11. 돼지등뼈를 끓여 만든 음식인 '감자탕'... 그 이름의 유래가 궁금합니다.

▣ 돼지등뼈를 끓여 만든 '감자탕'

감자탕은 한국인들이 저녁 회식이나 해장용으로 즐겨먹는 음식 중에 하나입니다. '감자탕'은 저렴한 돼지의 등뼈와 감자, 무청, 우거지, 깻잎, 마늘 등을 넣고 진하고 맵게 푹 끓여낸 구수한 탕 요리를 말하는 것으로 이름의 유래에 대해서는 두 가지의 설이 유력합니다. 한 가지는 돼지의 등뼈 속의 척수를 '감자'라 한다는 데서 유래 했다는 설이며, 다른 한 가지는 돼지등뼈 중 감자뼈라는 부위를 넣어 끓인 탕이라는 설이 그것입니다.

▣ 재미있는 이름을 가진 돼지고기 요리(오소리감투와 애저탕)

감자탕 이외에도 재미있는 이름을 가진 돼지고기 요리의 유래를 살펴보면, '오소리감투'와 '애저탕'을 들 수 있습니다.

'오소리감투'는 돼지의 위장으로, 쫄깃하고 연하며 기름기가 없어 담백한 맛이 일품인 부위로서 오소리가 굴속에 숨듯이 한번 사라지면 도무지 행적을 알 수 없고 서로 차지하려고 쟁탈전을 벌일 만큼 맛이 좋다는 의미를 가진 음식입니다.

'애저탕'은 돼지의 태아인 애저를 미리 푹 찐 후 양파와 대파를 넣고 약간의 국물을 잡아 탕으로 만든 음식으로, 애처로운 새끼돼지라는 의미라 하며 옛날에 치아가 튼튼하지 못한 노부모님께 부드럽고 연한 애저를 삶아 드렸다고 하는 이야기가 전해지는 음식입니다.



〈감자탕〉



〈오소리감투〉



〈애저탕〉

【양돈과 | 041-580-3441】