

# 광천 토굴의 민속학적인 접근

이 인 화

동국대학교 대학원 지리학과 박사과정

## I. 서론

### 1. 연구 목적

인간은 삶의 공간으로써 토굴을 다양하게 이용해 왔다. 특히 농수산물의 저장시설로 옛날부터 이용해 왔음을 여러 기록을 통해 알 수 있다. 그 중에서도 옛 광천 웅암포구지역이었던 충남 홍성군 광천면 웅암리와 보령시 청소면 의식리 일대에 펼쳐있는 것갈 관련 토굴이 주목된다.

광천읍은 홍성군에서 남쪽으로 13km지점에 위치하여 총 면적 35.05km<sup>2</sup>로 경지면적이 42%인 산악과 구릉지대이다. 행정구역은 13개리 42개 자연마을 160개 반으로 구성되었으며 인구는 2003년 말 통계 남 6,740명, 여 6,791명 총 13,531명, 가구수는 농가 1,328가구, 비농가 3,512가구로 약 3/4이 비농가이다.

이 지역에서 생산되는 토굴것갈과 관련 저장시설 토굴은 저온시설이 없던 때 매우 중요한 역할을 하였다. 저장기능은 상품을 일정기간 보관함으로써 시간적 효용을 창출하는 것이다. 이를 통해 생산과 소비의 시간적 간격을 연결시킴으로써 상품의 가치를 새롭게 한다. 농수산물은 생산의 계절성, 소비의 균일성과 부패로 인해 보관이 어렵다. 따라서 수급에 따른 가격의 불균형을 초래해 생산자는 소득이 저하되고 소비자는 가격의 불안정을 초래하기 때문에 저장시설의 역할은 매우 중요하다. 농수산물은 수요와 공급이 비탄력적이고 생산이 계절적으로 제한되어 있으며, 기후 등 자연조건에 따른 생산량 변동이 심한 편이다. 그러나 소비는 연중 거의 평균화되어 있다. 따라서 농수산물 저장은 중요한 요소가 되고 있다. 농림부 통계에 의하면 우리나라의 1996년 12월말 저온저장시설 보유량은 645,804톤으로 급격히 증가하였다. 이는 저장 능력면에서 1974년보다 약 60배가 증대된 것이다.

본 연구는 수산물을 저장 숙성시켜 우량상품을 생산해 판매하는 충청남도 홍성군 광천지역의 토굴을 이용 실태를 민속학적인 접근을 통해 생활공간으로서의 이용실태를 파악해 토굴을 이해하고 더 나아가 민속공간으로서의 토굴의 가치를 한층 높이고자 한다.

### 2. 연구방법

먼저 문헌과 인터넷을 통해 토굴의 이용사례를 파악해 보고, 미비하지만 이 문헌자료를 토대로 본 연구 수행에 필요한 자료를 충남 홍성군 광천읍 웅암리 뒷산과 보령시 청소면 의식리 마을 뒷산을 직접 조사하여 현지주민들로부터 증언을 듣고 토굴의 실태를 파악하였다. 또한 광천읍사무소와 광천수산업협동조합을 찾아가 판로확대를 위한 노력과 축제에 대하여 알아보고 저장 및 판매 실태를 광천읍 웅암리 425-1 원조 신광상회, 보령시 청소면 죽림리 430-1 삼성토굴새우젓, 광천 토굴새우젓 단지내에 있는 홍성군 은하면 장척리 157번지 영웅이네 토굴새우젓, 홍성군 광천읍 읍내 광천시장내에 있는 광천해산물상사 등을 조사해 시장의 현황을 파악하였다.

## Ⅱ. 광천토굴의 현황

### 1. 토굴의 역사

광천에서 굴을 이용한 것은 오래되지 않았다. 홍성군 광천읍 웅암리는 양촌, 노동, 상용, 하용, 석포, 독배 등 6개 동네로 광천은 서해안에서 새우가 많이 잡혀 전국에서 새우젓 상권을 거의 장악하고 있던 곳이었다. 광천 상인들은 높은 가격을 받는 오젓, 육젓이 잡히는 5~6월 다량의 새우젓을 별 방법 없이 야적하여 두었다가 운 좋게 한여름에 썩지 않은 것을 내다 팔며 많은 고심을 하였던 것으로 보인다. 오랜 고심 끝에, 1949년 이 마을 주민인 유명원이 일제시대 금을 캐던 웅암리 노동 동네 폐금광(廢金鑛)에 새우젓 독 몇 백 개를 갖다 보관해 놓았던 것이 토굴을 이용한 시작점이다. 이렇게 마을 금판 폐금광에 저장해 둔 젓갈을 가을철에 살펴보니 부패하지 않고 잘 숙성된 좋은 젓갈이 된 것을 발견하면서 새우젓 고유의 맛을 장기간 유지할 수 있는 비법을 알게 되었고 그러면서 광천토굴젓갈의 명성이 전국에 알려지게 되었다.

토굴은 무동력으로 자연스럽게 지중온도인 섭씨 13~15℃를 유지시켜 준다. 따라서 이 온도는 새우젓 숙성에 최적의 조건이다. 이 방법을 터득하기 이전인 1950년대까지만 해도 새우젓을 비롯한 모든 젓갈은 여름철에는 기온이 높아 시커멓게 부패하였는데 이를 지역사람들은 「양보난다」고 하였다.

1960년 겨울 유명원이 자기 집 뒤에 토굴 두 개를 파 새우젓 독을 넣기 시작했고 그러면서 모든 상인들이 토굴을 굴착하기 시작했으며 토굴을 제작하는 업이 생기고 저장창고로 토굴을 세를 받고 대여하거나 독당 얼마의 세를 받는 토굴창고업이 생기게 되었다.

광천 웅암포 일대의 지형은 해안선을 따라 암석해안은 아니지만 토질이 단단하고 해안선이 절벽으로 토굴을 굴착하기에 좋은 조건을 갖추고 있었다.

### 2. 토굴의 실태

지하동굴이 국내에서 식품저장에 일반적으로 이용되는 것은 새우젓을 숙성·저장하는 광천지역을 들 수 있다. 토굴은 보관시 변질의 우려가 없어서 새우젓 저장에 편리한 것으로 알려져 있다. 즉, 광천읍 웅암리에 있는 수많은 토굴은 연중온도가 섭씨 13~15℃로 일정하며, 습도가 85%이상으로 새우젓을 숙성시키기에 최적의 자연조건을 갖추고 있다. 토굴의 길이는 대개 70여m로 가지굴이 2~3개 있어 보통 100여m 이상이고, 폭은 1.5m, 높이 1.7m로 한때는 전국에서 유통되는 물량의 60%까지 이곳 「광천토굴」에서 숙성, 반출되었는데 당시 광천 웅암리(독배)에 새우젓숙성토굴이 40여개 있어 새우젓을 총 1만 5000여 트럼(3,750톤)을 숙성 저장할 수 있었다. 그러나 지금은 값싼 수입젓에 밀려 일반 시중에서는 거의 찾아볼 수 없고 현재 광천지역에 40여 명의 새우젓 저장판매 상인들이 있어 <표 2-1>에서 보는 바와 같이 토굴이 20개소(광천읍 웅암리 425-2번지 일대)로 2,180m/T를 저장할 수 있다. 즉, 전국에서 광천지역의 새우젓 생산량이 35%를 차지하고 있으며 연간판매액이 90억원으로 지역경제 활성화에 커다란 역할을 하고 있다.

〈표 2-1〉 광천지역 새우젓 저장 토굴 현황

지역명	개소수	소유자	총공변길이	저장규모
광천읍 웅암리 425-2번지 일대	20	대천수협 (2) 민간인 (18)	4,700m  최장 350m 최소 100m	2,180M/T  최고 400M/T 최저 40MT

### 3. 토굴 굴착비 및 임차료

광천읍 웅암리 뒷산의 새우젓 저장동굴은 일제시대 판 폐금광 몇 개소와 1960년 초 유명원씨가 자기 집 뒤에 판 2개의 굴을 시작으로 굴착된 인위적 동굴로 토굴 굴착비를 계산하기는 어려우나 이무원·임재환의 연구에서 동굴시설투자비를 임차료로 대체하여 분석한 자료를 보면 동굴을 사용하기 위한 임차료는 1년에 200 l (250kg) 1통 당 5,000원씩 지불하였으므로 개소당 평균 저장가능규모는 108톤 정도로 추정되나 실제 저장규모를 90톤으로 추산할 때 연간 총임차료는 2,160천원이다.

### 4. 토굴 이용의 변화

토굴의 이용이 점점 줄어들고 있다. 곳곳에 폐토굴이 보인다. 토굴창고업이 줄어들고 활용도가 점점 줄어들었기 때문으로 보인다. 즉, 냉장고의 활용이 점점 높아지면서 토굴의 이용이 점점 줄어들었기 때문이다.

1990년대 후반부터 신선한 젓갈을 보관하기 위해 토굴은 숙성시키는 기간만 이용하고 그 나머지는 저온창고를 이용하고 있다. 현재 토굴 사용이 줄어든 이유는 신선도를 유지하는데 가장 적합한 온도가 11℃로 토굴은 연평균 13~13.5℃지만 지중온도가 13~15℃로 온도변화가 있어 새우젓 보관최적온도보다 2~2.5℃, 많게는 3~4℃ 정도까지 높아 신선도가 떨어진다. 그 온도이하로 보관하는 방법이 1988년부터 처음에는 마을에서 추렴해서 3천만원정도 들여 저온창고를 구입·사용하기 시작해 2004년 현재에는 모든 가게가 저온창고를 이용하고 있다.

따라서 토굴은 젓갈의 경우 숙성기간인 봄·여름·가을철에 약 2~3개월씩만 토굴을 이용하고 그 나머지 기간은 저온창고에 보관하고 있다. 따라서 토굴의 이용은 점점 줄어들게 되었고 그러면서 토굴의 수도 줄어들게 된 것이다.

## Ⅲ. 광천토굴젓갈과 시장

### 1. 토굴 젓갈

#### 1) 젓갈의 종류

젓갈은 우리나라의 대표적인 수산발효식품이며, 어패류의 육·내장 및 생식소 등에 비교적 다량의 식염을 가해 자가소화효소 및 미생물의 분해작용에 의해 알맞게 숙성되는 원리를 이용한다.

인도, 태국 등 열대지방인 인도차이나반도 쪽에서는 더운 기후로 인하여 음식의 저장이 쉽지 않았고, 수렵, 채취, 어로를 통하여 얻은 음식물 중 일부분이 부패로 인해 버려졌다. 특히 우리나라는 삼면이 바다에 접하고 연해에는 한류와 난류가 교차하므로 어패류의 자원이 풍부하고 다양하여 젓갈의 원료가 풍부하여 이를 장기간 보존하기 위한 노력이 젓갈로 발전되었을 것으로 추측된다.

기록상의 최초 젓갈은 기원전 3~5세기경의 중국문헌에서 발견되나 우리나라에서는 <삼국사기>에 신라 신문왕이 왕비를 맞는 폐백음식에 「해」(지금의 젓갈)가 등장하며, 고려시대에 이르러서는 일상 먹는 반찬이었다. 젓갈류는 가정단위로 제조되어 그 집안의 요리수준으로 사용되다가, 조선말기에 접어들면서 대량생산체제로 전환되었다.

우리나라의 조선시대 젓갈기술은 식염만을 이용하는 뽕어젓, 뽕대이젓, 갈치젓, 조기젓, 황석어젓, 새우젓, 조개젓, 게젓, 굴젓 등이 흔히 사용되었으며, 일부 식해류도 있었던 것으로 알려진다.

젓갈이라는 말은 넓은 의미로 보면 어패류를 염장 발효시킨 젓갈뿐만 아니라 식해도 함께 포함하고 있다. 젓갈은 어패류를 약 20%의 농도가 되도록 소금에 절여 상온에서 보관하여 특유한 감칠맛이 나도록 한 식품이고, 식해는 생선에 쌀밥과 소금을 섞어 숙성시킴으로써 자연발효로 생긴 유산에 의해 생선의 부패를 억제한 식품이다. 우리나라에서 식해를 담가 먹는 지방은 함경도, 강원도, 경상도로서 모두 동해안에 접해 있는 지방이다. 식해에 쓰이는 생선으로는 명태, 가자미, 고등어, 도루묵, 멸치 등 다양하고, 바다에서 먼 고장에서는 말린 생선으로 담그기도 한다.

젓갈은 지역적으로 볼 때 기후가 더운 남쪽지방일수록 짠맛이 강하고, 북쪽으로 올라갈수록 짠맛이 덜한 경향이 있다. 이는 발효과정에서의 부패 방지와 기후와 관련한 체내의 염분 배출량을 보충하기 위한 목적과 관련된 것으로 보여진다.

대부분의 젓갈은 식염농도가 20%내외가 되는 고염젓갈과 10%이내의 저염젓갈(굴젓, 알젓 등)로 구분된다. 숙성기간에 따라서는 두 가지로 나누며 2~3개월 정도의 단기숙성기간을 거친 것을 「젓」이라 하고, 6개월 이상 장기 숙성기간을 거쳐 액을 여과한 것을 「젓국」, 「액젓」이라 한다.

수산발효식품의 종류는 생선 전체를 젓갈의 재료로 사용한 젓갈이 9종, 조개젓갈류 6종, 갑각류젓갈 2종, 염전굴비와 식해류 각 1종 등의 젓갈이 만들어지는 것으로 확인되고 있다. <표 3-1>와 같이 1905년에 발간된 <한국 민속종합 보고서>에 의하면 전부위류가 19종, 갑각류가 5종, 창자류가 14종, 패류가 8종 염전굴비류가 1종 등 총 47종의 젓갈이 만들어졌음을 알 수 있다.

(표 3-1) 발효 식품의 종류(수산)

분류	젓갈류			식해류							
	전부위		창자								
젓의 종류	멸정	치리	젓	창명	란	젓	가	자	미	식	해
	조	어기	젓	대	구아	젓	멸	자	치	식	해
	황	석어	젓	해	삼	젓	명	치	란	식	해
	오	징어	젓	고	등	젓	명	태	태	식	해
	자	리어	젓	갈	치	젓	동	태	기	식	해
	진	어	젓	전	복	젓	해	때	안	식	해
	불	락	젓	전	어	젓	연	양		식	해
	바	지락	젓	성	게	젓	밀				
	매	가가	젓	서	거	젓					
	갈	치	젓	장	대	젓					
	벤	맹이	젓	새	우	젓					
	골	뚜기	젓	은	어	젓					
	모	챙이 (송어 새끼)	젓	게		젓					
	준	치	젓			젓					
	가	자미	젓			젓					
가	자미	젓			젓						
비	웃	젓			젓						
낙	지	젓			젓						
	갑각류			패류							
새	우	젓	조	바	지	젓	조	개	개	젓	젓
곤	쟁이	젓	소	파	조	젓	조	개	개	젓	젓
참	게	장	오	소	분	젓	라	자	기	젓	젓
꽃	게	장	무	록 (소라 새끼)		젓	라	새	끼	젓	젓
방	게	장	홍	합		젓	합			젓	젓
	염건굴비류										
굴		비									

각 지역의 젓갈의 종류를 알기 위하여 1985년 2월부터 1987년 1월 사이 면단위 이상 142개 지역의 주민과 직접 면담조사하고 북한 지역의 젓갈은 북한 지역에 18년 이상 거주했던 주민들을 대상으로 면담 조사하여 발표한 서해경의 <우리나라 젓갈의 종류에 관한 연구>에 보면 전국 140여의 종류가 나타나고 있다.

광천에서 많이 담고 있는 갑각류 중의 새우젓은 <표 3-2>와 같이 잡는 시기별로 곤쟁이젓, 동백하젓, 오젓, 육젓, 어젓, 추젓으로 종류를 구분한다.

2) 젓갈의 보관방법

수산발효식품은 크게 식염을 이용한 젓갈류와 술 또는 누룩과 밥을 침장원으로 한 식해류로 구분되는데, 젓갈류는 발효·숙성·저장시 염의 농도와 온도의 영향을 받게 되므로 염도가 낮거나 온도가 높은 조건에서는 발효와 숙성이 빠른 속도로 진행된다. 따라서 염함량이 낮은 제품일수록 저온 숙성이 필수적이다. 멸치젓의 경우 1년, 새우젓은 6개월, 창란젓은 4~5개월 정도 숙성시키는 것이 적당하다.

보관할 때는 공기가 통하지 않도록 완전히 밀폐시킬 수 있도록 입구가 좁은 오지그릇(단지, 항아리)이나 유리그릇 등이 좋다.

〈표 3-2〉 새우젓 담는 시기별 종류

종류	시기	적 의 특 성
곤쟁이젓	2~3월	곤쟁이는 흔히 새우의 어린 새끼로 알려져 있으나 사실 새우와는 전혀 다른 종에 속한다. 곤쟁이젓은 처음엔 형태가 남아 있으나 시간이 조금 흐르면 형태는 사라지고 보라색 빛을 띠게 된다.
동백하젓	2월	한 겨울에 나오는 새우젓으로 희고 깨끗하다.
오젓	5월	어체가 견고하지 못하고 붉은색을 띠는데, 주로 조리용으로 사용된다.
육젓	6월	어체가 크고 흰 바탕에 붉은 색이 섞여 있다. 새우젓 중 최상품에 해당하고 김장용으로 가장 호된다.
어젓	9월	붉은색을 띠며 잡어가 섞여 있다.
추젓	10월	어체가 연약하고 희다.

3) 젓갈의 성분 및 영양

젓갈은 어패류의 단백질이 분해되어 펩톤, 펩타이드, 유리아미노산 등이 생성되고, 당질, 지질, 유기산 등이 분해되며 이들이 어우러져 진한 감칠맛과 독특한 향을 낸다. 따라서 젓갈은 소화 흡수가 잘 되고, 어패류의 뼈가 흡수하기 용이한 칼슘화된 알카리성 식품이 됨으로 체액을 중화시키는 역할도 수행한다. 젓갈의 일반적 성분을 살펴보면 <표 3-3>과 같다.

〈표 3-3〉 젓갈의 일반 성분

구분	단백질	지방	비타민 B1	비타민 B2	나이아신
함량	8~16%	6~25%	0.5~1.5 μ g/g	0.5~1.5 μ g/g	6~16 μ g/g

〈표 3-4〉 젓갈별 성분 특성

젓갈종류	성 분 특 성
새우젓	열량은 낮으나 알카리성 식품으로 단백질량이 많고 담백한 맛이 있는 고칼슘 식품
멸치젓	열량과 지방함량이 가장 높으며 단백질, 칼슘(Ca), 인(P)이 많이 포함
황석어젓	단백질이 가장 많고, 칼슘, 인, 철 함량이 많음
꿀뚜기젓	단백질이 많고 지방함유량이 적음
명란젓	단백질량이 많고 칼슘, 인의 함량은 적은 편, 비타민 A와 B1이 많음
어리굴젓	열량, 단백질량이 높은 편이고 철분함량이 가장 많음
오징어젓	단백질이 많고 나이아신 량이 많음
조개젓	철분, 인, 칼슘, 비타민A의 함량이 많음
참란젓	열량이 낮고 나이아신과 단백질이 많음

이중 <표 3-4>와 같이 새우젓은 칼슘 함량이 매우 높고 지방이 적어 매우 담백한 맛을 주며, 멸치젓은 필수아미노산과 지방함량이 높다.

#### 4) 토굴 젓갈의 특성

젓갈의 미생물은 발효 30일에서 50일까지 계속 증가하며 그 이후 서서히 감소하게 된다. 여기서 분비하는 미생물인 단백질 분해효소 프로테아제가 젓갈의 숙성 과정에서 맛을 좌우하는데 항상 일정한 온도를 유지하는 토굴에서 발효되는 젓갈은 새우의 효소적 가수분해 산물인 유리아미노산과 비단백태 질소화합물, 핵산관련 물질들이 조화를 이뤄 일반 새우젓과는 다른 독특한 맛을 낸다.

이렇게 생산된 토굴새우젓은 소화 흡수가 용이한 고단백 식품으로 상온에서 장기간 보존하기 위해서는 소금의 함량을 높여 고염화 하는 방법과 가열 살균처리하는 방법이 있다. 이는 짠 새우젓이 되거나 고유의 맛에 변화를 가져오기 때문에 토굴에서 숙성 보관하는 광천토굴새우젓이 타지역의 새우젓보다 우수성한 것이다.

토굴에서 숙성이 잘된 새우젓은 단맛이 나고 살이 단단하며 젓국물이 희고 맑다. 겨울철에 더 각광받는 광천토굴새우젓은 토굴 속에 1년여 동안 보관한 뒤 이듬해 시장에 내놓는다. 양념이 속살까지 쫄 배어들어 더욱 감칠맛이 나고 비타민, 미네랄 같은 영양소가 농축된 무공해 자연식품이다.

## 2. 광천장

### 1) 광천장의 변천

광천에서 새우젓장터가 모양새를 갖추기 시작한 것은 고려 초 물물교환이 시작되기 이전부터라고 전해지고 있다. 고려중기 무렵부터는 본격적인 물물거래가 정착되었고, 이는 새우젓 장터가 그 형식과 거래방법에 있어서 조금씩 다양하게 발달하는 계기가 되었다.

광천읍은 조선시대 이래 천수만의 온갖 어염들이 집산되던 웅암포와 배후 서비스 취락인 웅암리가촌 및 현재의 중앙시장부근에서 열리던 광천시장을 기반으로 중심지를 이루기 시작했다. 이러한 광천의 어염집산, 가공기능은 1931년 장항선이 개통되면서 발전에 가속도가 붙기 시작해 조선시대에 서 일제시대까지 강경과 더불어 전국적으로 유명한 어염의 집산지가 되었다.

이 지역의 시장은 광천 5일 정기시장, 해발 790m의 오서산에서 채취한 나무를 파는 나무장터, 웅암포구(=독배, 독바위)의 새우젓 장터인 젓갈시장이 있었다.

1968년 안면도와 태안반도 사이에 연륙교가 놓이면서 안면도의 해산물은 다리를 건너 서산으로 빠져나가기 시작했고, 웅암포에 토사가 쌓이고 사금을 캐기 위해 강바닥을 뒤집으면서 높아져 뱃길은 끊어졌으며, 광천은 더 이상 해안도시의 장점을 지켜나갈 수 없었다. 설상가상으로 1980년대 시작된 서산간척사업은 광천을 한낱 육지로 만들어 버렸다.

2000년대 들어 천수만 지구의 간척을 목적으로 보령시 오천면과 천북면 사이를 보령방조제를 쌓으면서 뱃길은 완전히 막혔다. 과거 독배인 웅암포구는 당시 서해안의 커다란 항만으로서, 주변 연안의 많은 섬에서 어선들이 잡아올린 해물과 새우 등을 들여와 거래하던 곳으로 18C말에 이르러서는 국내 최대의 유명한 새우젓 장터로 자리매김하게 되었다.

요즘 광천 사람들에게 '이제 광천은 뭐냐'고 물으면 그들은 '그래도 새우가 있다'고 한다. 엄밀히 말하자면 그냥 새우가 아니고 '새우젓'이다. 이 새우젓이 광천의 하루를 열고 하루를 닫는다 해도 과언이 아니다. 장날은 물론이고 평일조차 가장 먼저 문을 열고 가장 늦게 문을 닫는 곳이다. 군내뿐만 아니라 서울, 강원도에서 온 소비자들이 아침 8시 전후부터 모여든다. 점심나절이면 전국 각지에서 관광버스를 대절해 온 사람들로 붐빈다.

2) 시장 규모

광천지역 젓갈시장은 웅암리 포구를 중심으로 구국도변인 웅암리 독배에 26호, 그리고 5일 정기시장인 광천읍내의 중앙시장이 40호, 그리고 새롭게 4차선도로가 난 신도로변에 위치한 은하면 장척리 토굴새우젓 특화시장에 20호 등 3곳에 젓갈시장(총 86호정도)이 형성되고 있다.

〈표 3-5〉 광천읍 중앙시장의 규모

시장 형태	개설년도	대지면적	매장면적	건축면적
정기 시장	1926년 3월3일	24, 917m <sup>2</sup>	1, 950.27m <sup>2</sup>	5, 049m <sup>2</sup>
점포수	주 차 장	시장 특성		제1회 축제
87개 업소	1, 000m <sup>2</sup> (주차 50대 가능)	새우젓, 젓갈류 등의 음식 판매		1996년

3) 토굴저장 비용 및 판매가격

새우젓을 생산하고 저장하기 위한 동굴의 연간 경영비를 1개 동굴 당 90톤으로 산출해 보면 <표 3-5>와 같이 1997년 말 기준으로 젓새우 종류별 구입비 558,336천원이고, <표 3-6>과 같이 젓새우 구입비를 제외한 1개소 당 연간 관리비는 7,457천원이며 톤당경영비는 83천원이다.

〈표 3-5〉 새우젓 종류별 구입비

(단위 : 톤, 천원)

구 분	오 젓	육 젓	추 젓	계
평균구입량	14	65	11	90
톤 당 단가	4,762	7,028	3,168	6,204
평균구입비	66,668	456,820	34,848	558,336

〈표 3-6〉 토굴저장시 연간경영비 내역

(톤, 천원)

구 분	유지보수비	인건비	전기료	제재료비	기타	계
연 간 경영비	36	1,260	41	5,	360	7,457
톤 당 경영비	0.4	14	0.5	64	4	83



그렇지만 저장편익은 저장의 장단에 따라 차이가 생기는 것이 아니라 저장자체가 하나의 생산과정 이기에 시장에서 판매되는 토굴새우젓은 상당한 이익을 창출하고 있다. 즉, 총비용 565,793천원은 1kg 당 6,287원의 비용으로 대략 <표 3-7> 새우젓 판매가격과 비교하면 상당한 저장효과가 있다.

상품분류는 보통 두 가지로 할 수 있는데 그 하나는 <표 3-6> 과 같이 생산시기별로 분류되며 새우 젓 가격은 육젓이 제일 좋다. 또 <표 3-7><표 3-8><표 3-9>와 같이 젓을 담는 재료에 따라 상품이 분류되는데 속젓류는 명란젓이, 전부위류는 낙지젓이, 패류는 소라젓이 가장 높은 가격이다.

<표 3-7> 새우젓 판매가격

상품명	500g	1kg	2kg
육 젓	15,000원	30,000원	60,000원
오 젓	8,000원	15,000원	30,000원
추 젓	5,000원	10,000원	20,000원
잡 젓	4,000원	8,000원	16,000원

<표 3-8> 속젓류

상 품 명	500g	1kg	2kg
명 란 젓	15,000원	30,000원	-
창 란 젓	9,000원	17,000원	-
아가미젓	6,000원	12,000원	-
갈치속젓	-	10,000원	20,000원

<표 3-9> 전부위류

상 품 명	500g	1kg	2kg
멸 치 젓	-	10,000원 (5kg)	18,000원 (10kg)
황석어젓	-	5,000원	10,000원
밴댕이젓 (양념)	5,000원	10,000원	20,000원
밴댕이젓 (미가공)	-	-	5,000원
오징어젓	5,000원	10,000원	-
꼴뚜기젓	5,000원	10,000원	-
낙 지 젓	8,000원	15,000원	-

<표 3-10> 패류

상 품 명	500g	1kg	2kg
조 개 젓	8,000원	15,000원	-
어리굴젓	7,000원	13,000원	-
소 라 젓	10,000원	20,000원	-

〈표 3-11〉 액젓류

상 품 명	5kg	10kg	20kg
멸치액젓	-	10,000원	20,000원
까나리액젓	-	10,000원	20,000원

### 3. 판촉사업

광천읍번영회와 읍민회에서 특산물로써 토굴젓갈을 홍보하는 한편 「광천 토굴 액젓 및 김 축제」를 1996년부터 추진하고 있다. 먼저 토굴젓을 이용한 주말체험 유치, 토굴 견학, 집까지 배달하는 택배 서비스 구축을 하고 있고, 토굴젓 특화단지 조성으로 관광객 확보와 일정 수출액 확보를 통한 관광객 유치를 위한 노력을 하고 있다. 또한 2003년 7월 28일 4차선 도로변(홍성군 은하면)에 토굴젓갈 특화단지를 조성해 판촉을 시도하고 있고 또 각 상회별로 홈페이지를 조성해 인터넷 판매를 강구하고 있다.

또 새우젓 용기(用器)를 새롭게 바꾸고 있다. 용기는 처음 새우젓독을 이용하였고 광천토굴새우젓이 소매용으로 널리 판매되면서 깨지는 것이 빈발해 1960년대 후반부터 드럼통을 이용하였다. 그러나 현재 위생상의 문제가 제기되면서 스텡 용기로 교체중에 있다.

## Ⅲ. 굴대감제와 생활공간으로서의 광천 토굴

### 1. 굴대감제

#### 1) 굴을 파기 전 제의

토굴을 파기 전에 굴을 팔 때 어디다 파면 좋을지 걱정하며 굴을 팔 때 암반이 없고 사고나지 않게 해달라고 떡·복어·삼색실과·탕 등을 차려 놓고 고사를 지낸다. 굴을 파는데 암반이 들어차면 힘들기 때문이다.

#### 2) 굴대감제

용암리의 굴대감제는 세 가지로 구분할 수 있다. 첫째 처음 굴을 파고 지내는 제의이고, 두 번째 굴에 젓갈이 들어올 때 지내는 것이며, 세 번째 가신신앙으로 지내는 제의이다. 제의 기능은 모두가 젓갈이 잘 숙성되어 비싸게 팔리고 손님이 많이 와 재물이 많이 들어오길 기원하는 제의이다.

처음 굴을 파서 지낼 때는 굴 입구에서 굴대감제를 성대하게 하는데 새벽에 떡을 찌고 과일, 나물 3가지, 술, 돼지머리, 복어, 꽃반을 해 놓고 지낸다. 먼저 부정풀이, 부부의 절, 축원, 소지(주인소지, 굴소지, 식구소지)순으로 행한다. 이 때 부부의 절은 동·서·남·북·중앙과 천·지 등 7방향으로 절을 7번씩 3회 한다.

광천에서의 가신신앙은 조왕신→터주신→업신→성주신→홍수맥이 순으로 모시는데 가신신앙으로써의 굴대감제는 안택할 때, 10월 고사지낼 때 토주하던 뒤란에서 제의를 함께 갖는다. 집 뒤에 굴이

있기 때문에 굴 떡을 따로 놓고 제의한다. 어떤 집은 조왕→장광(토주)+칠성→성주+조상+굴대감+삼신→문간제→거리제(홍수맥이)순으로 지내기도 한다.

젓이 들어왔을 때는 물건이 잘 저장되고 곱게 숙성되라고 굴앞에서 지낸다. 꽃반, 돼지머리, 술, 메밀묵(도깨비를 위해 차리는 음식 : 바다에서 용신이라고 따라 들어오는 것)을 놓고 제의를 갖는다. 도깨비신은 복을 받아들어 달라고 위하며 부정풀이를 한 다음 고사를 지낸다.

## 2. 냉장고로의 활용

굴은 일정한 온도를 유지하고 있어 실생활에서 냉장고처럼 활용되었다. 저온창고처럼 김치를 담아 두기도 하고 과일 등도 굴에 보관하였다. 주로 여름철에만 활용되었다. 배추나 무를 가을철에 뽑아다 두면 공기가 통하지 못해서 썩어 활용되지 못했기 때문이다.

## IV. 결론 및 제언

항상 일정한 온도를 유지하는 토굴에서 발휘되는 것같은 새우의 효소적 가수분해 산물인 유리아미노산과 비단백 질소화합물, 핵산관련 물질들이 요묘한 조화를 이뤄 일반 새우젓과는 다른 고유한 독특한 맛을 내게 되어 토굴에서 숙성 보관된 광천토굴새우젓은 타지역의 새우젓보다 우수성을 갖는다.

광천 새우젓 상인들이 자연지형을 슬기롭게 이용하면서 광천 주변에 토굴이 많이 만들어지게 되었고 그 토굴이 13~15℃의 온도를 유지해젓갈을 숙성시키고 신선도를 유지함으로써 전국에서 잡은 새우들이 이곳에 집산·저장되어 광천토굴젓갈로 전국에 공급되고 있다.

이런 토굴은 1949년 유명원이 용암리 노동 동네 폐금광에 새우젓을 저장하면서 새우젓 저장법이 터득되기 시작하였고 1960년초 유명원이 집 뒷산에 토굴을 2개 파면서 본격적으로 토굴이 굴착되어 토굴 40여개가 분포하게 되었다. 토굴은 가로 1.5m, 높이 1.7m, 길이 100여m정도로 토굴창고업이 형성되었고 전국의 새우가 광천으로 모여들어 광천토굴젓갈로 전국에 팔리게 되었다. 그렇지만 현재 저온창고가 발달해 숙성기간 2~3개월 정도의 기간 외에 이용하지 않아 토굴창고업이 쇠퇴한 상황이다. 또한 군의 지원과 시장 상인조합을 중심으로 축제와 용기의 개량, 특화단지 조성 등을 통해 토굴젓갈의 홍보와 판매에 주력하고 있다.

민속공간으로써의 토굴은 굴대감제를 지내는데 굴을 팔 때와 다 파고 지낼 때, 가신신앙으로 안택과 10월 고사 때, 토굴에 새우젓이 들어왔을 때 굴대감제를 가지며 냉장고가 없던 당시 냉장고처럼 여름철에 활용하였다.

## 文 獻

- 농림부, 1998, 농산물 산지유통시설실태조사 결과.
- 양치대, 1996, 〈저온저장고의 운영실태와 대응방안〉, 《한국농업의 제문제》.
- 이권영, 〈「토굴새우젓」 전국명성〉, 《대전매일》(2003.7.22(화요일)).

이무원·임재환, 1998, 동굴을 이용한 수산물 저장의 사회 경제적 투자효과 분석, 충남대학교지역개발논총 제10집.

이서래, 1986, 한국의 산효(酸酵)식품, 이화여대 출판부.

홍주대관편찬위원회, 2002, 홍주대관, 홍성군.

김수동(충남 보령시 청소면 죽림리 430-1 삼성토굴새우젓, 전화 : 641-4556).

김중관(57세, 이장), 주소 : 홍성군 광천읍 웅암리 독배 509번지, 전화 : 641-2873.

김창만(56세, 광천특산물영업조합법인조합장), 주소 : 홍성군 광천읍 광천리 232번지, 전화 : 641-2515.

최정연(80세, 여, 보통학교졸업, 무속업), 주소 : 홍성군 광천읍 웅암리 392번지

허니(원조신광상회), 주소 : 충남 홍성군 광천읍 웅암리 425-1, 전화 : 642-9609.

<http://www.maggal.co.kr/effect.html>

<http://www.maggal.co.kr/juggal.html>