
13세기 江華 음식문화 스토리텔링

이종수 (중앙대학교)

I. 들어가는 글

강화(도)는 한반도의 전략적 요충지로서 고려시대는 몽골항쟁을 위하여 개경에서 강도(江都, 1232~1270)로 遷都(崔瑀가 주도)하여 39년간 고려 首都로서 기능하였다. 고려시대는 예성강 나루터인 벽란도 길목으로 주요한 조운의 통로였으며, 벽란정(관사) 등을 운영하기도 한다.¹ 조선시대에는 '심도(心島, 심장과 같다는 의미)'라는 異名을 가지고 있었다. 12세기 후반 고려 무신정권(1170~1270)이 수립된 이후, 충선~공민왕대의 몽골문화가 급속도로 이입된다. 12~13세기 죽간 기록이나 마도호와 무인관료 개인 분석 및 서공의 『高麗圖經』등을 참조하여 강화, 개경의 음식문화 연결고리를 탐색한다.

본 연구는 21세기 국제 해양화시대 바다중심의 해항도시(sea port city) 강화지역음식 문화특성을 도출하여 13세기 강도와 고려 개성 음식문화 관계를 분석하고, 고려와 원제국의 음식문화 유사, 상이점과 고려와 강도, 현재 강화도 음식문화 특성분석을 토대로 현대적인 강도 음식문화 스토리텔링 방안을 중심으로 강화음식 체험 공감, 심신치유, 휴식과 충전기회의 제공 등을 천착하는 체계적인 접근 방안 제시가 주요 연구 목적이다.

이를 위하여 강화지역 음식문화 특성을 도출하고 12~13세기 고려, 원제국 음식문화와의 관계를 분석하여 현대적인 강화 음식문화 스토리텔링 방안을

1. 강화는 고려시대 고려 강도(1232~1270), 개경환도(1270), 1377(강화부), 1413(강화도호부), 1627(강화 유수부) 등으로 개칭된다.

모색하였다.

이는 고려시대에 약 40년간 수도로 기능하여 타 도서지역과는 다른 강화의 식문화 특성을 드러내는 연구이며, 지방화 시대에 필요한 논문으로 의미가 있다. 1232년 강화 천도 시 30만 여명의 백성이 강화도에 이주하여 개경문화가 강화도에 이입된다(오마이뉴스, 2014.4.2). 2018년 현재 강화의 고려시대 토속음식은 ‘젓국갈비’ 등이 남아있다(미디어인천신문, 2013. 11.26).

본 연구방법은 필자의 선행연구(이중수, 2012 ; 2013 ; 2014a; 2014b; 2015; 2016a; 2016b; 2017 ; 2018)와 전문학술지 등을 참조하고, 인천 강화도 현지를 방문하여 자료를 입수, 분석하였다. 분석의 시점은 원제국과 고려 관계가 밀접했던 12~13세기 전후를 대상으로 한다. 그 이유는 이 시대를 전후하여 우리가 오늘날 향유하는 우리의 음식문화의 원형이 정착되었기 때문이다.

II. 음식문화 특성의 이론적 접근

1. 강화도 입지와 문화

1.1. 13세기 해양 강도

서해의 연안항로는 선사시대부터 고려시대까지 해양문물교류의 허브로 중요한 전략적 요충지였으며, 1123년 송나라 국신사 서궁에 대한 국가 차원의 영접행사가 이뤄진 곳이기도 하다. 강화는 특히 고려, 송, 원 제국 해상 교통의 중심지였다. 『高麗圖經』에 의하면 송나라 서궁 선단은 중국 영파(명주) → 주산 → 흑산도 → 고군산 → 영종도 → 벽란도(서동인 외 : 200~201)가 목적지였다.

서궁의 군산도 입항에는 주사, 심기, 동점반 김부식 등의 영접기록과 군산정 뒤에는 2개의 봉우리(망주봉)가 있다고 기록했다. 徐兢의 使行과

객관 이용 사례를 보면 군산정 도착과 군산도 입항절차가 나온다.

徐兢의 使行과 객관(윤용혁, 2010, 30~38) 관련 군산정과 군산도 입항절차 등과 대접음식의 종류는 국수, 해산물 등 10종이었다. 그릇은 은기, 청자, 등을 사용함을 기록한다. 서긍은 중국 영파에서 출발하여 흑산도, 고군산에 정박했다(이종수, 2017).

서긍은 김부식(金富軾 : 1075~1151년)에 대해 “김부식은 풍만한 얼굴과 커다란 체구에 얼굴이 검고 눈이 튀어나왔다. 널리 배우고 많이 기억해 글을 잘 짓고 예와 지금의 일을 잘 알아, 학사들에게 존경을 받기로는 그보다 앞설 사람이 없다”(『高麗圖經』 권8 인물조)고 하였다. 1142년(인종 20) 김부식은 현직에서 사퇴한 후 왕명으로 『三國史記』를 편찬하기 시작해 1145년(인종 23) 완성한다.²

벽란도의 교통기능, 교역기능(이병희, 2012 : 51~58) 내용은 「예성강곡」이나 李崇仁의 詩, 權近, 趙浚, 李奎報, 李穀, 李穡, 鄭夢周의 詩 등에서 확인된다. 관원배치 등의 사례 등과 무역과 조운의 중심지였던 예성강 나루터인 벽란도 길목으로 주요한 조운의 통로였다. 벽란정(관사)을 운영하기도 한 곳이다.

중국과 한국 항로는 3개를 이용하였는데, 북중국 연안항로, 황해 횡단항로, 동중국해사단항로 등이다(서동인 외, 198~199). 중국 명주, 가거도, 흥도, 대흑산도, 고군산군도, 태안 마도, 강화도, 예성강, 급수문, 벽란도, 개령이 주요 항로였다.

강화도 인근 한강 하구는 예성강 임진강 한강 등 남북 3개의 강이 하나로 합쳐지는 곳이다. 밀물에는 해수가 되고 썰물에는 강물이 채워져 담수가 되는 곳이어서 송어 실장어 등 어족 자원이 풍부하다. 고려시대에는 국제무역항으로 아라비아 상인들까지 드나들던 예성강 하구의 벽란도 입구다. 벽란도에 출입하려는 무역상들이 출입증을 받아야했던 남산포가 교동도의

2. 오룡묘는 풍파를 다스려 달리는 기도처였으니 험난한 파도를 지나면서 간절한 것은 무사히 목적지에 도착하고, 귀가하는 것이다(이종수, 2017). 현재도 바닷가지역에는 유사한 당집들이 많다. 서해안에는 임경업장군 당집들이 허다하다.

남쪽 해안에 있다.

1.2. 강화도성 문화, 특성

최우는 1232년, 강화도성을 건축한다. 그의 강화 천도 이유는 몽골기마병 대적, 침입 곤란, 개성 인접, 조세 등 마곡반입 용이 등이다. 1259년 원종이 몽골에 항복한 후, 1270년 승화 후 온을 추대, 항전한 삼별초는 1273년 탐라에서 섬멸된다.

1258년 최씨 무신정권의 마지막 인물인 최의가 제거되고 6차 침공에서는 20만이 넘는 고려인 포로가 발생하였다. 한편, 고종의 뒤를 이은 원종은 원나라를 등에 업고 새로운 무인 실력자 김준 등과 갈등하였으며 임연과 임유무가 제거되면서 무신정권도 막을 내린다. 강화는 몽골(蒙古)의 침입 때(1232) 40년 가까이 피난수도 강도(江都)로 자리하면서 대몽항쟁의 중심을 이루어 그 위상이 극에 달하였다. 고려가 몽골의 지배 아래 놓이면서, 또 조선왕조가 개창되면서(1392) 강화도에 이룩하였던 모든 문물·시설과 인천지역 경원부의 위용이 흔적조차 찾기 어렵게 되고는 말았지만, 고려 500년 동안의 인천지역사회는 명실공히 수도 개성에 다음가는 변화했던 지역이었다(강화뉴스 , 2016.11.10).

강화도의 지리적 특성을 보면, 강화도, 석모도, 교동도로 구성된 강화도는 1) 고려 수도 개경과 가깝다 2) 조선시대 한양, 서울과 지척이다. 3) 고려 강도(江都)의 39년 존립 지역이다. 4) 한강, 임진강, 예성강, 염하 등의 합류지역이며, 5) 규모는 국내 4번째로 큰 섬으로, 6) 농업, 수산업에 종사하는 인구가 많고, 쌀, 인삼, 젓갈, 한우, 썩, 순무 등이 주요 특산물이다.

2. 강화도의 향토음식

2.1. 몽골 지배 이전의 고려음식

통일신라 후기의 제도와 풍속을 계승한 고려시대는 불교를 더욱 발전시켜 국교로 삼았다. 살생을 금지하였기 때문에 육류나 생선류 이용 대신 채식을

주로 하는 식생활이 발달되었다. 고려시대의 전, 후기 특성을 정리한다.

첫째, 몽골지배 이전의 고려음식은 『고려도경』을 통해 일부 확인할 수 있다(윤덕인 1990). 불교국가여서 육식을 정책적, 제도적으로 금지하거나 삼가고 채식을 중시했다. 도축법도 발달하지 못했으며, 관리들의 봉록도 미곡(곡식)과 채소를 줬다.

둘째, 채소음식의 발달과 조미료 사용이다. 불교가 융성함에 따라 채소음식의 발달을 가져왔고 침채형 김치의 체계가 잡혀 한국김치의 전통이 확립되었다. 오이, 가지, 무, 파, 아욱 등 많은 채소가 이용되었는데 이들 식물성 식품을 더욱 맛있게 먹는 법이 강구되어 기름과 향신료의 이용도 많아졌다. 즉, 조미료의 종류가 다양해져 이 시기에 초를 만들어 이용하고 참깨의 재배로 참기름도 사용할 수가 있었던 것이다.

셋째, 차와 과일류 발달이다. 부처님께 차를 바치는 헌다(獻茶)의 예와 풍류로 차를 즐기게 되어 다도의 예절도 생기게 되었다. 차를 마시는 풍습은 과일류의 발전을 가져왔는데 이들 음식은 연등회, 팔관회 등 불사를 위한 국가행사와 혼례, 각종잔치의 필수음식으로 이용되었다.

고려시대에는 곡류, 채소, 과일 등 이용된 식품이 아주 다양했고 조리법과 상차림이 발달하였다. 따라서 몽골지배 이전의 강화도 음식은 고려시대 일반적 식습관과 재료 등과 별반 다르지 않았다고 할 것이다.

2.2. 무인정권과 마도 3호선

무인정권과 ‘마도 3호선’ 사례로 태안서 발굴된 ‘마도 3호선’ 목간이 중요한 단서가 된다. 충남 태안 앞바다에 침몰한 13세기 고려 선박 ‘마도 3호선’에서 몽골 항쟁에 앞장선 비정규군 삼별초의 조직과 지휘관의 품계에 대한 새로운 사실을 알려주는 유물이 나왔다. ‘우삼번별초도령시랑(右三番別抄都領侍郎)’이라고 먹으로 쓴 목간이 열쇠다. ‘우별초 삼번의 도령(지휘관) 시랑(정4품 장군)’이라는 뜻이다(한국일보, 2011.10.6.).

지금까지 이 배에서 수습한 유물은 목간 32점, 젓갈 등을 담은 도기 항아리 28점, 곡물류, 사슴뿔, 장깃돌 등 287점, 특히 목간은 사료가 거의

없이 어려움을 겪는 고려사 연구에 귀중한 자료가 될 전망이다. 목간의 기록으로 보아 이 배는 고려가 몽골의 침략을 받아 강화도로 천도해 있던 1260~1268년 경 전남 여수를 출발해 강화도로 가다가 침몰한 것으로 보인다. ‘아무개 댁으로 무슨 물품을 얼마만큼 보낸다’고 한자로 쓴 목간들에 등장하는 두 인물, 시랑(정4품) 신윤희와 유승제(승제는 왕의 비서관에 해당하는 정3품 벼슬)가 열쇠다. 고려사절요 에 따르면 신윤희가 시랑으로 재직할 때는 1260년 전후이고, 이 무렵 승제 유씨는 유천우가 유일하다. 또 ‘여수현(呂水縣) 부사심(副事審) 댁에서 거둔 곡식 몇 말’이라고 쓰인 목간에서 ‘呂水’는 지금의 전남 여수(麗水)다. ‘사심’은 고려 때 중앙 관리가 자신의 본관인 지역에 연고권을 행사해 부역 등을 지휘하던 업무를 가리킨다.³

2.3. 몽골 지배 이후의 고려음식

고려 후기에 몽고의 지배를 받아 도살법과 여러 가지 육식조리법도 배우게 된다. 이 때의 곰탕이 지금의 곰탕의 원조인 것으로 추정된다. 이는 맹물에 고기를 삶는 조리법을 의미한다. 따라서 고려 후기에 육식이 본격화되면서 개장국, 쇠고기를 쓴 육개장, 설렁탕 등이 나타났다. 고기라면 쇠고기라는 육식관이 짝땀다(이종수, 2013). 지금도 갈비탕, 육개장, 설렁탕, 갈비찜 등은 전국적 탕 문화의 실예다. 상차림의 기본구조 형성과 조리법의 발전이다.

첫째, 13세기 세계의 중심지였던 대원제국의 大都(감발룩, 북경) 새벽거리는 북적대는 인파로 북새통을 이루었다. 사람들은 뜨거운 양고기와 거위고기, 여러 가지 탕 종류와 뜨거운 음식으로 요기한다(이종수, 2015). 몽골의

3. 기타 당시 원제국의 해상활동 관련 신안선 사례의 경우 몽골의 활발한 해양활동을 고스란히 보여주는 자료가 바로 신안선()이다. 이 배는 1323년 중국 Ningbo(영파)에서 고려를 거쳐 일본으로 가는 무역선이었다. 길이 34m, 폭 11m, 총중량 200톤 규모의 원양항해를 위한 선박으로 도자기 2만 여점, 8백만 개의 동전과 자단목 1,000여점 등 엄청난 유물이 바닷 속에 침몰되어 있었다(서동인·김병근, 2014, 20~21). 신안선과 그 출토품의 의미를 유라시아를 망라했던 몽골()의 조망으로 살펴야 한다.

공탕(Šülen)문화는 양이 으뜸이다. 공탕은 양고기 국물로 스프(탕)국이다 (Buell 2003). 국물문화의 중심이다.

둘째, 찜요리는 몽골의 대표 음식으로 꼽힌다. 몽골 사람들은 설날에 찜만두 보츠를 빼놓지 않고 먹는다. 만두소는 양고기를 다져서 넣는다.

셋째, 도살법과 순대문화다. 도살법(屠殺法)은 칭기스칸 대법전에 의했다. 파복법이다. 유목 생활을 했던 원나라에는 채소나 곡식보다는 고기를 사용한 음식이 많이 발달했다. 요즘 우리가 즐겨먹는 설렁탕과 순대, 만두는 원나라의 영향을 받은 음식 중의 하나다. 뿐만 아니라 오늘날 우리나라를 대표하는 술인 소주도 원나라의 영향을 받은 것이다(이종수 2013). 몽골은 유목민족이기 때문에 농사를 지을 수 없고 그러므로 육식이 주 식생활이었다.

넷째, 마유주와 양고기문화다. 『몽골비사』에는 마유주와 양고기 이야기가 가장 많이 실려 있다. 13세기 몽골 지배영역이 확장되면서 동서문화 교류의 확대 및 상호간 영향이 증대된다. 『몽골비사』에 나오는 음식 중요도는 1) 마유주 2) 양고기(술랭), 제사(음식) 등이다(이종수, 2013).

다섯째, 고려 후기에 몽고의 지배를 받아 도살법과 여러 가지 육식조리법도 배우게 되어 고려 초 불교의 영향으로 육식을 절제했던 식생활에 많은 변화가 왔다. 또 원나라를 통해 찜빵의 일종인 상화(霜花)가 들어오고 술을 증류하는 소주법도 널리 알려지면서 몽고군이 주둔하였던 개성, 안동, 제주 등이 소주의 명산지가 되었다.

고려의 고기요리는 고래로 구이로 시작하여 찜과 곰으로 발전한다. 설렁탕과 같은 국물이 혈령한 국물요리가 시작된다(윤서석, 2008, 196). 고려 후기에는 몽고풍의 요리가 전해져 고기를 물에 넣고 삶아 그 우러난 국물과 고기를 함께 먹는 지금의 설렁탕, 곰탕이 생겨났다. 고기 조리법도 이때 몽고인에게서 전수되었는데, 대표적인 방법이 공탕(空湯)이다.

몽골의 탕은 자양두(煮羊頭), 나복갱(蘿蔔羹), 완증양(碗蒸羊), 건함시(乾鹹), 양행교(羊膠) 등이다. 고려시대 양고기 식육은 몽골의 지배에서 벗어난 이후 양의 사육에 적합지 못한 기후풍토 때문에 쇠퇴되었다(이종수,

2014b).

여섯째, 상차림의 기본구조 형성과 조리법의 발전이다. 고려시대에는 곡류, 채소, 과일 등 이용된 식품이 아주 다양했고 조리법과 상차림이 발달하였다. 우리나라 상차림의 기본인 밥과 국이 나타나 상차림의 기본구조가 형성되었다. 『고려도경』에 최초로 국에 대한 기록이 나타나는데 설농탕 외에도 토란국, 아욱, 다시마 국, 미역국 등의 이름이 보인다. 콩을 가공한 콩나물과 두부가 이 시기에 이용되기 시작했고 조리법도 발달하여 기름에 지지거나 튀기는 조리법을 이용하였다.

요약하면, 몽골의 간섭 이후 그들의 도살법과 육식 중심의 식문화가 고려 일반 및 강화도 식문화에도 파급됐을 것으로 추정된다. 예컨대 고려시대부터 내려온 강화 전통음식 ‘젓국갈비’는 돼지고기와 각종 야채로 만들어내는 시원한 국물(탕)문화가 중심이다(미디어인친신문 , 2013.11.26.).

3. 선행연구와 분석의 틀

3.1. 선행연구 분석

먼저 윤서석(1997)은 한국의 식생활문화 전반을 분석하였으며, 개성과 한양의 음식문화 측면은 북한음식문화연구원(2012) 등이 주로 북한지역을 초점으로 삼았다. 둘째, 최근 이종수(2012)는 지역음식문화와 특성의 음식 스토리텔링 방안을 사례 비교적인 내용으로 제시하였다.

고려 후기 대원(大元)제국 지배하의 문화적 영향과 관련된 주요 선행연구는 이종수(2012 ; 2013) 등과 설령탕(김기선, 2008)과 소주문화 연구(윤서석, 2008 ; 이종수, 2013, 173 ; 이종수 2013, 167) 및 『高麗圖經』에 기록됐다.

『고려사』에는 몽골의 육식풍습이 전국에 파급되었음을 기록하고 있다. 최근의 선행연구들은 몽골제국의 음식문화가 고려에 끼친 영향을 밝히고 있다. 강화도의 음식문화 특성화 분석을 위한 음식문화와 기존연구와의 차별성을 표 1에 제시한다.

음식 문화와 변동	윤덕인(1990), 『고려도경』의 음식 문화	사료 분석	서경의 『고려도경』내용분석
	(사) 북한 전통 음식문화 연구원 (2012), 북한의 전통음식 조사	설문조사	개성의 음식문화 분석
	이종수(2012), 탐라와 몽골의 음식 문화	질적분석	탐라와 몽골의 음식문화 변이 분석
	이종수(2013), 서울음식문화 정체성	"	서울의 설렁탕문화 분석
	이종수(2014), 부산과 인천의 음식 문화 변동 분석	"	부산과 인천의 음식문화 변동 분석
	이종수(2014) 인천과 개성, 한양 음식	"	인천, 개성, 한양의 탕 문화
	이종수(2015) 13세기 개성과, 탐라 음식	"	개성, 안동, 탐라의 탕 문화
	이종수(2016), 13세기 탐라와 원 제국 음식문화	"	탐라와 원제국의 음식문화
본 연구의 차별성	강화의 탕 음식문화 유래와 개경, 원 제국 관련성 변동 분석	실증분석, 질적 분석	13세기 강화 음식문화 특성, 탕 문화 시사점 분석

3.2. 분석의 틀

강화도는 동, 서양이 만나 ‘새로운 근대’가 만들어졌던 역사적 공간이자 고려시대의 아픈 이야기가 녹아있는 장소이다. 따라서 강화 역사의 한 지류인 강화 음식문화 변화사 고찰은 강화시민의 삶의 변화를 살필 수 있는 유효한 접근이 될 수 있다. 강화도성 음식문화의 분석의 틀의 주요 내용은 12~13세기 고려시대 서해 강화도성 관련 역사자료 사실관계분석을 통한 강도 음식문화 주요 특성과 스토리텔링을 제시한다.

본 고에서는 고려기의 몽고 지배를 전후한 고려 전기는 불교국가로 육류가 금지되다가, 중, 후기부터 원의 문화유입으로 쇠고기 식용이 정착되고⁴, 쌀문화(『고려도경』참조)가 발달하면서, 특히 끓여서 나누어 먹는 탕문화가 주축을 이루게 됨에 따라서 한반도의 탕문화 토착화와 강화도의 추어탕,

젓국갈비 등 탕 문화의 전개, 특성과 유사, 상이점 및 발전과제를 분석한다.

Ⅲ. 강화도 향토음식 문화 분석

1. 강도의 향토음식

1.1. 강화도 향토음식 종류

강화의 향토음식으로는 특히 추탕은 고려시대 이래 전통적인 향토음식이 다(이중수, 2015 : 200). 몇 가지를 예시하면 호박삼계탕, 전통장어요리, 벌버리 목, 갯 국, 인삼 식혜, 밴대이회, 물 텃병이 탕과 찜, 시래기 밥 칼 싹둑이 등이다. 고려시대는 새우젓이 중요한 식재료이자 수출품이기도 했다. <추탕>은 미꾸라지를 통째로 끓인 탕인데 건주어 <추어탕>은 미꾸라지를 갈아서 끓인 탕이라는 점이 다르다.

고려의 고기요리는 고래로 구이로 시작하여 찜과 곰으로 발전하고, 설렁탕과 같은 국물이 혈령한 국물요리가 시작되고(윤서석, 2008, 196), 고려 후기에는 몽고풍의 요리가 전해져 고기를 물에 넣고 삶아 그 우려난 국물과 고기를 함께 먹는 지금의 설렁탕, 곰탕이 생겨났다(이성우, 1983, 35). 고려시대 만두는 귀족음식이었으며 상화(霜花)라고 하고, 몽골인의 일상식이었다. 설렁탕은 서민음식이었다. 『몽골비사』124절은 “두살난 거세양의 국(술렝)을 잘 끓여 새벽의 음식물이 걸뽀되지 않게 하며, 숙박지(宿營)에도 그 운반이 뒤쳐지지 않게 하겠습니까”고 했다.

조선 시대 요리서의 기본인 『산림경제』(1715)의 요리편의 고기 요리는 60%가 원나라 초기의 가정백과사전인 『거가필용(居家必用)』에서 그대로 옮겨놓았다. 그리고 여기에 나타나는 고기요리법은 80~90%가 굵는 요리다

-
4. 고려 말 이색(1328~1396)은 유배지에 권말직이 보내준 쇠고기와 소주에 감사함을 전한다 (윤성재, 2009).
 5. 국과 탕 문화의 구분은 이중수(2014b ; 2015) 참조.

(이성우, 1983, 61). 이것은 과거 수천 년 전의 맥적(貊炙)의 전통을 이은 것이다. 적(炙)이란 한국인들이 즐겨먹는 것으로 미리 조미하여(『 』)

이에 아서 불 위에 굽는 것(『 記』)이다. 한족()들은 미리 조미하지 않고 굽거나 삶아서 조미료에 무쳐먹는 데 반하여 예맥(貊)족은 미리 조미하여 구워서 먹었다. 이것은 수천 년이 지난 지금도 거의 같다. 전문가에 의하면 상하기 쉬운 고기는 부추나 마늘로 조미하였다고 한다(이성우, 24).

이 글에서는 향토음식이란 지방 특유의 전통음식으로 유사한 개념의 전통음식은 “각 해당지역의 역사와 사람들의 삶의 모습을 드러내 보여주는 각 국가 지역민들이 향유해 온 지역고유의 음식”이라고 본다(이종수, 2013, 149). 이 구분한다면 전통음식은 역사적 시간적 맥락의 음식문화라면, 향토음식은 지리적, 지역적 성격이 강하다는 점이다.⁶ 본 고에서는 강화의 향토음식이란 강화를 중심으로 한 역사문화 지리적으로 생명력을 지니며, 현대에서도 주민들로부터 사랑받는 강화지역 토착음식으로 정의한다.⁷

먼저 고려기 이래 강화도호부 주요 전통음식들은 소금, 농어, 홍어, 치, 뱀뎡이, 조기, 참조기, 민어, 준치, 병어 등이었으며, 강화도호부의 경우 홍어, 쌀새우, 조개, 토화, 굴, 낙지, 소라, 송어, 중하, 파리, 참조기, 소금 등이다((사)북한전통음식문화연구원, 2012, 204). 옛날에는 이름난 향토음식이 있었다. 그 대표적인 것의 하나가 <추탕>이었다. 요즘, 말하는 <추어탕>이라고 불리는 것인데 원래, 인천과 서울 등 수도권에서는 <추탕>이라고 했지 <추어탕>이라고 하지 않았다. <추어탕>이라고 하는 말은 6·25 이후 남쪽 지방에서 옮겨온 말로 남쪽 지방 사투리가 인천의 <추탕>을 밀어낸 말이다. 그런데 <추탕>과 <추어탕>은 한 가지가 다르다. <추탕>은

-
6. 음식문화의 효과성(백승국, 2010)을 찾아보면 먼저 교육 분야에서는 음식문화 교육 콘텐츠 개발과 바른 식문화 유도, 사회문화 분야는 음식가치제고와 음식다양성과 독창성 및 인지도 제고를, 산업 분야에서는 음식문화의 산업적 연계와 음식산업 교류 촉진 등을 들 수 있다.
7. 보통 향토음식의 특성은 해당지역의 재료와 조리법 사용, 세시풍속에 활용 등을 들 수 있다. 3대째 이상 전승되는 경우 전통음식이 된다. 본 고에서는 구분 없이 혼용한다.
-

미꾸라지를 통째로 끓인 탕인데 견주어 <추어탕>은 미꾸라지를 갈아서 끓인 탕이라는 점이 다르다. 인천도 여전히 설렁탕과 곰탕집은 많다. 다만 특성이 약할 뿐이다. 개성 추어탕은 미꾸라지에 두부, 고추를 넣고 끓이는 점이 타 지역과 다르다((사)북한전통음식문화연구원, 2012, 210).

둘째, 강화음식의 특성으로는 소어(밴댕이) 밴댕이는 탕과 구이가 모두 맛이 있고 회로 만들면 맛이 준치보다 다. 단오 후에 소금에 담그고 겨울에 초를 가하여 먹으면 맛이 좋다(『경서』). 나이가 들수록 혀끝을 자극하는 맛보다 어린 시절 밥상 머리에서 마주했던 소박한 맛을 그리게 된다. 리에 각인된 맛, 어머니의 손맛과 고향의 맛에 대한 기억이다. 강화도에서는 그런 맛을 내는데 송어가 빠지지 않는다. 특히 송어는 라 이 풍부하다. 자산어보 에서는 맛이 좋아 물고기 중에 제일이라 했고, 동의보감 은 송어를 먹으면 위가 편안해지고, 오장을 다스리며, 이 해진다고 했다. 강화도에서는 송어의 ‘맹장국과 껌질요리, 구이와 튀김, 어란, 송어 만두, 송어찜’ 등이 강화인들의 자랑거리이다.

만청(), 곧 강화 순무는 영국의 웰 대위가 고종이 마련해 준 ‘거처’ 뒷 마당에 씨앗하나를 심는다. 보랏 이 도는 영국의 순무 종자를 우리 땅에 처음 심었다. 이후 뿌리가 특징이었던 조선의 토종 순무와 만나면서 전 세계 어디에서도 볼 수 없는 오늘날의 강화순무가 탄생한다. “이상한 일이며, 이 순무가 강화도만 벗어나면 그 향과 색 이 바뀌어져 버려.” 강화도 순무 김치는 무의 달콤한 맛과 배추의 알싸한 향을 함께 지닌다.

향토음식	강화도호부의 경우 홍어, 쌀새우, 조개, 토화, 굴, 낙지, 소라, 송어, 중하, 파리, 참조기, 소금
특색음식	‘강도 육미()’는 밴댕이(반지)·낙지·깨나리·동어(송어 새끼)·순무·장준감(씨없는 감)
특산음식	강화(개성) 추어탕은 미꾸라지에 두부, 고추를 넣고 끓이는 점이 타 지역과 다르다((사)북한전통음식문화연구원, 2012, 210).

셋째, 위어()라는 물고기가 있다. 용어()라고도 한다. 흔하진 않지만 지금도 봄철이면 더러 볼 수 있다. 위어의 ‘위()’는 갈대다. 초봄 갈대 사이로 다녀서 붙인 이름인지 아니면 생긴 것이 갈대같이 약해보여서 붙인 것인지 모르나 조선시대 위어의 위세는 대단했다.

궁중 사옹원에서 지금의 행주대교 언저리에 위어소()를 차리고 직접 위어를 잡아 궁 로 직송했다. 위어 운반에 필요한 얼음도 특별히 관리를 했다. 위어를 잡는 사람들은 균역이 면제되었다. 요즘으로 치자면 '위어 잡이 공익요원'쯤 되었던 셈이다. 조선왕조실록 예는 위어 냉장용 창고의 얼음을 두고 궁 에서 있었던 논란과 고양, 양천, 김포 등의 위어 잡이 민가 숫자에 관한 내용들도 있다.

양천현감을 지 던 재 정선은 이 위어 잡이를 소재로 그림을 남겼다. 바로 ‘행호관어()’이다. ‘행호’는 행주산성 언저리의 한강을 이르던 말이다. ‘행호관어’는 지금의 강서구 가양동 언저리, 조선시대 양천현에서 바라본 행주산성 언저리의 한강과 위어 잡이를 그린 그림이다(동아일보 , 2016.5.4.).

넷째, 강화도는 지금은 인천이고 예전엔 경기도였지만 음식 문화는 황해도와도 가깝다. 백령도도 가깝고 실제 강화도에서 서울(한양)이나 개성까지의 거리는 큰 차이가 나지 않는다. 물길로는 황해도 해안과도 그리 멀지 않다. 황해도 음식 중에 '호박김치'가 있다. 익지 않은 애호박으로 담근 김치였을 데 현재는 긴 호박, 이른바 주키니 호박으로도 담근다. 호박김치가 시큼하게 익으면 돼지고기와 무청, 두부 등을 넣고 개를 끓인다. 바로 황해도 전통음식인 ‘호박김치 개’다.

강화도에는 은 호박과 꽃게를 넣은 개가 있다. '단호박 게 개' 혹은 '단호박 꽃게탕'이다. 은 호박을 큼직하게 썰어서 비 바 에 고 그 위에 꽃게를 올리고 각종 나물을 은 다음 탕으로 끓인다. 은 호박과 꽃게의 단맛과 구수한 맛이 비 안에서 어우러진다. 호박과 박을 이용한 음식은 황해도와 강화도를 거쳐서 안면도 등 충남해안까지 나타난다.

서산, 안면도 일대의 특미인 '박속밀국낙지탕'도 결국은 '박+국수(밀국)+

해물(낙지)의 결합이다. 단호박꽃게탕은 강화도의 ‘충남 서산집’에서 만날 수 있다. 강화도의 ‘호박+꽃게’탕을 파는 음식점 이름이 재미있게도 ‘충남 서산집’이다. 음식과 음식점 그리고 주인은 서로 밀접한 연관이 있다. 결국 호박이나 박과 해물을 결합시킨 비슷한 음식이다.

늦가을의 강화도 화도면에 가면 ‘토가’의 맛있는 ‘새우젓순두부 개’를 먹을 수 있다. 봄철이면 지난 가을 수확한 콩으로 두부를 만들고 제법 묵힌 새우젓을 사용한다. 외형으로는 아주 간단한 음식이지만 오연륜이 인 음식이다. 증보산림경제 에는 ‘자연포법煮 法’이 있다. ‘자연포법’은 ‘두부나 무, 고기 등을 넣고 끓인 은 장국’이다.

강화 내에는 소설가 성석제가 예찬한 국수집이 있다. 이름도 ‘비빔국수집’. 성석제가 그의 글에서 언급한 후, 이집은 ‘소설가 성석제가 이야기한 국수집’이라는 리표를 얻었다. 내공은 만만치 않다. 40년의 업력을 넘겼다. 메뉴는 두 가지. 멸치국수와 비빔국수다. 고려시대 개성의 국수는 제물국수, 온면, 비빔국수, 녹두면, 싹두기 국수가 유명세를 다. 그 문화가 강화에 남았다고 보는 것이 맞다.

1.2. ‘江都 ’

강화도의 맛을 대표하는 음식 6가지를 일컬어 ‘강도 육미(江都)’라 부른다. 강도 육미는 밴댕이·낙지·깨나리·동어(송어 새끼)·순무·장준감(씨없는 감)이다. 강도 육미는 드넓은 별, 강과 바다가 만나는 곳, 비옥한 간척지, 해륙풍 등 강화도 천혜의 자연이 만든 산해진미이다(경인일보 , 2015.6.4).

첫째, 강도 육미 중 6월이 제철인 음식은 밴댕이다. 산란기인 5~6월이 가장 맛있다고 한다. 지난달 29일 강화도 화도면 후포항 청강횡집 앞. 가족으로 보이는 한 무리의 손님이 여러 종의 물고기가 담긴 횡집 어항을 가리키며 “밴댕이가 어떤 건가요”라고 물었다. 청강횡집 사장 이성배(77) 씨는 “(어항에) 밴댕이 없습니다. 냉장고에 있습니다”라고 답했다.

손님들이 실망하는 기색을 보이자 이성배 씨는 “속상한 일 있으면 밴댕이

를 먹고 참으세요. 안 그러면 ‘밴댕이 소갈 지(소갈머리)’ 소리 듣습니다”라며 살스럽게 었다. 1983년 문을 연 청강횃집은 밴댕이회의 ‘원조집’으로 널리 알려졌다. 밴댕이는 다른 생선에 비해 내장이 매우 작고, 그물에서 꺼내자마자 죽어버리기 때문에 ‘성질 급하고 속 은 사람’에 비유하곤 한다. 활어(살아있는 물고기)가 아니므로 횃감으로 쓰이지 않고, 구워 먹거나 무침 요리를 해먹었다. 잡은 지 오래되면 젓갈을 담는다. 옛 우리말에는 변변치 않지만 때를 잘 만났다는 의미인 ‘오뉴월 밴댕이’라는 말이 있듯 5~6월에 강화에서 잡히는 밴댕이를 최고로 치기 때문이다.

둘째, 세계 5대 벌로 꼽히는 강화 벌(353km²)의 영양분을 듬 먹고 자란 강화 낙지는 다른 지방 낙지보다 유달리 크다. 조규호씨는 분오리 선착장에서 배를 타고 15분 거리의 바다로 나가 있다가 물이 모두 빠지면 으로 벌을 파서 낙지를 잡는다. 하루 평균 20마리씩 잡힌다고 한다.

셋째, 강도 육미에 속해 있으나, 최근에는 구경하기 힘든 생선도 있다. 바로 ‘깨나리’라고 불리는 멸치과 생선 ‘어’다. 강화도 선수포구(후포항) 근해 등에서 많이 나는 깨나리는 다른 지방에서는 거의 보기 힘든 생선이다. 현재는 따로 그물을 쳐서 잡지 않고, 다른 어종을 잡기 위한 그물에 걸리는 대로 모아서 어시장에 팔고 있다. 1820년 실학자 서유구가 쓴 어류백과사전 <난호어목지()>에서는 깨나리에 대해 ‘강과 바다가 서로 통하는 곳에 나는데, 이를 그물로 잡으며 파주와 교하 사람은 물릴 정도로 많이 먹는다고 한 것으로 보아 과거에는 인기 있는 생선이었던 것으로 보인다.

넷째, 강화도에서는 송어 새끼를 ‘동어()’라고 부르며 별미로 즐긴다. 동어는 12월에서 2월 사이가 제철인데, 은 소금을 뿌려 구워 먹는다. 조선 임금의 수라상에 올랐다고 전해질 정도로 맛과 영양을 고루 갖춘 겨울철 보양식이다. 강화에서는 송어를 모치(길이 6cm 이하), 동어(8cm 이하), 글거지(13cm 이상) 등 11개 사투리로 부르기도 한다. 바다에서 나는 나머지 강도 육미는 쫄면 사람에 따라 다르다. 가무락(모시조개)이라고 하는 사람도 있고, 새우젓(추젓)이라고 하는 사람도 있다.

다섯째, 보랏 뿌리의 순무는 강화 땅이 준 선물이다. 강화 순무는

무같이 시원하고 달콤한 맛이 나면서도 약간은 매콤한 독특한 맛을 지닌다. 우리나라에서 순무는 강화 땅에서 재배하기 시작했기 때문에 강화에서는 가장 일반적인 김치의 재료이나, 다른 지방에서는 매우 귀한 채소다. 특히 밴태이를 넣은 강화 순무김치는 순무의 겨자 향에 밴태이 특유의 맛이 더해져 ‘천하일품’으로 평가된다. 허준의 ‘동의보감’에서는 순무의 효능에 대해 ‘황달을 치료하고 오장에 이로우니, 순무 씨를 아홉 번 고 말려서 오래 먹으면 장생할 수 있다’고 했다. 특히 눈과 귀를 밝게 하고 소화를 돕는다고 기록돼 있다. ‘동의보감’에서 언급한 순무는 삼국시대 무렵 중국에서 우리나라에 건너와 재배된 종으로 뿌리가 보라색이다. 뿌리가 보라색인 강화 순무와는 차이가 있다. 현재 강화에서 재배하는 순무는 1890년대 영국에서 들여온 종이 도착화된 것이라는 게 정설이다.⁸

10년째 강화 순무 농사를 짓고 있는 황성용(59)은 “강화는 토질이 좋고, 바다 쪽에서 육지로 불어오는 해륙풍이 바닷물 속 유기물질을 육지로 가져오기 때문에 농작물이 자라기 좋은 환경”이라며 “강화도를 한 발만 넘어가도 순무 맛이 달라진다”고 말했다.

끝으로, 강화도 장준감은 1530년 편찬된 신증동국여지승람(新 國 地)에 강화의 대표적인 특산물로 기록될 정도로 오랜 역사를 가진 토산품이다. 팽이를 거꾸로 세워 놓은 것처럼 죽하고 씨가 없는 게 특징인 장준감은 일반 감보다 당도가 매우 높다.

8. 강화도에는 1893년부터 이듬해까지 한국 최초의 해군사관학교인 ‘충제영학당’이 있었다. 충제영학당에서 군사교육을 맡은 영국의 콜웰(William Henry Callwell) 대위가 강화읍 갑곶리 사택 주변에 영국의 순무 종자(보라색 뿌리)를 심었다는 얘기가 전해지고 있다. 하지만 콜웰이 심은 순무와 지금의 강화 순무는 다르다. 오랜 세월이 흐르며 토종 순무와 교잡()하면서 강화만의 독특한 순무가 탄생했다.

2. 영향 관계

2.1. 강화음식문화의 외부영향

13세기 개성은 몽골문화 전당이었을 정도로 몽골의 문화와 고려식이 혼존하면서 몽골 만두, 소주, 국수, 육식문화와 후추, 설탕 등이 도시에 퍼졌다. 개성은 지금까지도 고유의 음식문화가 잘 보존되고 있다. 조랭이 국, 흥해삼, 보쌈김치, 설령탕, 추탕 등의 귀족문화 음식과 새우젓 다용 등은 음식정체성이 강하였다는 점을 알게 한다.

개성은 고려의 수도⁹로서 음식이 사치스러웠고 격식이 까다로웠다. 음식의 양은 적었으나 가짓수는 많았고, 양념을 많이 했으며, 중간 정도의 간을 했다. 개성시는 인삼 곶, 설령탕, 추어탕, 약과 등을 지역특산물로 관광객들에게 선보이고 있다. 개성편수(만두)는 서울의 편수처럼 네모지게

는 것이 아니라 근 껍질에 아기 모자처럼 속을 많이 넣어 통통하게 만든다. 소로는 쇠고기, 고기를 모두 쓰고 두부, 배추김치, 숙주 등을 함께 는다((사)북한전통음식문화연구원, 2012, 210). 개성소주는 당시 원(元)으로부터 유입된 술이 아랍식 증류주 소주(,)다. 이색은 목은집()에서 “ 를 마시면 까지 불길이 다다른다”고 표현했다.

강화는 13세기 중기 이후는 강도와 개경의 탕 음식문화의 융합으로 강화음식은 개성음식(김영복, 2016)과 대체로 유사해져 갔다고 추정된다. 강화도호부는 토란국, 어국, 추어탕, 신선로, 설령탕, 강화도 젓국갈비(돼지고기와 새우젓) 등이 지금도 개성과 유사점이 많다. 원제국의 간섭 영향으로 선지국, 설령탕, 갈비탕, 편육 등이 성행했다(이종수, 2014b)

9. 개성은 고려의 수도로 몽골군 주둔 당시 개성소주와 개성순대가 전래된다. 서울은 조선왕조의 도읍지였으므로 서울의 전통음식은 조선시대로부터 그 유래를 찾을 수 있겠으나 고려 후기 음식문화가 강하게 베어 있으며, 그 대표적인 음식이 설령탕, 갈비탕 등 탕(湯) 문화다.

밥, 죽	오곡밥, 약밥, 장국밥, 잣죽
떡	화전, 단자, 대추계피떡, 우메기, 개떡, 조랭이떡, 송편
만두	편수
국수	제물국수, 온면, 비빔국수, 녹두면, 갈싹두기
장	무장, 찹쌀고추장
국	설렁탕, 신선로, 토란국, 추어탕, 흑임자국, 닭고기국
김치	보쌈김치, 나박김치, 방아다리 배추김치, 룡인오이지, 석류김치, 고구마줄기 김치
반찬	갈비찜, 양지머리 편육, 갑회(소내포회), 오징어순대, 갈비불구기, 고기장뎡이, 조기젓, 청어젓, 오징어젓, 녹두나물, 무채, 무청장아찌, 깻잎장아찌, 배추꼬랑이
당과 음료	다식, 제호탕, 약과
기타	구기자차, 배화채

개성 음식문화 변동의 시사점을 정리하면, 쌍화점의 만두이야기가 대표적이다. 『고려가요』에 ‘쌍화점에 쌍화사러 가고 신대 회회아비 내 손목을 어이다라는 대목을 보면 당시 몽골제국의 회회아비들이 고려에 유입되고, 쌍화(만두)전문점이 개점하는 등 개성의 음식문화에 영향을 주었음을 알 수 있다(손정우, 49). 또 목축기술의 발달과 도살법의 도입으로 육식문화가 일반화되기 시작하고, 소주문화가 정착됐다. 개성은 지금까지도 고유의 음식문화가 잘 보존되고 있다. 조랭이 국, 흥해삼, 보쌈김치, 설렁탕, 추탕(이종수, 2015) 등의 귀족문화 음식과 새우젓 다용, 젓국갈비 등은 음식정체성이 강하였다는 점을 알게 한다.

이상의 주요 내용을 표 4에 정리한다.

국제화와 음식변동	고려, 몽골 본당 만두, 소주, 설렁탕
유지	쇠고기, 탕국 중시 추탕(미꾸라지, 두부, 고추를 넣어 끓임), 밴댕이회 젓국갈비(새우젓 다용) 국수 문화

2.2. 개성, 강화도성, 원제국 음식문화의 차별성

지역별 향토음식의 기본은 지역특성, 원제국, 개성의 영향과 지역적 정체성의 결합으로 이 연구를 통하여 육류의 보편화와 탕중심 음식문화의 확산은 고려시대 대원제국 문화에서 유래되어 강화, 개성, 한양에서 토착화 되어 오늘에 이르렀음을 확인할 수 있다(이종수, 2013, 168). 첫째, 삼국시대 이전부터 우리선조들은 식사 시에 국물을 중시해 왔으며, 고려 후기 몽골의 영향으로 육식과 채식문화가 결합되어 민족의 음식문화 정체성이 형성되고, 조선시대 들어 양반을 중심으로 한 곰국과 백성을 중심으로 한 설렁탕 문화가 자리잡아 현대의 일품요리로 계승되어 속 풀이와 해장국용도 등으로 사랑받는 음식이 되었다.

둘째, 문화적 영향 측면이다. 깊은 맛을 추구하는 한국요리의 특징은 탕 요리에서도 잘 드러난다. 전 세계에서 한국만큼 탕이나 개 요리가 발달한 나라도 드물 것이다. 된장 개, 김치 개, 곰탕, 설렁탕에서부터 해물탕, 꽃게탕, 각종 전골 요리에 이르기까지 실로 다양한 종류의 탕과 개가 있다. 특히 곰탕이나 설렁탕 등은 속의 골수를 우려내는 맛이 있다. 맛이 있고, 에 좋고, 식재료를 구하기 쉽고, 경제적으로 먹을 수 있는 음식은 후손에게 전수되어 토착화된다. 몽골에서 양고기를 지금까지 상식 하듯이, 우리는 소, 돼지, 고기 식용문화가 보편적이다. 개성, 인천, 강화 등의 추탕은 미꾸라지, 두부, 고추를 넣어 끓이는 점이 동일하다. 개성 추탕이다(이종수, 2015, 200).

셋째, 강화도의 江都 식문화는 개성, 원제국 음식문화의 결합, 융합으로 탕(추탕), 젓갈, 어탕 등 탕문화가 정착, 토착화되어 오늘날까지 강화, 인천 등과 전국 각지에서 일상화 된 것이다. 강화도, 인천, 개성은 원제국과의 문화적 교류와 영향으로 탕(어탕, 육탕 융합)음식이 정착된다(이중수, 2013, 208). 매운탕도 원제국의 영향으로 지역에 맞게 채소, 된장, 어류 등을 변용하여 정착된 것이다.

예시하면 고려시대부터 내려온 강화 전통음식 ‘젓국갈비’는 돼지고기와 각종 야채로 만들어내는 시원한 국물을 장점으로 한다(미디어인천신문 , 2013.11.26).

강화에서 18년째 음식점을 운영하는 한 음식점 주인도 손님들께 ‘젓국갈비’를 권하면 처음에 다들 꺼려하지만, 후회 안 하실 거라고 계속 권해 일단 한번 맛을 보면 ‘진짜 맛있다며’ 오히려 포장까지 해 간다고 말했다. 강화군농업기술센터에서는 강화의 전통음식인 ‘젓국갈비’를 확산시키기 위해 배기와 전골 메뉴 레시피를 적극 보급하고 있으며 그 결과 지금은 강화의 많은 음식점에서 젓국갈비가 주요 메뉴로 자리 잡아가고 있다. ‘젓국갈비’는 돼지고기와 두부, 의 호박, 감자 등 야채를 넣고 강화특산물인 새우젓을 넣어 간을 맞춘 고려시대부터 먹던 강화의 옛 전통음식이다.¹⁰

IV. 강화도 향토음식 상품화 방안

1. 스토리텔링

1.1. 특성화 전략

첫째, 고려, 강화, 개경, 몽골음식 연결에 다크투어리즘(새관광) 방법을

10. ‘젓국갈비’는 국물이 있는 돼지고기 음식이지만 돼지 특유의 냄새가 나지 않고 국물 맛이 시원하다. 각종 야채를 고기와 함께 먹기 때문에 처음 먹어본 사람들은 궁중음식 같은 맛깔스러움과 격조가 느껴진다고 평한다.

적용한다. 몽골 흔적과 고려시대 강화도 → 진도 → 제주도 항파두리, 일본의 대마도 사레와 연계 코스화 할 수 있다. 예컨대 동북아 역사공동체 조성을 통한 접근이다(류지성·김형수, 2008).

서울 광진구의 몽고박물관과 ‘울란바토르시 문화센터’, 화성시의 ‘몽골문화 체험장’ 운영, 울란바타르의 ‘서울의 거리’와 ‘남양주의 거리’, 남양주에 ‘몽골문화원’ 과 같은 자원을 상호 활용하여 체험과 음식문화를 연계화하는 것이다.

둘째, 호동면은 6·25 전쟁 후 바다가 휴전선이 되기 전까지는 38선 이남 경기도에 속해 교동면 주민이 마음대로 오가던 곳이었다. ‘바라보고도 못가는 고향일세…인간이 최고라더니 날짐승만도 못하구나. 새들은 날아서 고향을 오고 가건만… 목숨을 부지하려 허 지 나왔는데 부모 형제 갈라져 반 백년이 말인가… 고향 친구들 뿔뿔이 어지고 백발이 돼 저 세상 간 사람 많은데 남은 사람 발 디딜 날 그 언제일까’(동아일보, 2018.5.5).

강화도를 서쪽 교동도(島)의 인사리 북진나루에서 북한 황해남도 호동면까지는 불과 2.6km 떨어져 있다. 38선으로 남북이 분단될 때 연백군(현재는 연안군과 배천군)의 남쪽은 경기도에 편입됐지만 1953년 7월 휴전 이후 바다가 휴전선이 설치된다. 피란 온 3만여 명의 연백군 주민들은 고향의 연백시장을 그대로 본떠 전통시장 거리를 조성했다.

실향민 2세로 교동도에 살면서 ‘교동 평화의 섬 프로젝트’를 추진하고 있는 김영애 ‘우리누리 평화운동’ 공동 대표는 “남북 정상회담 이후 남북 화해 분위기가 조성되면서 전쟁과 분단의 이픔을 대표했던 교동도가 분단의 상징에서 화해와 교류 협력의 관문으로 다시 태어날 기회를 맞고 있다”고 기대했다. “노무현 대통령과 김정일 국방위원장 회담 후 발표된 10·4 선언(‘남북관계 발전과 평화번영을 위한 선언’) 5항에 ‘한강하구 공동이용 등을 적극 추진해 나가기로 하였다’고 분명히 밝히고 있다”며 “북핵 문제가 잘 풀려 남북 협력 시대가 되면 한강 하구 및 교동도 주변이야말로 가장 적합한 곳”이라고 했다.

‘나들섬’ 개발계획의 대상지인 한강 하구는 예성강 임진강 한강 등 남북 3개의 강이 하나로 합쳐지는 곳이다. 밀물에는 해수가 되고 썰물에는 강물이 채워져 담수가 되는 곳이어서 송어 실장어 등 어족 자원이 풍부하다.

셋째, 고려 개경과 원제국의 음식문화 유사 상이점과 고려 음식문화 특성분석을 토대로 현대적인 개성, 서울 음식문화 융합 스토리텔링(이종수, 2018) 방안을 중심으로 한 음식체험 공감, 심신치유, 휴식과 충전기회 프로그램을 제공한다. 북한은 1960년대 이후 국가적으로 냉면에 관심을 보여 평양냉면, 사리원냉면, 함흥냉면, 강계냉면, 해주냉면, 평남냉면, 원산냉면, 청진냉면 등 각 지역별로 냉면을 발굴하고, 무형문화재로 지정하고 공훈요리사 제도를 통해 그 명맥이 끊어지지 않게 노력하고 있다. 각 냉면의 본산이 되는 식당을 지정하여 중점적으로 지원하기도 한다. 평양냉면은 옥류관과 청류관, 함흥냉면은 신흥관이 지정 식당이다. 4.27 판문점 남북 정상회담 만찬 음식으로 평양냉면이 TV로 중계되면서 많은 사람들에게 감동을 안겼다.

끝으로, 음식문화 플랫폼 구축(김창수, 2015)과 스토리텔링 종합계획 수립 및 시범사업 실시 등을 제도화 한다. 동시에 광역적 대응으로 평양냉면, 서울 설렁탕, 제주 국, 인천, 강화의 추탕과 ‘젓국갈비,’ 부산의 회국수와 밀면 등과 연계한 누들로드 코스를 개발하는 것도 한 방안이다(이종수, 2014a).

여기에서 새로운 食文化(이종수, 2018)와 그 스토리텔링 필요성, 곧 남북한 음식문화의 원류, 문화변동과 적용 및 새로운 음식 융합스토리텔링이 요청되는 것이다.

1.2. 강화음식 스토리텔링

첫째, <추탕>은 미꾸라지를 통째로 끓인 탕인데 견주어 <추어탕>은 미꾸라지를 갈아서 끓인 탕이라는 점이 다르다. 인천해물전골, 꽃게탕, 전통장어요리, 향토자장면, 밴댕이회, 물텀병이 탕과 찜, 시래기밥 칼싹독이, 면, 동어튀김이다.

둘째, 강화육미 스토리텔링으로 소어(밴댕이) 밴댕이는 탕과 구이가 모두 맛이 있고 회로 만들면 맛이 준치보다 다. 단오 후에 소금에 담그고 겨울에 초를 가하여 먹으면 맛이 좋다(『 經 』). 나이가 들수록 혀끝을 자극하는 맛보다 어린 시절 밥상 머리에서 마주했던 소박한 맛을 그리게 된다. 리에 각인된 맛, 어머니의 손맛과 고향의 맛에 대한 기억이다. 강화도에서는 그런 맛을 내는데 송어가 빠지지 않는다. 자산어보 는 치어()에는 치어()(속명, 수어()) ‘가송어’가 있고… 가치어()(속명, 사 ()), ‘송어’가 있다. 이중에서 ‘가송어’를 두고 “맛은 달고 농후한데, 어족 중에서 제일이다.”라고 하였다. ‘송어’는 형상은 ‘치어()’와 같지만, 머리가 치어보다 조금 크고 눈은 검고 크며, 치어보다 더욱 빠르다고 하여 송어와 치어(가송어)가 다름을 알 수 있다. 또 맛에 대해서도 배에 알이 들어 누런 기름이 있으면 맛이 좋다고 하였다.

셋째, 고려 후기 무신 김준사례로 마도호 목간에는 고려 말 최씨 무신 정권을 무너뜨린 최고 권력자 김준도 등장한다. ‘사심 김영공 님 댁에 올림’이라 적힌 목간의 ‘영공()’이 김준이다. ‘영공’은 고려 때 왕실의 제왕에게만 붙이던 극존칭인데, 1260~1268년 일반 관리로서 영공 칭호를 받을 수 있는 인물은 김준 뿐이고 여수가 그의 연고지라는 점에서 그리 본다. 마도 3호선의 화물은 고려인의 일상생활을 보여주는 자료이기도 하다. 각종 젓갈, 말린 생선, 육포, 곡물 등 먹을거리가 대부분이어서 당시 권력자들이 즐긴 음식을 짐작케 한다. 개고기, 상어고기 육포와 전복 등 고급 조개류, 지혈 등에 약재로 던 홍합 수염이 많이 나왔다. 선원들이 던 것으로 보이는 장깃들은 작고 납작한 돌에 차, 포, 장군 등의 한자를 먹으로 써 다.

넷째, 강화 고수레란 공회의식이다. 강화도는 ‘퇴기시레’라고 한다. 원제 국 문화의 잔재이다. 고수레(高), 고시레 등으로 불린다(이종수, 2014a ; 김창수 외, 2015, 170). 신에게 공물을 바치는 의식으로 음식을 먹기 전에 먼저 제물을 바쳐 감사의 뜻을 표현함과 동시에, 잡신을 달래어 아내 는 것이다. 마치 주문처럼 “고수레!” 하고 외치는 소리가 곧 고수레다.

또 고수레하는 행위에서 보듯, 음식을 떼어 던지는 행위를 일 기도 한다. 이렇듯 고수레는 언어와 행위를 일치시켜 을 막고 복을 맞으려는 주술적 관습이다.

다섯째, 강화천도(江 遷都)는 고려~몽골 전쟁 때 장기간 항전하기 위해 고려 고종이 1232년 도 을 개경에서 강화도로 옮겼다. 江都 39년은 몽골에 대한 ‘ 首都’기능을 갖춘 도시였으며, 1232년 개경 천도 시 30만 여명의 개경 백성이 강화도로 이주하여 개경문화가 강화도에 이입된다(오마이뉴스 , 2014.4.2).

강화도는 우리나라에서 네 번째로 큰 섬이다. 예성강과 임진강 그리고 한강이 한데 모여 바다로 흐르는 곳이므로 어족이 풍부해 바다 농사도 잘된다. 그러나 택리지 식으로 보자면 먹을 게 많이 나오는 강화는 살기에 좋은 곳임이 분명하다. 조선시대에는 수로를 이용해 세곡이며 물자들이 수도 한양으로 들어갔다. 강화도 인근은 수로 교통의 요지이자 수도로 들어가는 길목이었으니, 강화 해협은 지금으로 보면 고속도로나 마찬가지로 된 셈이다.

고려는 예성강과 그 앞바다를 기반으로 한 왕건이 세운 나라였기 때문에 강화도 인근 해역은 개경으로 들어가는 관문이기도 하였으며, 더구나 강화와 개경은 거리도 가까웠다. 두 지점간의 지표거리가 약 28km에 불과하니 리() 수로 따지자면 70여 리밖에 되지 않는 거리다. 서울에서 수원까지가 40km 정도라고 하니 강화에서 개경이 얼마나 가까운 거리인지 짐작해볼 수 있다(오마이뉴스 , 2014.4.2).

그래서 고려는 위기에 처하자 강화도를 선택했다. 당시 고려의 실권자였던 최우에게 강화도를 권한 사람은 황해도 풍덕군(지금의 개풍군)의 승천부부사 윤린이었다. “강화는 가히 난()을 피할 만합니다.”

고려사는 그 당시를 이렇게 기록해 다. “드디어 천도하니 때마침 장맛비가 열흘이나 계속돼 정강이까지 진 에 빠졌다. 사람과 말이 어지고 넘어졌다. 벼슬아치와 양가(家)의 부녀들도 신발을 벗고 갈 지경이었다. 환과고독()은 갈 바를 잃고 통곡하는 자가 이루 헤아릴 수 없었다.”

그래도 강화로 온 사람들은 목숨을 부지할 수 있었다. 본토에 남은 고려의 백성들은 잔학한 몽골의 칼날 아래 목숨을 잃거나 포로로 끌려가서 노예가 됐다.

중국의 송사(史)에 의하면 고려시대의 총 인구수는 “남녀이백십만구()”로 기록했다. 당시의 호구조사는 역(), 즉 균역이나 부역의 부과에 목적이 있었기 때문에 그 대상이 아닌 어린이나 노인들은 호구조사에서 제외가 됐을 것이다. 수도인 개경의 인구는 30만~50만 명 정도였을 것으로 추정된다. 비슷한 시기의 유럽 도시들을 보면 인구가 몇 만 명에 불과한데 개경은 30만 명이 넘었으니 상당한 도시였다. 그 많은 개경 사람들이 천도 때문에 거주지를 옮겼으니 강화는 거대 도시가 되고 말았다. 고려궁 이 있던 강화 인근은 그야말로 처마에 처마가 리를 물고 집들이 붙어 있어서 불도 자주 났다고 한다. 고려사절요 를 보면 강화에 불이 나 집이 다 다는 기록이 여러 군데 나온다(오마이뉴스, 2014.4.2).

(1234년) 정월에 큰바람이 불고, 대 남쪽 동네 수천 호의 집이 불에 다. (1245년) 3월에 강도(江都, 강화도)의 견자산(見) 북쪽 민가 800여 호가 불이 나서 죽은 자가 80여 명이었고, 연경궁까지 다.

끝으로, 강화 도령 철종 이야기이다. ‘강화도령’은 강화도에서 살다가 임금이 된 철종을 뜻하는 말이다. 경상도 처자와 연을 맺은 ‘강화도령’은 어느 해에 돌잡이 아들을 데리고 처가로 인사를 갔다. 아장아장 걸음마를 때는 외손자를 보자 장모님이 단걸음에 뛰어나와 아기를 석 안으며 하시는 말 이 “아이고, 우리 강화도령 오 는가”였다. 강화도 사위와 외손자에게 이보다 더 단순명쾌한 인사말이 있을까(오마이뉴스 , 2014.3.10).

사람들은 ‘강화도령’이란 별칭으로 철종을 불렀다. 곧 ‘강화도 총각’이니 이 얼마나 친근한 표현인가. ‘강화도령’이라는 말 속에는 기득권 세력들의 비아 이 숨어 있었다. 백성들의 철종에 대한 희망 관련 철종은 백성들의 기대를 저버리지 않았다. “내가 강화부에 어 특혜를 입히는 일을 하지 않을 수 있겠는가. 돈과 곡식과 묵은 세금 가운데 징수할 수 없는

것은 모두 없애 주고, 다른 물건으로 대체하는 방법을 강화유수로 하여금 조정과 상의하여 그 장점을 따라 조치하도록 하라.” 철종실록 . 또 철종 4년에는 강화도의 유생들만이 응시할 수 있는 특별과거를 시행하도록 하고 하기도 했다(오마이뉴스 , 2014.3.10).

2. 프로그램

2.1. 하드웨어

첫째, 강화음식문화 플랫폼 구축(김창수, 2015)과 스토리텔링 종합계획 수립 및 시범사업 실시 등을 제도화 한다. 광역적 대응으로 부산의 회국수와 밀면 등과 연계한 누들로드 코스를 개발하는 것도 한 방안이다(이종수, 2014a).

둘째, 해양음식 네트워크 관련 지중해 등 유사 해양지역과 국제교류 추진한다. 고려시대 강화 도성 음식과 이 했던 개성음식과 관련있는 스토리를 체험할 수 있는 테마음식을 개발하는 수단으로서의 음식관광 네트워크 구축이다. 개경과 인천 차이나타운, 강화, 옹진군 등의 특산식품 코스를 연계하는 방안을 들 수 있다(이종수, 2014b). 나아가 해상강국 신라의 경주, 백제의 고도 부여, 고구려의 평양 등의 고도(古都)문화 융합적 접근도 필요하다.

셋째, 2018년 8월 현재 남·북관계의 조화로운 관계 개선과 발전, 상호 이해 증진을 음식문화 융합으로 관계개선을 도모한다. 개성은 남북 통일 후 ‘통일한국의 수도’로 유력시 되는 도시이다(이종수·이상윤, 2006, 286). 중국과 지척이며, 인천국제공항과 인접하고 있다. 개성과 강화, 서울과 평양, 안동과 탐라 등 몽골(원제국) 음식문화의 동질성과 이질성, 현재의 계승 특성을 중심으로 토착화 된 남북한 밥상문화를 접근한다. 고려, 강화, 개경, 몽골음식 연결에 다크투어리즘(새관광) 방법을 적용하여 몽골 혼적과 고려시대 강화도 → 진도 → 제주도 향파두리 → 일본의 대마도 사례와 연계 코스화 한다. 예컨대 동북아 역사공동체 조성을 통한 접근이다(류지

성·김형수, 2008). 서울 광진구의 몽고박물관과 ‘울란바토르시 문화센터’, 화성시의 ‘몽골문화 체험장’ 운영, 울란바타르시의 ‘서울의 거리’와 ‘남양주의 거리’, 남양주에 ‘몽골문화원’ 과 같은 자원을 상호 활용하여 체험과 음식문화를 연계화 할 수 있다.

넷째, 남북한 음식문화 공연 상시 체험 여부이다(이복오도신문 , 2016. 9.7). 남북의 음식문화를 한곳에서 비교와 체험을 동시에 할 수 있는 공간이 마련될 예정이다. 통일부와 남북하나재단에 따르면 남북한 음식과 문화가 공존하는 「통일음식문화타운(가칭)」 조성은 탈북민의 안정적 자립을 돕고, 사회통합 및 통일공감대 확산 도모를 위해 추진한다고 밝힌 바 있다.

2.2. 소프트웨어 측면

첫째, 12세기의 ‘서금 항로’는 고려시대 원나라 사신 서금이 해상을 통해 고려를 방문할 당시 이용한 항로였다. “서금 항로를 한·중 양국을 연계한 해상 고속도로로 건설해 한·중 해양협력, 해양문화유산 보호 협력 등 양국이 상생할 수 있는 전략 마련에 나설 필요가 있다”고 했다.

둘째, 남·북 음식문화 융합의 기대 효과로는 해당지역 이야기 효과와 역사, 문화 학습장과 장소이미지 제고 효과 등과 해당지역 음식 문화와 장소 이야기가 ‘흐르는’ 스토리텔링 이미지 각인 효과와 친근하고 편안한 지역이미지를 전달한다.

셋째, 경제적 측면의 기대효과는 공공, 민간, NGO간의 문화 체계적 교류, 협력을 통한 음식 사업효과성 증대 및 지역 경제효과, 고용효과 등을 들 수 있다. 기타 1) 지역 전통음식 문화자산 활용과 문화 츠 보고 구축 2) 지역문화 개발 사업을 통한 지역인문정신 재 발굴과 수집결과의 다양한 활용 3) 지역인문자료 비축과 지역문화 전파 4) 지역자긍심 고취와 세계를 향한 “특수문화지역” 전파 마케팅 기초자료로 활용이 가능하다는 점 등이다.

넷째, 강화음식의 발전과제로는 개항과 연계된 음식관광 프로그램 개발, 강화와 웅진군의 특산물 가공판매 확대, 냉면, 돼지 젓국, 추탕 등을 대상으로

한 스토리텔링 코스를 개발하고 활용할 일이다. 특히 강화의 젓국갈비와 개성의 국수와 추탕, 인천의 면, 냉면, 부산의 돼지국수와 갈비, 밀면, 제주도의 국과 고기국수 등과 연계한 누들로드 코스를 개발하는 것과 함께 특별히 해양지역이라는 점에서 지역 특산물인 어류 중심의 어탕(湯) 문화를 현재적으로 재구성할 필요성이 주요 과제로 남는다.

끝으로, 본 연구의 의의는 강화지역 음식문화 특성을 도출하고 13세기 음식문화와의 관계를 분석하여 현대적인 음식문화 스토리텔링 방안을 제시한 논문으로 향후 강화지역의 휴식과 충전기회, 체험 공간 마련에 적지 않은 도움이 될 것이며, 동시에 북한 개경과 13세기 원제국 간섭기의 음식문화 융합적 접근을 시도함에 따른 지역상호 간, 국가 간 이해의 폭을 넓힐 수 있는 계기를 마련하였다는 점이다.

V. 나가는 글

이 연구는 21세기 강화지역음식 문화특성을 도출하고 그런 음식문화 특성에 영향을 미친 요인을 분석하였다. 주요 연구문제로는 강화의 전통(향토)음식은 무엇이며, 그 음식문화에 영향을 미치는 요인은 무엇일까, 왜 그런 특성을 띄게 됐나, 어떤 요인에 의해 변화가 야기 되었는가 등을 13세기 고려 개성, 강화, 원제국의 상호관계와 음식문화를 중심으로 규명하고 주요 시사점을 제시하였다.

주요 내용은 저간의 강화지역 음식문화의 특성을 도출하고, 그에 영향을 미친 요인으로 13세기 고려 개성, 강도, 원제국의 상호관계와 음식문화 특성을 바탕으로 향후 강화 음식문화의 스토리텔링 방안을 모색해보고자 하였다는 점에 연구의의가 있으며, 특히 고려시대에 약 40년간 수도로 기능하여 타 도지사역과는 다른 강화의 식문화 특성을 드러내는 연구라는 점에서 강화도지방 시대에 필요한 논문으로 의미가 있다.

강화는 외세의 유입과 전쟁 등의 관문 등의 지역적 특색으로 인하여

전통적인 향토음식을 형성, 유지하기를 어렵게 했음에도 불구하고 강화의 개항, 강화 역사와 그 속에서 자연스럽게 탄생하고, 문혀 버린 강화의 수많은 특산물과 강화 고유의 강화 역사와 향토음식 및 그 발전과제를 제안하였다.

추후의 연구과제는 이상의 내용을 토대로 강화 강화와 개성, 한양, 안동, 탐라의 음식문화 등 13세기 음식문화의 원류를 횡적으로 비교하는 시도가 필요하다. 이를 통하여 반도의 탕(어탕, 육탕)문화의 보편성을 밝힐 수 있으리라고 본다. 동시에 고려의 탕 음식, 몽골 탕과 조선의 설령탕의 근원과 그 비교에 대한 문헌적, 비교 사례적 분석 연구가 필요하다.

참고문헌

- (2008). , , .
- (2016). , .
- (2015). ,
- . (2008). ,
- 1(2), 287-314 .
- (2010). , .
- () (2012). ,
- 5.
- (2009). 『 』, .
- (2014). -
- , .
- (2001). , 29.
- (2008). , 12.
- (2009). ,
- .
 _____(2003). , 3.
- (2010). , 74,
 29-57 .
- (2012). ‘ ’ , 39, 39-73
- .
 (1983). , .
- , (2006), 21 , .
- (2012). , 5(2),
 211-242 .
- _____ (2013). , 48, 147-184 .
- _____ (2014a). ,
- 10, 95-133 .
- _____ (2014b). , ,21, 1-31
- .
 _____ (2015). 13 ; , ,
- , 16, 181-220 .
- _____ (2016a). 13 ,
-

- 59(1), 143-179 .
- _____(2016b). 13 , 2016 7
: 2 , 139-145 .
- _____(2017). 13 , 2017 8
, 96-104 .
- _____(2018). :
, 2017 , 93-106 .
- , 2016.11.10 , “ ”
- , 2015.6.4 , “[. 20 . 22]
‘ ’”
- , 2016.5.4 , “[] ”
- , 2018.5.5 , “
”
- , 2013.11.26. , “
”
- , 2014.4.2 , “ , , ”
- , 2014.3.10 , “ ‘ , ’ ”
- , 2016.9.7 , “ ”
- , 2011.10.6. , “ 4 ”
- Buell, P.D.(2003). *Historical Dictionary of the Mongol World Empire*, Lanham,
M.d. : Scarecrow.

국문 초록

유사이래 강화도는 한반도의 전략적 요충지였으며, 특히 고려시대는 몽골항쟁을 위하여 개경에서 강도로 천도하여 39년 동안이나 도 지였다. 조선시대는 정묘호란과 병자호란을 맞고, 조선 말기에는 병인양요와 신미양요를 맞은 지역이다. 고려시대는 예성강 나루터인 벽란도 길목으로 중요한 조운의 통로였으며, 벽란정(관사)을 운영하기도 한 곳이다. 조선시대에는 '심도(心島, 심장의 의미)'라는 異名을 가지고 있다. 강화는 13세기 고려 중, 후기 무신정권의 강도(강화도성) 구축 후, 충선-공민왕대의 몽골문화가 이입되었으며, 그 주요 내용은 13~14세기 죽간 기록, 마도호와 무인관료 사례 등에서 확인할 수 있다. 예컨대, 탕이나 냉면 사례, 평양속담에 선주후면(後), 개성의 추어탕, 강화의 젓국갈비 등 등을 예로 들 수 있다. 본 연구는 21세기 국제 해양화시대 바다중심의 해양도시(sea port city) 강화지역 음식문화 특성을 도출, 13세기 강도와 고려 개성 음식문화 관계분석, 고려와 원제국의 음식문화 유사 상이점과 고려와 강도 및 현재 강화도 음식문화 특성분석을 토대로 현대적인 강도 음식문화 스토리텔링 방안을 하드웨어, 소프트웨어 측면에서 제안하였다.

주제어: 강도음식문화, 향토음식, 음식문화 특성, 음식스토리텔링

Abstract

Kang-wha's Local Food Culture Storytelling

Jongsoo Lee (Chung-ang University)

The article is organized as follows. First, it clarifies research questions, the purpose of study and methodology about the Kang-wha's(江都) local food culture storytelling. The second deals with methods of study, literature review, precedent research and theoretical background of the Kang-wha's local food culture storytelling. The comparative variables of a characteristic of food culture are similarity & difference of Kangwha, Koryo & Mongghol's food culture in the thirteenth century. This paper analysed effects of Kang-wha's local food culture storytelling. Thirdly, it presents the comparative analysis about Kang-wha's local food culture storytelling. Fourthly, it suggests interchange direction for fostering Kang-wha's local food culture storytelling. Lastly, it concludes that they are fundamentally similar on Kang-wha's local food culture storytelling.

Key-words: Kangwha's local food culture, local food, food culture traits, local food storytelling

Received :	1 July	2018
Reviewed :	20 July	2018
Accepted :	10 August	2018

