

같이 보기

: KIHA 미식회

김밥, 떡볶이, 튀김과 함께 분식집에서 주문할 때 빠트리면 서운한 음식이 있다. 떡볶이 영혼의 단짝인 순대다. 돼지 창자에 선지와 각종 채소, 당면 등을 넣어 만드는 순대는 대표적인 길거리 음식이면서 다양한 요리에 활용되는 만능 식재료다.

글 조인숙

든든하게 배를 채워주던

서민음식, **순대**

순대와 어울리는 소스는 무엇?

내 지인들은 모두 먹는 것에 '진심'이다. 몇 년 만에 만났어도 메뉴로 싸울 정도다.(솔직히 각자 밥 먹고 다시 만났으면 싫을 때가 많다. 커피나 마시지.) 메인 음식이 정해지면 어느 식당으로 갈 것인지 또 싸운다. 그나마 먹는 방식에 대해서는 쿨하다는 점이 다행이랄까. 어떻게 먹든 신경 쓰지 않는다. 생각할수록 웃긴 부분이긴 하지만, 개인 취향이 라 존중한다. 그 얘기는 '네가 어떻게 먹는지 신경 쓰지 않을 테니, 너도 내게 간섭하지 말아라'라는 무언의 메시지라고 생각한다.

그러던 그들이 먹는 방식으로 의견 충돌이 일었던 적이 있다. 다른 것도 아니고 소스가 문제였다. 떡볶이와 튀김의 단짝인 순대를 주문했는데, 소금과 같이 나왔다. 나를 비롯한 몇몇 서울토박이들에게 소금은 당연한 것이었다. 그러나 순간 부산이 고향인 친구가 "막장이 더 맛있는데"라고 이야기했다. 그러자 강원도가 고향인 선배는 "뭘 소리야, 새우젓이지"라며 핀잔을 줬다.

갓 튀긴 튀김과 맛난 떡볶이를 앞에 두고 난데없는 설전이 벌어졌다. 새우젓의 짭조름함이 순대와 잘 어울린다, 막장이야말로 돼지의 누린내를 없앤다는 등. 고래 싸움에 새우 등 터진다 했던가. 두 사람이 갑자기 서울토박이인 나와 다른 친구에게 의견을 물었다. "아니...순대는 소금인데..." 서울토박이 친구의 말 한마디에 더욱 격한 토론장(?)이 되었다. 밥을 먹는 건지, 토론을 하는 건지 알 수 없는 식사자리였다.

떡볶이와 함께 대표적인 길거리 음식

결론? 아직도 안 났다. 지금도 누군가가 저 주제를 꺼내면 같은 상황이 벌어진다. 근데, 소스보다 중요한 게 순대의 맛 아닌가? 순대에도 다양한 종류가 있는데 말이다. 순대 종류에 따라 어울리는 소스가 다르다는 생각이지만, 친구들과의 자리에서 쉽게 꺼내진 못한다. 순대 소스 하나로 펼쳐질 격론은 다시 겪고 싶지 않다.

순대는 소나 돼지의 창자 속에 여러 가지 재료를 넣어 삶거나 찌서 익힌 음식이다. 한국의 전통 음식이자 철분을 보충할 수 있는 대표적인 길거리 음식 중 하나다. 하지만 내장에 피까지 들어가다 보니 잡내가 강해서 호불호가 심한 음식이다. 특히 제주도 대창 순대는 순대를 좋아하는 사람도 먹기 힘들 정도다.



‘순대’라는 단어가 최초로 언급된 요리책은 「음식디미방」이다. 음식디미방에선 순대를 굉장히 고급스러운 음식으로 언급하고 있다. 원래 순대는 생일이나 명절에 먹을 수 있는 귀한 음식이었다. 흔히 우리가 알고 있는 찹쌀순대는 전쟁 후 가난하던 시절 배를 채우려고 만들어낸 음식이다. 하지만 이제는 순대의 대표 격이며 순대 요리에 들어가는 것도 대개 찹쌀순대다. 물론 들어가는 재료에 따라 병천순대, 백암순대, 오징어순대 등 순대 종류는 다양해진다.

다양한 순대 종류와 요리만큼 무한한 맛을 즐길 수 있는 순대. 언젠가 다시 펼쳐질 논쟁을 위해 내가 좋아하는 소스 조합을 찾아보리라. 🍴

〈지역별 순대 소스〉

- 서울&경기도 : 소금+후추
- 충청도&강원도 : 새우젓
- 경상도 : 막장
- 전라도 : 초장
- 제주도 : 간장, 고추냉이



대한민국 순대전도



경기 백암순대
채소와 기타 돼지고기 부속물 등의 큼직큼직한 소가 들어간 고기순대. 백암장에서 유래했다. 선지의 비율이 적고 소의 비율이 많아 비교적 색상이 밝다.



충남 병천순대
병천순대는 다른 순대와 달리 돼지창자 속에 선지와 삶은 당면, 양파, 숙주, 미나리, 배추 등을 넣는다. 창자 역시 부드러운 소창을 사용해 누른내가 적은 편이다.



강원 오징어순대
오징어가 많이 잡히는 강원도 지역 순대다. 돼지 곱창 대신 오징어 몸통으로 만든다. 오징어 몸통에 오징어 다리, 찹쌀, 당면, 여러 가지 채소를 채워 찌낸 음식이다.



전라도 임방순대
임방순대는 순대와 임방수육을 함께 먹는 음식이다. 순대는 양푼이 아닌 돼지 막창에 야채와 찹쌀, 선지를 넣어 만든다. 임방은 임태지의 자궁 부위로 구이, 수육, 국밥 등의 재료로 활용된다.