으로 제소하겠다”고 너스레를 떨어 웃음을 안겼다.
생동감	라면 요리는 30분 안에 완성하여 심사위원에게 맛을 평가 받아야 한다. 이러한 요리대회의 긴장감 속에서 다른 출연자들과는 달리 이경규는 혼자 출연자 대기실 한쪽구석에서 라면을 끓이면서 요리 연습을 한다. 꼬꼬면에 대한 열정과 맛의 자신감을 보여준다.

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

	 
신뢰성 및 전문성	  요리대회의 심사는 예능 프로그램에 맞지 않을 정도로 전문가들이 나와 평가를 한다. 심사위원으로는 한국 라면 시장을 이끌어가는 삼양식품(주) 연구소 신제품 개발팀 이병훈 과장, 농심 마케팅 담당 이정근 상무, 한국야쿠르트 팔도라면 마케팅팀 최용민 차장, 그리고 두바이 7성급 호텔 셰프로 유명한 에드워드 권, 인터넷 라면 카페지기까지 5명의 전문가가 모여 요리의 과정을 보고 완성된 라면의 맛을 보고 요리에 대한 간단한 인터뷰와 함께 공정한 심사를 한다.   "맛의 조화를 잘 맞추었다", "지금까지 먹었던 라면중 제일 맛있었다", "이경규씨 라면 요리 맛은 월등했다", "맛 좋은 라면을 먹게 되니 감사하다", "이경규씨가 라면요리를 연구한 티가 난다" 등으로 의외의 표정과 함께 감탄사를 연발한다.  

< > 꼬꼬면의 월별 판매동향 및 국내 라면 생산량 및 내수 소비량(2011년)



6) 초코파이 情



- 식품업계에서 스토리텔링 마케팅으로 성공한 제품을 꼽을 때 빠지지 않는 것이 바로 오리온 초코파이 情. 오리온 초코파이는 1974년 출시된 이후 꾸준한 인기몰이를 해오고 있음
- 1998년 초코파이 情 캠페인 광고 시작으로 빅 모델은 쓰지 않고 보통 사람(소비자)의 이야기, 우리가 모두 공감할 수 있는 소박하고 정감어린 이야기를 자연스럽게 전달해오고 있음. 그 핵심은 바로 오리온 초코파이의 컨셉 정(情)
- 경쟁사 초코파이(롯데, 크라운)와 달리 정(情)이란 스토리를 가지고 있음
- 1990년에 방영된 CF의 '이사 가는 날'에서는 이사 가는 꼬마가 경비원 아저씨에게 초코파이를 내밀며 헤어지는 섭섭함과 고마움을 전하는 장면이 연출. 초코파이의 정과 애뜻한 스토리를 자연스럽게 이끌어 낸 것
- 이외에도 집배원 아저씨 편(1992), 건넌목 역무원 아저씨 편(1991), 초등학교 때 친구와 싸운 후 화해하기 위해 조용히 건넌 초코파이, 또 남자들이 군대 시절 화장실에서 몰래 숨어서 먹던 초코파이 이야기 등 다양한 스토리가 오늘날 오리온 초코파이를 만들었다 해도 과언이 아님
- 스토리는 다양하지만 그 내용 중 오리온 초코파이 브랜드의 핵심가치 “情”을 잃지 않고 있음
- 이와 같은 스토리들이 초코파이 스토리를 만든 것이며, 오리온에서는 초코파이에 얹힌 스토리를 즉 고객의 이야기를 지속적으로 수집하여 이를 광고로 풀어 소비자들과 커뮤니케이션하고자 함

- 스토리¹⁵⁾는 기업 외부인 고객과 다른 이해관계자로부터 나온 스토리를 의미하며, 실제로 고객이 제품을 체험하면서 느낌이나 에피소드 등을 담아 낸 스토리로, 고객의 이야기이기에 더욱 친근감 있고 신뢰성도 높음. 다만, 기업이 통제하기가 어려워 자칫 잘못하면 원하지 않는 방향으로 갈 수도 있는 위험요소도 가지고 있음
- 고객 체험을 모아서 스토리로 만든 대표적인 브랜드는 초코파이 情, 박카스의 국토대장정, 동서식품의 동서커피 문학상, 롯데 빼빼로 이야기 등임 ==> 고객은 또 다른 스토리텔러임을 잊어서는 안 됨

15) 외부 스토리 : 외부스토리는 기업이 의도적으로 창작, 개발하여 소비자에게 제공하는 이야기가 아닌, 고객 체험을 수집하여 고객이 경험한 스토리를 바탕으로 고객의 이야기를 제공하는 형태임

< > 외부 스토리 - 오리온 초코파이 情 스토리의 例

초코파이 情



내 마음도 잘 모르는데 남의 말을 어떻게 알지?
情 때문에 못한 말, 까놓고 말하자!



내 마음도 잘 모르는데 남의 말을 어떻게 알지?
情 때문에 못한 말, 까놓고 말하자!



7) 참이슬

○ “ CSI vs CIS 참이슬 수사대” 광고형 스토리

- 과거 주류광고에서는 남자모델을 선호하였음. 특히 서민 술의 대표격인 소주는 직장인들의 삶은 대변하는 상황이 자주 연출되기도 하였음
- 그러나 소주가 점차 순해지면서 거의 대부분의 소주광고에 인기 여자연예들이 모델로 기용되고, 독한 술의 이미지에서 벗어나 순한 술로 여성 소비자를 겨냥하기 위한 의도가 반영되고 있었음
- 이런 상황에서 진로는 미국 드라마 열풍(미드 열풍)을 일으킨 시리즈물 가운데 《CSI》를 패러디하여 기존의 소주광고와는 다른 차별화된 광고를 선보였음
- <CIS 참이슬 수사대> 광고는 불안한 표정과 다급한 목소리의 여자가 사건을 신고하는 듯 한 장면으로 시작하여 ‘CIS 참이슬 수사대’가 참이슬의 깔끔한 맛의 비결을 찾는 수사장면으로 전개되고 있음
- 마치 《CSI》 예고편을 보는 듯 한 이 광고는 《CSI》에서 철자 하나만 바꾼 “CIS”를 참이슬의 영문표기 약자로 사용하고 있음
- 원전의 타이틀과 배경음악, 외모까지 비슷한 모델 기용 등 《CSI》의 성우들까지 참여하여 완벽하게 패러디한 광고
- 이는 결론적으로 참이슬이 과학적 기술이 뒷받침된 제품이라는 인식을 심어주는 광고임

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

< > 미드 CSI를 패러디한 "CIS 참이슬 수사대" 광고형 스토리



여 1 : 여보세요? CIS죠?

자막 : CIS참이슬수사대 fresh 참이슬의 비밀을 밝혀라

여 2 : 분명히 있을거야, 깔끔한 맛을 내는 뭔가가

남 1 : 전기분해는 아닌 게 확실해요

자막 : 전기분해는 아닌 게 확실해요!

남 1 : 아, 잠깐만. 바로 이거예요. 천연대나무 숯

남 2 : CIS팀은 참이슬 fresh의 비밀을 천연대나무 숯에서 찾아냈다

자막 : 천연대나무 숯으로 정제한 깔끔하고 깨끗한 소주. 참이슬 fresh

여 2 : 그래서 깔끔한가? 숙취도 줄어든 거 같고

남 3 : 19.8도 음... 끝 맛까지 깨끗해

남 2 : 게임은 끝났어.

자막 : 소주 한 잔에도 정성이 담겨야 한다

남 2 : 고생들 했어, 한 잔 하자고

여 2 : 물론 참이슬 fresh로 깔끔하게

자막 : 천연대나무 숯으로 정제한 깔끔하고 깨끗한 소주 참이슬 fresh

○ 참이슬 스토리 전개방식(정보 + 소비자 참여 유도형 스토리)

- 진로 참이슬 홈페이지에서는 정보와 스토리를 적절히 조화시켜 제공하고 있음. 먼저, 참이슬의 장점 정보를 제공(100% 천연원료에서만 발효 증류한 순수 알코올 사용, 정제된 천연 미네랄수 사용, 100% 천연 식물성 첨가물, 2회의 대나무 숯 정제 등) 해주고 그 다음 소비자들이 참여할 수 있도록 소비자의 버킷리스트를 만들어 댓글을 남길 수 있게 되어있음. 그리고 마지막으로 '자연에서 온 이슬', '자연주의 소주, 참이슬' 이라고 강조하고 있음

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

< > 참이슬 스토리 전개방식(정보 + 소비자 참여 유도형 스토리)



8) Villa M(엠) : 2006년부터 한석규 와인, 조민수 와인으로 유명



- 1996 ‘빌라엠(Villa M)’이 한국에 첫 선을 보인 이래 지금까지도 인기를 끌고 있어 ‘장수와인’이라는 타이틀을 가지고 있음
- 한국에 처음 선보일 무렵 ‘빌라엠(Villa M)’은 라벨이 떨어졌다고 이탈리아로 반품당하는 수모를 겪기도 하였으나 원래 ‘빌라엠(Villa M)’은 라벨이 없는 누드와인임
- ‘빌라엠(Villa M)’의 본래 이름은 “빌라 모스까텔”이며, 와인 수입업체인 아영 FBC에서 이탈리아 생산업체인 지아니 갈리아르도사에 짧고 쉬운 이름으로 바꿔달라고 요청하여, 지금의 이름 ‘빌라엠(Villa M)’ 이름을 갖게 되었음
- 따라서 ‘빌라엠(Villa M)’ 이름의 와인은 한국에서만 볼 수 있는 와인임
- 이렇게 이름이 어려운 와인의 이름을 바꾸고 나서 외우기 쉬운 이름으로 인해

크게 확대되어 개명 전월 대비 약 30% 가량 증가하였다고 함

- 알코올 도수가 5%를 넘지 않아 술을 잘 하지 못하는 소비자층이 선호하며, 일명 '작업주'로 통하고 있음
- 연예인 조민수가 결혼식 때 하객들에게 결혼식 사진을 붙여 '빌라엠(Villa M)' '을 나눠 준 일이 있어 한 때는 '조민수 와인'으로 불리기도 함
- '국민와인' 빌라엠(Villa M)이 '국민배우' 한석규와 만나, 빌라엠은 2011년 10월 첫 방송된 한글창제 미스터리 사극 드라마 <뿌리깊은 나무> 주연배우 한석규를 위한 '빌라엠:한석규 스페셜 에디션'을 만들었음. '빌라엠:한석규 스페셜 에디션'은 라벨이 없는 누드와인으로 유명한 빌라엠을 드라마 세종대왕으로 출연하는 한석규의 사진으로 라벨링 했음
- 빌라엠은 그동안 충무로국제영화제, 프레타포르테 부산컬렉션, 서울패션위크, 부천국제판타스틱영화제 등 다양한 문화 컨텐츠와 함께하여 다양한 라벨의 스페셜 에디션을 선보여 왔으며 '빌라엠'과 배우 한석규의 인연은 한석규가 자녀들의 돌잔치 답례품으로 빌라엠을 선택했던 때로 거슬러 올라감
- 한석규의 센스 있는 빌라엠 답례품은 하객들의 열화와 같은 성원을 받았으며, 그 뒤에도 평소 술을 전혀 못하는 한석규는 영화 <사랑할 때 이야기하는 것들> <눈에는 눈 이에는 이> <백야행> <이층의 악당>까지 영화 촬영 때마다 각 영화의 포스터 이미지를 활용한 스페셜 빌라엠을 제작해 동료 배우들과 스태프들에게 선물하는 '빌라엠 매니아'로 거듭남
- 또 '빌라엠:한석규 스페셜 에디션'역시 <뿌리깊은 나무>의 동료 배우들과 스태프들을 위한 선물로 준비한 것으로 알려졌으며, 배우 한석규는 "평소 술은 그다지 즐기지 않지만, 상쾌하고 달콤한 빌라엠은 술을 잘 못 마시는 사람들도 편안하게 마실 수 있다"며 술이라기보다는 함께 마시는 사람들과 더욱 돈독하게 만들어주는 분위기 메이커라 평소 자주 즐기고 있다"며 빌라엠에 대한 애정을 드러냄
- 특히 '빌라엠:한석규 스페셜 에디션'은 SBS-희망TV 경매를 통해 전 세계 소외받

이웃들에게 수익금이 기부되어 이전에 한석규가 개인적으로 준비해온 선물용과는 의미가 다름. 배우 한석규는 경매에 나갈 '빌라엠:한석규 스페셜 에디션'에 특별히 친필 사인을 더해 그 가치를 더했음

- 2008년에 '눈에는 눈 이에는 이' 영화 개봉을 앞두고 스페셜 와인을 제작하였는데, 이 역시 누구나 쉽게 마실 수 있는 알코올 도수 5% 레드와인의 빌라엠에 영화 포스터를 붙여 선물용으로 특별 제작되었음

2. 사례

1) Evian 에비앙 : 물이 아닌 약으로 탄생된 에비앙 생수

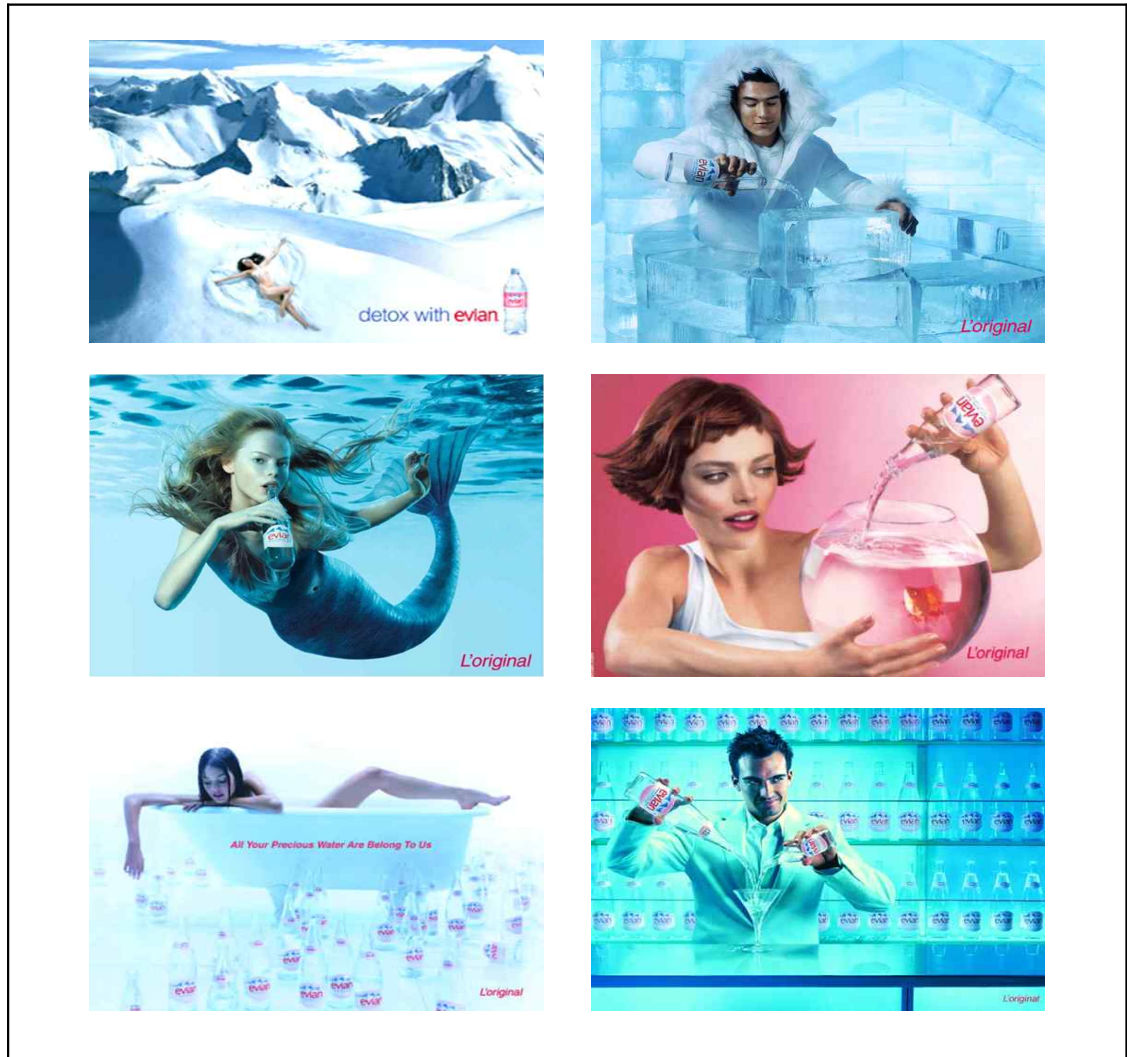


- ‘ (Evian)’은 세계 최초로 물을 상품화하기 위해 고유의 브랜드스토리를 개발하여 활용한 사례로 유명하며 고급 생수 시장에서 1등을 고수해오고 있는 브랜드
- 스위스 국경과 근접한 프랑스의 작은 도시 에비앙(Evian). 이곳에서 나는 물을 마시고 한 남자가 신장 결석을 치료했다는 이야기. 이 소문이 천리만리까지 전해져 에비앙은 생수의 본고장이 되었음. 100년이 지난 지금 생수 생산량과 매출액에서 부동의 세계 1위를 고수하고 있음
- 프랑스의 작은 마을 에비앙에서 끌어올린 지하수는 알프스에서 녹아내린 만년설이 두꺼운 빙하 퇴적물을 통과하면서 인체에 유익한 미네랄 성분을 다량 함유하고 있으며, ‘카샤의 물(Source Cachat)’이라는 이름으로 첫 선을 보인 에비앙 지하수는 1878년에 프랑스 정부로부터 공식 판매 허가를 받아 상품화된 최초의 물로 기록되어 있음
- 아무리 수질이 좋지 않은 유럽이라도 지금으로부터 약 130년 전, 에비앙이 탄생한 시절이라면 돈을 주고 물을 사먹는다는 개념이 생소했을 터, 에비앙의 성

물을 약의 개념으로 상품화시켰기에 가능한 일임

- 에비앙 물병에 새겨진 산 모양의 로고는 20세기 초반에 만들어졌으며, 마을 옆 호수 때문에 에비앙을 이 호수에서 펴온다고 잘못 생각하는 사람들에게 알프스가 그 광천임을 강조하기 위해 산 이미지를 그려 넣었다고 함
- 일반적으로 생수 용기는 물의 신선도를 강조하기 위해 파랑 계통의 차가운 색을 쓰는 반면 에비앙은 분홍색을 사용. 에비앙이 분홍색 병을 사용하는 가장 큰 이유는 300ml 생수의 주 소비자가 여성이기 때문. 상품의 본질보다는 목표고객이 선호하는 색으로 용기를 디자인함으로써 다른 제품과 더욱 차별화된 브랜드 이미지를 구축할 수 있었음. 이와 같이 에비앙은 실용적인 부문에서도 훌륭한 선례를 남김. 페트병의 용기 성형에 따르는 취약한 구조 강도를 보완하고자 표면에 요철을 넣어 포장 및 운송 편의를 도모한 것임. 따라서 세계 여러 나라에서 생산되는 각종 생수 페트병은 이 같은 에비앙의 사례를 참고하여 제작되고 있음
- 밀레니엄 기념 제품 출시를 기점으로 병 디자인이 이색적인 한정판 생수를 해마다 내놓는 특판 마케팅을 통해 에비앙 병을 신종 수집 아이템으로 등극시켰음
- 무취, 무미, 무향의 물에 이렇다 할 변화를 주기 어려운 제품 속성을 간파한 이 전략은 소비자들에게 장수 브랜드 에비앙에 대한 새로운 시선을 부여해주고 있으며, 1995년에 리뉴얼된 로고와 패키지가 지금까지 지속되고 있음
- 에비앙 천연 미네랄 워터의 기원은 수천년 전 프랑스 알프스 산맥의 탄생으로 거슬러 올라가며, 몇 번의 빙하기를 거치면서 알프스는 자연 정수기(filter)가 되었고 지구의 가장 귀중한 보물로 탄생하였다고 강조하고 있음
- 에비앙 생수는 ‘마시면 젊음을 유지시켜 주는 생수’를 콘셉트로 잡고 있음
- 에비앙의 맛은 혀가 아닌 상상력으로 느껴지게 만들도록 광고하고 있음. 어쩌면 황당무계한 에비앙의 광고로 스토리는 고객이 창작하고 있는지도 모름

< > 광고형 스토리



○ Evian baby & me 캠페인 광고

- 2013년 광고 캠페인에서는 '거울을 보면 나와 똑같은 표정과 동작을 하는 어린아이가 보인다'는 재미있는 스토리를 설정하여, 길거리를 지나가던 한 남자가 우연히 버스에 비친 자기 모습을 봤는데 아주 어린아이 모습을 하고 있어 깜짝 놀라 자기 눈을 의심하며 자동차 백미러를 봐도, 거울을 봐도 마찬가지. 거울을 보며 동작을 해보니 어린아이가 똑같이 따라하고, 지나가던 사람들

자신과 똑같은 동작을 하는 어린아이를 거울을 통해 보게 된다는 내용임.
에비앙 생수가 주는 '젊음'을 흥미로운 스토리로 구성한 이 광고 동영상은 엄청난 속도로 확산 되었고, 현재 유튜브 조회수 6,200만 건을 자랑하고 있음

- 에비앙 베이비 마케팅의 일환으로 베이비 광고에서는 기존의 '춤추는 아기'라는 매력적인 요소와 함께 미네랄이 풍부한 물을 마시면 더 어려보이고 건강해질 수 있다는 은연중의 메시지를 담고 있음
- 쇼윈도에 비친 본인의 어린 시절 모습을 보면서 춤을 추는 어른들을 재미있게 표현함

- http://www.youtube.com/watch?v=pfxB5ut-KTs&feature=player_embedded

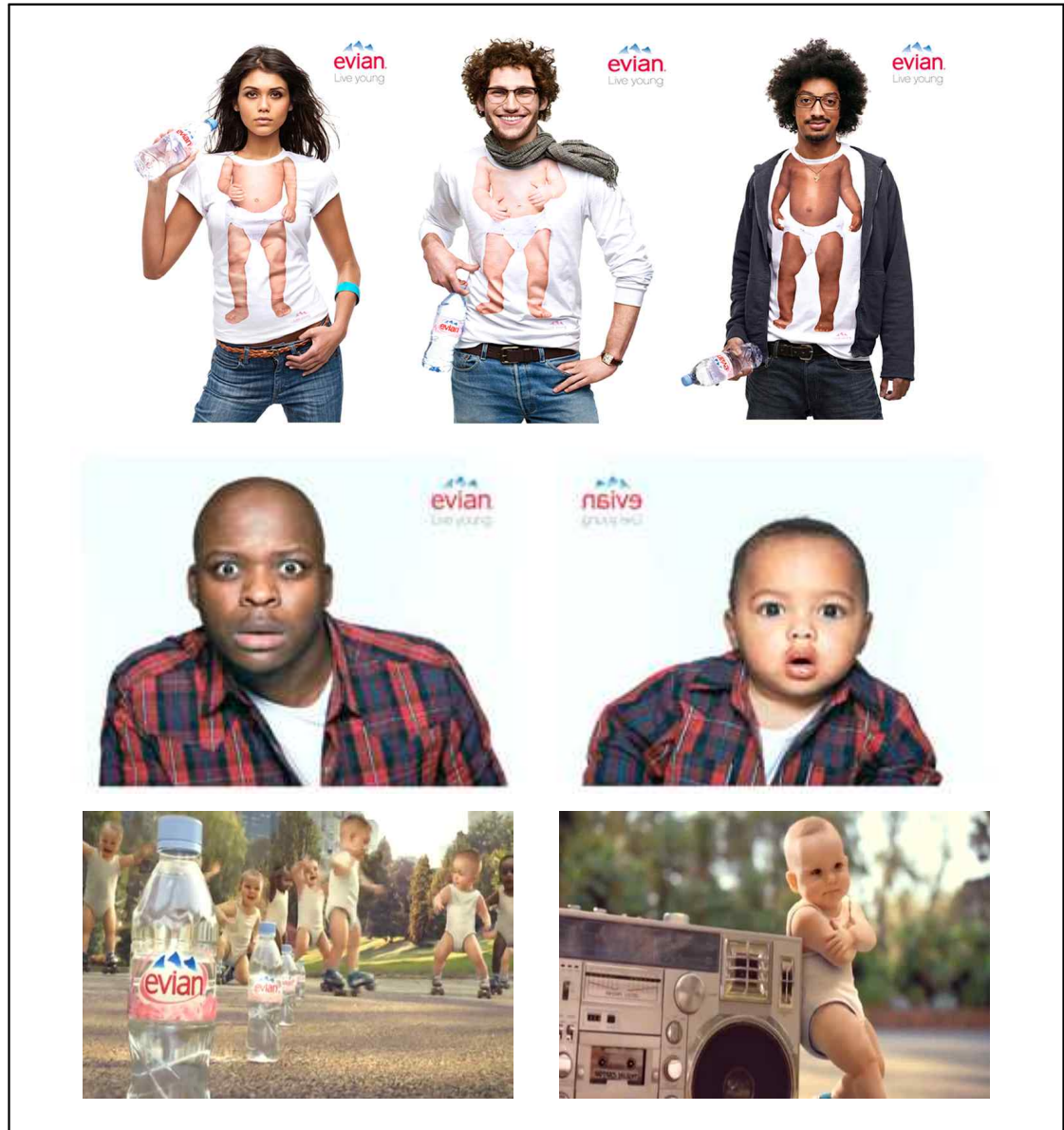
-

http://www.youtube.com/watch?v=XQcVIIWpwGs&list=PL9F5EBE51067E2A88&feature=player_embedded

- http://www.youtube.com/watch?v=Vg1jAWtWUaU&feature=player_embedded

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

< > Evian 광고와 baby & me 캠페인 광고



< > 에비앙 스토리

물이 아닌 약으로 탄생한 에비앙 생수



프랑스 혁명이 일어난 1789년, 눈으로 뒤덮인 아름다운 프랑스의 작은 마을 에비앙에 신장 결석을 앓고 있던 레셰르 후작이 요양을 하고 있었다.

어느 날 마을의 한 주민이 이곳에서 나오는 지하수가 몸에 좋으니 한 번 마셔 보라고 권했다.

주민의 말을 듣고 에비앙 마을의 지하수를 꾸준히 마신 레셰르 후작은 놀랍게도 병이 깨끗이 나았다.

그 당시 에비앙 마을에서 나오는 물에 대해 관심을 갖고 있는 사람은 아무도 없었다. 그 때부터 후작은 에비앙 마을의 지하수를 연구하기 시작했다.

그 결과, 에비앙의 지하수는 알프스 산맥의 눈과 비가 약 15년에 걸쳐 내려오면서 정화되었다는 사실과 미네랄 성분을 가지고 있다는 것을 알게 되었다. 에비앙의 지하수가 나오는 땅을 소유하고 있던 한 주민은 이 소식을 듣고 곧 물을 팔기로 결정했다. 그리고 단순한 물의 개념이 아닌 '약'의 개념으로 상품화시켰다. '카샤의 물'이란 이름으로 첫 선을 보인 에비앙의 지하수는 많은 기업에서 탐을 냈다.

1878년 마침내 에비앙(Evian) 생수는 프랑스 정부로부터 공식 판매 허가를 받아 상품으로 판매된 세계 최초의 물로 기록되었다.

에비앙社は 이후 자사의 생수가 평범한 물과 다르다는 사실과, 특히 의학적으로 뛰어난 효과가 있다는 것을 알리기 위한 광고 전략에 고심했다. 이러한 노력의 결과, 조용한 알프스의 작은 마을 에비앙에서 나오는 샘물은 이제 세계 어느 곳에서나 찾을 수 있는 물로 자리 잡았다.

2) Godiva



- 맛뿐만 아니라 갖가지 아름다운 모양으로 사랑받고 있는 초콜릿 브랜드가 많으며, 특히 선물용 초콜릿으로 프랄린(Pralines)¹⁶⁾이 유명
- 그 중 고디바(Godiva)와 145년 역사를 자랑하는 노이하우스(Neuhaus), 대중적인 레오니다스(Leonidas), 조개 모양의 길리안(Guylian) 등이 대표적
- 특히 고디바는 넘버원으로 꼽힐 만큼 초콜릿의 명품 브랜드이며, 고디바란 이름은 11세기 영국 코벤트리(Coventry) 지방을 다스리던 한 영주의 아내 이름에서 따온 입
- GODIVA 초콜릿에 깃든 사랑의 마음
 - 고디바 창립자인 조셉 드랩스(Joseph Draps)와 그의 아내 가브리엘(Gabriel)은 레이디 GODIVA의 용기와 깊은 사랑의 마음에 감동을 받아 1926년 “고디바(GODIVA)”라는 브랜드 명을 짓게 되었음. 고디바는 레이디 고디바의 사랑의 정신을 초콜릿에 담아 오고 있으며, 고디바 초콜릿을 맛보는 순간 입안 가득 퍼지는 초콜릿의 달콤함이 모두를 행복하게 하고 사랑을 느끼게 해준다고 광고하고 있음
- 나아가 오늘날 유럽에서는 고디바의 아름다운 뜻을 기리기 위하여 그녀의 이름

16) (Pralines) : 껍질 벗긴 너트와 뜨거운 캐러멜을 같은 양으로 섞은 부드러운 페이스트로, 주로 페스트리나 사탕의 속으로 활용

여러 예술 작품에 등장시키고 있음. 고디바 초콜릿도 영주 부인의 아름답고 우아한 이미지를 이어받아 세계에서 가장 맛있고 아름다운 제품을 만들어내는 것을 목표로 삼고 있음

- 고디바 초콜릿은 1926년 벨기에 브뤼셀의 초콜릿 장인인 조셉 드랍(Joseph Draps)이 그랜드 플레이스(Grand Place) 광장 한 귀퉁이에 상점을 열면서 시작되었으며, 고디바는 드랍家の 장인정신에 의해 벨기에 고딕 양식 건축물처럼 화려하고, 멋진 요리처럼 완벽한 전통을 유지하면서 우아하고 고상한 수제품 초콜릿 회사로 발전하였다. 75년이 지난 지금도 초콜릿의 명품으로 인정받으며 세계적인 명성을 얻고 있음

<그림> 고디바 스토리와 영주 부인 고디바

영주 부인 고디바의 아름다운 뜻을 기린 고디바 초콜릿



레오프릭 영주와 아름다운 아내 레이디 고디바의 이야기는 1,043년으로 거슬러 올라갑니다. 영국의 코벤트리라는 작은 마을을 다스리게 된 영주 레오프릭은 코벤트리를 부유한 문화 도시로 바꾸기로 결심합니다. 독실한 종교인이었던 레오프릭 영주와 레이디 고디바는 먼저 수도원을 지었습니다. 수도원이 지역의 중심, 다양한 사회 활동의 거점이 되며 큰 성공을 거두자, 영주의 야망이 커졌습니다. 계속하여 공공 건물을 짓고, 시민들에게 점점 더 많은 세금을 징수 하였습니다. 모든 물품, 심지어 비료에까지 세금을 징수하게 되자 가난한 백성들의 세금 부담과 고민은 나날이 커져만 갔습니다. 레이디 고디바는 가난한 백성들이 과중한 세금으로 얼마나 고통 받고 있는지 말하며 남편에게 세금을 내려줄 것을 부탁하였습니다. 영주는

아내의 거둬진 청을 한결같이 거절하였지만 레이디 고디바는 포기하지 않았습니
다. 끈질긴 요청에 질린 영주는 “알겠소. 만약 당신이 벌거벗은 채 코벤트리 마을
을 돌아다닌다면, 세금을 내리고 건물 건설을 취소하겠소.”라고 말하였습니다. 물
론 절대 지키지 못할 것이라 생각하고 한 제안이었습니다. 그러나 다음 날, 레이디
고디바는 남편 레오프릭의 말대로 실오라기 하나 걸치지 않은 채 말을 타고 마을
을 돌아다녔습니다. 자신들을 위해 알몸으로 영지를 돈다는 소문을 들은 백성들은
그 마음에 감동하여 레이디 고디바가 마을을 돌 때 누구도 그 알몸을 보지 않기로
하고, 집집마다 문과 창을 걸어 잠그고 커튼을 내려 영주 부인의 용기와 희생에
경의를 표했다고 합니다. 이에 영주도 결국 자신의 약속을 지켰다고 합니다.



3) Mcilhenny Tabasco

타바스코



- 소스(Tabasco Sauce)는 핫 소스의 일종으로 타바스코 고추를 사용하여 만들어낸 매운 소스임
- 특 쏘는 향과 강한 매운 맛의 타바스코는 전 세계인이 애용하는 매운 소스의 대명사. 특히 미국인의 식생활과 밀접한 타바스코는 평범한 가정이나 레스토랑 식탁에 빠지지 않고 등장할 정도로 친숙한 소스임
- 미국 루이지애나주의 에이버리 아일랜드에 위치한 매킬레니 사(社)의 상품으로 '핫소스=타바스코'를 떠올리게 될 정도로 서양식 매운 소스 중에서 가장 유명한 소스이며, 타바스코 고추와 소금, 식초 등을 섞은 뒤 참나무 통에서 3년 이상 숙성시켜내며 이를 통해 시큼하면서도 매콤한 맛을 만들 수 있음
- 피자집에 가면 테이블에 타바스코(Tabasco) 소스가 놓여 있는 것을 쉽게 볼 수 있으며, 이 소스는 역사가 140년이 넘는 스테디셀러로 이 브랜드에 대한 스토리를 가지고 있음
- 이 회사의 창업주인 에드먼드 매킬레니(Edmund Mcilhenny)는 남북전쟁이 끝난 후 고향인 루이지애나의 에이버리 아일랜드로 돌아와 우연한 계기에 이 소스를 만들게 되었음

- 잘 익은 고추에 식초와 소금을 넣고 참나무통에 3년 동안 숙성시켜 만든 소스를 '프티 앙스 소스(Petit Anse Sauce)'라는 이름을 붙여 1868년에 판매했으며, 이후 '뜨겁고 온화한 토양'이라는 뜻의 미국 원주민 말인 '타바스코'로 브랜드 이름을 바꾸었음
- 매킬레니는 제품에 대한 소비자들의 이용 패턴을 고려하여 여러 시험을 거쳐 57ml을 최적 용량으로 결정하고 특이하게도 향수병을 용기로 택했으며, 실제로 초기에 타바스코 소스는 향수병에 담겨 판매되었고, 지금의 병 또한 이를 기초로 디자인되었음. 이후 운송 중 파손 발생률을 낮추고자 종래의 각진 병의 어깨를 둥글게 처리하고, 녹색 밀랍으로 봉입한 코르크 뚜껑은 금속 마개로 바꾸는 등 세부적인 개선이 지속적으로 이루어지고 있음
- 여기에 '매킬레니'라는 회사명을 담은 다이아몬드 모양의 레이블은 오랜 세월 동안 타바스코 소스의 상징이 되었으며, 타바스코의 병 모양과 다이아몬드 로고는 140여 년 동안 전수되고 있는 매킬레니의 소스 제조법처럼 지금까지도 변함없는 모습으로 소비자들에게 다가가고 있음. 매일 72만 개가 생산되고 있는 타바스코 소스는 전 세계 160여 개국에 22개 언어별로 디자인·포장되어 수출되고 있음

< > 타바스코 소스 스토리

향수병에 담아 팔기 시작한 타바스코 소스

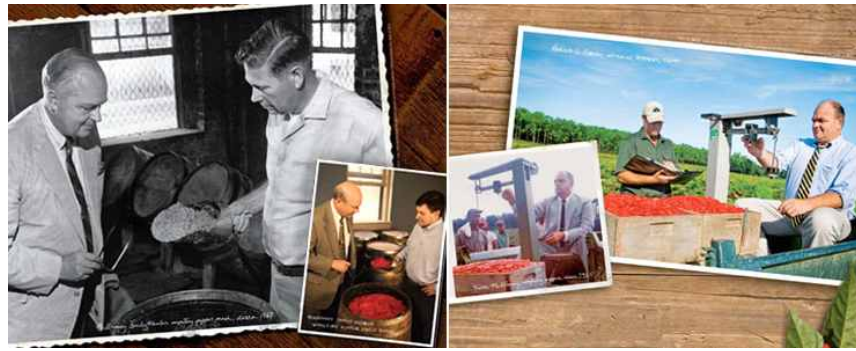


미국 루이지애나 주 남부의 버밀리온 강에 애버리라는 섬이 있다. 이 섬은 그 자체가 암염으로 이루어져 있어 예부터 소금을 생산해 왔다. 원래는 애버니(Avery) 가문의 소유였는데, 그 딸이 에드먼드 맥킬레니(Edmund Mcilhenny)와 결혼하여 섬을 터전으로 소금을 생산하고 있었다. 어느 날 멕시코에서 온 한 여행객으로부터 고추씨를 얻게 된 맥킬레니는 재미로 이 섬에 심어 보았다. 그러나 남북전쟁이 터져 북군을 피해 텍사스로 피신해 있다가 몇 년 후 다시 돌아와 보니, 소금 사업은 완전히 황폐화되어 있었다. 대신 일부 지역에 심어 놓았던 멕시코산 붉은 고추가 여기저기서 쑥쑥 자라고 있었다. 맥킬레니는 넘쳐흘러 처치 곤란한 이 고추를 이용하여 소스를 만들어 보면 어떨까?라고 생각했다. 그는 고추에 소금, 포도, 식초를 다양한 비율로 배합해 보았다. 그리고 배합된 재료를 한 달간 숙성시킨 다음 걸러서 쓰다 버린 향수병에 담았다. 맥킬레니가 이 소스를 향수병에 담은 데는 이유가 있었다. 타바스코 고추 소스는 병에 담아 오래두면 한군데로 성분이 몰리므로, 반드시 소스를 붓지 말고 뿌려야 성분이 골고루 섞이기 때문이다. 맥킬레니는 친척과 친구들에게 자랑삼아 이 소스를 나누어 주었는데 독특한 맛 때문에 모두들 좋아했고 다른 사람들에게도 많은 인기를 끌게 되었다. 남북전쟁이 끝난 뒤 남부 지역은 식량 사정이 매우 좋지 않았다. 이 때 타바스코 소스는 배고프고 맛있는 음식에 지친 사람들의 입맛을 돋우는데 적격이었다.

이와 같은 좋은 반응에 힘입어 맥킬레니는 1868년 맥킬레니 컴퍼니(Mcilhenny

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

Company)를 세워 타바스코 소스를 본격적으로 생산.판매하기 시작했다. 동부 출신이자 이재에 밝은 은행원 출신인 맥킬레니는 1869년 자신의 소스를 동부 지역의 도매업자들에게 보냈다. 뉴욕에 있는 식료품 도매업자들이 이 놀라운 맛에 감탄하여 대량 주문을 하기 시작했다. 그리하여 1870년에는 이 소스의 독특한 배합 방법을 특허 등록하기에 이르렀고, 마케팅 활동도 더욱더 활발히 했다. 고급 레스토랑은 물론이고 식품 창고 문에 타바스코 소스 광고가 붙었고, 1870년대 후반에는 영국을 포함해 전 세계로 수출되기 시작했다.



4) Guinness



- 1755 아일랜드의 아서 기네스(Arthur Guinness)가 레익슬립(Leixlip)에 양조장을 차리고 맥주 에일(ale)을 생산하기 시작
- 1759년에 폐허로 있던 더블린의 한 양조장을 헐값에 9천년 계약을 맺고 임대하여 세인트제임스 게이트 양조장(St. James's Gate Brewery)을 설립하여 본격적인 맥주 생산에 들어감
- 1769년에 처음으로 영국에 기네스 맥주를 수출했으며 1799년에는 에일 생산을 중단하고 포터(porter)만을 생산하기로 결정
- 1811년에 포르투갈의 리스본에, 1840년에 미국의 뉴욕에, 1858년에는 뉴질랜드에 제품을 수출하는 등 해외로 영역을 넓혀갔으며, 1862년에는 아일랜드의 국가적 상징인 하프 그림과 아서 기네스의 사인이 들어간 담황색의 타원형 라벨이 처음 선을 보였으며, 1876년에 하프가 트레이드마크로 등록
- 1936년에 런던의 파크 로열(Park Royal)에 첫 번째 해외 양조장이 설립
- 1974년에는 포터의 생산을 중단했다. 1988년에 생맥주의 신선함을 유지하기 위해 질소가스통을 넣은 최초의 위젯비어(widget beer) 기네스 드래프트(Guinness Draught) 캔맥주를 출시했고 이 제품은 3년 후에 퀸즈 어워드(Queen's Award)를 수상

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

- 1999 기네스 드래프트 병맥주를 출시
- 2000년에 세인트제임스 게이트 양조장을 기네스 스토어하우스(GUINNESS STOREHOUSE)로 바꿔 일반인에게 공개하기 시작했는데 이것은 아일랜드 제1의 관광명소가 되었으며, 2005년에 런던 파크 로열에 있는 양조장은 폐쇄됨
- 1986년에 기네스는 덤플, 조니워커 등의 브랜드를 소유하고 있는 디스틸러스 컴퍼니(Distillers Company)를 인수
- 기네스는 세계 50여개국에 양조장을 두고 있으며 150여 개국에 수출하고 있음
- 또한 여러 나라에 라이선스를 주고 있으며, 기네스社は 해마다 세계 최고기록을 모아 발행하는 기네스북의 후원자이기도 함
- 1955년 8월 27일 처음 영국과 세계 최고 기록들을 사진, 그림과 함께 수록하여 198페이지 기네스북이 호화양장본으로 탄생
- 이 책은 기업에 관한 이야기를 직접적으로 다루고 있지 않지만, 궁극적으로 기네스 브랜드를 알리기 위해 발간되었음
- 기네스 사는 맥주를 팔아 번 돈을 사회에 환원하는 차원에서 《기네스북》을 출간하고 있는데 지금은 맥주보다 책이 더 유명함



- 기록광(記錄狂)으로 이름난 영국 맥허터家の 쌍둥이 형제 노스와 노리스에 의하여 편집, 창간되어 지금은 세계적으로 인기 있는 책 가운데 하나가 되었을 뿐만 아니라, 영국의 각 도서관에서 잘 분실되는 책이라는 기록을 세움
- 심오한 학문 영역에서부터 일상 생활사에 이르기까지 수천 항목에 걸친 광범위한 기록을 수록하고 있으며, 때로는 이 책에 실린 기록을 깨기 위하여 위험을

사고를 일으키는 일이 빈발하여 편집인이 경고를 받기도 하였음

- 25개 언어로 세계 100여 나라에서 매년 크리스마스에 맞추어 출판되며, 발행 50주년을 맞은 2004년 1억 부 판매를 돌파. 영국 런던과 미국 뉴욕에 사무소가 있으며, 세계 곳곳에 대행사와 대리인을 두고 있음

<그림> 기네스社의 기네스북 이야기



《기네스북》의 유래는 1951년 아일랜드의 웨クス퍼드에서 있었던 새 사냥대회까지 거슬러 올라간다. 당시 기네스 부루어리 양조회사의 설립자 기네스 백작의 4대손인 휴비버 경(1890~1967)이 물떼새의 일종인 '골든 플로버'가 유럽에서 가장 빠른 새인지에 관해 논쟁을 벌였다. 휴비버 경은 이런 질문에 대한 확실한 답을 제공해 줄만 한 책이 있다면 상당히 유용할 것이라 생각하였다. 그래서 당시 기록광으로 이름난 노스와 노리스 쌍둥이 형제가 런던의 리서치센터에 책 제작을 의뢰하였다. 이들 쌍둥이 형제는 세계 최고 기록들을 열심히 조사하여 1955년 8월 마침내 총 198페이지에 달하는 《기네스북》을 완성하였다. 초판은 5만 부를 찍었으나 한 달 만에 매진되었고, 그 해 베스트셀러 톱을 차지했다. 휴비버 경은 책 이름을 자신이 다니던 회사의 이름을 따서 《기네스북 오브 월드 레코드, Guinness Book of World Records》라 지었다. 또 책 출간과 함께 '맥주 빨리 마시기' 대회를 개최하여 그 기록을 가장 먼저 실었는데, 이는《기네스북》이라는 책과 책을 만든 기네스사를 동시에 알리는 목적에서 비롯되었다.

5) Chateau Talbot 딸보



- Chateau Talbot(딸보)는 과실향이 듬뿍 나고 부드러운 맛이 지속적이며 그다지 좋지 않는 빈티지에서도 그 특성을 느낄 수 있음
- 꼬르디에(Cordier) 가문에서 경영하는 4등급 와인으로, 포도나무의 평균 나이는 28년이며, 210 에이커(81.341814 헥타르 = 257,076.554평)에서 생산
- 1855년 그랑크뤼 4등급으로 지정된 이 포도원은 보르도에서 특급와인을 생산하는 포도원 중 가장 넓고 생산량이 많은 포도원의 하나임
- Chateau Talbot(샤또 딸보)는 발음하기 좋고 기억하기에도 좋은 이름을 가지고 있어, 동양권 특히 한국에서 가장 널리 알려진 와인임
- Talbot(딸보)는 영국 장군인 존 탭봇(John Talbot)에게서 유래된 것으로 그는 백년전쟁 중 최후 최대의 적전으로 손 꼽히는 카스티용(Castillon) 전투에서 사망한 것으로 알려져 있음

< > 히딩크 와인, 딸보의 스토리

히딩크 와인, 딸보



2002년 한일월드컵 때 4강이라는 큰 위업을 달성한 히딩크 감독이 16강에 진출했을 때 "오늘밤은 와인 한잔 마시고 푹 쉬고 싶다" 했는데 바로 그날 밤 히딩크 감독이 마신 와인이 "샤또 딸보 98년산"이었다. 히딩크는 주로 샤또 딸보를 즐겨 마신다고 했다고 합니다. 이 와인은 터프하면서도 동시에 부드러움과 섬세한 이미지가 히딩크와 같아서 지금까지도 '히딩크 와인'라는 칭호를 받고 있다.

- 거스 히딩크 前한국 축구대표팀 감독은 2010년 충북 영동군청에서 와인 홍보대사 위촉장을 받은 뒤 영동군 출자 토종와인기업 와인코리아에서 열린 '히딩크 와인' 을 출시함

< > 한국産 히딩크 와인 출시

한국産 히딩크 와인



6) Lydia Pinkham

평감 : (과대)광고 스토리



- 1차 세계대전(1914년 7월 28일 ~ 1918년 11월 11일)이 있기 전까지 광고는 대표적인 협잡(挾雜)산업이었음. 광고인들은 대개 교활하고 사기성이 농후한 사람들로 인식되었으며 일반인들이 그런 인식을 갖게 된 것은 막연한 추측이나 오해가 아니라 사실에 근거한 것이었음
- 거래관행의 속임수도 일조하기는 했지만, 수많은 허위과장 광고에 기인하였고, 그런 광고의 대표적인 사례가 바로 리디아 핑캄(Lydia Pinkham)의 채소혼합액 광고임
- Lydia Estes Pinkham(1819~1883)은 민간처방으로 부인병에 좋다는 채소들을 혼합하여 만들어 자신뿐 아니라 이웃들에게도 나눠주었음
- 이후, 댄(Dan)과 윌(Will) 두 아들이 채소혼합액을 대량으로 만들어 사업화하고자 어머니를 부추기면서 상품화하기 시작함
- 당시, 이와 유사한 대부분의 제품들은 마치 특허를 받은 의약품인 것처럼 인식되었기 때문에 특허약품이라고 불렸지만, 실제로 특허를 받은 경우는 별로 없었음
- 리디아 핑캄의 채소혼합액 역시 실제로는 아무 의학적 근거도, 아무 임상적 효과도 검증된 바 없는 제품이라는 문제를 안고 있었음
- 주변에서 흔히 볼 수 있는 네 종류의 식물뿌리와 씨앗을 원료로 했기 때문에 건강식으로는 괜찮지만 어떤 병에 어떤 효과가 있다고는 말할 수 없었음

- 사람들이 아무리 어리석다고 해도 효과가 없는 이 제품을 왜 구입했는가? 이의 주된 요인은 광고임. 광고는 채소혼합액이 여러 가지 질병, 특히 모든 여성병에 탁월한 치료효과가 있다고 주장하였기 때문임
- 리디아 핑캄(Lydia Pinkham)의 채소혼합액 광고는 광고 자체에 스토리의 구성 요소들을 선명하게 포함하고 있지는 않음(억지성의 효과만 나열한 구성임). 그러나 맥락적인 차원에서 분명히 이야기를 만들어 내고 있음. 여성이 홀대를 받고 있던 당시의 상황에서 이 광고는 여성에게 이야기를 건네고 있음. 빅토리아 풍 의상의 리디아 핑캄 여사의 젊음의 모습은 믿을 수 있는 사람, 의논을 해도 좋은 사람이라는 인상을 심어주기 때문. “여성만이 여성을 이해할 수 있습니다”, “여성의 건강은 인류의 희망입니다”와 같은 말은 여성의 관심을 끌면서 여성들만의 이야기의 장을 만들어 메시지에 대한 공감을 이끌어내고 있음
- 여성들이 많이 알고 있지만 당시로서는 공공연하게 말하기 거북했던 여러 가지 여성병의 열거는 여성들의 숨겨진 아픔에 대한 공감이라 할 수 있음
- 이를 재구성하면 “나는 당신들의 고통을 잘 알고 있으며, 고쳐줄 수 있습니다”라는 메시지, 홀대받는 여성으로서 고통을 내놓고 말하지 못하는 시대적 상황의 갈등, 그것을 이해하는 핑캄여사와 채소혼합액과 고통 받는 여성들이라는 등장인물, 그리고 “문제제기-문제해결-감사”로 이어지는 플롯을 구성하였음을 알 수 있음

< > Lydia E. Pinkham의 홍보 문구

MRS. LYDIA E. PINKHAM, OF LYNN, MASS.,

Woman can Sympathize with Woman.



Health of Woman is the Hope of the Race.

Yours for Health
Lydia E. Pinkham

**LYDIA E. PINKHAM'S
VEGETABLE COMPOUND.**

Is a Positive Cure

for all these Painful Complaints and Weaknesses so common to our best female population.

It will cure entirely the worst form of Female Complaints, all ovarian troubles, Inflammation and Ulcers, Falling and Displacements, and the consequent Spinal Weakness, and is particularly adapted to the Change of Life.

It will dissolve and expel tumors from the uterus in an early stage of development. The tendency to cancerous humors there is checked very speedily by its use.

It removes faintness, flatulency, destroys all craving for stimulants, and restores weakness of the stomach. It cures Bloating, Headaches, Nervous Prostration, General Debility, Sleeplessness, Depression and Indigestion.

That feeling of bearing down, causing pain, weight and backache, is always permanently cured by its use.

It will at all times and under all circumstances act in harmony with the laws that govern the female system.

For the cure of Kidney Complaints of either sex this Compound is unsurpassed.

LYDIA E. PINKHAM'S VEGETABLE COMPOUND is prepared at 233 and 235 Western Avenue, Lynn, Mass. Price \$1. Six bottles for \$5. Sent by mail in the form of pills, also in the form of lozenges, on receipt of price, \$1 per box for either. Mrs. Pinkham freely answers all letters of inquiry. Send for pamphlet. Address as above. Mention this Paper.

No family should be without **LYDIA E. PINKHAM'S LIVER PILLS**. They cure constipation, biliousness, and torpidity of the liver. 25 cents per box. **Sold by all Druggists.**

Splendid for the Blood

"Being all run down last spring I was advised to take Pinkham's Blood Purifier. I tried one bottle, and got such quick relief that by the time I had taken three bottles I felt like a new person. After taking the medicine I gained twenty pounds in three months."—*Anna W. Stone, 60 Washington Street, Lynn, Mass.*

At this season of the year almost every one needs a reliable blood purifier or spring medicine. This is indicated by that tired, "dragged-out" feeling—humors and eruptions which appear on the face and body,—and unless the blood is purified and enriched more serious consequences are liable to follow.

Pinkham's Blood Purifier

The best spring and blood medicine is prepared by the Lydia E. Pinkham Medicine Company, of Lynn, Mass. You know this company. You know that Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound is the standard medicine for women; your common-sense tells that the company which owns so successful and valuable a medicine as that could never afford to risk its reputation by putting on the market any other medicine not of the same high degree of excellence. When you buy medicine prepared by this company you get the best, and Pinkham's Blood Purifier is The Best.

ALL DRUGGISTS SELL IT

WHY DON'T YOU TRY IT?

**LYDIA E. PINKHAM'S
VEGETABLE COMPOUND**

IS A POSITIVE CURE

For all those painful Complaints and Weaknesses so common to our best female population.

It will cure entirely the worst form of Female Complaints, all Ovarian troubles, Inflammation, Ulcers, Falling and Displacements, of the Uterus, and the consequent Spinal Weakness, and is particularly adapted to the Change of Life.

It will dissolve and expel Tumors from the Uterus in an early stage of development. The tendency to cancerous humors there is checked very speedily by its use. It removes faintness, flatulency, destroys all craving for stimulants, and restores weakness of the stomach. It cures Bloating, Headaches, Nervous Prostration, General Debility, Sleeplessness, Depression and Indigestion.

That feeling of bearing down, causing pain, weight and backache, is always permanently cured by its use.

It will at all times and under all circumstances act in harmony with the laws that govern the female system. For the cure of Kidney Complaints of either sex this Compound is unsurpassed.

Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound is prepared at Lynn, Mass. Price, \$1.00; six bottles for \$5.00. Sent by mail in the form of Pills, also in the form of Lozenges, on receipt of price, \$1.00 per box, for either. Send two three-cent stamps for our new Guide to Health and Hygiene Book. All letters of inquiry promptly answered. Address as above.

No family should be without **LYDIA E. PINKHAM'S LIVER PILLS**. They cure Constipation, Biliousness, and Torpidity of the Liver. 25 cents per box.

SOLD BY ALL DRUGGISTS.

Lydia E. Pinkham's Blood Purifier.

This preparation will eradicate every vestige of Humors from the blood, and at the same time will give tone and strength to the system. It is far superior to any other known remedy for the cure of all diseases arising from impurities of the blood, such as Scalds, Rheumatism, Cancerous Humors, Erysipelas, Cancer, Salt Rheum and Skin Diseases.

Compliments of

F. A. Smith,
Druggist & Apothecary,
Beverly, Mass.

Lydia E. Pinkham



Yours for Health
Lydia E. Pinkham

Lydia E. Pinkham (from a 1904 pamphlet)



많은 우리 여성인구에게 너무나도 흔한 통증과 나약함을 해결하기 위하여 이 약은 여성들의 가장 심한 통증, 모든 난소 관련 고통, 염증, 위궤양, 위하수와 자궁 탈출증 및 그에 따른 척추 약화 등을 완전히 해소하며 특히 삶의 질을 변화시켜 줍니다. 이 약은 자궁 내 종양 초기에는 종양을 분해하여 없애줍니다. 또한 이 약은 현기증을 해소시키며 자극제의 욕구를 없애주고 위장의 약화를 완화시킵니다. 그리고 복부팽만, 두통, 신경성 탈진, 전신허약증, 불면증, 우울증, 소화불량 등을 치료합니다. 심리적 압박감, 통증의 유발, 무게감과 요통 등은 반드시 완치됩니다. 이 약은 여성의 신체 시스템과 항상 어떤 경우에든지 완벽하게 조화합니다. 남녀 모두의 신장 질환의 치료에서는 이 약을 따를만한 것이 없습니다.

Lydia E. Pinkham의 식물성 약은 매사추세츠주 린에서 제조되고 있습니다. 팜플렛을 원하시면 요청하십시오. 모든 문의는 즉시 답변해 드립니다. 주소는 위를 참조하십시오. Lydia E. Pinkham의 간장약은 어느 가정이든지 필수입니다. 이 약은 변비, 담즙이상 및 간무력증을 치료합니다.

Lydia E. Pinkham의 혈액 정화제로서 모든 형태의 혈액 내 축적물을 제거해 주며 동시에 신체의 생기와 힘을 가져다줍니다. 이 약은 피부병, 류마티스, 종양성 암, 구내염, 여드름과 같이 혈액의 불순물에 의하여 발생하는 모든 질병의 치료에 있어서 알려진 어떠한 약품보다도 우수한 효과를 나타냅니다.

1906년에 '식의약품 및 화장품법'이 제정되기 전 널리 사용되었던 특허약의 라벨에서 발췌한 효과(치료) 광고의 예

7) Illy - 비즈니스 파트너 관련 스토리



- 커피 브랜드 illy는 70여 년 동안 이탈리아의 전통을 과학 및 기술과 결합시킴으로써 완벽에 가까운 에스프레소 커피 제조 프로세스를 만드는 것에 투자해왔음
- 이 기업은 1933년 기업가이자 과학자인 프렌체스코 일리(Francesco illy)에 의해 자신의 고향인 이태리 트리에스테(Trieste)에 창립한 이후 그의 아들 아네스토 일리(Ernesto illy) 박사와 손자 안드레아 일리(Andrea illy)에 의해 지금까지 운영되고 있음
- 1935년에 프렌체스코는 일레타(Illeta)라고 하는 증기를 압축공기로 대체하는 혁신적인 에스프레소 커피 기계를 발명하게 됨
- 현재의 커피 머신의 최초의 모델인 일레타는 곧 이태리 전역의 커피 애호가에게 고품질의 커피를 공급할 수 있게 하였으며 근대 커피 머신의 발전에 큰 공헌을 하게 됨
- Illy 커피는 100% 아라비아산 원두만 취급한다는 특징이 있으며, 순수 아라비아 커피를 가지고 좋은 에스프레소를 만든다는 것은 매우 섬세한 기술을 필요로 함. 품질의 60% 이상이 커피를 끓이고 증류하는 방식에 의해 결정될 정도이며, 이 커피를 끓이는 기술은 illy의 핵심부분을 차지하고 있음

전주전통순대 스토리텔링 1차(스토리 발굴을 위한 기초자료 조사)

- Illy 고객에게 illy만의 맛을 제대로 전달하기 위해서는 커피를 추출하는 비즈니스 파트너(illy cafe)의 역할이 중요하다고 믿고 있음
- 아래의 스토리는 코펜하겐 중심가에 위치한 illy cafe에서 일어난 일로 illy가 커피의 품질, 맛의 중요성을 강조하고 있음
- 이 스토리에서는 일리가 추구하는 가치가 어떤 것인지를 보여주는 사례이며, 바리스타가 가지고 있는 일에 대한 자부심과 완벽에 가까운 커피를 끓이는 기술에 대한 깊은 존경심을 보여줌으로써 일리의 가치를 고객에게 전달하고자 함
- 또한, 일리가 비즈니스 파트너에게 기대하는 것이 어떤 것인지를 제대로 보여주는 사례임

< > Illy의 비즈니스 파트너 관련 스토리

“어느 날 오후 나이든 이탈리아 신사가 ‘라즐로(Laszlo)’라는 아늑한 카페에 들어갔습니다. 그는 바에 앉아 일리 에스프레소를 주문하였습니다. 하지만 젊은 바리스타는 그를 보며 ‘주문하신 에스프레소를 드리고 싶지만 그럴 수 없을 것 같습니다. 오늘 아침부터 에스프레소 기계가 제대로 작동되지 않아, 일리 커피가 제 맛이 나지 않습니다. 제 맛이 나지 않을 바에는 차라리 드리지 않는 것이 나을 것 같습니다. 이해해 주십시오’라고 말했습니다. 이탈리아 신사는 불쾌해 하지 않았습니다. 오히려 그가 환한 미소를 지으며 ‘정말로 고맙다’고 인사하는 바람에 바리스타는 깜짝 놀랐습니다. 사실 그 이탈리아 신사는 커피업계에서 해박한 지식과 전문성으로 존경받고 있던, 일리 커피의 소유주 아네스토 일리(Ernesto illy) 박사였습니다. 일리 박사는 그 젊은 바리스타가 보여 준 직업정신에 깊이 감명을 받았습니다. 그가 보여 준 태도는 일리 박사가 일리 브랜드를 보호하기 위해 제시한 방식 그대로였습니다.

일리 박사는 그 도시의 최고 커피숍 주인에게 수여하는 ‘일리상’을 수여하기 위해 코펜하겐을 방문하던 중이었습니다. 이 경험에 고무된 일리 박사는 그 젊은 바리스타에게 저녁에 있을 수상식에 참석해 줄 것을 부탁했습니다. 그날 저녁 일리 박사는 예정대로 커피숍에 대한 시상식을 개최하였습니다. 그곳에서 그는 품질과 직업정신에 신뢰감을 보여준 그 젊은 바리스타에게 ‘엑스트라 일리상’을 수여했습니다. 그는 청중에게 그날 오후에 경험했던 자신의 이야기를 자세히 들려 주며 그 젊은 바리스타에게 상을 수여했습니다.”

3. 음식 관련 스토리¹⁷⁾

1) 김밥

간편하고 든든한 한 끼 김밥

시각적 아름다움과 미각적 다양성으로 끝없이 변신을 시도하는 게 김밥의 매력이다. 김에 밥을 올리고 시금치, 단무지, 당근, 달걀, 소고기 등을 얹어 돌돌 말아 한 입 크기로 썰어낸 김밥. 일본의 김초밥과 비슷한 음식이지만 밥에 식초와 설탕, 소금을 섞는 일본과 달리 우리나라의 김밥은 맨밥에 참기름과 소금만으로 간을 하는 게 특징이다.

속 재료에 따라 다양각색으로 이름을 바꾸는 김밥

김밥을 이용해 길고 둥글게 만 요즘의 김밥 형태가 유행한 것은 1960~70년대부터다. 학생들의 봄, 가을 소풍 도시락 단골 메뉴가 바로 김밥이었다. 소풍날 아침, 도시락을 싸고 있는 엄마 옆에 앉아 집어 먹던 김밥 꼬투리를 어린 시절 최고의 별미로 손꼽는 사람도 많다. 1990년대 중반, 서울 종로구 혜화동에 '종로김밥'이 생기면서 김치나 치즈 등의 속 재료를 깻잎에 한 번 싸서 속으로 넣고 밥의 분량을 넉넉하게 잡아 크게 만든 김밥을 선보여 선풍적인 인기를 모았다. 김밥은 속 재료를 어떻게 쓰느냐에 따라 치즈김밥, 참치김밥, 김치김밥 등 수십 가지 이름으로 변신하는 독특한 음식이다.

모양도 맛도 특별한 충무김밥

맨밥을 손가락 굵기만 하게 말아낸 꼬마김밥에 반찬 대신 갑오징어무침과 무김치를 얹어먹는 충무김밥에는 설화처럼 아름다운 사연을 지닌 이야기가 전해온다. 해방 이후 남해안의 충무항에서 고기잡이 나가는 남편이 바다에서 식사를 거르고 술로 끼니를 대신하는 모습이 안쓰러워 아내가 김밥을 만들어주었다는 것이다. 유난히도 햇살이 뜨거운 통영에서는 아내가 싸준 김밥이 잘 쉬어 못 먹게 되는 일이 많았다. 그래서 밥과 속 재료인 반쯤 삭힌 꼴뚜기 무침과 무김치를 따로 담아주었는데, 그 후에 다른 어부들도 밥과 속을 따로 담은 김밥으로 점심과 간식을 해결하게 된 데에서 충무김밥이 탄생하게 되었다는 이야기이다. 이 충무김밥이 유명세를 떨치게 된 것은 해안지방의 도로 사정이 좋지 않아 여객선을 많이 이용하던 1980년대 초반이었다.

17) 출처 : <맛있고 재미있는 한식이야기>, 한식재단, 상상출판, 2013.

<맛있는 경북 여행> 정보상 외 4인, 상상출판, 2010.

<대한민국 대표 음식이야기>, 한국관광공사, 넥서스, 2009.

2)

고소하고 풍부한 맛 잣죽

잣죽은 성인병 예방과 피부미용에 좋으며 아이들의 두뇌 발달과 노인들의 소화 작용에 효과가 있다. 입안에서 씹을 새도 없이 부드럽게 넘어가는 잣죽은 소화가 잘 되고 향이 좋아 남녀노소 누구나 좋아한다. 고소하고 풍부한 맛도 그렇지만 잣이 워낙 비싸고 구하기 힘든 열매인 까닭에 예로부터 잣죽은 환자나 노인을 위한 보양식으로 많이 쓰였고 귀한 손님에게 대접하는 아침상에 주로 올렸다.

부드러운 맛과 섬세한 향을 살리는 잣죽

궁중에서는 아침 식전에 '자리조반'이라고 해서 보약을 올리지 않는 날에는 각종 죽을 올렸는데, 그 중에서도 잣죽을 가장 좋은 죽으로 쳤다고 전해진다. 잣죽에 관한 기록은 조선시대 문헌에서 자주 등장하지만 언제부터 끓여 먹었는지는 알 수 없다. 잣과 쌀을 3:1이나 2:1의 비율로 끓이는데, 잣의 부드럽고 섬세한 맛을 살리기 위해 쌀도 곱게 갈아서 쑈다. 잣죽을 끓일 때는 꼭 나무 주걱으로 저어가며 끓인다. 조금만 방심해도 금방 삭아서 물처럼 변해 버리기 때문이다. 소금을 중간에 넣어도 삭아 버리므로 반드시 먹기 직전에 소금 간을 하는 것이 상식이다.

잣은 단백질과 몸에 좋은 지방이 풍부한데 볶은 깨를 갈아 넣어 고소한 맛을 더 살리기도 한다. 예로부터 잠도 자지 않고 용맹 정진하는 스님들이 즐겨 먹었던 음식도 잣죽이다. 물김치와 함께 잣죽을 내놓는데 잣죽을 먹으면 기운이 나고 잃어버린 입맛을 되찾아주기 때문이다. 잣죽을 끓일 때는 쌀과 잣을 각각 물과 함께 갈아 물과 앙금을 따로 받아놓는다. 쌀물과 잣물을 먼저 합해 끓이다가 쌀 앙금을 넣고 충분히 끓인 다음 마지막에 잣 앙금을 넣어 끓이는데 걸쭉하게 흐르는 정도에서 마무리한다.

힘을 북돋아주는 잣

잣은 성분의 64%가 지방으로 되어 있는데 이 질 좋은 식물성 기름은 피를 맑게 하고, 혈압을 내려주면서 우리 몸의 힘을 북돋아 주는 역할을 한다. 이 지방 성분으로 정월 대보름 전날 잣을 실에 꿰어 불을 붙이는 풍습이 있는데 열두 달 내내 잣불처럼 신수대통하기를 기원하는 마음에서였다. 옛 의학서적에는 '잣을 백일 먹으면 몸이 가벼워지고 300일을 먹으면 하루에 500리를 걸을 수 있다.'라고 적혀 있다.

3)

전식과 후식으로 두루 쓰이는 달콤함
호박죽

시골집 담장 위에 탐스럽게 걸려 있는 호박은 푸짐하고 든든한 영양식 중의 영양식이다. 애호박과 늙은 호박 모두 죽을 끓이지만 호박죽이라고 하면 주로 늙은 호박으로 끓인 죽을 말한다. 호박죽은 달짝지근하면서도 부드럽게 녹아내리는 맛과 고운 색깔이 눈과 혀를 즐겁게 한다. 입맛을 돋우는 전식이나 식사를 마무리하는 후식으로 모두 인기가 있는 것도 그 때문이다.

넙쿨째 굴러들어온 복, 호박

호박이 우리나라에 들어온 것은 임진왜란(1592년) 이후라고 알려져 있다.

옛날에는 밭을 따로 두지 않고 집집마다 담장이나 텃밭에 호박을 키웠다. 열매와 잎, 순을 모두 먹을 수 있는데, 호박나물, 호박김치, 호박전, 호박찜 등은 반찬으로 먹고, 호박떡, 호박범벅, 호박죽은 간식으로 먹었다.

뜻밖의 횡재를 했을 때 '호박이 넙쿨째 굴러 들어왔다'라는 표현을 하는데, 그만큼 호박이 버릴 게 하나 없이 유용한 식재료였기 때문이다. 이중 늙은 호박으로 만드는 호박죽은 겨울철의 비타민 공급원으로 요긴해 예로부터 '동짓날 호박을 먹으면 중풍에 걸리지 않는다'고 했다.

호박죽에는 체내에 흡수되면 비타민 A로 변하는 카로틴이 많이 들어 있다. 칼로리가 낮아 다이어트에는 호박죽만 한 것이 없다고 한다. 비타민과 무기질이 노화를 예방하고 식이섬유소가 많아 변비를 예방하며 피부를 깨끗하게 가꾸는 데에도 도움이 된다.

흔히 못생긴 여자를 가리킬 때 '호박 같다'고들 하지만 호박은 아름다움을 가꾸는 데 도움이 되는 고맙고 예쁜 식품이다.

4) 예뻐지는 비결 /

건강하고 예뻐지는 비결
오리구이

오리는 해독작용이 뛰어난 식품으로 꼽힌다. 그래서 수술이나 큰 병치레를 한 회복기 환자들이 즐겨 먹는다. 최근에는 콜라겐 성분이 많아 피부 미용에 효과가 좋은 것으로 알려져 젊은 여성들에게 미용 식품으로도 대접을 받고 있다.

아무리 먹어도 살찔 염려가 없는 고기

오리는 사실 푸대접을 받던 식재료였다. 닭고기처럼 담백하고 구수하지도 않고 잘못 손질하면 노린내가 나 역겨운 맛을 내기 때문에 인기가 없었다. '닭 잡아 먹고 오리발 내민다'거나 '낙동강 오리알'이라는 말이 괜히 나온 말은 아닌 것이다. 하지만 요즘에는 사정이 달라졌다. 오리의 다양한 해독 능력과 병에 강한 저항력 등이 세상에 알려진 것이다. 특히 독성이 강한 유향을 먹여 키운 유향오리의 효능이 알려지고부터는 그야말로 없어서 못 파는 음식으로 탈바꿈했다.

오리는 체내에 축적되지 않는 불포화 지방산 함량이 45%로 다른 어떤 육류보다도 높다. 아무리 먹어도 살찔 염려가 없다는 말이다. 오리구이는 단백질이 풍부하고 지방이 적어 부드러우면서도 쫄깃쫄깃해 통닭구이보다 훨씬 더 고급 음식으로 분류된다.

독특한 풍미의 구이음식

오리구이는 섭씨 200~300도의 높은 온도에서 껍질째 구워내기 때문에 물을 이용한 조리법보다 오리 고기의 풍미를 더 잘 살릴 수 있다. 또한 숯불에 구워내면 숯의 향이 오리고기에 살짝 남아 있는 잔향까지 말끔하게 없애주기 때문에 훨씬 풍부한 맛과 향을 즐길 수 있다.

베이징덕과 푸아그라

우리와는 달리 중국이나 프랑스를 비롯한 다른 나라에서 오리요리는 오래전부터 고급요리로 대우를 받으며 많은 사람들의 사랑을 받아왔다. 예를 들어 북경의 베이징덕은 중국을 대표하는 요리로 손꼽혀, 중국을 방문한 까만 피부의 아프리카 사람들도 꼭 챙겨먹고 가는 음식이 되었다. 또 '푸아그라'라는 오리 또는 거위의 간은 송로버섯과 캐비어와 함께 세계의 3대 미각으로 꼽을 정도이다. 최근에는 오리가 건강음식으로 새롭게 인식되면서 우리네 식탁에 친근하게 다가오고 있다.

5) 태평초

맛으로 그려보는 태평성대의 꿈
영주 태평초

단종을 향한 일편단심, 그 고귀한 희생과 한이 서린 땅

순흥과 피골마을을 말하자면 세조와 단종, 금성대군을 거론하지 않을 수 없다. 어린 임금이자 조카인 단종을 강제로 폐위시킨 세조는 호시탐탐 복위를 노리는 세력과 맞서야 했다. 비극은 여기서부터 시작됐다. 할아버지 대에서 벌어졌던 형제간의 혈투가 손자 대에서 다시 재현된 것이다. 수양의 동생 안평대군이 계유정난의 희생양이 되었고, 금성대군은 바로 이곳 순흥 땅에서 생을 마감해야 했다. 단종의 복위를 꾀하던 금성대군은 순흥부사 이보흠과 함께 치밀하게 거사를 준비했다. 그러나 어이없게도 밀담을 엿들은 관노의 밀고로 모든 계획이 수포로 돌아갔다. 그 결과는 처참했다. 분노한 세조는 순흥을 역모의 고장으로 몰아세워 모의에 가담한 유생들과 수많은 민초들을 살육했다. 죽계천은 피로 물들었으며 그 물이 몇 십리를 흘렀다. 순흥은 쑥대밭이 됐고, 번성함의 상징이던 고을은 일순간 공포와 죽음의 땅으로 변모했다. 세조 3년 1457년에 일어난 정축지변의 결과이다.

정축지변 이후 순흥 사람들은 피폐한 삶을 살아야 했다. 200여 년이 흐른 숙종 9년에야 순흥 땅은 명예를 되찾았지만 그때까지 민초들이 겪은 고통은 이루 말할 수 없었다. 메밀과 순흥의 슬픈 인연은 그렇게 시작됐다. 크게 신경 쓰지 않아도 잘 자라는 메밀은 이곳 사람들에게 양식이 돼 주었다. 김치에 메밀묵과 돼지비계를 넣은 찌개로 영양을 보충했으니, 이름 하여 태평초다. 혹자는 영조 임금 때 탕평책의 올바른 시행을 놓고 경륜을 펴는 자리에서 채소를 석어 무친 음식이 나와 이를 탕평채라 불렀고, 이것이 영주 지방으로 내려오면서 태평초라 불렀다고 한다. 또 다른 견해는 이 지역 서민들이 여름을 나기 위해 먹었던 일종의 보양식이라고도 한다. 이유야 어떻든 태평초는 분명 영주를 비롯해 안동, 문경 등지의 민초들이 즐겨 먹던 음식이다. 어쩌면 이름에서 엿보이듯 편안한 세상을 바라던 민초들의 염원이 담긴 음식인지도 모른다.

메밀묵, 김치, 돼지고기가 어울려 태평초를 만든다.

영주시 안정면 동촌리 피골마을 어귀 자연목집에서 태평초를 만든다. 맛도 맛이지만 우울한 과거사를 떠올리며 이 음식을 접하니 괜히 숙연해진다. 자연목집은 2대째 태평초를 만들고 있다. 최옥선, 박정훈 부부가 30여 년 전부터 식당을 운영하다 2002년 아들인 박재현 씨에게 물려줬다. 음식 조리에서부터 손님 접대까지

대부분의 식당 일은 박 사장이 도맡아 한다. 하지만 옛 방식 그대로 메밀묵을 만들고 육수를 내는 일은 아직도 어머니인 최옥선 씨의 몫이다. 전통방식을 고스란히 따르기 때문에 처음부터 끝까지 기계의 힘을 얻는 것이 하나도 없다. 새벽 5시부터 메밀묵 만드는 작업이 시작되고, 아침 9시부터는 육수를 끓이기 시작한다. 그 작업이 수십 년간 거의 매일 이어지고 있다. 자연묵집에서 태평초를 만들며 가장 크게 신경 쓰는 부분은 전통의 맛이다. 그래서 메밀묵도 일일이 가루를 빻고 채로 걸러낸다. 복더위 중에도 땀을 뻘뻘 흘리며 가마솥에 장작불을 때 묵을 쏜다. 메밀은 당연히 이 지역에서 나는 것을 쓴다. 안동과 영주의 경계에 있는 학가산 자락에서 메밀이 많이 재배된다. 부석면과 순흥면 쪽에도 메밀이 많다. 자연묵집의 메밀묵은 이들 지역에서 가져온다.

이런 과정을 아는 단골손님들은 가끔씩 묵을 포장해 달라거나, 택배로 보내줄 수 있겠냐고 묻지만 정중히 거절한다. 묵이나 육수는 금세 상하기 때문에 오히려 탈이 날 수 있다. 오로지 이곳에서만 맛을 즐겨야 한다. 박 사장도 처음 일을 시작할 때에 양산체계를 갖추고 싶은 욕심이 있었다. 하지만 그렇게 해서는 전통의 맛을 지키는데 한계가 많아 계획을 접었다. 대신 찾아오는 손님들에게 더욱 알차고 풍부한 맛을 전하기 위해 노력한다.

태평초에는 각종 채소류와 묵은 김치, 돼지고기, 버섯 그리고 메밀묵이 들어간다. 전골냄비에 이런 재료를 넣고 육수를 부어 자작자작하게 끓인 후 먹으면 된다.

육수는 다시마, 파, 양파, 버섯 등을 넣고 3시간 정도 끓여 놓는다. 고기가 들어가지 않기 때문에 너무 오래 끓이면 텁텁하다. 한 번에 약 100인분 정도의 양을 끓인다. 평균 손님 수에 맞춘 것이지만 주말에 예상보다 손님 수가 많으면 어쩔 수 없이 다른 메뉴를 권할 수밖에 없다고 한다.

국물과 곁들여 묵과 김치, 돼지고기를 한 입에 넣었다. 입안에서 묵이 허물어지며 한쪽으로 고기의 질감이 느껴진다. 묵은 김치 특유의 신맛이 입안 전체에 감돌며 묘한 조화를 이룬다. 생각해보니 또 하나의 삼합이다. 꿀꺽 삼키기 직전, 입안에서는 이미 태평성대가 이루어진다.

6) 과하주

여름을 무난히 넘기는 술
김천 과하주

과하주의 비결은 바로 물맛

과하주는 김천을 중심으로 전국에서 빚어지던 유명한 술이었다. 조선시대에는 맛과 향이 뛰어난 전북 여산(현재 익산의 옛 지명) 호산춘과 어깨를 나란히 할 정도로 명성이 자자했다고 한다. 왕실에도 진상된 술이자, 상류 사대부들이 귀빈접대용으로 즐겨 마시던 조선 명주 중의 명주다. 과하주는 과하천의 샘물로 빚었다고 전해진다.

1702년에 쓰인 『금릉승람』에는 과하주와 과하주의 근원이 되는 샘물의 이야기가 전한다. 예로부터 샘에서 금이 났기 때문에 금천이라 불렀고, 샘물로 술을 빚으면 맛과 향이 기가 막혀 주천이라 부르기도 했다. 임진왜란 때 명나라 군대가 김천을 지날 때의 일이다. 명나라 장수 이여송이 샘물 맛을 보고 중국 금릉 땅의 과하천 물맛과 같다며 칭송을 아끼지 않았다고 한다. 그 뒤로 이 샘물을 과하천이라 불렀는데, 이 물로 빚어낸 술이 과하주다. 많은 사람들이 과하주 빚는 법을 배우기 위해 김천을 찾았지만 같은 방법으로 빚어도 다른 지역에서는 그 맛이 나지 않았다고 하니 과하천의 물맛이 얼마나 뛰어난지 짐작할 수 있다.

일제강점기 때인 1935년 조선총독부에서 펴낸 『조선주조사』는 술의 종류와 제조법, 생산과 거래에 이르기까지 우리나라 주류업 전반에 관해 기술된 책이다. “과하주는 미림(소주에다 찐 찹쌀과 쌀누룩을 가하여 양조한 조미료로서 달콤한 술의 일종)형태의 단맛이 있는 조선주로, 주정분이 30도 내외이며 여름철에 마시는 음료라고 할 수 있는 술과, 주정분이 13~14도인 소위 고급음료의 술이 있다. 주정분 13~14도의 술은 조선의 고급음료로, 좋은 술이다.” 마찬가지로 일제강점기 때인 1938년에 펴낸 《주조독본》에도 “고래로 김천 과하주는 가장 유명한 술이다”라는 말로 시작해 두 가지 과하주를 빚는 방법이 나와 있다. 일제강점기 때만 해도 과하주를 빚는 술도가들이 많았다고 한다. 특히 김천주조에서 과하주를 빚어왔는데 광복 이후 주세법이 바뀌면서 술을 빚기가 더욱 힘들어졌고, 그 이후로 아쉽게도 잊혀진 술이 되고 말았다.

수십 년이 지나 세간에 잊혀져간 과하주는 1980년대 들어서면서 원래의 모습으로 화려하게 부활했다. 과하주가 부활하게 된 데에는 현재 김천민속주를 운영하고 있는 송강호 씨의 부친인 고 송재성 씨의 지대한 노력이 있었다.

1982년 정부는 서울올림픽 개최를 통해 한국의 문화를 알리는 방편으로 민속주

를 개발하라는 지시를 내린다. 당시 김천 문화원장이었던 고 송재성 씨는 잊혀졌던 김천의 술, 과하주를 떠올렸다. 그는 일제강점기 때 치과 의사로 병원을 운영했는데 병원 건너편에는 과하주를 대량생산하던 김천주조가 있었다. 가까운 친척이 김천주조에 근무했던 까닭에 과하주를 빚는 방법을 자주 접했다고 한다. 조선시대에는 물론이고 일제강점기 때만 하더라도 유명세를 떨쳤던 술이었기 때문에 광복 이후로 소리 없이 사라져버린 과하주야말로 복원해야 할 최고의 민속주라 생각했던 것이다. 그는 과하주 복원을 위해 과하주 기능보유자인 고 조무성 씨와 함께 3년 동안의 연구와 재현을 거듭한 끝에 과하주를 되살리는데 성공했다.

여름을 나는 술, 과하주

과하주는 두 종류로 빚어지는데 16도 약주와 23도 혼성주로 나뉜다. 16도 약주는 오로지 찹쌀과 누룩으로만 빚어지는 술이며, 경북 무형문화재 제11호로 지정되어 있다. 과하천 물에 하루 정도 담가둔 찹쌀로 찐 고두밥과 과하천 물로 체를 친 누룩찌꺼기를 섞어 만드는 누룩 떡을 향아리에 넣어 쌓은 뒤 밀봉하고 약 30일 동안 저온숙성하면 술이 완성되는데, 이 술이 전통방식으로 빚어진 과하주다. 지금은 옛 술맛과 가장 근접한 방법으로 변형해 술을 빚고 있다. 약주를 내린 뒤 반드시 저온숙성과정을 거치는데, 항상 18℃를 유지하며 꼬박 100일을 숙성한다. 이 공정은 과하주를 빚는데 가장 중요한 철칙 중의 하나다.

과하주는 여름을 나는 술로 알려져 있다. 16도 약주 외에 23도로 빚어지는 술이 여름을 나는 술, 과하주다. 약주는 여름이면 술 안의 미생물이 번식해 쉽게 상하고, 보관이 어렵다. 일반적으로 알코올 도수가 20도를 넘어가면 미생물이 살 수 없다고 한다. 이 점을 이용해 약주와 소주를 혼합해 숙성과정을 거쳐 나오는 술이 바로 23도 과하주다. 찹쌀과 누룩을 섞어 발효시킬 때 소주를 넣어 숙성시키는 전통방식이 있지만, 지금은 증류기를 이용한다. 과하주 양조장에는 23도 혼성주를 만들기 위한 감압증류기가 있다. 약주에 섞는 증류소주를 만들기 위해서다. 증류소주를 만들 때 100℃로 끓이면 탄내가 나 술의 품질이 떨어진다고 한다. 감압증류기를 이용하면 진공상태에서 50℃만 되도 끓기 때문에 좋은 품질의 증류소주를 얻을 수 있다고 한다.

과하주는 약주와 혼성주의 두 가지 얼굴을 가지고 있다. 약주는 살짝 코를 자극하긴 하지만, 뒷맛이 부드럽고, 구수함이 전해진다. 혼성주는 목과 코를 자극하는 양칼진 소주의 맛을 지니고 있지만, 약주의 달근한 본성을 그대로 지니고 있다. 여름을 나는 술이었으니 약주의 장점과 소주의 장점이 그대로 살아 있다. 뛰어난 물맛으로 빚어진 술이자 여름을 나는 술이었으니 과하주를 좋아하는 사람들은 폭퍽 찜는 여름이 오히려 더 행복하지 않을까?

7)

경기도 고양 : 장마철의 즉석 별미
미꾸라지털레기

옛날부터 고양의 논에는 '논 반 미꾸라지 반'이라고 할 정도로 미꾸라지가 많았다. 그 중에서도 미꾸라지가 특히 많은 곳은 야트막한 산기슭에 있는 계단식 논. 수심이 얇고 깨끗한 물에서 산란을 하는 미꾸라지는 상류로 거슬러 올라가는 습성이 있는데, 계단식 논은 이런 미꾸라지의 습성에 가장 알맞은 장소이기 때문이다. 특히 장마철이 되면 물이 넘칠까봐 논의 물꼬를 뒀는데, 이렇게 생긴 물길을 따라 미꾸라지가 쉴 새 없이 펄쩍펄쩍 뛰어올랐단다. 그 아래에다 채를 가져다 대기만 하면 미꾸라지를 양동이 하나 가득 손쉽게 잡을 수 있어, 장마철은 미꾸라지를 잡기에 가장 좋은 시기였다고 한다.

미꾸라지가 워낙 흔했기에 따로 저장해두지 않고 잡아서 곧바로 손쉽게 요리해 먹다 보니 생겨난 고양시의 음식이 바로 '미꾸라지털레기'다. 아궁이에 불을 피우고 미꾸라지를 잡아온 양동이에 바로 물을 붓고 끓이다가 대파, 마늘, 버섯, 호박, 깻잎 등 갖은 채소를 넣고 한 번 더 끓여내면 되는데, 여기에는 으레 국수나 수제비가 들어갔단다. 이렇게 미꾸라지에다 집에 있는 갖은 재료를 '몽땅 털어 넣었다'고 해서 '미꾸라지털레기'가 된 것이라고.

이것은 농사를 주로 지었던 경기도 북부지방이라면 어디나 즐겨 먹었던 음식인데, 전문 음식점들이 고양시에 많이 생기다 보니 이곳의 향토음식으로 발전하였다고. 미꾸라지가 주재료이기 때문에 추어탕과 비슷한 맛을 기대하기 쉽지만, 미꾸라지를 통째로 넣은 것이 특징이며 맛과 모양이 어죽에 가깝고 더 고소하다.

8) 진흙구이

경기도 과천 : 손님 기다리던 어진 마음
유황오리 진흙구이

여우가 자주 출몰해 여우고개라 불렀던 남태령을 넘어 고향으로 향했던 파직 관리나 은퇴한 벼슬아치들은 과천에서 잠시 쉬어가곤 했다. 더불어 갓 부임하는 관리, 도성의 권문세가를 찾아가는 사람들, 장사꾼들이 이곳을 지나가면서 과천은 자연히 재화가 모이는 길목이 됐다. 이를 노린 것이 남태령의 통행세. 호랑이나 산적이 자주 출몰하기로 유명했던 남태령에서는 포졸이나 무관도 법에 없는 통행세를 요구했던 것이다. 이는 포졸 등 말단 관리들의 개인적인 요구에서가 아니라 현감 등의 지역 고위 관리 차원에서 행해졌던 폐단이다. 오죽하면 백성들이 고개 아래 주막에 모여 '남태령 산적이 무서울까, 호랑이가 무서울까, 과천 현감이 무서울까'라는 농담을 나누며 무사히 고개 넘은 것을 탁주 한 사발로 자축했다고 하니, 그 폭정을 짐작할 만하다.

그러나 과천에는 폭정 현감만 살았던 것이 아니라 퇴직 후 과천에 터를 잡고 학문을 닦는 어진 품성의 노학자들이 많아 백성들은 이를 본받아 행실이 바르고 착했다. 백성들은 여관이자 식당인 주막을 운영하거나 관리들을 위한 원(院)이나 객사(客舍)에서 일하면서 손님이 갑자기 오는 일에 대비해야 했는데, 이를 위해 준비한 것이 바로 닭보다는 귀하고, 소보다는 흔한 오리였다.

자유롭게 풀어 키운 오리를 진흙 가마에 넣고 오래 구우면서 언제 당도할지 모르는 귀한 손님을 기다렸다. 진흙으로 만든 화덕을 택한 것은 딱히 오리를 타지 않게 속까지 구울 만한 다른 방법이 없었기 때문이기도 하지만, 화덕 안에서 구워진 채로 온기를 유지해야 언제 당도할지 모르는 귀빈을 대접하기에 좋았던 까닭도 있다. 지금은 서울 경마공원 주변의 유황오리구이 집이 남아 폭정에도 어진 마음을 버리지 않았던 과천 사람들의 마음을 기리고 있다.

9) 백숙

경기도 광명 : 할머니의 사랑이 낳은 고소한 맛
누룽지 백숙

광명시 하안동 도덕산 아래에는 갠이불, 금덩이, 밤일, 벌말, 술청거리, 안현, 안터 등으로 불리며 민초들이 웅기종기 모여 사는 마을이 많았다. 갠이불과 벌말은 뽕뽕한 아파트 단지가, 안현은 큰 공설운동장과 공원이 들어서는 등 광명시의 발전에 맞추어 옛 모습을 잃어갔다. 그러나 그 가운데 밤일마을만은 아파트 숲 사이에서도 낮은 민가들과 이름 난 음식점, 카페가 줄지어 있는 맛집 거리로 특화되면서 소박한 옛 모습을 유지하고 있다. 1970년대 밤일마을은 농아기른 드센 토종닭을 잡아 백숙으로 삶아 내는 어느 산 아래 마을과 다르지 않았다. 밤일마을의 닭이 산과 내를 오가며 자란 힘센 닭이라도 요리법은 다른 지역의 백숙과 비슷했다. 다만 백숙과 함께 산에서 해 나른 장작으로 화덕에 불을 지펴 한국식 닭 바비큐 정도를 내어 놓는 것이 밤일마을 닭요리의 특징이라면 특징이었다.

그러던 어느 날, 밤일마을의 한 할머니가 어린 손자에게 백숙을 해 주었는데, 손자는 고기만 쏙 발라 먹고, 할머니가 정성으로 닭 속에 꼭꼭 눌러 넣은 찹쌀죽에는 손도 대지 않더라. 어린 입맛에 닭고기는 쫄깃쫄깃 맛이 있어도 푹 풀어지고 걸쭉하며 심심한 찹쌀죽 맛은 별로였던 모양이다. '무엇보다 밥심'이라는 촌로의 고집으로 곡기가 부족한 손자에게 찹쌀밥 누룽지를 만들어 주었는데, 쫄득하고 고소한 그 맛이 이번에는 어린 손자에게도 잘 맞았다. 아이가 먹고 남은 누룽지를 어른들은 백숙 국물에 말아 먹었는데 그 맛이 또한 별미였다. 이 '찹쌀 누룽지 백숙'의 소문은 밤일마을에 퍼졌고, 마침내 손님상에까지 오르게 되었다. 할머니의 손자사랑이 낳은 누룽지 백숙은 이렇게 생겨났다. 그 어디서도 맛볼 수 없는 찹쌀 누룽지와 담박한 백숙국물의 조화는 옛것과 새것을 모두 누리며 사는 광명 사람들의 사랑을 받고 있다.

10)

경기도 구리 : 명당의 기운을 받은 영양 덩어리
추어탕

태조 이성계는 나라의 기초를 튼튼히 하기 위해 좋은 밋자리를 많이 보러 다녔다. 터 좋은 구리 역시 태조의 발길이 닿았는데, 좋은 자리를 보고 돌아가는 길에 어느 냇가에서 하룻밤을 묵었다. 이것이 인연이 되었는지 그는 훗날 구리 동구릉 가운데 하나인 건원릉에 영면하게 된다. 태조의 잠자리로 '간택'되었던 왕숙천(王宿川), 다른 말로 왕산내는 임금이 머물렀던 명당이자 낚시 명소로도 알려졌다. 특히 밤낚시로 유명했는데, 왕처럼 하룻밤 묵으며 때갈 좋은 힘센 왕숙천 고기 낚는 재미를 보려는 낚시꾼들이 몰렸기 때문이다.

사실 왕숙천에 고기가 많은 것은 구리의 지형 때문이다. 땅이 바다나 강으로 돌출된 곳을 '곶'이라고 부르는데, 구리의 옛 이름은 곶의 고어인 '구지'에서 나온 것이다. 구리는 한강 본류와 왕숙천으로 둘러싸인 작은 곶인 셈이다. 물이 땅에 에둘러 가도록 형성된 지형 덕에 물살이 약하고 수온이 높은 왕숙천은 물고기에게도 좋은 휴식처가 되어주었다. 외물개, 긴물개, 동사리, 버들치 등은 낚시꾼들이 '쳐주는' 물고기도 많았지만, 개흙 같은 흙바닥과 수초 덕에 미꾸라지는 흔한 고기여서, '미죽을 끓이느니 미꾸리죽 끓인다'라고 할 정도로 그 수가 많았다. 흔하게 구할 수 있는 미꾸라지를 튀겨 먹고, 구워 먹고, 삶아 먹고 끓여 먹다가 어죽처럼 푹 고아낸 것이 추어탕이다.

지금은 서울로 들어오는 자동차의 행렬이 늘어서고 지친 여독을 풀어주는 별미로 추어탕 골목까지 생겨났지만, 곤궁했던 시절에는 구리의 어느 토담집에서는 추어탕을 된장찌개처럼 흔하게 끓여 먹으며 영양을 보충했다. 왕의 냇물에 크고 우아한 물고기보다 민초 같은 미꾸라지가 많은 까닭은 바로 이 자리에서 묵어 간 나라님의 마음이 백성을 향했기 때문이 아닐까.

11)

경기도 동두천 : 대물림되는 효도갈비
떡갈비

동두천 떡갈비의 역사는 6·25 전쟁이 끝나고, 전주 태생의 강씨 소녀가 동두천에 시집을 오면서 시작된다. 650여 년 전부터 이미 떡갈비를 즐겼던 전주의 전통 음식이 동두천으로 함께 '시집을 온 것'이다. 전주댁은 전주식 떡갈비를 만드는 방법에 경기도만의 방법을 접목시켰다.

며느리의 시어머니는 이북에서 피난 온 사람이었는데, 이가 좋지 않아 늘 죽이나 걸쭉한 국을 끓여 먹었다. 고향과 건강을 잃은 시어머니가 딱했던 그녀는 어릴 적 친정 어머니가 집안어른들 몰래 입 안에 쑥 밀어 넣어주던 떡갈비를 기억해내고, 갈비에서 발라낸 다진 살을 곱게 빳어 구워 시어머니께 올렸다. 그 정성과 맛에 탄복을 금치 못한 시어머니가 아주 맛있게 잘 드시자, 며느리는 갈비에 붙이는 덧살을 그저 먹기 좋게 다져 내는 것 말고도 가래떡을 저며 심지처럼 넣어 말랑말랑하게 같이 구워내기도 하는 등 극진하게 시어머니를 모셨다.

이런 식으로 태어난 동두천식 떡갈비는 이웃에도 소문이 나 며느리에게 방법을 전수받아 가려는 사람이 문전성시를 이뤘다고 한다. 숨씨 좋은 며느리는 진짜 뼈대를 넣어 석쇠에 굽거나 크게 빳어 칼등으로 잘게 잘라 부침개처럼 만드는 등 여러 가지 방법을 개발하면서 동두천 떡갈비를 완성시켜 나갔다.

이가 덜 난 자식을 위해 곱게 다진 고기를 입 안에 넣어 주던 친정어머니의 마음을 시어머니에 대한 효성으로 되짚은 동두천 전주며느리의 효성은 지금도 많은 사람들의 입맛을 매료시키고 있다.

12)

경기도 오산 : 윷놀이 날 먹던 잔치음식
손두부전골

오산은 고려시대 수원부에 속해 있을 때부터 도성으로 진입하려는 적을 막아내는 군사적 요충지였다. 임진왜란 때는 왜장 가토 기요마사와 권율 장군이 이곳에서 대치했는데, 왜군은 조선인들이 물이 없는 벌거숭이 산(禿山)인 오산 독산성에서 대항하는 것을 보고 물을 부으며 이를 조롱했다. 이에 권율 장군은 물로 말을 씻는 시늉을 했단다. 말을 씻길 정도라면 포위된 산성 안에 물이 넘쳐난다는 증거. 이를 보고 왜적은 함부로 성을 공격하지 못한 채 물러났고, 이를 기려 이곳에 세마대(洗馬臺)를 세우고 병기창을 두어 병사들을 훈련시켰다. 난리가 끝나자 고향으로 돌아가는 군졸들도 있었지만 오산에 남아 농사를 짓거나 가축을 키우는 사람도 많았다.

그들이 모이면 즐겼던 놀이가 바로 윷놀이(척사). 지금도 해마다 척사대회가 열릴 정도로 윷놀이는 오산사람들의 인기 오락거리였다. 척사대회가 열리는 잔치날이 다가오면 아낙들은 콩죽을 쑤어 태안에서 가져온 소금 가마니에 흘러내린 간수를 붓고 두부가 굳기를 기다렸다가, 잔치날, 명석 깔고 윷 던지는 남정네들 옆에서 국밥 말을 준비를 하고 있을 때, 함께 등장했던 것이 바로 이 두부를 이용한 두부전골이었다. 부침개 부치듯 솔뚜껑을 뒤집어 두부와 채소를 올리고 국밥용 고기국물을 자작하게 부어 데워냈다. 이와 더불어 즐겨 먹었던 것이 두부보다 맛있다는 두부 우거지. 이것은 두부를 굳힐 때 온도 차이로 인해 겉에 생긴 얇은 막, 즉 두부의 피부다. 말캉한 두부의 느낌과는 다르게 쫄깃해서 두부 만드는 집에서나 맛볼 수 있었던 별미였다고. 지금도 옛날 두부전골의 맛을 이어오고 있는 오산의 손두부집에서는 단골손님이 오면 전골 끓기를 기다리는 동안 두부 우거지를 대접해 귀한 마음을 전한다.

13)

경기도 평택 : 만드는 정성, 먹는 정성
간장게장

옛날부터 '평택으로 시집가면 밥걱정, 반찬걱정 안 한다'라는 말이 있다. 평택 꽃게, 평택 쌀 등이 유명해서인데, 맛있는 쌀이 있고 밥도둑이라는 별명까지 붙은 게장이 있으니 그럴 만도 했다. 특히 평택에서 잡히는 꽃게는 암적색 마름모꼴이 선연하고 맛이 달 뿐 아니라 실하기로 소문났다. 일제시대, 평택항 근처에는 외지인이 많았다. 그 가운데에는 중국 유학 중에 만난 한국 유학생을 무작정 따라 나와 살림을 차린 일본처녀도 있었는데, 남편은 부두에서 막일을 했고 아내도 밥집에서 뒤치다꺼리를 하면서 살았다. 얼마 후, 일본인 아내는 우연히 일하던 식당에서 간장 담그는 것을 보게 되었는데, 주인할머니는 사흘 전부터 외출을 삼가고, 그녀가 가까이 오지도 못하게 하더라. 장을 담글 때 부정을 타지 않게 하려는 것이었는데, 이런 속사정을 알 리 없는 그녀는 친절하던 할머니가 갑자기 까다롭게 구는 것이 속상하기만 했다.

간장이 다 되자, 할머니는 게를 구해다 물에 담가 하룻밤 해감(개흙 등의 찌꺼기)을 뺀 뒤 게에게 두부를 먹이는 것이었다. 그러고는 게 위에 끓인 간장을 부은 다음, 끓였다 식힌 청장(진하지 않은 간장)을 붓고 따라내기를 여러 날 반복했는데, 그게 그녀의 눈에는 무척 고생스럽게 보였다. 그녀는 착한 할머니가 게장이 잘 안 되니까 냉랭하게 군다고 여겨 '이 놈의 게딱지야, 왜 이렇게 맛이 안 드누' 하며 게장을 손가락으로 콕콕 찍었다. 식당 아주머니들이 게장 망쳤다고 난리친 건 당연한 일. 그런데 할머니는 오히려 한 양푼 가득 게장을 담아주며 '만드는 정성이 따로 있고, 먹는 정성 따로 있다는데, 이것이 네 이야기인가보다'라고 했단다. 이 할머니의 이야기처럼 지금도 평택의 간장게장을 만들고 대접하는 손길은 푸짐하고 정성스럽기 그지없다. 그 옛날 이국의 낯선 새댁을 따뜻하게 품어준 평택 할머니의 마음이 느껴지는 듯하다.

14) 칼국수

경기도 화성 : 눈을 맑게 하는 영양식
바지락 칼국수

바지락 칼국수 잘 하기로 유명한 고을은 많다. 그러나 바지락 자체의 품질로 치자면 화성 궁평리와 제부도 바지락이 제일이라고 화성사람들은 말한다. 이곳의 깨끗한 바닷물과 썰물이면 3~4km까지 펼쳐지는 넓은 갯벌 덕분에 바지락이 유난히 맛이 진하고 쫄깃하다는 것이다. 그래서 시장에서는 아예 ‘화성 바지락’은 다른 바지락과는 구분해 팔기도 한다. ‘꼬부랑 할머니가 바늘귀 밝다’란 말이 화성의 갯벌 마을에서 전해져 내려오며 자주 쓰이는데, ‘기대하지 않았던 사람이나 상황에서 오히려 뜻밖의 재주나 묘수를 발견할 수도 있다’는 뜻이다. 허리가 굽을 정도의 노인이 바늘귀에 실을 꿰 정도로 시력과 손끝 균형 감각이 좋다니, 놀랄 일이다. 그러나 이는 화성에서는 당연한 일이다. 화성에서 허리가 굽은 노인이라면 일평생 갯벌에서 일한 사람임을 뜻한다. 물이 빠질 때마다 바지락이며, 고둥, 각종 조개 등의 갯벌 생물을 캐다 보니 허리와 어깨가 새우처럼 굽어 버렸지만 그 대신 신선한 것들을 끼니때마다 먹게 되었으리라. 그 가운데 돈이 되는 것은 내다 팔고, 제일 흔한 바지락은 남겨 국도 끓이고 죽도 해먹었으니, 절로 시력과 근력이 좋아진 것이다.

바지락은 단백질과 미네랄이 풍부해 피를 맑게 하므로 고혈압이나 동맥경화를 늦추는 효과가 있다. 게다가 타우린이 풍부해서 피로를 회복시키고 시력을 좋게 하는 영양이 가득하다. ‘바지락 먹으면 눈이 좋아지고 힘이 난다’는 것은 경험으로 체득한 지혜였던 것이다. 이와 더불어 널따란 갯벌의 지평선을 보고, 또 멀리 수평선을 바라보는 습관이 좋은 시력을 만드는 데 일조했다. 바지락을 끓여 나눠 먹고, 갯벌을 삶의 터전으로 생각하며, 수평선의 낙조를 시계 삼아 사는 것. 몸은 고되지만 눈이 밝고 정신이 맑은 화성 갯벌에서의 삶이 바지락 칼국수 한 그릇에 오롯이 담겨 있다.

15)

강원도 삼척 : 어부들의 쓰린 속을 달래주던
곰치국

50여 년전, 동해안에서 고기를 잡던 어부들은 바다 속을 휘젓고 다니는 거무스레한 물고기를 발견했다. 몸길이가 1미터 정도 되고, 통통하고 거무스레한 이 물고기의 모습이 마치 곰처럼 생겼다고 해서 '곰치' 또는 '물곰'이라는 이름을 붙여주었다. 곰치가 식탁에 오른 지는 그리 오래되지 않았다. 그전에는 생김새와 흐물거리는 살 때문에 그물에 걸려 올라오는 즉시 바다에 던져졌기 때문. 이렇게 천대받던 곰치가 맛있는 생선으로 대접받게 된 것은 뱃사람들 덕분이었다. 거친 파도와 싸우고 고기를 잡는 이들에게 술만한 큰 위안거리는 없었다. 특히 매서운 추위까지 이겨내야 하는 겨울에는 말술을 들이켰고, 자연히 아침이면 쓰린 속을 달래야 했는데, 이때 어부들은 팔지 못하는 곰치로 국을 끓여 먹기 시작했다. 그런데 흐물거리는 살 덕에 부드러운 곰치국은 거북한 속을 시원하게 풀어주어 숙취 해소에 최고였다. 이후 삼척에서는 사람들 사이에 입소문이 퍼지며 곰치국이 겨울 해장국의 대명사가 되었다.

이름만큼 둔해 보이고 못생기기까지 했지만, 곰치는 찜, 탕은 물론 회로도 먹는 맛 좋은 생선이다. 특히 곰치 몇 토막을 넣어 맑은 국을 끓이면 순두부처럼 연해 '이게 과연 생선인가'하는 의문이 들 만큼 부드러운 살이 입에서 살살 녹는다. 국물 또한 시원하고 담백하다.

곰치국을 끓이는 방법은 지역마다 다른데, 삼척에서는 보통 신 김치를 넣어 얼큰하게 끓여낸다. 정약전의 『자산어보』에는 곰치에 대해 '고깃살이 매우 연하고 뼈도 무르다. 맛은 싱겁고 곧잘 술병을 고친다'라고 기록돼 있다. 지방분이 다른 생선의 절반 밖에 되지 않아 다이어트식으로도 좋다.

16)

강원도 영월 : 허기를 면하게 해주던 씹쌀한 맛

침국수

영월은 산이 주위를 둥그렇게 에워싸고, 그 안으로 동강과 서강이 유유히 흐르는 산중 마을이다. 이렇게 산이 많으니, 흉년이 들어 집에 먹을 것이 떨어지면 사람들은 으레 지계를 짊어지고 산으로 갔다. 그리고는 도토리, 찹, 산채 등 허기를 채울 만한 것은 무조건 집으로 가져왔다. 그 중 제일 흔한 것이 찹이었는데, 그냥 씹어 먹기에는 찹뿌리의 씹쌀한 맛이 강해 아이들이 잘 먹지 않으려 하는 것이 문제였다.

어떻게 하면 아이들도 찹뿌리를 맛있게 먹을 수 있을까를 고민하던 한 아낙이 궁리 끝에, 잘 말린 찹뿌리를 절구에 찧어 발이 고운 소쿠리에 담고 여러 번 씻어 보았다. 그랬더니 신기하게도 하얀 앙금이 생겼고, 그 앙금은 마치 밀가루나 쌀가루와 비슷한 맛을 냈다. 아낙은 찹가루 앙금에 밀가루를 조금 넣고 국수를 만들었다. 그렇게 만든 국수는 약간 씹쌀하면서도 살짝 달짝지근한 것이 맛있었다. 맛도 맛있어니와 흔하게 구할 수 있는 찹을 밀가루 삼아 국수를 만들어 허기를 면할 수 있다는 점 때문에, 어느새 아낙의 마을에서는 집집마다 침국수를 만들어 먹었고, 그 이후 영월사람들에게 침국수는 밥보다 더 친근한 음식이 되었다.

집에서 해먹던 침국수를 처음 팔기 시작한 것은 1995년, 고씨굴 근처에서 영월 토박이 아줌마가 침국수집을 내면서부터란다. 영월의 침국수는 풍족한 오늘의 눈으로 보면 모양이 투박하고 옛날 방법 그대로 만들어 침맛을 제대로 느낄 수 있어 좋다. 영월 토박이들은 '어릴 때 먹었던 옛날 침국수'를 맛보기 위해, 고씨동굴을 보러 온 관광객들은 색다른 영월의 맛을 경험하기 위해 오늘도 침국수 전문점을 찾는다.

17)

충청남도 금산 : 산신령의 명약을 넣은 한국인 보양식
삼계탕

지금으로부터 1500여 년 전, 금산에 성이 강씨인 어질고 효성 지극한 선비가 살았다고 한다. 홀어머니가 몸져 눕자 진악산 관음굴에 가서 지성으로 어머니의 쾌유를 빌었는데, 어느 날 꿈에 산신령이 나타났다. 산신령은 강씨에게 '관음봉암벽에 빨간 열매가 세 개 달린 풀이 있는데, 그 뿌리를 달여 어머니에게 드리면 쾌유할 것'이라고 말했다. 꿈이 너무 생생해 다음날 일찍 관음봉으로 달려갔더니, 과연 그러한 풀이 있었다. 그래서 그 풀의 뿌리를 어머니께 달여 드렸더니 거짓말처럼 건강을 회복해 자리에서 일어났더라.

이후 강씨는 어머니를 살린 풀에서 씨를 받아내 재배하기 시작했는데, 그곳이 지금의 금산군 남이면 성곡리였다고. 이렇듯 한 선비의 지극한 효심에서 금산 인삼의 역사가 시작된 것이다. 금산시에서는 선비의 효성과 인삼의 역사를 기리기 위해, 강씨가 처음 인삼을 재배한 자리에 개삼각(開蔘閣)을 지었다.

금산은 지금도 자타가 공인하는 대한민국 제일의 인삼 재배지. 일교차가 큰 기후와 배수가 잘 되는 토양 등 인삼을 재배하기에 딱 좋은 환경을 갖추었기 때문이다. 당연히 이곳에서 생산하는 인삼은 품질이 좋기로 유명했다. 금산에서는 1920년대부터 지금의 인삼 약초거리에 인삼시장이 생겨났는데, 현재 금산 인삼시장은 전국 인삼 생산량의 80퍼센트가 거래되는 국내 최대의 인삼시장으로 자리 잡았다.

이렇듯 품질 좋은 인삼이 풍부하니 금산의 삼계탕도 유명세를 탔다. 필수 아미노산을 함유해 우수 단백질 공급원인 영계백숙에 인삼의 약효가 어우러지면서 한국인의 대표적인 여름철 보양식이 되었다. 금산에서 나는 인삼과 각종 무공해 약재를 풍성히 넣은 삼계탕 한 그릇이면 비싼 보약이 따로 필요 없다.

18)

충청남도 보령 : 천수만이 준 선물

굴밥

시저, 나폴레옹, 카사노바, 클레오파트라의 공통점은? 모두가 굴을 즐겨 먹었다는 것! 서양에서는 일찍부터 굴이 글리코겐과 아연이 풍부해 남성에게는 정력제, 멜라닌 색소를 분해하는 성분이 들어있어 여성에게는 미용식으로 알려졌다. 「동의보감」에서도 ‘굴은 몸을 건강하게 하고, 살결을 곱게 하고, 얼굴빛을 곱게 한다’며 그 효능을 설명하고 있다. 보령군 천북면의 천수만 굴이 맛으로 입소문을 탄 것은 그다지 오래 된 일이 아니다. 사실 천수만은 원래 질 좋은 김의 산지로 유명했다. 그러다 1984년 천수만을 가로지르는 방조제가 만들어지고는 김보다 굴이 더 자라기 좋은 환경이 되었다. 민물과 바닷물이 만나는 방조제 근처에 굴이 먹고사는 미생물이 늘어났기 때문이다. 조수 간만의 차가 큰 천수만의 굴은 햇빛을 적당하게 받아 씨알이 잘지만 유난히 탱글탱글하다. 그래서 먼저 유명세를 탄 것은 어리굴젓. 굴은 작지만 물날개 수가 많아 양념이 속까지 잘 배어들어 맛이 좋았다.

다음으로 등장한 것이 바로 굴밥이다. 알이 너무 굵어 맛이 떨어지는 굴을 아낙네들이 집에 가져가 밥에 넣어 먹기 시작한 것이 보령 굴밥의 시작. 생굴은 너무 비려 매일 먹을 수 없었기 때문이다. 김이 모락모락 나는 밥 위에 뽀얀 속살을 수줍게 드러낸 굴밥은 밥맛을 잃은 사람이라도 한 그릇 뚝딱 비우게 할 정도로 뛰어난 풍미를 자랑했다. 천수만 굴로 지은 굴밥 또한 보령의 명물로 자리 잡았다. 굴 따는 아낙네들이 겨울철 별미로 지어먹던 굴밥을 이제는 천북면의 웬만한 식당에서 사시사철 맛볼 수 있게 되었다. 한겨울에 탄 굴을 급랭한 후 저장했다가 꺼내 굴밥을 짓기 때문. 물론, 제철인 겨울에 먹는 굴밥이 더 맛있다. 굴밥은 뜨거울 때 영양부추 양념장을 조금 넣어 얼른 뒤섞어 먹는 게 좋다. 특히 대천 김에 싸 먹으면 굴밥의 맛이 배가된다.

19) 순대국밥

충청남도 천안 : 병천장 명물에서 서민의 벗으로
병천 순대국밥

천안의 병천장은 300여 년의 역사를 자랑하는 유서 깊은 장터. 하지만 이곳에 순대가 등장한 것은 50년이 조금 넘는다. 6.25전쟁이 일어나 온 국민이 전쟁의 참화와 가난으로 허덕이던 시절, 병천에 서양식 햄 공장이 들어섰다. 돼지고기를 가공하다 보니 부산물이 많이 생겨났고, 먹을 것이 귀한 시절이라 이를 활용해 음식을 만들었는데, 이 무렵부터 돼지창자에 선지며 채소 등을 넣어 먹음직스러운 순대를 만들기 시작한 것이다. 이때부터 병천장에서는 장날마다 돼지 뼈를 뽕양게 우려낸 국물에 순대를 송송 썰어 넣은 순대국밥을 팔기 시작했다. 가격이 저렴하고 배가 든든해 장터를 오가는 장사꾼들에게는 더할 나위 없는 한 끼 음식이요 술안주였다. 작은창자를 사용해 겹질이 얇고 부드러우며 내용물이 풍성해 누린내가 거의 나지 않고, 또한 들깨, 양배추, 찹쌀, 마늘, 파, 고추, 당면 등의 속재료가 푸짐한 덕에 병천장의 순대국밥은 어느덧 장날의 명물이 되었다.

소문이 자자해질수록 순대국밥을 찾는 손님들도 늘어나는 것이 자명한 이치. 장날이 아닌 날 모르고 찾아와 국밥집 문을 두드리는 사람들이 하나 둘 생기다 보니, 시골 인심에 이들을 그냥 돌려보내지 못하고 순대국 한 그릇을 말아 주다, 1990년대 중반에 이르러서는 장날뿐만 아니라 아예 상시영업을 하는 집들이 생기기 시작했다.

그러던 지난 1998년, 외환위기를 맞은 전국의 서민들에게 병천순대는 큰 인기를 끌었다. 싸고 푸짐한 순대국밥, 접시에 그득 담겨 나오는 순대에 곁들여 마시는 탁주 한사발에 서민들은 허한 마음을 다독였는데, 덕분에 다들 불황이라고 힘들어할 때 병천순대국밥집만큼은 오히려 프랜차이즈로 전국에 퍼져나갔던 것이다. 지금도 병천의 순대골목에는 수십 곳의 순대국집이 성업 중이다.

20)

충청북도 청원 : 중독성 강한 바삭함과 매콤함
도리뱅뱅이

내륙지방인 청원에서는 바다생선이 귀했다. 그래서 강이나 호수에서 잡은 민물고기를 즐겨 먹었다. 하지만 대청호가 조성되기 전, 큰 강이나 호수 대신 작은 시내가 많은 청원군에서는 잡은 민물고기도 그나마 자잘한 게 대부분이었다. 작은 물고기는 끓여먹기에도 구워먹기에도 마땅치가 않았지만, 기름에 바삭 튀기면 고소한 맛이 뛰어났다. 문제는 자잘한 민물고기를 잘 튀겨내기가 만만찮다는 점. 그래서 고안해낸 방법이 둥근 번철 위에 생선을 '뱅뱅' 돌려 얹은 다음 기름을 자작 자작 뿌려 튀겨낸 후 남은 기름을 따라내는 것. 그런 다음 튀겨진 민물고기를 다른 접시에 따로 담아내지 않고 번철 위에 올려놓은 채 양념을 해 먹었더니 번거롭지도 않고, 바삭함도 살고, 보는 재미도 있었다. 청원 사람들은 번철에 동그랗게 민물고기를 올려 요리했다 하여 이 튀김 양념요리를 '도리뱅뱅이'라 불렀다.

1980년대 초, 대청호가 생기고 주변에 관광지가 조성되자 대청호반의 음식점들은 외지인들에게 도리뱅뱅이를 선보여 폭발적인 인기를 끌었다. 또한 대청호에는 참붕어, 피라미, 쉬리, 참마자 등 다양한 민물고기들이 서식해 음식 재료도 쉽게 구할 수 있었다. 요즘 청원군 도리뱅뱅이는 주로 참마자로 만든다. 참마자는 물이 맑은 하천 중·상류의 모래나 자갈이 깔린 바닥에 사는 민물고기. 잘 손질한 참마자를 번철 위에 뱅 돌려놓고 뼈까지 바삭하게 구워지도록 재빨리 튀겨낸다. 그런 다음 기름기는 쪽 빼고 마늘, 생강, 청양 고추 등 갖은 양념을 발라 매콤하게 먹는다. 도리뱅뱅이는 단백질과 칼슘, 각종 무기질이 풍부한데, 곁들여 나오는 인삼채나 갯잎에 싸서 먹으면 향긋한 냄새까지 어우러져 더욱 입맛을 돋운다.

21)

경상남도 밀양 : 장터음식의 최고봉
돼지국밥

밀양 무안면의 5일장은 20여 년 전만 해도 물건을 사고파는 장꾼들로 북적이던 곳이었다. 세월이 흐르면서 이곳을 찾는 사람들은 조금씩 줄어들고 있지만 지금도 소박한 사람냄새는 여전한데, 또 하나 변하지 않은 것이 있다면 바로 개운하면서 든든한 돼지국밥의 맛이다. 무안면 장터에서 돼지국밥을 팔기 시작한 것은 60여 년 전이었다. 돼지국밥을 파는 집이 몇 있었지만, 그 중에서도 허름한 천막 아래서 한 할아버지가 손님들에게 내놓았던 돼지국밥은 유독 국물이 맑고 개운했다. 소뼈를 오랫동안 고아 낸 맑은 육수에 소금과 밀가루로 깨끗이 씻어낸 암돼지 고기를 넉넉하게 올려 돼지고기 특유의 누린내를 없앴기 때문이었다. 이렇게 만들어진 국밥은 그 국물이 멍멍해 보일 법도 하지만 의외로 그 맛이 개운하고 깊었으며 푹 배기 속 한가득 들어있는 고기는 담백하지만 푸석하지 않고 부드럽게 씹히는 맛이 고소했다. 이 맛을 한번 본 장터 아낙들과 물건 파는 상인들은 물론 부모 따라 5일장에 구경 나왔다가 돼지국밥을 맛 본 아이들도 그 맛을 못 잊어 5일장을 손꼽아 기다리곤 했다. 맛있는 밀양 돼지국밥의 소문은 장꾼들을 따라 전국으로 퍼졌고, 그래서 지금도 전국 어디에서든 돼지국밥을 파는 식당 이름이 흔히 '밀양'이라는 두 글자가 따라 붙는다.

장터에 나온 사람들이 따끈한 국물에 밥을 말아 후루룩 먹으면서 배고픔을 달래던 소박한 음식답게 돼지국밥과 함께 나오는 반찬도 김치와 깍두기, 고추 정도로 단출하다. 하지만 지금도 맛있는 돼지국밥 한 그릇이면 담백하고 고소한 맛은 물론이고, 그 옛날 장터의 정취까지 느낄 수 있다.

22) 샤부샤부

경상북도 성주 : 선비를 닮아 정직하고 담백한 맛

팽 샤부샤부

성주군은 성산가야의 수많은 유적과 가야산의 신비로운 자연, 참외와 수박, 버섯 등 다양한 특산물을 자랑하는 살기 좋고, 풍요로운 고장이다. 그러나 아쉬운 점이 있다면 성주를 대표할 만한 음식이 딱히 없었다는 점. 15년 전, 이를 안타까워하던 성주군의 한 음식점 주인이 성주와 성주 사람들의 특색을 대표할 만한 음식이 무엇일까 고민하다 팽 요리를 선택하게 되었다. 팽은 수많은 현인과 대유학자를 배출한 선비의 고장인 성주 사람들의 기질을 닮은 동물이기 때문이다. 예로부터 팽은 선비를 상징했다. 다른 동물과 달리 팽은 야성이 강해 오랜 기간 사육해도 잘 길들여지지 않았는데, 이러한 팽이 그 어떤 유혹에도 자신의 지조를 굽히지 않는 선비의 모습과도 닮았다 생각해서였다. 이런 사연을 통해 선보인 팽 요리는, 성주 사람들의 기질을 닮은 담백한 맛 덕분에 이내 입소문을 타고 성주의 대표음식으로 자리를 잡았고, 성주를 찾는 사람들에게도 한 번쯤 권하는 음식이 되었다.

팽고기의 담백한 맛을 그대로 즐기기 위해서는 팽 샤부샤부가 제격이다. '살짝살짝' 또는 '찰랑찰랑'이라는 뜻의 '샤부샤부'는 여러 재료를 국물에 살짝 익혀 먹는 음식. 팽 뼈를 우려낸 육수에 얇게 저민 팽 가슴살을 데쳐 먹는 것이 바로 팽 샤부샤부다. 팽고기는 꼭 삶으면 펄펄해지는 데다 육질이 질겨지므로 육수에 두어 번 담갔다 바로 빼내서 먹어야 한다. 깔끔하면서 개운한 육수에는 감자, 무, 버섯 등의 채소를 넣어 산뜻한 향을 더한다. 샤부샤부를 다 먹고 남은 국물에 끓여 먹는 수제비도 일품이다.

팽고기는 다른 육류에 비해 섬유소가 가늘고 연해 맛이 담백하고 소화와 흡수가 빠르다. 또 지방이 적고 단백질이 풍부해 다이어트와 성인병 예방에도 탁월하다. 그 때문에 겨울철 궁중보양식 재료로도 손꼽혔다.

23) 막창순대

경상북도 예천 : 먼 길 떠나는 이의 든든한 요깃거리
돼지 막창순대

안동댐을 지나온 낙동강, 태백산에서 발원한 내성천, 죽월산의 금천. 이 세 물줄기는 경북 예천군 풍양면에서 만난다. 예로부터 사람들은 이곳을 '삼강'이라 불렀는데, 일제강점기 때 이곳에는 부산에서 올라온 소금 배와 쌀을 실은 미곡선이 모여들었고, 여기저기서 흥정하는 상인들로 항상 북적거렸다. 장이 서는 날이면 하루에도 나룻배가 30여 차례 넘게 강 이쪽과 저쪽을 오갔을 정도였다고.

삼강나루터와 가까운 용궁면에는 4와 9가 들어가는 용궁장이 있는데, 이때 즐겨 먹던 음식이 바로 순대다. 특히 이곳에선 동네 아낙들이 도톰하게 만들어 파는 돼지 막창순대가 인기였단다. 돼지 창자에는 얇은 소창과 두툼한 대창, 중간 두께의 막창이 있는데, 막창은 겹질이 도톰하면서도 부드러워 안에 내용물을 많이 넣어도 씹는데 부담이 없었기 때문이다.

소금으로 주물러 씻어 하룻밤 물에 담가놓은 돼지 막창에 찹쌀밥, 숙주, 양파, 당면, 부추, 깻잎, 대파, 선지 등을 채워 넣어 폭 삶은 다음에 머리고기와 함께 냄, 강을 건너 먼 길을 떠나는 사람들 속을 든든하게 채우는 데 좋은 요깃거리가 되었다. 이런 용궁장의 순대는 속이 짹 차고 푸짐하기로 유명해 이 지역주민들은 집안에 큰 행사가 있을 때면 일부러 장터까지 나와 순대를 사 가곤 했단다.

요즘도 용궁면 순댓집에서 만드는 순대는 돼지 막창 안에 16가지 정도의 내용물을 넣어 일반 순대보다 훨씬 속이 짹 차 있고, 쫄깃한 막창과 차진 순대 속이 알맞게 조화를 이루며 씹는 맛이 좋다. 이곳 사람들은 특이하게도 순대를 석쇠에 구운 매콤한 오징어 불고기와 함께 먹는데, 담백한 순대와 매콤한 오징어의 환상 궁합이 기가 막히다.

24)

경상북도 칠곡 : 그 옛날 역전의 맛
순대국밥

칠곡군 왜관읍에 자리한 왜관역은 1905년에 문을 연 후, 1백 년 넘게 오가는 길손들을 따뜻하게 맞아주는 곳이다. 예나 지금이나 길 떠나는 나그네들이 필요로 하는 것은 음식과 잠자리. 수십 년 전까지만 해도 왜관역 주변에는 허름한 여인숙과 식당을 겸하는 곳이 많았다. 주머니 얇팍한 나그네들은 이곳에서 싼값으로 식사를 하고 술도 한 잔 걸치고, 그러다 늦으면 하룻밤 쉬어 갔다. 외로운 나그네들에게는 무엇보다 가슴 따뜻해지는 국물이 제격이었고, 왜관역 주변에는 싸고 든든한 순대국집들이 하나둘 들어서기 시작했다. 연탄불로 오래 끓여 만든 진한 순대국물에 밥 한 공기를 똑딱 말아 먹으면 기차시간에 맞춰 나가기도 간편했고, 별도의 안주 없이 소주 한 잔 마시기도 좋았다. 왜관역을 거쳐 가던 사람들은 마치 필수코스처럼 순대국밥을 먹고 갔고, 가끔 이 맛을 못 잊어 일부러 찾아오는 사람도 생겼다.

예전 왜관역 앞 순대국밥집에는 호주머니가 가벼운 사람들에게는 몇 차례 국물을 덤으로 챙겨주고, 혼자 소주 한 잔을 비우는 사람들에게 조용히 말벗이 되어 주던 할머니가 으레 있었다. 왜관역 앞에는 순대국밥을 먹었던 사람들은 허기졌지만 훈훈했던 옛 추억으로 그 맛을 기억한다. 몇 해 전, 왜관역이 정비되면서 역 앞의 식당들은 거의 없어지고, 요즘은 왜관역에서 걸어 5분 거리에 위치한 왜관시장 안에 국밥집이 모여 있다. 하지만 연탄불로 오래 끓여 만드는 그 '진한 국물 맛'은 여전하다. 경상도식 순대는 잘 손질된 곱창에 선지와 당면, 여러 가지 채소를 듬뿍 넣어 두툼하게 만드는데, 창자 특유의 냄새도 전혀 없는데다 촉촉한 맛이 압권이다. 순대국은 암태지의 머리고기와 엄선된 내장으로 국물을 우려내 진한 사골국물 맛을 낸다. 이 국물을 한 번 맛보면 다른 곳에서 먹는 국물은 싱겁다고 느낄 만큼 진하다.

25)

전라남도 나주 : 왁자지껄한 장터에서 팔던 쇠고기 국밥
나주곰탕

나주는 우리나라에서 최초로 장이 선 고장으로 유명하다. 조선 세종 때, 지금은 5일장이라 부르는 장시가 나주에서부터 처음 시작되었다는 기록이 있다. 영산포를 통해 호남의 각종 집산물들이 나주 장터로 몰려들었고, 물건들과 함께 사람들도 늘 북적였다고 한다. 사람들이 북적이는 장터에는 값싸고 양 많은 서민적인 음식이 인기를 끌기 마련. 하지만 나주 장터에서는 순대국이나 해장국 대신 상대적으로 가격이 비싼 곰탕을 많이 팔았다. 주변에 넓은 곡창지대가 있는 벼농사의 중심지다 보니 곰탕의 재료인 소가 흔했고, 근처에 관아가 있어 여유있는 고을 아치들이 곰탕을 즐겨 찾았기 때문이다.

사골을 우려낸 것이 곰국이고, 여기에 밥을 말아 나오면 곰탕이 된다. 살림살이 어려운 시기에도 고기나 소의 내장 등을 듬뿍 담아 내주는 장터 인심은 나주곰탕의 인기로 이어졌고, 이는 나주장을 찾은 장꾼들의 입소문을 타고 전국으로 퍼져나갔다. 그래서 나주곰탕은 전라도의 곰탕을 대표하는 이름이 되어 지금은 꼭 나주가 아니더라도 그 '브랜드'를 내걸고 장사하는 식당들을 심심치 않게 볼 수 있다.

하지만 역시 음식은 '원조집'에서 먹어야 제맛이라 했던가? 지금도 그 옛날의 맛을 이어오고 있는 곰탕의 맛 때문에 사람들은 먼 길을 마다하지 않고 나주를 찾는다. 나주곰탕은 오로지 사골과 고기로만 맛을 내는데, 핵심은 '맑은 국물'이다. 사골을 푹 고아 뽀얗게 우려낸 국물에 양지, 사태, 목살 등을 넣고 다시 끓이면 국물이 점차 맑아지면서 맛이 한결 깊어진다.

26)

전라북도 진안 : 새끼 돼지 요리에 얽힌 사연

애저찜

3개월마다 한 번씩, 보통 여덟 마리에서 열다섯 마리나 새끼를 낳는 돼지. 아무거나 잘 먹는데다가 새끼를 많이 치는 돼지는 옛날부터 농가에 돈을 벌어드주는 중요한 가축이었다. 그런데 돼지가 하도 새끼를 많이 낳다 보니, 가끔은 불상사가 생기기도 했다. 뱃속에서 죽은 채로 태어나는 경우도 많았고, 잠든 어미 품에서 젖을 빨다가 깔려 죽게 되는 경우도 더러 있었다. 돼지를 키우면서도 내다 팔 생각만 했지, 돼지고기 맛 한 번 보기 힘들었던 가난한 농가의 사람들은 막 죽은 새끼 돼지라도 버리지 않고, 요리를 했는데, 고기를 먹으면서도 마음은 슬프기 그지 없었다. 그래서 이 요리를 '새끼돼지(兒豬)'를 먹는 것이 슬프다(哀) 하여 '애저(哀豬)'라 부르게 되었다고 한다.

가난한 농가에서 배고픔을 달래기 위해 어쩔 수 없이 먹게 되었던 애저찜은 조선후기부터 변질되기 시작했다. 당시 일부 상인들은 금난전권(시전상인이 정부와 결탁하여 확보한 강력한 독점상업특권)을 이용해 많은 돈을 벌었는데, 돈 많은 상인들 사이에서 애저찜을 먹는 것이 유행처럼 번졌단다. 애저찜의 맛을 즐기기 위해서가 아니라 자신들의 부를 과시하고 싶어서였다. 죽은 새끼돼지를 쉽게 구할 수 없어 아예 낳기 전의 새끼돼지로 요리를 하기도 했는데, 애꿎은 어미까지 덩달아 잡아야 하니 가격이 굉장히 비싸질 수밖에 없었다.

지금은 쉽게 찾아볼 수 없는 애저찜은 진안을 비롯한 몇몇 곳에서만 맛볼 수 있다. 산이 많아 농사지을 땅이 부족했던 진안은 예로부터 돼지를 많이 키웠는데, 그러다 보니 자연히 애저찜을 먹을 기회도 많았던 모양이다. 먹을거리 걱정 덜게 된 지금도 옛맛을 못 잊는 사람들을 위해 애저찜을 내 오는 식당이 수십 년째 자리를 지키고 있다.

4 장 스토리 개념 및 창작 방안

1. 개념 및 스토리 필요성

- ‘이야기 방식’을 의미하며 이는 이야기 자체보다는 서술(표현, 전달)에 더 큰 의미가 있게 작용하는 개념임
- 플롯의 근간이 되는 이야기(story), 현장성을 제공하는 말하기(tell, 단순히 말하는 의미 외에 오감을 포함), 여기에 상황 고유성과 상호작용성을 더해주는 현재진행형(ing)의 세 요소로 구성된 단어임
- 스토리텔링(Storytelling)은 스토리와 텔링의 합성어로 이야기를 지닌 모든 서사 장르를 의미함. 민담, 설화, 전설, 동화 등의 언어로 된 서사뿐 아니라 영화, 드라마, 뮤직비디오, 만화, 게임, 광고, 공연, 축제 등 비언어적 서사들도 포함됨
- 문학용어로 말 그대로 이야기를 들려주는 것 혹은 구전을 말하는 것임. 또한 ‘스토리’와 ‘허구’를 모두 포함하는 개념임
- 스토리텔링, 즉 ‘이야기 하기’는 스토리와 텔링이 결합된 합성어로 현재 상황의 공유와 청중의 상호작용이라는 의미를 내포한 단어로 일종의 의사소통 행위라고 할 수 있음. 다시 말해 스토리텔링은 글을 쓰는 사람이 문화원형을 활용해 유형에 알맞은 소재를 선택한 후 관련된 내용을 역사적, 사회 문화적 배경을 바탕으로 상상력을 가미하고 이야기를 창조하여 각 장르의 특성에 알맞은 형태로 만든 이야기를 전달하는 사람이 그 내용에 알맞게 상대방에게 전달하는 것을 의미함
- 스토리에 텔링이라는 동사성 명사가 부가된 합성어로서 어떤 이야기를 만들거나 이야기를 남들에게 표현·전달하는 행위를 지칭하는 말임. 따라서 스토리텔링은 일종의 의사소통 행위로 볼 수 있으며, 사건이나 사물에 대한 물리적 속성이나 사실에 대한 보도가 아닌 사물이나 인물이 전해주는 의미를 화자가 의

부여하여 전하는 특징이 있음

- 스토리텔링은 구술적 속성인 현장성, 재연성, 소통성을 그대로 따르는 시공간적(현장성), 다감각적(재연성), 상호작용성(소통성) 담화 양식임. 따라서 상대와 동일한 '시공간'에서 말, 이미지, 소리, 제스처 등 '다감각'을 동원해 서로 이야기를 주고받는 상호작용 담화양식임
- 1995년 스토리텔링이 한국에 처음 소개된 이래, 지난 20년간 “이야기가 돈이 된다”라는 명제는 한 번도 흔들린 적이 없음. 흔들리기는 커녕 이것은 금과옥조로 여기는 풍토가 되어 관광, 예술, 애니메이션, 영화, 드라마 등 다양한 텔링 요소를 통해 전해지고 있음. 이 중 음식 스토리텔링 분야는 2008년부터 서서히 연구되고 있음
- OSMU, 즉 한 개의 콘텐츠(one source)를 전방위로 사용(Multi use)할 수 있는 방법 강구가 중요시 되고 있음
- 스토리는 창업주에 대한 스토리, 제품 탄생과 관련된 스토리, 훌륭한 직원에 대한 스토리, 감동받은 소비자의 스토리 등 모든 기업은 누구도 모방할 수 없는 자신만의 스토리를 갖아야 할 것임. 이와 같은 스토리만이 기업을 특별하게 만드는 훌륭한 전략적 도구로 활용될 수 있음
- 톨프안센은 정보화 시대가 지나면 드림소사이어티(Dream Society)가 도래할 것이라고 제시하였음. 드림소사이어티는 소비자에게 꿈과 감성을 제공하는 것이 차별화의 핵심이 되는 것이라고 주장하고 있음. 디즈니랜드, 나이키, 할리데이비슨, 페라리 등의 브랜드는 꿈과 스토리로부터 시작되었고 그 꿈이 현실을 창조하게 된 것임. 기업이 스토리와 꿈을 마케팅에 접목한 '드림케팅(Dreamketing)'에 주력해야 한다고 말하고 있음
- 정보와 스토리의 차이점을 인지하여 정보가 아닌 스토리를 창작하여 다양한 텔링 요소로 인해 스토리를 확산시킬 방법 강구가 필요하겠음
- 스토리텔링이 각광 받는 이유
 - 스토리는 빠르고 강력하다 : 스토리는 강한 흡인력을 가지고 있으며, 재미와

호소력이 강해 사람들을 몰입하게 만들며, 아무리 복잡한 아이디어도 스토리를 통하면 쉽게 이해할 수 있음

- 스토리는 무료다 : 스토리는 설비나 시스템에 대한 값비싼 투자나 고액연봉의 전문가가 아니어도 능통할 수 있으며, 스토리는 누구나 쉽게 가질 수 있는 보편적인 능력임
- 스토리는 재미다 : 개념 설명은 지루하고 재미가 없다. 대중은 살아 있는 이야기에 끌리면 동시에 활기 없는 것들은 거부하는 경향이 있음. 따라서 스토리는 늘 우리 주변의 생생하고 익숙한 모습을 그려내야 함
- 스토리는 감성에 호소한다 : 감성은 이성보다 강력하게 참여를 유도하고 행동을 촉진함. 감정의 존재인 인간에게 스토리는 가장 적합한 양식인 셈
- 스토리는 기억에 오래 남는다 : 추상적 개념이 쉽게 잊히는 이유는 그것이 아무런 감동도 주지 않기 때문임. 스토리는 감정에 맞닿아 개인적으로 그 내용을 받아들이게 만들며 오래도록 기억에 남게 함

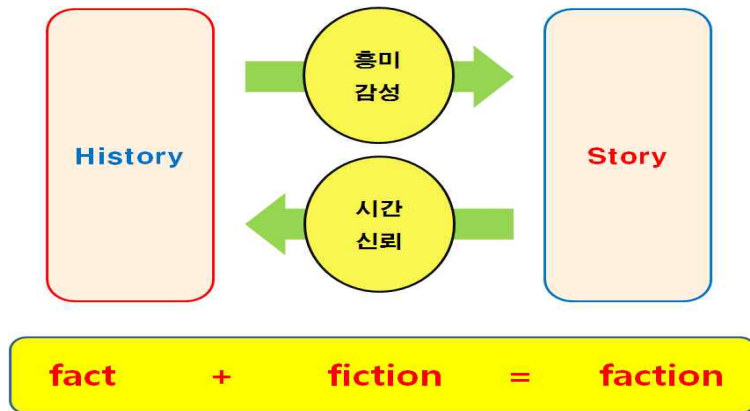
2. 창작을 위한 방안

1) 소비자를 이기는 스토리 발굴

- 인간의 이성도 무너뜨리고 마는 마력을 가진 것으로 알려져 있음
- 그러나 아무리 감성적인 인간일지라도 제품을 구매할 때 만큼은 이성적으로 생각하고 판단하게 됨. 이유는 우리에게 있어 경제적인 개념을 생각하기 때문임. 따라서 제품이 주는 가치가 우리가 소비하는 가격보다 클 경우는 소비자는 구매하는 것을 하게 됨
- 이러한 상황에서 스토리는 인간의 냉정한 이성적인 판단을 잠시 흐리게 하는 작용을 한다는 점을 잊어서는 안 됨
- 소비자를 이기는 스토리란? 바로 이성을 잠재우고 감성을 자극하는 스토리에서만 가능할 것으로 판단됨. 이를 위해서는 우리 모두가 공감할 수 있는 소재, 상황, 주인공, 갈등, 해결 방안 등의 플롯이 있는 스토리 상황에서만 가능함

2) 사실 기초형 스토리 개발

- 차후, 전주전통순대 스토리는 우리가 모두 공감할 수 있는 팩트에 기초하여 전주의 지역성, 제품의 콘셉트 등을 고려하여 창작되어야 할 것임
- 사실(fact)에 기초하여 흥미 및 감성적인 허구(fiction) 요소를 더한 faction형 스토리가 가장 효과적인 것으로 알려져 있음
- 100% 허구형 스토리를 홍보하여 소비자에게 신뢰를 받기까지는 너무 많은 시간이 소요되기 때문이기도 함



3) 하나, 텔링은 다양하게(one source multi use : OSMU)

- 하나를 창작함이 맞음. 이유는 스토리가 여러 개일 경우 소비자에게 혼란만을 야기시키기 때문임
- OSMU란? 하나의 스토리를 바탕으로 다양한 사용처 즉, telling 요소를 개발해 내는 것을 의미함
- 하나의 스토리를 일관성 있게 광고, BI & CI, 슬로건, 체험 등의 다양한 형태에 사용한다면 기업의 핵심적인 자산요소를 보호하며 인지도를 확대해 나아갈 수 있음
- 최종 스토리가 확정되면 그 스토리의 활용방안 즉, telling 요소를 찾아서 적극적인 알리를 행해야함. 0차적인 차원으로는 구전이며, 3차적인 차원도 구전임. 구전은 느리지만 이와 같은 효과가 가장 큰 스토리의 telling 방안은 없기 때문임

3. 순환(5S)

1) (Searching)

- 먼저 스토리 소재 수집 과정임. 이 과정을 수행하기 위해서는 핵심인물을 선정하고 그들과 인터뷰를 하거나 워크숍을 진행

2) 분류하기(Sorting)

- 수집한 스토리들을 나열하고 프로젝트 목적과의 연관성을 고려하여 다음 단계로 진행시킬 스토리를 선별함

3) 다듬기(Sharping)

- 선정한 스토리를 '스토리답게' 만들고, 다듬고 꼼꼼하게 문맥을 살피는 과정

4) 보여주기(Showing)

- 먼저 내부고객에게 보여주고, 평가받고 최종 수정의 단계를 거치게 됨. 동시에 스토리가 적절한 사람에게(타겟 소비자) 전달될 수 있도록 스토리를 소개하는 전략도 수립해야함

5) 공유하기(Sharing)

- telling 요소를 찾아 보여주고, 함께 소통할 수 있는 공간 마련 등 새로운 스토리 창출까지도 기대해볼 수 있음(감성 공유)