

11

**돼지등뼈를 끓여 만든 음식인 ‘감자탕’...
그 이름의 유래가 궁금합니다.**



▣ 돼지등뼈를 끓여 만든 ‘감자탕’

감자탕은 한국인들이 저녁 회식이나 해장용으로 즐겨 먹는 음식 중 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 감자라 한다는 데서 유래했다는 설이며, 다른 한 가지는 돼지등뼈 중 감자 뼈라는 부위를 넣어 끓인 탕이라는 설이 그것입니다.

▣ 재미있는 이름을 가진 돼지고기 요리 - 오소리감투

감자탕 이외에도 재미있는 이름을 가진 돼지고기 요리에 대한 유래는 ‘오소리감투’에서 찾아볼 수 있습니다.

‘오소리감투’는 돼지 내장 중 위장 부위로 쫄깃하고 연하며 기름기가 없어 담백한 맛이 일품입니다. 이 부위 요리는 오소리가 굴속에 숨듯이 한번 사라지면 도무지 행적을 알 수 없고 서로 차지하려고 쟁탈전을 벌일 만큼 맛이 좋다는 의미를 가진 음식입니다.



감자탕



오소리감투