

『반촌등속』의 식재료 사용을 중심으로 본 1910년대 청주지역의 식문화

권선영*

국립민속박물관 전시운영과

Dietary life in the 1910's in the Cheongju Area: Material use of *Banchandeungsok*

Sun Young Kwon*

Exhibition Division, The National Folk Museum

Abstract

Banchandeungsok is a book written by a person who lived in the Cheongju area located in northern Chungcheong Province. The literature is regarded as a useful source for showing types of local food in the 1910s, so it was purchased by the National Folk Museum in 2007. The writer categorized dishes described in the recipe section of the book into side dishes, snacks, rice cakes, drinks, and miscellaneous. Following this, each category was distinguished by the name of the dish, the main material, the side material, and the cooking method is presented in tables. Thus, the food culture of Chungcheong Province was arranged based on the above categorized contents. The material from the product and the outside which grow spontaneously divided with the product which flows. The case which is a product the outside, went through what kind of process and could flow toward Sangshin village in Cheongju area probably, to observe tried. The area and time were clear *Eumsikdimibang* and *Gyuhapchongseo Jusigui* with comparisons. So tried to observe the time of 1910's Cheongju area culture Dietary life time and a regional feature.

Key Words: *Banchandeungsok*, Dietary life, Cheongju area, 1910's

1. 서론

1. 연구목적 및 연구방법

『반촌등속』은 충청북도 청주시 일대에 살았던 이가 쓴 서적으로, 20세기 초 사람들이 먹었던 음식에 관련된 정보를 알려주는 책이다. 이 책은 특히 충청북도 청주시 일대에 살았던 사람들이 먹었던 평상의 식생활을 반영하는 문서로서, 당시 충청북도 일대의 음식 종류와 조리법을 살펴 볼 수 있다.

어떤 식품이 특정한 방법으로 조리되어 완성된 음식으로 만들어지는 데는 몇 가지 요인이 필요하다. 우선 필요한 식재료를 입수할 수 있어야 하고 다음으로 조리에는 필요한 도구와 시설이 갖추어져야 한다. 또한 조리자의 식기호와 조리기술, 아이디어가 보태져서 비로소 완성된 음식이 탄생한다. 그러므로 식생활 문화는 자연환경적·사회문화적·기술적 요인에 의해 영향을 받을 수밖에 없다(Jang 등 2006). 그 시대 그러한 음식이 등장하게 되는 이유를 사회·경제적 요인의 관련성 속에서 이해할 때, 해당 조리서와 조리서에 기록된 음식에 대한 문화사적 통찰이 가능하다(Kim 2004).

연구방법으로는 우선 『반촌등속』의 내용을 분석한다. 음식을 종류별로 분류하고 분류된 음식을 만들고자 쓰인 식재

료를 청주에서 자생하는 것과 외부로부터 유입된 것으로 구분하여 살펴본다. 단, 이 글에서는 책에 등장하는 음식종류 중 ‘반찬’에 해당하는 항목을 중심으로 살펴보려 한다.

이렇게 살펴본 식재료의 이용을 통해 청주 음식문화의 특성을 살펴본다.

음식을 만드는 조리법에서는 문헌적인 연구도 함께 시행한다. 안동을 위주로 한 경상북도의 식생활을 저술한 『음식디미방』과 서울과 경기도를 중심으로 저술된 『閩閩叢書』 「酒食議」를 위주로 청주를 기점으로 한 충청북도 식생활 문화의 특징을 살펴본다.

본 연구에서 주요하게 다뤄지는 부분은 식재료에 관련된 부분이다. 이 책에 저술된 식재료는 당시 청주에서 생산된 것과 유통을 통해 공급받은 것으로 나누어 볼 수 있다. 『世宗實錄地理志』(1454)·『增補山林經濟』(1766)·『大東地志』(1861-1866)·『湖西邑誌』(1871)·『忠清北道各郡邑誌』(1980년대)에 나오는 토공·토의·특산품을 살펴보고 청주 인근에서 구할 수 있었던 재료와 구할 수 없었던 재료를 구분한다. 이 구분을 통해 외부의 식재료가 어떠한 경로를 통해 청주지역에 이입되었는지 살펴본다.

*Corresponding author: Kwon Sun Young, Exhibition Division, The National Folk Museum, Seoul 110-820, Korea
Tel: 82-2-3704-3159 Fax: 82-2-3704-3199 E-mail: ssaazi@korea.kr

2. 『반촌등속』의 전반적 성격

『반촌등속』은 20세기 초 충청도 지역의 식생활 문화를 알려주는 문헌이다. 국립민속박물관이 2007년에 구입한 이 책은 한국 음식사와 청주의 음식문화를 연구할 수 있는 자료이다. 이 책은 앞뒤 표지 2장을 포함하여 전체가 32장으로 된 필사본으로, 한글로 쓰인 조리서와 한문으로 쓰인 문자책으로 구성되어 있다.

이 책의 표지서명은 『반촌등속 饌譜繕冊』, 『文字冊』이고, 권두서명은 『반촌등속』으로 되어 있다. 책은 가로 19.3 cm · 세로 20.5 cm의 크기이고, 조리법 · 문자책 · 조리법 · 문자책의 구조로 되어 있다. 조리법은 김치 · 찐지류의 반찬, 과자와 떡, 음료 등을 만드는 방법이 서술되어 있다. 이 책은 표지에 “계축남월이십스일성”이라는 문구가 적혀 있어, 계축년 음력 12월 24일에 엮은 것임을 알 수 있다.

뒤표지 앞쪽에는 “청주서강내일상신리(淸州西江內壹上新里)”라는 지명이 나와 있어 이 책이 편찬된 지역과 편찬 연대를 유추해 볼 수 있다. 상신리는 본래 청주군 서강내일상면의 원척산리(元尺山里) 지역이었다(淸州江西志 編纂委員會, 2000). 『輿地圖書』(18세기 중반)에서는 강내일면(江內一面)에 원척산리(元尺山里)가 『忠淸道邑誌』(19세기 초반) · 『湖西邑誌』(1871)에서는 서강내일면(西江內一面)에 원척산리를 확인할 수 있다. 그러나 충청북도관찰도에서 1909년 발행한 『韓國忠淸北道一般』에서는 충청북도 청주군 서강내일상면(西江內一上面)에 상신리(上新里)가 표기되어 있어, 『湖西邑誌』가 편찬된 1871년과 『韓國忠淸北道一般』이 발행된 1909년 사이에 원척산리에서 상신리로 지명이 바뀌었음을 알 수 있다. 때문에 계축년은 1913년으로 추정할 수 있다. 상신리는 1983년 2월 청주시 강서 2동에 편입되어, 현재 충청북도 청주시 흥덕구 강서2동이다.

II. 본 론

1. 식재료의 사용과 유통

1) 반찬의 종류와 재료

『반촌등속』에 서술된 음식을 종류별로 분류하면 반찬류 · 과자와 떡 · 음료 · 기타의 항목으로 나눌 수 있다. 그러나 이 글에서는 반찬류에 해당하는 김치와 찐지, 기타의 반찬으로 분류하여 살펴본다.

(1) 김치

김치의 주재료는 채소이다. 김치에 사용된 주재료는 무 · 오이 · 고춧잎을 사용한 비율이 높다. 무김치와 깍두기 ① · ②는 무를 사용하였고, 오이김치 ① · ②는 오이를 주재료로 사용하였다. 고추김치 ① · ②에는 고춧잎을 주재료로 사용하였다. 중복적으로 재료를 사용하기도 하였는데, 고추김치 ①은 고춧잎과 무를 함께 사용하였다. 현재처럼 배추를 재료로 이용하는 모습은 보이지 않는다.

<Table 1> Material use of Kimchi in 『Banchandeungsok』

음식명	주재료	부재료 및 양념
무김치	무	소금, 입쌀, 풋고추, 조기
깍두기 ①	무	소금, 고추, 마늘, 생강, 조기
깍두기 ②	무	고추, 새우젓, 조기
오이김치①	오이	소금, 마늘, 고추, 조기
오이김치②	오이	열무, 초
고추김치①	고추, 고춧잎, 무	파, 생강, 조기
고추김치②	고춧잎	소금, 무, 후추

<Table 2> Material use of Jjanji in 『Banchandeungsok』

음식명	주재료	부재료 및 양념
찐지	무, 배추, 무잎	소금, 고추, 생강, 마늘, 말, 조기
무찐지	무	소금, 간장, 꿀
고춧잎찐지	고춧잎	소금, 생강, 깨, 쇠고기
배추찐지	배추	실고추, 고추, 생강, 조기, 문어, 전복
마늘찐지	마늘	간장, 홍합
파찐지	파	소금, 간장, 문어
박찐지	박오가리	간장, 조기물
콩찐지	콩	복어
복어찐지	복어	소금, 꿀, 간장, 파, 깨
전복찐지	전복	간장, 생강, 깨

김치의 부재료는 소금과 어물이 사용된다. 절인 채소라는 김치의 특성상 부재료로 소금을 사용한 비율이 높고, 어물의 사용이 많다. 무김치 · 고추김치 · 오이김치 · 깍두기에는 조기를, 깍두기 ②는 새우젓물과 조기를 넣었다.

(2) 찐지

찐지는 무 · 고춧잎 · 배추 · 마늘 · 복어 · 전복 등 다양한 재료를 사용하여 조리하고 있다. 10가지의 찐지 중 6개에 해당하는 조리법에 간장을 사용하며 2가지의 조리법에 소금이 사용되어 전체적으로 짠맛이 나는 반찬임을 알 수 있다. 간장이나 소금을 사용하지 않은 배추찐지와 콩찐지는 어물을 많이 넣거나, 어물과 함께 조리는 모습이 보이는데 바닷물의 짠 맛이 배어 있는 해산물을 함께 넣음으로, 찐 간이 들어 짠맛을 내었으리라 본다.

앞에 언급한 대로 찐지에는 간장을 이용한 모습이 많이 보인다. 간장은 메주와 소금을 재료로 만들어지며, 메주는 콩을 주재료로 하여 만들어진다. 간장을 많이 사용할 수 있었던 배경은 콩의 생산과 소금의 유입이 원활히 이루어졌기 때문일 것이다. 찐지 역시 김치와 마찬가지로 많은 어물이 들어간다. 마늘찐지는 홍합을, 파찐지는 문어, 박찐지는 조기물, 전복찐지는 전복을 넣었다. 그리고 배추찐지는 조기 · 문어 · 전복을 함께 넣어 조리하였다.

(3) 기타 반찬류

어류와 육류가 골고루 사용되고 있는데, 어류는 복어를 육류는 소고기와 오리고기를 이용했다. 전골 지짐은 소뼈를 고아 만든 사골을 사용한다. ‘고추장 맛나게 먹는 법’에서는 설탕가루가 등장하고 있어, 당시 청주지역에 설탕이 유통되었다는 것을 알 수 있으며, 기존의 장을 새롭게 이용하는 모

<Table 3> Material use of Side Dish in 「Banchandeungsok」

음식명	주재료	부재료 및 양념
참등나무순	참등나무순,	밀가루, 기름
토면주거리	토면주거리	
복어무침	복어	간장, 꿀
복어대강이	복어대강이	참기름, 소금
가물치회	가물치	술, 유장
오리고기	오리	밀가루
육회	소고기	술, 생청, 고추장,
전골지짐	사골, 두부	참기름, 후추
고추장 맛나게 먹는 법	고추장	갖은 양념 설탕

습을 볼 수 있다.

2) 재료의 유통

본 장에서는 충청북도 청주의 지리적 환경을 살펴보고, 앞서 언급한 『반촌등속』속의 식재료를 충북지방에서 자생하는 산물과 외부로부터 유입된 산물로 분류하여 살펴본다.

(1) 청주에서 자생하는 재료

충청북도는 남북 방향으로 길게 자리하는 우리나라 유일의 내륙도이다. 충청북도에 있는 청주는 소택산맥에서 분기되는 차령산맥과 노령산맥 사이에 있으며 도시의 동북은 비교적 높은 산지를 형성하고 있고, 서쪽으로는 낮은 구릉지와 평야가 펼쳐져 있다. 또 동부 경계에는 상당산이 있고 시가지 동쪽에는 우암산이 인접하여 있다. 청주는 미호평야와 청주평야 등 하천이 범람하면서 생긴 비옥한 평야지대를 바탕으로 벼·보리·콩 등의 곡물이 많이 생산되었으며, 주변의 산들을 통해 버섯·잣 등의 임산물과 벌꿀이 많이 산출되었다.

『世宗實錄地理志』·『新增東國輿地勝覽』·『輿地圖書』·『大東地志』·『湖西邑志』·『忠淸北道各郡邑志』의 토공·토의·특산물조를 살펴보면 15세기부터 19세기 말에 이르는 청주의 토양과 자연환경에 생산되기 적합한 산물을 확인할 수 있다.

<Table 4>를 통해 청주에 해당하는 지역에 벼·보리·콩·조·기장의 오곡에 해당하는 식재료가 생산됨을 알 수 있다. 『반촌등속』에서도 곡물을 사용하여 무김치를 절이는 모습 등이 보인다. 또한, 찐지의 재료가 되는 간장을 만들려면 콩이 필요하다. 콩은 메주를 만들기 위한 원재료에 해당하며, 콩으로 만든 메주는 간장·된장 등의 장을 만들기 위한 재료로 우리나라 음식의 기본재료를 형성한다.

『韓國忠淸北道一般』을 살펴보면 1909년 청주군에 사는 8만 5,006명의 인구 중 농업에 종사하는 사람은 8만 1,994명으로 전체의 96.6%에 해당한다(忠淸北道觀察道 1909). 논은 충북대비 25.5%의 점유비율을 보였으며 1인당 면적은 충북 평균인 131평보다 높은 202평이었다. 밭의 경우, 충북 대비 19%의 점유비율을 보이며 1인당 면적은 294평으로 충북평균인 261평에 비해 넓다. 또한, 1909년 당시 쌀의 재배면적은 1,805만 3,800평으로 충청북도지역의 25.5%의 비율을 차지하며 수확량은 3만 7,836두로 충북지방의 18.1%의 비율이다. 또한, 보리는 2만 6,913석, 밀은 3,825석으로 충북대비 보리는 20.8%, 밀은 15%의 비율에 해당하는 양이다(忠淸北道觀察道 1909). 『韓國忠淸北道一般』을 통한 청주군의 콩 수확 면적은 충북 전체의 38.7%에 해당하며 수확량은 57.9%에 해당한다. 콩의 수확은 일본과 큰 차이가 나지 않고 품질도 다른 지방에서 생산되는 것에 절대 뒤지지 않는다고 하고 있어, 당시 콩의 수확량과 품질이 우수했음을 알 수 있다.

(2) 타 지역에서 유입된 재료

『반촌등속』을 토대로 외부에서 유입된 산물을 살펴보면 어물·소금·설탕을 들 수 있다. 청주를 기점으로 한 충청북도 일대는 내륙으로 둘러싸인 지대로 바다와 접해있지 않기 때문에 직접적으로 어물이나 소금을 구하기가 어렵다. 설탕 또한 우리나라에서 생산되지 않으므로 오래전부터 중국에서 당을 수입하여 썼다.

<Table 4> Literature Review, 「Cheongju」 Area's Indigenous Product

문헌	곡류	실과	버섯	꿀	약재	동물	기타
世宗實錄 地理志 (1454)	오곡, 조, 녹두, 팥, 참깨	대추		꿀, 밀	인삼, 백출, 마뿌리, 연밥, 백부자, 마름, 가시연밥		뽕나무, 산뽕나무, 배나무
新增東國 輿地勝覽 (1530)			송이, 석이	꿀	인삼, 복령, 안식향	산무애뱀	지초, 지황
輿地圖書 (1760이후)			석이	꿀	인삼, 복령, 안식향	산무애뱀	지초, 지황
大東地志 (1865)		감, 대추	석이	꿀		쏘가리, 은어	지초
湖西邑志 (1871)				꿀	복령		지초
忠淸北道 各郡邑志 (1890년대)			석이	꿀	인삼, 복령, 안식향	산무애뱀	지초, 지황

〈Table 5〉 Material use of Fishes in *Banchandeungsok*

바다	건어: 북어 염어: 조기, 새우 생어: 조기, 문어, 홍합, 전복
민물	가물치

① 어물

『반촌등속』에 식재료로 등장하는 어물은 바닷고기와 민물고기로 나누어지며, 바닷고기는 다시 건어(乾魚)·염어(鹽魚)·생어(生魚)로 나누어진다.

충청북도 일대는 바다와 접해있지 않기 때문에 직접적으로 어물을 구하기 어려웠다. 18세기 이후 어획량이 크게 증가한 어류는 부패 방지를 위해 산지에서 주로 건제품과 염장제품, 젓갈로 가공되어 내륙지방에까지 공급되었다(Kim 2004).

『반촌등속』에 등장하는 건어는 북어가 있다. 북어는 명태를 말린 것으로 동해안의 대표적 어류이다. 유중립의 『增補山林經濟』 卷9 「治膳下」를 보면 명태는 함경도의 북청 어장을 비롯하여 원산, 덕원 등에서 많이 잡혔다는 것을 알 수 있다. 명태는 어장과 가까운 곳인 원산포구에 집산되었다. 전국의 상인들은 원산으로 모여서 명태를 매매하였으며, 매매된 명태는 전국에 퍼져 나갔다.

함경도 덕원 부근에서 잡은 명태는 원산 포구로 집산되어 원산의 상인들에 의해 배로 창원의 마산포와 은진의 강경포구로 운반되었다. 19세기 말에서 20세기 초에 접어들면서 북어의 유통로는 변화되었다. 『韓國忠淸北道一般』을 보면, 북어가 조치원을 통해서 청주에 이입되었음을 알 수 있다. 이는 철도 등의 교통수단과 내륙도로의 발달로 인한 변화이다. 북어는 1909년 10마리에 0.1円의 가격에 판매되고 있다(忠淸北道觀察道, 1909).

『반촌등속』에는 젓갈로서 조기젓과 새우젓이 나타난다. 서해안에서 생산된 젓갈은 충북 내륙지방으로의 이동을 위해 강경포구에 집산 되었다. 식재료로 사용된 어물 중 생어로 사용되는 조기는 주로 서해안에서 어획되는 어물이다.

지역의 위치상 청주에서는 충청도 은진의 강경포구에서 생선을 공급받았다. 강경은 금강 하구에 발달한 하항도시로, 내륙교통이 발달하지 않았을 때에는 물자가 유통되는 요충지였다. 강경은 가깝게는 금강 상류의 공주·부여·연기·청양 지방과 멀리는 청주·전주 지방까지 포함되는 넓은 배후지를 지녔을 뿐만 아니라, 편리한 수운에 힘입어 큰 교역의 장소로 발달하였다(Sin 2004).

강경포에 모인 물산은 배를 통해 부강포구까지 운송되었다. 금강 상류지역에 있었던 부강포구는 금강 수운의 가항(可航)중점이었으며 수운에 이동되는 하항(河港)이었던 까닭에 충청 내륙지방의 관문 역할을 했다. 또한, 황해에서 생산되는 어염(魚鹽)과 일용잡화들이 이곳으로 모이고, 그 일대에서 생산된 농작물들이 집산 되는 경제의 중심지였다. 강경포구에서 부강포구로 운반된 어물은 부상(負商)을 통해 충

북 내륙지방으로 운송되었다. 그러나 강경장은 철도의 개통과 군산항의 개항으로 말미암아 점차 그 상권이 축소되었다.

② 소금

『반촌등속』에 등장하는 대부분의 김치에 소금이 등장한다. 또한, 짠지의 중요한 재료인 간장은 소금과 콩으로 만든다. 충청북도도 바다와 접해 있지 않기 때문에, 소금 또한 어물과 마찬가지로 외부로부터 유통을 통해 유입되었다.

소금은 무거운 상품이므로 운반하는데 번거로움이 많았다. 교통수단이 발달하지 못했던 과거에는 등짐이나 소말짐을 이용할 수밖에 없었는데, 해안에서 소비지까지 수백 리 떨어진 충북지방의 주민에게는 육운을 통한 소금의 운반은 힘든 일이었다. 그래서 다른 교통수단보다 운송량이 많고 비교적 비용이 저렴한 선박이 소금의 운송에 가장 적합한 교통수단이 되어 왔다(Kim 2000). 포구가 발달한 남한강 유역에서는 포구에 소금이 이입되어 각 소비지로 이동할 수 있었던 반면, 금강유역에서는 가항중점인 부강에서 소금이 하역되어 육운을 통해 충북의 각 소비지로 운반되었다. 금강 연안의 선박에 의해 강경에서 부강으로 운반된 소금은 부강객주의 중개를 거쳐, 염상들에 의해 청주·회인·문의·보은·청산 등지에 판매되었다.

1909년 소금은 부강과 조치원을 거쳐 청주에 들어왔다. 부강과 조치원은 경부선 철도의 노선으로 철도를 통해 소금이 이입되었음을 알 수 있다. 조치원역과 부강역을 통해 이입된 소금을 염상들이 등짐·우마를 이용해 청주지역으로 운반하였다.

2. 식재료 사용의 특징

앞장에서 언급한 반찬에 사용된 식재료를 사용을 바탕으로 『반촌등속』에 사용된 식재료의 특징을 『음식디미방』·『閩閩叢書』와 비교하여 시기적·지역적으로 살펴보았다.

1) 시기적 특징

첫째, 어물의 사용이 많다.

『음식디미방』이 저술된 1670년에는 어패류나 젓갈을 이용하는 모습이 보이지 않는다. 그러나 『閩閩叢書』가 저술된 1815년에는 소라·낙지·전복 등의 어패류와 조기젓·준치젓·굴젓·밴댕이젓 등의 젓갈을 이용하는 모습이 보인다. 이 배경은 어업 기술의 발달과 고추의 보급 때문이다. 어업기술의 발달로 김치용 젓갈로 많이 쓰이는 멸치·조개·새우의 어획량이 크게 늘어, 이 시기부터 젓갈이 맛을 내는 조미료로 김치에 첨가되었다.

『반촌등속』의 저술시기인 1913년에는 젓갈과 생어를 김치와 짠지의 부재료로 사용하고 있다. 그러나 젓갈보다는 생어를 사용한 비율이 높게 나타난다. 이는 어물의 유통과정의 발달로 생어를 소비지까지 신선하게 이동시킬 수 있는 운송수단과 기술의 발달로 말미암은 변화이며, 곡류 위주의 식

생활에서 부족하기 쉬운 단백질을 추가하여 영양을 개선하기 위함이다.

둘째, 설탕가루를 사용한다.

설탕가루의 등장은 특이할 만한 사항이다. 『반촌등속』에는 “고추장을 맛나게 먹기 위해 설탕가루를 넣어 조리 먹어라”라고 적고 있다. 이는 당시에 청주에 설탕이 유통되고 있음을 알려주는 내용일 뿐 아니라, 원래 있는 음식물을 좀더 맛있게 먹으려고 설탕을 이용하고 있음을 알 수 있다.

2) 지역적 특징

『음식디미방』의 지역적 배경인 경상북도는 전국에서 가장 긴 해안선과 동해바다를 끼고 있어 사계절 해산물이 풍부하여 어패류를 이용한 음식이 발달한 곳이다. 특히 유교 문화의 전통을 이어온 안동지방은 음식의 격조가 높은 지역으로 각종 전병류와 가수(家酒)의 전통이 깊다.

『閩閩叢書』의 지역적 배경인 서울·경기 지역은 강·바다·산과 들·평야가 골고루 근접하고 있어 각종 곡류·육류·어패류·채소류 등이 다양하게 산출되며, 이런 풍부한 재료가 지역 향토 음식의 발달요인이 되었다. 조선시대에는 현재 서울인 한양에 도읍이 정해지면서 궁중의 입성과 함께 화려하고 귀한 음식이 발달하였다.

『반촌등속』의 지역적 특징을 살펴보면,

첫째, 건어물의 사용이 많다.

『반촌등속』의 지역적 배경인 충청북도 청주는 바다와 닿아 있지 않아 싱싱한 해산물을 구하기 어려운 지역이다. 그래서 밑반찬을 만들 때 북어 등의 건어물을 많이 이용한다. 북어를 사용하는 모습 또한 머리와 몸통을 모두를 활용하여 다양한 맛을 내고 있다.

둘째, 굴을 사용하지 않는다.

다양한 어물을 사용했음에도 불구하고 굴이 들어가는 조리법은 없다. 『閩閩叢書』 「酒食議」 섞박지 조리법에는 “좋은 조기 젓국과 정한 굴젓국을 더 타 간을 맛게 하되...”라고 하여 굴을 사용하여 김치를 만들었음을 알 수 있다. 그러나 『반촌등속』에는 굴을 이용한 조리법이 없다. 이는 굴의 신선도 유지가 기타의 다른 어물에 비해 어려웠기 때문일 것으로 추측된다.

셋째, 콩의 사용이 많다.

짬지는 간장에 절여 조리하고 있는데, 간장은 콩으로 만든 메주와 소금을 재료로 만든다. 청주는 콩의 생산량과 질이 높은 지역이었으며, 이런 배경으로 말미암아 콩으로 만든 간장으로 짬지를 만들어 먹었다.

III. 요약 및 결론

음식은 그 음식이 만들어진 지역의 자연·인문적인 환경에 따라 그 특징을 달리한다. 그렇기 때문에 음식은 그 음식이 나올 수 있었던 환경과 연관지어야 좀더 구체적인 분

석이 가능하다. 음식조리서인 『음식디미방』과 『閩閩叢書』 「酒食議」에 관한 연구를 한 이들은 많으나, 그 조리서나 나온 지역과 조리서에 등장하는 조리법과 식재료를 연결하여 연구한 이는 거의 찾아보기 어렵다. 이 글에서는 『반촌등속』이 저술된 청주 지역의 배경을 바탕으로 이러한 식재료를 이용하여 음식을 만들었던 배경에 초점이 맞추어져 있다.

서론에서는 이 논문의 연구목적과 연구방법에 관해 서술하였다. 더불어 『반촌등속』의 전반적 성격에 관해 살펴보았다. 이 연구의 목적은 시대와 지역을 배경으로 식재료 사용의 특징을 살펴보고자 한 것이며, 그에 대한 자료로 지역과 시대가 명확한 『반촌등속』이라는 문헌을 바탕으로 하였다.

본문에서는 『반촌등속』에 서술된 반찬 종류와 식재료의 사용, 그리고 1910년대 청주지역의 식재료 사용의 특징을 시기적·지역적으로 구분하여 살펴보았다. 반찬은 김치와 짬지, 기타 반찬으로 구분하여 식재료의 사용을 살펴보았다. 청주는 우리나라에서 유일하게 바다와 접해 있지 않는 충청북도에 속해있다. 때문에 어물이나 소금 등을 쉽게 얻을 수 없는 지리적 위치에 있었다. 그러나 미호평야와 청주평야 등 하천이 범람하면서 생긴 비옥한 평야지대를 바탕으로 벼·보리·콩 등의 곡물이 많이 생산되었다. 청주 내에서 얻기 어려운 산물은 외부에서 유통을 통해 유입되었다. 강경포구라는 중계항을 거쳐 금강의 가항중점인 부강으로, 부강에서 다시 등짐을 통해 내륙지방인 청주로 이입되었다. 그러나 철도의 개통 이후에는, 배를 통한 물자의 이동이 점차 줄어들게 되었다. 경부선 철도의 개통으로 말미암아 조치원역과 부강역을 통해 물자가 운송됐으며, 이곳에서 다시 등짐을 통해 청주 지역으로 물산은 유통되었다. 또한, 군산항의 개항을 통해 대량으로 들어오게 된 설탕은 어물·소금과 같이 강경포구를 거쳐 청주지역으로 들어왔다.

청주는 비옥한 토양과 근처에 있는 산을 통해 풍부한 곡물을 얻을 수 있었다. 주변에서 쉽게 구할 수 있는 재료로 음식을 만들었으며, 풍부하게 산출되는 곡물과 함께 먹을 수 있는 반찬의 조리엔 관심을 기울일 수 있었다. 근처에서 쉽게 얻을 수 없었던 어물·소금은 금강의 지류와 철도·부보상을 통해 청주지역에 유통, 이입되어 식재료로 이용할 수 있었다. 흔히 충청북도의 음식은 어물의 사용이 적다고 알려져 있지만, 『반촌등속』을 통해 볼 때 당시 유통을 통해 다양한 어물이 들어와 식재료로 이용되었음을 알 수 있다. 이를 통해 식재료의 사용은 그 지역의 자연환경적인 요인과 식재료의 유통이라는 사회경제적인 요인을 바탕으로 형성됨을 알 수 있다.

■ 참고문헌

- 빙허각이씨, 1809, 閩閩叢書
서유구, 1820, 蘭湖漁牧志
안동장씨, 1670, 음식디미방

- 유중립, 1766, 增補山林經濟
清州江西志 編纂委員會, 2000, 清州江西志
忠清北道觀察道, 1909, 韓國忠清北道一般
- Choi JS, 2002, Foodstuffs, health and kimchi, Yurimmunhwasa, Seoul, pp 110-118
- Han JS. 2002, A Study of Old Road in Cheongju Area, Jungwon Culture, 6:85-119
- Jang JO, Sin MK, Yun GS, Ryu HJ, Kim YK. 2006, Dietary life and culture, Bomungak, Seoul, p.14
- Jeong YM. 2005, The Function of Relay Commerce GangGyung Market in the 18th and 19th Century, Masters degree thesis, Konkuk University, pp 50-55
- Kim JW. 2000, Salt market research of ChungBuk region before the Gyeongbu line Opening, Jungwon Culture, 4:227-249
- Kim HS. 2004, A Comparative Study on the Changing Pattern of Fish and Shellfish Uses in 『Eumsikdimibang』 and 『Gyuhapchongseo』 in Sight of the Development of Fishing Technology, Korean J, Food Culture, 19(3):273-284
- Lee YH. 1986, Goods circulation structure of 19th century in Eunjin Ganggyeongpo, Korea history theory, 15:233-236
- Lee YH. 2000, A Study of Korea periodic fishing industry, History and actuality, 35:174-212
- Sin JI. 2004, Writes again: Taengniji I, Humanist, Seoul, pp 251-304
-
- 2010년 6월 16일 신규논문접수, 8월 10일 수정논문접수, 8월 11일 수정논문접수, 8월 12일 채택