

인천과 개성, 한양의 탕(蕩) 음식문화 유래와 변동 분석

이종수*

요 약

본 연구의 목적은 인천과 개성(개경), 조선시대 한양(서울)의 음식문화에 영향을 미쳤던 요인이 무엇이었으며 오늘날 향유하는 내용과의 관계를 탕(湯)국의 개념을 중심으로 분석한다. 이를 위한 연구의 문제는 우리나라 탕국문화가 어느 시기에, 어떻게 형성되었으며, 순가락과 탕국, 설령탕과 곰국, 국밥 등은 어째서 한 뿌리인가 등에 대한 유래와 변동내용을 찾아보고자 한다. 이를 위하여 고려 후기 몽골(대원)제국 지배하의 문화적 영향과 관련된 주요 선행연구를 중심으로 고려시대 쇠고기, 돼지고기 등의 육식과 그 도살법, 육식 중심의 탕국 내용을 분석하고, 주요 영향요인으로 침략적 지배세력 등의 종속관계에 따른 문화변동인가 등을 주로 고려(개성)와 인천, 조선(한양)시대적 배경과의 관계를 중심으로 분석한다. 본고의 연구방법은 지역년대 가설과 중세사, 중국사, 원사, 고려사, 조선시대 음식문화사 등의 고문헌 등을 중심으로 분석한다. 또한 국가 지역 음식문화연구의 선행연구 분석과 활용 및 필자의 음식문화 선행연구 결함을 통하여 인천과 개성, 한양(서울)의 탕문화 특성과 변동의 시사점을 분석하였다.

주제어: 음식문화, 인천, 개성, 한양의 음식문화, 탕의 유래와 변동, 설령탕 문화

* 중앙대학교 행정대학원 연구교수, ljsjs4329@daum.net

I. 들어가는 글

본고는 13세기 고려시대 후기 이래 인천과 개성(이하 개경과 혼용), 그리고 1300년대 후반 이래 조선시대 한양(서울과 혼용)의 음식문화에 영향을 미치는 요인 관계는 무엇일까, 왜 그런 특성을 띄게 됐나, 어떤 요인에 의해 변화가 야기되어 오늘날의 음식문화로 정착 되었는가 등을 중심으로 탕 음식문화 변동사례를 규명해 보고자 한다. 본고는 인천과 개성, 서울지역의 생활문화 중 지역정체성이 상대적으로 강한 음식요인을 분석대상으로 삼았으며, 음식문화 비교를 통해 당해 지역의 음식 문화적 특징을 도출하고, 공통점과 차별성 등 지역음식 특성과 변용 사례를 구체적으로 분석해 볼 것이다.

연구의 문제는 어떻게 하여 오늘날 우리나라 탕국문화가 형성되고 변동되었는가를 인천과 개성, 한양을 중심으로 분석하고, 순가락과 탕국 발전 관계, 오늘날의 국밥과 해장국, 탕국문화의 유래, 설렁탕과 곰국은 어쩌서 한 뿌리인가 등의 연원과 유래를 찾아보고자 한다. 고려시대 돼지고기, 쇠고기 등의 육식 내용을 분석하고, 주요 영향요인으로는 전쟁과 지배세력 등과 그 종속관계에 따른 문화변동의 내용을 중심으로 분석한다. 인천과 개성, 한양(서울)을 연구대상지역으로 선정한 이유는 이들 지역에 13세기 몽골제국의 본당이 자리 잡고, 인천(강화)의 경우 고려의 임시정부가 수십 년간 위치했으며, 한양의 경우 개경의 음식문화가 유입되어 정착된 곳이기 때문이다.

본 연구의 방법은 고려시대 음식문화 선행연구 분석과 활용 및 필자의 음식문화 선행연구(이종수 2013. 8; 이종수 2013. 12a; 이종수 2012. 5; 이종수 2012. 6; 이종수 2013. 8; 이종수 2013. 12b; 이종수 2014. 2) 등을 참고하여 3개 도시의 음식문화를 비교 분석한다. 문화변동의 연구방법인 지역년대가설(地域年代假說)이란 어떤 문화의 핵심어휘(또는 문화)가 인간의 이동에 따라 고향으로부터 멀리 퍼져 나가고 나서(예컨대 제주의 상외떡의 일본 쓰루하시 정착이나, 터키어 복닥이 제주 고창 등) 세월이 흐르면 고향의 어휘는 바뀌었는데 퍼져 나

간 지역에서는 옛 어휘가 그대로 살아있다는 이론이다.¹⁾ 따라서 21세기 현재 인천과 개성, 한양(서울)음식문화에서 확인할 수 있는 문화적 잔재와 13세기 전후 몽골제국의 음식문화를 비교하여 탕국문화의 변용과 적응 관계를 분석한다. 기타 중세사, 『원사』, 『몽골비사』, 『고려사』, 조선시대 음식문화사 등의 고문헌 등을 참고하여 분석한다. 주요 방법은 인천시의 경우 현지방문을 통해 자료를 입수 분석하였으며, 개성의 경우는 문헌조사를, 서울의 경우는 중앙, 지역 일간신문 등과 학술지 등을 활용하였다.

II. 탕음식문화 유래와 변동의 이론적 접근

1. 탕음식문화의 의의

한식의 3대 구성요소는 밥과 김치, 그리고 국물(湯)이라고 할 수 있다. 한국은 세계에서 가장 많은 수의 국물의 수를 자랑한다. 습식문화다(이규태 2000). 국물의 종류는 재료와 만드는 법에 따라 다양하다. 습식문화다. 한국인들이 국물을 먹기 시작한 것은 청동기시대부터다. 이미 2000년이 넘는 오랜 세월동안 국물요리는 국과 찌개로 나누어졌다. 국물이 많은 것은 국이고, 건더기가 많으면 찌개다.

탕(湯)이란 국을 높여 이르는 말이다.²⁾ 고기, 생선, 채소 따위에 물을 많이 붓고 간을 맞추어 끓인 음식이다. 또는 제사상에 올리는 건더기가 많고 국

1) 순자는 '荀子' 비상 편에서 "천 년 전의 일을 알려면 오늘 일부터 잘 살펴야 하며, 억만 가지 일을 알고자 한다면 한 가지 또는 두 가지 일부터 살펴야 한다. 그러므로 가까운 것을 바탕으로 하여 먼 것을 알고, 한 가지를 바탕으로 하여 만 가지를 알며, 작은 것을 바탕으로 큰 것을 알게 된다"고 설했다(『荀子』 非相 6, 127). 따라서 오늘날의 문화와 먼 과거의 문화를 비교하면 그 연원을 쫓 수 있게 된다.

2) 국과 탕, 찌개, 전골은 유사한 음식들이나, 건더기와 국물의 비율과 식기(食器)를 중심으로 구분하면, 국은 3:7 정도로 개인용 식기에, 탕(湯)은 7:3으로 역시 개인용기를, 찌개는 6:4 정도로 공동 용기(共用)에, 전골은 8:2 정도로 공용으로 먹는다는 점이다.

물이 적은 국이다(국어사전). 약어로 탕(湯) 또는 탕국이라고도 한다. 어탕(魚湯) 육탕(肉湯) 등이 그 예이다. ‘국’이 순수 우리말이라면 ‘탕’은 한자어 탕(湯)에서 온 말이다. 湯의 원 뜻은 끓이다 인데, 우리말에서는 ‘국’과 같은 뜻으로, 아니면 ‘국’의 높임 표현으로 쓰인다. ‘국’과 ‘탕’이 같은 높이로 쓰일 때에는 서로 쓰이는 경우가 구별되는 듯하다. 우선 채소 종류로 만든 경우에는 ‘탕’ 대신 ‘국’을 쓴다. ‘토란국, 시래기국, 시금치국, 배추국, 무국, 미역국, 된장국’ 등이 이런 예에 속한다. 그래서 ‘감자국’과 ‘감자탕’은 내용물이 다르다. 감자국이 감자가 주된 재료라면, 감자탕은 감자에 고기 종류가 섞인 것이라는 차이가 있다. 그 밖에 쇠고기나 돼지고기는 ‘탕’이라 하지 않고 ‘국’이라 부른다.

『삼국사기』 고구려 본기 동천왕조의 기록에도 국(羹)에 대한 기사가 나오는데 그만큼 우리 민족의 국을 먹어 온지는 오래된 것이다. 고려시대의 국은 갱(羹), 탕(湯), 학(矰, 곰국)과 구이(炙), 회(膾), 포(脯), 볶음(炒) 등이다(윤성재 2003, 131-135). 국의 종류는 뜨거운 국, 냉국, 나물국, 생선국 등이었으며, 고려 후기 몽골조리법인 만두나 설령탕 등이 유입된다.

탕의 종류는 삼계탕, 설령탕, 곰탕, 족탕, 도가니탕, 갈비탕, 추어탕, 대구탕, 매운탕, 아구탕, 감자탕, 감자국, 해장국, 토란국, 만두국, 떡국, 김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개, 청국장, 호박찌개, 동태찌개, 칼국수 등이다. 우리고전 『임원경제지』에는 무려 58종의 탕이 실려 있다(국립수산물박물관 2008, 23).

우리는 국이 항상 밥상에 올라야 할 정도였으며 찌개류가 특히나 발달하여 숟가락은 상당히 요긴한 물건이었다.³⁾ 특히 고려 말 몽고의 풍습이 들어오면서 고기를 삶아 국물을 내는 곰탕류의 음식이 생기면서 더욱더 숟가락은 발달하게 된다. 또한 이런 문화는 나무젓가락이 아닌 금속제 젓가락을 만들어 내는 요인이 된다. 물이 많은 음식에 나무로 된 수저를 사용한다면

3) 고려시대 국물은 쌀과 잡곡이 중심이었으며, 수저는 타원형으로 청동으로 제작되었다(박용운 외 2001, 89).

위생상으로도 문제가 많을 뿐만 아니라 수저 자체의 수명 또한 극히 짧아진다. 반찬도 국물이 없는 것은 일부 나물류와 건어류를 제외하고는 찾아보기 어렵다. 갈비찜을, 김치를 먹으면서도 숟가락으로 국물을 떠먹는 경우가 있다. 이런 음식 문화가 바로 탕과 숟가락의 문화인 것이다.

2. 고려시대의 음식 유래와 설렁탕

통일신라 후기의 제도와 풍속을 계승한 고려시대는 불교를 더욱 발전시켜 국교로 삼았다. 살생을 금지하였기 때문에 육류나 생선류 이용 대신 채식을 주로 하는 식생활이 발달되었다. 어업이나 양축이 금지되어 양곡증산의 필요성이 증가되었기 때문에 권농정책으로 식량의 증산과 비축에 더욱 힘을 쏟았다. 고려시대의 전, 후기 특성을 정리한다.

첫째, 몽골지배 이전의 고려음식은 『고려도경』을 통해 일부 확인할 수 있다(유애령 1999, 222; 윤덕인 1990). 불교국가여서 육식을 정책적, 제도적으로 금지하거나 삼가고 채식을 중시했다. 도축법도 발달하지 못했으며, 관리들의 봉록도 생쌀과 채소를 줬다.

둘째, 채소음식의 발달과 조미료 사용이다. 불교가 융성함에 따라 채소음식의 발달을 가져왔고 침채형 김치의 체계가 잡혀 한국김치의 전통이 확립되었다. 오이, 가지, 무, 파, 아욱 등 많은 채소가 이용되었는데 이들 식물성 식품을 더욱 맛있게 먹는 법이 강구되어 기름과 향신료의 이용도 많아졌다. 즉, 조미료의 종류가 다양해져 이 시기에 초를 만들어 이용하고 참깨의 재배로 참기름도 사용할 수가 있었던 것이다.

셋째, 차와 과점류 발달이다. 부처님께 차를 바치는 헌다(獻茶)의 예와 풍류로 차를 즐기게 되어 다도의 예절도 생기게 되었다. 차를 마시는 풍습은 과점류의 발전을 가져왔는데 이들 음식은 연등회, 팔관회 등 불사를 위한 국가행사와 혼례, 각종잔치의 필수음식으로 이용되었다.

넷째, 고려 후기에 몽고의 지배를 받아 도살법과 여러 가지 육식조리법도

배우게 되어 고려 초 불교의 영향으로 육식을 절제했던 식생활에 많은 변화가 왔다. 또 원나라를 통해 찰빵의 일종인 상화(霜花)가 들어오고 술을 증류하는 소주법도 널리 알려지면서 몽고군이 주둔하였던 개성, 안동, 제주 등이 소주의 명산지가 되었다. 이 외에도 포도주, 사탕, 후추 등이 있으며 고려가 원나라에 전해 준 음식으로는 유밀과인 고려만두, 고려병이 있었다. 고려의 고기요리는 고래로 구이로 시작하여 찜과 곰으로 발전한다. 설농탕과 같은 국물이 혈령한 국물요리가 시작된다. 고려 후기에는 몽고풍의 요리가 전해져 고기를 물에 넣고 삶아 그 우려난 국물과 고기를 함께 먹는 지금의 설령탕, 곰탕이 생겨났다(이성우 1983, 35; 박용운 외 2001, 93). 고려시대 만두는 귀족음식이었으며 상화(霜花)라고 하고, 몽골인의 일상식이었다. 설령탕은 서민음식이었다. 쌍화점의 쌍화는 만두가게를 말한다. 고기 조리법도 이 때 몽고인에게서 전수되었는데, 대표적인 방법이 공탕(空湯)이다. 이때의 공탕이 지금의 곰탕의 원조인 것으로 추정된다. 이는 맹물에 고기를 삶는 조리법을 의미한다. 따라서 고려 후기에 육식이 본격화되면서 개장국, 쇠고기를 쓴 육개장, 설령탕 등이 나타났다. 고기라면 쇠고기라는 육식관이 싹트었다(이성우 1983, 35). 지금도 갈비탕, 육개장, 설령탕, 갈비찜 등은 전국적 탕문화의 실예다.

다섯째, 상차림의 기본구조 형성과 조리법의 발전이다. 고려시대에는 곡류, 채소, 과일 등 이용된 식품이 아주 다양했고 조리법과 상차림이 발달하였다. 우리나라 상차림의 기본인 밥과 국이 나타나 상차림의 기본구조가 형성되었다. 『고려도경』에 최초로 국에 대한 기록이 나타나는데 설농탕 외에도 토란국, 아욱, 다시마국, 미역국 등의 이름이 보인다. 콩을 가공한 콩나물과 두부가 이 시기에 이용되기 시작했고 조리법도 발달하여 기름에 지지거나 튀기는 조리법을 이용하였다(윤계순 2004).

13세기 중반 이래 몽골의 침입으로 그들의 식육문화가 유입되고 고려 음식문화가 정립된다(윤성재 2003, 113; 이연정 외 2011, 39). 첫째, 13세기 세계의 중심지였던 대원제국의 대도(大都, 캄발룩, 북경) 새벽거리는 북적대는 인파

로 북새통을 이루었다. 사람들은 뜨거운 양고기와 거위고기, 여러 가지 탕 종류와 뜨거운 음식으로 요기한다(김종래 2009, 200). 몽골의 공탕(sülen)문화는 양이 으뜸이다. 공탕은 양고기 국물로 스프(탕)국이다(Buell 2003). 국물문화의 중심이다. 공탕전호는 ‘몽골비사’에도 자주 나온다(김기선 2008, 195-197).⁴⁾ 고기를 끓인 국물이다. 설령탕은 ‘맛있는 고깃국’이라는 중세 유목문화의 특성과 몽골식문화의 전통을 그대로 계승한 어휘다. 몽골족들은 소의 갈비를 구워서 뜯어먹거나 소와 같은 가축의 뼈를 푹 삶아서 그 물에 소금과 파를 넣어서 간편한 식사를 했다. 그들은 이것을 ‘술렝’이라고 하는데 설령탕과 관련이 있다. 『몽골비사』에 보면 고대 몽골인들이 술렝(sülen)으로 아침식사를 한다는 대목이 나온다(유원수 2004).

둘째, 찜요리는 몽골의 대표 음식으로 꼽힌다. 몽골 사람들은 설날에 찜만두 보츠를 빼놓지 않고 먹는다. 만두소는 양고기를 다져서 넣는다.

셋째, 도살법과 순대문화다. 도살법(屠殺法)은 칭기스칸 대법전에 의했다(윤성재 2003, 129; 김천호 1997, 160). 파복법이다. 유목 생활을 했던 원나라에는 채소나 곡식보다는 고기를 사용한 음식이 많이 발달했다. 요즘 우리가 즐겨먹는 설령탕과 순대, 만두는 원나라의 영향을 받은 음식 중의 하나다. 뿐만 아니라 오늘날 우리나라를 대표하는 술인 소주도 원나라의 영향을 받은 것이다(이종수 2012, 6). 그러나 몽골은 유목민족이기 때문에 농사를 지을 수 없고 그러므로 육식이 주 식생활이었다(이성우, 30-33).

6세기 저술인 『제민요술(齊民要術)』에는 순대를 ‘관장(灌腸)’이라고 했다(김천호 2012, 2). 『제민요술』은 중국에 현존하는 가장 오래 농업기술서로써 북위의 가사협(賈思勰)이 저술한 책이다. 『제민요술』에는 양의 피와 양고기를 다른 재료들과 함께 양의 창자에 넣어서 삶아먹는 요리가 소개되어 있다. 원나라의 요리서 『거가필용(居家必用)』⁵⁾은 순대를 관장(灌腸)이라 부르

4) 몽골의 설령탕 유사 음식은 ‘막호테설’(박환영 2005, 370)과 반탕이다. 이 둘의 조리법이 한국 설령탕과 같다. 오늘날 몽골의 설령탕 유사음식 반탕(Bantan)은 몽골해장국인 양고기 스프죽이다.

5) 『거가필용(居家必用)』은 작자 미상의 원대(元代) 몽고풍의 가정요리 백서로서 갑집(甲集)에서

는데, 순대를 만들려면 먼저 창자를 씻어냈기 때문이다(남상해 2002). 원대의 『음선정요(飮膳正要)』에도 ‘호포육(胡炮肉)’이라고 하여 페르시아에서 전래됐다고 한다.⁶⁾

넷째, 마요주와 양고기문화다. 『몽골비사』에는 마요주와 양고기 이야기가 가장 많이 실려 있다. 13세기 몽골 지배영역이 확장되면서 동서문화 교류의 확대 및 상호간 영향이 증대된다(김천호 2003, 184-199). 『몽골비사』에 나오는 음식 중요도는 1) 마요주 2) 양고기(솔랭), 제사(음식) 등이다.

3. 탕국문화의 토착화

설령탕(솔루)은 서울의 명물 음식으로 알려져 있다.⁷⁾ 그런데 그 근원을 거슬러 올라가면 고려, 몽골제국의 유목민식 양고기를 중심으로 한 육식문화가 농경민인 소를 중심으로 한 우리의 음식문화로 정착한 것이다. 설령탕(solontan)은 ‘맛있는 고깃국’이란 의미다. 설령탕의 기원(김기선 2008, 192-195)은 민간어원설, 선농단설, 슈라설, 공탕(솔루)설 등이 있다. 『몽골비사』 229절에는 징기스칸이 아침에 설령탕을 먹는다고 기록했다. 탕에 약간의 면을 첨가하여 조식으로 먹었다(박원길 2010, 355). 고려후기부터 몽골지배기간이 100여 년이 넘었고, 그들의 육식문화가 지금까지도 이어지고 있는 것으로 보건대 설령탕의 기원은 공탕설로 보는 것이 타당할 것이다(이종수 2012, 6; 김기선 2008, 195-197).

13세기 몽골 침공은 사냥의 발달, 목축의 발달 등과 요리법 수용으로 양고기 중심 요리법을 쇠고기 요리법에 응용하게 했다(유애령 1999, 229-230).

계집(癸集)까지 10책으로 구성. 을집[기집(己集)] 전부와 병집[경집(庚集)] 3/4 정도가 조리에 관한 것으로 여진(女眞)식품과 회회(回回)식품이 독립된 항목으로 되어있다(지식백과).

6) 살찐 양의 반장(盤腸)이나 큰 창자를 깨끗하게 씻는다. 생피 한 국자 반, 찬물 한 국자 반을 함께 혼합하여 통상적인 방법에 따라서 창자 속에 부어 넣고 삶는다(남상해 2002, 221).

7) 한양(漢陽)은 고려시대 한양부, 남경이었다가 조선이 건국되고부터 한양(1394-1910)이 되었으며, 이후 京城, 漢城(1910-1945?)에서 다시 서울(1945-현재)로 수도로 자리매김되어 왔다.

쇠고기 식용 전통이 확립된다. 몽골의 탕은 자양두(煮羊頭)(이성우 1983, 210), 나복갱(蘿蔔羹), 완증양(碗蒸羊), 건합시(乾鹹豉), 양행교(羊脛膠) 등이다. 고려 시대 양고기 식육은 몽골의 지배에서 벗어난 이후 양의 사육에 적합지 못한 기후풍토 때문에 쇠퇴되었다(유애령 1999, 232).

최근 김봉석(2014)은 몽골로부터 유래된 음식으로 설령탕과 안동소주를 지목하고, 몽골과 고려의 음식문화교류사 교재화를 모색하고 있다(김봉석 2014)

4. 음식문화 변동과 유지

문화인류학의 문화변동 연구 개념은 문화접변 또는 변용(Acculturation)이다. 문화변용 또는 문화접변(Berry 1980 ; 조규익 2008, 10-26)은 상이한 문화를 가진 개인들로 구성된 집단이 계속 직접적으로 접촉함으로 인해서 발생하는, 양방 집단이 가지고 있던 원래의 문화형에 변화를 일으키는 현상이다(최길성 2011, 52 ; 조규익 2008, 10). 문화의 종족성(Ethnicity)을 특징지우는 경계(boundaries)는 타집단과의 만남을 통하여 서로 대조되는 상황에서 타집단과의 상호작용 과정에서 부각되고, 구성되고 유지된다(Barth 1969 ; Banks 1996, 12-13). 문화변용에는 강제적 식민지 등으로 인하여 발생하는 문화의 동화(Assimilation)와 동등한 관계에서 일어나는 문화변이(Transculturation) 등이 있다. 식민지는 주로 전자의 의미이다(Berry 1980).

지속(유지)측면이다. 정체성(Identity)이란 변하지 아니하는 존재의 본질을 깨닫는 성질로 사람이나 상품(음식), 장소의 독특한 특성이다. 장소나 음식 정체성은 다른 도시나 지역과 구별되는 성질이며, 많은 사람들이 그 지역에서 느끼는 다른 곳과의 차별성이다. 그것은 그 지역이 보유하고 있는 특색으로 나타나며, 과거부터 현재까지 지역사람들이 고유한 전통문화 속에서 공유하고 형성되어온 문화이다.

문화인류학자 레비스트로스(Lévi-Strauss 1978)는 “한 사회의 요리(음식)는 그 사회의 구조를 나타내는 말”이라고 하여, 그 나라를 대표하는 얼굴이나

다름없다고 하였다. “네가 먹는 것이 바로 너다”(You are what you eat)라는 말처럼, 음식은 우리 자신의 영혼과 육신을 이루며, 국가나 민족의 정체성을 나타낸다. 곧 전통음식은 각국의 역사와 문화, 생활이 고스란히 녹아 있어 한 나라를 이해하는 가장 빠른 핵심 키워드이다. 그의 ‘요리 삼각형’은 각 꼭지점에 날것, 구운 것, 삶힌 것으로 구성된다. 대다수 서양과 중국은 불로 구운 것(삶은 것)을, 일본은 날 것을, 우리는 3가지를 모두 조화롭게 만든 음식이 많다.

음식문화에는 특정 사회집단의 의식구조와 생활방식 및 행동양식이 함축되어 있어 특정지역의 기호식품이나 대표적인 음식을 분석하면 문화의 차이와 유사성을 이해할 수 있다. 소위 문화의 상대성이다. 특히 지역(향토) 음식은 보수성이 강하여 문화 정체성을 유지하고자 한다. 음식문화는 쉽게 변하지 않고 장기지속적인 연속성을 갖기 때문에 그 속에서 집단적 정서를 읽을 수 있고, 그래서 특정지역(국가)의 정체성을 파악할 수 있다. 예컨대 한국인이면 밥과 국(탕), 김치, 된장찌개, 김치찌개, 소주, 막걸리 등을 상식하는 문화 등을 들 수 있다. 이런 음식들은 환경에 대한 적응과 문화속에 굳어지고, 향유되며 전수되는 음식 정체성(특성)이라고 할 수 있다.

5. 선행연구와 분석의 틀

먼저 윤서석(1997)은 한국의 식생활문화 전반을 분석하였다. 이수범(2008)은 인천화교의 문화적응에 대한 연구를, 개성과 한양의 음식문화 측면은 손정우(2009), 북한음식문화연구원(2012) 등이 주로 북한지역을 초점으로 삼았다. 셋째, 최근 이종수(2012)는 지역음식문화와 특성의 음식스토리텔링 방안을 사례 비교적인 내용으로 제시하였다. 고려 후기 대원(大元)제국 지배하의 문화적 영향과 관련된 주요 선행연구는 이종수(2010; 2012; 2013. 12a) 등과 설령탕(이이화 1999; 김기선 2008; 박원길 2001, 2010; 유원수 2004)과 소주문화 연구(김천호 2003; 윤서석 2008; 이종수 2013. 8, 173; 박원길,

2010; 이종수 2013. 8, 167) 및 『고려도경』에 기록됐다. 『고려사』에는 몽골의 육식풍습이 전국에 파급되었음을 기록하고 있다. 김봉석은 몽골제국의 영향으로 설령탕과 안동소주가 정착되었다고 분석했다(김봉석 2014). 최근의 선행연구들은 몽골제국의 음식문화가 고려에 끼친 영향을 상기와 같이 밝히고 있다. 인천, 개성, 한양의 음식문화 특성화 분석을 위한 음식문화와 기존 연구와의 차별성을 <표 1>에 제시한다.

<표 1> 선행연구와 본 연구의 차별성

구분	선행연구 분석		
	연구목적	연구방법	주요 연구내용
음식문화와 변동	국립민속박물관(2012.a,b), 인천 차이나타운 문화 분석	질적분석	인천 차이나타운 ‘청관’과 한중 민간인 식생활 분석
	윤성재(2009), 고려시대의 식품과 소비	〃	고려시대 식품의 생산과 소비
	이수범(2008), 인천화교의 문화적응분석	질적, 사례분석	인천화교의 문화적응 분석
	김천호(2003), 『몽골비사』의 음식문화	질적 분석	13세기 『몽골비사』의 음식문화적 측면 분석
	조혜정(2012), 인천시 음식관광 활성화	질적 분석	인천시 음식문화와 로컬푸드 활용방안
	윤택인(1990), 『고려도경』의 음식문화	사료 분석	서궁의 『고려도경』내용분석
	손정우(2009), 서울과 경기음식	설문조사	서울과 경기음식 분석
	유애령(1999), 몽골의 육식문화 영향	질적 분석	몽골의 육식문화가 고려에 미친 영향
	(사)북한전통음식문화연구원(2012), 북한의 전통음식 조사	설문조사	개성의 음식문화 분석
	이종수(2012), 탐라와 몽골의 음식문화	질적분석	탐라와 몽골의 음식문화 변이 분석
	김봉석(2014), 몽골과 고려의 음식문화 교류	〃	몽골의 고려음식에 미친 영향 분석
	이종수(2013.8), 서울음식문화 정체성	〃	서울의 설령탕문화 분석
	이종수(2014.4), 부산과 인천의 음식문화 변동 분석	〃	부산과 인천의 음식문화 변동분석
본연구의 차별성	수도권의 인천, 개성, 한양의 탕음식문화 유래와 변동 분석	실증분석, 질적 분석	인천, 개성, 서울의 음식문화 특성과 시사점을 분석함.

출처: 저자 작성

본 고에서는 음식문화 변동요인으로 적응과 변용(동)으로 구분하고, 음식 문화에 영향을 미치는 영향요인으로 자연, 생태적 환경, 국제화와 식민지 경험, 또는 국가정책, 신앙이나 종교요인으로 구분하고, 변동 요인으로 문화 변동, 적응과 유지 등으로 구분하였다. 첫째, 생태(기후) 등 자연조건 또는 국제화 등을 중심으로 한 비교이다. 둘째, 국제화(식민지 경험) 요인이다. 한 때 세계사의 패권을 장악했던 국가들 중에는 자국의 음식과 식문화가 잘 발달된 나라가 많다. 한국은 고려기의 몽고 지배, 조선시대의 병자호란, 일제식민지, 미군정 등 외국세력의 피지배 경험과 문화가 유입되어 영향을 받게 된다. 고려 전기는 불교국가로 육류가 금지되다가, 중,후기부터 원의 문화유입으로 쇠고기 식용이 정착되고(장정옥 외 2012), 찜문화가 발달한다.

셋째, 관습이 음식문화에 미친 영향이다(윤덕인 2001). 유교사상에 기초한 상차림이 발달한다. 유교는 예를 중히 여겨 통과의례(通過儀禮)로 잔치나 제례음식의 차림새가 정해졌다. 집안 경사나 제사 같은 의례가 있을 때는 음식을 풍성하게 장만하여 이웃과 친척에게 나누어주는 아름다운 풍습이 지금까지도 이어지고 있다.

본고에서는 음식문화 변동요인으로 사회환경의 변동에 따른 문화변용과 적응, 통합(Berry 1980; 조규익 2008; 이종수 2013.12)등으로 구분하고(〈표 2〉 참조), 음식문화에 영향을 미치는 영향요인으로 사회환경의 국제화와 국가정책 요인으로 구분하여 문화의 변용, 유지 등에 따른 특성과 시사점 등의 변동요인을 분석한다.

〈표 2〉 분석의 틀

지역별 특성		
	환경요인	변동요인
인천, 개성, 한양	생태, 국제화, 관습(제례)	변동, 유지

출처: 저자 작성

III. 인천과 개성, 한양의 음식문화 변동 분석

1. 인천의 음식문화

인천의 최초 명칭은 미추홀(彌鄒忽)이다. 이 지역이 하나의 행정구역으로 등장하는 것은 고구려 장수왕 때(475)로 매소홀현(買召忽縣)이었다. 인천지 역사회가 경험했던 해상교통의 거점으로서의 역할은 대외관계에서 매우 개방적이었던 고려왕조가 개성에 도읍하면서 더욱 확대·촉진되었다.

강화는 몽골(蒙古)의 침입 때(1232) 40년 가까이 피난수도 [강도(江都)]로 자리하면서 대몽항쟁의 중심을 이루어 그 위상이 극에 달하였다. 고려 500년 동안의 인천지역사회는 명실공히 수도 개성에 다음가는 변화했던 지역이었다. 현재는 285만 명이 거주하며, 서울의 위성도시로서 대한민국 수도권의 일부에 해당한다.

첫째, 환경과 기후측면이다. 인천은 바다와 내륙을 끼고, 냉대 동계 소우 기후에 속하며, 구분에 따라서는 습윤 대륙성 기후로 분류하기도 한다. 인천은 7~8월에 기온이 가장 높고 강수량이 높다. 그러나 대한민국 중부 지방에서 볼 수 있는 기후와는 다른 특징을 가지고 있다. 인천의 겨울철 기온은 북서풍의 영향을 받아, 같은 위도 상에 있는 동해 연안의 도시보다 낮다. 강수량 또한 한국 중부의 타 지역에 비해 적은 편이다. 웅진 지역은 바다의 영향으로 따뜻한 편이다. 5월에서 7월 사이에는 안개가 많이 낀다.

둘째, 국제화 측면이다. 인천(조선)에는 19세기 초부터 중국과 일본을 왕래·무역하던 외국상선[異樣船]들이 나타나기 시작했다. 처음에는 식수나 식량공급을 목적으로 접근했지만 점차 통상을 요구해왔다. 인천의 차이나 타운은 1883년 개항과 더불어 근대도시로 성장하였다.

셋째, 의례적, 종교적 측면은 대체로 유교, 기독교, 불교, 무속 등의 영향으로 채소, 육류 등의 조화로운 음식물이 활성화됐다. 인천은 개화문화를 받아들여서 기독교와 천주교도들이 타 지역에 비하여 비율이 높다.

고려기 이래 인천도호부 주요 전통음식들은 소금, 농어, 홍어, 넙치, 뱅뱅이, 조기, 참조기, 민어, 준치, 병어 등이었으며, 강화도호부의 경우 홍어, 쌀 새우, 조개, 토화, 굴, 낙지, 소라, 숭어, 중하, 파리, 참조기, 소금 등이다((사)북한전통음식문화연구원 2012, 204). 소어(뱅뱅이)는 탕과 구이가 모두 맛이 있고 회로 만들면 맛이 준치보다 낫다. 단오 후에 소금에 담그고 겨울에 초를 가하여 먹으면 맛이 좋다(오한샘 2012, 309-310). 『동의보감』은 숭어를 먹으면 위가 편안해지고, 오장을 다스리며, 몸이 튼튼해진다고 했다. 강화도에서는 숭어의 ‘맹장국과 껌질요리, 구이와 튀김, 어란, 숭어 만두, 숭썸’ 등이 강화인들의 자랑거리이다(KBS <한국인의 밥상> 2011.11).

옛날에는 이름난 향토음식이 있었다. 그 대표적인 것의 하나가 <추탕>이었다. 요즘, 말하는 <추어탕>이라고 불리는 것인데 원래, 인천과 서울 등 수도권에서는 <추탕>이라고 했지 <추어탕>이라고 하지 않았다. <추어탕>이라고 하는 말은 6·25 이후 남쪽 지방에서 옮겨온 말로 남쪽 지방 사투리가 인천의 <추탕>을 밀어낸 말이다. 그런데 <추탕>과 <추어탕>은 한 가지가 다르다. <추탕>은 미꾸라지를 통째로 끓인 탕인데 전주어 <추어탕>은 미꾸라지를 갈아서 끓인 탕이라는 점이 다르다(기호일보 12/04/06). 인천도 여전히 설렁탕과 곰탕집은 많다. 다만 특성이 약할 뿐이다. 인천의 향토음식을 <표 3>에 제시한다.

<표 3> 인천의 향토음식

구분	주요 종류
향토음식	인천해물전골, 꽃게탕, 전통장어요리, 향토자장면, 뱅뱅이회, 물텀병이 탕과 찜, 추탕, 시래기밥 칼짜독이, 쫄면, 동어튀김
특색음식	순무뱅뱅이 김치, 인산고들빼기 김치, 순무김치, 순무비닐김치, 더병이김치, 까나리 액젓
특산음식	순무밀전병, 순무굴영양밥, 순무경단, 순무식혜, 순무나박김치, 순무배추김치, 순무뱅뱅이 김치, 순무야채피클, 순무비늘김치, 순무보김치, 순무냉구절판 등

출처 : 이종수 2012.5.

첫째, 식재료 측면이다. 육류와 해조류가 중심이다. 인천의 향토음식 특성은 인천 해물전골, 꽃게탕, 전통장어요리, 향토자장면, 밴댕이회, 물탐뱅이탕과 찜, 시래기밥 칼썩떡이, 쫄면, 동어튀김 등(조혜정 2012, 54-61)등이며, 특산음식은 26개로 주로 강화의 순무로 만들고 있다는 것이 특성이다.

둘째, 주요 조리법이다. 조선조 후기로 오면 현재와 다른 많은 여러 가지 조리법을 볼 수 있다. 곧 발효법(술, 자오, 초, 김치), 굽는 법(생선구이, 고기구이), 말리는 법(어포, 육포, 꽃감, 건울), 찌는 법(고기찜, 생선찜, 떡류), 조리는 법(생선조림, 근채류 조림), 볶는 법(고기볶음, 나물 볶음), 지지는 법(생선지짐, 나물지짐 등), 무치는 법(나물), 끓이는 법(밥, 탕류), 삶는 법(수육 등), 찌는 법(기름), 가루를 내는 법(깨소금, 고춧가루, 밀가루) 등이다. 고춧가루의 보급으로 채소를 가공 저장하는 김장법이 정착되었다(민족문화대백과사전). 근래는 국과 무침, 조림, 구이, 튀김, 지짐 등과 전통식과 중국식, 일식의 혼합문화가 특성이다.

셋째, 식사예절 측면이다. 유교예법을 중시했다. 숟가락과 젓가락을 동시에 사용한다. 세계의 40%는 인도는 손으로 먹는다. 또 30%인 서양은 포크를 쓴다. 동양인들은 30%가 수저와 젓가락을 쓴다. 특히 한국은 숟가락을 사용하는 빈도가 가장 높다. 국물음식을 선호하기 때문이다(이종수 2011.10).

〈표 4〉 인천의 음식문화 특성

해항 지역과 음식의 특성	인천음식 문화의 특성			
	환경요인		변동요인	
인천	환경	해양문화, 온난 해조류 풍부	변동	전통식과 중국식, 일식의 혼합문화 자장면, 쫄면 등
	국제화	몽골제국, 청국, 중국, 일본의 다문화음식 영향 1883년 개항, 근대문화 발상지, 중국의 자장면 문화 유입	유지	국과 무침, 조림, 구이, 튀김, 지짐 삶기, 무치기, 찌기, 지지기, 조리기, 굽기 냉면, 추탕(통째로 끓임), 해장국(향토음식)
	신앙, 종교, 의례	유교, 불교적, 천주교 영향 명절과 기제사 등		유교예법, 약식동원, 공간전개형 숟가락, 젓가락 사용

2011년 인천음식 평가는 차별성 없음과 대외 인지도 부족함이 가장 큰 애로점이다(조혜정 2007, 61). 특산음식은 26개이며, 주로 강화의 순무로 만든다는 점이다. 개항기 이후도 향토음식으로 냉면, 추탕, 해장국이 있었다(김윤식 2007). 고려시대 이후 탕음식의 측면에서 보면 인천은 추탕으로 간신히 명맥을 유지하고 있을 뿐이다. 한편 중국의 영향으로 자장면의 입지가 강한 것은 환경적 영향이라고 할 것이다.

특징적인 음식 중의 하나가 강화 새우젓이다. “목포 새우젓하고 여기(강화) 새우젓하고 맛이 좀 달라, 여기게 좀 더 감칠맛이 난다고, 껍질도 아주 얇고. 거긴 물이 좀 짜고, 여긴 한강과 예성강이 만나는 지점에 있어. 맛이 달라. 그기는 젓새우가 좀 길다고, 여긴 젓새우가 좀 통통해, 껍질이 아주 얇고.”(윤형숙 외 2007, 325-350). 다른 한편 개항기 인천의 대표적 향토음식이었던 냉면, 추탕, 해장국을 되살려 인천의 음식 정체성을 정립시키는 요인으로 개발하고, 과거의 명성을 확산시킬 수 있게 해야겠다. 인천 추탕의 차별성은 미꾸라지를 통째로 끓인다는 점이다. 고려시대는 새우젓이 중요한 식재료이자 수출품이기도 했다.⁸⁾ 중구 경동의 삼강 설령탕은 인천시가 선정한 ‘인천 맛있는 집’이다. 1950년대 피난 온 개성출신 백모사장이 3대째 운영하는 설령탕집이다.

8) 2011년 충남 태안에서 수중 발굴된 ‘마도선’에서는 800여년 전 고려인들이 썼던 생활도구와 음식이 나왔다. 마도 3호선에서 발굴된 물품은 당시 권력자들이 즐겨 먹은 음식이 무엇이었는지를 보여준다. 배에 실린 주요 화물 대나무 상자에는 생선뼈가 가득 들어 있었고, 말린 홍합·생전복·젓갈 등을 담은 항아리도 발견됐다. 육포와 어포도 다수 있으며 이 중 ‘견포(犬脯)’는 개고기를 말린 포로 추정된다. 목간에서는 상어를 뜻하는 ‘사어(沙魚)’라는 말도 확인됐다. 홍합 털인 족사(足絲)와 사슴뿔도 대량 나왔는데, 조사단은 지혈제 등 약재로 사용하기 위한 것으로 추정했다(경향신문 11/10/06). 기타 밴댕이젓, 농게, 고등어젓갈, 메주, 쌀, 잡곡 등도 나왔다. 목간 관독 결과 마도 3호선의 운항시점(1260~1268년), 출항지(전남 여수 혹은 인근), 목적지(강화도), 각종 상납 물품, 그 물품을 받을 수취인 등이 확인됐다.

2. 개성의 음식문화

경기도 지방은 서해안에서 채취되는 해산물이 풍부하고, 동쪽 산간지대에서는 산채가 많아 여러 가지 식품이 고루 생산되는 지역이다. 간은 세지도 약하지도 않은 서울과 비슷한 정도이고 양념도 많이 쓰는 편은 아니다. 대표적인 경기도 음식으로는 조랭이떡국, 옹골밥, 냉콩국수, 팔죽, 개성순대, 삼계탕, 갈비탕, 개성약과, 수수부꾸미, 오미자화채, 개성경단, 개성주약 등이 있다.

개성은 고려의 수도⁹⁾로서 음식이 사치스러웠고 격식이 까다로웠다. 음식의 양은 적었으나 가짓수는 많았고, 양념을 많이 했으며, 중간 정도의 간을 했다. 개성시는 인삼 닭곰, 설령탕, 추어탕, 약과 등을 지역특산물로 관광객들에게 선보이고 있다.

첫째, 개성편수는 서울의 편수처럼 네모지게 빚는 것이 아니라 둥근 껍질에 아기 모자처럼 속을 많이 넣어 통통하게 만든다. 소로는 쇠고기, 닭고기를 모두 쓰고 두부, 배추김치, 숙주 등을 함께 빚는다((사)북한전통음식문화연구원 2012, 210). 둘째, 조랭이 떡국이다. 보통 떡국은 가래떡을 어슷 썰어 끓이는데, 조랭이 떡국은 흰떡을 대나무 칼로 밀어 누에고치처럼 만든 다음 육수에 넣어 끓여 먹는 음식이다. 누에는 정월의 ‘길’함을 표시함으로 한 해의 운수가 길하기를 기원했다고 해석하고 있다. 셋째, 개성 메밀만두다. 개성에서는 메밀가루를 더 자주 먹었다. 가을이면 메밀을 방앗간에 가지고 가서 상가루, 하가루로 나눠 빻아온다. 상가루는 껍질을 깨끗이 제거해 곱게 빻은 것이고, 하가루는 거무스름한 빛깔이 돌면서 좀 거칠게 빻은 것이다. 넷째, 개성소주다. 당시 원(元)으로부터 유입된 술이 아랍식 증류주 소주(燒酒, 阿刺吉酒)다. 이색은 「목은집(牧隱集)」에서 “阿刺吉酒 半杯를 마시

9) 개성은 고려의 수도로 몽골군 주둔 당시 개성소주와 개성순대가 전래된다. 서울은 조선왕조의 도읍지였으므로 서울의 전통음식은 조선시대로부터 그 유래를 찾을 수 있다. 그래서 고려 후기 음식문화가 강하게 베어 있다. 대표적인 음식이 설령탕 등 탕(湯) 문화다.

〈표 5〉 개성(경기도) 지방의 전통음식

음식 종류	음식 이름
밥, 죽	오곡밥, 약밥, 장국밥, 잣죽
떡	화전, 단자, 대추계피떡, 우메기, 개떡, 조랭이떡, 송편
만두	편수
국수	제물국수, 온면, 비빔국수, 녹두면, 갈싹두기
장	무장, 찹쌀고추장
국	설렁탕, 신선로, 토란국, 추어탕, 흑임자국, 닭고기국
김치	보쌈김치, 나박김치, 방아다리 배추김치, 룡인오이지, 석류김치, 고구마줄기김치
반찬	갈비찜, 양지머리 편육, 갑회(소내포회), 오징어순대, 갈비불고기, 고기장덩이, 조기젓, 청어젓, 오징어젓, 녹두나물, 무채, 무청장아찌, 갯잎장아찌, 배추꼬랑이
당과 음료	다식, 제호탕, 약과
기타	구기자차, 배화채

출처: (사)전통음식문화연구원 2012 참조 필자가 재구성함

면 뼈까지 불길이가 다다른다”고 표현했다(고경희 2009, 118). 이색은 관직에서 밀려나 있을 때 권밀직(權密直)이 보내준 술, 쇠고기, 백미를 받고, 살진 고기를 제일 기뻐했다(윤성재 2009, 89). 끝으로, 개성 추어탕은 미꾸라지에 두 부, 고추를 넣고 끓이는 점이 타 지역과 다르다((사)북한전통음식문화연구원 2012, 210).

고려시대 개성은 불교적 환경과 채식중심 문화, 몽골의 육식문화의 결합으로 오늘날 음식문화의 기본구조가 완성된다. 추후 주요 과제는 점차 사라지고 있는 전통음식의 복원과 개발 및 현대적 음식생활 등을 재조명할 필요가 있다(북한전통음식문화연구원 2012, 228-229). 남한인들의 개성방문시 개성음식 선호도는 향토음식이 94.3%였다(김상태 2007, 65). 이상의 주요 내용을 〈표 6〉에 정리한다.

〈표 6〉 개성의 음식문화 특성

해방 지역과 음식의 특성	개성음식 문화의 특성			
	환경요인		변동요인	
개성	환경	- 바다와 내륙을 낀	변동	채식중심에서 육식을 겸하여 조화로운 음식문화 정착 탕국문화, 만두, 국수 등
	국제화	- 몽골제국 영향 - 국제적 상업지 역할	유지	서해안은 해산물, 동쪽지대는 산채가 많음 새우젓 다용, 채소 찜, 젓가락과 숟가락 개성추어탕 조리법(미꾸라지, 두부, 고추를 넣고 끓임)
	신앙, 종교, 제례	유교, 불교적, 명절과 기세사		

3. 한양(서울)의 음식문화

서울은 조선시대 초기부터 500년 이상 도읍지였으므로 아직도 서울음식은 조선시대 음식풍이 남아 있다. 물론 그 이전 이웃해 있던 고려시대 수도 개성의 음식문화를 물려받은 경향이 강하다. 서울음식의 간은 짜지도 맵지도 않은 적당한 맛을 지니고 있다. 왕족과 양반이 많이 살던 고장이라 격식이 까다롭고 맵시를 중히 여기며, 의례적인 것을 중요시하였다.

전통음식의 맛은 달지 않고, 짜거나 맵지 않다. 싱거우면서도 시원한 맛인 “습습하다”, “삼삼하다”는 특징이 있다. 서울음식의 종류는 흰밥, 굴밥, 설렁탕, 육개장, 비빔국수, 약식, 육포 등과 또는 장국밥, 설렁탕, 신선로, 선지국(해장국) 등이었다.

고려후기, 조선시대를 거쳐 현대에 이르기까지 서울음식은 탕국문화가 중심이다. 2011년 KBS 1TV ‘한국인의 밥상’ 조사에 의하면 서울4대문 안 토박이들의 대표음식은 설렁탕이다. 종로 태생으로 4대에 걸쳐 40여년 함께 생활해 온 김숙년 씨는 서울음식은 탕국문화가 중심이라고 한다. ‘서울 토박이 밥상’은 각 지역에서 올라온 특산물을 이용해 ‘토박이음식’을 만들었다(연합뉴스 12/01/04). 사대문 안의 토박이들의 대표적인 음식은 설렁탕이다. 즉 탕국 문화가 서울음식의 중심이다.

〈표 7〉 한양(서울)음식

분류	종류
주식류	떡국, 장국밥, 비빔국수, 편수 메밀만두, 국구장국, 평만두국, 흑임자죽, 잣죽, 녹두죽
부식류	설령탕, 선지해장국, 추탕, 육개장, 갈비탕, 꿩탕, 앵탕국, 북어국, 오이무름국, 미역창국, 민어찌개, 신선로, 감회, 육포, 어포, 족편, 너비아니, 떡찜, 갈비찜, 준치찜, 민어전, 동채전, 간전, 표고전, 우설편육, 어채, 어란, 오이소박이, 석류김치
떡,한과류	두툼떡, 증편, 수리치떡, 각색편, 각색단지, 약식, 느티떡, 상추떡, 개피떡, 화전, 강정
음청류, 주류	식혜, 수정과, 배숙, 송절주
장류	된장, 고추장

자료 : 손정우 2009, 48-55.

주요 식재료는 채소류, 어패류, 육류를 빈번하게 시용하였다. 서울지방은 자체에서 나는 산물은 별로 없으나 전국 각지에서 생산된 여러 가지 재료가 수도인 서울로 모였기 때문에 이것들을 다양하게 활용하여 사치스러운 음식을 만들었다. 육류와 채소의 비율은 2:8로 웰빙적 요소가 강하다(구성자와 2005, 1-27).

조선 시대 요리서의 기본인 『산림경제』(1715)의 요리편의 고기 요리는 60%가 원나라 초기의 가정백과사전인 『거가필용(居家必用)』에서 그대로 옮겨놓았다. 그리고 여기에 나타나는 고기요리법은 80~90%가 굽는 요리다(이성우 1983, 61). 이것은 과거 수천 년 전의 맥적(貊炙)의 전통을 이은 것이다. 적(炙)이란 한국인들이 즐겨먹는 것으로 미리 조미하여(『儀禮』) 꼬챙이에 꽂아서 불 위에 굽는 것(『禮記』)이다. 한족(漢族)들은 미리 조미하지 않고 굽거나 삶아서 조미료에 무쳐먹는 데 반하여 예맥(濊貊)족은 미리 조미하여 구워서 먹었다. 이것은 수천 년이 지난 지금도 거의 같다. 전문가에 의하면 상하기 쉬운 고기는 부추나 마늘로 조미하였다고 한다(이성우 1983, 24). 이상의 주요 내용을 〈표 8〉에 제시한다.

서울의 기본음식도 탕국인 설령탕, 곰탕, 국밥 등이다. 13세기 고려후기 몽골지배는 탕국문화와 육식문화를 낳았고, 서울은 설령탕이, 부산은 돼지국밥이, 제주에선 몸국으로 계승 중이다(이종수 2012.6). 현대의 서울음식은 전통식, 고려와 조선음식의 혼합과 조선의 궁중, 반가음식과 백성음식을 중

〈표 8〉 서울지역 음식문화 비교

지역과 변수	요인별 구분			
	환경요인		변동요인	
서울음식	환경	- 온난, 해조류, 산과 강, 바다 식재료를 적절하게 얻게 함.	변동	- 육류와 채소, 생선, 해조류 등을 조화롭게 활용함. - 국과 무침, 조림, 구이, 튀김, 지짐 순임. - 특히 탕(湯)국 중심으로 발전, 계승됨. - 설렁탕, 곰탕 등 삶고, 끓이기 문화 - 설렁탕은 깍두기, 대파, 소금이 전부임. - 원(元)에서 증류식 소주 유입
	국제화와 정책	- 해양문화, 일제와 미군정 등 외세 영향 - 경기(개경)도는 몽골의 영향 - 서울(한양)은 몽골, 일본, 미국 등의 영향을 받은 혼합음식문화		
	신앙과 종교, 의례	- 유교와 불교, 무속 기타 종교의 혼성문화 - 명절과 기제사	유지적 측면	- 유교예법을 중시함. 奉제사, 接빈객 - 반상, 면상, 주안상 등 - 젓가락과 숟가락 동시 사용

심으로 전수되고 있으며, 그 중 가장 대표적인 음식이 설렁탕이다. 설렁탕은 결국 고려, 조선의 혼합식문화를 바탕으로 한 고려음식이면서 의례적 측면의 조선음식이 가미된 음식문화의 결정(結晶)이다.¹⁰⁾

4. 고려 후기 탕국의 유래와 문화적, 영양적 특성

첫째, 이 연구를 통하여 육류의 보편화와 탕중심 음식문화의 확산은 고려 시대 대원제국 문화에서 유래되어 개성과 인천, 한양에서 토착화되어 오늘에 이르렀음을 확인할 수 있다(이종수 2013.8, 138-168). 삼국시대 이전부터 우리선조들은 식사시에 국물을 중시해 왔으며, 고려 후기 몽골의 영향으로 육식과 채식문화가 결합되어 민족의 음식문화 정체성이 형성(유애령 1999; 이연정 외 2011; 윤성재 2003)되고, 조선시대 들어 양반을 중심으로 한 곰국과 백성을 중심으로 한 설렁탕 문화가 자리잡아 현대의 일품요리로 계승되어

10) 설렁탕의 건강(웰빙) 기여 만족도는 20~24세와 50대 이상에서 만족도가 높았다.

속풀이와 해장국 용도 등으로 사랑받는 음식이 되었다. 즉 개성과 한양은 소의 뼈를 고은 국물문화가 정착된다.

둘째, 문화적 영향측면이다. 이러한 문화배경과 한반도의 전통적 음식문화의 결합에 따라 1) 한국요리는 담백한 맛을 추구하지만 그냥 담백한 맛이 아니라 숙성된 뒤에 우리나라는 담백한 맛을 추구한다. 2) 깊은 맛을 추구하는 한국요리의 특징은 탕 요리에서도 잘 드러난다. 전 세계에서 한국만큼 탕이나 찌개 요리가 발달한 나라도 드물 것이다. 된장찌개, 김치찌개, 곰탕, 설렁탕에서부터 해물탕, 꽃게탕, 각종 전골 요리에 이르기까지 실로 다양한 종류의 탕과 찌개가 있다. 3) 한국의 탕은 서양은 물론이고 중국이나 일본에 비해서도 오랫동안 끓이는 편이다. 4) 탕이나 찌개는 모든 재료를 푹 삶기 때문에 재료 고유의 신선한 맛이 사라지고 비타민 등 일부 영양소가 파괴되는 단점이 있기는 하지만 재료의 깊은 맛을 우려낼 수 있는 장점이 있다. 특히 곰탕이나 설렁탕 등은 뼈 속의 골수를 우려내는 맛이 있다. 맛이 있고, 몸에 좋고, 식재료를 구하기 쉽고, 경제적으로 먹을 수 있는 음식은 후손에게 전수되어 토착화된다. 몽골에서 양고기를 지금까지 상식 하듯이, 우리는 소, 돼지, 닭고기 식용문화가 보편적이다.

5. 인천과 개성, 한양 음식문화 변동의 시사점

첫째, 국제화의 경우 인천은 중국과 서양제국주의 문화 등 국제적 개방성 문화가 강하다. 음식문화의 경우도 혼종양식이 강하게 배어 있다. 인천은 중국식문화가 강하게 배어 있다. 인천음식문화는 중국, 일본음식문화가 다량 혼재하며 잔존하고 있다. 인천은 예로부터 다문화와 혼종성의 도시다. 몽골과 중국음식문화의 혼종 대중국 접점의 도시로 중국의 문화적 영향을 강하게 받는다. 그러나 여전히 냉면이회, 냉면, 추탕, 해장국 등 지역향토음식이 남아있다. 특징적인 향토음식이 적다. 외부문화와의 통합적 성격이 강했다는 반증이다.

둘째, 13세기 개성은 몽골문화 전당이였다. 몽골의 문화와 고려식이 혼존하면서 몽골 만두, 소주, 국수, 육식문화와 후추, 설탕 등이 도시에 퍼졌다. 쌍화점의 만두이야기가 대표적이다. 『고려가요』에 ‘쌍화점에 쌍화사러 가고 신대 회회아비 내 손목을 쥐어이다’라는 대목을 보면 당시 몽골제국의 회회아비들이 고려에 유입되고, 쌍화(만두)전문점이 개점하는 등 개성의 음식문화에 영향을 주었음을 알 수 있다(손정우 2009, 49). 또 목축기술의 발달과 도살법의 도입으로 육식문화가 일반화되기 시작하고, 소주문화가 정착됐다. 개성은 지금까지도 고유의 음식문화가 잘 보존되고 있다. 조랭이 떡국, 홍해삼, 보쌈김치, 설렁탕, 추탕 등의 귀족문화 음식과 새우젓 다용 등은 음식정체성이 강하였다는 점을 알게 한다.

셋째, 한양(서울)은 시대의 흐름에 따라 몽골, 중원문화, 일본, 미국 등의 영향으로 탕문화, 일식, 한정식, 양식 혼성문화적 특성을 띠게 됐다. 19세기 이래 한양은 몽골, 중원, 일본, 미국 등 탕문화, 일식, 한정식, 양식 혼성문화 쇠고기 탕국 중식 설렁탕, 잔치국수 등의 양반문화 특성을 띤다. 숟가락과 젓가락 사용의 탕국문화가 중심에 자리한다. 그러면서도 국물문화의 진수인 설렁탕, 곰탕, 갈비탕 등의 국물문화는 여전히 음식문화의 중심에 자리하고 있다. 서울음식은 전통식, 고려와 조선음식의 혼합과 조선의 궁중, 반가음식과 백성음식을 중심으로 전수되고 있으며, 그 중 음식문화정체성은 조선보다 고려에 그 원형을 두고 있으며, 그 식문화의 유래는 유목민 음식문화에 뿌리를 두면서도 몽골의 양고기 보다는 쇠고기 중심의 반도적 특성을 가미한 ‘탕 문화’가 가미된 독자적 음식문화라고 판단된다. 탕(湯)의 원류와 관련 유목민들은 초원중심의 식생활 기반인 양과 염소, 소 등으로 발달되고, 한국은 농경문화와 경작문화로 소와 돼지, 닭고기 중심의 음식문화로 발달되었으며, 설렁탕 등 탕 중심의 음식문화가 이어지고 있다. 이상의 주요 내용을 <표 9>에 정리한다.

〈표 9〉 인천과 개성, 한양 음식의 변동과 유지

구분	인천	개성	한양
국제화와 음식변동	몽골과 중국음식문화의 혼종, 접점의 도시 추탕, 매운탕(湯), 국 등 발전 항구란 입지로 고유한 탕문 화 유실	원제국의 몽골본당, 만두, 소주, 설렁탕 등 유입	몽골, 조선, 일본, 미국 등 탕문화 일식, 한정식, 양식 혼성문화
유지	밴댕이회, 쫄면, 냉면, 추탕 (통채로 끓임), 해장국 인천 물텅병이 탕 문화 - 특징적인 향토음식이 적음 어식문화의 유지	쇠고기, 탕국 중시 조랭이떡국, 홍해삼, 추탕 (미꾸라지, 두부, 고추를 넣어 끓임), 보쌈김치 귀족문화 새우젓 다용	쇠고기 탕국 중시 설렁탕, 잔치국수, 찌개류 양반문화

IV. 나가는 글

본 연구는 고려시대 불교, 개성 중심의 채식문화와 후기의 육식문화, 조선시대 한양의 의례(유교) 중심문화가 우리나라 도읍지역 음식문화에 미친 영향과 오늘날 향유하는 내용과의 관계를 탕(湯)국의 개념을 중심으로 분석하였다. 연구의 문제는 어떻게 하여 오늘날 우리나라 탕국문화가 형성되었을까, 숟가락과 탕국 발전 관계, 오늘날의 국밥과 해장국, 탕국문화의 유래, 설렁탕과 곰국, 몸국은 어째서 한 뿌리인가 등의 연원과 유래를 찾아보았다.

고려 개경(인천 포함)과 조선시대 한양(서울과 혼용)의 음식문화 분석을 토대로 하여 현재적 탕국의 음식문화 연원(유래)과 특성(이종수 2010~2013)을 밝혔다. 고려시대 돼지고기, 쇠고기 등의 육식과 그 도살법, 육식 내용을 분석하고, 주요 환경요인은 전쟁과 지배세력 등과 그 변동관계에 따른 문화변동의 내용을 인천과 개성, 한양을 중심으로 분석하였다. 결과적으로 오늘날 연구지역의 음식문화는 지배문화의 유입과 영향, 자연환경과 의례적 영향, 기타 등에 영향을 받으며 문화로 정착, 토착화되었음을 확인했다. 특히 13세기 몽골문화가 가장 강력하게 잔존하고 있음은 탕국과 숟가락문화에서,

인천의 추탕, 개성의 설령탕, 한양(서울)의 설령탕 문화에서 확인된다.

어느 국가나 그 나라의 음식문화는 자연환경과 정치 사회환경에 밀접한 관계가 있다. 특히 음식문화란 역사, 전쟁, 문화교류 등을 통해 전래, 변이, 토착화 과정을 거치며 새로운 미각을 창조하는 과정을 거친다. 본고에서는 인천, 개성, 한양의 음식문화의 탕국유래와 변동으로 구분하여 비교한 글이라는 점에 의의가 있다. 우리나라 음식은 외래문화의 변이과정을 통하여 우리들만의 정체성을 갖는 ‘음식’으로 발전시켜 나간 것과 외세 지배의 영향이 강하여 외세 주요 음식문화가 현지 토착화되었음에도 불구하고, 전통적 음식이 잘 보존되어 있다. 추후의 연구과제는 이상의 내용을 토대로 개성과 안동, 탐라의 음식문화 등 13세기 음식문화의 원류를 횡적으로 비교하는 시도가 필요하다. 이를 통하여 반도의 탕문화의 보편성을 밝힐 수 있으리라고 본다. 몽골제국 문화 잔재가 비교적 많이 남아 있는 개성의 메밀 만두, 제주의 메밀 빙떡과 고소리 술, 안동의 안동소주, 서울시의 설령탕 문화 등의 고서 중심의 연구가 요청되며 동시에 고려의 탕 음식, 몽골 탕과 조선의 설령탕의 근원과 그 비교에 대한 문헌적, 비교 사례적 분석 연구가 필요하다.

[투 고 일 : 2014년07월10일]

[심사완료일 : 2014년08월04일]

[게재확정일 : 2014년08월20일]

참고문헌

- 가사협(賈思勰)(Gasahyeop). 540년대. 『제민요술(齊民要術)』(Jeminyosul).
- 고경희(Koh, Kyung Hee). 2009. “고려시대 주류음식문화: 12-14세기 시문명과 관서명 청자 중심으로.” (Goryeosidae Juryu Eumsikmunhwa: 12-14 Segi Simunmyeonggwa Gwanseomyeong Cheongja Jungsimeuro) 『한국식생활문화학회지』(Hangguk Siksaenghwal Munwha Hakhoeji) 24(2): 117-125.
- 구성자(Ku, sungja) · 김희선(Kim, Hee-sun). 2005. 『세계의 음식문화』(Segye-ui Eumsik Munhwa). 서울(Seoul): 교문사(kyomunsa).
- 국립민속박물관(Kukrip MinSok Bakmulgwan). 2012a. 『인천차이나타운 청관』(Incheon Chainatown Cheonggwan).
- _____. 2012b. 『왕조용, 김미라 가족의 살림살이』 (Wang joyong, Kim Mira Gajok-ui Sallimsari).
- 국립수산물과학원(kukrip Susan Gwahakwon). 2008. 『어식(魚食)문화』(Eosik Munhwa). 서울(Seoul): 국립수산물과학원(Kukrip Susan Gwahak Won)
- 기호일보(Giho Ilbo). 2012. 『기호일보』(Giho Ilbo) (4월 6일).
- 김기선(Kim, Ki Sun). 2008. 『한,몽 문화교류사』(Han, Mong Munhwa Gyoryusa). 서울(Seoul): 민속원(Minsokwon).
- 김봉석(Kim, bongseok). 2014. “몽골과 고려의 음식문화 교류사 교재화의 가능성 모색.” Monggol-gwa Goryeo-ui Eumsik Munhwa Gyoryusa Gyojehwa-ui Ganeung seong Mosaek 『사회과교육』(Sahoegwa Gyoyuk). 한국사회과교육연구회(Hankuk Sahoegwa Gyoyuk Yeonguhoe) 53(1): 117-130.
- 김상태(Kim, Sang-tae). 2007. “성공적인 개성관광의 추진방식과 관광상품 개발 방안.” (Seonggongjeokin Gaesung Gwangwang-ui Chujin Bangsikgwa Gwangwang Sangpum Gaebal Bangan) 『개성문화관광 연제, 어떻게 시작해야 하나』(Gaesung Munhwa Gwangwang Eonje, Eodeokge Sijakhaeya Hana). 한국문화관광연구원(Hankuk Munhwa Gwangwang Yeonguwon).

- 김윤식(km, Yoon-sik). 2007. “인천도개동사보.”(Incheon Dogedong Sabo) (5월17일)
- 김중래(Kim, Jong-rae). 2009. 『결단의 리더 쿠빌라이 칸』(Gyeoldan-ui rideo Kubilraikan). 서울(Seoul): 꿈엔들(Kkumendeul).
- 김천호(Kim, Chonho). 1997. “몽골인의 식생활문화와 한,몽간의 육식문화비교.”(Monggolin-ui SiksangWhal Munhwawa Han, Monggan-ui Yuksik Munhwa Bigyo) 『민족과 문화』(Minjokgwa Munhwa). 한양대학교(Hanyang Daehakgyo) 6: 155-166.
- _____. 2003. “‘몽골비사’의 음식문화.”(Mongolbisa-ui Eumsik Munhwa) 『몽골학』(Mongolhak) 15: 181-204.
- _____. 2012. “유라시아 순대문화의 분포와 변천.”(Yurasia Sondae Munhwa-ui Bunpowa Byeoncheon) 『한국과 몽골의 민족기원문제』(Hankuk-gwa Mongol-ui Minjok Giwon Munje).
- 김호동(Kim, Ho-dong). 2006. “몽골제국과 대원(大元).”(Mongoljekuk-gwa Daewon) 『역사학보』(Yeoksa Hakbo) 192: 221-253.
- 남상해(Nam, Sanghae). 2002. 『식경(食經)』(Sik Kyeong). 서울(Seoul): 자유문고(JayuMungo).
- 박원길(Park, Wonkil). 1999. 『몽골의 문화와 자연지리』(Mongol-ui Munhwa wa Jayeoniri). 서울(Seoul): 민속원(Minsokwon).
- _____. 2001. 『유라시아 초원제국의 역사와 민속』(Yurasia Chowonjekukui Yeoksa-wa Minsok). 서울(Seoul): 민속원(Minsokwon).
- _____. 2003. “몽골비사 195절의 표현방식을 통해 본 13~14세기 몽골군의 전술.”(Mongol Bisa 195jeol-ui Pyohyeonul Tonghae bon 13-14segi Mongol gun-ui Jeonsul). 『몽골학』(Mongolhak)
- _____. 1999. 『몽골의 문화와 자연지리』(Mongol-ui Munhwa wa Jayeon Jiri). 서울(Seoul): 민속원(Minsokwon).
- _____. 2010. 『조선과 몽골』(Josun gwa Mongol). 서울(Seoul): 소나무(Sonamoo).

- _____. 2012. “몽골역사.”(Mongol Yeoksa). 『몽골과 한국 미래지향적 관계 발전 방안』(Mongolgw a Hankuk Miraeji hyangjeok Gwan Gye Baljeonbangan). 단국대출판부(DankokDae Chulpanbu).
- 박원길 · 김기선 · 최형원(Park, Wonkil, Kim, Kisun, Choe, Hyeongwon). 2006. 『몽골비사의 종합적연구』(Mongol Bisa-ui Jonghabjeok Yeongu). 서울(Seoul): 민속원(Minsokwon).
- 박용운 · 이정신 · 이진한 외(Park, Yong-woon, Lee, jungshin, Lee, Jin-hwan, eds). 2001. 『고려시대 사람들이야기』(Goryeosidae Saramdeul Iyagi). 서울(Seoul): 신서원(Sinseowon).
- 박환영(Park, Hwanyoung). 2005. 『몽골의 유목문화와 민속 읽기』(Mongol-ui Yumok Munhwawa Minsok Ikgi). 서울(Seoul): 민속원(Minsokwon).
- (사)북한전통음식문화연구원((Sa)Bukhan Jeontong Eumsik Munhwa Yeongu Won). 2012. 『북한전통음식조사, 발굴사업 최종결과보고서』(Bukhan Jeontong Eumsikjosa, Balgulsaeop Choejong Gyeolgwa Bogoseo)
- 손정우(Sohn, Jeongwoo). 2009. 『문화예술의 고장 IV 우리음식』(Munhwa Yesul-ui Gojang IV Woori Eumsik). 광주(Kwang Ju). 광주시립민속박물관(Kwangju Sirip Bak Mul Gwan).
- 순자 저(Sunja), 김학주(Kim, Hak-chu) 옮김(trans). 2001. 『순자(荀子)』(Sunja). 서울(Seoul): 을유문화사(Eulyu Munhwasa).
- 오한샘 · 최유진(Oh, Hansaem, Choi, You-Jin). 2012. 『천년의 밥상, 먹을거리, 그 속에 살아 숨쉬는 우리역사』(Cheonnyeon-ui Bapsang, Meokulgeori, Geu Soke Sala Sumswinen Wori Yeoksa). 서울(Seoul): MID.
- 유원수(Yu, Wonsoo). 2004. 『몽골비사(원조비사)』(MongolBisa). 서울(Seoul): 사계절(Sagyejeol).
- 유애령(Yu, Ahe-Ryoung). 1999. “몽고가 고려의 육류 식용에 미친 영향.”(Mongog a Goryeo-ui kryu Sikyonge Michin Younghyang) 『국사관논총』(Kuksagwan Nonchong) 87: 221-237

- 윤계순(Yoon, Gye-soon). 2014. “고려시대의 식생활.”(Goryeo Sidaae-ui Siksaenghwal).
전북음식문화플라자(Jeonbuk Eumsik Pulaja) <http://www.jbfood.go.kr>(검색일
2014.08.07).
- 윤덕인(Yoon, Deoklin). 1990. “고려시대의 식생활에 관한 연구: 『고려도경』을 중심으로.”
(Goryeosidae-ui Siksaengwhale Gwanhan Yeongu) 『관대논문집』
(GwandaeNonmungip). 관동대학교(Gwan Dong Daehakgyo) 18: 19-33
- _____. 2001. “한국과 몽골의 식생활 문화비교연구.”(Hankukgwa Mongolui
Siksaengwhal Munhwabigyoo Yeongu). 『관대논문집』(Gwandae Nonmungip). 관
동대학교(Gwandong Daehakgyo) 29: 219-247
- 윤서석(Yoon Seo-seok). 1997. “한국식생활문화의 역사.”(Hankuk Siksaeng whal
Munhwaui Yeoksa). 『한국음식대관』(Hankuk Eumdaegwan). 국문화재보호재단
(Hankuk Mumhwa Jedan) 1.
- _____. 2008. 12. 『한국식생활문화』.(Hankuk Siksaeng Whal Munhwa).
울(Seoul): 신광출판사(Singwang Chulpansa).
- 윤성재(Yoon, Seong-jae). 2003. “고려시대의 육식.”(Goryeosidae-ui Yuksik) 『속명한국사
론』(Sookmyung Hankuksaron) 3: 111-136
- _____. 2009. “고려시대 식품의 생산과 소비.”(Goryeosidae Sikpum-ui
Saengsangwa Sobi). 숙명여대 대학원 문학박사 학위 논문.
- 윤형숙 · 선영란(Yoon, Hyeongsook, Seon, Yeong-lan). 2007. “관광과 음식축제, 지역정체
성: ‘강화새우젓’을 중심으로.” (Gwangwangggwa Eumsik Chukje, Jiyeok
Jeongchesung) 『민족문화논총』(Minjok Munhwa Nonchong) 44: 325-350.
- 이규태(Lee, Gyu-tae). 2000. 『한국인의 밥상문화』(Hankukin-ui Bapsang Munhwa). 서울
(Seoul): 신원문화사(Sinwon Munhwasa).
- 이성우(Lee, Sungwoo). 1983. 『한국식품사』(Hankuk Sikpum Sahoesa). 서울(Seoul):
교문사(Gyomunsa).
- 이수범(Lee, Soo-bum). 2008. “인천화교의 문화적응에 대한 연구.”(Incheon Hwagyo-ui
Munhwa Jeokeunge Daehan Yeongu) 『인천학연구』(Incheonhak Yeongu) 9: 63-

- 이이화(Lee, ewha). 1999. 『한국사이야기 7, 몽골의 침략과 30년 항쟁』(Hankuksa Iyagi 7, Mongol-ui Chimyak gwa 30nyeon Jeon Jaeng). 서울(Seoul):한길사(Hangilsa).
- 이연정 · 김민 · 장순옥(Lee, Yeonjung, Kim Min, Jang, SunOk). 2011. 『한국음식의 이해』(Hankuk Eumsik-ui Ihae). 서울(Seoul): 대왕사(Daewangsa).
- 이종수(Lee, jong-soo). 2014. “해항도시 부산과 인천의 음식문화 변동분석,”(Haehangdosi Busangwa Incheon-ui Eumsikmunhwa Byeondong Bunsuk) 『해항도시문화교섭학』(Haehangdosi Munhwa Gyosubhak). 한국해양대 해양문제연구소(Hankuk Haeyangdae Haeyang Munje Yeonguso) 10: 95-133.
- _____. 2014. 2. “대원제국의 탐라총관부 행정구조, 기능분석.”(Daewon Jekuk-ui Tamra Chongggwanbu Haeng Jeong Gujo Bunsuk). 『동계학술대회논문집』(Donggye Haksuldaehoe Nonmungip). pp.225-244. 한국지방자치학회(Hanguk Jibang Jachi Hakhoe).
- _____. 2013. 12a. “대원제국의 탐라지배와 문화적 영향.”(Daewon Jekukui Tamrajibae wa Munhwajeok Yeonghyang) 『인문학연구』(Inmunhak Yeongu) 동덕여대 인문과학연구소(Inmun Gwahak Yeonguso) 21: 1-31.
- _____. 2013. 12b. “인천과 나가사키의 음식문화 비교분석.”(Incheongwa Nagasaki-ui Eumsik Munhwa Bigyo Bunsuk). 『인문학연구』(Inmunhak Yeongu), 인천대 인문학연구소(Incheondae Inmunhak Yeonguso) 20: 185-220.
- _____. 2013. 6. “13세기 안동소주 브랜드 스토리텔링 마케팅.”(13 segi Andong So JuBrand Storytelling Marketing) 『서석사회과학논총』(Seosuk Sahoegwahak Nonchong). 조선대 사회과학연구원(Josundae Sahoegwahak Yeonguwon) 6(1): 113-150.
- _____. 2013. 8. “서울음식문화 정체성 스토리텔링.”(Seoul Eumsik Munhwa Jeongcheseong Storytelling) 『인문과학』(Inmun Gwahak). 연세대 인문학연구원(Yeonsedae Inmunhak Yeonguwon) 98: 147-184.

- _____. 2012. 9. “아시아 한인 디아스포라 음식문화 정체성 분석: 몽골, 우즈베키스탄, 제일 한인디아스포라를 중심으로,” (Asia Hanin Diaspora Eumsik Munhwa JeongcheseongBunseok). 『다문화와 디아스포라 연구』(Damunhwa-wa Diaspora Yeongu). 경북대학교 다문화 디아스포라연구소(Gyeong Bukdaehakgyo Damunhwa-wa Diaspora Yeonguso) 1: 1-32.
- _____. 2012. 6. “탐라와 몽골의 음식문화 비교연구.” (Tamra wa Monggolui Eumsikmunhwa Bigyo Yeongu). 『탈경계인문학』(Talgyeonggye Inmunhak). 이화여대 이화인문과학원(Ewhayeodae Iwhainmun Gwahakwon) 5(2): 211-242.
- _____. 2012. 5. “서울과 교토의 음식문화 스토리텔링.” (Seoulgwa Gytoui Eumsik Munhwa Seutoritelring) 『일본공간』(Ilbon Gonggan). 국민대 일본학연구소(Kukmindae Ilbonhak Yeonguso) 11: 246-282.
- 장정옥(Jang, JeongOak) 외(Oe) 2012. 『세계의 식생활과 문화』(Segye-ui Siksaengghwal gwa Munhwa). 서울(Seoul): 보문각(Bomungak).
- 조규익(Jo, Kyu-ick). 2008. “구소련 고려민요의 전통노래 수용 양상.” (Gu Soryeon Goryeo Minyo-ui Jeontongnoraey Suyong Yangsang) 『동방학』(Dongbanhak). 한서대 동양고전연구소(Hanseodae Dongyang Gojeonyeon Yeonguso) 14: 7-36.
- 조혜정(Jo, Hyejeong). 2012. “로컬푸드를 기반으로 한 인천시 음식관광 활성화 방안.” (Rokeol pudereul giban eurohan Incheonsi Eumsik Gwangwang Hwalseongghwa Bangan). 인천발전연구원(Incheon Baljeon Yeonguwon).
- 작자미상(Jakjamisang). 1200년대. 『거가필용(居家必用)』(Geogapilyong).
- 최길성(Choe, Gilsung). 2011. 『일제시대 한 어촌의 문화변용』(Ijesidae Han Eochon-ui Munhwa Byeonyong). 아세아문화사(Asea Munhwasa).
- KBS <한국인의 밥상>제작팀(KBS <Hangukin-ui Bapsang> Jejak Tim). 2011. 『한국인의 밥상』(Hankukin-ui Bapsang) Seedpaper.
- 한국학중앙연구원(Hanguk Hak Jungang Yeonguwon). 2014. 『한국향토문화전자대전』(Hanguk Hyangto Munhwa Jeonja Daejeon).
- 홀사혜(忽思慧)(Holsahye). 1314년대. 『음선정요(飮膳正要)』(Eumseon Jeongyo)

- Bank, Marcus. 1996. *Ethnicity: Anthropological Constrictions*. London & New York: Routledge.
- Barth, Fredrik, (ed.). 1969. *Ethnic Group and Boundaries: the Social Organization of Culture Difference*. Oslo: Scandinavian University Press.
- Berry, J.W. 1980. "Acculturation as Varieties of Adaption", In A.M. Padilla (ed.). *Acculturation: Theory, Models and Some New Findings*. Boulder, Co: Westview Press.
- Buell, P.D. 2003. *Historial Dictionary of the Mongol World Empire*. Lanham, M.d: Scarecrow.
- Levi-Strauss, Claude. 1978. *Myth and Meaning*. London and New York: Routledge.

ABSTRACT

Acculturation of Incheon, Gaesung & Hanyang Food Culture in Selleoung-tang

LEE Jong-soo

Chung-Ang University, Research Professor

The article consists of five sections. The first section clarifies research questions, the purpose of study and methodology about the origin analysis of Selleoung-tang culture. The regions of Selleoung-tang food culture is Yeke Mongghol Ulus(Mongolia) food culture in 13 century. The contents of culture acculturation was seen Incheon, Gaesung & Hanyang(Seoul) food culture. The second section deals with methods of study, literature review, previous research and theoretical background of the origin analysis of Selleoung-tang culture. The comparative variables of a characteristic of food culture are culture acculturation. Those are culture acculturation & adaptation of food culture. This paper analysed effects among food material, recipe and food manners, also. The third section presents identity analysis about origin analysis of Selleoung-tang culture. The forth section suggests direction for fostering origin analysis of Selleoung-tang culture. The last concluded the paper. There were some suggestions & expectation effect of the study, and proposed the meaning of the study, limitations, further studies. The findings give us suggestions that it is useful to publicize the origin analysis of Selleoung-tang culture, so forth.

Keywords Food Culture, Incheon, Gaesung & Hanyang Food Culture
Acculturation, Selleoung-tang