



조선의 전통음식-평양쟁면

평양쟁면은 맛이 좋을뿐 아니라 결보기와 하질쇄에셔도 특색이 있어 조선국수의 대명사로, 민족음식을 대표하는 우수한 요리중의 하나로 되고있다.

평양쟁면은 메밀가루로 만든 국수사리에 여러가지 꾸미를 놓고 국물을 부어 먹는 쟁면이다.

이로부러 평양쟁면이 맛있는 음식으로 소문난것은 국수원료, 국수물과 꾸미, 국수칼는 그릇과 국수말기 등에서 특징이 있기때문이다.

기본원료인 메밀에는 사람의 몸에 좋은 영양성분이 들어있으며 메밀의 고유한 맛이 입맛을 돋구어주어 옛날부터 장수식료품으로 일러왔다.

평양쟁면의 특징은 국수를 마는 국물맛이 특별하여 국수말기가 독특한데 있다.

평양쟁면은 평양지방에서 유명한 등희미나 고기국물에 말기때문에 다른 지방의 메밀국수보다 맛이 독특하여 늦대접을 받히고있는것으로 하여 사람들에게 시원한감과 입맛을 돋구어준다.

오늘 평양에서 옥류관을 비롯한 수많은 식당들에서 평양쟁면을 만들어 인민들의 식생활을 더욱 풍족하게 해주고있다.

평양쟁면은 2018년 4월 27일과 9월 19일 격사적인 북남수외상봉의 연회상음식으로 올라 북과 남을 하나의 분위기로 어울리게 하고 모두의 가슴속에 통일과 평화의 소중함을 간직하게 해준 조선의 자랑스러운 민족음식이다.

