

# EYA 중국 도서 소개

안녕하세요?

EYA 에서 보내드리는 2015 년 12 월 넷째 주 중국어권 뉴스레터 입니다.

뉴스레터를 통해 소개된 도서의 검토서 신청 및 문의는 이메일 [newsletter@eyagency.com](mailto:newsletter@eyagency.com) 을 통해서 해주시기 바랍니다

제목 : 舌尖上的四川苍蝇馆子

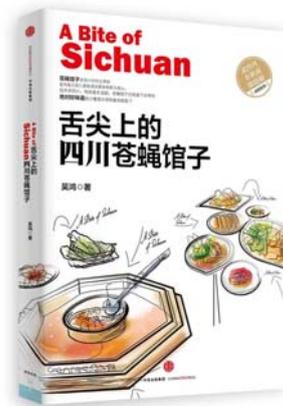
가제 : 허끝 위의 쓰촨요리

저자 : 우홍 (吴鸿)

분량 : 256 페이지

발행일: 2015.11.01

장르 : 요리



## 미각의 도시! 중국 쓰촨의 정겨운 골목 식당들

이 책은 유명 미식가 우홍이 맛있는 민간 요리를 찾아 쓰촨성 곳곳을 오랜 시간 직접 탐색하고 기록한 책이다. 쓰촨 요리는 중국 8대 요리 중의 하나로 중국인 뿐만 아니라 외국인에게도 많은 사랑과 관심을 받고 있는데, 저자는 쓰촨에서 여러 해를 지내며 쓰촨 서민들이 찾는 대표 맛집들을 일컫는 ‘파리 식당’ 40곳을 소개한다.

‘파리식당’은 청두인의 해학적 표현 방식으로, 최초에는 가격이 저렴하고 공간이 협소한 식당을 일컫었지만, 현재에 있어 ‘파리 식당’은 그 자체가 매우 특징 있는 애칭이 되었다. 이 식당들은 마치 모기나 파리가 시내 곳곳에 흩어져 있는 모습과 유사하게 시내 좁은 골목 곳곳에 분포되어 있고 대부분이 허름하고 초라한데, 정도가 심한 곳은 ‘파리의 성지’가 아닐까 싶을 정도로 매우 누추하다. 하지만 맛집인 만큼 연일 식당을 찾는 손님들로 붐비고, 손님들의 이야기 소리가 마치 파리가 ‘위잉 위잉’ 대는 소리가 쿵가가 쟁쟁하게 울리는 것처럼 시끌벅적하다.

식당 대부분은 생존을 위해 시작되었지만, 주인들의 맛을 향한 부단한 노력과 열정으로 ‘맛집’의 대명사가 되었다. 청두인은 식도락답게 제아무리 찾기 어려운 위치의 ‘파리 식당’도, 마치 ‘파리

의 코'처럼 향기를 쫓아 어떻게든 식당을 찾아내었기 때문이다. 이렇게 저자는 유명한 식당들 중에서도 대표적으로 몇 곳만을 까다롭게 선별하여 평가한 뒤 상세히 안내한다. 동시에 쓰촨 민간 요리에 관한 각종 다양한 정보를 제공하며 미각의 도시 쓰촨 특유의 정취를 담아내고 있다.

### <저자 소개>

저자 우훙은 출판인이자 매우 유명한 미식가이다. 그는 돈을 버는 이유가 도서 구매를 제외하고는 오직 맛있는 음식을 먹고 마시기 위함이라 말할 정도로 명실상부 식도락이다. 저자는 음식의미를 추구하지 않고, 오직 미뢰의 만족에 대해서만 이야기하고자 한다. 본 도서에서 저자는 쓰촨 지역 곳곳을 돌아다니며 얻은 민간 음식에 대한 각종 정보를 제공하고, 동시에 쓰촨 지역의 진정한 일상을 기록하고자 했다. 저서로는 <永远的宝贝>, <怪斋杂记>, <近墨者墨>등이 있다.

### <목차>

(총 40곳)

- 01 조가 골목 명정 식당 - 닭기름으로 요리하는 돼지뇌 · 두부 요리
- 02 분진 정원 토속집 - 소금에 절여 말린 돼지 고기
- 03 백화 남가 막가 소고기집 - 다양한 요리법으로 만드는 소고기 요리
- 04 동자구 진씨네 목집 - 목요리와 기타 당신이 생각하는 요리는 다 있음
- 05 장발거리 낡은 메뉴판- 미나리 닭 내장 탕
- 06 풍도근자 황후 샤브샤브 식당 - 매콤한 토끼고기 황후 샤브샤브 or 향긋한 닭고기 황후 샤브샤브
- 07 마을에 전해내려오는 곱창집- 볶지 않는 곱창 찜 · 무침 요리
- 08 완화 북로 시골집 - 각종 재료를 이용한 조림 요리
- ...

17

## 蓝草路 沙县小吃



杨斌的店以云吞为主打，花样迭出，只云吞就有：炸云吞、爽口云吞、香拌云吞、排骨汤云吞、牛肉汤云吞、乌鸡汤云吞等，其他面食也很丰富，什么一品蒸饺、飘香拌面、担担拌面，都让刚到的居民觉得不得了。

沙县小吃有以民族传统饮食的“活化石”之称，分两派，一是口味清鲜快捷、制作精细的城关派，一是以咸辣酸为味、制作粗犷的夏茂（镇）派。城关派以面食为主，夏茂派以米粥字当家。

“有开水之处，便有沙县小吃”，此话我信，出差到过很多地方，无处不有沙县小吃的存在。

玉林村是成都的美食天堂，小吃、大餐、火锅、串串，都有成都的代表店。蓝草路有家沙县小吃有声誉，自然也就不在话下。

我是前世的饿鬼投胎，只喜欢嚼肉喝酒，即便是醒酒之后，对小吃也没有多大兴趣。记得小时候，一听说吃面吃饺子，就满脸的不高兴。那时家里穷

啊，吃面吃饺子本是奢侈的事，但我还是宁愿酱油拌饭。

朋友知道我是“好吃嘴”，以为我什么都好吃，请教我：“什么地方的抄手饺子好吃？”我都无从说起，我好的不是那一口啊。

夏公述贵移居玉林村后，偷懒不想自己动手弄吃的，这家沙县小吃就成了他的食堂，几乎天天都去，与老板杨斌很快就成了好朋友。

尽管我不喜欢小吃，但是朋友的食堂，怎么也得去几次吧。

杨斌是真资格的沙县人，不信，可以拿身份证给你看，他到成都讨生活，被一个漂亮的成都妹迷倒了，获得芳心后，安家成都，现在已有十五个年头了。

杨斌来自沙县，希望沙县的小吃能跟四川小吃媲美，他相信热爱生活的人，就会像他热爱成都妹儿一样，会喜欢上沙县小吃的。

成都人挑食，他想你再怎么挑，总不会挑他工讲究吧，对诚信总是满意的吧，所以杨斌以做“诚品”为店的招牌。

讲究货真价实，在店的显眼处公布原材料的来源，接受客人监督。

杨斌的店以云吞为主打，花样迭出，只云吞就有：炸云吞、爽口云吞、香拌云吞、排骨汤云吞、牛肉汤云吞、乌鸡汤云吞等，其他面

