

『반찬등속』의 역사·문화 연구와 앞으로 연구과제

김의환*

-
- I. 머리말
 - II. 청주 상신리의 연혁과 농업환경
 - III. 진주 강씨의 청주 정착과 배출 인물 및 유적
 - IV. 『반찬등속』의 음식과 음식 재료
 - V. 『반찬등속』의 저자 찾기
 - VI. 앞으로 연구과제
-

I. 머리말

2013년은 『반찬등속』이 작성된 지 100주년이 되는 뜻이 깊은 해이다. 국립민속박물관에 소장된 『반찬등속』이 세상에 소개되면서 학계는 물론 이 책이 작성된 곳으로 알려진 청주시는 이를 연구하여 다각도로 활용하기 위한 여러 가지 방안을 강구하고 있다. 최근에 음식은 그 지역의 역사와 문화를 대표하는 새로운 문화 코드이자 지역 상품의 트렌드로서 주목받고 있다. 청주시는 작년부터 연차적인 계획을 수립하여 이를 연구하고 재현함으로써 지역을 대표하는 문화 상품으로 육

* 충북대학교 기초교육원 교수

성해 나가고 있다.²⁾

『반찬등속』은 앞과 뒤표지 두 장을 포함하여 모두 30장(60면)의 필사본으로 되어 있다. 이 책에는 먼저 음식 조리법을 설명한 부분이 있고, 음식 이름과 식재료 이름 및 가정에서 사용하는 용어를 적은 일명 「文字冊」과 일반 생활 용어와 사자성어 등을 적은 「文字集」이 있으며, 뒷부분에는 초서와 한글로 된 편지글이 적혀 있다.

이 책의 앞표지에는 한글로 ‘계축납월 이십사일성’이라고 적혀 있고, 뒤표지에는 ‘福壽多男’이라고 적혀 있으며, 표지 안쪽에는 ‘淸州西江內 壹上新里’라는 지명이 있어 계축년에 청주의 상신리에서 작성되었음을 알려주고 있다. 현재 이 책을 쓴 저자는 정확하게 알 수가 없고, 다만 상신리에 동족마을을 형성하였던 진주 강씨의 며느리 가운데 한 명이라고 추정할 뿐이다.

전근대 사회에서 여성이 책을 쓴다는 것은 쉬운 일이 아니다. 율곡 이이의 어머니로서 시와 글씨와 그림에 능했던 신사임당이나 임윤지당 및 강정일당도 여러 시문을 남기거나 후대에 문집이 간행되었지만, 자신이 책을 만드는 경우는 드물었다.³⁾

지금부터 340년 전인 1670년 경 경북 영양에서 갈암 李玄逸의 어머니인 정부인 장씨(1598~1680)가 『음식디미방』이라는 요리책을 최초로 지은 것⁴⁾과 빙허각 이씨(1759~1824)가 『閨閣叢書』를 쓴 것을 제외하고 여성이 직접 음식 조리서를 남긴 경우는 흔하지 않다.⁵⁾

이 『반찬등속』은 1913년경 청주의 지역어 연구는 물론 음식의 재료와 음식문화 등을 연구하는데 좋은 자료이다. 특히 올 해는 이 책이 세상에 나온 지 100년이 되는 해이기 때문에 이 책과 관련된 여러 방면의 연구와 함께 앞으로 활용 방안을 논의하는 것도 의미 있는 일이

2) 김향숙·박경래·지명순·김의환, 2013, 『반찬등속』, 교문사.

3) 이영춘, 1998, 『임윤지당』, 혜안 ; 이영춘, 2002, 『강정일당: 한 조선 여성 지식인의 삶과 학문』, 가람기획.

4) 영양군, 2007, 『음식디미방』 ; 안동장씨, 1999, 『다시 보고 배우는 음식 디미방』, 궁중음식연구원.

5) 이효지·한복려 외, 2010, 『부인필지』, 교문사.

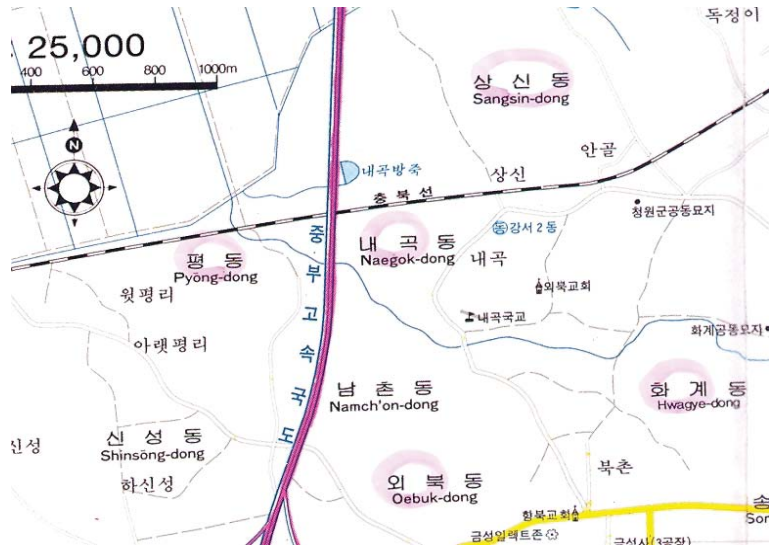
라고 생각한다.

따라서 이 글에서는 『반찬등속』을 이해하기 위한 기초 연구의 하나로 역사와 문화적 측면을 살펴보았다. 먼저 이 책이 작성된 상신리의 농업 환경을 검토한 후 이곳에 동족마을을 형성하였던 진주 강씨의 입향 과정과 배출 인물 및 주요 유적을 고찰하였다. 이어서 이 책에 나타난 각종 음식과 식재료의 생산과 유통 문제를 알아보고, 가문의 인물과 음식 관련 자료 등을 검토하여 저자가 누구인지 찾고자 하였다. 마지막으로 앞으로 이와 관련한 연구를 제대로 수행하기 위한 해결 과제와 활용 방안을 몇 가지 제시하고자 한다.

II. 청주 상신리의 연혁과 농업 환경

상신리는 청주시의 서북쪽에 있는 마을이다. 한말에는 청주군 서강내면 상신리이었고, 1914년의 행정구역 개편 때 청원군 강서면에 편입된 후 1983년에 청주시 흥덕구 강서 2동에 소속되었다.

청주시 외곽 순환도로 있는 하이닉스 반도체에서 북쪽 방향으로 외북동과 내곡동을 지나가면 충북선 철길이 나타나며, 그 철길 밑을 통과하면 곧바로 상신리가 나타난다. 이 마을을 거쳐 상신 저수지를 지나면 무심천과 까치 내[鵲川]가 함께 만나는 미호천이 흐르고 있다. 미호천 주변에는 작천 들판이 바둑판처럼 시야를 환하게 할 정도로 넓게 펼쳐져 있다.



<그림 1> 청주 상신리 지도

상신리는 방축골·윗남례·남례·뱅갈 등의 자연 마을로 구성되어 있다. 이 마을은 원래 미호천에 가까운 텃마루에 있었으나, 대홍수 때 강물이 범람하여 마을이 모두 물에 잠기면서 그 위쪽에 새로 자리 잡았다. 마을 이름은 이 때문에 ‘위쪽에 새로 생긴 마을’이라는 의미로 ‘上新里’로 고쳐 불렀다고 한다.⁶⁾

이 마을은 원래 앞에서부터 뒤까지 소가 길게 누워 있는 형상의 낮은 산이 있어 方丘의 이름으로 불리다가 이때 상신리가 되었다. 마을은 대체로 소의 엉덩이 부분에 포근하게 안겨있는 듯하며, 해가 얼굴을 내미는 동쪽을 향해 집들이 누워있다. 그리고 마을의 동쪽에는 원평동이 있으며, 그 주위에는 내곡동과 평동 및 화계동이 자리하고 있고, 마을 서북쪽의 미호천 옆에는 중부고속국도가 힘차게 가로 질러가고 있다.

6) 마을의 환경과 내력에 대해서는 강광희(81세)·강원모(76세)·강건원(72세)님의 도움을 받았다. 이하 내용은 청주시가 간행한 『반찬등속』의 내용을 수정하고 보완한 것이다(김향숙·박경래·지명순·김의환, 2013, 『반찬등속』, 교문사).

『반찬등속』에 보이는 음식을 이해하기 위해서는 먼저 상신리의 농업 환경에 대한 이해가 필요하다. 이 마을의 농지는 논이 95% 이상을 차지하고 있고, 밭은 5% 미만에 불과하다. 논은 마을과 저수지 사이에도 있지만, 대부분은 미호천 주위에 분포한다. 李重煥의 『擇里志』에도 “작천 동쪽은 큰 들판이 있어 동남쪽으로 40리 까지 뻗어 있다.”⁷⁾”고 한 것에서 알 수 있듯이 마을 앞에는 넓은 들판이 있다. 밭은 마을 주변의 산을 개간한 곳과 마을 옆에 조금 있을 뿐이다.

마을에는 일제 시대에 만든 상신 저수지가 하나 있다. 저수지의 물은 마을 앞의 논과 밭에서 농사를 짓는데 이용하고 있고, 작천의 넓은 들판은 미호천의 물을 농업용수로 이용하고 있다. 이 마을의 농업 환경은 다른 마을과 비교하면 농토가 기름지고 물이 풍부하기 때문에 매우 좋은 형편이다. 산골의 처녀는 쌀 세말을 먹지 못하고 시집간다는 말과 달리 이곳 사람들의 생활 환경은 넉넉한 편이었다고 한다.

현재 상신리에서 생산되는 주요 작물은 마을의 농지의 대부분이 논이기 때문에 쌀이 가장 많다. 밭에서 생산되는 곡물은 보리·밀·메밀·옥수수·팥·콩 등이고, 채소류는 무·배추·열무·파·오이·상추·부추·고추·가지·호박·당근·들깨·토란 등 다른 마을에서 생산되는 것과 같이 다양하여, 이것으로 일상에 필요한 각종 음식재료를 충당하고 있다. 그리고 작천 들판에는 대단위의 비닐하우스를 조성하여 판매를 목적으로 각종 과일과 채소를 재배하고 있다.

마을의 집과 들판 여러 곳에는 과일나무도 일부 심어져 있다. 감나무·밤나무·대추나무·호두나무·복숭아나무·배나무·은행나무 등에서 수확한 과일과 열매는 마을 사람들에게 음식재료는 물론 때때로 맛있는 간식을 제공해 주었다. 산과 언덕에 서 있는 상수리나무와 두릅나무는 옛날부터 좋은 구황식품과 건강식품으로 애용되었다.

밭과 논둑에는 뽕나무를 심어 누에를 치기도 하였으며, 최근에는 마을 주변의 일부 밭에서 인삼을 특용작물로 재배하고 있다. 이러한 농작물들은 그전부터 이 마을에서 재배되어 100년 전의 『반찬등속』에

7) 李重煥, 『擇里志』 八道總論, 忠淸道.

등장하는 음식의 재료로도 사용되었을 것이다.

그리고 마을 사람들은 큰 농기계가 없던 시절에 많은 농사일을 대신할 소를 한 마리 정도 키웠다. 당시 소는 단지 가축이 아니라 농사일에 한 몫을 도와주는 친구이자 가족과 같았다. 이들의 행동은 비록 느리지만 농부의 삶을 닮은 우직한 모습이었고, 주인의 요구에 워낭소리로 대답하면서 아침 햇살처럼 사람들의 장래를 열어주는 중요한 역할을 하였다.

Ⅲ. 진주 강씨의 청주 정착과 배출 인물 및 유적

진주 강씨의 도시조는 을지문덕과 함께 수나라의 침입을 물리친 병마도원수 姜以式이다. 姜邯贊은 고려 때 귀주대첩을 승리로 이끌었고, 姜民瞻은 慈州大捷으로 유명한 장군이다. 진주 강씨는 두 장군의 계파와 姜啓庸·姜渭庸·姜遠庸의 3계파가 3대 산맥을 이룬다.

姜希顔은 세종 때 문과에 급제하여 집현전 직제학으로서 훈민정음 창제에 기여하였고, 그의 동생 姜希孟 역시 문과에 급제하여 세자빈각을 지내고 『衿陽雜錄』을 지었다.⁸⁾ 姜沆은 정유재란 때 영광에서 창의했다가 포로가 되어 일본 성리학의 형성에 기여하였고, 『看羊錄』을 저술하였다. 姜碩期는 사계 김장생의 문인으로 예학에 뛰어났고, 그의 딸이 소현세자의 빈이 되었으며, 『月塘集』을 남겼다. 그리고 조선후기에 진천에서 살았던 姜世晃은 정조 때 글씨와 그림으로 이름이 높았다.⁹⁾

청주지역에 자리 잡은 계열은 박사공파이고, 姜啓庸이 시조이다.¹⁰⁾

8) 강희맹은 당시 금양·고양·함양·안산·장단·금천 등지에 농장을 소유하고 있었다(박경안, 2002, 「강희맹(1424~1483)의 농장에 관하여」 『역사와 현실』 46).

9) 변영섭, 1988, 『표암 강세황의 회화 연구』, 일지사 ; 조정욱, 2002, 『표암 강세황, 가을 풀잎에서 메뚜기가 떨고 있구나』, 고래실.

10) 진주 강씨의 세계는 다음 족보를 참고하였다(진주강씨대동보편찬위원회, 1994, 『晋州姜氏大同譜』).

그는 과거에 급제하여 국자감 박사를 지냈고, 원종 15년(1274) 통신사로 서 일본에 다녀왔고, 아들 姜引文 역시 급제하여 殿中內給事를 지냈다. 5세 姜君寶는 등과하여 예문관 대제학과 문하좌시중을 역임하였고, 아들 姜耆는 문하찬성사와 상호군을 지냈으며, 권근이 묘지명을 지었다.

강시의 아들인 姜淮伯 역시 급제하여 예문관 대제학과 이조판서를 하였고, 정몽주와 이숭인과 함께 원나라 풍습의 개혁에 앞장섰다. 8세 姜順德은 문과에 급제하여 사헌부 감찰을 지냈고, 그는 태종의 즉위에 공을 세웠던 李叔蕃의 사위가 되었으며, 부인의 외조부는 鄭摠이다.

진주 강씨는 3세 姜師瞻 이후 합천과 고령 일대에 거주하였고, 6세 강시 때부터 8세 강순덕까지 경기도 장단과 연천 및 시흥 등지에 살았다. 그러다가 9세 姜希明(1427~1489)이 세조 6년(1460)에 청주지역으로 이주하였다. 강희명은 문의 현령을 지내고 만년에 청주 화계리에 자리를 잡아 이 지역에 후손들이 대대로 살게 되었다. 처음에는 화계리 서쪽의 西亭에 살다가 물이 부족하여 화계리와 상신리로 옮겼다.

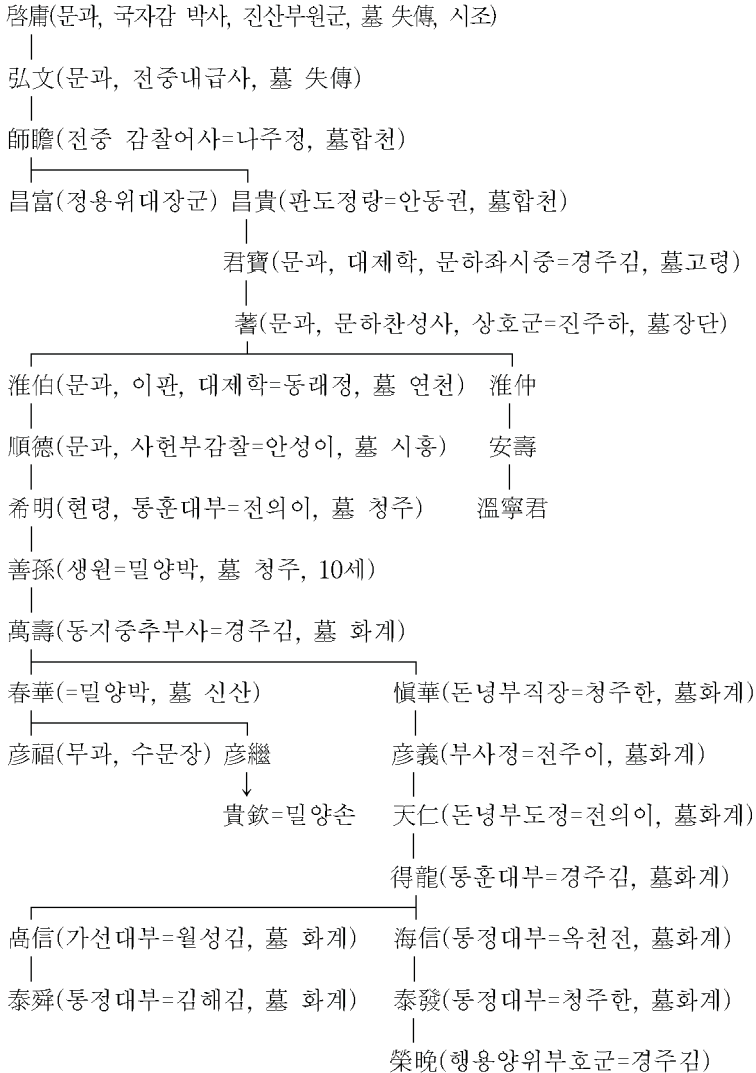
강희명의 아들인 姜善孫은 성균관 생원이었고, 손자 姜萬壽는 가선대부 동지중추부사에 추증되었으며, 증손자 姜愼華는 돈녕부 직장을 지냈다. 강희명의 고손자인 姜彦福은 무과에 급제하여 수문장이 되었고, 姜彦義는 부사정을 지냈으며, 강언의의 아들인 姜天仁은 돈녕부 도정을 하였다.

진주 강씨는 청주에 들어온 이후 큰 벼슬을 하지 못했으나 계속 관직에 나아가면서 지역에서 유력한 양반 가문으로 자리를 잡았고, 15세 姜得龍(1610~1636) 때 가문이 크게 이름을 알렸다. 그는 병자호란 때 관찰사 鄭世規와 함께 경기도 廣州 儉川에서 적과 싸우다가 패하여 전사하였다.

그는 죽은 후 충절을 높이 평가받아 효종 5년(1654)에 通訓大夫掌禮院正振衛將軍忠武衛不司孟에 추증되었고, 숙종 45년(1719)에 민유중의 주청으로 다시 嘉善大夫兵曹參判兼五衛都摠府副摠官禮文館直提學에 추증되었다. 그의 부인 경주김씨는 金洽의 따님인데, 미리 남편의 옷설에 실로 특별한 표시를 해두었다가 남편이 전사하자 직접 시신을 찾아서

옴겨와 장례를 치렀다고 한다. 이 때문에 그녀는 후에 남편과 함께 조
정으로부터 정려를 하사받았다.

<진주 강씨 박사공파의 세계>



진주 강씨는 이 지역에 세거하면서 몇 가지 유적을 남겼다. 이 가운데 대표적인 것이 忠烈閣이다. 충렬각은 청주시 흥덕구 화계리(새터 마을)에 있으며, 정면 1칸의 겹처마 맞배지붕으로 된 목조 기와집이다. 강득룡과 경주김씨는 효종 5년(1654) 국가에 대한 충성과 남편에 대한 절개를 인정받아 함께 정려를 받았다. 강득룡은 숙종 45년(1719)에 다시 증직을 받았고, 조선후기에 정려각이 세워졌다가 1980년에 다시 증수되었다.

화계리에 있는 충렬각의 처마 밑에는 ‘忠烈閣’이라는 현판이 걸려 있고, 건물 안에는 ‘忠烈贈嘉善大夫兵曹參判兼五衛都總府副總官藝文館直提學 諡忠貞晉州人姜得龍 竝旌妻贈貞夫人慶州金氏之閭 孝宗甲午命旌 肅宗己亥贈秩’이라는 편액이 걸려 있다. 이 편액의 뒤에는 영조 46년(1770년)에 姜錫朋이 지은 <정려기>가 있고, 1980년에 姜大崑이 지은 <증수기>가 함께 걸려 있다.

이 가문의 묘소는 3세 강사첨 이후 합천과 고령 및 장단과 연천 등지에 있었고, 8세 강순덕의 묘소는 원래 시흥시 하산동에 있었으나 도시개발 때문에 오창면 원리의 선영으로 이장되었다. 청주에 처음 들어온 강희명과 이들은 이곳 선영에 묻혔다. 그리고 강희명의 증손자이자 강득룡의 증조 할아버지인 강신화와 그 후손의 묘소는 원래 처음 살았던 송정동 西亭(LG 공업단지 자리)에 있었으나, 서청주 공업단지의 조성 때문에 화계리의 뒷산으로 이장되었다.

상신리 후손의 집에는 유학 姜必壽의 과거 시험 답안지인 과안 등 5점의 고문서가 남아 있으며, 숙종 때 강득룡의 증직을 주청했던 민유중이 쓴 <忠烈傳記>도 있다. 그리고 1913년 이 마을에서 작성된 음식조리서 『반찬등숙』이 있었으나, 이것은 현재 국립민속박물관에 소장되어 있다.

그리고 진주 강씨 가운데 청원군 남일면 신송리에 세거한 계열도 있었다. 이들은 姜杜賢이 입향한 후 그 후손들이 지금까지 세거하고 있다.¹¹⁾ 진주 강씨와 관련된 청주의 유적 가운데 姜栢年(1603~1681)

11) 이 마을에는 1980년대까지 진주 강씨가 30호 정도 거주하였고, 이들 가문의 묘소와 재실은 이웃 마을인 남일면 가죽리에 있다고 한다(강대화(77세)님의 증언).

을 제향한 機巖書院이 있으며, 이 서원은 숙종 25년(1699) 건립되어 강백년과 吳瀟을 제향하였다.¹²⁾

강백년은 인조 5년(1627) 문과에 급제하여 정언과 부교리 등을 지내다가 강빈 옥사 때 신원을 상소하여 삭직되었다. 대사간 때 다시 강빈의 신원을 주장하여 청풍군수로 좌천되었고, 좌승지와 충청도관찰사를 역임한 후 현종 11년(1670)에 도승지와 예조판서를 거쳐 판중추부사에 올랐다. 그는 청백리로 이름이 높았고, 『한계만록』을 지었다. 그리고 문의면 덕유리에는 晉州姜門 忠孝閣이 있으며, 옥산면 국사리에도 忠顯祠가 있다.

IV. 『반찬등속』의 음식과 음식 재료

조선 중기에도 음식 관련 요리책이 여러 가지가 있었으나 대부분 한문체로 쓰였다. 김유는 1540년에 『需雲雜方』을 지었고, 허균은 1611년 바닷가로 유배를 가서 『屠門大嚼』을 썼다. 정부인 장씨 장계향은 1670년 경에 한글로 『음식디미방』을 써서 146가지 음식 조리법을 소개하였으며, 이보다 250여 년 후인 1913년경 청주 상신리에서도 한글로 쓴 『반찬등속』이 있었다.

『반찬등속』에는 모두 44가지의 음식 조리법이 등장한다. 김치에는 무김치·깍두기[깍독이]·깍두기[갓데기]·오이김치·고추김치 등 7가지가 있고, 간장과 소금물에 채소를 절인 찐지는 찐지·무 찐지·고춧잎 찐지·배추 찐지·마늘 찐지·파 찐지·박 찐지·콩 찐지·북어 찐지·전복 찐지 등 10가지이며, 밑반찬은 참죽나무순과 토란줄기·북어무침·북어대강이·가물치회·오리고기·육회·전골지짐 등 7가지이다.

12) 김의환, 2007, 「충북지역의 유교문화와 문화권」 『충북학』 9, 25쪽 <표 1>. 기암서원에는 순조 26년(1826)에 오숙이 추향되었고, 원래 청원군 오창면 기암리 강당마을에 있었다가 고종 8년에 훼손된 후 1948년 보성 오씨 가문이 현재의 위치에 다시 중건하였다.

과자에는 수증과·산자·과줄·주악·박고지·정과 등 6가지가 있고, 떡에는 증편·백편·꿀떡·꽃감 떡·화병·송편·염주 떡 등 7가지가 있으며¹³⁾, 술에는 연잎술·약주·과주 등 3가지가 있고, 음료에는 수정과와 식혜 2가지가 있다. 이 외에 약밥과 만두가 있으며, 고추장을 맛있게 먹는 방법과 가래떡인 ‘흰 떡’을 오래 보관하는 방법도 소개되어 있다.

이러한 음식에 사용된 재료는 매우 다양한데, 상신리에서 생산된 것은 물론 다른 지역에서 생산된 농수산물까지 널리 요리에 사용되었다. 『반찬등속』에 보이는 음식의 재료는 이미 기존 연구에서 어느 정도 밝혔기 때문에 여기에서는 기록상 보이는 재료를 주재료와 부재료 및 양념으로 구분하여 다시 정리하였다.¹⁴⁾

김치는 모두 7가지가 소개되어 있는데, 찐지와 배추 찐지[배추김치]를 여기에 포함시키면 모두 9가지가 되며, 고추김치와 오이김치는 각각 2가지가 있다. 김치는 대체로 무를 주재료로 사용하였고, 고추는 풋고추와 실고추 및 고춧잎이 사용되었으며, 여기에 조기와 열무 등이 첨가되었으며, 양념은 소금·마늘·생강·새우젓 물·초 등이 사용되었다.

13) 염주떡은 회갑과 불천위 제사 등 큰 잔치와 제사의 큰상 차림에 사용되는 것이다. 큰 상의 고임 음식은 대체로 강정·다식·사과·대추·갓·호두 등을 원추형으로 쌓아 올렸다. 상신리의 염주떡은 흰떡에 오색 물(오방색)을 화려하게 들여 마치 염주가 꽃잎처럼 주렁주렁 열린 ‘염주 꽃송이 탑’이라고 부르고 싶을 정도로 이채롭다. 경북 봉화 닭실의 안동 권씨 충재 권벌 중가에서는 불천위 제사 때 절편 등 12가지 떡으로 동곳떡을 쌓았고, 안동 하회마을의 서애 류성룡 중가의 충효당에서는 여러 가지 떡을 쌓아 고임 음식을 만들었다.

14) 『반찬등속』에 보이는 음식 재료에 대한 전체적인 이해는 다음을 참고할 것(권선영, 2008, 「1910년대 청주지역의 식문화 - 『반찬등속』을 중심으로」, 고려대 문화재학과 석사학위논문). 실제 음식의 조리에서 사용된 양념은 이보다 훨씬 다양하였을 것이다.

<표 1> 김치의 재료

	음식 이름	재료	부재료	양념
1	무김치	무	풋고추·생조기	소금
2	깍두기 [깍독이]	무	고추·조기	소금·마늘·생강
3	깍두기 [갓태기]	무	고추·조기	새우젓 물
4	고추김치	고추	고춧잎·무·생조기	파·생강
5	고추김치 [고춧잎김치]	고춧잎	통무	소금·후추
6	오이김치	오이	고추·조기	소금·마늘
7	오이김치 [외이 김치]	오이	열무	초

<표 2> 찌지¹⁵⁾의 재료

	음식 이름	재료	부재료	양념
1	찌지	무·배추 ·무잎	해말·고추·조기	소금·생강·마늘
2	무찌지 [무말랭이]	무		소금·간장·꿀
3	고춧잎찌지	고춧잎	쇠고기	소금·생강·깨소금
4	마늘찌지	통마늘	홍합	간장
5	파찌지	파	문어	소금·간장
6	배추찌지 [배추 김치]	배추	실고추·조기·문어· 전복·배추고갱이	생강
7	박찌지	박		간장·조기 물
8	콩찌지	콩	복어대강이	
9	전복찌지	전복		간장·생강·깨소금
10	복어찌지	복어	참파대강이	소금·꿀·간장·깨 소금

15) 찌지는 『반찬등속』의 「문자책」에는 한문으로 ‘殘只’로 표현하였다.

<표 3> 반찬의 재료

	음식 이름	재료	부재료	양념
1	북어무침	북어		간장·꿀
2	북어대강이	북어대강이		소금·참기름
3	가물치회	가물치	술	유장
4	육회	쇠고기	술	생청·고추장·참기름·후춧가루
5	전골지짐	쇠고기	두부·사골육수	
6	오리고기 [오리탕]	오리	밀가루	
7	참죽나무순과 토란줄기	참죽나무순 ·토란줄기	밀가루	기름

<표 4> 떡과 간식의 재료

	음식 이름	재료	부재료	양념
1	화병	찹쌀	고추·달걀·콩고물	
2	엽주떡	쌀(가래떡)		
3	증편	쌀	술·석이버섯·잣·대추	
4	백편	쌀	석이버섯·잣·대추	
5	꿀떡	쌀	꿀·석이버섯·잣	
6	송편	쌀	팥·꽃감·대추	설탕
7	꽃감떡	쌀	꽃감·호박·대추	
8	약밥	찹쌀	대추·밤·잣·꽃감·생강·참기름	
9	만두	메밀	비지·배추·고기·생강·파	

<표 5> 과자의 재료

	음식 이름	재료	부재료	양념
1	산자	밀가루	찹쌀	엿
2	약과 [과줄]	밀가루	기름	꿀
3	정과 [증과]	생강	모과·연근	꿀
4	중박기 [중박계]	밀가루	기름	꿀
5	주약 [주약]	밀가루	계피고물·기름	
6	박고지 [박고지정과]	박	깨	조청

<표 6> 음료와 술의 재료

	음식 이름	재료	부재료	양념
1	식혜	찹쌀	엿기름·꿀·석류	
2	수정과	꽃감	꿀물·잣	
3	과주	소주	찹쌀술밥·누룩	
4	약주	찹쌀	누룩	
5	연잎술	연잎	누룩	

이러한 음식 재료는 당시 이 마을과 주변에서 생산되던 것을 사용하였고, 해산물은 장터에서 구입하여 사용하였을 것이다.

그런데 청주지역에서는 조선전기부터 여러 가지 작물이 재배되었다. 『世宗實錄』지리지에 등장하는 청주목의 농작물에는 오곡·조·녹두·팥·참깨·뽕나무·산뽕나무·배나무가 있었고, 은행·꿀·밀랍·대추·지초·마·연밥·인삼·백부자 등이 생산되었다고 한다.¹⁶⁾ 이보다 후에 편찬된 『신증동국여지승람』에도 꿀·송이버섯·석이버섯·지초·인삼·복령·지황 등이 보인다.¹⁷⁾

16) 『世宗實錄』 권149, 地理志.

17) 『新增東國輿地勝覽』 권15, 淸州牧.

조선후기에 청주지역에서 생산된 농산물은 『輿地圖書』로 알 수 있다. 조선전기에 생산된 농산물 외에 노루·꿩·석청·돼지·오리 등을 진상한 것으로 나타나고 있다. 그리고 『大東之志』에는 감·대추·꿀·지초·석이버섯·송이버섯·쏘가리·은어 등이 기록되었다.¹⁸⁾

한편, 『반찬등속』의 김치와 찐지 및 반찬에 사용된 음식의 재료와 그 특징은 다음과 같다. 당시 무가 김치의 주된 재료로 사용되었고,¹⁹⁾ 오늘날과 달리 배추김치는 한 종류 밖에 없다는 점이다. 원래 오늘날과 다른 품종의 배추가 그 이전부터 재배되어 요리에 사용되었지만, 결국형 통배추는 18세기 중·후반 이후 중국 산둥지방에서 우리나라에 들어와 김치에 사용되었다.²⁰⁾

19세기에는 배추김치보다 무를 재료로 사용한 무김치와 깍두기 및 무찐지가 주된 김치였다.²¹⁾ 『반찬등속』에서 배추로 만든 것은 김치가 아닌 찐지로 만든 배추찐지가 유일하였고, 배추는 찐지에 부재료로써 첨가되는 정도였다. 배추는 20세기에 와서 무를 능가하여 김장 재료로 사용되었다.

『음식디미방』에는 꿩고기 김치에서 보듯이 고추가 전혀 사용되지 않았지만, 『반찬등속』에는 고추가 두루 사용되었다. 무김치·깍두기·오이김치·고추김치·찐지·배추찐지에 고춧가루와 풋고추는 물론 고춧잎까지 사용하였다. 배추찐지에는 실고추 형태로 사용하였고, 깍두기[갓데기]에는 고추를 부수어 사용하였다. 육회에는 고추장이 쓰였으며, 고추장에 설탕을 넣어 조려서 맛나게 먹는 방법을 따로 소개하였다.

18) 『輿地圖書』 忠淸道 淸州牧 ; 『大東之志』 淸州牧.

19) 무는 『반찬등속』의 「문자책」에 ‘無以’로 표현하였다.

20) 주영하, 2000, 『음식전쟁, 문화전쟁』, 사계절.

21) 빙허각 이씨의 『규합총서』(1809)에 새로운 음식을 더해 후에 새로 쓴 『부인필지』(1915)에서도 김치에는 무가 주재료로 사용되었고, 배추는 2가지에만 부재료로 사용되는 정도였다(이효지·한복려 외, 2010, 『부인필지』, 교문사, 201쪽, <표3>).

그러나 이때까지 고추가 그렇게 많이 사용되지 않았고, 원 재료의 맛을 그대로 살리는 정도였다. 원래 고추는 임진왜란 전후에 도입되어 관상용으로 재배되다가 200년 후에 김치에 사용되었다. 고추는 해충이 심해 재배가 쉽지 않았기 때문에 음식에 널리 사용되지는 못하였다.²²⁾

유중임의 『增補山林經濟』(1766)에는 고추와 고춧가루가 처음 김치에 사용된 기록이 있고, 빙허각 이씨의 『閨閣叢書』(1809)에는 적은 양의 고추가 사용되었으며, 서유구의 『林園經濟志』(1827)에는 ‘고추를 김치에 쓰면 마치 봄이 온 듯하다’라고 표현하였다.

그리고 『반찬등숙』의 김치에도 고추는 아주 적은 양이 사용되어 그 색깔 역시 오늘날과 같이 붉은 색은 아니었다. 특히 고추김치와 고추김치[고춧잎 김치]를 만들 때 단지 속에 낫그릇과 동전을 함께 넣도록 하였다. 구리 성분은 고춧잎이 오랫동안 발효되어도 누렇게 변하는 것을 방지하는 효과가 있었기 때문이다.²³⁾

당시 마을 주변에서 생산된 여러 가지 채소를 이용한 다양한 김치와 찐지가 등장하였다. 이 책에는 오이·고춧잎·마늘·파·박·콩·참죽나무 순·토란 줄기를 이용한 김치와 찐지가 있고, 풋고추·마늘·열무·파·무 잎·생강 등이 부재료로 많이 사용되었다.

김치와 찐지 및 반찬에는 이 지역에서 생산되지 않은 해산물이 많이 사용되었다. 북어찐지·전복찐지·북어무침·북어대강이·가물치회 가 요리 이름으로 등장하며, 북어·전복·조기·문어·홍합·새우젓이 부재료로 사용되었다. 바다가 없는 곳에 사는 상신리의 사람들은 금강(錦江)을 거슬러 온 상인들이 공급해 준 해산물을 요리의 재료로 사용하였을 것이다.

당시 금강의 江景浦는 농산물과 해산물이 집산되는 큰 포구였다.²⁴⁾

22) 권대영·정경란 외, 2011, 『고추이야기』, 효일.

23) 권선영, 2008, 앞의 논문, 13쪽 ; 『閨閣叢書』에도 석박지를 만들 때 동으로 만든 동전을 넣거나 낫그릇 닦던 수세미를 넣어두면 빛이 푸르고 싱싱하다 라고 하였다(빙허각 이씨, 『閨閣叢書』 酒食議).

24) 이영호, 1986, 「19세기 恩津 江景浦의 상품유통구조」 『한국사론』 15 ; 고동환, 2006, 「조선후기 금강수운과 浦口시장권」 『호서사학』 43.

선상들은 강을 거슬러 芑江까지 온 후에 그곳에서 負商 등 상인에게 물품을 판매하였고, 다시 소상공인들은 수레나 지게를 이용하여 주변의 장터나 소비자에게 해산물을 판매하였다. 상신리 주민들 역시 청주 등 5일장에서 이를 구입하여 사용하였고, 1905년 경부선의 개통 이후에는 조치원이 중요한 역할을 담당하였다.²⁵⁾

특히 조선 후기 동해안의 元山은 북어의 집산지였다. 동해안에서 잡은 북어는 원산에 실어온 후 선박을 이용해 동해안을 따라 판매하거나, 말에 실어 육지로 전국에 공급되었다.²⁶⁾ 『반찬등속』이 작성된 시기에 상신리에 유통된 북어와 명태 역시 금강 수운은 물론 이러한 육로 유통을 거쳐 마을의 요리에 사용되었을 것이다.

그리고 김치와 찐지는 물론 대부분의 음식에 사용된 소금 역시 마찬가지였다. 선상들은 금강을 거슬러 올라와 부강이나 文義 등지에 있던 나루에서 부상들에게 이를 판매하였고, 부상들은 다시 지게를 이용하여 주변의 장시나 소비자에게 판매하였다.²⁷⁾ 당시 상신리 주민들 역시 주변의 장터에서 이를 구입하여 요리에 사용하였을 것이다.

그런데, 당시 『반찬등속』에는 44가지 음식 외에도 다양한 해산물을 소개하고 있다. 책의 중간에 있는 「문자책」에는 각종 해산물의 이름이 한문으로 발음을 빌어 표기하고 있다. 즉 진복[鮎鱧]·석어[石魚]·미역[甘藷]·청태[靑苔]·명태[明太]²⁸⁾·문어[文魚]·홍합[紅蛤]·생선[生鮮]·다시마[多時麻]·해삼[海三]·상어[常魚]·홍어[弘魚]·대구[大口魚]·갈치[架致魚]·고등어[高登魚]·청어[靑魚]·망둥어[亡魚]·굴비[屈非] 등 다양한 해산물이 열거되어 있다. 이러한 해산물이 들어간 음식

25) 김재완, 2000, 「경부선 철도 개통 이전의 충청지방의 소금유통 연구」 『중원문화논총』 4, 충북대 중원문화연구소.

26) 유수원, 『林園經濟志』 佃魚志 4, 魚名考, 明蛤魚 ; 고승희, 1995, 「18, 19세기 함경도 지역의 유통로 발달과 상업활동」, 이화여대 사학과 석사학위논문.

27) 이중환, 『擇里志』 卜居總論. 당시 부상들이 보는 등지로 소금을 운반하면서 넘던 고개라고 하여 지금도 ‘鹽峙’라는 지명이 있다.

28) 당시 명태는 생육과 건조 상태 등에 따라 다양한 이름으로 불리었는데, 유수원은 ‘明蛤’로 이를 표기하였다.

식이 이 책에 구체적으로 소개되지는 않았지만, 마을 사람들의 요리에 사용되었을 것이기 때문에 앞으로 더 연구가 필요하겠다.

김치에 조기와 북어 등 해산물을 많이 사용한 반면에 육지에서 나는 고기는 별로 사용하지 않았다. 고기는 육회와 전골지짐 및 오리고기에 사용된 것이 전부였고, 만두에도 약간 넣었다. 당시 소는 농사에 매우 중요한 수단이었기 때문에 쇠고기는 요리에 아주 드물게 사용되었다.²⁹⁾ 그리고 『음식디미방』에는 개 순대·개고기 산적 누르미·개장국 누르미·개장 찜·누른개 삶는 법 등 개고기와 관련된 요리가 많이 있는데, 『반찬등속』에는 이를 이용한 요리는 전혀 없다.³⁰⁾

그리고 금강과 미호천 일대에 서식한 가물치를 이용한 요리도 있다. 가물치회는 물고기를 잘게 썰어 막걸리에 빨고 유장의 즙을 넣은 다음 아랫목에 덮어두어 적당하게 발효시킨 후에 먹은 독특한 음식이었다. 이때 막걸리는 생선의 비린내를 없애주고 발효를 도와주는 역할을 하였으며, 육회와 가물치회 모두 막걸리에 담갔다가 조리한 것이 이채롭다.

6가지의 과자는 대체로 밀가루와 찹쌀을 재료로 사용하되, 꿀과 조청 및 엿을 함께 반죽하거나 그 위에 발라서 만들었다. 이때 박·생강·모과·계피·연근·깨 등을 부재료로 사용하였으며, 이것은 1809년에 쓴 『규합총서』의 모과·생강·연근으로 만든 정과와 비슷하다.

7가지의 떡은 쌀가루를 사용하여 만들었으며, 대추·곶감·잣·석이버섯·호박·고추·달걀 등을 첨가하였다. 송편은 대추·곶감·팥·설탕을 소로 넣어 만들었다. 가래떡을 오래 보관하기 위해 방부제 효과가 있는 솔잎을 이용한 지혜까지 적어 놓았다.

약밥은 찹쌀에 제육젓을 조금 넣고 곶감·대추·밤·잣·생강·참

29) 『규합총서』에는 청주의 대표적 음식으로 雪下覓과 椒井酒가 등장한다. 설하떡은 ‘눈이 내리는 밤에 찾는 고기[雪夜覓]’라는 뜻으로 궁중 음식의 하나로 알려졌는데, 쇠고기를 넓게 썰어 칼집을 넣고 꼬챙이에 꿰어 기름과 소금을 발라 구운 음식이다.

30) 주영하, 2012, 「한 사대부 집안이 보여준 다채로운 식재료의 인류학」 『선비의 멋, 규방의 맛』, 글항아리.

기름을 함께 넣어 만들었고, 만두는 밀가루 대신에 메밀가루로 만두피를 만들어 그 속에 배추·고기·생강·파를 넣었다.

술은 사대부가에서 ‘봉제사 집빈객’의 조상 숭배와 접대 문화를 위해 중요하였다. 조상의 제사는 물론 방문한 손님에게 대접하기 위해 지역마다 다양한 가양주가 발달하였는데, 『음식디미방』에는 146가지 음식 가운데 무려 1/3이 넘는 53가지의 술이 소개되었다.

『반찬등속』에는 찹쌀과 밤으로 빚은 과주, 찹쌀로 만든 약주, 연잎술 3가지가 보인다. 당시 술은 육회와 가물치회 및 증편을 만들 때에도 사용되었고, 여름철에 소주를 마실 때에는 마늘잔지를 술안주로 먹기도 하였다. 그리고 음료에는 수정과와 식혜도 있었다. 이러한 음식 재료는 대개 마을 주변에서 생산되는 것을 많이 사용하였을 것이다.

그리고 『반찬등속』의 「문자집」에는 44가지 외에도 다른 음식 이름과 재료들이 등장한다. 간장[干醬]·청국장[擔卜醬]·고추장[枯草醬]·수장[水醬] 등 발효음식은 물론 백설기[白餅]·증편[蒸餅]·절편[節餅]·시루떡[糕餅] 등 떡류와 함께 강정[江丁]·약과[藥菓]·다식[多食]·약식[藥食]·두부[豆腐] 등 다양한 음식이 있다. 이 외에도 참외[南瓜]·수박[水朴]·호두[楸子]·자[栢子]·석류[石榴]·귤[橘] 등 과일류와 깨소금[荳鹽]·후추[胡椒] 등 양념류도 있다. 이러한 음식들 역시 당시 상신리에 살았던 사람들이 특별한 날이나 평소에 즐겨 먹었을 가능성이 높다.

V. 『반찬등속』의 저자 찾기

『반찬등속』은 앞과 뒤의 표지와 표지의 뒷면에 쓰인 글씨를 제외하면 크게 5부분으로 구성되었다. 앞표지에는 ‘반찬하난등속’이라고 적혀 있고, 표지 뒤에는 시와 문구가 적혀 있다. 이 책은 한글로 된 음식 조리서(16면), 한자로 음식 이름과 재료를 소개한 일명 “문자책”(10면), 한글로 된 조리서(12면), 한자로 된 「문자집」(10면), 초서 편지(2

면)와 한글 편지(1면) 등으로 구성되어 있다. 그리고 뒤표지에는 ‘福壽多男’이 적혀 있다.

이 책은 언제, 그리고 누가 썼을까? 책에는 저자가 표기되지 않은 채 앞표지에는 ‘계축납월 이십사일성’이라고 적혀 있고, 뒤표지 안쪽에는 ‘淸州西江內壹上新里’라고 적혀 있어, 정확하게 알 수가 없고 다만 추정할 뿐이다.

이 책이 작성된 계축년에 해당하는 간지는 영조 9년(1733), 정조 17년(1793년), 철종 4년(1853), 그리고 1913년 등 다양하다. 이 책은 한글에 ‘아래 아[·]’ 표기를 많이 사용한 점, 김치의 주재료가 무이고 배추는 부재료 정도로 사용된 점, 고추가 다양한 음식에 사용되었으나 아직까지 많은 양이 사용되지 않은 점, 송편에 설탕을 사용한 점 등으로 미루어 보아 1913년을 전후하여 쓴 것을 짐작할 수 있다.

그러면 누가 이 책을 썼을까? 이 책에는 저자의 이름이 적혀있지 않기 때문에 저자를 추정할 수 있는 것은 한글로 된 음식 조리서와 초서 편지글 2편 및 한글 편지글 1편이다. 저자를 추적하기 위해 초서체 편지글과 한글 편지글의 내용과 형식 등을 살펴보고자 한다.

<초서 편지글1(원문)>

謹拜比來
經體候萬旺
先生主亦安寧否
仰遠且祝
第重省如昨何言
第已往相約
至於何境耶
吾兄某條護得
日間有便
可否間有息耶
餘不備上

<초서 편지글1(번역)>

삼가 편지를 올립니다.
요즈음 글을 읽는 몸이 편안하시며,
선생님께서도 또한 안녕하십니까?
우러러 멀리서 그럽고 또 밍니다.
저는 할아버님을 모시는 일이 전날과 같으니 무슨 말씀을 올리겠습니까?
아뢰올 말씀은 지난번에 약속하신 일은 어느 지경에 이르렀습니까?
형께서는 아무쪼록 잘 봐주시고,
조만간에 인편이 있으면 가부간에 소식을 전해주시겠습니까?
나머지는 이만 줄입니다.

<초서 편지글2(원문)>

外內惠書奉讀
莫如合席
兄候安吉允弟勤課否
仰慰慰
就白示教皆悉敬
百以思之
或可虛置
十常八九也
其何奈耶
日間進拜爲計矣
以此下諒爲事
餘不備謝上

<초서 편지글2(번역)>

내외간에 보내주신 편지를 받들어 읽었으나 한자리에 있는 것만 못합니다.
형께서도 편안하시고 자제분들도 공부를 잘한다고 하니,
위로가 되고 위로가 됩니다.
아뢰올 말씀은 지난번에 말씀하신 일은 모두 알겠습니다.
백가지로 생각하건대 혹시 헛되이 처리한 것이 열 가운데 여덟과 아홉은 됩니다.
그렇지만 어찌 하겠습니까?

조만간 찾아뵈 계획입니다.
이렇게 이해해 주시옵소서.
나머지는 이만 줄입니다.

<한글 편지글>

아버님께 글을 올리웁니다.
아버님 지난번에 다녀가신 후에
소식이 없어 궁금하게 생각합니다.
몸은 편안하시고
수신택도 그동안에 태평하시옵니까?
복을 받기를 소망합니다.
일간에 왕림하시기를 엿드려 바라웁니다.

이 책의 저자는 책의 내용과 초서체 및 한글 편지 등을 살펴보면 어느 정도 짐작할 수 있다. 『반찬등숙』은 ‘아래 아’ 표기법을 사용한 한글로 된 음식 조리서이고, 중간에 「문자책」에는 음식 이름과 재료는 물론 가정과 관련된 간단한 용어가 적혀 있으며, 뒷부분의 한글 편지글 등으로 보아 여성이 쓴 것은 분명하다. 그 주인공은 아마 당시 상신리에 살았던 진주 강씨의 며느리 가운데 한 사람이었을 것으로 생각한다.

특히 한글 편지글에는 “아버님께 글을 올리웁니다. 아버님 지난번에 다녀가신 후”라는 부분과 ‘수신 택’의 안부를 묻는 부분이 있다. 이것은 시집은 여성이 친정아버지에게 올리는 편지라는 점에서 더욱 그러하다.

책의 뒷부분에 있는 초서체 편지글 2편은 이와 다른 사람의 글로 보인다. 편지글의 내용 가운데 ①에서는 ‘經體·先生·吾兄’이라는 용어를 사용하였고, ②에서는 ‘兄侯·允弟’ 등의 호칭을 사용한 것으로 보아, 이 두 편은 편지글은 모두 남성이 지은 것으로 짐작한다.



<그림 2> 『반찬등속』의 한글 편지글

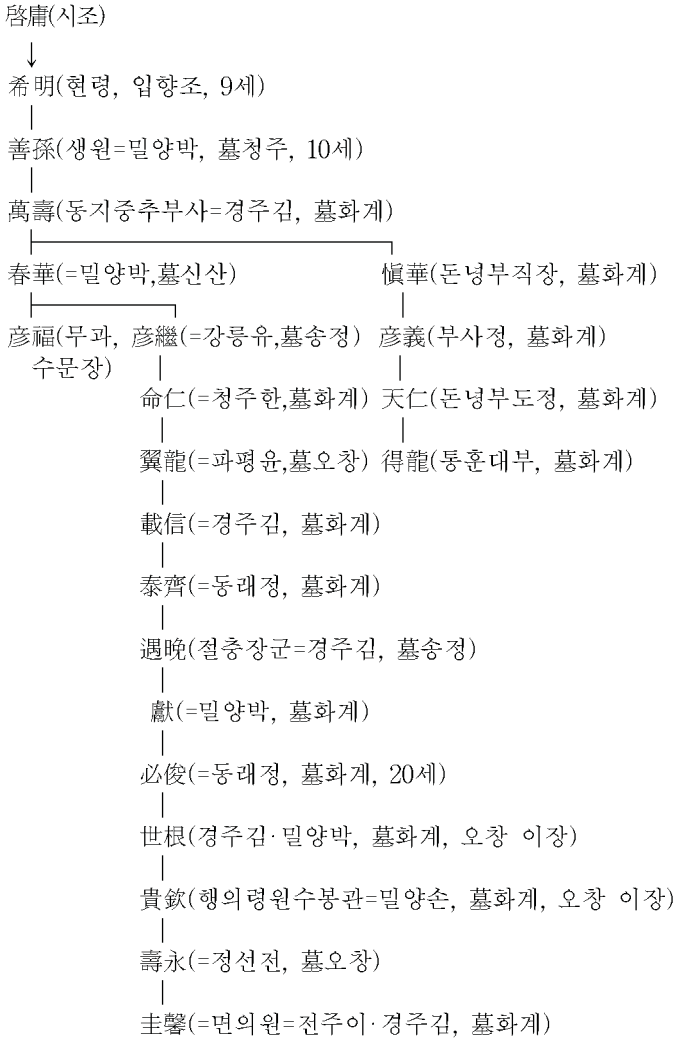
이러한 점은 음식 조리서와 초서체 편지글의 주인공이 다르다는 점을 말한다. 한글로 쓴 음식 조리서와 한글 편지글은 여성이 썼으나, 뒷부분의 초서체 편지글은 남성이 쓴 것으로 보이기 때문이다. 따라서 이 책은 어떤 여성이 앞의 음식 조리서와 「문자책」과 「문자집」을 썼고, 후에 다시 다른 남성이 초서체 편지글을 써 넣은 것으로 짐작한다.

그렇다면 진주 강씨의 며느리 가운데 누가 『반찬등속』을 지었을까? 당시 상신리에 살면서 한글은 물론 「문자집」에 쓴 한자와 고사 성어를 아는 정도의 학식 수준을 갖추었다면, 분명히 남편의 지위가 어느 정도 높았을 것으로 추측한다.

이 시기에 상신리에 살면서 벼슬한 인물은 입향조 강희명의 13대손인 姜貴欽(1835~1897)이다. 그는 자가 德重이고, 호가 靈梧이며, 懿寧園의 守奉官이라는 벼슬을 하였다. 그의 세계는 다음과 같다.³¹⁾

31) 진주강씨감찰공파보편찬위원회, 2006, 『晉州姜氏監察公派譜』.

<강귀흙(밀양 손씨)의 세계>



강귀흙의 9대조인 姜彦福은 호가 東湖이고, 무과에 급제하여 수문장을 지냈으며, 강귀흙의 고조부인 姜遇晩(1700~1762)은 절충장군에 추

증되었다. 그러다가 강귀흠 때 의령원의 수봉관이라는 벼슬을 하여 가세를 이어갔다.

강귀흠의 부인은 밀양 손씨(1841~1909)이다. 그녀는 증평의 부유한 가문에서 태어났고, 어려서부터 총명하여 한문을 익히는 등 학식이 있었다고 한다. 그녀가 젊었을 때 어머니를 여의었기 때문에 아버지가 친안의 수신에 살던 여성과 재혼을 하였다고 한다. 이 때문에 친정아버지에게 올린 편지글에서 어머니 대신에 ‘수신 댁’이라는 호칭을 사용하면서 안부를 물었을 것이다.

따라서 『반찬등속』은 19세기 후반에 강귀흠의 부인인 밀양 손씨가 자신의 요리법을 집안의 며느리들에게 전하기 위해 한글로 작성한 것으로 짐작된다. 그리고 『문자집』의 용어 가운데 초서로 쓴 글자와 초서체 편지글의 글자체는 동일한 부분이 많은 것으로 보아, 후에 다른 사람이 이것을 다시 써서 정리한 것으로 보인다.

이때 이 책을 다시 정리한 사람은 그의 손자인 姜圭馨(1893~1962)이라고 한다. 강규형은 어려서 할머니인 밀양 손씨에게 글을 배웠고, 후에 초서도 익혔다고 한다. 그는 할머니가 죽자 그녀의 후손에 대한 마음을 잊지 않기 위해 그것을 다시 깨끗하게 베껴 정리하였고, 책의 뒷부분에 자신이 10대 때 외가에 보냈던 초서 편지와 할머니가 직접 쓴 편지글을 함께 실었던 것으로 생각한다. 즉 그는 1913년에 이 책을 다시 정리한 후 책의 표지를 만들면서 겉표지에 ‘계축납월 이십사일성’이라고 적었던 것으로 보인다.

현재 후손 가운데 이 요리책에 나오는 음식 이름과 조리법을 아는 인물도 있다. 강규형의 아들인 강광희는 어릴 때 직접 가물치회를 비롯하여 송편 등 다양한 음식을 눈으로 보고 먹었다고 한다. 그는 이 가운데 몇 가지 음식에 대해서는 조리법까지 알고 있다.³²⁾

이 외에 『반찬등속』의 저자로 추정되는 인물은 또 있다. 이 가문에서 벼슬을 한 인물은 12세 姜春華의 동생인 姜愼華의 후손 가운데 여

32) 강광희(81세)님은 강귀흠의 증손자인데, 그는 자신이 어렸을 때 이러한 음식을 조리하는 것을 보았고, 또 직접 맛을 보았다고 한다.

러 명이 있었다. 병자호란 때 공을 세운 강득룡의 아들과 손자 및 증손자들은 벼슬과 추증을 받았다.

姜泰發의 아들인 18세 姜榮晩(1681~1751)은 행용양위 부호군을 지내고 절충장군이 되었으며, 그의 동생 姜胄晩은 호가 晩山이고, 군자감의 직장 벼슬을 하였다.

강태발의 동생인 姜泰慶의 아들 姜振晩(1697~1732)은 종사랑을 지냈고, 강진만의 아들인 19세 姜達周(1720~1783)는 문과에 급제하여 지평을 하였다. 강달주의 동생 姜渭周(1722~1790)는 가선대부에 추증되었는데, 그의 부인인 순흥 안씨는 부친이 무과에 급제하여 營佑를 지냈다.

강달주의 아들인 姜必伯(1747~1778)은 통정대부와 가선대부에 추증되었다. 강필백의 아들인 21세 姜世亨(1780~1859)은 협판을 지내고 가선대부에 추증되었고, 동생인 姜世泰(1783~1875) 역시 참서관을 역임한 후 통훈대부에 추증되었다.³³⁾ 이들의 세계는 다음과 같다.

* 得龍(15세) - 高信(가선대부 동지중추부사) · 海信(통정대부)(16세) - 泰舜(통정대부) · 泰發(통정대부) · 泰慶(17세) - 榮晩(행용양위 부호군) · 尙晩(동지중추부사) · 振晩(종사랑)(18세) - 達周(문과, 지평) · 渭周(가선대부)(19세) - 必伯(가선대부)(20세) - 世亨(협판, 가선대부) · 世泰(참서관, 통훈대부)(21세) - 萬欽(통훈대부)(22세)

따라서 진주 강씨의 인물 가운데 가장 벼슬을 많이 한 이 계열의 부인 가운데 『반찬등속』을 썼을 가능성도 전혀 배제할 수는 없다고 생각한다. 당시 이들의 거주지는 상신리 근처인 화계리 일대였지만, 이들의 부인 가운데 누군가 쓴 요리책을 1913년에 당시 상신리에 살던 어떤 사람이 다시 이를 필사하면서 자신의 마을 이름과 년도를 써

33) 강신화 이후 강득룡과 강태순·강태발·강태경의 묘소는 모두 송정[LG단지]에 있다가 후에 공단 조성 때문에 화계리 뒤쪽의 종산에 이장되었다. 그 후손의 묘소 역시 이 근처와 화계리에 위치하고 있다.

넣었을 가능성도 있기 때문이다. 앞으로 이들 가문의 내력과 자료를 더 조사하여 구체적으로 연구할 필요성이 있겠다.

그리고 이 책에는 가문의 번창을 기원하고 자손들의 올바른 삶을 간곡하게 바라는 집안 어른의 따스한 마음이 곳곳에 담겨져 있다. 뒤 표지에는 집안에 복과 기쁜 일이 생기고 아들을 많이 낳기를 바라는 마음에서 ‘복희다남’이라고 적었고, 앞표지 안쪽에는 ‘사람은 모두 주옥을 좋아하는데, 나는 어진 자손을 좋아한다[人皆愛珠玉 我愛子孫賢]’는 『명심보감』의 문구를 적어 후손들에게 올바른 삶의 자세를 경계하고 있다.

VI. 앞으로 연구 과제

청주시와 충북대학교 생활과학연구소는 지난 1년 동안 『반찬등속』에 대한 학제간 공동연구를 실시하였고, 올 해에는 시민들에게 음식의 조리법을 교육하는 전수 프로그램을 운영하고 있다. 현재 우리나라 여러 분야에서 진행되는 대부분의 연구 과제들은 복원과 재현에 중점을 두기 때문에 기초 조사와 연구는 상대적으로 단기간에 진행되는 경우가 많다. 여기에서는 100년 전 청주의 전통음식을 제대로 복원하여 지역의 대표적 ‘문화적 코드’로 육성하기 위해 몇 가지를 제안하고자 한다.

첫째, 먼저 『반찬등속』과 관련된 청주 지역어와 역사·문화 등 다양한 분야를 깊이 있게 연구할 필요가 있다. 청주시가 지원한 1년 동안의 연구는 이 책의 대강을 이해하기 위한 첫 단계 작업에 불과하다. 이 책에는 음식과 관련된 여러 가지 역사·문화적 요소들을 비롯하여 음식 자체를 제대로 이해하고 복원하기 위한 문제 등 아직 해결해야 할 과제들이 많아 후속 연구가 반드시 필요하다.

이 책은 ‘아래 이[·]와 쌍자음을 많이 사용한 고어체로 작성되었기 때문에 그 내용을 제대로 해석해야 음식의 재료와 정확한 조리법을

이해할 수 있다. 지난 1년 동안의 연구에도 불구하고 아직까지 제대로 밝혀지지 않은 점들이 있다. 게다가 이 책에는 44가지의 음식 이름과 조리법이 등장하고, 책 중간의 「문자책」에는 다른 음식의 이름과 식재료 이름이 많이 표기되어 있다. 즉 江丁[강정]·果櫨[굴]·藥菓[약과]·石魚[굴]·수정과[水正果]·鮎鮓[전복]·干醬[간장]·擔卜醬[청국장]·枯草醬[고추장]·白鮓[백설기]·蒸鮓[증편] 등이 한문으로 표기되어 있다.

이러한 음식 관련 용어는 오늘날에 사용되는 것도 있지만 생소한 용어가 많기 때문에 조선 전기부터 20세기까지 청주 지역어의 변천 과정을 구체적으로 연구하는 것이 필수적이다. 이 책에 사용된 지역어를 연차적으로 연구하여 정확한 의미를 찾아낼 때 비로소 음식에 담긴 지역민의 정서는 물론 44가지 음식 외에도 더 많은 음식과 음식의 맛을 제대로 복원할 수 있을 것이다.

따라서 앞으로 2~3년 정도 이 분야를 심도 있게 연구할 필요가 있겠다. 이 작업이 제대로 진행된 후에는 다음 단계로 정확한 원문과 함께 이를 번역하고 자세하게 각주를 붙인 『반찬등속』 번역서를 발간해야 한다. 이것이 이루어지면 앞으로 여러 분야 연구의 기초 자료로 활용할 수 있을 것이다.

둘째, 『반찬등속』에 등장하는 음식 재료와 관련된 문제이다. 깍독이 [깍두기]와 갓데기[깍두기]는 음식의 명칭과 조리법이 분명 다른 음식이지만, 같은 ‘깍두기’로 이름을 붙이면서 외형상으로도 비슷한 음식처럼 느끼는 사람이 있다. 깍독이는 먼저 무를 네모 모양으로 작게 썰어 소금에 절인 다음, 고추와 마늘 다진 것을 소금물에 뒤섞어 양념 물을 만들어 그전에 썰어 놓은 무를 여기에 넣고 생강과 조기 등으로 양념한 것이다. 반면에 갓데기는 무를 골파 만하게 네모로 썰어 새우젓물과 고추를 부셔 넣은 것이다.

이 두 가지 음식이 재료의 차이는 있지만 명칭과 외형상 비슷한 음식으로 재현된 것은 오늘날의 시각에서 이 책의 내용을 이해한 측면이 있다. 하지만 무엇보다 2012년 1차년도 단기적 연구로 모든 것을 해결하려고 했던 조급성과 성과주의 때문이다. 이것은 앞으로 언어 연

구를 바탕으로 식재료와 조리법 등 여러 가지 측면을 고려한 연구가 진행될 때 해결될 수 있다. 따라서 연차적으로 연구를 진행하여 이전에 재현한 음식들을 다시 점검하는 기회가 반드시 있어야 한다.

그리고 『반찬등속』의 「문자책」에 나오는 해산물·채소·과일 등 음식과 음식 재료를 검토해야 한다. 여기에는 청국장[擔卜醬]·고추장[枯草醬]·수장[水醬]은 물론 증편[蒸餅]·절편[節餅]·시루떡[糕餅] 등과 함께 약과[藥菓]·다식[多食]·약식[藥食] 등이 소개되어 있고, 수박[水栢]·참외[南瓜]·석류[石榴]·귤[橘]과 깨소금[荏鹽]·후추[胡椒] 등도 수록되어 있다. 앞으로 이러한 음식들도 하나 둘씩 연구해야 한다.

그리고 반찬등속에 나오는 44가지 음식과 「문자책」의 음식을 제대로 이해하기 위해서는 무엇보다 상신리를 비롯한 청주지역에서 생산된 농산물과 수산물의 현황은 물론 이들 물품의 유통 경로 역시 명확하게 밝혀야 한다. 왜냐하면 비록 같은 음식이라도 그 지역에서 생산된 농산물을 사용한 것과 그렇지 않은 것 사이에는 특유의 고유한 맛은 물론 ‘정서적·문화적 맛’에서 차이가 있기 때문이다. 이와 함께 청주지역에서 유행한 음식과 현재까지 전승되는 대표적 향토음식은 물론 양반가의 음식과 제사 음식 등도 조사해야 한다. 이것은 『반찬등속』의 음식을 제대로 재현하는데 기초 자료로 활용될 수 있다.

앞으로 더욱 이러한 음식과 식재료를 연구하여 그곳에 담긴 다양한 내용을 밝혀낼 때 비로소 『반찬등속』에 등장하는 모든 음식의 복원이 가능할 것이고, 그 만큼 이를 활용한 상차림의 내용도 풍성해질 것이며, 맛의 깊이도 더할 것이다. 이것은 단지 100년 된 음식을 복원하는 차원을 넘어 청주의 사회경제적, 문화적 성격을 이해하는데 기여할 것이다.

셋째, 『반찬등속』과 관련된 청주의 다양한 역사 문화적 성격을 연구할 필요가 있다. 음식의 재료와 맛을 제대로 이해하기 위해서는 그 시대의 역사와 문화를 제대로 규명해야 한다. 우리는 지금까지 단지 허기를 채우거나 맛을 위해 음식을 먹었지만, 이제부터는 음식에 깃들인 다양한 ‘문화적 양념’을 음미하는 분위기 속에서 맛을 즐길 필요가 있

다. 문화는 음식의 맛을 수준 높게 즐길 수 있는 양념인 동시에 그릇이기 때문이다.

먼저 이를 위해 이 책이 작성된 시기 청주의 역사·문화적 성격을 이해하는 연구가 필요하다. 청주에는 많은 사족들이 세거하면서 유교 문화와 함께 선비문화를 형성하였고³⁴⁾, 일반 사람들 역시 나름의 생활 양식을 형성하였다. 음식은 단지 생존과 재료의 문제를 넘어 다양한 문화 속에서 또 다른 문화의 하나로 자리 잡았기 때문에, 동시대인의 식생활과 주거문화, 의복과 음악 및 당시에 사용된 그릇 등 다양한 생활문화를 폭 넓게 연구할 필요가 있다.

그리고 이 책의 「문자집」에는 후손들에게 교훈적으로 남긴 주옥같은 글귀가 적혀 있다. 이것은 이 책의 저자가 단지 음식이라는 차원을 넘어 정신 수양과 삶의 태도까지 대대로 후손들에게 유산으로 남기고자 한 소중한 마음의 표현이라고 생각한다. 이러한 내용을 모두 번역하고 해설한 후 시민들에게 교육한다면, 이 『반찬등속』이 단지 음식 조리책으로서 가치 뿐만 아니라 정신적 가치까지 지닌 소중한 유산이라는 점을 재인식하는 계기가 될 것이다.

따라서 이러한 다양한 역사 문화적 배경과 책의 가치가 덧붙여진다면, 음식과 관련된 다양한 스토리텔링의 소재 개발에 도움이 될 것이며, 진정으로 음식과 문화를 즐길 수 있는 토대가 될 것이다. 이것은 『반찬등속』의 44가지 음식 외에 역사와 문화라는 또 다른 ‘밀반찬과 양념’을 개발하는 의미 있는 작업이라고 하겠다.

넷째, 『반찬등속』의 저자로 추정되는 密陽 孫氏 이외에 다른 인물의 존재와 가문의 역사는 물론 저자의 생애를 밝히는 연구도 필요하다. 밀양 손씨 외에 이 책의 저자로 추정할 수 있는 다른 인물들도 검토해야 한다. 특히 12세 姜春華의 동생인 姜愼華의 후손 가운데 벼슬한 인물이 많으며, 병자호란 때 공을 세운 강득룡의 아들과 손자 및 증손자들도 벼슬과 추증을 받았다.

34) 강민식·김의환·신호철·이규근·정제규·조영임·탁태운, 2012, 『청주의 뿌리를 찾아서』, 청주문화원.

18세 姜榮晩은 행용양위 부호군을 지내고 절충장군이 되었으며, 그의 동생 姜胄晩은 군자감의 직장을 지냈다. 姜振晩은 종사랑을 지냈고, 그의 아들인 姜達周(1720~1783)는 문과에 급제하여 지평을 역임하였다. 21세 姜世亨(1780~1859)은 협판을 지내고 가선대부에 추증되었고, 동생인 姜世泰(1783~1875) 역시 참서관을 역임한 후 통훈대부에 추증되었다. 앞으로 이들 계열과 며느리 가문의 내력과 자료도 조사할 필요가 있다. 이 계열의 부인 가운데 어느 누가 이 책을 지었을 가능성도 전혀 배제할 수 없기 때문이다.

그리고 밀양 손씨의 가문적 배경과 생애를 검토하는 것이 필요하다. 음식은 단지 개인의 손맛에서 나오는 것이 아니라 어릴 때부터 터득한 입맛과 출가 후 시집살이 속에서 새로이 익힌 것은 물론 사회·문화적 요소까지 함께 어우러져 하나의 요리로 완성되기 때문이다. 이와 함께 밀양 손씨 개인의 일상과 에피소드 등을 살피는 것 역시 풍부하고 재미있는 스토리텔링의 소재 개발을 위해 필요한 일이다. 앞으로 이러한 다양한 요소들이 복합적으로 융합된다면, 한 가문과 개인의 생애 차원을 넘어 『반찬등속』속에 스며있는 문화의 깊이를 제대로 음미하면서 음식을 즐길 수 있을 것이다.

다섯째, 문화 콘텐츠의 개발과 활용을 위한 계획 수립 방안이다. 소주는 비빔밥·한정식·콩나물 해장국 등 도시를 대표하는 음식이 즐비한 가운데 작년에 세계음식창의 도시에 선정되어 사람들이 부러워하는 도시의 하나이다. 전통성당·전주읍성·경기전 등 갖가지 문화유적과 도시 한 가운데 조성된 한옥마을은 문화와 예술 속에서 음식을 즐길 수 있는 좋은 환경을 제공해 주고 있다. 이 때문에 평일은 물론 주말마다 수많은 관광객들이 이곳을 찾아 문화와 음식을 만끽하고 있다. 英陽은 몇 년 전부터 『음식디미방』을 지역 트렌드로 삼아 지역 특화산업의 하나로 육성하고 있다. 이들 도시는 단지 음식이 먹거리 차원을 뛰어넘어 살아있는 문화의 힘을 실감나게 하는 대표적 예이다.

최근 한식의 세계화 움직임 속에서 각 지역은 그곳을 대표할 수 있는 전통음식을 개발하고 브랜드로 육성하려고 노력하고 있다. 청주 역

시 조선시대에는 충청도의 대표 도시로서 청주읍성과 충청병영이 위치하여 행정과 군사 및 문화적으로 자긍심이 높았던 도시이다. 이에 청주시는 최근에 삼겹살을 지역의 대표 음식으로 홍보하는 가운데 작년년부터 『반찬등속』과 관련된 연구를 진행하여 지역의 새로운 대표 음식으로 개발하고 있다.

이러한 연구와 재현을 위한 노력과 함께 관심을 가져야 할 사항은 이를 적극 홍보하고 마케팅으로 연결하여 재생산할 수 있는 문화 콘텐츠를 개발하는 것이다. 우선 『반찬등속』과 관련된 각종 자료 조사와 함께 이를 디지털로 변환하여 DB화하는 동시에 홈페이지를 구축할 필요가 있다. DB의 구축은 연속성 있는 문화콘텐츠 개발 및 활용을 위한 선행 작업이며, 홈페이지 구축은 자료의 효과적인 확보와 활용은 물론 다양한 정보의 제공과 홍보의 효율화를 위한 것이다.

그리고 전주와 영양의 사례를 참고하여 다양한 문화콘텐츠를 개발할 필요가 있다. 1차 콘텐츠는 사실에 기반한 가공 전의 콘텐츠이며, 자료를 수집하여 정보를 제공하는 동시에 2차 콘텐츠 개발을 위한 자료 제공에 활용할 것이다. 2차 콘텐츠는 1차 콘텐츠에 상상력을 더해 가공한 콘텐츠로 청주의 음식문화 브랜드 형성을 위한 홍보와 마케팅 자료로 활용할 것이다. 여기에는 디지털 교육 및 전시자료, 스토리텔링을 통한 영상콘텐츠와 가상체험 및 음식의 현장 체험 및 홍보 자료의 마련 등이 포함된다.

밀양 손씨의 일대기를 정리한 후 음식과 관련된 스토리텔링을 만들고, 저자와 음식을 주제로 한 역사 만화와 애니메이션을 제작할 필요가 있다. 학교의 사회 교과서 개발을 위한 자료로 제공하는 동시에 음식과 문화를 주제로 지역의 시민과 학생을 대상으로 한 다양한 교육 프로그램을 마련할 필요도 있다. 지역의 문화원과 평생학습센터 및 대학 연구소와 연계한 교육 프로그램과 함께 음식을 직접 체험하면서 체계적으로 조리법을 전수할 수 있는 시스템을 구축하는 것도 중요하다.

이러한 작업이 어느 정도 성과를 거두면 장기적으로 교육과 체험

및 전수를 위한 복합 전시관과 체험관을 건립하여 교육 콘텐츠 마련과 관광자원화 하는 방안도 필요하다. 동시에 『반찬등속』을 홍보하고 음식을 판매하기 위해 지역의 역사 문화 유적지와 연계한 다양한 관광 코스를 개발하고, 지역의 교육과 문화사업과 연계하는 방안도 있다.

초·중등학교에서 한 달에 한 번 ‘반찬등속 체험의 날’을 지정하여 직접 이들 음식을 만들어보는 수업을 진행하는 동시에 학교 급식으로 제공하는 것도 시도할 만하다. 그리고 청주고인쇄박물관과 국립청주박물관을 비롯한 각종 박물관과 전시관 및 미술관과 연계한 프로그램의 개발도 필요하며, 청주공예비엔날레 행사를 비롯하여 연간 300만 명이상이 찾는 청남대의 방문객을 활용할 수 있는 계획의 수립도 필요하다.

[논문접수:2013. 11. 15, 심사시작:2013. 11. 20, 심사완료:2013. 12. 2]

주제어 : 『반찬등속』, 음식문화, 반찬, 청주, 상신리, 진주 강씨, 밀양 손씨

<ABSTRACT>

Historical and Cultural Study of Banchandeungsok and Its Research Subject

Kim, Eui-hwan

It is one hundreds years old since Banchandeungsok was written. This book is cookbook which was written by someone in 1913. Jinjoo Kang Family has been lived for a long time in Sangsin village of Cheongju since Kang, Hee-myeong(1427~1489) removed this village after retire from government post. Kang, Deuk-reoung(1610~1636) was dead for his chastity in Manchu war of 1636, his family achieved fame in Joseon society.

There are forty four kinds of food in this book, seven different Kimchies, ten different salt greens, seven side dishes, nine of rice cakes and snacks, six crackers, and five drinks and alcohols. This food ingredients were supplied from this village, but some of them were supplied from long distant with seaside region. Banchandeungsok was written by daughter-in-law of Jinjoo Kang Family, she was estimated Milyang Son Family(1841~1909).

We will research various categories of this book. For example, word vocabulary, writer and her life, food ingredients, and historical and cultural background are one of this parts. We will develop cultural contents, and we will devise a plan for application plan.

Key words : Banchandeungsok, food culture, accompaniment, Cheongju, Sangsin village, Jinjoo Kang Family, Milyang Son Family