

소설 『토지』에 나타난 경상남도 향토 음식문화

김미혜¹ · 정혜경^{2*}

¹호서대학교 에코푸드연구소, ²호서대학교 자연과학대학 식품영양학과 및 기초과학연구소

A Study on the *Kyungsangnamdo* Native Local Food Culture in the Novel 『*Toji*』

Mi-Hye Kim¹, Hae-Kyung Chung^{2*}

¹The Research Institute for Eco Food, Hoseo University

²Department of Food and Nutrition, The Research Institute for Basic Sciences, Hoseo University

Abstract

This study was intended to outline the characteristics of the food culture in the area of *Kyungsangnamdo* and its modernization by interpretation and analysis of the novel *Toji*, which was set in *Hadong*, *Jinjoo* in the area of *Kyungsangnamdo* in the early 20th century. The characteristics of the *Kyungsangnamdo* area's native dish during the Japanese ruling era in the latter half of the *Choson* dynasty are as follows. In the first part of the novel, which spans from 1897 to 1908, vegetable and grain food development can be seen in the area of *Hadong*, the interior plains of *Kyungsangnamdo*, where there is a typical farming village in the mountains. The second part of the novel, which spans from 1911 through 1917, includes some mentions of the properties of *Kyungsangnamdo* area's native dishes through the lens of emigrated Koreans living on *Gando* island. *Gando* island is in China, and is where *Seohee*, the heroine, escapes from her homeland and remains for a period of years. There is a unique type of seafood in the *Gando* area using fresh marine products, exactly the same as in the *Kyungsangnamdo* area. The third part of the novel spans 1919 through 1929, after *Seohee* returns to her own country and regains her house. There is a noticeable description of food culture in the area of *Jinjoo* in *Kyungsangnamdo* through the description of *Seohee* focusing on the education of her children. The well-described features of *Jinjoo* are boiled rice with soup of beef leg bones and *Jinjoo bibimbob*, with vegetables and a variety of foods using cod. Cod are caught in large quantities in *Kyunjgsangnamdo*, and cities in the area grow to medium size as the area became traffic-based. The fourth part of the novel spans from 1929 through 1938, and includes very detailed descriptions of characters and background locations. Salted fish combined with the wild ingredients of Mt. Jiri feature prominently in the *Kyungsangnamdo*'s area descriptions. The fifth part spans from 1940 through 1945, and as the Japanese colonization era ends, the foods described in *Kyungsangnamdo* seem to develop the usage of soybean paste. With abundant fish and shellfish *Kyungsangnamdo*, the dishes that evolve to use soybean paste include mussel soybean paste soup, picked bean leaves in soybean paste, *chaitgook* - cold soup from soybean paste, and *seolchigook* used with seaweed and sea laver.

Key Words: *Toji*, Food Culture, In the early 20th century. Native local-food, Culture Contents

1. 서 론

한 나라의 음식문화는 그 민족 고유의 문화적, 경제적, 환경적 영향을 받아 형성되는 고유의 문화유산이다. 하지만 최근 음식 세계화에 따른 현상으로 입맛의 표준화, 획일화와 함께 전통음식의 지역성, 고유성이 사라져 가고 있다. 이에 일부 국가와 지방자치단체를 중심으로 자국의 전통음식과 향토음식을 소중한 자원으로 인식하고 지역 관광 상품과 연계하여 통합적으로 관리하려는 움직임이 일고 있다.

한식 세계화에 따라 향토음식의 산업화 열풍이 불고 있지만 각 지역음식문화에 대한 시간성, 공간성, 의례성, 독창성 등의 기초연구가 부족한 실정이다. 상품개발의 한계가 드러나고 있고, 각 지역별로 특색이 없는 비슷한 음식들이 향토음식으로 등장하고 있다(Kim & Chung 2010). 향토음식은 전통음식의 뿌리에 해당하는 가장 기본적인 음식 형태로 오히려 새로운 문화 변동에 대한 포용성을 지닌 모체로서의 성질을 가지며 전통음식과 유기적인 관계로 파악될 수 있다(Han 1994). 따라서, 문화의 시대인 21세기를 맞아 독창적인

*Corresponding author: Hae-Kyung Chung, Department of Food and Nutrition, Hoseo University, 165, Asan, Chungnam Korea
Tel: 82-41-540-5631 Fax: 82-41-548-0670 E-mail: hkchung@hoseo.edu

향토음식문화 개발은 세계화에 대응하여 시대를 이끌어갈 수 있는 국가 경쟁력의 기반이 될 것이다.

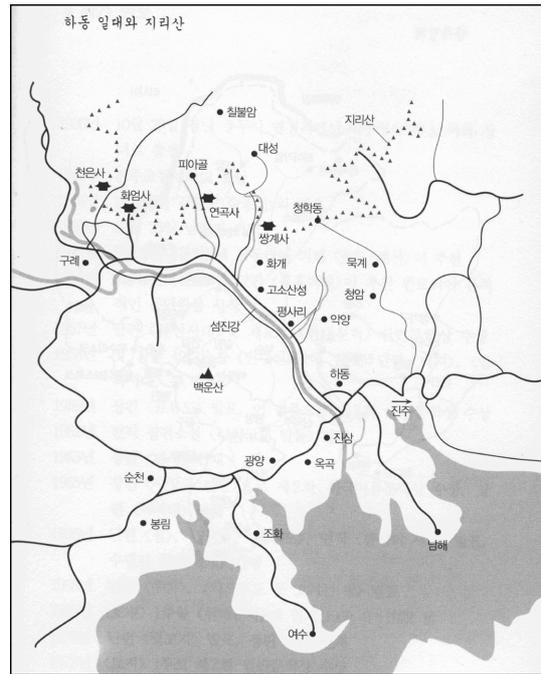
음식문화에 대한 연구는 문화 전체의 맥락에서 바라보는 총체론적 관점이 중요하다. 이는 타문화와의 유기적인 관계를 염두에 두고 바라보아야 음식문화가 역동적으로 이해되고 살아있는 구체적인 문화로 파악될 수 있기 때문이다(Kim 2008). 본 연구에서는 전통향토음식의 정체성 확립과 브랜드 가치를 높이기 위한 창작 소재로서 한국 문학작품의 가치에 주목하였다. 특히, 소설은 시대와 사회, 문화 속에서 인간의 삶이 가지고 있는 갈등 구조를 가장 잘 표현하고 있으며, 소설 속에는 배경이 되고 있는 그 사회의 문화, 풍습, 역사 등이 폭 넓게 잘 반영되고 녹아져 있다고 볼 수 있다.

소설 『토지』는 일제 식민지를 살아낸 우리 민족의 역사를 민중의 대화를 통해 그려내고 있는 대하(大河)소설이다(이 2002). 20세기 초의 역사를 시간적인 배경으로 삼고 있으며, 역사적인 맥락을 이야기의 바탕에 깔고 있다는 점에서 역사소설의 성격을 지니고 있다. 격변기에 한반도에 살고 있던 사람들이 보여준 다양한 삶의 궤적을 통해 한국 근대사의 총체적 모습을 드러내 주고 있다(박 1995).

『토지』는 많은 역사적인 사건들과 다양한 계층의 인물들이 엮어내는 대하물로서 간도와 일본, 만주지방과 연해주에 걸치는 넓은 공간적인 배경을 가지고 있다. 주인공 최서회 인생의 목적이고 지켜야 할 본향인 경남 하동 평사리 마을과 새로운 가문의 터전인 경남 진주 등은 『토지』의 주요 무대이며, 소설 속 등장인물들과 묘사된 풍속들 역시 경상남도 문화의 특성들을 잘 반영한다고 할 수 있다. 특히, 『토지』의 저자인 박경리(1926년-2008년)는 경남 통영 출신으로 일제말기 진주지역에서 성장하였고 이 지역에 친인척들이 많아 간접 경험을 할 수 있었기 때문에 소설 『토지』에 나타난 경남지역 음식문화의 특성은 매우 사실적으로 당 시대의 음식문화를 반영하는 역사적 사료로써 가치가 높다고 할 수 있다.

그동안 이루어진 소설 『토지』에 대한 연구로는 박경리 『토지』의 공간 연구(Cho 2003; Lee 2005; Lee 2009), 소설에 나타난 가족 이데올로기 연구(Lee 2006), 『토지』에 나타난 페미니즘 연구(An 2004; Lee 2008) 등 인문학, 사회학적 연구가 주가 되어 왔다. 하지만 소설 『토지』를 통한 음식 문화사적 연구는 찾을 수 없는 실정이다.

따라서, 본 연구에서는 20세기 초 경상남도를 배경으로 한 소설 『토지』의 분석과 해석을 통하여 근대화 과정에서 나타난 경상남도 향토음식문화의 특성을 살펴보고자 한다. 소설 『토지』속 음식 이야기는 살아있는 한국 전통음식의 과거와 근대화 과정의 역사를 보여준다. 소설 『토지』속에 등장하는 경남 향토음식의 문화적 이해는 한국음식의 문화 콘텐츠화 작업에 중요한 역할을 수행할 것으로 기대한다.



<Figure 1> “하동 일대와 지리산” 『토지』 1부 1권 p 415

II. 본 론

1. 연구대상: 소설 『토지』의 배경

소설 『토지』는 한국의 대표적 소설가인 박경리가 1969년에 제 1부를 시작하여 26년만인 1994년 8월 15일에 총 5부와 완결편까지 모두 16권으로 완성한 대하소설이다. 본 논문 연구대상 텍스트는 2010년도 제 23쇄 본으로 나남 출판사 판을 사용 하였다. 소설 『토지』 23쇄 본은 1부 1권-4권, 2부 1권-4권, 3부 1권-4권, 4부 1권-4권, 5부 1권-5권의 총 21권으로 이루어졌다(박 2010).

『토지』에서 다루고 있는 공간은 경남 하동 평사리에서 시작하여 만주와 연해주, 일본 동경까지 걸쳐 있으며, 동시대에 펼쳐진 각 지역의 역사와 의미가 새로운 역사적 맥락을 형성하고 있다.

하동지방의 평사리 마을은 지리산을 배경으로 강을 끼고 있는 마을이다. 넓은 평야를 끼고 있는 지역으로 작품에서는 이 넓은 평야가 모두 최참판댁의 땅으로 설정되어 있다. 최서회에게는 조상대대로 내려온 가문의 터전이고 자신의 고향이며 자신이 지켜야할 공간이다. 조준구에게 모든 것을 빼앗긴 뒤 되찾아야만 하는 일은 서회의 삶의 목적이며 그 목표가 이루어지자 서회는 귀향한다. 또한, 그 곳에 우뚝 솟은 지리산은 많은 사건들을 품어주는 공간이다. 그 산은 윤씨 부인이 환이를 낳은 공간이고, 최치수의 눈을 피해 별당아씨와 환이가 도망간 은신처이며, 동학진당들이 모여 여러 가지를 계획하고 의논하던 본거지이며 후에는 일제의 눈을 피해

들어온 민중들의 삶의 터전이 된다. 그리고 길상에게는 자신의 삶에서 독립운동이 정체성을 띄게 되자 생의 새로운 환기점을 마련해준 관음상을 그릴 수 있는 장소를 제공해준 곳이다. 지리산은 사랑이 실현되고, 이상이 실현되며 어려운 시기 민중의 생(生)이 지탱될 수 있는 공간이다. 그리고 일상 생활에서의 보편성이 사라질 수 있는 공간이다.

일제후반기의 경남지역의 역사는 작가가 작품을 쓰기 위해 학습한 ‘불완전한 흔적의 기록’이 아니라 ‘체험에 대한 기억’에 바탕을 두고 있다고 할 수 있다. 또 이 지역의 1935년 이전의 역사는 ‘전언과 소문’으로 박경리의 친지들의 시각을 통해 걸려진 것들이 작가에게 기억된 것이라면, 일제말기의 진주 역사는 작가가 청년기를 보낸 공간으로서 작가의 생생한 체험이 작가의 선택에 의해 기억된 것이다. 따라서 『토지』에 그려진 경남지역의 서사에서 우리가 보아야 할 것은 기록과 서사의 비교를 통해 작가가 무엇을 삭제하고 선택하고 변형시켰는가, 곧 작가가 체험한 개인의 역사에서 선택하고 의미화한 것들이 무엇인가이다. 나아가 한 개인의 체험에 비쳐진 진주 지역의 역사와 문화에 대해 꼼꼼히 읽어냄으로써, 기록에서 삭제된 역사에 대한 복원으로서 이 작품이 일제하 진주 역사의 소중한 흔적(tekmeria)임을 지적할 수 있을 것이다. 『토지』에서 진주는 용정에서 귀향한 사회가 정착한 곳이며 평사리 사람들의 후반부 삶이 진행되는 장소로서 의미가 있다.

2. 『토지』 1부(1897년-1908년) 구한말 경남 하동의 음식특성: 경남 내륙평야 지방의 나물·곡물음식 발달

『토지』 1부(1897년-1908년)는 러일전쟁에서 승리한 일본과 을사보호조약이 체결되고 의병항쟁이 일어나는 때로서 작품에서는 최참판댁의 몰락과 조준구의 재산탈취 과정이 나타나고 있다(1부 1권-4권). 1부의 공간적 배경은 경남 하동 지방의 평사리 마을이다. 경남 하동은 전형적인 산골의 농촌 마을이다.

소설 『토지』 1부에 나타난 20세기 초 경남 하동지역의 음식 특성은 <Table 1>에 분류하여 정리하였다. 경남 하동은 지리산 산자락에 넓은 평야를 끼고 있는 지역으로 농가에서는 보리, 고구마, 호박 등을 식량 대용식으로 먹거나 지리산 산채를 이용한 음식이 발달하였다.

1) 콩국수

경상남도는 곡물음식 중에서 국수를 즐기나, 날콩가루를 넣는 칼국수를 좋아한다(Kang 2002). 특히 불린 콩을 삶아 맷돌에 갈아 낸 즙을 차게 해서 국수를 말아먹는 음식인 콩국수는 입맛이 없고 땀을 많이 흘리는 여름철 별미일 뿐 아니라 보양음식이기도 하다. 1800년대 말, 경상북도 상주의 반가에서 필사한 조리서 <시의전서(是議全書)>에도 콩국수와 깻국수가 언급되어 있다. Yoon(1994)은 내륙 산지로 둘러싸인 경북 안동의 향토음식 특성으로 날콩가루 이용음식

<Table 1> The classification of the Ha-Dong Area Native local foods in the novel 『Toji section1』

主 食 類	飯類	쌀밥, 보리밥, 찰밥(콩가루 묻힌), 깻보리밥, 콩밥, 나물밥
	餅湯	떡국
	麵類	콩국수
	粥類	보리죽, 시래기죽, 팔죽, 호박풀떼기
	湯飯	국밥
副 食 類	湯類	우거지국
	措置	된장뚝배기, 된장찌개
	炙	어포구이
	菹醬類	김치, 짬 김치, 고추장
嗜 好 食 類	餅類	떡, 팔시루떡, 시루떡, 인절미
	酒類	막걸리, 탁배기, 매화주
	韓菓類	콩엿, 엿
	果實類	밤, 잣, 대추, 꽃감, 감, 참외
	飲淸類	송늬
食 材 料	菜類	무, 배추, 배추 시래기, 시금치, 고비너물, 죽순, 비름, 호박오가리, 오이, 가지, 배추뿌리, 고사리, 고구마, 칩뿌리, 칩가루, 미나리
	穀類	보리, 메밀가루, 옥수수, 조, 수수, 팥, 찹쌀, 보릿가루, 수수알갱이, 차조, 녹두, 깨
	海藻類	미역
	魚類	복어, 건어
	其他	메주, 생청

을 꼽는다.

감나무 밑에 갈아놓은 멍석에 앉아서 돌이는 콩국에 만 국수를 먹고 있었다. (중략) 돌이는 남은 콩국물을 다 마시고 사발을 멍석 위에 놓았다. (중략) 길상은 사발을 받아 든다. 손바닥이 서늘했다. 방금 우물을 길어서 콩국을 한 모양이다. 이 부사댁 우물이 차기로는 유명했으니까. 맛보다 시원해서 좋았다.(토지 1부 3권 p111-112).

『토지』 1부의 공간적 배경인 경남하동은 내륙평야 지역으로 콩과 깨를 비롯한 곡식의 생산이 많은 곳이다. 또한 남부지역의 무더운 여름을 이겨내기 위해서는 깊은 우물을 길어 시원한 냉 콩국수를 먹는 것은 삶의 지혜일 것이다. 남부해안 지역은 국수 대신 우묵가사리로 우무를 고아 콩국을 말아 시원하게 먹는 것이 독특한 향토음식이다.

2) 호박풀떼기

호박을 이용한 죽인 호박풀떼기는 경남지방 뿐만이 아닌 우리나라 전역에서 즐겨 먹던 음식이다. 풀떼기란 범벅보다는 묽고 죽보다는 된 음식이다. 풀떼기는 쌀농사보다는 밭농사가 발달하여 옥수수, 메밀 등의 잡곡이 많이 나는 내륙이나 산악지대에서 특히 발달하였다. 경남 하동 지방 역시 지리산자락의 내륙 농촌지역이기 때문에 일반서민들은 팥, 호박 등을 섞어서 걸쭉하고 달콤한 호박풀떼기를 즐겨 만들어 먹었다. 본문에서와 같이 경남 하동지역의 호박풀떼기는 가

을걸이가 끝난 후 말려둔 서리 맞은 호박오가리를 가지고 만든다. 경상북도 칠곡군에는 선달 16일에 호박으로 죽을 끓여 먹는 풍속이 있었다고 한다. 이유를 아는 사람은 없지만 어른들이 매번 호박 음식을 장만하라고 시켰기 때문이라고 한다(국립문화재연구소 2002).

“남남해서 호박풀떼기를 줌 쑤었다.” “호박풀떼기요?” 귀녀의 눈이 번쩍하더니 방문을 열고 침을 뱉는다. 김 서방댁은 아랫목에 포대기를 덮어놓은 사기(沙器)를 끄집어 낸다. “금년에는 호박오가리가 우찌나 달든지 생청 걸더라. 그래서 팔하고 찹쌀하고 넣어서 고았더니 세가 설설 녹게 달더고나.” 귀녀 목구멍에서 침 넘어가는 소리가 난다. (중략) 시금치나물 한 보시기, 그릇과 숟가락을 방바닥에 놓고 사기에 걸쳐둔 국자로 사발 가득히 죽을 떠서 귀녀 앞에 놓는다. ‘서리맞은 시금치라 맛이 좋다. 먹어봐라’(토지 1부 2권 p 292).

위 본문에서와 같이 넓은 평야지대에서 수확한 생청같이 단 호박오가리에 귀한 찹쌀과 팥을 넣고 푹 고면 혀가 녹을 정도로 달콤한 호박풀떼기가 만들어지는데 남남할 때 먹는 간식으로 일품인 것이다.

3) 매화주와 어포

매화주는 선달 눈 속에 핀 매화를 따 술을 빚는 기양주이며 절기주로 분류된다.

경남 하동지방은 지리산 자락과 섬진강변을 끼고 있어 기후 조건과 산세 등이 매화 생육에 적합하여 매화 군락지가 형성되어 있다. 3월 초 깨끗한 곳에서 채취한 꽃은 씻을 필요 없이 가능한 빠른 시간 내에 술을 빚는 것이 좋으며, 생 꽃잎은 술을 빚을 때 함께 섞어 빚고 마른 꽃잎은 술이 다 된 후 배보자기 등에 꽃을 담아 안쪽에 넣어 주거나 술 위에 띄어 매달아 주고 뚜껑을 덮어 하루 이틀 정도 후에 마시기도 한다.

<조선무쌍신식요리제법>에 매화주(梅花酒)법이 나온다. ‘매화가 피거든 이울기전에 짜서 주머니에 느이 국화주 당그는 거와 가티하나나라(매화가 피거든 시들기전에 따서 주머니에 넣고 국화주 담그는것과 같이 하느니라)’(이 1992).

1700년대초의 기록인 <음식보(飮食譜)>에는 <매화주법>이 기록되어 있다. ‘셋돌 그믐 빅미 닷되 빅세 혀야 흐 르밤 지내거든 일뚝날 다시 건져 작말 혀야 구무떡 비저 술마도 혼 누룩 두되 석겨여혀듯다가 정월초 닷샷날또 빅미 혼말 빅세 작말 혀야 구무떡 비저 술마 문져 혼 밋티 너혀 듯다가또 열닐렛날 흰촉쌀 서말 빅세 혀야 흐 르밤 지내거든 고쳐 시서 물 쓴 짐작 혀야 알맛게 쓸와 식거든 밋술 고루섯거 혀 너혀 듯다가 닉지거든 쓰라(셋달 그믐 백미 다섯되를 깨끗이 씻어 하룻밤 지내거든, 이튿날 다시 건져 가루를 내어 구무떡 빚어 삶아 좋은 누룩 두되를 섞어 두었다가 정월 초닷셋날 또 백미 한말을 깨끗이 씻어 가루를 내어 구무떡 빚어 삶아, 먼저 한 술말에 넣어 두었다가 또 열이렛날

흰 찹쌀 세말을 깨끗이 씻어 하룻밤 지내거든 다시 씻어, 사용한 물의 양을 짐작하여 알맛게 끓여 식거든 밋술 고루 섞어 해 넣어 두었다가 익거든 쓰라)’로 기록되어 있다. 술 이름은 매화주이지만 만드는 법에는 매화를 넣는다는 기록은 찾을 수 없다.

장에서 산 시루떡과 불에 구운 어포를 싸서 강 포수는 귀녀를 찾아갔다. “귀녀.” 소리를 낮추어 불렀다. “귀녀야.” 대답이 없다. “나다. 강 포수다.” “흥, 또 왔구마. 어디서 뒤진 줄 알았더마는.” 목소리가 들려왔다. 강 포수는 안도의 숨을 내쉴다. “여기 목을 거 가지왔다. 받아라.”(토지 1부 3권 p 36-37)

고방 속에서 한참을 부스럭거리던 김 서방은 어포를 찢어 꾸러미와 매화주가 든 하얀 두루미병을 들고 나왔다. “불은 심부름 갔다 와서 때고.” “어디 갑니까?” “김 훈장댁에 갔다드려라. 내일이 그 양반 생신이라니께.” 길상은 잠자코 두루미병을 받아 목을 잡고 한손에는 어포 꾸러미를 들었다.(토지 1부 3권 p 56)

향긋한 매화주와 어울리는 안주는 바로 어포이다. 어포는 생선을 얇게 저며 양념하여 말린 것으로 원시시대 때부터 해산물을 햇볕에 말려 저장해두고 먹은 데서 유래되었다. 어포를 만드는 방법은 다양하여 잡은 즉시 내장만 빼내고 그대로 말리거나, 살만 발라서 말리는 방법, 얼리면서 말리는 방법, 소금 간을 해서 말리는 방법, 찌서 말리는 방법, 양념을 발라서 말리는 방법 등이 있다. 대개 문어·오징어는 그대로 말리고, 전복·조개류는 찌서, 복어는 얼려서, 조기·대구 등은 소금 간을 해서 말린다. 술안주나 밑반찬, 제사음식으로 많이 쓰인다.

본문에서도 시루떡과 함께 맛있는 간식으로, 향긋한 매화주와 어울리는 술안주로 쓰이는 것을 볼 수 있다. 경남 하동은 남해안이지만 바닷가가 아닌 내륙에 해당되기 때문에 수송이 간편하고 오래 보관할 수 있는 어포를 구하여 귀한 손님을 대접하거나 행사 때 사용하였던 것이다.

4) 사시사철 다양한 나물류

내륙 평야 지방은 봄에는 자연산 산나물, 쑥, 냉이, 달래 등의 야생 나물을 여름에는 오이, 호박, 가지 등의 열매채소를 반찬으로 많이 이용하였다. 가을이 되면 갈무리한 배추, 무청, 고추잎, 산나물 등을 겨울을 준비하기 위해 저장하였다.

경북 내륙 지방의 향토음식이 잘 반영된 1670년대 <음식디미방>에는 각종 채소로 동아, 무, 석이, 표고, 참버섯, 송이, 생강, 가지, 파, 후추, 천초, 외, 연근, 쑥, 순채, 산갓, 땃무, 녹두기름(숙주), 도라지, 냉이, 미나리, 두릅, 고사리, 시금치 등이 기록되어 있다(Han 등 2004)

“그러세, 고비 너물(나물) 생각이 나네.” “혹시 모르겠소. 당산에 가든 아직 덜 쉰 기이 좀 있을랑가.” “보시락보

시락 살아난게 별놈으 기이 다 묵고 집네.” “동지 선달에 죽순도 구해온다 카는데, 가서 좀 캐보지요.”(토지 1부 1권 p 222)

봉순이 버티고 서 있는 것이 신경에 걸렸던 모양이다. “며하로 왔노.” 물었다. “고사리 켈라꼬.” “그라몬 어서 올라가 봐라. 삼신당 뒤에 가몬 고사리가 많을기다.”(토지 1부 4권 p 221)

춥고 지나간 겨울이 지나면 산과 들은 파릇파릇 새싹이 돋는다. 산나물은 우리나라 방방곡곡의 산에서 나는 나물거리로 헤아릴 수 없을 정도로 많다. 수많은 나무와 풀 중에서 이미 우리 조상들은 독이 없는 식물만 가려서 먹는 지혜가 있었다. 산채 가운데 가장 친근한 나물이 고사리이다. 오랫동안 즐겨 먹어왔던 고사리의 날것에는 브라켄톡신이라는 유독한 성분이 있다. 그렇기 때문에 고사리와 고비는 끓는 물에 삶아 말려 다시 우려내는 과정을 거쳐 볶아서 나물을 만들어 먹는다. 최근 고사리의 항산화능(Sin & Leel 2011)과 항암 효과(Park 등 1998)가 밝혀지면서 고사리의 활용가능성이 높아지고 있다. 고비는 고사리와 비슷하지만 그늘지고 습한 곳에 살며 한 뿌리에 여러 개의 줄기가 나오고 땅속에서 나올 때 솜털이 덮여 있다. 고사리는 양지바른 야산의 언덕에서 살며 한 뿌리에 한줄기만 나오는 것이 특징이다. 고비의 두께는 고사리보다 훨씬 두껍고 쓴맛이 강합니다. 그래서 고비는 데쳐낸 후 맑은 물에서 충분히 우려내고 조리를 해야 한다.

봄비가 내리고 난 다음 대밭에 나가 보면 순이 여기 저기 솟아 나온 것을 볼 수 있다. 죽순은 땅속에 있는 대나무 줄기에서 솟아난 순인데 우리나라에서는 기온이 높은 영호남 지방에서만 노지에서 자란다. 생육조건은 유기물이 많은 비옥한 토질에서 자라며 건조하지 않은 곳에서 자라기 때문에 낙동강을 낀 지리산 자락 경남 하동의 죽순은 맛이 좋기로 유명하다. 죽순의 맛은 glutamic acid 등의 아미노산과 5-adenylic acid의 상승효과에 의한 것으로 특유의 맛은 tyrosine의 산화에 의해 생긴 homogentisic acid에 의한 것이라고 한다(Park 2006). 경상남도 하동의 죽순 나물은 들깨가루를 넣어 걸쭉하고 고소한 맛이 특징이다.

비 갠 뒤의 햇빛은 유난히 맑다. 미나리 밭이 눈에 띄게 푸르고 흐르는 도랑물을 햇빛이 희롱한다(토지 1부 3권 p 14).

미나리는 논이나 도랑물가에서도 잘 자라는 채소이다. <조선무쌍신식요리제법>에서 ‘미나리는 눈 밝은 사람이 깨끗이 다듬고, 씻을 때 늦그릇을 넣어 거머리가 떨어지게 하여 알알이 골라 씻으라’고 하였다(Lee 1992). 언양 미나리가 궁중의 진상품으로 유명했는데, 이곳의 미나리 밭은 땅이 모래가 많은 사양토이고 가지산에서 맑은 물이 흘러내려 미나리를 잘 자라게 하기 때문이다. 얼음이 녹은 후 연한 싹이 봄볕을

받고 쭈쭈 올라와서 3-4월이면 봄 미나리가 제 맛이 난다.

조금한 농가에서는 아낙들 아이들이 들판을 쪼다니며 벌써 쇠어버린 비름을 뜯고, 나물밥, 시래기죽을 쑀었다. 칫뿌리를 캐어다 칫가루를 만들어 저장하기도 했다. (토지 1부 2권 p 9)

비름나물은 옛날 쌀이 귀했던 시절 쌀을 대신해서 끼니를 채우기 위해 먹을 수 있었던 대응 음식이었다. 밭이나 길가에 흔하게 자라는 쇠비름을 채취하여 양념에 버무려 먹었던 음식이다. 쇠비름은 봄·여름철 들판에서 많이 나며 쇠비름을 뽑아서 흙을 씻고 뜨거운 물에 살짝 데쳐 먹는다. 아삭하고 시원한 맛이 좋아 옛날부터 식용으로 많이 먹었다. 경상북도 칠곡군의 향토 음식으로 지정되어 있다. 쇠비름은 한 해에 네 번의 세대교체를 할 수 있으며, 재생력이 뛰어난 식물로 번식력도 뛰어나다. 환경이 좋지 않을 때는 단한 꽃가루받이를 하며, 뿌리 채로 뽑아도 달려 있는 씨앗은 성장을 멈추지 않는다. 다육질의 특성상 줄기나 잎을 한여름 가물 때 뽑아 두어도 며칠씩 살아남을 정도로 건조에 강하다. 경남에서는 밭에서 쇠비름을 채취하여 삶은 후 된장에 묻혀 먹는다.

“서울 아씨요, 양반댁에서 종첩 얻기 예사 아입니까?” 푸성귀밭에 곧잘 나타나서 오이랑 가지를 따는 김 서방댁은 어려움 없이 마루에 나왔어 흥씨에게 말을 걸었던 것이다(토지 1부 3권 p 203).

소설 속 경남 하동 평사리 마을의 여름철 풍경은 집근처 푸성귀 밭에 오이랑 가지가 달려 있다. 오이는 딱 따서 된장이나 고추장에 찍어 먹어도 좋은 반찬이 된다. 가지는 밥솥에 얹어 부드럽게 찌지면 쭈쭈 찢어 간장, 마늘, 참기름을 넣어 무치면 훌륭한 여름 반찬이 된다. 가지가 흔할 때 갈라서 햇볕에 말려 두었다가 겨울철에 나물거리로 쓰는데 대보름에 먹는 아홉 가지 나물 중 하나이다. 말린 가지는 불려서 기름을 넉넉히 두르고 볶아서 나물을 만든다. 약간 질기면서 씹쓸한 맛이 날가지와는 전혀 맛이 다르다.

흙벽에 걸터둔 배추 시래기가 바람에 와삭거리며 거북이 얼굴에 와서 부딪치곤 한다(토지 1부 2권 p 277).

배추로는 주로 김치를 담가 먹지만 나물이나 다른 찬물을 만드는 데도 많이 쓴다. 역센 걸장은 떼어 새끼에 엮어서 말려 두었다가 삶아서 우거지 된장국을 끓인다. 본문과 같이 겨울이면 농가의 처마 밑이나 헛간에는 새끼에 엮어진 배추 시래기나 무청 시래기가 바람에 와삭거리며 흔들리는 모습은 매우 정겹고 익숙한 풍경이다.

김 서방댁 채마밭에는 서리 맞은 시금치가 불긋불긋하게 얼어서 남아 있었다(토지 1부 2권 p 290).

시금치는 1800년대말 <시의전서>에도 기록되어 있듯이 오

래전부터 식용되어 오던 전통식재료이다. 집근처 채마밭에는 손쉽게 나물이나 국거리로 사용할 수 있는 시금치가 자라고 있었다. 시금치는 특히 서리 맞은 겨울 시금치가 맛이 좋다. 맛좋은 시금치 하면 포항초를 떠올린다. 포항초는 일반 개량종 시금치에 비해 키가 작지만 향과 맛이 뛰어나다. 포항의 바닷가 노지에서 햇빛과 바닷바람이 적당한 염분을 제공하여 맛을 더 좋게 해주고, 자연스럽게 뿌리 부분에 흙이 도록 모래땅을 복토해주므로 뿌리가 길고 강하면서 빛깔도 보기 좋은 붉은 색을 띤다. 바닷바람의 영향으로 길게 자라지 못하고 뿌리를 중심으로 옆으로 퍼지며 자라기 때문에 뿌리부터 줄기와 잎까지 영양분이 고르게 퍼져서 일반 시금치에 비해 당도가 높을 뿐 아니라 저장기간도 길다.

3. 『토지』 2부(1911년-1917년) 간도 한인사회의 경남 음식 특성: 싱싱한 해산물을 이용한 독특한 해물음식

『토지』 2부는 1911년 5월부터 1917년 여름까지가 시간적 배경으로 나타난다. 간도를 둘러싼 중국과 러시아의 정세가 우리나라에 많은 영향을 미칠 때이며, 작품에서는 용정대화재로 시작하여 서희의 복수, 귀환의 과정에 집중되어 있다. 간도지방은 서희가 도피하여 머무른 장소로 돌아오기 위한 모든 준비를 하였던 곳이다.

지리산이 보편성의 범칙에서 벗어난 공간이라면 간도는 가격과 새로움의 공간이며, 정착의 땅이 아니라 정거장과 같은 의미로서의 장소이다(Kwon 1998).

『토지』 2부에서는 당시 간도 한인사회(韓人社會)의 삶의 모습이 자세히 묘사되고 있는데 대부분의 등장인물들이 경남 하동 사람들이기 때문에 소설 속 음식문화는 상당 부분 경상남도의 특성이 나타난다고 할 수 있다. 『토지』 2부에 나타난 음식 및 식재료를 <Table 2>에 분류하여 정리하였으며 간도 한인사회에 나타난 경상남도 음식 특성을 살펴보고자 한다.

1) 탕수국

탕수국은 제사상에 오르는 중요한 국물이며 탕국이라고도 한다. 지역에 따라 쇠고기, 해산물, 두부 등을 넣어 다양하게 끓이지만 경상남도에서는 주로 조갯살이나 문어 등 해산물을 풍성하게 넣어 끓인다.

“밥 맛 떨어지는 데랑이?” 술을 벌떡벌떡 들이켜고, 세사내는 해장국을 훌훌 마신다. “제예기, 영산집이 탕수국 목을 나이도 아닐 건데 국맛이 와이렁노?” “국맛이야 춘하추동 그 맛이제. 내 짐작하니 허바다에 바늘 돋쳤는 개비여.”(토지 2부 3권 p 23)

본문에서도 탕수국은 제사상에 올리는 탕국의 의미로 쓰였다. 하지만 탕수국은 일상음식으로서도 자주 해 먹는 경남 향토음식이다. 최근 통영, 진주 등의 지역에서는 제사뿐만 아니라 비빔밥을 먹을 때 탕수국을 함께 먹는다고 한다.

<Table 2> The classification of the Kyeong-Nam Area Native local foods in the novel 『Toji section2』

主食類	飯	주먹밥
	麵類	국수
	粥類	보리죽, 미음, 시래기죽, 강냉이죽
	湯飯	국밥
一品類		비빔밥
	湯類	해장국, 탕수국, 개기국
副食類	炒	쇠고기 볶음
	蒸	생선찜, 삶은 돼지고기
	菜	잡채, 산나물 무침,
	膾	회
嗜好食類	餅類	호떡, 개떡, 썩떡
	酒類	막걸리
	飲清類	중국차, 송냥
	其他	눈깔사탕, 엿
食材料	菜類	땅콩, 콩
	穀類	보릿가루, 보리쌀, 수수, 옥수수, 고구마, 강냉이가루
	魚貝類	간청어
	肉類	쇠고기

경상남도의 세시풍속 중 3월 삼짇날이 되면 회치(해치, 해추)라 하여 마을 사람들이 집집마다 쌀을 걷어 술과 음식을 장만하고 모여서 함께 회식을 하는 풍속이 있다(National Research Institute of Cultural Heritage 2002). 이때 회치(해치, 해추) 음식은 비빔밥과 나물종류, 탕수국과 술이었다고 한다. 회치 장소는 모두 인근 사람들의 놀이와 만남의 공간이라는 공통점을 갖는데, 사방이 통하게 되어 있어 왕래하기 쉽고 마을과 마을을 연결해 주는 고갯마루를 갖추고 있는 소통공간의 특징이 있다.

2) 생선회

경상남도는 동해안과 남해안을 끼고 있어 동해안과 남해안에서 잡히는 어패류들이 다양하게 어획, 채집되고 있다. 경남의 향토음식으로 생선물회가 있다. 포를 떠서 굵게 채 썬 농어. 광어. 놀래미 등의 생선과 채 썬 상추. 깻잎, 당근. 오이. 배를 초고추장에 버무리고 해물육수를 부은 것이다(RDA 2010). 또한 멸치회는 생멸치를 막걸리나 술지게미를 푼 물에 담갔다가, 살만 발라낸 멸치살과 썩갓, 미나리, 부추, 양파에 초고추장을 넣어 무친 것이다. 식성에 따라 유자청이나 산초가루를 첨가해 먹기도 한다(RDA 2010).

송장환은 길 위에서 생각하는 것 같다. “김형.” “네.” “우리 강가에 회 먹으러 안 가겠소? (중략) 나루터와 사뭇 떨어진 한적한 강가 언덕에 제법 윤치가 있어 보이는 주점이 하나 있었다. 풍류객에 고담준론(高談峻論)의 우국지사 등이 드나드는 좀 색다른 주점인 것이다. “이주머니, 횡거리가 뭐 있소.” 송장환은 들어서면서 물었다. “오늘회는 안 되겠는데,” “왜요?” “물이 좋잖아요. 생선찜 같

으면 되는데,” “그럼 그거라도 해주슈(토지 2부 2권 p 16-17)

길상은 날라온 회집시를 서희 쪽으로 밀어주며 “집에서 해먹는 것보다 별미요. 들어보시오.” 서희는 형식적으로 조금 먹어보았다. 회맛을 즐길 그런 심정이 아니다. 길상은 술을 조금씩 들었다.(토지 2부 4권 p 376)

경상남도의 가을철 생선으로는 광어, 불락, 갈치, 전어 등을 친다. ‘가을 불락 등 터진다’는 말이 있듯이 불락을 구우면 등이 터질 정도로 살이 단단히 차 있다고 한다. 그리고 전어는 ‘전어 머리에 깨가 서 말’이라는 말처럼 가을 이후에는 전어의 구이와 회가 고소하다고 한다(NRICH 2002).

3) 간청어와 과메기

청어는 기름진 겨울철 생선으로 우리나라 삼면의 바다에서 모두 잡혀 서민이 즐겨 먹었던 생선이다. 청어에 대한 기록은 <자산어보>(Chung 1814), <도문대작>(Heo 1611) 등에 많이 나온다.

청어말리는 법은 지방마다 다른데 경상도에서는 약간 간을 하여 부엌에 매달아 놓고 술잎을 뿔 때 나오는 향연으로 훈제를 하여 말리는데 이를 ‘가매기’라고 한다. 과메기라는 말은 청어의 눈은 꼬챙이로 꿰어 말렸다는 관목(貫目)에서 유래한다. ‘목’을 구룡포 방언으로 ‘매기’라고 발음하여 관목이 ‘관매기’로 변하고 다시 ㄴ이 탈락하면서 ‘과매기’로 굳어졌다(Hwang 2001). 청어는 고등어, 꽂치와 함께 등푸른 생선으로 유명하다. 영남 해안 지방에서는 부녀자들이 날을 받아 청어 알을 먹으면서 청어 알 만큼이나 풍성한 다산을 기원하는 행사가 있었다고 한다.

“모녀간에 인심도, 누가 뺏아갈라 카요?”하면서 임이는 보따리 한결을 재빨리 견어젓는다. 쇠고기 꾸러미, 간청어가 한 몫, 과일에서 나물거리, 푸짐하다. 마치 제사 장을 봐온 것 같다. 임이의 입이 헤벌어진다. “오래간만에 솟정 풀렸소.” “저저 집에 갈 기이 어디 있노? 국이나 끓이거든 한 사발 얻어먹고 가거라.” (중략) 딸의 손을 밀어내며 임이네는 마지못해 쇠고기를 조금 썰어서 내밀고 짚으로 엮은 간청어 한 마리를 빼내준다(토지 2부 3권 p 219)

이처럼 경상남도는 풍부한 해산물을 바탕으로 독특한 해물음식이 발달하였고 그러한 특성들이 소설 『토지』에서도 잘 나타나고 있다. 비슷한 시기인 1908년부터 1910년에 걸쳐 전국을 직접 돌아다니면서 조사하여 정리한 <한국수산지>에 따르면 경상남도에서 잡히는 주요한 어채류 중 조선 1년간 어획고와 비교하여 많이 잡히는 어채류는 대구 147%, 홍합 105%, 고래 100%, 청어 36%, 멸치 27%, 도미 16%, 미역 35%, 해삼 6% 등이었다고 한다(Sin 2010).

4) 잡채

경남 진주에는 진주 교방청이 있었다. 교방청은 사신을 접대하던 곳이었으며 진주교방음식은 진주교방청의 연회음식에서 비롯된 한정식이다. 조선시대에는 관찰사 등 중앙에서 관리가 내려오면 그들을 접대하기 위해 연회가 베풀어졌다. 진주교방음식은 중앙의 관리들을 접대하기 위한 연회에서 기생들의 가무와 술이 곁들여지는 진주교방청의 연회음식에서 비롯된 것으로, 조선 중기에 음식문화의 꽃을 피웠다. 진주는 서부경상남도의 교통 중심지로 지리산의 청정 농산물과 남해바다의 신선한 수산물을 가까이 할 수 있어서 산해진미의 음식문화가 다양하게 발달되어 왔다. 이러한 요인들로 말미암아 진주교방음식이 타 지역들과는 다른 독특한 형태로 발전할 수 있었다. 그러다 일제 침략 후 교방이 폐쇄되면서 교방문화와 함께 역사 속으로 사라져갔고, 교방음식과 상차림은 일부 한정식 식당에서 그 명맥을 유지해 오고 있다. 오색찬란한 교방교자상은 꽃밭을 한 상 받는 듯 그 상차림이 화려하다. 모든 음식이 한 상에 차려지는 것이 아니라 3-4번에 나뉘어 차려지며, 가운데에는 고기나 해물을 놓고, 가에는 나물을 놓는다. 원래는 각자 개인별로 상을 따로 차렸으나 요즘은 큰 교자상에 함께 차린다. 온갖 해물(문어, 낙지, 전복, 조개, 가오리 등)을 이용한 해물찜과 해물전, 조개구이, 백합탕, 갈비찜, 나물요리가 주를 이루며, 진주냉면이나 진주밀면 등 깔끔한 국물요리가 곁들여진다. 비지락과 같은 조개를 다져 넣은 부추전, 고추전 등의 각종 전과 조선잡채, 전복김치 등도 있다. 그 중 특이한 음식은 조선잡채로, 여러 가지 해산물, 쇠고기, 고사리, 도라지, 산채를 겨자에 무친 것이다. 이것은 하룻밤 숙성시켜 다음 날부터 먹는다. 그러면 발효되어 맛이 더욱 풍부해지고 여러 날 계속되는 잔치에서 계속 사용할 수 있다. 음식물의 보존이 어려웠던 시절의 지혜를 엿볼 수 있다.

진주교방음식은 잔치가 계속되는 동안 술과 함께 먹는 접대음식이었으므로, 술안주 위주의 음식이다. 술과 함께 먹었으므로 밥 보다는 부드럽게 먹을 수 있는 국물음식이 많았다. 풍부한 해산물과 제철에 나는 재료를 이용하였는데 특히 회 종류가 많았다. 많은 음식이 한꺼번에 차려지므로 느끼한 맛이 입에 남지 않도록 담백한 맛을 살리는 조리법을 많이 이용하였다.

“접시에 남은 호떡, 종이에 싸주시오. 서너 개 더 넣고.”
 “예, 예.” “자아 고기.” 길상은 잡채 속의 고기 한 점을 집어 아이 입에 넣어준다. “아주방이.” “응.” “날 어찌 알지비? 어망이도 아능 기야?”(토지 2부 1권 p 203)

경상남도 곤양지역은 고을이 있을 때부터 잡채를 즐겨 해 먹었는데 그 이름을 조선잡채 또는 소잡채라고 했다. 지금도 나이를 먹은 분들은 잡채에 대한 향수(鄉愁)가 남아 있어 명절 때 등에는 이 소잡채를 만들어 먹는다고 한다. 재료는 채

소류(菜蔬類)가 주이며 겨자씨를 벌에 말려 방앗간에서 부수어 가루를 낸 것에 식초를 살짝 쳐서 하룻밤 발효를 시키고, 이것을 멸치를 삶아 우려낸 물에 걸러서 알맞게 간을 맞추고, 여기에 쇠고기, 바지락, 낙지 등을 볶아 준비해 놓은 나물과 혼합한다. 그리고 배와 밤을 채를 썰어 양념과 함께 버무려서 잡채를 만들었다.

4. 『토지』 3부(1919년-1929년) 경남 진주의 음식특성: 농수산물에 어우러진 균형 잡힌 음식

『토지』 3부는 1919년 3.1운동 이후부터 1929년 광주학생사건 무렵까지인데 이때는 주인공 서희가 토지와 집을 되찾은 후 삶의 목적을 자녀들에게 집중시키는 시기로 그려진다. 3부에는 당시의 서민들과 지식인들의 삶의 모습이 그려지고 있다.

3부의 공간적 배경인 경남 진주는 서희가 새롭게 잡은 터전이며 후손들이 이곳을 중심으로 살아가는 미래성을 지닌 땅이기도 하다. 시간적 배경은 일제에 의하여 추진된 자본주의화와 경제적 억압이 도시를 중심으로 펼쳐지고 있던 시기이기 때문에 진주를 중심으로 당시의 도시 중심적인 식생활 모습이 반영되어 있기도 하다. 서양식 과자가 들어오고 양과자점이 생겨나기 시작한다.

『토지』 3부에 나타난 음식 및 식재료를 <Table 3>에 분류하여 정리하였으며 이 표를 통하여 일제시대 경남 진주의 음식문화 특성을 살펴보고자 한다.

1) 진주 비빔밥과 선짓국

최남선의 『조선의 상식』에는 ‘지방마다 유명한 음식은 어디의 무엇입니까?’라는 질문에 ‘진주의 비빔밥이 이름난 것이다’고 대답한다(Choi 1946).

쪄간이집이 어디냐고 물어서 강쇠는 찾아갔다. 마당 한 구석에 짐을 내려놓고 가겟방으로 들어간 그는 “여기 비빔밥 한 그릇 주소.” 서울네가 힐끗 쳐다본다. 심부름하는 아이가 밖을 향해 “비빔밥 하나아!”하고 소리를 질렀다. “아니 술부터 먼저 주소. 무신 술이 있노.”(중략) 연학이 수작을 하는 동안 강쇠는 비빔밥 그릇을 비우고 물러나 앉으며 “잘 묵었다. 꿀맛이구마는.”하고 너스레를 떠다(토지 3부 3권 p136-137)

진주의 비빔밥은 나물을 여러 가지 넣는다고 하여 화반(花飯)이라고 부르기도 한다. 주로 계절 채소를 숙채(熟菜)로 마련하는데 무칠 때 보양 국물이 나올 때까지 손으로 잘 주물러야 맛이 제대로 난다. 진주비빔밥은 콩나물 대신 숙주나물을 쓰는 것이 특이하다. 또한, 진주비빔밥의 독특한 맛은 사골국물로 밥을 짓는 데 있다.

먼저 사골국물을 육수로 하여 전통 무쇠솥에 장작불로 밥을 짓고, 계절에 따라 나는 신선한 지역 나물을 숙채(熟菜: 익혀서 무치는 것)한다. 그 다음 육회를 만드는데, 색상이 선

<Table 3> The classification of the Jinju Area Native local foods in the novel 『Toji section3』

主 食 類	飯類	쌀밥, 보리밥, 콩밥
	湯飯	국밥
	餅湯	떡국
	麵類	국수
	一品類	비빔밥
副 食 類	湯類	선짓국, 설렁탕
	脯類	통대구, 약대구
	菹類	김치
嗜 好 食 類	餅類	떡, 시루떡, 썩떡, 좁쌀떡, 반달떡, 고사떡
	酒類	술, 황주(청국 술), 막걸리, 소주, 정종, 탁배기
	果實類	밤, 대추, 사과, 백도, 수박, 참외
	其他	커피, 빵, 생과자, 에이지 캐러멜, 모리나가 밀크
食 材 料	菜類	채소
	穀類	잡곡, 쌀, 보리, 콩, 고구마
	魚類	대구, 어란, 생선, 낙지, 문어
	肉類	닭
	其他	소금

명하고 신선한 육회를 재료로 하여 얇고 가늘게 썬 다음 참기름을 더한다. 그리고, 살코기와 선지·간·허파·천엽·내장을 푹 곤 국물에 작고 도톰하게 썬 무와 콩나물, 대파를 넣어 선지국을 만든다. 다음에 보탕국을 만드는데, 바지락을 곱게 다져서 참기름으로 볶다가 물을 약간 붓고 끓인 뒤 소금으로 간을 맞추면 된다. 마지막으로 상차리기를 하는데, 늦그릇에 사골국물로 잘 지은 밥을 담은 후 장만해 놓은 나물을 꽃 모양으로 담고, 여기에 속대기라는 푸른 해초를 얹은 다음, 얇고 가늘게 썬 야들야들한 육회를 얹고 참기름을 몇 방울 떨어뜨린다. 그리고 보탕국과 따끈한 선지국으로 함께 상을 차린다(Jinju Culture Center 2001).

“술에서 북적북적 끓고 있는 기이 선짓국인 모맹인데 맞돈 드릴 기니 국부터 두 그릇 떠놓으소. 허 참 그러고 본게 백정이 없어도 안 되겠네. 백정이 없으면 이 집 장사 못할 거 양이가.” “남이 걱정까지 할 거 없어요.” 서울네가 응수한다.(토지 3부 2권 p385)

꽃처럼 예쁜 진주비빔밥과 함께 상을 차리는 선지국 역시 진주의 향토음식이다. 해장국은 지방에 따라 지역 특산물로 다양하게 발달된 가장 보편적인 한국음식이다. 경남 진주지방은 넓은 평야에 예로부터 소를 많이 길러 사골과 육회를 이용한 진주 비빔밥과, 쇠뺀대기와 부산물을 푹 고아서 된장을 섞고 배추우거지나 여러 채소를 넣고 끓인 선지국이 유명하다. 살코기와 선지·간·허파·천엽·내장을 푹 곤 국물에 작고 도톰하게 썬 무와 콩나물, 대파를 넣어 만든 선지국은 해장국으로도 그만이다.

2) 통대구와 약대구

대구는 머리가 크고 입이 커서 대구(大口) 또는 대구어(大

口魚)라고 부른다. 비린 맛이 없이 담백해서 오래 전부터 많은 사람들이 즐겨 먹었다. <산림경제>에서는 ‘대구어의 일어난을 해두면 맛있고 담백하여 먹기 좋다. 동월(冬月)에 반건(半乾)한 것이 아주 좋다’고 하였으며(Lee 1992), <규합총서>에서는 ‘대구는 동해에서만 나고 중국에는 없기 때문에 그 이름이 문헌에는 나오지 않으나 중국 사람들이 진미라 하였다. 북도 명천의 건대구가 유명하다’고 표기하였다(Chung 2008).

부산 지방의 명물 음식으로 빨국과 빨찜이 있는데 대구 머리로 만든 음식이다 머리가 커서 살이 꽤 붙어 있어 먹을 만하고, 뼈와 함께 끓여서 국물이 아주 시원하고 깔끔하다. 알과 아가미, 창자로는 젓갈을 담근다.

대구를 말린 대구포는 오래전부터 만들어 온 가공 식품으로 소금에 절였다가 등을 갈라서 한 장으로 펴서 말린 것으로 잔칫상이나 제사상에 고인다. <음식디미방>에서는 대구 껍질을 삶아서 가늘게 썰어서 무친 것을 ‘대구 껍질채’라 하였으며 또 대구 껍질로 파를 만 ‘대구껍질 강회’가 나와 있는데 밀가루즙을 섞은 초간장에 찍어 먹는다(Han 등 2004).

“그 자식들 대구 한 손 돔바(훤쳐) 올라 켜는데, 하마 올 기구마는,” “밤새 물 마시러 땡기노라 잠도 못 잘 거 아 니가.” “허허했... 그런 일이 한분 있기는 있었제. 그때는 통대구 가지 온다는 기이 그놈아아 엉겁결에 약대구를 걷어와서, 허허했...” 웃으면서 근태는 침을 꿀꺽 삼킨다. 통대구란 내장을 빼고 말리는 것이며, 약대구는 어란을 든 채 소금을 많이 뿌려서 여름 술안주를 위해 말리는 것이다(토지 3부 1권 p 70).

본문에서와 같이 통대구란 내장을 빼고 말리는 것이고 약 대구란 어란을 든 채 소금을 많이 뿌려서 여름 술안주를 위해 말리는 것이다. 이렇듯 대구는 다양한 명칭으로 불리워졌으며 다양한 조리법으로 발전한 경상도를 대표하는 향토음식이다.

3) 풍신제와 다양한 떡류

경상남도는 내륙과 바다를 함께 끼고 있어 내륙적인 농촌의 세시풍속과 바닷가 해안에서 행해지는 어촌의 세시풍속이 공존하는 곳이다. 바닷가 지역에서는 풍어제라는 별신굿이 아직 행해지는 것이 특색이라 할 수 있다.

초하루부터 열아흐레까지 어항인 통영(統營)은 어느 지방보다 풍신제(風神祭)가 성행하는 곳이다. 고시는 상청님이 내려온다는 초하루, 상청님이 올라가고 중청님이 내려온다는 아흐레, 중청님이 올라가고 하청님이 내려온다는 열나흘, 그 어느 날이든 한번 택하여 지내는 것이지만, 또 각기 고사날이 일정하지 않기 때문에 약 이십오 일간은 이집에서 저집으로, 저집에서 이집으로 계속하여 시루떡, 쑥떡, 좁쌀떡, 반달떡, 고사떡이 오가는 분주하고 흥겨운 달이기도 하다(토지 3부 2권 p 224).

우리 조상들은 철마다 또는 각종 경조사 때마다 떡을 해서 이웃과 나눠 먹었으며 그 중에서도 시루떡은 가장 많이 해 먹는 친근한 떡이었다. 붉은팥 시루떡은 시월 상달에 고사 지낼 때 붉은 팥 고물을 쓰는데, 주술적인 뜻이 담겨 있기도 하다. <조선무쌍신식요리제법>에서는 팔떡에 대해 ‘쌀이 두 되면 붉은 팥 한 되쯤이 필요하다. 밥 짓듯이 팔에 물을 붓고 한소끔 끓인 후에 좀 두었다가 팔알이 다 퍼진 후에 다시 몽근하게 불을 때었다가 퍼내어서 소금을 넣고 주걱으로 으개어 놓는다. 방아 쥘 멧쌀가루에 찹쌀가루를 조금 넣고 물을 내려야 좋다’고 하였다. 경남 진주시에서는 단옷날 쑥은 약쑥이라 이날 쑥떡을 먹으면 몸이 건강하다고 한다. 그래서 일부러 이날은 쑥떡을 해서 먹는다(NRICH 2002). 또한 진주시에서는 정월 7일은 인일(人日) 또는 사람날이라고 하여, 이 날 떡을 해 먹으면 가족들이 무병장수하는 등 좋다고 한다. 이날 해먹는 떡을 ‘인떡’이라고 한다((NRICH 2002).

본문에서와 같이 이월이 오면 경남에서는 문전에 황토를 깔고 대문이나 삼짝에 푸른 잎이 달린 대가지를 몇 개 꽂은 금줄을 걸어 병자 같은 부정한 사람의 출입을 금하며 고사를 지내는 풍습이 있다. 마을과 집안의 평안과 풍년을 기원하는 제사는 엄격한 유교식 제사와는 다르게 무당이 춤과 노래를 곁들인 곳을 하여 제사를 축제분위기로 이끄는 것이 특징이다. 시루떡, 쑥떡, 좁쌀떡 등 다양한 고사떡을 나누며 이웃과의 공동체의식을 다지며 농한기를 보내게 되는 것이다.

4) 진주의 유명한 백도, 수박, 참외

일제시대 경남지역의 인구수가 기록된 <경상남도도세요람>의 자료에 의하면 1909년 경남지역 총인구수는 마산 118,221명, 진주 91,041명, 김해 82,301명, 밀양 81,874명, 울산 76,694명, 함안 74,495명, 부산 71,114명...순으로 기록되어 있다(Sin 2010). 이로 미루어 당시 진주는 마산 다음으로 많은 인구를 가진 지방의 중소도시임을 알 수 있다. 일제에 의해 추진된 자본주의화로 인해 근대화와 함께 지방의 중소도시들이 생겨나기 시작하였으며, 아래 본문의 내용과 같이 중소도시에서는 산지에서 물건을 다량으로 실어다 도매업을 하는 유통업이 활성화 되었다. 진주는 천혜의 자연 조건 뿐만 아니라 교통의 거점 지역으로서 상업이 활발한 중소도시로 성장할 수 있었던 것이다.

장차 의사 사위를 본다는 꿈 때문에, 그리고 과일가게를 하며 아버지와 동생이 번갈아서 여름 한철은 진주의 유명한 백도(白桃), 수박, 참외 등을 외지로 실어가서 팔고 겨울 한철 대구에 가서 사과를 실어다 진주서 도매를 하고, 부자가 부지런히 뛰었기 때문에 살림은 넉넉한 편이어서 정윤의 뒷바라지를 반대하지 않았었다(토지 3부 4권 p 209).

마침내 계집아이가 사과를 사왔다. “그럼 넌 집에 가보아.” 쟁반하고 칼을 가져온 기화는 잠자코 사과 껍질을 벗긴다. “데리고 있는 애 아니유?” “이웃집 아인데, 틴틈이 와서 얘기를 엮어주고는 하지.” “생각할수록 거짓말 같은 얘기유.” 껍질을 벗긴 사과쪽을 쟁반에 놓는다. “사과나 먹으렴.”(토지 3부 2권 p 308)

경남 진주는 소백산맥 지맥의 산지부와 남부지역의 평지부, 낮은 구릉성 저평지가 전개되고 있고 하천은 낙동강의 지류인 남강이 서쪽에서 동쪽으로 시의 북부중앙을 곡류하면서 유역에 비옥한 충적평야를 형성하며 기후는 대체로 온난다습한 해양성기후의 특성을 보인다. 이러한 천혜의 자연조건으로 예부터 곡식뿐만 아니라 과일의 산출이 많았으며 과일의 당도와 향이 뛰어나 진주의 명물이 되었다. 최근 과학적인 실험 결과에 의해서도 경남 진주시의 토양에서 게르마늄 함량이 높아 양질의 기능성 농산물 생산이 유리함이 분석되었다(Lee 등 2005).

경남 진주의 풍속 중 유두날이면 술과 고기를 장만하여 계곡이나 수정(水亭)을 찾아가 풍월을 읊으며 하루를 즐기는 ‘유두연(流頭宴)’을 하였다 한다. 유두 무렵에는 새로운 과일이 나기 시작하므로 수박·참외 등을 따고, 국수와 떡을 만들어 사당에 올려 제사를 지내는데 이를 ‘유두천신(流頭薦新)’이라고 하였다(http://Jinju.grandculture.net).

이와 같이 경남 진주는 천혜의 자연조건과 그 산물을 누리며 즐기는 여유로운 인문환경들로 인하여 더욱 풍성한 전통향토음식을 발달시키게 된 것이다.

5. 『토지』 4부(1929년-1938년) 경남 하동, 진주의 음식특성: 야생식재료와 자반·젓갈류 발달

『토지』 4부는 1929년부터 1938년 만주사변, 남경학살에 이르는 시기까지가 배경으로 되어 있다. 내용은 길상의 출옥과 그 외에 인물들의 일들이 다원적으로 그려지고 있다. 4부의 공간적 배경은 진주, 하동, 지리산 일대 뿐만 아니라 조선의 경성, 일본의 동경, 만주에 이르기까지 매우 광범위하다.

『토지』 4부에 나타난 음식 및 식재료를 <Table 4>에 분류하여 정리하였으며 이 표를 통하여 일제시대 경남 하동일대와 진주의 음식문화 특성을 살펴보고자 한다.

<신중동국여지승람>에는 진주목 산천(山川)의 특징 중 하나로 지리산을 꼽았다. 이륙(李陸)의 유산기(遊山記)를 인용하여 “지리산 밑에는 감. 밤나무가 많고, 조금 위에는 모두 느티나무이다. 아름다운 나물과 이상한 과실이 만 산보다 많아서 산에 가까운 수십 고을이 모두 그 이익을 입는다”하였다(민족문화추진위원회 1989).

소설 『토지』의 배경이 되는 경남 하동일대와 진주는 지리산과 가까운 고을들이고 모두 그 이익을 입는 마을들이었다.

<Table 4> The classification of the Kyeong-Nam Area Native local foods in the novel 『Toji section4』

主食類	飯類	등겨밥, 싸래기밥, 보리밥
	湯飯	국밥
	麵類	우동
	粥類	밀죽
副食類	湯類	냉이국, 시래기국, 조갯살 된장국, 미역국, 해장국
	措置	된장 뚝배기
	炙	조기구이, 자반구이
	蒸	낙지찜, 가자미찜, 계란찜, 영계백숙
	煎	생선전
	炒	평고기볶음
	菜	산채나물, 고사리나물, 시금치나물, 콩나물, 조갯살 나물무침,
	菹	무김치, 햇김치, 김치, 단무지, 오싱코(야채절임)
	佐飯	마른대구, 파래무침
		대구아가미젓, 굴젓, 대구알젓
嗜好食類	醬類	고추장, 된장, 간장, 초장
	餅類	찰떡, 시루떡, 숙버무리
食材料	酒類	술, 매화주, 머루주, 참꽃술(진달래술), 소주, 양주
	韓菓類	화전
	果實類	수박, 참외, 복숭아,
	飲清類	커피, 송늬, 홍차, 녹차, 오렌지 주스
	其他	눈갈사탕, 샌베이, 가리거리, 구고하빵(국화빵), 찢고구마
		菜類
	穀類	찰수수, 찰조, 찰쌀, 녹두, 삶은 보리, 보리쌀
	魚貝類	간조기
	肉類	까투리
	其他	흑설탕, 미린

1) 참꽃술과 평고기

꽃잎이나 향료를 이용하여 빳은 약주를 가향주(加香酒)라 한다. <임원십육지-정조지>에는 향양주(香釀酒)라고 하였다(이 등 2007). 순곡주 재료에다 향이 나는 재료를 넣어서 함께 빳거나 이미 빳은 곡주에 가향 재료를 침지 시킨다. 조선 중기 경북 안동지방의 조리서인 <수운잡방>에 두견주(杜鵑酒)가 소개되어 있다 ‘두견화가 필 무렵, 찰쌀과 멧쌀 각각 3말씩을 찌서 당수 5말에 섞어 말아 두었다가, 차게 식으면 먼저 담갔던 술에 섞어 담는다. 꽃반침이 없는 날 꽃을 독 밑에 많이 깔고 술을 켜켜이 섞어 넣은 후, 또 그 위에 날 꽃을 많이 덮는다. 그리고 동도지 세 가지를 쪼개 단단히 봉해 둔다. 4월이 될 때까지 동도지는 그냥 두었다가 술 위에 뜬 막을 걷어 낸다’고 하였다(윤 1998).

경상남도에서는 진달래꽃을 ‘참꽃’이라고 부르는데, 진달래 화전을 ‘참꽃부끄’이라 한다. 3월 삼짇날이 되면 동년배들이 진달래를 따다가 함께 화전을 부쳐 먹으며 논다. 진달래 꽃과 찰쌀로 빳은 진달래술은 향취가 좋고 한 두잔 마시면 혈액순환을 촉진시키고 혈중 콜레스테롤을 낮추어 주며

진해(鎭海), 혈압강하, 피로회복, 류마티스 치료 등 약리적 효능이 있다고 알려져 있고(Chung 등 1996). 최근에는 항산화, 항균, 항염증, 항암 등 여러 생리기능을 나타내는 것으로 보고되었다(Park 등 2002; Lee 등 2004; Yang 등 2004).

해거름에 콩치는 썩썩거리며 돌아왔다. 그는 까투리 한 마리를 들고 왔다.(중략) 저녁상에는 볶은 꿩고기가 놓여져 있었다. 부엌에서 먼저 남남거리며 먹은 것 같다. 꿩고기는 아주 소량이었다(토지 4부 4권 p 72).

옛날에는 야생 꿩이 많아 고조리서에도 꿩으로 만든 음식이 자주 나온다. 꿩은 사냥하기에 좋아 음식에 가장 많이 쓰는 조류이다. <요록>에는 ‘진주탕’이 나오는데 꿩고기를 콩알만하게 저며서 밀가루를 섞워 양념 섞은 장즙에 삶아 내는 일종의 맑은 장국이다(작자미상 1680년경). 작은 꿩고기 단자가 마치 진주알처럼 보인다고 해서 붙인 이름인 것 같다. 또 꿩고기를 얇게 작편(作片)하여 같은 방법으로 한 것을 진주편이라 하는데 이것은 <역주방문>에 기술되어 있다(Lee 1999).

2) 시락국

시락국은 시래기국의 경상도식 표현이다. 시래기는 배춧잎이나 무청을 말린 것으로 흔히 푸른 무청을 새끼 따위로 엮어 말린 것이다. 김장을 많이 하던 시절에는 김장을 하면서 남은 배추 겉대와 무청을 새끼로 엮어 그늘지고 바람이 잘 통하는 처마 밑에 매달아 말렸다. 채소가 귀한 겨울철 내내 요긴하게 쓰이는 시래기는 사용하려면 먼저 하루쯤 뜬물에 불렸다가 행구어 된장국이나 찌개의 건지로 넣거나 볶아서 나물을 만든다.

사기 속에 담가서 불려놓은 무 시래기를 바가지에 건져낸다. (중략) 영산택은 건져낸 시래기를 곱게 다지고 국솥에다 된장과 함께 바라바라 주무르고 숙이가 받아놓은 뜬물을 붓는다. 멸치 한 줌을 집어 넣는다(토지 4부 1권 p 214).

『토지』 본문에도 시래기국 만드는 법이 자세히 표현되어 있다. 경상도식 시락국은 배추보다는 무청을 이용한다. 된장과 함께 바라바라 주물러 뜬물을 붓는다. 시래기국은 국물보다 쌀 씻을 때 마지막 맑은 속뜨물을 받았다가 넣으면 더 부드럽고 국물도 진하다. 쌀뜨물에는 비타민 B1, B2, 필수지방산, 전분 등이 녹아 있어 국의 영양가를 높여 준다. 시락국의 국물 맛을 좌우하는 것은 역시 멸치이다. 멸치는 난류성 어류이기 때문에 겨울에는 남쪽 바다 멀리 나가 있다가 봄이 되면 쿠로시오난류를 타고 남해안에 붙는다. 예부터 멸치는 경상남도 남해에서 많이 나고 남해 것이 맛있다고 한다. 이렇게 맛있는 멸치를 한 줌 넣어 끓인 경남 향토 음식 시락국은 개운하고 구수한 맛이 일품이다.

3) 대구 아가미젓과 알젓

음식의 간은 기후에 따라 달라지는데 따뜻한 남쪽 지방에서는 주로 짜게 먹는다. 그래서 짠맛이 강한 젓갈은 남쪽 지방에서 특히 발달 하였다. 젓갈은 어패류를 염장법을 담근 것으로 오랫동안 보관이 가능하다. 여러 생선과 새우, 조개 등에 소금을 약 20% 섞어서 절여 얼마 동안 저장하면 특유의 맛과 향을 내게 된다. 젓갈은 숙성 기간 중에 자체에 있는 자가분해 효소와 미생물이 발효하면서 생기는 유리아미노산과 핵산 분해 산물이 상승 작용을 일으켜 특유의 감칠맛이 나는 것이다. 작은 생선의 뼈나 갑각류의 껍질은 숙성 중에 연해져서 칼슘의 좋은 급원 식품이 되기도 한다.

반주 한잔을 마신 영팔 노인은 숟가락을 들어 간장부터 떠먹는다. 판술이는 흥이 술잔에 술을 붓고 흥이는 술병을 받아서 판술이 술잔에 술을 붓는다. (중략) 노릿노릿하게 구워진 조기, 산뜻하게 무쳐 낸 고사리, 시금치, 콩나물, 마른 가지미는 실고추를 발라 찌내었고, 대구 아가미젓엔 반듯반듯한 무조각, 굴젓 그리고 조갯살을 넣어 걸쭉하게 끓인 된장국, 그밖에 생선전, 햇김치 계란찜 것, 모두 먹음직스럽다.(토지 4부 1권 p 328).

며느리가 떠온 승냥으로 입가심을 한 영팔 노인은 수업을 쓰다듬으며 상머리에서 물러나 앉는다. (중략) “숨씨랄 것도 없제. 목을 만한 거는 장에서 사온 거니까.” 굴젓, 대구 아가미젓을 두고 하는 말이었다. 농사꾼 집에서 그런 것을 담가놓고 먹을 리 없다. 귀한 손님을 위해 사온 것이다.(토지 4부 1권 p 330)

대구 장지젓은 대구 아가미에 내장을 합하여 소금에 절여서 두 달 정도 두었다가 무 절인 것과 합하여 소금에 절여서 두 달 정도 두었다가 무절인 것과 합하여 양념하여 반찬으로 먹는다. 경상남도에는 예부터 대구가 많이 잡히는 어종으로 대구 아가미로 담은 젓을 대구모젓 또는 대구아감젓이라고도 하고 아가미와 내장을 합하여 대구 장지젓을 담기도 한다.

송나라 사신 서공이 쓴 <고려도경>에도 고려 사람들이 굴과 대합들은 조수가 빠져도 나가지 못하므로 사람들이 주워 모으는데 힘껏 거두어 들여도 없어지지 않는다고 하였다(Cho 등 2005). 경남의 해안가에는 굴이 잘 자란다. 굴은 오랜 옛날부터 쉽게 얻을 수 있는 식품이었으며, 그 흔적으로 선사 시대의 패총이 한반도 곳곳에 남아 있다. 굴을 키울 수 있는 환경을 조성하는 방법은 오래 전부터 있었으며 경남 통영은 굴을 붙인 조가비를 길게 늘어뜨려 키우는 수하식 방법이 발달하였다.

오가다는 술잔을 내려다보고 있다가 환약을 털어넣듯 입속에 술을 붓는다. 여관의 젊은 여주인의 손이 간 듯 술상은 조출했다. 마른 대구를 먹기 좋게 찢어서 초장을 곁들여냈고 단칼에 싹둑 베어낸 대구알은 작 익어서 석류같이 빨갛는데 참기름 한 방울 떨어뜨리고 고춧가루

깨소금을 살살 뿌려냈고 파아란 파래무침은 그 향기가 드높았다(토지 4부 3권 p154)

젓갈은 수산물이 가장 많이 잡힐 때 염장을 하므로 지방마다 담그는 종류와 시기가 다르며 다양하다. 『토지』 4부에서 언급되진 않았지만, 5부에 등장하는 식재료 중 경남 전통향토음식으로 유명한 젓갈은 멸치젓, 홍합젓, 볼락젓 등이 있다. 경남은 멸치가 많이 잡혀 멸치젓이 유명한데, 봄철에 담근 것은 춘젓, 가을에 담근 것은 추젓이라고 한다. 홍합젓은 홍합을 잔털을 떼고 깨끗이 손질하여 무를 섞어서 담근 것으로 가을이나 겨울에 경남 해안 지방에서만 담근다. 무를 납작하게 또는 채로 썰어 고춧가루로 버무린 다음 홍합과 다진 파, 마늘, 생강, 소금을 넣고 버무려서 항아리에 담아 일주일 쯤 두면 익는다. 볼락젓은 빨래기젓이라고도 하며 도미처럼 생긴 작은 볼락어를 골라 씻어서 건져 소금을 킁켜로 뿌린다. 주로 가을철에 담가 다음해 여름철에 먹어야 제맛이 난다. 예전에는 보리타작이나 모 심기 무렵의 좋은 밑반찬이었다고 한다.

4) 자반고기(간조기)

경상남도에서는 ‘고기’라고 하면 ‘생선’을 가리킬 만큼 생선을 즐겨 먹으며 절기에 따른 생선음식이 향토음식으로 전승되고 있다. 경남 사천시 풍속에 의하면 설날 제물로 떡국과 참조기를 비롯하여 삼실과, 적 등을 올린다. 특히, 참조기는 자반고기라고 하여 절대 빠지지 않는 제물이다(NRICH 2002). 경제적으로 형편이 좀 나은 집에서는 참조기 대신 돔을 올리기도 한다. 조기는 석수어(石首魚)로 머릿속에 돌 같은 이석(耳石)이 두 개 들어 있다고 해서 붙여진 이름이며 기운을 북돋워 주는 효험이 있어 조기(助氣)라고도 한다. <임원십육지>에서는 식용으로보다 설사나 소화제 또는 해독제로 좋다고 하였다(Lee 등 2007). 조기의 우수한 단백질은 어린이의 성장발육이나 노인의 원기 회복에 좋으며, 소화도 잘 되는데 회로는 많이 먹지 않는다. <조선무쌍신식요리제법>에서도 ‘조기는 봄에 나는 것이라 회를 치면 빛은 희고 좋으나 맛은 습습하여 신통할 것이 없다’고 하였다(Lee 1992).

환갑, 진갑을 지낸지 십 년이 넘었으며 이미 상배(喪配)까지 한 길 노인의 생신을 뭐 그리 번쩍스럽게 벌일 것도 없었을 터인데, 자반고기나 몇 마리 굵고 조갯살 넣어 나물 무치고 미역국을 끓여 식구끼리 먹으면 족할 것이요 (중략) 방 두 개를 터서 음식상은 기다랗게 차려져 있었다(토지 4부 2권 p 114).

높은 곳에 걸어놓은 바구니, 삶은 보리가 든 바구니 속에 삶은 고구마를 넣어두었다가 귀남이만 따로 불러 먹이는 일이며 간조기는 사위 상에만 오르고, 남희 목구멍에 침 넘어가는 소리며 귀남의 밥그릇에 걸만 보리밥이며 쌀밥을 속에 파묻었기에 귀남이는 늘 밥을 파먹었다

(토지 4부 2권 p 296).

주로 생선을 소금으로 간이 세게 절여서 저장해 두고 쓰는 것을 자반이라 하는데, 소금간은 저장기간을 길게 잡을수록 소금량을 많이 쓴다. 굴비는 조기를 절였다가 말린 것이고 암치는 민어를 절였다 말린 것이다.

본문에서와 같이 자반고기는 밥, 국, 나물과 함께 한식 상차림의 가장 기본적인 찬이며 흔하게 먹은 음식이다. 하지만, 일제시대 어려운 상황 속에 간조기는 일반 서민들의 일상 밥상에 올라가기 힘들고 사위 상에만 오르는 귀한 음식이기도 했다.

6. 『토지』 5부(1940년-1945년) 일제 말기 경남 하동, 진주의 음식특성: 된장을 이용한 다양한 음식 발달

『토지』 5부는 1940년 8월부터 1945년 8월 해방까지가 배경으로 해방이 되는 날까지의 서회 일가의 삶과 민족의 삶이 그려져 있다. 5부는 작중인물들의 근황을 살펴보는 정도로서 서회일가의 이야기조차 간접적으로 간략하게 드러나고 있다. 5부에서는 일제의 억압을 견뎌내며 민족의 삶이 확대된 공간을 오가며 다양하게 펼쳐진다.

『토지』 5부에 나타난 음식 및 식재료를 <Table 5>에 분류하여 정리하였으며 이 표를 통하여 일제말기 경남 하동, 진주의 음식문화 특성을 살펴보고자 한다.

1) 홍합 된장찌개

우리나라에서는 오래전부터 조개류를 먹어 왔다. 경남 김해의 조개무지에서 철기 시대 초기의 살조개, 새고막, 홍합 등 30여가지의 조개 껍질이 출토되었다. 그 중 홍합은 우리나라의 전 연안에서 볼 수 있지만 남해안에 특히 많다. 허균의 <도문대작>에도 ‘홍합은 중국사람들이 동해부인(東海夫人)이라고 하며 남해산이 크다고 하였다(Lee 1999).

정약전의 <자산어보>에는 홍합은 앞은 둥글고 뒤쪽이 날카로우며, 큰 놈은 길이가 한자나 되고 폭은 그 반쯤 된다. 뾰족한 봉우리 밑에 털이 있어 수백 마리씩 무리지어 암초에 달라붙어 있다가 조수가 밀려오면 입을 열고 밀려가면 입을 다물며 성장한다. 껍질은 검고 안쪽은 흑자색으로 광택이 나며, 살은 붉은 것과 흰것이 있다. 맛이 감미로워 국을 끓여도 좋고 젓을 담가도 좋다. 그러나 말린 것이 몸에 가장 이롭다’고 기록되어 있다(Lee 2004).

천일네는 마늘을 까고 성환 할매는 성환이가 오면 해주려고 간수해 두었던 건어와 꼬치에 끼워 말린 홍합을 장독 항아리 속에서 꺼내왔다. 그리고 뒤꼍으로 돌아가서 생강도 한쪽 파가지고 왔다. “홍합은 된장에 넣을라꼬 그러요?” 천일네가 말했다. “그래. 야무 어매, 참기를 깨소금 애끼지 말고, 그거 안 들어가면 무신 맛이 있어야 제.”(토지 5부 2권 p 370)

<Table 5> The classification of the Kyeong-Nam Area Native local foods in the novel 『Toji section5』

主食類	飯類	찰밥, 쌀밥, 보리밥, 주먹밥, 초밥, 콩겏묵밥
	餅湯	국밥, 장국밥
	麵類	우동, 수제미
	粥類	시래기죽, 보리죽
一品類		오야코돈부리(닭고기계란덮밥)
副食類	湯類	미역국, 해장국, 찻국, 맹태국(명태국), 설치국, 우거짓국, 미소시루
	措置	된장찌개, 된장뚝배기, 두부찌개
	炙	꿩고기, 갈치구이
	蒸	닭찜, 계란찜
	脯	어포
	菜	가지나물, 무나물
	菹	김치, 열무김치, 마늘장아찌, 단무지, 콩이파리(잘삭은)장아찌
	炒	멸치볶음
	佐飯	콩자반 명란젓(깨소금, 참기름)
	醬類	간장, 된장
	嗜好食類	餅類
酒類		머루주, 막걸리, 포도주, 밀주
韓菓類		유과, 약과
果實類		수박, 배, 군밤
飲淸類		승냥, 작설차, 홍차
其他		스프, 샐러드, 빵, 군고구마, 누룽지, 미숫가루, 건빵, 눈갈사탕
食材料		菜類
	穀類	밀가루, 고구마, 검정깨
	海藻類	미역, 생미역, 파래
	魚貝類	불락, 조개, 건어, 홍합, 바지락, 멸치, 가자미, 조갯살, 갈치, 은어
	肉類	까투리, 돼지고기, 소고기(쇠고기)
	其他	누룩, 술찌꺼기, 비지, 실백

밥을 안쳐놓고 장독에서 된장을 떠다 뚝배기에 풀어서 밥 위에 얹고 솥뚜껑을 닫은 뒤 아궁이에 불을 지핀다 (토지 5부 3권 p 381)

홍합은 오래 보관하기 위해 주로 건제품으로 이용되었다. 본문에서도 꼬치에 끼워 말린 홍합을 장독에 보관하고 있다 귀한 사람에게 대접할 때 사용된다. 살짝 데친 홍합살을 발라 대나무 꼬치에 끼워 햇볕에 말리면 그 자체로 제사상에 올리거나 훌륭한 술안주가 되며 된장찌개에 넣어도 구수하고 감칠맛 나는 찌개가 된다.

된장찌개의 재료로는 제철에 흔한 채소와 잘 익은 된장을 넣고 끓이면 된다. 같은 된장이라도 건지에 따라 맛이 달라 지므로 일년내내 질리지 않는 찬이라 할 수 있다. 국물 맛을 좋게 하기 위해 고기나 다양한 해산물로 장국을 미리 끓이 기도 한다.

본문에서와 같이 된장을 뚝배기에 풀어서 밥 위에 얹고 솥

뚜껑을 닫으면 밥과 반찬이 모두 완성되니 조리법도 간편하고 별다른 반찬이 필요 없이 훌륭한 한 끼 식사가 되었다.

이와 같이 남해안에서 많이 나는 홍합을 이용한 홍합된장 찌개는 훌륭한 경남의 향토음식이라 할 수 있다.

2) 된장 속 콩잎장아찌

과거에는 제철의 식품을 가지고 저장음식을 골고루 만들어 겨울을 났다. 장아찌는 한자로는 장과(醬瓜)라고 하며 제철에 흔한 채소를 간장, 고추장, 된장 등에 넣어 장기간 저장하는 음식이다. 대개는 1년쯤 지나야 제대로 맛이 나므로 미리미리 준비해 두어야 한다. 식품 저장법으로 보아 염장법에 속하는 장아찌는 짹짹해서 오래 두어도 상하지 않아 필요할 때마다 꺼내어 밑반찬이나 술안주로 삼을 수 있었다. 장에 저장하는 동안 장의 맛과 염분이 고루 스며들고 미생물이 발효 작용을 해서 독특한 맛과 질감을 낸다.

휘는 환하게 눈에 익은 부엌으로 들어갔다. 소반을 부뚜막에 올려놓고 찬장문을 열며 뭐가 있나 하고 들여다본다. 십 년이 훨씬 넘는 술시중이었으니 어쭙을 것 하나 없었다. 콩자반, 잘삭은 콩이파리, 멸치볶음, 가모(家母)의 알뜰한 살림솜씨가 역력하다(토지 5부 1권 p 231).

밥상이 들어왔다. 김치 한보시기 된장 뚝배기 하나, 그리고 된장에 묻어둔 콩잎이 한접시, 남회는 군침을 삼키며 얼른 손가락을 든다. ‘콩이파리, 이게 얼마나 먹고 싶었다고’ 중얼거리며 콩잎 하나를 밥위에 얹어 먹는다(토지 5부 3권 p 383).

본문에서와 같이 된장에 묻어둔 콩잎장아찌는 짹조름한 맛과 향이 입에 군침을 돌게 하여 예로부터 기호도가 높았다. 경상도에서는 콩잎장아찌를 단풍콩잎장아찌라고 부르는데 이는 단풍이 든 콩잎을 따서 재료로 사용하기 때문이다. 늦가을 서리가 내린 후 낙엽이 들 때 콩잎을 따서 된장에 박아 누르고 부드러워지도록 삭혀서 양념에 버무려 찌서 먹는 남도 농촌의 별미 반찬이다. 콩잎장아찌는 초가을에 많이 만들어 이듬해 봄에 꺼내 먹는다.

먹을거리가 풍부하지 못했던 과거 농촌에서는 주위에서 쉽게 얻을 수 있는 재료를 이용하여 반찬을 만들어 먹었다. 농촌에서는 하얀 콩 꽃이 피기 전인 여름철에 여린 콩잎들을 따주는데, 이는 콩이 더욱 많이 열리게 하기 위한 작업이다. 이때 골라낸 여린 콩잎들의 일부는 음식 재료로 이용되어 ‘콩잎김치’나 ‘콩잎 장아찌’ 등을 담가 먹는다. 콩잎김치는 소금물에 삭힌 콩잎을 멸치액젓과 양념에 삭혀 먹는 김치로서 김장 때 담가서 여름까지 먹는다. 경상도 지방은 기후가 따뜻하기 때문에 김치가 쉽게 시어지고 물러지므로 이를 방지하기 위해 소금 간을 짜게 하고, 국물이 없으면서 양념이 비교적 많은 편이다. 젓국으로는 멸치젓을 달여서 삼베로 걸러 국물만 쓰고, 갈치속젓을 넣어 맛을 내기도 한다. 콩잎김치

와 장아찌는 시골에서 흔히 구할 수 있는 콩잎을 이용하여 오랜 시간 저장할 수 있으며, 쉽게 시지 않는 반찬으로 경상도 지방의 대표적인 향토음식이다.

3) 챗국

챗국은 무와 오이 같은 것을 채로 썰어 만 찬국을 말한다. 예부터 더운 여름에는 시원한 챗국, 무침, 찜을 즐겨 먹었고, 겨울철에는 뜨거운 국물과 찌개를 즐겨 먹었다. 경상도에서 여름철 즐겨 먹는 챗국은 생된장을 풀어 간을 한다. 시원한 물에 잘 익은 노란 된장을 주물러 으깨고 갖 쪄온 마늘, 파를 넣은 후 텃밭에서 구할 수 있는 상추, 배추, 오이 등을 잘게 썰어 말아 차갑게 먹는 국이다.

“~ 더디네 더디네 오늘점심이 더디네 미나리 챗국에 맛본다고 더디네 더디네 더디네 오늘점심이 더디네 진주오미 옥돌이 옥돌이라고 더디네 삼천포라 고기잡아 회치느라고 더디다 더디네~” 위 민요는 경상남도 진주시 미천면에 전승되는 모를 내어 심을 때 부르는 모내기 노래이다. 민요를 통해서도 여름철 미나리 챗국을 즐겨 먹었음을 살펴볼 수 있다 (Chung 1981).

천일의 태생이 평사리인 것만은 틀림이 없다. 그러나 마 씨 부부가 평사리에 들어온 것은 김두수가 떠난 뒤, 그리고 호열자가 지나간 뒤의 일이었다. 김두수는 노린재 챗국 마신 상을 했으나 그 화제를 계속하지 않았다(토지 5부 2권 p 129).

『토지』 본문에서는 챗국이 먹는 음식으로 표현되지는 않고 ‘노린재 챗국 마신 상’으로 비유되어 표현되었다. 노래기는 사람을 쓰거나 물지 않지만, 고약한 냄새를 풍겨서 사람에게 불쾌감을 준다. 이렇게 고약한 냄새를 풍기는 노린재로 만든 챗국을 마신 상이니 김두수의 인상이 얼마나 고약했는지를 알 수 있는 표현이다.

4) 미역 설치국

미역은 말려서 오랫동안 보관 할 수 있으므로 예로부터 좋은 먹을거리로 활용되어 왔다. 해산물이나 고기를 넣고 국을 끓이는 것이 대표적이지만 한여름 오이를 동동 띄운 미역냉국과 미역무침도 빠질 수 없다. 하지만, 본문에서와 같이 경상남도에는 미역으로 만든 또 다른 냉국이 있으니 바로 설치국이다.

설치국은 보리미역을 뜯어서 양푼에 담고 바락 바락 주물러 뚫은맛을 우려내고 행구어 적당한 크기로 썰어서 생된장과 마늘, 파를 넣고 무쳐서 찬물을 붓고 참기름을 띄워 먹는 향토음식이다. 보리미역은 이른 봄에 돌미역을 베어내고 남은 자리에 자그맣게 달리는 미역으로 7-8월 보리 수확시기에 먹을 수 있는 미역이라 하여 붙여진 이름이다.

“장에 갈 새가 있었이른 바지락도 사오고 생미역이나 파

래를 넣어 설치국이나 했이른 좋았을 긴데.” 성환 할매는 몹시 아쉬워한다. “지금 생미역이 있겠소? 철 아닌 소리 하네.” 야무네가 타박을 준다.(중략) 통영서 그런 거사 원없이 묵었을 기요, 사위는 백년 손인데 처가에서 배면이 했겠소?(토지 5부 2권 p 370)

본문에서도 설치국이 통영 등 경남 지역에서 즐겨 먹는 일상음식을 알 수 있다.

조선시대 인문지리서인 <신증동국여지승람>에서도 경남 진주목의 토산으로 대구어와 미역을 손꼽았다(ITKC 1989). 또한, 일제시대 경남지역 어채물 어획량을 기록한 <한국수산지>에서도 경남지역에서 생산된 미역이 조선 전체 어획량의 35%를 차지한다고 하였다(Sin 2010). 미역은 조류가 빠른 곳에서 자란 것이 품질이 좋다고 하는데 경남 앞바다는 빠른 조류로 파도가 거세 여기서 나는 해초류가 좋은 것으로 손꼽힌다고 한다. 이처럼 경상남도도 파래, 미역 등의 좋은 품질과 많은 양의 해초류가 생산되어 이를 이용한 다양한 향토음식이 발달하였음을 알 수 있다.

III. 결 론

본 연구는 한국전통음식의 정체성 확립과 브랜드 가치를 높이기 위한 창작 소재로서 한국 문학작품의 가치에 주목하였다. 20세기 초 경상남도 하동, 진주 등을 배경으로 한 소설 『토지』의 분석과 해석을 통하여 근대화 과정에서의 경상남도 음식 문화의 특성을 살펴보고자 하였다.

소설 『토지』는 많은 역사적인 사건들과 다양한 계층의 인물들이 엮어내는 대하물로서 간도와 일본, 만주지방과 연해주에 걸치는 넓은 공간적인 배경을 가지고 있다. 주인공 최서희 인생의 목적이고 지켜야 할 본향인 경남 하동 평사리 마을과 새로운 가문의 터전인 경남 진주 등은 『토지』의 주요 무대이며, 소설 속 등장인물들과 묘사된 풍속들 역시 경상남도 문화의 특성들을 잘 반영한다고 할 수 있다. 특히, 『토지』의 저자인 박경리(1926년-2008년)는 경남 통영 출신으로 일제말기 진주지역에서 성장하였고 이 지역에 친인척들이 많아 간접 경험을 할 수 있었기 때문에 소설에 나타난 경남지역 음식문화의 특성은 매우 사실적으로 당 시대의 음식문화를 반영하는 역사적 사료로써 가치가 높다고 할 수 있다.

소설 『토지』에 나타난 구한말과 일제강점기의 경상남도의 향토음식의 특성은 다음과 같다. 첫째, 『토지』 1부(1897년-1908년)에서는 구한말 경남 하동의 음식특성을 살펴 볼 수 있었다. 전형적인 산골의 농촌 마을인 경남 하동은 경상남도 내륙평야 지방의 특징인 나물음식과 곡물음식이 발달함을 볼 수 있다. 지리산 산자락에 넓은 평야를 끼고 있는 지역으로 농가에서는 보리, 고구마, 호박 등을 식량 대용식으로 먹거나 지리산 산채를 이용한 음식이 발달하였다. 불린

콩을 삶아 맷돌에 갈아 낸 즙을 차게 해서 국수를 말아먹는 콩국수, 가을걷이가 끝난 후 말려둔 서리 맛은 호박오기리를 가지고 만든 호박풀떼기, 지리산 자락의 향긋한 매화로 담근 매화주와 인근 바닷가 햇볕에서 말린 어포는 훌륭한 안주이다. 내륙 평야 지방은 봄에는 자연산 산나물, 쑥, 냉이, 달래 등의 야생 나물을 여름에는 오이, 호박, 가지 등의 열매채소를 반찬으로 많이 이용 하였다. 가을이 되면 갈무리한 배추, 무청, 고추잎, 산나물 등을 겨울을 준비하기 위해 저장하였다.

둘째, 『토지』 2부(1911년-1917년)에서는 서희가 도피하여 머무른 중국 간도지방의 한인사회 모습을 통하여 경남향토 음식의 특성을 살펴 볼 수 있었다. 조갯살이나 문어 등 해산물을 풍성하게 넣어 끓인 탕수국과 동해안과 남해안을 끼고 있어 풍부하고 다양한 어패류들로 생선회를 즐겨 먹었다. 특히, 청어는 기름진 겨울철 생선으로 우리나라 삼면의 바다에서 모두 잡혀 서민이 즐겨 먹었던 생선이다. 경상도에서는 약간 간을 하여 부엌에 매달아 놓고 술을 먹을 때 때 나오는 향연으로 훈제를 하여 말리는데 이를 ‘과매기’라고 한다. 경남향토음식으로 특이한 음식은 조선잡채로, 여러 가지 해산물, 쇠고기, 고사리, 도라지, 산채를 겨자에 무친 것으로 하룻밤 숙성시켜 다음 날부터 먹는다. 이와 같이 중국 간도 지방에서도 경상남도의 싱싱한 해산물을 이용한 독특한 해물음식이 그대로 지켜지고 있음을 확인 할 수 있었다.

셋째, 『토지』 3부(1919년-1929년)에서는 서희가 다시 토지와 집을 찾은 후 경남 진주로 내려와 자녀 교육에 집중하는 모습이 그려지면서 경남 진주의 음식문화 특성을 잘 나타낸다고 할 수 있다. 사골국물로 밥을 하고 여러 가지 나물을 넣어 화반(花飯)이라고 부르기도 한 진주비빔밥과 경남에서 많이 잡히는 대구를 이용한 다양한 음식들 농촌의 세시풍속과 어촌의 세시풍속이 공존하는 곳인 진주의 풍어제 행사와 다양한 떡류, 천혜의 자연 조건으로 맛있는 과일들과 교통 거점 지역으로서 상업이 활발한 중소도시로 성장할 수 있었던 진주의 특징들이 잘 묘사되고 있다.

넷째, 『토지』 4부(1929년-1938년)에서는 인물들과 공간적 배경도 매우 광범위하게 표현되고 있다. 따라서, 하동과 진주 등 경상남도 음식의 보편적인 특성을 살펴보았다. 즉, 20세기 초 경남 음식의 특성은 야생식재료와 자반, 젓갈류를 이용한 음식이 발달했다는 것이다. 소설 『토지』의 배경이 되는 경남 하동일대와 진주는 소백산맥 지류와 지리산과 가까운 고을들이고 모두 지리산의 자연혜택을 입는 마을들이다. 지리산에서 탄 참꽃을 가지고 담근 참꽃술, 야생 꿩을 잡아 만드는 꿩음식, 그리고 무청을 된장과 함께 주물러 뜨물을 붓고 끓이는 시락국, 대구 장지젓과 굴젓, 홍합젓, 불락젓, 멸치젓 등의 젓갈류의 발달, 간을 하여 말린 자반고기는 매우 귀한 음식이었다.

다섯째, 『토지』 5부(1940년-1945년)에서는 일제 말기 경상남도 지역의 일반적인 음식특성으로 된장을 이용한 다양한 음식의 발달을 들 수 있다. 경상남도의 풍성한 어패류를

넣은 홍합 된장찌개, 된장 속에 박은 콩잎장아찌, 생된장으로 만든 냉국인 챗국, 미역과 파래로 만든 설치국 등이 그것이다.

이와 같이 경상남도 음식의 특성은 천혜의 자연조건과 그 산물을 누리며 즐기는 여유로운 인문환경들로 인하여 더욱 풍성한 전통향토음식을 발달시키게 된 것이다.

경상남도 특유의 무뚝뚝함이 음식에도 그대로 반영되어 음식자체 맛은 투박하고 칼칼하며 소박하고 멋을 내지 않고 사치스럽지 않으며 소담하고 질박한 음식이 특징이다(농촌진흥청 2008).

감사의 글

이 논문은 2011년 농촌진흥청 공동연구사업(PJ007631201002)의 지원에 의해 이루어졌으며 이에 감사드립니다.

■ 참고문헌

- 강인희. 2002. 한국의 맛. 대한교과서. 서울. p 424
 국립문화재연구소(NRICH). 2002. 경상남도 세시풍속. 국립문화재연구소. 서울. pp 219-985
 국립문화재연구소(NRICH). 2002. 경상북도 세시풍속. 국립문화재연구소. 서울. p 911
 농촌진흥청(RDA). 2008. 한국의 향토음식 100선. 농촌진흥청 농업과학기술원. 수원. p 36
 농촌진흥청(RDA). 2010. 전통 향토음식 용어 사전. 교문사. 수원. pp 155-230
 민족문화추진회(ITKC). 1989. 고전국역총서43 신증동국여지승람(IV). 민문고. 서울. pp 181-185
 박경리. 2010. 토지(土地). 나남. 경기 파주. 전21권
 박명규. 1995. 토지와 한국 근대사: 사회사적 이해. 솔. 서울. p 126
 윤승경 編譯. 1998. 수운잡방, 주찬, 수운잡방(김유. 1552). 신광출판사. 서울. p 198
 이성우 編著. 1992. 한국고식문헌집성(I), 도문대작(屠門大臠)(허균. 1611). 수학사. 서울. pp 212-216
 이성우 編著. 1992. 한국고식문헌집성(I), 음식보(飲食譜)(작자미상. 1700년대초). 수학사. 서울. p 316
 이성우 編著. 1992. 한국고식문헌집성(I), 산림경제(山林經濟)(홍만선. 1715). 수학사. 서울. pp 321-351
 이성우 編著. 1992. 한국고식문헌집성(V), 조선무쌍식신요리제법(이용기. 1924). 수학사. 서울. pp 1670-1736
 이성우. 1999. 한국요리문화사. 교문사. 서울. pp 221-267
 이재선. 2002. 현대소설의 서사시학. 학연사. 서울. p 232
 이태원. 2004. 현산어보를 찾아서. 자산어보(정약전. 1814) 청어람미디어. 서울. p 271
 이효지 編著. 2004. 시의전서, 是議全書(작자미상. 1800년대말). 신광출판사. 서울. p 188
 이효지, 조신희, 정낙원, 차경희 編譯. 2007. 임원십육지-정조지, 林園十六志(서유구. 1827). 교문사. p 340
 정양환 編譯. 2008. 규합총서, 閩閣叢書(빙허각이씨. 1815). 보진

- 재. 파주. pp 37-38
- 정상박. 1981. 한국구비문학대계 8-4 경남 진주시 진양군편. 한국정신문화연구원. p 1278
- 조동원, 김대식, 이경록, 이상국, 홍기표 共譯. 2005. 고려도경(서공. 1123). 황소자리. 서울. p 290
- 진주문화원. 2001. 진주의 역사와 문화 : 역사와 전통이 살아 숨쉬는 고장-진주. 진주문화원. 경상남도. p 157
- 최상진 編譯. 2007. 조선의 상식, 조선 상식 문답(최남선. 1946). 두리미디어. 서울. p 95
- 한복려, 한복선, 한복진 編譯. 2004. 다시보고 배우는 음식디미방, 음식디미방(안동장씨. 1670). 궁중음식연구원. 서울. pp 86-115
- An SW. 2004. A Study on 《Toji》 (The Land) and the Chronotope of the Road. The Journal of Korean Fiction Research, 21: 205-221
- Cho YA. 2003. Study of Space in Park Kyong-ni's novel *Toji*. The Learned Society of Korean Modern Literature. 21:287-326
- Chung TY, Kim MA, Daniel J. 1996. Antioxidative activity of phenolic acids isolated from Jindalae flowers (*Rhododendron mucronulatum* Turczaninow). Agric Chem Biotechnol, 39:506-511
- Han O. 1994. Development and prevalence of native local foods. Food science and industry, 27(2):15-37
- Hwang GI. 2001. A Specialized stratagem for autonomous community. 地方行政 50(578):91-95
- Kim MH. 2008. A Study on the Food Culture of Literature and Painting in the late period of the Chosun Dynasty : Focused on Five Pansori texts, Korean Customs Poetry, Genre Paintings. Ph. D. Dissertation. Hoseo University. pp 2-3
- Kim MH, Chung HK. 2010. Development on Native Local Food Contents through Literature. J East Asian Soc Dietary Life, 20(5):639-654
- Kwon DH. 1998. A Comprative Study on <Toji (土地)> and <Mimang (未忘)>. MS Thesis. KonKuk University. p 21
- Lee GL. 2006. A study on family ideology reflected on the Park Kyun-Ri's Novel. Ph. D. Dissertation. Soongsil University. pp 5-205
- Lee MH. 2008. Post-colonial Feminism Shown in Toji Written by Park Kyeongni: Centered on Nationalism, Culture, and Differance Used as Resistance Consciousness. Theses on Korean literature, 49:139-162
- Lee MH. 2011. Study on That Created the Creative Culture in Toji by Park Kyung-ree. Korea Council of Humanities & Social Research Institute, 12(1):109-136
- Lee OH, Lee HB, Son JY. 2004. Antimicrobial activities and nitrite-scavenging ability of olive leaf fractions. Korean J Soc Food Cookery Sci, 20:204-210
- Lee SJ. 2005. History of Jinju Area under the Japanese Colonial Rule, Park Kyong-ni's Toji. The Learned Society of Korean Modern Literature, 27:95-131
- Lee SJ. 2009. The East Asian Cities in Toji, Criticism on Colonialism and Materialism. The Learned Society of Korean Modern Literature, 37: 385-413
- Lee ST, Lee YH, Lee HJ, Cho JS, Hoo JS. 2005. Germanium Contents of Soil and Crops in Gyeongnam Province. Korean journal of environmental agriculture, 24(1):34-39
- Park EJ. 2006. A Study on the Health Functionalities and Food Development of Bamboo Shoot. Ph. D. Dissertation. Jeonnam University. pp 5-170
- Park HE, Kwon MH, Han HM, Sung HJ, Yang HC. 1998. Effects of the Glycoprotein Isolated from Pteridium aquilinum on the Immune Function of Mice. Korean J. Food SCI. Technol, 30(4):976-982
- Park JC, Hur JM, Park JG. 2002. Biological activities of Umbelliferae family plants and their bioactive flavonoids. Food Industry and Nutrition, 7:30-34
- Shin BB. 2010. Fishery's Situations of Busan.Gyeong-Nam in The Chronicle of Korean Fisheries - Compared with Booklet of Gyeongsangnam Province's Situations (慶尙南道道勢要寶)). Korea Council of Humanities & Social Research Institute, 11(2):55-83
- Shin SL, Lee CH. 2011. Antioxidant Activities of Ostrich Fern by Different Extraction Methods and Solvents. Journal of Life Science, 21(1):56-61
- Yang J, Meyers KJ, Heide J, Lui RH. 2004. Varietal differences in phenolic content and antioxidant and antiproliferative activities of onions. J Agric Food Chem 52:6787-6793
- Yoon MS, Heu MS, Kim JS. 2010. Fatty Acid Composition, Total Amino Acid and Mineral Contents of Commercial Kwamegi. J. Korean Fish. Soc. 43(2):100-108
- Yoon SK. 1994. Study on Native Local Foods in Andong Region. Korean J. Dietary Culture, 9(1):61-69
- <http://Jinju.grandculture.net>

2011년 8월 17일 신규논문접수, 10월 5일 수정논문접수, 11월 17일 수정논문접수, 11월 25일 최종논문접수