

## 청주시 향토 음식 선정에 대한 연구

†안 용 근

충청대학 식품영양학부

### A Study on the Selection of Cheongju City's Local Food

†Yong-Geun Ann

Dept. Food and Nutrition, Chungcheong College

#### Abstract

A survey was conducted of 1,390 citizens of Cheongju city, asking them to select 10 foods that they think are most suitable as local among 89 already- recognized local foods. The data were then analyzed by age, gender, and vocation. The results classified by sex showed that for males, first place was marsh snail soup (282), second, acorn jelly soup (174), third, bean noodle (164), and fourth, three-tiered pork and Haejang soup (158). In females, marsh snail was in first place (520), second, acorn jelly soup (322), third, bean noodle (272), fourth, three-tiered pork (271), and fifth, Haejang soup (262). Combining the results of males and females showed first place was marsh snail soup (802), second, acorn jelly soup (496), third, bean noodle (436), fourth, three-tiered pork (429), fifth, Haejang soup (420), sixth, wild plant mixture rice (323), seventh, Boshin broth (322), and eighth, minced chicken soup (321). The classification by vocation of males and females showed that fewer housewives chose three-tiered pork, while fewer clerks chose less wild plant mixture rice. Instead, housewives and clerks chose more Boshin broth and minced-chicken soup, which other males chose less. However, it is unreasonable to select wild plant mixture rice, bean noodle, or Boshin broth as the favorite local food since these can be eaten or collected only during the summer season

Key words : local food, Cheongju city, marsh snail soup, acorn jelly soup, three-tiered pork

#### 서 론

향토 음식은 국제화로 인한 외국 음식의 범람, 경제 발전에 따른 식생활의 서구화, 인스턴트 식품 및 가공 식품의 범람, 외식 산업의 번창, 핵 가족화, 토종 재료의 상실 등으로 폭이 좁아지고, 교통 발달로 인하여 전국으로 전파되어 어느 음식점이던 메뉴가 비슷하고, 질도 비슷하여 향토 음식으로서의 특징을 찾기 어렵다.

향토 음식의 발굴 육성은 먹거리 산업의 활성화 뿐 아니라 관광 산업의 활성화에도 필수적이므로 청주

지역에서 향토 음식을 발굴하여 육성하려는 시도는 여러 번 있었으나 특징적인 향토 음식으로 정착되지 못하였다.

향토 음식은 해당 지방에서 생산되는 재료와 그 지방의 조리법으로 만드는 음식으로 기후, 지역, 환경, 정치, 경제, 문화, 종교, 민족 등에 영향을 받으며 자연히 발생하기도 하고 전파를 통하여 재현되고 구성되기도 하며 시대와 지역에 따라 변한다.

향토 음식은 해당 지역에서만 나는 특산 재료로 만든 음식, 그 지방의 독특한 조리법으로 만든 음식, 흔한 재료라도 조상의 생활 형태, 기후 풍토 등 지역적

† Corresponding author : Yong-Geun Ann, Dept. of Food and Nutrition, Chungcheong College, Gangnae, Cheongwon, Chungbuk 363-890, Korea.

Tel : +82-43-230-2193, Fax : +82-43-230-2196, E-mail : annygn@hanmail.net

특성이 반영된 특유의 조리법이나 가공 기술이 다른 지방과 다른 음식, 지방 행사 음식으로 오래 전래되어 온 음식이 있다.

19세기까지는 교통이 발달하지 못하여 한 지역의 향토 음식이 다른 곳으로 전파되기 힘들어서 지역마다 독특한 향토 음식이 많이 있었으나 교통의 발전으로 전국으로 퍼지고, 서로 다른 것들이 섞여서 향토 음식의 특징을 잃고 있다. 그리고 국제화, 경제 발달로 인하여 식생활 양식이 서구화되고, 인스턴트 식품과 가공 식품의 범람과 외식 산업의 번창, 핵 가족화 등으로 향토 음식의 자리가 좁아지고 있다.

그리고 많은 음식점에서 토종 음식재료의 사용을 강조하고 있으나 엄밀한 의미의 토종은 사라졌다고 해도 과언이 아니다. 예로서, 토종 돼지나 토종닭이라고 하여도 전통 토종 돼지와 토종닭은 멸종되었고, 멧돼

지 고기라는 것도 집돼지와 멧돼지를 교배한 것이고, 한우 고기라고 하여도 젓소고기나 수입쇠고기가 많고, 채소류도 개량종이나 유전자 변형 제품이 많고, 식탁은 수입 농산물이 과반수 이상을 차지하므로 재료상 향토 음식은 많지 않다고 할 수 있다.

충북은 내륙 산간에 위치하고, 내수면이 발달하여 나물이나 채소, 민물고기 등의 향토적인 음식 재료가 많다.

그간 여러 연구자와 기관이 청주시의 향토 음식을 조사한 결과는 Table 1과 같다.

김 등<sup>1)</sup>은 1980년도에 충청북도의 전반적인 향토 음식을 처음으로 조사하였는데 주식, 부식, 반찬 모두 대상으로 하였다. 그 후도 여러 결과가 있으며, 농촌진흥원에서 1993년에 5가지<sup>2)</sup>, 충청북도에서 1996년에 13가지<sup>4)</sup>의 향토 음식을 선정하였고, 2004년 청주시에서는 8군데의 향토 음식점<sup>8)</sup>을 지정하고, 표 2와 같이 대물림 업

**Table 1. The result of selection and investigation on Cheongju city's local food**

Bibliography	Cheongju city's local food
Kim Gi-Nam, Kim Woo-Ju, <i>A study and investigation of Chungbuk local food from the nutritional viewpoint</i> , 1980 <sup>1)</sup>	A bundle of sesame leaves, fried sesame leaves, Duchung tea, smoked cucumber, bean sprout rice
Chungbuk Agricultural Promotion Center, <i>Chungbuk local food</i> , 1998 <sup>2)</sup>	Date wine, shrimp spicy soup, black-bone chicken soup, marsh snail soup, steamed eel
Choi Mi-Suk, <i>A study on Chungbuk local food</i> , 1995 <sup>3)</sup>	Date wine, shrimp spicy soup, black-bone chicken broth, march snail soup, steamed eel
Chungbuk provincial office, <i>100 selections of Chungbuk local food</i> , 1996 <sup>4)</sup>	Chestnut acorn jelly, shrimp stew, Shinseolro rice, Ohyangjok, king marsh snail mixture, sticky rice sausage, wild duck soup, loach broth, bean sprout soup, rabbit broth, native pork barbecue, Korean traditional warm noodle
Sohn Ihl-Lark, <i>A study on the tourism merchandising of Chungbuk province</i> , 1998 <sup>5)</sup>	Most foods
Chungbuk provincial office tourism department, Chungbuk tourism, Chungbuk Tourism, Cheongpungmyeongweol, 1998 <sup>6)</sup>	Chestnut jelly
Han Kyeong-Hee, Choi Mi-Suk, <i>An investigation on consciousness and preference on Chungbuk local food</i> , 2001 <sup>7)</sup>	Date wine, acorn jelly rice, kalopanax soup, march snail soup, marsh snail rice soup
Cheongju city. Cheongju Best Martjip ( <i>restaurants</i> ), 2004 <sup>8)</sup>	Soybean paste soup, sirloin stew, rib stew, acorn jelly rice, minced acorn jelly rice, acorn jelly Jeongshick, skewered codonopsis lanceolata, duck soup, edible wild plant Bibimbarp, native soup, Korean traditional food, Youngyang steamed rib, boiled rib, Youngyang rib broth, roast beef, mulberry stone oven food, duck soup, black-bone chicken, native soup, minced-chicken broth, bean curd jeongol, bean curd wrapping, bean noodle
Chungbuk provincial office. <i>Searching for Chungbuk's Taste</i> . 2004 <sup>9)</sup>	Three-tiered pork, mushroom stew, Haejang soup, acorn jelly rice, spicy soup

**Table 2. Tradition-honored restaurants in Cheongju city<sup>8)</sup>**

Name of restaurant	Menu
Kyeongbuk restaurant	Eel soup, roast eel, mandarin fish soup, spicy broth
Namdeul Galbi	Pork rib
Namjudong Haejang soup	Sungi Haejang soup, cabbage leaves soup, cow stomach mixture
Geu-jip restaurant	Bean curd rice, soybean paste stew, Kimchi stew, Bibimbap(consorted rice)
Leejeong restaurant	Beef soup, Youkgaejang, Seoleong broth
Sammi Jockbal	Pork foot, dough flake
Sangju marsh snail restaurant	Marsh snail soup
Somyeong noodle restaurant	Noodle, Bibimbap, Seoleong broth, bean noodle
Jeungpyeong Eungsung restaurant	Sausage broth, ginseng sausage, Markchang sausage, mixed sausage
Cheongsong chicken soup restaurant	Chicken barbecue, ginseng chicken soup

**Table 3. The result of questionnaire of Cheongju city's local food<sup>9)</sup>** (Unit : Number of restaurant)

Name of food	Three-tiered pork	Marsh snail soup	Haejang soup	Fresh water fish soup	Seafood broth	Acorn jelly	Loach broth	Etc.	Total
Figure	30	26	21	10	2	2	2	7	100

소 8군데도 지정하였다.

청주시에서는 2004년도에 청주시내 음식점 300군데에 청주시의 향토 음식으로 적합한 음식에 대한 설문조사한 결과 100군데에서 응답하였는데 Table 3과 같이 삼겹살의 점수가 가장 높고 다음 울갱이(다슬기)국, 해장국, 민물매운탕, 해물탕 순이다<sup>9)</sup>.

삼겹살은 전국 어디에나 있는 흔한 것인데도 첫 번째 자리를 차지한 것은 삼겹살집 주인들이 토종돼지, 흑돼지, 멧돼지 등을 향토 음식으로 생각하기 때문으로 보인다.

울갱이국은 20여년 전부터 계속 청주시 향토 음식에 선정되었으나 괴산군이나 옥천군 등 청정수역 지역도 향토 음식으로 내세우고 있으므로 청주시 고유의 것으로 보기는 힘들다.

해장국은 청주해장국이라는 체인점을 통하여 청주의 대명사가 되었으나, 대전에서 본사가 있어서 청주의 향토 음식으로 보기 어렵다.

이들을 통하여 나타난 청주의 대표적인 향토 음식은 조사하는 사람이나 기관에 따라서 일관성이 없다. 그러므로 어느 것이 향토 음식인지 확신하기 힘들지만 새뱅이매운탕, 도토리묵밥, 울갱이국, 오골계탕, 해장국이 여러 번 선정되었다.

충청북도는 관광자원이 많지만 관광객의 수는 많지 않다. 향토 음식은 관광 상품으로서의 잠재력이 크며, 그 지역에 대한 인상을 남기고, 그 지역을 홍보하는 데 가장 강한 힘을 발휘한다. 그래서 향토 음식을 발굴하고 보급하여 특성화하려고 하였지만 다음과 같은 이유로 성공하지 못하였다.

전통 또는 향토 음식이라고 내세우는 음식은 식재료의 생산과 유통에 대하여 검증할 방법이 없어서 소비자들이 믿지 못한다. 그리고 장기적인 향토 음식의 발굴과 개선, 보급 정책을 펴야 하는데 단기적이고, 연구소, 학교, 음식점자, 시민 모두 참여해야 하는데 그렇지 못하다.

향토 음식의 발굴이나 개선은 일회성이거나 선정 품목이 때마다 달라지고, 선정된 후 대책이나 지원책도 없고, 관광 상품으로 연계시키지 못하고 있다. 가장 중요한 것은 예산인데, 이들 사업을 강력하게 추진할 수 정도의 예산을 확보하지 못하여 사업을 효과적으로 수행할 수 없다.

그리고 음식점 어느 곳이던 메뉴가 비슷하고, 질도 비슷하여 특징이 없고, 음식의 질은 지역적 특성이 아니라 음식점에 투자한 비용에 따라 결정되고 있다.

관광이란 볼거리만으로 이루어지는 것이 아니고 좋은 먹거리가 뒷받침해야 하는데 청주 지역은 관광객을 유인할만한 향토 음식이 없으므로 체계적이고 과학적이고 지속적인 방법으로 향토 음식을 발굴하고, 전통적 방법과 현대적 방법을 접목하여 표준식단을 짜서 청주시를 대표하는 향토 음식으로 보급 발전시켜야 한다.

그를 위해 본 연구에서는 청주 시민 1,390명에게 청주시 향토 음식에 대한 설문을 하여 분석하고 방향을 제시하였다.

## 연구 방법

### 1. 향토 음식 설문

여러 기관과 연구자를 통하여 향토 음식으로 조사된 자료 중 부식이나 반찬은 빼고 89가지를 대상으로 설문서를 만들었다.

이를 대상으로 20세에서 70세까지에 이르는 청주시민 1,390명에게 10가지를 택하게 하여 나이별, 성별, 직업별로 분류하여 그 중에서 가장 선호도가 높은 음식을 조사하였다. 향토 음식의 선정 조건은 다음과 같다.

**A. 조사 대상**

- ① 청주시에서 20년 이상 살았어야 할 것
- ② 나이는 20세에서 70세까지로 할 것
- ③ 연령대별로 골고루 섞이도록 할 것
- ④ 음식점을 하고 있는 사람들은 제외할 것
- ⑤ 청주에서 살기 시작한 지 얼마 안 된 사람이나, 타 시도 출신은 빼 것
- ⑥ 무관심하여 귀찮게 여기는 사람은 제외할 것

**B. 향토 음식으로 선정하는 기준**

- ① 청주시를 대표할 수 있는 좋은 음식
- ② 옛날부터 청주시에만 전해져 내려오는 음식
- ③ 다른 시도에 있는 음식이라도 청주시의 맛이나 조리 방법이 독특한 음식

- ④ 맛있고, 조리하기 쉬운 음식
- ⑤ 싸고 대중성이 있는 음식

**C. 향토 음식으로 선정하면 안 되는 음식**

- ① 충청북도 다른 시군 및 다른 시도를 대표하는 향토 음식
- ② 전국 어디가나 다 있는 음식
- ③ 재료를 구하기 힘들거나 조리하기 힘든 음식
- ④ 재료를 일년 내내 공급받을 수 없는 음식
- ⑤ 수입 재료를 써야 하는 음식
- ⑥ 다른 지방 특산식품으로 만드는 음식(예로서 해산물 등)
- ⑦ 비싸서 일반인들이 쉽게 사 먹을 없는 음식

**D. 설문 양식**

설문 양식은 성별, 직업, 나이, 고향, 사는 곳, 직업, 설문서에 들어 있는 항목 이외에 추가하고 싶은 음식 등을 표기하도록 하였다.

**결 과**

**1. 연령별, 성별 결과**

**Table 4. The result of male subject questionnaire on local food**

(Unit : Number)

Food name	Selection	Food name	Selection	Food name	Selection
Pressured noodle	62	Native pork barbecue	37	Yongbong broth(snapping broth)	17
Perilla noodle	38	Pork soup	46	Marsh snail mixture	55
Corn noodle	22	Three-tiered port	④ 158	Marsh snail Jeongol	27
Bean noodle	③ 164	Seasoned pork barbecue	44	Roast eel	103
Fish noodle	71	Pork Ohyang porridge	14	Steamed eel	22
Green pea pan cake	103	Wild boar barbecue	30	Loach soup	⑦ 128
Pheasant dumpling	23	Boshing broth	⑥ 149	Acorn jelly mixture	55
Pheasant shabshab	52	Cow stomach broth	12	Acorn-jelly rice	② 174
Pheasant noodle	16	Cow stomach barbecue	30	Fried acorn jelly	15
Roast beef rib	34	Duck barbecue	71	Minced acorn-jelly rice	44
Steamed beef rib	48	Wild duck soup	30	Bean curd wrapping	48
Beef rib broth	62	Hanbang steamed duck	56	Bean curd jeongol	67
Roast beef	37	Hanbang duck broth	58	Bean curd stew	40
Minced beef	17	Hanbang duck soup	76	Bean curd dregs stew	50
Fried beef	6	Roast black goat	20	Pure bean curd	78
Korean beef sirloin	58	Black goat meat	22	Various grains rice	25
Steamed chicken	53	Black goat Jeongol	50	Sticky rice sausage	60
Fried chicken	33	Dori bangbang 1	52	Bumpkin stew	28
Minced chicken broth	⑧ 122	Fried fresh-water fish	20	Edible wild plant rice	34
Chicken porridge	98	Mandarin fish soup	101	Edible wild plant mixture	103
Ginseng chicken porridge	57	Steamed cat fish	35	Steamed condonopsis lanceolata	73
Yellow-mudded chicken barbecue	42	Shrimp stew	86	Steamed condonopsis lanceolata food	75
Kalopanax chicken soup	75	Steamed carp	90	Dough flake soup	43
Young chicken soup	37	Raw carp	22	Sausage rice soup	103
Minced native chicken soup	56	Consorted raw fish	60	Haejang soup	④ 158
Steamed native chicken	18	Raw minnow	9	Dried radish leave soup	83
Native chicken soup	53	Consorted Hangfish soup	6	Kimchi stew	47
Black-bone chicken soup	43	Consorted raw Hangfish	51	Frozen pollock soup	33
Black-bone chicken broth	31	Marsh snail soup	① 282	Mmushroom soup	115
Rabbit broth	69	Skewered marsh snail	28	Etc	2

Table 5. The result of female subject questionnaire on local food

(Unit : Number)

Food name	Selection	Food name	Selection	Food name	Selection
Pressured noodle	114	Native pork barbecue	56	Yongbong broth(snapping broth)	31
Perilla noodle	65	Pork soup	78	Marsh snail mixture	82
Corn noodle	30	Three-tiered port	④ 271	Marsh snail Jeongol	44
Bean noodle	③ 272	Seasoned pork barbecue	82	Roast eel	129
Fish noodle	27	Pork Ohyang porridge	27	Steamed eel	18
Green pea pan cake	165	Wild boar barbecue	40	Loach soup	167
Pheasant dumpling	46	Boshing broth	165	Acorn jelly mixture	179
Pheasant shabshab	85	Cow stomach broth	10	Acorn-jelly rice	② 322
Pheasant noodle	30	Cow stomach barbecue	45	Fried acorn jelly	12
Roast beef rib	53	Duck barbecue	126	Minced acorn-jelly rice	73
Steamed beef rib	76	Wild duck soup	35	Bean curd wrapping	98
Beef rib broth	99	Hanbang steamed duck	107	Bean curd jeongol	123
Roast beef	53	Hanbang duck broth	90	Bean curd stew	61
Minced beef	26	Hanbang duck soup	638	Bean curd dregs stew	111
Fried beef	12	Roast black goat	20	Pure bean curd	150
Korean beef sirloin	58	Black goat meat	22	Wvarious grains rice	52
Steamed chicken	111	Black goat Jeongol	65	Sticky rice sausage	116
Fried chicken	40	Dori bangbangl	71	Pumpkin stew	40
Minced chicken broth	160	Fried fresh-water fish	47	Edible wild plant rice	46
Chicken porridge	175	Mandarin fish soup	123	Edible wild plant mixture	⑥ 207
Ginseng chicken porridge	91	Steamed cat fish	39	Steamed condonopsis lanceolata	100
Yellow-mudded chicken barbecue	37	Shrimp stew	⑦ 192	Steamed condonopsis lanceolata food	115
Kalopanax chicken soup	⑧ 165	Steamed carp	149	Dough flake soup	82
Young chicken soup	46	Raw carp	21	Sausage rice soup	112
Minced native chicken soup	71	Consorted raw fish	114	Haejang soup	⑤ 262
Steamed native chicken	41	Raw minnow	12	Dried radish leave soup	127
Native chicken soup	78	Consorted Hangfish soup	13	Kimchi stew	83
Black-bone chicken soup	62	Consorted raw Hangfish	69	Frozen pollock soup	42
Black-bone chicken broth	31	Marsh snail soup	① 520	Mushroom soup	159
Rabbit broth	71	Skewered marsh snail	52	Etc	4

남자는 Table 4와 같이 1위 올갱이국(282), 2위 도토리묵밥(174), 3위 콩국수(164), 4위 삼겹살(158)과 해장국(158)을 택하였다.

여자는 Table 5와 같이 1위 올갱이국(520), 2위 도토리묵밥(322)으로 남자와 같고, 3위 콩국수(272), 4위 삼겹살(271), 5위 해장국(262)을 택하였다.

남자와 여자를 합한 결과는 Table 6과 같이 1위 올갱이국(802), 2위 도토리묵밥(496), 3위 콩국수(436), 4위 삼겹살(429), 5위 해장국(414)을 택하였다.

설문 결과를 나이별 성별로 정리한 결과, Table 7과 같이 남녀 모두 1위는 올갱이국, 2위는 도토리묵밥, 3위는 콩국수로 같으나, 4위의 경우 남자는 해장국, 여자는 삼겹살, 5위의 경우 남자는 삼겹살, 여자는 해장국으로 순서가 서로 다르고, 합한 결과는 여자의 결과와 같다. 남자는 보신탕을 6위로 택한 반면 여자는 산채비빔밥을 6위로 택하였고, 합한 결과도 6위는 산채비빔밥이었다. 7위의 경우, 남자는 추어탕, 여자는 새뱅이찌개를 택하였고 합한 결과는 보신탕을 7위로 택하였다. 8위의 경우, 남자는 닭도리탕, 여자는 엄나무백숙을 택하였고, 합한 결과는 닭도리탕이 8위였다.

6위 이후에 남자에게는 보신탕, 추어탕, 닭도리탕이 있으나 여자에게는 없고, 대신 산채비빔밥, 새뱅이찌

개, 엄나무백숙이 있다.

## 2. 직업별 결과

남자의 직업별 경향은 남녀 합한 순위와 크게 다르지 않았다. Table 8과 같이 자영업자와 학생은 삼겹살을 많이 선택한 반면 공무원과 회사원은 적게 택하였다. 그리고 자영업자는 도토리묵밥을 적게 택하였다.

여자의 직업별 경향도 종합 순위와 크게 다르지 않았으나 학생은 산채비빔밥을 전혀 택하지 않은 반면 자영업자는 많이 택하였다. 회사원은 삼겹살을 많이 택하였다.

남녀 합한 직업별 결과는 종합 순위와 다르지 않았으나 주부는 삼겹살을 적게 택하였다. 회사원은 산채비빔밥을 적게 택한 대신 다른 직업에서 적게 택한 보신탕과 닭도리탕을 많이 택하였다.

## 3. 결 과

이상, 청주시의 향토 음식은 1위 올갱이국(802), 2위 도토리묵밥(496), 3위 콩국수(436), 4위 삼겹살(429), 5위 해장국(420), 6위 산채비빔밥(323), 7위 보신탕(322), 8위 닭도리탕(321)으로 나타났다. 그러나, 콩국수, 산채비빔밥, 보신탕은 여름에만 재료가 나거나 여름에만

Table 6. The total result of questionnaire on local food

(Unit : Number)

Food name	Selection	Food name	Selection	Food name	Selection
Pressured noodle	176	Native pork barbecue	93	Yongbong broth(snapping broth)	48
Perilla noodle	93	Pork soup	124	Marsh snail mixture	137
Corn noodle	52	Three-tiered port	④ 429	Marsh snail Jeongol	71
Bean noodle	③ 436	Seasoned pork barbecue	126	Roast eel	232
Fish noodle	98	Pork Ohyang porridge	41	Steamed eel	40
Green pea pan cake	269	Wild boar barbecue	70	Loach soup	297
Pheasant dumpling	69	Boshing broth	⑦ 322	Acorn jelly mixture	258
Pheasant shabshab	137	Cow stomach broth	22	Acorn-jelly rice	② 496
Pheasant noodle	46	Cow stomach barbecue	75	Fried acorn jelly	27
Roast beef rib	87	Duck barbecue	197	Minced acorn-jelly rice	117
Steamed beef rib	124	Wild duck soup	65	Bean curd wrapping	146
Beef rib broth	161	Hanbang steamed duck	163	Bean curd jeongol	190
Roast beef	90	Hanbang duck broth	148	Bean curd stew	101
Minced beef	43	Hanbang duck soup	214	Bean curd dregs stew	161
Fried beef	18	Roast black goat	40	Pure bean curd	228
Korean beef sirloin	116	Black goat meat	44	Various grains rice	75
Steamed chicken	164	Black goat Jeongol	115	Sticky rice sausage	176
Fried chicken	73	Dori bangbangl	123	Pumpkin stew	68
Minced chicken broth	⑧ 321	Fried fresh-water fish	67	Edible wild plant rice	80
Chicken porridge	273	Mandarin fish soup	224	Edible wild plant mixture	⑥ 323
Ginseng chicken porridge	148	Steamed cat fish	74	Steamed condonopsis lanceolata	173
Yellow-mudded chicken barbecue	79	Shrimp stew	266	Steamed condonopsis lanceolata food	190
Kalopanax chicken soup	240	Steamed carp	239	Dough flake soup	125
Young chicken soup	83	Raw carp	43	Sausage rice soup	215
Minced native chicken soup	127	Consorted raw fish	174	Haejang soup	⑤ 414
Steamed native chicken	59	Raw minnow	21	Dried radish leave soup	210
Native chicken soup	131	Consorted Hangfish soup	19	Kimchi stew	130
Black-bone chicken soup	105	Consorted raw Hangfish	120	Frozen pollock soup	75
Black-bone chicken broth	62	Marsh snail soup	① 802	Mushroom soup	274
Rabbit broth	140	Skewered marsh snail	80	Etc	6

먹는 것이라 기준을 벗어난다. 그러므로 이들을 제외한 올갱이국, 토토리묵밥, 삼겹살, 해장국을 청주시의 향토 음식으로 보는 것이 합리적일 것이다.

## 고 찰

이상의 결과에 따라 청주시민이 향토 음식으로 택한 올갱이국밥, 도토리묵밥, 삼겹살, 해장국을 취급하는 음식점을 확인한 결과 다음과 같은 문제가 나타났다.

올갱이 해장국의 경우, 다슬기의 가격이 1 kg당 2만원 정도로 비싸서 올갱이국을 한 그릇에 7,000원씩 받고 있었으나 다슬기는 10마리 정도 밖에 넣어주지 않았다. 그래서 다슬기맛이 적게 나자 된장맛을 강하게 하고 부추를 많이 넣어 주고 있었다.

올갱이국은 다슬기만으로 끓여서 만든 맑은 국이 다슬기의 맛이 강하지만 전문 음식점은 재료비 안 들려고 다슬기를 적게 사용하고 된장을 가하여 부족한

맛을 보충하고 있다. 다슬기의 쓴맛을 제거하기 위하여 밀가루 옷을 입혀서 끓인다는 설명을 하는 집이 있는데 다슬기를 적게 사용하여 다슬기의 미끈거리는 맛이 나오지 않자 밀가루로 그런 느낌을 주려는 것이다. 다슬기의 쓴 맛을 느낄 정도로 다슬기를 많이 넣어주고 있는 곳도 없기 때문이다. 그리고, 다슬기와 가장 잘 어울리는 맛은 된장 아육국인데 부추를 사용하고 있었다.

도토리묵밥의 경우, 재료비를 적게 들이려고 도토리에 전분을 섞어서 사용하여 도토리의 맛과 향, 색이 좋지 않았다. 도토리도 중국산이 아닌지 확인할 방법이 없다. 국물도 일본된장으로 만들고, 지고추가 오래 되어 무른 것을 사용하는 곳이 있었다.

삼겹살은 전국 어디서나 있는 것이므로 청주시의 향토 음식이라고 하기 어려운데 파절이 가 특징이라고 주장하는 사람이 있으나 다른 지역도 파절을 준다. 토종 흑돼지, 멧돼지, 황토 포크, 인삼 포크, 청정 육성 돼

**Table 7. The result of questionnaire on local food by age and sex**

(Unit : Number)

Sex	Age	Subject	1st place	2nd place	3rd place	4th place	5th place	6th place	7th place	8th place
Male	20's	166	Marsh snail 91	Acorn jelly rice 58	Haejang soup 54	Three-tiered pork 54	Boshin broth 49	Bean noodle 48	Consorted wild plant rice 46	Minced chicken soup 39
	30's	124	Marsh snail 57	Haejang soup 38	Acorn jelly rice 36	Minced chicken broth 32	Bean noodle 32	Boshin broth 28	Three- tiered pork 28	Mush- room stew 27
	40's	118	Marsh snail 76	Bean noodle 42	Three-tiered pork 39	Acorn jelly 39	Boshin broth 38	Dried radish leave soup 32	Haejang soup 31	Kalopanax chicken soup 30
	50's	91	Marsh snail 38	Bean noodle 30	Acorn jelly rice 30	Mandarin fish soup 24	Boshin broth 24	Loach soup 24	Mushroom stew 24	Roast eel 23
	60's	26	Marsh snail 20	Three- tiered pork 13	Bean noodle 12	Acorn jelly rice 11	Minced chicken soup 11	Boshin broth 10	Loach soup 10	Pressured noodle 9
Sum		536	Marsh snail soup 282	Acorn jelly rice 174	Bean noodle 164	Haejang soup 158	Three-tiered pork 158	Boshin broth 149	Loach soup 128	Minced chicken soup 122
Female	20's	366	Marsh snail soup 213	Three-tiered pork 141	Acorn jelly rice 130	Bean noodle 130	Haejang soup 124	Minced chicken broth 113	Chicken soup 82	Pure bean curd 78
	30's	171	Marsh snail soup 104	Acorn jelly rice 77	Wild plant bibimbap 67	Haejang soup 56	Three-tiered pork 50	Bean noodle 47	Loach soup 38	Acorn jelly mixture 387
	40's	200	Marsh snail soup 131	Acorn jelly rice 75	Wild plant bibimbap 58	Bean noodle 55	Shrimp stew 53	Kalopanax soup 48	Three-tiered pork 47	Loach broth 44
	50's	74	Marsh snail soup 45	Bean noodle 28	Acorn jelly rice 25	Acorn jelly mixture 23	Three-tiered pork 22	Haejang soup 22	Minced chicken broth 20	Mushroom stew 17
	60's	43	Marsh snail soup 27	Boshin broth 17	Loach broth 15	Kalopanax soup 14	Bean noodle 12	Three-tiered pork 11	Perilla noodle 11	Acorn jelly rice 10
Sum		854	Marsh snail 520	Acorn jelly rice 322	Bean noodle 272	Three-tiered pork 271	Haejang soup 262	Wild plant Bibim-bap 207	Shrimp stew 192	Kalopanax soup 161
Total		1390	Marsh snail soup 802	Acorn jelly rice 496	Bean noodle 436	Three-tiered pork 429	Haejang soup 420	Wild plant mixture 323	Boshin broth 322	minced chicken broth 321

지고기 등을 내세우고 있는 곳이 있으나 사실인지 확인하기 어렵다. 삼겹살도 연간 수억 인분을 수입하고 있으므로 수입품이 아닌지 알 수 없다.

해장국의 경우, 우거지와 무청을 구분하지 못하여 무청을 넣고 우거지라고 하는 곳도 있었다. 육수는 돼지 내장, 소 내장, 돼지뼈, 소사골, 선지 등 많은 것으로 만들 수 있어서 통일된 조리법이 없었다.

설문 결과를 통하여 택한 향토 음식은 청주시에만 있는 것이 아니고 다른 시군, 또는 다른 도에서도 향토 음식이라고 주장하는 것이 있다. 그러나 청주시민이 선정한 향토 음식이 다른 시도의 향토 음식과 같다고 하여 무시할 수는 없다. 청주시민의 향토 음식에 대한 의식을 과학적으로 조사한 결과로, 청주시민들의 정서를 나타내므로 그 결과를 존중하여 다른 시도의 음식과

Table 8. The result of questionnaire of the local food by vocation

(Unit : Number)

Male	1 marsh snail soup	2 acorn jelly rice	3 bean noodle	4 Haejang soup	5 three tiered pork	6 Boshin broth	7 mud fish broth	8 minced chickend soup	Sum	Etc.
Students	55	35	33	33	37	33	26	28	280	830
Housewife	-	1	-	-	-	-	1	-	2	8
Clerk	109	73	59	62	51	57	45	45	501	1,649
Self-employed	63	33	46	40	47	34	32	27	322	908
Public servant	35	18	16	20	14	19	17	12	151	399
Jobless	20	14	10	3	9	6	7	10	79	231
Sum	282	174	164	158	158	149	128	122	1,335	4,024
Female	1 marsh snail soup	2 acorn jelly rice	3 bean noodle	4 three tiered pork	5 Haejang soup	6 consorted wild plant rice	7 shrimp stew	8 kalopanax soup	Sum	Etc.
Students	112	71	71	76	68	-	40	26	464	1,426
Housewife	178	105	85	74	88	78	64	63	735	1,985
Clerk	151	92	75	86	62	80	52	39	637	1,963
Self-employed	45	31	18	15	19	30	18	19	195	535
Public servant	11	11	11	20	11	13	7	9	83	177
Jobless	23	12	12	19	14	6	11	5	93	47
Sum	520	322	272	271	262	207	192	161	2,207	6,333
Total	1 marsh snail soup	2 acorn jelly rice	3 bean noodle	4 three tiered pork	5 Haejang soup	6 consorted wild plant rice	7 Boshin broth	8 minced chickend soup	Sum	Etc.
Students	167	106	104	113	101	49	15	95	750	2,250
Housewife	178	106	85	74	88	69	28	29	657	2,073
Clerk	260	165	134	137	124	75	119	110	1,124	3,626
Self-employed	108	64	64	62	59	79	62	44	542	1,418
Public servant	46	29	27	24	31	32	51	22	262	548
Jobless	43	26	22	19	17	19	47	21	214	436
Total	802	496	436	429	420	149	128	122	3,549	10,351

다르게 차별화 내지 특성화시키는 것이 바람직하다.

향토 음식의 조리법은 정해진 것이 아니고, 방법이나 재료를 달리하면 얼마든지 다른 맛과 다른 느낌을 준다. 이런 차별화로 다른 시도의 동일 음식과 다르게 해야 한다. 그러나 모든 항목을 다 특성화 내지 차별화 하면 혼란스럽거나 복잡해져서 안 되고 한 두가지 항목만 차별화하여 산뜻하고 독특한 느낌을 주어야 한다<sup>1)</sup>.

향토 음식의 성공 예로서는 수출까지 하는 전주의 비빔밥, 전남 순창군의 전통고추장, 대전시 구즉동의 묵마을, 춘천의 막국수, 닭갈비 등이 있다. 청주시도 향토

음식에 대하여 중점적으로 개발과 지원을 하면 좋은 결과를 얻을 수 있을 것이다<sup>2)</sup>.

울갱이국은 다슬기의 남획으로 국산 다슬기는 구하기 힘들고, 구할 수 있어도 비싸서 북한산이나 중국산을 쓰는 곳은 향토 음식점이라고 하기 어렵다. 그리고, 괴산군이나 옥천군 등 청정 지역에서도 울갱이국을 지역 특산 향토 음식이라고 주장하므로 다슬기, 국물, 국거리 채소, 재료, 맛, 조리방법, 차림상 등을 다르게 해야 한다. 국물은 된장, 육수, 아욱, 부추, 맑은국 등 여러 가지가 가능한데 다른 지역에서 사용하지 않는 것으로



골라서 특성화하는 것이 좋다.

도토리 묵밥은 국산 도토리를 사용한다는 점을 확신 시켜야 하고, 묵의 제조 방법, 국물, 재료, 묵의 형태, 사이즈, 경도 등을 차별화 내지 특성화한다. 도토리묵 국의 기본인 육수는 간장 육수, 된장 육수, 멸치 육수, 고기 육수, 혼합 육수 등을 다른 지역에서 사용하지 않는 것으로 골라서 특성화한다.

삼겹살은 흑돼지(토종돼지), 멧돼지, 토종돼지, 흑돼지(토종돼지), 기능성 돼지고기(인삼, 황토 등) 등의 예 중에서 다른 지역과 차별화시키고, 수입 고기가 아니라는 것을 확신시키고, 고기 처리 방법, 조미제, 양념장 및 쌈장, 파절이, 쌈채소 등을 차별화 내지 특성화시킨다.

시래기해장국은 순대 육수, 돼지사골육수, 소사골육수, 선지 육수, 돼지내장 육수 중에서 골라 특성화시키고, 시래기 채소, 반찬, 양념, 사리 등도 차별화 내지 특성화한다.

소비자들은 식재료의 생산과 유통을 불신하여 '수입 품이 아닌가, 가짜가 아닌가' 하고 믿지 못하므로 향토 음식 재료 및 만드는 방법에 대하여 검증을 하여 믿을 수 있도록 한다. 그를 위해 관이나 조합 등에 검증기구를 두어서 수시로 확인하고 여기면 향토 음식점 지정을 취소한다.

향토 음식의 발굴과 개선, 보급은 단시일 내에 이루어지기 힘들고, 향토 음식으로 정착되기 까지 10년 이상 걸리므로 지속적으로 장기적인 정책과 지원을 해야 한다. 그러므로 최소한 10년 이상의 장기계획을 세워 추진해야 한다.

향토 음식 경연 대회 정기 개최, 향토 음식 요리 강습회, 향토 음식 박람회 및 페스티벌, 향토 음식 기능 보유자 또는 음식점의 발굴과 지정, 향토 음식 마을 육성, 대학이나 연구 기관에 대한 향토 음식 연구 의뢰 등을 통하여 향토 음식을 전파한다<sup>3)</sup>.

향토 음식 경연 대회는 연례 행사로 열어서 시상식을 개최하고 있으나, 후속조치가 없어서 홍보용, 일회용으로 끝나는 경우가 많은데 적극적으로 지원하여 육성해야 한다. 향토 음식 전문점으로 지정된 곳은 싸고, 맛있고, 청주의 인심이 푸근하게 묻어나서 깊은 인상을 남기도록 적극적, 장기적으로 지원 및 지도해야 한다.

개발된 향토 음식은 충청북도의 관광 자원과 연계하여 먹거리 패키지로 육성하는 것이 바람직하다. 여기에는 내국인을 위한 상품화도 있지만 외국인들을 위한 상품화도 필요하다. 청주공항의 활성화로 청주 지역에도 많은 외국인들이 방문하고 있으며, 외국인들을 위한 먹거리 관광상품으로는 청주에서 가까운 곳과 연관

지으면 효과적일 것이다<sup>5)</sup>.

## 요 약

청주시민 1,390명에게 기존에 향토 음식으로 조사되었던 89개 음식에 대하여 청주시의 향토 음식으로 적합한 것을 10개씩 선택하라고 설문조사를 하여 연령별, 성별, 직업별로 분석하였다. 성별 성별 결과에서 남자는 1위 올갱이국(282), 2위는 도토리묵밥(174), 3위는 콩국수(164), 4위는 삼겹살과 해장국(158)을 나타냈고, 여자는 1위 올갱이국(520), 2위는 도토리묵밥(322), 3위는 콩국수(272), 4위는 삼겹살(271), 5위는 해장국(262)이 차지하였다. 남녀를 합한 결과는 1위는 올갱이국(802명), 2위는 도토리묵밥(496명), 3위는 콩국수(436), 4위는 삼겹살(429명), 5위는 해장국(420명), 6위는 산채 비빔밥(323명), 7위는 보신탕(322명), 8위는 닭도리탕(321)이 차지하였다. 성별 직업별 결과에서 주부는 삼겹살을 적게 택하였고, 회사원은 산채 비빔밥을 적게 택한 대신 다른 직업에서 적게 택한 보신탕과 닭도리탕을 많이 택하였다. 그러나 이들 중 콩국수와 산채 비빔밥, 보신탕은 여름에만 먹거나 여름에만 재료가 나므로 향토 음식으로 보기에는 무리가 있다.

## 참고문헌

1. Kim, GN and Kim, WJ. A research of Chungbuk local food cooking and its nutritional investigation. Collection of Treaties of Educational Developmental Research. Educational Developmental Research Institute attached to the College of Education of Chungbuk University. 1:158-265. 1980
2. Chungbuk Agricultural Promotion Center. Chungbuk Local Food. 1993
3. Choi, MS. A study on chungbuk local food. Local Developmental Research Institute. Chungcheong University Local Development Research Institute. 6:99-111. 1995
4. Chungbuk provincial office. The 100 Selections of Chungbuk Local Food. 1996
5. Sohn, Il. A study on tourism merchandising of local foods in our province. Industrial Management Research Institute. Cheongju University Industrial Management Research Institute. 21:379-390. 1998
6. Chungbuk provincial office tourism department. Chung-

- buk Tourism, Cheongpungmyeongweol (homeland of clean air and crystal water). 1998
7. Han, KH and Choi, MS. An Investigation on consciousness and Preference on Chungbuk local food. Collection of Treaties of Hoseo Culture. *Seowon University Hoseo Cultural Research Institute* 15: 181-204. 2001
8. Cheongju city. Taste, Cheongju Best Martjip(good restaurant). 2004
9. Cheongju city. Conference Source of Local Food Consulting Commission. 2004. 8. 25
10. Chungbuk provincial office. Searching for Chungbuk's Taste. 2004
- 
- (2006년 2월 20일 접수; 2006년 5월 17일 채택)