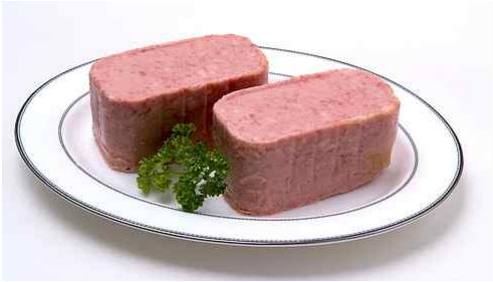


## 음식의 유래

1. 이 음식은 언제, 어떻게 만들어졌는지 알아보시다.



1950년에 6.25 전쟁이 시작되어 미군이 한국에 왔습니다. 한국에 있는 미군 부대에서 통조림 햄, 소시지, 베이컨 등을 먹었고, 미군 부대 주변에 살던 사람들이 이 식재료를 찌개처럼 끓여 먹은 음식이 있습니다. 지금은 한국인, 외국인에게 인기 있는 음식이지만 6.25 전쟁의 역사적 비극을 담고 있는 음식이라고 할 수 있습니다. 이 음식을 알고 있습니까?



이 음식의 이름은 부대찌개입니다. 군대를 의미하는 '부대'에서 만들어졌다는 의미를 담아 '부대찌개'라고 부릅니다. 이는 통조림 햄, 소시지, 베이컨, 콩 통조림과 김치를 섞어 찌개처럼 끓여 먹는 음식입니다. 김치와 양념을 넣어 소시지와 햄의 느끼한 맛을 없애 주고, 고추장의 얼큰한 맛을 더해 지금도 많은 사람들이 즐겨 먹습니다. 부대찌개에 조금씩 넣어 함께 먹는 것을 '사리'라고 하는데 사람들은 라면 사리를 아주 좋아합니다.



부대찌개에서 가장 중요한 통조림 햄은 한국에서 평소에 구워 먹기도 하고, 명절에는 주변 사람들에게 선물할 정도로 인기가 많은 음식입니다. 하지만 영국에서는 빵과 함께 먹기에 맛이 강하고 건강에 안 좋다고 생각하기 때문에 많이 먹지 않는다고 합니다. 그런데 요즘 외국인들 사이에서도 이 통조림 햄이 들어간 부대찌개가 인기가 많다고 합니다.