



백암의 명물 “백암순대”

옛 부터 우리나라에서는 소나 돼지를 잡으면 그것의 고기뿐만 아니라 뼈, 내장까지도 하나도 버리지 않고 요리를 하여 즐겨 먹었던 것을 볼 수 있다. 특히 ‘위쌈’ ‘돼지 내포탕’ 등 옛날 음식을 소개한 책자 등에 나오는 여러 가지 요리를 살펴보면 돼지 내장(內臟)은 소 내장과 함께 아주 다양한 요리로 대접받았음을 알 수 있다.

내장 중에서도 고기로 쓰는 창자는 대개 소장(小腸)과 대장(大腸)을 모두 일컬어 부르는 말인데 이렇게 내장을 이용해 만든 요리중 가장 서민적이고 대표적인 음식으로 ‘순대’가 있다.

축산업이 발달한 서양에서는 돼지고기와 쇠고기를 곱게 갈아 소금에 절여 돼지 창자속에 넣어 만든 소시지(sausage)가 우리나라의 순대와 같은 맥락일 것이라는 생각이 든다.

순대는 돼지의 창자를 껍질로 써서 만드는 데 요즈음 대부분의 시장에서 팔고 있는 순대는 식용 비닐을 이용해 만든 것이 대부분으로 엄격히 말하면 순대라고 할 수는 없을 것이다.

어쨌든 순대는 돼지의 창자를 이용해 만들므로 겉모습은 비록 징글맞지만 값이 싼데다가 특이한 맛이 있어서 서민들이 즐겨찾는 음식으로 그중에 대표를 들자면 평안도 전통음식인 ‘아바이 순대’를 들 수 있겠지만 경기도 용인의 ‘백암 순대’ 또한 그 맛이 일품이다.

서울에서 경부선 고속도로를 타고 신갈 인터체인지에서 영동선으로 올라탄 후 20여 km를 달리다 보면 용인시 양지가 나오는데 양지 톨게이트를 빠져나와 17번 국도를 타고 백암, 일죽방면

이정표를 보고 10여 km를 달리다 보면 백암순대의 고장인 용인시 백암면이 나온다.

백암시내를 들어가다 보면 좌측에 우체국이 보이는 삼거리가 나오는데 우측으로 차를 돌리면 현재 한자리에서만 30년이 넘게 순대를 팔아온 백암순대의 효시인 풍성식당(사장 : 최옥진, 64세 (0335)32-4604, 용인시 백암면 백암리 443-1번지)이 한눈에 들어온다.

한켠에 차를 주차하고 식당 안으로 들어서니 점심시간이 지난 오후인데도 여러 사람의 손님들이 자리를 메우고 있었다. 냄새 또한 구수하니 서민적인 정취가 한껏 묻어나는 모습을 풍긴다.

이곳에 오는 손님들은 거의 모든 사람들이 서울 등 타지역에서 입에서 입으로 전해진 소문을 듣고 찾아온 손님들이라고 한다.

무엇보다 순대의 내용물은 돼지고기 같은 것

우선 순대의 껍질로 쓸 내장은 끓는 물에 살짝 데쳐서 창자에 많이 붙어있는 흰 기름덩이를 떼어내어 큰 그릇에 담아 소금을 넣어 잘 주물은 후 창자의 한쪽 끝을 수도꼭지에 끼우고 물을 틀어 손으로 죽죽 훑으면서 씻어낸다. 여기에 양배추, 당면, 돼지고기 같은 것, 부추, 호박, 마늘, 생강, 돼지피에 갖은 양념을 하여 소로 가득 채워 넣고 양끝을 실로 묶어서 삶아 익힌다.

이렇게 삶아 익힌 순대를 김밥 모양으로 찢어서 함께 찢낸 허파, 간 등을 곁들여 양념장에 찍

어 맛있는 김치와 동치미 국물을 곁들여 먹으면 그 맛이 정말 일품이다. 특히 푸짐한 고기에 야채를 듬뿍 넣어 만들기 때문에 고소하고, 담백한 맛이 특징이다.

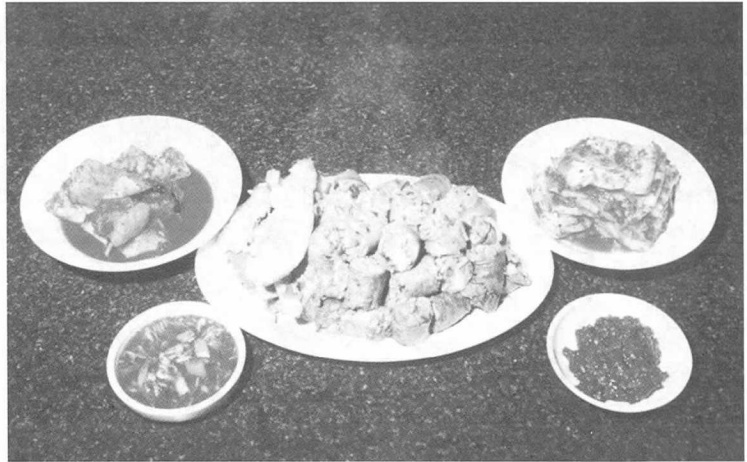
순댓국을 끓일 때 국물은 돼지뼈를 가마솥에 넣어 4~5시간 여를 끓이기 때문에 맛이 감칠맛 나며 소꼬리 곰탕을 먹는 기분이다 정도로 맛이 일품이라 한다. 가격도 또한 순대 한접시에 5천원, 순댓국 3천원으로 아주 저렴한 비용으로 한 끼를 포식할 수 있다.

특히 용인시는 백암순대를 전통식품으로 지정하여 용인 특화상품으로 발전시킨다는 계획이라고 한다.

이곳 한자리에서만 30년이 넘게 순대를 만들어 팔았다는 풍성식당 사장인 최옥진씨는 맛의 비결이 어디 있느냐는 질문에 한마디로 순대를 만드는 손 끝에 있다면서 정성으로 순대를 만들다 보니 손님들이 무척 좋아하여 한 번 맛을 보고 간 사람들의 입을 통해서 다른 사람들에게 자연스럽게 알려졌다고 한다. 특히 창자를 아주 깨끗하게 씻어서 역한 냄새를 제거해 주고 여기에 돼지고기 같은 것과 야채를 푸짐하게 넣어 갖은 양념을 해준 것이 맛의 비결이라고 귀띔한다.

서민들과 함께하는 돼지고기는 여러 가지 요리 방법으로 우리네 서민들의 단백질 섭취 수단으로 애용되고 있으며, 값싸지만 풍부한 영양분을 가지고 있는 아주 훌륭한 식품이라 할 수 있다.

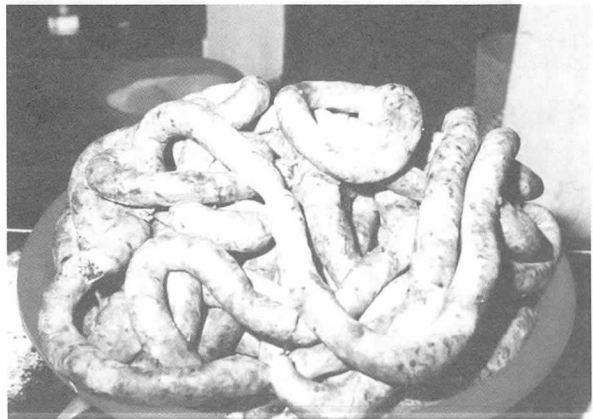
봄기운이 물씬 풍기는 화창한 5월 화창한 날씨가 계속되는 봄날에 서민들의 체취가 물씬 풍기는 백암의 장터에서 순댓국에 순대 한접시를 곁들여 배를 채워보는 여유를 한 번 가져보는 것도 좋을 것 같다. <취재 : 이병석> **養豚**



▲순대 한접시에 5천원, 보이는 것이 참 맛갈스럽다.



▲식당 주방 아주머니가 순대국을 담고 있다. 순대국은 한 그릇에 3천원이다.



▲순대는 돼지 창자를 껍질로 하여 그 안에 양배추, 당면, 돼지고기 같은 것, 부추, 호박 등에 갖은 양념을 하여 채운 후 구워낸다.