

한국 전통민속음식조사 발굴연구
- 충청지역을 중심으로 -

이건순
한국농업전문대학 교양공통학과

<Abstract>

It is now very important that we have to explore the excellency of Korean traditional foods and to hand down the taste of it to the next generations, because the shapes of the foods or the foods themselves are fading out on the ground that the western style of foods are spreading very widely.

However, the realistic research about the foods are very slight and the data of the systemic investigation and excavation about the Korean traditional foods are very short. In addition to this, we are need to investigate, excavate, and accumulate the data for the foods when there are persons who has some experience about how to cook and know-how about the actual foods in order to prepare the international reservation for [an agreement of biological diversity], which was signed at Riu, Brazil.

The research is done at the province of Chungchung from March to December, 2001. We observed the foods of the province, separating it into Chungchun-namdo and Chungchung-bukto. We collected the kinds of foods by the questionnaire or the field investigation, and we studied the historical evidence for them conferring the books about the foods(for instance, Whang, Hae-Sung and others). And we took the pictures on the process of making foods that the initiate experts are demonstrating.

The kinds of traditional foods in Chung-buk were 158 foods, of which main dishes were 42 including Pyogo busutbap, and side dishes are 93 including Guysan-chu-tang, and preferences were 26 including Chik-bu-kku-mi, based on the conference books. However, our excavation and investigation shown that traditional foofs of Chung-buk were 95 kinds, of which main dishes were 18 including Keingsengi-ju, and side dishes were 44 including Jinip-kimchi, and preferences were 33 including Gamtto-gaetteok. However, the questionnaire shown that the kinds of traditional foods of Chung-nam were 342, of which main dishes were 53

including Kukijasun-bibim-bap, and side dishes were 202 including Kkokgejal-teonjang-kuk, and preferences were 90 including Hodu-kawja.

However, our excavation and investigation shown that the traditional foods of Chung-nam were 90 kinds, of which main dishes were 8 including Ssuk-bap, and side dishes were 64 kinds including Hobak-geikukji, and preferences were 21 kinds including Yeohyangchia.

우리 전통 민속음식은 서구식 식문화 확산에 의하여 그 형태나 존재가 많이 소멸되어 가고 있어 우리음식에 대한 우수성 구명과 한국적인 맛 전승이 필요하다. 그러나 한국음식이나 전통음식에 관한 연구가 빈약하고 전통 민속음식을 체계적으로 조사·발굴·집대성 한 자료가 미흡하였다. 또한 『생물다양성 협약』 브라질 리우 채택으로 전통토착 지식의 자료화를 통한 국제적 보호에 대비하고 사라져 가는 우리 전통 민속음식을 경험 있는 세대가 현존해 있을 때에 찾아서 조사·발굴·집대성 할 필요가 있다.

본 한국전통민속음식 연구는 1999년 경기도를 기점으로 2000년 강원도 전역을 조사하였고, 2001년 3월~12월까지 충청지역을 실시하였다.

충청지역의 전통음식은 충북지역과 충남지역으로 구분조사 하였으며, 조사방법은 다음과 같다.

1. 문헌조사 및 자료수집정리
2. 설문조사 및 현지답사 : 전수자, 시군단위 음식연구회(자생조직) 등 면담
3. 전수자를 통해 전통민속음식 제조 및 조리과정을 재현케 하여 사진 및 VDO 등으로 영상 자료화하였다.
4. 테마가 있는 전통 민속음식 발굴분류 : 약이 되는 음식, 기능성음식 등
5. 발굴된 음식자료의 문헌고찰 및 정리
6. 발굴음식 특성과약을 통한 새로운 상품화 전략구상 등을 내용으로 하였다.

전통 민속음식 조사 발굴 결과는 다음과 같다. 먼저 설문지를 통해 전통 민속음식을 수집하였고 그 중 전수자가 있어 재현 가능한 전통음식을 선정, 현지답사를 통해 자료를 수집·발굴하여, 각종 국내외 서적(우리가 정말 알아야 할 우리음식 백가지 (황혜성) 등 57종)을 통해 고증을 하고 전통음식 전수자로 하여금 재현토록 하여 제조 및 조리과정을 사진과 VDO로 영상화하였다.

충북지역의 전통민속음식은 총 158종으로 주식류는 표고버섯밥 등 41종, 부식류는 괴산추어탕 등 92종, 기호식류는 최부꾸미 등 25종 이었다. 현지답사를 통해 발굴, 또는 재현한 충북지역 전통민속음식은 총 95종으로 주식류는 갱성이죽 등 18종, 부식류는 진잎김치 등 44종, 감또개떡 등 33종 이었다.

충북 지역의 지역적 특성과 음식의 발달은

- 충북내륙지방인 산간지방에서는 산채와 버섯 또는 대청호동 큰 댐 주변에 담수 어 요리가 발달
- 늙은 호박을 이용한 호박떡, 호박죽 호박범벅 등을 많이 먹음
- 양념을 많이 쓰지 않고 된장을 즐겨 쓰고 자연그대로의 맛을 살림
- 시래기국, 장떡, 두루치기, 오이지 등 소박한 음식이 발달
- 주식류로는 쌀밥이외에 콩나물국 보리밥, 무밥 등이 있고 부식류로는 올갱이를 이용한 된장국, 해장국, 날떡국 등이 발달
- 채소나 산채를 이용한 장아찌와 두부와 묵을 이용한 장아찌 발달

충남지역 전통민속음식은 설문지를 통해서 총 342종을 수집하였는데 주식류는 구기자순비빔밥 등 52종, 부식류는 꽃게알 된장국 등 201종, 기호식류는 호도과자 등 89종 이었다. 또 현지답사를 통해 발굴, 또는 재현한 충남지역 전통민속음식은 90종으로 주식류는 쪽밥 등 7종, 부식류는 호박계국지 등 63종, 기호식류는 연향차 등 20종 이었다.

충남 지역의 지역적 특성과 음식의 발달을 보면

- 서해안을 중심으로 곡물이 풍부하고 서해에 좋은 어장이 있어 풍부한 해산물을 이용한 요리와 젓갈이 많음
- 장류가 발달하여 김장김치 남은 국물에 메주가루를 넣어서 만든 찜장, 보리밥에 메주가루를 바로 뺏아서 만든 띠엄장, 보리겨로 만든 덩겨장, 콩으로 띠운 청국장 등을 많이 담가 먹음
- 김치는 일반적으로 양념을 적게 넣어 담백한 맛을 즐기고, 물을 넉넉하게 붓는 물김치나 소금에다 절인 찐지를 많이 먹음
- 서해안에서는 굴 조갯살로 국물을 내어 날 떡국이나 칼국수를 끓여먹음
- 국물을 낼 때는 쇠고기를 쓰지 않고 여름에는 닭 국물을 겨울에는 해산물인 조개나 굴로 국물을 내어 씀

