

심층면접을 통한 충북지역 종가(宗家) 음식문화 특성 연구

김미혜[†] · 한정인 · 정혜경

호서대학교 생명보건과학대학 식품영양학과 및 기초과학연구소

Specialized Research on Food Culture of Main Family in Chung-Buk through In-Depth Interview

Mi-Hye Kim[†], Jung-In Han and Hae-Kyung Chung

Dept. of Food and Nutrition, The Research Institute for Basic Sciences, Hoseo University

ABSTRACT

This research's main objective was to analyze the special qualities of food culture of the Main Family in Chung-Buk through a case study on the diversified types of meals that the Main Family cooked, such as courtesy food, normal food, and seasonal food. The research identifies traditional ingredients of specialties from Chung-Buk through old literature. According to 『*Sejongillok*』, there are a myriad of ingredients, including jujube, ginseng, pine mushroom, manna lichen, persimmon, mandarin fish, crab, sweetfish, lacquer, honey, and terrapin, which represent Chung-Buk's unique ingredients. Another reliable source, 『*Banchandungsok*』, does not provide a detailed list of traditional foods, but rather a simple list. The majority of food from Chung-Buk, in 『*Banchandungsok*』, consist of side dishes like *kimchi* and salt greens. Eventually, salt greens became diversified. As Chung-Buk is a landlocked province, people often used dried pollack. *Kimchi* and raw coaker were frequently used as well, and rice cakes encompassed multiple ingredients such as: jujube, mushroom, pine nut, and, dried persimmon. There were distinct differences in the diversity of food and amount of dishes used by the Main Families of Chung-Buk dependent on the ingredients and wealth of each Main Family. Chung-Buk has a landscape full of mountains, so potatoes were abundant and used to make potato *Dasik*. When cooking process was completed, people placed kelp on to the finished product. Seasonal foods were considered very important, especially on special occasions such as *Backjoong*, which was a day dedicated to laborers. These foods provided a good opportunity for the community to build stronger bonds by sharing rice cake and *Yukgaejang* with other members of the community. It is apparent that "Jeobbingac" culture, or guest culture, flourished since people in Chung-Buk are traditionally taught to leave spare food for the guest at all times.

Key words : Chung-Buk, ancestral rites, food culture, main family, *Banchandungsok*.

서론

한국 전통음식에 대한 소비자의 관심이 높아지면서 전통 음식의 원형을 발굴하기 위한 많은 연구들이 수행되고 있다 (Kim MH & Chung HK 2013a; Kim MH & Chung HK 2013b; Lee KA 2013). 특별히 지역 향토음식을 경험하고 체험하고자 하는 관광객들이 늘어나고 있는 추세이므로, 음식문화 상품으로서의 종가음식은 차별화된 체험을 제공할 수 있는 중요 음식자원 및 관광상품으로써 역할이 주목되고 있다 (Park DJ & Hwang JH 2000; Lee JH & No SW 2013; Kwon YS *et al* 2014; Kim MH & Chung HK 2014). 종가음식은 한 문중의 대표음식으로서 효(孝)를 근본으로 하는 봉제사(奉祭祀) 음식과 손님을 치르기 위한 손님맞이 접빈객(接賓客) 음식으로

발달하였다(Kwon YS *et al* 2014).

종가음식은 조선시대 유교의 영향으로 다양한 제례음식 발달이 가장 큰 특성이나 가가례(家家禮)라고 할 만큼 가문마다, 지역마다 약간씩 특색을 가지면서 발전, 변모되어 오늘날에 이르고 있다. 인간은 거주하는 공간이 처한 자연환경과 그곳에서 생산되는 먹을거리의 종류와 밀접한 관련을 지니고 있기 때문에, 소비하는 음식의 재료는 자연환경에서 비교적 구하기가 쉬운 자연에서 나온 생산물에 의해서 전적으로 결정되는 경우가 많다(Chang KC 1979). 우리나라는 평야지역, 산간지역과 해안지역으로 나뉘어져 다양한 식재료를 이용한 향토음식이 발달하였다. 이에 제수(祭需)도 지역별 특성이 많은 것으로 조사되었다(Yoon DI 1997; Kim JM *et al* 2003; Lim HS *et al* 2008). 특히 종가(宗家)는 지역사회와의 연계 속에서 존재했다. 지역의 지주로서 토지를 기반으로 한 재지사족(在地士族)은 지역에서 생산되는 먹을거리를 근거로 하여 종가음식을 만들어냈다(Joo YH 2011).

[†] Corresponding author : Mi-Hye Kim, Tel: +82-41-540-9663, Fax: +82-41-548-0670, Email : Kimmihye92@hoseo.edu

충청북도는 한반도의 중심에 자리잡고 있으며, 바다와 접하지 않는 유일한 내륙지방이다. 지리적으로 동남쪽의 소백산맥과 서북쪽의 차령산맥으로 둘러싸인 중부 내륙지역으로 구릉성 산지가 많고, 넓은 평야 지대로 이루어져 있어 벼농사가 발달하여 쌀, 보리, 콩과 같은 곡식과 고구마, 고추, 배추, 버섯 등이 많이 생산된다(Kang IH 1987). 한편, 바다에 닿지 않아 해산물은 구하기 힘들었으나, 내수면이 발달하여 메기, 뱀장어, 붕어, 쏘가리 등의 민물생선은 흔하였고, 이를 이용한 음식이 발달하였다(Chung LW & Cha GH 2007). 충청북도의 음식은 꾸밈이 없고, 평범한 것이 특징이다. 양념은 많이 쓰지 않고, 음식의 맛은 단순하여 담백하고, 음식의 양은 많은 편이다(Park GM 2001). 이렇듯 충청북도는 한반도의 중심 지역으로 내륙지방의 향토음식문화 특성을 잘 나타내고 있다. 하지만 충청북도의 식생활 문화에 대한 연구는 고조리서 「반찬등속」을 중심으로 본 청주지역 식문화 연구(Kwon SY 2010), 충청북도 폐백음식 이용실태와 인지도에 관한 연구(Han KH *et al* 1997), 충청북도 향토 음식 인지도 및 기호도 연구(Kim EY 2011) 등으로 매우 미비한 실정이며, 충청북도의 종가음식 문화 선행 연구는 전무한 상태이다.

향토 음식문화 특성이 잘 반영된 종가문화는 한국사회에서 전통 문화의 맥락을 계승 발전시킨다는 매우 긍정적인 역할을 수행하였다(Lee JS 2011). 하지만 지역성을 바탕으로 한 종가음식 문화 연구는 주로 영남지역(Lee SY 1982), 안동지역(Yoon SK 1996), 경북지역(Song WG 2000; Choi JH & Park GS 2008)을 중심으로 특정지역 및 제례음식 위주의 연구내용에 머물러 있다는 한계를 지니고 있다. 따라서 전통문화 계승발전 측면의 종가 음식연구는 특정 지역을 넘어서 전국적으로 확대되어야 하며, 특히 충청북도 음식문화 연구가 매우 미비한 상황에서 충청북도 종가음식 문화 특성 연구는 매우 의미 있는 작업이라 생각된다.

그러므로 본 연구에서는 충청북도 대표 종가 사례연구를 통하여 충청북도 종가의 의례음식, 일상음식, 시절음식 등의 충청북도 종가음식문화 특성을 파악하고자 한다. 이를 통하여 충청북도 음식문화의 정체성을 발견하는 기초자료로 활용하여 전통문화의 계승 발전뿐만 아니라, 지역 경제 활성화에도 이바지할 것으로 사료된다.

연구 대상 및 방법

1. 연구 대상

연구대상은 문화재청 충청북도 고택(古宅) 자료를 바탕으로 하여 농촌진흥청에서 사전조사를 실시한 후, 전문가 자문위원회 회의를 거쳐 조사 대상 가문으로 선정하였다. 충청북도에 소재하고 있는 종가(宗家)의 종택(宗宅)에 해당하는 43

건을 1차 조사대상으로 선정하였다. 2, 3차 조사는 전화 인터뷰와 현장 방문을 통하여 43건을 전수(全數) 조사하였으며, 사당(祠堂), 불천위제례(不遷位祭禮), 사대봉사(四代奉祀), 종손(宗孫)·종부(宗婦) 유무(有無)를 조사하였다. 총 43건 중 사당(祠堂), 불천위제례, 사대봉사, 종손·종부 유무 등의 4가지 항목에서 2가지 이상에 해당하며, 인터뷰에 적극적으로 응한 대상자를 충청북도 종가 대표 사례 대상으로 선정하였다(Table 1). 충청북도 대표 종가로 선정된 가문은 경주김씨 A종가, 경주이씨 B종가, 광주이씨 C종가, 기계유씨 D종가, 보성신씨 E종가, 안동김씨 F종가, 연안이씨 G종가, 창녕성씨 H종가 총 8곳이다. 여덟 가문은 전체 종택을 보유하고 있었으며, 사당이 있는 가문이 6곳, 불천위제례를 지내는 가문은 2곳, 사대봉사는 전체 8가문이었다.

2. 연구방법

전체 조사는 5차례 걸쳐 이루어졌으며, 1차는 문헌조사, 2차는 전화조사, 3차는 방문조사를 통한 심층 면접을 하였으며, 4, 5차는 종가 내림음식 조사와 조리법 시연 등으로 이루어졌다.

1) 문헌 분석을 통한 전통 식재료 및 조리법 연구

충청북도의 전통 식재료를 파악하고자 2차 사료인 조선시대 지리지 「세종실록지리지」(<http://sillok.history.go.kr>)와 「신증동국여지승람」(Korean Classics Research Institute 1989)을 분석하였으며, 충북 조리서인 「반찬등속」(Kwon SY 2010)을 분석하여 전통적인 충청북도 식재료 및 조리법을 조사하고자 하였다. 내용분석(contents analysis)을 바탕으로 유목 분석을 이용하여 분류하였다(Park YJ & Woo YH 2012).

2) 심층 면접(In-depth interview)을 통한 종가음식 사례 연구

면접기간은 2014년 3월부터 12월까지 진행되었다. 면접조사는 4차에 걸쳐 이루어졌으며, 사전에 E-mail 혹은 우편을 통해 설문지를 배부하여 정량적인 자료를 확보 후 심층면접이 이루어지게 하였다. 심층면접은 면접자가 연구의 목적과 취지를 간략히 설명하고, 피면접자는 진행의 구애를 받지 않고 자유롭게 구사할 수 있도록 하였다(Lee MS 2002). 피면접자는 종가의 일상음식, 제례를 포함한 의례 음식에 대한 이야기(음식의 종류, 조리법 등)를 생애사(生涯史) 중심으로 자유롭게 구술하도록 하였으며, 면접의 모든 내용은 녹음하여 기록하였다.

결과 및 고찰

Table 1. Family status of the investigation

One's family of survey	Address	Head descedents			Traditional house	Ritual house	Bulchun-weejereh	Sade-bongsa
		Name	Sex	Birth of year (age)				
KyungJu Kim A-Jongga	Cheongju Heungdeok-gu	Kim/Shin	M/F	1948(67)/ 1951(64)	○	○	×	○
KyungJu Lee B-Jongga	Cheongju Sangdang-gu	Lee	M	1950(65)	○	×	×	○
GyangJu Lee C-Jongga	Goesan buljeongmyeon	Lee	M	1959(56)	○	○	○	○
Kige Yoo D-Jongga	Chungju gyoryangdong	Yoo	M	1959(56)	○	○	○	○
BoSung Sun E-Jongga	Boeun-gun janganmun	Kim	F	1949(62)	○	○	○	○
AnDong Kim F-Jongga	Goesan Chilsung	Kim	M	1947(68)	○	○	×	○
YunAn Lee G-Jongga	Goesan gammulmyeon	Yoon	F	1930(85)	○	○	×	○
ChangNyung Sung H-Jongga	Yeongdong haksanmyeon	Seong	M	1944(71)	○	×	×	○

1. 문헌을 통해 본 충청북도의 식재료 및 조리법 특성

1) 조선시대 지리지(地理志) 속 충북의 전통 식재료

조선시대 역사지리학과 지방사 연구에 필요한 자료를 제공해주는 「세종실록지리지」를 통해 본 충청북도 특산물은 Table 2와 같다. 「세종실록지리지」는 충청북도 지역을 충주목 3군 4현, 충주목 1군 7현으로 구분하고 있으며, 특산물은 토의(土宜: 그 지방에서 특유하게 나는 물건), 토공(土貢: 지역에서 바치는 공물), 토산(土産: 지역에서 생산되는 물건), 약재(藥材)로 분류하고 있다. 충청북도의 토의(土宜)에는 밀, 오곡, 메밀, 오디 등이 있고, 토공(土貢)으로는 꿀, 느타리버섯, 석이버섯, 호두, 대추, 밀 등이 있었으며, 토산(土産)에는 송이, 느타리, 신감초 등이 있고, 약재(藥材)로는 인삼, 백출, 모향, 복신, 승검초뿌리, 모과 등이 있었다. 충북 식재료의 특성은 산지가 많은 자연환경으로 오디, 꿀, 느타리버섯, 석이버섯, 송이 등 임산물이 많음을 볼 수 있다. 특히 다양한 버섯류를 들 수 있는데, 송이(松栴)는 향긋한 냄새와 야긋야긋한 맛으로 음식 중의 음식으로 손꼽혔다(Lee SW 1997). 「규합총서」(Chung YW 2008)에도 승검초를 이용한 승검초적(當歸炙)과 승검초단자(當歸團子) 등이 기록되어 조선시대 승검초를 활용한 다양한 음식이 존재하였음을 확인할 수 있다.

역대 지리지 중 가장 종합적인 내용을 담고 있으며, 정치사, 제도사의 연구는 물론, 특히 향토사 연구 자료로 높이 평

가되고 있는 「신증동국여지승람」을 통해서 본 충청북도 지역의 특산물은 Table 3과 같다. 「신증동국여지승람」은 총 55권 25책으로 구성되어 있으며, 그 중 충청북도 지역은 14~16권에 해당되며, 충주목에는 청풍군, 단양군, 괴산군, 연풍현, 음성현, 영춘현, 제천현으로 3군 4현, 충주목에는 옥천군, 문의현, 회인현, 청안현, 진천현, 보은현, 영동현, 황간현, 청산현으로 1군 8현으로 구분되어 있다. 특산물은 토산(土産: 지역에서 생산되는 물건)으로 기록하고 있다. 충청북도 토산물(土産物)로 과일 및 채소류는 대추, 인삼, 송이버섯, 석이버섯, 감이 있으며, 어류에는 쏘가리, 누치, 지치, 게, 은어 등이, 기타 토산물로는 옷, 꿀, 자라 등이 있다. 1611년에 허균이 쓴 우리나라 팔도의 명물 토산품과 별미음식을 소개한 책 「도문대작」에서도 충북 보은에서 대추가 많이 생산되어 지역특산물이라 기록되어 있다(Cha GH 2003).

2) 충청북도 지형적 특성 및 지역 특산물

충청북도는 북동쪽에 태백산맥, 동쪽에 소백산맥, 북서쪽에 차령산맥으로 차단된 거대한 분지지형을 형성하고 있어, 우리나라에서 보기 드문 대륙성기후의 특징을 나타내고 있으며, 지역의 평균 온도는 11.6℃, 평균 강수량은 1,100 mm이다(Table 4).

동쪽 경계 지역은 지형이 험준한 태백산맥과 소백산맥이 있어, 동고서저의 경동지괴로서 산지가 많고 평야가 적은 산

Table 2. Speciality of Chung-Buk in 『Sejongsillokjiriji』

Area	Specialties (土宜)	Specialties (土貢)	Specialties (土産)	Medicinal (藥材)	
<i>Danyanggun</i>	Bean(菽), millet(粟), <i>Odi</i>	Honey, wheat(黃蠟), oyster mushroom(眞茸) seat(石茸)	Mountain mustard(山芥), pine mushroom(松茸), licorice(辛甘草)	Poria cocos(茯苓), seunggeomcho roots(當歸), beokshin(茯神), ginseng	
<i>Cheongpunggun</i>	Millet(黍), bean(菽), millet(粟), jujube, barley, <i>Odi</i>	Honey, wheat(黃蠟), oyster mushroom(眞茸), seat(石茸), jicho	Jujube, pine mushroom(松茸), licorice(辛甘草)	Beokshin(茯神), seunggeomcho roots(當歸), poria cocos(茯苓), ginseng	
<i>Gammul-myeon</i>	Five grains(五穀), millet(粟), jujube, <i>Odi</i>	Honey, wheat(黃蠟), jujube	Oyster mushroom(眞茸), seat(石茸)	Beokshin(茯神), poria cocos(茯苓), ginseng, benzoin(安息香)	
<i>Chung-jumok</i>	<i>Eumseonggun</i>	Five grains(五穀), millet(粟), jujube, mung beans	Honey, wheat(黃蠟), jujube	-	Ginseng, beokshin(茯神)
	<i>Yunpunggun</i>	Bean(菽), millet(黍), jujube, bellbindwheat(蕎麥), <i>Odi</i>	Honey, wheat(黃蠟), oyster mushroom(眞茸), seat(石茸)	Pine mushroom(松茸), licorice(辛甘草)	Ginseng, white atractylis(白朮), yam root(山藥)
	<i>Jechongun</i>	Millet(黍), rice plant(稻), millet(粟), bean(菽), barley(麥), <i>Odi</i>	Honey, wheat(黃蠟), oyster mushroom(眞茸), seat[石茸], walnut	Licorice(辛甘草), watershield plant(蓴菜)	Seunggeomcho roots(當歸), poria cocos(茯苓), beokshin(茯神), aewangpul(白朮), ginseng
	<i>Yeongchungun</i>	Bean(菽), millet(粟), jujube, bellbindwheat(蕎麥), jujube, <i>Odi</i>	Honey, wheat(黃蠟), oyster mushroom(眞茸), seat(石茸)	Pine mushroom(松茸), licorice(辛甘草)	<i>Omija</i> , <i>daewangpul</i> (白朮) ginseng, poria cocos(茯苓)
	<i>Ogcheongun</i>	Five grains(五穀), <i>Odi</i>	Jujube, walnut(胡桃), Seat(石茸), oyster mushroom(眞茸), honey, wheat	Poria cocos(茯苓), seunggeomcho roots(當歸), ginseng	Licorice(辛甘草)
	<i>Mumuigun</i>	Five grains(五穀) & millet(粟), bellbindwheat(蕎麥)	Honey, wheat(黃蠟), oyster mushroom, jujube	-	Ginseng, white atractylis(白朮)
	<i>Chengangun</i>	Millet(黍), rice plant(稻), bean(菽), millet(粟), barley(麥), bellbindwheat(蕎麥), <i>Odi</i>	Honey, wheat(黃蠟), jujube	-	White atractylis(白朮)
	<i>Yongdonggun</i>	Ean(菽), millet(粟), millet(黍), barley(麥), <i>Odi</i>	Honey(蜂蜜), wheat(黃蠟), jicho, oyster mushroom(眞茸), seat(石茸), walnut	Pine mushroom(松茸), licorice(辛甘草)	Ginseng, poria cocos(茯苓)
<i>Cheong-jumok</i>	<i>Hwanggangun</i>	-	Honey(蜜) wheat, walnut(胡桃), jujube, seat(石茸)	Pine mushroom(松茸)	Seunggeomcho roots(當歸)
	<i>Hoingun</i>	Millet(黍), ean(菽), millet(粟), jujube, bellbindwheat(蕎麥), barley(麥), <i>Odi</i>	Honey(蜂蜜), wheat(黃蠟), oyster mushroom(眞茸)	-	Baekbujja(白附子)
	<i>Boeungun</i>	Millet(粟), jujube, bellbindwheat(蕎麥), pear, <i>Odi</i>	Honey(蜂蜜), wheat(黃蠟), oyster mushroom(眞茸), seat(石茸), jujube, walnut	Pine mushroom[松茸], Licorice[辛甘草]	Poria cocos(白茯苓), seunggeomcho roots(當歸), surwi herbs(葳靈仙)
	<i>Cheongsangun</i>	Five grains(五穀), millet(粟), pear, <i>Odi</i>	Honey, wheat(黃蠟), oyster mushroom(眞茸), jujube	-	Poria cocos(白茯苓), mistletoe root(麥門冬)
	<i>Jincheongun</i>	Five grains(五穀), millet(粟), sesame, jujube	Honey, wheat(黃蠟), jujube	-	Ginseng, beokshin(茯神)

Table 3. Specialties of Chungbuk in 『Sinjeungdongukyeojiseungram』

Area	Specialties (土産)			
	Fruits & vegetable	Fish	Etc.	
<i>Danyanggun</i>	Jujube(棗)	Mandarin fish(錦鱗魚)	Lacquer(漆)	
<i>Cheongpunggun</i>	-	Comet fish(訥魚), mandarin fish(錦鱗魚)	Terrapin(鼈)	
<i>Gammul-myeon</i>	Ginseng(人蔘), jujube(棗)	Comet fish(訥魚), gromwell(紫草), mandarin fish(錦鱗魚)	Lacquer(漆), honey(蜂蜜)	
<i>Chung-jumok</i>	<i>Eumseonggun</i>	Jujube(棗)	-	
	<i>Yunpunggun</i>	Pine mushroom(松茸), manna lichen(石茸), jujube(棗)	-	Honey(蜂蜜)
<i>Jechongun</i>	<i>Sunche</i> (蓴), pine mushroom(松茸), wild parsnip(防風), jujube(棗)	Gromwell(紫草)	-	
<i>Yeongchungun</i>	-	Comet fish(訥魚), mandarin fish(錦鱗魚)	-	
<i>Ogcheongun</i>	Ginseng(人蔘), persimmon, jujube(棗)	Gromwell(紫草), mandarin fish(錦鱗魚), sweetfish, snakeheaded fish	Honey(蜂蜜)	
<i>MunuiGUN</i>	Persimmon	Gromwell(紫草), comet fish(訥魚), mandarin fish(錦鱗魚), crabs	Honey(蜂蜜)	
<i>Chengangun</i>	Ginseng(人蔘), jujube(棗)	Gromwell(紫草), sweetfish	Honey(蜂蜜)	
<i>Cheong-jumok</i>	<i>Yongdonggun</i>	Pine mushroom(松茸), ginseng(人蔘), omija(五味子), persimmon(柿)	Comet fish(訥魚), mandarin fish(錦鱗魚)	Honey(蜂蜜)
	<i>Hwanggangun</i>	Pine mushroom(松茸), ginseng(人蔘), manna lichen(石茸), persimmon(柿), jujube(棗)	-	Honey(蜂蜜)
<i>Hoeingun</i>	Persimmon(柿), jujube(棗)	Gromwell(紫草)	Honey(蜂蜜)	
<i>Boeungun</i>	Pine mushroom(松茸), manna lichen(石茸), persimmon(柿), jujube(棗)	-	Honey(蜂蜜)	
<i>Cheongsangun</i>	Ginseng(人蔘), jujube	Gromwell(紫草)	Honey(蜂蜜)	
<i>Jincheongun</i>	Jinseng(人蔘)	Gromwell(紫草), sweetfish	Honey(蜂蜜)	

Table 4. The geographical features of Chungbuk

Map	Area (km ²)	Average teperature (°C)	Natural environment rainfall (mm)	Climate	The topography	Population (people)
	7431.5	11.6	1,100	Cold and dry, continental climate	A mountainous region with few flat areas, with high altitude especially in the east.	1,565,972

Source: Chungcheongbuk-do provincial office site (2014, 12).

약도를 가지고 있다(Fig. 1).

낮은 평야지대에는 토양이 기름진 곳이 많아 농사짓기에 알맞아 쌀, 보리 등의 농산물이 많이 생산되며, 산지가 많은 곳에서는 표고버섯, 싸리버섯, 송이버섯, 목이버섯, 도토리,

고사리, 산채 등 임산물도 풍부하고, 임야가 전체의 71%로 목축업도 발달하였다(Lee JH 1981).

2015년 현재 충청북도 행정구역은 3개 시, 9개 군으로 이루어져 있으며, 충청북도 각 지역의 홈페이지에서 소개되고

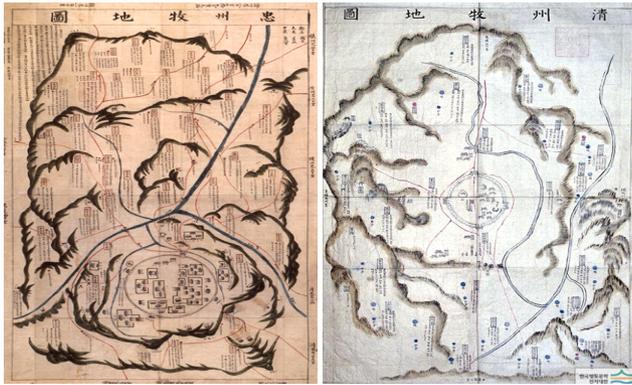


Fig. 1. 「Chungjumok」 and 「Chungjumok」 found in the Hehdong map
 韓國郷土文化電子大典 <http://cheongju.grandculture.net>

있는 특산물은 Table 5와 같다.

충주시의 특산물은 고구마, 땅콩, 복숭아, 사과, 제천시는 황기, 단양군은 마늘, 고추, 감자, 더덕, 생강, 사과, 수박 등의 채소, 과일류, 괴산군은 고추, 옥수수, 양배추, 감자, 음성군에는 고추, 복숭아, 사과, 진천군은 쌀, 인삼, 청주시는 복숭아, 사과, 포도 등의 과일, 청원군은 쌀, 증평군은 쌀, 인삼, 보은군은 땅콩, 사과, 옥천군은 영지버섯, 부추, 마, 인삼, 복숭아, 꽃감, 포도, 영동군은 꽃감, 매실, 포도가 각각 주요 특산물로 지정되어 생산되고 있다. 이와 같이 충청북도 지역 특산물은 농작물이 거의 대부분을 차지하고 있음을 알 수 있다. Choi BM & Kang CS (2015)은 충청북도 지역 특산물로 농작물은 12개 시군의 모든 지역에서 나타나는 반면에, 수산물은 진천군과 영동군의 2개 지역에서 분포한다고 하였다.

Table 5. Current, in the year of 2015, regional specialties of Chung-Buk

Area	Agricultural products	Livestock products	Marine products	Forest products	Sources
Chungju-si	Apple, chestnut, and peach	-	-	Pine mushroom	https://www.cj100.net
Jechun-si	Herb, apple, peach, and red pepper	-	-	-	http://tour.okje.net
Danyang-gun	Watermelon, garlic, apple, and aronia	-	Mandarin fish and coreoperca herzi	Shiitake mushroom, mushroom, oyster mushroom, winter mushroom, button mushroom, and saesongi oyster mushroom	http://tour.dy21.net
Guesan-gun	Red pepper, garlic, cabbage, and jinseng	Korean cow	Snail and trachidermus fasciatus	Ssanggokssongi mushroom	http://www.goesan.go.kr
Umsung-gun	Rice, apple, peach, pear, watermelon, red pepper, and yam	Korean cow, duck, and chicken	-	-	http://www.eumseong.go.kr
Jinchun-gun	Rice, watermelon, kyoho grape, horse bean, <i>Gastrodia elata</i> Blume, and fatsia	-	Freshwater snail	Pleurotus estreatus	http://www.jincheon.go.kr
Cheongju-si	Long and short spring onion, chives, raddish, cabbage, spinach, cherry tomato, sweet potato, egg, and garlic	-	-	-	http://www.cheongju.go.kr
Chungwon-gun	Rice, strawberry, raspberry, peach, broccoli, green kernel black bean, sweet potato, and red pepper	-	-	-	-
Jeengpyung-gun	Rice, jinseng, and zucchini	-	-	-	http://tour.jp.go.kr
Boen-gun	Dried persimmon, rice, chestnut, sweet potato, peanut, and deodeok	Korean cow	-	Lingzhi mushroom	http://ag.boeun.go.kr
Occhun-gun	Grape, peach, jinseng, chives, and yam	-	-	Pleurotus estreatus and Lingzhi mushroom	http://agri.oc.go.kr/
Youngdong-gun	Persimmon, dried persimmon, garlic, walnut, chestnut, grape, pear, peach, melon, and jinseng	-	Cuttlefish	Shiitake mushroom	http://www.yd21.go.kr

「신증동국여지승람」을 통해 본 조선시대 충청북도의 토산물(土産物)에는 농작물뿐만 아니라, 버섯류의 임산물과 쏘가리, 누치, 지치, 게, 은어 등의 수산물이 많은 비중을 차지하였으나, 현대의 지역 특산물은 거의 대부분 농작물임을 알 수 있다. 특히, 인삼, 고추, 생강, 더덕 등 일부 특용작물을 제외하고는 거의 대부분이 과일류가 차지하고 있으며, 민물 어종은 특산물로 거의 지정되지 않았다. 이는 현대인 식생활에서 차지하는 민물어종의 위상이 낮아졌으며, 특용작물과 과일류 상품이 고부가가치 상품이 되어 현대에 점차 특산물이 변화하였음을 알 수 있다.

3) 「반찬등속」을 통해 본 충청북도 전통 조리법

충청북도 대표 전통 조리서인 「반찬등속」은 청주시 일대에 살았던 저자가 쓴 서적으로, 20세기 초(1910년경) 사람들이 먹었던 음식에 관련된 정보를 알려주는 책이다(Kwon SY 2010). 「반찬등속」에 소개된 1910년경의 청주지역 음식 종류와 조리법은 Table 6과 같다.

「반찬등속」에 기록되어 있는 음식의 종류를 유목분석을 통해 분류하면 주식류, 부식류, 기호 식품류로 분류된다. 「반찬등속」에는 모두 46가지 음식 조리법이 등장한다. 주식류에는 약밥(1)과 만두(1) 2종류, 부식류에는 탕(1), 구이(1), 전골(1), 회(2), 무침(1), 나물(2), 찐지(10), 김치류(7) 등 25종류, 기호 식품류에는 떡(9), 한과(5), 음료(2), 술(3) 등 19종류이다. 「반찬등속」에 등장하는 46가지 음식 중 54%에 해당하는 25종이 밥맛을 돋우어주는 반찬인 부식류에 해당하며, 부식류의 68%인 17종이 찐지와 김치류에 해당했다. 비슷한 시기에 씌어진 「부인필지」(1915년)는 총 115종의 음식이 기록되어 있는데(Lee & Cha 1996), 찬물류는 탕(4), 찜(3), 선(1), 신선로(1), 구이(2), 젓갈(3), 포(3), 나물(2), 전(2), 볶음(1), 속회(1), 순대(1), 족편(2), 마른찬(4), 김치(7) 등 37종이다. 「부인필지」 전체 음식 중 부식류가 차지하는 비율은 32%이며, 부식류 중 김치는 19%에 해당한다. 이로써 충청북도 청주를 대표하는 「반찬등속」의 음식종류 특성은 부식류가 다양하지 않으며, 부식류 중 김치와 찐지 비율이 매우 높음을 알 수 있다.

「반찬등속」을 통하여 본 충청북도 전통 조리법의 특성을 살펴보면 다음과 같다. 첫째, 다양한 찐지 음식이 발달하였다. 무, 배추, 무잎을 섞은 찐지, 무를 진간장과 꿀을 넣어 만든 무찐지, 고추잎과 쇠고기를 넣은 고추찐지, 배추고랭이에 조기, 문어, 전복을 넣은 배추찐지, 통마늘에 홍합을 넣은 마늘찐지, 참파 대강이와 문어를 넣은 파찐지, 박오가리에 조기물을 넣은 박찐지, 콩과 북어 대강이를 넣어 졸인 콩찐지, 북어를 소금물에 절인 후 간장을 넣어 만든 북어찐지, 전복에 간장과 생강을 넣은 전복찐지 등이다. 10가지의 찐지 중 6개에 해당하는 조리법에 간장을 사용하며, 5가지에는 소

금을 사용하였다. 간장이나 소금을 사용하지 않는 배추찐지와 콩찐지는 해산물을 사용하여 간을 내었다. 이렇게 간장을 사용하는 찐지가 발달할 수 있었던 배경은 청주에 콩 수확량이 많았기 때문이며, 선박과 철도 등의 운송 발달로 소금 유통이 원활하였기 때문이다(Kwon SY 2010). 찐지는 보통 채소에 간장이나 소금을 부어 장기 저장하여 먹는 밑반찬인데, 「반찬등속」속 찐지는 쇠고기, 조기, 문어, 전복, 홍합, 조기, 북어대강이 등 매우 다양한 어육류가 들어가 찐지에 감칠맛과 깊은 맛을 더하고, 채소에 부족하기 쉬운 단백질을 보충하여 영양적 균형을 갖춘 고급 음식임을 알 수 있다.

둘째, 내륙지역이라 건어물 북어를 사용한 음식이 많다. 북어대강이에 참기름을 바르고 소금을 뿌려 관솔불에 익혀 먹는 북어대강이 구이, 북어 살을 발라 방아에 찢은 후 간장과 꿀을 부어 나물 무치듯 하는 북어무침, 콩에 북어 대강이 찢은 것과 함께 조리 먹는 콩찐지, 북어를 소금물에 절인 후 꿀물에 담갔다가 진간장을 부어 먹는 북어찐지 등이다. 1940년경 통계에 의하면 연간 소비하는 북어가 2억 1천 마리이고, 당시 우리나라 인구가 2천 2백만 명이니 1인당 연간 10마리의 북어를 먹었다고 한다(Lee SW 1999). 특히 충청북도는 바다와 접해 있지 않아 직접적으로 어물을 구하기 어려웠기 때문에 명태를 말린 건어(乾魚)인 북어 사용량이 많았다. 1800년대 말엽에 지어진 「시의전서」에서도 북어무침과 북어회가 등장하는데, 북어무침은 ‘북어를 가늘게 뜬 손으로 싹싹 비비고 가위로 썰어 기름, 깨소금, 고춧가루, 꿀, 진장을 넣고 무친다’고 쓰여 있다. ‘북어회는 흠씬 불려 껍질을 벗기고 반듯하게 썬다. 북어는 좋은 고추장에 파와 마늘을 다져넣고 깨소금, 기름, 꿀, 초를 넣어 주물러서 먹는다’고 하였다(Lee HJ et al 2004). 앞선 시기 조리서인 「음식디미방」과 「규합총서」에는 북어 음식이 등장하지 않은 것으로 미루어, 북어는 19세기 말에서 20세기 초에 접어들면서 교통수단의 발달로 인해 내륙으로 유통이 확대된 것으로 생각된다.

셋째, 김치류에 생조기 사용이 많다. 7가지 김치 종류 중 무김치, 깍두기, 갓데기, 오이김치, 고추김치 등 5가지(71%)에 생조기를 넣었다. 「반찬등속」에서 생조기를 넣은 김치류에는 무에 소금물을 붓고 풋고추와 생조기를 난도하여 넣는 무김치, 무를 소금물에 절인 후 고추와 생강과 조기를 난도하여 넣는 깍두기, 무를 썰어 새우젓물, 조기, 고추를 부수어 넣는 갓데기, 오이 가운데 마늘, 고추를 난도하여 조기를 다져서 넣는 오이김치, 고추, 고추잎, 무를 넣어 생조기와 파, 생강을 넣는 고추김치, 무, 배추, 무잎을 섞은 후 생강, 마늘, 붉은 고추를 썰어 넣고 조기를 굵게 찢어서 넣는 찐지, 배추에 고추, 조기, 문어, 전복을 함께 넣는 배추찐지 등이 있다. 생조기를 넣은 모든 김치류는 반드시 고추를 함께 넣어 비린 맛을 제거하였음을 확인할 수 있다. 반면, 마늘찐지나 파찐

Table 6. Food and their cooking procedures written in the 『Banchandungsok』

Category	Food(Original name)	Procedures	Amount
Staple food	Rice	<i>Yakbab</i> (약밥) Cook the rice with salted pork→ Put chestnut, pine nut, dried persimmon, ginger, and sesame oil as well → Wait, and mix all together → Wait again	1
	Dumplings	Dumpling(만두) Make the dough with buckwheat flour→Make the inside with thinly sliced cabbage and meat and diced ginger spring onion→ Put the inside in the dough→ Boil the dough	1
	Soup	Duck meat(오리고기) Separate meat from the duck→ Cut the bones in small sizes→ Put it in flour, then steam it	1
	Roasted	Dried pollack head(북어더강이) Smear the sesame oil on a dried pollack→ Sprinkle some salt and grill the pollack very well	1
	Stew	Stew(전골지짐) Put thinly sliced and seasoned meat and tofu in a cow bone sauce, and boil the sauce	1
Sushi	Sliced raw mullet	Clean a snakehead→Wash it in alcohol→ Put the oil soy sauce, and seal the cover	2
	Korean-style raw beef	Clean the beef → Wash it in alcohol→ Season the beef by mixing it with honey, red pepper sauce, sesame oil, and red pepper	
Season	Dried pollack spiced(북어무치) Clean the dried pollack→ Put it in a mortar and crush it. Use the hands to constantly squeeze the beef paste → Season the beef with soy sauce and honey	1	
Vegetable and greens	Cedrela sinensis sprouts(참통나모순)	Dry the cedrela sinensis sprouts→ Sprinkle some flour on the dried cedrela sinensis sprouts and cook it with oil and spices	2
	Taro stem(토연쥬거리)	Dry the taro stem→ Sprink some flour on it and cook it with oil and spices	
Side dishes	Janji(짬지)	Cut some raddish, cabbage, and raddish leaves and mix them together. Add salt water to this mixture→ Put ginger, garlic, red chilli, and croaker in the mix	10
	Raddish <i>Janji</i> (무짬지)	Dry the raddish→ Pickle it in salt water→Put the pickled raddish in soy sauce and honey	
	Red-pepper leaf <i>janji</i> (고초입짬지)	Saute the red-pepper leaf→ Dry it→ Pickle it in salt water→ Put ginger juice, diced beef, and ground sesame with the pickled red-pepper leaf	
	Cabbage <i>janji</i> (빅쯔짬지)	Put red-pepper threads, croaker, octopus, and abalone in the cabbage	
	Garlic <i>janji</i> (만늘짬지)	Put the whole bulb of garlic in soy sauce→ Add mussel as well	
	Spring onion <i>janji</i> (과짬지)	Pickle spring onion and cut out octopus in salt water→ Dry them→ Put soy sauce over the dried spring onion and cut out octopus	
	Gourd <i>janji</i> (박짬지)	Cut the gourd in many pieces and dry it→ Put the soy sauce and salted croaker on the dried gourd	
	Bean <i>janji</i> (콩짬지)	Cook bean and dried pollack head in water→ Cool them when they are cooked; proceed to eat them	
	Dried pollack <i>janji</i> (북어짬지)	Clean the dried pollack bone with a knife→ Put the handled dried pollack bone in salt water→ Add some honey water on dried pollack bone→ Restively put dried pollack, spring onion, and sesame salt on the dried pollack bone and pour some soy sauce over the dried pollack bone	
	Abalone <i>janji</i> (점복짬지)	Put cutting abalone and ginger in soy sauce→ Sprinkle some sesame salt on them	
<i>Kimchi</i>	Radish <i>kimchi</i> (무김치)	Put raddish and salt in the pot→ After one or two days, add green chilli and raw croaker in the pot after cutting their hilums	7
	<i>Kkakdugi</i> (깍둑이)	Pickle the raddish in salt→ Mix the pickled raddish with sliced red pepper, garlic, and salt water→ Mix the previous clump with croaker and ginger. Combine everything together	

Table 6. Continued

Category	Food(Original name)	Procedures	Amount	
Side dishes	<i>Kimchi</i>	<i>Kkakdugi</i> (갯데기)	Prepare the sliced raddishes→ Mix them with salted shrimp liquid, croaker, and red pepper	7
		Cucumber <i>kimchi</i> (오이김치)	Cut the cucumber into a cross→ Put all the sauces that are available into the cucumber→ Pour salt water and croaker to finish	
		Cucumber <i>kimchi</i> (외이김치)	Carve out the insides of the cucumber→ Put all the available sauces, a young radish, and vinegar into the cucumber	
		Pepper <i>kimchi</i> (고초김치)	Put red pepper, red pepper leaves, and raddish on the kimchi→ Add copper bowl, raw croaker, spring onion, and ginger on it as well	
		Pepper <i>kimchi</i> (고초김치)	Dry the red pepper leaves→ Put radish, some salt, pepper, dried red pepper leaves, and a coin. Seal them. → Ferment them	
Rice cakes	Dried persimmon <i>tteok</i> (고감떡)	Sprinkle some rice flour in layers→ Put dried persimmon and pumpkin in layers in the rice flour→ Add jujube into the mixture as well	9	
	Honey <i>tteok</i> (꿀떡)	Make layers with some rice flour dough→ Steam the dough after adding manna lichen and pine nut on it		
	<i>Backpyun</i> (백편)	Sprinkle some rice flour in layers → Place manna lichen, pine nut, and jujube on the layers		
	<i>Songpyun</i> (송편)	Make a dough of clean white rice→ Put some sugar, dried persimmon, and boiled jujube into the dough and make a Songpyun from it		
	<i>Yumjutteok</i> (염주떡)	Beat the Gareh tteok and make it in the size of a chestnut; tie it with a string→ Dye it with colors→ Position it with a wooden stick→ Build the tteok around the wooden stick		
	<i>Jungpyun</i> (중편)	Sprinkle some rice flour in layers→ Place manna lichen, pine nut, and jujue on the layers → Pour some water in the sot → Insert the layers in the sot→Start the fire		
	<i>Juack</i> (주왁)	Make a flour dough→ Put some cinnamon in the dough→ Separate the dough into small Songpyuns→ Cook it with oil		
Pre-ferred food	<i>Hwahbyung</i> (화병)	Make some glutinous rice into a thin dough→Apply pepper and cooked egg on it→ Add some beans as well		
	<i>White tteok</i> (흰떡)	Make the tteok into a thin shape→ Put the dough into the steamer and cook it with a pine needles		
	<i>Gwahjull</i> (과줄)	Use a sieve to filter some flour→ Make a dough with honey→ Mold it into desired shapes with Dasikpan→ Cook it with oil		
Fruits preserved in honey	<i>Bakgoji</i> (박고지)	Boil a dried gourd→ Put it in some Jochung and boil it→ Steam it with some sesame	5	
	<i>Saanja</i> (산작)	Use a sieve to filter some glutinous rice flour and make a rectangular dough→ Make the dough wet with water, and then fry it→ Smear some oil and wild honey on it→ Place some popped rice on top of it		
	<i>Junggwah</i> (중과)	Cut a ginger into thin pieces → Boil some quince → Peel them off and remove their insides with a spoon→ Split a lotus root into some pieces→Immerse them in honey		
	<i>Jungbakgi</i> (중박기)	Make a long, rectangular dough from some flour→ Fry it with oil and honey		
Beverages	<i>Sujunggwah</i> (수중과)	Immerse a dried persimmon in honey→ Place a pine-nut kernel on top of it	2	
	<i>Sikhye</i> (식혜)	Wash some glutinous rice and cook them→Sweeten the malt water→ Wash the cooked glutinous rice and immerse them in malt water with honey→ Pour some water and put some pomegranate into it		

Table 6. Continued

Category	Food(Original name)	Procedures	Amount
Pre-ferred Alcohols food	<i>Gwahju</i> (과주)	Boil some glutinous and non-glutinous rice to make some nuruk → Put these nuruk in some soju → Eat it after four or five days	3
	<i>Yakju</i> (약주)	Prepare some glutinous rice alcohol → Beat some cooked glutinous rice, and then put them and nuruk into the alcohol	
	<i>Yeonipsul</i> (연입술)	Make a dough out of cooked rice and some nuruk → Envelop the dough in a lotus leaf → Eat it after three days	

지는 자체가 강한 향신채이기 때문에 고추를 사용하지 않았으며, 홍합, 문어 등 비린 맛이 적은 어물을 사용한 것도 특징이다. 또한 발효시킨 조기 젓갈을 사용한 박편지도 고추를 사용하지 않고 진간장으로 맛을 냈다. 조기는 예부터 잔칫상이나 제사상에 빠지지 않고 오른 우리나라 사람이 가장 좋아하는 생선이다(Han BJ *et al* 1998). 서해안에서 주로 생산되었던 조기는 강경포구를 거쳐 금강을 타고 충청 내륙지방으로 운송되어(Sin JI 2004), 밀반찬의 기본인 김치와 찌지의 맛과 영양 보충 기능을 한 것으로 본다.

넛깨, 대추, 버섯, 잣, 꽃감 등 임산물을 넣은 병과류가 발달하였다. 「반찬등속」에는 9가지 떡이 기록되었는데, 찌 떡이 4가지, 찰 떡이 3가지, 빻은 떡이 1가지, 지진 떡이 1가지이다. 흰떡인 가래떡을 제외하고는 모두 석이, 잣, 대추, 석청 등 임산물 식재료 사용이 많았다. 쌀가루에 술을 부어 그 위에 석이버섯, 잣, 대추를 올려 찌 증편, 시루에 쌀가루를 넣고 석이버섯, 잣, 대추를 놓고 찌 백편, 쌀가루를 꿀과 함께 반죽하여 석이버섯과 잣을 넣고 찌 꿀떡, 쌀가루에 꽃감, 호박, 대추를 넣고 찌 꽃감떡, 찹쌀을 찌 후 석청을 무쳐 콩고물을 뿌린 화병, 흰쌀 반죽에 팔고물, 꽃감, 조린 대추를 넣어 빻은 송편, 솔잎 위에서 찌는 흰떡 등이다. 조선시대 지리지 등을 통한 충청북도 전통 식재료에서도 살렸듯이 충청북도는 내륙산간지대로 석이, 송이, 잣, 대추, 석청 등 임산물이 특산물이기 때문에 이를 활용한 다양한 음식이 발달하였음을 알 수 있다.

2. 심층면접을 통한 충청북도 증가음식 문화 특성

1) 충북 증가의 제례음식(祭禮飲食) 특성

심층면접을 통한 충청북도 대표 증가의 제례음식을 정리해 보면 Table 7과 같다. 제례는 주자가례를 기본 골격으로 하여 가가례(家家禮)라고 할 만큼 가문마다 약간씩의 특색을 가지면서 발전, 변모되어 오늘에 이르고 있다(Lim HS *et al* 2009). 제례음식은 메·갱·탕·적·전유·포·해·채·병·조과·실과·제주와 같은 기본 형식을 갖추고 있지만, 지역에서 주로 생산되는 식재료와 경제적 형편에 따라 음식의 종류와 그

릇 수가 지역마다, 집안마다 차이를 보인다(Park KL 2001).

충북 증가의 제례음식 특성으로는 경주김씨 A 증가에서는 육적(肉炙)은 항상 소고기뿐만 아니라, 돼지고기적도 올리는 것이었다. 경주이씨 B 증가는 계적(鷄炙)을 닭살과 뼈를 모두 다져서 밀가루를 묻히고 계란 옷을 입혀 만들었으며, 인삼을 이용한 인삼정과, 홍삼정과 등을 제수로 올렸다. 광주이씨 C 증가에서도 지역에서 직접 채취하거나 재배한 제철 나물류(호박잎, 산고사리, 산취 등)를 다양하게 이용한다. 기계유씨 D 증가에서는 제례음식의 모든 고명으로 다시마를 사용하는 것이 특징이었다. 또한 전(煎)중에 밀가루를 묻게 반죽하여 큰 멸치를 올리고, 구워내는 멸치전이 있었다. 보성 선씨 E 증가에서는 다른 증가와는 다르게 해산물 사용이 매우 두드러져 보였는데, 이는 보성 선씨 분가가 보성에 근거를 두고 있고, 근대 이후 이주를 한 이주 가문으로서 일가친척들이 아직도 전라남도 보성에 거주하고 있어 다양한 제물을 보내오고 있으며, 중부 역시 전라도 분으로 전라남도 제사 풍습이 많이 유입된 것으로 보인다. 안동김씨 F 증가에서는 탕국에 무 대신 박을 넣은 박탕을 올린다. 연안이씨 G 증가에서는 감자다식이 있다. 괴산 지역에서 많이 생산되는 감자를 이용해서 다식을 만든 것이다. 감자다식은 감자를 말리고 직접 빵아서 가루를 만들고, 가루와 함께 꿀 혹은 조청을 섞어 다식을 만든다. 또한 제례음식 중 어적으로 사용되는 조기 대신 참마조 구이를 올리는데, 이 역시 괴산에서 주로 생산되는 민물생선으로 평소 일상식으로도 식용된다. 창녕성씨 H 증가는 아주까리나물을 빼 놓지 않고 올리는데 아주까리 잎을 삶아 독기를 빼내고 갖은 양념을 하여 나물로 올린다. 이와 같이 충북지역에서 산출되고 있는 산물을 주로 활용하여 제수를 올리는 것을 알 수 있었다. 이는 산간지역에 위치한 증가가 다른 지역에 비해 지역적 특성이 뚜렷하게 나타난다는 Lim HS *et al* (2008)의 연구결과와 일치하는 것으로 나타났다.

다음은 몇 가지 인터뷰 사례를 통하여 지역특산물을 활용한 충북 증가의 전통 제례 음식을 살펴보고자 한다.

『사례1: 굽은 나무가 산소를 지킨다(宗孫宗婦 없는 古宅) 충북 괴산군 김참판댁은 증조부께서 구한말 참판 벼슬을 지내서 그렇게 불린다. 조부가 단명하신 바람에 손이 끊겨 친

Table 7. A representative survey of food festival in Chung-Buk

Category	Gyeongju Kim, A-jongga	Gyeongju Lee, B-jongga	Gwangju Lee, C-jongga	Geegea Yoo, D-jongga	Bosung Sun, E-jongga	Andong Kim, F-jongga	Yeonan Lee, G-jongga	ChangNug Sung, H-jongga
<i>Meh</i> (飯)	Rice	Rice	Rice	Rice	Rice	Rice	Rice	Rice
<i>Gang</i> (羹)	Beef radish soup	Beef radish soup	Beef radish soup	Beef radish soup	Beef radish soup	Beef gourd soup	Beef radish soup	Beef radish soup
<i>Tahang</i> (湯)	<i>Yuktang, eotang,</i> bean-curd soup	<i>Yuktang, eotang,</i> bean-curd soup	Mussel soup, <i>gaoritang,</i> <i>gyetang</i>	<i>Yuktang, eotang,</i> bean-curd soup	<i>Yuktang, eotang</i> (dried shrimp+radish)	<i>Yuktang, eotang,</i> bean-curd	<i>Yuktang, bugeotang,</i> bean-curd	<i>Yuktang, eotang,</i> bean-curd
<i>Juck</i> (炙)	<i>Yukjeok</i> (Pig, cow), <i>eojeok</i> (yellow corbina)	<i>Yukjeok, eojeok</i> (yellow corbina), <i>gyejeok</i>	<i>Yukjeok, miljeok, eojeok</i> (yellow corbina)	<i>Yukjeok, eojeok</i> (yellow corbina)	<i>Yukjeok, gyejeok, eojeok</i> (squid, yellow corbina)	<i>Yukjeok, eojeok</i> (yellow corbina)	<i>Yukjeok, eojeok</i> (yellow corbina)	<i>Yukjeok</i> (Pig, cow), <i>eojeok</i> (yellow corbina)
<i>Jeonyu</i> (煎油)	<i>Yukjeon</i> (cow), pollack pancake	Pollack pancake, <i>saesongijeon,</i> pumpkinjeon, tofujeon	<i>Konggarujeon</i> (<i>gamja-jeon</i>), pollack pancake	<i>Nokdu jeon, myeolchijeon, nureumjeon</i>	<i>Gllapj jeon, opajeon, hesamjeon, honghapijeon, nokdu jeon, shrimp jeon, pollack pancake, seafood jeon, tofujeon</i>	<i>Pumkin jeon, nokdujeon, tofujeon</i>	Pollack pancake, <i>nureumjeon,</i> chrysanthemum <i>jeon</i>	Freshwater fish eggs or other greens, pollack pancake, <i>nureumjeon,</i> pumpkin <i>jeon</i>
<i>Poe</i> (脯)	<i>Eopoe, yukpoe</i>	<i>Eopoe, yukpoe</i>	<i>Eopoe, yukpoe</i>	<i>Eopoe, yukpoe</i>	<i>Eopoe</i> (squid), <i>bugeopoe,</i> <i>yukpoe</i>	<i>Eopoe, yukpoe</i>	<i>Eopoe, yukpoe</i>	<i>Eopoe</i> (shark, ray, cod), <i>muneopo,</i> <i>yukpoe</i>
<i>Hye</i> (醃)	<i>Sikhye</i>	<i>Sikhye</i>	<i>Sikhye</i>	<i>Sikhye</i>	<i>Sikhye</i>	<i>Sikhye</i>	<i>Sikhye</i>	<i>Sikhye</i>
<i>Sukchae</i> (熟菜)	Dandruff vegetables, <i>minari</i> vegetables, spinach vegetables	Chinaberry vegetables, pumpkin vegetables, <i>gosari namul</i>	Seasoned vegetables, <i>angosari namul,</i> <i>chwinamul</i>	<i>Sangosari namul,</i> bean sprouts, dry <i>chwinamul</i>	<i>Sangosari namul,</i> white radish <i>namul, doraji namul,</i> <i>hobakkōjnamli, minari</i> vegetables, eggplant	<i>Sangosari namul,</i> bean sprouts, <i>deodeoknamul</i>	<i>Sangosari namul,</i> bean sprouts, spinach vegetables	<i>Hobakkōjnaml,</i> castor bean leaf vegetable, Wild spinach herbs
<i>Chimchae</i> (沈菜)	<i>Nabak kimchi</i>	<i>Nabak kimchi</i>	<i>Dongchimi</i>	<i>Nabak kimchi</i>	<i>Nabak kimchi</i>	<i>Balmulkimchi</i>	<i>Nabak kimchi</i>	<i>Nabak kimchi</i>
<i>Byoung</i> (餅)	Steamed rice cake (radish, pumpkin), <i>nokdupyeon</i>	<i>Maetteok, heukinjja</i> glutinous rice cake, <i>ssaraegitteok</i>	<i>Nokdupyeon, dongbupyeon, juak</i>	<i>Gijutteok, surichwi tteok</i>	<i>Nokdupyeon, yangdeapyeon, hwajeon, kkulpyeon</i>	<i>Mealpyoen,</i> glutinous rice <i>gyeongdan</i>	<i>Nokdupyeon, gijutteok</i>	<i>Sorghumtteok, yudutteok</i>
<i>Jogwa</i> (釣果)	<i>Chopssalcanja, chopssal-yakgwa,</i>	<i>Chopssal-hangwa, Jeonggwa</i> (<i>jinsang,</i> red ginseng)	<i>Yakgwa, Chopssalcanja</i>	<i>Dasik</i> (<i>songhwa,</i> sesame, bean, rice),	<i>Sanja, yakgwa, gangjeong</i> (sesame, perilla, peanut), <i>dasik</i>	<i>Chopssalcanja, gangjeong</i> (glutinous rice, sesame),	<i>Chopssal-yakgwa, gangjeong</i> (Sesame, glutinous rice),	<i>Flourakgwa, jeonggwa</i> (gourd, lotus root)

Table 7. Continued

Category	Gyeongju Kim, A-jongga	Gyeongju Lee, B-jongga	Gwangju Lee, C-jongga	Geegea Yoo, D-jongga	Bosung Sun, E-jongga	Andong Kim, F-jongga	Yeonan Lee, G-jongga	ChangNug Sung, H-jongga
Jogua (釣果)	dasik (songhwa, sesame, bean)			Chopssalcanja, gangjeong (sesame, glutinous rice)		jeonggwa (Balloon flower, chestnut, ginseng)	dasik (black sesame, potato, rice, songhwa)	
Guasil (果實)	Chestnut, jujube, dried persimmon, pear, apple, ginkgo nut	Chestnut, jujube, dried persimmon, pear, apple, ginkgo nut	Chestnut, jujube, dried persimmon, pear, apple, ginkgo nut	Chestnut, jujube, dried persimmon, pear, apple, ginkgo nut	Pear, apple, dried persimmon, jujube, chestnut	Chestnut, jujube, dried persimmon, pear, apple, ginkgo nut	Chestnut, jujube, dried persimmon, pear, apple, ginkgo nut	Chestnut, jujube, dried persimmon, pear, apple, ginkgo nut
Jeju (祭酒)	Home-brewed liquor (cheongju, moonshine)	Home-brewed liquor (cheongju)	Home-brewed liquor	Home-brewed liquor (pine needle)	Home-brewed liquor (grain wine)	Jeongjong	Jeongjong	Jeongjong

죽인 부친이 양자로 들어왔다. 종손 본인 역시 8남매 중 5째 인데, 지금껏 종택을 지키며 부모님을 모시고 살았다. 종부는 괴산이 친정이며, 24세에 시집을 와서 엄한 시어머니 밑에서 현재까지 시어머니를 모시고 있다. ‘똑똑한 사람들은 다 외지로 나갔어요. 굽은 소나무가 산소를 지킨다는 이야기가 있어요. 못난 우리가 종택을 지키고 있지요’ 종부로서의 고된 삶이 녹아 있는 한마디다. 집에 손님이 끊이질 않으니, 한과와 차를 늘 준비해 놓는다. 결명자차, 인삼차, 생강차, 대추차, 칩차, 미숫가루, 찹쌀 산자, 강정, 유과 등이다. 1년에 기제사 7회, 명절 제사 2회로 9회 제사를 유기그릇으로 모신다. 제물은 밥정과, 도라지정과, 인삼정과, 생강정과, 무정과, 찹쌀경단, 밀편, 녹두편, 시루떡, 산자, 강정, 다식 등 정성들인 과정류가 매우 다양하고, 무 대신 박을 사용하는 것이 특징이다.』

종손과 종부는 증가를 대표하는 존재이다. 하지만 최근에는 종택을 지키고 있는 종손과 종부는 찾아보기 매우 어렵다. 이로 인해서 종부의 존재감과 전통 증가음식의 전수는 전근대 시기와 같지 않았지만(Jo GH 1998), 아직도 충북 대표 증가에서는 증가의 숙명(宿命)인 봉제사를 지키고 있었다.

『사례2: 배꽃 같은 감자다식, 참마조 어적과 다시마고명 (地域 特産物로 정성드린 祭需) 연안이씨 G증가 26대손 종부 윤씨(85세, 친정 충북 음성, 20세 출가)는 증조부 때부터 현 종택을 지켜왔다. 기제사 10회, 명절 2회, 5월 굴제, 10월 시향까지 매년 14회 제사를 지낸다. 종택 뒤 사당이 있어 큰제사는 사당에서 올린다. 제사에 올리는 제물은 특별한 것이 없으며, 집에서 수확한 농작물, 채취한 산나물, 달천강에서 잡은 어물로 올려진다. 갯은 두부와 다시마가 들어간 쇠고기 무국이다. 삼탕(쇠고기 육탕, 북어탕, 두부탕)에도 다시마를 불러 탕국에 넣는다. 제주는 가양주를 빚어 청주를 올리며, 지금도 집에서 빚어 사용한다. 실과는 배, 사과, 밤, 대추, 꽃

감은 기본이며, 철에 따라 수확된 포도, 수박, 참외 등을 올린다. 시향이나 굴제 때는 호두, 잣 등을 높이 꺾어 놓는다. 한과는 강정(깨강정, 찹쌀강정), 산자, 다식(송화다식, 깨다식, 쌀다식: 쌀을 살짝 볶아서, 맷돌에 갈아 조청을 넣어 만듦), 감자다식(생감자를 강판에 갈아 짜고 발려서 가루를 조청에 괴어 만듦) 등이며, 삼적이 기본으로 산적, 어적, 계적을 올리며, 위에는 반드시 노란 지단을 올린다. 어적은 달천강에서 잡은 참마조를 구워 올린다. 참마조가 없을 때는 통북어를 올린다. 식혜(밥만, 대추 3개), 찌떡(녹두, 검은깨, 팔편), 옷기떡(찹쌀, 송편, 조약, 대추 말아서), 인절미, 두부적, 면적(지단), 간장, 물김치(배추, 무, 파), 전류(육전, 돼지고기, 두부), 누름질(배추, 파, 다시마, 가지, 꼬지에 꿰서 밀가루 입혀 네모반듯하게 지짐, 위에 찌 계란 올림), 두부전 등이며, 삼색나물(고사리, 도라지, 무, 숙주나물, 시금치, 가지, 오이(소금에 볶아)을 올린다. 시향에는 생간과 쇠고기 육회 등 날고기를 올린다. 모든 제물 위에는 다시마를 직사각형 네 귀퉁이를 둥그렇게 잘라 모양을 낸 다시마 고명을 얹는다.』

한국음식의 마무리는 고명으로 이루어진다. 고명은 아름답게 꾸며 식욕을 돋우려는 목적으로 음식위에 장식하지만 (Chung HK 2009), 제주에서는 사람 손이 닿지 않은 정갈하며 신성한 음식의 상징이기도 하다. 고명은 오방색을 기본으로 달걀지단을 가장 많이 사용하는데, 충청북도 제주 음식에는 다시마 고명을 사용하는 것이 특징이다. 바다가 먼 내륙 지역에서 해조류인 다시마는 귀한 물산이었을 것이며, 귀한 물산으로 제주에 마지막 생명을 불어 넣은 것으로 생각된다.

2) 충북 증가의 시절음식(時節飲食) 특성

사례 조사를 통한 충북 증가의 대표 시절음식을 정리하면 Table 8과 같다.

Table 8. The seasonal food of the Main Families in Chung-Buk

	<i>Gyeongju Kim</i> , A-jongga	<i>Gyeongju Lee</i> , B-jongga	<i>Gwangju Lee</i> , C-jongga	<i>Geegea Yoo</i> , D-jongga	<i>Bosung Sun</i> , E-jongga	<i>Andong Kim</i> , F-jongga	<i>Yeonan Lee</i> , G-jongga	<i>ChangNug Sung</i> , H-jongga
Spring	<i>Hansik</i>	-	-	-	Apple, pear, rice, aopoh	-	-	-
	<i>Hano</i>	-	-	-	<i>Surichwi</i> <i>tteok, borisul</i>	-	-	-
	<i>Yudu</i>	-	-	-	<i>Jeolpyeon</i>	-	-	Kidney bean bread
Summer	<i>Sambok</i>	Bone soup	<i>Yukgaejang</i> , <i>gegang</i> boiled chicken	<i>Sumac</i> chicken	Boiled chicken, Meat <i>dorori</i> (pork cooked beef + internal organs)	-	Boiled chicken, dog meat, <i>yukgaejang</i>	Boiled chicken
	Ordinary	-	Chopped noodles, <i>sujebi</i> , bean-soup noodles, <i>yeolmu</i> <i>bibimbap</i>	-	-	-	-	-
Fall	<i>Chuseok</i>	<i>Songpyeon</i> (sesame, chestnut)	<i>Songpyeon</i>	<i>Songpyeon</i>	<i>Songpyeon</i> (chestnu, sesame, bean), <i>nokdupyeon</i> , Taro soup	<i>Songpyeon</i> (sesame, bean, adzuki bean, <i>nokdu</i>)	<i>Songpyeon</i> (<i>nokdu</i> , chestnut)	<i>Songpyeon</i> (sesame, bean, peanut)
	Harvest month	Radish steamed rice cake, pumpkin steamed rice cake	-	-	-	-	-	-
	<i>Dongji</i>	Steamed rice cake	Adzuki-bean gruel (saalsim)	Adzuki-bean gruel (saalsim)	Adzuki-bean gruel (saalsim)	Adzuki-bean gruel (saal- sim), Red bean rice cake, <i>nabak</i> <i>kimchi</i>	Adzuki-bean gruel (saal- sim)	Adzuki-bean gruel (saalsim)
	<i>New Year's Day</i>	Sliced rice cake soup	Beef rice cake soup, plain white rice	<i>Tteokmandu- guk</i>	<i>Tteokmandu- guk</i> , <i>kimchimando</i>	<i>Tteokmandu- guk</i>	<i>Tteokmandu- guk</i>	<i>Tteokmandu- guk</i>
Winter	<i>Dae- boreum</i> ,	Cooked glutinous rice, <i>kimsam</i> , <i>namul</i>	<i>Ogokbap</i> , <i>samseaknamul</i> , <i>bureom</i> (pine nut, walnut, peanut)	<i>Ogokbap</i>	<i>Ogokbap</i>	Cooked glutinous rice (adzuki beans, <i>sorghum</i> , millet, jujube, glutinous rice), sea mustard soup, <i>samsaekjeon</i> , <i>samsaeknamul</i> , fish (yellow corbina, squid, ray steamed dish, <i>gaoripoh</i>)	<i>Ogokbap</i> , <i>namul</i> , <i>kimsam</i>	Pumpkin <i>namul</i> , dried radish greens <i>namul</i> , <i>chwinamul</i> , <i>ogokbap</i> (glutinous rice, barley, bean, black bean, red bean, millet, <i>sorghum</i>), peanut, chestnut
								Cooked glutinous rice, <i>kimsam</i> , old vegetables (<i>chwinamul</i> , dried radish greens, <i>hobakgoj</i> , seasoned dried radish, castor bean leaf, goosefoo)

『사례3: 일꾼의 날 백중(伯仲)떡과 육개장(共同體 結속강화 時節飲食) 충북 청원군 경주이씨 가문은 유두절과 백중을 추석보다 더 큰 행사로 치렀다. 일꾼들은 배가 불리야 한다는 것이 조부님의 지론이었다고 한다. 백중날 대나무 우산살 끝을 뽕죽하게 깎아 주먹만한 콩고물 절미를 한 줄로 꽂아서 준다. 동네 아이들도 인절미를 얻어먹으려 하루 종일 손뼉아 줄을 서서 기다린다고 한다. 이날 일꾼들을 위해 육개장, 삼계탕을 끓이거나, 때에 따라서는 개를 내어주어 개장을 끓여 잔치를 열게 했다. 마을의 지주로써 행사를 한 것이다. 가족과 함께 지내는 추석을 오히려 조촐하게 맞이했다. 구운 고등어를 감잎에 싸서 밥과 함께 나누어 주고, 소를 잡아 소내장탕과 육개장을 끓였다. 쇠고기를 1근씩 나누어 주기도 했다. 충북 청주 증가에서도 백중과 삼복은 머슴들에게 음식을 베푸는 날이었다. 백중은 머슴들의 노고를 위로하며, 깨끗한 잠뱅이도 나누어 주고, 세경도 1/3이상 주어 휴가를 준다. 일년 중 가장 잘 먹는 날이기도 하다. 머슴들에게 술과 떡을 나누고, 개를 내어 주어 냇가에 술을 걸고 개장국을 먹게 하며, 말복 때에는 마을에 돼지를 내어 '도토리'라는 고기 나눔 행사를 갖는다고 한다. 돼지를 잡아 집집마다 1~2근씩 나눠가지며, 소금, 깨, 간장, 기름을 찍어 수육형태로 먹으면 일품이라 한다. 하지만 양반들은 개고기를 먹지 않기 때문에 보통 복날이나 백중 때 닭백숙을 먹었다. 백중 때는 부락별 난전이 형성되기도 하였으며, 팽과리 경연대회와 씨름 대회 등이 축제가 벌어지던 때이기도 했다.』

삼복은 일년 중 무더위가 가장 기승을 부리는 시기여서, 삼복더위라는 말이 생겨나기도 했다. 복날에는 한적한 숲속의 냇가로 가서 개를 잡아 개장국을 끓여 먹는 풍속을 복달임, 복놀이라 했으며, 또 복날 더위를 먹지 않고 질병에 걸리지 않는다고 하여 팔죽이나 수박, 참외를 먹었다. 1800년대 『세시풍요』(Kim KJ 1993)에 따르면 '참외 쟁반에다가 맑은 얼음을 수정같이 쪼개 놓으니, 냉연한 한 기운이 삼복을 제어한다. 푸줏간에는 염소와 양 잡는 것을 보지 못하겠고, 집집마다 쇠 없는, 뛰는 개만 삶아 먹는다.'고 하였다. 홍석모의 『동국세시기(東國歲時記)』에 따르면 '개를 잡아 통째로 삶아 파를 넣고 푹 끓인 것이 개장(狗醬)이라 한다. 닭이나 죽순을 넣으면 더욱 좋다. 개장국에 고춧가루를 넣고 밥을 말아서 시절음식으로 먹는다.'(Choi DL 2008). 이처럼 복날 개고기를 먹는 것은 더위를 이기고 몸을 보호하기 위한 것이다. 충청북도 증가의 시절 음식문화 특성으로 절기 중 삼복과 백중에 시절음식을 풍성하게 나눴다. 증가는 대부분 지역의 지주(地主)로써 세벌길매기가 끝난 후 여름철 휴한기에 휴식을 취하는 날, 음식과 술을 나누어 먹으며, 백중놀이를 즐기게 하여 일꾼의 사기를 돋우고 공동체 결속력을 강화시킨 것으로 생각된다.

『사례4: 경상·전라·경기·강원 등 인접지역 식문화를 수용하는 제수(祭需)의 유연성. 충북 청주시 경주김씨 증가에서는 설 명절 때 떡국 대신 밥을 올린다. 왜냐하면 조부께서 생전에 떡국을 좋아하지 않으셔서 기일 때도 밥을 올린다고 한다. 집안 대대로 찰밥에 사골국을 선호하기에 삼복에도 사골곰국을 즐겨 먹는다. 청주는 충북에서도 손꼽히는 평야지대에 속하며, 충청남도의 음식문화와 유사하며, 조기를 즐겨 사용하는 등 해산물 이용이 비교적 많은 편이다. 생조기에 생고사리를 넣고 끓인 맑은 조기국은 현 중손이 제일 좋아하는 음식이라 한다. 또한 의례행사시 나눔 음식으로는 황태포국(북어채 볶음, 감자 넣고, 집간장으로 간함)고 시래기볶음이 있다. 충북 청주시 창녕성씨 증가는 도의 경계를 벗어나야 후손들의 두뇌가 좋아진다고 믿었다. 시어머니(안동장씨)는 멀리 타도(대구 상주)에서 시집을 왔다. 시어머니 생신상에는 쇠고기미역국, 조기찜, 김구이와 함께 수란이 빠지지 않았다. 수란은 계란을 국자에 담고 물을 끓여 소금으로 간하여 깨, 파를 곁들여 얹어 부드럽게 반숙하여 낸다. 충북 보은 보성선씨 증가 시조모는 서울에서, 시모는 충청도에서, 현 증부는 전라도 광주에서 시집왔다. 보성선씨 증가 제수 특징은 가오리찜, 홍어찜, 북어찜(양념), 서대찜, 전복찜, 산적, 육적, 화양적(고기, 당근, 파, 고사리, 우엉, 배추), 동태전, 새우전, 녹두전, 해물전(오징어 삶아 다져 채소 넣음), 고추전(쇠고기 넣고), 두부지짐, 오징어적(삶아 저며, 간장, 후추, 마늘 넣고 구이) 등 해산물이 풍부하다는 것이다.』

변화를 하지 않는 문화는 결코 문화가 아니다(Joo YH 2011)라고 하였다. 사례를 통한 충청북도 증가음식의 특성 중 하나는 충청북도가 경상도, 전라도, 경기도, 강원도 등과 지리적으로 인접해 있는 국토 중심에 있기 때문에 경계 지역의 음식문화를 적극 수용하는 유연성을 가진 것으로 보여진다. 이는 충청북도의 인문학적 요소인 기호학파의 개방적이고 실용적인 측면의 사상을 이어받은 것과 상통한다(Park JH & Han DS 2011).

3) 충북 증가의 일상음식(一相飲食) 특성

인터뷰를 통해 조사한 충북 대표 증가의 일상음식을 정리하면 Table 9와 같다. 일상음식을 밥, 죽, 국수, 국, 탕, 찌개, 구이, 전, 나물, 조림, 찜, 볶음, 튀김, 김치 등 14가지 유목으로 분류하여 정리하였다.

충북 증가의 전통 일상음식 특성으로는 경주김씨 A증가에서는 사골국, 사골된장국, 사골 떡만두국까지 사골을 끓여 일상 음식에 즐겨 활용하였다. 경주이씨 B증가는 감잎을 이용한 감잎쌈밥이 있었다. 예부터 집안에 과일나무가 많았으며, 토지는 빌려주었으나, 과일나무는 내어주지 않았다고 할 정도로 과일나무를 아꼈다고 전해진다. 돼지고기를 먹을 때 감잎을 삶아 장과 함께 씹을 써서 감잎쌈밥을 만들었다. 또

Table 9. A representative survey everyday food

Category	Gyeongju Kim, A-jongga	Gyeongju Lee, B-jongga	Gwangju Lee, C-jongga	Geegea Yoo, D-jongga	Bosung Sun, E-jongga	Andong Kim, F-jongga	Yeonan Lee, G-jongga	ChangNug Sung, H-jongga
Main dish	Banquet noodles, sliced rice cake and dumpling soup	Chopped noodles, gamip rice wrapped in greens	Boiled barley, <i>susubap</i> , cooked glutinous rice, flour noodles, <i>naltteokkuk</i> , pumpkin porridge	Five-grain rice, whol wheat noodles, flour noodles, chopped noodles	Multi-grain rice, noodles in radish water <i>kimchi</i> broth, cooked glutinous rice	multi-grain rice, <i>susubap</i> , corn meal, <i>sekihan</i> , rice cake and dumpling soup, cold bean-soup noodles, red bean porridge	Boiled barley, boiled rice with millet, rice with beans, rice <i>olgaengi</i> , banquet noodles	Cooked glutinous rice, pumpkin porridge
Soup	Dried pollack <i>gamjaguk</i> , bone soup, curled mallow soup, beef bone and tasteless bean-paste soup, seaweed soup with beef	Beef stew, pumpkin soup, beef leg bone and tasteless bean-paste soup	<i>Kimchi</i> bean soup, seaweed soup	Seaweed soup, pumpkin soup	Bean sprout soup, seaweed soup beef	Snail soup, seaweed soup	Soybean paste soup, seaweed snail soup	<i>Gopchangguk</i> , seaweed fresh water fish seaweed soup, seaweed soup with beef
Soup, stew	<i>Bulgogi</i> hot pot, whole chicken soup	Chicken soup for <i>haenggae</i>	Crayfish soup, spicy seafood stew, stingray soup, <i>gyetang</i> , mussel soup	-	Soybean paste stew, rich soybean paste stew	Whole chicken soup, pork stew, chicken stew with ginseng, spicy beef soup	Whole chicken soup with rice	Whole chicken soup
Roast	-	Grilled pork, grilled fish	Roast a salted mackerel	Grilled seaweed	Grilled sole	Grilled fish	-	Grilled seaweed
Side dish	<i>Jeon</i> <i>Myeolchijeon</i>	Rolled omelet, red-pepper paste rice	Potato pancake	Gallap	Potato pancake	Mung bean <i>pajeon</i>	Chrysanthemum pancakes, glutinous rice pitch, <i>olgaengijeon</i>	-
Vegetable side dishes	-	Mixed with vegetables pachip, pepper leaves mixed with vegetables	Mixed with vegetables <i>gamjachae</i> , pepper leaves mixed with vegetables	Buckwheat jelly	Root ginger mixed with vegetables, Pumpkin vegetables	Seasoned eggplants	When shiitake mushrooms herbs	Seasoned dried radish
Food boiled down in soy sauce	-	A slippery tree plantation, cooked beans	Soy sauce braised potatoes, <i>gamjaban</i>	-	Peanut planting	Soy saused meat pork	-	-
Steamed	Croaker steamed	Pork cooked beef, Beef boiled beef	Steamed egg, <i>jeongguji konggarujjin</i> , croaker steamed	Steamed egg, pork cooked beef, Beef boiled beef	Steamed stingray, steamed egg, squid stew	Braised spicy chicken	<i>Chammajojjin</i>	Steamed egg, croaker steamed, pork cooked beef

Table 9. Continued

Category	Gyeongju Kim, A-jongga	Gyeongju Lee, B-jongga	Gwangju Lee, C-jongga	Geegea Yoo, D-jongga	Bosung Sun, E-jongga	Andong Kim, F-jongga	Yeonan Lee, G-jongga	ChangNug Sung, H-jongga
Stir-fry	Pumpkin as putting tiny salted shrimps Stir-fry	Stir-fried anchovies	Stir-fried pork, stir-fried manna lichen	-	Stir-fried pork	-	-	-
Fried	-	Emboss a kind of chinaberry, emboss leather	Fried Korean chili pepper, emboss leather	-	-	-	-	-
Pickled vegetables	Acanthopanax pickled vegetables, edible shoots of a fatsia Pickled vegetables	Pickled vegetables (sesame leaf, garlic flower stalk), ustic octopus	Soybean paste, sesame leaf, pickled vegetables (garlic flower stalk, dried slices of daikon), bean curd, beef jerky, 생육	-	Salted seafood <i>hwangseogeo</i> , <i>ssiganjang</i> , pickled yellow corvina, pickled dried pollack, chili a pickled, sesame leaf vegetables pickled, vegetables pickled in soy sauce of oriental melon	-	-	Pickled persimmon, radish pickled, sesame leaf vegetables pickled
Side dish								
Kimchi	White <i>kimchi</i> , watery <i>kimchi</i> made of sliced radishes	Stuffed cucumber pickles, napa cabbage <i>kimchi</i>	Young radish <i>kimchi</i> , stuffed cucumber pickles	Young radish pickled in salt, radish pickle, spinach, pickled in salt	<i>Kimchi</i> altari, green onion <i>kimchi</i> , mustard pickles, watery <i>kimchi</i> made of sliced radishes, radish preserved with salt, napa cabbage <i>kimchi</i> , Watery radish <i>kimchi</i> , Korean lettuce <i>kimchi</i> , young radish <i>kimchi</i> , stuffed cucumber pickles, Korean-leek <i>kimchi</i>	<i>Bakmulkimchi</i> , fresh <i>kimchi</i>	A lettuce <i>kimchi</i>	White <i>kimchi</i>

한 귀한 손님이 오시면 행개라는 나무를 넣고 닭백숙을 끓여 대접하였으며, 보관음식으로는 참죽, 가죽을 말려 튀겨내서 부각을 만들어 참죽부각, 가죽부각 등을 만들었다. 광주이씨

C중가에서는 여름에는 콩국을 만들어 김치를 썰어 넣어 국 대신 즐겼으며, 겨울에는 민물생선을 이용한 탕을 즐겼으나, 탕에는 양념을 많이 하지 않고, 약간의 고추장과 간장 그리고

마늘을 넣어 간을 심심하게 끓여 먹었다고 한다. 철마다 채취한 다양한 산나물과 채소류를 이용한 장아찌는 종가의 대표적인 밑반찬이었다. 기계유씨 D종가에서는 제철 채소를 넣고, 호밀반죽으로 만든 호밀국수, 콩가루와 밀가루를 섞어 반죽하여 만든 콩가루 국수, 밀반죽을 두껍게 해서 썰어 만든 칼국수까지 다양한 국수를 즐겼다. 또한 접대용 음식으로 갈납이라는 돼지고기 전을 즐겨 내어 놓는데, 밀가루 반죽을 물에 하여 그 위에 다진 고기와 채소를 섞어 올린 후 전을 구워냈다. 보성선씨 E종가에서는 보쌈김치, 백김치, 동치미, 알타리 김치, 나박김치, 열무김치, 오이소박이 등 다양한 김치류와 저장음식이 많았다. 특히, 집안 대대로 내려온 씨간장을 보유하고 있으며, 최근 씨간장의 기능이 과학적으로 검증되면서 상품가치가 더욱 커지고 있었다. 창란젓, 새우젓 등의 다양한 젓갈, 건어물을 소금 속에 보관하는 자반류, 된장 속에 박아둔 무장아찌, 고추장아찌, 깻잎장아찌, 참외장아찌, 굴비장아찌, 북어장아찌, 간장으로 만든 감장아찌, 고추장아찌 등 늘 상 손님 왕래가 많았던 종가에서는 철마다 저장음식을 발달시켜 손님 접대용 밑반찬으로 활용하였다. 안동김씨 F종가에서는 된장을 이용한 음식이 많았으며, 귀한 손님이 오시면 접빈객 음식으로 돼지고기찌개를 즐겨 내었다고 한다. 돼지고기찌개는 돼지고기에 고춧가루와 갖은 양념을 해서 물을 넣고 끓이다가 호박, 감자, 양파 등 제철 채소를 넣고 바글바글 끓여 손님에게 대접했다. 또한 제사상에도 올렸던 박물김치는 흔하게 먹던 일상음식으로 손쉽게 먹었던 속성 김치라고 한다. 연안이씨 G종가에서는 울갱이를 이용하여 울갱이밥, 울갱이국, 울갱이전 등 다양한 음식으로 즐겼다. 울갱이를 여러 차례 씻어 해감을 한 뒤 삶아, 껍질 안에 살만 발라내서 밥을 지을 때 넣기도 하고, 된장을 풀어 국을 끓이기도 하며, 부침가루를 묻혀 계란 물에 담궈 전을 굽기도 한다. 창녕성씨 H종가에서는 민물생선 미역국을 즐겼다. 계곡에서 잡은 민물생선을 삶아 살을 발라내어 국에 같이 넣고 간장으로 간을 한 민물생선미역국은 별미라고 했다. Rural Development Administration(2008) 조사 연구에서도 충청북도도 바다와 접하지 않고 있어 해산물은 생산되지 않지만, 내수면이 발달하여 민물에서 얻을 수 있는 민물고기와 울갱이가 많이 잡혀, 이를 이용한 울갱이국 등의 음식이 돋보인다고 하였다. 이와 같이 충청북도 종가에서의 일상음식을 조사한 결과, 충청북도 전통 향토음식문화가 잘 보존되고 있음을 알 수 있었다.

다음에서 인터뷰 사례를 통한 충북종가의 전통일상음식 특성을 살펴보고자 한다.

『사례5: 손님으로 방문할 때 음식을 다 먹지 마라(상호 배려하는 接賓客 文化). 충북 청주 기계유씨 종가 접빈객 음식은 콩국수를 꼽는다. 갑작스런 손님의 방문 시에는 저장된 콩

을 삶고 갈아 국수를 삶아 대접한다. ‘손님으로 갈 때 음식을 다 먹지 마라’ 종손은 선대로부터 가풍으로 내려오는 가르침을 전한다. 충북 제천 의역박씨 종가 역시 동네 사랑방이었다고 한다. 명절 때면 두부를 만드는데 콩 2말씩이 들었고, 갑작스런 손님 방문에는 밀국수와 배차짚지(배추김치)를 내었다고 한다. 시어른 손님이 끊이질 않았는데, 지나가던 사람들도 사랑방에 들러 국수 3동우를 내어가도 부족할 정도였다고 회상한다. 제천에는 메밀이 많이 수확되는데, 가을에 수확한 메밀을 저장하였다가 방아에 뺨아 콩가루를 섞어 밀어서 메밀국수도 즐겨 내었다고 한다. 충북 청원 경주이씨 종가 사랑방에도 늘 손님이 끊이질 않았으며, 접빈객 음식으로 홍삼정과, 인삼정과 등 꿀 정과를 상시하였으며, 귀한 손님이 오시면 돼지수육이나 소고기를 숯불에 구워 술안주로 내었다. 충북 괴산 김참판 댁에서는 접빈객 음식으로 한과와 차를 많이 내었다. 특히 보리, 찹쌀, 땅콩, 검은콩, 잡곡류를 많이 넣은 미숫가루를 2~3말씩 준비해 여름에 차대신 접대하였으며, 가을에는 찹을 캐 말려 살짝 볶아서 찹차를 내었다. 오디로 술을 담궈 내었으며, 귀한 손님이 오실 때는 닭을 잡아 닭볶음탕이나 닭백숙을 하고, 돼지고기로 돼지고기장조림이나 돼지찌개, 돼지국을 끓여 접대하였다.』

접빈객(接賓客)은 봉제사와 함께 중부들의 일상생활을 상징적으로 표현하고 있다. 양반들의 일기를 볼 때 빈객의 방문이 거의 매일 기록되어 있고, 빈객의 범위와 규모는 가문의 위세와 학문의 고하, 경제적인 여력, 과거와 관직의 유무 등에 따라 큰 차이가 있었다(Chung JY 2002). 이처럼 종가에서 손님을 잘 대접하는 것을 가장 중요한 일로 생각하였다. 손님으로 갈 때 음식을 남기라는 종가의 가르침은 서로 어려운 형편을 잘 알고 있기 때문에 이심전심(以心傳心)으로 음식을 남겨 식솔들이 먹게 하라는 뜻이었다. 이와 같이 충북 종가의 일상음식을 통하여 상호 배려하는 접빈객 종가 음식문화 특성을 알 수 있었다.

『사례6: 서울과 지방을 잇는 정거장(停車場)으로서 충북 종가. 충청북도 종가문화 특성을 묻는 질문에 청주 유씨 종손은 ‘유연성’이라고 대답을 한다. 충청북도도 남한강 자락에 위치하고 있어, 서울에서 배를 타고 쉽게 접근하는 곳으로 서울의 양반 문화가 쉽게 유입될 수 있는 곳이다. 또한 영남의 세곡과 조곡을 거두는 중간지로 교통의 요지이며, 군사요지이기도 하다. 서울에서 300리에 위치한 충주는 장호원, 이천을 지나 3일이면 충주에 오는 근거리이기도 하다. 기계유씨도 원래 서울이 본향이었으나, 7~8대조 때 남향 홍씨 외가가 충주여서 충주로 옮기게 되었다. 충주는 통일신라시대 때부터 중앙탑이 있었고, 고구려 중원고구려비가 있을 만큼 요충지이다 보니 모든 국가의 전란(6.25 동락지구 전투)을 온몸으로 겪어 물산이 남아나질 않은 고장이기도 하다.』

충청도가 충주와 청주의 머리말을 따서 붙인 이름에서 알 수 있듯이, 충청북도는 양반의 고장이다(Rural Development Administration 2008). 충청도는 남한강과 금강으로 연결된 물길을 따라 서울 양반들이 집과 농토를 두었고, 양반들이 충청북도 한곳에 정착하기 보다는 지방과 서울을 잇는 정류장쯤으로 거쳐 가는 곳이었다. 따라서 충청북도 증가 특유의 독특한 음식문화가 형성되었기 보다는 서울과 지방을 잇는 보편적인 한국 증가음식문화 특성을 반영한다고 할 수 있겠다.

결론 및 제언

본 연구는 충청북도 대표 증가의 의례음식, 일상음식, 시절음식 등 사례 연구를 통하여 충청북도 증가음식문화 특성을 파악하고자 하였다. 연구대상은 문화재청 충청북도 고택(古宅) 자료 중 증가(宗家)의 종택(宗宅)인 경우, 43건을 1차 조사대상으로 선정하였고, 전화 인터뷰와 현장 방문을 통하여 2차 전수(全數) 조사하였다.

충청북도 음식문화 특성을 파악하기 위해 고문헌을 통한 충청북도 전통 식재료 특산물의 특성을 살펴보았다. 「세종실록지리지」를 통해 본 충청북도 토의(土宜)에는 밀, 오곡, 메밀, 오디 등이 있으며, 토공(土貢)으로는 꿀, 느타리버섯, 석이버섯, 호두, 대추, 밀 등이 있었으며, 토산(土産)에는 송이, 느타리, 신감초 등이 있고, 약재(藥材)로는 인삼, 백출, 모향, 복신, 승검초뿌리, 모과 등이 있었다. 「신증동국여지승람」을 통해서 본 충청북도 지역의 토산물(土産物)로 과일 및 채소류는 대추, 인삼, 송이버섯, 석이버섯, 감이 있으며, 어류에는 쏘가리, 누치, 지치, 게, 은어 등이 기타 토산물로는 옷, 꿀, 자라 등이 있었다. 충청북도를 대표하는 조리서인 「반촌동속」을 통하여 본 충청북도 전통 음식 특성은 부식류가 다양하지 않으며, 부식류 중 김치와 찐지 비율이 매우 높음을 알 수 있다. 또한, 다양한 찐지 음식이 발달하였고, 내륙지역이라 건어물 북어를 사용한 음식이 많았으며, 김치류에 생조기 사용이 많았고, 대추, 버섯, 잣, 꽃감 등 임산물을 넣은 떡이 발달하였다.

사례 연구를 통한 충청북도 증가의 음식문화특성을 살펴보았다. 첫째, 제례음식은 메·갱·탕·적·전유·포·해·채·병·조과·실과·제주와 같은 기본 형식을 갖추고 있지만, 지역에서 주로 생산되는 식재료와 경제적 형편에 따라 음식의 종류와 그릇 수가 지역·집안마다 차이를 보였다. 산간지역이라 감자 생산량이 많아 감자로 감자다식을 빚어 올렸으며, 음식의 완성을 표현하는 고명에는 다시마를 이용한 것이 특징적이다. 주로 해산물을 올리는 타지역과는 달리 계곡에서 잡은 신선한 민물고기를 어적으로 올렸고, 생선이 귀해 갈라에서도 멸치를 넣고 전유어를 지졌다. 둘째, 충북 중

가의 시절음식 특성은 일꾼의 날인 백중(伯仲)을 매우 중요시했다는 점이다. 백중과 사복은 농사를 지어주는 머슴들에게 술과 떡을 나누고, 고기 나눔 행사를 하였다. 축제를 통해 떡과 육개장 나눔 행사로 인해 공동체 결속력을 다지는 계기로 삼았다. 셋째, 충북 증가의 일상음식에서 살펴볼 수 있었던 증가음식문화 특성은 손님으로 방문할 때 음식을 다 먹지 마라는 격언이 있을 정도로 상호 배려하는 집빈객 문화가 발달하였음을 살펴볼 수 있었다.

이와 같이 충청북도 증가음식 문화 특성으로는 경상·전라·경기·강원 등 인접지역 식문화를 수용하는 유연성과 서울과 지방을 잇는 정거장(停車場)으로서 특성이 있었다. 인접 지역의 음식문화를 적극 수용하는 유연성은 기호확인 충청북도의 개방적이고 실용적인 향토색을 반영하는 특징이었으며, 지리적으로 서울과 지방을 잇는 중심적 위치는 충청북도 증가음식의 특성이 한국 증가음식문화의 보편적인 특성을 잘 나타낸다고 할 수 있다. 본 연구를 통하여 한국의 제수문화는 전통성이 강하지만 증가음식문화의 시대변화와 발맞추어 서서히 변모되어 가고 있음을 알 수 있었다. 전통음식문화의 원형을 발굴하고, 지역 증가음식 문화의 정체성을 찾기 위해서는 ‘증가음식은 고수되어야 한다’는 통념을 깨고, 시대의 변화를 읽고 반영하려는 수용적 태도로서 증가음식문화의 계승 발전이 이루어져야 한다. 증가음식문화는 지역을 대표하는 상징적 브랜드 이미지로서 뿐만 아니라, 무형문화유산으로 확대 보호할 필요가 있다고 생각된다.

감사의 글

본 연구는 농촌진흥청(PJ00997602)의 지원을 받아 수행하였으며, 이에 감사드립니다.

REFERENCES

- Cha GH (2003) A study on regional foods in the middle of Chosun Dynasty through *Domundaejac*. *J Korean Soc Dietary Cult* 18: 379-395.
- Chang KC (1979) Food in Chinese culture, anthropological and historical perspectives. *J Young pao* 65: 103-110.
- Choi BM, Kang CS (2015) The periodical change and regional distribution characteristics of regional speciality products in Chungcheongbuk-do. *J Korean Association of Regional Geographers* 21: 79-97.
- Choi DL (2008) 「*Dongukseshigi*」(Written by Sekmo Hong, 1849). Hongshinmunhwahsah Inc, Seoul. pp 100-101.
- Choi JH, Park GS (2008) Comparison of Hyang-Sa and *Bul-*

- chunwee* rituals and food in Kyungbuk-Focused on Daegu and Andong areas. *Korean Soc Food Cook Science* 24: 801-810.
- Chung HK (2009) Chunyunhansikgyunmunrok. Sengakwye-namu, Seoul. p 25.
- Chung JY (2002) Everyday life of local *Yangbans* in Chosun Dynasty. *Design Studies* 1: 89-100.
- Chung LW, Cha GH (2007) Native Food. Gyomunsa, Seoul. pp 81-85.
- Chung YW (2008) 「*Gyuhapchongsuh*」(Written by Binghuhgak Lee, 1809). Bojinje Inc, Gyonggido. pp 106-110.
- Han BJ, Han BL, Hwang HS (1998) Our 100 Types of Food 2. Hyunamsa, Seoul. pp 712-715.
- Han KH, Park EM, An CK, Kim GN (1997) A study on the utilization and the recognition of the food in Ch'ungch'öngbuk-do. *The Thesis Collection of Ho-Suh Culture* 11: 107-130.
- Jo GH (1998) On the social change and the role of grandnephew. *Comparative Folklore* 15: 439-453.
- Joo YH (2011) The head family food's value from the cultural perspective - Condition and identity of the 21 century-type head family food. *Korean Soc Commu Living Sci* 4: 3-12.
- Kang IH (1987) Korea's Taste. Dehangyogwahsuh, Seoul. pp 413-414.
- Kim EY (2011) A study on the effect of knowledge sharing on organizational performance in food service enterprise. *MS Thesis* Kyonggi University, Suwon. pp 13-93.
- Kim JM, Chang SH, Kim JG (2003) Research on the comparison on the ritual food of Gyeonggi and Gyung-sangbuk-do province. *Korean Soc Food Cook Science* 19: 562- 570.
- Kim MH, Chung HK (2013a) Development of local food content in Jinan-Gun and Gurye-Gun through storytelling. *J Korean Soc Dietary Cult* 28: 145-157.
- Kim MH, Chung HK (2013b) Development on native local food contents in Damyang through ancient writing storytelling. *Korean J Food Cult* 28: 261-271.
- Kim MH, Chung HK (2014) Development of mosim dining table's menu for head house of Suwon Baek clan and In-jaegong group in Jeonju. *J Korean Soc Dietary Cult* 29: 477-487.
- Korean Classics Research Institute (1989) A series of classic Korean translations *Shinjeunggookyeojiseungram*(Volume 39). Minmungo, Seoul. pp 194-198, 252-256.
- Kwon SY (2010) Dietary Life in the 1910's in the Cheongju area: Material use of *Banchandeungsok*. *J Korean Soc Dietary Cult* 25: 410-415.
- Kwon YS, Kim Y, Choe JS, Lee JY (2014) A study on the recipe of *Byung-Kwa-Ryu*(Korean rice cake and cookie) in the old cookbooks of *Jong-Ga*(head & noble family). *J Korean Soc Dietary Cult* 29: 61-83.
- Lee HJ, Cha GH (1996) A study on the book 「*Buinpilji*」. *J Korean Soc Dietary Cult* 11: 369-384.
- Lee HJ, Jo SH, Chung NW, Kim HS, You YL, Choi YJ, Kim YM, Baek SY, Won SI, Kim SY, Cha KH, Baek HN (2004) 「*SiweeJunsuh*」. Singwang Publishing Company, Seoul. pp 186-244.
- Lee JH, No SW (2013) CI and BI development for industrialization project of Andong head family food. *J Brand Design Association of Korea* 11: 245-256.
- Lee JH (1981) A study on the composition of living spaces in Choong Cheong area. *Chungju University Collection of Dissertations* 14: 77-90.
- Lee JS (2011) Characteristic and significance of head family's culture. *Humanities Res* 83: 273-296.
- Lee KA (2013) Review on *Japchae* in cook books published during 1600s-1960s. *Korean Soc Food Cook Science* 29: 377-385.
- Lee MS (2002) Study of in-depth interview method. *J Elementary Education* 18: 215-241
- Lee SW (1997) Korean Food's Culture History. Gyomunsa. Seoul. p 199.
- Lee SW (1999) Korean Cooking's Culture History. Gyomunsa, Seoul. p 233.
- Lee SY (1982) A survey study on the memorial services in Youngnam area-in view of the offering and arranging the ceremony table. *J Living Science Research* 8: 1-25.
- Lim HS, Park MO, Park KL (2008) Research of the effects of the main families' characteristics on the diversity of food I. *Jangan a Collection of Treatises* 28: 357-371.
- Lim HS, Park MO, Park KL (2009) Research of the effects of the main families' characteristics on the cooking procedures II. *Jangan a Collection of Treatises* 29: 117-136.
- Park DJ, Hwang JH (2000) Marketing mix strategy for cultural tourism in Andong region. *J Management Res* 4: 87-112.
- Park GM (2001) Korean Cooking. Academisuhjeok, Seoul. pp 67-68.
- Park JH, Han DS (2011) An comparative analysis of Fengshui feature between Ki-ho School and Yong-nam School. *Area*

- and History* 29: 173-207.
- Park KL (2001) A comparative study on the regional characteristics of ancestor memorial-service culture in Korea. *Ph D Dissertation* Chungang University, Seoul. pp 6-119.
- Park YJ, Woo YH (2012) Content analysis in the field of educational technology in Korea: A methodological review. *J Educational Technology* 28: 263-287.
- Rural Development Administration (2008) Korea's Traditional Country Food 4- Chung-Buk. Gyomunsa, Seoul. pp 32-35.
- Sin JI (2004) Writes agin: Taengniji I. Humanist, Seoul. pp 251-304.
- Song WG (2000) A study for foods and materials for memorial services in the Kyongbuk areas. *MS Thesis* Andong National University, Aandong. pp 2-61.
- Yoon DI (1997) A study on the comparison of religious diet in Kang - Neung area to traditional standard and habitual practice. *J Korean Soc of Dietary Cult* 12: 549-560.
- Yoon SK (1996) Dietary culture for sacrificial rituals and foods in Andong area(I)-*Bul-Chun-Wi* sacrificial rituals and foods. *Korean J Food Cult* 11: 279-298.
- <https://sillok.history.go.kr>. Accessed March, 2015.
- <http://ag.boeun.go.kr/main.html>. Accessed July 1, 2015.
- <http://agri.oc.go.kr/>. Accessed July 1, 2015.
- <http://cheongju.grandculture.net>. Accessed July 1, 2015.
- <http://tour.dy21.net>. Accessed July 1, 2015.
- <http://tour.jp.go.kr>. Accessed July 1, 2015.
- <http://tour.okjc.net>. Accessed on July 1, 2015.
- <http://www.cheongju.go.kr>. Accessed on July 1, 2015.
- <http://www.eumseong.go.kr>. Accessed on July 1, 2015.
- <http://www.jincheon.go.kr>. Accessed on July 1, 2015.
- <http://www.goesan.go.kr>. Accessed on July 1, 2015.
- <http://www.yd21.go.kr>. Accessed on July 1, 2015.
- <https://www.cj100.net>. Accessed on July 1, 2015.

Date Received	Jul. 9, 2015
Date Revised	Aug. 13, 2015
Date Accepted	Aug. 14, 2015