

안동지역의 향토음식을 활용한 관광체험 프로그램 개발

이 선 호* · 박 영 배**

*가톨릭상지대학 식품영양조리계열 전임강사

**안산공과대학 호텔조리과 겸임교수

Tour Experience Program Development a Utilizable Cooking Peculiar of an Andong Locality

Sun-Ho Lee* and Young-Bae Park**

**A Full-time Professor, Development of Food Nutrition and Cooking,
Catholic Sangji College*

*** Short-time Professor, College of Ansan Technology*

ABSTRACT

This research made an alternative plan about tour experience program development utilizable cooking peculiar of an Andong locality.

First, currently Andong region have an Andong bass fishing great meeting, an Andong international mask dance, an Andong apple expo, an Andong Korean beef miss choice meeting, an Andong Hahoe folk village dabbling in water festival, but Andong didn't have about food festival. This region will mask a planning about food festival after this.

Second, an Andong have a rich tradition of confucianism and buddhism. For example, there are Bongjeong temple and Dosan private school. Therefore it is necessary tour experience program development can join of food and culture.

Third, in term original locality of mask dance, we can tour experience development program out of the traditional food festival and mask dance performance.

Fourth, Andong have a traditional food (a bluff memorial service rice, Andong fermenting rice, Gunjin noodle) and a traditional Korean-style house(suaedang, chirye artists). It is necessary the development of board and loading experience program.

Key words : tour experience, Andong locality, traditional food, cook.

I. 서 론

21세기는 문화의 시대이며 지방의 시대이다. 문화는 정신적 여유와 기쁨의 원천일 뿐만 아니라 국가와 개인의 경쟁력을 제고시키는 강력한 근원이며, 지방의 활력과 경쟁력은 곧 국가 경쟁력과 직결된다.¹⁾ 21세기는 물질적 번영보다 정신적 풍요가 중시되고 한 지역이나 국가의 발전도 문화적 역량에 의해 좌우되는 문화의 전쟁,

문화관광의 시대라고 할 수 있다. 많은 미래학자들은 앞으로의 세계는 문화가 주도하게 되며, 21세기에는 문화가 국가발전의 원동력이 될 것이라고 예견하고 있다.²⁾ 그리고 지방자치가 본격적으로 실시됨에 따라 지금까지 중앙정부에만 의존해 오던 각 지역의 지방자치단체가 지역경제 활성화를 위한 적극적인 방안으로 지역의 독특한 문화를 관광자원화 하기 위해 노력하고 있을 뿐만 아니라 지역의 경쟁력을 높이는 자원으로 인식하고 있다. 특히 음식은 자국의 문화를 세계화하는 데 선도적인 역할을 한다.³⁾ 이는 지역이 가지고 있는 각종 현안문제의 자치적 해결로 해석되며 계획성 있는 개발로 주민의 복지증진, 행정의 주민참여라는 슬로건 하에⁴⁾ 지역성을 개발시키고, 특히 음식의 주재료가 되는 농, 축산분야가 국제적인 상황에서 개방압력 등으로 인해서 점차적으로 경쟁력을 상실해 가는 입장에서 농촌소득을 올릴 수 있는 특수성, 고유성이 가미된 2000년대의 신기원을 맞이하는 바람직한 개발전략이라고 판단된다.⁵⁾ 사람이 여행을 하는데 있어 먹는다는 것이 대단히 중요한 요소가 된다. 그러므로 먹는다는 자체가 관광에 있어 목적이 되기도 하고 식사를 즐기면서 여행을 하는 경우가 점차 증가하고 있다. 먹는다는 것이 관광에 있어 크나큰 기쁨이기도 하지만 반면에 기대한 만큼 만족하지 못했다면 그 지역에 대한 불만이 더 크게 나타나게 된다. 그러므로 관광객이나 여행자의 욕구에 대응하는 관광지의 식문화 프로그램 개발이 필요하다.⁶⁾

최근 안동이란 이름은 순수 우리 것 혹은 한국의 전통이라는 이미지와 동일시되고 있다. 안동 소주, 안동 간 고등어, 안동 찜 닭, 안동 칼국수 등 접두어에 안동이라는 이름이 붙으면 그것이 비록 상품일지라도 투박한 순수성이 깃 든 원래의 우리 것으로 받아들여진다.⁷⁾ 그러나 음식을 테마로 한 관광프로그램이나 음식축제의 형식이 전무한 현실에서 안동지역의 향토음식을 활용한 관광체험 프로그램 개발의 필요성이 대두되고 있는 문제를 지니고 있다.

따라서 본 연구는 이러한 논거를 바탕으로 지금까지 개최된 국내의 음식관련 축제를 비교, 분석하여 문화적인 측면에서 고유성, 전통성이 살아 있는 음식 주제의

1) 안동대학교 민속학연구소 (2001), 고가 종택 전통마을의 보전적 관광자원화 방안, p.1.

2) 박영래 (1996), 지역문화자원의 보존과 관광상품화 방안, 전남문화 제9호, p.48.

3) 안중수 (2000), 김치 축제의 세계적인 관광자원화 방안, 2000년 국제관광학술대회 발표논문집, p.318.

4) 이익수 (1994), 지역관광자원개발 방안에 관한 연구, 경기대학교 대학원 석사학위 논문, p.1.

5) 김상철 (2000), 지역축제의 향토음식 관광상품화에 관한 연구, 한국조리학회지, p.194.

6) 김충호 박사 정년기념논문집 (2000), 관광객 식사욕구와 식문화의 정착화, p.257.

7) 이효걸 (2002), 문화도시 안동의 과제, 안동권발전연구소, p.3

축제를 활성화하여 축제에 대한 문제점을 분석하고 이에 대한 대안을 제시로 특정 모델을 개발하여 지역의 음식관련축제의 나아갈 방향과 지표를 설정하여 경제성이 높은 고부가가치를 창출하고 안동지역의 향토음식을 주제로 한 축제와 병행하여 관광체험 프로그램을 개발하는데 본 연구의 목적이 있다.

연구의 목적을 달성하기 위해서 기존의 관광관련, 음식관련 문헌적인 자료와 관련업체에 자료요청과 인터넷을 활용한 자료수집에 역점을 두었다.

II. 이론적 배경

1. 향토음식의 정의와 개념

한 민족의 식생활 문화는 그들이 살고 있는 지역의 자연 조건에 따라서 기본적인 틀이 이루어지고 그것이 역대의 사회 환경 조건의 영향을 받으며 변천과 발전을 거듭해 왔다.⁸⁾ 즉, 우리 인간과 음식의 역사는 바로 삶 그 자체이며⁹⁾ 음식은 우리 인간의 일상생활과 불가분의 관계를 가지고 있다.

지역과 국가 간의 상이한 생활관습, 예절과 음식물 등이 관광 매력물로서 관심을 가지게 되며 예전의 여행이 명승을 즐기는 경관 위주의 관광이 주류를 이루었으나¹⁰⁾ 근래에 이르러 미각이 여행을 만족시키는 중요한 요소가 되고 있다. 향토음식¹¹⁾이란 명칭에서 지칭하는 바와 같이 그 지방에서 생산되는 재료를 그 지방의 조리법에 의하여, 과거로부터 그 지방사람들이 먹고 있는 것¹²⁾이라고 할 수 있다. 이러한 향토음식은 불특정 다수에 의하여 그 고장의 특유한 식습관¹³⁾, 재료, 조리 비법 등이 함축되어 있는 경우가 많기 때문에 강한 지역적인 특성을 가지고 있다.

오늘날에 이르러 유통망의 발달, 농업 재배기술 및 혁신적인 변화, 매스 미디어에 의한 음식의 전파 및 선전, 그리고 요리기술의 발달로 인하여 과거의 개념정립에 한 정시킨다는 것은 무리가 있을 수 있다. 아울러 동일한 재료라 하더라도 해당 지방의 특유한 조리법의 한계가 있기 때문이다.

그러나 이러한 장벽이 있음에도 불구하고 향토음식은 전승, 전래, 고유의 이미지

8) 윤왕석 (1998), 한국음식, 수학사, 1998, p.17.

9) Kotschevar, Lental H. (1987), Management by Menu, NIFI, p.2.

10) 김정옥 (1997), 관광자원관리론, 대왕사, p.238.

11) 용어의 선정에 있어서 향토음식이란 용어가 제일 범용성이 크나 학자에 따라서 전래 음식, 전승음식, 전통음식, 지방음식, 고유음식 등으로 널리 통용되고 있다.

12) 한국관광공사 (1993), 향토음식관광상품화 방안, 1993, p.12.

13) 경상도에서는 갯잎, 콩잎 등을 삭혀서 먹고 있으나 서울 및 경기 일원에서는 그렇게 먹지 않는다. 또한 쇠고기국에 경상도에서는 고춧가루를 사용하나 경인지방은 그렇지 아니하다.

와 더불어 공유하고 있는 다양한 인식과 이해를 종합하여 현대적 개념의 설정과 확립이 어느 정도 의도적으로 정립되어야 한다고 판단된다. 따라서 다음의 맥락에서 정의한다.¹⁴⁾

첫째, 재료영역에 있어서 해당 지방에서 주로 많이 생산되는 특산물의 성격을 가지고 있어야 한다. 예를 들어서 연평도의 조기, 대구의 사과 등은 타지역에도 산출되지만 해당 지역의 강한 이미지를 가지고 있기 때문에 특산물이라고 해도 무리가 없다. 다른 예로 순무의 경우, 재배 여건상 강화도가 전국 제일의 조건을 가지고 있으므로¹⁵⁾ 지역의 특산물이며 영광굴비의 경우도 이와 같은 맥락에서 해석되어야 한다.

둘째, 해당 지역에서 많이 생산되지 않더라도 타 지역으로부터 많이 공급받을 수 있는 재료를 사용하여 적합한 조리법에 의하여 발효시킨 음식을 말한다. 우리나라의 경우, 춘천의 막국수를 들 수 있다.¹⁶⁾

셋째, 보편적이거나 재료를 사용하더라도 조상들의 생활 형태, 기후, 풍토 등 지역적 특성이 반영된 특유의 조리법이나 타지방과 차별적으로 발전한 가공기술을 이용하여 발전시킨 음식을 말한다. 우리나라의 경우 뱃길을 떠나는 사람의 도시락으로 밥이 쉬지 않게 반찬과 밥을 따로 사는 충무김밥을 예로 들 수 있다. 냉면의 경우에도 자연스럽게 평양냉면과 함흥 냉면을 연상하는 것은 이 메뉴가 강렬한 지역성을 가지고 있기 때문이다.

넷째, 옛날부터 그 지방 행사와 관련하여 만든 음식으로 오늘날까지 전해오는 음식이다. 우리나라의 경우 타지방의 식혜와는 달리 안동지방의 식혜는 결이 고운 고춧가루를 이용하여 제조하므로 색깔 및 맛에 있어서 독특하다. 아울러 전라도 지역에서의 홍어회는 타 지역에서 쉽게 모방할 수 없는 음식으로 개성과 독특함이 있다.

다섯째, 세시풍속 및 통과 의례 시 조상들이 준비하였던 여러 가지 음식 중 각 지방에서 유명해진 음식도 향토음식의 범주에 들어 갈 수 있다.

우리 나라만을 제한적으로 생각한다면 각 지방에서 개성적인 음식이 향토색을 띠고 있지만 외국인의 경우 한국에 있어서 연상되는 것은 김치, 불고기 등 전국적, 보편성을 가지고 있는 것들이다.

또 한가지 향토음식의 정의에서 우리가 명심하여야 할 사항은 불교음식(사찰음식)이다. 불교는 우리나라의 국교로서 오랫동안 우리의 왕실 및 조상이 신봉하던 것으로 우리의 음식 속에 융해되어 있음은 어느 누구도 부인할 수 없는 사실이다. 살생

14) 김상철 (2000), 전개서, pp.201~202.

15) <http://www.dongailbo.co.kr>

16) 춘천의 막국수는 춘천 근교의 지방에서 원료가 되는 메밀을 많이 공급받을 수 있기 때문에 춘천의 명물 음식으로 통한다. 마찬가지로 일본 동경에 인접한 갑천, 신주지방에서 메밀이 많이 생산되므로 동경의 명물 메밀국수를 예로 들 수 있다.

을 금하고 향이 강한 오신채¹⁷⁾를 사용하지 못했기 때문에¹⁸⁾ 지금의 시점에서 보편성, 범용성은 없으나 우리가 기억해야 할 유산이다. 향토음식은 한 고장에서 독특하게 개발한 음식으로서 그 고장이 갖는 기후, 지세 등 자연배경에 순응하면서 개발한 것이고 그 고장이 겪어온 정치, 경제, 문화 변천의 영향을 받으면서 이루어진 것이므로 각기 다른 고장의 것과는 비할 수 없는 특성을 지닌다.¹⁹⁾ 지방마다 그곳의 특산물로 구미에 맞게 만들어 먹는 서민음식이다.²⁰⁾ 어느 한 지역사회에서 서민 대중 사이에 대대로 만들어 먹어온 맛과 특성을 지닌 음식이다. 이러한 음식은 그 고장의 풍토적 특성과 역사적 전통이 있으며 그 고장이 아니면 만들어질 수 없는 특미를 가지므로 향토문화의 격조를 대변한다.

또한 체험적 합리성이 깊어 그 지역의 생산물과 역사적 경험과 기후에 따른 저장 방법이 달리 형성된다. 우리는 예로부터 풍토에 순응하는 식생활이 건강에 기여하며 경제적으로 여겨 몸과 땅이 하나라는 신토불이의 원칙으로 생활하여 향토적 음식문화를 형성하여 왔다. 향토음식은 말 그대로 그 고장에서 오래 살아온 사람들이 그 고장에서 생산되는 농산물을 이용하여 대대로 만들어 먹어온 음식이다. 그 고장의 역사와 풍토적 특성이 구비 구비 서려 있고 관혼상제, 신앙, 관습, 생활문화 등과도 연관이 깊으므로 그 고장의 문화를 대변해 준다고 할 수 있다.²¹⁾

2. 안동지역의 향토음식의 특징과 종류

1) 향토음식의 개요

안동은 지리적으로 경상북도 북부에 위치한 내륙 중심 도시이다. 백두대간의 지류인 태백산 끝자락, 낙동강과 반 변천이 합류하는 지점에 위치한 배산임수의 길 지에 터를 잡았다. 예로부터 추로 지향, 선비의 고장이라 불릴 만큼 유교문화의 중흥지이자 학문의 진원지가 바로 이곳 안동이다. 추로의 유교 문화 속에 삶을 영위해 온 주민들은 전통적 가치관의 충, 효, 예, 의를 중시하였고 심성도 그에 어울리게 온후하게 예의가 발라 타 지역의 본보기가 되기도 했다.

이러한 지리적 환경이 지역의 음식문화에도 큰 영향을 끼쳤으며, 타 지역에 비해 자반어물과 건어물, 콩을 이용한 음식을 발달시켰다. 유교문화의 중심지로서 의례를 숭상한 탓에 의례음식인 떡과 한과류, 부치기, 다양한 기법의 가양주 등 소박하고

17) 오신채는 불교음식(사찰음식)에서 금하는 다섯가지 향신료이다.

18) 김연식 (1997), 한국사찰음식, 우리출판사, p.11

19) 염초애, 장명숙, 윤숙자 (1999), 한국음식, 효일문화사, p. 337.

20) <http://www.chosun.com>

21) <http://www.koreafoods.net>

격조 높은 안동 특유의 음식이 뿌리깊게 전래되어왔다. 안동의 음식은 삼국시대의 불교문화에서부터 조선시대 유교문화에 이르기까지 지역정서와 어우러지면서 오랜 역사성을 지닌다. 즉 식문화에서도 안동 지역의 문화적 특성이 반영되어 채식을 위주로 하는 불교적 음식, 채소와 어류, 육류를 고르게 사용하는 유교적 음식, 이런 것들이 모두 안동의 향토음식으로 정착되어 있다. 특히 문중과 서원을 중심으로 한 갖가지 전통음식들이 전해져 오고 있을 뿐 아니라, 지역 특산물인 사과와 마, 한우를 이용한 음식들이 개발 보급되어 새로운 향토음식으로 자리잡아 가고 있다.²²⁾ 안동문화권은 지리적 환경, 연혁, 민속, 인물, 방언 등을 종합적으로 다루어 소백산맥산록에서 남으로 의성까지, 동으로는 영양과 청송 일부, 서로는 예천 일대까지 포함하는 지역을 설정할 수 있을 것이다. 이렇게 볼 때 안동문화권이란 실제로 경북 북부지역의 대부분을 차지하며 우리가 흔히 경북의 북부 지역이라 함은 바로 안동문화권으로 설정할 수 있다. 지리적 환경은 토지가 척박하고 강수량도 풍부하지 못하며 한냉한 기후로 농업조건이 열악한 편이어서 밭농사가 주로 발전되었다. 사회적 환경으로는 안동문화권의 향토음식은 특히 조선시대에 이르러 부농, 평민지주의 대두, 사림문화의 등장 환경에서 토산식품을 중심으로 더욱 발전하여 조선전기에는 궁중 음식, 반가 음식, 서민 음식이 구별이 되었으나 후기인 17~19세기 사이에 궁중음식은 반가 음식에, 반가 음식은 서민 음식에 영향을 주어 양반과 서민의 식생활 관습이 점차로 통일되면서 향토음식의 발전에 기여하였다.

2) 향토음식의 종류

향토음식의 분류로서 크게 3가지로 분류를 하였다. 안동의 향토음식의 종류는 첫 번째로 크게 주식류, 부식류로 나눌 수 있으며, 주식류로는 밥, 면, 죽의 3가지와 부식류로는 탕, 국, 찌개, 떡, 과자, 음료, 술, 육류찬, 전류, 콩을 이용한 음식, 저장식품으로 분류할 수 있다. 둘째로는 계절별, 셋째, 의례음식별, 넷째, 유래별로 <표 1>~<표 3>에서 안동 향토음식의 분류와 종류, 음식 이름을 정리하였다.

Ⅲ. 안동지역 향토음식과 관광프로그램 개발

1. 안동지역 전통마을 방한 관광객 수

문화재보호법에 의해 문화재로 지정되어 보호를 받고 있는 전통민속마을은 2001년 현재 순천 낙안 읍성마을(사적 제 302호), 안동 하회마을(중요민속자료 제122호), 제주 성읍마을(중요민속자료 제 188호), 경주 양동마을(중요민속자료 제 189호), 고성 왕곡마을(중요민속자료 제235호), 아산 외암마을(중요민속자료 제 236호)등 6곳이다.

22) 안동시 농업기술센터 (2002), 안동음식여행, p.1-2.

〈표 1〉 안동지방의 향토음식 분류

분류	종류	이름
주식류	밥, 면, 죽	헛제사밥, 팔잎밥, 메밀만두, 건진국수, 호박범벅, 간고등어정식, 참쌀미역수제비
	탕, 국, 찌개	두루치기, 닭 콩밴대기, 한우옹심이, 닭개장, 태평초
	떡, 과자	행사떡(본편, 맞편, 절편, 경단, 부편, 깨구리떡, 잡과편, 화전, 송구송편), 증편(기지떡), 무설기, 장떡, 자래떡, 책거리떡, 찰떡, 약과, 매작과, 깨강정, 땅콩강정
	음청류, 술	안동식혜, 점주(식혜의 또 다른 법), 가양주, 안동소주, 영가주, 송하주, 약주, 진사라루술, 사과동동주, 마동동주
부식류	육류찬	안동찜닭
	어류찬	민물고기 요리(잉어찜, 빙어튀김과 조림, 빙어회, 은어구이), 해산물요리(청어찜과 조림, 청어 주래탕, 간고등어찜, 고등어 석쇠구이, 복어찜, 상어산적, 문어산적과 회)
	전류	파산적, 집산적, 배추전
	콩 음식	집장(거름장), 콩장, 콩가루 우거지국(시래기국), 호박잎 콩가루찜국, 시래기된장무침, 콩잎장아찌, 콩가루찜
저장음식	마늘쫑 장아찌, 토종파 장아찌	

자료 : 안동시 농업기술센터 자료를 참조하여 논자 작성.

〈표 2〉 안동지방의 향토음식 계절별 분류

계절	종류	이름
봄	밥, 죽, 술, 음청류, 탕, 전류, 콩류	헛제사밥, 간고등어정식, 호박범벅, 닭 콩밴대기, 안동소주, 영가주, 송하주, 약주, 진사라루술, 사과동동주, 마동동주, 두루치기, 안동식혜, 점주, 파산적, 집산적, 배추전
여름	육류찬, 어류찬, 찌개, 면, 국, 밥	안동찜닭, 잉어찜, 청어찜, 청어조림, 청어 주래탕, 간고등어찜, 고등어 석쇠구이, 복어찜, 상어산적, 문어산적(회), 건진국수, 닭개장, 태평초, 팔잎밥, 콩가루우거지국
가을	어류찬, 콩음식	은어구이, 호박잎 콩가루찜국, 시래기된장무침, 콩가루찜, 콩잎장아찌, 마늘쫑장아찌, 토종파 장아찌
겨울	면, 떡, 과자, 어류찬, 국, 콩음식	메밀만두, 한우옹심이, 참쌀미역수제비, 집장, 콩장, 빙어튀김(조림, 회), 행사떡, 증편, 무설기, 장떡(자래떡), 책거리떡, 찰떡, 약과(매작과), 깨강정(땅콩강정)

자료 : 인터넷을 참조하여 논자 작성.

〈표 3〉 안동지방의 의례음식 분류

분류	이름
칠상	미역국, 쌀밥
백일상	백설기
돌상	망두떡, 수수경단, 돌상
관례음식	주안상
혼례음식	봉치떡, 폐백음식(폐백떡, 오합, 육폐백, 마른구절판, 육표), 상견음식(북어보푸라기, 장볶음, 쇠고기 장조림, 더덕장아찌, 토반찬)

자료 : 인터넷을 참조하여 논자 작성.

〈표 4〉 안동지방의 향토음식 유래별 분류

이름	유래와 특징
헛제사밥	최홍년의 해동죽지(1925년)에 의하면 우리나라에서는 제사를 지낸 음식으로 비빔밥을 만들어 먹는 풍습이 있다. 그러나 평상시에는 제사밥을 먹지 못하므로 제사음식과 같은 재료를 마련하여 비빔밥을 먹는데 이것을 헛제사밥이라 한다. 안동지역에서는 유교문화의 본 고장으로 의례 중 제사를 더욱 숭상하여 왔던 것이다.
매밀만두	주로 민가나 농가에서 이용하였다. 반가에서는 다진 쇠고기 또는 꿩고기, 닭을 삶아서 소로 사용한 만두를 만들었다.
건진국수	건진국수는 삶아서 씻어 건져 장국에 말아먹는 음식으로 여름에 즐겨 먹고, 누름국수(제물국수)는 애호박이나 청야채를 넣고 장국에 삶아 그대로 먹는 음식으로 겨울에 즐겨 먹었다.
두루치기	두루치기는 고춧가루를 사용하지 않아 맑고 깨끗하여 맛이 담백하며 주로 길사, 손님 접대 음식으로 국물이 적다.
태평초	술안주로 사용하기 때문에 태평주라고도 한다. 태평초는 술상(또는 밥상)이 준비되었을 때 즉시 만들어 먹어야 맛이 일품이다.
본편	안동지방에서는 본편을 주로 제례 때 사용하는 떡으로 가로, 세로 어긋나게 떡을 괴며, 위로 갈수록 0.5cm정도 넓어지도록 쪄낸다.
맞편	두 겹의 시루떡이 고명을 사이에 두고 서로 맞 보고 있다 하여 맞편이라고 한다. 맞편 고명으로 풋콩, 팥 삶은 것, 대추를 돌려 깎기하여 4등분한 것, 밤을 대추와 같은 크기로 썰었다.
경단	안동 지방에서는 제례 때 경단은 일반 경단과 다르게 크기가 약간 크며, 둥글 납작하고 중앙이 약간 들어가게 만든다. 속을 넣은 것을 단자, 반대는 경단이라고 한다.
부편	부편을 쪄 때는 서로 달라 붙지 않도록 떡과 떡 사이에 간격을 두고 쪄며, 제례 때 주로 만드는 떡이다.
깨구리떡	깨에 굴린다 하여 깨구리떡이라 한다. 깨구리를 쪄 때는 반드시 젓은 배보자기를 깔고 쪄야 익은 떡을 뺄 때 붙지 않는다.
화전	주로 삼월 삼진날 진달래꽃을 따서 꽃술을 빼고 찹쌀가루에 넣어 부쳐 먹는 것이다. 안동지방에서는 제례 때 전을 지름 10cm 정도로 크게 부쳐 편의 옷기로 사용한다.
주악	일명 조악이라고도 하며, 모나게 빻었다는 뜻이고, 고임떡에서는 옷기떡의 일종으로 대체로 제일 위에 올려 쪄낸다. 지질 때 배가 부풀어 오르고 양끝이 뽕죽하게 나와 조각이라고 한다.
증편(기지떡)	증편 반죽은 모든 재료를 넣고 물로 반죽할 때가 가장 중요하다. 반죽의 정도는 짙죽하게(손으로 저어서) 흘러내려야 알맞다.
장떡	장떡은 밥반찬으로 이용되며, 약수터에 물을 먹으러 갈 때 물을 많이 먹기 위한 지혜로운 방법으로 만들어 가는 음식이다.
자래떡	자래떡은 갑자기 손님이 올 때 만들어 내는 별미음식이다. 기호에 따라 풋고추를 넣기도 한다.
책거리떡	선비가 책 한 권을 다 떼고 나면 책거리떡을 만들어 양푼에 담아주던 풍습으로 돌떡(망두떡)보다 더 크게 만들어 속을 넣지 않은 것이다. 이것은 선비에게 지식을 많이 가지라 한다.
안동식혜	안동식혜는 고기식혜에서 생선종류가 빠진 것이 소식혜가 되고 또 이 소식혜에서 양념과 소금간이 빠짐으로써 반찬류에서 음청류에 속하게 되었다. 오늘날 물이 많은 식혜로 됐다.
점주	감주와는 달리 국물이 맑은 것이 특징이며 달이지 않는다. 맛이 담백하여 길사(환갑, 혼례 등) 또는 손님을 대접할 때의 음식으로 많이 이용되었다. 즉 타지역의 식혜와 동일하다.
안동소주	안동소주는 곡류의 주정발효를 거쳐 숙성된 밀술을 다시 불을 이용하여 증류한 고은술로 고려 시대부터 진송되어 왔으며, 안동지방의 가양주로 접빈객용이나 제수용으로 사용한다.
영가주	증류식 소주로 독특한 맛과 향을 내기 위하여 곡류와 술잎을 원료로 발효시킨 다음 증류한 것이 영가주인데 자극적인 냄새가 나지 않고 순하고 부드러운 것이 특징이다.
송하주	밀술을 바탕으로 덧술을 빚은 후 용수를 박아 걸러내는 청주로서 알코올 도수는 15도에서 18도 내외이다. 봉제사와 손님 접대에 주로 사용한다.

〈표 4〉 계속

이름	유래와 특징
약주	용수로 거른 나머지 술은 물을 조금 부어가면서 체에 걸러 탁주를 받는다. 이때 술맛을 보면서 물을 부어야만 술맛이 싱겁지 않다. 또 색이 너무 연하면 쌀가루를 볶아 넣는다.
진사가루술	진사가루술에서는 쌀누룩을 사용한다. 쌀누룩이란 쌀가루를 익혀 달걀 크기로 단단하게 덩이를 만들어 벗겉으로 싸서 띄우거나 찹쌀가루를 약간 써서 덩이를 만들어 술잎을 사용한다.
안동찜닭	안동지역의 찜닭은 야채와 고기, 당면이 어우러져 매콤한 맛과 달콤하면서도 담백한 맛이 조화를 이루며 적은 비용으로도 여러 명이 정감을 나누기에 충분하며, 현대인 입맛의 음식이다.
잉어찜	안동지방의 잉어찜은 콩나물과 매운 양념장과 함께 찜서 먹는 것이 큰 특징이다. 민물냄새나 흙 냄새가 전혀 나지 않고, 잉어의 부드러운 맛과 함께 입산부 음식들 중 하나이다.
은어요리	안동지방에서는 은어가 진상 품목으로 되어 있으며, 진상시기는 산란전인 7월초라 은어를 보관하기 위해 만든 것이 석빙고다. 지금은 안동댐 민속경관지에 있다.
간고등어	옛날 교통이 발달되지 않았던 시절 안동지방에서는 영남 내륙 지역에 해산물 공급을 위해 동해안에서 등짐꾼에 의하여 이동되어져 임동 찻거리장터에서 생선의 부패방지를 위하여 왕소금으로 절여서 우리 밥상에 올리게 된 안동의 간 고등어이다.
복어찜	복어찜은 잔치상에 밀반찬으로 필수음식이었고 퇴상(혼례 후 큰상 받은 음식을 사돈집에 보내는 것으로 사돈댁의 음식솜씨를 추측케 함)에도 보냈을 만큼 행사음식이다.
집산적	안동지방에서는 전(저나)죽, 부치기 종류를 적이라 한다. 집산적을 일명 모듬적이라 한다.
배추전	안동지방에서는 배추전은 제사음식으로는 물론 각종 길흉사, 집안 행사에서부터 즉석에서 만들어 먹는 간식에 이르기까지 그 쓰임새가 다양하다.
집장(거름장)	이 집장은 안동지방의 고유의 장으로서 집장을 삭힐 때 퇴비의 열에 삭힌다 하여 거름장이라 하였으나 현대는 퇴비가 귀하여 솥에서 끓는 물 속에 용기를 넣어 중탕하여 삭힌다.
시래기국	된장대신 소금으로 간을 하여 맑게 먹기도 한다. 시래기는 늦가을에 배춧잎이나 무잎을 엮어 말린 것을 일컫는다.
미역국	아기가 출생한지 7일이 되면 초칠, 14일이 되면 두칠, 21일이 되면 삼칠이라 하여 여러 가지 행사를 하는 습속이 있다. 사람의 수명을 맡고 있다는 칠성(칠성신)과도 관련지어 본다.
백설기	백설기는 장수를 뜻하고 정결 신성함을 나타내는 것이며, 백일떡은 백사람에게 나누어 주어야만 명을 사서 백수한다고 하여 많은 사람에게 나누어 주기도 한다.
망두떡	망두떡은 의견이 넓으라는 뜻을 지닌다고 하는데 깊고 깊은 마음과 넓은 아량을 베풀 수 있는 뜻깊은 마음씨가 들어 있음을 알 수 있다. 일명 망세기 송편이라고 한다.
수수경단	붉은떡이라 해서 떡을 쌓으라는 뜻이 있다고도 하나 귀신이 붉은 색을 싫어한다고 하는 믿음 때문에 한다는 말도 있다.
주안상	성년례를 할 수 없는 경우는 성년이 되는 사람이나 그 부모가 1년 이상 상복을 입었을 때 그 복을 벗기 전에는 성년례를 할 수 없다. 메밀국수를 먹는 것은 연이 어긋지라는 의미이다.
봉치떡	봉채함을 보내고 받을 때 준비하는 음식으로 팔고물은 액을 막고, 참쌀은 숫자관, 부부금실, 두꺼는 부부상징, 대추는 장수와 생남을 의미, 숫자 칠은 7형제, 밤은 생산과 풍요를 나타낸다.
육포	쇠고기의 우둔살을 포로 떠서 간장으로 조미하여 말린 포를 장포 또는 약포라고 한다. 염포는 포감준비는 간장대신 소금으로 하며, 포쌈을 잣과 반달 모양으로 도려내어 말린다.
복어포푸라기	복어포에 물기가 있으면 보푸라기가 일어나지 않으므로 바삭 말려야 한다. 품질이 가장 좋은 건명태를 더덕복어라고 한다.
토반찬	토반찬이란 토막낸 반찬을 말하며, 상어 대신 문어, 고등어를 쓰기도 한다.
사과고추장	물엿대신 사과즙을 이용한 고추장으로 사과의 단맛과 고춧가루의 매운맛이 어우러져 독특한 맛을 내며, 사과즙을 많이 넣어 약간 묽게 하면 초고추장, 비빔고추장이 된다.
육회	전통 안동 육회는 배 대신 무를 곱게 채 썰어 소금에 살짝 절인 후 쇠고기와 미나리를 넣어 버무린다. 육회의 색깔을 선명하게 보전하려면 양념전에 미리 설탕을 약간 뿌려둔다.

자료 : 여러 문헌을 참조하여 논자 작성.

〈표 5〉 안동지역의 향토음식과 건강

이름	건강
헛제사밥	밥은 지구력과 스테미너를 향상시키며, 기초대사를 개선해 주며, 몸속의 유해 산소인 활성산소를 제거하며, 불필요한 유리산소를 감소시킨다. 밥은 두뇌 발달에 도움을 준다.
메밀만두	메밀 속의 루틴은 모세혈관을 강화시켜 뇌출혈을 예방하는 효과가 있다. 메밀은 원활한 통변과 이뇨 작용을 도와 노폐물을 몸 밖으로 내보내 피를 맑게 해준다.
건진국수	콩중 들어있는 불포화지방산은 동물성 지방의 과잉 섭취에서 오는 콜레스테롤을 씻어 내는 역할, 뇌의 활동을 돕고 신경을 안정시키며 피를 맑게 한다.
두루치기	버섯은 성인병 예방, 암세포 증식억제, 고혈압, 당뇨병 등의 탁월한 것으로 연구되어졌으며, 또한 식이섬유를 포함한 저 칼로리 건강식품이라고 밝혀진 바 있다.
태평초	김치가 변비, 비만, 고혈압, 당뇨병은 물론 소화기계통의 암 예방에도 효과가 있는 것으로 밝혀졌다.
본편	뱀살은 비장을 강하게 하고 원기를 보충하며 비장과 위장을 튼튼하게 하고 비음을 자양하며 몹시 심한 갈증을 가시게 하는 효과가 있다. 당뇨병 환자에 좋다.
맛편	대추는 마음을 안정, 내장기능 강화, 호흡기, 불면증에 좋고, 관절염과 류머티즘에 좋고, 여자들 냉증치료, 이뇨작용과 다이어트, 강장제, 항암효과, 노화방지, 노인병에 효과가 있다.
절편	참쌀은 소화기관인 비위를 강하게 하고, 기운이 생기게 하는 효능이 있다.
부편	붉은 팥은 몸 안에 쌓인 불필요한 수분을 빼내는 역할을 한다.
깨구리떡	흑임자는 당뇨병, 신장병, 간장병, 치질에 좋고 피부암억제능력 60%, 위장 암 억제능력 85%, 폐암억제능력 75%치로 나타나 인간의 암 예방 식품으로 인정되고 있다.
화전	진달래꽃의 향미성분과 여기서 추출된 약효 성분으로 가래를 삭혀주는 진해효과와 신경통, 부인냉증, 요통 등에 탁월한 효능이 있는 약용 주로 동의보감에도 기술되어 있다.
주악	꿀물은 술을 빨리 깨게 하는 효과가 있다. 꿀의 주성분인 과당은 알콜을 제거하는 작용이 있어 과음했을 때 물에 타 마시면 알콜 분해에 도움된다. 탈수로 인한 갈증에도 유효하다.
증편 (기지떡)	기지얇은 눈을 밝혀주고, 귀를 밝게 하며, 입맛이 없을 때 입맛을 돋궈 주고, 소화를 잘 되게 하며, 술을 깨게 하고, 잠을 적게 하며, 피로를 회복시켜 주고, 갈증을 없애준다.
장떡	밀가루는 발암성 물질의 작용을 억제함으로써 대장암을 예방해 주는 역할을 한다. 그밖에 섬유질은 혈당치의 상승을 억제, 당뇨병의 치료 및 예방에도 효과가 있다.
자래떡	호박은 위장이 약하고 마른 사람이 꾸준히 먹으면 위가 강화되고 살이 찌는 효과를 얻는다. 다이어트, 당뇨나 산후의 부기를 빼는 데에도 늙은 호박을 따를 만한 식품이 없다.
책거리떡	소금에 쓸개즙, 이자액, 장액 등 소화액을 만든다. 따라서 염분이 부족하면 식욕이 떨어지고 소화가 안되며 피로나 정서불안이 생긴다.
안동식혜	식혜는 홍선균은 《조선요리학》에서 소화가 잘 되며, 체중이 없어지고 혈액을 잘 순환시키고 마음의 상쾌한 기분이 자연히 생기는 음식이다."라고 예찬하고 있다.
점주	엿기름은 위장과 폐를 도와 소화가 잘 되게 하고 불면증을 해소하며, 해소 천식과 결핵을 비롯한 기관지 폐의 여러 질병을 두루 다스린다.
안동소주	안동소주는 술을 마시고 나서 뒤탈이 없고, 배앓이나 식욕부진, 소화불량에 효능이 있다. 또한 벌레 물린데나 상처에 소주를 바랐다.
영가주	술은 심장, 뇌졸중, 고혈압, 지방간, 동맥경화, 당뇨, 각종 성인병, 노인성 치매, 노화방지에 효능이 있다.
송하주	송하주는 혈액순환, 보혈작용, 강장효과 등이 밝혀지고 있는 명주이다. 두통과 숙취가 없는 술이다.
약주	누룩은 본초강목에 위장과 간, 신장의 기능을 촉진하고, 눈이 밝아지고 혈액순환을 좋게 하는 효능이 있다고 기록돼 있다. 최근에는 철분과 항암작용, 간기능 유지에 효과가 크다.

〈표 5〉 계속

이름	건강
진사가루술	마는 향약집성방에서 신체허약, 정력부족, 폐결핵, 당뇨병, 자양강장, 대하증, 피로회복에 탁월하다.
안동찜닭	찜닭은 단백질이 많은 육류로 두뇌성장을 돕는 역할은 물론 몸을 유지하는데 있어서 뼈대의 역할, 세포조직의 생성하여 각종 질병을 예방해 준다.
잉어찜	잉어찜은 소화 흡수가 잘 되는 단백질이 풍부하여 고단백 식품으로 각광 받고 있으며, 불포화 지방산이 주성분이기 때문에 피로회복 및 신진대사를 원활하게 해 준다.
은어요리	은어는 위의 음액을 보충해 위 기능을 강화시키는 작용, 몸이 허약하고 피로감을 쉽게 느끼는 사람에게 좋고, 폐를 자양시켜 해소를 멈추고 이노작용을 강화시키는 작용이 있다.
간고등어	뇌출혈, 뇌혈전, 뇌경색 등 혈액순환의 장애는 혈전의 발생에 기인한 것으로 혈액속에서 혈전이 생겨 혈관속을 떠돌면서 흐름을 방해하고 혹은 혈관벽에 침전되어 혈관을 막아버리는 것이다. 이러한 현상을 예방하려면 등푸른 생선에 많은 EPA를 충분히 섭취해야 한다.
복어찜	복어는 몸 안에 축적된 여러 가지 독성을 풀고 소변이 잘 나오게 하는 데 탁월할 뿐 아니라 혼하게는 술독을 푸는 데 뛰어난 효과를 갖고 있다.
집산적	쇠고기는 어린이 발육에 가장 필요한 리신이 8.4%나 들어있어 우수한 단백질 보급원이며, 콜레스테롤이 혈관에 침착하는 것을 예방해 준다.
배추전	배추는 비타민이 풍부하고 염소, 소다, 유산 등이 들어 있어 정신을 맑게 하고 갈증이나 숙취로 인한 갈증 해소에도 좋고 섬유소가 풍부해 변비 해소에도 도움이 된다.
집장 (거름장)	집장은 항암효과와 성인병 예방, 강장, 강정 효능, 용혈작용이 있다. 콩 사포닌 성분은 인삼사포닌과 같이 독성보다는 오히려 지방대사의 활성화와 산화억제, 노화방지에 기여하고 있다.
시래기국	시래기는 톱퉁이 잘 되고 그늘진 곳에서 말린 시래기는 비타민 B, C등의 손실이 거의 없으며 음식을 만들었을 때 잘 찢어지고 연하고 무르며 맛이 뛰어나다. 변비예방에 좋다.
미역국	미역은 갑상선호르몬인 티록신은 심장과 혈관의 활동, 체온과 땀의 조절, 신진대사를 증진시키는 작용을 한다.
백설기	모세혈관의 작용을 촉진하여 뇌출혈을 예방할 수 있고, 고혈압, 일반 허약자에게도 효험이 있다.
망두떡	콩가루는 항암 작용, 동맥경화 예방 작용, 골다공증 예방, 지방간 예방 효과, 체내 지방 감소 효과, 폐암 예방 효과, 변비 예방 작용, 소화기능을 돕고, 여름철의 더위를 물리쳐 주며, 구토와 설사를 그치게 한다. 신경병을 다스리고, 갈증을 풀어주며, 해독작용을 한다.
수수경단	수수पाल은 동의보감에는 숙취, 출산 후 젖이 적을 때, 육류에 의한 식중독, 신장염, 각기병 등에 많이 사용되었다고 적혀 있습니다.
주안상	성년례가 끝나면 성년이 된 것을 축하하며 음식을 대접한다. 잔치상에는 여러 가지 술안주, 음식과 떡, 조과, 생과, 식혜, 수정과 등을 차리고 술과 면(국수장국), 특히 메밀국수가 별식이다.
봉치떡	밤은 피부미용, 피로회복, 감기 예방에 유효한 비타민 C가 과일을 제외한 나무열매 중에서는 가장 많이 들어 있는 것이 밤이다.
육포	고단백, 저지방 식품으로서 섭취시 단시간 내에 포만감과 영양을 얻을 수 있어 바쁜 직장인, 수험생, 특히 빠른 성장으로 고칼로리가 요구되는 어린이들에게 간식용으로 좋다.
복어 포푸라기	복어는 기름기가 적어 비만 환자나 노인들의 식품으로 좋다.
토반찬	뼈에 칼슘과 단백질 공급, 골다공증 예방, 수분 대사의 촉진으로 피부 노화 억제, 암세포 혈관 생성을 저지하여 암세포 확산을 억제, 관절 질환 예방 및 치료에 좋다.
사과 고추장	사과는 흡연자, 만성치은염 보유자에게 특히 좋으며, 고혈압, 동맥경화, 비만에 좋음. 혈중 인슐린을 통제, 혈당치 변동을 예방하여 당뇨병 환자에게 좋다.
육회	혈압을 내리는데 효과가 있으므로 고혈압 환자에 좋고 열을 내리게 하며, 식욕증진과 피를 맑게 하는 작용을 한다.

자료 : 인터넷을 참조하여 논자 작성.

〈표 6〉 전통민속마을 지정 현황

구 분	소재지	지정번호	지정면적(㎡)	지정일
낙안읍성마을	순천시 낙안읍 낙안면 동내리, 서내리, 남내리	사적 302호	223,108	1983. 6
안동하회마을	안동시 임하면 하회리	중요민속자료 제122호	5,288,008	1984. 1
성읍민속마을	남제주군 표선면 성읍리	중요민속자료 제188호	790,747	1984. 6
월성양동마을	경주시 강동면 양동리	중요민속자료 제189호	969,430	1984. 12
고성왕곡마을	고성군 죽왕면 오봉리	중요민속자료 제235호	246,427	1988. 9
아산외암마을	아산시 송악면 외암리	중요민속자료 제236호	205,073	1988. 8

자료 : 문화재청자료를 참조하여 논자 작성.

〈표 7〉 전통민속마을 방문 관광객 수 및 증감 추이

년도	하회마을		낙안읍성마을		성읍민속마을	
	관광객 수	증감율(%)	관광객 수	증감율(%)	관광객 수	증감율(%)
1994	194,378	-	-	-	-	-
1995	279,964	44.0	-	-	-	-
1996	317,777	13.5	-	-	-	-
1997	332,059	4.5	1,033,000	-	-	-
1998	374,931	12.9	1,049,000	1.5	-	-
1999	1,104,920	194.7	708,000	△32.5	-	-
2000	842,352	△23.7	951,000	34.3	1,100,000	-
세대 및 인구	95세대 218명		108세대 279명		462세대 1,418명	

자료: 안동시, 순천시, 남제주군의 자료를 참조하여 논자 작성.

하회마을은 1999년 4월 영국여왕의 방문을 계기로 마을을 방문하는 관광객수가 크게 증가하였다. 하회마을은 주민 1인당 3,800명, 낙안 읍성마을은 주민 1인당 3,400명, 성읍 민속마을은 주민 1인당 770명의 많은 관광객이 방문하고 있다.

2. 전통문화마을 조성사업과 전통음식 연계성

전통문화마을 조성사업이 1990년부터 1998년까지 시행되었다.

현재 하회마을에 내에 있는 전통음식점들이 여러 가지 문제점을 안고 있다. 경북 안동 천전리의 내앞마을은 앞으로 전통음식점을 밖으로 조성하여 마을과 음식점을 분리하여 조화로운 전통마을과 전통음식의 연계성을 이루어야 한다.

〈표 8〉 전통문화마을 조성사업 현황

년도	마을명(위치)	마을특징	사업내용
1990(3개)	난설리 마을(경기도 안성 난설)	조병화 시인 생가	문화 사랑방 건립
	창동 마을(강원도 평창 봉평)	이효석 출생지	물레방앗간 복원
	군량 마을(충남 청양군 군량)	전통 향약 보존	향약탑 건립
1991(6개)	설계리 마을(충북 영동 설계)	전통 농요 보존	농요 광장 조성
	입석 마을(전북 김제 입석)	당산제 실시	줄다리기 시연 조성
	연등리 마을(전남 해남 연등)	윤선도 생가	연자 방앗간 복원
	읍내리 마을(경북 영풍 읍내)	두레골 성황제	성황당 개축
	덕촌 마을(경남 진양 덕촌)	기우제 재현	문화회관 건립
	덕수리 마을(제주도 제주 덕수)	불미 노래	불미마당 복원
1992(7개)	반구정 마을(경기도 파주 문산)	황희정승의 문화유적	문화사랑방 건립
	마재 마을(충북 증원 신리)	방아타령 보존마을	향토문화연수관 건립
	부곡 마을(충남 당진 송악)	상록수 집필한 마을	상록관 건립
	부항 마을(전남 완도 보길)	어부사시사 마을	문화사랑방 건립
	탑동 마을(전남 강진 탑동)	김윤식 생가 마을	영랑 생가 복원
	덕동 마을(경북 영일 덕동)	전통한옥 보존 마을	문화사랑방 건립
	법흥 마을(경남 밀양 법흥)	상원놀이 보존 마을	문화회관 건립
1993(4개)	상리 마을(충남 홍성 노은)	애국 충절의 마을	노은서원 복원
	위도 마을(전북 부안 위도)	띠뱃놀이 전승마을	띠뱃놀이 회관 건립
	방촌 마을(전남 장흥 방촌)	고문서와 전적보유	놀이마당 조성
	서암 마을(경남 의령 봉수)	한지 생산 마을	한지생산 전시장
1994(4개)	황도리 마을(충남 태안 안면)	전통 민속 보존	당집 정비
	독치 마을(전남 진도 인지)	남도 민속 보산지	주변 조경
	두들 마을(경북 영양 원리)	민속 행사 보존	향토 문화관 건립
	명월 마을(제주 북제주 한림)	민속 행사 보존	회관 건립
1995(4개)	정금 마을(강원 횡성 정금)	민속 행사 보존	민요 연습관 건립
	내앞 마을(경북 안동 천진)	김성일 탄생	전통 예절관 건립
	사기 마을(경남 하동 백련)	도자기 전승	도예관 건립
	진사 마을(전북 익산 원수)	이병기 선생 생가	가람시비 건립
1996(3개)	원골 마을(경기 양주 유양)	전통 문화 보존	문화공간 조성
	산우물 마을(충북 괴산 석곡)	연병화 선생 생가	영정각 건립
	장좌 마을(전남 완도 장좌)	민속행사 보존	향토문화관 건립
1997(3개)	실내 마을(강원 춘천 중리)	김유정의 생가 마을	생가 복원
	원촌 마을(전북 정읍 무성)	고려시대 불상 보존	주변 조경
	유수암 마을(제주 제주 유수암)	포제민속 전래 마을	포제단 정비
1998(3개)	고추장 마을(전북 순창 백산)	고추장의 보존 마을	민속놀이 마당 조성
	초산 마을(경북 상주 초산)	상주 민요 보존 마을	민요보존회관 건립
	방하 마을(경남 거제 방하)	유치환 생가 마을	생가 건립

자료 : 문화관광부 자료를 참조하여 논자 작성.

3. 인동지역 향토음식을 활용한 체험관광 프로그램 개발

1) 불교음식과 관광

사찰음식 종류에는 죽은 일단 안색을 좋게 하고 힘이 넘치고 수명을 연장한다. 안락이 있고 말쑥씨가 시원하게 되고 음식물의 소화를 좋게 하고 감기에 잘 안 걸리는 이로움이 있다. 또한 공복감을 충족시키고 목의 갈증을 풀어주고 대소변을 잘 조절하게 한다. 죽에는 바죽, 현미죽, 연시죽, 팔보죽, 비지죽, 개암죽, 우분죽, 늙은 호박죽, 잣죽, 콩나물죽, 흑임자죽, 옥수수죽, 땅콩죽, 야채죽, 팥죽, 들깨죽, 호두죽, 미역죽, 아욱죽, 녹두죽, 버섯죽, 대추죽, 오미자죽 등 모두 43종류나 있다. 밥은 찰밥, 산나물비빔밥, 콩나물밥, 야채밥, 유부밥, 보리밥, 김밥, 김치밥, 무밥, 김초밥, 버섯덮밥, 보리밥, 오크밥, 야채 영양소밥, 톳나물밥, 연잎밥 등이 있다. 국은 무국, 미역국, 우거지국, 시금치국, 감자국, 썩국, 냉이국, 김국, 거프국(해안가 절), 근대죽, 배추국, 토란국, 두부냉국, 냉콩국, 쟈가무냉국, 잔오이냉국, 청포묵국, 시래기국, 양해란국(음력 7, 8월에 나며 생강잎과 비슷하며 썰어서 기름에 볶다가 쌀뜨물을 풀고 양념간장으로 끓인다) 등 그 종류가 44가지나 된다. 김치는 짓갈류, 파, 마늘을 쓰지 않는 사찰김치는 담백하고 독특한 맛이 있다. 사계절이 뚜렷하고 지역적 특성이 강하다. 경기 충청지역은 주로 잣을 이용하는 백김치, 보쌈김치, 고수김치, 깍두기, 전라도 지역에서는 들깨죽을 이용한 고들빼기김치, 잣김치, 죽순김치, 경상도 지역에서는 늙은 호박죽과 보리밥을 이용한 콩잎김치, 우영김치, 깻잎김치 등이 있다. 북한 지역에서는 소금, 고추, 생강, 청각 등을 이용한 동치미나 백김치가 있다. 나물 및 무침은 시금치, 냉이, 비름나물, 더덕무침, 죽순채무침, 파리고추무침, 미사무침, 가지나물, 고사리나물 등 31가지가 있다. 조림에는 감자조림, 우영조림, 무조림, 고구마, 물엿조림, 껌질콩조림, 송이버섯조림, 곤약조림 등 27가지가 있다. 볶음은 감자볶음, 야채볶음, 호박볶음, 머우볶음, 도라지볶음, 오이볶음, 말린추나물볶음, 죽순볶음 등 25가지가 있다. 찜과 부침류는 가지찜, 배추찜, 채소찜, 연두부찜, 호박부침, 당근부침, 표고전, 김치부침, 감자부침, 녹두부침 등 19가지가 있다. 튀김과 구이는 버섯튀김, 깻잎튀김, 썩갓튀김, 고추튀김, 가지튀김, 늦싸리부각, 들깨송이부각, 산동백잎부각, 아카시아꽃부각, 우영구이, 표고구이 등 31가지가 있다. 밀반찬류는 산초장아찌, 절인고추, 콩장, 무말래이, 절인오이, 짬배추, 무, 오이, 양희장아찌, 감장아찌, 참외장아찌 떡은 호박오가니떡, 썩개떡, 풋고추장떡, 메밀떡, 감자송평, 물호박떡, 호박찰시루떡 등 100여가지가 된다. 다식은 울무다식, 찹쌀다식, 콩다식, 깨다식, 녹두다식, 밥다식, 송화다식, 팥다식 등이 있다. 한과는 유과 유밀과, 강정, 다식전과, 엿강정 등으로 구분한다. 장은 된장, 간장, 고추장으로 나누는데 각 사찰의 물맛, 조리법 등에 따라 독특한 맛을 낸다. 차는 썩차, 솔차, 작설차 등이 있다.

인동지역의 사찰순례는 봉정사(서후면) → 개목사(서후면) → 광흥사(서후면) →

봉황사(임동면) → 용담사(길안면) → 서악사(태화동) → 용수사(도산면)순으로 관광을 하면 된다.

2) 유교음식과 관광

유교음식에는 과일, 유과류는 대추, 간밤, 단감, 배, 사과, 산자, 약과가 있고 나물류는 고사리나물, 도라지나물, 시금치나물[시금치는 여름철 다른 나물로 대체될 수 있음]이 있고 탕, 물김치류는 탕국, 삼탕 [소탕, 어탕, 육탕] 탕별, 백김치, 식혜, 식혜밥이 있고 전, 적류는 동태전, 육원전, 꼬치전, 두부전, 배추전, 미나리전, 고기산적, 계적(짬뽕 1마리)이 있고 생선, 포는 돔배기적, 조기젓, 북어포가 있고 편은 콩가루 고물 제사용떡 등이 있다.

안동지역의 서원순례는 도산서원, 고산서원, 병산서원, 목계서원, 임천서원, 창열서원순으로 관광을 하면 된다.

4. 전통가옥과 음식

1) 수애당

수애 류진결공이 1939년에 건립한 사가인데 건축주의 호를 따라 당호를 수애당이라고 하며, 넉넉한 마루와 부드러운 처마가 한 폭의 멋진 풍경화를 연출하는 전통가옥이다. 조선말기의 건축양식을 잘 나타내고 있는 수애당은 3동의 건물로 구성되어 있으며, 원래는 안동군 임동면 수곡동에 있었으나 임하댐 수몰로 인하여 1987년 이곳으로 이전하였다. 아궁이에 불을 지피는 황토방 등 10개의 방에 40~50여명 정도가 숙박할 수 있다. 수애당에서 제공하는 고구마, 감자 등을 직접 아궁이 불에 구워 먹을 수도 있다. 특히, 옛 양반가의 정식 상차림을 맛볼 수 있다. 객실은 한실 10실, 최대 50여명 수용 황토구들방 7개(큰방 3개), 한지 방 3개(큰방 2개), 욕실 겸용 수세식 화장실 2개소, 대청마루, 작은 마루 사용 가능, 옥외 세면대 및 취사장 시설 등이 있고 전통체험으로는 민속놀이 : 널뛰기, 제기차기, 윷놀이, 투 호, 팽이치기, 다듬이, 절구 찌기, 새끼 꼬기, 군불 지피기 등이 있다.

음식은 전통적인 가마솥밥과 함께 계절에 따라 토속적인 음식을 유기에 담아 차린다.

2) 지례예술촌

임하호가 생길 때 물에 잠길 뻔한 것을 의성 김씨 지촌공파 종손인 김원길 촌장이 200m 위쪽으로 옮긴 것이다. 당시 이웃하던 옛날 집 몇 채를 함께 옮겼기 때문에 이곳은 모두 125칸이나 된다. 100여명이 한자리에 모일 수 있는 서당마루와 한옥객실 14실이 마련돼 있다. 1663년 숙종 때 지어진 이후 340여 년 동안이나 안동의 선

비정신을 이어온 곳, 사이버 시대에 타임머신을 타고 17세기 조선시대로 돌아갈 수 있는 곳이다. 바비큐 파티를 열어 동동주를 한 사발씩 돌리고 나면 도회지에서는 맛 볼 수 없는 분위기가 펼쳐진다. 소쩍새 소리 밖에는 아무 것도 안 들리는 심산유곡. 여행객들이 잠에 빠져들면 초롱한 별들은 한 움큼 지붕 위로 쏟아진다. 밥상은 정갈한 한 정식으로 전혀 오염되지 않은 신선한 야채들이 주재료가 된다. 산나물무침과 참 죽 장아찌, 송이버섯, 당귀, 산 더덕, 도토리묵 등에 훈제민물고기, 매운탕이 곁들여지면 이게 바로 진수성찬. 안동소주와 직접 빚은 농주 등 술과 전통차도 가족을 대하는 것처럼 정성이 가득하다. 객실 내역은 한실 14실, 최대 100여명 수용할 수 있으며, 전통 속식체험으로는 안동 전통제례의 전형, 제사에 대한 체험과 교육, 제사 후 음복(떡, 술, 과일..)을 시식 등이 있다.

IV. 문제점과 대책

첫째, 외국의 음식축제를 보면 싱가포르는 음식축제의 다양성과 볼거리, 오락의 프로그램이 다양하다.²³⁾ 인구의 대부분이 화교이므로 근본적으로 음식의 계보가 중화권에 속한다. 그러나 일본객 유치에 위한 일본의 밤을 개최하여 야간대의 프로그램도 있는 바, 가격대별, 테마별, 시간대별로 나누는 다양성을 가져 취향 및 조건에 따른 선택을 할 수 있다. 홍콩은 한의사를 중심으로 요리법이 발전되어 있어²⁴⁾ 대대적인 음식축제가 개최되어 인근 섬으로 여행을 가서 식사를 하는 크루즈 상품이 다양하며, 중국차 및 스넥류의 시음, 시식회를 개최, 당, 송, 청나라의 전통음식을 재현한다.²⁵⁾ 미국은 옥수수나 단풍나무의 당밀을 제외하고는 순수한 북아메리카의 향토음식은 없으나 세계 각국의 음식이 미국풍의 새로운 향토음식으로 영역을 잡아가고 있다.²⁶⁾ 햄버거로 대표되는 패스트푸드와 스테이크가 미국요리로서 정착하고 있는 실정이다.²⁷⁾ 향토음식 및 특산품 관련축제는 주마다 너무 다양하다.

국내의 음식축제를 보면 경주 전통주 및 떡 축제가 열리는데 우리 민족의 전통음식인 술과 떡의 우수성을 부각하여 계승 발전시키며 볼거리 제공과 외래관광객이 전체의 80% 이상 차지하고 한, 영, 일어 3개국의 인터넷 사이트를 제작, 운영하여 관광공사 해외지사 및 여행사에 홍보전략을 하여 국제화에 맞게 행사를 치른다. 또한 광주김치대축제는 우리나라의 독특한 발효식품으로²⁸⁾ 국제적인 관광이벤트행사

23) 김상철 (2000), 전계서, p.208.

24) 장혁래 (1998), 중국요리입문, 지구문화사, p.12.

25) 한국관광공사 (1993), 전계서, p.295.

26) 이성우 (1998), 식과 요리의 세계사, 동명사, p.269.

27) 중앙 (1999), M&B, 세계를 간다(미국), p.68.

로 정착시키기 위해 열렸으며, 광주지역 불우이웃에게 전달하는 나누는 사랑, 김치 사랑, 전통놀이마당, 외국인경진대회, 신혼부부대상 경연대회 등의 프로그램으로 진행된다.²⁹⁾

축제의 의미는 추모적인 기능, 전통문화의 보존과 전승 그리고 새로운 문화 예술을 창조하는 기능, 지역주민의 친선도모와 향토애를 북돋우는 기능, 오락적인 면에 직접 참여, 지역경제 활성화, 지역의 이미지 홍보효과 등을 얻게 한다. 이런 관점에서 안동은 안동 배스 낚시대회, 안동국제탈춤페스티벌, 안동사과엑스포, 안동한우아가씨선발대회, 안동하회마을 물놀이 축제, 이 육사 백일장, 영국여왕 방문기념, 퇴계 탄신 500주년 기념식, 안동민속축제 등이 있지만 현재 음식축제에 대한 이렇다할 축제가 전무한 상태이다. 또한 우리나라에서 음식을 주제로 한 대규모 행사는 경주 전통주 및 떡 축제와 광주 대축제이다. 여기에는 좀 더 포괄적인 행사를 운영하기 위해서 외국인을 위한 프로그램을 개발하고, 음식 메뉴의 다양한 테마 계획, 인근 관광지와 연결하는 상품의 개발, 외국인을 위한 음식코너, 다른 음식이 그 지역에 맞는 새로운 향토음식의 개발 등이 필요하다.

둘째, 자연의 혜택이나 조상들이 남겨놓은 문화유산 등을 중심으로 관광자원의 가치를 형성하는 것이 보편적이다. 관광자원은 자연적 자원과 인문적 자원으로 분류한다. 관광지 개발의 유형에 있어서 자연자원 활용형의 구체적인 예로는 자연의 감상, 휴양, 해수욕, 각종 운동 등을 이용할 수 있는 많은 관광지를 생각할 수 있다. 인문관광자원의 활용은 관광자원의 가치 활용에 있어서 인문자원활용형은 유서 깊은 고 사찰이나 교회, 민속, 지역특산품, 음식 등의 경우를 들 수가 있다. 자연 및 인문자원 활용을 위해 개발을 추진하는데 있어서 유의해야 되는 점은 자원의 가치를 보호해야 하는 것이다. 그러므로 보호에 있어 장기적인 계획과 구체적인 시책이 결여될 경우 자원적 가치가 실추되며 관광지로서의 유인력을 상실하게 된다. 또한 교통편의 활용으로 관광객의 일상생활권을 떠나 관광지까지 이동하는 문제로서 관광지의 관광자원 가치가 높으면 높을수록 교통수단이 정비가 된다. 교통수단이 정비되지 않으면 관광개발 자체가 어렵게 된다. 그리고 교통수단의 정비는 관광목적보다도 생활환경의 향상이나 경제활동의 촉진을 목적으로 추진하게 되는 경우가 많다. 그러므로 여기에 따라 파생되는 관광개발이 가능하게 되는 것이다. 교통편의 활용은 지역적으로 공항이나 철도역, 버스터미널, 도로 등의 정비가 그 예라고 할 수 있다. 관광지의 활동은 관광객이 어떤 지방의 관광지를 방문하는 것은 그 지역이 관광지로서 자원적 가치가 높다는 것을 알고 있든가, 아니면 널리 알려져 있기 때문이다. 관광자원으로서 비교 우위성이 높다고 하더라도 사람들이 알지 못하면 실제 관광행

28) 이춘자 (1998), 김치, 대원사, p.12.

29) <http://www.mct.go.kr>

동으로 옮기지 못하게 된다. 그러나 관광자원의 가치가 좋지 않을 경우라도 그 지역이 관광의 매력을 형성할 수 있는 지명도가 높으면 개발이 가능하다.³⁰⁾ 동적 형태의 음식문화체험 관광상품개발의 구성에 있어서 체험적 상품개발은 특색 있는 관광개발 상품의 영역으로 이벤트성의 강조가 필요한데 참여할 수 있도록 유도하기 위한 방법으로³¹⁾ 관광지를 연결하는 테마관광으로 안동은 유교와 불교의 전통이 있는 문화유산이 풍부하며, 교통수단으로는 중앙고속도로가 개통되어 교통의 편리성과 영국 왕비의 방문으로 지명도가 국내외 전으로 높다는 점을 감안한다면 하회마을, 하회동탈박물관, 병산 서원, 봉정사, 학봉 종택, 이천동석불상, 신세동 7층전탑, 임청각 정침군지정, 도산서원, 퇴계종택, 퇴계대실, 오천 유적지, 안동민속박물관, 안동댐, 임하댐을 연결하는 음식문화체험 프로그램이 필요하다.

셋째, 안동의 민속축제는 동채싸움을 하기 전에 동채를 메고 각 지역을 돌아다니는 행위, 낫다리를 밟기 전에 골목골목을 순행하는 행위, 그리고 지신밟기를 하는 행위들은 다른 의미와 기능에 앞서 공동체공간을 축제화하고, 축제분위기를 고양시켜서 지역민의 참여 동기를 유발하는 효과를 수행하는 길놀이와 동채싸움과 팔매싸움이 남성을 주축으로 한 대동놀이, 낫다리밟기가 여성을 주축으로 하는 대동놀이인 반면 줄 당기기는 남녀노소가 함께 참여하는 대동놀이가 있다.³²⁾ 주민주도의 대동놀이가 근간이 되면서 안동에서만 볼 수 있는 한국적 신명과 삶의 모습을 잘 드러낼 수 있는 축제로 육성 발전시켜 나가야 할 것이다. 따라서 차전놀이 보존회와 낫다리밟기 보존회 등 관련 보존회가 주축이 되어 주민 대동놀이로서의 전통을 잘 살려 나가면서 보다 다양한 계층의 참여와 체험을 유도할 수 있는 프로그램이 도입되어야 할 것이다. 예컨대 차전놀이의 경우 대동놀이로서의 전통을 재현하여 동 서부 주민들이 시내 일원을 돌며 펼치는 주민 차전놀이가 주축이 되면서 강변 축제장에서 미래의 주역들인 학생들에 의한 차전놀이, 축제 방문객들이 즉석에서 체험할 수 있는 미니 차전놀이, 거리 퍼레이드로서의 차전놀이 등 다양하게 기획되어야 할 것이다. 성주풀이는 성주의 본향은 안동땅 제비원이라는 성주풀이 사설은 안동에서 일찍부터 민족 신앙이 발달되어 왔음을 확인시켜 주고 있다. 즉 우리 전통사회는 집을 중심으로 운영된 사회, 즉 가문중심의 사회구조였다고 볼 수 있는데 집을 창조한 신인 성주신의 본향이 안동이라는 점은 안동이 전통문화의 중심지였음을 간접적으로 밝히고 있는 것으로도 볼 수 있다.³³⁾ 선유줄불놀이는 물과 불을 테마로 한 독창적인 여름 수변축제로 안동댐, 임하댐 및 낙동강, 반변천 등 수변과 수상공간이 유난히

30) 김충호 (2000), 지방화시대의 관광사업과 지역발전, p.204.

31) 한국관광협회 (1999), 2월호, p.27.

32) 안양명 (1997), 안동민속축제조사연구, 안동시, p.96.

33) 한국민족예술인총연합회 안동지부 (2000), p.3.

많은 지역이다.³⁴⁾ 안동의 무형문화재인 구비문학, 민요, 전통놀이, 무속신앙, 민속사회, 민속물질과 유형문화재인 서원, 사찰, 전답, 석탑, 문서, 불상, 자연, 건물의 음식과의 관광프로그램 개발을 할 수 있다. 탈춤의 본 고장으로서 음식과 전통축제, 공연에 의한 프로그램 개발을 할 수 있다.

넷째, 전통민속마을은 조상의 얼과 숨결, 생활문화가 훼손되지 않고 전승되어온 유 무형의 사회, 문화적 요소가 결집되어 있는 문화관광상품으로 외국인 관광객들에게 이민족의 생활문화를 생생하게 체험할 수 있는 공간이다. 세계 각국에는 여러 형태의 민속촌 우리나라의 한국민속촌, 일본의 닛코에도무라, 홍콩과 싱가포르의 중국송대문화관광과 당대문화관, 하와이의 Polynesian Cultural Center, 영국의 Jorvik Centre, 말레이시아의 사라왁, 태국의 농녹빌리지, 미국의 Jamestown & Williamsburg 등을 조성하여 과거생활을 재현하거나 특정 시대상황을 연출하며 관광객을 유치하고 있다. 안동지역에 분포되어 있는 전통마을은 이러한 형태의 민속촌과는 뚜렷한 차별을 지니고 있다. 일부 훼손 변형된 부분이 있으나, 대체적으로 선조 들로부터 대대로 물려받은 생활터전에서 후손들이 전통적 삶의 방식을 유지하며 살고 있다는 차별화된 가치가 있다. 하회마을을 비롯하여 내앞, 임하, 의인 섬 마을, 토계, 오미, 소산마을 등은 양반문화와 농경문화, 유교문화가 어우러진 지역이라는 장점을 살려 이를 연계하여 관광상품화 할 경우 상당한 효과를 얻을 수 있을 것으로 예상된다. 향토음식은 기념품과 더불어 관광 소비에서 매우 중요한 역할을 한다. 따라서 지역 문화의 보존 차원에서 향토음식을 발굴하고, 요리시범점 선정 향토식 실천농가 지정 등의 과정을 거쳐 향토음식을 발굴하여 관광상품화하는 전략이 필요하다. 이렇게 발굴된 향토음식의 계승, 발전을 위한 조리과정의 D/B화 및 전파, 지역 중, 고, 대학에서의 요리실습 및 교육과정 포함, 지역주민 대상의 조리기능 전수를 위한 문화강좌, 요리교실, 시식회 등을 통해 향토음식의 맥 잇기 사업을 적극적으로 추진해 나갈 필요성이 있다. 또한 지역의 홈페이지에 사이버음식박물관을 개설하여 음식역사, 음식재료, 조리법 등을 홍보하고 내고장 향토음식 안내책자 발간, 향토음식 안내지도 제작 및 안내광고판 설치 등을 장려할 필요성이 있다. 국내외 관광객들에게 안동지역의 전통음식을 관광상품으로 제공하기 위하여 헛제사밥, 건진국수, 안동식혜 등 기존의 향토음식과 더불어 지역의 전통음식 중 관광상품으로서 경쟁력이 있는 음식을 선정하여, 음식 맛을 제고시킬 수 있도록 표준화하는 방안도 함께 강구해 나가야 할 것이다.³⁵⁾ 전통 한옥을 이용한 숙식체험프로그램 개발을 할 수 있다. 안동의 수애당, 지례예술촌에 안동향토음식의 진미를 맛 볼 수 있는 다양한 메뉴와 전통한옥에서의 체험은 음식과 문화의 연결할 수 있는 프로그램이라 할 수 있다.

34) 안동권발전연구소 (2001), 안동시, p.20.

35) 안동지방자치연구소 (2001), 지역관광상품개발을 위한 토론회, p.29.

V. 결 론

지방화 시대를 맞이하면서 지방의 자생력을 위해 관광지나 휴양지를 조성하는 것은 지역의 활성화를 위한 것이며 하나의 전략적인 방법으로서 관광개발을 하는 지역이 점차 높아져 가고 있고 그 효과면에서 있어서도 긍정적인 성과가 나타나고 있다. 관광개발이란 인간의 일상생활을 떠나 여가시간을 보낼 수 있는 휴양지를 조성하는 것이라 할 수 있으며 인간생활에 주요한 공간을 제공하는 것이라고 이해하고 있다. 따라서 지역관광지 조성을 하는데 조성 방법을 도입하려면 그 지역의 자질이 필요하게 된다. 관광지 조성에는 공자의 유치나 신산업도시의 관광지개발과 외부의 대형 민간자본 유치형 개발과는 당연히 같을 수 없다. 관광지개발방법에는 여러 유형이 있다. 어떤 지역이 휴양지로 개발하는데 있어 그 지역의 특성과 효과를 기대할 수 있는지 철저한 조사분석 하에서 이루어져야 한다. 그러므로 지방의 특색에 맞도록 다음과 같은 개발기본목적이 설정되어야 한다. 국민들의 편안한 여가생활의 보장, 관광사업의 기회를 활용한 지역개발, 지역 간의 문화교류의 촉진, 지역환경의 정비와 보존의 지방 자생력을 위해 필요하다. 지방자치체가 활성화되고 지역민을 중심으로 하는 축제가 본격적 궤도에 진입함에 따라서 세계적인 우수성과 고유성을 가지고 있는 안동지역의 향토음식을 주제로 관광체험 프로그램을 개발하여 지역음식 문화 창달 및 지역의 특산물 개발 및 발전, 요식업의 활성화 등 사회, 경제, 문화적 측면에 있어서 유익한 효과를 가져올 것이다. 관광에 있어 먹는다는 것이 제일 중요한 요소가 된다. 여행목적이 견물이나 행락이라 하지만 그것들은 2차적인 것이다. 아름다운 경관자원이 없는 지역이라 할지라도 그 지역의 특산물이나 신선한 재료를 사용하여 만든 요리나 식사가 사람들을 유인할 수 있다. 여행을 마치고 돌아와서도 그 지역에서 있었던 일로서 기념으로 남겨두고 싶은 것이 있다면 그것은 미각과 정보라고 할 수 있다. 여행중의 식사는 단순히 맛을 즐기는 것이 아니라 동시에 식사에 관한 정보도 얻게 되는 것이다. 그 지역에서 생산되는 산물이나 소재, 조리법 등에 관한 정보를 얻어 가게 됨으로써 그 지역을 생각하게 되고 식사에 대한 향수를 느끼며 또다시 찾게 되는 계기를 갖게 된다. 그리고 오늘날과 같이 교통구조가 전국이 일일생활권으로 균일화 되고 있는 상태에서 도시의 경우 특이한 맛을 가지고 손님을 유인할 수 있으나 관광지의 경우는 계층의 대상이 넓기 때문에 불특정 다수를 상대해야 하므로 만민에게 공통되는 것을 내야 한다. 따라서 관광지의 식문화가 향후 어떻게 방향을 잡아가는가에 달려 있다. 먹는다고 하는 것은 미각과 정보라고 하는 두 가지 요소가 작용된다. 먹는 장소로서 느끼는 감각이 같을 수가 없다. 관광지의 경우 식사를 만드는 장소와 먹는 장소를 일체화하여 지역 특성에 맞는 메뉴로 조리사와 대화를 하면서 음식에 관한 화제를 중심으로 식사를 했을 때 한층 더 즐거

음을 맞출 수 있을 것이며 식문화에 대한 새로운 인식될 것이다. 위에 말한 것처럼 관광과 음식을 떼어 놓을 수 없는 불가분의 관계를 가지고 있으며, 이를 안동 지역의 향토음식을 활용하여 관광체험 프로그램을 개발하여 지역 경제의 활성화와 향토음식의 발전을 기대할 수 있을 것이다.

참고문헌

1. 김상철 (2000) : 지역축제의 향토음식 관광상품화에 관한 연구, 한국조리학회, p. 194.
2. 김연식 (1997) : 한국사찰음식, 우리출판사, p.11.
3. 강인희 (2002) : 한국의 맛, 대한교과서, p.242.
4. 김정옥 (1997) : 관광자원관리론, 대왕사, p.238.
5. 김충호 (2000) : 지방화시대의 관광사업과 지역발전, p.204.
6. 김충호 박사 정년기념논문집 (2000) : 관광객 식사욕구와 식문화의 정착화, p.257.
7. 박영래 (1996) : 지역문화자원의 보존과 관광상품화 방안, 전남문화 제9호, p.48.
8. 안동권발전연구소 (2001) : 안동시, p.20.
9. 안동대학교민속학연구소 (2001) : 고가 종택 전통마을의 보전적 관광자원화 방안, p.1.
10. 안동시 농업기술센터 (2002) : 안동음식여행, p.1-2.
11. 안동지방자치연구소 (2001) : 지역관광상품개발을 위한 토론회, p.29.
12. 안양명 (1997) : 안동민속축제조사연구, 안동시, p.96.
13. 안종수 (2000) : 김치 축제의 세계적인 관광자원화 방안, 2000년 국제관광학술대회 발표논문집, p.1.
14. 염초애, 장명숙, 윤숙자 (1999) : 한국음식, 효일문화사, p.337.
15. 윤왕석 (1998) : 한국음식, 수학사, p.17.
16. 이성우 (1998) : 식과 요리의 세계사, 동명사, p.269.
17. 이춘자 (1998) : 김치, 대원사, p.12.
18. 이효걸 (2002) : 문화도시 안동의 과제, 안동권발전연구소, p.3.
19. 장혁래 (1998) : 중국요리입문, 지구문화사, p.12.
20. 중앙 (1999) : M&B, 세계를 간다(미국), p.68.
21. 한국관광공사 (1993) : 향토음식관광상품화 방안, p.12.
22. 한국관광협회 (1999) : 2월호, p.27.
23. 한국민족예술인총연합회안동지부 (2000) : p.3.
24. Lental H. Kotschevar(1987) : Management by Menu, NIFI, p.2.

25. <http://www.chosun.com>
26. <http://www.dongailbo.co.kr>
27. <http://www.koreafoods.net>
28. <http://www.mct.go.kr>