

강원도
감자
이야기

고려대학교 민족문화연구원 지역학연구실 · 한국사연구소

강원도 감자 이야기

강원도는 우리나라 고랭지 감자의 대표적인 생산지이면서 감자와 매우 관련 깊은 지역이다. 흔히 우리 강원도 사람들을 지칭할 때 ‘감자골 사람’이나 ‘감자바우’라고 한다. 이 말은 우리 향토의 자연환경과 인문 환경을 단적으로 잘 나타낸 말이고, 강원도 사람들이 발전시켜 온 문화와 강원인의 성품을 잘 표현한 말이다. <강원도 감자 이야기>는 바로 강원도로 대표되는 감자에 대해서 역사와 민속 관련 연구자들이 문헌 조사 및 현장조사 등을 통해 공동 작업한 결과물이다. 강원도 감자를 통해 풀어보는 인문학적 탐색이다.

강원도
감자 이야기

최광식 · 정호섭 · 신근영 · 김도현 · 김효경 · 박혜인 지음

고려대학교 민족문화연구원 지역학연구실 · 한국사연구소

• 저자(집필순)

최광식(고려대학교 한국사학과 명예교수)

정호섭(고려대학교 한국사학과 교수)

신근영(고려대학교 연구교수)

김도현(강원특별자치도 문화유산 위원)

김효경(겨레문화유산연구소 소장)

박혜인(전 계명대학교 교수)

강원도 감자 이야기

일러두기

- 외국인명과 지명 등의 고유명사는 국립국어원의 외래어표기법에 따랐다. 다만 관련 규정이 없는 언어나 용례가 현지 발음과 차이가 있는 경우는 학계에 알려진 표기를 따랐다.
- 외국어 표기는 첫 1회에 한하여 한글과 같이 괄호를 넣어 원어 표기를 하였다.
- [] 안의 내용은 고문헌에 나오는 한자, 인용자, 옮긴이가 넣은 것을 표기한 것이다.
- 각주는 내각주로 처리하였다.
- 강원특별자치도는 강원도로 축약해 사용하였다.

동오농촌재단 농촌문화진흥사업

강원도 감자 이야기

최광식 · 정호섭 · 신근영 · 김도현 · 김효경 · 박혜인 지음

고려대학교 민족문화연구원 지역학연구실 · 한국사연구소

책을 내면서

감자는 4대 식량 작물 중 하나로 꼽히고 있습니다. 감자는 구황작물 이면서 부식의 재료로 다양하게 이용되어 온 우리의 일상에서 매우 친숙한 작물이면서 식품입니다. 하루 세끼를 제대로 먹기 어려울 정도로 가난하였던 우리나라에서 감자는 전래 이후 각처에 보급되어 흉년에 감자로 굶주림을 면할 수 있었습니다. 한국인에게 감자란 가난의 상징이고 먹을 것이 없던 시절을 연상하게 하는 말이기도 합니다. 감자는 산간지방에서는 주식으로 이용하기도 하지만 평지에서는 보조식량으로 이용합니다. 현기영의 소설 감자밭은 가족의 삶과 관계를 연결짓는 상징적 장소로 나타납니다. 한강의 채식주의자에는 감자가 주요 소재는 아니지만, 감자 등 다른 채소들의 식단에서 중요한 역할을 하는데, 그녀의 정체성과 내면의 변화, 반항을 상징적으로 나타내고 있습니다. 감자는 종종 가난과 생존, 삶의 터전 등을 상징하는 소재로 활용되기도 하였습니다.

강원도는 우리나라 고랭지 감자의 대표적인 생산지이면서 감자와 매우 관련 깊은 지역입니다. 감자는 강원도를 대표하는 작물입니다. 흔히 우리 강원도 사람들을 지칭할 때 ‘감자골 사람’이나 ‘감자바우’라고 합니다. 이 말은 우리 향토의 자연환경과 인문환경을 단적으로 잘 나타낸 말

이고, 강원도 사람들이 발전시켜 온 문화와 강원인의 성품을 잘 표현한 말입니다. <강원도 감자 이야기>는 바로 강원도로 대표되는 감자에 대해서 역사와 민속 관련 연구자들이 문헌조사 및 현장조사 등을 통해 공동 작업한 결과물입니다. 강원도 감자를 통해 풀어보는 인문학적 탐색입니다.

동오농촌재단은 한국 농업기술의 선진화와 부가가치 향상, 그리고 독창적인 농촌문화의 부흥에 기여하고자 동오그룹 이병만 회장이 설립한 재단입니다. 동오그룹 창업자 동오 이장표 회장의 뜻을 받들어 앞선 농업 기술력으로 농가소득이 높은 나라, 우리나라 고유의 농촌문화진흥으로 삶의 질이 높은 농촌을 만들고자 하는 비전을 갖고 있습니다. 이러한 동오농촌재단의 후원으로 고려대학교 민족문화연구원 지역학연구실과 한국사연구소가 공동으로 강원도 감자와 관련한 현장조사와 문헌조사 등을 바탕으로 하여 <강원도 감자 이야기>를 간행하게 되었습니다. 고유한 농작물 재배방법과 농업문화가 어우러진 농촌마을을 선정, 학술연구하여 우리 농촌이 지닌 고유한 자연환경과 농촌문화를 발굴하고 계승함으로써 우리농업, 우리농촌, 우리농산물의 소중함을 알리고 농촌마을

과 농업문화의 새로운 가치를 창출하고자 하는 동오 농촌문화학술지원
연구지원 사업의 하나인 것입니다. <강원도 감자 이야기>의 발간에 아
낌없는 후원을 해주신 동오농촌재단에 감사드립니다.

2024년 12월 10일

고려대학교 민족문화연구원 지역학연구실장 겸 한국사연구소장

정 호 섭

발간에 부쳐

현대 사회는 정보화, 첨단화, 글로벌화의 흐름 속에서 빠르게 변모하고 있습니다. 이러한 변화의 속도는 우리의 전통문화를 뒤돌아보고 성찰할 기회를 점점 축소시키고 있습니다. 과거보다는 현재를, 그리고 현재보다는 미래를 고민하는 시간이 많아졌기 때문입니다. 그러나 전통문화는 단순히 지나간 시간의 유산이 아닙니다. 전통문화는 우리 조상들의 삶의 지혜와 정신을 담아내며, 민족적 정체성과 공동체 정신을 견고히 세우는 토대입니다. 나아가, 현재와 미래를 연결하는 가교로서 세계문화와 조화를 이루며 보다 풍요로운 삶을 이루는 데 중요한 역할을 합니다.

오늘 동오농촌재단 농촌문화진흥사업 학술서 '강원도 감자 이야기'가 발간된 것을 진심으로 축하드립니다. 아울러 전통문화에 대한 소명감으로 훌륭한 학술서를 출간해 주신 고려대학교 민족문화연구원, 한국사연구소, 그리고 관련된 모든 분들께 깊은 감사의 말씀을 드립니다.

오늘 발간된 학술서는 강원도 지역의 생활사, 농촌문화, 식문화 등 다양한 측면을 '감자'라는 주제를 통해 깊이 탐구하였습니다. 감자라는 친숙한 소재를 통해 우리의 과거와 전통을 조명한 이 학술서는 단순한 연

구를 넘어 우리의 삶과 농촌문화에 대한 통찰을 제공하며, 농업에 헌신하시는 분들 뿐만 아니라 농업과 농촌을 사랑하는 모든 이들에게 폭넓은 영감과 감동을 선사할 것입니다. 더 나아가 이 학술서가 우리 농촌문화와 전통이 새로운 세대에게 자연스럽게 전해지며 지속 가능한 형태로 이어지는 중요한 계기가 되기를 기대합니다.

동오농촌재단은 ‘한국 농업의 선진화’와 ‘농촌문화의 부흥’을 목표로 설립되었습니다. 재단은 농업 기술의 혁신과 발전을 통해 한국 농업의 경쟁력을 강화하는 한편, 우리 전통문화를 발굴하고 이를 계승함으로써 농촌 공동체를 활성화하고 새로운 가치를 창출하기 위해 노력하고 있습니다. 오늘 발간된 학술서는 재단이 지향하는 지속가능한 농촌문화, 세계와 조화를 이루는 전통문화를 실현하기 위한 첫걸음이며, 우리 사회에 전하는 중요한 약속입니다. 오늘 학술서 발간을 계기로 동오농촌재단은 농촌의 숨은 가치와 유산을 지속적으로 발굴하고, 이를 다양한 세대와 공유하며 농촌문화의 미래를 더욱 풍성하게 만들고자 최선을 다할 것입니다.

끝으로, 이번 학술서를 기획하고 집필하며 헌신적인 노력을 기울여 주신 고려대학교 학술연구팀과 관계자 여러분께 다시 한 번 깊은 감사의 마음을 드립니다. 아울러 이 학술서가 우리 전통문화를 사랑하는 모든 분들께 깊은 울림과 유익한 지혜를 전해드리길 기대합니다.

감사합니다.

2024년 12월

동오농촌재단 이사장

이 병 만

목차

총론 감자 이야기 | 최광식 _ 13

1. 우리나라에 감자가 들어오기까지	16
2. 북한의 '감자굴'과 감자 음식.....	24
3. 강원도의 '감자바우'와 감자 음식.....	29
4. 나오며.....	33

제1장 강원도의 인문환경과 감자 | 정호섭 _ 37

1. 강원도의 인문환경	39
2. 강원도와 감자	53

제2장 세계 문명사에 투영된 감자 | 신근영 _ 69

1. 감자의 세계사	71
2. 감자와 문화	86

제3장 강원도의 감자 생산양상과 전통지식 | 김도현·김효경 _ 103

제1절 고랭지 지역의 씨감자 재배 105

1. 주로 재배되는 감자 품종	106
2. 씨감자 생육에 따른 환경과 재배 시기.....	109
3. 씨감자 생산·유통 체계와 생산지	111
4. 씨감자 재배와 보관	115

제2절 준고랭지 지역의 감자재배 125

1. 준고랭지 지역 감자재배의 특징	125
2. 감자 발 관리와 감자 심기.....	129
3. 감자심기와 김매기	138
4. 감자 수확과 보관	144
5. 감자재배 변화	148
6. 농가별 감자재배 사례	151

제3절 평난지 지역의 감자재배 156

1. 영서지역 평난지의 감자재배 : 영월군 북면 지역	156
2. 영서지역 평난지의 감자재배 : 춘천시 서면 지역	161
3. 영동지역 : 삼척과 강릉 지역의 감자재배	178

제4장 강원도 감자 식생활 | 박혜인 _ 205

1. 들어가며.....	207
2. 강원도 감자음식 산업화과정 기록 고찰.....	215
- 산업화 초기 현장 양적조사(질문지 포함) 분석자료	
3. 강원도 감자음식 만들기.....	218
- 산간마을, 동해안 가까이 자리한 농가	
4. 19세기 정선지방 감자 사례.....	251
5. 강원도 산업화 이후의 감자 식생활.....	254
6. 나오며.....	260

제5장 강원도 감자와 관련 민속 | 김도현·김효경 _ 263

1. 감자와 의례.....	265
2. 감자와 민간요법.....	269
3. 감자 생산 도구.....	276
4. 감자 생산의 이모저모.....	289
5. 산간지역의 감자, 그 뒷 이야기.....	298

총론

감자 이야기



최광식

고려대학교 한국사학과 명예교수

감자는 전 세계 150여 개국에서 재배되며 연간 3~4억 톤 정도 생산되고 있어서 생산량으로는 옥수수·벼·밀 다음으로 4위, 재배면적으로는 8위를 차지하는 주요 작물이다. 주요 생산국은 중국·인도·러시아·우크라이나·미국·독일 등인데, 상업적인 생산 면에서 아시아 국가는 거의 두 배로 증가하였으며, 이들 생산량의 증가는 수량과 재배면적의 증가로 이루어지고 있다.(이영희 외, 2016:24)

우리 나라의 경우 감자의 재배면적은 옛날보다 줄어들었지만, 새로운 품종의 육성과 씨감자의 품질 향상 그리고 재배 기술의 발달로 단위 면적당 생산성이 높아져 총생산량은 오히려 증가하고 있는 상황이다.(이영희 외, 2016:26)

문헌상에서는 고구마를 감저(甘藷)라고 하지만 속어로는 북저(北藷) 즉 마령서(馬鈴薯)를 감자라고 한다.(손진태, 1948:157) 감자라는 명칭은 ‘감저(甘藷)’에서 유래되었는데 ‘북방에서 온 고구마’라는 의미에서 북방감저(北方甘藷)라고 부르며, 중국에서는 고구마를 감저(甘藷)라고 표기하였다. 감자는 뿌리식물인 고구마와 달리 줄기식물로 땅속의 감자를 들어올리면 ‘말에 달린 방울들이 웅기종기 모여있는 것 같이 생겼다’는 의미에서 마령서(馬鈴薯)라고 불렀다. 또한 모양새가 둥글다고 하여 원저(圓藷), 달걀처럼 생겨 난저(卵藷)라 부르며, 오랑캐 나라에서 왔다는 의미로 번저(蕃薯)라고도 한다. 여름의 하지(夏至) 계절에 수확한다고 하여 하지감자라고도 부른다. 서양에서는 아일랜드에서 가장 먼저 식용으로 재배하고 주식으

로 삼았다 하여 ‘Irish potato’라고 한다.(신호철, 2009:222)

그동안 감자의 유래와 음식에 대한 연구가 많이 이루어졌지만 북한학계의 연구성과는 별로 반영되지 않았다. 감자가 중국을 통하여 북방지역에 전래되었으며, 북쪽 지방에서 감자가 재배되고 식용으로 많이 이용되었으므로 감자요리가 다양하게 발전하였다. 특히 북한은 1990년대 중후반 가뭄과 홍수로 대기근을 겪으며 감자 재배를 독려하고 감자로 요리하는 방법을 책(장철구평양상업대학 조선료리강좌, 1999)으로 내기도 하였다. 따라서 북한학계에서 제기한 감자의 유래와 음식을 소개하고 남한의 감자 음식과의 공통점과 차이점을 살펴보기로 하겠다.

1. 우리나라에 감자가 들어오기까지

감자는 선사시대에 남아메리카의 안데스 산맥에서 비롯하였는데 야생감자로 쓰고 맛이 없어서 생감자로는 먹을 수가 없었기 때문에 건조감자(chuno)를 만들어 이용하였다.(장병호·김현준, 2005:9) 이렇게 건조시킨 감자는 고지대의 주민들에게 가장 중요한 식량이었다.(레이 태너힐 지음, 손경희 옮김, 2006:296~297) 세계에서 가장 높은 호수인 티티카카 호수 주변에서 기원전 400년경의 감자 흔적이 발견되어 고고학적으로도 감자의 원산지로서 증명되었다.(전수미, 2004:17)

남아메리카 북부해안 지역의 잉카문명 유적지에서 발견된 감자 덩이줄기 형태의 초기 조형물이 가장 오래된 것으로서, 이 유물을 기초로 4세기 무렵에 이미 이 지역에서 감자가 재배되었을 것으로 추측하고 있다.

(이영희 외, 2016:16) 1532년 금을 찾아 신대륙으로 진출한 스페인의 정복자들은 페루에서 잉카인들이 재배하여 양식으로 사용하고 있는 것을 알게 되었다. 그러나 스페인의 정복자들은 감자를 그들의 양식으로 사용하지 않고 잉카인들에게 세금으로 감자를 걷어서 금광에서 일하는 사람들에게 식량으로 배급하였다. 그리고 그들이 유럽으로 돌아갈 때 배 위에서 먹을 비상식량으로 감자를 가져가면서 유럽에 전해졌다. 그러나 스페인 농부들은 식용으로 사용하지 않고, 가축의 사료로 사용하기 위해 감자를 재배하였다.(전수미, 2004:17~19) 이후 감자는 스페인과 네덜란드의 전쟁을 통해서 유럽 전역으로 퍼져나갔다. 유럽의 고질적인 식량문제를 해결해 부국의 길로 이끄는 출발점이 되었던 감자는 대항해시대에 뱃사람들이 가장 두려워하던 괴혈병 예방에도 크게 기여하였다. 오랫동안 항해하는 선원들이 감자를 식량으로 사용하면서 괴혈병이 크게 줄어든 것이었다. 감자는 비타민 C가 풍부하게 함유된 식품으로 꾸준히 섭취하면 괴혈병을 예방해줄 뿐 아니라 저장성도 뛰어났다.(미나가키 히데히로 지음, 서수지 옮김, 2020:45)

프랑스와 영국에서 감자를 재배를 하였지만 유럽에서 감자를 본격적으로 식용 작물로 재배하기 시작한 곳은 아일랜드로 1780년경 아일랜드의 주식이 되었다. 아일랜드 지역이 감자를 재배하는데 적절한 기후와 토양을 가졌으며, 빈곤과 가난에 허덕였기 때문이라 하겠다. 아일랜드인들에게 쉽게 잘 자라고 생산량이 월등한 감자는 안성맞춤이었다. 감자는 빵에 비해 조리하기도 쉽고, 먹기도 쉬웠으며, 소화도 잘 되었을 것이다. 아일랜드의 인구는 1780년 대략 400만 명 정도였고, 1841년에는 800만 명이었다.(래리 주커먼 지음, 박영준 옮김, 2000:52~57) 그러나 1845년부터 1850년

까지 감자 마름병으로 인해 감자들이 죽어 나갔으며, 사람들도 지속된 대기근으로 100만 명에 달하는 많은 사람이 굶주림으로 고통을 받으며 죽어갔다.(미나가키 히데히로 지음, 서수지 옮김, 2020:46) 그런데 아일랜드 대기근으로 목숨을 걸고 신대륙으로 이주한 아일랜드인들이 북미지역에 감자를 가지고 가서 재배를 시작하여 식용으로 사용하였다. 미국인들도 신작물인 감자를 재배하고 양식으로 사용하였으며, 군대에서도 식용으로 하여 비상식량으로 비축할 정도였다.(래리 주커먼 지음, 박영준 옮김, 2000:114) 그리고 19세기 중반 이전까지 영국에서 빵 다음으로 중요했던 주식은 삶거나 구운 감자였을 정도로 대중들이 즐겨 먹는 음식이 되었다.(래리 주커먼 지음, 박영준 옮김, 2000:154~158) 1840년대 무렵에는 영국인들의 식생활에 정착하여 감자와 생선튀김(피시앤칩스)은 노동자들 식탁의 중심이 되었다.(최종태 외, 2020:16)

감자가 배에 실려 장거리 항해까지 가능해지면서 유럽의 배들은 기세등등하게 동방까지 찾아 들었다.(미나가키 히데히로 지음, 서수지 옮김, 2020:45) 중국에 감자가 명나라 말에 선교사에 의해 전해졌다고 하지만 명대(明代)의 기록에는 정확하게 나와 있지 않고, 청나라 문헌인 『송계현현지(松溪縣縣志)』에 ‘토두(土豆)’라고 기록이 되어 있다. 중국은 영토가 방대하여 전국으로 전파되는데 시간이 많이 걸렸으나 감자와 고구마는 옥수수와 마찬가지로 주식의 반열에 올랐다.(K.C. Chang 외 지음, 이시재 옮김, 2020:422) 중국의 경우 재배면적이 큰 지역순으로 보면 내몽골자치주 > 귀주성 > 감숙성 > 흑룡강성인데,(김정호 외, 2006:106) 귀주성은 고원지대에 위치하며, 내몽골자치주 · 감숙성 · 흑룡강성은 모두 북방지역에 해당한다. 일본은 17세기 네덜란드인에 의해 자바섬의 자카르타를 경유하여 감자가 나

사키에 전래되었는데 에도시대 중반부터 후기에 걸쳐 일본 각지에 재배되었다. 고구마가 서일본에서 주로 보급된 것과 달리 감자는 동일본을 중심으로 보급되었다.(아마모토 노리오 지음, 김효진 옮김, 2019:157)

우리나라의 경우에는 감자가 19세기에 함경도 등 북부지역에 들어와 재배가 시작된 것으로 보아 왔다. 이규경(李圭景, 1788~1856)의 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』에 의하면 북저(北藷)는 토감저(土甘藷)라고도 하는데 순조 24년(1824)과 25년(1825) 관북(關北)에서 처음으로 들어왔다고 한다. 명천부(明川府)의 관상을 보는 김아무개라는 사람이 경사(京師, 수도)에 놀러왔다가 감자를 가져왔다고 한다. 여기서 1824년과 1825년은 감자가 북계에 들어온 해가 아니라 김 아무개가 수도에 가져온 해이므로 그 해에 관북에서 수도인 한양에 들어왔다는 것으로 보아야 한다. 감자는 북계(北界)에 전해진 것으로 청나라의 인삼을 재배하는 사람들이 국경을 몰래 침입하여 산골짜기에 이것을 심어 먹었는데 그 사람들이 떠난 후 밭에 남아 있었다고도 한다. 잎은 순무와 같고 뿌리는 토란과 같아 무엇인지 알 수 없었으며, 그것을 옮겨 심어보니 매우 잘 번식하고, 청나라 상인에게 물어보니 북방감저(北方甘藷)라고 하며, 이것을 양식으로 삼는다고 하였다. 무산(茂山) 수령 이형재(李亨在)가 이 말을 듣고 감자를 소금과 바꾸어 구해서 전파시켰다는 것이다. 감자가 한양에 전래된지 12년도 되지 않았는데 양주·원주·철원 등 여러 곳에서 흉년에 감자를 심어서 굶주림을 면하였다고 한다. 특히 북관(北關) 경성부(鏡城府) 수성역에서 20리 떨어진 산골짜기 마을 50~60호에서는 오로지 감자를 재배하여 1년의 양식을 조달하였다고 한다.

다른 기록에 의하면 북계에 1824년보다 앞선 시기에 감자를 심었다고

볼 수 있는 자료가 있다. 신광수(申光洙, 1712~1775)가 평안도 일대의 풍속, 풍경, 민요 등을 담아 노래한 시 108수가 실린 『관서악부(關西樂府)』(신장섭, 2008:1)¹⁾의 97번째 시(신광섭, 2007:206)에

“소리없이 눈내리는 밤 추운 골방에
청동화로 빙 둘러 손님들이 앉았네
희고 질긴 강계국수(江界麵) 맛도 좋은데
은쟁반에 들고와서 끓는 덧국 권하네”
(사회과학원 민족고전연구소, 1985:231)

라고 강계 국수를 먹고 있는 모습을 묘사하고 있다. 북한에서는 국수를 평양냉면, 쟁반국수, 강냉이국수, 감자농마국수, 명태회국수, 콩깨국국수, 칼국수 등으로 나누고 있다.(지명희·김익천, 2008:249) 그중에서 강계 국수가 어떤 음식인지 분명하지 않으나 강계에서 생산하는 농산물은 옥수수, 감자, 메밀이었으므로 막국수나 냉면으로 보기도 한다.(신광수 저, 이은주 역해, 2018:304~305) 그러나 막국수나 냉면은 짙은 회색이나 검은색으로 흰 분 같이 길고 가느다란 국수라고 볼 수 없다. 그래서 북한에서는 이 시에 나오는 ‘희고 실같이 가늘고 긴 국수’는 감자 농마(녹말)가 아니면 밀가루일 것으로 보고 있다.(김내창, 2010:71) 그런데 밀국수는 밀을 많이 심는 남쪽지방인 충청도, 경상도, 전라도에서 흔히 만들어 먹었으며 대개

1) 이 작품은 신광수가 작고하기 전해인 1774년에 절친한 친구인 채제공(1720~1799)이 평양감사로 부임하게 되자 7언 절구체 108곡의 연작시를 지어 전별로 준 것이다.

칼국수를 하였다. 한편 양강도, 자강도, 함경북도 등 감자 산지에서는 감분(감자가루) 국수를 흔히 늘렸는데 감분국수는 국수 오리(가락)가 질긴 것이 으뜸이었다고 한다.(선희창, 1991:21) 강계 지방은 밀이 잘되지 않았던 지방이므로 신광수가 말하는 국수는 감자농마국수일 것이라 짐작하고 있다.²⁾ 따라서 북한학계는 우리나라에 감자 재배가 북부 국경 일대에서는 이미 18세기쯤부터 시작된 것으로 보고 있다.(김내창, 2010:71) 그렇다면 국경지방에서는 이미 18세기 말에 감자가 재배되었으며, 19세기 초에 들어서서 한양에 전해졌다고 볼 수 있는 것이다.

중국을 다녀와서 『종저방(種蓐方)』을 편찬한 서경창(徐慶昌)이 지었다고 하는 「감저경장설(甘蓐耕藏說)」(이성우, 1981:439~442)을 보면 신종민(申鍾敏)이라는 사람이 1830년 북관(北關) 6진의 경계에서 감자(甘蓐) 몇 개를 가져왔다는 기록이 있어서 북방전래설을 뒷받침하고 있다. 신종민이 북관 6진 경계에서 가져온 것은 고구마일 가능성이 없기 때문이다. 그리고 부기된 ‘북저경종설(北蓐耕種說)’에서는 김사승(金士升)이라는 사람이 이를 보배처럼 여기어 수년 동안 씨를 뿌려 시험적으로 경작하여 10년 사이에 중외 지역에 퍼트려, 먹고 효험을 본 이들이 많았으며, 고구마의 10배에 이르는 수확을 거두었다고 한다. 감자의 시험 재배 경위와 감자의 생성 등을 기록하고 있으나 대부분 재배법은 고구마와 거의 같고 월동 저장 온도가 고구마에 비해 낮다는 것, 그리고 만식조숙성이라는 점이 특기되어

2) 강계면은 북한에서 유명하여 평양에 인감자국수, 인감자떡, 인감자지짐 등을 주로 파는 ‘강계면옥’ 식당이 있다.(김양희, 2020, 『평양랭면, 멀리서 왔고 하면 안 되잖구나』, 폭스코너, 107쪽)

있는 등 농업기술에 대해 구체적으로 서술하고 있다.(김영진, 1982:109~110)
한편 서경창은 『종저방』에서 고구마에 대해 명칭과 파종 시기와 수량 등을 구체적으로 기술하고 있다.

조성묵(趙性默)이 지은 『원서방(圓薯方)』(1832)에는 파종 시기와 방법, 농사 시기와 방법, 수장 시기와 방법, 음식 조리 방법 및 총론(구황작물) 등으로 나누어 구체적으로 서술하고 있다. 우리 나라에 처음으로 감자가 들어온 곳이 북개시(北開市)의 영고탑(寧古塔, 지금의 흑룡강성 영안현)이었기 때문에 북감저(北甘藷)라고도 부른다고 하였다. 감자는 고구마 종류와는 차이점이 있으며, 중국 서남쪽이 원산지이며, 여기에서 서쪽과 북쪽으로 전파되었으며, 결국 동쪽으로 전해졌다고 한다. 고구마처럼 토양에 따른 수확량의 심한 차이가 없고, 토란처럼 많은 거름도 필요하지 않으니 농가에서 꼭 재배해야 할 작물이라고 하였다. 또한 감자는 남북 어디에서나 기후에 관계 없이 재배가 가능하며, 서북(西北) 사람들은 모래 밭에 많이 재배하고 있다고 하며 감자의 이로운이 헤아릴 수 없다고 극찬하였다. 그러나 평지의 비옥한 곳에 사는 사람은 그 이익됨을 알지 못하여 재배하지 않았다고 기록되어 있다.

한편 김창한(金昌漢)이 지은 『원저보(圓藷譜)』를 보면 순조 32년(1832)에 영국의 상선 로드 암허스트(Lord Amherst)호가 충남 해안에 약 1개월간 머물고 있었는데, 이 배에 타고 있었던 네덜란드 선교사 귀츨라프(Gützlaff)가 김창한의 아버지에게 씨감자를 주면서 그 재배법을 가르쳐 주었기에 감자를 재배하게 되었다고 한다.(Horace N. Allen, 1904:151) 『조선농회보(朝鮮農會報)』 1912년 7월호에 의하면 감자가 경성(京城)에는 1879년 선교사가 들여왔고, 1883년경에 재배가 시작되었다고 한다.(조선농회, 1912:1985) 이상

의 자료들을 검토해 보면 북방지역에는 18세기 말에 감자가 재배되어 식용으로 사용하기 시작하였으며, 19세기 초에 들어와 한양으로 가져와 여러 지방으로 전파되어 재배되고 식용으로 사용되었던 것으로 해석할 수 있다.

김동인이 1925년에 발표한 단편소설 「감자」를 보면 평양 시내 칠성문 밖에서 감자를 재배하였던 것으로 보아 일제강점기에 평안도에서 감자를 재배한 것을 알 수 있다. 이 소설에 나오는 감자가 고구마라는 의견이 있으나 소설 초판본(김동인, 1925)의 표지에 감자꽃이 그려져 있으며, 이 당시에 감자는 북부와 산간 지방을 중심으로, 고구마는 남부지방을 중심으로 한강 이남에서 재배되었다. 최남선이 백두산을 탐방한 기행문에 함경도 사람들은 귀리쌀과 함께 감자를 국수물에 넣고 눌러서 뽑은 감자국수를 많이 먹었다고 기술하고 있다.(최남선, 1926.08.23.:11) 그리고 안재홍이 1930년 8월 11일부터 9월 15일까지 『조선일보』에 연재한 「백두산등척기(白頭山登陟記)」(안재홍선집간행위원회, 1999: 327~328)를 보면 백두산 근처의 중국과 국경지방의 마을들은 귀밀과 감자 등 내한성이 강한 작물이 주식이고, 논농사는 없는 데가 많았다고 한다. 혜산진(惠山鎭)에서 산속으로 들어가니 6~7호가 집단으로 있는데 조와 감자 및 옥수수를 심었는데 메밀꽃과 감자꽃이 어울리어 남국에서는 이해하기 어려운 광경이라고 묘사하고 있다. 혜산진은 지금은 양강도 혜산시이지만 당시에는 함경도에 속해 있었다. 감자는 종식(種植)의 용이함과 기후에 무관한 관계로 불과 100년만에 전역에 보급되었으나 고구마는 온대 소산인 까닭으로 광복 직후에도 함북 및 함남 고산지대, 평안도 고산지대 등에는 전파되지 못한 모양이다.(손진태, 1948:157)

2. 북한의 ‘감자골’과 감자 음식

이상의 자료들에 의하면 중국 사람들이 조선의 북쪽 국경지방에 처음으로 감자를 심었다고 하므로 함경도 지역에서 처음으로 재배가 되었다고 볼 수 있다. 감자는 북부고산지대 화전농사에 가장 알맞은 발작물로 화전을 많이 가지고 있는 함경남북도와 강원도의 3개 도에서 감자를 가장 많이 심었다. 화전민들은 주로 조, 보리, 귀밀, 콩, 감자를 재배하였는데 그 가운데서 가장 많이 심은 것은 감자였다.(장국종 외, 2012:490) 남한과 북한이 공동으로 편찬한 『조선향토대백과』(한국 평화문제연구소, 조선 과학백과사전출판사 공동 편집, 2005) 사전을 보면 북한 지역에 감자골이라는 마을이 23곳, 감자골 개울이 1곳, 감자골 고개가 1곳, 감자바위가 1곳, 감자바위굴이 1곳, 감자밭고개가 1곳, 감자밭굴이 13곳, 감자밭덕이 2곳, 감자벼랑이 1곳, 감자봉이 1곳, 감자산이 2곳, 감자연구소가 1곳, 감자재가 1곳, 감자해자가 1곳 등으로 나타나고 있다.

감자골의 경우 강원도가 9곳, 함경남도가 6곳이며, 감자밭굴의 경우 강원도가 2곳, 함경남도가 4곳, 함경북도가 3곳으로 강원도와 함경도가 대부분이다. 감자구부리와 감자물 및 감자밭굴은 양강도에 있는데 행정구역을 개편하기 전에는 함경도에 해당한다.³⁾ 현재 양강도에는 대흥단

3) 1954년 함경남도와 함경북도 일부 지역을 분리하여 새로 도를 만들고, 압록강과 두만강을 끼고 있는 지역이라는 의미에서 양강도라는 이름을 붙였다. (한국 평화문제연구소, 조선 과학백과사전출판사 공동 편집, 2005, 『조선향토대백과』 16 양강도편, 평화문제연구소)

군 대흥단읍에 농업과학원 산하 감자연구소⁴⁾가 있다. 이 연구소는 북부 고원지대에서 재배하는 감자 품종을 개발하고 그 성장과 생육 과정 전반에 대한 과학연구사업을 수행한다고 한다. 또한 북부 고원지대에서 산출되는 감자를 원료로 하여 새로운 가공식품도 연구 개발하고 있다. 대흥단지역에 감자연구소가 세워진 것은 일제 강점기 항일투쟁을 할 때 식량이 떨어져서 군인들이 굶어 죽게 되었을 때 이 지역의 주민들이 언 감자를 내어주어 연명하게 되어 살아날 수 있게 되었다는 일화가 있으며, 대흥단군은 북한 최대의 감자 생산지이다.(김양희, 2020:107) 1990년대 중후반 가뭄과 홍수로 대기근을 맞이한 북한은 ‘고난의 행군’을 하면서 감자에 대한 관심이 매우 높아졌다. 1999년 북한의 신년 사설에서 “농업생산이 강성대국 건설의 천하지대본”이라고 역설하면서 감자 농사에서 혁명을 일으킬 것을 요구하였다. “먹는 문제를 풀자면 감자 농사에 큰 힘을 넣는 것이 중요하다”라거나, “감자는 흰 쌀과 같다”라고 강조하였다.(임상철, 2005:34~35) 북한은 2000년도에 농업성에 감자생산국을 설치하는 등 옥수수 일변도의 전작체제에서 벗어나 감자를 증산하는 정책을 이미 1998년부터 채택하고 있다.(이철현 외, 2002:69)

자강도⁵⁾ 장강군 성장리 소재지 서남쪽에 감자바위골에 있는 바위를

4) 1998년 3월 김정일이 ‘감자농사혁명’을 강조한 뒤 감자 농사의 본보기로 5월에 감자연구소를 설립하고, 감자 증산과 연구를 독려하였으며, 10월에 김정일이 직접 방문하여 북한을 “아시아의 ‘감자왕국’으로 만들어야 한다”고 하였다.(김양희, 2020, 『평양랭면, 멀리서 왔다고 하면 안 되잖구나』, 폭스콘너, 35쪽)

5) 1949년에 당시의 평안북도 일부 지역과 함경남도의 일부 지역을 통합하여

감자바위라고 하는데 감자처럼 생겼다고 하여 그렇게 부른다고 한다.(한국 평화문제연구소, 조선 과학백과사전출판사 공동 편집, 2005:627) 감자바위라는 명칭이 그래서 생긴 것이라고도 하고, 함경도에서 감자를 재배하는 화전지역에 바위가 많아서 감자바위라고도 한다. 남한에서는 강원도를 연상하는 단어가 감자바위인데 함경도와 환경이 비슷하였으므로 바위와 관련하여 붙여진 명칭이라고 하겠다.

북한에서는 감자밥을 먹는데 가마에 감자를 두고 익히다가 흰쌀을 넣고 짓는데 밥이 끓은 다음 밥주걱으로 감자를 일일이 부스러뜨려 포실포실하게 가루가 이는 것을 흰쌀밥과 섞어서 그릇에 담아낸다고 한다. 감자밥은 맛이 구수하며, 더운 김에 먹어야 제 맛이 나고, 소화가 잘 된다고 하며, 묵은 감자밥이 햇감자밥보다 더 달고 맛이 좋으며, 강원도와 함경도에서 주식으로 많이 먹었다고 한다.(한국 평화문제연구소, 조선 과학백과사전출판사 공동 편집, 2005:30)

1999년에 북한에서 출간된 『감자요리』라는 책에는 북한 주민들에게 감자요리를 보급하기 위해 다양한 감자요리들이 실려 있다. 처음에 감자의 영양가와 약효에 대해 언급하고, 감자요리 만드는 방법을 주식류, 부식류, 단음식과 음료 등으로 나누어 설명하고 있다. 감자밥을 비롯한 주식류 85가지, 감자맑은국을 비롯한 부식류 116가지, 감자농마강정을 비롯한 단음식 및 음료류 25가지 등 모두 220 가지의 감자로 만든 음식을

새로 도를 만들면서 이 지역의 중심지역인 자성군의 ‘자(慈)’와 강계군의 ‘강(江)’ 자를 따서 자강도라 하였다.

요리하는 방법을 재료와 함께 소개하고 있다.(장철구평양상업대학 조선료리강좌, 1999) 농마는 녹말을 뜻하는 것으로 양강도 사람들이 이 농마로 만든 국수를 자주 즐겨 먹는다고 한다. 언감자국수는 두만강 유역의 사람들이 밭에 일구던 감자를 겨울 동안 쪄 얼렸다가 으깨서 국수를 만들어 먹기 시작하면서 생긴 음식이라고 한다. 언감자국수를 먹기 위해선 백두산을 찾는 것도 방법이겠지만 꼭 량강도가 아니어도 평양의 강계면옥에 가면 맛볼 수 있다.⁶⁾ 감자뜨더국은 감자수제비를 이르는데 감자 전분을 밀가루와 계란으로 반죽해서 수제비처럼 반죽을 뜯어서 육수에 익혀 끓이는 음식이라고 한다.(장철구평양상업대학 조선료리강좌, 1999:73~74)

함경도지방에서는 특별히 감자 음식이 발전하였으며, 기본 주식물로 삼아왔다. 이곳 지방에서는 일찍부터 감자를 재배하여 왔으므로 감자알이 다른 지방에 비해 크고 맛도 좋았다. 감자로 밥, 국수, 지짐, 범벅, 전 등의 음식을 많이 만들어 식생활에 이용하였다. 감자 음식들 가운데 특색이 있는 것은 감자밥, 감자농마국수, 감자찰떡, 언감자떡, 감자장이다.(박승길·김지원, 2015:111)

감자밥은 감자에 보리쌀이나 땅콩을 약간 섞어 지었으며, 햇감자로 지은 밥은 상긋하고 향기로운 맛을 내며 소화가 잘 되었다고 한다. 양강도와 함경도 주민들은 5월 단오 때부터 감자밥을 주식으로 삼았었다고 한다. 감자농마국수는 누를 때 익히면 끊어지고 질기지 못하므로 메밀국

6) 강계면옥은 언감자국수, 언감자떡, 언감자지짐 등을 주로 파는 식당이다.
(김양희, 2020, 『평양랭면, 멀리서 왔다고 하면 안 되잖구나』, 푸스코너, 107쪽)

수보다 익는 시간을 짧게 하였다.(지명희·김익천, 2008:46) 국수오리는 메밀 국수나 밀국수 오리보다 소힘줄 처럼 몹시 질기고 오들오들 씹히는 것이 특징이다. 농마국수는 해산, 삼수, 갑산 일대에서도 만들었는데 재료와 누르는 방법에서는 함흥농마국수와 같으나 콩깨국을 국물로 한 것이 차이가 났다. 농마국수 가운데 국물에 마는 함흥농마국수가 가장 유명하였다 감자농마국수는 소고기, 돼지고기, 닭고기를 썼으며, 바다를 낚는 곳에서는 명태, 가자미, 홍어 등 물고기를 회로 만들어 쓰기도 하였는데 이를 회국수라고도 불렀다.(한국 평화문제연구소, 조선 과학백과사전출판사 공동 편집, 2005:71) 6.25 이후 실향민들이 이를 만들어 팔면서 이를 함흥냉면이라고 부른 것이다. 처음에는 녹말을 감자로 만들었는데 남한에서는 고구마가 구하기 쉬웠으므로 녹말을 고구마로 만들어 현재는 음식점에서 고구마로 녹말을 만들어 메밀과 섞어서 국수를 만들어 함흥냉면을 요리하고 있다. 하지만 함흥식 냉면의 핵심은 감자전분으로 만든 고무줄처럼 질긴 국수다.(주영하, 2023:110)

또한 감자로 찰떡, 떡, 언감자떡 등도 만들어 먹었다. 감자찰떡은 잘여문 감자를 골라서 껍질을 벗겨 가마에 찐 다음 식기 전에 절구에서 찰떡처럼 쳐서 만들었다.(장철구평양상업대학 조선료리강좌, 1999:54) 감자떡은 감자 농마가루를 찬물에 되게 반죽하여 새알만큼씩 빚어서 시루에 찌낸 후 찬물에 잠깐 담구었다가 꺼내어 참기름을 발라 만들었는데 감자떡은 질기면서도 젓가락으로 집기 어려울 정도로 매끄럽다. 언감자떡은 감자를 말려서 가루를 낸 다음 반죽하여 빚어서 콩 같은 것을 박아 시루에 찌낸 것이다. 식으면 맛이 적어지므로 따끈한 것을 즐겨 먹었다. 언감자떡은 질기면서도 젓가락으로 잡기 어려울 정도로 매끄럽기 때문에 함경도 지방

에서는 딸을 가진 노인들이 재치 있고 인품이 좋은 사위를 선택하는 방법으로 감자떡을 젓가락으로 떨어뜨리지 않고 집게 하였다는 옛말이 전해지고 있다.(한식재단, 2016:17) 북한에서의 감자 음식은 주식물로 쓰였을 뿐만 아니라 잔치나 제사를 비롯한 대사에도 많이 쓰였었다.(한국 평화문제연구소, 조선 과학백과사전출판사 공동 편집, 2005:72) 그러나 남한에서는 현재 감자로 만든 음식을 잔치나 제사를 지낼 때 사용하지 않는다.

3. 강원도의 ‘감자바우’와 감자 음식

『조선향토대백과』를 보면 북한지역 강원도의 지명 중에 감자골과 관련된 곳이 11곳이 있는데 감자밭이 있었거나 지금 재배하고 있다.(한국 평화문제연구소, 조선 과학백과사전출판사 공동 편집, 2005) 감자밭이 있었던 곳으로는 문천시 석전리, 법동군 금구리 외동, 세포시 세포리가 있다. 지금 감자를 재배하고 있는 곳으로는 문천시 심송리, 고성군 봉화리, 세포군 유연리, 세포군 후평리, 안변군 문수리, 이천군 신당리, 통천군 명고리, 회양군 현리 등이 있다.

강원도지방 사람들은 바다와 산을 낀 자연환경을 이용하여 의식주 생활을 영위해 왔는데 강원도 음식은 동해의 고기와 산간지대에서 생산되는 낱알과 산나물로 만든 음식들이 대부분이었다. 옛 기록들과 현지 조사자료에 의하면 강원도의 특색있는 음식이 50여 종에 달하였다.(한국 평화문제연구소, 조선 과학백과사전출판사 공동 편집, 2005:76) 북한의 강원도 지방은 다른 도에 비하여 자연경제적 조건이 불리한 것으로 하여 흰쌀보다는 감

자, 강냉이, 메밀, 도토리로 만든 음식과 산나물 음식이 많은 비중을 차지할 수 있었다.(지명희·김익천, 2008:65)

강원도에서는 감자, 강냉이, 메밀, 조, 차조 등이 잘 되었으므로 주민들의 주식도 감자밥, 강냉이밥, 조밥, 차조밥 등 잡곡밥이 기본을 이루었다. 떡으로는 찰떡, 감자송편, 차조 인절미, 기장 취떡, 강냉이 설기떡 등이 있었다.

감자송편은 감자를 갈아서 만든 떡 반죽에다 땅콩소를 넣고 빚어서 찐 떡으로 감자로 만들었지만 다른 지방의 흰쌀 송편과 같이 특식으로 사용되었다. 강원도의 송편은 손으로 째 쥐었다 놓은 모양과 비슷하였다.(김금훈, 2015:41) 감자경단은 하지가 지나 혼할 때 농가에서 간식으로 해서 먹던 음식이다. 통째로 찐 감자의 껍질을 벗겨서 뜨거울 때 절구에 찧거나 방망이로 으갠 다음 밤톨 크기로 동글동글하게 빚어 땅콩 고물이나 팔고물을 묻힌 것이다. 감자수제비는 감자 농마가루를 익반죽하여 장국에 뜬어 넣었는데, 주로 산간지대 주민들이 식량 보조식품으로 만들어 먹었다.(한국 평화문제연구소, 조선 과학백과사전출판사 공동 편집, 2005:76) 감자로 만든 음식들은 현재 남한의 강원도에서 비슷하게 하고 있는데 이는 함경도나 강원도 북부에서 남쪽으로 감자가 전해지면서 요리 방법도 함께 공유하였으며, 6.25 전쟁 이후 함경도민들이 강원도로 월남하면서 재배 방법이나 요리 방법이 그대로 공유되었기 때문이라고 할 수 있다.

남한지역의 강원도는 해발 600미터 이상 고랭지의 일교차로 감자를 재배하는 원산지 기후와 비슷한 환경조건을 가지고 있기 때문에 예로부터 ‘감자골’이라는 지명을 가진 마을이 많았고, 강원도 사람들을 ‘감자골 사람’, ‘감자바우’라고 부를 정도로 감자는 강원도민의 삶에 깊숙이 자리

잡아 왔다.(최종태 외, 2020:4) 따라서 강원도 사람을 ‘감자바우’라 부르는 것도, ‘감자골’이라는 마을 명칭도 낯설지 않다.

한글학회에서 편찬한 『한국 땅이름 큰사전(상)』을 보면 남한에 감자와 관련된 지명이 60여 곳이 있는데 이 중에 강원도에는 10곳이 있다. 영월군 영월읍 문산리 서북쪽에 감자골이 있는데 예전에 감자가 잘 되었다고 하며, 감자마을 또는 감자동이라 불렀다고 한다. 정선군 남면 문곡리에 감자나들이가 있는데 벌어실 마을 건너쪽에 마을이 있다. 양구군 방산면 천미리에 감자가 많이 나는 감жат골(감저곡)이 있으며, 춘성군 동면 감정리에도 감жат골이 있다. 영월군 하동면 예밀리와 정선군 동면 호촌리에는 감재 마을이 있다. 동해시 비천리에는 감자가 잘 되는 감재들(감저곡)이 있다. 인제군 상남면 김부리에는 감재밭골이 있는데 감자밭이 많다고 한다. 삼척시 도계면 신리에는 감жат골이 있는데 반장이 양지쪽에 있다.(한글학회, 1991:162) 감자와 관련된 마을의 명칭은 여러 가지로 불리고 있지만 이외에도 강원도에는 감자를 재배하는 곳이 많아서 강원도의 별칭이 감자바우로 불려지고 있다.

1961년 강원도 평창군에 고령지 시험장(이후 고령지농업연구소)이 설립되면서 우리나라 감자 농업은 성장의 계기를 마련하게 되었다.(최종태 외, 2020:25) 고령지농업연구소에서는 고령지(高嶺地) 작물의 신품종 육성, 고품질 다수확 생산기술, 친환경 농법 등 국내 고랭지(高冷地) 농업 관련 종합연구를 수행하고 있다. 또한 고령지에서 새롭게 적응할 수 있는 모든 작물의 품종 개량과 고부가가치의 새로운 작물을 개발하는데 중점을 두고 있다. 이를 바탕으로 다양한 방법으로 품질을 향상시키고 있으며, 수입대체품종의 개발 등 기후 변화에 강한 품종을 개발하고 있다.(최종태 외,

2020:31) 우리 나라의 감자재배 형태는 전통적으로 봄 재배, 여름 재배와 가을 재배였다. 그러나 80년대 중반 이후 시설을 활용한 내륙의 겨울 시설 재배와 제주도의 가을 재배 수확기가 연장되면서 연중 신선한 감자가 공급되고 있다. 전 국토에 걸쳐 감자 농사가 가능하지만 특히 서늘한 지역에서 잘 자란다. 해발 600미터 이상의 고랭지가 많고, 일교차가 큰 강원도는 감자 재배에 매우 적합한 기후이다. 더욱이 감자는 건조한 환경을 좋아해 산비탈을 개간한 땅에서도 용수 공급의 어려움 없이 충분히 재배할 수 있다.(박선주, 2014:50) 따라서 남한의 다른 지역에서 구황식물이었던 감자는 강원도에서는 주식으로 자리를 잡았었으며, 여러 가지 다양한 요리로 발전하였다. 감자조림, 감자전, 감자수제비 등 다양한 음식들도 함께 발전하게 되는데 투명하고 졸깃한 식감이 일품인 감자송편, 감자를 갈아서 가라앉힌 전분과 건더기로 만든 감자옹심이, 감자와 콩, 밤 등을 넣고 시루에 찐 감자몽생이, 울퉁불퉁 투박한 감자범벅은 소박한 맛을 담아낸 대표적인 강원도 감자 음식이라(최종태 외, 2020:4) 하겠다.

그러나 감자로 만든 서양요리의 영향으로 전통적인 감자요리와 혼합하여 가공식품과 퓨전 감자요리가 다양하게 개발되었다. 가공식품으로는 감자칩, 감자전분, 감자 후렌치후라이, 감자패티, 감자퍼프, 해쉬브라운, 다이스 감자, 디하이드로 프로즌 제품, 감자 건조제품, 감자통조림 등이 있다.(장병호 · 김현준, 2005:339~399) 그리고 다른 식품과 혼합하여 감자 덮밥, 감자 팬케익, 감자 완자탕, 감자꼬지 볶음, 감자 땅콩요리, 감자 핫도그, 감자 영양탕, 감자 볶음밥, 감자 전골, 감자 동태전, 감자 잡탕, 감자 설탕 초볶음, 감자 햄버거, 감자 샌드위치, 감자 조개탕, 감자 떡볶이 등 퓨전요리가 다양하게 개발되었다.(장병호 · 김현준, 2005:400~422) 그리고

감자는 알칼리성 식품의 하나로서 비타민 C의 함량이 풍부해서 성인병을 예방하는 건강식품으로 활용되고 있다.(조현목, 2008)

4. 나오며

우리는 『오주연문장전산고』를 통하여 감자가 1824년에 우리나라에 들어온 것으로 알고 있었으나, 사실은 그해에 감자가 한양에 전래된 것이며, 『관서악부』를 통하여 북계인 강계지방에는 이미 18세기 말에 감자가 국수로 활용되었다는 것을 알게 되었다. 감자는 18세기 말에 함경북도에 들어와 19세기 초부터 전국적으로 전파되어 조선 후기 구황식품으로 활용되었던 것이다. 그리고 1990년대 중후반 북한은 감자 덕분에 대기근을 극복할 수 있었으며, 남한에서는 감자를 활용하여 가공식품과 퓨전요리가 다양하게 발전하고 있다.

북한에서의 감자 음식은 주식물로 쓰였을 뿐만 아니라 잔치나 제사를 비롯한 대사에도 많이 쓰였으나 남한에서는 주식이 아니라 부식이나 간식으로 활용되었으며, 감자로 만든 음식을 잔치나 제사를 지낼 때 사용하지 않는다. 북한에서는 전통 감자요리가 다양하게 개발되었으나 남한에서는 감자를 활용하여 서양요리의 영향을 받아 가공식품과 다른 식품과 혼합하는 퓨전요리가 다양하게 발전하고 있다. 특히 요즈음에는 감자가 성인병을 예방하는 건강식품으로 인식되어 다양하게 개발되고 있다.

이와 같이 재배하기 쉽고, 생산량이 다른 작물에 비해 매우 뛰어나며

영양학적으로도 우수한 감자는 21세기 우주시대의 식량문제를 해결할 수 있는 작물로 인정받고 있다.⁷⁾ 2017년에는 미국 항공우주국과 국제 감자연구소의 공동 실험을 통하여 감자가 화성과 흡사한 환경에서도 잘 자란다는 것이 입증되었다. 이러한 장점 덕분에 식량자원으로서 감자는 ‘우주 식량’과 ‘미래 식량’으로 더욱 주목을 받고 있는 것이다.

7) 전수미, 2004, 『감자』, 김영사, 27쪽.

- 신광수, 『관서악부(關西樂府)』
- 이규경, 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』
- 서경창, 『감저경장설(甘藷耕藏說)』
- 조성목, 『원서방(圓薯方)』
- 김창한, 『원저보(圓藷譜)』
-
- 김금훈, 2015, 『사계절 민속음식』, 조선료리협회.
- 김내창, 2010, 『조선풍속사(이조편)』, 사회과학출판사.
- 김동인, 1925, 『감자』, 조선문단.
- 김양희, 2020, 『평양랭면, 멀리서 왔다고 하면 안 되잖구나』, 폭스코너.
- 김영진, 1982, 『농림수산 고문헌 비요』, 한국농촌경제연구원.
- 김정호 외, 2006, 『중국의 농업』, 오성출판사.
- 래리 주커먼 지음, 박영준 옮김, 2000, 『악마가 준 선물, 감자이야기』, 지호.
- 레이 태너힐 지음, 손경희 옮김, 2006, 『음식의 역사』, 우물이 있는 집.
- 미나가키 히데히로 지음, 서수지 옮김, 2020, 『세계사를 바꾼 13가지 식물』, 사람과 나무사이.
- 박선주, 2014, 『강원도 산간 지역의 땃거리, 옥수수, 감자, 메밀』, 국립민속박물관.
- 박승길 · 김지원, 2015, 『민속음식과 식생활』, 평양출판사.
- 사회과학원 민족고전연구소, 1985, 『조선고전문학선집』 7, 문예출판사.
- 선희창, 1991, 『조선의 민속』, 사회과학출판사.
- 손진태, 1948, 『감저전파고』, 『조선민족문화의 연구』, 을유문화사.
- 신광섭, 2007, 『관서악부로 본 관서의 역사와 문화』, 북스힐.
- 신광수 저, 이은주 역해, 2018, 『관서악부; 평양감사가 보낸 평양에서의 1년』, 아카넷.
- 신호철, 2009, 『귀츨라프 행진』, 양화진선교회.
- 안재홍선집간행위원회, 1999, 『민세안재홍선집』 5, 지식산업사.
- 야마모토 노리오 지음, 김효진 옮김, 2019, 『감자로 보는 세계사』, AK.

- 이성우, 1981, 『한국식경대전』, 향문사.
- 이영희 외, 2016, 『농업기술길잡이 감자』, 농촌진흥청.
- 이철현 외, 2002, 『새로운 한국식량산업정책의 방향』, 서울대학교출판부.
- 임상철, 2005, 『먹거리를 통해 본 북한 현실』, 통일부 통일교육원.
- 장국중 외, 2012, 『조선농업사(원사-근대편)』, 사회과학출판사.
- 장병호 · 김현준, 2005, 『감자백과-기원에서 이용까지』, 선진문화사.
- 장철구평양상업대학 조선료리강좌, 1999, 『감자료리』, 목란출판사.
- 전수미, 2004, 『감자』, 김영사.
- 조선농회, 1912, 『조선농회보』(1985년 영인본, 이문사).
- 조현목, 2008, 『감자가 내 몸을 살린다』, 한언.
- 주영하, 2023, 『분단 이전 북한 사람들은 무엇을 먹고 살았을까?』, 열린책들.
- 지명희 · 김익천, 2008, 『우리 민족료리』, 근로단체출판사.
- 최남선, 「백두산근참(20)」, 『동아일보』 1926년 8월 23일자.
- 최종태 외, 2020, 『감자이야기』, 강원도농업기술원.
- 한국 평화문제연구소, 조선 과학백과사전출판사 공동 편집, 2005, 『조선향토대백과』 7, 자강도편, 평화문제연구소.
- 한국 평화문제연구소, 조선 과학백과사전출판사 공동 편집, 2005, 『조선향토대백과』 11, 강원도편, 평화문제연구소.
- 한국 평화문제연구소, 조선 과학백과사전출판사 공동 편집, 2005, 『조선향토대백과』 16, 량강도편, 평화문제연구소.
- 한국 평화문제연구소, 조선 과학백과사전출판사 공동 편집, 2005, 『조선향토대백과』 18, 민속편, 평화문제연구소.
- 한국 평화문제연구소, 조선 과학백과사전출판사 공동 편집, 2005, 『조선향토대백과』 19, 색인편, 평화문제연구소.
- 한글학회, 1991, 『한국 땅이름 큰사전(상)』, 한글학회.
- 한식재단, 2016, 『그리움의 맛, 북한전통음식 두 번째』, 한국외식정보.
- Horace N. Allen, 1904, 『Korea, Fact and Fancy』, A Chronological Index.
- K .C. Chang 외 지음, 이시재 옮김, 2020, 『중국음식문화사』, 일조각.

제1장

강원도의 인문환경과 감자

정호섭

고려대학교 한국사학과 교수

1. 강원도의 인문환경

강원도라는 이름은 조선시대 주요 지역이었던 강릉과 원주의 앞글자를 따서 만들어진 것이다. 현재는 강원특별자치도로 불리고 있다. 2023년 6월 11일 강원도에 특별자치도제가 시행되었으며, 이름도 강원특별자치도로 변경되었다. 이후 강원도의 공식 약칭 역시 강원특별자치도 설치 등에 관한 특별법 제2조에 따라 강원자치도로 정해졌으며, 강원특별자치도로 변경됨으로써 강원도는 북한의 강원도와 이름이 달라지게 되었다.

강원도는 서울특별시·인천광역시 및 경기도와 같이 한반도 중부에 위치하고 있으며, 그중에서도 동쪽 지방에 위치해 있다. 인구는 2024년 기준 152만 1,877명이다.(행정안전부(KOSIS), 2024) 예로부터 태백산맥을 기준으로 동쪽을 영동, 서쪽을 영서라 불려왔으며, 이들 지역은 기후는 물론 문화적인 특색도 다르게 나타나고 있다.(강원도사편찬위원회, 2010:37) 한반도의 등줄기인 태백산맥이 남북을 지나고, 주변에 크고 작은 산들이 존재하는 산지의 고장이다. 백두대간이 도의 동쪽을 남북으로 살짝 기울어져 지나가며, 이 백두대간을 넘는 고개 중 하나인 대관령을 기준으로 동쪽을 영동, 서쪽을 영서라고 일컫는다. 고성, 속초, 양양, 강릉, 동해, 삼척, 태백이 영동 지방에 해당되며, 철원, 화천, 양구, 인제, 춘천, 홍천, 횡성, 원주, 평창, 영월, 정선이 영서 지방에 해당한다. 한편 문화나 풍속 등을 기준으로 삼을 경우에는 영월, 평창, 정선은 영동 지방으로 분류하기

도 한다. 영동지방과 영서지방은 진부령(529m) · 미시령(826m) · 구룡령(1,013m), 대관령(832m) 등의 고개를 통해 서로 연결된다.(한국민족문화대백과사전-강원특별자치도)

강원도의 전체적인 모양은 북서~남동 방향으로 누운 평행사변형이며 동서 간 길이가 150km, 남북 간 길이가 243km로 남북이 더 긴 특징을 갖고 있다. 동쪽으로 212.3km에 달하는 길고 비교적 단조로운 해안선을 따라 동해와 접해 있고, 남쪽으로 소백산맥을 경계로 경상북도와 접하고, 남서쪽으로 충청북도와, 서쪽으로 경기도와 북서쪽으로 황해도와 접하고 있다.(강원도사편찬위원회, 2010:37)

강원도의 지리적 범위를 구체적으로 살펴보자면 북쪽으로는 마식령산맥, 남쪽으로는 소백산맥, 서쪽으로는 홍천강과 섬강을 경계로 하였다. 이러한 강원 사회의 범위는 고려시대에 이루어진 것으로 오늘날은 휴전선에 의하여 분단 상태로 남아있다. 강원도는 지형상으로 해발고도 500m 이상 되는 곳이 대부분을 차지하고, 이러한 고지대가 남북으로 동쪽에 치우쳐 있다. 곧 철령, 금강산, 설악산, 오대산, 태백산 등을 잇는 태백산맥이 남북으로 길게 뻗어 있으며, 태백산맥의 금강산에서 광주산맥이, 오대산에서 차령산맥이, 태백산에서 소백산맥이 분지하여 주요 하천이 산맥과 산맥 사이를 흐르게 된다. 임진강, 한탄강, 소양강, 홍천강, 남한강 등의 강들이 태백산맥에서 발원하여 서해로 흘러가고 있다.(육한석, 1997:36)

강원도는 태백산맥을 중심으로 한 동쪽의 좁고 긴 해안 평야상에, 서쪽으로는 높은 산지와 주요 하천지류에 의한 여러 개의 유역 분지상에 이루어져 있다. 아울러 강원도는 동해안을 따라 관북지방과 영남지방으

로부터, 내륙의 하천지류에 의하여 기호지방과 관서지방으로부터 문화를 흡수하거나 전달하기에 용이한 지리적인 이점을 갖추고 있다. 더욱 넓은 지리적 범위에서 강원도를 확인하자면, 환동해상에 위치해 러시아, 일본과 교류하기에 용이한 지역이기도 하다. 해안지역 같은 경우 동해안 난류의 영향을 받아 온난·습윤하며, 한강수계의 내륙지역은 연교차가 심하며 고산 지역은 냉량·습윤하여 기후조건이 전체적으로 다양하다. 하지만 유역분지라는 지형적 조건은 과거 교통수단으로는 소통이 원활하지 못해 안정적이고 고립·자족적인 생활을 영위하기에 알맞았다. 정리하자면 강원도는 관북, 관서, 영남, 기호지방으로부터 여러 문화를



<그림 1> 여지도의 강원도



<그림 2> **대동여지도의 강원도**

받아들이면서도 그것을 흡수·소화하여 자신의 것으로 만들어 다양한 문화를 성립시킬 수 있는 지리적 기능을 갖추고 있었던 것이다.(옥한석, 1997:36~37)

그렇기에 강원도는 우리 역사에서 일찍부터 다양한 문화가 형성되었던 곳이다. 선사시대부터 인류가 존재했던 흔적들이 확인되고 있다. 양구 상무룡리 유적·춘천 교동 유적·양양 오산리 등 구·신석기 유적들이 강원도 내에서 확인된다. 이후 강원도는 고대국가로서 고구려와 신라



<그림 3> 조선지도의 강원도

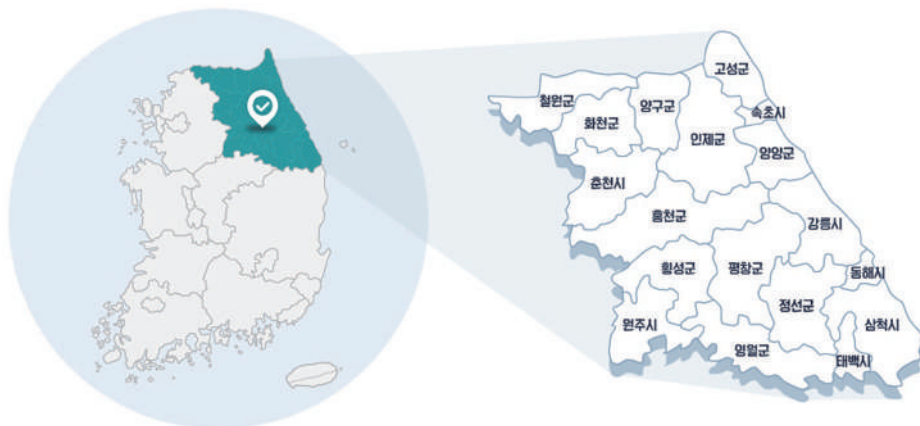
가 차례대로 이곳을 차지했다. 『신증동국여지승람』에 따르면 강원도는 본래 예맥의 땅으로 그 후 고구려, 신라 순으로 그 땅을 소유하였다고 한다.(『신증동국여지승람』 강원도) 중세 이후에도 강원도는 한국사 전개 과정에서 일정한 영향력을 행사했다. 신라말에는 후고구려의 궁예가 이곳을 기반으로 태봉을 세웠다. 고려시대에는 원주 원씨, 철원 최씨 등이 고려 왕실과 긴밀한 관계를 유지했으며, 조선시대에는 영남의 남인과 호서의 노론, 그리고 근기의 기호사림 등 다양한 사림 문화가 자리잡았다.(국민대학교 국사학과, 2005:21~22)

강원도 일대가 고대에 신라로 편입된 이후 영동은 현재의 강릉을 중

심으로 명주(하슬라주), 영서는 현재의 춘천을 중심으로 삭주(우수주)라는 행정단위로 편제되었다.『삼국사기』잡지4 지리지 신라 이후 고려시대에 들어와 영동은 성종 14년(995)에 삭방도, 명종 8년(1178) 연해명주도, 원종 4년(1263) 강릉도 등으로 불렸고, 영서는 명종 8년(1178) 춘주도, 원종 4년(1263)에 교주도라고 하였다. 이후 공양왕 원년(1389)에 영동과 영서를 합쳐서 교주강릉도라 하였다가, 조선 태조 4년(1395)에 이르러 비로소 강원도라 일컫게 하였다.『세종실록』, 지리지 강원도)

이후 조선시대에는 강원도의 명칭이 강릉과 원주의 행정구역 강등 여부에 따라 원양도(현종 7년, 1666), 강춘도(영조 5년, 1729), 원춘도(정조 6년, 1782) 등으로 불리웠다. 정조 15년(1791) 강원도로 복원된 후 고종 32년(1895) 춘천부와 강릉부로 분리되었다가 이듬해인 고종 33년(1896) 다시 강원도로 통합되었다. 한편 1395년 강원도가 생긴 이후 1895년까지 500년간 강원도를 관할하는 강원감영은 원주에 있었다. 하지만 1896년 춘천부와 강릉부를 통합하여 다시 강원도를 설치할 때 강원도의 수부는 춘천으로 결정되었고, 이후 지금까지 약 100여 년간 춘천이 강원도의 수부로서의 역할을 다하고 있다.(원영환, 1997:57~58)

한국전쟁 이후 1955년 강릉읍과 원주읍이 각각 시로 승격되었으며, 1963년에는 속초읍이 시로 승격되었고, 김화군이 철원군에 통합되었다. 1980년 북평 산업기지 건설에 따라 명주군 묵호읍과 삼척군 북평읍이 통합되어 동해시가 탄생되었고, 1981년 삼척군 장성읍과 황지읍이 통합되어 전국 최초의 광산도시인 태백시가 만들어졌다. 1986년에는 삼척군 삼척읍이 삼척시로 승격되었고, 1995년에 실시된 시·군 통합에 따라 강원도 내 4개 시·군 즉, 춘천시와 춘천군이 춘천시로, 원주시와 원주군이



<그림 4> 강원도 소개 - 강원 현황

원주시로, 강릉시와 명주군이 강릉시로, 삼척시와 삼척군이 삼척시로 각각 통합되었다. 현재 강원도의 행정구역은 7개시(춘천·원주·동해·강릉·속초·태백·삼척시), 11개군(홍천·횡성·영월·평창·정선·철원·화천·양구·인제·고성·양양군)으로 이루어져 있다.(강원도사편찬위원회, 2010:47)

도내의 자연마을은 시에 2,215개, 군에 3,947개 등 6,162개에 이른다. 이들은 24개의 읍과 89개의 면 소재지를 핵으로 한 소규모의 생활권을 형성하고 있다. 이들 읍·면의 중심권은 다시 7개 시와 11개 군 중심지와 결합해 유통구조를 중심으로 춘천·원주·강릉의 3개 지방도시권으로 통합된다. 춘천권은 철원·화천·양구·인제·홍천지역이 포함되고, 원주권은 횡성·평창·영월지역, 그리고 강릉권은 속초·고성·양양·정선·삼척·동해지역이 포함된다.

강원도라는 이름에서 알 수 있듯이 강원도의 대표적인 도시로 강릉과

원주가 있다. 영동 지방의 대표적인 도시인 강릉의 본래 지명은 하서량 또는 하슬라로 고구려의 땅이었다가, 이후 신라로 편입된 곳이다. 강릉 지역의 중요성은 신라대부터 확인할 수 있는데, 선덕왕(632~647)대 작은 서울을 의미하는 소경이 세워지기도 했으며, 이후에는 하슬라주 또는 명주라는 이름으로 신라 9주의 하나를 담당하였다.(『삼국사기』 잡지4, 지리2, 신라 명주) 고려대에는 태조 19년(936) 동원경이라 불렀다가, 성종 2년(983) 하서부로 고쳤고, 성종 5년(986)에는 명주도독부로 편제하였다. 이후 충렬왕 34년(1308) 다시 강릉의 이름으로 고친 뒤 공양왕 원년(1389) 대도호부로 승격해 조선까지 이어졌다.(『신증동국여지승람』, 강원도 강릉대도호부) 대한민국 정부 수립 이후인 1955년에 강릉읍, 성덕면, 경포면을 합하여 강릉시로 승격함과 동시에 강릉군을 명주군으로 개칭 분리하였다가, 1995년 1월 1일 강릉시, 명주군을 통합하여 현재에 이르고 있다.(강원도사편찬위원회, 2010:48) 인구는 약 20만으로 원주·춘천 다음으로 인구가 많은 지역이며, 강원도의 3대 도시 역할을 담당하고 있다.(행정안전부(KOSIS), 2024)

강릉은 예로부터 대관령을 통해 영동지방으로 들어오는 관문이었다. 그렇기에 영동지방의 중심지적 지위를 고수해 왔으며, 교통의 중심지로 발달하였다. 남대천 하류 유역에 자리 잡은 강릉시는 기후가 온난하고 농산물·수산물·임산물 등이 골고루 풍족해 영동지방에서도 살기 좋은 고장으로 꼽혀 왔다. 1975년 영동 고속국도가 개통됨에 따라 수도권 관광객이 급증하여 이후 관광 도시로 성장하게 되었다.(강원도사편찬위원회, 2010:44) 대관령일대를 중심으로 관광특구가 지정되어 있고, 풍족한 산림 자원을 바탕으로 자연휴양림과 펜션단지가 조성되어 있다. 해안선을 따라서 발달한 많은 해수욕장과 석호, 온천 등 이 지역에서만 볼 수 있는

특화된 자연 경관이 있어 해마다 이 지역을 찾는 관광객 수가 증가하고 있다.(강원도사편찬위원회, 2010:562)

한편 강릉과 관련된 문화로는 강릉단오제를 꼽을 수 있다. 강릉단오제는 강릉에서 매년 음력 5월 단오날에 거행하는 향토제사이다. 대관령 사신과 대관령국사성황신을 제사하는 제사로 대관령의 험준한 행로의 안전과 생업의 풍요, 그리고 마을의 태평을 기원하는 제의이자 축제로, 현존하는 향토신제 중 그 규모가 가장 크다. 단오제는 음력 3월 20일 신주를 빛는 것으로부터 시작하여 5월 6일 소제(燒祭)를 하고 신을 봉송하는 데까지 오십일간에 걸친 대대적인 행사로 이어진다. 본격적인 제의는 음력 5월 1일부터 시작되는데, 단오굿과 관노가면극을 중심으로 그네·씨름·줄다리기·윷놀이·궁도 등 각종 민속놀이와 기념행사가 벌어진다.(국립문화재연구소, 1999:11)

강릉에는 앞서 언급했듯 평창군과 연결된 고갯길인 대관령이 존재한다. 대관령은 높이 800m에 달하는 험준한 길이었기 때문에 과거 이 고개를 넘는다는 것은 힘들었을 것이다. 따라서 산행의 안전을 비는 대관령 서낭을 모시게 되고 그 가호를 받기 위함이 강릉단오제가 대관령서낭을 제사하게 된 까닭 중 하나일 것이다.(국립문화재연구소, 1999:8)

단오의 기원에 대한 설은 크게 두 가지로 나뉘고 있다. 첫번째는 대관령을 신성하게 여기는 신앙이 존재했는데, 후삼국시기인 936년에 왕순식이 후백제의 신검을 토벌하러 갈 때 대관령에서 제사 지낸 것에서 유래했다는 것이다.(『고려사』, 열전5, 제신 왕순식) 이후 대관령 제사가 지속되었고, 변화를 거쳐 국가성화제로 발전, 강릉 단오제가 시작되었다는 것이다.(임동권, 1966:14) 이에 반해 고대 예의 제천의례인 무천에서 시작되었다

는 의견도 등장하였다. 『삼국지』 동이전에 따르면 동예 사람들은 매년 10월 하늘에 제사를 지내는데, 이때 주야로 음주가무를 즐기고, 호랑이를 신으로 삼아 제사지냈다고 하였다.(『삼국지』 위서, 오환선비동이전 예) 이에 단오제는 고대 예 이래 생활해 온 관행이 풍습과 된 것이라며 풍속의 맥은 10월 무천 의식에서 시작되었다는 설이 일찍이 제기되었다.(김선희·김수남, 1987:110~111) 위와 같은 학설들로 인해 강릉단오제의 인류구전 및 무형유산 등록 당시에는 두 가지 설을 모두 수용하는 모습을 보였다.(강릉시·강릉문화원, 2006:211)

원주는 본래 고구려의 평원군으로, 신라에 편입된 이후 복원소경이 설치되었다고 한다. 고려 태조 23년 처음으로 원주란 이름이 사용되었고, 고종 46년 일신현으로 강등되었다가, 원종 원년에 복구되었으며, 조선시대에도 원주목으로서 기능했다.(『신증동국여지승람』, 강원도 원주목) 원주 시내를 제천과 육로로 연결되며, 원주 서쪽의 부론면 지역은 남한강을 통해 충주와 한강 하류역을 이어주는 수운 교통의 요충지이다.(성정용·양시은, 2021:213) 전통적으로 원주는 이 두 지역을 중심으로 발달했다. 남한강·섬강과 인접한 법천리 유적에는 3~5세기에 걸쳐 백제가 영유한 흔적, 6세기 중엽에서 7세기 초에 신라가 점거한 흔적이 드러났다.(국립중앙박물관, 2002:203~210) 법천리 유적 북쪽에 위치한 건동리 유적에서는 고구려계 토기가 확인되어 이 지역에 고구려의 영향력 또한 확인할 수 있었다.(예맥문화재연구원, 2008) 한편 통일신라시기에 들어서 원주의 중심지에 변화가 감지된다. 현재의 시가지 원주천 부근에 위치한 학성동유적과 반곡동 고분군에서는 신라 통일 이전의 유물이 거의 확인되지 않고, 통일 이후 신라 유적들이 발견되었다. 원주 시내 지역에서 확인되는 유적들을

통해 통일 이후 에 현재의 원주 시가지에 도시가 형성되었음을 알 수 있다.(이재환, 2012:312~313)

원주는 현재(2024년) 약 인구 361,923명으로,(행정안전부(KOSIS), 2024) 강원도 최대 도시이다. 원주는 조선시대에 강원도 관찰사가 직무를 보던 관청인 강원감영이 자리할 정도로 강원도를 대표하는 지역으로 일찍부터 중심지로서 상업, 서비스업 및 공업이 발달해 왔다.(강원도사편찬위원회, 2010) 기업도시와 혁신도시가 입주했으며, 앞으로 중부내륙지방의 중추도시로 발전할 전망이다.

원주는 교통의 요지에 있어 일찍부터 발전하였다. 즉, 강릉·춘천과 충청북도 충주·제천 및 경기도 여주 등지와 통하는 국도망의 중심에 있어 1942년 중앙선 철도의 개통으로 더욱 발전이 촉진되었다. 대표적인 원주관내 도로망은 영동고속도로와 중앙고속도로 등 2개, 일반국도 3개 노선, 지방도 8개 노선, 등이 있다.(한국민족문화대백과사전-원주시) 중앙선 철도가 원주 시내를 지나고 있으며, 2017년 경강선의 개통과 함께 ktx가 운영된다. 원주시 내부에는 원주역·서원주역·만종역 총 3곳의 ktx 정차역이 존재하는데, 이는 창원시와 함께 서울 다음으로 고속철도가 많이 정차하는 것이라고 할 수 있다. 판부면 금대리에는 차령산맥을 넘어가는 루프식 터널이 있다. 공항 또한 입지하고 있어 강원 중부 내륙지방 항공 교통의 중심 역할도 수행하고 있다. 이러한 교통 여건으로 원주시는 강원도 남서부의 관문의 구실을 하고 있다고 할 수 있다.(한국민족문화대백과사전-원주시) 현재 기업도시와 혁신도시가 입주했으며, 앞으로 중부내륙지방의 중추도시로 발전할 수 있을 전망이다.

강원도 영서 지방에 위치한 춘천은 본래 신라의 선덕왕 6년(637) 우수

주로 삼아졌다가, 문무왕 13년(673)에는 수약주를 설치하였다고 전한다. 이후 신라의 9주 중 하나로 기능했으며, 경덕왕대 삭주로 고쳐졌다.(『삼국사기』 잡지4, 지리2, 신라) 고려에 들어와서 태조 23년 춘주로 개칭되었고, 성종 14년에는 단련사하여 안변부에 예속시켰다. 신종 6년 길이 험난해 고을 사람이 최충헌에게 뇌물을 주고 높여 안양도호부로 하였다가, 조선 태종 13년 군으로 바꾸고, 태종 15년 도호부로 승격되었다.(『신증동국여지승람』, 강원도 춘천도호부) 앞서 언급했듯 현재 강원특별자치도청의 소재지로 1896년 강원도의 수부가 춘천으로 결정된 후 현재 강원도의 수부 역할을 담당하고 있다.

춘천지방은 동쪽으로 대륙산, 서쪽으로 화악산, 서남쪽으로 삼악산, 남쪽으로 진병산, 북쪽으로 청평산과 용화산 등으로 둘러싸인 분지로, 소양강과 화천강이 분지의 한가운데서 합류하여 북한강의 큰 물줄기를 이루고 유유히 흘러간다. 춘천분지의 한가운데에는 봉의산이 솟아 있고, 그것을 중심으로 동서남북에는 넓고 좁은 들이 형성되었다. 산과 들이 조화를 이루어 인간이 생활하기에 적합한 곳임을 알 수 있다. 춘천이 사람이 살기에 좋은 곳이라는 것은 예로부터 기록되어 있는데 조선 후기 이중환(1690~1752)은 『택리지』에서 우리나라에서 살기 좋은 곳으로 춘천을 꼽으면서, 산과 강이 어우러지며, 강을 통해 물류 유통이 편리해 부유한 자들이 많고 인구가 많은 곳으로 춘천을 서술했다.(이중환, 『택리지』)

현재 춘천의 인구는 286,226명으로,(행정안전부(KOSIS), 2024) 강원도에서 원주시 다음으로 많은 인구를 보유하고 있다. 춘천은 산지가 넓게 차지하고 있는 총면적의 90% 이상을 산지가 차지하여 농경지가 적다. 대체로 3차 산업인 서비스업종이 많은 비중을 차지하고 있다. 춘천 · 의암 · 소양

강의 3개 수력발전소가 있고, 풍부한 공업용수 등으로 1968년부터 춘천 공업단지가 조성되었다. 특히 1973년에 지방공업 장려지구로 지정되었다. 도로 교통은 춘천~대구를 연결하는 중앙고속국도가 개통되었으며, 2009년에는 서울춘천고속도로가 개통되어 수도권과도 곧바로 연결된다. 2017년 6월에는 양양군까지 고속도로가 개통되어 서울양양고속도로 전 구간이 개통되었다. 춘천시 내를 중심으로 서울·춘천·양구의 46번 국도를 비롯하여 철원·춘천·원주의 5번 국도 등이 방사상으로 연결되고, 용산~화천을 잇는 407번 지방도가 개설되어 있어 교통의 요충지를 형성하고 있다.(한국민족문화대백과사전-춘천시)

그 밖의 주요시군을 살펴보면 속초시는 동해안의 큰 어항으로서 설악산을 끼고 있어 관광 기능을 겸한 수산업 도시이다. 해오름의 고장 양양군은 한때 국내 최대 철광산으로 각광받던 양양 철광산이 있던 곳으로, 폐광된 후 최근에는 관광지역으로 탈바꿈하고 있다. 영동지방 최북단인 고성군은 화진포, 통일전망대, 우리나라 최초의 스키장인 알프스 리조트 등의 관광자원으로 유명하다. 동해시와 삼척시 그리고 태백시는 영동 남부지방에 속한다. 동해시와 삼척시는 태백산맥이 해안 가까이에 다가서 있어 경지율이 매우 낮은 대신 공업이 비교적 발달하였다. 동해시는 과거 명주군의 묵호읍과 삼척군의 북평읍이 합쳐져서 시가 된 도시로 묵호항은 동해안의 큰 어항이다. 동해시는 일찍이 대규모의 시멘트 공장 및 금속·기계·화학·식품 등의 공장들이 들어선 공업 도시였다. 삼척시는 광복 이전부터 남한에서 유일하게 시멘트 공장이 들어선 곳으로 정라항을 중심으로 어유·어분·통조림 등의 수산 가공업이 발달했으며 최근에는 LNG기지 건설과 방재산업육성 등으로 새로운 활력을 모색 중이

다. 태백시는 국내 최대의 탄광도시였던 곳이나 석탄산업합리화정책으로 대부분의 탄광이 문을 닫고 말았다. 최근에는 서늘한 기후를 이용하여 관광, 스포츠, 레저 도시로의 변화를 모색하고 있다.(강원도사편찬위원회, 2010:44) 화천군은 대표적인 군사도시이다. 이곳에 입지한 화천 수력발전소는 우리나라의 유일한 수로식 발전소로 수복 후 남한의 전력 생산에서 상당한 비중을 차지하였다. 최근에는 ‘산천어 축제’가 전국 제일의 겨울 축제로 발돋움하여 많은 관광 수입을 올리고 있다. 철원 역시 수도권과의 교통이 편리한 지역으로 관광산업이 발달했고 아울러 군사적 기능도 강한 지역이지만, 용암대지를 이용한 강원도 최대의 평야지역으로 쌀 생산이 많은 지역이다. 인제·양구·홍천군은 험준한 산지에 자리 잡은 지역으로 배추·무 등의 고랭지농업이 발달했다. 이들 지역은 대체로 교통이 불편하고, 접경지역에 위치한 관계로 군부대가 많아 군사도시의 이미지를 가지고 있다.(강원도사편찬위원회, 2010:45~46)

강원도의 영서 지방은 대표적으로 원주·횡성·영월·정선·평창이 존재하는 곳으로 남부 지방 같은 경우 남한강 유역에 속해 있다는 것이 특징이다. 태백산 공업지역의 핵심이었던 영월과 정선은 ‘석탄산업합리화’ 조치 이후 지역 경제가 침체에 놓였으나 폐광지역을 되살리기 위해 2003년 3월 강원랜드 카지노를 설립하였으며 하이원 스키장과 연계하여 많은 관광객을 유치하고 있다. 평창군은 강원도의 남부 산악지대에 위치하고 있으며, 동쪽은 정선군과 강릉시, 서쪽은 횡성군, 남쪽은 영월군, 북쪽은 홍천군 등 5개 시·군과 경계를 이루고 있다. 평창군의 광역교통 체계는 영동고속도로가 군의 북부를 동서로 관통하며, 여러 국도가 있어 거점 간 교통은 편리한 편이나 산간지역이기 때문에 지역 내 교통은 불

편한 곳이 많다. 1945년 이전의 이 지역은 화전농업지역으로 자급적 주곡농업 위주였으나, 이후 화전정리와 산간개발이 진행되었고 1960년에 고랭지농업시험장이 개설되면서 상품성이 높은 농업 위주로 바뀌었다. 주요 농산물로는 쌀·옥수수·감자·고랭지채소 등 있다. 고랭지농업은 초기에는 서늘한 여름기후를 이용해 재배한 후 8·9월에 출하하는 얼갈이 무와 여름배추가 주요생산품이었으나, 이후 양배추·샐러리·당근·파슬리·결구배추 등이 재배에 성공하여 현재는 다양한 농산품이 시장에 공급되고 있다. 평창은 현재 영동고속도로가 군의 북부를 동서로 관통한다. 상업 활동은 상당부분이 해당 영동고속도로의 개통으로 강릉과 연계되어 활기를 띠고 있다.(강원도사편찬위원회, 2010:565~566) 더불어 4계절 휴양지로서 관광업도 발달하고 있다.(강원도사편찬위원회, 2010:46)

2. 강원도와 감자

강원도의 산업은 과거에는 임업, 수산가공업 등의 1차산업과 광업으로 대표되는 2차산업이 주종을 이루었다. 태백·삼척·강릉·정선·영월에 걸친 태백산 지역은 석탄 및 석회석이 풍부한 남한 제일의 광업 지역으로 발전하여 광업 종사자 수와 광산물 생산량에 있어 전국의 절반 이상을 차지해 왔다. 하지만 시간에 따른 채탄 비용 상승과 석탄 수요의 감소로 채탄 여건이 악화됨에 따라 정부에 의해 ‘석탄산업 합리화정책’이 시행되면서 많은 탄광이 문을 닫게 되었다. 현재 이들 지역은 관광·레저·스포츠 등의 3차산업을 육성하여 지역을 회생시키고자 노력하고

있다. 정선에는 국내 유일의 내국인 출입 카지노인 강원랜드가 입지하고 있다.(강원도사편찬위원회, 2010:40)

강원도의 산간 지역은 눈이 많이 오지만 동해안 지역은 그래도 난류의 영향으로 따뜻한 편이며, 바다를 접하고 있는 특성상 어업이 발달했다. 특히 동해안 지역은 눈앞은 바다요, 등 뒤는 산악 지대인 곳도 많기에 어촌과 산촌 등 같은 농촌 지역이라도 기반 문화 차이가 꽤 있는 편이다. 큰 하천이 잘 없어 배후습지 발달이 미약해 논농사보다는 밭농사가 주를 이룬다. 대부분이 산악지대로 이뤄져 전체면적에 대한 농경지의 비율이 10%로서 남한의 도 가운데에서 가장 낮다. 경지면적 중 논은 583.23km², 밭이 1,401.99km²로 논보다는 밭의 비중이 높다. 밭농사가 우세해 주요 농산물은 옥수수와 조를 비롯한 잡곡류와 두류, 그리고 감자·채소·홉(hop) 등이다. 그 밖에 특용작물인 잎담배·대마·약초·인삼 등이 생산된다. 산간지대에서 주로 재배되는 밭작물 중에서는 콩, 옥수수, 감자가 대중을 이룬다.(한국민족문화대백과사전-강원특별자치도)

강원도는 지형상 해발고도 100m 이하의 저지대가 총면적의 5.6%에 불과한 반면, 100~500m 이하는 43.1%, 500~1,000m 이하는 43.4%의 비율을 차지한다. 1,000m 이상의 고산지대는 7.7%이다.(강원도사편찬위원회, 2010:37) 전국에서 해발고도 400m 이상의 농경지 면적은 30,038ha인데, 그 중 강원도가 79.3%, 고도 600m 이상은 98.3%를 차지한다고 한다.(강원도사편찬위원회, 2010:190) 따라서 강원도는 전국 최대의 고랭지농업 지역이라고 할 수 있다.

고도 400m 이상 지역에서는 고랭지기후(저온·대설안개·강풍 등)가 나타나 여름철은 서늘하고 겨울이 춥다. 이 지역에는 추위에 강하고 서늘한

여름철(20℃ 전후)에 잘 자라는 작물을 재배하는 고랭지농업을 실시한다. 평창군을 중심으로 한 고위평탄면 지역은 우리나라의 대표적인 고랭지 농업지역이다. 고랭지 농업은 수도권의 인구 급증과 영동고속도로 등의 교통 발달에 따라 평창을 중심으로 홍천과 정선, 태백 등지로 널리 확산되었다. 고랭지 농업은 기온이 낮고 적설 기간이 길지만 일조시간이 길기 때문에 재배법의 개선·품종 개량 등이 이루어지면 유리한 농업 경영이 될 수 있다. 과수나 채소 등의 병충해가 적고 평탄 지대보다 축성재배(促成栽培)가 가능하므로 시장에 물건이 부족할 때 유리한 조건으로 출하할 수 있는 장점이 있어, 강원도 산지지역 농민들의 소득 수준을 높이는 데 많은 도움이 된다.(강원도사편찬위원회, 2010:94~95) 식용작물로는 콩, 감자, 메밀, 피, 호밀 등이 있고, 채소류에는 무, 배추, 시금치, 당근, 토마토, 오이, 수박, 멜론, 딸기, 양배추 등이 있다.(강원도사편찬위원회, 2010:190~191)

대표적으로 강원도 콩 생산은 1991년 10,456톤으로 6%를 차지했으나, 2013년에는 7.6%로 상승하였으며, 단위당 수량은 전국평균 198kg보다 낮은 158kg에 머물러 있다. 옥수수의 경우 1991년 전국 총생산량의 60%를 차지하는 44,088톤을 생산했으며, 2013년에는 점유율이 49%로 낮아지긴 했으나, 여전히 우위를 점유하고 있다.(강원도사편찬위원회, 2013:171)

이러한 작물 가운데에서도 강원도의 특산물로 언급되고 있는 것은 철원군 비무장지대를 중심으로 오대쌀이 유명하며 동해안 지역에서는 오징어, 명태 등 수산물 생산도성한 편이다. 농산물로는 토마토, 호박, 버섯, 치커리, 쑥 등의 재배가성한 편이며 횡성군 한우와 원주시 치악산 복숭아 등의 생산도 활발하다. 산간지방의 토속 요리로는 메밀과 여러 나

물을 이용한 음식이 많다. 막국수는 메밀로 만든 국수인데, 메밀을 척박한 땅에서도 잘 자라기 때문에 예로부터 강원도에서는 화전농업을 통해 메밀을 재배해 국수를 만들어 먹었다. 또한 갯김치와 메밀을 조합한 메밀전병, 채만두 등이 있다. 메밀로 끓인 칼국수인 콧등치기 국수와 북한 주민들이 내려와서 전해진 메밀과 전분으로 만든 북한 현지식 냉면도 맛볼 수 있다. 곤드레 나물을 넣은 곤드레밥 등도 유명하다. 옥수수와 감자는 제철마다 자주 상에 올려서 죽으로 끓여먹고 떡으로 빳어먹고 부침개로 해먹고 할 정도로 요리가 많이 발전 되어있다. 때문에 감자전을 비롯하여 감자떡이나 감자 수제비 등을 강원도에서는 만들어 먹기도 한다. (김의숙, 1997:483) 특히 하지에 감자전을 먹는 것은 강원도 지역의 풍습으로 한국세시풍속사전에 의하면 “하짓날은 감자 캐먹는 날이고 보리 환갑이다”라는 말이 있다고 한다. 이는 하지가 지나면 보리가 마르고 알이 잘 배지 않으며 감자 싹이 죽기 때문에 붙여진 말이라는 것이다. 이 때문에 ‘감자천신한다’고 하며 감자를 캐어다가 전을 부쳐 먹는다고 전한다. 예부터 강원도 평창군 일대에서는 하지 무렵 감자를 캐어 밥에 하나라도 넣어 먹어야 감자가 잘 열린다고 믿기도 하였다.

감자는 화폐로 쓰인다는 말이 있을 정도로 강원자치도는 대표하는 특산물로 자리매김하고 있다. 감자하면 강원도를 떠올리고 강원도 것을 최고로 친다. 강원도에는 감자골이라는 지명을 가진 마을도 많다. 감자는 마령서(馬鈴薯) · 북감저(北甘藷) · 토감저(土甘藷) · 양저(洋藷) · 지저(地藷) · 토두(土豆) · 하지감자라고도 하는데, 페루 · 칠레 · 볼리비아 등의 안데스 산맥 지역이 원산으로 온대지방에서 널리 재배한다. 벼, 밀, 옥수수와 함께 세계 4대 작물에 해당된다. 마령서(馬鈴薯)라 한 것은 감자를 들어 올

렸을 때 말에 달린 방울들이 모여 있는 것 같다고 하여 붙여진 이름이다. ‘감저(甘藷)’란 말은 본래 고구마를 가리키던 말이었는데, 우리나라에 고구마가 들어오고 60년 뒤에 한반도에 감자가 들어오자 혼동을 피하고자 ‘북방에서 온 감저’라는 뜻으로 북감저(北甘藷)라고 불렀다. 또한 명확히 구분하고자 할 때는 전래된 경로를 기준으로 하여 북쪽에서 전래된 감자는 북저(北藷), 일본을 통해서 남쪽에서 전래된 고구마를 남저(南藷)라 하기도 했다. 한국어에서도 감자와 고구마의 명칭에 대한 혼동은 한동안 있었다. 조선후기 각종 문헌에서 감저는 고구마를 가리키는 단어였다.

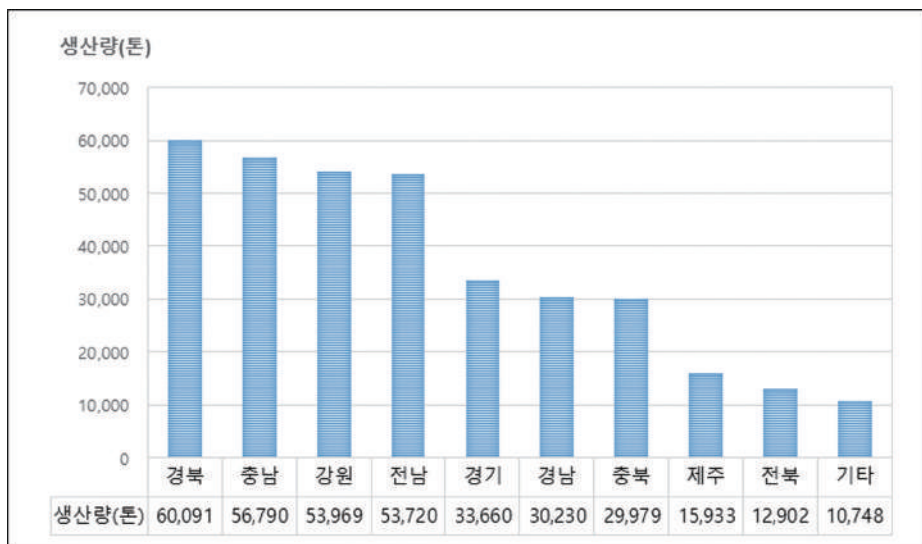
우리나라에 감자가 도입된 것은 조선왕조실록에 정확한 전파 시기가 적혀있는 고구마와 달리, 감자는 정확한 전래 시기가 적혀있지 않다. 감자 도입 시기는 기록에 따라 다소 상이하게 나타나고 있는데, 북방전래설과 남방전래설이 있다. 북방전래설로는 서유구의 행포지에 1823년경, 이규경의 오주연문장전산고에서는 1824~25년경, 남방전래설로 김창한의 원저보에는 1832년으로 기록하고 있다. 최초의 기록을 따른다고 한다면 대체로 1820년대 초반경이라고 할 수 있다. 특히 이규경은 북방전래설에 대해서도 명천부(明川府) 사람으로 관상을 보는 김모(某)가 청나라 수도 연경(燕京)에서 감자를 가지고 왔다는 설과 인삼을 캐기 위해 조선으로 들어왔던 청나라인들이 산속에서 지내면서 감자를 재배해 먹다가 밭이랑 사이에 남겨두고 갔다는 설을 기록하기도 하였다. 남방전래설을 주장한 김창한은 전라북도 해안에 영국 상선이 와서 1개월간 머물렀고 이때 선교사가 감자 재배 방법을 알려줬으며, 이때 김창한의 아버지가 감자 재배법을 배웠다고 한다. 이러한 두 가지 설 가운데 어느 것이 정확한지는 알 수는 없으나, 적어도 19세기 전반경에는 감자가 우리나라

에 전래되었던 것이다. 감자 도입 이후에는 감자를 재배하면 이익이 많이 남으므로 이것만 가꾸고 다른 곡물은 생산하지 않아 감자는 조세 대상이 아니었기 때문에 조정에서 금령을 내린 적도 있다고 한다. 그래서 함경북도 무산군의 수령 이형재가 감자를 보급하려 할 때도 감자를 심던 사람들이 벌 받을까 봐 시치미를 떼며 씨감자를 주지 않아, 많은 소금과 교환하고 나서야 얻을 수 있었다 한다. 이렇게 도입되어 감자는 한반도 북방 지역과 강원도 산간까지는 빠르게 전파되었다. 1911년 조선총독부 조사에 따르면 한반도 내 감자 재배지는 11,303.7 정보였고 생산량은 22,893,066관(貫)을 생산했다. 이 중 한반도 내에서 함경남도, 함경북도, 강원도가 감자 재배면적과 생산량이 가장 많았고 특히 함경남도가 전체 감자 재배면적과 생산량의 전체 약 42%와 57%를 차지할 정도로 20세기 초부터 한반도 감자 생산 중심지였다. 조선농회보 1912년 7월호에는 서울에는 1879년 선교사가 들여왔고, 1883년에 재배되었다고 한다. 하지만 한반도 남부까지 전해지는 데는 생각보다 오랜 시간이 필요했다. 18세기에 일본에서 들어온 고구마가 남부 지방에서 널리 보급되어서 감자는 수요가 많지 않았기 때문이었고, 반대로 북부 지방에 감자가 빠르게 전파된 이유도 고구마는 추위에 약해서 추운 북부지역에 별로 전파되지 못해서 대신 감자가 빠르게 전파된 것으로 추정된다.

감자는 식민지시기까지도 구황식품으로 많이 인식되었다. <동아일보> 1928년 8월 1일 기사에 따르면 전라북도 일대에 가뭄이 닥쳐 모내기를 하지 못한 지역도 적지 않았다. 이 같은 상황 속에서 당시 전라북도 농무과에서는 가뭄 피해에 대한 대책으로 모내기가 불가능한 벼를 대신해 씨감자를 나눠줘 모내기에 실패한 논에 부족하나마 식량으로 삼도록

했다. 화전민을 다루는 기사들에 감자가 자주 등장하는데 그만큼 식민지시기에 감자는 화전민의 작물이자 먹거리로 인식됐다. 화전민과 감자 사이의 관계를 잘 묘사한 기록이 <동아일보> 1926년 6월 21일에서 같은 해 6월 28일에 끝을 맺는 「고해순례(苦海巡禮) 화전민생활조사」 시리즈이다. 이 시리즈는 조선총독부의 삼림령(森林令) 실시 이후 화전에 대한 단속이 엄격해지면서 파박해진 화전민들 삶을 살펴보자는 의미에서 함경 남북도 일대를 다니면서 쓴 기획기사이다. 이 기사에 따르면 화전민들은 조 귀리와 함께 감자를 많이 심어 1년 식량으로 삼았는데 화전민들은 감자를 다른 곡물들과 비슷하시기인 입하(立夏) 전에 심은 후 추분(秋分) 전에 수확했다. 식민지시기부터 많은 사람들이 감자 전분을 술 만드는 원료 감미료 및 공업용 원료 연료로 사용했다. 감자 전분의 쓰임새가 확장되면서 식민지 조선 감자전분은 오사가 지역으로 판매됐다. 이같이 다양한 용도로 쓰일 수 있던 감자 전분의 상품 가치는 일찍부터 주목받아 1915년 신문계(新文界) 26호에서 감자 전분을 채취하는 방법을 자세히 기술했다. 심지어 1930년대 신문기사에는 감자 전분을 이용해 유리와 비슷한 제품도 만들었고 그 제품이 실제 유리제품과 큰 차이가 없었다는 기사도 등장했다.(전통문화포털 한식문화사전-감자)

우리나라에서 감자가 전국적으로 본격 재배를 한 시기는 한국전쟁 이후부터였다. 한국인에게 감자란 가난의 상징이고 먹을 것이 없던 시절을 연상하게 하는 말이기도 하다. 감자는 삶아서 주식 또는 간식으로 하고, 굽거나 기름에 튀겨 먹기도 한다. 감자는 탄수화물, 단백질, 비타민 C, 칼륨 등 다양한 영양소를 함유하고 있다. 특히, 감자의 식이섬유 함량은 소화를 도와주고 변비를 예방한다. 감자에는 항산화 물질인 안토시아닌이



통계청 2023년 봄감자 생산량

풍부하게 함유되어 있어, 신체 내의 산화 작용을 억제하고 면역 체계를 강화하는 데 도움을 준다. 또한 저 GI(글리세믹 인덱스) 식품으로 알려져 있어 혈당을 안정시키는 데 도움을 주고 함유된 식이섬유는 당의 흡수를 완하시켜 혈당 상승을 완화시키기도 한다. 아울러 소화를 돕는 효소인 Amylase가 함유되어 있어 소화기능을 개선하고 위산을 조절하는 데 도움을 주고, 면역 체계를 강화하는 데 도움을 주는 비타민 C와 다른 항산화 물질들이 풍부하게 함유되어 있다. 감자는 우리 일상 생활에서 소주의 원료와 알코올의 원료로 사용되고, 감자 녹말은 당면, 공업용 원료로 이용하는 외에 좋은 사료도 된다.

우리나라에서 감자는 전국적으로 재배되는데, 생산량은 다음의 <표 1>과 같다.

<표 1> 통계청 감자생산량 추이

(단위: ha, kg, 톤)

연 도	합 계		봄감자			고랭지감자			가을감자		
	재배 면적	생산량	재배 면적	10a당 생산량	생산량	재배 면적	10a당 생산량	생산량	재배 면적	10a당 생산량	생산량
'07	20,421	574,396	13,033	2,818	367,277	3,202	3,516	112,577	4,186	2,259	94,542
'08	20,540	604,592	13,048	2,930	382,369	3,364	3,650	122,781	4,128	2,409	99,442
'09	21,396	591,053	14,198	2,778	394,418	3,322	3,487	115,842	3,876	2,084	80,793
'10	24,913	616,707	16,302	2,415	393,632	3,801	3,668	139,423	4,810	1,739	83,652
'11	26,804	622,202	19,126	2,392	457,584	3,784	2,509	94,944	3,894	1,789	69,674
'12	24,930	607,534	17,424	2,396	417,433	3,793	3,332	126,371	3,713	1,716	63,730
'13	27,430	727,438	20,977	2,722	571,024	3,751	2,963	111,125	2,702	1,676	45,289
'14	21,472	590,532	15,596	2,772	432,342	2,975	3,647	108,500	2,901	1,713	49,690
'15	20,234	537,738	14,545	2,526	367,363	3,403	3,875	131,867	2,286	1,685	38,508
'16	22,000	555,670	15,259	2,580	393,670	3,579	3,407	121,927	3,162	1,267	40,073
'17	20,974	466,755	14,943	2,152	321,518	3,244	3,048	98,895	2,787	1,663	46,342
'18	23,402	548,065	15,819	2,435	385,244	3,462	2,652	91,811	4,121	1,723	71,010
'19	26,829	690,418	18,150	2,567	465,948	3,844	3,634	139,676	4,835	1,754	84,794
'20	23,599	553,192	16,339	2,303	376,349	3,390	3,524	119,441	3,870	1,483	57,402
'21	21,745	554,893	14,266	2,661	379,671	3,888	3,037	118,084	3,591	1,591	57,137
'22	20,088	480,601	13,017	2,329	303,211	3,495	3,562	124,484	3,576	1,479	52,906

우리나라에서 감자는 봄감자, 고랭지감자, 가을감자로 나누어 생산량이 측정되고 있다. 봄감자의 수확량이 압도적으로 많고 다음이 고랭지감자, 가을감자 순이다. 봄감자는 보통 3월에서 7월 사이, 고랭지감자는 4월에서 10월 사이, 가을감자는 8월에서 11월 사이가 재배시기이다. 2023년을 기준으로 통계청이 제시한 시도별 봄감자 생산량은 그래프와 같다.

봄감자는 경북, 충남, 강원 순으로 생산량이 많다. 경북, 충남과 비교해서 큰 차이가 나지는 않지만, 강원도는 기후 특성상 봄감자도 많이 생

산되지만, 고랭지감자의 주생산지이다. 2022~23년 기준 통계청이 제시한 시도별 고랭지감자 생산량은 다음의 <표 2>와 같다.

<표 2> 시도별 고랭지감자 생산량

(ha, kg, 톤, %)

	재배 면적			10a당 생산량			생산량		
	'22	'23	증감률	'22	'23	증감률	'22	'23	증감률
전국	3,495	3,835	9.8	3,562	3,304	△7.3	124,484	126,702	1.8
강원	3,491	3,832	9.8	3,562	3,304	△7.3	124,356	126,593	1.8
경북	4	3	△8.1	3,562	3,304	△7.3	128	109	△14.7

강원도의 고랭지감자 생산량은 전국 대부분의 생산량을 차지하고 있다. 특히 평창군은 강원도 전체 재배면적의 약 35.9%를 점해 가장 많은 감자 재배면적을 자랑한다, 그 뒤로 강릉 16.8%, 홍천 9.4%가 잇따르고 있다. 해당 3개 지역에서 총 재배면적의 62.1%를 차지하여 감자재배의 중심지를 이루고 있다.(강원도사편찬위원회, 2010:630) 이는 고랭지감자 재배에서 더욱 두드러진 양태를 확인할 수 있다. 강원도에서 감자의 주산지인 강릉, 홍천, 횡성, 평창, 정선, 인제 등인데, 평창의 고랭지감자 재배면적과 생산량 모두 전국 대비 약 50%로 고랭지감자의 생산력의 전국의 절반 정도를 평창이 담당하고 있다고 할 수 있다. 다른 지역에 비해 평창이 압도적인 생산량을 자랑하고 있는 것이다.

1961년 고령지 시험장(이후 고령지농업연구소)이 설립되면서 우리나라의 감자 농업은 성장의 계기를 마련하게 되었다. 초기에는 일본에서 남작을 비롯해 사쵸, 시마바나, 타치바나 등 20여 가지의 감자 품종이 도입되었다가 1970년대 중반 미국 품종인 수미감자(슈페리어)가 들어오게 되는데 다른 종에 비해 수확량도 높고 병충해에도 강하다. 그 외에도 대지(出島,

장원(russets burbank), 셰푼(shepody), 대서(atlantic) 등의 품종이 외국에서 도입되다가, 80년대 말부터 국내에서 자체적으로 육종한 조풍, 남서, 추백, 조심, 가원, 자원, 조서, 추동, 자영, 홍영 등의 품종이 개발되었다. 강원도 감자의 대표적인 품종은 오른감자, 풍농감자, 새알감자, 미백감자, 옥감자, 자황감자, 강원 1-41호 등이 있다.(강원도농업기술원, 2021) 특히 평창군에는 감자종자진흥원이 자리하고 있다. 전국 유일의 지자체 보증 씨감자 생산, 공급 기관으로 해발 700m 이상의 고랭지에서 안정적인 우량 씨감자를 생산하고 전국에 공급하고 있다. 2023년을 기준으로 수미, 조풍, 풍중, 두백, 하령, 서홍, 다미, 대광, 대백, 골든볼, 아리랑1호, 얼리프라이 등 12종의 보급종을 공급하고 있다. 이 가운데 우리나라 감자생산량의 80% 이상을 차지하는 수미가 가장 유명한 보급종이다. 조풍은 봄 조기 재배용으로 상품화율이 높은 감자이고, 풍농은 식감이 좋고 단맛이 나는 강원도 개발감자이다. 두백은 분이 많아 찐감자 맛이 좋은 감자이다. 하령은 역병에 강한 감자이고, 서홍은 겨울 시설재배용 감자이다. 다미는 건물함량이 높고 맛이 좋은 감자이고, 대광은 가뭄에 매우 강한 감자이다. 대백은 더위와 가뭄에 강한 감자이고, 골든볼은 갈변에 강한 식자재용 감자이다. 아리랑 1호는 더위와 가뭄에 강한 다수확 감자이고, 얼리프라이는 패스트푸드에 적합한 감자이다. 이처럼 12종의 감자 보급종은 강원도의 5개 지역에서 생산되는데, 평창, 강릉, 홍천, 정선, 횡성 등이다.

강원도에서 감자가 널리 퍼지게 된 데에는 감자가 잘 자랄 수 있는 자연 환경과 더불어 역사적인 배경이 있다. 일본은 제1차 세계대전에 참전하여 독일의 조차지였던 칭다오(靑島)를 공격하여 독일인 5,000명을 포로로 삼았다. 포로들 중에는 독일에서 농업대학을 졸업한 후 몇 년간 독일

의 농장에서 일했던 포로도 있었는데, 이들 가운데 일부가 조선 개척을 목적으로 아이치산업주식회사(愛知産業株式会社)의 제안으로 강원도 회양군 난곡면에서 ‘난곡기계농장’을 경영하게 되었다. 농장의 경지 내에서 종자를 만드는 연구를 하여 감자와 호밀이 지역에 적합한 작물이라는 사실을 알아냈고 감자는 80개 이상의 품종을 실험하여 난곡 1·2·3호라는 신품종을 개발하였다. 신품종은 냉습한 풍토에 강하고 맛도 좋아 시장에서도 잘 팔렸으며 당시 조선 특산물의 판매를 앞선해주던 오사가 조선협회가 난곡 농장의 감자에 대해 문의할 정도였다고 한다. 이러한 역사적 배경이 토대가 되어 오늘날까지 강원도가 감자의 고장이 되는 계기가 되었다고 한다. 우리나라에 19세기경에 여러 경로를 통해 조선에 들어온 것으로 생각되는 감자는 한반도 북방 지역과 강원도 산간까지 빠르게 전파되었다. 감자는 토양에 구애받지 않고, 가뭄과 장마에도 강하여 흉년 구제에 구황작물로서 고구마와 함께 많이 재배되었다. 일제강점기에 쌀은 주로 일본으로 수출됨으로써 고구마와 더불어 감자가 대용식으로서 서민 식생활의 중심이기도 하였다. 강원도에서는 감자가 땃거리로 이용되었는데, 밥, 전, 떡 등 다양하게 조리해서 먹었다. 중산간지방에서는 감자를 흔히 주식으로 썼기 때문에 오랫동안 저장해야만 했다. 보통 통풍이 잘되는 그늘에서 한 두달 말린 다음 가마니에 담아 서늘한 곳에 보관하였다가 지하에 움을 만들어 갈무리하여 겨우내 꺼내 먹었다. 이렇게 만든 구덩이를 감자 두덩이 혹은 감자움이라고 불렀다.(강원도농업기술원, 2021)

강원도는 고산지대라 감자를 많이 재배하였기 때문에 ‘강원도=감자’라는 이미지가 굳어졌다. 농담 삼아 강원도는 감자국으로 부르기도 하

고, 강원도에서 버스비를 내려면 알감자 세 개를 낸다는 식으로 많이 말한다. 이처럼 감자는 강원도를 대표하는 작물이다. 흔히 우리 강원도 사람들을 지칭할 때 ‘감자골 사람’이나 ‘감자바우’라고 한다. 이 말은 우리 향토의 자연환경과 인문환경을 단적으로 잘 나타낸 말이고, 강원도 사람들이 발전시켜 온 문화와 강원인의 성품을 잘 표현한 말이다. 잘 사는 사람들에게는 식량 축에도 끼지 못하는 감자나 옥수수 같은 거친 양식을 오랫동안 먹고 살아왔음에도 불구하고, 큰 바위 아래 오랜 세월의 비바람을 견뎌 온 돌부처 같이 믿음직스럽고 정직한 사람들, 척박한 땅을 갈아 농사를 지어 오면서도 인고의 세월을 이기고 마침내 삶의 진리를 깨우치며 살아온 사람들, 자연의 섭리에 순응하면서 자연스럽게 터득한 사람들이 강원도 사람들이란 뜻이 함축된 말이다.(이학원, 1999:507)

‘감자바우’란 말은 ‘감자’와 ‘바우’로서 강원도의 지역 특성을 한마디로 잘 나타낸 직설적인 말이다. 산지가 대부분이고 어디를 가든지 큰 바위와 작은 돌이 많은 자연환경을 가지고 있다는 뜻이다. 화전으로 일군 산록 완사면 밭에 이 지역 사람들이 생명과 생활을 이어가기 위한 수단으로 감자를 많이 재배해 왔다는 뜻이기도 하다. 강원도의 자연경관과 인문경관을 보이는 그대로 네 글자 한마디로 요약해 나타낸 말이라고 할 수 있다. 이 뜻 외에 다른 의미로 쓰이는 경우도 있다. ‘강원도 감자 씨알은 굵다’, ‘강원도 사람들은 참 순박하다’는 등의 좋은 이미지로 쓰이는 경우도 있고, ‘강원도 사람들은 좀 촌스럽다’는 이미지로 쓰이는 경우가 있어서 안타까운 마음이 들 때도 있다. 그러나 정작 강원도 사람들은 별 상관없다는 듯 관대하고 너그러운 태도를 보인다.(이학원, 1999:507)

우리나라 감자 소비 형태는 대부분 간식이나 반찬용으로 이용되는 식

용 위주이며, 가공용 소비는 약 16%에 불과하다. 감자는 예로부터 구황 작물로서 찌고, 굽고, 조리고, 지지는 등 다양한 조리법과 요리가 발달되었다. 감자로 만들 수 있는 요리는 무한대이다. 특히 강원도 지역에서는 향토음식으로 감자밥, 감자범벅, 감자수제비, 감자옹심이, 감자전, 감자부각 등 주식과 부식으로 대중음식 속에 그대로 남아있는 것이 많다. 감자의 고장인 강원도는 위 음식들에 대한 소비도가 어느 지역보다 높다.

(윤덕인 외, 2019:123~124)

이렇듯 강원도를 이야기할 때 감자는 빼놓을 수 없는 존재이다. 감자는 강원도의 삶과 농업에 큰 영향을 주었던 것이다. 감자의 유전자원은 다양한 품종을 개발하는 데에 활용되어 왔고, 이는 현대 농업에 많은 혜택을 주었다. 또한 감자는 급식이나 긴급 상황에서의 식량 공급에도 중요한 역할을 하였다. 감자는 강원인들의 삶을 녹여놓은 것과 같은 존재이다. 곧 감자를 통해 강원도의 일면을 엿볼 수 있는 것이다.

『삼국지』

『삼국사기』

『고려사』

『세종실록』

『신증동국여지승람』

이중환, 『택리지』.

이학원, 1999, 「강원도의 감자 재배 중심지」, 『지리·환경교육』 7(2).

윤덕인 외, 2019, 『강원도 음식문화 : 강원인의 지혜와 맛』, 지식인.

김의숙, 1997, 「강원지역의 민속」, 『강원사회의 이해』, 도서출판 한울.

이재환, 2012, 「統一新羅時代 北原小京에 대한 고고학적 접근」, 『韓國上古史學報』 75.

성정용·양시은, 2021, 「중원역사문화권 설정의 의미와 활용 방안」, 『헤리티지: 역사와 과학』 93.

김선풍·김수남, 1987, 『강릉단오굿』, 열화당.

임동권, 1966, 『중요무형문화재 지정자료: 강릉단오제』, 문화재관리국.

원영환, 1997, 「강원의 수부(首府) 춘천의 역사」, 『강원사회의 이해』, 도서출판 한울.

옥한석, 1997, 「강원사회의 문화와 역사」, 『강원사회의 이해』, 도서출판 한울.

전통문화포털 한식문화사전.

한국민족문화대백과사전.

행정안전부(KOSIS), 2024, 주민인구등록현황.

국립문화재연구소, 1999, 『강릉단오제』.

예맥문화재연구원, 2008, 『원주 건등리 유적』.

國立中央博物館, 2002, 『法泉里Ⅱ』.

국민대학교 국사학과, 2005, 『우리 역사문화의 갈래를 찾아서 태백문화권』, 역사
공간.

강릉시·강릉문화원, 2006, 『강릉단오제 유네스코 세계 인류구전 및 무형유산
걸작 선정 백서』.

강원도농업기술원, 2021, 『강원 감자이야기』.

강원도사편찬위원회, 2010, 『강원도사 1』.

강원도사편찬위원회, 2013, 『강원도사 12』.

제2장

세계 문명사에 투영된 감자



신근영

고려대학교 연구교수

1. 감자의 세계사

1) 감자의 원산지 안데스 고원

감자의 원산지는 남미의 표고 3,000m 안데스 산맥의 고원지대로 보고 있으며 옥수수와 함께 고대 잉카 문화의 중요한 식량자원이었다.(최영전, 2024:45) 옥수수는 해발 3,300m가 넘는 곳에서는 재배가 불가능하기 때문에 지위가 높은 사람들만 먹을 수 있는 음식이었다. 그들은 옥수수로 만든 술(치차, Chicha)을 귀하게 여겼고, 대부분의 사람들이 식량으로 삼은 것은 감자였다. 칠레의 해안 고분에서 감자를 본 뜬 토기, 감자 무늬를 그린 항아리들이 출토된 사실은 원주민들이 오래전부터 감자를 식량으로 이용했음을 보여주고 있다. 그들은 기원전 4,000년대부터 감자를 먹었고, 농경생활에 정착한 기원전 2,000년대에는 이미 작물로서 재배가 이루어졌다고 보고 있다. 기원전 3,000년대 무렵부터 감자가 재배되었다고 보는 의견도 있다.(사카이 노부오, 노희운 옮김, 2013:18)

안데스 산맥은 페루와 볼리비아 부근에서 동코르디에라산맥과 서코르디에라, 네그라산맥으로 나뉘어 뻗어있다. 산맥 사이에는 광대한 알티플라노고원이 존재하고 있다. 표고 4,000m 전후인 이 고원에는 나무를 볼 수 없고 끝없이 펼쳐진 들판만이 계속되는데, 이 황량한 고원이 감자의 원산지이다. 세계적으로 재배되는 감자에는 여러 품종이 있는데, 분류학상으로는 모두 하나의 종에 속해 있다. 원산지인 이 고원에는 10종

이나 되는 감자가 존재하고 있으며, 300여 품종에 달한다.

한낮에는 기온이 20도까지 올라가는 여름에도 밤에는 영하로 떨어지는 추운 고원에서 감자는 혹독한 기후를 이겨 내고 많은 수확을 거둘 수 있게 해주었다. 원주민은 산비탈을 개간하고 멀리 떨어진 강에서 물을 끌어와 밭을 경작하며 감자를 재배했다. 감자를 주 에너지원으로 이용함으로써 곡류를 재배할 수 없는 고원에서도 인간이 정주할 수 있게 된 것이다.

원주민들은 본디 크기가 작았던 야생 감자를 오랜 세월 동안 개량해 왔다. 그 결과 색과 크기, 맛, 재배 조건이 다른 수많은 품종이 탄생했다. 감자는 고원지대 사람들의 확고한 에너지원이 되었고, 안데스 고지에 잉카제국이라는 고도로 발달한 문명이 출현하는 원동력이 되었다.

감자류의 식물은 땅 밑에서 크기 때문에 지상에서 결실을 맺는 곡물에 비해 기후변동의 영향을 덜 받고 수확량도 비교적 안정되어 있다. 곡류보다 조리하기가 쉬워 자급자족을 하기 위한 식량자원으로는 최적이었다. 그러나 감자류는 수분을 많이 함유하고 있어 장기 보존에는 적합하지 않고, 무게 때문에 대량 수송을 할 때 문제가 생길 수 있다. 같은 양의 에너지를 섭취하기 위해서는 곡물의 4~5배에 달하는 중량을 먹어야 하는 점도 있다. 주된 에너지원으로 삼기에는 핸디캡이 적지 않은 것이다.(사카이 노부오, 2013:19)

특히 야생 감자가 지닌 독성도 넘어야 할 과제였다. 감자를 먹기 위해서는 해독하는 과정이 반드시 필요하다. 식물이 건기나 월동을 대비하거나 자손을 남기기 위해 땅 밑에 양분을 저장하고 있는 부위가 바로 감자이다. 저장한 영양분을 동물이 먹어 치우면 감자류는 자손을 남길 수 없

기 때문에 대부분의 야생 감자는 동물에게 먹히는 일이 없도록 쓴맛 성분이나 유해한 성분을 함유하고 있다. 감자 입장에서는 생존경쟁에 적응한 것이다. 마를 제외하면 대개의 야생 감자는 동물의 먹이가 되는 것을 피하기 위해 맛이 나쁘거나 유독한 성분을 함유하고 있으며, 그대로는 식용으로 할 수 없는 것이 보통이다.(사카이 노부오, 2013:20~22)

안데스 고원의 원주민들은 감자의 아린맛 즉 솔라닌을 자연환경을 이용해 해독하는 방법을 개발했다. 남반구에 있는 안데스는 4~9월에 걸쳐 겨울철을 맞아 건기에 들어간다. 이 계절의 특징 중 하나는 밤낮의 온도차가 커서 하루에 30도 이상 온도차가 생긴다는 점이다. 한낮의 태양 아래서는 20도 가까이 까지 올라 가지만, 해가 지면 곧 영하의 세계로 급변한다. 원주민들은 밤낮의 온도차가 심한 것을 이용해 감자 수확이 끝나는 4~5월 우기가 끝나고 건기에 접어들면 수확한 감자를 밖에 방치해 밤에는 얼고 낮에는 녹는 것을 반복했다. 1주일 후 밟아주고 다시 1주일을 동결과 건조를 반복하면 아린 맛과 수분이 다 빠져서 코르크 상태로 건조하게 된다. 며칠 동안 방치한 상태로 얼고 녹는 사이클이 되풀이되면, 감자는 손가락으로 가볍게 누르기만 해도 껍질이 벗겨져 수분이 배어나올 정도로 말랑말랑해진다. 이 상태의 감자를 발로 밟으면 껍질이 벗겨져 물이 흘러나오는데, 이때 물과 함께 유해한 성분도 흘러나오고 그 결과 이 단계에서 감자의 해독이 완료된다. 물이 다 흘러나온 뒤 다시 며칠 동안 그대로 노천에 방치하면 감자는 햇빛에 완전히 건조되어 얇은 껍질에 덮인 코르크 상태의 전분질만 남는다. 하루 동안의 온도차가 가장 큰 한겨울인 6~7월에 걸쳐 작업이 이루어지는데 원주민들은 이 건조감자를 추뇨(chuno)라고 부르고 날감자를 파파스(papas)로 부르며 구별한다. 수분

이 빠진 추뇨는 생감자에 비해 약 1/5로 가벼워진다. 유해물질이 제거되고 보존성이 높아지고 운반이 쉬워지게 되면서 추뇨는 비상식량으로서 원주민의 중요한 식량자원이 된다. 현지 케추아(quechua)어 속담에 “추뇨 없는 수프는 사랑없는 인생이다”라는 말이 있을 정도로 지금도 추뇨는 안데스 고지대 사람들에게 사랑받는 음식이다.(21세기연구회, 홍성철·김주영 옮김, 2008:23) 먹는 방법도 줄이거나 수프의 건더기로 넣는 것 뿐만 아니라 찌서 치즈를 뿌리고 돌절구에 찧어 가루로 만들어 고기 요리를 할 때 넣는 등 쓰임새가 매우 다양하다. 추뇨를 처음 먹어본 유럽인들 중에는 맛이나 씹는 느낌이 코르크 같다고 한 사람이 있었다고 한다. 추뇨와 생감자는 맛과 감촉이 전혀 다르기 때문에 한 식탁에 추뇨요리와 삶은 감자가 함께 오르기도 한다. 추뇨는 거의 매일 어떤 형태로든 요리에 사용되며, 다음 감자 수확기가 돌아오는 다음해 4, 5월까지 중요한 식재료로 쓰인다.(사카이 노부오, 2013:24~25) 안데스 고지에 살고 있는 사람들의 지혜가 추뇨를 탄생시키고 사람들의 에너지원이 되어 이를 토대로 잉카문명이 세워진 셈이다.

2) 안데스에서 유럽으로

감자를 유럽에 전파시킨 것은 스페인 사람들이다. 감자에 유럽에 상륙한 최초의 기록은 1565년 스페인 국왕 펠리페 2세에 헌상했다는 기록이다.(21세기연구회, 2008:24) 감자의 이동에 관해서는 스페인 원정대가 잉카 제국을 멸망시키고 멕시코를 정복한 후 멕시코 베라크루스항에 스페인과의 정기항로가 개설되면서 항해기간의 산상식량으로 감자를 가져간 것이 유럽에 전파된 시초라고 한다. 일설에는 스페인 원정대의 병사들

이 가지고 돌아간 것이 시초라고도 한다.(최영전, 2008:46) 1531년 잉카제국을 침략한 피사로의 군대에 가담했던 스페인 사람들의 손에 의해 감자가 대서양을 건너 유럽으로 옮겨졌다는 설이 유력하지만, 누가 언제 감자를 유럽에 전했는지에 대한 확실한 증거는 아무것도 남아 있지 않다.

도입 초기에는 진귀한 꽃을 보는 관상식물로 다루어졌다. 스페인의 몇몇 대학이나 군주의 정원, 식물원 등에서 재배되었으며 감자 꽃이 감상용으로 크게 평가받았다. 귀부인이나 귀족 자제들 사이에서 감자꽃으로 머리카락을 장식하는 것이 유행했을 만큼 18세기 후반까지 감자꽃은 관상용으로 사용되었다.

감자는 1580년대 초반에 스페인에서 이탈리아로 전해지고, 1588년에는 네덜란드에도 전해졌다. 1600년대까지 오스트리아, 벨기에, 프랑스, 스위스, 독일, 포르투갈 등 유럽 대륙 곳곳에 전파되었다.

감자는 모양으로 보나 재배 방법으로 보나 유럽 사람들에게는 생소한 식물임에 틀림없었다. 사람들이 식재료로 인식하는 데는 꽤 긴 시간이 걸렸다. 감자에 대한 편견 중 하나는 감자를 먹으면 나병 즉 한센병에 걸릴지도 모른다는 공포였다. 당시의 감자는 둥글고 매끄러운 모양이 아니라, 싹이 나는 부분이 깊이 패여 울퉁불퉁한 데다 일그러진 모양이었다. 당시 유럽 사람들은 감자의 모양을 보고 한센병의 후유증을 연상했던 것이다. 야생 감자를 날로 먹고 강한 독성에 노출되어 습진을 앓는 사람들이 끊이지 않았다. 이탈리아에서는 식용보다는 돼지 사료로 쓰였고, 스코틀랜드에서는 성경에 나와 있지 않은 식물이므로 악마의 식물이라 하여 법률로 금지했다. 이는 감자를 날로 먹었을 때 솔라닌 때문에 피해를 입는 경우가 발생했던 데서 비롯된 것이기도 하다. 때문에 감자와 한

센병에 대한 편견은 사그러들지 않았다. 더구나 감자는 지상에 드러나지 않고 땅속에서 자란다는 점도 크게 영향을 미쳤다. 무나 당근도 땅속에서 자라지만 이는 씨를 뿌려 재배한다는 점에서 감자와 달랐다. 감자는 감자 자체를 땅속에 묻어 증식시킨다. 당시로서는 생각지도 못한 방법으로 재배한다는 점도 당시 유럽사람들에게는 기이하게 비쳐지고 감자를 식재료로 받아들이는 것에 강한 저항감을 느끼게 했다.(이나가키 히데히로, 서수지 옮김, 2019:30~31)

감자의 진가는 사람들이 기근을 경험하면서부터 알려졌다. 30년 전쟁의 후유증, 페스트의 대유행, 악천후로 인한 거듭된 흉작 등으로 프로이센은 극한 황폐를 겪고 있었다. 프로이센의 프리드리히 2세는 국력 증강을 위해 농산물의 생산성을 높이고, 농업인구를 늘리기 위해 식료의 생산체제를 정비해야 한다고 생각했다. 그는 냉해와 전쟁으로 피폐된 농업을 부흥시키고자 감자 재배를 권장했다. 국왕은 농민에 대해 감자 강제 재배령을 내리고 군대를 파견해 재배 상황을 감시하게 했다. 재배하지 않으면 강력한 처벌을 내릴 정도로 권력으로 농민을 위협했고, 국왕 자신도 감자 시식회를 열어 대중 앞에서 감자를 먹어보이며 감자의 보급을 장려했다. 18세기 후반 프로이센은 냉해 때문에 보리류의 흉작이 계속되었지만, 감자 수확에 힘입어 인구는 증가하고 국력이 강해지고 있었다. 일찌감치 감자를 식탁위에 올림으로써 국력을 강화시키고 훗날 북부 독일 연방의 맹주가 되어, 강대한 독일 건국의 기초가 된 나라가 되었다.(사이카이 노부오, 2013:31)

프랑스에는 16세기 말 감자가 전래되었지만 한센병에 걸린다고 하며 기피하는 식물이었다. 그러다 1769년 극심한 흉작으로 기근이 발생하자

밀을 대체할 수 있는 식량을 모집했는데, 약제사 파르망티에가 감자를 추천하게 되었다. 파르망티에는 프랑스에 감자를 보급하는 데 큰 공적을 남긴 사람으로 거론된다. 그는 7년 전쟁 당시 프로이센의 포로가 되어 3년간 수용소에서 보냈는데, 당시 식사로 나온 것이 감자를 넣은 수프였다. 감자의 가능성을 본 그는 귀국 이후 감자 재배 및 보급에 전력을 기울였는데, 이 노력을 인정받아 루이 16세의 지원을 얻어 감자 시험 재배를 시작했다. 왕실용 밭에만 재배되던 감자는 주민들의 호기심을 자극해 한밤중에 감자를 훔쳐가게 되면서 도리어 감자가 널리 보급되었다고 한다. 왕과 귀족의 음식에 흥미를 느낀 주민들의 심리를 이용한 파르망티에의 전략이 통했던 것이다. 그는 감자 요리만으로 준비된 연회를 열어 다수의 저명인사를 초대했고, 감자의 가치를 실증할 수 있게 되어 많은 유명인들이 감자의 후원자로 전향하는 데 성공했다. 감자가 재배되면서 프랑스의 식료 사정도 크게 나아졌음은 물론이다.(21세기연구회, 2008:25, 사카이 노부오, 2013:33)

여담으로 7년 전쟁 때 프러시아와 싸웠던 오스트리아 여왕의 딸인 마리 앙투아네트는 프랑스의 루이 16세와 결혼했는데, 감자는 빈민을 위한 빵이라며 먹지 않았다고 한다. 그러나 감자 보급을 위해 왕은 감자 꽃을 양복단추에 장식했고 왕비는 감자 꽃을 머리에 꽂고 연회장에 나가야 했다.(최영전, 2012:46)

영국에는 1586년에 감자가 들어갔다고 전해지는데, 초기에는 미식가들의 기호품이었다.(최영전, 2012:46) 크롬웰은 청교도 혁명 직후 가톨릭교를 신봉하고 있는 아일랜드를 침략해 아일랜드 식민법을 제정해 토지를 수탈했고 이 때문에 아일랜드 토지의 80%가 잉글랜드 사람들의 소유

가 되었다. 지주는 수출용 작물 재배나 가축의 목초로 토지를 이용했기에 대다수의 아일랜드 사람들은 노동의 보상으로 토지의 일부를 이용하든가, 토지를 빌려 자가용 식료를 재배할 수밖에 없었기 때문에 끊임없이 식료부족에 시달리는 비참한 생활을 영위해야 했다. 몰락한 아일랜드 사람들은 적은 면적에서 많은 수확을 올릴 수 있고 단기간에 재배하기도 쉬운 감자에 눈을 돌리게 되었다. 감자 재배 덕분에 아일랜드의 식료사정은 훨씬 나아지고 식량부족에 시달리는 일은 사라졌다. 당연하게도 인구 역시 증가했다. 감자 보급 100년 만에 인구는 2.5배로 늘어났다.(사카이 노부오, 2013:35) 인구의 폭발적 증가와 함께 아일랜드 농업은 감자농사가 거의 대부분을 차지하게 되었다. 그러나 1845년 잉글랜드에서 발생한 감자 역병이 아일랜드로 번져 그곳의 감자가 거의 전멸하게 되면서 대기근이 발생했다. 200여 년간 감자 수확에만 의지하여 생활해 온 가난한 농민들은 살아가기조차 어려운 상황에 빠져들었다.

기근은 유럽의 다른 나라에서도 발생했지만 다른 작물을 같이 재배하고 있어 단작 농업을 시행하던 아일랜드보다는 상황이 덜했다. 감자농사가 거의 전부라고 할 수 있었던 아일랜드에서는 감자 역병이 7년간이나 계속되어 아사자가 150~200만 명에 달하는 등 엄청난 피해를 보았다. 아사를 면한 사람들은 소작료를 내지 못해 농토를 빼앗기고 추방되기도 했다. 굶주림과 가난에 몰린 아일랜드 사람들은 약간의 씨감자를 가지고 북아메리카로 이민을 떠났다. 이때 이민자의 수가 100만 명이 넘었다고 하며 그들은 북아메리카에 감자 재배의 시초를 만들었다. 이후로 미국, 캐나다 등지에서는 감자를 Irish Potato라고 부르게 되었다.(최영전, 2012:47)

고온다습한 파나마 지역의 기후는 감자 재배에 적합하지 않았기 때문에 안데스 고원이 원산지인 감자가 직접 전해지지는 않았다. 씨감자를 들고 북아메리카로 이주해온 아일랜드 사람들 때문에 안데스를 떠난 감자는 유럽을 경유해 역수입의 형태로 북아메리카에 뿌리내리고 아이다호를 중심으로 감자 대산지가 탄생했다.

러시아에 전래 된 감자는 초기에 귀족사회의 사치품이었다가 18세기 이후에 재배가 보급되어 제2의 빵이라 불릴 만큼 이용되었다. 아프리카에는 17세기에 감자가 유입되었고, 인도에는 1615년 스페인 사람들이 전했다고 한다.(최영전, 2012:47)

3) 아시아에 들어온 감자

아시아의 경우 네덜란드, 프랑스, 영국 등이 아시아 지역의 식민지를 확대하면서 감자가 전파되기 시작했다.

중국에는 16세기 네덜란드인이 전했다고도 하고 유럽에서 러시아-시베리아-만주를 경유한 북로로 전해졌다고 보는 견해도 있다. 명나라 때 문헌에는 고구마의 기록은 있어도 감자의 기록은 없다고 한다.(최영전, 2012:47) 1603년 네덜란드 이주자가 현재 대만의 부속 섬인 Penghu 섬에 이주하면서 처음 도입되었고, 1650년경 재배가 확산되면서 중국에 전파되었다고 한다. 베트남과 필리핀의 경우 프랑스로부터 19세기 말에 도입되었다. 중국에서는 괴경이 비대하다는 의미로 양(yam)을 서(薯)라고 불렀는데 감자를 양서(洋薯) 즉 ‘서양양’이라고 불렀다. 토란과 비슷하다고 하여 서양토란이라는 의미로 ‘양우(洋芋)’라고 부르거나, 티벳어로 서양괴경이라는 뜻의 ‘번서(蕃薯)’라고도 불렀다. 감자 한 포기를 뽑아 올렸을 때

말방울 모양과 같다고 하여 마령서(馬鈴薯)라고 했는데 현재도 이 용어를 사용하고 있다.(조현목 외, 2003:840)

일본에는 1601년 네덜란드 선박이 인도네시아에서 나가사키로 전한 것이 최초라고 하는데 감자를 ‘자가이모’라고 부르는 이유가 되기도 한다. 인도네시아 자카르타를 이르는 “jagatara”에, 구근류를 뜻하는 이모(芋)가 더해져 ‘자가이모(ジャガイモ)’라고 부르게 된 것이다. 감자가 화란 즉 네덜란드 상선에 선적되어 전해졌다고 하여 ‘오란다이모(オランダイモ)’라고 부르기도 했다. 한편 중국의 호칭인 마령서를 일본식 표현으로 ‘바레이쇼(バレイショ)’라고 부르기도 한다.

일본에서는 기근 시에 구호작물로 전파되었는데, 고구마가 따뜻한 지역에 퍼지는 것과는 대조적으로 감자는 추운 지역에 퍼졌다. 19세기 후반 홋카이도의 대규모적인 개발이 시작되면서 외국 품종을 도입하고 새로운 품종의 육종이 시작되었고, 생산성이 향상되어 전국적으로 재배되기 시작했다.

일본 감자의 대중화에 제일 먼저 언급되는 사람은 카와다 류키치(川田龍吉, 1856~1951)라는 사람이다. 그는 하급 무사 가문 출신이지만 일찌감치 스코틀랜드로 유학을 떠났는데 거기서 감자에 눈뜨고 신품종을 들여왔다. 1908년 신품종 아이리쉬 코블러를 홋카이도 농장에 심었는데, 키워보니 병충해에 강하고 수량이 많이 나고 저장성도 좋았다. 결정적으로 맛이 좋고 분질도 좋았다. 1928년 홋카이도의 우량품종에 선정되었고, 전국적으로 장려되었다.(일본감자류연구회, “감자의 역사”) 이 품종은 즉시 한반도에 수입되었으며 강원도를 중심으로 자리잡았다.(최영전, 2012:48) 바로 남작 감자이다. 남작이란 카와다 가문이 남작(男爵)의 작위를 받았기에

붙여진 별명이다. 일본어로는 단샤쿠이모(男爵薯)라고 부른다.

4) 근대 이후 한국의 감자

한국의 감자 전래에 대해서는 앞장에서 충분히 다루었으므로 여기서는 근대 이후의 변천에 대해 알아보도록 하자.

1900년대 이후부터는 감자와 관련된 농업서적이 발간되기 시작하면서 한국에서 재배된 감자의 품종 기록과 재래종에 대한 설명 자료를 부분적으로 찾아볼 수 있다. 1912년경 권업모범장에서 감자 품종 비교 시험을 실시했고 1918년에는 조선농업대전이 발간되었다. 이 책은 한글로 된 종합농서인데, 감자의 품종 해설 및 재배 요령에 대해 상세한 기록을 남기고 있다. 다만 재래종에 대해서는 언급이 없고 권업모범장에서 선발 보급한 얼리로즈, 스노프레이크, 하리슨, 잭슨화이트, 장기적, 장기백 등 6종에 대한 품종 해설이 실려 있다. 이 품종들은 모두 일본이 미국에서 도입한 품종들인데, 이중 얼리로즈의 경우 지역에 따라 2기작 재배가 가능한 조생종으로 세계 여러 나라에서 재배되었다. 일본에서는 ‘2작 감자’라고 불렸으며 한국에서는 ‘하지감자’라고 불렸다. 숙기가 매우 빨라서 1년 2번 재배도 가능하며 봄 재배 시에는 파종 후 70여일이 지나 절기상 하지가 되면 감자를 수확할 수 있는 품종이라 붙여진 이름이다. 재래종으로 알려진 하지감자의 기원인 셈이다.(조현목 외, 2003:841~843)

1920년대에는 강원도 난곡 농장에서 독일인 오토 메그린이 선발 육성한 난곡 1,2,3,4,5호 등이 있다. 난곡1호는 강원도 산간 지역에서 재배되고 있던 재래종 히안치에서 선발한 품종으로 알려져 있다. 난곡2호, 4호는 우리나라 환경 조건에서 교잡을 통해 육성된 최초의 품종이라 할 수

있다. 난곡1호는 남작보다는 맛이 떨어지는 편이어서 널리 보급되지는 못했으나, 강원도와 경기지방에서 많이 재배했다고 한다. 난곡1호의 주요 특성은 비교적 만생이고 위축병에 강하며 퇴화성도 적다. 난곡1호를 선발했을 때 재래종으로 알려진 히안치(히안재)가 네덜란드 품종 시엔체와 유사한 발음이라 그 유래일까 추정한 연구자도 있으나, 시엔체의 육성연도는 1950년대이므로 난곡1호와 시기적으로 맞지 않아 히안치의 기원은 시엔체가 아니다. 아마도 훨씬 이전인 1800년대 후반에 우리나라에 전래되어 재배되었던 품종으로 추정되고 있다. 한편 1920년대는 총 감자 재배 면적 중 함경남도가 가장 넓은 면적을 차지했다. 당시 함남 지방 재래종으로부터 한남적, 한남백이 선발되어 널리 재배되었다.

1930년대에서 도입된 대표적인 품종으로는 남작이 있다. 위에 언급한 바로 그 단사쿠이모이다. 1928년 홋카이도 오지마 지방 야구모조에서 도입되어 1930년대 초부터 재배되기 시작했다. 그러나 본격적인 재배는 장려품종으로 선발된 1960년대 이후라고 한다.

1940년대에는 두마2호 및 난곡 등이 선발되어 재배되었고, 품종 미상의 지방 재래종 춘천재래가 재배되었다. 두마2호는 충남지방을 중심으로, 난곡은 경기 강원지방에서 널리 재배되었다. 그런데 이 품종은 현재 멸절되었다. 춘천재래는 표피색이 진한 보라색으로 보통 ‘자주감자’라고 불렸다. 감자 모양이 길고 눈이 깊으며 아린 맛이 강한데, 씨감자의 퇴화가 적고 척박한 땅에서도 잘 자란다는 장점이 있다.

당시 선발된 감자 품종 두마2호의 경우는 충남 지방을 중심으로 재배되었는데, 여기에는 흥미로운 전설이 담겨 있다. 조선 중엽 계룡산 신도안의 도읍설이 유포됨에 따라 북쪽 농민이 이주할 때 가져온 재래종이고

그 특성이 우수하여 널리 퍼지게 되었다는 것이다. 두마의 재배 중심지는 충남 논산군 두마면으로 충남농사시험장에서 두마2호로 명명하여 충청남도 장려 품종으로 되었다. 이 감자는 괴경의 형태가 길고 흰 편으로 병에 강하고 저장이 잘되며 싹이 잘트고 잘 자라서 2기작 재배에 특히 우수하다고 한다. 그러나 현재 이 품종은 사라지고 없다.

1950년대는 한국 전쟁 등으로 특별히 육성 보급된 품종은 없으나, 일본으로부터 남작 품종의 종서가 도입되어 식량작물로 많이 재배되었다.

1960년대는 농촌진흥청 고령지농업시험장의 설립과 더불어 감자의 육종 연구가 본격적으로 시작되었다. 미국, 유럽 등 선진국에서 많은 품종을 도입해 적응성 검정시험을 수행했다. 2기작 품종으로 시마바라, 다치바나, 1기작 품종으로 와바, 케네백, 세코, 농립1호 등을 선발하여 장려 품종으로 등록하고 보급하였다. 당시에는 정부의 장려 품종에 대한 씨감자 보급률이 낮아 보급종 외에 재래종 또는 재래종에서 선발한 지방종도 많이 재배되었다. 난곡1호, 두마2호와 더불어 수원백종 등이 재배되었고, 재래종으로는 춘천재래와 함께 의령재래, 울릉재래, 함남백 등이 명맥을 유지했다.

1970년대는 기존의 장려품종과 더불어 최초로 교배 육성된 강원계6호가 장려 품종으로 보급되었다. 1978년에는 1기작 품종으로 수미, 2기작 품종으로 대지가 장려 품종으로 보급되었다. 수미는 미국의 Superior, 대지는 일본의 Dejima가 원명이다.

1980년대에 들어서면서 프렌치 프라이 가공용 품종의 필요성이 대두되었다. 장원과 세풍 품종이 프라이용 품종으로 등록되었다. 또한 역병에 강하고 숙기가 빠르며 다수성 품종인 조풍이 장려품종으로 선정되어

현재도 재배되고 있다.

1990년대에는 감자 품종 육성 체계가 정착되면서 다양한 품종이 개발 보급되었다. 감자의 생태형, 재배작형, 용도 및 기호성 등 다양한 목표에 따라 많은 품종이 육성되었다. 1995년에는 겨울 시설재배용으로 남서 품종이, 칩 가공용으로 대서 품종이 선발되었다. 1999년에는 국내 최초로 칩 가공용 가원 품종과 2기작 재배용 추백 품종이 육성되었고, 기호성 유색 감자인 자심도 육성되었다.

2000년대 이후 감자의 품종 육성 성과가 가시화되기 시작하면서 칩 가공용, 친환경재배용, 항산화 기능성 등으로 육성되었다. 맛이 좋고 수량이 많은 신남작이 육성되었고, 칩 가공용 봄감자 품종 가황, 친환경재배용 조원, 하령 등이 육성되었다. 하령은 역병에 매우 강하고 식미가 뛰어나기 때문에 수미 품종을 대체할 품종으로 기대되기도 한다. 한편 세계적으로 컬러 작물의 기능성에 주목하면서 자영과 홍영을 육성했는데, 이 품종들은 항산화 기능성 물질인 안토시아닌 함량이 월등히 높은 것으로 평가되었다. 이 품종들의 식의약품 활용 가능성에 대한 연구가 진행중이며, 농가소득 향상과 소비자 식생활 안전성 강화에 도움을 줄 수 있을 것으로 기대한다. 2000년대 이후 민간이나 대학에서 육성한 품종이 증가했다. 감자칩 가공업체에서 육성한 두백 품종이 많이 재배되고 있으며 농업인 중에도 감자 품종을 육성하는 경우가 늘고 있다.(조지홍 외, 2013:121~122)

한국에서 감자는 단기성 작물로 중남부 평지에서 봄재배 작형이 전체 재배의 60% 이상을 차지한다. 고랭지 여름재배는 주로 강원도에 이루어 지는데, 감자 단작이고 재배기간이 비교적 긴 편이라 생산성이 다른 작

형보다 높다. 고랭지는 한국 씨감자 생산의 90% 이상을 생산하는 중요한 지역이기도 하다. 가을재배는 기후특성 상 남부지방과 제주도에 주로 이루어지고 있으며 1980년대 이후 남부지방을 중심으로 단경기 햇감자 출하를 목적으로 한 겨울시설재배 면적이 크게 증가했다.

우리나라의 감자는 위도와 해발고도에 따라 재배작형이 다양하게 분화되어 있다. 제주도의 겨울재배를 시작으로 남부해안지방의 봄조기재배, 전남북에서 강원도 평지까지 봄재배, 강원도 고랭지의 여름재배, 남부지방의 가을재배와 겨울시설재배 등으로 구분된다. 이들 작형 내에서도 파종기와 수확기가 분화되어 연중 햇감자를 수확하여 공급할 수 있다. 감자재배에 비교적 적합한 한랭한 기후 등 자연조건과 정부의 씨감자 재배지 선정 등 정책으로 강원도의 감자재배 점유율은 전국에서 가장 높으나, 조금씩 감소 경향을 보이고 있다. 최근 기후 변화와 다른 작물의 유입으로 고랭지 감자의 재배면적이 정체됨에 따라 강원도의 점유율은 점점 낮아지는 반면 제주도 등 남부지방의 가을감자, 시설재배감자의 재배면적은 늘어나면서 점유율도 증가하는 추세이다.(조지홍 외, 2013:119)

1990년대 국내에서 개발된 수경재배 씨감자 생산기술은 2000년대 이후 알제리, 북한, 베트남, 중국 등에 전수하여 저개발국의 식량 안정생산에도 기여하고 있다. 농촌진흥청 국제개발협력(ODA) 프로그램 중 KOPIA를 통해 감자 생산기술을 전수하고 해당국 소농의 소득 증대를 도모하고 있다. KOPIA는 개발도상국 현지에 농업기술 전문가를 파견하고 국가별 맞춤형 농업기술을 개발 보급하는 사업이다. 개발도상국 감자산업의 문제점은 씨감자를 인근 선진국에서 수입하여 장기간 자가채종하는 방식이라 병에 취약하고 생산성이 떨어진다는 점이다. 또한 재배기술 및 전문인력

이 부족해 감자산업의 경쟁력이 낮은 편이다. 이를 개선하기 위해 국가 보증 씨감자의 공급을 지원하고자 현지에 적응력이 높은 우수품종을 개발하고 우량 씨감자의 생산 체계를 구축하는 데 역점을 두고 있다. 그리고 선진적인 재배기술을 전수하여 파종, 시비, 물관리, 병해충 방제 등 기술을 지원하고, 감자 생산의 매뉴얼을 발간 배부하여 현지 농민의 역량 강화에도 신경쓰고 있다. 또한 국내의 감자 전문가를 파견해 기술을 전수하고 농민을 교육하며, 현지인 감자 관계자에 기술을 연수하는 방안도 시행 중이다. 이런 과정 덕분에 2010년대 이후 베트남, 스리랑카, 우즈베키스탄, 캄보디아, 미얀마, 파키스탄, 케냐, 우간다, 짐바브웨, 세네갈, 에콰도르, 볼리비아, 파라과이, 도미니카, 과테말라 등 여러 대륙의 국가에 한국의 감자를 알리고 있다.((사)한국감자연구회, 2024:43~54)

2. 감자와 문화

1) 음식문화에 끼친 감자의 영향

빈센트 반 고흐의 작품 중 <감자 먹는 사람들>은 그의 첫번째 걸작으로 평가받고 있다. 등불 아래 다섯 식구가 낡은 탁자에 둘러 앉아 감자를 먹고 있다. 램프로 불을 밝혔으나, 실내는 어둠속에 감싸여 있고, 가족들은 힘든 노동으로 거칠고 투박하며 차려진 식탁도 찢 감자와 차 한잔뿐이다. 반 고흐는 동생 테오에게 보낸 편지에서 ‘나는 램프 불빛 아래서 감자를 먹고 있는 사람들이 접시로 내밀고 있는 손, 자신을 닮은 바로



<그림 1> 반 고흐 <감자 먹는 사람들>

그 손으로 땅을 팠다는 점을 분명히 보여주려고 한다'라고 썼다. 노동으로 정직하게 수확한 양식을 그대로 전달하고자 했기에 추함이나 불쾌함을 두려워하지 않고 가장 진실하고 정직한 그림이라 여긴 것이다. 여동생에게는 '감자를 먹는 농부를 그린 그림이 결국 내 그림들 중 가장 훌륭한 작품으로 남을 것'이라는 편지도 남겼다. 마치 자신이 농부가 된 것처럼 농부의 편에 서서 이들을 화폭에 담은 것이다.(서성록, 2013:7~30)

감자가 전래되기 전 유럽에서는 다른 나라와 영토전쟁을 벌여 승리하는 것만이 국력을 키우는 유일한 방법이었다. 그러나 전쟁은 경작지를 황폐하게 하고 국민들을 빈곤과 가난으로 이끌었다. 심지어 한랭한 기후 탓에 유럽은 사람과 가축을 위한 충분한 식량을 확보하지 못하는 경우가

많았다. 그러나 감자는 한랭 기후와 척박한 토지에서도 열매를 맺었다. 전쟁이 벌어지면 밀과 보리는 짓밟히거나 불에 타버려 없어지지만, 땅속에 있는 감자는 조금이라도 살아남아 전쟁이 끝난 뒤 수확이 가능했다. 감자 재배로 안정적으로 식량을 확보하게 되자 유럽의 인구가 급증했다. 인구 증가는 노동력 향상으로 이어지고 그 노동력으로 산업혁명과 공업화를 이끌게 된 셈이다.

감자는 유럽의 기근을 구한 식품이지만 한편 유럽인들이 육식을 하게 만드는 데도 일조했다. 감자는 단위 생산량의 증가로 돼지사료로도 쓰이면서 돼지사육을 증가시켜 일반인들도 육식이 가능해진 것이다. 유럽은 목축 문화권이지만 안정적으로 고기를 조달할 여유가 별로 없었다. 말은 사람과 짐을 나르는 교통편이고, 소는 농사용이자 우유를 제공하는 존재이기 때문에 함부로 도축할 수 없었다. 목화가 전해지기 전까지는 겨울용 옷을 만들기 위해 양털 가죽이 필요했기 때문에 고기로 쓰지 못하는 때가 많았다. 식용으로 해도 일상생활에 지장을 주지 않는 대형동물은 돼지밖에 없었다. 돼지는 먹이를 고기로 바꾸는 효율 면에서 가장 뛰어난 가축이기도 했다. 그런데 잡식성인 돼지는 사람과 식량을 두고 경쟁하는 관계이기도 하다. 인간들의 월동용 식량을 확보하는 일이 어려운 상황에서 돼지를 월동시킬 만한 먹이를 비축하는 일이 매우 곤란했다. 중세 그림에 그려진 돼지들은 살이 찌지 않고 오히려 야위어 있는 모습을 보더라도 충분한 먹이가 제공되지 못한 환경임을 알 수 있다. 유럽에서는 가을이 되면 다음해를 위한 번식용 종돈만 남기고 도토리를 먹여 살찌운 돼지를 도축해 소금에 절여 다음해 가을까지 먹는 것이 당시의 기본적인 식생활이었다. 돼지고기를 보존하기 위해서는 말리거나 훈제

육을 만들거나 소금에 절여 보관하는 방법뿐이었다. 로마시대부터 전해져 오는 방법은 잘게 자른 돼지고기 양면에 소금을 뿌려 창고에 넣은 뒤 고기 사이에 소금을 발라 절이는 방식이었다. 그런데 염장육은 맛이 없고 짜기만해서 보리죽이나 수프에 넣어 끓이더라도 짭맛이나 돼지냄새가 쉽게 없어지지 않는다고 한다.(사카이 노부오, 2013:45~46) 겨울을 나기 위해 단백질을 섭취하기 위해서는 맛없는 염장육을 먹는 수밖에 없었다.

그러나 감자 재배가 확대되면서 여분의 감자를 돼지 먹이로 이용하게 되었다. 감자가 등장한 이후 비로소 유럽에서 육식이 가능해졌다고 하는 이유이다. 겨울에 가축에게 먹일 먹이가 떨어지면 많은 수의 가축을 기를 수 없다. 겨울을 나는 방식은 돼지고기를 소금에 절였다가 먹는 것이 유일한 고기 섭취라고 할 정도였다. 그러다 감자를 재배하면서 일년 내내 돼지를 기르는 것이 가능해졌다. 보존성이 뛰어나고 수확량이 많은 감자를 돼지에게 먹이로 줄 수 있었기 때문이다. 감자는 인간의 식량으로도 사용할 수 있으므로 보리나 호밀같은 잡곡을 소에게 먹이로 줄 수도 있다. 감자가 보급된 이후 유럽 사람들은 겨울동안 신선한 고기를 섭취할 수 있게 되었고 다양한 고기 요리가 발달하면서 육식문화의 길을 걷게 되었다.(사카이 노부오, 2013:45~46)

감자의 생산량이 많은 러시아, 폴란드, 독일 등 유럽 북쪽에 위치한 나라들에서는 한랭한 기후 때문에 밀을 재배할 경작지가 부족했다. 식료를 확보하기 위해서는 토질이나 한랭 기후에 관계없이 잘 자라는 감자를 재배해야 했다. 농작물 중에서도 가장 북쪽에서 자라는 것이 감자이다. 노르웨이 북단이나 일본 홋카이도 북쪽 사할린에서도 감자는 자란다. 토질이 좋지 않아 경작지로 이용할 수 없었던 많은 땅에서도 감자 재배가 가

능한 것이다. 감자가 안정적으로 생산되면서 보리류에만 의존하던 유럽의 식문화는 기근의 공포에서 해방되었고, 사람들이 먹고 남은 감자나 보리류를 사료로 사용할 수 있게 되어 유럽의 가축 사육 환경이 크게 변해 언제든 고기를 공급할 수 있게 되었다. 감자가 유럽에 가져다준 혜택이자 유럽이 다시 탄생하게 되는 계기를 마련했다고 할 수 있는 부분이다.

감자의 가치가 높아질수록 보리류는 식탁에서 사라져갔다. 맥주나 위스키의 원료가 되는 맥아를 만들기 위한 보리나 호밀 등 일부 용도를 제외하면 보리 역시 가축의 먹이로 사용되었다.(사카이 노부오, 2013:47)

19세기 중반이 되면 계절을 불문하고 필요에 따라 육식이 가능해지고 신선한 고기를 먹을 수 있게 되었다. 맛없는 염장육에서 해방된 것은 유럽인들이 찾아 헤매던 향신료 때문이 아니라, 돼지 먹이로 여겼던 감자 덕분이었다.

가축의 먹이가 비약적으로 늘어나면서 사육할 수 있는 가축의 수가 대폭 증가했다. 농민들까지 고기를 목적으로 돼지와 소를 기름으로써 일반 국민의 식탁에 돼지고기, 소고기가 등장하게 되었다. 19세기 후반 유럽인의 1인당 고기 소비량은 20세기 중반과도 비슷하다고 할 정도이니 본격적인 육식 사회가 도래했다고 할 수 있다. 신선한 단백질을 충분히 공급받자 체격이 향상되고 인구가 증가하고 국력은 저절로 강해진 것이다.

감자 덕분에 식량 문제를 해결하고 인구까지 늘어나 국력이 강해진 유럽의 나라들은 축적한 국력을 바탕으로 밖으로 뻗어나갔다. 그런데 세계로 나아가는 유럽인들이 극복해야 할 문제가 남아 있었다. 바다를 통해 교역을 하던 사람들에게는 거센 풍랑이나 해적 습격과 같은 여러 위험요소가 도사리고 있었는데 그중에서도 가장 위험한 것은 괴혈병의 발

병이었다. 괴혈병으로 인한 피해는 상상초월이었다. 뱃사람들을 지독하게 괴롭힌 괴질 즉 괴혈병은 배 위에서 오랜 시간을 생활하던 선원들의 피부와 점막, 잇몸 등에 출혈을 일으켰고, 아픈 통증에 시달리다가 사망에 이르게 했다. 당시 원인 불명으로 알려진 괴질의 원인은 비타민C 결핍이었다. 20세기가 들어서야 괴혈병의 원인이 비타민C 부족임이 밝혀졌는데 그 이전까지 괴혈병은 이유를 알 수 없는 가장 무서운 질병 중 하나로 여겨졌다. 그런데 감자를 식량으로 사용하면서 선원들 사이에 괴혈병이 크게 줄어들었다. 감자는 비타민C가 풍부해 괴혈병을 예방해 줄 뿐만 아니라 저장성도 뛰어나다. 탁월한 효과를 알게 된 선원들은 바다에 나가기 전 감자를 잔뜩 싣고 출항했고 덕분에 장거리 항해가 가능해졌다.(이나가키 히데히로, 2017:44~45)

채소나 과일에 들어있는 비타민C는 열에 약하지만 감자에 들어있는 비타민C는 비교적 안정적이어서 가열 조리를 해도 손실이 적다. 물에 삶은 감자는 날것일 때의 60% 정도의 비타민C가 남아있다고 한다. 열에 대해 안정적인 비타민C를 함유한 감자는 프랑스어로는 폼 드 테르(pomme de terre), 독일어로는 카르토폴(kartoffel), 오스트리아에서는 에어드아펠(erdapfel)이라고 불리는데 모두 땅속의 사과라는 뜻이다.(사카이 노부오, 2013:40~41) 당시에는 비타민의 존재를 몰랐지만, 사람의 건강을 돕는 사과와 같이 감자가 사람을 돕는다는 사고방식을 엿볼 수 있다. 망망대해 위나 한겨울과 같이 신선한 채소나 과일이 부족한 상황에서 감자는 괴혈병에서 지켜주고 건강을 유지하게 해주는 중요한 식료인 것이다. 유럽 문명이 세계적으로 힘을 과시하게 된 배경에는 감자가 있었다고 해도 무방할 정도이다.

감자가 유럽에 전파된 초기에는 버섯으로 오해받기도 했고 나병, 결핵 등에 걸린다고 하여 감자를 먹지 못하게 금지령이 내려진 일도 있었다. 이 시대 감자에 대한 최대의 편견은 감자 같은 음식물에 대해 성경에 아무것도 쓰여 있지 않다는 점이었다. 당시 유럽사회를 지배하던 가치관의 근본은 성경을 원천으로 하는 기독교 교리였다. 감자를 먹는다는 행위는 단순히 미지의 것에 대한 도전으로 끝나지 않고, 식문화 체계를 뒤흔드는 일이며, 에텐동산에서 금단의 열매를 먹는 것과도 같은 죄악의 행위라고까지 생각되었다.(사카이 노부오, 2013:28~30)

그러나 감자는 기근이 왔을 때 먹는 구황식품을 넘어 빵과 함께 주요한 에너지원의 하나로 자리 잡았고 유럽 각국에서 감자를 맛있게 먹기 위한 요리가 고안되었다. 감자가 식재료가 되면서 요리의 레퍼토리도 다양해졌다.

독일에서는 호밀로 만든 검은 빵과 함께 통째로 찌거나 구운 감자가 항상 곁들여진다. 그외에 감자를 자르거나 채 치거나 강판에 가는 등 다양한 형태로 손질해 삶거나 튀기거나 볶거나 굽는 등 여러 가지로 조리되고 있다. 프랑스의 전형적인 저녁식사는 샐러드, 스테이크와 튀긴 감자, 치즈, 와인 등으로 구성된다. 미국에서는 고기 요리를 주문하면 감자가 곁들여 나온다. 호일에 감싸 구워낸 감자 외에도 프렌치 프라이(french fries)나 매시드 포테이토(mashed potato) 등을 볼 수 있다.

식사용뿐만 아니라 간식용 감자도 익숙하다. 얇게 저민 감자를 양파나 베이컨과 함께 구운 저먼 포테이토(german potato)는 술집에서 안주로 나오는 음식이다. 자른 감자를 튀겨 소금을 뿌린 프렌치 프라이는 문자 그대로 프랑스 태생이지만 실제로는 벨기에가 발상지이다.(21세기연구회,

2008:28~30) 현재는 프라이드 포테이토(fried potato)라고 불리며 세계적으로 인지도가 높고, 유명 패스트푸드점에서 흔히 발견하는 메뉴이기도 하다. 영국에서는 피쉬 앤 칩스(fish and chips)라는 메뉴가 있는데, 대구 등 흰 살 생선에 튀김 옷을 입혀 튀긴 것과 프라이드 포테이토를 삼각형으로 접은 종이에 싸서 소금과 식초를 뿌려 먹는다. 이외에도 얇게 썬 감자를 기름에 튀겨 약간의 소금을 뿌린 포테이토 칩(potato chips)은 세계 어디에서나 먹을 수 있는 음식이다.

2) 감자와 고구마

우리 옛 문헌을 보면 고구마를 감저(甘藷)로 표기한 것을 자료들을 볼 수 있다. 감자의 전래를 논할 때 항상 언급되는 부분이지만, 옛 문헌의 ‘감저’를 오늘날의 감자로 오해해 그 연원을 동일하게 취급하는 경우가 종종 있다. 특히 손진태의 ‘감저고(甘藷考)’와 같은 연구는 고구마에 대한 것이지 감자를 연구한 것이 아니다.

그런데 손진태가 고구마를 감저라고 부른 데에도 이유가 있다. 국어 사전류를 찾아보면 고구마의 유의어로 감자가 실려 있다. 고구마를 감서, 남감저, 단감자 등으로 부르고, 감자를 마령서, 북감저 등으로 나누어 부르는 것이다. 고구마를 지칭하는 어휘에 감자가 결합되어 있음은 흥미로운 대목이다. 주지하듯이 고구마 도입 초기의 표기가 ‘甘藷’였다. 단(甘)+마(藷)의 결합으로 생각할 수 있는데, 이후 감저가 한글로 표기되거나 임하면서, 고구마보다 나중에 전래된 감자의 표기에 이용되어 두 단어 간에 경쟁관계가 생겨난 것으로 읽히는 부분이다.

이런 충돌의 결과 감자가 우리나라에 전래된 이후에는 ‘감제, 감저’ 등

이 표기되고, ‘甘藷’는 고구마가 대신하게 되었으리라는 인식이 있다. 현재 고구마의 방언에 감자가 참여하는 어휘가 많다는 사실을 통해서도 충분히 이해가 가능하다. 다만 단독 형태인 감자와 고구마를 혼동할 여지가 많으므로 이를 해소하기 위해 단감자, 남감자, 북감자 등 접두어를 붙인 방법이 쓰인 것이다. <오주연문장전산고>에서는 ‘甘藷’를 고구마의 뜻으로 기록하기도 했지만 남감저, 남감 등을 써서 고구마를 뜻하고, 북저, 토감저, 북방감저 등을 써서 감자의 의미를 나타냈다. 현재 南藷는 고구마로 대체되고, 감자의 어원으로 남아 있으며, 둘을 구별하려는 노력의 결과는 여러 방언에 남아 있다. (황금연, 2021:137~175)

예를 들어 제주도의 경우 고구마밥을 이르는 말 중에는 ‘감제밥’이라는 표현이 있다. 고구마와 보리로 밥을 짓는 것인데 고구마를 감제(감자)라고도 부르는 것이다. 메밀고구마범벅도 마찬가지로 감제범벅이라 부르기도 하고, 고구마떡도 감제떡, 감저떡, 감제돌레떡이라고 부르기도 한다. 고구마를 감제라 부르는 것은 전남북, 경남(부산), 충남지역에서도 확인할 수 있다. (농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소, 2008:46~245)

한편 감자로 만드는 감자죽은 지실죽이라고 부르고 있다. 지실은 地實의 한자음일 수도 있으나 확실치는 않다. 지슬감자라는 표현은 제주 지역에서만 나타나는 형태이다. 거리는 멀지만 평북 방언인 지과(地果)와 의미상 유사하다.

고구마의 방언으로 감제(감자)가 사용되는 경로에 대해서는 아직 확실하지 않은 부분들이 많지만 닮아 있는 두 식물을 가리키는 어휘가 서로 접촉하며 영향을 끼친 것은 부정할 수 없다. 특히 고구마의 방언에 감자가 참여하는 빈도가 훨씬 높다는 점도 흥미로운 부분이다. 고구마의 어

원인 甘藷가 감저, 감자의 형태로 고구마 방언에 남아 있는 것으로 해석된다.(황금연, 2101:154~159)

1920년대 식민지 조선의 빈한한 사회상을 그려낸 김동인의 소설 <감자>를 보면 당시 감자와 고구마가 섞여서 사용되었음을 여실히 알 수 있다.

가을이 되었다. 칠성문 밖 빈민굴의 여인들은 가을이 되면 칠성문 밖에 있는 지나인의 채마밭에 감자며 배추를 도둑질하러 밤에 바구니를 가지고 간다. 복녀도 감자께나 잘 도둑질하여 왔다. 어떤 날 밤, 그는 감자를 한 바구니 잘 도둑질하여 가지고 이젠 돌아오려고 일어설 때에 그의 뒤에 시꺼먼 그림자가 서서 그를 꼭 붙들었다.

위 대목을 보면 주인공 복녀가 감자서리를 나선 계절은 가을이다. 그런데 당시 조선에서 재배된 감자는 가을이 아니라 하지 무렵에 수확할 수 있는 하지감자류였다. 시기상 가을에는 감자 도둑질을 할 수가 없었던 것이다. 지역에 따라 가을감자가 있었을 수도 있다고 여길 수도 있겠으나, 작가가 직접 수정하면서 오해를 불식시킨다. 저자 김동인은 1925년 최초 발표본 중 ‘지나인의 채마밭에 감자며 배추를 도둑질하러’라는 문장을 1935년 단행본에서는 ‘중국인의 채마밭에 감자(고구마)며 배추를 도둑질하러’로 수정하였다. 작가가 나서서 감자가 고구마임을 분명히 밝힌 것이다. 왜냐하면 1920년대는 감자와 고구마가 뒤섞여 혼재되었기 때문에 사람에 따라 오해의 가능성이 높았기 때문이었다. 1920년대 중반 평양에서는 감자가 곧 고구마를 의미했다. 그러나 당시 일반 사람들에게 감자는 감자[馬鈴薯]와 감자[甘藷, 고구마]를 오가며 혼란스럽게 사용되었다. 김동인의 소설이 일어로 번역되는 과정에서 ‘馬鈴薯’라고 번역되고 책

표지도 감자꽃 그림이 장식되었다. 그러자 작가 본인이 나서서 감자가 아니라 고구마라고 밝히고 수정했다.(박현수, 2017:143~144)

감자와 고구마의 오해는 서구에서도 일어났다.

감자가 영국에 전해진 것은 16세기 후반이고 17세기 이후에 첫 식민지인 버지니아로 역수출되었는데, 당시 영국에서는 한동안 감자를 버지니아 포테이토(Virginia Potato)라고 불렀다. 굳이 버지니아를 붙인 이유는 영국에 감자가 전해지기 90년 앞선 무렵, 고구마가 ‘포테이토’라는 명칭으로 카리브제도에서 들어왔기 때문이었다. 고구마는 스페인어로는 파타타(patata)가 되고 영국에 건너가 포테이토가 되었다. 즉 포테이토는 원래 고구마였던 셈이다. 영국에서는 고구마를 스페인 포테이토라고 부르기도 했다. 새롭게 등장한 감자와 구별하기 위해서도 버지니아 포테이토 같은 이름이 붙여진 것이다. 이 버지니아 포테이토는 얼마후 식재료가 되면서 화이트 포테이토, 아이리시 포테이토와 같은 별칭이 붙었다. 미국에서는 스위트 포테이토 즉 고구마와 구별하기 위해 감자를 화이트 포테이토라 부른 것이다.(21세기연구회, 2008:26~27)

영미권에서 couch potato는 “소파에 앉아 TV만 보며 많은 시간을 보내는 사람”을 가리킨다. 텔레비전을 많이 시청하는 사람은 boob tuber라고 했는데, tuber는 “(감자 따위의) 괴경(塊莖, 덩이줄기)”이란 뜻으로 사실상 감자를 가리켰다. couch(소파)에 앉아서 텔레비전을 시청하는 tuber(감자)라는 말이 couch potato로 발전한 것이라고 볼 수 있다.(네이버 지식백과, “couch potato”)

또 갓 구운 감자나 고구마를 양손으로 번갈아 들거나 굴려서 먹는 행위에서 유래한 hot potato는 뜨거운 감자처럼 골치 아픈 문제를 말한

다. 겉은 식은 것처럼 보이더라도 속은 뜨거운 기운이 남아 있는 감자를 한 입 덥석 베어 물기라도 하면 목구멍이 너무 뜨거워 뱉을 수도 그냥 삼킬 수도 없는 곤란한 처지에 빠지고 만다. 즉 삼킬수도 뱉을수도 없는 감자와 마찬가지로, 정치적·사회적으로 중요한 문제여서 해결은 해야 하는데, 사안이 민감해 이렇지도 저러지도 못하는 미묘한 문제를 가리킨다.(두산백과, “뜨거운 감자”) 급하게 내버리거나 포기해 버릴 때 drop a something like a hot potato라는 말을 쓰기도 한다.

3) ‘감자의 날’

유엔은 5월 30일을 세계 감자의 날로 지정했다. 감자의 영양적·경제적·환경적·문화적 가치와 귀중한 식량자원으로서의 인식을 갖도록 하기 위해 2023년 12월 UN 총회에서 채택되었다. 다른 작물에 비해 감자 재배에는 온실가스도 적게 배출하고, 물도 적게 들어 친환경 작물이기도 하다.

국내에서는 올해 6월 21일이 ‘감자의 날’로 지정되었다. 6월 21일은 하지(夏至) 무렵인데, 일년 중 해가 가장 높이 뜨고 낮이 가장 긴 절기이다. 이 시기에는 햇감자를 수확한다. 하지가 제철이어서 하지감자라고 부른다.

감자꽃이 피는 시기는 6월 초순경이다. 꽃은 자주색 또는 흰색이 핀다. 감자꽃이 피면 얼마 지나지 않아 따줘야 한다. 감자열매를 굳게 하고 영양분이 꽃으로 가는 것을 막기 위해서다. 그래서 감자꽃의 꽃말은 ‘당신을 따르겠습니다’이다.

자주 꽃 핀 건 자주 감자
파 보나 마나 자주 감자

하얀 꽃 핀 건 하얀 감자
파 보나 마나 하얀 감자.

이 시는 항일 독립운동가이자 시인인 권태웅(1918~1951) 선생이 쓴 동시 ‘감자꽃’이다. 일제 강점기 조선총독부에서 창씨개명(일제의 일본식 성명 강요)에 대한 반항으로 썼다고 한다.(향토문화전자대전, “감자꽃”) “성과 이름을 바꾸더라도 백의민족의 뿌리는 변치 않는다”라는 말을 감자꽃에 비유한 것이다. 선생이 태어난 충주의 탄금대공원에는 ‘감자꽃’ 노래비가 세워져 있다.



<그림 2> 권태웅 시인의 감자꽃 노래비

감자에 관련된 속담도 소개한다. 강원도 일대에서는 하지 무렵에 감자를 캐어 밥에다 하나라도 넣어 먹어야 감자가 잘 열린다고 생각했다. 그 때문에 “하짓날은 감자 캐먹는 날이고 보리 환갑이다”라는 말이 전해진다. 하지가 지나면 보리가 마르고 알이 잘 배지 않는다. 그리고 하지가

지나면 감자 싹이 죽어 ‘감자 환갑’이라고 한다. “감자밭에서 바늘 찾는 다”는 아무리 애쓰며 수고해도 찾을 수 없는 경우를 비유적으로 이르는 말이다. “호미 빌려 간 놈이 감자 캐낸다”는 속담은 은혜를 베풀어 주었더니 감사하기는커녕 원수로 갚는 경우를 이르는 말이다.

2024년 기준 전국 곳곳에 감자축제가 열리고 있다.

강원도 춘천시에서는 10월 12~13일 이틀간 ‘춘천 감자페스타’가 열렸다. 감자페스타는 강원대학교와 춘천시, 신북읍 자생 단체가 함께 만든 축제다. 판매 중심으로 이뤄졌던 행사에서 벗어나 감자를 다양하게 즐길 수 있도록 기획했다. 춘천을 대표하는 감자밭, 감자 아일랜드, 박사마음곰 핫도그와 함께하는 반짝 매장(팝업 스토어)도 마련되었다. 감자 볼링과 감자 투호 등 감자를 이용한 체험도 준비했다.(춘천시청 누리집, 2024.10.10.)

충북 괴산군에서는 2008년부터 ‘감물감자축제’를 열고 있다. 괴산군 감물면의 대표 농산물인 감물감자를 비롯해 표고버섯, 고구마, 옥수수, 절임배추 등 농산물의 판로확대 및 주민화합을 위한 자리이다. 2024년 제13회 ‘감물감자축제’의 주제는 ‘자연특별시 괴산, 감자특별시 감물’이고, 6월 14~15일 2일간 열렸다. 괴산군 감물면의 특산물인 감물감자는 햇빛이 풍부하고 적합한 온도에서 재배되어 분이 많고 단단하여 포슬포슬하며 단맛이 나는 것이 특징이라고 한다.(괴산군청 누리집, 2024.5.21.)

충남 서산시에서 열리는 ‘팔봉산감자축제’는 국내에서 가장 오래된 감자축제로 유명하다. 서산시 팔봉면의 특산물인 감자를 전국에 알리고자 팔봉면 주민이 주체가 되어 팔봉산 감자축제추진위원회를 구성하였으며, 2002년 팔봉면 양길리 팔봉초등학교에서 처음 축제를 열었다. 팔

봉산감자축제는 풍물패 길놀이로 시작하며 감자 캐기 체험을 비롯해 감자 시식회, 감자 기네스(팔봉면 농산물 경매, 찢감자 빨리 먹기, 감자 높이 쌓기 등), 감자굴 노래자랑, 감자 손 마사지, 물고기 잡기 등을 진행한다. 지역의 농산물 판매코너도 운영하며 2010년에는 ‘갯벌 체험 프로그램’과 연계해 체험 행사를 열기도 하였다. 팔봉산감자축제는 매년 감자가 출하되는 6월경에 개최된다. 2024년 6월 22~23일 제23회 팔봉산감자축제가 열렸고, 3만여 명의 방문객이 다녀가고 2억 8천여만 원의 감자가 판매됐다.(서산시청 누리집, 2024.6.24.)

1. 단행본

농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소, 2008, 『한국의 전통향토음식 10.제주도』, 교문사.

21세기연구회, 홍성철 · 김주영 옮김, 2008, 『진짜 세계사, 음식이 만든 역사』, 베스트홀.

래리 주커먼, 박영준 옮김, 2000, 『악마가 준 선물 감자이야기』, 지호.

사카이 노부오, 노희운 옮김, 2013, 『씨앗혁명』, 형설라이프.

야마모토 노리오, 김효진 옮김, 2019, 『감자로 보는 세계사·문명 · 기근 · 전쟁』, 이케이커뮤니케이션즈.

이나가키 히데히로, 서수지 옮김, 2019, 『세계사를 바꾼 13가지 식물』, 사람과나무사이.

최영전, 2012, 『식물민속박물지』, 아카데미서적.

2. 학술논문

(사)한국감자연구회, 2024, 『감자전래200주년기념 국제심포지엄 자료집』.

박현수, 2017, 「감자와 고구마의 거리 -김동인의 ‘감자’ 재독-」, 『민족문화사연구』 63, 민족문화사연구.

서성록, 2013, 「반 고흐의 <감자 먹는 사람들> 연구」, 『예술과 미디어』 12-3, 한국영상미디어협회 예술과미디어학회.

조지홍 외, 2013, 「20.감자」, 『한국원예학회 기타간행물』, 한국원예학회.

조현목 외, 2003, 「한국 감자 재래종의 역사적 고찰」, 『HORTICULTURE ENVIRONMENT and BIOTECHNOLOGY』, 한국원예학회.

황금연, 2021, 「고구마 · 감자의 접촉과 어휘사」, 『어문논집』 86, 중앙어문학회.

3. 기타자료

- 경향신문, 2023.8.3. “고영의 문헌 속 ‘밥상’ - 감자가 태평양을 건너면” (<https://www.khan.co.kr/opinion/column/article/202308032011005>)
- 경향신문, 2023.8.31. “고영의 문헌 속 ‘밥상’ - 남작의 여로” (<https://www.khan.co.kr/article/202308312034005>)
- 영남일보, 2022.7.14., “우리말과 한국문학 - 김동인의 ‘감자’와 고구마” (<https://www.yeongnam.com/web/view.php?key=20220713010001734>)
- 조선비즈, 2024.10.4., “농축산열전 7.구황작물은 옛말 - 맛좋고 영양 많은 감자 vs 고구마” (https://biz.chosun.com/policy/policy_sub/2024/10/04/IX7LJCQOD5GCBKTVYJB5OE6UE/)
- 네이버 지식백과, “couch potato” (<https://terms.naver.com/entry.naver?docId=1921941&cid=41810&categoryId=41811>)
- 두산백과, “뜨거운 감자” (<https://terms.naver.com/entry.naver?docId=1218982&cid=40942&categoryId=31611>)
- 향토문화전자대전, “감자꽃” (<https://chungju.grandculture.net/chungju/toc/GC01903194?requestBy=%ec%a0%84%ea%b5%ad>)
- 괴산군청 누리집 (괴산군청 누리집, 공지사항 “2024년 제13회 감물감자축제 개최 알림” (<https://www.goesan.go.kr/www/selectBbsNttView.do?key=135&bbsNo=190&nttNo=113586>)
- 서산시청 누리집 (서산시청 누리집, 보도자료 “서산시, 제23회 팔봉산 감자축제 3만여 명 다녀가”) (<https://www.seosan.go.kr/www/selectBbsNttView.do?key=1260&bbsNo=101&nttNo=307616>)
- 춘천시청 누리집 (춘천시청 누리집, 보도자료 “감자로 불링치고, 감자국 축제 구경해요”...춘천 감자페스타 12일 개최 (https://www.chuncheon.go.kr/mayor/newsroom/press-release/?bbsId=BBSMSTR_000000000335&nttId=487661&flag=view)
- 일본감자류연구회(日本いも流研究会)https://www.jrt.gr.jp/potatomini/potatomini_rekish

제3장

강원도의 감자 생산양상과 전통지식



김도현

강원특별자치도 문화유산 위원

김효경

겨레문화유산연구소 소장

제1절 고랭지 지역의 씨감자 재배

일제강점기에 보급된 감자 품종은 전분 성분이 많은 남작이었다. 미국산 Irish Cobbler 품종을 영국을 통해 일본이 도입해서 홋카이도에서 재배하던 품종이었는데, 병에 약하다는 단점이 있었으나 다수확·단기 재배용이었기에 많은 지역에서 재배되었다. 이후 난곡농장에서 개발한 난곡1호는 남작보다 다수확이고, 병에 강해 널리 보급되었다.(강원도농업기술원, 2021:25)

광복 이후인 1961년 고령지 시험장(이후 고령지농업연구소)이 설립되면서 감자 재배 발전의 큰 계기가 마련되었다. 처음에는 남작을 비롯하여 일본에서 개발된 20여 가지의 감자 품종을 도입하여 보급하다가, 1970년대 중반 미국 품종인 Superior[한국명: 수미 감자]가 도입되었는데, 전분 함량이 다른 품종에 비해 적으나 수확량도 많고 병충해에도 강해 이후 재배 감자 품종의 80% 이상을 차지하였다. 이외에도 대서 등 다양한 품종이 도입되었다.

1980년대 말부터 국내에서 조풍·남서·추백·조심·가원·자원·조서·추동·자영·홍영 등 다양한 품종이 개발되었다.(강원도농업기술원, 2021:25)

현재 수미 감자 도입 이후 오랜 시간이 지남에 따라 품종 경쟁력이 약해지고, 다양한 활용을 위한 품종 개발이 지속적으로 이루어지면서 두백·설봉 등 분질 감자류의 품종이 개발되어 보급되었고, 현재 통일 품종이 씨감자 보급을 위해 재배되고 있다. 이와 함께 각 지역에 적합한 씨

감자를 개발하는 과정에서 제주도에서는 탐라 품종을 개발하여 보급하고 있다.

1. 주로 재배되는 감자 품종

2024년에 강원도 지역에서 감자 재배 현장을 조사한 결과 대부분의 농가에서 재배한 감자 품종은 수미·두백·설봉이었다. 특히 설봉을 재배하는 농가들이 늘어나고 있는 추세이다. 각 품종이 지닌 특징을 간단하게 소개하면 다음과 같다.

감자는 그 특성을 기준으로 점질 감자와 분질 감자로 구분할 수 있다. 쉽게 소개하면, 점질 감자는 단단하여 반찬용으로 적합하고, 분질 감자는 전분 함량이 풍부하여 찌먹는 감자로 많이 활용된다.

먼저 수미 감자는 점질 감자이기에 반찬용으로 적합하고, 가공용으로의 활용이 용이하기에 감자칩을 비롯하여 다양한 감자 제품을 만드는 재료로 많이 활용되었다. 전국에서 재배할 수 있으며, 특히 이른 봄에 파종할 수 있다. 씨감자를 심은지 80~90일 정도가 지난 후 수확하여야 품질이 우수하다. 다수확 재배에 유리한 품종이나, 휴면기간이 길어 가을재배에는 적당하지 않다.

강원도 지역에서도 감자부치기, 감자 반찬 등 다양한 용도로 조리하기에 적합한 수미 감자를 선호하여 이를 재배한 농가가 많다, 특히 분질 감자인 두백이나 설봉에 비해 감자부치기 등에 유리하다는 인식을 바탕으로 비록 품종의 노령화로 인해 몇 가지 문제가 발생하였지만, 여전히



파종을 위해 준비한 씨감자(수미 감자)



수확한 수미 감자(정선 고단리 가을감자)

많은 농가에서 재배하고 있다.

그런데 지금까지 수미 감자를 씨감자로 많이 재배했는데, 이제는 병에도 좀 약하고 기형서도 많고, 못생긴 감자가 많이 나오며, 감자 눈도 움푹 패어서 소비자들 감자를 깎을 때 칼 끝으로 눈을 파내야 하는 등 번거로움이 있다. 이에 두백이나 설봉 등 새로 만들어진 품종들이 눈이 깊어 들어간 부분이 거의 없다시피 매끈하고, 분질 감자임에도 맛이 좋아서 요즘은 두백 또는 설봉 감자를 많이 선호한다. 최근에는 질병에 강하면서, 전분이 많은 ‘통일’이라 이름지은 새로운 감자 품종이 개발되어 씨감자를 대량으로 보급하기 위해 불리고 있다.

분질 감자인 두백은 주로 찌먹는 감자이며, 찜용·옹심이용 및 튀김용으로도 활용된다. 분이 많이 나는 감자를 대표한 품종이 ‘남작’이었는데, 수확량이 적고 수미보다 1달 늦은 수확 때문에 감자 칩 등 다양한 감자 제품을 생산하고 있는 업체인 ○○○에서 품종 개량을 주도하여 개발되었다고 한다. 이 업체에서 강원도 횡계 농민과 계약 재배하여 납품 받고 있다. 수미 감자에 비해 씨감자 가격이 약간 비싸지만, 강원도에서

분질 감자를 선호하는 농민들을 중심으로 널리 보급되어 재배되고 있다.

설봉 감자도 두백 감자와 같은 분질 감자이다. 그러나, 두백 감자에 비해 딱딱하지 않고, 수분감이 있으며, 보여지는 겉분은 두백 감자에 비해 매끈하다. 이에 간식용으로 찌거나, 감자전·옹심이·튀김감자, 그리고 간단한 반찬용으로 널리 사용된다.

특히, 농가에서 최근 설봉 감자를 선호한 이유는 수미 감자에 비해 수확이 많고, 분질 감자인 두백에 비해 다양하게 조리할 수 있기 때문이다. 강원도 영동지역에서 같은 재배 면적을 기준으로 재배 농가에 따라 다르지만, 일반적으로 씨감자 한 박스를 심었을 때 수미 감자를 15박스 수확함에 비해 설봉 감자를 심으면 25박스 정도 수확할 수 있다고 한다.

감자를 재배하는 농민들은 재배하기 전에 자신에게 적합한 품종을 선택한다. 품종 선택의 기준은 1기작으로 할 것인지, 2기작으로 재배할 것인지를 먼저 고민한다. 강원도 지역에서는 대부분 1기작을 하기에 여름 감자로 재배한다.

그 다음에는 용도에 따른 품종 선택을 하는데, 칩 가공용·식용·프



수확한 두백 감자(삼척 부남리 여름감자)



수확한 설봉 감자(삼척 궁촌리 여름감자)

렌차이즈용으로 구분하여 선택한다. 대규모로 경작을 하여 식품 회사에 가공용으로 납품하기 위해 가공용·프렌차이즈용으로 감자 속의 색이 밝고, 건물 함량이 높은 품종인 대서·고운·수미·세풍 등의 품종을 재배하였다. 식용으로는 용도에 따라 납작·수미·두백·설봉 등을 재배한다.

그리고, 수확하는 시기에 따라 조생종·중생종·만생종으로 구분하는데, 조생종은 보통 생육기간이 80~95일, 중생종은 95~110일 정도이며 110일 이상이면 만생종이다. 우리나라는 사계절이 뚜렷하기에 여름감자를 많이 심고, 감자를 캔 후 배추·콩 등을 후작으로 심기에 생육 기간이 짧은 조생종 품종을 많이 재배한다.(권도하 외 16인(편), 2020:6~7)

2. 씨감자 생육에 따른 환경과 재배 시기

감자의 생육을 좌우하는 요인은 여러 가지가 있는데, 그 중에 대표적인 요소는 온도, 일조량, 강수량 및 토양 등이다.

보통 감자가 자라기에 적당한 온도는 14~23℃이며, 덩이줄기 즉 감자가 굽어지는 데는 낮 온도가 23~24℃, 밤 온도가 10~14℃일 때가 가장 좋다. 이러한 조건으로 볼 때 우리나라에서 감자가 자라기에 적당한 시기는 4~5월과 9~10월이라 할 수 있다. 특히 가을에는 밤낮 온도차가 크므로 덩이줄기 비대에 매우 유리하다. 이에 더하여 감자는 바이러스나 진딧물에 취약한데, 백두대간을 중심으로 고랭지 농업이 이루어지는 강원도 산간지역과 그 인근 지역 8월의 평균기온이 20℃ 이하로서 바이러

스를 매개하는 진딧물이 날아오는 양이 적고 바이러스 기주식물이 적게 분포하기 때문에 병리적 퇴화를 최소화 할 수 있어 감자 재배에 유리하다.(권도하 외 16인(편), 2020:8)

이와 같은 기온 여건을 반영하여 해발 700m 이상의 고지대에는 씨감자 생산을 중심으로 여름감자를 재배하고, 그 아래 지역에서도 대부분 여름감자를 재배한다. 정선군 임계를 비롯하여 내륙 산간지역에서는 씨감자 생산을 위한 여름감자 또는 가을감자를 재배한다.

감자는 햇빛을 많이 받으면 탄소동화작용이 왕성하여 잎과 줄기의 조직이 견고해지며, 엽록소가 많아져 잎이 진한 녹색이 된다. 또한 육질이 두꺼워지고 전분 함량도 높아져 감자 성숙을 촉진시킨다. 우리나라 평남지의 봄과 가을 재배에 일조 부족에 따른 피해는 크게 문제가 되지 않으나, 강원도 고랭지에서는 씨감자 생산을 위해 여름 재배를 하기에 6~7월 장마 기간이 길어지면 일조 부족에 의한 수확량 감소로 이어져서 이에 대한 대책을 세워 대응한다.(국립식량과학원(편), 2016:69)

감자는 배수가 잘 되고, 비교적 건조한 지역에서 잘 자란다. 그러나, 싹을 틔우고, 덩이줄기 비대기, 즉 감자를 자라게 할 때는 수분이 많이 필요하다. 반대로 잎과 줄기가 누렇게 변하는 시기에는 수분이 많이 공급되면 감자가 썩는다. 장마기의 침수 또한 감자를 썩게 한다. 이에 싹출현기와 덩이줄기 비대기에 가물면 인위적으로 물을 공급해야 한다.

이에 대관령을 비롯하여 홍천 내면, 임계 등 씨감자를 생산하는 감자밭에는 물을 공급하기 위한 시설을 갖추어 적기에 물을 공급하고 있다. 이와는 반대로 건조해야 할 시기에 비가 오면 감자밭이 침수되는 것을 막기 위해 배수로 정비에 신경을 많이 쓴다. 이에 골을 계곡쪽 가로 방향

으로 내어 토사 유출을 막으면서, 배수를 잘 되게 한다.

감자를 심는 밭의 토양도 매우 중요하다. 강원도에서 씨감자를 생산하는 평창군 대관령면 횡계, 홍천군 내면, 강릉시 왕산면과 정선군 임계면 등에 분포한 감자밭 토양은 작토층이 깊고 유기물이 풍부하며, 물빠짐이 좋고 바람이 잘 통하는 모래 참흙이 대부분이다.

이러한 토양은 물빠짐이 좋기에 감자가 썩지 않으나, 감자 수확을 늘리기 위해 감자를 심기 전 깊이갈이를 하고 흙 부수기를 고르게 하며, 잘 썩은 유기물을 많이 넣어 주어 토양을 비옥하게 함은 물론 부드럽게 하는 것이 수확량을 늘리는 데 매우 중요하다. 이를 위해 옛날에는 쟁기질을 많이 하였으나, 지금은 트랙터를 이용하여 밭을 깊이갈이 한 후 로타리를 치고, 일반 농가 감자밭에 비해 골을 크게 만든다.

강원도 지역에서 씨감자를 주로 생산하는 지역은 해발고도가 높은 고랭지이다. 이에 눈이 늦게 녹고, 언 땅이 풀려야 하기에 4월 중순에서 5월 상순 사이에 씨감자를 심은 후 8월 하순에서 9월 사이에 수확을 한다.

3. 씨감자 생산 · 유통 체계와 생산지

우리나라는 1961년 해발 800m인 강원도 평창군 대관령면 횡계리에 고령지 시험장을 설립하면서부터 씨감자 생산을 시작하였다. 초기에는 고령지시험장에서 원원종과 원종을 생산해 왔으나, 1969년에 강원도가 주관하는 감자원종장이 설립되면서 이곳에서 원종을 생산하게 되었다. (강원도농업기술원, 2021:25)

씨감자 생산체계는 1970년에 이르러 갖춰졌는데, 생산 체계는 “기본종 → 기본 식물 → 원원종 → 원종 → 보급종”의 순서대로 진행된다. 고령지농업연구소에서 조직을 배양하여 기본종과 기본 식물을 만든다. 기본 식물로 강원특별자치도감자종자진흥원 감자원종장에서 원원종과 원종을 만드는데, 이 때 망실 재배, 즉 망을 씌워 바이러스 감염과 진딧물 침입 등을 막는다.(권도하 외 16인(편), 2020:19) 이 과정을 거쳐 생산된 원종을 강원특별자치도감자종자진흥원 또는 씨감자 생산 계약을 체결한 농가에서 노지에 재배하여 보급종을 생산한다.

일반적으로 일반 농가에서 감자 수확을 안정적으로 할 수 있는 씨감자는 F4 또는 F5이다. 즉, 미니 튜브 형태의 씨감자를 심은 후 4번째와 5번째에 이른 씨감자의 수확이 절정에 다다른다는 의미이다. F6, F7을 지나게 되면 감자가 바이러스에 감염되기 쉽고, 수확량이 급격히 적어진다. 이에 일선 농가에서는 매년 새로 보급되는 씨감자를 구입하여 감자를 심는다.

그러므로, 매년 씨감자에 대한 수요가 매우 많다. 새로 개발된 품종이나 기존 품종을 개량하여 농가에 보급할 씨감자는 일선 농가에 충분하게 보급할 양을 확보하기 위해 1년에 2번 정도 심어서 2년간 씨감자를 부풀린다. 즉, 대관령에서 재배하여 확보한 씨감자를 남쪽 지방인 경상남도 밀양이나 전라남도 영광, 제주도 등으로 옮겨서 다시 재배한 후 여기서 생산된 씨감자를 다시 대관령으로 가져와서 재배하여 씨감자를 기하급수적으로 늘려야 일선 농가에 보급할 수 있다. 미니 튜브 형태로 처음 심은 씨감자 1개를 1년에 2기작을 하여 2년에 걸쳐 부풀리면, 매번 28배로 늘어난다. 그러므로, 1년차 1기에 첫 수확한 7개의 감자가 2년차 2

기에 21,952배로 부풀려져서 산술적으로 153,664개의 감자를 수확할 수 있다. 부풀려지는 과정을 도표로 정리하면 다음 표와 같다.

<표 1> 미니 튜브 1개를 심었을 때 단계별로 수확할 수 있는 감자 수량

단계	기간	투입하는 감자 (개)	4절치기 한 씨감자 (개)	1줄기에 달릴 예상 감자 수량	수확 예상 감자 수량
F1	1년차 1기	미니 튜브(1개)		7	7
F2	1년차 2기	7	28	7	196
F3	2년차 1기	196	784	7	5,488
F4	2년차 2기	5,488	21,952	7	153,664

그런데, 감자를 캔 후 이를 씨감자로 쪼개서 즉시 다른 감자 밭에 심을 수 없다, 왜냐하면, 감자를 캔 후 최소 50일 정도 휴면기간을 지나야 감자 싹이 발아되기 때문이다. 이에 씨감자를 1년에 2번만 수확할 수 있다.

씨감자를 재배한 밭은 그 다음 해에 다른 채소를 심어야 한다, 연작을 하면 수확량이 줄어들기 때문이다. 그리고, 해발고도 700m 이하에서도 씨감자를 생산할 수 있으나, 이곳에서 생산된 씨감자는 바이러스 등에 취약하여 고랭지에서 생산한 씨감자에 비해 감자 수확량에서 큰 차이가 난다.

강원도에서 보급종을 생산하는 대표 지역은 해발고도 700m 이상이어서 감자 재배에 유리한 기온과 배수가 좋은 땅이 넓게 펼쳐진 평창군 대관령면 일대, 홍천군 내면 일대, 강릉시 왕산면과 정선군 임계면, 횡성군 둔내면 일대이다. 평창군 대관령면에는 137가구에서 씨감자 채종포를 운영하고, 강릉시 왕산면에서는 37가구에서 채종포를 운영하고 있다.



홍천군 내면 씨감자 채종포 전경
(감자를 심기 전에 밭을 정비하는 장면)



김○○ 님 댁 창고에 보관 중인 씨감자



김○○ 님 댁에서 생산한 씨감자



동해시 북평장날에 판매를 위해 집에서
가져온 씨감자

씨감자를 생산하는 감자밭을 채종포라고 하는데, 이곳에서 생산된 씨감자를 강원특별자치도감자종자진흥원에서 구매하여 씨감자 보급소 또는 농자재 대리점 등을 통해 일반 농가에 보급한다. 이외에도 씨감자 생산 농가를 통해 직접 구입, 지역에 있는 농자재상에서 구입, 오일장에 출하된 검증된 씨감자 또는 농가에서 가져온 씨감자, 감자 농사를 지은 후 집에 보관한 씨감자, 다른 마을에서 얻어온 씨감자 등 구입 경로는 다양하다.

4. 씨감자 재배와 보관¹⁾

강원도 평창군 대관령면 용산리 고사리골에 씨감자를 재배하는 감자 밭이 있다. 밭 주인인 김○○ 님은 씨감자를 강원특별자치도감자종자진흥원과 계약하여 재배한다. 매년 동일한 밭에서 재배할 수 없기에 씨감자와 배추를 번갈아 재배하고 있다. 홍천군 내면을 비롯하여 강릉시 왕산면, 정선군 임계면 등 다른 지역에서도 감자와 채소를 번갈아 재배하여 지력 유지와 바이러스에 감염되는 것을 방지하려고 노력한다.

그리고, 채종포를 운영하여 씨감자를 생산하는 농민들은 크기에 관계없이 감자씨를 많이 확보하는 것을 중요하게 여기기에 밀식을 한다. 이에 비해 식용 감자를 재배하는 사람들은 감자 식재 간격을 씨감자보다 더 길게 하여 감자를 최대한 크게 키워 수익을 많이 내려한다.

밀식을 하게 되면 큰 감자가 생산되지 않고 작은 감자를 생산할 수 있다. 즉, 밀식을 하면 감자 수량은 많은데 큰 감자를 얻을 수는 없다. 채종하는 농가들 입장에서 씨감자를 사절치기 하여 감자 종자를 심기에 씨감자가 크고 적고는 중요하지 않다. 감자가 크면 부피만 차지하기에 같은 면적 기준으로 분량을 적게 차지하는 알맹이가 작은 씨감자를 더 선호한다.

-
- 1) 강원도 평창군 대관령면에 살면서, 씨감자 재배를 하며 평창 씨감자협회장직을 수행하고 있는 김○○ 님을 비롯하여 씨감자 생산에 종사하는 분들을 대상으로 조사한 내용을 정리하였다.

1) 씨감자 재배와 파종

김○○님은 2024년에 씨감자로 납품하기 위해 두백 감자와 고구벨리, 그리고 새롭게 개발된 통일 감자를 심었다. 두백은 분질 감자를 대표하는 품종이고, 수미를 대체하여 많은 농가에서 재배하고 있는 품종이다.

강원대학교에서 감자 품종을 연구한 ○○○교수에 의해 2022년에 개발된 품종인 고구벨리는 고구마 형태의 감자인데, 고구마처럼 생으로 먹을 수 있다. 3,000평 정도 크기의 감자밭에 심었는데, 4월 둘째 주에 씨감자를 심어, 9월 초에 수확한다.

씨감자를 심기 전에 3~4도 정도를 유지한 저온 저장고에 보관되었던 씨감자를 8도 정도로 온도를 높여주어 싹을 틔운다. 싹이 나면 비닐하우스로 옮겨서 약 1주일간 육광채화를 시킨다. 감자 싹을 키울 때 그 길이를 얼마로 할 것인지가 중요하다. 너무 키우면 기계로 파종하는 과정에서 싹이 부러지기 때문이다. 싹이 부러진 상태에서 심으면 싹이 다시 나야기에 1주일 이상 성장이 늦어진다. 이에 싹의 크기를 0.3cm 정도로 키워서 파종하는 것이 가장 이상적이다.

파종을 앞두고 씨감자 눈을 켤 때 씨감자 생산용은 4절치기를 하는데, 출하용 감자를 생산하는 농가에서는 감자눈을 기준으로 감자 1개당 5개 이상 눈을 따서 심는 사례가 많다. 정확한 기준이 아니지만 켤 감자의 무게는 약 30g 정도가 좋다.

김○○님 사례를 소개하면, 먼저 파종할 두백과 고구벨리 씨감자를 3~7개 정도로 나누어 켤다. 즉, 감자 눈을 따다. 이때 감자 윗부분에 모여 있는 칠성눈을 중심으로 십자 형태로 감자를 켤다. 이 작업을 사람이 해

야 하기에 감자를 잘 썰는 사람을 고용하여 켤다. 1년 농사를 좌우할 튼실한 씨를 매우 중요하게 여기기 때문이다. 그리고 씨감자를 큼직큼직하게 썰서 사용한다. 왜냐하면, 감자싹을 튼실하게 키우려면, 큰 씨감자가 좋다고 믿기 때문이다.

씨감자를 켤 후 5~10일 정도 자루에 담아 창고[비닐하우스]에 두어 분을 낸 후 심는다. 왜냐하면, 분이 생겨야 씨감자가 흙 속에서 바이러스 등 병에 감염되지 않기 때문이다. 자루에 담아 둔 켤 감자는 4일 정도 지나면 분이 나면서 켤 감자끼리 붙는다. 이에 씨감자를 놓기 이틀 전에 한 번 더 켤다. 다른 지역에서도 이와 유사한 목적을 위해 켤 감자를 공기 중에 노출시키거나, 재에 묻어 보호막을 형성하게 한 사례도 있다.

켤 감자에 감자 눈이 2~3개 있을 수 있다. 통감자를 심으면 그 보다 더 많은 눈이 있다. 이와 같이 눈이 여러 개 있어도 감자 성장기에 1개의 싹이 나오면 다른 싹은 나오지 않는다.

감자 눈 따는 칼은 그 길이가 23cm 정도이다. 오목한 곳에 있는 눈을 따야기에 칼 끝은 송곳처럼 뾰족하고 날카롭게 연마되어 있다. 사용하는 칼로 인해 바이러스 감염되는 것을 막기 위해 소독한 칼을 사용한다.

씨감자 눈을 중심으로 여러 조각으로 켤 후 감자의 남은 부분을 “무거리”라 하여, 반찬으로 만들거나, 밥을 할 때 넣어 감자밥을 만들 때 사용한다. 새롭게 개발되어 파종하는 통일 감자는 아직 부풀려지지 않았기에 별도로 미니 튜브 형태로 파종하였다.

씨감자 준비를 마치면, 감자밭을 정비한 후 파종한다. 감자밭에는 미리 거름, 비료 등을 뿌려 두었다. 이에 감자를 심기 전에 거름과 감자 밭흙을 골고루 섞기 위해 깊이 갈이를 한 후 로터리를 치면서, 흙과 거름을 골고루 섞어 준다.



씨감자 눈을 따는 장면



씨감자 눈을 딴 후 장면



씨감자 1개로 7개의 눈을 딴 장면



씨감자 눈을 딴 후 분을 낸 장면

평창 대관령면에서 씨감자 채종포를 운영하는 김○○님은 지력을 높이기 위해 객토 대신 호밀을 심어 지력을 높였다. 씨감자 채종이 끝나면 감자밭에 호밀을 뿌려서 재배하였다. 봄에 호밀이 자라면 씨감자 경작 전에 로타리로 쳐서 이를 거름으로 활용하여 지력을 높였다. 그리고 이 지역은 비가 오거나, 봄에 눈이 녹아 내리면서 밭에 골이 패이는 등 피해가 많았는데, 호밀을 심어 이를 흡과 섞이게 하였기에 골 패임 등 다양한 피해를 막을 수 있었다.

그리고, 비료 사용에 의해 땅이 황폐화되는 것을 막기 위해 매년 퇴비를 만들어 거름으로 사용하였다. 이와 같은 노력 덕분에 땅이 굳지 않고 부슬부슬하게 되어 단위 면적당 감자 수확을 많이 할 수 있었다.

이 지역에서 골 만드는 것을 “골을 탄다” 또는 “골을 친다”라고 표현하였다. 트랙터 등을 이용하여 농사를 짓기 전에는 골을 칠 때 품앗이를 하여 골을 쳤다.

감자골은 배추 심을 골보다 훨씬 높게 돌아 준다. 골을 만들 때 비탈진 곳에 가로지르는 골을 만든다. 산 아래 쪽으로 내리지르는 골을 만들면 비가 오면 산 아래로 물이 흘러 홍수와 산 사태가 날 수 있기 때문이다. 이에 적당한 경사를 주어 물을 계곡 방향으로 자연스레 배수가 되게 한다.

이와 같이 골을 만든 후 복을 크게 돌아서 씨감자를 심는다. 씨감자를 15cm 정도의 깊이, 25~30cm 정도 간격으로 심은 후 손으로 덮어주고, 이후 종합기를 이용하여 복을 더 돌아 주었다. 그리고, 모를 살리기 위해 씨감자를 심은 후 바로 모사리로 물을 뿌려 주었다. 물론 씨감자를 심는 날에 비가 오면 최고로 여긴다.

이곳에서는 다른 지역과는 달리 비닐로 멀칭을 하지 않는다. 이에 다 자란 감자가 흙 밖으로 나오지 못하게 복을 크게 돌아 주었다. 그리고, 씨감자를 투입하기 전에 농약을 미리 친다

다른 감자보다 좀 더 달고 맛있다는 평가를 받는 통일 감자를 미니 튜브 형태로 4월 중에 심었고, 4월 중하순에 고구벨리를 심었다.

새롭게 개발되어 F1에 해당하는 미니 튜브 형태로 심은 통일 감자에 진딧물을 비롯하여 각종 바이러스 등에 감염되는 것을 방지하기 위해 감자 싹이 나기 전에 망을 씌웠다. 이 때 감자를 심는 간격과 복을 돌아주



감자 밭에 씨감자를 심기 위해 구덩이를 만드는 장면



만들어진 구덩이에 씨감자를 넣은 장면



구덩이에 씨감자를 넣은 후 흙을 덮어 주는 장면



씨감자를 심은 후 관리를 이용하여 복을 돌아주는 장면



파종 후 28일이 지나 감자 싹이 난 장면



태백 감자 미니 큐브를 심은 후 망을 설치한 장면

는 작업 등은 다른 감자를 재배할 때와 같은 방법으로 하였다.

새롭게 개발한 품종인 통일 감자를 가을에 수확하여 밀양 등 아랫 지방으로 보내서 이를 심어 부풀린 다음, 수확한 감자를 씨감자로 다시 받아서 이곳에 심어 부풀릴 예정이라고 한다. 밀양에서 부풀리는 F2 단계부터는 망을 씌우지 않는다. 향후 2년간 씨감자를 부풀리는 과정을 거치는데, 이 과정에서 씨감자를 서로 판매하거나 구입함이 없이 부풀리는 작업만을 할 예정이다.

2) 물주기와 잡초 제거

감자 재배 과정에서 가장 중요한 것은 물주기와 잡초 제거를 겸하여 복을 돌아 주는 것이다.

씨감자를 생산하기 위해 조성된 감자밭에는 물을 주는 송수 관로를 설치하여 10m 정도 간격으로 스프링 쿨러를 설치하였다. 여름에는 송수 관로가 낮에 뜨거워지기에, 물 온도가 낮아지는 밤에 물을 준다.

가뭄이 들면 물을 주어야지만, 감자 비대기, 즉 감자가 본격적으로 맷히고, 커가는 시기에 물을 많이 주어야 한다. 이 때 물을 충분히 공급하지 못하면 수확량이 감소한다.

이후 감자가 충분히 여물고 감자썩이 누렇게 되거나, 인위적으로 썩을 죽인 후에 물을 주면 안된다. 이 때 물을 주거나, 비가 많이 오면 감자가 썩기 때문이다.

씨감자를 심은 후 김매기를 2번 정도 한다. 감자 순이 올라오면 김매기를 하여 감자 싹의 성장을 도우면서, 복을 돌아 준다. 이후 비대기에 이르면 김을 매면서 복을 돌아 주어야 한다. 감자가 성장하는 과정에 복을



툽낫을 이용하여 감자밭 잡초를 제거하는 장면



감자밭 잡초 제거하는 장면(원경)

헤치고 나와서 하늘 감자가 생길 수 있기 때문이다.

감자가 꽃이 피고 활착이 되면 그 다음부터는 김을 매지 않는다. 감자 줄기가 세력 싸움에서 풀을 이길 수 있기 때문이다. 이 때 크게 자란 풀들이 많으면, 호미로 김매기를 하여 잡초를 뽑으면, 자라고 있는 감자도 함께 들러 올라오기에 호미 대신 툽낫을 이용하여 잡초를 제거해 준다.

감자를 심을 때, 그리고 김을 맬 때, 수확을 할 때 많은 노동력이 필요하기에 별도로 일용 근로자를 채용하여 일을 시킨다.

3) 수확 및 보관

감자 꽃이 핀 후 7~15일 정도 지나 싹을 제거한 후 3~4주 정도 지나서 감자를 캔다. 8월 28일 기계를 이용하여 수확한 후 감자를 감자 밭에 1~2시간 정도 그대로 두어서 감자를 말렸다. 표면의 흙을 말린 후 곧장 창

고로 옮겨서 햇빛을 차단하기 위해 거적을 덮었고, 수확한 감자를 말리기 위해 대형 선풍기를 틀었다. 거적으로 햇볕을 차단하지 않으면 감자속이 점차 녹색으로 변하면서 감자에 독소가 생긴다.

평창군 대관령면에서 씨감자 채종포를 운영하는 김○○님은 채종포 감자는 식용감자가 아니기 때문에 햇빛을 받아 감자 껍질이 녹색으로 변하여도 아무 문제가 없다고 하였다. 이에 독을 치고 올라 온 하늘 감자 역시 식용으로는 부적합하나, 씨감자를 만들기에는 전혀 지장이 없다고 하였다. 그 이유는 정부에서 공급하는 채종용 씨앗을 3월 말쯤에 받으면 개인적으로 소유한 비닐 하우스에서 감자 싹을 틔운다. 이 과정에 감자 표면이 자연스레 녹색으로 변하는데, 이렇게 되면 씨감자가 튼실해져서 활착이 더 잘 된다.

두백 감자를 큰 자루(톤백, 650kg)에 담았고, 신품종인 통일 감자를 감자 박스로 큰 공간을 만들어 여기에 쌓듯이 보관하였다. 이 때 수확한 감자는 약 130자루이다.

말릴 때 수확 과정에 생긴 상처를 치유하기 위한 curing을 하면서 약 1달 정도 말렸다. curing을 한 이유는 수확한 감자를 상처가 아문 후 저장해야 단단하고 맛있는 감자가 되고, 특히 저장 과정에 썩지 않기 때문이다.

감자를 말린 후 감자 선별기를 이용하여 크기에 따라 분류한 후 포장하여 저온 저장고에 보관하였다.

강릉시 왕산면에도 씨감자를 대량으로 생산하는 업체가 있는데, 이 업체 창고에도 대형 선풍기를 동원하여 상처난 감자를 curing 하면서 감자를 말리고 있었다.

이와 같이 말려서 저장한 감자를 강원특별자치도감자종자진흥원에서



고구벨리 감자꽃



수확한 씨감자를 창고에서 curing하면서 말리는 장면



수확한 두백 감자와 통일 감자를 쌓아두고, 그 위에 덮은 검은 거적



강릉시 왕산면 ○○ 종묘에서 수확한 씨 감자를 창고에서 curing하면서 말리는 장면

10월에 씨감자를 수매하기에 이때 출하한다.

씨감자로 보관한 감자와 식용을 위해 수확·보관한 감자의 맛을 비교해 보면 차이는 없다. 다만 품종에 따른 맛이나 식감의 차이가 있다.

제2절 준고랭지 지역의 감자재배

1. 준고랭지 지역 감자재배의 특징

준고랭지 지역은 500고지의 지역이다. 강원도의 각 군별로 고랭지 지역 아래의 준고랭지 지역에서는 씨감자 대신 대규모로 감자재배를 한다. 대표적인 지역으로 정선군을 들 수 있다. 이 지역은 고랭지 지역과 마찬가지로 감자를 주식으로 먹던 지역으로 감자재배의 비중이 높았다. 1970년대 이후 통일벼 등의 벼 중심 재배로 전환되면서 감자재배의 비중이 줄었다. 큰 변화는 임계면이 대규모 감자재배지역으로 부각되었다는 점이다. 대부분의 농가에서 감자재배는 여전히 행하지만 임계면에는 300여 농가가 330ha 규모로 ‘두백’ ‘설봉’ 등 감자를 생산한다.(농민신문, 2023.12.01.) 임계면이 고랭지감자 재배지로 부각된 것은 토질과 관련 깊다. 이곳은 감자 재배에 유리한 사질토양이다. 정선군 다른 지역은 토질에 돌이 많이 섞여 있어 땅속에서 성장하는 뿌리 채소인 감자의 모양이 일률적이지 않다. 돌에 끼어 감자의 모양이 좋지 않았다.

강원도 준고랭지 지역에서는 여전히 식구들이 먹을 양만 소량으로 생산한다. 감자가 주식이 아니므로 예전과 달리 감자 생산의 규모는 크게 줄었다. 식구들이 먹을 것만을 짓는 소농은 100평 가량만을 심고, 판매를 목적으로 하는 중농은 1만평 즈음을 짓고, 상품생산을 위해 대규모로 재배하는 경우에는 3~4만평을 짓는다. 준고랭지 지역의 감자재배 사례

는 정선군을 중심으로 소개하겠다.

1960년대 이전 정선군의 감자재배 양상

과거 1960년대까지만 해도 주식으로 먹기 위해 각 가정마다 감자재배를 많이 하였다. 1975년 이후 혼합곡이 주식으로 자리를 잡게 되면서 감자재배의 양상이 많이 달라졌다. 토질이 마사가 많은 지역에서는 여전히 감자재배를 많이한다. 마사가 섞이지 않은 곳에서는 집에서 소비할 것만을 생산할 뿐이다. 이러한 변화는 토질의 차이에 따른 것으로 땅속에서 성장하는 감자의 모양에 큰 영향을 미치기 때문이다. 자갈이 많으면 감자가 자라면서 모양이 이쁘게 성장하지 못해 판매가 불가능하다. 마사토양에서는 감자가 성장하는데 돌 등이 장애로 작용하지 않으므로 동글동글 하게 성장해 판매용으로 선호된다. 정선군에서는 인계면 지역이 모래땅이므로 대규모 감자생산지로 거듭나고 있다.

정선군의 산골 마을인 고양리는 해발 500m로 준고랭지지역에 속하며, 지금은 주력으로 감자 재배를 하지 않는다. 각 마을마다 비종의 차이는 있지만 대부분의 마을에는 논이 매우 적어 평지의 밭과 산의 화전이 유일한 농지로 활용하였다. 때문에 주식은 옥수수, 콩, 팥 등의 밭작물과 감자이다. 토질이 흙이 적고 돌이 많아 감자가 예쁘게 크지는 않는다. 과거에는 감자는 식사 대용이었지만, 지금은 판매용이므로 정선 감자생산자는 고민이 하나 있다. 작물의 모양이 좋아야 거래가 잘 된다. 이를 두고 “감자는 인물이 좋아야 한다”라는 말이 있다. 판매용이므로 감자의 모양이 예뻐야 판매가 잘 됨을 빗댄 말이다. 때문에 일반 농가에서는 식용으로만 재배할 뿐 판매를 위주로 재배하지는 않는다.

1960년대까지는 별다른 특수작물을 재배하기보다 옥수수와 감자를 주로 재배하였다. 옥수수는 멧돌에 갈아 옥수수쌀을 만들어 밥으로 먹었다. 감자는 부드러운으로 옥수수보다 오히려 즐겨 먹었다.

1960년대 이후 특수작물 재배를 하기 시작하면서 옥수수와 감자보다는 고추를 주 작물로 재배하고 있다. 그 이전까지는 고추를 재배하지 않아 고춧가루를 대부분 사용하지 않았다.

1960년대까지는 호당 밭은 2,000~3,000평을 경작하였다. 이곳에서 밭은 2가지로 구분한다. 평지에 있는 밭은 ‘터밭’이라 부르는데, 전체 밭 중 비중이 적다. 대부분의 밭은 산간을 개간한 화전(火田)이다. 화전이 비중이 터밭에 비해 월등히 많은 것이 특징이다. 1967년에 화전을 금지하면서 밭의 비중이 줄었다. 옥수수를 주로 재배했으며, 그마저도 넉넉히 먹지를 못했다. 화전은 1차 가뭇으로 팽이로 골을 타고 작물을 심었다. 양력 4월에 밭을 갈고 감자를 가장 먼저 심는다. 밭의 활용도를 높이기 위해 감자를 심은 후 잎이 다섯 개가 나오면 그 사이에 콩을 심었다. 사이짓기를 해야 그나마 소출을 확보할 수 있었기 때문이다. 옥수수는 별도의 밭에 감자를 심은 후 심는다. 옥수수의 잎이 올라오면 일주일 후에 콩을 감자밭에 심는다.

이러한 농사관행을 두고 “알골 농사는 안 짓고, 섭농사만 짓는다”라고 표현한다.

감자를 심기 위해 화전밭을 일구자

정선군 주민들은 주변의 산을 개간해 화전을 일구었다. 흙이 있는 땅을 골라 가을에 미리 나무를 베어둔다. 나무는 한쪽에 쌓아두고, 벌목한

구획의 땅에 불을 지른다. 땅의 모든 나무와 풀이 탄 후 타고 남은 나무
둥치는 빼서 버리고, 재는 굵어서 흠뿌린다. 이듬해에 처음 경작을 하는
데, 이때는 콩을 심는다. 콩은 어떠한 조건에서도 잘 자라므로 화전에 경
작하기에 적합한 작물이다. 화전은 불에 그을려서 풀이 많이 돌아나지
않으므로 굵은 풀만 제초하면 손쉽게 콩을 재배할 수 있다. 화전은 2년
이상을 경작하지 못하는 한계를 지녔다.

화전에는 감자를 비롯해 메밀, 콩, 귀리 등의 작물을 주로 심었다. 이
중 메밀은 돼지도 먹지 않는 작물이며, 가장 늦게 심을 수 있는 작물이기
도 하다. 초복(初伏, 양력 7월 11일~19일 사이)에 씨를 뿌린다.

밭의 종류와 감자재배

여량리의 밭은 평지에 위치한 ‘평밭’과 비탈에 있는 ‘비탈밭’으로 구분
했다. 평밭에는 옥수수, 감자, 콩 등을 심고, 비탈밭에는 수수를 주로 심
었다. 3,000평의 농지를 소유한 제보자는 소유 경작지의 500평에는 감자
를 심고, 1,000에는 옥수수를 심고, 다른 1,000평에는 수수로 심고, 남은
밭 500평에는 콩과 팥 등을 심었다. 평밭과 비탈밭의 가치를 돈으로 환
산해 보면 다음과 같다. 예를 들어 평밭이 2만원이라면, 비탈밭은 5천원
의 가치로 환산되었다. 1970년대 통일벼가 보급된 이후로 생산량이 많으
므로 식량걱정을 하지 않게 되었고, 1990년대부터 생산량이 많으므로 비
탈밭은 묵히고, 평밭에서만 농사를 짓고 있다. 농촌의 고령화로 인해 젊
은이가 없어 더 이상 비탈밭에서 농사를 짓는 것은 의미없는 일이 되었
기 때문이기도 하다.

2. 감자 밭 관리와 감자 심기

가. 감자 밭갈이

한식(寒食, 양력 4월 5일경) 이전에 ‘보내미’를 해야 감자를 심는다

근래에는 한식 즈음이 되면 밭을 갈기 시작한다. 가장 먼저 밭을 갈 때는 ‘보내미’를 행한다. 한식 전후로 일주일 간에 행하는데, 소날[杪日]이나, 돼지날[亥日], 말날[午日] 등에 행한다. 시간은 상관없으며, 날짜만 가린다.

보내미를 행하는 이유는 소가 아프지 않고, 탈이 없기를 바라며 행하는 의례인 동시에 보구래 쟁기를 다루어도 다치지 않기를 바라는 마음에서 행한다고 한다. 보구래로 밭을 갈다가 재수가 없으면 다치기도 하므로 이를 예방하고자 행한 것이다. 음력 2월 1일에는 여자들이 일찍 나가 지 않는데, 여자들이 일찍 돌아다니면 재수가 없어 보구래 쟁기 다친다고 했기 때문이다.

소는 겨울 동안 농사일을 하지 않고, 쉰다. 한해의 첫 농사일이 밭을 가는 것으로, 소도 한해의 첫 농사일을 시작하게 된다. 이 날을 시작으로 소는 일년내내 일을 지속하게 된다. 첫 밭갈이인 보내미는 소의 시운전과 같은 의미로, 한해 첫 밭일을 시작할 때 혹여라도 탈이 발생할지 모를 위험을 제거하는 마음에서 의례를 행하는 것이다.

정선군 여량2리 강동일 씨만이 지금까지 보내미를 행한다. 강동일 씨는 1972년부터 보내미를 시작했다. 강동일 씨는 태어나 첫돌을 지낸 후에 부친이 사망하였다. 형의 돌봄을 받으며 자랐다. 부모로부터 받은 유산이 없었기에 매우 어려운 상태에서 생활을 하였다. 1972년부터 형으로 배운 보내미를 한 해도 거르지 않고 행하고 있다. 풍속을 지키겠다는 마



보내미를 하기 위해
나침판으로 공지를 찾는 모습



공지 방향으로 서의 멍에를 놓아 둔 모습



소를 몰고 농지로 올라가는 모습



보구래질을 시작하는 모습



보내미를 해 둔 밭



보내미를 마친 소와 농부

음에서 행하고 있다.

가장 먼저 밭갈이를 해야 하는 밭에서 보내미를 행하는데, 보통은 비탈밭이 아닌 평밭에서 행한다. 한해가 시작되면 먼저 책력(冊曆)을 보아 묘지나 집터 등을 잡을 때 공지(空地)가 어디인가를 확인한다. 보내미를 하는 밭으로 밭주인이 홀로 나가 전통 나침반인 윤도(輪圖)를 놓고 공지가 어디인가를 확인한다. 밭머리에서 서서 공지를 확인한 후 소의 멍에를 공지 방향으로 놓아두고 소를 몰러 간다.

소에게 아침을 먹인 후 점심 즈음에 소를 몰고 처음 밭갈이를 할 장소로 나간다. 소를 몰고 밭을 갈기 시작하며 적당한 곳에서 원을 그리며 시작점으로 돌아온다. 시작점과 X자로 교차 되도록 다시 대각선 방향으로 간다. 보내미는 소로 밭을 갈던 시절에는 모든 밭에서 행했다. 소의 안전을 기원하는 마음에서 행했다. 현재 보내미를 행하는 강동일 씨는 X자의 형태로 밭을 가는 것이라고 했다. 장헌기 씨는 밭전(田) 자를 쓰는 것이라고도 한다. 멀리서 보아도 보내미를 해둔 밭은 표시가 난다. 책력을 볼 줄 모르는 집에서는 보내미를 해 둔 밭의 모양을 보고 공지를 확인한 후 따라서 밭을 간다. 보내미를 한 후에는 순서대로 밭을 간다.

밭을 갈 때는 먼저 삭갈기를 한다. 그런 다음에 골을 질러 간다. 이때 골은 길게 가는 ‘진(鎭)사리’로 갈기도 하고, 짧은 쪽으로 가는 짧은 사리로 갈기도 한다.

정선군의 밭은 비탈이 심한 곳에 위치하므로 보구래[쟁개]를 소 1마리에 매어서 간다. 소 한 마리로 하루에 600평 정도를 간다. 2마리의 소로는 800평 정도를 갈 수 있다.

소를 이용해 보내미를 하는 의례는 1980년대에 경운기와 트랙터 등이 보급되면서 중단되었다. 정선군 여량리 강동일 씨만이 18년 된 농우를

이용해 보내미를 행하고 있다.

감자밭을 가는 ‘보구래’와 감자골을 타는 ‘팽이’

감자밭을 경작하기 위해서 가장 필수적인 농기구는 보구래와 팽이이다. 보구래는 쟁기보다 작은 강원도 산간지역에서 사용하는 쟁기의 일종이다. 다른 지역 쟁기의 날이 전체가 쇠로 되어 있는 것과 달리 보구래는 나무로 날을 만들고, 테두리에 보습을 끼워 둔 형태이다. 1마리의 소에 매달므로 크기는 크지 않은 것이 특징이다. 보습은 철물점에서 구입해 오고, 나머지는 주인이 직접 제작하였다.

감자를 가장 먼저 심으므로 한 해의 시작은 감자밭을 가는 것부터 시작된다고 할 수 있다. 소를 이용해 밭을 갈던 시절에는 처음 밭을 가는 날에는 소의 머리를 손이 없는 방향으로 향하도록 한다. 소를 갈다가 소가 다치는 경우가 있는데, 이를 방지하기 위함이라 한다. 예전에는 책력을 보는 분들이 날마다 바뀌는 손 없는 방위를 알려주었다.

보구래를 이용해 밭을 갈 때는 삭갈기를 한다. 초입부터 시작해 밭의 좁은 길이를 끝까지 간다. 소가 밭일을 잘하면 하루에 800~1,000평 가량을 갈 수 있다.

겨울철에 미리 거름을 넣고 1번 갈아 두었다가, 이듬해 봄에 다시 거름을 펴고 여러 번 간다. 거름은 밭 전체에 펴야 하지만 여의치 않으면 조금씩 쌓아 등가리가 지도록 해 두어도 괜찮다. 비가 오면 녹으면서 거름이 퍼진다.

보내미 소는 교육이 필요해

정선군에서는 농우가 없다면 농사를 지을 수 없었다. 밭에 돌이 많아

쟁기질이 필수적이었기 때문이다. 집집마다 1마리씩은 소를 먹였다. 간혹 소가 없는 가정에서는 밭을 갈기 위해 소를 빌려다 쓰기도 했는데, 그럴 경우에는 소 1일 대 여료로 사람 품 1일로 계산해서 갚았다.

보내미를 시키려는 농우는 수소보다는 암소가 적합하다. 암소가 1살이 되면 코를 뚫어 코뚜레를 해준다. 코뚜레는 노간지나무를 불에 구워 둥그렇게 휘어서 코에 끼우는데, 한쪽을 뽕죽하게 만든 후 콧구멍 사이의 얇은 살을 뚫어 끼운다.

소가 3살이 되면 보구래를 매달고 밭을 가는 연습을 시킨다. 처음부터 보구래를 매달기보다 나무를 매달고, 사람이 쥐고 밭을 갈 듯이 왔다 갔다 연습을 시켰다. 옛말에 “짐승 일 시키는 것이 품이 10배 더 든다”라는 말이 있다. 사람이 직접 일을 하는 것 보다 말을 못하는 짐승을 부리는 것이 힘에 겨움을 빚댄 말이다.

소의 코뚜레에 연결된 줄을 흔들며 “이리!”라고 하면 소가 앞으로 간다. 고삐를 쥐고 오른쪽으로 돌리면서 “어호호~”라고 하면 오른쪽으로 돌고, 고삐를 왼쪽으로 돌리면 왼쪽으로 돈다. “와와!”라고 하면 소가 그 자리에 멈추어 선다. 소의 품성에 따라 교육 기간이 달라진다. 똑똑하면



농부가 직접 만든 보구래

몇 번만 해도 알아듣지만 알아듣지 못하면 오래도록 가르쳐야 한다. 짐승을 가르치는 일은 쉽지만은 않다. 황소는 성질이 사나우므로 성질이 순한 암소를 주로 교육한다. 소도 성격이 다르므로 그중 순한 암소를 골라 교육하는 것이 일반적이다. 암소를 같이 소로 선택하는 보다 중요한 이유는 암소는 3년이 지나면 새끼를 낳으므로 계속 사육을 하게 되지만, 수소는 3년이 되면 도살장에 팔아야 하므로 교육할 필요가 없기 때문이기도 하다. 일을 시키기 위해 멍에를 올리는 훈련을 먼저 하는데, 이를 두고 ‘목을 눌러 놓는 일’이라고 표현한다. 송아지는 연습을 하다가 눈물을 흘리기도 하고, 주저 앉기도 한다.

소는 수명이 보통 30년인데, 과거에는 한 번 교육을 시키면 10살까지는 밭을 가는데 이용할 수 있었다. 지금과 달리 과거에는 옥수수과 쪼을 베어다가 먹이로 주었기에 수명이 지금보다 길었다. 쪼을 많이 먹으면 가스가 차서 새끼를 많이 낳지를 못한다고도 한다.

보내미는 1970년대 후반부터 트랙터, 경운기 등이 보급되면서 중단하기 시작하였다.

소가 없으면 ‘짜집’을 구해야 한다

소는 대부분의 가정에서 사육했지만 여의치 않은 가정도 있었다. 그럴 경우에는 ‘짜집’이라 하여 소가 있는 가정에서 소를 빌려다가 밭을 간 후 나중에 품으로 갚았다. 짜집은 거리농사를 짓는 곳에서는 소를 가진 2집이 함께 쟁기질을 하기 위해 짝을 맺는 것을 말한다. 남자들은 소로 밭도 갈아주고, 여자들은 감자 눈깔이라도 떼어준다. 소를 1일 빌려오면 2일 품으로 갚았다.



갈아놓은 감자밭과 멀칭작업하는 모습



멀칭작업 끝부분의 밭머리를 흙으로 묻는 모습



멀칭작업하는 모습



멀칭작업하는 모습

작집이 되면 한식 즈음에 보내미도 함께 하고, 신전(新田)을 일구는 일도 함께 하고, 거름을 만들기 위해 갈풀을 벨 때나 저 내는 등의 작업을 함께 한다. 밭일을 하고 함께 먹고 노는 일도 짝집끼리 한다. 밭일을 함

께 하는 공동의 노동조직인 셈이다. 논일과 달리 밭잡이(밭엮)는 일거리가 많기에 짝집을 맺어 농사를 돕는 공생의 관계를 형성한 것이다.

기계를 이용해 농사를 짓다

1980년대 이후 농기계를 비롯해 농약, 비료, 퇴비 등이 보급되면서 농사법이 변화되었다. 특히 김정비닐의 보급은 김매기에 큰 변화를 야기했다. 물론 비닐을 씌워도 순을 따거나 곁가지 등을 따는 김매기는 실시한다. 그러나 멀칭 비닐의 보급되면서 작업량이 줄었다고 한다.

트랙터로 밭을 간 후 멀칭기를 이용해 비닐을 씌운다. 고랑 위에 멀칭 비닐을 씌우는데, 기계 작업자 1명이 멀칭기로 작업한다. 이때 밭의 양끝에는 비닐의 끝부분을 땅에 묻는 작업을 해야 한다. 이 작업은 비닐을 고랑 끝에 놓고 쇠스랑을 이용해 흙을 덮어주는 형식으로 진행한다.

소량으로 감자 재배를 하는 가정에서는 멀칭 비닐을 걷지 않고 이듬해에 구멍에 감자씨만을 넣기도 한다.

화전밭에는 씨를 넣고 거름을 넣고, 사이짓기를 해라

보구래로 밭을 삭갈이를 한 후 팽이로 골을 타고 골에다 씨를 손으로 떨어뜨린다. 씨를 흙으로 덮기 전에 골을 타 놓은 곳에 소쿠리에 거름을 담아 골을 따라 다니며 손으로 조금씩 뿌린다. 그런 후 팽이로 흙을 덮는다. 이렇게 심으면 비료를 조금 사용해도 괜찮다.

감자를 심은 후 10일이 지나면 사이에 옥수수나 콩을 심는다. 감자만 심는 것보다는 수확량이 적지만 많은 양을 생산하기 위해 사이짓기를 한 것이다.

감자를 심기 시작한다. 미리 밭을 갈아 두어야 한다. 밭을 가는 도구는 ‘보구래[쟁기]’라고 부른다. 나무로 만든 보구래는 소의 멍에에 밧줄로 연결한다. 보구래 날인 보습은 대장간에서 사온다. 나무를 둥그렇게 만든 후 그 테두리에 철로 만든 보습을 끼운다.

봄에 밭을 갈기 이전에 비가 많이 왔다면 비가 그친 후 1일이 지난 후 간다. 질으면 밭을 갈 수 없다. 정선군은 토질이 돌과 흙이 반반 섞여 있다. 때문에 감자의 인물이 좋지 않아 많이 재배하지 않는다. 마사가 많이 섞인 곳에서 주로 대량 재배한다.

재배 감자의 종류

2000년대 이전까지는 홍자, 남작 등의 감자 품종을 주로 심었다. 홍자는 분이 많아 삶아서 먹는 감자이다. 남작은 지금은 심지 않는 품종으로 수확량이 적어 지금은 재배하지 않는다. 홍자와 남작 품종을 두고 현재 정선군의 농부들은 이전 어른들이 심던 품종이라고 한다.

반면에 2000년대부터 수미와 두백이 품종을 심기 시작하였다. 수미는 농촌지도소에서 보급한 신품종으로 반찬에 적합한 품종이다. 두백이는 삶아서 먹기에 좋은 품종이다. 수확은 수미가 조금 더 많이 난다. 그러나 두백이 맛이 좋아 선호되었다. 현재 농부들이 가장 많이 심은 품종이기도 하다. 수미와 두백이 강원도 감자로 판매되던 대표적인 품종이다. 수미와 두백이를 재배하던 시절에는 강원도 주민들이 감자를 많이 먹었다. 큰 솥에 한 구박[바가지씩 통감자를 삶아 옥수수밥이나 보리밥에 섞어 먹거나, 맨감자만을 식사로 먹었다. 끼니로 먹을 때는 김치나 된장을 곁들였다. 감자를 된장에 찍어 먹는 맛도 꽤나 괜찮았다고 한다.

3. 감자심기와 김매기

씨감자 ‘눈파기’

‘감자 생산량은 뿔뿔이다’라는 말을 한다. 500평의 밭에 감자를 심을 경우 씨감자로 20kg짜리 7~8박스를 준비한다. 감자는 10배의 수확을 볼 수 있으므로 100박스 정도를 생산할 수 있다.

씨감자는 다른 감자들과 함께 두지 않는다. 혹여라도 병이 생기면 씨감자마저도 병이 들므로 따로 보관한다. 5가마니를 생산했다면 1가마니는 씨감자로 따로 보관한다. 이때 씨감자는 물감자는 사용하지 않는다. 물감자는 싹이 잘 안오르고, 트석거리므로 씨감자로 적합하지 않다. 한 식을 앞두고 일주일 전에 씨감자를 꺼내 준비한다.

꺼내둔 감자는 얼지 않도록 창고에 보관하는데, 이때 보온덮개를 덮어둔다. 그 안에서 싹이 많이 난다. 꺼내 놓은 씨감자가 얼지 않도록 사랑방에 보관하는데, 가마니에 담아 둔다. 씨눈은 ‘쫄맹이’라고 부른다. 콩과 옥수수 등은 쥐가 덜 먹으므로 공간에 보관하지만 감자는 얼지 말라고 방에 보관한다.

일주일만 지나면 싹이 나온다. 감자의 싹이 난 것을 눈이라고 하는데, 눈이 있는 곳을 잘라야 심을 수 있다. 이를 ‘눈파기’라고 한다. 눈파기는 감자를 심기 일주일 전에 미리 하기도 하지만 전날 따서 심기도 한다. 눈을 딸 때는 작은 칼을 이용하며, 주로 여자들이 작업한다. 눈을 딸 때는 눈이 너무 길지 않아야 하며, 부러지지도 않아야 한다. 눈이 난 곳을 손가락 1마디 정도의 크기로 자른다. 이때 살이 많이 붙어 있거나 적게 붙어 있거나 크게 상관은 없다.



씨감자 싹 내는 모습



감자 눈따기 해둔 모습

감자의 한꺼번에 여러 개가 난 부분은 ‘칠성백이’라고 부른다. 보통 7개 정도의 싹이 한곳에서 돌아난다. 이것은 잘라 버리기도 하고, 반으로 잘라 심기도 한다. 싹이 1~2개 난 곳을 자른다. 이를 두고 ‘눈깎판다’라고 표현한다. 감자가 잘면 반으로 쪼개기도 하고, 큰 것은 1/3 등분을 한다. 싹은 3cm 정도를 칼로 도려내므로, 중앙 부위는 남게 된다. 이것을 ‘감자무거리’라 불렀는데, 식량이 귀하던 시절에는 싹을 도려내고, 감자무거리를 모아 먹었다. 잘라낸 눈갈이 더 이상 길지 않도록 해야 하며, 자른 부분에 물이 생기지 않도록 보관한다. 감자 눈갈을 따기 2~3일 이전에 땅을 갈아 둔다.

감자밭의 골에 심을까, 등에 심을까?

감자는 밭에 골을 탄 후 그 골을 따라 한뼘 간격으로 심는 것이 일반적이었다. 그러나 2000년대 초반에 검정 비닐이 보급된 후로는 재배방식이 바뀌었다. 검정비닐을 골이 아닌 등에 씌운 후 비닐을 집게로 찢어 넣은 후 감자싹을 넣고 있다. 손으로 심던 방식에서 집게 농사로 변화된 것도 큰 변화이다.



감자 심는 모습



감자심기



감자를 심어둔 모습



감자심기 위해 밭에 눈판 감자를 봉지에 담아 둔 모습

비닐 보급 이전까지는 골에 감자를 심었다. 감자싹을 심는 것을 ‘감자 씨 놓는다’라고 표현한다. 감자씨를 놓을 때는 손으로 싹을 1개씩 집어 땅에 찔러 넣은 후 손가락 2마디 정도의 흙을 덮어준다. 이때 흙은 팽이를 이용해 덮는다. 감자를 심은 후에는 물을 주지 않는다. 감자를 비롯해 모든 작물은 심은 후에 수분 공급이 잘 되어야 싹이 잘난다. 물을 맞아

수분이 적당하면 일주일 내지 열흘이 지나면 싹이 난다. 만약 수분이 적거나 마르면 싹이 더디 오른다. 그러나 감자를 심어둔 후 비가 많이 오면 썩는다.

일단 싹이 트면 꽃이 피고, 꽃이 지면 감자가 달린다. 열매가 열린 후에 비가 오면 오히려 좋다. 감자가 크는 시기이므로 오히려 감자 성장에 긍정적이다. 그러나 일단 감자가 성장을 멈추면 비가 많으면 좋지 않다. 뿌리 열매가 썩기에 비가 오기 전에 수확해야 한다.

감자를 수확하는 시기는 잎이 지는 시점을 기준으로 삼는다. 보통 하지 즈음이 되면 잎이 죽기 시작한다. 감자를 캐 시점이 되었다는 증거이다.

경사가 15도가 넘지 않는 밭에서 감자를 재배한다

감자밭은 자신이 소유한 밭 중 좋은 밭에 속한다. 빈틈없이 빼먹을 수 있기 때문이다. 강동길 씨의 부친은 1,000평의 밭을 가지고 있었다. 부모로부터 혼인 후 분가할 때에 300평을 받았다. 나머지 700평은 부모와 함께 거주하는 큰아들에게 주었다. 감자를 심는 밭에는 보리와 감자를 반반으로 심는다. 이듬해에는 감자와 마늘 혹은 고추를 심는다. 그 이듬해에는 다시 감자와 보리를 심는다. 보리는 양지쪽 밭에 심지만 감자는 음지쪽 밭에 심어도 괜찮다.

감자가 잘 성장하는 조건의 밭은 경사가 15°가 넘지 않아야 한다. 경사가 너무 심하면 경사면을 깎아 평지로 전환한 후 마사를 뿌려 감자 성장에 적합한 환경을 만들기도 한다. 흙만 있는 땅에서는 감자가 잘 자라지 않으므로, 마사를 쳐서 성장환경을 조성하는 것이다. 마사의 유실을 줄이기 위해 경사도가 심하지 않도록 해야 한다.

소를 이용해 경작해야 하므로 경사도가 심하면 작업을 할 수 없기 때

문이기도 하다.

감자밭에 넣을 거름을 만들기

감자 심을 밭을 갈 때는 먼저 거름을 넣고 간다. 거름은 땅이 눈에 보이지 않을 정도로 까는데, 깊이는 약 3cm 정도가 되도록 놓는데, 1cm는 땅속으로 들어가도록 하고, 2cm는 땅 위에 놓이도록 넣는다.

거름은 ‘진풀’이나 ‘가을풀’을 썩혀서 사용한다. 진풀은 밭 주변에 나는 풀로, 절기상 처서(處暑, 양력 8월 23일경) 이전에 베어다가 작두로 썰어서 밭에 그냥 넣는다. 가을풀은 가을에 하는 풀로, 절기상 처서 이후에 베인다. 처서 이전은 날씨가 따뜻해 풀을 베어다 두면 썩지만, 처서가 지나면 찬바람이 나므로 풀이 썩지 않는다. 가을풀은 진풀과 달리 거칠므로 그냥 사용할 수 없어 밭작두로 썰어야 한다. 아들이 서서 작두질을 하면 부친이 풀을 작두에 넣어 준다. 잘라낸 가을풀은 소 외양간 바닥에 깔아 소가 밟고 소변과 대변을 누도록 해둔다. 일주일이 지나면 걷어다가 퇴비간에 보관해 수북하게 쌓아 놓는다. 퇴비간에는 인분을 수시로 넣어 썩힌다. 퇴비간은 우사 옆에 만들어 퇴비 수거를 편리하게 해둔다. 거름은 많이 넣으면 넣을수록 좋으므로 넉넉하게 마련해야 하지만 농부의 성격에 따라 그 양이 다르다. 부지런하면 거름양이 많지만 그렇지 않다면 거름양이 적다. 거름을 낼 때는 지계를 이용해 내가며, 쇠스랑으로 편다.

10년 전인 2010년대 초반부터는 공장에서 만들어 파는 퇴비를 사용한다. 군과 면에서 퇴비를 보조해 준다.

음력 2월 말경에 비탈밭에 심을 감자 심을 때 사용할 거름 말리기

소 분뇨와 풀을 섞어서 썩힌 거름을 내거나 인분에 재를 섞어서 낸다.

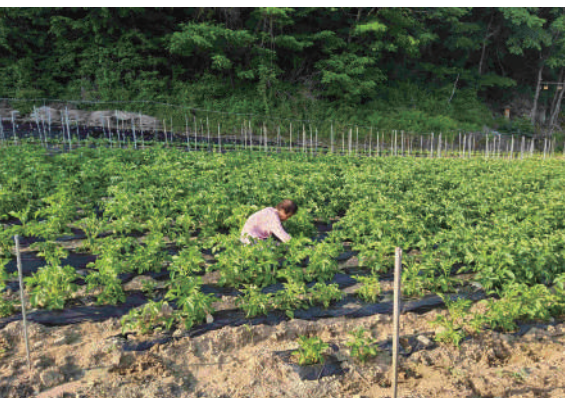
평밭에 내는 거름은 남자가 소쿠리에 담아 지게에 지고 밭으로 내간 후 밭에 편다. 1,000평 정도의 밭에 지게로 30짐 정도의 거름을 낸다. 밭의 이곳저곳에 거름을 옮겨다 둔 후 삽을 이용해 거름을 사방으로 편다.

감자는 평밭보다는 비탈밭에 주로 재배하였다. 비탈밭은 인분과 나무 재를 섞어서 거름으로 넣으면 감자 재배에 아주 적합하였다. 비탈밭에서 사용할 거름을 마련할 때는 거름을 일주일 정도 펴서 말려야 한다. 지게에 일일이 지고 옮겨야 했기에 일주일을 말려야 가볍기 때문이다.

감자가 자라면 복을 주고, 감자밭은 2번 김을 맨다

골에 감자를 심던 시절에 감자를 심은 지 20일이 지나면 김이 올라온다. 여러 번 매면 좋지만 여의치 않아 2번은 김을 매야 한다. 김매기는 남자나 여자나 구분 없이 함께 일을 했다. 김을 처음 맬 때는 호미로 잡초를 제거한다.

2번째 김매기는 잡초 제거라기보다는 꽃이 필 즈음에 미리 복을 돌아



감자밭 김매기 원경



감자밭 김매기 근접

주는 것을 말한다. 골에서 평지까지 자라서 올라 오면 감자에 살이 붙으라고 줄기 아래에 호미로 흙을 모아 복을 돌아준다. 복을 주지 않으면 감자 싹이 자라면서 얼어 죽기도 하므로 복을 주어 줄기를 세워야 한다. 어느 정도 커서 쓰러지지 않을 때까지 수시로 복을 주어 줄기를 보호한다.

4. 감자 수확과 보관

가장 일찍 심고 절기상 하지(夏至)가 지나면 캐기 시작해서 처서(處暑)까지 캐는 감자

감자의 수확기가 절기상 하지(夏至)라 하여 ‘하지감자’라고 불린다. 강원도를 제외한 대부분의 지역에서는 감자 수확철이 하지이다. 그러나 강원도에서는 하지(夏至, 양력 6월 22일경)부터 시작하여 처서(處暑, 양력 8월 23일경)까지 수확하였다. 터밭에 심은 감자는 하지에 캐지만, 화전에 심은 감자는 감자의 알을 더 키우기 위해 캐지 않고 그대로 둔다.

비가 많이 오면 감자가 썩으며, 마사보다 흙이 많은 땅에서 보다 잘 썩는다. 모래가 많으면 감자를 보다 오래 보관이 가능하다.

하지가 지나면 감자밭의 주변부에 있는 것을 캐서 굵은 것만을 뜯어내고 다시 묻어두거나 반은 캐고 반은 그대로 두기도 한다. 흙을 두둑하게 덮어 두었다가 처서 즈음이 되면 모든 감자를 수확한다. 처서가 지나면 찬바람이 나므로 미리 캐야 한다. 처서 즈음에 감자를 캐면 1/3 정도는 썩어 있었다. 감자 수확은 여성들이 호미를 이용해서 캐고, 남자들이 캐놓은 감자를 주워서 운반하는 일을 맡는다. 썩은 감자도 버리지 않고

모아서 썩감자[썩은감자]로 요리를 했다.

수확한 감자는 주먹 만하면 큰 것으로 간주한다. 거름을 넉넉하게 못 했기에 감자의 알도 크지 않았다. 주먹 만한 크기의 감자는 잘된 것으로 속이 찼다고 표현한다. 반면에 작은 것은 속이 궁글었다[비었대]라고 표현한다. 주먹 만한 크기의 감자는 예전에는 극히 드물었다.

수확한 감자는 씨감자, 중간 감자, 대작(大作)으로 구분한다. 씨감자는 작은 것으로 남기는데, 크기가 큰 것이든 작은 것이든 동일한 종자이므로 큰 것은 먹고 작은 것으로 씨를 하는 것이다. 중간 것은 땅에 묻고, 대작은 장사꾼에게 판매한다.

적은 양은 펼쳐놓고, 많은 양은 ‘돌레’를 만들어 보관하기

감자는 심은 밭의 위치에 따라 크기가 다르다. 평밭에 심은 것은 조금 크고, 비탈밭에서 캐낸 것이 조금 작다. 캐낸 감자는 응달에 보관한다. 적은 양은 헛간 바닥에 펼쳐둔다. 모아두면 썩으므로 펼쳐놓는다. 양이 많다면 돌레를 만들고 그 안에 보관한다. 돌레는 쭉대를 다듬은 뒤 엮어서 밭처럼 만든 후 둥그렇게 세운 것으로, 돌레를 세운다고 표현한다. 한번 만들어둔 돌레는 여러 해를 반복해 사용할 수 있다.

한로(寒露, 양력 10월 8~9일경) 즈음이 되면 땅을 파고

감자 보관하기

감자는 보통 5~10가마니 정도를 재배한다. 대농은 10가마니 정도를 생산했지만, 보통 소농은 5가마니 정도를 생산했다. 소농은 5명 정도가 함께 거주했으며, 5가마니 감자로 끼니를 이듬해까지 먹을 수 있었다.

집에서 가까운 자기밭의 중앙에 구덩이를 파고 겨우내 감자가 얼지

않도록 보관해둔다. 보통 깊이, 지름을 2m 정도를 둥그렇게 판다. 너무 얇게 묻으면 감자가 얼므로, 다소 깊게 만든다. 보통 2자(180cm) 정도까지는 감자가 얼므로 그 이상을 판다. 구덩이 1개에 보통 80kg짜리 10가마니 정도를 보관할 수 있다.

바닥에는 돌을 깔고, 그 위에 감자를 넣는다. 감자 위에는 솔가지나 가마니나 자리, 헛옷 등을 얹고, 그 위에 흙을 덮는다. 감자 있는 위치를 알기 위해 구덩이 중앙 부분에 막대기 한 개를 꽂아둔다. 그런 후 지면부터 구덩이까지 비스듬하게 연결하는 통로를 만든다. 이곳으로 구덩이 안에 있는 감자를 꺼낸다. 입구는 짚으로 막아 둔다. 감자를 꺼내 먹다보면 어느덧 바닥에 이르면 구덩이 안으로 들어가서 꺼내야 한다. 감자와 같은 방식으로 무도 구덩이에 보관한다. 무는 꼬챙이로 찢러 꺼내지만 감자는 작으므로 직접 들어가서 꺼내야 한다.

감자를 캐고 옥수수를 심기

과거에는 터밭에 감자를 심은 경우 감자를 캐야 주식인 옥수수를 심을 수 있었다. 보리는 화전에서 경작하지 못하므로 터밭은 보리밭이라고 해도 과언이 아니다.

지금은 감자를 심은 밭은 후작을 심지 않고 비워둔다. 감자밭은 1년 1작을 한다. 가을에 감자를 캐므로 다른 작물을 심기에 적당하지 않기 때문이다. 거름이 넉넉해 지면서 거름을 넣고 배추나 양배추 등을 심기도 하지만 드물다.

감자를 심은 밭은 이듬해에는 옥수수를 심는다. 작물을 교체하지 않으면 퇴비를 많이 넣어야 생산량을 유지할 수 없기 때문이다.

감자를 양력 10월 말에 캐기도 하므로 후작은 재배하지 않는다. 예전

과 달리 땅이 많고, 캐낸 감자를 보관하는 것도 여의치 않으므로 최대한 늦게 캐려고 하기 때문이다.

감자 수확과 매매

감자수확은 음력 8~9월에 한다. 물론 하지(夏至)에 캐기도 하지만 이때는 감자가 여물지 않고, 단단하지 않아 일부 먹을 것만을 캐서 먹고, 나머지는 그대로 두었다가 가을에 캔다. 저장용이나 씨감자는 딱딱한 것이 좋다.

소농은 감자를 100상자 정도 생산한다. 500평 정도의 규모에서 수확할 경우에는 집안 식구들끼리 작업할 수 있었다. 보통 3명 정도의 인원이 1일 작업했다. 손으로 감자 줄기를 뽑았다.

식구들이 주로 먹었지만 일부는 판매도 하였다. 장에 내다 팔기 보다는 장사들이 다니며 사갔다. 감자 캐 때가 되면 장사꾼들이 사방에서 몰려 들었다.

감자 맛은 비닐을 씌우기 이전에 생산한 것의 맛이 보다 좋았다. 비닐을 씌우는 것에 대해 농부들은 작업의 편의성은 있으나 맛에는 긍정적이지 않다고 여긴다.

과거에는 소치와 중치를 섞어서 팔았다. 근래에는 밭때기로 감자를 팔기도 하지만 과거에는 그러한 판매방식은 없었다.

감자 빌려 먹기, 감자 · 감자씨 장례

예전에는 밭이 부족하면 감자도 생산하기가 어려웠다. 1960년대까지 감자와 강냉이가 주식이었기에 밭이 없는 가정에서는 식량이 부족하면 이웃집에서 빌려서 먹었다. 이를 ‘장례’라고 부른다. 주로 장례는 강냉이

로 빌리지만 일부에서는 감자를 빌리기도 하였다. 씨감자가 없는 경우에도 장례로 빌려 썼다. 우선 가져다 먹고 이듬해에 농사를 지어 갚았다.

보리나 쌀은 품으로 갚지만 감자는 돈으로 구매하기도 했고, 품으로 갚기도 하였다. 감자는 4~5말 정도를 가져다 먹으면 1일 품으로 갚았다. 옥수수는 1말 가져다 먹고는 2되 반 정도를 이자로 갚았다. 감자나 옥수수 등을 빌려다 먹고 품이나 곡물로 갚는 것을 두고 “장례 내다 먹는다”라고 표현하였다. 당시에도 감자를 몇 천 평씩 재배하는 가정이 있었으므로 그러한 집에서 장례를 내다 먹곤 하였다.

5. 감자재배 변화

1975년부터 혼합곡을 먹게 되면서 감자 재배 중단

감자재배를 중단한 것은 마을별로 혹은 개인별로 다르다. 여량1리 강동일 씨는 1969년 6월 14일경에 큰 비가 와서 마을 내의 모든 논을 휩쓸었다. 이때부터 벼농사에 대한 비중을 줄이기 시작하였다. 1984년에 벼농사를 완전히 중단하였다.

1973년에 소의 먹이로 사용하는 황옥 옥수수가 보급되어 재배를 하게 되면서 감자 재배를 중단하였다. 황옥은 매상을 했기에 소득이 좋았기에 감자 보다는 황옥 재배에 치중하였다. 좋은 품질의 황옥은 제천에서 온 장꾼이나 농협에 판매를 하였고, 변질되고 질이 좋지 않은 것은 털어서 가루를 내었다. 가루는 사료공장이나 옥수수로 만드는 제품을 만드는 곳에 판매하였다.

1975년에 쌀 생산이 많아져 쌀을 섞은 혼합곡을 먹기 시작하면서 감자밥을 먹는 사람이 줄었다.

정선군의 농지마련과 소 사육

정선군의 농부들은 부모로부터 농지를 받기도 했지만 그렇지 못한 경우가 보다 많았다. 혼인 후 분가를 하면 농지 마련을 위해 화전을 많이 했다. 화전을 하면 첫해에는 경작을 해도 큰 수확을 얻을 수 없었다. 산꼭대기 밭에서는 콩과 조를 주로 재배하였다. 지금은 큰 짐승들이 많지만 예전에는 오히려 짐승이 많지 않았다.

당시에는 다양한 밭작물을 재배했는데, 그중 가장 비중 높게 재배한 작물은 옥수수과 감자, 콩, 메밀 등이다. 이중 재배할 때 콩은 거름을 넣지 않지만 옥수수과 감자는 거름을 많이 넣어야 한다. 때문에 거름 생산과 농토 마련을 위해 집집마다 소를 사육했다. 농지가 많은 가정에서는 일소 2마리를 사육하기도 했지만 보통 1마리씩은 사육했다.

소는 2~3년 동안 키워서 판다. 소판 돈으로는 땅을 구매했다. 30년 동안 소를 먹여서 밭 3,000평을 장만했다고 한다.

송아지는 7~8개월을 키워서 판매했는데, 보통 큰 개 정도 크면 팔았다. 보통 2~3만원에 거래되었다. 처음 소를 키울 때는 자신이 거주하던 여량리에서 송아지를 샀다. 집 마당 안에 ‘마구’를 지어 사육장을 조성하였다. 나무로 네 개의 기둥을 세우고, 전면을 제외한 3면에 흙을 바르고, 지붕은 짚을 엮어서 초가를 엮었다. 마구는 사육하는 소의 마리 수에 따라 다르지만 보통 15~20평 규모로 지었다.

소여물은 가마솥에 옥수수 짚이나 풀을 베어다가 발작두로 잘라서 푼 끓여서 먹였다. 송아지가 15개월 정도가 되면 새끼를 갖을 수 있다. 어린

소가 새끼를 낳으면 어려움이 많다. 젖을 먹이지 않으려고 해서 애를 먹이곤 했다고 한다. 소의 성격이 순하면 젖도 잘 먹이지만 그렇지 않으면 애를 써야 했다.

소를 사육하는 가정에는 마구 옆에 퇴비장을 만들어 둔다. 돌을 이용해 높이 1m 정도의 돌담을 ㄷ자 형태로 쌓는다. 보통 4~5평 규모로 만드는데, 5평은 매우 큰 규모로 여겼다.

감자재배와 관련해 가장 큰 변화는 재배방식의 변화이다

가장 큰 변화는 대량생산자와 소량생산자로 양분되었다는 점이다. 감자를 상업적으로 재배하기 시작하면서 1만평 이상의 농지에 감자만을 특용작물로 심기 시작하였다. 약 30년 전인 1990년대 초반부터 시작된 변화상이다. 정선군은 해발 600~700고지의 중산간 지역으로 과거에는 옥수수와 더불어 감자를 주식으로 삼았기에 대부분의 가정에서 감자를 심었다. 그러나 대부분의 지역에서는 감자 보다는 고추 등의 다른 작물을 심는다. 감자는 소량만을 심고 여러 특용 작물을 심고 있다. 정선군에서 감자재배로 특화된 지역은 임계면이다. 이 지역은 1~7만평을 경작하는 농군들이 다수 있다. 토질이 감자 생산에 적합해, 대량 생산지로 변모하였다. 정선군내에서 임계군을 제외한 나머지 지역은 소규모로 감자를 재배할 뿐이다. 대농은 지역 농민 이외에 2000년대 초반부터 외지에서 이주해 온 농민들이 다수를 차지한다. 이들은 고령으로 농사를 짓지 못하는 이들의 농지를 임대해 감자를 대량으로 재배하고 있다.

이전 감자 농사의 주체들은 대부분 소농들은 옥수수, 수수, 콩, 감자, 고추 등을 고르게 재배한다. 대부분 식용으로 먹고, 남은 것 일부는 매매하기도 한다.

다른 변화는 평밭과 비탈밭을 활용해 감자를 재배하던 방식에서 1990년대 이후로는 평밭 중심의 농경지의 활용으로 변화되었다. 고령화 사회로 들어가면서 무거운 농기계를 가지고 비탈밭에 오르는 것이 어려워졌기에 비탈밭은 모두 묵고 있다.

밭을 갈아 엷고 골을 타서 씨를 넣는 방식에서, 비닐을 씌우고 감자를 등[두둑]에 묵는 방식으로 변화되었다. 마치 조선 후기에 이랑에 심는 농종법에서 고랑에 심는 건종법으로 전환이 이루어진 것과 반대로 건종법에서 농종법으로 전환되었다. 건종법은 수분공급과 보온에 유리한 농법이나 검정비닐이 보급되면서 더 이상 유효한 농법으로 여겨지지 않게 된 것이다.

비닐 보급으로 인해 소량 농사를 짓는 집에서는 검정 비닐을 벗기지 않은 채 구멍이 뚫린 자리에 이듬해에 다시 감자씨를 놓기도 하는 등 농법 변화가 크게 이루어졌다.

2000년대 이후 감자 수확 기계가 보급되면서 더 이상 일일이 사람이 호미로 감자를 캐는 모습은 볼 수 없게 되었다. 기계가 깊이 파서 감자를 캐 놓으면 사람들이 그 뒤를 쫓아다니며 감자를 한곳으로 모아둔다. 감자가 얼추 모아지면 바구니에 담아 포대에 운반한다.

6. 농가별 감자재배 사례

소농(小農)의 감자심기 : 정선군 강동길 씨 사례

강동일 씨는 현재 정선군에서 유일하게 농우를 사육하고, 보내미를

행하고 있다. 1972년에 농우를 이용해 보내미를 행한 후로 지금까지 한 해도 거르지 않고 행하고 있다. 부친으로부터 땅 1평도 유산으로 상속받지 못해 젊은 시절부터 고생을 하였다. 혼인 후 여량리에 3칸집을 짓고 신접살림을 시작하였다. 콩 1가마니, 강냉이 3가마니를 가지고 새살림을 시작했다. 송아지[하소]를 사서 1년을 키우면 중소가 되고, 2년을 키우면 큰소가 된다. 하소는 정선 장에서 샀다. 큰소가 송아지 2마리를 새끼로 낳았다. 1마리는 농우로 키우고, 1마리는 팔았다. 소를 판 돈으로는 땅을 샀다. 밭에서 고추, 마늘, 누에 등을 키워 생계를 유지했다. 지금도 소 11마리를 사육 중에 있으며, 밭도 4,000평을 소유하고 있다.

2000년대 후반부터는 고령의 농사꾼이 감자를 재배하기에 용이하도록 다양한 방법을 고안하였다. 우선 고령자가 농사를 중단하는 경우가 많으므로 경작면적이 과거와 달리 넓어진 것이 하나의 특징이다. 제보자는 본인의 밭 4,000평과 임대밭 3,000평을 경작하고 있다. 물론 이 중 3,000평에 옥수수를 심고, 감자는 1박스 정도만을 심는다. 팥, 콩 등의 작물과 오이, 고추 등의 특수작물의 비중이 높다. 오이와 고추는 600평을 재배한다. 이들 소득작물은 6월 말부터 10월 초까지 생산해 가락동 농수산물시장으로 보낸다.

감자는 올감자, 자리감자, 홍자 등이 있다. 올감자 맛이 좋아 가장 많이 재배하고 있다. 빠르게 된다고 하여 ‘올감자’라 부른다. 보통 심은지 2달이 지나면 먹을 수 있는데, 주로 밥에 넣어 먹는다. 홍자는 단맛이 나지만 수확량이 적어 조금만 재배한다. 밥에 넣기도 하고, 반찬으로 만들어 먹기도 한다. 반면에 자리감자는 깎아서 생것으로 먹을 수 있는 감자로, 속병에 좋다고 약용으로 섭취한다.

중농의 감자 재배 : 정선군 장헌기 씨 사례

정선군 구절1리는 해발 400고지이다. 이곳에서 감자 농사를 짓는 장헌기 씨는 한 곳에서 3,000평 정도씩을 여러 곳에서 재배하고 있다. 이외에 7,000평의 감자밭이 별도로 있으며, 고추밭은 1,000평, 강냉이밭 1,000평, 무밭 2,000평 등을 경작하고 있다. 이번 조사에서는 구절리의 감자밭 3,000평의 사례를 소개받았다. 이 밭에는 2023년에는 양배추를 심었는데, 연작을 피하기 위해 2024년에 감자를 심었다.

이전과 달리 지금은 밭 관리에서 가장 중요한 것이 밭의 질병 관리이다. 비가 많이 오면 작물을 바꾸어도 무름병 등의 질병이 많으므로, 살충제를 뿌려 질병 관리를 해야 한다. 과거에는 화전에 심었기에 비료를 넣지 않아도 땅이 걸어 감자가 잘되었다. 화전에는 감자와 콩 등을 심고, 평지밭에는 보리와 옥수수를 심었다.

정선군 내에서 10여 년 전부터 감자가 각광을 받기 시작하였다. 밭뿐만이 아니라 논을 밭으로 전환해 감자를 재배하기 시작하였다. 감자를 재배한 밭에는 이듬해에 양배추를 재배한다. 수확액은 양배추가 좋으나 양배추는 질병이 많아 연작을 피해야 한다. 때문에 감자와 양배추 등으로 번갈아 심고 있다. 양배추와 달리 감자는 뿌리에 병이 발생하지 않는다.

3,000평에 심을 감자 눈을 따는 작업에는 7명이 참여하여 2일 동안 작업하였다. 씨감자는 20kg짜리 100포가 소요되었다. 3,000평에서 생산된 감자는 20kg 짜리 2,500~3,000개를 생산할 수 있다. 감자는 하지에 캐지 않고, 가을까지 두었다가 수확한다. 강원도라 해도 정선군은 강릉시나 춘천시보다 3~5°C가 낮고, 일조량이 좋아 뜨거우므로 하지 때 모두 수확



여량리의 감자유통시설 전경



강원도 지원 유통시설 안내판(1992년)

한다. 날씨 변화로 인해 정선군에서도 10년 전부터 감자가 썩는 것이 늘고 있다.

근래에는 비가 많이 와서 감자가 썩는 양이 많다. 감자는 추석 쇠고 캔다. 정선군에서 하지에 캔 감자는 분이 덜 난다. 반면에 추석 이후에 캐면 분이 난다.

정선군은 강릉시보다 감자재배 시기가 10일 이상 늦다. 강릉시에서는 4월 초에 이미 감자심기가 끝이 난다. 때문에 강릉시의 감자줄기의 섭(畝)이 죽어 갈 때에 정선군의 섭은 여전히 파랗다. 정선군의 감자 심는 최적기는 양력 4월 25일부터 심기 시작한다.

정선군에서는 감자 저장고를 마을별로 필요에 따라 1개씩 건립하였다. 개인별로 땅에 구덩이를 파고 감자를 보관했는데, 1992년에 군에서 마을 단위로 감자 유통시설인 저장고를 건립하는 지원사업을 실시하였

다. 정선군 여량면에는 감자를 대량 생산하는 마을들에서 보조를 받아 설치한 것이 남아 있다. 국유지에 건립비의 반을 지원해 주고, 나머지는 감자보관소를 사용할 주민들이 충당하였다.

야산의 비탈진 곳을 굴착기로 옆으로 파들어 가서 굴을 만든다. 파낸 흙은 한쪽에 모아 둔다. 네모나게 만든 내부는 시멘트로 마감을 하고, 바닥은 흙바닥 그대로 둔다. 그런 후 정면에는 철문을 단다. 파낸 흙은 입구쪽부터 다시 위쪽에 부어 산을 돌아둔다. 감자가 얼지 않아야 하므로 흙을 두텁게 덮어보온효과를 높인 것이다.

저장고는 예나 지금이나 저장고를 지을 때 참여한 사람만이 사용할 수 있다. 토굴 내부에는 시멘트를 발라두었고, 정면에 철문을 달아 두었다. 마을마다 저장량은 다른데 감자저장 토굴에는 5톤 차로 20개 분량을 보관할 수 있을도 규모가 큰 것도 있다.

제3절 평난지 지역의 감자재배

강원도는 산악지대로 하나의 시군 내에도 중산간지대부터 평난지 지역이 포함되어 있다. 하나의 시군에서도 평난지의 특성을 갖춘 지역을 대상으로 감자재배 양상을 살폈다. 해발고도 200m에 해당되는 평난지를 대상으로 하였다. 준고랭지가 400~600m이므로 준고랭지에 해당되지 않는 지역을 대상으로 하였다. 우선 지역차가 큰 영동과 영서로 나누고, 영동과 영서 지역 중 해발고도가 비교적 높은 지역 1곳과 평지에 해당되는 곳 1곳으로 구분하여 지역별 사례를 살폈다.

영서지역에서는 영월군과 춘천시를 대상으로 하였다. 영월군은 해발고도 180~1466m로 고도 차이가 크다. 이중 해발 270m의 북면 지역을 대상으로 하였다.

영동지역에서는 강릉과 삼척지역을 대상으로 하였다. 강릉지역은 해발고도 75~85m로 대표적인 평난지이다. 삼척은 400m 이하부터 800m 이상 고원지대가 분포하나 이중 400m 이하 지역을 대상으로 하였다.

1. 영서지역 평난지의 감자재배 : 영월군 북면 지역

영월군 북면은 정선군과 인접해 있지만 해발 270m 지역으로 평지에 해당된다. 농지 논의 비중이 높아 밭작물 재배가 정선군 보다는 많지 않

았다. 영월군민은 주식은 옥수수밥과 보리밥이며, 감자는 간식으로 먹기 위해 재배했다고 한다. 옥수수밥은 옥수수와 쌀을 넣어 지은 밥이며, 보리밥은 보리를 거피하여 만든 보리쌀로 지은 밥을 뜻한다. 간혹 옥수수 밥이나 보리밥에 감자를 놓아 함께 먹기는 했지만 감자밥을 주로 먹지는 않았다. 옥수수는 찰옥수수는 간식으로 먹고 메옥수수로만 밥을 짓는다. 찰옥수수는 늘지 않아 밥을 짓기에 적합하지 않다.

토질은 진흙땅이기에 감자재배에 용이한 사질토와는 거리가 멀다. 그러나 농지의 면적이 적어 과거에는 감자도 많이 재배했다.

1) 감자밭 갈기 및 감자심기

1980년대 이후 트랙터가 보급된 후 감자밭 갈기에 활용하고 있다. 이전에는 소 1마리에 보구래를 매달아 갈았다. 트랙터로 밭을 갈고, 골을 켜 후 비닐 씌우는 기계를 이용해 검은 비닐을 씌운다. 하루에 300평 이상의 밭을 골을 켜고 비닐을 씌울 수 있다.

지금은 농우가 없으므로 트랙터를 사용할 수 없다면 땅을 묵힐 수밖에 없다. 비탈밭은 모두 묵고 평지밭만 이용 중이다. 비탈밭은 골을 곧게 켜기가 어려운데, 밭의 골이 바르지 않다면 옆드려 수확할 때 어려움이 많다. 이에 비탈밭 농사는 모두 묵힌다.

과거에 소를 이용해 농사를 짓던 시절에는 밭을 갈기 전에 보내미를 반드시 했다. 송아지를 교육시킬 때 길들이기 위해 실시했다. 소는 2살부터 교육을 시키며, 약 10일 정도 끌고 다니면 보구래를 끌 수 있게 된다. 초기에는 나무를 매달아 끌고 다니도록 훈련시켰다.

감자심기

지금은 감자를 한식을 기준으로 심지만, 영월지역은 양력 3월 초순에 심었다. 고랭지지역보다 약 1달을 빨리 심은 셈이다. 소농은 보통 300~400평의 밭에 5박스 정도를 심었으나 지금은 씨감자 1박스 분량만을 심는다.

감자복주기

감자를 심은 후 2달 정도가 지나면 복을 준다. 약 30cm가 되도록 복을 높게 준다. 감자가 크므로 복을 주어야 열매가 크게 자란다. 갈퀴를 이용하여 주변의 흙을 감자줄기 위로 쓸어 올려준다. 흙속에 감자가 자라므로 복을 주어야 감자가 잘 자란다.

2) 씨감자 관리

씨감자

씨감자는 과거에는 자신이 심은 것의 일부를 보관했다가 사용했으나 지금은 개량종을 사서 사용한다. 주로 정선지역에서는 횡계지역에서 사 온다. 감자는 분이 많이 나야 맛이 좋으므로 한동안 수미를 주로 심었다. 반찬으로 먹기 위해 분이 덜 나는 품종을 골라 심었다. 과거에는 주로 식사대용으로 먹었기에 분이 많은 것을 선호했으나 지금은 다양한 품종을 선호한다.

예전에는 돼지감자도 많이 심었다. 다른 감자와 달리 감자눈이 안으로 들어가 있으므로 깎기에 어려움이 많다. 그러나 맛이 좋아 선호되었다.

감자는 심는 시기에 따라 일찍 심는 것은 ‘올감자’라고 구분하였다. 봄

은 색 감자, 남작, 자지감자 등을 주로 심었다. 지금은 두백과 설봉을 주로 심는다.

감자 눈따기

감자를 심기 위해서는 먼저 감자 싹이 난 부분을 일정 크기로 잘라야 하는 데, 이를 ‘감자 눈따기’라고 표현한다. 지금은 온도를 조절할 수 있는 저장고가 있고, 따뜻하게 관리할 수 있는 비닐하우스가 있어 감자 싹을 내기가 쉽다. 그러나 하우스가 없던 시절에는 감자의 싹을 내려면 구덩이에 보관해 둔 감자를 꺼내다가 방안에 보관해 싹을 틔웠다. 약 7~10일 정도가 지나면 싹이 많이 돋는다. 이때 싹은 길지 않아야 심을 때 부러지지 않으므로, 눈이 올라오면 감자눈을 따나. 감자의 눈이 많이 올라온 곳은 끊어낸다. 여러 개의 싹을 심으면 감자가 덜 달리기 때문이다.

씨감자가 크면 4등분으로 나누는 ‘4절치기’를 하고, 감자가 작으면 ‘반치기’를 한다. 씨감자에 싹이 1~2개 달리도록 자른다. 예나 지금이나 감자눈 따는 도구는 칼이다. 작은 칼을 이용해 감자의 눈을 따는데, 지금은 소독을 해서 사용하지만 과거에는 감자를 잘라서 ‘불재’에 발라 소독을 하였다. 불을 땀 나무의 식은 재가 제균(除菌)에 적합했다.

과거에는 감자 눈따는 작업은 식구들끼리 할 수 있었으나 지금은 대량 재배를 하므로 일꾼을 구한다.

3) 감자수확

감자는 지금은 8~9월에 수확하지만, 과거에는 가을인 9~10월에 수확했다. 수확시기를 기준으로 감자를 부르므로, 이곳의 감자는 ‘하지감자’

라 부르기보다 ‘가을감자’라고 불렀다. 과거에는 감자밭에 봄에 감자를 심으면 다른 작물을 심지 않으므로 가을까지 그대로 둘 수 있었다. 지금은 비료가 발달하여 토지이용률이 높기에 감자를 일찍 수확하고, 그 밭에 다른 작물을 심는 것이다.

감자는 호미를 이용해 캔다. 뽕족한 끝으로 감자 줄기를 잡고 찍으면 감자가 뽑혀 나온다. 한 개의 줄기에 10여 개 이상의 크고 작은 감자가 매달려 있다. 수확한 감자는 삼태기에 담아 가마니에 담아 보관한다.

가정마다 다르지만 보통 300~400평 정도에 감자를 심어 12가마니 정도를 생산했다.

2010년대 초반까지는 감자를 수확한 후 배추를 심었는데, 이때는 하지에 감자를 수확하였다. 하지 이후 비가 많이 오면 썩으므로 일찍 뺀 것이다. 지금은 배추를 심지 않으므로 10월 수확해 땅을 파고 묻는다. 10가마니 정도는 하나의 구덩이에 보관이 가능하다. 생산량이 적어 정선군과 달리 마을별로 토굴을 만들지는 않았다.

4) 소 거름 만들기

겨울철에 보리짚을 소 외양간에 깔아둔다. 소가 밟고 다니면서 대소변을 보면 분뇨와 짚이 섞인다. 감자밭에는 거름을 많이 넣어야 감자가 굵으므로 넉넉하게 만든다. 감자밭에 보구래로 갈기 전에 거름을 퍼 놓는데, 보통 7~8치 정도 높이로 밭 전면에 퍼넣는다. 트랙터와 달리 보구래를 이용하던 시절에는 깊이 갈지 못했기에 거름양이 조금 덜 들어갔다.

5) 감자 빌려먹기

식량이 부족하던 시절에는 감자를 빌려다 먹기도 하였다. 1말을 빌리면 이듬해에 말 가뭄을 주었다.

6) 감자 보관법

언감자는 땅에 묻지 않는다. 수분이 많아 썩은 감자는 감자송편이나 감자떡을 만들어 먹는다. 썩감자를 이용하면 떡이 겹다. 썩은 감자를 물에 담가서 녹말을 만들어 두었다가 필요할 때마다 송편을 빚어 먹었다.

2. 영서지역 평남지의 감자재배 : 춘천시 서면 지역

1) 호미자루가 빠져도 박을 수 없는 땅에 감자를 심다

춘천시 서면 지역은 30년 전인 1990년대 이후 여름감자 생산 중심지로 거듭났다. 주변에 북한강과 소양강이 합수되어 서면의 측면으로 흐르고, 그 강 중앙에는 상중도, 하중도, 붕어섬 등의 섬이 있다. 이중 상중도, 하중도는 선사시대 및 고대 도시유적지로 일명 중도유적지로 불린다. 신석기부터 삼국시대까지 이어지는 유물이 발견된 곳으로, 마을을 뛰어넘어 취락, 즉 도시를 연상케 하는 유적으로 관심을 받았다. 이곳은 중도와 하중도는 갈수기에는 다리가 없어도 왕래할 수 있는 곳이다.

인간이 일찍부터 살았던 흔적이 있는 이곳은 대표적인 침식분지이다.

철원 평야 다음으로 강원도 내에서 넓은 평지가 있는 곳이기도 하다. 서면은 우측으로는 높은 산지가 발달되어 있으나, 동쪽으로 점점 낮아지고, 동쪽 끝에는 북한강의 넓은 강줄기가 이어진다. 전형적인 침식분지가 발달되어 있다. 특히 서면 서상리, 신매리, 금산리, 현암리 등지에도 넓은 분지지역이 분포한다. 북한강의 강물이 흐르며 퇴적한 평야로 땅이 부드럽고 돌이 섞이지 않아 뿌리식물 재배에 유리하다. 이곳이 춘천 감자재배의 중심지이다.

주민들은 이러한 땅을 ‘포토땅’이라고 부른다. 포토땅의 특징을 한마디로 요약하면 “호미자루가 빠져도 박을 수가 없는 땅이다”라고 한다. 이는 땅이 질지도 않고, 양금처럼 흙이 고운 땅을 말한다. 작물을 심기도 좋고 뽑기도 좋다. 주로 소양강 주변 지역의 땅을 지칭한다.

이곳은 고도 79m로 전형적인 평지지역이다. 논은 없고 주로 밭이 펼쳐져 있었다. 인근 우도에만 논이 있어 쌀농사를 졌다. 지금은 아파트단지 입주해 있어 과거의 모습을 알 수가 없다. 밭에는 주로 조, 보리, 밀 등을 심었는데, 1950년대부터 1970년대 중반까지 군납용 배추와 무를 심어 큰 소득을 얻었다. 2개 사단에 작물을 공급했기에 수확량이 많았다. 1970년대 중반부터 군납을 중단하면서 감자 재배지로 활용 중이다. 이전에도 감자는 심었으나 주로 식용으로만 생산했지만 1970년대 중반부터는 판매용으로 대규모로 재배 중이다. 검정비닐이 보급되지 않던 시절에는 대량 생산을 할 수 없었다. 비닐이 보급되면서 대량 생산이 가능해졌다. 감자 이외에는 하우스에서 오이를 대량 재배하는 농가가 많다.

춘천감자가 유명한 것은 토질이 좋아 감자의 모양이 이쁘고 맛이 좋기 때문이라고 한다.

2) 감자는 식용으로 재배했으나 지금은 판매용으로 재배한다

한 가정에 식구가 많으면 10명이고, 적으면 7명이 함께 거주하였다. 보통 집집마다 2,000평 정도의 밭을 재배하였다. 88세 제보자가 어린 시절에는 학교 다니는 것은 어려운 일이었다. 가을보리가 주요 곡식이었다. 보리를 벤 후 후작으로는 조와 콩을 주로 심었고, 감자도 식용으로 조금씩 재배했다. 보통 10박스 정도 재배했으나 지금은 100박스 이상 재배하는 가정이 많다. 몇 천평씩을 재배하지만 젊은이들은 몇 만 평 이상을 재배하기도 한다. 고령화사회로 진입하면서 농사를 중단하는 이들이 많아 임대료를 받고 임대하는 농지가 늘고 있다. 임대료는 평당 3,000원씩을 지불한다.

감자재배가 활성화된 배경으로는 밭에 멀칭으로 치는 검정 비닐 보급을 최우선으로 꼽는다. 그 다음으로는 1960년대 이후 시장판매가 활성화된 것을 든다. 거래가 활성화되면서 감자는 주요 거래품목으로 등장하면서 강원도 감자는 전국으로 팔려 나가게 되었다.

3) 농민이 고령화되면서 점차 대규모 재배로 변화

춘천 서면 지역에서 5년 전까지는 대부분의 농가에서 1000평 가량에 감자를 심었다. 농민들이 고령화되면서 농사를 중단하는 농지가 늘어 젊은이들이 대량재배로 전환하였다. 젊은 농부는 1~2만 평 경작하며, 심지어는 8만 평을 짓는 이도 있다.

이러한 변화와 더불어 나타난 또 다른 양상은 과거에는 감자를 심거나 수확할때에 인근의 원주, 횡성 등지의 주민이 참여하였으나 지금은 외국인 노동자가 주를 이룬다는 점이다. 누가 부르지 않아도 감자철이

되면 외지에서 일꾼들이 모여 들었다. 지금은 외국인 관리자에게 의뢰해 일꾼을 쥘다.

4) 춘천지역의 감자재배

가. 감자밭 관리

감자밭 갈기 : 겨리소 갈이

6.25 전쟁 이전에는 소로 쟁기로 밭을 갈았다. 1970년대에 트랙터가 보급되면서 기계농사로 전환되었다. 전근대 사회에서 행한 춘천지역의 겨리소 농법은 춘천, 홍천 등지에서 행하던 대표적인 갈이농법이다. 지금은 중단되었지만 인근의 홍천 지역의 겨리농경이 2021년에 강원도 무형문화재 제33호로 지정되어 그 형태를 확인할 수 있다.

겨리는 두 마리에 거는 것으로 한자로는 ‘겨리[結犁]’이다. 2마리의 소를 연결하는 것을 두고 ‘결(結)’자로 표현한 것이다. 겨리는 돌이 많고 건조하고 척박한 토질의 경작지에서는 동일한 깊이로 갈더라도 당연히 더 많은 견인력을 요구한다. 산악 지대는 날씨가 춥고 일조량이 적어 빠른 시간 안에 갈이와 파종을 끝내야 하므로 견인력이 큰 겨리가 호리보다 효율적이었다. 산간 지역의 불규칙적이고 밑으로 구를 염려가 있는 비탈진 경작지를 갈기 위해서는 두 마리 소가 서로 의지하고 버티며 나아갈 수 있는 겨리가 안정적이며 효과적이었다. 특히 경작지의 경사도가 급할수록 토양의 침식이 심하므로 심경을 하여 이랑을 넓게 짓는 광묘를 해야 했고, 또한 동력농기계 사용이 거의 곤란하므로 겨리 농경이 적절했다. 겨리연장은 강원도 산악지대의 거칠고 경사진 밭농사를 중심으로 형

성되고 발전한 거리 농경의 핵심을 구성하는 갈이 농기구였다.

거리농경을 하기 위해서는 거리질을 할 수 있는 발갈애비[보애비, 경부 등]의 역할이 중요하다. 20세 미만에 처음 쟁기의 손잡이인 ‘답손’을 잡는다. 부친이 송아지에 쟁기나 나무토막 등의 무거운 것을 매달아 발갈이를 연습시킨다. 이대 초보 발갈애비도 답손을 잡고 발갈이를 연습한다. 발갈이를 할 줄 알아야 상일꾼 소리를 듣고 고용살이를 할 때에도 새경을 많이 받을 수 있기 때문이다. 발갈애비의 역할은 일꾼의 역할 중 가장 중요한 것으로 취급되었다. 춘천에서는 거리질을 했기에 발갈애비의 역할이 보다 중요했다. 5년 이상을 노력해야 비로소 거리질을 할 수 있었다.

거리소 갈이는 2마리의 소 중 정면에서 볼 때에 오른쪽소를 안소라고 하고, 왼쪽소를 바깥소라 한다. 밭을 갈 때에 안소가 더 힘이 든다. 2마리의 소를 모두 소유하기 어려웠기에 이웃집과 함께 거리를 짜서 작업을 하곤 했다. 함께 거리질을 하는 것을 두고 ‘짜을 한다’ 혹은 ‘짜집’이라고 한다. 중간간 지역에서는 호리질을 하지만 소가 없는 가정에서 소를 빌리는 경우를 짜집이라 한다. 그러나 춘천에서는 거리소를 빌리는 대상을 짜집이라 한다. 비록 짜을 맺는 이유는 다르지만 두 지역 모두 좌우에 각기 1마리씩 소를 세우고, 작업을 해야 하므로 미리 훈련도 해둔다. 좌우에 세우는 소가 정하기도 하지만 정하지 않기도 한다. 정하지 않은 경우에는 형편에 따라 좌우 번갈아 세운다. 쌍거리로 작업하면 1일에 2,000평씩 갈 수 있다. 깊이 갈수록 좋으므로 쌍거리를 행했다. 거리로 작업하면 1번만 간다.

양력 3월에 발갈이를 한 후 가장 먼저 심는 작물이 감자이다. 그 후로 조, 콩, 보리, 밀, 옥수수 등을 심었다.

비닐을 사용하면서 감자는 두둑에 심어야 하므로 삭갈기를 한 후

80cm 폭으로 두둑을 지어 놓는다. 감자심는 기계를 이용해 인력으로 1개씩 30cm 간격으로 심는다.

감자재배 이모작

춘천 서면 지역에서는 감자를 이모작으로 심기도 했다. 그러나 최근에는 이모작 보다는 단작으로 재배하는 것이 보편적이다. 감자재배 면적이 늘면서 여름감자 재배를 중단하는 이들이 늘고 있다.

감자는 양력 3월 20일경부터 한 달동안 심는다. 조생종으로는 수미를 심고, 만생종으로는 두백을 심는다. 수미는 6월 말에 수확하고, 두백은 7~8월에 수확한다.

수미 감자를 수확한 밭에는 후작으로 배추나 무를 엇갈아 심었다. 고랭지 배추가 김장배추로 각광을 받게 되면서 김장배추 재배를 하지 않고 있다.

감자밭갈기와 비료 넣기

1970년대에 트랙터가 보급되기 이전까지는 퇴비를 생산해 사용했다. 그 후 복합비료가 보급되면서 복합비료에 왕겨와 계분을 섞어 사용하고 있다.

나. 씨감자 관리

씨감자 구하기

춘천 서면에서는 예전에는 올감자로는 붉은색 감자를 심고, 중생종으로는 남작을 심었다. 남작이 뿌리에 병이 많이 생겨 지금은 재배하지 않

고 있다. 지금은 농협에서 원하는 두백과 설봉을 심는다.

남작을 심던 시절에 씨감자는 대관령의 원종장에서 사왔다. 지역에서 생산한 것보다 고랭지지역의 것이 병이 없고 열매도 잘 열렸기에 주민 하나 둘이 고랭지 씨감자를 심기 시작하였다. 지금은 농협에서 씨감자도 보급하지만 과거에는 농부가 직접 고랭지지역을 돌며 적당한 씨감자를 구했다. 감자를 조금 사기도 하지만, 일정 규모의 ‘밭’을 사기도 하였다. 감자를 캐지 않은 밭을 사는 것을 두고는 ‘밭자리를 산다’라고 표현하였다. 밭자리를 사는 것은 춘천에 씨감자를 보급하기 위한 방편으로 주로 이용되었다. 밭자리를 사면 감자 수확을 직접 해야 했고, 감자를 심을 때 까지 고랭지 지역의 감자 보관창고에 감자를 보관해야 했다. 보관해 둔 감자는 이듬해 양력 이월에 가져왔다. 춘천은 온도가 높아 씨감자 보관에 적합하지 않았다. 춘천과 달리 대관령 지역에는 몇 백 가마니가 들어가는 구덩이가 매우 인상적이었다고 한다.

2월에 씨감자를 가지러 트럭을 몰고 가면 춘천과 달리 고랭지 지역에는 눈이 수북하게 쌓여 있었고, 날씨도 몹시 추웠다고 회고한다. 추위를 무릎 쓰고 씨감자를 트럭에 싣고 춘천까지 이동하는 과정에서 눈을 만나면 씨감자가 모두 얼었다. 언감자는 씨감자로 사용할 수 없으므로 다시 씨감자를 구해야 해 손해도 많았다. 그럼에도 고랭지 씨감자를 사용해야 병이 없고 수확을 보장할 수 있었기에 손해를 무릎 쓰고 고랭지 씨감자를 구했다.

감자 눈자르기

감자를 심으려면 땅에 묻어둔 감자를 꺼내 구덩이나 하우스에 보관한다. 하우스가 없던 시절에는 씨감자만큼은 구덩이에 보관하였다. 감자를 심기 일주일 이전에 감자를 꺼내 따뜻한 방안에 보관해 둔다. 싹이 조금 돋

아니면 감자의 돌아난 눈을 기준으로 자른다. 이를 ‘감자눈 자르기’라고 표현한다. 여러 개의 싹이 물려 있는 곳은 칠성백이라 하여 잘라낸다. 싹이 한 곳에 여러 개가 돌아나 있으면 영양분을 빼앗아 가므로 잘라버려야 한다.

다. 감자심기와 관리

감자심기와 수확기의 인력동원

서면 지역에는 대규모로 감자를 재배하므로 감자를 심을 때와 수확할 때에 인력을 동원해야 한다. 감자는 4월에 한식(寒食) 즈음에 심고, 수확은 양력 6~7월에 한다. 한 여름에 수확하는 감자라 하여 ‘여름감자’라고 부른다.

감자싹이 1.5~2cm 정도 된 것을 심는다. 너무 길면 심으면서 싹이 부러지므로 주의한다.

1970년대는 농기계 보급률이 낮았기에 서면 전역의 넓은 면적에서 일시에 수확을 하려면 많은 인원이 필요했다. 감자 수확기인 7~8월이 되면 서면 뿐만 아니라 인근의 경기도, 충청도 등지에서 사람들이 감자 수확을 하러 몰려 들었다. 400~500명 정도의 사람들이 서면 전체의 넓은 감자밭에서 밭의 크기에 따라 인원을 나누어 작업하였다. 타지에서 오는 사람들은 기차를 타고 새벽에 왔다. 새벽부터 하루종일 작업을 한 후 일당을 받아 당일로 돌아갔다. 이들은 점심식사를 지급하지 않으므로 도시락을 싸왔고, 감자 수확 도구인 호미도 각자 가져왔다. 지금은 외국인이 해당 작업을 맡고 있다. 2024년에는 음력 3월 15일부터 4월 초순까지 감자를 심었다.

지금은 조로 인원을 편성하는데, 1조가 2명으로 1,500평을 심는다.

감자 품종과 감자밭 관리

설봉, 두백을 요즘 많이 심는다. 설봉은 분이 많이 나므로 찌는 감자용으로 먹는다. 설봉은 해태 감자칩을 위해 개발한 감자이고, 두백은 오리온 감자칩을 위해 개발한 감자이다. 설봉과 두백은 5년 전부터 재배하기 시작하였고, 그 이전에는 수미 품종을 주로 심었다.

과거와 달리 발작물을 특수작물로 재배하게 되면서 좋은 품질의 감자를 재배하려면 수분공급이 중요하다.

감자 역병과 예방법

감자재배에 있어 가장 큰 문제는 감자 역병이다. 2024년에도 감자 역병이 돌아 일부 농가에서는 큰 피해를 보았다.(한겨레, 2024.04.09.) 2024년 7월에 원인 모를 병이 확산되었는데, 강원도농업기술원에서 확인 결과 겹등근무늬병과 시드름병으로 확인되기도 하였다. 겹등근무늬병은 온도가 높고 비가 자주 오면 발생하는 질병이고, 시드름병은 온도가 높고 배수가 잘되지 않는 곳에서 발생하는 질병이다. 이외에도 총체라는 벌레가 옮겨 다니며 병을 일으키고 있다. 총체는 다른 작물보다 감자에 주로 발생한다. 수분을 빨아먹는 벌레로, 잎사귀가 없이 죽는 현상이 나타난다.

역병은 양력 5월 모내기철에 심하게 돈다. 15~25°C가 역병이 발병하기 최적의 기온이다. 비가 오면 30°C를 넘지 않으므로 역병 발생이 잦다. 반면에 30°C가 넘어가면 역병이 잦아든다. 2024년에는 비가 많아 역병 발생이 많았다. 곰팡이나 총체가 역병을 만들고 있으므로, 사전 예방이 중요하다. 질병 예방을 위해 토질관리도 해야 한다. 지대가 얇으면 곰팡이가 수시로 발생한다. 이럴 경우에는 마사를 넣어 토질 개량을 한다.



5월의 춘천 서면의 감자밭 전경



감자꽃

350평의 밭에 10차 분량의 마사를 섞어 토질개량을 하면 괜찮다.

퇴비를 사용하던 시절에는 없던 질병이 금비를 사용하면서 늘기 시작하였다.

라. 감자 수확과 판매, 보관

감자밭 판매 : 포전매매

과거와 달리 근래에는 감자를 수확하기 이전에 밭을 통째로 판매하기도 한다. 이를 ‘포전매매’라 한다. 상인이 양력 5월 20일경부터 6월 20일 경에 다니면서 직접 밭자리를 매수한다. 싹이 나온 모습을 보고 상인이 직접 골라서 계약한다. 서면에는 3~5만 평의 넓은 감자밭이 있으므로 농가에서 모두 수확해 판매하는 것이 어려우므로 밭자리로 매매하는 것이 늘고 있다. 감자싹과 꽃을 보고 마음에 드는 밭을 산다.

주로 서울 상인이나 지역의 중간상인이 구매한다. 해마다 시세가 다른데, 2023년에는 1평당 6,000~7,000원을 받았으나, 2024년에는 1평당 7,000~8,000원 정도에 거래되었다. 이렇게 상인에게 감자밭을 넘기는 것을 ‘드냉기질’이라 부르기도 한다. 포전매매를 하면 수확, 선별 등의 작업

이 모두 생략되므로 농가 입장에서는 수월한 면도 있다고 한다. 저장고가 없는 가정에서는 포전매매를 주로 한다.

감자 수확

양력 6월 말부터 7월 초에 감자를 수확한다. 한 여름에 수확하므로 서면지역은 대표적인 여름감자 생산지의 명성을 지니고 있다.

감자의 줄기가 노랗게 변하면 수분이 내려간 것으로 여겨 수확을 준비한다. 감자 줄기가 파라면 물이 안 내린 것이므로 감자를 수확할 수 없다. 물이 내린 후 일정 시간이 지나야 감자가 맛이 좋다.

2024년에는 서상 2리 350평 밭에서 감자수확을 참관하였다. 7명의 인원이 수확에 참여하였다. 이들은 1일 14만원의 일당을 지불받는다. 포클레인은 1일에 70만원을 받고 대여하였다. 포클레인 기사가 기계를 직접 몰고 와서 작업하였다. 2024년에는 350평의 밭에서 톤백으로 7개를 수확하였다.

오전 7시부터 작업을 시작하였다. 12시까지 작업을 한 후 점심을 먹고, 다시 작업을 시작한다. 오전에 500평짜리 밭에서 작업한 후 오후에 350평 밭에서 작업을 하였다.

가장 먼저 해야 하는 일은 감자 잎을 걷는 일이다. 일꾼들이 싹을 손으로 거둔다. 그런 후 밭에 씌운 검정 비닐을 벗긴다. 그런 후 나이가 많은 남성 1명과 여성 1명은 기계가 들어가기 전에 미리 기계가 들어가지 못하는 밭 끝부분의 감자를 호미로 수확한다.

과거에는 호미로 수확하였으나, 2010년대 초반에 수확기가 보급되어 지금은 수확기를 이용하는 농가가 많다. 수확기는 1개의 두둑 위를 일직선으로 나가며 감자를 수확한다. 이때 밭 주인은 쇠스랑을 가지고 다니



감자 캐기 전의 밭 전경



감자 캐기 전 싹의 모습



기계 작업 못하는 곳에서 손으로
감자를 캐는 모습



기계로 감자 못캐는 곳에서 호미로 캐는 모습



감자가 땅속에 묻혀 있는 모습



감자캐는 기계



깨지지 않도록 캐낸 감자를
한곳으로 모으는 작업



수확한 감자를 바구니에 담는 모습



다양한 크기의 감자



감자를 운반하기 편하도록 모아둔 모습



톤백을 이용해 감자를 운반하는 모습



대규모 생산지에서 박스에 담아 감자 운반하는
모습

면서 옆 두둑에서 빠져나와 기계가 지나면서 밟아서 깎 수 있는 감자를 두둑 위로 올려놓는다. 기계가 지나가면 일꾼들이 들어와 감자를 한곳으로 모은다.

일꾼들은 기계가 지나간 자리를 돌면서 감자를 곳곳에 모아둔다. 두둑 위에 모아두면 플라스틱 바구니를 가지고 다니며 담아서 톤백으로 옮긴다.

감자보관 : 개인

톤백은 농협저장고나 개인 저장고 등에 보관한다. 감자는 수확한 후 가격이 좋으면 판매하지만 보관했다가 10월부터 이듬해 4월까지 판매하면 보다 좋은 가격에 판매가 가능하다. 감자 저장고는 10℃부터 시작하여 날씨 변화에 따라 점차 온도를 낮춘다. 2℃로 보관하면 썩이 나지 않는다.

감자를 판매할 때에 톤백을 농협선별장으로 옮긴 후 선별한다. 남녀 구분 없이 8명을 동원해 감자를 7가지로 구분한다. ‘왕왕, 1, 2, 3, 4, 5, 6’으로 구분해 20kg짜리 상자에 담아 도매상으로 보낸다. 이중 먹기에 가장 좋은 것은 1, 2 혹은 왕왕, 1이다. 용도에 따라 선호하는 크기가 다르기 때문이다.

과거에는 날씨가 추워지면 수확한 감자를 ‘구덩이’를 파고 넣어두었다. 집 인근의 자신 소유의 밭에 구덩이를 팠다. 한쪽에 아가리라 하여 입구를 구멍 내어놓고 구멍으로 감자를 꺼낸 후 짚으로 막아 둔다. 지금은 구덩이에 보관하는 농가는 없으며, 모두 저장고에 보관한다.

감자는 일정기간 동안 휴면기간을 거쳐야 감자가 맛이 좋다. 감자밭에서 직접 구매한 것은 더운 곳에서 열을 받아서 그대로 보관하면 썩는다. 일정기간 동안 시원한 곳에 보관해서 열을 식혀야 썩는 것을 방지할 수 있다.

감자보관 : 농협

서면에는 1,800t의 감자를 생산하는데, 이중 1,000t을 농협저장고에 보관한다. 2007년에 농협에서 저장고를 만들면서 농가에서는 한결 감자 농사가 수월해 졌다. 농협저장고에 보관한 감자는 생산자가 보관 및 판매까지를 농협에 의뢰하는 방식이다. 전국의 감자 출하량을 고려해 출하가 결정된다.

농협저장고에 톤백에 담긴 감자를 가져가면 저장고에 순서대로 입고한다. 갓 캐낸 감자는 큐어링(curing)이라 하여 상처를 아물게 하는 과정을 거친다. 보통 15~18℃에서 2~3일을 둔다. 만약 냉장시설이 없는 곳에서는 바람이 잘 통하는 그늘에 말리면 동일한 효과를 낼 수 있다.

하지에 캔 감자는 땅속 기온이 높아 감자가 화상을 입었기에 식히지 않고 그대로 보관하면 부패가 되기 때문에 큐어링 과정을 거쳐야 한다.

농협저장고를 짓기 이전에는 다른 작물과 달리 감자는 수확기가 짧은 것이 특징이다. 40만 평의 농지에서 7~10일 동안 감자를 수확하였고, 수확과 동시에 출하하였다. 홍수 출하를 하면 높은 가격을 받을 수 없으므로 가격조절을 위해 저장고는 재배 농가에 필수적이었다.

서상리는 마을 작목반이 저장고를 운영하고 있다. 그러나 다른 마을들은 농협저장고 2곳에 위탁하고 있다.

일단 입고된 감자는 출하 시기를 고려해 일정량씩 출하한다. 여름감 자이프로 양력 7월부터 8월, 9월, 10월 순으로 순차적으로 낸다. 이듬해 3월까지 나누어 시장에 감자를 공급한다.

감자는 20kg 상자에 담아 판매하는데, 2024년 9월 현재 25,000~26,000원에 거래한다. 최근 5년 동안 감자 시세가 좋은 편이다.



서춘천 농협 저장고 전경



농협 저장고 입구



저장고에 톤백에 보관 중인 감자



출하를 위해 분류기에서 분류하는 모습



가락동시장으로 출하하기 위해
상차하는 모습



분류되어 상차된 감자

감자를 출하할 때는 분류기로 구분하는데, 보통 8등급으로 구분한다. 크기에 따라 큰 것부터 왕왕, 1, 2, 3, 4, 5, 6 등급과 비품으로 나눈다. 개인 농가에 저장한 감자는 출하할 때 농협으로 가져와 선별을 거친 후 출하한다. 상차를 할 때도 감자의 크기를 분류하여 적재해 하차시 오류를 줄인다.

감자는 입고 당시에는 열을 많이 품고 있으므로 저장온도를 약 10°C로 한다. 날씨가 추워짐에 따라 점차 온도를 낮추며, 2월에는 1~2°C로 유지한다. 보관해둔 감자는 매일 조금씩 가락동 시장으로 출하한다.

5) 기타

하우스 재배

춘천지역에서는 감자 하우스재배를 한다. 양력 1월 말부터 2월 초에 감자를 심는다. 2년 전부터 하우스재배 감자는 전량 로컬푸드에 공급하고 있다. 겨울감자는 주로 제주도에서 재배한다.

갓 수확한 신선한 제품에 대한 수요가 있어 시작하였다. 하우스에서 재배하는 겨울감자는 여름감자와 달리 수확량이 적다. 포기당 5~6개가 고작이다. 그중 큰 것이 3개이고, 나머지는 작다.

3월 20일경에 하우스 안의 감자를 수확한다. 소량을 판매하므로 오히려 고수익을 얻을 수 있다. 20kg을 약 7만원에 거래할 수 있다. 제보자는 150평의 밭에 감자를 재배 중인데, 1주일 단위로 한 개 고랑씩 캐서 판매하고 있다.

감자를 수확한 후 그 밭에는 여름용 오이를 재배한다.

3. 영동지역 : 삼척과 강릉 지역의 감자재배

1) 씨감자 놓는 시기, 준비와 파종

가. 씨감자 놓는 시기

평창군 방림은 해발 500m 정도에 해당하는 고도에 위치 하기에 준고냉지 지역이다. 이 지역에서는 감자를 4월 중순 경에 심은 후 배추를 비롯하여 각종 야채를 심을 수 있기에 이모작이 가능하다.

감자를 수확하기 전에 야채를 심은 사례도 있었는데, 서리 오기 전에 야채를 수확해야 한다는 생각에 이와 같이 하였다. 감자 값이 매우 싸면, 다 자란 감자를 땅속에 그대로 두었다가 늦가을에 감자를 캐기에 많이 썩었다.

옛날에는 대관령에서 5월 말 정도에 감자를 심어 9월 중에 수확하였고, 평창 방림에서 음력으로 2월 중순 감자를 심었기에 하지 지나서 감자를 수확할 수 있었다고 한다. 지금은 강원도 산간이나 영동지역에서 양력 3월 하순이나 4월 초에 씨감자를 놓아서 하지~중복 사이에 감자를 수확한다.



3월 23일 씨감자를 놓는 장면(삼척시 내미로리)

나. 씨감자 구입하여 눈 따기

감자를 재배하기 위해 씨감자를 구입하여 직접 감자 밭에 놓거나, 싹을 틔운 감자 모종을 사서 밭에 옮겨 심는다. 소규모 텃밭에서 감자 농사를 짓는 농가에서는 오일장에서 종묘사 또는 씨감자를 판매하는 상인들로부터 씨감자를 구입한다.

양양·동해·삼척지역 사례를 보면, 오일장에서 판매되는 감자 모종을 사서 심는 농가도 있다. 감자 모종을 판매하는 상인들은 2월 중에 비닐 하우스를 치고 그 안에 씨감자를 놓아서 싹을 틔워 판매한다. 감자 모종을 구입하여 감자 밭에 심으면 감자 생육 기간을 많이 단축할 수 있어 하지 전에 감자를 수확할 수 있다.

넓은 밭을 경작하는 농민들은 강릉시 왕산면, 평창군 진부면이나 대관령면 등에서 씨감자를 생산하는 농가 또는 업체에서 직접 구입한다. 구입 비용을 아끼기 위해서이다. 일반적으로 농협이나 면사무소 등에서 보급하는 씨감자를 구입하여 파종하는 사례가 많다.

이른 봄인 2월 동해시 북평장에서 조사한 사례를 소개하면 다음과 같다.

겨우 내 저온 저장고 또는 창고에서 보관한 감자를 팔기 위해 가져온 사람들이 있다, 이들은 이를 반찬용 또는 씨감자용으로 판매하기 위함이라고 한다, 순이 많이 올라 온 감자였는데, 너무 크게 자란 순은 이를 제거하면 다시 순이 올라온다.

감자에 싹이 나면 감자가 쪼글쪼글해 지는데, 수분이 적어졌기에 오히려 맛있다고 하나, 실제로 여름에 캔 감자에 비해 맛이 더 좋을 수는 없다.

일부 농가에서는 본인이 수확한 감자를 잘 보관하였다가 봄에 감자순을 제거하여 반찬용으로 사용하지만, 상태가 좋은 것을 남겨서 씨감자로 사용하기도 한다. 일부 농가에서는 다른 마을에 살고 있는 지인으로 부터 씨감자를 받아서 심기도 한다. 감자씨를 바꾸면 감자 알이 굵고 많이 열렸으나, 2년 이상 지나면 다시 수확이 줄어서 씨감자로 더 이상 사용할 수 없었다.

평창군 방림에서는 2년 단위로 감자씨를 바꾸었는데, 예전에는 지인을 통해 받았다. 진부·장평 등 방림보다 고지대에서 받은 씨감자를 심으면 잘 되었다. 지금은 면사무소에서 씨감자 받아서 심기에 씨감자로 인한 생산량 저하 현상은 없다.

씨감자를 해발고도가 높은 곳에서 낮은 곳으로 이동시켜 심으면 잘되고, 북쪽지방에서 남쪽지방으로 이동시켜도 잘 된다고 한다. 그러나, 이와는 반대로 낮은 곳에서 높은 곳으로 이전하면 감자 수확량이 대폭 감소한다.

삼척 임원에서는 가을감자를 심어서 씨감자로 사용하였다. 여름감자를 수확한 후 50~60일 정도 지나면 싹이 나고, 이로 인해 감자가 지닌 영양분이 소모되어 쭈글쭈글해지기 때문이다. 이에 여름감자를 하지 지나서 수확한 후 가을감자를 심어서 땅이 얼기 전인 10월 말~11월 초 즈음에 감자를 수확하였다. 이 때 수확한 감자를 잘 보관하였다가 봄에 씨감자로 사용하였다고 한다. 요즘에도 자색 감자·돼지 감자 등 특별한 품종들을 늦은 가을에 수확할 수 있게 가을감자로 심는 농가들이 있다. 옥수수도 8월 초에 씨앗을 뿌려서 늦은 가을에 수확하여 이를 씨앗으로 사용하였다.

이와 같이 가을감자를 심어 씨감자로 사용한 이유는 저온 저장고 또

는 이를 효과적으로 저장할 기술이 없었기 때문에 가을감자, 가을옥수수를 심어서 양호한 상태의 종자를 확보하였다고 볼 수 있다.

씨감자 눈을 중심으로 자르는 것을 “감자 눈 따다”라고 한다. 그리고 감자를 심는 것을 “감자 씨를 놓는다”라고 한다.

감자를 파종하기 위해 씨감자의 눈을 중심으로 몇 조각으로 자른다. 씨감자에서 눈이 모여있는 부분을 ‘칠성눈’이라고 한다. 감자 눈을 딸 때 칠성눈을 중심으로 따는 사례는 지역마다 다르다.

평창군 방림에서는 이를 ‘칠성다리 눈’이라 부르는데, 감자 눈을 딸 때 이를 제거한 후 다른 부분의 눈을 중심으로 파종용 씨감자를 만든다. 그런데, 평창 대



씨감자의 칠성눈

관령면에서는 칠성눈을 중심으로 사절치기를 하여 파종용 씨감자를 만든다고 한다. 일부 농가에서는 칠성눈을 따지 않고, 해당 부분을 그대로 째서 심는 사례도 있다. 대부분의 농가에서는 칠성눈을 1~2개 정도 남기도 나머지를 제거하여 씨감자를 만든다. 왜냐하면, 칠성눈을 그대로 두면 줄기가 많아져서 감자 생육에 좋지 않기 때문이다.

씨감자 눈을 딸 때 감자 눈이 4~5mm 정도 성장한 상태가 좋다고 하나, 일부 지방에서는 1.5cm 정도 성장한 것이 좋다고 한다. 그러나, 너무 길면 심는 과정에서 눈이 부러지는 등 훼손될 수 있기에 적당히 자랐을 때 파종하는게 좋다.



씨감자 눈을 따는 장면



눈을 딴 후 분이 난 씨감자

씨감자에 눈이 올라오면 보온에 신경을 써야한다. 창고에 그냥 두거나, 약간 추운 곳에 두면 감자 눈이 얼어서 썩게 된다. 이에 한기가 없는 곳에 거적이나 이불을 덮어서 보관한다.

씨감자 1개에서 감자 눈을 중심으로 자를 때 보통 5~7개 정도로 분절한다. 감자 눈을 딸 때 사용하는 도구는 칼끝이 뾰족한 작은 칼을 주로 사용한다.

감자눈을 따는 과정에서 무거리 즉, 눈이 없는 부분을 조각을 내지 않고 딴다. 옛날에는 식량이 부족하여 감자 눈을 딸 때 일부러 무거리를 만들어 이를 모아서 밥을 할 때 넣어 먹었다.

감자 눈을 딴 후 곧장 밭에 심는 사례도 있으나, 대부분 바이러스 감염을 방지하기 위한 조치를 한 후 감자를 넣는다.

감자 눈을 중심으로 감자를 쥔 후 바이러스에 감염되지 않게 하는 것이 중요하다. 옛날에는 이를 위해 참재를 묻히거나, 재에 묻어 3일 정도 둔 후 씨감자를 놓았다고 한다. 대관령면과 영동지역에서는 감자 눈을 딴 후 며칠 동안 감자분을 생성시켜 방어막을 형성하였다. 지금은 이를

방지하는 소독약으로 처리를 한 후 파종한다.

그리고, 씨감자 싹을 틔울 때 얼지 않게 해야 한다. 이에 씨감자를 거적으로 덮어 두거나, 난방을 하지 않는 방에 보관한다.

강원도 영동지역에서 거름을 잘 넣고, 배수가 잘 되는 좋은 땅에 심어 적절하게 물을 잘 주면 씨감자 1박스(20kg)를 심어서 최대 30박스 정도 수확할 수 있다고 한다. 수확량이 적으면 20박스 정도 수확할 수 있다.

다. 감자밭 정비하여 씨 놓기

감자를 심기 전에 감자밭이 질지 않을 때 로터리를 치고, 골을 만든 후 검은 비닐로 멀칭을 한 후 씨감자를 심는다.

삼척시 도경리에서는 3월 10일 정도에 거름을 넣은 후 로터리로 쳐서 감자 밭에 거름을 골고루 섞이게 한 후 감자씨 놓기 전에 고랑을 만들었다. 고랑을 팔 때 소를 이용하여 쟁기로 골을 만들었다.

쟁기로 밭을 갈 때 먼저 골을 만든 후 두 번 쟁기를 잘 만들어 땅이 부드러워지면 감자씨 놓을 골등을 완성하였다. 즉, 첫번째 쟁기질을 촘촘하게 하여 땅을 뒤집는다. 두 번째 쟁기질에서는 감자씨를 놓을 간격을 고려하여 골을 지른다. 옛날에 비해 지금은 비닐을 씌우니 골 사이의 간격이 좀 더 넓어졌다고 한다. 그리고 마사토로 된 밭은 깊이 갈이가 가능하나, 진흙땅은 깊이 갈지 못하였다.

평창군 대관령면에서는 밭이 300~500평 이내면 소를 이용하여 밭을 갈지 않고, 쇠스랑을 이용하여 땅을 짚어서 뒤집는다. 그 후 비가 내려 땅이 풀리면, 쟁기를 이용하여 골을 딴 후 호미를 이용하여 구덩이를 만들어 씨감자를 놓았다.



씨감자 놓기 전에 거름을 주고,
비료를 뿌린 감자밭 전경



트랙터를 이용하여 흙과 거름을 섞이게 하는
로터리 치기와 감자골지르기를 동시에 하는 장면



트랙터를 이용하여 로터리 치기와
감자골지르기를 동시에 하는 장면(원경)



골을 만든 후 검정 비닐로 멀칭을 하는 장면



씨감자 심는 도구를 이용하여
씨감자를 놓는 장면



씨감자를 놓은 후 흙을 덮어둔 모습

골을 지른 후 감자씨를 골등에 놓는다. 그런데, 비닐로 멀칭을 하기 전에는 골에 씨감자를 놓았다. 이와 같이 하면 김을 맬 때 복을 돌아주기 좋다고 한다. 그리고, 감자가 많이 자라면서 골등이 무너질 수 있는데, 골등이 무너져도 하는 감자가 발생하는 것을 막을 수 있고, 비가 많이 와도 물에 잠기는 것을 방지할 수 있었다.

밭이 질면 씨감자가 자칫 썩을 수 있기에 비가 안 올 때 씨감자를 놓았다. 지금은 씨감자를 주머니 달린 앞치마에 넣어서 도구를 이용하여 구덩이를 파면서 동시에 놓는다. 옛날에는 팽이로 구덩이를 파서, 씨감자 넣은 후 다시 호미나 팽이를 이용하여 흙을 덮었다. 이 때 씨감자를 씨감자 통에 담아서 하나하나 넣었다.

화학 비료가 충분하게 공급되기 전에는 감자밭에 넣은 거름을 집집마다 만들었다. 평창을 비롯하여 강원도 산간지역에서 잿무더기를 화장실 옆에 설치하여 인분 또는 소 배설물을 재에 섞어 삭힌 거름이었다. 감자씨를 놓으면서 충분하게 삭힌 거름을 그 옆에 주었다.

옛날에는 배정된 화학 비료가 적어서, 받은 비료를 감자농사에 사용하였다고 한다. 이는 농가에서 주식인 감자를 재배하는 것을 매우 중요하게 여겼음을 잘 보여준다. 20~30cm 정도 간격으로 놓은 감자씨 사이 사이에 손으로 재 또는 비료를 집어 한 움큼씩 놓은 후 감자 씨를 팽이로 묻었다. 이 때 거름 넣는 사람을 별도로 정하였는데, 냄새가 심하여 이 일을 피하였다.

2) 재배 과정

강원도 지역에서는 씨감자를 재배하는 곳을 제외하면 대부분 여름감

자를 심는다.

강원도 삼척시 미로면 내미로리 백○○ 닥에서 2024년 감자를 재배한 사례를 소개하면 다음과 같다.

3월 14일 삼척 종묘사에서 씨감자[품종: 수미]를 구입하여 창고에 둠

3월 19일 난방을 하지 않는 방으로 옮겼다. 얼지 않게 하면서, 감자 싹을 틔움

감자밭에는 미리 거름을 뿌려 놓기

3월 22일 씨감자 눈을 찢어 방에 그대로 두기.

감자를 자른 부분에 보호막이 형성되어

씨감자를 땅에 심었을 때 바이러스 감염을 막기위한 조치임.

3월 23일 감자밭에서 트랙터를 이용하여 로터리를 치면서 골을 만든 후

씨감자를 심음

6월 17일 조금 일찍 감자를 심은 동생 밭에서 감자 캐는 시기를 가능하기 위해

2뿌리를 캐서 잘 여물었음을 확인한 후, 첫 수확한 감자 1줄기에서

캔 감자를 그대로 단골 보살 신당에 올렸다.

이는 2024년 감자가 잘 자랐음에 대한 감사와 첫 수확에 따른

천신으로 볼 수 있음

삼척시 부남리에서 두백 감자를 심은 사례를 보면, 3월 15일 감자 씨를 놓았는데, 4월 15일 즉 1달 정도 지나니 감자 싹이 올라왔다. 이때 한 줄기에 여러 개의 감자순이 올라오면 새순을 1~2개 남기고 따주었다. 그리고, 비닐 뜯 부분에는 흙을 덮어주고, 감자 싹이 엉뚱한 곳에 올라오면 해당 되는 부분의 비닐을 열어주는 등의 작업을 하였다. 싹이 올라오면 김을 매주면서 북을 돌아 주어야 하는데, 비닐로 멀칭을 하여 풀이 자라지 못하였기에 김을 매주지는 않았다. 대신 필요 이상 많이 올라 온 감자순을 솎아 주었다.

감자 줄기가 충분하게 자라면서 줄기가 튼실해지면 비대기 즉, 땅 속에서 감자 알이 많아지고, 굵어진다. 이 시기에 물을 충분하게 주어야 하고, 2차 김매기를 한다. 요즘 멀칭을 많이 하였기에 별도로 김을 매거나, 이 기회에 감자 복을 돌아주는 사례가 많지 않다.



툭툭으로 크게 자란 잡초를 제거하는 장면



두텁게 주지 않은 복이어서 이를 치고 올라와서 하늘 감자가 된 장면



감자꽃



감자열매

이 때 김을 맨다면 크게 자란 풀을 호미를 이용하여 뿌리째 제거하면 성장 중인 감자알이 드러날 수 있다. 이에 큰 잡초 뿌리를 뽑지 않고 낫이나 톱낫을 이용하여 줄기만 제거한다. 이와 함께 복을 잘 돌아주어야 하는데, 이에 소홀히 하면 하늘 감자, 즉 다 자란 감자가 독에 드러나서 햇볕을 보게 되어 독소가 생긴 감자가 된다. 멀칭을 한 감자도 이와 같이 하늘 감자로 드러난 사례들이 많기에 독을 돌아주는 것은 매우 중요하다.

6월 초에 감자꽃이 피고 열매가 달리면 물을 안 준다. 이 때 물을 너무 많이 주면 감자가 썩기 때문이다. 감자 열매가 떨어지고, 잎이 말라서 넘어가면 감자를 캔다.

3) 수확과 보관

가. 수확 시기

삼척시 신리를 비롯하여 내미로리, 마평, 매원 등에서는 음력 2월 말에 감자를 심어서 감자 환갑이라 이르는 하지(夏至)에 감자가 잘 자랐는지를 확인하여 감자를 수확할 시기를 가늠한다.

평창 방림, 삼척 미로 등 감자를 심은 지역에서 하지에 손으로 감자굴 옆을 파서 감자 줄기를 다치지 않게 하면서, 큰 감자를 캐서 먹었다. 보리고개를 넘기기 위험인데, 알이 작은 감자를 그대로 묻어 더 크게 한다.

일반적으로 감자 열매가 떨어지고, 싹이 누렇게 말라야 감자를 수확한다. 여름감자를 주로 심은 강원도 산간지역과 영동지역에서는 하지 즈음에 감자를 캐기 시작하여 늦어도 말복까지 감자를 수확하여야 한다.

양양을 비롯하여 강릉, 삼척, 평창 등에서 주로 여름감자를 심어서 하지 이후에 수확한다. 양양 지역에서는 하지 이후에 감자를 수확하면 알

이 굵어 먹기에는 좋으나, 오래 보관하지 못한다고 한다. 같은 시기에 심어도 말복 즈음에 수확하면 감자가 단단하여 오래 보관할 수 있기에 8~9월에 수확하는 농가도 많다.

삼척 미로에서도 여름감자를 하지에 캐서 천신한 후, 감자골 옆을 파서 크게 자란 감자를 조금씩 캐서 먹는다. 감자를 본격적으로 캔 시기는 말복을 지나서이다.

이와 같이 늦게 캔 이유는 첫째, 일손이 부족해서이다. 즉, 하지 즈음에 보리를 수확하고, 조밭과 수수밭을 매는 등 농사 일이 많아서 감자를 본격적으로 수확할 시간이 없었기 때문이다. 이에 바쁜 농사일이 끝나는 말복을 지나서 시간 여유가 있을 때 감자를 캔다. 둘째, 보리 등 다른 작물과 달리 땅 속에 있는 감자이기에 비가 와도 비에 젖지 않는다고 여겼기 때문이다. 셋째, 말복까지 땅에서 자란 감자가 좀 더 단단해지고 맛이 더 좋아졌다고 인식하였다. 그러나, 요즘에는 하지 지나서 장마 오기 전에 감자를 대부분 수확한다. 옛날에 비해 바쁘지 않고, 농기계를 이용하기 때문이다.

그리고, 하지가 지나면 감자가 더 이상 여물지 않는다고 알려져 있으나, 실제 하지를 1달 정도 지난 후에 수확한 감자가 더 크고 튼실하기 때문이다. 이와 같은 사실은 필자가 직접 조사한 삼척 마평에서 하지에 수확한 감자와 한 달 지난 후 수확한 감자를 비교해 본 결과이다.

2024년에는 하지 이후 장마가 시작된다고 하여 영동 지역에서는 이전에 비해 일찍 감자를 캐다. 비가 와서 땅이 질면 감자 수확을 할 수 없고, 장마 전에 수확을 하여 감자가 물에 잠겨 썩는 것을 막기 위해서였다.

이와는 별도로 감자를 수확한 후 다른 작물을 이어짓기 위해 수확을 서두르기도 한다. 요즘은 감자를 오래 보관하기 위해 하지 즈음에 일찍

캔다. 즉, 감자가 단단하기에 손이 넘어가기 전에 캐는 사례가 많다.

예전에는 다 자란 감자를 땅 속에 그대로 두었다가 가을에 감자를 본격 수확하기도 하였다. 일부 지역에서는 감자를 심을 때 비가 오는 등 여건이 좋지 않아서 감자 심는 시기가 늦어지면, 하지 지나서 캐야 하기에



하지 즈음 감자를 캐 시기에
보리가 익은 장면



감자 생육 상태를 확인하기 위해
손으로 땅을 파서, 확인하는 장면



감자 1줄기에서 캔 첫 수확한 감자



하지에 첫 수확하여 찐감자

감자 수확량이 줄어든다.

나. 감자 캐기

트랙터 등 농사용 기계를 사용하지 않고 감자를 캐 때 사용하는 도구는 호미이다. 땅이 매우 많이 굳어서 호미로 감자를 캐기 어려워지면 쟁기나 보구래를 이용하여 땅을 깊게 갈아서 딱딱한 흙을 부드럽게 한 후 호미를 이용하여 감자를 캐기도 한다.

감자를 캐기 전에 낫 등을 이용하여 감자 순을 제거한다. 대규모 경작지에서는 감자 순을 치는 기계를 이용하여 감자순을 베어 낸다.

감자를 캐 때 감자 골등 옆 부분을 호미를 뉘어서 흙을 드러내는 형태로 캔다. 감자가 호미에 찍히는 것을 방지하기 위해서이다. 호미에 찍힌 감자는 다음 날 썩는다.

그리고 감자를 캐면서 자연스럽게 복을 흘트리면서 밭을 평평하게 한다. 이후 다른 작물을 심을 때 경작지 관리를 위한 노동력을 절감하기 위해서이다.

감자를 캐는 과정에서 하늘 감자를 자주 발견할 수 있다. 감자가 복을 치고 올라와서 태양빛을 받아 녹색을 띤 감자를 ‘하늘 감자’라고 한다. 하늘 감자는 맛이 애리고, 독소를 내포하였기에 감자 껍질을 벗길 때 녹색을 띤 속살을 베어 낸 후 흰색 부분만을 사용하여 찌거나, 요리해야 한다.

감자를 캔 후 햇빛이 좋으면, 1~2시간 정도 감자밭에 넣어 말린다. 감자 곁에 수분이 마르면, 즉 감자 껍질 표면에 붙은 흙이 마르면 감자가 마른 것으로 판단한다. 캔 감자를 밭에 너무 오래 두면 햇빛을 많이 쬌게 되어 감자 표면이 익어 빨리 썩는다.



감자를 수확하기 전에 농기계로
감자순을 치는 장면



농기계로 감자순을 친 감자밭 모습(수확 직전)



호미를 이용하여 감자 심은 골등 옆을
비스듬하게 캐는 모습



감자를 캐면서 호미를 이용하여 골등을
편평하게 펴주는 장면



캔 감자를 밭에 널어두어 말리는 장면



트랙터를 이용하여 감자를 수확하는 장면

삼척시 매원에서는 너무 더운 시기에 감자를 캐면, 즉시 감자를 박스에 담아서 그늘에서 말렸다. 기온이 높아서 뜨거운 날에 밭에 넣어두면 “감자가 뜨거운 열기에 더워서 물러버린다. 그러면 금방 상하게 된다”고 여긴다.

즉, 감자를 캐서 해가 나지 않으면, 캔 감자를 감자밭에 그대로 두어



수확한 감자를 바구니에 담는 장면



하나의 줄기에서 캔 감자(설봉)



날씨가 매우 덥기에 캔 감자를 상자에 담아 그늘로 이동시키는 장면



캔 감자를 곧장 그늘로 옮겨 말리는 장면

겉 표면을 말린 후 상자에 담거나 창고로 옮긴다. 그런데, 해가 뜨겁게 내리쬘면 수확하여 곧장 상자에 담아 그늘로 옮겨 말린다.

그리고, 너무 더우면 오후에 조금 선선해지기를 기다렸다가 감자를 캐서 창고나 그늘진 마당으로 옮겨 저녁부터 다음 날 아침까지 말린다. 왜냐하면, 오전 중에 감자를 캐면 창고 또는 그늘진 곳으로 옮겨도 더운 바람으로 인해 땅에서 표면으로 올라온 연약한 감자 껍질이 열기에 의해 쉽게 물러져서 감자가 상할 수 있기 때문이다.

이후 상자 또는 자루 등에 담아서 그늘지고, 바람 잘 통하는 창고나 마당에 널어서 말린다. 이 때 햇빛을 보면 하늘 감자로 변하기에 널어 놓은 감자 위에 발이나 거적을 덮어 빛을 차단하거나, 빛이 안 들어오는 창고에 보관한다.

삼척시 매원에서 설봉 감자를 심어서 수확한 사례를 보면 감자 밭 82평에서 20박스(1박스, 20kg 단위) 정도 수확하였다고 한다. 인근 지역에서는 수미 씨감자 3박스를 심어서 40박스 수확하였다. 좋은 품종의 씨감자를 심었기에 기대 이상의 수확을 할 수 있다고 여기게 되고, 이에 감자를 재배하는 대부분의 농민들은 매년 씨감자를 구입하여 경작한다.

그리고, 감자를 캔 후 감자밭이 없고, 먹을 것이 부족한 사람들이 밭주인의 양해를 구한 후 수확한 감자밭에서 주인이 캐지 못한 감자를 캐서 가져가는 사례들이 많았다. 벼 또는 보리 수확 후 이삭줍기 하듯이 캐는 것이다. 그런데, 최근에는 이와 같이 다른 사람 밭에서 이삭 줍듯이 감자를 캐는 사람들을 거의 볼 수 없다.

옛날에는 거름이나 비료도 별로 없고, 좋은 품종의 씨감자를 구하기 어려웠기에 하지에 감자를 캐면 감자 알이 크지 않았다고 한다. 이에 비교적 큰 감자 몇 개만 캐서 올해 첫 수확한 감자이기에 조상에게 먼저 올

려 감사함을 표하는 조상 천신을 한 사례들이 강원도 영동지역에서 다수 발견된다.

다. 감자 보관

수확한 감자를 보관할 때 가장 중요한 요소는 썩지 않고, 얼지 않게 보관하는 것이다.

감자를 캔 후 창고 또는 그늘에 널어서 말린 후 삼척·양양 등 산간지역에서는 채독 또는 정지에 접해 있는 대청 마루 아래에 나지막한 구덩이를 파서 보관하였다. 정지에 화티가 있기에 감자를 얼지않게 보관할 수 있기 때문이다. 농촌지역에서는 광 또는 땅에 묻어서 보관하거나, 창고에 쭉대 발을 원통형으로 둘러서 만든 통가리를 설치하여 그 안에 보관하였다.

통가리를 삼척 미로에서는 ‘감자우리’라 하였는데, 산죽 또는 싸리로 만든 우리를 창고 또는 처마 아래에 설치하여 감자를 차곡차곡 담으면서 그 둘레를 노끈으로 동여매면서 둥근 원통형의 우리를 만들어 감자를 보관하였다고 한다. 감자를 빛을 보게 하면 안되기에 감자우리를 다 만든 후 겉에 거적 등을 둘러서 빛이 안 들어가게 하였다.

평창 방림지역에서는 서리 오기 전에 쭉대 또는 싸리대, 산죽을 쪼개 발을 만들어 이를 원통형으로 둘러 그 안에 보관하여 바람이 잘 통하게 하면서 햇빛이 안 비치고, 비를 피할 수 있는 창고 등에 보관하였다. 이것을 ‘감자 울’이라고 하였는데, 그 크기는 2~4발 정도 둘레에 높이는 어른 한 키 정도 높이로 만들었다. 바닥에 가마니 또는 명석을 깔았다.

쭉대를 이용하여 원통형으로 세워서 만든 통가리는 바람이 잘 통하기에 옥수수, 감자, 고구마 등을 보관할 때 사용하였다. 쭉대발은 가을에

서리 맞은 마른 쭉대를 베어서 노끈을 이용하여 자리틀에 엮어서 만들었다. 바람이 잘 통해야 하기에 드문 드문 엮어서 만들었다. 비를 안 맞으면 10년 이상 사용할 수 있었다.

집이 비교적 큰 집 또는 산간지역 두렁집에서는 대청마루 밑에 광을 만들어서 여기에 감자를 보관하였다. 감자를 보관할 때 바람이 잘 통하여 썩지 않게 하고, 겨울에 얼지 않게 보관해야 하는데, 정지에 붙어 있는 대청 마루 아래에 광을 만들어 여기에 보관하면 위에서 언급한 2가지 조건을 충족하여 잘 보관할 수 있기 때문이다.

그리고, 감자를 보관할 때 가장 중요한 점은 한 달 정도 말리면서 감자 표면에 난 상처를 치유하는 큐어링(curing) 과정을 거쳐 썩지 않게 해야 한다. 이후 햇볕을 차단하면서 시원한 곳에 보관해야 한다. 햇볕을 보면 하늘 감자가 되어 녹색으로 변한 부분을 다 제거한 후 먹어야 하기에 손실이 많다. 감자를 캔 후 50일 정도 휴면 기간을 지나면 감자썩이 나기에 따뜻한 곳에 보관하면 감자 순이 난다. 이에 얼지 않을 정도의 낮은 온도를 유지할 수 있는 곳에 보관해야 한다. 감자가 얼면 다음 해에 씨감자로 사용하지 못하고 감자 가루로 만들어 감자떡 또는 감자 송편 등을 만들어 먹을 수 밖에 없기 때문이다. 요즘은 농가에 보급된 저온 저장고를 3~4도 정도 유지하여 감자를 보관하기에 다음 해 햇감자를 캘 때까지 먹을 수 있게 되었다.

창고나 처마 아래에 보관하였던 감자를 겨울이 오면 얼지 않도록 땅에 묻어서 보관하거나, 정지 대청마루 아래에 광을 파서 보관하였다.

집 부근 밭에 구덩이를 1~1.5m 정도 파서 감자를 보관한 사례는 강원도 산간지역에서 널리 발견된다. 이를 좀 더 자세하게 소개하면, 감자 구덩이 위에 짚으로 삿갓 형태의 지붕을 만든 후 그 위에 흙을 덮어 구덩이



**창고에 널어서 감자를 말리는 장면.
일부 감자는 발과 거적을 덮어 말림**



**대규모로 재배한 감자를 큰 자루[톤백]에 담아
창고에 보관한 장면**

에 빗물이 들어오는 것을 막았다. 구덩이 둘레에 빗물을 구덩이 외곽으로 흘려 보내기 위한 빗물 통로도 만들었다. 옛날에는 무 구덩이에는 출입구를 만들어 필요시 무를 꺼내기 위해 사용하였으나, 감자 구덩이에는 출입구를 만들지 않고 구덩이를 완전히 묻었다가 봄에 감자를 꺼냈다고 한다. 일부 집에서는 구덩이 입구를 내어 이를 짚으로 틀어막은 후 필요에 따라 감자를 꺼내 먹었다고 한다. 그러나, 씨감자를 보관하기 위해 만든 구덩이는 봄이 되면 꺼내야 하기에 구덩이 입구를 만들지 않았다.

평창군 대관령면에서도 감자 구덩이를 만들었다. 주로 집 부근에 있는 밭에 구덩이에 넣을 감자의 양을 고려하여 폭 1m, 깊이 1.5m에 길이 10m 단위로 만들었다. 구덩이 흙바닥에 감자를 넣은 후 그 위에 가마니를 덮었다. 가마니를 덮으면, 봄에 감자를 꺼낼 때 가마니를 젖혀 감자를 쉽게 꺼낼 수 있기 때문이다. 가마니 위에 벼짚이나 새를 깔아서 얼지 않게 조치하기도 하였다. 그 위에 흙을 50cm 높이로 덮었다. 이와 같이 만들었기에 겨울에 비가 오거나 눈이 와도 구덩이 안에 물이 들어오지 않



삼척 도계 신리 두령집 정지에 이어진 대청마루 아래에 설치한 감자 광

았다. 그리고, 구덩이 주위에 별도로 배수를 위한 도랑을 만들지 않고, 구덩이 봉분 양 옆에 40cm 정도 완만하게 둔덕을 만들어 자연스레 배수가 되게 하였다.

이렇게 만들면 겨울에 매우 추운 대관령면이기에 땅이 얼어서 도난을 당할 위험도 없다. 봄에 날이 풀리면 구덩이를 열어서 보관한 감자를 꺼내어 씨감자로 사용하거나, 판매하였다.

이와 같은 다양한 노력에도 불구하고, 감자를 잘못 보관하여 얼거나, 썩기도 한다. 그런데, 감자는 얼거나 썩어도 먹을 수 있는 재료로 만들 수 있다. 이에 상한 감자라도 버리지 않는다. 얼리면 껍질이 잘 벗겨져서, 이를 찢어서 가루를 만들어 반대기를 만들어 먹거나, 콩이나 깨 등을 넣어 감자 송편을 만들어 먹기도 한다. 김치·무·시레기 등을 섞어서 속으로 넣은 감자 전병을 만들어 먹을 수도 있다.

썩은 감자로 감자 녹말을 만들어 다양한 감자 음식을 만들 수 있다.

썩은 감자로 만든 녹말을 보름 정도 물을 갈아주면 감자 가루를 만들 수 있다. 썩은 감자로 만든 감자 가루를 이용하여 감자송편, 감자떡을 만들어 먹을 수 있는데, 시간 지나면 빨리 굳어지는게 흠이다.

감자 가루에 전분을 섞어 감자 국수를 만들어 먹을 수도 있다.

4) 감자와 함께 심는 작물, 그리고 이어짓기

강원도 내륙지역인 평창을 비롯하여 삼척 등 영동지역에서 한정된 밭에서 농작물을 많이 수확하기 위해 감자 골 사이에 콩 또는 옥수수를 심었다고 한다. 콩을 수확할 때 감자도 수확하였다. 옥수수는 감자에 비해 늦게 수확하기에 감자를 수확하는 과정에서 옥수수 앞에 베이기도 하여 수확을 할 때 고충이 많았다.

그런데, 땅의 지력이 한정되어 있기에 이와 같이 콩이나 옥수수를 심으면 감자 수확량이 많지 않았다.

그리고, 하지 이후에 감자를 수확한 후 김장용 배추·무를 비롯하여 콩·들깨 등을 심어서 이어짓기를 대부분 한다. 심을 작물이 없으면 산간지역에서는 메밀을 심었다.

감자를 캔 후 다른 작물을 심기 위해 감자를 좀 더 일찍 수확하는 사례도 있다.

감자는 다른 작물에 비해 경작하기 쉽다. 요즘은 검은 비닐로 멀칭을 하기에 김을 댈 일도 없으니 더 쉽게 경작할 수 있다. 그리고 대부분 3월 중에 감자를 심고, 하지 지나서 캐기에 배추를 비롯하여 무 등 가을 작물을 재배하기에도 유리하다.

이에 평창군 방림면을 비롯하여 강원도 내 산간지역, 경작지가 많지 않



이어짓기한 작물(콩)



이어짓기한 작물(김장용 배추)

은 영동지역에서는 쌀이나 보리를 주식으로 하던 시기에 식량이 부족하기에 감자를 심어 주식(主食)으로 먹기 위해 대부분의 농가에서 재배하였다.

강원도 삼척·강릉·양양 등 산간지역에서 화전을 하여 농사를 짓는 사례가 많았다. 화전을 하여 마련한 비교적 편평한 밭에 첫 해에는 감자를 심었다고 한다. 비옥한 밭에 심어야 감자 수확이 많기 때문이다.

평창군 방림면에서는 농경지를 좀 더 효율적으로 이용하겠다는 의지로 옛날에 감자밭에 옥수수를 사이사이에 심어 양식에 더 많이 보태려 하였는데, 이로 인해 감자 수확이 많지 않았다.

이 지역에서는 하지 즈음에 대부분 감자를 캐는데, 옛날에는 하지 때도 감자 싹이 파래서 감자 골 옆을 파서, 큰 감자를 캐서 먹고, 작은 감자 알을 남겨두어 더 크게 자랄 때까지 기다렸다고 한다. 이렇게 수확한 감자를 옥수수 또는 보리에 섞어서 밥을 지어 주식으로 먹었다. 옥수수 또는 보리로 밥을 지어서 식으면 딱딱해져서 먹기 힘들다. 감자를 같이 섞어서 밥을 하면 밥이 식어도 좀 더 부드럽게 식사를 할 수 있었기에 늘 감자를 섞어서 밥을 지었고, 이에 이들 지역에서는 감자를 주식으로 하

였다고 볼 수 있다.

이와 같은 형태로 감자를 주식으로 하였을 때 5~6인 가족 기준으로 5가마 정도 분량의 감자를 소비하였다.

감자를 캔 후 콩을 심거나, 조금 기다렸다가 김장용 가을 배추와 무를 심는 사례들이 많다. 그리고, 감자를 수확한 후 다음 해에는 연작을 하지 않고, 옥수수, 콩, 고추 등을 심었다.

요즘도 대부분의 농가에서 여름감자를 소규모로 심어 수확한 감자를 소규모 판매 또는 지인들에게 나누어주고, 집에서 반찬 또는 찐 감자 등의 형태로 먹으려고 경작한다. 그런데, 최근에는 평창군 대관령면, 강릉시 왕산면, 정선군 임계면, 홍천군 내면 등의 지역에서 물빠짐이 좋고 주변에서 물을 공급받을 수 있는 여건이 되면서 감자 생육에 적당한 온도를 유지할 수 있는 고랭지 지역에서 대규모로 감자를 재배하는 사례가 많아지고 있다.

이들은 2~5만평 정도의 넓은 면적에 감자를 심는데, 일부 경작자는 다른 사람의 땅을 빌려서 감자 농사를 짓는다. 이와 같이 대규모 경작이 가능한 것은 제초제가 널리 보급되었고, 트랙터 등 농사용 도구가 기계화되었기에 가능하다.

이들이 대규모로 생산한 감자는 식품 회사에 대량으로 납품하거나, 가락동 농산물 경매 시장 등 대규모 도매시장에 반입하여 전국에서 판매된다.

기계화되기 전에는 자급자족을 위해 500평 정도의 땅에 감자를 심어서 10가마 정도 수확하여 다음 해 봄까지 먹었다고 한다. 옛날에는 씨감자 1말을 심으면 1가마를 수확하였는데, 지금은 좋은 품종의 씨감자, 그리고 비료와 농약의 보급으로 씨감자 1말을 심어서 2~3가마 정도의 감자를 수확할 수 있었다.

- 권도하 외 16인(편), 2020, 『(식량분야_현장전문가와_함께하는)_감자_핵심기술_문답집』, 국립식량과학원.
- 김광언, 1969, 『한국의 농기구』, 문화공보부 문화재관리국.
- 김도현, 2018, 「감자만두」, 『한국의식주생활사전; 식생활』, 국립민속박물관.
- 김도현, 2024, 「삼척 산간지역 너와집과 굴피집 민속」, 『너와 · 굴피 채취 및 잇기』, 국가유산청 · 강원대학교.
- 김세진, 2019, 『밭갈애비의 삶』, 강원연구원 강원학연구센터.
- 김재호, 2020, 「통가리」, 『한국생업기술사전; 농업』, 국립민속박물관.
- 농촌진흥청(편), 2016, 『감자 - 농업기술길잡이 31』, 농촌진흥청.
- 박선주, 2014, 「강원도 산간 지역의 뗏거리 옥수수, 감자, 메밀」, 국립민속박물관.
- 박호석 · 안승모, 2001, 『한국의 농기구』, 어문각.
- 이학원, 1990, 「강원도 고랭지 농업지역의 형성과정에 관한 연구」, 『지리학연구』 제15호, 한국지리교육학회.
- 이학원, 1999, 「우리나라의 감자재배 중심지」, 『지리환경교육』 제7권, 한국지리, 환경교육학회.
- 전수미, 2004, 『감자 : 세계인의 주식, 감자에 관한 모든 것』, 김영사.
- 전제홍, 1987, 「영서 태백지역에 발달한 고랭지 농업의 분포와 변천에 관한 연구」, 『강원지리』 제5호, 강원대 사범대학 지리교육과.
- 정치영, 2021, 「고랭지농업」, 『한국생업기술사전』, 국립민속박물관.
- 최창규 외 8인 공저, 2023, 「국내 감자 품종 육성 현황 및 씨감자 생산 체계」, 『종자과학과 산업』 제19권 1호, 한국종자연구회.
- 강원도 농업기술원 감자원종장, 2002, 「감자원종장 33년」.
- 강원도농업기술원, 2021, 『강원 감자이야기』.
- 국립식량과학원(편), 2016, 『감자-농업기술길잡이 31』, 농촌진흥청.

「감자도 위험하다.. “씨감자 못 심은 3월은 처음」, 『한겨레』, 2024.4.9.
(<https://www.hani.co.kr/arti/society/environment/1135617.html>)

제보자

정선군 여량면 고양 2리 강○일(65세, 남) 보내미를 행하며, 발갈이를 17년동안
지속하고 있음.

정선군 여량면 고양 1리 김○화(84세, 남) 삼척시 하장면에서 50년 전에 이주해
옴. 양조장을 하러 이주해 왔음. 옥수수를 재료로 한 양조장을 운영하였
다고 함.

정선군 여량면 고양 1리 류○리(69세, 여) 토박이로, 감자를 소규모로 재배하고
있음.

정선군 여량면 유천 3리 전○병(77세, 남) 감자 재배 제보

정선군 여량면 구절 1리 장○기(72세, 남) 감자밭 주인

영월군 북면 마차리 유○선(87세, 남) 영월 감자 재배 제보

춘천시 서면 신매 2리 홍○교(84세, 남) 서면 감자 재배 제보

춘천시 서면 신매 2리 홍○표(65세, 남) 서면 감자 재배 제보

춘천시 서면 신매 3리 박○서(88세, 남) 서면 감자 재배 제보

강릉시 왕산면 송현리 권○기(61세, 남) 씨감자 생산과 재배, 관리 제보

강릉시 옥계면 남양리 김○자(75세, 여) 감자 보관과 오일장에서 감자 판매 관련
제보

동해시 단봉 홍○화(78세, 여) 북평장날 감자 판매, 감자 보관과 재배 관련 제보

삼척시 근덕면 부남리 고○석(63세, 남) 감자 재배 제보

삼척시 마평동 채○석(67세, 남) 감자 재배 제보

삼척시 미로면 내미로리 백○학(73세, 남) 감자도리, 감자천신, 감자 재배 및 보
관 제보

삼척시 미로면 내미로리 지○옥(69세, 여) 첫 수확한 감자 올린 조상 제사, 감자
재배 및 보관 제보

삼척시 신기면 대이리 이○우(63세, 남) 두렁집에서의 감자 보관 제보
 양양군 강현면 둔전리 이○익(59세, 남) 소규모 감자 재배 제보
 양양군 현북면 하광정리 박○희(58세, 여) 대청마루 아래 감자광에 감자 보관 내용 제보
 정선군 임계면 고단리 고○승(83세, 남) 가을 감자, 감자밭 임대 관련 제보
 정선군 임계면 고단리 윤○만(71세, 남) 공장 납품용 감자 재배 제보
 평창군 대관령면 용산리 김○운(58세, 남) 평창군 씨감자 생산자협회 대표, 씨감자 재배를 비롯한 감자 재배 제보
 평창군 대관령면 용산리 김○규(27세, 남) 씨감자 재배 제보
 평창군 방림면 방림리 김○복(71세, 남) 감자 재배 및 보관, 관련 농기구, 감자 땅긋 등에 대한 제보
 평창군 진부면 하진부리 이○재(70세, 남) 판매용 감자 재배 관련 정보 제공
 평창군 평창읍 두일리 권○기(73세, 남) 감자 재배 제보
 홍천군 서면 자운리 조○현(68세, 남) 씨감자 재배 제보, 감자 채종포 운영
 횡성군 둔내면 삽교1리 김○석(73세, 남) 둔내지역에서 씨감자 재배 제보

제4장

강원도 감자 식생활



박혜인

전 계명대학교 교수

1. 들어가며

강원도는 동해에 면하여 한반도를 지탱하고 있는 태백산맥 솟은 대관령 양 옆으로 영동지방과 영서지방에서 땅을 일구며 살고 있었다. 한반도의 중심이건만 분단이 되면서 대한민국의 북단 더 이상 올라갈 수 없는 북쪽이 되었다. 동시에 강원도는 분단국의 분단 도가 되어 같은 강원도라 하여도 휴전선 너머의 강원도의 음식은 어떠할까 질문도 잊고 지내왔다.

이미 수십 년이 경과하여 글로벌 다문화사회라 일컬어지는 오늘날에는 여러 나라의 다양한 문화가 이입되어 두루 섞이고 있으니 고유한 지역 특성을 가늠하기 어려워졌다. 그러므로 한반도에서 외지와의 교류가 가장 낮은 지역이 강원도라 단정할 수는 없을 것이다. 세계 평창동계올림픽 전후로 하여 국내외에 새로운 관광지로서 특히 겨울철 풍광이 빼어난 청정 지역이라는 점에서 주목을 받고 있다. 교통이 불편하였고 주요 산물이 임산물과 농수산물 특히 광물자원에 편중된 자연환경에 기인하는 것은 주지의 사실이다.

그러나 수년 전부터 지구 세계 산업화는 줄곧 달려오던 속도의 완급을 조절하며 개발과 보존의 입장을 각기 달리하게 되었다. 이제 전 지구 생태환경의 문제는 나비효과로 남극 빙하만의 문제가 아니라는 사실의 심각한 정도를 알게 되었다. 직면한 현실이 간단하지 않음을 감지하게 된 깨달음과 이러한 각성상태의 일상이 후기산업사회의 특징일 것이다.

자원의 순환 사이클이 투명하게 보여지면서, 어떤 먹거리로 건강하게 살까 생각하게 되었다. 생산물을 선택하고 소비하고 배출하는 일상을 반복해 나가는 과정이 현대의 삶이다.

어떤 삶을 살까? 지금과 같은 삶의 형태는 유지 가능할까 과제를 공유하고 있다. 더 이상 소유냐 삶이냐의 선택은 아니게 되었다 보인다. 각 나라 단위로, 지자체 단위로 또는 소속 집단, 가족·친족 단위, 개개인의 차원에서 갖고 있는 현재의 문제 곧 현안은 각기 놓인 곳에서 이미 풀어나가고 있다고 할 수 있다.

1) 시장에 의존하는 식생활 변화

먹거리 식생활이 시장에 기대어 지낸다. 기대는 비율 의존율은 그 가정, 개인이 놓인 공간과 시간에 따라 달라지기 마련이겠다.

“아버지는 나귀 타고 장에 가시던” 시절, 한국의 시장은 5일장이었다. 오늘은 강원도 어느 고장 어느 곳에 장이 서는 날일까. ‘강원도 평창’을 검색하면 감자, 황태, 메밀, 양파 네 가지의 식품 목록이 검색창에 뜬다. 근래에는 5일장을 ‘전통시장’이라 이름 짓고, 상설장의 비중도 적지 않게 늘어가는 추세이다. 민속시장, 풍물시장, 특화거리를 만들어가는 지역도 있다.

오늘 아침에 받은 문자메시지

*토종다래 직송행사 <유기농으로 키운 토종다래가 직송으로 매장에 옵니다>

토종다래 특징-후숙상태 흐르는 물에 3초씻기,

**가을장 <생산자가 전하는 수확의 기쁨>

주요물품:감자, 혼합곡, (.....) 느타리버섯

2) 집밥-가정대체식(Home Meal Replacement) 식생활 변화

4차 산업혁명 시대에 들어서면서 현대인의 식생활 양상은 크게 바뀌고 있다. 학교의 급식문화에 적응하고, 직장과 사회환경 속에 하루의 일정 시간을 머물며 음료를 마시고 음식을 향유하고 있다. 이렇게 가정 밖 음식 이른바 외식이 일상화된 지 오래이며, 또한 모바일과 인터넷을 이용한 장보기와 집 안에까지 들어 온 외식 메뉴가 젊은 세대를 중심으로 보편화 되고 있다. 로봇이 음식서빙을 돕고, 배송된 그대로 식탁에 올려질 수 있는 완성된 요리 또는 반조리음식을 가정에 공급하는 시장이 빠른 속도로 커가고 있다. 손 안에 미디어에서 맛있고 건강을 충족할 수 있는 음식을 구하는 식문화가 확산되는 추세이다.

이를 선도하는 공급 차원의 단체급식관리 외식업계의 움직임은 식재료를 생산하는 농업경영, 이를 연구하는 기관, 농정은 물론 농촌경제에 이르기까지 영역별 순환고리가 전지구적 규모에서 맞물리고 있다.

우리나라 농촌은 인구이동 · 이농 · 농경제 · 농촌노동력 · 농촌고령화 · 교육 그리고 UR문제 등 숏한 문제에 직면하고 있다. 경제 최상주의의 흐름 속에서 농촌문제의 심각성은 이루 말할 수 없다. 식량, 환경 등 여러 가지 새로운 문제를 파악하여 생활 우선, 물질중심으로부터 인간존중으로 발전시키는 방향으로 연구해 나가기를 바랄 뿐이다. 농촌 황폐를 막고 우리의 농촌을 지키는 소위 논지키기, 환경지키기, 나라지키기에 농가정학 및 농촌생활과학의 기여를 기대한다.(모수미, 2006)

위의 인용은 2006년 「한국농촌생활과학회」에서 발표된 바 있는 농가정학의 연구방향 모색의 글이다. 현재 가정학(home economics)은 인간생

태학(human ecology)이라는 명칭으로 변경하고 있다. 환경과의 상호작용인 ‘가정생활’이 사회에 점차 의존하게 되었고 가정 단위의 독자적인 기능은 줄어들게 되었다. 문제의 해결 대안 역시 제반 분야에 연관되어 있는 문제를 함께 풀어내야 하는 네트워크 사회임을 깨닫는 데에도 시간이 소요되었다.

강원도의 생활현장에서 감자농사를 지으면서 감자를 먹거리로 생활해 온 농가 몇 집을 찾아보게 되었다. 농사 현장에 다가가니 농업의 전문화 추세에 따라 농촌 가정 역시 하나의 소비 단위로서 기능한다는 점에서는 도시가족과 다르지 않았다. 몇 천평 이상의 대규모 농업경영 기업형 농가와 소규모 영농 가정과의 생산영역 비교는 이 글 범위 밖이지만, 소비생활에서는 소득 규모의 현저한 차이 만큼은 아닐 것이나 구체적인 접근이 어려웠다. 프라이버시가 존중되는 사회 변화를 느끼게 하였다.

한편 농촌마을에서는 친·인척간 또는 여러 친연관계에 따라 마을이 이루어진 경우를 보았다. 그리하여 이웃 간의 먹거리 교환이 쉽게 이루어지며 마을회관을 통하여 잦은 내왕 소통이 이루어지는 생활 현장을 목격하였다. 또한 집 가까이 농지에 씨를 뿌리고 돌보아 거두는 생업 수준의 농사 일은 고령의 남성과 여성들에 의하여 지속되고 있었고 자녀들의 학업과 취업을 향한 도시 이동은 한국사회 전반 추세와 크게 다르지 않았다. 인터뷰를 통하여 몇 가지 일반적인 농가의 현실과 산촌마을의 특징도 직접 보고 이해하게 되었다. 도시가족에 비하여 가정 안에서 창출하는 소득향상을 향한 노력이 진행되는 사례를 발견하였다. 시장의존율은 상대적으로 낮아 보였고 일정 부분 상품화된 의식주와 문화용품 등의 소비는 개별 가정마다 편차를 보였다. 자녀와 형제자매 상호관계는 그들

의 학력, 도시경험·해외경험과 경제력 그리고 그들의 부모들의 삶에서 직접 간접으로 물려받은 원동력, 지향하는 바의 가정생활 삶의 가치가 작용하고 있다 보였다.

현대인은 식생활에서 “먼저 급식문화의 편의성을 취하고, 식품재료와 조리과정에서의 안전성을 추구하고, 자신의 건강유지 및 향상에 적합한 음식을 지향한다. 또한 보기 좋게 만들어진 음식, 그 담겨진 음식에서 풍겨 나오는 향그러움”까지 충족하고자 한다. 이는 「식품학」의 첫 장을 들추어 본 것이다. 위의 먹거리 지침을 현재 우리의 일상에 비추어 본다.

앞 장에서 살펴보았듯이 감자는 19세기 초반에 우리나라에 소개되었고 200년의 세월을 함께 하며 21세기 오늘 친근한 먹거리의 하나가 되었다. 바삭한 감자칩 한 조각, 포슬하게 흰 분이 나게 찢 감자 한 알<표 1>, 여행 중에 만나는 통감자 한 그릇 ...

과연 천혜의 고장, 청정 강원도 역사가 지나온 시간 속의 건강한 감자 바위 먹거리를 여기에 담아낼 수 있을까.

<표 1> 감자

수분 75%, 전분 13~20%, 단백질 1.5~2.6%, 환원당[reducing sugar] 0.2~1%, 무기질 0.6~1%.

감자단백질에는 질소화합물의 절반을 차지하는 아미노산 중 밀가루보다 트립토판과 같은 필수아미노산이 더 많이 함유되어 있다.

주요 비타민은 B1(0.1mg), B2(0.01~0.03mg), C(10~30mg)이다. 의외로 감자에 있는 V.C는 안정적이다. 물에 씻겨나가거나 열에 손실되는율이 낮아서이다.

감자 100g의 열량은 약 80kcal이며 감자의 전분 스타아치는 일반 곡류의 비해 셀룰로오스의 함량이 높아 식후 포만감이 오래 간다.

감자는 또한 알칼리성 식품이다. 무기질 K, Ca의 함량이 높아 현대의 육류 선호 식습관 추세에서 오는 인체의 산성화 질병을 예방할 수 있는 장수식품의 하나이다.

햇빛을 받아 녹색을 띠게 된 부분은 솔라닌이라는 유독성 알칼로이드배당체가 들어 있어 이런 부분은 식품으로 사용하지 말아야 한다.

3) 계방산 자락 운두령 감자밭

강릉고속도로에서 진부IC로 나와 약속된 장소 주유소에서 공동연구원과 안내인을 만났다. 눈이 온 지 여러날 지났건만 설경은 그대로이다. 우리 차를 세워 두고 마중 나온 공동연구원의 SUV승용차에 산메기소리꾼이라는 안내인과 인사를 나누고 함께 동승하였다. 감자밭을 찾아가는 길이다.

계방산(1577.4m)은 평창군 용평면과 홍천군 내면에 걸쳐 있다. 남한에서 다섯 번째로 높은 산이다. 주변에는 오대산을 비롯하여 백적산, 태기산, 방태산 등이 솟아있다. 오대산이야말로 한 손으로 꼽아 헤아리기에



계방산 감자밭 현대식 개축건물

는 어려울 만큼 여러 번 올라갔던 산인데, 지금 오르는 계방산을 넘으면 바로 그 오대산이라고 한다. 한쪽만 보고 지냈구나 생각하였다.

고산지대 마을은 고랭지채소와 시설재배, 산나물, 감자 등으로 소득을 올리고 있다고 한다. 가파른 산길이 구불구불하게 연결되는 산 속으로 달리는 중 나타난 건물 안내판, 바로 이승복기념관을 통과할 때 안내인은 당시의 역사 현장을 상세히 설명하였다. 숨가쁘게 계속 올라간다. 머지 않아 이곳에도 터널이 뚫릴 예정이라고 한다. 운두령을 넘어 강원도 홍천군 내면 감자재배지 제 1차 공동조사 현장에 도착하였다. 처음 올라 온 고령지 감자 농장은 선자령고개와도 구별되었다.

강원도 계방산 자락 홍천군 내면 감자재배농원의 12월 풍경.

일년 사계절 걸쳐 감자농사 준비-씨뿌리기-생육돌봄-수확-유통판매 및 저장 가공까지의 감자생산과 유통 과정에 대해 설명 듣다. 嶺西지역으로 분류되지만, 영동 산촌마을의 특징을 보임[제 1차 인터뷰(감자생산자 조상현; 이근재)]

전통 농경생산의 변화 맥락.

부부관계 변화 현실이 먼저 눈에 뜨임: 빨간 우체통에 부부 이름 나란히 기재함.

畜力 소멸 및 감소, 감자생산의 농기계화 기업영농 현장 사례임.

다문화사회 환경 이주 노동자의 노동력(남·녀) 수용 등의 배경이 대규모 생산을 뒷받침함.

1. 농가 개축 현대식 건물, 트랙터 동원 농지 정리 확장 - 감자생산 농기계화 선행조건.

2. 태양열 에너지 패널, 품종관리 테크놀로지,

감자보관 저온냉장고 및 《정부지원 자운1리 공동농기계 보관창고》.(관리책임

자:조상현)

「농협」과 《대관령감자진흥원》 곧 민간 · 공공기관의 협업 가시화됨.

4) 강원도 식문화의 변천 맥락

처음 간 강원도 홍천 내면 고산지대 감자생산 농가의 인터뷰 현장에서 강원도 식문화의 현저한 변화를 확인하였다. 한국사회의 1960년대 이후 70년대, 80년의 급격한 산업화 도시화의 흐름은 가정(家庭) 단위에서 전기(電氣)제품의 일반화라는 가정생활 변화가 강원도 산골에까지 당연히 미치었다. 그리고 사람의 몸과 소의 힘 그리고 때로는 말의 힘을 빌리던 농사에서 감자씨 놓는 기계, 땅 갈아 엮고 감자를 거두워들이는 과정에 동원되는 트랙터에 이르기까지 기계화한 농업으로 변환되고 있다. 농가의 규모에 따라 그 정도 속도는 가감이 당연하다. 물론 앞으로 살펴볼 소농 규모의 감자생산 가정의 1인 여성가구주 농업종사자 인터뷰 사례는 홍천 내면의 사례와는 구별된다. 현대식으로 다시 지은 강원도 산촌의 부엌이, 도시의 아파트 부엌과 크게 다르지 않고, 감자씨 종자준비 단계부터 감자수확기, 그리고 거둔 감자를 대량으로 넘기는 유통의 과정 단계 마다 전문가의 노하우, 테크놀로지와 대기업의 자본이 작용하는 현실을 현장 생산자의 면전에서 녹음하며 기록하였다. 감자의 일년 생산과정 - 심어 거두어 판매하여 넘기는 한 사이클이 다문화사회 글로벌 농업 경영의 현실이다. 강원도 산골에 차를 타고 이동하여 앉아 인터뷰 정보 제공자를 마주하고 있으니, 서울 한복판 패스트푸드점에서 프렌치프라이를 놓고 프랜차이즈 글로벌 식품업계의 현장을 바라보는 정황과 다르지 않았다.

2. 강원도 감자음식 산업화과정 기록 고찰

- 산업화 초기 현장 양적조사(질문지 포함) 분석자료¹⁾

1) 세시의례의 변화

현장조사를 앞두고 연구원들은 공동주제에 대한 선행 연구조사 자료를 열람하였다. ZOOM회의에서 연구관점과 몇몇 시각 자료를 먼저 공유하였다. 필자는 강원도의 감자 음식 주제를 맡게 되었다. 필자는 앞서 강원도의 시간 순환 고리인 세시풍속에 관심을 두었었다. 대학원에 재학하고 있는 문화재 협동과정 그리고 명칭 변경되어 문화유산학 전공하는 학생들과 몇 학기에 걸쳐 『농가월령가』를 강독한 바 있다. 연세대학교 국학자료원에서 발간년도 불분명하나 19세기말 즈음으로 추정하는 판본을 공유하여 몇 학기 강독해 나갔다. 농촌생활의 사계절 더 자세히는 24 절기의 12달 월령 노래 가사체이다. 지은이는 몰라도 강의 말은 선생이나 수강학생들이 농촌생활을 제대로 납득하였는가는 의문스러웠다. 도시화 과정에서 일찍이 농촌을 떠나 이곳저곳 옮기는 산업사회 이동하며 책보고 학교생활한 결과라 하겠다. 대학원생들 역시 거의 대부분 인문학

-
- 1) 한국문화재관리국, 1977, 『한국민속종합조사보고서』 제 8책(강원도편). 현장조사는 1975년, 1976년에 이어 80년대 초까지 지속된 바 있다. 「한국문화 인류학회」 주관으로 이루어졌다.(집필책임은 장주근, 이광규, 한상복 등이고, 식생활 영역은 윤서석이다) 『한국민속종합보고서』 제 7책(경기도편)과 『한국민속대관』 2, 일상생활·의식주(고려대학교 민족문화연구소, 1980), 『한국민속의 세계』 식생활(고려대학교 민족문화연구원, 2001) 참고 인용함.

도이고 농촌·도시 태생 섞였어도 농업생산 현장에서 떠나온 성장 배경이었다. 심지어 흘림체의 한글필사체 한자숙어 가득한 문장을 읽어내는 것을 벅차하였다.

지금 시점에서 돌아보니 이미 강원도 농가의 현실은, 산업화 진전된 지 몇 십년이 경과하여 도시와 일년생활 살림살이 거의 유사하다 보였다. 농업생산에 치중해 온 과거 농촌사회의 세시풍속은 얼마간 자영농가 이른바 소규모농에서 발견할 수 있으리라 기대하였으나 이미 그들의 신앙체계가 서구문화와 도시문화 영향을 받아 변하였음을 보았다. 전통사회에서 전해져오는 토속신앙의 일부 관행을 질문할 때, 잠시 머물러 대답을 유보하고 있었다. 부모세대와 구별되는 과학적인 지식의 세계가 이미 그들의 정신세계를 차지하고 있었다 보인다. 개별 가정이 놓인 정황에 따라 같지는 않다 해도 대체로 새마을사업 이후 집이 바뀌고 살림이 바뀌면서, 전래의 마을산신의례, 조상의례, 조왕의례 등의 신앙행위는 지속이 어려웠다는 사실은 주지하는 바이다. 아직 농가월령 연구에 대한 관심을 놓기가 어려워서 붙잡고 있는 상황이다. 그런데 세시의례를 살피기에 지금 21세기 사회생태환경이 다르다고 하니, 인간이 생명을 유지하는 과정에 놓을 수 없는 먹거리 주제 곧 강원도의 식생활에 먼저 관심을 주게 되었다.

2) 집 개축 이후

강원도 역시 식민지기에 토지개혁을 실시하였고 6.25 전란이며 미군정기의 토지소유제 격변을 겪었을 것이다. 이어 새마을운동을 선두로 농촌가정 사회 문화는 서구화, 산업화 일변도의 흐름에 마을 단위에서 뿐

만 아니라 개별 가정 가가호호 마다에서 이른바 조상 대대로 물려받고 살아왔던 주택을 개량하게 되었다. 자연 농경사회 전통 생활양식을 벗어나게 되었으며, 입식 부엌으로 바뀌었다. 준비싱크대, 조리대, 가열가스 레인지가 배열되고 냉장고가 들어왔다. 전기가 들어와 조명과 부엌과 난방시설이 바뀌었고, 안마당까지 들어온 수도가 곧 부엌까지 연결된 것을 연세 많은 주부들은 획기적인 경험으로 감사했다고 한다. 가전제품의 일반화를 거론하는 자체가 얼마나 진부한가? 이제는 도시·농촌의 잦은 교류를 가능하게 하는 자동차문화와 스마트폰생활 기기 생활이 일상화 되었고 부엌 테크놀로지 기술문명이 깊숙이 들어와 있다. 그래서 지금껏 살아 온 자취 그 잔존물이 유물되어 박물관에 진열되기에 이르렀다.

가구박물관과 김치박물관의 유물을 들여다보면 볼수록 새로운 것이 보인다. 투박한 그릇에 감자와 감자문화 옛 조상들의 식생활이 담겨 있었구나 실감하게 된다. 그간 황학동 풍물시장, 아니면 옛 멋을 추구하는 호사가들의 수집품으로 남아 있었는데, 머지않아 「평창시립박물관」²⁾도 건립된다 하니 그곳에서 만날 날을 기대하게 된다. 한류와 문화유산, 민속문화 유물을 연구하는 전문가의 손 끝에서 법고창신(法古創新)의 디자인이 살아나기도 하리라. “옛 것이라곤 나무판 하나 남은 게 없다”라고 한 용대리 지역 조사응답자의 구술이 기억난다. 또한 “여긴 영동(지역)과 달라 감자밭도 별루 흔하지 않아”라고 한 흥천 팔봉리의 ‘화전정리시책’을 겪은 마을 현장도 다시 돌아보게 된다.

2) 강원도 평창문화원 권혜진 사무국장으로부터 준비단계에 있다고 전해 들음.(2024년 3월)

3. 강원도 감자음식 만들기

- 산간마을, 동해안 가까이 자리한 농가

1975년과 1976년에 「한국문화인류학회」가 문화공보부 문화재관리국의 의뢰를 받아 실시한 민속종합조사에서 강원도 영동, 영서지역의 식생활 보고자료 중 감자 관련 음식을 중심으로 하여 강원도의 음식 개황과 감자의 중요함을 살펴본다. 그리고 필자가 지금까지 보아 온 식생활 관련 문헌과 감자관련 기록을 참고자료로 하여 강원도 감자 음식의 전후 맥락을 살펴 본다. 이 글을 시작할 때는 기존 「민속조사들」을 존중하여 영동·영서지역을 구분하였으나, 산업화과정에서 이 두 지역의 차이를 「감자음식」을 통해 논하는 데에는 한계가 있어 이 글의 제한점이자 과제로 남겨둔다.

[자료] 嶺東, 嶺西지방(1975;76년 질문지법)

홍천군 팔봉리;인제군 용대리;정선군 여량1리;횡성군 정암리

고성군 교암2리;강릉시 두문동;영주군 학산1, 2리;삼척군 도계1, 2리

강원도 식생활 개관은 영동과 영서로 이분하여 보았다. 영동지역은 김치류·떡·장류에 있어 매우 소박하다. 주식은 쌀·감자가 주이며, 잡곡으로는 메밀이 주산물이다. 김치류는 배추김치 무김치이니 어느 고장에서와 마찬가지로이다. 그 밖에 열무김치와 깍두기, 나박김치, 오이지를 하고 있다.

해안지역에서는 어물과 해조류가 주요 찬물이며, 해물의 요리는 대부분이 지지는 조리법이다. 물 좋은 생선을 우선 얼간생선으로 만들고, 이

를 양념하여 찐다. 물론 어물이 흔하여 회를 하는 경우가 많고, 매운탕도 한다. 젓갈은 명란젓, 서거리젓, 명태의 창란젓, 바다게젓이 대표적이다. 조사 당시는 예전에 비하여 멸치젓 사용이 늘었다 하였고, 새우젓도 많이 사용한다 하였다. 음식의 간은 비교적 습습한 편이다.³⁾ 산촌이고 해안이고 고추장이 보편적인 장류라는 점이, 남쪽지방과 다르다 한다.

고성군 토성면 교암리도 주식이 쌀과 감자인데, 감자의 분량이 오히려 많은 듯이 보일 정도이다. 이 당시 농촌진흥청은 외국과의 교류를 늘리고, 시험재배를 거듭 거쳐, 감자의 품종을 유포시켜간 노력이 있었다.

명주군 학산리에서는 ‘모밥’이라 하는 시식(時食)이자 절식(節食)이 있다. 예물로 ‘조울쟁반’ ‘어물쟁반’을 보고하였고, 모내기 ‘모밥’의 전통이 지속되었다. 고성군 교암리의 주식은 감자밥이나 고구마밥이다. 특별주식으로는 메밀국수·메밀만두 아니면 감자수제비이다. 현장의 질문지를 수거하여 기록 보고한 내용을 통해 당시의 현실을 유추해 본다. 반찬[飯膳類]에 앞서 김치와 장류를 위치 지운 것은 당시 강원도 식생활 현실에서 반찬없이 김치와 장을 이용한 찌개를 간단히 들었으니 반찬이라 내세울 것이 없었던 소박한 당시의 밥상을 그대로 응답한 결과라 보인다.

한국 음식의 전통은 첫째, 밥[飯]과 국[羹]이다.

- 밥상에는 국과 찌개가 따른다

간단한 차림일 때는 국이나 찌개요리 중에서 한 가지만 놓는 경우가

3) 경산의 강원도식당 사장 이야기, “강원도 음식은 짜지도 않아요.” 그의 고향은 속초인데 맵지도 짜지도 않은 고장 음식의 특징을 강조하며 해물·탕이나 찌개보다는 국물이 적은 찜을 내놓는다.

있어도 국, 찌개 둘 다 생략하는 경우는 거의 없다. 이러한 풍습은 “조식으로 밥과 국, 고기 하나, 채소 하나를 먹는다”고 『성호사설(星湖僞說)』에 기록하였다. 오래 전부터 이어져 오는 일상식의 관례이다.(1980:432) 국은 각자의 국대접에 떠서 대접하지만, 찌개는 여럿이 함께 한 그릇에 수저를 담그면서 식사하게 된다.

“술[수제]적심”이라는 말이 있다. 밥상을 권할 때 특별히 잘 끓인 국요리는 아니어도 밥을 처음 뜨기에 앞서 숟가락을 국국물에 적실 수 있도록 간단한 것이나마 국을 끓였다. 밥상에 국이 없으면 밥을 먹기에 뻑뻑한 느낌을 갖게 된다.

밥과 반찬『閨閣叢書』⁴⁾ 해제 한 부분

빙허각 이씨의 『빙허각전서』 31책 중 제 1부에 해당하는 규합총서 5책은, ‘부녀의 일상생활에 적절함이 많음으로서’ 후세까지 전해진 목각본이다. 언문(諺文)이라 하여 깊은 안방 부녀자들 사이에서만 숨을 이어왔다 하지만 빙허각 이씨의 글은 숙달된 한학의 소양으로서 가정생활 법도와 양식을 바로 잡아 후세에 전하였다. 기사(己巳)해(1869) 또는 1809년으로 보기도 한다. 천문지지로부터 조수초목에 이르기까지 사사물물 가정을 상대로 누구나 들추면 환히 알도록 하였다. 더구나 순수 우리말 언문으로 우리 한문글 『규합총서(閨閣叢書)』 서(序)를 옮겨 지식을 부어주는 동시에 또한 생활의 지침이 되도록 정성스레 써놓은 것이 『빙허각전서』 31책이다(동아일보, 1939.1.31.) 19세기 말 한양의 상류 여성이 주도한 생활과학

4) 鄭良婉 역, 1980, 『규합총서』, 保晉齋.

영역의 식생활실천 지혜 규합총서 권 지1을 엿볼 수 있다.

『閨閣叢書』序

(...) 그래서 모든 글을 보고 그 가장 요긴한 말을 가려 적고, 혹 따로 자기의 소견을 덧붙여 유취 다섯편을 만드니,

첫째는 주사의(酒食議)니 무릇 장 담그며[合醬] 술 빚는 법[造酒]과 밥[飯] · 떡[飴]과줄[果品] · 온갖 “밥반찬[百味之羞]”이 갖추지 않은 것이 없다”. 둘째는 縫紉則, 셋째는 山家樂, 넷째는 靑囊訣, 다섯째 術數略이다.(이하 생략)

『閨閣叢書』 권지1 酒食議(주사의) 술과 음식

밥은 따뜻한 것이 좋고, 국은 더운 것이 좋고, 장은 서늘한 것이 좋고, 술은 찬 것이 옳음을 말한 것이다.

무릇 봄에는 신 것이 많고[酸味], 여름에는 쓴 맛이 많고[苦味], 가을에는 매운 맛[辣味]이 많고, 겨울에는 짠 것[鹹味]이 많으니, 맛을 고르게 하면 미끄럽고 달다 하였으니, 이 네 가지 맛이 木 · 火 · 金 · 水에 다치는 바라. 그 때 맛으로 기운을 기르는 것이니, 四時를 다 고르게 한 즉, 달고 미끄러움은 土를 象함이니, 土는 脾胃 빛인 고로 비위를 열게 함이라.

위의 인용은 지나간 봉건시대 양반가 가정생활과 식문화의 원론을 보이고 있다. 한국 전래의 의식주생활과 자녀양육과 가정관리를 총괄하는 고전으로 널리 인용된다. 19세기 초반이라는 발간 시점을 보이고 있으나 실상은 그 이전의 한반도 실학의 후예들이 집적해 놓은 지식 중에서 반가 중심으로 수집 편찬한 백과전서식 사전류라 할 수 있다. 오늘날은 “AI 백과사전”에게 묻고 답을 얻는다.

서구화, 도시화 이전의 농촌의 생산활동을 태양력 · 태음력을 함께 엮

어 월별로 생활일정을 노래로 전하여 「철」따라 생산과 연관된 농가행사표를 그려준 바 있다. 이것이 바로 「농가월령가」이다. 생산과 소비가 유리되어 있는 도시공간의 일상생활은 현격한 차이가 있다. 먹거리를 인근 밭에서 조달하고, 생활의 대부분을 농업노동에 바치는 남성·여성의 일상, 요즈음 귀농한 가족원의 생활에서 엿볼 수 있을 것이다.

물론 이주해 온 외국노동자의 노동력을 빌어 짓는 농업이라면, 옛날 신분상으로 우위를 차지하는 자리에서 농사를 짓게 한 농업경영 차원의 관리자 역할에 비유할 수 있을 것이다. 도시에서 그리는 전원생활의 멋과 낭만의 반대급부가 육체적인 노동의 땀가인 것임을 이야기할 필요가 없다. 농업테크놀로지가 진전되고 농업연구소며 관련유관 기관의 글로벌 지식이 곧장 농업종사자에게 전달 실천되고 있는 첨단 농업현장에 가 보면, 전통사회와 구분되는 농촌을 만나게 된다. 그러나 섣부른 비교나 단언은 삼가야 하는 현실로 바뀌었다.

1) 일상주식·특별주식

가. 감자밥

당시 어촌이었던 교암리는 밭농사에서는 감자·고구마·옥수수가 많았다. 보리나 기장 좁쌀은 별로 경작하지 않았다고 한다. 일상주식은 밥이고, 감자에 쌀을 섞어 짓고, 겨울에는 고구마도 섞었다 하였다.(1977:421) 식구가 많아서 밥을 많이 지을 때는 감자를 큼직하게 썰고 쌀에 섞어 감자밥을 짓는다. 식구가 적을 때에는 날감자를 미리 살짝 찌서 쌀을 섞어 밥을 짓는다. 또는 감자를 삶다가 미리 불려놓은 쌀을 넣고 밥을 짓는다.

밥을 뜯 때, 툭툭 주걱으로 으깨면서 섞어 뜬다. 어린이, 노인에게는 쌀을 많이 뜬다. 감자가 좋아서 지어 놓은 감자밥을 보니 부슬부슬하게 익은 감자가 섞인 밥은 생각보다 ‘먹음직하고 부드럽다’.⁵⁾ 도사리 김봉자씨는 평생 먹어도 감자가 질리는 줄 모르겠다 하였다.

정선에서는 감자를 잘게 썰어 밥을 할 때 먼저 쌀을 끓이다가 도중에 고구마를 넣고 함께 짓는다고 한다.(1980:430) 이 경우는 아마도 감자의 표기상의 오류로 보인다. 정선지역은 이미 감자가 생산될 뿐만아니라 구황 식물 먹거리 끼니거리로 널리 분포된 사실이 검증된 고장이다. 청정 산채 고장인 평창에서는 감자 수확기에 백미를 섞지 않고 감자의 껍질만 벗겨 솥에서 찌서 주식으로 하는 것과 감자의 껍질을 벗기지 않고 찌서 먹을 때 벗겨 먹는 피감자밥이 있다 하였다.⁶⁾

우리나라에서 감자음식은 예로부터 함경도지방이 손꼽히었다. 이곳에서는 일찍이 감자를 재배했을 뿐만 아니라 감자가 다른 지방에 비해 크고 맛도 좋았다고 하니 고산지대에 연유할 것이다. 자연지리적 조건 사회경제적 상황과 관련될 것이다. 강원도 산간 마을 토지구획 정리 이전의 모습과 유사하다 보인다. 심지어 함경도 일부지역 대부분이 산악지

-
- 5) 경기도에서는 여름에 감자가 많이 나는데 모를 심기 전에 건담에서 재배하거나 배추를 심기 전에 김장밭에 심어 감자를 주식에 이용한다고 한다. 특히 여름철에 쌀보다 보리를 더 많이 넣어 혼식할 때 감자가 익은 후 으깨어 밥과 섞으면 찰져지고 밥맛도 좋다고 한다.(1978:255)
 - 6) 평창군, 2003, 『평창군지』 上, 705쪽. 감자단백질은 대부분 껍질 부분에 집중되어 있다 한다. 껍질을 벗길 때 손실되는 단백질 감소를 최소화하려면 껍질째 조리하는 게 좋다. 일찍이 피감자밥의 예에서 조상들의 지혜 편린을 확인하여 부기함.

대이고 땅이 척박하며 기온이 낮으며, 높은 산간에서는 4월 초에야 얼음이 녹고 7월 말경에는 서리가 내린다. 내륙 고원지방은 기온이 낮으므로 벼는 거의 자라지 못하고 한랭한 기후에 견딜 수 있고 생육기간이 짧은 감자·옥수수·조·피 등의 작물을 재배한다.

그리고 이 지방은 화전(火田)을 개간하여 생계를 유지하며 주로 고원의 평지나 골짜기에 흩어져 살고 있다. 감자는 화전으로 일군 밭에서 주로 기후가 찬 산악지대에서 많이 재배하였는데, 구덕을 파고 그 밑에 재를 넣은 다음에 감자눈을 오려서 종자 감자씨를 2~3개씩 놓고 흙을 덮는다. 초가을이 되면 줄기를 낫으로 베어 주고, 그대로 두었다가 늦가을에 캔다. 온난한 기후에서 자라는 하지감자와는 구별된다. 그리하여 감자를 주요 먹거리로 하여 감자밥은 물론이고 감자국수·감자떡·감자지짐·감자장·감자범벅·감자전 등의 다양한 음식을 개발하여 식생활을 영위하였다. 이들의 감자밥은 숟가마에 감자를 두고 익히다가 보리쌀이나 당콩[강낭콩]을 약간 섞어 지었다고 한다. 밥이 잦은 다음 밥주걱으로 감자를 알알이 부스러뜨려 포실포실하게 가루가 이는 것을 밥과 섞어 그릇에 담아냈다 한다. 물론 이 감자밥은 더울 때 먹으면 맛이 구수하고 소화도 잘 되었을 것이다.

일제 강점기 서울에서 발간된 책 중에 ‘요리(料理)’라는 용어로 음식만 드는 법을 편찬한 고서⁷⁾가 있었다. 특히 어머니로부터 전수받은 지식을 바탕으로 이화여전 대학강단에서 강의하였으며, 이를 책자로 엮어 발간하였다. 시행착오를 거치며 여러 해에 걸쳐 수정 보완한 노고가 깃들여

7) 方信榮, 1934, 『朝鮮料理製法』(增補 8版), 漢城圖書株式會社.

있다. 「감자밥」을 인용하면 “북감자라고 하고 마령서라고도 하는데 이 감자를 껍질을 벗기고 도토리만큼씩 썰어서 淨하게 씻은 쌀에 섞어서 솥에 넣고 물을 손가락 두 마디까지 올라오게 붓고 끓이나니라.”(1934:432)

산간마을의 변화

산촌민속 현장을 직접 접근하는 시도가 수월한 일은 아니다. 1972년 치악산 자락 원성군 금대리에 다녀온 민속학자 김태곤교수의 술회를 본다. 산업화 물결이 들어오기 전 자연부락 마을들은 그 당시 조상대대로 물려받은 생활을 지속하고 있다 보였다. 실제로 공동조사는 십여년 뒤에 이루어져 그 기록이 보고된 바 있다.⁸⁾ 이곳 역시 1980년대를 거쳐 오며 경제적인 풍요와 생활에서의 여유와 안정이 이루어지고 관광지로 개발되었다고 술회하였다. 특히 이 지역은 원주 인근에 자리하여 도시로의 이동이 용이한 곳이었다. 조사 종료 시점에 중앙고속도로 완공을 앞두었는데, 이미 원주시에 편입되는 변화를 맞이하였다. 도립공원 치악산이 국립공원이 되면서 농지개발권도 제한받게 되었으며 이어 외지 사람들이 금대리의 땅을 차지하는 변화가 밀려들어왔다 한다.(경희대학교 민속학연구소 편, 1995:338)

강원도 산간마을은 대체로 70년대에 화전을 금지하고 거주지역을 옮겨갔다는 여러 지역의 예를 보는데, 이곳에서는 얼마간 시차가 있었음을 본다. 80년대 중반 농협 용자를 얻어 집을 개축하였다 한다. 농기계는 먼

8) 경희대학교 민속학연구소 편, 1995, 「한국의 산촌민속」 I, 『한국기층문화총서』 2, 교문사, 7쪽.

저 현물로 받고 뒤에 상환한다는 관례 대로 빚을 지게 된 경우가 많았다. 개축한 집은 내부구조도 바뀌게 마련이었다. 전기가 들어오고 전화를 설치하고 기름보일러를 설치하여 자연히 70년대까지 산에 나무하러 가던 일도 사라졌다. 국립공원으로 묶이면서 마을의 수입원이 바뀔 수 밖에 없었다. 이제는 양봉하는 몇 가구를 제외하면 거의가 관광업으로 생계를 유지한다. 음식을 만들어 판다거나 민박을 운영하는 형태로 생활한다 하였다.

강원도 산촌마을 현지조사(1977)에서는 감자죽·감자수제비를 특별주식으로 보고한 바 있는데, 교암리에서는 메밀국수·메밀만두를 감자수제비와 함께 특별주식으로 보고하였다. 일반적으로 강원도 음식의 주식이라면, 강냉이밥·감자밥·메밀막국수·감자수제비·강냉이범벅·감자막가리만두 등이라 보고한 예가 있다.⁹⁾ 그리고 감자의 주산지였던 함경도지방은 감자밥과 감자농마국수·언감자떡·감자찰떡·감가지짐·감자장(국 또는 탕)·감자엿 등을 일상음식·특별식으로 하여 주식, 부식 상관없이 일상의 먹거리로 하였다. 참고로 감자국수를 ‘감자농마국수’라고 한 함경남도의 향토식 예를 본다.

나. 감자국수 감자칼국수

감자녹말에 쌀가루를 혼합하여 뽑은 국수를 이용해서 만든다. 녹말이

9) 고려대학교 민족문화연구원, 2001, 『한국민속의 세계』 식생활편, 578쪽. 주식류 이외에, 찬품류와 병과·음청류 그리고 김치로서 강원도 음식을 분류하였다. 그리고 감자음식·옥수수음식·메밀막국수·도토리묵·생선요리의 다섯 항목을 강원도의 대표음식이라 하여 오늘날 음식점 메뉴를 선도하였다.

많이 들어갔기 때문에 찰기가 있다. 보통 국수를 만들 때보다 반죽을 조금 되직하게 해서 흥두께로 밀어 가늘게 썬 다음, 물에 끓여 건진다. 찬 물에 여러번 행구어 물기를 빼놓은 후, 멸치·다시마 국물 등으로 맛을 낸 맑은 장국에 말아서 먹는다. 감자를 갈아 체에 받쳐 건더기는 따로 두고, 검은 물이 없어질 때까지 여러 번 물을 갈아 녹말을 가라 앉힌다. 오래 두고 쓸 것은 이 앙금을 말려 놓는다. 이는 감자가루 반죽을 밀어 썰었으므로 ‘감자칼국수’라 하겠는데, 흔히 ‘감자국수’라 하기도 한다.

감자국수는 체에 거른 건더기와 감자 녹말 앙금을 섞어서 손바닥만한 크기로 빚어 찜통에 찌서 국수들에 넣고 눌러 뺀다. 국물은 찬 동치미 국물이나 육수로 하고 웃기로 파김치를 넣는데, 때로는 돼지고기 편육, 숙주나물, 무김치를 얹기도 한다.

위의 두 가지 감자국수는 각각의 특징을 갖고 있다. 후자의 방법을 실제 재현해 본 김봉자 씨는 국수들에 반죽을 넣고 힘들여 빼고 난 뒤에 이 국수가락을 삶아 국수가닥이 서로 엉기어 애먹은 일화를 이야기 하였다. 인터뷰 당시에 제대로 이해하기 어려웠는데, 조사보고서의 서로 다른 설명을 이제 비교해보니, 전래의 감자음식 재현의 어려움 그 원인이 어디에 있었는가 이해하게 되었다. 후손들은 시행착오를 거듭하는 고통을 겪고 나서야 조상 전래의 지혜 그 가치를 깨닫는 데에 이를 수 있는 세상 이치인가 보다. 감자녹말 반죽을 되게 하였다 하니 얼마나 노고가 있었을까. 그 된 반죽덩이를 국수들에 밀어 넣고 국수공이를 눌러서 그 좁은 낱알의 나무구멍을 통과시켜 빼내는 수고 또한 얼마나 힘들었을까. 또 빼낸 국수가닥을 곧 끓는 물에 삶아 건져 장국국물에 넣었다 하는데 그들이 서로 엉기었다는 과정은 공부거리로 적어둔다. 그후 감자음식 시연

목록에서 감자국수는 제외한다고 들었다. 세 번째 인터뷰에서 만난 도사리 김봉자님은 아들 친구가 근처 장평에서인가 감자국수 공장을 운영한다고 하였다.

함경도 향토음식으로 유명한 감자농마국수는 질기면서도 매끄러운 국수사리와 감미로운 국수물이 잘 어울려 독특한 맛을 내는 음식이다. 감자에서 얻어낸 농마를 익반죽하여 국수를 누른다. 국수오리에 붙지 않게 저로 저어주면서 90초 정도 익힌다. 국수오리가 떠오르면 채빨리 건져 찬물을 갈아대면서 3~4번 씻은 다음 사리를 지어 발에 놓아 물기를 짜운다. 누른 국수에 김치·돼지고기·계란·양념 등을 얹어 국물에 말아냈다. 국수물로는 일반적으로 고기국물을 썼지만 지역에 따라 콩깨국을 썼다. 그리고 국수 꾸미로는 소고기·돼지고기·닭고기 등을, 바다를 낚는 곳에서는 명태, 가재미, 홍어 등의 물고기로 회를 썼다. 회를 놓은 농마국수를 회국수라고 부르기도 하였다. 감자농마국수는 국수를 누를 때 오래 익히면 국수발이 끊어지고 질기지 못하므로 익히는 시간을 짧게 하였다. 이렇게 눌러 낸 국수는 메밀국수나 밀국수에 비해 국수오리가 질기고 윤택이 나며 또 오돌오돌 씹히는 맛이 독특하였다. 감자농마국수로는 함흥농마국수를 제일로 알아주었다. 감자녹말은 감자전분의 아밀로즈 함량이 32.1%로 다른 전분보다 높고, 끈기도 높아 질기다.

다. 언감자국수

언감자에서 얻어 낸 녹말가루로 국수로 눌러 사리를 뽑고 콩국이나 깨국에 말아 만든다. 국수오리의 색깔은 검지만 별맛을 내는 음식이다. 언감자에서 녹말을 얻는 데 물을 4~5번 갈아주며 하룻밤 동안 우려낸 후

물기를 뺀다. 물기를 뺀 반죽물로 반대기를 만 들어 15~20분 동안 충분히 찢 다음에 다시 반죽하여 식기 전에 국수를 누른다. 국수가닥은 찬 물에 씻어 국수사리를 만든다. 콩과 들깨는



진부 마평리 전연화 할머니

볶아 같이 섞어서 맷돌에 간다. 이를 체에 거르고 소금으로 간을 맞추어 콩깨국을 만든다. 국수사리를 그릇에 담고 참기름을 넣은 콩깨국을 부어 낸다. 이 언감자국수 역시 함경도 향토음식의 하나이다. 평창 진부 전연화 할머니는 언 감자는 아린 내가 나갈 때까지, 말간 물 나올 때까지 우려야 한다 하였다. 보자기에 짜서 햇빛에 바짝 말린 후 절구에 빻아서 쓴다 하였다. 발방아를 찢어 감자송편도 하였다고 한다.¹⁰⁾

언감자가루는 단지에 보관하는데 보드라운 광목자루에 넣어 단지에 넣으면 좋다 하였다. 전연화 할머니는 따뜻한 콩물에 감자국수를 넣어 별식으로 하였다 한다. 84세의 연령에도 의사소통 전달에 성의를 보였다. 언감자 익반죽을 되게 하여 칼국수를 썰어 놓고 콩물을 뜨겁게 끓이

10) 시집은 거문리였는데, 이곳 친정 마평리에 다시 돌아와 감자밭과 배추밭 등의 인근 땅을 농사짓고 지냄. 그는 10살부터 나무에 냄비 걸고 불 지피어 감자를 삶아내고, 옥수수쌀 한 두 되씩 맷돌에 갈고, 또 감자 한 바가지도 펍펍 다져 끼니 준비를 하였다 한다. 간즈메 빈 깡통에 못으로 구멍을 내어 강판으로 사용하였다 하였다.

다가 국수를 넣으면 칼자욱이 그대로 풀어진다고 하었는데 이 내용도 잠시 생각하니 이해하게 되었다. 평생 반복해 온 일이라서인가. 물음에 대한 대답이 간단하다. “예전에 감자 드시던 때 얘기 좀 해주세요”, “감자는 어떻게 찌셨나요?” 낯선 질문인가 보다. 지나간 옛적, 고생한 시절의 살림살이를 들추어내라 하니 마음은 상하지 않으실까. 그땐 다 그리 살았다는데 질문하는 이도 이미 전과 후를 알고 있다. 그래도 이분은 어떠했을까, 궁금하긴 하다. 좀 다른 맥락이 있지 않을까 해서이다.

이미 1960년대에 대관령 인근 마을에서 한달여 동안 하루 세 끼 감자밥 들며 실시한 연구가 있다. 가가호호 질문지 들고 가서 기입하고 돌아와 마을의 통계자료를 보고한 현장조사는, 후배들에게 석사논고의 귀감이 되었다. 반 세기 지난 후 21세기 2010년에 연구자가 다시 그곳을 찾아 변화상을 돌아본 바는 그 제자들이 민중생활연구 시리즈에 담아 편찬하였다.

그 당시 조사대상 지역의 마을 봉산리, 용산리 가까이에서 평창올림픽이 열리었다. 조사지역 동네까지 이십여리 산길을 걸어 올라갔다고 하던 마을 가까이에도 이제는 노선버스가 다닌다. 지난 봄 단오 현장답사 때 돌아 본 대관령 마을 산기슭에는 꽃 피는 씨 감자밭이 펼쳐 있었다. 다음 날 아침에 영농후계자¹¹⁾의 작은아버지가 직접 트랙터에 올라 앉아 고랭지 배추밭을 갈고 있는 현장에 연구원들과 함께 다시 방문하였었다. 이주노동자들이 로타리 치는 비탈길 언덕에 올라가서 그들의 작업 현장

11) 갯제대하고 농업경영 후계자가 되기로 결심하였다는 학생이 현장 일을 학습하는 중(감자밭·배추밭 소유주의 장남 김민규) 잠시 인터뷰함. “감자음식 집에서 뭐해요” “감자채볶음이에요, 예전에, 어제도 먹었습니다.”

을 지켜보며 인터뷰를 진행하였다. 공동연구원 1박2일 현장조사 인터뷰를 거기서 마무리하였다.

라. 감자만두 무우감자송편

만두는 흔히 밀반죽으로 껍질을 만들고 속을 넣어 빚는다. “떡 먹자는 송편이요, 속 먹자는 만두”라는 말이 있듯이 만두는 속이 중요하다 한다. 만두 속에는 고기류를 다지고, 김치나 배추 또는 버섯을 다져서 물기 없이 짜고, 두부를 보에 짜서 물기를 짰 후 모두 모아서 속을 만든다. 만두는 일반적으로 겨울음식이다. 만두피를 마트에서 사는 것조차 이젠 시들해지고 완제품 찢 만두를 냉동하여 파는 것을 배송받는 정도로 변화된 식생활이기에 만두빚는 법도 이젠 드물어졌다 보인다. 배 모양으로 빚던 서울만두, 두 귀를 마주 오므려 붙인 개성만두의 겉모양은 전수되어 둘 다 두루 볼 수 있다, 배 모양의 만두가 전형적인 모습으로 좀 더 많이 전승된다 보인다. 하지만 강원도 먹거리를 살필 때는 만두 속 재료가 달라 별도의 기록을 함께 살피게 된다. 「평창방림삼베 민속보존회」(강원도 무형문화재) 회장 김만복 씨 인터뷰는 방림 산제당 자리에서 이루어졌다. 이에 참가한 연구원들을 집중하게 한 대목을 소개하면 바로 이 지역의 만두소에 ‘시레기’를 썼다는 점이였다. 배추김치도 아니고, 갓김치도 아니고, 나물도 아니라 하여서였다.

그곳에 “방림삼굿놀이” 현장 재연 구조물을 설치하였다 하여 연구원들이 모였다. 감자생산 농기구도 수집하여 사진을 촬영하였다. 돌아와 자료를 살피니 다양한 예가 보였다. 현장에서 뭉쳐온 질문 덩이가 시간을 경과하면 일부 잊혀진다. 문제를 풀려고 하는 의지가 애초에 없었으

면 문제없다. 그냥 사라져 편하다. 그래도 아직 못 풀어낸 숙제가 남아 있다면 이를 풀어내는 시간도 짧지 않은가 보다.

강원도 중부지방에서는 무채를 넣고 전병을 만들 뿐 아니라 햇무우가 날 무렵에 무채로 속을 넣어 송편을 빚는다 하였다.¹²⁾ 추석에 쌀로 만든 송편에 무를 넣었다 한다. 무를 채로 썰어서 소금에 절였다가 꼭 짜서 물기를 없앤 뒤에 갖은 양념을 하고 간을 맞추어 송편을 빚어 찐다 하였는데, 쌀이 귀한 산간에서는 감자가루 익반죽한 만두피를 사용하였다. 오히려 감자가루 만두피보다 흔히 메밀반죽을 넓게 밀어 뜨거운 번철 위에 부친 후, 그 메밀 부침 위에 소를 놓고 둘둘 말아 마무리한다. 갓김치와 삶은 무를 다져서 소로 쓰는 이 메밀전병은 오늘날까지 강원도 향토음식의 주요한 자리를 차지하고 있다. 여름철에는 삶은 무 대신에 무생채를 고춧가루에 버무리고 이에 들기름을 흠뻑 넣어 들내가 나게 한다 하였다. 이것은 식기 전에 먹어야 맛이 있는 별식이라 한다. 이를 볼 때 무 또는 무 시레기를 삶아 감자만두를 빚는 것은 감자가 많이 나는 고장의 겨울철 별식이라 보인다.

마. 감자메밀국죽

다시마와 마른멸치로 국물을 내어 건져내고, 메밀쌀 한 웅큼을 넣는다. 산나물도 몇 가닥 넣고 감자도 썰어 넣고 메밀국수 몇 가닥도 넣는다. 막장으로 간은 하여 감자와 메밀이 퍼지도록 끓여 내는 ‘감자메밀국죽’이다. 연세있는 분들에게 인기 있는 향토음식이다. 산에 올라가 산초

12) 한인수, 1982, 한국의 발견 『강원도』, 뿌리깊은나무, 96쪽.



미탄리 최옥자 씨



미탄리 감자메밀국죽

를 따다가 기름을 쫓다. 산초기름을 번철에 두르고 두부를 구워 곁들이면 서로 어우러진다.¹³⁾

바. 감자수제비 감자가루

감자를 갈아서 앙금 내어 반죽해서 수제비를 끓인다. 경기도 일부 지역에서는 감자를 납작납작하게 썰어 넣고 간장물을 만들어 끓인 후 국수를 넣어 익히고 파, 마늘, 고춧가루를 넣어 오이짬지¹⁴⁾나 콩밭무우김치¹⁵⁾와

13) 미탄리의 최옥자 씨는 정선에서 미탄리로 시집을 왔으니 평생 같은 산간마을을 생태환경에서 지낸 분이다. ‘미탄아라리’ 전수자가 되어, 이제는 공연 무대에 서는 것은 물론 학교에서 학생들에게 아라리 전수에 보람을 갖고 있다. 식당에서 사용할 메밀쌀은 올캐가 정선에서 담아 보내온다고 한다.

14) 김장할 때 같이 담아 두었다가 모내기가 끝날 즈음에 반찬이 없을 때부터 꺼내 먹는데, 채를 썰어 물에 타서 파·마늘·고춧가루를 띄워 먹든지, 생채를 무치듯 무쳐 먹는다. 오이짬지는 오이장아찌와 구별된다.

15) 한여름에 콩밭 사이에 콩밭무우를 심어 가꾸어 오이와 섞어서 담는 김치. 이

곁들여 먹는다. 감자철에는 감자를 갈아 전분을 말려 감자녹말을 만들어 밀가루와 섞어 먹으면 차지고 맛도 좋았다고 한다.

방신영은 편저 서문에서 여성의 직업생활이 일상화된 오늘의 여성 현실을 염두에 두고 저술하였나, 다시 보아도 놀라운 바이다.

“옛 때와 달라서 지금 여자는 부모 앞에 있을 기회가 적은 연고로 자연 책자의 필요와各校[각급 학교-필자 註]에서 힘써 가르쳐야 할 필요를 더욱 깊이 느끼었습니다.”

저술이 이루어진 1900년대 전반 우리 사회는 어떠하였을까. 일제식민 지기에 흠어지고 헤어지고 남아있는 이들도 편하지 못한 시절이라 여겼는데 이 즈음 요리책이 발간되었다 하여 의아스러운 점도 있었다. 그 격변기의 일상은 천차만별이었을 것이다. 음식장만을 돕고자 요리편람을 출판한다 하였지만 실은 전통문화 해체 수준의 일제 식민지 하에서 독립운동가 최광옥(1879~1911)님의 “우리 여성 사회의 큰 도움이 되라”는 말씀이 직접 계기가 되었다 전한다. 음식문화 식생활 조리 예법은 어려서 성장하며 익히는 것이다. 지도자 여성을 교육하는 대학 강단에서 격변기 가정의 전통과 가치관이 도전받던 시대에 전래의 가정생활 규범을 강의한 경험의 소산일 것이다. 10대 후반의 나이에 직접 어머니의 구술을 받아 적어 엮었다 전하는 초간본은 그 자취를 모른다고 한다.

학교생활이 직업생활과 가정생활로 이어지는 요즘 학생들이 이 글을

때는 ‘입국’이라 하여 밀가루나 쌀가루로 죽을 쑤어 같이 버무린다. 그렇지 않으면 풋냄새가 난다. 강원도 일부 지역에서는 감자풀을 쓰기도 한다.

보면 어떠할까. 왜 여자에게만 다가와 일러주는가 의아스럽다 할까, 생각해 본다. 분말제조법이라고 하는 항목을 별도로 마련하여 감자가루 만드는 과정은 아래(1934:45)와 같이 남겼다. 그 당시 일본에서는 제면, 당면, 약용 고급풀, 알콜 원료, 가공식품 등 감자를 광범위하게 가공·수출하였으며, 중국·폴란드·미국·인도·독일·소련 등이 세계적인 감자 생산국이었다. 우리나라에서 재배된 감자가 배를 타고 일본에 건너간 기록은 여러 곳에 남아 있다.

“마령서를 껍질 벗기고 얇게 저며서 물에 담아 올리나니 자주자주 물을 갈아 부어서 아린 맛을 없이 하여 가지고 맷돌에 갈아서 오래동안 가라앉힌 후 옷 물을 따라 버리고 얇게 펴놓아 말린 후에 곱게 체에 쳐서 두고 쓰나.
물에 웅린 감자를 맷돌에 갈지 않고 별해 말려서 절구에 찜여가지고 고운 체에 쳐서 하기도 하나니라.”

2) 김치류, 장(醬)류

가. 샘물 강원도김치 갓김치

강원도는 늦은 봄까지 김장을 저장한다 하였다. 5월 말 김봉자택을 두 번째로 방문하여 4명의 정보제공자와 함께 둘러앉아 감자음식 인터뷰를 하게 되었다. 마침 집 앞의 뜰에 자라고 있는 나무에서 바로 거둔 복분자 열매도 한 접시 담아 권하였다. 감자부침도 인상적이었고 지난해 담근 김장 그 숙성된 포기김치가 식탁에 올라왔다. 공동으로 시식한 김장김치는 어느 집 부엌에서와 마찬가지로 김치냉장고에서 보관되었던 것이다.

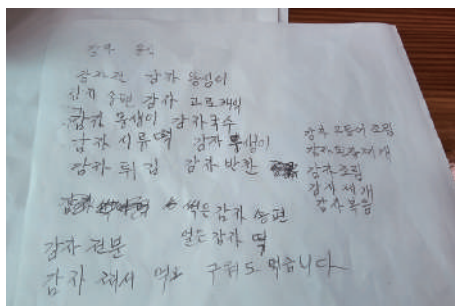
부엌까지 수도관이 들어오게 된 역사를 이야기할 때, 그 작업을 직접 나서서 새로운 부엌테크놀로지 도입을 도운 건 읍내에서 온 시공업자가 아니라 시동생이었다고 한다. 그 이야기를 받아 자기네 집은 장남이 나서서 수도관을 교체했고, 또 이어 어느 집은 누구였으며 각기 기억하여 꺼내 놓았다. 도사리에도 70년대에 도로를 포장하고 포크레인으로 길가 돌맹이 추어내어 감자밭 둘레에 낮은 돌무더기 담을 쌓아 울리어 영역을 표시하였다 한다. 집을 개축하고, 전화며 전기가 들어올 때까지도 집 뜰 마당가 펌프를 사용하였다. 그 전에는 마을 뒤편 저만치 산 아래 샘에 가서 함석으로 만든 바께스 물지게를 지고 왔다 한다. 좀더 옛날에는 냇가의 물을 떠다 식수로 하였다고 전해 준다. 대화를 나누다 보니 김봉자씨는 동생이 머리 위에 물동이를 올려주면, 일어나 이고 올 수 있었다는 이야기를 하게 되었다. 또 김옥자씨는 물동이를 이고 오다 넘어져 동이 깨뜨려 시어머니에 꾸중들은 이야기를 꺼내고..., 꼬리를 물어 이야기가 이어졌다.

아직 도사리는 샘물 자연식수 문화를 영위하고 있는 산간이다. 그 자연의 광천수와 강원도 식문화 전통의 강점 곧 단순한 양념이 어우러진 김치에 놀랐다. 돌아와 강원도 다른 마을의 오일장 자료를 돌아보다가 대관령의 진부지역은 이미 브랜드 김치로 각광받고 있다는 사실도 알게 되었다.

도사리에서 네 명의 「감자음식 집단모임」 인터뷰 자리에서 이야기 주제에 김치가 올라 오니 이구동성으로 감자이야기 제쳐 두고 ‘갓김치’로 옮겨간다. 스물 전후에 혼인하여 이 마을에 시집온 이야기 만큼이나 갓김치 화제에 분위기가 상승하였다. 별식 갓김치 그들의 구술을 소개한다.



도사리 김봉자 닥 집단인터뷰



도사리 김봉자 님 감자요리 목록

갯의 대를 꺾어서 준비하고 씻을 때는 자주 치대어 준다. 이때 거품이 난다. 열무와 달라서 치대도 풋내가 나지 않는다. 소금을 뿌려가며 숨죽여 단지에 담아 눌러 놓는다. 단지는 구덩이에 묻어 겨울철이 깊어 갈 때까지 봉하여 둔다. 한겨울 숙성된 후에 단지를 연다. 갯김치는 물에 짬뽕을 행구어 파, 마늘 양념하여 묻히기도 하고, 갯김치에 물을 부어 메밀국수, 밀국수 등을 말아서 들기도 한다. 동치미국물에 만 것처럼 서로 어울린다고 한다. 또한 갯김치를 다져서 물기를 빼고 양념하면 만두소가 된다.

홍천 내면 감자밭에 처음 방문한 날, 동행한 이들이 정보제공자댁 홍천 감자이야기에 앞서 메밀국수 누르는 이야기를 꺼내었다. 분위기가 부드러워지며 서로 친밀함을 보이었다. 정작 귀기울이니 메밀국수보다 함께 곁들여지는 ‘갯김치’에 목소리가 올라갔다. 여수지방의 돌산갯김치라면 전국에 인지도가 높다 하지만 강원도 갯김치는 처음이었다.

김봉자 닥 모임에서 비로소 홍천 내면에서 가진 의문을 풀게 되었다. 700여 미터의 고지 강원도에서 자란 산갯이 소금에 절여지고, 흙 속에서 발효 숙성되어진다. 홍천 내면과 평창 도사리의 갯김치 재료가 공유한

것은 강원도의 맑은 공기와 광천수이다. 그리고 또 한 가지 그 갓김치는 땅에 묻힌 옹기단지에 담겼다는 사실이다. 이미 오래 전에 옹기의 물성 알아내어 우리 기술이 빚어낸 것이 바로 김치냉장고이다. 그런데 갓김치도 냉장고에서 김장김치처럼 잘 숙성되는지 옹 안의 갓김치처럼 상용하는지 궁금한 질문은 그냥 남겨 두었다.

한국인들 각자 개인 나름의 일가견을 김치에 대해서 갖게 되었다. 여기저기 떠다니는 한식과 김치트렌드 문화에 대한 담론 한 두 구절이 생 각난다.

“김치 맛은 발효되는 온도와 간을 맞추는 데 달려 있다”

“마늘·파·생강 등의 재료는 상관없다” 전문 연구의 자료 뒷받침이 필요하다.

김장독을 열면 유난히 발그레한 배추김치 줄기가 보일 때가 있었다. 배추 줄기 옆에 자주빛 잎이 묻어 있는 게 보였는데 그것이 바로 홍갓인 것을 알게 되었다. 그런데 강원도 갓김치의 갓은 다르다. 김봉자씨는 올해도 갓 씨를 뿌려 놓았다 한다. 문헌자료에 평안도지역 ‘홍갓김치’라고 표에 보인다. 먼저 함경도 ‘갓김치’가 소개되어 있는 향토음식백과를 보면, “갓의 잎과 줄기로 담그며, 잘 변하지 않기 때문에 오래 두고 먹을 수 있고 짜고 시어 독특한 맛을 낸다. 조밥과 잘 어울리어 ‘조밥에 갓김치’라는 말도 있다”고 쓰여있다.

나. 장류 막장 담복장

간장·된장·가루장·고추장·막장·청국장에 대한 조사보고 자료 중에서 지역의 특징을 보이는 예는 담복장 막장이다.

산골지역 필수 부식 막장 담복장

산골지역에서 장류는 필수 부식의 하나일 수 밖에 없다. 그래서 담복장의 맛과 영양분을 중요하게 여기었다. 메주를 끓여서 아랫목에 하루 쪼름 띄워 진이 나면 꺼내어 마늘과 굵은 고춧가루를 넣고 짙어 만든다. 그간 청국장장은 가정 제조를 벗어나 시판해 온 역사가 길다. 감자 위주의 산간마을에서 이들의 건강을 지켜준 보배로운 담복장을 새삼 인지하게 된다. 음식은 같은 지역에서도 집안 따라 또 어디에서 전해 받았는가에 따라 다르기 마련이다.

오늘날은 어느 마트에 가면 갓 띄어 뭉쳐온 신선한 청국장 덩어리를 만날 수 있다. 예전처럼 독특한 냄새를 풍기지 않게 기술도 솜씨도 진전되었다.

다. 반찬류(飯饌類: ‘饌品’)

조림·구이·나물·부치기·생채·볶음 등을 음식 반찬으로 하였다. 농가에서와 달리 바다 가까이에서는 국과 찌개의 한계가 분명하지 않은 ‘지짐’ 같은 것을 많이 하였다. 농가에서는 바닷가 마을과 달리 국·찌개·지짐 등이 구별되어 쓰였다 하였다.(1977:424) 역시 감자가 많은 지역이어서 역시 다르다. 이 고장 특유한 것을 간추려 보았다. 감자조림, 감자부침, 생선포감자찜, 절인생선감자찜, 명태감자찜, 생선미역국, 생선매운탕, ... 바닷물로 만든 두부 등을 망라하였다. 주재료가 감자인 음식의 예이다.

감자조림

감자를 두둑하게 썰어 멸치나 작은 생선 말린 것을 넣고, 간장·기름

에 물을 붓고 지지듯이 끓인다. 여름에는 찢고추도 섞어 넣는다. 강원도 감자의 질이 좋아서 많이 먹게끔 습습하게 구수하게 한다.

감자를 거두고 난 뒤에 다시 한번 감자밭에 가서, 수확 때 떨어진 낙과 줍듯이 허리 구부리고 주워올린 자잘한 감자들만 모아 이를 졸여서 만드는 알감자줄임도 있다. 남비에 물과 멸치를 넣고 잠깐 끓이다가 간장을 넣은 다음 감자를 넣고 감자의 표면이 쪼그라들 즈음까지 졸인다. 당근은 조금 섞어도 좋다. 국물이 좋아들어가며 감자 속에 간이 배었을 때 찢고추를 썰어 넣고, 참기름을 넣고 더 졸인다. 이 작은 알감자줄임은 어릴 때 두루 먹기도 하였고 점심도시락 한 칸에 얹어가기도 하였다. 영동고속도로변 휴게소가 아닌 다른 휴게소에서도 스낵으로 팔고있는 “통감자구이”를 만나게 된다. 찢서 속까지 익힌 감자를 팬에 굴려 노릇하게 구운 감자는 보는 이들의 추억을 일으키는 간식거리이다. 서울, 경기지방 외 다른 지역에서도 선호하는 먹거리의 하나이다. 강원도지방의 감자 음식을 다른 지역에서 자신의 기호에 맞도록 변형한 예이다.

감자부침

감자를 날로 갈아서 파 · 찢고추 · 부추 또는 호박 등을 넣어 전병으로 기름에 부친다. 경기도의 조사 기록(1977)에는, 우선 감자를 강판에 갈아 베보자기로 짜서 앙금을 가라



백자 강판(출처: 『고려대학교박물관 명품도록』(2007))

얇혀 놓고, 파·풋고추는 동글동글하게, 부추는 5cm 정도로 썬다. 갈아 짜놓은 감자 건더기와 앙금을 섞은 후, 달구어진 번철(燗鐵)에 지름 10cm 정도로 반죽을 펴놓고, 그 위에 애호박이나 풋고추를 얹어 부친다. 양념 간장이나 초간장을 곁들여 뜨거울 때 먹어야 제 맛이 난다. 야채 없이 감자만으로 부치는 것을 선호하는 경향도 발견되었다.

감자전[煎]

감자를 통째로 약간 덜익게 찌낸 다음, 도톰하고 둥그랗게 썰어 놓는다. 감자에 소금을 살짝 뿌리고 밀가루를 묻힌 다음 달걀물에 담갔다가 건져서 팬이나 번철에 지진다. 지지기 전에 번철을 충분히 달구고 지짐기름을 바르도록 하며 뒤집어 가면서 노르스름하게 지져낸다. 여기에 사용하는 번철은 본래 무쇠로 만들어지고 마치 솔뚜껑(강원도에서는 ‘소동’이라고도 함)을 뒤집어 놓은 듯한 모양으로 가운데가 움푹하게 들어간 재래식 프라이팬을 뜻하였다.



감자전

감자부침과 감자전은 조리법이 다르나 일상생활에서는 서로 혼용하고 있다. 강판에 감자를 갈아서 건더기만을 짜고, 반죽을 지어 동글게 모

양을 만들어 팬에 앞과 뒤로 뒤집어서 지지는 것이 ‘감자부침’이다. 이에 비해 감자를 갈지 않고 가열하여 반 정도 익힌 감자를 원하는 전의 두께로 알파카게 썬 후에, 풀어놓은 계란을 묻히어 팬에 지지는 것이 ‘감자전’이라 한다. 생감자로 하는가, 익혀서 하는가의 차이가 있다.

라. 감자부각

감자를 아주 얇게 썰어 끓는 소금물에 설렁하게 삶아 건져서 깨끗한 곳에 넣어 하루별에 속히 말려야 한다. 비를 맞거나 날이 흐려 여러 날 말리면 색이 꺼렇게 변한다. 절에서는 냇가의 뜨거워진 반석에 넣어 뽕얇게 말린다. 새 기름에 하얗게 튀겨 소금을 살짝 뿌린다.

대싸리수머리 또는 들깨송이의 여린 ‘수머리’를 10cm 정도 잘라 깨끗이 씻어 찹쌀가루에 버무려서 시루에 찐 다음 채반에 넣어 양지에서 말려 두었다가 필요할 때 풀어놓은 밀가루에 담갔다가 기름에 튀겨내면 간식거리로 좋다(...) 감자도 이런 튀김 재료로 한 몫을 한다. 감자를 납작하게 썰어서 묽은 소금물에 살짝 끓인다-꼭 끓이면 부서진다, 건져 내어 채반에 담아 말렸다가 밀가루 풀을 씌운 후 기름에 튀겨내어 보드라운 계피가루가 섞인 설탕을 발라 내놓으면 고급과자이다.(뿌리깊은나무, 1982:97)

이는 현대식 한국 춘천 인근 산골의 감자부각이다. 요즘 길거리에서 만나는 프렌치프라이와 견주어 보게 된다.

이와 같은 맥락에서 삼척문화원이 수집한 민속지 먹거리조사 자료(2000:75)를 살펴본다.

국시나무 껍어 먹고 보리장나무 열매 따먹고, 국진나무 뽕나무 옷나무 순을

먹는다. (...) 나물은 시무파리 이파리를 뜯어다가 콩가루를 묻혀서 찌먹었다.
(...) (상반천리)

밥은 고지바가지에다 푸면 바가지가 물을 빨아 들여서 밥맛이 좋다. 밥은 아침과 낮에 먹고 저녁에는 감자를 삶아서 호박국을 끓여 함께 먹거나 아니면 국수를 해서 먹는다. 이렇게 먹으면 잘먹는 것이다.(하월산리 장터거리)

옛날에는 밥이 없으면 콩죽 한 그릇에다가 도토리밥을 한 그릇을 넣어 먹었다. ... 보리가 누리하면 베어가지고 알도 아니고 풋보리 익을라고 하는 것을 베어다 송송 썰다. 썰어서 그걸 가마에다가 닭아(볶아서) 찜어가지고 체로 흔들어서 쌀을 좀 넣어 끓여 먹는 것을 작두보리라 했다.(여삼리 큰말)

식재료가 과거에는 자연에서 채취하여 다듬고 자르고 솥에 넣어 익히면 그대로 먹었다. 오늘날과 달리 조미의 과정을 거치지 않은 채 섭취하였다. 조리과정 역시 물 속에 잠기게 하여 열을 가하여 끓이거나 삶아 건져내는 게 흔하고, 장·양념을 더하여 찜·구이·튀김의 조리과정도 단순한 예 보인다. 맛과 영양을 위한 과정 이른바 양념이라고 할 식재료가 한정되었던 환경의 소산이다.

특히 현대인의 건강에서 삼가기를 권하는 설탕은 일제 강점기 이전에는 구하기 어려웠다. 단맛은 꿀을 사용하였으나 사용하는 범위는 한정되었다. 소금 역시 귀하였다. 그래서 식생활에서는 장류와 김치의 중요한 전통이 지속되었다. 이러한 강원도 식문화 전통이 변화하는 사회·자연 생태환경에서 특히 외래 식재료가 들어오고 관광이 일상화되면서 어떠한 모습으로 변형되어 갈지는 지켜보아야 할 것이다. 하지만 젊은 층에서도 여전히 「조상들의 식습관을 부모를 통하여서 물려받은 대로 지니기 마련이다」라는 원론에서 벗어나지는 못한다. 한 응답자는 조사할 당

시 감자옹심이와 된장찌개, 호박엿 싹으로 저녁식사를 하고 있었다. 이 사례는 앞에 인용한 자료와 구별한다.(하군천리, 남, 34세)

감자국 멸치국물 또는 쇠고기, 돼지갈비를 곤 국물을 쓴다. 먼저 갈아놓은 감자앙금을 가라앉히고, 그 앙금과 남은 건더기를 섞어 반죽하여 완자를 빚어 감자죽말 가루에 굴린 후, 끓는 국물에 이를 넣어 끓인다. 감자를 뽕양게 끓인 국물에 통째로 넣고 끓이기도 한다.

마. 병과류 떡[餅] 한과

강원도 떡류(1977)에는 방울증편 · 큰떡 · 기정 · 절떡 · 송편 · 계피떡 · 감자찰떡 · 시루떡 · 수수팔떡, 경단 · 주악 · 찹쌀전병, 감자시루떡, 감자송편 그리고 옥수수설기가 있다 하였다.

감자시루떡

감자가 좋고 많은 고장이어서 감자로 흔히 떡을 한다. 물론 감자떡은 평상시의 음식이고 특별한 때에 하지는 않는다. 감자를 갈아서 앙금을 앉힌 다음, 이 앙금에다 옷물을 조금 섞어 넣고, 삶은 팔과 불려놓은 콩을 함께 버무려 시루에 얹혀 찐다. 구수하고 저분저분하여 맛이 좋다 (1977:430) 하였다.

감자떡

“재료는 마령저 · 콩가루 · 계피가루 · 설탕이다. 북감자 좋은 것으로 정하게 씻어서 얇게 저며가지고 시루에나 경그레에나 찌가지고 설탕과 계피가루와 소금 조금 치고 안반에나 절구에 오래 흰떡치듯 쳐가지고, 경단을 만

들거나 인절미를 만들어서 거피팔이나 콩가루나 묻혀서 설탕을 찍어 먹으면 좋으니라”
- 『朝鮮料理製法』(방신영, 1934:482)

감조병[甘蔗餅]

“감조를 시납질쥬 | 씨셔말녀 작만후야 쌀가루와 합후야 찌누니라”

- 『朝鮮料理製法』(방신영, 1921:83)

감자를 찢은 후에 이를 다시 치대는 정도가 강하게, 마치 찹쌀을 찌서 인절미를 만들려고 떡메를 치는 것처럼 ‘치라’¹⁶⁾ 하였으니 찰떡이나 감자떡이나 같은 정도의 공력을 들여 만들었나 보다. 찐 감자떡의 모양은 둥글게 경단을 만들거나, 인절미처럼 만들었다 보인다. 대정(大正) 10년(1921)에 편찬한 판본은 언문가사체인 듯 읽혀진다. 편찬자의 어머니의 구술을 온전히 받아 옮겼었다 보인다. 이러한 옛 글자를 언어학자 이운재 교수의 교열을 거쳐 후대에 전달되기 수월하게 하였다는 담원 정인보 선생의 추천의 글도 보았다.

감자찰떡

잘 여문 감자를 골라 껍질을 벗긴 다음 시루에 찌내어 절구로 쳐서 찹

16) 중국에 살고있는 조선족의 음식문화 변화를 논하는 중 ‘쌀과 좁쌀도 부족한 시절 土豆[감자]와 여러 가지 콩류를 섞어 먹었고’ ‘특별음식은 떡, 냉면, 포과자 등이다’ 이어서, 그 떡을 찰떡[“打糕”]이라 표현하였다.(吉林省地方志資源開發프로젝트, 2016, 『중국동북구역민속문화』, 吉林文史出版社, 52쪽) 익은 곡류를 안반 위에서 치게 되면, 점성이 높아지게 되어 찰떡이 된다. 공기를 함유한 감자반죽을 떡메의 打力을 빌려 치면, 감자 본연의 찰기가 살아나는 이치이다. 발해의 후예인 조선족의 ‘찰떡’이 전승되고 있다 하니 연구해 볼 일이다.

기름을 발라 냈다. 감자찰떡은 비록 감자로 만들었지만 찹쌀로 만든 찰떡에 못지 않게 질기었다.

언감자떡

언감자를 말리워 가루 낸 다음 익반죽하여 시루에 찌 팔이나 콩고물을 묻힌 떡으로서 함경도지방에서 맛볼 수 있는 특색있는 음식의 하나였다.¹⁷⁾

감자범벅

경기도 강화군은 한때 왕궁이 자리한 유서 깊은 고장인 까닭에 역사 유적 뿐만 아니라 토산품과 향토음식이 전해오는 바 적지 않다. 황해도와 지척인 곳에 자리하여 음식 전통이 각별한 곳인데 감자떡¹⁸⁾이 보여 의아하였다. 길상면의 김 할머니는 6.25를 겪고 쌀농사가 제대로 되지 않았을 때는 여름에는 감자, 겨울에는 고구마로 끼니를 이었다 하였다.(1978:254) 그러나 조사 당시에는 쌀에 잡곡을 섞는 이유가 쌀의 절약을 위해서라기보다는 밥의 맛을 돋우기 위해서라 부연 설명하였다. 그리

17) 진부 마평리의 전연화할머니는 감자농사 3,000평을 거두고 난 뒤 비가와서 썩은 것을 주워다가 감자 “갈글[가루를-필자 註]만들어, 물리도록 먹지 않았다-수제비떡, 썩감자떡, 송편...” “감자는 여름 한 철 별식이다” “옛날 쌀이 귀하니까.”

18) 감자의 껍질을 벗기고 날 것을 갈아서 배보자기에 짜서 가라 앉혀 두면서 옷물을 자주 갈아주고, 놀러, 가라앉은 녹말과 감자를 찌다가, 남은 무거리를 섞어 찐다.(1978:264) 대체로 이때 강낭콩 등 풋콩을 엮으며 익은 후 주걱으로 이겨 감자를 포슬하게 분내어 든다. 김봉자님은 이를 ‘감자몽생이’라 이름하였고 여러 차례 시연해 보였다 한다.(『평창문화원』, 사무국장談)

고 계절에 따른 특미로는 산채밥 · 무밥 · 콩나물밥 · 굴밥 · 감자밥 · 고구마밥 · 밤밥 등이 있었다. 소래면 포리도 옥수수나 감자가 보리와 같이 중요한 주식이었다고 하였다.(1978:262)

감자송편

생감자를 갈아 베 형겅에 짜서 얻은 건더기와 가라앉힌 감자앙금을 한데 모아 익반죽하여 놓고, 강낭콩을 소로 넣어 손으로 빚은 후, 손자국을 눌러 무늬를 내는 것이 재래의 방법이다. 토성면 백촌마을에서는 손가락 모양으로 가름하게 빚는데, 원산 근교지



감자송편

역에서는 조개송편 모양으로 한다. 또한 강릉에서는 둥글게 빚어 손자국을 셋 내어 만드니 이 고장의 모양이 널리 전파된 것인 듯하다. 찜기에 행주를 깔고 찌고난 후 완성되면 참기름을 바른다.

감자경자(梗子)

찹쌀가루에 물을 넣어 반죽한 것에 갈아놓은 감자를 섞어 반죽한다. 찹쌀가루를 뿌린 판에 반죽을 놓고 납작하게 하여 반쯤 말린 후, 주사위처럼 썰어 바짝 말리고 거기에 흰 엇과 참깨를 넣어 볶는다.¹⁹⁾

19) ‘감자경자’는 ‘물떡’이라 하는 ‘감자경단’과 혼동하기 쉽다. 감자 반죽을 떼어

감자엿

감자를 갈아서 앙금을 앉힌 후 윗물을 따라 버리고 다시 새 물을 부어 죽처럼 끓이다가 엿기름가루를 섞어 50~60°C에서 2~3시간 방치하면 녹말이 당화(糖化)되어 단물이 생긴다. 이것을 베자루에 걸러서 단물을 짜 술에 부어 줄여서 식히면 엿이 된다. 빗갈이 희고 찹쌀엿보다 좀 무르다. 이미 감자엿은 고구마 또는 수수엿으로 대체되었다. 그러면 그 많은 감자는 어디로 갔을까.

‘감자 천신’의 변화와 절식[時食]의 지속

조사자들은(『한국문화인류학회』, 1977)는 영서지역 주로 화전을 중심으로 보고한 바를 본다. 백담사 입구에 위치한 용대리는 버스정류소가 있는 마을이므로 1970년대 이미 주변 소도시의 현대 풍조가 옮겨져 있다. 더구나 6.25 피해가 심한 지역이다. ‘옛 것이라곤 나무판 하나도 남은 게 없다’고 보고한 용대리 마을 인근 인제읍에는 「산촌민속박물관」이 건립되어 있다. 특산물로는 산나물, 버섯이다. 최근에는 황태가 들어왔다. 홍천군 팔봉리는 팔봉 안에 둘러 싸인 분지마을로서 전형적인 화전촌이었다. 당시 화전할 때는 메밀, 콩을 많이 경작하였다. ‘영동과 달리 감자밥도 별로 흔하지 않다’. (홍천 팔봉리) 일상 주식은 보리밥, 옥수수밥이었다.

용대리의 일상 부식은 배추김치, 갓김치, 파김치, 동치미, 고들빼기김치, 무김치이다. 간장·막장·고추장의 장류와 깻잎장아찌, 고추잎장아

‘새알’ 작은 「옹심(이)」을 빻은 후 끓는 물에 삶아 건져 고물을 묻히는 ‘감자경단’은 ‘물떡’으로 분류된다. ‘수수경단’과 마찬가지로이다. ‘감자경자’는 건조된 감자를 기름을 조금 두른 채 짧은 시간에 볶아 낸다.

찌 · 고추장아찌 · 무장아찌 · 송이장아찌가 있다 하였다. 최근에는 명이 장아찌 · 곤드레장아찌 · 곰취장아찌 등 산나물을 장아찌로 담아 시판하는 예를 흔히 볼 수 있게 되었다. 특히 인제 · 양구 · 영월 · 태백 · 정선 일대가 산나물 고장으로 알려져 있다.²⁰⁾

방신영(1934)의 편저에는 감자가루 · 감자장앗지(一)과 (二) · 감자밥 · 감자병 다섯 항목의 감자음식을 포함하고 있어 주목하였다. 이 당시 서울을 비롯하여 도시지역에서 또 전국적으로 감자를 얼마나 먹거리로 하였을까 통계수치도 있을 것이나 이글 밖의 일로 남긴다. 또한 우육을 감자줄임에 어울리게 한 것은 강원도 조사지역과 비교 밖의 현실이다. 그리고 같은 책자 1954년 판본을 보니, 그간의 변화 또한 주목된다. 감자장앗지는 감자조림으로 수정되었고, ‘감자밥’과 ‘물편’의 하나로써 ‘감자경단’이 새로 들어가고, <각종가루 만드는 법>이라는 [부록]편에 ‘감자죽말’이 실렸다. 이 개편된 요리서 머리말에 편자는 아래와 같이 펴내는 자신의 뜻을 적어놓았다. 6.25 이후 서울 일부 가정에서는 ‘간단식’이니 ‘신식’이니 하여 일본은 물론이고 구미의 영향을 받아 식문화 환경이 변화

20) 강원도 산나물은 찜을 싸거나 데쳐 무침을 하고, 보관용은 말린다. 말린 묵나물은 불려 삶아 다시 부드럽게 되살려낸다. 최근 산나물장아찌의 트렌드는, 사회가 발전하고 물질생활이 향상된 중국 동북지방의 식생활 음식 변화 연구의 보고를 보면 이해하게 된다. “장아찌가 없으면 밥을 먹지 못합니다”. 이는 동북지방 食습속이 유구한 醬음식 문화의 전통을 이었다고 하는데(吉林省地方志資源開發프로젝트, 2016:72) 좀더 살펴야 할 점이다. 소금에 절인 오이지 오이짠지와 간장에 절인 오이장아찌는 구별된다. 인기있는 산나물 명이나물장아찌는 소금에 절이지 않는다. 숙성된 장에서 절여진 산나물 장아찌는 가격도 높다.

되는 즈음이었다. 어느 지역이나 변화의 때가 오기 마련이다.

“우리 식생활 습관을 시대에 맞추어야 할 것이다.

우리의 문화적 유산이요, 소유인 우리의 음식을 잘 만들 줄 알고, 그것을 토대
삼아서 개량해 나가는 것이 좋으리라”(1954.1.24.)

건강과 강원도 산나물

장아찌 외에 강원도 음식에는 취 · 고비 · 고사리 · 묵나물 · 두릅 · 지
장나물 · 갸치팽풍나물 · 곤드레 · 장각 등의 산나물이 있다 한다. 한의학
을 비롯하여 현대의 의학과 약학 대체의학에서 야생식물에 대한 연구개
발 축적은 이루 다 헤아리기 어려운 경지에 있다 한다. 산나물 중 겨울용
으로 말려 보관하여 쓰는 나물류가 있다. 고구마순, 풋고추는 말렸다 쓴
다. 고구마순은 날로도 말리고 찌서도 말린다. 봄, 여름에는 뒷산 팔봉산
의 산나물을 뜯어다 데쳐서 쌀도 삶다 한다.

삼척문화원 민속지에도 유사한 사연이 조사보고 되었다. 솥을 굽거나
산나물, 장뇌 등의 씨를 뿌리고 거둔 수익으로 자녀의 학비를 보태었다.
동해안 가까이에서 감자 생계를 이어 온 그들의 생활 역시 환경의 소산
일 것이다. 일부 산간마을의 화전 농가 생활고는 6.25 전후, 또 일제 강점
기 보리고개까지 거슬러 갔다.

그런데 이들 뿐만 아니라 조선시대 19세기 말, 1887년 3월 보릿고개
를 앞두고 정선지방에 첫 발령을 받아 간 한 관료 남성의 일지 기록 디지
털자료가 두루 알려지게 되어 당시 군수의 농업행정과 세시가 밀접함도
알게 되었다.

4. 19세기 정선지방 감자 사례²¹⁾

200년 전에 태어난 오형묵은 조선조 고종 24년(1887) 3월 5일 정선군에 첫 발령 받아, 봄·여름·가을·겨울 그리고 다시 봄·여름까지 1년 반 가량 정선에 재임하였다. 1888년 8월에 다음 부임지인 영남(嶺南) 경산 자인현감에 발령 받은 날까지 정선 지역 산골 농촌 현장에 나가 세시를 살피며 농사 일을 독려하였으며 한편으로는 권학을 겸하였다. 일지(日誌) 형식으로 적어 남긴 『강원도정선군일록(江原道旌善郡日錄)』이 바로 『정선총쇄록』이다. 이를 감자 사례와 관련하여 요약하니 아래와 같다.

정해년(丁亥年) 한양을 출발하여 부임지 정선에 이르기까지 가마 타고 말 타고, 또 길이 허락하지 않으면 내려 걸어서 당도하였다. 마을 거쳐 띄엄띄엄 자리한 여점(旅店)에서 쉬고 또 하룻밤을 유숙하며, 그 지나온 고을 마다 거리 리(里) 수를 낱낱이 기록하였다. 당시 조선조 기록문화의 전승한 예라 할 수 있다. 그런데 바로 이 정선군일록 해제를 들추어 보는 중 「감자」라는 단어가 크게 눈에 들어왔다. 개마고원 감자가 정선 그곳까지 전해진 감자의 길, 강원도 감자로드 어디를 통과하였을까. 『정선총쇄록』에 기록된 「감자」 사례를 통해 언급하기에는 부족하다.

1) 「감자죽」 받은 군수, 감자는 맛을 취함이 아니라는 詩句

부임길 “440리 닷새길”은 정해년(1877) 윤4월 18일 정선에 거의 가까

21) 필자 吳弼默(1834~)에 대한 소개는 『정선총쇄록』(정선문화원 편, 2002, 경인문화사)을 참고함. 본관 해주, 호 菡園. 《興載撮要》를 1893년 고성부사 재직 시 완성함.

워졌나보다. 이미 듣던 바 대로이다. 시(詩)에도 감자가 묻어 나온다. 누가 감자를 맛으로 먹는다 하였는가.

“땅은 좁고 사람은 들판한데 나의 지경이구나, 말의 목 엮은 듯한데 집이 다 람쥐처럼 매달렸네. 분명코 감자를 먹음은 맛을 취함이 아님을 아는데[明知 啖甘蔗非佳味] 마침 나의 고을이 되었으매 저들을 어찌할 것인가”.

잠깐 쉬는 사이에 읍(邑)에서 첫 음식이 도착하였다. 감자죽[甘蔗粥]이다. 이곳에 오면 이곳 식으로 헤아려 달라는 메시지를 받아 드린다. 한 나절을 걸었다. 도저히 힘이 부쳐 다시 가마를 타고 천신만고 끝에 회동에서 점심을 먹게 되었다. 7, 8채 되는 민가는 암호·판옥이고, 화전(火田) 감자로 먹고 사는 바로 재[嶺] 아래 서면 첫 동네이다. 점심상은 삶은 감자이다. 조금 있다가 술이 나와서 요기를 하였다.

“이곳이 벽탄역이라 하네, 감자 삶아 점심상 내 오고[烹蔗供盤午] 고각 붙여 저녁 알린다. (...) 고을은 쇠잔하고 백성 가난하다 하여 제반사 제폐하라 신칙하기를 (...) 민사[民物과 土地]의 책임 더욱 무거워지네[益重民社責] 새벽 닭은 어찌 더디 우는고”

2) 상원산에 감자 농사하는 함흥 출신 훈장

당시 정선에는 사가(私家) 개인 교습도 있었고 연령이 섞이어 과거 준비하는 서당, 또 서재가 활발하였다. 본래 함흥 출신이라는 훈장 문진사는 상원산에서 감자 농사를 지으며 이곳에서 훈장 역할로 생계를 유지한다. 또 강릉 서면 사람 최지병서당에는 40여 명이 다 재자(才子)라 하여 당시 훈

장의 지연, 학연 연고 따라 학동이 모였던 것을 보여주는 자료이다.

정해년(1887) 단오 기록도 세세하다. 이웃 지역 「강릉단오제」는 세계 무형문화유산에 등재되어 유명하다. 단오 명절의 옷과 신발은 ‘단오빔’이고, 활쏘기와 씨름은 연례행사이다. 이듬해 무자년(1888)의 단오날, 약쑥과 창포 기록이 중국의 세시를 연상시키지만 이와 같은 행사는 재연을 거듭하면서 민간에 유포되는 계기가 되었다. 도사리 계곡을 걸어가는 길가 늪지에 창포꽃이 피어 있었다. 도사리 첫 번째 인터뷰 날, 단오 한 달여 전이었다.

5월 6일 시제(試題) 걸고, 관에서 차려낸 점심은 술[酒]·떡[餅]·닭국[鷄湯]·산나물[山蔬菜]로 조출하다. 산나물과 삼계탕, 술, 떡 어느 하나 현대까지 전승되지 않는 게 없다. 하지만 마치 기업 협찬처럼 사립학당 「운석서당」에서 낸 음식상은 기록에 남길만하다. 강원도 음식 조사연구 하면서 가장 풍성한 단오 축제 글짓기대회 향연을 구경하였다.

3) 감자생계 백성 실정 고하다

한양에 올라와 입궐하여 민의 실정을 직접 고하였다.

“... 태반이 산이고 물이며 백성들의 살림살이는 비록 수수와 서속 등의 곡식이 있기는 하나 순전히 감자를 삶아 먹고 살며 (種蔗保命) 삼베를 심어 몸을 가리고 있습니다.(...)토포은 심히 박하고 어려우며 밭작물은 감자이며 (田穀甘蔗) 길쌈은 삼베뿐입니다. (...) 지탱하지 못하여 근래에는 강릉, 삼척, 영월, 평창 등 네 곳으로 이사 간 사람이 많으며 또 산으로 들어가기도 합니다.”

유이민의 현실을 보고하고 돌아와 은사를 받게 되었다. 산업화의 과정에서 학업, 직업 찾아 이농한 흐름과 그 맥락 다르지 않다. 임신출세 이 현부모의 유교 가르침이 있었다.

4) 감자, 깨진 동이 질그릇에 수북히 담긴

11월 9일 馬項 여점에 이르러 밥을 지으라 하니 식량이 없다 하여 그는 직접 방에 들어가 단지와 항아리를 뒤져 보았다고 한다. 자루에는 서속이 있고 단지에는 팔이 있었으며 깨진 질그릇에는 몇 말의 감자 數斗 甘蔗가 수북이 담겨져 있었다. 그것들을 내주면서 삶고 짓고하라 炊且烹 하였더니 주인이 하는 수 없이 지어 올렸다. 반찬은 무나물과 간장 한 그릇 뿐이었다(...)고 한다.

김치와 장이면 중요한 겨울 식량인 것을, 이 보물단지를 뒤지는 관의 행사가 있었다 한다. 음력 11월 할머니 살림을 보여 준다. 그해 4월에 장을 담구었을 것이다. 세시를 잊고 지내는 현대 도시 생활에서 우리 모두 철들기 어려움은 당연한 일이다. 그 당시 정선의 어느 수행 비서관이 이러한 정밀한 곳까지 낱낱이 기록을 도왔을까.

5. 강원도 산업화 이후의 감자 식생활

위의 정선골이야기는 삼척 원덕리에서 구술한 이야기와는 구별되는 점을 본다. 신임 군수에게 읍에서 처음 올린 음식이 「감자죽」이라 하였

다. 앞 장에서 살펴 본 강원도 식생활 감자음식 조사에서는 “감자죽”에 대한 자료가 부족하여 전후 알아보는 중에 원덕사람들의 화전 시절 ‘나물죽’ 자료를 찾아 보니 그 전후가 어떻게 다른가 살피게 된다.

보릿고개는 주로 나물 넣고 장 풀어서 국죽해 먹고, 콩가루에 쌀 좀 넣어 콩죽 썬 먹고, 고사리 넣어 죽 썬 먹었다. 나물죽은 고사리나 묵나물애다 콩가루 조금 넣고, 좁쌀 한 움큼 정도 넣어서 끓인다. 하루 세 끼를 (이리) 먹은 적도 있다. 그것도 못먹은 사람들이 많았는데 스무 살 이전 시집을 오기 전부터 그렇게 먹고 살았다.

140여 년 전 정선 산골마을의 화전하는 이들의 식생활은 어떠하였을까를 생각하게 한다.

한편 우리나라의 밥과 국의 전통을 강원도에 비추어 볼 때, 국이 귀한 점이 특징의 하나라 하겠다. 육류를 끓이거나 삶아 국물을 일상으로 하기 어려운 형편이었다. 산간에서는 생선도 구하기 어렵기는 마찬가지이다. 된장 담복장 막장을 풀고 산나물과 물에 불린 곡류를 한 움큼 넣어 끓이면 국과 죽을 겸하는 국죽이 된다. 여기에는 감자를 썰어 넣어 맛을 돋운다.

그래도 대보름날에는 무채국(2003:653)을, 추석에는 박숙이나 고지로 국을 끓여 차례상에 올리는(2003:660) 의례 음식의 지속을 확인하였다. 그리고 출산의례에 정수(淸水)를 떠놓고 기원하는데 수명을 길게 해달라고 실타레를 놓고 또 산모에게 먹일 미역국도 같이 삼신상에 올렸다.(2003:666) 이 고을에는 아이가 15살이 넘으면 통과의례 「판례」를 행하여 농사일에 참여하여 배우게 하였다.

풀 꺾는 날로 정해진 소만에 풀을 꺾어다 마구에 넣어 밭혀야 거름을 장만해서 밭을 내어 보리도 갈고, 감자도 심는다. 퇴비하느라 놀 새가 없었다.(노경2리)

정선지역이야말로 그 당시 광물자원의 매장으로 알려지면서 화전할 땅조차 찾기 어려웠나 보다. 그리하여 강릉, 삼척, 영월, 평창 등지로 집을 꾸려 이사간 예가 있다고 조정에 올라가 알현 자리에서 산간 농가의 실정을 고하였다. 당시 봉건제도 점차 기울고 요즘식의 민주화의 정도를 일정수준 실감하게 하는 사례이다. 한편으로는 부임 초기부터 권학을 실천하여 서당 서재에 방문하여 분위기를 살피었다. 산업화 이후 강원도 산촌에서 여전히 부모세대의 교육 열정이 이어지고 있음을 본다.

마늘은 한 40년 됐고, 고추는 30년 됐다. 그 전에는 돈이 될만한 것이 없어 자녀들을 제대로 가르칠 수 없었다. 더군다나 산이 전부 화강암으로 되어 있어서 화전도 못하였다. 마을에는 고사리나 산나물도 거의 없고 나물을 뜯으려면 하장 등 먼 곳의 큰 산으로 찾아간다. 조사를 간 날도 동네사람들 중에는 태백산, 하장²²⁾ 등으로 산나물을 뜯으러 간 사람들이 많았다.(노경2리)

최근에는 냉장고의 사용에 따라 나물을 데쳐 얼려 냉동실에 보관하는 일이 일상화되기도 하였고, 한창 제철 만난 산나물류 등은 도시지역과의 유통이 원활하게 되어 직접 소비자에게 배송되는 사례도 증가하였다. 절

22) 2024.5.30.(목) 방영된 디지털자료에 삼척 하장면 해발 700m에서 「“피감자” 양배추쌈」 점심 메뉴 소개되었음.

식 보름나물의 시식 양상도 자연 변화되어 계절 너머 지역 너머 조달가능하다. 귀한 산나물의 가치는 음식이 곧 약이라는 약식동원(藥食東源)의 지혜 깨닫게 된 현대 의학학계가 높이 평가하고 있는 먹거리이다.

그런데 정선고을의 군수는 19세기 말, 직접 고을에 전래되는 풍습 따라 기우제 천렵도 함께 나섰고, 산신기도 축원이며 나랏님의 만수와 안녕을 기도하는 갈래사 불전축원을 권농감원 공무원에게 다녀오게 하여 「건성일록」을 남겼다. 강원도의 일부 지역 변화 속도가 빠르지 않은 마을에서는 최근에도 산제사를 올리고 있다. 세시는 조상 대대로 물려받은 대로 그렇게 지내는 것인가 보다.

그런 측면에서 음식문화 역시 서구화와 미군정기, 6.25전쟁 또 식민지기를 겪은 바 있어도 우리나라의 향토음식은 그대로 지속되고 있나 살펴 보았다. 음식재료에 따라 마을에 따라 연령과 세대간에 편차는 있다. 가장 영향을 미치는 요인은 도시생활 경험 유무이다. 그러나 매스미디어를 공유하고 있고 교통이 원활하고 강원도 골짜기ye까지 관광의 발길이 빈번해지면 앞으로 나름의 상호 작용 효과가 확산될 것이다.

‘감자밥’은 더 이상 강원도인의 주식이 아니다. 이제 감자밥은 건강을 챙기는 사람들이 일부러 찾는 특별한 건강식 메뉴가 되었다.²³⁾ 또 감자를 좋아하는 이들이 찾아 즐기는 음식이 되었다. 한편 ‘감자국수’는 북한에서 특히 함경남도에서 알려진 음식이다. 남쪽으로 온 사람들이 고향에서 들던 국수를 재현하여 직접 감자로 녹말국수를 만들었다. 육수를 만

23) 감자빛깔이 노란 것일수록 단백질 함량과 인, 칼륨의 무기질이 많이 있다. 그리고 인체 내에서 칼륨은 나트륨과 함께 몸의 삼투압을 조절하여 체액의 산·알칼리 평형 유지에 중요한 역할을 한다.

들고 동해안 지역의 해산물을 얹어 ‘함흥농마냉면’이 되었다. 이를 편의상 ‘함흥냉면’이라 불렀다. 그런데 점차 대량생산의 요구와 노동력의 부족으로 인하여 식품가공업체가 판매하는 녹말가루를 구입하여 교반기 반죽에서 뽑아내는 국수가 되었다. 자가생산 공정으로 감자국수를 만들던 식당이 하나 둘 사라져가고, 어느날 기업이 제공하는 녹말 푸대자루를 살펴보니 그 녹말가루는 고구마로 만든 것이었다.²⁴⁾ 이제 ‘감자국수’는 공장에서 밀을 일정 정도 혼합하여 건조 가공시킨 ‘마른감자국수’ 상품으로 만나게 되었다.

가끔 강원도식당에 들르면 우선 ‘감자부침’을 주문하게 된다. 갓 프라이팬에서 나온 감자부침은 편편해 보여도 약간 울룩불룩한 수평면이다.²⁵⁾ 위로 올라온 부분이 뜨거운 기름과 닿아 진하게 노릇하다. 애호박 인지 반투명하게 비치는 녹색 야채 가닥을 속에 품고 ‘뜨거운 감자’ 맛을 보여준다. 그런데 강판 만큼 감자에 공기를 섞어 균질하게 갈아주는 도구를 아직 보지 못하였다. 블렌더나 믹서, 주서기는 그 기능이 따로 있다. 그래서 감자를 채로 썰어 ‘감자부침’을 하고, ‘감자(채)볶음’을 하는 일상의 음식은 여전히 지속되고 있다. 감자줄임에는 간장 양념 이외에 육

24) 속초 단천식당.(2024.4.26. 談) 함흥 출신 부친이 물려준 식당을 이어 받아 운영함.

25) 감자는 건조상태일 때 65~80%가 전분이다. 감자는 성장함에 따라 전분의 함량이 높아진다. 제대로 땅 속에서 성장하여 캐 낸 감자가 포슬한 이유이다. 미숙한 감자는 달다. 또 감자는 열을 가하여 조리할 때 전분이 ‘팽창’하는 특징이 있다. 65°C 이상에서 전분입자 형태가 사라지고 점성이 높은 반투명의 콜로이드 상태가 된다. 이것이 감자전분의 호화(糊化)이다.

류를 첨가하여 하기도 한다. 흔히 오징어나 햄을 얇게 잘라 넣는데 이러한 다양한 감자반찬의 조리는 가정 마다의 식습관을 따르기 마련이라 하겠다.

그런데 가장 많이 흔하게 하는 음식은 서구화 산업화 영향을 받아 음식에 소스를 가하는 것이었고, 우선 순위라면 첫째 토마토소스이고 그 다음이 마요네즈라 하겠다. 이러한 산업화과정에서 구미의 영향을 받고 해외여행이 빈번해지고 외국인이 내 고장에 방문하고, 그리하게 되면 당연히 서로의 취향을 존중하게 되어 음식문화는 다양해지기 마련이다. 이러한 산업화과정이 진전된 이후의 강원도 감자 음식의 변화된 모습은 별도로 고찰해야 된다. 이런 맥락에서 강원도 감자 음식의 앞으로의 변형 변화는 우리 모두의 몫이다.

예전엔 중학교에 입학하여 처음 하는 조리실습에 누구나 설레이기 마련이었다. 가정의 재래식 부엌과 다른 학교실습실의 작업대 동선과 온갖 서양식 조리도구와 빛깔 있는 서양식기를 보게 되었다. 첫 실습 메뉴는 어디에서나 카레라이스이거나 해쉬라이스이다. 가장 먼저 다듬는 야채는 양파이고 그 다음이 ‘감자’인데, 이 감자는 야채도 아니고 곡류도 아니라고 한다. 감자는 탄수화물은 많이 함유하고 있으면서도 곡식류와 다를 것을 강조하면서, 무기질과 비타민 특히 건강에 필요한 필수아미노산을 지닌 단백질을 함유하고 있다고 한다. 곡류에 들어가지 않고 고구마와 함께 별도로 ‘서류(蔗類)’에 속하는 사실을 알게 된다. 또 서류에 속하는 고구마는 뿌리에 영양을 저장하였고, 감자는 줄기에서 열매를 맺는 남다른 특징을 갖고 있다. ‘서류(蔗類)’라는 낯선 단어에 대해 강조하여 잊지 않게 된다.

6. 나오며

100년도 더 지난 1800년대 조선조 말 정선땅 화전 일구며 감자로 끼니를 이어가는 산골에 부임한 지도자는 농사일을 독려하고, 과거시험 서당 공부를 권장하며 상을 내리고 음식도 베풀어 백성과 함께 하였다. 여름이 다가오면 부채를 나누고 동지에 새해 달력을 나누었다. 노인에게는 앞담배를, 어린이에게는 학자금을, 여성들에게는 바늘쌈지를 친히 나누었다. 오늘의 관점으로 보면 동사무소 행정복지센터의 업무를 일선에서 베풀었으니 그는 선견지명의 일꾼이었다고 보인다. 동시에 그 군수 공직자는 부임 시 권학·권농의 신칙(申飭)을 내려 약속하고 수시로 서당과 농사 현장을 찾아 독려하였다. 이 과정이 24절기 농경 세시 행사 일정을 따르는 것이기도 하였다.

21세기 들어와 과거의 삶을 지속시키고 있는 민속관행-김장문화, 아리랑, 씨름, 강릉단오제, 연등회, 농악 등을 새삼 「무형문화유산」이라 이름하고, 이 유산의 중요성을 우리 스스로 인식하게 한다. 오늘날에도 해가 바뀌면 새해 달력을 받고 설날·추석에는 차례를 지내는 한국인들은 의례 그리하는 것이라고 지내고 있다. 서구 사회에서도 각기 나름의 민속을 갖고 추수감사절에 우리처럼 대이동을 한다. 서로가 같기도 하고 다르기도 한 민속의 중요성은, 서로가 다름을 인정하여 문화의 다양성을 존중하는 데 있다.

이제까지 살펴본 바 과거의 전래된 식문화 전통을 이어 받은 강원도 산간의 감자 음식은, 아직 크게 흔들리지 않았다. 감자 음식에 어울리는 갓김치 김장 담그고, 감자 음식과 덜 어울리는 산나물 장아찌는 최근

에 외부의 요구에 응하는 변화된 모습의 하나라 하겠다. 그래서 산나물을 갈무리하여 장아찌를 담그며, 김치브랜드를 개발하여 마케팅을 시작하고 있는 순응의 식문화 변화 일부 현장은 확인할 수 있었다. 쌀과 곡류 생산이 풍부해지고 산나물 들나물도 일부 재배하여 유통된다. 의례음식, 명절에 특별한 음식으로 인식해 온 전통적인 병과류 떡문화가 어린이 세대에 다가가 공유하는 현대 식생활의 변화를 본다. 또한 일부에서는 퓨전 음식을 개발하여 부가가치를 높인다고 들려 온다.

다른 한편으로는 급격한 산업화를 겪어가는 후유증을 치료 중인 환자 와 고령층을 대상으로 하여 전문가를 동원한 미디어 정보 넘치는 현대생활이다. 미래 사회에서 소득의 편차는 더 커진다 해도 개인 차원에서 대처는 무엇일까. 음식의 질은 음식값에 비례하지 않는다는 사실을 모른다. 식생활의 근대성 확보가 절실히 요청된다. 일부 과도한 영양 특히 당류나 지질 등의 섭취로 인한 질병에는 덜어내는 과정인 식이요법(食餌療法; Dietary Cure) 식단이 필요하고, 이러한 상황에는 의료계의 현안의 하나인 만큼 육류 당류를 감소시키고 야채류 서류 등을 처방하고 있다. 그러니 만큼 국민건강 차원에서도 어려운 시절 보릿고개와는 구별되는 건강한 감자 음식의 식생활을 기억할 필요가 있다.

가치 혼재의 디지털 산업사회 더 가까이 다가오는 즈음이다. 농경사회 1차산업에 산업사회 2차산업, 상품유통 서비스 3차산업을 합하여, 6차산업으로 진행되는 경영형 감자농장을 바라보았다. 이 모두 공존하는 21세기 강원도의 음식 현장 일부를 「감자」를 주제로 하여 살피었다. 과학 지식을 습득하고 건강 지향 식문화를 체득한 집단이 건강한 사회를 리드해 나갈 것이다.

참고문헌

- 경기도박물관, 2001, 『경기민속지』의 · 식 · 주편.
고대민족문화연구소, 1980, 『한국민속대관』 2, 일상생활 · 의식주.
고려대학교 민족문화연구원, 2001, 『한국민속의 세계』 3, 식생활.
국립문화재연구소, 2001, 「강원도세시풍속」.
문화공보부문화재관리국, 1977, 『한국민속종합보고서』 제 8책.
문화공보부문화재관리국, 1978, 『한국민속종합보고서』 제 9책.
삼척문화원, 1999, 「삼척시민속종합조사보고서」.
평창군, 2003, 「平昌郡誌」上.

제5장

강원도 감자와 관련 민속



김도현

강원특별자치도 문화유산 위원

김효경

겨레문화유산연구소 소장

1. 감자와 의례

1) 하지 즈음에 처음 수확한 감자를 천신하고, 조상 제사를

강원도 영동지역에서 여름감자를 심으면 대부분 하지 이후에 수확을 한다. 이 때 첫 수확에 대한 감사의 표시로 조상 제사를 지냈다. 현재 이와 같은 전통이 대부분 사라지고, 일부 집안에서만 전승되고 있다. 강원도 삼척시 미로면 내미로리 백○○ 닥 사례를 소개하면 다음과 같다.

2024년 3월 23일 트랙터를 이용하여 백○○ 닥 감자밭에서 로터리를 치면서 골을 만든 후 씨감자를 심었다. 이때 심은 감자를 하지 즈음에 수확하였는데, 이에 감사한 마음을 담아 단골 보살 신당에 진설하고, 집에서 조상님께 첫 수확한 감자를 올리는 조상제사를 지냈다.

6월 17일 조금 일찍 감자를 심은 동생 밭에서 감자 캐는 시기를 가늠하기 위해 2뿌리를 캐본 결과 잘 여물었기에 첫 수확한 감자 1줄기에서 캔 감자를 단골 보살 신당에 올렸다. 이는 2024년 감자가 잘 자랐음에 대한 감사와 첫 수확에 따른 천신으로 볼 수 있다.

1년 24절기 중 하지(夏至)를 이 지역에서 “감자 환갑날”이라고 한다. 하지를 전후하여 감자를 첫 수확하기 때문이다.

삼척시 내미로리에서도 매년 하지 즈음에 아침 식사 또는 저녁 식사 전에 첫 수확한 감자를 찌서 조상에게 천신한 후 식사를 한다. 첫 수확 후 10일 정도 지나서 본격적으로 감자를 캐다.



보살 신당에 올린 첫 수확한 감자
(하나의 줄기에서 캔 감자를 모두 올림)

6월 23일 저녁에 백○○ 댁에서 첫 수확한 감자를 찌고, 이 즈음에 수확한 보리로 보리밥을 지어 조상 제사를 지냈다. 이와 같이 감자와 보리를 그 해 첫 수확한 후 조상 제사를 지낸 이유는 농작물 중 감자와 보리를 첫 수확하였기에 이를 먼저 조상에게 올리는 조상 제사를 지냈다.

이 때 모시는 조상은 전사 올리는 조상을 포함하여 웃대 조상 모두를 초들어 위한다. 백○○ 댁에서는 어머니가 살아계셨기에 증조할아버지 부부, 할아버지 부부, 아버지를 모셔서 이들에게 감자 천신을 하였다.

이와 같이 감자 천신을 하는 이유는 조상님이 땅을 물려주었기에 그에 대한 감사한 마음을 담아서 지냈다. 이와 같이 첫 수확한 감자를 천신한 조상 제사를 작은 집에서 지내지 않고, 큰집에서만 지낸다.

백○○ 댁에서 하지 즈음인 6월 23일 저녁에 첫 수확한 감자를 조상에게 올리기 위해 지낸 조상제사를 소개하면 다음과 같다.

백○○ 댁에서 거실에 걸어 둔 조상님 영정 사진 아래에 첫 수확한 감



첫 수확한 감자를 올려 조상제사를 지내기 위해 제수를 진설한 장면



조상제사에 올린 첫 수확한 감자로 준비한 찌감자

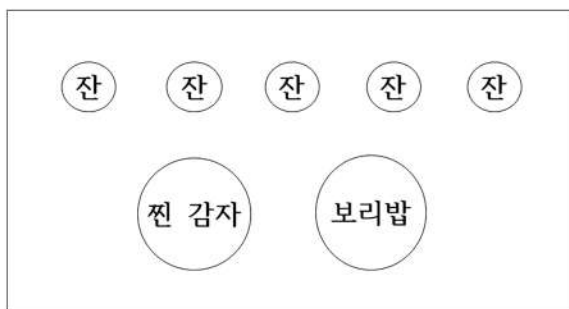


부부가 함께 조상님들께 감사한 마음을 담아 절을 하는 장면

자를 찌고, 감자보리밥을 주요 제물로 차린 상을 마련하였다. 준비한 제물은 술 5잔과 찌감자, 감자보리밥이다.

먼저, 준비한 제물을 진설한 후 술을 올리고, 수저를 건 후 부부가 재배하였다. 이 때 자녀들은 참여하지 않았다. 수저를 내린 후 다시 재배한

조상님 영정 사진



백○○ 님의 조상제사 제물 진설도

후 음복을 하였다. 조상 제사를 지낸 후 가족들이 모두 모여 저녁 식사를 하였다. 옛날에는 먹을 식량이 없어서 굶주리다가 이 때 첫 수확한 감자와 보리밥을 배불리 먹게 되니 소화가 안될 거 같아서 미역장국을 준비하여 먹었다.

옛날에는 품종이 우수한 씨감자를 구하기 어려웠고, 거름도 별로 없어서 하지에 감자를 캐보면 잘 자란 감자가 별로 없었다. 이에 비교적 큰 감자 몇 개를 캐서 조상 천신, 즉 조상님께 감사해 하는 후손의 마음을 전하는 조상 제사를 지냈다.

2) 음력 이월 풍년을 기원하는 치성드리기

정선군 여량면 지역에서는 음력 2월 초하루에 영등을 위한다. 영등과는 별개로 초하룻날부터 마지막 날까지 새벽마다 큰 장독 위에 물을 한

그릇 올리고 치성을 드린다. 특별히 제물을 올리지는 않지만 새벽에 떠오른 청수 한 그릇의 작은 정성을 매일 올린다. 지금도 이어지는 이 치성은 한해의 농사를 시작하며 한 해 풍년을 기원하는 것이다. 1년 중 처음 심는 작물이 감자이므로 감자의 풍년을 기원하는 마음도 담겨 있다. 이때부터 농기구를 꺼내고 거름을 퍼는 등 한해를 시작한다. 이러한 정성은 지금까지도 이어지고 있다.

평야시대에서는 감자재배에 관한 특별한 정성을 기울이지 않는다.

3) 첫 수확작물 천신하기

감자를 포함해 옥수수, 보리 등의 작물을 첫 수확하면 찌어서 장독에 올려놓고 빈다. 감자 농사가 잘되었으니 첫 수확물을 천신(薦新)한 것이다.

2. 감자와 민간요법

감자에는 비타민 C, 비타민 B1을 비롯하여 고혈압, 비만 방지 등에 유용한 다양한 영양소를 함유하고 있다. 또한 음식 재료로 널리 활용되어 단독 또는 다른 음식 재료와 조합을 이루어 매우 다양한 요리 재료로 활용되고 있다. 이에 더하여 민간요법에서는 화상을 비롯하여 염좌, 당뇨, 소화기 질환 등 다양한 질병을 치료하는 재료로 이용되고 있다.

감자가 지닌 이와 같은 효능은 주변에서 쉽게 구할 수 있고, 감자가

지닌 특징이 널리 알려졌기에 강원도를 비롯하여 전국에서 널리 활용되고 있다.

감자가 지닌 영양소와 민간요법 재료로 활용된 사례를 중심으로 소개하면 다음과 같다.

1) 감자에 있는 영양소와 이의 활용

감자는 비타민C가 풍부해 아름다운 피부를 유지시켜 주고 노화를 방지해 주며, 항염증·항산화 효과가 탁월하다. 또한 비타민C는 철분과 결합하여 장에서의 흡수를 돕기 때문에 감자는 빈혈을 방지하는 데 효과가 매우 커서 산모들에게 좋은 식품이다.

채소류에 들어 있는 비타민C는 뜨거운 물에 데치기만 해도 파괴되는 데, 감자 속의 비타민C는 열을 가하더라도 감자의 전분 입자들이 막을 형성해 비타민C의 파괴를 막아준다.

비타민C 외에도 감자에 포함되어 있는 비타민 B1은 사과 10배, 쌀의 2~3배, 비타민 B2, B3는 사과나 쌀의 3배를 함유하고 있다. 특히 비타민 B1은 탄수화물의 소화, 흡수에 관여하는 비타민으로 탄수화물을 많이 섭취하는 한국인에게서는 필수적인 식품이다.

감자 100g당 열량은 76kcal로 같은 양의 쌀밥 148kcal의 절반에 불과하여 낮은 열량으로도 포만감이 있어 비만도 예방하고 날씬한 몸매도 유지할 수 있는 우수한 다이어트 식품이다.

감자의식이섬유는 장 내에서 쉽게 소화되지 않아 포만감을 준다. 이는 식사량 조절에 도움을 주어 다이어트에 좋다.

감자에는 고혈압 등 성인병을 예방해 주는 칼륨[(나트륨(소금) 성분을 몸

밖으로 배출시켜 주는 펌프 역할) 함량이 높다. 생감자 100g에는 약 450mg의 칼륨이 함유되어 있는데, 이는 바나나 350mg, 배추 210mg, 토마토의 230mg보다 훨씬 많다.(국립식량과학원(편), 2016:274~276)

전분을 많이 함유한 음식 재료이지만 이와 같이 다양한 영양소의 사람에게 유익하게 활용될 수 있는 감자로 만들 수 있는 요리는 매우 많다. 기본적으로 생감자를 이용하여 요리하지만, 감자가 썩거나 얼어도 이를 버리지 않고, 가루 등을 만들어 다양한 음식 재료로 사용한다.

감자로 만들 수 있는 요리는 감자를 다양한 형태로 썰거나 통감자 형태, 또는 감자 가루로 만들거나 갈아서 만든 재료 등 다양한 형태로 감자를 변형하여 여러 가지 음식을 만들 수 있다.

2) 민간요법에 쓰이는 감자

강원도를 비롯하여 경기도 지역에서 민간요법으로 사용되는 재료 중 감자는 익모초, 쑥, 침, 소금, 인체(인뱃), 양귀비, 된장에 이어 8번째 순위로 많이 사용되는 재료이다. 감자는 예로부터 가벼운 화상, 전염성 농가진, 습진, 풀 독, 타박상을 치료하기 위한 민간요법 재료로 널리 쓰여 왔다.

이와 같이 감자를 민간요법에 많이 사용한 배경은 감자가 지닌 찬 성질을 이용하여 화상, 생손 치료 등에 활용하였다고 볼 수 있다. 또한 감자는 알칼리성을 띠면서 안토시아닌 성분을 지녔기에 항암 활성과 항산화·항염증 효과가 탁월하여 위산 등이 많이 분비되어 발생하는 질병, 위염이나 위·십이지장궤양 같은 위장병 치료에 탁월한 효과가 있다고 알려져 있다. 이들 질병에 효과를 보려면, 감자에 풍부하게 함유된 천연

생리활성화 물질로 알려진 파이토케미컬 섭취를 위해 감자 생즙을 그대로 마시는 게 가장 좋다.

감자는 전분이 많아서 생즙 또는 찌거나 구운 형태의 감자가 지닌 강력한 흡수력을 이용하여 고름을 빼는 등 몸 속 내 제거해야 할 성분을 잘 흡수하기에 상처를 빨리 아물게 하는 데에 도움을 줄 수 있다.

다양한 질병에 대응한 민간요법에 사용할 수 있는 재료가 많은데, 감자를 많이 활용한 이유는 주변에서 감자를 구하기 쉬고, 편리하게 사용할 수 있기 때문이다.

강원도를 비롯하여 경기도에서 근골격계 질환, 외상 및 중독, 전염성 질환, 피부계질환, 당뇨, 내장계 질환 등의 치료에 감자를 활용하였다. 이들 질환에 감자를 얇게 썰기, 통감자를 찌거나 구워서 으깨기, 생즙을 내기 등 다양한 형태로 가공하여 활용하였다. 민간요법에 감자를 활용한 사례를 구체적으로 소개하면 다음과 같다.¹⁾[한국한의학연구원(편), 『한국 민간요법 발굴조사 보고서(강원도편)』, 2015; 한국한의학연구원(편), 『한국 민간요법 발굴조사 보고서(경기도편)』, 2015]

-
- 1) 이 항목에서 소개한 민간요법은 강원도와 경기도에서 조사한 내용을 정리한 보고서와 필자가 현지 조사한 내용을 중심으로 소개하였다. 위에서 언급한 각종 질병에 대한 민간요법이기에 해당 질병에 대한 치료를 위해 의사의 진단과 처방이 우선시 되어야 한다. 우리나라를 비롯하여 감자를 주요 음식 재료로 사용하는 많은 나라에서 통용되는 민간요법이지만, 감자를 의학적으로 이용하기 위하여 전문가인 의사의 진단과 처방이 필수적임을 다시 강조한다.

그리고 민간요법 사례 소개에 서술한 문장은 현지에서 제보자로부터 채록한 문장을 그대로 실었기에 비문이 있다는 점을 미리 밝힌다.

① 근골격계 질환 치료-통증

- 무릎이 붓고 쭈시고 아플 때는 생감자를 짓이겨서 비닐에 싸서 붙인다.

② 외상 및 중독 치료

㉠ 염좌

- 뼈에 부은 곳에는 생감자를 갈아 낸 즙이나 화톳불에 구운 감자에 소금을 섞어 다진 감자를 붙인다.

㉡ 상처

- 상처가 덧나 부은 곳에는 감자를 갈아붙인 후 광목으로 싸준다.
- 몸에 사마귀가 나면 실로 사마귀를 감아 묶어 둔다. 여러 날이 지나면 사마귀가 자연스레 떨어진다. 떨어져 상처 난 부위에는 으깬 감자를 바른다.

㉢ 타박상

- 멍든 데에는 생감자나 찢 감자를 으깨어 붙인다.

㉣ 물림-모기

- 모기가 물어서 살이 끓으면 감자를 찢어서 부쳐 둔다.

㉤ 해독

- 농약 중독에 감자를 삶아서 먹으면 나아진다.

③ 전염성 질환 치료

- 무좀에는 생감자를 굵어서 마를 때까지 붙였다가 다시 붙이기를 반복한다.

④ 피부계 질환 치료

㉠ 화상

- 가벼운 화상에는 생감자를 찢거나 곱아서 붙이는데, 얇게 저며서 붙이기도 한다. 물기가 마르면 갈아붙이기를 하루 동안 반복한다. 차가운 즙을 붙이므로 화기가 빠지고, 수포 제거에도 좋다.
- 감자 이외에 오이를 함께 갈아서 비닐을 깔고 환부에 바르기도 한다. 오이나 감자나 모두 차가우므로 화기 빼는데 좋다.
- 생감자를 갈아서 먼저 화상 부위에 바른 후 들기름이나 소주를 발라주기도 한다.

㉡ 가려움

- 몸이 가려울 때 생감자를 갈아 그 물을 먹는다.

㉢ 생인손, 종기 · 끓은 상처 · 어혈

- 생인손이나 종기 등은 염증을 수반하는 증상으로 감자가 마르면서 수분을 흡수하는 성질을 이용해서 염증을 빨아내는 용도로 사용한다.
- 생인손을 앓는 곳에는 감자를 찢거나 삶아서 붙이는데, 이때 소금이나 비누를 섞어 환부에 붙인다.
- 끓은 상처는 먼저 고름을 짜내고, 남은 뿌리까지 제거하기 위해 생감자나 찢 감자를 짓이겨 바른다. 생감자를 납작하게 자른 후 소금에 절이거나, 감자를 화롯불에 구워서 소금을 섞어 다져서 붙이기도 한다. 소금 대신 비누를 섞기도 하고, 감자 대신 밀가루를 물에 개어 발라도 효과는 동일하다.
- 볼거리가 심하면 감자를 찢서 찢 물에 비누를 섞어 볼에 붙이면 고름이 빠진다.
- 어혈이 들었을 때는 따뜻한 찢 감자를 붙여주면 좋다.

⑤ 내분비 · 영양 및 대사 질환 - 당뇨

- 돼지감자 뿌리 5개 정도를 물을 넣고 갈아서 하루에 3~4번 마신다.
- 돼지감자 뿌리를 뽕튀기로 만들어 물에 넣어 끓여서 마신다.
- 돼지감자를 생으로 먹거나 즙을 내어 먹는다.
- 뽕탄지[외감재]를 말려서 끓인 물을 마신다.

⑥ 소화계 질환 및 기타 복부 증상

㉠ 위장병

- 감자를 강판에 갈아서 즙을 만들어 1달 정도 마신다.

㉡ 변비

- 날감자를 먹는다.

㉢ 채하거나, 설사

- 고구마를 먹고 채했을 때는 감자를 먹는다.
- 설사할 때는 도토리를 1차로 삶아서 올귀 내어 말려두었다가, 다시 물에 불려서 먹으면 효과가 있다. 텁텁하여 먹기 불편하면 감자를 으개서 같이 먹으면 좋다.

⑦ 호흡계 질환 - 편도선염

- 감자와 생강을 다져 목 아픈 부위에 붙인다.

⑧ 기타

- 화장실에 벌레가 많으면 감자 싹을 넣어주면 벌레가 죽는다. 감자 싹 이외에 할미꽃도 변소에 넣으면 좋다. 보통 2뿌리를 캐다가 넣는다.

3. 감자 생산 도구

감자 생산을 위한 도구는 매우 다양하다. 감자밭을 관리하는 도구인 쟁기를 비롯하여 보구래, 쇠스랑, 팽이 등이 있다. 영농 기계인 트랙터와 관리기, 멀칭용 도구도 이에 포함된다. 파종 및 김을 매기 위한 도구는 감자 씨를 놓는 도구, 감자 칼, 씨감자를 담는 통, 호미 등이 있다. 거름이나 수확한 감자를 나르는 도구는 지게를 비롯하여 수레, 경운기, 삼태기이다. 수확한 감자를 건조하여 크기별로 분류한 후 이를 보관하기 위한 도구는 선풍기와 쭉 또는 대나무를 쪼개 만든 밭을 원통형으로 둘러서 만든 통가리, 채독, 감자 분류기 등이다. 좀 더 구체적으로 소개하면 다음과 같다.

1) 감자밭을 관리하는 도구

가. 쟁기

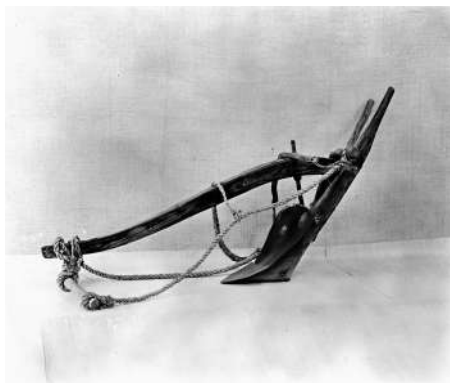
씨감자를 놓기 전에 밭을 갈고, 골을 따기 위해 필요한 도구가 쟁기이다. 쟁기는 다양한 부속으로 구성되어 있다. 쟁기를 구성하는 부속은 대부분 박달나무로 만들고, 소에 걸치는 멍애와 목집개는 부드럽고 잘 굽어지는 버드나무로 만든다.

평창 방림지역에서 사용하는 쟁기의 탐손(손잡이) 길이는 74cm, 성애 길이는 170cm, 모로리 길이는 54cm, 어슴은 가로 36cm, 폭 30cm이다. 술은 95cm, 중간 바 길이는 54cm, 멍애는 전체 길이 90cm, 직경 5cm이다. 목집개는 길이 35cm, 폭 22cm이며, 다줄은 390cm, 성애에서 멍애까지 연결된

줄 길이는 170cm이다.

이 지역에서 쟁기 만드는 것을 ‘쟁기를 건다’라고 표현한다. 주로 박달나무, 물푸레나무, 버드나무로 만든다. 쟁기의 구성 요소 중 탐손, 대, 보습 연결 부분 등 힘을 받는 부분은 대부분 물푸레 나무를 사용한다. 성애 등 중간에 바 형태로 대는 나무는 박달나무를 사용하며, 버드나무는 멍애나 목집게를 만들 때 사용하는 나무로 적당한 형태로 굽은 가지를 말린 후 자귀로 다듬어서 사용한다.

쟁기를 만들기 위해 사용하는 나무들은 나무를 베어서 그늘에 3년간 말려서 수분을 충분하게 제거하여 더 이상 뒤틀리지 않은 상태가 되면 다듬어 쟁기를 만든다. 이에 쟁기를 만들거나 수리할 나무를 미리 준비하여 보관하여 둔다. 쟁기를 만드는 도구는 자귀(자귀)와 끌, 톱이다. 주로 자귀로 표면을 다듬은 후 홈은 끌로 파고, 톱으로 적당한 길이로 잘라서 만든다. 무쇠로 만든 보습은 장날에 구입하거나, 대장간에서 구입한다.



감자밭을 갈기 위해 사용하는 쟁기와 멍애
(국립민속박물관 소장 자료)



보구래를 이용하는 장면

나. 보구래

평지가 넓은 지역에서는 보구래를 소를 이용할 수 있는 비탈이나 소가 없는 집에서 밭을 갈 때 사용한다. 앞에서 사람이 끌고, 뒤에서 보구래를 쥔 사람이 밭을 간다. 혼자 사용할 수도 있으나, 작업 능률이 떨어진다.

중산간 지역은 산비탈이 심하므로 평지에서 사용하는 쟁기 대신 크기가 작은 보구래를 주로 사용하였다. 보구래는 쟁기와 달리 크기가 작지만 소를 매어서 작업하는 도구로 쟁기 역할을 한다. 쟁기는 넓은 면적의 논과 밭을 가는데 유리하지만 보구래는 크기가 작아 소 1마리를 매어 비탈진 산악지역에서 사용하기가 유리하므로 주된 농구로 사용하였다.

다. 쇠스랑

소시랑 · 쇠시랑 · 소스랭이 · 쇠서랑이라고도 부른다. 감자씨를 놓기 위해서는 우선 땅을 일구고, 덩어리진 흙을 부수며 바닥을 판판하게 골라야 한다. 이때 쓰이는 연장으로는 팽이 · 따비 · 극쟁이 · 쟁기 · 가래 ·



쇠스랑



팽이

쇠스랑 등이 있다. 쇠스랑은 쇠로 갈퀴 모양을 만들고 ‘ㄱ’자로 구부러진 한 끝에 긴 나무 자루를 박은 것으로 발은 보통 3개가 일반적이거나 2개, 또는 그 이상의 것도 있다.

라. 괭이

땅을 파거나 고를 때 사용하며 뿌린 씨앗을 흙으로 덮는 연장이다. 옛날에 소를 이용한 쟁기질을 못하는 작은 밭에 감자골을 만들 때 사용하였던 도구이다. 감자씨를 놓기 위한 구덩이를 팔 때에도 사용하였다. 지금은 트랙터와 감자씨 놓는 도구를 사용하기에 특별한 경우를 제외하고는 사용하지 않는다.

마. 트랙터

감자씨를 놓기 전에 거름과 비료를 뿌린 밭을 갈아 엎어 골고루 섞이게 하고, 감자 골을 만들 때 사용하는 농기계이다. 트랙터 뒤의 앞 부분



로터리와 쟁기질을 할 수 있는 트랙터



관리기

에 로터리가 달려 있고, 그 뒤에 쟁기를 달았기에 로터리질과 쟁기질을 동시에 할 수 있다.

바. 관리기

씨감자를 놓은 후 복을 더 돌아주기 위해 사용하는 기계이다.

사. 멀칭용 도구

감자 골등에 검정 비닐로 멀칭하기 위해 사용하는 도구이다.



멀칭용 비닐을 설치하는 도구

2) 파종 및 김을 매기 위한 도구

가. 감자 씨를 놓는 도구

미리 만든 감자 골등에 구덩이를 만들면서 씨감자를 동시에 놓기 위해 만든 도구이다. 씨감자를 놓을 곳에 꽃아 벌려준 후 벌어진 아가리에 씨감자를 넣으면 된다. 이를 위해 씨감자를 담은 앞치마를 이용하여 한 사람이 이러한 역할 모두를 수행할 수 있다.

나. 감자 칼

감자 눈 따는 칼은 그 길이가 23cm 정도이다. 오목한 곳에 있는 눈을 따야기에 칼 끝은 송곳처럼 뾰족하고 날카롭게 연마되어 있다. 사용하는 칼로 인해 바이러스 감염되는 것을 막기 위해 소독한 칼을 사용한다.



평창지역에서 사용하는
감자 씨를 놓는 도구



평창지역에서 감자 씨를 놓는 도구를 감자 골등에
세운 모습



삼척지역에서 감자 씨를 놓는 도구를 감자 골등에 세운 모습



평창지역에서 사용하는 감자칼



삼척지역에서 사용하는 감자칼

다. 씨감자를 놓을 때 담는 통 ; 종다래끼

종다래끼는 옛날에 씨감자를 놓을 때 사용하였던 도구이다. 원래 피삼이나 짚으로 촘촘하게 엮어서 씨감자가 새지 않게 만들어 사용한다. 허리춤에 차고 씨감자를 놓는다. 종다래끼 크기는 입구 지름 17cm, 높이 18cm이며, 허리춤에 찔 수 있도록 한쪽 편에 줄이 매어져 있다. 만드는 방법을 구체적으로 소개하면 다음과 같다.

짚, 싸리, 노삼으로도 만들었다, 짚으로 만든 것을 ‘봉생이’라고 하였는데, 짚으로 촘촘하게 만든 후 내부는 삼베를 둘러서 마감하였다. 싸리로 만든 것을 종다래끼라고 하는데, 싸리를 여러 가닥으로 쪼개어 만들었다. 그리고 노삼으로도 종다래끼 형태로 만들어 사용하기도 하였다. 최근에는 플라스틱으로 만든 종다래끼를 사용하기도 한다.

라. 호미

감자밭에서 김을 매고, 복을 돌우기 위해 사용하는 도구이다. 그리고 감자를 수확할 때도 사용한다. 다른 호미와는 달리 호미의 귀가 하나이



종다래끼



플라스틱으로 만든 종다래끼



감자밭에서 사용하는 호미



감자밭에 사용하는 호미날 세부

고, 가늘고 길며, 끝을 더 뾰족하게 만들었다. 김을 매거나 감자를 캐 때 감자에 상처를 주지 않고, 감자 골등 옆을 비스듬하게 깊이 팔 수 있어야 하기 때문에 이와 같이 만든 호미를 사용한다.

3) 거름이나 수확한 감자를 나르는 도구

가. 지게

수확한 감자나 거름을 나를 때 지게를 사용한다. 지게는 일반적으로 소나무나 참나무, 가래나무로 만든다. 이때 사용하는 소쿠리는 싸리나무로 만드는데, 그 크기는 가로 길이 110cm, 폭 67cm, 소쿠리 입구 너비 75cm이다. 그리고 지게의 크기는 전체 길이 130cm, 지게의 위 간격 13cm, 아래 간격 67cm이고, 지게까지 길이는 49cm, 등테의 위 폭은 23cm, 아래 폭은 40cm이고, 세장은 15cm이다. 지게 작대기는 주로 물푸레나무로 만들며, 그 길이는 130cm이다.

평창 방림을 비롯하여 대부분의 지역에서 지게를 직접 만들어 사용하



소쿠리를 올린 지게



감자 운반용 외발 손수레에 담은 감자

였다. 지계를 만들 때 가장 중요한 것은 지계 가지가 잘 뺀 나무를 준비하는 것이다. 미리 베어 1~2년 정도 말린 후 자귀로 다듬어 사용한다. 지계 사이에 덧대는 나무는 주로 물푸레 나무를 사용하여 제작한다.

지계 소쿠리는 싸리로 만드는데, 싸리를 말리지 않은 상태로 노끈을 이용하여 묶는다. 등받이는 벚짚이나 부들로 만드는데, 등이 배기지 않게 노끈으로 묶어서 폭신하게 만든다. 지계를 만들 때 가장 중요한 것은 지계를 지었을 때 등이 편안함을 느끼도록 만드는 것이다. 지계 줄은 노끈으로 만드는데, 그 길이는 보통 2발 반 즉, 4.5~5m 정도의 길이로 만든다.

지금은 지계를 사용하지 않고, 주로 손수레를 이용하여 옮긴다.

나. 감자 운반용 수레

밭에 거름을 넣거나, 수확한 감자를 나를 때 바퀴가 3개 달린 수레를 사용한다.

다. 삼태기

삼태기는 가는 싸리나 대오리, 칩 또는 새끼 따위로 엮어서 만든다. 짚이나 새끼로 짠 것은 앞이 벌어지고 뒤는 우긋하며, 뒤 언저리에 덩굴성 나무를 둘러서 손잡이로 삼는다. 칩이나 싸리로 만든 것에는 뒤가 우긋한 것과, 그렇지 않고 앞이 더 넓게 헤벌어진 것의 두 가지가 있다.

이것은 수확한 감자를 담아서 옮기거나, 거름을 옮기는 데 쓰인다. 이것을 허리에 끼고 밭에 씨앗을 뿌리기도 하는 등, 농가에서는 여러 곳에 두루 쓴다. 한 평의 땅에는 보통 세 삼태기의 퇴비를 준다. 수명은 2년 내외이며 무게는 1kg쯤 된다.

산간지방에서는 싸리나 칩으로 엮은 것을 많이 쓰나, 남부지방에서는 대오리로 만든 것이 흔하다. 죽제품은 양쪽에 손이 들어갈 만큼의 구멍을 내어 만들므로 쓰기에 편리하다. 보통 앞쪽을 두 겹으로 떠서 쓴다. 요즘 플라스틱으로 만든 삼태기를 사용하는 사례가 많다.



싸리로 만든 삼태기



플라스틱으로 만든 삼태기

4) 수확한 감자를 건조·분류하고, 보관을 위한 도구

가. 선풍기

수확한 감자를 창고에서 curing 하면서 말릴 때 사용하는 도구이다. 주로 대량으로 감자를 재배하는 농가에서 창고에 설치하여 사용한다. 천장에 고정형으로 설치하고, 이동식 선풍기는 바퀴를 달아서 필요한 곳에 바람을 불어 넣을 때 사용한다.

나. 채독

오지그릇이 귀한 산간지방에서 많이 쓰인다. 아가리는 둥글며 바닥은 네모꼴 또는 둥근모양이다. 안쪽에는 틈을 메우기 위하여 쇠뿔을 바른 다음(쇠뿔에는 섬유질이 많기 때문) 진흙을 덧바르거나 아예 보릿겨와 진흙



감자 창고 천장에 설치한 선풍기



감자 창고에서 사용하는 이동형 대형 선풍기

을 섞은 반죽을 바르며 안팎으로 종이를 바르기도 한다.

산간지역에서 채독에 감자를 비롯하여 콩·고구마와 같은 마른 곡식을 갈무리하기 위해 사용하였다. 물에 젖지 않으면 10여 년 쓸 수 있다.



산간지역에서 사용하는 채독

다. 통가리

엮은 발을 이용해 감자나 고구마 같은 농산물을 겨우내 갈무리하기 위한 저장시설을 통가리라고 한다.

감자나 고구마 같은 농산물을 가을걷이하면 싸리·수숫대·갈대 등을 촘촘히 엮어 만든 발을 이용해 널찍한 울을 만들고, 그 안에 담아 저장한다. 이때 사용하는 울이 바로 통가리이다. 통가리를 제작하여 사용하는 것은 겨울나기의 한 방법으로, 가을에 추수한 제법 많은 양의 감자나 고구마를 갈무리하기 위해 설치하였다. 이렇게 하는 이유는 감자나 고구마는 얼면 쉽게 썩고 그러면 양식으로 사용하지 못하기 때문이다.

통가리는 보통 방이나 헛간 혹은 추녀 밑에 잇달아 설치하는데, 바깥에 설치할 경우 특히 겨울철 추위를 고려한 보온작업이 필수적이다. 그래서 울 바깥 면으로 이엉을 둘러치고 새끼로 잘 동여매서 움처럼 따뜻하게 하고 지붕은 이어서 비를 가릴 수 있도록 조치해야 한다. 전남 보성에서는 통가리를 ‘발두지’라고 하는데, 이는 발을 이용해서 설치한 뒤주라는 뜻이고, 강원도 도계에서는 ‘감자울’이라고 하는데, 주로 통가리에

감자를 많이 넣어서 보관하였기 때문에 붙여진 이름이다. 한자로는 ‘석돈(蓆囤)’이라고 적는데, 이는 발, 즉 자리를 이용해 만든 공간이라는 의미를 담고 있다. 이외에도 통가리는 그냥 ‘발’ 혹은 ‘울’이라고도 하고, 간혹 ‘둥가리’라고도 한다.

통가리는 주로 감자나 고구마 같은 서류(薯類) 작물을 가을걷이하여 갈무리하기 위한 임시 저장시설이다. 간혹 벼와 같은 곡식을 저장하는 통가리도 있긴 하나 흔치는 않다. 벼는 주곡으로 그 가치가 높게 인식되기 때문에 통가리보다는 더 안전하고 튼튼한 뒤주에 주로 보관하였다. 통가리가 갖춰야 할 중요한 요건은 무엇보다 보온이고, 다음으로 충분한 저장공간의 확보이다. 그래서 가난한 농가에서는 대개 통가리를 방 안에 두어, 감자나 고구마의 저장성을 높였고 아울러 접근성도 고려하였다.

하지만 이러한 통가리는 새마을사업 등을 통해 전통가옥구조가 개편되고, 농가의 저장시설 확대와 저장기술의 발전으로 점차 사라져 이제는 찾아보기 어렵게 되었다.(김재호, 한국농업사전; 김광언, 1969; 박호석·안승모, 2001)

라. 감자 분류기

적당하게 말린 감자를 크기에 따라 5종류로 분류할 때 사용하는 도구이다. 씨감자를 대량으로 재배하거나, 감자 농사를 크게 지어 시장 또는 식품회사에 출하하는 농가에서는 창고에 설치하여 이용한다.



씨감자 채종 농가에서 사용하는 감자 분류기

4. 감자 생산의 이모저모

1) 강원도 감자재배는 전국의 1위

강원도 시·군 가운데 철원, 고성, 양양 등을 제외한 지역에서는 밭 면적이 논 면적보다 상대적으로 많고, 특히 평창, 정선, 영월, 홍천, 인제군은 밭이 논보다 월등하게 많다. 철원평야, 문막평야, 홍천, 횡성, 춘천의 평탄지 및 동해안 일대를 제외한 모든 지역에서 밭농사가 생업활동의 중심이었다.(김세건, 2019:36)

감자는 한국의 전 지역에서 재배되는 작물이지만, 자연지리적 조건에 따라 고랭지 여름재배지역, 중산간 봄재배지역, 중부평야 봄재배지역, 남부평야 봄재배지역, 남부해안 2기작 재배지역, 남부 겨울재배지역, 제주 가을 월동재배지역 등 7개 지역으로 구분되어 재배된다.(이학원, 1999:79) 이중 강원도에서는 고랭지, 중산간, 평야지역에 해당되는 곳에서 각기 감자를 재배한다.

특히 강원도의 태백산지 지역은 화전민들에 의해 개간되어 부족한 주식을 보충하기 위해 감자와 옥수수 등의 작물을 심었다. 특히 감자는 화전 토양에서도 잘 성장하므로 선호되는 작물 중 하나였다. 1970년대까지 자급자족적 농업중심 사회에서 감자는 강원도 주민들의 생계를 책임지던 대표 작물이었으며, 그러한 사정은 화전을 중단하고, 산업사회로 전환한 지금도 변화되지 않았다.

강원도의 감자재배 실적은 2020년을 기준으로, 5,253ha에 165,702톤으로 전국 23,599ha / 533,194톤 대비 각각 22.3%, 30.0%를 점유하

고 있다. 이중 고랭지 감자는 3,361ha에 118,595톤으로 전국의 99.1%, 99.3%를 각각 점유한다. 고랭지 지역에는 원종장이 있어 강원도 내에서 생산하는 씨감자 생산지로 그 역할을 하고 있다.

강원도가 우리나라 감자 주산지라는 사실은 아래의 <표 1>에서도 확인된다.

<표 1> 우리나라 지역별 감자 생산량(2023년) (KOSIS 통계누리터 홈페이지에서 인용)

단위: 톤	2019	2020	2021	2022	2023
전국	690,419	553,194	554,893	480,601	550,293
서울	122	180	318	185	293
부산	1,122	1,468	808	703	698
대구	1,683	2,002	933	940	1,130
인천	3,815	3,739	4,964	3,501	5,057
광주	961	769	704	381	520
대전	1,526	1,100	1,215	755	1,341
울산	2,406	1,380	2,160	2,110	1,868
세종	1,099	1,187	1,164	782	619
경기	52,789	41,430	44,033	35,226	34,580
강원	199,157	165,702	172,869	172,004	181,243
충북	34,507	29,751	25,921	19,208	30,264
충남	69,463	50,561	66,314	51,004	60,093
전북	56,873	43,611	39,794	23,492	41,098
전남	88,353	58,409	50,417	56,335	69,278
경북	84,568	69,027	66,108	47,857	61,871
경남	59,918	50,779	39,756	33,927	35,620
제주	32,059	32,099	37,417	32,190	24,719

위의 <표 1>에서 볼 수 있듯이 강원도의 감자 생산은 타 시도에 비해 월등히 높다. 강원도에 뒤이어 감자생산량이 많은 지역은 전남, 경

북, 충남, 경남, 전북, 경기의 순이다. 2019년 이후 강원도의 감자생산량은 2020년에 16.7% 줄었지만 그 후 점차 회복하여 2023년에는 8.9% 감소량에 그쳤다. 이에 반해 2위를 차지한 전남의 경우는 2019년에 비해 2021년에는 42.9% 감소하였고, 2023년에도 여전히 -21.5%를 유지하고 있다. 경북은 2019년에 비해 2022년의 생산량이 43.4%가 감소하였지만, 2023년에는 생산량이 18%로 줄었다. 강원도는 감자 생산에 월등히 높은 비중을 차지 하고 있다고 하겠다.

강원도 감자의 또 다른 특징은 <표 2>에서 볼 수 있듯이 고랭지 감자 생산지라는 특별함을 들 수 있다. 1991년에 전국에서 감자 생산량이 가장 높은 지역이 전라남도였다. 그러나 위의 <표 1>에서 볼 수 있듯이 감자 생산량은 강원도가 압도적으로 많다.

이 같은 특징은 자연환경의 영향과 밀접한 관련이 있겠지만 고랭지 감자생산지라는 점이 무엇보다 중요하다. <표 2>에서 볼 수 있듯이 고랭지 감자 생산량은 강원도가 전국 생산량의 99.1%를 차지하고, 강원도 내 전체 감자 생산면적 중 고랭지 감자생산면적이 차지하는 비중이 57.5%로 일반 지역의 감자생산에 비해 우세하다. 고랭지 감자가 ‘강원도 감자의 상징’으로 불릴만한 높은 비중이다. 고랭지 감자는 강원도에서만 생산되지는 않는다. 전라북도, 경상북도의 산악 지역에서도 아주 적은 양이지만 1991년에는 생산되었다. 현재 고랭지감자는 강원도에서만 생산한다. 2024년에도 고랭지감자는 타 작목보다 가격 안정성이 높아 농민들의 재배 의향이 증가할 정도로 인기 품종이다.(한국농촌경제연구원 농업관측센터, 2024.05.27.)

강원도에서는 고랭지 지역에 원종장을 두고 강원도 내에서 생산되는 씨감자의 공급지로 활용 중이다.

<표 2> 서류 생산량(감자생산 항목 중 감자, 1991년)

(KOSIS홈페이지에서 인용)

시도별	1991년									
	합계: 생산량 (톤)	감자: 면적 (ha)	감자:10a당 생산량 (kg)	감자: 생산량 (톤)	일반불감자: 면적 (ha)	일반불감자: 10a당 생산량 (kg)	일반불감자: 생산량 (톤)	고랭지감자: 면적 (ha)	고랭지감자: 10a당 생산량 (kg)	고랭지감자: 생산량 (톤)
계	791,742	21,123	1,967	415,542	13,235	1,840	243,583	4,376	2,552	111,683
서울특별시	164	3	1,533	46	3	1,523	46	-	-	-
부산광역시	344	6	1,933	116	6	1,934	116	-	-	-
대구광역시	139	6	1,733	104	5	1,738	87	-	-	-
인천광역시	1,263	35	1,760	616	35	1,761	616	-	-	-
광주광역시	1,295	26	1,377	358	18	1,164	210	-	-	-
대전광역시	2,325	31	1,371	425	31	1,372	425	-	-	-
울산광역시	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
세종특별자치시	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
경기도	23,216	702	1,522	10,686	670	1,523	10,204	1	2,558	26
강원도	174,520	7,546	2,265	170,929	3,204	1,870	59,915	4,337	2,558	110,940
충청북도	13,194	520	1,591	8,273	515	1,592	8,199	-	-	-
충청남도	27,091	615	1,488	9,152	588	1,476	8,679	-	-	-
전라북도	53,769	1,249	1,862	23,260	767	1,880	14,420	35	1,885	660
전라남도	196,886	2,729	1,924	52,516	2,136	1,945	41,545	-	-	-
경상북도	50,362	1,818	1,734	31,529	1,708	1,738	29,685	3	1,885	57
경상남도	123,226	2,345	1,931	45,284	1,852	1,934	35,818	-	-	-
제주도	123,948	3,492	1,783	62,248	1,697	1,981	33,618	-	-	-

2) 토지활용도를 높이기 위한 적합한 감자재배

과거에도 전국에서 감자재배량이 가장 많았지만, 지금도 전국에서 가장 많은 양을 생산하고 있다. 다양한 이유도 많지만 그동안 농경지의 효율적인 활용에 주목하지 않았다. 제한적인 농경지를 활용해야 했기에 밭의 효율적인 활용을 위해 전작과 후작 재배작물의 선정이 무엇보다 중요하다. 주식인 쌀이나 보리재배가 무엇보다 중요하나 워낙 고산지대인 강원도 내에는 농수 공급이 여의치 않아 수전이 없는 지역도 많다. 고랭지 지역이나 준고랭지지역에는 논이 거의 없다. 평지의 밭에서는 보리를 재배하고, 산간에 화전을 만들어 감자나 옥수수를 재배하였다. 보리를 수확하기 이전에는 다른 작물을 재배할 수 없으므로 보리를 심은 밭에는 감자를 재배할 수 없다. 이에 보리밭이 아닌 화전에 감자를 재배한다. 보리를 수확한 밭에는 옥수수 등의 다른 작물을 재배한다. 이는 토지이용율을 높이기 위해 선택된 자연스러운 선택작물로 볼 수 있다.

3) 강원도 감자는 해발고도에 따라 재배시기가 다르다

자연조건은 작물재배나 인간의 생활에 큰 영향을 미친다. 자연환경에 순응하며 살아야 했기에 자연조건의 차이에 따라 생활문화 뿐만 아니라 생업문화도 달라질 수밖에 없다. 강원도는 높은 고산지대와 준산간지대, 평탄지지대 등으로 고도에 따라 각기 다른 환경조건을 갖춘 지역이 펼쳐져 있다.

고도에 따라 감자재배에도 큰 차이가 있는데, 여름에 평탄지에서는 감자재배의 비중이 37%이고, 여름고랭지 여름재배는 63%로 차이가 크다.

가. 자연조건과 감자재배

일반적으로 고지라 할 때는 해발 500m만 넘으면 평지와 다른 고랭지의 조건을 갖추고 있다고 본다. 여름에는 시원하고, 겨울에는 매우 춥고 눈도 많이 오는 특징을 지녀 병충해 및 바이러스 발병률이 평지보다 낮다. 큰 일교차로 인해 과일, 채소 재배에도 유리하다. 강원도의 고랭지지역은 해발 500m 이상의 고산지대를 의미하지만, 고랭지도 750m 이상은 고랭지지역으로, 그 이하는 준고랭지 혹은 중산간지역으로 구분한다. 고랭지는 여름 재배지로 감자를 양력 4월 중순부터 5월 중순 사이에 심고, 9월 상순부터 10월 상순에 수확한다. 생육기간이 길지만 저장기간이 짧아 벌레의 발생이 현저히 낮은 것이 특징이다.

준고랭지지역은 해발 500m 지역으로 평창 일부와 정선, 홍천 등이 속한다. 평간지지역은 영월, 춘천, 강원, 인제 등의 평지가 해당된다. 이곳에서는 봄재배를 주로 한다. 양력 2월 말엽부터 3월 초순에 감자를 심고, 하지 즈음에 감자를 수확하지만 전량 수확하지는 않는다. 양력 8월부터 10월까지 감자를 캐므로, 흔히 ‘가을감자’라고 부른다.²⁾

이러한 지리적 조건의 차이에 따른 감자 재배는 농업자원을 활용하는 인간의 생활 모습에 큰 영향을 미쳤다. 대표적인 것이 주식(主食) 활용 방식의 변별성이다. 고랭지 지역과 준고랭지 지역은 논이 거의 없고 평지

-
- 2) 가을감자, 봄감자, 여름감자 등의 용어는 수확 시기를 기준으로 생산량을 파악하기 위한 용어이다. 이러한 구분으로 본다면 강원도 산간지역에서는 여름인 하지에 감자를 일부 수확하지만 가을에 감자를 캐는 지역이 많으므로, 가을감자로 불러야 한다. 그러나 주민들은 그저 감자라고 부를 뿐, 여름감자, 가을감자 등의 계절을 붙인 용어는 사용하지 않았다.



감자 보급종 생산단지(강원도 감자종자진흥원 홈페이지에서 인용)

밭과 산간의 화전밭이 주요 농지이다. 주식은 쌀이 아닌 보리쌀, 옥수수 쌀, 감자 등이다. 지금도 감자 생산의 중심지이기도 하다. 화전에는 보리를 생산할 수 없으므로 화전의 비중이 높은 지역에서는 화전 재배가 가능한 옥수수, 감자, 콩, 조 등의 재배 비중이 높다. 자급자족시대에 주식 확보가 무엇보다 중요했기에 감자는 화전지역에서 주요재배작물의 지위를 얻을 수 있었다. 이에 고랭지농업이 본격화되고, 산업과 감자재배가 연결을 맺게 되면서 고랭지 지역에서는 시판용 감자보다는 여름감자(고랭지감자)의 70%를 가공용 감자로 대체하고자 계약재배를 하고 있다.

고랭지 농법이 본격화된 것은 1968년에 ‘강원도 감자원종장’을 평창군에 설치하면서부터이다. 고랭지 농업이라 불릴 정도로 고랭지에서의 감자와 배추 재배가 본격화되었다.

2001년에는 양양에 감자종자보급소를 설치하고, 2006년에는 강릉시에 감자원종장을 이전하는 등의 변화를 겪었지만 2008년에 감자종자진

흥원으로 명칭을 변경하고 대관령면 횡계리에 원종장을 이전하면서 고랭지 농업 중 감자 재배의 중심지로 여전히 자리매김하고 있다. 씨감자의 90% 이상을 보급하는 센터로 활약 중이다. 우량 씨감자 보급종을 생산해 전국에 보급하고, 상위단계 씨감자(원원종, 원종) 생산을 해 공급하고 있다. 현재 이곳에서 생산하는 씨감자는 수미를 비롯해 조풍, 풍농, 두백, 하령, 서흥, 다미, 대광, 대백, 골든볼, 아리랑1호, 얼리프라이 종이다. 각 감자 종류별로 용도가 다르다. 이중 감자생산의 가장 높은 비중인 80%를 차지하는 품종은 수미이다.

감자는 반복해서 심으면 병리적, 생리적 퇴화가 심해 수확량이 감소하므로 꾸준히 반복적으로 종자를 바꾸어야 하므로 원종장의 역할이 무엇보다 중요하다.

준고랭지지역 역시 논·밭의 비율이 낮아 보리와 옥수수, 감자에 대한 의존도가 높다. 화전을 통해 감자 생산이 많아 식량자원으로의 활용상이 돋보인다. 감자를 주식으로 활용하고, 재배면적도 높다. 지금은 대규모의 감자재배 생산지가 분포되어 있다.

반면에 평안지에는 논·밭의 비중이 높아 주식에 감자가 포함되지 않는다. 영월지역에서는 감자재배를 많이 함에도 불구하고 주식은 아니라는 말을 한다. 이는 쌀, 보리 등의 곡물을 식량으로 파악하고자 하는 강한 의지로 볼 수 있다.

해당 지역은 지금은 감자재배를 과거와 같이 많이 하지 않는다. 오히려 다른 특용작물 재배를 통해 고수익을 창출하고 있다. 감자는 식구들이 먹을 정도만 소량으로 재배하기도 하고, 평야지대에서는 대규모 봄감자 재배를 생산하기도 한다. 춘천과 강릉지역에는 대규모 농장이 조성되

어 있다. 강릉 왕산지구는 감자 종자 중 두백을 생산하여 보급하는 원종장으로 활용 중이다. 이곳에서는 두백을 주로 보급하고 있다. 두백은 20년 전에 보급된 품종이다.

춘천의 서면은 북한강이 흐르는 지역으로 충적토가 쌓여 부드러워 뿌리 채소를 재배하기에 적합하다. 과거에는 감자를 많이 재배하지는 않았지만 지금은 대규모로 재배하고 있다.

4) 강원도에서 가장 먼저 심고 식량대용의 작물, 감자

강원도에서는 한해에 가장 먼저 심고, 가장 먼저 수확하는 작물이 감자이다. 한해의 시작을 감사 농사로 시작된다고 해도 과언이 아니다.

옛말에 “강원도 색시는 쌀 3말을 먹지 못하고 시집갔다”라는 말이 있다. 정선군 지역에서는 봉정리, 남평리 인근에는 논이 많아 그나마 메밥을 먹고 살았다. 쌀가게가 있어 이곳에서 쌀을 구입해 오기도 하였다. 이 두 마을을 제외하고 나머지 지역은 쌀이 부족해 감자, 강냉이 등을 주식으로 먹었다.

5) 감자농사는 ‘2달 농사’이다

감자재배는 심은 후 2달이 지나면 먹을 수 있다. 이를 두고 ‘감자는 2달 농사이다’라는 말을 한다. 감자는 땅속에서 1달을 살고, 올라와서 1달을 살면 수확이 가능하다. 그러나 강원도에서 현재의 감자농사는 1년 농사이다. 봄재배, 여름재배를 비롯해 보관, 저장 등을 고려한다면 과거와 달리 1년 내내 감자재배에 종사해야 한다. 2달 동안의 성장기간이 있

을 뿐 발판리, 감자보관, 유통 등의 새로운 조건들이 발생하여 1년 농사로 운영하기도 한다. 산악이 넓게 펼쳐진 강원도 지역의 준고랭지 지역과 고랭지 지역에서는 봄철에 감자를 심은 후 하지 즈음에 첫 감자 수확한다. 1960년대 이전까지는 하지에 감자를 모두 캐지 않았다. 먹을 것만은 조금 수확한 후 그대로 묻어 둔다. 감자가 더 커진다고 여겼다. 가을이 되어야 감자를 수확했다. 거름이 부족하던 시절에는 이어짓기를 하지 않았기에 감자를 수확한 후 다른 작물을 재배하지 않으므로 밭을 비울 필요가 없었기 때문이기도 하다.

강원도 주민들은 봄감자, 여름감자, 가을감자 등으로 감자를 구분해 부르지 않았다. 봄철에 심어 여름동안 재배해 하지 즈음부터 가을까지 수확했기 때문이다.

5. 산간지역의 감자, 그 뒷 이야기

강원도 산간지역에서 감자는 주식이면서, 청소년들의 놀이와 함께 한 간식이었다. 이와 관련한 이야기를 소개하면 다음과 같다.

1) 옥수수 · 보리 등과 함께 한 감자밥

하지를 지나서 감자를 캐면, 감자만 먹지 않고, 옥수수나 보리밥 등과 함께 먹기에 강원도 산간지역에서 살아가는 사람들에게 매우 중요한 주식으로 인식되었다. 특히 감자를 함께 찌서 먹기에 다른 식량 자원을 절

약할 수 있었다. 그리고 옥수수만 이용하여 밥을 하여 식으면 딱딱해진 다. 여기에 감자를 섞어서 밥을 하여 감자를 터트려 섞어 먹으면 옥수수 밥이 조금 부들부들해졌다.

그리고, 남은 감자를 잘 보관하였다가 다음 날 아침에 아궁이에 불을 지펴 밥을 할 때 식은 감자를 아궁이에 넣은 장작 위에 올려서 따뜻하게 하여 먹으면 매우 맛있다.

2) 감자도리

삼척 미로 등 산간지역에서 청소년들이 감자를 비롯하여 닭, 고구마, 밀가루 등을 서리하여 먹는 것을 ‘도리’라고 하였다. 즉, 겨울 밤에 감자도리, 빵도리, 닭도리 등을 하여 먹으면서 놀았다고 한다. 감자 서리를 하여 찌거나 송편을 만들어 먹는 것을 ‘감자도리’라고 하였다.

서리 대상 감자는 주로 본인 집에 있는 것을 가져갔는데, 방법은 도리 대상 집의 아이는 집에서 어른들이 어떻게 하는가를 감시하고, 친구들이 기회를 엿보아 집에 있는 감자 서리를 하여 친구들끼리 모여서 감자를 찌거나 부치기, 송편 등을 만들어 먹었다고 한다. 이 때 송편 만든 방법을 소개하면, 감자를 갈아서 베보자기를 이용하여 짭 짜서 무거리와 함께 그 밑에 가라앉은 전분을 섞어서 송편을 만들었다. 이 때 속을 넣지 않고 찌서 그 자리에서 먹었다.

3) 땡곳을 하여 먹은 감자

평창 방림에서는 어린이들이 여름에 물놀이를 하다가 배가 고프면, 감

자밭에서 몰래 감자를 캐서 삼굿을 할 때 발생한 수증기로 삼[대마(大麻)]을 찌듯이 땡긋[땡땡]을 하여 감자를 찌서 먹었다고 한다. 이 때 감자를 몰래 캐오는 것을 ‘감자서리’라고 하였다.

방법은 강가 자갈밭에 넓적한 돌 2개를 서로 기대는 형태로 세워 그 아래에 공간을 만들어 불을 지핀 후 그 위에 강돌을 많이 올려 돌을 달구었다. 돌이 달궈지면 불을 지핀 공간에 감자를 넣은 후 돌을 무너뜨리고, 그 위에 흙을 덮었다. 그리고 조그마한 구멍을 내어 물을 붓고 입구를 다시 막았다. 이와 같이 하면 달궈진 돌로 인해 수증기가 발생하여 감자를 잘 찢 수 있었다. 제보자인 김○○은 어릴 때 친구들과 함께 땡긋을 하여 찢낸 감자를 간식으로 먹으면서 놀았다.

참고문헌

- 한국농촌경제연구원, 「2025년 시설 봄감자 재배의향면적」, 『농업관측 감자』, 2025년 12월호.
- 한국한의학연구원(편), 2015, 『한국 민간요법 발굴조사 보고서(강원도편)』, 한국한의학연구원.
- 한국한의학연구원(편), 2015, 『한국 민간요법 발굴조사 보고서(경기도편)』, 한국한의학연구원.
- 전통의학연구소(편), 2019, 「아토피피부염, 감자 즙 바르면 가려움증 사라진다」, 『전통의학』, 동양자연의학연구소.
- 『KOSIS 홈페이지』
(https://kosis.kr/statHtml/statHtml.do?orgId=101&tblId=DT_1ET0026)
- 『KOSIS 통계데이터 홈페이지』
(https://kosis.kr/edu/visualStats/detail.do?sessionId=CqJorfYiAITAPYadkTq0DEc3wgw01XFt78xeqlLB1ZweacHxz8m3C9n1aMhKh1WI. STAT_SIGA1_servlet_engine2?menuId=M_05&ixId=1334)

제보자

- 정선군 여량면 고양 2리 강○일(65세, 남) 보내미를 행하며, 밭갈이를 17년동안 지속하고 있음.
- 정선군 여량면 고양 1리 김○화(84세, 남) 삼척시 하장면에서 50년 전에 이주해옴. 양조장을 하러 이주해 왔음. 옥수수를 재료로 한 양조장을 운영하였다고 함.
- 정선군 여량면 고양 1리 류○리(69세, 여) 토박이로, 감자를 소규모로 재배하고 있음.
- 정선군 여량면 유천 3리 전○병(77세, 남) 감자 재배 제보
- 정선군 여량면 구절 1리 장○기(72세, 남) 감자밭 주인

영월군 북면 마차리 유○선(87세, 남) 영월 감자 재배 제보
 춘천시 서면 신매 2리 홍○교(84세, 남) 서면 감자 재배 제보
 춘천시 서면 신매 2리 홍○표(65세, 남) 서면 감자 재배 제보
 춘천시 서면 신매 3리 박○서(88세, 남) 서면 감자 재배 제보
 삼척시 근덕면 부남리 고○석(63세, 남) 감자 재배 제보
 삼척시 마평동 채○석(67세, 남) 감자 재배 제보
 삼척시 미로면 내미로리 백○학(73세, 남) 감자도리, 감자천신, 감자 재배 및 보
 관 제보
 삼척시 미로면 내미로리 지○옥(69세, 여) 첫 수확한 감자 올린 조상 제사, 감자
 재배 및 보관 제보
 삼척시 신기면 대이리 이○우(63세, 남) 두령집에서의 감자 보관 제보
 양양군 강현면 둔전리 이○익(59세, 남) 소규모 감자 재배 제보
 양양군 현북면 하광정리 박○희(58세, 여) 대청마루 아래 감자광에 감자 보관 내
 용 제보
 평창군 대관령면 용산리 김○운(58세, 남) 평창군 씨감자 생산자협회 대표, 씨감
 자 재배를 비롯한 감자 재배 제보
 평창군 대관령면 용산리 김○규(27세, 남) 씨감자 재배 제보
 평창군 방림면 방림리 김○복(71세, 남) 감자 재배 및 보관, 관련 농기구, 감자 땡
 굿 등에 대한 제보

• 저자(집필순)

최광식(고려대학교 한국사학과 명예교수)

정호섭(고려대학교 한국사학과 교수)

신근영(고려대학교 연구교수)

김도현(강원특별자치도 문화유산 위원)

김효경(겨레문화유산연구소 소장)

박혜인(전 계명대학교 교수)

동오농촌재단 농촌문화진흥사업

강원도 감자 이야기

초판발행일 2024년 12월 10일

기획·총괄 고려대학교 민족문화연구원 지역학연구실 · 한국사연구소

집필 최광식 · 정호섭 · 신근영 · 김도현 · 김효경 · 박혜인

발행처 고려대학교 민족문화연구원 지역학연구실 · 한국사연구소

출판 서경문화사

주소 : 서울시 종로구 이화장길 70-14(204호)

전화 : 743-8203, 8205 / sk7438203@naver.com

