



제3장 식생활

제 1 절 경기 북부의 식생활

제 2 절 경기 동부의 식생활

제 3 절 경기 남부의 식생활



1절 경기 북부의 식생활

주영하 · 한국정신문화연구원 교수

1. 머리말
2. 경기 북부지역의 생태환경과 식생활의 상관관계
3. 지역별 특산물과 지역음식
4. 도시의 음식 민속지
5. 농촌마을의 음식 공간과 동계
6. 농촌 40대 가정의 음식 민속지
7. 산촌 70대 부부가족의 음식 민속지
8. 맺음말

1. 머리말

우리가 음식 혹은 식생활을 연구하면서 가장 먼저 확인해야 할 명제는 '인간은 조리하는 동물이다' ¹⁾는 것이다. 동물들은 음식의 원료를 가공하지 않은 채 그대로 섭취하는 데 비해 인간은 그것을 조리(cooking)라는 과정을 통해 하나의 음식물로 만들어낸다. 가장 단순한 기술을 지닌 사람들이라도 자연환경에서 수렵이나 채집의 방법으로 식품원료를 확보한 후, 이를 절단·세척하고, 조리하는 과정을 거쳐 그릇에 음식을 담아 먹는다. ²⁾ 인간은 이러한 과정을 거쳐 완성된 음식을 섭취하여 인체를 움직이는 에너지를 얻는다. 여기에는 물리적 차원과 생리적 차원이 함께 있다. 음식을 조리하고 먹는 과정에는 행위를 위한 지식이 담겨 있다. 곧 인간의 음식활동에는 문화의 구성요소인 기술·조직·관념이 유기적으로 연결되어 있다.

어떤 음식재료를 선택하느냐 하는 문제는 인간이 아닌 동물의 경우에도 존재하는 것이다.

1) Cuisenier, Jean, *Ethnologie de la France*(野村訓子外譯『フランスの民族學』, 白水社, 1991, 84쪽.

2) 石毛直道, 「食物と文化」, 『文化と人類』, 平凡社, 1974, 175~181쪽 참조.

그러나 어떤 음식을 좋아하고 싫어하는 기호의 문제에 들어가면 사정은 달라진다. 동물의 경우 초식성·육식성과 같은 편향된 선택을 하는 반면, 인간은 잡식성이면서 문화적 요인에 의해 제각각 먹을 수 있는 것과 먹지 못하는 것을 명확하게 구분하는 기준을 지니고 있다. 힌두교를 믿는 사람들은 쇠고기를 먹지 않는다. 하지만 그들이 쇠고기를 쇠고기로 알지 못하고 먹었을 경우 생리적인 이상현상이 결코 발생하지 않는다. 그러나 쇠고기임을 알았을 때 그들은 심한 구토와 같은 부작용을 보인다. 그들은 태어나면서부터 쇠고기를 '생각하기에 좋지 않은(not good to think) 음식'으로 배워왔기 때문에 생리적으로도 쇠고기라는 특정 음식에 대해 기피(taboo) 현상을 보이는 것이다. 특정음식에 대한 관념이 여기에 담겨 있기 때문이다.

그러나 더욱 중요한 문제는 인간과 자연환경과의 상호 관계에서 찾을 수 있다. 미국의 생태인류학자 살린스(Sahlins, Marshall D.)는 음식물의 획득활동과 인구의 유지활동을 인간생존의 가장 기본적인 활동으로 파악하였다. 환경에는 자연적 요소(natural influence)와 문화적 요소(cultural influence)가 동시에 작용한다.³⁾ 식품재료를 구하는 데도 이러한 두 가지 요소가 관계한다. 즉 생명을 유지하기 위한 자연적 요소와 어떤 식품재료를 선택할 것인가 하는 문화적 요소가 동시에 인간의 음식활동을 규제한다. 한 문화집단이 가진 음식의 형태는 사용하기에 유용한 자연물에 의해서 전적으로 결정되어진다.⁴⁾ 식품의 원료를 확보하는 기술은 사람들이 어떤 음식을 선호하는가 하는 문제와 깊은 관련을 맺고 있다. 곧 세계 각지에 흩어져 사는 인간집단이 지닌 특이한 음식활동 혹은 요리들은 그들이 처한 특수한 자연환경과 이로부터 배태된 문화적 요소에 의해 결정된 것이다. 그래서 고유한 음식활동의 모습은 그대로 민족적 특성을 담고 있다.

식품재료를 먹을 수 있는 것으로 변화시키는 데는 조리방법(cooking method)이 작용한다. 사람에 따라 다른 조리방법은 행위를 위한 지식체계인 조리법을 만들어냈다. 조리법은 특별히 발명된 것이나 일회성에 머물지 않는다. 조리법은 적어도 문화의 영역에서 어떤 목적을 위한 행위로서 이해되어야 한다. 또 다른 측면에서 본다면 조리법은 자연환경에서 유용한 것을 문화적으로 선택하여 기호에 맞는 음식물을 만들어내는 기술(technology)로서 이해되어진다.

비록 같은 문화권에 속하는 사람들이라도 각자 특정 음식 혹은 특정 음식의 맛을 선호하는 경향을 보인다. 즉 사람들의 음식 선택과 맛의 기준은 선천적인 것이 아니라 후천적으로

3) Sahlins, Marshall D., 'Culture and Environment' Sol Tax(ed), Horizons in Anthropology. Aldine Publishing Company, 1964, 217쪽.

4) Chang, K.C.(ed), *Food in Chinese Culture*. New York: The Vail-Ballou Press, 1977, 6쪽.

학습에 의해 습득된 것이다. 음식습관(飲食習慣)은 어린이일 때 가족을 통해서 대부분 형성된다. 이때 음식은 가족 구성원의 태도나 기질을 어린이에게 전달하는 수단 중 하나이다. 어린이는 자신의 존재의의를 음식을 먹는 행위를 통해 확인한다.⁵⁾ 이러한 과정에서 어린이는 가족 구성원으로서 식사법을 몸에 익히게 되며, 성장하면서 가족만이 아니라 친구·학교·전문가와 같은 사회화 과정에서 만나는 여러 요소들에 의해 한 사람의 음식습관이 형성된다. 특히 문화적 규제, 사회적 지위, 지역적 차이와 같은 요인에 의해 음식습관은 영향을 받는다. 식사행위와 식사예법과 같은 음식활동의 의례적이고 규범적인 행위 역시 한 사회가 지닌 사회·문화적 측면과 관계가 있다.⁶⁾ 사람들은 가능한 함께 어울려 음식을 섭취하려 한다. 그런데 정치 및 사회적 차원에서 “한솥밥을 먹는다는 것(共食, commensalism)”은 공동운명체의 이념 및 정서와 연결되어 이해된다.⁷⁾ 공식(共食)의 주최자와 참여자와의 관계, 주최자와 참여자의 사회적 지위와 명성, 식탁에서 앉는 자리, 식사 중의 대화와 의견교환 방법, 음식행위의 예법, 식사 후 음식물의 증여와 분배 등에 정치와 권력의 차이가 그대로 반영되기도 한다.

의례가 문화의 상징성을 표현하는 것이라면 이 의례에 걸쳐있는 음식물은 그 상징성을 표현하는 언어라 말할 수 있다. 종교를 비롯한 제반의 관념적 문화요소가 음식물에 상징성을 부여한다. 여기에서 신앙하는 종교의 차이에 따라서 사람들은 특정 음식에 대해 선호하거나 혹은 금기시하는 경향이 나온다. 특히 음식금기는 종교적 규제에 의해 뚜렷하게 드러난다. 그 생태학적 발생 원인이 어디에 있든지 간에 음식금기(food taboo)는 식단 구성을 제한하고, 일상식사와 의례식사의 구분을 두게 한다. 그러나 이러한 음식의 선호와 금기에 대한 관념적 의미는 음식이 가진 본래의 기능을 뛰어 넘지 못한다. 곧 문화적인 음식의 선택에는 영양분의 고려가 배경으로 깔려 있다.⁸⁾ 인간은 생명을 유지하기 위해 음식을 통해 각종 영양소를 먹는다. 탄수화물·지방·단백질·무기질·비타민 등의 영양소가 몸에 들어가 열과 에너지를 공급하거나 신체조직의 구성과 보수를 하고, 대사과정을 조절하는 작용을 한다.⁹⁾ 그런데 이러한 영양소를 섭취하는 방법은 지구상의 모든 민족이나 문화마다 다르다. 그것은 민족이나 그 문화가 처해 있는 자연환경이나 사회·문화 요소가 작용하여 생긴 것이다.

본고는 이러한 이론적 배경을 전제로 하여 경기도 북부지역의 음식민속을 조사·연구한

5) Fieldhouse, Paul., *Food and Nutrition : Custom and Culture*. New York : Chapman&Hall, 1986, 335~338쪽.

6) 石毛直道, 「なぜ食の文化なのか」, 『人間たべもの文化』, 平凡社, 1985, 11~17쪽.

7) 김광역, 「음식의 생산과 문화의 소비」, 한국문화인류학회 『한국문화인류학』 제26집, 1994, 17쪽.

8) Harris, Marvin., *Food and Evolution*. Temple University Press, 1987, 31쪽.

9) 이혜수, 『기초영양학』, 교문사, 1990, 12~18쪽 참조.

글이다. 특히 이 글은 오늘날 경기도 북부지역에 속하는 강화·김포·고양·파주·양주·의정부·동두천·연천·포천의 9개 시군 지역에서 삶을 꾸려 가는 사람들이 어떻게 음식을 생산하고 소비하는지에 대해 살핀다. 사람들은 일상적인 생활이나 의례적인 생활을 꾸려갈 때 일정한 규칙(code)을 가지고 행위를 한다. 그 규칙은 단순히 오늘날의 시점에서 형성된 것만은 아니다. 세대간에 무의식적으로 전승된 규칙을 근간으로 하여 다른 규칙이 다시 가감(加減)된 상태에서 오늘날의 규칙을 실제 삶에서 적용시킨다. 필자가 '음식과 문화'라는 측면이 지닌 이론적 배경을 모두에 서술한 이유 역시 여기에 있다.

음식민속을 조사·연구하는 방법은 주로 문헌조사와 현지연구에 기초하는 경우가 많다. 필자 역시 2000년 4월부터 6월까지 약 3개월에 걸쳐 해당 지역에 대한 개괄적인 문헌조사를 실시했다. 특히 기왕에 나온 각 시군의 향토지 혹은 민속지는 좋은 기초 자료가 되었다.¹⁰⁾ 아울러 2000년 10월부터 11월까지 약 2개월에 걸쳐 해당 지역 중에서 세 군데의 가정집을 선정하여 현지연구를 실시했다. 이 현지연구의 대상은 고양시 일산구의 아파트에 사는 한 가정, 인천광역시 강화도에 사는 한 가정, 그리고 포천군 내천면에 사는 한 가정을 대상으로 했다. 아울러 파주시 광탄면 용미리에서는 1999년과 2000년 두 해에 걸쳐 동제를 조사하면서 동제에서 생산·소비되는 음식을 현지연구했다. 본 작업에는 이화여대 대학원 한국학과 학생들이 조사보조원으로 조사에 임했다.¹¹⁾

본고의 본론은 첫번째 경기 북부지역의 자연환경 및 사회환경과 식생활의 상관관계에 대해 개관한다. 두 번째는 각 시군별로 예전부터 최근에 이르기까지 내세우는 특산물과 향토 음식에 대해 살펴본다. 세 번째는 주로 사례 중심으로 서술될 예정이다. 첫번째 사례는 먼저 고양시 일산구의 아파트에 거주하는 가정의 현재적 음식민속에 대해 살펴본다. 두 번째 사례는 파주시 광탄면 용미리의 살림집이라는 공간과 동제를 통해 음식이 어떻게 생산·소비되는가에 대해 집중적으로 살펴볼 것이다. 세 번째 사례는 인천광역시 강화군 길상면의 한

-
- 10) 필자가 참고한 주요 보고서는 다음과 같다. 문화재관리국, 『한국민속종합조사보고서』 9(경기도편), 문화재관리국, 1975; 파주군사편찬위원회, 『파주군사』, 파주군, 1984; 한글학회편, 『한국지명총람』 경기·인천편, 한글학회, 1986; 뿌리깊은나무, 『한국의 발견(경기도)』, 뿌리깊은나무사, 1986; 단국대학교한국민족학연구소, 『일산사람들의 삶과 문화: 일산 새도시 개발지역 학술조사 보고』 2, 경기도·단국대학교 한국민족학연구소, 1992; 파주군지편찬위원회, 『파주군지』I~III, 파주군, 1995; 정신문화연구원편, 『韓國의 鄉村民俗誌』(Ⅲ)-仁川廣域市 江華郡篇-, 韓國精神文化研究院, 1996; 한국정신문화연구원, 『京畿地域의 鄉土文化』, 한국정신문화연구원, 1997; 경기도사편찬위원회, 『경기도의 역사와 문화』, 경기도, 1997 등.
- 11) 필자는 그 동안 「식생활」, 『일산사람들의 삶과 문화: 일산 새도시 개발지역 학술조사보고』 2, 경기도·단국대학교한국민족학연구소, 1992; 『한국의 시장-사라져 가는 우리의 오일장을 찾아서』 제1권 경기도·강원도·인천·서울 편, 공간미디어, 1995; 『파주시 사람들의 삶과 문화: 물질문화를 중심으로』, 『파주시의 역사와 문화유적』, 한양대학교 박물관·문화인류학과·파주시, 1999 등을 조사연구를 통해 해당지역을 현지연구한 바 있다.

가정을 대상으로 했다. 네 번째 사례는 포천군 내천면의 한 노인가정을 대상으로 현재적 음식민속을 살폈다.

2. 경기 북부지역의 생태환경과 식생활의 상관관계

경기 지역의 지형을 크게 보면 전체적으로 평야가 넓게 분포하고 있는 지역, 산지의 분포가 넓은 지역, 그리고 산지와 구릉지로 둘러싸인 침식분지나 하곡지(河谷地)의 발달이 탁월한 지역으로 구분할 수 있다.¹²⁾ 개풍군 일대에서부터 파주와 고양은 지형의 기복이 작고 경사가 완만한 풍화물 침식지형으로 대체로 침식평야가 주류를 이룬다. 이로 인해 예로부터 농경지로 개발이 되었으며 특히 논농사가 발달했다. 아울러 이 지역에는 경기만으로 흘러드는 한강과 임진강 등이 있기 때문에 벼농사가 일찍부터 시작되었던 곳으로 알려진다.

이른바 경기미의 명성은 동부지역의 이천·여주와 함께 김포·고양·파주의 쌀이 주류를 이룬다. 최근에는 강화도 서부해안과 남서부해안 일대가 간척지로 조성되어 강화지역에서도 쌀농사가 많이 성행한다. 그래서 이른바 오늘날 '경기미' 하면 김포미·강화미가 대표적이다. 사실 고양미도 원래 이름이 낮으나, 1992년부터 개발된 일산 신도시 대단위 주택단지로 인해 고양미의 산지가 사라졌다. 따라서 전통적인 측면에서 경기 북부지역의 강화·김포·고양·파주 지역에서는 쌀을 주식으로 먹었다. 그러나 양주·연천·포천 지역은 태백산맥에서 갈라져 나온 광주산맥이 첩첩이 돌아돌고 임진강과 한탄강이 구불구불 흐르는 산악지대를 형성하고 있다. 따라서 이들 지역에서는 논보다 밭이 많이 형성되어 있으며, 벼농사보다는 다른 곡물농사가 예로부터 성했다. 곧 서쪽지역에서는 비록 쌀이 주식이기는 했지만, 메밀·콩·도토리과 같은 잡곡을 더 많이 먹었다.

경기 북부지역은 1946년 이후 한반도의 분단상황이 직접적으로 오늘날까지 이어지는 곳이다. 이러한 분단 상황은 이 지역의 문화적 특성을 형성시키는 데 매우 중요한 구실을 한다. 가령 1970년대 이후 파주·양주·연천·포천 일대의 농가에서는 논농사를 하지 않은 채 밭농사와 축산, 그리고 양봉 등을 전문으로 하는 집들이 늘어났다. 이것은 서울에 가까운 지리적 배경으로 인해 근교농업이 발달한 측면도 있지만, 다른 면에서는 이 일대가 휴전선과 면한 관계로 군부대가 많아 그곳에 채소를 납품하는 농가가 많아졌기 때문이기도 하다. 사실 이러한 현상은 이 일대가 행정 중심지의 주변부를 이루었던 고려시대 이후부터 시작되

12) 한국정신문화연구원, 『京畿地域의 郷土文化』, 1997, 27쪽.

었던 것으로 여겨진다. 가령 강화도의 인삼재배는 적당한 자연환경과 특용작물을 생산하여 부를 축적하려는 목적에서 시작된 것이다. 아울러 가평군과 함께 포천·연천 일대는 잣 재배가 오래 전부터 성했다.

동시에 경기도의 다른 지역도 마찬가지이지만, 이 지역은 서울사람들의 휴일 휴식공간으로 인식되어 일찍부터 관광지로 개발되었다. 이로 인해 각지에서 향토음식이 전문외식업으로 발전하거나 새로운 지역음식이 생겨나기도 했다. 가령 포천 일대에는 갈비구이 전문식당과 막걸리, 연천에서는 도토리묵과 찜만두, 의정부의 부대고기, 김포의 웅어와 우여회, 강화의 인삼·순무·생선회 등이 예로부터 유명했든지 아니면 최근에 생겨난 지역의 특산물이다.

이렇게 다른 어떤 지역에 비해 특산물이 이름을 내는 이유는 한국의 과반수 인구가 서울에 집중되어 있고, 그 서울인구가 이곳으로 팽창해 오면서 여가생활의 수요가 높아졌기 때문이다. 아울러 북부지역은 다른 지역과 달리 군사적 요인으로 인해 공업지대가 크게 형성되지 않았기 때문에 더욱 이러한 특산물이 그 명성을 제대로 지키면서 새로운 변모를 한다. 그러나 1990년대부터 시작된 서울 인구의 주거 단지화는 이 지역에도 예외는 아니다. 그 대표적인 곳이 고양시 일산구의 신도시이다. 서울에서 이주한 사람들이 집단적인 거주지를 형성한 일산 신도시는 이전의 논과 구릉지를 밀어내고 새로운 거대 도시를 이루고 있다. 이로 인해 예전부터 지켜지던 지역적인 특색은 거의 사라지고 도시형의 문화를 배태시켰다. 특히 일산 신도시의 영향은 이웃한 파주·김포 일대에도 영향을 끼쳐 점차 농경지는 줄어들고 주거지 혹은 유사 도시지역으로 변모시키고 있다.

3. 지역별 특산물과 지역음식

다음에서는 문헌자료를 중심으로 해당 지역의 특산물과 향토음식에 대해 살핀다. 특히 향토음식은 기왕에 보고된 자료를 근간으로 하여 최근에 명소로 손꼽히는 외식업체의 현황에 대해서도 살펴본다. 외식업체는 각 지역이 지닌 특산물을 근간으로 하여 형성된 것이기 때문에 최근의 음식소비가 어떻게 이루어지는지에 대해 알 수 있는 자료가 된다. 아울러 지방자치시대를 맞이하여 각 자치정부에서 특산물을 상품화하여 향토음식으로 개발한 것도 포함한다.

1) 강화군

조선시대 지리지인 『동국여지승람(東國輿地勝覽)』에서는 당시 강화도의 특산물로 석란·

청란석·홍어·백하·조개·바지락·굴·낙지·소라·부레·숭어·중새우·대합·조기
 게·산초·감·소금 등을 들었다. 그런데 오늘날 강화군청에서 내세우는 특산물로는 강화
 순무·강화인삼·강화쌀·약쑥·강화과일·수산물 등이다. 조선시대와 비교해 보면 수산
 물은 그대로 명맥을 유지하고 있지만 석란과 청란석은 찾을 수가 없다. 그만큼 시대의 변화
 에 따라 특산물의 종류도 달라짐을 알 수 있다. 특히 오늘날의 특산물인 강화순무·강화인
 삼·강화쌀 등은 최근에 새롭게 부상된 것임을 확인한다.

그중에서도 강화순무는 1980년대 이후 외부에 알려진 강화도의 특산물이다. 순무는 원래
 유럽과 시베리아의 반온대지역이 원산지라고 알려져 있다. 우리 나라에 들어온 때에 대해서는 여
 러 가지 설이 있다. 대체로 무와 함께 중국을 거쳐 들어왔다는 주장과 20세기 초반에 영국의
 성공회 신부들에 의해 전해졌다는 설이 유력하다. 그러나 고려 후기 13세기의 유학자 이규보
 (李奎報)가 지은 『동국이상국집(東國李相國集)』이란 책을 보면 순무가 당시에 도 있었을 가
 능성을 알려준다. 이 책 「가포육영(家圃六詠)」이란 부분에는 집의 텃밭에서 기르는 채소 여
 섯 가지에 대해 시(詩)의 형식을 빌어 읊조리고 있다. 그 중 '칭(菁)'이라 제목을 붙인 부분
 을 옮겨보면 다음과 같다. "칭을 장에 담그면 여름 3개월 동안 먹기에 매우 마땅하고, 소금에
 절이면 겨울을 능히 견딜 수 있다. 뿌리는 땅 밑에 휘감겨서 약간 통통한데, 서리가 내릴 때
 칼로 자르면 가장 먹기 좋은데 그 모양이 배(梨)와 비슷하다(得醬尤宜三夏食 漬鹽堪備九冬
 支 根蟠地底差肥大 最好霜刀截似梨)"고 했다. 여기서 '칭(菁)'이란 순무 혹은 무를 가리키는
 한자이다. 그러나 그 모양이 배와 비슷하다고 했으니, 오늘날의 강화순무와 가깝다.¹³⁾

최근에 강화순무가 유명해지기 이전까지 강화도 사람들은 순무를 일종의 구황음식으로
 여겼다. 여름에 무와 배추를 심고 배추 이랑 가장자리의 공지(空地)에 순무의 종자를 듬성
 듬성 뿌려두면 배추가 자랄 때에 맞추어 순무의 잎사귀가 이랑 사이로 솟아 올라온다. 첫서
 리가 내리고 날씨가 추워지기 시작하면 배추·무와 함께 뽑아 석박지를 담가 저장하였다가
 한 겨울에 버섯버섯한 것을 꺼내 먹으면 그 맛이 일품이다. 순무의 잎은 날 것으로 데치거나
 삶아서 먹고 뿌리인 덩어리는 날 것으로 혹은 석박지를 담가 먹는다. 일찍이 『동의보감』에
 서도 "순무는 맛이 달고 오장이 이로우며 소화를 돕고 종기를 치료한다"고 했으며, "눈과 귀
 를 밝게 하고 황달을 치료하며 갈증을 해소시킨다"고 했다. 이런 주장은 최근 식품학자들의
 연구에서도 밝혀져 더욱 지역 특산물로서 자리를 잡아가고 있다. 최근에는 강화도 내에 순
 무김치를 전문적으로 생산하는 업체도 등장하여 더욱 특용작물로서 가치를 발한다.

원래 외지인에게 순무김치가 알려진 것은 강화읍 중앙시장 안에 위치한 '우리옥'이란 한

13) 주영하, 『김치 한국인의 먹거리-김치의 문화인류학』, 도서출판 공간, 1994, 57쪽.

식당 덕택이다. 강화대교가 1969년 12월에 개통되자 섬이었던 강화도는 육지로서 서울 사람들에게 바다의 정취를 볼 수 있는 곳으로 변했다. 해방 이후 문을 연 '우리옥'이란 식당은 당시 제대로 된 식당이 없던 강화읍에서 외지인이 가장 쉽게 찾을 수 있는 집이었다. 이 집에서는 순무를 '수무'라는 강화도 사투리로 부르기도 하는데, 콩비지와 함께 나오는 열 가지가 넘는 밑반찬 중에 이 '수무김치'가 끼여 있다. 비록 서민 위주의 한정식이지만 강화의 옛맛을 느낄 수 있는 곳이다.

강화순무가 비록 그 역사가 오래되었다지만 외지인에게 알려진 때가 최근이라면 순무보다 훨씬 유명한 강화인삼은 한국전쟁 이후 강화도에서 재배되기 시작했다. 전쟁때 강화로 피난온 개성사람들은 이곳의 기후와 토질이 개성과 거의 유사함을 알고 본격적으로 인삼을 경작하였다. 절정기인 1970년대 중반엔 그 양이 전국에서 몇 번째로 들만큼 수확을 많이 하기도 했고 값도 타지방 것과는 비교가 되지 않았다. 인삼의 산지로 알려진 금산·풍기인삼과 함께 별도로 값을 받았음에서 강화인삼의 인기를 짐작할 수 있다. 이러한으로 강화인삼포를 인삼의 대명사격인 고려인삼포라 부르기도 한다. 그러자 타지방의 인삼이 강화인삼으로 둔갑하기도 했다.

그러나 최근 강화인삼은 이웃한 김포군의 그것보다도 수확량이 적다. 줄어드는 경작지를 늘리기 위해 재배기술을 발전시켜 논인삼도 가능하게 되었으나 강화의 인삼포는 줄어만 간다. 한 번 인삼을 심은 땅은 그 후 10년 이상 경작할 수 없기 때문이다. 하지만 강화의 인삼밭이 줄어들었다고 강화의 인삼 경작자가 줄어든 것은 아니다. 강화에 터전을 둔 인삼 경작자들은 이곳과 비슷한 자연조건을 갖춘 곳으로 옮겨갔다. 현재 강화인삼조합에 등록된 700여 명의 사람들 중 100여 명은 강화를 떠나 김포·가평·양평·금산·진안 등지로 진출하여 인삼을 경작하고 있다.

예로부터 인삼의 재배조건은 기름지지 않고 척박하지도 않으며 건조하지도 않고 습하지도 않으며 양지바르지도 않고 그늘지지도 않는 곳이어야 한다. 이런 조건에 강화도는 적당하며 특히 6년근 인삼을 재배하는 데 최적지로 알려진다. 6년근 인삼은 홍삼의 좋은 재료가 된다. 일반적으로 홍삼은 인삼 제품 중에서 가장 고급으로 여겨지는 데, 6년근 수삼을 껍질을 벗기지 않은 채 증기로 찌서 햇빛에 건조시켜 특수 가공한다. 현재 강화도 내에는 강화인삼센터, 강화토산품판매장, 강화고려인삼센터 등의 판매점이 있어 이곳에서 전문적으로 강화인삼을 판매하고 있다.

대부분의 땅이 산지를 형성하고 있는 강화도에서 쌀이 특산물로 자리를 잡은 이유는 1970년대 이후 시행된 서부와 서남부 해안의 간척사업 덕택이다. 이로 인해 1970년대 말에는 강화도 농민의 70%가 벼농사를 전문으로 하기도 했다. 1980년대 이후 쌀도 지역별로 브

랜드화 되면서 강화쌀은 역사가 오랜 김포평야의 김포미에 비해 더욱 유명해졌다. 특히 해양성 기후의 영향으로 마그네슘의 함량이 많아 밥맛이 좋은 것으로 정평이 나 있다.

이외에도 섬이라는 특징으로 인해 강화에는 당연히 여러 가지 수산물이 먹을거리를 풍성하게 해준다. 창후리 앞바다에서 많이 잡히는 황복, 내리포구로 많이 몰려드는 밴댕이, 강화도와 김포반도 사이의 염하강에서 봄철에 나는 실뱀장어, 창후리 앞바다에서 잡히는 민어와 농어, 강화도의 근해에서 잡히는 송어는 강화군의 특산물로 손색이 없다. 이런 탓에 창후리·내리·신정리·외포리 일대의 포구에는 헛집들이 즐비하다. 아울러 최근에는 포도·배·사과 등이 해양성 기후로 인해 잘 재배되어 강화군의 특산물로 꼽힌다.

2) 김포시

김포시는 한강·임진강(조강)·염하의 세 물줄기로 둘러싸인 형상을 하고 있다. 아울러 문수산을 빼고 나면 높은 산이 거의 없는 평야지대이다. 이로 인해 김포읍 일대가 중심이 되는 김포평야는 평택평야와 함께 경기평야의 두 곡창지대를 이룬다. 특히 조선시대 이천의 자채쌀과 함께 임금에게 진상했다는 밀따리쌀이 이곳에서 생산되었다. 그만큼 이곳을 대표하는 김포미 혹은 통진미는 오랜 역사만큼 품질이 좋기로 이름이 났다. 밀따리쌀은 자광미(紫光味)라는 다른 이름으로도 불린다. 조선후기 병허각 이씨가 지은 『규합총서(閩閩叢書)』에는 “천락수(天落水)로 밥을 지으면 붉은 쌀이 희어지고, 흰쌀은 붉어진다고 하였는데, 시험해 본즉 그대로 안되더라”고 적혀 있다. 즉 이 책에서 붉은 쌀은 곧 김포평야에서 나는 자광미인 것이다.

1950년대 하성면 석탄리에 사는 권광옥 씨가 자기 논에서 밀따리쌀을 수확하면 항상 이승만 대통령에게 가장 먼저 보냈다는 이야기가 전한다.¹⁴⁾ 그러나 밀따리쌀은 소출이 워낙 적은 데다가, 1970년대에 들어와서 수확량이 많은 통일벼가 나오자 점차 사라졌다. 그래서 1980년대 초반까지 권광옥 씨의 후손인 권승택 씨가 종자를 보존하려고 조금 경작하면서 명맥을 유지해왔다. 최근에는 영농조합법인인 자광회가 생겨나 자광미를 보존하기 위해 경작을 계속하고 있다. 그러나 최근에 와서 한강수계의 오염이 심각해졌고, 김포평야의 중앙을 흐르는 굴포천 또한 상류의 부천시 공업도시로 변함에 따라 안정적인 농업용수를 공급받지 못하는 실정에 이르러 논경지의 면적이 줄어들고 있다. 아울러 김포읍이 확장되어 곳곳에 아파트가 들어서면서 농경지가 주거지로 변하고 있는 실정이다. 이로 인해 논농사보다는

14) 뿌리깊은나무, 『한국의 발견-경기도』, 뿌리깊은나무사, 1986. 179쪽 참조.

화초·과수·채소 등의 근교농업과 낙농업이 새로운 생업수단으로 떠오르고 있다.

김포에서 쌀 다음으로 이름난 특산물은 인삼이다. 1923년 개성인삼이 개풍군을 통해 가까이 위치한 월곶면에 전파되어 재배되기 시작하면서 인삼재배가 양촌·대곶·하성 일대의 완만한 구릉지에서 광범위하게 생산되기 시작했다.¹⁵⁾ 이후 한때 인삼밭은 김포 전체 밭면적의 상당 부분을 차지하면서 금산·풍기·강화에 이어 네 번째로 많은 양을 생산했다. 그러나 인삼에 땅의 지기를 빼앗기면 10년 동안 아무 것도 심지 못하는 조건으로 인해 1980년대 초반부터 김포의 인삼밭이 사라지기 시작하다가 최근에는 거의 없어졌다. 그 대신에 포도·딸기·배와 같은 과수 경작이 늘어나고 있다. 특히 중요무형문화재 1호인 평양의 문배주 양조장이 김포로 이전하면서 김포는 문배주 생산 기지로 탈바꿈했다.

아울러 서울에서 강화로 향하는 48번 국도가 확장·포장되면서 이 국도 주변 곳곳에는 각종 음식을 판매하는 식당이 즐비하다. 메뉴의 종류도 다양할 뿐 아니라, 판매 전략도 다양해서 이른바 식당거리를 연상시키게 한다. 가령 나진점문소 쪽에 있는 한 식당에서는 메기매운탕을 판매하면서 기본양념만 해서 나오지 나머지는 손님들이 직접하도록 하기도 한다. 따라서 김포의 향토음식을 제대로 찾기란 이제 어렵다.

3) 고양시·파주시

1992년 고양시 일산구가 택지로 개발되기 전까지 고양지역은 전형적인 근교농업과 논농사를 하는 지역이었다. 한강유역에 접하면서 구릉성 산지와 곡저평야 등이 농업에 유리했기 때문에 이곳에서 생산되는 쌀의 질이 좋기로 이름이 났다. 특히 인근의 서울 신촌시장과 모래내 시장에 내다 팔기 위한 채소·과수·화초를 재배하는 원예농업도 성하였다. 그러나 1992년 이후 대부분의 농경지는 아파트로 변했고 기왕의 다른 지역도 점차 도시화되어 농촌적인 분위기를 완전히 잃어버렸다. 원래 경의선이 관통하는 고양 일대는 서울 서북지역 사람들의 휴양지로 알려졌다. 그래서 백마 일대는 아직도 젊은이들을 위한 놀이시설과 함께 각종 산채음식을 판매하는 식당이 많다. 그러나 오래된 지역음식을 하는 식당은 드물다.

원래 고양의 일산에 기대어 생활권을 유지하던 파주는 최근 통일봄으로 인해 새로운 활기를 되찾고 있다. 원래 파주지역은 임진강과 한강 하구의 기름진 유역평야가 형성된 지역으로 쌀 생산이 많은 곳으로 알려진다. 주요 농산물로는 쌀·보리·밀 등의 곡물과 콩·팥·녹두·땅콩 등의 콩류가 많이 생산되었다. 아울러 배추·오이·수박·사과·배·복숭아·

15) 한국정신문화연구원, 『한국민족문화대백과사전』5, 1991, 34쪽.

마늘·고추·깨·인삼 등이 재배되기도 한다. 그러나 통일벼는 파주의 농업을 쇠락시키는 한 원인이 되기도 한다. 더욱이 인근 일산이 주택지로 개발되면서 그 영향이 파주지역에도 미쳐서 갈수록 농업지역이 줄어들고 있다. 특히 기왕에 군부대가 많이 형성된 곳이라 도시화는 더욱 가속도를 더한다.

최근 파주시에서 지역의 특산물로 소개하고 있는 품목을 보아도 그 사정을 가늠할 수 있다. 파주쌀은 이제 임금님께 진상되었던 것이라는 선전문구만 요란할 뿐 그 명맥을 겨우 이어간다. 그 대신에 축협에서 시도한 파주돼지고기는 그래도 새로운 시도라 할 수 있다. 시설을 잘 갖춘 사육장과 도축장으로 인해 일본에도 수출한다. 파주 인삼은 원래 강화와 김포에서 인삼업을 하던 사람들이 전파시킨 것이다. 그런데 최근 민간인 출입통제선 지역을 농업지대로 개발시키면서 홍삼 생산지로 만들어가고 있다. 이러한 사정은 휴전선 남쪽이나 민간인 출입통제선 안쪽에 있어 버려진 땅이었던 장단일대를 콩 재배지로 육성하는 것보다도 일맥상통한다. 1973년에 형성된 장단의 콩 재배지는 오늘날 이곳의 오염되지 않은 토양 조건으로 인해 더욱 부각되고 있다. 1997년부터 매년 11월에 파주시가 주관하여 '장단콩 축제'라는 행사를 개최한다.

4) 양주군·의정부시·동두천시

양주·의정부·동두천 일대는 광주산맥이 관통하여 산악지대가 많이 형성된 곳이다. 따라서 농업이 주요한 산업활동이 되지 못하는 곳이기도 하다. 특히 의정부시와 동두천시는 군부대와 밀접한 관련이 있어 상업활동을 주로 하는 인구 구성을 보인다. 이런 연유로 이곳의 농업 역시 근교농업의 형태를 띠고 있다. 채소·특용작물·원예농업·낙농업이 발달했다. 오늘날 양주군청에서 내세우는 이 지역의 특산물도 역시 느타리버섯·더덕·채소·부추와 같이 지역적 특성을 살린 것들이다.

그러나 양주에서도 이름난 특산물이 있으니, 바로 양주밤이다. 한반도에 자생하는 밤나무는 크게 양주밤과 함종밤(咸從栗)으로 나누는데, 양주밤이 그 대종을 이룬다.¹⁶⁾ 양주밤의 특징은 우선 밤나무 자체가 장대하고, 밤의 크기가 복숭아에 비유될 정도로 크며, 그 맛은 감미로워 사람들의 입맛을 끈다. 특히 오랫동안 저장할 수 있다는 특징이 있다. 그러나 한국전쟁 이후 도벌과 남벌, 그리고 병충해로 인해 지금은 생산량이 크게 감소했다. 특히 밤나무를 심어만 놓고 가꾸지 않기 때문에 예전의 양주밤이 모두 '돌밤'이 되었다. 품종도 바뀌어 알

16) 한국정신문화연구원, 『한국민족문화대백과사전』14, 1991, 814쪽.

이 작아지고 벌레가 먹어 상품의 가치마저 없어졌다.

이런 사정과 달리 북한산국립공원의 북쪽을 차지하고 있는 양주에는 송추와 일영이라는 유원지를 끼고 휴양지가 발달했다. 이른바 송추계곡과 장흥으로 통하는 이 지역에는 각종 휴양시설과 함께 전문식당들이 즐비하다. 산채음식에서부터 시작하여 서구식 음식을 판매하는 식당까지 그 종류와 숫자가 많은 편이다. 가령 대지가 1만여 평이나 되며 둘레에 초목이 울창하고 정원이 갖추어져 있고, 넓고 푸른 잔디와 어린이 놀이터를 비롯해 단체 모임을 가질 수 있는 연회석과 대형 연못, 넓은 주차장, 그리고 배구장·축구장·산책로를 두루 갖춘 갈비집이 한때 성업을 한 적도 있다. 한우갈비에 냉면 식사가 구색을 갖춘 고급 음식으로 자리잡는 네 이러한 갈비집이 일조를 했다.

의정부는 한국전쟁 이후 미군부대가 들어앉아 소비도시로 형성된 곳이다. 기치촌이 형성되어 인근의 동두천·연천·포천 일대 주둔하는 미군들이 의정부로 몰려와 노는 바람에 1980년대 말까지 접객업소가 많았다. 이런 탓에 의정부 이름이 붙은 새로운 음식이 생겨났다. 곧 의정부 부대고기를 이용한 부대찌개가 바로 그것이다. 한국전쟁 후 미군들이 먹는 햄과 소시지 등의 고기는 쇠고기나 돼지고기보다 훨씬 가치있는 음식으로 여겨졌다. 부대에서 일을 하는 한국인들에 의해 밖으로 유출된 이들 미군들의 고기음식은 고춧가루를 넣고 탕을 끓여 맛을 내는 데 일품이었다. 이것이 결국 오늘날 어느 곳에서도 인기를 누리는 부대고기 찌개의 출발이 되었다. 또 베이컨을 마치 삼겹살처럼 구워먹는 풍습도 의정부로부터 나왔다.

5) 연천군

연천군은 산이 첩첩이 돌아돌고 물은 구불구불 흐르는 지형을 가지고 있다. 동부에는 광부산맥이, 서북부에는 마식령산맥이 뻗어 비교적 높은 산지를 이룬다. 그 사이로 추가령지 구대가 남북으로 통과하면서 한탄강이 흐른다. 이런 연유로 한국전쟁이 나기 이전까지 연천군 일대에는 산마다 나무가 빼곡하고 도토리·산나물이 풍부했으며, 썰도 많이 자랐다. 그래서 연천군의 지역음식 중에서도 도토리를 주워다 만드는 도토리묵과 썰고기를 속에 집어 넣은 썰만두가 유명했다.¹⁷⁾ 그런데 한국전쟁으로 이곳이 군사 요충지로 변하면서 도토리와 썰이 점차 사라졌다. 그래도 1970년대까지 그 흔적을 찾을 수 있었지만 결국 자연보호 운동으로 인해 썰만두는 완전히 사라졌다. 알려진 바에 의하면 1980년대 초반까지 전곡면의 명신반점이라는 중국식당에서 중국인 장초유 씨가 썰만두를 만들어 팔았으나 그것도 결국 사

17) 뿌리깊은나무, 앞의 책, 1986, 116쪽 참조.

라졌다고 한다.

연천콩 역시 예로부터 알이 굵고 빛깔이 좋다고 알려진 것이다. 일제시대 때 연천콩의 종자를 심은 종자포를 이곳에 두고 곳곳에 종자를 나누어주기도 했다. 1970년대 초까지도 연천 사람들은 손님이 오면 그 자리에서 콩을 갈아 따뜻한 순두부를 만들어 대접했다고 한다.¹⁸⁾ 그런데 그후 두부공장이 생겨나면서 이런 풍습은 사라졌다. 게다가 오이·고추와 같은 부가가치가 높은 작물을 심는다고 콩밭이 줄어들어 그 생산량은 예전만큼 못하다. 그러나 채소 농사 중에서 파 농사는 그 역사가 오래된 것이다. 『동국여지승람』에 의하면 이곳의 특산물로 파를 꼽고 있다. 당시 이곳 사람들이 파를 심어 이익을 많이 본다고 했다. 최근에는 울무 재배가 성행을 한다. 특히 우리 나라 울무 재배 면적의 80%이상이 연천군에 집중되어 있기 때문에 울무 가공공장도 이곳에 자리잡고 있다.

아울러 한탄강이 만들어 놓은 한탄강 유원지에는 쏘가리 매운탕으로 유명한 집들이 많이 모여 있다. 특히 앞에서 소개했던 명신반점이 상호와 메뉴를 바꾸어 하는 쏘가리찜은 유명하다. 원래 쏘가리는 수온이 낮은 곳에서 서식하며 작은 고기를 먹고사는 육식 물고기로 깨끗하고 지방질이 적으면서도 살이 부드럽고 비린내가 적은 민물고기이다.¹⁹⁾ 우선 쏘가리의 비늘을 벗기고 깨끗이 씻은 다음 칼집을 내어 비린내를 없애기 위해 잠시 간물에 담근다. 이것을 건진 후 기름에 적당하게 튀긴다. 그런 다음 찜통에 물을 넣고 100℃ 이상 끓인 다음, 송이버섯·표고버섯·죽순·홍당무·은행·마늘·파 등의 모든 재료를 혼합하여 다시 받침대 위에 올려놓고 15분쯤 끓인다.

6) 포천군

포천군은 동남북의 삼면에서 광주산맥이 뻗어 대체로 산지가 많다. 이런 탓에 밤나무·잣나무 등이 많다. 양주군이 밤, 가평군이 잣이라면 포천군 역시 잣나무가 많기로 유명하다. 이곳에서 나는 잣은 알이 굵고 껍질은 얇아 잣송이가 알차기로 이름이 났다.²⁰⁾ 청산리 금동리에서 많이 나는 청산잣 또는 금동잣은 그 수확량이 많기로 으뜸이다. 그러나 오늘날 포천하면 이동막걸리와 이동갈비가 포천군보다도 더 유명해졌다.

이동막걸리의 명성을 만들어낸 사람은 한일탁주 합동제조장을 경영하는 하유천 씨다. 1930년대 처음 사업에 뛰어들었을 때 그는 간장 양조를 했다. 그러다 1944년부터 알코올주

18) 뿌리깊은나무, 앞의 책, 1986, 117쪽 참조.

19) 홍성유, 『韓國 맛있는 집 777집』, (株)汎洋社 出版部, 1988, 177쪽.

20) 뿌리깊은나무, 앞의 책, 1986, 108쪽 참조.

정, 소주, 막걸리 등 술 만드는 일에 뛰어들었다. 그는 좋은 술을 빚는 데는 무엇보다 중요한 조건인 좋은 물을 이곳 이동에서 발견하고 그후부터 막걸리 만드는 일에 매달려왔다. 그러나 1961년 양곡관리법에 의해 쌀로 술을 빚지 못하자 그는 밀막걸리를 생산했다. 1987년부터는 쌀막걸리도 다시 생산하고 있다. 이곳에서 생산하는 막걸리는 쌀막걸리·밀막걸리·동동주 등이다. 한때는 서울 사람들이 이동막걸리를 사기 위해 일부러 이곳을 찾기도 했고 1990년대 중반까지는 서울 탁주업자들이 반대하여 서울에서의 판매가 금지되기도 했다.

포천군의 이동은 막걸리와 함께 갈비로도 이름이 났다. 이동읍에 들어서면 읍내가 온통 갈비집인 것처럼 시외버스정류장 앞으로 난 길 양쪽에는 이름도 비슷한 갈비집이 50여 집에 이른다. 이곳 일대는 군부대가 많이 들어서 있어 면회객들로 주말이면 붐볐다. 이들 면회객들을 상대로 한 두 집에서 하던 갈비는 순한우로 구워내는 갈비의 담백한 맛과 싼 가격으로 인해 입에서 입으로 전해졌다. 결국 1987년경 몇몇 잡지에서 이곳을 소개하면서 손님들이 몰리자 갈비집도 기하급수적으로 늘어났다. 최근에는 인근에 개발된 온천과 연계하여 서울의 단체손님을 직접 차로 모셔서 갈비와 식사, 그리고 온천욕을 함께 하도록 하면서 경쟁력을 키우고 있다.

4. 도시의 음식 민속지 : 고양시 일산구 아파트 거주자의 경우

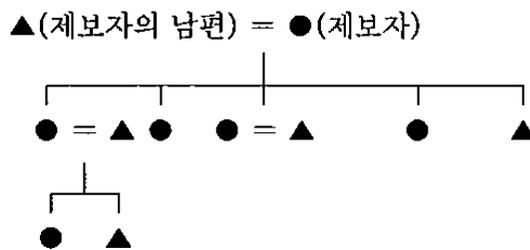
경기도의 음식민속이 지닌 정체성은 오늘날의 경기도에 있다. 오늘날 경기도에서 살아가는 사람들은 본래 경기도를 고향으로 둔 사람도 있지만, 그렇지 않은 주민들도 많다. 특히 서울의 주거 도시로 개발된 고양시 일산구의 경우 대다수의 주민들이 경기도를 고향을 두지 않은 사람들로 구성되어 있다. 그러나 그들은 '경기도'라는 행정적인 지역에서 삶을 살아가는 현재성의 경기도민들이다. 이들의 음식 생산과 소비는 일정하게 고향이란 지역을 중심에 두고서 경기도적인 특성을 닮아가는 과정에 놓여 있다.

이런 의미에서 필자는 비록 오래된 경기도민은 아니지만 오늘날 경기도 지역에서 살아가는 사람들로 아파트라는 공간에서 삶을 영위하는 사람들을 대상으로 음식민속을 정리하려 한다. 본문에서 밝히는 제보자의 이름은 가명이다. 본명을 밝히지 않는 이유는 그들의 개인적인 삶이 자료에 드러나기 때문이다.

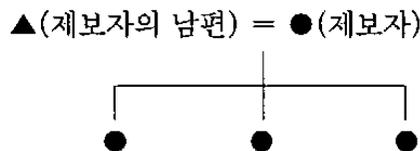
1) 제보자의 인적사항 및 살림살이

고양시 일산구 백석동의 33평 고층아파트에 사는 제보자 홍영희(가명) 씨는 1935년 경기

도 안성군 일죽에서 태어나 서울에서 고등학교를 다녔다. 그녀의 남편 김명석(가명) 씨는 1933년 함흥북도 경흥에서 태어나 한국전쟁 때 단신 월남하여 공군으로 복무하다 제대하여 서울에서 사업을 했다. 제보자의 나이 31세 때 중매로 남편을 만나 혼인 후 슬하에 4녀 1남을 두었다. 일산 신도시가 개발되기 전까지 그들 가정은 서울시 중구 필동에서 살았다. 필동에서 점포를 하다가 1993년 정리를 했다. 남편이 이제는 쉬어야 한다고 해서 지금은 점포를 임대주어 그 임대료로 생활을 한다. 1녀와 3녀는 시집을 갔으며, 현재 딸 둘과 아들 하나가 함께 산다. 딸 둘은 직장생활을 하며 아들 하나는 현재 대학생이다.



〈그림 1〉 고양시 일산구 백석동 김명석 씨의 가족도



〈그림 2〉 고양시 일산구 백석동 김명석 씨의 식구도

〈표 1〉 고양시 일산구 백석동 김명석 씨 집의 냉장고에 들어 있는 음식물 내역

구분	음식종류
냉동실	마늘 간 것, 멸치, 돼지고기, 쇠고기, 닭고기, 북어포, 감, 고춧가루, 고추, 깨, 오징어, 시래기, 해물탕재료
냉장실	멸치볶음, 마늘 장아찌, 마른 버섯, 고추장, 된장, 멸치, 생수, 우유, 요구르트, 사과, 감, 케찹, 마요네즈, 꿀, 글소스, 잼
김치냉장고	배추김치, 깍두기, 부추김치, 채소, 두부

이 집의 월 평균 수입은 점포 임대료로 들어오는 250만원이다. 그 중에서 생활비로 지출하는 금액은 대략 월 200만원쯤 된다. 생활 지출비 중 음식 소비비가 차지하는 비중은 대략 월 50만원 정도이다. 따라서 전체 지출 대비 음식 소비비의 비율은 약 25%이다. 그러나 명절이 있을 경우 음식 소비비의 지출은 이보다 더 많다. 이 집의 경우 두 딸과 아들이 집에서 거의 식사를 하지 않는 편이기 때문에 실제 음식 소비비에 소요되는 경비는 주로 부부 두 사람에게 집중된다. 그러나 이웃해서 살고 있는 두 딸의 식구들이 자주 집에 오기 때문에 반드시 두 사람만의 소비를 위해 음식 소비비가 지출되는 것은 아니다.



고양시 일산구 백석동 김명석 씨 집의 냉장고 냉동실



고양시 일산구 백석동 김명석 씨 집의 냉장고 냉장실

2) 일상음식의 생산과 소비

(1) 음식재료의 구입과 종류

이 집에서 음식재료를 구입하는 방법은 대체로 세 가지의 경우가 있다. 하나는 아파트 단지에 있는 대형 슈퍼마켓을 이용하는 것이고, 다른 하나는 정기적으로 아파트 단지에 서는 장터를 이용하는 것이고, 마지막은 백화점 및 재래시장을 찾는 것이다. 아파트 단지에 있는 대형 슈퍼마켓에서는 파·멸치·설탕·식초·케찹·고추장·간장 등을 구입한다. 이것은 수시로 구입할 수 있다는 장점 때문에 한번에 구입하는 양은 적지만 횟수는 자주 있다. 백화점에서 구입하는 것은 주로 고기류·생선류·쌀 등이다. 백화점에서 구입해야 안심할 수 있다는 제보자의 생각 때문에 이들 재료는 반드시 한 달에 2~3회 정도 백화점에서 구입한다. 간혹 많은 양의 마늘·양파·채소류를 살때는 구 일산읍에서 열리는 오일장을 찾기도 한다. 그러나 그다지 자주 찾는 편은 아니다.

(2) 일상식사의 소비

① 일상식단

이 집의 일상식단이 지닌 특성은 한꺼번에 만드는 음식의 양이 많다는 것이다. 국을 끓여도 큰 국그릇에 가득 끓인다. 이것은 원래 점포를 운영할 때 생긴 습관으로 점포에서 일하는 사람들의 식사까지 마련했기 때문이다. 여기에 제보자의 남편이 이복사람이라 적은 양의 음식을 매우 싫어하기 때문이기도 하다. 따라서 지금처럼 식구의 숫자가 줄어들었음에도 불구하고 많은 양의 음식을 장만하여 여러 차례에 걸쳐서 먹는다. 다만, 한차례 먹은 음식은 그 다음에 계속 내놓지 않고 하루 걸러서 상에 올린다. 조사기간 중에 이 집에서 먹었던 식단을 정리하면 <표 2>와 같다.

<표 2> 고양시 일산구 백석동 김명석 씨 집의 일상식단

구분	아침식사	점심식사	저녁식사
월요일	쌀밥, 콩나물국, 버섯볶음, 오징어채, 배추김치	돼지불고기 덮밥, 동치미, 배추김치	쌀밥, 닭고기튀김, 콩나물지개, 장조림, 오징어젓갈, 배추김치, 동치미 * 큰딸 식구용
화요일	쌀밥, 미역국, 무팽이 버섯볶음, 동치미	라면, 배추김치	쌀밥, 돼지보쌈, 동태찌개, 물오징어, 배추김치, 무절임 * 술안주
수요일	쌀밥, 동태찌개, 무절임, 명란젓	냉면	쌀밥, 미역국, 계란후라이, 두부부침, 장조림, 배추김치, 무절임
목요일	쌀밥, 무국, 두부부침, 오징어젓, 배추김치	김밥	쌀밥, 닭도리탕, 오징어무침, 배추김치 * 큰딸 식구용
금요일	쌀밥, 된장찌개, 김치볶음	즉석우동	쌀밥, 동태찌개, 쇠고기버섯 볶음, 명란젓, 배추김치

김명석 씨 집의 주식은 쌀밥이다. 간혹 밥에 콩을 섞어 짓기도 하지만, 밥은 쌀밥 위주로 한다. 밥은 주로 전기밥솥에 하며, 아침에 해 놓은 밥을 저녁까지 먹는 편이다. 아침식사는 보통 8시 전후에 한다. 그러나 제보자는 7시 30분 경부터 음식을 차려서 원형식탁에 차려둔다. 그러면 출근하는 두 딸은 거의 아침을 먹지 않고 도시락만 싸서 가지고 간다. 아들은 식

사를 하는 편인데 혼자서 먹는다. 남편 김명석 씨는 보통 아침운동을 갔다와서 제보자와 함께 먹는다. 점심 식사는 주로 남편 혼자 먹는 경우가 많다. 제보자는 최근에 와서 점심 식사를 하지 않는다. 저녁 역시 7시경에 남편과 제보자만 하는 경우가 많다. 간혹 시집간 딸의 식구들이 오면 함께 한다. 이때는 음식을 많이 장만한다. 아들과 두 딸은 저녁 8시가 넘어 들어와서 혼자서 챙겨 먹는다.

이 집의 일상 식단에서 가장 중요한 구성은 밥과 국, 그리고 김치이다. 특히 약주를 좋아하는 김명석 씨 때문에 콩나물국·동태찌개·무국 등의 해장국 성질이 있는 국이 항상 식단에 올라야 한다. 특히 김명석 씨는 술안주로 해물탕이나 돼지볶음을 좋아해서 그 재료를 냉장고에 항상 준비해 둔다. 또 이웃에 사는 딸 식구들이 오면 음식의 종류와 양이 많아진다. 이 집에서 숟가락과 젓가락

은 남편, 큰사위, 그리고 아들의 것이 정해져 있다. 큰사위는 약 5개월간 함께 살았기 때문에 수저가 정해져 있지만, 작은사위는 그렇지 않기 때문에 별도로 수저가 정해져 있지 않다. 아울러 왕래도 큰사위가 자주 하기 때문에 식사하는 횟수가 많아 수저를 정해 두었다. 다른 식구들의 수저는 특별히 정해져 있지 않다.

또 다른 특징은 저녁식사 때 돼지고기를 주로 한 음식을 많이 한다는 점이다. 김명석 씨는 함북 출신으로 돼지고기를 즐겨 먹는다. 특히 비계가 많은 돼지고기를 좋아한다. 아울러 동태찌개와 오징어젓·명란젓을 즐긴다. 제보자는 경기도 출신이지만, 남편 덕택에 가자미식혜를 비롯하여 함경도 음식을 잘 만든다. 이러한 정보는 시부모가 이북에 있기 때문에 그들로부터 직접 배운 것이 아니다. 한 달에 한번씩 모임이 있는 남편 고향 사람들에게서 전해들



고양시 일산구 백석동 김명석 씨 집의 식탁



고양시 일산구 백석동 김명석 씨 집의 술이 있는 식사

은 것을 실천에 옮겨 만들었기 때문에 잘 한다. 보통 남편 고향 사람들 모임에는 부인들만 참석하는 경우가 많다. 모임장소는 주로 서울 중부시장에 있는 함홍 냉면집에서다.

아울러 이 집의 점심은 언제나 간단한 국수류로 해결한다. 주로 남편인 김명석 씨가 직접 챙겨 먹는 경우가 많다. 라면·즉석우동 등은 그렇지만 냉면이나 김밥은 제보자가 직접 만들어 주기도 하고, 이웃한 딸들이 와서 만들기도 한다. 시집 가지 않은 두 딸과 대학생 아들은 거의 집에서 식사를 하지 않는 편이다. 특히 두 딸은 밥을 거의 먹지 않고 떡볶이나 김밥을 스스로 해 먹는다. 그러나 점심식사는 제보자가 도시락을 항상 싸준다. 여기에는 밥과 함께 묵은 김치와 참치를 볶은 것을 넣는다.

이 집의 부부는 특별한 모임이 없으면 식구들끼리 외식을 절대 하지 않는다. 식당에서 만든 음식을 믿을 수 없다는 제보자의 믿음 때문에 집에서 음식을 장만하여 먹는 것이 주된 일이다.

② 음식의 마련과 정리

이 집에서 음식을 마련하고 정리하는 일은 모두 제보자가 도맡아 한다. 비록 시집가지 않은 딸이 둘이나 있지만 직장생활을 하는 이유로 거의 음식 마련에 참여하지 않는다. 남편 김명석 씨 역시 부엌일에는 거의 신경을 안 쓴다. 다만 마늘을 한꺼번에 깎아둔지 할 때는 남편이 도와준다. 음식재료의 구입 역시 간혹 시집 간 딸이 승용차로 음식재료를 함께 구입해주는 경우도 있지만 대부분은 제보자가 도맡아 한다.

설거지는 간혹 딸들이 하는 경우도 있다. 하지만 대부분은 제보자가 혼자서 한다. 남편 김명석 씨는 설거지 일에는 전혀 참여하지 않는다.

3) 저장음식의 생산과 소비

(1) 김치

예전에는 김장을 했지만 지금은 김치냉장고가 있어 특별히 김장을 하지는 않는다. 보통 두 달에 한번씩 김치를 담근다. 주로 담그는 김치는 배추김치, 열무김치, 총각김치, 물김치, 깍두기 등이다. 배추김치는 간을 싱겁게 하여 푹 절이지 않는다. 양념으로 고춧가루·마늘·생강·무·참쌀풀 등을 넣는다. 원래 남편의 입맛에 맞도록 젓갈을 넣지 않았다. 이복사람들은 김치를 담글 때 젓갈을 넣지 않는다. 그러나 최근에는 새우젓을 넣어 김치를 담근다.

그러나 이 집에서는 김치를 그다지 많이 먹는 편은 아니다. 두 달에 한번씩 하는 배추김치의 경우 10포기 이상을 하지 않는다. 식구가 많은 편인데도 불구하고 김치 소비량이 적기

때문이다. 또 식구들은 김치를 그냥 먹는 것보다 김치볶음이나 김치찌개로 해 먹는 것을 더 좋아한다. 고춧가루는 제보자의 고향인 일죽에 있는 친척이 보내오는 것을 사용한다. 김장 때 간혹 배추도 일죽에서 가져와 쓰기도 한다. 그러나 대부분은 동네 슈퍼마켓에서 사서 담근다.



고양시 일산구 백석동 김명석 씨 집의 김치냉장고

필자는 일산 신도시가 개발되기 전에 이 지역을 조사한 바 있다.²¹⁾ 당시 조사 내용을 살펴보면 김장김치로

는 배추김치가 으뜸이고, 그 다음으로 동치미·총각김치·깍두기·짬지 등이었다. 이러한 김장김치의 종류는 최근에 와서도 크게 변화가 없는 듯하다. 이처럼 사람과 사회적 시스템이 완전히 바뀌었음에도 불구하고 지속성을 보인다는 점은 한국 전체의 김치 선호가 이 정도 범주에서 행해지기 때문이다. 다만 짬지와 같이 고대형의 김치가 거의 사라졌다는 점이 특이하다. 김치젓갈로는 많은 사람들이 새우젓을 사용한다고 했지만, 김명석 씨의 경우 이북출신이라 젓갈을 거의 사용하지 않았다. 다만 최근에 와서 제보자의 뜻대로 새우젓을 사용한다. 김치의 소비에서 배추김치는 한 집의 주인을 상징한다. 주인의 출신지에 따라 김치젓갈이 정해지는 예는 많은 집에서 확인할 수 있다. 이 집의 경우도 마찬가지이다.

(2) 간장

예전에는 간장을 담가 먹었다. 그러나 지금은 사서 먹는다. 예전에 간장을 담글 때는 음력 3월 말날에 담갔다. 그날 담가야 맛있다고 해서다. 보통 정월에 담그면 소금이 덜 필요하지만, 3월에 담그면 소금이 많이 들어간다. 가을에 고향 일죽에서 배추를 만들어두면 그것을 설날 전후에 가서 가져온다. 음력 3월 날짜를 잡으면 먼저 배추를 향아리 바닥에 깔 다음 굵은 소금을 바구니에 깔고 그 위로 물을 붓는다. 배추 2덩어리에 소금물 2배 정도의 분량으로 하면 된다. 향아리 위에는 숯·마른 고추·마른 대추를 넣는다. 베란다에 두었다가 간장을 맛있게 먹으려면 3개월을 두었다가 뜨고, 된장을 맛있게 먹으려면 보름 안에 떠야 한다.

21) 주영하, 「식생활」, 『일산 새도시 개발지역 학술조사보고』2, 한국선사문화연구소·경기도·단국대학교 한국민족학연구소, 1992, 59~60쪽.



고양시 일산구 백석동 김명석 씨 집의 베란다에 놓인 간장독

음력 2월에는 영등할머니 내려오기 때문에 장을 담그지 않는다.

필자가 1991년에 구 일산지역을 조사할 때 간장을 담그는 시기로 음력 정월이나 이월을 꼽는 사람들이 많았다.²²⁾ 특히 말날이 장 담그는 날로 좋다는 의견을 제시한 사람들이 대부분이었다. 말날로 장 담그는 날을 정하는 것은 차이가 없으나 제보자가 음력 이월에 장을 담그면 안된다는 주장은 새롭다. 이 이야기는 경

기도 북부와 제보자의 고향인 경기도 남부의 차이이기보다는 제보자가 이북사람들로부터 전해들은 이야기에 근거한 것이다.

(3) 된장

된장은 지금도 절대 사 먹지 않는다. 지금도 고향 일죽에서 메주를 얻어 된장을 담근다. 간장을 담그듯이 항아리에 메주를 띄운 후 보름이 지나면 메주를 건진다. 그것을 주물러서 다시 다른 항아리에 담아 놓는다. 보름만에 메주를 건지는 풍습은 이북사람들이 하는 것이다. 그래서 이 집에서는 간장을 조금 담가서 필요한 것은 사 먹고, 주로 메주로 된장을 담근다. 옛날에는 한 항아리를 담그면 외아들을 둔다고 하여 언제나 두 항아리의 된장을 담갔다. 제보자는 모든 국과 찌개에 된장을 넣는다. 간장이나 소금으로는 주된 간을 하지 않는다. 그래서 지금도 된장을 매년 담근다.

(4) 고추장

참쌀을 빻아서 반죽하여 납작하게 떡을 만든다. 이것을 물에 삶아 건진 후 절구공이로 짓는다. 여기에 고춧가루를 넣고 짓다가 소금으로 간을 한다. 고추장은 장을 담가 놓은 뒤에 해야 한다. 또 밤 12시 전후에는 바닷물이 들어갔다 나갔다 하는 시간이기 때문에 고추장을 담그지 않는다. 이때 고추장을 담그면 항아리에 떠 부을 때 고추장이 부글부글 끓어올라 맛

22) 주영하, 「식생활」, 『일산 새도시 개발지역 학술조사보고』2, 한국선사문화연구소·경기도·단국대학교 한국민족학연구소, 1992, 56~57쪽.

이 없다. 그러나 지금은 귀찮아서 고추장을 직접 해 먹지 않고 사서 먹는다.

(5) 기타 저장음식

예전에는 묵은 된장과 고추장에 마늘쫑이나 무장아찌, 깻잎장아찌를 만들어 먹었다. 마늘쫑을 묵은 고추장에 박을 때는 먼저 소금에 절였다가 해야 맛이 좋다. 무장아찌는 간장에 담갔다가 박아야 맛이 좋다. 지금은 귀찮아서 해 먹지 않는다.

(6) 음식의 저장방법

이 집의 저장음식 중 직접 해 먹는 것은 된장과 김치뿐이다. 김치는 막내딸이 2년 전에 김치냉장고를 사 주어 그곳에 보관한다. 김치냉장고가 없을 때는 다용도실에 김치항아리를 두었다. 그러나 빨리 시어버려 김치를 보관하는 데 애를 먹었다. 지금은 김치냉장고에 채소와 김치를 함께 보관한다. 된장 항아리는 베란다에 둔다.

4) 의례음식의 생산과 소비

(1) 명절음식의 생산과 소비

김명석 씨는 이북이 고향이고 단신 월남했기 때문에 친척이 거의 없다. 그 대신 제보자의 친척들이 명절에 많이 찾아온다. 주로 설날과 추석이 이 집의 주된 명절이다. 명절에는 이북에 계신 김명석 씨의 부모 제사를 모신다. 제사에 모실 음식과 손님맞이용 음식을 별도로 한다. 제사 상차림은 김명석 씨가 특별히 이북 고향의 방식을 기억하지 못해 제보자의 고향 방식으로 차린다. 명절 때 먹을 손님 음식은 갈비찜·돼지보쌈·닭찜·해물탕 등을 마련한다. 이것은 주로 술안주로 쓰이는 것이다.

(2) 음식과 세시풍속

제보자는 본인의 어머니로부터 전해들은 음식 금기에 대해 많은 정보를 지니고 있는 편이다.

- 음력 정월 열나흘에는 나무를 아홉 짐하고 아홉 사발의 밥을 먹어야 좋다. 밥을 많이 해야 부자가 된다고 이날은 밥을 한술 해야 한다. 이 날은 밥을 일찍 먹는다. 특히 이집 저집을 돌아다니며 먹는다. 늦게 먹으면 일년 내내 게으르게 산다고 한다. 나물도 아홉 가지를 하고 오곡밥이나 보리밥을 먹는다. 이날 묵은 김장김치를 먹으면 살기가 붙는다고 하여 먹지 않고, 새 김치를 담가 익지 않아도 그것을 먹는다. 이날 여자는 친구들을 만나 논다. 친정에도 이날 가고 세배도 이날 한다. 윗치기를 하면 잡기가 물러난다. 이

날 자면 눈썹이 희어진다고 하여 밤을 샌다.

- 음력 정월 보름에는 부럼을 3번 깨어 물고 '퇴퇴' 해야 한다. 그래야 더위를 물리칠 수 있다. 설날에 했던 떡국이 남았으면 보름날 해 뜨기 전에 끓여 먹어야 더위를 안 먹는다. 이날에는 흰밥을 먹는다. 김을 싸 먹으면 부자가 된다. 새벽에 남자가 먼저 솔뚜껑을 열어 놓으면 복이 들어온다. 만약 남자가 없으면 같은 동네 남자를 불러 대신 열게 한다.
- 음력 정월 열여섯날은 '귀신 달기날' 이라 한다. 여자를 친정에 보내거나 먼길을 보내지 않는다. 대문이나 싸리문에 고추·목화씨를 섞어 한 주먹씩 놓아 불을 붙인다. 연기가 피어오르면 귀신이 못 들어 온다. 소쿠리를 문에 걸어 놓는다. 신발은 귀신이 신어 본다고 얹어 놓거나 방에 들여놓는다.
- 음력 6월 6일 유두에는 국수를 해서 유두 차례를 지낸다.
- 애동지에는 팔죽을 쑤지 않는다. 애동지 때 팔죽을 쑤면 아이들이 많이 다치기 때문이다. 늦동지에도 팔죽을 쑤면 노인들이 많이 죽는다고 하지만 이날에는 팔죽을 쑤다. 중동지에도 팔죽을 쑤지 않는다. 늦동지에 팔죽을 쑤면 집 구석구석에 뿌려서 잡귀를 물리친다.

5) 도시인의 음식소비가 지닌 문화적 의미

고양시 일산구의 아파트에 사는 이 집의 경우 비록 서구식 주거공간에 살면서도 전통적인 음식소비를 주로 하고 있다. 특히 60세를 넘은 노부부는 각자 고향에 맞추어 음식을 마련하면서도 그 동안 살아온 만큼 서로 음식의 종류와 맛을 맞추어 살아간다. 그러나 음식종류를 결정하는 것은 이 집의 가장이다. 이북이 고향인 가장은 이북식의 음식종류와 맛을 유지하려 애쓴다. 그것은 고향을 상징하면서도 동시에 이북에 있을지도 모를 부모와 형제를 상징하기 때문이다. 김명석 씨는 술을 좋아하는데, 여러 술 중에서도 반드시 소주만을 고집한다. 이것 역시 이북이라는 지역적인 특성과 관련이 있다. 즉 김명석 씨는 음식을 통해서 갈 수 없는 고향의 의미를 소비하고 있다.

제보자의 경우 많은 교육을 받았음에도 불구하고 전통적인 음식소비를 가능한 지키려 애를 쓴다. 가령 명절은 물론이고 정월 보름에 맞추어 각종 나물과 부럼 깨물기를 딸들과 손녀·손자에게 권장한다. 아울러 음식과 관련된 각종 속신(俗神)들을 가능한 실천에 옮기려 애를 쓴다. 가령 이 집의 된장 항아리는 지금도 두 개다. 한 개일 경우 자손이 적다는 속신과 관련이 있다. 제보자의 종교는 불교이다. 그러나 이러한 속신은 불교가 지닌 종교적 이념보

다는 예로부터 믿어오던 관념에서 나왔다.

그러나 딸들은 전통적인 식사를 거의 하지 않는 편이다. 이 집에서 10kg짜리 쌀을 사면 약 20일을 먹는다. 하루에 쌀을 500g씩 소비한다. 그런데 이 집의 식구 숫자가 총 5명이기 때문에 1인당 하루에 100g의 쌀을 먹는 셈이다. 한국인 1인당 연간 쌀 소비량은 1980년에 133kg이었으나 1998년에 103kg으로 감소했다. 2000년에 들어서 이 수치는 90kg으로 하락했다. 그러면 1인당 하루 쌀 소비량이 대략 250g 전후이다. 그런데 이 집은 하루에 100g만을 소비하니 노부부 두 사람이 먹는 양밖에 안 된다. 사실 대학교육을 받고 직장을 다니는 딸들이 가정 내에서 하는 식사량은 거의 없다고 해도 과언이 아니다. 쌀밥을 많이 먹으면 살이 찐다는 속설이 이 집의 20대 딸들에게 그대로 적용되고 있다. 그래서 쌀의 소비는 실제 식구 5명의 소비량과는 비교가 안되게 거의 2명의 소비량에 멈춘다. 제보자가 식구들 특히 자식들에게 가진 불만 중 대표적인 것이 바로 음식에 대한 관심부족이다. 특히 딸자식들이 식사를 거의 하지 않는 것은 건강과 관련하여 심각한 문제를 야기할 수 있다는 사실을 잘 알고 있는 제보자는 이 문제로 그들과 많이 다투기도 한다. 이른바 60대의 부모와 20대의 자식 사이에서 음식소비가 전통과 현대라는 갈등을 겪고 있다고 할 수 있다.

이 집의 음식생산과 소비가 지닌 경기도 북부지역의 특성은 거의 드러나지 않는다. 다만 제보자의 고향이 경기남부인 안성이라 그곳의 특성이 곳곳에 배어있을 따름이다. 도시는 지역성을 기반에 두고 있지 않다. 지역성이란 적어도 농업사회에서 중요한 기준이 된다. 특히 교통이 발달한 오늘날 지역성은 도시에서 더욱 중요한 요소가 되지 못한다. 그러나 지금의 변동과정은 하나의 과도기에 지나지 않을지 모른다. 새로운 지역성이 이 과도기를 통해서 형성되고 있다. 이런 변이 우리의 눈을 단순히 과거지향에 두지 말고 현재지향이 두어야 하는 이유가 된다.

5. 농촌마을의 음식 공간과 동제 : 파주시 광탄면 용미리 거주자의 경우

앞에서 필자는 도시형 아파트에서 살아가는 한 가정을 대상으로 그들의 현재적 음식소비에 대해 살펴보았다. 그러나 이러한 현재적 음식소비 형태는 전통적인 측면과 밀접하게 관련을 맺고 전개된다. 따라서 여기에서는 필자와 조사보조원이 1998년부터 1999년의 2년 두 차례에 걸쳐 실시했던 파주시 광탄면 용미리의 전통적인 음식소비에 대해 살펴보려 한다. 특히 필자가 관심을 가졌던 내용은 이 마을에 솟대가 있으며 매년 한 차례씩 솟대고사가 행해진다는 점이다. 전통적인 의미에서 집이란 공간은 마을의 한 요소이다. 사람들은 집에서

개인적인 삶을 영위하지만 마을을 통해 생업활동을 한다. 집과 마을은 유기적으로 연결되어 있다. 이런 의미에서 살림집의 음식공간이 보여주는 음식소비의 형태, 그 중에서도 저장음식의 소비와 이와 관련된 음식신앙을 살펴본다. 아울러 이러한 음식신앙이 마을 동제로 실현될 때 나타나는 문화적 구조는 어떠한 지에 대해서도 알아본다.

1) 마을 내력과 구조

파주시 광탄면 용미4리 진지동에 위치한 진지마을은 파주시 벽제에서 금촌 쪽으로 난 고갯길인 혜음령을 넘어서면 있는 마을이다. 원래 파평 윤씨와 밀양 박씨가 중심이 되어 마을을 형성했으나, 그후 다른 여러 성씨가 이주해 현재는 혼성촌(混姓村)을 이루고 있다. 1999년 1월 현재 총 276호가 거주하고 있는데, 이 중 2대 이상에 걸쳐 살고 있는 가구수가 120호 정도이며, 나머지는 한국전쟁 이후 북한지역에서 이주해온 사람들과 최근 서울과 전라도 지역에서 이주해 온 사람들로 구성되어 있다. 진지마을은 그 마을이름에서도 알 수 있듯이 조선시대 임진왜란 당시 격렬한 전투가 벌어졌던 곳으로 알려진다. 즉 조선을 도우러 온 명나라의 이여송이 거느린 군대가 혜음령을 사이에 두고 일본군과 맞섰던 곳으로 명군의 진지가 이곳에 있었다 하여 그 마을이름이 '진따배기'로 불려오다 지금은 '진지마을'로 되었고 전해진다.

진지마을은 형태적으로 보아 크게 두 부분으로 나누어져 형성되었다. 간선도로에 접해 있는 마을 입구와 논을 가로질러 안쪽에 형성된 본 마을이 그것이다. 마을 입구에는 서울 구파발로 통하는 간선도로가 나 있고, 그곳에는 상점과 대형 식당, 그리고 공장이 자리를 잡았다. 이곳에는 원래 무당이 있던 당집도 있었는데, 1970년대 새마을운동 중에 없어졌다. 이 마을의 초입에는 최근 서울에서 이주해온 사람들이 지은 양옥집들이 들어서서 마을의 규모를 확장시켰다. 원래의 이 마을은 할아버지 솟대(마을사람들은 이것을 '진대'라고 부른다)가 서 있는 곳에서부터 시작되었다. 1995년에 완공된 마을회관도 마을 초입에 자리잡고 있어 농한기에 마을 노인들의 휴식처로 쓰인다. 마을에 공동으로 의논해야 할 일들이 있을 때 마을사람들이 이곳에 모인다.

지금도 마을에는 마을회관을 중심으로 마을 회의가 있다. 아울러 서로 협조할 일이 있으면 의논을 자주 한다. 현재는 이장이 마을의 행정적인 일을 맡아하고, 노인회장이 마을의 중요한 사안에 대해 이장과 협의하며, 청년회장이 젊은이들을 규합하여 마을의 전통적인 행사를 주관한다. 지금도 마을에는 예전부터 공동으로 사용했던 상여가 있어, 마을사람 중 초상을 당하면 마을 공동으로 협조하여 장례를 진행한다. 마을 노인회에서 가장 중요하게 여기

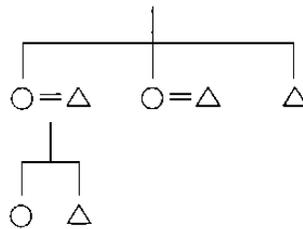
는 일은 매년 11월 1일에 마련하는 솟대고사이다. 솟대고사가 있기 전에 마을 이장이 마을 회의를 소집하여 그 준비에 대해 설명하고 결산보고를 한다. 이런 모든 일들이 마을회관에서 이루어진다.

2) 살림집 공간과 음식소비

(1) 살림집의 구조와 가족

진지마을의 전통적인 살림집은 'ㄱ'자와 'ㄷ'자형으로 이루어졌다. 대부분의 집들은 한국전쟁 이후 전문 목수들에 의해 지어졌는데, 지붕은 대부분 이때 공장에서 제작된 개량기화로 이루어졌다. 최근 양육으로 개량한 집들이 늘고 있다. 손병희(가명) 씨 집은 1940년대에 지어진 집으로 그 동안 조금씩 보수를 했지만 전통적인 한국 살림집 형식을 갖추고 있다. 손씨는 1935년생으로 서울 불광동이 친정으로, 중매로 이곳이 고향인 남편(1932년생)을 만나 시집을 왔다. 슬하에 2녀 1남을 둔 손씨는 현재 자식들이 모두 서울에서 살고, 노부부 2사람만 이곳에서 산다. 논농사와 밭농사를 한다.

▲(제보자의 남편) = ●(제보자)

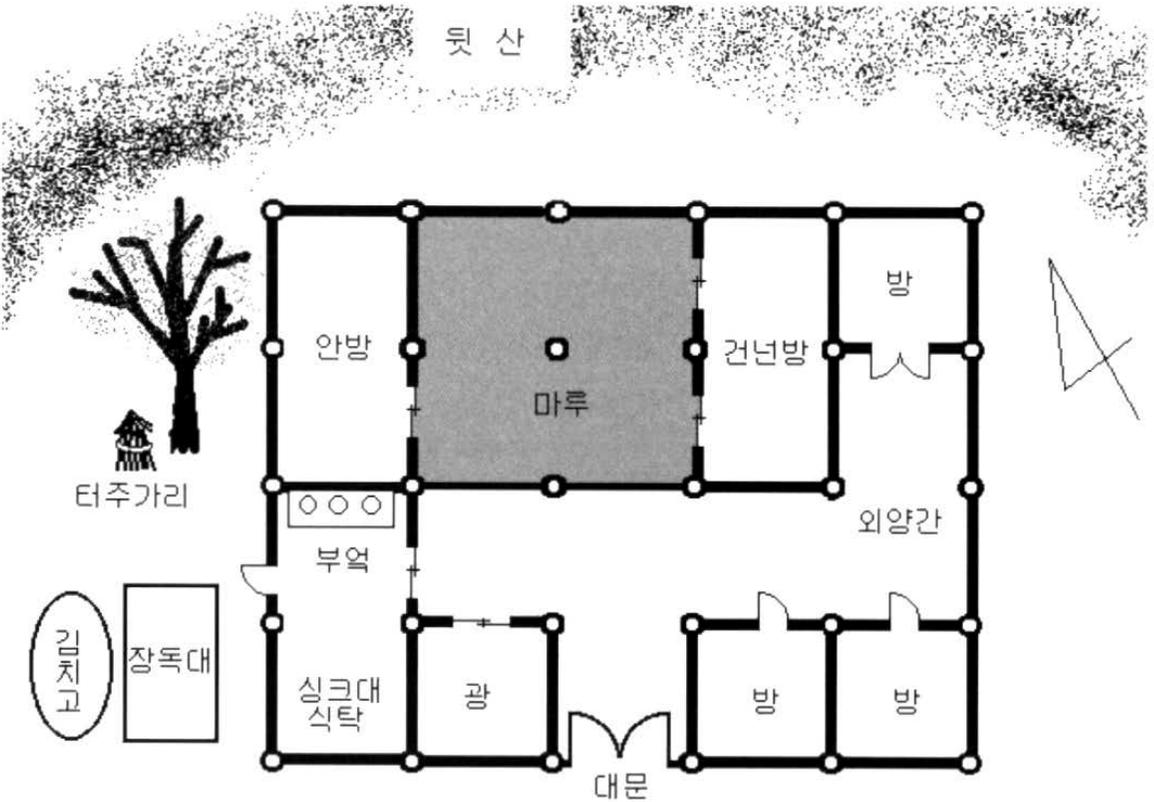


〈그림 3〉 파주시 광탄면 옹미리 손병희 씨 가족 및 식구도

※ △는 남자이면서 비거주자, ○는 여자이면서 비거주자, ▲는 남자이면서 거주자, ●는 여자이면서 거주자를 표시

얕은 산을 뒤로하고 남향으로 들어선 이 집은 원래 튼 'ㄷ'자형 집이었는데, 계속해서 수리를 하여 지금은 외형상 'ㄷ'자형 집의 구조를 갖추었다. 원래 이 집은 안방·사랑채·마구간·광·부엌과 장독대로 구성되었는데, 마구간 자리를 없애고 그곳에 방을 만들었으며, 사랑채와 안방을 잇는 마루를 넓혀 뒷마루를 붙였다. 안방은 원래 부인의 생활공간이었으나, 지금은 두 부부가 함께 사용하고 사랑채는 도시에 나간 자식들이 오면 사용한다. 마루의 천장은 원래 상량이 보였는데, 제비가 자주 집을 지어 최근 낮은 천장을 다시 해 지금은 상

량을 볼 수 없다.마루에는 냉장고와 뒤횥이 놓여 있다. 냉장고는 1980년대 중반에 산 것인데 부엌에 놓을 장소가 없어 마루에 두었다. 뒤횥은 이 집을 지었을 때 들인 것인데 아직까지 쌀을 담는데 사용한다. 그러나 예전만큼 쌀을 먹지 않아 뒤횥이 특별히 필요하지 않지만 성주신을 모신 마루이기 때문에 뒤횥을 이곳에 두었다. 성주신은 무명천에 매년 햅쌀을 싸서 고사나 치성을 드린 후 천장에 매달았다. 원래 지금처럼 천장을 합판으로 덮기 전에는 대들보에 매달았지만, 지금은 그냥 합판에 매달아둔다.



〈그림 4〉 파주시 광탄면 용미4리 진지마을의 튼 'ㅁ' 자형 살림집 평면도

(2) 부엌과 음식소비

이 집의 부엌은 원래의 전형적인 한국식 구조를 가지고 있었다. 1980년대 말 자식들이 불편하다고 하여 지금의 형태로 개조를 하였다. 원래 찬방이 있었던 남쪽을 시멘트로 메운 다음 장판을 깔았다. 여기에 서양식 식탁과 싱크대를 갖추어 외형은 완전히 개량한 서양식 부엌이 되었다. 연료도 LPG가스로 조리를 한다. 그러나 기존에 있던 안방 쪽에 붙은 세 개의 아궁이를 그대로 두었고 여기에는 여전히 세 개의 가마솥이 걸려 있다. 그래서 비록 입식 부

억이지만 방에서 직접 갈 수는 없고 신발을 신고 들어가야 한다. 평소에는 두 부부가 교자상을 놓고 식사를 하지만 명절이나 휴일 때 자식들이 오면 여기서 식사를 한다. 아궁이를 그냥 남겨둔 이유는 '웬지 섭섭해서 그렇다'고 한다. 또 간혹 안방에 군불을 떼기 위해서다. 원래 이 아궁이에서 가장 큰 솥에는 소여물을 끓였고 중간 것은 밥을 지었으며 가장 작은 것은 국이나 찌개를 끓이는 데 사용했다.

(3) 장독대와 음식소비

부엌 뒷문을 통해 집 뒤편에 이르면 장독대와 김치광의 부대시설이 있다. 장독대에는 지금도 간장·된장·고추장·소금·마른나물 등이 담겨 있다.

메주는 음력 10월에 쏜다. 메주 모양은 네모나게 손으로 만든다. 별도의 메주틀이 없다. 선달 그믐날 상자에 짚을 넣고 띄운다. 장을 담는 때는 음력 이월 말날이 좋다. 메주 하나에 물 한 동이의 비율로 담근다.



파주시 광탄면 용미4리 진지마을의 장독대

독에 메주를 띄운 후 창호지를 독에 두르고 통참깨·마른고추·숯·마른 옷나무를 위에 넣는다. 한 달 후에 메주덩어리를 건져서 항아리에 넣고 남은 간장에 소금물을 약간 붓는다. 보름이 지난 후 간장을 솥에 넣고 끓인다. 음력 유월까지는 이월에 담근 새 간장으로 제사음식을 조리할 때 쓰지 않는다.

된장은 건져 낸 메주에 소금으로 간을 하여 절구에 넣고 찧어 만든다. 고추장은 호밀로 떡을 만든 후 그것을 물에 넣고 익힌다. 잘 풀린 호밀가루와 엿기름·고춧가루·소금·메주가루를 버무려서 만든다. 고추장은 한 동이 하여 독에 넣고 별에 말린다.

장독대 옆에는 느티나무가 한 그루 섰고, 그 옆에 터줏대감을 모신 터줏가리가 위치한다. 매년 음력 11월 집안 고사로 성주신과 터줏대감을 새로 모신다. 터줏대감은 작은 단지에 햅쌀을 넣고 뚜껑을 덮은 후 주인 남편이 짚으로 엮어 짠 터줏가리로 덮어둔다. 고사는 주인 부인이 '손 없는 날'을 스스로 잡아 묵은 쌀로 빻은 팔떡과 북어 한 마리, 그리고 막걸리로 모신다. 집안에 나쁜 일이 많았던 1998년에는 광탄면에서 무당을 불러와 오후 늦게 성주신과 터줏대감 고사를 모셨다.

(4) 김치광과 음식소비

장독대 위에는 장독 항아리 외에도 시루·새우젓독·약탕기 등이 놓였다. 이 중 새우젓독은 새우젓 장사로부터 얻은 것이다. 1950년대 말까지도 새우젓을 팔러 다니는 사람들이 이 새우젓독에 젓갈을 담아 팔았다. 일제시대까지만 해도 파주 일대는 임진강을 통해 서해와 연결되는 문산에 새우젓이 집중되어 인근으로 팔려 나갔다. 이런 탓에 파주군의 전통 살림집의 장독대에는 이 집과 마찬가지로 이들 새우젓독이 반드시 한 들은 있다.

예전에 서해안에서 새우를 잡는 배는 '멍텅구리배'라 불렸다. 배의 앞뒤가 유선형이 아닌 사각형으로 되어 있어 이렇게 부른다. 새우를 잡으러 나갈 때 미리 소금과 함께 독을 준비해야 하는 배가 사각형이라야 많은 독을 실을 수 있었다. 아울러 독이 굴뚝처럼 밋밋해야 많은 양의 웅기를 실을 수도 있고, 층층으로 포개어서 놓을 수도 있었다. 따라서 새우젓독의 모양은 통으로 된 웅기이며, 그것도 밑동지름이 입지름보다 짧은 역삼각형 형태를 가지게 되었다.

장독대 옆에는 김치광이 별도로 마련되어 있다. 너비 2.4m, 폭 1.9m의 사각형 김치광에는 큰독 2개, 중두리 3개가 묻혔다. 바람을 막기 위해 합판으로 사각형 움집을 만들었다. 이 집에서는 1980년대 초반까지 김장을 할 때 배추 200포기를 마련했다. 주로 직접 재배한 것이지만 그 양이 많다고 생각하지 않았다. 지금은 50포기 정도를 마련하여 배추김치를 담근다. 자신들은 별로 먹지 않지만 서울의 자식들에게 나누어준다.

배추김치에는 반드시 새우젓을 쓴다. 전통적으로 경기도 지역에서 김치에 넣는 젓갈은 새우젓이다. 이 집의 부부는 모두 서울과 경기도 북부지역이 고향인 사람이라 지금도 새우젓만을 고집한다. 간혹 멸치액젓이나 까나리액젓을 쓴 적도 있지만 냄새가 강해서 쓰지 않는다. 이 집에서 담그는 김장김치는 배추김치·깍두기·동치미·시래기김치·짬지 등이 있다. 김장은 음력 시월 입동이 지나서 담근다. 동치미는 무를 한 켠 한 켠 넣고 소금을 뿌린 후 독 입에 삼베 보자기를 씌운다. 조기젓 국물에 깍두기를 담근다. 짬지는 조선무에 소금을 뿌려 김장 때 담아 두었다가 여름에 먹는다.

(5) 음식공간과 음식신앙의 문화적 의미

이 집에서 모셔지는 성주신은 집안의 대들보를 지켜주는 집안 신령으로 조상에 해당되는 신령이다. 앞의 손씨 부인은 성주신을 어쩔 수 없이 천으로 모시지만, 일반적으로는 단지에 햅쌀을 넣어 대들보 옆의 시령에 모신다. 성주신은 가장(家長)을 상징하는 신령으로 가정의 복을 주는 으뜸에 드는 신령이다. 이에 비해 집터를 지켜주는 터주신은 다른 말로 '장독대신' 혹은 '철룡신'이라 불리기도 한다. 보통 전통적인 살림집에서 장독대는 뒷마당에 위치

하고, 그 곁에 터주신이 자리를 잡는다. 전통적인 살림집이 배산임수(背山臨水)의 형태를 지니고 있으니, 터주신은 곧 배산(背山)의 지신이기도 하다.

또 터주신이 위치하는 장소가 장독대 곁이기 때문에 간장이나 된장의 맛을 지켜주는 신령으로 이해되기도 한다. 간장과 된장은 한 집안의 음식 맛을 좌우하는 기본 조미료로 땅의 기운에 뿌리를 박고 하늘의 햇볕이 그 맛을 결정짓는다. 간장과 된장이 지기(地氣)에 기반을 둔 양기(陽氣)의 음식이라 한다면, 김치와 고추장은 지기(地氣)에 기반을 둔 음기(陰氣)의 음식이다. 그래서 장독대의 한 쪽 음지에는 김치광과 고추장 단지가 놓인다. 이것을 보전해주는 터주신은 바로 집안의 지기(地氣)를 지켜주는 신령이라 해도 과언이 아니다.

3) 동제와 음식소비

이 마을에는 조선중기 임진왜란 때부터 유래했다고 알려진 솥대 한 쌍이 있고, 매년 음력 10월 3일 전후에 마을사람들이 공동으로 솥대에 고사를 지내온다. 솥대를 이 마을사람들은 '진대'라고 부르는데, 이는 그 솥대의 유래와도 관련이 있는 듯하다. 곧 임진왜란 당시 명나라의 병정들이 적장의 목을 베어 장대(진대)에 매달아 두기도 했는데, 전쟁이 끝난 후 돌아온 마을사람들이 먹을 양식이 떨어져, 서울의 재부를 마을로 물어 오라는 기원에서 장대에 황새(혹은 기러기) 모양의 나무 조각을 세워 서울 쪽으로 방향을 두었다.

지금 서 있는 솥대는 1997년 음력 10월 3일 새로 이장이 바뀌면서 마을 노인들이 소나무를 조각하여 다시 세운 것이다. 이 마을의 솥대는 할아버지 솥대와 할머니 솥대 두 쌍이 있다. 할아버지 솥대는 지금 위치에 약 1m 앞으로 나와 있었는데, 1997년 마을길을 닦으면서 뒤로 물러서 세워졌다.

솥대는 마을 초입에 위치한 할아버지 솥대(마을사람들은 '진대 할아버지'라 부른다)와 뒤쪽의 교회 앞에 세워진 할머니 솥대(마을사람들은 '진대 할머니'라 부른다) 두 개가 있다. 솥대는 둘레 35cm정도, 길이 4m가량의 소나무로 만든다. 솥대의 제작은 보통 3년마다 이루어지는데, 최근 진대고사를 책임지는 마을이장의 임기가 3년이라는 것과 관련을 맺고 있다. 즉 마을이장이 바뀔 3년쯤 지나면 솥대도 오래되어 교체해야 했고, 이를 이장의 임기와 맞추었다. 현재의 진대는 1998년 음력 2월말에 현직 이장이 주관하여 제작한 것으로 음력 5월에 광탄면의 무당을 불러 날을 받아 정식으로 교체하였다. 솥대의 황새 주둥이는 남쪽을 향해 있는데, 이는 솥대를 새로 세울 때 무당이 일러준 대로 세웠지 마을사람들의 특별한 관습은 없다. 새로 솥대를 세우면, 그전에 있던 것은 통째로 불에 태워 없앤다.

매년 모시는 솥대고사는 원래 마을회의에서 소임과 도가를 선정하고 고사의 규모와 종류

(치성 혹은 굿)를 정해 준비되었다. 한국전쟁 이후 전체 고사를 준비·진행하는 소임을 별도로 뽑지 않고 이장이 이 역할을 맡아 해온다. 고사음식과 반기음식을 맡아 준비하는 도가도 원래 별도로 선정했으나, 1980년대 이후 마을 부녀회장이 일괄적으로 맡아 진행해온다.

고사를 준비하기 2~3일 전에 이장의 요청으로 마을회관에서 마을 전체회의가 열린다. 이때 그 해의 추렴비용이 정해지고 고사 준비가 이장과 부녀회장에 의해 각각 준비된다. 추렴은 부녀회장이 걷고 고사가 끝나면 추렴한 집에 끌고루 반기를 돌린다.

1998년의 경우 추렴한 돈은 120호에서 각각 10,000원 전후씩 추렴하여 70만원정도가 걸렸다. 1999년에는 제물 장만 비용으로 약 100만원이 들었다. 이것은 마을 공금과 추렴으로 충당했다. 추렴은 약 80호로부터 각각 10,000원씩 모아 약 80만원이다. 최근 이주한 외지인들은 마을회의와 추렴에 적극이지는 않지만 고사 때 참여하는 이도 있다. 마을교회의 목사가 한 때 이장을 맡았던 적도 있었는데, 이때 목사는 여느 이장과 마찬가지로 고사를 준비·진행했다. 70~80만원 정도가 걸리면 우선 20만원으로 무당을 불렀다. 나머지 돈은 모두 고사음식과 반기음식 준비에 쓰였다.

제물은 부녀회장이 준비한다. 돼지머리 한 개, 쇠고기 산적, 시루떡(팥떡 2시루·백설기 1시루)과 절편, 사과·대추·밤의 과일류와 고사리·숙주·무 등의 나물, 그리고 복어와 메(밥)를 올린다. 고사상은 진대 할아버지, 진대 할머니, 그리고 산신에 올리는 세 개를 준비하며, 매년 모시는 신령이 다를 때마다 상을 별도로 차린다. 다만 돼지머리는 가격이 비싸서 세 분의 신령을 모실 때 계속 옮겨가는 형식으로 하나만 준비한다. 1999년 진대고사 때 마련된 제물 내역을 적으면 다음과 같다.

- 두부 : 한 모에 가까운 크기를 약 20개 정도 부쳐 놓았다.
- 대추, 밤 : 각각 큰 대야에 가득 담아놓았다.
- 육적(고기) : 20×15×2cm 크기의 약 7쪽을 마련하였다.
- 백설기(떡) : 동네 방앗간에서 맞추었으며, 지름 약 15cm 크기의 떡이 한 통에 5개 들어 있었으며, 총 2통이 배달되었다. 각 통은 철판통이었고 약 35×35cm 크기의 정각형 모양이었고, 높이는 약 15cm였다. 한 통은 한 말에 해당한다. 떡은 이젠 방앗간에 맡기나 옛날에는 직접 했다.
- 과일 : 광탄면에서 구입한 사과, 배, 감을 각각 한 상자씩 준비하였다. 이주머니들이 여럿이서 과일의 물기를 행주로 닦고, 꼭지를 따다. 이 과일은 4개의 상으로 나누어 놓인다.
- 사과 : 한 상자에 총 36개(15kg) 들어 있다.
- 배 : 한 상자에 총 25개(15kg) 들어 있다.

- 감 : 한 상자에 총 62개(15kg) 들어 있다.
- 돼지머리 : 한 개를 준비한다. 과일은 여러 상으로 나누었던 것에 반해, 돼지머리는 한 개만 갖고 여러 상을 옮겨다니며 쓰인다. 이 돼지머리는 동네에서 잡은 것이다.
- 북어 : 5마리
- 나물 : 3가지

원래 고사의 날짜도 지금처럼 고정되어 있지 않았고, 택일을 하여 음력 10월에 산치성과 고사를 모셨으나, 마을에 초상이 일어났으면 날을 바꾸었다. 1960년대 초반부터 편의상 음력 10월 3일을 고삿날로 고정하여 오늘에 이르고 있다. 고사의 종류는 굿과 치성으로 나뉜다.

굿을 모실 것으로 결정되면 먼저 무당을 선정한다. 마을 입구에 당집을 지니고 최영 장군을 모셨던 무당이 있었을 때는 그 무당이 굿을 주관했다. 그러나 그 무당의 당집이 폐쇄된 이후에는 광탄면에 가서 무당을 불러온다. 무당이 오면 보통 낮 12시 쯤에 온 마을사람들이 다 모여 할아버지 솥대 앞에 상을 차리고 북어를 한지로 묶어 솥대에 매단 후 이장이 제주가 되어 치성을 올린다. 그 후 별도로 마련한 음식을 들고 이장과 마을을 대표하는 노인들이 무당과 함께 박달산 중턱에 있는 당산으로 올라가



파주시 광탄면 용미4리 진지마을의 진대고사
(노인회관에서의 고사상 진설)



파주시 광탄면 용미4리 진지마을의 진대고사

굿을 한다. 당산 자리에는 별도로 당집이 있지 않다. 다만, 소나무 여러 그루가 기이한 모양을 하고서 가운데 편평한 곳이 있는데 이곳이 옛날부터 전해져 내려오는 당산자리이다.

무당이 주관하여 거행되는 굿은 대개 부정청배 - 부정거리 - 불사맞이 - 장군거리 - 별상



파주시 광탄면 용미4리 진지마을의 진대고사(할아버지 솟대 앞에서의 고사)



파주시 광탄면 용미4리 진지마을의 진대고사(참여자 대접 음식)

거리 - 신장거리 - 별상대감 - 대감놀이 - 조상거리 - 성주거리 - 창부거리 - 뒷전의 12거리로 구성되어 진행된다. 굿의 마지막에는 소지를 올리는 데, 마을의 호수만큼의 소지종이를 마련하여 이를 태운다. 보통 그날 오후 6시쯤에 굿이 모두 끝난다. 당산에서 굿이 모두 마무리되면 이장과 마을노인들은 다시 할머니 솟대로 가서 고사를 모신다. 그 형식은 할아버지 솟대에 올리는 것과 똑같다.

굿을 하지 않고 치성으로 고사를 지낼 때 역시 무당을 광탄면에서 불러온다. 음식은 당일 아침부터 준비하여 그날 오후 5시쯤 할아버지 솟대에 이장이 제주가 되어 제사를 지낸다. 무당은 별도로 굿을 행하지 않기 때문에 옆에서 바라를 치면서 무가를 부르지만 한다. 그 후 다시 할머니 솟대로 옮겨가 똑같은 형식으로 제사를 모신다. 굿을 하든지 치성을 하든지 간에 고사가 끝나면 추렴

한 가구마다 반기를 준비하여 돌린다. 1998년의 경우 마을회관을 새로 준공했기 때문에 먼저 고사를 지내고 당산에서 산신제를 지낸 후 할아버지 솟대와 할머니 솟대의 순서로 굿을 진행하였다. 진대고사의 결산은 보통 양력 12월 20일에 마을회관에서 이장에 의해 이루어진다. 원래 진대고사가 끝난 3~4일 후에 하던 것을 최근 마을의 송년회와 이장의 임기가 끝나는 연말에 맞추어 변경했다.

현재 진지마을의 진대고사는 젊은 이장의 열의와 노인들의 관심 속에 매년 정형화된 모습으로 진행되고 있다. 파주시에서 부촌에 속하는 마을의 경제형편과 비교적 단일 성씨가 많이 모여있고 마을의 역사가 오랜 이유로 진대고사는 향후 계속해서 지속될 것으로 보인다. 특히 경기 북부지역에서 보기 드문 솟대가 이 마을에 있어 더욱 진대고사를 유지·보존하게 한다.

4) 농촌마을의 음식 공간과 동제의 문화적 의미

전형적인 농촌마을인 파주시 광탄면의 용미리 진지마을은 외형적으로 많은 변화를 거쳐 온다. 그러나 실질적인 음식소비의 내용을 살펴보면 그 변화는 다른 어떤 문화적 요소보다 점차적으로 진행됨을 확인할 수 있었다. 이러한 경향이 이곳에서 강하게 나타나는 이유는 동제라는 공통의 의례를 통해 매년 전통의 현재성을 되살리고 있기 때문이다. 특히 전통적인 살림집의 구조를 유지하는 경우 공간과 음식소비는 매우 밀접하게 연관을 맺고 있다. 전통적인 부엌·장독대·김치광의 유지는 전통음식의 지속적인 소비를 보장한다. 비록 그 분량과 쓰임새는 줄어들었지만 기본적 음식생산의 구조가 공간에서 실현되기 때문에 가능한 일이다.

이런 면에서 마을 내에 할아버지와 할머니를 상징하는 솥대와 산신제를 모시는 장소가 남아 있다는 것이 세대를 뛰어넘어 지속적으로 동제를 시행하게 만든다. 특히 마을의 전통을 잇는 맥은 중년층이 그것을 어떻게 이해하는가에 달려 있다. 이 마을의 경우 이장과 부녀회장 일을 맡고 있는 중·장년층에서 동제를 주도한다. 이것은 그만큼 솥대가 마을의 전통을 이어주는 매개물로 작용하며 그들의 인식에 '전통이 좋다'는 의미로 이해되어진다. 이를 통해 전통적인 음식이 과거와 비슷한 의미를 지니고 소비된다.

따라서 진지마을의 경우에서 우리는 사람이 살아가는 공간시설이 사람들의 행위에 상당한 영향을 미치고 있음을 확인한다. 오늘날 도시의 80% 이상 가정이 아파트라는 공간에서 살아간다. 농촌까지 이러한 현상은 증가하고 있다. 공간시설의 변화는 사람들의 외형적인 삶뿐만 아니라 실제 내용을 바꾸는 데 결정적인 역할을 한다. 이런 면에서 전통적인 살림집이 지닌 문화적 구조를 어떻게 현대적 공간구조에 적용시킬 것인가가 과제로 떠오른다.

6. 농촌 40대 가정의 음식 민속지 : 강화군 길상면 온수리 개량 주택의 거주자

강화도는 지형적으로 섬이면서 동시에 육지에 연결되어 있다는 특성을 지닌다. 바다에 면한 지역은 여전히 어업이 성하지만, 그렇지 않은 지역은 농업을 주로 한다. 최근에는 바다에 면했지만 어업을 포기하고 농업에 전념하는 가정이 늘어나고 있다. 강화도의 음식민속에 대한 현지연구 자료는 많지 않다. 주로 단편적인 조사자료가 있을 뿐이다. 다만 1993년 한국정신문화연구원에서 실시한 『한국의 향촌민속지』 작업의 일환으로 강화군 내가면 황청리에 대한 연구자료가 있다.²³⁾ 그 중 음식민속지는 주식·부식·별식·의례음식, 그리고 음식의

보관법과 가마솥에 반찬하기 등의 소재목으로 구성되어 서술되었다.

그러나 주로 과거에 어떻게 먹고 살았는가에 초점을 맞추어 조사가 진행되어 현재성을 찾아보기 어렵다. 가령 마을 사람들에게 과거의 음식에 대하여 물으면 가장 많이 들을 수 있는 답변이 '풀떼기'를 먹고 살았다는 이야기다.²⁴⁾ 보리밥과 밀가루 수제비도 많이 먹었고 김은 생일집이나 가야지 한두 장 구경할 정도였고, 고기는 추석과 설날에나 먹을 수 있었다.

다만 이런 종류의 보고서가 지닌 과거지사의 단점을 뛰어넘는 내용도 보인다. 가령 "황청리에서는 상대적으로 곡식이 충분하게 조달되지 않았었기 때문에 주식의 자리를 차지하는 대용식이 많이 발달하였다. 경제성장의 영향과 정부의 양곡정책으로 인해서 황청리 주민들의 주식소비 현상은 쌀로 집중하고 있다. 현재 가장 많이 소모되는 곡식은 쌀이며, 집집마다 쌀을 주식으로 이용하고 있다. 그러나 쌀이 흔하게 보급되지 않을 당시의 전통적인 황청리 주식은 상당히 다양한 종류의 대용식이 마련되어 있다. 현재 상태에서도 주식으로 이용되는 쌀 이외의 대용식을 중점적으로 서술하고자 한다. 대용식으로 동원되는 음식재료들은 거의 다 자체적으로 생산하는 것들이다. 논이 귀한 곳이기 때문에 주로 밭에서 생산한 잡곡과 구근류 또는 들과 산에서 채집한 식물들이 이용되었다."²⁵⁾

필자가 여기에서 다루고자 하는 강화군의 한 가정은 길상면 온수리에 있다. 길상면은 강화도의 동남단에 위치했으며 정족산과 길상산을 제외한 나머지 지역은 대체로 평지이다. 특히 온수리는 1980년대 말에 간척이 되어 저수지와 경작지가 많다. 이 지역의 주요농산물은 쌀이고 그 외 보리·감자·인삼·채소 등이 생산된다. 특히 배추는 품질이 좋기로 유명하다.²⁶⁾ 제보자의 가정 역시 농업을 주로 하며 그 중에서 쌀농사와 채소농사를 한다.

1) 제보자의 인적사항 및 살림살이

제보자 윤소영(가명) 씨는 1954년 파주시 월릉면에서 태어나 19세 때까지 그곳에서 살다, 1973년에 이곳을 고향으로 둔 남편과 결혼하여 온수리에서 살고 있다. 슬하에 1녀 2남을 두었으나, 남편이 1990년에 병으로 사망하였고, 장녀는 시집을 갔다. 현재 고등학교를 졸업한 두 아들과 함께 농사를 지으며 산다. 현재 거주하고 있는 집은 1996년에 새로 지은 것이다. 원래 마당이 넓은 'ㄱ'자형 전통 살림집이었으나, 아이들이 커 가고 남편이 사망하여 기존의 집을

23) 정신문화연구원편, 『韓國의 鄉村民俗誌(Ⅲ)-仁川廣域市 江華郡篇-』, 韓國精神文化研究院, 1996.

24) 전경수, 「음식민속지」, 『韓國의 鄉村民俗誌(Ⅲ)-仁川廣域市 江華郡篇-』, 韓國精神文化研究院, 1996, 131쪽.

25) 위의 글, 131~132쪽.

26) 한국정신문화연구원, 『한국민족문화대백과사전』1, 한국정신문화연구원, 1991, 542쪽.

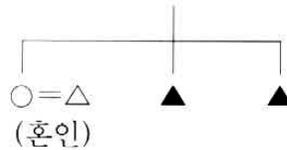
허물고 새로 양옥 슬라브로 지었다. 그러나 특별히 담장을 치지 않고 마당에는 비닐하우스를 두어 채소를 심고, 텃밭도 그대로 두고서 배추를 심는다.

이 집의 월 생활비는 평균 150만원 정도이며, 그 중에서 음식 소비비로 지출하는 금액은 대략 월 평균 40만원 전후이다. 그러나 대부분의 채소를 자급자족하며 식구의 숫자가 적기 때문에 음식 소비비로 지출되는 금액 비율이 도시형을 보인다.



강화군 길상면 온수리 윤소영 씨 가옥전경

△(제보자의 남편, 사망) = ●(제보자)



<그림 5> 강화군 길상면 온수리 윤소영 씨의 가족구성 및 식구 구성도

* △는 남자이면서 비거주자, ○는 여자이면서 비거주자, ▲는 남자이면서 거주자, ●는 여자이면서 거주자를 표시

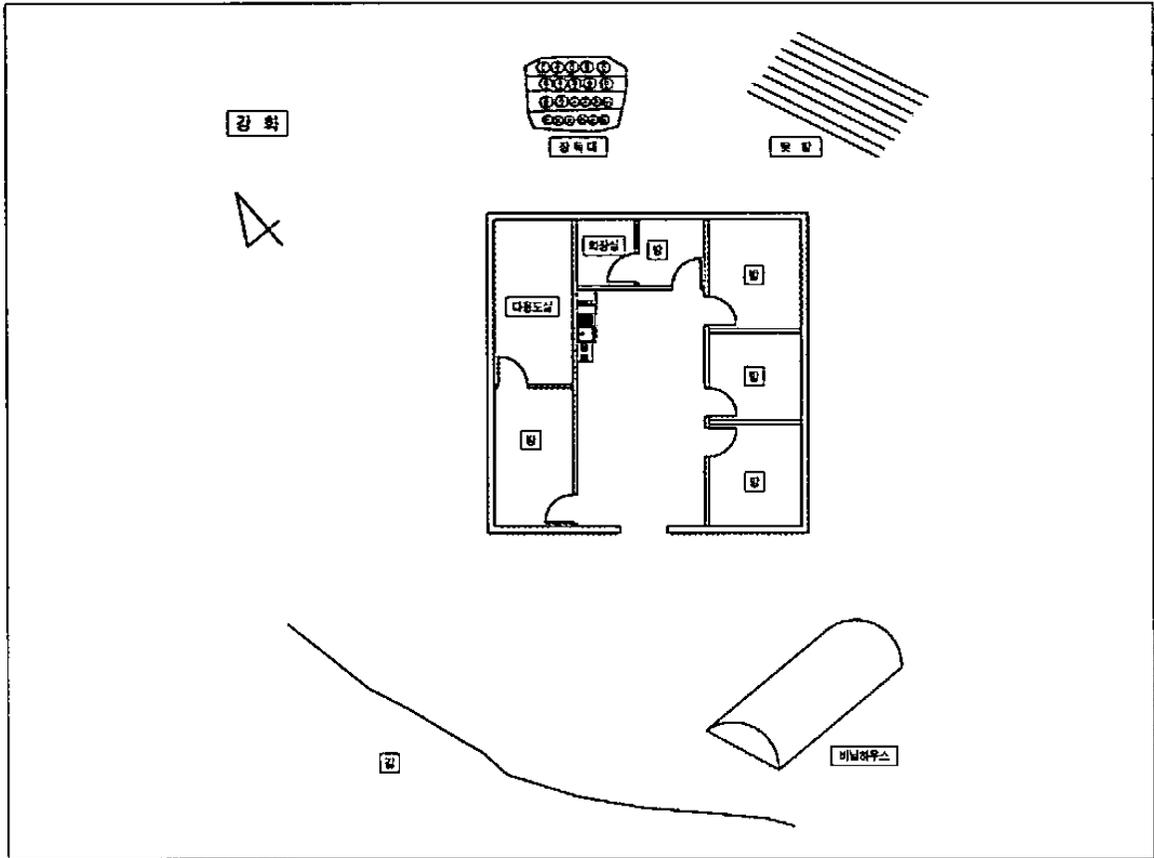
2) 일상음식의 생산과 소비

(1) 음식재료의 확보와 종류

윤소영씨 집에서 음식재료를 확보하는 방법은 대체로 두 가지이다. 하나는 곡류·채소류·양념류, 그리고 김치류는 모두 자급자족한다. 직접 쌀농사를 짓는 데서 곡류를 확보하며, 텃밭에서 기르는 채소류를 이용하여 음식을 만들기 때문에 별도로 구입하지 않는다. 그러나 이외의 음식재료인 고기·조미료·과일·음료



강화군 길상면 온수리 윤소영 씨 집의 냉장고



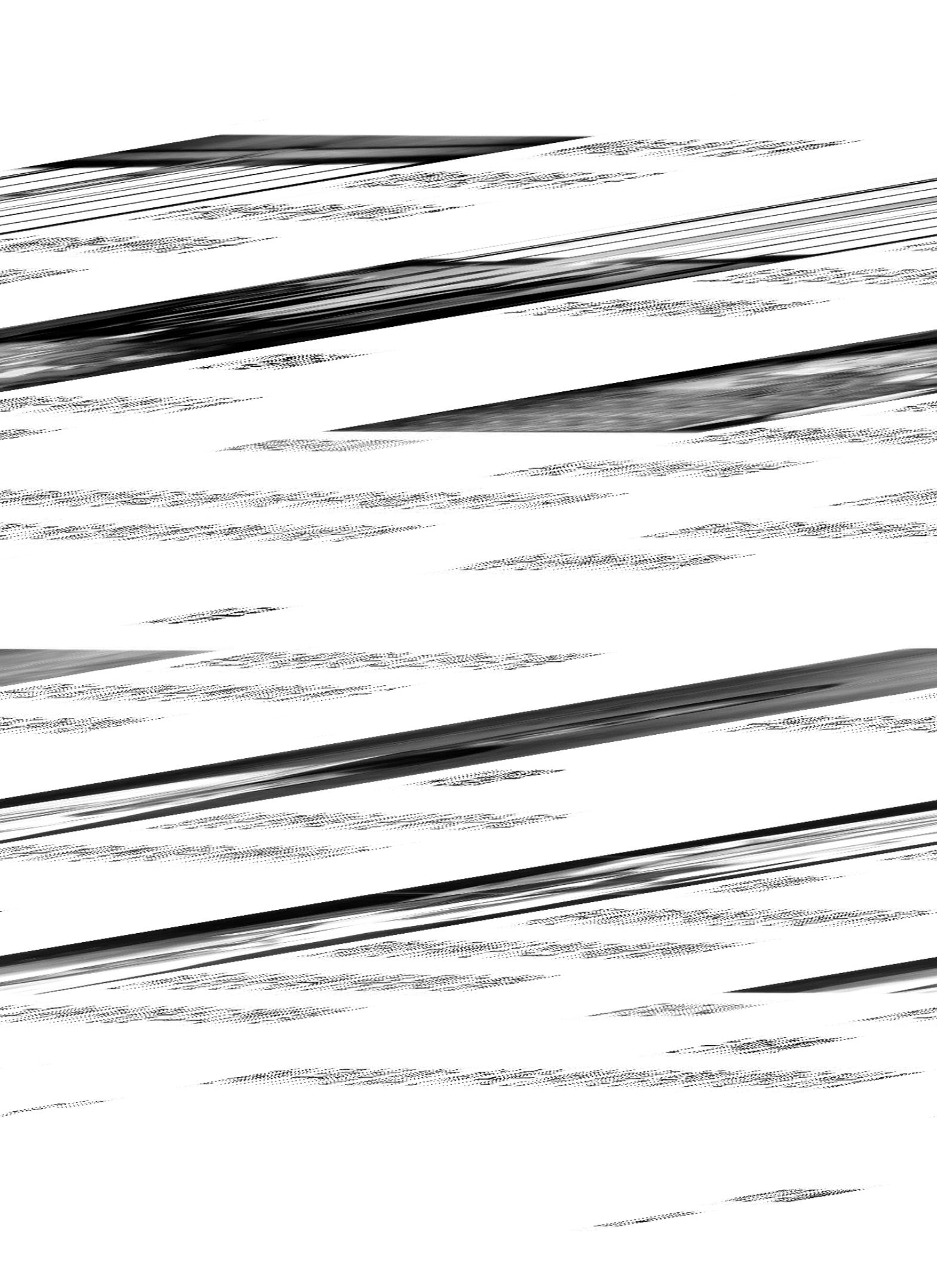
〈그림 6〉 강화군 길상면 온수리 윤소영 씨의 살림집 평면도

수 등과 기타 공산품은 모두 온수리에 있는 슈퍼마켓에서 구입한다. 승용차로 약 10분 정도의 거리에 있기 때문에 윤소영 씨와 아들이 함께 일주일 한 두 차례씩 가서 구입해 온다. 이 집의 냉장고에 들어 있는 음식의 종류를 보면 이 집의 음식소비 현황을 이해할 수 있다.

- 국수국물양념, 국수면, 쇠고기, 오징어포, 돼지고기, 만두, 계란, 생오징어(냉동),
- 콩가루, 대추 말린 것, 참깨, 복어포, 건포도, 육포, 녹두가루, 말린 고사리
- 고추장(공장제), 쌈장(공장제), 참기름(공장제)
- 소주, 맥주, 식혜(캔), 돈까스 소스, 햄, 마요네즈
- 배추김치, 멸치볶음, 순무김치, 무채무침, 콩나물, 마늘쫑장아찌, 무, 마늘, 멸치젓

(2) 일상음식의 소비

이 집의 일상적인 식사는 윤소영 씨와 아들 둘이 주로 세 끼의 식사를 함께 한다. 그 이유는 모두 농사를 짓기 때문이다. 보통 농한기 때의 아침식사는 오전 7시 30분에서 8시 사이,





강화군 길상면 온수리 윤소영 씨 집의 부엌 전경

기본 반찬으로는 배추김치와 순무김치이다. 어느 때도 이 두 가지 김치는 빠지지 않고 상에 오른다. 이를 통해 남편이 없는 집에서 청년의 아들과 어머니는 음식조리에 신경을 쓰기보다는 노동에 더 많은 시간을 투자할 수밖에 없는 사정을 이해할 수 있다.

특히 식사에 사용하는 수저를 별도로 구분하지 않고 사용한다. 많은 경우 가장과 아들의 수저는 구분하여 사용하는 데 비해 이 집의 경우

아들만 둘이라 그럴 필요성이 없다는 것이다. 그 대신에 이 집에는 수저가 각각 70쌍씩 있다. 원래 이 집이 큰집이기 때문에 친척들이 많이 모였기 때문에 마련해 둔 것이다. 또 압력밥솥과 전기밥솥이 각각 2개씩 있는 것도 이 때문이다. 그러나 가장의 사망 이후 친척들이 별로 모이지 않는다. 음식의 조리과 정리는 주로 제보자가 한다. 제보자가 외출했을 때 아들이 간단하게 차려 먹기도 하지만 모든 음식의 조리과 정리는 제보자 몫이다.

음식의 조리는 대부분 부엌에서 하지만 김장을 한다든지 명절음식을 장만할 때 부엌 뒤편에 별도로 구성된 다용도실에서 한다. 이 집의 다용도실은 특히 마루에 나무바닥에 깔려 있어 공동 일을 할 때 편리하도록 구성하였다.

3) 저장음식의 생산과 소비

제보자의 집은 슬라브로 개축했지만 장독대는 원래의 자리에 그대로 두었다. 다만 공사를 하면서 시멘트로 4단의 층계를 두어 편리하게 사용할 수 있도록 했다. 장독대에는 간장·된장·고추장·밴댕이젓과 말린 고추·말린 무말랭이 등과 소금이 보관되어 있다. 일상적인 음식에서 특별하게 조리를 하지 않는 이 집의 경우 저장음식은 매우 긴요한 반찬이 된다. 특히 김치는 한 끼의 식사에서도 빠지지 않기 때문에 김치 조리가 매우 빈번하다.

(1) 김치

주로 먹는 김치는 배추김치·순무김치·각두기 등이다. 김장은 보통 양력 11월 말경에 한다. 배추는 약 50포기 정도를 하여 다용도실에 보관한다. 배추김치가 시면 찌개나 볶음을 해서 먹는

다. 그러나 배추김치는 김장뿐만 아니라 떨어지면 바로 담근다. 배추김치에 넣는 젓갈은 주로 새우젓을 사용한다. 가을에 초지진에 직접 가서 사온다.

순무김치는 이 집에서 배추김치 다음으로 중요한 김치이다. 특히 김장 때 순무김치를 해서 겨울동안에 많이 먹었다. 제보자는 원래 강화 사람이 아닌데, 순무김치 만드는 법을 시어머니로부터 배웠다. 예전에는 순무가 겨울에만 나서 김장때만 먹을 수 있었는데 최근에는 사시사철 나기 때문에 그전에 비해 자주 담근다. 보통 10개 정도의 순무를 사서 잎사귀를 떼어 내고 1시간쯤 소금을 뿌려둔다. 다시 씻은 후 나박김치처럼 썰고 파·마늘·고춧가루로 양념을 준비한다. 밴댕이젓은 젓국을 짜고 건더기는 곱게 다져서 순무를 양념과 함께 버무린다. 젓국과 소금물을 섞어서 국물을 만든 후 순무 버무리려 놓은 데에 부어서 김치를 익힌다.

순무김치에서 가장 특징적인 것은 젓갈로 밴댕이젓을 사용한다는 것이다. 밴댕이젓은 초지진포구에 가서 직접 사 온다. 밴댕이는 청어과에 속하는 생선으로 서해안 전역에서 5월경에 많이 잡힌다. 그런데 밴댕이는 성질이 급해 물에서 끌어올리면 곧바로 죽어버리기 때문에 신선도를 유지하기가 어렵다. 그래서 예로부터 서해안 일대에서는 단오 후에 잡히는 밴댕이는 소금에 절여 젓갈로 담갔다. 밴댕이젓은 순무를 담그는 데도 쓰이지만 양념하여 반찬으로 먹기도 한다.

시어머니 때는 순무짬지도 담갔다. 순무를 깨끗이 씻어 항아리에 차곡차곡 쌓는다. 새우젓국에 소금물을 섞어 간을 심심하게 하여 항아리에 붓는다. 항아리의 빈곳에 마늘대속을 채워 넣으면서 돌을 눌러 순무가 국물에 푹 잠기도록 한다. 김장 때 담갔다가 여름에 꺼내서 먹는다. 여름에 항아리에서 꺼내면 곰팡이가 끼여 있기도 한다. 이것을 물에 씻어 채를 썰어 찬물에 30분 정



강화군 길상면 온수리 윤소영 씨 집 다용도실에서의 김장



강화군 길상면 온수리 윤소영 씨 집의 순무 저장

도 두면 간이 물에 배어난다. 여기에 풋고추를 어슷 썰어서 넣으면 시원한 순무짬지국이 된다. 참고로 기왕의 자료에서 순무섞박지 조리법을 소개하면 다음과 같다.²⁷⁾

• 재료 : 수무(순무)20개, 배추 2통, 갓 200g, 미나리 100g, 청각 100g, 실파 100g, 파 100g, 마늘 100g, 생강 50g, 배 2개, 밤 2C, 낙지 5마리, 소라 100g, 조기젓 1 1/2C, 소금 1C, 고춧가루 3C

• 만드는 법

- ① 수무는 깨끗이 다듬어 넓이 4cm, 길이 4cm, 두께 1cm로 썰어서 소금으로 절인다.
- ② 배추는 길게 4등분하여 4cm 길이로 썰어 절인다. 배추는 무보다 더디게 절여지므로 오래 절여야 한다.
- ③ 미나리와 실파, 갓, 청각은 다듬어 5cm 길이로 썰고 파, 마늘, 생강은 다진다.
- ④ 낙지와 소라는 다듬어 적당한 크기로 썬다.
- ⑤ 절인 무와 배추를 씻어 건져 처음에 고춧가루로 빨강게 버무리고 다시 양념과 준비된 재료를 모두 섞어 버무리면서 조기젓과 소금으로 간을 맞추어 항아리에 꼭꼭 눌러 담아 익힌다.

* 참조

순무섞박지는 배추김치가 익기 전에 지레김치로 담가 빨리 익혀 먹으면 좋다. 혹 오래 두고 먹으려면 소금물을 팔팔 끓여 식힌 다음 체에 바치면서 항아리에 붓는다. 또 더 색다르게 담그려면 순무에 비늘김치처럼 칼집을 내서 소를 넣어 배춧잎에 싸고 통배추에 켜켜이 소를 넣어 김치독에 배추와 무를 한 켜씩 번갈아 담근다.

(2) 장류

이 집에서 마련하는 장류로는 간장·된장·고추장 등이다. 간장은 국간장을 주로 만들며, 양조간장도 사서 짙어 먹을 때 사용한다. 콩을 은수리에서 사서 가을에 메주를 만든다. 별도의 메주틀은 없고 손으로 사각형으로 만들어 짚으로 싸둔다. 간장을 내리는 시기는 대개 음력 1~2월이다. 시어머니는 보통 말날을 잡아서 장을 담갔지만 제보자는 햇벌이 좋은 날을 선택해서 한다. 메주를 항아리에 쌓은 후 보통 물 한 동이에 소금 2되의 분량으로 소금물을 만들어 붓는다. 보통 항아리 2~3개에 담근다. 음력 4월에 메주를 건져내고 간장을 그대로 둔다. 건져낸 메주는 소금으로 간을 하여 된장을 만든다.

27) 황혜성 외, 『韓國民俗綜合調查報告書(鄉土飲食篇)』, 文化公報部 文化財管理局, 1987, 270~271쪽.

고추장은 집에서 재배한 고추를 가을에 햇볕에 잘 말려 방앗간에 가서 빻는다. 양력 2월에 고추장을 담근다. 묵은 고추장도 계속해서 먹는다.

다른 저장음식으로는 밴댕이젓을 구입하여 장독대에 넣어둔다. 국물은 순무김치를 담글 때 쓰고 건더기는 고춧가루와 과에 무쳐서 먹기도 한다. 이 외에도 고추장아찌 · 깻잎장아찌 · 무말랭장아찌를 담가 먹기도 한다. 이들 음식은 플라스틱 통에 넣어서 다용도실에 보관한다.



강화군 길상면 온수리 윤소영 씨 집의 장독대

4) 의례음식의 생산과 소비

(1) 차례 및 기제사 음식

제보자의 집은 가장이 사망했기 때문에 가장의 기제사와 제보자의 시부모 기제사, 그리고 설날과 추석의 차례 등을 모신다. 그러나 제보자가 기독교를 신앙하기 때문에 유교식 제사를 모시지 않으려 하지만, 이 집이 큰집이고 남편의 동생이 찾아오기 때문에 불가피하게 모신다. 그러나 간략하게 하다보니 차례상에는 시부모와 남편의 상을 함께 차린다. 진설하는 음식은 매와 탕, 그리고 술잔을 각각 3쌍 놓는다. 그 앞에는 고기전, 육적(肉炙) · 채소적 · 어적을 올린다. 그 앞줄에는 숙주나물 · 무나물 · 고사리나물로 삼색나물을 차려서 각각 놓는다. 그 줄에 오른쪽에는 식혜를 올린다. 나물 앞줄에는 송어구이를 놓는다. 송어구이는 두 접시인데 한 접시에는 머리부분을 다른 한 접시에는 꼬리부분을 놓는다. 그리고 맨 앞줄에는 과일을 놓는데, 홍동백서(紅東白西)의 기준으로 배 · 사과를 올린다. 배는 껍질을 다 벗기고 사과는 껍질을 벗기지 않는다.

강화도의 유교식 상차림에서 특징적인 제물은 송어이다. 내가면 황청리에서 조사한 보고서에도 송어구이가 제물로 올려졌다. 특히 머리부분 2~3mm, 꼬리부분 10mm 정도를 잘라 제상에 올리는 데 이것을 거두절미(去頭截尾) 한다고 보고했다.²⁸⁾ 이 집의 경우 머리부분

28) 전경수, 앞의 글, 1996, 140쪽.

과 꼬리부분을 잘라 두 접시를 올리는 것이 특이하다. 강화 사람들은 송어를 크기에 따라 각각 다르게 부른다. 송어가 손가락 크기만 했을 때는 모쟁이라고 하는데, 이 모쟁이를 겨울에는 동어 혹은 동아, 몸길이가 20cm 정도 자라면 접푸리, 그리고 다 자라면 비로소 송어라고 부른다. 강화도 전역에서 잘 잡히는 물고기로 제사상에 오른다.

(2) 생일, 돌, 혼례, 회갑 등의 음식

생일에는 미역국·잡채·갈비찜 등을 주로 한다. 케익을 사고 떡은 별도로 하지 않는다. 시어머니가 살아 계실 때는 생신날 외식을 했다. 아이들 돌 때는 당시 경제형편이 어려워 별도로 잔치를 하지 못했다. 사진관에 가서 만들어진 세트에 돌사진을 찍어 주었다. 집에서 간단하게 미역국·수수경단·백설기를 해서 상을 차려주었다. 1998년 딸을 시집 보냈는데 강화읍의 예식장에서 했다. 피로연은 식당에서 했지만 잡채·갈비찜 등을 집에서 마련하여 보냈다. 폐백음식은 예식장에서 사서 신랑 측에 제공했다.

(3) 음식과 종교

제보자는 독실한 기독교 신자이다. 그래서 음식과 관련하여 특별한 금기를 가지지 않는다. 다만 시어머니가 살아 있을 때 임신을 하자 고기뼈가 물렁물렁한 것을 먹지 못하게 했다. 만약 먹으면 아이가 태어날 때 손에서 이물질이 나온다고 했다. 당시에는 시어머니의 요구라 그대로 따랐다.

(4) 외식

농반기에는 한 달에 두 번 정도 세 식구가 외식을 한다. 농번기에는 한 달에 한 번 정도 하는 편이다. 주로 강화읍에 나가서 생선회나 꽃게탕 혹은 고기구이를 먹는다. 보통 한 번 외식비로 7만원 정도를 쓴다.

5) 농촌 40대 가정의 음식소비가 지닌 문화적 의미

강화군 길상면 온수리의 개량주택에 사는 윤소영 씨 가정은 농업을 주업으로 한다. 비교적 농사의 규모가 커서 생업활동이 활발한 편이다. 특히 가장이 없는 이 가정에서는 생업활동을 주부가 도맡아 하기 때문에 일상적인 음식의 생산과 소비에 그다지 큰 정성을 들이지 않는다. 다만 음식 마련을 간략하게 하기 위해 저장음식, 그중에서도 배추김치와 순무김치를 담그는 데 많은 투자를 한다. 이 집의 주부가 비록 파주시를 고향으로 둔 사람이지만 그의 음식 관련 정보는 대부분 시어머니로부터 배웠다. 그것은 일찍이 제보자가 19세 때 시집

을 왔고, 또한 친정이 그다지 잘 살지 못해 음식 관련 정보를 많이 얻지 못했기 때문이다.

따라서 순무김치·밴댕이젓·송어구이 등 대부분의 음식 정보는 시집을 와서 배웠다. 현재 시어머니가 돌아가셨지만 그녀의 음식은 대체로 강화도의 지역적 특성을 그대로 유지하는 편이다. 특히 제보자가 독실한 기독교 신자임에도 불구하고 시집 식구들과의 원활한 관계를 위해서 유교식 제사를 봉행하는 점은 이 집의 일정한 전통을 이어주는 중요한 단서가 된다. 아울러 기왕의 살림집을 개량하여 슬라브 집으로 바꾸었지만, 장독대와 텃밭을 계속 유지하여 김치와 장류와 같은 저장음식을 지속적으로 만들 수 있는 공간을 확보해 둔 점이 전통적인 음식생산과 소비를 유지하는 요인이라 여겨진다.

특히 다른 지역에서 지역적 특성이 있는 음식이 가정의 식사에서 사라지는 현실에 비추어 강화도는 섬이라는 지리적 특성과 산업화가 급속하게 이루어지지 않은 사회적 요인으로 인해 지역음식이 일상적인 식사에서 지속적으로 유지되고 있다. 이런 점이 강화도 음식 민속에서 찾을 수 있는 문화적 의미이다. 다만 강화도의 한 가정이 소비하는 음식에 대해서만 조사한 탓으로 강화도 전반에 걸친 음식민속 조사가 시급하다.

7. 산촌 70대 부부가족의 음식 민속지 : 포천군 내촌면 신팔리 서파마을

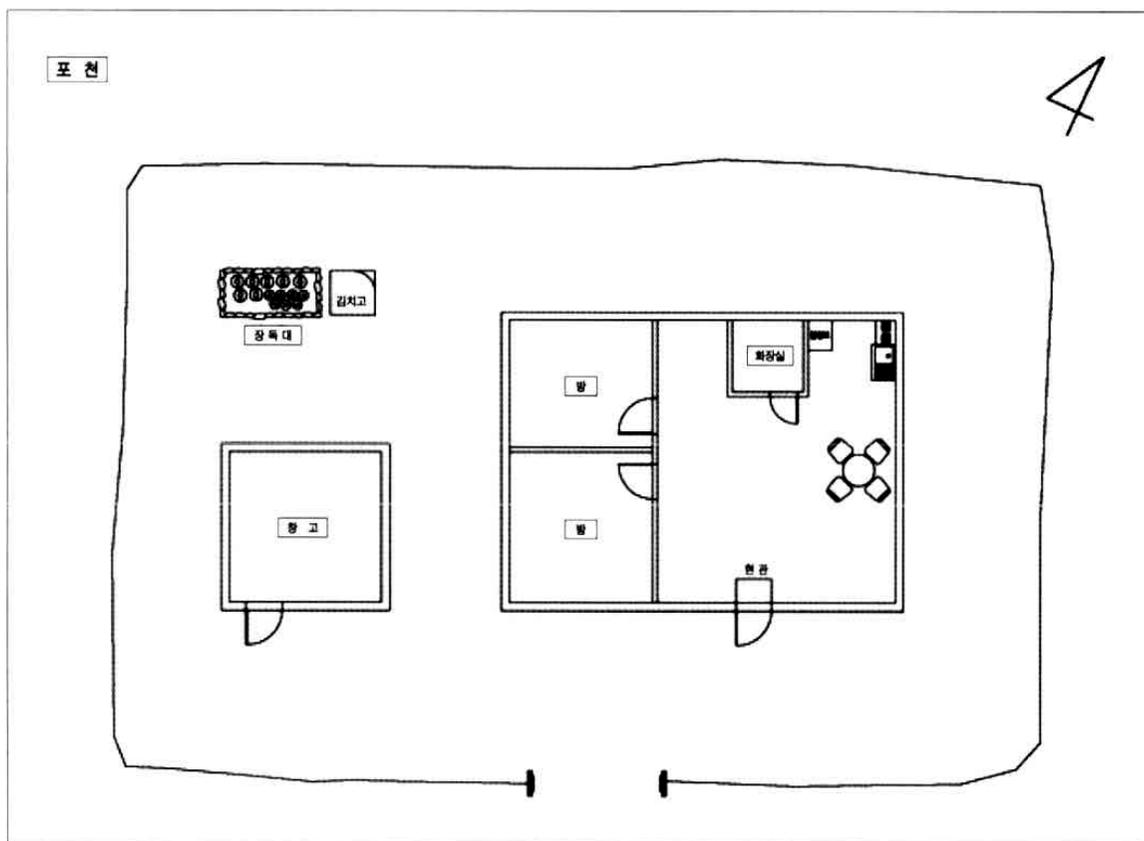
경기도의 북부지역에서 포천군은 강화·고양·과주 등지와 달리 산악지대에 속하고 있다. 따라서 포천군은 같은 북부지역이라고는 하지만 다른 문화적 요소를 많이 가지고 있는 곳이다. 특히 논보다 밭이 많은 지리적 특성으로 인해 농업이 그다지 성하지 않다. 여기서 다룰 내촌면은 포천군의 동남부 끝에 위치하여 사방에 수원산·국사봉·죽엽산·주금산 등으로 둘러싸여 있다. 대체로 산지가 많아 논농사와 함께 콩·보리·채소 등과 함께 포도·젓소·한우·양돈 등을 많이 한다.

제보자가 거주하는 신팔리 서파마을은 내촌면의 동북 끝에 위치하여 가평군과 연결하고 있다. 특히 군내면에서 가평으로 이어지는 굴고개와 북쪽 일동면에서 37번 국도가 교차하는 곳으로 교통의 요지이다. 이로 인해 약 50여 호에 불과한 마을 사람들은 대부분 품팔이나 장사를 주로 한다. 1980년대 초반까지만 해도 논농사를 하는 집이 많았으나 지금 3~4호에 지나지 않고 밭농사를 해도 자신들 먹을 콩농사를 짓는 정도이다. 다른 지역의 제보자에 비해 비교적 경제형편이 못한 이 집은 산촌이라는 특성과 함께 중·하층 시골의 음식생산과 소비를 이해할 수 있는 사례가 된다.

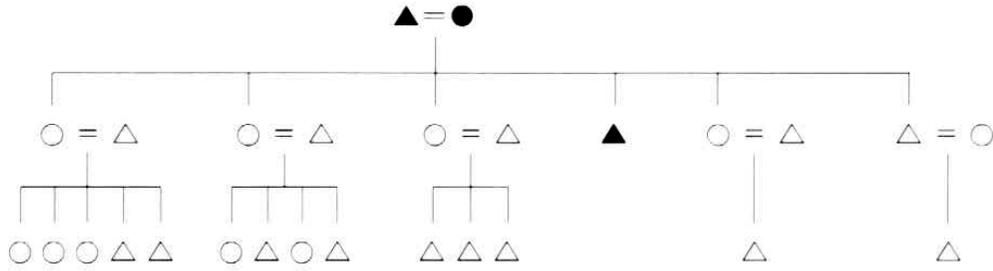
1) 제보자의 인적사항 및 살림살이

포천군 내촌면 신팔리 서파마을에 사는 제보자 김순남(가명) 씨는 내촌면 엄현리 매화동에 서 1929년 태어나 17살 때 중매로 서파마을로 시집을 왔다. 제보자의 남편 김복남(가명) 씨는 1928년 서파마을의 현재 거주지에서 태어나 농사를 지으며 지금까지 살아온다. 제보자는 김해 김씨이고 남편은 경주 김씨이다. 슬하에 2남 4녀를 두었다. 남편은 5남매 중에서 장남으로 이 집에서는 6대째 살고 있다.

현재는 수입이 거의 없다. 원래 2천평이 넘는 논과 밭을 소유하고 농업에 종사했지만 자식들 혼인을 시키면서 대부분 팔았다. 최근에는 장가를 가지 않은 장남의 양돈사업을 위해 나머지 땅도 팔았다. 현재는 겨우 200평의 밭에다 옥수수를 심는다. 따라서 기왕에 저축해 두었던 돈으로 생활을 한다. 월 생활비로 대략 30만원 정도가 들어가는 데, 대부분 세금·약값·보일러 기름값 등으로 쓰이고 음식 소비비는 10만원 정도에 불과하다. 식사를 함께 하는 식구는 결혼하지 않은 장남이 인근에 살면서 이곳에 와서 밥을 먹기 때문이 총 세 명이다.



〈그림 7〉 포천군 내촌면 신팔리 김복남 씨 집의 평면도



〈그림 8〉 포천군 내촌면 신팔리 김복남 씨 집의 가족도 및 식구

※ △는 남자이면서 비거주자, ○는 여자이면서 비거주자, ▲는 남자이면서 거주자, ●는 여자이면서 거주자를 표시

이들이 사는 집은 1970년대 초반에 개조한 슬레이트집이다. 대문을 들어서면 마당이 있고 마당 정면으로 본채가 있다. 본채의 문을 열고 들어서면 현관이 있다. 문 밖에서 신발을 벗고 들어가면 부엌 겸 거실이다. 싱크대와 가스레인지가 설치되어 있고 입식 식탁이 있다. 식탁은 3년 전 큰딸 집에서 쓰던 것을 주었다. 보통 식사는 이곳에서 한다. 사람이 많으면 안방에 교자상을 편다. 거실에는 화장실이 있고 방이 2개인데, 하나는 안방으로 쓰고 다른 방은 물건들을 쌓아놓은 창고로 쓴다. 농업을 주로 하는 가정에서 이렇게 집을 개조하면 가장 문제가 되는 것이 수납공간이다. 이 집도 방 하나를 수납공간으로 이용한다. 부엌 냉장고 옆에는 화장실 겸 세탁실이 있다.

본채 옆에는 창고가 있다. 각종 농기구나 잡다한 것을 이곳에 보관한다. 본채 뒤에는 예전부터 있던 장독대와 김치고가 있다. 장독대에는 항아리가 5개 있는데, 간장·된장이 담겨 있다. 장독대 옆의 김치고는 시멘트로 집을 지었다. 땅을 별도로 파지 않고 지상에 김치독과 각종 음식재료 등을 놓았다.



포천군 내촌면 신팔리 김복남 씨 집의 김치고

2) 일상음식의 생산과 소비

(1) 음식재료의 확보와 종류

다음에서 이 집을 조사할 당시 냉장고·찬장·부엌 등에 놓인 음식물의 종류를 적어본다. 이를 통해 일상적인 음식의 소비를 예상할 수 있다.

• 냉장고·냉장실

계란, 양파, 무, 총각무우김치, 배추김치, 찹쌀죽(김치양념), 순두부(공장제), 돼지고기 볶은 것, 오징어채무침, 도라지무침, 새우젓(들째 딸이 사온 것), 잣(포천농협), 양념동태, 마늘즙, 깻잎 삶아서 무친 것, 딸기잼(공장제), 영비천, 생수, 맥주(캔), 음료수(솔의논), 돼지 불고기 양념(공장제), 숯불구이 갈비양념(공장제), 소보루빵, 에텔바(삼립), 엔젤카스테라, 조개젓, 고추·새우볶음, 냉이무침, 까스명수, 배음료(공장제), 들기름(공장제), 막걸리(이동), 깻잎, 깨, 엿기름, 구기자차, 냉면 스프, 채잔지

• 냉장고·냉동실

콩가루 볶은 것, 오징어채, 마늘 쓴 것, 풋고추 말린 것, 쇠고기, 돼지고기, 동태, 말린 쑥, 제사 때 먹다 남은 부침개

• 식탁 위

김, 다시마 구운 것, 고추 튀긴 것, 상추, 막장, 간장, 삶은 고구마, 고춧가루, 말린 대추, 말린 고추

• 냉장고 옆 수납장

박카스, 영비천, 물엿(공장제), 라면, 대추차(공장제), 썩차(공장제), 커피, 커피프림, 설탕(뉴슈가), 참기름(공장제), 볶은 깨(공장제), 참깨가루, 사과식초(공장제), 고추장(공장제), 화학조미료, 밀가루(공장제), 국수(공장제), 부침가루(공장제), 튀김가루(공장제), 보리차(공장제), 후춧가루(공장제), 생강, 미역 말린 것

이 집의 음식재료는 대체로 두 가지 형태로 나눌 수 있다. 하나는 직접 구입하거나 조리한 것이다. 주로 냉장고 냉동실에 있는 음식과 냉장실에 있는 모든 것들이 거기에 속한다. 이것들은 주로 제보자가 직접 사거나 조리했다. 제보자는 생선과 농산물은 인근의 내촌장에 가서 산다. 내촌장은 1일과 6일로 끝나는 날 열린다. 그 외에도 간혹 2일과 7일로 끝나는 일동장과 5일과 10일로 끝나는 포천장에 가기도 한다. 그러나 내촌장은 친정과 가까운 관계로 자주 가는 편이다. 지금도 내촌장 근처 매화동에는 남동생이 살고 있다. 나머지 공산품류 중

에서 국수류·고기류·고추장·참기름·라면 등은 신팔농협과 축협에서 산다. 고기를 살 경우에는 주로 삼겹살을 많이 사는데 이는 값이 싸기 때문이다. 미역은 포장된 것을 산다. 다른 하나는 딸들이 집에 들리면서 사 오는 것들이다. 주로 인스턴트 식품과 양념류·음료수 등이다. 딸들은 서울·일산·의정부 등에서 거주하는데, 한 달에 한 번 꼴로 집에 온다. 이 때 먹을거리를 사가지고 온다.

(2) 일상음식의 소비

쌀은 절원에 장남이 아는 사람이 농사를 짓고 있어 그로부터 구입하기도 하고 농협에서 사기도 한다. 보통 10kg짜리 8개면 일년 동안 세 식구가 먹을 수 있다. 한국인 1인당 연평균 쌀 소비량이 약 90kg임에 비해 이 집의 소비량은 한 사람의 분량에도 미치지 못한다. 그만큼 노인들이 소식을 하며 장남 역시 식구이기는 하지만 집에 와서 밥을 먹는 경우가 드물다는 것을 알 수 있다. 쌀을 사



포천군 내촌면 신팔리 김복남 씨 집의 식탁과 전기밥솥

서 쌀독에 담아 두었다가 먹을 만큼의 양을 부엌에 있는 통에 담아두고 쓴다. 밥을 할 때는 잡곡과 좁쌀을 함께 섞는다. 보통 하루에 한번 아침에 전기밥솥으로 밥을 한다. 전기밥솥은 원래 없던 것인데 5년 전에 샀다. 보통 하루에 세끼 식사를 챙겨 먹는다. 아침은 텔레비전 아침 연속극이 끝나는 오전 8시 30분 경에 먹는다. 점심식사는 오후 1시에서 2시 사이에 먹는다. 저녁식사는 오후 7시경에 먹는다. 수저는 특별하게 정해진 것이 없다. 원래 가장과 아들의 것을 장만해 두기도 했지만, 지금은 식구가 줄어들어 특별히 정하지 않고 사용한다.

(3) 음식 마련과 정리

이 집에서 음식을 마련하고 정리하는 사람은 제보자이다. 어떤 일이 있어도 남편은 음식에 관한 일을 하지 않는다. 외출할 경우에도 밥상을 차려놓고 나간다. 조사 당일 아침에 먹은 음식은 좁쌀을 섞은 쌀밥에 국은 콩나물국, 반찬은 오징어젓·새우젓·조개젓과 김치를 먹었다. 또 깻잎을 따서 삶아 깻잎김치를 해서 상에 올렸다.

이 집에서 주로 많이 해 먹는 음식과 조리법은 다음과 같다.

① 조기구이

비늘을 치고 가위로 죽지를 친다. 대가리도 눈만 두고 입을 가위로 자른다. 볼테기와 창자를 버리고 소금으로 간을 한다. 물기를 뺀 후 튀김가루나 밀가루에 한 번 두르고 후라이팬에 식용유를 두르고 굽는다. 먹을 때는 화학조미료 약간과 마늘 다진 것 약간을 뿌려서 먹는다. 주로 내촌장에 가서 새끼조기를 한번에 많이 사오면 계속해서 구워 먹는다.

② 미역국

포장된 미역을 농협에서 사서 물에 뺀다. 바지락을 씻은 후 솥에 넣는다. 물에 소금을 탄 후 그것을 솥에 붓고 끓인다. 적당히 끓으면 미역을 넣고 다시 끓인다. 간은 소금으로만 한다. 미역국에도 마늘을 넣으면 맛있다.

③ 시금치 무침

시금치를 두토막 내어 다듬는다. 냄비에 물이 끓으면 살짝 데친다. 시금치를 오래 끓이면 물어버린다. 이것을 소쿠리에 부은 후 물을 짜서 플라스틱 통에 넣는다. 양조간장 조금과 마늘 다진 것, 깨소금, 고춧가루, 참기름으로 양념을 만든 후 시금치를 살짝 버무린다.

④ 북어찜

북어를 잘라서 파는 것은 맛이 없다. 통북어를 사서 껍질을 간 후 물에 불린다. 적당히 부풀면 후라이팬에 식용유를 두르고 빨리 튀긴다. 적당히 튀긴 것을 꺼내 마늘·파·참기름·고추장·설탕·통깨를 넣고 무친다.

3) 저장음식의 생산과 소비

(1) 김치

이 집에서 먹는 김치의 종류는 배추짠지, 넙적짠지, 열무짠지, 물김치 등이다. 김치를 이들은 통칭해서 '짠지'라 부른다. 넙적짠지는 무를 비지미처럼 썰은 것인데 넙적하게 썬다고 하여 이름이 이렇게 붙여졌다. 보통 김치에 넣는 것같은 새우젓을 사용한다. 새우젓은 농협에 가서 신청한다. 간혹 부인 회장이 신청을 받아 마을 전체가 한꺼번에 사기도 한다. 만약 내촌장에서 가서 새우젓을 사게 되면 집에 와서 젓국을 끓인다. 그것을 다시 광목을 펴서 그 위에 붓고 이물질들을 거른다. 그렇게 하지 않으면 한두 달 지나면 젓국이 시커멓게 변한다. 고추는

직접 재배한 것을 사용하고 마늘은 내촌장에서 구입한다.

김장은 대체로 양력 11월 말경에 한다. 예전에는 입동이 지나고 손 없는 날을 정해서 했다. 지금보다는 조금 더 빨랐는데 요사이는 날씨가 춥지 않아 늦게 한다. 작년에는 11월 25일경에 했다. 배추 70포기를 했는데 작은 배추이기 때문에 많은 양이 아니다. 배추는 밭에서 기른 것이다. 배추김치를 하면 대개 작은아들집과 시동생집에 나누어준다. 딸들에게는 김치를 주지 않는다. 배추김치는 김치고에 넣어 보관한다.

넙적싼지 역시 김장 때 한다. 무에 파란 갓과 쪽파를 넣어서 심심하게 한다. 그러나 갓김치는 아니다. 열무싼지는 주로 여름에 해 먹는다. 달랑무를 소금에 절여서 파·마늘·새우젓·고춧가루에 버무린다. 여기에 멸치액젓·생강·육수·화학조미료를 넣고 다시 버무린다.

(2) 장류

간장은 제사상에 오르는 음식에 쓰이기 때문에 장 중의 우두머리이다. 그래서 간장을 담고 된장을 담고 나서 고추장을 담근다. 간장은 보통 음력 2월에 하는데 매달 아홉·열흘·그믐 때처럼 손 없는 날을 정해서 담근다. 그러나 최근에는 간장을 많이 하지는 않는다. 대부분은 양조간장을 사서 먹는다. 양조간장은 잡채나 밥 비벼먹을 때 좋지만, 집간장은 싱겁다. 두부 짊어 먹을 때도 싱거워서 이 부부는 양조간장에 짊어 먹는다. 된장은 간장을 만들고 나서 남은 메주 건더기에 소금으로 간을 하여 만든다. 고추장은 밀가루로 떡을 만든 후 고춧가루·메주가루·옛 기름을 넣고 버무려 담근다. 보통 한번에 3~4년 먹을 양을 했다. 그러나 지금은 고추장을 담그지 않는다. 식구도 줄어들어 번거롭기 때문이다. 대신에 공장에서 만든 고추장을 사서 먹는다.



포천군 내촌면 신팔리 김복남 씨 집의 장독대



포천군 내촌면 신팔리 김복남 씨 집의 묵은 된장



포천군 내촌면 신팔리 김복남 씨 집의 스테인레스 제기

4) 의례음식의 생산과 소비

(1) 제사음식

설날과 추석 명절에는 밥 대신에 떡국을 한다. 차례에 올리는 것도 떡국이다. 나물은 홀수로 올리는데 주로 숙주나물·시금치나물·고사리나물을 한다. 과일은 배·사과·곶감·밤 등을 올린다. 포·배추김치·두부·인절미 등을 상에 놓는다. 진설법은 흥동백서만 따르고 조율이시는 안 따진다.

(2) 생일, 돌, 혼례, 회갑 등의 음식

최근에는 생일이 되어도 미역국을 먹지 않는다. 나이 먹어서 생일날 미역국 먹으면 망령 든다고 해서 그렇다. 그 대신에 쇠고기와 무를 넣고 끓인 국을 먹는다. 예전에는 생일 때 인절미와 송편을 했다. 그러나 지금은 그것도 하지 않는다. 작년 생일 때 처음으로 둘째 아들이 케이크를 사 왔다. 맛도 좋고 보기도 좋았다. 집에서 케이크를 먹고 숯불갈비 식당에 가서 함께 밥을 먹었다. 환갑잔치는 안했다. 당시 두 아들이 모두 장가를 안 가서 하지 않았다. 지금도 장남이 장가를 가지 않았기 때문에 생일잔치를 할 계획은 없다. 남의 잔치집에 가면 갈비탕을 먹지 않는다. 갈비탕에서 나는 누린내가 싫다. 그래서 둘째 아들 장가 보낼 때 피로연식당에 칼국수를 주문했다.

(3) 음식과 종교

예전에는 시어머니가 가신신령을 모셨다. 특히 터주신령을 장독대 옆에 모셨는데 옹기에 벼와 쌀을 넣고 짚으로 엮은 고깔을 씌웠다. 한국전쟁 이후 이런 풍습은 다 없어졌다. 제보는 그런 것을 믿지도 모시지도 않는다.

(4) 외식

두 달에 한 번 정도 신팔리에 나가서 먹는다. 대개 쌈밥·대나무통밥·오리탕을 먹는다. 한번에 대략 1만원 전후이다.

5) 산촌 70대 부부가족의 음식소비가 지닌 문화적 의미

산촌의 70대 부부가족은 음식의 생산과 소비를 지극히 간단하게 한다. 그들의 생계비 자체가 절대 부족한 까닭에 음식 소비비에 기울이는 금액은 최소한이다. 그래서 이 집은 김치를 빼고 나면 간장·된장·고추장도 직접 해 먹는 것이 비경제적인 처지에 놓여 있다. 김치에 들어가는 재료는 대부분 직접 생산할 수 있기 때문에 재료비 부담이 장류에 비해 상대적으로 적다는 이점도 있다.

아울러 산촌이라는 특성에서 나물류나 산채류의 음식을 많이 해 먹을 것이라 예상했으나 의외로 생선류와 젓갈류를 반찬으로 많이 먹는다. 19세기 말 이후 포천군까지도 소금에 절인 생선이 유통되었기 때문에 그전에 먹지 못하던 생선류와 젓갈류를 많이 먹기 시작한 것으로 여겨진다. 특히 1970년대 이후 나물류와 산채류도 특별히 재배하지 않으면 산촌에서 구하기 어렵기 때문에 간편하게 사서 먹을 수 있는 생선류와 젓갈류를 즐겨 먹는 것으로 여겨진다.

외식은 오늘날 시골사람들 사이에서도 일상화된 행위이다. 비록 한번에 지출하는 금액은 적지만 한 달에 두 번 꼴로 이 노부부도 외식을 한다. 비록 그것이 찜밥이나 대나무통밥과 같이 산촌적인 특성이 있는 것임에도 불구하고 집에서 조리해 먹는 일이 번거로워 돈만 있으면 자주 외식을 하고 싶다고 한다.

따라서 오늘날 한국의 농촌과 산촌은 채소류를 자급자족한다는 점을 빼고 나면 연령이 높을수록 식사를 간편하게 하려는 경향이 강해지고 있다. 이러한 현상의 가장 대표적인 원인은 식구구조의 해체에서 찾을 수 있을 것이다. 단출해진 식구의 숫자는 더 이상 주부로 하여금 저장음식은 물론이고 다양한 반찬을 하도록 요구하지 않는다. 한국전통음식이 대가족 위주로 장만되어온 문화적 구조에서 살펴보면 이러한 변화는 당연한 것인지 모른다.

8. 맺음말

경기도 북부지역은 대체로 강화도를 중심으로 한 해안도시지역, 김포·파주를 중심으로 한 논농사지역, 양주·포천·연천을 중심으로 하는 밭농사지역, 그리고 고양·의정부·동두천을 중심으로 하는 도시지역으로 나눌 수 있다. 필자는 고양시의 아파트에 거주하는 가정, 파주의 농촌에 거주하는 가정, 강화의 섬지역에 거주하는 가정, 그리고 포천의 산촌에 거주하는 가정을 대상으로 그들의 음식민속을 살펴보았다. 특히 이들 가정은 70대 부부가족, 60

대 부부가족, 40대 가족 등으로 연령별·계층별로도 다른 형태를 띄고 있는 집들이었다.

도시에 사는 가족이 지닌 가장 특징적인 현상은 식구 숫자가 5명인데도 불구하고 쌀 소비량이 극히 적다는 사실이다. 오늘날 한국은 쌀의 자급자족 시대에 돌입해 있지만 다른 먹을거리가 풍부해진 까닭에 쌀 소비량이 급속하게 줄어들고 있다. 이번 현지조사연구에서도 이러한 사정을 확인할 수 있었다. 쌀 소비량이 줄어드는 것과 함께 식사가 정례화되지 않는다는 문제점도 나타났다. 특히 노부부 가정일수록 그러한 현상이 두드러진다. 음식소비의 패턴이 개별화되며 이를 통해 가능한 음식에 소요되는 경비를 최소화하려는 노력도 보인다. 이로 인해 김치·간장·된장의 소비량이 줄어드는 것은 물론이고 집에서 직접 담그는 경우도 줄어든다. 앞서서도 밝혔듯이 한국 전통음식이 대가족 중심의 자급자족형 소비구조를 지닌 것이기에 때문에 식구구조의 간략화는 전통음식의 밑바탕을 흔들리게 하는 원인이 된다.

그러나 파주와 강화의 경우에서 살펴본 것과 같이 여전히 지역음식이 가정 내에서 소비되는 곳도 있다. 파주의 사례는 전통적인 음식공간이 지속되는 과정에서 음식과 관련된 가신 신앙이 계속 유지되고 있으며, 이를 근간으로 마을 전체가 동제라는 형식으로 전통의 의미를 소비한다. 특히 강화의 사례에서는 순무김치·밴댕이젓·송어구이 등이 여전히 일상적인 삶 속에서 소비된다. 이들 음식은 강화를 상징할 수 있는 지역음식이다. 강화라는 섬이 지닌 지리적 특성과 아직 도시화의 경향에서 직접적인 영향을 덜 받았다는 점이 지역음식을 가정에서 소비하게 하는 원인으로 여겨진다. 다만 순무김치는 매스컴의 영향으로 더욱 강력하게 강화 사람의 정체성을 드러내는 음식이 된 지난 10여 년 사이에 그 소비가 고착화된 것이 아닌지 의문이 들기도 한다.

오늘날 한국사회는 중앙집권적인 음식소비 형태를 강하게 보인다. 여기서 지역음식은 상업적인 요구조건이 되고 있다. 가정에서의 지역음식은 사라지는 과정에 놓였다. 우리가 경기도의 음식 민속지를 서술하면서 고민해야 하는 문제는 경기도라는 지역적 정체성과 가정에서의 일상음식이 어떻게 연관을 가질 수 있는가 하는 점이다.

참고문헌

『東國李相國集』

『東國輿地勝覽』

『東醫寶鑑』

『閩閩叢書』

『京畿邑誌』

- 경기도사편찬위원회, 『경기도의 역사와 문화』, 경기도, 1997.
- 김광역, 「음식의 생산과 문화의 소비」, 『한국문화인류학』제26집, 한국문화인류학회 1994.
- 단국대학교한국민족학연구소, 『일산사람들의 삶과 문화 : 일산 새도시 개발지역 학술 조사보고2』, 경기도·단국대학교 한국민족학연구소, 1992.
- 문화재관리국, 『한국민속종합조사보고서』9(경기도편), 문화재관리국, 1975.
- 뿌리깊은나무, 『한국의 발견(경기도)』, 뿌리깊은나무사, 1986.
- 石毛直道, 「なぜ食の文化なのか」, 『人間・たべもの・文化』, 平凡社, 1985.
- , 「食物と文化」, 『文化と人類』, 平凡社, 1974.
- 이혜수, 『기초영양학』, 교문사, 1990.
- 전경수, 「음식민속지」, 『韓國의 鄉村民俗誌(Ⅲ)-仁川廣域市 江華郡篇-』, 韓國精神文化 研究院, 1996.
- 정신문화연구원편, 『韓國의 鄉村民俗誌(Ⅲ)-仁川廣域市 江華郡篇-』, 韓國精神文化研究院, 1996.
- 주영하 외, 『한국의 시장-사라져 가는 우리의 오일장을 찾아서』 제1권 경기도·강원도·인천·서울 편, 공간미디어, 1995.
- 주영하, 「식생활」, 『일산 새도시 개발지역 학술조사보고』2, 한국선사문화연구소·경기도·단국대학교 한국민족학연구소, 1992.
- , 「파주시 사람들의 삶과 문화 : 물질문화를 중심으로」, 『파주시의 역사와 문화유적』, 한양대학교 박물관·문화인류학과·파주시, 1999.
- , 『김치 한국인의 먹거리-김치의 문화인류학』, 도서출판 공간, 1994.
- 파주군사편찬위원회, 『파주군사』, 파주군, 1984.
- , 『파주군지』I~III, 파주군, 1995.
- 한국정신문화연구원, 『京畿地域의 郷土文化』, 1997.
- 한국정신문화연구원, 『한국민족문화대백과사전』1, 1991.
- , 『한국민족문화대백과사전』14, 1991.
- , 『한국민족문화대백과사전』5, 1991.
- 한글학회편, 『한국지명총람』경기·인천편, 한글학회, 1986.
- 홍성유, 『韓國 맛있는 집 777집』, (株)汎洋社 出版部, 1988.
- 황혜성 외, 『韓國民俗綜合調查報告書(郷土飲食篇)』, 文化公報部 文化財管理局, 1987.
- Chang, K.C.(ed), *Food in Chinese Culture*. New York : The Vail-Ballou Press, 1977.

- Cuisenier, Jean, *Ethnologie de la France*(野村訓子 外 譯『フランスの民族學』, 白水社), 1991.
- Fieldhouse, Paul., *Food and Nutrition : Custom and Culture*. New York : Chapman & Hall, 1986.
- Harris, Marvin., *Food and Evolution*. Temple University Press, 1987.
- Sahlins, Marshall D., *'Culture and Environment' Sol Tax(ed)*, Horizons in Anthropology. Aldine Publishing Company, 1964.

주영하 · 한국정신문화연구원 교수

1. 머리말
2. 경기 동부지역의 생태환경과 식생활의 상관관계
3. 지역별 특산물과 지역음식
4. 도시의 음식 민속지
5. 농업 겸 상업 가정의 음식 민속지
6. 농촌 60대 부부가족의 음식 민속지
7. 맺음말

1. 머리말

인간이 삶을 영위하는 데 가장 기본적인 요소 중의 하나는 음식의 생산과 소비이다. 그런데 음식을 생산하는 일은 집단을 이루어 삶을 살아가는 인간에게 '지역적 한계'라는 것을 노정시킨다. 따라서 지구상의 거의 모든 곳에서 제각각 다른 방법으로 살아가는 사람들은 자신들이 처한 자연환경에 맞추어 음식을 생산하고 소비한다. 거의 모든 생산물을 자연물 자체에 의존했던 시대에는 자신들이 거주하는 일정한 공간에서 생산되는 먹을 수 있는 재료에 근거하여 음식을 생산했다. 그러나 보다 복잡한 관료조직과 생산활동의 분업, 그리고 종교적 신념 등은 사람들로 하여금 음식물을 선택하는 데 자연환경이라는 기준과 함께 사회문화적 조건들이 개입되었다. 그래서 유사한 자연환경에 처한 사람들도 각기 다른 선택을 통해 특정한 음식을 선호하거나 기피하는 관념이 생겨났다.

이와 같이 역사적·사회문화적 공간은 사람들로 하여금 지역음식을 만들어내는 데 중요한 기준이 된다. 지역음식의 출발은 사람들이 가장 최소한의 사회적 집단을 이루는 '집'이

1) 李光奎, 『社會構造論-文化人類學各論 親族編』, 一潮閣, 1989, 21쪽.

라는 공간에서 생겨난다. ‘집’이라는 공간에서 함께 거주하는 사람들을 일반적으로 ‘가족 (family)’ 이라고 부른다. 가족은 무엇보다 인간의 기본적 욕구를 충족시켜 주는 집단이다. 인간의 욕구에서 가장 중요한 것은 육체의 신진대사를 유지하는 것인데, 이것은 음식을 먹는 것으로 가족에서는 식구(食口)가 분업으로 음식물을 구하고 공동으로 취사를 하여 이 욕구를 충족시킨다. 특히 가족의 식사는 가족 구성원이 음식물을 나누어 먹음으로써 건강을 유지하고 애정을 두텁게 한다.¹⁾

본고는 이러한 전제하에서 경기도 동부지역의 음식민속을 연구한 글이다. 그런데 기왕에 국내에서 나온 음식 민속지는 주로 전통적인 식생활에 초점을 맞추어 서술되어온 경향이 짙다. 그러나 여기서 문제가 되는 것은 ‘전통’이라는 개념이다. 실제 대부분의 음식 민속지가 채용한 ‘전통’이란 개념은 도시화와 대비되는 용어로 사용되었다. 즉 1950년대 이전의 역사적 시기를 전통으로 규정한 경우가 주류를 이루었다. 여기서 전통이란 농업생산을 주로 하는 사회 시스템을 염두에 두고 현지작업(field work)을 시행했다. 따라서 민속지의 서술이 이루어지는 현지작업의 시점과는 시간상 동떨어진 채 사람들의 기억을 재구성하는 데 역점을 두었다.

여기서 또 다시 문제가 되는 것은 ‘민속’이란 대상이다. 즉 민속의 대상을 과거 특정시기의 정형으로 인식하고 그것을 찾는 데 집중하는 경향이 강하다. 따라서 민속지 보고서 작성을 위한 현지작업의 대부분은 “옛날에는 어떻게 살았는가?”에 질문이 집중되며, 그것만이 ‘민속조사’인 것으로 여기는 경우도 허다하다. 특히 ‘참여관찰’보다는 ‘면접조사’라는 방법을 사용하여 현지작업을 할 수밖에 없는 프로젝트 성격의 ‘민속조사’는 더욱 제보자의 구술에 의지하기 때문에 결국 과거의 삶에 대한 면접과 조사가 병행되는 경우가 대부분이다. 이렇게 ‘조사’된 내용의 서술은 당연히 과거에 집중될 수밖에 없다. 동시에 ‘민속조사’를 나왔다고 하면, 그것에 응해주는 현지인들은 과거 삶의 고단함에 지쳐서 이른바 ‘미풍양속’만을 들려주는 예가 허다하며, 이로 인해 눈앞에서 일어나고 있는 변화에는 양자 모두 관심을 두지 못한다.²⁾

사실 삶의 과정이 구체적으로 세밀하게 어떻게 진행되는지에 대한 이해를 위해서는 민속이라는 분석적 개념이 필요하고, 그것의 진행과정 즉 민속과정에 대한 치밀한 관찰과 참여 관찰이 필요하다.³⁾ 특히 민속지 현지작업의 현재적 시점에서 사람들의 삶이 얼마나 전통적인 요소와 새롭게 유입된 요소가 적절하게 조화를 이루며 삶의 전체를 구성하는지에 대해

2) 주영하, 「민속지 작업에서의 의식주 연구에 대한 방법론적 검토」, 한국문화인류학회 제32차 전국대회 자료집 『전통의 활성화와 지역문화의 발전』, 한국문화인류학회, 2000, 225쪽.

3) 전경수, 「의식주와 도구」, 『韓國의 鄉村民俗誌(Ⅲ)-仁川廣域市 江華郡篇-』, 韓國精神文化研究院, 1996, 174쪽.

살필 필요가 있다. 전통이란 과거의 사실이 아니라, 과거로부터 전해져 오는 습관 중에서 오늘날 삶에서 유용하게 작용하는 것이라고 정의한다면 현지작업은 당연히 현재적 삶에 초점을 맞추어야 한다.

그러나 특정지역의 다양한 사람들로 연결된 음식민속 행위에 대해 장기간 참여관찰을 한다는 것은 사회적·경제적 제약이 따를 수밖에 없다. 특히 경기도 동부지역의 9개 시·군에 걸쳐서 음식민속을 조사해야 하는 본 작업이 지역적 범위를 포괄하면서 전체 모습을 재구성해 내는 일은 애당초 무리가 따르는 일일지도 모른다.

따라서 필자는 9개 시·군 중에서 나름대로 자연환경 및 사회문화적 배경을 고려하여 세 지역의 세 집을 현지작업의 주된 대상으로 삼을 수밖에 없었다. 특히 수도권이라는 특수한 상황에 처한 오늘날의 경기도 동부지역은 도시·반도시반농촌·농촌이라는 혼재된 사회 시스템에 놓여 있다. 따라서 조사 대상이 되는 집도 도시형 거주, 반도시반농촌형 거주, 그리고 농촌형 거주로 나누어 선정을 하였다. 아울러 과거 지향적인 전통적인 삶에 경도되지 않고 현재적 시점에서 사람들의 삶이 어떻게 과거의 습관과 새로이 생겨난 습관을 조화롭게 연결시키면서 음식을 생산하고 소비하는지에 대해 살피는 데 중점을 두었다.

현지작업의 방법은 면접조사와 함께 집안에 배치된 음식관련 생활용품 및 음식물의 종류와 내용, 그리고 그것의 의미에 초점을 맞추어 진행했다.⁴⁾ 집이라는 공간에는 다양한 생활용품이 존재한다. 집이란 공간 내에 배치되어 있는 물건은 일정하게 그 공간에서 살아가는 사람들의 삶을 엿볼 수 있는 증거가 된다. 즉 인간은 동물과 달리 많은 물건을 가지고 생활한다. 물건을 거의 지니지 않는 경우에도 최소한 옷이라는 물건을 지니고 있다. 특히 집이란 공간이 가족 구성원의 음식생활이 이루어지는 기본적인 단위이기 때문에 수면공간·휴식공간과 함께 음식공간은 절대적인 위치를 차지한다. 필자는 이 점에 주목하여 본 현지작업에서 주된 대상으로 선정한 세 지역의 세 집에 배치되어 있는 음식관련 생활용품과 음식물의 종류를 살폈다. 이 작업은 2000년 9월부터 12월까지 3개월에 걸쳐 이루어졌으며, 본 작업에는 덕성여자대학교 인류학과 학생들이 보조연구원으로 조사에 임했다.

그러나 경기도 동부지역의 음식민속을 개관하기 위해서는 이와 같은 특정 세 집만을 조사하여 전체상을 조명하는 데는 일정한 한계가 있다. 따라서 필자는 2000년 3월부터 8월까지 해당지역과 관련된 기왕의 보고서와 지방지에서 음식민속과 관련된 내용을 문헌수집했다.⁵⁾ 아울러 필자는 일찍이 1992년 해당 지역의 오일장 조사를 위해 현지작업을 시행한 바 있으

4) 구체적인 조사방법에 대해서는 (日)商品科學研究所, 『生活財生態學Ⅱ』, 商品科學研究所+CDI, 1993을 참조할 것.

며.⁶⁾ 2000년 3월부터 4월 동안 이천시사를 편찬하기 위해 해당 지역을 민속조사한 바 있다. 이와 같은 작업을 통해 경기도 동부지역의 음식민속에 대한 대체적인 경향을 확인한 후 구체적으로 세 지역의 세 집을 조사했다.

현재적 시점에서 바라보는 민속은 박물관의 죽은 공간에 배치된 유물이 아니다. 사람들이 과거의 관습을 실제로 믿고 행위하는 것이 곧 민속이다. 본고가 목적하는 바는 여기에 있다. 따라서 본고의 본론은 첫번째 경기 동부지역의 자연환경 및 사회환경과 식생활의 상관관계에 대해 개관하고, 두 번째 9개 시·군의 특산물과 지역음식을 살펴본다. 세 번째는 도시·반도시반농촌·농촌으로 나누어 각 집의 음식생산과 소비과정을 물건을 통해 살펴볼 것이다.

2. 경기 동부지역의 생태환경과 식생활의 상관관계

경기 지역의 지형을 크게 보면 전체적으로 평야가 넓게 분포하고 있는 지역, 산지의 분포가 넓은 지역, 그리고 산지와 구릉지로 둘러싸인 침식분지나 하곡지(河谷地)의 발달이 탁월한 지역으로 구분할 수 있다.⁷⁾ 동부지역의 9개 시·군이 위치한 곳은 이천과 여주 일대를 중심으로 대체로 평야가 넓게 남한강을 중심으로 수계가 잘 발달된 지형을 보인다. 특히 이 지역은 기복이 작고 경사가 완만한 풍화물 침식 지형과 충적물이 쌓여서 된 충적 평야가 비교적 넓게 분포하고 있다.

따라서 이 지역은 전통적으로 평야지대를 이루며 논농사 중심의 생업경제를 해 왔다. 특히 여주·이천 지역은 일찍이 쌀농사가 이루어진 곳으로 알려진다. 예전에 쌀 하면 이천쌀이요 그 중에서도 자채쌀이 으뜸이며, 사기하면 광주의 분원이 으뜸이라는 뜻에서 “광주분원 사기 방아, 여주 이천 자채 방아”란 말이 있었다. 지금도 이 말은 별로 틀리지 않아, 이천

5) 필자가 참고한 주요 보고서는 다음과 같다. 문화재관리국, 『한국민속종합조사보고서』9(경기도편), 문화재관리국, 1975 ; 한글학회편, 『한국지명총람(경기·인천편)』, 한글학회, 1986 ; 뿌리깊은나무, 『한국의 발견(경기도)』, 뿌리깊은나무사, 1986 ; 趙興胤, 「민속과 전통」, 『盆唐地區 文化遺蹟 綜合 學術調查 報告書』, 漢陽大學校·京畿道, 1991 ; 한국정신문화연구원, 『京畿地域의 鄉土文化』, 한국정신문화연구원, 1997 ; 경기도사편찬위원회, 『경기도의 역사와 문화』, 경기도, 1997 ; 장철수, 「이천시의 민속」, 『利川市の 文化遺蹟-利川市 埋藏文化財 地表調査報告書』, 서울大學校博物館·利川市, 1998 ; 世宗大學校博物館·河南省, 『河南省의 歷史와 文化遺蹟』, 世宗大學校博物館·河南省, 1999 ; 한국토지공사토지박물관, 『남양주시의 역사와 문화유적』, 한국토지공사토지박물관·남양주시, 1999 ; 강원대박물관, 『가평군의 역사와 문화유적』, 강원대박물관·가평군 1999 등.

6) 그 결과는 주영하 외, 『한국의 시장-사라져 가는 우리의 오일장을 찾아서』 제1권 경기도·강원도·인천·서울 편, 공간미디어, 1995로 출판된 바 있다.

7) 한국정신문화연구원, 『京畿地域의 鄉土文化』, 1997, 27쪽.

과 여주 일대는 경기도 동남부에서 보기 드문 곡창지대로 알려져 있다. 특히 '여주 혼암리 주거지'는 1972년 서울대학교 박물관이 이곳에서 서기 전 7세기경의 것으로 보이는 벼씨가 출토된 곳이다. 1972년부터 발굴이 시작된 여주 혼암리 주거지에서는 모두 14기의 살림집 터가 발견되었고, 쌀·보리·수수·조와 같은 곡물이 여기서 나왔다. 특히 여기서 나온 쌀은 평균길이 3.7mm, 너비 1.6mm로서 자포니카종(Japonica) 중에서 작은 것에 해당된다는 사실이 밝혀졌다. 서기 전 7세기경의 청동기 시대 살림집터로 밝혀진 이곳 혼암리 주거지에서 쌀이 발견되었다는 사실은 이곳 사람들이 전통적인 쌀농사를 짓고 주식으로 쌀밥을 먹어왔음을 확인할 수 있게 한다.

한편 동부지역의 가평·양평·남양주 일대는 광주산맥의 줄기에 놓여 산악지역을 이룬다. 광주산맥은 가평군에 이르러 명지산·중봉산·국망봉·화악산·광덕산 등을 형성하고, 양평군에서는 용문산·백운봉·봉미산 등을 이루어 놓았다. 이 산악지대에는 1960년대까지만 해도 화전을 일구어 살던 화전민이 있을 정도로 전통적인 산간 농촌 사회의 흔적이 남아 있었다. 또 이들 산에 잣나무·전나무·참나무 등이 자라고 있어 산림을 이용한 생업경제가 일정하게 이루어졌던 곳이다. 이 지역의 특산물로는 주로 잣·산채나물·꿀·버섯류 등이 주류를 이루는 이유도 생태환경과 관련이 있다.

따라서 농업생산이 주류를 이루었던 1960년대 이전 경기 동부지역은 크게 남한강 서남쪽 지역과 동북쪽 지역이 지형적인 영향으로 인해 생업경제 및 생활풍습이 명확하게 나누어졌다. 즉 남한강 서남쪽에 속하는 오늘날의 여주·이천·광주·성남·하남 일대는 논농사를 중심으로 생업경제가 이루어진 데 비해, 남한강 동북쪽에 속하는 오늘날의 가평·양평·남양주·구리 일대는 밭농사 및 논농사 일부와 산림을 이용한 작물재배가 주류를 이루었다. 따라서 공장제 식품의 유입이 본격적으로 행해지기 이전, 남한강 서남 일대 사람들은 쌀을 중심으로 잡곡이 보태지는 형태의 식사를 한데 비해 동북 일대의 사람들은 잡곡을 주된 주식으로 하면서 간혹 쌀을 먹는 형태를 띠었다.

하지만 1960년대 이후 서울을 중심으로 한 수도권이 경기도 지역으로 확대되면서 이 지역의 농업은 주로 근교원예작물을 생산하는 형태로 바뀌었다. 특히 1980년대 후반에 들어와서 광주군의 분당지역이 택지개발사업으로 신도시로 개발됨에 따라 인근의 광주군·구리시·하남시·남양주군은 도시형 거주지로 탈바꿈하기 시작했다. 따라서 이들 지역에 거주하는 사람들의 식생활 역시 자급자족형에서 공장제 식품과 판매용 농산물을 사서 먹는 형태로 바뀌었다. 동시에 가평군·양평군·여주군·이천시 일대는 수도권의 휴양관광지로 지역적 특성이 형성되면서 농업 위주의 산업형태는 공장지대 및 외식산업이 주류를 이루는 반도시형으로 변화해가고 있다. 이로 인해 가평·양평과 같은 산악지대는 산채나물 및 한정식을

판매하는 외식업체가 현지인 또는 외지인에 의해 도로변에 개업하여 휴일 나들이 손님을 맞이하는 양상이 보편화되었다.

3. 지역별 특산물과 지역음식

다음에서는 문헌자료를 중심으로 해당 지역의 특산물과 향토음식에 대해 살핀다. 특히 향토음식은 기왕에 보고된 자료를 근간으로 하여 최근에 명소로 손꼽히는 외식업체의 현황에 대해서도 살펴본다. 외식업체는 각 지역이 지닌 특산물을 근간으로 하여 형성된 것이기 때문에 최근의 음식소비가 어떻게 이루어지는지에 대해 알 수 있는 자료가 된다. 아울러 지방자치시대를 맞이하여 각 자치정부에서 특산물을 상품화하여 향토음식으로 개발한 것도 포함한다.

1) 이천시

이천은 쌀과 도자기의 고장으로 유명하다. 일찍이 『동국여지승람(東國輿地勝覽)』에 이천을 “넓고 기름지다”고 적었을 정도로 조선시대부터 이천지역에서 나는 쌀은 품질이 좋기로 이름이 났다. 그래서 이천에서 나는 쌀은 조선시대 때 왕실에 진상품으로 오르기도 했다. 오늘날의 이천시 대월면 장평리에서 났던 쌀은 특별히 그 품질이 좋아 임금의 수라상에도 올랐다고 전해진다.⁸⁾ 이렇게 이천쌀이 이름이 높은 이유는 이 지역에서 났던 재래종 자채쌀 때문이다. 올벼의 한 품종인 자채벼는 잘 자라는 토질이 드물어 이천시 같은 데서나 잘 되었고, 수확까지 가는데도 여간 까다롭지 않은 품종이었다. 자채벼는 한식 때에 볶씨를 가려 두었다가 못자리를 만들지 않고 논에 뿌려서 키웠다고 한다. 김도 호미로 매지 않고 반드시 손가락으로 꺾어서 매었다고 하니 그 만큼 흙이 부드러워야 했다. 자채쌀로 밥을 지으면 밥의 빛깔이 아주 희어서 마치 청백색을 띄는 듯하다고 전해진다.

사실 자채쌀은 이천 사람들 기억에는 그다지 자랑스러운 것만은 아니다. 먹을거리가 떨어지는 봄의 보릿고개를 넘기고 다시 햅쌀을 거두어들이기 가까운 무렵인 음력 칠월의 칠궁기를 이겨내려고 길러낸 빨리 익는 벼가 이 자채벼이기 때문이다. 이런 탓에 자채벼는 소출이 적어 일제시대 때는 일본벼인 공양도에 밀려 그 생산량이 줄어들었고, 1960년대 후반부터는 통일벼에 밀려 자취를 감추자, 1975년 대월면 장평리에 있는 몇몇 농가를 지정하여 조금

8) 아래의 자채쌀 관련부분은 뿌리깊은나무, 『한국의 발전-경기도』, 뿌리깊은나무사, 1986, 336~340쪽 참조.

씩이라도 생산하였지만, 지금은 그 자취조차 찾을 수 없다.

그러나 이 자채쌀의 명성은 곧장 이천에서 나는 쌀과 이천지역에서 정미한 쌀에게도 특권을 부여하고 있다. 오늘날 이천쌀은 서울과 경기도 일대는 물론이고 전국에서 그 맛이 좋기로 소문이 났다. 이에 편성하여 이른바 “이천 쌀밥집”이란 메뉴를 내 건 식당들이 이천지역은 물론이고 서울과 인근 경기도 일대에서도 선풍을 일으키고 있다.

이천쌀밥의 연원은 아직 정확하게 밝혀진 바가 없다. 다만, 1980년대 중반 이후 신둔면 일대의 도자기 마을을 찾는 외지인들이 늘어나면서 돌솥에 직접 밥을 지어 손님을 대접하는 식당이 생겨난 이후 이천의 명물로 이천쌀밥이 떠올랐다. 메뉴로는 콩·밤·잣·대추·은행 등을 같이 넣은 영양밥과, 흰쌀만 넣고 지은 정식 두 가지가 있다. 돌솥에 막 지어낸 밥에 곁들여지는 반찬들도 많은 편이다. 돼지고기·생선구이·전·잡채·된장찌개·비지찌개, 그리고 철따라 바뀌는 각종 나물들이 단정한 상차림이다. 돌솥에 든 밥을 손님이 작은 그릇에 퍼낸 후 여기에 쌀뜨물을 부어 숟뚜경을 닫아 두면 솥 속에 송늬가 익어 그것이 별미이기 때문에 이름이 났다.

그러나 이천쌀밥은 전기밥솥이 보편화된 1980년대 중반 이후 송늬이나 누룬지에 대한 향수를 느끼는 사람들에게 주로 향수를 불러일으키는 문화의 회귀 현상에 맞추어져 일대 선풍을 일으킨 측면도 있다. 아울러 지역 물산의 상품화를 통해 지역경제를 살려보려는 지방자치 정부의 의도는 이천쌀을 특화시켜 이른바 “임금님 쌀”이라는 상표명을 만들어냈다. 하지만 이러한 상품화는 실제로 이천쌀을 통한 전통을 되살리는 데로 이어지지는 않았다. 상품화를 통해 일정한 소득증진을 가져올 수는 있을 지 몰라도 자채벼의 품종은 되살려지지 않고 있다.

자채쌀과 함께 한때 ‘계절무’란 것이 있어 이천사람들의 향수를 달랜다. 최근까지 이천읍 갈산리와 대월면 군량리 등의 일부 농가에서 재배했으나, 지금은 찾아보기 어려운 이 계절무에 대한 기록을 다음에 인용한다. “이천지역에서 나는 음식의 재료로서 특이한 것은 ‘계절무’가 있다. 모양이 배추뿌리와 같은 원추형으로 밑으로 갈수록 점차 가늘어진 뿌리가 길게 뻗어 있고 잔털이 많은 무이다. 맛은 겨자처럼 아주 맵고 속이 단단하기 때문에 가을에 거두어서 겨우내 소금에 절여 땅에 묻어 두었다가 이듬해 봄·여름에 농가에서 밑반찬으로 즐겨 먹었다. 배추뿌리처럼 매움하고 뒷맛이 개운해서 그 이름과는 달리 계절스럽지 않은 사람의 밥상에도 자주 올라 입맛을 돋구었다. 이 무는 너무 햇볕을 받으면 뿌리가 야물지 않고 웃자라기 때문에 콩포기가 햇볕을 가려주는 콩밭이랑에 심어 경작지가 별도로 필요하지 않았다.”⁹⁾ 그러나 오늘날 이천지역에서 계절무를 찾기란 어렵다.”

9) 한국정신문화연구원편, 『한국민족문화대백과사전』18, 1991, 294쪽.

2) 여주군

여주군은 『택리지(擇里志)』에서 “읍과 촌락이 평야를 통하여 동남쪽이 확 터어서 맑고 상쾌하다”고 할 정도로 쌀의 수확량이 이천시와 함께 많은 곳이다. 특히 1970년대 이후 이천시에는 각종 공업시설이 들어선 데 비해 여주군에는 그다지 큰 공장지대가 형성되지 않아 오늘날도 농사를 주업으로 한다. 아울러 한때는 논농사뿐만 아니라 밭농사도 잘 되는 편이었다. 콩과 밀이 많이 나고 고구마와 감자도 적지 않게 났다. 특히 1970년대 하천 부지에다가 땅콩을 많이 심었고 원예작물 재배도 성했다. 이런 연유로 인해 5일과 10일로 끝나는 여주읍 하리의 여주 오일장은 1970년대까지 인근의 원주·이천·장호원의 장을 아우르는 큰 곡물장이 성업을 이루었다. 남한강을 끼고 앉아 있기 때문에, 수운에 의지하던 시절 장꾼들이 가장 많이 모이는 곳으로도 유명했다. 이름난 쌀 말고도 콩·밀 같은 잡곡이 여주장에 많이 나와 곡물전은 당시 언제나 흥청대었다고 한다. 그래서 곡물전이 열리는 장옥 근처에는 거래가 끝난 후 한잔 걸칠 수 있는 주막들이 줄지어 서 있었다.

그러나 1980년대부터 원예작물 재배가 늘어나고 쌀을 자급자족하면서 곡물전의 성업은 점차 약해져 갔다. 1990년대 초반 필자가 조사한 여주장은 흥청되던 곡물전 대신 고추나 채소를 파는 채소전이 활발히 열렸다. 여느 지방과 마찬가지로 가을에는 고추가 인기 작물로 여주장을 가득 채웠다. 여주장은 대체로 상설시장이 있는 중심거리를 왼쪽에 두고 오른쪽으로 나란히 두 개의 거리로 형성되어 있다. 상설시장 중심거리가 여주장에서는 가장 좋은 길목이다. 채소에서 과일·신발 같은 공산품까지 이쪽에 자리를 잡았다. 제일 끝에는 닭이나 개를 사고파는 가축전이 열린다.

조선시대 여주군 일대는 ‘강의 좌우로 펼쳐진 숲과 기름진 논밭이 멀리 몇 백 리에 가득 하여 벼가 잘 되고, 기장과 수수가 잘 되고, 나무하고 풀 베는 데에 적당하고, 사냥하고 물고기 잡는 데에 적당하며 모든 것이 다 넉넉하다’고 알려진 곳이다. 여기서 말하는 강은 이곳 사람들이 여주에 있는 강이라는 뜻에서 ‘여강’이라 부르는 남한강이다. 여강에서는 쏘가리·잉어·붕어·누치 따위의 민물고기가 많이 잡힌다. 특히 이곳의 쏘가리와 잉어는 그 맛이 뛰어나기로 소문이 났다. 여강의 바닥은 모두 모래이며 물도 맑아서 이곳에서 잡히는 민물고기는 흠냄새가 없고 달짝지근하기 때문이다.

미식가로 유명한 홍성유가 1980년대 중반에 소개한 여주군의 한 매운탕집에 대한 내용을 보면 여강에서 잡은 민물고기가 이 지역의 향토음식임을 확인할 수 있다.¹⁰⁾ 매운탕 맛은 고

10) 홍성유, 『韓國 맛있는 집 777점』, (株)汎洋社 出版部, 1988, 175쪽.

추장에서 나오는데, 이 집은 질 좋은 여주산 고추에 일급 솜씨꾼을 네 명씩이나 사서 밀물과 썰물 때를 맞춰 장을 담근다. 쏘가리·메기 등 민물고기에 고추장·마늘·풋고추·쑥갓·미나리·냉이·깻잎·달래·버섯에 생새우 등을 넣고 끓인다. 여강에서 잡은 민물고기라 흠냄새가 나지 않고 얼큰하고도 구수한 맛을 낸다. 아울러 강원도 춘천의 향토음식인 막국수가 여주군 대신면 천서리 일대에서 특미음식으로 자리를 잡아 십여 집의 막국수 식당이 성업을 하고 있다.

3) 광주군·성남시·하남시

광주군은 조선시대 서울 동남쪽의 관문으로 서울사람들에게 각종 채소를 공급해 주는 기지와 같은 곳이었다. 그래서 『세종실록지리지(世宗實錄地理志)』에도 이곳은 밭농사가 많다고 적고 있다. 서울 인근에서는 그때나 지금이나 논을 가지고 있는 것보다는 밭을 가지고 있는 게 더 나았다. 이런 사정은 일제 시대를 거쳐서 해방 이후 1970년대 초반까지도 이어졌다. 그래서 “송파 무와 분원의 배추와 실촌의 고추만 갖추면 김장감으로는 으뜸”이란 말도 있었다. 그러나 1970년대 중반 이후 서울의 영역이 팽창하고 동시에 성남시가 생겨나고 아울러 팔당댐이 생겨 대부분의 밭농사 지역은 도시로 변하거나 아니면 물에 잠겼다. 특히 1980년대말 분당지역마저 택지로 개발되어 성남시로 편입되면서 광주군은 그야말로 농촌답지도 도시답지도 않은 곳으로 변했다.

지금은 하남시에 속하지만 경기도 일대에서 가장 역사가 오래된 식당 중의 하나가 이 지역에 있다. 이름은 마방집이다. 지난날 우마차의 마차꾼이 서울로 마차를 끌고 오다 쉬어갔던 곳으로 이들에게 제공했던 옛 맛을 지금도 내고 있다고 해서 널리 알려진 집이다. 안채와 뒤채로 나누어진 한옥집 처마에는 배추가 주렁주렁 매달려 있고 뒷마당에는 장독들이 줄지어 있다. 20가지 가량의 나물들이 자그마한 그릇에 담겨 나오는 반찬은 이 집의 특성이다. 된장찌개는 토장국에 가까워 투박한 편이다. 석쇠에 올려 장작불에 굽는 쇠고기와 돼지고기가 맛을 돋군다.

예전에는 광주군에 속했으나 지금은 성남시에 들어있는 모란장은 경기도 일대에서 이름난 오일장으로 통한다. 4일과 9일로 끝나는 날 열리는 모란장이 언제부터 이곳에서 오일장으로 자리를 잡았는지에 대해서는 사람들마다 의견이 분분하다. 서울의 송파에 있던 오일장이 서울의 팽창에 따라 여기까지 밀려와서 생긴 것이 모란장이라는 주장이 있고, 원래 이곳의 지명이 모란이었고 광주대단지에 이주해온 사람들이 이 오일장을 더욱 크게 만들었다는 주장도 있다. 자기들 주장이 제법 정확한 내용이라 내세우는 사람들은 조선시대부터 이곳에

오일장이 있었는데, 한국전쟁 때 이곳으로 피난했던 이북사람들이 평양의 대동강가에 있는 모란봉에서 이름을 따서 모란장이라 그 이름을 지었다고 한다.

여하튼 1960년대 후반 우리 나라의 산업이 농업 중심에서 도시 중심으로 재편되면서 농촌에 살던 많은 농부들이 농토를 버리고 서울을 비롯한 도시로 이주했다. 서울로 이주한 이들은 서울 중심부와 번두리에 무작정 판잣집을 짓고 생업에 매달렸다. 그러자 서울시의 골칫거리로 이들이 전면부에 등장했다. 이를 해결한다는 발미로 개발된 것이 지금의 성남시에 광주대단지라는 이주촌을 만들어냈다. 몇 번의 정책이 반전을 거듭한 끝에 이곳은 지금처럼 성남시로 제 모습을 갖추었다. 그때가 1973년이였다. 본래 뿌리를 농촌에 두었던 이들은 그 사이 늘어난 13개의 종합시장과 함께 모란장을 이른바 민속오일장으로 일구어 냈다. 시외버스 터미널 주변을 장날이면 장사진으로 어지럽히자, 1990년 외국에 우리 풍습을 알린다는 명목으로 당시 성남시장이 버스터미널 옆 단대천 북개터 위에 모란장터를 개설하여 잠시 사라졌던 모란장이 다시 모습을 드러냈다.

모란장은 콩·팥·참깨 등 온갖 잡곡을 파는 곡물전을 비롯하여 고추전·마늘전·채소전·과일전·약초전·옷전·신발전·생선전·건어물전·꽃전 등이 구획별로 잘 짜여져 있다. 또 천막을 치고 국수나 순대를 파는 데와 갖은 안주로 밥 허기와 술 허기를 채울 수 있는 가게들이 난장을 이룬다. 고추전에는 영주·영양·의성·예천 등지에서 올라온 고추가 장사진을 이루고 거래된다. 주로 오전 11시에서 오후 3시 사이에 모란장 안쪽 난전에서 고추 거래가 이루어진다. 특히 모란장은 여느 오일장과는 규모에서 비교가 안 되는 음식을 파는 곳이 있다. 바로 개고기 판매점이다. 인근 경기도 일대에서 잡아온 개고기는 아직 법률에 적용되지 않은 채 이곳에서 살코기로 팔려 나간다. 여름철 보신탕 식당을 운영하는 사람들이나 보신탕을 먹으려는 사람들에게 모란장의 개고기 판매점은 도매점으로 알려져 있다.

최근 광주군의 농가는 축산업이 성한 편이다. 그래서 광주군에서는 '한우 600'이란 브랜드를 개발하여 광주한우를 선전하고 있다. 1980년대 후반부터 시작된 축산업은 이제 광주군의 농촌사람들이 살아가는 방법 중의 하나로 자리를 잡았다. 이런 연유에서는 아니지만 광주군의 곤지암에는 전국에서 가장 소문난 '소머리국밥촌'이 형성되어 있다. 도로가 발달하고 교통편이 편리해지면서 1980년대 중반 이후 곤지암에는 골목집이란 식당을 중심으로 소머리국밥 식당이 늘어나기 시작했다. 소머리를 푹 고아내서 뽀얗게 우려낸 우탕이 소머리국밥의 묘미이다. 그런데 이 집의 명성은 설과 추석 당일 찾아오는 손님들에게 소머리국밥을 그냥 주는 상술로 방송 프로그램에 소개되면서 더욱 유명해졌지, 소머리국밥이 원래 이 지역의 향토음식이었던 것은 아니다. 그러나 오늘날 광주군 하면 곤지암 소머리국밥을 연상할 정도로 지역음식으로 자리를 잡았다.

4) 양평군 · 구리시 · 남양주시

『동국여지승람』에 의하면 양평군은 “용문에 의지하고 있는 곳”이라고 했다. 그만큼 해발 1157m의 용문산이 양평군을 버티고 있다. 『택리지』에서는 양평군을 두고 “산 속이 좀 넓게 열렸으나 지세가 깊이 막혔고 공기도 또한 한랭하고 사방의 산악들도 우아하지 못하며 앞 시내가 바짝 막혀 낙토가 되지 못하는 곳”이라고 적었다. 그러나 각종 공해에 찌든 도시에 사는 오늘날 사람들 입장에서 보면 양평군은 경치가 빼어난 자연환경과 각종 산림자원으로 특산물이 많은 고장이 되었다.

용문산에서 나는 것으로 예로부터 이름난 것은 산나물이다.¹¹⁾ 용문산 산나물은 다른 지역의 것과 달리 삶은 뒤에 다시 찬물에 담가 우려먹지 않고 곧바로 먹어도 될 만큼 맛이 쓰지 않은 것이 특징이다. 1980년대 중반까지만 해도 이곳 사람들이 고사리 · 고비 · 취나물 · 참나물 · 더덕 같은 산나물을 뜯어 ‘송아지를 산다’거나 ‘처녀 시집 밑천을 잡는다’라고 하는 것은 그만큼 이문이 났다는 이야기다. 그러나 1980년대 중반 이후 중국에서 수입한 나물이 판을 치면서 용문산 산나물은 그 빛을 잃어갔다. 오늘날 양평군에서 지정한 특산물로 용문산의 느타리버섯 · 팽이버섯 · 표고버섯 · 산더덕 · 밤 · 토종꿀 등이 있으나 그것으로 농가의 수입을 채우기에는 턱없이 모자라는 듯하다.

이런 사정과 사람들의 입맛이 바뀌어 한때 용문산 주위에 밀집해 있던 산채나물을 이용하여 산채백반이나 산채비빔밥을 전문으로 하는 식당들도 오늘날에는 그다지 인기를 누리지 못한다. 그 대신 6·25 이후 양평으로 이사를 와서 메밀 냉면집을 차린 식당(옥천 냉면옥)이 오늘날 메밀냉면을 양평의 향토음식으로 자리잡게 만들었다. 메밀과 전분을 섞어 반죽해 뽑은 굵은 면발의 냉면은 씹히는 맛이 있어 특이하다. 본디 냉면은 북한음식으로 평안도와 황해도의 것은 메밀을 많이 넣어 반죽하기 때문에 면발이 굵고 푹푹 잘 끓어지는 특성을 지니고 있는데 이 식당의 것이 그러하다. 1960년대부터 남한사회에서는 국수 음식이 별미로 통하기 시작했다. 미국으로부터 무상원조를 받은 밀가루의 소비정책이 사람들에게 국수를 즐겨 먹도록 유도했고 그것이 국수를 향토음식으로 발전시키는 계기를 만들었다. 남양주시 조안면에 있는 개성집 역시 오이소박이 냉국수로 소문이 났다.¹²⁾ 오이를 소금에 절여 부추 · 배 · 양파 등으로 뽕뽕하게 속을 채운 오이소박이와 그 국물에 차가운 국수를 넣어 만든 오이소박이 냉국수는 국물이 시원하고 면이 쫄깃하여 인기를 누린다.

11) 뿌리깊은나무, 앞의 책, 1986, 128쪽.

12) 고흥옥, 『고형옥의 맛기행 300곳』, 조선일보사, 2000, 40쪽.

국수음식 볶과 함께 두부음식도 1980년 후반부터 외식산업으로 인기를 누리는 품목이었다. 남양주시 조안면과 양평군 서종면 일대에는 두부전골·생두부·순두부백반·비지찌개 등으로 유명한 식당이 몇 집 있다. 또 양평군 일대는 산과 함께 남한강이 흘러가는 잇점으로 인해 매운탕을 전문으로 하는 식당도 많은 편이다. 이와 같이 이 일대는 서울을 중심으로 한 도시사람들의 휴일 외식을 즐기게 하는 식당들이 제각각 향토음식 혹은 지역음식을 내세우며 영업을 하고 있다.

1980년대 중반 이후 주세법이 개정되어 민속주 개발이 활기를 띠면서 남양주시의 최옥근이 만드는 계명주(鷄鳴酒)는 경기도 무형문화재 제 1호로 지정되어 생산판매를 한다. 계명주는 속성주로 차좁쌀로 담근 술이다. 저녁에 담그면 다음날 닭이 우는 새벽녘에 마시게 되어 이렇게 이름이 붙여졌다. 최옥근은 시어머니에게서 비법을 전수받아 집안 명주로 기술을 이어오다 무형문화재로 지정을 받았다.

한편 구리시 일대는 일찍이 먹골배 생산으로 이름이 났다. 먹골배는 조선시대 과거에 낙방한 선비들이 이곳에 모여 살면서 생계 수단으로 먹과 붓을 팔아 배를 재배한데서 유래한다고 전해진다. 이 연유로 묵동(墨洞)이란 지명과 함께 먹골배란 이름이 생겨났다. 먹골배가 구리사에서 잘 되는 이유는 점성이 많은 토양이기 때문이다. 이로 인해 먹골배는 당도와 수분이 풍부해 일명 '꿀배'라고 불리기도 한다.

5) 가평군

가평군은 전체 땅의 81%가 험준한 산지로 이루어졌다. 가평 화악산·명지산·국망봉과 같이 광주산맥의 가장 높은 산들이 이 군에 위치한다. 이미 15세기의 지리서인 『동국여지승람』 「가평현」 편에는 가평의 토산물로 송어·잣·황옥·산겨자·벌꿀·당귀 등을 기록하고 있다. 최근에는 표고버섯과 더덕·산채 등이 가평군 일대에서 많이 생산된다. 그러나 이들 작물들은 오늘날 한반도의 산악지대에 사는 사람들이 특용작물로 많이 재배하는 것이지만 잣은 가평·양평 일대가 천연의 산지이다. 잣은 한대성 작물로 고산지대나 한랭한 기후에서 잘 자란다. 한반도와 만주, 시베리아, 아무르 지방이 잣의 주생산지로 알려진다. 한반도에서는 압록강 유역이 잣의 최대 산지로 알려져 있고 남한에서는 가평·양평·홍천 일대에 집중적으로 잣나무가 분포한다. 특히 가평군의 축령산 일대는 잣나무가 집중된 곳이다.

잣의 가공과정을 살펴보면 다음과 같다. 우선 가을이 되면 사람들이 나무에 올라가 잣 송아리를 따다. 나무에서 딴 잣은 기계로 껍질을 깬다. 보통 한 송아리에서 70~80개의 잣알

이 나온다. 이렇게 탄 잣을 가을 햇볕을 이용해 한 10일쯤 말린 후 잣 가공공장에 넘긴다. 가공공장에서는 잣의 딱딱한 겉껍질을 벗겨낸다. 다음에 속껍질을 털어내고 가마솥이나 찜통에 넣어 찌낸다. 마지막으로 건조를 시키면서 품질에 따라 포장을 한다.

최근 가평군에서는 중국산 잣에 밀려 값을 제대로 받지 못하자, 잣을 이용한 응용식품을 몇 가지 개발했다. 그 중의 하나가 잣막걸리이다. 가평 탁주합동제조장에서 생산하는 잣막걸리는 기왕의 막걸리에 잣가루를 첨가하여 제조한다. 1996년 3월 경기도 전통주 품평회에서 명주로 인증을 받았다. 잣의 약리적 특성이 첨가된 약주로 알려진다. 아울러 가평 농특산물 영농조합에서는 잣죽을 포장하여 생산판매하고 있다. 잣 가공식품 외에도 최근 사과·두릅·포도·국수호박·노타리버섯 등이 최근 가평군의 특산물로 꼽힌다. 이중 국수호박은 가평군의 특산물인 호박을 가공하여 국수의 면발처럼 만든 것으로 세인의 관심을 모은다.

4. 도시의 음식 민속지 : 성남시 분당구 아파트 거주자의 경우

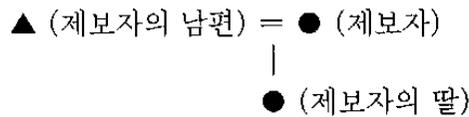
오늘날 경기도 동부지역은 도시화의 경향을 급격하게 보인다. 필자는 이미 서론에서 현재적 시점에서 기초한 음식 민속지 서술의 필요성과 방법론에 대해 간략하게 논술한 바 있다. 여기에서는 과거 광주군에 속했고, 현재는 성남시에 속한 분당에 거주하는 제보자의 집을 중심으로 그들의 음식 소비형태와 그것의 문화적 의미를 살피려 한다.

주지하듯이 분당 신도시는 1988년 수도권외곽의 주택난 해소와 인구분산을 위하여 경기도 성남시 분당동 일대를 주택건설지역으로 지정하고 대규모 신도시 건설에 착수하면서 개발이 시작되었다. 약 550여만 평에 달하는 이 지역은 예로부터 수박·참외·무·배추 등의 원예작물을 재배하여 서울에 공급하는 농업지대였다. 그러나 주택건설이 완료된 1990년대 초반부터 이 지역은 서울을 비롯하여 성남 구시가지에 살던 사람들이 대거 이주하여 새로운 거주지로 형성되었다. 따라서 기왕에 경기도의 전통적인 문화 특성보다는 각 지역의 다양한 문화 특성이 집합된 양상을 보이는 도시로 변모했다.

본 음식 민속지를 서술하는 데 분당 신도시 지역이 선정된 이유는 결코 과거의 문화현상만을 민속으로 보지 않으려는 필자의 의지 때문이다. 현재적 시점에서 경기도 동부지역에서 살아가는 사람들의 삶 자체가 어느 정도 시간이 지나면 자연스럽게 경기도의 문화적 특성으로 나타날 것이기 때문에 이에 대한 민속지 작업은 중요하다 할 수 있다. 본 민속지에서 서술하는 특정한 집의 인적사항은 모두 제보자의 개인적인 삶을 보장하기 위해 가명으로 처리했음을 밝혀둔다.

1) 제보자의 인적사항 및 살림살이

성남시 분당구 서현동의 한 아파트에 거주하는 제보자 이민정(가명) 씨는 1953년 울산광역시에서 태어나 고등학교까지 그곳에서 살았고, 결혼 후 성남시 구시가지의 아파트에서 살다가 분당 신도시가 개발되면서 현재의 아파트로 이사를 했다. 현재는 주부 겸 글짓기 지도를 한다. 남편 김진섭(가명) 씨는 1945년생으로 강원도 양양군에서 태어나 강릉시에서 주로 성장했으며 현재는 회사원이다. 이들 부부 사이에는 딸 하나가 있는데, 1980년 생으로 현재 대학생이다. 따라서 이 집의 음식소비 구성원을 밝히는 식구(食口)의 숫자와 그 관계는 다음 그림과 같다.



〈그림 1〉 성남시 분당구 김진섭 씨의 식구 관계도

이 집의 월 평균 수입은 약 360만원으로 그 중에서 월 평균 210만원 정도가 지출로 나가며 월 평균 음식소비에 지출하는 금액은 약 60만원이다. 따라서 전체 지출대비 음식 소비비의 비율은 약 29%이다. 이러한 엡겔지수 비율은 도시형 중산층에 속한다. 조사기간 6일 동안의 음식구입 현황을 표로 정리하면 다음과 같다.

〈표 1〉 성남시 분당구 김진섭 씨 집의 6일 음식 구입비 내역

일차	내역(단위:원)	계
1	부식(9,000), 부식(8,360)	17,360
2	명태포(3,000), 양상추(1,500), 무(1,000), 물미역(3,000), 해초무침(10,000), 생선(10,000), 나물류(6,000)	34,500
3	빵(3,000)	3,000
4	외식(순대국 : 12,000)	12,000
5	빵(3,700), 김·미역(5,000), 아이스크림 등 간식(9,000), 물미역(1,000)	18,700
6	빵(4,000), 낙지(13,000), 쇠고기(10,000), 만두(10,000)	37,000
총계		122,560

2) 일상음식의 생산과 소비

(1) 음식재료의 구입과 종류

〈표 2〉 성남시 분당구 김진섭 씨 집의 냉장고에 들어 있는 음식물 내역

구분	음식종류
냉동실	투게디아이스크림 1통, 아이스크림바 2개, 원두커피가루 약 70g, 냉면용 면 1봉지(약 500g), 조미하지 않은 생김 2봉지, 검은팥 약 500g(한 봉지), 붉은 팥 약 500g(한 봉지), 양미리 20마리 얼린 것 약 1kg, 가는 멸치 약 100g, 굵은 멸치 300g, 손질한 새치 5~6마리, 마른 오징어 약 10마리, 북어 채 약 100g, 콩잎 싹 얼린 것 약 1kg, 고추튀김 용 고추 약 200g, 굴 1봉지 약 200g, 칼국수용 면 약 500g, 쇠고기 1근, 시래기 얼린것 약 700g, 김치 얼린 것 1kg
냉장실	<ul style="list-style-type: none"> • 김치류 → 깍두기 약 300g, 배추김치 약 1kg • 반찬류 → 무 장아찌 약 300g, 김볶음 약간, 멸치볶음 약 200g, 도라지 고춧가루 무침 약 간, 오이 피클 약 1kg, 산초 장아찌 약 1kg, 오이 장아찌 약 500g, 마늘 장아찌 약 400g • 채소류 → 배추 약 200g, 참나물 약 300g, 파 조금, 무 1개, 양배추 반 통 • 양념류 → 참깨 약 200g, 참기름 새 것 약 1kg, 케첩 약 200g, 마요네즈 아주 조금, 고춧가루 약 200g, 된장 조금 덜어놓은 것, 멸치가루 약 300g, 마늘 다진 것 약 50g, 초고추장 약 300g, 불고기 양념소스 약 200g, 실고추 조금 • 기타 → 빙수용 제리 약 200g, 잣 아주 조금, 밤(栗)피 100g, 달걀 8개, 원두커피 약 300g, 연유 약 500g, 우유 약 0.6 l, 맥주 두 병, 마가린 조금, 딸기잼 100g, 버터 새 것 약 300g

대단위 아파트 단지에서 살고 있는 제보자는 음식재료를 구입하는 형태가 세 가지로 나누어진다. 주로 쌀·음료수·과일과 같이 한꺼번에 많이 구매해야 하는 것은 주말을 이용하여 인근 대형 백화점의 식품매장에서 구입한다. 그러나 주중에 소량의 음식재료가 필요할 때는 아파트 상가에 있는 슈퍼마켓에서 구입한다. 아울러 음식을 특별히 조리할 시간이 없는 경우에는 아파트 상가의 반찬가게에 가서 완전 조리된 반찬을 구입하기도 한다. 이런 일은 보통 2주일에 한번 정도 있다. 대량으로 구매한 음식재료는 주로 냉장고에 보관한다. 〈표 2〉는 조사기간에 제보자의 냉장고에 들어 있는 식품재료를 정리한 것이다.

오늘날 가정용 냉장고가 보편화되면서 기왕에 한국의 전통적인 음식재료 혹은 반가공 음식의 보관고였던 찬장이 그 기능을 상실하고 냉장고가 그 역할을 하고 있다. 〈표 2〉에서도 알 수 있듯이 음식재료를 모두 구입에 의존하는 이 집의 경우 일주일에 한번씩 대형 백화점 식품매장에서 필요한 음식물을 구입하여 대부분을 냉장고에 보관하고 있다. 특히 냉장고 냉동실에는 장기간 저장할 음식재료들을 보관한 데 비해 냉장실에는 주로 반찬류를 보관한다. 김치류와 반찬류가 주류를 이루지만 참깨·참기름·케첩·마요네즈·고춧가루·불고기양념·실고추 등은 충분히 상온에서 저장이 가능한 것인데도 불구하고 냉장실에 넣어 신선도

를 유지하려 한다.

이것은 서구의 냉장고가 주로 냉동실 위주로 편성되어 있는 반면에 한국의 냉장고가 냉동실 위주로 구성되어 있는 이유에서도 찾을 수 있지만, 한국의 식단구조가 보이는 밥을 중심으로한 많은 반찬 가짓수로 인해 냉장실이 더욱 절대적인 위치를 차지한다. 특히 이 집과 같이 부부가 일을 하고 아이가 한 명인 도시에 사는 부부가족의 경우 음식재료의 구입과 조리 에 많은 시간을 할애하지 않기 때문에 더욱 냉장고에 많은 음식재료가 들어가 있다.

아울러 이 집에는 냉장고 외에도 음식재료가 싱크대의 찬장 및 베란다에도 위치하는데 그 내용은 다음 표와 같다.

〈표 3〉 성남시 분당구 김진섭 씨 집에 있는 음식물 내역

구분	음식종류
냉장고 옆찬장	조미가 된 김 새것 1봉지, 유가 약 20개, 녹차티백 약 20개
가스렌지 옆 찬장	딸기잼 새 것 800g, 꽃소금 약 1kg, 프림 새 것 2봉지(2kg), 흰 콩 약 500g, 설탕 약 1.5kg, 먹던 프림 약 200g, 후추 조금, 맛소금 덜어놓은 것 조금, 와인 약 1kg, 꼬냑 새 것으로 1병, 먹던 인스턴트 커피 약 400g, 조금씩 덜어놓은 인스턴트 커피, 설탕, 프림, 찬장 아래에 쌀 이 약 10kg
가스렌지 아래 찬장	물엿 약 1kg, 참기름 아주 조금, 옥수수 식용유 500g, 요리술(미림) 약 4kg, 콩 식용유 약 800g, 조림간장 새 것 1.8 l, 먹던 조림 간장 아주 조금, 국간장 1kg, 식용유 새 것 두 병 약 1kg, 감치미 약 700g, 인스턴트 크림스프가루 약 300g, 맛소금 약 300g, 탈지분유 약 1kg, 현미숙쌀 약 2kg
베란다	구입한 된장, 고추장 각각 약 2kg, 사과 12개, 메론 1개, 고구마 약 1kg, 최근에 빵은 고춧 가루 약 1kg

(2) 조리기구 · 식사기구

① 부엌

- 입식 부엌이고 'ㄷ' 자 형태이다. 개수대 · 전자렌지 · 가스레인지 · 전기밥솥 · 각종 양념류 넣는 찬장, 냄비 · 커피 · 잔 등이 위치한다.
- 일반적으로는 개수대나 싱크대에 있는 조리대에서 음식을 준



마루에서 본 부엌



부엌

비한다.

- 음식 손질이 오래 걸리는 경우(콩나물 다듬기 등)는 식탁에서 앉아서 준비한다.

② 조리기구

- 냄비 : 개수대 아래에 공간이 있는데 그곳이나 개수대의 왼쪽 찬장에 보관한다. 주로 국을 끓일 때, 많은 양의 음식을 조리할 때(감자조림, 돼지고기조림 등), 음식을 삶을 때

사용한다. 냄비는 대형 2개, 중형 5개, 소형 1개가 있다. 대형 냄비는 보통 때는 사용하지 않고, 수정과를 끓이거나 곰탕(사골국)을 끓이거나 호박죽 등을 만들 때 사용한다. 중형 냄비는 주로 사용하는 것으로 국을 끓일 때나 채소를 데칠 때, 기타 음식을 조리할 때 많이 사용한다. 소형 냄비는 보통 라면을 끓일 때나 적은 양의 국을 끓일 때 사용한다.

- 후라이팬은 보통 개수대 아래에 있는 공간에 보관하는 데, 주로 생선·육류(삼겹살)·채소 등을 볶을 때 사용한다. 생선용 후라이팬과 그 외 용도의 후라이팬이 따로 있다. 중형 후라이팬이 4개, 소형이 2개 있지만 주로 중형을 사용한다.
- 이 외 범랑냄비가 2개 있으나 잘 사용하지 않는다. 뚝배기가 1개 있는데 달걀찜을 하거나 된장찌개를 끓일 때 사용한다. 잘 사용하지는 않지만 고기굽는 돌판이 2개가 있다. 또 커피포트 소형 1개는 커피물을 끓일 때 사용하며, 중형도 2개 있는데 이것은 잘 사용하지 않으나 보리차 등을 끓일 때 사용한다. 국자는 큰 것이 1개 있는데, 이것은 보통 국을 국그릇에 담을 때 사용하며, 작은 것 1개는 김치 국물을 담을 때 많이 사용한다. 손잡이가 있는 망 1개는 평소에는 잘 사용하지 않는다. 그 대신에 손잡이가 없는 망이 2개 있는데 이는 주로 국수를 행구거나, 채소·과일을 씻을 때 사용한다. 거품기 1개, 부엌용 가위 2개, 과도(果刀) 3개, 식도(食刀) 2개가 있다. 이 중 한 개를 많이 사용한다. 많이 사용하는 식도는 약 20여 년 동안 쓰는 것으로 제보자는 몇 년 전 그녀의 남편이 새로 사온 식도보다 이 식도를 더 선호한다. 생선용 칼은 제보자의 남편이 식도와 함께 사온 것으로 거의 쓰지 않는다. 집게는 채소나 오징어 등을 데치고 뜨거운 물에서 건질 때 사용하는 것과 얼음집게가 있다.

③ 식사기구

- 수저 : 수저는 6벌을 자주 쓴다. 그 외 싱크대 안쪽에 여벌 수저 10벌과 손님용 수저 5벌이 따로 보관되어 있다. 자주 쓰는 수저 6벌 중 3벌은 사용하는 사람이 지정되어 있다. 제보자의 가족들은 자신의 수저가 아직 실거지가 되어 있지 않더라도 다른 가족들의 수저를 가능하면 사용하지 않으려 한다.
- 식탁 : 115 × 71 cm 6인용 입식식탁이다. 산지 10년이 조금 넘었다. 주로 식탁에서 식사를 한다.
- 밥그릇과 국그릇 : 자주 쓰는 밥그릇과 국그릇은 각각 7개, 5개이다. 이외에도 부엌 구석구석에 자주 쓰지 않는 밥그릇, 국그릇이 많다. 이 그릇들은 거의 사용되지 않는다. 보관 장소는 개수대 앞이다.
- 컵과 일반그릇 : 자주 쓰는 컵은 주로 머그잔이다. 10개가 개수대 왼쪽에 보관되어 있고 가장 많이 사용된다. 또 일반 그릇류는 17개가 개수대 오른쪽에 보관되고 있다.

(3) 일상식사의 소비

① 일상식단

이 집의 주식은 쌀밥이다. 특별한 일이 없는 한 아침과 저녁의 주식은 쌀밥으로 한다. 주로 먹는 국은 무된장국과 쇠고기미역국이다. 반찬으로는 배추김치·총각무김치·생야채(상추, 배추, 양상추 등)·무말랭이·도라지 고춧가루 무침과 같은 채소류와 임연수구이·말린갈치조림·북어고추장조림·장조림 등의 고기류를 먹는다. 특히 이 집의 가장이 강릉출신이기 때문에 해초무침인 지누아리·김·미역나물 등을 반찬을 즐기는 편이다. 평소 점심은 집에는 먹는 사람이 없으며, 휴일에는 보통 멸치국물에 말은 국수를 자주 먹는다.



아침식사(2000년 11월 15일)

아침식사는 아침 7시경에 이 집의 가장과 딸만 먹는다. 저녁은 모두가 귀가한 후인 저녁



저녁식사(2000년 11월 15일)

9시 30분에서 10시 사이에 먹는다. 식탁은 언제나 앉는 자리가 정해져 있다. 남편과 딸이 나란히 앉고 부인이 부엌을 향해 옆에 앉는다.

② 음식의 마련과 정리

주로 음식을 만드는 사람은 이 집의 부인이다. 식단 계획 역시 거의 대부분을 주부가 맡아서 한다. 이 집의 남편은 음식을 직접 만드는 데는 거의 관계하지 않는다. 다만 감자를

깎거나 마른 고추를 닦거나 하는 일은 종종 도와준다. 설거지는 주로 남편이 한다. 그리고 2~3일에 한번 이 집의 부인이 '큰 설거지'라 하여 개수대 및 그릇 올려놓는 선반 등 부엌 전체를 청소한다. 식기 세척기가 있으나 거의 배수 및 급수가 마땅치 않아 거의 사용하지 못하고 있다.

다음에는 이 집에서 주로 즐겨 먹는 음식 몇 가지의 조리법을 소개한다.

○ 된장국

- 재료 : 된장, 시래기, 무, 멸치가루, 마늘 다진 것, 조미료
- 방법 : (1) 무, 배추시래기를 썰어서 된장으로 버무린다.
(2) (1)에 물을 붓고 멸치가루, 조미료 조금 넣고 끓인다.
(3) 다 끓인 후 마늘을 넣고 간을 맞춘다.
- * 친정집에서 배운 요리이다.

○ 호박죽

- 재료 : 늙은 호박, 팥, 찹쌀가루, 소금 약간, 설탕
- 방법 : (1) 미리 팥을 삶아 둔다.
(2) 늙은 호박을 껍질 벗긴 후, 적당하게 잘라서 물을 조금 붓고 푹 삶는다.
(3) (1)을 대충 으갠다.
(4) 찹쌀가루를 물에 풀어서 (3)에 붓고 끓인다. 끓으면 주먹으로 짓는다.
(5) (2)를 다 넣는다. 한참 끓인 후 설탕과 소금을 녹인 물을 붓는다.

(6) 끓이는 동안 계속 젓는다.

※ TV에서 배운 요리이다.

○ 돼지고기 볶음

• 재료 : 돼지고기, 간장, 고추장, 물엿, 다진 마늘, 미림(요리술), 식용유

• 방법 : (1) 돼지고기에 간장, 고추장, 물엿으로 양념을 한다.

(2) 모든 재료를 잘 섞은 후, 요리술을 조금 붓는다.

(3) 식용유를 조금 붓는다. (너무 많이 붓지는 말 것)

(4) 다진 마늘을 조금 넣는다.

* 혼자 터득한 요리이다.

3) 저장음식의 생산과 소비

(1) 김치

주로 김치회사에 주문을 해서 사먹는다. 따라서 김장을 따로 하지 않는다. 보관은 냉장고에 한다. 김치가 시어버렸을 때는 돼지고기와 볶아서 먹거나, 양념을 씻어내서 쌈으로도 먹는다. 그러나 사먹는 관계로 많은 김치가 한번에 시어버리는 일은 드물다.

(2) 간장

주로 간장회사에 가공한 양조간장을 사용한다. 집에서 담근 간장을 사용하지 않는다. 양조간장은 주로 음식을 조릴 때 많이 사용한다. 보통 집간장으로 조림음식을 만드는 것보다 조림간장을 이용하면 맛이 더 좋다고 생각한다. 국의 간은 주로 소금으로 한다. 따라서 국간장용 양조간장을 따로 구입해 두었지만 사용하지는 않는다.

(3) 된장(청국장, 막장 등 포함)

주로 사먹는다. 가끔 아는 사람들이 시골에서 담은 된장을 주기도 한다. 된장을 만들어 먹지 않기 때문에 묵은 된장은 이 집에서 찾아보기 힘들다. 된장은 주로 국을 끓일 때 사용된다.

(4) 고추장

고추장 역시 주로 사먹는다. 태양초 고추장을 선호한다. 이 가정에서는 고추장을 이용한 음식을 많이 먹지 않는다. 고추장은 초고추장을 만들거나, 돼지고기 볶음 정도에만 쓰인다.

(5) 기타 저장음식

제보자가 경상도 울산 출생이라서 장아찌를 즐겨 먹는다. 주로 무장아찌 · 산초장아찌 · 콩잎장아찌를 많이 먹는데, 주로 울산에 사는 친구들이 보내주거나 백화점에서 직접 사기도 한다. 그러나 이 가정에서 장아찌를 먹는 사람은 제보자뿐이다.

젓갈류는 제보자의 남편과 딸이 즐겨 먹는다. 창란젓 · 명란젓 · 아가미젓 등을 좋아한다. 주로 집 근처의 반찬가게에서 사 먹는다.



저장음식의 저장

(6) 저장음식의 저장

고추장과 된장은 플라스틱 용기에 담아서 베란다에 보관을 했다. 그 외 대부분의 저장음식은 냉장고에 보관한다. 이 집에는 장독이 없다.

4) 의례음식의 생산과 소비

(1) 명절음식의 생산과 소비

제보자의 집에서는 제사가 없다. 제보자의 시아주버니 댁에서 제사가 있긴 하지만, 남편만 제사에 참여한다. 명절(설, 추석) 때 제보자는 시댁에 간다. 시댁에서 준비하는 음식은 떡국(설날) · 송편(추석) · 부침개 · 사골국 · 불고기 · 생선류 · 나물 등이다. 그런데 제보자의 집에는 가례(家禮)에 대한 책이 한 권 있다. 대강의 예법을 알기 위해서 제보자가 직접 산 것이다. 『사진과 그림으로 보는 가정의례』(조선일보사, 1994)로 이 책에는 혼례, 회갑, 상례, 제례를 큰 묶음으로 음식 준비법, 의복, 행사 진행법 등을 사진과 글로 자세하게 설명하고 있다.

(2) 생일, 돌, 혼례, 회갑 등의 음식

① 생일

가족들의 생일에는 꼭 케이크를 준비한다. 케이크는 제보자의 딸이 제과점에서 골라온다. 케이크의 값은 2만원 안팎이다. 생일은 가족끼리 조출하게 보낸다. 따로 손님을 초대하거나 잔치를 준비하지 않는다. 가족중에 한 사람이 생일이면 미역국을 끓이고 집에서 식사를 함께 한다. 그 후 케이크를 자르고, 선물을 준다. 제보자는 향수·목걸이·화장품 등을 생일선물로 받았고, 남편은 속옷·양말·와이셔츠 등을 선물로 받았다. 딸은 속옷·꽃 등을 받았다.



딸의 돌상차림(1981년 6월)

② 돌

이 가정에서는 1981년 6월에 제보자의 딸이 돌을 치렀다. 돌상은 집에서 차렸다. 떡·과자·과일·케이크 등으로 상을 꾸몄고, 음식을 피는 작업은 제보자의 남편이 직접했다. 딸의 돌 때 남편의 고향인 강릉에서 했기 때문에 마을잔치 정도의 규모로 돌을 치렀다. 3일정도 손님들을 받았고, 일하는 사람을 한 명 썼다고 한다. 돌잔치는 음식 차리기 → 아이 사진 찍기 → 부모와 사진 찍기 → 붓, 돈, 실 등 물건을 아이에게 잡기 → 하객 축의금 놓기의 순서로 진행되었다.

③ 혼례식

1977년에 제보자는 혼례를 치렀다. 혼례 음식 중 폐백 음식과 피로연 음식은 식당음식을 쓰거나 샀다. 그리고 이바지 음식은 따로 준비하지 않았다.

④ 회갑연

제보자의 시어머니가 약 20년 전 회갑연을 치루셨다. 회갑연은 셋째 아들의 집에서 치루졌다. 음식은 며느리들이 다 했다.

(3) 음식과 종교

제보자는 종교를 갖고 있지 않다. 따라서 평소 색생활에 종교관념이 반영되는 일은 없다. 아울러 각종 전통 가정신령들에 대한 이해와 믿음이 전혀 없다. 제보자는 이사를 하면 떡을 새로운 이웃에게 돌린다. 제보자는 이를 '신고식' 정도로 생각한다. 또 딸이 고등학교 학생 일 때 시험이 있는 날이면 미역국을 주지 않았다. 집에 미역국이 있어도 다른 국을 따로 만들어 주었다. 이에 대해 제보자는 "좋은 게 좋다"라는 생각을 지니고 있었다.

제보자는 딸을 임신했을 때, 뼈없는 음식(문어, 오징어 등)은 먹지 않았다고 한다. 이유는 '뼈가 없는 아이를 낳을까봐'였다. 이와 같은 정보는 친정어머니와 주위에서 과거에 들었던 이야기에서 나온 것이다. 그 외 임신금기는 별도로 아는 것이 없다.

(4) 외식

제보자의 가정은 한 달에 약 3번 정도 외식을 한다. 주로 저녁식사이다. 한번 외식에 소요되는 경비는 약 3만원 정도이다. 외식 때 먹는 음식은 돼지갈비·해물류(해물탕·아구찜 등)·추어탕 등이다.

5) 도시인의 음식소비가 지닌 문화적 의미

이상에서 살펴본 바와 같이 성남시 분당구의 김진섭 씨의 식구는 전형적인 도시형 부부가족의 형태를 띤 음식소비를 한다. 특히 부인이 정식 직장은 아니지만 직업을 가진 이유로 맞벌이 부부의 음식소비를 볼 수 있는 하나의 예가 된다. 아울러 도시의 아파트라는 공동주택에서 살아가는 중산층 가족의 음식소비가 지닌 전형적인 예들을 많이 볼 수 있다. 우리는 그동안 주로 농촌 거주자의 음식소비에 초점을 맞추어 음식 민속지를 서술해 오는 탓에 이러한 도시형 음식소비에 대해서는 개인적인 경험을 가지고 있었을 뿐이다. 이런 면에서 김진섭 씨 식구의 음식소비에 대한 기록은 앞으로의 연구에서 여러 가지 시사점을 던져준다고 하겠다.

우선 이 집의 음식재료 구입은 철저하게 상가와 백화점을 통해서 이루어진다. 분당구에 인접한 모란장과 같은 재래시장에서 음식재료를 구입할 수도 있으나 그렇지 못하다. 왜냐하면 집에서 조리하는 음식은 대부분 간단하며 장기간 보관할 음식을 주로 식품회사에서 생산한 것을 사서 먹기 때문이다. 한국인의 주된 반찬인 김치도 이 집에서 사서 먹으며 음식조리의 기본이 되는 간장·된장·고추장을 모두 사서 먹고 있다. 이런 연유로 인해 장기저장 음식을

저장할 수 있는 별도의 공간인 장독대 혹은 장독이 이 집에는 존재하지 않는다. 아울러 최근 개발된 김치냉장고도 이 집에는 없다. 그만큼 장기저장용 음식이 자급자족되지 않는다.

식사시간은 평일에 아침식사를 오전 7시, 그리고 저녁식사를 저녁 9시 이후에 먹는다. 도시형 근로자의 가족이 근무지 혹은 학교 등의 출퇴근 시간에 맞추어 아침·저녁식사를 한다는 사실을 확인할 수 있다. 다만 음식의 조리는 전적으로 주부에게 맡겨져 있지만, 설거지·시장보기·재료 다듬기 등의 일은 가족 사이에서 협동으로 이루어진다. 그만큼 주부가 음식에 기울이는 시간적·육체적 부분이 예전에 비해 많이 줄어들었음을 시사한다. 특히 50대 초반의 가정에서도 음식노동이 주부에게만 맡겨져 있지 않다는 점은 이 집의 가정 구성원이 보이는 고학력 및 남녀 성역할에 대한 태도가 진보적임을 보여준다.

음식조리와 관련된 정보 역시 과거 농촌경제 중심의 사회에서 보여주었던 어머니-딸 혹은 시어머니-며느리의 기술적 전승은 크게 나타나지 않는다. 방송국의 프로그램에서 얻는 정보가 더욱 가치 있게 음식조리에 적용되고 있다. 이러한 점은 현대사회에서 가족간의 유대관계에서 얻는 정보 획득보다는 각종 매스컴을 통해 획득되는 정보가 더욱 강력함을 보여준다.

이 집에서 종교신앙과 관련된 행위가 거의 나타나지 않는 점도 특징적이다. 음식과 관련된 조왕·터주신령·철룡신령 등의 가정신령이 아파트라는 공간의 차이에 따라 나타나지 않는 점도 있겠지만, 고학력의 이 집에서는 의식적으로 나타나지 않는다. 다만 음식과 관련된 몇 가지 속신은 대체로 지켜지는 편이다. 가령 미역국과 관련된 속신이 어김없이 지켜지는 이유는 과거의 경험과 오늘날에도 시험이 있다는 현실과 관련되어 있기 때문으로 보인다. 따라서 음식과 의례와의 관련성은 돌·생일 등과 같은 여전히 그 의미가 강조되는 통과 의례에 집중되는 경향을 지닌다. 그러나 돌과 생일에는 떡보다는 케이크가 의례음식으로 자리를 잡았으며, 미역국은 과거나 지금이나 변함이 없다.

그러나 조리기구와 식사기구는 살림살이의 규모에 비해 종류가 다양하고 가짓수도 많은 편이다. 이것은 오늘날 판매하는 조리기구가 한국형 아파트 생활에 적합하게 구성된 것이 아니라, 서구형 조리기구가 주류를 이루기 때문이다. 가령 후라이팬이 여러 개라는 점은 구매욕과 관련된 것이며, 전자레인지·식기세척기 등의 전자제품은 그다지 자주 쓰이지 않지만 구비해야 하는 것으로 인식되어 구매가 이루어진 것으로 보인다. 그러나 식사기구인 밥그릇과 숟가락·젓가락은 사람마다의 제 것이 있으며, 이것은 소유권이 분명하게 나타난다. 아울러 교자상이 별도로 없다. 이것은 이 집이 손님을 맞이하는 경우가 적다는 점을 시사한다. 특히 형제관계에서 장남이 아니기 때문에 대규모의 제사나 잔치가 집에서 이루어지지 않는다는 점에서 교자상의 필요성이 특별히 없다.

이렇게 서구형 공간과 사회시스템에 놓여 있는 이 집도 일상적인 식사는 전형적인 한국식으로 유지한다. 심지어 외식의 경우에도 해물탕·순대국과 같이 한국형에 기울어 있다. 이 점은 이 집의 부부의 나이가 50대로 보수적인 성향을 띠고 있기 때문이다. 이런 면에서 서구식의 외형적 공간 속에서 사람들의 삶은 여전히 한국형을 유지하고 있음을 확인할 수 있다. 다만 빵을 즐겨 먹는든지, 커피·양주·포도주와 같은 음료와 술은 모두 서구형을 좇고 있는 점은 오늘날 도시 한국인의 변화되는 음식 소비형태를 알 수 있는 좋은 사례가 된다.

5. 농업 겸 상업 가정의 음식 민속지 : 이천시 이천읍 율현리 개량주택의 거주자¹³⁾

오늘날 한국의 농촌지역에서 살아가는 사람들의 일상생활은 전통의 소멸 과정에 놓여 있다고 해도 과언이 아니다. 하루가 멀다하고 도시화되어 가는 농촌에서 삶을 영위한다는 사실은, 어떻게 보면 농촌이 도시의 주변부로 전락해 가는 한국의 현실을 반영하고 있다. 이천 지역의 대부분을 차지하는 농촌 역시 전국적인 경향에서 크게 벗어나지 않는다. 특히 경기도에서 수도권을 이루는 영역이 급속하게 확장되어가고 있는 오늘날, 이천 역시 그러한 변화에 예외일 수는 없을 듯하다.

오늘날 이천지역의 농촌은 한국의 다른 농촌과 마찬가지로 3세대 이상이 거주하던 확대가족(대가족)에서 2세대 혹은 부부만이 거주하는 기본가족(핵가족)의 형태로 변화하고 있다. 대체로 확대가족을 유지했을 때는 많은 식구들이 함께 식사를 해야 했기 때문에 주부의 일상적인 활동 중에서 음식 마련은 매우 중요한 일로 여겨졌다. 그러나 오늘날과 같이 기본가족으로 농촌의 가족 구성이 바뀌기 시작하면서 음식 마련은 일상적인 생활에서 그 비중이 예전과 달리 약화되어 가고 있다. 아울러 집에서 마련하던 저장음식들을 시장에서 사 먹기가 편리해지면서 저장음식의 종류와 양도 줄어들었다.

그러나 부부 중심의 기본가족을 유지하면서도 서울 및 인근 도시에서 생활하는 자식들을 둔 노부부의 기본가족은 예전에 비해 훨씬 많은 양의 저장음식을 마련하는 경우도 있다. 특히 채소밭을 직접 가꾸어 시절마다 자식들을 위해 채소와 양식을 준비해 주며, 간장과 김치 같은 저장음식도 그 전에 비해 많이 준비하여 도시에 사는 자식들에게 분배하는 집도 많다.

이에 비해 의례와 관련된 음식들은 유교식 제사를 제외하면 대부분은 읍이나 도시의 전문

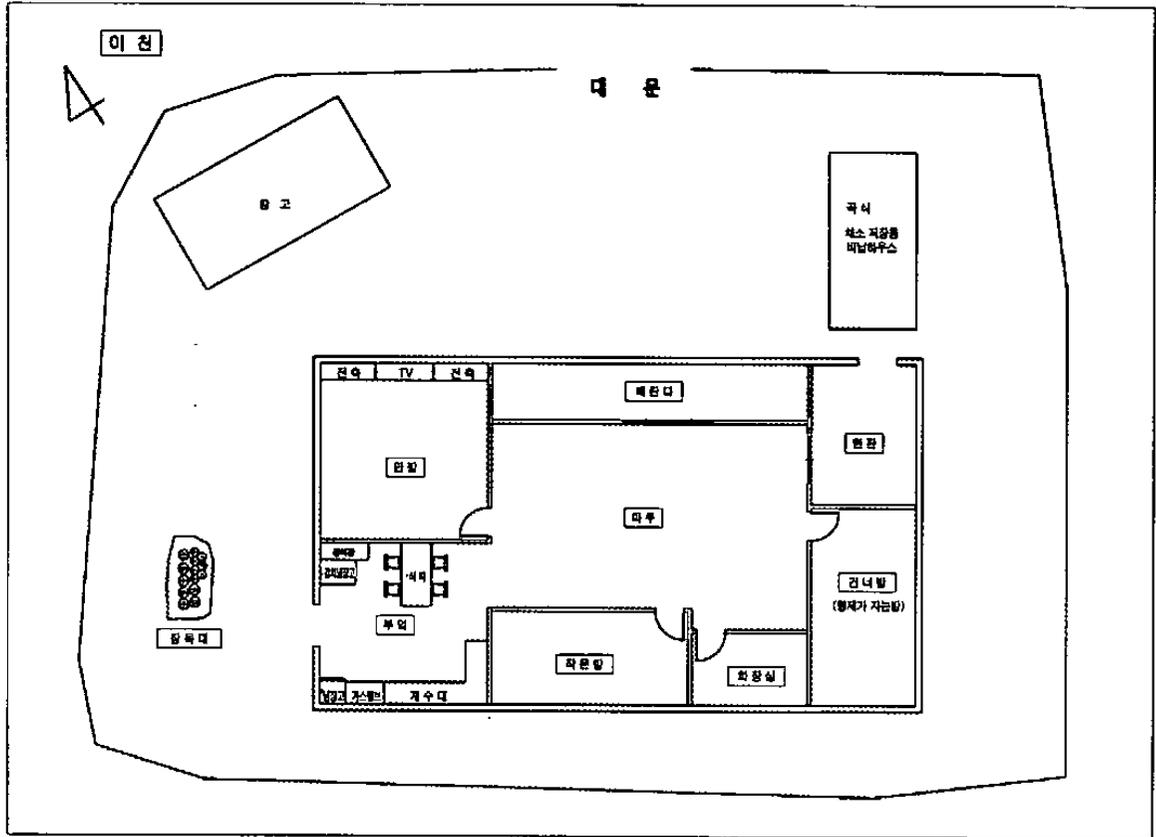
13) 이천지역의 전통적인 음식소비에 대한 자세한 내용은 주영하, 「제2장 이천의 생활문화 : 의식주 생활기술을 중심으로」, 이천시사편찬위원회 『이천시사』, 이천시, 2001을 참조할 것.

외식업체에 의지하는 경우도 늘어났다. 특히 혼례는 거의 대부분의 집에서 도시나 읍의 예식장에서 하며, 피로연 역시 예식장이나 식당에서 하는 것이 일반적인 현상으로 되었다. 장례의 경우도 도시의 병원에 있는 영안실에서 행하는 경우가 많아 음식의 장만은 장례 당일을 제외하면 대부분 병원의 장례식장에 의지한다. 다만 장례 당일 시신을 선산에 안치할 경우 그날의 음식은 여전히 집에서 직접 장만하는 경우도 있다.

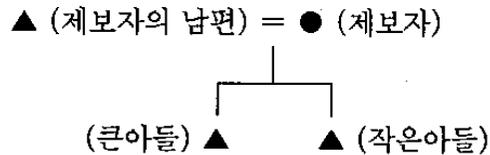
필자가 이천시의 농촌 거주자, 그 중에서도 40대 부부로 이루어진 가정을 대상으로 선정한 이유는 이러한 변화과정에 놓여 있는 농촌지역의 음식소비가 중년층 가정에서 어떻게 이루어지는가를 살피기 위해서다. 특히 이천시는 농촌의 지방행정 단위인 '군'이라는 명칭을 '시'로 바꾸어 그러한 변화를 극단적으로 보여주는 곳이다. 특히 대상 가정은 농업을 주업으로 하면서 동시에 상업을 하는 집으로 이러한 사회문화적 변화양상이 음식소비에 어떤 영향을 미치고 있는지를 볼 수 있는 좋은 예가 된다. 본문에서 밝히는 제보자의 인적사항은 개인적인 삶을 보장하기 위해 가명을 사용했음을 밝혀둔다.

1) 제보자의 인적사항 및 살림살이

이천읍 율현리 안근호(가명) 씨는 1956년에 이천에서 태어나 이곳에서 성장한 전형적인 토박이다. 현재는 농사와 모터가게를 운영한다. 부인인 권용희(가명) 씨 역시 1960년에 이천에서 태어나 이곳에서 자란 토박이다. 이번 조사에서 부인이 정보를 주로 제공해 주었다. 이 부부는 두 명의 아들을 두고 있다. 큰아들은 1987년생으로 현재 중학교 1학년이며, 둘째 아들은 1989년생으로 현재 초등학교 5학년이다. 현재 거주하고 있는 집은 안근호 씨의 부모가 살던 집으로 10여 년 전에 슬라브 집으로 개축을 하였다. 원래는 북향의 'ㄱ'자형 집이었으나, 지금은 본체를 슬라브 집으로 개조하고 마당 양쪽에 창고를 각각 두 군데 두었다. 이 집의 집안 실내는 거의 도시형 아파트와 비슷한 구조를 지니고 있다. 다만 다른 점은 마당이 있어 장독대를 두고 있다는 점이다. 특히 최근까지 김장김치를 저장하는 김치고가 장독대 뒷편에 있었으나, 최근에 구입한 김치냉장고로 인해 야외 김치고가 사라졌다. 아울러 곡식·채소 등은 마당 한쪽의 비닐하우스에 별도로 보관한다.(그림 2 참조)



〈그림 2〉 이천시 이천읍 안근호 씨의 가옥도



〈그림 3〉 이천시 이천읍 안근호 씨의 식구 관계

이 집의 월 평균 수입은 일정하지 않다. 농업과 상업이 일정한 수입을 가져오지 않기 때문이다. 다만 월 생활비 지출은 평균 200만원 전후이다. 이에 비해 월 평균 음식 소비비 지출은 약 15만원에 불과하다. 이렇게 음식 소비비가 적은 이유는 대부분의 음식재료를 자급자족하기 때문이다. 이 경우 도시인의 생활형편을 알 수 있는 앵겔지수는 아무런 의미가 없다. 가령 조사기간 동안 이 집에서 지출한 음식 소비비의 내역을 살펴보면 그러한 사정을 충분히 짐작하고 남는다. 7일 동안 3일차에 우유·편빵·건빵을 사는 데 모두 8,000원을 소비했으며, 5일차에 돼지고기등심·케첩 1.5kg을 사는데 8,600원을 썼을 뿐이다.

2) 일상음식의 생산과 소비

(1) 음식재료의 구입과 종류

이 집에서는 평상시 음식 재료의 확보 방법은 주로 자급자족과 구입의 두 가지 형태를 보인다. 대부분의 채소는 직접 재배한 것을 먹는다. 제보자는 재배한 것 중 가장 좋은 것을 가족들이 먼저 먹는다. 저장음식도 대체로 직접 담그는 편이다. 간장·된장·청국장·고추장은 일년에 한번씩 직접 만든다. 오징어 젓갈도 강원도에서 구입한 오징어로 직접 담근다. 그 외의 젓갈은 김장 때 구입한다.

공장생산 식품재료는 식료점에서 구입한다. 도시락 반찬을 위한 햄과 같은 것은 집에서 차로 10분 거리에 있는 대형 슈퍼마켓에서 구입한다. 구입횟수는 정해져 있지 않고, 필요할 때마다 구입한다. 오징어와 같은 수산물은 마을 사람 중에서 상업적인 목적으로 강원도 강릉에 자주 가는 사람이 있는데 주로 이 사람 편에 구입한다. 가격도 싸고 품질도 좋다고 생각하기 때문에 박스 채 대량으로 구입하는 경우가 많다. 돼지고기는 집에서 가까운 축협이 양돈협회나, 전문 정육점에서 구입한다. 보통 한 달에 2번 정도 구입하며 한번에 3~4근 정도씩을 산다. 미역은 마을에 있는 천주교 성당에서 '산지직송' 미역을 한번에 3봉지씩 구입한다. 제보자는 이 미역이 더 맛있다고 생각한다. 계란은 근처 양계장에서 도매 가격으로 한꺼번에 많은 양을 구입한다.

다음에 조사기간 중 제보자의 집에 보관되어 있는 음식의 종류를 적어본다.

① 양념류

대파 3단, 마늘 간 것 50g, 깎 마늘 150g, 생강가루 20g, 청국장 1.8kg, 양념한 고추장 150g, 고추장 100g, 초고추장 조금, 쌈장 한 그릇 80g, 고춧가루 200g, 사과 식초 200g, 만든 감식초 500ml, 물엿 새것 2.4kg, 물엿 300g, 후추 50g, 설탕 조금 덜어 놓은 것 30g, 설탕 3kg, 참깨 50g, 굵은 소금 50g, 햇살 담은 조림간장 100g, 오뚜기 식용유 100g, 해표 식용유 새것 1.8l, 햇살 담은 물엿 50g, 집에서 짠 참기름 300g, 참깨 300g, 집에서 짠 들기름 1kg, 꽃소금 3kg, 진미 춘장 920g, 케첩 1.5kg, 마요네즈 180g, 마가린 30g

② 채소류

양배추 큰 것으로 한 통, 조선무 약 30개, 당근 3개, 호박 300g, 콩나물 500g, 풋고추 250g, 시래기 말린 것 50g, 숙 말린 것 400g, 냉이 얼린 것 300g, 얼린 송이버섯 1kg, 생무 얼린 것 1kg, 배추 시래기 조금

③ 주재료

돼지고기 5.4kg, 돼지고기 등심 2kg, 돼지고기 간 것 300g, 소금에 절인 미역줄거리 다듬은 것 150g, 마른 미역 100g, 물오징어 다듬은 것 4~5마리 1.3kg, 낙지 다듬어서 얼린 것 100g, 얼린 미더덕 100g, 큰 새우 얼린 것 100g, 자반 고등어 350g, 갈치 200g, 중간 크기 조기 두 마리 300g, 큰 조기 한 마리 200g, 고등어 3마리 700g, 계란 68개, 작은 건새우 50g, 작은 건멸치 150g

④ 곡류

납작보리(압맥) 300g, 흑미 400g, 까만 팥 200g, 강낭콩 250g, 검은 콩 180g, 콩가루 50g, 옥수수 1kg, 토종밤 3kg, 땅콩 30g, 찹쌀 가루 150g, 잣 50g, 건포도 130g, 껍질을 까지 않은 은행 400g

⑤ 음료수

레몬 홍차 230g, 드링크제 2개(영비천, 로얄디) 440ml, 보리차(식수) 900l, 포도주스 920ml, 포도주 2.5l, 그린 소주 한병 360ml, 배 술 800g, 배즙 300g, 포도즙 500g, 커피믹스 20개 240g, 조그만 병에 들어있는 인스턴트 커피, 미숫가루 조금 덜어 놓은 것, 요구르트 1개

⑥ 공산품류

대림 게맛살 300g, 대림 김밥용 햄 150g, 대림 후랭크 1kg, 대림 어묵 255g, 삼호물산 유부 320g, 도시락용 조미김 8매, 사조 살코기 참치 3개 360g, 동원 햄(런천미트) 200g, 동원 앙코르 골드 팜 햄 680g, 동원 골뱅이 통조림 400g, 오뚜기 카레가루 1kg, 비엔나 소시지 자른 것 (도시락용) 50g, 인스턴트 새우모양 튀김 150g, 어묵 1kg, 튜브형 고추냉이 2개 60g, 피자치즈 (서울우유) 500g, 공산품 된장 무장아찌 200g

⑦ 김치

백김치 9kg, 포기김치 5kg, 파김치 500g, 순무를 넣은 파김치 4kg, 깻잎김치 3kg, 각두기 2kg, 먹던 깻잎김치 조금, 배추김치와 열무김치 한 그릇, 김장김치(큰 통에 담겨서 부엌에 따로 놓여 있다) 10kg, 무생채 무침 200g

⑧ 밑반찬

간장 계장 1.3kg, 젓은 파래 무침 700g, 콩자반 150g, 무말랭이 무침 500g, 오징어 무침 500g, 냉이 무침 100g, 조개젓 80g, 새우젓 550g, 오징어 젓 조금, 마늘종 장아찌 50g, 더덕 고추장 장아찌 3kg

⑨ 기타

포도 5.2kg, 건빵 먹다 남은 것 100g, 중간크기의 건오징어 한 마리, 인삼 50g, 인삼뿌리 50g, 대추·곶감·밤을 섞어 놓은 것 200g, 가래떡 200g, 제과점 팔빵 1개, 조미한 오징어 1마리, 송편 700g, 집에서 만든 만두 1.7kg, 제과점 빵 100g, 떡볶이 떡 1kg, 아이스 크림 800g, 썬버무리 200g, 식빵 50g, 인스턴트 작은 야채 고로케 500g, 젤리 500g.

(2) 부엌과 식사기구

이 집의 부엌은 입식형이다. 부엌에는 입식 사각형 식탁과 개수대 및 싱크대가 있으며, 가스렌지와 냉장고, 그리고 김치냉장고가 갖추어져 있다. 냉장고에는 대부분의 저장음식이 보관되어 있으며 김치냉장고에는 김치와 함께 생선·육류를 보관한다. 그릇류는 주로 싱크대에 부착된 찬장에 보관되어 있다. 이 집은 현재 부부가족으로 구성되어 있지만, 원래 부모를



이천읍 안근호 씨 집의 부엌

모시고 살았던 확대가족이었고, 가장이 장남이라 그릇류의 종류가 가족 수에 비해 상당히 많은 편이다. 가령 유리컵 18개, 물컵 16개, 접시류 31개, 수저 19벌, 자기 밥그릇 4개, 자기 국그릇 4개, 사기 소주잔 11개, 유리컵 16개, 각종 접시류 40개 등 종류와 가짓수가 매우 많다.

자주 쓰는 수저는 네 벌이다. 이 중 두 벌의 수저는 제보자와 그녀의 남편 것으로 지정되어 있다. 나머지 두 벌은 두 아들 것인데, 특별히 정해져 있지 않고 모양도 똑같다. 제보자와 그녀 남편의 수저는 제보자가 시집을 때 가지고 온 것이다. 수저 보관 장소는 싱크대 개수대 위에 있는 선반 위의 수저통이다. 자주 쓰는 밥그릇과 국그릇은 각각 7개이다. 그리고 자주 쓰는 컵은 4개이다. 그릇은 4개를 가장 많이 쓰는데, 반찬을 담기 위한 용도로 쓰인다.

(3) 일상식사의 구조



이천읍 안근호 씨 집의 식탁

아침식사는 두 차례에 걸쳐 이루어진다. 첫번째 아침식사는 오전 7시 15분 경에 가장과 부인, 그리고 큰아들이 참여한다. 두 번째 아침 식사는 작은아들 혼자 오전 7시 30분 경에 한다. 학교 가는 시간이 달라 이렇게 두 번에 나누어 식사가 이루어진다. 평일 점심식사는 집에서 거의 안 먹는다. 저녁식사는 저녁 8시 40분 경에 항상 가족이 다 모여서 한다. 모든 식사는 식탁에서 이루어진다. 식탁에서 일정하게 가족이 개개인이 앉는 자리가 정해져 있다.

그러나 농촌이며 농사를 짓는 데도 불구하고 농번기·농한기에 따라 식사시간이 변하지 않는다. 또 농번기에 새참을 따로 준비하지 않는다. 농사일을 하다가도 점심을 먹을 때가 되면 밭에서 먹지 않고 집에 와서 먹는다. 그리고 농사일을 하다가

밭에서 밥을 먹게 될 경우는 주로 음식점에서 배달시켜서 먹는다.

(4) 음식의 마련과 정리

음식을 만드는 사람은 이 집의 주부이다. 식단 역시 거의 대부분을 주부가 계획한다. 시어머니가 살아 계실 때는 이 집의 가장은 부엌일을 자주 도와주지 못했다. 왜냐하면 시어머니가 좋아하지 않기 때문이다. 그런데 지금도 남편은 음식 마련에 거의 도움을 주지 않는다. 다만 설거지 정도만 도와주는 편이다. 가끔 부인이 집을 비울 때는 남편과 아이들이 스스로 라면이나 볶음밥 같은 간단한 음식을 직접 만들어 먹는다. 남편이 밤늦게 들어왔을 경우 스스로 라면을 끓여 먹는 일이 자주 있다.

조사기간 7일 동안 이 집에서 주로 해 먹었던 음식은 다음과 같다. 돼지고기 보쌈, 무국, 알타리김치, 깻잎김치, 오징어 채 무침, 돼지 등심 갈비양념 구이, 미역국, 청국장, 오징어찌개, 비지찌개, 시래기 된장국 등이다. 이 중 돼지고기 찌개, 미역국과 같은 음식의 조리법은 주로 친정 어머니로부터 배운 방식대로 만든다.

3) 저장음식의 생산과 소비

(1) 김치

봄에서부터 늦여름까지 김장을 하지 않을 때 먹는 김치로는 겉절이·갓김치·깍두기·깻잎김치·포기김치 등이 있다. 김치의 재료는 대부분 직접 생산한 것을 사용하며 직접 담근다. 가령 겉절이는 이틀에 한 번 꼴로 담그는 편이다. 분량은 한 접시 정도이다. 특히 봄에는 밭에서 직접 배추를 솟아 와서 버무린다. 멸치액젓으로 간을 한다. 깻잎김치 역시 봄에 주로 해 먹는데, 깻잎 한 박스를 구입해서 멸치액젓을 써서 직접 담근다. 깍두기와 포기김치는 장마가 오기 전에 대량으로 담가서 김치냉장고에 보관하여 김장때까지 먹는다. 제보자의 남편은 김치가 적당히 익어서 맛이 들었거나 아니면 전혀 안 익은 겉절이를 좋아한다. 그래서 그때그때 김치를 담그는 경우가 많다.

김장은 보통 11월 셋째주(11/20~23, 24일 중 하루) 중에 하루를 정한다.

제보자는 김장한 날을 매년 기록해 두고 있다. 마을의 주부들이 함께 도와 김장을 하기 때문에 김장날을 서로 조정하여 맞춘다. 김장김치의 종류는 배추김치·알타리김치·동치미·고들빼기김치·과김치 등이 있다. 다음에 담그는 방법을 적었다.

① 배추김치

- 재료 및 분량 : 배추 80포기, 동치미 무 50개, 쪽파 5~6단, 갓 6단, 마늘 2집, 생강 3근, 새우젓, 고춧가루



땅에 독을 묻은 김치저장고



품앗이로 이루어지는 김장

- 재료 확보방법 : 생강과 새우젓은 구입하고 다른 채소는 재배하여 얻는다. 생강은 주위의 슈퍼마켓에서 사고, 새우젓은 김장하기 2주전에 미리 사놓는데 서산의 광천에 직접 가서 산다.
- 저장 방법 : 일부는 앞 베란다에 김치통에 넣어 저장하고 나머지는 땅에 묻어서 저장한다. 베란다에 있는 것부터 먹는데 12월이 지나 1월부터 꺼내 먹고, 맛이 좋을 때는 김치냉장고에 보관하기도 한다.

② 알타리 김치

- 재료 및 분량 : 알타리 15단, 그 외 재료와 새우젓
- 재료 확보방법 : 채소는 모두 재배하여 얻고, 생강과 새우젓은 구입한다.

③ 동치미

- 재료 및 분량 : 무 30개는 저장하고, 20개는 미리 익혀서 먹는다.
파, 마늘, 풋고추 삭힌 것, 찹쌀 풀 (모두 재배)
- 만드는 방법 : (1) 무를 소금에 굴려서 항아리에 차곡차곡 넣는다.
(2) 적당량의 물을 끓이고 끓인 물에 찹쌀 풀을 넣는다.
(3) (2)를 식힌 후, 파, 마늘, 풋고추 삭힌 것을 넣고 소금으로 간하여 무를 넣은 항아리에 붓는다.
- 저장 방법 : 먼저 먹을 것은 앞 베란다에 보관하고 나머지는 땅에 묻는다.

④ 고들빼기 김치

- 재료 및 분량 : 고들빼기, 멸치액젓, 고운 고춧가루, 찹쌀 풀
- 재료 확보방법 : 고들빼기는 근처 '서일농원'에 다니는 친구의 도움으로 그 농원에서 대량으로 구입한다.
- 만드는 방법 : (1) 고들빼기를 소금에 절인다.
(2) 고운 고춧가루와 찹쌀 풀을 넣어 버무린 다음, 액젓으로 간을 한다.

⑤ 파김치

- 재료 및 분량 : 파, 멸치액젓, 순무
- 재료 확보방법 : 파와 순무는 집에서 재배, 멸치 액젓은 구입
- 만드는 방법 : 보통 파김치를 만드는 방법과 같고, 간을 멸치액젓으로 한다. 올해에는 여기에 순무를 납작하게 썰어 넣었더니 더 맛이 좋았고, 마을 사람들도 맛있어 했다고 한다.

(2) 장류

이 집에서 사용하는 간장은 두 가지 종류이다. 주로 아이들 도시락 반찬을 조릴 때 쓰는 양조간장은 식품 회사에서 생산한 것을 사용한다. 그러나 집간장인 조선간장은 직접 담근다. 보통 가을에 직접 수확한 콩으로 메주를 만든 후 이것으로 음력 정월 말에서 2월 초 사이에 메주를 띄운다. 한 번은 늦게 간장을 담갔더니 부글거리고 상해서 다 버렸다고 한다. 보통 들통으로 3통 정도의 물 분



이천읍 안근호 씨 맥의 장독대

량에 계란을 담갔을 때 계란 윗부분이 물 위로 조금 나오면서 뜰 정도로 소금간을 한다. 메주를 넣은 후 마른고추와 빨갱게 달군 숯도 함께 넣는다. 40일 정도가 지나면 간장을 뜬다. 처음에는 까망지 않다. 햇간장은 따로 보관하고 실제로 먹는 것은 3년 정도 지난 묵은 간장이다. 이렇게 담근 집간장은 주로 국 끓일 때, 곁절이 할 때, 양념간장 만들 때 사용한다. 이외에도 된장·청국장·막장·고추장을 직접 담근다. 묵은 된장이나 고추장에는 무·마늘·마늘종을 넣어서 장아찌를 만든다.

저장음식은 각각의 저장공간이 있다. 고추장·된장·간장은 부엌 옆에 있는 장독대에 보관한다. 부엌에는 장독으로 바로 나가는 문이 있다. 장독은 시어머니로부터 물려받은 것인데, 시어머니가 직접 산 것이다. 장아찌나 밑반찬류는 대부분 냉장고에 보관한다.

4) 의례음식의 생산과 소비

(1) 명절음식의 생산과 소비

제보자는 3남 2녀의 장녀이다. 그리고 그녀의 남편은 2남 3녀의 장남이다. 이런 이유로 그녀는 집안에 행사가 있을 때 음식준비를 도맡아 한다. 명절에는 떡국(설날), 송편(추석), 갈비, 보쌈고기, 부침, 나물 등을 준비한다. 음식 마련은 모든 과정을 제보자가 혼자 다한다. 명절에는 남편의 형제·자매 네 가족과 남편의 작은아버지 맥의 가족들이 온다. 제보자의 집에서 산소가 가까운 이유로 '작은아버지' 맥이 자신의 집을 방문한다. 약 27명이 모인다.

명절 때 드는 경비는 약 50만원에서 60만원 선인데, 먼저 제보자가 자신의 돈으로 명절준비를 끝마치면 명절날 동서가 20만원을 제보자에게 준다. 명절 때 드는 경비는 음식값 뿐 아니라 친지들에게 줄 선물 구입비 등도 포함되어 있다.

제사음식으로는 흰떡의 경우 3~4말을 한다고 한다. 이 양은 가족들이 명절 동안 먹는 양과 명절이 끝난 후 각자 집으로 돌아갈 때 조금씩 싸줄 수 있는 양을 합친 것이다. 다른 음식들도 명절날 먹고 각자의 집에 돌아갈 때 싸 줄 수 있을 정도의 양을 준비한다. 모든 집에 같은 양과 종류의 음식을 싸 준다.

(2) 기제사

일년에 지내는 기제사의 횟수는 총 6번이 있다. 남편의 증조부모·조부모·부모 제사이다. 부모 기제사에는 남편의 형제와 시누이들이 참여한다. 비용은 약 30만원 정도가 소요되는데, 동서가 20만원을 제삿날 준다. 모든 음식준비는 제보자가 혼자 한다. 조부모 기제사에는 작은아버지 댁에서 참여한다. 그러나 시누이들은 참여하지 않는다. 비용은 대략 25만원정도 소요되는데, 모든 비용을 제보자가 부담한다. 증조부모 기제사에는 제보자의 가족들만 참여한다. 비용은 특별히 들지 않는다. 왜냐하면 단지 과일 몇 가지 정도만 더 사고 나머지는 간단하게 장만하기 때문이다.

(3) 생일, 혼례, 회갑 등의 음식

가족들의 생일상을 모두 집에서 차린다. 남편의 생일에는 남편 형제들을 초청한다. 만약 형제들이 오지 않으면 남편의 친구들을 초청한다. 부인과 아들의 생일에는 가족끼리만 지낸다. 특히 두 아들이 모두 9월 생이라, 한 번은 형 생일에 케이크를 사고, 다음 해 생일엔 동생 생일에 케이크를 산다. 처음에는 아들들의 친구들을 불러 생일잔치(음식대접, 노래방)를 해줬으나 금전적인 이유로 요즘은 집에서 가족끼리 생일을 지낸다. 아이들의 생일에는 가끔 외식을 하기도 하는데, 생일날 외식을 하는 경우에는 케이크를 사지 않는다. 외식을 하지 않는 경우에는 제보자가 돈까스를 만들어 주기도 한다. 돼지고기를 직접 사와서 아이들과 같이 만들어 먹는다. 돈까스 외에 돈까스와 함께 먹을 수프, 샐러드 반찬, 잡채 등을 준비한다. 케이크를 살 경우는 제보자가 고르고 1만원선의 것을 산다.

이 집 부부의 혼례식은 예식장에서 서양식으로 했다. 다만 폐백음식과 이바지음식은 집에서 직접 장만했으며, 피로연은 예식장 옆에 있는 식당에서 했다. 다만 떡·잡채·홍어회·전·머리고기는 집에서 준비를 했다.

제보자의 친정 부모님을 위해서 16년 전쯤 회갑연을 했다. 한 분은 1월이 생신이고 한 분

은 2월이 생신이라 1월에 같이 회갑연을 열었다. 회갑연은 식당에서 했으나, 동네사람들과 함께 음식을 회갑상에 차릴 음식을 별도로 준비했다.

(4) 음식과 종교

제보자의 가정에서는 제보자만이 기독교를 믿고 있었다. 그러나 종교로 인해 제사를 지내지 않거나 특별한 날(크리스마스)에 특별한 음식을 해 먹거나 하는 일은 없다. 제보자는 제사에 대해, 아무리 기독교에서는 제사를 지내지 못하게 해도 우리의 고유문화니까 제사를 안 지낸다는 것은 좀 꺼림칙하다고 말했다. 원래부터 전해 내려오는 것이니까 지내는 쪽이 마음이 편하다는 것이다. 제사 때 자기가 직접 절을 하지는 않지만 음식준비는 다 한다. 제보자의 시아버지가 돌아가셨을 때는 100일 동안 상청을 모셨고, 시어머니가 돌아가셨을 때는 49일 동안 상청을 모셨다고 했다.

(5) 외식

제보자의 가정은 거의 외식을 하지 않는다. 고기(갈비)를 가끔 먹는 정도가 외식의 전부라고 했다. 아이들 역시 외식을 하자고 조르거나 하는 일은 없다고 했다. 아이들은 햄버거와 같은 패스트푸드를 잘 먹지 않는다. 아이들이 아주 어릴 때 “햄 먹으면 코가 커진다”라는 말을 해서 아이들이 가능하면 햄을 먹지 않도록 했다고 한다.

5) 농업 겸 상업을 하는 농촌사람의 음식소비가 지닌 문화적 의미

4인의 부부가족으로 구성된 안근호 씨의 집에서 이루어지는 음식소비는 도시형과는 상당히 다른 양상을 보인다. 그 중에서도 저장음식의 종류가 유난히 많은 이 집은 자급자족형에 가까운 음식소비를 한다. 가능하면 음식소비를 위한 지출을 줄이려는 주부의 태도는 채소류 뿐만 아니라, 젓갈류까지 직접 담그는 예가 많다. 특히 참기름과 같이 가정에서 만들기에는 비교적 복잡한 것까지 이 집의 주부는 직접 집에서 만든다. “이러다 보니 이 집의 빙장고와 장독대·김치고, 그리고 창고에는 음식 및 음식재료가 여느 집에 비해 많이 저장되어 있다.”

일상적인 식사는 아이들의 학교 등교시간에 맞추어 이루어진다. 비교적 이른 아침식사와 늦은 저녁식사는 오늘날 한국사회에서 도시와 농촌을 포함해서 공통적인 현상이다. 더욱이 농촌 생산활동이 협업에 의해서 이루어지지 않고 기계를 통한 단독 노동이 주류를 이루다 보니 과거 농번기 시절에 있었던 새참이라든지 야외식사는 사라졌다. 이 집에서도 벼농사와 채소농사를 지으면서 주로 부부가 중심이 되어 노동을 하기 때문에 농번기의 점심식사는 집

에서 하는 경우가 많고, 불가피하게 야외에서 해도 주문 배달하여 먹어 과거와는 확연히 다른 양상을 보인다.

이 집의 부부는 현 거주지와 같은 곳에서 출생하여 성장한 사람들이다. 그러나 40대의 중년 부부는 음식 기호에서 지역적인 특성을 보이는 것은 거의 없다. 가령 김치를 담글 때 멸치액젓·새우젓·멸치젓을 두루 사용하고 있는 점은 과거 이천을 비롯한 경기도 동남부 지역의 특성과는 다르다. 전통적으로 한반도의 남부지역에서는 김치젓갈로 멸치젓 혹은 멸치액젓을 주로 사용했고, 중부지역에서는 새우젓을 많이 사용했다. 그러나 마스크를 통한 정보 및 유통망의 확충 등으로 인해 중부지역에 사는 사람들 중에서도 멸치젓을 김치젓갈로 사용하는 경우가 많다. 이 집에서는 곁절이용 김치와 고들빼기김치·파김치와 같이 원래 남부지역에서 많이 먹던 김치의 경우 멸치액젓을 사용하지만, 김장김치 중에서 포기김치와 알타리김치에 들어가는 젓갈은 여전히 새우젓 위주로 사용한다. 따라서 전통적인 지역김치에 대한 기호는 전통적인 양상이 지속되지만, 그렇지 않은 것은 그와 관련된 정보를 그대로 현실에 반영하고 있다. 아울러 김장을 할 때는 이웃 몇 집과 하되 품앗이로 하며, 일정하게 김장날을 정해두는 것은 40대 주부가 지니고 있는 삶의 지혜이다.

아울러 간장·된장·청국장·막장·고추장과 같은 장류음식을 여전히 집에서 담가 먹는 모습은 40대 주부로서는 드문 일에 속한다. 일찍이 노부모와 함께 산 기간이 길기 때문에 이러한 전통이 계속해서 지켜지는 것으로 판단이 된다. 장류음식을 직접 장만한다는 사실은 일년 중 거의 반년을 이것을 담그는 데 주부의 관심이 모아져야 한다. 매주 만들기에서부터 시작하여 각종 장류를 담그는 과정을 경험적으로 제대로 익히고 있는 것은 가정 내의 조리 기술이 일정하게 전승되고 있음을 보여준다. 동시에 묵은 장류를 이용하여 장아찌를 만들고 있는 이 집은 전통적인 식사구조가 여전히 삶에서 관통하고 있음을 확인하게 한다.

가장이 장남인 관계로 이 집에서 이루어지는 기제사는 3대 봉사(奉祀)를 한다. 부모의 제사에는 형제자매가 참여하고 그 경비도 남자형제 두 집에서 각각 분담하고 있다. 음식을 장만하고 장소를 마련하는 일 등으로 인해 경비 부담은 가장의 동생 집에서 더 많이 분담한다. 조부모의 제사에는 가장의 남계 혈친만이 참석을 한다. 부모의 제사에 참여했던 가장의 여자형제들은 참석치 않는다. 제사에 쓰이는 경비도 이 집에서 모두 부담한다. 이것은 그만큼 살아있는 사람들과 조부모의 관계가 부모에 비해서 멀기 때문이다. 아울러 장남으로서 마땅히 해야 할 일로 여겨지고 제사권을 받은 부모가 그와 관련된 상속을 받았기 때문으로 여겨진다. 증조부모의 제사에는 친척이 전혀 참석치 않고 이 집의 식구들만 참여한다. 제사에 차리는 음식도 매우 단출하여 거의 경비가 들지 않는다. 최근 2대 봉사 위주로 기제사의 형태가 바뀌어가고 있는 실정에 비추어 과도기적 현상으로 보인다.

음식과 관련된 종교적 관념은 기제사와 차례를 제외하면 거의 나타나지 않는다. 이 집의 주부가 기독교를 신앙하기 때문에 일반 주택임에도 불구하고 전통적인 가정신령과 관련된 신앙이 나타나지 않는 것으로 보인다. 전통적으로 살림집에서 이루어지는 종교신앙의 대상은 살림집의 여러 공간이다. 성주는 집의 조상신령으로 가장(家長)을 상징한다. 보통 성주는 대청마루의 대들보에 모셔진다. 성주신령이 가장을 상징한다면 터주신령은 여자 주인을 상징한다. 보통 장독대와 나란히 모셔지는 것이 상례이다. 이밖에도 부엌에는 조왕(竈王), 우물에는 우물신령, 화장실에는 축신(廁神), 장독대에는 철룻신령이 있다고 믿어진다. 이러한 신령들은 한 해의 시작을 의미하는 정월 대보름을 전후하여 제물로 모셔지거나, 음력 10월에 성주고사와 터주고사를 통해 특별히 모셔지기도 한다.

그러나 오늘날 한국의 많은 농촌에서 이러한 체계적인 신령이 집안의 가장이나 여자 주인에 의해 전반적으로 모셔지는 경우는 드물다. 특별히 터주신령과 성주신령을 모시는 경우는 간혹 있지만 우물신과 축신, 그리고 조왕은 그 공간의 변화에 따라 사라진 신령들이다. 특히 오늘날 농촌의 주류를 이루는 1930년대 출생한 노인들은 그들의 삶에서 급격한 변동을 거쳤고, 일정하게 서구적인 관념을 수용한 터라 살림집의 각 공간에 위치한 신령에 대한 지식은 있지만 실천행위를 하는 경우는 드물다. 이 집의 부부는 40대라는 나이로 인해 현대식 교육을 통해서 이러한 가정신앙에 대한 이해 자체가 없다.

6. 농촌 60대 부부가족의 음식 민속지 : 양평군 강상면 세월리

양평군 강상면 세월리는 남한강을 사이에 두고 양평읍의 서남쪽에 위치한 강촌(江村)이다. 양평읍을 비롯한 양평군의 동부지역이 용문산을 중심으로 둘러싸인 형상을 한 산촌이라고 한다면, 강상면은 남한강을 동쪽에 끼고 형성되어 비교적 논이 많다. 그러나 팔당댐 조성 이후 마을 옆을 흐르는 강은 한강 상수원 보호지역으로 특별히 강촌으로서의 특성을 지니지 못하고 있다. 다만 다른 지역에 비해 물이 맑고 병충해가 적어 농사 짓기에 적합한 곳이다. 아울러 양평읍과 연결되는 교통편이 좋아 최근 타지인들이 많이 유입했다. 이로 인해 현재 세월리에는 대략 180 가구가 살고 있으나, 그 중에서 30 가구만이 농사를 생업으로 하고 있을 뿐, 나머지는 공무원이나 장사를 하는 집으로 구성되어 있다. 농업은 주로 벼농사와 채소 재배인데, 세월리에서는 농약을 쓰지 않는 유기농업을 하는 사람들이 많다.

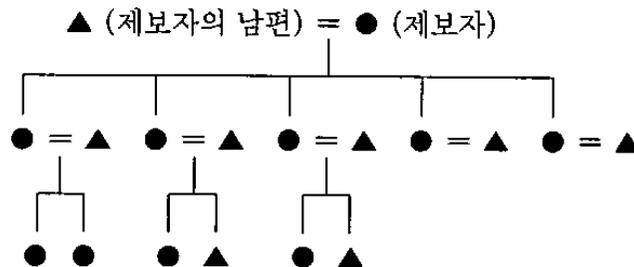
필자가 양평군에서 60대의 부부가족을 음식 민속지의 조상대상으로 선정한 이유는 앞에서 50대 아파트 거주자, 그리고 40대 농업 및 상업을 겸하는 농촌 거주자에 대해 살펴보았

기 때문이다. 여기서 60대의 농촌 부부가족을 중심으로 그들의 음식소비를 살펴봄에 따라 동부지역 사람들의 음식소비가 지닌 문화적 특성과 함께 연령별, 거주지별, 생업별 음식소비의 문화적 특성도 함께 살필 수 있다는 장점이 있다.

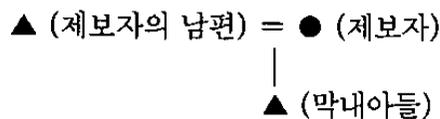
한국사회는 지난 100년 동안 급격한 사회문화적 변동과정을 거쳐온다. 특히 1980년대부터 시작된 도시화 경향은 사람들의 일상적인 삶의 양식을 외형적으로 이전과 다르게 만들었다. 특히 농업인구의 급격한 감소는 농촌을 공동화(空洞化) 시키는 원인이 되었다. 따라서 농촌을 중심으로 한 민속지 서술 역시 일종의 공동화 현상으로 인한 영향으로 과거지사(過去之事)에만 초점을 맞춘 경향이 짙었다. 이번에 살펴볼 농촌의 60대 부부가족이 현재적 시점에서 어떻게 음식소비를 하는지는 이러한 문제점을 바로 볼 수 있는 좋은 사례가 될 것이다.

1) 제보자의 인적사항 및 살림살이

양평군 강상면 세월리의 이재석(가명) 씨는 1941년 현재의 거주지에서 출생·성장했다. 제보자인 부인 신명자(가명) 씨는 1945년 일본 도쿄(東京)에서 태어나, 7세 때 전남 무안으로 옮겨와 성장했다. 그 후 중매로 현재의 남편을 만나 이곳으로 시집을 와서 살고 있다. 이 부부는 슬하에 5녀 1남을 두었다. 이재석 씨는 6남매 중 장남으로 현재 거주하고 있는 집은 부모로부터 물려받은 것이다. 아들을 낳기 위해 자식을 많이 낳다보니 막내아들은 1982년



〈그림 4〉 이천시 이천읍 안근호 씨의 가족도

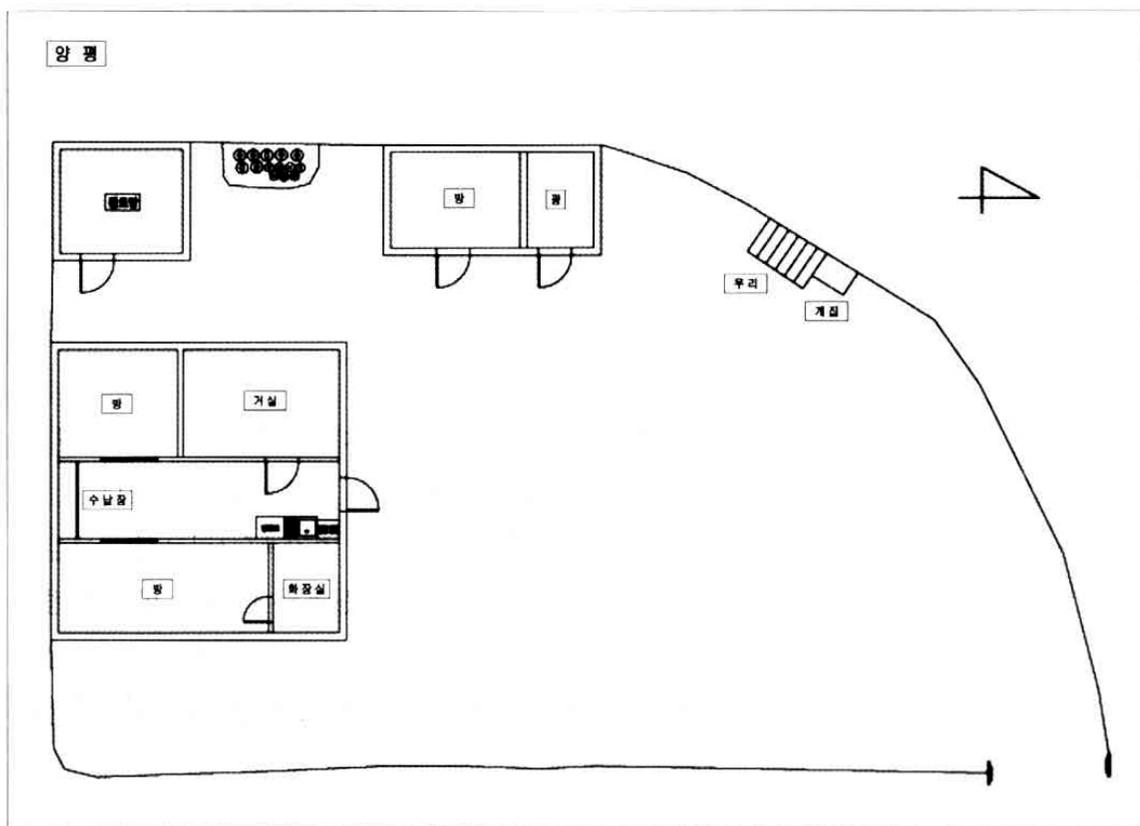


〈그림 5〉 이천시 이천읍 안근호 씨의 식구 관계

생으로 2000년 현재 고등학교 3학년이다. 5년 중 4명의 딸은 모두 시집을 갔으며, 다섯째 딸은 양평읍에서 독신으로 아파트에 산다. 현재 이 집에 거주하는 식구는 부부와 막내아들 3명이다.

이재석 씨는 현재 논 7,200평, 밭 1,200평을 가지고 벼농사와 원예채소를 재배한다. 농사는 이재석 씨가 주로 짓는다. 따라서 매월 고정적으로 수입이 들어오지 않으며, 연간 대략 1,200만원 정도의 수입을 올린다. 이런 이유로 가계부를 작성하지도 않는다. 따라서 생활비의 규모 및 음식 소비비의 대강을 제대로 알 수 없다. 다만, 제보자는 자신들이 생산한 음식 재료를 주로 소비하기 때문에 음식을 구입하는 데 소요되는 경비는 거의 없고, 생활비 중 가장 큰 비중을 차지하는 것은 경조사의 부조금이라고 했다. 실제로 조사기간 7일 동안 음식 재료를 구입하기 위해 외출한 적이 한번도 없었다.

남향으로 대문이 난 이 집은 '역 7자형' 한옥이었다. 15년 전에 원래 사랑채였던 곳에 슬라브 양식의 단층집을 지었다. 본래 안방이었던 곳은 조립식 건물로 지어 창고 겸 방으로 사용한다. 본채와 조립식 건물 사이에 장독대를 두었고 장독대 옆에 최근 황토방을 별도로 지었다. 아울러 여름철에 사용할 계획으로 바깥 아궁이를 설치하고 장작을 쌓아두었다. (그림 6 참조)



〈그림 6〉 이천시 이천읍 안근호 씨의 가옥 구조

2) 일상음식의 생산과 소비

(1) 음식재료의 확보와 종류



거실 곳곳에 널려 있는 늙은 호박, 굴상자, 음료수 등(이재석 씨 집에서는 거실에 별도로 보온을 하지 않고 각종 음식을 보관한다)

채소는 거의 구입하지 않는다. 수확한 채소를 광이나 하우스에 보관해 두었다가 먹는다. 공장 생산 음식재료는 평소에 거의 구입하지 않지만, 구입한다면 양평장에서 구입한다. 1990년대 초반까지 양평군 내에는 3·8일의 양평장, 5·10일의 용문장, 2·7일의 용두리장, 그리고 1·6일의 지평장과 양수장 등 5개의 오일장이 있었다.¹⁴⁾ 세월리에서는 거리상 양평장을 주로 이용할 수밖에 없다. 양평장에서는 라면·국수·양조간장·조

미료·커피 등을 사지만, 일년에 몇 차례 가지 않는다. 육류는 대개 딸들이 사다 준다. 닭은 직접 길러서 잡아먹기도 한다. 건어물은 주로 멸치를 많이 먹는데, 여름에 해안가에 갔다가 그곳 가게에 들러서 사오는 경우가 많다. 올해는 마을 동감계에서 거제도에 관광을 갔는데, 그때 건멸치 5박스를 사서 손질해서 냉장고에 보관해 두었다. 젓갈 역시 일년에 한번씩 친정어 있는 전남 목포에 갔다가 그곳에서 직접 사가지고 온다.

조사기간 중 이 집의 냉장고에 보관되어 있는 음식재료의 목록은 다음과 같다.

- 냉동실 : 만두, 옥수수 알, 마늘 찢 것, 밤, 은행, 고기, 떡, 대추, 조개속, 고추 튀긴 것 감, 꽃감 등 주로 명절이나 기제사 때 사용하는 음식들이 보관되어 있다.
- 냉장실 : 유자청 2병, 환으로 된 소화약 커피병으로 3병 반, 화장품(크림로션), 코감기 약, 칩차 캔 1개, 집간장 500g, 사이다 아주 조금, 동충하초 가루, 빈 우유병 2개, 파 다듬은 것 500g, 도라지 김치, 장조림 2kg, 마늘 다듬은 것, 먹던 김치 등 냉장 실에는 음식류보다 그 외의 것들이 더 많이 보관되어 있었다. 실생활

14) 주영하 외, 『한국의 시장-사라져 가는 우리의 오일장을 찾아서』 제1권 경기도·강원도·인천·서울 편, 공간미디어, 1995, 125쪽.

에서 냉장고를 거의 이용하지 않는다.

이 집에서는 냉장고에 음식재료를 보관하기보다는 부엌 찬장에 더 많은 양의 양념류를 보관하고 있다. 찬장에 보관해둔 양념류는 다음과 같다.

- 찬 장 : 고추장(태양초 고추장), 미원 1.2kg, 통깨 400g, 식용유 1.5 l (새 것) 2개, 식초 100g, 웅가네 진간장 1kg, 청정원 양조 식초 900ml (새것), 현미유 500ml, 꽃소금 3kg, 후추 1kg, 다시다 1kg, 산초가루 500g, 참기름 1kg, 집에서 담근 간장 1kg, 들기름 조금, 설탕 4.5kg, 밀가루 1kg, 들깨 500g, 구운 소금 1kg, 흑설탕 3kg, 다시다 1kg, 와사비분 1kg 등

(2) 식사기구와 조리기구

수저는 제보자 부부와 막내아들의 것이 특별히 지정되어 있다. 나머지 가족은 이미 식구가 아니기 때문에 그때그때 수저를 사용할 뿐 특별히 자기 것이 없다. 시집을 가기 전에도 딸들의 수저는 정해져 있지 않았다. 입식 식탁은 없고, 교자상에서 주로 식사를 한다. 평소에 주방 한 쪽에 세워 두었다가 식사 때마다 펼쳐서 사용한다.

밥그릇·국그릇·컵·접시와 같이 평소에 자주 사용하는 것은 개수대 위 식기함에 보관한다. 그런데 이 집의 식기에서 흥미로운 점은 밥그릇과 국그릇으로 쓰이는 코렐그릇이 28개나 있다는 점이다. 일반적으로 코렐그릇은 무늬가 예쁘고 깨지지 않는 특색을 지니고 있는데, 주로 젊은 도시주부들이 즐겨 사용한다. 이 집의 이 코렐그릇은 제보자



목기 제기를 보관한 그릇장



찬고의 찬장에 보관된 그릇들(이 그릇도 명절 때는 대부분 사용한다)

의 큰딸이 사 주었다. 그러나 명절 때 식구들이 다 모이지 않으면 거의 사용하지 않는다. 또 이 집에는 뚝배기가 4개나 있다. 모두 제보자가 양평장에 가서 사온 것인데, 예전 대가 죽이었을 때 필요했던 것이다. 아울러 뚝배기로 음식을 잘 조리해 먹기 때문에 숫자가 많다. 자주 사용하지 않는 식기구는 주방의 장식장에 보관되어 있다. 그 중 11개의 놋그릇 제기는 제보자가 시집 올 때 해 온 것이지만, 지금은 거의 쓰지 않는다. 그 대신에 20여 년 전에 구입한 약 40개의 목기 제기로 제사를 지낸다. 남원에 직접 가서 샀다. 그런데 놋그릇 대신에 목기 제기를 다시 산 이유는 오래된 제기로 제사를 모셔서 '조상님께 죄송해서였다'고 한다.

(3) 음식 마련과 정리



입식 부엌



야외 부엌

날씨가 추운 겨울에만 주로 주방에서 음식을 장만하고 그 외에는 마당에 있는 외부 수도에서 거의 모든 음식준비를 한다. 음식을 주로 만드는 사람은 제보자이다. 그러나 제보자의 남편도 많이 도와주는 편이다. 제보자는 남편이 자기보다 음식 만드는 방법을 더 잘 안다고 말했으며, 고추장 담그는 것까지 도와준다고 한다. 그런데 부인이 집에 없을 때는 남편이 혼자 다 준비해 먹는다고 한다. 그러나 거의 준비해 놓은 음식을 다시 차려 먹는 경우가 많다. 이럴 경우 남편이 사용하는 그릇은 대접한 개와 물 컵이 전부라고 한다. 절대 설거지거리를 만들지 않는다고 한다. 설거지를 주로 하는 사람은 제보자이고, 식사를 한 후 그때그때 설거지를 한다.

(4) 일상음식의 소비

이 집에서는 9시 30분에서 10시 사이에 부부가 아침식사를 한다. 점심식사는 오후 2시 전후에 한다. 저녁식사 시간은 특별히 정해져 있지 않다. 간혹 점심을 늦게 먹었을 경우 저녁식사를 먹지 않기도 한다. 밥은 먹을 때마다 새로 해서 먹는다. 밥은 잡곡밥 혹은 쌀밥을 주로 먹는다. 국은 시래기된장국·김치국·청국장·된장찌개 등을 번갈아 해 먹고, 그 외 반찬으로는 동치미·무장아찌·무청장아찌·배추김치·총각김치 등을 먹는다. 특히 이 집은 겨울동안 시래기를 이용한 음식을 잘 해 먹는다. 조사 당일 이 집에서 먹은 음식은 다음과 같다. 밥, 무말랭이(간장에 절인 것), 총각김치, 배추김치, 무청(간장에 절인 것), 무장아찌(고추장에 절인 것), 달래 장아찌(고추장에 절인 것), 고추씨고추장, 선지 시래기국, 토장국, 파김치 등이다.

농번기에는 과거처럼 특별히 새참을 먹지 않는다. 보통 새벽에 나가 오전 9시까지 일하고 와서 씻고 아침식사를 하면 오전 10시가 된다. 그 후 다시 들에 나가 오후 3~4시까지 일을 한다. 그때 늦은 점심 겸 저녁을 먹는다. 늦은 밤에 다시 저녁을 먹는 경우도 있지만, 대개 간식으로 대신하는데, 홍시나 콩 볶은 것을 먹는다.

이 집에서 음식을 먹고 남은 찌꺼기는 집에서 키우는 염소 4마리와 개 2마리에게 준다.



시래기 말리기



고추 말리기

3) 저장음식의 생산과 소비

(1) 김치



김치냉장고

이 집에서는 일년에 한 번 김장김치를 한 후 일년 내내 먹는다. 김장김치의 내용은 다음과 같다. 김장김치로 담그는 것은 배추김치, 총각김치, 동치미, 고들빼기김치, 파김치, 부추김치, 상추 겉절이 등이다.

김장은 음력 10월말에 하며, 금요일에 절여서 토요일과 일요일을 이용하여 담글 수 있게 조정한다. 예전에는 동네 아주머니들과 함께 서로의 김장을 도와서 했는데, 제보자가

손을 다친 후에는 다른 동네사람들의 김장을 도와줄 수 없게 되어, 사람을 사서 배추를 절인다. 그 후 주말에 딸들이 와서 함께 속을 넣는다고 했다. 속은 조금 넣는다.

배추김치에 들어가는 재료는 배추 500포기, 무 40개, 파, 고춧가루, 생굴, 생새우, 마늘 등이다. 이 집에서는 김장을 포함하여 일년에 40접의 마늘을 먹는다. 예전에는 1,000포기씩 담갔다. 김장은 출가한 딸들에게 나눠주고, 주위 사람들에게 주기도 한다. 채소는 모두 집에서 재배한 것이다. 생굴과 생새우는 정해진 구입방법은 없다. 올해 김장할 때에는 인천에 방문하는 동네 사람에게 부탁하여 샀다.

양념과 간을 3가지로 나누어 담근다. 겨울에 먹을 것은 무·파·새우·굴·고춧가루 등이 들어가며 멸치액젓과 소금으로 간을 한다. 봄에 먹을 것은 무·마늘·파·고춧가루 등을 넣으며 멸치액젓과 소금으로 간을 한다. 여름에 먹을 것은 무·마늘·고춧가루를 넣고 소금으로만 간을 한다. 파를 넣으면 금방 익어 버리기 때문에 여름에 먹을 것에는 넣지 않는다. 겨울 → 봄 → 여름으로 갈수록 짜게 간을 하며, 화학조미료는 절대 사용하지 않는다. 겨울에서 봄까지 먹을 김치는 땅에 묻는다. 독이 전부 5개이다. 음력 5월이 되면 남은 독을 털어서 모두 김치냉장고에 보관하여 김장하기 전까지 먹는다. 김치가 시어 버렸을 경우에는 김치국과 김치볶음을 해 먹는다.

총각김치는 김치통으로 25통을 담가서 딸들에게 나눠준다. 주로 넣는 양념은 파·마늘·고춧가루·멸치액젓·배 간 것·새우젓 등이다. 동치미에는 동치미 무, 고추 씨, 마늘, 생강,

대파의 잎 부분, 배, 마늘, 소금, 그리고 사카린(신화당)을 넣는다. 만드는 방법은 다음과 같다. ① 망사주머니에 고추씨, 배, 파, 마늘, 생강을 넣는다. ② ①의 주머니를 독 맨 바닥에 깔고 그 위에 무를 차곡차곡 넣는다. ③ 적당히 간을 맞춘 소금물을 만든다. 여기에 신화당을 조금 넣는다. ④ ③의 소금물을 독에 붓고 무가 뜨지 않도록 꼭꼭 눌러 놓는다. ⑤ 20일 후에 먹는다. 고들빼기 김치에는 고들빼기, 고추 절인 것, 액젓, 고춧가루, 찹쌀 풀, 파, 마늘, 쪽파, 소금 등을 넣는다. 고들빼기는 밭에 나가 캐다가 독에 담아 저장한다. 우선 고들빼기를 씻어서 고추 절인 것과 같이 버무린다. 고춧가루, 찹쌀 풀, 쪽파, 마늘이 들어가고 소금으로 간한다. 파김치에는 파, 마늘, 멸치액젓, 고춧가루 등이 들어간다. 파·마늘·고춧가루는 집에서 직접 재배한 것을 쓰고 멸치액젓만 구입한다. 이외에도 부추김치, 상추 겉절이 등을 담근다.

(2) 장류

이 집에서 쓰는 간장은 양조간장과 집간장 두 종류가 있다. 양조간장은 보통 명절에 딸들이 닭볶음탕을 해 먹을 때만 사용한다. 제보자는 딸들을 위해 이것을 사다 놓기는 하지만, 본인은 사용하지 않는다.

집에서 담그는 집간장은 대개 음력 1월 중에 말날을 잡아 담근다. 가을에 직접 만든 메주로 담그는데, 보통 메주 다섯 덩이에 소금 10대접, 물 2양동이 반이 들어간다. 불순물을 제거하기 위해 솥을 넣고, 고소하라고 통깨, 빗갈을 좋게 하려고 고추, 잡귀가 오지 못하도록 옷나무, 단맛을 내라고 대추를 띄운다. 간장에 눈(雪)을 맞히면 간장맛이 달다고 해서 그렇게 한다.

이 외에도 된장, 청국장, 쌈장 등의 장류도 모두 집에서 직접 담근다. 그 중 청국장 담그는 법은 다음과 같다. ① 대소쿠리에 짚을 깔고 그 위에 베 보자기를 깬다. ② 베 보자기 위에 삶은 콩을 올려놓는다. 베 보자기 외에 나일론 천 등을 사용하면 맛이 좋지 않다. ③ 삶은 콩을 베 보자기 위에 놓은 지 2일이 되면 한번 뒤적거리려 준다. ④ 삶은 콩을 베 보자기 위에 놓은 지 4일이 되면 베 보자기를 통째로 들어서 절구 속에 넣고 콩을 빻는다. ⑤ 콩을 빻을 때 고춧가루를 넣는다. 빻을 때 고춧가루를 넣으면 진이 덜 난다. ⑥ 항아리에 담아서 장독대에 둔다. 세로 간장 독은 뚜껑이 열려 있었고, 망사 덮개 위로 눈이 쌓여 있었다.

제보자는 모든 장류를 매년 담근다. 그래서 장독대에는 19년이 된 고추장과 20년이 넘는 된장이 저장되어 있다. 19년이 된 고추장은 막내아들 백일에 담근 것이다. 제보자는 된장은 장아찌를 막아도 변질이 되지 않지만, 고추장은 변질이 된다고 한다. 그래서 거의 장아찌는 된장을 이용해서 만든다. 그래서 이 집의 모든 된장독에는 장아찌가 박혀있다. 그러나 고추장 장아찌는 미리 정해진 고추장 독으로만 만든다고 한다. 아주 오래 되어 색깔이 시커멓게 변한 고추장은 간 소고기를 넣어 볶으면 맛이 좋다.

(3) 저장음식의 저장공간



장독대

고추장, 된장, 간장은 마당에 있는 장독대에서 사철 보관한다. 장아찌나 밑반찬류는 선선할 때는 차가운 곳에 두었다가 날이 더워지면 냉장고에 보관한다. 이 집에 있는 장독대에는 총 79개의 독이 있다. 각각의 독에는 다음과 같은 내용물이 담겼다. 감자가루, 콩, 옥수수, 들깨, 보리쌀, 호밀, 밀가루, 고추씨, 수수, 검정콩, 좁쌀, 녹두, 넝쿨 콩, 음료수용 옥수수 볶음, 나물 말린 것, 시래

기 말린 것, 마늘, 고춧가루, 간장, 된장, 고추장, 청국장, 젓갈류와 같은 음식 외에도 장갑, 자갈한 농기구, 여러 가지 자루 등이 있다.

4) 의례음식의 생산과 소비

(1) 명절음식

이 집의 가장인 이재근 씨는 6남매 중 장남이다. 그래서 집안의 행사는 제보자의 집에서 준비하고 있으며, 음식준비는 제보자가 도맡아 한다. 설날 때는 주로 가래떡 3말, 인절미 1말, 약식, 강정, 소갈비(LA갈비), 소머리, 식혜, 만두, 과일, 누름적 등을 준비한다. 원래 소머리를 준비하지 않았으나, 20년 전부터 설날에만 곰국을 끓여서 떡국을 만들고 고기는 술안주로 쓰기 위해 준비해 온다. 설날 차례상에는 떡국, 산적, 나물(숙주, 시금치, 도라지, 고사리, 무), 탕(무, 두부, 다시마, 소고기, 돼지고기, 북어), 적(조기, 북어, 송어)을 올린다.

추석에는 보통 송편 1말, 인절미 1말, 과일, 식혜는 들통으로 2통, 잡채, 돼지고기 등을 준비한다. 돼지고기는 마당에서 구워먹는다. 제보자는 추석에 식구들이 금방 돌아가며, 설을 더 크게 지낸다고 말했다. 송편은 콩, 밤, 깨를 넣어 집에서 만든다.

명절 음식준비는 거의 제보자가 혼자 한다. 다만 명절 전날 손 아랫 동서 2명이 와서 돕고, 큰딸과 큰사위가 명절 당일에 와서 음식준비와 제사를 돕는다고 한다. 제보자의 아들은 아직 어리기 때문에 큰딸과 큰사위와 함께 명절을 지낸다고 한다. 큰사위가 자신의 집에서

는 막내아들이기 때문에 자신의 집에서 명절을 난다.

최근 명절이나 생일과 같은 때에 엄마가 너무 힘들다고 딸들이 김치냉장고를 사 주었다. 제보자는 명절 5일 전부터 미리 음식을 준비해서 김치냉장고에 넣어 둔다고 했다. 김치냉장고가 없었을 때는 명절 2일 전부터 음식 준비를 하여 무척 바쁘고 힘들었다. 냉장고에 식혜를 넣어두면 쉽게 시었는데, 김치냉장고는 오래 두어도 문제가 없어 좋다고 한다. 또한 제보자는 김치냉장고에 생선, 떡, 고기, 채소 등을 보관한다.

설날과 추석 때는 보통 30~40명의 가족이 모인다. 그래서 음식장만을 50명에 맞추어 한다. 명절날 많은 가족들의 잠자리를 위해 마당에 가건물로 방을 만들어 놓았다. 방은 큰 편이고 쌀을 저장해 놓은 광과 붙어있다. 설날에는 약 50만원, 추석에는 20~30만원 정도가 소요된다. 명절날 막내 동서가 5만원에서 10만원 정도를 제보자에게 준다. 명절 때 드는 경비는 음식 재료비뿐 아니라 선물 구입비 등도 포함되어 있는데 선물은 주로 양말을 준비하고, 시동생·사위·조카 등의 남자들에게만 준다.

(2) 기제사

이 집에는 부모의 기일에 모시는 기제사가 두 번 있다. 모이는 사람들은 작은아버지와 어머니, 조카, 고모들, 제보자의 큰딸 부부와 손녀 등이다. 기제사 음식준비는 보통 큰딸이 도맡아 하는 편이다. 왜냐하면 제사를 준비하는 큰딸의 꿈에 할아버지가 간혹 나타나기도 하는데, 그러면 딸에게 돈이 생기거나 좋은 일이 생겼기 때문이다. 상차림 역시 일반적 관례를 따르지만 이 집의 특색은 기제사를 모시고 나서 가족들이 돼지고기 숯불구이를 해 먹는다는 점이다.

(3) 생일, 돌, 혼례, 회갑 등의 음식

가장의 생일은 크게 하며, 집에서 대부분의 음식을 장만하며 모든 가족들이 모인다. 동네 사람들도 초대한다. 작년에 처음으로 동해 콘도에서 생일을 했다. 집에서 음식을 만들어 갔고 케이크와 회, 매운탕은 동해에서 구입하여 콘도에서 준비했다. 부인의 생일은 보통 딸들이 집에서 준비해 준다. 떡, 전, 미역국, 갈비찜, 회, 매운탕 등을 준비하며 동네사람들을 초대한다. 두 부부는 생일날 자녀들로부터 옷이나 현금, 금반지 등을 선물 받는다.

아들 생일에는 아침에 미역국을 끓이고, 아들 방에 꽃을 꽂아준다. 누나들이 챙겨주며 저녁때는 외식을 한다. 외식은 주로 중국집에 가거나 돈까스를 먹는다. 선물로는 누나들이 옷을 사준다. 딸들 생일은 제보자가 챙겨준다. 부부가 함께 딸 집으로 가거나 딸들이 집에 오기도 한다. 딸 집에 갈 경우 제보자가 미역국을 끓여주고 헵쌀을 갖다준다. 딸들이 집에 오면 같이 외식을 하는데 주로 횃집을 간다.

손자들은 백일잔치는 집에서 돌잔치는 뷔페에서 했다. 손자 백일 때는 집에서 백일떡, 송편, 수수떡, 약식, 백설기, 과일, 실 등을 준비했다. 제보자의 딸들 돌잔치에는 백설기, 미역국, 송편, 수수떡, 실, 밥주걱, 연필, 공책, 숟가락, 젓가락을 준비해서 집에서 했고, 삼신할미에게 3번 절을 올렸다고 했다.

큰딸의 혼례식(1990년)은 예식장에서 했지만 대부분의 음식은 집에서 했다. 집과 예식장에서 모두 피로연을 했으며 돼지를 두 마리를 잡았다. 반 마리는 집에 오는 손님을 위해서 두고, 한 마리 반은 예식장으로 보냈다. 집에서는 떡(송편, 술떡, 절편, 진편), 홍어무침, 도라지 무침, 약식, 잡채, 해파리 무침, 누름적, 부침, 튀김, 빈대떡 등과 국수, 갈비탕을 준비했다. 둘째딸부터는 돼지를 한 마리만 잡았다. 큰딸을 시집 보낼 때, 폐백음식과 이바지음식은 별도로 구분하지 않고 혼례가 끝나고 신혼여행에서 돌아오면 손수 만든 폐백닭, 제기그릇과 돛자리, 금 5돈(예단을 대신), 이불 한 채, 산적 등을 싸서 보냈다.

제보자 남편의 회갑연이 작년에 있었다. 양평에 위치한 대명콘도에서 했다. 음식 준비를 별도로 하지 않고 콘도 뷔페식당에서 했다.

(4) 음식과 종교

제보자는 불교를 신앙한다. 그래서 사월 초파일에는 쌀과 과일 등을 싸서 절에 가지고 간다. 사월 초파일이라고 집에서 특별히 해 먹는 음식은 없다. 절에 가서 절밥을 먹는다. 제보자는 불교와 관련지어 특별히 가리는 음식은 없으나 음력 4월 절에 갈 때에는 비린 것은 금하고 좋은 마음으로 간다.

제보자의 장독대 옆에는 터주신령을 모셔 두었으나, 다니는 절의 스님이 부처는 한 분이다. 집에서 따로 기도할 필요는 없다 라고 말하는 것을 듣고 치웠다. 그러나 터주신령에 대한 의례는 여전히 지내고 있었는데, 음력 초하루 날 깨끗한 물을 장독대 위에 떠놓고 기도를 한다.

(5) 외식

주로 저녁때 외식을 하며 딸들이 올 경우 회를 먹으러 가고, 부부만 외식을 하면 추어탕이나 매운탕을 사 먹는다. 회는 10만원~15만원이 들고, 추어탕과 매운탕은 5만원 정도 든다.

5) 농촌 60대 부부가족의 음식소비가 지닌 문화적 의미

양평군 강상면 세월리의 이재석 씨 집은 원래 대가족 구조를 지닌 농촌 가족이다. 이재석 씨 본인이 6남매 중 장남이었으며, 자신의 슬하에 역시 6남매를 두고 있다. 명절 때 이 집에

모이는 사람은 대략 30~40명에 이른다. 따라서 명절과 같은 큰 행사 때 모인 사람들에게 음식을 제공하기 위해 식기가 여느 보통 집과는 비교가 안 될 정도로 수량이 많다. 현재의 3인 식구가 자주 사용하는 식기는 물론 부엌에 있지만, 나머지 식기는 집안 곳곳, 그리고 창고에도 있다. 곧 이 집은 전형적인 농촌 대가족형 식기구를 갖추었다.

따라서 이 집의 경우 식구의 범주는 크게 두 가지 형태의 이중적 구조를 보인다. 즉 기본 식구는 부부와 아들 3명이지만, 수시로 드나드는 나머지 다섯 명의 딸과 네 명의 사위, 그리고 손자녀 6명을 더하면 18명이 넓은 범주의 식구에 포함된다. 이러한 점은 이 집에서 김장김치를 담그는 양을 보면 알 수 있다. 시집 간 딸들 집에 주기 위한 것과 자신들이 일년동안 먹을 것을 합친 양이지만, 배추 500포기는 대단위 분량에 속한다. 최근 4인 가족이 김장김치로 담그는 배추의 양이 20~30포기에 지나지 않는 데 비해 이 집의 김장김치 양은 절대적으로 많다. 즉 18명이 일년 동안 먹어야 하는 김장김치의 양이 곧 이것이다.

그래서 명절 및 의례 때 마련하는 음식은 이 집에서 매우 중요한 위치를 차지한다. 일반적으로 명절 및 의례 음식의 준비는 해당 의례에 쓰일 음식을 장만하는데 목표를 둔다. 다만 분량을 많이 하여 참석자들도 먹을 수 있도록 배려한다. 그러나 이 집의 경우 추석이나 기제사 후에 돼지고기로 숯불구이를 해 먹는 것은 특징적이다. 즉 의례용 음식만 아니라 참석자를 위한 별도의 음식을 장만한다. 생일이나 혼례의 경우에는 큰 범주의 식구뿐만 아니라, 이웃까지 참석하기 때문에 음식장만의 양은 더욱 확대된다.

그러나 이 집의 실제적인 식구는 부부 두 사람에 불과하다. 식사시간 역시 앞에서 본 직장 혹은 영업장을 둔 사람, 혹은 학교 다니는 아이를 둔 집과 달리 아침을 9시 이후, 점심 겸 저녁을 오후 3시 전후에 먹고 만다. 즉 실재하지 않는 많은 식구들을 위해 너무나 많은 음식을 장만하지만 부부 두 사람의 식사는 매우 간단하고 간소한 편이다. 오늘날 도시 인근의 농촌에 사는 노부부의 음식생산이 주로 도시에 사는 자식들을 위해서 이루어지는 경향이 강하다. 즉 농촌의 노부부는 도시인을 위한 저장음식의 공급처 구실을 하고 있다. 이 집 역시 그러한 경향이 짙다.

앞에서 살펴본 바와 같이 이 집의 김장김치 종류는 배추김치, 총각김치, 동치미, 고들빼기김치, 파김치, 부추김치, 상추 겉절이 등이다. 부인의 고향이 전라도인 이유로 고들빼기김치와 파김치가 전라도적으로 특색있게 만들어진다. 즉 김치젓갈로 멸치액젓을 사용한다. 그러나 배추김치만은 멸치액젓을 사용하지 않고 새우젓으로 간을 한다. 이것은 양평을 비롯한 경기도 지역의 특색이다. 곧 배추김치는 김치 중에서 주인공에 해당된다. 주인공의 김치는 가장의 입맛에 맞추어 만들어지고, 나머지 보조적인 것은 부인의 입맛에 맞추어 만들어짐을 확인할 수 있다. 아울러 배추김치의 양이 많다보니, 오랫동안 먹을 것에는 양념을 적게 하고

간을 세게 한다. 그리고 일찍 먹을 김치에는 양념을 많이 하고 간을 약하게 한다. 빨리 익고 쉽게 시지 않도록 하는 배려가 담겨 있다.

그런데 이 집에도 딸들이 사준 김치냉장고가 있다. 김치냉장고는 김장김치를 땅에 묻을 수 없는 도시가정을 위해 발명된 것이다. 그런데 이것이 보편화되면서 김치 저장뿐만 아니라 채소·과일·육류·생선 등과 같이 저온에서 장기간 저장하면 더욱 좋은 생식품을 보관하는 장소로 변하였다. 이 집의 경우 김장김치는 땅 속에 묻고, 곧장 먹을 것은 냉장고에 보관하는 데 비해, 김치냉장고는 명절음식을 보관하기 위해 쓰인다. 곧 김치를 위한 냉장고가 아니라, 명절음식을 위한 냉장고로 김치냉장고가 사용된다. 이러한 응용은 김치냉장고가 보편화되면서 생긴 결과로 이 집의 경우 그러한 특징을 여실히 보여준다.

또 이 집이 다른 여느 집과 다른 특색은 장독의 개수에 있다. 무려 76개가 넘는 장독을 갖추고 그 안에 저장음식뿐만 아니라, 각종 농기구까지도 담아둔 것은 장독의 다른 기능을 엿보게 한다. 일반적으로 예전에 한 집의 장독 개수는 그 집안의 부귀를 표시하는 물품이었다. 그러나 이 집의 경우 주부가 저장음식에 기울이는 정성이 보통 이상이기 때문에 이렇게 장독이 많다. 보통 장독에는 간장·된장·청국장·막장·고추장 등과 함께 젓갈·말린고추·말린채소·소금 등을 보관한다. 이 집의 경우에도 이러한 장류음식과 말린 음식재료가 모두 장독에 보관되어 있다.

이 집의 주부는 불교를 믿는다. 사월 초파일 비린 음식을 금할 뿐 평소에는 그러한 금기가 별로 없다. 그러나 전체적으로 생선류를 즐겨 먹지 않는 것은 종교와도 일정하게 관련이 있다. 특히 터주신령을 모시는 것은 주부가 그녀의 부모로부터 물려받은 신앙관념이다. 그러나 신앙생활에서는 사찰의 스님이 더 큰 역할을 한다. 하지만 터주신령의 신체를 없앴지만 기도를 계속하는 것은 집안의 기복과 관련되어 있다. 이 집의 부부가 시집간 딸들까지 포함하여 큰 범주의 식구로 인식하는 것은 그만큼 자식에 대한 관심이 지대하다는 것을 증명한다. 이것이 음식의 생산과 소비 과정에서 그대로 드러난다.

7. 맺음말

오늘날 한국사회는 서구화의 길을 걷고 있다. 비록 체질적으로는 한국인이지만 일상적인 삶에서부터 의례적인 삶에까지 서구적인 방식이 한국사회의 주류를 이룬다. 특히 주택·옷·노동·휴식 등과 관련된 제반 행위는 서구인의 그것과 크게 다를 바가 없다. 그러나 앞서도 살펴보았듯이 음식의 생산과 소비과정에서는 여전히 한국적 특성을 그대로 유지하

고 있다. 비록 생일상에는 케이크가 올라가고, 아이들을 위해 패스트푸드를 먹기도 하지만 기본적인 식사구조는 한국 전통음식임을 확인한다. 특히 농촌에 살면서 음식생산에 지대한 관심을 보이는 사람들은 김치를 직접 담그고 간장을 집에서 직접 만든다. 이러한 특성은 우리가 외형상으로만 한국인의 삶을 진단할 때 확인할 수 없는 점이다.

본고가 의도한 경기도 동부지역의 식생활이 지닌 문화적 특성은 오늘날 일반가정에서 찾아보기 어렵다. 이천지역의 토박이 가정에서도 멸치액젓이 김치젓갈로 널리 쓰이며, 고들빼기김치, 파김치, 깻잎김치와 같이 전라도·경상도의 김치가 자리를 잡고 있다. 오늘날 매스컴의 발달로 인한 각종 음식정보의 홍수는 일반 가정에서도 지역적 특성을 찾기가 어렵다. 다만 김치의 경우 배추김치만이 이 지역의 특성을 유지하고 있다. 즉 새우젓으로 배추김치를 담근다. 앞서서도 말했듯이 배추김치는 가장권을 상징하고, 다른 김치는 주부권을 상징한다.

일반가정에서 지역적인 특성이 담긴 음식이 제대로 소비되지 않는데 비해, 외식산업에서는 향토음식이 주류를 이룬다. 각 지방의 토속적인 음식이 상업적으로 이용된 데서 그 이유를 찾을 수 있다. 즉 지역성은 상업성으로 담보되고, 일반 가정에서는 보편성의 길을 걷고 있다. 이것은 가정이란 단위가 더 이상 지역음식을 담보해내는 장소가 되지 않는다는 점을 여실히 드러낸다. 이에 비해 향후 지역음식은 상업적인 단위에 의해 더욱 두드러진 특징을 담을 것으로 보인다. 이것이 오늘날을 시점으로 본 경기 동부지역의 음식 민속의 한 특징이다.

참고문헌

『京畿邑誌』

『東國輿地勝覽』

경기도사 편찬위원회, 『경기도사』, 경기도, 1982.

—————, 『경기도의 역사와 문화』, 경기도, 1997.

고형욱, 『고형욱의 맛기행 300곳』, 조선일보사, 2000.

문화재관리국, 『한국민속종합조사보고서』9(경기도편), 문화재관리국, 1975.

민속학회편, 『한국민속학의 이해』, 문학아카데미, 1994.

뿌리깊은나무, 『한국의 발견(경기도)』, 뿌리깊은나무사, 1986.

世宗大學校博物館·河南省, 『河南省의 歷史와 文化遺蹟』, 世宗大學校博物館·河南省, 1999.

李光奎, 『社會構造論-文化人類學各論 親族編』, 一潮閣, 1989.

장철수, 『이천시 민속』, 『利川市의 文化遺蹟-利川市 埋藏文化財 地表調査報告書』, 서울

- 大學校博物館·利川市, 1998.
- 전경수, 「의식주와 도구」, 『韓國의 鄉村民俗誌(Ⅲ)-仁川廣域市 江華郡篇-』, 韓國精神 文化 研究院, 1996.
- 趙興胤, 「민속과 전통」, 『盆唐地區 文化遺蹟 綜合 學術調查 報告書』, 漢陽大學校·京畿道, 1991.
- 주영하, 『김치 한국인의 먹거리-김치의 문화인류학』, 도서출판공간, 1994.
- (외), 『한국의 시장-사라져 가는 우리의 오일장을 찾아서』 제1권 경기도·강원도·인천·서울 편, 공간미디어, 1995.
- , 「밤섬 부군당 도당굿의 제물과 음식 : 신령과 인간의 공식(共食)」, 한국사머니즘 학회 편『마포 부군당 도당굿 연구』, 문덕사, 1999.
- , 「민속지 작업에서의 의식주 연구에 대한 방법론적 검토」, 한국문화인류학회 제 32차 전국대회 자료집『전통의 활성화와 지역문화의 발전』, 한국문화인류학회, 2000.
- , 『음식전쟁 문화전쟁』, (주)사계절, 2000.
- , 「제2장 이천의 생활문화 : 의식주 생활기술을 중심으로」, 이천시사편찬위원회 『이천시사』, 이천시, 2001.
- 한국정신문화연구원, 『京畿地域의 鄉土文化』, 1997.
- 한국정신문화연구원편, 『한국민족문화대백과사전』18, 1991.
- 한글학회편, 『한국지명총람(경기·인천편)』, 한글학회, 1986.
- 홍성유, 『韓國 맛있는 집 777점』, (株)汎洋社 出版部, 1988.
- (日)商品科學研究所, 『生活財生態學Ⅲ』, 商品科學研究所+CDI, 1993.

1. 머리말
2. 남양의 '어리굴젓'은 신석기시대부터
3. 용인 '오이지'의 뿌리는 청동기시대부터
4. 삼국시대 경기 남부지역의 식생활문화
5. 고려시대 경기 남부지역의 식생활문화
6. 조선시대 경기 남부지역의 식생활문화
7. 현재 경기 남부지역의 식생활문화
8. 맺음말

1. 머리말

서해안 경기만을 끼고 있으면서 내륙교통의 중심지였던 경기 남부지역은 옛부터 어패류·생선·소금·멥쌀·참쌀이 풍부하던 곳으로, 신석기인들의 삶의 무대였으며, 고구려·백제·신라의 각축장이기도 하였다. 안산의 곤쟁이젓·남양의 어리굴젓·용인 오이지·안성탕·수원 갈비 등과 같은 향토음식으로도 더 유명한 이곳은 조선조 이후 어로(御路)의 중심지였고, 또 남북으로 통하는 지리적 조건에 의하여 활발한 상품유통이 전개되는 곳이기도 하였다.

이러한 역사적 배경에 둘러싸여 있는 이 곳의 향토음식의 뿌리를 밝히고, 현재 전개되고 있는 식생활 문화와는 어떻게 연결되고 있으며, 전개 상황은 어떠한가를 밝히는 것이 본 글의 주요 핵심으로, 이를 위하여 문헌적 자료와 현장조사자료를 활용하였다.

2. 남양의 '어리굴젓' 은 신석기시대부터

1) 서해안 문화권

약 1만년 전부터 홍적세의 마지막 빙하가 물러가면서 지나간 구석기시대는 끝나게 되고, 갑자기 따뜻해진 지구의 온난화는 중석기시대라고 하는 새로운 시대를 탄생시켰다. B.C 10000~B.C 8000년경 근동지방에서 가장 먼저 출현한 관리재배¹⁾ 및 선별사냥²⁾은 다음에 도래할 본격적인 식량생산의 전조였다. 중석기(中石器)이래 축적되어온 자연환경에 대한 광범위한 지식 및 기술발달은 그간의 채집경제를 포기하고 인위적으로 채집 환경을 조성하는 행위인 농경사회로 나아가는 신석기시대의 개막을 이루게 하였다.³⁾

한반도의 신석기시대 유적은 대동강·한강 유역 및 그 인근 도서를 포함한 서해안 지역과 두만강 유역을 포함한 동해안 지역, 낙동강을 포함한 남해안 지역에 밀집·분포하고 있고, 용진군 시도패총·시흥 초지리 별망패총·안산시 대부도패총·시흥 오이도패총은 대동강·한강 유역과 부근섬을 포함하는 서해안 지역 문화권에 속하는 것이다.

〈표 1〉은 서해안 지역 문화권에 속하는 대표적인 신석기시대 유적을 신석기 전기부터 후기까지를 개괄적으로 나타낸 것이다. 신석기 전기에 해당되는 궁산 유적에서는 돌팽이가 출토되고, 지탑리 유적에서는 탄화된 좁쌀이 출토됨으로서 이미 전기에 농경이 있었음을 알 수 있다. 〈표 1〉에 등장하는 석기들은 그 용도에 따라 조리용·농경용·사냥용·고기잡이용으로 분류되는데 갈돌·갈판·칼·숫돌 등은 조리용구, 팽이·보습·낫·뒤지개·삽 등은 농경용구, 화살촉·창·철개살 등은 사냥용구, 그물추 등은 고기잡이용구로 나눌 수 있다. 이들은 50~60cm 길이로 땅을 파내어서 지름 6m 정도 크기의 둥근꼴이나 네모꼴 형태로 만든 견고한 움집인 살림집과 식품 저장용을 갖추고 살았는데, 대부분은 곧은 아가리와 달걀모양의 밑바닥으로 이어지는 빗살무늬토기를 저장용기·조리용기·음식기로 나누어 사용하였다.⁴⁾

〈표 1〉과 같이 대동강유역과 경기만유역을 포함한 한강유역을 같은 문화로 묶은 것은 예를 들어 서해도서 일대의 패총 출토 토기와 암사동 토기 그리고 궁산·지탑리 유적토기에서

- 1) 관리재배 : 저장성이 우수한 견과류와 야생곡류 및 구근류를 성장이 좋게 하기 위하여 잡초를 제거하는 등의 관리를 하는 것을 말함.
- 2) 선별사냥 : 무작위적으로 사냥하지 않고 일정하게 성장한 것만을 사냥함으로써 동물의 서식환경을 유지시키는 것을 말함.
- 3) 박순발, 「갑천의 고대문화」, 『갑천의 문화유산』, 대전서구문화원, 1995, 34쪽.
- 4) 오산시, 『오산시사』上, 1998, 117~119쪽.

〈표 1〉 신석기시대 서해안지역문화권에서의 유적에 대한 개괄적 상황

시기	유적명	성격	토기용량 / 갯수	토기모양	석기, 뼈도구
신석기 전기	암사동	집자리	1-2(2), 2-3(2), 7-8(1), 14-15(2), 15-16(1), 21-22(2), 34-35(1), 31-37(1)		펜망치돌, 망치돌, 조갯날도끼, 펜도끼, 그물추, 화살촉
	궁산	집자리(1-5) 패총 5	1-2(2), 3-4(1), 4-5(1), 0-1(1), 1-2(2), 2-3(1), 3-4(1), 6-7(1), 14, 16-17(2), 17-18(1), 28이상, 100이상		팽이, 불팽이, 도끼, 대패날, 끌, 송곳, 그물추, 화살촉, 창끝, 찢개살, 예새, 갈들, 낫(멧돼지), 칼날, 바늘, 샅바늘
	지탑리	집자리(1-3)			도끼, 마차, 끌, 무늬돌치개, 보습, 삽, 돌낫, 자귀, 활촉, 창끝, 그물추, 찢개살, 갈들, 밧들, 갈판, 숫돌, 석면덩어리
신석기 중기	용진군 시도	패총2			
	시흥 오이도	패총A			
신석기 후기	남경 12,17,32,37,31	집자리	0-1(7), 1-2(3), 2-3(2), 0-1(1), 1-2(10), 2-3(3), 3-3(6), 4-5(3), 5-6(1), 7-8(1), 10-11(1), 25-26, 30-40, 43-44, 87-88, 100이상		도끼, 무늬돌치개, 그물추, 돌자귀, 가락바퀴, 대패날, 갈들, 대12대, 숫돌, 칼
	용진군 시도	패총 1, 3			도끼, 화살촉, 그물추(어망추), 칼, 갈들
	시흥조리지별망	패총			도끼, 숫돌
	시흥 오이도	패총B			화살촉, 도끼, 끌, 따는석기, 끌촉
	평택 원정리	패총			돌자귀, 들칼
	안산 대부도	패총			
	안산 선제도	패총			

마을 사람수	저장음	출토된 먹이감	화덕터/爐址	참고문헌
96-64	지름23 4개	도토리		신숙정, 1994, 231, 247
22-14				
	25 / 조가비, 고기뼈가 나옴	사슴, 노루, 영양, 물소, 산 돼지, 개, 닭, 새끼(패종에 서는 사슴, 노루, 멧돼지뼈 100마리분출토)복어과, 송 어, 대구(?), 백합, 굴, 섭조 개, 동족조개, 골뱅이, 성게		신숙정, 1994, 231, 247, 최몽룡, 1993, 76.
	밀창을 때낸 토 기 저장음5(공 동창고), 저장 음4	뼈조각, 탄화된 좁쌀3흡		신숙정, 1994, 232, 247, 최몽룡, 1993, 79.
			지름60-80cm 가량의 화덕터	최몽룡, 1993, 34-35.
				『군포시사』, 1999, 102.
26-17	마을창고 집안에 움	탄화된 좁쌀		신숙정, 1994, 246-247 변사성, 1995, 216-217
			지름60-80cm 가량의 화덕터, 돌을 구운 흔적, 야외노지(野外爐址)①	최몽룡, 1993, 32-35.
		굴, 대고동, 떡조개, 바지락, 백합, 비단, 가리비, 새꼬막	화덕터 (野外爐址)①	최몽룡, 1993, 36-39 『군포시사』, 1999, 101-102
		99%가 굴(토굴, 가시굴, 굴), 1%가 소라	야외노지 3개소	『군포시사』, 1999, 102
			야외노지	『평택의 역사와 문화유적』, 1993, 38
				최몽룡, 1993, 42
				최몽룡, 1993, 42

① 積石遺構라고도 지칭함

는 토기에 석면과 활석을 섞어서 제작하였을 뿐만 아니라 토기의 문양도 일치하고 있기 때문이다.⁵⁾ 이러한 사실은 서로간의 교역과 교류를 통하여 문화의 활발한 교환이 이루어졌음을 상정할 수 있고, 이들은 특수한 석재(石材)·골각기·조개·물고기·소금 등의 식량 교역도 아울러 수반되고 있었음을 나타내는 것이다.⁶⁾

2) 식생활

(1) 먹이감과 저장

서해의 경기만은 조석간만의 차가 크고 수심이 얕으며 경사가 완만하기 때문에 광대한 규모의 간석지(干潟地)가 분포하고 있다. 넓은 간석지의 분포와 경사도가 1/1000 정도로 매우 평탄한 갯벌의 발달은 염전(鹽田)을 만들기에 유리할 뿐만 아니라,⁷⁾ 벌에 들어있는 풍부한 유기물질은 각종 조개·굴·낙지 등 이외에 기수어(汽水魚)인 송어 등과 같은 물고기의 맛을 깊게 해주는 천혜의 환경을 제공해 주고 있는 곳이기도 하다.

경기만과 인접해 있었던 고대의 사람들은 이러한 좋은 환경, 즉 어업과 농업이 동시에 가능한 조건을 구비한 이곳을 삶의 터전으로 삼아 정착하였으리라고 본다.

신석기시대 전기는 Oak belt(참나무 숲)에 심대하게 영향을 미친 조와 피의 화전(火田) 농업 확장시대로서,⁸⁾ 경기만 일대의 지역 역시 조개채집과 도토리 채집의 연속상 위에 조와 피의 수확, 멧돼지나 사슴 등의 사냥, 낚시에 의한 물고기 잡이, 깊은 바다 속으로의 잠수에 의한 조개잡이(비단가리비) 등에 의하여 먹이감을 조달 하였을 것이다. (표 1 참조)

『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』에 나타난 「수원도호부」의 토산물조에는⁹⁾ '소금·소어·병어·홍어·석수어·농어·민어·뱅어·송어·준치·오징어·호독어·조개류·황합·죽합·토화·석화·낙지·대하·중하·자하·게·청게·부레'가 토산물로서 기록되어 있는데, 이 토산물은 신석기시대 먹이감에 대한 상상의 단서를 제공해 줄 수 있으리라고 본다.

〈표 1〉에 나타나고 있는 거의 모든 유적지에서의 토기출현은 그 토기의 용도로서 당시의 생활에 대한 추론이 가능하다. 구체적인 용량이 제시되고 있는 암사동·지탑리·남경 유적지의 토기를 보면 0~1l 들이 그릇에서부터 100l 이상의 토기까지 있어 다양한 쓰임새로

5) 최몽룡, 『한강유역사』, 민음사, 1993, 81쪽.

6) 양보경, 「경기만과 학미산이 풀어 놓은 생활 환경」, 『시흥시 신현동지』, 시흥문화원, 1999, 45쪽

7) 최몽룡, 앞의 책, 1993, 89~90쪽.

8) 전경수, 『한국문화론 상고편』, 일지사, 1994, 33쪽.

9) 『新增東國輿地勝覽』 「水原都護府」.

10) 변사성, 「우리 나라 신석기시대 질그릇에 관한 연구」, 『고고민속논집』 11·12, 민족문화, 1995, 194~195쪽.

쓰였음을 알 수 있다. 용량이 30 l 이상은 현재의 독에 해당되는 것으로¹⁰⁾ 저장용기이다.

저장용기의 발달은 신석기시대인들의 정착생활을 말해주는 것이다. 토기의 첫째 목적이 저장에 있고 저장은 살아남기 위한 노력을 최소화하는 전략으로, 정착생활 또한 경제원칙에 입각한 주거 전략이기 때문이다.¹¹⁾

대형화 토기(남경유적은 114 l 들이도 있음)의 출현은 습기를 방지하고 밀봉하여 저장하여야 되는 곡물이나 종자 저장을 위한 것으로 신석기시대 전기에 이미 농사를 지었음을 토기와 연계하여 주장하는 학설도 있다. 특히 남경 유적에서 출토된 10여 개의 커다란 독(140·70·40kg들이 독)과 좁쌀의 출현은 신석기 후기에 농사가 보습단계에 도달하였음을 시사하고 있다.¹²⁾

즉, 신석기 유적에서 발견되고 있는 독이나 항아리 같은 저장용기는 농업을 주된 생업으로 삼는 주민들에게나 어울리는 것이다. 좁쌀과 10여 개의 커다란 독이 나온 남경유적에서의 물고기 잡이를 위한 그물추를 비롯한 물고기 잡이 도구의 출현은 물고기 잡이가 부차적이었음을 나타내주는 실 예이기도 하다.¹³⁾

신석기시대 저장용 토기를 변사성의 학설에 근거하여 요약하면 다음과 같다.¹⁴⁾〈그림 1~그림 3〉

〈그림 1〉에서 보여주고 있는 지탑리유적 출토물인 밀창을 떼어버린 대형 토기에 대하여, 해안가의 토분(土盆)이나 토부(土釜) 형태의 전오(煎熬) 제염방법에 의하여 생산된 소금 저장 독이었을 가능성이 있음을 보고한 전경수의 논문을 근거로 한다면,¹⁵⁾ 신석기시대의 독·항아리·단지 등 도토리 등의 종자 저장, 조 등의 곡식 낱알 저장, 소금 저장, 소금 절임 형태로 만든 각종 식품저장, 건어물 저장 등의 용기로 활용되었음을 상정할 수 있다. 신석기시대 서해안지역 문화권에서 나온 먹이감 〈표 1〉과, 『신증동국여지승람』 「수원도호부」의 토산물, 『도문대작』에 기록되어 있는 경기만의 토산물을 근거로 하여 신석기시대 경기만에서 거주하던 사람들이 먹이감을 어떻게 계절별로 이용하고 살았을까를 제시한 것이 〈표 2〉이다.

신석기 전기는 후기에 비하여 수렵의 의존도가 높았던 것으로 보이며 후기는 전기에 비하여 농경의 의존도가 높은 것은 물론이지만 〈표 2〉에 제시된 내용은 다만 '먹이감'의 계절성을 이해하고자 하는데 목적이 있을 뿐이다.

11) 신숙정, 『우리나라 남해안 지방의 신석기문화 연구』, 학연문화사, 1994, 213쪽.

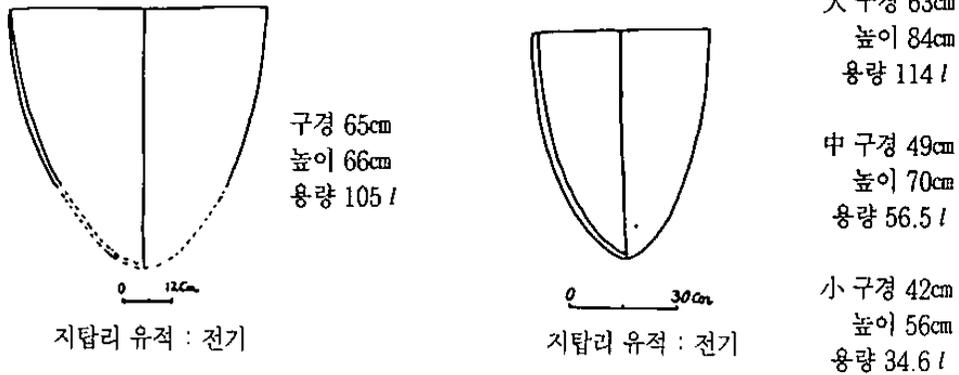
12) 변사성, 앞의 책, 1995, 216쪽.

13) 위의 책, 217쪽.

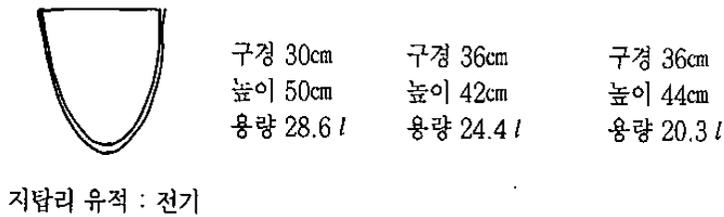
14) 위의 책, 193~198쪽.

15) 위의 책, 100~112쪽.

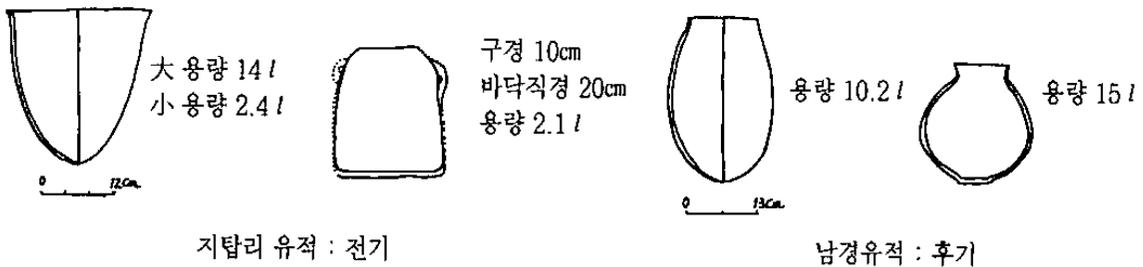
독	용량 30 l	높이 50cm 이상
항아리	용량 20~30 l	높이 40~50cm
단지	용량 2~20 l	



〈그림 1〉 신석기 시대 서해안 지역 문화권에서의 '독' (변사성, 1995, 194·196쪽)



〈그림 2〉 신석기 시대 서해안 지역 문화권에서의 '항아리' (변사성, 1995, 194쪽)



〈그림 3〉 신석기 시대 서해안 지역 문화권에서의 '단지' (변사성, 1995, 194~196쪽)

〈표 2〉 경기만 신석기시대인의 먹이감 이용시기(신숙정, 205~211쪽)

(『신증동국여지승람』·『도문대작』)

먹이감 \ 계절	겨울			봄			여름			가을		
	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
소라				○	○	○	○					
고동				○	○	○						
꼬막	○	○	○	○	○							
굴	○	○	○	○	○						○	○
토화	○	○	○	○	○						○	○
바지락				○	○	○						
백합				○	○	○						
도미						○	○					
고등어	○	○	○									○
숭어	○	○	○							○	○	○
홍어							○	○	○			
소어						○	○	○				
병어												
조기			○	○	○							
농어				○	○	○				○	○	○
민어							○	○	○			
성게							○	○	○			
준치				○	○	○						
오징어												
낙지										○	○	○
대하											○	○
중하											○	○
자하				○	○	○	○	○	○			
계	○										○	○
사슴	○	○	○							○	○	○
멧돼지	○	○	○							○	○	○
오리	○	○	○							○	○	○
새	○	○	○							○	○	○

봄에 조개따기와 조개채집이 이루어지면 소금을 이용하여 부패되지 않도록 저장음식을 만든 후 <그림 3>에 제시된 다양한 크기의 단지에 담아 저장하였을 것이다. 특히 오이도 패총에서 나온 99%의 굴 껍질은(표 1 참조) 경기만 일대에서 당시 굴의 애식을 나타내 주는 것으로, 가을과 겨울에 걸쳐 채집된 굴의 이용을 알 수 있게 만드는 귀중한 자료이다. 현재 향토음식으로도 유명한 남양의 '어리굴젓'은 그 역사가 장구한 것으로 판단된다. 굴은 채취가 끝난 후 소금을 화합하여 조개와 마찬가지로 <그림 3>의 단지에 담아 저장식으로 이용되었을 것이다.

서해산이 가장 맛이 좋다고 되어 있는 송어·황석어·소라·대하·자하(紫蝦, 곤쟁이)·민어·조기·소어(蘇魚, 밴댕이)·낙지·준치와, 서해에서 많이 난다고 되어 있는 소라 및, 경기·인천·남양에서 많이 난다고 하는 죽합성게¹⁶⁾ 등은 그 크기에 따라 포획되는 시기에 맞추어서 소금에 절인 젓갈 형태의 저장음식이 되어 <그림 3>의 크고 작은 단지에 담아 저장하였을 것이며(그림 1 참조), 큰 것들은 말리거나 소금에 절인 자반형태 및 젓갈형태로 저장 음식화 하였을 것으로 판단된다.

여름부터 가을까지 난류성 어족들을 주로 잡고 그러모으기가 계속되며, 늦가을부터 겨울까지 사슴·멧돼지·오리 사냥을 하고, 가을에는 수확된 좁쌀과 도토리 등을 저장함으로써 겨울 준비를 하는 것이다.¹⁷⁾

비교적 큰 생선에 해당되는 조기·민어 등의 말린 것과 사냥에서 잡은 사슴이나 노루 말린 것은 <그림 2>에 해당되는 '항아리'에, 곡식날알과 도토리 등은 <그림 1>에 해당되는 '독'에 저장하였을 것이며, 이상의 것 외에 쑥·어린 부들썩¹⁸⁾·명아주¹⁹⁾·달래 등의 야채를 이용한 먹이감 저장도 고려될 수 있다. 단군 신화에 등장하는 쑥과 달래(마늘이라고 흔히 말하나 달래에 해당된다고 보는 견해가 많다)는 신화가 성립될 당시 쑥과 달래가 상식되고 있었음을 시준하는 것이다. 이들도 겨울 준비와 일상음식의 저장을 위해 <그림 3>에 해당하는 단지에 소금절임 형태로 저장하였던 것으로 상정함으로써 경기만 일대에서 자연에 순응하면서 처절하게 삶을 영위해 나갔던 신석기인들의 삶의 방식을 토기와 연계하여 이해하고자 한다.

(2) 주식과 부식의 분리

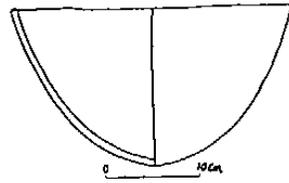
<그림 4~그림 6>은 변사성에 의하여 분류된 음식가공기류와 음식기류에 해당되는 것을

16) 許筠, 『屠門大噲』.

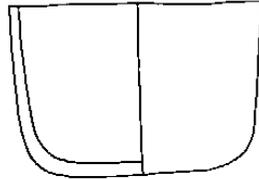
17) 신숙정, 앞의 책, 1994, 212쪽.

18) 부들(Typhaceae)의 어린 썩은 식용함. 부들김치는 포저(蒲菹)라 하며, 부들의 어린 썩으로 만든 김치이다.

19) 한반도에는 명아주·가는갓는쟁이·나도뎌싸리·장나리나물·호모초 등 20여종이 분포하고 있다. 어린잎과 종자는 식용으로 한다.



구경 30cm
 밑창의 두께 1.3cm
 용량 5 l



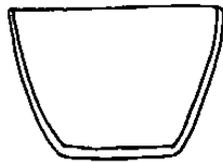
구경 32cm
 높이 19.5cm
 용량 9.8 l
 밑창의 두께 1cm

지탑리 유적 : 전기

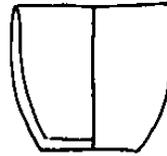
〈그림 4〉 신석기 시대 서해안 지역 문화권에서의 '가마' (변사성, 1995, 195~198쪽)



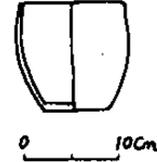
구경 15cm
 높이 15cm
 용량 1.3 l



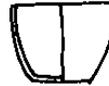
구경 16cm
 높이 11.6cm
 용량 1.4 l



大 바리 구경 13cm
 높이 13.5cm
 용량 1.4 l



中 바리 구경 11cm
 높이 11.5cm
 용량 0.9 l



小 바리 구경 10cm
 높이 10cm
 용량 0.68 l

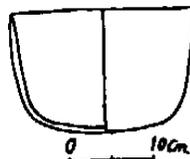
지탑리 유적 : 전기

남경유적 : 후기

〈그림 5〉 신석기 시대 서해안 지역 문화권에서의 '바리' (변사성, 1995, 199~200쪽)



구경 20cm
 높이 16cm
 용량 3 l



지탑리 유적 : 전기

大 구경 22.5cm
 높이 14.5cm
 용량 4.4 l

中 구경 15cm
 높이 8cm
 용량 0.8 l

구경 16.4cm
 높이 9.6cm
 용량 0.9 l

〈그림 6〉 신석기 시대 서해안 지역 문화권에서의 '대접' (변사성, 1995, 200쪽)

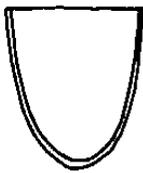


小 구경 10~12cm
높이 4~6cm
용량 0.1~0.3 l

大 구경 9~14cm
높이 4~9cm
용량 0.37~0.49 l

남경유적 : 후기

<그림 7> 신석기 시대 서해안 지역 문화권에서의 '보시기' (변사성, 1995, 203쪽)



구경 10~11.5cm
높이 11~13cm
용량 0.39~0.55 l

남경유적 : 후기

<그림 8> 신석기 시대 서해안 지역 문화권에서의 '잔' (변사성, 1995, 203쪽)

	신석기전기(용량)	신석기후기(용량)	
가 마	2.5~1.0 l	2.6~2.7 l	음식가공에 쓰인 질그릇
바 리	1.3~2 l	0.7~1.4 l	0.5~2 l 들어 크기를 가진 질그릇으로서 키 높은 그릇
대 접	3~4.4 l	0.55~1.4 l	위가 넓적하고 바리보다 키가 낮은 그릇
보 시기	×	0.1~0.49 l	0.5 l 이하로서 대접과 같이 키가 낮은 그릇
잔	大 0.3~0.6 l 小 0.08 l	大 0.4~0.6 l 小 0.04~0.08 l	남작밀창의 뚝이 깊은 모양
접 시	×	구경10cm 높이5cm	아구리직경에 비해 운두가 몹시 낮은 그릇

나타낸 것이다. 서해안 문화권을 하나의 문화권으로 보고 <그림 4~그림 6>에서 제시한 토기에 대하여 경기만의 신석기인들이 쓰던 토기와 관련시켜 유추하고자 한다. <그림 4>의 '가마'는 특히 다른 토기에 비하여 밀창이 두껍게 제작되어 있고(1~1.5cm), 불맞은 흔적이 뚜렷이 존재하고 있기 때문에 음식물을 끓이는데 쓰는 용기인 '가마'로 규정하고 있다.²⁰⁾

20) 변사성, 앞의 책, 1995, 195쪽.

지탑리 유적에서는 2.5l ~ 10l 들이의 가마에 해당되는 다양한 형태의 토기가 존재하지만 <그림 4>에서는 5l 와 9.8l 만을 제시하였다.

<그림 5>와 <그림 6>은 '바리' 와 '대접' 을 나타낸 것이다. 신석기시대의 음식을 담는 기류에는 바리·대접·접시·보시기·잔 등 여러 종류가 있다. 전기에는 바리와 대접 등 비교적 대형의 음식기류가 보이고, 후기에는 바리·대접 외에 접시·보시기·잔 등 비교적 소형의 음식기류가 등장하고 있다. <그림 7>과 <그림 8>은 '보시기' 와 '잔' 을 나타낸 것으로 이들에 대하여 요약한 것이 <그림 8> 밑에 제시되었다.²¹⁾

이상의 신석기시대 토기와 <표 1>에 제시된 조리용 석기, 즉 갈돌과 갈판·칼 등을 통하여 알 수 있는 바는 갈돌과 갈판²²⁾으로 가루로 만들어서 <그림 4>의 가마를 이용하여 다양한 형태의 죽을 만들어 먹었음과 또는 조의 경우는 물을 넣고 그대로 끓여 먹었을 수도 있음을 나타내는 것이며, 신석기 후기에 들어와서 큰 보시기·작은 보시기·접시·작은 바리·작은 대접 등 작은 그릇의 수가 늘어나고 형태도 다양해지는 것은, 음식 가공이 후기에 들어서 보다 다양화되고 식료품 종류도 다양화되었음을 상징하는 것이다. 작은 부식물을 담은 그릇들이 여러 종류로 다변화되는 현상은 주식과 부식의 분리 차원을 뛰어 넘어 갖가지 종류의 부식물을 만들어 먹었음을 의미한다.²³⁾ 칼을 사용하여 식품을 자르고 저장했던 것갈로 양념하여 그릇에 담거나 또는 가마를 이용하여 조리한 다음 갖가지 형태의 음식용기에 담은, 냉식과 화식(火食)을 적절히 조화시켜 상차림 했음을 상상할 수 있다.

조리방법에는 가마를 이용하는 것 외에 야외화덕을 이용하여 조리했을 것으로 보이는 야외노지(野外爐址)가 용진군 시도, 시흥 별망, 시흥 오이도에서 출토되었다. 'stone boiling' 이나 '구이' 와 같은 조리방법이 동원되었을 것이다.

한편 서해안지역 문화권은 아니지만 신석기 후기에 속하는 농포 유적과 서포항 유적에서는 토기국자와 뼈로 만든 숟가락이 출토됨으로서²⁴⁾ 죽종류와 국종류가 음식속에 분명히 찬품으로서 등장하였음을 나타내 주고 있고, 이 밖에 역시 서해안 지역 문화권은 아니지만 금탄리 유적과 영선정 유적에서 출토된 주전자와 작은 잔은 이 당시 술도 만들어 마셨음을 암시해 주고 있다.

21) 변사성, 앞의 책, 1995, 199~204쪽.

22) 갈돌은 곡식낱알의 껍질을 벗길 뿐만 아니라, 건조시킨 곡식낱알이나 닭은 낱알을 갈아서 가루로 만드는 도구이다. 한 가정의 하루분 식량을 가루로 만들기 위하여 준비하는데 소요되는 시간은 1시간이면 족하다고 한다.(변사성, 앞의 책, 1995, 214쪽.)

23) 변사성, 앞의 책, 1995, 214쪽.

24) 위의 책, 216쪽.

3. 용인 ‘오이지’의 뿌리는 청동기시대부터

〈그림 3〉에서 보여 주는 좁은 구경(口經)을 가진 크고 작은 단지류의 출현은 저장음식으로서 ‘젓갈’의 보급을 추측하게 하지만, 한편으로는 썩·어린 부들썩·달래·명아주 등과 같은 야채(野菜)를 소금절임한 형태 즉, 오늘날의 김치 원형에 해당되는 것을 저장한 용기로도 될 수 있음은 전기한 바 있다.

청동기시대가 도래되면 해안이나 강 하구에 거주하던 빗살무늬토기인들과 달리 내륙 강변에 정주지를 마련함으로써 농경 위주의 생계 경제를 나타내게 되는데 이러한 배경에는 4000 B.P 무렵 전후로 해수면 상승이 하나의 요인이 될 수도 있음을 지적하고 있다.²⁵⁾ 본격적인 집약 농경 발농사가 이루어져 화전(火田)에 의하여 참나무류가 훼손되지 않는 시기인 이 시기에는²⁶⁾ 인구가 신석기시대 보다 배로 늘어나게 되며 농경과 더불어 가축도 증가하게 된다. 곡물과 채소에 대한 의존도 상승, 인구증가, 가축수의 증가 등의 요인이²⁷⁾ 빗살무늬토기인들에 비하여 소금 요구량을 증대하게 만들었으며, 해안에서부터 지속적이면서 안정적으로 소금이 수송되는 것을 전제 조건으로 할 때 내륙에서의 민무늬토기인들의 생활이 성립될 수 있다. 농경과 가축에 의하여 안정적인 식량의 확보와 해안에서 내륙으로 지속적이고 안정적인 소금의 공급 조직이 구성된 시기를 농경이 본격적으로 정착한 단계인 B.C 2000~B.C 1570년경으로 보고 있고, 이 시기에 해안과 내륙을 연결하는 조직적인 ‘소금교역로’를 건설했을 것으로 판단하고 있다.²⁸⁾ 이 ‘소금교역로’는 물자수송과 함께 ‘교역로’로서의 역할도 하여 지역간의 상품 유통도 도왔을 것이다. 즉 해안가의 식품과 내륙식품의 본격적인 유통거래가 이루어진 시기이기도 하다.

후기 청동기시대라고 인정되는 한(韓)사회의 식생활에 대하여 중국의 사서에는²⁹⁾ ‘토실주거(土室住居)한다.

천신(天神)을 제(祭)하는데, 이 때 군집가무(群集歌舞)하며, 가무음주를 즐긴다. 5월과 10월 제천(祭天)이 있다.

대율(大栗)이 나오는데 크기가 배(梨)와 같다.

소·돼지를 키우고 세미계(細尾鷄)가 나는데, 꼬리의 길이가 5척이다.’

25) 신숙정, 앞의 책, 1994, 130쪽.

26) 전경수, 앞의 책, 1994, 33쪽.

27) 위의 책, 89쪽.

28) 위의 책, 90쪽.

29) 『三國志』「魏志 東夷傳」.

로 기록되어 있고, 또

‘동쪽지역(한반도를 지칭)은 물고기와 소금이 많은데 그 곳 사람들이 물고기를 먹고 짠 것을 좋아한다.’

고 기록하고 있으며,³⁰⁾ 『후한서』 「동이전」에는

‘생어육(生魚肉)을 큰 항아리에 넣고 이것을 소금에 절여 장기간 보존하고 나서 성찬으로 먹는다.’라고 하는 기록이 있다.³¹⁾ 해안가의 젓갈 혹은 민물고기류로 만든 젓갈의 광범위한 이용과 소·돼지·닭·밤을 생산하는 내륙지역에 대한 설명으로, 젓갈·소금·소·돼지·닭·밤·생선과 짠 음식에 대한 내용이지만 이상의 글을 통하여 당시 풍부했던 소금 생산을 엿볼 수 있는 것이다. 신석기시대부터 먹어온 젓갈을 보다 다양화시키면서, 한편으로는 『신증동국여지승람』에도 기록된 「수원도호부」·「남양도호부」·「안산군」의 토산물인 풍부한 소금을 이용하여 경기 남부지역에서는 산과 밭에서 수확한 부추·미나리·갓·달래·쑥³²⁾·고사리·산약·토란³³⁾ 등의 저장 방법으로 소금절임이 본격적으로 이루어졌다고 본다. 특히 경기 남부지역의 청동기시대 식생활은 다른 어떤 지역보다도 일찍 발달되었다고 보는데, 갯벌이 발달되어 있는 경기만 일대의 풍부한 어패류와 한강을 끼고 있는 비옥한 땅에서 생산된 농작물과 함께 풍부한 식재료가 있었기 때문이다.

청동기시대 경제의 밑받침이 되어 준 조(粟)를 주식으로 하는 것을 필두로 하여³⁴⁾ 경기만 일대에서 잡히는 뱀댱이·숭어·병어·조기·황새기·뱅어·은구어·농어·홍어·준치·민어·전어·호독어·오징어·낙지·성게·조개·황합·토하·죽합·굴·소라·게·대하·중하·백하·자하를 이용하여³⁵⁾ 그 성격에 맞게 젓갈·구이·소금절임구이·회·국·건어물 등으로 만든 부식과 소·돼지·닭을 이용하여 만든 회·구이·국·건육포 등의 부식을 이용한 식생활을 상정할 수 있다.(표 3 참조)

30) 『황제소문』 「이법왕이론 4권」.

31) 『後漢書』 「東夷傳」.

32) 산은 옛부터 사자발쑥(獅子足艾)으로 유명하였다. (『新增東國輿地勝覽』 「安山郡」)

33) 부추·미나리·갓·달래·쑥·고사리·산약·토란 등은 청동기시대에 한반도에 있었다고 인정되는 작물이다. (김상보, 앞의 책, 1997, 258쪽)

34) 김상보, 『음양오행사상으로 본 조선왕조의 제사음식문화』, 수확사, 1996, 20쪽.

35) 『新增東國輿地勝覽』 「水原都護府」 「南陽都護府」 「安山郡」.

4. 삼국시대 경기 남부지역의 식생활문화

남북이 통하는 길목에 있었던 경기 남부지역은 서로 빼앗기고 뺏는 전쟁의 현장이기도 하였다. 백제의 땅이었던 이곳이 고구려의 땅이 되고, 이후 신라의 땅이 되는 역사적 항쟁의 땅이었던 곳이다. 백제·고구려·신라에서의 식생활문화를 문헌을 근거로 하여 포괄적으로 살펴봄으로서 경기 남부지역의 식생활문화를 이해하고자 한다.

1) 식재료(食材料)

조·피·수수·기장·벼(신석기부터 있었던 작물), 소두·메밀·대두(청동기이후의 작물)³⁶⁾, 소·돼지·개·닭·뱀뱀어·송어·조기·황새기·뱅어·은구어·병어·농어·홍어·준치·민어·전어·호돏어·호정어·낙지·성게·조개·황합·죽합·굴·토화·소라·게·청게·대하·중하·백하·차하·썩·달래·산약·토란·부추·미나리·갓·고사리 등이 삼국시대 이전에 이미 식재료로서 사용된 것으로 인정되지만 본 장에서는 삼국시대 때의 문헌을 근거로 하여 경기 남부지역 식재료를 재조명하면 다음과 같다.

(1) 고구려

상치(千金菜) : 수나라에서 고구려로부터 천금을 주고 사간 채소이다.³⁷⁾

아육 : 백가지 채소 가운데 왕에 해당된다.³⁸⁾

평·닭·오리·노루·돼지·소³⁹⁾

잔치에 돼지고기를 보낸다.⁴⁰⁾

돼지고기는 제사에 올린다.⁴¹⁾

어염조율(魚鹽棗栗)이 풍부하다.⁴²⁾

36) 김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997, 258~259쪽.

37) 『海東釋史』卷26 「物産志」 菜類

『海東釋史』: 조선왕조 영조때의 학자 한치윤(韓致胤)이 지은 책. 중국과 일본의 史籍에서 단군에서 고려까지의 우리 나라에 관한 기록을 뽑아 엮은 책. 71권 20책.

38) 『魏書』卷100 「列傳」 「勿吉」.

39) 안약3호고분 무덤 벽화(A.D357), 안약1호고분 무덤벽화.

40) 『隋書』卷81, 「列傳」 「高句麗」.

41) 『三國史記』卷13, 「高句麗本紀」 琉璃王 19年 8月.

42) 『漢書』 「地理志」 「樂浪郡」.

오곡(五穀)을 재배한다.⁴³⁾

메마른 전답을 가진 자는 멀리서 미량어염(米糧魚鹽)을 짚어지고 와서 식사 때에 조달한다.⁴⁴⁾

소·말을 살해하는 자는 노비로 한다.⁴⁵⁾

혼례 때 남가(男家)는 돼지와 술을 보내고, 빙례(聘禮)가 없으며 자유 결혼을 한다.⁴⁶⁾

말·소·돼지·개·닭 등의 가축이 있다.⁴⁷⁾

잣(松柏)을 심는다.⁴⁸⁾

배 : 2월에 평양의 배나무가지가 서로 어울려 붙었다.⁴⁹⁾

(2) 백제

돼지·소·세미계(細尾鷄)를 키운다.⁵⁰⁾

커다란 밤[大栗]이 생산되는데 크기가 배와 같다.⁵¹⁾

오곡(五穀)이 생산된다.⁵²⁾

토(土) 전(田)이 비옥하고 오곡·잡과(雜果)·채소·약품 등이 많다. 부세(賦稅)는 포(布)·견사(絹絲)·마(麻)·쌀[米]등으로 한다.⁵³⁾

꿀 : 7세기에 백제왕자가 벌집 4장을 가지고 일본에 가서 번식하고자 하였다.⁵⁴⁾

(3) 신라

파 : 파잎 피리로 놀다.⁵⁵⁾

삼국시대 때에 웅어·새우·돌고래·조기·상어·가자미·숭어·다시마·문어·농어 등의 수산물을 먹었다.⁵⁶⁾

43) 『後漢書』「東夷傳」「夫餘國」.

44) 『三國志』「魏志 東夷傳」「高句麗」.

45) 『新唐書』「東夷傳」「高句麗」.

46) 『北史』「東夷傳」「高句麗」.

47) 『三國志』「魏志 東夷傳」「夫餘國」.

48) 『後漢書』「東夷傳」「高句麗」, 『梁書』「諸夷傳」「高句麗」, 『三國志』「魏志 東夷傳」「高句麗」.

49) 『三國史記』卷19 「高句麗本紀」陽原王 2年 2月.

50) 『三國志』「魏志 東夷傳」「韓」.

51) 『隋書』「百濟傳」.

52) 『梁書』「諸夷傳」「百濟」.

53) 『周書』「異域傳」「百濟」.

54) 『日本書記』卷24 皇極期 2年.

55) 『三國遺事』卷3, 塔像 芬皇寺千手大悲盲兒得眼 '대말과 파잎피리로 티끌거리 노닐더니'

56) 『海東繹史』卷26 「物産志」.

음력 10월에 복숭아와 오얏 꽃이 피었다.⁵⁷⁾

오곡(五穀)이 있다.⁵⁸⁾

과채 · 조수 물산이 중국과 같다.⁵⁹⁾

참기름(胡麻油)⁶⁰⁾

2) 찬품(饌品)

(1) 고구려

시루떡을 만들어 먹다.⁶¹⁾

국을 끓여먹다 : 동천왕 때 왕후가 왕의 마음을 알아보기 위해 근시를 시켜 밥상을 올릴 때 왕의 옷에 국을 엮지르게 하였다.⁶²⁾

음식을 절조한다.⁶³⁾

장(藏) · 양(釀)을 잘한다.⁶⁴⁾

술은 종류가 많고 양조기술이 발달하였다. 특히 고구려 사람들은 술을 잘 빚는다.⁶⁵⁾

무덤을 만드는데 날마다 소와 양을 잡고 술 · 고기 · 흰쌀밥을 이루다 먹을 수가 없었다. 또 장도 담그어 먹었는데 한 창고뿐이나 먹었다.⁶⁶⁾

발해에서는 배와 포도를 넣고 시루떡을 만드는데 모양과 맛이 뛰어났다.⁶⁷⁾

불고기 : 중국의 부호들은 맥적(貊炙)이라는 고구려식 불고기를 고급음식의 하나로 하였다.⁶⁸⁾

57) 『三國史記』卷1 「新羅本紀」婆沙尼師今23年.

58) 『梁書』 「諸夷傳」 「新羅」, 『隋書』 「新羅傳」.

59) 『隋書』 「新羅傳」, 『北史』 「東夷傳」 「新羅」.

60) 『三國遺事』卷5 感通善律邊生.

‘……또 첩이 인세에 있을 때에 胡麻油를 마루밑에 묻어 두었고……원컨데 법사께서는 그 기름을 취하여 佛燈을 켜고……’

61) 안악3호 고분 무덤벽화(A.D 357)

62) 『三國史記』卷17. 「高句麗本紀」東川王 元年條.

63) 『後漢書』 「東夷傳」 · 「高句麗」.

64) 『梁書』 「諸夷傳」 · 「高句麗」.

65) 『三國志』 「魏志 東夷傳」 · 「高句麗」.

66) 덕흥리 벽화 무덤의 묘지명.

67) 『발해국지장편』 권17 식화고.

68) 『搜神記』20卷

중국 쯤나라 때 간보(干寶)가 지은 소설 神祇 靈異 人物變化 神仙 五行의 일을 썼음.

(2) 백제

가무음주(歌舞飲酒)한다.⁶⁹⁾

주례(酒醴)와 효찬(肴饌)이 많다.⁷⁰⁾

대부분 화식(火食)을 하지 않는다.⁷¹⁾

(3) 신라

떡 : 유리니사금과 탈해니사금이 떡을 씹어 잇자국으로 왕위계승문제를 해결하였다.⁷²⁾

백결선생이 거문고로 떡방아 찧는 소리를 내었다.⁷³⁾

회 : 신라사람들은 회를 즐겨 먹음으로서 화식(火食)하지 않는다.⁷⁴⁾

혼례 때 주식(酒食)이 있다.⁷⁵⁾

얼음 : 여름에는 음식에 얼음을 넣어 먹는다.⁷⁶⁾

신문왕3년(683) 신문왕이 장가들기 위하여 납채를 보냈는데, 쌀(米)·술(酒)·기름(油)·간장(醬)·된장(豉)·포(脯)·젓갈(醢)이 135가마(輦)이며, 벼(租)가 150수레(車)였다.⁷⁷⁾

차(茶) : 차는 선덕여왕때부터 비롯되었다. 흥덕왕 3년(828) 음다(飲茶)풍습이 성행하게 되었다.⁷⁸⁾

문호왕 때에 공비(公妃)와 함께 안길(安吉)을 위해 연회를 베풀 때 50미(味)의 찬(饌)을 준비하였다.⁷⁹⁾

설병(舌餅) 1홉과 술(酒) 1항아리⁸⁰⁾

약밥 : 소지왕 10년(488) 정월 십오일 찰쌀밥(糯飯)으로 까마귀를 위하여 제사를 시작하였다.[糯飯祭鳥]⁸¹⁾

69) 『後漢書』「東夷傳」.

70) 『周書』「異域傳」.

71) 『隋書』「百濟傳」.

72) 『三國史記』卷1, 「新羅本紀」 儒理尼師今 元年, 절편으로 해석됨.

73) 『三國史記』卷48, 「列傳 百結先生」.

74) 『新唐書』「東夷傳」 「新羅」.

75) 『隋書』「新羅傳」.

76) 『新唐書』「東夷傳」 「新羅」.

77) 『三國史記』卷8 新羅本紀, 神文王, 3年 2月.

78) 『三國史記』卷10 新羅本紀 興德王 3年.

79) 『三國遺事』卷2, 「紀異」 文虎王.

80) 『三國遺事』卷2 孝昭王 舌餅은 개피떡으로 해석됨.

81) 『三國遺事』卷1, 「紀異」 「射琴匠」.

3) 기용(器用)

(1) 고구려



디딜방아(안악3호)

디딜방아⁸²⁾

변(鑊)·두(豆)를 사용하여 전민(田民)이 식사한다.⁸³⁾

조(俎)·두(豆)를 사용하여 음식을 먹고 술은 작(爵)으로 마신다.⁸⁴⁾

식(食)에는 조(俎)와 궤(几)를 사용한다.⁸⁵⁾

식(食)에는 변(鑊)·두(豆)·보(篚)·궤(篚)·뇌세(蠹洗)를 사용한다.⁸⁶⁾

식(食)에 조판(俎板)을 이용한다.⁸⁷⁾

(2) 신라

술을 상(觴)으로 마신다.⁸⁸⁾

식(食)에 유배(柳栝) 동와(銅瓦)를 사용한다.⁸⁹⁾

성골(聖骨)은 금·은·도금(鍍金)한 기용을 사용할 수 있다.

진골(眞骨) 이상은 도금은(鍍金銀)한 기용을 사용할 수 있다.

육두품(六頭品)·오두품(五頭品) 이상은 유석(鑰石) 기용을 사용할 수 있다.⁹⁰⁾

결론적으로 말하면 고구려·백제·신라의 각축장이었던 경기 남부지역은 오곡을 위시하여, 꿩·닭·오리·노루·돼지·소·개 등의 수조육이 있었고, 돼지고기는 주로 잔치나 제

82) 안악3호고분 무덤벽화(A.D 357).

83) 『漢書』「地理志」「樂浪郡」.

84) 『後漢書』「東夷傳」「夫餘國」.

85) 『魏書』「高句麗傳」.

86) 『新唐書』「東夷傳」「高句麗」.

87) 『北史』「東夷傳」「高句麗」.

88) 『北史』「東夷傳」「新羅」.

89) 『新唐書』「東夷傳」「新羅」.

90) 『三國史記』卷33, 「車服屋舍」.

사에 썼으며 소·말은 귀하게 여겼다는 것이다. 또한 돌고래·상어·옹어·조기·새우·가자미·숭어·문어·농어 등의 먼 바다와, 가까운 바다에서 잡은 풍부한 생선과 상치·아욱·파 등을 포함하는 채소, 다시마 등의 해채류, 소금·꿀·참기름 등의 조미료, 대추·밤·잣·배·복숭아·오얏 등의 과일이 식재료(食材料)로서 이용되었다고 볼 수 있으며, 이들을 사용하여 만든 찬품(饌品)으로는 디딜방아로 찼어 만든 흰쌀밥·조밥·보리밥·기장밥·수수밥·잡곡밥·보리수수밥·오곡밥·나물밥·비빔밥·깡조밥·깡보리밥·참쌀밥·약밥, 시루떡·절편·개피떡(舌餅)⁹¹⁾ 외에, 각종 국, 불고기·회·포, 젓갈·된장·간장, 술·차, 얼음을 이용한 음청류(飲淸類) 등 50종류 이상의 찬품을 상정할 수 있다.

이들 찬품을 담은 식기류로는 전기에는 변(篋)·두(豆)·보(簋)·궤(簋)·유배(柳栝)·동와(銅瓦)로서, 이들을 조(俎) 또는 궤(几)에 올려서 식사하였을 것으로 판단된다. 즉 조나 궤는 밥상으로 쓰였고 술은 상(觴)과 작(爵)에 담아 마셨다. 시대는 좀 더 내려와 중기 이후가 되면 상류층에서는 유기로 만든 각종 그릇·금그릇·은그릇·도금한 그릇·도금은한 그릇 등을 사용했던 것으로 판단되며 필자의 기록상에는 없지만 각종 흙으로 빚어 구워 만든 질그릇도 물론 있었다.

5. 고려시대 경기 남부지역의 식생활문화

1) 식재료(食材料)

밀 : 밀이 적고 그 가격이 비쌌다.⁹²⁾

상치 : 상치에 밥을 싸서 먹다.⁹³⁾

무⁹⁴⁾ · 오이 · 가지⁹⁵⁾

91) 김상보, 앞의 책, 1997, 247·269쪽.

92) 徐兢, 『高麗圖經』卷22 雜俗 饗飲.

93) 『元詩選』에 나타난 詩.(『元詩選』: 중국의 元詩를 망라한 선집. 청나라의 고사립(顧嗣立)이 1695년부터 1720년에 걸쳐, 한권에 작가 100명씩 수록하여 3권을 간행하였음.)

‘해당화는 꽃이 붉어 더욱 좋고
살구는 노래서 보기 좋다
더 좋은 것은 고려의 상치로서
마고의 향기보다 그윽하다’

94) 李奎報, 『東國李相國集』.

95) 『海東釋史』卷26 物産志 菜類.

냉이 · 더덕 · 수리취 · 쑥 · 버섯⁹⁶⁾

닭 · 돼지 · 거위 · 오리는 손님접대나 제사에 쓰고, 소나 말을 도살하는 자는 처벌한다.⁹⁷⁾

해채(미역) · 건어(乾魚) · 건포(乾脯)를 원나라에 수출하였다.⁹⁸⁾

미꾸라지 · 전복 · 케 · 굴 · 미역 · 다시마 · 조개류⁹⁹⁾

포도 · 석류¹⁰⁰⁾ · 밤 · 배¹⁰¹⁾ · 귤¹⁰²⁾ · 능금¹⁰³⁾

2) 찬품(饌品)

쌀밥 · 청주 · 무김치(동치미)¹⁰⁴⁾

율고(栗糕, 밤떡) · 쑥떡¹⁰⁵⁾

팥죽 : 동짓날에 쑤어 먹다[冬至豆粥].¹⁰⁶⁾

국수 : 최영이 손님을 접대할 때 국수로서 하였다.¹⁰⁷⁾ 밀국수는 비싸서 큰잔치가 아닌 경우에는 준비하지 못하였다.¹⁰⁸⁾

양포(羊脯) : 이규보가 어머니병 구완을 위하여 양포를 올리다.¹⁰⁹⁾

두부 · 중양국주(重陽菊酒) · 팔관다식(八關茶食) · 전다(煎茶) · 수수떡 · 얼음¹¹⁰⁾

유밀과(油蜜果)¹¹¹⁾

도소주 : 도소주를 마시는 풍습은 예로부터 전해 내려오는 것이다.¹¹²⁾

96) 李奎報, 『東國李相國集』.

97) 『高麗史』卷85 禁令, 忠肅王, 12年 2月.

98) 『高麗史』卷33, 世家 忠宣王 2年 12月.

99) 徐兢, 『高麗圖經』卷23 漁樵.

100) 고려청자의 문양.

101) 徐兢, 『高麗圖經』.

102) 『高麗史』.

103) 李奎報, 『東國李相國集』.

104) 李奎報, 『東國李相國集』.

‘무절여두면 여름에도 좋은 반찬이요

김장 담아 온 겨우네 먹을 수도 있구나’

105) 『海東釋史』卷26 物産志 穀類.

106) 李穡, 『牧隱集』卷10, 20, 27.

107) 『龍飛御天歌』卷8, 65章.

108) 『海東釋史』卷28 風俗志 雜俗.

109) 李奎報, 『東國李相國集』.

110) 李穡, 『牧隱集』, 卷6 · 8 · 26 · 30 · 33.

111) 『高麗史』.

112) 安軸, 『謹齋集』.

소주¹¹³⁾ · 황금주 · 백자주(栢子酒) · 송주(松酒) · 풍주 · 죽엽주 · 이화주(梨花酒)¹¹⁴⁾

차[茶] · 우유¹¹⁵⁾

만두(雙花)¹¹⁶⁾

이상 기록한 바와 같이 고려시대의 문헌상으로 밝혀진 식재료와 찬품은 삼국시대에 비하여, 무 · 오이 · 가지 · 냉이 · 더덕 · 버섯 · 미역 · 다시마 · 미꾸라지 · 포도 · 석류 · 배 · 굴 · 능금 · 밤떡 · 수수떡 · 썩떡 · 팔죽 · 국수 · 동치미 · 김장김치 · 두부 · 유밀과 · 소주 · 도소주 · 황금주 · 백자주 · 풍주 · 송주 · 국화주(중양주) · 죽엽주 · 이화주 · 우유 · 만두가 추가로 등장하고 있고, 적어도 문헌적 탐색에서는 삼국시대에 비하여 다양한 식재료와 찬품이 엿보인다.

경기 남부지역에서도 비록 빈부의 차이에 따라서 많은 차이가 있었겠지만 상기와 같은 식재료와 찬품은 공유되는 식문화로서 존재하였을 것이다. 특히 오이가 문헌상에 등장하는 바 향토음식으로서 유명한 용인 오이지의 역사는 고려시대에 이미 김장김치를 담가 먹었기 때문에 최소한 고려시대로 거슬러 올라갈 수 있다. 『신증동국여지승람』에는 고려말경으로 보이는 경기 남부 일부지역의 식생활문화를 알려주는 약간의 자료가 있어 소개한다.

수원도호부(水原都護府)에 대한 이색(李穡)의 시에

‘산이 깊으니 술에는 연기가 뜨고, 바다가 가까우니 생선이 소반에 가득하다. 촌 송아지는 언덕 머리에 누워있고 들 사람은 머리에 갓이 없다.’

라 하였으며, 수원부에 새 정자인 운금루(雲錦樓)를 짓고 이색이 쓴 글에는

‘지대(池臺)와 과사(陂榭)는 놓고 구경하는 곳인데… …못을 파서 깊게하고, 가운데에 섬을 만들어서 새 정자를 산뜻하게 지었는데, … …만일 연꽃이 피는 때를 만나면 반드시 수레를 멈추고 정자에 올라서 나의 이 기(記)를 읽은 뒤에 갈 것이다.’

라 하여,¹¹⁷⁾ 생선이 흔하고 논과 밭이 발달하여 농사에 동원되는 소의 방목을 볼 수 있는 한

113) 『高麗史』卷113, 列傳 崔榮.

114) 『翰林別曲』

115) 『高麗史』卷99 列傳 李純祐.

116) 『고려가요』 ‘상화(雙花)사러 상화점에 갔더니 囹囹 아버가 내 손목을 잡더이다.’

가로운 수원부의 정경과 인공 연못을 만든 다음 연꽃을 심고 정자인 운금루를 지어 운치 있게 꾸민 곳이 연회장소였으므로 고려 말 연화문화를 알려주고 있다.

공민왕 10년(1361) 홍건적이 침입했을 때 홍건적의 괴수 6명을 베어 죽인 것을 기념하여 이름 붙인 안성군(安城郡)의 극적루(克敵樓)¹¹⁸⁾ 기문(記文)에서 권근(權近)이 쓰기를¹¹⁹⁾

‘뽕나무·삼(麻)이 밭 경계에 잇닿았고, 벼농사는 논배미에 가득하다.……탐심(貪心)은 염치를 해하고, 모진 것은 인(仁)을 해하며, 아부(阿附)는 공(公)을 해하고, 편곡(偏曲)은 정의를 해하는데, 모든 사람들이 적으로 돌려서 극복해야할 것이다.’

라 하여 쌀이 흔한 안성군과 홍건적 괴수 6명을 죽인 용감하고 충직한 안성군 군민에 대하여 기록하면서 탐심·아부·편곡이 민생살이의 최대의 적임을 강조하고 있다.

6. 조선시대 경기 남부지역의 식생활문화

조선시대에 들어서자 모내기 농사가 보급되고, 따라서 주식에서 흰쌀이 차지하는 비중이 높아졌다. 옥수수·고추·감자·고구마·토마토·호박·결구성배추·수박·사과·낙화생 등이 새롭게 보급되어 식생활을 더욱 풍요하게 만든 시기이기도 하다. 좀더 내륙 쪽에 가까운 지역과 해안가에 위치한 지역에 따라 토산물을 달리하였는데, <표 3>에 나타난 바와 같이 양성현·진위현·금천현·평택현·과천현·안성군·죽산현 등의 내륙에 가까운 지역은 웅어·붕어·잉어·민물게·지황·자기·도기 등이, 수원도호부·남양도호부·안산군과 같이 해안가에 위치한 지역은 밴댕이·송어·조개·황새기·뱅어·은구어·병어·송어·홍어·준치·민어·전어·호독어·오징어·낙지·성게·조개·황합·죽합·굴·토화·소라·게·청게·대하·중하·백하·자하 등의 해산물과 소금·썩 등이 토산물로서 알려졌으며, 특히 자하(紫蝦)·밴댕이·굴·뱅어·송어·썩(사자발썩)·소금 등은 전국적으로 알려졌던 명물이었고 진공품목이었다.¹²⁰⁾

117) 『新增東國輿地勝覽』, 「水原都護府」의 내용에 있는 이색의 글을 인용.

118) 「克敵樓」란 적을 이긴 루라는 뜻. 홍건적의 난 다음해에 지었음.

119) 『新增東國輿地勝覽』, 「安城郡」의 내용에 있는 권근의 글을 인용.

120) 『世宗實錄』, 「地理志」.

〈표 3〉 『신증동국여지승람』에 나타난 경기남부지역의 토산물

지역	옛지명	바다고기류	조미료	인물고기류	약초류	과일류	그릇류	기타	비고
수원도호부 (水原都護府)	고구려 매홀군 (貫忽郡)	밴댕이, 병어, 홍어, 조기, 황새기, 농어, 민어, 송어, 준치, 오징어, 호돏어, 조개, 황합, 죽합, 뱀어, 토화, 굴, 낙지, 해양, 대하, 중하, 자하, 게, 청게	소금						화성포함 지역
남양도호부 (南陽都護府)	고구려 당성군 (唐城郡)	밴댕이, 송어, 준치, 전어, 조기, 황새기, 호돏어, 민어, 농어, 홍어, 뱀어, 은구어 (도루묵), 오징어, 낙 지, 조개, 황합, 토화, 굴, 소라, 해양, 대하, 중하, 백하, 자하, 게, 청게, 죽합	소금			감			화성지역
안 산 군 (安山郡)	고구려 장항구현 (獐項口縣)	밴댕이, 송어, 조기, 황새기, 뱀어, 은구어, 병어, 농어, 홍어, 준치, 민어, 전어, 호돏어, 오징어, 낙지, 해양, 조개, 황합, 죽합, 굴, 토화, 소라, 게, 청게, 대하, 중하, 백하, 자하	소금		사자발쑉 [獅子足艾]				
안 성 군 (安城郡)	고구려 내혜홀 (奈兮忽)				안시황 지황		자기	실·삼 [麻]	
죽 산 현 (竹山縣)	고구려 개차산군 (皆次山郡)						자기, 도기		현재 안성지역
양 성 현 (陽城縣)	백제 사복홀			웅어	지황				현재 안성지역
진 위 현 (振威縣)	고구려 부산현 (釜山縣)			붕어, 게	지황				현재 평택지역
용 인 현 (龍仁縣)	고구려 구성현 (駒城縣)				지황			실·삼	
금 천 현 (衿川縣)	고구려 인벌노현 (仍伐奴縣)			붕어, 게					현재 시흥과 군포지역
과 천 현 (果川縣)	고구려 울목군 (栗木郡)			잉어		밤		백토 (白土)	현재 군포지역
평 택 현 (平澤縣)	고구려 하팔현 (河八縣)			붕어	지황				

1) 행행(行幸)에 의하여 발전된 문화, 시흥·안양·군포·수원·화성

육상의 교통로와 수운(水運)은 군사적·사회경제적으로 대단히 중요한 역할을 했던 조선 시대에 군포(果川)지역은 양재역(良才驛)·인덕원(仁德院)·미륵원(彌勒院)·오금원(吾金院)·요광원(要光院)·흑석참(黑石站)·노량원(露梁院)·노량도(露梁渡)·동작진(銅雀津) 등의 교통시설이 있었고, 여행하는 사람들의 숙식 및 편의제공과 물화수송이나 보관에 이용되었을 뿐만 아니라 상품유통을 발전시켰다. 특히 왕이 온양온천에 거동할 때 반드시 거치는 노정(路程)으로서 군포(果川)와 수원은 가고 올 때의 유숙지이며, 군포(果川)에는 임금 이 머물기 위한 용양봉저정(龍驤鳳翥亭)¹²¹⁾이란 행궁(行宮)을 두었다.

한편 정조년간 화성의 축조로 서울과 수원을 연결하는 도로가 새로 개설되거나 더욱 확장되었다. 노량진에 영구히 사용할 배다리(舟橋)를 설치하여 한강을 도강하도록 하고, 이전에 왕의 행행(行幸) 때 과천행궁과 사천행궁을 경유하던 과천로(果川路) 대신에 길이 넓고 고른 시흥로(始興路)를 새로 만들었으며, 이에 따라 시흥행궁과 안양행궁(行宮)¹²²⁾이 설치되었다.

수원은 왕들이 온양온천에 거동할 때 중간 유숙지이기도 했지만 정조가 아버지인 사도세자의 원(園)을 양주 배봉산으로부터 수원의 진산(鎭山)인 화산(花山)으로 이주한 후 정책적으로 신도시를 만들면서 수원로의 확장과 함께 번영하게 된다. 이후 화성(華城)으로 명명된 수원은 장시의 개설, 주민들 이주 등으로 상품유통이 활성화되었으며, 순조 즉위 초에는 서울과 수원 사이의 길이 더욱 확장되면서 10대로에 포함되는 간선도로로 승격되었다. 화성의 축조 이후 노량진에서 수원까지의 길은 어로(御路)이면서 상품유통의 발달을 획기적으로 가져다주었다고 볼 수 있다.¹²³⁾

정조는 재위 기간(1777~1800) 중 아버지 사도세자의 탄신일을 전후한 1월말에서 2월초에 모두 12회 묘소를 찾았다. 을묘년(乙卯年, 1795)의 원행(園幸)은 사도세자와 그의 부인인 혜경궁 홍씨(1735~1805)의 탄신 일주갑(一周甲)이 되는 해로 이 해 정조는 어머님을 모시고 아버지 묘소에 전배(展拜)하고 어머님의 탄신 일주갑 기념을 축하하는 진찬례를 수원에서 베풀어 드렸으며, 이의 전말을 기록한 것이 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』

121) 龍驤鳳翥亭 : 露梁渡 남쪽 언덕에 있는데 나루(渡) 건너 행차할 때 여러 임금들이 멈추고 머물렀으므로 좌우에는 배다리(舟橋)와 별장소(別將所)를 두었다.

122) 만안교(萬安橋) 남쪽 안양(安養)언덕에 있는 행궁.

123) 군포시, 『군포시사』, 1999, 160~163쪽.

124) 김상보, 『조선왕조궁중의례음식문화』, 수학사, 1995, 222~254쪽.

이다. 자궁(玆宮, 혜경궁 홍씨)의 수라(水刺)와 결부시킨 원행 일정은 다음과 같다.¹²⁴⁾

정조19년(1795)

윤2월 9일 창덕궁 출발→노량참(朝水刺, 晝茶小盤果)→용양봉저정(晝茶小盤果)→시흥행궁(夕水刺, 夜茶小盤果)경숙(經宿)

윤2월 10일 시흥행궁출발(朝水刺)→사근참(晝茶小盤果, 晝水刺)→화성행궁 도착(晝茶別盤果, 夕水刺, 夜茶小盤果)

윤2월 11일 화성행궁(粥水刺, 朝水刺, 晝茶小盤果, 夕水刺, 夜茶小盤果)

윤2월 12일 화성행궁(朝水刺, 晝茶小盤果, 夕水刺, 夜茶小盤果)

윤2월 13일 화성행궁(粥水刺, 早茶小盤果, 奉壽堂進饌, 朝水刺, 晚茶小盤果, 夕水刺, 夜茶小盤果)

윤2월 14일 화성행궁(粥水刺, 朝水刺, 早茶小盤果, 夕水刺, 夜茶小盤果)

윤2월 15일 화성행궁(朝水刺)→사근참(晝茶小盤果, 晝水刺)→시흥행궁(夕水刺, 夜茶小盤果)경숙

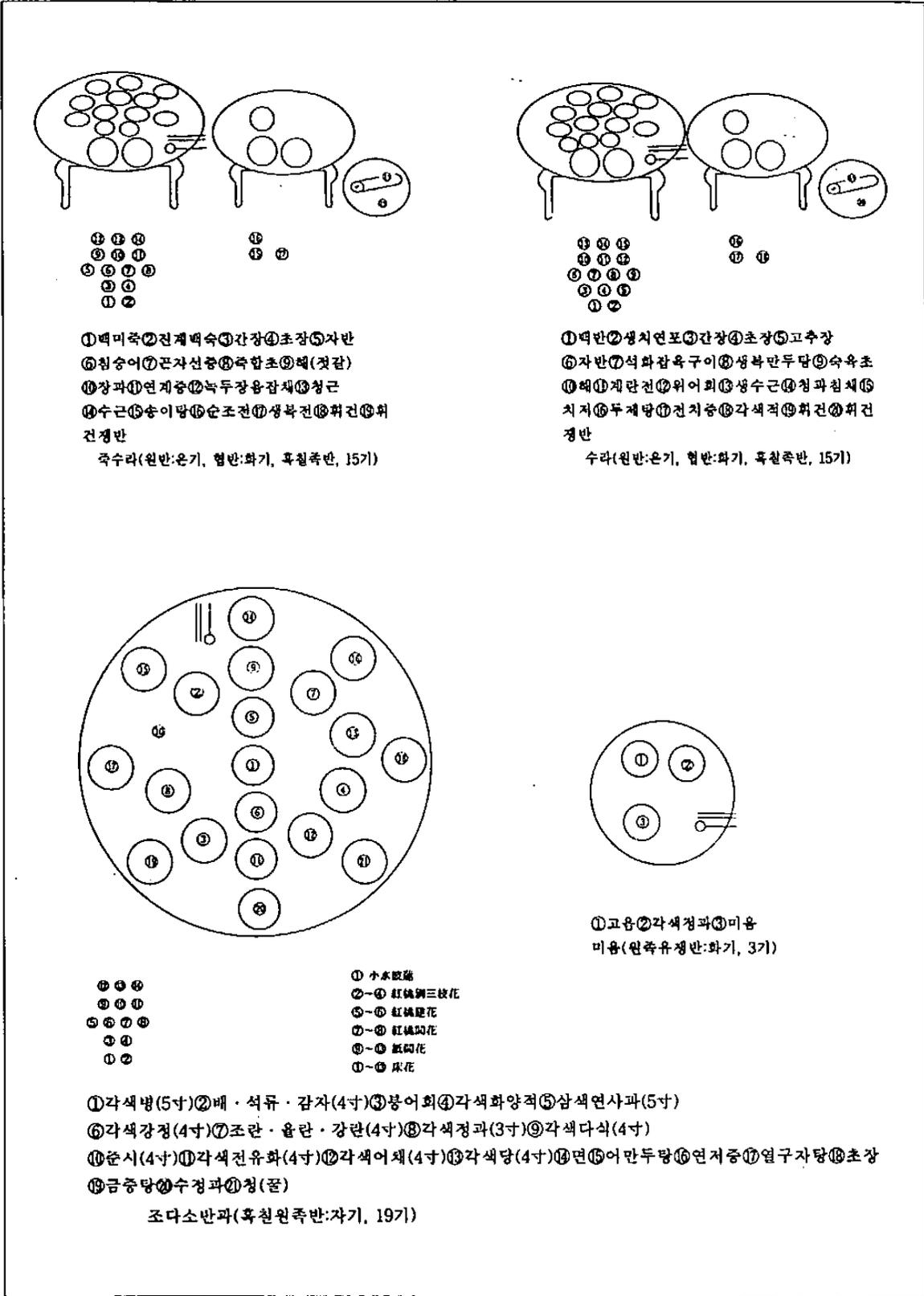
윤2월 16일 시흥행궁(早茶小盤果, 朝水刺)→용양봉저정(晝茶小盤果, 晝水刺)→창덕궁 도착

8일간의 원행 일정에서 계획된 이상의 음식은 일정한 형식과 법칙 하에서 이루어졌다. 예를 들면 노량참에서의 조수라나 화성행궁에서의 조수라는 다만 장소만 바뀌었을 뿐으로 일정한 형식과 법칙하에 대접되었다. 따라서 8일간 대접한 음식 중에서 하루의 수라와 소반만을 검토한다 하더라도 당시 궁중 일상식의 규모와 성격은 파악될 것이다. 이 밖에 자궁의 여행길에 혹시 허기지실까 보아 염려되어 준비한 미음상이 있었는데 이 미음상도 일상식의 범주에 들어갈 것이다.

원행(園幸)의 행사에 참석했던 사람들에게는 신분에 따라 일상식이 또한 제공되었다. 1795년 당시 신분에 대한 표현은 원(員)·인(人)·명(名)으로 나타내고 있었다. 왕가(王家)의 일족 손님에게는 내빈(內賓)이라고 칭하고 하루 5회의 식사인 조죽(朝粥)·조반(朝飯)·주찬(晝饌)·석반(夕飯)·야찬(夜饌)이 제공되었으며, 외빈(外賓)을 비롯하여 당상·낭청·각신 등의 계급에 있던 사람들은 원(員)이라 칭하여 조반·주반·석반의 하루 3회의 식사가 제공되었고, 서리·서사·궁인 등의 계급에 있던 사람들은 인(人)이라 칭하여 조반·주반·석반인 하루 3회의 식사가 제공되었는데, 궁인은 왕과 가장 가까운 곳에서 일하는 사람들이기

〈표 4〉 1700년대의 화성의 계급 구조에 따른 상차림의 분류(김상보, 1997, 323쪽)

대상인물	반의 명칭	상	그릇	차림	찬품
자궁	수라	흑칠원족반	은기·화기	독상	원반: 반·갱·조치2·찬6·침채·담침채·장3 협반: 탕·중·적
내빈	조반·주반·석반	흑칠원족반	유기	독상	원반: 반·탕·조치1·찬3·침채·장1
원(員)	조반·주반·석반	대우판·소우판	유기·자기	독상·겸상	우판: 반·탕·찬1·침채·장1
인(人)	조반·주반·석반	×	동해	겸상	반·탕
명(名)	조반·주반·석반	×	동해	겸상	반·탕



- ① ② ③ ④
- ⑤ ⑥ ⑦ ⑧
- ⑨ ⑩ ⑪ ⑫
- ⑬ ⑭ ⑮

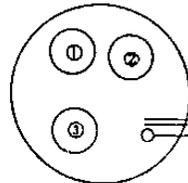
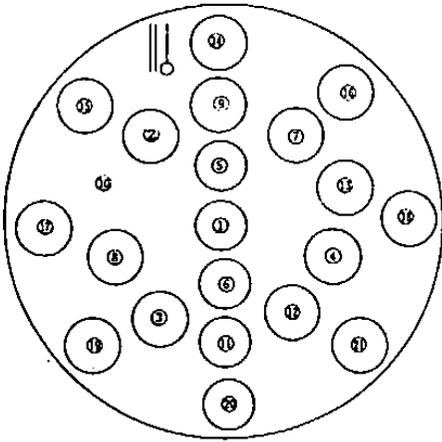
- ⑯
- ⑰

①떡미죽 ②전계떡숙 ③간장 ④초장 ⑤자반
 ⑥침송어 ⑦근자선종 ⑧죽합초 ⑨해(젓갈)
 ⑩장과 ⑪연계중 ⑫늑두장용잠채 ⑬참근
 ⑭수근 ⑮송이탕 ⑯순조전 ⑰생복전 ⑱취전 ⑳취
 건쟁반
 죽수리(원반:온기, 협반:화기, 육칠죽반, 15기)

- ① ② ③ ④
- ⑤ ⑥ ⑦ ⑧
- ⑨ ⑩ ⑪ ⑫
- ⑬ ⑭ ⑮

- ⑯
- ⑰

①떡반 ②생치연포 ③간장 ④초장 ⑤고추장
 ⑥자반 ⑦석화잡육구이 ⑧생복만두탕 ⑨숙육초
 ⑩해 ⑪계란전 ⑫위어회 ⑬생수근 ⑭침과침채 ⑮
 치저 ⑯두계탕 ⑰전치중 ⑱각색적 ⑳취전 ㉑취
 건쟁반
 수리(원반:온기, 협반:화기, 육칠죽반, 15기)



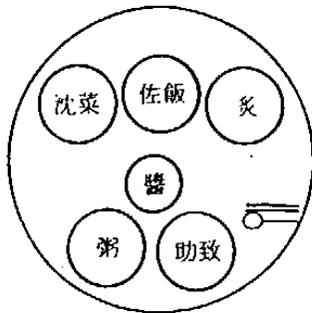
- ① ② ③
- ④ ⑤ ⑥
- ⑦ ⑧ ⑨
- ⑩ ⑪
- ⑫

- ① 小水餃籠
- ②-④ 紅錦側三枝花
- ⑤-⑥ 紅錦蓮花
- ⑦-⑧ 紅錦梅花
- ⑨-⑩ 銀圓花
- ⑪-⑫ 梨花

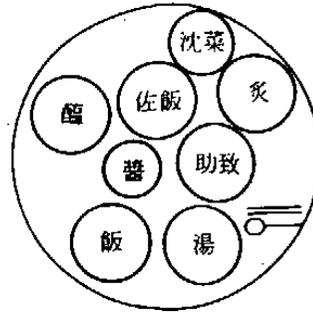
①고음 ②각색정과 ③미음
 미음(원죽유쟁반:화기, 3기)

①각색병(5寸) ②배·석류·감자(4寸) ③붕어회 ④각색화양적 ⑤삼색연사과(5寸)
 ⑥각색강정(4寸) ⑦조란·율란·강란(4寸) ⑧각색정과(3寸) ⑨각색다식(4寸)
 ⑩순시(4寸) ⑪각색전유화(4寸) ⑫각색어채(4寸) ⑬각색당(4寸) ⑭면 ⑮어만두탕 ⑯연저중 ⑰열구자탕 ⑱초장
 ⑳금중탕 ㉑수정과 ㉒침(꿀)
 조다소반과(육칠원죽반:자기, 19기)

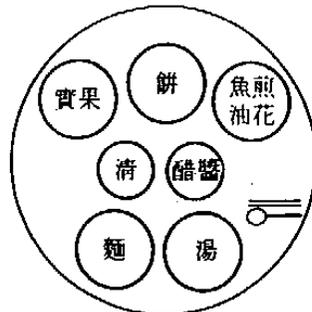
〈그림 9〉 자궁계 올린 일상식, 1795년(김상보, 1997, 321쪽)



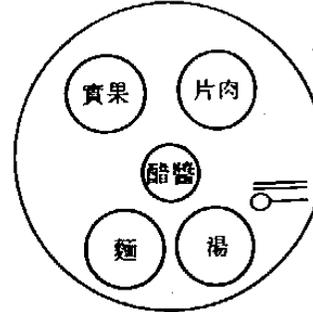
日常食, 朝粥
(흑칠죽반 · 유기 · 5기)



日常食, 朝飯 · 晝飯 · 夕飯
(흑칠죽반 · 유기 · 7기)

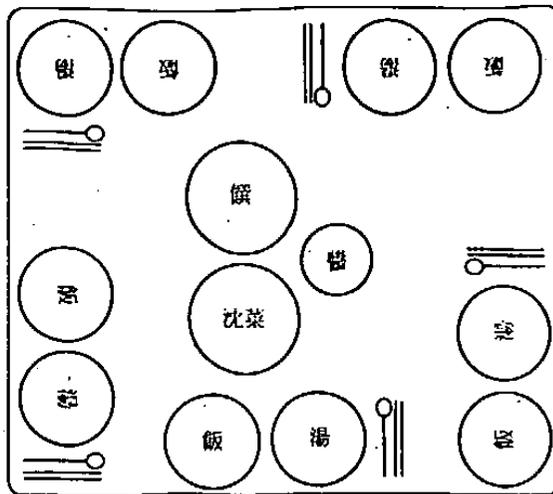


日常食, 晝饌
(흑칠죽반 · 유기 · 5기)

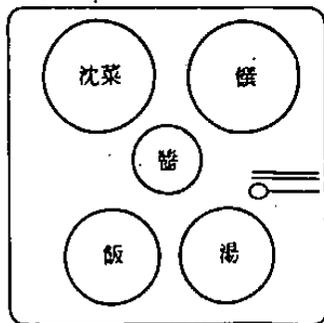


日常食, 夜饌
(흑칠죽반 · 유기 · 4기)

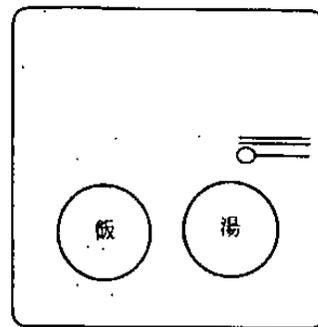
〈그림 10〉 내빈의 일상식, 1795(김상보, 1997, 324쪽)



日常食, 外賓 5員의 朝飯·晝飯·夕飯(飯과 羹은 유기에 담고 饌은 자기에 담아 합하여 대우판에 담음)

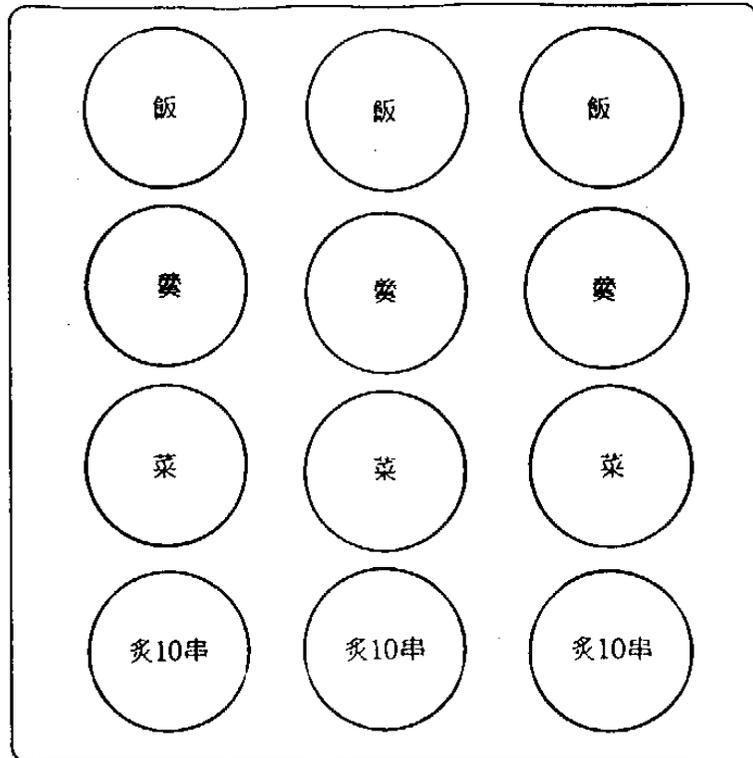


日常食, 本所堂上 6員·낭청 2원·각신 3원·장용명 제조 1원·도총관 1원의 朝飯, 晝飯, 夕飯 (밥과 羹은 유기에 담고 찬은 자기에 담아 합하여 소우판에 담았다)



내외 책응감관 2원·검서관 2원·각리 2인의 일상식(朝飯, 晝飯, 夕飯) (소우판, 유기)

<그림 11> 원의 일상식, 1795(김상보, 1997, 325쪽)



〈그림 12〉 궁인 30인을 위한 일상식, 朝飯·晝飯·夕飯, 대우판: 유합(김상보, 1997, 326쪽)

때문에 서리·서사 등의 인(人)과 같은 계급이라 할지라도 특별히 배려하여 준비된 듯하다. 서리·서사에게는 다만 반(飯:밥)과 탕(湯)만을 밥상도 없이 1개의 동해(東海)¹²⁵⁾에다 음식을 담아 빙 둘러앉아 먹도록 하고 있다. 고지기·석수·목수·야장 등의 장인(匠人)을 나타냈던 명(名)에게도 역시 조반·주반·석반 3회의 식사가 제공되었는데, 이들도 인(人)과 마찬가지로 밥상도 없이 밥과 탕만으로 1개의 동해에 음식을 담아 먹도록 일상식이 제공되었음은 물론이다.(표 4 참조)¹²⁶⁾

정조17년(1793) 수원부를 유수부(留守府)로 승격시키면서 원침(園寢, 사도세자 園)을 보호하는 고을로서 체모를 높이고자 하였다. 가능한 한 빠른 시일 내에 대도회로서의 번영하는 신도시를 건설하고자 하였다. 상품유통의 활성화 정책, 둔전(屯田)과 둔우(屯牛) 정책, 주민들의 이주 정책, 성곽 축조 등으로 많은 지원을 함으로서 이에 따라 시흥·군포·화성 지역을 포함한 경기 남부지역은 자연스럽게 수원의 번영책에 힘입어 물화유통이 활성화됨은 물론 다방면에서의 문화가 유입 발전되었을 것으로 보이지만 이 중에서 식생활 문화와 가장 밀접하게 관련된 정책이 둔전(屯田) 둔우(屯牛) 정책이다.

화성에 새로이 성을 쌓고 행궁을 세움에 따라(1794. 1~1796. 8) 신도시가 생기게 되었지만 소금 섞인 황무지가 개간되지 않아 부(府) 밑의 모든 사람들이 살아가는데에 의지할 데가 없으므로 정조는 부역을 쉬게하고 토지를 개간하도록 하였는데, 내탕금을 회사하여 민전(民田)을 만들게 하였다. 대유둔(大有屯)¹²⁷⁾을 설치하여 백성들의 농사를 돕게 하였던 것이다. 화성에 둔전(屯田)을 설치한 것은 오로지 성민(城民)들의 산업을 만들어 주려는 목적이었다. 대궐에서 내린 돈 20000냥 중 12660냥으로 논을 사서 109섬지기 14두락이 되었으며, 이것을 아전과 관노비 및 성안의 백성들에게 원하는 대로 그 힘에 따라 나누어주어 농사를 지어 살도록 하였을 뿐만 아니라, 이때 소(屯牛)도 주어 그 힘을 돕게끔 하였다.

논을 사고 남은 돈 중에서 5700냥으로 저수지를 쌓고 도랑을 파서 만석(萬石)이라 이름 붙이고, 260냥으로 보(淤)를 파고 광교천(光教川)에 다리를 놓아서 샘이 깊어 물줄기가 길며 구석구석 통하고 가지마다 미치게 하였다. 둔우(屯牛)는 대궐에서 내린 돈 200냥으로 10마리의 소를 사들여 둔(屯)의 소작인에게 나누어주어서 세금 없이 논·밭을 갈도록 하였고, 성역소(城役所)에서 물러나온 소 32마리도 둔(屯)의 백성에게 내어 주어 이 소들은 3년에 한 번씩 새끼를 들여놓도록 하였다.¹²⁸⁾

125) 東海 : 모양이 일정치 않으나 대체로 배가 좀 부르고 주둥이가 넓으며 운두가 나지막하고 밑바닥이 편평하다. 양옆에 손잡이가 달려있다.

126) 김상보 역, 『園幸乙卯整理儀軌』 『餼品條』, 수원시, 1996.

127) 屯의 이름을 大有라고 정조가 이름 붙여줌.

이와 같은 화성의 둔전과 둔우는 이후 소가 늘어났을 뿐만 아니라 소를 이용한 육류찬품이 발전되는 계기가 되었다. 왕가와 몇몇 양반 계층의 전유물이었던 쇠고기가 소의 보급과 함께 일반 민중의 먹거리로 등장하게 되었다. 정조가 화성에 둔전을 설치하고 나서 약 100년 후 소가 전국적으로 148만여두(1920년말)가 되었는데,¹²⁹⁾ 1915년부터는 이왕가(李王家)가 화성에 4, 5백 정보의 땅을 선정하여 목장을 설계함으로써¹³⁰⁾ 화성하면 곧 소를 연상하는 도시가 되었다.

그런데 『신증동국여지승람』 「수원도호부」에 의하면 쌍부현(雙阜縣)·홍원곶(洪源串)·풍도(楓島)에는 각각 목장(牧場)을 두었다고 하고 있고, 정조 이후에는 홍원곶장(洪源串場)과 양야곶장(陽也串場)을 설치하여 목장을 운영하였음을 밝히고 있기 때문에¹³¹⁾ 둔우는 이들 목장에서 사육된 소일 가능성이 크다.

2) 남북으로 통하는 지리적 조건에 의하여 발전된 문화, 수원·화성·오산·용인·안성

조선조 시대의 교통로는 동래 - 대구 - 충주 - 용인 - 과천 - 한양으로 이어지는 영남로와 나주 - 전주 - 공주 - 수원 - 한양으로 이어지는 호남로가 있었다. 오산·안성·용인·수원은 남북으로 통하는 길목에 위치하는¹³²⁾ 3도의 요충지대였다. 사신과 빈객의 행차가 연이었으므로 영접·배송·전송·공궤가 끊임이 없었고,¹³³⁾ 이에 따른 각종 영접문화는 물론 장시가 발달한 곳이기도 하다.

장시의 발달은 객주¹³⁴⁾나 여각¹³⁵⁾의 발달을 가져왔으며, 자연스럽게 일찍부터 외식문화가 발달하게 되었다. 5일을 주기로 연계되는 장시는 보부상(裸負商)들에 의하여 전국의 물산을 유통시켰는데 각종 수공업제품·농산물·수산물이 그 대상이 되었다. 보상(褌商, 붓짐장사)¹³⁶⁾은 값비싼 물품을 취급하였고 부상(負商, 등짐장수)¹³⁷⁾은 값싼 물건을 매매하였다. 내

128) 『華城城役儀軌』附編二節目.

129) 朝鮮總督府, 『朝鮮事情』, 1922.

130) 岡助, 『京城繁昌記』, 博文社, 1915.

131) 『新增東國輿地勝覽』, 『水原都護府』.

132) 『新增東國輿地勝覽』, 『龍仁縣』.

133) 『新增東國輿地勝覽』, 『振威縣』.

134) 客主: 상인들의 물건매매를 소개하여 응분의 보수나 보상을 받는 업으로 모든 상품을 취급한다. 또는 객지에 나온 상인들을 재우는 영업집(步行客主).

135) 旅開: 客主와 같으나 소금·어물·해초류 등 해산물을 상대로 하는 곳.

136) 褌商: 붓짐장수, 광물과 방물(여자의 화장품·바느질기구·패물 등)을 취급하였는데 보따리를 등에 걸머 쥐고 삼삼오오 떼지어 장날을 돌아다니며 장사하였다.

류의 식량이 해안이나 산간으로, 해안·산간의 해산물·약재는 내륙으로 각각 운반·거래되었다.¹³⁸⁾

안성 장시의 발달에 관하여, 이중환(李重煥)은 『택리지(擇里志)』에서

‘수원 동쪽은 안성과 양성이다. 안성은 경기와 호남지방 바닷가 사이에 위치해 물화가 수송되고, 공인·상인들이 모여들어서 한양 남쪽의 한 도회(都會)를 이룬다.’

라고 하고 있다.¹³⁹⁾ 현재의 안성지역에 해당되는 안성군·죽산현·양성현의 5일장에서 판매되었던 식품과 그릇류는 쌀[米]·콩[豆]·모맥(眸麥)·지마(脂麻)¹⁴⁰⁾·대추·감·밤·배·송이버섯·어염(魚鹽)·유기(柳器)·유기(鎗器)·목기(木器)·목반(木盤)·목구(木臼)·옹기 등이었으며,¹⁴¹⁾ 안성시장에는 삼남지방의 물산이 집유(集有)하여 경성 이북으로 이출되었을 뿐만 아니라 함경·강원 등의 각도의 물산도 안성시장을 경유하여 경성으로 이출되었다.¹⁴²⁾

안성장시도 개항으로 변화가 일어났다. 안성은 중간상인인 객주가 많아 이를 중심으로 전문상업이 발달하였다. 예컨대, 과일장수도 그 종류에 따라 이(梨)도가, 울(栗)도가, 시(柿)도가 등으로 나뉜 것이다. 그러나 1901년 착공되어 1904년에 개통된 경부선 철도가 안성을 피하여 평택을 경유하게 됨으로써 우리 나라 3대 시장으로 번성을 누리던 안성장시의 권위는 점차 퇴색되었다. 1914년 행정개편으로 양성과 죽산을 흡수하게 된 안성장시의 취급 상품은 농업생산물 또는 해산물 등 1차 생산물 뿐이고 수공업 제품은 없었다. 특산품인 유기도 1920년대 알미늄 제품이 등장하면서 점차 쇠퇴하다가 일제의 전쟁준비로 그 원료가 되는 주철, 구리, 납의 품귀현상에 늦그릇 징발까지 겹쳐 극도로 쇠퇴하였으며, 이는 안성장시 발달에 심각한 타격을 주었다. 그러나 안성장은 6·25 전쟁 때 구시장이 화재로 없어지기 전까지만 하더라도 쇠전·돼지전·닭전·곡물전·농기구전·포목전·지전·어물전·과일전·유기전·철물전·돛자리전·갓전·신전·주물전·채소전·약전 등의 좌판이 즐비하였고 20여 곳의 대장간과 주막집·밥집도 적지 않았으나, 이제는 겨우 채소전·과일전·곡물

137) 負商 : 등짐장수, 유기·목기·짚신·건어물, 그밖의 일용물품을 지게로 지고 장날을 돌아다니며 장사하였다.

138) 오환일, 『안성의 일과 맥』, 안성시, 1993, 160~161쪽.

139) 李重煥, 『擇里志』.

140) 脂麻 : 胡麻, 참깨.

141) 徐有, 『林園十六志』, 『兒佳志』.

142) 金台榮, 『安城記略』(大正 14年), 경인문화사 영인본, 1989.

전·어물전·쇠전·닭전 그리고 옷가게·신발가게 등이 있어 그 명맥을 유지할 뿐이다.

안성시장의 변성과 함께 쇠고기·쇠머리·쇠뼈·쇠내장 등을 주재료로 하여 만든 곰탕인 안성탕(安城湯)이 국밥으로서의 외식으로서 발전하여 안성탕은 안성유기·안성옹기와 함께 향토색이 짙은 음식으로 발전하였다.

안성지역의 향토음식으로는 장터에서 유래된 장국밥이 특히 유명하였다. 이것은 매 장날마다 물러드는 장꾼들을 대상으로 판매하기 위해 만들어진 음식이다. 장국밥집은 여러 곳이 있었는데 10여 곳이 다닥다닥 붙어있었다고 한다. 특히 이름났던 집들은 대덕옥, 월계옥(김씨들) 등이었고, 소전거리에 몇 집이 있었다고 한다. 원래의 안성 장국밥은 기름기가 조금도 없는 쇠고기 정육만을 사용한 것으로, 비교적 영양 있는 계층의 사람들이 먹는 것이었다.

그 재료를 보면 쇠고기 정육에 사골 곤 국물, 허파 같은 부위도 사용했다. 장날을 대비해서 며칠 전부터 사골을 고기 시작하는데 초시 사흘은 걸렸다. 사골 곤 물에 정육, 허파 등을 넣고 함께 끓이다가 익으면 정육은 건져내 찢어서 고사리 삶은 것과 함께 고추장을 조금 넣고 비무려 둔다. 국물에 건더기를 넣어서 끓이다가 제일 마지막으로 그릇에 뜬 국물에 다시 마 튀각을 부셔서 뿌려 주었다. 그 맛은 기름기가 하나도 없이 담백하고 마치 대구탕처럼 살짝 매운 맛이 돌았다고 한다. 이 국밥에 여러 산채 반찬을 곁들여 내었다.

장국밥은 장날에만 했고 여러 날 동안 끓인 국물은 특히 맛이 좋았기 때문에 장날이면 일부러 40리를 걸어 이 장국밥을 먹으러 오는 사람도 있었다고 한다. 끓여 놓은 국물이 다 팔리면 손님이 있어도 더 이상 만들지 않았고, 물을 더 타서 양을 불리거나 하는 일은 없었다고 한다. 이 장국밥은 안성장의 상징이었지만 시장 쇠퇴와 더불어 소멸하였다. 장국밥을 했던 사람 가운데 지금도 안성에서 해장국 전문점을 운영하고 있는 이는 있지만, 옛 장국밥을 복원하는 것은 원가가 너무 비싸 어렵다고 한다.

안성장과 관련되는 장터 음식으로는 장국밥 외에도 소의 머리부터 꼬리 부위까지 다양하게 이용한 설렁탕을 비롯해서 해장국, 국밥 등 다른 탕반도 잘 만들었다. 영흥루 뒷자리인 피전거리에 있었던 집들은 좁 샐기 때문에 가난한 사람들이 주로 애용했고, 대표는 쇠머리 국밥집이다. 국밥은 양지머리나 다른 살코기 양의 다과(多寡)에 따라 맛이 여러 층이다. 또 해장국은 뼈국에 우거지가 들어간 것으로, 된장으로 간을 맞추고 선지를 삶아서 넣는다. 그 밖에 국수나 각종 떡전이 있어서 원하는 사람들이 각자의 식성과 형편에 따라 사먹을 수 있는 상황이었다. 특히 안성장이 발달하면서 주막이나 객주집이 함께 번성하였고 이에 따라 이런 국밥류의 세분화된 발전이 이루어졌다.

1910년을 전후한 경기도 내의 주요 상업 도읍은 경성·수원·개성·영등포·인천·평양·안성·이천·연천이었다. 용인·화성과 오산은 수원문화권에 속하였으므로 수원·오

산·용인·화성을 하나로 보아도 무방할 것이다.

수원군내의 5일장 현황을 보면, 수원성외(수원면 북수리, 9일)·수원성내(수원면 산접리, 4일)·오산(성호면 오산리, 3·8일)·남양(음덕면 남양리, 3·8일)·발안(향남면 발안리, 5·10일)·반월(반월면 팔곡1리, 1·6일)에서 1년간 거래액이 각각 179299원(圓)·165830원·174307원·9151원·37264원·2422원으로, 수원성내가 가장 규모가 크고 다음이 오산이었음을 알 수 있다.

이들의 취급 물품은 해산물류·곡물류·가축류·직물류·잡화 등으로서 잡화행상인이 555명, 직물류 상인이 238명, 곡류 상인이 237명, 해산물 상인이 149명으로 잡화 취급 행상인이 전체의 33%를 차지하고 있는 것이다. 이들 행상인을 각 도시별로 분류했을 때 수원시장 행상인이 1045명, 오산시장 행상인이 328명, 반월이 25명, 남양이 90명, 발안이 120명이었으며, 수원은 직물·사(絲)류를, 오산은 곡물류를 가장 많이 취급하였다.¹⁴³⁾

활발한 상거래와 더불어 발달한 장터의 쇠고기를 재료로 한 '국밥'은 수원에서의 둔우(屯牛) 정책에 의하여 발전된 축산장려 정책과 함께 맞물려 안성시와 함께 공통되는 장터의 향토음식으로 지금도 그 명맥을 유지하고 있는 것이다.

7. 현재 경기 남부지역의 식생활문화

1) 안성시

(1) 안성탕·쌀·포도·한우·인삼·배·된장·유기(鎗器)·옹기 등을 중심으로 한 특산물

안성의 보통 가정의 식생활은 서울, 개성, 전주와 같은 사치스러운 점은 없고 평범한 한국 음식의 격식을 가지고 있다. 장시가 발달했던 까닭으로 읍내의 주민들은 장터에서 대부분의 식재료를 구입하였다. 반면 다른 면의 주민들은 주로 그 지역에서 많이 나는 산나물과 콩을 이용한 두부, 콩나물, 된장 등의 재료를 이용하는 경우가 많았다.

'소를 살려면 안성, 평택으로 가라'는 말이 있듯이, 옛부터 안성지방은 고기가 흔하고 생선은 귀하였다. 안성에는 전국적인 규모를 가진 우시장이 있었을 뿐만 아니라 도축장도 있었기에 쇠고기를 구하기는 쉬웠다. 특히 안성장에는 소전·돼지전·닭전 등 육고기전이 따로 형성되어 있을 만큼 육류의 판매가 번성했다. 육류는 거의 대부분 장터에서 구입했는데

143) 오산시, 『오산시사』上, 오산시, 1998, 847~859쪽.

국고기로 이용하는 경우가 많았다.

한편, 바다가 먼 내륙인 까닭으로 신선한 생선은 구하기가 어려웠다. 생선 역시 장에서 구입할 수 있었는데, 대부분 염장한 자반 고등어·자반 조기 등을 많이 이용한 것으로 나타났다. 주민들이 인식하는 대표적인 생선은 조기였다. 제사에는 반드시 조기를 사용했고, 형편이 어려운 집에서는 북어를 올렸다. 조기는 안산·시흥의 서해안 쪽에서 공급되었는데, 가산이 넉넉한 사람들은 조기를 마리로 구입하지 않고 한꺼번에 2, 3짝씩 짝으로 사서 썼다. 구입한 조기의 일부는 소금에 절여 제수용으로 비축하고, 일부는 말려서 굴비로 만들어 밥반찬으로 이용했으며 나머지 일부는 찻갈을 담겨 밑반찬으로 먹기도 하였다. 만약 혼인과 같은 큰일이 생기면 미리 장터에 있는 생선장수에게 주문을 해서 얼음에 재인 신선한 생선을 구할 수도 있었다고 한다.

그러나 일반인은 생선 먹기가 쉽지 않았다고 하는데, 이는 안성이 내륙이라 생선값이 싸지 않았고 종류도 다양하지 못했기 때문이다. 반면, 육류는 상대적으로 구하기가 쉬웠다. 지금도 안성 시내의 가게들과 시장 내 점포들을 보면 육류를 취급하는 정육점은 매우 많지만 일반 생선가게는 시장 내 몇 곳밖에 거의 없다는 사실을 알 수 있다. 이 곳 생선가게의 특징적인 점은 조사 시점이 김장철에 가까운 이유도 있겠으나, 모든 가게가 새우젓을 판매하는 곳이었고 일부에는 황석어젓(황새기젓)이 있었다. 새우젓은 곤쟁이젓을 비롯해 다양한 종류가 판매되고 있었는데, 이것들은 양념을 하면 겨울철의 밑반찬으로도 이용한다.

『안성기략』¹⁴⁴⁾에서 나온 안성의 음식에 관한 내용을 참고로 하여 1900년대 초기 안성지방의 식품조리 방법을 살펴보면 다음과 같다.

주민들은 보통 미곡을 상식으로 하고 경제 사정이 어려운 생활자는 조·콩·수수 등 잡곡을 혼식한다. 1930년대 이후로는 만주조·남공미 등을 수입하여 농가의 주식물을 삼았으며, 각 농가가 생산한 미곡은 일본으로 공출하였다. 끼니는 보통 하루 3식을 원칙으로 하여 이루어졌지만, 가난한 사람들은 아침·저녁의 두 끼만 먹는 경우가 많았다. 매번 따뜻한 밥을 먹는 풍습이 있다 하여 지금과 같음을 알 수 있다. 부식은 소·돼지·닭류와 채소를 위주로 하며, 하층의 경제적 조건에 있는 사람은 돼지고기를 먹는다 하였다. 채소 중에는 마늘, 고추 등의 양념을 각종 반찬에 가미하지 않는 것이 없다고 하여 이러한 양념이 이미 우리 식단에서 중요한 역할을 하고 있음을 알 수 있다.

신분의 고하 및 빈부의 격차를 떠나 두루 중요하게 생각하는 것은 김치라고 하여, 김치가 부식의 중심을 차지한 상황을 알 수 있다. 이 때의 김치는 무청, 배추(백채(白菜))에 붉은 고추, 생강, 가타 각종 양념을 가미하여 절인 것이다. 식품조리에 사용되는 양념은 대개 간

144) 金台榮, 앞의 책, 1989.

장·된장·젓갈(식혜(食醢))로 되어 있고, 참기름·들기름·피마자 기름을 사용한다고 하였다. 젓갈은 지금과 마찬가지로 밑반찬으로 이용되는 동시에 음식의 맛을 내는 양념으로도 사용되었음을 알 수 있다. 주된 과일로는 감·밤·대추·배·돌배·참외·기타 여러 종류가 있으며, 주류에는 탁주·합주·약주·소주 등이 있었다.

안성지역의 식기나 식품저장 용기로 특징적인 것은 유기와 옹기 및 대형의 항아리들이다. 안성 유기는 이미 전국적인 명성이 난 것이었지만, 이 유기점에서 만들어내는 그릇들에는 제사용 그릇 뿐만 아니라 일반 반상기도 있었다. 이러한 놋그릇들은 일제시대 사기 그릇에 밀렸다가 그나마도 스텐레스 그릇이 나오면서 각 가정에서 자취를 감추었다. 한편, 각 가정마다 다양한 크기의 옹기들이 존재하는데, 특히 광에는 '대감독'이라 하여 쌀독이면서 동시에 '대감'이라는 가신(家神)을 모시는 신체로 모시던 큰 독들이 있었다. 거의 모든 가정에서 젓갈독, 간장독, 된장독, 고추장독을 가지고 있었다.

안성지방은 예로부터 서울과 내륙을 연결하는 상업요충지로서, 그 식생활은 서울과 충청도 음식에 대한 기호와 흡사하다고 적고 있다. 서울에서 가까운 경기지방으로 서울과 물산의 교류가 빈번했기 때문에 자연 서울지방의 음식 기호가 들어왔을 것이다. 그러나 역사적으로나 지리적으로 안성은, 충청도와 밀접한 관련을 갖는 지역이다. 따라서 안성의 음식은 서울의 맛도 있으나 서울음식보다는 매운 맛·짠 맛 등의 자극이 적은 편이며, 특히 콩으로 빚은 청국장 맛이 좋다.

삼한사온의 기후로 온난한 중부지역에 위치하고 있는 안성시는, 토질이 비옥한 청정지역으로 공해 없고 물 맑은 천혜의 청결미 곡창지대를 이루고 있는데, 환경농업 천적을 이용한 병충해 방제로 농약사용을 줄임으로서 품질 인증을 받고 있다. 안성농업협동조합연합 미곡종합처리장에서 대부분을 수매하여 도정한 다음 농업협동조합에서 직접 소비자에게 판매한다.

764 농가 858ha에서 연간 12,989톤을 생산하는 배는, 경기도 1위 전국 3위의 출하량을 갖고 있다. 담황색의 과피가 곱고 당도가 높으며 저장성이 강한 것이 특징이다. 농가에서 재배하여 직접 소비자에게 판매가 이루어지고 있다.

1170여 농가가 2400여두의 소를 기르고 있는 안성시는, 쇠고기를 특산물로 지정하고 있다. 고기는 지방이 얇고 육질이 많은 점이 특징으로 맛과 품질이 매우 우수하다.

고종 38년(1901) 안성 천주교회 초대 신부인 프랑스인 콤벨트 신부가 모국에서 포도 묘목을 가지고 와 성당 앞뜰과 근처에 심은 것이 시작인 포도는, 삼익도원이 약 67년전 머스캣 종(種)을 재배하기 시작함으로써 이후 안성군 일대에 재배면적이 급속히 확대되었다.¹⁴⁵⁾ 현재 거봉·캠벨얼리·머스캣베일리 등 주로 유럽종이 재배되고 있고, 서운면·미양면·일

145) 오환일, 『안성의 열과 맥』, 안성시, 1993, 252쪽.

죽면 일대에서 모두 1000여 가구의 농가가 연간 1500톤 이상을 생산하고 있는데, 신맛이 적고 씨가 없으며 껍질이 얇으면서도 당도가 높은 것이 특징이다.

특작류로 재배되는 인삼은 6년근을 생산하고 있다. 최적의 기후와 토질로 우수한 효능을 인정받고 있다.

된장·고추장·간장·장아찌·매실식초·청국장·김치 등을 제조·가공하여 판매하고 있는 서일농원(경기도 안성시 일죽면 화봉리 소재)은 콩·물·소금·장독을 업선하여 재료·조리·저장에 이르기까지 정성을 기울여 제조·가공·판매함으로써 전통 발효음식의 맥을 이어가고 있다.

5대째 가업이 빛어내는 안성시 지정명품인 옹기는(경기도 안성시 보개면 양북리 896 소재) 환경 친화 상품으로 각광을 받고 있다. 독·항아리·단지·시루·콩나물시루·자박지·남비·찬기·주전자·약탕기·소주고리·장군·새우젓단지 등 과거 선조들이 쓰던 옹기류를 재현하여 제작 판매함으로써, 안성의 명품으로 알려졌던 옹기 문화에 대한 애착과 그 발전에 심혈을 기울이고 있다. 순수한 천연유약과 맥반석을 사용하여 한국의 발효식품을 자연 발효시키고, 맛과 신선도를 장기간 유지시키고자 한 것이다.



현재 안성에서 만들어지고 있는 새우젓 단지 大·中·小
경기도 안성시 보개면 양북리 896

‘우리 나라 풍속에는 놋그릇을 가장 귀하게 여겨 조·석으로 밥상 위에 오르는 그릇은 모두 놋그릇 식기를 사용하였다.……옛날에는 왕가나 부호들만 오직 사용하였지만 지금은 궁벽한 초가집에도 놋그릇은 최소한 3~4벌을 갖고 있다.’¹⁴⁶⁾

‘통속적으로 놋그릇을 중요시하여, 사람들은 밥·국·나물 등 일체의 식탁 용기로 놋그릇을 사용한다. 심지어



안성시 지정명품인 옹기류
경기도 안성시 보개면 양북리 896에 위치하고 있다
사진은 안성시 일죽면 화봉리 소재의 서일농원 내에 있는 옹기류

어 요강이나 세수대야 까지도 놋쇠로 만들어 널리 사용한다.’¹⁴⁷⁾



무형문화재 김근수옹에 의하여 제작된 유기
경기도 안성시 봉남동 7-3에 위치하고 있다

이상은 조선조 후기의 광범위한 유기사용 실태상황을 기록한 글이다. 조선조 후기 유기제품이 생활용품으로 정착되면서 수요가 급증하자 주문생산에서 탈피하여 시장판매를 위한 제품생산으로 전환되었으며,¹⁴⁸⁾ 이에 따라 안성은 유기가 명산이 되었다. 안성유기는 견고하고 정교하게 제작되기 때문에 전국에서 환영을 받았고 따라서 물품이 견고하거나 정교할 경우 '안성맞춤'이라 하여

전국적으로 통용되기에 이른다.¹⁴⁹⁾ 이 안성유기의 맥을 이어 무형문화재 제 77 호로 지정된 김근수(金根洙)옹은 안성맞춤 유기공방(鑪器工房, 경기도 안성시 봉남동 7-3 소재)을 운영하고 있다. 제기(祭器)세트·주발·대접·신선로 틀·각종 반상기·주전자세트·수저세트·향로·향합·촛대·요강·대야·마패·징·팽과리·범종·화로 등 다양한 제품이 생산되어 안성의 혼맥이 이어지고 있다.

(2) 안성시 연지동 일대의 외식(外食) 문화

〈표 5〉는 안성시 연지동에서 군락을 이루어 영업을 하고 있는 식당 10곳의 상호명·찬품·가격에 대하여 2000년 11월에 행한 조사표이다. 〈표 5〉에 제시된 것이 안성지역을 대변한다고는 볼 수 없으나, 안성의 식당상황을 대표하는 표본군으로 채택하였다. 10곳의 식당 중 탕전문 식당이 3곳(빼다귀감자탕전문, 시골국밥, 큰대문집탕전문점), 고기구이집이 2곳(내혜홀면옥, 엄마손숯불갈비)으로 50%를 구성하고 있고, 외지의 향토음식으로 되어있는 찬품을 취급하는 업소도 2곳(병천놀부순대, 춘천닭갈비)이나 되고 있으며, 그밖에 김밥·떡볶이 등 간단한 음식을 파는 곳이 3곳(즉석떡볶이미소스냉, 이강순실비집, 엄마손김

146) 徐有, 『林園十六志』.

147) 柳得恭, 『京都雜誌』.

148) 오환일, 앞의 책, 1993, 163쪽.

149) 金台榮, 앞의 책, 1989.

밥)이었다.

10곳의 식당이 공통적으로 공유하고 있는 찬품의 횡수가 많을수록 연지동 주민들이 애식(愛食)하고 있는 외식으로 간주한다면, 고기구이류 14회, 탕류 13회(만두국, 떡국 제외), 전골류 6회, 비빔밥류 4회, 냉면류 3회이다. 쇠고기를 이용한 구이류와 국밥형식의 탕류가 각각 14회, 13회로서 다른 찬품에 비해 애식되고 있는 것으로 설명될 수 있을 것이다. 이는 토산물인 한우의 이용 및 향토음식으로 되어있는 소를 이용한 안성탕의 애식을 반영한다 하겠다.

(3) 안성탕과 향토음식

안성장터를 중심으로 하여 생겨난 안성탕은 일종의 국밥으로 '소'를 주재료로 하여 만든 곰탕(湯)류에 속한다. 앞서 살펴보았듯이 이 역사성 있는 향토음식인 탕은 샘플군인 연지동 일대 식당 찬품의 거의 절반을 차지할 정도로 그 맥을 유지하고 있다.

(4) 식생활의 실제

① 강인순(여, 75세, 안성시 구포동 18-19번지) 씨 님

안성토박이로 안성군 이죽면에서 19살 때 안성읍으로 시집와 역시 토박이인 지금의 남편과 결혼 후 안성에서 내내 살아왔다. 제보자는 주로 6·25 이전과 이후의 사정이 많이 달라졌다는 것을 강조하면서 설명해 주었다.

제보자도 직접 농사를 지었으며, 기억에 의하면 보리나 콩 등을 많이 했다고 한다. 대부분의 식재료는 안성장에서 구입해서 썼다.

예전에는 아궁이에 나무를 때서 난방과 조리를 하였는데, 나무는 주로 금광면 등지에서 마차 한 대당 10동이씩 싣고 와서 팔았고, 대개 1동이씩 구입하였다고 한다. 조미료는 요즘에는 '미원'과 같은 화학조미료가 없으면 음식을 할 수 없지만 예전에는 깨소금, 참기름이 기본 양념이었다고 했다. 젓갈은 주로 소금으로 담가서 장독에 보관하고, 김치는 뒤란을 파서 물어놓고 먹었다고 한다.

비교적 형편이 나았던 탓으로 일상식으로는 쌀에 잡곡을 섞어 먹었는데, 6·25 전쟁 이후에는 9년간 보리밥만 먹을 정도로 곤궁했다. 된장찌개·청국장 많이 먹고, 국으로는 미역국·무쇠고기국을 먹었다. 반찬으로는 콩자반, 주로 고추장에 넣어두었던 무장아찌, 냉이나물, 시금치나물, 새우젓 무침, 조개젓 등을 해 먹었다. 죽류로는 무죽, 콩나물죽을 많이 해 먹었다고 한다.

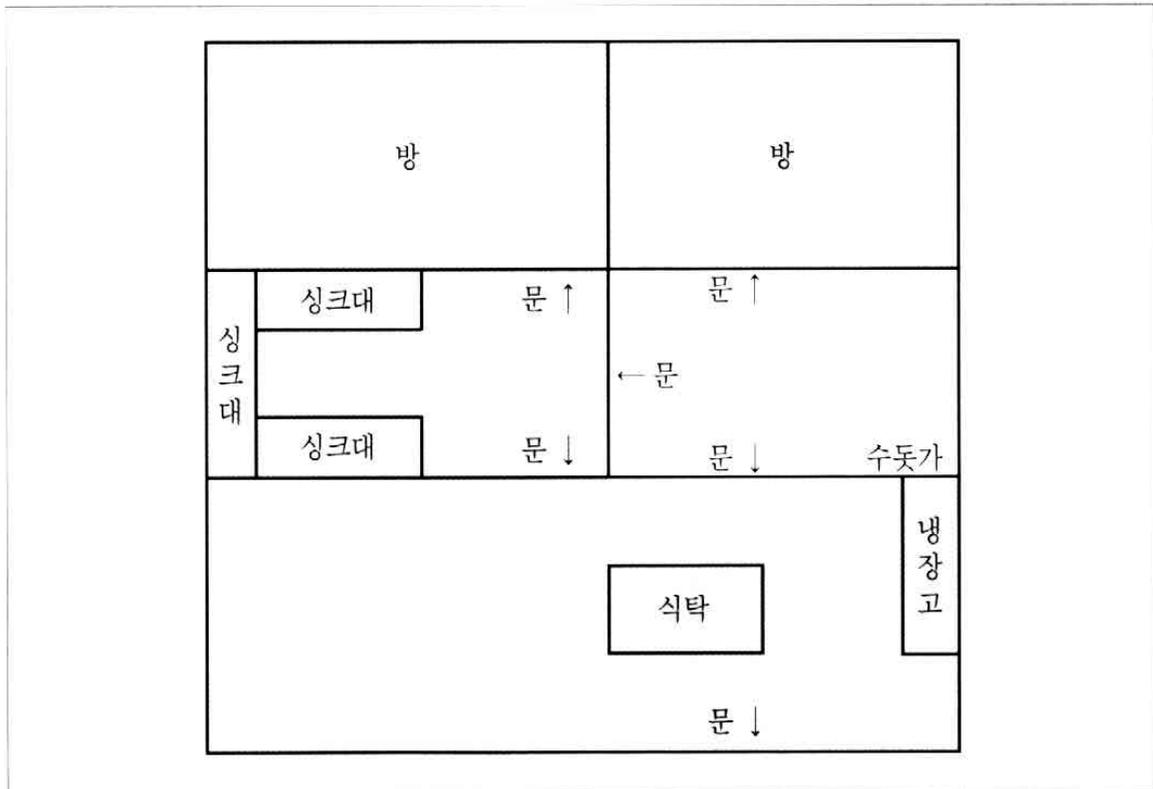
김치류는 배추김치를 주로 먹고 나박김치, 동치미 등을 해먹었다. 배추김치에는 젓갈로 새우젓·멸치젓을 많이 넣었는데, 주로 행상 다니는 장사꾼을 통해서 구입했고 김장때처럼

〈표 5〉 경기도 안성시 연지동 일대의 식당과 그 찬품 및 가격(2000년 11월 조사)

상호명	주소	찬품	가격(원)		
뼈다귀감자탕전문	연지동 24-1	①뼈다귀감자탕	4,000		
		②뼈다귀감자탕전골	大16,000 中13,000 小10,000		
		③밥볶음	1,500		
		④사리	1,000		
내해홀면옥	연지동 24-2	①쫄면냉면 ②쫄면	4,500		
		③돌솥비빔밥 ④뚝배기불고기	5,000		
		⑤오겹살 ⑥돼지갈비	6,000		
		⑦불고기	8,000		
		⑧소갈비	11,000		
		⑨등심	13,000		
		⑩곱창전골	大20,000 中15,000		
		⑪불낙전골	大20,000 中15,000		
		즉석떡볶이 미소스내	연지동 69	①즉석떡볶이	1,700
				②떡라면	2,000
③칼국수 ④쫄면 ⑤김밥	2,500				
⑥만두국 ⑦떡국	3,500				
⑧오징어덮밥 ⑨냉면	4,000				
이강순실비집	연지동 70			①낙지볶음	13,000
				②감자탕 ③조개탕	8,000
				④파전부침	6,000
		엄마손숯불갈비	연지동 72	①내장탕 ②육개장 ③대접비빔밥	4,000
④돌솥비빔밥 ⑤우거지갈비탕	4,000				
⑥된장찌개 ⑦김치찌개	4,000				
⑧소금구이 ⑨삼겹살 ⑩주물럭	6,000				
⑪불고기 ⑫곱창전골	7,000				
⑬생등심 ⑭생갈비	14,000				
엄마손김밥	연지동 73	①엄마손김밥	2,200		
		②불고기김밥 ③참치김밥	2,500		
		④김치김밥 ⑤치즈김밥	2,500		
		⑥샐러드김밥 ⑦모듬김밥	2,500		
		⑧못난이김밥 ⑨유부초밥	2,800		
		⑩비빔밥 ⑪만두국	3,500		
		⑫떡만두국 ⑬떡국	3,500		
		⑭오므라이스	4,000		
		⑮떡라면	2,000		
		시골국밥	연지동 139	①소머리국밥 ②설렁탕	4,000
③육개장 ④해장국 ⑤순두부찌개	4,000				
⑥제육볶음	5,000				
⑦삼겹살	6,000				
큰대문집탕전문점	연지동 140	⑧수육	10,000		
		①탕 ②삼계탕	9,000		
병천놀부순대	연지동 142	③전골 ④수육	18,000		
		①사골순대국밥	3,500		
		②순대정식 ③병천놀부순대	5,000		
		④머리고기	7,000		
		⑤술국	8,000		
		⑥철판순대곱창볶음	10,000		
		⑦순대곱창전골	10,000		
춘천닭갈비	연지동 145	①막국수	3,500		
		②닭갈비	5,000		
		③뼈없는닭살비(2인분)	7,000		

많이 사용될 때에는 장에 가서 구입했다. 나박김치는 배추·무·배 등을 기본으로 넣고 때에 따라서 오이나 미나리를 넣었다고 하며, 주로 냉수에 소금간을 했다. 생선류는 주로 자반류를 굽거나 동태를 지져 먹었고, 육류는 쇠고기·돼지고기를 장에서 사 먹었다.

특별음식으로는 추석에 부침으로 녹두부침(재료 : 녹두, 김치, 다시마)을 주로 하고 나물류는 무·도라지·고사리나물로서, 마늘·파 등을 양념으로 하고 들기름에 볶아 올렸다. 제상에 올리는 생선류는 자반 조기, 육류는 고기 산적, 그 외에 북어포, 사과, 배, 대추, 밤, 감 등을 진설했다. 송편은 예전에는 녹두 거피한 것을 소로 했지만, 현재는 중국산 동부(팥)나 깨 송편을 많이 한다고 했다. 설에는 만두를 해먹었는데 다진 김치, 고기, 두부를 넣었다. 생일상에는 불고기, 갈비찜, 미역국, 나물류를 차렸고 생선으로 조기를 놓았다고 한다. 추수 후에는 시루떡을 해서 가을고사도 지내고 이를 이웃과 나눠먹었는데, 제보자는 팥시루떡을 '케떡'이라고 하였다. 술은 주로 사서 올렸고 식혜, 수정과 등은 명절이면 꼭 만들었다고 한다. 혼례음식으로는 국수장국과 각종 전류를 장만했다. 국수장국은 맹물에 멸치나 고기로 국물을 내서 조선간장으로 맛을 낸 장국에 국수를 말아 내었다. 전류로는 고추·고사리·각종 채소를 계란에 섞워서 부친 것과 생선전 등을 많이 했는데, 동태포 부침·고기와 두부를



<그림 13> 안성시 구포동 강인순 씨 댁(강인순 씨 댁은 할아버지와 두 분만 사시는데 가정집을 가게로 개조해서 간단한 음료와 담배 등을 팔고 있었다)

머무려 부친 동그랑땡을 마련했다.

예전에는 밥상을 이용했고, 요즘에는 식탁을 사용한다. 6·25전쟁 이전에는 시부모 한 상, 제보자 내외가 한 상, 자식들끼리 한 상 씩으로 상을 차렸다고 한다. 6·25전쟁 이후에는 두레반으로 바뀌었다고 했다. 식기는 주로 유기를 사용했는데 장터에 가면 반상기 세트로 구입할 수 있었다고 한다. 그러나 일제시대 말 군인들이 거뒀던 이후에는 사기그릇을 사용했고, 요즘에는 스텐레스를 많이 쓴다. 예전에는 식기의 구분이 뚜렷해서 자식이 외가를 방문할 때에도 제 수저를 챙겨주었다고 한다.

② 안연희(여, 78세, 안성시 봉남동 340번지) 씨 덕

남편과 함께 모두 진천 출신으로, 충북 진천에서 안성읍으로 이주해 50년을 살았다. 현재 혼자서 사는 독거노인이며, 제보자의 집은 이 마을 독거노인들의 사랑방처럼 되어 있다. 모인 분들이 7명 정도였는데 대부분이 진천과 충주에서 시집오신 분들이었다. 예전부터 대체로 빈한한 삶을 사셨던 듯, 음식에서도 그다지 특징적인 내용을 끌어내기가 힘들었다. 다만, 안성지방 서민들의 식생활을 간단히 엿볼 수 있었다. 연료로 사용할 나무를 직접 산에서 해왔다고 한다. 안성읍에서 제일 큰 산인 매봉재에 가서 나무를 했다. 음식을 만들 때는 주로 가마솥을 이용하고, 장작불을 풍로에 담아서 찌개나 반찬 등을 만들었다고 했다. 일상식은 주로 보리쌀, 좁쌀, 콩 등을 섞은 잡곡밥을 먹었고, 국 종류로는 된장찌개·배추국·잔치국을 먹었다. 반찬은 주로 김치를 먹었다. 김치류는 배추김치가 일반적이지만, 무십새김치(무총김치)를 많이 먹었다고 했다. 대개 젓갈 없이 소금, 고춧가루만으로 김치를 담가 먹었다. 북어와 계란 등은 특별식에 속했고, 특별한 날에는 조기와 쇠고기국을 끓여 먹었다고 했다. 제상 또한 제대로 차리기 힘들어서 조기 한 마리, 나물(무나물, 도라지, 고사리), 사과 1개, 배 1개, 북어포를 진설하는게 고작이었다고 한다.

③ 정정와(여, 73세, 안성시 봉남동 339번지) 씨 덕

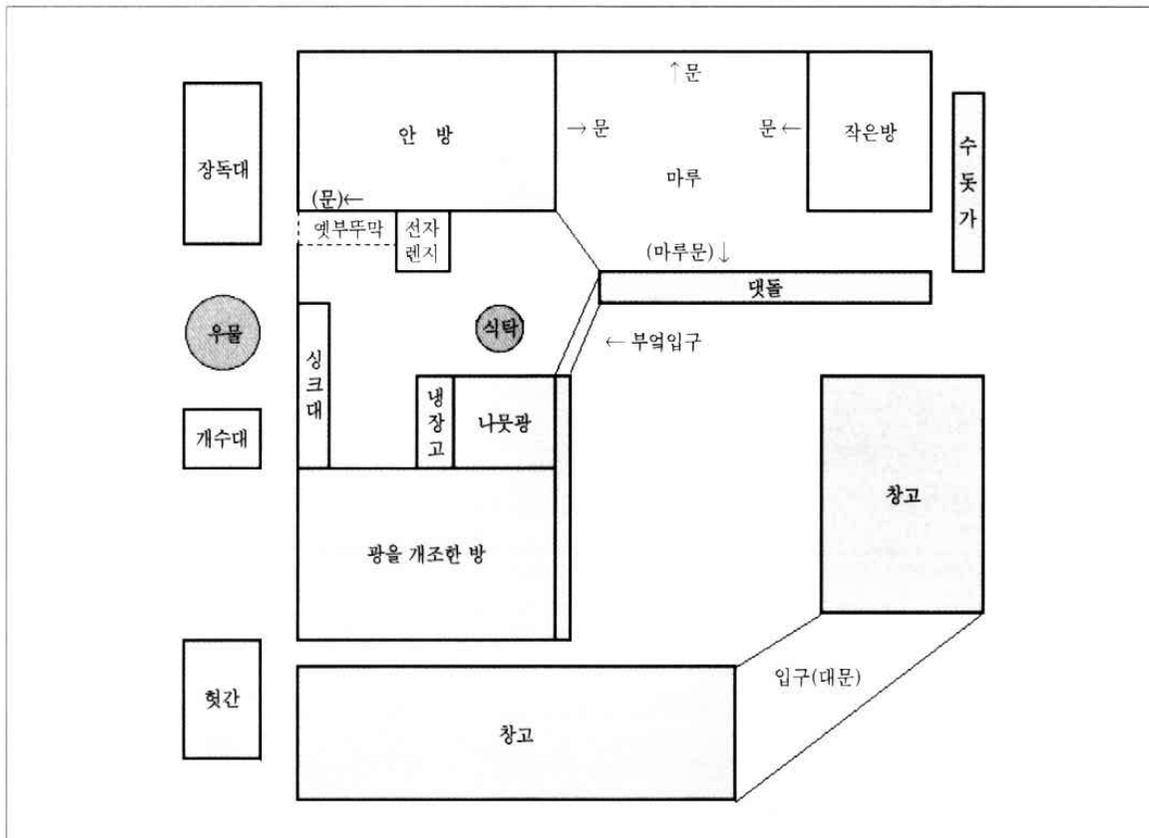
안성 토박이로 독거노인이며, 예전에도 어렵게 살아왔음을 강조했다. 쇠고기 미역국과 쌀밥을 특별식이라고 했다. 일상식조차 개수제비(보리수제비), 상수리 찌게미, 술 찌게미 등으로 해결했다고 한다.

④ 정추자(여, 57세, 서운면 청룡리 78번지) 씨 덕

청룡리는 안산시 서운면의 남단에 위치한 마을이다. 지방도로를 사이에 두고 충청도 입장과 경계를 접하고 있는 곳으로, 장시도 주로 입장장을 이용할 정도로 두 지역의 교류가 안성읍내

보다 빈번하게 이루어졌다. 청룡리 주민들은 과거에 나무를 해서 지게에 지고 걸어서 20여 리 되는 입장장에서 내다 팔고 그 돈으로 쌀 등을 구입했는데, 안성버스가 들어오면서는 안성장을 이용한다. 산간마을로, 토지는 마을입구에 현재는 저수지로 변해버린 논이 조금 있었을 뿐 산기슭에 일군 밭이 전부였다. 특별한 산물이 났던 것도 아니기 때문에 생활이 매우 어려웠을 것임을 짐작할 수 있다. 한편 청룡리는 조선조 말 바우덕이(김암덕)가 이끄는 사당패의 본거지로, 고려시대에 세워진 청룡사를 중심으로 그 활동이 이루어졌다. 청룡사는 조선시대에 안평대군이 국태민안과 성수만세를 기원한 원당으로 삼았던 절로 다수의 문화재를 가지고 있다.

조선 영조대 이인좌의 난 때 청주인이었던 이인좌는 안성의 지리적 상황, 즉 삼남의 교통요지로 장시가 번성하여 인구가 밀집되고 이동이 빈번한 곳이었음을 알고 곧바로 북상하여 죽산을 점령하고 안성으로 향하였다. 그러나 안성의 금광산성에서 관군에 패퇴하자 안성을 탈출하여 서운산 기슭의 청룡사 방면으로 피신하였다. 그러나 주민의 신고로 그는 곧 체포되어 서울로 압송되어 처단되었다. 일설에는 이 때 숨어든 폐잔병의 일부가 생계수단으로 사당패의 기술을 익혀 놀이패를 형성하게 되었다고도 하나 조선 전기인 명종 때 이미 임궽



〈그림 14〉 서운면 청룡리 정추자 씨 댁(옛 집을 그대로 개조해서 사용하고 있어서 옛 주택의 흔적을 찾을 수 있었다. 부엌은 옛날 부엌을 그대로 입식으로만 개조한 것으로 옛 부뚜막자리를 점선으로 표시했다)

정이 안성에서 사당패의 놀음을 즐기다가 몇 명을 데려갔다는 이야기도 있다.

정추자 씨 덕은 마을의 중심 성씨인 전주이씨 이선용 씨 덕으로, 제보자는 부인이다. 제보



서운면 청룡리 정추자 씨 덕 부엌구조와 마당에서 바라본 부엌과 뒤란



서운면 청룡리 정추자 씨 덕 가옥구조

자는 충남 천안 입장 태생이다. 청룡리가 입장과 다른 점에 대해 입장은 들이 많아서 농사를 주로 했는데 이곳에 시집와서 보니 들은 거의 없고 밭농사가 대부분이었다고 했다. 특히 입장에 비해 같은 쌀이라도 억세고 거칠어 맛이 떨어졌으며, 고향에서는 보기 어려운 호두 등의 과일이 흔했다고 한다.

예전에는 땀감으로 나무를 썼지만, 지금은 LPG가스를 이용하고 있었다. 아직도 작은 방 옆에는 가마솥을 놓고 끓일 수 있는 아궁이가 남아 있다. 조미료는 주로 들기름을 많이 이용했고, 양념도 간장을 많이 쓰고 된장이나 고추장은 잘 쓰지 않았다. 마당 한 겹의 수돗가에 멧돌 일부와 돌절구가 남아 있었지만 지금은 사용하지 않는다고 한다.

예전에는 고기와 생선이 흔치 않아서 장이 설 때마다 동태를 주로 사다 먹었는데, 하도 귀해서 며느리인

자신까지는 차례가 오지도 않았다고 한다. 요즘에는 쌀밥과 김치, 새우젓 무침, 장조림 등을 반찬으로 해먹고 찌개류도 감자탕을 해 먹기도 한다.

설과 같은 명절에 제상 차림도 고향인 입장과 많이 달랐는데, 입장은 조상별로 각상을 하는 반면 이 곳은 조상 전체에 대해 한 상을 내림하여 사용하는 것이 다른 풍속이라고 했다. 아마 이는 경제적으로 형편이 어려워 제수를 장만하는 데 애로가 있었기 때문일 것이다. 일꾼들을 위해 보리 막걸리를 많이 담갔다고 하는데 보리쌀을 푹 찌서 누룩과 섞어 3, 4일 정도 묵혀 만든다. 장류는 주로 10월 열흘 즈음에 담그는데, 해마다 새로 담근다. 고추

장의 분량은 보리쌀 한 말 정도를 쓰며, 배주는 콩 한 말씩을 쓰면 된다고 했다.

예전에는 두레반으로 두 상 차림을 했는데 시부모·남편·시동생이 한 상, 그리고 시누이와 며느리인 자신·아이들이 한 상으로 식사를 했다고 한다. 지금은 자녀들이 결혼과 공부 때문에 모두 외지에 나가 있어서 식구가 별로 없다. 입식으로 개조한 부엌에 있는 식탁을 남편과 함께 이용한다.

장류와 소금, 젓갈류는 모두 항아리에 담아 부엌 뒤편의 장독대에 저장하는데 항아리의 크기는 큰 것부터 소금독 → 장독(간장 → 고추장 → 된장) → 새우젓독 순이었다. 주택 개조로 없어진 광에는 큰 쌀독이 여러 개 있었는데, 지금은 집 옆으로 처마 아래에 꺼내 두었다.



서운면 청룡리 정추자 씨 대 식탁



서운면 청룡리 정추자 씨 대의 장독대

⑤ 송효순(여, 71세, 서운면 청룡리) 씨

제보자는 이 마을 토박이로 25세에 천안으로 시집갔다가 35세에 다시 고향으로 이주해 계속 살아왔다. 제보자에 의하면 원래 서운면 청룡리는 45호 정도 되었으나 지금은 35세대 정도만 남아있다. 사당패와 관련이 있는 사람들은 마을을 떠난 지 이미 오래되었다고 한다. 제보자는 청룡리를 찾아오거나 등산을 하기 위해 오는 사람들을 상대로 절 입구에서 음식 좌판을 늘어놓고 장사를 하고 있다.

밤·대추·콩·서숙(조)이 많이 나고, 은행·도토리 등의 유실수도 있다. 따라서 이 마을은 도토리묵과 손으로 만든 두부 등이 유명하다고 한다. 그리고 산나물 종류 중 특히 취나물이 많이 난다.

젓갈은 주로 새우젓과 멸치젓을 이용했는데, 아산만에서 재료를 구입해 직접 담거나 담가

놓은 것을 구입한다고 했다. 하지만 최근에는 까나리젓을 많이 쓴다고 한다.

과거 쌀이 귀했을 때는 일상식으로 쌀을 거피한 후 갈아서 밥을 했다고 하는데 구수한 것이 맛이 좋았다고 한다. 반찬은 동치미, 나박김치, 석박지, 고들빼기, 무생채를 많이 먹고 있었다. 주로 무를 이용한 음식이 많았다. 명절 때 쓰는 떡으로는 인절미를 가장 많이 했으며, 죽 종류로는 보리죽·콩죽·쑥죽을 많이 먹었다고 한다. 가장 큰 명절로는 정월 명절을 쳤다.

2) 평택시

(1) 쌀·배·오이·애호박·돼지고기·붕어액즙을 중심으로 한 특산물

비옥한 토양, 많은 일조량, 충분한 용수 등 천혜의 자연 조건을 갖춘 평택 평야에서 친환경 재배에 의하여 생산된 평택쌀은 경기미 총 생산량의 14~16%를 차지하고 있고, 2000년



경기도 평택시 특산물 중의 하나인 평택쌀(2000. 11)

11월 현재 4년 연속 쌀 분야 경기도 농어민 대상을 수상하였다.(생산자 단체 2회, 개인 2회) 진위·안성의 2개의 직할 하천을 따라 광활한 평야가 펼쳐져 있는데 이 평야는 점토 함량이 많은 식질양토로 구성되어 있을 뿐만 아니라, 연평균 강우량 1168mm와 평택호·남양호 등으로부터 전천후 용수 공급을 받고 있어 수리안 전답율이 97.4%에 이르고 있고, 평택호·남양호에서 불어오는 해풍의

영향으로 병해충 또한 적기 때문에 일찍부터 친환경농업이 발전하였다.

722 농가에서 생산되는 배는 당도 13도 내외를 자랑하는 고품질로 알려져 있고, 미국·캐나다·인도네시아 등지에 수출되고 있다. 1998년에는 미국에 100톤, 인도네시아와 캐나다 등지에 123톤을 수출하였다.

1975년 진위면 하북 3리에서 거주하는 안선량 씨가 처음으로 애호박 재배를 시작한 이후 현재 진위면 야막리·하북리를 중심으로 22개 작목반에서 334 농가가 재배하고 있는 애호박과 오이는 주산지로서 주도적인 역할을 하고 있는데, 특히 애호박은 전국 생산량의 80%를 차지하고 있다. 판매시장의 다변화와 직거래의 활성화를 위하여 진위면의 애호박 박스를 상표 등록 제 239521호 의장등록 제 125296호로 등록하여 출하함으로써 고품질의 애호박

생산에 선도적인 역할을 하고 있다.(표 6 참조)

셀레늄(Se) 이스트를 사료에 첨가하여 사육한 셀레늄강화 돈육으로 유명한 평택셀렌포크는 지방 함량이 적을 뿐만 아니라 질기지 않기 때문에 구워서 먹는 한국인의 식생활에 적합

〈표 6〉 2000년 11월 현재 직거래가능 우수 농특산물 생산자별 현황(자료제공 평택시청)

품목	농산물의 특성	연간 생산량(톤)	거래 가능 기간	생산자		전화번호
				주소	단체명(성명)	
쌀	평택쌀은 4계절 물이 풍족하고 비옥한 토양 조건으로 최고의 미질을 자랑하고 있음	1.800	년중	소사동384	소사뜰영농조합법인(윤상연)	651-4706
		1.800	년중	오성면 창내리	오성영농회사법인(진수성)	681-8569
		1.800	년중	청북면 율북리	청북영농회사법인(박일현)	683-2378
배	고유의 색과 육질이 연하고 부드러우며 당도가 높고 저장성 뛰어남	1.200	10월-7월	죽백동 522	이원회작목반(최윤식)	654-0852
		1.000	10월-7월	죽백동 178	모두회작목반(이병태)	654-0596
		1.000	10월-7월	진위면 가곡리	신광회작목반(박용덕)	667-6137
오이	재배기술의 축적으로 최고의 오이를 생산하고 있음	100	4월-11월	진위면 하북리	하북2리작목반(김형규)	668-0926
애호박	애호박의 주산지로 재배 기술이 뛰어나 소비자로부터 최고의 상품으로 인정받고 있음	100	4월-11월	진위면 야막리	야막리작목반(박재연)	667-7445

한 돈육으로서 알려져 있으며, 조합원 59명으로 구성된 평택축산영농조합법인에서 66000여두의 돼지를 사육하고 있다.

(2) 평택시 평택동 일대의 외식(外食) 문화

평택동 293번지에서 군락을 이루며 식당을 경영하고 있는 9곳에 대한 상호명, 찬품, 가격의 실태조사를 2000년 11월에 행한 결과가 〈표 7〉이다. 6곳이 한식집, 3곳이 일식집으로 구성되어 있고, 6곳의 한식집에서 판매되고 있는 찬품 중 가장 빈도수가 많은 것이 국밥인 탕(湯)류로 15회, 돼지고기구이류가 3회, 쇠고기구이류가 2회, 비빔밥류가 3회, 냉면류가 2회

로서 단연 탕류의 애식(愛食)이 엿보이고 있다.

(3) 향토음식

〈표 7〉 경기도 평택시 평택동 일대의 식당과 그 찬품 및 가격(2000년 11월 조사)

상호명	주소	찬품	가격(원)
항아리손칼국수	평택동 293	①낙지오징어첼판구이 ②구기자동동주	5,000
		③두부전골 ④열무보리밥	4,000
		⑤손칼국수 ⑥손수제비	2,000
		⑦오징어덮밥	3,500
		⑧해물전	6,000
목화식당	평택동 293	①갈비탕 ②곰탕 ③설렁탕 ④육개장 ⑤뼈다귀해장국 ⑥신지해장국 ⑦북어해장국 ⑧청국장	4,000
		⑨내장탕 ⑩부대찌개	5,000
		⑪추어탕 ⑫조개껍데기동동주	6,000
		⑬삼계탕	7,000
		⑭닭도리탕	15,000-20,000
		⑮맥주	3,000
		⑯소주	2,500
⑰음료	1,000		
실비감자탕	평택동 294	①된장찌개 ②졸면 ③칼국수 ④해장국 ⑤순두부찌개	2,000
		⑥돌솥비빔밥 ⑦보리비빔밥	2,500
		⑧오징어덮밥 ⑨김치덮밥 ⑩제육덮밥 ⑪김치찌개 ⑫동태찌개	3,000
		⑬제육볶음밥	4,000
평택복집	평택동 293	①복매운탕(1인분) ②복지리(1인분)	17,000
		③복수육 ④복점 ⑤아구찜 ⑥아구수육	40,000
		⑦아구탕(1인분)	15,000
		⑧맥주 ⑨히레정종 ⑩청하	4,000
		⑪백세주	6,000
		⑫매취순 ⑬설렁매	8,000
		⑭소주	3,000
		⑮음료수	1,000
이동숯불갈비	평택동 293	①물냉면 ②비빔냉면 ③돌솥비빔밥 ④해장국 ⑤갈비탕	4,000
		⑥생삼겹살 ⑦돼지갈비	4,800
		⑧돼지생등심(200g)	6,000
		⑨삼계탕	7,000
		⑩소갈비(300g) ⑪소등심(200g)	12,000
평택홍어회전문	평택동 293	①홍어탕	4,000
		②순수자연추어탕	6,000
		③홍탁	15,000
		④붕어찜	18,000
		⑤홍어회 ⑥홍어찜	20,000

상호명	주소	찬품	가격(원)
동신참지	평택동 293	①특생선초밥 ②부회정식	20,000
		③생선초밥 ④지라시스시 ⑤회성식	15,000
		⑥생대구탕 ⑦생우럭매운탕 ⑧전복죽 ⑨장어정식	12,000
		⑩새우튀김정식	
		⑪꽃게새우탕	9,000
		⑫알탕 ⑬우럭탕 ⑭꽃게탕 ⑮새우탕	8,000
		⑯회덮밥 ⑰대구탕	7,000
		⑱김조밥	5,000
		①어린이가스	3,500
		②어묵우동(고보꾸우동)	4,000
허수아비인분식 돈까스전문점	평택동 293	③김치우동	5,000
		④생선까스	5,500
		⑤메밀정식 ⑥치킨까스	6,000
		⑦히레까스(인심) ⑧새우까스	7,000
		⑨생반모밀정식(2인분)	7,500
		⑩돈까스안주	9,000
		⑪돈까스안주(특)	12,000
		①삼계탕	6,000
		②산낙지 ③낙지숙회	13,000
		가보네식당	평택동 37
⑤도종황기백숙	25,000		
⑥불낙지	大32,000 小17,000		

장시를 중심으로 해서 발달한 향토음식 성격의 음식문화가 엿보인다. 가장 역사가 오래된 안중장(1·6일)에서는 '장터국밥'·'영양탕', 서정장(2·7일)과 송북장(4·9일)에서는 '장터순대국밥'·'손칼국수', 통북장(5·10일)에서는 '순대국밥'이 인기를 끌고 있다.

(4) 평택시민의 음식생활사

① 조사일시

2000년 10월 1일~2000년 10월 31일

② 제보자의 인적사항 및 살림살이

가. 제보자의 인적사항

- 성명 : 유금례
- 주소 : 경기도 평택시 비전 1동 453-9

- 성별 : 여자
- 출생년도 : 1955년도 출생
- 출생지 : 전라북도 정읍
- 성장지 : 1955~1973 전라북도 정읍
1973~1980 인천광역시
1980~2000 현재 : 경기도 평택

나. 생업의 형태

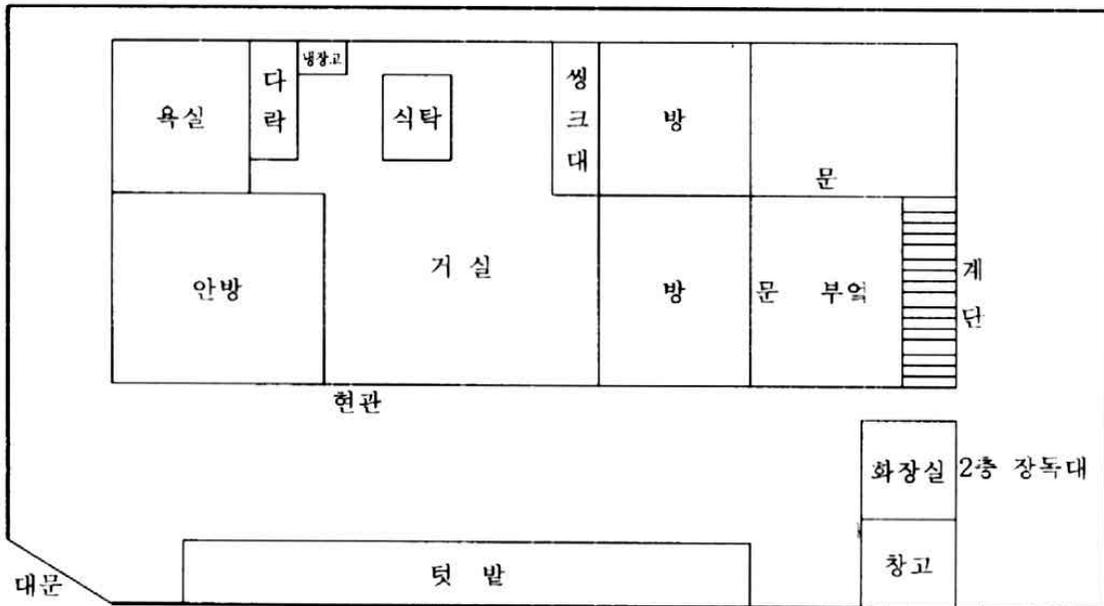
월평균 수입 : 200만원, 생활비 지출 : 150만원, 월 음식 소비비 지출 : 280, 350원,
자동차 유무 : 유

다. 가족과 식구의 구성

아버지(50살), 어머니(제보자, 46살), 큰아들(남자, 22 살), 둘째아들(남자, 20살)

라. 공간의 구성

③ 일상음식의 생산과 소비



<그림 15> 평택시 비전1동 유금례 씨 댁

가. 음식재료의 종류

○ 냉장고 속의 음식 종류

- 냉동고 : 옥수수, 돈까스, 오징어, 마늘 다진 것, 바지락
- 냉장실 : 배추, 알타리김치, 물김치, 새우젓, 당근, 계란, 건멸치, 케찹, 고추, 마요네즈, 소주, 물, 보리쌀, 시금치 무침, 무, 상추, 콩나물무침, 콩나물, 생생우동

○ 장독대 속의 내용물 : 장독대 5개 (간장1, 된장1, 고추장2, 동치미1)



평택시 유금례 씨 덕의 김장독

나. 음식재료의 확보방법

○ 일반적인 음식의 구입 : 재래시

장, 김스클럽, 마트, 농협공판장을 주로 이용

- 구입 횟수 : 일정하지는 않지만 보통 일주일에 3-4일 구입하는 정도
- 음식재료를 구입할 수 있는 장소와 규모 및 종류 : 주변에 위치한 슈퍼마켓은 3개 정도, 종류는 양념류(고춧가루, 간장, 된장, 고추장, 설탕, 식초, 멸치, 다시다, 케찹, 마요네즈, 미원, 식용유 등), 채소류(감자, 시금치, 무 등), 두부, 햄종류, 곡류(보리), 음료수(생수, 차종류, 커피류, 요쿠르트, 우유 등), 인스턴트 식품류 등.

다. 조리공간과 식사기구/조리기구

- 부엌의 이용방법 : 음식을 만들고 조리하고 재료를 다듬고 식사할 수 있는 장소.
- 조리기구의 종류 : 칼(2), 과도(2), 도마(2), 뒤지계(3), 홍두깨(1), 냄비(4), 후라이(2), 거품기(1), 국자(3), 나무젓가락(4짝), 식쇠(1), 강판(2), 채반(1)



평택시 유금례 씨 덕의 부엌과 식탁 공간

- 식탁의 종류 : 직사각형의 4인용 식탁과 의자
- 식기의 종류 : 밥공기(12), 국그릇(11), 대접시(4), 중접시(5), 소접시(7), 종지 (2), 숟가락(8), 젓가락(10짝) - 이곳에서는 특별히 숟가락이나 젓가락을 지정해 놓고 쓰지는 않는다.

라. 음식의 조리과 정리

- 가장 식탁에 자주 오르는 음식 : 된장국

〈표 8〉 평택시 유급레 씨 닥의 최근 일주일 동안의 식단

요일	아침	점심	저녁
월	빵, 우유, 요구르트	짜장면	밥, 된장국, 배추김치, 시금치 나물, 두부지짐, 알타리김치, 물김치, 감, 감, 굴
화	빵, 커피, 오렌지쥬스, 요구르트	생선초밥	밥, 미역국, 멸치볶음, 고등어 조림, 배추김치, 알타리김치, 물김치, 감
수	라면, 배추김치, 달걀, 요구르트	보리밥정식	밥, 김치찌개, 오징어볶음, 목무침, 배추김치, 알타리김치, 굴
목	빵, 우유, 커피, 요구르트	칼국수	밥, 된장국, 김치찌개, 생미역 무침, 돼지갈비찜, 배추김치, 물김치, 알타리김치, 감
금	빵, 우유, 요구르트	콩비지백반	밥, 김치찌개, 삼치조림, 무생채, 김구이, 배추김치, 알타리 김치, 감
토	빵, 우유, 요구르트	순두부백반	밥, 쇠꼬리곰탕, 배추김치, 삼치구이, 물김치, 알타리김치, 굴, 사과
일	밥, 된장두부찌개, 김구이, 삼치구이, 배추김치	밥, 된장국, 돼지고기볶음, 두부지짐, 콩나물, 배추김치, 감, 사과	밥, 된장국, 상치쌈고추장, 고등어조림, 생굴회, 생미역무침, 배추김치

* 점심은 출근하시는 아버지를 기준으로 한 것.
아침·저녁은 아버지, 어머니를 기준으로 한 것.

- 재료 및 분량 : 된장 2큰술, 멸치 10여 마리, 시금치 1단, 고춧가루 2큰술, 파, 마늘 약간
- 만드는 법 : 뚝배기에 먼저 물을 8컵 정도 넣는다. 멸치를 넣고 국물을 우려낸다. 고춧가루를 섞은 된장을 넣고 골고루 풀어 한소끔 끓인 다음, 끓는물에 데쳐낸 시금치를 뚝배기에 넣고 끓인다. 어느 정도 끓게 되면 마늘을 넣고 끓이다가 파를 넣고 불을 끈다.
- 먹는 횟수 : 일주일에 3-4번 정도
- 남은 음식의 처리 : 집에 개를 기르기 때문에 남은 잔반은 개의 밥으로 준다.

- 음식을 주로 만드는 사람 : 제보자(어머니)
- 설거지 역시 제보자가 하지만 제보자 외출시 아버지와 큰아들이 준비를 하고, 설거지는 큰아들이 한다.
- 집에서 가장 즐겨 먹는 음식은 주로 오징어볶음, 돼지갈비찜, 쇠꼬리곰탕, 김치찌개, 무생채이다.

마. 일상식사의 구조

- 식사에 참여하는 사람 : 평상시에는 아버지와 제보자, 큰아들과 둘째아들은 자취와 기숙사 생활로 2-3주에 한번씩 참여한다.
- 식사의 횟수와 식사시간 : 식사 횟수는 하루에 3번씩이고, 주로 시간은 아침 6시-7시, 점심 1시-1시 30분, 저녁 6시-7시

④ 저장음식의 생산과 소비

가. 김치

- 김장의 시기 : 대략 11월 중순 정도
- 구입방법 : 100% 시장에서 구입
- 시기를 결정하는 방법 : 날씨를 참작하고 동네사람들과 비슷하게 맞춘다.

나. 간장

- 구입하는 상표, 종류 : 샘표 진간장(혼합간장)
- 특정 간장을 구입하는 이유 : 메이커와 맛으로 결정

다. 된장

- 된장의 종류 : 집에서 만든 된장
- 조리법 : 콩 불리기 → 삶기 → 메주성형 → 발효시키기 → 소금과 물을 첨가해 담그기 → 발효 → 가르기 → 숙성시키기 → 된장
- 콩의 분량 8kg

라. 고추장

- 조리법 : 엿기름 · 찹쌀가루를 하루 놔둔다 → 색이 노르스름할 때까지 끓인다 → 식힌

후 소금과 고춧가루를 넣고 젓는다 → 3개월 정도 발효

○ 보관방법 : 항아리에 넣고 소금을 뿌린 후 망으로 입구를 막고 보관

⑤ 의례 음식의 생산과 소비

가. 제사음식의 생산과 소비

○ 제사에 참여하는 친척 범위 : 작은아버지, 작은어머니

○ 경비의 마련 : 100% 큰집에서 마련

○ 음식의 분배 : 제사를 끝낸 후 모두 식사를 함께 하면 끝난다. 남겨서 분배 하는 일은 없다.

○ 제사순서 : 상을 차린 후 → 과일, 전, 떡, 탕, 나물, 밥 순서로 놓는다 → 추도 예배를 마친 후 → 식사한다.

나. 생일, 돌, 혼례, 회갑 등의 음식

ㄱ) 생일상에 차려지는 음식 : 잡채, 고기류, 전, 미역국, 나물종류

생일상은 가족끼리만 오붓하게 지내고 식사한다.

생일 때 주는 선물로는 부모님께서는 필요한 화장품, 면도기, 속옷류, 옷류이고, 아이들의 생일 때는 그냥 돈으로 준다.

ㄴ) 돌잔치 : 집에서 차려 주는데, 음식의 종류는 수수팥떡, 백설기, 잡채, 쇠갈비이다.

ㄷ) 혼례

• 혼례장소 : 예식장

• 혼례과정 : 결혼식과 폐백

• 피로연의 형태 : 무

• 폐백음식 : 닭, 밤, 대추, 술

• 이바지음식 : 떡, 고기, 과일, 술(각기 집에서 장만한다.)

ㄹ) 회갑연 장소 : 집

ㅁ) 음식과 종교

• 기독교

부활절이나 성탄절을 위해 만드는 음식 : 무

음식에 대한 금기사항 : 시험일에 미역국, 계란후라이 금지, 시험날 옛이나 떡을 먹는다. 이사와서 떡을 돌리고, 김장하고 나서 조금씩 돌린다.

ㅂ) 외식

- 외식의 시기 : 가족 중에 좋은 날이 있을 때, 가끔씩 외식을 하고 싶을 때.
- 빈도 : 한 달에 1-2번 정도
- 음식종류 : 주로 회, 장어구이, 오리로스구이, 갈비 등
- 가격(4인식구) : 회80000원, 장어구이60000원, 오리구이50000원, 갈비60000원

⑥ 10월 가계부

3) 오산시 · 화성군 · 수원시 · 용인시

날짜	수입	지출	날짜	수입	지출
10월 1일		축의금30,000	10월 17일		커피4,850 김1,300 다시다1,540 호떡1,000
10월 2일		후라이팬9,000 갈비탕12,000	10월 19일	월급500,000	계란3,300 자동차오일, 치과비30,000
10월 3일		보일러기름10,000 책10,000 개사료8,000 성빈용돈10,000 감기약2,000	10월 21일		설탕2,000 성빈지역조사교통비60,000
10월 4일		목욕비5,000 농협식품8,260 오징어젓갈2,000	10월 22일		미용실5,000 성빈월세비(전기세,수도세)130,000 성빈용돈100,000 무2,000 오뎅, 떡볶이3,000 농협식품12,000
10월 5일		호박2,000 무1,000	10월 23일		자동차बाट데리60,000
10월 7일		보건증발급3,000 속옷22,000 농협식품23,750	10월 24일	월급1,000,000	간장2,000 이발비7,000
10월 8일		목욕비3,500	10월 25일		목욕비3,500
10월 9일		성빈학과선배반지 값50,000 은행수수료1,000	10월 26일		성빈자격증원서비, 사진30,000 명태코다리5,000
10월 10일		과자2,000	10월 27일		성빈아빠용돈240,000
10월 12일		우유, 과자2,000	10월 28일		성훈용돈100,000 교통비10,000 농협식품15,000 아버지, 어머니생신60,000 단감2,000 교통비8,000
10월 13일		오징어포3,000 배추2,500 김650 옷수선(세탁소) 5,000	10월 30일		자동차기름20,000 배추, 무, 알타리7,500 공과금98,000 제사식품130,000

날짜	수입	지출	날짜	수입	지출
10월 14일		교통비11,000 식비4,000 사과13,000 고구마7,000 자동차기름20,000 성훈교통비10,000	10월 31일		성빈아빠치과200,000 성빈용돈101,000
10월 15일		과자,라면 3,700 성훈MT100,000 교통비,이발비,용돈 70,000			

(1) '할머니집' 국밥집과 오산시

경기도 오산시 원동 771-4에 위치하고 있는 국밥집 '할머니집'은 경기도 지정 향토음식



경기도 오산시 원동 771-4소재 경기도 지정 향토음식점인 '할머니집' (2000. 11)

점으로 4대째 같은 장소에서 60여년에 걸쳐서 이어지고 있는 설렁탕의 명가이다.¹⁵⁰⁾ 주 찬품은 쇠머리국밥(보통 5000원, 특 7000원)과 도가니수육(15000원)이고, 주 고객층은 나이 든 장년 이상으로 김영삼(4대) 씨에 의하여 운영되고 있는데, 폭 고아낸 진한 국맛이 일품이며 순수한 한우맛을 돋우기 위해 일체의 양념을 사용하지 않고, 김치·깍두기·풋고추·된장이 반찬의 전부이다. 활발한 상거래와 함께 면면히 이어온 오

산장터와 연결되는 역사성있는 향토음식의 대명사라고 볼 수 있다.

(2) 사양길에 들어선 '남양의 어리굴젓' 과 화성군

150) 대물림 영업기간은 4대(56년)로 1대 : 이일봉(작고), 2대 : 조명분(작고), 3대 : 송옥순, 4대 : 김영삼(현재의 운영자) 씨이다.

① 제부도(濟扶島)

화성군 서신면 제부리의 제부도(濟扶島)에는 현재 60여 가구가 살고 있다. 원주민 대부분은 전주 최씨이다. 주민들 설명에 의하면 이 섬에 살고 있는 이들의 10대조는 원래 전주가 고향이었으나 관직을 버리고 영조때에 '저비섬' 혹은 '점비섬'인 지금의 제부도에 정착하였다고 한다.

해방되던 해에는 거의 전 가구에 해당하는 33가구가 전주 최씨였지만, 6·25이후 황해도 피난민들이 들어와 현재 60여 가구가 되었다.

현재 주민의 절반 정도는 농업과 어업을 겸하는 반농반어(半農半漁) 생활을 하고 있다. 나머지 절반은 제부도가 바닷물이 갈라지는 관광지로 개발되면서, 민박이나 횃집 등을 운영하며 산다.

제부도 북쪽에 시화호가 생기면서 제부리 해수욕장의 고운 모래는 점점 쓸려내려가고 있고, 해안의 갈대밭도 없어졌다. 섬은 해수욕장을 제외하면 거의 전부 갯벌로 둘러싸여 있다고 볼 수 있다.

갯벌에서는 여전히 천연산 굴과 바지락을 채취하고 있으나, 예전보다는 양이 많이 줄고 있다. 이밖에 갯벌의 영양분을 먹고사는 숭어·낙지도 생산되고 있고, 김 양식과 굴 양식도 이루어지고 있다. 갯벌은 어촌계에서 공동어장으로 관리하며, 바지락과 굴은 공동으로 출하하는 품목이다.

인공적으로 농지를 넓혀서 만든 논경지에서는 많은 양의 쌀도 수확되고 있으며, 모래밭에서는 연간 약 4000 가마의 땅콩을 수확하고 있고, 3년 전부터는 포도를 심는 집이 늘고 있다.

② 화성군 일대

봉담·남양·장안에서 927농가가 34858두를 사육하고 있는 한우는 서울 등 수도권 대도시 소비시장과 인접하여 발달하고 있다. 34858두는 전국 시·군 중에서 가장 많은 숫자이고, 경기도의 16.7%, 전국 6.4% 규모에 해당된다. 축산정책과 함께 발달한 '낙농'은 고품



경기도 지정 향토음식집인 '할머니집'에서 판매되고 있는 '소머리국밥' (2000. 11)

질 청정우유를 생산하는 곳으로도 유명하다.

'수라청쌀'·'포도'·'참외'·'알타리무'·'느타리버섯'도 최근의 화성 특산물로 자리 잡고 있는데, 쌀 생산량은 연간 80kg 쌀 100만 3000가마(557천석), 포도 생산량은 연간 9515톤(남양·송산·서신·마도 생산), 참외 생산량은 연간 2892톤(비봉·남양·송산·서신면에서 생산), 알타리무의 생산량은 연간 10400톤(장안·우정·향남·팔탄·마도 생산), 느타리버섯 생산량은 연간 1825톤에 이른다. 이밖에 해안가 지역에서는 낙지·바지락·굴이 생산되고 있다. 낙지 생산량(생산시기 4~10월)은 연간 14톤, 바지락 생산량(생산시기 4~11월)은 연간 8250톤에 이르고 있다. 남양의 석굴은 궁중에 올리던 진공품으로서 남양의 굴로 만든 '어리굴젓'은 유명한 향토음식이었으나 지금은 사양길에 들어선 듯 보인다.

이상의 재료로 만든 향토음식으로는 '화성굴밥'·'화성불낙지'·'바지락칼국수'·'석탑병' 등이 있어 주로 해산물을 이용해서 만든 음식이 주류를 이루고 있다.

○ 화성굴밥

• 재료 및 분량 : 쌀2컵, 당근1개, 양파½개, 굴2컵, 감자2개, 표고2장, 기름, 소금, 파, 마늘약간, 양념간장약간

• 만드는 법

① 쌀을 깨끗이 씻어 건져 놓고 굴을 찬 소금에 행구어 껍질을 골라내고 물을 부어 삶아 건져낸다.

② 감자, 당근, 양파, 표고는 사방이 0.5cm 정도의 작은 깍두기 모양으로 썰어서 기름을 두르고 볶다가 쌀도 넣고 볶은 후 굴 삶은 물을 붓고 맞추어 밥을 짓는다.

③ 밥이 다 될 무렵에 삶은 굴을 얹어 뜸들인 다음 끌고루 섞어서 푼다.

※ 양념장 : 부추와 마늘을 곱게 다지고 진간장, 고춧가루, 깨소금, 참기름을 넣어 만든다.

○ 화성불낙지

• 재료 및 분량 : 산낙지1마리, 양파2개, 대파3뿌리, 풋고추·붉은고추5개, 마늘3쪽, 고춧가루2큰술, 소금약간, 식용유2큰술

• 만드는 법

① 대파는 5cm 길이로 어슷어슷 썬다.

② 양파는 채로 썰고, 고추는 어슷어슷 썰어 놓는다.

③ 부추는 5cm길이로 썬다.

- ④ 큰 그릇에 양파·대파·고추·부추를 넣고, 고춧가루·마늘 다진 것을 넣어 버무린다.
- ⑤ 산낙지를 가위로 잘라 ④의 야채와 버무린 다음 철판에 식용유를 두르고 볶는다.

○ 석담병

- 재료 및 분량 : 쌀가루1되, 녹두 ½ 되, 감가루3컵, 밤1되, 대추1컵, 실백(잣)1컵, 계피가루1큰술, 꿀1컵, 소금1작은술
- 만드는 법
 - ① 멧돌에 탄 녹두를 하루 전날 물에 불려 껍질을 제물에 여러 차례 행구어 벗긴 다음 시루에 찐 후 소금으로 간을 하고 잘 으갠다. 이것을 중간 체에 내린다.
 - ② 끓여서 식힌 물에 꿀을 넣고 꿀물을 만들어 쌀가루에 부어가면서 손으로 비벼 잘 섞은 뒤에 고운 체로 내린다.
 - ③ 밤은 껍질을 벗겨 4등분하고 대추는 씨를 발라서 4등분한다.
 - ④ 준비해둔 떡가루에 감가루·계피가루를 넣고 버무리 섞은 다음, 밤·대추·잣을 넣고 골고루 섞는다.
 - ⑤ 시루에 베 보자기를 깬 다음 녹두고물을 충분히 갈아 놓고 그 위에 3-4 cm 두께로 섞어 놓은 떡가루를 붓고 고루 편 후 다시 그 위에 녹두 고물을 쌀가루가 보이지 않도록 충분히 뿌리고 반복해서 얹혀서 찐다.

화성에서 재배되어 출하되고 있는 곡류의 가격은 다음과 같다.

〈표 9〉 화성에서 재배, 출하되는 쌀·잡곡류

상품명	원산지	규격	가격
99 농협청결미	화성군	20kg	44,000원
99 농협청결미	화성군	10kg	23,000원
99 농협청결미	화성군	4kg	11,000원
흑향미	화성군	1kg	5,500원
참쌀	화성군	1kg	3,500원
참쌀	화성군	4kg	13,200원
차조	화성군	1kg	6,600원
수수	화성군	1kg	4,600원
백태(콩)	화성군	1kg	4,800원
보리쌀	화성군	4kg	8,500원
흑임자	화성군	600g	12,100원
남도압맥	화성군	800g	1,400원
남도할맥	화성군	1kg	1,900원

③ 식생활의 실제

가. 제주도의 최동균(81), 차현섭(80) 씨 덕

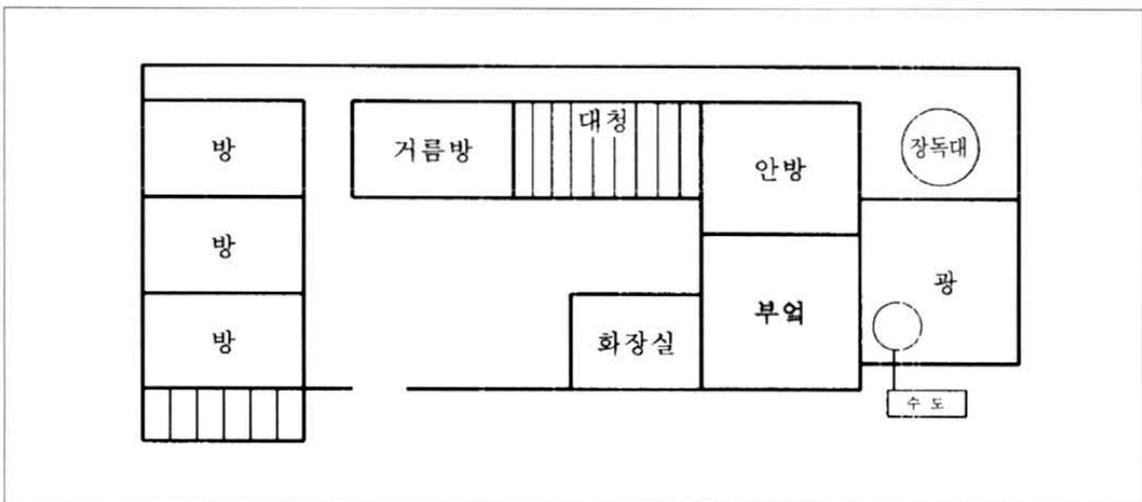


최동균 씨의 집 안채쪽 전경(경기도에서 일반적으로 나타나는 'ㄱ' 자형이다)

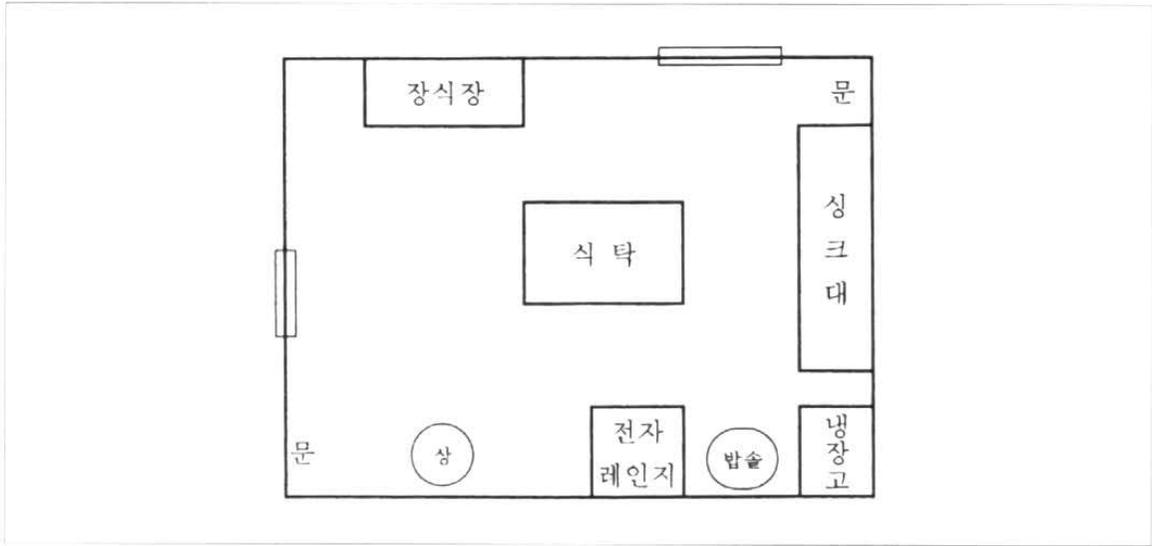
7남매를 둔 최씨 부부는 1939년 혼인을 하면서 함께 살게 되었다. 이 집은 차현섭 할머니가 이곳에 시집 오면서부터 살던 집으로 이들 부부의 증조부 때부터 산 집이라고 한다. 따라서 현재까지 6대째 전해 내려오는 집으로, 기본 골격은 그대로 둔 채 지붕과 바깥 벽, 그리고 생활에 필요한 몇 가지 부분만을 개조해서 생활하고 있다. 개조가 두드러진 부분은 부엌과 화장실이다. 부엌은 예

전에 있던 곳을 확장했으며, 입식으로 고치고 싱크대를 넣어 편리하게 하였다. 부엌에는 가전제품이 갖추어져 있었는데 냉장고를 비롯하여 전기압력밥솥, 가스레인지, 전자레인지, 식기세척기 등이 부엌살림을 돕고 있었다. 또한 부엌에는 식탁을 두어 따로 상을 차리지 않고 그곳에서 식사를 할 수 있게 했다.

부부와 7남매가 함께 살았던 이 집에, 현재 자식들은 모두 분가하고 팔순을 넘긴 두 부부만 살고 있다. 자녀들은 수원과 송산면 등지에 분가하여 살고 있으며, 주말에 정기적으로 방



〈그림 16〉 최동균·차현섭 씨 덕의 평면도



〈그림 17〉 최동균·차현섭 씨 댁 부엌 배치도



부엌 싱크대 모습(입식으로 개량되었으며 가스레인지와 냉장고, 식기세척기 등 현대적 가전제품이 사용되고 있다)



부엌의 장식장(이곳에는 주로 사용하지 않는 그릇들을 보관해 둔다)

문하여 건강이 좋지 못한 부모의 살림을 돌본다고 한다.

팔순을 넘어선 두 부부는 노동력이 없기 때문에 갯벌에서 나는 해산물은 직접 잡지 못하고, 이웃이 가져다주거나 사서 먹는다. 음식의 재료는 동네의 가게에서 사거나 2일과 7일에 열리는 사강장을 이용하고, 일주일에 한 번씩 들리는 자식들이 사오는 경우도 있다.

주식은 주로 밥을 먹는다. 밥은 흰쌀밥보다는 건강을 생각해서 콩과 팥, 보리쌀 등 잡곡을



속지(배추 속으로 만든 김치)



호박지(호박을 썰어 배추와 함께 김치를 담근다)



싱건지를 비닐에 담아 돌로 눌러 놓았다

섞어서 먹는다. 예전에 쌀 농사를 지었을 때는 따로 사지 않았지만, 이제는 쌀을 사서 먹고, 잡곡으로 넣는 콩과 팥은 직접 밭에다 심어서 해 먹는다. 국수류는 밀가루 음식을 좋아하지 않아서 잘 먹지 않는다.

부식으로 가장 많은 것은 야채류와 해산물류이다. 야채류에는 김치와 장아찌가 대표적인데, 김치에는 배추김치, 잎새김치(무잎김치), 파김치, 싱건지(물김치) 등이 있고, 장아찌에는 파장아찌, 알타리장아찌, 호박지장아찌 등이 있다.

배추김치의 경우 배추 속을 이용한 속배지라는 이름의 김치가 있었는데, 여기에는 생새우, 굴, 미나리, 파, 고춧가루 등이 양념으로 들어간다. 파김치는 파를 씻어서 젓국을 넣고 길이로 반을 잘라 고춧가루를 넣고 버무려서 만든다. 싱건지는 주로 알타리무를 넣어서 만들며, 여기에는 고추와 파 등이 들어간다. 특이한 것은 파장아찌로 파김치와는 달리 파를 다듬어 외간장을 붓고 돌로 눌러 익혔다가 먹을 때 깨소금 등으로 양념하여 먹는 것이다.

해산물은 송어·망둥어·굴·바지락·낙지·피조개·김·새우 등이 있는데, 송어는 말려서 찌먹으며, 망둥어는 말려서 두드렸다 물에 불려서 마늘·파·고춧가루로 양념을 발라 간장이나 고추장 푼 물에 찍어서 먹는

다. 망둥어는 여름에는 나지 않으며, 봄·가을에 주로 나고 음력 7월부터 음력 11월까지가 많이 잡히는 철이라고 한다. 굴은 찌개나 회로 먹으며, 김치 양념으로도 사용된다. 또 눈에 띄는 산물은 김으로 제부리 바다에서도 김양식이 많아 한때는 마을 주민들이 이것으로 많은 돈을 벌기도 하였다고 한다. 새우는 짓갈로도 사용되지만 생새우의 경우 무를 넣고 졸여서 먹기도 하고, 배추국에 넣어서 국물 맛을 내는데 사용하기도 한다.



망둥어 건조하는 모습(나뭇가지에 꿰거나 채반에 넣어 대문 앞마당 빨랫줄에 넣어 놓았다)

이외에도 콩을 맷돌에 갈아 두부를 만들어 먹기도 하였는데, 요즘에는 구입해서 먹으며, 녹두를 부친 녹두전, 콩을 갈아서 거기에 김치를 넣고 만든 대비지는 요즘에도 먹는다고 한다. 또한 예전에는 도토리묵이나 메밀묵도 쭈어 먹었는데, 메밀은 직접 재배했으며, 도토리는 마을 당산에서 주워 모은 것을 사용했다. 또, 물호박에다 배추김치를 썰어 넣고 여기에 굴젓과 된장을 넣고 끓이는 요리도 있었다.

젓갈에는 새우젓, 자구리젓, 바지락젓, 굴젓, 소라젓 등이 있다. 이 중에서 새우젓은 생새우에 소금을 넣고 담는데, 단지에 담아 봉해서 장독대에 보관하면 2년 정도를 먹을 수 있다. 자구리젓은 7월에 잡아서 담는 것으로 김장하는데 양념으로 섞어 넣으면 김치 맛이 좋아진다고 한다. 다음으로 바지락젓은 3월에 담는데, 바지락을 까서 씻어 소금을 넣고 담는다. 한 달 정도만 익히면 먹을 수 있는데, 조갯살은 무쳐서 반찬으로 먹고 젓국은 김치를 담을 때 양념으로 사용한다.

다음으로 굴젓은 두 가지로 나누는데, 11월에 담는 굴젓은 '어리젓(어리굴젓)'이라고 하며, 알이 통통하게 오른 4월에 담는 굴젓은 '구젓'이라고 부른다. 잘 씻은 굴에 소금과 고춧가루, 파를 넣고 빨갱게 해서 먹는다고 한다. 마지막으로 소라젓은 굴젓을 담을 때 함께 넣어 담아 먹는다. 이와 같은 젓갈류는 지금도 담아서 먹는데, 이 부분 뿐만 아니라 외지에 나가 있는 자녀들도 방문하여 가지고 가기 때문에 많은 양을 담는다.

양념으로는 대표적인 간장과 된장, 고추장을 쓰고 있다. 장독대에는 이 세 가지 기본 양념을 담은 장독이 나란히 놓여 있었는데, 간장은 올해 음력 2월에 담았으며, 된장과 고추장은 음력 3월에 담았다. 특히, 고추장은 보리쌀로 만든다. 기본 양념들 역시 자녀들이 가져가기



제주도의 겨울철 산물인 굴(사랑채 마루 앞의 단에서 굴까는 작업을 한다)



굴을 까는 도구(이 지방에서는 '췌(췌)' 라고 부른다. 장갑과 까놓은 굴을 담은 바가지도 함께 놓여있다)



바지락 젓국



된장독(이물질이 들어가지 않도록 비닐로 덮고 그 위에 소금을 뿌려 놓았다)



고추장독

때문에 많은 양을 담는다.

별식으로는 죽과 떡을 들 수 있는데, 주로 시절음식과 맞물려 먹는다. 떡은 정월에 먹는 흰 떡과 추석 때에 송편, 선달에 먹는 부꾸미, 제사 때의 인절미, 녹두부침개, 시루떡 등을 들 수 있으며 죽은 주로 동지에 먹는 팔죽이 있고 굴죽과 녹두죽도 있다. 부꾸미는 찹쌀을 빵고, 팔은 하얗게 거피해서 조그맣게 싸서 부쳐먹는 것이라고 하며, 제사나 시제 때 준비하는 인절미는 누루(릅)편이라고 하여 잘게 썰지 않고 길게 늘린 인절미를 놓는다. 또한 시루떡은 가을에 지내는 고사때나 선달 그믐날에 만들어 먹는데, 팥이나 콩으로 고물을 한다.

동지 때는 찹쌀 용새미를 해서 넣고 팥을 삶아서 팔죽을 끓이는데, 악귀를 쫓는다는 의미에서 대문에도 끼얹는다고 한다. 이 외에도 굴죽은 굴과 배추김치를 넣고 만든다.

할아버지가 술을 좋아하기 때문에 이 댁에는 옛부터 술이 끊이지 않았다고 한다. 특히, 예전에는 매달 쌀 세 말씩 해서 누룩으로 빻은 탁주를 만들었는데, 술이 익어 먹는 날에는 동네 사람들이 모두 모여 나누기도 했다고 한다. 이 술은 쌀을 시루에다 찌고 누룩을 빵아서 여기에 버무려 일정한 분량의 물을 붓고 따뜻한 방에서 5일 정도를 익혀서 먹는다. 그러나 지금은 탁주는 만들지 않고 국화술(주), 모과주(술) 등을 담는다. 직접 키운 국화잎을 따거나 혹은 모과를 썰어 단지나 병에 넣고 소주와 설탕을 첨가하는데, 약 6개월 정도가 지나면 맛이 우러나 먹을 수 있다.

제사음식으로는 굴을 넣고 끓인 탕국과 부침개, 떡(인절미), 과일(사과, 귤, 배, 밤, 대추), 송어적, 계적(닭), 육적(쇠고기), 북어포 등이 오른다. 또 돌상에는 수수팥떡과 백설기(흰무리)를 놓으며, 10여 년 전에 치렀던 칠순잔치 때에는 쌀 다섯가마 분량으로 탁주를 만들고 과일



국화를 말리는 모습(집에서 키운 가을에 따서 말려 이것으로 술을 담귀 먹는다)



칠순 잔치상

을 사다가 직접 고였다고 한다. 잔치상에는 기계로 만든 절편과 인절미·개피떡 등이 올랐고, 집에서 직접 만든 약식도 올렸다.

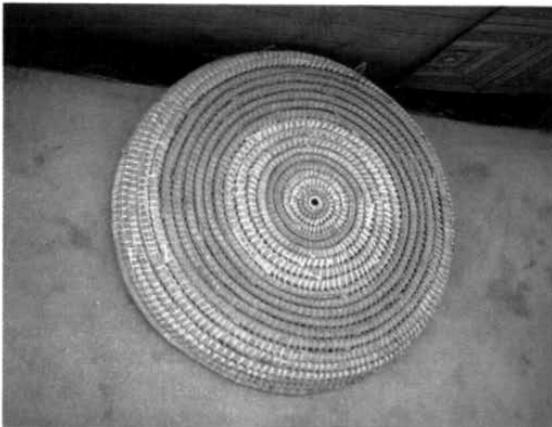
나. 제주도의 강성례(80) 할머니댁



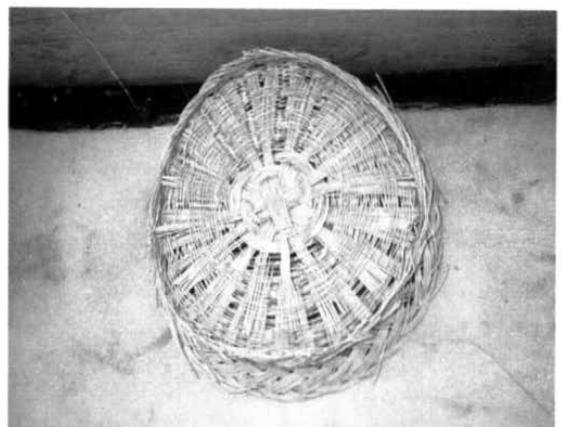
뒤꼍 벽에 걸린 생활 공구들



마늘과 조리, 석쇠가 걸려있다



도래방석



채반



가마솥(소여물을 끓이는데 쓰였다고 한다)



할머니가 쌀 한 말이 들어가는 부피로 만들었다는 동구미

이 댁은 제부도에 살고 있는 전주 최씨의 종가이다. 1997년에 100년이 넘는 예전의 안채를 허물고 현대식 건물로 집을 지었다. 따라서 예전의 주거공간은 찾아볼 수 없지만, 예전의 대청을 대신할 거실을 넓게 짓는 등 종가의 특성에 맞는 공간이 두드러진 집이었다. 부엌의 규모는 일반인의 집과 다르지 않은 규모였는데, 강성례 할머니의 설명에 의하면 이제 자신이 나이가 들어 인천에 사는 며느리가 직접 음식을 해 가지고 와서 제사를 지내기 때문이라고 한다. 따라서 예전처럼 종가에서 직접 음식을 준비하는 사례는 없어진 것이다. 한편, 부엌도 입식으로 바뀌었으며 냉장고와 가스레인지, 전기압력솥 등 편리한 가전제품들이 자리하고 있었다.

강성례 할머니는 3남매를 두었는데, 현재 자녀들은 인천에서 나가 살기 때문에 이 집에는 할머니 혼자 살고 있다. 자녀들은 가끔씩 찾아오는데, 오는 길에 음식재료들도 사들고 온다. 하지만 할머니가 직접 장을 보기도 하는데 이 때는 서신면 소재지로 가서 물건을 사온다.

현재도 이 댁은 제부도에 논을 가지고 있다. 그래서 벼농사를 짓는데, 할머니의 나이가 많아 직접 경작하지 못하고 모두 임대해 주었다. 쌀은 이 논에서 나온 것 일부를 임대료 형식으로 받아서 장만한다. 그리고 기타 필요한 야채와 곡류는 집 옆의 텃밭에 심어 가꾼다. 무, 배추, 시금치, 파, 팔, 콩, 고추, 토마토 등을 주로 심는데 충분히 자급할 수 있는 양이라고 한다.

주식으로는 밥을 먹었는데, 논이 지금처럼 많지 않거나 비가 내리지 않아¹⁵¹⁾ 흉년이 들었을 때면 죽을 먹었다. 이때는 통수수나 밀을 갈아서 풀처럼 썰어 먹는 것이었다. 그 외에 수수밥, 보리밥, 콩밥, 밀밥(밀을 찢어서 솥에다 쪄 먹는 밥)도 해먹었다고 한다.

또, 때로는 밀가루를 반죽해서 칼국수를 먹기도 했는데, 예전에는 지금처럼 바지락을 넣고 끓이는 것이 아니라 호박 등 야채를 넣고 끓이는 것이었다. 요즘에 제부도에 유명한 바지락 칼국수는 관광지로 개발되면서 새롭게 등장한 음식이라고 한다.

부식으로 쓰는 야채는 직접 심어서 재배한다. 부식으로는 역시 야채류와 해산물이 주류를 이루는데 야채류로는 김치와 시금치나물, 무청을 말렸다가 먹는 시래기나물, 무장아찌 등이 있다. 김치에는 무김치·배추김치·알타리김치·싱건지 등이 있고, 무장아찌는 무를 고추장에 박아 놓아 빨갛게 물이 들면 먹는 음식이다. 또 시래기로는 된장찌개를 끓여 먹기도 한다.

해산물로는 낙지, 송어, 전어, 망둥어 등을 해 먹는데, 낙지는 씻어서 물에 삶아 초장에 찍어 먹기도 하고 산낙지 회로 먹기도 한다. 전어는 소금에 절였다가 구워 먹으며, 망둥어는

151) 제부도의 논은 20여 년 전 지하수 개발이 되기 전까지만 해도 천수답이었다고 한다

말려서 먹기도 하고 무를 넣고 졸여서 먹기도 한다.

요즈음에는 갈비를 넣고 끓이는 찌개를 먹기도 하는데, 육고기는 자식들이 올 때 육지에서 사온다.

조미료로는 된장·간장·고추장 등이 기본으로 쓰이며, 이외에 참기름·들기름·고춧가루가 이용되고, 판매되는 미원·다시마·외간장도 빼놓을 수 없는 항목이 되었다.

젓갈로는 바지락젓, 까나리 액젓, 새우젓, 맛젓, 명란젓, 오징어젓 등을 먹는다. 이 중에서 바지락젓은 봄에 담구었다가 여름철부터 먹기 시작한다. 바지락 건더기는 양념에 무쳐서 반찬으로 먹고, 젓국은 김장할 때 쓴다. 새우젓은 여름철에 담아서 김장할 때 넣어서 먹으며, 맛젓은 3월에 담가 여름에 먹는다. 그 외에 까나리 액젓과 명란젓, 오징어젓은 이곳에서 나지 않기 때문에 재료를 외부에서 사다 담는다.

강성례 할머니댁은 종가이기 때문에 지금도 한 달에 두 번씩 제사를 지낸다. 제사 때 올리는 음식은 녹두부침개와 계란부침, 두부부침, 고기적, 탕, 나물, 밥, 국, 떡(인절미), 북어포, 송어적 등이 올라간다. 또, 돌상에는 백설기와 송편, 수수팥떡을 올린다고 한다.

별식으로 먹는 떡은 팥고물 넣은 시루떡을 가을고사 때 만들어 먹고, 정월에 흰떡·추석에 송편·동지에 팥죽을 먹는다. 또, 예전에는 주인이 생일을 맞으면 동네 사람들을 초대하여 쌀과 누룩으로 담근 탁주를 대접했다고 한다. 이 술은 쌀 다섯 말 정도의 분량으로 담는데, 누룩을 넣어 방에 두고 부글부글 끓어오르면 체에 받쳐서 먹었다. 제사를 지낼 때도 탁주를 준비했으며, 가을에 시제를 지낼 때도 탁주를 놓았다. 그러나 현재는 막걸리를 사다가 대신한다.

(3) '수원갈비'와 수원시



숫불갈비를 위시하여 각종 쇠고기를 이용한 구이류를 팔고 있는 '유미숫불갈비' 식당(경기도 수원시 향교길 312번지 소재, 2000년 11월)

정조의 둔전(屯田) 둔우(屯牛) 정책과 함께 발전한 수원의 축산 장려 정책은 일약 수원을 '수원갈비'라고 하는 향토음식을 낳게 하였다. 손쉽게 공급되는 양질의 쇠고기에 대한 재료 확보가 무엇보다도 이러한 결과를 낳게 하였을 것으로 생각된다.

수원갈비에 대한 유래는 여러 설이 있으나 1940년대 수원 영동시장의 싸전거리에서 이귀성 씨가 '화춘옥'이라는 간판을 걸고 음식점을 시

작한 것이 수원갈비의 시초가 되었다고 한다. 화춘옥에서는 처음에는 국밥인 해장국에 갈비를 넣어 주는 것으로 인기를 끌었다. 1956년대에 비로소 갈비만을 독립하여 팔기 시작하였다. 화춘옥 갈비는 값에 비하여 갈비대가 큰(소위 오늘날의 왕갈비에 해당되는) 것이 특징이었다. 이 귀성 씨의 아들 이영근 씨가 경영을 맡은 후 갈비에 대한 소문이 널리 퍼지게 되었으나, 이곳에 백화점이 세워져 화춘옥의 역사는 막을 내렸지만 숯불갈비는 수원의 향토음식으로 자리잡게 된다.



수원시에서 판매되고 있는 왕갈비로 호칭되고 있는 '숯불갈비' (불에 올려 놓기 전 상태, 2000년 11월)

소금으로 양념하여 갈비대를 크게하여 판매되는 수원의 숯불갈비는 간장으로 양념하는 다른 지역과 달리, 그 독특한 양념방법으로 타지역과는 추종을 불허하고 있다. 경기도 수원시 향교길 312번지에 위치하고 있는 숯불갈비를 파는 식당인 '유미숯불갈비' 집에서의 찬품과 가격을 보면(2000년 11월 조사)

소갈비(1인분)	9000원	생등심구이	9000원	채비추리	10000원
차돌박이	10000원	불고기	8000원	돼지목살구이	5000원
돼지갈비구이	6000원	돼지삼겹살구이	5000원	갈매기살	5000원
갈비탕	4000원	육개장	5000원	돌솥비빔밥	4000원
냉면	4000원	낙곱진골(낙지곱창진골)	8000원		

으로, <표 5>의 안성시와 <표 7>의 평택시에서의 소갈비구이 가격보다는 훨씬 싼 가격으로 판매되고 있다. 수원시에서 열리고 있는 '수원갈비축제' 행사와 함께, 수원갈비를 보다 대중화시키고자 하는 수원시민의 숯불갈비에 대한 애정을 엿볼 수 있다.

(4) 명성을 잃어가고 있는 '용인외지' 와 용인시

일찍이 농산물의 집산지로 유명했던 용인은, '용인외지' 로도 유명한 고장이었다. 1800년대 말경 은진 송씨(恩津 宋氏, 宋浚吉, 1606~1672)가의 요리책으로 보이는 『주식시의(酒食是儀)』¹⁵²⁾에는 '용인 과지법' 이 등장하고 있다. 그 조리방법은 다음과 같다.

‘황과 100개를 항아리에 넣고는 맑은 뜨물에다 냉수를 합하여 여기에 소금을 싱겁게 타서 항아리에 붓는다. 이튿날 아래·위를 뒤적여 놓고 또 그 다음날 아래·위를 뒤적이는데, 이렇게 날마다 17번 정도 뒤적여 익힌다. 이 용인 과지는 우리 나라의 유명한 식품이다.’

라고 하고 있다. 1800년대말의 용인 오이지 담는 방법을 제시한 것인데, 그 조리방법은 별다른 독특한 것은 없다. 쌀뜨물+냉수+소금에 절여 17번 정도 뒤적여 익힌다는 것으로 요즘의 오이지 담는 방법과 거의 비슷하다.

용인 오이지가 1800년대말 전국적으로 것처럼 유명한 식품이었다면, 농산물 집산지인 용인에 오이가 집산되었거나 용인에서 오이를 토산식품의 하나로써 생산하였을 가능성이 있다. 아마도 전자보다는 후자 쪽이 더 가능성이 있는 것이지만, 이를 뒷받침할 문헌적 자료는 없다.

그러한 이 ‘용인외지’가 오늘날 그 명성을 잃어가고 있는 것이다. ‘한국 민속촌’과 ‘용인에버랜드’의 그늘에 쌓여 기억 속에서 사라지고 있다. 그나마 용인의 토산식품의 하나로써 자리하고 있는 ‘남사 오이’는 앞으로 ‘용인외지’의 발전을 갖다 줄 수도 있는 한가닥의 희망이다.

현재 용인에는 오리를 논에 방사하여 재배하는 오리쌀(용인시 원산면)과 일반적으로 용인의 쌀로 알려진 백옥쌀, 포곡 상추, 표고버섯, 느타리버섯, 동충하초, 상황버섯과 함께 남사 오이가 토산물로서 자리하고 있고, 향토음식으로는 경기도가 지정한 4대 명주의 하나인 ‘옥로주’¹⁵³⁾와 ‘백암순대’¹⁵⁴⁾가 있다.

4) 안산시 · 시흥시

(1) 자하젓(紫蝦鹽)의 명성이 포도로 대체된 안산시

서해안의 제일 큰 섬인 대부도가 속해 있는 안산시는 제염업이 발달되었던 곳이고, 연안에서는 조기·새우 등 어로와 김·굴의 양식 발달을 보여왔다. 봄에는 농어·꽃게, 3월에서 7월까지 새우, 여름에는 망둥어, 봄부터 가을까지에는 바우지개(靑蟹), 가을에는 우럭·송어, 3월에서 10월까지의 바지락 채취, 여름 이후에는 낙지, 10월에서 12월 중순까지 굴 채

152) 恩津 宋氏(1800년대말경) 『酒食是儀』.

153) 증류식 소주, 울무의 독특한 향이 어우러져 있는 45도의 전통소주이다. 백암면 박곡리 대덕산 계곡의 암반수로 빚어 만든다.

154) 백암면 백암리의 5일장을 통해 그 전통이 이어 내려왔다.



새우젓(경기도 안산시 라성시장, 2000년 11월) 6월에 잡은 새우로 담근 것. 수년 전부터 잘 안잡히고 귀한 편이다



황새기젓(경기도 안산시 라성시장, 2000년 11월)

취 등으로 반농반업의 생활을 하였다.¹⁵⁵⁾

최대의 해면 매립을 통한 국토확장사업인 시화지구 개발사업으로 대부분은 육지화되었으며, 예전의 염전터는 대하(大蝦) 양식장으로, 논은 포도밭으로 되었다.

대부도 지역에 포도가 처음 들어온 것은 6·25 전쟁 직후인 1954년으로, 북4리 전경선 씨가 캠벨얼리(Campbell Early) 50여주를 심은 것이 시작이다. 이 때에는 자가 소비 수준이었으나 1977년 동리 김봉환 씨, 김한규 씨 등이 포도 재배를 시작했다. 본격적으로 포도재배가 계기가 된 것은 1980년 구광회 농촌지도사의 지도로 동6리 김석배 씨가 캠벨 50주·거봉 200주를 식재해 높은 소득을 올리기 시작하면서 부터로, 이후 1984년 30ha, 1990년 150ha, 1995년 300ha, 1997년 400ha, 2000년 11월



조개젓(바지락젓)(경기도 안산시 라성시장, 2000년 11월)

155) 한국향토사연구전국협의회, 『육지로 바뀐 섬마을』, 문화관광부, 1998, 66~70쪽.

현재 956농가의 534ha에서 재배되고 있고, 전국적으로는 9위, 경기도에서는 2위의 생산지로 자리 잡고 있다. 비닐하우스 재배나 인위적으로 생육을 촉진 시켜 재배하는 것이 아니라, 자연환경에 맡겨 해풍에 노출시킴으로서 자연친화적 생육이기 때문에 늦은 가을철에 포도를 만든다. 당도 17도(보통 13도), 치밀한 육질, 높은 향기는 이곳 포도의 특징이자 자랑이다.

갯벌에서 채취되는 어패류와 연안에서 잡은 황새기, 새우, 곤쟁이[紫蝦] 등으로 젓갈을 담그는 것은 이곳의 오래된 관습이다. 바우지게젓·바지락젓갈(조개젓)¹⁵⁶⁾·굴젓·소라젓·꽃뚜기젓·곤쟁이젓(자하젓)·새우젓¹⁵⁷⁾·황새기젓¹⁵⁸⁾을 담그는데, 현재는 대하 양식장이 되어버린 제염터의 소금을 이용하여 젓갈 가공이 활발하였던 곳이다.

조선조 궁중에 진상했던 자하젓(紫蝦鹽, 곤쟁이젓)¹⁵⁹⁾은 왕의 수라상에 오를 정도로 그 맛은 미미(美味)한 것이었다.¹⁶⁰⁾ 서해안의 자하 중 특히 통인(인천)부근의 것은 가장 달고 맛이 있었다.¹⁶¹⁾ 이 자하젓의 명성이 포도로 대치되고 있는 것이다.

안산시의 해안가에서 생산되는 토산품인 소금과 어우러져 발달 할 수밖에 없었던 젓갈문화는 전기한 바와 같이, 그 역사가 신석기시대로 거슬러 올라가는 것으로 한반도 음식문화의 산 증인이다. 이 젓갈문화가 산업화, 도시화와 함께 점차 사양길에 들어서고 있으나 그 명맥은 이어지고 있다.

현재 안산시는 향토음식으로서 쭈꾸미를 재료로 해서 만든 음식(쭈꾸미 모듬꼬치·쭈꾸미 철판구이·쭈꾸미 쟁반냉면·쭈꾸미 파전·쭈꾸미 무침·쭈꾸미 비빔밥·쭈꾸미 강회·쭈꾸미 숯불양념구이·쭈꾸미 덮밥·쭈꾸미 찜·쭈꾸미 냉채)과 '바지락 칼국수'를 지정하고 있고 이들의 조리방법 몇 개를 소개하면 다음과 같다.

○ 바지락 칼국수

- 재료 및 분량 : 칼국수300g, 양파1개, 다진마늘1큰술, 청장2큰술, 바지락200g, 애호박4개, 술1큰술, 소금약간, 후추약간

156) 바지락 조개로 젓갈을 담기 위해서는 시기 선택이 중요하다. 늦봄 5·6월이 좋다. 이 때에는 검정색 내장이 없어지고 조개살이 노릇노릇해진다. 10%정도의 천일염으로 담근 후 13~16℃에서 45일 정도 숙성시킨다.

157) 15%정도의 천일염으로 담근 후 13~16℃에서 3개월 이상 숙성시킨다.

158) 원래의 명칭은 황석어(黃石魚)이다. 잡는 시기는 일정치 않으나 대체로 6~7월 두달이다. 다져서 밥반찬으로 하거나 김치양념으로 쓰인다. 20~25% 정도의 천일염으로 담근 후 13~16℃에서 6개월 이상 숙성시킨다.

159) 紫蝦 : 곤쟁이라고도 함. 새우의 하나, 보리새우와 비슷한데 몸시 작고 몸이 연하다. 서해안에 분포하고 있다. 소금에 절여 젓을 담가 먹는다. 곤쟁이 젓=자하젓=감동젓(甘冬)이다.

160) 『園幸乙卯整理儀軌』, 『饌品』, 1795.

161) 許筠, 『屠門大嚼』.

• 만드는 방법

- ① 바지락은 엷은 소금물에 담가 해감을 한다.
- ② 냄비에 물을 넣고 바지락을 넣어 국물을 낸다.
- ③ 바지락 입이 벌어지면 바지락은 건져내고 국물은 면 보자기에 걸러둔다.
- ④ ②의 조개국물에 청장, 맛술, 소금으로 간을 한다.
- ⑤ 양파는 채썰고 애호박도 채를 썬다.
- ⑥ ④의 국물에 ⑤의 야채를 넣고 끓이다가 준비한 국수를 넣어 끓인다.
- ⑦ 국수가 어느 정도 익어 가면 건져놓은 조개와 다진 마늘을 넣어 끓여낸다.

○ 쭈꾸미 쟁반냉면

- 재료 및 분량 : 쭈꾸미2마리, 달걀, 배, 냉면국수, 새우, 상치, 닭살, 오이
- 양념장의 재료 및 분량 : 육수 4큰술, 갠겨자1큰술, 식초2큰술, 소금 $\frac{1}{2}$ 큰술, 고춧가루2큰술, 설탕1큰술, 깨소금, 고추장 $\frac{1}{2}$ 큰술, 물엿1큰술, 레몬즙

• 만드는 방법

- ① 쭈꾸미는 소금에 문질러 깨끗이 손질하여 끓는 물에 데친다.
- ② 냉면사리는 끓는 물에 넣고 삶아서 찬물에 충분히 헹구어 건진다.
- ③ 쇠고기는 삶아서 식힌 후 편육으로 썬다.
- ④ 달걀은 삶아서 껍질을 깬 후 자른다.
- ⑤ 새우는 머리를 떼고 내장을 뺀 후 새우가 오그라지지 않게 꼬치로 꽂아 끓는 물에 데쳐서 식으면 껍질을 벗긴다.
- ⑥ 오이는 깨끗이 씻어 5-6cm 길이로 어슷하게 썬 후 채썬다.
- ⑦ 배는 껍질을 벗겨 배 모양으로 얇게 썰어 설탕물에 담갔다가 건진다.
- ⑧ 분량의 양념을 섞어 양념장을 만든다.
- ⑨ 데친 쭈꾸미를 적당한 크기로 잘라 양념장에 무친다.
- ⑩ 접시에 준비한 재료를 담고 쭈꾸미를 올린 후 양념장을 곁들여 낸다.

(2) 폐쇄된 소래염전과 시흥시

신현동(소래)은 조선조 때에 안산군에 속해 있었다. 안산군의 5곳에서 소금을 제조한다고 되었기 때문에 소래염전은 안산군에 속하여 특산물로서 소금을 생산하던 다섯 곳 중의 한군데였다.¹⁶²⁾

서거정(徐居正, 1420~1488)의 시에¹⁶³⁾

‘만리의 구름산이 그림 같은데, 처음으로 개인 풍경은 우유(酥)보다 윤택하다. 사일(社日: 봄·가을 동네에서 제사 지내고 모이는 날) 뒤에 새 술독을 여는 것이 사랑스럽다. 강동에만 반드시 아름다운 농어가 있지 않으리라. 바다가 가까우니 생선과 소금은 백월(百粵: 중국광둥지방)과 같고, 땅이 비옥하니 메벼와 찰벼는 삼오(三吳: 중국 강동지방)를 대적한다……’

라고 하고 있다. 조선조 초기 제사모습과, 생선·소금·맷쌀·참쌀이 풍부한 이 고장 환경을 잘 나타내 주고 있다.

방산동·포동 일대의 소금은 1934년 일본인이 58만원을 투자하여 개발을 시작하여 1936년에 완성함으로써 천일염전에 의한 소금 만드는 방식으로 전환되었다. 소래염전의 일부가 방산동·포동·외곽 및 시흥시의 넓은 부분을 포괄하였는데, 이곳에서 산출된 소금은 그 질이 우수하여 ‘소금 한 가마=쌀 한 가마’에 해당되었다. 1960년대 이후 산업화와 더불어 서서히 사양길에 들어서기 시작하였고, 시화(始華)지구개발사업 등 대단위 국토 개발사업으로 모두 메워졌으며, 1996년 7월 31일자로 소래염전 전체가 완전히 폐쇄되어 버리게 되었다.¹⁶⁴⁾

〈표 10〉 소래포구 계절별 어획물(음력)

월	어 종
1월	참새우, 농어[(소량) 어한기]
2월	참새우, 농어[출어어선 10척 미만]
3월	새우(젓갈용), 참망둥어, 용어
4월	새우, 꽃게 민어, 농어, 광어, 쭈꾸미, 낙지, 소라
5월	새우, 꽃게 민어, 농어, 광어, 쭈꾸미, 낙지, 우럭, 놀래미, 소라, 대하, 물텅병이, 장뎡이
6월	새우, 꽃게 민어, 농어, 광어, 쭈꾸미, 낙지, 우럭, 놀래미, 소라, 대하, 물텅병이, 장뎡이
7월	새우, 꽃게 민어, 농어, 광어, 쭈꾸미, 낙지, 우럭, 놀래미, 소라, 대하, 물텅병이, 장뎡이
8월	휴어기
9월	꽃게, 기타잡어
10월	꽃게, 기타잡어
11월	동백하(새우), 기타잡어
12월	동백하(새우), 기타잡어

162) 장학수, 「자연과 사람이 만들어 낸 특산명물」, 『시흥시 신현동지』, 시흥문화원, 1999, 311쪽.

163) 『新增東國輿地勝覽』, 『安山郡』.

164) 시흥문화원, 『시흥시신현동지』, 시흥문화원, 1999, 312·364·380쪽.

바다와 인접해 있는 오이도 소래벌 주변의 계절별 어획물을 적은 것이 <표 10>에 해당된다. 현재 어업의 쇠퇴와 굴 생산량의 감소가 현저하지만, 오이도의 '굴회덮밥'과 월곶지구의 '생선회'는 향토음식으로 되어 있다. 오이도 굴회덮밥은 자연산 까막굴이 많이 나는 시흥의 서쪽 해안지역 일대에서 오래전부터 내려오는 향토음식으로, 조선 초기부터 이 마을에 살았던 박길웅 씨 가(家)의 전통음식으로 전수되었다. 일제시대 때 박길웅 씨의 부친이 손님 접대음식으로 대접하였다 한다. 현재 박길웅 씨의 부인인 송광자 씨가 전수하고 있다. 송광자 씨는 오이도 원거주지에서 30년간 식당을 경영하였으며, 지금은 이주단지로 이사해서 식당을 개업하고 있다. 송광자 씨 '굴회덮밥'의 재료와 만드는 방법은 다음과 같다.

○ 굴회덮밥

• 재료 : 쌀, 굴, 도라지, 고사리, 시금치, 숙주, 표고버섯, 오이, 상추, 달걀, 파, 마늘, 깨소금, 참기름, 진간장, 초고추장

• 만드는 방법

- ① 쌀은 밥짓기 30분전에 미리 씻어서 물기를 빼놓고 굴은 소금물에 흔들어 씻어 껍질과 불순물을 골라내고 건져서 물기를 뺀다.
- ② 씻어 놓은 쌀과 굴을 쪄켜로 안치고 불에 올려 끓어오르면 불을 낮추고 뜸을 푹 들인다.
- ③ 도라지는 가늘게 잘라 소금으로 문질러 씻은 후 꼭 짜고, 고사리는 센 줄기를 골라내어 행귀 5cm길이를 썰어 놓는다.
- ④ 시금치는 다듬어 끓는 물에 소금을 약간 넣고 데쳐서 찬물에 행귀 건져 꼭 짰 후 잘게 썬다.
- ⑤ 숙주도 끓는 물에 데치고 표고버섯은 물에 불려 줄기를 뗀 후 채썬다.
- ⑥ 파, 마늘은 다져서 깨소금, 참기름, 진간장과 섞어 양념장을 만든 후 시금치, 숙주를 넣어 무치고 도라지, 고사리, 표고버섯은 양념하여 볶는다.
- ⑦ 오이는 채 썰어 찬물에 담갔다가 건져 물기를 거둔다.
- ⑧ 상추는 흐르는 물에 씻어 1cm 폭으로 썰고, 깃잎은 돌돌 말아 채썬다.
- ⑨ 달걀은 지단을 부친 후 채썬다.
- ⑩ 고추장과 식초, 설탕, 물을 섞어 초고추장을 만든다.
- ⑪ 굴밥을 그릇에 담고 넓은 그릇에 부재료들을 고루 돌려 담은 후 참기름을 넣고 준비된 초고추장을 곁들여 낸다.

※ 굴은 8월부터 3월까지의 까막굴 사용. 4월부터 7월까지의 산란기라 먹을 수 없음.

현재 시흥시 미산동 호조벌은 곡창지대로 알려져 있다. 조선시대에 곡식을 저장했던 커다란 창고도 미산동에 있었을 정도로 미산동에서의 쌀 재배 역사는 깊다. 정조왕이 능행(陵幸)에 소요되는 경비를 마련하기 위하여 이곳에 농지를 만들었다고 전해지고 있다. 올해부터 특산물로 지정한 포도 재배는 방산동 일대에 1960년대 후반 캠벨얼리를 주종으로 하는 포도단지가 조성되고부터 점차 확대되어 2000년 11월 현재 109ha에 이르고 있으며, 연 1893톤의 포도를 생산하고 있다.

5) 안양시의 식당을 통해서 본 외식문화

이상의 경기 남부지역의 음식문화적 배경이 현재 외식산업에 어떻게 반영되었는가를 알아보기 위하여 안양시를 비롯한 의왕시·군포시(서울과 경기 남부를 연결해 주는 지역문화권)의 외식문화를 안양시 동안구 관양2동에 분포하고 있는 총 386곳 식당에 대한 표본조사를 통하여 이 일대의 외식산업을 유추해 보고자 한다. 2000년 10월부터 2000년 11월 사이의 조사에 의한 결과는 다음과 같다.

총 386곳의 식당에서 한식당은 262곳으로 67.9%이었으며, 일식당은 25곳으로 6.5%이었고, 중식당은 36곳으로 9.3%, 분식당은 65곳으로 16.8%이었다. 한식당 262곳 중 전통 한정식집은 15곳으로 5.7%, 탕을 전문으로 하는 한식집은 36곳으로 13.7%, 육류(구이 등)를 전문으로 하는 한식집이 110여 곳으로 42%, 특성화된 전략이 없는 일반 한식당이 101곳으로 38.5%를 차지하고 있고, 육류를 전문으로 하는 한식당은 증가추세에 있으나 특성화 전략이 없는 일반 한식당은 사양화의 경향을 보이고 있다.

일식당 25곳 가운데 정통 고급 일식집이 5곳으로 20%, 일반 일식집이 20곳으로 80%이었으며, 중식당 36곳 중 요리집이 6곳 16.7%로 점차 증가 추세에 있고, 일반 중식당은 30곳으로 83%를 차지하나 사양화 경향을 엿볼 수 있다.

이상의 표본 조사를 통해서 본 음식점의 현황은

- (1) 점차적으로 탕류를 파는 식당가는 감소하는 경향인 반면 생고기 구이나 고기 뷔페가 증가하는 경향을 보였고, 탕류로는 설렁탕, 곰탕, 육개장만을 전문으로 하는 수십년된 전통있는 식당이 호황하고 있다. 평균 가격대는 탕류가 4000원에서 8000원대, 소고기 안창·갈비류가 10000원대, 돼지고기 및 돼지 갈비가 6000원대였다.
- (2) 중식당은 사무실이나 시내 근처에 위치한 식당과 주택이나 아파트 상가에 위치해 있는

배달을 주로 하는 식당으로 나눌 수 있다. 전자는 특징적인 찬품 4-5종류를 선정해 호텔의 코스요리를 단순화하여 가격대를 낮춰 판매함으로써 일반인들이 저렴한 가격으로 좀더 푸짐하게 먹을 수 있는 전략을 택하고 있으며, 후자는 쟁반짜장이나 어묵탕수육과 같이 어린이들 입맛에 맞는 찬품개발을 하여 종전의 일반집과는 차별화된 전략을 내세우고 있다. 또한 전문 배달 기사를 고용하여 가게의 이미지를 한층 높이고, 기존의 시설을 재정비함으로써 위생면에서도 신경을 많이 쓰고 있다.

(3) 분식집은 점차 사양화되고 있다. 대신 체인점 형태로서 분식점이 많이 개점하는 추세이다. 체인점 형식으로 분식집을 경영했을 때 초기 자본비용이 많이 들지만 위생과 인테리어에 있어서 본사의 전문화된 인력이 담당하기 때문에 신세대 취향에 맞는 업소 형태를 유지할 수 있어서 일단 한번 창업하고 나면 실패 확률이 적고, 또한 다른 유사업종에로의 변경도 쉬워서 적응력도 뛰어나다고 한다.

(4) 일식집은 젊은 층을 겨냥한 인테리어와 찬품, 가격을 선택한 퓨전 일식집 형태와 고급스러운 분위기의 직장인을 겨냥한 정통 일식집의 형태로 나눌 수 있다. 현재 우리나라의 유망업종 형태가 일식과 한식인 것을 반영하듯이 점차 개점 숫자가 늘어나고 있고, 또 불경기에도 호황을 누리고 있다.

이밖에 20년 전통을 자랑하는 안양 중앙시장의 곱창골목은 명성도 높을 뿐만 아니라, 대중에게 인기있는 식당으로서 차지하고 있었다.

이상 안양시 동안구의 식당을 한식당·일식당·중식당·분식집으로 나누어 검토·고찰해보았다. 이러한 경향은 비록 한식당에서 탕전문과 육류(구이 등)의 전문업체 비중이 다소 많다하더라도 이 지역만의 특징이 아니고 그 인접지역, 경기도, 나아가서는 한국 외식산업의 현주소로서 보아도 무리는 없다.



안양중앙시장의 명성이 높은 곱창골목(2000년 10월 촬영)

8. 맺음말

대동강·한강유역과 용진군 시도패총·시흥초지리별망패총·안산시대부도패총·시흥 오이도패총 등을 포함하는 서해안 지역 문화권은 전기에 화전농경에 의하여 재배된 좁쌀 재배를 하는 농경이 있었다. 서해안 신석기인들은 저장용기·조리용기·음식기로 분류하여 토기를 제작·사용하고 있었다.

곡물이나 종자 저장과 기타 말린 식품을 저장하기 위한 대형화 토기 및 소금 저장을 위한 토기(독), 소금으로 가공 처리하여 만든 식품을 저장한 듯 보이는 각종 크기가 다른 토기(항아리, 단지)들의 출현은, 봄·여름·가을·겨울의 사계절이 분명하고 이에 따라 식품(먹이감) 생산 계절성도 분명한 서해안 지역 신석기인들이 자연에 순응하면서 식품을 저장하여 음식을 확보하고자 하였던 삶의 '의지'를 엿보게 해 주는 유물이다.

봄의 조개따기·새우·농어·옹어·망둥어·조기·야채(野菜), 여름의 새우·민어·쭈꾸미·낙지·우럭·소라·장땡이·야채(野菜), 가을의 굴·꽃게·조·피·도토리·야채, 겨울의 새우·농어·숭어·굴·사슴·멧돼지·오리 등 먹이감은 각각의 특성에 맞게 말려서 소금절임을 하여, 혹은 그대로 다양한 크기의 '단지'·'항아리'·'독'에 담아 저장하였을 것으로 사료된다. 남양의 굴을 이용한 향토음식인 '어리굴젓'의 뿌리는 신석기시대로 거슬러 올라갈 수 있다.

이러한 저장음식은 제철식품과 함께 '가마'의 용도로 제작된 토기나 야외 화덕을 이용하여 조리(調理)를 해 먹거나 혹은 화식(火食)하지 않은 냉식(冷食)의 형태로서 식탁에 올려졌던 것으로 보이며, 조나 피·죽·국·젓갈·야채소금절임·어포·육포·구이·술로 분류되는 각종 음식은 '바리'·'대접'·'보시기'·'접시'·'잔'에 음식의 성격에 따라 분류하여 담아 먹었다.

신석기시대에 이어 본격적인 청동기시대가 도래한 B.C 2000~B.C 1570년경에는 해안에서 내륙으로 지속적이고도 안정적인 소금의 공급과 함께 농경과 가축에 의한 안정적 식량 확보단계에 도달하게 되며, '소금교역로'를 통한 물물교환에 의하여 활발한 상품 유통과 더불어 해안가의 식품과 내륙의 식품간에 본격적인 유통이 이루어짐으로서 식생활도 보다 풍부해 진다. 경기만 일대에서 잡히는 각종 계절성 어패류를 이용한 젓갈 반찬 외에 회·소금절임구이·구이·국·건어류, 소·돼지·닭 등을 이용한 회·구이·국·포류, 밭에서 재배된 부추·갓을 포함한 채소와 야채(野菜) 소금절임의 보급과 함께, 조(粟)를 주식으로 하는 식생활 형태가 확립된 것이다. 조·피·수수·기장·벼·소두·메밀·대두·소·돼지·노

루·멧돼지·닭·개·밴댕이·숭어·조기·황새기·뱅어·은구어·병어·농어·홍어·준치·민어·전어·호독어·오징어·낙지·성게·조개·황합·죽합·굴·토화·소라·게·칭게·대하·중하·백하·자하·쑥·달래·산약·토란·부추·미나리·갓·고사리·밤·소금·꿀 등이 이 시기의 식재료로 추정된다.

오곡·쌀·어염(魚鹽)·파·상치·아욱·채소·깻·돼지·오리·거위·말·양·소·개·닭·돌고래·상어·다시마·복숭아·오얏·대추·갓·배·포도·참기름·양봉꿀 등이 문헌상에 확실히 등장하는 삼국시대에는, 현재와 거의 비슷한 남양의 ‘어리굴젓’이 등장하는 시기로도 판단된다. 여러 종류의 술을 빚고 메주를 띄워 된장·간장을 담가 먹었을 뿐만 아니라, 흰 쌀밥을 위시한 각종 밥·시루떡·절편·개피떡·약밥·각종 국·불고기·회·포·젓갈·얼음을 띄운 음청류·포도·차[茶] 등 다양한 찬품이 있었고, 찬품의 가짓수는 50여 종류에 이르고 있었다. 이들 음식은 변(筵)·두(豆)·보(篋)·궤(篋)·유배(柳栝)·동와(銅瓦)·유기(鑪器)·도금은한 그릇, 각종 토기·작(爵)·상(觴)에 담아 조(俎)나 궤(几)에 올려서 식사하였는데, 백제의 땅이었다가 고구려·신라의 땅으로 뒤바뀐 역사를 갖고 있는 경기 남부 지역은, 삼국시대의 식문화가 다양하게 혼합되어 융합 발전하였을 것이다.

삼국시대의 뒤를 이어 고려시대에 이르자 밀·무·오이·가지·냉이·더덕·쑥·버섯·거위·미역·다시마·건어(乾魚)·건포(乾脯)·미꾸라지·전복·게·굴·조개류·포도·석류·밤·배·굴·능금·얼음 등이 문헌상에 나타나게 되는데, 찬품으로는 쌀밥·팔죽·국수·밀국수·밤떡·쑥떡·수수떡·다식·만두·무김치(동치미)·양포(羊脯)·두부·유밀과·청주·도소주·소주·황금주·백자주·송주·풍주·죽엽주·이화주·중양국주(重陽菊酒)·우유·차[茶]·얼음을 넣은 음청류가 있어서, 비록 빈부의 차이는 있었을 것이나 다양한 식재료와 찬품은 공유되는 식문화로서 경기 남부지역에 존재하였을 것이며, 특히 ‘오이’가 문헌상에 확실히 등장하기 때문에 향토음식으로 유명한 ‘용인 오이지’의 역사는 고려시대에 이미 김장김치를 담궈 먹은 사실로 미루어 최소한 고려시대로 올라갈 수 있을 것이다.

조선시대에 들어서자 모내기 농사가 보급되고, 따라서 주식에서 흰쌀이 차지하는 비중이 높아졌다. 옥수수·고추·감자·고구마·토마토·호박·결구성배추·수박·사과·낙화생 등이 새롭게 보급되어 식생활을 더욱 풍요롭게 만든 시기이기도 하다. 좀더 내륙 쪽에 가까운 지역과 해안가에 위치한 지역에 따라 토산물을 달리 하였는데, 양성현·진위현·금천현·평택현·과천현·안성군·죽산현 등의 내륙에 가까운 지역은 웅어·붕어·잉어·민물게·지황·자기·도기 등이, 수원도호부·남양도호부·안산군과 같이 해안가에 위치한 지역은 밴댕이·숭어·조기·황새기·뱅어·은구어·병어·송어·홍어·준치·민어·전어·호독

어·오징어·낙지·성게·조개·황합·죽합·굴·토화·소라·게·청게·대하·중하·백하·자하 등의 해산물과 소금·썩 등이 토산물로서 알려졌으며, 특히 자하(紫蝦)·밴댕이·굴·뱅어·숭어·썩(사자발썩)·소금 등은 전국적으로 알려졌던 명물이었고 진공품목이었다.

경기 남부지역은 크게 두 가지 성격의 유형으로 발전을 하게 된다. 하나는 행행(行幸)에 의하여 발전되는 것이고, 다른 하나는 남북으로 통하는 지리적 조건에 의하여 발전되는 유형으로서 전자에 속하는 지역이 시흥·안양·군포·수원·화성이며 후자에 속하는 지역은 수원·화성·오산·용인·안성이다.

군포와 수원은 왕들이 은양은천에 거동할 때에 반드시 거치는 중간 유숙지이기도 했지만, 정조가 아버지인 사도세자의 원(園)을 양주 배봉산으로부터 수원의 진산(鎭山)인 화산(花山)으로 이주한 후 정책적으로 신도시를 만들면서 수원로의 확장과 함께 번영하게 된다. 이후 화성(華城)으로 명명된 수원은 장시의 개설, 주민들 이주 등으로 상품 유통이 활성화되었으며, 순조 즉위 초에는 서울과 수원 사이의 길이 더욱 확장되면서 10대로에 포함되는 간선도로로 승격되었다. 화성의 축조 이후 노량진에서 수원까지의 길은 어로(御路)이면서 상품 유통의 발달을 획기적으로 가져다주었다고 볼 수 있다.

1795년 2월 창덕궁에서 화성까지의 행행(行幸) 때에는 『원행을묘정리의궤』 기록에 의하면, [왕·혜경궁 홍씨 등], [내빈], [원(員):내빈·낭청·당상·각신·내외책응감관·검서관·각리 등], [인(人):궁인·서리·서사 등], [명(名):고지기·석수·목수·야장·와벽장·이장 등]의 계급 분류가 있었으며, 왕과 혜경궁 홍씨·내빈 등에게는 1일 5회의 식사가, 원·인·명에게는 1일 3회의 식사가 주어졌다.

죽수라·수라·반과상·미음으로 구성된 혜경궁 홍씨를 위한 일상식을 보면, 죽수라와 수라상은 15기·미음상은 3기·반과상은 19기의 찬품을 흑칠족반에 담아 올리고 있고(미음은 원족유쟁반에 담았음), 조죽(朝粥)·조반·주반·석반·주찬·야찬의 명칭으로 올려졌던 내빈의 일상식은 4기에서 7기까지로 흑칠족반에 담아 독상을, 조반·주반·석반의 명칭으로 올려졌던 원의 일상식은 2기에서 4기를 대우판 또는 소우판에 담아 독상 혹은 겸상을, 역시 원과 마찬가지로 조반·주반·석반의 명칭으로 올렸던 인과 명의 일상식은 밥과 국만을 동해(東海)에 담아 제공하고 있는데, 한 개의 동해에 여러 명분의 음식을 담아 나누어 먹도록 하고 있다.

1795년 당시의 상차림 규모는 지금처럼 '몇 첩 반상'이 아니라 '몇 기'로서 표기하였는데, '몇 기'란 간장·초장·고추장·꿀을 담은 종지를 제외한 음식을 담은 그릇의 숫자이다. 오늘날 보다 더 맛있고 품위 있는 찬품들로 구성되어 있는 당시의 찬품은 백미죽·백반·면

(국수)·각색병·각색미음·진계백숙·생치연포·송이탕·두제탕·생복만두탕·어만두탕·열구자탕·금중탕·고음·연계증·전치증·곤자선증·연저증·순조전·생복적·각색적·석화잡육구이·죽합초·숙육초·계란전·각색전유화·어전유화·편육·적·조차·각색어채·붕어회·위어회·침송어·자반·각색해(젓갈)·장과·녹두장음잡채·청근저·치저·수근·침채·청과침채·준시·배·석류·감자(柑子)·각색실과·각색연사과·각색강정·조란·울란·강과·각색정과·각색다식·각색당·수정과·청(淸)·초장·간장·고추장 등으로서, 신분에 따라 먹는 음식의 종류가 엄격하게 구분 적용되고 있었다.

정조의 수원에 대한 상품 유통의 활성화정책, 둔전(屯田)과 둔우(屯牛) 정책은 자연히 수원의 번영에 힘입어 시흥·군포·화성·과천을 비롯한 경기 남부지역에도 행행(行幸)에 의한 궁중문화의 유입과 물화유통의 활성화와 더불어, 소를 이용한 육류찬품의 보급·발전하는 계기를 마련해 주었다고 볼 수 있다.

정조의 상품유통 활성화 정책에 힘입어, 삼도의 요충지대였던 오산·안성·용인·화성·수원은 더욱 더 장시가 발달하게 되었다. 장시의 발달은 객주나 여각의 발달을 가져왔으며, 보부상에 의하여 내륙의 식량이 해안이나 산간으로, 해안·산간의 해산물·약재는 내륙으로 각각 운반 거래되었다. 장시의 번성과 함께 쇠고기·쇠머리·쇠뼈·쇠내장 등을 주재료로 하여 만든 가장 간단히 한끼를 먹을 수 있는 ‘국밥’이 발전하게 된다.

이러한 조선왕조의 경기 남부지역에 대한 역사적 배경은 오늘날에도 그 자취가 남아있거나 면면히 이어져 내려오고 있다.

안성시는 쌀·포도·한우·인삼·배·된장·유기(鑪器)·옹기를 중심으로 한 특산물이 있고, 연지동 일대의 식당에서의 찬품은 ‘국밥류’가 거의 절반을 차지할 정도로 ‘안성탕’의 맥을 잇고 있다.

쌀·배·오이·애호박·돼지고기·붕어액즙을 특산물을 하고 있는 평택시는 안중장에서 ‘장터국밥’·‘영양탕’, 서정장과 송북장에서 ‘장터순대국밥’·‘손칼국수’, 통북장에서 ‘순대국밥’이 인기를 끌고 있으며, 한편 평택동 293번지 일대 식당에서는 가장 많이 판매되고 있는 것이 국밥인 탕(湯)류로, 장시를 중심으로 해서 발달한 향토음식 성격의 음식문화가 나타나고 있다.

이러한 경향은 4대째 같은 장소에서 60여년에 걸쳐서 이어지고 있는 설령탕의 명가인 오산시 원동 771-4에 위치하고 있는 ‘할머니집’ 국밥집에서 분명히 나타나고 있다. ‘할머니집’ 국밥집은 오산장터와 연결되는 역사성 있는 향토음식의 대명사이다.

남양의 ‘어리굴젓’으로 유명한 화성군은 한우·쌀·포도·참외·알타리무·느타리버섯

이 특산물로 자리잡고 있으며, 바다를 끼고 있는 이곳은 낙지·바지락·굴도 특산물이다. 남양의 석굴은 궁중에 올리던 진공품이었으며, 남양의 굴로 만든 '어리굴젓'은 유명한 향토음식이었으나 지금은 사양길로 들어서고 있는 대신 '화성 굴밥'·'화성 불낙지'·'바지락 칼국수'가 향토음식이 되고 있다.

1940년대 수원 영동시장의 싸전거래에서 이귀성 씨가 '화춘옥'이라는 간판을 걸고 음식점을 시작한 것이 '수원갈비'의 시초가 되었다. 안성시·오산시와 마찬가지로 '화춘옥'에서도 처음에 국밥인 '해장국'에 갈비를 넣어주는 것으로 시작되다가, 1956년 비로소 갈비만을 독립하여 구워 팔기 시작한 것이 후에 '수원갈비'가 되었다.

1800년대말 전국적으로 유명한 향토음식이었던 '용인외지'는 농산물집산지였던 용인의 역사와 맞물려 향토색 짙은 음식으로서 자리잡고 있었으나, 현재 그 명성을 잃어가고 있다. 토산물인 쌀·상추·표고버섯·느타리버섯·동충하초·상황버섯·오이, 향토음식인 '옥로주'가 그 자리를 대신하고 있다.

갯벌에서 채취되는 어패류와 연안에서 잡은 황새기·새우·곤쟁이[紫蝦] 등으로 젓갈을 담그는 것은 안산시의 오래된 관습이다. 바우지게젓·바지락젓갈[조개젓]·굴젓·소라젓·꽃뚜기젓·곤쟁이젓[자하젓]·새우젓·황새기젓을 담그는데, 현재는 대하 양식장이 되어 버린 염전터의 소금을 이용하여 젓갈 가공이 왕성하였던 곳이다. 조선조 궁중에 진상했던 '곤쟁이젓'은 왕의 수라상에 오를 정도로 그 맛은 미미한 것이었다. 곤쟁이젓의 명성은 현재의 향토음식인 '바지락 칼국수'·'쭈꾸미 쟁반냉면' 등에 가려 그 빛을 잃어가고 있다. 예전의 염전터가 대하 양식장으로, 예전의 논이 포도밭으로, 대부도섬이 육지로 변한 현실과 같은 경향인 것이다.

조선조 때 소금·생선·멥쌀·찹쌀이 토산물이었던 시흥시는 포도가 그 자리를 대신하고 있다. 어업의 쇠퇴·굴 생산량의 감소·염전업의 폐쇄가 주요 원인이지만, 여전히 오이도의 '굴회덮밥'과 월곶지구의 '생선회'는 향토음식으로 자리하고 있다.

이상의 경기 남부지역의 음식문화적 배경이 현재 안양시를 비롯한 의왕시·군포시(서울과 경기 남부를 연결해 주는 지역문화권)의 외식산업에 어떻게 반영되고 있는가를 알아보기 위하여 안양시 동안구 관양2동에 분포하고 있는 총 386곳 식당에 대한 표본조사를 2000년 10월부터 2000년 11월 사이에 실시한 결과는 한식당이 67.9%, 일식당이 6.5%, 중식당이 9.3%, 분식집이 16.8%로 나타나고 있고, 한식당 262곳 중 전통 한정식집은 5.7%, 탕을 전문으로 하는 한식집은 13.7%, 육류(구이 등)를 전문으로 하는 한식집이 42%, 특성화 전략이 없는 일반 한식당이 38.5%를 차지하고 있었다. 이러한 경향은 비록 한식당에서 탕전문

업체와 육류(구이 등)의 전문업체에 대한 비중이 다소 많다하더라도, 이 지역만의 특징이 아니고 의왕시·군포시·경기도, 더 나아가서는 한국 외식산업의 현주소로서 보아도 무리는 없다.

한편 경기 남부지역에서 살아가고 있는 평범한 도시민의 식생활 일상을 알아보기 위하여 안성시(사례 5), 평택시(사례 1), 화성군 제부도(사례 2)를 조사 실시하였고, 이 중 평택시 사례의 경우 평택시에 거주하고 있는 4인 가족으로 구성된 월소득 200만원, 음식 소비비 지출 30만원 정도의 한 가정에 대하여 2000년 10월 1일부터 2000년 10월 31일까지 조사 실시한 바, 가장 집에서 많이 먹는 음식은 밥·된장국·알타리김치·물김치·배추김치·김치찌개이었다. 고추장·된장은 집에서 만들어 먹지만 간장은 샘표 진간장을 구입하고 있고, 한 달에 1-2번 정도 하는 외식에서는 생선회·장어구이·갈비·오리구이를 즐겨 찾고 있었으며, 그 밖의 사례에서는 평택시 보다 지역성이 있어서 토속성을 찾아 볼 수 있었다.

참고문헌

- 경기도박물관, 『평택의 역사와 문화유적』, 1999.
- 군포시, 『군포시사』, 1999.
- 김상보 역, 石毛直道 著, 『魚醬과 食醢의 研究』, 수학사, 1995. XI XII
- , 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.
- , 『음양오행사상으로 본 조선왕조의 제사음식문화』, 수학사, 1996.
- , 『조선왕조궁중의례음식문화』, 수학사, 1995.
- , 『식생활』, 『水原市史』中, 수원시, 1997.
- 역, 『원행을묘정리의례』 「찬품조」, 수원시, 1996.
- 金台榮, 『安城記略』大正14年, 경인문화사 영인본, 1989.
- 박순발, 「갑천의 고대문화」, 『갑천의 문화유산』, 대전서구문화원, 1995. XI XII
- 변사성, 「우리 나라 신석기시대 질그릇에 관한 연구」, 『고고민속논문집』, 민족문화, 1995.
- 시흥문화원, 『시흥시신현동지』, 시흥문화원, 1999.
- 신숙정, 『우리 나라 남해안지방의 신석기문화 연구』, 학연문화사, 1994.

- 양보경, 「경기만과 학미산이 풀어 놓은 생활환경」, 『시흥시신현동지』, 시흥문화원, 1999.
- 오산시, 『오산시사』上, 오산시, 1998.
- 오환일, 『안성의 얼과 맥』, 안성시, 1993.
- 장명신, 「중세이전 우리 나라의 민족음식과 식생활 관습」, 『고고민속논문집』, 민족문화, 1995.
- 장학수, 「자연과 사람이 만들어 낸 특산 명물」, 『시흥시신현동지』, 시흥문화원, 1999.
- 전경수, 『한국문화론 상고편』, 일지사, 1994.
- 朝鮮總督府, 『朝鮮事情』, 1940.
- 최몽룡, 『한강유역사』, 민음사, 1993.
- 한국향토사연구전국협의회, 『육지로바뀐 섬마을』, 문화관광부, 1998.
- 『新增東國輿地勝覽』.
- 許筠, 『屠門大嚼』.
- 『後漢書』 「東夷傳」.
- 『三國志』 「魏志 東夷傳」.
- 『晉書』 「四夷傳」.
- 『海東釋史』.
- 『魏書』.
- 『隋書』.
- 『三國史記』.
- 『漢書』 「地理志」.
- 『新唐書』 「東夷傳」.
- 『梁書』 「諸夷傳」.
- 『周書』 「異域傳」.
- 『日本書記』.
- 『三國遺事』.
- 『北史』 「東夷傳」.
- 『南史』 「東夷傳」.
- 『搜神記』.
- 『高麗史』.
- 徐兢, 『高麗圖經』.

『元詩選』.
 李奎報, 『東國李相國集』.
 李穡, 『牧隱集』.
 『龍飛御天歌』.
 安軸, 『謹齋集』.
 『翰林別曲』.
 『世宗實錄』.
 『萬機要覽』 「財用」.
 1795, 『園幸乙卯整理儀軌』.
 『華城城役儀軌』附編.
 李重換, 『擇里志』.
 徐有榘, 『林園十六志』.
 柳得恭, 『京都雜誌』.
 恩津宋氏家, 『酒食是議』.
 岡助, 『京城繁昌記』, 博文社, 1915.

협조기관 및 제보자

안양시청
 안양시문화원
 광명시청
 광명시문화원
 시흥시청
 시흥시문화원
 군포시청
 군포시문화원
 의왕시청
 의왕시문화원
 안산시청
 안산시문화원
 수원시청

수원시문화원

화성군청

화성군문화원

오산시청

오산시문화원

용인시청

용인시문화원

안성시청

안성시문화원

평택시청

평택시문화원

제보자

안혜경, 한국정신문화연구원 한국학대학원(안성)

원보영, 한국정신문화연구원 한국학대학원(안성)

블라디미르 미라슬로브, 한국정신문화연구원 한국학대학원(제부도)

방인아, 한국정신문화연구원 한국학대학원(제부도)