

부산의 전통·향토음식의 현황 고찰

신애숙*

< 목 차 >	
I. 들어가는 말	IV. 결론
II. 음식문화의 측면에서 본 부산의 특징	참고문헌
III. 부산의 전통향토음식	ABSTRACT

I. 들어가는 말

선조들이 즐기던 옛 음식문화에 관한 관심이 높아지고 있다. 전통음식, 향토음식, 토속음식 등의 이름으로 전래 식문화에 대한 담론(discourse)들이 쏟아져 나오고 있는 것이다. 이같은 전래 식문화에 대한 관심이 높아진 주요 원인으로는 첫째, 건강상의 이유와 둘째, 문화산업화의 두가지를 들 수 있겠다. 설명컨대 현대 한국인의 생활방식 및 식습관이 서구화되면서 한국인의 성인병 발병비율이 높아졌다²⁾. 이러한 가운데 서구식 식습관이 성인병 발병확률을 높이는 반면 한국 전통적 식습관이 건강에 유익하다는 각종 연구결과가 발표³⁾되었다. 그결과 한국의 전통 식문화에 대하여 관심이 높아지고, 많은 논의들이 전개되고 있다.

이와함께 영화산업, 관광산업, 디자인산업과 같은 문화산업이 부가가치가 매우 높은 미래지향적 산업이라는 확신도 전통 식문화에 대한 관심을 높여 놓은 결과가 되었다. 특히 문화산업 중에서도 관광산업의 경우 여타 종류의 문화산업과는 달리 고도의 전문지식을 갖춘 인적자원, 고도의 기술력, 많은 자본이 필요치 않아 관광자원을 갖춘 지역에서 쉽게 전개할 수 있는 문화산업이다. 이에 지방자치제도 실시 후 지역수익의 향상을 도모하는 각 지방자치단체들은 관광산업 활성화에 관심을 기울이게 되었고, 그 관광산업 활성화의 일환으로 지역 전통 식문화를

* 양산대학 호텔조리과 조교수

2) 이철호, 주용재, 안기옥, 유시생 : 지난 일세기 동안의 한국인 식습관의 변화와 보건 영양상태의 추이 분석, 한국식생활문화학회지, 3(4):397, 1989.

3) 강인희. 한국식생활사. 삼영사:서울, 139, 1986.

신민자. 한국 식생활 문화의 어제와 오늘, 국민영양, 4:14, 1986.

한국영양학회: 한국인 영양권장량, 제6차개정판, 중앙문화진수출판,

관광 상품화 하고자 하였던 것이다.

이점은 부산에서도 예외가 아니다. 부산지역 주민들의 지역문화에 긍정적 관심의 증가, 건강을 위한 전통 식습관에 대한 호의와 더불어 부산지역 수익증대를 위한 관광산업의 일환으로 부산지역 전통 식문화에 대한 관심과 논의가 증가하였다. 특히 부산시는 타지역에 비하여 낙후되었다고 알려진 음식문화 수준을 향상시키기 위하여 1999년부터 연간 3가지씩 부산의 향토전통음식에 대한 집중연구의 용역사업을 실시하고 있다. 그리하여 1999년도에는 생선회와 동래파전, 흑염소 불고기가 연구대상 향토전통음식으로 선정되었고, 2000년에는 복어요리, 해물탕, 기장 곰장어가 연구대상으로 선정되어 연구가 진행 중에 있다. 부산지역의 전래 음식문화를 재 발굴하여 부산의 음식문화 수준을 높여겠다는 것이다.

이러한 맥락에서 보면 전통음식, 향토음식, 토속음식 등의 이름으로 부산지역에서 오래전부터 전래되어 오는 음식을 그 유래 및 특성과 함께 고찰하는 일은 유익한 연구가 될 것으로 판단된다. 이러한 연구를 전제로 하여 부산음식의 관광자원화를 위한 구체적 전략이 수립될 수 있기 때문이며 동시에 한국 전체 음식문화 연구 및 발전을 위한 좋은 자료가 되기 때문이다.

이에 본 연구는 한국 전통음식의 보존 및 발전 그리고 부산 식문화 발전의 차원에서 부역의 전통음식 및 향토음식을 유래 및 특징을 중심으로 고찰하고자 한다.

II. 음식문화의 측면에서 본 부산의 특징

1. 온대몬순 지역의 식문화

부산은 사계절이 분명한 온대몬순 지역의 한반도 남동부에 자리잡고 있다. 남쪽과 동쪽으로는 태평양에 접하여 있고, 서쪽에는 낙동강과 김해평야가 있으며, 북쪽에는 금정산이 있다. 이에 부산은 바다의 수산물 및 민물 수산물, 김해평야의 여러 곡식과 야채, 그리고 금정산의 임산물을 음식 재료로 풍요롭게 사용할 수 있다.

2. 국제 무역도시의 식문화

부산은 국제 무역도시로서 외국 특히 일본과 인적, 물적 교류가 많다. 외국에서 들어오는 다양한 식품들을 음식의 재료로 사용할 뿐만 아니라 동시에 외국의

다양한 조리법을 쉽게 접할 수 있다. 그리고 국제 무역 도시의 특성상 지역 주민 또한 식문화를 포함한 외래 문화에 적대적이지 않고 호의적이라는 점이다.

3. 신생도시로서의 식문화

부산은 20세기 초반까지는 부산포라고 불리우는 조그만 어촌 마을에 지나지 않았으나 1920년대 이후 일제의 대륙침략을 위한 전진기지가 되면서 1차로 크게 성장하였고, 1950년 6.25 동란과 함께 전국각지에서 피난민이 유입되면서 비약적으로 성장한 신생도시이다. 따라서 부산은 토착민보다 이주민이 더 많은 도시로, 각지역에서 이주해 온 주민들이 각자 자기 출신 지역 전래 조리법을 서로 교환하면서 새로운 조리법이 형성되는 식문화의 패스티쉬화가 이루어진 도시이다.

4. 광역도시로서의 식문화

부산 1920년 이후 성장하면서 인접지역을 지속적으로 편입시켜 행정구역을 확대하였다. 1910년부터 1936년 사이 동래지역이 부산으로 편입되었고, 1910년대 이후 김해지역 일부와 양산지역 일부가 부산으로 편입되었다. 따라서 광역도시로서 부산의 식문화에는 발생학적 특성이 다른 동래 및 양산지역 식문화와 김해지역 식문화가 포함되어진다.

III. 부산의 전통·향토음식

1. 전통음식과 향토음식의 개념정의

옛부터 전하여지는 음식에 대하여 현재 식문화 관계 연구자들은 전통음식, 향토음식, 민속음식, 토착음식 등의 다양한 명칭을 붙인다. 그런데 의미를 명료하게 하지 않은 채 이 용어들을 사용할 때 연구내용에 대한 불필요한 오해가 발생할 수 있으므로 이 용어들의 의미를 분명하게 할 필요가 있다.

전래음식에 대하여 가장 많이 쓰이는 명칭은 전통음식이다. 이희승 편 국어대사전⁴⁾에 의하면 전통이란 '관습가운데서 역사적 배경을 가지고 특히 규범적 의의

4) 이희승 : 국어대사전, 민중서관:서울, 3335, 1994.

를 지닌 것. 넓은 뜻으로는 일정한 집단 공동체인 가족, 국가, 민족 및 지역사회의 단위로써 전해내려 오는 사상, 관습, 행동, 기술들의 양식⁵⁾인데 때로는 그 문화 유산 속에서 현재의 생활에 의미, 효용있는 인습이나 습관을 일컬음'이라고 정의된다.

전통에 대한 위의 정의를 전제로 할때 전통음식이란 한지역에 전래된 음식 중 해당지역 사람들이 그 가치를 높이 평가하여 선호하는 음식을 말한다. 그리고 지역사람들이 가치를 부여하였다고 하기 위해서는 특정 연령층, 특정계층 등 일부층의 사람들 만이 아닌 지역전체 사람 다수가 최소 한세기 100년에 걸쳐 선호하여야 한다. 다수의 사람들이 3세대에 해당하는 한세기 이상 선호하고 있는 것이라면 가치가 있다는 확고한 증거가 되기 때문이다. 이에 Shils⁶⁾도 전통은 최소한 3세대는 지속되어야 한다고 주장하였다. 그리고 Burke⁷⁾는 한세대에서 다른 세대로 전달되어지는 데 적은 부분만 변하고 그 본질과 눈에 볼 수 있는 정체가 남아 있는 것이라고 하였고, 여건에 따라 끊임없이 변화되는 것이다⁸⁾. 따라서 전통음식이란 '지역의 특산물을 이용하여 그 지역의 독특한 조리법에 의하여 만든 지역 다수의 주민이 한세기 이상 선호하여 오고 있는 음식'이라고 정의되며 소중한 민족의 문화유산인 것이다⁹⁾.

전통음식 다음으로 널리 사용되는 전래음식에 대한 용어가 향토음식이다. 이희승 편 국어대사전에 의하면 향토¹⁰⁾란 '토지, 주민, 노동 등을 요건으로 하여 구성된 지역사회가 출생지, 현주소 등의 계기에 의하여 개인이나 인간집단과 특수한 관계를 가짐으로써 형성되는 사회개념'으로 정의된다. 따라서 사회개념으로서 향토에 음식의 개념을 결합한 향토음식이란 용어는 부적절해 보인다. 음식은 생활습관의 개념이지 사회개념이 아니기 때문이다. 오히려 향토라는 개념 대신 옛적부터 사회에 행하여 온 의, 식, 주 그밖의 모든 생활에 관한 습관을 의미하는 풍속이나 한 지방의 특유한 풍속으로서 토속¹¹⁾이라는 개념을 음식과 결합하여 토속음식이라는 용어가 의미론적으로는 더욱 적절해 보인다. 그런데 언어란 사회의 약속이며, 한 단어에 부여되는 일상적 소통성 또한 무시할 수 없다. 따라서 전통음식과 같이 다수의 주민에 의하여 한세기 이상 선호되지는 못하였지만 특정지역

5) 동아 원색 대백과 사전 : 24권, 497, 1993.

6) Edward Shils : Tradition, 김병서, 신현순 역 : 전통, 민음사:서울, 29, 1992.

7) See Peter Burke : Popular Culture in Early Modern Europe, London, 113-148, 1978.

8) 문수재, 양일선, 이민준 : 산업문화의 형태에 따른 식생활 변화가 국민영양과 식문화에

미치는 국제적 비교연구, 한국음식문화연구원 논문집, 3권, 1992.

9) 윤서석 : 한국의 음식용어, 민음사:서울, 5, 1991.

10) 이희승 : 국어대사전, 민중서관:서울, 4336, 1994.

11) 이희승 : 국어대사전, 민중서관:서울, 4012, 1994.

주민에 의하여 지속적으로 선호되어지는 음식을 향토음식이라고 사용하고 있는 현대의 언어소통 상황을 존중하지 않을 수 없다. 그러므로 향토음식을 '지역 특산물을 이용하여 그 지역의 독특한 전래 조리법에 의하여 만든, 지역주민이 선호하는 음식'이라고 정의할 수 있고 이 또한 고정적인 것이 아니라 시대에 따라 달라지는 것이다¹²⁾.

2. 대표적인 부산의 전통·향토음식

전통음식과 향토음식을 음식문화의 지속성 면에서 볼 때, 발굴된 부산의 전통·향토음식이 다양하지 못하기 때문에 현재 부산시에 편입된 김해지역(강서구)과 양산지역(기장일대)의 향토음식까지 포함하여 전통·향토음식으로 보고, 그 유래 및 발달배경을 소개하고자 한다¹³⁾.

1) 산성누룩과 산성막걸리

산성누룩과 산성막걸리의 유래는 300여년 전 금정산성에 오, 장, 김 3성이 정착하였는데 척박한 토질을 개간해도 3개월 식량밖엔 안되어 밭을 심어 밀기울을 이용 누룩장을 만들고, 띄운 누룩에 고두밥을 만들어 막걸리를 제조하기 시작한 것에서 유래되었다.

산성누룩과 막걸리가 알려지게 된 동기는 숙종33년(1707년) 동래부사 한배하가 전장을 축성할 당시 부역꾼에게 낮참으로 막걸리를 제공하여 별미로 소문이 났으며, 고 박정희 대통령 시절 밀주를 단속하였을 때도 산성막걸리는 보존지시를 하여 제조를 허가하였다. 1981년 국풍 81 행사 중 여의도에 '팔도토속음식' 코너에서 시음을 하여 세간에 알려지게 되었다.

이것의 특징은 산성의 물맛이 좋아 이 물로 빚은 막걸리는 얼음을 깨듯 설미가 들며마을 내력과 함께 선미가 돈다고 하였다.

2) 동래파전¹⁴⁾

동래파전의 유래는 숙종 39년(1713년) 동래성 산성창엔 미곡 2000석이 쌓여있었고, 순조 7년에는 동래성의 동문과 성첩수리를 위해 삼색곡 1만석과 연간 2000민(엽전을 켜는 껌미)씩 20년의 공사비용과 산성수비 예산을 세웠다고 기록. 이것으로 부역꾼의 식량으로 제공되었고, 또한 쌀가루와 맑은 물과 청정 미나리,

12) 두산세계대백과, 두산출판사:서울, 1999.

13) 김영복 : 한국전통향토음식 연구원 자료 참고.

14) 부산광역시 : 동래파전에 관한 연구결과, 1999.

각종 해산물을 넣어 지짐을 지져 먹게 되었다. 그러므로 동래성의 노동음식에서 발전하였으며 파전의 두께와 내용면에서 현재의 것과는 비교가 안될 정도로 부산의 풍부한 해물과 언양 미나리와 각종 야채를 곁들인 두꺼운 파전이였다.

시중에 알려지게 된 동기는 고 박정희 대통령이 부산 군수기지사령관 시절 산성 막걸리를 안주로 즐겨 먹었던 추억을 못잊어 3공화국 이후에도 계속 즐겨 찾았기에 더욱 유명해졌다고 한다.

3) 잉어찜과 메기탕

잉어찜과 메기탕의 유래는 조만포와 서낙동강 사이에 있는 둔치도(지금의 부산시 강서구 봉림동)는 1900년경 각지에서 온 사람들이 갈대밭을 개간하여 농사 짓고 주변에 서식하는 잉어 등 민물고기를 잡아 생활하였다. 그러므로 부산은 바다의 해산물 뿐 아니라 낙동강에는 잉어, 메기, 붕어, 쏘가리, 가물치 등 민물고기가 풍부한 자연조건을 갖추었다. 따라서 둔치도에는 잉어찜, 조만포에는 메기탕으로 먹거리타운이 형성되어 현재도 성시를 이룬다.

4) 재첩국

재첩은 가막조개 또는 갯조개라고 부르는데, 전설에 의하면 낙동강변 엄궁마을 한 어부가 두 아내와 살았는데 둘 사이가 친자매처럼 잘 지냈는데 어느날 어부가 고기를 잡다가 실종되자 두여인이 소복입고 한방에 살다가 3년 탈상 후 어부가 실종된 강가에서 함께 빠져 죽었다. 동네사람들이 시신을 찾으려 강을 뒤졌으나 재첩조개만 잡혀 어부는 죽어서도 자신의 뒤를 따른 두여인을 거느리고 한방에 사는 재첩조개가 되었다는 것이다. 예전에 엄궁동 사람들은 재첩조개잡이를 하여 양철동이에 이고 학장에서 구덕고개를 넘어, 하단에서 대티고개를 넘어 '재첩국 사이소'를 외치며 새벽에 팔러 다녔다. 이 재첩국은 다른 야채를 넣지 않고 재첩만 넣어 끓이는 것이 특징이다¹⁵⁾.

부산의 삼락동, 명지일대가 이 재첩국으로 유명하다.

(5) 민물장어구이

뱀장어는 9월 하순경부터 낙동강의 혈수역인 구포-금곡 주변에 몰려 염분없는 민물속에서 반평생을 보내고 깊은 바다로 돌아가 체질변화 훈련을 쌓는 곳이 금곡동 일대였다. 강서구 녹산 수문근처에 매년 4월에 어린 뱀장어가 수없이 몰려 들고, 뱀장어의 생태와 경로를 따라 북구 금곡동 일대에는 뱀장어구이 집이 많이

15) 김경자, 곽연주, 김명진, 김선희 : 경남지방의 향토요리에 관한 연구, 한국조리과학회지, 6(3):76, 1990.

생겨 일제때부터 금곡동 동원부락을 '장어마을'로 부르게 되었다.

민물장어구이의 특징은 장어뼈와 창자를 골라내어 토막을 낸 후 1차구이 한 후 양념발라 2차구이해서 간장, 고춧가루, 물엿, 마늘, 후추, 된장 등을 끓여 독특한 양념장에 찍어 풋고추와 야채, 시금치, 통마늘과 함께 먹는다. 지금도 금곡동 일대에는 장어구이 집이 많다.

6) 기장 갈치회

기장 갈치는 통일신라시대부터 유명하여 왕에게 진상되고 귀족에게 상납하는 생선이었다. 가을에 제맛을 내어 가을갈치라 하였으며, 갈치구이, 갈치자반, 갈치조림, 갈치젓, 갈치정식 등의 요리가 있다. 어묵 제조시에도 갈치살이 들어가야 맛이 있다고 하였다.

요즘도 기장일대에는 가을에 갈치회 무침요리로 유명하다.

7) 기장 멸치회

물밖에 나오면 금방 죽는다고 하여 멸치라는 이름이 붙여졌는데, 기장연안에서 많이 잡혀 양념고추장으로 무침을 하고, 소금에 절여 멸치젓을 담는다. 마른 멸치는 밑반찬용으로 사용된다. 옛부터 기장 연안의 멸치는 신선하고 맛으로 유명하였다.

8) 동래 썩굴레떡

초봄 새싹으로 참쌀과 함께 썩떡을 만들어 주먹으로 감싸쥐어 주물러 만든다. 썩굴레떡, 썩버무리, 썩털털이 라고도 한다. 동래지역에서 시작하여 부산의 전통음식으로 유명하다.

9) 산성 염소불고기¹⁶⁾

금정구 산성마을에 3성(오, 장, 김)이 정착하면서 그곳에 흑염소를 방목하여 야산에 약초를 먹고 자란 염소들이 건강하여 산성에서 남쪽으로 200미터 떨어진 남문마을에 염소를 키우기 위한 취락단지를 이루어 살게 되었다. 지금도 산성의 남문마을에는 방목하는 염소로 불고기를 하는 식당이 많다.

10) 기장 곰장어¹⁷⁾

곰장어는 기장미역, 기장갈치, 기장멸치 등은 유명하여 진상이나 상납품이었

16) 부산광역시 : 흑염소에 관한 연구결과, 1999.

17) 김영근 : 기장곰장어 자료집 제공.

으나 공장 어는 징그럽고, 눈도 없고, 입은 있으나 씹지못하고 먹이를 흡입 뱃속에서 삭히고 더듬 이로 먹이를 찾고, 몸의 양옆에 있는 구멍으로 진이 나와 자기를 보호하고 다른 고기와 같이 살 수 없어 천대시하던 고기였다. 귀족이나 부자들은 흉물이라고 먹지 않았던 공장어를 일반서민들이 농사를 짓다가 배고프면 아무데서나 불을 지펴 구워먹었고, 고기가 귀했던 시절에 단백질을 보충할 수 있는 식품이었다.

동의보감에 의하면 해만, 갯장어, 먹장어라 하였으나, 죽은 듯이 가만히 있다가 손으로 잡으면 공짝 공짝한다고 공(꽂)장어라고 부르게 되었다. 공장어는 수심 100-150미터 깊은 바다 밑바닥의 자갈이나 빨에서 서식하므로양식을 할 수 없고, 기장바다 지하 수심 40미터의 지하수를 수중모터로 바다물을 끌어올려 깨끗함을 유지한다.

공장어는 비타민 A가 다량 함유되어 있고, 성질이 고르고 독이 없어 약창, 개창치료에 효과적이며, 고혈압, 당뇨병, 주독, 정력에 효험이 있다고 한다. 한약재, 솔잎 등을 이용하면 더욱 영양을 보충 공급할 수 있고, 체하지 않는 성질을 가졌다고 한다.

공장어 요리종류로는 생솔잎 공장어, 짬뽕공장어, 양념구이, 소금구이, 통구이, 매운탕, 삶은 공장어, 볶음 등이며 기장을 시랑리가 원조로 기장에 많은 공장어 식당이 있다.

11) 아구찜

아구찜의 유래는 마산의 건아구찜에 버금가는 옥미 해물생아구찜, 동래의 참쌀아구찜이 유명하다. 1960년대 마산의 흑부리 할머니가 마산의 건아구찜을 팔기 시작하였고, 1984년 부산의 옥미아구찜에서 생아구에 부산의 다양한 해물을 첨가하여 해물생아구찜을 선보이면서 알려지게 되었다. 다음으로 동래의 참쌀 아구찜이 등장하여 IMF에도 매우 각광 받았던 외식업종으로 자리매김 하였다.

12) 오리요리

서낙동강과 조만포강의 풍부한 수량으로 민물고기가 서식하고, 낙동강이 철새들의 천국이 되었다. 그 중 청둥오리가 많았는데 날개가 퇴화되어 날지 못하도록 사육하여 식용화하게 되었다. 동래지역에서 청둥 오리탕을 하여 약으로 쓰기도 하였다.

청룡동 범어사 입구에 오리요리전문점이 많이 자리잡고 있다.

13) 구포국수와 가야밀면

구포국수의 유래는 6.25 동란때 구포시장의 국수공장에서 뽑아낸 국수로 피난민들을 위한 식사이었다. 낙동강 하구의 강바람에 말린 구포국수는 일마로 자리잡게 되어 1950년대 구포아주머니들에 의해 배달공급되어 부산시내 전역에 아주 인기가 많았다. 그리하여 1959년 10월 20여곳의 국수공장이 생산조합을 결성하여 상표로 등록하였다. 그러나 현재는 2개의 공장만이 존재하고 있어 시대에 맞는 국수로서 개발을 하지 못한 이유는 적극적 마케팅 전략에 실패한 것이 원인인 것으로 분석된다.

가야밀면은 국수를 즐기는 부산사람들에게 냉면같은 쫄깃쫄깃한 맛을 가미하여 가능성을 살린 밀면이 1980년대 탄생하게 되었다. 가야동에서 최초의 밀면집이 탄생하였고, 최근엔 가야 한방밀면 체인이 많이 탄생하였다.

그러므로 부산의 향토음식인 구포국수에 이북 피난민이 즐겨먹는 냉면과의 결합으로 한국전쟁이 만든 부산의 향토음식이다.

14) 생선회¹⁸⁾

부산지역의 특색을 살리고, 일본과의 교류에 의해 생선회 문화가 오랫동안 발전하였고 현재도 부산지역은 일본식 음식문화와 회문화가 외식문화의 주류를 이루고 있다.

18) 부산광역시 : 생선회에 관한 연구결과, 1999.

IV. 결 론

이상으로 부산의 전통 향토음식을 고찰한 결과를 볼 때, 부산지역에 100년 이상 다수의 부산지역 주민들에 의하여 선호되어져 온 전통음식은 동래파전과 산성막걸리에 불과하였다. 그 이외의 전통 음식은 향토음식에 해당되며, 향토음식 또한 여타지역에 비하여 빈약하였다. 이같이 부산지역의 전통향토음식이 크게 발달하지 못하고 있는 이유는 첫째 부산이 20세기에 들어와 급성장한 신생도시이며, 둘째 토착인보다 외부 유입 인구가 대부분이기 때문에 많은 사람의 공감대를 가진 음식문화가 발전하기 힘들었으며, 셋째 항구도시이고 생선회 중심의 식문화가 강하여 다양한 음식문화가 발전할 수 없었던 점이다.

그러므로 앞으로의 부산의 음식문화 발전을 위해서는 부산의 전통 향토음식의 발굴과 연구를 계속함과 동시에 음식의 창의적 발전을 위한 인적, 물적 투자를 확대하여야 할 것이다. 국제 무역도시는 외래 식문화를 받아들여 새로운 식문화 형성에 유리한 조건을 가지고 있다. 이점은 이미 김치문화의 발전에서 확인되고 있다. 과거 고추가 들어오기 전 우리의 전통김치는 채소를 소금에 절인 정도에 불과하였다. 그런데 임진왜란 이후 당시 유일한 일본인과의 무역 거래 장소이었던 부산을 통하여 일본으로부터 건너 온 고추가 우리의 전통김치와 결합하면서 오늘날의 한국을 대표하는 음식인 김치가 탄생하였던 것이다. 이같이 부산은 국제 무역도시라는 잇점을 살리어 새로운 형태의 음식문화 형성에 노력하는 것이 부산 음식문화의 발전 및 한국 음식문화의 발전에 적절한 태도일 것이라고 판단된다.

참 고 문 헌

- 이철호, 주용재, 안기옥, 유시생 : 지난 일세기 동안의 한국인 식습관의 변화와 보건 영양상태의 추이 분석, 한국식생활문화학회지, 3(4):397, 1989.
- 강인희, 한국식생활사. 삼영사:서울, 139, 1986.
- 이희승 : 국어대사전, 민중서관:서울, 3335, 1994.
- 동아 원색 대백과 사전 : 24권, 497, 1993.
- Edward Shils : Tradition, 김병서, 신현순 역 : 전통, 민음사:서울, 29, 1992.
- See Peter Burke : Popular Culture in Early Modern Europe, London, 113-148, 1978.
- 윤서석 : 한국의 음식용어, 민음사:서울, 5, 1991.
- 두산세계대백과, 두산출판사:서울, 1999.
- 김영복 : 한국전통향토음식 연구원 자료 참고.
- 부산광역시 : 흑염소에 관한 연구결과, 1999.
- 김영근 : 기장공장어 자료집 제공.
- 부산광역시 : 생선회에 관한 연구결과, 1999.

ABSTRACT

**A Research of Traditional & Native Local
Foods in Busan**

Ae-Sook Shin

Busan is an underdeveloped region in food culture, though it has geographically convenient conditions of location to make good use of marine products from the sea and the river, a variety of grain and vegetables, and forest products.

Thus, in this research, I studied the traditional and local native foods of Busan, focusing on their origins and the backgrounds of their development. There are many traditional and local native foods in Busan, Pajun, Macguli, Jaechugguk, Gupoguksoo and etc.

For the development of food culture of Busan, We will keep researching its traditional and local native foods and try to form a new pattern of food culture, making the advantage of an international trading city.

3인 익명심사 畢
2000년 8월 3일 논문접수
2000년 8월 21일 최종심사