

## 경북 동해안 지역 식생활 문화에 관한 연구(I)

- 일상식과 특별식 -

윤숙경\* · 박미남\*\*

안동대학교 식품영양학과\*, 교육대학원\*\*

(1999년 2월 11일 접수)

## The Study of Dietary Culture in East Cot Area in Kyungpook Province(I)

- for Normal and Particular Folk Meals -

Suk Kyung Yoon\* and Mi Nam Park\*\*

Department of Food and Nutrition\*, Graduate School of Education\*\*, Andong National University

(Received February 11, 1999)

### Abstract

The present study was surveyed for the normal meal and particular folk meal in east cot area in Kyungpook province, Pohang, Youngduk, and Uljin areas. The results are as below:

Most subjects for surveying were 30-40 years old and permanent residents in those areas. For the normal meal, the boiled rice was the top main dishes among 18 main dishes. The folloing upper five main dishes were boiled bean rice, boiled barley rice, boiled miscellaneous cereals rice, noodles, and Bbimbab (miced rice with cooked various vegetables and meats). Less frequent main dishes were raw fish Bbimbab and the various fish soups etc. The two upper side dishes, out of 17 surveyed ones, were kimch and soybean paste soup. Twelve dishes(about 70%) out of 17 side dishes, the loach soup, the marinated and fermented raw fishes (fish Sikhae'), the baked mackerel, the pickled fishes, the friedardine, the green seaweed, and the quid, etc. were made from the sea products. For the particular folk meal, about 30 kinds of the specific folk food items of this area were surveyed: Gudungchi' Sikhae', which was made with seaweed, out of the 11 kinds of fish Sikhae', raw fish(Whae') in water, Sigumjang', a salty agar, a steamed seaweed which was covered with the flour or bean power the various kinds of fish soups, the various kinds of fish stews were the particular folk side dishes in these areas. The dietary habit in these east coast areas were affected by the various sea food products, the fishes and the seaweeds, which were acquired easily through four season in these area.

### I. 서론

#### 1. 서언

인간의 식생활은 자연환경의 영향을 받으면서 생활권역 별로 조금씩 다른 식문화가 형성되었다. 자연 환경이 인류집단의 생활 유형을 규제하는 기본으로 채집 경제 생활을 하던 시기는 물론이고, 신석기 시대에 이

르러 목축이나 농경으로 생업경제 사회를 성립할 때 인류는 생태계의 일원으로 자연과 밀접한 관계 아래에서 각각의 식생활 유형을 구성하여 왔다). 이처럼 생활권역 별로 형성된 식문화는 오늘날에 이르러 교통의 발달과 가공식품의 유통으로 많이 희석되었다고는 하지만

1) 윤서석, 한국의 자연과 식생활, 한국식생활문화학회지 10-3, p.203, 1995.

아직도 지역마다 특색 있는 식문화가 많이 남아있다.

식문화는 자연과 인간, 인간과 인간의 관계 속에서 변화 발전해 왔으며 삶에 필요한 여러 조건들과 어우러지면서 지역 별로 특성화된다. 그러므로 지역마다 식생활 습관과 음식 기호도는 생활문화 가운데서도 기본 유형의 형성이나 내용의 발전에 있어서 보편성과 토착성이 함께 나타난다고 할 수 있다<sup>2)</sup>. 그러나 우리는 식문화의 형성에 대한 두 가지 가설을 세울 수 있다. 첫째, 같은 민족이라도 서로 다른 환경에서 생활하면 그 민족 고유의 식문화 원형에서 변화된 양상을 가질 수 있다는 것이다. 둘째, 서로 다른 민족이라 하더라도 동일 지역에서 오랫동안 생활하면 식문화에서 동일성을 찾을 수 있다는 것이다<sup>3)</sup>.

우리 나라는 자연 지리적 조건이나 인문 지리적 조건상 유사한 생활권이어서 식문화의 형성 발전도 비슷한 양상을 띠다고 하겠으나 우리 나라 내에서도 내륙 지방과 해안지방, 도서지방 등 지리적 특성에 따라 식문화의 차별성이 나타날 수 있다. 즉 산악지방은 육류를 쓰지 않은 소(素)식이 많으나 해안지역은 해산물을 넣어 음식의 특이한 맛을 즐긴다.

이처럼 음식문화는 지역에 따라 그 특성을 달리하고 있으며 지역 특유의 토착성이 짙은 특별음식은 그들의 일상식이나 가정의 의례음식 등의 상차림에서 찾아볼 수 있다. 이러한 향토음식에 관한 연구는 1984년 한국민속종합조사 보고서(제 5책)<sup>4)</sup>를 위시하여 여러 편의 보고<sup>5)-10)</sup> 있으나 이러한 문헌은 일정 지역의 몇 가지 음식을 대상으로 한 조사에 불과할 뿐 한 지역의 식문화를 집중적으로 조사 분석한 내용들은 별로 없는 것으로 알고있다. 그러므로 본 연구는 경북 동해안의 포항, 영덕, 울진 3지역을 대상으로 이 지역의 자연과 사회환경 그리고 산출식품을 검토하고, 이러한 식품이 일상식이나 의례식에서 어떻게 이용되고 있는가를 조사하여 경상북도 동해안 음식문화의 일부를 파악하는데 그 목적을 두었다. 따라서 내륙지방과 해안지방의 음식문화 비교를 위한 자료로서의 의미가 있을 것이며, 앞으로 식생활문화의 지역별 향토음식 연구에 필요한 기본 자료를 제시하고자 한다.

## 2. 문헌 연구

### 1) 지리적인 여건

지리편<sup>11)</sup>에 의하면 경상북도는 기원전에는 삼한의 하나인 진한의 영토였으며, 신라 건국 이후 천년 왕조를 이어오면서 삼국을 통일하고, 민족 문화의 원류를 형성해왔다. 한반도의 동남부에 자리잡고 있으며, 동쪽은 동해, 서쪽은 충청북도와 전라북도, 남쪽은 경상남

도, 북쪽은 강원도와 접해 있다. 포항에서 동쪽으로 217km에는 울릉도, 262km해상에는 독도가 있다. 경상북도 지역의 지세는 민족의 영산 백두산에서부터 발달한 태백산맥이 동해안을 따라 북에서 남으로 뻗어 내려오고 있고, 북서쪽에는 태백산맥에서 갈라져 나온 소백산맥이 북동쪽에서 남서쪽으로 위치해 있다. 그 사이로 영남의 젓줄 낙동강이 13개 시·군을 적시며 남해로 흘러들어 가는데, 길이가 525km로 우리 나라에서 두 번째로 긴 강이다. 경상북도 동해안의 지세는 태백산맥의 동쪽사면과 동해안의 사이로 남북으로 좁고 긴 해안선을 따라 촌락이 형성되어 발전하고 있다. 동해로 흐르는 하천(형산강, 오십천)의 중·하류에 충적 평야 지대(포항, 영덕읍)가 형성되어 이루어져 있다.

기온과 강수를 중심으로 본 기후는 남북 위도 차에 의해 뚜렷한 차이가 있으나, 경북 동해안 세 지역의 1월 평균 기온과 8월 평균 기온이 각각 섭씨 2°C와 26°C 정도로 본 조사지역내의 겨울과 여름의 기온은 비슷한 경향이다. 이 지역은 태백산맥을 기준으로 동일 위도상의 해안으로서 내륙의 기온과는 차가 심한 편이고, 연간 강수량은 900~1,300mm이며, 경북 내륙지방은 여름에 덥고 비가 적게 오는 편이다.

동해안의 농업지역 분포를 전답 비율과 작물에 의한 분류 기준으로 보면 논밭 혼합 지역과 밭농사 중심 지역으로 나뉘어서 분포한다. 작물결부 양식에 따라 중심작물을 살펴보면 쌀과 콩이 중심작물로 나타나며 농경 형태에 따른 구분에 따르면 다모작 지역으로 구분된다.

동해안쪽은 산맥이 발달되어 급경사된 언덕이 바다에 임한 곳이 많은데다 심해를 이루고 있으며 한반도의 연근해에는 한류와 난류의 상극상이 현저하여 겨울철 연해주 연안에서 흐르는 한류인 북한해류가 동해 연안을 남하하고, 여름에는 대만 연안에서 북상하는 후조가 제주도 근방에서 나뉘어진 동한난류(東韓暖流)

2) 윤숙경, 풍기지역 식문화 양상에 관한 연구, 한국식문화학회지 8-1, p.22, 1993.

3) 문수재의 2인, 한국음식문화연구원 논문집 3, p.191, 1992.

4) 문화재관리국, 한국민속종합보고서 제5책 향토음식편, 1984.

5) 윤서석, 한국민속대관 제2권(의, 식, 주), pp.455-471, 1982.

6) 황혜성, 한국민속조사보고서 제3책 식생활(경상남도), pp.465-479, 1972.

7) 황혜성, 한국의 전통음식, pp.119-122, 교문사, 1994.

8) 윤서석, 한국민속조사보고서 제4책 식생활(경상북도), pp.472-497, 1974.

9) 한복진, 팔도음식, p.29, 대원사, 1989.

10) 국의 향토음식, 농촌영양개선 연수원, 1994.

11) 내고장 경상북도 지리편, 경상북도 교육위원회, 1986.

가 동해안을 따라 북상하여 청진 부근까지 세력을 미친다. 이들 해류를 따라 난류성 어족이 동한 난류를 따라 북상했다가 늦가을에 북한 해류의 남하에 따라 남쪽으로 이동한다. 한류성 어족으로 명태, 대구 등이 먹이와 산란을 위하여 겨울철에 북한해류를 따라 남하한다<sup>12)</sup>. 海流 즉 바다물의 흐름은 해안지역 주민에게 큰 영향을 미치는 요소이다. 이 해류의 움직임에 따라 魚群이 이동하고 어패해조류의 식생에 중요한 요소가 되기 때문이다. 해조류인 미역은 우리나라 동해안에서 제주도까지 그리고 서해안의 황해도 이남 및 남해안 전역에 분포하는데 생육단계에 따라 다르나 대체로 5-20°C가 적합하다<sup>13)</sup>.

#### (1) 포항의 지역적 특성<sup>14)</sup>

포항시는 영일군 중심부에 영일만을 끼고 동쪽 방향으로 발달한 반달 모양의 도시이다. 포항은 동해안과 남해안을 이어가는 최대의 항구이자 경북의 문호로서 동해안의 중심지가 되고 있다. 지리적 위치를 볼 때 한반도 남단의 동남부인 영일만을 낀 채 남단은 인덕동, 북쪽으로는 흥해 장양동을 경계로 하며, 그 면적은 7421km<sup>2</sup>이다. 포항시는 북으로 흥해읍·청하면·신광면과 연결되고 서남으로는 영일읍·대송면·오천읍, 동남으로는 지행면·동해면과 구룡포읍으로 연결된다. 항만을 중심으로 수산업이 이루어지고 있으며 해안의 평야는 전국 유수의 미작지대로 이루어져 있다. 그 중심에 위치한 포항은 농산물과 해산물이 집중되는 내륙 교통과 해상교통의 요충지이며, 경북의 관문이라 할 수 있으며, 동으로는 동해바다와 접하며 수산업이 이루어지고, 포항항과 구룡포항은 전국 굴지의 어업 전진기지가 되어 왔다. 이곳의 해산물은 주로 포항에 집합되어 내륙지방으로 수송되고, 포항제철과 그 연관단지에서 생산되는 철강제품은 전국의 수요는 물론 수출의 물량 증가에 따라 포항은 육로와 해상의 교통이 전국 어느 곳과도 연결되고 있다.

#### (2) 영덕의 지역적 특성<sup>15)</sup>

영덕군은 경상북도의 동해안 동북에 위치하고 있으며 동쪽은 전면이 동해바다이며 서쪽은 영양군 석보면과 청송군 진보면에 접하여 대둔산을 군경계로 오십천 상류인 황정현과 남으로 뻗은 태백준령을 청송, 영일, 경주 등과의 군계로 하고 있다. 지세를 보면 경상북도와 강원도계 사이 태백산맥이 동남으로 뻗어 내리면서 영덕을 감싸듯이 그 높이를 낮추고 있다. 북으로는 병곡면 금곡리, 남으로는 칠보산을 형성하여 놓았고, 국사봉·독경산·명동산 등 지산릉을 이루면서 남주한 것이 병곡 창수 영해평야를 펼쳐 놓았다. 이들 산록 사

이로 영덕, 강구, 남정, 달산, 지품의 취락촌을 이루게 하고 오십천이 중심이 된 소하천들이 모여 동해로 흘러 들고 있다. 이와 같이 영덕군의 지세는 1읍 8개면과 202개리를 영역으로 하여 6개면(1읍 5면)의 바다를 가진곳(漁村)과 3개면의 농촌으로 구분되고 있다. 영덕의 오십천은 대둔산, 분수령에서 동쪽으로 내리는 계곡이 물줄기를 모아서 하나의 강 선내를 이루었다하여 오십천이라 한다. 오십천에 서식하는 민물고기중에는 은어가 대표적인 산물이다. 그리고 연어나 황어도 오십천의 특수한 민물이다.

기후는 대체적으로 온난한 편이며 여름의 최고온도가 섭씨 30도를 오르내리고 있으며 최저온도의 겨울기온이 영하 15도 정도이다. 연중 해류의 영향을 받아 한서의 차가 없지는 않으나 봄철이 될 때에는 동남풍이 심하고 가을철이 되면 서북풍이 심하게 불어 닥치는 데 이러한 기상은 해안을 따라 변질하는 계절풍의 영향으로 가을이 길고 봄이 짧은 편이다.

#### (3) 울진의 지역적 특성<sup>16)</sup>

울진군은 경상북도의 최북단에 위치한다. 북쪽은 강원도 삼척시에 접하고, 서쪽은 경상북도 봉화군, 영양군에, 남쪽은 영덕군과 접하고, 동쪽은 전면이 동해에 긴 바다로 되어 있다. 울진군은 이전에는 울진군과 평해군으로 나뉘어져 있었다. 울진군은 고구려 때 고우이(古于伊)라 하였고, 신라 때 울진이라 하여 군이 되고, 고려 및 조선시대에는 읍성(邑城)을 두고 수군만거(水軍萬僮)를 두었다. 평해군은 고구려의 근을어(近乙於)로서 고려 초에 평해로 고쳐 불리어 졌다. 1914년에 울진과 평해가 병합되어 울진군이 되었으며 1963년 강원도에서 경상북도로 편입되었다.

문화적으로는 울진향교는 개화기에 제동보통학교를 민족학교로 개교하고 초등 및 중등교육을 담당하였으니 지금도 동리에서는 이러한 유교의 교학적 전통이 일부 동해안 다른 지방에 비하여 대체로 많이 관찰되는 곳이다. 동리에서는 자연공동체의 신으로 좌정한 동신 그리고 어업과 해사(海事)를 맡은 신령의 표상이 눈에 띄는 곳이다<sup>17)</sup>. 울진군의 지형을 보면 남북으로

12) 윤서석, 앞의 논문, p.207, 211, 1995

13) 권삼문: 동해연안촌락의 돌미역 생산관행, 울진문화 10호, pp.41-57, 1995.

14) 포항시, 포항의 역사와 전통, pp.27-28, 1990

15) 영덕군, 영덕군 향토사, p.41, 1992

16) 평야농촌의 사회구조와 문화표상, 울진의 문화재, p.326, 울진군, 안동대학교, 1991.

17) 김호중: 조선시대 울진지방의 역할, 울진사람들의 삶과 문화, pp.11-30, 1998.

〈표 1〉 경북 동해안 지역(포항, 영덕, 울진) 산출해산물

종 류	이 름
어 류	멸치, 오십천(은어, 황어, 연어, 잉어, 붕어, 뱀장어, 가불치), 떡서리(매가리), 주꾸미, 명태, 청어, 방어, 대구, 고등어, 정어리, 갈치, 미주구리, 양미리, 도다리, 상어, 병어, 콩치, 가자미, 노가리, 도미, 넙치, 잡어, 광어, 도루묵, 복어, 상어, 전어, 전갱이, 송어, 깍자구, 전어, 가오리, 쥐치, 물곰, 입연수어(새치), 심어(도치), 돔, 참치(다랑어)
해 초 류	돌미역, 김, 은단, 잎파래, 청각, 갈파래, 말, 다시마, 줄미역, 진저리, 우뚝가사리(天草:日), 마자반, 톳
패 류	전복, 골뱅이, 소라, 고동, 백합조개, 가리비, 모시조개, 홍합, 제철
체포물 기타	우렁쉥이(멍게), 오징어, 문어, 낙지, 게(대게, 꽃게, 방게, 홍게), 새우, 성게, 해삼

는 험준한 태백산맥이 길게 뻗어 있으며 동서는 좁은 편이다. 서부는 태백산맥의 주령(主嶺)에 해당되어 오미산, 고산, 백암산 등 1,000m 이상의 높은 산들이 많으나 동부로 갈수록 점차 낮아져 구릉지를 형성하며 동해에 접해 있다. 그러므로 평야는 대부분 해양선을 따라 형성되었기에 전통사회의 주민생활은 그렇게 넉넉하지 않았다.

울진군은 연중 최고기온은 26°C(7월)이고 최저기온은 영하 16°C(1월)이다. 같은 위도의 내륙지방과 비교하면 연중기온의 차이가 크지않고 비교적 온난한 지역이다. 이같은 기온은 해류의 영향을 받아 봄, 가을에 계절풍이 불고 연평균 강수량은 1,100mm에 달한다. 울진의 교통간선은 경상도 영해와 교섭이 컸던 평해현과 울진군을 거쳐 강원도 강릉을 잇는 平陵道였다. 근년에 해안관광로가 신설되어 휴양시설도 확충되어 교통의 흐름이 매끄럽게 되었다.

해안지역의 생산활동은 대개 세 가지 시기로 크게 구분된다. 봄에 해초류와 패류 채취 시기, 여름에 특정 고기잡이, 가을에 여러 가지 고기잡이 시기로 나뉘어진다. 봄 가뭄이 심한 이 지역의 기후는 농업생산에 불리한데 반해 해조류의 채취와 건조에 상당히 좋은 조건으로 작용한다. 일기 변화가 심한 겨울철 출어는 대단히 힘든 것으로 해산물의 성장주기 또한 그 수확기가 봄, 여름, 가을에 주로 밀집되어 있다.

2) 산출 식품

경상북도 동해안의 해산물 산출식품은 기후조건과 지리적 특성에 영향을 받고 있으며 해산물의 유통은 인근 내륙지방에까지 영향을 미치고 있다. 이 지역의 해산물은 계절에 따라 다르다. 여름에는 인근 해역에 난류가 흐르고 있어서 난류성 어족인 정어리, 오징어, 멸치, 고등어, 갈치 등이 회유하며, 겨울에는 한류가 흘러서 한류성 어족인 명태의 다회기이므로 잡는 즉시 그대로 얼동 중에 동건(凍乾)을 해서 복어가 전국으로

보급된다<sup>18)</sup>. 난류성 어족과 한류성 어족이 먹이와 산란을 위하여 오가는 동해안은 세계적인 대 어장이다. 해류의 염도는 겨울철에는 동해의 염도가 34.0% 이상, 여름철은 32.1~33.9%로서<sup>19)</sup> 겨울철이 높고, 여름철이 낮다. 동해 해역은 산맥이 해안 쪽으로 발달하여 단애를 이루고 있는 곳이 많으며 조석간만의 차도 아주 적고, 간석지가 노출되어 있는 곳은 거의 없다. 셋바람(북동풍)이 고기잡이에 가장 좋고 새갈기바람(북서풍), 하늬바람(남서풍)은 좋지않다. 하늬바람이 불면 사공 반찬이 떨어진다는 향언이 전해지고 있다<sup>20)</sup>.

〈표 1〉에 나타난 산출식품의 자료는 포항시에서 발간한 자료<sup>21)</sup>와 내 고장 경상북도 지리편<sup>22)</sup> 그리고 면담에 의해 얻어진 것을 근거로 하였다.

II. 본 론

1. 연구 방법

1) 조사 대상 지역 및 조사 기간

본 연구의 조사 대상 지역은 경상북도 포항시, 영덕군, 울진군 등 3개 시·군을 표본으로 하여 일상식과 제례음식을 1996년 12월 26일에서 1998년 7월 20일 사이에 동·하계 방학을 이용하여 설문지와 현지 답사로 조사하였다.

18) 이춘영, 한국의 자연환경, 한국음식오천년, pp.6-9, 유림문화, 1988.  
 19) 윤서석, 앞의 논문, p.209, 1995.  
 20) 권삼문: 해안연안촌락의 돌미역 생산관행, 울진문화재 10호, p.41-57, 1995.  
 21) 포항시청, 포항의 역사와 전통(통계표, 97년 7월 수산물 위판실적), pp.58-59, 1990.  
 22) 내고장 경상북도, 지리편, 경상북도 교육위원회, p.152, 434, 576, 1986.

## 2) 조사 방법

본 조사는 일상음식과 제례음식의 두 가지 양상에 대하여 설문 내용을 달리하여 조사하였으며 조사 대상자도 달리 하였다.

먼저 일상음식의 조사는 경북 동해안의 3개 지역(포항, 영덕, 울진) 교육청의 협조를 받아 해변가를 중심으로 23개 자연마을에 있는 초등학교를 통하여 그들의 학부모에게 설문지 750부를 배포하여 656부를 회수하였으나 자료로 사용하기 부적합한 것을 제외하고 616부를 조사 분석에 활용하였다. 또한 이들 3개 지역의 식당 10여 개소를 대상으로 식단 및 조리법에 관하여 답사를 통한 면담 조사를 하였다.

## 3) 조사 내용

경북 동해안 3개 지역에서 첫째, 주식, 부식, 특별음식을 중심으로 이들 음식의 종류와 이용 빈도 그리고 설문 응답자의 일반사항 등을 조사하였다.

## 4) 분석 방법

일반적 상황의 각 변수에 대한 유의성 검증은 빈도와 백분율로 하였고 그 외의 일상식, 부식, 특별식은  $\chi^2$  독립성 검증을 적용시켰다. 자료의 처리와 분석은 SAS(Statistical Analysis System) 버전 6.12에 의해 분석하였다.

## 2. 결과 및 검토

### 1) 조사 대상자의 일반 사항

조사 대상자 616명의 연령, 학력, 가정의 월수입, 주거형태, 가족의 형태, 직업, 본인의 고향 등을 조사한 결과는 <표 2>와 같다.

본 조사에 참여한 대상자의 연령은 30·40대가 74%로써 주를 이루고 있으며, 학력은 고졸이 53%로서 가장 많았다. 지역별로는 포항 68%, 영덕 56%, 울진 41%의 순으로 나타났는데 이는 윤(1993)<sup>23)</sup>의 경북 풍기지역 주부의 학력보다도 조금 높은 편이며, 무학은 울진 2% 뿐이다. 특이한 것은 울진 지역의 전문대졸 이상 학력자의 비율이 포항보다 높는데 이는 설문지역에 원자력 발전소 인근 학교가 포함되어 있는 관계라고 생각된다. 전체적으로 볼 때 도시 지역일수록 학력이 높은 경향이 있음을 알 수 있다. 직업 분포를 살펴보면 농·어업이 22%로 가장 많았다. 월수입은 161만 원 이상이 33%를 차지하고 있으며, 지역별로는 포항이 59%로 가장 높다. 가족의 형태로는 부양자녀를 거느린 부부 즉 핵가족 형태의 가정 59%가 본 조사에 참여한

것으로 나타났다. 가족 형태에서 대가족 집단의 참여 분포를 보면 포항 24%, 영덕 28%, 울진 40%가 대가족으로 형성되어 대도시 가족형태상 김(1991)<sup>24)</sup>의 21%나 조(1988)<sup>25)</sup>의 24%보다 특히 울진이 높았음을 알 수 있다.

주거 형태는 대상 지역 전체를 평균적으로 볼 때는 아파트 28%로 가장 많으나, 지역별로 분석해 보면 포항은 아파트 46%로 가장 높고, 영덕은 양옥 33%, 울진은 한옥 36%로 가장 높은 것으로 나타났다. 아파트는 포항-영덕-울진의 순이었으며 반면 한옥은 울진-영덕-포항의 순으로 나타났다. 본인이 원주민인 사람은 포항 62%, 영덕 48%, 울진 66%로서 평균 59%가 참여했다.

1993년 울진군의 조사에서 102호에 인구 548명일 때 생업은 어업과 농업으로 어민수는 전업이 37명, 겸업이 349명, 고용 46명으로 농어업겸업의 비중이 대단히 높은 것을 알 수 있었다<sup>26)</sup>. 5년후인 1998년 동해안 3지역 조사에서 많은 차이는 있었으나 설문조사 대상자 616명 중에 농어업의 겸업이 22%로서 역시 직업중 가장 많은 것으로 나타났다.

### 2) 향토 음식

인간의 생활 가운데 의생활의 변화가 제 1세대에서, 주생활의 변화가 제 2세대에서, 식생활의 변화가 제 3세대가 지나야 비로소 가능해 진다고 주장하는 견해가 있으므로<sup>27)</sup> 음식은 의식주 가운데 가장 보수성이 강한 분야라고 생각한다.

식문화 형성의 근간이 되는 동일지역 거주인의 고향별의 상관관계를 중심으로 파악하기 위해  $\chi^2$  독립성 검정을 적용했다.

#### (1) 일상식

산출 식품은 그 지역의 식품 조리예 주재료로 활용되는데, 경상북도 동해안 지역의 음식은 맛을 내거나 사치스럽지는 않고 소담하게 만들며 맛이 대체로 얼얼 하도록 맵고 간이 센 것이 특징이다. 생선이 흔하며 해산물은 회로 먹는 것을 제일로 여긴다. 싱싱한 바닷고기에 소금간을 해서 말려 굽는 것을 즐기고 바다생선으로 국을 끓이기도 한다. 음식은 해산물을 가미하는 음식이 매우 많은데, 곡물음식 중 칼국수 국물로 멸치나 조개를 많이 쓴다. 여름에도 더운 제철 국수를 즐기

23) 윤숙경, 앞의 논문, 한국식문화학회지 10-3, p.28, 1993.

24) 김향희 외 1인, 한국식문화학회지 6-2, p.155, 1991.

25) 조연숙 외 2인, 한국식문화학회지 3-3, p.281, 1988.

26) 해촌의 생활활동과 문화표상, 울진의 문화계, pp.269-325, 울진군 안동대학교, 1991.

27) 문수재 외 2인, 앞의 논문, 1992.

〈표 2〉 조사 대상자의 일반 사항

상황변수	지역별 집단	포 함		영 덕		울 진		합 계	
		빈도		빈도		빈도		빈도	
		빈도(N) 148	백분율 (%)	빈도(N) 216	백분율 (%)	빈도(N) 252	백분율 (%)	빈도(N) 616	백분율 (%)
연 령	21세 이상-30세 미만	12	8	12	6	28	11	52	8
	31-40세	60	41	168	78	132	52	360	58
	41-50세	24	16	32	15	40	16	96	16
	51-60세	40	27	4	2	16	6	60	10
	61세이상	12	8	0	0	36	14	48	8
학 력	무	0	0	0	0	4	2	4	1
	국 졸	8	5	12	6	20	8	40	1
	중 졸	12	8	68	31	64	25	144	23
	고 졸	100	68	120	56	104	41	324	53
	전문대졸이상	28	19	16	7	60	24	104	17
가정의 월수입	30만원 미만	0	0	8	4	4	2	12	2
	31-60만원	0	0	20	9	20	8	40	7
	61-90만원	0	0	36	17	36	14	144	12
	91-100만원	20	14	20	9	32	13	72	12
	101-130만원	12	8	28	13	52	21	92	15
	131-160만원	28	19	44	20	52	21	124	20
	161만원이상	88	59	60	28	56	22	204	33
주거형태	아파트	68	46	56	26	50	20	174	28
	양 옥	20	14	72	33	60	24	152	25
	반양옥	28	19	32	15	32	13	92	15
	한 옥	28	19	48	22	90	36	166	27
	기 타	4	3	8	4	16	6	28	5
	무	0	0	0	0	4	2	4	1
가족형태	무자녀 신혼부부	4	3	0	0	2	1	6	1
	부양자녀를 거느린 부부	100	68	148	69	118	47	366	59
	부양자녀가 없는 부부	8	5	4	2	6	2	18	3
	독 신	0	0	0	0	16	6	16	3
	대가족(직계자녀와 부모동거)	36	24	60	28	102	40	198	32
	기 타	0	0	4	2	8	3	12	2
직 업	공무원	8	5	28	13	60	24	96	16
	교사	8	5	0	0	50	20	58	10
	경영/사무직	16	11	0	0	14	6	30	5
	회사원	28	19	12	6	8	3	48	8
	기술/작업직	8	5	8	4	14	6	30	5
	판매/서비스직	24	16	12	6	16	6	52	8
	상/공자영업자	8	5	36	17	16	6	60	10
	전문/자유직	4	3	16	7	0	0	20	3
	농·어업	44	30	56	26	38	15	138	22
기타	0	0	48	22	36	14	84	14	
본인의 고향	원주민	92	62	104	48	166	66	362	59
	이주민(10년 이내)	20	14	56	26	58	23	134	22
	이주민(10년 이상)	36	24	56	26	28	11	120	19

〈표 3〉 주식과 지역별 관계

순	지역별		포항(148명)		영덕(216명)		울진(252명)		비고
	주식	빈도	빈도(N)	백분율(%)	빈도(N)	백분율(%)	빈도(N)	백분율(%)	
1	콩 밥		20	14	42	19	46	18	$\chi^2 = 56.884$ DF = 34 P < 0.008
2	보리밥		18	12	26	12	32	13	
3	잡곡밥		20	14	20	9	30	12	
4	찰 밥		14	9	4	2	10	4	
5	볶음밥		6	4	4	2	4	2	
6	비빔밥		2	1	6	3	10	4	
7	진저리보리밥		0	0	4	2	0	0	
8	감자밥		10	7	8	4	8	3	
9	약 밥		0	0	2	1	6	2	
10	국 수		14	9	26	12	26	10	
11	수제비		8	5	20	9	10	4	
12	닭 죽		0	0	6	3	6	2	
13	호박죽		8	5	6	3	8	3	
14	전복죽		2	1	0	0	4	2	
15	콩치죽		2	1	6	3	6	2	
16	고등어죽		4	3	2	1	2	1	
17	호박범벅		6	4	6	3	6	2	
18	비빔빻밥		14	9	28	13	38	15	

는데 범벅이나 풀대죽은 별로 즐기지 않는다<sup>28)</sup>.

이 지방의 대표적인 음식 중에 주식으로는 비빔빻밥, 콩밥, 보리밥, 무밥, 잡곡밥, 애호박죽, 국수, 수제비, 찰밥, 감자밥, 호박범벅 등이 있다. 찬류로는 배추김치, 된장찌개, 멸치볶음, 미역홍합국, 고등어국, 김치찌개, 감자전, 돌김, 생선찌개, 생선식해, 해파리회, 해물잡채, 우럭찜, 짓갈 등이 있다. 음료로는 감주, 수정과, 유자화채, 유자차, 잡곡미숫가루 등이다<sup>29)</sup>.

식해류로 포항시에서는 명태식해, 가자미식해, 갈치식해, 흥때기식해, 까마구니식해, 북어식해, 오징어식해, 멸치식해, 마른 오징어식해, 노랑갱이식해, 명태알식해 등이 있고 짓갈로는 갈치순대젓, 멸치젓, 오징어젓, 명태알젓, 창란젓(영덕군 강구에서는 짓갈을 식해라 하고 있다.) 울진군에서는 콩치젓, 정갱이 새끼젓, 멸치젓 등이 유명하다. 지역 분포상 식해는 관북지방과 남부지방 중 동반부에 속하는 경상도에서 담근다. 이것은 동해에서는 사계절 생선을 잡을 수 있으므로 구태여 오래 보존해 둘 필요가 없기 때문이며, 또한 동해안은 소금 생산량이 적기 때문에 짓갈대신 식해가 발달하게 된 것 같다.

경상도와 전라도에서는 김치속 버무리릴 때 멸치젓이 널리 쓰인다. 생젓국으로 버무리면 맛은 좋으나 김치의 빛깔이 거무스름하게 되므로 요즘은 멸치젓을 끓여 받쳐쓰는 가정이 많다. 경상북도의 동해안 일부 지

역에서는 멸치젓을 담가서 햇볕이 쬐이는 곳에 두어 멸치의 어육이 빨리 분해하도록 해서 끓여 받친 짓국(일명 멸장이라고 함)을 간장 대용으로 이용하고 있다. 이때 즙액을 많이 내기 위해 진한 소금물을 붓고 끓여서 받쳐 쓰기도 한다. 그 외에 정어리젓, 갈치창자젓이 쓰인다<sup>30)</sup>.

가. 주식

가) 주식과 지역별 관계

설문지를 통하여 조사한 결과 여러 종류의 주식이 있었으나 그 중 항상 먹는 쌀밥과 이용빈도가 아주 낮은 것을 제외하고 3지역 평균 1%이상으로 이용되는 것 18종류를 선정하여 지역별과의 관계로 분석한 결과는 〈표 3〉과 같다. 〈표 3〉에 의하면 주식으로는 콩밥, 보리밥, 잡곡밥, 국수, 비빔빻밥 등 5종류의 음식이 주로 이용하는 상위 음식에 공통으로 포함되어 있어서 본 지역민의 선호도를 판별할 수 있었다. 또한 세 지역에 공통으로 포함되지는 않으나 지역별로 상위음식으로는 포항의 찰밥, 영덕의 수제비를 들 수 있다. 그리

28) 서혜경, 향토전래 음식과 기제사, 특집 한국의 고유음식, p.46, 1987.  
 29) 한익, 향토음식의 개발과 보급 27-2, p.22, 1994.  
 30) 서혜경, 앞의 논문, p.52, 1987.

고 선호도 하위음식으로는 진저리 보리밥, 닭죽, 고등어 죽, 전복 죽 등을 들 수 있는데 이 중 진저리 보리밥의 빈도가 가장 낮았다. 진저리는 내륙에 콩나물밥과 같은 격이나 시대에 따라 이용도가 낮아진 것으로 보인다. 하지만 내륙지방의 연구에서는 찾아보지 못했던 향토 주식류로 응답이 소수이지만 진저리 보리밥, 보리가루미역죽, 미역죽(쌀), 콩치죽, 고등어 죽, 전복죽, 해초를 곡류가루에 무쳐 쪄낸 것 등이 이용되고 있음을 알 수 있었다.

나) 주식과 출생지와의 관계

앞에서 언급한 바와 같이 음식은 의식주 중에 가장 보수적인 면이 있으므로 이 곳에 정착 연대를 참고하는 것이 이 곳에 대를 이어 토착해 온 사람과의 어떤 차이가 있는가를 규명한 다음 이 곳 음식의 전통음식 여부를 결정짓는 데 무리를 최소화 할 수 있다고 생각하여 주식과 출생지와의 관계를 분석하여 <표 4>에 정리하였다. 표에 의하면 원주민 362명의 응답자 가운데 가장 선호하는 음식은 콩밥(15%), 보리밥(14%), 잡곡밥(13%), 비빔빻(8%)의 순으로 나타났으며, 10년 이상이 된 이주민 120명에서는 비빔빻(13%), 잡곡밥(12%), 감자밥(12%) 순이었다. 주식과 출생지와의 관계에서 공통으로 상위 음식에 포함되는 것으로는 콩밥과 잡곡밥을 들 수 있다. 전에는 잡곡밥은 경제적 여유

가 없는 가정에서 주식비 절약의 수단으로 잡곡을 혼식했으나, 최근 십 여년 이래로는 혼식은 영양상, 기호상 선호음식으로 경제적으로 여유있는 가정에서 더 이용하는 경향이다. 10년 이내 이주해 온 134명을 대상으로 한 통계에서는 비빔빻이 27%로써 18종의 향토음식 중에 가장 선호도가 높게 나타났다. 이는 내륙지방의 비빔빻이 나물중심인데 비해 해산물의 산출지역적 특성으로 생선회를 첨가하게 된 별미식이다. 신선도가 높은 즉석 식품으로 만든 빻빻이라 외지에서 유입된 사람들이 더 선호함을 말하는 것 같다. 이 비빔빻이 근래에는 일반화되어 다른 지방의 음식점에서도 취급할 정도로 보편화 된 음식이다. 여기서 향토음식이 일반화되는 전형을 찾을 수 있다. 즉 각 지역의 음식에서 공통이 되는 기본적 형태에 그 지역의 산출식품을 추가 내지 대치하게 되고, 그 결과가 향토음식이란 이름으로 나타나 음식 섭취자의 호응도에 따라 일반화 정도가 달라지게 된다. 비빔빻 다음으로는 콩밥(21%), 보리밥(12%), 수제비(9%) 순이었다.

나. 부식

가) 부식과 지역별 관계

동해안 3지역의 일상식 중에 340명이 응답한 부식을 지역별과의 관계를 조사한 결과 148종류의 부식이 기

<표 4> 주식과 출생지와의 관계

고향별 주식	원주민(362명)		이주민(120)(10년 이상)		이주민(134명)(10년 이내)		비 고
	빈도(N)	백분율(%)	빈도(N)	백분율(%)	빈도(N)	백분율(%)	
콩 밥	56	15	24	20	28	21	$\chi^2=112.342$ DF=34 P<0.001
보리밥	52	14	8	7	16	12	
잡곡밥	48	13	14	12	8	6	
찰 밥	22	6	4	3	2	1	
볶음밥	12	3	0	0	2	1	
비빔빻	10	3	6	5	2	1	
진저리보리밥	2	1	2	2	0	0	
감자밥	10	3	14	12	2	1	
약 밥	6	2	2	2	0	0	
국 수	52	14	6	5	8	6	
수제비	22	6	4	3	12	9	
닭 죽	8	2	2	2	2	1	
호박죽	14	4	6	5	2	1	
전복죽	4	1	0	0	2	1	
콩치죽	4	1	4	3	6	4	
고등어죽	4	1	0	0	4	3	
호박범벅	8	2	8	7	2	1	
비빔빻	28	8	16	13	36	27	



〈표 5〉 부식과 지역별 관계

음식명	지역별빈도		포항(86명)		영덕(122명)		울진(132명)		계	
	빈도(N)	백분율(%)	빈도(N)	백분율(%)	빈도(N)	백분율(%)	빈도(N)	백분율(%)	빈도(N)	백분율(%)
1. 배추김치	81	94	86	70.4	98	74.2	265	78		
2. 된장찌개	68	79	39	31.9	83	62.8	190	55.8		
3. 생선식혜	80	93	25	20.4	75	56.8	180	52.9		
4. 잡채	60	69.7	24	19.6	68	51.5	152	44.7		
5. 멸치볶음	38	44.1	83	68	12	9	133	39.1		
6. 오징어불고기	45	52.3	45	36.8	39	29.5	129	37.9		
7. 미역국	30	34.8	15	12.2	60	45.4	105	30.8		
8. 무침회	15	17.4	10	8.1	65	49.2	90	26.4		
9. 고등어구이	15	17.4	13	10.6	42	31.8	90	26.4		
10. 문어회	25	29	14	11.4	45	34	84	24.7		
11. 김치찌개	25	29	3	2.4	35	26.5	63	18.5		
12. 황계탕	15	17.4	7	5.7	40	30.3	62	18.2		
13. 젓갈	5	5.8	20	16.3	35	26.5	60	17.6		
14. 콩나물	5	5.8	44	36	11	8.3	60	17.6		
15. 돌김	8	9.3	39	31.9	13	9.8	60	17.6		
16. 갈비찜	14	16.2	26	21.3	15	11.3	55	16.1		
17. 쇠고기불고기	20	23.2	25	20.4	10	7.5	55	16.1		
18. 장아찌	5	5.8	29	23.7	16	12.1	50	14.7		
19. 고등어조림	8	9.3	17	13.9	24	18.1	49	14.4		
20. 삼계탕	15	17.4	20	16.3	12	9	47	13.8		
21. 감자볶음	5	5.8	2	1.6	38	28.7	45	13.2		
22. 조기구이	12	13.9	11	9	19	5.3	42	12.3		
23. 추어탕	30	34.8	10	8.1	2	1.5	42	12.3		
24. 쇠고기국	11	12.7	14	11.4	15	11.3	40	11.7		
25. 아구탕	13	15.1	15	12.2	11	8.3	39	11.4		
26. 매운탕	4	4.6	5	4	25	18.9	34	10		
27. 생선찌개	10	11.6	5	4	15	11.3	30	8.8		
28. 김치국	4	4.6	20	16.3	3	2.2	27	7.9		
29. 꽃계탕	5	5.8	4	3.2	15	11.3	24	7		
30. 도라지	2	2.3	5	4	17	12.8	24	7		
31. 깻잎	4	4.6	11	9	6	4.5	21	6.1		
32. 잡탕	5	5.8	6	4.9	10	7.5	21	6.1		
33. 고등어국	3	3.4	15	12.2	2	1.5	20	5.8		
34. 홍어회	5	5.8	10	8.1	5	3.7	20	5.8		
35. 닭도리탕	5	5.8	5	4	10	7.5	20	5.8		
36. 산나물	1	1.1	13	10.6	5	3.7	19	5.5		
37. 호박볶음	3	3.4	14	11.4	2	1.5	19	5.5		
38. 시금치	4	4.6	9	7.3	6	4.5	19	5.5		
39. 가지볶음	2	2.3	13	10.6	3	2.2	18	5.2		
40. 찜	3	3.4	6	4.9	9	6.8	18	5.2		
41. 조개국	10	11.6	4	3.2	3	2.2	17	5		

록되었으나 그중 3지역 평균 1%이상의 비율로 나타남 부식이 95종류였다. 이 중에서 평균 5%이상의 이용도를 나타낸 부식을 <표 5>에 정리하였다. 본 조사에서 분석한 결과 배추김치가 78%로 가장 높고 그 외 된장찌개 55.8%, 생선식해, 잡채, 멸치볶음, 오징어불고기 등의 순으로 나타나 배추김치, 된장찌개는 지역적으로 순위의 차가 없는 전국적인 전통음식이라 본다.

그 다음 지역별로 포항지역은 미역국, 추어탕, 김치찌개, 문어회, 황게탕, 삼계탕등이고, 영덕지역은 오징어불고기, 콩나물, 돌김, 장아찌, 젓갈, 미역국 등이고, 울진지역은 무침회, 미역국, 문어회, 고등어구이, 황게탕, 감자볶음 등으로 특징을 보였다.

동해안지역에서 부식에 주류를 있는 것은 김치와 된장. 잡채를 제외하면 다음으로 생선식해, 멸치볶음, 오징어불고기, 미역국, 무침회, 고등어구이, 문어회, 젓갈 등 해산물로 특성을 잘 나타내고 있다. 내륙지역에서는 많이 이용되지 않는 부식으로 생선식해는 포항지역 79%, 영덕 31.9%, 울진 62.8%의 선호도를 보이면서 부식으로 이용되고 있고, 술안주, 잔치 음식상에도 쓰고 있음을 알 수 있었다. 젓갈 또한 내륙지방에서는 부식의 맛을 돋우는데 사용하는 반면 동해안 지역에서는 젓갈을 직접 부식으로 이용하고 있는 점이 특징적이었다. 이는 내륙과 해안 지역의 젓갈이 염도차가 큰데서 그 이유를 살펴 보면 내륙지방은 생선이 비교적 귀하기에 장기 저장을 위해 소금간이 센 편이고, 해안지방

은 생선을 구하기가 비교적 쉬우므로 장기저장의 필요성이 적기때문에 젓갈 그대로 부식에 사용할 정도로 염도가 낮았다.

(2) 특별 음식(향토음식)

가. 동해안 지역의 특별 음식의 조리법

본 조사지역의 특산물 취급업소 및 관계 기관을 방문하여 특별음식 즉 향토음식에 대한 자료를 수집하고, 지역 주민 및 식당 등을 방문하여 지역주민이 선호하는 특별음식의 조리 방법을 조사한 결과는 <표 6>과 같다.

이상 26여종의 음식 이외에 울진지역 김치는 매가리 젓국 보다 콩치 젓국의 빛이 희다고 많이 쓰고 젓국으로 간을 하며 여름에 담은 김치에도 생선(갈치, 세치, 고래치, 방어, 명태, 콩치, 광어 등)을 잘게 포며서 넣고 담는다. 김치종류는 아주 단순하여 무, 배추 이외 총각 김치 정도이고 물김치는 아주 가끔 담는다. 그리고 미역국에 백합, 홍합 등의 패류를 넣고 끓이며 그의 콩나물국 등의 맛을 내는데도 멸치 이외에 패류로 맛을 많이 내고 있다. 그리고 명태의 아가미나 내장의 창란젓, 알젓 등과 미역줄기, 미역귀 또는 곤피, 우무묵 등을 된장 또는 고추장에 박은 장아찌로도 만들고, 해초에 밀가루 또는 콩가루를 무쳐 밥 위에 찌서 무친 찬과 끓는 물에 살짝 데쳐 무친 마자만 진저리, 찜술에 찌서 무친 미역귀 등의 찬도 있다. 당일 즉시 잡은 생선으로

<표 6> 동해안 지역의 특별음식

순	조리명	재 료	출 처	조리법의 특징
1	대게죽	대게, 참기름, 소금, 물	영덕군 농촌지도소 정명갑	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대게는 게발의 모양이 대나무의 마디와 같이 이어져 나갔고 하여 대(竹)게라 한다.</li> <li>1. 대게를 깨끗이 손질하여 썬 다음 살을 발라낸다.</li> <li>2. 쌀은 1시간전에 씻어 물에 불려 분마기에 곱게 갈아 체에 받친다(원미상태로).</li> <li>3. 두꺼운 냄비에 참기름을 두르고 갈아 받친 쌀을 충분히 볶은 다음 계살을 넣고 죽을 끓인다.</li> </ul>
2	대게탕	대게, 파, 썬갓, 풋고추, 당근, 콩나물, 갖은 양념	영덕군 농촌지도소 정명갑	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 대게는 깨끗이 손질하여 먹기 좋게 토막낸다.</li> <li>2. 콩나물, 당근을 깨끗이 다듬어 씻은 것과 대게를 냄비에 넣고 물을 부어 끓인다. 한 번 끓으면 다진 마늘, 고춧가루, 파, 풋고추를 넣어 다시 끓인다.</li> <li>3. 소금으로 간을 맞춘 뒤 썬갓을 넣고 불에서 내린다.</li> </ul>
3	전복죽 콩치죽 고등어죽	참쌀, 전복, 콩치, 고등어, 참기름, 소금	울진군 농촌지도소	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 전복을 잘게 썰어 참기름에 볶다가 물에 불린 참쌀을 약간 볶아서 전복과 함께 참기름으로 노릇노릇하게 더 볶는다.</li> <li>2. 3-4차례 조금씩 물을 넣어 국물이 있도록 끓인 다음 소금으로 간을 한다. 이외에 콩치나 고등어죽도 이와 같이 한다.</li> </ul>

순	조리명	재 료	출 처	조리법의 특징
4	오징어 순대	오징어, 쇠고기, 마늘, 깻잎, 양파, 풋고추, 김치, 시금치, 햄, 맛살, 당근, 단무지, 계란	포항시 박영숙	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 쇠고기를 다진 후 쇠고기에 마늘, 깻잎, 양파, 풋고추, 김치 등을 잘게 썰어 갖은 양념과 소금으로 알맞게 간을 하고 함께 볶는다. 기호에 맞추어 후춧가루 등도 넣는다. 이때 야채에 물이 나오게 되면 계란을 풀어 넣거나 마른 당면을 넣어 수분을 흡수시킨다.</li> <li>2. 오징어 속이 흐트러지지 않도록 찹쌀 고두밥을 준비한다. 고두밥을 양념장에 묻혀 색을 입히고 간도 적당하게 맞춘다. 시금치 나물도 물기가 없도록 꼭 짜서 고두밥과 함께 버무리고 이것을 쇠고기와 한데 섞으면 순대속이 완성된다.</li> <li>3. 속을 넣어 이쑤시개를 꿸은 오징어 몸통은 찜통에 넣어 2-3분 정도 쪄 낸다. 쪄낸 오징어는 이쑤시개를 뺀다음 잠시 식혀 김을 뺀 후 바로 썰어 먹는다.</li> <li>4. 오징어 순대 속으로 김밥을 그대로 넣으면 김밥 오징어 순대가 된다.</li> </ol>
5	젓갈	고등어, 콩치 등	울진군 기성면 동장택	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 큰고기인 고등어 새끼나 콩치, 메가리(전어새끼), 주꾸미, 백합, 오징어(창자 흰 것)등을 이용하여 소금 넣고 발효시킨 것이다.</li> </ol>
6	시금장	보리쌀겨, 메주가루, 무청, 풋고추, 당근, 엿기름, 마늘, 산초가루, 고추가루	영일군 흥해읍 용곡동, 신해규	<ul style="list-style-type: none"> <li>•한 여름과 한 겨울을 피하고는 다 만들어 먹으며 비타민 및 무기질을 다량 섭취할 수 있고 입맛을 돋굴 수 있는 향토음식이다.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 보리쌀겨(등겨가루)를 반죽하고 작은 그릇 크기의 메주덩어리처럼 뭉쳐 왕겨 태우는 재에 넣고 은근히 갈색이 되게 2시간 정도 구운 후 햇볕에 건조시켜 1달 정도 그늘에 달아 매어 띄운 것을 말려 가루로 만든다.</li> <li>2. 무청, 풋고추, 당근같은 식품은 소금에 절였다가 물기없이 꾸득하게 말려서 위의 메주가루에 넣고 고운 엿기름 가루와 마늘 등의 양념을 넣어 소금간을 맞추어 담는다(반찬으로 사용).</li> </ol>
7	우무묵	우뭇가사리(해초)	울진군 기성면 봉산4리, 김인선	<ul style="list-style-type: none"> <li>•다이어트식품인 동시에 건강식품으로 좋다.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 우뭇가사리를 물에 담구었다가 별에 말리기를 여러번 반복하여 누렇던 우뭇가사리가 하얗게 될 때까지 바랜다.</li> <li>2. 우뭇가사리를 솥에 넣고 잠길 정도로 물을 부은 후 푹 삶는다. 삶은 우뭇가사리는 풀처럼 퍼져 있는데 이것을 고운채(또는 소쿠리)에 내린다.</li> <li>3. 모양 만들기: 끈끈하고 뜨거운 우뭇가사리 끓인 물을 네모진 판에 부어 식히면 굳어지는데 이를 원하는 크기로 잘라서 대접한다.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>•묵무침, 묵냉은 콩국수, 장아찌 등으로 조리함.</li> </ul>
8	대추고리	대추, 찹쌀가루, 설탕	울진군 서면 광회리 정선옥	<ul style="list-style-type: none"> <li>•대추고리는 피를 맑게 해주는 효과가 있어서 숙취를 쫓는데 효과적이다.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 말린 대추를 씻어 씨를 발라낸 후 찜통(남비)에 대추 무게의 4-5배 되는 물에 넣어 삶는다.</li> <li>2. 위의 삶은 물에 찬물에 갠 찹쌀가루를 넣고 대추가 뭉그러지고 붉은 대추물이 우려나올 때까지 끓여서 이것을 체에 걸러 식힌 후 설탕을 넣는다.</li> <li>3. 항아리에 저장해 두고 먹는다.</li> </ol>

순	조리명	재료	출처	조리법의 특징
9	해삼채	해삼, 오이, 석이버섯, 실고추, 갖은양념	울진군 농촌지도소	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 싱싱한 해삼을 잘게 잘라 식초를 넣고 주물러 찐기를 뺀 다음 단단한 해삼에 각종 양념을 넣어 버무린다.</li> <li>2. 채썬 오이, 석이버섯, 실고추를 넣고 고명을 얹어낸다.</li> </ol>
10	꾸둥치 식혜	미역귀, 콩치나 메가리젓갈, 청각, 풋고추, 마늘, 생강	울진군 농촌지도소	<ul style="list-style-type: none"> <li>•아미노산을 비롯한 각종 비타민과 철분, 칼슘 등이 대량 함유되어 있어 성인병 예방은 물론 이 음식을 장기복용하면 장수한다는 구전까지 있으며 혀에 군침이 돋게하는 청각의 향으로 인해 입맛없는 여름철 식욕을 촉진시키는 작용을 하는 울진 토속음식으로 알려져 있다.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 미역귀를 이용하여 콩치나 메가리 등 잘 익혀진 젓갈과 청각, 풋고추, 마늘, 생강 등을 다져 양념으로 만들어 두고 먹는다.</li> </ol>
11	우럭찜	자연산 우럭	울진군 후포리	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 우럭을 얼간하여 해풍에 말린 것을 증기로 찌는 것이 특징. 쫄깃하고 짭짤한 맛, 밥반찬, 술안주에 좋다.</li> </ol>
12	생선 식혜	생선, 무, 소금, 파, 마늘, 찰밥	울진군 농촌지도소	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 생선(노가리, 가자미, 오징어 등)을 깨끗이 손질하여 꾸득꾸득하게 말려서 잘게 채썬다.</li> <li>2. 무는 나박썰기나 채썰어 소금에 절여서 물기를 짜두고, 파, 마늘, 생강은 다진다. 찰밥을 고슬하게 지어 식혀둔다.</li> <li>3. 준비한 생선에 양념을 넣고 버무리다가 위의 채썬무와 찰밥을 넣고 골고루 버무리려 항아리에 꼭꼭 눌러 담아 2-3일간 삭혀서 밀반찬으로 이용한다.</li> </ol>
13	밥식혜	고기(도미, 가자미, 회뜨기, 열기) 옛기름, 밀가루, 찰밥이나 조밥, 무, 갖은양념	울진군 농촌지도소	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 생선은 내장을 빼고 토막을 쳐서 소금에 살짝 절여서 1시간 후 물에 씻어서 소쿠리에 건진다.</li> <li>2. 조밥이나 찰밥을 해서 식혀둔다.</li> <li>3. 무를 썰어 소금에 절인 후 물기를 꼭 짜서 사용한다.</li> <li>4. 생선 토막 친 것, 식힌밥, 옛기름, 밀가루, 각종양념을 넣고 섞어서 항아리에 담아 2-3일 후쯤 숙성되면 먹을수 있다. 이외 가자미, 메가리, 회뜨기, 갈치, 멸치 등의 식해도 위와 같이 하여 먹는다.</li> </ol>
14	백식혜	명태살, 소금	울진군 농촌지도소	<ul style="list-style-type: none"> <li>•명태살을 소금에 1-2년간 삭혀서 먹는다 제사때 많이 사용함.</li> </ul>
15	순태기 식혜	명태아가미, 무, 옛기름, 갖은양념	울진군 농촌지도소	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 명태아가미(순태기)를 소금에 절인 후 물에 씻어서 소쿠리에 건져둔다.</li> <li>2. 무를 납작하게 썰어서 소금에 절여서 물기를 뺀다.</li> <li>3. 명태 순태기, 절인 무우, 옛기름, 마늘, 생강, 등 각종 양념을 넣어 섞은 후 삭혀서 먹는다.</li> </ol>
16	오징어 식혜	오징어, 무, 마늘, 생강, 고춧가루, 옛물, 소금등	울진군 농촌지도소	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 오징어를 하루정도 꾸득꾸득하게 말린 후 가늘게 썰어서 둔다.</li> <li>2. 무는 채썰어 소금에 절인후에 물기를 꼭짜서 사용한다.</li> <li>3. 썰은 오징어에 무, 마늘, 생강, 고춧가루, 옛, 소금 등 양념에 섞어서 먹는다.</li> </ol>
17	갈치조림	갈치, 무, 홍고추, 풋고추, 당근, 양파, 대파, 갖은양념	포항시 권경숙	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 무우를 썰어 냄비밑에 넣고 갈치를 4cm정도 도막내어 넣는다. 그 다음 양념을 만들어 갈치가 자박히 잠길 정도로 넣은 후 한번 끓으면 손질해 둔 나머지 부재료를 넣고 어느 정도 익으면 접시에 담아낸다.</li> </ol>

순	조리명	재 료	출 처	조리법의 특징
18	해파리차	해파리갓 ①토란, 무 ②돼지콩팥, 원두층 ③조구등 ④설탕 ⑤육용종	죽변수산업 협동조합 이영성	① 해파리갓에 토란과 무를 같은 분량으로 썰어 넣고 삶은 다음 가체에 잘 걸러 마신다.(비만, 고혈압에 효과) ② 돼지 콩팥 한 쌍과 해파리갓, 원두층을 썰어넣고 물을 여섯 사발 부은 다음 반이 될 때까지 달인다.(요통에 좋다) ③ 편으로 잘게 썬 해파리갓 300g과 조구등(釣鉤藤:약초) 24g에 물 다섯 사발을 부어 반이 될 때 까지 달인다. ④ 해파리갓을 삶은 다음 설탕을 약간 넣고 날마다 차를 마신다.(위, 폐에 좋고 가래 제거) ⑤ 해파리갓과 육용종(肉用種:육류)을 같은 분량으로 섞어 차처럼 끓인다.(변비, 정력에 효과)
19	고등어국	고등어, 배추, 파, 갓은 양념	죽변4리 죽변식당 곽순기	• 폭 삶은 고등어를 뼈를 추리고 고기는 잘게 뜯어 고기삶은 물에 다시 넣고 배추, 파와 같은 야채를 넣고 갓은 양념을 하여 개장국처럼 끓이면 달 정도로 맛이 있다.
20	해파리무침	해파리갓, 무, 간장, 참기름, 설탕, 파	죽변수산업 협동조합 이영성	1. 해파리갓을 길게 썬 다음 간장, 참기름, 설탕 등에 무친다. 입맛이 돌고 몸에 쌓인 음식찌꺼기가 말끔히 빠져 나가 기 때문에 만성소화 불량증에 매우 좋다.
21	포항물 회	싱싱한생선(광어, 오징어, 한치 등)배, 생채, 갓은양념	죽도등대 식당	1. 싱싱한 생선으로 회를 만들고, 여기에 배, 생채, 깨소금, 참기름, 다진 생강과 마늘, 김, 설탕, 고추장을 넣어 고루고루 잘 저어서 국수말이 하듯 찬물을 부어 또다시 잘 저어서 양념과 회가 고루 섞이도록 해서 마시거나 퍼 먹는다.
22	과메기	과메기, 생미역, 실파, 초장, 김치	죽도등대 식당	1. 적당히 말려진 과메기의 뼈와 껍질을 잘 벗겨내고 생미역과 실파 등을 곁들여 초장에 적어 술안주로 먹는다. 고단백질 식품으로 성인병 예방에 뛰어나며 맛 또한 일품이다.
23	꽃게알 젓	꽃게알, 소금, 생강, 마늘	포항시 권경숙	1. 노란 알에 소금을 짜지 않게 넣고, 곱게 다진 마늘과 생강을 알맞게 넣어 골고루 섞은 다음 적당한 용기에 담아 냉장고에 넣어 둔다. 2. 이를 정도가 지나면 적당하게 발효되어 꽃게의 독특한 맛과 향이 군침을 삼키게 한다.
24	해물잡탕	대하, 새우, 대게, 조개류 5-6종, 갓은양념	포항시 대명 해물잡탕집	1. 대하(큰새우), 전복, 고등, 가리비, 모시조개, 대게, 피조개, 홍합, 제첩, 일반조개류 2-3종, 다시마, 멸치, 동태 등을 넣고, 파, 마늘, 생강, 깨, 소금, 된장, 고추장 등을 넣고 오래 끓이면 시원하고도 얼큰한 국물이 우려나온다. 과음이나 과음에 속을 풀어내는 음식으로는 최고로 생각하며 병후 조리에도 으뜸 음식물 중의 하나로 여긴다
25	갈치국	갈치, 무, 호박, 양파, 대파, 홍고추, 소금, 마늘	포항시 권경숙	1. 물이 끓는 사이에 갈치를 4cm정도로 도막내어 넣는다. 그 다음 양념을 만들어 갈치가 충분히 잠길 정도로 넣은 후 한 번 끓으면 손질해 둔 나머지 부재료를 넣고 어느 정도 익으면 국그릇에 담아낸다.
26	서거리젓	명태아가미, 무, 옛기름, 갓은양념	영덕군 영덕읍	1. 아가미를 적당한 크기로 찢어 고운 소금으로 간을 한 다음 하루쯤 두어 간이 밴 아가미에 깍둑썰기하여 고춧물이 들게 한 무와 다진 마늘, 생강, 통깨 등을 함께넣고 버무린다. 기호에 따라 설탕, 파, 조미료, 옛기름을 넣기도 한다. 2. 버무린 것갈을 항아리에 꼭꼭 눌러 담고 뚜껑을 덮어 상온에서 7일에서 10일 정도 숙성시키면 먹을수 있다.

각종의 찌개, 국, 회 등의 음식을 하며 해조류가 내륙 지역의 무, 콩나물 처럼 이용되고 있음을 볼 수 있었

다. 그리고 고등어 절임에서 나온 간물에 뜨물을 넣어 간을 조절하고 마늘과 풋고추를 다져 넣고 밥 위에 찢

것으로도 큰 반찬으로 먹었다. 건어물은 조림으로 하여 먹는 등 해안지역 산물의 특유음식을 그들 나름대로 개발하여 식생활 문화를 형성하여 왔음을 알 수 있었다.

### III. 결 론

경북 동해안의 포항, 영덕, 울진 지역의 산출식품을 파악하고 이 식품을 이용한 일상식, 특별식을 통하여 그 지역의 음식을 정리한 결과 다음과 같다.

#### 1. 조사 대상자의 일반 사항

본 조사연구의 결과에 영향을 미치는 조사 대상자의 분포를 분석한 결과 조사 대상자의 연령은 31-40세가 58%, 41-50세가 16%, 51-60이 10%로써 30~40대를 주축으로 하여 조사하였다. 조사 대상자의 분포에서는 원주민이 62%, 이주해 온지 10년이 넘는 사람 24%로서 원주민과 이주한 지 10년이 넘는 이주민을 합하면 86%가 되어 토착성의 신뢰도에는 큰 무리가 없다고 보여진다.

#### 2. 일상식

일상식에서 주식으로 빈도가 높은 18가지 중에 쌀밥 다음으로는 콩밥, 보리밥, 잡곡밥, 국수, 비빔밥 등 5종류의 주식이 상위 빈도분포를 나타내었다. 내륙지역과 다른 점은 빈도는 낮지만 6-7%의 주민이 비빔빻, 전복죽, 콩치죽, 고등어죽을 간간히 주식으로 이용하고 있다.

5%이상 이용하는 부식 41종류 가운데 김치가 78%로 가장 많이 이용되고 잡채 45%, 된장찌개 38% 수준으로 역시 한국 고유의 토속적 음식은 내륙지방이나 해안지방이나 별차이가 없는 것 같다. 배추김치 다음으로 지역특색은 생선식해, 멸치볶음, 고등어구이, 무침회, 문어회, 젓갈 등의 해산물로 특성을 잘 나타내고 있다.

#### 3. 특별식(향토음식)

특별음식과 그 조리법을 방문면담에 의하여 조사한 결과 30여 종류로 요약되었으며 내륙지방에서의 조리법과 유사한 것도 있으나 내륙지방에서는 잘 먹지 않는 것으로 판단되는 특이한 음식도 발견할 수 있었다.

생선 식해 11종류 가운데 꾸동치 식해는 미역귀를

이용하여 콩치나 메가리 젓갈로 무친 찬으로서 특히 여름철 식욕 촉진작용을 하는 토속음식으로 알려져 있다. 이 지역에서 어부들이 많이 먹던 유명한 물회도 근래에는 일반화되어 다른 지방의 음식점에서도 보편화되어 가고 있다.

젓갈은 남서해안의 작은 멸치나 새우등의 젓갈에 비해 동해안 지역은 큰고기인 고등어 새끼나 콩치, 메가리(전어새끼), 주꾸미 등을 이용하여 발효시킨 것으로 이지역 음식의 기본 맛의 차이를 갖게 하고 있다.

보리당겨로 만든 시금장과 된장 또는 고추장에 박은 미역 줄기나 미역귀와 우무묵 장아찌, 해조를 밀가루나 콩가루에 묻혀 밥 위에 써서 무친 찜음식, 마자반 진저리 등도 무치거나 김치도 만든다.

김치는 젓국으로 간을 하고 생선 토막을 김치에 넣는 것이 많고 김치 종류가 내륙처럼 다양하지 않았다. 신선한 생선으로 각종 찌개, 국, 회 등의 음식을 하는 등 해안 지역 산물의 특유음식을 그들 나름대로 개발하여 온 것이 많았다.

이상과 같이 특히 동해안 지역의 식생활 문화는 이 지역에 한·난류가 교류하므로 산출되는 다양한 어종과 해조류를 계절에 따라 토산물의 적절한 이용으로 이룩한 해안지역 식문화의 일부를 정리할 수 있었다.

#### ■참고문헌

- 1) 윤서석, 한국의 자연과 식생활, 한국식문화학회지 10-3, 1995.
- 2) 윤숙경, '풍기지역 식문화 양상에 관한 연구', 한국식문화학회지 8-1, 1993.
- 3) 문수재 외, 산업문화의 형태에 따른 식생활변화가 국민영양과 식문화에 미치는 국제적 비교 연구, 한국음식문화연구원 논문집3, pp.191-193, 1992.
- 4) 문화재관리국, 한국민속종합보고서 제 5책 향토음식편, 1984.
- 5) 윤서석, 한국민속대관 제 2권(의, 식, 주), 고려대학 민족문화연구소, 1982.
- 6) 황혜성, 한국민속조사보고서 제 3책 식생활(경상남도편), 문화공보부, 1972.
- 7) 황혜성, 한국의 전통음식, 교문사, 1994.
- 8) 윤서석, 한국민속조사보고서 제4책 식생활(경상북도), pp.472-497, 1974.
- 9) 한복진, 팔도음식, p.29, 대원사, 1989.
- 10) 한국의 향토음식, 농촌영양개선 연구원, 1994.
- 11) 해촌의 생활활동과 문화표상, 울진의 문화제, p.269, 울진군 안동대학교, 1991.
- 12) 내고장 경상북도 지리편, 경상북도 교육위원회,

- 1986.
- 13) 권삼문: 동해연안촌락의 돌미역 생산관행, *울진문화* 10호, p.41, 울진문화원, 1995.
  - 14) 포항시, 포항의 역사와 전통, pp.27-28, 1990.
  - 15) 영덕군, 영덕군 향토사, p.41, 1992.
  - 16) 김호중: 조선시대 울진지방의 역할, *울진사람들의 삶과 문화*, p.11, 안동대학교 민속학 연구소편, 1998.
  - 17) 울진군, 평야농촌의 사회구조와 문화표상, *울진의 문화재*, p.326, 1991.
  - 18) 이춘영, 한국의 자연환경, *한국음식오천년*, pp.6-9, 유럽문화, 1988.
  - 19) 서혜경, “우리나라 젓갈의 지역성 연구”, 중앙대학교 박사학위 논문, 1987.
  - 20) 김향희 외 1인, “한국 결식의 시행 실태에 관한 지역별 비교 연구(강릉, 대구, 대전, 전주지역을 중심으로)”, *한국식문화학회지* 6-2, p.155, 1991.
  - 21) 조연숙 외 2인, “전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사 연구(대구지역을 중심으로)”, *한국식문화학회지* 3-3, p.281, 1988.
  - 22) 서혜경, 향토전래 음식과 기제사, 특집 *한국의 고유 음식*, p.46, 1987.
  - 23) 한익, 향토음식의 개발과 보급 27-2, p.22, 1994.