2007 제주민속문화의 해



# 제주의 음식문화



2007 제주민속문화의 해

# 제주의 음식문화

허남춘
주영하
오영주

제주특별자치도 국립민속박물관

## 발 간 사

2007년 "제주 민속문화의 해"를 맞아 제주 민속문화를 널리 소개하는 안내서의 역할을 하게 될 『제주의 민속문화』가 발간됨을 진심으로 뜻 깊게 생각합니다.

우리 제주도는 민속의 섬이라고 부를 만큼 풍부한 민속 문화자원들이 도민들의 생활 깊숙이 형성되어 연면히 전승되고 있습니다. 사회민속과 생업, 의·식·주와 민간신앙, 세시 풍속과 구비 전승 등 다양하고 특색 있는 민속들이 도민생활의 반려로 남아 있어서 제주 섬 전체가 살아있는 「민속박물관」이라고 불러도 지나침이 없습니다. 그 동안 많은 연구자들이 제주 민속의 보물창고라고 부르고 있는 것도, 제주민속의 학술적 가치가 드높고 문화자원으로서의 특성이 가장 제주적이기 때문이라고 여겨집니다.

제주특별자치도와 국립민속박물관은 이러한 제주 민속의 우수성을 재조명하고 창조적인 문화 관광자원으로 활용하고자 2007년을 "제주 민속문화의 해"로 정하여 다양한 사업을 추진해 오고 있습니다. 제주 민속문화 조사사업도 이러한 여러 사업 가운데서도 핵심사업으로 추진하여 그 성과를 조사 보고서로 간행하게 되었습니다. 이번에 펴낸 『제주의 민속문화』에는 제주의 곶과 무덤, 제주어와 옹기, 상·제례, 음식 등 6개 분야로 주제를 삼아, 심도 있는 현장조사 결과를 집대성함으로써 생생한 기록문헌이 되도록 하였습니다. 이 조사 보고서를 통해서 제주 사람들은 어떻게 살아 왔을까? 하는 물음표의 궁금증이 풀릴 것으로 기대합니다.

『제주의 민속문화』가 제주민속에 깊은 관심을 가지신 분들에게 기본서로 널리 활용되어 제주 민속연구를 심화시키고 이해시키는데 크게 도움이 되기를 기대해 마지않습니다.

어려운 여건과 흡족하지 못한 지원에도 불구하고 오로지 제주민속을 기록문화로 남겨야 되겠다는 열정 하나로 민속 현장을 누비고 무형의 자원을 유형문화 시켜주신 조사 집필 위원들과 물심양면으로 지원을 아끼지 않으신 관계된 모든 분들에게 각별한 치하를 드립니다.

2007년 7월

제주특별자치도지사 김 태 환

## 발 간 사

높이 솟은 한라산과 푸른 바다는 이방인들에게는 자연의 아름다움을 선사하지만 정작 이 곳에서 살아왔던 제주민들에게는 극복해야 할 대상이었습니다. 화산활동으로 이루어진 제주 땅은 육지와는 달리 물이 쉽게 빠져 벼농사를 지을 수 없는 거친 땅이며 평생 물허벅을 지고 나르며 식수를 해결해야 하는 고통을 안고 살았던 곳이기도 합니다. 이렇게 식수조차 해결하기 어려운 거친 땅에서 제주민들은 척박한 땅과 거친 비바람을 꿋꿋하게 이겨내며 삶의 방식을 만들어 갔습니다. 제주민의 삶은 노동 그 자체입니다. 사람 사는 곳이야 일을 하지 않는 곳이 없다지만 제주처럼 삶이 고된 곳도 드물 것입니다.

제주 속담에 "논밧 검질 ᄒᆞ를 메민 밧 검질 사을 멘다"는 말이 있습니다. 이것은 "논에서 김을 하루 매면 밭에선 사흘을 매야한다"는 뜻으로 제주도의 밭농사가 논농사 보다 세 곱절의 힘이 든다는 표현입니다. 이런 와중에도 아침, 저녁으로 허벅을 지고 먼 길 마다하지 않고 물을 길러 다녔으니 그 고됨이야 말로 표현해 무엇 하겠습니까?

이렇게 살아온 제주민의 삶이 요즘 들어 크게 변하고 있습니다. 관광이란 변화의 바람이 근래에 불어왔지만 그 속도는 아주 빠른 편입니다. 이 시점에서 제주의 문화를 조명하지 않는다면 제주의 민속문화는 신기루처럼 사라질 지도 모릅니다. 이번에 발간하는 『제주의 민속문화』6권은 제주민들이 험한 제주의 자연과 맞닥뜨리면서 살아온 삶의 흔적들입니다. 아직은 그 모습이 남아있지만 곧 사라지고 말 것입니다. 그중 제주어·무덤·곶자왈·옹기·음식·제주인의 일생에 대해 기록하여 보았습니다. 이 여섯 주제가 제주 민속문화의 아주 작은 부분에 불과하지만 이것을 기회로 제주의 민속문화가 전승 보존되는 밑거름이 되기를 기대해 봅니다.

2007년 7월

국립민속박물관장 신광섭

# 차례


Ⅰ. 제주 음식문화의 개념 9
1. '음식문화'란 무엇인가? 9
2. 제주 음식문화 연구의 시각 12
3. 글의 구성 18

Ⅱ. 제주음식의 문화적 구조와 그 특징 23
1. 일상음식에서의 주식 24
2. 일상음식에서의 부식 33
3. 종교·의례음식 40
4. 제주음식의 특징 45

Ⅲ. 제주음식의 문화적 의미 59
1. 역사·사회적 환경과 제주음식 59
2. 전통과 변모 속의 제주음식 74
3. 제주사람과 제주음식 81
4. 제주음식의 과거와 미래 107

Ⅳ. 제주음식의 종류 113
1. 일상음식 113
2. 명절음식 163
3. 통과의례 음식 172

<부록> 역사문헌에 나오는 제주 음식 206
<참고문헌> 219

# Ⅰ. 제주 음식문화의 개념

# Ⅰ. 제주 음식문화의 개념

## 1. '음식문화'란 무엇인가?

요사이 한국사회에서 '음식문화'란 말을 매우 널리 쓰인다[1]. 문자 그대로 음식이 지닌 문화적 측면에 대한 관심이 증대했기 때문에 이 말이 유행한다고 해도 과언이 아니다. 그런데 '음식문화'란 말은 사용하는 사람에 따라 그 의미가 약간씩 다른 것도 사실이다. 가령 "올바른 음식문화를 만들자"고 할 경우에는 먹고 마시는 음식생활을 문명적인 수준으로 끌고 가자는 의미가 담겨 있다. 여기서 '음식문화'란 다분히 서구적인 위생과 영양, 그리고 안전을 요구한다.

반면에 문화인류학적인 의미에서 '음식문화'란 말을 사용할 경우, 음식을 문화 활동의 한 현상으로 보고, 그것을 통해서 한 집단의 문화적 양상을 이해하려는 경향이 강하다. 만약 후자의 개념을 채용한다면, '제주 음식문화'란 제주도 사람들이 생산하고 소비하는 음식활동을 통해서 문화적 측면을 이해하려는 의도를 깔고 있다. 주지하듯이 음식이란 먹고 마시는 인간의 행위를 가리킨다. 그러나 중국 고전에서 '음식남녀(飮食男女)'란 모름지기 인간이 하는 가장 동물적인 행위라고 했듯이, 음식활동은 지극히 생물학적 육체를 이어가기 위해 인간이 동물과 마찬가지로 행해야 하는 일이다.

그런데 동물도 마찬가지이지만, 인간의 경우 자신들이 생존하는 지역

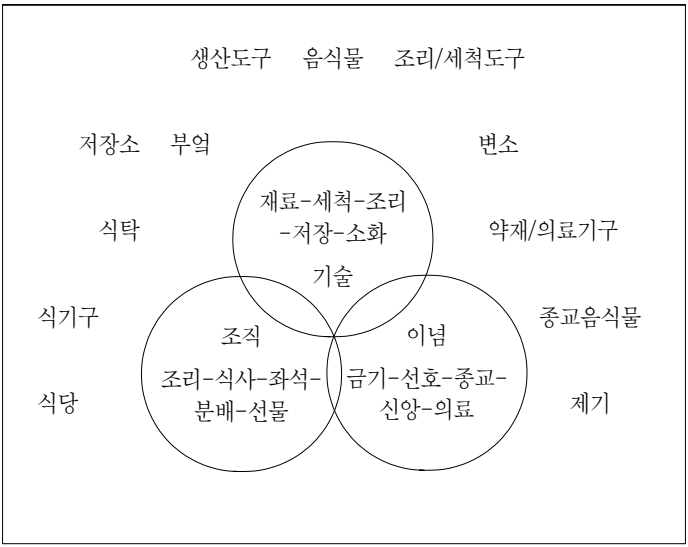
---

1) 원래 '음식 문화'란 말만큼 '식문화' 혹은 '식생활문화'란 말도 널리 사용된다. 그러나 이 글에서는 이에 대해 '음식문화'로 통칭한다. 이에 대한 구체적인 논증은 다음의 글을 참조하기 바란다. 주영하, 《음식전쟁 문화전쟁》, 사계절, 2000.

의 자연환경과 음식물을 생산하는 기술에 따라 음식문화의 양상이 달라진다. 더욱이 동물과 달리 '조리(cooking)'라는 인공적 과정을 거쳐서 음식을 만들고, 그릇과 식탁 등을 이용하여 음식을 담고 진열하며, 숟가락이나 젓가락 혹은 나이프와 포크 혹은 맨손을 이용하여 음식을 먹는다. 아울러 혼자서 음식을 먹기도 하지만, 한국의 경우 '식구(食口)'라는 집단과 함께 식사를 하기도 하고, 친구와 동료들과 함께 음식을 먹기도 한다. 그래서 인간은 '공식(共食)'이라는 과정을 통해서 음식을 나누어 먹는다. 인간의 식사과정에는 자신이 속한 '조직'이 개입된다. 이런 면에서 식사는 한 사회의 사회적 관계를 표현하는 방식이기도 하다.

여기에 종교적 신념이나 집단적 믿음체계가 개입하여 특정한 음식을 선호하거나 기피하는 관습을 만들어내기도 한다. 비록 생태적인 조건이 그러한 관습을 만들 수도 있지만, 다른 한편에서는 세계관에 의해서 특정음식에 대한 선호와 기피 현상이 한 사회 내에서 결정된다. 그러나 이러한 음식관습은 새로운 작물의 유입과 그것의 확산 과정에서 변하는 경우도 있다. 또한 다른 사회에서 이주해온 사람들이 퍼뜨린 음식관습이 시간이 지남에 따라 유행하기도 한다. 그래서 특정음식은 특정 사회를 설명하기도 하지만, 그렇다고 한 음식이 오로지 특정사회에만 존재했다고 하기도 어렵다. 상호간의 접촉과 관계에 따라 음식문화의 내용은 역사적 시간에 따라 변용된다.

<그림 1> 음식문화의 구조도




특히 19세기 서유럽의 산업혁명 이후, 식량자원이 세계적 분업을 통해서 제국화되고, 그 과정에서 제1세계와 제3세계 사이의 위계가 등장하면서 음식문화는 지역적 특성을 지닌 것과 외부에서 유래한 것이 상호 변용을 가져오기 시작했다. 특히 다국적 식품기업이 등장하기 시작한 20세기 이래 세계는 유사한 식품유통 시스템 아래에서 연동되었고, 21세기에 들어와서 지역음식보다는 국가음식, 국가음식보다는 다국적 음식이 주류를 이루어 소비되는 지점에까지 도달했다.

이런 면에서 오늘날 음식문화에 대한 연구는 주로 지역음식(다른 말로 향토음식)과 민족음식(ethnic food), 그리고 이것들이 외식산업을 통해서 소비되는 양상에 주목한다. 적어도 지역음식은 19세기 근대국가의

성립 이전에 지역의 정치경제적 체제 내에서 생산되고 소비되었던 음식을 가리킨다. 근대국가 성립 이후 근대적인 도시가 발달했고, 그곳으로 이주한 주변부의 사람들이 자신의 지역음식인 고향음식을 식당에서 소비하게 되었다. 그것들이 합집합을 이루면서 '민족음식'이란 '전통'이 만들어졌다. 20세기 후반 이후 거의 모든 도시에서 식품산업에 의해서 생산된 공산품을 음식으로 소비하기 시작하면서 외식산업은 지역음식과 민족음식을 생산·소비하는 공간으로 자리를 잡았다.

먼저 밝혔던 음식문화에 대한 접근은 다분히 공시적 측면을 강조한 것이고, 방금 앞에서 밝힌 접근법은 통시적 측면을 강조한 것이다. 공시적 접근법은 어느 한 특정 시점을 설정하고, 그 시기에 음식문화가 행해진 생산과 소비의 측면을 음식재료의 확보, 조리방법, 식사방법, 식사예법, 조리·식사기구, 일상·의례·종교와 관련된 조리와 음식의 이용 등에 대해서 살펴서 그 사회의 조직과 관념을 규명하는 데 목적을 둔다. 이에 비해 통시적 접근은 공시적 접근에서 등장하는 각각의 주제나 특정음식물이 어떤 사회문화적 요소에 의해서 변형·적응·창조되었는가를 밝히는 연구방법이다. 특정 지역이나 사회에 대한 음식문화를 연구하기 위해서는 공시적이면서 동시에 통시적인 접근방법이 함께 적용될 때 보다 효과적인 결과를 도출할 수 있다.

## 2. 제주 음식문화 연구의 시각

'제주 음식문화'란 무엇인가? 가장 간단하게 말한다면, 제주도 사람들이 영위하는 음식문화를 가리킨다. 그런데 여기에서 제주도 사람은 누구인가가 문제가 된다. 당연히 현재 제주도에 살고 있는 사람들을 지칭한다고 해야 옳지만, 그들을 포함해서 역사 시간동안 제주도에 살았던 사

람들까지 포함해야 할지도 모른다. 왜냐하면 오늘날 제주도에 살고 있는 사람들 중, 일부의 조상들은 상당히 오랜 예전부터 살아왔기 때문이다.

그러나 '제주 음식문화'라는 이름에는 '제주도'라는 지리적 명칭을 통해서 다른 지역과 구분하기 위한 일종의 '경계 짓기' 전략이 포함되어 있다. 즉 '제주'를 내세워서 한반도의 육지와 구분하기도 하고, 다른 나라의 지역과도 다르다는 점을 내세우게 된다. 사실 지역의 이름이 붙은 음식문화(가령 '제주 음식문화')라고 하면, 정치적·경제적·문화적 단위로서의 특정 지역에서 나타나는 음식문화의 여러 현상들을 하나로 묶기 위한 수단에 지나지 않는다. 왜냐하면 모든 제주도 사람들이 영위하는 음식문화의 합집합이 결코 제주도 음식문화가 아니기 때문이다.

종래 지역음식에 대한 연구는 모든 지역민들이 공유하는 음식에 주목한 듯하지만, 반드시 그렇지 않다. 그 보다는 다른 지역에서 잘 나타나지 않는 특정 지역만의 특징적인 지역음식에만 주목하였다. 그러다보니 실제로 지역민들이 소비하는 음식문화의 전모를 소개하지 않고, 특별한 음식문화만을 설명하려는 경향을 보였다. 이 점은 1980년대 이후 구미 학계에서 제기하는 근대국민국가의 형성과 '만들어진 전통(invented tradition)'[2]과도 관련이 있다. 아무리 '실재(實在)' 했던 문화이지만, 근대국가에서 그 중 몇 가지를 선택하여 마치 오래된 '전통'인 것처럼 내세운 결과가 바로 오늘날 우리가 알고 있는 '전통'일 수 있다는 것이 이런 문제제기를 하는 학자들의 입장이다.

가령 영국왕실에서 행하는 화려한 대관식은 결코 오래된 '전통'이 아니라, 1차 세계대전 이후 만들어지기 시작해서 그 이후 계속 포장을 한 것에 지나지 않는다는 것을 밝히는 역사적 접근을 통해서 적어도 문화를

2) 에릭 홉스봄외, 박지향·장문석 역, 《만들어진 전통》, 휴머니스트, 2004(1983), 565쪽.

영위하는 행위자의 입장을 다시 한번 생각하게 만든다. 이런 면에서 종래의 제주 음식문화를 설명하는 방식은 비록 아무런 정치적 의도가 없더라도 일종의 '전통 만들기'를 하기 위한 한 과정이었을 가능성도 배제할 수 없다. 오늘날 제주음식이라고 하면 한반도의 육지 사람들은 갈치국·갈치회·고등어조림·전복죽 등을 떠올린다. 하지만 이들 음식들이 제주도에서 오래된 지역음식이라고 보기는 어렵다. 그 보다는 최근 외식산업에서 이들 음식에 제주음식이란 이름을 붙인 데 지나지 않는다.

1971년에 제주음식을 조사한 황혜성은 다음과 같이 제주음식의 특징을 적었다.

"제주도는 농사짓는 땅이 적어 가정의 식량은 겨우 대는 정도이고, 쌀농사는 아주 적고 산도(山稻)·육도(陸稻)라는 밭벼가 있고, 밭곡식은 조·피·보리·메밀·콩·팥·녹두·깨 등 잡곡이 주가 되고, 감자·고구마의 생산이 많다. 채소와 된장 해조류가 찬의 재료가 되고 바닷고기도 말려서 두고 쓰고 수육은 주로 돼지고기이고 닭을 쓰는 음식 대부분이다. (중략) 쌀이 귀하므로 평소에는 보리·조·팥 등의 잡곡밥을 많이 짓고, 제삿날이나 비념에 고은밥(쌀밥)을 지어 먹는데, 쌀은 80%를 육지에서 들여와야 하는 형편에 있었다. 물론 근년 30년간에 그 사정을 외지사람의 이주로 양상이 달라지고 있다. 옛날의 식사는 잡곡밥에 된장을 푼 배추국·콩잎국·무국·파국·호박국·미역국·생선국을 반드시 끓이고, 반찬은 자라젓·갈치자반·정갱이자반·고등어자반·건어를 쓰고 회는 생것이 손에 들어오면 먹게 되고 자리회를 먹는 것이 큰 즐거움이라 하였다. (중략) 또 점심에 먼 곳에 나가서 일하는 사람은 대로 엮은 도시락이 있어 잡곡밥을 담고 찬은 된장과 자리젓을 옆에 담고 밭에서 연한 콩잎을 따서 쌈을 싸면 일품이라고 한다. 부지런하고 소박한 성품이 음식에서도 소박하고 꾸밈이 없고 질박한 식생활이었으나 건강하고 일을 잘하기로 칭송을 받는 주민들이었

다. 곡식음식은 바다 것을 넣은 죽이 사치스럽게도 맛이 있고, 메밀로 만든 만두나 수제비를 잘 만들고 미역죽·닭죽도 잘 만든다."[3]

이 내용을 정리해보면, 제주음식은 잡곡밥, 된장을 재료로 한 각종 국, 바다에서 나는 재료를 이용한 반찬, 그리고 메밀을 재료로 한 분식과 죽이 그 특징으로 드러난다. 김지순은 제주음식이 '자연 맛을 살린 음식'이라고 했다.[4] 식단이나 조리 방법이 단조로우면서도 재료 자체의 자연 맛을 많이 살렸고, 요리법이 간단하면서도 양념을 복합적으로 사용하지 않는다는 점을 내세웠다.

석사학위논문으로 제출된 이정희의 글에서는 제주음식의 특징을 다음과 같이 정리했다.[5] 1) 잡곡과 바닷고기·채소·해초가 주된 재료이다. 2) 육류는 닭고기와 돼지고기를 많이 쓴다. 2) 재료의 가짓수가 많지 않다. 4) 조리법이 간단하고, 한 음식에 여러 가지 재료를 섞지 않는다. 5) 양념을 여러 가지 사용하지 않는다. 6) 조리시간이 짧고, 음식에 모양을 내지 않는다. 7) 간은 짠 편인데 간장보다 된장으로 간과 맛을 낸다. 8) 국을 많이 먹는다. 9) 죽이 발달하였다. 10) 회 종류가 많다. 11) 젓갈을 많이 담지 않는다. 12) 크게 김장을 하지 않는다. 13) 채소를 말려두고 먹는 일이 적다.

그런데 이러한 논의에서의 문제는 역사적 접근이 제대로 이루어지지 않았다는 점이다.[6] 필자는 오늘날 규정되는 제주음식문화가 사실 거의

---

3) 황혜성, 〈제주도지방 주식류〉, 《한국민속종합조사보고서(향토음식)》, 문화재관리국, 1987, 40-41쪽.

4) 김지순, 《제주도 음식》, 대원사, 1998, 23쪽.

5) 이정희, 〈제주도 향토음식에 관한 연구〉, 세종대학교 대학원 석사학위청구논문, 세종대학교, 1994, 89-90쪽.

6) 제주음식에 대한 기왕의 연구보고는 아래와 같다. 朝鮮總督府編, 《生活狀態調查/v.1濟州道(調查資料29輯)》, 朝鮮總督府, 1929; 文化公報部文化財管理局編, 《韓國民俗綜合調查報告書/第5冊:濟州篇》, 文化公報部, 1974; 장애

변하지 않고 장기간 지속된 결과만이 아닐 수 있다는 점, 육지와의 교섭과 그 과정에서 생겨난 음식물 재료의 유입 시기와 확대과정도 중요했다는 점, 그리고 제주음식문화의 '육지화 과정'이 오늘날까지 지속적으로 이루어지고 있다는 점 등에 주목해야 한다고 본다. 정치적으로 12세기 초엽부터 '육지'[7]와의 관계가 밀접해졌고, 원나라가 고려를 지배한 시기에 제주도는 몽골인들에 의해 직접 통치를 받은 경험도 있다. 조선시대에는 제주도의 토산물로 조공을 바칠 정도가 되었고, 조선후기에 들어와서는 육지의 성리학적 이데올로기가 제주도로 전입되어 유행을 하였다.

앞에서 제기한 '육지화 과정'이란 제주도가 오늘날로 오면서 육지에서의 문화적 통합 장치에 포섭되기 시작했다는 점을 강조하기 위해서 채용된 개념이다. 일제시대에 접어들면 이러한 양상은 더욱 급속하게 이루어진다. 조선총독부가 육지에서 펼친 산업육성정책이 제주도에 적용되었기 때문이다. 가령 1932년부터 전개된 '농산어촌진흥운동'이 제주도에서도 시행되었고, 그로 인해서 농업과 어업의 생산력을 높이는 일이 일어났다.

1915년부터 1919년 사이에 제주도사(濟州道司)를 지낸 일본인 이마무라 도모에(今村鞆, 1870-1943)는 직접 순사와 면서기 등을 이끌고 종래 '원시적'인 고구마 재배법을 개량하도록 지도하여 고구마를 대용식으

---

심 〈제주도의 통과의례 음식〉, 《한국민속학》 Vol.15, 한국민속학회, 1982; 진성기, 〈제주도 향토음식〉, 한국식생활문화학회지, Vol.1, No.4, 한국식생활문화학회, 1986; 황혜성, 《한국민속종합조사보고서(향토음식)》, 문화재관리국, 1987; 濟州道民俗自然史博物館編, 《濟州道의 食生活》, 민속자연사박물관, 1995; 김지순, 〈제주지역의 혼례음식문화〉, 《한국식생활문화학회지》 Vol.12, No.2, 1997; 오혁수, 〈제주향토음식 메뉴특성에 관한 연구〉, 《한국조리학회지》 Vol.5, No.1, 한국조리학회, 1999 등이 있다.

7) 제주사람들 입장에서 보통 한반도는 '육지' 혹은 '육지부(陸地部)'라고 지칭된다. 이것은 제주도가 섬이고, 이에 대응하여 이런 말이 생겼다. 이 중 육지부는 일제시대에 생긴 관공서 용어이다.

로 먹도록 하였으며, 조의 생산량을 늘려서 수출도 할 수 있도록 했다.[8] 주지하듯이 고구마는 1763년 조엄(趙曮, 1719-1777)이 일본에 통신사로 가던 중 대마도(對馬島)에 들러 그 종자를 얻어 동래와 제주도에서 시험 삼아 심게 한 이후 처음으로 재배되었다.

이와 같이 고구마와 같은 특용작물의 재배와 저장 방법의 개량 등이 일본에서 도입되어 그 수확량이 증대하였다. 아울러 일제시대에 들어와서 제주도는 특용작물을 재배하는 곳으로 자리를 잡아갔다. 그 대표적인 예가 고구마와 함께 표고버섯의 생산, 보리 재배의 효율성 제고, 목축산지, 그리고 고구마를 이용한 주정공장의 설립 등이었다.[9] 당연히 어로

---

8) 孫晋泰, 〈朝鮮甘藷傳播說〉, 《書物同好會會報》 第九號, 今村鞆先生古稀祝賀記念特輯, 1940-09-06 發行에서 손진태는 다음과 같이 적었다. "이마무라 선생이 다이쇼4년(1915)에서 8년 사이 濟州道司로서 재임 중의 치적으로 내가 가장 경탄하는 것은 선생 자신이 순사와 면서기 등을 이끌고 농민들의 섬에 혹은 그 가정에 머물면서 그 원시적인 양잠법이나 고구마 재배법에 손을 뻗쳐서 숙달되도록 지도하의 크게 개량을 가져온 일이었다. 그 결과가 종래 항상 식량 부족을 당하고 있던 도민이 선생 재임 중에 20만원의 조 수출을 보게 되었다. 그리고 추자도에서 고구마는 실로 선생에 의해서 처음으로 재배되었다. 내가 이 기념호에 특별히 고구마 이야기를 쓰게 된 이유도 실은 여기에 있다." 여기에서 언급되는 이마무라는 경찰관의 신분으로 1908년 조선에 와서 식민지 시기 내내 경찰간부와 조선총독부의 촉탁으로서 활동을 했다. 자세한 내용은 다음을 글을 읽기 바란다. 주영하, 〈이마무라 도모에, 《조선풍속집》 조선인의 미풍과 풍속교화〉, 《제국 일본이 그린 조선민속》, 한국학중앙연구원, 2006.

9) 국가전자도서관을 이용하여 일제시대 신문자료에 나오는 제주도 음식관련 기사를 검색해 본 결과 다음의 몇 가지 기사를 찾을 수 있었다. 無水酒精製造工場을 濟州에 設置한다(每日申報 1938-01-13); 濟州島畜産(每日申報 1937-06-11) ; 白米常食않해도 濟州道民은 健康(大東新聞 1946-10-31); 濟州道에서 고구마 소곰 보리等과 交換(중외신보 1946-05-04); 濟州道甘藷植付(每日申報 1939-05-02); 濟州漢拏山特産椎茸 年産十萬圓突破(每日申報 1938-12-24); 濟州地方의 麥作(每日申報 1938-11-30); 濟州甘藷大豊作(每日申報 1938-11-26); 濟州島 無水酒精(每日申報 1938-10-21); 濟州島甘藷增殖(每日申報 1938-08-30); 無水酒精의 原料甘藷 濟州서積極增産(每日申報 1938-07-31); 濟州는 牧畜이 有望(每日申報 1938-06-02)

활동을 적극적으로 추진한 것도 중요한 정책 중의 하나였다.

따라서 오늘날 제주 음식문화의 특징이라는 담론 속에는 역사적으로 누적된 육지화 과정의 산물이 군데군데 섞어 있다. 이러한 역사적 과정에 대해서 본격적이고 체계적인 연구가 진행되어야 한다. 그러나 이에 대한 자료는 그다지 많지 않기 때문에 이 글에서도 분명하게 접근하기는 어렵다. 다만 일제시대에 나온 몇몇 자료들을 대상으로 실재 했던 제주 음식문화의 한 단면을 조망할 수 있다고 생각한다.

## 3. 글의 구성

이 책의 본론은 '제주 음식문화'를 주제로 다음과 같은 세 부분으로 나누어서 서술된다.[10]

첫 번째는 제주음식이 지닌 역사적 양상과 그것이 지닌 문화적 구조를 살피는 작업이다. 이미 앞에서도 밝혔듯이 암묵적으로 육지음식에 대응하여 제주음식만의 특징을 언급해온 종래의 설명 방식에서 탈피하여 육지음식과 제주음식의 문화적 구조를 비교하는 접근방법을 채용한다. 하지만 단순한 비교가 아니라, 구조적 비교를 시도하여 육지음식과 제주음식이 지닌 상이점(相異点)을 분명히 해본다. 특히 여기에서는 제주음

10) 사실 이 책은 각기 전공이 다른 세 사람이 여러 차례의 협의를 거쳐서 완성하였다. 본론의 첫 번째 부분의 서술을 맡은 주영하 교수는 민속학과 문화인류학의 측면에서 음식문화를 전문적으로 연구해온다. 그러나 제주음식에 대한 조사와 연구는 최근 3년 사이에 이루어졌다. 두 번째 부분의 서술을 맡은 허남춘 교수는 한국 고전문학 전공자로 제주도 출신은 아니지만 최근 10여 년을 제주도에서 거주하면서 제주문화를 연구해온다. 세 번째 부분의 서술을 맡은 오영주 교수는 식품영양학이 전공이고 제주도 출신이며 현재 제주도에 거주한다. 제주음식에 대해 남다른 열정을 가지고 연구를 해온다.

식의 육지화 과정을 분명히 알기 위해서는 육지음식의 문화적 구조에 대한 이해가 선행될 필요가 있다는 점에 주목을 한다. 그래서 이 분야는 문화인류학과 민속학의 입장에서 서술된다.

두 번째는 제주음식의 문화적 의미를 살피는 작업이다. 종래 주로 제주도의 생태환경의 특수성을 강조하면서 제주 음식문화를 살펴 왔다. 이에 비해 이 책의 접근 방법은 관념적 측면에 시각의 출발점을 두고서 제주 음식문화가 어떻게 설명될 수 있는지를 설명해본다. 특히 제주사람들이 제주 음식문화를 어떻게 인식하고 설명하는지, 제주도의 종교신앙 속에 제주 음식문화는 어떻게 연결되어 있는지, 그리고 각종 문헌 자료에서 제주음식에 대한 언급이 어떠한 지에 대해서 살핀다. 이 분야의 집필은 문학 자료를 통해서 문화적 해석을 시도하는 방법을 채용한다.

세 번째는 제주음식의 조리와 영양에 대해 살피는 부분이다. 사실 음식문화를 주로 연구하는 학문분야는 식품학이었다. 그러나 식품영양학의 지식을 기초로 하여 일상음식·명절음식·통과의례음식 등을 다루어, 보다 문화적 측면으로 다가가려 노력한다. 독자들은 앞의 두 부분이 인문학적 배경에서 서술된 것이라면, 여기에서 물질적 차원인 음식 그 자체를 만날 수 있을 것이다. 하지만 단순한 물질적 차원이 아니라, 제주도 사람들의 삶이 배어난 제주음식을 이해할 수 있도록 서술하였다.

# Ⅱ. 제주음식의 문화적 구조와 그 특징

# Ⅱ. 제주음식의 문화적 구조와 그 특징

제주음식의 문화적 구조를 살피기 위해서 가장 먼저 살펴보아야 할 일은 제주음식의 주식과 부식의 관계이다. 일반적으로 한국음식의 주식과 부식의 구조는 밥과 반찬의 관계를 이해하는 데서부터 시작해야 한다. 일반적으로 한국음식의 주식은 쌀밥을 중심으로 하여 곡물로 된 입식(粒食)이다. 밥을 주식으로 먹기 때문에 국·김치·나물 등으로 구성된 반찬은 밥을 보다 효과적으로 먹기 위해서 마련되는 부식물에 지나지 않는다. 그래서 반찬은 짜고 매운 맛을 지니고 있다.

그런데 역사적으로 대부분의 한국인들이 쌀밥을 주식으로 쉽게 소비하기 시작한 때는 1980년대 초반에 들어와서다. 이전까지는 계층적인 차이로 인해서 부자가 아니면 평소에 쌀밥을 주식으로 먹기는 쉽지 않았다. 20세기에 들어와서 쌀농사의 생산량이 증가하면서 쌀밥을 소비하는 계층이 증가하였다. 그러나 적어도 1960년대까지 쌀밥을 주식으로 평소에 먹지 못하는 계층이 다수를 점하고 있었다. 이들은 명절·생일·제사 등의 특별한 날이 아니면 쌀밥을 쉽게 접하기 어려웠다.

하지만 쌀밥을 주식으로 먹기 위한 노력을 온 사회가 지향해 왔기 때문에 쌀밥을 중심에 둔 음식 구조를 지니게 되었다. 특히 곡물을 입에 넣고서 그것을 삼키기 전에 다른 반찬을 입에 넣고서 함께 버무려서 맛을 내는 한국인의 식사방법은 밥과 반찬이 유기적인 관계를 지니고 '입속에서의 비빔'이라는 형태로 소비되도록 만들었다. 이 점은 한국음식의 주식과 부식의 관계가 주식 중심에 있음을 분명히 보여준다. 그렇다면 제주음식에서의 주식과 부식의 관계는 어떠한 지에 대해 살펴보자.

## 1. 일상음식에서의 주식

조선시대에 나온 《세종실록지리지》의 <제주목(濟州牧)>에서는 다음과 같은 기록이 나온다.

"본주(本州)는 전라도의 남쪽 바다 가운데 있다. 그 주(州)의 고기(古記)에 이르기를, 태초(太初)에는 사람과 물건이 없었는데, 신선[神人] 세 사람이 땅으로부터 솟아나왔다. 지금도 주산(主山) 북쪽 기슭에 '모흥(毛興)'이라 하는 구멍이 있는데, 이것이 바로 그곳이다. 첫째를 '양을나(良乙那)', 둘째를 '고을나(高乙那)' 셋째를 '부을나(夫乙那)'라고 하였다. 세 사람은 황량한 땅에서 사냥을 하여서 그 가죽으로 옷을 해 입고 그 고기로 식량을 하였다. 하루는 자주 색깔로 칠하여 봉(封)한 목함(木函)이 두둥실 떠서 동쪽 바닷가에 이르는 것을 보고 가서 열어보니, 목함(木函) 속에 또 석함(石函)이 있었다. 붉은 띠[帶]에 자주색 옥을 입은 사자(使者) 한 사람이 있어서 석함을 열었는데, 푸른 옷을 입은 처녀[靑衣處女] 세 사람과 망아지·송아지와 오곡(五穀)의 종자가 나왔다. 이어 말하기를, '나는 바로 일본의 사자입니다. 우리 임금께서 이 세 따님을 낳으시고, 이르시기를, <서쪽 바다 가운데 있는 산[嶽]에 신선[神子] 세 사람이 내려와서 장차 나라를 세우려고 하나 배필이 없다.> 하시고, 이에 신(臣)에게 명하여, 세 따님을 모시고 오게 하였습니다. 당신들은 마땅히 짝을 이루어서 대업(大業)을 이루도록 하십시요.' 하고는, 사자(使者)는 홀연히 구름을 타고 가버렸다. 세 사람이 나이 차례대로 나눠서 혼인하고, 샘이 좋고 땅이 기름진 곳에 나아가서 화살을 쏘아 살 땅을 선택하였는데, 양을나가 사는 데를 '제일도(第一都)', 고을나가 사는 데를 '제이도(第二都)', 부을나가 사는 데를 '제삼도(第三都)'라고 하였다. 비로소 오곡(五穀)을 심고, 또 망아지와 송아지를 기르니 날로 부유하고 번창해갔다."[11]

11) 국사편찬위원회, 《조선왕실실록》, 웹사이트에서 인용함.

이 내용은 비록 역사적 사실이라고 보기 어렵지만, 제주도에 사람이 살게 된 연유를 전설로 밝힌다. 그 중에서 오곡·망아지·송아지가 전설 속의 인물들과 함께 제주도에 도래했다는 사실은 주된 이 지역의 식량과 노동력이 들어온 사실을 알려준다. 일반적으로 고대 동북아시아에서 '오곡(五穀)'이라 하면, 직(稷, 조)·서(黍, 기장)·맥(麥, 보리)·숙(菽, 콩)·마(麻, 깨)를 가리키는 경우가 많다.[12] 여기에 도(稻, 벼)를 포함시키면 육곡(六穀)이 된다. 그만큼 벼가 중요한 곡식의 하나가 된 시기는 비교적 늦다.

《세종실록지리지》의 <제주목(濟州牧)>에서는 다음과 같은 내용도 나온다. "그 땅의 기후가 따뜻하며, 풍속이 미욱하고 검소하다. 간전(墾田)이 3천 9백 77결이요, [논이 31결이다.] 토의(土宜)가 밭벼[山稻]·기장·피·콩·메밀·보리·밀이다." 이 사실은 조선 초기 제주도의 농사가 주로 개간하여 일군 밭에 의지했으며, 논은 전체 경작지의 7.7% 정도에 지나지 않았다. 이러한 경향은 일제시대를 거쳐서 최근까지도 그대로 이어진다. 일제시대 나온 자료[13]에 의하면, 보리·메밀·조·피·육도(陸稻, 밭벼)·콩 등이 주로 재배되었다. 1989년 자료에도 전제 경작지의 98.8%인 5만 4814ha가 밭이며, 나머지가 논이다.[14] 주된 산물도 조·기장·메밀·콩·팥·보리·고구마 등이다.

여기에서 더욱 구체적으로 일제시대 제주도의 농업을 통해서 주식의 상황을 살펴보자. 이에 대해서 비교적 체계적으로 정리된 자료는 조선총독부에서 펴낸《생활상태조사(生活狀態調査)·제주도(濟州道)(調査資料29輯)》가 대표적이다[15]. 이 책의 내용은 주로 1927년에서 1929년 사이에 조사를

12) 王仁湘,《民以食爲天》Ⅰ, 香港:中華書局, 1989, 20쪽.

13) 朝鮮總督府編,《生活狀態調査/v.1濟州道(調査資料29輯)》, 朝鮮總督府, 1929, 30-32쪽.

14) 오혁수,〈제주향토음식 메뉴특성에 관한 연구〉,《한국조리학회지》Vol.5, No.1, 한국조리학회, 1999, 134쪽.

하였다. '농경법'이란 항목에서 당시의 주된 주식이었던 농작물을 다루고 있다.

가장 먼저 다루는 곡물은 보리이다. "제주도에서 식량품 중 제일의 위치를 점하는데, 연간 생산액이 30만석(石)여에 달하여, 실로 도민의 생명을 좌우한다."고 했다. 아울러 "일찍이 제주도에는 '제주배취(濟州培取)'라고 부르는 우량 대맥(大麥)이 있으며, 그 품질은 전 조선에서 제일이다. 현재 총 작물의 70%를 점한다."는 내용을 덧붙였다. 그 다음으로 제시한 작물은 메밀[蕎麥]이다. "메밀은 우경(牛耕)으로 경작한다"고 했다. 보리와 메밀 이외의 잡곡으로는 조[粟]·피(稗)·밭벼[陸稻]·콩[大豆] 등을 꼽았다. 아울러 고구마[甘藷] 역시 제주도 농작물 중에서 중요한 위치를 점한다고 했다. 이에 비해 쌀[水稻]은 그 생산량이 보리의 21%에 지나지 않으며, 대다수의 도민들은 관혼상제용으로 일 년에 3~4회 쌀을 먹을 수 있을 뿐이었다.

---

15) 이 작업을 주도했던 조선총독부 촉탁 젠쇼 에이스케(善生永助, 1885-1968)는 생활상태 조사의 목적을 다음과 같이 밝혔다. "생활상태의 조사는 모든 경제조사의 기초가 되고 근간을 이루는 지극히 중요한 것인데, 어떤 지방에서건 아직까지 이러한 부류의 근본적인 조사가 거의 이루어지고 있지 않은 것이 현실이며, 이것만큼 곤란한 조사는 없다고 생각하는데, 특히 조선의 현 정황을 고려하면 더욱 더 그러한 느낌이 깊어진다. 조선의 생활상태를 밝히고자 한다면 적어도 우선 지세에 따라 산지대·평야·시가지·연해지방·도서의 한 지방 혹은 여러 지방에 대해, 혹은 府·郡·島를 단위로 하거나 혹은 面·町·洞·里를 단위로 하여, 내선외인별·직업별·계급별 등의 모든 방면에 걸쳐 정밀하게 조사하여야 하는데, 이것이 결코 용이한 작업이 아니다."

〈표 1〉 1927-1929년 사이 제주도 곡물의 연간 경작지 면적과 수확량

| 농작물 이름 | 경작지 면적(町)[16] | 수확량(石)[17] |
|---|---|---|
| 보리〔大麥〕 | 23136.3 | 310681 |
| 조〔粟〕 | 31080.4 | 267973 |
| 메밀〔蕎麥〕 | 5209.3 | 37868 |
| 콩〔大豆〕 | 5837.3 | 37690 |
| 밭벼〔陸稻〕 | 3972.4 | 16866 |
| 쌀보리〔裸麥〕 | 1271.0 | 10770 |
| 멥쌀〔粳米〕 | 870.8 | 9939 |
| 밀〔小麥〕 | 1789.7 | 8012 |
| 피〔稗〕 | 1133.7 | 7167 |
| 팥〔小豆〕 | 1051.6 | 5660 |
| 녹두〔綠豆〕 | 417.4 | 1755 |
| 기장〔黍蜀〕 | 177.1 | 502 |
| 찹쌀〔糯味〕 | 14.3 | 117 |
| 옥수수〔玉蜀黍〕 | 12.9 | 45 |

<표 1>은《생활상태조사(生活狀態調査)·제주도(濟州道)(調査資料29輯)》에 실린 1920년대 말의 제주도 농작물 수확고를 수확량을 기준으로 정리한 것이다. 표에서도 알 수 있듯이 당시 제주도에서 많이 재배되었던 곡물은 보리·조·메밀·콩·밭벼·쌀보리·멥쌀·밀·피·팥·녹두·기장·찹쌀·옥수수 등이었다. 같은 책에서 당시의 제주도민의 주식으로 조·보리·기장·콩·팥 등을 언급한 것도 역시 주로 생산되었던 곡물이 주식이 되었음을 보여준다. 비록 상류계급의 일부는 백미(白米)를 먹었지만, 대부분의 제주도민들은 이 시기에 주된 곡물로 보리·조·메밀을 먹었다. 당연히 이들 곡물로 만든 주식이 당시 제주도의 음식이었다.

16) 땅 넓이의 단위로 1정은 1단(段)의 10배, 곧 3,000평으로 약 9,917 평방미터이다.

17) 한글로 '섬'이라 한다. 한 섬은 한 말의 열 배로 약 180리터이다.

오영주가 확보한 자료에 의하면, 1930년대 제주도의 주식은 아래와 같다.

<표 2> 1930년대 제주도의 주식

| 계절 | 산간마을 | 중산간마을 | 해안마을 |
|---|---|---|---|
| 봄 | 아침·저녁 :<br>팥밥·콩밥·콩죽<br>낮 : 보리밥·피밥 | 조밥(10일에 한번 정도 쌀죽) | 조밥·보리밥 |
| 여름 | 보리밥 | 보리밥 | 조밥·보리밥 |
| 가을 | 피에 건어물과 채소를 섞은 밥<br>감자와 피를 섞은 밥 | 팥과 콩을 섞은 조밥 | 조밥(사정이 허락하면 보리밥) |
| 겨울 | 피밥 | 조밥·보리죽 | 조·감자·콩·팥·보리 등을 섞은 죽 |

여기에서 당시 제주도의 주식은 단지 곡물만이 이용되지 않고, 여기에 고구마와 감자 등이 활용되었음을 확인한다. 《생활상태조사(生活狀態調査)·제주도(濟州道)(調査資料29輯)》에 나온 이들 작물의 재배 사정을 <표 3>으로 정리해본다.

<표 3> 1927-1929년 사이 제주도 채소의 연간 경작지 면적과 수확량

| 농작물 이름 | 경작지 면적(町) | 수확량(石) |
|---|---|---|
| 고구마〔甘藷〕 | 2307.5 | 1,060,125 |
| 감자〔馬鈴薯〕 | 48.8 | 13,545 |
| 무〔蘿葡〕 | 123.9 | 166,445 |
| 배추〔白菜〕 | 286.2 | 653,098 |
| 참외〔甜瓜〕 | 62.2 | 71,571 |

<표 3>에서 보듯이 고구마의 생산량은 다른 채소류에 비해 매우 많다. 비록 고구마가 소주를 만드는 재료로도 활용되었기 때문에 여기에 나타난 수확량이 모두 주식으로 이용되었다고 보기는 어렵지만, 그 생산량이 보리에 비해서도 많은 편이라 고구마는 주식의 대용식으로 널리 사용되었다. 오영주가 조사한 자료[18]에 의하면 제주도의 주식은 매우 다양하다. 특히 잡곡밥과 함께 각종 죽의 종류가 많은 이유는 육지와 달리 핵심적인 곡물을 확보하지 못하였기 때문이다. 이로 인해서 잡곡을 이용한 주식이 많이 만들어졌다.

<표 4> 제주도의 주식류

| 분류 | | 식품군 | 음 식 명 |
|---|---|---|---|
| 주식류 | 밥류 | 잡 곡 류 | 반지기밥, 조밥, 보리밥, 고구마밥, 메밀밥, 감자밥, 피쌀밥, 섯보리밥, 감태밥, 지름밥, 폿밥, 곤밥 |
| | | 해조채소 | 파래밥, 톨밥, 곤포밥, 무밥, 본속밥, 쑥밥, 너패밥, 감태밥, 전분주시밥, 무개기밥, 체밥 |
| | 죽류 | 어 패 류 | 전복죽, 옥돔죽, 오분자기죽, 성게죽, 깅이죽, 고등어죽, 물꾸럭죽, 장어죽, 구살죽, 복어죽, 대합죽 |
| | | 육 류 | 돼지새끼죽, 꿩고기죽, 북부기죽, 닭죽, 돼지불알죽, 말고기죽, 쇠괴기죽, 햇병아리고운죽 |
| | | 잡 곡 류 및 기 타 | 콩죽, 비름죽, 마농죽, 메밀죽, 초기죽, 유죽, 곤죽, 메밀죽, 팥죽, 녹디죽, 오개돌죽, 피마자죽, 보리죽, 좁쌀죽, 송피죽, 섯보리죽, 호박죽, 쑥죽, 피쌀죽, 개자리죽, 명아주죽, 냉이죽, 달래죽, 감저빼디기죽, 깨죽 |

18) 오영주, 《동아시아식생활학회 학술대회 특강 논문집》, 동아시아식생활학회, 2001.

<표 4>에서 보듯이 제주도의 주식 중에서 '곤밥'을 제외하면 쌀을 재료로 사용한 주식은 거의 없다. 이 점은 제주음식이 육지음식과 다른 가장 큰 차이라고 할 수 있다. '곤밥'은 보리밥에 비해 고운 밥이라는 뜻으로 제사·명절 때나 혼인잔치 때 신랑이나 신부상에서나 먹을 수 있었다.[19] 그래서 적어도 1960년대에도 부자는 일 년 내내 보리밥을 먹고, 가난하면 그나마 한 철만 보리밥을 먹고 다른 잡곡이나 고구마·톳 등을 섞어서 양을 불린 밥을 먹었다. 가을철에 보리밥을 지을 때는 보통 조에 보리쌀을 섞는다. 곡물을 줄일 수도 있고, 맛도 좀 더 좋게 하기 위해서 조와 보리쌀, 그리고 고구마를 넣어서 지은 고구마밥(다른 이름으로 '감제밥')도 자주 해 먹었다.

<표 5> 제주음식 중 잡곡으로 만든 간식

| 분류 | 식품군 | 음 식 명 |
|---|---|---|
| 잡곡으로 만든 간식 | 떡 류 | 좁쌀시리, 조침떡, 감제참떡, 새미떡, 물떡, 상외떡, 오메기떡, 빙떡, 돌레떡, 쑥떡, 권미떡, 벙거떡, 손내성, 침떡, 송편, 차조떡, 젯편, 달떡, 기름떡, 등절미, 공정떡, 메밀떡, 술떡, 메밀돌래, 감저돌래, 송애기떡, 과질, 보리떡, 조절편, 정정괴, 무친떡, 보시떡, 월변, 연주청오물떡, 꾀떡, 사발떡, 멍석떡, 우찍, 조매떡, 방울떡, 대죽떡, 새미떡, 중과, 각변, 요외, 강정, 골미떡, 약과, 시리떡, 몰콥떡, 모덤떡 |
| | 면 류 | 메밀칼국수, 메밀수제비, 보리수제비, 밀가루수제비, 초기국수, 꿩메밀칼국수, 생선국수, 엿수제비, 칼국 |

19) 濟州道民俗自然史博物館編, 《濟州道의 食生活》, 민속자연사박물관, 1995, 32쪽.

| | | |
|---|---|---|
| | 범 벅 류 | 호박범벅, 깅이범벅, 톨범벅, 메밀범벅, 는쟁이범벅, 고추잎범벅, 감제범벅, 본속범벅, 전분주시범벅, 놈삐범벅, 피범벅, 밀범벅, 흐린조범벅, 보리범벅,좁쌀범벅, 깅이범벅, 대죽범벅, 파래범벅, 누룩낭범벅 |
| | 개역류 및 기타 | 보리개역, 콩개역, 조개역, 메밀개역, 산뒤쌀개역, 톳가루, 기타(돗수애, 내장수육:존배설, 홁은배설, 간) |

1960년대까지 보리와 조가 주식을 만드는 주된 곡물이었다면, 메밀 역시 제주에서 중요한 곡물이었다. <표 4>와 <표 5>에서 보면 알 수 있듯이 메밀밥·메밀돌래·메밀칼국수·메밀수제비·꿩메밀칼국수·메밀범벅·메밀개역에 이르기까지 메밀을 주재료로 한 음식이 모든 음식류에 골고루 있다. 이것은 메밀이 육지에서와 같이 특정한 음식의 재료로만 쓰이는 대신에 제주 음식의 대부분 음식에 쓰일 정도로 그 비중이 높다는 사실을 알려준다.

메밀은 다른 밭농사가 잘 되지 않더라도 늦게 파종하여 쉽게 재배하여 수확할 수 있다는 장점을 지니고 있다. 메밀로 밥을 짓고 국에도 넣고 죽도 쑤고 수제비나 칼국수를 만들기도 하고, 범벅도 하며, 떡도 해 먹었다.[20] 《세종실록지리지》에서 '토의(土宜)'로 밭벼[山稻]·기장·피·콩·메밀·보리·밀을 언급한 내용 역시 조선 초기부터 제주도 사람들이 메밀을 많이 먹었음을 설명한다. 메밀은 분식(粉食)으로 만들어서 그것을 조리하여 음식을 만든다. 그런데 메밀가루는 점성이 거의 없기 때문에 국수를 만들 때는 밀가루·녹말·달걀 등을 섞어서 반죽을 해야 한다.

사용된 도구는 연자마·남방애·돌방애·통돌방애·통방애와 같은 도정을 하는 도구다. 그 중에서도 남방애는 여러 사람이 동시에 작업을 할 수 있도

20) 濟州道民俗自然史博物館編, 위의 책, 53쪽.

록 느티나무로 만든 받침이 넓게 되어 있다. 돌방애 역시 제주도에서 많이 나는 현무암을 이용했기 때문에 도정을 하는 데 매우 적당하다. 구멍이 많이 난 현무암은 다른 돌에 비해 도정을 보다 효과적으로 해 준다.

제주도민속자연사박물관에서 1995년에 펴낸《제주도의 식생활》이란 책에는 제주도 사람들이 즐겨 먹어온 밥에 대한 조사 결과가 정리되어 있다.[21] 1970년대 이전에 주로 먹었던 밥의 종류는 꽁보리밥·보리혼식밥·잡곡밥·조밥·고구마밥·반지기밥 등이었다. 이에 비해서 조사 당시인 1990년대 초반 주로 먹고 있던 밥의 종류는 다음과 같다. 쌀밥·김밥·잡곡밥·보리혼식밥·팥밥 등이었다. 이 중에서 쌀밥을 주식으로 매일 먹는 경우는 조사대상자의 75% 이상에 이르렀다.

1960년대 이후 육지에서 쌀 생산량이 증가하면서 제주도에 이른바 '반지기밥'이란 음식이 생겨났다. 반지기밥은 쌀반 보리반 혹은 보리반 조반의 뜻으로 만들어진 말이다.[22] 그러나 당시에도 반지기밥은 결코 쌀:보리의 비율이 반반이 아니라, 30:70의 비율로 지어졌다. 쌀반 보리반의 반지기밥을 할 때는 먼저 보리를 미리 삶아서 보관해 두었다가 밥을 짓는다. 당연히 보리밥을 먼저 삶은 후 적당한 때에 쌀밥을 함께 안친다. 1980년대 이후 대한민국 전체가 쌀을 자급자족하게 되면서 상대적으로 보리와 같은 잡곡 생산량이 줄어들었다. 이로 인해 오히려 쌀보다 보리가 더 비싼 상황에 놓이면서 제주도 사람들 대부분도 쌀밥을 주식으로 먹기 시작하였다.

결국 1980년대 중반 이후 제주 사람들의 일상적인 식사에서의 주식은 쌀밥으로 완전히 바뀌었다. 그런데 '쌀밥의 주식화'는 제주음식의 기본 구조를 급격하게 변화시켰다. 왜냐하면 잡곡류와 채소·해조를 섞은

21) 濟州道民俗自然史博物館編, 위의 책, 58쪽.

22) 濟州道民俗自然史博物館編, 위의 책, 31쪽.

밥, 그리고 죽 같은 음식이 가정에서 더 이상 만들어지지 않았기 때문이다. 이 점은 육지에서도 비슷한 사정이지만, 육지의 경우 쌀밥을 주로 먹어온 계층이 존재한 반면에 제주도에서는 그렇지 않았다는 점에 주목해야 한다. 후에 살펴보겠지만, 결국 제주음식의 부식은 결코 쌀밥에 맞도록 구성되지 않았다. 그런데 쌀밥을 주로 먹기 시작한 1980년대 중반 이후 제주도 사람들의 부식 소비 방식도 바뀌었다. 따라서 오늘날 많은 제주 사람들이 일상적으로 먹는 음식은 육지와 큰 차이를 보이지 않는다. 이것은 쌀을 주식으로 먹기 시작하면서 생겨난 변화상이다.

## 2. 일상음식에서의 부식

제주음식에서 부식으로 먹는 음식 중에서 가장 많이 소비하는 것은 국이다. 그 재료는 대부분 된장국이며, 하나의 주된 재료를 된장을 푼 국에 넣어서 끓이는 방법으로 만든다. 그래서 제주사람들은 국하면 ᄂᆞ물국·놈삐국·송키국이 있다고 한다.[23] ᄂᆞ물국은 배추로 끓인 국이며, 놈삐국은 무를 재료로, 송키는 푸성귀를 재료로 사용한 국이다. 이들 재료 외에도 된장을 풀어서 계절마다 나는 채소를 넣고 국을 끓이면 된다. 잡곡밥을 주로 먹어온 과거 제주도 사람들의 식사에서 국은 빠지지 않고 상에 올랐던 음식이다.

곡물이 부족할 때는 이 국에 메밀가루·보리가루·밀가루 등을 넣고 걸쭉하게 만들어 국만으로 끼니를 대신하기도 했다. 호박잎국·양애국·무국·고사리국 등이 그것이다. 미역·톳·청각·몸(모자반) 등을 된장국에 넣고 끓인 국도 많이 먹었다. 과거 제주에서 '고깃국'이라 하면 옥돔을 재료로 한 옥돔국을 가리켰다. 옥돔국에는 미역이나 무를 많이 넣는다. 이에 비해 갈치·

23) 濟州道民俗自然史博物館編, 위의 책, 33쪽.

멸치·고등어·전갱이 등을 재료로 한 '고깃국'에는 호박이나 배추를 넣어서 국을 끓였다. <표 6>에서 볼 수 있듯이 국물이 있는 음식으로는 앞에서 밝힌 국과 함께 냉국과 물회가 있다. 그러나 미역·청각·톳으로 냉국을 만들 때도 된장을 기본양념으로 하여 만든다.

이 점은 육지와 다른 특징이라 할 수 있다. 그만큼 제주음식에서 된장은 매우 중요한 부식을 만드는 양념이다. 제주도에서 전래의 방법으로 된장을 만드는 방법은 육지와 비슷하다.[24] 양력 11월 중순 이후 수확한 콩으로 메주를 만들고, 그것을 공기 중에 노출시켜서 1-2달을 띄운다. 메주를 만들 때 식구들의 생일이 있는 날과 범날과 뱀날을 피한다. 잘 띄워진 메주를 양력 1월경에 물 1허벅에 소금 3되의 비율로 장을 담근다. 약 3개월이 지나면 좋은 날을 택해서 간장만을 떠내서 한번 끓인 후 별도의 항아리에 보관한다.

된장은 간장 떠내고 남은 메주 덩어리에 소금과 간장을 넣고 으깬 다음에 별도의 항아리에 넣어서 만든다. 된장과 달리 막장은 잘 띄워진 메주를 잘게 부수어서 햇빛에 말린 후 이것을 소쿠리에 담고서 여기에 물 1허벅에 소금 3되의 비율로 만든 소금물을 붓는다. 그러면 메주에 소금물의 물기가 스며든다. 이것을 잘 반죽하여 별도의 항아리에 담아서 여름에 먹는다.

---

24) 濟州道民俗自然史博物館編, 위의 책, 45-48쪽.

<표 6> 제주음식 중 부식

| 분류 | | 식품군 | 음 식 명 |
|---|---|---|---|
| 국 류 | 국 | 채소/ 해조 | 된장국(배추, 무, 콩나물, 호박, 감자, 호박잎, 양애), 난시국, 달래된장국, 콩국, 비지국, 고사리국, 패마농국, 쑥국, 무메밀가루국, 개자리국, 송피철국, 미역된장국, 파래국, 미역새국, 너패국, |
| | | 어패류 | 갈치호박국, 옥돔국, 성게국, 각재기국, 바르국, 멜배추국, 고등어국, 솜국, 깅이국, 보말국, 벤자리국, 복쟁이국, 볼락국, 우럭국, 오징어국, 돼지몸국, 떡국, 곤떡국 |
| | | 수조 육류 | 꿩고기국, 말고기국, 쇠고기국, 닭고기국, 돼지아강발국, 돼지고기국, 접짝뼈국, 노루고기국, 돗수애국, 닭내장국 |
| | 냉국 | 채소/ 해조 | 물외 된장냉국, 배추냉국, 반치냉국, 미역냉국, 톨냉국, 우미냉국, 청각냉국, 몸냉국 |
| | | 어패류 | 군벗냉국, 성게냉국, 오징어냉국 |
| | 물회 | 어패류 | 자리물회, 한치물회, 옥돔물회, 문어물회, 어랭이물회, 소라물회, 군벗물회, 해삼물회, 객주리물회, 저립회, 기타(송치회, 돗새끼회, 몰새끼회) |
| 찬 류 | 쌈 | 채소류 | 부르쌈, 삶은배추쌈, 콩잎쌈, 양애잎쌈, 삶은양배추쌈, 물미역쌈, 다시마쌈, 호박잎쌈, 유잎(깻잎)쌈 |
| | 무침 | 채소류 | 고사리무침, 패마농무침, 동지나물무침, 양애무침, 난시무침, 유채나물무침, 메밀잎무침, 무무침, 비름나물무침, 몸무침, 진메물, 햇고사리나물, 호박무침, 어린모물무침, 쇠우리무침, 탕쉬(콩나물탕쉬, 고사리탕쉬, 놈삐탕쉬), 감제댕구리무침, 미나리무침, 콥대산이무침, 무말랭이무침, 양하나물무침, 양하순무침, 물외무침, 두릅무침 |
| | | 해조류 | 톨무침, 미역줄기무침, 몸무침, 포래자반무침, 미역무침, 너패무침, 우미무침(+ 콩가루) |

| 분류 | | 식품군 | 음 식 명 |
|---|---|---|---|
| 찬류 | 조림 | 채소류 | 풋마늘된장조림, 무말랭이조림, 두부조림, 계란된장조림, 지실조림, 두부돼지고기조림, 김치돼지고기조림 |
| | | 어패류 | 자리조림, 고등어조림, 갈치조림, 각재기조림, 멜조림, 자리젓조림, 멜젓조림, 우럭콩조림, 깅이콩볶음, 마른멜볶음 |
| | 구이 | 어패류 | 갈치구이, 고등어구이, 객주리구이, 자리구이, 각재기구이, 옥돔구이, 소라구이, 전복구이, 오분자기구이, 오징어구이, 상어포구이, 우럭구이, 멜구이, 어랭이구이, |
| | | 기타 | 날초기(생표고)구이, 메역귀구이, 꿩고기구이, 돼지고기구이, 쇠고기구이, 돼지불알구이, 돼지발톱구이 |
| | 튀김 | 어패류 | 갈치튀김, 각재기튀김, 옥돔튀김, 우럭튀김 |
| | 적류 | 육류, 어패류 | 전복적, 간적, 꿩적, 돗고기적, 오징어적, 상어산적, 쇠고기적, 구쟁기적, 노리괴기적, 사슴괴기적 |
| | | 채소류 | 묵적, 양외적, 풋마농적, 둠비적, 콥대산이적, 호박적 |
| | 지짐류 | 육류, 어패류 | 볼락지짐, 상어지짐, 꿩독새기지짐, 꿩지짐, 고등어지짐, 복쟁이지짐, 자리지짐, 새우지짐 |
| | | 채소류 | 고사리지짐, 모멀코루지짐, 녹디고루지짐, 호박지짐, 밀코루지짐, 메밀묵지짐, 둠비지짐 |
| | 회 | 생선 강회 | 해삼회, 소라회, 가오리회, 존다니회, 전복회, 오징어회, 해삼토렴회, 북바리회, 자리회, 비께회 |
| | | 수조 육류 | 도새기새끼회, 송새끼회, 꿩토렴회, 천엽토렴회, 생것(쇠간, 돼지간, 말간, 쓸개, 솔뒤) |
| | 기타 | | 초기전, 고사라전, 옥돔전, 패마농전, 메밀묵, 마른두부, 청묵, 숙복, 돗수애, 막창수애, 존배설, 홁은배설 항정국, 돔배고기, 번데기, 수육(돼지고기, 쇠고기, 염소고기, 닭고기, 말고기) |

| 분류 | 식품군 | 음 식 명 |
|---|---|---|
| 저장식품류 | 김치류 | 동지김치, 패마농김치, 초마기김치, 갯나물김치, 파김치, 방풍김치, 부추김치, 꿩마농김치, 해물김치, 전복김치 |
| | 젓갈류 | 자리젓, 오징어젓, 멜젓, 오분자기젓, 소라젓, 성게젓, 깅이젓, 게웃젓, 갈치젓, 각재기젓, 알개미젓, 고도리젓, 군벗젓, 조기창자젓, 자리젓찜, 멜젯찜 |
| | 장류<br>짱아찌/기타 | 된장, 보리된장, 간장, 깅이간장, 자굴장, 마늘지, 패마농지, 콩지, 물외장아찌, 양애지, 몸지, 반치지, 제피지, 양하지, 송앵이지, 참외지, 톳지, 식초(보리식초, 좁쌀식초), 양념(마늘, 생강, 고추, 부추, 산초잎) |

사실 제주도의 경우, 1960년대 이전까지 소금이 육지에 비해서 풍부하지 않았다. 왜냐하면 염전이 발달하지 않았기 때문이다. 그래서 소금물이 필요할 경우 바닷물을 사용하는 경우가 많았다. 결국 메주를 만들어 이것으로 소량의 간장을 만들지만, 된장은 훨씬 더 많이 만들었다. 그것이 바로 막장처럼 소금물을 투과시켜 사용하여 된장에 간을 하는 방법이다. 그래서 된장은 제주음식에서 반식량에 가까울 정도로 중요했다. 20세기 초반만 해도 콩 1말로 만든 메주를 한 사람이 소비하였다. 다른 먹을거리가 많아지면서 그 양이 점차 줄어들었지만, 제주음식의 양념은 간장보다는 된장이 으뜸이었다고 할 수 있다.

더욱이 전라도 해안지역에서 옹기가 수입되기 이전에 제주에서 만든 옹기는 수분이 잘 새어나갔기 때문에 간장처럼 수분이 많은 음식을 오랫동안 보관하기 어려웠다. 그래서 더욱 된장이 중요했고, 제주음식의 국이 된장국 위주로 그리고 단품의 재료를 넣는 방식으로 전개된 배경이 된다. 이런 의미에서 제주음식 중의 반찬은 그때그때 나는 채소나 해조

를 된장으로 간을 하는 방법으로 만든다.

주지하듯이 제주도는 겨울에 채소가 나지 않는 기후가 아니다. 겨울에도 배추·파·무 등이 눈 속에서도 자라기 때문에 별도로 채소 저장음식을 특별히 마련할 필요는 없었다. 그래서 육지의 김치가 제주도에서는 발달하지 않았다. 제주도에서는 김장을 하지 않는다고 보아야 한다. 그 대신에 제철에 나는 채소들을 생으로 그대로 상에 올려서 배추나 젓국에 찍어 먹었다. 물외나 풋고추는 그냥 된장에 찍어 먹고, 상추·배추·호박잎·콩잎·깻잎·양애잎 등은 쌈으로 먹는 편이었다.

젓갈 역시 멸치젓을 제외하면 김치를 담그는 데 사용하는 재료가 아니라 밥을 먹을 때 함께 먹는 반찬으로 쓰인다. 자리젓·게우젓·갈치젓·소라젓·성게젓 등은 모두 밥과 함께 비벼 먹으면 그 맛이 최고이다. 아울러 쌈을 먹을 때도 젓갈이 양념으로 쓰이기도 한다. 이에 비해서 소량으로 만든 간장은 마농지·반치지·콩지·양애지·몸지·제피지 등과 같은 장아찌를 담그는 데도 중요한 재료였다. 그 중에서 가장 많이 먹었던 장아찌는 '마농지'이다. 늦봄에 풋마늘(콥대산이)이 나면 세어지기 전에 적당한 크기로 잘라서 간장에 담가서 약간 절인 다음 10일 후에 먹었다. 간장을 따라내어 그때마다 끓여두면 오랫동안 간장을 먹을 수 있었다. 마농지는 여름에 보리밥을 물에 말아서 먹을 때 함께 먹으면 좋은 반찬이었다. 반치는 메주를 띄울 때 함께 넣어서 간장을 떠낼 때 꺼내서 먹었다. 몸지는 몸을 멸치젓국물에 담가서 만드는 장아찌다. 이런 장아찌류는 저장음식이라고 하기 보다는 그때그때 먹을 수 있는 반찬에 더 가깝다.

제주음식에서 나물 역시 육지에 비해서 그다지 발달하지 않았다. 나물은 원래 채소가 나지 않을 때를 대비하여 말려두었다가 물에 불려서 먹는 음식이다. 육지에서는 불교의 영향으로 채소음식을 상식하게 되면서 채소를 말려서 저장하는 나물이 발달했다. 그러나 채소가 사시사철

많이 나는 제주도에서 나물을 많이 만들어 먹을 이유는 없었다. 다만 18세기 이래 지속적으로 육지의 성리학이 영향을 미쳐서 나물이 제사음식으로 자리를 잡았다. 고사리나물·시금치나물·미나리나물 등이 바로 그것이다. 이에 비해 양애순·드릅·멜순·달래와 같은 나물은 그대로 먹기가 어렵기 때문에 물에 삶은 후에 된장에 찍어 먹는다. 바로 먹지 못할 경우에는 간장이나 된장으로 무치기도 하지만 그런 경우는 적다.

해조류 역시 된장으로 양념을 하여 먹었다. 생미역으로 쌈을 싸먹기도 하고, 날 것으로 된장에 찍어 먹기도 했다.[25] 특히 1970년대 이전에는 한 여름에 오히려 채소가 적었기 때문에 겨울에 저장해둔 톨을 물에 불려서 된장으로 양념을 하여 무치거나 냉국을 만들어 먹었다. 각종 생선은 자반으로 짜게 절였다가 바짝 말려서 보리 항아리에 보관해 두었다가 조림을 해 먹었다. 바닷게인 '깅이'는 그대로 간장에 볶기도 하고, 메밀가루를 넣어서 볶기도 했다. 제주음식에서 오래된 생선조리법은 콩을 넣고 생선과 함께 조리거나 곡물가루를 넣고 끓이는 방법이다. 이것은 갓 잡은 생선을 어느 정도 밑반찬으로 보관하기 위해서 생겨났다.

그 중에서 우럭콩조림은 제주음식 중에서 매우 특이한 것에 속한다. 봄부터 여름 사이에 우럭을 조려서 먹는 음식이다.[26] "콩을 씻어서 말린 후 잘 볶아 놓는다. 우럭은 크면 자르고 작으면 통째로 조린다. 콩과 우럭을 같이 넣고 간장, 마늘 다진 것, 깨소금, 후추, 고춧가루, 식용유를 넣어 오래 조린다. 콩 속에 우럭 맛이 배어 독특한 맛이 난다. 기호에 따라 고춧가루 대신 고추장을 쓰기도 하는데 고추장을 쓰면 약간 텁텁한 맛이 난다. 우럭콩조림을 한 국물은 부루, 유잎, 호박잎 등의 쌈을 싸 먹을 때 쌈장으로 쓰기도 한다."

---

25) 濟州道民俗自然史博物館編, 위의 책, 42쪽.

26) 김지순, 《제주도 음식》, 대원사, 1998, 55-56쪽.

과거 제주음식에서 육류는 일상음식으로 거의 자리를 잡지 않았다. 육류음식은 일상음식이기보다는 잔치·명절·종교행사 등이 있을 때 특별히 먹을 수 있는 음식이었다. 돼지고기는 상례나 혼인과 같은 큰 일이 있을 때 잡았다. 집집마다 닭을 길렀지만, 주로 달걀을 얻기 위한 것이었다. 이런 풍속도 1980년대 이후가 되면 육지의 영향을 많이 받기 시작해서 육고기를 먹는 경우도 늘어났다.

## 3. 종교 · 의례음식

제주도의 종교·의례음식에서 가장 많이 사용되는 음식재료는 돼지고기·달걀·쌀·두부·나물·옥돔·닭고기·팥·묵 등이다. 이름만을 보면 육지의 종교·의례음식과 크게 다르지 않다. 그 이유는 적어도 18세기 이후 종교·의례음식이 다분히 육지화 과정을 밟았기 때문이다. 그러나 돼지고기를 가장 중요한 육고기 제물로 사용한다든지, 해산물로 다른 육고기를 대체한다든지, 떡의 재료로 제주에서 나는 잡곡이 많이 사용된다는 점은 제주도만의 특색이라 할 수 있다.

제주도민속자연사박물관에서 편한《제주도의 식생활》에서 소개한 상례의 일반적인 제물을 보면 다음과 같다.

<표 7> 제주도의 상례음식

| 분류 | 음 식 명 |
|---|---|
| 메 | 쌀밥(곤밥), 조밥, 기장밥, 피밥 |
| 국 | 쇠고기국, 생성국(옥돔 또는 우럭국), |
| 육적 | 쇠고기적, 돼지고기적, 꿩고기적, 상어고기적 |
| 묵적 | 메밀묵, 청포묵, 두부적 |
| 해어(海魚) | 참우럭, 옥돔, 불락, 고맹이 |
| 숙채 | 고사리나물, 콩나물, 미나리나물, 무나물, 시금치나물 |
| 편 | 제편(멥쌀+ 팥), 은절미(멥쌀+ 솔잎), 중괴(메밀+ 솔잎), 약괴(차조), 솔변(멥쌀+ 솔잎), 제미편, 세미떡(메밀가루+ 팥), 벙거떡(쌀가루+ 팥), 지름떡(기름떡, 쌀가루+ 조청), 존세미, 우찍(쌀가루+ 조청) |
| 전 | 고사리전, 계란전, 표고전 |
| 제주 | 청주, 소주, 감주 |
| 실과 | 당유자, 참외, 수박, 귤, 사과, 배, 밤, 비자, 대추, 곶감 |

<표 7>에 나오는 대표적인 상례음식은 제례음식에서도 일반적으로 사용되는 제물과 비슷하다. 이들 종교음식은 일상음식과는 확연히 다른 양상을 보인다. 그 이유는 상례와 제례라는 제사가 육지의 성리학적 맥락 아래에서 전개된 것이기 때문이다. 특히 <메-국-육적-숙채-전-과실>과 같은 제물의 종류는 육지의 제물과 별반 차이를 보이지 않는 구조를 지닌다. 그 중에서도 평소에 잘 먹지 못했던 쌀밥을 메로 올리려는 노력은 다분히 18세기 이래 지속적으로 영향을 준 육지의 성리학 영향 탓이라고 할 수 있다. 제주도에 관리로 오거나 귀향을 온 육지의 성리학자들은 제주도민들이 성리학적 예법에 의해서 생활하기를 원했고, 일부 상층 계층이 그것을 수용했다.

주지하듯이 성리학적 제사상은 '밥+탕+나물'로 구성된다. 제물로는 보통 밥·탕(湯)·면(麵)·적(炙)·생선(生鮮)·육고기·떡·좌반(佐飯)·숙채(熟菜)·생채(生菜)·김치·식혜(食醯)·포(脯)·과일·정과(正果) 등이다. 그런데 이러한 음식의 진설은 일상의 상차림과 큰 차이가 없다. 그 이유는 성리학적 제사가 죽은 조상을 위해 마련되는 것이며, 조상신을 죽은 귀신이 아니라 살아 있는 존재로 인식했기 때문이다. 그래서 비록 죽었지만 살아 있는 조상을 위해서 밥[메]을 중심에 놓고, 그 옆으로 국과 수저를 놓는다. 또 조상의 입장에서 보면 그 앞으로 술과 각종 반찬이 놓인다. 단지 사람들은 조상이 잡숫는 밥을 밥이라 부르지 않고 '메'라 불러 구분할 뿐이지, 일상적인 상차림과 유교식 제사상은 크게 다르지 않다. 이와 같이 육지의 일상적인 식사의 방식이 성리학적 제사의 진설법을 통해서 제주도에 유입되었고, 그것이 점차 일상적인 음식에까지 개입하게 되었다.

이와 달리 제주무속의 굿음식은 성리학적 제사의 제물과 다르다. 제주도의 큰굿에서 제물이 차려지는 상차림은 크게 '당클'과 '당클' 아래의 상차림으로 나눌 수 있다.[27] 여기에서 '당클'이란 굿을 하는 집에서 상방(마루)의 네 벽을 따라서 위쪽에 달아맨 선반을 말한다. 마루의 네 군데에 모두 선반을 달아매면 '사당클굿'이라 한다. 여기서 '사당클'이란 삼천전제석궁당클, 시왕당클, 문전·본향당클, 마을·영신당클을 가리킨다. 만약 3개의 선반만 매달면 '중당클굿'이라고 부른다. 굿 자체의 크기가 제물의 규모와 양에 따라 달라진다.

현용준은 제주도 굿에서 쓰이는 제물을 일반적인 것과 특수한 것으로 나누었다.[28] 그 자료에 나열된 제물을 표로 정리하면 <표 8>과 같다.

---

27) 제주대학교 탐라문화연구소편, 《제주도 민간신앙과 음식문화》, 2005년도 지역문화산업연구센터지원사업 최종보고서3, 2006, 22쪽.

28) 玄容駿, 《濟州道 巫俗硏究》, 集文堂, 1986, 199-200쪽.

<표 8> 제주도 무속음식의 제물

| 구분 | | 제 물 |
|---|---|---|
| 일반적인 제물 | 메 | 백미밥 |
| | 곡물류 | 주로 백미를 그릇에 넣어 올리지만, 보리쌀이나 좁쌀을 올리기도 한다. 백미를 상품으로 친다. |
| | 떡류 | 쌀로 만든 시루떡, 돌레떡 등 여러 가지 떡이 쓰인다. 지역에 따라 간혹 메밀로 만든 돌레떡이 쓰이기도 한다. |
| | 생선류 | 돔, 옥돔 등을 상품으로 치고, 비늘이 있는 생선이면 무엇이든지 쓰지만, 머리 부분이 떨어져 나가지 않은 것은 쓴다. |
| | 채소류 | 미역, 콩나물, 고사리, 미나리 등이 주로 쓰인다. |
| | 과실류 | 복숭아를 제외하면 무엇이든지 좋지만, 주로 감귤·사과·배·대추·비자·밤 등 삼색 또는 오색으로 과일을 올린다. |
| | 주류 | 감주(차좁쌀로 만든 식혜 같은 것), 소주, 청주(차좁쌀로 만듦) 등 |
| | 물 | |
| 특수한 제물 | 육류 | 주로 돼지고기인데, 한 마리를 잡고 삶아서 그 전부를 올리는 데도 있고, 그 일부나 내장의 일부를 올리는 데도 있다. 특히 일반적인 제물은 안 올리고 돼지 한 마리 전부의 고기와 술만을 올리는 신이 있다. |
| | 수수 재료 | 수수떡, 수수범벅 등 |

제주도 무속에서 가장 특징적인 제물은 역시 돼지고기이다. 심지어 김녕의 궤눼깃당에서는 1년에 한번, 모든 집에서 돼지 한 마리를 잡아 궤눼깃당에 올린다. 이것을 돗제[豚祭]라고 부른다. 이 돗제는 당에서 할뿐 아니라, 혼인잔치·상례·명절 때도 돼지를 잡으면 먼저 이 당신에게 올려 대접한 후에 먹었다. 1970년대 중반 이후 당굿을 못하게 되자, 집집마다 2년에 한번정도 돼지를 잡아 집에서 돗제를 지내기도 했다. 또 김녕에서는 새끼돼지를 두고 장차 돗제에 쓸 것이라고 지정해 두면, 그 돼지는 달빛에 털에서 윤이 번질번질 날 정도로 살쪄 간다는 말도 전해진다.[29]

오영주의 연구[30]에 의하면, 제주음식에서 돼지고기(돗궤기)는 가장 특징적인 것이라고 한다. 1970년대 말까지 농가마다 변소에다 돌담을 둘러 지은 '돗통'(또는 '돗통시')가 있었다. 이 돗통에서 자랐던 돼지는 재래종의 흑돼지로 제주말로는 '꺼멍도새기'라고 부른다. 털은 까만색으로 거친 조강모이다. 얼굴의 잎과 코는 가늘고 길며 코끝은 좁고 귀는 짧다. 복부는 늘어져 있고 등허리는 쳐져 있다. 체중은 보통 24-38kg, 몸길이는 약 40cm 정도로 육지의 흑돼지에 비해 작다. 남한 지역에서 보통 고기라고 하면 쇠고기를 가리키지만, 제주도에서는 '돼지고기'를 가리킨다. 따라서 제주도의 종교·의례음식에서 가장 중요한 제물은 돼지고기를 이용한 것으로 돼지의 모든 부분이 사용된다. 아울러 돼지고기 자체를 삶아서 제물로도 사용하지만, 국에는 해조와 나물을 함께 넣고 조리하는 경우도 많다.

일제시대에 나온 《생활상태조사(生活狀態調査)·제주도(濟州道)(調査資

29) 玄容駿, 《濟州道 巫俗硏究》, 集文堂, 1986, 202쪽.

30) 오영주, 〈제주 전통혼례와 음식문화에 대한 민속지적 묘사〉, 《한국조리학회2006년추계심포지엄자료집》, 2006.

料29輯)》편에서는 1926년에 제주도의 축산업에 대한 통계자료가 실렸다. 소는 34,805두, 돼지가 42,857두, 말이 17,869두, 닭이 51,691두였다.[31] 단지 가축의 두수로만 보면, 닭과 돼지가 가장 많다. 그런데 돼지와 닭은 주로 집에서 길렀고, 소와 말은 방목을 하였다. 즉 소와 말은 관에서 주도한 축산업이었다면, 닭과 돼지는 집이란 단위에서 가축을 행했다. 이 점은 닭과 돼지가 제주음식에서 중요한 위치를 차지할 가능성을 보여준다.

그러나 닭은 일제시대 이후 목포와 같은 육지에 달걀을 상품으로 팔기 위해서 시작된 가축이었다. 이에 비해 돼지는 주로 변소를 이용해서 가축을 하고, 종교·의례에서 사용하는 데 목적이 있었다. 이 점은 돼지를 이용한 각종 종교·의례음식이 발달하게 된 배경이며, 동시에 돼지가 사적 영역인 집에서 길렀기 때문에 재료를 수월하게 확보할 수 있는 장점도 있었다.

## 4. 제주음식의 특징

제주음식의 특징으로 관심을 가져야 할 점은 오늘날 '구황음식'이란 이름으로 논의되는 제주의 일상음식에 대한 것이다. 제주도의 역사를 기근의 역사라고 해도 무방하다는 주장[32]이 있을 정도로 식량 부족 속에서 살아왔다는 것을 강조한다. 그런데 적어도 1960년대 이전까지 한반도의 대부분 지역에서 기근의 문제는 매우 심각하였고, 그것은 한반도에만 한정되지 않고 전 세계적인 양상이었다. 이런 면에서 20세기 전반기

31) 朝鮮總督府編, 《生活狀態調查/v.1濟州道(調查資料29輯)》, 朝鮮總督府, 1929, 54쪽.

32) 濟州道民俗自然史博物館編, 앞의 책, 313쪽.

이전에 제주도민들이 일상에서 소비했던 음식을 '구황음식'이라 부르기는 어렵다.

제주도민속자연사박물관에서 편한 《제주도의 식생활》에서 구황음식으로 소개하고 있는 음식은 <표 9>와 같다.

<표 9> 제주도의 구황음식

| 분류 | 음 식 명 |
|---|---|
| 밥 | 섯보리밥(설익은 보리), 좁쌀밥(좁쌀), 너패밥(해초인 넓패), 속밥(쑥+ 잡곡밥), 본속밥(어린 떡쑥+ 잡곡), 톨밥(톳+ 잡곡), ᄑᆞ래밥(파래+ 잡곡), 감저밥(고구마+ 좁쌀), 감태밥(감태+ 잡곡), 놈삐밥(무+ 잡곡), 콩밥(콩+ 잡곡), 피밥(피쌀), 전분쭈시밥(고구마 주정 찌꺼기+ 잡곡), 체밥(보리껍질+ 좁쌀), 무개기밥(말린고구마가루+ 잡곡), ᄀᆞ대밥(제주조릿대), 곤포밥(다시마+ 잡곡), 강냉이밥(옥수수가루) |
| 죽 | 송피죽(소나무껍질+ 좁쌀), 섯보리죽(설익은 보리가루+ 나물), 호박죽(호박), 속죽(쑥의 어린 순+ 잡곡), 피죽(피), 강냉이죽(옥수수가루), 개자리죽(개다리+ 잡곡), 풀죽(풀+ 잡곡), 깅이죽(게+ 잡곡) |
| 범벅 | 모믈범벅(메밀가루+ 고구마 등), 본속범벅(떡쑥+ 메밀가루), 놈삐범벅(무+ 메밀가루), 느쟁이범벅(메밀가루 찌꺼기+ 무 혹은 고구마), 호박범벅(호박+ 메밀가루), 전분쭈시범벅(고구마찌꺼기), ᄑᆞ래범벅(파래+ 메밀가루), 속범벅(쑥+ 잡곡가루), 톨범벅(톳+ 메밀가루), 누룩낭범벅(느릅나무 어린순+ 보리가루), 피범벅(피가루+ 무채 혹은 고구마), 깅이범벅(게+ 보리가루) |

| 분류 | 음 식 명 |
|---|---|
| 국 | 몸국(돼지내장 혹은 비게+ 몸), 메역국(미역+ 된장), 고사리국(고사리+ 된장+ 메밀가루), 고낭귀국(닭의장풀+ 된장), 배(호박잎+ 간장+ 메밀가루), 콩국(햇콩가루+ 간장), 톨냉국(톳+ 된장), 물외냉국(오이+ 된장), 우미국(우뭇가사리+ 콩가루), 양에국(양하새순+ 된장), 가시리국(불등풀가시리+ 된장), 놈삐국(무+ 된장), ᄂᆞ물국(배추+ 된장), 보말국(고동+ 미역), 멜국(생멸치+ 배추) |
| 나물 | 멜순(선밀), 고낭귀(닭의장풀), 고배기(고비), 고사리, 꿩마농(달래), 난시(냉이), 던덕(더덕), 도랒(도라지), 똥고리낭(찔레), 황정, 들굽(두릅), 춤마(마), 모믈ᄂᆞ믈(메밀), 머우(머위), 맨네도래기(면화), 맹게순(청미래덩굴), 방풍(갯방풍), 배체기(질경이), 비늠(비름), 생게(애기수영), 소엥이(엉겅퀴), 수에풀(용설채), 양에(양하), 제낭(명아주), 옷꿰기(등갈퀴), 호박, 미나리, 콩지름(콩나물), 녹디ᄂᆞ물(녹두나물), 새오리(부추), 콩잎, 대뿔리(죽순), 놈삐(무), 놈삐동지(무꽃대), 동지ᄂᆞ물(배추), 정각(청각), 톨(톳), 몸(마미조), 가시리(불등풀가시리), ᄑᆞ래(파래), 메역새(미역), 메역(미역) |
| 찬(촐래) | 자리젓, 멜젓(멸치젓), 알개미젓(아가미젓), 고돌이젓, 깅이젓(게젓), 양에지(양하장아찌), 제피지(초피나무잎장아찌), 소엥이지(엉겅퀴장아찌), 마농지(마늘장아찌), 반치지(파초장아찌), 된장, 자굴장(차풀장) |
| 기타 | 물릇엿(무릇엿), 개역(햇보리), 두레기청(하늘타리뿌리), 임지떡(배추씨 찌꺼기), 둥글마엿(둥글레), 풀보리물(푸른보리이삭), 끅엿(칡뿌리), 멘네도래기(면화열매), 삥이(띠 꽃이삭), 쉰달이(쉰 보리밥), 어욱삥이(억새 꽃이삭), 누룩낭떡(느릅나무뿌리+ 보리가루 등), 감저떡(고구마 가루), 쥐기떡(보리가루 찌꺼기) |

막상 <표 9>의 자료를 보면, 이것이 과연 제주도의 일상음식인지 아니면 구황음식인지 구분이 잘 되지 않는다. 이미 앞의 주식과 부식에서 다루었던 주요 음식들도 <표 9>의 구황음식에 들어간다. 이 점은 제주음식 그 자체가 적어도 1960년대 이전까지 구황음식과 별반 차이가 없었음을 설명한다. 따라서 비록 역사적인 맥락에서 살펴보면, 고구마소주를 일제시대부터 만들기 시작하여 '전분쭈시밥'과 같은 음식도 당시에 생겨났지만, 기본적으로는 18세기 이래 어느 정도 지속된 제주음식의 특징이 오늘날 시각에서 볼 경우 구황음식에 가깝다는 주장에 지나지 않는다.

제주도 구황음식의 구조는 <밥-죽-범벅-국-나물-찬>로 이루어졌다. 일반적으로 육지의 음식이 <밥-국-반찬>의 구조를 보이는 것과 비교하면 제주음식은 육지와 상당히 다른 양상을 보인다. 특히 <표 9>에서 알 수 있듯이 밥은 대부분 잡곡과 채소를 함께 섞은 것이다. 죽 역시 마찬가지다. 특히 메밀가루, 보리가루, 고구마가루와 같이 곡물을 가루 내어서 그것을 다른 재료와 섞어서 죽·범벅·국 등을 만들어 먹었다. 이런 의미에서 제주의 실재 소비된 음식은 '입식(粒食)'이 아니라 '분식(粉食)'을 이용한 것이 많다는 점도 드러난다.

일반적으로 한국음식의 일상식은 <밥+반찬>의 상차림을 가장 기본으로 한다. 특히 반찬들은 밥을 먹기 위해서 존재할 뿐이다. 요사이야 밥을 먹는 양이 많이 줄어들었지만, 한때 한국인은 '아시아의 대식가'라는 별칭을 가지고 있었다. 그만큼 중국인이나 일본인에 비해서도 많은 양의 밥을 먹었다. 도자기 또는 유기로 된 무거운 밥그릇에 꾹꾹 눌려 담은 밥 한 그릇만 있으면, 김치 몇 조각이나 간장만 있어도 밥을 먹을 수 있었다. 그래서 한국음식의 반찬은 모두 밥을 많이 먹기 위해서 마련된 부속물에 지나지 않는다.[33] 이에 비해서 제주음식은 밥 자체가 잡곡밥이거나, 아니면 잡곡에 채소·해

33) 주영하, 《음식전쟁 문화전쟁》, 사계절, 2000.

조 등을 섞은 일종의 비빔밥이다.

이 점은 반찬을 별도로 많이 준비할 필요가 없도록 만든다. 그래서 1965년의 조사에 의하면, 바다를 접하고 있는 마을에서 가을철의 저녁식사로 보리·조·팥을 넣은 잡곡밥에 배추무와 호박콩국, 그리고 덜 말린 생선을 반찬으로 먹었다. 잡곡밥에 배추와 무는 반찬이 되지만, 호박콩국은 호박과 콩가루에 간장으로 간을 한 국으로 그 자체가 끼니가 될 수 있었다. 적어도 육지의 쌀밥 영향을 덜 받은 제주음식은 잡곡밥 혹은 곡물가루를 이용한 죽이 주식이며, 여기에 곡물가루·된장국·채소·해조 등이 섞인 국과 생채와 젓갈이 반찬으로 구성되었다. 이것은 육지와 달리 쌀밥 위주의 일상적인 식사와는 완전히 다른 구조를 드러낸다.

이와 같은 제주음식의 특징은 쌀밥 위주의 육지음식이 주류를 이루게 된 이후 점차 사라지는 처지에 놓였다. 오늘날 제주 사람들이 일상적으로 가정에서 소비하는 음식은 육지와 별로 큰 차이를 보이지 않는다. 쌀밥 위주와 여기에 반찬이 부식으로 자리를 잡고 있다. 그런데 육지와 완전히 달랐던 제주음식의 구조가 육지화 되면서 일반 가정에서 손쉽게 제주음식을 마련해 먹기는 어렵다. 이 점이 바로 제주음식이 본래 지니고 있던 자신의 구조와 특성을 육지화 과정에서 빼앗겨버린 결과라고 할 수 있지 않을까?

육지를 대표로 하는 한국음식의 경우, 서양화 경향을 많이 밟았다고 할 수 있지만, 이것은 외식의 경우에 두드러진 현상이지만 가정에서는 반드시 그렇다고 볼 수 없다. 왜냐하면 필자가 경기도의 도시와 농촌의 가정 식사를 조사한 바에 의하면 기본적인 식사 구조는 <밥+ 국+ 김치+ 반찬>으로 이루어지고 있음을 발견했기 때문이다.[34] 가령 성남시의 아파트에 거주하는 가정

34) 필자는 2000년 9월부터 12월까지 3개월 동안 경기도 지역의 도시·농촌, 아파트·개량주택·전통주택 등에 사는 사람들을 대상으로 현지연구를

의 일반적인 식단 구조에서도 그러한 점을 확인한다.

성남시 분당에 사는 50대 초반의 이민정(가명)[35] 씨는 김치를 주로 회사에 주문해서 사 먹는다. 따라서 김장을 따로 하지 않는다. 보관은 냉장고에 한다. 김치가 시어버렸을 때는 돼지고기와 볶아서 먹거나, 양념을 씻어내서 쌈으로도 먹는다. 간장 역시 양조간장을 사용한다. 양조간장은 주로 음식을 조릴 때 많이 사용한다. 보통 집 간장으로 조림음식을 만드는 것보다 조림간장을 이용하면 맛이 더 좋다고 생각한다. 국의 간은 주로 소금으로 한다. 된장 역시 사 먹는다. 가끔 아는 사람들이 시골에서 담은 된장을 주기도 한다. 주로 찌개를 끓일 때 사용된다. 고추장 역시 사 먹는다. 태양초 고추장을 선호한다. 고추장은 초고추장을 만들거나, 돼지고기 볶을 때 넣는 정도다. 따라서 저장음식의 지역성을 찾기란 어렵다. 그러나 장아찌와 젓갈은 부부의 고향음식이 중요한 자리를 차지한다. 이민정 씨는 울산이 고향이라 무장아찌·산초장아찌·콩잎장아찌 등과 같은 장아찌를 즐겨 먹는다. 보통 울산에 사는 친구들이 보내주거나 백화점에서 직접 산다. 그러나 이렇게 마련된 장아찌는 본인만이 소비한다. 젓갈류는 정보제공자의 남편과 딸이 즐겨 먹는다. 창란젓·명란젓·아가미젓 등을 좋아한다. 남편의 고향이 강릉이라 강릉 젓갈을 좋아 한다. 주로 집 근처의 반찬가게에서 사 먹는다.

---

행했다. 그 결과는 〈경기북부의 식생활〉·〈경기동부의 식생활〉(《경기민속지》 Ⅳ의식주편, 경기도박물관, 2001)로 출판되었다.

35) 성남시 분당구 서현동의 한 아파트에 거주하는 정보제공자 이민정(가명)은 1953년 울산광역시에서 태어나 고등학교까지 그곳에서 살았고, 결혼 후 성남시 구시가지의 아파트에서 살다가 분당 신동시가 개발되면서 현재의 아파트로 이사를 했다. 현재는 주부 겸 글짓기 지도를 한다. 남편 김진섭(가명)은 1945년생으로 강원도 양양군에서 태어나 강릉시에서 주로 성장했으면 현재는 회사원이다. 이들 부부 사이에는 딸 하나가 있는데 1980년 생으로 조사당시 대학생이었다.

다른 지방으로 이주한 사람들에게 고향음식은 가정에서의 맛을 결정하기도 하면서 동시에 외식을 할 때 기준이 되기도 한다. 아울러 고향음식이 아니더라도 도시에서의 외식은 각 지역음식을 특화시켜 그 메뉴를 다양화하고 전문화한다. 2002년을 전후로 하여 제주음식 전문점이 서울을 비롯한 육지의 대도시에 자리를 잡기 시작했다. 특히 갈치회와 고등어회로 대표되는 신선한 생선을 제주도에서 직접 수송하여 육지에서 먹을 수 있다는 점은 상당히 매력적이면서 동시에 육지와 다른 제주문화를 체험한다는 점에서 소비자에게 큰 의의를 제공했다. 2006년 8월 성남시에 소재하는 '제주항'이란 상호의 식당은 주방장을 제주도 사람으로 채용하여 제주음식 전문점을 내세워서 성공적인 외식업을 전개하고 있는 곳이다. 이곳의 메뉴는 다음과 같다.

<표 10> 성남시 소재 제주항의 메뉴

| 메뉴 | 음 식 구 성 | 가 격(원) |
|---|---|---|
| 회종류 | 제주특선회스페셜 | 1인분 70,000 |
| | 모듬회 | 100,000 |
| | 특모듬회 | 150,000 |
| | 세꼬시 | 150,000 |
| | 전복회 | 100,000 |
| | 홍삼 | 50,000 |
| | 고등어+ 갈치회 | 50,000 |
| | 갈치회 | 30,000 |
| | 고등어회 | 30,000 |
| | 자리돔회 | 30,000 |
| | 병어회 | 30,000 |

| 메뉴 | 음 식 구 성 | 가 격(원) |
|---|---|---|
| 제주정식 | 전복죽, 샐러드, 물회/고등어회, 자리 | 20,000 |

| | | |
|---|---|---|
| | 회/광어회, 갈치회/전복회, 문어/게불, 초밥/김마끼, 갈치조림, 고등어구이, 자리젓, 밑반찬외 식사, 후식 | |
| 제주특정식 | 전복죽, 샐러드, 물회/고등어회, 자리회/광어회, 갈치회/전복회, 문어/게불, 전복/자리구이, 뿔소라구이, 초밥/김마끼, 갈치조림, 고등어구이, 자리젓, 밑반찬외 식사, 후식 | 30,000 |
| 고등어/갈치 요리-제주전통요리 | 고등어조림 | 대 35,000<br>중 30,000<br>소 25,000 |
| | 갈치조림 | 대 50,000<br>중 40,000 |
| | 고등어구이 | 1인 13,000 |
| | 갈치국 | 9,000 |
| | 성게국 | 9,000 |
| | 회덮밥 | 10,000 |
| | 생선초밥 | 15,000 |
| | 한치물회 | 10,000 |
| | 자리돔물회 | 10,000 |
| | 옥돔구이 | 20,000 |
| | 전복죽 | 10,000 |
| | 오분작뚝배기 | 10,000 |
| | 가오리무침 | 30,000 |
| | 자리돔무침 | 30,000 |
| | 한치무침 | 30,000 |
| | 뿔소라무침 | 30,000 |
| | 소라물회 | 30,000 |
| | 뿔소라구이 | 30,000 |
| | 전복구이 | 50,000 |

<표 10>의 메뉴구성에서 제주음식을 상징하는 것은 고등어·갈치·옥돔·자리돔·전복·오분작 등의 재료를 이용하여 회·물회·조림·구이를 했다. 얼핏 보아서 이들 음식재료가 들어갔기 때문에 제주음식임에 틀림없을 듯하다. 그러나 물회로 먹는 것을 빼고 나면 재료의 특이성만이 제주음식을 의미할 뿐, 밥과 반찬에서는 제주음식이 전혀 나오지 않는다. 기본적인 식단구성은 일반 횟집과 마찬가지이며, 밥과 반찬은 육지의 그것을 기준으로 하였다. 그런데도 이 식당을 제주음식 전문점이라고 부를 수 있는 이유는 앞에서도 밝혔듯이 제주도에서 재료가 온다는 점에 있다.

오늘날 육지에서 유행하는 제주음식은 모두 이러한 양상을 보인다. 당연히 한 사회에서 이질적인 민족음식(ethnic food)[36]이 유행하게 되는 이유는 여러 가지가 있을 수 있다. 특히 최근 지구촌화(globalization)가 급속도록 진행되는 과정에서 문화적 다양성을 이용한 민족음식의 유행은 절대적인 양상처럼 보인다.[37] 그런데 역사적으로는 서로 다른 민족들 사이의 접촉 과정에서 음식이 서로 융합되기도 하고, 서로 사이에 민족 정체성(identity)을 확인하기도 한다. 또 다른 측면에서는 보면 민족음식은 하나의 마케팅 전략으로 이용된다. 여행이라는 과정을 통해서 다른 민족의 민족음식을 알게 된 사람들은 자기 나라에서도 외국(foreign) 또는 민족(ethnic)을 경험하기 위해 특정 민족의 음식을 먹는다.[38]

나는 제주음식이 육지에 진출하기 시작한 배경에는 1990년대 말부터 제주를 방문해본 경험을 지닌 육지인들이 급속하게 증가했기 때문이라고

---

36) 민족음식의 개념적인 틀인 ethnic이란 말은 19세기 이후 작위적으로 형성된 민족에서 나왔다. 이런 의미에서 ethnic food라는 말 역시 19세기 이후 민족 개념이 형성된 이후에 그와 관련된 음식을 가리킨다고 해야 옳다.

37) Cweirtka, Katarzyna J., "Introduction", *Asian Food:The Global and Local*, Richmond:Curzon Press, 2002, 5-11쪽.

38) Long, Lucy M., "Introduction", *Culinary Tourism*, Kentuchy :The University Press of Kentuchy, 2004, 11쪽.

본다. 이것은 마치 제주음식을 민족음식 대하듯이 제주도에서의 경험을 육지에서의 제주음식 전문점에서 대체시킨다. 그런데 육지에서 제주도를 관광해도 육지 사람들은 대체로 각종 회와 갈치·고등어·전복·성게 등의 재료를 이용한 음식만을 소비하는 경향이 강하다. 제주음식이 그만큼 외식업의 주된 메뉴로 성장하지 못한 데서 그 원인을 찾을 수 있다.

1989년 양인선·황춘선이 제주도 거주 대학생들에게 설문을 통해서 조사한 결과를 보면, 제주음식에 대한 인지도는 그 이전과 상당히 다르다. 제주음식 13종류 85가지를 대상으로 한 이 조사에서 인지도가 비교적 높은 음식은 미역냉국·제주오이냉국·톳무침·미역무침·전복죽·팥죽·무김치·파김치·송편·쑥떡 등에 지나지 않는다. 어느 정도 그 명칭을 인지하고 있는 음식으로는 다음과 같은 것이 있다. 고구마밥·조밥·팥밥·옥돔미역국·배추냉국·호박잎국·무국·콩국·자라회·전복회·소라회·전옥돔구이·자리구이·전복구이·파무침·미나리무침·무말랭이무침·고구마줄기무침·닭죽·옥돔죽·콩죽·메밀수제비·밀가루수제비·자리젓·오징어젓·막김치·부추김치·빙떡·기름떡·보리개역·콩개역·돼지순대 등이었다.[39]

이 글의 앞부분에서 소개했던 비교적 오래된 제주음식 중에서 인지도의 차원에서 보면 그다지 많이 알고 있지 못하다. 이 점은 1990년대 이후 제주도 사람들 스스로도 전래의 제주음식을 직접 소비하는 경우가 줄어들고 있음을 설명한다. 곧 제주음식이 육지음식과 다른 시스템을 가지고 있었고, 그것이 육지화의 과정에서 사라지게 한 결정적인 원인이었음을 확인할 수 있다. 동시에 제주음식의 외식산업화 역시 육지 중심의 시

39) 양인선 · 황춘선,〈제주도 향토음식에 관한 대학생의 인지도 및 기호도 조사연구〉,《한국식생활문화학회지》Vol.5, No.3, 한국식생활문화학회, 1990, 321쪽. 다만 여기에서 선택한 85가지의 제주음식이 과연 얼마나 오래된 것인가에 대해서는 의문이 드는 부분도 있다. 그래도 인지도에서 2.00을 초과한 음식들을 여기에 모두 적었다.

스템을 벗어날 수 없기 때문에 가능하면 육지의 식사 구조에 특이한 재료로 제주산이 놓이는 모습을 보인다. 이런 면에서 오영주·오혁수가 제시한 제주음식 개발 대상에 든 음식에 관심을 가져볼 필요가 있다.[40] 깅이아욱죽·성게메밀파전·복어죽·자리젓·갈치젓·제주식전복죽·제주토속갈치국·깅이완자죽·자리야채물회·꿩빙떡·초기빙떡·해조비빔밥과고사리전·문어자리돔죽·돼지토렴·옥돔밀감만두·해물톳국수전골·고등어된장맛튀김·고등어우거지탕·게웃비빔밥 등이 바로 그것이다.

앞에서 살펴본 바와 같이 제주음식은 본래 육지와 비교해서 다른 문화적 구조와 특징을 지니고 있었다. 이 점을 분명히 하지 않을 경우, 제주음식은 빠른 시간 내에 육지음식을 구성하는 지역음식의 하나로 전락하고 말 것이 분명하다. 종래 제주음식을 바라보는 연구의 시각은 제주도 출신 학자이든지, 그렇지 않든지 간에 모두 한국음식의 맥락에서 그 위치를 확인하려 했다. 그러나 지금까지 살펴본 것처럼 결코 제주음식은 원래 한국음식과 다른 맥락에 놓여 있었다. 700여 년간 제주도가 육지화 되는 과정 속에 놓여 있었다면, 제주음식 역시 그러한 과정을 함께 겪었다. 곧 제주음식은 제주문화가 지닌 독자성과 함께 육지와 다른 맥락에서 유지되었지만, 그 동안 연구자나 제주도 사람들도 이 부분을 강조하려 하지 않았다. 제주음식의 육지화는 최근 20-30년 사이에 급속하게 이루어지고 있다. 심지어 육지에서 제주음식은 아주 다른 맥락에서 소비되기 시작했다. 그 결과가 오늘날 제주음식을 아주 먼 곳에 있는 음식으로 모두에게 인식되도록 만들고 있을지도 모른다.

---

40) 오영주 · 오혁수, 〈제주도 국제자유도시 지정에 따른 '99 제주음식 연구개발 및 보급〉, 《한국조리학회지》 Vol.6, No.1, 2000, 305쪽.

# Ⅲ. 제주음식의 문화적 의미

# Ⅲ. 제주음식의 문화적 의미

## 1. 역사·사회적 환경과 제주음식

무언가를 먹는 일을 두고 문화라 칭하여도 좋을까. 음식이란 그저 생존의 조건 혹은 탐닉의 대상이 아니던가. 그러나 '무엇을 먹는가'라는 명제는 인간생존의 풍토적·종교적 조건뿐만 아니라 문화적 조건을 함유하고 있고, '어떻게 먹는가'라는 명제에는 더욱 큰 문화적 함수가 담기게 된다. 날것으로 먹느냐, 익혀 먹느냐의 문제, 어떤 그릇에 담아 먹느냐, 혹은 젓가락으로 먹느냐 포크로 먹느냐 손으로 먹느냐의 문제, 조리시간이 긴가 아니면 간단히 조리해 먹는가의 문제, 음식을 꾸미고 장식하는 의미의 문제, 누구와 함께 먹느냐, 반상(班常)이 함께 먹느냐, 가족끼리만 먹느냐 혹은 마을 종족과 함께 먹느냐의 문제 등은 가히 인간에게 가장 중요한 문화적 조건이라 할 수 있고, 역사의 비기록적 표징이라고 할 수 있다.

인간들에게 가장 최근에 닥친 빙하기는 인간의 생존조건에 대응하는 새로운 사고를 창출하게 하였다. 아직 구석기를 사용하던 3만 년 전의 호모 사피엔스 사피엔스의 뇌 속에는 뉴런의 접합방식에 의한 혁명적인 변화가 일어났다. 뇌가 언어를 인식하는 부분과, 세계에 관한 박물학적 인식을 하는 부분과, 사회적 인식을 하는 부분이 결합하면서 1만 년 전쯤에 신석기 혁명이 시작되었다. 이들에게는 야생의 사고로 불리는 과학이 나타나게 되었고, 막연하게 초월적인 세계 혹은 신적인 세계를 상정하게 되었다. 죽음을 초월하려는 노력이 나타나게 된 동기는 죽음의 두려움을 극복하고자 함이었고, 죽음을 생각하면서 살아남는 방식을 조직화하였고, 먹고 사는 일이 인간에게 더욱 부각되었으리라.

인간은 단순히 주린 배를 채우는 것이 목적이었던 단계를 벗어나, 어떤 것이 특별히 맛있다는 사실도 기억해 두었다가, 그런 즐거움을 되풀이해서 경험하고 싶어지면서 호기심과 용기도 가지게 되었고, 그래서 지능이 발달하게 되었다고 한다. 먹는 일이 지적인 활동으로 변했다. 인간은 좋아하는 음식을 얻기 위해 필요한 기술을 개발하기 시작했고, 그런 과정에서 무기, 도구, 산업, 사회조직도 개발되었으며, 인류 문명도 발전하게 되었다. 그러니까 인간의 지적인 능력도 식생활이 다양하게 변하면서 향상되었다고 할 수 있다.

음식이 사회의 정체성을 나타내는 요인으로 자리 잡게 되었는데, "당신이 무엇을 먹는가를 알려주면 당신이 누구인지 알아맞히겠다"는 말처럼 사람들이 어떤 음식을 어떻게 요리해서 먹는가가 그 집단의 특성을 나타낸다. 전통적인 요리법과 제례의식은 지역적·국가적·종교적 특성과 깊은 관련이 있다. 어떤 식품을 좋아하는가를 구분하는 지역적인 경계가 사투리를 구분하는 경계와 일치한다는 사실도 흥미롭다.[41] 한 집단의 음식문화를 논하는 데는 그 지역의 환경과 종교, 역사·사회적 여건을 고려해야 한다. 제주는 다른 지역과 구분되는 독자적인 사투리를 가지고 있다. 그만큼 제주는 독자적인 음식문화를 구축하고 있다고 보아도 좋겠다. 그래서 본고는 제주 음식문화의 특성을 규명하기 위해 지역적 환경, 역사·사회적 상황, 종교적 측면의 다양한 층위에서 검토하고 그 의미와 특성을 살피고자 한다.

지역적 환경을 검토하는 단계에서는 토양의 문제, 물(식수와 농수)의 문제, 태풍과 같은 자연재해, 아열대 기후조건, 토지 여건 등을 고려하면서 문제에 접근할 것이다. 역사·사회적 상황을 검토하는 단계에서는 수렵에서 목축으로, 다시 농경으로 변모하는 경제체제의 궤적을 구비적·기

41) 마렐론 투생-사마, 이덕환 역, 《먹거리의 역사》, 까치글방, 2002, 15-16쪽.

록적 역사 속에서 찾을 것이다. 특히 제주가 탐라국이라는 독립국의 지위를 잃고 중앙정부의 지배 하에 들어가면서 중앙의 수탈에 시달리게 되고, 고려에서 조선 후기까지의 긴 수탈의 역사와 제주의 식생활을 연관시켜 살펴볼 것이다. 신앙적 측면에서 검토하는 단계에서는 제주의 무속신앙과 마을의 기원, 혼인관계, 남녀신의 음식의 문제(米食神 과 肉食神)를 먼저 주목하고, 무속에서 불교를 습합하고, 나중에 무속이 유교의 탄압을 받는 과정 속에서, 주민의 신앙과 그에 결부된 의례와 식문화의 변화는 어떻게 나타나는가를 살필 것이다. 그리고 마지막으로 식민화·근대화하는 과정 속에서 제주 전통음식은 제주 이외의 한반도 음식문화에 침륜되고, 한국적 상황과 맞물려 일본화와 서구화하는 진통을 겪게 되는데, 이런 근대적 환경 속에서 제주 전통음식은 무엇이고, 그 문화를 어떻게 지켜가야 할 것인가를 고민하면서, 그 대안을 제시하고자 한다.

### 1) 제주의 지역적 환경

제주는 토지가 척박하고 경작 가능 토지가 협소하였다. 제주 전체의 약 27% 정도가 경작지였다. 화산회토로 이루어져 있고, 토심이 얕아 농사가 잘 되지 않을 뿐만 아니라, 경작 작물도 다양하지 않다. 게다가 말 목장을 경영하게 되면서 토지를 잠식당하고 황폐화되기도 하였다. 물론 중산간 지역에는 광활한 목초지가 있어 목축업이 발전하게 된 이면도 있다. 제주의 토지는 다공질 분석과 용암으로 이루어져 있음으로 인해 물이 고이지 않고, 하천도 홍수 때만 흐르는 건천이어서 논농사가 거의 불가능하였다. 그래서 밭농사 위주로 발전하였다.[42]

---

42) 제주도, 〈경제생활〉, 《제주의 민속》Ⅴ, 제주도, 1998, 586쪽. 이 글에 제주도의 자연환경과 정치사회적인 환경, 그리고 농업과 목축업, 어업에 대

제사나 명절 때의 소용에 의해 일부 지역에서 밭벼(산도)를 심었는데, 세종조의 기록에 의하면 제주목에 3,977결의 밭과 31결의 논이 있었다고 하고, 일제말기에는 밭이 39,095 정보이고 논이 477 정보였다고 한다. 1975년 통계에 의하면 제주도 총면적 1,820㎢ 중 농지면적은 505.68㎢이고 그 중 밭은 496.01㎢, 논은 9.67㎢로 논은 경지 총면적의 1.9%이다. 과거에 1% 정도에 지나지 않던 논은 최근에 들어 많이 만들어진 점을 알 수 있다.[43] 제주의 주된 곡식은 겉보리, 조, 메밀, 콩, 팥, 기장, 등의 밭작물이다. 그 중에서도 보리와 조가 주로 재배되었으니. 1937년의 상황을 본다면, 맥류가 47%, 잡곡 43%, 콩류가 6%, 미류(米類)가 4%라 되어 있고, 잡곡 중 조가 85.4%, 메밀 12.1%, 피 2.3%이며, 보리의 경우 겉보리(大麥)가 94.5%, 쌀보리(裸麥)가 3.2%, 소맥이 2.3% 순이었다.[44] 일제시기에는 보리가 조보다 많이 재배되고 있었고, 이 즈음부터 쌀보리를 재배하게 되었다. 현용준 교수는 제주 농업에서 보리와 조가 주종을 이룬다고 하며, 전자를 보리농사문화, 후자를 조농사문화라 구별하고, 각각 시간차를 두어 들어온 것이라 생각하면서, 제주도의 기층문화 형성에 있어서 주축을 이루고 있는 것은 보리농사보다 조농사이고, 따라서 조농사가 보다 오랜 것이라고 했다.[45] 후에는 보리농사가 좀더 확장되고, 주

---

한 정리가 잘 되어 있어, 기초 자료에 대한 것은 여기를 참조하였다.

43) 제주도, 《제주도 통계연보》, 제주도, 1976.

44) 조선총독부, 《조선총독부 조사자료》제29집, 생활실태조사 其2, 제주도.

45) 현용준, 〈제주도의 기층문화에 대한 일고찰〉, 《제주도 무속과 그 주변》, 집문당, 2002, 491-500쪽. 조문화가 기층문화였다는 이유로 첫째, 제주도에서 재배하고 있는 보리 종류보다 조의 종류가 훨씬 많은데, 보리는 겉보리뿐인데 반해 조는 메조 4종과 차조 5종, 도합 9종류가 재배되고 있다고 한다. 둘째, 조의 씨앗을 정성스럽게 취급하는 점을 들었다. 셋째, 보리는 여러 제의 때 제물의 재료로 쓰이는 일이 거의 없는데, 조는 제의 제물 재료로 많이 이용된다고 한다. 주요한 제물은 쌀밥인데 이와 함께 좁쌀메가 주요한 제물로 올려진다고 한다. 넷째, 세경놀이의 경우 조를

식도 보리밥으로 바뀐 듯하니, 1970년 이전까지 꽁보리밥, 보리 혼식밥, 잡곡밥, 조밥, 고구마밥, 반지기밥의 순서로 애호되었다고 하겠다.

제주에 있어 태풍은 먹고 사는 일에 큰 영향을 미친 존재이다. 현종 11년(1670) 경술년의 대흉년, 숙종 39년(1713) 계사년의 대흉년, 정조 18년(1794) 갑인년의 대흉년은 모두 태풍 피해에 의한 것이었다. 정조는 흉년 이듬해인 1795년에 진휼미 25,000여 석을 하사하였다고 하고, 이때 김만덕도 450 석의 진곡미를 원납하였다고 전해진다. 태풍 피해로 인해 그나마 잡곡밥도 어렵게 되는 경우가 많아 구황식품 등 잡다한 음식류가 개발되었다. 한 연구에 의하면 제주의 음식 품목수가 다양하여, 제주는 450여종, 전주는 285종, 오끼나와는 150여종이라고 했다.[46] 이 통계 숫자는 상위분류와 하위분류를 명확히 하지 않은 채 대비를 시도한 측면도 있고, 두 식품의 짝짓기에 의해 이루어진 식품을 한 단위로 인정하여 제주의 식품수가 부풀려졌다는 의혹도 있지만, 제주의 척박한 환경 속에서 생존을 위한 다양한 음식류가 개발되었음을 반증하는 자료가 되기도 한다.

잡곡밥을 먹기 위해, 제주의 풍부한 해물이나 산채를 이용하여 다양한 국류가 발달한 일면도 있다. 그래서 많은 제주의 식품학자들이 제주 음식문화의 특성으로 다양한 국 문화가 발달되었다는 점을 수긍할 만하다. 제주는 섬이다. 그리고 가운데에 한라산이 있다. 그래서 산촌과 어촌, 농촌이 복합되어 나타난다. 그 중에서도 식수를 구하기 쉬운 해발 200m 이하의 해안지대에 마을이 형성되었다. 해안지대에서는 어업을 주로 하되 부분적으로 농사를 짓고 텃밭에 채소를 길러 자급자족하는 형태였다. 해

---

심고 거두는 내용을 의례로 행하고 있다는 점을 들었다. 다섯째, 마을제에서도 조를 중시하고, 영등제의 '씨드림'의 경우도 좁씨를 뿌리며 풍요를 기원한다는 점을 들었다.

46) 오영주, 〈제주 향토음식 문화와 관광상품화 방안〉, 《제주인의 생활문화와 환경》 발표문, 제주학회, 1999, 41쪽.

발 200-600m를 중산간이라 하는데[47] 여기서는 농업을 위주로 하였다. 과거 제주에서는 매일 아침 해안가 아낙들이 해산물을 팔러 중산간 지역으로 다녔고, 해물 값으로 곡식을 받아갔다고 한다. 그러니 중산간에서도 해안 만큼 풍부하지는 않지만, 해산물을 상용하여 음식을 만들어 먹었으므로, 해안과 중산간의 음식문화가 크게 다르지는 않았던 것으로 본다.

제주는 밭을 중시하였다. 밭작물인 잡곡을 주식으로 하였고, 텃밭에서 채소류와 양념류의 부식을 얻었다. 그런데 제주민들에게 밭은 땅만을 의미하지는 않는다. 마을의 앞바다를 역시 밭이라 칭하고 있다. 바다밭에서는 톳(톨)·모자반(몸)·미역 등의 해초를 채취하였다. 그래서 풍부한 채소와 해물이 제주 음식의 한 특징을 이룬다.

아울러 몽고 지배이후 말 목장이 생기면서 말을 식용으로 한 특징도 있다. 세종조의 기록에 의하면 종묘제사에 백마 육포를 썼다고 한다. 그리고 귀족층이 말고기를 먹었다는 기록도 있다. 그런데 군마로 소용될 말을 식용으로 쓰게 되면 군사적 어려움이 있게 될 것을 우려하여, 국법으로 말고기 식용을 엄금하였다. 제주에서는 말 진상에 어려움을 겪으면서 말고기를 보편적인 식용으로 삼지는 못한 듯하다. 제주의 아열대성 기후 덕분에 귤도 제주의 중요한 식품이라 할 수 있는데, 이것 역시 진상품으로 수탈되면서 제주의 골칫거리가 된다.

논농사보다 밭농사가 주가 된다는 점은 한반도와 다른 음식문화를 낳았다. 잡곡밥과 다양한 국류(생선국, 해초국, 채소국) 그리고 다양한 구

---

47) 이은상의 《탐라기행》에서 경작지대(200m 이하), 중간지대(방목지대, 200m 이상), 산간지대(300m 이상), 삼림지대(600m 이상), 관목지대(1400m)로 나누었고, 석주명은 삼림지대(600m 이상), 산간지대(300m 이상), 중간지대(200m 이상), 해안지대(200m 이하)로 구분하고 있다. 표고 200m 이하를 해안지대, 200-600m 사이를 중산간지대라 할 수 있고, 이 용어는 해방 이후 보편화되었다.(김순자, 〈제주학 정립을 위한 기본용어 연구〉, 제주대학교 석사학위논문, 2004, 52-53쪽)

황식품은 제주의 자연환경과 결부된 독특한 음식문화라 하겠다. 특히 싱싱한 생선과 야채를 썰어 넣은 후에 물을 붓고 된장을 풀어 만드는, 국의 일종인 물회(한치물회, 해삼물회, 자리물회, 소라물회, 옥돔물회)는 제주만의 음식문화라 자랑할 만하다. 사철 싱싱한 야채를 공급할 수 있는 제주의 온난기후 때문에 가능한 음식이라 하겠다. 그 때문에 육지와는 다르게 '김장문화'는 없다는 특성을 지닌다. 국의 기본 재료는 된장이고 일부가 소금으로 간을 한다. 장 문화와 젓갈문화는 역시 한반도의 음식문화와 크게 다르지 않다. 다만 제주에서 풍부한 재료라 할 자리나 전복을 젓갈로 만든다는 점이 조금 다를 뿐이다.

### 2) 역사 · 사회적 환경

탐라국 시대의 생활을 엿볼 수 있는 것으로는 중국측의《후한서》나《三國志》의 자료와 건국의 사정을 말해주는 <고려사>의 기록이 있다.

> 주호(州胡)가 있으니, 마한의 서쪽 바다 가운데 큰 섬 위에 있다. 그곳 사람들은 키가 작고 언어가 한(韓)과 같지 않다. 모두 머리를 깎아 선비족과 같다. 가죽옷을 입고, 소와 돼지 기르기를 좋아하는데, 그 옷은 위에는 있으나 아래는 없어서 마치 벗은 모습과 같다. 배로 중한(中韓)을 왕래하며 장사를 한다.(<東夷傳>, 韓條)

> 세 신인(神人)은 황량한 들판에서 사냥을 하면서 가죽옷을 입고 고기를 먹었다. ……돌함을 여니 푸른 옷을 입은 처녀 세 사람과 송아지와 망아지, 오곡종자가 나왔다. ……비로소 오곡의 씨앗을 뿌리고 소와 말을 기르니, 날로 살림이 풍부해졌다(《高麗史》, 地理誌).

고·양·부 세 신인은 사냥을 하면서 지냈는데, 세 여신이 오곡종자를 가지고 들어오게 되자 건국의 기틀이 마련되었음을 보여주고 있다. 즉 탐라국 초기의 사람들은 사냥을 하고 고기를 먹다가 오곡 종자를 들여온 후 농경을 하게 되었다고 한다. 건국신화에서 송아지와 망아지를 들여왔다고 했고, <동이전>에서도 소와 돼지를 기르는 풍속이 있다고 했는데, 이는 목축을 전업으로 삼았던 정황이기보다 가축을 기르면서 정착 농경생활을 하기 시작했다는 의미[48]로 보아야 한다. 무속신화에는 고·양·부 세 신인이 영평 8년에 땅에서 솟아났다고 했으니, 이 시기는 대체로 AD 1세기로 볼 수 있고[49], 이 시기부터 농경문화가 시작되었을 뿐만 아니라, 삼한 지방을 왕래하면서 장사를 하였다고 하니 그 경제적 토대가 구비되어 고대 국가로서의 면모를 지녔음을 알 수 있다. 삼한뿐만 아니라 중국과 일본을 잇는 중개무역을 담당하였을 정도로 해상세력을 구축하였고, 배를 만드는 기술은 선진적이었으니 어업활동도 활발하였을 것으로 추정된다. 그러나 5세기 백제에 복속되고 후에 신라에 복속되는 과정을 겪다가 고려조 10세기 즈음 탐라국은 독립국가로서의 지위를 상실하게 된다. 탐라가 중앙정부의 지배 하에 놓이게 되고, 중앙에서 지방관이 파견되면서 이들의 수탈이 시작되고, 제주도민의 경제생활은 큰 변화를 겪게 된다. 진상(進上)의 문제와 지방관의 수탈은 바로 제주도민의 먹고사는 문제 - 음식문화에 지대한 영향을 끼치게 되니, 이후의 변화를 주목할 필요가 있다.

제주의 땅이 척박하다고 하더라도, 4면이 바다이고 높은 산을 갖고

---

48) 현용준, <제주도의 기층문화에 대한 일고찰>, 487쪽.

49) "영평 팔년 을축 삼월 열사을 날 즈시 셍천 고의왕(高爲王) 축시 셍천 양의왕(良爲王) 인시 셍천 부의왕(夫爲王) 고량부 삼셩 모은골(毛興穴)로 솟아나 도업ᄒᆞ던 국이웨다"(안사인, <초감제>, 현용준, 《제주도 무속자료사전》, 신구문화사, 1980) 제주도의 건국이 AD 1세기 즈음이었을 것이라는 자세한 논증은 허남춘, <제주 서사무가와 한국신화의 관련성 고찰>(《탐라문화》, 21호, 탐라문화연구소, 2000)을 참조하기 바람.

있기 때문에 해물과 산채가 풍부하여 먹고 사는 데에는 큰 어려움이 없었을 듯하다. 더구나 18세기 초반(1702년) 인구가 43,513 명이었으니. 쌀을 제외하고는 자급자족이 가능한 조건을 지니고 있다. 그러나 태풍과 같은 자연재해가 있었고, 이 재앙보다 더 심각한 조정의 수탈이 있었기 때문에 제주인의 삶은 피폐하였다.

> 탐라는 땅이 좁고 백성이 가난한데, 과거에는 전라도에서 자기와 쌀을 팔러 오는 장사꾼이 때때로 왔으나 숫자가 적다. 지금은 관사(官私)의 우마가 들에 가득하여 밭갈이 하지 않고, 오가는 관리만 북처럼 잦아 대접에 골몰하니, 탐라 백성의 불행이었다. 그래서 누차 변이 생기었다.

> 밭의 보리야 헝클어 쓰러져도
> 언덕 삼이야 움가지 나건말건
> 청자에 흰 쌀을 가득 싣고서
> 북풍에 오는 배만 기다리고 있구나(《익재난고》, 소악부)

고려말 제주의 상황이다. 몽고의 침탈이후 충렬왕 2년(1276) 즈음에 말 목장이 생기면서 제주민이 농사짓던 토지가 황폐화된 상황, 주곡인 쌀을 육지에 의존하던 상황을 우선 읽을 수 있다. 그리고 중앙관리들이 자주 드나들면서 제주민을 수탈하여 피폐해진 상황을 알 수 있다. 제주에는 고령토가 나지 않아 자기를 굽지 못하고 육지에서 수급해야 하는 어려운 사정도 파악된다. 제주민은 토기나 사기와 같이 쉽게 깨지는 그릇을 주로 사용하였고, 자기로 된 그릇조차 구하기 어려웠던 사정을 알 수 있다. 고려 문종 6년(1052) 1년에 귤 100 포씩 공납하였으며, 전복·소라·해삼 등을 진상하였고, 보리 공출도 가혹했다는 것[50]을 볼 때, 고려

50) 제주도, 〈경제생활〉, 《제주의 민속》 5, 590쪽.

후기에는 그 수탈이 더욱 가혹하였을 것으로 짐작된다.

이런 수탈은 조선조에도 계속된다. 조선 전기의 진상품을 보면, 세종 3년 감귤류 다섯 가지, 약재류 두 가지, 전복류 네 가지, 오징어와 미역이었고, 《세종실록지리지》에는 말, 감귤 7종, 약재 28종, 전복 4종, 오징어, 옥돔, 다시마 등으로 나타나는데 그 진상품의 수효는 명확치 않다. 자세한 것은 김상헌의 《남사록(1601)》에 나타난다. 전복류를 보면, 別進上 4,200여 첩, 別貢物 1,700여 첩, 司宰監 공물 9,800여 첩, 도합 16,000여 첩이 이르고, 귤은 柚子·柑子·金橘·乳柑·洞庭橘·山橘·靑橘 51,690여 개를 진상하였다. 이원진의 《탐라지(효종 4년(1653))》를 보면, 전복류 5548 첩, 오징어 1075 첩, 감귤류 76,440 개, 기타 陳皮·靑皮·鹿皮·獐皮·鹿尾와 미역·다시마·비자 등의 歲秒 進上이라는 명목으로 주로 약재가 봉진되었다.[51]

이형상의 《남환박물(숙종29년(1703))》에 의하면 잠녀와 포작인(浦作人)에 지워진 부담이 전복 9,000여 첩, 오징어 860여 첩, 미역 등이었다. 300명이던 부담자가 88 명으로 줄어든 상황에서 가혹한 것이었다. 그리고 제주에서 1년에 바치는 진상품은 전복이 9,000여 첩, 오징어 700여 첩, 말 400-500 필, 귤 38,000여 개, 녹피, 녹설, 녹미, 장피, 녹포, 각종 약재, 양태, 비자 등 셀 수 없다. 이런 진상품만도 제주민들에겐 버거운 것인데, 제주에 내려온 목사·현감 이하 관리들의 개인적 수탈은 가혹한 정도였다.

> 中凉 한 통, 細凉 한 통, 탕건 한 죽, 우황 열 근, 인삼 열 근, 月子 서른 단, 馬尾 백 근, 獐皮 사십 장, 鹿皮 이십 장, 홍합, 전복, 해삼 백 개, 문어 열 개, 삼치 서 뭇, 石魚 한 동, 대하 한 동, 장곽, 소곽, 다시마 한 동, 유자, 석류, 비자, 靑皮, 陳皮, 茸……(배비장전)

51) 박찬식, 〈19세기 제주지역 진상의 실태〉, 《19세기 제주사회 연구》, 일지사, 1997, 127-131쪽.

이 품목들은 국가 진상품과 일치한다. 헌데 이것은 조선후기 소설인 <배비장전> 서두에서, 배비장이 부임할 때 이임하는 정비장이 가져가는 뱃짐의 품목이다. 소설이 당대 관리의 수탈을 사실적으로 그리고 있음을 알 수 있는 대목이다. 제주의 토산품으로 국가에 공납하는 것을 사사로이 챙겨가는 모습을 볼 때, 그것도 하급관리인 비장이 이토록 많은 품목을 챙겨가는 것을 볼 때, 19세기 수령·중간관리·아전의 수탈상을 가늠할 수 있다. 제주민들은 척박한 땅에서 부지런히 일하지만 공납과 관리의 수탈 때문에 지독한 고통을 당하였다. 그 대표적인 진상품이 전복이고, 전복을 채취하는 잠녀의 고통은 이루 다 말할 수가 없었다.

일시에 긴파람으로 숨을 토해내니
그 소리가 비장하여 수중 깊이 스민다…
금과 옥으로 치장한 관리들의 부엌
비단옷 입은 귀공자들의 술자리에서
어찌 고생의 소종래를 알기 기대하랴
겨우 한 입 씹다가 상을 물리리라…(잠녀가)

신광수의《석북집》에 실린 잠녀가이다. 바닷속에 들어갔다가 나오며 숨비소리를 토해내는 장면을 목격하며 그 비장함을 느끼고 있다. 헌데 양반의 주방에서는 그토록 고통스럽게 얻은 전복과 소라를 씹다가 마는 장면이 전개되어, 잠녀의 고통과 귀족들의 환락이 대비되면서 그 비극적 상황이 한층 부각되고 있다. “팔도 진상품이 서울로 달려가는데/ 하루에도 몇 바리나 건복과 생복 서울로 올라가는고(八道進奉走京師 一日幾駄生乾鰒)”라고 하여, 전복 대부분이 진상품과 貢物이 되어 서울로 실려가는 것을 한탄하고 있다. 세종대 기건 목사는 겨울날 벗은 몸으로 차가운 바다에 뛰어드는 잠녀를 본 후, 전복 소라 따위를 먹을 수 없었다는 일화가 전해진다.

<배비장전>에서는 배비장이 잠녀에게 수작을 걸다가 "발가벗고 일하는 데 와서 무슨 말이며…" 라고 힐책을 당한다. 배비장의 허위는 방자의 꾀에 넘어가 결국 세상에 탄로 나고, 발가벗겨져 모든 사람의 웃음거리가 된다. 오히려 양반행세를 하던 자가 발가벗겨지는 장면이 연출되고, 여기에서 제주민의 지배계층에 대한 대응방식을 읽을 수 있다. 억압과 수탈에 대한 보복이 아니라 풍자를 통해 그 지난한 삶을 풀어나갔던 것이다. 민중의 강인한 생명력을 느낄 수 있다.

현실에 대한 불만은 후에 민란으로 이어진다. 순조대(1813) 양제해의 모변사건은 새로 개간한 牧場田과 화전에 대한 가혹한 세금에 항거한 민란이다. 기존의 밭으로 해결될 수 없는 식량을 조달하기 위해 목장에다 밭을 일구고, 야산을 불태워 화전을 일구었지만 목사와 아전의 횡포로 살 길을 막연해진 때문이었다. 이 화전민의 봉기는 전 도민의 감세 요구로 이어졌다. 철종대(1862) 임술 제주민란(강제검의 난)은 제주민의 주요 산업인 미역, 전복, 양태, 말 등의 교역을 독점한 육지 상인과 토호 등을 공격하는 사건이었다. 공납 이외의 것을 그나마 상인과 토호에게 헐값에 빼앗기게 된 절박한 상황을 읽을 수 있다. 고종대(1890) 김지·이완평의 난, 1894년 방성칠의 난, 1901년 이재수의 난도 탐관오리의 수탈과 봉세관의 탐학에 의해 일어난 민중항쟁이었다.

《제주계록》에 의하면 19세기까지 귤 진상을 중시한 흔적을 볼 수 있는데, 귤 생산량이 진상 규정수에 미치지 못함을 알 수 있다. 귤 외에 흑우·해산물·약재 등을 진상하였고, 이 진상의 폐해 때문에 조정에서는 평역고(平役庫)와 보민고(補民庫)를 운영하여 제주민의 부담을 경감시키려고 하지만, 후에 지방재정 확충에 악용되어 임술민란의 원인이 된다.[52] 잠녀들의 전복 진상의 폐단을 시정하고자 한 노력도 있었으니, 수세곽(水稅藿)

52) 박찬식, 〈19세기 제주지역 진상의 실태〉, 141-143쪽.

과 관무곽(官貿藿)의 혁파 시책이었으나, 그 여폐가 철종대까지도 상존하였다. 전복에 대한 이속들의 헐값 무취(貿取)와 청탁을 빌미로 한 과다징수의 폐단이 자행되어, 잠녀들의 고역은 완전히 불식되지 못하였다.[53]

위에 언급한 과다한 진상품, 관리의 수탈, 민중항쟁은 무엇을 의미하는가. 당연히 제주민의 생존을 위협하던 조정과 관리의 수탈과 이에 항거하던 기록이고, 이는 제주민의 생활이 극도로 피폐해지게 된 정황을 알려주는 것이다. 여기에 또 하나의 억압적 요소가 있는데, 그것이 바로 출륙금지령이었다. 인조 7년(1629)부터 순조 29년(1834)까지 200년이 넘는 제약 때문에 제주의 어업활동은 후퇴하였고, 선박 제조술과 항해술이 퇴조하였음을 간과해서는 안 된다. 이 때문에 제주 근해에서 잡는 어류는 제한되어 있다. 《탐라지》에는 옥돔·은어·상어·갈치·고등어·멸치·문어가, 《남명소승》에는 복어와 옥돔이 올라 있고, 최근까지 갈치·고등어·가오리·붉바리·능선어·우럭·참돔·자리돔·옥돔·멸치·오징어 등으로 한정된다. 1920년 이후 어선의 동력화가 이루어져 근해를 벗어난 어업이 가능했는데, 지금까지도 어업의 영세성을 벗어나지 못하고 있는 실정이다.

이보다 앞서, 출륙금지령이 풀린 19세기 중반부터는 제주의 배들이 장사를 위해 자주 육지를 드나들었다. 특히 미역을 팔기 위한 배들이 많이 출항하였다. 이런 정황은 19세기 제주인의 표류 실태를 통해 살필 수 있다. 헌종 13년(1847) 16명이 미역을 싣고 출항하여 경성·강화 등지에 가서 팔고 쌀을 사서 돌아오는 도중에 표류하는 사건이 있었고, 철종 6년(1855) 5명이 역시 미역을 싣고 충청·은진을 향해 가다가 표류하였고, 이듬 해 10명이 은진에 가서 미역과 쌀을 맞바꾸고 돌아오다가 표류한다. 고종 4년(1867) 토산의 미역과 전복을 사서 싣고 조천포를 출발하여 경상도 양산

53) 권인혁 · 김동전, 〈조선후기 제주지역의 수취체제와 주민의 경제생활〉, 《탐라문화》19호, 1998, 188쪽.

에서 쌀보리를 맞바꾸고 돌아오다 역시 표류하는 사건이 있었다.[54] 19세기 제주에서 육지로 팔려가는 토산품의 일부는 전복·양태·어류였지만, 대부분은 미역이었고, 조선조 내내 진상품으로 미역이 들어 있던 점을 보더라도 제주의 토산품에서 미역이 차지하는 비중은 높다고 하겠다.

말은 2,000년 전부터 농경·운반에 이용되었다.[55] 고려시대 1073년에 탐라의 진상마 기록이 있다. 충렬왕 2년(1276) 원을 위한 목장이 개설되고, 본격적으로 말이 사육됐다. 조선 후기 연마공례에 298-342 필, 식년공마에 200~500 필 등 1년에 500~600 필이 진상되었다. 탐라순력도 서문에 의하면 국마가 64 개 목장에 9,372 필, 국우가 703 두가 있다고 기록되어 있다.[56] 현종 8년(1842) 이원조의 《탐라지》 초본에는 국마가 7,000여 필, 국우가 2,400여 두로 기록되어 있다. 일제하 1926년에 소는 34,805 두, 말은 17,869 필이 있었고, 1938년에 소는 35,325 두, 말은 21,409 필이 있었다고 하며, 2000년 12월 현재 말은 298호에서 7,348 필이 사육되고 있다고 한다. 조선조 국마의 숫자가 10,000 필이 안 되는 상황에서 1년에 500 필 이상을 진상하는 것은 큰 고욕이었을 것이고, 더구나 담을 넘어 도망하는 숫자와 운반 중에 침몰하는 경우를 감안하면 더욱 심했을 것이다. 그런 탓에 말을 식육으로 사용한 예는 극히 드물었을 것이다. 소도 역시 일상의 경우 식용으로 쓰이는 예가 드물었다. 육지도 마찬가지다. 그러나 마을 단위의 추렴으로 말을 종종 식용으로 삼은 경우가 있다.

여기서 말을 관건으로 다룬 이유는 몽고 식문화의 유입 여부를 따지기 위함이다. 몽고에서 말을 들여오고 다루하치가 머문 100여 년 동안

---

54) 고창석, 〈19세기 제주인의 표류실태〉, 《19세기 제주사회 연구》, 224-227쪽.

55) 김녕리의 궤네기 동굴유적이나 곽지 패총 등의 유적을 예로 들 수 있다고 한다.

56) 고창석, 〈탐라순력도와 병와 이형상 목사〉, 《탐라순력도》, 제주시, 1994, 103쪽.

몽고의 풍습에 영향을 입은 바 있을 것이다. 그러나 강고한 전통 음식문화는 크게 변하지 않았다. 일부 학자들이 고소리술과 상화떡(상외떡), 심지어는 칼국수와 범벅류가 몽고풍의 영향이라고 했는데, 고소리술과 같은 소주는 원나라 초에 유입된 것으로 보지만, 나머지의 영향관계에 대해서는 속단할 수 없다. 상화떡을 몽고풍이라 하는 이유는 고려시대 <쌍화점> 노래에서, 쌍화점에서 쌍화를 팔고 있는 회회아비의 사연을 상화떡에까지 유추하면서 벌어진 오류다. 칼국수를 몽고풍으로 여기는 일은 더 이상 언급할 필요조차 없다. 제주를 너무 몽고와 연관시킬 필요가 없다. 음식문화도 마찬가지다. 몽고의 음식은 동물의 젖을 이용한 유제품이 주를 이룬다. 몽고와 같은 유목민족의 음식문화와 다른 증거는, 제주에 유제품이 발달하지 않은 것을 들 수 있다. 제주는 농경문화권의 음식문화를 지니고 있음이 명백하다.

자연환경에 의해 제약된 식생활이 진상과 수탈에 의해 더욱 궁핍하게 되었고, 출륙금지에 의해 어업이 제약되었던 상황이 오래도록 지속되었기 때문에, 생존을 위해 다양한 종류의 음식(특히 구황식품)이 개발되었는데, 이것들은 대체로 간단한 조리를 통해 먹을 수 있는 것들이 대부분이었다. 밭농사밖에 되지 않는 상황인데 보리공출이 극심하고, 육지에서 들여온 쌀은 매점매석되어 비싸고, 조세와 부역과 진상품 때문에 헐벗고 굶주리게 되었던 제주. 세금을 바치고 부역에 시달리면서 밭을 일구고, 먼 곳에까지 물을 길러 가고, 전복의 진상을 위해 물질까지 해야 했던 제주민은, 노동을 위해 간결한 식생활을 선택할 수밖에 없었다. 가짓수가 많지 않고, 꾸밈새도 단순하고, 조리 시간이 길지 않고, 여러 가지 양념도 쓰지 않는 간결한 일상식 조리법[57]을 전통적으로 유지해 왔다.

조선시대 이 땅의 음식문화는 크게 반상(班常)이 구별되는데, 제주는

57) 제주민속자연사박물관, 앞의 책, 213쪽.

어떠했는가. 제주에도 물론 반상의 구분에 의해 식생활이 양분될 수 있겠지만, 일부 토호와 부농을 제외하고는 대체적으로 비슷한 수준이었을 것으로 추정된다. 만 평 이상의 토지를 소유한 부호는 많지 않았고, 소작농도 적었다.[58] 해안 농업지대의 경우 소농은 1,000 평 정도, 중산간 농업지대의 경우 소농은 3,000여 평 내외의 토지를 갖고 있었다고 한다. 흉년 중에 백성들의 생활 정도를 6단위로 나누어, 개걸(丐乞)에서부터 우지차(尤之次)까지 네 등급에 해당하는 자를 환곡의 대상으로 삼았는데, 이 네 등급 내에 드는 자들이 1851년에는 84.36%, 1867년에는 94.28%, 1869년에는 70.12%로 나타나고 있다.[59] 이를 통해 본다면 흉년 중 스스로 생활을 지탱할 수 있는 자는 4분의 1정도에 불과하였고, 흉년이 극심하던 경우는 5% 정도만이 가능하였다. 반상을 가리지 않고 제주민 전반의 경제적 상태는 취약하였다고 하겠고, 흉년이 들지 않는 평년의 살림살이도 그다지 넉넉하지 못하였음을 알 수 있다.

## 2. 전통과 변모 속의 제주음식

### 1) 신앙과 제주음식

종교는 음식 금기를 내거는 경우가 많다. 제주의 음식문화도 긴 역사 속에 스쳐지나간 신앙의 영향 속에 있었을 것이니, 우선 첫 번째 신앙이

58) 제주도, 《제주의 민속》 5, 제주도, 1998, 595쪽. 1937년의 자료에 의하면 전국적으로 소작농이 82%에 해당하는데, 제주는 16%에 불과한 것으로 나타나고 있다.

59) 강창룡, 〈제주계록에 나타난 제주 농경과 환곡〉, 《제주도사 연구》 제2집, 제주도사연구회, 1992.

라 할 수 있는 무속적 측면을 살펴보겠다. 제주의 대표적인 당신화는 송당본풀이고, 이 방계에 '궤네깃당 본풀이'가 있는데, 여기에 음식과 생업이 결부된 갈등이 제기되고 있다. 소천국과 백주또가 결혼하여 아이들(아들 5형제 혹은 딸 여덟)을 낳은 후, 백주또는 이 아이들을 키우려고 하면 사냥으로 힘드니 농사를 짓자고 소천국에게 제안한다. 그래서 소천국은 국과 밥을 아홉 동이씩 가지고 밭에 나가 일하게 되는데, 중이 와서 밥을 청하기에 권하였더니, 다 먹어버린다. 그래서 소천국은 밭을 가는 소를 잡아먹는다. 이 때문에 백주또가 화가 나 부부가 헤어지게 된다. 그 후 소천국은 예전처럼 사냥해 노루·사슴·돼지를 잡아먹고 살았다고 한다.[60]

소천국과 백주또의 갈등은 미식파(米食派)와 육식파(肉食派)의 갈등이다. 남녀신이 식성이 달라, 고기를 먹지 않는 미식파와 고기를 먹어야 하는 육식파, 일명 백신파(白神派)와 흑신파(黑神派)의 신들을 각기 별도의 제물을 갖추어 따로 제사하는 풍속이 생겼다. 미식신·백신을 육식신·흑신보다 우위에 두고 천신이 지신보다 우월하다는 사고와 비슷하며, 이는 '농업이 수렵보다 유익한 생업'이라는 생각을 표현한 것이라 볼 수 있겠다.[61] 이처럼 신들의 식성을 통해 수렵문화에서 농경문화로 이행해 간 문화사적 발전과정을 엿볼 수 있다. 농경문화가 정착하게 되면, 소와 말을 기르는 것은 그 고기를 먹기 위함이 아니라 노동력을 얻기 위함이다. 그러므로 소천국처럼 소를 잡아먹는 행위는 용납되지 않는다는 그들의 가치관이 신화 속에 남아 있는 것이고, 이런 사유는 지속적으로 후대의 지역민 식생활에 영향을 주었을 것이다.

제주의 생활공동체는 바로 신앙공동체이기도 하다. "신앙권이 정주생

60) 진성기, 《제주도 무가본풀이 사전》, 민속원, 1991, 409-410쪽. 현용준·현승환, 《제주도 무가》, 고대 민족문화연구소, 1996, 319-320쪽.

61) 조동일, 《동아시아 구비서사시의 양상과 표현》, 문학과지성사, 1997, 78-79쪽.

활권으로서의 성격과 생산공동체의 성격"[62]을 아울러 지녔다. 제주의 각 마을은 마을혼과 근처혼이 60-70%를 차지하므로 호혜적인 지역공동체이며 궨당 지역공동체이기도 하다.[63] 신앙권과 마을·행정단위도 어느 정도 일치하고 있다(신앙권과 행정단위는 일치하지 않는 경우도 있다).

신앙에 따라 음식문화가 달라짐은 보편적 현상인 듯하다. 제주의 경우 일뤳당과 여드렛당은 육식문화와 미식(米食)문화로 나뉜다. 예를 들어 토산 여드렛당신(八日堂神)은 미식 농경신이고, 토산 일뤳당(七日堂神)은 미식신인데 반해 처신(妻神)은 임신 중에 육식을 하여 마라도로 유배가게 된 사정을 보아 육신신이다. 남신은 돈육 금기를 지키는 미식신으로, 중산간 마을의 전형인 반농·반목축의 농경사회를 지향하여, 동일 계통인 산신의 딸을 첩으로 얻어 살려 하고, 돈육 식성의 여신은 그의 해신적 성격 때문에 돼지에 대한 터부를 파기하고 마는 것이다. 이는 제주사회의 통혼권과 반촌(班村)·상촌(常村)의 갈등, 중산간 마을과 해촌 마을 간의 문화적 갈등을 설명하는 화소이다.[64]

그런데 김녕 큰당에서는 돼지고기를 제외한 모든 것이 제물로 쓰이는 반면, 같은 김녕의 궤네깃당에서는 필수적인 제물이 돼지고기이다. 이를 볼 때, 마을 단위로 식문화가 달랐던 것은 아닌 것 같다. 그리고 김녕의 경우 당제 때와 정월 초에만 돼지고기를 금기하고 기타의 시기에는 육식이 가능하였던 점을 보더라도, 신앙 때문에 마을별로 음식문화가 달랐다고 할 수 없다.

조선조 후기 유교적 문화가 일반 서민의 삶에 깊숙이 침투하면서 무속적 제의도 유교적 제의로 바뀐다. 그러나 무속적 제의를 포기하는 것

62) 제주도, 앞의 책, 496쪽.
63) 제주도, 앞의 책, 493쪽.
64) 문무병, 〈제주도 당신앙 연구〉, 제주대학교 박사학위논문, 1993, 119쪽.

은 아니다. 여성집단이 무속 제의를 지속하고, 남성에 의해 유교 제의가 행해진다. 이중적이다. 유교 제의를 포제라고 했다. 이 포제에 소용되는 제의 음식을 보면, 희생(흰 돼지, 과거에는 흑돼지)·곡류(稻·粱·黍·稷)·포(鹿脯)·海魚(명태)·염(쇠고기 절인 것)·과실(비자·대추·밤·유자·감·사과·배)·채소류(미나리·무우·콩나물) 등이다. 유교식 포제라도 유교식 제물과 무속적 제물을 복합해서 올리는 곳도 있으니, 조천면 북촌리가 두드러진 곳이다. 이 마을에선 전복·청묵·미역채·작은 시루떡·편(무속제의 떡) 등을 겸용해서 올릴 뿐 아니라, 메·시루떡·편 따위를 무속식으로 셋씩 진설하고 있다. 해신제와 제석제도 유교식으로 거행하는데, 해신제의 경우 돼지 전체 대신에 돼지머리만 올리고, 제석제의 경우 돌레떡·해어·실과·감주·메 등을 올리는데, 메를 솥 그대로 올리는 방식을 취하고 있어 무속적 음식 진설과 크게 다르지 않음을 확인할 수 있다.[65]

일부에서는 돼지 대신 닭을, 중산간의 경우 해어를 올리지 않거나 명태 이외의 해어를 올리지 않고, 산메를 쓰는 경우가 있고, 귤·수박·쥬스·게란·고사리 등을 올리는 경우도 있다. 유교 의례에 따른 제사음식을 진설하되 제주의 토산품이 오르고 있음을 알 수 있다. 당제는 포제보다 간단하게 차려지는데, 메·생선·돌레떡을 기본으로 하여, 보리쌀·과실 등이 추가된다. 포제가 생기면서 당제의 진설이 단순해진 것 같다.

유교식 제사음식이 무속 제사 음식과 크게 다르지 않음을 볼 때, 유교 문화의 침투에 의해 제주의 음식문화가 크게 달라진 점은 없는 듯하다. 조선조 500년 동안 제주가 유교에 의해 크게 변화된 점 없이 무속을 지켜왔다. 다만 최근 근대화과정에서 무속이 탄압되면서, 유교적 제사가 서민의 삶 속에 깊이 뿌리를 내리고 제사음식이 육지의 제사음식과

65) 현용준, 〈제주도의 유식 부락제〉, 《제주도의 무속과 그 주변》, 2002, , 386-400쪽.

유사해진 점은, 근대화 과정에서 제주의 전통음식의 입지가 좁아지고 육지의 음식과 차별이 없어진 점과 유사하다고 하겠다.

### 2) 근대화 과정과 제주 음식문화

제주 전통 음식문화의 변화는 일제하에서부터 본격화된다. 식민지 근대화론의 입장에서 논급하는 것이 아니라, 제주 농업과 어업이 일제의 정책에 의해 다소간 변화하기 시작했고 해방 후 그 변모는 가속화된다. 근대화와 더불어 음식문화와 식품산업이 얼마간 연관성을 지니는 것인지 좀더 두고 보아야 할 것이지만, 우선 식품 산업의 변화를 살펴보겠다.

1910년에서 30년대까지 어업에 의한 획득물이 환금작물로 인식되면서 중산간의 주민들이 해안으로 이동하는 변화가 있었다. 1935년 이후 고구마를 원료로 하는 주정공장이 들어서면서 재배면적이 확대되었고, 해방 후 1960년대 중반까지 고구마, 유채, 맥주보리가 경제작물로 부상하고 70년대부터는 감귤농업이 본격화된다.[66] 그리고 넙치를 주종으로 하는 양식산업과, 바나나나 파인애플과 같은 아열대 식물산업, 소와 돼지를 중심으로 하는 목축업과 낙농업, 당근·마늘·감자·양파 재배와 같은 상업적 농업이 제주의 주종 산업으로 부각된다. 이에 따라 제주의 식단도 다소간의 변화를 경험한다. 고구마를 보조식품으로 삼기도 하고, 감귤을 주된 기호식품으로 여기고, 넙치를 비롯한 양식어류를 기반으로 생선회가 보편화하고, 흑우와 흑돼지를 잔치나 상·제례 이외의 경우에도 자주 먹게 되는 변화가 있었다.

한국전쟁이후 외부 지역민의 유입으로 음식문화가 뒤섞이고 다양화된다. 아울러 산업화와 핵가족화가 가속화되면서 외식산업도 우리의 입맛을

66) 제주도, 앞의 책 586-594쪽.

좌우하게 되었다. 현재 제주도에서 개업하고 있는 음식점을 살펴보면 그 대강을 읽을 수 있다.(2002-2003 전화번호부) 경양식 305개, 꼬치구이 211개, 분식 401개, 숯불갈비 421개, 일식 140개, 횟집 432개, 중국음식 339개, 한식 2600개 식당이 성업하고 있다.[67] 이 중에서 제주도 지정 향토음식점은 1997년 11월 현재 27개 업소였는데[68] 점차 많아지는 추세이다. 제주의 정체성에 대한 관심이 높아지는 추세에 따라 향토음식점이 늘어난다. 그리고 집에서 일상식으로 만들어 먹기 어려운 경우, 혹은 점심식사 자리에 자리물회, 갈치나 고등어조림과 같은 향토음식을 선호하게 되는 것 같다. 제주민은 아직도 전통음식을 고집하고 있고 전통음식에 대한 입맛이 그다지 변하지 않았다. 그러나 외식의 경우를 통해 본다면 조금씩 변하고 있다. 다양해진다고 하는 것이 더 정확하겠다. 이 사정은 젊은 층에게 바로 적용되지 않는다. 젊은 층과 아이들은 급격히 변화하고 있다.

전통음식이 변화할 것이라는 기미는 집안에서도 감지된다. 간장과 된장은 모든 음식의 기본이 되고, 특히 제주의 경우 대부분의 국과 물회의 기본재료이다. 간장의 경우 집에서 담그지 않는다는 답이 58.6%로 담근다는 41.4%를 넘고 있다. 일부는 시가 혹은 친정에서 가져다 먹지만 일본식 조미간장(콩을 주 재료로 하는 전통 간장이 아니라 밀가루를 섞는 일본식 간장)으로 넘어가는 추세다. 된장도 담그지 않는다가 51%로 '담근다'의 49%를 넘고 있다.[69] 이 통계가 1995년의 것이니 그 변화는 더욱 가속화되고 있다고 보아도 좋다. 전통음식을 지속하기 위해서는 당연히 '조선간장' 담그는 문화가 회복되어야 할 것이다.

---

67) 단란주점은 1308 개, 룸싸롱 요정은 210 개, 맥주집은 231 개, 소주방은 181 개 등 2,000여 업소이다.

68) 오영주, 〈제주 향토음식 문화와 관광상품화 방안〉, 1994, 47쪽.

69) 고양숙, 《제주도의 식생활》, 제주도민속자연사박물관, 1995, 67쪽.

전통음식을 이용하지 않는 이유에 대해, 자녀들이 안 먹어서라는 이유와 만들 줄 몰라서라는 이유가 높게 나타나고 있다고 한다.(위의 조사) 이런 현상은 반드시 개선해야 한다. 우선 패스트푸드를 선호하는 문화를 탈피해야 하고, 서구의 식문화를 반성적으로 수용해야 하고, 아울러 학교의 교육도 개선해야 옳다. 늘 서구문화는 옳고 진보적이고 선이라는 일방통행식의 가치관 교육을 뛰어넘어, 문화상대주의에 입각한 민족문화의 장점을 가르쳐야 할 것이다. 일부 제주 향토음식이 비싸서 안 먹는다는 답변도 높게 나타났다고 했는데, 이에 대한 해결책도 강구해야 한다. 톳이나 모자반의 경우 제주 근해에서의 생산이 현격히 준 탓에 값이 치솟았는데, 제주 주변의 환경을 개선함으로써 해결의 실마리를 찾을 수 있다. 양식장이나 축사나 해안 식당의 불법 방류도 문제이지만, 사실 제주 근해 환경파괴의 주범은 생활하수라고 한다. 환경보호가 전통음식의 보존에까지 이를 수 있다.

지방질이 높은 음식을 많이 먹게 된 사정은 이해가 간다. 그러나 혼례 등 제주의 의례식생활에서 눈에 띄게 달라진 점은 식단 속에 튀김이 어김없이 자리하고 있다는 점이다. 야채튀김, 고구마튀김, 새우튀김, 생선튀김 등 튀김이 제주의 식단을 위협하고 있다. 이 뎀뿌라 문화는 일본음식의 영향이라 하겠다. 회도 그렇다. 일본문화의 영향은 지대하다. 채식에서 육식으로 서구화 하는 경향과, 생선회로 일본화 하는 경향 모두를 선택적으로 우리의 식문화에 받아들여야 한다. 육식을 위해 목축이 성행하면서 숲이 목초지로 변하고, 생선회를 위해 양식업이 팽창하면서 근해가 오염되는 환경파괴를 이제는 깊이 고민해야 할 때이다.

제주만의 독특한 문화의 주역이라고 할 수 있는 잠녀가 사라져 가고 있다. 잠녀의 수확물은 소라, 전복, 해삼, 문어, 오분자기, 성게, 톳, 감태, 우뭇가사리의 순서이다(1990년 통계). 전복과 소라가 제주의 가장

대표적인 해산물이고, 실제로 수확량도 가장 많다. 잠녀가 사라지면 이것들의 생산은 양식업에 넘어가게 될 것이다. 고난의 상징이었던 잠녀와 숨비소리, 그리고 죽음과 맞바꾼 전복과 소라가 사라진다는 것이 그리 서러운 일만은 아니다. 그러나 제주의 중요한 음식문화(잠녀의 채취-자연산 전복을 먹는 감회)가 자취를 감추게 된다는 사실은 서럽다. 제주 잠녀를 살려야 제주 전통이, 그리고 전통음식이 살아남는다.

제주의 전통 음식문화의 운명은 마치 잠녀의 운명과 비슷하다. 산업화와 근대화에 밀려 자연스럽게 퇴장해야 온당한 것처럼 보인다. 그러나 자신의 정체성을 확인시켜 주는 것이라면 근대 자본주의의 법칙에 어긋나더라도 인위적으로 지켜내야 옳다. 더구나 제주 전통이 감싸 안고 있는 자연미와 생명력, 과학성을 염두에 둔다면 탈근대의 새로운 모색이 절실하다.

## 3. 제주사람과 제주음식

우선 제주도의 자연환경을 보면 다른 지방과 달리 밭농사를 주로 했기 때문에 보리, 조, 콩과 같은 잡곡과, 바다에서 생산되는 어류, 패류, 해조류, 산과 들에서 쉽게 구할 수 있는 야생 열매와 식물(뿌리 포함)이 음식 재료로 쓰였다. 제주도 사람들의 주식은 보리쌀, 좁쌀, 피쌀이고, 부식은 된장, 야채, 젓갈 등이었다.

각 지방의 음식문화는 그 지방에서 생산되는 음식재료에 의해 1차적으로 결정된다. 또한 자연환경과 경제적인 수준, 지리적 위치, 사회적 환경 등이 음식문화와 불가분의 관계가 있다. 제주도도 이런 조건에 예외일 수는 없다. 과거 제주도 사람들은 풍부한 해산물을 잘 이용해서 제주도의 고유한 음식문화를 형성했다고 본다. 제주도의 산물(産物)은 주로

어류와(갈치, 고등어, 가오리, 붉바리, 우럭, 능성어, 참돔, 자리돔, 옥돔, 조기, 멸치, 오징어), 패류, 해조류 등이다. 농산물은 주로 밭농사를 해서 밭벼, 피, 보리, 콩, 조, 팥, 메밀을 재배하였고, 무, 배추, 파 등의 채소를 먹거리로 삼았다.

### 1) 주식

제주의 주식은 보리쌀과 좁쌀이고, 낮에는 감자나 고구마를 쪄서 먹었다. 감자나 고구마를 익히고 거기에 좁쌀을 놓으면 밥이 되니, 특별한 경우를 제외하곤 대개 이렇게 먹었다. 소설가 현기영은 예전 제주의 주식이 보리·조·고구마였다고 간명하게 진술하고 있으며, 자신의 식성에 대해서도 덧붙이고 있다. "제사·명절 때가 아니면 입쌀 구경을 못하던 그 시절, 우리의 주식은 당연히 보리와 조였고, 대용식으로 고구마도 많이 먹었다. 가을·겨울에는 저녁 한 끼쯤은 으레 고구마로 때웠다(오죽 고구마를 지겹게 먹었으면, 훗날 내가 군고구마도 입에 못 대는 식성으로 변했을까)"[70] 지금 74세가 된 이복련 할머니나 60대 중반(1941년 생)인 작가의 술회는 거의 일치하고 있다.

삼다(三多)는 지금 돌, 바람, 여자 셋을 일컫는다. 그러나 예전에 삼다란 수해, 풍해, 한해를 일컬었다고 한다. 예를 들어 1792년에서 1795까지 이어진 흉년에는 이 수해와 풍해와 한해가 겹쳐서 62,698 명이던 제주의 인구가 47,735 명으로 줄어든 것(<정조실록> 20년 1월 15일, 여기서 17,963명이나 죽었다고 했는데, 14,963명의 오기인 듯)을 보면, 그 폐혜는 심각한 수준이었다. 그 중에서 수시로 찾아오는 태풍과 많은 비에 의한 피해는 늘상 제주를 괴롭히는 재앙이었다. 그런 정황을 염두에

70) 현기영, 《지상에 숟가락 하나》, 실천문학사, 1999, 254쪽.

둔다면 최근 50년 전까지 제주의 음식문화는 매우 열악한 수준이었을 것으로 보이고, 톳밥과 콩죽과 메밀범벅으로 이어지는 구황식품은 일상식에 가까운 것이었다고 보인다.

대부분의 구술자들은 일상식으로 보리에 좁쌀을 섞어 먹다가 가을 고구마가 나면 고구마를 섞어 밥을 하였다고 한다. 보리는 겉보리가 주종이었다. 그러다 살울이보리(쌀보리)가 일제 때 들어왔는데, 쌀보리는 풀기가 있고 맛있다고 제주사람들은 기억하고 있다. 보리밥을 거의 다 하고 뜸 들일 때 좁살을 넣으면 밥에 풀기(찰기)가 생기고 맛이 좋아진다고 한다. 역시 흐실흐실한 보리밥을 보완하는 방법이다.

평상의 식단은 보리밥에 된장국 그리고 김치였다. 여기에 텃밭에서 뜯어온 배추 등 채소와 된장, 그리고 멸치젓이나 자리젓이 기본 반찬이다.

해안마을에서는 배추를 대개 바닷가 물 웅덩이에 담아 절이는데, 몸망아리(짚으로 꼬아서 엮어 그물처럼 만든 망사리)에 담아 바닷물에 5-7일 담궈 절인다. 혹은 바닷가 돌 빌레에서 나물을 씻고, 그 짠물을 길어다가 사흘 정도 절인다고 한다. 고춧가루는 귀해 조금만 넣고, 멸치젓이나 자리젓을 끓여서 그 국물을 넣었다. 어떤 집에서는 좁쌀풀을 쑤어 넣기도 하였다. 제주의 토양에서는 고추가 잘 자리지 못해 고추가 귀하였고 대부분의 음식에 고춧가루는 조금 넣거나 아예 넣어 먹지 않았다. 김치를 담글 때만 조금 사용하였다. 최근의 향토음식점에서는 육지 관광객의 입맛에 맞추기 위해 고춧가루를 많이 넣어 조리를 하는 편이다. 고춧가루 대신에 풋고추를 넣어 멸치젓과 함께 버무려 김치를 담근다는 경우도 있었다.

해안마을에 사는 오춘련은 반농반어의 대표적인 예다. 농사로는 고구마와 조와 콩을 경작하였고, 바다일로 집안을 꾸려나갔는데, 미역을 팔아 아이들 공부를 시켰으며 이따금 우뭇가사리도 채취하였다고 한다. 역시 해안마을의 환금작물로는 미역이 가장 두드러진다.

구좌지역과 같은 동쪽은 20년 전부터 당근 농사를 짓는다. 그 이전에는 고구마, 보리, 맥주보리, 유채를 심었다. 대부분의 경우 조, 보리, 콩, 고구마 농사를 중시하였고, 배추와 무우 농사를 지었다. 토양에 따라 잘 되는 농사와 못 되는 농사가 있는데, 예를 들어 김녕 같은 해안마을은 조와 보리가 잘되었고, 송당 같은 중산간마을은 메밀과 무가 잘되어, 서로 부족한 것을 바꿔 먹었다고 한다. 송당 무는 단단하고 커서 특히 인기가 높았다고 한다.

중산간은 농사가 위주였고 해안은 어업이 위주였음은 자명하다. 그래서 중산간과 해안에서는 해산물과 곡식과 바꾸어 먹었다. 멸치와 자리(자리돔) 한 되를 보리 한 되와 물물교환하였다고 한다. 그러나 늘상 곡식을 퍼내 생선과 바꿔 먹을 수는 없는 일, 그래서 중산간에서는 자리를 직접 요리해 먹는 것보다는 자리젓을 담아 먹는 것이 보편적이었다. 그리고 중산간 사람들이 접하는 생선은 몇 가지에 국한되었다. 현용준 선생이 노형동에 살던 당시 기억하던 생선은 '멸치, 자리, 갈치, 고등어, 각재기(전갱이)'였다. 거기에 '옥돔'을 보탤 수 있는데, 옥돔은 명절 때만 먹을 수 있었고 비싸서 자주 먹을 수 없던 귀한 생선이다.

곡식이 부족했을 때 고구마를 주식으로 먹었다. 한편 보리나 조로 밥을 해 먹을 때 그 양을 늘리려면 여러 가지 재료를 넣었는데, 그 대표적인 것이 바다에 흔한 톳나물이었고, 톳밥은 제주에서 유명한 구황식이 되었다. 그것도 모자라 더욱 양을 늘리려면 범벅을 해 먹었다. 그런 어려운 시절의 이야기가 오성찬의 소설 속에 있다.

"미역도 새 미역과 먹는 모자반은 뜯어먹고, 톳은 그 당시는 마구 뜯어다가 흉년에 가루 약간씩을 버무려서 범벅을 만들어 먹기도 했다. 그것이 '갑오년 흉년'에 섬사람들의 구황식물이 되었던 것을 섬에서는 모르는 사람이 거의 없었다. 나도 해방이 되던 이듬해 흉년에 우리 식구들과 함께

톳밥만을 무려 열이틀이나 먹은 적이 있었는데, 그러고 나서 변을 볼 수가 없어 '똥구멍이 째지는' 고통을 참아내야 한 적이 있었다. 돼지를 기르는 재래식 변소인 돗통에 앉아서 디딜팡 아래서 도새기는 귁귁거리지, 똥은 안 나오지, 이런 때의 괴로움은 당해보지 않은 사람은 모를 것이다."[71] 톳밥을 열이틀이나 먹어 고통스러웠던 시절이 불과 50여 년 전이다.

아니 그 후에도 어려운 집안에서는 톳밥을 자주 해먹었다. 중년의 오경훈 소설 속에도 톳밥을 먹는 친구의 이야기가 나온다. "쌀이 떨어져 굶는 사람들이 바닷가에 있는 해초를 뜯어다 삶아먹고 있었던 것이다. 톳으로 만든 것을 '톳밥' 이라고 불렀다. 행림은 가난한 친구의 집에서 뜻밖에 톳밥을 맛본 것이다. 맛이 있었는지 없었는지는 기억이 없다. 친구와 먹은 톳밥은 별미였다는 정도의 기억이다. 행림은 돌아와 어머니에게 톳밥을 만들어달라고 졸랐다. 어머니가 대뜸 눈을 부라리더니 부지깽이를 쳐들었다. "기껏 키워놓았더니 거렁뱅이 되려고 하는구나. 다시도 그 집에 놀러 갈 테냐, 응? 아주 그 집에 가서 톳밥 먹으며 살테냐."[72]톳밥은 거렁뱅이의 밥이라고 질책하는 어머니의 말 속에, 오성찬보다 20여 년이 지난 세월의 켜를 짐작할 수 있다. 요즘 사람들에게 톳밥은 별미가 되었다.

### 2) 콩죽과 콩국

콩죽은 콩을 갈아서 죽을 쑤는데 감저(고구마) 조배기(수제비)를 같이 넣었다. 모인좁쌀(메조)를 넣어 콩죽을 끓이고, 감저가루로 조배기를 해서 넣어 먹기도 했는데, 이 감저가루 반죽은 찰기가 없으나 끓이면 쫄깃해진다. 혹은 고구마 빼때기를 갈아서 넣기도 하였다. 물을 팔팔 끓여

71) 오성찬, 《보제기들은 밤에 떠난다》, 푸른사상사, 2001, 176쪽.
72) 오경훈, 《침묵의 세월》, 디딤돌, 2001, 514쪽.

콩가루와 쌀(보리 혹은 조도 포함)을 넣고 거기에 무나 배추를 썰어 넣기도 하고, 몸(모자반)을 넣기도 하였다. 봄에는 쑥과 냉이를 넣어 콩죽을 끓였는데, 콩죽이 익어갈 즈음 꿩마농(달래)를 넣으면 구수하다. 김순아 할머니는 "옛날 콩죽을 제일 많이 먹었주"라고 하는 것을 보아도 콩죽은 가장 간편하고 보편적인 음식이었다. 또 다른 경우는 좁쌀과 콩을 한 그릇 씩 섞어 넣어 죽을 끓이는데, 중간 쯤에 무우채를 썰어 넣거나 퍼런 배추를 넣기도 하고 수제비를 넣기도 한다.

콩죽은 잘 저어주고 콩국은 저으면 안 된다. 콩국을 끓일 때는 국이 넘는 쪽으로 배추를 놓아가며 끓이고 젓지 않는다. 콩죽은 잘 저어 주어야 하는데 죽이 튀기 때문에 조심해야 한다. "겐디 콩죽은 이놈으거 튄다 말이여. 이런디 이런디 파삭파삭 뛰거든. 게난 누님이영 콩죽 허는디 고찌 불솜을때 있거든. 누님이 일어서지 말라, 일어서지 말라. 일어서민 뛴댄. 얼굴이영 여기저기 막 맞아." 민속학자 현용준 선생님이 콩죽 끓이는 장면을 실감나게 설명한다. 먹는 것도 즐겁지만 음식을 준비하는 장면도 참 즐겁구나 하는 생각이 든다. 지금은 음식을 먹는 즐거움만 있지 만드는 즐거움은 잃어버렸다. 더구나 어린 시절 누이와 함께 음식을 만들면서 흥겨워하는 노 학자의 경험을 이젠 공감조차 못하는 세월이 되었다. 요즘 집안에서는 아이들이 어머니의 상차림을 도와줄라 치면 "얘야 어여 들어가라. 도와줄 시간이 있으면 한 자라도 공부를 더 해라"라고 어머니가 막아 선다. 입시의 노예가 되어 공부 이외에는 아무 것도 할 줄 모르는 아이로 키우고 있다. 일상의 즐거움을 모르고 사는 시대가 되었다. 먹는 것만 알지 어떻게 만드는지도 모르고, 먹는 즐거움만 알지 만드는 즐거움은 잃어버린 시대가 되었다.

40-50년 전만 해도 초등학교를 졸업할 정도의 아이들에게 노동이 부과되었다. 제주 아이들은 소를 먹이거나 땔감을 져나르거나 보리타작을 돕거

나 물을 길어 오거나 집안일을 돌보았다. 10살 남짓의 아이가 갓난아이를 돌보는 것은 예사였다. 식사 때가 되면 배추를 뜯어 오거나 잔 심부름을 하면서 가사 일을 돕고, 긴 시간을 요하는 조리에는 아이들도 투입되어 음식 만드는 즐거움을 누릴 수 있었다. 아이들로서는 어른들의 노동을 돕는 것이야 고된 일이지만, 음식을 만드는 것은 큰 즐거움이었다. 곧 맛있는 음식을 먹을 수 있다는 기대가 덧보태졌으니까 더욱 그랬다. 제주의 음식문화 전통을 살리는 길은 여러 가지가 있겠지만 우선 쉬운 방법은 음식 만드는 일을 아이들과 함께 하는 것부터가 아닐까. 음식을 만드는 것도 공부다. 책을 통한 공부보다 더 귀중한 인생 공부다. 콩죽 끓이는 장면을 회고하는 현용준 선생의 모습을 보면서 그런 점을 깨달을 수 있었다.

다시 콩죽으로 돌아와, 겨울에 콩죽을 먹는 것은 단백질을 보충하는 중요한 수단이 되기 때문에 옛 사람의 지혜를 읽을 수 있는 대목이다. 한 두 달 정도 콩죽을 먹고나면 배설에 기름기가 나타날 정도로 몸에 좋은 음식이고, 요즘 코드로 말하면 웰빙음식이다. 그래서 "성손지(친손자)는 팥죽 먹이고 외손지(외손자)는 콩국만 먹여서 외손지만 막 살이 쪘다"고 하는 옛말이 있다. 콩죽은 여름에도 보양식으로 먹었는데, 더위에 지친 원기를 회복하는 데 좋다고 예전 사람들은 생각하고 있다. 결국 콩죽은 사철 늘 즐기던 음식이다. 그러나 식당에서는 콩죽 파는 곳을 찾을 수 없어 아쉽다.

콩죽을 쑬 때는 모인 조(메조)로 한다. 조에는 모인 조와 흐린 조(찰조)가 있는데, 서귀포 지역은 화산회토의 뜬땅이고 토질이 나빠 조밥을 하면 바람에 날릴 정도로 푸석푸석하여 흐린 조를 함께 넣어야 먹을 만하다.

콩국은 예전에는 보릿가루를 타서 먹고, 후에는 밀가루를 타서 먹었다.

콩국 끓이는 법 - 콩가루를 그릇에 넣어서 카레라이스 가루처럼 물에

넣어 풀어 두었다가 물이 팔팔 끓으면 배추를 넣고 개어놓은 콩가루를 부어서 넘치지 않게 조심스럽게 끓인다. 간은 소금으로 하고, 옆에 붙어서서 넘치지 않도록 조심해야 한다. 콩가루는 집에서 맷돌로 갈아 가루로 만들어 사용했다. 콩가루에 몸(모자반)만 넣어 국을 끓이고, 소금으로 간을 하는 경우도 있었다. 소금으로 간을 하는데, 대개는 종달리에서 생산된 소금을 썼다. 남원읍의 의귀나 가시 쪽 사람들도 종달리 소금을 썼다고 하고, 이따금 태흥리 폴개의 소금을 쓰기도 했는데, 폴개의 소금은 싱거웠다고 한다.

여름철에는 생콩잎을 뜯어 된장을 푼 국에 잘게 찢어 먹기도 했고, 밥 할 때의 김에 콩잎을 약간 익혀 장을 찍어 먹기도 했다. 콩잎은 이슬맞을 때 따온다. 햇볕을 받으면 질겨지기 때문이다. 콩잎을 많이 먹으면 살찐다고 하는데, 몸에 좋다는 말이다. 여름에 콩잎에 멸치젓으로 쌈을 사 먹는 것이 가장 흔한 먹거리였다. 그래서 "그걸로나 배 고드기주 무사리 먹을거시냐"라고 하여 배고픔을 속이는데 콩잎만한 것이 없었다고 한다. 한 가지에서 많은 콩잎을 따오면 어른들에게 한 소리를 들었는데, 콩잎으로 여름 반찬을 하고 허기를 채워야 하지만 가을에 콩을 제대로 거두어야 콩죽이건 콩국이건 해 먹을 수 있었기 때문이다.

### 3) 국

한국문화는 국 문화라고 할 수 있지만, 제주 또한 국 문화의 땅이다. 특히 제주의 주식이 잡곡밥이다 보니 거친 밥을 먹기 위해서는 국이 필수적이었다. 그래서 국이 발달하였고, 그 중에서도 된장국이 주를 이룬다. 제주에서는 바다에서 채취한 톳나물 같은 해초나 밭에서 뜯어온 배추나 나물을 넣고 된장을 풀면 바로 국을 만들 수 있었고, 조리시간도

길지 않다. 특히 냉국은 된장을 풀고 간편한 재료를 넣으면 바로 먹을 수 있어 노동에 바쁜 제주인들에게는 선호되었다.

현재 제주의 국 중에서 가장 상품화에 성공한  것은 갈치호박국이다. 싱싱한 갈치를 주재료로 하여 여기에 늙은 호박을 넣거나, 호박이 없으면 배추를 넣어 끓인다. 애호박을 넣으면 맛이 별로 없다. 제주 사람 이외의 경우, 대개는 생선으로 국을 끓인다는 것에 대해 생소할 것이다. 비린 맛을 어떻게 감당할 것이냐는 우려 때문이다. 그러나 푸른빛이 감도는 싱싱한 갈치를 재료를 쓰기 때문에 국을 끓이더라도 비린 맛이 없고, 부드러운 맛의 호박과 함께 썰어 넣는 고추의 알싸한 맛으로 생선 특유의 비린 맛을 없애기 때문에 국물이 시원하다. 많은 가정에서도 끓여 먹고, 대부분의 향토음식점에서도 이 메뉴가 인기를 얻고 있다. 갈치국에 몸(모자반)을 넣어 먹기도 했다.

다음으로 제주를 대표하는 국은 역시 몸국이다. 몸은 모자반이란 해초의 제주어인데 아직도 '몸국'이라고 하여 'ㆍ'를 계속 사용하고 있다. 이 몸국을 현기영은 '돝배설국'이라고 하며 그의 소설 속에 소개하고 있다. 제주 사람들이 객지에 가서 살면서 가장 그리워하는 음식은 '자리물회'와 '몸국'이라고 한다. 몸국은 돼지고기 국물에 끓여 기름기가 많고 모자반의 해초 덕분에 부드러운 맛까지 갖추고 있다. 제주 사람들은 그 맛을 '베지근하다'라고 표현하는데, 그 뜻은 '고기 따위를 끓인 국물 같은 것이 맛이 돌아 구미가 당긴다'이다.

"장례나 혼인을 치르는 집에서 돼지를 잡으면 고기와 내장을 가마솥에 넣어 삶아내는데, 그때 남은 국물에 모자반만 넣어 끓인 것이 돝배설국이었다. 몇 년 전 교통사고로 뇌를 다쳐 입원한 고향 선배를 문병 갔을 때였는데, 나를 알아보지 못할 정도로 인사불성인 그가 게걸스럽게 입맛을 다시며 계속 돝배설국 타령만 늘어놓는 걸 보고 눈시울을 붉힌

적이 있었다. 평소에는 잊고 지냈던 그 옛날의 맛, 다른 것은 다 제쳐놓고 하필이면 그 기억만이 생생하게 되살아난 것은 무슨 까닭이었을까? 뇌리에 저장된 숱한 체험의 기억들이 고무지우개가 슬쩍 스쳐 지나간 듯 흐릿해진 그 위기의 상황에서 불시에 되살아난 옛 기억, 그 생생한 미각, 마치 유일한 구원의 손길인 양 그가 매달리고 있던 그것, 그러니까 돝배설국은 그에게 있어서 생명에 이로운 것의 상징이었던 셈이다."[73] 이 몸국은 현기영이 말했듯이 장례나 혼인 때에 손님을 접대하는 음식이다.

특이한 국으로 호박잎국이 있는데, 호박에 보리밥 남은 것을 넣으면 호박잎이 부드러워져서 먹기 좋다고 한다. 보리를 갈아 가는 것(좀쌀이라고 했다)을 넣으면 부드러워지고 밀가루의 기능을 하였다고 한다.

### 4) 메밀로 만든 범벅, 국수, 만두, 조배기(수제비), 빙떡

메밀은 늦게 갈아도 수확할 수 있는 구황식품의 대표격이다. 제주에서는 뜬 땅(척박하고 토심이 깊지 않은 토질)에서도 잘 되고, 조를 갈다 치운 곳에 메밀을 갈아 먹었다. 아기를 늦게 낳으면 "메밀 농사로 늦어서 낳았다"고 말한다.

메밀범벅은 가을에 타작하여 겨울에 주로 해 먹었다. 메밀을 가는 체로 치면 가루가 얼마 안 나와 굵은 체로 쳐서 거기에 감자를 썰어 넣어 범벅을 해 먹는 것이 보통이다. 때로는 무를 넣기도 한다.

메밀로 만든 음식 중에 잔치상에 오르는 것은 빙떡이다. 빙빙 말아 만든 떡이라 하여 빙떡이라 하는데, 부침개 혹은 전이라 할 것이 떡의 반열에까지 올라 있으니 빙떡의 쓰임새를 짐작할 수 있다. 잔치상에 오르는 것은 물론 제사상에도 오르고 상가에서 접대하는 데에도 빠지지 않는다.

---

73) 현기영, 앞의 책, 106쪽.

대개의 경우는 메밀을 물에 개어서 걸쭉하게 한 후 솥뚜껑에 돼지기름을 두르고 부쳐 낸다. 어떤 경우는 참기름을 두르고 부친다고도 한다. 여기에 무를 채쳐 삶아 소를 넣는다. 팥을 삶아서 부수어 그것을 체로 쳐서 넣는 경우도 있는데, 소상이나 대상에 부조 음식으로 가져갈 경우 팥을 소로 넣는다. 이때는 빙떡을 지져서 동이에 가지런히 놓아 가져간다고 한다.

메밀조배기(수제비)는 메밀가루가 많이 들어 아이 낳은 산모나 조배기를 해 먹지, 일반적인 경우 함부로 먹지 못한다고 말한다. 보리쌀이나 밀 조배기는 세게(되게) 반죽하여 뜯어 넣고, 메밀조배기는 따듯한 물로 개어서 묽게 반죽하여 숟가락으로 떠 넣는다. 되게 반죽하면 딱딱하여 먹지 못한다. 조배기에 무나 미역을 함께 넣어 먹기도 한다.

메밀국수도 해먹었지만 자주 먹지 않은 듯하다. 요즘 꿩 요리를 하는 집에서 꿩 샤브샤브를 먹고 꿩 뼈를 우려낸 국물에 메일국수를 끓여 주는데, 별도로 이 꿩 메밀국수를 파는 집도 있다. 메밀은 찬 성질의 음식이다. 제주의 메밀국수는 뜨겁게 먹는 음식이니 찬 성질의 메밀을 뜨겁게 먹는 격이다. 밀가루로 만든 칼국수는 뜨겁게 먹어야 맛있는 음식이듯이, 메밀은 냉면처럼 역시 차게 먹어야 제격이다. 그러니 찬 물에 자리나 한치를 넣어 먹는 물회에 메밀국수를 넣는다면 역시 맛을 느낄 수 있을 것이다. 이를 '메밀국수 한치물회' 정도로 부를 수 있겠다.

### 5) 떡

대소사에 잘사는 집은 송편을 했고, 대개는 보리떡 혹은 보리빵과 기주떡을 했다. 30년 전까지는 시루떡을 해도 좁쌀시루떡이었는데, 요즘은 좁쌀과 흰쌀과 팥을 넣은 무지개떡을 하여 대소사에 쓴다.

제사나 명절에 쓰는 떡에는 우주가 담겨 있다. 절벤은 동그락 곤떡이

라 하는데 해(日)를 상징하고, 솔벤은 돌반착떡이라 하는데 달(月)을 상징하고, 우찍은 지름떡이라 하는데 별(星)을 상징하고, 전은 구름(雲)을 상징한다. 제펜(시루떡)은 땅(地)을, 은절미(인절미)는 밭(田)을 상징한다고 하여, 제펜 위에 은절미를 놓고, 그 위에 절벤-솔벤-우찍 순으로 떡을 고인다.

김지순 선생은 멩질떡(명절떡)을 다음과 같이 설명한다. "시루에 찐 떡을 땅(지)라 하고, 모물로 사각형으로 만든 은절미를 방(田)이라 하고, 곤쌀로 2개 붙여 찍은 절벤을 양(陽)이라 하고, 곤쌀로 둥글게 하여 반으로 나눈 것을 반착곤떡(月)이라 하고, 곤쌀이나 찹쌀로 가장자리를 뾰족하게 만들어 지름떡(星)이라 하고, 전을 구름이라 하였다"[74] 땅으로부터 하늘의 해와 달과 별을 순서대로 진설하여 우주를 형상화하고 있으니, 제주의 의례음식에 담긴 세계관을 알 수 있다. 제사를 드리는 일이 바로 우주의 정연한 배열과 조화를 구축하여 인간세계의 질서와 평온을 기원하는 일이 된다. 음식이라는 것이 우주의 기운으로 탄생하였고, 각각의 우주를 상징하는 음식을 먹음으로써 소우주인 몸의 기운을 북돋는 과정임을 상징적으로 보여 주기도 한다. 제주의 음식은 천지와 일월이 탄생하던 당시의 우주의 질서를 담아내려 하고, 자연의 순행으로 땅에 질서와 풍요가 도래하길 바라는 고대적 심성을 담고 있으며, 오래된 과학과 철학을 담고 있다.

### 6) 전복과 해산물

이복련 할머니(74)는 30세가 넘어 고무옷을 입다가 마흔 즈음에 물질을 그만두었다고 하는데, 고무옷이 널리 보급된 것은 60년대였다. 고무

74) 김지순, 《제주도의 음식문화》, 제주문화, 2001, 75쪽.

옷을 입게 되자 한겨울에도 물질 작업을 나갈 수 있었고, 수확량도 늘어났다고 한다. 예전에 잠수복을 입지 않았을 때는 바다 속에 30분 정도밖에 있지 못하였는데, 이제는 잠수복을 입어 하루 종일 살아도 춥지 않다고 말한다.

물질을 하던 강인자 할머니는 예전에 전복 하던 시절을 이야기하면서, 일출봉 뒤의 바다에 가서 하루에 2-3킬로그램 정도 잡을 수 있었는데, 이제는 그렇게 잡을 수 없다고 말한다. 85년 경까지는 전복을 많이 땄는데, 해가 다르게 바다자원이 고갈되어 전복을 찾아볼 수 없다고 말한다. 이런 사정은 다른 잠수 할머니들에게서도 같았다.

도두에 사는 김순아 할머니는 전복이 많았던 시절에 전복적을 해먹었던 기억을 떠올린다. 전복 등을 많이 채취하였었는데, 이호 지역에 바다를 매립하였기 때문에 바다에 나가면 그런 것들이 없어졌다고 하면서 "제주도 사름덜은 나중에 깡통 찰거주"라고 말한다. 해안을 마구잡이로 매립하고 생활 하수와 축산 폐기물이 여과 없이 바다로 흘러드는 바람에 제주바다는 죽어가고 있다. 파도가 크게 일렁이는 날이면 바닥에 깔려 있던 노폐물들이 떠올라 해안가 몇 십 미터에는 시커먼 물 띠를 형성한다. 제주바다도 서서히 죽어가고 있다. 백화현상도 나타나고, 근해에는 물고기들이 살 수 없는 환경으로 변해가고 있다. 깨끗한 환경과 아름다운 풍경이 사라지면 관광 제주도 사라질 것이고, 제주의 훌륭한 먹거리도 사라질 것이고, 결국 할머니의 말대로 '깡통 찰 날'이 멀지 않다. 싱싱한 해산물이 풍부해야, 먹을 것이 매력적이어야 제주가 살 수 있다. 제주의 미래는 음식문화의 존속 여부에 달려 있다고 해도 과언이 아니다.

해녀 상군이었던 비양도의 이복선 할머니는 전복을 가장 많이 하면 10킬로도 하고 더 많을 때는 15킬로그램까지 했다고도 한다. 큰 것은 1킬로그램이나 하는 것도 있고, 할머니의 과장 섞인 말로는 테왁 크기만

한 것도 있다. 예전에는 전복 이외의 오분자기나 성게가 많아도 잘 잡지 않았었는데 이제는 이것도 귀하다고 한다. 성산에서 배 타고 나가면 소라를 두 시간 만에 100킬로그램 정도 채취하였었는데, 이젠 그렇지 못하다. 가을철에는 해녀들이 귤을 따러 간다. 하루 일당 35,000원을 주고 점심도 주니까 그것이 더 수지가 맞는다고 한다.

전복은 산란기 때가 가장 맛있다고 한다. 이 시기(10월부터 12월 말까지 3개월)의 전복은 500그램짜리 하나면 전복죽 15그릇 정도를 만들 수 있고, 전복 내장이 부풀어 올라 맛있다고 한다. 전복도 암놈 수놈이 있는데, 바닥이 검은 것은 수놈, 노란 것은 암놈이다. 우스개 소리로 남자들은 암놈을 먹고, 여자들은 수놈을 먹으면 좋다고 한다. 수놈이 딱딱하긴 해도 죽 만들 때는 수놈이 좋다고 한다.

전복을 산모에게 먹이면 튼튼한 아이를 낳을 수 있다고 하고 노인의 보양식에도 좋다고 한다. 특히 전복죽은 산후 조리, 큰 병 후의 몸조리에 좋다고 알려져 있다. 전복죽은 그 내장(게웃)을 터트려 솥에 기름을 두르고 쌀과 함께 볶는데, 바닥에 눌러붙을 정도로 오랫동안 잘 볶은 후에 물을 넣고 끓이다가 한소끔 끓으면 불을 줄이고 쌀이 푹 퍼지게 하고, 거의 다 되었을 때 전복의 몸통을 썰어 넣은 후 마지막으로 참기름을 넣으면 고소한 맛이 난다.

성게는 생으로 미역에 싸 먹었고 성게국은 최근에 생긴 것이라고 한다. 그러면서 김구자 씨는 "성게국이 있었어?"라고 반문한다. 오성찬의 소설에서도 성게는 날로 먹는 것이 맛있다고 하면서 바닷가에서 돌멩이로 깨서 그 속을 먹었던 체험을 다음과 같이 말한다. "성게도 그 자리에서 돌멩이를 가지고 두 조각이 나게 빻아서는 몸통 속의 노란 알맹이를 손가락으로 꺼내어 먹으면 그렇게 맛이 좋을 수가 없었다. 성게 속은 미역을 놓고 국을 끓여도 맛이 좋지만 생체로 먹어도 맛이 그만이었다. 성게와 비

슷한 솜은 알맹이도 적을 뿐더러 맛이 매우 썼다. 그러나 어른들 중엔 오히려 그 쓴맛을 더 좋아하는 사람들도 있었다." 이런 맛은 어린 시절 있었던 경험에서 비롯된다. 과거 제주 아이들의 바닷가 사냥은 계속되었다.

"여기저기서 소라와 고둥을 잡던 아이들이 내 주위로 몰려들었다. 사냥에서 포수가 노루를 잡으면 따라간 사람에게 분짓을 나누어주는 것처럼 바다에서도 문어를 잡으면 아이들에게 다리 하나씩을 나눠주는 오래 전부터의 풍습이 있었다. 그날 나는 다섯 아이에게 다리 하나씩을 떼어 나눠주고, 나도 그들과 함께 다리 하나를 입에 물고 입가에 줄줄 물을 흘리며 그것을 씹어 먹었다. 그러나 찝찝한 것뿐 다른 별 맛을 느낄 수는 없었다. 허나 두 개의 다리와 몸통을 집으로 가지고 와서 죽을 쒀 가족들과 함께 둘러앉아 먹을 때 죽 속에 든 그것의 쫄깃쫄깃한 맛은 아마 내가 죽을 때까지도 잊지 못할 것이다. 그리고 꿈속에서까지 만났던 그 놈을 어쨌든 잡을 수 있었던 것은 신나는 일이 아닐 수 없었다.

문어만 즉석에서 먹을 수 있는 것은 아니었다. 소라도 즉석에서 알맹이를 내어 먹을 수가 있었다. 아이들은 대개 돌멩이로 껍데기를 부수고 그 속에서 알맹이를 꺼내 창자가 있는 부위와 몸통 속에 들어 있는 나일론 끈 같은 부위를 제거한 다음 그것을 먹었다. 그렇지 않고 막 먹는 사람도 있었지만 바닷가의 사람들은 대개 그 부위를 꺼낸 다음 먹었다."[75] 성게를 그 자리에서 바로 깨 먹듯이 소라와 보말도 그렇게 먹었고, 문어도 산 것을 날로 먹었다. 고둥을 제주어로는 '보말'이라고 한다.

보말에는 수두리보말, 먹보말, 참꼼보말, 문데딱지눈보말 등의 종류가 있는데, 수두리보말을 주로 먹었다고 한다. 주로 봄이나 장마철에 먹었다. 보말은 죽을 쑤어 먹기도 하였고, 국을 끓이면 뽀얀 기름기가 도는 영양식이 되어, 술을 마시고 속을 푸는 해장국의 구실도 한다.

---

75) 오성찬, 앞의 책.

제주는 물회의 나라이다. 동해안 지방과 남해안 지방 일부에 물회가 있긴 하지만 미약하고, 물에 고추장을 타서 쓰는데, 제주에서는 된장을 풀어서 물회를 한다. 물회 중에서 가장 대표적인 것은 역시 자리물회이다. 자리는 돔 종류에서는 작은 축에 속하는 자리돔을 일컫는다. 제주와 남해안에서 서식하는 어류인데, 주로 제주도의 근해에서 많이 잡힌다. 제주는 1629년부터 1834년까지 200년이 넘게 출륙금지를 당했고, 관이 운용하는 배 이외에는 배를 가질 수 없었다. 그래서 '테우'라는 뗏목을 사용하여 고기를 잡았는데, 당연히 근해에서 자라는 자리를 많이 잡게 되었고, 자리는 제주인이 선호하는 생선이 되었으며, 물회가 가장 즐겨 먹는 요리법이다. 자리물회는 비늘과 가시를 다듬고 썰어 풋고추와 물외를 넣어 시원하게 먹었고, 고춧가루와 오이를 넣은 것은 최근의 일이라고 한다. 좀피(재피)라는 향신료를 넣어야 제 맛이 난다.

제주의 젓갈은 자리젓과 멸치젓이 대표적이다. 자리젓은 자리 4에 소금 1정도의 비율로 만든다. 고급의 젓갈로는 게우젓(전복 내장으로 만든 젓갈)과 구젱기젓(소라로 만든 젓갈)이 있고, 가난한 집에서는 알개미젓을 만들어 먹었다. 생선 내장을 모아 소금에 절였다가 숙성되면 거기에 무우를 썰어 섞으면 알개미젓이 된다. 자리젓 국물로 국을 해 먹기도 한다. 멸치로 국을 끓여 먹으면 시원하여 제주에서는 해장국으로도 유명하다. 가을철 멸치가 드는 때는 "멜이여"하고 소리치는데, 가 보면 먼저 안 사람이 모두 가져가버린 후라고 한다. 멸치가 많이 드는 때는 큰 양푼 같은 것으로 떠서 가져오는데 식구 많은 집일수록 많이 해 올 수 있다고 한다. 그런 집은 소나무 가지를 구부려서 거기에 그물을 걸어서 큰 뜰채를 만든다. 그리고 작은 쪽박으로 멸치를 몰아가서 떠내기도 한다.

옥돔은 생선 중에서 최상품이어서 아무나 먹지 못하였다. 옥돔죽은 아파서 아무 것도 못 먹을 때 먹을 수 있는 귀한 것이었다.

해안마을에서 가장 많이 먹었던 해산물은 역시 미역이다. 그리고 미역은 돈을 마련하는 중요한 수단이 되었다. 그래서 할머니들의 다양한 이야기를 소개한다. 이복선 할머니는 한 다발을 묶어 육지장에 가서 팔았는데 차비도 없어 상점에서 돈을 꾸어 장사를 나갔다고 한다. 주로 전라도 지역으로 나가 팔았는데 눈길에 오도가도 못해 거기서 몇 주 씩 지내기도 했다고 한다. 이복련 할머니는 50년 전에도 미역 값이 좋다고 술회하면서, 미역 팔아 아이들에게 밀가루 수제비를 해 주고, 고구마도 사와서 겨울 간식으로 삼았다고 했다. 미역은 3월에 해경하면 그때부터 채취작업을 했고, 미역을 팔아 옷감과 의류를 샀다는 할머니들이 많다.

김녕에서는 미역을 모아 육지에 팔고, 그 돈으로 포목, 마포, 무명 등을 사가지고 와 김녕장에 내놓았는데, 주위에서는 큰 장으로 소문이 났다고 한다. 그러나 일제가 김녕을 동김녕과 서김녕으로 갈라 놓고 싸움을 붙여 두 마을이 갈라지고 김녕장도 유명세를 잃어갔다고 한다. 미역은 얕은 곳의 것보다 깊은 곳에서 나는 미역이 맛있다고 한다. 물이 센 곳의 미역이 싱싱하고 맛이 좋다는 말이다.

### 7) 죽

죽은 쌀과 재료에 참기름을 넣어 볶다가 물을 부어 죽을 쑨다. 예전에는 전복과 오분자기가 흔해 죽을 많이 해 먹었는데, 그때는 바다에 나가 보면 전복이 헤엄치고 다니는 것을 많이 볼 수 있었다고 한다.

고등어 죽을 만들 때는 고등어의 살만 발려 죽을 쑤는데, 구이나 조림보다 많이 먹었다고 한다. 그러나 고등어나 어랭이는 흔해 잘 먹지 않았다는 게 보편적이다. 고등어를 저장할 때는 항아리에 넣어 소금간을 해 두고, 먹을 때는 물에 담가 소금기를 뺀 후 끓여 국으로 해 먹는데 뽀얀

국물이 우러나 먹기 좋다고 한다. 그런데 염장 고등어를 먹기 위해 소금기를 빼는데, 그 소금기가 우러난 물조차 버려지지 않았다. 서민들에겐 소금의 대용이 되어, 나물을 무치는 데나 혹은 국을 끓이는 데 소용되었다. 현기영의 <지상에 숟가락 하나>란 소설 속에 그런 사정이 드러난다. 제주도 사람들이 살던 리얼리티를 반영하여 소설이 씌어졌기 때문에 소설 속에서 과거의 사실적인 삶을 추출할 수도 있다. 다음은 그 대목이다. "우리 세 식구가 먹는 형편은 외가 덕분에 그래도 나은 편이었다. 물론 우리도 말이나 먹는 게자리, 콩쿨, 질경이 같은 잡초를 나물이라고 삶아 먹고, 간장이 없어 그 대신에 고등어 절였던 소금물을 사다 썼지만, 그래도 밥만은 밀기울보다 1대 5로 좁쌀이 훨씬 많았다." 죽에 넣는 쌀은 대부분 좁쌀이었고, 좁쌀이 부족해지자 밀기울을 먹기까지 하였다.

좁쌀을 넣고 고구마를 썰어 넣어 죽을 쑤어 끼니를 때우는 경우도 있었다. 조나 밀을 가는 경우 동네 말방아를 이용했고, 집안 식구 서넛 이서 함께 일을 거들었다.

### 8) 봄과 보릿고개 음식

봄을 알리는 풀은 쑥이다. 제주에서는 쑥국은 잘 해먹지 않았고 보리가루로 수제비를 할 때 넣거나, 침떡을 찔 때에 쑥을 넣었고, 콩죽에도 넣어 먹었다. 난시(냉이)를 무쳐 먹고, 쪽파를 데쳐서 먹고, 꿩마농(달래)을 콩국에 넣어 먹고, 동지(배추 따위에서 돋아난 장다리)를 꺾어 삶아 먹는 일도 보편적이었다. 대개의 경우 나물을 삶아 먹거나 나물을 죽에 넣어 끓여 먹었다. 그때는 오름 근처에만 가도 천지가 약초고 나물이었다고 하면서, 산에 갈 때는 쌀과 된장만을 가지고 갔다고 한다.

가난한 시절 무릇과 너피를 같이 넣어 밥을 해 먹었다. 무릇은 이틀

정도 고아서 엿을 만들어 동네 사람들과 나누어 먹기도 했다. 소라, 전복, 미역이 흔해 많이 먹었다고 하니 해산물이 풍부한 사정을 알 수 있다. 그러나 주식은 모자랐다. 그래서 고구마가루로 떡을 해 먹는 경우도 있었는데, 시커멓지만 맛이 좋았다고 기억한다.

6.25 전후 고구마 빼때기로 수제비를 해 먹고, 고구마밥도 해 먹었다. 범벅의 경우 고구마 빼때기를 가루로 부숴서 넣는 경우도 있었다.

봄나물로 빼놓을 수 없는 것이 고사리다. 죽을 쑬 때나, 육개장을 끓일 때도 넣었고, 전을 지질 때도 넣었다. 제주의 고사리는 마소가 먹지 않는다. 그런데도 제사에는 올린다. 그래서 "귀신을 대우허니 영 이상허여"라고 말한다. 제주도의 야생 식물 가운데 식용이 될 수 있는 식물들이 많은데, 그 대부분은 있어도 좋고 없어도 무방할 정도지만 이 고사리만은 가정에 꼭 비치해 두어야 하는 유일한 필수적 채소이다.

기제사 때는 다른 것은 없어도 무방하지만 콩나물채와 더불어 이 고사리채는 반드시 갖추어야만 되는 것이다. 그러므로 봄에 한참 고사리가 날 무렵 제주도의 아낙네들은 며칠씩을 고사리를 캐노라고 산야를 돌아다니게 마련이고, 이 고사리 캐는 일은 아낙네들끼리 짝을 지어서 산야를 돌아다니게 되니 섬의 아낙네 비바리들로서는 퍽 재미있는 정기적 오락의 일종이 될 수도 있다. 제주도의 민속상에서 보면 "3월 나면 해촌 사람은 고사리 볶은 거 얻어 먹으레 온다"는 말이 있다. 그만큼 이 고사리는 제주도민의 봄철의 시식으로는 다시 없는 별미를 이루고 있음을 입증하는 예가 될 것이다. 그리고 이러한 고사리를 옛날에는 임금님께 진상물로 바쳤다고 할머니들 사이에 회자되고 있으며, 오늘날에는 타지역 고사리보다 비싼 가격이지만 많은 양이 육지쪽으로 팔려나가고 있다. 제주도 한라산은 그만큼 고사리의 보고(寶庫)라고도 말할 수 있겠다.

뿐만 아니라 사람들은 "산에 강, 고사릴 꺾어당 콥대산이에 된장에

춤지름이나 혯술 비추민 맛이 기미혼게 괴기반찬 주엉 안 바꾼다."(산에 가서 고사리를 꺾어다 마늘과 된장과 참기름을 넣어 무치면 맛이 좋아 고기반찬과도 바꾸지 않는다)고 해서 이 고사리 반찬의 별미를 말해 준다. 특히 이러한 고사리 반찬에는 콥대산이(마늘)은 뺄 수 없을 만큼 중요한 요건이다.

그리고 이러한 고사리는 제사 때 삶아 올리게 되는 것인데, 묘 위에 자란 고사리만은 제사 때 쓸 수가 없는 것으로 되어 있다. 고사리는 마소도 안 먹는다는 것이며, 그처럼 깨끗한 고사리어서 천제에도 오르는 채소이다. 또 고사리를 기제사 때에 반드시 올려야하는 이유가 있다. 고사리가 돋아날 때 꺾고 또 꺾어도 아홉 차례나 재생한다고 해서 그처럼 자손이 번성되기를 바라는 뜻에서라고 하며, 또 한 설에는 조상신이 먹다 남은(응감한 나머지) 제물을 고사리에 져서 승천하게 된다고도 말한다. 고사리는 반드시 세 가지로 손이 벌려 있는 것이어서 귀신은 이를 지게로 이용한다는 것이다.

고사리는 대개 3월 15일에서 4월 15일까지의 사이에 캐는 것인데, 이 기간에 캐어야 너무 세지 않고 맛이 좋다고 해서, 사람들은 산으로 고사리 캐러 떼를 지어 다닌다. 이렇게 캐어 온 고사리는 삶아서 말렸다가 기제사 때 조금씩 삶아서 채소로 올리곤 한다. 이처럼 고사리는 주로 부녀자들이 겨울철 김장 담듯이 계절적으로 봄에 반드시 마련해 두는 일년간의 채소라 하겠다.

봄의 궁기에는 "외삼촌 집이 가도 저리 가라, 오지 말랜. 밥 얻어 먹으렌 햄젠. 가을 들어가민 외삼촌네 집이 가민, 이레 앉으라 햇주게" 가을 풍성한 계절에 외삼촌 집에 가면 잘 대접받았는데, 봄에 가면 밥을 얻어먹으러 온 줄 알고 눈총을 주었던 사정을 말한다. 예전 한국사회의 대부분 삶이 그러했지만, 제주에서는 특히 춘궁기의 사정이 열악했음을 증명한다.

보리철이 될 즈음이면 좁쌀이 떨어지게 된다. 그러면 고구마로 끼니를 잇는 경우가 많았다. 그래도 먹을 것이 없을 때는 보리가 익기 전 흐물흐물할 때에 베어 와, 문질러서 이삭만 털어내고 삶으면 보리쌀이 '오글오글' 나오고, 그것으로 밥을 해 먹으면 '알 내'가 난다고 했다. 풋냄새가 난다는 의미일 것이다. 채 익지 않은 보리이기 때문에 밥을 하면 푸른 빛이 감돌아 황홀하다는 말은, 없을 때 그나마 설익은 보리라도 먹을 수 있어 다행이라는 심사가 깔린 듯하다. 채 익지 않은 보리를 석보리라 하는데, 이를 먹는 방법이 무척 까다롭다.

보릿고개 때 일찍 베어 내 만든 쌀을 석보리라 했다. 보리는 양지 바른 데서부터 먼저 익어가며 가시랭이가 노릇노릇해진다. 그렇다고 한참 익어가는 곡식을 막무가내로 먹 베어 버릴 수는 없으므로  한 묶음 베어다가 불에 그을려 가며 가시랭이를 털어내고 그것을 손으로 비빈다. 한 되쯤 살을 만들어 놓았으나 손으로 집으면 보리 낟알이 터져버릴 정도로 물렁하다. 햇볕에 쬐어 물렁한 보리 낟알을 말린다. 다시 이것을 솥에다 넣어 불을 때주며 물렁한 보리쌀을 말릴 겸 볶는다. 이것을 다시 건져내 말린다. 알맹이가 굳어지면 그때서야 'ᄀᆞ레'(맷돌)로 간다. 그것을 쑥과 함께 버무려 범벅을 만들어 먹는다. 이렇게 보릿고개를 넘겼다.[76]

김순아 할머니는 봄의 가난을 떠올리면서 "잘도 고생해서, 사난 살았주"라고 술회한다. 그리고 세월이 좋아져 먹는 것에 풍요로움을 느끼는 요즘은 "이제사 삶도 삶이라"라고 말한다. 그저 산 목숨이니까 죽지 못해 살았지만, 이제는 삶이 삶다워진 현실을 반기고 있다. 김 할머니의 한 평생이 이런 큰 편폭을 느끼듯이 우리 사회는 정말 큰 변화를 경험하였다. 가난을 떨쳐버렸지만 지난 시절의 기억조차 온전히 잊은 채, 먹는 것을 너무 경시하고 많이 남기고 버린다. 해월 선생은 "사람은 먹는 데

76) 고광민, 《제주도의 생산기술과 민속》, 대원사, 2004, 85쪽.

의지하나니, 만사를 안다는 것은 밥 한 그릇을 먹는 이치를 아는 데 있느니라"라고 하였다. 그렇다. 밥 한 그릇을 정성껏 먹고, 밥이 중함을 알고, 씨앗을 심어 온 정성을 기울여야 거둘 수 있음을 알고, 정직하게 벌어서 정직하게 먹어야, 하늘이 내린 공평무사한 세상 이치를 터득할 수 있는 법이다. 쓰는 것을 절약하고 함부로 버리지 않아야 하고, 먹는 것에 의지하는 인간이 제 주변 환경을 함부로 파헤치지 않고 잘 보존해야 생이 지속되고 인류의 역사도 지속될 수 있다. 춘궁기의 힘겨운 삶, 먹을 것이 없어 채 여물지 않은 보리를 잘라 허기를 채우던 시절의 삶을 잊지 말아야 우리가 살 수 있고 지구가 견뎌낼 수 있다. 먹는 것을 귀하여 여겨야 삶의 참된 이치를 터득할 수 있고, 공동체적 삶이 유지되고, 지구 저편 굶어죽는 아이들도 살릴 수 있다. 김 할머니의 "사난 살앗주"란 말이 50년 전의 가난을 일깨우고, 우리들의 과소비를 질타하게 만든다.

### 9) 잔치음식

제주에는 삼 바리가 있다고 한다. 북바리 다금바리(능선어 종류) 그리고 비바리가 맛이 뛰어나다고 한다. 그런데 비바리는 제주어로 여자를 뜻한다. 너무 짓궂은 말이다. 제주어를 전공하는 강영봉 교수는 '비'가 전복을 따는 '비창'이란 도구가 있으니 전복이었을 것이라 하고, 비바리는 전복을 따는 여인을 의미하지 않았나 유추하고 있다. 북바리는 제주에서 귀한 생선이다. 이를 죽으로 만들었는데, 살을 포로 떠서 전을 하고 죽 위에 올려놓아 먹었다고 한다. 국물을 고을 때는 마늘과 고추와 양파를 넣었다고 하는데, 양파를 넣은 것은 전통적인 조리법이 아니고 최근에 들어 퓨전화한 것이다. 죽의 재료인 쌀은 멥살 3, 찹쌀 1의 비율로 넣었고, 그 비율은 죽마다 다르다. 예를 들어 닭죽을 끓일 때는 멥쌀

1, 찹쌀 3의 비율로 한다.

김복희 할머니의 지혜 속에는 음식의 보완재에 대한 과학적 상식이 많고, 현대적 입맛을 가미한 흔적까지 보인다. 고등어를 지져 먹을 때는 산도짚을 깔아 넣으면 비린내가 없어진다고 한고, 아강발(돼지의 앞 발로 만든 족발)의 냄새를 없앨 때에는 표고버섯을 꼭 넣는다고 한다. 그리고 돼지고기국에는 양애(양하)를 넣어 향을 돋구고 돼지고기 특유의 비린내를 줄인다. 생선을 저장할 때는 소금을 뿌려 넣어 두는데, 후에 먹을 때는 보리쌀 뜨물로 이틀간 물을 바꿔가며 우려내면 짠 기운이 없어져 맛있게 먹을 수 있다고 한다.

부잣집답게 오이소박이 속에 전복을 넣어 시원한 맛을 더하기도 했고, 전복을 삶아 내 널어 꼬들꼬들해지면 창호지에 싸서 항아리에 넣어 보관하였다가, 간식으로 잣·은행·건과류와 함께 내놓았다고 한다. 복찜에는 고사리를 지져 넣고 고추로 양념했다고 하는데, 역시 현대화한 조리방법인 듯하고, 돼지고기에 톳나물을 넣어 된장으로 양념을 하여 볶아내면 맛있다고 하는 이 조리법도 현대적인 입맛을 감안한 김복희 할머니만의 독특한 것이다.

결혼식에는 쌀밥을 한다. 제주에서는 쌀밥을 곤밥이라 하고, 쌀로 만든 떡을 곤떡이라 말한다. '곤'은 '고운'의 의미다. 이 고운 밥은 상객상이나 새신부의 상에 오른다. 새각시 가매상을 보는 사람이 잔치에 몰려든 아이들에게 이 곤밥을 숟가락 하나씩 떠주면, 아이들은 손바닥에 올려놓고 먹었고, 중년층의 제주사람들은 곤밥 먹은 이때의 기억을 매우 귀중하게 간작하고 있으며, 그 맛을 잊을 수 없다고 술회한다. 후에 미국 정부가 배급해준 쌀(미국표가 붙은 정부미라고 기억한다)을 먹었고, 안남미를 먹었고, 70-80년대가 되어서야 쌀밥을 실컷 먹을 수 있게 되었다. 아무래도 제주에 감귤을 재배하고 난 후부터 경제사정이 좋아졌으니 이 시기

가 70-80년대이다. 그 가난을 경험했던 한 할머니은 "일반미를 먹으려니 무서운 거라"라고 한다. 쌀밥을 제대로 먹어보지 못했고, 명절이나 잔치에 먹는 반지기밥(쌀과 보리를 섞은 밥)이라 해도 쌀이 30%이고 보리가 70%였으니, 상에 오른 이 '쌀밥'이 무섭게도 느껴졌을 것이다. "옛날에 죽은 조상도 이런 밥은 안 먹어 봤는데" 푸짐한 쌀밥을 먹으려니 미안하고 두렵기까지 하다는 심정이다. 그리고는 쌀밥이 보편화되고 이젠 밥에 물려 버리고 남기고 하는 일이 다반사가 된 요즘의 생활을 돌아보면서, "쌀밥 버리는 것 보면 막 가슴이 아파"라고 말씀하신다.

신부상에는 닭의 다리, 삶은 계란, 돼지고기(갈비), 콩나물에 계란전 정도였고, 과일도 떡도 생선도 없었다. 어떤 경우는 신부의 밥 위에 돼지고기와 계란전과 닭다리를 꼬챙이로 꿰어 올려놓았는데, 제주의 척박한 살림살이에서 푸짐한 상차림의 장식으로 그렇게 올려놓았을 것이다. 새색시의 체면상 다 먹지 못하였다. 신부는 주위에서 훔쳐보던 사람들이 구령을 붙여 세 숟가락만 먹었다고 한다. 혹은 주발뚜껑에 세 숟갈 정도의 밥과 여러 음식을 덜어 상 밑에 두었다가 구경 온 아이들에게 신부가 준 밥이라고 하면서 나눠주기도 하였다.

상객상에는 순대, 두부, 달걀과 돼지고기, 닭고기, 간전을 올린다. 신부상보다 푸짐하게 차려낸다. 경우에 따라서는 곤떡(쌀떡)을 올리고, 또는 회, 과일도 올린다. 여기에 밥과 국을 올리는데, 밥은 곤밥이나 반지기밥(쌀과 보리가 섞인 밥)을 올렸으니 가장 화려한 상차림이었다. 일반 하객상에는 보리 위에 팥을 놓은 밥을 대접하였고, 돼지고기 석 점과 두부 한 점, 메밀전을 대나무 꼬챙이에 꽂아 밥 위에 놓아주었다. 혹은 순대와 두부와 돼지고기 석 점을 가지런히 놓고 메밀전병을 위에 덮어 대접하기도 하였다.

혼례나 상례뿐만 아니라 제사에도 음식이 풍성하였다. "식껫집 아인

코 나도 곱다"(제삿집 아니는 코 흘려도 곱다)라는 속담이 있는데, 이는 제삿집 아이가 가지고 나와 자랑하는 음식 한 조각을 얻어먹기 위해서는 그 아이의 환심을 사야 하고, 그러기 하자니 상대가 더럽더라도 눈감아 주어야 한다는 말이다. 식께 혹은 식게는 제사라는 제주어이다. 이처럼 제사에는 평소와 달리 먹을 것이 풍부해진다.

제주는 화산회토로 되어 있고, 물이 스미는 토양이기 때문에 벼농사가 힘들다. 그래서 전체 농경지의 2% 정도만이 벼를 재배했다. 성산이나 대정 일부지역에서만 벼농사가 가능하였고, 대부분의 지역에서는 밭에다 심는 산도가 고작이다. 밭에다 산도를 심는 이유는 쌀을 얻어 제사에 쓰기 위함이다. 그래서 제사 때 곤밥(쌀밥) 먹을 수 있었고, 제삿날은 늘 손꼽아 기다리는 명절 같은 날이었다. 쌀밥뿐만 아니라 떡과 과일, 돼지고기와 생선을 먹을 수 있는 이 날을 기다리는 심정은 제주 아이들만이 아니라 모든 제주 사람들의 저변에 깔려 있다고 하겠다. 비록 배불리 먹지 못하더라도 밥과 떡과 고기를 먹을 수 있는 그것만으로도 행복하였을 것이다. 그런 심정이 현기영의 《지상에 숟가락 하나》에 담겨 있다.

"우리 집 제사는 음력 8월에 몰려 있어서, 나는 일 년 중 그 달을 제일 좋아했다. 추석 명절에다, 일 년 차로 돌아가신 증조부님과 조부님의 제사가 그 달에 있었다. 제사 끝난 다음, 흰 쌀밥과 함께 받아먹은 떡반은 너무도 맛있는 별식이었다. 특히 한 점의 돼지고기 맛은 잊을 수 없다. 입에 살살 녹는 비계 맛이라니! 더도 덜도 아니고 딱 한 점이 내 몫이었다. 돼지고기·구운 생선 각각 한 점, 송편 한 개, 메밀묵 두 점, 사과·귤 각각 한 조각 이렇게 자손들에게 돌아가는 떡반은 어른 아이 할 것 없이 양이 똑같았다. 집안의 제일 연장자인 할머니 몫도 마찬가지였는데, 그것마저 당신은 묵 한 점만 먹는 시늉을 하고 나머지는 모두 손자들에게 나눠줘 버리곤 했다. 불심이 깊은 분이라 돼지고기는 아예 입에 대지도 않았다(107쪽)." 현기영은 어린 시절 제사 때 먹은 '쌀밥, 돼지고기, 생선, 송편, 메밀묵, 과일'을 각별하게 기억하고 있다. 보통의 제사에는 송편을 올리는 것이 쉽지 않았고, 대개의 경우 보

리나 메밀로 만든 제펜이나 솔벤 떡을 올렸다고 하는데, 현기영의 제사에는 특별히 송편이 마련되어 있다. 제주에는 떡반을 골고루 공평하게 나누었다고 하니, 그 평등적 사고를 읽을 수 있고 현기영의 소설 속에서도 찾을 수 있다. 그리고 사과와 같은 과일은 한두 개 정도로 제사를 드렸는데, 그것을 제사에 참가한 사람 수로 나누려면 한 조각이 매우 얄팍해졌다고 한다. 그런데도 그 한 조각의 맛을 잊을 수 없다고 한다. 가난한 시절, 한 조각의 음식에도 고마워할 줄 알 던 마음, 음식을 귀하게 여기던 마음, 그리고 함께 나누어 먹는 그 마음은 어디에 가고 없는가. 아쉬울 따름이다.[77]

## <구술자>

1. 강인자(1944년생, 성산읍 성산리)
2. 이복선(1930년생, 한림읍 한림리)
3. 허을봉(1921년생, 구좌읍 송당리)
4. 이복련(1933년생, 한림읍 비양도)
5. 김구자(1941년생, 애월읍 고내리)
6. 오춘련(1937년생, 성산읍 시흥리)
7. 안이길(1921년생, 구좌읍 김녕리)
8. 송옥수(1926년생, 제주시 삼양동)
9. 김순아(1924년생, 제주시 도두리)
10. 현용준(1932년생, 제주시 용담동)
11. 한신화(1920년생, 표선면 가시리)

77) 이 장에서 언급한 구술 내용은 〈제주의 음식문화 구술조사보고서(탐라문화연구소, 2005)〉를 토대로 작성되었다. 필자가 연구책임자로, 허영선 선생이 구술조사 채록을 담당하였다.

## 4. 제주음식의 과거와 미래

제주의 환경은 물이 땅에 고이지 않아 논농사가 불가능하기 때문에 밭농사가 위주가 된다는 점에 우선 주목하지 않을 수 없다. 그리고 용천수가 있는 곳을 좇아, 주로 해안가나 해발 200m에서 600m 사이의 중산간에 마을이 형성되고, 이들 마을 사이에는 문화적 차이를 드러내나 음식문화에서는 큰 차이를 보이지 않는 점을 확인하였다. 태풍과 같은 잦은 자연재해 때문에 구황식품이 발달하고, 아열대의 온난한 기후 때문에 귤의 재배지가 된 점, 산악지역이 많은 토지 여건 때문에 중산간 지역이 넓게 펼쳐져 있어, 여기서 밭농사 혹은 목축업이 발달하게 된 점을 그 특징으로 제시하였다.

둘째, 역사·사회적 상황을 보면, 수렵의 단계에서 서서히 목축의 단계를 거쳐 농경의 단계로 나아가는 과정에서 고대국가가 형성되었고, 탐라국은 10세기까지 그 독립성을 유지하였다. 그러나 중세에 들어서면서 독립국의 지위를 잃고 중앙정부의 지배를 받게 되면서 지방관의 수탈에 고통 받아야 했고, 이 배고픔의 역사는 조선후기까지 계속된다. 태풍과 같은 자연재앙보다 더한 이런 정치적 수탈구조 때문에 대부분의 주민이 환곡의 대상이 될 정도였고, 민란이 많이 발생하기도 하였다. '말, 귤, 전복'이 대표적인 진상품이었고, 이것들이야말로 제주 음식의 대표라 할 수 있다.

셋째, 무속신화를 통해 육식신과 미식신의 갈등양상을 살폈고, 이는 수렵문화와 농경문화의 갈등이었고, 서서히 농경으로 이행하는 경제사적 발전단계를 보여주는 것으로 보았다. 그리고 중세에 들어서면서 보편종교인 불교가 제주에 들어오게 되는데, 이 불교가 제주도민의 일상 음식문화에 끼친 영향은 그리 크지 않은 것으로 보인다. 불교가 기존 종교인 무속과 습합되어서 불교 고유의례나 의례 음식이 독자적으로 발전하지 않은 때문일 것이다. 그래서 이 부분에 대한 언급은 생략하였다. 조선 중엽부터

지방민에 대한 유교 이념의 보급이 강화되었는데, 숙종조 이형상의 신당과 절의 파괴가 대표적인 예일 것이다. 그러나 당과 절을 근절시키려는 노력에도 불구하고 무속적 전통은 사라지지 않았다. 조선 후기에서 근대 초기에 이르러 서서히 제주도민의 의례는 유교화 했는데, 마을의 포제나 조상제사가 보편화되기 시작하고, 유교적 의례에 준하여 제례음식이 진설되고, 이런 절차는 제주도민의 음식문화에도 어느 정도 영향을 주게 된다. 그러나 무속의례가 유교의례로 바뀌었을 뿐, 그 내용은 크게 변하지 않았고, 제례음식도 무속의례의 것과 큰 차별성을 나타내지 않는다.

넷째, 식민화·근대화 과정에 제주 전통음식은 어떤 변화를 겪었는가 하는 점을 살폈다. 식민지시대에 일본음식에 강한 영향을 받았고, 해방 후 외부 지역민의 유입과 더불어 음식이 다양해졌고 제주 음식의 정체성을 서서히 잃어가는 점을 확인할 수 있었다. 아울러 서구화와 더불어 핵가족화는 전통음식의 쇠퇴를 가속화시켰다. 제주 전통음식 – 그 대표가 국과 물회인데 그 맛을 내는 근간이라 할 간장과 된장도 이젠 공장의 맛 그리고 일본식 맛에 의존하는 추세이다. 환경파괴도 제주 전통음식을 위협하는 조건임을 알 수 있었다.

제주에는 척박한 자연 환경과 재해, 진상과 수탈 때문에 재물 축적이 불가능하였고, 육지의 양반가에 있었던 것과 같은 화려한 음식문화의 발달은 없었던 것으로 보인다. 그렇다고 음식문화가 없다고 해서는 안 된다. 자연풍토와 태풍, 진상과 수탈 이라는 제약된 환경 속에서, 밭농사 위주의 잡곡밥, 잡곡밥을 보완할 수 있는 다양한 국과 물회, 국에 첨가되는 싱싱한 해초류와 채소류, 잡곡밥으로 해결되지 않는 포만감을 보완하는 범벅과 국수와 죽류, 이것들이 제주 음식문화의 근간이 된다. 한 문화를 저급이라고 하거나 고급이라고 하는 것은 제국주의의 발상이다. 왕실과 귀족들의 산해진미를 고급 음식문화라 하고, 단순한 조리법에 의

해 만들어지는 잡곡류 위주의 식단을 저급이라고 해서도 안 된다. 어느 한 잣대로 다른 쪽을 비하해서는 안 된다. 음식문화도 마찬가지로, 현재 전해지고 즐겨 먹는 것 그 자체가 문화이고 그 자체가 존중되어야 한다.

제주 음식문화는 나름의 독자적 특성과 장점을 지니고 있다. 그런데 근자에 들어서는 이 음식문화를 근간으로 관광을 활성화시켜야 한다는 필요성을 자주 논한다. 음식문화를 관광산업에 연계하는 작업이 필요하다면 우선 음식과 축제를 연계해야 하고 음식과 이벤트를 연계해야 한다. 그리고 제주 음식문화를 특성화해야 한다. 제주의 대명사라 할 수 있는 귤, 흑돼지, 고구마, 전복, 말고기 등을 전면에 내세우고 이를 상품화할 필요성이 있다. 일본의 경우 관광에서 음식문화 체험을 중시하고 있다. 가고시마의 경우 흑돼지와 고구마라는 두 가지 특산품을 대표식품으로 내걸고 있다. 흑돼지에게 고구마를 먹여 특화시키고 있기 때문에 그 가격은 일반 돼지고기의 1.5배를 상회하고 있지만, 인기가 매우 높아, 관광객들 대부분이 가고시마에 가서 이 흑돼지를 찾고 있다. 고구마의 경우, 고구마 식품 상설 전시관을 설치하여 과자, 빵, 모찌, 카스테라, 케익, 국수, 전분, 젤리, 어묵, 만두, 잼, 술, 아이스크림, 식초, 절임, 사탕, 튀김, 엿, 쥬스, 캐릭터 상품 등 300여종을 선보이고 있다. 제주도도 역시 흑돼지(과거에는 흑우도 유명했다)와 고구마가 특산품일진대, 일본의 경우를 타산지석으로 삼아야 할 것이다. 감귤산업이 과다생산으로 위기에 처해 있고, 감귤나무를 좀더 간벌할 필요가 제기되고 있는 이때, 감귤나무로 훈제한 흑돼지고기를 특화시키는 것도 가능한 방법일 수 있다.

간결한 일상식 조리법에 의해 만들어지는 제주 음식을 관광상품화 하는 데는 한계가 있다. 그래서 오영주·홍양자·고양숙 교수는 꾸밈새를 갖추고 관광객의 입맛에 맞추는 등의 개선책을 논한 바 있다. 일상식 조리법을 상품화하는 정황을 두고 말한다면, 가짓수가 많지 않은 것에서 다

양한 음식을 개발하는 것으로, 꾸밈새가 단순한 것에서 꾸밈새를 화려하게 하고 음식 데코레이션을 중시하는 방향으로, 조리시간이 길지 않은 것에서 우러난 맛을 지향하는 쪽으로, 여러 가지 양념을 쓰지 않는 것에서 갖은 양념을 하는 것으로 변화해 나가야 한다고 했다. 그러나 21세기 우리 일상의 음식문화는 간단하고 단순하고 자연의 맛을 느끼는 것으로 다시 변모해야 하는 숙제를 안고 있다. 과소비, 지나친 소요 시간, 겉멋만을 추구하는 경박성, 인공미를 벗어나 간결미와 자연미를 추구하는 쪽으로 음식문화를 재조정해야 한다는 명제가 놓여 있다. 그런 의미에서 제주의 일상식 문화는 '오래된 미래'이다.

마지막으로 사족 하나. 지적인 능력을 바탕으로 욕구를 충족시키던 인간의 욕망은 더욱 커졌다. 그들이 갖고 있는 지식과 정보를 바탕으로 더욱 많은 물질적 욕망을 채워나갔다. 그러나 그것이 바로 정신적인 풍요로 이어지지 않고 오히려 결핍과 파탄으로 나아갔으니, 물질적인 풍요, 먹는 것이 풍부하다는 것은 오히려 재앙이 된 셈이다. 이제는 적정의 소비가 필요한 때이다.

# Ⅳ. 제주음식의 종류

# Ⅳ. 제주음식의 종류

## 1. 일상음식

### 1) 주식류

제주 주식은 잡곡과 서류를 사용하여 만든 전분질 음식이다. 먹어서 에너지를 내는 열량급원으로서 중요하며, 밥, 죽, 국수, 범벅 그리고 개역(곡분) 등이 여기에 속한다. 70년대 이전 제주도 농경지의 99%는 밭이고 논은 불과 1% 정도에 불과하였다. 화산섬인 까닭에 토양이 척박하고 물의 침투성이 강하여 논을 만들 수가 없었다. 그래서 주곡으로 조와 보리 그리고 메밀을 주로



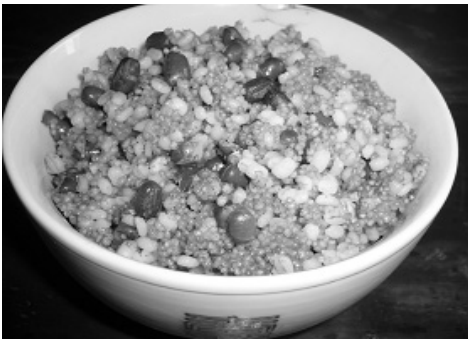
<사진 1> 1980년대 밥상(아침)



<사진 2> 1980년대 밥상(점심)



<사진 3> 밥의 변천 1



<사진 4> 밥의 변천 2

경작하였고, 그 외에 '산듸'(밭벼)와 피도 더불어 농사지었다. 제주 주곡의 재배의 변천에 따라 조밥→보리밥→'반지기밥'(보리와 쌀의 혼식)→'곤밥'(쌀밥)으로 주식이 바뀌어갔다(표 11). 30년대 이전에는 주로 조밥을 상용하다가 보리밥을 주로 먹었고, 70년대 후반 감귤산업과 관광산업이 활기를 띠면서 경제사정이 나아지자 보리에 쌀을 섞은 '반지기밥'으로 바뀌었다. 그 후 80년대에 들어 제주의 밥상은 쌀이 차지하게 되어 80년대 이후에 태어난 제주 청소년은 '곤밥세대'인 셈이다. 제주에서는 쌀밥을 '곤밥'이라고 하는데, 70년대 초반까지만 해도 곤밥은 특별한 날(생일, 결혼잔치, 상례, 기제사, 명절)에서나 먹는 특별음식이었다. 이러한 현상은 경제적 상황에 따라 잡곡에서 쌀로 이어지는 주식의 변천을 읽을 수 있는 대표적인 사례라고 하겠다.

전통적으로 밥은 조나 보리를 사용하여 단일 또는 혼합 곡물로 짓거

나 거기에 잡곡류(수수, 메밀, 콩, 팥, 녹두, 산도, 피)를 부재료로 혼합하였다. 춘궁기에는 해조류(파래, 톳, 감태, 너패) 또는 채소류(무, 쑥, 개자리, 본속, 물릇, 호박)를 첨가하여 식량을 절약하였다. 또한 일제시대에는 고구마와 감자가 도입되어 보리나 조에 함께 섞어 밥을 짓기도 하였다. 특히 삼재(한재, 풍재, 수재)의 섬으로 알려진 제주에서는 흉년이 자주 들어 곡식이 부족하였기 때문에, 들과 바다에서 자생하는 식물(구황식물)을 곡식에 넣어 부족한 열량을 보충하였다.

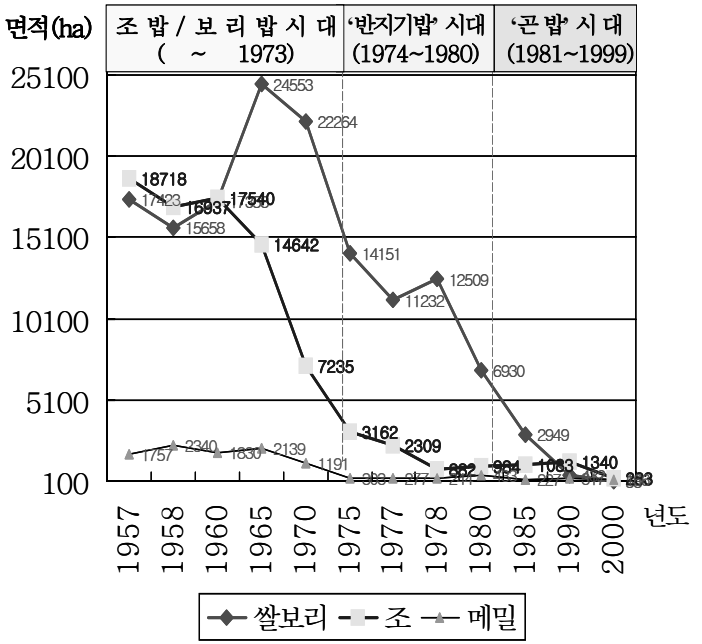


<사진 5> 밥의 변천 3



<사진 6> 밥의 변천 4

<표 11> 제주도 주곡의 재배면적 변화에 따른 밥의 변천




자료: 제주통계연보(1957-2000)의 자료를 이용하여 재작성

죽은 밥과는 달리 한 끼의 식사가 되는 것으로 부수적인 국과 반찬이 필요 없다. 부엌일을 담당했던 제주 여성들이 밭일과 바닷일(물질) 등 생업에 적극 관여하였기 때문에 부엌에 머물 시간이 육지에 비해 상대적으로 적었다. 곡물에 여러 가지 부재료를 넣어서 손쉽게 만들어 끼니를 해결할 수 있는 실용적인 음식이 바로 죽이었다. 제주도에 죽의 종류가 많았던 것은 간단하여 일상음식으로 이용하기에 편리할 뿐만 아니라 부족한 식량을 아껴 먹는 구황음식으로도 적합하였기 때문이다. 죽의 주재

료는 쌀이나 밭벼가 이용되기도 하였으나 특별한 날을 위해 남겨두었기 때문에, 주로 잡곡을 이용하여 쑤었다. 단지 곡물로 죽을 쓰는 경우는 드물고 거기에 두류(콩, 팥, 녹두), 채소(표고, 마늘, 비름, 호박), 유지(들깨, 참깨, 동백), 동물성 재료(돼지새끼, 꿩, 닭) 또는 어패류(전복, 옥돔, 오분자기, 게, 고등어, 성게, 문어, 장어, 대합, 고동)를 넣었으며, 특히 어패류가 들어간 죽을 선호하였다. 이렇듯 제주 죽은 부족한 탄수화물의 영양을 다른 동식물성 재료를 첨가함으로써 단백질과 열량을 보충하는 효과가 있다. 고립된 섬의 척박한 환경에서 인간들이 어떻게 적응하면서 살아나가는 지를 죽에서 그 모습을 찾아볼 수 있다.



<사진 7> 개역

수제비, '칼국', 범벅 그리고 '개역'은 가루로 만든 주식에 해당한다. 제주도 음식에 가루음식이 유독 많은 것은 잡곡농사를 많이 지었기 때문이다. 가루는 조리과학적으로 반죽의 물리적 성질을 이용하면 다양한 음식

(수제비, 면, 떡, 전, 범벅, 미숫가루, 술)을 만들 수 있는 장점이 있다. 가루반죽을 이용하여 만든 '즈배기'(수제비)는 육지의 수제비와 달리 덩어리가 큰 것이 특징이다. 반죽을 손으로 뜯어내지 않고 한 숟가락씩 떠서 넣기 때문이다. '즈배기'는 보릿가루를 사용하는 경우도 있으나 주로 메밀가루를 이용한다. 메밀가루를 사용한 음식에는 습관적으로 무채를 꼭 넣었으며 지금도 이러한 관행이 지켜진다. 육지부에서는 출산 후 미역국을 먹지만 제주도에서는 '모멀즈배기'(메밀수제비)를 반드시 먹는다. 메밀의 걸죽한 점성이 산모의 젖을 풍부하게 해주고 장을 깨끗이 청소해주고 피를 맑게 해준다는 믿음에서 온 것이다. '칼국'은 일종의 면류에 속하며 육지부의 칼국수와 조리방법과 먹는 방법이 다르다. 메밀가루로 반죽하면 밀가루와는 달리 글루텐이 없어 잘 늘어나지 않는다. 그래서 잘 말리지 않고 부서지기 십상이다. '칼국'은 두껍고 원형으로 반죽한 것을 칼로 3등분 하고 이를 다시 합쳐서 보통 칼국수 보다 넓게 듬성듬성 잘라서 만든다. 먹을 때도 젓가락으로 먹지 않고 숟가락으로 떠서 먹는다. 범벅은 메밀이나 보리가루로 만들며 범벅에 식물성 부재료(고구마, 감자, 호박, 무, 쑥, 고춧잎, 톳, 파래)를 넣는다. 해변을 낀 마을에서는 게를 이용한 '깅이범벅'도 만든다. 범벅의 장점은 조리시간이 매우 짧다는 점이다. 부재료를 첨가하지 않은 범벅은 끓는 물에 단 5분이면 완성된다. 바쁜 제주 여성들에게 상당히 실용적인 음식이었다. 또한 범벅은 목장이나 물질에 나갈 때 들고 가기에 편하여 일종의 야외 휴대용 음식으로 많이 이용하였다. '개역'은 낱알 곡식을 솥뚜껑에서 볶은 다음 맷돌에 갈아 분말화 시킨 음식을 말한다. 보리, 메밀, 밭벼, 조, 콩 등을 이용하며 쪄서 말린 톳을 갈아 만들기도 한다. 가장 대표적인 개역은 쌀보리를 이용한 보리개역이다. 보리수확을 끝낸 후 장마철에 만들어 먹었다. 보리개역은 주로 점심으로 먹었고 야외 일터(목장, 밭일, 해녀일)에서 간식으로 먹거나 어린이 이유

식으로 사용하였다. 먹는 방법은 3가지이다. 가장 흔한 방법은 국사발에 개역을 한 쪽에다 넣고 자른 한 쪽에 냉수를 부어 가루를 조심스럽게 밑으로 흩어 내리면서 떠먹다가 나중에는 물과 함께 섞어서 마른 개역으로 먹는 방법이다. 두 번째 방법은 점심 때 식은 보리밥에 비벼서 먹는 것이고, 또 다른 방법은 냉수에 타서 마시는 경우이다. 개역은 국이나 반찬 없이 먹었다. 마치 몽골인들이 기장이나 조 같은 잡곡을 볶아 두었다가 차나 요구르트에 섞어먹는 것과 흡사하다.

(1) 밥

① 조밥



<사진 8> 조밥

좁쌀로 지은 밥이다. 솥에 물을 넣고 '보리낭불(보리짚불)'로 끓인 다

음, 좁쌀을 넣고 밥을 짓는다. 이때 물의 양은 좁쌀이 잠길 정도면 충분하다. 제주도에서는 좁쌀밥을 지을 때 좁쌀은 씻지 않고 밥을 한다. 육지처럼 돌을 골라내기 위해서 조리에 이는 경우도 없다. 제주도민이 50년대 이전에 가장 많이 먹었던 밥이 조밥이다. 조밥을 좁쌀만으로 지으면 떫은맛이 너무 강해 먹는데 어려우므로 팥이나 쌀을 조금 섞어 먹었다. 조선시대 중앙에서 귀양온 관리들이 가장 먹기 힘들었던 것이 좁쌀밥과 좁쌀죽(粟米飮)이었다고 한다. 제주도에서 경작되었던 조의 품종은 매우 다양하였다. 토질과 용도에 따라 알맞은 품종을 선택하여 경작하였다. 1960년대 이전에 경작되었던 품종은 20여종이 넘었다고 한다. 조의 명칭은 이삭의 모양과 색 그리고 좁쌀의 찰기 등의 특징에 따라 '시리' 또는 '와리'라는 어미를 붙인다. '시리' 명칭을 가진 품종은 동닥시리, 마시리, 쉐머리시리, 바개시리, 개발시리, 꼬리시리, 호박시리, 조시리, 털무시리, 흔덕시리, 챙밀시리, 셍이모살시리 등다. '와리'의 어미를 가진 품종은 청돌와리, 흰돌와리, 검은돌와리, 강돌와리 등이다. 그 외에도 모인생이조, 흐린생이조, 가슬치기 등이 있다. 이처럼 조의 품종에 대한 명칭이 다양한 것은 그 이용도가 다양했음을 의미한다.

② 톨밥

생톳이나 말린 톳을 좁쌀 또는 보리쌀에 넣어 지은 밥이다. 이른 봄 춘궁기에는 보리쌀이 떨어졌을 때는 좁쌀을 이용하였고 여름철에는 보리쌀과 함께 지었다. 우선 건톳을 깨끗이 씻은 다음, 물에 불려 부드럽게 만든다. 미지근한 물에 담그면 빨리 불어난다. 불린 톳은 처음의 10배 정도 늘어난다. 보리쌀을 씻어 솥에 물을 부어 보리쌀 위로 손바닥을 얹어 손등에서 올라오도록 한다. 땔감은 주로 '보리낭(보리짚)'으로 하여 밥이 끓을 때까지 불을 활활 지피고 밥이 괴면 삶는 것을 중단하고 뚜껑



<사진 9> 톨밥

을 덮어 놔둔다. 불린 톳을 칼로 듬성듬성 썰어 준비하여 두었다가 끓인 밥이 15분여 정도 지나면, 톳을 넣고 밥을 짓고 충분히 뜸을 들이면 '톨밥'이 완성된다. 이때 보리쌀이 적을 경우 톳을 첨가하는 양은 보리쌀의 1/2정도 였다고 한다. 톳은 성수기인 음력 3월에 바다에서 채취하여 말려두었다가 식량을 절약하기 위해 사용하였다. 톳밥은 3월 봄과 6월 여름 사이에 주로 먹었다. 톳 대신 모자반을 사용하기도 하였다. 톳밥은 섬유질 함량이 높아 당뇨병환자들의 혈당관리나 변비를 앓고 있는 사람에게 유용하며, 칼륨이 많이 들어있어 고혈압환자의 식이요법에 좋은 음식이다. 최근에는 톳 가공공장에서 마른 톳잎을 쪄서 말린 제품이 톳밥용으로 시판되고 있다.

③ 감저조밥



<사진 10> 감저조밥



<사진 11> 지슬조밥

익힌 '감저'(甘藷; 고구마)에 차좁쌀을 넣어 지은 밥이다. 가을철 조수확이 끝난 늦은 가을에 별미음식으로 많이 즐겼다. 좁쌀 대신 보리쌀을 사용하기도 하는데, 여름이 지나 고구마가 먹을 수 있을 정도로 땅속에 들어서기 시작하면 밭에서 캐내어 보리쌀과 함께 넣어 밥을 지었다. 감저조밥을 짓기 위해서는 좁쌀이 먼저 익고 고구마는 나중에 익기 때문에, 먼저 고구마를 익혀야 한다. 고구마를 한 입 크기로 듬성듬성 썰어 솥에 넣어 2/3정도 익힌 다음, 흐린 차좁쌀을 넣어 밥을 짓는다. 이때 첨가되는 물의 양은 보리밥 보다 훨씬 적고 쌀밥 보다는 조금 적은 양이다.

④ 속밥(쑥밥)



<사진 12> 속밥(쑥밥)

이른 봄 어린 쑥순을 보리쌀과 함께 지은 밥이다. 보리쌀이 부족하면 메좁쌀을 사용하였다. 때로는 쌀을 조금 섞기도 하였다. 그러나 대부분 춘궁기 때 먹었던 구황음식의 하나이다. '속밥' 짓는 방법은 먼저 보리쌀

이 끓으면 불을 끄고 뚜껑을 닫은 다음, 15분여 동안 그대로 놔둔다. 수분이 완전히 흡수되어 보리 낱알이 투명하게 되었을 때, 어린 쑥을 밥솥에 넣고 '베수기'로 잘 섞는다. 밭솥에 불을 때다가 뜸을 들이면 '속밥'이 완성된다. 새로 돋아난 '꿩마농(달래)'을 캐어다가 간장에 넣은 양념장에 비벼먹기도 한다. 제주도 야산에 쑥이 지천으로 널려 있고 그 향기가 육지의 순보다 훨씬 강하다. 어린 순으로 '속떡'을 만들어 먹기도 한다. 코피가 터지면 쑥을 손으로 이겨 콧구멍을 막으면 출혈이 멈추었다. 쑥의 다른 종류로 '본속(떡쑥)'있는데 속밥과 마찬가지로 밥을 지어 먹었다. 쑥보다 향기가 적고 부드러운 것이 특징이다.

⑤ 모멀밥



<사진 13> 모멀밥

메밀쌀로 지은 메밀밥이다. 메밀 낱알 껍질을 정고래(맷돌)에서 돌려 갈아 벗기면 메밀쌀을 얻을 수 있다. 먼저 껍질 벗기는 작업이 끝나면

대체로 쳐서 껍질을 따로 분리하고, 알맹이는 다시 푸는체로 가볍게 위로 치면 알맹이는 밑으로 잡물은 위로 날아가게 한다. 이것을 다시 가는 체로 치면 온전한 낱알과 씨눈이 섞인 부서진 낱알이 분리된다. 메밀밥은 해변 지역주민들 보다는 중산간 지역주민들이 겨울과 봄에 많이 애용하였다.

⑥ 콩밥

콩을 보리 또는 보리와 쌀의 혼합곡에 지은 밥이다. 콩을 미리 불렸다가 잡곡에 섞어 짓는다. 제주도에는 계절에 따라 콩이 다양하게 재배되었다. 봄에는 완두콩을 사용하였고, 여름에는 두불콩을 그리고 가을에는 강낭콩을 이용하였다.



<사진 14> 완두콩밥



<사진 15> 두불콩밥

⑦ 섯보리밥

설익은 보리를 부엌에서 열로 말려 거피하여 지은 밥이다. 보릿고개 때 양식이 부족하여 설익은 보리이삭을 베어다가 데친 후, 햇빛에 말린 것을 거피하여 '포리롱한 빛(파란색과 노란색의 중간)'이 감도는 낱알로 밥을 지었다. 보리수확하기 전에 만든 곡식이라 하여 앞쏠이라고도 한다.

⑧ 푸래밥

파래와 보리가루를 섞어서 잡곡밥과 함께 지은 밥이다. 초록빛의 파래는 제주도의 조간대에 자생하는 해조류의 하나이다. 이른 봄 해변에서 뜯어다가 민물에 씻어 모래를 제거한 후 회색이 될 때까지 바삭바삭하게 말려둔다. 건조 파래를 매우 잘게 썰어서 보리가루와 함께 잡곡밥솥에 넣는다. 이때 보리쌀과 좁쌀의 양은 아주 적다. 춘궁기라 식량이 부족했

기 때문이다. 밥이 뜸이 들면 그릇에 뜰 때 주걱으로 파래반죽을 잘 저어준다. 구좌읍 하도리에서는 춘궁기 때 파래밥을 자주 먹었을 뿐만 아니라 파래를 뜯어다가 통시에 기르는 돼지 먹이감으로도 사용하였다고 한다.

⑨ 너패밥, 감태밥

톳밥처럼 해조류를 잡곡에 넣어 지은 밥으로 너패밥, 감태밥이 있다. 이들 해조류는 이른 봄에 나오는 어리고 순한 것을 채취하여 춘궁기 때 생채로 잡곡밥에 넣거나 말려두었다가 늦은 겨울철에 사용하였다. 너패를 잘게 썰어서 넣은 너패밥은 미역처럼 미끄러운 기가 있어 잡곡밥을 잘 삼킬 수 있다. 감태는 비교적 깊은 곳에 자라는데 봄에 채취한 것이 속이 차고 폴리페놀 함량이 적어 떫은맛도 덜하기 때문에, 잡곡밥에 적합하다.

⑩ 기타

잡곡에 지슬(地實, 감자)을 넣고 지은 지슬밥, 무를 채로 썰어 잡곡에 섞은 놈삐밥(무밥), 한라산 조리대 열매로 지은 ᄀᆞ대여름밥, 수수쌀로 지은 대죽쏠밥, 중산간 지역에서 피쌀로 지은 피쏠밥, 쌀밥에 참기름을 첨가하여 지은 지름밥 등이 있다.

(2) 범벅

① 감저범벅(고구마 메밀범벅)

메밀가루에 감저(甘藷; 고구마)를 넣고 지은 범벅이다. 고구마는 한 입 크기로 썰어서 끓는 물에 익힌 다음, 소금간을 한 메밀가루를 넣어

주걱이나 베수기로 저어가면서 혼합한다. 이때 고구마 삶을 때 남아있는 물을 그대로 이용하거나 물이 부족하면 뜨거운 물을 범벅이 반죽될 정도로 첨가한다. 중불에서 3-4분이면 메밀반죽이 다 익으므로 솥에 눌러 붙어 타지 않도록 주의해야 한다. 가능하면 메밀가루가 고구마에 붙어 분리되지 않도록 해야 맛이 좋다. 물질 나갈 때 간편하게 휴대했던 음식이다. 메밀을 수확한 늦은 가을과 겨울철에 주로 이용하였다. 메밀쌀을 멧돌에서 거피하는 과정에서 나온 부산물인 메밀 씨눈과 싸래기를 '는쟁이'라고 한다. 는쟁이는 거칠어 춘궁기 때 '는쟁이범벅'을 만들었다.


<사진 16> 감저범벅


<사진 17> 는쟁이범벅


<사진 18> 속범벅(쑥범벅)


<사진 19> 본속범벅



<사진 20> 놈삐범벅



<사진 21> 본속(떡쑥)

② 속범벅(쑥범벅)

'는쟁이'나 보리가루에 쑥을 넣고 만든 범벅이다. 봄에 돋아난 새 쑥을 캐어다가 끓는 물에 데치다가 가루를 넣고 휘저으면서 소금간을 하면 '속범벅'이 완성된다. 조리시간은 약 7분이다. 식으면 손으로 집어먹는다. 보릿고개 시절 많이 해먹었던 구황음식이다. 먹고나면 속이 편한 게 특징이다. '본속'(떡쑥)을 이용하기도 한다. 본속은 데칠 때 쑥향기가 향기롭고 범벅을 만들고 나면 쑥범벅처럼 냄새가 강하지 않아 먹이에 덜 부담스럽다. 본속은 어린 것을 뿌리만 제거하고 꽃이 핀 것은 꽃봉오리와 잎만 사용한다. 는쟁이는 루틴과 섬유질 함량이 매우 높아 변비나 고혈압  또는 당뇨병 환자의 혈당관리를 위한 식이요법에 제격이다. 쑥 대신 무를 첨가한 것을 '놈삐범벅'(무범벅)이라 하며, 만드는 방법은 쑥범벅과 같다.

③ 톨범벅(톳범벅), 깅이범벅(방게범벅)

이른 봄 생톳이나 말린 톳을 메밀가루나 보리가루와 함께 지은 범벅이다. 생톳은 끓는 물에 충분히 데쳐서 사용하고 건톳은 미지근 물에 불린 후 데쳐 사용한다. 만드는 방법은 다른 범벅과 같다. 깅이범벅은 봄



<사진 22> 톨범벅



<사진 23> 깅이범벅

철에 바닷가 바위틈에 돌아다니는 것을 잡아다가 끓는 물에 삶은 다음, 메밀가루를 넣어 만든다. 오독오독 씹히는 '깅이'의 맛과 향기가 일품이다. 주로 해안에서 별미로 즐겼으며, 해녀들이 물질 나갈 때 가지고 갔던 범벅이다.

④ 기타 범벅

'대죽법벅', 'ᄑᆞ래범벅', '호박범벅', '졸래범벅', '감저주시범벅' 등이 있다. '대죽범벅'(수수범벅)은 수수를 방아에 쪄서 가루를 내어 만든 범벅이다. 1970년대 초 까지 밭 경계선 의 돌담 주위에 수수를 심어 구황음식으로 많이 이용하였다. 'ᄑᆞ래범벅'(파래범벅)은 파래를 톨범벅 처럼 지은 것이고, 늙은호박범벅은 호박을 삶아 감저범벅처럼 만든 것이다. '졸래범벅'은 좁쌀 '졸래(쭉정이)'를 갈아 가루로 내고 고구마나 무를 넣어 만든 범벅이다. 좁쌀 농사가 흉년이 들면 알이 잘 여물지 못해 쭉정이가 많이 생겼는데, 이것을 가루로 내었다. '전분주시법벅'은 1950년대 고구마 전분공장에서 전분을 가공하고 난 후 부산물(주시)을 춘궁기에 범벅으로 지어 먹었다. 전분주시는 주로 돼지먹이로 이용되던 것이다.

(3) 면

① ᄆᆞ멀ᄌᆞ베기(메밀수제비)

끓는 물에 메밀반죽을 넣고 더 끓여 만든 가루음식이다. 메밀가루를 미지근한 물로 반죽해서 수저로 떠서 넣을 수 있을 정도의 농도로 반죽을 한다. 끓는 물에 무를 채로 썰어 넣고 한소끔 끓으면, 메밀반죽을 숟가락으로 뚝뚝 떠서 넣고 더 끓으면 소금으로 간을 한다. 메밀수제비는 분만 직후 먹는 산후 조리용 식이요법 음식으로 무 대신에 미역을 사용하기도



<사진 24> 모멀죽베기

한다. 제주도에서는 며느리가 임신하면 메밀가루를 정선하여 준비 보관하여 두는 것은 시어머니의 몫이다. 지금도 병원에서 며느리가 출산하고 나면 시어머니가 손수 죽베기를 만들어 며느리에게 먹인다. 엉킨 피를 삭혀 피를 맑게 하고 산후 통증을 누그러뜨리는 효과가 있다고 믿어왔다. 육지부의 수제비와 제주도의 것과의 차이는 반죽의 농도 즉, 물성에 있다. 제주도 수제비는 묽게 반죽하여 숟가락으로 떠서 넣으나, 육지부의 그것은 가루에 물을 적게 첨가하여 단단하게 반죽하여 손으로 뜯어서 넣는다.

② 보리죽베기

질게 반죽한 보릿가루를 끓는 물에 숟가락으로 떠 넣고 끓여 만든 수제비이다. 보리쌀을 물에 불린 후 빻아서 소금 간을 하여 준비한다. 돼

지고기는 한 잎 크기로 썰어서 끓인 다음, 무를 채로 썰어 넣고 반죽을 숟가락으로 떠서 넣는다. 한소끔 끓으면 실파를 썰어서 넣는다. 50-60년대 밀가루 배급이 행해질 당시에는 밀가루 수제비를 많이 만들어 먹었다. 돼지고기를 넣는 것은 선택이다. 보리수제비에 호박잎을 넣어서 간장으로 간을 하고 참기름을 넣어 가을철 별미로 즐기기도 하였다.

③ 꿩메밀칼국

메밀반죽을 보통 칼국수 보다 두껍고 짧게 칼로 잘라 꿩육수에 넣고 끓인 면이다. 메밀가루는 소금으로 간을 내고 미지근한 물로 반죽하여 안반에 올려놓고, 미래기대로 평평하고 둥그렇게 밀어 보통 칼국수 보다 2배정 도 두껍게 만든다. 원형반죽을 칼로 3등분 하여 서로 붙지 않게 가루를 뿌려 겹치게 쌓은 다음, 칼로 0.5cm의 너비로 '나플나플'하게 썰어 둔다.



<사진 25> 껍질을 벗긴 암꿩고기



<사진 26> 앞가슴살 분리하기



<사진 27> 꿩메밀칼국



<사진 28> 메밀칼국

잡은 꿩을 끓는 물에 넣고 충분히 익혀 꺼낸 다음, 꿩고기를 발라내어 잘게 찢어 따로 준비하고, 뼈는 물에 넣어 뽀얀 육수가 나올 때까지 약한 불에서 은근히 끓여 육수를 만든다. 육수에 채 썬 무를 넣어 끓기 시작하면 잠시 후 면을 넣고 한소끔 끓인 뒤, 실파를 넣고 간을 하여 불에서 내려놓는다. 꿩고기는 참기름과 간장으로 양념하여 떠낸 칼국 그릇에 넣는다. 먹을 때 양념간장과 함께 내놓기도 한다. 중산간과 산간 지역에서 먹는 겨울철 별미음식이다.

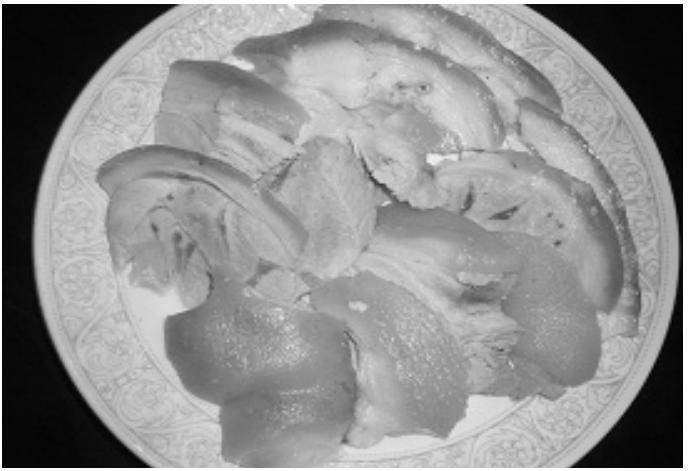
④ 돼지고기 국수

삶은 건면에 돼지고기 육수를 넣고 돼지수육을 얹은 가락국수이다. 솥에 된장을 물에 풀어 끓으면 물에 돼지의 오겹살이나 삼겹살을 덩어리째 익혀 꺼내어 편육으로 썰어 준비해둔다. 돼지 족짝뼈(등뼈)를 흐르는 물에 담가 핏물을 충분히 빼낸 후, 물에 무와 향신료(파, 마늘, 생강)를



<사진 29> 돼지고기 국수

넣고 뼈를 넣어 약한 불에서 진한 육수가 나올 때까지 오래 끓여 육수를 만든다. 육수를 걸러서 솥에 넣고 파, 마늘 그리고 표고를 더 넣어 살짝 끓여 간장으로 간을 맞춘다. 건면은 삶은 다음 건져서 찬물에 씻어 1인분씩 손으로 한번 돌려말아 그릇에 담는다. 면그릇에 육수를 채우고 돼지고기를 얹어놓고 참깨와 고춧가루를 넣는다. '고기국수'는 메밀칼국을 변형시켜 만든 것으로 1950년대 밀가루 건면상품이 나오면서 개발된 것이다. 지금은 삼성혈 인근에 고기국수 전문식당들이 밀집되어 있다.



<사진 30> 돼지고기 수육

⑤ 기타 면류

초기국수, 생선국수, 꿩만두 등이 있다. '초기국수(표고국수)'는 가락국수에 한라산 초기밭(표고밭)에서 나는 표고를 부재료로 사용하여 만든다. 생선국수는 비린내가 적은 흰살생선(북바리, 도미, 솔라니)을 익혀 살을 발아내고 생선국물에 생선살과 가락국수를 넣은 것이다. 꿩만두는 메밀로 만두피를 만들고 소로 꿩고기와 두부 등을 넣고 꿩육수에 끓인 만둣국이다.

(4) 죽

① 전복죽



<사진 31> 전복죽

전복육질과 내장을 넣고 쌀로 쑨 연두색의 죽이다. 살아있는 전복을 민물에 씻고 육질에 붙어 있는 바다 잡물을 박박 문질러 딱딱한 것이 혼입되지 않도록 한다. '겁넝(껍데기)'의 높이가 낮은 쪽에 숟가락을 넣어 관자부위를 떼어 껍질과 육질을 분리시킨다. 내장을 분리하여 칼로 두들겨 다지고 육질은 잘게 저며 썬다. 전복과 내장을 솥에 넣고 참기름으로 살짝 볶은 다음, 불린 쌀을 더 넣고 쌀이 투명하게 될 때까지 볶는다. 여기에 물을 충분히 붓고 센불에서 끓으면 불을 줄인 뒤, 약한 불에서 주걱으로 저어가며 쌀알이 퍼질 때까지 뭉근히 끓이고 마지막으로 소금

간을 한다. 육지 전복죽과 제주도 전복죽이 다른 점은 내장이 반드시 들어가고 내장 특유의 색으로 인해 연두빛이 진하다는 점이다. 제주산인지 아닌지 그리고 자연산인지 양식인지도 이 색으로 알 수 있다. 또한 맛도 차이가 있는데 이는 내장의 내용물에 기인한 것이다. 제주도 전복은 생육하면서 바다 바위에 자생하는 감태를 비롯한 여러 가지 해초를 먹고 소화분해 시킨 것(걸죽한 것)을 내장에 저장해둔다. 내장 속에는 해초에서 유래되는 지용성 비타민과 무기질 및 오메가 3-지방산(DEA, EPA)이 매우 풍부하고, 효소에 의해 해조의 고분자 다당류가 저분자 다당류로 분해 되어 생리활성이 높은 것이 장점이다. 전복육질은 부드러워 소화하기 쉽고 인체에 필요한 필수아미노산이 풍부하다. 제주도 해변지역의 민간요법에서 어린이의 이유식과 임산부에게 먹여 영양을 보충하였으며, 입맛이 떨어진 환자 또는 간질환자의 단백질 보충을 위한 식이요법으로 널리 쓰여왔다. 지금도 부모가 병환으로 병원에 입원하면 전복죽을 쑤어다가 드리는 관행이 지켜지고 있다. 전복과 비슷하게 생긴 오분재기(떡조개)로 만든 '오분재기죽'도 전복죽과 만드는 방법이 동일하다.

② 보말죽

'보말'(고동)과 쌀로 쑨 짙은 연두갈색의 죽이다. 보말을 삶아서 긴 탱자가시나 바늘로 찔러서 고동모양으로 돌리면서 내장이 끊어지지 낳도록 고스란히 빼낸다. 보말 내장을 떼어 육질과 분리시킨다. 내장은 숟가락으로 고루 으깬 후 찬 물에 풀은 다음, 고운체에서 내려 모래를 걸러내고 보말 내장국물을 준비한다. 보말 육질은 참기름을 두르고 볶다가 불린 쌀을 함께 넣고 쌀알이 투명하게 될 때까지 볶는다. 여기에 준비해둔 내장국물을 부어 뭉근하게 끓인다.

보말은 여름철에 나는 먹보말이 죽을 쑤는 데 제격이다. 여름철 바닷



<사진 32> 보말죽



<사진 33> 보말

가에 가서 돌을 뒤집으면 많이 붙어 있어 남녀노소 누구나 쉽게 채취할 수 있다. 몸은 육지 우렁이 보다 큰 편이고 몸체와 내장의 비는 1:2 정도이다. 전복은 귀한 것이지만 보말은 쉽게 얻을 수 있고 맛도 전복죽과 비길만하다. 제주속담에 '보말도 괴기다(보말도 고기다)'라는 말이 있는데, 이는 보말에도 육질이 있어 귀중한 식량이란 뜻이다.

③ 깅이죽(참게죽)

제주도 바닷가에 생식하는 '폿깅이(작은 게)'와 쌀을 넣고 지은 죽이다. 깅이는 민물에 씻어 잡물을 제거하고 '돌도고리(돌확)'에 넣고 덩드렁마께(방망이의 일종)로 곱게 빻은 다음, 물을 넣고 보자기에서 꼭 짜서 딱딱한 껍질을 제거하면 연두갈색의 국물을 얻는다. 국물에 쌀을 넣고 약한 불에서 뭉근히 오래 끓이면 연두갈색빛이 도는 죽이 된다. 간은



<사진 34> 깅이죽

소금으로 한다. 깅이는 봄부터 여름에 걸쳐 썰물 때, 제주도 해변에서 쉽게 잡을 수 있다. 깅이죽은 농사와 물질로 지친 해녀들에게 '다리꽝(다리뼈)' 아픈데 좋다고 하여 민간식이요법으로 널리 이용되었다.



<사진 35> 깅이

④ 옥돔죽

옥돔 육을 발라 쌀과 함께 쑨 생선죽이다. 붉은 옥돔은 비늘을 긁고 물에 헹군 다음 배를 갈라 내장을 제거한 뒤 몸통을 3도막으로 칼집을 낸다. 솥에 물을 넣고 끓으면 옥돔을 넣어 익힌다. 익힌 옥돔을 꺼내어 살만 발라내고 뼈와 머리는 다시 옥돔을 삶았던 물에 넣고 다시 한소끔 끓여서 건져서 체에 걸러 국물로 사용한다. 국물에 쌀을 넣고 뭉근한 불에 오려 가끔 저으면서 쌀알이 퍼지기 시작할 때까지 끓인 후, 옥돔살을 살을 넣고 끓으면 소금이나 간장으로 간을 한다. 제주도 지역마다 옥돔을 '오토미', '생성', '솔라니'라고 달리 부른다. 겨울과 봄 사이에 가장



<사진 36> 옥돔죽



<사진 37> 옥돔

많이 있고 제주근해에 어획된 것이 색이 붉고 맛이 좋다. 먹이가 풍부하고 파도가 세어 운동량이 많기 때문이다. 건옥돔으로 죽을 쑤기도 한다. 민간식이 요법에서 환자의 회복식으로 전복죽과 함께 많이 사용한다.

⑤ 콩죽, 팥죽, 녹두죽



<사진 38> 콩죽

생콩가루와 쌀(또는 잡곡)을 넣고 쑨 죽이다. 빻은 날콩가루를 물에 잘 개어서 준비한다. 불린 쌀을 솥에 넣고 죽을 쑤다가 쌀알이 풀어지면 콩가루물을 넣고 저어가면서 약한 불에서 주걱으로 저어가면서 죽을 쑨다. 콩가루가 끓어 올라오면 '눈맞은 배추(비결구형 겨울철 어린배추)'를 손으로 3등분 하여 첨가하고 다시 끓으면 소금간을 한다. 식량이 부족한 계절에는 쌀 대신에 식은 보리밥을 이용하기도 하였다. 팥죽은 팥을 익힌 다음 쌀을 넣고 쑨 죽이다. 육지와는 달리 제주에서는 팥죽을 쑬  팥



<사진 39> 팥죽

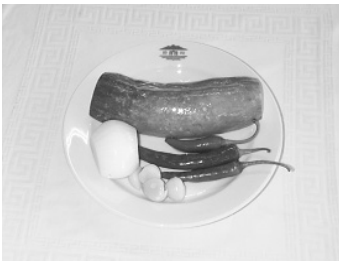
을 으깨거나 걸러서 사용하지 않고 그대로 사용한다. 녹두죽도 팥죽 쑤는 방법과 동일하다. 제주도 속담에 "팥죽만 멕인 원아덜은 빈뎅이 일곡, 콩죽만 멕인 다슴아덜 살친다"(팥죽만 먹인 친아들은 비듬만 일고, 콩죽만 먹인 의붓아들은 살찐다)라는 말이 있다. 이 속담은 맛좋은 팥죽(전분질 많음)을 먹은 아들은 영양이 부족하여 피부가 거칠어 비듬이 끼는 체질이 됐고, 맛이 덜한 콩죽(단백질이 많음) 먹은 의붓아들은 단백질 영양이 좋아 오히려 살이 찌고 윤기가 흐르는 강건한 체력과 체질을 갖게 되었다는 뜻으로 콩의 영양을 잘 표현한 말이라 하겠다.

## 2) 국류

### (1) 물외냉국(오이냉국), 배추냉국



<사진 40> 오이냉국



<사진 41>오이냉국에 쓰이는 재료



<사진 42> 배추냉국



<사진 43> 배추냉국에 쓰이는 재료

냉수에 생된장을 풀고 재래종 오이 또는 배추를 넣은 냉국이다. 물외는 쓴맛이 나는 끝부분을 잘라 버리고 껍질을 벗겨 2등분 또는 4등분 한 뒤 얇게 썰어 준비한다. 양념된장은 생된장에 다진 마늘과 잘게 썬 부추와 참깨 그리고 식초를 넣고 혼합한다. '낭푼이'(큰 밥그릇)에 썰어둔 오이와 양념된장을 고루 섞은 다음, 냉수를 부어 완성한다. 간을 보고 싱거우면 된장을 더 넣는다. 고추나 양파는 선택이다. 여름철에 주로 먹었던 국이며, 밭일 나갈 때 양념된장과 오이를 준비해 가서

즉석에서 만들기도 한다. 배추를 데쳐서 오이 대신에 넣기도 한다. 오이냉국과 배추냉국은 제주도의 여름철 대표적인 국이다. 여름철에는 땀을 많이 흘리기 때문에 보통 2사발 이상 먹는다. 생된장을 넣는다는 점이 육지 냉국과 다르다.

(2) 톨냉국, 미역냉국, 청각냉국, 우미냉국



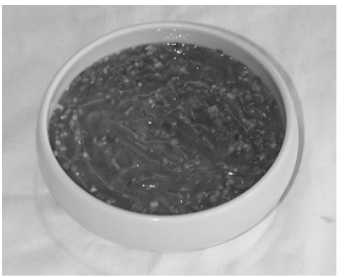
<사진 44> 톨냉국



<사진 45> 미역냉국



<사진 46> 청각냉국



<사진 47> 우미냉국

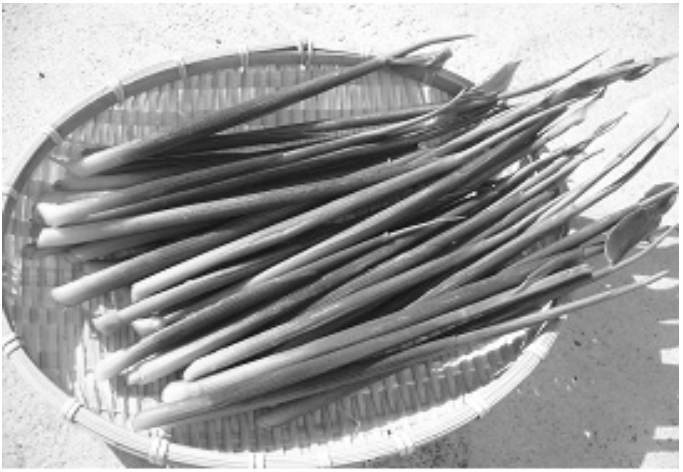
건 톳, 건미역, 청각을 생된장 풀고 냉수를 부은 해조냉국이다. 건톳을 물에 불리거나 살짝 데친다. 양념된장은 생된장에 다진 마늘과 잘게 썬 부추와 참깨 그리고 식초를 넣고 혼합한다. '낭푼이'에 적당한 크기로 썰어둔 톳을 양념된장과 함께 버무린다. 더불어 고추, 깻잎, 부추,

오이, 미나리 등을 알맞게 썰어 넣는다. 먹기 직전에 식초를 넣어 상큼한 맛을 낸다. 미역냉국과 청각냉국은 톳 대신에 이들 재료를 넣으면 된다. 여름철 해낭 마을에서 주로 먹었던 냉국이다. 우미냉국은 우미와 양념으로 만든 냉국이다. 마른 우뭇가사리를 씻어서 물에 30분 정도 불린 다음, 솥에 우뭇가사리와 물을 넣고 끓기 시작하면 거품을 걷어낸다. 끓인 한천을 체에 걸러 대접에 쏟아 차게 굳혀 우미를 만든다. 우미를 채로 썰어 파, 마늘, 간장, 참기름, 깨소금 등으로 양념한다. 찬물 부어서 식초와 간장으로 맛을 낸 후, 먹을 때는 콩가루를 숟가락으로 한 수저 넣어 섞어서 먹기도 한다.

(3) 양애국(양하국), 난시국(냉이국)



<사진 48> 양애국



<사진 49> 양애순

양애국은 양하순을 끓인 된장국이다. 봄철에 돋아난 어린 양하순의 겉껍질을 벗기고 섬유질이 강한 밑 부분은 제거한다. 솥에 물을 붙고 생된장을 푼 뒤 끓으면 양하순을 넣고 한소끔 끓이면 된다.

(4) 콩국

날콩가루와 배추나 무를 넣고 끓인 국이다. 솥에 분량의 물을 채우고 채로 썬 무를 넣어 한소끔 끓인 후 생콩가루를 넣어 국자로 잘 풀어 준다. 끓어 위로 올라오면 찬물을 조금씩 부어 주는데, 동일한 과정을 2번 반복하면 순두처럼 덩어리가 생긴다. 마지막으로 어린 배추를 넣고 소금이나 간장으로 간을 하고 끓으면 완성된다. 제주도 콩국은 육지부의 비지찌개와 달리 마른 날콩가루를 장만하여 두었다가 가을과 겨울철에 상용하였다. 제주도민의 중요한 단백질 급원 식품이었다.



<사진 50> 콩국

(5) 갈치호박국, 각제기국



<사진 51> 갈치호박국



<사진 52> 각제기국

은빛 갈치에 호박을 넣고 끓인 생선국이다. 끓는 물에 토막 썬 늙은 호박을 넣고 끓기 시작하면, 갈치를 적당한 크기로 잘라서 끓는 물에 넣고 한소끔 끓인다. 여기에 배추와 다진마늘 그리고 풋고추를 넣고 간을 하여 마무리 한다. 갈치국은 초가을에 서 늦은 가을까지 먹는 별미음식이다. 우리나라 남해한 지역의 갈치찌게와 다른 점은 호박이 꼭 들어가고 오래 끓이지 않아 국물이 진하지 않고 담백하다는 것이다. '각제기국'은 '아지국'이라고도 하며 전갱이와 배추에 된장을 양념으로 하여 끓인 생선국이다. 솥에 분량의 물을 넣고 된장을 풀어 끓기 시작하면, 토막낸 전갱이를 넣고 한소끔 끓인다. 어린 배추를 손으로 두 번 잘라서 넣고 마늘 풋고추를 넣는다. 배추잎이 푸른색이 그대로 유지될 정도로 한 번 더 끓으면 완성된다. 전갱이의 성수기인 가을과 겨울에 애용하였다. 간이 싱거우면 배추잎을 넣을 때 생된장을 더 풀어주면 된다.

(6) 멜국, 구살국(성게국)



<사진 53> 멜국



<사진 54> 성게국

'멜(멸치의 일종)'을과 배추로 끓인 생선국이다. 초여름에 싱싱한 멸치를 구입하여 머리와 쓴맛 나는 창자를 떼어내어 물에 한 번 씻는다. 솥에 물을 넣고 끓기 시작하면 손질한 멸치를 넣고 한 번 더 끓인 뒤 배추를 넣고 간장으로 간을 하여 마무리 한다. 제주도 멸치는 '보리멜'이라 하여 통통하고 길이는 10cm가 넘는다. 뼈째 먹기 때문에 칼슘의 좋은 급원식품이다. 성게국은 미역에 성게를 넣고 끓인 국이다. 생미역(또는 마른 미역)을 먹기 좋게 썰어서 물을 넣고 끓으면, 성게알(구살)을 흩어지지 않게 조심스럽게 넣고 살짝 익히고 간을 한다. 미역은 녹색을 띄어야 한다.

(7) 자리물회, 한치물회



<사진 55> 자리돔

자리물회는 자리돔을 양념 생된장에 버무리고 냉수를 부은 물회이다. 자리돔은 비늘을 벗기고 머리와 내장을 제거한 다음, 등쪽으로 가늘게 꼬리를 붙여 썰어 먹을 때 뼈를 쉽게 씹히도록 한다. 오이(재래종)는 채를 썰고, 미나리는 칼로 살짝 두들겨 섬유질을 부드럽게 해주고, 깻잎은 대를 칼로 도려내고 반으로 나누어 여러 장을 돌돌

말아 채 썰 듯 자른다. 풋고추는 어슷 썰고 부추는 적당한 크기로 송송 썬다. 제피잎은 가시가 들어가지 않게 잘게 썰어둔다. 양념된장은 생된장, 마늘(또는 동글락 마농), 식초(또는 빙초산)를 혼합하여 만든다. 우선 양념된장을 썰어둔 자리에 버무려 잠시 방치시켜 자리의 뼈를 부드럽게 한 후, 냉수를 부어 마무리 한다. 자리돔은 5월과 8월에 많이 잡히는데 보리베기가 한창인 6월에서 장마철인 7월 중순사이가 가장 맛있다. 특히 자리는 연중 맛있는 시기가 뚜렷한데, 이는 자리의 계절적 체성분 변화기 크기 때문이다. 7월 하순이 되면 대부분 산란하기 때문에 맛이 떨어진다. 뼈째 먹는 생선으로 우유에 비해 10배 정도 칼슘이 더 들어 있다. 임신부 및 수유부의 음식, 갱년기 이후의 여성의 골다공증 예방에 적격이다. 자리물회는 제주인이 가장 좋아하는 음식이며, 지역 정체성을 가장 잘 나타내는 대표적인 음식이라고 말한다.



<사진 56> 자리물회



<사진 57> 한치

한치물회는 한치오징어를 양념 생된장에 버무려 냉수를 넣은 물회이다. 먼저 한치를 채로 썰어 준비해둔다. 오이, 양파, 깻잎은 채로 썰고 고추는 어슷하게 썰고 부추는 송송 썰어둔다. 분량의 양념된장(된장, 다진 마늘, 식초, 참기름)을 만들어 한치에 버무린 다음, 준비해둔 채소를 섞어 냉수를 붓고 마무리 한다.

### 3) 반찬류

(1) 우럭콩조림, 멜조림

우럭콩조림은 우럭과 콩자반을 함께 조려낸 흰살 생선조림이다. 우럭은 비늘을 벗기고 내장을 꺼내어 씻은 다음, 칼집을 두 군데 내어 준비한다. 콩은 솥뚜껑에 서 볶은 다음 간장에 넣어 자반을 만들고, 콩자반이 없으면 물에 불린 콩을 사용한다. 무는 두껍게 편으로 자르고 풋고추


<사진 58> 돌우럭

는 어슷하게 썬다. 무를 솥 밑바닥에 깔고 그 위에 우럭을 얹고 콩자반을 놓은 다음, 다진 마늘과 풋고추를 넣고 간장을 붓는다. 무가 익고 국물이 자작하게 될 때까지 조리면 완성된다. 우럭은 붉은색 우럭과 검은색 우럭 2종류가 제주도 연안에서 잘 잡힌다. 붉은 우럭은 주로 바다 가운데에서 생활하고, 검은색 우럭(돌우럭)은 바위틈새에 사는 정착성 어종이다. 봄에서 가을까지 많이 잡힌다. 우럭조림은 지장이 적어 담백하고 그 국물은 감칠맛이 나고 육질은 씹히는 맛이 좋다. 식물성 단백질과 동물성 단백질의 조합으로 단백질의 영양적 균형을 잘 맞춘 조리법이다.

'멜조림(보리멸조림)'은 건조한 '멜'을 양념과 함께 조린 것이다. 멜을 물에 담가 충분히 수분을 흡착시킨다. 풋고추는 어슷 썰고 마늘은 편으로 썰어둔다. '웅지리'(작은 솥)에 멜과 간장을 넣고 조리다가 풋고추와 마늘 그리고 참기름을 더 넣고 국물이 없어질 때까지 볶아서 마무리 한다. 봄철 성수기에 말려두었다가 여름까지 먹는다. 이외의 생선 조림으로 고등어조림, 갈치조림, '객주리'(쥐치)조림', '깅이콩조림', '볼락조림', '벤자리조림', '따치조림', '보들래기조림', '생멜조림', '자리조림', '어랭이조림', '메역쉬조림' 등이 있다. 제주도에서는 연안에서 제철에 잡히는 생선을 간편하게 조림으로 만들어 먹는다.



<사진 59> 우럭콩조림



<사진 60> 멜조림

(2) 고등어구이, 갈치구이, 자리구이

생선구이는 꾸덕꾸덕하게 말린 절임생선을 불에 구운 것이다. 고등어구이는 말린 고등어 외에 생 고등어를 내장과 아가미를 제거하고 어슷하게 칼집을 낸 다음 굵은 소금을 쳐서 석쇠에 바로 구워 먹기도 한다. 갈치구이는 성수기인 가을철에 주로 먹는데, 소금에 절인 갈치를 살짝 말린 것을 중산간으로 '쇠철 비레 갈 때(소꼴을 베러 갈 때)' 갖고 가서 현장에서 마른 고사리불에 구워먹었다. 자리구이는 '테우'(뗏목)를 타서 잡아온 자리돔에 굵은 소금을 뿌려가면서 불에 구운 것이다. 이들 생선구이의 맛은 굽는 불의 재료에 따라서 달라지므로, 콩깍지대, 고사리대 마른 것, 참깨 마른 줄기 등을 사용하였다. 이들 구이 외에 전복구이, '구쟁기'(소라)구이, '초기'(표고)구이, 오징어구이, 꿩구이, 상어구이 등이 있으며, 이들은 전부 날 것을 구운 것이다.



<사진 61> 갈치구이



<사진 62> 자리구이



<사진 63> 고등어구이



<사진 64> 해풍에 생선 말리기

(3) 톨무침, 초마기(얼갈이배추)무침



<사진 65> 톨무침



<사진 66> 초마기무침

톨무침은 톳을 물에 불려 된장양념으로 무친 것이다. 생톳은 살짝 데쳐서 사용하고 건톳은 물에 불려 쓴다. 된장에 참기름, 마늘과 식초를 넣어 양념장을 만든 다음, 톳과 함께 무친다. 어린배추나 어린 무청을 '초마기'라고 말한다. 초마기무침은 뜨거운 물에 살짝 데쳐서 된장양념에 무친 것이다. 제주도의 무침의 조리특징은 생된장 양념을 사용하는 점이다. 이들 무침 외에 양애(양하)무침, 고사리무침, 동지무침, 몰망(바닷말)무침, 풋마늘무침, 쪽파무침, 미역채무침, 고추잎무침, 메역귀(미역 봉오리)무침, 메밀나물무침 등이 있으며 제철에 나는 것을 삶거나 데쳐서 무친 것들이다. 재료의 싱싱한 맛이 살아 있고 수용성 비타민과 무기질이 덜 파괴되어 필수영양소의 섭취에 도움을 준다.

(4) 마농지, 반치지



<사진 67> 파초와 초피나무

'마농지(마늘지)'는 풋마늘을 간장에 절인 장아찌이다. 마늘대와 마늘뿌리를 듬성듬성 잘라서 소금에 절여 물이 빠지면, 단지에 절인 마늘을 넣고 간장을 끓여 부어서 저장하면서 필요한 만큼씩 꺼내 먹는다.

'반치지(파초지)'는 파초줄기와 근경을 장에 절인 짱아지이다. 섣달 그믐에 메주를 담글 때



<사진 68> 마농지



<사진 69> 반치지

장독 옆에 심어두었던 파초줄기와 근경을 토막으로 잘라 간장독에 메주와 함께 숙성시킨 후, 간장을 뜰 때 간장독에 두면서 조금씩 꺼내 먹는다. 숙성과정을 거치면서 풀냄새와 질긴 섬유질이 부드럽게 변한다. 반치지는 냉국으로 만들어 먹기도 한다.

제주도 음식용어에 장아찌라는 말은 없고 절인 것을 전부 '지' 또는 '지시'라고 한다. 그 밖의 지에는 양하 꽃대로 만든 '양앳간지', '재피(초피잎)지', '몸(모자반)지', '꿩마농(달래)지', '대산이(통마늘)지' 등이 있다.'

(5) 자리젓, 깅이젓, 멜젓, 게웃젓



<사진 70> 자리젓

자리젓은 자리돔을 소금에 절여 발효시킨 젓갈이다. 싱싱하고 크지 않은 자리를 통째로 소금에 버무려 방망이로 살짝 두들겨 소금간이 들게 한다. 작은 항아리에 물기 없이 차곡차곡 넣어 꼭꼭 누르고 소금을 1cm

정도 덮는다. 맨 위에 호박잎을 덮고 가장자리에 깨진 사기그릇 쪽편으로 덮어 벌레가 생기지 않게 한다. 시원하고 그늘진 곳에 위를 잘 밀봉하여 보관해 두었다가 가을부터 꺼내어 쓴다. 깅이젓은 간장에 깅이를 넣어 발효시킨 젓갈이다. 살아 있는 바다 참게를 소금물에 하룻밤 담가 둔 후, 깨끗이 씻어 물기를 뺀다. 항아리에 등껍질이 밑으로 가도록 담고, 분량의 간장을 붓는다. 볶은 콩과 풋 마늘은 길이 4-5㎝로 썰어 깅이 사이사이에 넣어 둔다. 2-3일이 지난 후, 간장만 따라내어 끓여 식혀서, 생강과 마늘을 저며서 넣고 다시 항아리에 붓는다. 3일 후에 다시 간장만 따라 내고 끓여 식혀 붓는다. 3회 반복한 후 꼭 눌러 봉해 두었다가 3주-1개월 정도면 먹는다. 멜젓은 보리멸을 자리젓과 같은 방법으로 같은 계절에 담근다. '게웃젓'은 전복내장(게웃)을 소금에 절여 발효숙성시킨 것이다. 제주도 젓갈은 양념용이라기 보다는 밥 반찬용이다.



<사진 71> 깅이젓

(6) 동지김치



<사진 72> 동지김치



<사진 73> 추사 김정희와 김치 서신

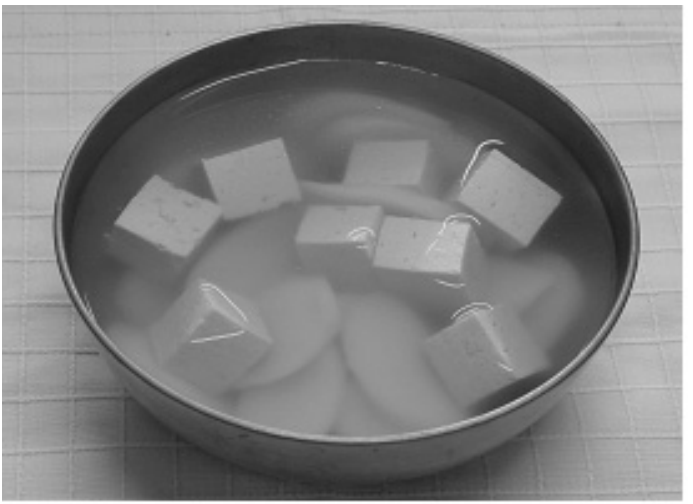
동지나물은 자르지 않고 그대로 절인다. 보리쌀을 삶아 거른물에 고춧가루를 풀고, 젓갈 마늘 생강 깨 등으로 양념한다. 충분히 절여진 나물을 채반에 씻어 물기를 뺀 다음 양념으로 버무린다. 나물 3가닥에 풋마늘 1개 정도씩 묶어 김칫독에 차곡차곡 놓아 익힌다. 제주의 선조들은 김치를 별로 담가먹지 않았던 듯하다. 육지부와는 달리 기후가 온난하여 김치가 금방 시어지기 때문이었다. 그래서 임시로 담가먹는 별미김치인 '꿩마농김치(달래김치)'와 동지김치가 주를 이룬다. 추사 김정희가 165년 전 제주 대정현에 유배 와서 김치를 먹고 싶어 본가에 편지를 내어 김치를 보내오게 하였다. 맛이 변하였지만 김치에 주린 입이라 그래도 견디어 먹었다는 내용이 전해져 내려온다. 이로 보아 제주인들은 김장을 하지 않았음을 짐작하게 한다.

## 2. 명절음식

### 1) 정월멩질

정월 초하루날에 지내는 차례를 '정월멩질'이라고 한다. 제주도에서는 정월 초하루 날이 밝으면 각 가정마다 살아 계신 부모에게 먼저 세배를 올리고, 제례상에 진설할 제수들을 정리하여둔다. 의례간소화 시책이 실시 전인 70년대 초까지는 '떡국제'를 우선 지내고 메와 갱을 올리는 제례는 차순(次順)으로 지낸다. 떡국제란 일종의 다례로써 단헌단배(單獻單拜)의 약식 제를 지내는 것이다. 떡국제의 행제(行祭)는 설상(設床)한 후 종손이 먼저 배례를 하고 분향한 다음, 차례대로 합동배례를 하고 간단

하게 끝낸다. 떡국제는 식전에 조상 신위가 오면 섭섭하지 않게 미리 요기를 채우도록 배려하는 의미를 가지며, 일종의 차를 대접하는 형식을 취하는 것이라고 한다. 세배는 '떡국제'를 마치고 음복하기 전에 서로 세배를 하는 것이 보통이고, 그렇지 않은 경우 세배를 먼저하고 차례를 지내기도 한다. 일반적으로 합동 세배와 제례는 종손집에서 먼저하고 종손집을 기준하여 서열 순으로 방문하여 제례를 지낸다. 그러나 가문에 따라 서로 합의하에 순서를 정하는 것이 관례이다.



<사진 74> 떡국

세배와 떡국제를 마치면 제상의 떡국만 철상하고 나머지 떡, 적, 숙채 그리고 과일은 다음에 행해질 본제(本祭)를 위해 제상 위에 그대로 둔다. 떡국은 쌀로 만들기 때문에 '곤떡국'이라고 부른다. 떡국을 만들기 위한 쌀은 귀한 것이기 때문에 미리 준비해 둔다. 명절 이틀 전 물에 하룻밤 불려 '남방애'에 빻아 가루로 만든다. 쌀가루에 뜨거운 물을 부어 익반죽을 하고 반

죽덩어리를 떼어내어 끓는 물에 삶아내어 뜨거울 때 '떡도고리'에서 잘 치댄 다음, 일부분을 떼어내어 길게 늘어뜨린 다음 둥글리기 하여 육지부의 가래떡처럼 만든다. 떡들이 서로 붙지 않게 참기름을 살짝 발라 보관해 두었다가 떡국을 끓이는데 사용한다. 떡국 끓이기는 우선 떡을 어슷썰기 하여 뜨거운 물에 넣고 익히다가 두부를 넣은 후, 소금 간을 하여 마무리 한다. 또는 맹물 대신에 육수로 추렴한 돼지뼈를 고아낸 국물을 사용한다.

제례상은 4대 또는 3대 봉사상을 차리고 집안에 자식이 사망한 경우 맨 끝 서열에 차례상을 한 굽 낮게 차린다. 문전상을 따로 차리는 집도 있다. 본제의 진설은 기제사와 동일하게 4줄로 첫째줄은 메와 갱 그리고 떡이며, 두 번째 줄은 적, 세 번째 줄은 숙채 그리고 네 번째 줄은 과일이다. 제수는 메(곤밥), 갱(옥돔국/쇠고기미역국), 떡(제편, 새미떡, 솔변, 절변, 우찍), 적(육적, 어적, 전), 숙채(고사리, 콩나물, 무채), 과일 등이다. 추석보다 차림의 규모가 큰데, 한 해의 시작이라는 의미가 강하고 세배객들을 대접하기 위해 음식이 더 필요하기 때문일 것이다. 제수는 보통 구하기 쉬운 것으로 준비하나 가문마다 조금씩 다르고 해변마을에서는 어적(상어적, 오징어적, 옥돔적)을 많이 쓴다. 육지에서 흔한 밤과 대추는 제주도에서 거의 생산되지 않아 쓰지 않는 것이 관행이다. 제주(祭酒)는 골감주와 좁쌀청주(오메기술)을 쓰고 시판 소주를 쓰는 집도 있다. 특히 정월명절을 위해 집에서 만드는 술을 세주(歲酒)라고 하는데, 좁쌀 오메기떡을 빚어 만든 오메기술이다. 발효가 끝나면 '윗국'(위층)과 '아랫국'(밑층)으로 층이 분리된다. 전자는 청주라고 하여 고급으로 쳐서 제수로 쓰고 후자는 탁배기라 하여 세배 온 손님에게 대접한다. 오메기술을 고소리에다 증류하면 소주인 '고소리술'이 된다. 이때 함께 대접하는 음식은 '곤떡(솔변)' 또는 '골미떡'을 썰어서 끓인 떡국이다.

(1) 오메기술, 고소리술

오메기술은 좁쌀과 누룩으로 발효시킨 양조곡주이다. 누룩은 보통 초여름에 준비해둔다. 우선, 정하지 않은 곡류(밀, 좁쌀, 보리)를 물로 씻고 일어서 방아에 찧는다. 빻은 곡류 5되에 미지근한 물1되 비율로 넣고 반죽한다. 누룩틀 (쳇바퀴) 안에다 헝겊 보를 깐 다음 반죽 물을 넣고 위에 다시 헝겊 보로 덮은 후 힘껏 발로 밟아서 단단하게 한다. 누룩틀에서 성형한 것을 꺼내 보리 짚을 층층별로 깔면서 항아리에 넣는다. 잘 띄운 누룩은 담황색, 회백색, 푸르스름한 색의 곰팡이가 피게 되는데 7일 정도 더 두면 금이 가면서 굳어진다.



<사진 75> 누룩

오메기술을 담는 과정은 다음과 같다. 메좁쌀을 미지근한 물에 8시간 정도 담가 두었다가 곱게 가루를 낸 다음, 물을 넣고 대충 섞어 시루에 담아 찐다. 차좁쌀 대신 메좁쌀을 쓰는 이유는 술을 닦을 때 솥에 눌러 붙는 것을 방지하기 위함이다. 시루에서 쪄낸 술떡을 큰 그릇에 넣고

적당히 식힌 후 누룩가루와 끓여 식힌 물을 넣으면서 덩어리가 지지 않게 잘 섞은 후 술독에 넣고 발효시킨다.



<사진 76> 오메기술

고소리술은 발효가 끝난 오메기술을 증류시킨 소주이다. 제법은 다음과 같다. 주기가 물신한 항아리 속의 익은 술을 솥에 적량을 놓고 솥 위에 고소리를 놓고 한 몸이 되게 반죽떡으로 붙이고 위에 물그릇(장탱이)으로 덮은 뒤 역시 반죽떡으로 둘러 붙인다. 장탱이 위에 물이 뜨거워지면 물을 갈아주기를 반복하면서 소주를 내린다. 증류되어 처음 나오는 술을 '초바디술'(45-50도)이라 하고 나중에 나오는 술을 '후바디술'(35도 정도)이라 한다. 솥에서 퍼낸 술죽은 체로 걸러 내어 술미음과 술지게미로 나누어 술미음은 먹고 술지게미는 동물 먹이로 준다. 청주나 탁베기는 오래 저장할 수 없으나 이 술은 반영구적으로 보관할 수 있어 많이 빚었다. 무색이고 향취는 독하며 과일주 같은 가정주를 담글 때 사용하였던 술이다. 고소리술은 60년대 후반까지 중산간 부락

에서 많이 제조하여 물허벅에 담아 판매하기도 했다.




<사진 77> 오메기술 다끄기 1




<사진 78> 오메기술 다끄기 2

## 2) 팔월멩질

추석명절을 '팔월멩질' 또는 'ᄀᆞ슬멩질(가을명절)'이라고 일컫는다. 'ᄀᆞ슬 틀어가민 허는 멩질' 즉, 가을에 곡식을 수확하기 전에 하는 명절이란 말이다. 제주의 추석명절 준비는 벌초(소분)에서 시작된다. 8월 절기가 시작되면 선묘에 가서 무덤을 보수하고 벌초를 한다. 보통 8월 초하루부터 시작해서 추석 전에 일치감치 끝낸다. 육지에서는 추석날 아침에 차례를 지내고 성묘를 가거나 산소에서 차례를 지내고 성묘를 하는데, 제주에서는 순서가 뒤바뀐 셈이다. 자연 환경적 특성 상 제주의 묘지는 중산간에 위치하고 가시덤불이 많아 접근이 용이하지 않았기 때문에, 차례에 앞서 미리 벌초를 하는 것이 보다 합리적인 것으로 채택하였다고 생각된다. 또한 육지에서 추석은 논의 벼를 비롯한 오곡백과가 무르익어 햇곡식과 과일이 있으나, 제주에는 밭농사(조, 콩, 메밀) 중심이기 때문에 추석 때 햇곡식이 없다. 더욱이 8월 중순이 되면 촐베기(꼴베기)에 여념이 없었다. 마소들이 겨울을 나기 위한 먹이를 준비해야 되기 때문에, 육지에서처럼 한가하지 않고 무척 바쁜 농번기이다. 그래서 햇곡식과 햇과일로 천신하고 즐기며 노는 한가위라기보다는 조상께 제사를



<사진 79> 추석명절 진설

올리는 날이라는 관념이 더 강하다. 조선시대 조정에서 주자가례의 예법에 따라 8월 보름에 추수감사의 의미를 부여한 제사를 지내도록 권유한 것은 풍토가 다른 제주에서는 시기적으로 부적합했음을 의미한다. 삼재(풍재, 한재, 수재)의 섬으로 알려진 이곳은 느긋하게 제사를 지낼만한 여유는 없었지만, 조상들에게 제사를 올림으로써 여러 가지 재난에서 보호를 바라는 기원의식이기도 하고 가문끼리 서로 단합하여 고난을 이겨나기 위한 결속의 장이기도 하다.



<사진 80> 정의현지역의 송편



<사진 81> 송편찌기

제주도의 추석용 제물 중 특별한 것은 송편이다. 제주도에 전해오는 송편의 종류는 2가지이다. 옛 제주목과 정의현 지역에서 만드는 송편은 보름달 모양의 월병이나, 옛 대정현 지역은 반달모양의 송편 즉, 손바닥 크기의 '조개송편'이다. 제편으로는 상왜떡(빗모양)이나 침떡이다. 상왜떡은 추석명절에도 잘 상하지 않기 때문에, 제편보다 더 애용한다. 일반적으로 추석명절의 떡은 정월명절에 비해 간단하여 솔변과 절변을 생략하고 송편으로 대치한다.

추석명절의 나물로는 제철에 나는 '양애탕쉬'이다. 양애(蘘荷)는 제주도 초가처마 밑 빗물이 떨어지는 곳에 심었다. 추석을 전후하여 양하의

뿌리에서 나온 꽃대를 따서 데친 다음, 무쳐서 '탕쉬'로 사용한다. 집집마다 또는 마을마다 제수가 조금씩 다른 것은 지역적 관행에 기인하며, 고인의 생시에 좋아했던 것을 올리기 때문이다.




<사진 82> 잡식 후 지방 태우기

명절의 행제 중 육지부와 크게 다른 것은 '걸맹'이다. 걸명은 제사를 마친 후 집사자는 모사(茅沙)가 든 강신잔(降神盞)에 지방을 태워 넣고, 제수의 종류별로 조금씩 집게 손톱으로 떼어 담은 잔을 밖으로 나와서 지붕 위를 향해서 던진다. 던진 제물은 신위를 따라온 잡신들에게 대접하는 것이



<사진 83> 걸맹 그릇에 잡식한 내용물

다. 주택구조가 바뀐 현재도 이러한 관행은 꼭 지켜지는데 지붕 위에 던지지 않고 대문 옆 구석진 곳이나 아파트 출입구에 부었다가 치운다.



<사진 84> 걸맹 전



<사진 85> 걸맹 지붕위로 던지기

## 3. 통과의례 음식

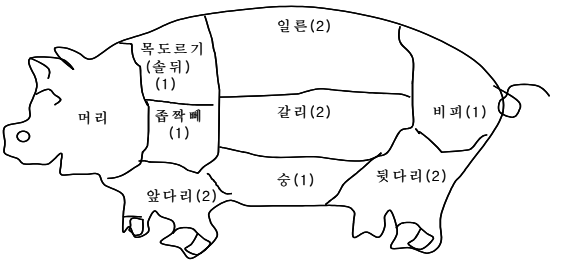
### 1) 혼례음식

(1) 돼지잡기

돼지의 도살은 목을 메달아 호흡을 끊어 절명시킨 후 털을 그을려 상피를 긁어냄으로써 시작된다. 우선 '돗통'에서 돼지의 목에 밧줄로 걸어 밖으로 끌어내어 집어귀의 큰 나무 옆으로 몰고 간다. 밧줄을 큰 나무의

단단한 가지 사이로 넣은 다음 남정들이 힘을 모아 잡아 당겨 목을 달아맨다. 숨이 절명하면 손으로 돌려 감아 털을 뽑은 후, 돼지를 땅으로 끌어내려 보리짚 위에 눕힌 다음 보리짚을 몸통에 얹어 불을 붙여 곳곳에 있는 잔털을 그을려 낸다. 해체는 방혈 및 전처리 그리고 12마디(열두 뻬) 해체의 순으로 진행된다. 피는 순대용으로 따로 받아둔다.

<그림 2> 12부위('열두짱')에 따른 돼지고기의 고유명칭




(숫자는 절단마디수를 나타냄)

먼저 항문은 칼로 도려낸 다음(돼지잡는 사람의 몫이며 정력제라 하여 가져감), 발톱을 뽑는다. 도체는 보통 일정한 해체법에 따라 등뼈, 갈비뼈, 골반골 및 창자가 기준이 된다. 순서는 전각→후각→머리→몸통 순으로 처리한다. 내장과 머리를 제외한 도체부위는 12마디로 해체하며, 그 부위는 '목도르기' 또는 '야가기(목살)', '서등'(2쪽) 또는 '일른'(등심), '밀케' 또는 '좁짝뻬'(어깨), 앞다리(전각 2쪽), 뒷다리(후각 2), '갈리'(갈비 2쪽), '숭'(가슴), '비피'(볼기짝) 등 12마디로 절단한다. 목도르기에 붙어있는 두꺼운 지방층을 '솔뒤'라고 하며 해체장소에서 생으로 나누어 먹는다. 내장부위는 간 4거림(개), 북부기(허파), 태두 2개(콩팥), 염통, 지레(지라), 메역귀 또는 간쑴(횡격막), 돗지름, 쓸개, 봇(태반), 백염(항문), 새(혀), 대창(위), 창도름(막창; 맹장), 큰창자, 준베설(작은창자) 등

으로 구분하며 쓸개는 돼지를 잡은 사람이 먹고 간은 함께한 사람들이 조금씩 나누어 생으로 먹는다.

(2) 수육, '돗수웨(돼지순대)' 만들기



<사진 86> 돗수웨

부위별로 해체한 고기는 가마솥에 잠기도록 물을 넣어 장작불로 삶아 낸다. 이 일은 복친들 중에서 남성들이 담당한다. 삶은 고기는 꼬챙이로 찔러서 핏물이 나오면 덜 익은 것이고 그렇지 않은 것은 다 익은 것이다. 익힌 고기는 꺼내어 충분히 방냉한 다음, 띠를 깔아 보관하면서 용도에 맞게 사용한다. 돼지는 육질은 물론 내장, 머리, 뇌(골), 혈액, 고환, 태반, 기름, 뼈, 꼬리, 발톱 등 모발을 제외하고 다 먹는다. 제주도에서는 돼지순대를 '돗수웨'(돗=돼지, 수웨=순대) 또는 '돗수웨'라고 한다. 수웨에 들어갈 소를 준비하고 채우는 일은 돼지잡는 사람(남성)의 몫이고,



<사진 87> 돗배설

그것을 삶는 일은 잔치집의 남자 복친들이 담당한다.

돗수웨는 내장 수세 및 정선→순대소 주내용물(돈혈, 메밀) 준비→순대소 부내용물제조('쇠우리' 부추, 마늘, 생강)→순대소 혼합 및 양념 첨가→교반→충진→증숙→냉각 등의 공정에 따라 만들어진다. 만드는 방법을 상세하게 설명하면 다음과 같다. 돼지내장은 한 팔의 크기(70-80cm)로 잘라 왼손에 잡고 아래로 향하게 하고 오른손으로 위에서 밑으로 잡아 쓸어내려 장 내용물이 아래로 흘러내리게 한 후, 이를 다시 뒤집어 장 내부가 바깥쪽을 향하게 한다. 이것에 굵은 소금을 뿌려 주물럭거리고 난 후 흐르는 물에 빨래하듯 깨끗이 씻어 장 내용물과 점액질이 없게 한다. 도고리에 돈혈, 메밀가루(또는 는쟁이 가루나 보리가루), 부추(겨울철에는 잔파를 사용), 마늘(빻은 것), 소금 등을 넣고 손으로 잘 주물럭거려서 혼합한다. 이 때 혼합물의 농도는 손에 혼합물을 떠서 위에서 밑으로 끓어

지지 않고 흘러내릴 정도면 된다(돼지내장 1근에 돈혈 2사발과 메밀가루 1사발정도면 족하다). 준비된 돼지창자에 이 속 내용물을 그릇에 떠서 창자의 2/3 정도 속을 채운 다음, 양쪽 끝을 가는 신선란으로 동여매어 가마솥에서 85-90℃의 물에 삶아낸다. 내용물을 너무 많이 채우거나 팔팔 끓는 물에 넣으면 터지므로 주의해야 한다. 또한 순대가 익어가면서 팽창하여 터지는 것을 방지하기 위해 삶는 과정에서 이따금씩 꼬챙이(새띄)로 찔러서 숨통을 열어 주어야한다. 다 익은 수웨는 위로 떠오르고 꼬챙이(새띄)로 찔러서 핏물이 나오지 않으며 꺼내어 식힌 다음 썰어서 먹는다. 돼지의 창자는 위에서부터 즌배설, 홁은배설, 창도름(막창), 직장 순으로 이어지면서 직장을 제외한 나머지부분을 모두 순대로 사용한다. 돗수웨는 3종류가 있는데, 사용하는 창자의 부위에 따라서 훌근배설수웨, 즌배설수웨, 막창수웨 등으로 부른다. '창도름'(길이 25-30cm)으로 만든 막창수웨라고 하며 두께가 두껍고 투명한 지방층이 형성되어 있어 씹힘성이 좋고 고소한 기름맛이 있어 제일 고급으로 친다.

(3) 돼지고기 음식

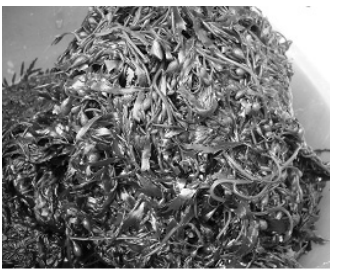
돼지고기 수육을 만드는 과정에서 생긴 국물에 해초나 나물을 넣어 끓인 탕을 총칭하여 '돗국물'이라고 부른다. 돼지고기를 잡고 삶는 작업은 남성이 주관하나, 돗국물을 요리하는 일은 여성이 주관한다. 잔치집에서 삶아낸 돗국물은 고기, 내장과 순대를 넣고 삶았기 때문에 진한 맛이 우러나온 진국이 된다. 여기에 춤ᄂᆞ물/ᄎᆞ마귀(어린 무)나 '퍼대기 ᄂᆞ물'(결구가 생기지 않은 겨울철 배추)를 넣으면 'ᄂᆞ물돗국물'이라 하고, 고사리를 넣으면 '고사리국', 몸(모자반)을 넣으면 '몸국'이라고 부른다. 해촌에서는 주로 몸국을 이용하고 양촌에서는 '돗국물'이나 고사리국을 만든다.

몸국을 만드는 방법은 다음과 같다. 우선 말린 몸을 물에 5-6시간 충분

히 불려둔다. 준비된 가마솥의 돼지국물에 불린 몸을 듬성듬성 잘라 넣는다(이 때 국물이 너무 진한 경우 물을 부어 적당한 농도로 조절한다). 끓기 시작하면 뚜껑을 열고 메밀가루를 찬물에 풀어서 첨가하고 여기에 부추와 마늘 다진 것을 넣고 소금으로 간을 맞추면 걸죽한 탕이 완성된다. 육지와는 달리 제주의 일상음식에는 진한 탕류나 찌개가 없으나, 잔치 때에는 이 국이 필수적이므로 제주의 유일한 탕이 되는 셈이다. 몸국은 해조류와 향신료가 들어가 돼지고기의 비릿한 맛이 적어 여러 그릇을 먹을 수 있다. 고기반이나 밥은 추가로 제공하지 않으나 국은 그렇지 않다. 마을에 따라서 이 국은 본 잔치 전날 가문잔치에만 사용하나 일부 해안마을(북군 조천면, 세화리, 성산포)에서는 잔칫날도 이 국을 대접한다.



<사진 88> 몸국



<사진 89> 몸(모자반)



<사진 90> 고사리육개장



<사진 91> 고사리

(4) ᄆᆞ른둠비(마른두부)의 제조

잔치음식에서 '둠비(두부)'는 고깃반에 돼지고기 석 점과 함께 제공되는 중요한 음식이다. 토양이 척박하여 콩농사에 부적합한 구좌, 성산, 서귀포 등 일부 지역을 제외한 대부분의 지역(한경, 대정, 애월, 조천, 중문)에서는 잔치 때 둠비를 꼭 만든다. 둠비는 두유 응고제로 해수를 사용하여 교반을 강하게 하여 응고시키기 때문에 일반두부에 비해 매우 단단한 경두부에 속한다. 두부가 단단하여 'ᄆᆞ른둠비'라고 부르며, 맛과 향에 있어서도 독특하다.

만드는 방법은 다음과 같다.

① 전처리: 처음 콩을 깨끗이 씻은 후 불린다(동절기-한나절). 두부콩으로는 준저리콩을 사용하였다. 불린 콩을 맷돌('풀ᄀᆞ레')에 넣어 바가지로 물을 부으면서 천천히 갈면 노란 콩즙이 흘러나와 도고리에 채워진다. 돼지비계 덩어리를 뜨거운 솥에 녹여 한 수저 첨가하여 콩물을 광목포대(차뒤)에 넣고 주리를 틀어 비지를 분리한다.

② 응고: 한편에선 가마솥에 밑물을 잡고 장작을 지펴두었다가 물이 끓기 시작하면 콩물을 부어 센 불로 저으면서 끓인다. 거품이 넘칠 정도로 끓으면 찬물을 뿌려 거품을 가라앉히고 불을 줄이면서 서서히 저어준다. 더운 콩물에 바닷가에서 길어온 해수를 뿌리면서 서서히 저어주면 목화송이 같은 순두부가 엉킨다.

③ 성형 및 냉각: 이 순두부를 4각으로 된 나무틀 안에 무명천을 깐 다음, 부어 무거운 돌로 눌러둔다. 노란물이 빠지면서 50-60분 후면 두부가 나온다. 이것을 공기 중에서 식혀 4등분 한다.



<사진 92> 대두분쇄



<사진 93> 해수보관



<사진 94> 성형틀

(5) 신랑·신부상, 대반상, 하객상

혼례행렬이 신랑댁에 도착하면, 이때부터 본격적인 신랑집 잔치가 벌어지므로 이를 '두불잔치' 치른다고 한다. 하님(마을 종)은 밥뚜껑

을 열고 밥 세수저와 그 외 음식을 떠서 상 밑에 놓은 다음, 신부에게 좁쌀청주를 3배 권한다. 이 때 신부는 입에다 대는 척만 하고 마시지는 않고 그릇에 붓는 것이 관례이다. 신부방 주변에는 동네 아낙네들과 어린아이들이 모여든다. 아낙네들은 신부의 얼굴을 구경하기 위해서이고, 아이들은 신부상에 올린 음식들을 배분받기 위해서이다. 대반(對盤)은 문밖에서 어린이들이 한사람씩 손을 내밀면 밥한 숟가락 또는 계란, 전 등을 고루 나눠준다. 신부가 받는 상에 반드시 준비하는 음식으로 특기할만한 것은 삶은 계란의 껍질을 까서 3개씩 담아내는 점이다. 껍질을 벗기면 미끈한 흰자자위가 나타나 듯 아기의 피부가 달걀처럼 깨끗한 새살이 나기를 염원하는 일종의 주술적 표현이다.



<사진 95> 새각시상



<사진 96> 상객상, 대반상

'두불잔치'에 나오는 밥을 '두불밥'이라 하고 보리쌀+팥이 아닌 비로소 곤밥(쌀밥, 또는 쌀+팥밥)이 나오며,

국과 고기반이 제공된다. 논이 없는 마을(제주 동부지역)에서는 '반지기밥'(쌀+보리+팥)이나 여기에 '두칭밥' 또는 '감투밥'이라 해서 반지기밥 위에 1/3 가량 흰쌀밥으로 덮어주기도 한다. 여기에 더불어 중요한 음식은 쟁반에 담은 고기반으로 고기 석점, 돗수웨와 둠비 각각 한 점씩이다. 아이들에게는 '아이반'이라 해서 쟁반에 담지 않고 대꼬챙이에 고기 석점을 꿰어서 밥그릇 위에다 걸쳐준다.



<사진 97> 두불잔치의 하객상



<사진 98> 하객의 고깃반

## 2) 상례음식

(1) 토신제 (土神祭)

토신제는 제례중의 제례라 하여 최상의 정성을 들여 지내야 한다. 메와 떡을 제외하고 모두 생것으로 쓴다. 제수는 상가에서 준비하지 않고 친척집이나 제관에게 부탁해서 준비한다.

① 젯메: 도 (稻, 곤밥), 양 (粱, 조밥), 서 (黍, 기장밥), 직 (稷, 피밥) 등 4그릇을 준비하는 것이 필수적이나 기장과 피가 없을 때는 곤밥 2그릇과 조밥 2그릇 또는 곤밥 조밥 1그릇씩 준비해도 된다.

② 편: 백시리 1시루와 조시리 1 시루를 쓰는데 켜 없이 쪄낸 떡이다.

③ 실과: 당유자, 곳감, 밤, 대추, 비자 등 5과를 준비한다.



<사진 99> 토신제

④ 희생(犧牲): 희생을 준비할 때 불에 그을려도 안 된다.

⑤ 해어: 비늘 있는 생선 (옥돔, 우럭, 조기 또는 볼락)으로 1개를 쓰는데 배만 따서 창자를 제거하고 생체로 진설한다.

⑥ 포육: 쇠고기 반근, 간 1개를 올린다.

⑦ 채소: 고사리, 미나리(菁芹), 무채 등을 쓴다.

⑧ 제주: 청주 1병, 생감주 1병을 올린다.

⑨ 폐건: 명주 혹은 시렁목 3자 3치를 쓴다.

(2) 일포제(日哺祭)

성복제 차림에 준해서 새로이 음식을 장만하나 품목과 진설은 대동소이하고, 일포제 전날 돼지를 잡기 때문에 가마솥에 삶아낸 돼지머리, 돼지간, 북부기(허파) 등이 더 올라간다. 일포제는 아침과 저

녁 두 번 지낸다.



<사진 100> 일포제 1



<사진 101> 일포제 2



<사진 102> 고별제상



<사진 103> 고별제

(3) 고별제(告別祭)

망인과 고별의 인사를 하고 마지막 음식을 대접하는 즉, 정리 (定離)를 위한 의식표현의 제례이다. 장지로 향하던 도중 차자(次子)와 같이 가까운 친척 또는 망인과 극히 친했던 친구의 집을 상여가 지날 때 올레 앞에서 부녀자들이 지낸다.

(4) 하관제(下棺祭)



<사진 104> 하관제

관이 장지에 도착하면 지관(地官)이 정해준 시간에 따라 임시빈소(臨時殯所)를 마련하고 제상을 마련한다. 제상을 차리면 상주들의 곡을 시작으로 단작식의 제의가 시작된다. 일동배례(一同拜禮)하고 집사가 앞으로 나아가 분향하고 술잔을 올리면 개를 열고 숟갈을 메의 복판에 꽂은 뒤, 일동배례하고 숭늉을 올려서 읍을(읍할 때는 곡을 멈춰야 함) 한 후 철상한다(필배는



<사진 105> 부역부침

하지 않는다). 제물은 반쾁시로 메, 갱, 적갈, 해어, 탕쉬, 주를 차린다. 독축은 하지 않는다. 하관제는 조문객 또는 상두군들은 참례하지 않고 가까운 복친들만 모여서 지낸다. 하관이 끝나면 상두군들에게 술과 떡을 대접(부역부침)하고 봉분쌓기를 시작한다.

(5) 팥죽 부조



<사진 106> 팥죽준비

초상이 나면 상가에서는 마당에 장막을 치고 마을 목수를 한 두 사람과 동네 남자어른들을 초청해서 관과 짚신 등을 만들고 아녀자들은 호상옷과 상복 만들기에 여념이 없다. 이때의 음식으로 밥은 하지 않고 죽으로 한다. 이 죽은 대개 팥죽이며 팥이 여의치 않을 때는 녹두죽, 콩죽 또는 깨죽으로 대신하기도 한다. 특히 팥죽은 망인의 사돈댁에서 쑤어 사돈댁의 며느리가 물허벅에 지고 와서 부조하는 것이 관례이다. 사돈이 없으면 4-5촌 범위의 가까운 친족들이 쑤어 오며 친족의 적으면 그 범위는 더 넓게 되는 것이다. 사돈댁이

나 친족들이 상가에서 멀리 떨어져 있을 때는 소등의 양쪽 등에 한 허벅씩 두 허벅(한 바리)을 싣고 오며, 또는 여유가 있는 사돈은 여러 허벅 쑤어오기도 한다. 소로 운발할 거리보다 더 멀리 떨어져 사는 사돈은 상가마을 근처 집을 빌어서 쑨다.



<사진 107> 팥죽부조

(6) 제편



<사진 108> 제편

멥쌀을 씻어 4-5시간 담구어 물에 불린 다음, 건져서 물끼를 빼고 빻아 체에 내려서 고운가루를 만든다. 큰시루에 댓잎을 깔고 떡가루를 넣어 2.5cm의 두께로 편편하게 고루 편다. 가루위에 4등분 (빗) 하였을 때 각 빗 당 적두로 2개의 눈을 양쪽에 만든 다음, 다시 계속해서 댓잎을 깔아 켜를 만들고 그 위에 똑같은 요령으로 눈을 만들어 준다. 다 안치면 솥 위에 올려 시룻번을 붙인 다음, 베보자기를 물에 적셔 시루 위를 덮고 불을 세게 하여 30-35분간 찌고 5-10분 쯤 뜸을 들여 10여 분 한 김을 낸 다음에 식은 후 쏟아서 한 켜씩 4등분하여 떡빗을 만든다. 침떡이라고도 하며 고물(쉬)로 켜를 만들지 않고 댓잎으로 만든 것이 특징이다. 각 켜(징)를 4개의 떡빗으로 자를 때 빗 마다 2개의 눈이 양쪽에 위치하도록 해야 하므로 시루를 뒤집었을 경우를 생각하여 그 위치를 잘 파악해 두어야 한다. 쌀 대신 좁쌀로도 만들 수 있으며 시루에 쌀가루 층과 좁쌀가루 층으로 구분하여 한 켜씩 번갈아가며 안쳐서 찌기도 한다. 쌀이 귀한 서민들은 윗 층(0.5cm)에 쌀가루를 얹히고 밑층(2cm)은 좁쌀가루를 넣어 한 켜에 좁쌀과 쌀이 어우러진 떡을 만들기도 하였다.

(7) 솔변, 절변

멥쌀을 깨끗이 씻어 물에 하룻밤 담갔다가 건진 다음, 빻아 가루를 만들어 고운체(합체)에 친다. 끓는 물을 넣고 익반죽하여 반죽의 1/5 정도를 떼어내어 주먹만큼의 덩어리로 빚어 끓는 물에 곧 익혀(약간 설익게) 곰박(구멍을 뚫은 목주걱)으로 건져서 나머지 반죽과 재 반죽한다. 반죽을 안반에 맞게 떼어내어 미래기대(밀대)로 밀어 두께를 0.5cm 되게 한 다음, 반달모양의 솔변 떡본으로 찍어 떼어낸다. 솔잎은 뽑아서 씻어 건져 그늘에서 물기를 뺀다. 솥에 대나무 바드랭이를 넣고 솔잎을 두둑하게 깐 다음, 이 위에 빚은 솔변을 안



<사진 109> 솔변



<사진 110> 절변

반에 닿았던 부분을 위로 향하게 엎어서 가지런히 놓은 다음, 또 솔잎을 덮고 솔변을 얹는다. 반복하여 안쳐 베보자기를 덮고 찐다. 완전히 익으면 솔잎을 꺼내고 떡도고리에 찬불을 부어 여기에 솔변을 넣어 씻은 다음, 참기름을 발라가며 새(초가지붕 이는 띠)를 깔아 준비한 초석 (돗자리)에 떡을 가지런히 놓고 식힌다. 솥 대신 시루를 사용하기도 한다.

절변은 전날 쌀을 씻어 물에 불려 두었다가 연자방아에 갈아 합체로 치어 고운 떡가루를 만든다. 떡가루를 익반죽하여 둥굴게 빚거나 오메기떡처럼 빚은 다음, 솥에 댓잎을 깔고 물을 충분히 넣어 끓으면 떡을 넣고 삶는다. 떡이 위로 떠오르면 곰박으로 건져내어 메도고리에 놓아 손에 물을 묻혀가면서 반죽을 한다. 계란노른자 크기 (직경 3cm)로 동그랗게 2개씩 빚어 위 아래로 겹치게 한 다음, 빗금 친 부채꼴 모양의 절변떡본과 떡본이 맞닿는 떡표면에 참기름을 바르고 떡본으로 꼭 눌러 합치면 국화무늬의 홈이 생겨 웃지시 떡을 얹기에 적합하게 만들어진다. 완성된 절편은 기름 발라가며 떡차롱에 차곡차곡 넣어 보관한다. 침떡처럼 떡가루를 시루에 쪄서 떡도고리에 비워서 방애기로 쪄서 파리가 일도록 친 다음, 찧어진 떡덩이를 안반에 놓고 손에 참기름을 발라가며 양손으로 가래떡처럼 밀어 손을 세워 위 아래로 움직이면서 4-5cm의 길이로

잘라 두개씩 포개서 떡본으로 곱게 눌러 무늬를 낸 다음 참기름을 발라 만들기도 한다. 정의현에서는 두개를 붙이지 않은 외절변, 즉 동그랗게 빚은 떡덩이 하나만을 떡본으로 찍어내어 만들었다.

(8) 상왜떡



<사진 111> 상왜떡 1



<사진 112> 상왜떡 2

보리나 밀가루 또는 쌀(멥쌀 또는 산뒤쌀)가루에 술을 부어 반죽하여 따뜻한 곳에 놓고 부풀린 다음, 시루나 솥에 바드랭이를 넣고 쪄낸 것이다. 부풀리는 떡은 반죽물을 발효시키는 과정에서 각종 알코올과 유기산이 생기기 때문에, 독특한 향기와 맛을 내다. 또한 씹는 맛이 매우 부드럽고 여름철에도 오랫동안 쉬지 않는 것이 특징이다. 상왜떡은 상례에 참석할 때 부조용으로 많이 쓰였다. 만드는 방법은 우선 보리쌀은 하룻밤 정도 물에 담가 불려두었다가 빻아 고운 보리가루를 만든다.

보리술은 보리밥을 지어 도고리에 펴서 식힌 다음, 누룩을 남방애에 빻아 가루를 만들고 보리밥과 잘 섞어(보리가루:누룩가루 = 3:1) 끓여 식힌 물을 부어 다시 혼합하여 항아리에 넣고 2-3일 발효시켜 만든다. 이것을 체에 걸러 여액을 받아 반죽용으로 준비한다. 보리가루에 술을 부어 반죽을 한 후 그릇에 담아 젖은 베보자기로 덮고 따뜻한 방안에 이

불을 씌워 5시간 정도 두면 손가락으로 눌렀을 때 탄력이 생길 정도로 부풀어 오른다. 반죽을 직사각형 모양으로 나누어 만들어 엄지로 홈을 내어 팥소를 넣고 봉하여 다시 성형하여 돗자리 위에 띠를 깔아 그 위에 놓아둔다. 솥위에 '바드랭이(대나무로 만든 떡받침틀)'를 놓고 배보자기를 깐 다음, 빚은 떡을 하나씩 서로 붙지 않게 얹어 더운 김이 오른 뒤 20여 분 쪄 낸다. 손으로 눌러 들어가지 않고 다시 나오면 다 익은 것이다. 보리가루 대신 밀가루를 또는 두 가지를 서로 혼합하여 사용하기도 한다. 지금은 보리술 대신 막걸리나 이스트를 넣고 발효시킨다.

### 3) 기제사음식

제사(忌祭)는 고인을 추모하여 지네는 의식으로 '식게' 라고 부른다. 고인이 작고한 바로 전날인 닭울기 전 즉, 자시 경(열한시 반경부터 새벽 한시 정도) 신령이 활동하기 좋은 시간에 제주의 집에서 지낸다. 기제사를 모시는 대상은 1980년대 까지만 해도 4대 봉사(고조부모 까지)로 하는 것이 원칙이었으나, 근래에 와서는 3대 봉사(증조부모 까지)를 주로 한다. 제사의 참석 범위는 8촌까지이나 친족수가 적을 경우에는 8촌을 넘는 친척도 참석하기도 한다. 외가집 제사의 경우에는 처가 부모 제사까지 자식들과 함께 참석한다. '식게날'은 추모성의 엄숙한 분위기 보다는 '먹으러 가는 날'로 모든 자손들이 만남의 기회를 제공하는 친교 이벤트와도 같다. 이를 통해 같은 조상이라는 친족의 동질성을 재확인하고 유대 강화를 위한 메카니즘으로서의 역할을 수행한다. 제사는 보통 사흘정성으로 준비한다. 3일전부터 제주는 부정(상가집 방문, 혈액 안보기, 죽은 것 피하기, 병문안, 성생활, 싸움이나 욕하기, 말고기나 개고기 먹기, 등등)을 타지 않도록 몸가짐을 정결히 한다.

(1) 제물의 준비

제사 당일 이틀 전에 떡살 물에 불려두기, 적 재료감(해어와 육고기) 고르기, 묵 재료(메밀가루)와 과일 그리고 제주 준비 등을 마친다. 당일 아침에는 제기를 내어서 닦는데, 동으로 된 제기는 불치(재)를 찍(벼짚, 새짚 또는 보리짚)에 발라 닦아내고 요즘의 스테인리스 제기는 젖은 행주로 닦는다. 향로에 숯 준비와 모사그릇에 모래 채우고 모사(손가락 크기의 새띄) 마련하기를 마친다. 1990년대에 들어와서는 손이 많이 가는 떡은 방앗간에 주문하고 상왜떡(또는 카스테라)은 제과점에서 사온다.

제주(祭主)의 부인은 친척 부인들의 도움을 받아 제수를 준비한다. 그 종류는 떡, 적(육적, 어적, 묵적), 탕쉬, 과일, 술 등으로 지역 또는 가문에 따라 다소 차이가 있다. 경제적 사정이 나아지면서 제수에 큰 변화가 일어났다. 메와 갱을 제외한 다른 제수들은 많이 달라졌다. 우선 제주가 가장 먼저 바뀌었다. 고소리술과 좁쌀 청주(오메기술)가 주를 이루었으나, 1907년 일제의 조선통독부령으로 가양주 제조가 단속대상이 되어 희석식 소주가 사용되기 시작하였다. 1920년 한림읍 옹포리에 명월소주 공장이 설립되어 희석식 소주가 보급되자 제주로 희석식 소주의 사용은 더욱 보편화 되었고, 1960년대에 이르러 제주 가양주들은 자취를 감추고 말았다. 둘째, 농수산물이 수입 개방 되면서 수입산 식재료(중국산 고사리 등등)를 많이 사용하고 계절에 관계없이 각종 과일을 사용한다. 특히 과일의 경우 바나나, 파인애플, 포도 등이 진설되기도 한다. 셋째, 조리방법의 달라졌다. 적은 화롯불에서 직화로 구웠으나 후라이팬에서 간접 열로 익힌다. 넷째, 좁쌀, 메밀, 또는 고구마 가루를 이용한 떡이 없어졌다. 1980년대 이후 좁쌀 제편, 메밀 인절미와 세미떡 그리고 고구마 침떡이 거의 사라졌다. 다섯째, 인스턴트 식품 또는 가공식재료를 사용한다. 각종 청량음료가 나오면서 골감주 대신 환타를 올

리거나, 제물빵 대신 쵸코파이 또는 제편 대신 카스테라나 롤케익을 올리기도 한다. 또한 전류(명태전, 게맛살전, 호박전, 튀김)와 잡채가 진설되기도 한다. 제수는 메와 갱, 떡, 육적과 어적, 탕쉬 그리고 과일로 분류할 수 있다.

① 메(식겟밥): 쌀이 귀했던 1970년대 이전에는 산뒤쌀, 또는 두칭밥(그릇의 반은 좁쌀밥으로 채우고 그 위에 쌀밥을 채움)을 올렸으나 그 이후는 곤밥(쌀밥)이 올려졌다.

② 갱: 비늘이 달린 생선(옥돔, 북바리) 또는 쇠고기나 돼지고기에 무나 미역을 넣고 끓인다. 이 중 한 가지만 올린다.

③ 떡: 침떡(시루떡), 제편, 곤떡(솔변, 절변), 세미떡, 인절미, 송편, 우찍, 기름떡(고달떡), 전기떡(빙떡) 등이 있다. 작은 제사 또는 큰 제사에 따라 그리고 집안의 경제사정에 따라 떡의 범위가 달라진다. 또한 가문이나 지역에 따라 떡의 종류와 모양이 조금씩 다르다. 편



<사진 113> 생애떡 • 은절미 • 절변 • 솔변 • 우찍

틀에 고일 때에는 가능한 한 땅(침떡, 빗상왜떡 또는 시루떡, 고달떡)→하늘(인절미 또는 세미떡)→해(절변)→달(솔변)→별(우찍, 기름떡)의 순으로 올리며 땅과 하늘을 상징하는 떡은 반드시 올리고 나머지는 사정에 따라 다르다.

④ 묵: 메밀묵이나 청포묵을 쓰며, 1960-70년대 밀가루 배급 시절에는 밀가루 반죽을 기름에 지져 묵 모양으로 만들어 묵을 대신하기도 하였다. 적꼬지(대꼬챙이)에 4개 정도 꽂는다. 두부적도 마찬가지로 둠비(마른두부)를 묵적의 크기로 잘라 적꼬지에 4개 정도 꽂는다.

⑤ 육적: 돼지고기와 쇠고기를 일정 크기로 잘라 적꼬지에 꿰어서 화롯불에서 굽는다. 해촌에서는 상어적, 오징어, 문게(문어)적이나 고래적을 쓰기도 한다. 주로 남자 제주가 준비한다.

⑥ 해어: 솔라니(옥돔), 우럭, 벤자리 또는 북바리 등 비늘 있는 말린 생선을 구워서 쓴다.

⑦ 탕쉬: 고사리는 조상님이 음식 싸고 갈 지게를 의미하므로 꼭 쓰고, 콩나물(또는 숙주나물), 호박, 미나리나 양애끈(양하)을 사용한다. 집안(특히 탐라 고씨)에 따라서는 탕쉬에 보찌(묵탕쉬: 두께 1cm × 길이 5cm 크기의 묵을 기름에 살짝 둘러



<사진 114> 고사리전・표고전・간전

볶은 것)를 올려놓기도 한다.

⑧ 전: 계란전, 초기전(표고버섯)을 사용한다.

⑨ 과일: 감귤, 사과, 배, 포도 등을 쓴다. 최근에 밥, 대추를 쓰는 경우도 있다.

⑩ 모사(茅沙): 모래를 채운 모사기에 띠를 꽂는 것은 아니고, 모새접시에 띠를 7cm 길이로 자른 것 4개(집안에 따라서는 3개)를 놓는다. 집안에 따라서는 10cm 띠를 3개 놓고 그 위에 고사리 2-3개를 올려놓는다. 일부 집안에서는 감귤입을 올려놓기도 하는데 이는 부정타지 않기 위함이다.

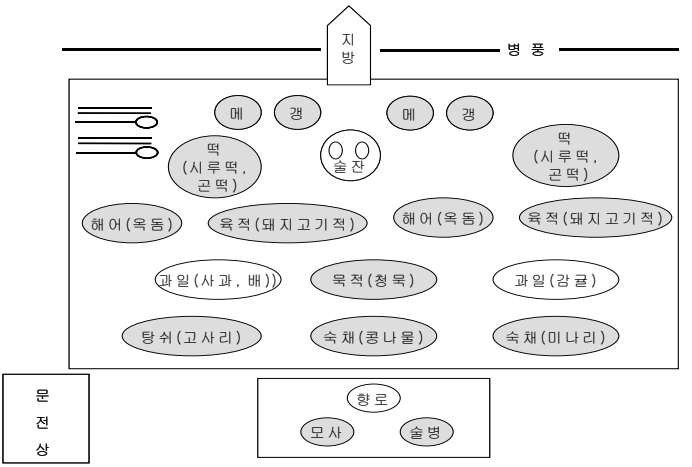
(2) 진설하기

제수 준비가 끝나고 날이 저물면, 제주는 손을 씻고 제복으로 갈아입어 제사상을 차린다. 우선 제석을 깔고 병풍을 친 다음, 제사상과 모사상을 바른 위치에 놓는다. 제사상 위에는 준비해둔 제수(메, 떡, 적, 묵, 생선, 과일, 탕쉬)를 올리고, 이어서 잔대와 수저를 차례로 위치를 맞추어 올리고 촛불을 켜고 잔에 술이나 골감주를 따라 올린다. 진설이 끝나면 모사상을 차려놓고 신체를 의미하는 지방을 써 붙인 후 향을 피우고 2배하고 마지막 1배는 끓어 앉아서 허리를 약간 숙이는 정도로 한다(절을 생략하는 집안도 많다). 여기서 진설은 일반적으로 주자가례에 따르지만 지역과 가문에 따라 차이가 있어 가문가례라(家門家禮)고 한다. 일반적인 진설의 관행은 반서갱동(飯西羹東), 북상남하(北上南下), 홍동백서(紅東白西), 어동육서(漁東肉西), 적전중앙(炙奠中央) 등이나, 그렇다고 반드시 지키는 것은 아니다.

한편, 문전제상은 일부 지역 또는 가문에서 제삿날 부수적으로 차리는 상이다. 문전상은 작은상에  본제의 상에 올린 제물을 고루 올리는데, 메

를 제외하고 적류, 떡류, 과일류, 탕쉬류 별로 한 그릇에 담아 올린다. 경우에 따라서는 고팡상을 차리기도 하며 문전상에 비해 규모가 적다.

<그림 3> 기제사 진설도




진설이 끝나면 제주는 방에 정좌하여 제사에 참여하러 오는 제관들을 맞이한다. 제사에 참여하는 제관들은 제물을 들고 온다. 마치 서양에서 파티에 참석할 때 각자 먹을 것을 들고 와서 제출하는 것과 흡사하다. 가문 또는 지역에 따라서는 제수(해어, 고기, 술, 떡)를 반드시 지참하기도 하고 일부에서는 가까운 친척만 지참하는 경우도 있다. 제주시 봉개동 서회천 마을에서 기제사에 참여하는 친척이나 이웃이 제사집에 부조하는 경우는 <표 12>와 같다. 제관이 가져온 부조는 제사상 오른쪽 바닥에 놓으며, 차롱착(대바구니)에 넣은 떡은 뚜껑을 반쯤 열어 놓는다. 제관이 들어올 때마다 이와 같이 하며, 약간의 음식(떡, 술)을 대접받는다.

<표 12> 제주시 봉개동 서회천 마을의 기제사 부조 내역(1999년)

| 집안명 | 부조 내역 | | | 집안명 | 부조내역 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 쌀 | 제물빵 | 술 | | 현금(원) | 쌀 | 제물빵 | 술 |
| 집1 | 1-2되 | - | o | 집16 | - | - | - | - |
| 집2 | 2되-반말 | - | - | 집17 | 1만5천-3만 | 2되 | - | o |
| 집3 | 5-6말 | o | - | 집18 | 2만-3만 | 2되 | o | o |
| 집4 | 2되 | o | o | 집19 | 2만-3만 | 1되 | - | o |
| 집5 | 2되-한말 | - | - | 집20 | - | 2되 | - | o |
| 집6 | o | o | o | 집21 | 1만-2만 | 1되-1말 | - | - |
| 집7 | o | o | o | 집22 | 2되 | - | - | - |
| 집8 | 1되 | | o | 집23 | 1만5천-2만 | 1말 | - | - |
| 집9 | - | - | - | 집24 | - | o | - | o |
| 집10 | 1되 | - | o | 집25 | - | 1되 | o | o |
| 집11 | 1-2되 | o | o | 집26 | - | o | - | o |
| 집12 | o | - | o | 집27 | 2되(가까운 친척 1말) | - | o | - |
| 집13 | 1가마니 | - | - | 집28 | - | - | - | - |
| 집14 | - | - | - | 집29 | - | 1되 | - | o |
| 집15 | 1-2되 | 떡 | o | 집30 | - | - | - | - |

주) - 받지 않음, o 받음

자료: 현혜경, 《제주도연구》16, 1999.

(3) 행제



<사진 115> 문전제

문전제를 지내는 집안에서는 문전신에 대한 배례로부터 제사가 시작한다. 일단 자시(子時)가 되면 본제상과 문전상(또는 고팡상)에 따뜻한 갱을 올리고 우선 문전제를 지낸다. 상방(마루)가 집의 중앙이 되고, 상방의 입구 중앙 상부에 문전신이 있다. 본제상 옆에 진설해두었던 문전상을 상방 끝에서 밖을 향해 상을 놓고 제주 혼자 지내며, 절차는 단헌단작(單獻單爵)으로 본제사의 축소형이다. 제주가 제관이 되어 문전상 앞에서 꿇어 앉아 재재한 다음, 향을 피운다. 이어서 잔에 술을 부어 향불에 3회 돌려 상에 올린 후 메그릇 뚜껑을 열고 수저를 꽂고 재배한다. 다음에 숭늉을 밥과 국사이에 올리고 수저로 밥과 국을 떠서 숭늉에 넣고 수저를 내려놓은 다음, 잔의 술을 숭늉그릇에 붓고 제수를 손톱으로 조금씩 떼어서 숭늉그릇에 넣은(잡식; 揷匙) 후, 재배하여 끝낸다. 잡식한 것을 지붕위에 던져 올린다(일부 집안에서는 올레 한쪽에 부신다). 이 제상은 부엌으로 넘겨지면 부인이 제물을 조금씩 떼어서 그릇에 모아 조왕신이 있는 솥 뒤쪽으로 '케우림'(떠 던짐)으로 문전제는 끝난다.

본제는 집사 두 사람이 재배하여 제상 좌우편에 위치하여 올렸던 술잔을 내려 행제를 준비한다. 행제는 참신(參神), 강신(降神), 초헌(初獻), 아헌(亞獻), 종헌(終獻), 첨작(添酌), 헌다(獻茶), 잡식(雜食)과

사신(辭神), 철상(撤床), '걸맹'의 순으로 진행된다. 제사가 끝나면 제주나 부인이 제사상에 음식을 내리고 제상 병풍 제석을 치우고 먹을 음복을 준비한다. 쟁반에 담는 반(해어, 적, 떡, 과일 그리고 묵) 즉, 각자의 몫인 '찍시'는 제주(또는 집사)가 상방에서 균등분배하고, 밥과 국은 부인이 부엌에서 따뜻하게 준비하여 담아낸다. 또한 노환이나 사정으로 제사에 참여하지 못한 친족들은 찍시로 조금씩 싸서 반드시 보낸다. 다음날은 이웃에게 제사음식('제사태물')을 꼭 돌린다(떡반돌리기). 1980년대 초까지만 해도 쟁반에 1인분씩 나누어 '반을 태웠다(나눠주었다)'. 그러나 감귤재배로 경제사정이 나아지면서 밥과 국을 제외한 나머지는 한상차림으로 음복하는 형태로 변하였고, 동네 떡반돌리기도 자취를 감추었으며 조상이 내려준 복을 먹는다는 '음복'의 의미도 많이 퇴색하였다.

### 4) 무속신앙음식

(1) 대신시리떡(큰굿 시루떡)

쌀가루를 큰 시루에 안쳐 찐 큰 굿에 쓰는 시루떡이다. 멥쌀을 씻어 물에 하룻밤 정도 담갔다가 건진 다음 빻아 체에 내려서 고운가루를 만든다. 수분이 부족하면 물을 손으로 솔솔 뿌려 고루 비빈 후 체에 한 번 더 내린다. 큰 시루(세말들이)의 시루 밑에 한지(소지)를 깔고 쌀가루를 손으로 살살 뿌려 위를 고르고 편편하게 하고 솥 위에 올려 시룻번을 붙인 다음, 베보자기를 물에 적셔 시루 위를 덮고 불에 올려 김이 오르면 푹 찌면 된다. 뜸이 잘 들었으면 시루를 떼고 뜨거운 김이 한 김 나간 후에 시루 째 뒤집어 그릇에 담는다. 다 익었는지는 대꼬챙이로 찔러 가루가 묻어나오는지 여부로 판단하며 가루



<사진 116> 시루의 종류



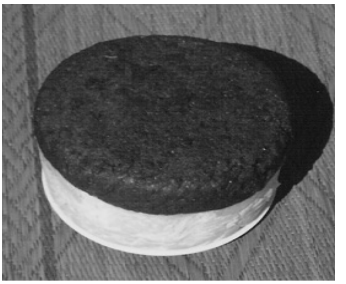
<사진 117> 제물할망

가 묻지 않으면 다 된 것이다. 일반 시루떡과는 달리 켜를 두지 않고 그대로 시루 모양의 통째로 쪄낸다. 소금과 팥은 신을 쫓아낸다 하여 쓰지 않는다. 큰굿의 시루떡은 마을에서 경험이 많은 '재물할망'을 빌어서 만든다. 부탁받은 재물할망은 7일 전부터 몸이 비리지 않도록 금기사항을 철저히 지켜 정성을 해야 한다. 큰 시루떡을 '대신시리떡' 또는 '낙개시리'라고 하며, 본풀이(굿대본, 신들의 내력을 풀이한 서사시)를 하는 과정에 남자 수심방이 큰 시루떡을 공중으로 던졌다 잡았다 하면서 춤을 추는 '낙개시림놀림'을 행한다. 이때 심방들과 일부 참여자들은 노래를 부르고 춤을 추면서 흥을 돕고 이 떡을 빼앗아 갈려고 시도한다. 신을 즐겁게 하기위한 일종의 무희의 행동이다.

작은굿을 할 때는 작은 시루로 만든 '굿시루떡'이나 '보시시루떡'을 만든다. '보시시루떡'은 보시기에 쌀가루를 넣어 만든 것이다. 쌀이 부족할 경우는 백미쌀과 좁쌀을 반반씩 나누어 한 시루에 찌기도 한다.



<사진 118> 작은 굿용 쌀가루 굿시루떡



<사진 119> 작은 굿용 좁쌀·쌀가루 굿시루떡

(2) 돌레떡, 월변



<사진 120> 본향당 제물

'돌레떡'(또는 '도래떡')은 쌀가루 또는 메밀가루로 만든 원판형의 떡이다. 쌀가루나 메밀가루를 따뜻한 물로 익반죽하여 안반 위에 놓고 충분히 치대서 미래기대로 밀어 편편하게 1cm 두께로 얇게 만든 다음, 사발로 직경 10-13cm 원형이 되게 떼어 놓는다. 끓는 물에 넣어 삶아 떠오르면 곰박으로 건져 찬물에 넣었다가 하나씩 건져낸다. 멥쌀로 만든 것을 '흰돌레', 좁쌀



<사진 121> 조천 와흘마을 본향당의 신과세제

로 만든 것을 '조돌레', 보리로 한 것은 '보리돌레'라고 한다. 돌레떡보다 조금 적고 얇게 만든 떡을 '월변'이라고 하며 쌀가루로 만든다. 돌레떡의 유래를 보면, '삼싱할망(아기를 잘 낳게 해주고 잘 돌봐주는 삼신할머니)'께 아기가 아파서 빨리 낳게 해달라고 엎드려 무릎이 달도록 빌던 어머니가 너무 무릎이 아파서 마침 이 떡 모양의 받침을 깔고 빌게 되었다고 한다. 곧 돌레떡은 지성의 지극함을 의미하므로 아무신이나 다 응감하는 떡이라 무속제물로 널리 사용한다.

(3) 좀매떡, 칼외성



<사진 122> 칼외성, 돌레떡, 조매떡

'좀매떡(손내성)'은 아기의 손바닥 만큼의 타원형 떡이다. 쌀가루를 달걀모양으로 빚은 다음, 한 손에 놓고 다른 한쪽 손의 등으로 눌러 들어가게 모양낸다. 삶거나 징에다 올려놓고 쪄서 만든다. 손에

서 만든다 해서 '손내성', 아기가 손을 오므릴 때 '좀매좀매'한다 해서 '좀매떡'이라 한다. '칼외성'은 평형사변형 모양의 메밀떡이다. 메밀반죽을 안반에다 넓고 얇게(7mm) 밀어 칼로 평형사변형(7×5cm)의 마름모꼴로 자른 다음, 삶아낸다.

(4) 벙거떡, 방울떡, 고리동반



<사진 123> 벙거떡, 벙울떡으로 고리동반 만들기

벙거떡은 곡분(메밀가루 또는 쌀가루)으로 만든 벙거지 모자 모양의 떡이다. 가루를 익반죽한 다음, 한 손바닥에 볼록하게 올라올 정도의 반죽을 양손으로 굴려 둥글게 공 모양으로 만든다. 중앙부분이 계란 크기만큼 돌출되게 밑을 눌러 오목하게 들어가게 해서 쟁반크기의 모자 모양을 만든 뒤 솥에 징을 얹어 증기로 쪄낸다. 방울떡은 곡분으로 만든 공 모양의 떡이다.

익반죽한 반죽을 한줌 떼어내어 손바닥에 공굴리기 하여 공모양을




<사진 124> 너울지로 싼 고리동반

만든 다음, 삶아낸다. '고리동반'또는 '삼도래'은 벙거떡 위에 방울떡을 얹어 만든 큰 굿용 떡이다. 쟁반에 벙거떡을 놓고 그 위에 방울떡 6개를 가장자리에 둘러놓는다. 대나무잎 줄기를 방울떡 여섯 개에 각각 꽂은 다음, 잎을 서로 꼬이게 연결하여 여섯 개의 대나무잎을 한 개의 원으로 만든다. 달과 별모양을 가진 너울지를 위에다 덮어 싸고 그 위 중앙에 방울떡 한 개를 놓고 동백나무 가지를 꽂는다. 굿이 끝날 즈음 심방은 본주에게 치마폭을 펼치도록 요구하고 그 위에 방울떡 7개를 던져준다. 그리고 벙거떡은 반으로 나누어서 반은 심방이 갖고 나머지는 본주의 몫이다. 방울떡은 자손의 번창을 의미하기 때문에, 본주 외에 다른 사람에게 주지 않고 여주인이 먹어야 한다. 고리동반은 메밀가루를 사용하는 것이 일반적이다. 큰 굿을 7일 동안하고 난 후, 쌀가루를 사용하면 곰팡이가 슬어 먹지 못하나 메밀가루는 곰팡이가 잘 슬지 않고 탈도 거의 나지 않는다고 한다.

고리동반의 유래는 '이공본풀이'에 등장한다. 옛날 가난한 김진국과 부자 임진국이 무자식으로 한마을에 살았는데, 백일불공을 드리자 김진국은 아들 '사라도령'을 낳고 임진국은 딸 '원강암이'을 낳았다. 이 둘은 서로 결혼하여 원강암이가 20살에 되는 해에 임신을 하게 되었다. 사라도령은 옥황상제가 서천꽃밭 꽃감관을 오라는 어명을 받고 이 부부는 서천꽃밭을 향해 험난한 길을 가게 되었다. 도중에 원강암이가 너무 힘들어 함께 가지 못하자 인근에 '제인장자'라는 거부가 살고 있었는데, 이자에게 종으로 부인과 임신한 아이를 백냥에 팔고, 나중에 다시 데리러 오겠다고 굳게 약속하고 부인과 이별하였다. 부인은 이집에서 아들 '할락궁이'를 낳고 18년간 종살이를 하였다. 종살이 하면서 주인이 몸을 범하려고 하였으나 원강암이는 이런저런 핑계로 이를 모면하였다. 고초를 견디지 못한 아들 할락궁이는 아버지를 찾아 도망치게 된다. 이를 안 주인은 원강암이를 죽이고 동백나무 아래에 묻자 그 무덤에서 대나무가 나오고 거미줄이 얽혔다. 할락궁이가 아버지 꽃감관을 만나 멸망의 꽃으로 원수를 갚으라는 명을 받고 제인장자 가족들을 모두 몰살시킨다. 그리고 흩어진 흙과 뼈를 모아 고리동반을 만들고 생명꽃을 뿌려 어머니를 다시 환생시킨다. 고리동반의 벙거떡과 방울떡은 원강암이의 몸과 뼈를 그리고 너울지는 거미줄을 나타낸다.

## <부록> 역사문헌에 나오는 제주음식

여기서는 제주도의 진상품이 기록되어 있는 문헌을 소개하고, 진상품의 종류도 제시하고자 한다. 진상품이란 그 지역의 특산물이므로 이를 통해서 제주도의 음식재료를 짐작할 수 있다. 고려시대부터 조선시대에 이르는 진상품을 중점 조사 대상으로 삼았다.

**1.《耽羅史資料集錄》,** 고찬화 편저, 제주문화, 2000.

① 문종 1년 임진 6년(1052년) : 3월 임신일에 삼사(三司 : 재정을 맡아보던 기관)에서 탐라(耽羅)로부터 해마다 바쳐오는 **귤(橘子)의 정량**을 1백포로 개정하여 항구한 규정으로 삼자고 제기하니 왕이 이 말을 좇았다. <세가(世家)> 제7권 고려사 7, 40쪽

② 문종 1년 계사 7년(1053년) : 2월 정축일에 탐라국 왕자 수운라(殊雲那)가 자기 아들 배융교위(陪戎校尉) 고물(古物) 등을 보내어 **우각(牛角), 우황(牛黃), 우피(牛皮), 나육(螺肉), 비자(榧子), 해조(海藻), 구갑(龜甲) 등 물품을 바쳤다.** 왕이 그 왕자에게 중호장군(中虎將軍) 벼슬을 임명하고 공복(公服), 은대(銀帶), 비단 약품, 등등을 주었다. <세가(世家)> 제7권 고려사 7, 40-41쪽

**2.《옛 제주인의 표해록》** (김봉옥·김지홍 뒤침, 전국문화원연합 제주도지회, 2001)

1) 김비의의 유구 표류기

조선조 성종 8년(1477년) 2월 김비의(金非衣) 등 8명이 **제주에서 진상하는 감귤을 싣고 출항**하였는데 풍랑을 만나 표류하게 된다. 표류 경

로는 '제주도-윤이섬-유구국-일본-제주도'로 되어 있다.

① 저희들이 1477년(정유년) 2월 초1일에 현세수(玄世修), 김득산(金得山), 이청민(李淸敏), 양성돌(梁成突), 조귀봉(曹貴奉)과 더불어 **진상할 감귤**을 받고서 함께 한 거룻배에 올라타고 너른 바다로 나아가 추자도로 향하였습니다. (5쪽)

② 우리들이 제주에서 출발한 뒤 [추자도에서] 큰바람이 파도를 사납게 하여 (…) 김비의와 이 정은 표주박으로 물을 퍼내었고 강무가 노를 저었지만, 나머지 사람들은 모두 눈앞이 어지러워 누워 있었습니다. 능히 불을 때어 밥을 지을 수 없었으므로 한 술 밥이 입에 들어가지 않은 지 무릇 14일이었습니다. 이에 이르러 윤이섬 사람들이 **흰쌀죽과 탁주와 마른 바닷고기**를 먹여 주었는데, 바닷고기는 이름을 알 수 없는 것이었습니다. (6쪽)

③ 유구국 사람들과 통역관이 와서 우리보고 "너희는 어느 나라 사람이냐?"라고 묻자 우리는 "조선 사람이오."라고 대답하였습니다. 또 묻기를 "너희가 고기를 잡다가 이 곳에 표류하였느냐?"라고 하자, 우리들이 서로 의논하여 대답하기를 "모두 조선 해남 사람인데, **진상하는 쌀을** 싣고 서울로 가다가 바람을 만나 이곳에 이르렀고."라고 하였습니다. 통역관은 우리들의 대답을 글로 적고 가서 임금께 아뢰었습니다. (12쪽)

**3. 《제주풍토록》** (김 정 저, 최 철 편역, 《東國山水記》, 명문당, 1983)

① **토산물**은 적어 특별한 것이 없다. 짐승으로 다만 노루, 사슴, 돼지가 제일 많고, 오소리도 역시 많다. 그러나 이외에 여우나 토끼, 호랑이, 그리고 곰은 전혀 없다. 새들로는 꿩, 까마귀, 독수리, 참새들은 있으나, 황새나 까치는 없다. 山菜로는 멸(蕨), 고사리(蕨)가 가장 많고, 곰추(香蔬), 삽주(朮), 인삼, 당귀, 길경 등은 없다. 육어(陸魚)로는 단지 銀口 종류가 있을 뿐 바닷산물로는 전복, 오징어, 칼치, 고등어 등

몇 가지 종류 외에 낙지, 굴, 조개, 게, 새우, 청어, 은어, 조기 등 雜魚는 없다. (271-272쪽)

② 土産物로는 표고버섯이 제일 많고, 그리고 五味子도 역시 많다. 산의 과실로는 멍(末應)이란 것이 있는데 열매의 크기는 모과와 같으나 껍질은 검붉으며 쪼개면 씨는 으름나무 열매 같다. (273쪽)

③ 이 밖에 진기한 것은 별로 없지만 육지에 있는 배, 대추, 감, 밤 등은 매우 드물며 간혹 있다 하더라도 좋지 못하다.(273쪽)

④ 특산물은 귤, 유자, 치자, 비자, 無患子, 山柚子 二年木, 無灰木, 앵무, 소라, 야자, 가시율, 赤栗, 좋은 말 등이다. 귤과 유자는 9종이 있다. 금귤, 유감, 동정귤, 靑橘, 산귤, 柑子, 柚子, 唐柚子, 왜귤 등이다.(274-275쪽)

**4. 《제주풍토기》** (李 健 저, 고창석 옮김, 《제주학》 제4호, 1999)

이 문헌은 이 건이 인조 6년-13년(1628-)에 제주도에서 귀양살이 하면서 기록한 것이다.

① 섬 안의 토지는 모두 모래와 자갈이어서 밭이 매우 척박하다. 黃豆는 小豆의 모양과 같으나 그 색깔이 검고, 小豆는 녹두(菉豆)의 크기와 같으나 그 색깔은 희다. 黃豆와 같은 赤豆는 전혀 없다. 밀과 보리는 여물지 않아서 피(梯稗) 모양과 같다. 논은 원래 없다. 그러므로 섬 안에서 가장 귀히 여기는 것은 쌀이다. (…) 섬 안의 넉넉한 사람들은 밭벼를 갈아서 쌀 대신 사용하고 있다. (25-26쪽)

② 해산으로는 단지 생복, 오징어, 미역, 생선(玉頭魚) 등 몇 종류가 있다. (…) 섬 안의 내에는 銀口魚가 있을 뿐이다. (27쪽)

③ 가장 괴로운 것은 조밥[栗飯]이며, 가장 두려운 것은 뱀과 지네이며, 가장 슬픈 것은 파도소리이다. (29쪽)

**5.《역주 탐라지》**(이원진 저, 김찬흡 외 옮김, 푸른역사, 2002)

이원진의《탐라지》[효종 4년(1653)]에서는 제주도의 자연환경과 토산물 등을 알 수 있다.

① 돌을 모아서 담을 쌓았다. : 《동문감》에 "제주 땅에 돌이 많고 본래 논이 없어서 오직 보리, 콩, 조만이 생산된다.(27쪽)
② [토산] : 올벼, 메기장, 찰기장, 기장, 콩, 팥(大·小豆), 녹두, 보리, 밀(大·小麥), 메밀 (51쪽)

이 외에도 이 문헌에는 '제주목, 정의현, 대정현'의 진상품이 자세히 기록되어 있다.

1) 제주목의 공헌(貢獻 ; 진상품)

① 공물(貢物) : 2월에는 추복(搥鰒 : 두드려가면서 말린 전복) 265접(접 : 전복 100개가 한 접임), 조복(條鰒 : '오리' 같이 가늘고 길게 썰어 말린 전복) 265접, 인복(引鰒 : 납작하게 펴서 말린 전복) 95뭇[束], 청귤 1,250개를 진상한다. 3월에는 추복 240접, 인복 85뭇, 미역[粉藿] 40뭇, 미역귀[藿耳] 2섬[石] 5말(斗)을 진상한다. 4·5월에는 추복 각각 760접, 인복 각각 170뭇, 표고버섯 각각 2섬 1말 5되[升]를 진상한다. 6월에는 추복 1,108접, 오징어 215접, 인복 170뭇을 진상한다. 7월에는 추복 680접, 오징어 430접, 인복은 6월과 같이 진상한다. 8월에는 추복·인복은 6월과 같이 하고, 오징어 258접, 비자 14되, 반하(半夏 : 약초) 31근, 석결명자(石決明 : 전복의 껍질을 약재로 이르는 말. 안약으로 씀) 2근, 엄나무 껍질[海桐皮] 6근을 진상한다. 9월에는 추복 425접, 오징어 172접, 인복 85뭇, 유자 1,850개, 유안식향(안식향의 나무진) 33근을 진상한다. (164쪽)
② 산물(酸物 : 신 물품이란 뜻으로 귤유(橘柚)를 가리킴) : 초운(初運 :

'운'은 많은 사람이나 동물, 짐 따위를 여러 차례에 걸쳐 운송할 때, 차례를 지어서 배정한 수효나 분량을 이름)에는 금귤 880개, 감자 1,550개를 진상한다. 2운에서 7운까지는 감자 각 3,450개, 금귤 각 300개를 진상한다. 8운에는 유감 1,400개, 동정귤 980개, 감자 1,290개를 진상한다. 9운에서 18운까지는 감자 각 3,300개, 유감 각 300개, 동정귤 각 340개를 진상한다. 19운, 20운에는 감자, 유감, 동정귤의 수량을 18운과 같게 하고, 산귤은 760개, 당유자는 결실 수에 따라 진상한다. (165쪽)

③ 세초(歲抄 : 해마다 12월에 공헌하는 물품 또는 그러한 일) : 백랍 24편, 새 표고버섯 1말 2되, 궤자(廆子 ; 고라니)의 장포(長脯 ; 길게 말린 고기)·원포(圓脯) 각각 32오리[條], 노루가죽 11령(令 ; 털이 있는 가죽을 세는 단위), 치자 160근, 이른 미역[早藿] 132접, 진피 48근, 청피(청귤의 껍질) 30근, 귤씨 7냥, 귤잎 6근, 기각(탱자를 썰어 말린 약재) 22근, 향부자(香附子) 78근, 무환자 8냥, 석곡(石斛 ; 산중의 바위나 늙은 나무에 붙어사는 풀의 한 가지) 11냥, 기실[枳實 : 탱자씨] 6근, 연근(練根 : 대나무 뿌리) 1근 4냥, 연실(練實 : 대나무 열매) 4냥, 후박 32근, 목환자(무환자 나무의 잿물) 4,400개(목환자는 5년에 한 번씩 봉진한다)를 진상한다. (165쪽)

④ 목공물(牧貢物) : 내수사 노비는 신공(身貢 : 신역을 대신해 바치는 구실)으로 중간 크기의 사슴가죽 40령, 머리와 다리 12개, 긴 초석 300닢, 표고버섯 4섬 6되, 미역 5,280근을 진상한다. 선세(船稅)로 큰 전복 1,600개, 감자 1그루에 열리는 수량에 따라 수송하여 봉납한다. 수진방(壽進坊) 노비는 신공으로 큰 전복 450개, 표고버섯 1섬 3되를 진상한다. 봉상시(奉常寺)에는 표고버섯 16근 6냥, 비자 3섬 7되를 진상한다. 사재감(司宰監)에는 대회복(큰 굴 : 石花) 1,910접, 중회복 1,055접, 소회복 1,103접을 진상한다. 공조에는 바다거북 껍질 4장, 고라니 가죽 2령, 자개장식용 전복껍질 9되를 진상한다. 군기시

(軍器寺)에는 장군전에 쓰이는 종가시나무 10개, 말힘줄은 사고로 말미암아 잃어버린 말의 수에 따 수송하여 봉납한다. 내섬시(內贍寺)에는 표고 177근, 우뭇가사리 457근 8냥을 진상한다. 의영고에는 미역 2,035근을 진상한다. 선공감(繕工監)에는 비자나무 널 16장을 진상한다. 장원서(掌苑署)에는 비자 4말, 금귤 350개, 산귤 150개, 청귤 1,300개, 동정귤 350개, 감자 300개, 유감 100개를 진상한다. 상의원(尙衣院)에는 치자 8냥을 진상한다. 제용감(濟用監)에는 치자 9냥을 진상한다. 전의감(典醫監)에는 청피 7근, 향부자 10근, 진피 2근 8냥, 엄나무껍질 12냥, 반하 2근, 치자 6냥을 진상한다. 혜민서(惠民署)에는 청피 20근, 향부자 10근, 대모 10장, 기각 3근, 후박 8냥, 엄나무껍질 2근 8냥, 진피 25근을 진상한다. (167-168쪽)

2) 정의현 공헌

제주영에서 나누어 정한 진상품을 납부한다. 보재기(浦作人)가 13명 있다.

0 공물(貢物) : 봉상시에는 비자 2말을 진상한다. 내섬시에는 표서버섯 69근, 우뭇가사리 33근 1냥을 진상한다. 선공감에는 비자나무 널 7닢을 진상한다. 사재감에는 대회복 1,128접, 중회복 714접, 소회복 747접을 진상한다. 의영고에는 미역 59근을 진상한다. 공조에는 자개장식용 전복껍질 2되 5홉, 고라니 가죽 1령, 바다거북 껍질 2장을 진상한다. 장원서에는 비자 8되, 금귤 235개, 산귤 100개, 청귤 900개, 동정귤 213개, 감자 200개, 유감 60개를 진상한다. 개성부의 목으로 봉상시에는 비자 2말 5되, 표고 11근 11냥을 진상한다. 상의원에는 치자 5냥을 진상한다. 제용감에는 치자 7냥을 진상한다. 전의감에는 청피 5근 6냥, 향부자 8근 10냥, 진피 1근 10냥, 해동피 10냥, 안식향 1근, 반하 2근, 치자 6냥을 진상한다. 혜민서에는 청피 13근, 향부

자 14근, 진피 16근 10냥, 기각 3근, 해동피 1근 10냥, 바다거북 6장을 진상한다. (240-241쪽)

3) 대정현 공헌

제주영에서 나누어 정한 진상품을 납부한다. 보재기는 13명이 있다.

0 공물(貢物) : 봉상시에는 비자 4말, 표고버섯 12근 13냥을 진상한다. 내섬시에는 표고버섯 9근, 우뭇가사리 7근을 진상한다. 선공감에는 비자나무 널 1닢을 진상한다. 사재감에는 대회복 582접, 중회복 331접, 소회복 150접을 진상한다. 의영고에는 미역 6근을 진상한다. 공조에는 자개장식용 전복껍질 5홉, 대모 1장을 진상한다. 상의원에는 치자 3냥, 산유자나무 2그루를 진상한다. 제용감에는 치자 3냥을 진상한다. 장원서에는 비자 3되, 금귤 115개, 산귤 50개, 청귤 800개, 동정귤 120개, 유감 40개를 진상한다. 전의감에는 청피 2근 10냥, 향부자 3근 6냥, 진피 14냥, 대로 3장, 해동피 4냥, 반하 1근, 안식향 1근, 치자 4냥을 진상한다. 혜민서에는 청피 7근, 향부자 6근, 진피 8근 6냥, 지각 1근, 해동피 14냥을 진상한다. 내수사 노비는 신공으로 미역 400근, 표고버섯 5말, 초석 20닢, 중녹비[中鹿皮] 5령을 진상하고, 대군방 노비는 신공으로 대전복 100개, 표고버섯 4말을 바친다. (260~261쪽)

**6. 《남명소승》** (林 悌 저, 김봉옥 편역, 《續耽羅錄》, 제주문화방송, 1994)

이 책은 임제[명종 4년(1549)-선조 20년(1587)]의 부친이 제주목사로 재임 시 부친을 만나기 위해 선조 10년(1577) 11월 9일에 제주에 와서 1578년 3월 3일 서울로 떠날 때까지 약 4개월 간 제주에 머물면서 기록한 일기체 기행문이다.

0 해산물[海錯 : 잡다한 해산물] : 복어(鰒魚)와 옥돔(玉頭魚)이 많다. 짐승으로는 곰, 범, 여우가 없고, 토끼의 별종으로 몸집이 크고 다리가 높은 것이 있다. 고사리는 2월에 캘 수 있고, 오직 방풍(防風 ; 해안에서 자란다)은 맛이 좋다. 과일로는 귤유(橘柚)가 있다. 많게는 그 종류가 아홉 가지나 되지만, 오직 금귤(金橘)이 색과 맛에서 모두 으뜸이다. (153쪽)

**7. 《남환박물》** (李衡祥 저, 김봉옥 편역, 《續耽羅錄》, 제주문화방송, 1994)

이 책은 이형상(1653년-1733년)이 제주목사 이임 후인 숙종 30년(1704)에 완성한 것으로 보며, 제주를 설명한 地方誌이다.

0 진공(進貢)에 대한 기록

만약 공물의 종류로 말을 한다면, 1년 내에 공마 4~5백 필이고, 각종 전복이 9천여 첩이고, 오징어가 7백여 첩이고, 산과(酸果)가 3만8천여 개이고, 말 안장이 4~5십 부이고, 사슴가죽이 5~6십 령이고, 노루가죽이 50령이고, 사슴혀가 5-6십 개이고, 사슴꼬리가 5~6십 개이고, 말린 사슴 고기가 2백여 조이고, 각종 약재가 470여 근이고, 말에 입히는 여러 기구들이 680여 부입니다. 그 외 표고 비자 백랍 산유자 이년목 활집 통개 나전 포갑 총결 양태 모자, 그리고 빗 삼장과 같은 작디작은 잡물들이 모두 공헌에 관계됩니다. (349쪽)

**8. 《조선왕조실록》 중 <탐라록>** (김봉옥 편역, 제주문화방송, 1986)

1) <世宗實錄> 3년(1421) 정월 병자(13일)

평안도의 고치(膏雉 : 살찌고 기름진 꿩)와 동어(凍魚)와 제주의 감자(柑子), 유자(柚子), 동정귤(洞庭橘), 유감(乳柑), 청귤(靑橘), 표고, 비자(榧子),

조곽(早藿 : 이른 미역), 원포(圓鮑 : 원형 그대로 말린 물고기), 인포(引鮑), 조포(條鮑 : 가늘게 썰어서 말린 물고기), 추포(木+追 鮑 : 말려 두드린 물고기인 듯), 오징어 등의 물건도 또한 계절에 따라서 진상하게 하십시오. 하니 임금이 제주에서 진상하는 것은 면제하도록 명하였다. (59쪽)

2) <世宗實錄> 지리지(地理志) : 제주목

토의(土宜 : 토지에 적합한 농작물)는 산도(山稻), 서직(黍稷), 숙(菽 : 콩의 총칭), 교맥(蕎麥), 모맥(麰麥 : 보리)이다. 토공(土貢 : 조정에 바치는 토산물)은 대모(玳瑁), 표고(鰾膏), 우모(牛毛), 비자(榧子), 감자(柑子), 유자(柚子), 유감(乳柑), 동정귤(洞庭橘), 금귤(金橘), 청귤(靑橘), 산귤(山橘), 전포(全鮑), 인포(引鮑), 추포(椎鮑), 조포(條鮑), 오적어(烏賊魚), 옥두어(玉頭魚), 곤포(昆布), 산유자목(山柚子木), 이년목(二年木), 비자목((榧子木), 양마(良馬)이고, 약재로는 진피(陳皮), 산약(山藥), 석곡(石斛), 초곡(草斛), 천연자(川練子), 백지(白芷), 팔각(八角), 영릉향(零陵香), 오배자(五倍子), 치자(梔子), 향부자(香附子), 모과(木瓜), 시호(柴胡), 청피(靑皮), 백편두(白扁豆), 초오두(草烏頭), 해동피(海東皮), 후박(厚朴), 오어골(烏魚骨), 두충(杜沖), 만형자(蔓刑子), 석결명(石決明), 반하(半夏), 황국(黃菊), 녹용(鹿茸), 박상(舶上), 회향(茴香), 지각(枳殼)이다.(144쪽)

3) 「世宗實錄」 지리지(地理志) : 정의현

토의(土宜 : 토지에 적합한 농작물)는 산도(山稻), 직(稷), 속(粟), 숙(菽), 소두(小豆), 교맥(蕎麥), 모맥(麰麥)이다. 토공(土貢)은 대모(玳瑁), 표고(鰾膏), 우모(牛毛), 곽(藿), 곤포(昆布), 감귤(柑橘), 청귤(靑橘), 비자(榧子), 추포(椎鮑), 조포(條鮑), 오적어(烏賊魚), 옥두어(玉頭魚), 전포(全鮑)가 있다. 약재로는 진피(陳皮), 산약(山藥), 석곡(石斛), 백지(白芷), 영릉향(零陵香), 향부자(香附子), 지실(枳實), 청피(靑皮), 해동피(海東皮), 후박(厚朴), 두충(杜沖), 치자(梔子), 반하(半夏), 녹용(鹿茸)이다.(145쪽)

4)「世宗實錄」지리지(地理志) : 대정현

토의(土宜)는 산도(山稻), 속(栗), 직(稷), 소두(小豆), 교맥(蕎麥), 모맥(麰麥)이다. 토공(土貢)은 전포(全鮑), 표고(鰾膏), 우모(牛毛), 곽(藿), 곤포(昆布), 비자(榧子), 감귤(柑橘), 유감(乳柑), 동정귤(洞庭橘),청 귤(靑橘)이다. 약재로는 후박(厚朴), 지실(枳實), 석곡(石斛), 팔각(八角), 두충(杜沖), 치자(梔子), 반하(半夏), 향부자(香附子), 청피(靑皮), 진피(陳皮), 해동피(海東皮), 영릉향(零陵香) 등이다. (145~146쪽)

**9.《濟州牧 地誌總覽》**(고창석 외 옮김, 제주시, 2002)

지지(地誌)는 일정 지역을 대상으로 하여 그 지역의 제반 사정을 파악하고, 이를 체계적으로 설명하여 기술한 것이다. 방역, 산천, 풍속, 산물이 그 대상이 된다. 이를 지지(地誌), 지리지(地理志), 지리서(地理書), 여지서(輿地書)라고도 한다.

이 책은 주로 16세기 이후에 편찬된 관사찬의 제주도 관계 읍지류를 소개하고 있다. (13-17쪽)

《제주대정정의읍지》(제주, 289-290쪽 ; 공헌(貢獻), 방물(方物), 진공(進貢) 편)

**1) 진공**

정조[방물로 결궁·노루가죽 25령. 물선은 없다.] 탄일·동지[방물은 정조와 더불어 같다.] 정월령[없다.] 2월령[천신청귤 270개, 각 전궁 귤 510개, 추복 130접, 조복 113접, 인복 30쾌기.] 3월령[추복 113접, 인복27쾌기.] 4월령[추복 245접, 인복 54쾌기, 표고 12말.] 5월령[추복 240접, 인복54쾌기.] 6월령[추복 190접, 인복 54쾌기, 오징어 73접.] 7월령[추복 189접, 인복 54쾌기, 오징어139접.] 8월령[추복 189접, 인복

54쾌기, 오징어 88접, 비자12말.] 9월령[추복 139접, 인복 27쾌기, 오징어 64접, 안식향 30근, 반하 23근, 해동피 5근, 석결명 1근, 유자 1,710개.] 10월령[천신 감자 253개, 당금귤 287개, 전궁 감자 11,210개, 당금귤 1.380개.] 11월령[천신 유감 306개, 동정귤 288개, 당유자 84개, 각 전궁 유감 2,340개, 동정귤 2,550개, 감자 19,790개, 산귤 700개, 대귤·소귤·당유자 세 종류는 다소에 불구하고 열매를 맺음에 따라 봉진(封進)했다.] 12월령[표고 4말, 백랍 24근 목환자 4,000개, 치자 112개, 궤자장피 10령, 진피 55근, 청피 27근, 귤핵 4량, 향부자 70근, 비실 2근, 무환자 8량, 석해 8량, 지각 20근, 연근 2근 2량, 지실 5근, 귤잎 5근, 연실 2량, 후박 30근.]

정조마[20필], 탄일마[20필], 동지마[20필], 세공마[200필], 흉구마[10필], 노태마[10필], 연례마[8필], 차비마[60필은 3년에 한 번 바친다.] 갑마[200필은 3년에 한 번 바친다.] 별어승마[10필은 3년에 한 번 바친다.] 체임마[목사가 3필을 바치고, 판관이 3필을 바치는데 체임이 8개월 미만일 경우에는 바치지 아니한다.] 김목관 연례마[2필은 두 해에 한 번 바친다.] 제향흑우[40수] 목사도임 진상 백랍[24근] 목사체임 진상[백랍 48근, 사슴의 혀 64개, 사슴꼬리 64개, 녹쾌포 64조, 녹장포 64조, 통개 20부, 치자 33근, 중녹피 30령, 녹피 22령은 과체가 미만일 경우에는 바치지 아니한다.]

**2) 상납**(291쪽)

의정부 납[진피 5량, 청피 5량, 향부자 2근, 지실 1근, 고련근 5량, 후박 2근, 반하 7량, 지각 2량.] 중추부 납[진피 4량, 청피 5량, 향부자 2근, 반하 7량, 후박 1근, 지실 1근, 고련근 5량, 지각 2량.] 충훈부 납[진피 4량, 청피 5량, 향부자 2근, 반하 7량, 후박 2근, 지실 1근, 고련근 5량, 지각 2량.] 기로소 납[진피 5량, 청피 2량, 향부자 1근, 반하 5

량, 후박 1근, 지실 1근, 고련근 5량, 지각 2량.] 훈련도감 납[진피 5량, 청피 4량, 향부자 1근, 지실 1근, 고련근 5량, 반하 7량, 녹각교 5량, 해동피 1근, 천연자 10량, 지각 3량.] 어영청 납[진피 5량, 청피 5량, 향부자 1근, 후박 1근, 반하 7량, 고련근 5량, 지각 2량, 지실 1근.] 금위영 납[진피 5량, 청피 3량, 향부자 1근, 지실 1근, 고련근 5량, 후박 1근, 반하 7량, 해동피 1근, 지각 3량.] 감영 납[진피 4량, 청피 3량, 향부자 2근, 해동피 1근, 후박 2근, 고련근 8량, 귤핵 10량, 천연자 7량, 지각 2량.] 사복시 납[기안 10부, 매년 바치는 바 홍안 6부, 붉은 마장 3부는 3년에 한 번 바친다.] 상의원 납[연강목 12그릇은 5년에 한 번 바친다. 이상은 목사가 바치는 것이다.]

내수사 납[중각녹피 10령, 장초석 70립, 미역 2,780근, 표고 3섬 10말 6되, 실제 등근 진주 10말은 비의 공물로 전문 592전으로 대신한다.] 수진궁 납[무명 10필, 전문 4량.] 공조 납[대모 4장, 궤자장피 2령, 나전포갑 1말 2되.] 봉상시 납[표고 16근 6량, 비자 3섬 7말.] 군기시 납[죽은 말의 심줄 361등, 종가시 나무 10개.] 내섬시 납[표고 177근, 우뭇가시리 457근 8량.] 의영고 납[일정한 미역 235근.] 장원서 납[금귤 290개, 동정귤 290개, 감자 217개, 유감 85개.] 상의원 납[치자 8량.] 제용감 납[치자 9량.] 전의감 납[청피 7근, 진피 2근 8량, 향부자 10근, 해동피 12량, 반하 3근, 치자 6량.] 혜민서 납[청피 20근, 진피 25근, 향부자 20근, 지각 3근, 후박 8량, 해동피 2근 8량. 이상은 판관이 바치는 것이다.]

**10.《남사록(南槎錄)》**(김상헌편저, 박용후번역, 제주도교육연구원, 1976)

이 책은 청음 김상헌이 조선조 선조 34년(1601년) 8월 13일부터 다음해인 선조 35년(1602년) 2월 15일까지 서울에서 제주도를 유람한 기

행문의 일종이다. 제주도로 들어올 때 애월로 상륙하여 도근천을 지나 주의 남문으로 들어가고 관덕정 앞을 거쳐 제주객사에 들었다. 노정을 보면 육로는 용산-수원-진위-직산-천안-공주-이산-은진-여산-삼례-완산-김구-태인-정읍-갈재-장성-선암역(광주경)-나주-수원-영암-석제원-강진-해남-관두량이고, 해로는 관두량에서 승선하여 모로도-진도-독거도-초도-죽도-어란-어울-응거-마삭-장고-광아-추자-제주도이다. 따라서 이 책은 서울에서 제주까지 이동 경로를 참고하면 좋을 것이다.

이 책에는 제주를 왕래하는 도중에 견문한 것, 음영(吟咏), 제주도의 풍토 물산 형승(形勝) 민정(民情) 풍속 고적 공헌(貢獻) 성지(城池) 항구 군비(軍備) 폐막(弊瘼) 주요한 건설물 등인데 특히 진공(進貢)과 군역(軍役)으로 인한 민고에 대하여 상세히 기술하고 있다.(1쪽)

공헌(貢獻)의 품목은《제주풍토록》,《표해록》,《地誌》,《남명소승》에 나와 있는 것을 인용하고 있다.

## <참고문헌>


고양숙,《제주도의 식생활》, 제주도민속자연사박물관, 1995.

고양숙·홍양자, <제주도지역별 계절별 식품영양 섭취실태에 관한 조사연구>, 1988.

김순이,《제주도의 식생활》, 제주도민속자연사박물관, 1995.

_____,《제주도 음식》, 대원사, 1998.

_____,《제주도음식》, 1998.

_____,《한국식생활문화학회지》Vol.12, No.2, 1997.

文化公報部文化財管理局編,《韓國民俗綜合調査報告書/第5冊:濟州篇》, 文化公報部, 1974.

孫晋泰,《書物同好會會報》第九號, 今村鞆先生古稀祝賀記念特輯, 1940.

양인선·황춘선,《식생활문화학회지》Vol.5, No.3, 한국식생활문화학회, 1990.

오영주,《제주민속주의 관광상품화 방안》, 제주도관광협회, 1994.

_____,《제주도의 식생활》, 제주도민속자연사박물관, 1995.

_____,《우리고장의 여름 향토음식》,《월간식생활》14(8), 1996.

_____,《제주고산향토지》, 2000.

_____,《2001년도 동아시아식생활학회 추계학술대회 발표논문집》, 동아시아식생활학회, 2001.

_____,《제주문화연구》1(1), 2004.

_____,《감귤원예》151호, 2005.

_____,《감귤원예》152호, 2005.

_____,《감귤원예》153호, 2005.

_____,《감귤원예》155호, 2005.

_____,《감귤원예》157호, 2006.
_____,《감귤원예》159호, 2006.
_____,《감귤원예》160호, 2006.
_____,《감귤원예》161호, 2006.
_____,《'06 한국조리학회 정기 추계학술세미나 논문집》, 2006.
_____,《한국조리학회2006년추계심포지엄자료집》, 2006.
오영주·한지영·황인주·양병철, <민속조사를 통한 제주전통두부('마른두부의 제조방법>, 한국식품영양과학회, 2001.
오영주·오혁수,《한국조리학회지》Vol.6, No.1, 2000.
오영주·황인주,《제주향토음식론》, 한라전문대학, 1995.
오혁수,《한국조리학회지》Vol.5, No.1, 한국조리학회, 1999.
玉井和江, 吳榮周, ふる里の味, 大學書林, 2006.
이정희, 세종대학교 대학원 석사학위청구논문, 세종대학교, 1994.
장애심,《한국민속학》Vol.15, 한국민속학회, 1982.
제주도·제주전통문화연구소,《제주도 큰굿 자료(동김녕 문순실댁 중당클굿)》, 2001.
濟州道民俗自然史博物館編,《濟州道의 食生活》, 민속자연사박물관, 1995.
제주대학교 탐라문화연구소편,《제주도 민간신앙과 음식문화》, 2005년도 지역문화산업연구센터지원사업 최종보고서3, 2006.
제주도농촌진흥원,《제주전통음식》, 1995.
朝鮮總督府編,《生活狀態調査/v.1濟州道(調査資料29輯)》, 朝鮮總督府, 1929.
주영하,《음식전쟁 문화전쟁》, 사계절, 2000.
_____,《제국 일본이 그린 조선민속》, 한국학중앙연구원, 2006.
진성기,《남국의 향토음식》, 제주민속연구소, 1985.
_____,한국식생활문화학회지, Vol.1, No.4, 한국식생활문화학회, 1986.

현승환,《제주도의 식생활》, 제주도민속자연사박물관, 1995.
玄容駿,《濟州道 巫俗硏究》, 集文堂, 1986.
황혜성,《한국민속종합조사보고서》(향토음식), 문화재관리국, 1987.
_____,《한국민속종합보고서》, 문화공보부 문화재관리국, 1974.
홍양자,《제주도지》, 제주도, 1993.
王仁湘,《民以食爲天》, 中華書局, 1989.
에릭 홉스봄외, 박지향·장문석 옮김,《만들어진 전통》, 휴머니스트, 2004(1983).
Cweirtka, Katarzyna J.,《Introduction》, *Asian Food:The Global and Local,* Curzon Press, 2002.
Long, Lucy M.,《Introduction》, *Culinary Tourism*, The University Press of Kentuchy, 2004.

2007 제주민속문화의 해

제주민속조사보고서

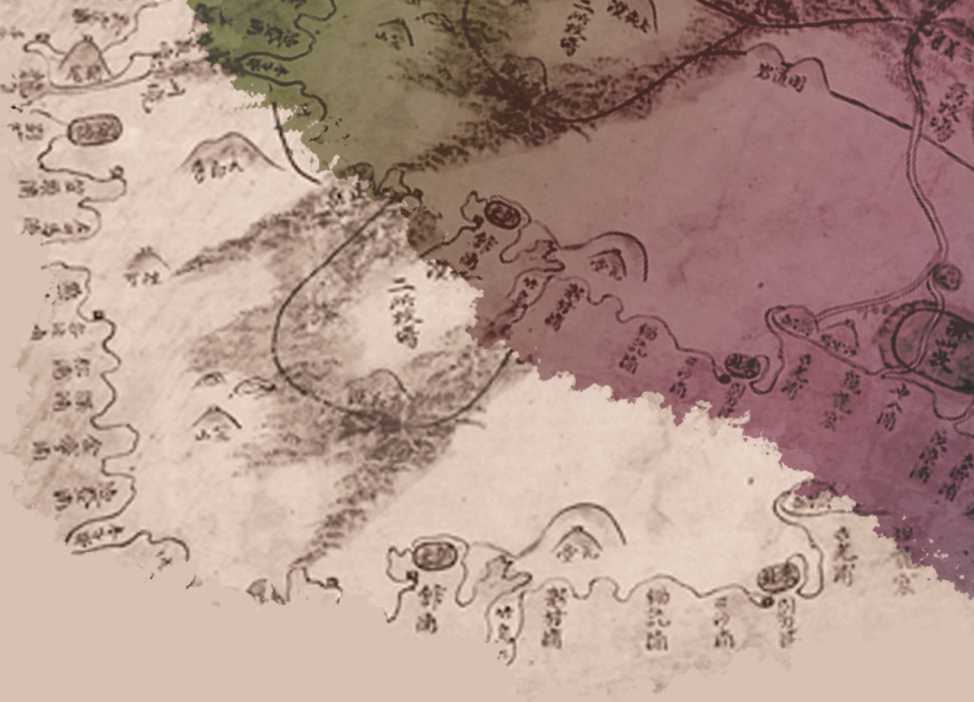
제주의 민속문화 ⑤ 《제주의 음식문화》

▌인쇄 2007년 7월 6일
▌발행 2007년 7월 16일

▌펴냄 국립민속박물관
서울특별시 종로구 세종로 1가
☎ 02)3704-3114
▌제작 (주)신광씨링 ☎ 062)232-2478

※ 이 책에 실린 글과 사진의 무단 전제를 금합니다.

ISBN 978-89-92128-24-7 93380



11-1370152-000126-01

Jeju 제주특별자치도 Jeju Special Self-Governing Province
국립민속박물관 The National Folk Museum of Korea