

平壤엔 구역별 농민市場

평양에는 구역별로 농민시장이 있다. 지난 87년 평양특과원으로 부임했을 때만 해도 농민시장은 초보단계에 불과했으나 점점 발전하기 시작했다.

평양역에서 조금 떨어진 곳에 가로 50m 세로 15m 정도의 넓지 않은 농민시장이 있다. 지난해 2월 이 시장을 찾았을 때 입구에서 나이 많은 대머리의 중년 남자가 시장내의 질서를 지키기 위해 열심히 호루라기를 불어대고 있었다.

농민들은 주로 야채를 팔고 있었지만 고기와 가축도 눈에 띄었다. 담배를 피우고 있던 한 중년여자는 가격을 물어보자 감자 1kg이 20원(북한돈), 홍당무 1kg에 10원이라고 대답했다. 북한 노동자의 월급이 80~1백원인 것에 비하면 값이 싼지 비싼지를 알 수 있을 것이다. 북한 주민들은 중앙보급체계에

평양냉면 군만두 조선음식(한식)과 야채만찬을 먹을 수 있다.

평양에서 역시 제일 유명한 식당은 모란봉 인근 대동강가에 자리잡고 있는 육류관이다. 지



거리에는 소형식당과 외화상점이 몰려 있다. 이 지역에는 「바르샤바」라는 폴란드식당과 중국요리식당, 서양식당이 자리를 잡고 있다.

바르샤바식당은 원래 폴란드


북한 주민들은 창광거리에 있는 식당에 가면 일반돈으로 음식값의 절반을 내고 나머지는 외화바꾼돈(달러당 2원정도)으로 계산을 한다. 물론 외국인들은 외화바꾼돈으로만 음식값을 내야한다.

북한에 살고 있는 조총련교포 출신들은 일식당을 자주 간다. 보통강 기슭에 있는 「안산관」이라는 일식당은 일본에서 온 주방장 두명이 요리를 만들고 있고 음식값이 싸 손님들이 많은 편이다. 김밥과 문어 전복생선 우동 정종 1병등이 각각 10달러정도였으나 값은 계속 오르고 있었다.

< 2 >

타스통신 前평양특과원이 본

북한의 풍물



타스통신 서울지국장

자하르젠코 이완

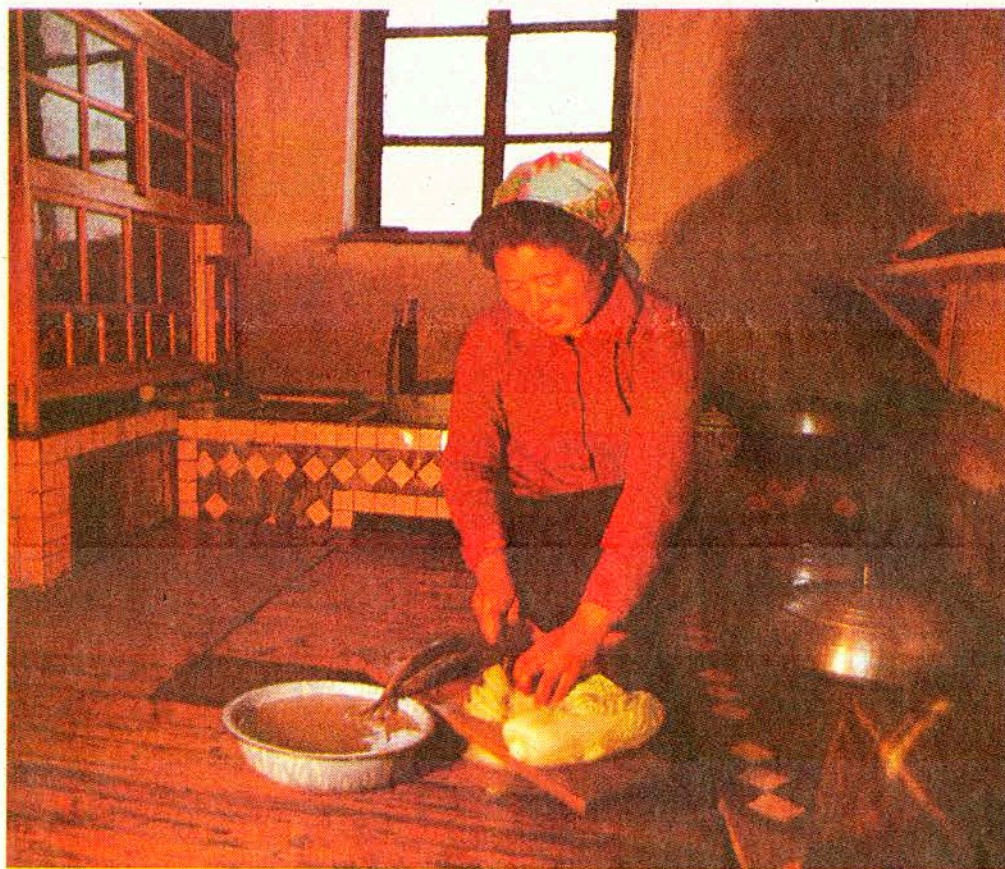
따라 식료품을 배급받고 있으나 그외의 것은 시장에서 구입하고 있다.

다른 식료품들의 가격은 쌀 1kg 15원, 돼지고기 1kg 30원, 개 한마리 3백원, 닭 또는 오리 한마리 1백원, 잉어 한마리 80원, 달걀 한개 2원, 꿀 0.5ℓ에 80원이다. 여름이면 파 숙주나물 콩나물 배추 고추 썩갯등 야채가 많이 팔린다. 그러나 시장에서는 유감스럽게도 사진촬영을 할 수 없다.

농민시장 이외의 식료품상점에서는 술 약수 간장 식초 비스킷 캔디 통조림등을 팔고 있다. 북한에는 이와는 별도로 「달러상점」이 있는데 외화바꾼돈이 있어야 이곳에서 물건을 살 수 있다. 이 달러상점에는 낙지 문어 게 왕새우 쇠고기 일제 반가공식품등이 많은데 주로 조총련 출신들이 이용한다.

표있어야 外食가능

북한 주민들은 식당과 맥주집도 자주 찾는다. 그러나 보통강가에 있는 청류관을 비롯해 그와 비슷한 큰식당에 가면 입구에서 관리인이 표를 가지고 오지않은 사람은 입장을 시켜주지 않았다. 이러한 식당에서는



정종한병에 10달러

북한 사람들은 각 지방의 요리와 특산물에 대한 자라미 대단했다. 원산시에 처음 갔을때 호텔식당에서 한 종업원은 원산의 특산물인 돌불고기를 먹어보라고 권했다. 이 종업원은 짙은 회색의 계란형 돌을 알콜불 위에 올려 놓았다. 양념을 한 돼지고기를 이 돌위에 놓자 향기로운 냄새가 났다. 이것이 돌불고기였다.

평양의 경우 메밀가루로 만든

농가 부엌에서 음식을 준비하고 있는 북한 여성. 북한 주민들은 농민시장에서 채소등을 구입하고 있다.

음식값의 半 「외화바꾼돈」으로 지불

「달러상점」엔 日製가공식품... 조총련출신 애용 원산-돌불고기 개성-약밥등 지방별 特味자랑

난 89년 조선요리협회의 초청을 받아 육류관에 갔을때 오하봉요리협회부회장은 요리문화에 대해 많은 얘기를 했다. 조선요리협회는 88년 9월22일 창립됐고 회원은 약 2만명에 달하고 있으며 이 협회는 △요리기술의 발전 △외국요리의 연구와 이용 △외국 요리협회의 교류협력을 목표로 하고 있다는 설명이었다. 그외에 이 협회는 민족적인 요리법을 발전 계승시키기

위해 협회주최로 요리강습 요리대회 요리시식회등을 열고 회원들은 3개월마다 회비를 1원씩 낸다고 했다.

창광거리 식당밀집

평양에서도 외국음식이 점차 인기를 끌고 있다. 레스토랑을 가면 한식외에 중국음식 일식 서양요리를 주문할수 있다. 예를 들면 고려호텔이 있는 창광

사람 두명이 운영했으나 돈문제 때문에 89년에 떠났다. 그런데 재미있는 것은 북한사람들은 서양요리식당에 와서도 거의 대부분 한식만 주문한다. 그러나 그중에서도 일부 미식가들은 양식을 먹는 경우가 있다. 어느날 양복을 차려입은 한 신사가 서양식당에서 소스없는 오이와 칼바스라는 러시아 순대, 빵등을 포크와 나이프로 맥주를 곁들여 엄숙하게 먹고 있었다.

냉면국수를 특산물로 꼽는다. 서해의 남포지방에서는 섭조개 요리를, 개성에서는 약밥을 자랑한다. 함흥에 가보면 해산물이 많고 그중에서도 훗합조개밥이 맛볼만 했다. 평안인 금강산에는 고사리 두릅등 산나물이 풍부했다.

남북한의 음식은 간이나 양념, 재료등에서 약간의 차이는 있으나 대체적으로 비슷한 편이다.