

식 생활

주 영 하

(풀무원식품부설 명가김치박물관)

1. 조사 개요

- 가. 조사연구의 기본 틀
- 나. 조사 방향
- 다. 조사 내용

2. 지역 개요

- 가. 기후 환경
- 나. 생업경제
- 다. 역사적 변화상

3. 조리법

- 가. 장류
- 나. 김치와 장아찌류
- 다. 일반 음식류

4. 식생활 모습

- 가. 일상의 식생활 모습
- 나. 의례와 식생활 모습
- 다. 세시와 식생활 모습

5. 식생활 공간과 조리기구

- 가. 식생활 공간
- 나. 조리기구

6. 남는 문제

1. 조사 개요

가. 조사연구의 기본 틀

인간이 생명을 유지하고, 활동을 하는 데는 반드시 먹을 거리를 취해서, 먹는 행위를 해야 한다. 무엇을 먹는 행위는 인간뿐만 아니라 지구상의 모든 생물체가 하는 일이다. 인간이 동물과 다른 것은 ‘조리(調理)’라는 과정을 통해 먹을거리를 섭취한다는 데 있다. 아울러 대부분의 먹는 행위도 동물과 달리 ‘모여서 함께 먹는다.’ 문화인류학 또는 민족학에서 다루는 음식문화와 조리학이나 식품학에서 연구하는 것과의 차이를 여기에서 발견하게 된다. 문화인류학이나 민족학에서 음식문화는 여러 민족의 다양한 문화 중에서 ‘식(食)’을 그 연구의 대상으로 한다. ‘식(食)’은 문화의 한 요소로서 다루어진다.¹⁾

음식을 만드는 과정에서 제일 먼저 요구되는 것은 어떤 원료를 선택하는지 하는 일이다. 원료를 구입하는 방법에는 수렵, 채집, 재배 등의 여러가지가 있겠지만, 이 모두는 자연 환경에서 얻어진다. 이렇게 얻어진 원료를 씻거나, 가열하거나, 혼합하거나, 양념을 더하거나, 발효시키든지 하여 그릇에 담는다. 이 과정이 조리이다. 어떤 음식을 먹는가, 조리를 어떻게 하는가, 어떻게 먹는가 등의 문제가 이 조리 과정에 걸쳐 있다. 여기에는 자연 환경에 기초한 지역마다의 산물, 이에 더하여 한 지역의 역사성, 사회성이 조리에서 음식을 먹는 문화 현상에 두루 작용한다. 여기에 심리정신적인 면까지 관계하여 음식이 만들어진다. 동시에 집단간의 사회관계, 사회조직에 따라 음식의 모양새가 달라지기도 한다. 이렇듯 완성된 한그릇의 음식에는 한 사회의 심리정신복합체, 물질문화, 사회조직이 역동적으로 얽혀 있다.²⁾

음식문화 연구에는 두가지의 접근 방법이 있다.³⁾ 조리법, 음식, 식사 습관 등의 변화상을 살피는 것이 역사적 접근 방법이다. 이를 통해 변화 과정에 끼친 여러 요소를 찾아 낼 수 있다. 아울러 왜 이러한 변화상이 나타

났는지에 대한 설명이 가능하다. 이러한 역사적 방법과 함께 사회 계급, 남성과 여성, 종교 등의 문화 요소 면에서 살피는 문화적 접근 방법이 있다. 개개의 문화 요소와 음식과의 상호 관련성을 설명해야 한다. 이러한 접근법을 통해 한 문화와 음식의 상호 관계를 밝혀 문화의 전체상을 보는 것이 음식문화 연구이다.

나. 조사 방향

한 지역의 문화적 특징으로서 식생활이나 음식문화를 볼 때 중요한 기준은 조리법과 식사의 모습이다. 조리법은 동일 문화권 내에서 지역적 차이를 명백히 드러내는 요소이다. 기후나 환경, 산물에 따라 그리고 역사적, 사회적 배경에 의해 구분되어지는 이러한 조리법의 차이는 지역성을 함축하고 있다. 예를 들어 김치의 경우 한 반도의 남부지방에서는 엷분의 농도가 진하고 멀치젓을 주로 사용하여 조리한다. 따라서 맛은 짜고 매운 편이다. 이는 기후나 온도에 맞추어 채소를 저장하기에 알맞은 방법이 형성되어온 배경을 가진다. 이에 비해 온도가 낮은 중부지방의 경우 새우젓을 주로 이용하여 조리하는데 이 역시 기후나 온도에 의해 형성된 조리법의 차이이다.

한 지역의 식사 모습은 계층에 따라 차이를 가진다. 같은 지역 내에서도 계층에 따라 상차림의 모습이나 음식의 종류와 양의 정도, 여기에 식사 예절 따위가 차이를 나타낸다. 이는 같은 지역에서 비슷한 조리법을 가지고 있지만 빈부의 차이, 지식의 정도, 종교적 관념, 사회적 위치 등에 의해 식사 모습의 차이가 분명히 있다.

더하여 식사의 시간 역시 계절이나 계층에 의해 다르게 나타난다. 생업경제가 자연 환경을 일구는 농업이나 어업 등인 경우 낮이 긴 여름과 낮이 짧은 겨울 사이에 식사 시간은 분명한 차이를 보인다. 더하여 노동의 종류에 따라 식사의 횟수가 2-5회 까지 다양한 모습을 띈다. 상차림의 모습도 그때 그때마다 다른 것은 당연하다. 또 제사, 축제, 혼례와 같은 의례가 행해질 때의 식사는 평소의 것과는 다르다. 여기에 계절마다 나는 산물의 다름이

1) 周達生, 1991. 《東アジアの食文化探險》東京:三省堂.

2) 조홍윤, 1990. 〈한민족과 종교문화〉《무와 민족문화》서울: 민족문화사.

3) K.C.Chang(ed), 1977. Food in Chinese Culture., New York: The vail-Ballou

상차림의 모습을 다르게 한다.

이러한 여러 요소를 기준으로 삼아 식생활 조사가 이루어져야 한다. 본 조사의 방향 역시 앞에서 든 요소를 질문 항목으로 하여 이루어졌다. 음식의 조리법, 식생활의 모습, 식생활 공간 등을 기준으로 하여 조사를 행했으며, 음식에 대한 관념이나 종교 음식에 대한 조사는 반드시 들어가야 할 항목이지만 여러가지 조사 환경의 제약으로 이루어지지 못했음을 밝힌다.

다. 조사 내용

본 조사의 대상 지역인 경기도 고양군 일산읍의 경우 역시 이러한 전제를 가지고 조사되었다. 의식주와 같은 일상생활 문화는 문화 영위자가 존재하는 상태에서 이루어져야 한다. 그러나 본 조사의 경우 새도시 개발을 위해 기존의 주거공간이나 사람들이 이주하고, 철거 당하고 있는 상태에서 뒤늦게 조사에 참여하여 문화의 요소로서 식생활 조사를 하지 못했음을 밝힌다. 이러한 제한 조건 때문에 본 보고서는 다음의 항목으로 범주를 나누어 작성하려 한다.

한반도 중서부 경기도의 일반적인 환경이 일산 지역에도 상통하지만 특히 한강을 끼고서 이루어지는 환경 요소는 자급자족의 생업경제에서 이루어지는 식생활 모습을 살필 수 있는 특성을 가진다. 농업경제가 중심인 이 지역에서는 식생활에서 주요한 음식들은 대부분 장류·김치류·장아찌류 등의 저장음식이 중요한 몫을 차지한다. 식생활 모습을 살피는 것은 어떠한 양식을 가지고 식생활이 이루어지는가를 이해하는 주요한 항목이다. 일상의 식생활 모습, 노동을 할 때의 식생활, 각종 의례 행위가 이루어질 때의 식생활 모습, 세시 풍속과 식생활 모습 등을 살핀다. 여기에 더하여 주로 자급자족에 의지하고 외식보다는 가족 중심 식사가 이루어진다. 따라서 가족을 이루는 집을 중심으로 이루어지는 식생활 공간을 살피려 한다.

조사는 1991년 7월 16일부터 1992년 2월까지 수시 면접 조사와 설문 조사를 통해 이루어졌다. 면접 조사는 주로 마을에서 연장자에 속하는 할머니를 중심으로 대

화 면접을 하였다. 조사지역에서 다른 곳으로 이사한 후에 면접 조사를 한 피조사자도 있다. 가능한 이주하기 전의 생활 모습에 맞추어 조사 시점을 잡았다. 옛날 이야기가 아닌 현재에서 10년 전을 시간축으로 하였다. 한 지역의 식생활 조사는 음식이라는 물질문화에 집중된다. 곧 조리법, 음식, 상차림 등을 현장에서 직접 체험하면서 조사가 행해져야 현재의 식생활 전모를 살필 수 있다. 그러나 본 조사의 경우 피조사자들이 이주하는 와중에 이루어져 구두 면접으로써만 조사하는 한계를 가진다.

2. 지역 개요

가. 기후 환경⁴⁾

조사 지역은 곡릉천에서 나온 지류들이 여기저기 골고루 줄기를 내리고 곧바로 한강으로 빠지고 있고, 중간 중간에 100m 미만의 구릉지가 일부 있는 표고 100m 이하의 평야지대이다. 기온의 연교차가 크고 평균 기온이 낮은 편이다. 여름에는 계절풍으로 인해 고온다습하고, 겨울에는 대륙풍의 영향으로 한랭건조한 대륙성 기후를 나타낸다. 1980년에서 1989년의 기상 자료에 의하면 조사지역이 포함된 고양군의 연 평균 기온은 11.8도(C)이고 연평균 최고기온은 29.3도(C), 최저기온은 -7.4도(C)로 나타났다. 고양군의 연평균 강우량은 1,260.3mm로 타지역에 비해 다소 많은 편이다. 계절별로는 7월에 최대, 2월에 최소의 강우량을 보인다. 특히 7-9월에 연간 강우량의 60% 이상이 집중되고 있다.

나. 생업경제⁵⁾

조사지역은 예로부터 유명한 쌀 농사 지역이다. 이곳은 땅이 매우 비옥하여 우리나라에서 가장 좋은 농경지로 꼽힌다. 여기서 나는 쌀은 일산쌀이라 불리는데, 다른 지방의 쌀보다 무게가 많이 나가며 밥을 지으면 기름지고 감칠맛이 뛰어나 서울사람들이 즐겨 찾는 쌀이기

4) 김종근, 1991. <자연환경> 《고양중산지구문화유적》 한양대학교박물관총서 제16집 서울 : 한양대학교, 경기도

5) 뿌리깊은나무, 1986. 《한국의발전, 경기도》 서울 : 뿌리깊은나무.

도 하다. 장성마을의 소규모 공장을 빼면 농토나 구릉지는 대부분 논과 밭 그리고 과수원으로 이루어졌다.

쌀 농사 외에도 보리나 밀 농사가 예전에는 이루어졌고, 특히 1960년 중반 이후 근교농업이 활발한 지역이다. 주로 배추·오이·고추·가지·열무·무우 등과 같은 채소와 토마토·참외·수박 등의 과수 작물이 주류를 이룬다. 이 지역에서의 이러한 근교농업이 발달한 배경에는 1965년 이후 수색사람들이 이 지역에 나와 고등채소를 재배하여 서울 신촌 시장에 나가 판매하면서 부터이다. 그 이후 이 지역 사람들도 밭에 비닐하우스를 시설하여 채소 등을 재배하여 직접 서울시장에 나가서 판매하기 시작했다. 일부 농가에서는 젖소를 길러 농가소득을 높이려고 노력하기도 하였다. 구릉지가 곳곳에 있어 이를 이용하여 과수를 재배하는 이들도 있다. 밤나무를 많이 심어 가을에는 밤을 따서 시장에 내어 놓기도 한다.

따라서 이 지역의 생업경제의 중심은 농업이며, 대부분의 원주민들은 농업에 종사한다. 자작농의 경우에는 직접 농사를 짓기도 하면서 품팔이를 고용하여 규모있는 농업을 경영하기도 한다. 논 4천평, 밭 2천평씩을 가진 자작농이 많은 편이다. 이에 비해 외지에서 유입온 사람들은 주로 자작농의 농사에 품을 파는 경우가 많다. 특히 고등채소의 재배나 수확에는 몇몇 외지인 집단 마을에서 부녀자들이 집단으로 품을 팔기도 한다. 이들은 농업에 종사하지만 생업경제의 틀을 노동을 파는데 두고 있다. 그러나 기본적인 생활 양식은 농업이다.

다. 역사적 변화상

조사 지역은 한강을 끼고 형성된 지역이라 선사시대에 이미 주거지나 있었던 곳이며, 농경의 흔적을 알 수 있는 법씨가 출토되기도 하여 집단 거주가 오래 전부터 있었던 곳으로 알려져 있다. 고대국가 단계에는 한강을 점하려는 삼국의 각축장으로 치열한 공방전이 전개되었던 지역이다. 조선이 건국되어 현재의 서울을 수도로 하면서 한양의 인접지역이 되었고, 편리한 교통으로 인해 왕실의 능이 많이 설치되었으며, 중국사신이 드나드는 길목이 되었다. 특히 한강 유역이라 농사 조건이 좋아서 조선 왕실의 공방전도 많이 설치되었던 곳이다. 최근까지도 몇번의 홍수로 거주 지역이 변화를 가졌던 때도 있

었지만, 농사가 잘되는 곳으로 알려져 있었고, 이때문에 원주민과 함께 외주인의 유입이 잦았던 지역이기도 하다.

을축년 홍수 이전에는 서해안의 물산을 서울로 나르는 교통 수단인 배가 이곳에 인접한 한강을 거쳐 서울의 마포나루 까지 갔다. 생선을 비롯한 서해 남부의 물산이 이곳에도 빈번히 드나들었다. 이와함께 전라남북도·충청남도 서해안의 사람들이 서해를 통해 곧장 이 지역과 연결되어 통혼권의 범위가 경기도 북부와 함께 전라도, 충청도 서해안과도 연결되는 지역이다.

을축년 홍수 이후 한강을 접한 지역에 방둑을 쌓으면서 농토가 늘어났고, 남부지방의 흉년으로 인해 남부지방의 사람들이 이곳으로 많이 이사하거나 품을 팔기 위해 원정을 왔다가 머무는 경우도 많았다. 한국전쟁은 한반도에서 인구 이동을 급변시키는 역사적 사건이다. 이 지역은 휴전선에 가까와 황해도 북부 지역의 사람들이 집단으로 이주해 사는 마을도 있었다. 1960년대 초반에 계속되는 흉년으로 인해 남부지방 특히 전라도 출신의 여자들이 품을 팔기 위해 이곳으로 원정오는 경우가 많았고, 이중 몇몇은 이곳에 머물며 이 지역 사람들과 혼례를 치러 정착한 경우도 있다. 1970년 이후에는 농촌을 떠나 서울로 이전하여 정착하려다 생업경제나 문화 충격에 의해 서울 정착을 이루지 못한 사람들이 일부 서울과 근접한 이 지역으로 이주하여 농업에 종사하는 경우도 보인다.

식생활의 주체자인 여자들의 경우 앞의 역사적 배경으로 인해 고향을 고양군 일대에 둔 사람과 함께 전라남 북도에 둔 사람들, 황해도 북부에 둔 사람들, 그리고 인접한 경기도 북부에 둔 사람들로 다양하다. 이들은 고향에서 익힌 조리법을 이곳에 살면서도 유지 변화시켜 조사 지역의 다양한 조리법의 모양을 제공하고 있다.

3. 조리법

가. 장류

장류는 간장·된장·고추장·담북장·청국장 등의 콩 발효식품을 일컫는다.⁶⁾ 조사지역에서 보이는 장류는

간장·된장·고추장이 주류를 이루며 모든 집이 사 먹지 않고, 직접 담그는 것으로 나타났다. 콩은 자작농의 경우 직접 재배한 것을 사용하며, 품을 파는 소작농의 경우에는 일산장이나 모래내 시장에서 구입하여 사용하는 사람도 있다. 된장의 경우 된장 단용으로 만드는 집은 드물고 대부분 간장을 담고 나서 남은 메주 찌꺼기를 이용하여 된장을 담근다. 고추장은 찹쌀을 이용하기 보다는 호밀이나 보리를 이용하는 경우가 대부분이다.

메주를 썬는 시기는 음력 시월에 콩을 수확한 후에 한다. 메주를 성형하는 방법은 별도의 메주틀을 이용하기 보다는 손으로 네모난 모양으로 성형하거나, 사각 뒷박을 이용하여 정사각형으로 한다. 메주의 수는 집의 식구수에 맞추어 양을 정한다. 메주를 안방의 아랫목에서 띄워 별에 말린다.

간장을 담는 때는 보통 음력 정월이나 이월에 하는데, 손 없는 날을 고른다. 이 지역의 모든 피조사자의 장 담는 날 정하기는 말날(馬日)을 꼽고 있다. 메주를 독에 넣고 소금물을 부어서 간장을 담는데, 이후 숯·마른 고추·대추·통깨를 위에 놓는다. 장독 주위에 짚으로 엮은 새끼줄을 두르는 경우는 드물다. 장은 별이 잘 드는 장독대에 보관하는데, 장독대에는 간장·된장·고추장을 보관한다.

〈조사 내용〉

1) 대화 4리 (정순임 : 67세, 고향은 전남 하순, 남편 고향은 황해도 서흥)

• 간장

메주는 시월에 수확한 콩을 이용하여 썬다. 식구가 여섯이라 콩 너댓 말로 메주 10-15덩이를 썬다. 메주 모양은 손으로 네모지게 만들어 안방에서 푸대에 넣고 띄운다. 다 마른 것은 짚으로 싸서 창방에 매달아 별에 말린다. 이월 그믐께나 이십일께 장을 담는다. 날은 손 없는 날을 골라서 잡는다.

「물 10 동이 : 소금 4 동이」를 넣어 담는다. 장독에 담은 후 고추·숯·소금·깨를 위에 뿌린다. 간장은 음력 4월에 떠서 술에 넣고 서너번씩 다린다.

• 된장

간장을 띄우고 나서 메주를 건져 소금을 더한다. 4월에 한다.

• 고추장

호밀을 절구에 찧고 맷돌로 빵아 3-4일 띄운다. 「고춧가루+호밀+메주가루+소금」을 3-4동이 담근다. 이월에 고추장을 담근다. 가을에 고춧가루를 빵아 둔다. 조청은 넣지 않는다.

2) 하주미울 (이뿐이 : 61세, 한산이씨, 고향은 일산)

• 간장

이월장 말날(馬日)에 담는다.

• 된장

간장 찌꺼기로 담근다.

• 고추장

이월에 간장을 띄운 후 담근다. 「고춧가루+메주가루+소금+쌀(고아서)」을 넣어서 버무린다. 이때 고추장용 메주가루는 콩메주를 별에 말려서 이를 빵아서 만든다.

3) 대화 4리 (이초옥 : 71세, 고향은 화전, 남편 고향은 대화 4리, 중간에 서울 마포에서 살기도 함)

• 간장

메주는 음력 10월에 썬다. 메주 모양은 네모나게 손으로 만든다. 선달 그믐날 상자에 짚을 넣고 띄운다. 장을 담는 때는 음력 이월 10일이나 20일이다. 「메주1+물 한동이」의 비율로 담는다. 독에 메주를 띄운 후 창호지를 독에 두르고 통참깨·빨간 마른 고추·참나무 숯을 위에 넣는다. 한달 후에 메주덩어리를 건져서 항아리에 넣고 간장에 소금물을 약간 붓는다. 보름 후 간장을 술에 넣고 끓인다.

음력 유월까지는 이월에 담근 새 간장으로 제사음식을 조리할 때 쓰지 않는다.

• 된장

간장에서 건져낸 메주에 소금을 넣어 절구에 찧으면 된장이 된다.

6) 장지현 1989 《한국전래 발효식품사 연구》 서울 : 수학사.

• 고추장

「호밀+고춧가루+소금+메주가루(메주 속이 새까맣게 되면 속을 파서)」를 버무리면 고추장이 된다. 고추장은 한동이 하여 독에 넣고 별에 말린다.

4) 주업5리 상주마을 (박수심 : 64세, 목포에서 시집옴, 이영자 : 60세, 정읍에서 시집옴)

• 간장

음력 10월에 수확한 콩을 절구에 찧어서 네모(정사각형)의 메주틀로 성형하여 쏜다. 동짓날에 짚 깔고 메주 한 켠 놓고 짚 깔고 메주 한 켠 놓고 아랫목에 둔다. 정월에 이 메주를 꺼내어 선반에 두고 햇볕에 말린다. 정월 그믐이나 이월 초순에 '말날(馬日)'을 잡아 간장을 담근다.

「물한동이+소금 닷되」로 소금물을 만들어 독에 메주를 넣고 소금물을 붓는다. 40일 후에 간장에 용수를 박아 떠내서 솥에 넣고 장작불로 다룬다.

간장은 음식의 간을 맞출 때 사용한다.

• 된장

콩을 삶아서 절구에 찧어서 여기에 소금과 간장을 떠내고 남은 메주찌꺼기를 넣어 담근다. 봉해서 장독에 1달 두었다 먹는다.

• 고추장

음력 2월에 「보리쌀+호밀」을 찧서 사흘만에 시루에 띄운다. 여기에 (메주가루+고춧가루+호밀떡+소금)을 넣어 담근다. 고추장 한동이를 담그려면 고춧가루 한말, 보리 한말, 메주가루 반말이 들고 소금으로 된장의 간을 맞춘다.

찌개를 조리할 때에 사용한다.

• 전국장

메주를 안방에서 띄울 때 꺼내서 절구에 빵아 전국장을 만들기도 한다.

5) 일산 9리 밤가시(함주복 : 75세, 고향은 전라북도 김제 : 17살 때 흥년이 들어 새우젓 장수가 중매하여 이곳으로 시집옴)

• 간장

음력 2월에 소금물(물한동이에 소금 4되)에 메주를 넣어 담는다. 담은 후 통깨를 위에 뿌리고 고추·숯을 넣는

다. 뚜껑을 덮고 3일 후 백설기를 찌서 고사를 지낸다.

• 된장

간장 찌꺼기로 소금을 뿌려 절구에 찧어서 담는다.

• 고추장

보리·밀 등을 빵아서 물에 개어 시루에 찧는다. 삭히어 곰팡이가 붙으면 고춧가루·간장(물)·메주가루를 넣어 버무리는다. 소금으로 간을 맞춘다.

6) 일산 9리 밤가시 (박금예 : 70세, 고향은 서울 서대문, 21살 때 밤가시로 시집옴)

• 간장

메주콩으로 음력 9-10월에 메주를 쏜다. 간장은 정월이나 이월에 말날(馬日)을 잡아서 담근다.

• 된장

간장 담고서 남은 찌꺼기를 건져서 소금으로 간을 한 후 으깨서 50일 후에 먹는다.

• 고추장

간장 담근 날 담근다. 15년 전에는 호밀을 거피하여 밥을 해서 띄운다. 이를 말려서 갈아서 엿기름·소금·고춧가루·메주가루로 버무리는다.

7) 백석 6리 (고금옥 : 57세, 고향은 전라북도 김제, 남편 고향은 김제 백산, 1975년 서울 북가좌동에 살다 백석 6리 이사)

• 간장

콩은 일산장(3.8장)에서 구입한다. 음력 11월에 메주를 썬어 콩 한말로 메주 5개 정도를 만든다. 손으로 빻는다. 음력 3월초 말날(馬日)이나 일산 장날에 담그면 좋다. 메주를 씻어서 항아리에 담고 소금물(물한동이에 소금 양푼 4개)을 붓는다. 늦게 담기 때문에 간을 세게 해야 한다. 소금은 부녀회에서 1월에 구입하거나 김장 때 소금 1가마로 김장을 하고 나서 나머지를 준비해 둔다. 간장은 담근지 1달 10일 후에 뜬다. 장독대는 옥상에 있다.

• 된장

간장을 빼고 난 메주 찌꺼기를 '어게서' 항아리에 소금으로 간을 하여 담근다.

• 고추장

음력 3월 간장을 먼저 담고서 고추장을 담는다. 고추

는 가을에 사서 김장고추에 쓰고 남은 것을 사용한다. 고추 3근, 개량 메주가루, 밀가루를 엿기름 1되에 풀어서 반죽한다.

8) 장성마을(지애희 : 61세, 본적 함경도 회령, 서울서 태어남, 남편 고향은 경기도 장단마을)

• 간장

콩을 김장 전에 준비한다. 콩 농사는 직접하여 5-8가마를 수확한다. 메주 2말 썬어 10-15개 메주를 목침 모양으로 손으로 빚는다. 간장은 음력 2월 말날(馬日)에 한다. 담그는 날 전날에 물에 소금을 풀어 가라 앉혀서 찌거기는 버리고 맑은 소금물을 만든다. 메주 한 말에 소금물 3동이를 독에 붓는다. 40일 후 떠서 술에 다룬다.

• 된장

메주덩이를 간장을 뺀 후 꺼내 소금에 넣고 치댄다.

• 고추장

장 담고 나서 곧장 보리 4말에 메주가루·조청을 사용하여 보리고추장을 담근다.

9) 마두 2리(이금선 : 66세)

• 간장

메주를 깨끗이 씻어서別に 말린다. 음력 정월에 기준으로 할 때 물 한말에 소금 두되를 잘 풀어서 가라 앉힌 다음 맑은 물만 항아리에 붓고 씻어 말린 메주를 띄운다. 그때 메주가 가라 앉으면 싱거우므로 소금물을 풀어서 넣는다. 날계란을 띄워서 날계란이 동전 만하게 보일 정도로해서 소금물의 농도를 맞춘다. 빨강계 달걀 솥과 고추·대추를 간장 항아리에 넣는다. 간장 담근 후 60일 후에 술에 서너 번 다룬다.

• 된장

간장에 띄웠던 메주를 꺼내서 소금을 넣으면서 곱게 주무른 다음 항아리에 넣고 옷소금을 엇거나 간장을 잘 박살박하게 넣는다.

• 고추장

참쌀을 빻아서 엿기름 물에 넣고 풀을 쏘 다음 조금 식힌다. 풀대기가 식으면 고춧가루와 메주가루를 넣어 버무린다(비율 7:3). 소금으로 간을 한 다음 항아리에 넣고 옷소금을 한다. 음력 정월에서 3월까지 사이에 담근다.

• 담북장

메주를 띄워서 물을 조금 넣어 메주를 꺼내지 않고 60일 후 그냥 먹는다. 간장과 같다.

• 청국장

콩을 삶아서 아랫묵에서 하얀 진이 날 때까지 띄운다. 절구에 곱게 빻으면서 소금 간과 양념을 한다. 가을부터 겨울에 먹는다.

• 막장

메주를 곱게 빻아서 보리 삶은 것과 엿기름 물에 섞어서 하루밤 삭힌 다음 소금으로 간을 한다.

10) 장항5리(지정순 : 55세)

• 간장

10월에 메주를 썬고 정월에 말린 후 2월에 물에 씻어(메주5덩어리+소금반말+물한동이반)으로 소금물을 만들어 독에 붓는다. 원새끼로 독 주위를 두르고 나서 솥구덩이·고추 3개를 독 주위에 붙인 후 1달 후 메주를 건지고, 간장을 술에 다룬다.

• 된장

간장을 뺀 메주 찌거기에 소금을 섞어 버무린 후 비닐로 덮는다.

• 고추장

간장을 담근 후 담는다. 메주를 빻고 콩을 삶은 후 3일 지나 말려서 메주가루를 만든다. 보리를 빻은 후 아랫묵에 띄운다. 조청이나 엿기름과 고춧가루·메주가루를 버무린다.

나. 김치와 장아찌류

가을에 수확한 채소를 겨울 동안 먹기 위한 저장방법에서 나온 김치는 사용하는 짓갈에 따라 맛의 차이가 분명하다. 남부 지역에서는 가능한 염도를 진하게 하여 더운 기온에서도 오랫동안 보관할 수 있도록 하며, 중부 지역은 남부 지역에 비해 온도가 낮은 편이기에 염도를 남부지역에 비해 진하게 하지 않는다. 곧 염도가 진한 멸치젓을 사용하는 지역은 남부지역이며, 이에 비해 염도가 낮은 새우젓은 중부지역에서 주로 사용하는 짓갈이다. 조사 지역은 한반도의 중부지역이며, 동시에 서해안과 한강에 인접하여 예로부터 새우젓의 산지인 전라

도 충청도 서해안과 교통이 연결되는 곳이었다. 새우젓을 김장김치에 사용하는 지역에 속한다. 을축년 홍수 전에는 충청도 서해안의 새우젓이 서울 마포까지 와서 유통되었다. 마포까지 가는데는 언제나 조사지역을 거쳐서 갔기에 이곳 역시 새우젓이 다른 경기도 동부 지역에 비해 풍부하고 구하기 쉬웠다. 조사지역의 장독대나 집안 구석구석에 보이는 큰 새우젓독은 이러한 역사적 과정을 설명하고 있다.

해방 후 타 지역의 사람들이 이곳에 많이 유입되면서 이러한 전통은 변화한다. 곧 전라도를 중심으로 한 남부 지역 사람들이 이곳에 이주해 오면서 김장김치에 쓰는 젓갈도 새우젓과 함께 멸치액젓이 쓰이게 된다. 이 지역만의 특징은 아니고 한반도 전체에서 나타나는 이러한 사실은 고향에서 관습적으로 배운 입맛이 거주 지역을 옮겨도 그대로 답습되면서 새로운 거주지의 조리법과 습합됨을 알 수 있다. 그래서 김장김치에 쓰이는 젓갈도 새우젓과 함께 멸치액젓이다. 농업경제 중심이라 자작농들은 김장에 필요한 채소거리를 직접 재배한다. 1970년대 이후에 이주한 자작농이 아닌 집에서는 일산장에서 김장거리를 구입하는게 보통이다.

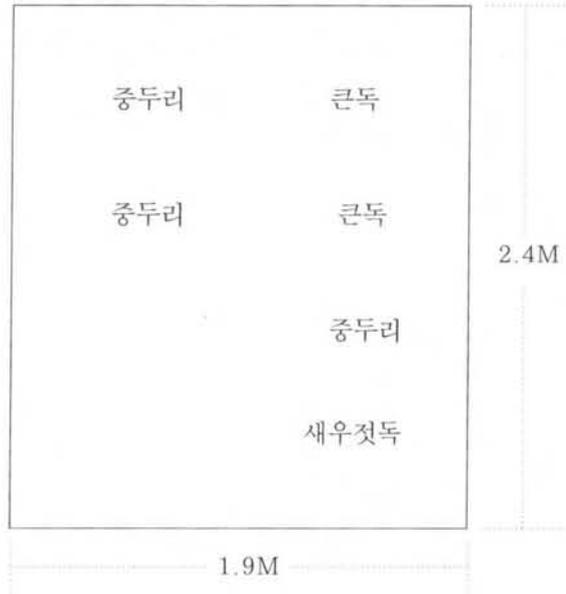
김치는 일년내내 상에 오르는 반찬이다. 김장김치로는 배추김치가 으뜸이고, 동치미·알타리총각김치·깍두기·짬지가 대표적이다. 음력 10월말에서 11월 사이에 김장을 하며, 식구의 수에 맞추어 양을 정한다. 다만 최근에 오면서 김장의 양이 줄어든 것은 한반도 전체 현상과 마찬가지로, 김장김치는 음력 11월에서 다음해 음력 2월까지 먹는다. 김장 때 담구어 둔 짬지는 이 이후에 상에 올리는 김치이다. 봄 채소가 나면, 풋김치 등을 담구어 먹는다. 여름에는 오이김치·열무김치가 주종을 이룬다.

장아찌는 된장이나 고추장 등을 바탕으로 하여 여기에 절이는 채소 저장 음식이다. 주로 가을에 나는 채소를 말려서 묵은 된장이나 고추장에 박아 두었다가 봄부터 여름에 먹는다. 김장을 한 후 남은 찌꺼기 채소를 잘 말려서 장아찌 담그는 데 쓴다.

김장김치는 땅에 독을 묻고 김치광을 만든 후 여기에 저장한다. 많은 집들이 김치광을 별도의 창고나 뒷뜰에 만들어 놓았다. 또는 장독대 옆에 비닐천으로 임시 광을 만들어 땅에 김치독을 묻고 김치광을 만든 집도 있다.

김치독은 큰독 2-3개, 중두리 2-3개씩을 묻었다. 최근에는 김장김치의 양이 적어 이중 몇개만 사용하지만, 그전의 김장김치 양을 엿볼 수 있는 증거이다.

김치광(대화 4리 구석마을 장은만 : 51세 씨 집)



<조사내용>

1) 대화 4리 (정순임 : 67세)

• 김장

김장은 배추 200포기를 담근다. 큰 독 2-3개에 김장김치를 담는다. 여섯 식구가 겨우내 김치만 먹고 살았기에 김장의 양이 많다.

배추김치에는 새우젓을 쓴다. 새우젓은 일산장에서 사온다. 조기새끼젓을 사용하기도 한다. 김장 김치의 종류에는 깍두기·알타리 총각김치·짬지(애무 긴것)가 있다.

김장은 음력 시월 입동 전에 한다. 김치가 얼어 칼로 깨어서 녹혀 먹는다.

음력 4월에 김장김치가 다 떨어지면 짬지를 먹는다.

여름에는 오이김치·풋김치·열무김치 등을 먹는다.

• 장아찌

배추를 소금에 절인 후 두었다, 고춧가루·파·깨소금·간장 등을 양념하여 겨울에 배추장아찌를 먹는다.

2) 하주마을(이쁜이 : 61세)

• 김장

김장 김치의 종류에는 배추김치·알타리·깍두기·짬지가 있다. 짓갈은 새우젓을 주로 쓴다. 13식구라 예전에는 배추 200포기로 배추김치를 담았다. 지금은 40포기 정도만 한다. 김장김치는 땅에 독을 묻어 저장한다.

3) 대화 4리(이초옥 : 71세)

• 김장

김장은 입동이 지나서 한다. 동치미·깍두기·시래기 김치·짬지를 담는다. 동치미는 무를 한 켠 한 켠 넣고 소금을 뿌린 후 독 입에 삼베 보자기를 씌운다. 조기젓 국물에 깍두기를 담근다. 새우젓은 독채로 인천에서 사서 이웃이 나누어 가진다. 짬지는 조선 무우에 소금을 뿌려 김장 때 담아 두었다 여름에 먹는다.

4) 주업 5리 상주마을(김용순 : 71세, 수원에서 이사옴)

• 김장

10여년 전에는 입동 전에 지금은 따뜻하여 입동 후에 담근다.

배추김치는 마늘·생강·파로 양념하여 멸치액젓과 새우젓을 섞어서 담근다. 요사이는 멸치젓이 맛있어 많이 쓴다. 짓갈은 10여년 전에는 마을의 몇몇이 함께 드림통째 샀다. 한드림통 사면 10가구가 김장하는데 쓴다.

동치미는 무우를 씻어 쪽파에 싸서 항아리에 쪄켜로 넣는다. 무우와 배추를 반 정도 비율로 넣는다. 마늘은 칼로 채를 썰어 가운데 넣고 소금물로 간물을 한다. 사이다를 조금 넣기도 한다. 독에 넣고는 돌맹이를 위에 올려 눌러 놓는다. 동지 선달에 동치미 국물에 국수를 말아 먹는다. 동지 선달 저녁에 이웃들이 한 집에 모여 동치미 국수말이와 고구마 한 소쿠리를 놓고 먹으면서 놀기도 했다.

짬지는 조선무우에 소금을 뿌리고 돌맹이로 누른다. 짬을 덮고 우거지를 깬다. 봄에 먹는다.

5) 일산 9리(박금예 : 70세)

• 김장

김장김치에는 배추김치·알타리김치·동치미·짬지

가 있다. 지금은 새우젓을 인천에 가서 사 오지만 15여년 전에는 새우젓 장수에게 음력 7월에 외상으로 구입한 후 가을에 쌀로 돈 대신 치룬다.

• 장아찌

무우말랭이·배추시래기·고춧잎·깻잎 등을 김장하고 나서 벌에 말린다. 이것을 묶은 된장에 박아 무우말랭이 장아찌·배추장아찌·고춧잎 장아찌·깻잎 장아찌 등을 담근다. 주로 봄에서 여름까지 밑반찬으로 상에 오른다.

6) 백석 6리(고금옥 : 57세)

• 김장

김장은 12월초 2일경에 담근다. 식구가 5명으로 최근 10년 사이에는 배추 20포기로 배추김치를 담근다. 짓갈은 멸치액젓·새우젓·조기새끼젓을 소래에 가서 사서 함께 쓴다. 양력 2월말이 되면 김장김치가 떨어진다.

일년 내내 배추김치·알타리김치를 주로 먹고, 여름에는 짬지나 열무김치·오이김치를 먹는다.

7) 장성마을(지애희 : 61세)

• 김장

김장은 양력 12월 10일 전후 곧 입동 전후에 담근다. 배추는 직접 밭에서 채배하여 쓴다. 배추김치·알타리무우김치·동치미·짬지(조선무우를 김장 때 절여 두었다 봄에 물을 타서 식초를 넣고 먹음)를 담근다. 짓갈은 새우젓을 인천에서 직접 사 와서 쓴다. 생새우나 생굴을 배추김치에 넣는다.

• 장아찌

장아찌는 밑반찬으로 쓰인다. 마늘쫑으로 마늘 장아찌를 담고, 고추를 말려서 가을에 묶은 된장에 박아 고추장아찌를 담으면 안 맵고 맛있다. 이때 고추는 어린 것을 사용해야 하며, 항아리 하나에 담아 일년 동안 밑반찬으로 쓴다.

무우말랭이는 김장하고 남은 무우를 늦가을에 말려 묶은 된장에 박아서 장아찌를 담근다.

8) 마두 2리(이금선 : 66세)

• 김장

김장김치에는 배추김치·보쌈김치·갯김치·깍두

기·비늘김치·총각김치 등이 있다. 음력 10월 중순에서 말경에 담는다. 사용하는 짓갈에는 새우젓·곤쟁이젓·밴댕이젓·황석어젓·조기젓을 주로 쓰며, 동네에 돌아다니는 짓갈 장수에게서 구입한다. 생새우를 사서 소금에 절여 새우젓을 직접 담기도 한다. 김장거리의 대부분은 직접 재배한 채소를 사용한다. 겨울에 김치는 독에 담아 땅에 묻는다. 여름에는 우물에 향아리를 띄운다.

9) 장항 5리(지정순 : 55세)

• 김장

음력 10-11월 사이에 한다. 사용하는 짓갈에는 새우젓·멸치젓·황새기젓 등이 있다. 인천 소래에서 직접 구입한다. 양념을 많이 넣으면 봄에 몽그러지기 때문에 김장김치는 양념을 많이 하지 않는다.

다. 일반 음식류

향토음식은 지역문화의 특성을 함축하고 있는 그 지역에서만 보이는 음식을 말한다.⁷⁾ 그 지역에서 나는 산물을 재료로 하여 지역의 역사와 사회성이 배어 있는 조리법으로 만드는 향토음식은 조리법 뿐만 아니라 음식 자체가 지역의 문화적 특성을 가지고 있다. 특히 이러한 향토음식은 상업활동이 활발한 지역이나 오랜 전통을 가진 마을, 옛부터 산물이 풍부한 지역, 산물이 다른 지역에 나오지 않는 것이 많은 곳에서 종류가 많다.

조사 지역은 인구의 이동이 비교적 많았던 농업 중심의 경제 구조를 가진 지역이라 이러한 특징적인 향토음식은 눈에 띄지 않는다. 주로 직접 재배하는 채소를 바탕으로 하여 저장음식과 나물음식이 대부분이고, 생선을 이용한 특이한 조리법은 드물다. 최근에 이곳으로 이주한 사람들의 경우 고향에서 즐겨 먹었던 음식을 이곳에서도 계속 조리해 먹는다는 사실이 특징적이다. 일산장이나 모래내 시장에만 가면 생선류에서부터 고기류 등의 모든 식품을 구입할 수 있기 때문에 이러한 일이 가능하다. 예를 들어 전라북도 김제가 고향인 피조사자의 경우 김제에서 즐겨 먹었던 계장을 여전히 이곳에서도 즐겨 먹고 있다. 모래내 시장에서 계를 구입하여 고

향에서 조리하는 법을 이용하여 계장을 담근다. 온 가족이 가장 즐겨 먹는 음식이다.

두부나 묵과 같은 반찬류는 10여년 전만해도 직접 만들어 먹었는데 지금은 대부분 시장이나 이동가게에서 구입하고 있다. 냉장고가 이곳에서 모든 집에 갖추어지는 시기는 대략 지금으로부터 10여년 전이다. 그 이전에는 그때그때 조리하여 상에 올리는게 보통이었고, 냉장고가 보급되면서 식품을 시장에서 구입하여 보관하는 집들이 늘기 시작했다. 라면이나 소세지 같은 가공식품의 구입은 대부분 어린아이가 있는 집에서 빈번할 뿐 대부분의 집에서는 드물다. 마을마다 있는 가게에 진열되어 있는 식품은 술·음료수·라면·아이들 간식·얼음과자·사탕·빵이 주종을 이루며, 반찬이나 식품의 재료는 거의 찾아보기 어렵다. 생선은 생선장수가 차로 다니며 파는데 이를 이용하거나 장날 시장에서 직접 사온다. 육고기의 소비는 일상적으로 이루어지지 않는다. 주로 제사나 생일날 같은 큰 행사 때 대량 소비되는데, 이때는 일산장이나 모래내 시장을 이용한다.

〈조사 내용〉

1) 대화 4리(정순임 : 67세)

주식은 밥이다. 봄에서 여름까지는 보리밥을 주로 먹으며, 가을 이후에는 쌀밥을 먹었다. 요사이에는 계절에 관계 없이 쌀밥을 주로 먹고 있다. 집에서 직접 수제비 국수를 빚어 점심에 많이 먹는다. 쌀밀을 맷돌로 갈아서 고운 체로 쳐서 바친다. 밀가루를 반죽하여 수제비 국수를 빚는데 여기에 감자를 썰어 넣고 조선간장으로 간을 맞춘다.

두부는 집에서 필요할 때마다 만들어 먹는다. 흰 콩을 불려서 맷돌에 갈아 간수를 넣으면 흰 앙금이 생기고 위에 뜬 물은 버린다. 앙금을 보자기에 싸서 성형하면 두부가 된다.

묵은 주로 잔치날 많이 쓴다. 초겨울에 산에서 도토리 주워서 껍질을 까고 알맹이를 몇 일 동안 물에 넣고 불려 뚫은 맛을 우려낸다. 이것을 맷돌에 갈아서 배보자기에 넣고 짜면 뿌연 물이 나온다. 이를 가라앉혀 앙금

7) 신기철·신용철 1989 《새우리말 큰사전》 서울 : 삼성출판사.

을 솥에 넣고 물을 약간 붓고서 끓인 후 식히면 묵이 된다. 청포묵을 만들기도 한다.

사시사철 미역국을 즐겨 먹으며, 그 다음으로 무우 장국을 많이 먹는다. 무우 장국은 무우를 네모로 얇게 썰고 여기에 파·마늘·쇠고기를 넣고 끓인다. 간은 조선간장으로 맞춘다.

2) 해주마을 (이쁜이 : 61세)

떡은 주로 명절이나 생일·제사 때 만든다. 평소에도 떡을 좋아해서 인절미를 자주 만들어 먹는다. 찹쌀을 씻어서 물에 담아 하루를 불린다. 물을 빼고서 시루에 넣고 물 한 사발에 소금 한 종지를 그 위에 뿌린다. 시루를 솥에 걸고서 찐 후 안반에 찐 것을 부어서 떡메로 오래 동안 친다. 이렇게 친 것을 잘라 여기에 콩가루를 묻혀서 먹는다. 가락을 짧게 자른 흰떡인 골무떡도 자주 먹는 떡이다.

옛은 과자로 먹는다. 수수와 쌀을 섞어서 한 말 정도로 밥을 짓는다. 여기에 옛기름을 부어서 완전히 물처럼 될 때까지 끓인다. 다 끓은 밥을 주걱으로 계속 저어서 식히면 옛이 된다. 흰 옛을 만드는 방법은 쌀밥을 찌서 솥에 옛기름 넣어 따끈하게 다섯 시간 익힌다. 이것을 식힌 후 배보자기에 넣고 찌서 다시 다리고 또 배보자기에 넣고 단단하게 모양을 만들면서 식힌다. 여기에 깨·콩·쌀 튀긴 것·대추 등을 넣으면 깨옛·콩옛·쌀옛이 된다.

3) 대화 4리(이초옥 : 71세)

술은 주로 막걸리를 담근다. 밀을 맷돌에 갈아 게어서 술지게미에 넣어 누룩을 띄운다. 보리쌀을 시루에 찌서 밥을 한다. 누룩하고 보리밥을 버무려서 독에 넣어 겨울에는 방안에 여름에는 한데에 두고서 익힌다. 여기에 다시 쌀밥을 해서 누룩을 넣고 끓여 식혀서 넣으면 막걸리가 된다. 용수를 박아 위에 뜬 물을 빼내면 약주가 되고 여기에 밥알을 넣어 다시 익히면 동동주가 된다. 그러나 밀주 단속이 일제시대부터 최근까지도 심해서 남 몰래 술을 담근다. 주로 일산에 있는 술도가에서 막걸리를 사서 쓰는 경우가 대부분이다.

4) 주업5리 상주마을 (김용순 : 71세)

두부는 집에서 직접 만들어 먹는다. 맷돌에 콩을 갈아서 이것을 솥에 넣고 끓인 후 간장을 담고 떠 받친 소금물인 간수를 넣고 양금을 받친다. 합지박에 찢을 깔고 찐 후 바구니에 배보자기를 펴고 양금을 여기에 부어서 물을 뺀다. 양금이 든 배보자기를 묶어 맷돌을 위에 놓아 눌러 두면 두부가 된다. 두부는 생일이나 정초에 직접 해서 먹는다.

두부만두는 돼지고기를 볶아서 어께고, 두부도 같이 어게서 절구에 찢은 후 숙주나물과 신 배추김치 조각을 다져서 속을 만든다. 밀가루로 피를 만들어 여기에 속을 넣으면 두부만두가 된다.

5) 일산 9리(박금예 : 70세)

동동주를 자주 담근다. 찹쌀을 시루에 찌서 식혀서 이를 막걸리에 부어 동동주를 만든다. 용수를 박아 쪽박으로 퍼서 떠내면 약주가 된다. 보통 제사나 생일·명절 때 많이 쓴다.

6) 백석 6리(고금옥 : 57세)

숙주나물이나 콩나물은 보통 때나 제사·잔치 때 많이 사용한다. 콩나물은 벌레가 먹지 않은 콩을 잘 골라서 하루 정도를 물에 불린 후 시루에 담아 안방에서 기른다. 숙주나물도 콩나물과 마찬가지로 기르는데 특히 민감해서 잘 길러야 한다.

김치만두는 당면·돼지고기·익은 김치·두부를 다져서 속을 하고 밀가루로 피를 빚어서 만든다. 늦은 겨울에 간식으로 즐겨 먹는다.

아이들이 어릴 때는 집에서 직접 밀가루 반죽을 하여 식빵을 만들어 간식으로 주기도 하였다. 가래떡을 빚어서 고추장으로 버무리고, 여기에 갖은 양념을 하여 떡볶기를 직접 만들어 주기도 하였다. 지금은 모두 혼례를 하여 집에서 간식을 만들지는 않는다.

고향인 전라북도 김제에서 즐겨 먹던 게것을 여기서도 일년에 한번씩은 꼭 담근다. 모래내 시장에서 참게를 사서 깨끗이 씻은 후 조선간장과 왜간장을 섞어 물을 부어서 다린다. 세번을 다린 후 기름·깨소금·고춧가루로 양념을 만들어 항아리에 넣어 두었다 입맛이 없을 때 상에 내어 놓는다. 식구들이 가장 즐기는 반찬이다.

겨울에는 북어를 사서 간장·고춧가루·마늘 등으로

양념을 하여 솥에 넣고 찐 북어찜을 자주 먹는다.

4. 식생활 모습

가. 일상의 식생활 모습

일상의 식생활 모습은 식생활 조사에서 언제나 빠트리기 쉬운 항목 중 하나이다. 대부분의 조사자가 특별한 무엇인가를 조사하겠다는 일념에서 언제나 특별한 것을 질문하게 되고, 피조사자 역시 일상의 보잘것 없는 것보다는 자신의 생활 모습을 더욱 극명히 보여 주려는 마음에서 일상의 것보다는 특별히 일상의 것과 다른 것을 말하려 한다. 그러나 일상적으로 행해지는 식생활의 모습은 한 집단이 가진 음식문화의 전체상을 설명하는데 적절하다. 생업경제의 양식이나 계절에 따라 다양한 형태를 띄는데, 특히 상차림이나 식사시간·식사예절·식사공간 등에 주목할 필요가 있다.

조사지역에서의 일상식의 상차림은 밥·국(또는 찌개)·김치·마른반찬·나물 등이 기본을 이룬다. 계절에 따라 식품의 재료에는 변화가 있지만 상차림의 기본 양식은 이 범주에서 벗어나지 않는 편이다.

식사시간은 여름이 중심이 되는 노동 절기의 것과 겨울이 중심이 되는 비노동 절기로 구분할 수 있다. 여름에는 농사를 짓는데 많은 노동력을 투여해야 한다. 하루의 식사 회수는 보통 5번이다. 아침은 오전 6~7시 사이에 자작농이나 소작농이나 품 파는 사람이나 집에서 먹고 들로 나온다. 오전 9시 경에는 새밥이라 하여 밥과 김치로 밥을 먹는다. 점심은 12시 반에 들에서 한다. 이때는 밥에 김치하고 찌개류가 나온다. 남자나 여자들이나 이 때 막걸리 한 잔씩을 걸치기도 한다. 저녁새는 오후 3시 반~4시 사이에 이루어진다. 밥과 술(막걸리·약주·소주)·김치가 나오기도 하지만, 품을 파는 사람들은 빵 2개에 우유 하나와 소주를 먹기도 한다. 저녁밥은 하루 농사일을 다 끝내고 집으로 돌아와서 쉬게 되는 오후 8시에 행해진다. 저녁밥을 먹고서는 곧장 잠에 빠진다. 겨울에는 3끼가 기본이다. 아침을 오전 8시경에, 점심을 오후 12시 반~1시 사이에, 저녁을 오후 5시~5

시 반 사이에 한다. 간혹 겨울 긴밤을 사랑방에 모여서 이웃끼리 놀 때는 고구마 삶은 것이나, 동치미 국물에 국수 만것으로 밤참을 하고 늦게 잠을 잔다.

식사예절은 가장 연장자의 경우 독상을 받아 혼자 식사를 하며, 농사가 많은 집은 일꾼·주인 가리지 않고 함께 어울려서 겸상을 하는 경우도 있다. 식사공간은 겨울에는 안방과 사랑방으로 나뉘어 이루어지며, 여름에는 대청에서 가족이 모두 모여 식사를 한다.

〈조사내용〉

1) 대화 4리(정순임 : 67세, 할아버지 조달순 : 76세)
할아버지 일상 식사는 독상으로 혼자 식사를 한다.

봄에서 여름까지는 보리밥·고추장·된장찌개(국은 항상 빠지지 않는다)·김치로 상을 차린다. 겨울에는 쌀밥·고추장·김치찌개·김치로 상을 차린다.

〈여름 상차림〉

열무김치	찐지	
고추장	콩나물	된장찌개
보리밥		

〈겨울 상차림〉

김치	동치미	
고추장	김치찌개	김
쌀밥		

2) 일산 9리 밤가시(박금예 : 70세)

• 반찬

겨울

김치, 깍두기, 알타리동치미, 배추장아찌, 시래기탕, 무우장국, 깻잎, 김(사서 먹는다.)

여름

오이지, 오이장아찌, 오이생채, 오이통김치, 배추국, 감자국, 감자조림(감자를 채 썰어 볶은 것), 호박나물(호박을 새우젓국에 쪄), 고추장, 무우, 호박전(호박을 채 쳐서 나물을 넣고 밀가루로 전을 부침), 시금치 나물, 가지나물

• 일상 상차림에는 김치 두가지, 국(무우국, 김치국, 시래기국(겨울), 호박찌개, 김치국(여름)), 고추장, 장아찌, 나물 등이 오름

• 끼니 수

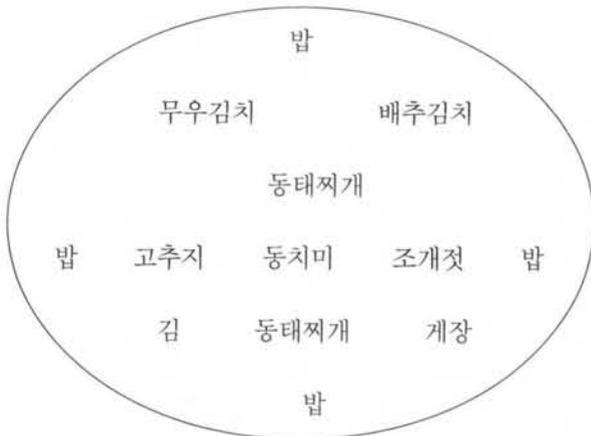
겨울에는 하루에 세 끼 : 아침 오전 7시~8시, 점심 오후 12시~1시, 저녁 오후 5시~6시 밤 늦게 마을의 한집에 모여 고구마 삶은 것, 김치말이국수 등을 야참으로 먹는다.

여름 농사 지을 때 : 아침 오전 7시, 새밥 오전 9시(밥, 김치), 점심 12시 반, 저녁새 오후 3시 반~4시(밥, 술 : 막걸리·약주·소주), 저녁밥 오후 8시

• 손님상에는 일상 상차림에 계란 찐 것, 동태(절이기도 찌기도), 김을 보태서 낸다.

• 30여년 전에는 시아버지는 독상, 시어머니는 손주와 함께 겸상, 시아주버니와 할아버지는 함께 겸상, 동

〈겨울 점심 상차림 : 겸상〉



(원탁식탁)

서하고는 부엌의 땅바닥에서 식사를 했다.

3) 백석 6리 (고금옥 : 57세, 고향은 전라북도 김제, 남편 고향은 김제 백산, 1975년 서울 북가좌동에 살다 백석 6리 이사)

여름에서 가을에는 품을 팔러 부인이 직접 나간다. 주로 김메기, 양파·시금치·김치거리·논 훔치기 등의 일을 한다. 8시에 집에서 아침을 먹고 간다. 11시에 새참으로 빵 2개가 나온다. 점심은 1시에 밥, 국, 김치가 나온다. 간혹 집에서 도시락을 싸 갈 때도 있다. 오후 4시에 참을 먹는데 역시 빵 2개가 나온다. 저녁은 집에 돌아와서 7시경에 먹는다.

봄에서 여름에는 반찬으로 김치, 생선, 멸치조림, 깻잎, 고추, 우거지국, 생태국, 고기국, 미역국 등을 해 먹는다.

4) 장성마을(지애희 : 61세, 본적 함경도 회령, 서울서 태어남, 남편 고향은 경기도 장단마을)

• 할아버지 일상식

밥, 선지국, 우거지국, 반찬(김치), 가끔 걸절이, 고추장이면 최고, 김치찌개, 멸치젓, 개장

5) 여름에 농사 지을 때의 식사시간과 식사 회수

• 일산 9리

식사 5회 : 참 10시, 아침새참, 2시 점심, 4시 저녁새참, 저녁, *새참은 주로 밀국수를 먹음.

• 마두 1리

식사 5회 : 아침참, 새밥, 점심, 오후 참, 저녁

• 마두 2리

식사5회 : 아침, 새참, 점심, 오후 새참, 저녁

• 백석 1리

식사 5회 : 아침, 새참, 점심, 오후 새참, 저녁

• 백석 2리

식사 5회 : 아침, 새참, 점심, 오후 새참, 저녁

• 장항 2리

식사 5회 : 아침, 새참, 점심, 오후 새참, 저녁, *저녁새는 술을 함께 먹기에 아리랑 새참이라 부른다. 밤참까지는 합하면 6회

• 주엽 3리

식사 5회 : 아침, 새참, 점심, 저녁새참, 저녁 *저녁밥 직전에 쉬기 위해 먹는 저녁새참은 언제나 술이 따른다. 예지랭이라고 불린다.

나. 의례와 식생활 모습

의례는 인간이 태어나서 죽을 때까지 거치는 중요한 과정의 길목에서 행하는 행사를 말한다.⁸⁾ 돌 잔치, 혼례 잔치, 제사, 장례가 모두 이러한 의례의 중요한 때이다. 이때 행해지는 식생활의 모습은 일상하고 많은 차이를 보인다. 관습적인 요소, 전통적인 요소, 지역적인 요소가 강하게 영향을 미치는 때이다. 상차림의 기본 구조에서 의미, 금기사항 등의 관념적인 틀에서부터 음식 장만의 과정과 경비 그리고 의례가 끝난 후 상에 차려진 음식의 처리 과정이 여기에서는 주목된다.

제사 상차림은 조사 지역에서 나온 결과로는 지역성을 많이 내포하고 있다. 곧 고향이 황해도이면 그쪽에서 배운 형식을 갖추며, 전라도라고 해도 마찬가지로 고향에서 행한 대로 한다. 심지어 이주 1세의 경우에는 고향에서 행한 모든 양식을 충실히 지키려 하고 변화에는 더욱 완고하다. 가례를 갖추고서 상차림의 옛 형태를 유지하는 집도 있다.

혼례는 20여년 전부터 일산이나 원당, 서울의 모래내, 신촌에 있는 예식장에서 치루는 경우가 대부분이다. 음식은 집집마다 차이가 있지만 보통은 예식장 주위의 식당에서 갈비탕과 반찬을 제공받고, 집에서 별도로 흥어무침·해파리냉채·사라다·떡·동태부침개·조개살부침개·산적 등을 준비하여 식당에서 갈비탕을 먹을 때 내어 놓는다. 친척들은 다시 집으로 와서 준비된 음식을 먹는다. 혼례와 같은 큰 잔치에는 김치를 별도로 많이 담아 준비한다. 음식의 준비는 이웃들이나 부인회 사람들 중 친한 이들이 도와주고, 4-7일씩 준비한다.

〈조사내용〉

1) 대화 4리(정순임 : 67세)

• 기제사는 3분을 모신다. 차례 상이나 기제사 상은

할아버지 고향인 황해도 서흥의 풍속을 따른다.

소주, 정종, 적(쇠고기), 두부 불임, 북어, 다시마 튀김, 과일(사과, 배, 꽃감, 대추, 밤) 약과와 산자(장에서 산다) 고추가루 없는 찐지, 나박찐지, 숙주나물, 고사리, 도라지, 생선

기제사에서는 떡을 안 쓴다.

2) 대화 4리(이초옥 : 71세 고향 화전)

• 제사 상차림

과일, 약과, 다식(송화, 찹쌀, 콩), 밤, 산자, 탕(쇠고기 탕, 두부탕, 다시마탕, 무우탕), 식혜, 나박김치, 간장(질경이), 술(약주)

3) 일산 9리 밤가시 (박금예 : 70세, 고향은 서울 서대문, 21살 때 밤가시로 시집옴)

• 돌날

백일에는 흰무리떡, 수수떡을 한다.

돌에는 다섯 가지 떡을 한다. 수수팔떡, 흰무리, 송편, 찰떡, 가래떡

사과, 배 등의 과일

연필, 공책, 실, 돈, 쌀 등을 상 위에 올려 아이가 집게 한다.

• 혼례

큰 딸의 혼례는 집 마당에서 치룸.

국수, 돼지고기 편육, 김치, 나물 등을 준비하다가 손님 대접

• 장례

돼지 잡아 편육 만들고, 묘소에서는 육계장을 술에 끓였음.

• 제사(기제사, 추석, 설날)

배, 사과, 대추, 밤, 꽃감, 약과, 산자,

죽편, 다식, 파배기, 깨강정,

숙주나물, 고사리나물, 도라지나물, 나박김치,

전(북어나 고기), 떡(편), 식혜,

삼탕(북어탕, 두부탕, 고기탕), 소적, 어적, 포, 부침개,

술(약주)

8) A. 반계넵(전경수 역) 1989 《통과의례》 서울 : 을유문화사

〈기제사 상차림〉

신위(兩位)

매	갱	시접	매	갱	시접
잔			잔		
탕		탕	탕		
포	소적	어적	부침개	떡(편)	
족편 전 나박김치 숙주나물 고사리나물 도라지나물 식혜					
파배기 깨강정 산자 약과 다식 꽃감 배 사과 밤 꽃감					

4) 백석 6리 (고금옥 : 57세, 고향은 전라북도 김제, 남편 고향은 김제 백산, 1975년 서울 북가좌동에 살다 백석 6리로 이사)

• 혼례

예식장에서 혼례 후 피로연은 주위 식당에서 한다. 개피떡, 약식, 동태부침개, 조개살부침개, 산적 등을 별도로 집에서 준비한다. 식당에서 나오는 갈비탕을 대접한다. 친척들은 집에서 다시 장만한 음식을 먹는다.

• 생일날

미역국, 나물, 아이들에게는 케익을 사주고 음식도 좋아하는 것을 해 준다.

시어머니 생일날도 시어머니께서 좋아하시는 음식을 장만하여 대접한다.

• 제사

전라북도 김제 관습이 유지됨.

나물7가지, 산적, 육포, 삼실과(밤, 꽃감, 대추), 사과, 배, 꿀.

강정 산자(모래내 시장에서 사 온다. 옛날에는 시어머니께서 직접 만드셨다.)

부침(동태), 조기, 병어, 준치(생선은 3가지를 준비한다.)

닭 1마리(찌서)

떡은 콩 시루떡

무우탕, 쇠고기탕, 두부탕

술은 정종이나 약주를 쓴다. 소주는 안 쓴다.

제사상에는 고추가루 든 음식을 넣지 않는다. 김치는 안 올린다.

준비에 경비로 20만원이 든다. 3일 준비(하루시장/하루 음식 장만 /제사날 반찬)

밤 12시에 제사를 모시고, 1시에 철상한 후 돌려서 음복한다. 준비는 주로 혼자서 한다. 동서가 있지만 멀리 떨어져 산다. 이웃에 사는 동갑 부인들이 3-4명 와서 음식 장만을 도와준다.

5) 장성마을(지애희 : 61세, 본적은 함경도 회령, 만주서 태어남, 남편 고향은 경기도 장단군)

• 생신상

떡(찰떡, 송편), 돼지고기를 안 먹어 갈비구이, 미역국, 튀김, 전, 녹두빈자, 창포묵, 도토리묵,

음식 장만은 이웃들이 도움.

• 제사

기제사 5그릇, 추석에는 송편, 설에는 떡국을 올린다. 녹두빈자, 쇠고기적, 돼지편육, 조기튀김, 삼색과일,

탕국(무우, 쇠고기, 명태토막, 두부, 다시마)

식혜(건더기만), 수정과,

나물(도라지, 고사리, 숙주), 약과, 산자, 나박김치,

떡,

술 정종 사서 저녁 9시에 모심

다. 세시와 식생활 모습

세시풍속이란 1년을 주기로 계절에 따라서 관습적으로 되풀이 되는 생활 행위를 말한다.⁹⁾ 주로 농업을 생업 경제로 하는 전통 마을에서는 아직도 이러한 세시풍속이 생활의 중요한 요소이다. 농산물을 재배해서 수확하는 농민들의 생산활동은 자연의 변화선과 동일선상에서 생활 주기도 이루어진다. 겨울 동안 농사를 준비하고 음력 3월에서 4월 사이에 파종이 행해진다. 성장을 관리하는 시기는 음력 5월에서 7월까지 이어진다. 음력 8월에서 9월에 걸쳐서 수확이 이루어진다. 이러한 농사의 길목마다에서 행해지는 세시풍속은 농업의 생산력과 깊

9) 임동권 1982 〈세시풍속 개관〉《한국민속대관4》 서울 : 고려대학교 민족문화연구소.

이 연관되어 있으면서 동시에 의례적인 행위나 음식물의 섭취 같은 외형으로 표출된다.

세시풍속에 관련된 식생활 모습 역시 생업경제의 양식에 기초하여 이루어진다. 정월 초하루에서 시작하는 절기는 그때마다 새롭게 나는 산물을 맛보기도 하고, 음식에 대한 관념이 주술적인 의미에서 식생활의 모습으로 나타나기도 한다. 또 다른 측면에서는 노동에 필요한 에너지를 보충하는 특별한 시기를 세시풍속과 연결시키는 경우도 있다. 농사에 요구되는 노동력이 최고조에 달하는 삼복날에 단백질 섭취를 위한 행위로써 보신탕을 먹는 것은 이러한 맥락과 통한다.

조사지역의 경우 한반도의 보편적인 세시력과 상통한다. 음식과 관련된 이 지역의 세시를 들어보면 정월에서 보름, 한식, 2월1일(일명 머슴날), 6월 유두, 삼복날, 7월 칠석날, 추석, 동지가 있다.

〈조사 내용〉

1) 대화 4리 (이초옥 : 71세, 고향은 화전, 남편 고향은 대화 4리, 중간에 서울 마포에서 살기도 함)

10월 상달에 고사떡을 한다.

성주, 대감, 제석, 업양, 칠성, 지식, 용궁, 천룡 등의 12신위에 고사떡을 올린다. 제석(백설기), 칠성(백설기), 대감(팥떡), 업양(백설기), 성주(팥떡), 천룡(팥떡)

떡은 시루 채로 담아서 신위가 있는 장소에 올린다.

칠석날에는 밀떡을 하여 집에 둔다.

2) 주업5리 상주마을 (박수심 : 64세)

정월 보름 : 오곡밥

추석 : 송편(쌀가루를 찢어 피를 만들고, 속으로 쑥, 밤, 콩, 팥, 계피 등을 쓴다.)

3) 일산 9리 밤가시 (박금예 : 70세, 고향은 서울 서대문, 21살 때 밤가시로 시집옴)

설날-대보름날까지는 인절미, 가래떡, 부꾸미, 개피떡 등의 갖은 떡을 해서 먹는다.

4) 백석 6리 (고금옥 : 57세, 고향은 전라북도 김제, 남편 고향은 김제 백산, 1975년 서울 북가좌동에 살다 백석 6리 이사)

보름에는 찰밥, 나물(7가지 : 고구마줄거리 · 토란대 · 호박건지 · 고사리 · 무우 · 도라지 · 채나물), 두부탕을 먹는다.

보름날 밤에 찰밥 해서 나물로 제사를 모신다. 신위는 안 쓴다. 제사상은 조상 제사상과 성주상 동시에 차린다. 새벽에 성주상만 철상하여 음복한다.

5) 일산12리

보름날 : 귀밝이술, 오곡밥, 묵은나물

2월 1일 : 나이떡을 해 먹는다.

한식 : 찬밥을 먹고 해뜨기 전에는 김치를 먹지 않는다.

삼복날 : 술, 과일(참외), 닭고기

7월7일 : 밀전병을 해 먹는다.

10월 상달 : 고사 떡을 나누어 먹는다.

6) 백석1리

6월 유두 : 전병이나 부꾸미를 해 먹는다.

삼복날 : 보신탕을 먹지 않고 다른 보신 음식인 닭고기를 먹었다.

7월 백중일 : 백설기를 해 먹는다.

11월 동짓날 : 무수리떡을 해 먹는다.

7) 장항 2리

보름 : 보름나물, 오곡밥, 부럼, 귀밝이술

삼복날 : 보신탕

7월7일 : 부침을 부쳐 먹는다.

8) 백석 2리

보름 : 부럼, 귀밝이술, 오곡밥

2월1일 : 나이대로 솔떡을 해 먹는다.

6월 유두 : 전병을 먹는다.

삼복날 : 보신탕, 술

7월 7석 : 밀전병이나 부침을 해 먹는다.

10월 상달 : 시루에 떡을 찢고 돼지머리를 나누어 먹는다.

9) 마두 2리(이금선 : 66세)

설날 : 골무떡국, 시루떡, 전, 녹두부침, 콩나물, 숙주나물, 강정, 엿

정월보름 : 나물, 호두, 밤, 잣, 오곡밥, 김치는 안 먹는다. 밥을 물에 말아 먹지 않는다.

단오 : 수리취떡, 밀전병

추석 : 송편, 전, 나물

동지 : 팔죽

10) 주엽 4리(서순석 : 59세)

보름 : 부럼, 귀밝이술, 약식, 오곡밥, 묵은나물

2월1일 : 나이 송편(쌀을 식구의 나이수에 따라 숫가락으로 떠서 송편을 함)

삼복날 : 고기를 먹지 않으면 속이 빈다.

7월 칠석날 : 밀전병을 해 먹는다.

11) 마두4리(최승대)

3월3일 : 진달래술, 송기떡

7월 칠석날 : 밀을 수확해서 수제비나 밀개떡을 부쳐 먹는다. 밀 부친개도 해 먹는다.

12) 주엽4리

설날 : 떡국, 만두, 과일, 엿, 강정, 녹두부침, 인절미, 감주, 수정과

보름 : 오곡밥, 시래기나물, 콩나물, 취나물, 고사리나물, 무나물, 호박, 김

추석 : 송편, 녹두부침, 과일

13) 마두 1리(정인수 : 78세)

보름 : 묵은 나물은 젓가락으로 먹는다. 숟가락을 사용하면 남의 품앗이 가서 자신에게 주어진 밭넓이가 가장 넓게 된다. 감주, 액방맹이 엿을 40개 만들어 엿의 굵기를 서로 견주는 놀이

2월1일 : 나이 수 만큼 나이떡을 먹는다.

삼복날 : 삼계탕, 개고기

추석 : 송편, 햇과일

14) 일산10리 대화3리

보름 : 부럼, 귀밝이술, 오곡밥, 묵은나물

2월1일 머슴생일 : 술떡으로 나이떡을 해 먹는다.

한식 : 찬 밥을 먹는데 해 뜨기 전에 먹으면 안된다. 김치를 먹지 않는다.

삼복날 : 술, 과일(참외), 닭고기

유두 : 병아리 닭 잡아 먹음

칠석날 : 호박불임, 밀전병

백중날 : 밀전병

추석 : 송편

동지 : 팔죽을 해 먹는다. 동지죽이라 한다. 동지죽을 문 벽 기둥에 뿌려 잡귀를 물리친다.

5. 식생활 공간과 조리기구

가. 식생활 공간

인간은 가족을 최소의 사회 조직으로 하여 사회를 구성한다. 의식주 기본생활은 주로 가족을 중심으로 하여 이루어지며, 농업을 생업경제로 하는 사회는 특히 가족이 사회 운영의 중심이 된다.¹⁰⁾ 가족이 중심이 되는 식생활은 조리에서부터 식사 행위까지 모든 과정이 살림집에서 대부분 행해진다. 우리의 전통 살림집에서 찾을 수 있는 식생활과 관련된 공간에는 부엌·찬방·광·우물·장독대·방 등이 있다. 음식의 재료를 저장하는 공간인 광, 이를 세척하는 우물, 간장·된장 등의 저장음식을 보관하는 장독대, 식사를 하는 안방이나 사랑방·마루 이 모두가 식생활 공간이다.

조사지역의 살림집은 대부분 전통 양식의 것이다. 거의 50년에서 100년 사이에 지어진 살림집들은 공간 구성을 전통 양식으로 하고 있다.

장독대는 모두 부엌 뒷뜰에 위치한다. 안마당과 뒷뜰로 향해 부엌의 앞뒤문이 있고, 부엌의 뒷문을 통해 장독대에는 쉽게 접근할 수 있다. 장독대 옆에는 겨울에 김장김치를 저장하는 김치광이 위치한다. 김치광은 거

10) 이두현·장주근·이광규, 1990 《한국민속학개설》 서울 : 학연사.

울에 관계없이 일년내내 철거되지 않도록 시멘트로 만든 집도 있다. 1970년대 이후 신축한 슬라브 집들이 있는 백마 지역은 장독대의 위치가 옥상에 위치하기도 한다. 장독대에는 간장·된장·고추장·소금·장아찌·새우젓·채소 씨앗·말린 채소·마른음식(북어·오징어·육포·대구포·깨·부각)·고추절임 등을 보관한다. 장독대에 놓이는 용기는 대부분 오지그릇이나 질그릇이며, 플라스틱이나 양은으로 만든 그릇은 용기의 뚜껑으로 많이 쓰인다. 용기의 수는 큰독이 2~3개, 중두리가 3~4개, 향아리 4~5개씩 적게는 10개에서 많게는 20개가 넘는 집도 있다.

쌀을 보관하는 뒤횥은 모든 집에 다 하나씩 있다. 보통 뒤횥은 마루의 한쪽 끝에 둔다. 가을에 나는 채소를 말려 장아찌에 쓰거나 국거리에 쓰는 말린 채소는 집의 뒤횥 벽에 매달아 통풍도 잘되게 한다.

다른 지역에 비해 조사지역에서 많이 보이는 독은 새우젓 큰 독이다. 한 집에 3개 이상씩의 새우젓 큰독이 있다. 독의 크기는 높이 50cm가 넘는 것으로 새우젓보다는 된장·간장을 담거나 비어 있기도 하다. 조사지역에서 이러한 새우젓 큰 독이 많이 보이는 이유는 1930년대 이전의 역사에서 찾을 수 있다. 곧 전라도 충청도 서해안 일대에서 많이 잡히는 새우는 그곳에서 새우젓으로 담그던지, 아니면 새우 통째로 한강을 통해 마포나루까지 와서 중부 내륙 지방으로 유통되었다. 마포나루를 가르는 길목에 접한 이 지역은 당연히 새우젓이 유통되는 길목이었다. 지금은 양철 드럼통에 담지만, 예전에는 새우젓 독채 담아서 팔기도 하였다. 그때그때마다 새우젓과 독을 함께 구입하였기에 집집마다 새우젓독이 3-4개를 넘는다. 또한 새우젓을 사서 직접 큰독에 젓갈을 담기도 하였다.

부엌은 음식을 조리하거나, 방의 난방을 하는 곳이다. 조리공간은 전통 양식의 부엌에서 이루어지고 있었다. 솥이 보통 대, 중의 크기로 두세 개 씩 부뚜막에 놓여 있다. 찬장이나 식기는 솥의 맞은 편에 놓인다. 부엌문은 안마당과 동시에 뒤혥과도 통하게 양쪽에 나 있다. 조사 당시에는 많은 집에서 LPG 가스 시설을 갖추고, 가스 렌지로 음식을 조리하고 있었다. 간혹 석유난로를 쓰는 집도 있다. 그러나 입식 부엌은 드문 편이다.

식사공간은 원래 사랑방·안방으로 나누어 이루어졌

다. 집에 시아버지가 계신 경우에는 사랑방과 안방으로 나누어지지만, 그렇지 않은 집은 대부분 안방에서 가족이 둘러 앉아 먹는다. 여름에는 마루에서 식사가 이루어진다. 논일을 할 때는 아침과 저녁을 빼면 모두 노동 현장에서 식사를 한다.

〈조사 내용〉

1) 대화 4리 성저마을(장은만 : 51세, 안동 장씨로 아버지 대에 이곳으로 이전, 집 : 65년 전 건축)

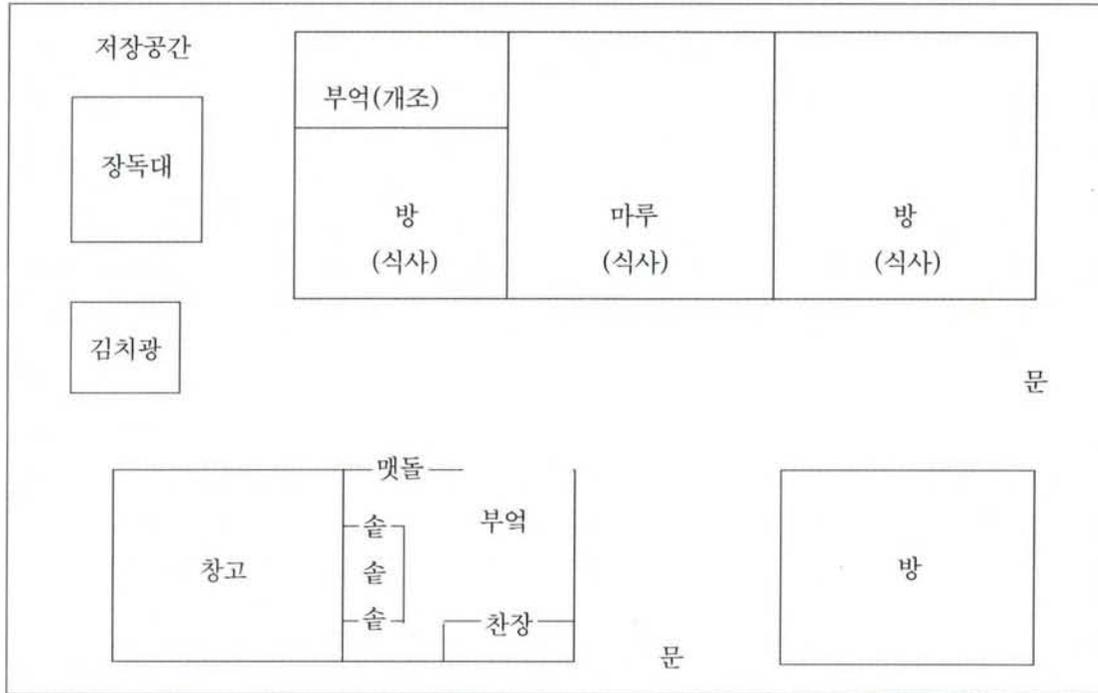
-김치광(별도로 창고를 지어 독을 묻고 시멘트로 고정시킴)

중두리	큰독
중두리	큰독
	중두리
	새우젓독

-장독대(시멘트로 단을 쌓았음)

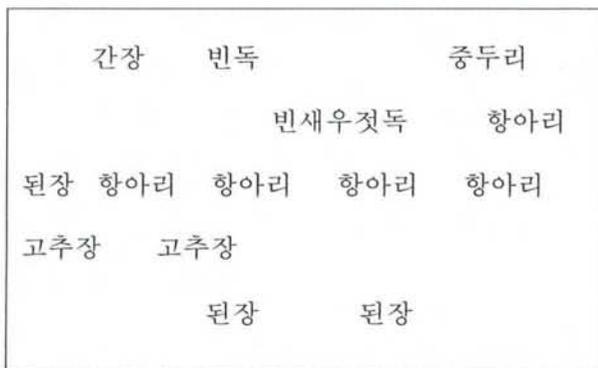
		시루2개
큰독(약탕기)		
	큰독	소금
고추장아찌		큰독
고추장아찌	간장	
새우젓		된장 간장
	고추장	(새우젓독)

-집의 구조(한옥을 지붕과 기본 구조는 두고, 윗채를 개조함)



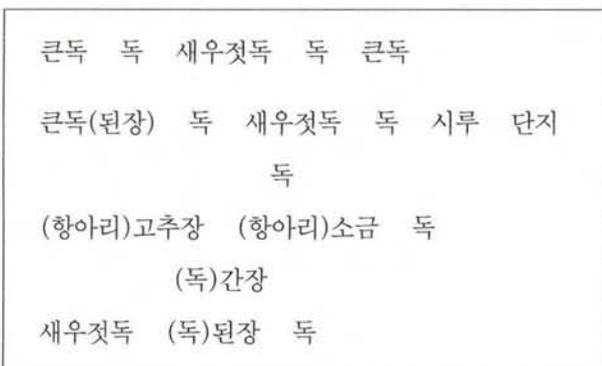
2) 대화 4리(정순임)

-장독대(높은 흙단 위에 시멘트로 바닥을 만들)



3) 하주마을(배병조 : 61세)

-장독대(뒤뜰에 위치)



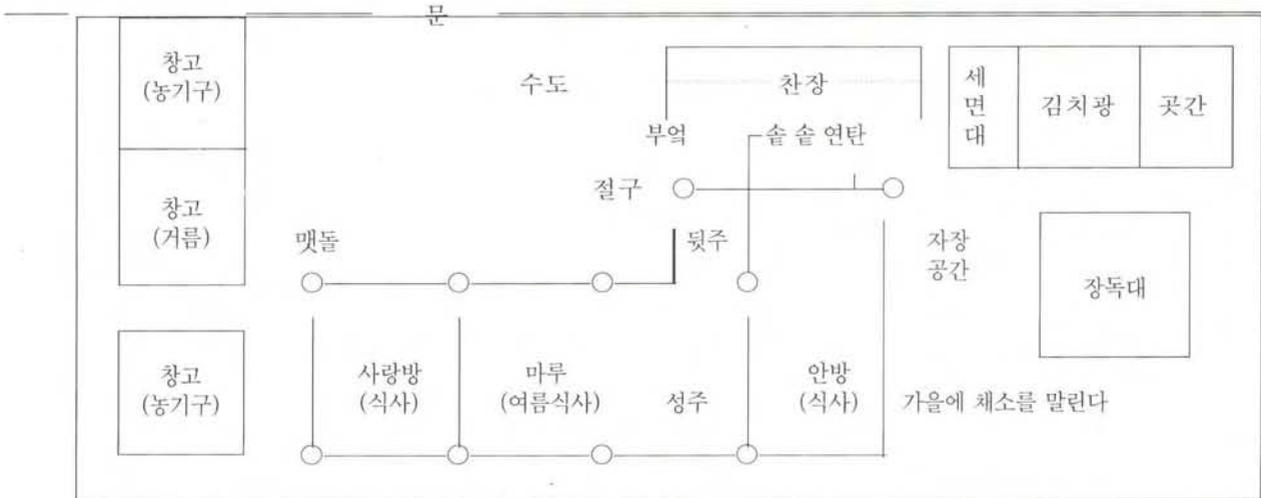
나. 조리 기구

조리기구는 음식을 장만하는 데 쓰이는 기구를 말한다. 곡물을 분쇄하거나 즙을 내는 맷돌·체·절구, 밥이나 국을 끓이는 솥이나 냄비, 음식을 조리하는 칼·도마, 물을 긷는 바가지·자배기·고기를 굽는 석쇠·후라이판, 음식을 저장하는 초병·뒤주·솥, 식사에 쓰이는 그릇·상·숟가락·젓가락 등이 있다.

조사지역에서는 용기·자기와 같은 전통적인 소재의 것과 요사이 쓰이는 플라스틱·양은·스텐 재질의 것이 두루 함께 쓰인다. 옛 조리기구가 퇴조하고, 전자제품의 것이 많이 쓰이는 편이다.

조리기구는 직접 제작하기 보다는 구입한 것이 대부분이다. 특히 맷돌의 경우 경기도 서북부의 연천에서 만들어진 현무암 재질의 것이 이 지역에서 대부분을 차지한다. 연천의 맷돌은 곰보돌이라 불리우는 현무암으로 만든 것으로 맷돌이 중요한 조리기구로 쓰이던 때 중부 지방에서 인기있던 맷돌에 든다. 맷돌은 주로 두부를 만들 때 쓰이며, 절구는 떡을 만들 때 쓰인다.

길



대화 4리 성저마을 (장은만 : 51세, 안동 장씨로 아버지 대에 이곳으로 이전, 집 : 65년 전 건축)

6. 남은 문제

1969년 문화재관리국에서 출간한 《한국민속종합조사 보고서, 전남편》에서 처음으로 민속 조사의 한 범주로서 식생활 조사 보고서가 나왔다. 그 이후 향토음식이나 식생활에 대한 전문 연구자의 조사 보고서가 여러편 있었다. 그러나 대부분의 보고서가 조리법에 치중하여, 전체 문화상으로서 식생활 모습을 구성하는데는 이르지 못했다. 경기도 고양군 내 일산 새도시의 식생활 문화를 조리법, 식생활 모습, 식생활 공간의 세 가지 항목으로 나누어 살펴본 본 조사 보고서 역시 이러한 한계를 가진다.

개발 이전에 살던 사람들의 생생한 삶의 모습을 일정한 범주로 나누어 조사하고, 이를 통해 이 지역 식생활 문화의 모습을 정리하는 것이 이 조사의 본래 목적이었다. 그러나 이주와 강제 철거의 와중에 이루어진 조사는 더욱 본래의 조사 목적을 이루기에는 한계가 있었다. 식

생활의 모습을 조사하는데는 조사자가 피조사자의 일상 식생활을 체험하고 참여함에 의해 가능하다. 곧 장기간의 현지조사가 요구된다. 현지조사를 통해 음식을 장만하여 먹기까지의 전과정을 살필 수 있다. 또 일상과는 다른 잔치·의례 때의 식생활 모습도 직접 체험을 통해 느껴야 한다. 더하여 그들이 음식이나 식생활에 대해 가진 관념, 식생활과 사회 전체의 정치·경제적 측면과의 관련성에까지 조사의 지평을 넓혀야 한다.

민속 조사라는 것이 일정한 범주에서 현장 조사를 통해 자료를 수집하는데 목적을 가진 것이라 하지만, 민속 자료는 단순히 보고되고 끝나는 것이 아니라 피조사자들의 삶의 모습을 구성하는 데 궁극의 목적이 있다. 여기서 민속조사의 조사방법론에 대한 고민이 나온다. 식생활 조사 역시 조사 대상 지역의 향토음식, 특이한 조리법에 대한 자료 축적에만 머물러서는 안 된다. 식생활의 생생한 모습을 어떻게 조사하여, 이를 통해 식생활의 바탕에 흐르는 구조와 전체상을 어떻게 역동적으로 이해할 것인가에 대한 조사연구 방법의 개발이 앞서야 하는 과제이다.



〈사진 1〉 집전경 (장은만씨네)



〈사진 2〉 김치광 (장은만씨네)



〈사진 3〉 김치광 (장은만씨네)



〈사진 4〉 장독대 (장은만씨네)



〈사진 5〉 간장독 (장은만씨네)



〈사진 6〉 고추장독 (장은만씨네)



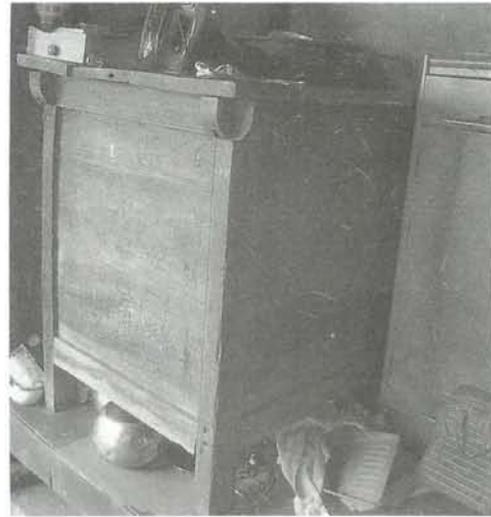
〈사진 7〉 새우젓독 (장은만씨네)



〈사진 8〉 된장독 (장은만씨네)



〈사진 9〉 부엌 (장은만씨네)



〈사진 10〉 뒤주 (장은만씨네)



〈사진 11〉 집전경 (정순임씨네)



〈사진 12〉 장독대 (정순임씨네)



〈사진 13〉 김 (정순입씨네)



〈사진 14〉 장독대(배병조씨네)



〈사진 15〉 부뚜막(배병조씨네)



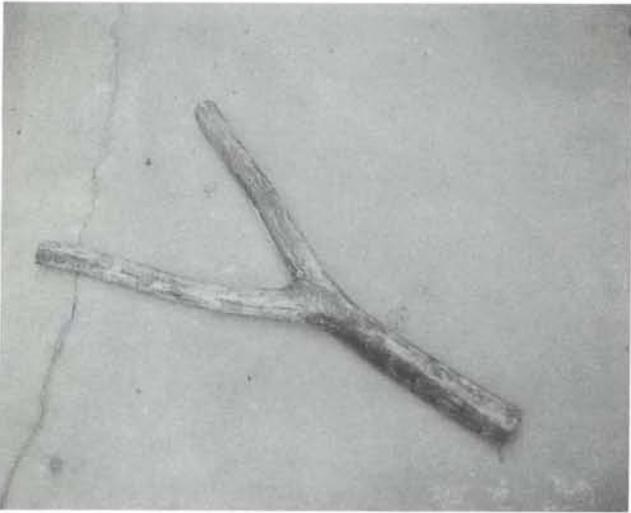
〈사진 16〉 뒤주(배병조씨네)



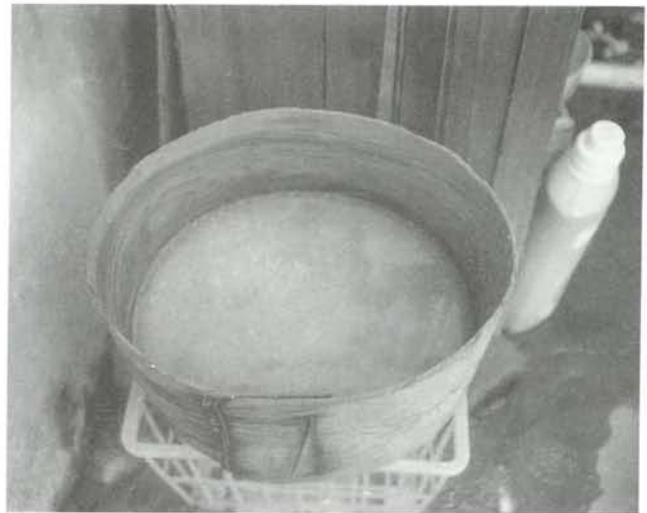
〈사진 17〉 새우젓독(배병조씨네)



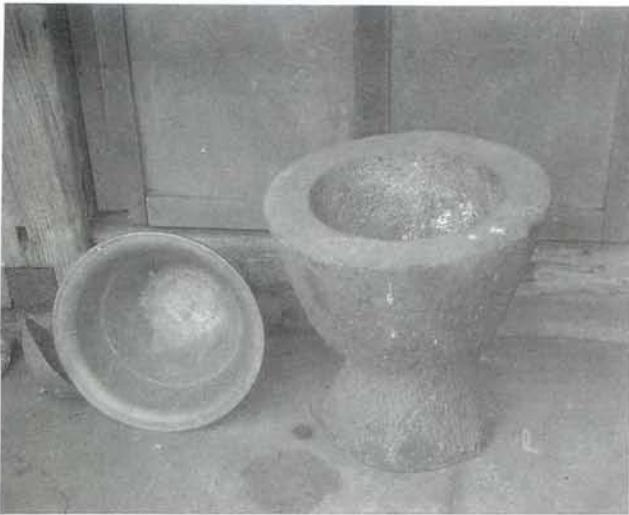
〈사진 18〉 맷돌



〈사진 19〉 체다리



〈사진 20〉 체



〈사진 21〉 절구



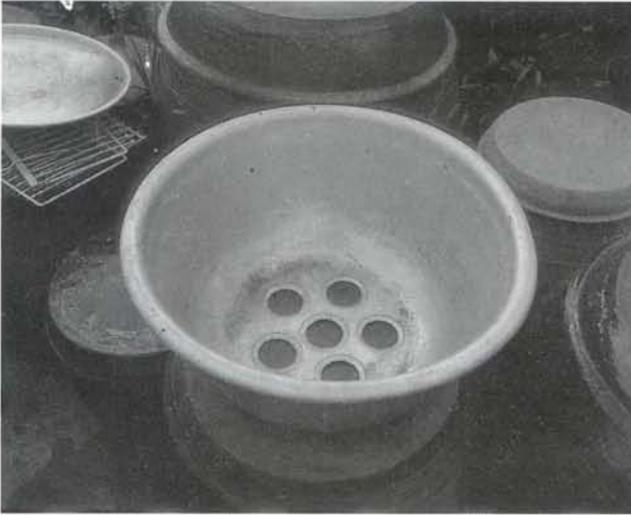
〈사진 22〉 키



〈사진 23〉 솥과 바가지



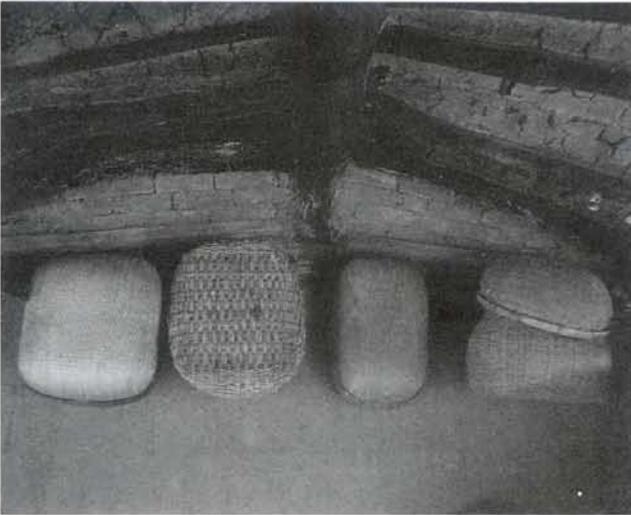
〈사진 24〉 질그릇 시루



〈사진 25〉 양은 시루



〈사진 26〉 떡메



〈사진 27〉 여러가지 소쿠리



〈사진 28〉 확



〈사진 29〉 버려진 그릇