

국(湯)의 향토성

신 미 경

원광대학교

I. 서 론

향토음식은 그 지역에서 생산되는 특산물을 이용하거나 그 지역에서 전승되고 있는 고유의 조리법으로 조리하거나 또는 그 지역의 문화 행사를 통하여 한 지방에서 특별하게 조리된 음식으로 고유의 문화유산이다. 지역공간의 수평적 개념을 바탕으로 끊임없이 생성되고 소멸되는 과정을 거쳐서 형성된 것으로 주변지역의 음식과 분명한 차별성이 나타나는 특징을 가지고 있다.

따라서 향토음식은 그 지역의 문화와 생태적 특성을 담고 있는 문화적 요소로 그 지역의 정서와 문화를 이해할 수 있게 한다.

국은 우리 음식에서 밥상에서 반찬 수에도 넣지 않는 기본반찬으로 제외되는 경우가 거의 없는 필수적인 음식이다. 또 우리 상차림은 그릇 중심으로 반찬을 함께 먹는 식사형태이지만 국은 꼭 각자 개인용 국 대접에 담아서 먹는다.

우리말에 '술적심'이란 말이 있는데 이는 밥상을 권할 때 특별하게 잘 끓인 국음식은 아니지만 밥을 처음 뜨기에 앞서 손가락을 국물에 적실 수 있도록 간단한 것이나 국을 끓였다는 의미로 하는 말로 실제로 밥 첫 손가락을 뜨기 전에 국에 손가락을 담근 후 식사를 시작하게 된다.

우리 음식에서 아주 중요한 국이 지역의 산물, 기후 등 생태적 특성에 따라 어떻게 발달하여 각각 자리 매김하고 있는지 향토성을 살펴보았다.

II. 본 론

1. 서울 음식

서울은 조선시대부터 지금까지 우리나라의 정치·경제·문화·교통 등의 중심도시로 서울지역에서 생산되는 산물은 많지 않았지만 전국 각지에서 생산된 다양한 식재료가 모여 들었고, 왕족과 양반이 살던 지역으로 궁중음식을 비롯하여 양반의 음식이 사회환경과 가풍에 따라 통합적인 음식문화로 창출되어 우리나라 음식을 상징하는 중요한 특성을 지니

고 있다.

서울음식은 전주, 개성과 함께 우리나라 음식 중 사치스럽기로 손꼽히는 곳으로 음식 맛은 정갈하고 담백하며, 맛깔스럽고 격식과 품위가 있다. 국물 맛은 주로 고기로 하며 양지머리·사태 등의 살코기를 이용한 맑은 고깃국과 곱창·양·곤사손이 등의 내장과 도가니를 고운 곰국이 많다.

- 황북이탕(쇠고기국) : 쇠고기를 양념하여 볶아 무를 넣고 끓인 맑은 국. 황육은 쇠고기를 뜻한다.
- 봉우리탕(완자탕) : 쇠고기 장국에 쇠고기를 다져서 동그랗게 빚은 완자를 넣고 끓인 맑은 국.
- 어알탕 : 쇠고기 장국에 생선살과 닭고기를 곱게 다져서 빚은 완자를 넣고 끓인 맑은 국.
- 호박꽃탕 : 쇠고기 장국에 고기와 버섯으로 소를 넣고 미나리로 묶은 어린 호박꽃을 넣고 끓인 맑은 국.
- 생선전탕 : 쇠고기 장국에 민어·도미·대구 등의 흰살생선전을 넣고 끓인 맑은 국.
- 두골탕 : 쇠고기 맑은 장국에 두골을 전으로 부쳐서 넣고 끓인 맑은 국.
- 미역국(藿湯) : 쇠고기와 미역을 함께 볶아서 끓인 국.
- 초교탕: 닭국물에 쇠고기·닭고기·도라지·미나리·버섯 등을 양념을 한 다음 재료에 밀가루를 묻히고 달걀을 넣어 덩어리지게 끓인 탕.
- 참외토장국: 쇠고기 장국에 참외를 넣고 된장·고추장으로 간을 하여 끓인 토장국.
- 설농탕(設農湯, 雪濃湯) : 설농탕은 뼈가 붙은 고기를 많이 넣고 골수에서 뽀얀 국물이 우러나오도록 오래 고운 국. 국물에 간을 하지 않고 먹을 때 각자가 기호에 따라 소금·후추·파를 넣어 먹는다. 설렁탕 또는 선농탕이라고도 한다.
- 곰 탕: 뼈가 없는 쇠고기와 내장을 주로 하여 무 넣고 오랫동안 고운 국.
- 토란탕: 사태나 양지머리 고기와 무로 곰국을 끓이다가 삶은 토란을 넣고 끓인 탕. 추석 차례 상에 올리는 탕이다.

- 육개장: 양지머리나 사태 고기를 푹 삶아서 데친 파를 많이 넣고 고춧가루로 얼큰하게 끓인 국.
- 꼬리곰탕: 쇠꼬리의 고기가 뼈에서 저절로 떼어질 때까지 오랫동안 푹 고운 국.
- 선지국: 소뼈를 푹 고운 국물에 데친 풋배추나 시래기를 된장으로 미리 무쳐서, 콩나물 과 함께 끓이다가 선지를 넣고 끓인 해장국.
- 임자수탕(갯국탕): 닭을 푹 삶아서 얻은 국물을 차게 식힌 다음 깨를 넣고 갈아서 닭고기, 고기완자, 오이, 표고, 황백지단 등 건더기를 많이 넣은 여름철의 냉국.

2. 경기도

경기도는 강원도, 충청도, 황해도와 접하고 있어서 산나물, 농산물, 해산물을 골고루 생산하는 지역으로 음식의 이름도 거의 비슷하다. 음식의 간은 중간 정도이며 양념은 많이 하지 않는 편이다.

- 닭젓국 : 닭을 새우젓로 간을 하여 끓인 국.
- 메기메운탕 : 무를 넣고 끓인 국물에 메기를 넣고 고추장 양념하여 끓인 탕.
- 북어된장탕 : 북어머리로 맛을 낸 국물에 된장을 풀고 두부 넣고 끓인 국.
- 육개장 : 양지머리를 고운 국물에 숙주, 토란대 등을 넣고 뜨겁고 맵게 끓인 국.
- 오리탕(경기도, 전남) : 토종오리에 감자·양파, 무 등의 채소와 대추·밤·인삼 등을 넣고 압력솥에서 끓인 보양음식.
- 불당리백숙 : 토종닭에 당근, 감자, 인삼, 대추를 넣고 끓인 보양음식.
- 옷닭 : 닭에 옷 껍질, 쌀, 밤, 대추, 마늘, 황기, 감초, 인삼 등을 넣고 끓인 보양음식.
- 뽕어국 : 뽕어에 녹말가루를 묻혀 끓인 맑은 국.
- 넙치아육국 : 쇠고기 장국에 넙치와 아육을 고추장 넣고 끓인 국.
- 목냉국 : 양념한 목과 콩나물에 냉수를 부어 만든 냉국.
- 민어국 : 고추장을 얇게 풀은 매운 국물에 민어와 애호박을 넣고 끓인 국. 민어는 6월이 가장 많이 기름이 오르는 때로 맛이 좋다.

3. 충청도

충청도는 한반도의 중앙에 위치하고 있으며 충청북도는 우리나라에서 유일하게 바다와 접하고 있지 않은 지역이다. 밭 그리고 하천에 근접한 지역이 많아 자연 생산적인 산채, 버섯, 곡물·채소, 민물고기를 이용한 음식이 많다. 음식은

사치스럽지 않고 소박하며 국물의 맛은 고기보다는 닭고기나 굴·조개 등의 패류를 이용하며 간은 대체적으로 된장으로 한다.

- 올갱이국 : 올갱이 삶은 물에 된장·고추장을 풀고 아욱, 부추 등을 넣어 끓인 국.
- 쑥장국 : 데친 쑥을 쌀가루와 메밀가루로 반죽하여 가늘게 썰어 넣고 끓이다가 굴로 국물맛을 낸 국.
- 버섯탕 : 느타리버섯이나 표고버섯을 살짝 데쳐 양념하여 끓인 국물에 돼지고기, 두부, 시래기를 넣고 끓인 해장국.
- 용봉탕(충북 영동, 경기도 여주) : 잉어와 닭에 대추, 밤 등을 넣고 푹 고운 곰국으로 보양음식. 잉어를 '용'으로 닭을 '봉황'으로 격을 높여서 용봉탕이라는 풍류 어린 이름으로 전해지고 있다.
- 한방오리탕 : 오리에 찹쌀, 도라지, 구기자, 생강, 황기, 대추, 감초 등 약이 되는 재료와 함께 고운 보양음식.
- 황복어탕 : 된장과 고추장을 풀은 장국에 잘 손질한 복어를 넣고 끓인 국.
- 밀국낙지탕 : 통낙지를 칼국수, 박속과 함께 조리한 탕. 해변가의 음식이다.
- 오골계백숙 : 오골계에 찹쌀, 대추 등을 넣고 압력솥에서 푹 고운 보양음식.
- 꿩백숙 : 꿩고기에 인삼, 대추, 황기, 밤, 찹쌀 등을 푹 고운 보양음식.
- 굴냉국 : 굴을 양념하여 동치미국물이나 냉수로 말아낸 냉국. 찰밥을 먹을 때 해 먹는 국이다.
- 냉이(시금치)된장국 : 냉이나 시금치를 모시조개로 맛을 낸 국물에 된장, 고추장 끼를 하여 끓인 국.
- 아육국 : 아육을 으개 씻어서 된장과 고추장을 풀은 국물에 보리새우를 넣고 끓인 국.
- 시래기국 : 속뜨물에 멸치로 맛을 낸 다음 된장을 풀은 국물에 볶은 시래기와 콩나물을 넣고 끓인 토장국.
- 콩 국 : 멧돌에 간 콩물에 콩나물, 감자, 당근, 두부, 양파, 소금, 후추로 끓인 국.
- 콩김치국 : 콩가루를 풀고 끓인 국물에 김치와 김치국물을 넣고 끓인 국.
- 청포묵국 : 묵에 쇠고기를 볶아 끓인 장국을 붓고 구운 김을 얹어낸 국.

4. 강원도

강원도는 우리나라 중동부에 위치한 산악지대로서 동해에 접한 지역으로 지역에 따라 기후와 지세가 서로 크게 다르기 때문에 음식에도 많은 차이가 있다. 영서 산악지방은 옥수

수·감자·메밀·도토리·산나물·고랭지 배추와 무 등을 이용한 소(素)음식이 많고, 영동 해안지방은 조개·오징어·명태·연어, 미역·다시마 등을 이용한 음식이 많다. 소양호댐, 의암댐 등 광활한 내수면이 있어서 향어, 잉어, 산천어, 송어, 메기 등의 어류가 서식하고 있다.

음식은 육류나 젓갈은 적게 쓰는 편이며 맛은 유별나지 않아 소박하고 담백하며 토속적인 향토성을 간직하고 있다. 강원도는 소박함으로 외부에 알려진 음식의 소개가 별로 없다.

- 쏘가리매운탕 : 쏘가리를 고추장으로 양념하여 끓인 얼큰한 탕.
- 호박고지탕 : 잘 불린 호박고지를 양념장으로 무쳐서 볶다가 물을 붓고 쌀가루와 들깨가루를 넣고 끓인 탕. 설날이나 보름날에 주로 먹는다.
- 꼭저구탕 : 민물생선인 꼭저구에 밀가루를 입혀 간장과 고추장을 풀은 국물에 넣고 걸쭉하게 끓인 국. 비린내를 잡추기 위해 천초를 넣기 때문에 추탕이라고도 한다.
- 우럭미역국 : 참기름에 볶은 미역에 우럭을 넣고 끓인 국. 맛이 담백하고 깔끔하며 제례에 오르는 국이다.
- 초당순두부국 : 순두부에 양념장을 넣어서 먹는 음식.

5. 전라도

전라도는 각 지역에 따라 농산물, 해산물을 비롯하여 산나물 등 특산식품이 다양하고 풍부하였으며, 예로부터 토반들이 대대로 살아 식생활이 윤택하였고 오랫동안 손꼽히는 반가의 덕택으로 풍성한 음식문화가 창출되었다. 음식은 호사스럽고, 젓갈과 고추 가루를 많이 사용하여 감칠맛이 강하며 짭짤하고 자극적인 맛이다.

- 채첩국 : 섬진강 하구의 특산품으로 쓰린 속을 시원하게 풀어주는 해장국. 예부터 간을 해독하는 작용이 뛰어나고 황달의特效약으로 유명하다.
- 추어탕 : 미꾸라지를 잘 삶아 체에 걸은 다음 머리와 뼈는 다시 곱게 갈아서 합하고 여기에 고추장과 된장으로 양념한 시래기를 넣고 끓이면서 들깨가루와 참쌀가루를 풀어 걸쭉하게 끓인 탕으로 산초가루를 첨가한다.
- 민물새우탕 : 민물 새우에 무를 넣고 끓인 탕. 시원한 맛이 특징이다. 지역에 따라 새우에 된장으로 양념한 시래기를 넣고 끓이기도 한다.
- 나주곰탕 : 머릿고기와 양지머리, 사태를 넣고 24시간 무쇠솥에서 푹 고운 곰국.
- 가물치 곰탕 : 가물치에 찹쌀, 인산, 대추, 생강 등을 넣고 푹 고운 보양음식.
- 짬뽕어탕 : 짬뽕어를 통째로 삶아 국물에 고사리·시래

기 등 채소와 들깨가루, 찹쌀가루를 넣고 끓인 탕. 짬뽕어는 갯벌에서만 서식하는 망둥어와 비슷한 바닷물고기로 인공 양식이 불가능한 특이한 어종으로 버리지 않은 해장국. 추어탕과 비슷하나, 발라놓은 짬뽕어살은 따로 그릇에 담아내어 고소한 고기 맛을 그대로 즐긴다.

- 양 탕 : 푹 삶은 양고기 국물에 된장을 풀고 양고기, 토란대, 머위대를 넣고 끓이면서 들깨가루, 참쌀가루를 넣어 끓인 탕.
- 갯장어탕 : 육질이 부드럽고 담백한 갯장어를 된장 국물에 숙주, 고사리, 찹쌀 등을 넣고 된장 국물에 걸쭉하게 끓인 탕.
- 노래미 매운탕 : 노래미에 새우, 조개, 버섯 등을 넣고 끓인 시원한 매운탕. 다른 생선에 비해 기름기와 비린내가 적으며, 서해산 중에서 물이 맑은 여수 산이 맛이 좋다.
- 홍어탕 : 홍어는 버리는 것이 없으므로 탕은 회 뜨고 찜해 먹고 남은 뼈, 내장, 껍질 등으로 얼큰하게 끓인 탕. 특히 콧잔등 살과 잔뼈가 잘근잘근 씹히는 날개부분 고소한 창자부위가 맛이 있다. 홍어는 다른 어류와는 다르게 진화한 생선으로 바닷물 속에서 삼투압을 조절하기 위하여 몸 안에 요소와 요소 전구물질을 많이 가지고 있기 때문에 냄새와 맛이 자극적이다. 홍어 삭히는 방법은 옛날에는 두엄 속에서 발효시켰지만 지금은 신문지나 키친타올로 껍질을 닦아낸 후 앞뒤로 포를 뜨고, 다시 반으로 잘라 4토막을 낸다. 항아리에 구멍뚫인 망을 깔고 그 위에 토막을 낸 홍어를 켜켜로 올린다. 날 이따뜻할 때는 2~3일, 추운 겨울에는 7일 정도 삭힌다. 이때 요소가 분해되어 암모니아를 생성하여 독특한 맛이 난다. 홍어는 일반적으로 삭혀서 회나, 찜, 탕으로 먹는데 와 닿는 화끈하고 찰진 맛이 특징이다. 삭힌 홍어의 암모니아의 자극을 중화시키는데는 막걸리가 최고라 하여 홍탁이라는 말이 있다. 홍탁삼합이란 막걸리를 마실 때 돼지고기, 해묵은 김치, 홍어회 세 가지를 곁들여 먹는 것을 말한다. 삭힌 암모니아의 홍어는 아무리 많이 먹어도 소화가 잘 돼 탈이 안 난다. 서해안 중에서도 흑산도 홍해를 최고로 치며 전라도 지방에서는 선호도가 매우 높아 집안의 애경사나 제의례에 반드시 오르는 식품이다.
- 홍어애탕 : 된장 국물에 홍어 내장으로 끓인 탕.
- 다슬기국 : 다슬기의 국물에 호박, 고추 등을 넣고 담백하게 끓인 국. 화순의 특산물로 씹새름한 맛이 일품이다.
- 연포탕 : 멸치국물에 된장 약간, 소금, 청양고추 등을 넣

고 한소끔 끓으면 산낙지를 얼른 담가 데치듯 하여 낙지 맛을 최대한 살려서 끓인 맑은 국. 부드럽고 연하며 담백한 탕이다.

- 콩나물국 : 콩나물 삶은 국물에 멸치를 넣고 끓여 맛을 낸 국물에 무친 콩나물, 장조림을 넣고 끓여 새우젓으로 간한 해장국.
- 콩나물냉국 : 식초, 설탕을 넣은 냉수에 삶아서 양념에 무친 콩나물을 넣고 만든 냉국.
- 조기 생고사리국 : 봄에 참조기와 햇고사리를 청장으로 끓인 국.
- 준치국 : 쇠고기 장국에 맑게 끓인 맑은 국. 일일이 가시를 발라낸 준치살을 등갈납작하게 완자를 빗어 끓이기도 한다. 준치는 매우 맛이 나는 생선이기에 '씩어도 준치'라는 말이 있다. 생선 중에서 가장 맛이 있어 '진어(眞漁)'라 하여 으뜸으로 친다. 주로 단오절에 끓여 먹으며, 살이 쫄깃쫄깃하고 국물이 달며 비리지 않으나 가시가 많은 것이 특징이다.
- 전복 설렁탕 : 진한 설렁탕 국물에 깍두기와 깍두기 국물을 넣어먹는 특징이 있다.
- 청국장 : 쇠고기 장국에 청국장을 풀고 배추김치와 두부를 넣어 부드럽게 끓여낸 국.
- 오모가리탕(천어탕) : 민물고기인 피라미, 붕어, 쏘가리 등에 우거지, 파, 마늘, 들깨, 고추, 당면 등을 넣고 맵게 끓인 떡배기탕. 오모가리는 매운탕을 끓인 떡배기로 전복의 사투리다.
- 머위탕·토란탕 : 머위대 또는 토란을 생새우와 볶아 들깨가루, 쌀가루를 넣어 걸쭉하게 끓인 음식.
- 용궁탕 : 자라에 인삼, 마, 대추, 황기, 마늘, 생강 등을 넣고 푹 고운 보양음식.

6. 경상도

경상도는 유교문화, 가야문화, 신라문화 그리고 부산의 상업문화권의 영향으로 형성되었다. 음식은 멋을 내지 않아 소박하여 시각적인 면보다는 영양면에서 더 충실하며 생선의 싱싱한 생선과 젓갈 등의 짭짤한 맛, 자극성의 매운 맛이 특징이다.

- 재첩찜국 : 재첩국물에 고사리, 부추, 미나리, 방아잎 등의 채소와 찹쌀·들깨가루를 넣고 끓인 국.
- 미역쫄국 : 미역을 들기름에 볶아 물을 붓고 끓이다가 쫄과 들깨가루를 넣고 끓인 국.
- 노고동국 : 노고동을 삶아 만든 국물에 배추를 데쳐서 넣고 끓인 국.
- 동타리국 : 동타리 알맹이에 들깨가루, 찹쌀가루를 넣고

끓인 국.

- 쫄국 : 삶은 콩 국물에 쫄을 찹쌀가루, 멥쌀가루로 반죽하여 완자로 빗어 넣고 끓인 국.
- 토란찜국(경남 진양군) : 노고동 삶은 국물에 토란, 토란대, 표고 등을 넣고 들깨가루, 쌀가루로 걸쭉하게 끓인 국.
- 갈치국, 광어국, 도다리국 : 갈치, 광어, 도다리 등 싱싱한 생선의 맛을 그대로 살려서 끓인 맑은 국.
- 대구탕 : 된장, 고추장을 풀은 속쓰물에 끓인 국.
- 콩치국 : 콩치를 삶거나 써서 뼈를 추려내고 된장으로 조미하여 끓인 국.
- 현풍곰탕 : 양지머리, 우족, 우랑 등을 푹 고운 곰국.
- 대(大)계탕(경북, 영덕) : 먹기 좋게 토막낸 계에 당근, 콩나물, 쫄갓, 풋고추 등을 넣고 끓인 국.

→ 대계의 종류

참대계 : 황금색으로 껍질이 두꺼우며 무겁고 윤기가 있고 살이 많고 맛이 있다.

물대계 : 형태가 참대계와 비슷하나 살이 많지 않고 찐맛을 내며 껍질이 무르다.

참홍대계 : 참대계와 형태가 꼭 같으나 색이 붉고 참대계의 맛을 낸다.

- 큰계장국 : 삶아서 발라낸 계살을 김치와 함께 된장, 고추장 장국에 끓인 국.
- 초교탕(경남 김해) : 닭고기, 쇠고기, 도라지, 미나리, 표고에 달걀, 밀가루 등을 넣고 고추장으로 양념하여 끓인 탕. 서울의 초교탕과 재료는 비슷하나 고추장이 첨가되는 것이 특별하다.
- 추어탕(경기도) : 숨죽인 미꾸라지를 호박잎으로 씻어 된장 풀은 물에 삶아 열래미에 바쳐서 나물과 함께 끓이다가 밀가루 넣고 끓이는 국.
- 송이닭 : 닭에 송이, 찹쌀 넣고 끓인 보양음식.
- 나물국 : 콩나물, 고사리, 숙주, 시금치 등 여러 가지 나물을 따로 조갯살 넣고 끓인 국물에 말아낸 국. 반찬처럼 먹는 건더기가 많은 국으로 명절이나 생일에 해먹는다.
- 홍합미역국 : 미역에 홍합 넣고 끓인 국.
- 민물고기국 : 피라미 등 잔 민물고기에 숙주, 부추 등을 넣고 간장간을 하여 끓인 국.
- 어글탕 : 북어 껍질에 쇠고기·숙주·두부를 섞어 양념한 소를 넣고 말아 지진 다음 장국에 끓인 맑은 국.
- 호박잎국 : 멸치국물에 된장을 넣고 끓인 호박잎의 구수한 맛이 나는 토장국.
- 콩가루국 : 된장 국물에 콩잎, 배추, 우거지 등의 채소에

날콩가루를 묻혀 넣고 끓인 국.

- 풍장어(뱀장어)국 : 장어에 대추·밤 등을 넣고 푹 고운 보양음식. 여름철에 텅텅한 국물은 보신은 물론 매콤한 산초의 맛이 특이하다.

7. 제주도

제주도는 기후가 온난한 섬 지역으로 싱싱한 생선, 해조류, 겨울에도 푸른 채소 등 식재료가 다양하다. 따라서 식품이 지니고 있는 자연의 맛을 최대한 살려서 조리한 신선한 생선국·물회·조개류의 냉국, 채소국 등이 있다. 음식은 조리시간이 짧고 사람의 손이 많이 가지 않는 가볍게 끓이는 국 등 단순한 조리의 음식이 많으며, 양념을 많이 하거나 또는 여러 가지 재료를 섞어서 만들지 않는다. 맛은 주로 된장으로 낸다.

계절에 따라 봄, 가을, 겨울에는 끓인 따뜻한 국을 주로 이용하여 채소류나 해조류를 넣고 끓인 맑은 된장국, 채소에 콩가루 또는 보리가루를 넣고 가볍게 끓인 채소국, 신선한 바다 생선을 양념 없이 제 맛을 내게 끓여 낸 생선국. 수조육류를 넣은 고깃국이 있다.

한편 여름철에는 시원한 냉국으로 생된장을 풀은 국물에 다 채소를 생것이나 데쳐서 이용하거나 또는 오징어, 군벚 등의 해산물은 데쳐서 만들기도 하고, 싱싱한 흰살생선, 연체류, 조개류를 생것으로 무쳐서 찬물에 말아 만드는 물회 등이 있다.

- 갈치호박국 : 싱싱한 갈치에 호박을 넣고 소금과 간장으로 간을 하여 끓인 국.
- 고사리국 : 돼지고기와 고사리가 걸쭉하게 어우러지게 끓인 국.
- 모자반국(맘국) : 돼지고기를 볶아 끓인 국물에 모자반, 배추, 밀가루, 돼지내장을 넣어 끓인 국.
- 보말국: 보말을 삶아 낸 국물에 미역 넣고 끓인 국.
- 호박잎국 : 토장 국물에 호박잎, 보리가루를 넣고 끓인 국.
- 톨냉국 : 살짝 데친 톨을 생된장 국물에 말아 만든 냉국. 청각냉국, 오징어냉국, 군벚냉국 등이 있다.
- 자리물회 : 자리를 잘게 썰어 양념하여 찬 생 된장국물을 부어서 만든 냉국. 한치물회, 옥돔물회, 해삼물회, 군벚물회, 소라물회 등이 있다.
- 돼지족탕 : 돼지족에 생강을 넣고 푹 고운 보양음식.
- 토계탕 : 닭에 토란을 넣고 푹 고운 국.
- 성계미역국 : 성계 또는 옥돔에 미역을 넣고 끓인 국.
- 옥돔미역국 : 옥돔에 물미역을 넣고 끓인 국.

8. 함경도

협준한 산악지대이므로 주산물로 밭곡식이 흔하고 동해의 바다에서 나는 해산물이 풍부하다. 음식 맛은 싱겁고 담백하고 장식이나 기교를 부리지 않아 사치스럽지 않고 소박하며 음식은 큼직하며 양이 많다. 경상도와 음식명이나 조리법이 같은 것이 많아 기호가 비슷함을 알 수 있다.

- 다시마냉국 : 다시마 국물에 다시마와 오이를 넣고 시원하게 만든 냉국. 함경도의 다시마는 유명하다.
- 동태매운탕 : 쇠고기 장국에 고추장을 풀고 동태를 넣어 두부와 함께 끓인 탕.
- 천렵국 : 그물이나 낚시하여 잡은 민물고기를 천변에서 된장, 고추장 넣고 끓인 국.
- 게미역국 : 경상도 영덕의 큰게가 유명하지만 함경도 텀게도 유명하다. 게 살만 발라서 미역 넣고 끓인 국.

9. 평안도

추운 지방이므로 기름진 육류 음식과 콩·메밀·녹두로 만든 음식이 많다. 음식은 모양보다는 먹음직스럽게 크게 만들고 푸짐하게 많이 만든다. 인내심과 의지가 강하고 적극적인 성격으로 음식솜씨도 성격에 따르고 있음을 알 수 있다.

- 닭탕 : 토막친 닭고기에 감자, 애호박, 풋고추 등을 넣고 끓인 탕.
- 전어된장국 : 된장 장국에 전어를 뼈와 함께 곱게 다져 붕우리완자로 빻어 넣고 끓인 국.
- 고사리국 : 생멸치 국물에 고사리, 두부, 파, 등을 넣고 진간장으로 끓여낸 국.
- 생버섯국 : 생 버섯과 닭고기로 버섯의 향이 은은하게 풍기도록 끓인 국.
- 명태완자국 : 명태살을 다져 계란흰자를 넣고 붕우리완자를 빻어서 끓인 맑은 국.
- 대동강송어국 : 쇠고기 장국에 송어를 넣고 끓인 국. 송어는 예로부터 평양지방의 명산물로 알려져 있으며 송어국 또한 유명하다. 이외에 조기국, 도미국, 이면수국, 이면수완자국, 민어국 등의 생선국이 있다.
- 추어탕 : 미꾸라지를 두부 속에 넣어서 고추장과 간장으로 간을 맞춘 국물에 배추, 방아잎 등을 넣고 끓인 국. 산 미꾸라지를 물과 함께 솥에 넣고 가열하면 물이 뜨뜻해지 면서 미꾸라지가 요동을 치는데 이때 찬 두부를 넣어 미꾸라지가 두부 속으로 기여 들어가게 한다.
- 바스레기국 : 바스레기에 시금치를 넣고 끓인 맑은 국.
- 갈비탕 : 소갈비를 푹 삶아서 끓인 국. 평양갈비탕은 이름이 높다.
- 닭백숙 : 닭을 통째로 아무것도 넣지 않고 끓인 국. 소금

만으로 간을 한다.

10. 황해도

곡식이 풍부하고 가축도 많이 기르는 곳으로 예부터 생활이 윤택하여 인심이 좋기로 이름난 고장이다. 음식은 양이 많고 구수하면서 소박한 편으로 김치밥, 호박김치, 들깨잎부각 등은 충청도 음식과 비슷하다.

- 갯 국 : 갯이란 소라와 같은 조개류로 갯을 날로 깨뜨려서 알맹이를 꺼내어 양념한 다음 끓는 물에 말아 낸 국. 끓이지 않는 것이 특색이며 맛은 매콤하고 조개 비린내가 난다.
- 김치국 : 김치에 돼지고기를 넣고 끓인 국.
- 풋배추국 : 풋배추를 데쳐서 기름에 볶아 짓갈(까나리·새우젓)로 간하여 끓인 국.
- 상추 (부루)국 : 상추를 된장·고추장 장국에 들깨가루 넣고 끓인 국. 냉국도 만들어 먹는다.
- 돼비지탕 : 돼지고기와 삶은 배추를 볶다가 불린 콩 간 것을 넣고 새우젓으로 조미하여 되직하게 끓인 탕. 황해도에만 국한되지 않고 북한 전역에 걸쳐 즐기는 구수한 영양가 있는 음식.
- 호박국 : 호박을 된장 장국에 돼지고기를 넣고 끓인 국.
- 감자국 : 감자를 까나리로 맛을 낸 국물에 넣고 끓인 국.

이상에서 살펴 본 바와 같이 각 지방의 기후, 산물 등에 따라 특색 있는 조리법으로 다양하게 입맛도 가지가지로 지역마다 독특하게 발달하여 자리 매김하고 있음을 알 수 있다.

해장국은 서울지역에서는 쇠뼈다귀를 고은 물에 된장을 풀고 우거지와 선지를 넣어 먹는 육즙성이고 남해안 지방은 채치국 같은 조개류·복어국 같은 생선류·계장국 같은 연체류를 바탕으로 한 어즙성이며 전라도는 콩나물국 같이 채소를 바탕으로 한 초즙성(草汁性) 해장국을 선호하는 경향이 있었다.

미역국은 전국 어디서나 끓여 먹고 있었지만 서울에서는 쇠고기를 넣고, 경상도는 홍합이나 게, 전라도는 닭 또는 바지락 같은 조개를, 제주도에서는 돼지고기, 옥돔 등의 생선이 들어가야 제 맛이라고 한다.

고사리국은 서울에서는 쇠고기, 전라도에서는 조기·바지락, 제주도에서는 돼지고기, 함경도에서는 생멸치로 끓이고 있었다.

토란탕은 음식명은 같지만 조리법이 서울과 전라도에서는 차이가 있었으며, 전라도의 토란탕과 경상도의 토란찜국은 음식명이 다르지만 조리법은 같았다.

감칠맛 성분이 없는 채소류는 속뜨물에 된장을 이용하면서 콩가루나 보리가루를 넣어 맛과 영양을 보완하기도 하였다.

향토음식은 생태적 특성에 따라 만들어진 음식으로 환경친화적인 삶을 영위하도록 하며, 고향 집 음식의 향수를 불러일으켜 즐거움과 정서를 순화하는 가치를 부여하므로 계승, 개발, 육성의 필요성이 요망된다.

Ⅲ. 문 헌

1. 한역(1994) : 향토음식의 개발과 보급. 식품과학과 산업 27(2):15-37.
2. 이춘자(2001) : 서울·경기도 향토음식과 활성화 방안, 향토음식과 관광문화. 동아시아식생활학회 춘계대회 29-37.
3. 이종근(1995) : 온 고을의 맛 한국의 맛. 전주 신아출판사.
4. 오영주(2001) : 제주도 향토음식의 현황과 전망. 향토음식과 관광문화. 동아시아식생활학회 추계학술대회. 45-64.
5. 김경자(2001) : 경상도 향토음식의 활성화 방안. 향토음식과 관광문화. 동아시아식생활학회 추계학술대회. 35-40.
6. 이효지(1998) : 한국의 음식문화. 신광출판사.
7. 신미경(2001) : 전라도 향토음식. 향토음식과 관광문화. 동아시아식생활학회 춘계대회. 9-26.
8. 자랑스런민족음식-북한의 요리(1989) : 북한연구자료선 16. 한마당.
9. 북한생활요리(2000) : 맛자랑 상차림. 조선요리 협회. 여명미디어.
10. 한복려(2001) : 개성을 중심으로 한 이북의 전통음식. 향토음식과 관광문화. 동아시아식생활학회 추계학술대회. 99-141.
11. 한국의 향토음식(1994) : 농촌진흥원 농촌개선연구원.
12. 함승시(2001) : 강원도 전통음식 개발 및 발전방향. 향토음식과 관광문화. 동아시아식생활학회 추계대회 9-27.
13. 윤서석(1991) : 한국의 음식용어. 민음사.