

목차

- 4 목차
- 10 저자 서문
- 14 회서 順序



제1장. 순대 이야기

- 20 “순대, 전하다 - 순대가 아니라 순티입니다”
- 22 순대라는 이름은 언제부터 생겼을까?
- 22 순대 어원에 대한 가설들
- 24 『시의전서』에 등장한 순티
- 25 인류와 함께 발전해온 순대의 오랜 역사
- 27 동서양 문헌에 기록된 순대
- 28 순대 조리법이 최초로 기록된 『제민요술』
- 30 한반도 순대의 역사
- 32 순대가 등장하는 20세기의 기록물
- 34 순대의 종류에는 어떤 것들이 있을까?
개의 창자/소의 창자/양의 창자/돼지 창자/어류 순대/그 밖의 순대



제2장. 우리나라 순대 기행

- 40 “순대, 만나다 - 어린 시절, 내 기억 속 순대”
- 42 전국의 순대가 모여 새로운 이야기로 태어나다_수도권 및 서울
- 44 오랜 경험으로 만드는 신선한 순대_용인 제일식당
- 48 모든 이를 위한 푸짐한 인심, 찹쌀순대_인천 시정찹쌀순대, 원조이화찹쌀순대
- 52 서민들을 위로하던 투박한 국밥_서울 영등포 호박집
- 56 서울에서 가장 오래된 순댓국이 품은 이야기_서울 대림동 삼거리먼지막순대국
- 60 7천 원으로 맛보는 일품 순대 요리_서울 신림동순대타운 전주익산집
- 66 서울 사람들의 입맛을 사로잡은 전라남도 순대_서울 마장동 마장왕순대
- 70 마음까지 채워주는 든든함, 순대만 한 것이 있을까_강원도
- 72 고향에 대한 그리움을 채운 순대_속초 아바이마을 단천식당, 신다신식당
- 78 100년의 전통, 오징어순대를 만나다_속초 아바이마을 명천순대, 진양횃집
- 82 된장으로 끓인 구수한 순대국밥의 매력_원주 흥업순대
- 86 보양식 부럽지 않은 진한 순대국밥_횡성 강림순대
- 90 배고픈 이들을 위한 든든한 만찬_홍천 풍년식당
- 94 제주에서, 제주이기에 맛볼 수 있는 그 맛_제주도
- 96 제주에서 맛보는 육지의 순대 문화_동문시장 광명식당
- 102 메밀과 선지로 만든 제주 전통 순대_가시리 가시식당
- 106 제주 토박이들이 찾는 정갈한 순대_서문시장 할머니순대, 동실할머니순대
- 110 허영만의 『식객』에 소개된 피순대_보성시장 김초식당

- 114 “순대. 기억하다 - 전라도에서 나고 자라다”
- 116 내 마음에 남아 있는 순대에 대한 기억_전라도
- 118 장사가 잘되는 식당의 순대가 맛있다_정수 장계영지가마솔순대
- 122 추억의 맛은 시간이 지나도 변하지 않는다_순천 원조할머니옛날순대국밥집
- 126 호남 유일의 돼지국밥거리가 있는 순댓국의 고장_순천 옷장과 아랫장
- 132 암뽕순대에는 그만의 이야기가 담겨 있다_담양 청운식당
- 136 순대가 맛있을 수밖에 없는 이유_순창 2대째순대
- 140 맛있는 음식을 만드는 아주 작은 차이_정읍 화순옥
- 144 유행도 변하고 순대도 변한다_전주 조제래님피순대
- 148 다양한 순대의 탄생, 우리 식문화를 더 풍성하게 하다_충청도
- 150 3대가 지켜온 '연산' 식 순대의 맛_논산 연산할머니순대(연풍식당)
- 154 한약 냄새가 나지 않는 한방순대의 비밀_제천 개미식당
- 158 취나물과 대추로 새롭게 탄생한 산채순대_보은 김천식당
- 162 사람들이 좋아하는 순대에는 그만한 이유가 있다_천안 병천순대골목 흥남집
- 166 놀라운 가격에 푸짐한 순대를 맛보는 즐거움_대전 농민순대, 부산식당
- 170 모든 것이 변해도 맛은 늘 한결같다_경상도
- 172 기본을 지켜 만든 순대가 더 맛있는 이유_함양 병곡식당
- 176 부산 사람들의 소울푸드, 이북식 순대_
부산 서면돼지국밥골목 송정3대국밥, 경주박가국밥, 포항돼지국밥
- 180 사람도 변하고 순대도 변한다_대구 서성로돼지골목 8번식당, 이모식당, 밀양식당



제3장. 세계 순대 기행

- 190 “순대, 채우다 - 순대에 채운 엄마의 마음”
- 192 미식의 나라에서 찾은 검은 순대, 모르시아_스페인
- 194 300년 된 레스토랑에서 맛보는 고급 순대_마드리드 보틴
- 198 하몽과 함께 맛보는 스페인 순대_마드리드 무세오 델 하몽
- 202 토마토 수프에 풍당 빠진 모르시아_마드리드 라 시레나 베르데
- 206 빵에 버터를 바르듯 먹는 독특한 모르시아_마드리드 알부르
- 210 코스 요리의 입맛을 돋우는 모르시아_마드리드 엘 아사도르 데 아란다
- 214 흥과 노래가 넘치는 돼지 축제_부르고스 마탄사 축제
- 222 우리의 백순대, 피순대와 똑 닮은 카탈루냐 순대_바르셀로나 카사 조르디
- 226 불에 직접 구운 보티파라 블랑카_바르셀로나 틀레타2
- 230 지중해를 담은 카탈루냐식 순대_바르셀로나 산타 카테리나 시장, 보케리아 시장
- 234 스페인 사람들의 소울푸드, 타파스_바르셀로나 타파스24
- 238 프랑스 순대는 다르다_프랑스
- 240 오픈 키친에서 눈으로 즐기는 부댕_파리 라신2, 르 봉 미르세
- 244 비스트로노미에서 만난 부댕 누아르_파리 르 콩투아
- 248 애플파이와 함께 먹는 리옹식 부댕 누아르_파리 르 비스트로 마르뵈프
- 252 부댕 누아르 장인을 만나다_셀몽 도브락
- 256 우연히 찾은 곳에서 '인생 부댕'을 만나다_상파뉴 비스트로 르 세트
- 260 진짜 부댕을 리옹에서 맛보다_리옹 세종

- 264 우리에게 순대가 있다면 영국엔 블랙푸딩이 있다_영국
- 266 시작부터 쉽지 않은 블랙푸딩 찾기_런던 카라반
- 270 고소함도 끈거움도 두 배가 된 블랙푸딩_런던 코파파, 막스8스퀘어
- 274 오래된 음식을 맛있게 재해석하다_런던 시티 오브 요크
- 278 고소하고 짭조름한 블랙푸딩의 맛_런던 버로우 마켓, 마리아 마켓 카페
- 282 블랙퍼스트로 블랙푸딩을 맛보는 두 가지 방법_런던 더 블랙퍼스트 클럽, 호크스루어
- 286 음식은 돌고 돌아 새로운 음식을 만든다_런던 펌프 쇼디치
- 290 순대의 진화, 스코틀랜드의 해기스_런던 보이스데일
- 294 간절히 원하면 블랙푸딩을 만날 수 있다_런던 페르난데스&웰스
-
- 298 이름도 모양도 다양한 순대의 나라_이탈리아
- 300 장인과 함께 만든 토스카나식 순대. 비롤도_몬슈마노 자코모의 루초간
- 310 피렌체 단골집에서 만난 부리스토_피렌체 일 라티니
-
- 314 보리의 끈득한 식감이 일품인 체코 순대_체코
- 316 프라하에서 어렵게 만난 옐리토_프라하 밉고, 알버트
- 320 한국 피순대를 빼담은 옐리토_프라하 모트레페나 후사

- 324 우리나라 순대의 원류를 찾아서_몽골
- 326 유목민의 게르에서 양순대를 맛보다_울란바토르 테렐지 국립공원
- 336 레스토랑에서의 순대, 마트에서 만난 몽골의 전투 식량_
울란바토르 모던 노매드
- 342 동남아 특유의 향신료가 들어간 순대_베트남
- 344 선지가 들어가지 않은 순대, 조이 사_호찌민 짜오롱 식당
- 350 가장 맛있는 순대와 최악의 피순대_호찌민 374 족집
- 354 베트남식 피순대를 직접 만든다_붕따우 벤진
- 358 치앙마이에서 만난 태국 순대_태국
- 360 치앙마이에서 만든 태국식 쌀순대_치앙마이 싸이 끄릭 식당
- 366 숯불에 구운 태국 순대_치앙마이 퐁웁또
- 370 치앙마이 길거리에서 만난 다양한 순대_치앙마이 쿤야이 소시지, 흔펜
- 374 본문에 소개하지 못한 세계의 순대
일본 순대/중국 순대/그 외 유럽/북남아메리카, 오세아니아/
중동, 아프리카
- 380 글을 마치며
- 382 추천사
- 386 참고문헌
- 394 저자 소개