

安東지역의 향토음식에 관한 고찰

윤 숙 경

안동대학교 식품영양학과
(1994년 2월 17일 접수)

Study on Native Local Foods in Andong Region

Sook Kyung Yoon

Andong National University
(Received February 17, 1994)

Abstract

Northern Kyungbuk around Andong is a mountainous and more or less dry region geomorphologically. Since this area located in the valley was less invaded by foreign countries, the folk traditions have been maintained for a long time. Also as the center of Confucian culture, this region respects ceremonies and so, the simple and noble ceremonial-foods such as Ddok, Hankwas, and Buchiki have been firmly preserved in many distinguished families. And besides Andong-Soju, many traditional liquors produced in different methods can be found in this region. As Gogi-Sikhae(a fermented beverage utilizing rice and fish) is still preserved in eastern coastal area, Sosikhae(Sikhae without fish) is maintained in this region and furthermore the unique Andong Sikhae developed by modifying Sosikhae is being consumed currently. Since it is difficult to get fish here geographically, the soybean foods were developed for protein intake, for example, various fermented soybean pastes, Andong-Songuksu(a hand-made noodle using raw soybean flour), and Siragiguk(a vegetable soup).

I. 서 론

각 민족이 살고 있는 고장은 기후, 토질 등 풍토가 다르므로 산출식품이나 조리방법이 자연조건에 맞추어서 각기 다르게 개발되었고 이것이 각 민족의 전통음식으로 전수되어 왔으며 한편, 역대의 정치, 경제, 종교 등 사회환경의 조건이 작용되어 양식, 규범, 조리방법 등에 변화와 발전을 거듭하면서 전수되어 왔다¹⁾. 즉 식생활은 사용식품의 종류가 기후, 풍토 등의 자연환경에 따라 지역마다 특색을 보이며, 이들 식품의 조리법도 시대적, 사회적 여건에 따라 새로운 양상으로 끊임없이 변화되어 왔다²⁾. 그러나 식품의 선택이나 수용, 정착과정은 여러 조건에 맞추어 정통성을 갖게 되었고 그 과정에서 시대의 발전에 따라 좋은 것, 타당한 것은 이어지고 비합리적인 것은 소멸되었으며, 외래음식 중에서는 그 민족 생활환경에 타당한 것은 자연스럽게 동화되고 부당한 것은 버려지면서 전수와 창조를 거듭해 왔다. 이런 의미에서 각 민족의 전통음식은 소

중한 문화유산이다³⁾.

우리나라는 60년대 분식 장려운동으로 주식을 빵과 국수 등으로 대체할 것을 장려하였고, 특히 학교급식을 빵식으로 식습관 형성기의 어린이들에게 크게 영향을 주었으며, 인스턴트, 냉동, 간식식품 등의 새로운 식품산업의 등장으로 신제품이 속출하고 있다. 또한 국제 규모의 관광산업의 발달은 식품산업과 외식산업의 붐을 가속시켜 식생활방식의 서구화를 가져와 어린이, 청소년층의 폭발적 수요를 일으키고 있다. 이렇듯 국제화 시대의 물결속에 세계문명의 시대가 오고 있다. 현대의 세계문명은 선악을 가리지 않고 기능과 합리성을 중시한 보편적이고 거대한 시스템으로서의 성격이 강하다⁴⁾.

그러나 식품에 대한 집단주의적인 성향은 현대 한국사회에 남아 있는 전통주의적이고 집단주의적인 문화의 한 측면이 된다. 그리고 식행동 형성에는 여러사회, 인구학적 변인에 영향을 갖지만 그 요인분석에서 가치관과 관심도, 교육수준, 정신, 건강상태 등의 순으로

영향력을 나타낸다는 연구가 있다⁵⁾.

그러므로 전통음식에 대한 재평가와 시대변화에 따른 발전을 위해서 타지역에서는 크게 볼 수 없으면서 이곳에서 조상대(조선시대)부터 현재까지 즐겨 먹고 있는 몇가지 음식을 안동의 향토음식으로 선정하여 향토음식이 이루어진 배경과 그 종류를 검토하고자 한다.

II. 안동문화권과 그 배경

우리나라에서는 어느 한 지역을 중심으로 하여 문화권을 설정하고 그 문화권을 단위로 해서 학술적인 조사연구 또는 행정적 개발정책 등이 이루어지는 경향이 있다.

경북지역에 있어서의 문화권 설정은 대체로 안동을 중심으로 유교문화권(儒敎文化圈)과 성주, 고령 등을 중심으로 한 가야문화권(伽倻文化圈) 그리고 경주를 중심으로 한 신라문화권(新羅文化圈) 등 삼대 문화권으로 나누는 것이 일반적인 경향이다^{5,6)}.

안동문화권을 지리적 환경, 연혁, 민속, 인물, 방언 등을 종합적으로 다루어 소백산맥 산록에서 남으로 의성까지, 동으로는 영양과 청송일부, 서로는 예천일대까지 포함하는 지역을 설정할 수 있을 것이며 이렇게 볼 때 안동문화권이라 함은 실제로 경북 북부지역의 대부분을 차지하며 우리가 흔히 경북의 북부지역이라 함은 바로 안동문화권으로 설정할 수 있음을 알 수 있을 것이다. 여러면에서 살펴 본 조선조까지의 안동의 행정관할권과 매우 유사함을 알 수 있다⁹⁾.

1. 지리적 환경

경북북부 지역은 지형적으로 북쪽은 소백산맥, 동쪽은 태백산맥의 줄기가 가로 놓여 있고 낙동강과 그 지류가 관류하고 있으며 비교적 산악이 많고 평야가 적으며 건조한 지대이다. 이 지역은 대체로 호남에 비해서는 농업환경이 좋은 편은 아니지만, 강원도동의 산악지대에 비해서는 상대적으로 좋은 조건을 가졌다고 할 수 있다. 그러나 북부지역은 토지가 척박할 뿐 아니라 강수량도 풍부하지 못하며 기후는 한냉한 편으로 농업조건이 열악한 편이다. 이러한 열악한 여건은 밭농사를 주로 발전시킨 원인이 되었다. 예천만이 수전(水田)비율이 높은 편이다¹⁰⁾.

또 한편 동해와 태백산맥이 가로 놓여 있어 교통이 발달되기 전까지는 생선의 공급이 원활하지 못하였고, 기온은 북쪽 지방에 비하여 비교적 따뜻한 원인등으로 이 지역음식은 채식이 많이 하며, 양념이 많고 맵고 짜며, 겉소 소박한 맛이다. 따라서 음식은 투박하지만 칼칼하고 감칠맛이 있다^{8,9)}. 그래서 이 지역 김치는 물

기가 적고 맵고 짜게 만든 과동용(過冬用)김치를 “판지”라고 전해 온 것도 이 지역의 지리적 여건과 무관하지 않다고 본다¹¹⁾.

2. 사회적 환경

안동문화권(안동을 중심으로 한 경북북부지구)은 역사적으로 고구려와 신라의 접경지역으로 고구려와 신라 두 계통의 문화적 특성을 함께 가지고 있다. 안동문화권은 신라시대 이후에 형성되었을 것으로 보이는 불교문화의 흔적이 강하게 남아 있고 이것이 점차 유교문화로 변천하여 조선시대에 이르러서는 유교문화의 한 중심지가 되어 당대의 유명한 학자와 선비들이 다수 배출되었으며, 현재도 조선조(朝鮮朝)에 존재했던 유적과 봉건적 유습(遺習)이나 민중 생활의 토속적 습속이 비교적 많이 남아 있다.

현대에 이르러 서구적 생활양식의 보편화가 전통적 행동 규범의 하나인 관혼상제의 내용과 형식면에서 많은 변화를 초래하고 있으나 이 지역에서는 이러한 현상이 다른 지역에 비해 많이 유존하고 있다. 그것은 경북의 내륙이 산지로 둘러 싸여 있고 외적의 침략이 비교적 적었으므로 토착사회의 전통이 흐트러지지 않은 채 오래동안 존속되어 온 것에서 연유한다고 생각된다⁹⁾. 안동문화권의 향토음식은 특히 조선시대에 이르러 부농, 평민지주의 대두, 사림문화(士林文化)의 등장 환경에서 토산식품을 중심으로 더욱 발전한 것으로 본다. 즉 재지사족(在地士族)들에 의해 이루어진 명가문(名家門)들은 막대한 토지를 소유하여 그를 경제적 기반으로 삼고 일정한 지배세력을 형성할 수 있었다¹⁰⁾. 또 한편으로 농촌 사회의 변동은 이곳에서 화전민을 겨우 면한 농민 즉 평민과 대농의 지주층의 확대된 사실은 이 지역 여러곳에 반촌(班村)을 형성한 士大夫들에 의해 전래되어 온 식생활문화의 계층적 차이가 반가와 민가의 식생활 풍습으로 크게 상존하게 하였다. 조선 전기에는 궁중음식, 반가음식, 서민음식이 구별이 되었으나 후기인 17-19세기 사이에 궁중음식은 반가음식에 반가음식은 서민음식에 영향을 주어 반가와 서민의 식생활 관습이 점차로 통일되면서 이러한 환경 또한 향토음식 발전에 기여하였다^{12,13)}.

III. 안동지역 향토음식의 종류와 조리법

안동지역은 교통의 불편으로 어촌에서 자반어물(염장어)과 건어물, 해조류가 반입되었고, 일반적으로 생선은 귀한 지역이었다. 따라서 수조육류 역시 서민생활에서 조선시대까지는 귀한 식품이었으므로 이러한 여건으로 인해 단백질 식품으로 발농사를 주로 하는

이 지역에서 발작물인 콩(대두)의 음식이 타 지역보다 발달하여 된장류와 낱콩가루 이용의 일상음식이 특수하며¹⁴⁾ 또한 동해안 일대에 남아 있는 '고기식혜(魚食醢)'에서 고기가 빠진 '소식혜(素(蔬)食醢)'와 소식혜의 변형인 '안동식혜'를 만들게 하는 원인이 될 수 있었다고 생각한다¹⁵⁾.

· 유교문화의 중심지라 볼 수 있는 본 지역에서 특히 의례(儀禮)를 숭상하여 각 곳에 산재하고 있는 명가문에서 의례음식인 떡과 한과류, 부치기(煎類) 그리고 다양한 기법의 민속주 등의 음식이 소박하고 격조 높은 이 고장 특유의 음식으로 뿌리 깊게 토착되어 전래되고 있다. 옛부터 음식 맛은 고을이나 가문을 통해 이어져 왔으며 서로 문화적 배경을 달리하면서 발전하였으므로 안동지역의 전통음식이나 향토음식은 고을이나 가문의 적지 않은 긍지라고 볼 수 있다. 타 지역에서는 흔하게 만들지 않는 음식 중에 본 지역에서 특히 즐겨 먹고 있는 향토음식은 다음과 같다.

1. 된장(醬)류 및 그 조리법

음식맛의 기본을 이루는 간장과 된장은 그 쓰이는 비율이 지방에 따라 달라지는데 충청도에서는 간장 전용의 진간장이 많이 이용되지만 경상도에서는 된장을 많이 썼다¹⁶⁾. 특히 된장 전용의 '막장'과 '빠짐장'을 담구어 이용한다¹⁷⁾. 또한 겨울철의 '담복장'은 이 고장에서 일미이다.

1) 집장(거름장)

여름에는 단기숙성의 '집장'을 많이 찾는데 집장은 콩을 삶아서 보리(또는 쌀)를 섞어 만든 메주에 뽕나무나 닳나무잎을 덮어 띄워 말린다. 표면에 곱게 누른 곱팡이(黃衣)가 입혀지면 뽕아서 소금물로 된장을 담고 여기에 소금절이 한 오이나 가지 등을 박아 퇴비속에 파묻어 익힌 것인데 일명 '거름장'이라고 한다. 퇴비열을 이용하여 속성 발효효과를 얻는 지혜인 것 같다. 최근에는 중탕하여 6-7일간 발효시키고 있다.

2) 등겨장(시금장)

보리등겨를 반죽하여 찐 것을 불에 구워 띄운 메주로 장을 담은 것인데 여기에 보리밥과 소금간을 하여 소죽술에 하루동안 익힌 것이다. 등겨장은 풋고추만을 넣어 끓이지 않고 그대로 먹는데 별미이다.

3) 장떡

밀가루에 채썬 애호박과 부추, 파, 풋고추 등 각종 야채를 넉넉히 넣고 된장과 고추장으로 간을 맞추고 버무려 밥 지을 때 그 위에서 찌거나 번철(쟁개미)에 부치기도 한다.

4) 시래기 된장 무침

꼭 삶은 시래기와 무우 채썬 것을 된장, 고추가루,

파, 마늘다진 것, 참기름, 깨소금 등 양념으로 무친 것이다. 이외에 비름나물, 산채 등으로도 된장무침이 많다.

5) 장아찌류

고추장에 넣은 당귀 장아찌, 가죽나무 어린 잎, 재피(조피)의 어린 열매, 단풍콩잎 장아찌 등이 있다.

2. 낱콩가루 이용음식

1) 시래기국

꼭 삶은 시래기에 낱콩가루를 듬뿍 묻혀 멸치 토장국에 넣어 한번 익힌 후 다시 물을 흥건하게 더 잡아서 끓인다.

2) 콩장

소금으로 간을 맞춘 끓는 국물에 낱콩가루를 풀어서 끓인 국으로 콩장이라 한다.

3) 냉국 또는 채물

여름철에 각가지 야채에 낱콩가루를 묻혀 찌서 냉간장국에 말면 '냉국' 또는 '채물'이 되고 양념간장에 묻히면 마른 반찬으로 어느 고기찬에 못지 않는 특유의 맛을 자랑하는 이곳의 별미다. 한편으로 삶은 고사리, 냉이 등을 낱콩가루에 묻혀서 찌내어 양념간장한 음식을 '야채찜'이라고도 한다.

4) 손국수

밀가루에 1/3 정도의 낱콩가루를 넣고 소금물에 반죽하여 안반에서 흥두개로 밀어 만든 손국수를 삶아 건져서 장국에 말아 그 위에 볶은 청야채와 다진 쇠고기, 김, 알고명(제란지단), 실고추 등을 얹어 양념간장과 함께 주로 여름에 즐겨 먹는 '건진국수'가 있다. 한편 손국수를 애호박이나 청야채를 넣고 장국에 삶아 그대로 먹는 '누름국수'를 일명 채물에 삶았으므로 '채물국수'라고도 하며, 이 음식은 겨울에 더욱 즐긴다. 안동의 누름국수는 거의 조밥과 배추쌈 등을 곁들여 먹는 것이 이 고장의 식습관이다.

3. 안동식혜(食醢)¹⁵⁾

안동을 중심으로 경상도 북부지방의 음식으로 우리나라 어느 곳에도 찾아 볼 수 없는 식혜가 있다. 구전(口傳)에 의하면 이 식혜에 무우를 넣었다고 하여 '무우식혜'라고도 하지만 일반적으로 그저 식혜라고 하며, 고추가루를 넣지 않는 것을 '백식혜'라 한다. 또한 타지방에서 식혜라고 부르는 감주계 식혜와는 크게 달라서 '안동식혜'라고 불려지고 있다.

타 지방(서울등)의 식혜는 감주(단술)계 식혜로서 옛 기름물에 찐밥을 넣어 60℃ 이상의 고온에서 비교적 단시간에 삭혀서 달일 때 ① 밥알을 건져두고 물만 다려서 그 물에 밥알을 띄운 것을 식혜라고 하지만

안동지역에서는 이러한 식혜를 안동식혜와 구별하기 위한인지 밥알이 점점 떠 있다고 일부에서 ‘점주(입하전씨떡, 도산 이씨떡)’ 또는 물이 많다고 ‘물식혜’라고도 한다. ② 밥알을 함께 달인 것을 감주 또는 단술이라고 하며 밥을 삭힐 때 독에 넣어 왕겨불에 묻어 삭히거나 쪄붙의 연기만으로 삭혀 꿀이나 후설탕을 넣고 밥알이 붉어질 때까지 달인 것을 ‘석(색)감주’(의성지역) 또는 ‘독감주’라고 한다. 특히 본 지역에서는 안동식혜와 감주를 많이 먹는다.

감주계 식혜는 밥을 엇기름으로 발효시켜 엇을 만드는 과정의 중간 식품의 한가지에서 나온 것으로 곡류제품이라고 볼 수 있고, 안동식혜는 밥과 무우에다 고추, 생강등의 향신료를 넣고 엇기름물로 저온(30-40℃)에서 3-4시간 발효시켜 재빨리 냉온(5-7℃)에서 1일간 후숙시킨 곡류와 채류가 혼합된 제품이라는 것이 다르다.

결국 안동식혜나 타지역의 감주계 식혜나 식혜를 만들때 삭힌 밥알을 다시 끓이지 않는다는 공통점에서 식혜란 동의어를 쓴 것으로 이해가 된다. 안동식혜는 서울의 식혜에 비해 국물이 적으므로 마시기 보다는 숟가락으로 떠 먹는 음청류라고 볼 수 있다.

안동식혜도 반찬인 ‘소식혜(素(蔬)食醃)’에서 음청류인 식혜로 변형되었다는 사실은 현장조사에서 안동 일부지역과 영양, 영주등지에서 식혜를 만들 때 안동식혜 재료 외에 소금, 파, 마늘, 참기름 등을 넣고 짭짭하게 담은 ‘밥식혜’를 반찬으로 먹고 있는 것이 있었으므로 안동식혜가 소식혜였음을 충분히 추정할 수 있었다.

안동식혜는 곡류의 밥(穀飯)에 무우절편과 고추가루 그리고 생강즙을 넣어 엇기름물로 발효시킨 것을 기본형으로 하고 있으며 근래에 와서 밥, 땅콩 등을 넣어서 물을 많게 하여 더욱 가미시킨 것으로 볼 수 있다. 이와 비슷한 것으로 안동과 의성지방에서 무우채를 살짝 소금에 저려 담은 ‘무우식혜’가 있고 경주, 포항에는 밥에다 소금에 저리거나 간을 맞춘 무우와 파, 마늘 등을 넣어 만든 짭짭한 ‘밥식혜’가 있다. 이것을 강원도의 정선 평창지방에서는 ‘식혜짬지’라 부르기도 한다. 또한 이것을 평창, 울진, 안동, 경주, 포항등 광범위한 지역에서 ‘소식혜’(素食醃)라고도 부르며 반찬 음식이다.

도산 이씨떡에서는 찹쌀가루로 풀을 쏜 것에 엇기름물을 넣고 노란 즙액이 되도록 삭힌 후, 이것을 거른 즙액을 밀식혜로 하여 일반 안동식혜를 담은 기법도 있다. 또한 사용 곡류로는 찹쌀, 멥쌀 외에 조, 수수 등으로도 하며 수수로 만든 것을 도산지방에서는 ‘막식혜’ 또는 ‘허드레 식혜’라고 한다.

안동식혜의 조리법에 관한 연구¹⁵⁾에서 밝힌 바와 같이 안동식혜는 「제민요술」에 소식혜로 추정되는 食經日淡竹爭法이 있고 포저(蒲蕒)에도 「今吳人以爲蕒又以爲鮓」라 해서 오나라 사람이 포약(蒲蕒)으로 자(鮓)를 만든다고 하니 자채(鮓菜) 즉 소식혜는 남방계 식물임을 말해 주고 있다. 어식혜(魚食醃)가 Mekong강 유역에서 발달되어 우리나라에 전래되었다고 볼 때 소식혜(素食醃) 역시 어자문화(魚鮓文化)와 더불어 동진하는 도중에 발달되어 우리나라에 전래되었다고 볼 수 있다. 소식혜는 그 자체로서 독립적인 식물로서 발달되었다기 보다는 소식혜의 제조과정이나 주민들의 소식혜에 대한 인식에서 볼 때 어식혜의 변형으로 발달되었을 가능성도 높고, 불교 등 기타 종교의 영향과 지리적으로 동해와의 사이에 태백산맥이 가로 놓여 척추처럼 뻗어 있는 큰 산맥들에 의한 신선한 생선의 구득난으로 소식혜의 발달을 촉진시켰다고 볼 수 있다. 소식해도 어식혜와 같이 한때는 전국적으로 분포된 식물로 추정되며 어식혜의 성취와 괴(軌)를 같이 한 것으로 생각된다. 한국의 서해안이 황하유역 및 북방문화의 영향을 동해안보다 쉽게 받아들일 수 있는 지리적 요건과, 고려 이후의 정치문화의 중심이 서해안 쪽으로의 편재는 동해안 쪽의 변방화로 해외문물에 대한 둔감성이 어식혜가 동해안 쪽에 잔류한 요건이 될 수 있으며 소식해도 어식혜와 같이 쇠퇴되고 동해안 일대에만 남게 되지 않았는가 추정된다.

일본을 포함한 환동해안(環東海岸)의 식생활권의 한 부분으로서 한류와 난류의 교차에 의한 풍부한 어자원과 풍부하지 못한 소금생산 등이 지형과 기후적 여건으로 어자문화의 발달을 가져왔다고도 볼 수 있을 것 같다.

소식혜는 북으로는 홍천에서 남으로는 마산까지 분포되어 있으며 대개 동해안의 어식혜와 같은 분포지역 내에 병존하고 있으나 해안지방보다 내륙지방에 더 발달되어 있다. 소식혜는 본래대로의 형태로 전승되어 오나 강원도의 평창 정선지방은 소금대신 새우젓국을 넣어 김치형 식혜로 발달되어 이 지방사람은 이것을 식혜짬지라 부르고 있으며 안동지방에서는 음청류형으로 발달된 것이 안동식혜인 것이다. 안동식혜가 안동을 중심으로 경북 북부 일대에만 볼 수 있는 것은 안동지역은 북으로는 소백산맥이 동으로는 태백산맥이 둘러싸인 관계로, 산이나 강을 경계로 해서 언어, 풍속 등이 다른 각계의 문화권을 형성하였듯이 하나의 문화권이 이룩되었고 또한 조선조까지의 안동의 행정관할권(안동문화권)과도 유사함을 알 수 있다(그림 1).

안동식혜가 음청류형으로 발달한 것은 식해(食醃)류에 값이 비싸고 얻기 어려운 홍국(紅麴) 대신 손 쉽게

언을 수 있는 엿기름을 사용하게 되므로서 이것이 감미를 강조하게 되었고, 이 나라의 고추가 도입되어 홍국의 선홍색과 시라(蒟蒻), 회향(茴香) 등 향신료의 자극적 미각을 대신할 수 있었을 뿐 아니라 우수품종의 고추산지를 배경으로 하여 이 지역민에 기호에 맞게 발달된 것이 아닐까 생각된다. 그러므로 안동식혜는 고추가 이 나라에 도입되어 일반화되고 엿기름을 식혜에 이용하게 된 18세기 중엽 이후에 현 형태로 정립된 것으로 추정한다.

4. 헛 제사밥(虛祭飯)

최홍년(崔永年)의 「해동죽지(海東竹枝)」(1925년)에 의하면 우리나라에서는 제사를 지낸 나머지 음식으로

비빔밥을 만들어 먹는 풍습이 있는데 대구에서는 이것을 모방해서 음식집에서 만들어 팔고 있다. 이것을 헛제사밥이라 하며 쇠고기구이, 향기로운 나물, 미역국, 두부, 완자 등 나머지는 보통 상차림의 음식들이다^{18,19)}.

유교문화의 본 고장인 안동지역에서는 의례 중 제사를 더욱 숭상하여 왔던 것으로 여겨진다. 유명한 서원이 많은 이곳 유생들이 쌀이 귀한 시절 제사음식을 차려놓고 축과 제문을 지어 풍류를 즐기며 허투로 제사를 지낸 후 제수음식을 먹는데서 유래한다고 전한다. 또 한편으로는 제사를 지낼 수 없는 상민들이 쌀밥이 먹고 싶어 그냥 헛제사 음식을 만들어 먹은 데서 유래했다는 설도 있다.

헛제사밥은 실제 제사에 쓰이는 제수장만과 꼭 같이 각종 나물과 미역부각, 상어고기, 가오리, 문어 등의 산적 그리고 여기에 육탕, 어탕, 채탕의 삼탕이 모두 같이 섞여진 막탕이 나온다²⁰⁾.

* 불천위제사(不遷位祭祀) 국가에 큰 공을 세웠거나 학덕이 높아서 그 신위를 영구히 사당에 모시라고 허락한 조상의 제를 불천위제사라고 하며 이 제사를 모신 집안에서는 그 조상의 유명함을 매우 자랑스럽게 생각한다²¹⁾. 안동지방에서는 10여 가문 이상에서 불천위제사를 한위 이상 모시고 있고, 그 중에서는 교재사문(敎在斯文), 종묘사직(宗廟社稷), 업수후예(業修後裔) 등 세종류가 있다. 사불천위나 유림(儒林)에서 받은 유림 불천위보다 국가에서 받은 국불천위(國不遷位)제사가 더욱 가문의 명예를 빛내고 있다.

안동군 서후면의 김학봉선생 400주년(1993. 6. 17(음 4. 28)) 불천위제사에서 살펴보면 일반 가정의 제물과 다소 차이가 있는 것은 고기를 옛부터 쓰던 습관을 그대로 이어 온 것이라고 하여 날 것(기제사는 반 익힌 것)으로 쓰고 있었으며, 포(脯)는 육포대신 육회를 어포 위에 올려 쓰고 있다(사진 1, 2).

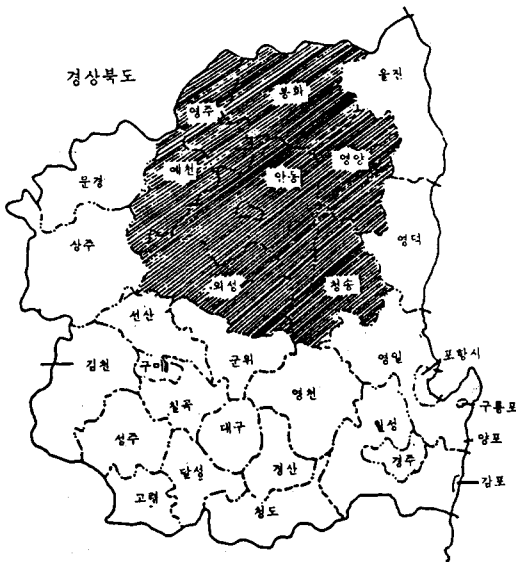


그림 1. 안동식혜의 분포도(사선 부분)

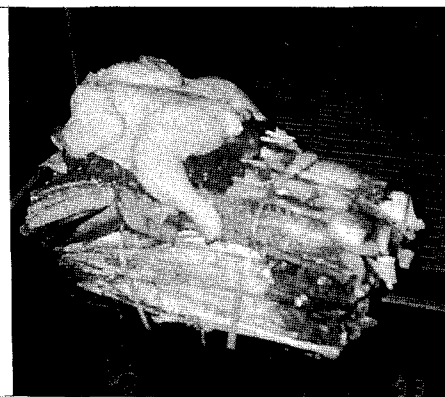


사진 1. 날고기 제물

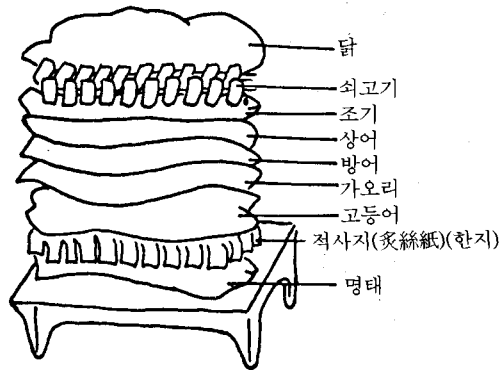


사진 1의 제물 내용 설명



사진 2. 어포 위에 날쇠고기포

또한 제사상에 간장 이외에 소금도 올리고 있다.

떡은 일반적인 제물과 같이 맨 밑에는 시루떡을 놓고 그 다음 각종의 잔편, 그리고 제일 위에 주악(조약)을 고이는데 잔편 중에는 붉은색을 내는 송기(松皮)떡을 해마다 쓰고 있었으며 떡을 쌓은 것을 현재도 편봉해서 제사준비를 하고 있다(사진 3).

5. 가양주(민속주)

1980년도 안동지역의 현지 조사¹⁴⁾에서 각 가문에 따라 같은 청주(淸酒)라도 단양주(예안 신씨대)에서 삼양주(도산 이씨대)로 빚어서 2-3일에서 100일 이후에 뜨는 백일주 일명 사절주(四節酒)까지 있었고, 또한 청주로 담은 술에다 붉은 찹쌀로 죽을 쑤어 여러번 덧넣는 중앙주인 청주(길안 목계동)도 있었다. 그외 동동주(淨纒酒; 일명 합주), 소주(燒酒) 그리고 약용주로 송순주, 국화주, 오선주(예안 신씨대)와 찹쌀가루로 반죽하여 삶아서 엇기름과 누룩의 물로 삭힌 '가루술' (천전동 김씨대, 와룡 광산 김씨대)등 다양하게 조사되었다. 그러나 안동지역 전역에 술을 조사할 수는 없었으므로 조선시대 안동지역의 문헌상으로 나타난 민속주를 소개한다.

1) 조선시대 안동지역의 민속주²²⁾

우리나라 아낙네들은 특히 술 빚기에 온갖 정성을 다 하였고 세계에 자랑할 만한 맛과 향기, 빛깔, 마신 후의 느낌 등이 빼어난 전통민속의 명주(名酒)를 남기게 되었다. 그리고 술 빚는 방법이 입과 손에서 전해져 오는 동안에 점점 발전하였다. 그것을 마침내 뜻 있는 남자들이 더러 기록하여 후세에 남기게 된 것 중 본 지역 출신인 김유(1481-1552)의 한문필사본인 수운잡방(需雲雜方)²³⁾이 우리나라에서 처음으로 많은 술의 양조법을 구체적으로 소개하고 있다.

일반적으로 농가 생활의 지침서를 엮거나 의학책을 엮을 때 더러 술방문을 곁들여 실고 있는 것으로 「증보산림경제」²⁴⁾, 「임원십육지」²⁵⁾, 「동의보감」²⁶⁾ 등이 있



사진 3. 편봉한 떡

으나 많은 경우 술 빚는 일을 몸소 맡아 했던 사람은 아낙네들이었기 때문에 그들 가운데 뛰어난 글 솜씨를 가진 분으로 우리나라 최초로 여성에 의해 편찬된 안동장씨의 한글필사본인 「음식지미방(飲食知味方); 규곤시의방(閔 是議方)(1670년경)」²⁷⁾이 있다. 본 책은 영양군 석보면 원리동에서 쓰셨다고 하며 본 책에서 경북 안동군 천정집 건너 편에 있는 안동의 맛질 마을에서 전승되어 온 방문이라고 부기된 것으로 보아 본 조리법은 영양과 안동지방의 조리법이라고 볼 수 있다. 또한 안동군 입하면 천전동 의성김씨 종가에 소장된 온주법(蘊酒法)²⁸⁾은 한글필사본으로 저자미상이나 1700년대 말경에 저술된 듯한 것 등 안동지역의 대표적 식경(食經) 3권을 중심으로 이 지역에 전해지는 술을 정리한 것이 표 1과 같다.

안동지역 술을 살펴 보면 덧술한 이양주가 가장 다채롭게 많고, 후대에 내려와서 온주법에 약양주가 다소 많아졌고, 이양주로서 증류한 적선소주 등이 있어서 소주의 고급화도 찾아볼 수 있다.

조선시대 가양주가 이렇게 다양하고 찬란하게 발달된 원인으로는 그 당시 중국문화권에 있었으므로 주조기술과 술이름 등을 중국으로부터 도입한 것도 있으나, 우리나라 나름대로 발전시킨 것도 있다. 또한 배불숭유(排佛崇儒)의 종교적, 사회적 이유로 그 전시대의 차를 마시는 풍습이 쇠하여지고, 관혼상제의 의식을 존중하고, 자연주의적인 승문사상과 풍류를 즐기는 풍습 등도 영향을 주었다고 생각된다. 그외에도 향약연구에 의한 치병(治病), 건강유지를 위해 약양주를 발달시켰을 것이며, 또한 주곡의 생산은 늘었고, 빈번한 금주령은 내렸으나 중국이나 일본과 같이 주세가 부과된 적이 없었다는 것 등으로 그 당시 고장이나 가문에 따라 재료의 기법, 시기 등을 자유롭게 하여 창의적으로 독

표 1. 술의 種類와 分類

分類		出處	需雲雜方(1500年代初)	飲食知味方(1670年頃)	蘊酒法(1700年初)
濁酒 및 藥酒	單釀酒		삼일주, 하일청주, 하일 접주(2), 일일주, 보경 가주, 이화주(2)	이화주(4), 점감청주, 절주, 하절삼일주(2), 일일주, 하절주, 시급주, 점감주, 부의주	급주, 하절삼일주, 향감주, 이화주(3), 녹미주
	重 釀 酒	二	사오주, 만전향주, 칠두 주, 감향주, 하일약주(2), 하일접주, 녹파주, 백화주(2), 류화주, 오두주, 감향주, 정향주, 십일주, 동양주, 동하주, 남경주, 진상주, 예주, 황금주, 경장주, 향료방, 세신주, 상실주	감향주, 죽엽주, 유하주 향운주, 사시주, 소곡주, 백화주, 동양주, 절주, 백향주(2), 남성주, 녹 파주, 칠일주, 두강주, 별주, 행화춘주, 점주, 하양주, 약산춘, 황금주, 칠일주	녹파주, 정향국렬주, 청명주, 감접주(3), 하 향주, 정향주, 석향주, 구가주, 청명불면주, 황금주, 소곡주, 열주, 신방주, 오호주, 감향주, 사절주, 방세주, 지주, 삼해주(2)
		三	삼해주, 벽향주(3), 두강주, 소곡주(2), 아황주, 칠두주, 오승주, 별주, 삼오주(2)	순향주법, 삼해주(4), 삼오주	삼해주(2) 서왕모유옥경장주
	四	도화주, 삼오주(누룩 12일간 예비발효)	삼오주(누룩 12일간 예비발효)	지주(누룩 1주 이상 예비발효)	
藥用藥酒 및 加香酒		백자주, 호도주, 지황주, 도인주, 백출주, 오정주, 송엽주, 애주, 건주, 황국자주, 포도주,	차주법(약소주), 송화주	지황주, 천문동주, 오가 피주, 소자주, 구기자주, 창출주, 안명주, 백자주 (3), 송엽주, 계당주, 사 미주(약소주), 국화주, 백 화주, 연엽주(2), 포도주	
混釀酒			과하주	과하주, 과하절미주	
燒酒		진맥소주	소주(2), 밀소주, 참쌀소주	적선소주 소주 많이 나는 법	
總計		59종	49종	54종	

특한 풍미를 지닌 다양한 술을 발전시킬 수 있었다고 본다.

하나 특기할 것은 진맥소주(眞麥燒酒)로서 증보산림(增補山林)²⁶⁾의 진맥소주가 밀을 찌서 찢어 만든 떡을 건조시켜 다시 가루로 만들어 누룩가루로 술을 빚는데 비하여 본 수운잡방과 음식지미방에 기록된 진맥소주는 밀을 찌서 찢어 여기에 누룩을 넣고 술로 빚은 단양주를 증류한 소주이다. 안동소주의 원료로, 생각되어진다. 오늘의 안동소주는 쌀을 찢 지에밭에다 누룩을 넣고 빚어 만든 술을 증류한 것으로 45도의 주도를 유지하여 이고장 명물로 전국에서 높이 평가를 받고 있다.

오늘날까지 알려진 전통술의 종류가 극히 소수이며,

그 만드는 방법을 알 수 있는 것이 드문 점을 생각할 때 1986년에 발견된 수운잡방과 같은 책은 우리나라의 술 제조법의 근원을 알려 주는 소중한 자료라 생각되며 이 같은 귀중한 자료를 보존해 온 것은 안동지방의 자랑이라 할 만하다.

6. 기타

1) 메밀만두

무우를 손가락으로 굵은 것과 김치 다진 것을 물기 없이 찌서 만두소로 한 메밀만두는 민가나 농가에서 이용하고, 반가에서는 다진쇠고기 또는 핏고기에 두부와 김을 섞어서 쓰거나, 닭을 삶아서 소를 넣은 메밀

만두(도산 이씨문중)가 있다.

2) 적 또는 지짐

본 지역에서는 전(煎, 저나), 즉 부치기 종류를 적(炙)이라 하여 타 지역의 조리용어와 차이를 나타내고 있다. 특히 잡산적(각종 야채와 고기를 꼬지에 끼워 기름에 지진 것; 일명 모듬적), 닭고기갈랍전, 쇠고기갈랍전(풍산 유씨택)과 같은 품격 있는 음식도 있었고 배추로 전을 부친 배추적(제사용)등이 있다.

3) 김치

김치는 물기가 적고 짜게 만든 과동용(過冬用)의 배추김치를 ‘짠지’, ‘김장’, ‘지’라 통칭하고 여름김치는 그대로 김치로 불러 왔다. 이외에 국물이 많은 것을 ‘물김치’라 하고, 무우, 열무, 배추 등으로 국물이 흥건하게 담은 것으로 고추가루를 넣지 않고 실고추만 넣어 오련한 분홍색이 들게끔 담은 것을 ‘분홍지’라고 한다. 고추가루가 들지 않은 백김치를 ‘사연지’라 하여 물김치와 같이 제사용으로 쓰고 있다(하회 류씨택). 속세김치(석우세 또는 썸바귀) 또는 콩잎김치는 김장하기 보름에서 20일 전에 속세나 단풍 든 콩잎을 물에 누렇게 삭혀서 김치 담는 것이 있다.

4) 난

겨울에 대구나 명태로 고기를 떠서 조리를 하고, 남은 머리와 뼈를 난도질하여 무우 채썬 것을 여기에 넣고 고추가루와 갖은 양념을 하여 무친 것을 삭혀서 먹는 것으로 이 음식을 대부분의 안동지역에서 “난”이라 하고 풍천에서는 “선”이라고 한다.

5) 갱식(일명 밥국죽)

배추김치를 송송 썰어 물을 붓고 김치국을 끓이다가 찬밥을 넣고 끓인 죽. 갱죽은 콩나물이나 기타 나물을 넣고 끓인 죽이 있으나 갱식과 갱죽을 혼돈해서 사용하기도 한다.

그외 떡과 과정류는 서로 주고 받는 음식으로 많이 이용되어 왔으므로 전국이 공통성이 있는 것 같고, 찰떡을 초침에 굴러 대추 찢 것을 문힌 것을 대추구리, 거피한 볶은 깨를 문힌 것을 깨구리라 하여 제사나 큰 행사에 쓰고 또 한가지는 경북 남서부(경주, 성주문화권)의 지방에 비해 특히 속음배추와 상추겉절이를 많이 먹는 경향이 있다.

IV. 결 론

앞에서 살펴 본 결과 안동을 중심으로 한 경북 북부지역은 지형적으로 비교적 산악이 많고 평야가 적으며 건조한 지대이며 내륙이 산지로 둘러 싸여 있어서 역사적으로 외적의 침략이 비교적 적었으므로 토착사회의 전통이 오래동안 존속해 온 곳이다. 또한 유교문

화의 중심지라 볼 수 있는 본 지역에서는 특히 의례(儀禮)중 제례송상의 일면에서 나타난 헛제사밥, 불천위제사의 음식을 볼 수 있고, 각 곳에 산재하고 있는 명문가(名文家)에서 의례음식인 송기송편, 잡과병 등의 떡과 집산적, 배추적, 닭고기 또는 쇠고기의 갈랍전 등의 부치기(煎類)가 있다. 그리고 안동소주 외에 단양주에서 3양주까지의 여러법의 청주와 단양주인 탁주, 술의 제조시일이 3일에서 100일 이상인 백일주(四節酒) 그리고 동동주(浮蟻酒=합주), 약용주로 송순주, 송화주, 오선주, 국화주 그리고 누룩 외에 엿기름물을 같이 이용하여 삭힌 가루술 등 다양한 기법의 많은 민속주 등이 소박하고 격조 높은 음식으로 뿌리 깊게 토착되어 전래되고 있다.

동해안의 고기식해가 아직도 전래되고 있듯이 내륙인 안동지역에서 소식해(素食醃)가 전래되어 있고 또한 소식해의 변형으로 발전시킨 전국에 없는 “안동식해”를 향유하고 있다.

콩(대두)의 이용음식을 발전시켜 집장(거름장), 등겨장(시금장), 장떡, 시래기된장무침, 당귀, 가죽나무잎, 재피, 단풍콩잎 등의 산야채의 장아찌류 등, 각종의 장류와 장류이용 음식, 날콩가루를 이용해 만든 안동손국수와 시래기국, 콩장, 냉국 또는 챗물 등 여러 종류가 있다. 그의 만두소에서 반가와 민가의 차를 나타낸 메밀만두, 김치는 물기가 적고 짜게 만든 과동용의 짠지, 물김치로는 실고추만 넣은 분홍지, 고추가루를 넣지 않은 사연지, 생선의 뼈나 머리로 식해처럼 만든 난(선), 김치죽인 갱식, 갱죽 등이 이곳의 독특한 향토음식을 이루고 있다.

한국의 전통적 요리법과 식생활문화는 한국사회내에 내재되어 있는 결속과 민족주의적인 자아에 중요한 역할을 한다고 사료된다. 수저를 쓸 줄 모르고 김치를 못먹는 국적없는 현대인의 속출을 막기 위해서도 선조들이 합리적이고 지혜롭게 발전시켜 온 향토식문화를 재평가하여 시대에 걸맞게 발전시켜 국제적인 음식으로 인정받도록 하기 위해 많은 관심을 갖고 향토의 특성을 유지하도록 노력해야 할 것으로 본다.

참고문헌

1. 윤서석. 한국 식생활의 통사적 고찰. 한국식문화학회 8: 2, 1993.
2. 문수재, 양일선, 이민준. 산업문화의 형태에 따른 식생활 변화가 국민영양과 식문화에 미치는 국제적 비교연구. 한국음식문화연구원 논문집 3, 1992.
3. 윤서석. 한국음식용어. 민음사. 1991.
4. 모수미. 패스트푸드의 외식행동에 관한 실태조사. 한국식문화학회지 1: 3, 1986.

5. 김정현 외 3인. 한국인의 식행동에 영향을 주는 요인 분석. 한국식문화학회지 7: 1, 1992.
6. 성균관대학교 국문학과. 안동문화권학술조사보고서. 1967.
7. 영남대학교 박물관. 안동문화권지표조사보고. 1981.
8. 안동대학교 박물관. 안동지구전통문화유적보존. 1981.
9. 임세권. 경북북부지역의 전통문화-역사적 배경. 안동대학 안동문화연구소. 1988.
10. 한국정신문화연구원. 구비문화대계(경북편) 7: 9, 1982.
11. 윤숙경. 경상도의 맛, 소문난 맛을 찾아서(한국향토미 각2). 중앙일보사. 1988.
12. 강인희, 이경복. 한국식생활풍속. 삼영사. 1984.
13. 한복진. 전통음식. 대원사. 1989.
14. 윤숙경. 안동민속자료지-식생활(안동군). 1981.
15. 윤숙경. 안동식혜의 조리법에 관한 연구 (I)-조리법의 유래에 따른 사적 고찰. 한국식문화학회지 3: 1, 1988.
16. 한복진. 팔도음식. 대원사. 1989.
17. 문화공보부 문화재관리국. 한국민속종합조사보고서 제 5책-향토음식편. 1984.
18. 이성우. 한국식생활의 역사. 수학사. 1993.
19. 이성우. 이성우논문집 부잡록. 한양대학교. 1992.
20. 중앙일보사. 한국향토미각 2, 1988.
21. 임돈희. 조상제례. 대원사. 1990.
22. 윤숙경. 안동지역 전통술의 문헌적 고찰. 안동문화연구소 제10집. 1989.
23. 김유. 수운잡방(1500년초) 한문필사본.
24. 류중임. 증보산림경제. 비가소장 필사본.
25. 서유구. 임원십육지(영인본). 서울대 고전총서. 1967.
26. 허준. 동의보감(1611). 규장각국역. 1966.
27. 황혜성편. 규곤시의방(해설편). 1980.
28. 김씨. 온주법. 한글필사본.