

‘부산어묵’의 시작은 어디서부터일까?
 문헌상으로는 1915년 부산부청 발간 『부평시장월보』에 부평시장의 주요 점포 중 어묵(가마보코) 전문점 3곳이 기재되어 있음을 볼 수 있다. 부산어묵이 전국으로 확산된 것은 1945년 광복을 기점으로 하여 1950년 한국전쟁을 거치면서부터였다. 일본인들이 남겨두고 간 어묵설비와 기술로 우리나라 실정에 맞춰 부산만의 독자적인 제조방법으로 어묵을 생산하기 시작하였고, 부산을 중심으로 음식문화의 대중화 과정을 거치며 오늘날에 이르렀다. 1945년 한국인으로서는 최초로 부평시장에서 어묵을 생산했던 동광식품(창업자 이상조)이 그 시작이다.

어묵따라 맛집따라 어묵맛길 지도

부평광통시장 어묵스토리텔링 MAP



부산역 · 40계단 방면 →



영원하라. 영자의 전성시대!
 본사 공장에서 직접 만든 깊은 맛!
 찐 다음 구워서 더욱 진한 맛.
영자어묵 ☎ 051-257-7023

어묵의 탁월한 변신!
 카페로 어묵의 고급화를 이룬 곳,
 맛과 분위기에 저절로 매료!
미도수제어묵 ☎ 051-242-8887

호랑이도 먹는 범표어묵!
 치즈 새우 감자전분... 어묵에 다양성!
 내 공장에서 만든 어묵을 직접 파는 곳!
범표어묵 ☎ 051-245-5089

할머니는 근무 중!
 팔순의 소녀가 지키는 할매유부집.
 유부전골과 조화 이룬 기막힌 맛!
광통골목할매유부전골 ☎ 1599-9828

부드럽고도 깊은 품미 30년
 부산어묵 가정용 허바도 만들어요.
 엄마들의 발길 끌어들이는 곳!
부산어묵 ☎ 051-253-4861

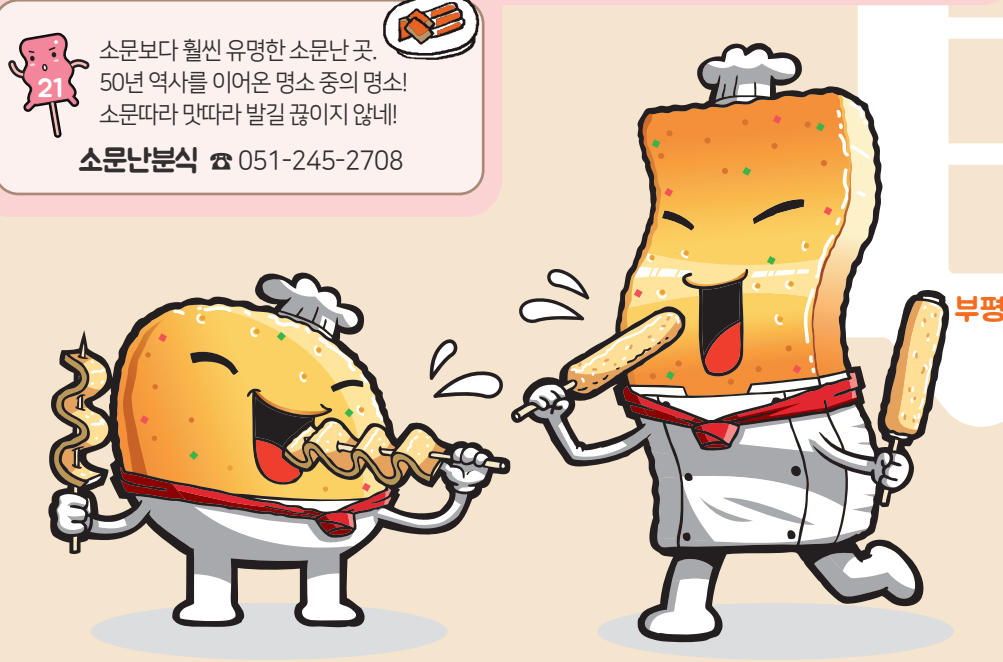
잘 살아야 맛있다.
 가마솥에서 살아내는 대원어묵.
 어묵 가게? 어묵 카페! 어묵의 고급화!
부산대원어묵 ☎ 051-248-0460

냉장고가 필요없다. 유일한 현장제조!
 현란한 손놀림, 눈앞에서 탄생하는
 어묵들! 세상에서 가장 싱싱한 맛!
부평즉석어묵 ☎ 051-242-3087

가게 이름 먼저 보시라!
 부산을 넘어 글로벌로 가는 어묵!
 생산살에 쌀가루 섞어 찌낸 웰빙 어묵!
국제부산어묵 ☎ 051-256-2015

탁자에 휘날리는 번호 깃발!
 스스로 골라 그 자리에서 맛보는 곳!
 맛에 취해 갈 곳 모르네. 사거리에서...
사거리분식 ☎ 051-242-1054

수많은 차림표를 자랑하는 곳!
 그 중의 으뜸은 당면과 어묵.
 밀반찬은 더욱 빛나는 조연!
다래분식 ☎ 051-244-7957



국제시장

용두산공원

전문가가 엄선한 최고의 어묵
 손끝으로 느껴지는 맛과 향
 3대째 이어온 부산 어묵의 강자
대도식품 효성어묵 ☎ 051-245-0705

쌀가루로 만드는 명품의 부산어묵
 맛의 창고에서 방금 꺼내온 맛,
 30년 어묵명인이 창조하는 맛!
맛들안식품 어묵고 ☎ 051-244-5007

기다리는 졸조차도 반가워라.
 입소문 발소문으로 후끈한 곳!
 기다리고 기다리다 서서 먹는 맛!
이가네떡볶이 ☎ 051-245-0413

Since 1963!
 3대가 이어오는 손맛,
 어묵의 전설이 되다!
해참 미도어묵 ☎ 051-245-2968

고래보다 크고 높은 맛,
 새우어묵, 치즈어묵, 어우동도 있어요.
 어묵체험관과 백화점에서 만나요.
고래사 부산어묵 ☎ 051-263-9898

자칭 부평시장에서 가장 미인
 사장님이 선사하는 젊은 맛,
 고급화로 승부하는 으뜸 어묵!
부산명품어묵 ☎ 051-253-9988

부산 최초, 아니 대한민국 최초
 어묵 1940년 다다미방에서
 시작된 어묵의 역사, 여기서 비롯되다!
환공어묵 ☎ 051-245-2969

만 데서 드시고 보고 오이쇼!
 오로지 맛으로 승부하는 진짜 어묵
 30년 전통의 노하우, 어묵의 신세계!
부산참어묵 ☎ 051-907-9985

손님이 손님을 부른다.
 단골의 입맛까지 기억하는
 어묵골목의 손큰 언니
부평식품 ☎ 051-255-1054

진짜 맛으로 다가가는 맛집~
 재빠르고 깊은 손맛,
 그 무엇도 두렵지 않다!
진맛집 FAX 051-245-2179

내 이름은 ‘어묵’입니다.

‘오뎅’과 ‘어묵’. 헷갈리시죠?
같은 것 같기도 하고, 다른 것 같기도 하고.
어릴 때는 오뎅이었는데, 지금은 어묵으로 이름만 바뀐 것 같기도 하고.
하지만 오뎅과 어묵은 엄연히 다른 음식이에요.
오뎅(おでん)은 일본어로 냄비에 어묵, 곤약, 무, 유부 등과 각종 해산물, 채소를 넣고 끓여 먹는 일본식 탕 요리이구요.
이때 오뎅에 들어가는 재료 중 하나가 바로 어묵이에요.
어묵은 일본어로 가마보코(かまぼこ)라고 해요.



한국어로는 어묵, 일본어로는 가마보코입니다.

특히 부평강통시장에서 만들어진 어묵이 유명하네, 이름하여 ‘부산어묵’입니다. 부산어묵의 원조, 부평강통시장의 숨은 맛과 어묵에 관한 이야기를 찾아 떠나볼까요?

길거리 음식? 아니요. 원래 임금님이 드시던 음식~!

쫄깃쫄깃하고 짭짤한 맛.
고속도로 휴게소, 편의점, 길거리 포장마차, 편의점 등 언제 어디서나 즐길 수 있는 스트리트 푸드 어묵.
하지만, 알고 계시나요?
원래 어묵은 임금님을 위한 음식으로 탄생되었다는 사실.
1719년(숙종 45년)에 대왕대비의 생신을 축하하는 잔치가 열렸답니다. 이 연회를 기록한 「진연의궤」를 보면, ‘생선숙편’이라는 음식이 나와요. 재료가 생선, 간장, 녹말, 참기름 등입니다. 전문가들에 따르면, 이때 생선을 으깨어 갖은 양념을 넣고 굳힌 다음 납작하게 잘게 썰어서 내놓은 것이 생선숙편, 즉 지금의 어묵과 비슷했을 거라는군요.

더 오래된 기록을 볼까요? 중국 진나라 때 진시황(BC.247~210재위)은 평소 생선요리를 즐겨먹었는데, 요리에서 생선가시가 나오면 요리사를 바로 처형시켰다고 해요. 이에 한 요리사가 가시를 제거한 생선살로 ‘생선완자 요리’를 만들어 바치자 매우 흠족해 했다는 기록이 있습니다.



부산어묵의 발상지 부평시장에서 부평강통시장으로

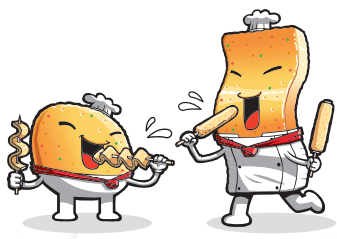
부평강통시장은 1910년 ‘부평정시장’ 이라는 이름으로 개설되었어요. 부산부청에서 발간한 「부평시장월보」에는 부평정시장의 대표품목 중 하나로 ‘어묵’이 소개되어 있습니다. 이곳에서 출발한 어묵의 역사도 100년이 넘었네요. 이곳은 우리나라 최초의 어묵 발상지이자 원조라 할 수 있지요. 오늘날 이곳에는 20여 개의 어묵가게가 모여 있어 그 맛을 비교하며 먹어 볼 수 있어요. 부산 최고의 맛, 탱탱하고 쫄깃한 어묵이 우리 입맛을 사로잡습니다. 그런데, 왜 ‘부평강통시장’으로 이름이 바뀌었을까요?
해방 후 일본이 물러가고, ‘부평시장’으로 불리다가 6·25전쟁 때 수많은 피란민이 부산으로 내려오면서, 이곳 시장통에도 많은 사람이 몰려들었다. 헌옷, 헌책, 먹거리 등 생필품을 비롯하여 각종 물자가 거래됐어요. 특히 이곳에는 인근 미군부대에서 흘러나온 통조림 제품이 많이 유통되어 ‘강통시장’이라는 애칭을 얻어 오늘날에 이르고 있습니다.



어묵따라 맛집따라

어묵맛길 지도

부평강통시장 어묵스토리텔링 MAP



부산광역시 중구
JUNG-GU BUSAN METROPOLITAN CITY

주요관광명소



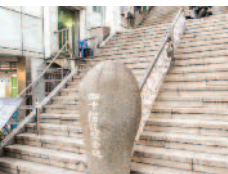
보수동 책방골목
부산사람들의 역척스러운은 헌책이 폐품이 아닌, 가치를 지닌 상품으로 사고파는 이 독특한 시장을 만들어냈다. 전국 최대의 헌책방골목으로, 책에 담겨 있는 누군가의 추억을 느끼고 싶다면 여기로.



용두산공원
서울에 남산타워가 있다면 부산에는 용두산공원과 부산타워가 있다. 120미터 높이에서 부산을 내려다보며 부산의 옛 모습도 떠올려보고, 1층에서는 야광 포토존을 즐기면서 인생샷도 찍어보자.



부산영화제협박물관
영화의 도시 부산이라는 이름에 걸맞게 2017년 오픈한 이곳은 영화를 체험의 형태로 즐길 수 있는 곳이다. 영화탐험 스토리를 따라가면서 영화의 역사, 장르 및 제작방법 등을 어린이의 눈높이에 맞춰 재미있게 구성해 놓았다.



40계단
40계단에는 한국전쟁 시절 힘든 생활을 했던 피란민들의 눈물이 녹아 있다. 갈 곳이 없던 피란민들은 이 계단에 앉아서 고향을 그리며, 가족을 그리며, 살아갈 방법을 고민했다.



영도대교
영도다리 밑은 부산의 많은 아버지, 어머니가 자기 자식을 주워왔다고 말하는 곳으로 유명하다. 그리고 실제로 전쟁 중 많은 이산가족이 거기서 가족을 찾곤 했다. 1932년 만들어진 다리가 2013년 현재의 모습으로 재탄생하였으며, 매일 오후 2시부터 15분간 도개된다.

주요관광명소 · 축제



국제시장
한때 도매가시장이라고도 불렸던 국제시장은 신발, 의류, 가방, 화장품 등 온갖 물품을 한자리에서 만날 수 있는 부산관광의 필수 코스. 씨앗호떡, 어묵, 당면, 김밥 등 추억의 길거리 음식들은 재미삼아 추억삼아 꼭 맛보시기를.



자갈치시장
옛날에 이곳에 자갈이 많아서 자갈치시장이라는 이름이 붙었다고 한다. 지금은 자갈은 없다. 싱싱한 생선을 즉석에서 골라 바로 맛볼 수 있는 부산 최대의 수산시장이다. 생선회와 매운탕, 부산의 맛, 바다의 맛에 멈춰.



부평강통야시장
2013년 개장한 부평강통야시장은 저녁이 되면, 수십 개의 이동형 판매대가 줄을 선다. 갯싸고, 양도 많고, 다양한 나라의 음식을 맛볼 수 있는 핫플레이스이다.



부산크리스마스트리문화축제 (광복동 트리축제)
매년 12월 초순부터 약 한 달간 수많은 트리들이 반짝이는 사랑의 거리. 사랑하는 사람과 또는 사랑하고픈 사람과 함께 이곳에서 크리스마스를 즐겨 볼 일이다. 낮보다는 밤이 아름다운 곳. 우리 모두 불나방처럼 빛을 따라 걸어보자.



자갈치축제
매년 10월 경, 생선으로 만들 수 있는 거의 모든 음식을 맛볼 수 있는 축제. ‘오이스 보이소 사이소’ 라는 슬로건처럼 싱싱하고 풍성한 수산물과 다양한 볼거리가 흥겨움의 극치를 이룬다.

주요관광코스



중구를 담은 맛집	
영자어묵	051-257-7023
미도수제어묵	051-242-8887
범표어묵	051-245-5089
강통골목할매유부전골	1599-9828
대도식품 효성어묵	051-245-0705
맛돌안식품 어묵고(부평점)	051-244-5007
이가네떡볶이	051-245-0413
해참 미도어묵	051-245-2968
고래사 부산어묵	051-263-9898
부산명품어묵	051-253-9988
환공어묵	051-245-2969
부산참어묵	051-907-9985
부평식품	051-255-1054
진밋집	FAX 051-245-2179
부산어묵	051-253-4861
부산대원어묵	051-248-0460
부평즉석어묵	051-242-3087
국제부산어묵	051-256-2015
사거리분식	051-242-1054
다래분식	051-244-7957
소문난분식	051-245-2708

영화상영관	
메가박스부산극장 (1~3관) · (4~8관)	1544-0070
CGV남포 (1, 2관)	1544-1122
롯데시네마 광복 · 롯데시네마 대영	1544-8855
아트씨어터씨앤씨 (1관)	051-442-0602

관광안내소	
부산종합관광안내소	051-253-8253
창선관광안내소	051-242-8253
중구관광안내소	051-254-5504

교통정보	
김해국제공항	1661-2626
부산역	1544-7788
KTX예약	1544-8545
국제여객터미널	051-400-1200
연안여객터미널	051-400-3132
부산종합버스터미널 · 고속버스	1577-9956
부산동부버스터미널	1688-9969
부산서부버스터미널	1577-8301

식중독 예방 3대 요령



부산광역시 중구
JUNG-GU BUSAN METROPOLITAN CITY

부산광역시 중구 중구로 120 부산 중구청 환경위생과 TEL: 051-600-4411~5