

밥상 위에 차려진 역사 한 숟갈

초판 1쇄 발행 2018년 9월 25일

글쓴이 · 박현진
그린이 · 오현숙
펴낸이 · 김동하

펴낸곳 · 책들의정원

출판신고 · 2015년 1월 14일 제2016-000120호

주소 · (03955) 서울시 마포구 방울내로9안길 32, 2층(망원동)

문의 · (070) 7853-8600

팩스 · (02) 6020-8601

이메일 · books-garden1@naver.com

블로그 · books-garden1.blog.me

ISBN 979-11-87604-77-8 03900

- 이 책은 저작권법에 따라 보호받는 저작물이므로 무단 전재와 무단 복제를 금합니다.
- 잘못된 책은 구입처에서 바꾸어 드립니다.
- 책값은 뒷표지에 있습니다.
- 이 도서의 국립중앙도서관 출판예정도서목록(CIP)은 서지정보유통지원시스템 홈페이지(<http://seoji.nl.go.kr>)와 국가자료공동목록시스템(<http://www.nl.go.kr/kolisnet>)에서 이용할 수 있습니다. (CIP제어번호: CIP2018028562)

프롤로그 • 역사를 들쭉 앗어 한 손길 입에 담다 • 4



1장 기다림의 미학

김치라 뭇은지 | 한국의 서울푸드를 만나다 • 15

두부 | 《삼국유사》와 함께한 시작 • 21

청국장라 샷도 | 냄새를 이기는 건강 • 25

치즈 | 아기 양이 준 선물 • 30

네섯라 딸치 | 풍요로운 가을 밥상을 위하여 • 37

샴페인 | 악마의 와인 • 42

샬포주 | 한국에도 '진짜' 와인이 있다 • 46

막걸리 | 막걸리가 만난 코리안 패러독스 • 50



2장 바다가 건넨 선물

주꾸미 | 조선 후기 정약전이 반한 바다의 보물 • 57

장어 | 최고의 여름 보양식은 무엇일까 • 61

민어 | 어느 하나 버릴 것 없는 《동의보감》의 칭찬 • 65

전복 | 진시황이 즐겨 먹은 바다의 보배 • 69

굴비 | 이자겸의 반란과 굴비의 상관관계 • 74

과메기 | 맛있는 기름이 푹푹 • 78

조루묵 | 맛, 다이어트, 건강을 섭렵한 일석삼조 • 81

대방어 | 한겨울에 너무 맛있다 • 85



3장 혼자여도 다채롭다

감자 | 튀김이 전부가 아니다 • 93

구마 | 밥 대신 고구마? 밥보다 고구마! • 97

아보카도 | 우리가 몰랐던 슈퍼푸드 • 101

포도 | 클레오파트라가 사랑한 과일 • 105

감귤 | 손끝이 노래지도록 먹고 싶다 • 109

꽃게 | 당신이 아는 바로 그 밥도둑 • 113

홍게 | 샐러드도 좋고, 탕은 더 좋고 • 118



4장 한국의 전통 음식을 찾아서

설날 음식 | 설날에는 무엇을, 어떻게, 왜 먹을까 • 125

떡국 | 새해의 안녕과 복을 기원하다 • 129

대보름 음식 | 풍년 기원, 굿바이 더위와 부스럼 그리고... • 133

홍어 | 《자산어보》가 말하는 홍어를 찾아서 • 137

비빔밥 | 제철 나물을 쓱쓱 비비는 맛 • 142

김밥 | 소풍날 엄마가 싸주신 도시락 속에는 • 147

추석 음식 | 《삼국사기》는 추석을 말한다 • 151



5장 식품의 발전은 어떻게 이루어졌나

커피 | 염소를 춤추게 하다 • 159

노플릿 | 고마워요, 콜럼버스 • 165

인스턴트 라면 | 세계사를 바꾼 음식의 발명 • 170

설탕 | 없어서는 안 되지만, 지금은 전쟁이다 • 175

인공감미료 | 논란의 중심에 서 있다 해도 • 181

가식성 코팅제 | 유통기한의 역사 • 185

캔과 파우치 | 패키징 기술은 인류 복지에 기여해 왔다 • 190



6장 비슷하면서도 다른 듯한

꽃탕과 설렁탕 | 정말 면의 유무로 구분할까 • 199

국수나 파스타 | 지극히 동양적인, 더없이 서양적인 • 203

소시지라 슌데 | 출출할 때 맛있게 먹었을 뿐 • 208

식해라 스시 | 정말 역사가 비슷하다고? • 212

하동과 프르슈토 | 등급에 따라 달라진다 • 217

코셔라 할랄 식품 | 종교는 음식을 구분 짓고 • 222

메밀국수라 소바 | 무엇이 무엇이 똑같을까 • 226

