

제4주 제 : 15:50~16:20

우리나라의 전통음식의 산업화 방안 연구
- 전라남도 명가와 종가 사례연구 -

발표자 : 김지현(경기대학교)

좌장 : 진양호(경기대학교)

토론자 : 이봉희(부산고신대학)
김소미(동부산대학)

우리나라의 전통음식의 산업화 방안 연구

- 전라남도 명가와 종가 사례연구 -

김지현

경기대학교 외식조리관리학과

I. 서 론

한반도의 기후조건과 환경에 의해 만들어진 삶의 한 형태로서의 전통음식은 조상의 열과 정신이 깃들어 있는 우리가 지켜야 할 소중한 문화유산인 동시에 체험적 합리성에 의해 우리 민족의 건강에 기여하며 지역의 경제적인 자산으로서 요즈음은 그 과학성과 기호의 우수성이 증명되고 있다.

또한 지방화 시대의 도래와 함께 향토 지적 재산으로서의 향토 음식의 가치에 대한 인식의 확산과 함께 산업화 요구가 증대되고 있으며, 김치, 된장 등 우리 고유의 전통음식이 세계인의 관심의 대상이 되고 있다.

교통 통신의 발달에 따라 세계의 문이 열리고 나라와 나라 사이의 경계가 무너져 내리고 있어 이제 음식에 있어서도 스시, 자장면, 햄버거, 피자, 카레 등 해외 여러 나라의 음식이 우리에게도 생소하지만은 않는 음식이 되어가고 있다.

우리가 즐겨먹는 전통음식 청국장이 사실 청나라의 장으로 동북중국인들이 즐겨먹는 음식이지만 우리 풍토에 맞게 적응되었듯이 우리 음식에 대하여 한국적 가치보존이라는 당위성을 지나치게 외치며 문화적 알레르기를 일으킬 필요는 없을 것이다. 이제 세계 여러 나라의 다양한 문화를 받아들이고 재창조하는 열린사회에 살고 있는 것이다.

그러나 지나친 식생활이 서구화와 무분별한 와식산업의 발전은 우리 향토음식의 역사적·문화적·지역적 특성의 상실을 초래하고 있으며, 성인병의 증가 등 폐해를 만연시키고 있는 실정이다.

따라서 산업화 시대와 변화하는 환경에 적합한 새로운 식생활 개선의 개념을 재정립하는 동시에 향토음식의 가치증대, 전통음식의 세계화 기반조성을 위해 지역단위 공동체를 중심으로 전통음식의 맥을 잊고 이를 산업화 시키려는 움직임의 전개와 확산이 필요한 때이다.

전라도는 음식의 본 고장으로 천혜의 자연조건을 가졌으며 예로부터 풍부한 곡식과 해산물, 산채 등 음식 재료가 풍부하였고 음식에 매우 정성을 들였다. 따라

서 어느 지방도 따를 수 없는 풍류와 맛의 고장이라 하겠다. 또한 이 지역은 다른 지역에 비해 문화유산이 풍부하고 시가문화와 판소리, 향토음식 등 독자적인 전통 문화자원을 보유하고 있다.

그럼에도 불구하고 전라도를 대표해 세계화할 음식이나 지역 주민의 고부가 가치를 올려줄 음식은 없는 실정이다. 본 연구는 종가와 명가에서 내세우는 조상의 행적과 예절을 배우고 또한 집안의 문화를 한눈에 알 수 있는 내림 음식 등을 조사하여 전라도 음식이 뿌리를 찾고자 한다. 유명식당이나 음식을 단순히 소개하는 것이 아니라 의예(義藝)의 고장으로 통하는 전라도 지역의 인물, 먹거리, 사상, 심성 등을 통해 전통의 맛과 멋을 알려야 한다.

따라서 본 연구에서는 이 지역 명문가와 알려지지 않은 종가집을 발굴해내 그 집안의 뿌리와 전통을 찾아보고 여기서 더 나아가 현대인의 입맛에 맞는 음식개발 및 산업화 전략을 연구해 보고자 한다.

종가 음식의 연구는 다양한 종류만큼이나 깊은 역사를 갖고 있기 때문에 전라도 지역을 대표할만한 음식을 발굴하는데 좋은 자료가 될 것으로 확신한다.

II. 본 론

1. 우리나라의 음식 문화

1) 우리나라의 풍토

우리나라는 삼천리 금수강산이라고 불리는 한반도로 아시아 대륙의 북동부에 위치하고 삼면이 바다로 둘러싸여 있다. 지리적 위치는 중국 대륙과 일본 열도 사이에 있어 문화적으로는 두 나라와 공통점이 있으면서 기후나 지형의 자연 조건이 다르기에 차이점도 있다.

한반도의 지형은 평야 지대에 비하여 산지가 많은데 그 비율은 산지가 75%이고 저지가 25%이다. 그러나 아주 험악한 산악 지대는 비교적 적고, 산지의 대부분은 낮은 구릉성 지형이다. 높은 산맥은 북부와 동부에 많고, 남부와 서부는 낮은 평지로 되어 있다. 그러므로 한반도의 서부와 남부 지방에는 논이 많아 주로 쌀농사를 많이 하고, 북부와 동부에서는 밭농사를 많이 한다.

삼면의 바다 중에는 동해는 해안선이 단조롭고, 남해와 서해는 침울성 해안으로 해안선의 굴곡이 많고, 주위에 섬들이 많이 있어 바다를 이용하기에 좋은 입지 조건을 이루고 있다.

우리나라는 북위 33° 에서 43° 사이에 위치하고, 사계의 구별이 확실하며 기온과 습도가 적절하여 살기에 적합한 기후이다. 연평균 기온은 아주 추운 일부

지역을 제외하면 10~14°C 정도이고, 평균 강수량은 1,000~1,100mm이다.

한국의 기후대를 보면 경상도, 전라도의 남부를 제외하고는 산동반도와 요하 유역과 마찬가지로 겨울에 추운 동냉대 기후이고, 산림의 분포는 남해안의 아열대림을 제외하고는 혼합림대로 되어 있다.

북쪽지방은 아한대 기후이고, 남쪽지방은 온대기후라 할 수 있다. 여름과 겨울에 한난의 차가 크고, 연간 강수량이 적은 것은 『대륙성 기후』의 특징이다. 겨울철의 심한 추위는 겨울의 농업 경영에 커다란 제약이 되는데 전라도, 경상도와 충청도 일부 지역에서만 이모작이 가능하고 그 외의 지역에서는 극히 드물다.

여름철의 6~9월은 비가 많이 오는 우기로 연간 강수량의 50~60% 정도가 된다. 이는 여름의 더운 기온과 더불어 쌀농사에 적합한 천혜의 조건이다. 겨울철 3개월 동안의 강수량은 4~15% 정도에 지나지 않아 건기에 해당하며 기온도 영하로 내려가므로 노지에서의 작물의 재배는 거의 불가능하다.

2) 우리나라 음식의 특징

우리나라의 전통음식을 살펴보면 근접한 아시아의 여러 나라들과 문화 교류가 밀접하였음을 알 수 있다. 지리적으로 가까운 중국과 일본의 식생활과 공통점도 있으나, 민족이 서로 다르므로 각기 특색 있게 발전하여 현재에는 많은 차이점이 있다. 밥이나 곡물을 음식을 주식으로 하고 그 외의 식품으로 반찬을 만들어서 먹는 식사의 형태는 공통이다.

(1) 곡물을 중히 여겨 곡물 음식이 다양하다.

우리민족은 농경이 주업인 민족이어서 곡물을 가장 중요하게 여기며 쌀이나 보리 등의 곡물로 만든 밥을 주식으로 한다. 그리고 곡물로 만드는 음식의 종류로는 죽·국수·만두·수제비·범벅·떡·엿·술·장 등으로 매우 다양하게 발달하였다.

(2) 주식과 부식이 명확하게 구분되어 있다.

우리의 식생활은 주식인 밥과 여러 가지 반찬을 부식으로 같이 먹는 것이 일상적인 식사 형태이다. 반찬으로는 채소·육류·어류 등의 재료로 조리법을 달리 하여 마련한다. 기본적으로 국물이 있는 국이나 찌개를 한 가지 하고 그 밖의 반찬은 형편에 따라 마련한다. 채소로 만든 찬물이 많았으며, 소량의 동물성 식품의 섭취에서 오는 영양분의 부족은 콩으로 만든 장류와 두부 등에서 식물성 단백질이 보충되었고, 또한 참기름·들기름·콩기름 등의 식물성 유지류의 섭취로 열량과 영양분이 보충되었다.

(3) 음식의 종류와 조리법이 매우 다양하다.

우리나라 음식의 주식으로는 밥·죽·국수·만두·떡국·수제비 등이 있고, 부식으로는

육류·어류·채소류·해초류 등을 재료로 하여 국·찌개·구이·전·조림·볶음·편육·나물·생채·젓갈·포·장아찌·찜·전골·김치 등의 조리법으로 만드는 찬품들이 있다. 일상의 음식 이외에 떡·과자·엿·화채·차·술 등의 후식과 기호음식 등도 다양하다.

그리고 정월부터 설달까지 각 계절에 맞추어 장 담그기·김장 담그기·채소 말리기·젓갈 담그기·포 만들기 등 저장 발효 식품과 건조 저장 식품을 마련한다.

(4) 음식의 맛이 다양하고 향신료를 많이 사용한다.

음식의 맛을 내는 데는 여러 가지 조미료를 복합하여 쓰는데, 우리나라 음식의 대부분은 ‘갖은 양념’이라 하여, 간장·설탕·파·마늘·깨소금·참기름·후춧가루·고춧가루 등을 고루 넣는다.

식품 자체가 가진 맛보다는 식품 재료에 여러 가지로 조미하여 어우러진 복잡한 맛을 즐긴다. 곰국이나 영계백숙 등과 같은 음식은 소금·후춧가루·파 등의 단순하게 조미한 담백한 맛을 즐긴다.

(5) 음식에 대하여 의식동원(醫食同原)의 기본 정신이 있다.

우리나라 음식에 있어서 재료의 어울림이나 조미료의 쓰임새는 의식동원이란 말처럼 「입으로 먹는 음식은 몸에 약이 된다」는 근본 사상에서 비롯된다. 일상의 음식에 한약재가 되는 재료들이 흔히 쓰여지는데, 예를 들면 꿀·후추·계피·잣·인삼·생강·대추·밤·오미자·구기자·당귀 등이 있다.

(6) 음식의 모양보다 맛을 위주로 한다.

우리나라 음식은 외국 음식에 비하여 음식의 색·모양·담는 그릇 등의 외양적인 면보다는 우선 맛을 으뜸으로 여기고, 그릇에 푸짐하게 많은 양을 담는다.

(7) 상차림과 식사 예법에 유교의 영향이 크다.

우리나라 음식에 사회적으로 가장 큰 영향을 끼친 것은 조선시대의 유교 사상이다. 의례를 매우 중히 여겨 돌·흔례·회갑·상례·제례 등 통과의례의 행사에는 반드시 음식을 마련하며, 차리는 찬품의 종류가 정해져 있다.

일상의 반상 차림은 한 사람씩 차리는 외상 차림이고, 반드시 어른이 먼저 들고 나서 아랫사람이 먹는다. 식사 때 수저의 사용법이나 식사의 예법도 엄격하다. 고려시대에 중국에서 음양오행설이 들어와 식품의 배합과 음식의 맛·색 등을 음양과 오행으로 설명하였는데, 지금까지도 많은 영향을 끼치고 있다.

(8) 명절식과 시식의 풍습이 있다.

정월 초하루에는 떡국, 대보름에는 오곡밥과 묵은 나물, 추석에는 송편을 먹는 등 명절이나 절기에는 특별한 음식을 해 먹는 풍습이 있다. 그리고 명절과 잔치나 제사 등의 행사에는 많은 음식을 풍성하게 장만하여 이웃과 친척에 두루 나누어

먹이는 미풍도 있다.

제철에 새로 나오는 식품들로 봄이면 진달래화전, 쑥국, 여름인 복날에는 참외, 가을에는 유자화채, 밤단자 등 계절의 미각을 즐기는 풍류도 있다. 사월 초파일에는 느티떡을, 오월 단오에는 더위를 이기기 위한 제호탕, 유월 유두에는 수단을 해 먹는 등 매월의 절식 풍습이 있었다.

2. 우리나라의 발효음식

1) 장

우리나라는 일찍이 콩으로 만든 방을 매일의 반찬 또는 조미료로 이용함으로써 건강유지를 위해서 필수적인 단백질을 보완할 수 있는 매우 혁명한 가공법을 이용하였다.

장에 대한 역사적인 기록을 살펴보면 『삼국지 위지 동이전』에서 고구려의 생활 풍습을 수록한 내용에 “이곳 사람들이 청결하고 장양(藏釀)을 잘한다.”라고 쓰여 있다. 장양은 술빚기, 장담기와 같이 미생물을 이용하는 발효가공기술을 말하는데, 이것이 일찍 개발되어 발달하고 있었음을 알 수 있다. 또한 콩의 원산지는 만주인데 만주는 우리의 예조상인 맥족의 발상지이며 고구려의 옛 땅으로, 야생콩 자생지역이었던 곳이어서 콩을 소재로 한 장류 가공기술이 일찍부터 발달되었다. 삼국시대의 장은 간장과 된장이 함께 섞인 걸쭉한 형태의 것이었다. 장속에 용수를 박아 용수 안에 고이는 즙액을 떠서 간장으로 쓰고, 건더기는 된장으로 쓰다가 그 후 간장, 된장으로 분리된 장류를 만들었다고 생각된다. 조선시대에는 콩메주에 의한 장이 주류를 이루고 있고 이것이 오늘날까지 이어지고 있다.

(1) 간장과 된장

간장의 ‘간’은 소금의 짠맛을 의미하고, 된장의 ‘된’은 되직한 것을 의미한다. 재래식 간장은 청장과 진장이 있는데 청장은 바로 그 해 담근 것으로 처음부터 메주에 비해 소금물의 양을 많이 하여 맑은 색의 묽은 간장이 된다. 염도는 진간장보다 높아 약 20% 정도이다. 진장은 여러 해를 묵혀서 점차 색깔과 맛이 진해진 간장을 이른다.

재래식 된장은 메주를 소금물에 담궈 여러 성분들이 우러나오면 간장을 떠내고 남은 찌꺼기를 모은 것이다. 이렇게 만든 된장은 콩의 수용성 영양분이 간장으로 빠져서 영양분도 적고 맛도 덜하다.

(2) 고추장

고추장은 탄수화물의 가수분해로 생긴 단맛과 콩단백질에서 오는 아미노산의 감칠맛, 고추의 매운맛, 소금의 짠맛이 잘 조화를 이룬 식품으로 조미료인 동시에 기호식품이다.

재래식 고추장은 메줏가루·고춧가루·찹쌀가루·소금을 원료로 한다. 찹쌀가루를

반죽하여 쪘서 메줏가루를 혼합하여 저어 당화되어 묽어지면 고춧가루를 섞고 소금으로 간을 맞춰 숙성시킨다.

(3) 청국장

콩을 불려 삶아서 벗짚이나 명석 등으로 싸서 더운 곳에 2~3일 두면 끈끈한 실이 생긴다. 이것을 찧어서 소금·파·마늘·고춧가루 등을 섞어서 저장한다. 따뜻하게 보온하는 동안에 콩과 짚에 붙어 있는 납두균이 번식하여 끈끈한 향기를 가진 발효 물질로 변한다.

2) 김치

우리나라는 추운 겨울을 지나기 위한 채소저장법이 절실하였기 때문에 우리 조상들을 김치라는 독특한 채소 발효법을 개발했는데, 김치는 비타민과 무기질의 함량이 많고 주식인 밥과 맛이나 영양상 조화를 이룰 수 있는 우리의 전통 음식이다.

김치의 영양가치를 보면, 양념으로 첨가되는 고추는 비타민 C 등의 비타민이 많고 매운 성분인 캡사이신은 지방산의 산화를 막아 젓갈의 비린 맛을 가시게 하며, 마늘 중의 알리신은 강력한 살균작용이 있다.

또한 젓갈의 첨가는 유리아미노산, 그 외 비단백질소화합물과 핵산 관련 물질들이 조화되어 소화 흡수가 쉬운 형태로 만든다. 또한 배추, 무외에갓, 미나리, 청각 등 부재료들의 첨가는 비타민과 카로틴의 함량을 높여준다. 김치의 숙성 중 생기는 젓산균은 장내의 부패균을 막아 정장작용을 한다.

3) 젓갈

젓갈은 전통 수산 발효식품으로 수산물을 소금에 절여 삭힌 발효성 가공식품이며, 크게 젓갈과 식해로 나뉜다. 우리나라 젓갈의 특징은 수산물에 소금만을 첨가하여 만드는 것이었고, 그 밖에 밥과 채소를 혼합, 발효시키는 식해법을 발전시켜 왔다.

2. 전라도의 전통음식

1) 전라도의 음식 문화

전라도는 풍수지리학에서 말하듯이 임산배수의 지리적 특징을 갖추고 있다. 세계최고의 목조문화와 도예문화를 꽂피운 백제의 땅 전라도는 역사의 수많은 부침

속에서 절망과 유쾌의 한으로부터 송화된 예술혼이 살아 숨쉬며 그 전통의 맥을 면면히 이어 오고 있다.

독특한 문화적 유산과 개성 있는 예술혼이 살아있는 전라도는 지역별로 독특한 음식문화를 간직하여 맛의 고장으로도 불린다. 농경문화에 뿌리를 둔 전라도의 음식문화는 넉넉한 인심과 해학이 넘치는 예술과 더불어 전라도의 멋과 맛으로 기억된다.

첫째, 전라도 지역은 역사적으로 이조 500년의 명가가 속한 고장이자 수많은 호족이 대대로 세습되어 오면서 독특하게 지역별 문화를 탄생시켰던 지역이다. 드넓은 곡창지대를 보유한 전라도는 삼한과 고려, 조선으로 왕조를 바꾸어 오면서도 지방 호족들의 전통적 세습이 이어져 내려왔다. 조선왕조 500년의 뿌리를 간직한 전주는 이씨 왕조의 본가가 속한 관계로 전통적인 궁중요리가 왕가와 사대부를 통해 민간에 전승되었고 뿌리 깊게 자리한 혈연적 사대부의 교류가 그들만의 특색 있는 음식으로 발전되었다.

둘째, 남해와 서해를 끼고 발달한 다도해는 수산자원이 풍부하고 영산강과 섬진강을 끼고 발달한 드넓은 곡창지대는 농산물이 풍부하게 생산되어 다양한 요리를 가능케 했다. 사시사철 생산되는 다양한 농수산물은 소재의 다양함에 맞추어 조리법과 음용법이 개발되어 다양한 음식과 식단을 창출하였다.

셋째, 온대성기후로 뚜렷한 사계절을 보여주는 전라도의 기후환경은 다양한 조리법을 탄생시켰다. 삼한사온이 뚜렷한 온대성 기후는 음식소재의 보관이 제일 큰 과제로 소재의 사계절을 이용한 조리법 개발이 필수적이다. 풍부한 수산물의 사계절 활용을 위해 젓갈류를 개발, 발전시켰고 보관방법, 기구의 연구를 통해 건조음식, 소금을 이용한 절인 음식, 장류를 이용한 장아찌류 등을 개발하였다. 이러한 방법은 세계적으로 유래를 찾을 수 없는 전라도만의 독특한 음식문화이다.

넷째, 호남지역은 역사적으로 유배의 땅이다. 거듭된 당쟁으로 각지에서 활동하던 시인목객이 유배되어 오면서 전라도 지역의 문화와 외지의 문화가 접목되어 유배문화가 피어났다. 반골적 기질과 예술적 기질이 풍부한 이들이 시대와 환경을 초월하여 풍류와 깊은 예술의 경지를 추구하면서 타협하지 않는 문화적 전통을 가진 인맥으로 전승되었다.

다섯째, 전라도 사람들의 넉넉한 인심에서 전라도 음식문화의 다양성을 찾을 수 있다. 전라도 음식문화는 상차림에서 느낄 수 있는데 상다리가 휘어질 정도로 풍성함에 있다. 음식을 대접함에 있어 한치의 소홀함도 없어야 한다는 가부장적 권위와 자신이 가진 모든 것을 다 주고자 하는 풍성한 마음과 만든 이의 풍성한 손끝에서 전라도의 넉넉한 인심을 느낄 수 있다.

2) 전라도 음식의 특징

전라도의 음식의 특징은 자연환경, 문화적 배경, 그리고 이로 인해 형성된 그

독특한 맛과 멋이다.

(1) 전라도 음식은 재료다.

가장 먼저 이해해야 할 것이 바로 전라도의 자연환경이다. 기름진 나주평야를 중심으로 풍부한 곡물과 그리고 청정해역과 갯벌에서 길러 올린 싱싱한 해산물, 산악지대에서 걷어 들이는 나물들. 바로 이러한 천혜의 자연환경이 남도 사람들에게 좋은 식자재를 공급해 왔고 이로 인해 다양하면서도 맛깔진 음식을 만들 수 있었다.

(2) 전라도 음식은 발효다.

전라도의 따뜻한 기후가 음식에도 큰 영향을 미쳤다. 변질을 방지하기 위해서 간을 짜게하고 고춧가루를 많이 사용해 왔던 것이다. 유난히 젓갈 문화가 발달한 것도 이러한 것에서 연유한다. 김치와 젓갈의 종류만 해도 수십 가지가 넘는다.

(3) 전라도 음식은 정성이다.

부유한 양반들이 많이 살았던 남도지역이다 보니 상차림 자체가 풍부할뿐더러 음식에 정성을 기울이고 기본 반찬의 수도 많다. 가문의 음식들이 지금까지 면면히 계승되어 왔고 또한 종가집에서는 음식 맛을 다투면서 점차 그 맛이 발달해 왔다.

(4) 전라도 음식은 멋이다.

전라도 사람들은 음식의 색깔까지도 중요시 했다. 그저 ‘배를 채우는 음식’ 아니라 색깔을 음미하고 그 색깔의 아름다운 조화를 이뤄내는 풍류까지 즐기게 된 것이다. 또한 순박하고 후한 인심이 이웃 간에 정을 베풀고 나눠주면서 살아가는 멋을 내기도 했다.

3) 전라도 전통음식의 산업화

하늘과 땅 대륙과 해양의 힘이 만나 달고, 시고, 짜고, 맵고, 쓴 오미를 담아 후덕한 인심과 깊은 손맛을 더해 다듬고 씻고 절이고 버무리고 굽고 조리고 삭혀 만든 것이 전라도 음식이다.

우리네 어머니들 손맛에서 비롯된 각종 무침과 젓갈·고추장 등 발효음식, 집안 대대로 전해져 내려오는 한정식이 으뜸이고, 뿌리 깊은 전통가문에서는 음식과 관련된 문화, 애깃거리가 산재한 곳이기도 하다.

첨단산업화가 우리의 옛 것들을 거칠게 몰아내고 있지만 우리 한복판에 ‘웰빙바람’이 불고 있는 것을 보면 분명 우리 선조들이 남기고 간 전라도 전통음식에 미래가 있고, 그 속에 ‘블루오션 전략’이 있다.

전라도가 살기위해서 명가에서는 대문을 활짝 열어주었으면 하는 바람이다. 기술과 이름을 전수해주고, 이로 인해 많은 일자리가 창출되어 음식의 종주국인 전라도가 그 전통성과 명분을 갖도록 종가의 뒷받침이 필요하다.

III. 전라남도 명가의 전통음식 산업화 사례연구

1. 해남 윤씨 종가의 비자강정과 녹차 설기

처음으로 해남 연동리의 해남 윤씨 종가를 찾았다. 연동리는 특히 해남 윤씨가 터를 닦고 집성촌을 이뤄 520년간 누대에 걸쳐 살아온 대표적인 동족 마을로 예조상의 흔적이 원형 그대로 전해 내려오면서 문화재의 보고(寶庫)라 불릴 만큼 전통의 모습들을 간직하고 있었다.

마을 입구에 있는 고산 윤선도 유적지 표지석과 연지라 부르는 연못, 조선시대 문인이자 대표적 시조시인인 윤선도의 고택인 녹우당(綠雨堂), 어초은사당, 추원당 등이 연동 마을을 찾는 외지인들을 다정하게 맞아주었다.

(재)윤고산문화재단 이사장이자 종손인 윤형식옹과 이야기를 나누는 동안 다과상이 나왔다. 종부께서 직접 준비해주신 다과상은 소박하지만 깊은 맛이 우러났고 직접 재배한 녹차는 다른 어느 곳에서 맛 본 녹차보다 향과 맛이 훌륭했다. 다과상에는 비자강정, 마름다식, 산자, 녹차설기, 꽃감쌈, 약과 가 있었다. 다과상의 차림새가 그 집안의 가풍이나 법도, 사회적 지위 등을 가늠하는 척도 가운데 하나였던 때도 있었다고 하니, 음식하나하나에 정성과 노력이 가득해 보였다.

비자강정은 마을 뒷산의 해남윤씨 선조들이 조성한 비자나무숲에 열리는 비자를 이용한 이 가문만의 독창적인 내림음식으로 비자 열매의 독특한 향과 쌉싸래한 맛은 어느 곳에서도 맛 볼 수 없는 독특한 것이었다. 수개월에 걸친 노력과 정성으로 만들어진 비자강정은 맛과 멋을 함께 느낄 수 있는 음식이었다.

녹차설기는 인근 3만평 규모의 녹차밭에서 직접 재배한 녹차를 가루 낸 말차로 만든 떡으로 흰떡과 녹차가루를 켜켜로 넣어 색다른 맛과 풍미, 형태를 갖추고 있었다. 말차를 이용해서인지 다른 차떡에 비해 색이 고왔다.

다식이나 약과에도 말차 가루를 이용하였다. 약과는 매작과의 형태로 만들었으며 다른 것은 일반 약과와 같았지만 집청꿀 위에 설탕을 묻힌 점이 특이했다. 약과를 먹을 때 집청꿀이 손에 묻어 불편하다고 생각했었는데 설탕을 묻히니 손에도 달라붙지 않고 접시에도 달라붙지 않고 맛도 좋아 어느 다과상에 내놓아도 손색없는 내림 음식이었다.

비자강정은 특색은 있지만 대량생산이 어렵고 독특한 맛이 일반인들에게 널리 소비되기는 힘들다고 본다.

반면 녹차설기는 해남에서 직접 키운 녹차 잎을 이용하였으므로 보성의 녹차가

음료 녹차로서 부각 된다면 틈새공략으로 해남 윤씨 종가의 녹차에는 품질과 역사, 정통성을 부여해 좋은 상품으로 자리매김할 수 있을 것이다. 조리법이 이미 표준화 되어있기 때문에 해남 윤씨의 브랜드명만 도입하면 되므로 이미 절반을 와 있다고 해도 좋을 것 같다. 또한, 최근 떡의 소비가 늘고 빵의 소비가 감소하면서 다양한 떡개발이 한창이므로 시기에 적절하다고 본다.

2. 담양 고산 윤선도 11대손의 발효음식

음식은 지역특산물을 이용한 향토음식과 일상적으로 가정에서 식사 등으로 먹는 반가음식, 최고의 재료와 조리법, 조리사들이 임금께 올리는 궁중음식으로 구분된다. 이번에는 궁중음식이 지니는 화려함이 아닌 전라도 양반가의 소박하면서도 편안하고 기품이 있는 음식을 맛보았다.

발효음식으로 대를 잇고 있는 11대손 윤해경씨는 지난 80년대 후반 본가인 해남에서 현재 담양 고서로 이주해 살고 있었다. 집안으로 들어가니 발효음식의 대가임을 말해주듯 집안 한 가운데에 장독대가 즐비하게 놓여 있었다.

집안의 유일한 후손으로 명맥을 유지하고 있는 윤씨는 종가음식의 맛을 살린 식당을 운영하고 있었다. 종부는 아니지만 집안의 막내딸로 대를 이어 장으로 달인 발효음식, 특히 메주와 찹쌀풀을 섞어 발효시킨 집장으로 모든 음식을 만들었다. 이는 해남윤씨 집안에서 대대로 내려온 방식이라고 한다.

집장으로 만든 것갈과 장아찌는 늘상 손님이 끊이지 않는 명가의 특성상 언제든지 손님을 맞을 수 있도록 준비해 두어야하는 음식이었다고 한다.

민물참계장과 토하젓, 진석화젓, 돈베젓, 명게젓 등 옛날 것갈과 풋고추와 고소한 맛의 햇된장, 흥어회, 호박잎, 연근 조림, 호두엿장조림, 삼합장파, 죽순나물, 떡갈비, 굴비, 장아찌, 전 등 한 상이 차려졌다.

이 중 민물참계장과 양하장아찌는 어느 집안에서는 맛볼 수 없는 집안 대대로 전통의 맥을 이어온 최고의 음식이었다.

민물참계장은 초여름이 되어 탱탱하던 게살이 약해지면 쇠고기를 먹이로 주었던 것에서 착안하여 참계살과 쇠고기를 된장으로 양념하여 볶아 계 껌질에 담아내는 독특한 계장이었다. 집안에 손님들이 찾아오면 참계장이 나올 때까지 숟가락을 들지 않고 기다렸다 밥을 먹었을 정도로 집안의 대표 음식이었다고 한다.

양하장아찌는 가지가 열리는 늦여름에 피는 양하 꽃대를 장아찌로 만들어 까칠까칠 씹히는 맛 뒤에 입속을 개운하게 하는 박하 맛이 감돌아 뒷맛이 깔끔했다. 장으로 달였기 때문에 자칫 느끼할 수 있는 발효음식의 비린내를 제거해 주는 효과를 가지고 있다고 한다.

깻잎장아찌는 간장을 이용하던 기존의 장아찌와는 다르게 장과 소금을 부어 끓인 다음 재빨리 식혀서 만들어 깔끔한 맛이었다.

윤해경씨는 식당을 운영하고 있었지만 윤선도 11대손 집안으로 명예에 손색이

없는 깊은 맛을 전달하는데 최선의 노력을 다하고 있었다.

몇 대째 이어 내려오는 가업을 마다 않는 윤해경씨 따님의 정신이 있었기에 직접 손으로 키운 채소와 장들을 힘들어도 고스란히 자손들에게 물려주려고 하겠지만 다음 대를 이을 후손들은 어머니와는 다른 더욱 개선된 환경에서 자랐기에 상품으로 개발하고 균일화 하고 재생산 시스템을 갖추어야 하는 필요성을 깨닫지 못한다면, 명가음식의 대물림은 육체적 노동을 고스란히 물려주는 결과라고 생각된다.

맛은 그대로 유지하되 방법은 개선되고 체계화, 현대화된 시스템을 갖추어 후손들에게 물려주어야 한다는 필요성이 절실하다.

주로 찾아오는 고객들이 이름만 들어도 고개를 끄덕이는 명사들이라고 자랑스럽게 말씀하시는 윤씨. 그들이 즐겨 찾는 이유는 그 음식들이 그들 계층의 입맛과 문화에 적합하다는 것을 역으로 증명해주고 있다. 저렴한 단품을 찾는 관광객을 겨냥한 음식개발 또한 이루어지고 가격이 비싸더라도 희귀한 음식과 정성에 그 맛가를 충분히 지불하면서도 감사하는 고객들을 겨냥한 음식 도한 개발되어 고객의 수요와 계층에 맞는 차별화된 전략이 필요하다.

타 지역에 비해 공업기반구조가 약한 전라도가 발전할 수 있는 길은 청정한 자연환경을 바탕으로 한 관광산업과 무공해 자연식품이라고 할 수 있다. 이곳에서 맛 본 참계장은 맑은 물에서만 산다는 참계로 만들어 전라도의 무공해 자연식품을 대표할 수 있는 좋은 재료였고, 식물성 고단백 고지방 식품인 콩과 쇠고기, 계살이 어우러진 독특한 맛의 참계장은 그야말로 ‘welling-being 전라도’라는 캐치프레이즈까지 연상시켰다. 농약을 하지 않는 땅에서 되살아 난 땅의 기운으로 자연이 키워낸 무공해 채소로 만든 나물, 발효음식으로 대표되는 전라도의 짜고 곱삭은 음식이 주류를 이루었다.

또한 전라도의 청정한 자연에서 자란 양하로 만든 장아찌는 어느 곳에서도 맛 볼 수 없었던 독특한 것이었다. 특히 양하의 독특한 맛과 효과를 알려 일본 등지에 수출한다면 김치 등과 함께 우리나라를 대표할 수 있는 음식으로 자리매김할 수 있을 것으로 본다.

이와 함께 관광객을 겨냥한 음식개발이 함께 이루어져야 할 것으로 본다. 밥의 섭취량은 줄어드는 추세에서 반찬 가지 수나 양을 늘리는 한정식은 잔반을 늘리는 원인이 될 수 있으므로 주식의 개발이 필요하고 반찬의 개선 또한 필요하다고 본다.

새로운 상품개발 음식을 발견하였고 명가의 구성원들에게 지속적인 정보전달과 교육 등 자극이 필요함을 느꼈다. 현재 하고 있는 일에 젖어 명가는 이름을 드높이고 지역특산물을 이용하여 지역주민이 살 수 있도록 지역을 이끌어가는 유지로서 명문가로서 자리매김해야 할 것이다.

3. 화순 양씨가의 흑두부

이 곳 식당은 제주 양씨 가문 출신으로 조선시대 대학자 중의 한명인 학포(學圃) 양팽손의 13대손인 양덕승씨가 운영하고 있었다. 주인이 직접 설계해서 지었다는 한옥 형태의 아름다운 식당은 현대와 과거가 절묘하게 어우러진 모습이었다. 검은콩으로 만들었기에 검정 두부로만 알고 있었지만, 화순 흑두부집 주인의 아이디어로 흑두부라는 이름을 붙였다.

마당 뒷켠에서는 직접 아궁이에 불을 지펴 가마솥에 콩물을 끓어내 흑두부를 만들고 있었다. 5~6시간 불린 검정콩을 맷돌로 간 뒤 무쇠솥에 넣고 참나무 장작불로 끓여내고 있었다. 가스불을 사용해 불을 때면 두부 본래의 맛이 제대로 살지 않기 때문이다. 장작불을 이용해야 고소한 맛이 우러난다고 한다. 간수 역시 소금대신에 바닷물을 가져다 사용하고 있었다. 콩물을 끓여내는 작업은 옛 방식 그대로였지만, 비지를 걸려내거나 콩물을 짜내는 방법은 맷돌로 누르되 기구를 사용하여 힘들이지 않고 편리하게 하였다. 이 역시 과거와 현대가 어우러진 모습으로 사장의 합리적인 경영 철학을 엿볼 수 있었으며 대량생산의 가능성을 엿 볼 수 있었다.

검은 콩은 대두와 영양소의 함량은 비슷하지만 노화방지 성분이 4배나 많고 성인병 예방과 다이어트에 효과가 있는 건강식품이다. 이와 비슷한 식품으로서 서양의 치즈는 우유 단백질을 이용하여 만들었다. 최근 웰빙의 바람으로 채식을 위주로 한 동양음식에 대한 관심이 높아지면서 미국에서도 순두부가 인기음식으로 판매되고 있다고 한다. 이런 서양사람들에게 두부를 선보인다면 치즈 대체 식품으로도 판매되지 않을까 싶다. 특히 검은 콩의 좋은 점만을 가득 담고 있는 흑두부는 최고의 웰빙 음식이라고 할 수 있다.

검은콩으로 만든 흑두부는 사찰음식으로서 송광사 현고 스님께서 사장에게 일러주셨던 음식이라고 한다. 고기를 금하는 스님들의 주요한 단백질 공급원으로 검은콩으로 만든 두부는 절에서도 특별한 날만 보는 귀한 음식이었다고 한다. 사찰에서는 검정콩 두부나 검은 두부라는 명칭으로 불려 졌는데, 이집 주인의 아이디어로 흑두부라는 이름을 붙여 세상에 널리 알려지게 되었다. 흑두부는 두부와 만드는 과정이 달라 많은 시행착오 끝에 오늘날의 흑두부가 만들어졌다고 했다.

검은콩에서 시작해 검은콩으로 끝난다는 말처럼 흑두부보쌈, 흑두부버섯전골, 비지파전, 순두부찌개, 두부김치찌개, 청국장찌개에 이르기까지 여러 종류의 음식을 개발하였다. 불가(佛家)에서는 흑두부만 먹었다면 양사장은 일반인의 입맛에 맞추기 위해 다양한 요리를 곁들였다. 모두 검은콩 천지였다.

검은콩물은 고소하고 진한 맛이었다.

흑두부보쌈은 고소한 흑두부와 쫀득한 돼지고기에 막 담은 생김치와 묵은 김치, 깻잎 장아찌, 무말랭이 무침 등을 곁들였다. 흑두부와 돼지고기, 무말랭이를 깻잎 장아찌 한 장에 넣어 싸먹었더니 고소하면서도 달콤하고 부드러운 맛이 일품이었다.

비지파전은 두부를 만들고 난 비지를 사용해 만든 것으로 고소한 비지와 각종 야채에 오징어를 넣고 흰콩과 검은 콩을 넣어 씹는 맛이 시중에 있는 다른 전들과는 차별화된 맛이었다.

청국장찌개는 흰콩과 검은 콩을 섞어 전통 방식 그대로 황토방에서 잘 띄운 청국장으로 만들어 구수한 맛이었다.

흑두부탕수육은 흑두부를 튀겨 탕수육 소스에 버무린 것으로 소스에도 흰콩과 검은 콩을 넣었다. 아이들이 좋아할만한 음식이었다.

다른 지역에 비해 공업기반구조가 약한 전라도가 발전할 수 있는 길은 청정한 자연환경을 바탕으로 한 관광산업과 무공해 자연식품이라고 할 수 있다. 따라서 대한민국 흑두부의 원조로 자부하는 달맞이 흑두부는 화순에서 나오 자란 검정콩만을 사용해 만든 최고의 웨빙음식이며, 전라도를 대표해 세계화할 수 있는 음식으로 지역 주민의 고부가가치를 올려줄 수 있는 음식임에 틀림없다. 외국의 요리 경연대회에서도 우리 두부에 대한 관심은 높았기 때문에 검은콩으로 만든 두부는 더욱 시장 경쟁력이 있으리라 확신한다.

화순을 대표할 수 있는 흑두부, 흑두부의 재료인 검은콩을 이용한 산업화 전략은, 먼저 검은콩 밭을 대규모로 경작하여 아이들의 체험학습장을 만들어 직접 콩을 갈고 단백질을 용고 시켜 두부를 만들어 볼 수 있게 한다. 그리고 맑은 사평 계곡에 손을 씻게 하고 저녁에는 떠오르는 달을 맞으며 강강술래를 하는 프로그램을 구성하는 것이다.

절에서 스님들이 먹던 귀한 검은두부가 한사람에 의해 흑두부라는 세상에 없던 이름을 가지게 되었고 이것이 이제는 보통명사처럼 사용되고 있다.

밖으로는 이 고귀한 흑두부라는 음식을 식당에서 판매하는 것으로만 그칠 것이 아니라 상품으로 만들어 전국으로 세계로 판매하여야 하며, 안으로는 검은콩 농장, 흑두부 체험 학습장, 가족과 학교 단위의 야영장 등 관광 인프라 구축의 핵으로서 거대한 흑두부 문화단지를 조성하고 외부 관광객을 유치하여 화순의 경쟁력을 살려내는 것이다.

4. 담양 정철집안의 상추김치 ‘불뚱지’

더위를 물고 가는 장맛비가 뿌린 시원한 초여름날. 녹음방초 승화시라 했던가! 푸른 초록이 꽃보다 아름다웠고, 세상은 너무도 맑았다.

평생을 손에서 책이 떠나지 않았고, 지금은 사라져 가는 양반의 모습과 생활방식으로 그대로 살아가고 있는 이당선생과 점심식사를 하게 되었다.

식사 준비는 89세 되신 안주인의 손끝에서 이루어졌고, 잔심부름은 손자가 맡아하고 있었다. 밥상은 소박하지만, 장, 젓갈, 김치, 굴비구이, 조치, 무침 등 한식 반상차림의 가짓수와 놓는 법의 격식을 갖추고 있었다. 식사를 준비할 때, 안주인이 상을 둘러보시더니 급히 조기를 급기에 그 이유를 몰랐는데, 반찬가짓수를 점

검하다 빠트린 것을 발견하고 부랴부랴 구운 이유를 그제서야 알았다. 바깥주인의 밥상은 대청마루에 따로 차리고, 안주인은 부엌에서 손자와 함께 하셨다.

똑같은 채소를 가지고 김치를 담아도 만드는 법이나 요리하는 사람의 손맛에 따라 그 맛은 너무도 다양하다. 정철 선생의 후손 이당선생댁에서는 400년째 이어져 내려오는 상추씨앗을 가지고 텃밭에 상추를 키워 ‘불뚱지’라 불리는 상추 김치를 담고 있었다. 조선시대부터 상추를 키워왔고, 그 씨앗을 받아 이듬해 다시 뿌려 상추를 키워오기를 400년. 같은 토양에 같은 종자의 씨앗을 뿌려 거둔 상추로 김치를 담았고 후손들은 그 찬을 그대로 먹어오고 있었다. 불뚱지의 맛을 보고 있노라니 마치 과거로 돌아간 듯한 착각을 일으켰고, 조선시대 유물을 보는 느낌이었다.

불뚱지를 담는 상추는 씨가 나오기 전 연할 때, 뿌리부터 줄기와 짧은 잎을 사용한다. 보기에는 색깔이 검고, 대가 길어 어린 것과도 같았고, 향이 베어나오는 것이 허브같기도 하고, 입에 넣고 깨물어보니 쌈싸름한 맛이 약초를 씹는 것도 같았다. 개량종 상추는 향이 적고 잎이 큰 반면, 정씨 집안에서 키운 상추는 빨리 피고 연하며, 수확량이 적어 초여름 잠깐 재배하는 귀한 상추이다.

상추 절이는 방법도 먼저 굵은 소금을 적게 뿌리고, 잠시 후 간수에 담갔다 건져 바구니에 반쳐 놓는다. 학독에서 고추와 마늘, 양파를 갈아 고추양념을 만들고, 물기 빠진 상추를 슬슬 비벼 담는데, 비비는 손의 주름만큼이나 삶의 깊은 맛이 배어 나왔다.

배추김치 담는 법도 나주지역에서 전해져오는 ‘반지’ 담는 법과 비슷했다. 배추와 무를 쪄켜로 깔면서 굵은 소금을 약간 뿌려 놓고, 3일 후에 고추와 양념을 함께 간 묽은 고추양념을 부어 발효시킨다. 파김치도 파를 췄어 물기를 뺀 다음 고추양념에 비비지 않고, 간수에 담궈 절였다가 담는다.

전라도는 김치의 종주국으로써, 김치축제를 통해 얼마나 많은 노력을 기울이고 있으며, 광주광역시의 대표적 김치 브랜드 ‘감칠배기’ 판매와 김치를 이용한 다양한 상품 개발노력이 이루어지고 있다. 그러나 김치회사들의 영세성, 식중독 사건 등 식품의 안전성에 대한 국민들의 불신으로 식품사업은 항상 힘들고 어렵다. 식료품점에는 타지역에 있는 대기업의 김치들이 포장되어 판매되는 것이 현실이다.

과거 조선시대에 뿌려졌던 상추씨앗이 400년이 지난 지금 담양에 남아있다. 책을 읽는 양반의 반찬, 소박하면서도 마음을 맑게 해주는 송강 정철집안의 불뚱지. 김치의 본고장 전라도에 그 정통성을 부여해 줄 뿌리를 한가지 발굴해냈다.

하루하루 사라져 가고 있는 조상들의 김치 만드는 방법을 빨리 전수받고 보전하여야 하며, 전라도의 김치가 우리나라뿐만 아니라 세계로 뻗어나가도록 해야겠다.

5. 영광 연암김씨 종가의 궁중식이 전수된 한정식

영광 연암김씨 집안의 대대로 내려오는 양반의 음식을 처음 접했을 때의 느낌은 하얀 모시수건을 보는 것 같았다. 굴비, 조기, 홍어, 찹쌀, 매실 등 영광지역의 특산물과 귀한 재료들을 다양하게 사용한 음식에서는 종택에서 느껴지는 富를 느낄 수 있었다.

조상이 대대로 벼슬을 지냈으며, 5대조는 이씨 왕조의 제사를 집도하는 책사를 지내고 낙향하였다. 그래서 궁궐의 제사상차림이나 평상시 음식을 그대로 전수받았다는 종부의 설명을 듣고, 음식을 접하니 전라도의 다른 명가음식에서 볼 수 없었던 ‘오이초선’이 있었다.

‘선’ 이란 야채를 써는 조리법을 뜻한다. 지금 한식조리기능사 시험과목 중에 소금에 절인 오이를 기름 두른 팬에 볶는 오이선이라는 요리가 있다. 궁중요리를 책으로 펴낼 때 일본요리방식을 도입하여 잘못 전수되고 있지 않는가 하고, 몇몇 학자들이 문제를 제기한 적이 있다.

그런데 연암 김씨의 집안의 종부가 차려낸 오이초선은 ‘오이에 칼집을 넣고, 조미된 소량의 국물에 쪄낸 다음, 양념하여 볶은 쇠고기와 표고버섯, 채 썬 달걀황백지단을 끼워 넣고, 촛물을 끼얹은 요리’였다. 이 음식이 바로 궁중방식 그대로 만든 오이선이 아닐까? 하는 생각이 들었다. 방송이나 책을 통해서 과거의 요리로만 여겨졌던 궁중요리를, 연암 김씨 집안의 종부는 대대로 이어져오는 우리집 안의 음식이라며 습관처럼 요리하고 있었다.

제사 음식으로는 선대의 할머니께서 홍어를 좋아하셔서 그 분이 돌아가신 뒤로는 세상에 홍어찜을 빠트리지 않는다고 하였다.

조기찜은 조기를 먼저 한번 쪄낸 다음, 깨, 마늘, 실파만을 고명으로 얹어 다시 씬다. 흔히 올리는 달걀지단, 실고추, 석이버섯 등을 올리지 않는 것이 특이했다.

같이 식사를 하던 7세 어린아이가 김치 맛이 좋다면, 묵은지로만 밥을 한 그릇 뚝딱 비웠다. 계장이 밥도둑이라는 말을 들었어도 묵은지가 밥도둑일 줄이야!

기대하고 갔던 영광굴비로 만든 장아찌는 맛 볼 수 없어 아쉬웠다. 종부가 시집 올 때만해도 여러 일꾼들이 앞바다에서 잡아온 조기를 마당에 한가득 쳐진 줄에 말려, 썩지 않도록 보리위에 보관했고, 손질한 굴비살만을 고추장에 묻어 만든 굴비장아찌를 1년 내내 먹었다고 한다.

요리솜씨가 뛰어난 때문인지 약식을 포함한 모든 음식이 빛이 나는 듯 밝고 반들거리며 맑았다. 음식의 맛은 담백하였다. 대장금이 선조임금께 음식을 올리면 ‘음, 맛이 좋구나!’ 하는 드라마의 대사가 절로 나왔다.

영광 군남마을 효자문을 뒤로하고 궁중요리 방식의 한정식 식당을 운영하면 좋겠다. 전라도를 대표하는 음식 중에 한 가지가 바로 상다리 부러지게 차리는, 가짓수 많은 한정식이다. 각기 맛이 강한 음식을 함께 내놓는 것이 아니라 맑고 담백한 맛이 조화되도록 하며, 전라도에서 보기 드문 궁중의 조리방식과 조정의 벼슬을 지낸 조상으로부터 전수받은 정통성을 겸비한 한정식을 맛보이는 것이다.

6. 장성 고산서원의 가죽나무붕어찜

장성군 진원면의 고산 서원에서 조선조 성리학의 6대가의 한 사람인 노사 기정진 선생의 행적과 학문을 접하게 되었다. 노사는 이일분수설의 주리론적 입장을 취하였으며 그 정신을 이어받은 선생의 손자 송사 기우만 선생의 생애에 대해서도 알 수 있었다.

송사는, 1905년의 을사조약은 국치적 굴욕을 드러낸 협정이므로 철회와 매국오적을 주목하고 군신이 단결하여 생사를 걸고 일전을 도모하자고 상소를 올렸으며, ‘호남의사열전’을 저술하여 애국애족의 정신을 고양하고 국가자존권을 회복하려 하였다. 전통적 도학의 의리론을 계승한 강개지사로서의 송사는 강인한 항일의리정신을 구현하였다.

그의 조부인 노사의 도학이 체(体)를 이루면서 용(用)으로 나타난 것이고, 동시에 노사의 체용일원론이 조손 사이에서 사상의 체계가 형성되었다. 노사는 벼슬길을 멀리하고 산야에서 독학수신 학문의 길을 밟은 선비로서 일생을 마쳤으며, 송사는 1980년 전국훈장 국민장에 추서 되었다.

음식을 먹는 것은 그 재료가 갖는 기운을 먹는 것이다. 나라를 구하고 바른 뜻을 세운 선비들이 먹던 음식은 서원 뒷산 대나무밭에서 캐온 죽순으로 만든 죽순초무침과 마당에 곧게 자란 참가죽나무에서 베어낸 어린 가죽나무잎을 말려 만든 부각, 마을 앞 황룡강에서 잡은 붕어와 말린 가죽 잎으로 오랫동안 조려 만든 붕어찜, 종부가 직접 담은 청주, 짐장과 조청, 깻잎장아찌, 호박잎찜, 제를 올리기 위해 서원을 찾는 유림들을 위한 북어찜 등이었다.

원래 노사 선생댁 사람들은 육식을 즐겨하지 않아 반찬에 고기는 거의 없으며, 양지머리로 육수를 내어 고기는 넣지 않고 그 국물로만 음식을 한다. 개운한 채소 등을 즐겨먹고 소식을 하였다. 가난을 극복하면서 학문하는 자세나, 평소생활 속에서 보여준 절의와 정미하고 심오한 사상적 조예를 바로 노사 선생 집안의 음식에서도 엿 볼 수 있었다. 조상의 살아온 방식을 전수하며 조상의 음식을 먹고 느끼며 그 정신을 이어가고 있다는 것을 알았다.

명가들을 방문하면서 회를 거듭 할수록, 처음에 음식만을 바라보며 느꼈던 떨리는 감동에 부끄러움을 느낀다. 전라도 음식을 산업화하고자 특이한 조리법이나 희귀한 음식을 찾았지만, 이는 잘못된 생각이었으며, 지금 내 주변에 널려있는 식품들이 바로 소중한 전라도의 유산이었다는 것을 깨닫게 되었다.

명가음식을 상품화하기 위해 우리 주변에 널린 청정한 자연에서 나온 전통 식재료를 상품화하는 것이 급선무이다. 그 후에 비로소 음식이 생산될 수 있는 것이다. 아토피가 심하고, 소아비만으로 써름하는 우리의 식생활에서 가족의 건강을 책임져야하는 주부들은 생활의 편리함을 쫓아 집 앞 가게에서 구입한 인스턴트식품으로 우리 가족의 밥상을 차리려 하고 있다. 가죽나무잎, 죽순, 참붕어를 손쉽

게 구할 수 있도록 보급해야 하고, 소비자들이 만족할 수 있는 가격에 접근해야 한다. ‘평범이 비범이다’라는 진리를 되새겨 본다.

III. 결 론

미래의 부가가치를 창출하는 사업은 외식산업이다. 자영업자의 50%가 외식업에 종사하고 있어 외식업의 흥망이 국가경제를 뒤흔들 수도 있다. 이 시점에서 외식산업의 활성화를 위해서는 특색 있는 지역의 음식을 발굴하고 상품화하는 것이 무엇보다 중요하다. 때문에 전라도 지역의 종가와 명가의 전통의 혼이 담긴 내림 음식과 그 조리법을 취재하고 발굴하는 것은 매우 중요한 일이라 할 수 있겠다.

종가나 명가의 후손들에게만 전해져 온 음식들을 일반인들도 쉽게 맛볼 수 있도록 하기 위해서는 대량생산과 산업화가 반드시 필요하다. 이를 위해서 종가에서는 기술을 전수해주고, 생산업체에서는 음식에 대한 권리를 갖도록 하여 전통 음식을 보급했다는 보람과 긍지를 갖도록 해야 할 것이고, 생산업체에서는 종가나 명가의 음식과 조리법을 표준화하고 상품화하여 판매한다면 종가음식의 과학화나 체계화도 가능할 수 있을 것이라 생각된다. 또한 종가나 명가에서는 지역의 특산물을 이용하므로 지역산업의 활성화에도 이바지 할 수 있을 것으로 보인다.

전라도 종가 음식의 산업화와 표준화는 전라도 전통음식의 산업화를 가능케 할 것이며, 음식의 종주국인 전라도를 세계 속에 우뚝 서게 할 수 있을 것이다. 이를 위해서는 종가나 명가의 도움 없이는 절대 불가능하다. 종가와 명가 그리고 산학의 연계가 이루어진다면 전라도 음식이 관광 상품으로 개발되고 세계 속의 음식으로 자리매김하게 될 것이다.

참 고 문 헌

1. 남도음식기행, 전라남도, 2005.
2. 광주 음식명가 별미집, 광주광역시, 2005.
3. 남도음식명가 별미집, 전라남도, 2003.
4. 연, 무안군, 2004.
5. 나주 향토음식의 발자취, 나주시, 2005.
6. 미향 광주의 향토음식, 광주광역시 농업기술센터, 2002.
7. 전라북도 향토음식 이야기, 신아출판사, 2002.
8. 상차림 선물음식, 광주향토음식연구회, 2001.
9. 남도땅 멋길 맛길, 디자인하우스, 2000.
10. 신영희. 전라도 음식, 주부생활, 1999.
11. 광주의 전통음식, 광주민속박물관, 1997.
12. 자랑스러운 한국음식점, 서울특별시, 2005.
13. 남도의 맛, 세계의 맛, 전라남도, 2001.
14. 황혜성 외. 한국의 전통음식, 교문사, 1990.
15. 김광호 외. 식생활과 문화, 교문각, 2001.
16. 황혜성. 조선왕조 궁중음식, 궁중음식연구원, 1998.