

<총 설>

京畿 北部地域の 観光資源으로서 郷土飲食에 대한 考察

南 貞 惠\*<sup>†</sup> · 崔 泰 鎬 \*\*

\*慶尙大學 다이어트情報科, \*\*惠展大學 外食産業科

A Report on Utilizing Local Food as Tourism Resource of  
Northern Gyong-gi Province

Jung He Nam\*<sup>†</sup> and Tae Ho Choi\*\*

\*Dept. of Dietary Information Management, Kyungmin College, Euijungbu City, Kyungki-Do\*,

\*\*Dept. of Food Service Industry, Hyejeon College, HongSung Kun, Chungchung Nam Do

Abstract

Gyong-gi province has been the political, social, economical center of Korea since the three Kingdom period, Koryo, Chosun dynasty. As a result, the area enjoys abundant local food culture. However, due to the truce line going through the province, it was divided into northern and southern region. Development of the northern Gyong-gi province has been restricted because of security and defence reasons. So, even though it has kept abundant local food heritage compared to other regions, local food products have not been fully developed. Furthermore, as bed towns of Seoul and new towns are constructed in this region, traditional and local culture has been vanished gradually and the regional uniqueness is disappearing. This report focuses on identifying unique local foods of northern Gyong-gi province where tourist site development is limited and finding out how to utilize these as international tourism resource in the 21<sup>th</sup> century, the era of reunified Korea. Now, we need to seek ways to overcome the current difficulties and utilize the heritage of food culture and develop it in a form that suits the taste of modern consumers.

Key words : local food, northern Gyong-gi province, tourism resource.

서 론

한 사회나 民族의 食生活 文化는 그 民族의 오랜 歷史와 함께 형성되어온 民族의 固有한 文化的 遺産으로 그 나라의 지리적 位置, 氣候나 土壤 등 自然環境을 바탕으로 하여 지역별 또는 계절별로 오늘날과 같은 다양하고 독특한 食생활 文化가 발달하게 된다<sup>1~4)</sup>. 예로부터 우리나라는 지형적으로 남북으로 길고 동서로 좁은 형태로 삼면이 바다로 둘러싸여 있으며, 전체 國土의 약 70%가 산악지대로 북쪽에는 주로 산

간지대, 남쪽은 넓은 평야지대로 이루어져 있어 다양한 식품이 생산되었다. 또한 지방마다 생산되는 특산물도 달랐을 뿐만 아니라 오늘날과 같은 교통수단이 발달하지 않아 지방산물의 유통이 거의 이루어지지 못하였는데 이것이 오히려 지역 고유의 특색 있는 향토음식 文化를 유지 발전시키는 중요한 계기가 되었다<sup>5~7)</sup>.

고려의 옛 수도인 개성을 포함한 경기도 지역은 옛날에는 마한지역으로서 삼국시대 백제의 도읍지였던 위례성을 비롯하여 고려, 조선과 현대에 이르기까지

<sup>†</sup> Corresponding author : Jung-He Nam

거의 1,500년 동안 정치와 경제, 사회의 중심지였던 곳이다. 지리적으로 영서 일부와 한강, 임진강 유역과 서해 도서지역 등을 포함하며, 현재 관할구역은 행정적으로 서울과 인천을 비롯하여 성남, 안양, 수원, 의정부, 동두천 등 25개시와 양주, 여주, 연천, 포천, 가평, 양평 등 6개의 군으로 이루어져 있다<sup>7,8)</sup>.

한국 문화예술진흥원의 [지방문화 실태조사 및 군 등 배치연구]<sup>9)</sup>에 관한 연구결과에 따르면 경기지역을 인천권, 수원권, 평택권, 여주권, 남양주권, 동두천권 등 6개 문화권역으로 구분하였으며 또 다른 연구인 [전통문화예술활동 현황조사보고-지역간 문화활동과 관련하여]<sup>10)</sup>의 연구결과에 따르면 서울 위성권, 인천권, 수원권, 여주권, 동두천권 등 5개 권역으로 구분하였는데, 두 연구에서 모두 동두천을 중심으로 하여 연계가 되는 경기 북부지역을 하나의 권역으로 설정하고 있다. 한반도의 중심부였던 경기지역은 국토를 동서로 가로지르는 휴전선으로 인하여 경기 북부지역과 남부 지역으로 자연스럽게 나뉘게 되었으며 이로 인하여 경기 남부와 북부의 음식문화에도 뚜렷한 차이를 볼 수 있다<sup>10)</sup>. 특히 경기 남부지역과는 달리 서울을 중심으로 전통음식 및 향토음식의 발굴과 계승을 위하여 비교적 많은 발전을 거듭해 온 경기 북부지역은 주로 안보 및 국방관련 역할을 담당하고 있으며 현재까지도 각종 수도권 개발규제조치로 인해 지역의 개발이 제한적으로 이루어지고 있어 지역의 고유한 향토음식이 다른 지역에 비해 많이 남아 있기는 하나 매우 영세한 실정이며 이를 발굴하여 알리고 개발하여 계승 발전시키려는 노력이 아직까지 미흡한 실정이다<sup>9)-12)</sup>.

아울러 최근 들어 경기 북부지역은 의정부, 파주, 고양, 일산 등을 중심으로 한 위성도시 신설과 이에 따른 교통로의 확장, 미니 신도시의 택지개발 등으로 인해 이미 전통문화나 향토문화가 점차 소멸되어 가고 있으며 지역의 주민들도 토박이와 원주민이 점차 감소되고 서울 인구의 유입이 증가하면서 지역의 고유성이 빠르게 사라지고 있다. 뿐만 아니라 현재 사업을 추진중인 덕정, 고암지구 택지 개발사업과 가남지구 토지구획 정리사업 등의 개발사업에 따라 이와 같은 현상은 더욱 가속화될 추세이다<sup>5, 13-17)</sup>. 따라서 본 연구에서는 특히 경기 북부 지역-의정부시, 동두천시, 파주시, 고양시, 김포시, 남양주시의 6개시와 연천군, 포천군, 가평군, 양평군 등 4개의 군 - 을 중심으로 전통적으로 이어져 내려오고 있는 이 지역 고유의 음식 문화와 점차 사라져 가고 있는 향토음식을 발굴하고 이를 더욱 계승 발전시킴으로써 앞으로 21세기 한반

도 통일화 시대를 앞두고 남한과 북한을 연결하는 중요한 지역으로의 기능을 담당함과 동시에 경기북부 관광개발사업과 연계하여 경기 북부지역의 고유한 향토음식을 국제적으로 관광 자원화하기 위한 기초자료로 삼고자 여러 문헌을 중심으로 살펴보고자 한다.

## 본 론

### 1. 경기 북부 지역의 지리적 위치

한반도의 중부지역에 위치한 경기지역은 동쪽은 산지로 되어 있으나 서쪽으로 갈수록 고도가 낮아지면서 서 김포, 평택, 파주평야 등이 펼쳐져 있고 한강을 비롯하여 임진강과 한탄강, 안성천 등 크고 작은 많은 하천들이 지나고 있다. 한강 북쪽에는 임진강 수계가 포천에서 서쪽으로 파주까지 동서로 뻗어있다. 임진강은 함경남도 덕원군 풍상면의 두류산에서 발원하여 경기 북부지역을 북서 동남방향으로 관통하여 전곡지역의 한탄강을 아우르며 한강에서 만난다<sup>8-10,18)</sup>.

특히 京畿道의 北部에 위치하고 있는 양주군은 한반도의 중앙부로서 동쪽으로는 포천, 남쪽으로는 의정부와 서울, 북쪽으로는 동두천과 연천, 서쪽으로는 고양과 파주와 인접하여 있고 대체로 산지가 많은 반면 평지가 적으며 남북서의 방향으로 흐르는 하천변에 평지가 산재되어 있다. 경기도의 북부에 위치하고 있는 동두천, 의정부, 양주지역은 옛부터 서울로 들어오는 중요한 관문역할을 해오던 곳이지만 국토의 분단으로 경기 북부지역에 개발이 제한되면서 현재는 그 의미가 퇴색되어 가고 있다<sup>5,13-19)</sup>.

### 2. 경기 북부 지역의 식생활 환경

지형적으로 좋은 자연조건을 가지고 있는 경기지역은 서해안에 인접하여 해산물이 풍부하고 동쪽의 산



그림 1. 경기도 일대의 지리적 위치

간지방은 산채가 많으며 한강 중상류에 인접하여 있기 때문에 평야가 넓고 토질이 비옥하여 전통적으로 벼농사 위주의 곡물농업이었으며 1993년 경기지역에서 생산된 쌀은 우리나라 전체 쌀 생산량인 4,749,562톤의 약 15.7%를 차지하고 있다<sup>6,8,18,20</sup>. 최근에는 도시화와 농업화의 영향으로 인하여 전통적인 곡물농업과 근교농업이 공존하는 이중적 농업형태를 띠고 있다. 조선조 때의 新增東國輿地勝覽, 擇里志, 新韓國地理과 궁중에 올리던 공물을 적은 貢膳定禮(1776년)에는 당시 경기도 지역에서 생산되고 있는 특산물을 기록하고 있다. 특히 서해안 지역에서 나는 생선이나 새우, 굴, 조개 등의 해산물이 풍부하고, 한강과 임진강 지역에서는 민물고기와 참깨 등이 많이 나고 산간지역에서는 산채와 버섯 등이 골고루 생산된다. 옛날 고려의 수도였던 개성과 조선의 수도였던 서울이 바로 이 지역에 위치하고 있어 전국에서 생산한 산물의 집산지이고 사람의 왕래도 많은 곳이라 다른 지역에 비해 음식문화도 상당히 발달한 지역이다<sup>21~24</sup>.

우리나라 지역의 전통음식 중에는 우리 민족 고유의 기호적 특성으로 인하여 전국적으로 거의 유사한 조리법의 음식들이 많이 있으나, 지형적으로 남북으로 길게 뻗은 반도에 삼면이 바다로 둘러싸여 있고, 북부는 산간지대인 반면 남부는 평야지대이며 사계절의 기후변화도 뚜렷해서 자연히 각 지역의 고유한 특산물이 다양하게 생산되고 이를 적절히 이용하여 특색 있는 향토음식들이 발달되어 왔다. 그러나 오늘날에는 산업화와 도시화의 영향으로 인하여 인적 또는 물적 교류가 많아져 오히려 지역의 식생활이 전국적으로 보편화되어서 서로 닮아 가는 경향을 보이고 있으며 서구화되어 가고 있는 식생활 패턴으로 인하여 오히려 지역의 고유한 향토음식이 많이 사라지고 있는 실정이다<sup>1~4, 21~25</sup>.

3. 경기 북부 지역의 음식문화 특색

전체적으로 京畿道 飲食은 서해안과 접해있고 산과 강이 어우러져 있어 농산물은 물론 해산물이 풍부하고 山間地方의 산채를 비롯한 여러 가지 食品材料가 골고루 생산되고 있어 비교적 풍부한 편이다. 음식의 종류가 다양하나 전체적으로 소박하고 간편한 음식이 많고 양념도 수수하게 쓰는 편으로 이 곳만의 고유한 郷土飲食은 다른 지역에 비해 적은 편이다<sup>6,8,18,25~29</sup>.

특히 경기 북부지방의 경우, 대부분 산간지대로 밭농사로 인해 잡곡의 생산<sup>6,14,16,18</sup>이 많아 주식으로 쌀밥이나 오곡밥, 찰밥 등을 즐겨 먹으며, 맑은 장국국수나 관서의 동치미 냉면과는 대조적으로 제물국수나

메밀 갈싹두기처럼 국물이 걸죽하고 구수한 음식들이 많다. 예전에는 햇밀이 나면 반죽하여 제물국수로 먹는 것을 초여름의 시식으로 삼았다. 냉콩국수도 즐겨 먹었으며 특히 메밀이 많이 나는 연천, 가평, 포천, 양주지역에서는 이를 이용하여 냉면이나 막국수, 칼싹두기 등을 만들기도 하였다. 냉면에 삶은 꿩고기살을 얹거나 꿩고기를 뼈째 다져서 만든 완자를 얹은 꿩냉면도 있다. 죽은 그 지역에서 많이 나는 특산물을 넣어 끓이는데 農村地域에서는 범벅이나 풀띠죽, 호박, 감자, 옥수수, 밀가루, 팥 등을 섞어서 만든 수제비같이 구수한 맛을 즐긴다 (表 1)<sup>6,14,16,18,25~29</sup>

備邊司膳錄(정조 6년)의 기록에 따르면 18세기경 양주에는 樓院店幕(의정부시 호원동 다락원 마을)라는 일종의 魚幕이 있었는데 이곳은 漁商人들이 왕래하는 요충지로 “소위 店漢들이 魚物展에 들어오는 어물을 모조리 都集하여 乾房이라 칭하고 서울쪽으로는 中都兒와 체결하고 밖으로는 松坡場과 符同하여 分送함으로써 통화의 유통로를 이루고 있다”고 하였다. 또

表 1. 京畿北部地方의 主要 郷土料理<sup>6,20</sup>

| 地域名  | 主要 郷土料理   |
|------|---|
| 의정부시 | 떡갈비, 부대고기찌개   |
| 동두천시 | 떡갈비, 생연칼국수  |
| 고양시  | 숫불갈비, 추어탕   |
| 남양주시 | 멧돼지구이, 멧돼지바베큐, 닭죽, 콩죽, 아욱죽, 멧돼지사골탕, 손두부                       |
| 파주시  | 임진강 장어구이, 메기매운탕, 공룡장국밥, 참깨수제비, 참깨장                            |
| 양주군  | 밥밥, 돼지갈비, 도토리묵, 호박죽, 평냉면,                                     |
| 연천군  | 쏘가리찜, 모래무지튀김, 손두부, 도토리묵, 평만두, 연천냉면, 신서도가니탕, 돌붕어채 소점, 눈치회, 울무차 |
| 포천군  | 이동갈비, 천서리막국수, 손두부   |
| 가평군  | 쏘가리매운탕, 잣죽, 향어회, 송어회, 산채 비빔밥, 더덕구이백반, 장어구이정식, 민물 돛회           |
| 철원군  | 평요리(샤브샤브), 메기매운탕, 장어구이, 산채비빔밥, 야생우렁이요리, 손두부                   |
| 양평군  | 산채백반, 수수푸레기, 양평마전, 용문산 더덕구이                                   |
| 용진군  | 냉면, 해물탕, 해물술밥, 조개죽, 백령도까나리젓                                   |

한 “어물유통에 참여하고 있었던 梨峴, 七시장의 中都兒들은 18세기 중엽부터 개별적으로 누원에 가서 어물을 도집하여 이를 어물전에 넘기지 않고 행상층에게 직접 판매함으로써 많은 이익을 남기고 있었다” 고 한 기록으로 미루어 비록 소매상업의 거점인 장시를 개설하지는 못했지만 상업의 요충지에 위치한 누원점막은 서울 주변의 큰 시장의 역할을 담당하고 있었음을 알 수 있다. 그외 현재 송우리 지역에서는 송우장 특히 우장이 성하였는데 주변의 포천 읍내장보다도 더 활발한 상품유통이 행해졌다고 한다<sup>8,18~22)</sup>.

현재 양주군의 토속지명인 양주 가래비 지역은 땅이 기름지고 기후가 좋아 옛부터 품질이 좋은 배추가 많이 생산되었던 곳이며 그외 양주군의 特産食品으로는 옛날부터 양주지역에 전통적으로 재배되어온 토종 부추인 백석부추와 회암 솔잎부추가 유명하다. 부추는 三國時代에 우리나라에 전래되어 신선한 맛과 특유의 향을 내는 채소로서 특히 회암 솔잎부추는 마치 “실과 같이 생겼다” 하여 실부추 또는 칼슘, 철분, 비타민 등 영양소의 함량이 많아 일명 영양부추 (일명: 돌담초) 라고도 부른다. 이들 부추는 일반부추에 비하여 매운맛을 내는 “Alline” 성분이 풍부하고 향기가 진하여 고급채소에 속하며 오이소박이나 부추김치, 부추무침, 찜, 부추전 등이 유명하다. 그 외 양주지역에는 느타리 버섯과 감악산에서 자란 신비의 영지버섯 등이 유명한 데 향암, 항콜레스테롤 작용 등 성인병 예방은 물론 단백질, 무기질, 비타민의 함량이 높은 것으로 알려져 있다<sup>5, 31~33)</sup>.

[三國史記]에 따르면 “芝”는 “버섯무리”나 “이끼무리”를 가리키는데 [說文解字]에 의하면 芝는 神草라고 하였고 [抱朴子]에 따르면 ‘芝’의 종류는 石芝, 木芝, 草芝, 肉芝, 芝菌이 있는데 그 종류가 수백 종에 이르며 불로장생의 약이 되고 상서로운 징조로서 당시의 사람들은 이것을 임금님께 진상하였다고 기록하고 있다. [漢書]에서도 靈芝를 仙藥으로 일컬고 있는데 이는 금빛이 나며 金石에서 생기고 가을에 따서 먹으면 몸에서 광택이 나고 萬才의 수명을 누린다고 기록하였으며 또 [本草經]에서는 苦芝를 “金芝”라고도 하며 오랫동안 먹으면 몸을 가볍게 하고 늙지 않고 수명을 연장시키며 神仙이 된다고 하였다. 또 瑞芝를 두고 宋나라 時代의 文人 蘇頌은 靈芝라고 하였다. 버섯류는 어떤 계절이 되면 거대한 나무에 저절로 생겨나 신비로운 힘을 가지는 매우 기묘한 것으로 생각하여 예로부터 이것을 仙藥으로 사용하게 되었다. 양주군 외 여주의 영지버섯과 양평의 느타리버섯, 가평, 양평, 용인의 표고버섯 등도 유명해 이를 이용한 음식들 (버

섯볶음, 버섯구이산적, 버섯탕, 버섯전골, 버섯잡채 등)이 아직까지 많이 남아 있다<sup>2,4,5,23)</sup>.

남양주 지역은 서울의 중심부에서 약 26km 동북부쪽에 위치하며 수도권 지역의 상수원인 북한강과 남한강이 합류하는 지역이다. 양주군과 함께 서울에 가깝게 인접해 있어 많은 유적과 문화재가 있으며 채소나 시설농업, 낙농과 양계, 양돈 등의 근교농업이 활발하다. 지역의 특산물로는 먹골배가 유명하고 이외에도 포도, 영지버섯, 장뇌삼 등이 있다. 남양주지역에는 특히 콩죽, 아욱과 마른 새우를 넣은 아욱죽이 유명하고 솔잎을 시루밑에 깔고 쌀을 찌낸 다음 누룩과 섞어 발효시킨 막걸리도 독특하다<sup>8,17)</sup>.

특히 표 1에 제시한 바와 같이 남양주 일대의 밤은 예로부터 맛이 좋기로 유명하다. 서경의 [高麗圖經]에 따르면 양주의 밤은 독특한 감미가 있어 조선조에서는 해마다 궁중에 진상품으로 올랐으며 가정에서도 쌀에 찹쌀을 약간 섞고 팥, 은행과 함께 밤을 넣어 지은 밤밥을 즐겨 먹었다고 한다. 또 [隋書]의 백제전에는 巨栗이 있다고 하였으며 [三國遺事]에 의하면 원효 스님의 어머니가 만식이 되어 밤나무밑을 지나가다가 갑자기 해산하게 되었는데 이로써 그 밤나무를 娑羅樹라 칭하였으며 이 나무의 밤 한개가 한 바리에 가득하였다고 기록한 것으로 미루어 품종이 아주 우수한 밤나무였던 것으로 짐작된다<sup>2~4,8,17,23,20)</sup>.

한수 이북의 양평을 비롯한 남양주, 가평, 포천지역은 주로 산림지대로 식용 가능한 산채의 생산이 풍부한데 草根木皮를 모두 이용하여 독특한 향기와 약리적 성분이 특징적인 산채백반이 알려져 있다<sup>8)</sup>. 석이나 송이등 버섯류, 당귀, 오미자, 두릅 등 약초와 나물류, 꿀등은 조선시대에도 가평과 양평지역의 특산물로 이름이 높았다. 양평에서는 수수와 팥, 호박 등으로 조리한 수수푸레기가 알려져 있고 특히 가평은 1930년대부터 상면 否峴里를 중심으로 잣나무를 식재하여 잣(海松子)의 생산지로 유명한데 오늘날에도 전국에서 가장 많은 잣을 생산하고 있다. 中國에서는 잣죽을 神仙食으로 여겨 기운이 없거나 병의 회복기에 요기도 되고 補藥이 되는 것으로 여기고 있다. 1993년의 경우 전국적으로 약 969 톤의 잣이 생산되었는데 그중 59%가 가평과 양평, 포천을 중심으로 한 경기도에서 생산되었다<sup>2~4,8,23)</sup>.

또한 京畿北部, 山間地域에서는 널리 도토리를 이용하여 묵을 만들었으며 특히 메밀을 이용한 국수류가 많이 알려져 있는데 육수에 따라 다소 차이가 있다. 그중 포천의 천서리 막국수는 냉육수로 동치미 국물과 평고기 삶은물과 섞어서 사용하며, 연천 냉면은 사골

국물에 등치미를 섞어 쓰고, 양주의 평냉면은 평고기를 무를 넣고 끓이다가 고기는 잘게 찢어 양념하여 고명으로 쓰고 빼는 다져서 다시 더 끓여서 육수로 사용한다. 백령도 메밀냉면은 쇠고기 등심을 육수로 하여 담백하고 내륙과 달리 까나리 첫국으로 간을 하여 맛에도 차이가 있다<sup>8)</sup>.

강원도와 인접해 있는 포천지역에서는 주로 민물고기를 이용한 魚粥이 유명한데 향이 강한 미나리와 썩갓을 넣어 비린내를 제거하였고 그밖에 각종 채소도 들어가며 고추장을 풀어 특이한 맛을 가진다. 그 외 포천의 백운동 계곡에서 흘러내리는 맑은 물로 빚은 포천의 이동막걸리 역시 그 맛과 향이 독특해 지역의 중요한 특산물로 각광받고 있다<sup>8,13,34)</sup>.

파주시 지역은 경기도 서북쪽지역에 위치하며 1996년 시로 승격되었고 감악산을 비롯하여 산들이 많고 북쪽으로는 함경남도 마시령에서 발원한 임진강이 흐르고 있어 朝鮮時代에는 都邑地로 거론되었을 정도로 明堂으로 알려져 왔다. 옛부터 파주평야에서 생산되는 쌀은 交河米라 하여 여주나 이천쌀에 비견될 정도로 그 품질과 맛이 뛰어나 임금님께 진상되었을 정도 이었고, 그외 4~5월경에 임진강에서 잡히는 황복 또한 유명하다. 파주군의 옥들내에서 참깨 수제비가 유명한데 이는 6~7월경에 쉽게 얻을 수 있는 참깨(옥돌개)와 버섯을 넣고 된장과 고추장을 풀어 끓인 것으로 칼칼하면서도 구수한 맛으로 오늘날까지 파주의 특산물로 자리잡고 있다. 그외 京畿 北部地域의 特化事業으로 임진강에서 서식하는 메기로 끓인 메기 매운탕과 장어, 황복, 먹송어, 가물치등 임진강 유역의 淡水魚도 유명하다<sup>8,16,29,35)</sup>. 현재 議政府의 떡갈비는 예전 宮中料理로서 조선조 시대 상궁을 통해 양반가에 전해온 대표적인 鄉土飲食으로 전해져 오고 있다<sup>8,15)</sup>.

## 결 론

飲食文化는 각 民族이나 國家에 따라 다르고 같은 민족이라도 地域에 따라서 다르다. 전통적으로 우리나라의 飲食은 그 지역의 지형적, 지리적 조건과 함께 농경의례, 민간신앙, 민족오락 등을 배경으로 하여 절식의 풍습이 있었고 뿐만 아니라 四季節의 變化가 뚜렷하여 자연히 각 지역마다 독특하고 多樣한 特産物이 생산되었으며 그로 인해 특색 있는 時節飲食 및 鄉土飲食들이 발달되어 왔다. 飲食은 그 지방에서 생산되는 産物에 의해 결정되며 飲食의 맛은 그 지방의 環境과 함께 사람들의 品性を 잘 나타낸다고 할 수 있다. 그러나 우리나라의 경우 향토음식은 광복 후 전환기

의 혼란과 6.25동란으로 인해 인구의 대량이동이 계속되면서 지방색이 퇴색되었을 뿐만 아니라 경제변동과 가족제도의 붕괴로 지방의 명문 구가가 적지 않게 몰락했다. 간신히 몇몇 집에서 전승해오던 향토요리의 명맥이 단절 직전에 놓이게 되었다. 그러나 최근에 産業化와 都市化의 영향으로 人的 物的 交流가 많아지면서 각 지방의 固有한 鄉土飲食과 독특한 食生活文化가 서로 닮아가고 또 많이 사라져 가고 있는 추세이다<sup>6,8,18,25,36)</sup>. 특히 경기 북부지역의 경우 그동안 제한적인 개발로 인해 많지는 않으나 지역의 특색을 나타내는 지역의 향토음식이 비교적 많이 남아있기는 하나 최근 들어 대규모 택지개발로 인해 외지인구의 유입이 증가하면서 지역 고유의 음식문화가 점차 사라지고 있는 실정이다<sup>20,25,36)</sup>.

따라서 이처럼 중요한 시기에 경기 북부지역의 고유한 鄉土飲食이나 傳統飲食文化를 찾아내어 잘 保存하고 더욱 繼承 發展시킬 뿐만 아니라 더 나아가 21세기 한반도 통일을 앞두고 중요한 역할을 담당하게 될 경기 북부지역의 향토음식을 국제적인 수준으로 발전시켜 앞으로 觀光資源化 할 수 있는 적극적인 지원과 方案 마련이 필요할 것으로 생각된다.

## 참고문헌

1. 강인희 : 한국식생활변천사, 식생활개선 범국민운동본부 (1980).
2. 윤서석 : 우리나라 식생활 문화의 역사, 신광출판사, (1999).
3. 이성우 : 한국식품문화사, 교문사 (1984).
4. 강인희 : 한국식생활사, 삼영사 (1995).
5. <http://www.yangju.kyonggi.kr/yangju/yang/sub02.html>
6. 한국의 향토음식, 농촌진흥청 농촌영양개선연수원 (1994).
7. [http://korea.insights.co.kr/korean/food\\_bk.html](http://korea.insights.co.kr/korean/food_bk.html)
8. 이승교 : 경기지역 향토음식조사, 수원대학교 논문집, 10: 245-253, (1992).
9. 한국정신문화연구원, 경기지역의 향토문화 (상), 한광문화사 (1997).
10. 한국정신문화연구원, 경기지역의 향토문화 (하), 한광문화사 (1997).
11. 향토사와 지역문화, 한국향토사연구전국협의회(대표 김택규), 수서원 (1997).
12. 향토사와 민속문화, 한국향토사연구전국협의회(대표 김택규), 수서원 (1997).
13. <http://www.tourguide.co.kr/kyeongki/pc/index.htm>
14. <http://www.tongduchon.kyonggi.kr>

15. <http://www.uijongbu.kyonggi.kr>
16. <http://www.citypajukyonggi.kr/ecomomy/special-product /N-26.htm>
17. <http://www.tourguide.co.kr/kyeongki/nyj/index. htm>
18. 이효지 : 한국의 음식문화, 신광출판사, (1998).
19. <http://www.tourguide.co.kr/kyeongki/ydy/index. htm>
20. 정경숙 : 관광자원으로서의 향토음식, *승의논총*, 19: 157-187 (1995).
21. 강인희 : 한국의 맛, 대한교과서 주식회사, (1993).
22. 한국민속 종합조사보고서-향토음식편, 문화공보부, 문화재관리국, (1984).
23. 이성우 : 한국식생활사연구-고려이전의, 향문사, (1995).
24. 이성우 : 조선시대 조리서의 분석적 연구, 한국정신문화연구원, (1982).
25. 한익 : 한국음식문화세미나, *식품과학과 산업*, 27: 15-58, (1994).
26. 윤서석 : 한국식품사연구, 신광출판사, (1996).
27. 이성우 : 동아시아속의 고대 한국 식생활연구, 향문사, (1992).
28. 현대식생활 전집 vol.1 한국경제경영연구원, (1980).
29. 강인희, 이경복 : 한국식생활 풍속, 삼영사, (1995).
30. 한복진 : 팔도음식, 대원사, (1989).
31. <http://window.kisc.net/museum/html/food1.html>
32. <http://wonang.com/wonahng9.htm>
33. 부추연중생산 기술개발, 농촌진흥청, (1994).
34. <http://www.pochun.kyonggi.kr>
35. <http://city.paju.kyonggi.kr/trip/geography/N-32. htm>
36. 향토음식 관광상품화 방안, 한국관광공사, (1993).

---

(2001년 9월 9일 접수)