

경기도 콩과 팥 이야기

동오농촌재단 학술총서 2

경기도 콩과 팥 이야기

최광식 · 정호섭 · 맹주용 · 박지혁 · 김도현 · 김효경 · 박혜인 지음

고려대학교 민족문화연구원 지역학연구실
글로벌인문학연구원 한국사연구소

책을 내면서

콩과 팥은 우리나라에서 중요한 작물 가운데 하나입니다. 콩과 팥은 우리나라에서 선사시대부터 재배된 작물로 다양하게 이용되어 온 우리의 일상에서 매우 친숙한 작물이면서 식품이기도 합니다. 우리의 식문화 속에서 콩과 팥은 오랜 세월을 함께해온 가장 가까운 곡물이자, 일상과 의례를 잇는 매개체였습니다. 콩은 두부와 장류로 변하여 한국인의 식탁을 지탱해왔고, 팥은 붉은 빛으로 재앙을 막고 복을 부른다는 믿음을 안고 세시풍속과 제의에 깊이 스며들었습니다. 이처럼 작디작은 씨앗이 음식과 신앙, 생활문화, 그리고 사회적 의미까지 품어낸 것은 한국사의 중요한 단면이자 인류 문명의 지혜라 할 수 있습니다. “콩 심은 데 콩 나고, 팥 심은 데 팥 난다”는 속담은 세상일의 인과관계를 강조하며, 행동에 따른 결과가 직접적으로 나타난다는 교훈을 담고 있습니다. 이는 농사 경험을 바탕으로 형성된 표현으로, 선한 행동이 선한 결과를, 악행이 악행을 낳는다는 철학을 반영하기도 합니다.

콩과 팥은 경기도 지역 사람들의 삶에서 단순한 곡물이 아니라, 세시와 절기 의례를 지탱하는 핵심적인 자원으로서 기능하였습니다. 세시풍속은 농사 주기와 직결되어 있었고, 그 과정에서 콩과 팥은 액운을 막고, 복을 기원하며, 공동체를 결속시키는 매개물로 자리하였습니다. <경기

도 콩과 팥 이야기>는 바로 경기도에서 재배되고 있는 콩과 팥에 대해서 역사와 민속 관련 연구자들이 문헌조사 및 현장조사 등을 통해 공동 작업한 결과물입니다. 경기도의 콩과 팥을 풀어보는 인문학적 탐색이기도 합니다. 콩과 팥을 단순한 먹거리로만 다루지 않고, 역사적 기록과 민속학적 자료, 문학과 생활문화를 아우르며 그 다층적인 의미를 조명하고자 하였습니다. 학술적 탐구를 바탕으로 하되, 전문 연구자뿐 아니라 일반 독자들도 흥미롭게 읽고 생활 속에서 다시 발견할 수 있도록 구성하였습니다. 학문적 성과와 대중적 공감을 함께 담아내려는 의도가 바로 이 책의 출발점입니다. 밭에서 자라는 작은 씨앗이 재배되어 어떻게 음식으로, 의례로, 더 나아가 사회와 정신문화의 일부로 자리 잡았는지를 살펴보는 일은 우리가 어떤 삶을 살아왔고 앞으로 어떤 가치를 지켜가야 하는지를 성찰하게 할 것으로 기대합니다. 오늘날 우리의 식탁은 글로벌화와 산업화의 흐름 속에서 빠르게 변하고 있습니다. 그러나 그 속에서도 콩과 팥은 여전히 중요한 자리를 지키며, 우리의 삶과 문화를 되돌아보게 합니다. 이 책이 우리 곡물의 가치와 의미를 새롭게 성찰하는 기회를 제공하고, 더 나아가 일상 속 작은 음식 한 알에도 역사의 울림이 살아있음을 느끼게 하기를 바랍니다.

동오농촌재단은 한국 농업기술의 선진화와 부가가치 향상, 그리고 독창적인 농촌문화의 부흥에 기여하고자 설립한 재단입니다. 창업자인 신동오 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 글로벌인문학연구원 한국사연구소가 공동으로 경기도 파주와 연천 지역을 중심으로 콩과 팥과 관련한

현장조사와 문헌조사 등을 바탕으로 하여 <경기도 콩과 팥 이야기>를 간행하게 되었습니다. 고유한 농작물 재배 방법과 농업 문화가 어우러진 농촌마을을 선정, 학술 연구하여 우리 농촌이 지닌 고유한 자연환경과 농촌문화를 발굴하고 계승함으로써 우리농업, 우리농촌, 우리농산물의 소중함을 알리고 농촌마을과 농업문화의 새로운 가치를 창출하고자 하는 동오농촌재단의 농촌문화학술지원 사업의 하나인 것입니다. <경기도 콩과 팥 이야기>의 발간에 아낌없는 후원을 해주신 동오농촌재단에 감사드립니다.

2025년 12월

고려대학교 민족문화연구원 지역학연구실장 겸

글로벌인문학연구원 한국사연구소장

정호섭

발간 축하

우리 민족이 수백, 수천 년 전부터 재배해 온 농작물에는 조상들의 삶과 지혜, 그리고 농업문화가 고스란히 담겨 있습니다. 동오농촌재단은 유구한 농업의 역사 속에서 우리 민족 고유의 농업문화와 생활정신을 발굴하고, 그 속에 담긴 의미와 가치를 현대적으로 되새기기 위해 농촌문화 학술총서 발간사업을 지원하고 있습니다. 오늘 그 두 번째 결실로 『콩과 팥 이야기』를 선보이게 되었습니다.

‘콩’과 ‘팥’은 단순한 식재료를 넘어 우리 생활사와 정신문화 속에서 특별한 상징성을 지닌 곡물입니다. 이 두 곡물은 생명의 근원이자 자급의 상징으로서, 단백질의 주요 공급원이 되어 쌀 중심의 식단을 보완해 왔습니다. 또한 밭농사 작물로 척박한 환경에서도 잘 자라며 근면과 자립의 정신을 상징합니다. “쌀이 없어도 콩만 있으면 겨울을 난다”는 옛말은 그 가치를 잘 보여줍니다.

콩과 팥은 또한 순환과 협동의 상징입니다. 뿌리혹박테리아를 통해 토양의 질소를 고정시켜 다음 작물이 잘 자라도록 돕는 특성은 자연과 더불어 살아온 농경의 지혜를 보여주며, 흙을 살리고 생태의 질서를 존중하는 농업의 본질을 일깨워 줍니다. 이러한 순환의 원리는 공동체의 상생과

조화를 중시하는 우리 농경문화의 정신과도 깊이 맞닿아 있습니다.

아울러 두 곡물은 예로부터 다양한 의례와 세시풍속 속에 자리하며 공동체의 평안과 풍요를 상징해 왔습니다. 정월대보름에는 콩이 ‘오곡밥’과 ‘부럼’으로 쓰여 건강과 풍년을 기원했고, 팔은 동짓날 붉은 팔죽으로 액운을 물리치고 복을 비는 음식으로 전해졌습니다. 이처럼 콩과 팥은 단순한 먹거리를 넘어 공동체를 잇는 문화적 매개이자 우리의 정서가 스며 있는 상징이라 할 수 있습니다.

이렇듯 콩과 팥은 우리 민족의 삶 속에서 자립과 순환, 조화와 공동체 정신을 구현해 온 생활문화의 근간입니다. 이번 총서가 콩과 팥의 역사적·문화적·생활적 의미를 되돌아보며, 전통 속에서 농업의 가치를 새롭게 조명하는 계기가 되기를 바랍니다.

동오농촌재단은 ‘한국농업의 선진화’와 ‘농촌문화의 부흥’을 목표로 설립되었습니다. 새로운 농업기술 개발을 통해 농업의 경쟁력을 높이는 한편, 전통문화를 계승하고 농촌공동체의 활력을 되살려 농촌의 새로운 가치를 창출하고자 합니다. 지난해 발간된 『강원도 감자 이야기』에 이어 이번 『콩과 팥 이야기』는 우리 농업과 농촌문화 속에 숨어 있는 유산을 발굴하고 계승하려는 우리 재단의 소명과 의지를 담고 있습니다. 앞으로도 지속가능한 농업의 미래를 위해 세대를 잇는 다양한 사업을 꾸준히 이어가겠습니다.

끝으로, 본 총서의 기획과 집필에 헌신해 주신 고려대학교 민족문화연구원 지역학연구실 정호섭 교수님을 비롯하여 최광식, 박혜인, 김도현, 김효경, 맹주용, 박지혁 선생님께 깊이 감사드립니다.

『콩과 팥 이야기』가 콩과 팥에 담긴 생활사, 농촌사, 그리고 식문화의

의미를 폭넓게 조명하여 농업을 사랑하는 모든 분들께 새로운 통찰과 뜻한 울림을 전해드리기를 바랍니다. 이 책이 우리의 농업문화가 널리 확산되고 그 유산이 미래 세대에도 온전히 이어지는 데 작은 밑거름이 되기를 기대합니다.

2025년 12월

동오농촌재단 이사장

이 병 만

목차

총론 콩류의 기원과 콩류 식품의 역사 | 최광식 _ 15

1. 콩의 기원지	18
2. 한반도의 콩류 관련 유적	24
3. 두류 식품의 역사	32
4. 콩류의 문명사적 의의	40

제1장 경기도 파주의 지역문화와 콩 | 정호섭·맹주용 _ 47

1. 파주 장단면 지역 개관	49
2. 콩의 기원과 역사	60
3. 파주 장단콩	87

제2장 경기도 연천의 지역문화와 팥 | 정호섭·박지혁 _ 101

1. 연천군 지역개관	103
2. 팥의 기원과 역사	117
3. 연천과 팥	134

제3장 농서(農書) 속 콩 이야기 | 김효경 _ 143

-조선시대와 일제강점기-

제1절 조선시대 농서(農書) 속 콩 이야기 145

1. 콩의 종류	145
2. 조선시대 농서 속 콩 재배법	150

제2절 일제강점기 『조선시대 농법과 농민』 속 콩 이야기 173

1. 『조선반도의 농법과 농민』이란 어떤 책인가?.....	173
2. 경기도 지역의 콩 재배 양상.....	174
3. 전국 콩 재배양상과 경기도의 콩 재배 양상의 비교	187

제4장 경기도의 콩 재배양상과 전통지식 | 김효경·김도현 _ 197

제1절 파주지역 콩 재배의 전통과 실천 199

1. 재배환경.....	199
2. 파주 통일촌의 콩 재배 환경.....	206
2. 장단콩 최대 생산지 통일촌의 콩밭 관리 전통	212
3. 파종과 초기 관리	217
4. 생육 단계별 관리	222
5. 수확과 저장 전통	226
6. 장단콩 축제	229
7. 통일촌의 콩 농사 : 대농(大農)의 농사법	230
8. 경기도 북부와 남부 소농가의 콩 재배와 전통방식	244

제2절 연천지역 콩 재배의 전통과 실천	256
1. 재배 환경	258
2. 콩밭 관리 전통	266
3. 파종과 초기 관리	270
4. 생육 단계별 관리	285
5. 수확과 저장 전통	302
6. 수확 이후의 토지 관리	305
7. 구술과 기록을 통한 전통의 전승	307

제3절 연천지역 팥 재배의 전통과 실천	314
1. 재배 환경과 주요 품종	314
2. 파종 · 생육 · 수확 관리 전통	319
3. 수확한 팥의 저장 · 가공과 생활문화적 활용	324

제5장 경기도 콩류 음식의 전통과 지속 | 박혜인 _ 329

1. 파주 통일촌의 장단콩과 장(醬)	332
2. 연천의 콩류와 식생활	352
3. 콩류 식품과 한국인의 일생의례	366
4. “장(醬)이라 하면 창익문 밖이다”	375
《콩류 음식 프로젝트 2025》 ‘미완의 과제’	402

제6장 경기도지역 콩과 팥 관련 민속 | 김도현 _ 407

제1절 경기도지역 콩 · 팥 생산과 농경지식 409

1. 토종콩과 재배 전통	409
2. 녹비작물로서의 콩과 토양 관리 지식	421
3. 콩 부산물 활용과 농경 자원순환 체계	423

제2절 유통, 의례, 생활 문화속의 콩, 팥 426

1. 유통, 세금 납부, 교환 경제 속의 콩 · 팥	426
2. 세시풍속 속에서 나타나는 콩 · 팥의 주기적 활용	432
3. 제의와 신앙에서의 콩 · 팥의 상징성과 기능	438
4. 설화 · 속담 · 구전문화 속 콩 · 팥의 의미망	448
5. 민간요법에서의 콩 · 팥의 치유적 활용	450
6. 놀이문화와 일상 오락 속의 콩 · 팥	453

총론

콩류의 기원과 콩류 식품의 역사

최광식

고려대학교 한국사학과 명예교수

콩의 학명은 *Glycine max*⁽¹⁾ Merrill이며, 우리나라에서는 ‘콩’이라 불리고, 다른 나라 말과는 전혀 관련이 없는 고유한 명칭이다. 콩이라는 명칭은 둥근 것을 뜻하는 ‘공’과 어원이 같은 낱말이라고 하는데¹⁾ 지역 명을 붙여서 장단콩, 연천콩이라고 부르기도 한다. 이밖에 대두(大豆), 태(太) 등이 사용되어 왔는데 ‘대(大)’자에다 콩 알맹이를 가리키는 점을 찍어 ‘태(太)’로 표기하여 청태, 서리태라고 부른다.²⁾ 일본에서는 마메(マメ)라고 불리고 때로는 마미(麻米)라고 쓰기도 한다. 중국의 고어는 속(菽)이며, 대두, 두(豆), 두두(豆兜), 황두(黃豆) 등으로 부른다. 베트남에서는 Dauhnanh, 인도에서는 Bhut, 인도네시아에서는 Bhat, 네팔에서는 Bhatnus, 스리랑카에서는 Bhatwan이라 불린다.³⁾ 영어로는 bean, soy라고 하는데 ‘soy’는 간장(soy sauce)을 뜻하는 광둥어 ‘씨야우(豉油)’, 또는 일본어 ‘쇼유(しょうゆ)’를 음역한 것이라 한다.

콩은 야생콩 또는 돌콩에서 순화된 것으로 보고 있는데 돌콩은 넝쿨성이며, 중국과 일본 및 한국 전역에 분포되어 있는 야생종이다. 야생콩

1) 이춘녕, 1989, 『한국농학사』, 민음사, 23~25쪽.

2) 최세진이 1527년 아동들을 위해 지은 『훈몽자회(訓蒙字會)』에는 두(荳)를 팻으로 읽고 소두(小豆)라고 주를 달았으며, 속(菽)을 콩으로 읽고 황두(黃豆)라고 주를 달고 있으므로 콩을 팔과 구분하기 위해 대두(大豆)라는 의미로 큰 대(大)에 점을 찍은 것 같다.

3) 권신한, 1985, 「대두의 기원」, 『한국콩연구회지』 2-1, 5쪽.

과 재배 대두의 중간형[Glycine gracilis]이 많은 학자들에 의해 인정되고 있으며, 만주지역에 분포되어 있다. 권신한은 서울 근교에서 중간형 대두를 채집하였으며, 그 특징은 비교적 짧은 줄기와 종실을 가지며, 키가 작고 등근잎과 반만화성(半蔓花性)으로 모든 형태가 재배종과 야생종의 중간적이었다고 한다.⁴⁾

1. 콩의 기원지

1753년 Linnaeus는 그의 저서 『Species Plantarum』에서 콩의 원산지는 인도라 하였으나, De Candolle는 1883년 지은 『Origin of cultivated plant』에서 어떤 재배식물이 야생 상태로 존재하고 있는 장소를 발상지로 본다고 전제하고 콩의 원산지가 인도가 아니라고 보았다. 범어 및 인도의 고대어에 콩을 가리키는 말이 없으며, 인도 주변의 Java 및 Egypt에도 콩이 없었다고 한다. 그리고 중국은 재배 역사가 길기는 하지만 재배종의 자생종이 분포하지 않기 때문에 원산지는 아니라고 하였다. Zade는 대두의 원산지가 동부아시아로서 재배종이 분포하는 지역은 중국 및 일본이라고 하였다. Bunge(1883) · Maximowicz(1854) · Ditmar(1850) 등은 Amur강 유역 · Usuri의 Ana 등 시베리아 지역에서 재배종의 야생종이 분포하고 있다고 확인하였다. 한편 Vavilov는 1926년 콩의 기원지에

4) 권신한, 위의 글, 8쪽.

대해 중국기원설을 주장하였으며, 녹두는 인도기원설을 주장하였다.

그러나 콩은 극동지역에서 재배되어 온 특별한 작물이며, 중세에 이르러 중국대륙과 연결되어 있는 동남아와 인도네시아에 전파되어 부분적으로 재배되었으며, 구미에 전파된 것은 비교적 최근에 이르러서이다. 1928년 H.N. Babhlob는 조선 · 일본 · 중국을 대두 재배의 원산지라고 하였고, 1948년 A.K. Lewehko가 야생콩에서 재배콩으로 진화하였다는 가설과 고대 중국문헌 등에 의하면 중국과 조선이 재배종 콩 기원의 중심이라 추정하고, 이 기원지에서 일본과 동남아시아 여러 지역을 제외시켰다.

한편 Vavilov는 그의 오랜 연구에서 재배식물 변이의 지리적 분포에 일정한 규칙성을 발견한 바가 있다. 어떤 지역에 특정한 종이나 변종의 분포가 집중되어 있을 경우가 있는데 이 지역을 그 식물의 기원중심지라 하였으며, 이 설을 ‘유전자중심설’이라고 한다. 이 중심지에는 유전자가 가장 풍부하게 축적되어 있으며, 특히 우성인자가 많이 발견된다고 한다. 그의 견해는 많은 학자들의 지지를 받고 있으며, 응용되어 농작물의 전파나 분포 등의 연구에 큰 업적을 남겼고, 각종 작물의 육종에 많은 도움을 주었다. 이를 원용하여 Fukuda(福田)는 만주에는 야생종인 들콩이 있고, 이것이 재배종 콩으로 넘어가는 중간형 콩이 존재하는데, 이 세 가지 형태를 세포유전학적으로 연구하여 변이형이 만주에 가장 많이 분포하므로 원산지를 만주로 보았다.⁵⁾

우리나라에는 풍부한 종류의 재배종 콩과 야생종 콩이 분포되어 있으

5) 권신한, 위의 글, 2~4쪽.

며 재래종에 많은 우성인자를 보유하고 있다. 그리고 각종 형질의 변이가 다양하며 특히 그 종실의 크기에서 야생종 콩보다도 더 작은 재배종이 수집되고 중간형 콩도 채집되었다. 또한 우리나라에서 재배되어 온 재래종은 대부분이 광엽종(廣葉種)이며, 광엽종은 장엽형(長葉形)에 대해 우성이다. 반면 만주지역에서 재배되는 콩 품종은 장엽형이 주종을 이루고 또 그 지역에서 자생하는 야생종 콩은 대부분 장엽형을 갖는다는 점에서 콩의 기원을 생각할 때 우리나라 재배종 콩은 우리 선조들의 손으로 직접 야생종에서 재배종으로 도입했을 가능성이 크다고 할 수 있다. 따라서 1943년 Roicenko는 야생콩에서 재배콩으로 진화하였다는 가설과 중국 문헌 등을 통하여 중국과 조선이 재배 콩의 중심지라고 하였다.⁶⁾

콩은 문헌상으로 중국의 『시경(詩經)』에 ‘숙(菽)’이란 글자로 비로소 나타난다. 그러나 『시경』보다 먼저 갑골(甲骨)문자에 ‘두(豆)’란 글자가 나타나 콩은 은(殷)나라 때 벌써 있었다고 오해한 적이 있는데, 갑골문자의 ‘두’는 콩이 아니다. ‘두’는 본래 굽다리 그릇의 모양을 가진 상형문자로서 신에게 음식을 바칠 때 사용하는 식기의 이름으로서 본디 음식과는 관계가 없었다. 그런데 ‘두’의 모양을 잘 보고 있으면 배가 부르고 아래위가 길게 늘어나서 마치 콩의 꼬투리와 같은 모양을 이루고 있다. 따라서 콩을 한대(漢代)부터 ‘豉(豆)’라고 하다가 ‘豆(豆)’로 표기하게 되었다.⁷⁾

『관자(管子)』에 의하면 제나라 환공(B.C.643~685)이 지금의 만주 남부인 산융(山戎)을 침범하고, 이 때 콩을 중국에 가져왔기에 콩을 ‘용숙(戎菽)’이

라고 불렀다는 것이다.⁸⁾ 그 후에 중국의 여러 문헌에서도 콩은 중국이 원산이 아니고 북방의 곡물이라 하고 있다. 그런데 우리나라 청동기시대 유적인 기원전 2,000년대 말의 함북 회령읍 오동을 비롯하여 평양 남경, 황해 석탄리, 경기 팔당 수물지구 등지에서 콩의 유물이 발견되었다.

그러나 중국과 일본에서 남만주의 콩 원산지설에 대해 많은 반론이 나오고 있다. 왕금릉(王金陵)은 1973년 콩의 재배가 만주지역에 많기는 하나 원산지는 중국 서남부, 특히 운남·귀주의 고원지대라 주장하였다. 콩은 전형적인 단일성 식물이며, 단일성이 강한 콩은 원시형에 가깝고 약한 것은 진화가 앞선 것이라 하였다. 따라서 콩은 중국의 서남부에서 동북부를 향하여 진화하면서 전파되었다고 보았다.⁹⁾ 그러나 이를 뒷받침할만한 고고학적 자료나 문헌자료가 없는 것이 약점이다.

한편 북한의 김종윤은 만주에 200여 남짓한 품종이 있는데 한반도에는 900여 남짓한 품종이 있으니 콩 원산지는 한반도라고 하였으며,¹⁰⁾ 권신한은 야생콩이나 재래콩은 잎이 모두 둥글고 넓은데 비하여 만주에서 수집된 것은 한결 잎이 길고, 또 한국의 콩의 트립신 저해제(trypsin inhibitor)란 소화장애 물질이 남만주와는 다른 특유한 것임을 알아내었다. 이들과 Vavilov의 견해 등을 아울러 살펴보면 콩의 원산지는 남만주가 아니라 한반도라고 볼 수 있다는 것이다.¹¹⁾

8) 최덕경, 2004, 「대두재배의 기원론과 한반도」, 『중국사연구』 31, 103~104쪽.

9) 王金陵, 1958, 『大豆遺傳與選種』, 科學出版社.

10) 김종윤, 1965, 「우리나라 콩 재배 역사」, 『생물학』 4-1.

11) 권신한, 앞의 글, 8쪽.

6) 권신한, 위의 글, 5쪽.

7) 이성우, 1992, 『동아시아속의 고대한국식생활사연구』, 향문사, 113쪽.

토카리 요시즈구(戸荊義次) 등은 재배종의 원형으로 추정되는 들콩의 자생 지역이고, 야생·중간·재배의 각형의 변이형의 분포가 가장 많은 지방으로 원산지를 삼는데 이견이 없으므로 만주 및 그 근접지와 시베리아의 Amur강 유역 등의 지역을 원산지로 삼는 것이 가장 타당성이 있다고 보았다.¹²⁾ 따라서 이후 만주지역이 콩 재배 기원의 원산지라는 견해가 통설이 되었다.

유어의 사전인 『이아(爾雅)』에서는 “대두는 북방의 곡식이다”라고 하였으므로 콩의 원산지는 중국의 동북지방이라는 것을 알 수 있다. 한편 6세기초의 농서인 『제민요술(齊民要術)』에 “용숙은 대두이며, 중국의 대두 품종으로서 황고려두(黃高麗豆)·흑고려두(黑高麗豆)가 있다”고 하여 콩의 원산지가 고구려 지역이라는 것을 보여주고 있다.

1954년에 함경북도 회령 오동의 청동기유적에서 토기의 밑바닥에 콩알이 불에 탄 상태로 많이 출토되었다. 이 콩알이 크기가 현재의 콩알과 비슷하다. 그리고 1972년 경기도 양평 팔당수몰지구의 청동기유적에서 밑바닥에 대두 무늬가 뚜렷이 박힌 무문토기가 발굴되었는데 이 때 청동기용으로 쓰이는 거푸집이 아울러 출토되었다. 한편 중국에서는 양사오(仰韶)문화와 룡산(龍山)문화 시대는 물론 춘추전국시대까지의 유적에서 대두의 유물이 보이지 않다가 한대(漢代)의 마왕퇴(馬王堆)에서 대두 유물이 나타났다. 따라서 옛 고조선과 고구려 땅인 만주와 한반도에 걸치는 동이권(東夷圈)이 콩 재배의 기원지라고 보고 있다.¹³⁾

12) 戸荊義次·菅六郎, 1967, 『食用作物』, 養賢堂.

13) 이철호, 2005, 「콩의 이용 역사」, 『콩: 대두』, 고려대학교출판부, 6쪽.

한반도에서 콩류는 진주 상촌리 유적의 경우처럼 신석기시대에 출현하였으며, 그것이 한반도 전역으로 보다 확산되어 재배된 것은 청동기시대에 이르러서이다. 이때 기본적으로 콩, 팥, 녹두의 세트화가 이루어지는 것으로 생각된다. 콩류는 이후 중단없이 재배되어 왔으며, 삼국시대에 들어와 동부가 새롭게 부가되는 양상을 보인다.¹⁴⁾

중국은 신석기시대 야생종인 들콩이 하남성 무양현(舞陽縣) 고호(賈湖), 하남성 승지현(繩池縣) 반촌(斑村), 산둥성 장리서(莊里西)에서 검출되었다. 절강성 전산양(錢山漾)에서는 누에콩, 전산양과 강서성 포마령(跑馬嶺), 호남성 임풍현(臨豐縣)에서는 땅콩이 보고되고 있다. 그러나 땅콩은 중미가 원산지로 후대의 것이 혼입되었거나 동정이 잘못되었을 가능성이 매우 높으며, 지중해 연안이 기원지인 누에콩 역시 마찬가지이다. 장서리 유적에서 용산문화 말기까지 야생콩이 출현하는 것을 보면 중국에서 콩의 재배화가 먼저 시작되었다고 단언하기 어렵다. 콩은 흑룡강성의 모란둔(牡丹屯)·우장(牛場)유적(단결문화)과 길림성의 오랍가(烏拉街)·대해맹(大海猛)유적(서단산문화) 등 동북지역에서 먼저 출현하였다. 단결문화(團結文化)는 춘추말기에서 한대에 걸치는 시기로 동북지방 초기철기시대의 호국동 5·6기와 동질성이 강한 문화이며, 서단산문화(西團山文化)는 한반도의 청동기시대에 해당하며 고구려에 선행하는 부여(夫餘)의 선행문화이다.¹⁵⁾

콩의 흔적이 신석기시대부터 나타나지만 인간이 재배한 것은 청동기시대부터이며, 만주와 한반도 동북부가 그 중심지라고 할 수 있다. 콩은

14) 조현종, 2005, 「콩의 이용 역사」, 『콩: 대두』, 고려대학교출판부, 78쪽.

15) 박유미, 2016, 「한국 고대의 두류 재배와 활용」, 『고조선단군학』 35, 91~92쪽.

강수량이 많은 두만강의 북쪽과 남쪽에서 많이 재배되어 각지로 퍼져 나갔으므로 ‘콩이 가득찬 강’인 두만강(豆滿江)¹⁶⁾ 유역을 콩의 원산지로 보는 것은 매우 개연성이 크다고 하겠다. 이 지역은 기원전 1,000여 년쯤에는 고조선의 영역이었으며, 기원전 1세기에는 고구려의 영역이 되었다.

한편 팥은 동북아시아에서 대략 5,000년 전에 이용한 것으로 파악하였지만 양양 오산리 유적에서 발견된 팥은 약 7,000년 전의 것으로 밝혀져 팥의 작물화 기원지를 한반도로 볼 수 있게 되었다. 그리고 진주 평거 유적의 신석기시대 유구에서 팥이 다수 발견되어 신석기 후기에 작물화가 시작되었다고 보고 있으며, 울산 다운동 유적에서 출토된 팥 종자가 있으므로 팥의 작물화가 확대되어 갔다고 보고 있다.¹⁷⁾

2. 한반도의 콩류 관련 유적

2,000년에 발굴한 충북 옥천 대천리의 신석기 집터에서 벼, 보리, 밀이 출토되었는데 콩류 종자도 1알이 수습되었다. 길이 5mm, 굵기 2.5mm 되는 녹두알 같은 콩과(科) 종자이지만 완전한 모양을 알 수 없어 재배된 것인지, 야생인지는 짐작하기 어렵다고 한다.¹⁸⁾ 북한에서는 두만강 유역

의 회령 오동유적, 대동강 유역의 남경 36호 집터와 석탄리 39호 집터에서 콩과 팥이 출토되었다. 남한에서는 경기도, 충청도, 경상도의 여러 유적에서 출토되었다. 호남지역은 기원후 3세기경 전북 김제 심포리 유적에서 팥이 다량으로 발견되었다. 녹두는 합천 저포리의 가야시대 집터에서 팥과 함께 발견되었으며, 단양 수양개 유적에서도 녹두, 콩, 팥이 모두 출토되었다. 광주 신창동 유적과 청동기시대의 울산 다운동 7호 집터에서 출토된 콩류에도 녹두가 포함되었다. 진양 대평리 어은 1지구의 청동기 야외노지의 밭에서 검출된 콩과 열매 10여 알은 현생 재배종과 비교하면 매우 작아 야생종처럼 보이지만 이미 재배되었거나 적어도 식용을 목적으로 채집되었을 가능성이 크다.¹⁹⁾

청동기시대의 청원 평라리 집터에서 콩속(屬)으로 추정되는 13알과 팥으로 추정되는 1알, 동부(?)로 추정되는 2알이 보고되었다. 콩속(屬)의 종자는 크기로 보아 재배종과 들콩의 중간형으로 보고 있으나 동부는 감정이 의심된다고 한다. 동부는 아프리카에서 5천년 전 재배되기 시작한 콩류로 일본에는 중국에서 9세기경 대각두(大角豆)란 명칭으로 전래되었지만 중국에서 한나라 이전에 재배되었다는 증거가 없기 때문이다. 삼한시대에는 파주 주월리, 양평 가평리, 김제군 심포리 유적에서 분석 결과가 보고되었다. 심포리 집터의 토기에 담겨진 콩류는 팥으로 추정하였다. 고고학적으로 보아 콩은 만주지방과 한반도에서 기원한 것으로 추정된

16) 유미경, 2007, 『우리 콩 세계로 나아가다』, 한국학술정보(주), 28쪽.

17) 이경아·윤호필·고민정, 2012, 「선사시대 팥의 이용 및 작물화에 대한 고고학적 검토」, 『한국상고사학보』 75, 169쪽.

18) 한남대학교 중앙박물관, 2003, 『옥천 대천리 신석기유적』, 한국고속철도건

설공단, 125쪽.

19) 안승모, 2002, 「두류재배 기원에 대한 고고학적 고찰」, 『한국콩연구지』 19-2, 27쪽.

다. 늦어도 3천년 전경에는 한반도와 길림지역의 청동기 유적에서 콩이 출토되고 있다. 중국은 주로 전한부터, 일본은 기원전 4세기경 이후 야요이시대부터 발견된다. 팔도 한반도와 일본에서 먼저 출현하고 있으며, 화남(華南) 지방에는 한나라 시기부터 나타나기 때문에 한반도에서 그 이전에 자생하였을 가능성이 크다.

한반도에서 신석기시대에 콩류가 재배되었다는 것은 의견이 엇갈리고 있다. 청동기시대의 유적에서 콩류가 출토된 경우는 10여 곳이며, 콩, 팥, 녹두, 야생콩, 반재배콩, 야생팥, 동부 등 다양한 콩류가 확인되었다. 출토된 유적은 주거지, 유물 산포지, 토기 가마와 밭 등에서 발견되었다. 이 시기 한반도 전 지역에서 콩류 재배가 본격적으로 이루어지고 있다고 할 수 있다. 초기 철기시대의 유적에서 콩류가 출토된 경우도 10 군데나 된다. 경기, 강원, 광주, 제주 등의 주거지, 토탄층, 저습지, 패총, 석곽묘 등 다양한 장소에서 콩과 팥이 확인되었다. 삼한시대의 유적에서도 콩류가 10개 정도로 전국 각지에서 고루 분포하였으며, 콩, 팥, 녹두, 동부, 야생콩 등이 확인되었다. 삼국시대 유적에서 콩류가 출토된 경우도 10여 군데로 전국 각지에 고루 분포하였으며, 주거지, 산포지(散布地), 성책지, 패총, 수혈(竪穴) 등 다양한 장소에서 콩, 팥, 녹두, 야생 팥이 확인되었다.²⁰⁾

청동기시대에 콩류만 단독으로 출토되는 경우는 드물고 대부분 다른 작물과 함께 출토되고 있다. 그 중에서 벼, 잡곡, 맥류, 콩류 모두가 출토된 유적이 가장 많다. 진주 어은 1지구와 천안 백석동 유적 모두 전기부

20) 이영호·박태식, 2006, 「출토유물과 유전적 다양성으로 본 한반도의 두류재배 기원」, 『농업사연구』 5-1, 3~4쪽.

터 벼, 잡곡, 맥류, 콩류의 작물 조합이 나타나고 있으며, 남강댐 수몰지구의 후기 유적도 대부분 이러한 복합적인 조합을 나타낸다. 반면 중부와 대동강 유역에서는 맥류가 나타나지 않고, 두만강 유역에서는 잡곡과 콩류만 나타난다. 각 곡물이 출토된 유적 수를 보면 쌀의 출현 빈도가 가장 높고 이어서 콩류와 잡곡이 비슷한 수치를 보인다. 청동기시대 곡물 조합에 콩류가 단백질과 지방질을 대신 보충해주었다고 볼 수도 있지만 멧돼지와 사슴과 동물을 사냥할 수 있기 때문에 콩류는 경작지의 지력을 유지하는 기능이 보다 더 중시되었을 가능성이 크다. 삼한시대의 작물 조합은 기본적으로 청동기시대의 작물 조합을 계승하면서도 콩류의 출현 빈도가 더욱 높아진다. 중도식토기 유적에서는 조와 콩류가 중심이 되는데 콩류에서는 콩과 팥이 우세하다. 중도식토기문화(中島式土器文化)는 두만강유역과 연해주의 단결·크로노프카문화²¹⁾에서 그 연원이 찾아지고 있기 때문에 작물 역시 새롭게 전파되었을 가능성이 있다. 한편 남한강 상류는 여전히 밀이 우세하면서 팔도 출토되고 있고, 영남지역에서는 청동기시대보다 조의 비중이 줄어들고 쌀과 밀과 팥이 우세하다. 청동기시대 작물이 거의 보고되고 있지 않았던 호남지역의 경우 전라북도에는 쌀과 팥이, 전라남도에는 밀, 팥, 콩의 비중이 증가하고 있다.²²⁾

4세기 이후의 삼국 취락 유적에서 작물 유체가 발견된 예는 흔하지 않다. 백제의 경우 용인 구갈리유적에서 쌀, 맥류, 잡곡을 포함한 탄화 곡

21) 청동기 말기에서 초기 철기시대에 만주와 연해주, 한반도 북동부 지역에서 나타난 고고학적 문화로 중국에서는 단결문화, 러시아에서는 크로노프카문화로 부른다.

22) 안승모, 2008, 「콩과 팥의 고고학」, 『인제식품과학 FORUM 논총』, 76쪽.

물의 저장구덩이가 발견되었는데 출토된 양은 조와 팥이 가장 많고, 이어서 쌀과 밀이며 기장과 보리는 드물다. 고구려는 취락 유적은 없으나 연천 호로고루 등지의 고구려산성에서 쌀, 조, 잡곡, 맥류, 콩류가 모두 재배되었다는 것을 알 수 있다. 신라의 경우 통일신라시대 대구 칠곡유적에는 쌀, 맥류, 콩류가 보이는데 콩류에서는 팥이, 맥류에서는 밀이 우세하며, 소량이지만 메밀과 녹두가 보고되었다. 이들 작물 유체는 중국 고대의 문헌에서 자주 나타나는 한민족의 벼와 오곡을 재배하였다는 기록과 일치하고 있다.²³⁾

청동기시대 전기의 작물에는 조, 기장, 콩과 함께 지역에 따라 벼와 맥류가 추가되었다. 남한의 미사리유형과 역삼동유형에서 이미 잡곡(조, 기장)+벼+맥류(보리, 밀)+콩의 작물 조합이 갖추어진다. 지역에 따라 개별 작물 비중은 차이가 있어 남강 유적은 조, 남한강 상류는 밀, 중부지방은 벼가 중요한 역할을 하였다. 대동강 유역에서는 벼와 조가 중심이 되면서 기장과 콩도 재배된 반면 두만강 유역에서는 기장과 콩이 재배되었다. 청동기시대 후기의 작물조합은 기본적으로 전기의 연속이지만 가장 큰 변화는 팥의 보편화이다. 관개 도작이 확산되는 송국리 유형의 유적에서도 벼 이외에 잡곡, 맥류, 콩류가 모두 나타난다. 충남에서는 벼의 우세속에서도 보리와 팥의 비중이 높아지는 경향이 보인다. 경남에서도 잡곡+벼+맥류+콩류의 작물조합은 전기와 동일하지만 잡곡이 전체 작물에서 차지하는 비중이 전기보다 줄어들고, 맥류에서는 밀이 주로 재배되며, 콩류에서는 콩 이외에 팥이 새로 추가된다. 팥은 콩보다 기원지 추적

23) 안승모, 2008, 위의 글, 77쪽.

이 더 어려운데 콩과는 별도의 시기와 경로로 유입되었을 것이다.²⁴⁾

남강유역의 진주 대평리 어은 1지구 유적, 진주 상촌리 B유적, 진주 평거 3-1지구 유적에서 확인된 식물 유체는 종자, 구근, 견과류를 포함하여 약 21종이다. 식물 유체 중 조와 기장은 3개 유적 모두에서 확인되었으며, 일부 확인된 밀과 보리는 후대 유구 교란에 의한 것으로 확인되었다. 그런데 진주 평거 3-1지구 유적에서 다량의 콩속 종자와 팥으로 추정되는 콩류가 발견되었다. 콩속 종자는 작물화된 청동기시대의 콩에 비해 그 크기가 작으나 팥은 거의 비슷한 크기로 주목된다. 그러나 작물화의 여부를 단순히 크기만으로 판단할 수 없기 때문에 신석기시대의 콩과 팥이 완전히 작물화되었는지는 정확히 알 수 없다. 일본 동경·구주 일대의 조몬시대 중기의 식물 유체 자료와 더불어 평거 3-1지구 유적의 작물 유체 자료는 일본과 한반도에 자생하는 야생콩이 최소한 기원전 3천년대 말 또는 2천년대 후반기부터 이용되기 시작하였으며, 이때부터 작물화도 진행되었을 것이다. 이는 콩과 팥의 작물화가 어느 한정된 지역에서 기원한 것이 아니라, 한반도를 포함한 여러 지역에서 독립적으로 이루어졌다는 것을 의미한다고 식물인류학자인 이경아는 다기원설을 주장하였다.²⁵⁾

일본을 팥 종류의 다양화 기원지 혹은 더 나아가 최초의 기원지로 보는 주장도 있다. 이러한 견해는 현생 팥이 ‘한국-일본 재배 계통’, ‘중국

24) 안승모, 2008, 「한반도 청동기시대의 작물조성 -종자유체를 중심으로-」, 『호남고고학보』 28, 31~32쪽.

25) 이경아, 2014, 「한반도 신석기시대 식물자원 운용과 두류의 작물화 검토」, 『중앙고고연구』 15.

야생 계통', '중국-대만 야생 계통', '네팔-부탄 재배계통', '히말라야 야생 계통'의 7가지로 구분되며 각 지역마다 독특한 핵산의 다양성이 보여 팔이 최소한 세 지역에 분포하는 4종류의 선조종에서 독립적으로 작물화되었다고 한다.²⁶⁾

평거동의 중·후기 유구에서 조, 기장과 함께 콩속(屬)과 팥속(屬) 종자가 출토되었다. 창녕 비봉리 제1패총과 부석층에서 출토된 전기의 구순 각목토기에도 팥속 압흔이 확인되었다. 중서부의 능곡동 19호 주거지에도 조, 기장과 함께 팥속과 콩류 종자가 검출되었다. 위의 콩속, 팥속 종자는 크기가 청동기시대 콩, 팥보다는 작으나 교란된 환경에서 형태가 변이된 잡초성 팥 크기에 가깝다고 분석되었다. 콩속, 팥속 종실은 재배 종과 야생종의 확실한 동정 방법이 아직 개발되지 않았으며, 출토량도 조와 기장에 비해 극히 소량이다. 따라서 잡곡의 재배가 시작되면서 경작지와 주변에 잡초로 들어온 야생 콩과 팥을 식료로 하였을 가능성은 있으나 재배와 순화 여부는 아직 단정하기 어렵다는 회의적인 견해도 있다.²⁷⁾ 그러나 앞으로의 조사 결과에 따라 수정될 수도 있다는 여지를 남겨 놓았다.

평거 3-1지구, 4-1지구의 도대문토기 주거지에서 팥이 검출되었으며, 울산 천곡동 가재골 III지구, 김천 지좌리, 천안 고재미골 등의 전기 주거지에서도 팥이 검출되었다. 또한 중서부와 남부의 신석기시대 중기, 후

기 유적에서 팥속과 콩속의 종자가 검출되면서 콩과 팥의 이용 및 재배를 통한 작물화 과정이 이미 5천년 전 무렵부터 중국, 한국, 일본에서 독자적으로 진행되었다는 주장이 제기되었다. 신석기시대 잡곡 밭의 잡초로 들어와서 이용 또는 재배되기 시작한 콩과 팥이 청동기시대 작물로 이어진 것인지, 신석기시대 콩류와는 별도로 청동기시대에 새로운 콩류가 전래된 것인지는 앞으로 보다 많은 새로운 자료가 출토되면 해결될 수 있으리라 생각한다.

한반도에서 식물 유체가 확인된 유적은 86개소로 이중 청동기-삼한시대 유적이 대부분(71%)이다. 체계적인 부유법(浮游法) 및 식물고고학적 분석을 거쳐 유체의 종류가 확인된 후 탄화 식물 유체에 직접적으로 연대측정이 이루어진 신석기시대 유적은 12개소에 불과하다. 그중 식물 유체의 분석이 체계적으로 이루어진 고성 문암리와 진주 평거동 유적 자료를 중심으로 신석기, 중·후기 식물자원 이용상을 분석된 전기 유적의 이용상과 비교하였다. 또한 식물분쇄용으로 사용되었다고 추정되는 갈돌, 갈판에서 시료를 채취하여 미세 식물 유체 즉 전분이나 규산체의 잔존 여부를 확인하였다. 신석기 중기 이후에는 황하유적에서 작물화된 후 유입된 조와 기장의 재배에서 더 나아가 토착종인 콩과 팥을 수확하고 아마도 재배했던 것으로 추정된다. 이러한 적극적인 이용과정에서 청동기 전기까지는 토종 야생종 콩과 팥이 작물화되었으리라 추정되며 이는 최근 유전학에서 제시된 콩과 팥의 다원적 작물화 이론과 부합한다고 한다.²⁸⁾

26) 이경아·윤호필·고민정, 2012, 「선사시대 팥의 이용 및 작물화에 대한 고고학적 검토」, 『한국상고사학보』 75, 182쪽.

27) 안승모, 2009, 「작물유체 분석의 문제점」, 『선사 농경 연구의 새로운 동향』, 사회평론, 282~283쪽.

28) 이영호·박태식, 2006, 앞의 글, 25~26쪽.

두만강 유역의 함경북도 회령 오동 유적에서 기원전 2000년대 후기 경 현재 크기의 대등한 콩과 팥이 석부(石斧), 마석(磨石)과 굴봉(掘棒) 등의 농구(農具)와 함께 출토되어 신석기시대부터 재배 가능성이 점쳐졌다. 그리고 부산 동삼동 패총이나 충북 옥천 대천리 주거지 유적에서도 기원전 3,500년 전후 오곡이 출토되어 신석기시대부터 재배 가능성이 높아졌다. 중국의 중원지역에서도 동북지역과 비슷한 시기에 콩의 출토유물이 발견되지만 청동기시대를 전후하여 동북지역과 한반도가 중원지역보다 콩의 재배가 보다 집중되고 있다. 그리고 북위 35~45도 사이에서 가장 빨리 콩이 순환된다는 이론에 의하면 한반도를 포함한 만주지역이 콩 재배조건에 가장 양호한 지역이다. 최덕경은 한반도에서 기원한 콩이 만주지역을 거쳐 용숙(戎菽)의 이름으로 중원지역으로 전파되었을 것으로 보고 있다.²⁹⁾ 위도상으로 볼 때 강수량이 풍부한 한반도가 만주보다 콩 재배의 최적지라고 할 수 있기 때문이다. 더구나 콩의 장폭비(長幅比)의 관점에서 볼 때 오늘날과 유사한 원형 대두는 만주 지역과 한반도에서 유입한 것으로 비정하는 것이 합당하다³⁰⁾고 할 수 있다.

3. 두류 식품의 역사

전한대 중·후기 접어들어 ‘숙(菽)’은 점차 ‘大豆(대두)’로 대체되었으며,

29) 최덕경, 2004, 「대두재배의 기원론과 한반도」, 『중국사연구』 31, 103~104쪽.

30) 최덕경, 2024, 『우리 콩의 역사·기원과 용도』, 자연경실, 30쪽.

상품화 되어 갔다. 전국시대로 접어들어 소맥과 대두의 재배가 확대되고, 백성들의 양식 작물이 되어, 초기에 콩을 직접 볶거나 삶아 밥으로 이용하였다. 그리고 맷돌이나 디딜방아를 활용하여 딱딱한 껍질을 제거하여 粒食(입식)에서 麵食(면식)으로 전환하는 계기가 되었다.³¹⁾ 처음에 장(醬)은 대개 육장(肉醬)이었으나 전국시대 후기 점차 두장(豆醬)으로 변화하였다. 그리고 전한 시대 시(飮·메주)가 등장하여 지속적으로 보급되어 고위 관직자에게는 두장, 하위관직자에게는 맥장이나 육장을 지급하였다는 기록이 있다.³²⁾ 중국인들은 물고기를 발효시킬 때 콩을 사용하였는데 물고기가 재료에서 완전히 사라지면서 장은 장유(醬油) 즉 간장이 생겼다.³³⁾

두부는 장, 메주와 더불어 대두의 대표적인 가공식품으로 두부의 발명은 한대 회남왕 유안(기원전 179~122)이 발명한 것으로 알려져 왔으나 구체적 기록은 보이지 않고 송대 이후의 기록에 나타난다. 두부를 제조하는 과정은 『本草綱目(본초강목)』 두부편을 보면, 선두(選豆)-침두(沈豆)-마두(磨豆)-여과-끓임-간수의 여섯가지 작업 과정을 거친다. 콩을 고르고, 물에 담갔다가, 갈아서 여과시킨 다음에 끓여서 간수를 넣는 두부를 만드는 과정이 진압(鎮壓) 부분이 빠져있을 뿐 지금과 비슷하다. 이 때는 지금과 같이 두부를 누르지 않고, 연두부를 만들어 먹은 것 같다.³⁴⁾ 콩나물도 약재와 채소로 활용하기 시작한 것이 송대부터이며, 고려초에 군사들이 넷

31) 李根燾, 1997, 『中國農業史』, 文津出版社, 239~240쪽.

32) 최덕경, 2009, 「대두의 기원과 장·시 및 두부의 보급에 대한 재검토」, 『역사민속학』 30, 406쪽.

33) 강판권, 2008, 『최치원 첫나무로 태어나다』, 계명대학교출판부, 137쪽.

34) 최덕경, 2009, 앞의 글, 420~421쪽.

가에 콩을 담가 콩나물을 먹었다고 하는 기록이 남아 있다.³⁵⁾

한반도는 콩의 기원지 중 하나이며, ‘시(豉: 메주)’의 명산지이며, 향아리를 이용하여 식품을 발효시키는 것이 발달하였다. 한반도의 문헌에 두부의 기록이 발견되는 것은 고려말이다. 이색(李穡)이 지은 『목은집(牧隱集)』에 의하면 “두부가 입맛을 돋우고, 늙은 몸 양생에 알맞은 음식”이라고 표현하고 있다. 조선시대에는 두부에 대한 호칭을 泡(포), 豆泡(두포) 등으로 표기하였으며, 조선후기에 두부를 만드는 사찰을 지정하여 조포사(造泡寺)³⁶⁾라고 하여 두부 제조를 전담하게 하였다. 그래서 콩으로 만든 메주를 소금물에 절여 발효시켜 간장과 된장을 만들어 풍부한 ‘콩영양분’과 함께 필수적 염분을 섭취한 독특한 음식문화를 창조 발전시켰다. 우리나라에서 가장 오래된 식품서인 『산가요록(山家要錄)』에는 『농상집요(農桑輯要)』와 달리 전시(全豉)나 말장(末醬)에 대한 내용을 자세히 다루고 있으며, 중국의 『제민요술』의 장 담그는 재료, 명칭, 제조 과정 등과 다르다. ‘콩식품’은 콩밥, 콩죽, 콩국, 두부, 콩나물, 콩과자(콩강정), 콩고물, 콩엿, 콩기름, 콩다식, 콩떡, 콩자반, 청국장 등 다양한 음식이 개발되었다.³⁷⁾ 콩을 가공하고 남은 부산물 콩비지와 콩깻묵은 가축의 사료로 활용하였다.

질 좋은 콩류의 생산은 고대인들의 식량문제를 해결하고, 쌀 등 탄수

화물이 포함된 작물과 달리 단백질을 다량 함유하여 음식문화를 풍부하게 하여 영양가 있는 식생활의 균형을 이루게 하였다. 또한 재배된 콩류는 사료로 사용되어 가축 사육을 증대시켜 단백질 공급원이 되었다. 그리고 콩류의 재배는 다른 곡물의 생산량 증가에 도움을 주었다. 콩류 농사는 지력을 보충하는데 효과가 있어서 콩과 다른 작물과 함께 혼작하는데 가장 인기가 있었다. 콩류는 물을 많이 필요로 하지만 내한성이 강하고 재배 기술이 높지 않아 비교적 안전하여 고대사회에서 주식으로 이용하기 쉬웠기 때문에 농가에서 보편적으로 재배하였던 같다. 또한 콩류와 맥류의 생육조건을 이용한 윤작과 간작이 가능하여 곡물의 소출을 증대시킬 수 있었다.³⁸⁾

야생식물인 콩류를 식용화하고 그것을 작물화하기 위해서는 선사인들의 거주지에 야생콩과 야생 팥이 자생하고 있어야 했다. 주요 콩과 식물은 대체로 북위 35~45 지역에 분포하고, 생태환경에 대한 적응력이 커서 만주와 한반도 대다수 지역에는 콩과 팥의 야생종이 자생하였다. 특히 콩과 팥은 많은 물을 필요로 하므로 물의 공급이 원활한 지역에서 잘 자란다. 콩류 야생종의 분포지는 사람들이 그에 대한 생장 정보를 습득하기 용이하였기 때문에 작물화로의 전환도 비교적 어렵지 않았을 것이다. 그리하여 선사시대부터 만주와 한반도의 콩과 팥의 작물화가 가능하였을 것이다. 신석기시대부터 콩류 유체가 발굴되는 유적에서는 조와 기장, 벼나 맥류의 곡물 유체가 함께 발굴되었다. 한반도의 콩류도 야생조에서 순화를 거쳐 재배작물이 되었다. 경상북도 포항 원동 유적 IV 구역

35) 최덕경, 2024, 『우리 콩의 역사-기원과 용도』, 자연경실, 432쪽.

36) 조선 후기 왕실의 능원(陵園) 옆에 국가 제사에 사용되는 제수 물품, 특히 두부를 공급하던 사찰로 능침사찰을 조포사라고도 불렀다.

37) 신용하, 2014, 「고조선문명의 형성기 기반과 한강문화의 세계화로 단립벼 및 콩의 재배 경작」, 『고조선단군학』 31, 164쪽.

38) 박유미, 2020, 「한국 고대의 두류 재배와 활용」, 『한국 고대 음식문화사』, 학연문화사, 185~186쪽.

10호 주거지에서는 콩속 식물 유체 1,800알 정도 분량이 발굴되었다고 한다. 이들 콩에서 야생종과 재배종의 중간 단계로 보이는 순화콩이 확인되었다.³⁹⁾ 이곳에서는 야생팥도 발굴되어 지역 주민들이 지속적으로 콩류를 식량화하고 재배화하려 하였다는 것을 알 수 있다.

콩과 팥의 콩류는 탄수화물 성분이 많은 다른 곡물과는 달리 단백질의 함유량이 높다. 조, 기장 등 탄수화물 공급원과 콩류는 영양적으로 상호 보완적인 관계에 있는 것이다. 따라서 조와 기장, 쌀, 맥류의 이용이 높아질수록 콩류의 활용이나 쓰임은 제한되지 않고, 오히려 증대되었을 것이다. 선사시대의 팥은 다른 곡물과는 달리 붉은 색을 띠는 특이성과 단맛을 가진다는 점에서 특별한 곡물로 여겨졌다. 따라서 선사시대에서 역사시대로 접어들면서 팥은 벽사나 양의 기운을 갖는 곡물로 인식하고, 팥이 가지고 있는 약리적 효과를 습득하여 활용하였을 것이다. 특히 동지에는 팥죽을 쑤어 먹으며, 악귀를 내쫓고 새해를 맞이하는 벽사진경(闢邪進慶)의 풍속을 지금까지 유지하고 있다.⁴⁰⁾

서단산문화로 명명된 지역인 길림 영길현 대해맹 유적은 부여의 선주민 문화로 이해된다. 이 유적에서 발굴된 탄화콩(2,700년 전)은 농업 생산 도구인 돌도끼, 돌삽, 돌호미, 갈판과 갈돌 및 돼지뼈, 도저(陶猪) 등이 함께 출토되었다. 이것들은 탄화콩이 확실히 재배된 콩이라는 것을 증명

한다. 한편 고구려에서 콩이 재배되었다는 것을 알 수 있는 문헌 기록이 『제민요술』에 나타나고 있다. 여기서 황고려두(黃高麗豆), 흑고려두(黑高麗豆)라는 명칭은 누런콩과 검은콩이 고구려에서 생산되었다는 의미라고 생각한다. 이는 고구려가 콩의 기원지이거나 가장 많은 콩의 소비지이거나 질량이 가장 우수한 콩이 생산되었기 때문일 것이다.⁴¹⁾

한편 콩을 많이 재배하는 것은 콩의 생산량 증대는 물론 다른 작물의 지력을 높여 생산력 향상에도 도움이 되었다. 가축 사육과 관련되어서도 콩의 재배는 매우 유용하여서 콩과 그 부산물은 가축 사육과정에서 가축의 먹이로서 활용되었다. 『중종실록(中宗實錄)』을 보면 중종 15년(1520) 흉년이 들어 말먹이 콩으로 굶주린 백성과 유민을 구하는 구황식품으로 활용하였다는 기록이 있다. 이와 같이 재해가 발생하고 기근이 들 때와 전쟁이 일어났을 때에는 군인들의 비축 양식으로서 구황작물로서 이용되었다.

음식생활에 있어서 콩은 떡과 메주, 장류의 배양으로 활용되었다. 일본 정창원 문서에 기록된 대두병(大斗餅)이나 소두병(小豆餅)을 통해 고대의 떡을 짐작할 수 있다. 정창원 문서에 기록된 떡은 한국에서 전래된 떡의 영향을 받았기 때문에 이를 통해 한국 고대의 떡을 유추할 수 있다. 대두병과 소두병은 콩과 팥을 이용한 떡이다. 곡물을 쳐서 끈기가 있게 만든 후 콩과 팥을 고물로 활용하여 떡을 만들었다.⁴²⁾

39) 박태식 외, 2003, 「포항 원동 3지구 청동기시대 주거지 출토 탄화곡물 분석」, 『포항 원동 제3지구 문화유적 발굴조사 보고서』, 한국문화재보호재단, 275~283쪽.

40) 정구복 · 주영하, 2003, 「고려시대 세시풍속 연구」, 『한국세시풍속자료집성; 삼국 · 고려시대편』, 국립민속박물관, 475쪽.

41) 최덕경, 2002, 「『제민요술』의 고려두 보급과 한반도의 농작법에 대한 일고찰」, 『동양사학연구』 78, 96쪽.

42) 박유미, 앞의 책, 179~180쪽.

콩류로 만들어진 고대 음식에는 메주와 장이 있다. 「덕흥리고분벽화(德興里古墳壁畫)」의 묵서명(墨書銘)을 보면 “무덤을 만드는데 만명의 공력이 들었고, 날마다 소와 양을 잡아서 술과 고기, 쌀은 먹지 못할 정도였다. 아침 식사로 먹을 간장을 한 창고 분이나 보관해 두었다”고 기록되어 있다. 덕흥리고분은 유주자사 진(鎭)의 무덤으로 408년에 축조된 것이므로 이미 5세기 초 이전에 고구려에서 간장을 담가 먹었다는 것을 알 수 있다. 이러한 전통은 고구려를 계승한 발해에도 이어졌다. 『신당서(新唐書)』 발해조(渤海條)를 보면 풍속에 책성(柵城)의 메주를 귀하게 여겼다는 기사를 통하여 발해의 경우에도 고구려와 같이 메주를 중요시하였다는 것을 알 수 있다. 고구려의 된장인 말장(末醬)은 일본에 전해져 ‘미소(味噌)’가 되었다.⁴³⁾

한편 신라에서도 메주를 만들고 간장을 담가 먹었다는 기록이 『삼국사기(三國史記)』 문무왕 11년(671)조에 남아있다. “웅진으로 통하는 길이 가로막혀 소금과 메주가 떨어졌다”는 기사를 통해 군량 중에 소금과 메주가 매우 중요한 식품이었다는 것을 알 수 있다. 이러한 전통은 왕실에서도 마찬가지로 『삼국사기(三國史記)』 신문왕(神文王) 3년조(683)를 보면 “폐백이 15 수레, 쌀 술 기름 꿀 간장 된장 포 식혜가 135수레, 벼가 150 수레였다”라고 하여 신문왕의 결혼식에 왕비가 간장과 된장을 폐백으로 가져왔을 정도로 중요한 식품이었다는 것을 알 수 있다. 그리고 『삼국유사(三國遺事)』 김현감호(金現感虎)조를 보면 “오늘 발톱에 상처를 입은 사람은 모두 흥륜사의 장을 그 상처에 바르고 그 절의 나발 소리를 들으면 나

을 것입니다”라고 하였다. 호랑이가 자기와 인연을 맺은 김현을 위하여 희생하며 자기가 낸 상처를 치료하려면 흥륜사의 장을 바르라고 하는 것을 보면 흥륜사에서는 이전부터 장을 담가온 것을 알 수 있으며, 민간요법으로 장을 발라서 치료하였다는 것을 알 수 있다. 이상의 고대국가 관련 기록에서 메주에 관한 자료가 장(醬)보다 먼저 나온 것으로 보아 장보다 메주가 더 보편적으로 활용되었던 것 같다.⁴⁴⁾

1459년경에 쓰여진 『산가요록(山家要錄)』에는 붉은 팔과 녹두를 빻은 가루와 이를 이용한 팔죽이 등장하며, 콩과 팥을 이용한 전시(全豉), 장류(醬類)가 20여 종이나 기록되어 있다. 그리고 콩으로 만든 합장(合醬), 간장(艮醬), 청장(淸醬) 등에 대해 각각 제법과 용도를 달리 제시하고 있다.⁴⁵⁾

이규경이 지은 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』에는 시[메주]에 대한 기사가 실려 있다. “옛날에는 ‘시(豉)’란 글자가 없었다. 약간 드러난 바는 사유(史游)가 지은 『급취장(急就章)』과 『사기(史記)』 화식전(貨殖傳)에서 볼 수 있다. 즉 모든 시(豉)는 한나라 이래로 살펴볼 수 있다.” 시[메주]는 중국이 아닌 곳에서 들어 온 것이며, 적어도 한 대 이전의 문헌에 나타난 바가 없다. 그러나 사마천이 생존했을 때 한 해에 ‘시[메주]’가 천개 분량이 매매되었다고 하므로 서기 전 1세기 무렵이나 그 이전 시기에 시가 중국에 전래된 것으로 볼 수 있다. 중국인이 메주의 냄새를 고려취(高麗臭)라고 한 것을 보면 가장 유력한 지역은 콩의 원산지인 만주지역일 가

43) 최덕경, 앞의 책, 96쪽.

44) 박유미, 2020, 「한국 고대의 두류 재배와 활용」, 『한국 고대 음식문화사』, 학연문화사, 181쪽.

45) 전순의 찬, 2004, 『산가요록』, 농촌진흥청, 89~94쪽.

능성이 크다.⁴⁶⁾ 그렇다면 만주지역에 거주하는 여러 종족 가운데 농사에 익숙하고 정주생활을 하는 민족이나 나라에서 메주를 만들어 중국에 보냈을 것이다. 따라서 전한시대에 중국에 메주를 만들어 보냈을 나라는 고조선이라는 주장이 제기되었다.⁴⁷⁾

이 당시 고조선이 중국에 메주를 보냈다는 명확한 기록은 없으나 콩이나 팥이 두만강 유역에서 기원하였으므로 콩을 활용하여 만든 메주가 중국의 중원지역으로 전해졌을 가능성이 크다.

4. 콩류의 문명사적 의의

콩류는 두만강 유역을 중심으로 하여 한반도의 남쪽, 중국, 일본으로 전파되었으며, 콩이 유럽에 알려진 것은 선교사와 상인들에 의해서였다. 이탈리아의 카를레티(Francesco Carletti)는 1597년에 쓴 회고록에 일본에서 본 간장(醬油)을 언급하였으며, 스페인 선교사는 중국과 동남아시아지역을 방문하고 1665년 일기를 남겼는데 콩을 이용하여 두부를 제조하는 과정이 구체적으로 기록되어 있다. 17세기 중기에는 네덜란드 동인도회사가 동아시아의 간장을 동남아 등지에 수출하고, 이를 유럽에 소개하기도 하였다.⁴⁸⁾

46) 이성우, 1984, 『한국식품문화사』, 교문사, 142~144쪽.

47) 최덕경, 2024, 앞의 책, 94쪽.

48) 최덕경, 2024, 『우리 콩의 역사·기원과 용도』, 자연경실, 522쪽.

독일의 식물학자 엥겔베르트 캠페(Engelbert Kaempfer)가 일본 나카사키에 2년 머문 뒤 책을 출판하였는데 콩을 이용하여 간장과 미소를 만드는 법을 소개하였다. 그리고 1739년 프랑스 선교사가 중국에서 콩 종자를 가져다가 파리 식물원에서 재배한 것이 유럽에 처음으로 콩을 재배한 기록인 것이다. 이어서 독일, 영국에서 콩이 재배되고 1877년에는 우수한 육종 콩 품종이 유럽지역으로 퍼져 나갔다. 1908년에 영국에서 콩 재배 연구에 착수하였으며, 그 후 식민지로 있었던 아프리카에서 시험 재배가 이루어졌다.⁴⁹⁾

미국의 경우 1764년 동인도 회사 선원 사무엘 보웨이 중국에서 살다가 조지아주 사바나로 와서 콩을 재배하였다는 것이 최초의 재배 기록이다. 그후 미국의 프랑스 대사 벤자민 프랭클린이 영국에서 콩을 구해 필라델피아 집으로 보냈다는 기록이 있으며, 콩 재배 시험을 한 것은 1804년이라고 한다.⁵⁰⁾ 19세기 말까지는 미국의 콩 이용률이 높지 않았으며, 주로 목초나 사료작물로 여겼으며, 남방지역의 작물로 인식하였다. 그러다 제 1차 세계대전이 일어나고 식량이 부족하여 이를 해소하고자 하는 목적으로 재배를 확대하여 군량미를 보충하였다. 특히 단백질의 함유량이 높아서 제 2차 세계대전 때는 군량미 뿐만아니라 일반인들도 식용으로 즐기게 되었다.⁵¹⁾ 미국이 1901년부터 1976년 사이에 한국 내에서 수집한 재래종 콩은 무려 5,496종이나 된다고 알려져 있다. 그중 중요한 특

49) 이철호, 2005, 「콩의 이용 역사」, 『콩; 대두』, 고려대학교출판부, 26쪽.

50) 이철호, 2021, 『한국식품사연구』, 식안연, 107쪽.

51) 콩세계과학관, 2021, 『콩세계과학관 상설전시도록』, 경상북도 영주시, 34쪽.

성을 조사·평가하여 현재 일리노이 대학에 보존하고 있는 것만도 3,200여종에 이른다. 미국 농무성에서만도 1947년까지 1만여 개의 유전자형을 수집하였다⁵²⁾고 한다.

동양의 콩이 18세기 중엽에 서양에 알려졌으나 경제작물로 관심을 끌기 시작한 것은 100년 이상의 세월이 지난 후였다. 아편전쟁(1840~1842) 이후 중국이 서양에 문호를 개방하면서 중국을 방문하게 된 미국의 농학자들은 중국인들이 콩으로부터 두유, 두부, 장류 등을 만들어 먹는 것을 보며, ‘들판의 젖소’라고 칭하고 콩의 재배 기술을 본격적으로 연구하기 시작하였다.⁵³⁾ 그 후 미국 중부 곡창지대를 중심으로 재배 시험에 성공하고 기계화 영농에 맞게 수형(樹形)을 개조함으로써 콩 재배는 미국의 경제작물로 급부상하였다. 최근에는 미국이 생산하는 콩 생산량이 세계 총 생산량의 50% 이상을 차지하고 있다.⁵⁴⁾

더구나 콩으로 제조한 콩기름은 유지자원으로, 식용유는 마가린, 마요네즈에 사용하며, 산업용으로는 콩 인쇄잉크, 콩유평유, 바이오 솔벤트, 수압기용 액체, 바이오디젤 및 디젤 연료 윤활유, 플라스틱, 접착제, 건축 자재 제품의 원료로 사용되었다.⁵⁵⁾ 또한 콩 단백질로부터 베이컨 같은 가공식품을 생산하였다. 1970~80년대에는 식품박람회에서도 콩 단백질로 만든 인조 계맛살, 참치 샐러드, 튀김 닭고기, 베이컨, 런천미트

등 인조육 제품들이 등장하여 선을 보였다. 콩에 대한 수요 증가와 기술 발전은 미국의 콩 생산을 크게 증가시켰다. 밀가루에 콩가루를 섞어 빵을 만들고, 콩가루만으로 빵을 만들기도 하고, 콩고기와 콩죽 크로켓 등의 조리법을 개발하였다. 1954년에는 미국의 콩 생산량이 중국을 추월하고 브라질은 1974년, 아르헨티나는 2000년 중국을 추월하였다.⁵⁶⁾

두만강 유역인 한반도와 남만주에서 기원한 콩류가 중국과 일본으로 전파되고, 유럽으로 퍼져나가 미국으로 건너가 세계적인 농산물인 것은 우리나라 농작물 수천 가지 중에 유일한 것이다. 콩은 단백질이 풍부하여 탄수화물이 주식인 한국과 아시아인들의 식생활에 균형을 유지하고, 건강에 필요한 영양을 공급하여 수명을 연장하는 역할을 하였다. 대표적인 우리나라 전통 발효식품인 김치, 장류, 젓갈 등은 한류에 힘입어 세계적인 관심의 대상이 되고 있다.⁵⁷⁾ 특히 콩류를 발효시킨 된장과 고추장 및 장류 등은 그 독특한 맛과 식감으로 우리의 식생활을 풍부하게 하였으며, 이제는 세계인들의 기호식품이 되어 K-푸드의 중심으로 자리 잡고 있다. 이를 보다 더 효율적으로 발전시키려면 연구를 지속적으로 수행하고, 전문인력을 양성하고, 학제간 융합연구를 활성화시켜야 할 것이다.

52) 홍은희, 2005, 「콩 재배 역사」, 『콩; 대두』, 고려대학교출판부, 105쪽.

53) 콩세계과학관, 앞의 책, 94쪽.

54) 한국콩박물관건립추진위원회 편, 2005, 『콩; 대두』, 고려대학교출판부, 26~27쪽.

55) 지규만, 2005, 「콩의 산업적 이용」, 『콩; 대두』, 고려대학교출판부, 680~685쪽.

56) 최덕경, 2024, 『우리 콩의 역사·기원과 용도』, 자연경실, 526~527쪽.

57) 신동화, 2020, 「한국 전통발효식품의 현재와 미래전략」, 『식품과학과 산업』, 53-2, 155쪽.

- 『시경(詩經)』, 『관자(管子)』, 『삼국지(三國志)』,
『제민요술(齊民要術)』, 『신당서(新唐書)』, 『농상집요(農桑輯要)』
『삼국사기(三國史記)』, 『삼국유사(三國遺事)』, 『고려사(高麗史)』,
『목은집(牧隱集)』, 『산가요록(山家要錄)』, 『훈몽자회(訓蒙字會)』
『중종실록(中宗實錄)』, 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』
- 강판권, 2008, 『최치원 첫나무로 태어나다』, 계명대학교출판부.
국립문화재연구소, 2015, 『동아시아 고고식물 선사시대 한국편』.
권신한, 1985, 「대두의 기원」, 『한국콩연구회지』 2-1.
김동실 · 박유미, 2020, 『한국 고대 음식문화사』, 학연문화사.
김민구 · 류아라 · 김경택, 2013, 탄화작물을 통한 부여 송국리 유적의 선사농경
연구, 『호남고고학보』 44.
김영목 · 리돈 · 박인섭 등, 1990, 「농업지리」, 『북한 지리정보』.
박유미, 2016, 「한국 고대의 두류 재배와 활용」, 『고조선단군학』 35.
박태식 외, 2003, 「포항 원동 3지구 청동기시대 주거지 출토 탄화곡물 분석」, 『포
항 원동 제3지구 문화유적 발굴조사 보고서』, 한국문화재보호재단.
삼성출판사 편집부, 2005, 『약이 되는 음식』, 삼성출판사.
손민선, 2004, 『콩』, 김영사.
신동화, 2020, 「한국 전통발효식품의 현재와 미래전략」, 『식품과학과 산업』 53-2.
신용하, 2014, 「고조선문명의 형성기 기반과 한강문화의 세계화로 단립벼 및 콩
의 재배 경작」, 『고조선단군학』 31.
안승모, 2002, 「두류재배 기원에 대한 고고학적 고찰」, 『한국콩연구회지』 19-2.
안승모, 2008, 「한반도 청동기시대의 작물조성-종자유체를 중심으로」, 『호남고
고학』 28.
안승모, 2008, 「콩과 팥의 고고학」, 『인제식품과학FORUM논총』.
戸蒔義次 · 菅六郎, 1967, 『食用作物』, 養賢堂.

- 오강원, 2007, 「서단산문화의 농경과 농업경제」, 『한국상고사학보』.
王金陵, 1958, 『大豆遺傳與選種』, 科學出版社.
유미경, 2007, 『우리 콩 세계로 나아가다』, 한국학술정보(주).
依田千百子, 2007, 『朝鮮の祭儀と食文化』, 勉誠出版.
이경아 · 윤호필 · 고민정 · 김춘영, 2011, 「신석기시대 남강유역 식물자원 이용
에 대한 고찰」, 『영남고고학』 56.
이경아 · 윤호필 · 고민정, 2012, 「선사시대 팥의 이용 및 작물화에 대한 고고학
적 검토」, 『한국상고사학보』 75.
이경아, 2014, 「한반도 신석기시대 식물자원 운용과 두류의 작물화 검토」, 『중앙
고고연구』 15.
李根蠟, 1997, 『中國農業史』, 文津出版社.
이성우, 1984, 『한국식품문화사』, 교문사.
이성우, 1988, 「대두 재배의 기원에 관한 고찰」, 『한국식문화학회지』 3-1.
이성우, 1992, 『동아시아속의 고대 한국식생활사연구』, 향문사.
이영호 · 박태식, 2006, 「출토유물과 유전적 다양성으로 본 한반도 두류재배 기
원」, 『농업사연구』 5-1.
이철호 · 권태완, 2003, 『한국식품학입문』, 고려대학교출판부.
이철호, 2021, 『한국식품사연구』, 식안연.
이춘녕, 1989, 『한국농학사』, 민음사.
전순의, 2004, 『산가요록(山家要錄)』, 농촌진흥청.
정구복 · 주영하, 2003, 「고려시대 세시풍속 연구」, 『한국세시풍속자료집성;삼국
· 고려시대편』, 국립민속박물관.
조현종 외, 2006, 『한국 선사유적 출토 곡물자료집성』, 국립중앙박물관.
최덕경, 2002, 『제민요술』의 고려두 보급과 한반도의 농작법에 대한 일고찰, 『동
양사학연구』 78.
최덕경, 2003, 「중국의 대두 가공식품사에 대한 일고찰」, 『중국사연구』 25.
최덕경, 2009, 「『제민요술』에 보이는 동식물의 배양과 호한 농업문화의 융합」,

『중국사연구』 62.

최덕경, 2010, 「한당기 대두 가공기술의 발달과 제분업」, 『중국사연구』 69.

최덕경, 2020, 「중국 두장의 출현과 두장문화의 확산-한반도 두장문화와 관련하여」, 『역사민속학』 59.

최덕경, 2024, 『우리 콩의 역사-기원과 용도』, 자연경실.

콩세계과학관, 2021, 『콩세계과학관 상설전시도록』, 경상북도 영주시.

한국식품과학회, 2008, 『식품과학기술대사전』.

한국콩박물관건립추진위원회 편, 2005, 『콩; 대두』, 고려대학교출판부.

한국콩박물관건립추진위원회 편, 2017, 『콩 스토리텔링』, 식안연.

한남대학교 중앙박물관, 2003, 『옥천 대천리 신석기유적』, 한국고속철도건설공단.

제1장

경기도 파주의 지역문화와 콩

정호섭

고려대학교 한국사학과 교수

맹주용

고려대대학원 역사학과 석사과정 수료

1. 파주 장단면 지역 개관

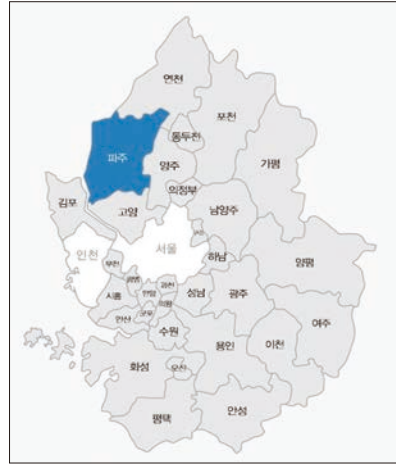
1) 지역개관

장단면은 경기도 파주시에 위치한 면으로 한반도의 중심부이자, 서울과 개성의 중간에 있어 남북 교통의 요충지이다. 동은 연천군·양주시, 서는 개성특별시, 남은 고양시, 북은 황해도 금천군과 접한다. 동경 126° 73' 북위 37° 90'에 위치한다. 면적은 34.73㎢이고, 인구는 322세대 687명(24년 12월 기준)이다.(행정안전부(KOSIS)-행정동별 주민등록) 행정구역인 관할 법정리는 9리로, 미수북 지역인 서 장리를 포함하면 10리로 구성되어 있다. 경의선 장단역이 위치하기도 하며 군내면 읍내리를 거쳐 고랑포와 구화장까지를 잇는 도로가 있어 군내-파주-개풍군 등과 연결되었다. 장단면 행정복지센터는 군내면 통일촌길 220(백연리 480-1)에 소재하고 있다.

장단면은 경기도의 서북 경계이면서 임진강의 하류에 위치하고 있어 비옥한 농토와 풍부한 수자원을 바탕으로 하여 살기 좋은 환경이다. 따라서 일찍이 임진나루를 중심으로 임진강 수운이 발달하였고 근대에 이르러서는 군청과 시장, 금융조합이 밀집되어 있는 환경이었다. 임진강에는 임진나루가 위치하였는데 그 위치는 바로 임진강이 북쪽으로 꺾여서 흐르는 지점이다. 장단면의 북부로는 마식령산맥이 황해도와 분수령을 이루고 있으며 지맥이 뻗어있어 동남으로 완만한 경사를 이루고 있다. 북부에는 수룡산(717m)이 있고 구룡의 기복이 많다. 반면 남부는 낮은 지대를 이루고 있으며 백학산(229m)과 도라산(135m)이라는 비교적 낮은 산



파주시 행정구역(파주시청 홈페이지)



경기도의 행정구역 파주시(경기관광포털)

과 함께 비옥한 평야가 펼쳐져 있다. 현재는 민간인 출입통제 구역으로 지정되어 있어 공해가 적고 청정한 지역으로서 보호받고 있다. 토질 역시 배수가 잘되고, 석회질이 풍부한 미세 토양이라는 점에서 농사를 짓기에 알맞다.

장단면 일대의 기후는 한반도 중부 내륙지역으로 대체적으로 온난한 편이나 여름철의 일교차가 크다. 연평균 기온은 10.4℃, 1월 최한월 평균 -5.2℃, 8월 평균 기온 25.4℃이며, 연 강수량은 1,200mm 정도로, 가장 많이 비가 오는 6월에 509.9mm, 가장 적게 오는 2월에 2.6mm이다.(파주 통계홈페이지) 기후 특성상 곡식이 잘 가물지 않아 영양소가 잘 저장되고, 가을철에도 서리피해가 없어 수확량이 많다.

이러한 지리·기후적 특성을 갖춘 장단면에는 군사 분계선 남측 비무장 지대에 위치한 민간인 거주 지역이 세 곳 있다. 군내면 조산리는 ‘대성

동-자유의 마을’과 군내면 백연리에 ‘통일촌’ 진동면 동파리에 ‘해마루촌’이 조성되어 있다.

<표 1> 장단 소재 통일촌(파주시 홈페이지)

마을명	대성동(자유의마을)	통일촌(장단콩마을)	해마루촌(수복마을)
조성 연도	1953년	1973년	2001년
위치	파주시 군내면 조산리 (자유의 다리로 북쪽 12.5km 지점, 개성특별시 남쪽 11.5km 지점)	파주시 군내면 백연리 (군사분계선 남쪽 4.5km)	파주시 진동면 동파리 (휴전선 남쪽 6.4km, 남방한계선 4.4km 지점)
유래	6.25 전쟁 당시 남으로 피난을 갔던 주민 중 일부가 1953년 봄 귀향하여 건립	1972년 5월 박정희 대통령의 “재건촌의 미비점을 보완한 전략적 시범농촌을 건설하라”는 지시에 따라 건립	남북관계 긴장이 완화되고 ‘접경지역지원법’이 국회를 통과하며, 민간인통제선에 6.25전쟁 이전의 원적을 가진 연고권자들을 대상으로 신청받아 건립

옛 장단면사무소는 국가등록문화재 제76호로 지정되었다. 이곳은 6.25전쟁이 발발하기 전까지 장단면의 행정 업무를 담당한 지상 1층의 철근 콘크리트 건물로, 현재 뼈대만이 남아있고 곳곳에 총탄 흔적이 남아 있어 전쟁의 흔적을 짐작하게 한다.(파주시 문화관광포털)

옛 장단역은 경기도 파주시 장단면 동장리 198번지에 소재하며 국가등록문화재 제77호로 지정되었다. 영화 ‘태극기 휘날리며’에서 진석과 진태 형제가 헤어지게 된 장소이기도 하다. 과거 장단역에는 여러 은행과 금융조합이 밀집해 있는 장단 시가지가 있었다. 또 장단역 앞에 있던 장단군청과 38선 시장 등의 상권이 밀집해 있었다.

옛 장단역에서 남쪽으로 300m를 내려가면 ‘죽음의 다리’가 있는데 이

다리는 장단에서 연천 고랑포로 나갈 수 있는 유일한 교량으로 국도가 연결되어 있으며 경의선 철로를 가로지르는 교량이었다. 한국전쟁 때 중공군의 공격으로 이곳에 진을 치고 있던 많은 국군이 전사했다고 하여 ‘죽음의 다리’로 명명된 것으로 추정된다.(파주시 문화관광포털)

파주장단콩웰빙마루는 장단콩을 테마로 하여 1차 산업(농산물 생산), 2차 산업(식품 제조와 가공), 3차 산업(유통·판매·체험·관광·문화)이 어우러진 6차산업의 농촌 융복합단지이다. <2015 경기북동부 경제특화 발전사업 공모전 대상>으로 조성을 시작하여 파주시와 9개의 파주 지역농협, 산림조합, 김포파주인삼농협 등이 공동으로 출자하여 2021년 11월 11일에 개장하였다.(파주장단콩웰빙마루) 또한, 임진각주차장 내에 장단콩을 주제로 한 테마박물관으로 ‘장단콩 전시관’이 있어 장단콩의 역사·생산·유통을 한눈에 확인할 수 있다.

파주 장단콩 축제는 1996년 통일촌에서 콩 농업인들이 직거래장터를 연 것을 계기로 하여 1997년 11월 9일부터 매년 11월 말에 3일간 파주시 임진각 광장 및 평화누리 일원에서 파주시와 ‘파주장단콩축제추진위원회’의 주관 하에 개최된다. 2025년에 29회를 맞이하는 이 축제는 2024년에는 20만 명의 방문객이 다녀갈 정도로 장기간 많은 이들의 사랑을 받고 있다. 문산역에서 09시부터 17시까지 무료 셔틀버스를 운영한다. 메인 프로그램으로는 꼬마메주만들기, 콩타작체험, 고추장담그기, 김치담그기, 7080 체험(의상대여) 등 가족 단위 관람객을 위한 여러 체험 프로그램을 즐길 수 있다. 부대프로그램으로는 줄타기와 서커스 공연과 함께 파주 지역 예술인 버스킹 무대가 준비되어 있다. 또한, 장단콩 판매장이 운영되어 농업인이 직접 생산한 농산물을 구매할 수 있다. 백태를 비롯한 기타 유색콩(서리태(태청), 밤콩(울태), 선비콩), 늦서리태, 쥐눈이를 판매하기

도 한다. 이러한 파주장단콩 축제는 대한민국 최대의 콩 축제로 자리매김하고 있고 경기도 대표축제로 6회 선정된 바 있다.

그리고 장단삼백(콩, 인삼, 쌀)을 주재료로 한 요리 경연을 펼치는 파주 장단콩요리 전국 경연대회가 2025년으로 16회를 맞이하고 있다. 1인 또는 2인이 1조가 되어 ‘향토적이며 관광자원화 할 수 있는 파주 장단삼백요리’와 ‘특색 있고 대중적으로 판매 가능한 외식산업용 파주장단삼백요리’를 주제로 경연을 펼친다. 이 대회에서는 본선에 진출한 25팀의 요리를 대중성·창의성·조리과정·작품성을 기준으로 평가하여 순위를 매긴다. 이처럼 파주 특산물인 장단삼백을 이용한 다양한 음식개발을 통해 대중화에 기여하면서도 장단삼백의 우수성을 알릴 수 있는 대회로서 주목받고 있다.

또한, 장단의 국가무형문화재 궁시장 보유자인 유세현 보유자는 가업을 이어받아 4대째 장단화살의 전통을 이어가고 있다. 경기도 파주시 탄현면 국원말길 168에는 궁시장이 세운 대한민국 최초의 활·화살 박물관인 ‘영집 궁시박물관’이 위치한다. 여기서는 다양한 활·화살의 역사를 한눈에 알 수 있으며 활터에서 국궁을 쏘는 체험을 할 수 있다.(파주시 문화관광포털)



제29회 파주 장단콩 축제 포스터

2) 역사지리

장단면은 중부 내륙 지방으로서 기후가 온화하고 남으로 임진강을 끼고 있어서 일찍이 선사 시대부터 사람들이 거주하면서 문화가 발달하였다. 장단면 백학리에서 신석기 시대의 석기가 출토되었으며 멀지 않은 파주군의 금파리(배기동, 1990), 주월리·가월리에서도 뎀석기인 주먹도끼가 발견된 바 있어 구석기시대부터 사람이 살았던 것으로 추정할 수 있다.(서울대학교 고고미술사학과, 1993) 교하읍 다율리와 당하리 산4-1, 501에는 고인돌 100여 기가 집중적으로 분포되어 있기도 하다. 또한, 사적 148호로 지정된 월롱 덕은리 고인돌 유적에서는 청동기시대의 대형 움집터가 발견되기도 하였다.(문화재관리국, 1975)

고구려에서 장단면·군내면 일대는 장천성현(長淺城縣)으로 야야(耶耶)라고도 하고, 야야(夜牙)라고도 하였다.(『삼국사기』 권37 지6 지리4 고구려) 신라 경덕왕 16년(757) 장단현(長湍縣)으로 개칭하여 우봉군(牛峰郡)의 영현으로 삼았다.(『삼국사기』 권35 지4 지리2 신라) 삼국시대에는 파주 지역이 주요 격전 지였기에 많은 산성이 축성되기도 하였다. 파주 지역을 처음 차지한 백제는 적성지역에 육계토성, 칠중성(난은별성)을 쌓고, 교하 일대에 관미성(현 오두산성)을 설치하였다. 396년 고구려가 남하하면서 관미성을 빼앗았으며, 이후 신라는 고구려의 칠중성을 공격하여 빼앗기도 하였다. 오두산성은 탄현면 성동리 산86 오두산 위를 둘러싸는 테피식 산성이다. 문헌을 통해 관미성에 비정되고 있다. 월롱산성은 월롱면 덕은리 산 138에 위치한다. 해발 246m에 달하는 월롱산은 파주 일대가 조망된다. 덕진산성은 군내면 정자리 산13에 위치한다. 관련 기록은 『대동지지(大東地志)』, 『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』, 『조선고적조사보고(朝鮮古蹟照查報告)』 등에 있으며, 광해군 때 수축했다가 이후 다시 폐하였다는 내용이 있어 조선시대까지도 이용되었음을 알 수 있다. 이곳은 내성과 외성의 구조를 가지고 있는데 고구려 계통의 기와편이 내성 성벽 기반부에서 많이 발견되어 고구려에 의해 쌓인 것으로 생각된다.

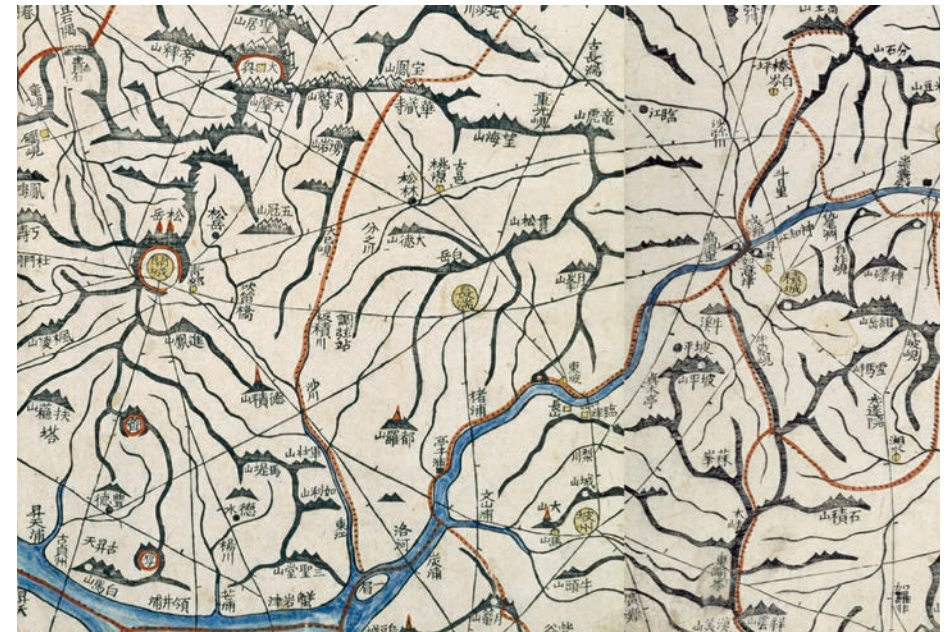
칠중성은 적성면 구읍리 산148의 중성산에 위치하고 있는 테피식 산성이다. 중성산(174m)은 해발고도가 낮지만 주변에 구릉이 거의 없어 임진강 일대가 모두 조망된다. 『삼국사기』에서는 일찍이 임진강을 칠중하라고 지칭하였으며 온조왕 18년(기원전 1)에 말갈이 습격해오자 왕이 칠중하에서 맞서 싸웠다고 한다.(『삼국사기』 권23 백제본기1 온조왕 18년) 특히 7세기 대에는 칠중성에서의 전투가 여러 차례 기록되어 있어 삼국의 이해관계가 충돌했던 격전지로서의 모습을 알 수 있다. 638년 10~11월 고구려가 칠중성을 공격해오자 신라의 대장군 알천이 이에 맞서 싸워서 크게 이겼다.(『삼국사기』 권5 신라본기5 선덕왕 7년) 또한, 고구려가 660년 11월 1일에도 칠중성을 공격하였는데 군주 필부가 전사하였다.(『삼국사기』 권5 신라본기5 태종 무열왕 7년) 문무왕 2년과 8년에도 고구려를 침공하였으며 이후 671년에는 667년의 칠중성 공격과 관련한 문무왕 답서가 기록되어 있다. 675년 2월에는 당의 유인궤가 칠중성에서 신라군을 격파하였다. 9월에는 당이 거란과 말갈 군사와 함께 칠중성을 에워쌌는데 이기지 못했고 소수 유동이 사망하기도 하였다.(『삼국사기』 권7 신라본기7 문무왕 11년·15년) 칠중성은 오늘날에도 군사적으로 매우 중요한 지위에 있는데 6.25전쟁 때는 고랑포전투가 치러진 곳이기도 하며 영국군 제29여단 글로스터셔 연대 C중대가 배치되기도 한 바 있다.

고려 목종 4년(1001)에 시중(侍中) 한언공(韓彦恭)의 내향(內鄉)이라 하여,

단주(湍州)로 승격시켰다. 현종 9년(1018)에 다시 현령이 되었으며, 상서도성(尙書都省)의 관할 아래 두었다. 이때 장단현은 송림·임진·토산·임강·적성·파평·마전의 7현을 속현으로 가졌다.『고려사』 권56 지10 지리1 왕경개성부 문종 16년(1062)에 내속(來屬)하였다. 장단도(長湍渡)【강가 양쪽에 푸른 돌벽이 수십 리에 걸쳐 있는데, 바라보면 그림 같다 …】가 있다.『고려사』 권56 지10 지리1 왕경개성부 장단현)

고려시대에는 단주 한씨(端州 韓氏)가 정종의 제1왕후 용신왕후(容信王后), 제2왕후 용의왕후(容懿王后)를 비롯하여 한충례(韓聰禮), 한조(韓祚), 한규(韓圭), 한안중(韓安中), 한안인(韓安仁), 영륜(永倫), 한충(韓沖·韓忠), 한륜(韓綸) 등의 많은 권력가를 배출하였다.

조선시대의 장단은 여러 차례 행정구역 개편이 이루어졌다. 태조 3년(1394)에 경기도를 좌우도로 나누고 장단·파평·교하 등을 좌도에 소속시켰다.『태조실록』 6권 태조 3년 6월 23일) 태종 14년(1414)에 임강현(臨江縣)과 합하여 장림현(長臨縣)이라 이름했다가 뒤에 다시 장단으로 개칭하였다. 같은 해 12월에 다시 임진현(臨津縣)과 합하여 임단현(臨湍縣)이라 이름하였다. 세종 즉위년(1418)에 임단으로 바뀐 장단현을 고을사람들이 싫어하자 세종 1년(1419) 다시 장단현을 설치하였다.『세종실록』 권1 세종 즉위년 9월 26일·권3 세종 1년 3월 5일) 세조 2년(1456)에 장단과 임강을 없애고 임진에 예속시켰다. 세조 4년(1458)에 다시 임강과 임진을 장단에 붙였다. 이에 따라 인구가 많아져 1,022호에 이르자 군으로 승격시키자는 요구가 있었고, 『세조실록』 권17 세조 5년 5월 18일) 5년(1459)에 중궁(中宮)인 정희왕후 윤씨(貞熹王后 尹氏)의 증조·고조·현조의 세 무덤이 있으므로 군으로 승격시키고, 군청을 도원역(桃源驛)이 있었던 곳으로 옮겼다. 예종 원년(1468)에 진(鎭)



대동여지도의 장단군

을 설치하고, 장단군을 도호부로 승격시키면서 강화도호부와 풍덕·삭녕·마전·연천·교동·양현의 6개 현을 관리하였다.『신증동국여지승람』 권12 경기 장단도호부) 광해군 13년(1621)에는 장단도호부의 치소를 백악산 아래의 임진현 옛 터로 옮겨 방어사를 겸하도록 하였으며, 영조 40년(1764) 영을 파주로 옮겼다. 현종 6년(1840)에는 장단군에서 자식이 아버지를 죽인 일이 있어 일시적으로 현으로 강등시켰고 15년(1849)에 다시 승격시켰다.『대동지지』 권3 경기도 下 장단) 이때의 장단군은 20면 63개리에 달하였다.『長湍志』 坊里)

<표 2> 조선시대 이후 장단 지방 호구 수 및 전결 수(국립문화재연구소, 2000:73)

	『세종실록』 지리지(1454)	『여지도서』(1760)	『장단군읍지』(1899)
호	170	4862	경자식원호 5332
인구	497	남 8007, 여 6780	남 5055, 여 8960
전결	간전(墾田) 1645결 (수전이 ⅓)	한전 1435결 35부 2속 수전 761결 97부 8속	한전 4218결 73부 8속 수전 1489결 74부 1속

1895년 5월 26일 갑오개혁 때 행정구역을 개편하면서 개성부의 장단군으로 개칭하였고 오늘에 이르고 있다.(『고종실록』 권33 고종 32년 5월 26일) 헤이그특사 사건을 구실로 맺어진 1907년 8월 1일의 한일신협약(정미 7조약)에 의거하여 대한제국 군대가 일제에 의해 무장해제 및 강제 해산당하였을 때 전국적으로 의병 운동이 전개되었다. 이때 장단군 출신인 김수민(金秀敏)도 장단에서 13도총도독으로 농민과 보부상을 모집하여 2,000명의 의병부대를 조직하였다. 그는 부호들의 양곡을 빼앗아 장단군 덕음동에 군량을 비축하는 등 군비를 강화하였다. 1907년 11월 17일에는 개성수비대를, 4월 16일에는 구화장헌병분견소(九化場憲兵分遣所)를 습격하기도 하였다. 의병장 김수민은 장단·풍덕 일대에서 활약하였는데, 1908년 차부(車夫)로 변장하고 서울로 진입을 시도하다가 체포되어 12월 17일에 순국하였다. 이후에도 강기동(姜基東)·서상렬·연기우·김진목·하상태·이능곤·유진부 등의 의병장들이 장단과 고랑포를 중심으로 활발히 활동하였다.

한일합병 이후 1911년 당시에 개정된 행정구역에 의하면 장단군은 20면 68리로 구성되면서 면의 명칭과 동리의 구역의 차이가 발생하였다.(朝鮮總督府, 1911) 1919년 3월 26일에는 진남면 500명, 장단면 700명이 참가한 만세운동이 진행되었으며, 3월 29일에 진서면에서도 시위가 일어났

다. 시위대는 4월 1일에 구산면사무소를 습격하였으며, 4월 4일에는 장도면과 대남면에서, 4월 8일에는 고랑포 시위가 이루어지기도 하였다.

1930년 초에는 20면을 10면으로 개편하였으며, 1934년에는 10면 66개리로 개정하면서 진남면이 장단면으로 바뀌어 동장리·도라산리·노상리·노하리·서장리·정동리·덕산리·거곡리·석곶리·강정리의 10개 리를 관할하였다.(장단군민회, 2009:61~63)

갑오개혁 때 개칭된 이래 1950년 6.25전쟁 이전까지는 장단군으로 유지되었다. 1953년 정전협정 이후 전 지역이 군사지역으로 지정되어 민간인 출입이 통제됐다. 장단지역은 6.25전쟁 때 고랑포 전투 등이 치러지기도 했다.(『조선일보』 1950.12.29.; 1952.01.01.) 1953년 3월 26일부터 30일까지의 5일간 미군 해병대와 중공군의 격전이 벌어진 베가스(Vegas) 고지 전투가 치러졌다.

장단군의 관할지역은 분할되어 대한민국 파주시, 연천군과 북한 장풍군으로 흡수되었고 남북한 모두 행정기관이 설치되지 않았었다. 대한민국의 이북5도위원회 산하 미수복 경기도 산하 장단군이 명목상으로만 유지되고 있다. 전후 장단군 출신자들의 집단거주지가 1953년 7월 10일 교하면 상지석리에 마련되었다. 그 규모는 360세대 2,212명으로 그들을 정착시켜 임야 96.4정보를 밭으로 개간하도록 하였다.(파주시, 2009:335) 이후 1962년 11월 21일 장단군 군내면이 파주군 임진면에 편입되었다.(법률 제1178호 수복지구와동인접지구의행정구역에관한임시조치법 1962.11.21.) 1972년 12월 28일에는 장단군 장단면·진동면·진서면을 파주군으로 편입하고, 임진면에서 군내면을 분리하여 복구하였다.(법률 제2395호 수복지구와동인접지구의행정구역에관한임시조치법 1972.12.28.) 1973년에는 군내면 백연리에 통일촌을 조

성하였다. 1979년 5월 1일에는 군내출장소를 설치하여 4개면(군내·진동·진서·장단)을 관할하였다. 1990년 군조례 제1383호로 장단면에 정동리가 설치되었다. 2001년에는 장단군이 고향인 신탄진 1세대를 중심으로 진동면 동파리에 해마루촌을 조성하였다. 2011년 5월 1일에는 군내출장소에서 장단출장소로 명칭을 변경하였다. 2021년 7월 1일에는 장단출장소를 폐지하고 밭 장단면 행정복지센터로 대체 승격되었다.

2. 콩의 기원과 역사

1) 한반도 콩 출토 유적

한반도에서는 탄화된 콩이 다수 출토된 바 있다. 1996년에서 1998년 사이에 조사된 진주 대평면 상촌리는 진주 ‘상촌리유적B’의 17호 주거지 주변 상면(上面)에서 탄화된 콩류 곡물이 발견되기도 하였다.(동아대학교 박물관, 1999:46) 또한, 2000년에 발굴조사된 옥천 대천리 유적은 기원전 3500~3000년의 신석기시대 유적으로 편년되었는데 여기서 녹두알과 같은 콩과 식물이 탄화된 채로 수습되었다.(한창균·김근완·전일용·구자진·허문희·김정희, 2002:61~64)

2000년대 이후 추가로 발견된 신석기시대 콩 유적으로는 문암리유적과 평거동유적이 있다. 문암리유적은 1998년부터 1999년까지 1차 조사, 2002년에 2차 조사, 2010년부터 2012년까지 3차례의 정밀발굴조사를 포함한 3차 조사가 실시되었다. 문암리유적은 신석기시대 초기(기원

전 10000~기원전 6000)부터 중기(기원전 6000~기원전 3500)에 이르는 문화층이 확인된다. 그중 콩속으로 보이는 탄화 종자 7립이 1·3·5·10호 주거지 바닥과 야외 노지 및 하층밭 이랑에서 확인되었다.(이경아, 2014a:274) 종피와 배아의 질감이 콩과 유사하나, 표식인 제(hilum), 배근, 배축(pumule, radicle)이 파손되어 콩으로 추정되었다.(이경아, 2014b:48)

평거동유적 3-I 지구는 2005년부터 2008년까지, 4-I 지구는 2009년부터 2010년까지 발굴조사가 이루어졌다. 평거동유적 3-I 지구와 4-I 지구는 토기상으로 볼 때 신석기 중기 후반에 해당되며, 탄화 종자의 측정 연대 또한 기원전 3000~2300년으로 비정된다. 평거동유적 3-I 지구의 13호 토취장 수혈 A·B·C와 28호 수혈 그리고 주거지에서는 조와 기장과 더불어 식용이 가능한 콩, 팥 등이 발견되었다. 또한, 4-I 지구의 5호 주거지와 25호 구에서도 콩이 발견되었다.(이경아, 2011·2012) 그중 13호 토취장에서 추출된 콩의 AMS 연대는 $4200 \pm 40BP$ 이었다.(이경아, 2014b: 50~55)

다음은 청동기시대의 유구에서 발견된 탄화 콩류이다. 북한 지역에서는 회령 오동유적, 평양 남경유적, 황해도 석탄리 유적에서 콩류가 출토되었다. 회령 오동유적은 함경북도 회령군 회령읍 오동에 위치하였으며 1954~1955



17號 住居址 周邊 上面 出土 炭化 穀物
南江遺蹟, 晉州 大坪面 上村里, 東亞大
CARBONIZATION GRAIN, Univ. Dong-A

진주 대평면 상촌리 유적 출토 탄화 콩

년에 조사되어 기원전 2000년에서 기원전 1000년에 해당하는 주거지에서 탄화된 콩과 팥 등이 확인되었다.(고고학 및 민속학연구소, 1960:58) 황해북도 송림시 석탄리 시우지굴에 위치한 석탄리 유적은 1964~1973년에 4차례에 걸쳐 주거지 32기와 돌널무덤 2기 등을 발굴조사하였다. 이 중 39호 주거지 바닥의 토기 내에서 소두 또는 수수로 추정되는 곡물이 출토된 것으로 보고되었다.(황기덕, 1980) 평양 남경 유적은 평양특별시 삼석구역 호남리 남경마을에 위치하며 1979~1981년에 조사되었다. 36호 주거지에서는 벼·수수·조·기장·콩이 출토되었으며 방사성 탄소연대는 기원전 999 ± 72 이다.(조선유적유물도감 편찬위원회, 1993:170~174)

남한지역에서는 보다 더 많은 발굴조사가 이루어지면서 전국적으로 많은 대두류가 출토된 바 있다. 1972년에는 경기도 팔당 수몰지의 경기도 양평군 양평읍 양근리에서 기원전 5~4세기 것으로 추정되는 4점의 청동기시대 무문토기 밑 부분에서 대두 알갱이를 찍어낸 무늬가 발견되었다.(손보기·이용조, 1974:140) 경상남도 합천군 봉산면 봉계리 오림동에 위치한 합천 봉계리 유적은 1987~1988년에 조사되었다. 발견된 신석기~청동기 주거지 17동 중 청동기시대 주거지는 3동으로 주거지 주변 퇴적토층에서 4점의 무문토기 저부편에 곡물로 누른 흔적이 발견되었고 그중 1점에 콩알자국이 있다.(동아대학교 박물관, 1989:158·248) 충청북도 청원군 강외면 궁평리(현 청주시 흥덕구 오송읍)에 위치한 궁평리 유적에서는 1993~1994년 발굴조사 결과 주거지 6기와 가마터 3기를 발견하였는데 그중 1·2호 가마 내부 충전토를 조사한 결과와 기원전 1000년경의 대·소두가 각 2개씩 벼, 피와 함께 출토되었다.(충북대학교 선사문화연구소, 1994) 충청남도 천안시 백석동 산31-1·40-1·41-1에 위치하는 천안 백석동 유적은

1994~1996년에 조사되었으며 94-B-2호 주거지에서 벼씨 10개와 콩 6개가 확인되었다.(공주대학교박물관, 1998:103·793~794)

충청남도 보령시 미산면 평라리 259답 등 4개 지역의 평라리 유적은 1995년 조사되었는데 IV지구 청동기시대 주거지에서 벼 및 대·소맥과 함께 콩과·콩속으로 추정되는 완전립 2개와 반조각 11개가 발견되었는데 재배종과 야생콩의 중간형으로 보여진다.(충북대학교박물관, 1996:289~295) 울산시 중구 다운동 산139에 위치한 울산 다운동 유적은 1995년 조사되었는데 7호 주거지 구획 공간 서부에서 8종 1106립에 달하는 콩·녹두·수수·팥 등의 곡류 무더기가 탄화된 채 쌓여있었으며 동 바닥 상면에 서도 벼·밀·조·기장과 함께 콩류가 발견되었다. 이중 대두류와 녹두류는 996립에 달하였는데 대두는 재배종 대두와 야생종인 돌콩의 중간적인 특성을 띠고 있다.(창원대학교 박물관, 2006:89~90) 경상남도 진양군(현 진주시) 대평면 어은1리 일대에 1997~1998년의 조사에서 대평리 옥방 지구 유적의 청동기시대 밭과 주거지 유적이 조사되었는데, 옥방 2지구의 658호 주거지 작업공에서는 콩이 36점 발견되었고, 옥방 9지구의 34호 야외 수혈에서는 콩이 2점 발견되었다.(이경아, 2002:447~452) 경상북도 포항시 남구 오천읍 원동 산64에 위치한 원동유적에서는 2000~2001년 조사가 이루어졌으며, IV구역 10호 주거지 남 중앙부에서 야생팥, 야생종과 재배종의 중간단계로 보이는 순화콩 및 재배콩이 약 1800립 내외 확인되었다.(한국문화재보호재단, 2003:189)

경기도 가평군 가평읍 달전 2리 603-10번지에 소재한 가평 달전리유적은 2002년부터 2003년까지 조사되었으며(한림대학교박물관, 2007) 청동기 후기에 해당하는 1·19·35호 주거지에서 325개에 달하는 콩이 출토되

었다.(박태식, 2007:619~622)

울산광역시 울주군 두서면 인보리 산 26-3번지에 위치한 울산 인보리 번담돌 유적은 2005년부터 2006년까지 발굴조사되었다.(울산문화재연구원, 2008) 그중 청동기 시대 전기 후반에서 중기 전반에 해당하는 26호 주거지에서 콩류로 분류되는 1점이 완형으로 출토되었다. 5·26호 주거지에서는 적석행위를 하고 있으나 적석 자체에 열을 받은 흔적이 없었고, 이는 화재 직후 주거지에서 행해진 의식에 탄화종실이 사용되었을 것으로 이해되었다.(新山雅廣 著 · 孔智賢 譯, 2008:197~198) 경기도 시흥시 능곡동에 위치한 시흥 능곡동유적은 2006년부터 2007년까지 발굴조사가 진행되었다.(경기문화재연구원, 2010) 그중 1지점 15·19호 주거지에서 돌콩 추정 콩류 6립이 발견되었다. 15호 주거지의 목탄 연대는 AMS 연대 $4665 \pm 25\text{BP}$, 19호 주거지의 조 연대는 $4770 \pm 40\text{BP}$ 에 해당하는 청동기시대 유적이다.(이경아, 2010:25~28) 울산 덕신리 오산 유적 II지구 유적은 울산광역시 울주군 온양읍 덕신리 II지구(덕신리 569-5번지)에 위치하는 유적으로 2006년부터 2007년까지 발굴조사가 진행되었다.(울산문화재연구원, 2009a) 청동기 전기에 해당하는 15호 주거지에서는 완형의 콩 2점과 파편 4점이 발견되었다. 또한, 12·19호 주거지에서 콩 파편 여러 점이 발견되었다. 19호 주거지에서 발견된 콩은 길이 3.6mm, 폭 2.6mm, 두께 2.0mm에 달하여 야생종인 돌콩에 가까운 것으로 확인되었다.(佐々木由香 · Sudarshan Bhandari 著 · 공지현 역, 2009a:325~333) 울산광역시 북구 천곡동 171번지에 위치한 울산 천곡동 가재골유적III은 2006년부터 2007년까지 조사되었다.(울산문화재연구원, 2009b) 그중 2호 주거지에서 콩으로 추정되는 콩류 1점과 11호 주거지에서 콩 2점(1점 추정)이 출토되었다. 2호 주거지는 청동기 후

기로 편년되며 여기서 대두속의 크기는 길이 3.3mm, 폭 2.0mm, 두께 1.6mm로 크기상 돌콩 같은 야생종으로 볼 수 있다. 이를 통해 울산 천곡동유적의 청동기시대 전기 후반~중기 시기에 벼, 보리, 기장, 조와 같은 재배식물과 함께 콩속이 이용되었음을 알 수 있다.(佐々木由香 · Sudarshan Bhandari 著 · 공지현 역, 2009b:305~307)

충남 부여군 초촌면 송국리 197-1번지에 소재한 부여 송국리 유적은 1979년부터 총 15차례에 걸친 발굴조사가 진행된 바 있다. 그중 한국전통문화대학교 전통문화연구소에서 2010년부터 2011년에 걸쳐 수행한 제14차 발굴조사에서 54지구 주거지 14기와 수혈 7기에서 토양을 채취하였다.(한국전통문화대학교 고고학연구소, 2013) 분석 결과 54-51·66호 주거지와 20호 수혈에서 5점의 콩을 확인하였다. 콩의 길이는 3~5mm 정도에 불과해 한반도에 자생하는 야생콩의 크기 범주를 벗어나지 못한다. 54-51호 주거지 중앙노지의 AMS연대는 2520 ± 40 로 청동기 후기에 해당한다.(한국전통문화대학교 고고학연구소, 2013:251·260) 전라북도 익산시 송학동 330번지 익산 송학리유적은 2012년에 발굴조사되었다.(전주문화유산연구원, 2014) 조사결과 7호 수혈에서 완형의 콩 38립(1.34g)과 파손된 콩 3.26g이 발견되었으며 모두 같은 종류로, 평균 길이는 6.99mm, 폭은 4.97mm, 두께 3.93mm였다. 7호 수혈에서 출토된 토기 내부 토양의 AMS 연대는 $2,780 \pm 60\text{BP}$ (목탄)이다.(이양수 외, 2014:131~135)

다음은 초기 철기 시대의 유적으로 파주 주월리 유적과 고양 가와지 유적을 들 수 있다. 경기도 파주시 적성면 주월리 405·413번지에 소재한 파주 주월리유적은 1996~1997년에 조사되었다. 그중 96-7호 주거지에서는 토기 내외부의 흙 14.2kg에서 200립이 넘는 다량의 콩과 콩(속)류,

조가 출토되었다. 야생콩은 우리나라 전역과 대만·일본·중국 양쯔강~아무르강 유역에 분포하는데, 전체적으로 미숙립이 많아 야생콩을 채취하였거나, 야생콩과 재배콩의 중간인 준재배종일 가능성이 있다.(박태식, 1999:279~285) 96·7호 주거지 목탄의 탄소연대측정 결과는 260~400년, 240~425년으로 나왔으며 유물로 보아 중심연대는 4세기 정도로 보인다.(경기도박물관, 1999:266) 경기도 고양시 일산서구 대화동에 위치한 고양가와지유적은 1991년에 조사되었다. 3개 지구 중에서 2지구 가와지 토탄층(청동기시대)에서 민무늬토기, 법씨, 콩과류, 야생 박씨 등이 출토되었으며 연대는 2770±60BP이다.

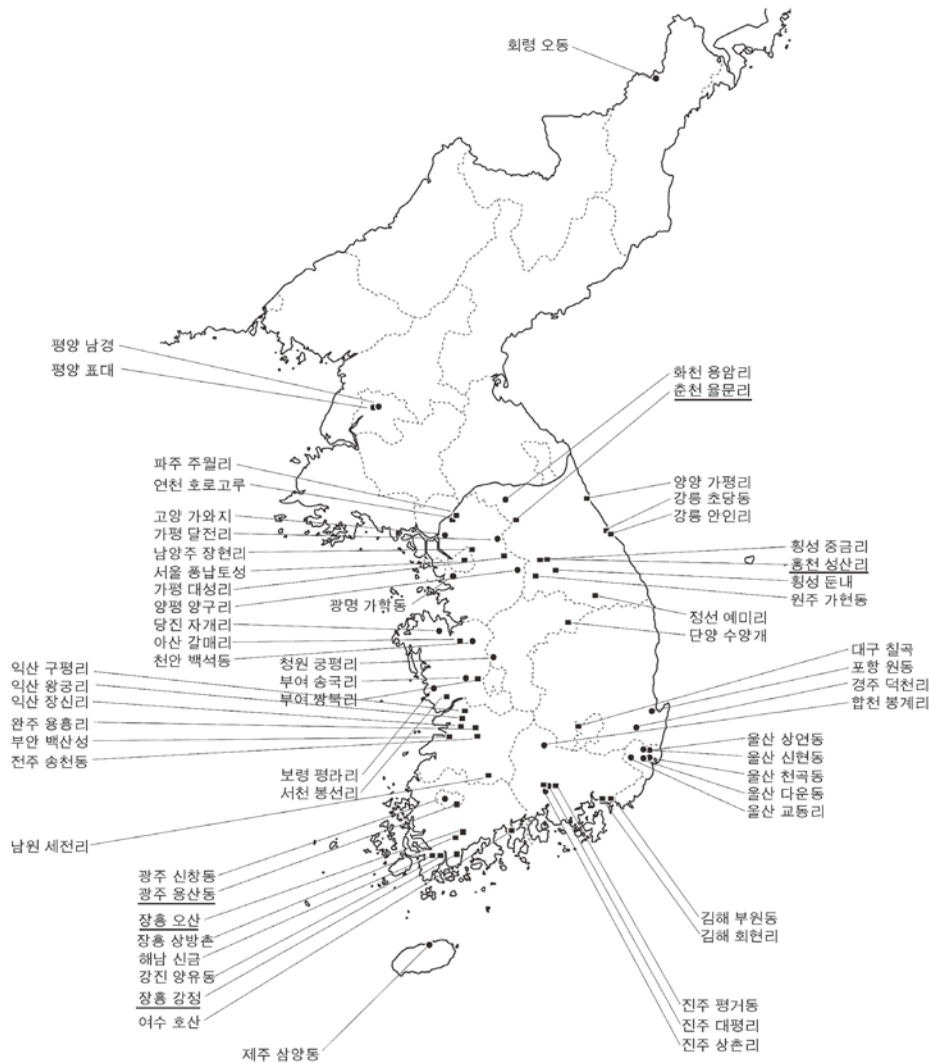
다음으로 삼국시대 전반기로 편년되는 유적에서도 탄화 콩이 발견된 바 있다. 제주대학교 박물관이 1986년 지표조사를 통해 삼한시대에 해당하는 적갈색 토기 등을 발굴하면서 알려진 제주 삼양동 유적은 1996~1999년까지 220여 기의 주거지를 발견하였다. 그중 I지구 1호·14호 주거지와 III지구 4호 주거지에서 탄화곡물이 확인되었다.(제주대학교박물관, 2001:47~50; 2002:17~18) 경남 김해군 김해읍 부원 2동 636·643·684번지 일대에 위치한 김해 부원동 유적은 1980년 발굴조사되었는데 남산 서의 패총지역인 A지구 1호 주거지의 퇴적층 II층의 패각층에서 콩껍질이 확인되었다. 콩껍질은 단백질 부분이 탄화되면서 없어지고 외부의 얇은 막 부분만 남아 있는 것이 3개 출토되었다.(동아대학교박물관, 1981:217~224)

강원도 양양군 손양면 가평리 산 250-2에 위치한 양양 가평리 유적에서는 1983년·1994~1996년의 조사 과정에서 신석기시대 주거지 2동, 삼국시대 초기의 주거지 5동이 확인되었다. 그중 원삼국시대 2호 주거지

내부에서 보리·팥과 함께 동벽 중앙부 파수부경질무문토기 내부에서 2홉의 탄화콩이 출토되었다.呂자형 주거지 출토 목재의 방사성탄소연대는 기원전 3세기이다.(국립문화재연구소, 1999:121·145~155) 강원도 강릉시 강동면 안인리에 위치한 강릉 안인리 유적에서는 40여 기의 주거지가 발굴되었는데 1호 주거지 내에서 출토된 토기 내부에 탄화미·콩·가래·마름·복숭아씨 등이 출토되었고, 18호 주거지에서 콩이 출토되었다. 강원도 횡성군 둔내면 둔방내리에 위치한 횡성 둔내 유적에서는 1996년 발

<표 3> **한반도 출토 콩 관련 유적**(한국공박물관건립추진위원회 편, 2017:20)을 재편집

시대	유적	시대	유적
신석기시대	1. 옥천 대천리유적	초기철기시대	25. 고양 가와지유적
	2. 진주 상촌리유적		26. 제주 삼양동유적
	3. 고성 문암리유적	삼한시대	27. 파주 주월리유적
	4. 진주 평거동 3-1·4-1유적		28. 횡성 둔내유적
청동기시대	5. 포항 원동유적		29. 양양 가평리유적
	6. 회령 오동유적		30. 명주 안인리유적
	7. 평양 남경유적		31. 단양 수양개유적
	8. 황해도 석탄리유적		32. 군산 관원리유적
	9. 양평 양근리유적	삼국시대	33. 부안 반곡리유적
	10. 청원 공평리유적		34. 부안 토산리유적
	11. 보령 평라리유적		35. 김제 심포리유적
	12. 천안 백석동유적		36. 김해 부원동유적
	13. 합천 봉계리유적		37. 산청 소남리유적
	14. 진양 대평유적 1		38. 합천 저포C지구유적
	15. 진양 대평유적 2		39. 논산 원북리유적
	16. 울산 다운동유적		40. 익산 왕궁리유적
	17. 울산 덕신리오산유적		
	18. 울산 인보리 번답들유적		
	19. 가평 달전리유적		
	20. 시흥 능곡동유적		
	21. 당진 자개리유적		
	22. 부여 송국리 유적		
	23. 익산 송학리유적		
	24. 익산 용기리유적		



탄화된 콩이 발견된 유적(김민구 · 류아라, 2018:169)

● 선사시대 (신석기 · 청동기 · 초기철기) ■ 역사시대 (삼한 · 삼국)

굴 조사를 실시하였으며 시기는 1~2세기경으로 비정되고 있다. 그중 3호 주거지 등에서 발견된 토기 저부편에서 팔이나 콩의 자국이 발견되었다. 또한, 둔내고등학교 운동장 옆 배수구 공사 중 토기편들과 함께 재래종의 콩이 출토되었다.(강원대학교박물관, 1984:82~83 · 90 · 184)

전라북도 익산시 낭산면 용기리 산 1103-15번지에 위치한 익산 구평리IV유적은 2010년에 발굴조사가 이루어져 삼한시대인 6호 주거지에서 대두가 발견되었다. 길이 6.2mm, 잔존폭 2.8mm, 잔존두께 3.0mm이며 일본 산의 현생 대두속과 크기를 비교하면 재배종의 크기에 해당한다.(佐々木 由香 · Sudarshan Bhandari · 공지현(역), 2013:500)

이처럼 야생 콩인 *Glycine soja*와 야생팥근 *Vigna angularis* var. *nipponensis*가 재배종의 선조라고 하면 중간형의 유전자가 많은 만주 및 한반도 인근 지역은 재배종의 지리적 기원지로 보는 견해를 우선할 수 있다.(박태식, 1999:147)

2) 콩의 재배 기원지

콩의 기원지는 대체적으로 만주와 한반도로 볼 수 있다. 기왕의 연구에서는 야생콩(*Glycine soja*)과 재배콩(*Glycine max*)의 중간형(*Glycine gracilis*)이 많고 야생콩의 품종이 풍부하며 분화가 많이 이루어진 중국동북지구(만주)를 콩의 기원으로 보았다.(Y. Fukuda, 1933) 이러한 점은 중국의 이른 기록부터 콩의 재배 기록이 등장했다는 점으로 뒷받침되었다. 예를 들어 중국 최초의 시가집인 『시경(詩經)』에 4천년 전 관중(關中)지역에서 후직(后稷)이 콩(菽)과 보리(麥)를 재배했다는 기록에 등장한다.(『시경(詩經)』 노송(魯頌) 경지습(駟之什) 비궁(閼宮)) 또한, 『시경(詩經)』에 인용된 중국에서 가장

오래된 유의어 사전인 『이아(爾雅)』 역초(釋草)에서 “용숙(戎菽)을 임숙(荏菽)이라고 부른다”라고 하였으며, “용숙은 대두이다”라고도 하였다.(『시경(詩經)』 대아(大雅) 생민지습(生民之什) 생민(生民)) 이 용숙에 대해서는 『관자(管子)』에서 제나라 환공(齊桓公)이 “산용을 북벌하고 동충(冬蔥)과 용숙(戎菽)을 (갖고) 나와서 천하에 퍼뜨렸다”라고 하였다.(『관자(管子)』 용편(戒篇)) 이러한 점들을 통해 콩이 산용지역(요녕성 서북부 및 하북성 동북부)을 기원으로 하고 있다는 것이다. 때문에 문헌에 등장하는 내용을 근거로 하여 중국을 원산지로서 주장하였으며 초나라가 확장하는 시기에 콩이 남중국·한국·일본·동남아 등으로 이동했을 것으로 보았다.(Hymowitz.T, 1970) 요컨대 대두는 주나라 초기에 중국 동북 지역에서 재배되기 시작하여 진한 시기 이후 중국 전역에서 재배되기 시작하면서 ‘숙(菽)’의 명칭이 ‘대두(大豆)’로 바뀌었다.(최덕경, 2004)

국내 학계의 초창기 연구에서는 우리나라의 대두 재배 시점을 청동기 시점으로 이해하였다. 우리나라가 대두의 발상지 일부에 속하며 재배 역사는 기원전 1세기경으로 보거나,(지영린, 1963) 중국 전국시대에 중국 유민이 요동반도를 거쳐 들어오면서 종자를 가지고 온 것으로, 기원전 4~5세기경 대두가 재배되었을 것으로 추측하기도 했다.(권신한, 1972:158~161)

고고학적 발굴 조사 성과를 토대로 남한측에서는 1972년 경기도 양평 팔당 수몰지구에서 출토된 무문토기에 대두와 소두가 찍힌 압흔을 근거로 기원전 4~5세기경 대두 재배 가능성이 제시되었다. 또한, 이보다 앞서 북한 측에서도 1959년 함경북도 회령 오동 유적에서 출토된 탄화 대두를 근거로 기원전 700년부터 한반도에서 콩을 재배했다는 주장이 제기되기도 하였다.(이춘녕, 1964:23~25) 이처럼 해방 이후 발굴조사 성과가 축

적됨에 따라 위에서와 같이 한반도에서 이미 재배 이전부터 야생종이 자생하였음을 여러 생활유적에서 확인할 수 있었다. 이를 통해 대두는 청동기시대에 이미 한반도 전역에 분포되어 있음을 알 수 있다.(안승모, 2002: 26~27)

기존 연구에서 한반도 콩 재배 시점을 신석기로 보는 견해도 있었다. 회령 출토 유적을 기원전 2000년으로 올려 보아 거기서 발견된 대두를 통하여 대두의 원산지를 동북아시아로 볼 수 있으며, 그 시기는 기원전 3000~기원전 1000년 초엽으로 판단하기도 하였다.(이성우, 1988:1~5) 그런데 2000년대를 전후로 하여 신석기시대 유적에서 발견된 탄화 콩이 잇달아 발견됨에 따라 한반도 대두 기원의 시점이 신석기시대가 될 수 있다는 근거가 뒷받침되었다.

신석기 유적에서 발견된 탄화 콩 등은 생산지로부터 이동된 것으로 수확이나 채집의 가능성이 높다. 다만 광범위한 밭 유구가 존재하는 진주 대평리 유적과 같은 곳의 출토 자료는 현지에서 재배되었을 가능성이 높다. 또한, 공반되는 식물자료가 벼·조·기장·보리·밀·피 등의 대표적인 전작물이므로 청동기 시대에 한반도 거의 전 지역에서 콩류의 재배가 본격적으로 이루어지고 있음을 반영한 것으로 볼 수 있다.(조지균, 2005)

한반도 남부지역 청동기시대 유적에서 재배종으로 발전해가는 중간 단계의 순화(馴化) 대두가 대량으로 발견된다는 점에서 한반도 대두의 식용화는 신석기시대까지 소급할 수도 있다.(최덕경, 2009:371~372) 다만 옥천 대천리 유적에서의 탄화곡물은 콩류가 아닌 것으로 보거나 상촌리 유적에서 콩과의 자엽을 청동기시대의 유물로 보면서 신석기시대의 콩류 재

배 근거가 아직 마련되지 않았다고 보기도 한다.(이영호 · 박태식, 2006:3)

그 이후 발굴 조사된 고성 문암리유적과 진주 평거동 3-1·4-1유적에서는 신석기 후기 2000년 초반~청동기 초기인 1천년대 중반 사이 1천여 년 동안 콩과 팥의 작물화 과정이 진행되면서 중요한 식자원으로 자리잡게 된 것으로 생각되었다. 이는 신석기시대 콩과 팥의 존재를 입증하는 자료라는 점에서 중요하다.(이경아, 2014b:55)

결론적으로 북부 유목민이 남만주와 한반도에 농경 정착을 시작한 후 기 신석기에 콩의 경작이 시작되었으며, 청동기시대 초엽인 기원전 1500년에 한반도를 비롯한 동북아시아에서 콩의 식용이 보편화된 것으로 볼 수 있다.(한국콩박물관관립추진위원회 편, 2005) 이처럼 대두가 중원이나 동북지역에서 기원하여 한반도 남부로 전파되었다고 본 기존 견해와는 다르게, 보다 일찍이 한반도에서 기원한 대두가 중국 동북 지역을 거쳐서 융숙의 이름으로 중원지역으로 전파되었을 가능성도 있다.(최덕경, 2024:153)

3) 한반도에서 콩의 역사

콩을 이르는 표현은 대체적으로 豆 · 菽 · 太 등의 표현이 사용되었다. 사료에 최초로 등장하는 콩 기록은 『삼국사기』 백제본기 기루왕 23년(99)의 기록인데 “서리가 내려서 콩(菽)이 죽었다”라고 하는 내용이다. 이처럼 『삼국사기』 백제본기와 신라본기에는 서리 또는 우박으로 인해 콩(菽)이 상하였다는 기사가 4회 등장한다.(기루왕 23년(99), 일성이사금 6년(139), 나해이사금 27년(222), 지증마립간 10년(509)) 이를 통해 1세기를 전후하여 이미 콩이 한반도 남부에서 재배되고 있었다는 사실을 알 수 있다.

고구려의 경우 평안남도 남포특급시 강서구역 덕흥동에 위치한 「덕흥

리고분문서(德興里古墳墨書)」에 “아침에 먹을 소금과 장(豉)을 충분히 마련하였다”라고 나온다. 여기서 장(豉)은 전한(漢代) 원제(元帝) 때(기원전 48~33년) 사유(史遊)가 편찬한 문자교본인 『급취편(急就篇)』에 ‘시장(豉醬)’으로 보인다. 당나라의 안사고(顏師古, 581~645)가 주석을 하였는데 ‘醬以豆合麪而爲之也’ ‘豉者幽豆而爲之也’라고 하여 콩, 즉 두장(豆醬)이 주된 원료였음을 알 수 있다. 이 콩(豆)으로 만든 시(豉)는 이미 전한(前漢) 때부터 일반화된 식품이었다고 한다. 당시 식시(食豉)는 식염(食鹽)과 함께 중요한 식품이었다.(최덕경, 2009:392~400)

『삼국유사』 권5 신주6 혜통항룡조에는 당 고종의 공주가 병에 걸려 삼장에게 구원을 청하자 혜통을 추천했다고 한다. 혜통은 흰 콩(白豆) 1되를 은그릇에 넣고 주문을 외우니 흰 갑옷을 입은 신병으로 변하여 쫓았다고 하고, 검은 콩(黑豆) 1되를 금그릇에 넣고 주문을 외우니 검은 갑옷을 입은 신병으로 변하여 병을 쫓게하니 교룡(蛟龍)이 달아나서 병이 마침내 나았다고 한다.(『삼국유사』 권5 신주6 혜통항룡) 해당 사료를 통해서 콩이 주술적인 의미로도 사용된 것으로 보인다.

또한, 고대에는 중요시된 오곡 중 하나로도 콩이 자주 언급되었다. 오곡은 각 문헌마다 그 종류가 다르게 나타나고 있어 구체적으로 살펴보면 아래와 같다.

- ① 삼[麻] · 차기장[黍] · 메기장[稷] · 보리[麥] · **콩[豆]** (『주례(周禮)』 천관(天官) 질의(疾醫) 注)
- ② 차기장[黍] · 메기장[稷] · 삼[麻] · 보리[麥] · **콩[菽]** (『대대례기(大戴禮記)』 증자천원(曾子天圓) 注)
- ③ 벼[稻] · 메기장[稷] · 보리[麥] · **콩[豆]** · 삼[麻] (『초사(楚辭)』 권10 대초

(大招)10 注)

- ④ 차기장[黍] · 메기장[稷] · 콩[菽] · 보리[麥] · 벼[稻]] (『맹자(孟子)』 등 문공(滕文公) 상(上) 注, 『주례』 하관사마(夏官司馬) 직방씨(職方氏))
- ⑤ 맷쌀[粳米] · 팥[小豆] · 보리[小麥] · **콩[大豆]** · 누런 기장[黃黍] (『황제 내경(黃帝內經)』 소문(素問) 장기법시론(藏氣法時論))
- ⑥ 벼[稻穀] · 보리[大麥] · 밀[小麥] · 녹두[菉豆] · 백개자[白芥子] (『성취 묘법연화경왕가관지의례(成就妙法蓮華經王瑜伽觀智儀軌)』)
- ⑦ 벼[稻穀] · 보리[大麥] · 밀[小麥] · 녹두[菉豆] · 깨[胡麻] (『건립만다라 호마의례(建立曼荼羅護摩儀軌)』)

국내 사서에서는 『삼국사기』 고구려본기 동명왕 원년조를 비롯하여, 『삼국지』 권30 열전30 동이와 『후한서』 권85 열전75 동이에서는 부여(扶餘) · 동옥저(東沃沮) · 한(韓)의 땅이 기름져서 오곡이 자라기 알맞다는 내용이 나온다. 『삼국사기』 고구려본기 유리왕 21년 3월조에는 위나암에 이르니 산과 물이 깊고 험하며, 땅이 오곡을 키우기에 적합하다는 내용이 나온다. 또한, 『삼국지』 변진전에서는 토지는 비옥하여 오곡과 벼를 심기에 알맞다고 한다.

신문왕 3년(683)에 왕이 김흠운의 작은 딸을 부인으로 삼고자 납채하게 한 바 있는데 이때의 품목으로 쌀 · 술 · 기름 · 꿀 · 장 · 메주 · 포 · 젓 같이 135수레이고 쌀이 100수레였다라는 기록이 있다.(『삼국사기』 권8 신라본기8 신문왕 3년) 성덕왕 6년(707)에는 오곡의 종자를 차등을 두어 나누어주기도 하였다.(『삼국사기』 권8 신라본기8 성덕왕 6년 2월) 1933년 일본 도다이지 쇼소인에서 좌파리가반(佐波理加盤)을 정리하던 중 같이 나온 ‘제2신라문서(佐波理加盤付屬文書)’에서는 파천촌에서 “巴川村 正月一日 上米四斗一刀 大豆二斗四刀 二月一日 上米四斗一刀 大豆二斗四刀 三月米四斗”라고

하여 쌀과 콩을 상납받았던 내용이 기록되어있다. 발해의 경우에는 지금의 중국 훈춘에 해당하는 책성의 시(敍)가 특산물로 유명했다고 『신당서』에 전한다.(『신당서』 권219 열전144 북적 발해)

고려시대에는 콩의 납부 규정을 규정하기도 하였는데 문종 7년(1053)에 수도인 개경과 지방 각처에서 사용하는 곡(斛)의 길이 너비 높이의 규격을 정함에 즈음하여 쌀을 되는 곡의 경우 각각 1척 2촌으로 하고 있는데 대두와 소두를 각각 1척 9푼으로 하고 있다.(『고려사』 권84 지38 형법1 직제 문종 7년 판(判))

콩은 가난한 이들이 그나마 먹을 수 있는 곡식이었다. 수(戍)자리 사는 군졸들은 모두 콩(菽)이 반 섞인 밥을 먹었는데, 태조가 마음을 다해 구휼하니 목숨을 보전함에 힘이 되었다.(『고려사』 권1 세가1 태조) 청렴하고 결백함을 스스로 지켰으므로 집이 가난하여 죽도 계속 먹을 수 없어 콩을 달여서 허기를 채울 뿐이었다.(『고려사』 권106 열전19 제신 윤해) 때문에 콩죽과 관련한 여러 이야기들이 남아서 전하기도 한다.(『목은집(牧隱集)』 「목은시고(牧隱詩藁)」 권20 두죽(豆粥); 권24 두죽(豆粥); 권27 동지두죽(冬至豆粥); 권33 초파일동지 한지성송두죽(初八日冬至也 韓漬成送豆粥))

그리고 가끔 떡과 쌀 · 콩(豆)과 땔감을 서울과 지방의 길거리에서 나누어줬다는 기사(『고려사』 권2 세가2 광종 19년)를 통해 구황과 구휼 작물로 사용된 것으로 보인다.

그러나 지나친 구휼 정책은 재정 문제를 초래하기도 하였다. 이에 광종 때 쌀과 잡곡 · 땔나무와 숲 건초와 콩을 서울과 지방의 길에 거저 주게 한 것이 헤아릴 수 없다고 하여 비판하는 상소가 올라오기도 했다.(『고려사』 권93 열전6 제신 최승로) 공민왕 11년(1362) 9월 경비(調度)가 넉넉하지

않아 민에게 더 거두었는데, 대호(大戶)는 쌀과 콩(豆) 각 1석, 중호(中戶)는 쌀과 콩(豆) 각 10두, 소호(小戶)는 쌀과 콩(豆) 각 5두로 하였다. 이름을 무단미(無端米)라고 하였는데 민이 매우 괴로워하였다.(『고려사』 권79 33 식화 2 과렴) 고려 후기에는 신우(辛禱) 4년(1378) 12월 여러 도의 관청 창고(公廩)에 저장된 쌀과 콩을 빈민에게 많이 빌려주었는데, 이자가 없음을 이용하여 여러 해 동안 갚지 않는 폐단이 있었다. 이에 1석에 이자 3두를 거두어 폐단을 고치도록 하는 상소가 올라오기도 하였다.(『고려사』 권79 33 식화 2 차대)

또한, 왕이 충절을 지켜 공이 있는 자에게 하사하는 물품으로 쌀과 콩이 주를 이루었다.(『고려사』 권40 세가40 공민왕 13년 9월; 『고려사』 권106 열전19 제신 홍규 홍응; 『고려사』 권109 열전22 제신 이조년; 『고려사』 권111 열전24 제신 이자승; 『고려사』 권119 열전32 제신 정도전; 『고려사』 권135 열전 신우) 이처럼 콩은 쌀과 함께 중요 곡식으로 인식되었는데, 공양왕 2년에는 문서를 위조해 의복과 쌀과 콩을 횡령하여 기첩에게 주었던 곽흥안(郭興安)을 참수하기도 하였다.(『고려사』 권45 세가45 공양왕 2년 11월 기축 초하루) 또한, 해마다 콩 1곡을 공물로 거두기도 하였다는 내용이 등장하기도 한다.(『고려사』 권 121 열전 김지석)

농사와 관련해서는 서리로 인해 콩이 피해를 입기도 하고,(『고려사』 권53 지7 오행1 공민왕 15년(1366); 『고려사』 권41 세가41 공민왕 17년(1368) 윤7월 임술; 『고려사』 권53 지7 오행1 공민왕 17년(1368) 윤7월 임술) 이상기온이 있어 얼음이 얼지 않고 음력 11월에 콩에서 싹이 났다는 기사도 등장한다.(『고려사』 권53 지7 오행1 공민왕 11년(1362) 11월) 의종 16년(1162)에는 관비가 임신부와 콩과 조를 다투다가 죽이는 사건도 벌어졌다.(『고려사』 권84 지38 형법1 살상)

콩을 거두어 가축의 사료로 사용하기도 했으며 말에게 줄 사료를 규

정하기도 하였다. 의종 13년(1159)에 전목사(典牧司)가 아뢰어 여러 목감장(牧監場)의 축마요식(畜馬料式)을 정하였다.(『고려사』 권82 지36 병2 마정) 충렬왕 3년(1277)에는 제왕(諸王)·백관부터 서민까지 쌀과 콩을 차등있게 내게 하여 홍차구(洪茶丘)의 군마에 필요한 식량과 사료에 충당하도록 하였다.(『고려사』 권79 지33 식화2 화폐 시고) 충렬왕 4년(1278)에도 제왕(諸王)에서 권무(權務)에 이르기까지 꿀과 콩을 내도록 하여 혼도(忻都)와 홍차구의 군마를 먹였다.(『고려사』 권79 지33 식화2 과렴) 고종(高宗) 13년(1226)에는 제왕 및 대소 신민에게 콩을 차등 있게 내도록 하여 원군(元軍) 둔전의 소 사료를 보조하게 하였다.(『고려사』 권79 지33 식화2 과렴) 이처럼 콩이 말·소의 먹이로 사용된 사례도 다수 등장한다.

그 외에도 서북 지역에서는 쌀과 콩을 납부하고 관직에 임명되기도 하였고,(『고려사』 권80 지34 식화3 진홀 신우 2년(1376) 12월) 관료의 사망 시 쌀·베·종이와 함께 부의되기도 하였으며,(『고려사』 권113 열전26 제신 최영) 일본과 화친하는 첩(牒)을 갖고 돌아온 박인(朴寅) 은병·단자(段子)·포·말·거문고와 더불어 쌀과 콩을 주기도 하였다.(『고려사』 권129 열전42 반역 최충헌 최이) 제주도는 원래 남자 나이 15세 이상이면 해마다 콩 한 곡(斛)을, 관아의 서리는 말 1필을 바쳐 부사와 판관이 나누어가졌는데 김지석이 부임한 후 이 공납을 면제시켰다고도 전한다.(『고려사』 권121 열전34 양리 김지석)

고려후기에 수입된 원의 『농상집요』에도 대두가 등장한다. 고종 23년(1236)에 간행된 『향약구급방』에는 질병 치료제로 두류 작물이 이용되었음을 알 수 있다. 또한, 아래와 같이 태안 마도에서 발견된 목간·죽간 자료에서도 ○○현에서 나온 콩임을 명시한 기록들이 등장하여 당대 콩의 유통 면모를 살필 수 있다.

- ① 태안 마도2-1 校尉□□□宅上長沙縣田出太壹石各入拾伍斗
- ② 태안 마도2-3 …田出太…石各入…
- ③ 태안 마도2-8 × 宅上太壹石入拾伍斗印 閑三
- ④ 태안 마도2-12 …宅上…太一石入…
- ⑤ 태안 마도2-14 □宅上茂松田出太壹石…
- ⑥ 태안 마도2-24 茂松在京朴□各入太十八斗印
- ⑦ 태안 마도2-31 大卿庾宅上古阜郡田出太壹石入拾伍斗
- ⑧ 태안 마도2-42 大卿庾宅上古阜郡田出太壹石入拾伍斗

(국립해양문화재연구소, 2011, 『태안마도2호선 수중발굴조사 보고서』)

조선시대에는 사료의 양이 방대해져 콩에 대한 기록을 많이 찾아볼 수 있다. 왕실 사급 관련 기사가 688건, 구휼 관련 기사 356건, 흉병 23건, 부의 278건, 줄기에 콩을 내려준 건이 103건, 부조 10건, 콩 권농 49건에 달한다. 조선시대 부담한 세금 가운데 일부는 콩과 팥으로 납부되었다. 『경국대전』과 지방 관찰사 보고에는 공납 항목으로서 콩(大豆)과 팥(小豆)이 등장한다. 특히 팥은 제례와 의례용으로 수요가 많아, 국가 차원에서 확보하려는 대상이 되었다. 농민들은 현금을 확보하기 어려운 상황에서 수확한 콩과 팥을 세금으로 바쳤고, 이는 국가의 재정 운영과 군량 확보에 직접 기여하였다. 조선시대 국가의례를 다룬 『국조오례의(國朝五禮儀)』와 각 지방의 읍지에는 제례 음식에서 팥과 콩이 반드시 필요한 곡물로 기록되어 있고, 의학서인 『향약집성방(鄉藥集成方)』에서는 검은콩을 신장과 혈액을 보하는 약재로 기록하고 있기도 하다. 또한 조선 관료들에게 녹봉을 3달에 1번씩 4명삭(四孟朔: 1·4·7·10월)에 마포 광흥창(廣興倉)에서 지급하였는데, 『경국대전』에서 녹봉으로 지급되는 곡식으로는 좁쌀, 콩, 밀 외에 조미와 중미가 있었다고 한다. 『경국대전』 호전 녹과) 콩 역시

녹봉으로 지급되는 중요한 작물이었던 것이다.

조선시대의 밭농사는 초기에 1년 1작, 2년 3작이 이루어졌고, 16세기 후반부터 17세기 초 사이에 그루갈이(根耕), 사이짓기(間種)를 통해 1년 2작으로 정착되어 갔다. 논에는 재해가 닥치면 조세를 감면해 주는 급재(給災) 혜택이 있었지만, 밭에는 특별한 경우가 아니면 급재가 없었던 것도 밭농사에서 1년에 두 번의 수확이 정착되었기 때문이다. 그루갈이는 대체로 보리·밀과 콩·팥·조·참깨 따위를 번갈아 짓는 형태로 진행되어 보리 수확을 늘려갈 수 있었다.

15, 16세기에는 이전보다 더 많은 조리서가 작성되었다. 그중에서 수박, 복숭아, 살구 등의 과일과 푸르대콩(靑太)을 소금물에 담그고 때로는 꿀에도 담그는 침서과(沈西果), 침도(沈桃), 침행(沈杏), 침청태(沈靑太) 등이 보이기도 하는데, 오랜 기간 저장하려는 목적으로 보인다. 또한, 17세기 말에 지은 것으로 짐작되는 『주방문(酒方文)』에는 찢 팥이 아니라 콩가루에 꿀을 넣어 만드는 법이 소개되어 있다.(정연식, 2024:65·126·142)

물에 콩을 불린 즈장(汁醬)을 활용하여 여름에도 담가 먹는 즈저(汁漬)라는 김치도 보인다. 『제민요술(齊民要術)』에도 누룩을 넣어 담그는 김치가 있었고, 일본에는 미소 된장, 누룩, 술지게미 따위를 넣어 담그는 츠케모노(漬物, つけもの)가 지금도 다양한 형태로 남아 있다. 섬유질이 많은 것을 계속 먹으면 장에서 수분이 흡수된 뒤에 변이 단단하게 굳어서 변비에 걸렸다. 찢어지게 가난하다는 말은 그래서 생긴 말이다. 이럴 때는 배변이 원활하도록 콩가루를 먹거나 느릅나무 속껍질 삶은 물이나 즈을 마셨다. 탁주를 만들려면 우선 누룩이 필요하다. 누룩을 만드는 곡물로는 밀, 보리, 쌀, 콩, 녹두가 쓰였는데, 일본에서는 쌀을 많이 쓰고 우리나라는 주로 밀을 썼다.(정연식, 2024:144·227·247)

1429년에 편찬된 『농사직설(農事直說)』에서는 콩·팥·녹두의 재배법을 전한다. 콩의 종자에는 이른 것이 3월 중순에서 4월 중순까지 파종하였다. 파종할 때 구멍마다 서너 개를 넘지 않게 하였으며, 밭이 척박하다면 분회를 사용하고 김매기는 두 번을 넘지 않았다. 그루같이 할 때도 똑같이 했는데 파종할 때만 구멍에 4~5개로 하였다.(『농사직설』 종대두소두녹두)

1655년에 편찬된 『농가집성(農家集成)』에서도 콩·팥·녹두의 재배법을 전하는데, 여기서는 6월 三卯日에 파종하는 것이 가장 길하다고 하였다. 『산림경제』 권1 치농에서는 黑太, 者乙外太 잣외콩, 臥叱多太 왁대콩, 火太 불콩, 黃太, 百升太 온되콩, 六月太라는 콩 종류가 보이며, 각 종류 별로 파종과 수확시기를 기재하였다.(『산림경제』 권1 치농) 또한, 콩 심기에 좋은 날과 피할 날을 명시하였다.(『임원경제지』 위선지1)

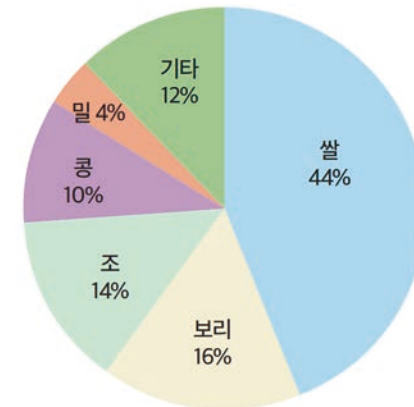
조선시대에 들어서는 주곡뿐 아니라 두릅, 두유로 소비하거나 떡을 만들기도 하였으며, 『산가요록』에서도 대소두를 이용하여 전시 말장훈 조 간장 청장 상실장 치장 등의 장을 발효시켜 조미료를 만들었다. 또한, 조선시대에는 말장을 이용한 고추장 같은 새로운 조장술이 등장하였다.(이철호, 2021:219~220)

한편 근대로 들어서서 1908년에 동양척식주식회사가 설립되고, 일제가 조선을 강제 합병한 직후인 1910년 9월부터 토지조사사업을 단행하였다. 이때 토지조사사업은 조선 왕실의 궁방토 등을 포함하여 대대로 농사를 지어오던 농민들의 소유권을 인정해주지 않거나 신고를 거부한 사유지를 모두 국유화하였다.

1910년대에는 전체 곡물 생산량 중에 콩의 생산량이 10%에 달하였다. 또한, 남부와 북부의 콩 생산량은 전체 곡물 생산량의 각각 8%

쌀	보리	조	콩	밀	기타 곡식	총 생산량
8,142,852 (44%)	2,869,742 (16%)	2,646,890 (14%)	1,816,582 (10%)	678,699 (4%)	2,274,650 (12%)	18,429,415 (100%)

* 도정한 상태의 생산량이다. 『조선총독부통계연보(1910년)』



1910년의 곡물 생산량(石)(정연식, 2024:36)

(904,737석), 13%(911,845석)에 달할 정도로 쌀, 보리, 조와 함께 가장 많이 생산되는 곡물이었다.(『조선총독부통계연보』, 1910) 일제는 1919년 2월 식민지 조선의 102만여 정보에 달하는 미개간지를 포함하여 총 137만여 정보의 토지를 국유화하였으며 동양척식주식회사, 불이흥업주식회사 등의 식민 농업회사와 일본인 이주민에게 불하하여 소작제로 경영하도록 하였다. 1919년에는 크게 가뭄이 발생하여 전국적인 콩 피해가 86만석(전체의 약 26.2%)에 달하기도 하였다.(朝鮮總督府內務局社會課, 1925:94)

1920년대에는 산미증식계획을 수립하면서 밭농사의 연구가 본격적으로 시작되었다. 이때는 권업모범장 및 도종묘장에서 시험이 진행되다가 점차 식량 전작물에 대한 개량 농사법이 정책적으로 장려되었다. 이

에 1925년 6월에 개최된 농업기술관 회의에서는 「쌀 이외의 식량작물에 관한 건」을 협의하여 이때 겉보리·밀·조·팥·감자 및 고구마와 함께 콩이 포함되었다.(류정선, 2012:18~19) 이에 따라 우량품종의 보급을 도모하도록 하였다. 세계대공황 이후 1931년에는 전작증식사업을 전국으로 확대하여 ‘전작물개량증식계획’에 콩이 포함되었다.

<표 4> 전작물개량증식계획 목표 재배면적 및 수확고(류정선, 2012:35)

종류	1930년		계획목표(1942년)		증가량	
	재배면적	수확고	재배면적	수확고	재배면적	수확고
보리	872	7,237	960	12,000	78	4,763
밀	356	1,876	427	3,416	71	1,540
쌀보리	63	441	69	690	6	249
조	793	4,297	832	5,408	39	1,110
콩	791	4,959	791	7,910	-	2,951
합계	2,876	18,811	3,079	29,424	203	10,613

[단위] 작부면적 : 千阿步, 수확고 : 千石

알레인 아일랜드(Alleyne Ireland)의 1912년 및 1923년의 농작물 경지면적 비교에 대한 내용을 살펴보면 1위인 벼는 1912년에 전체 경지면적인 4,349,571ha 중에서 벼는 58%(1,417,174ha)로 1위이며, 2위인 콩은 34%(841,349ha)를 차지하고 있다. 1923년에도 전체 경지면적인 6,076,099ha 중 벼는 36%(1,550,399ha)로 1위를 차지하였고 2위인 콩은 35%(1,525,860ha)를 차지하였다.(Ireland ET, 1926)

또한, 일제강점기 주요 곡물과 콩 생산량의 변화(1910~1939)를 정리한 A.J.Grajdanzev의 통계에 의하면 콩의 생산량 변화는 아래와 같다.(Grajdanzev, 1944)

<표 5> 주요 곡물과 콩 생산량의 변화(1910~1939년)(이철호, 2022:226)

	1910	1912~21(평균)	1934~36(평균)	1937	1938	1939
쌀	1,446	1,942	2,503	3,725	3,355	1,995
보리, 밀, 귀리	863	1,360	1,568	2,041	1,705	-
기타 곡물	736	1,231	1,020	1,271	1,056	-
콩	505	747	7,088	752	684	-
합 계	3,551	5,279	5,798	7,789	6,799	-
전년도 대비 증감(%)	-	48.7	9.8	34.3	-12.7	

[단위] 1,000톤

1933년도 한국의 수출입 통계를 살펴보면 콩의 수출액은 963만 달러로 총생산액 2,200만 달러의 44%에 달하여 콩 생산의 거의 절반을 일본에게 빼앗긴 것을 알 수 있다. 1937년 7월에는 일제가 중일전쟁을 일으켰으며 1939년에는 조선에서 「식량배급계획요강」(1939.10.16.)을 마련하고 잡곡을 배급하였다. 배급제 실시 이전에는 콩·조·팥 등을 혼식하였으나 배급제 실시 이후 모두 보리와 쌀을 성인과 소아에 상관 없이 1일 1인당 쌀 1.5홉(270ㄷ)과 보리 1.5홉을 배급받았다.(이철호, 2022:228·232)

<표 6> 발작물 우량품종 보급률(류정선, 2012:51)

연도	보리		밀		콩	
	가	나	가	나	가	나
1919	56,140.6	7.0	13338.3	3.8	121,056.2	16.0
1923	87,241.6	10.7	27,382.5	7.7	184,964.1	23.0
1927	119,938.7	14.3	37,786.2	10.3	277,992.9	35.0
1931	164,427.8	18.3	41,474.5	12.4	317,411.9	40.0
1935	272,772.7	31.1	62,452.5	19.1	370,063.4	46.7
1939	451,921.1	54.4	165,108.7	47.1	455,941.6	61.8

[비고] 가 : 우량품종 재배면적(町步)

나 : 총재배면적에 대한 비율(%)

[출처] 朝鮮總督府, 1941, 『昭和十四年 農業統計表』.

4) 한국 고전 이야기 속의 콩

민간에서 말로 전승되거나 기록되어 온 다양한 이야기들 속에는 당대 생활세계와 밀접하게 맞닿아 있으며 민중에게 친숙한 소재들이 담겨 있다. 그중에서도 콩은 한반도에서 오랜 세월 재배되어 일상에서 늘 접할 수 있었던 곡식이었기에, 고전 이야기 속에서도 자연스럽게 등장하는 소재로 자리한다. 이를 대표적으로 보여주는 것이 바로 ‘콩쥐팍쥐’ 설화, ‘아기장수 우투리’ 설화, 그리고 판소리계 고전 소설로도 만들어진 ‘장끼전’이다.

우선 ‘콩쥐팍쥐’는 전 세계적인 분포를 보이는 신데렐라형의 설화로, 우리나라에서도 일찍이 고전소설로도 기록이 남아있다.(작자미상, 1919) 한국인들에게도 잘 알려진 대표적인 구전설화인 만큼 지역에 따라 ‘콩중이와 곽중이’, ‘콩조지팍조지’, ‘콩례팔례’, ‘콩데리팍데리’ 등의 다양한 이름으로 전해지고 있다.(한국정신문화연구원, 1981) 이처럼 콩은 오랫동안 널리 알려진 설화의 인명에도 사용될 정도로 우리에게 친숙한 곡물이었다.

‘우투리 설화’는 아기장수 설화 유형의 하나로 조선 초를 배경으로 하고 있다. 지리산에 살던 가난한 부부에게 산신이 점지한 아기가 태어나는데 땃줄이 전혀 잘리지 않다가 지나가던 할머니가 역새로 땃줄을 치니 잘라졌다. 이름을 우투리라고 하였는데 겨드랑이에 날개가 있어 방안을 날아다니자 부모가 산속으로 깊이 들어가서 숨어 살았다. 우투리는 새로운 나라를 세우기 위해 콩과 팥 등 곡식을 가지고 바위 속에 들어가 수련을 하였다고 한다. 이성계는 우투리를 잡으려 장군을 보냈다. 우투리는 콩 한 알을 어머니에게 뵈어달라고 하였는데 어머니가 한 알을 먹었다.

그것을 모르던 우투리는 콩을 붙여서 갑옷을 만들었는데 한 알이 모자라는 바람에 겨드랑이 아래를 가리지 못하였다. 우투리는 어머니에게 자신이 싸우다가 죽으면 뒷산 바위에 좁쌀·콩·팥 3되를 같이 묻어달라고 하였다. 장군과 싸우던 우투리는 왼쪽 겨드랑이를 일부러 들어서 화살을 맞고 죽었다.

비슷한 이야기로 ‘아기장수 설화’에서는 아기가 태어나자 겨드랑이에 날개가 있어 날아다니고 힘도 셧다. 그런데 이 아기가 크면 역적이 되어 집안을 망칠까 두려워 아기장수를 돌로 눌러 죽였다. 그러면서 유언하기를 콩 5섬과 팥 5섬을 함께 묻어달라고 하였다. 얼마 후 관군이 아기장수를 찾았는데 부모가 이미 죽었다고 하며 무덤을 알려주었다. 가보았더니 콩이 말이 되고 팥은 병사가 되어 아기장수가 일어나려 하였는데 관군에게 들켜 다시 죽고 말았다. 아기장수를 태울 용마가 근처에서 주인을 찾아 울며 해매다가 연못에 빠져 죽었다.

다음으로 ‘장끼전’은 조선 후기의 소설로 장끼와 까투리를 의인화한 우화의 성격을 갖고 있다. 눈이 내린 추운 겨울에 먹을 것을 찾아 해매던 장끼와 까투리 가족이 콩 한 알을 발견한다. 장끼가 콩을 먹으려 하자 까투리가 어제 불길한 꿈을 꾸었다며 장끼를 만류한다. 그러나 장끼는 고집을 부리며 콩을 먹어버리고, 밋에 치여 죽게 된다. 그 이후의 결말에 대해서는 오리가 와서 청혼하여 같이 살았다거나,(한국정신문화연구원, 1980) 장사를 지내려니 돈이 없어 쥐에게 가서 빌렸다거나(임석재, 2011) 하는 등의 다양한 결말이 구전되어 오고 있다.

오늘날 전라도 지역에서 정월대보름에 많이 행해지는 강강술래(국가중요무형문화재 제8호)는 여러 노랫말이 전해진다. 그중에서 ‘쥘쥘새끼(문쥘새끼)

/ 꼬리따기'라는 노랫말에 콩이 등장한다. 여기서 진주새끼는 들쥐새끼, 멧겼더니는 딴졌더니, 콩차두는 콩을 담는 자루, 풀차두는 팔을 담는 자루를 의미한다. 즉 한해 농사를 망치는 들쥐를 잡아들여 풍년을 기원하는 의미가 담겨져 있다고 할 수 있다.(백인열 외, 2011:17~18)

강강술래 진쥐새끼(문쥐새끼) 꼬리따기(국립국악원-국악사전)

(선창) 잡었네 잡었네 진주새끼를 잡었네

콩한나 풀한나(팔하나) 멧겼더니 콩차두 풀차두(콩자루 팔자루) 되었네

(후창) 잡었네 잡었네 진주새끼를 잡었네

콩한나 풀한나 멧겼더니 콩차두 풀차두 되었네

(선창) 콩콩 전라도 진주새끼를 잡었네

콩한나 풀한나 멧겼더니 콩차두 풀차두 되었네

(후창) 잡었네 잡었네 진주새끼를 잡었네

콩한나 풀한나 멧겼더니 콩차두 풀차두 되었네

조선 후기 홍석모가 작성한 세시풍속지인 『동국세시기(東國歲時記)』 상원(上元)조에서는 콩으로 풍흉을 점치는 내용을 담고 있기도 하다. 정월 14일 저녁에 콩을 평년에 12개, 윤년에 13개를 우물이나 물동이에 넣고 다음날인 대보름날에 이를 꺼내어 콩이 불었다면 해당 달에 곡식이 잘 들고, 불지 않았다면 흉년이 든다고 믿었다. 이를 달불이(月滋)라고 불렀다. 또한, 동네 안 호수(戶數)대로 콩을 골라 호수 표시를 하여 짚으로 묶어 우물에 담갔다가 잘 불은 콩의 집이 한 해가 풍족할 것이라고 했다. 이를 집불이(戶滋)라고 불렀다. 이처럼 전통적으로 콩은 일반 백성들이 자주 접하는 곡식으로 여러 고전 이야기 속에서 찾아볼 수 있다.

3. 파주 장단콩

오늘날에도 콩은 폭넓게 재배되고 있다. 콩의 가격은 현재(2025년 6월 기준) 국산 콩(2024년산) 도매가격 1kg 당 5,559원, 수입산 콩(2024년산) 도매가격 1kg 당 3,459원에 달한다.(농업관측센터) 수입산 콩의 가격이 낮는데, 이러한 저가의 외국산 수입, 농촌노동력 감소, 한미 FTA 등으로 인해 1985년 155,964ha 이상에 달하던 콩 재배 면적이 2016년에는 49,014ha까지 감소되었다. 또한, 1985년에는 233,863톤에 달하던 생산량이 2016년에는 75,448톤까지 감소하였다.

2023년 농림축산식품부 농작물 재배현황에 따르면 콩 재배 면적은 전국적으로 75,978.46ha에 달하는데 김제시, 부안군, 제주시, 안동시, 무안군, 정읍시, 괴산군, 문경시, 상주시, 고흥군, 예천군, 고창군, 연천군 다음 파주시가 1,098.77ha에 달한다.

2019년 경기도 농산물 생산분포에 따르면 경기도의 콩은 재배면적이 7,765.5ha로 경기도 전체 재배면적의 5.5%를 차지한다. 이 수치는 경기도의 벼가 72,637.6ha로 전체 곡물 재배 면적의 51.3%를 차지하는 그 다음에 해당한다.(경기도농업기술원, 2019:24) 콩은 파주, 연천, 화성, 안성, 포천, 평택, 양평, 이천, 용인 처인구 등 9개 시군구가 경기도 콩 전체 면적의 74%를 차지한다. 그중 장단면의 콩 경영체수는 102건, 면적은 41.87ha에 달한다.

2023년 농림축산식품부 농작물 재배현황에 따르면 장단면의 콩 경영체수는 102건이며 면적 41.87ha에 달한다. 이 수치는 2023년 기준 콩 재배 면적 전국 75,978.46ha 중 김제시, 부안군, 제주시, 안동시, 무안군, 정

● 전국 > 경기도 면적 현황



● 2024년 지역별 재배현황

지역별	면적 (ha)
총계	6,988.87
연천군	1,122.69
파주시	1,072.87
포천시	578.25
화성시	543.87
안성시	537.02
이천시	526.36
양평군	418.50
평택시	383.30
여주시	327.45
음성시	232.44
양주시	230.90
김포시	209.17
가평군	160.04
고양시	154.93
공주시	131.23
남양주시	97.50
시흥시	70.17

● 2023년 지역별 재배현황

지역별	면적 (ha)
총계	7,100.84
연천군	1,123.83
파주시	1,098.77
포천시	575.50
화성시	572.43
안성시	533.43
이천시	492.00
양평군	427.46
평택시	404.46
여주시	325.29
음성시	242.86
양주시	228.14
김포시	212.64
가평군	163.85
고양시	163.10
공주시	143.29
남양주시	111.56
시흥시	76.32

2024년 및 2023년의 경기도 콩 재배현황(농림축산식품부-농업경영체 등록정보 현황 서비스)

읍시, 괴산군, 문경시, 상주시, 고령군, 예천군, 고창군, 연천군 다음 파주시가 1,098.77ha에 달하며, 그중 장단면은 4.187ha에서 콩을 재배 중이다.

옛날부터 장단지역(장단·연천·포천·파주)은 콩의 주산지로서 명성이 높았는데 이러한 장단 지역에서 생산되는 콩을 통칭하는 말이 바로 장단콩이다.(백인열 외, 2011:243) 장단콩의 품종으로 대표적인 것은 바로 장단백목이라고 할 수 있다. 장단지역은 기름진 옥토와 깨끗한 천혜의 환경을 갖고 있어 이곳에서 생산되는 장단인삼, 장단콩, 장단쌀은 장단삼백으로 왕에게 진상되었던 품목이었다. 그 외에도 천마, 고추, 참깨, 도토리 가루 등 좋은 품질의 농산물이 생산되는 곳으로 유명하다.

장단백목(長端白目, Glycine max CV. Jangdanbakhmok)은 우리나라 최초 콩

장려품종으로 대한민국 대표 토종콩이자 파주 장단콩의 유래인 장단백목이 국제슬로푸드 맛의방주(Ark of Taste)에 지자체 최초로 등재되었다. 1997년 이탈리아에서 시작된 ‘국제슬로푸드 맛의방주’는 소멸 위기에 놓인 음식문화유산과 멸종 위기에 놓인 종자와 품목을 찾아 복원하고 사라지지 않게 보호·육성 하는 국제프로젝트로, 전세계 6,300여 종이 등재되어 있으며, 장단백목은 콩분야 지자체 최초로 한국에서 112번째로 등재되었다.

파주시는 2004년부터 생산이력관리체계를 통하여 장단콩의 파종에서 수확에 이르는 콩생육의 모든 과정을 담당공무원을 통해 철저히 관리하고 있다. 장단콩은 6월에 파종한 후 발아기를 거쳐, 7월에 어린 모종을 키우는 유묘신장기와 콩꽃이 피는 개화기를 지나 8월에 협신장기, 9월의



‘맛의 방주’에 등재된 장단백목(①장단백목 식물체, ③장단백목 홍보, ④장단백목 종자)

종신비대기, 10월에 등숙기를 거쳐 수확한다. 오늘날 장단백목의 원산지인 파주시에서는 매년 ‘장단콩축제’라는 타이틀로 한국에서는 유일하게 콩 테마축제를 통해 그 가치를 이어가고 있다.

최초의 국산콩 장려품종이 된 장단백목(長湍白目)의 역사는 지금으로부터 100년 전으로 거슬러 올라간다. 1906년 대한제국 시절 경기도 수원 의 권업모범장(勸業模範場, 농업연구기관) 콩 품종 개량을 위하여 전국의 재래종을 수집하여 비교평가와 순계분리를 하였다. 그중 순계분리육종법을 통하여 1913년 특성과 생산성이 우수한 ‘장단백목’이 우리나라 최초의 장려품종으로 선정되어 경기도·충남·전남·경남에 보급되었다.

1930년부터는 전국에서 재래종 1,537품종을 수집하고 재래종을 순계분리하였다. 장단백목은 1931년 황해도에 66,000ha, 1936년 경기도에 39,000ha 등 단일품종으로 가장 많이 재배되었다. 1952년 강원도를 제외한 전국의 장려품종이 되었으며, 1954~1956년 3년간 지방적응시험을 거

쳐 ‘장단백목’, ‘장단백목29호’, ‘경두’, ‘충북백’ 등 재래종 선발 품종에 대해 일본 및 미국 도입 품종과 함께 생산능력을 재평가하였다. 이에 따라 1960년에 ‘장단백목’은 ‘함안’, ‘충북백’, ‘금강대립’, ‘부석’, ‘익산’ 등이 각 지역의 장려품종이 되었다.

1969년에는 숙정(莢井) 홍은의 박사(1934~2008)에 의해 ‘장단

●長湍大豆의 改良
内地市場에서益々需要が盛大なる長湍大豆は在來種は品性が粗悪なり大豆粒の大小不整を調整し完全なる大豆粒の市場に充分な成績を博得するが不能なり故に京畿道廳에서本年度より該大豆改良の實行に着手するが決定するに在りて五十個所に採種田を設け在來長湍種の優良なるものを選採し付託するに於て生産種子を一般に配付するに於て改良を計するに同時に一面調質の改良も並行するに於て

장단대두의 개량(『매일신보』 1913.04.17. 2면)

●長湍大豆の産額 京畿道
長湍郡에서江原道鐵原郡에豆産野에서産する有名長湍の大豆は年産額が頗る多量に上る高品質の又良好な豆である臨津江の船便に依る仁川に輸出するが昨年京元線が鐵原々々開通して來漸次鐵路に依るが京城商人の手に移るが近時の特臨津江の結氷を因るが舟運の便は全無なり且舊歲末を當るが一般の資金を要する關係上鮮人の貯蓄を大豆を放賣して京元線に輸送する托高に至るが最近鐵原澁川東川各驛より少くも向うの發送は大豆の量に不少ある鮮鐵の貨物運送量の頗る増加する貨車收入が又八千圓より九千圓の間を往來するが頗る好況を呈するに於て

장단대두의 산액(『매일신보』 1913.01.29.)

백목+육우3호’를 모본으로 우리나라 최초로 교잡육종에 성공하여 1973년에는 ‘광교(光敎)’ 품종이 탄생하여 전국 장려품종으로 지정 및 보급되었다.(한국콩박물관건립추진위원회 편, 2017:45) 광교 품종은 콩모자이크바이러스 저항성이며 다수성인 특징이 있다.(한국콩박물관건립추진위원회 편, 2005:140~145) 그 후손으로 1980년에 만들어진 ‘황금콩’은 콩알이 굵고 윤기가 있어 우리나라 장류·두부용 콩의 고급화를 선도하였고, 1990년대에는 태광콩과 대원콩이, 2000년대 대풍콩과 우람콩 등이 뒤를 이으며 주력품종으로 보급되었다.

이처럼 현재까지 장단백목 후손으로 육종되어 재배되고 있는 품종은 장류 및 두부용인 황금콩, 태광콩, 대원콩, 대풍콩, 우람콩과 밥밑용 콩인 청차3호 등 70여 품종이 있으며, 일본에서도 같은 계열인 ‘장단’과 교배되어 육성된 ‘Higomusume’, ‘Orihime’, ‘柳川黒小粒’, ‘柳川茶小粒’

등 4품종이 있다.(이영호, 2011:3~4) 2014년까지 농촌진흥청, 각 도의 농업기술원과 대학에서 개발한 콩 품종은 200여 종에 달한다.(한국콩박물관련연구진위원회 편, 2017:68)

재래종콩 ‘장단백목’은 껍질색이 진한 노란색으로 광택이 강하고, 배꼽(눈)의 색이 없는 중립종이다. 비교적 성숙기가 이르고 수량도 많으며, 중립종으로 알이 굵지는 않지만 무겁고 충실하고 품질도 우수하다. 또한, 항암효과가 있는 이소플라본, 노화 방지 효과가 있는 안토시아닌 함량이 높다. 장단백목은 비교적 이른 성숙기와 높은 수량성을 지닌 품종으로, 황립종이며 굵지는 않으나 무게감이 있고 충실하여 전반적인 품질이 우수하다는 평가를 받는다. 이러한 특성 덕분에 전국적으로 널리 보급되었으며, 저명한 품종으로 알려져 있다. 또한 이 품종은 100립당 중량이 25.2g인 중립형 황색 종자로, 배반부는 황색의 백목이며, 초장은 약 65~70cm, 분지수는 10개 내외로 보고된다. 개화기는 7월 하순에서 8월 초순 사이이며, 수확기는 10월 중순경이고, 품질은 중간 수준으로 평가된다.(川上三郎, 1925)

우리나라에서 1913년부터 2000년까지 개발된 콩 품종 육성된 콩 65개 품종의 유전적 기여도를 분석한 결과, 미국에서 도입된 ‘단엽콩(Essex)’이 4.8%로 가장 높았고, 그 뒤를 이어 일본 도입 품종인 ‘백목장엽’(4.3%)과 ‘육우3호’(4.1%), 미국 도입품종 ‘Elf’ 및 ‘Hill’(각각 3.3%)이 순위를 차지하였다. 여섯 번째로는 ‘장단백목’이 3.3%의 유전 기여도를 보였으며, 이 품종의 유래를 바탕으로 총 35개의 후속 품종이 개발되었다고 보고되었다.(Jung, H.S., K. Van, M.Y. Kim, and S.H. Lee, 2004)

농촌진흥기관에서는 2009년까지 총 123개의 콩 품종을 교잡육종법

을 통해 육성하였고, 이 중 59개 품종이 장단백목의 계통을 이어받고 있다. 장단백목이 다수 품종의 조상으로 자리 잡게 된 배경에는 국내 최초로 교잡육종법으로 개발된 ‘광교’ 품종과, 그 직계 후손인 2세 ‘황금콩’, 그리고 3세 품종인 ‘SS74185’가 중요한 역할을 한 것으로 보인다.(이영호, 2011) 2013년에는 장단백목 종자를 국립농업유전자원센터에서 분양받아 농가에서 재배되어 오던 종자를 수집하여 장단백목 1년차 순계 1세대 분리를 실시하여 파주의 농가에 재보급하였다.

- 『三國史記』 『三國遺事』 『牧隱集』 『高麗史』 『太祖實錄』 『太宗實錄』 『世宗實錄』
『世祖實錄』 『高宗實錄』 『經國大典』 『新增東國輿地勝覽』 『東國歲時記』
『大東地志』 『長湍志』 『詩經』 『管子』 『三國志』 『後漢書』 『新唐書』
문화재관리국, 1975, 『문화재대관-사적편 상』.
백인열 외, 2011, 『알콩달콩, 우리 콩 이야기』, 기억.
이철호, 2021, 『한국식품사연구』, 식안연.
이춘녕, 1964, 『李朝農業技術史』, 韓國研究員.
이춘녕, 1989, 『韓國農學史』, 민음사.
작자미상, 1919, 『고대소설 공취팍취전』, 대창서원.
장단군민회, 2009, 『長湍郡志』, 장단군지편찬위원회.
정연식, 2024, 『한국식생활문화사』, 동북아역사재단.
조선유적유물도감 편찬위원회, 1993, 『조선유적유물도감 1 - 원시편』.
지영린, 1963, 『전작』, 향문사.
최덕경, 2024, 『우리 콩大豆의 역사 기원과 용도』, 자연경실.
파주시, 2009, 『파주시지2 파주역사』, 파주문화원.
한국콩박물관건립추진위원회 편, 2005, 『콩』, 고려대학교출판부.
한국콩박물관건립추진위원회 편, 2017, 『콩 스토리텔링』, 식안연.
朝鮮總督府, 1910, 『朝鮮總督府統計年報』.
朝鮮總督府, 1911, 『地方行政區域名稱一覽』.
朝鮮總督府內務局社會課, 1925, 『朝鮮旱害救濟誌』.
川上三郎, 1925, 『實驗作物栽培學 第二編 栽培學各論』, 養賢堂.
강원대학교 박물관, 1984, 『돈내』.
경기도농업기술원, 2019, 『2019-2 경기도 농산물 생산분포』.
경기도박물관, 1999, 『파주 주월리 유적』.
경기문화재연구원, 2010, 『始興 陵谷洞遺蹟<분석자료>: 始興陵谷宅地開發地區
內文化遺蹟試・發掘調査報告書』.

- 경남고고학연구소, 2002, 『晉州 大坪 玉房 1・9地區 無文土器時代 集落』.
고고학 및 민속학연구소, 1960, 『회령오동원시유적 발굴보고』, 『유적발굴보고』
7, 과학원출판사.
공주대학교 박물관, 1998, 『백석동 유적』.
국립문화재연구소, 1999, 『양양 가평리』.
국립문화재연구소, 2000, 『軍事保護區域 文化遺蹟 地表調査報告書:京畿道篇』.
국립문화재연구소, 2014, 『高城 文岩里 遺蹟 II』.
국립해양문화재연구소, 2011, 『태안마도2호선 수증발굴조사 보고서』.
동아대학교박물관, 1981, 『김해 부원동유적』.
동아대학교박물관, 1989, 『합천 봉계리 유적』.
동아대학교박물관, 1999, 『남강유역문화유적발굴도록』.
울산문화재연구원, 2008, 『蔚山 仁甫里 번답들遺蹟』.
울산문화재연구원, 2009a, 『蔚山 望陽里・德新里 吾山遺蹟』.
울산문화재연구원, 2009b, 『蔚山 泉谷洞 가재골 遺蹟III』.
서울대학교 고고미술사학과, 1993, 『파주 주월리 가월리 구석기 유적』.
손보기・이용조, 1974, 『팔당 소양댐 수몰지구유적 발굴 종합조사보고』, 문화재
관리국.
전북문화재연구원, 2013, 『익산 구평리 I・II・IV, 연동리 I, 용기리 I・II 유적
-본문: 익산 일반산업단지 조성부지 II지구』.
전주문화유산연구원, 2014, 『익산 송학리유적』.
제주대학교박물관, 2001, 『제주삼양동유적 II・III지구』.
제주대학교박물관, 2002, 『제주삼양동유적 I・IV지구』.
조선유적유물도감 편찬위원회, 1993, 『조선유적유물도감 1-원시편』.
창원대학교박물관, 2006, 『蔚山 茶雲洞 遺蹟 II』.
충북대학교박물관, 1996, 『평라리 선사유적』.
충북대학교 선사문화연구소, 1994, 『청원 궁평리 청동기유적 -경부고속철도건
설구간내』.

충청문화재연구원, 2006, 『唐津 自開里遺蹟(I)』.

한국문화재보호재단, 2003, 『포항원동 제3지구 문화유적 발굴조사 보고서』.

한국전통문화대학교 고고학연구소, 2013, 『松菊里 VIII: 부여 송국리 유적 제14차 발굴조사』.

한림대학교박물관, 2007, 『가평 달전리유적』.

한창균 · 김근완 · 전일용 · 구자진 · 허문회 · 김정희, 2002, 「옥천 대천리유적의 신석기시대 집자리 발굴성과」, 『한국신석기연구』 3.

황기덕, 1980, 「석탄리유적발굴보고」, 『유적발굴보고』 12, 과학백과사전출판사.

한국정신문화연구원, 1980, 『한국구비문학대계 1-7』.

한국정신문화연구원, 1981, 『한국구비문학대계 5-2』.

권신한, 1972, 「우리나라 대두의 기원과 단백질 및 지방원으로서의 가치」, 『한국 식품과학회지』 4(2).

김민구 · 류아라, 2013, 「자연과학적 분석 및 보존처리. 부여 송국리유적 출토 탄화종자 보고」, 『松菊里 VIII: 부여 송국리 유적 제14차 발굴조사』, 한국전통문화대학교 고고학연구소.

김민구 · 류아라, 2018, 「탄화물 분석을 통한 삼국시대 대두(大豆) 이용 방법 고찰」, 『한국상고사학보』 100.

류정선, 2012, 「조선총독부의 발작물 개량증식 정책」, 서울대학교 석사학위논문.

박태식, 1999, 「양양 가평리 철기시대 제2호呂자형 주거지 출토 탄화곡물 분석」, 『양양 가평리』, 국립문화재연구소.

박태식, 1999, 「파주 주월리 집터 출토 씨앗류 분석」, 『파주 주월리 유적』, 경기도 박물관.

박태식, 2006, 「唐津 自開里, 牙山 柿田里 청동기 文化 遺蹟 出土 植物種子의 分析」, 『唐津 自開里遺蹟(I)』, 충청문화재연구원.

박태식, 2007, 「가평 달전리(가평 역사) 청동기시대 문화유적 출토 곡물 분석」, 『가평 달전리유적』, 한림대학교박물관.

배기동, 1990, 「파주금파리구석기시대야외주거유적발굴조사약보」, 『제33회 역

사학대회 발표요지』.

안승모, 2002, 「두류재배 기원에 대한 고고학적 고찰」, 『한국콩연구회지』 19(2).

이경아, 2002, 「옥방 1,9지구 출토 식물유체 분석보고」, 『晉州 大坪 玉房 1·9地區 無文土器時代 集落』, 경남고고학연구소.

이경아, 2006, 「茶雲洞遺蹟 出土 植物遺體 分析 中間報告」, 『蔚山 茶雲洞 遺蹟 II』, 창원대학교박물관.

이경아, 2010, 「시흥 능곡동유적 출토 식물유체 분석 보고」, 『始興 陵谷洞遺蹟 <분석자료>: 始興陵谷宅地開發地區內文化遺蹟試·發掘調査報告書』, 경기문화재연구원.

이경아, 2011, 「진주 평거 3-1지구유적 식물유체 분석 보고」, 『진주 평거 3-1지구 유적 VI』, 경남발전연구원 역사문화센터.

이경아, 2012, 「진주 평거 4-1지구유적 식물유체 분석 보고」, 『진주 평거 4-1지구 유적 II』, 경남발전연구원 역사문화센터.

이경아, 2014a, 「식물유체 분석의 연구결과와 농경 출현-한반도 신석기시대를 중심으로」, 『高城 文岩里 遺蹟 II』, 국립문화재연구소.

이경아, 2014b, 「한반도 신석기시대 식물자원 운용과 두류의 작물화 검토」, 『중앙고고연구』 15.

이성우, 1988, 「대두재배의 기원에 관한 고찰」, 『한국식문화학회지』 3(1).

이양수 외, 2014, 「익산 송학리유적 출토 탄화종자 분석」, 『익산 송학리유적』, 전주문화유산연구원.

이영호, 2011, 「장단백목」은 우리나라 콩 재래종 중 후손이 가장 많다」, 『한국콩 연구회소식』 291.

이영호 · 박태식, 2006, 「출토유물과 유전적 다양성으로 본 한반도 두류 재배 기원」, 『농업사연구』 5(1).

이철호, 2022, 「일제 강점기의 수탈과 한국인의 식량·영양 상태」, 『식품과학과 산업』 55(2).

조지균, 2005, 「속류 작물과 중국 북방 한작 농업 기원연구의 새로운 자료와 사

고, 경관의 고고학], 고려대학교 고고환경연구소 제1회 국제학술회의.
 佐々木由香・Sudarshan Bhandari 저·공지현 역, 2009, 「蔚山 泉谷洞 가재골 遺蹟Ⅲ 出土 炭化種實」, 『蔚山泉谷洞 가재골 遺蹟Ⅲ』, 울산문화재연구원.
 佐々木由香・Sudarshan Bhandari 저·공지현 역, 2013, 「익산 일반산업단지 조성지역 내 구평리Ⅳ 유적 출토된 탄화종실」, 『익산 구평리 I・II・IV, 연동리 I, 용기리 I・II 유적: 익산 일반산업단지 조성부지 II지구』, 전 북문화재연구원.
 최덕경, 2004, 「대두재배의 기원론과 한반도」, 『중국사연구』 31.
 최덕경, 2009, 「大豆의 기원과 醬・豉 및 豆腐의 보급에 대한 재검토 -중국고대 文獻과 그 出土자료를 중심으로-」, 『역사민속학』 30.
 한창균·김근완·전일용·구자진·허문회·김정희, 2002, 「옥천 대천리유적의 신석기시대 집자리 발굴성과」, 『한국신석기연구』 3.
 황기덕, 1980, 「석탄리유적발굴보고」, 『유적발굴보고』 12.
 Grajdanzev, 1944, “Modern Korea : Her Economic and Social Development under the Japanese”, International Secretariat, Institute of Pacific Relations.
 Hymowitz.T., 1970, “On the Domestication of the Soybean”, Economic Botany Vol.24, No.4.
 Ireland ET., 1926, “The New Korea”, E.P. Dutton & Co.
 Jung, H.S., K. Van, M.Y. Kim, and S.H. Lee., 2004, “Identification of DNA using AFLP and SSR markers in soybean somaclonal variants”, Korean J. Crop Sci., Vol.49, No.1.
 Y. Fukuda, 1933, “Cytogenetical Studies on the Wild and Cultivated Manchurian Soybeans(Glycine. L.)”, Japanese Journal of Botanny Vol.6.
 「고랑포방면서 아군용전 중공적군멸렬 춘천동북방에서 격전」, 『조선일보』 1950.12.29.

「고랑포서방서 전투」, 『조선일보』 1952.01.01.
 「장단대두의 산액」, 『매일신보』 1913.01.29.
 「장단대두의 개량」, 『매일신보』 1913.04.17.
 법률 제1178호 「수복지구와 동인접지구의 행정구역에 관한 임시조치법」 (1962.11.21.).
 법률 제2395호 「수복지구와 동인접지구의 행정구역에 관한 임시조치법」 (1972.12.28.).
 국립국악원-국악사전 <https://www.gugak.go.kr/ency>
 농림축산식품부-농업경영체 등록정보 현황 서비스
https://edu.agrix.go.kr/uni_docs7/biOlap/dbdEqptOudor.do
 농업관측센터-농업관측통계시스템 품목가격동향:콩
<https://oasis.krei.re.kr/gis/itemprice/grain.do?searchKeyword=%EC%BD%A9>
 파주시 문화관광포털 <https://tour.paju.go.kr>
 파주 통계 홈페이지-도표로 보는 파주 기후 <https://stat.paju.go.kr>
 파주장단콩웰빙마루 <https://jangdankong.co.kr>
 한국식품과학회 대두가공이용분과 <http://soynet.org>
 행정안전부(KOSIS)-행정동별 주민등록 <https://jumin.mois.go.kr>

제2장

경기도 연천의 지역문화와 팔

정호섭

고려대학교 한국사학과 교수

박지혁

고려대대학원 역사학과 박사과정

1. 연천군 지역개관

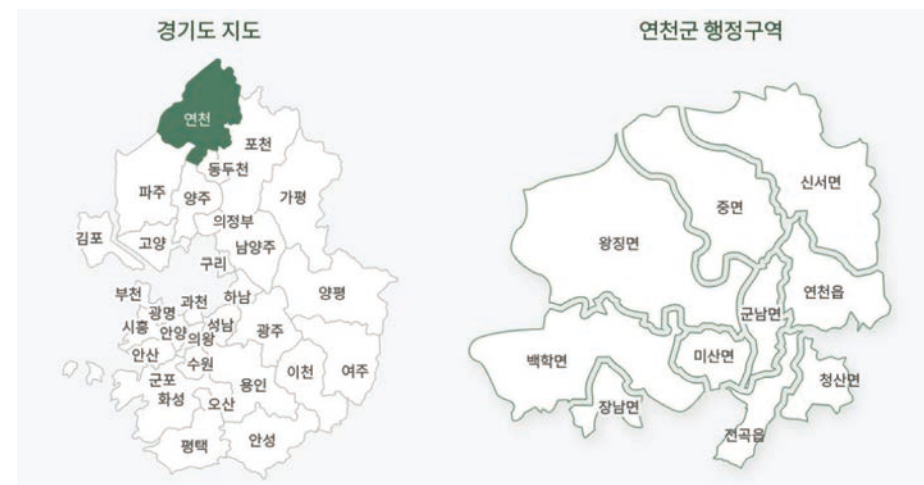
1) 지역개관

연천군은 경기도 중앙 북단에 위치한 군으로 동은 포천시, 서는 장단군, 남은 파주시·양주시·동두천시, 북은 강원도 철원군과 황해도 금천군에 접한다. 동경 126°39'~127°10', 북위 37°57'~38°17'에 위치하며, 면적은 676.31km²이고, 인구는 약 4만 4000명이다. 행정구역으로는 2개 읍, 8개 면, 96개 행정리가 있다. (한국민족문화대백과사전-연천군)

연천군은 지형적으로 추가령 구조곡에 속해있으며, 전체적인 지형은 마식령산맥과 광주산맥에서 내려오는 지맥으로 형성된 해발 200m 이상의 연속된 산지로 인해 북서부와 동의 고도가 높으며, 중부와 서부 지역은 비교적 표고 100m 이하의 저지대로 형성되어 있다. 주요 산지로는 광주산맥의 끝자락에서 뻗어 내린 고대산(832m), 지장봉(877m), 보개산(725m), 향로봉(616m)과 마식령산맥의 지맥이 이어진 고왕산(355m) 등이 있다. 연천군의 수직으로 관통하는 임진강이 동남부에서 흘러오는 한탄강과 합류하고 서남으로 흘러 파주시와 경계를 이루고 있다. 임진강 연안은 해발 100m 이하의 완만한 평지로 구성되며, 서울과 원산을 연결하는 경원선 철도와 신서면 대광2리까지 포장된 3번 국도가 추가령 구조곡을 따라 연천군의 중심부를 남북으로 관통하고 있다. 연천은 임진강을 비롯해 한탄강·마거천·차탄천·영평천·사미천·강화천 등의 하천과

다수의 지류가 연합하여 복잡한 하계망을 형성하고 있다. 주요 하천으로는 한강의 제1지류인 임진강과 그 지류천인 한탄강이 있다. 임진강은 연천군을 종단해 군을 동-서로 나누는 최대 하천으로 전국에서 7번째로 큰 규모의 하천이다. 임진강과 한탄강의 강안에는 하곡을 따라 계단상으로 분포하는 과거 하천의 흔적인 하안단구가 발달해 있으며, 하천 유로로부터 가장 안쪽 단구면에 구석기시대 유적들이 분포한다. 또한 현재의 임진강의 수위에 비해 상대적인 고도가 높아 현재의 하천유로 가까이 형성된 저위 하안단구는 연천군의 지형 중에 중요한 지형의 하나인 충적지를 형성하고 있어 이 지역에 선사시대 이후로 많은 유적이 분포하고 있다. 연천군의 면적은 676.31km²로 경기도 전체 면적의 6.5%를 차지하여 도내 31개 시·군 가운데 5번째로 넓다. 신서면이 전체 면적의 21.9%를 차지하여 가장 넓고 장남면이 전체 면적의 5.3%로 가장 좁다. 토지의 60.9%가 임야이고 19.8%가 경지이다. 경지 중 논은 5,537ha, 밭은 7,852ha이며, 농업용수는 백학저수지에서 공급되고 있다. 농가인구는 전체 인구의 23.4%이고 제조업 인구는 2.9%이다. 과거에는 석탄 등이 생산되었으나 폐광되었으며, 현무암이 원료가 되는 돌절구·맷돌 등이 연천읍과 전곡읍에서 생산되고 있다. 주요 광산물로는 규석과 석회석이 생산된다. 수도권 인구의 증가로 도시 지역 내의 산업이 교외로 이전되면서 한탄강 지역으로 많은 수의 공장이 이동하였다. 주요 공업은 비금속 공업·식품 공업·조립 금속 공업·섬유공업 등이다.

연천 일대의 기후는 대륙성기후로 중부 내륙 지역에 위치하여 남부의 난대기후와 북부의 한대기후의 점이지대이다. 겨울이 길고 봄은 짧으며, 연평균 기온은 10~11°C이며 1월 평균 영하 2~4°C, 8월 평균 25°C의 기온으로 큰 연교차를 보이고 있다. 연강수량은 1,200~1,300mm 내외이며 6~9



연천군 행정구역(연천군 홈페이지)

월의 강수량이 연강수량의 70% 가까운 비율로, 계절에 따른 강수량의 차이가 크다.(최종택·이정범, 2022:36)

연천에서는 약 30만년 전의 구석기 유물인 주먹도끼가 발견된 전곡리 유적이 존재한다. 한반도 최초의 인류가 살았던 전곡리 유적에서는 매년 1회 전세계의 선사문화 프로그램이 연천 전곡리로 모여 원시체험의 축제의 장을 열고 있다. 연천 구석기 축제는



연천 구석기 축제 포스터(연천군청-연천 구석기축제)

전곡리 유적의 역사적 가치를 바탕으로 문화와 대중의 조화, 지역의 브랜드 개발, 유적의 보존을 위해 열리고 있다는 점에서 축제의 의의가 있다.(연천군청-연천 구석기축제)

2) 연천의 역사지리

연천은 일찍부터 인류가 살았던 곳으로 주목되었다. 연천 전곡리 유적은 한반도에서 가장 대표적인 구석기 유적으로, 1978년 유적이 발견된 이후 1979년 첫 발굴조사가 시작되어 현재까지 다양한 조사와 연구가 이루어지고 있다. 특히 유적 발견 당시 아슐리안형 주먹도끼가 확인되면서, 그간 인도를 기점으로 동아시아 지역에는 양면가공석기 없이 짝개 문화권만 존재한다는 모비우스 이론의 문제점을 지적하는 계기가 되었다. 이러한 유적의 가치와 중요성을 반영하여, 1979년 국가사적 268호로 지정되었다. 지정 면적은 799,022㎡에 이르며, 단일 유적으로는 가장

전곡리의 주먹도끼
Handaxe



전곡리의 주먹도끼(전곡선사박물관)

큰 규모 중 하나의 국가차원에서 보호받고 있다.(이화정, 2025:87)

이후 등장한 고대 연천 지역의 정치체로는 『삼국지』 동이전에 등장하는 마한 54국 중 하나인 신분고국(臣濱沽國)을 주목할 수 있다. 『삼국지』 동이전은 마한의 국명을 중국 군현(낙랑군·대방군)과 가까운 북쪽부터 기재해 남쪽으로 내려가는 순서로 작성했다.(천관우, 1989:375~376) 신분고국은 백제국(서울)보다 앞선 7번째로 기술되었다는 점에서(『삼국지』 권30 위서30 오환선비동이전 한) 그 위치는 서울 이북에 위치했을 것이다.(천관우, 1989:417~418)

한편 임진강에서는 2~3세기에 조성된 것으로 비정되는 적석총 고분군이 다수 발견되었다. 특히 연천에서만 학곡리·우정리·선곡리·삼곶리·동이리·횡산리 등 다수의 적석총이 확인되었다.(김병곤, 2007:4~6) 임진강 유역의 적석총은 무기단식의 장방형 내지 타원형의 모양을 띠고 있는데, 형식 및 발굴 유물들을 통해 2~3세기경으로 편년할 수 있다고 한다.(기전문화재연구원·서울지방국토관리청, 2004:90~99) 그렇다면 임진강 유역에서 발견되는 적석총의 주인을 『삼국지』 동이전에서 등장하는 경기 북부의 마한 소국들로 비정할 수 있는데, 문헌상 백제보다 북방에 있었을 신분고국도 그 주인공 중의 하나였다고 봄이 타당하다.(김병곤, 2007:24~36) 따라서 임진강 유역에서 적석총이 집중적으로 발견되는 연천 일대가 과거 신분고국이 존재했던 곳으로 가장 알맞을 것이다.

하지만 신분고국은 247년 대방군 기리영 공격에 참여했다가 조위(曹魏)의 반격을 받고 타격을 입었다. 조위의 오림은 기존 대방군 관할의 진한 8국(辰韓八國)을 낙랑군에 넘기고자 했는데, 통역하는 관리가 말을 잘못하는 바람에 분노한 신분고국이 분노해 기리영을 공격했다. 결국 이는 한과 낙랑·대방군의 전쟁으로 이어졌고, 이 과정에서 대방태수 궁준이

전사하기는 했지만, 낙랑·대방 2군은 결국 한을 멸망시켰다.『삼국지』 권 30 위서 30 오환선비동이전 한)

위 사건이 발생하게 된 계기는 일찍이 중국 군현의 교역로 교체 때문에 일어난 것으로 보인다.(윤용구, 1998:100~101) 조위는 기존 대방군에게 있던 진한 8국의 관할권을 낙랑군에게 위임했다. 이는 정시 연간(240~249)의 고구려 정벌, 옥저·예 점령 이후 위나라가 기존의 대방군을 통한 해로 교통로가 아닌 낙랑군을 통한 내륙 교통로를 활용하려는 의지에 기인한 것으로 보인다. 기존에 신분고국은 서·남해안과 유기적인 위치에 존재 하면서, 대방군과의 교역에 중개자 등의 역할을 하고 있었던 것으로 판단된다.(武田幸男, 1995·1996) 교역로 전환에 대방군과 가장 가까운 신분고국이 반발하는 것은 당연할 것이다. 따라서 신분고국은 위가 구상하려는 내륙 교통 체계에 저항하는 차원에서 주변 한 세력과 함께 기리영을 공격했던 것이다.(박대재, 2006:134~138)

결과적으로 기리영 전투를 계기로 연천지역 신분고국 등 예성강~임진강 유역의 마한 소국이 크게 몰락하자, 한강 유역의 백제국이 주변 소국을 병합하여 영역을 확장해 나갔던 것으로 보인다.(권오영, 2001:36~54) 이 과정에서 백제의 연천 지역 진출은 다음과 같은 기사에서 확인할 수 있다. 『삼국사기』 백제본기를 확인하면 온조왕 22년(4) 석두성과 고목성을 축조했다고 한다.『삼국사기』 권23 백제본기1 온조왕 22년 8월 고목성은 후대 신라 철성군 공성현의 옛 지명인 공목달현과 음이 비슷하여 대체로 연천군 연천읍으로 비정된다.(이병도, 1977:356) 석두성은 한주 토산군 삭읍현의 옛 고구려 지명인 소읍두현과 비슷하여 연천군 삭령면 일대로 판단된다.(이병도, 1977:356) 위 기사에 따르면 백제가 1세기 단계부터 연천을 지배했다고 볼 수도 있지만, 당시는 연천 지역에 마한의 정치체가 존재했기 때

문에 위 두 성의 축성 기사를 그대로 받아들이기 힘들다. 앞에서 보았듯 연천 일대는 3세기 중반까지도 마한 소국에 해당하는 정치세력이 존재했으므로 3세기 중반까지는 백제가 임진강 유역으로 진출했다고 보기 힘들다. 결과적으로 온조왕 시기에 등장하는 두 성의 축성기사는 당대의 상황으로 판단하기 보다는 백제가 임진강 유역으로 진출할 수 있었던 3세기 중반 이후로 보는 것이 타당하다.(여호규, 2022:56~57)

이후 고구려의 광개토왕~장수왕 대의 남하 이후 연천 일대는 고구려의 영역으로 편제된 것으로 판단된다. 연천지역을 중심으로 임진강과 한탄강 연안에서는 고구려 보루성과 성곽이 주목된다. 고구려 보루성과 성곽은 연천지역에 대한 고구려의 방어체계와 지방지배 양상을 잘 보여준다. 임진강~한탄강 유역권은 그 북쪽에 관방시설이 집중되어 있다. 주요 도강 지점에는 하천이 합류하는 삼각형 지형을 활용하여 고구려가 축조한 호로그루, 당포성, 은대리성이 위치한다. 이중 임진강과 한탄강이 만나는 지점에는 당포성이 존재하고, 한탄강을 따라 동쪽에 은대리성이 있다. 나아가 임진강 최남단에서부터 파주 조랑진 보루, 파주 덕진산성, 파주 동파리 보루, 연천 호로그루, 연천 아미리 보루, 연천 관동리 보루, 연천 우정리 보루, 연천 무등리 1·2보루, 연천 고성산 보루, 연천 강서리 보루가 있고, 북한 권역의 임진강에도 관방시설이 나타난다. 은대리성보다 한탄강 상류(연천군 전곡읍 동편)에서는 고구려 관방시설은 확인되지 않는다.(윤성호, 2019:137)

고구려가 차지하고 있던 임진강 유역은 6세기 중반 신라의 한강 유역 진출 이후 그 양상이 변화했던 것으로 보인다. 신라는 진흥왕 14년(553) 본래 백제가 차지했던 한강 유역의 6군을 차지하고 신주(新州)를 설치했

다.『삼국사기』 권4 신라본기4 진흥왕 14년) 이후 신라는 북진을 계속했을 것인데, 한강 하류 방면에서의 그 한계는 불분명하다. 이와 관련하여 『삼국사기』 지리지의 한주(漢州)의 연혁이 주목된다. 지리지 고구려조에는 매성현이 매성군으로 되어있고, 칠중현, 파해평사현, 천정구현, 술이홀현, 달을성현은 매성군의 영현(領縣)으로 되어 있다.(『삼국사기』 권37 잡지4 지리2 신라) 하지만 지리지 신라조에서 같은 지역인 내소군(매성현)은 기존의 영현 중 오직 칠중현과 파해평사현만 보유하고 있다.(『삼국사기』 권37 잡지4 지리2 신라) 이와 같이 매성군 지역에서 신라의 고구려 연혁 계승이 뚜렷하게 나타나지 못했던 것은 신라가 한강 유역으로 진출한 직후에는 이 지역에 대한 지배가 불안정했기 때문에 나타난 현상으로 보는 것이 타당할 것이다.(서영일, 2001:33~34)

신라가 한강 이북을 경영하고, 나아가 임진강 유역까지 경영한 양상이 고고학적으로 관측되는 것은 대략 7세기에 진입해서이다. 고고학적으로 7세기에 들어 신라가 임진강 유역에 성을 경영하기 시작한 흔적이 나타난다. 한강 이북의 성에서도 또한 6세기 후반~7세기 초반으로 비정할 수 있는 유물들이 여럿 출토되기 때문이다.(심광주, 2012:93) 나야가 629년 포천으로 비정되는 낭비성(서영일, 1995)을 고구려가 공격한 점(『삼국사기』 권4 신라본기4 진평왕 51년) 등 문헌으로도 신라가 7세기 이후에는 한강 이북을 경영하고 있었다는 점이 드러난다. 따라서 신라는 7세기 이후에는 한강 이북, 임진강 유역까지 진출했을 것으로 추정된다.(서영일, 2001:34; 박성현, 2011:87~88)

이 과정에서 연천 또한 신라의 영역으로 편제된 것으로 보인다. 이와 관련하여 연천 청산면에 위치한 대전리 산성이 주목된다. 조사된 내용으로 볼 때 1차 보축시설과 초축 성벽 축조 방식, 그리고 발견된 출토유물



연천지역의 고구려 보루와 성곽 현황(한국토지공사 토지박물관, 2007:45)

들을 통해 대전리산성은 6세기 말에서 7세기에 축성된 신라 산성으로 판단된다.(고려문화재연구원, 2016:142) 대전리산성은 나당전쟁기 중심 전장이기도 하였다. 당시 전황을 고려하면 675년 신라와 당의 전투 양상은 임진강과 한탄강을 중심으로 이루어진 것으로 보인다. 따라서 연천 대전리산성은 임진강~한탄강을 경계로 전쟁이 진행되던 675년 당시 전장의 중심지가 되어 당군을 격퇴했던 매소성(『삼국사기』 권7 신라본기7 문무왕 15년 9월)으로 비정되기도 한다.(권창혁, 2019:314)

통일 후 연천은 9주 중 한주 예하로 배속되었다. 연천 일대는 군 단위 예하의 현들이 설치되었다. 공성현(연천군 연천읍), 마전천현(연천군 마산면), 동량현(연천군 신서면), 삭읍현(연천군 증면)이 그것이다.(위치비정은 이정빈, 2019:42~47 참고) 5개 현 모두 한산주 소속인데, 동량현과 공성현은 철원읍에 치소를 둔 철성군, 삭읍현은 금천군 토산면에 치소를 둔 토산군, 장단현과 임단현은 금천읍에 치소를 둔 우봉군 등의 영현이다. 이는 연천군 지역이 크게 동부의 한탄강 유역, 서북부의 임진강 중류 유역, 서남부의 임진강 하류 유역 등으로 나뉘어 각기 철성군, 토산군, 우봉군에 소속된 것이다.(여호규, 2022:97)

나말여초 시기에 들어 연천 지역의 위상 변화가 나타난다. 고려 건국 이후 후삼국의 전쟁은 충청도와 경상도, 전라도에서 이루어지면서 연천 지역이 직접 전장이 되지는 않았으나 군사로서 중요한 비중을 차지했다. 그 중 눈에 띄는 것이 삼국통일 전쟁기와 신라 통일기에 널리 활용된 장단나루였다.(박재우, 2022:114)

왕건은 태봉 시절에 한강 이남의 진출과 영토 확장, 후백제와의 전투에 커다란 활약을 했다. 뿐만 아니라 고려 건국 후에도 충청도와 경상도 지역에서 이루어진 전투에 직접 참여하는 경우가 많았다.(김명진, 2014) 이때 왕건은 상당수 장단나루를 거쳐 내려갔던 것으로 보인다. 왕건이 장단나루를 이용했던 것은 『고려사』 지리지(『고려사』 권56 지10 지리1 왕경개성부 장단현)에도 기록이 남아 있다. 위와 같은 상황에서 연천지역의 군사적 중요성이 다시 확인되었다. 이러한 모습은 태조대에 이루어진 연천지역 고을들의 지명 개편에서 찾을 수 있다. 『고려사』 지리지를 보면, 고려에 들어 공성현을 장주, 삭읍현을 삭녕현, 동량현을 승령현으로, 고려초에 중성현을 적성현, 임단현을 마전현으로 개편한 것으로 나타난다. 여기서

보면 읍호의 변천과 함께 읍격의 변화가 보이는데, 다른 고을은 현의 읍격을 그대로 가지고 있으나 공성현은 장주로 개편하여 차이가 난다. 태조대에 주(州)의 호칭 부여는 고려에 귀부하거나 협조한 호족들의 지위를 올려주기 위한 조치로 이해되는데,(김갑동, 1986) 장주의 호칭은 고려의 건국이나 후삼국 통일 과정에서 이 지역의 호족세력이 고려에 적극 호응하였기 때문에 주어진 것으로 생각할 수 있다.(박재우, 2022:114~115)

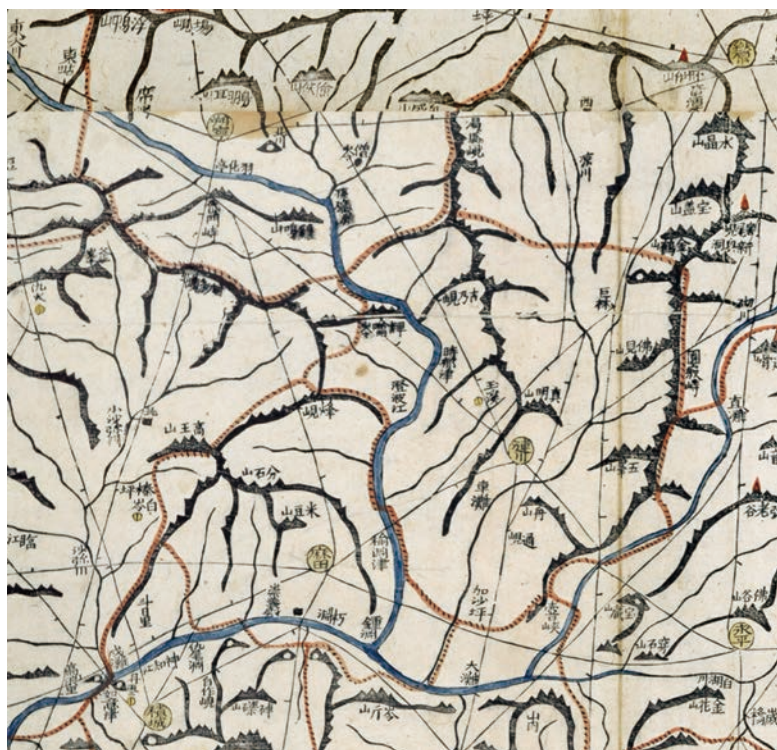
<표 1> 『여지도서』에 나타난 연천현의 면·리별 호구·인구 현황
(연천군지편찬위원회, 2022)

구분	리 명칭	호구	인구		
			남	여	합계
현내면	읍내(邑內)	160	231	169	400
	지혜동(智惠洞)	47	79	58	137
	동막(東幕)	80	118	89	207
	무수동(無愁洞)		65	46	111
남면	석현(石峴)	57	89	94	183
	진상(進上)	49	91	67	148
	하심곡(下深谷)	80	160	114	274
	갈묘(葛墓)	19	33	18	51
	상심곡(上深谷)	28	45	30	75
	옥계(玉溪)	65	97	56	153
	진전(榛田)	22	33	18	51
동면	상수회(上水回)	47	114	80	194
	와초(瓦草)	75	126	121	247
	옥산(玉山)	57	108	100	208
	가척(加尺)	16	41	31	72

고려시대인 1175년(명종 5)에 현감으로 감무를 두기 시작한 이래 계속해서 지방관이 두어졌으며, 고려 후기 충선왕 때에는 연천(漣川, 漣州)으로

개칭되었다. 조선시대인 1413년(태종 13)에 지방관이 현감으로 개정되었으며, 1414년에는 마전현과 병합하여 마연현으로 되었다가 동왕 16년에 다시 분리·복구되어서 연천현으로 되었다. 이후 1662년(현종 3)에는 전패(殿牌)를 분실한 사건으로 인하여 현이 혁파되고 마전군에 통합되었다가 다음 해에 다시 복구된 적도 있었다.(정재훈, 2022:151)

근대 시기 연천군은 갑오개혁으로 23부제가 실시되면서 잠시 한성부에 속했다가 대한제국기에는 13도 체제 하에서 다시 경기도 산하에 소속



대동여지도(현재 연천군 일원)

되었다. 23부제 하에서 연천군은 수도인 한성부가 격하된 한성군을 비롯하여 양주군, 광주군, 적성군 등과 함께 한성부에 소속되었다. 23부제는 기존의 부·목·군·현 등 계서적인 지방행정 구역을 폐지하고 전국을 23부 아래 334군으로 일원화시킨 조치였다. 하지만 아관파천으로 개화정권이 무너지면서 23부제는 불과 1년 3개월 만에 폐지되었다. 1896년 8월, 다시 지방제도가 개편되어 23부제는 13도 체제로 변경되었다. 조선 왕조 시대의 8도 체제가 13도 체제로 편제되었으므로 갑오개혁 이전으로 복귀는 아니며, 이때 연천군은 경기도 38개 군 중 4등급 군으로 분류되었다. 1907년 8월, 일제에 의한 강제적인 군대 해산 이후에는 연천군이 경기 북부지역 의병항쟁의 핵심 근거지가 되었다. 임진강 유역을 중심으로 연천지역에서 활약한 여러 의병부대는 양반 유생 출신으로 대한제국 의정부 참찬을 지낸 허위의 지휘 하에 연합 의진을 형성하고 1908년 초 13도 의병부대 연합 서울진공작전에도 참여했다. 13도 연합 의진이 해체된 후에도 연천지역 의병항쟁은 계속되었으며, 진위대 강화 분견대 해산군인 출신인 연기우가 이끄는 의병부대는 1910년 병합 후까지 무장투쟁을 지속했다.(서영희, 2022:223)

해방 직후 연천군은 대부분 지역이 38선 이북에 위치하여 소련군정이 실시되었고, 고랑포, 전곡, 초성리 등 일부 지역이 그 이남에 위치하여 미군정이 실시되었다. 38선 접경지역에 경비 초소가 세워지면서 미·소군, 남·북간의 갈등이 전쟁 발발까지 지속되었다. 미·소군이 진출할 당시 경기도 대부분 지역은 38선 이남 지역에, 황해도 대부분은 이북 지역에 포함되어 있었다. 경기도에서도 연천군과 가평, 포천, 파주, 장단, 개성, 개풍 등은 38선 이북에 자리했고, 황해도 연백, 웅진군은 38선 이남

에 각각 소재하고 있었다. 미소 군정은 군정법령을 근거로 38선을 경계로 한 경기도, 황해도의 행정구역을 새로 조정하여 38선 이남 각 면, 읍, 리를 개편하였다. 연천군은 고랑포, 전곡, 초성리 지역을 제외하고 경기도에서 빠지게 되고, 38선 이남에 위치한 황해도 연백군, 웅진군이 경기도에 편입되었다. 행정구역 단절로 인해 화폐 문제와 농업용수 문제, 토지 문제 등 많은 문제가 야기되었다. 38선 분할점령은 남북한 경계를 파괴했을 뿐 아니라 시간이 갈수록 점점 분단선으로 변질되어 갔다. 고랑포, 노곡, 학곡, 초성리, 대전리, 구미리 등 38선 접경지에 군경 초소가 세워져 남북 간의 왕래가 차단되었다. 전쟁 이전에는 청산면, 전곡면, 백학면 등 일부 지역을 제외하고 대부분 38선 이북에 포함되어 있었다. 38선 접경지에는 고랑포, 노곡, 학곡, 초성리, 대전리, 구미리 등이 위치하였다. 연천군은 정전 이후 대한민국의 영토가 된 소위 수복지구이다. 연천군 일대가 대한민국 영토가 되기까지는 1년이 넘게 걸렸다. 전쟁이 휴전되면서 한반도의 새로운 분할선으로 군사분계선이 설정됨에 따라 여러 차례 행정구역의 개편이 불가피해졌다. 원래 38선 이북에 있던 8개 군이 대한민국 관할 아래 들어왔다. 그 대신 개성시, 개풍군, 장단군, 연백군 등 본래 대한민국이 관할하던 시군은 북한의 영역으로 편입되었다.(양영조, 2022)

현재 연천군은 경기도의 최북단 지역이자 북한과 접경하고 있어 안보 위협에 노출되어있다. 2014년 10월 10일 대북전단을 담은 기구를 향해 북한이 연천군 중면 삼곶리 방면으로 고사총을 발사하였으며 중면 면사무소마당에 총탄이 낙하하기도 하였다. 이러한 안보상황이 주민들이 연천군을 떠나는 요인이 될 수 있어 주민의 심리적 안정과 정주 여건 개선 등을 통하여 극복하는 것이 중요한 정책 과제이다. 여러 군부대가 주둔

한 탓에 소음, 교통불편 등이 야기되고 있다. 김덕현 연천군수는 "군장병의 재난복구 지원, 지역시장 이용 등 긍정적 측면이 있으므로 군부대와 상설 대화채널을 구축해 상생방안을 협의해 나가고 있다"고 밝혔다.(이세정, 2023:77)

2. 팔의 기원과 역사

1) 한반도 팔 출토 유적

팔은 적두(赤豆) 또는 소두(小豆)라고도 하며, 콩과 식물에 속하는 일년생 초본식물이다. 소두는 대두(大豆)와 비슷한 조건에서 잘 자라며 약간 다습한 곳을 좋아하고 늦게 파종해도 적응을 잘 하여 7월 상순에도 파종이 가능하다.(한국정신문화원, 1991:399)

선사시대에서 삼국시대에 이르기까지 50여 곳의 팔 유적이 발견되고 있다. 팔은 주로 강안 충적지에 조성되었다. 고랑과 두둑이 병렬적으로 길게 늘어선 형태가 일반적으로 두둑을 세워 고랑을 낮게 하는 방식으로 이랑을 만들었다. 이 밖에도 가장자리를 도랑으로 구획한 평면 정방형이나 장방형의 팔 형태도 나타난다.(안승모, 2008:82)

이와 같은 팔 유적에서는 최근까지 팔 종자들이 발견되고 있다. 한반도에서 출토된 팔의 최고(最古) 유체는 양양 오산리 C지구 유적의 주거지 하부에 위치한 문화층 토기 내면에 있는 압흔을 통해 확인한 팔이 가장 이른 시기 식물유체이다.(국립문화재연구소, 2015:100) 특히 오산리 C지구 팔

의 AMS 연대측정결과 약 7000년 전(7030-7240 cal. BP, 6910-7000 cal. BP) 즈음으로 확인되었는데, 이는 후술하겠지만 기존에 동북아시아에서 5,000년 전으로 추정되었던 팔의 작물화 연대보다 약 2천년 일찍 나타난 것으로(국립문화재연구소, 2015:104) 동아시아에서의 팔 기원지 및 작물화 논의를 다각화시키는 것으로 주목된다.(박유미, 2016:87~88)

진주 남강댐수몰지구에서도 신석기시대의 것으로 판명된 탄화된 팔이 발견되었다. 평거 3-1지구 유적에서는 기원전 3000년경의 신석기시대 팔이 발견되었다.(이경아 외, 2011:18) 인천 운서동 2지점 18호 주거지에서는 신석기시대의 팔이 확인되었고, 고성 문암리 12-신석기층에서 미상의 유체가 확인되었는데, 이를 팔(이경아, 2011)으로 비정하기도 한다.(조미순 외, 2015:71~73)

한편 진주 남강 일대에서는 청동기시대의 팔 종자도 확인할 수 있었다. 진주 어은, 옥방유적에서 발견된 밭에서는 청동기시대의 것으로 보이는 탄화된 콩, 팔이 검출되었다.(안승모, 2008:82~83) 더하여 청동기시대의 팔 유적으로는 울산 다운동에서 약 3,000년 전의 팔 동정이 확인되었고, (국립문화재연구소, 2015:497~498) 포항 원동 유적 IV구역 10호 주거지에서는 마찬가지로 청동기시대의 팔속 식물유체 약 1,800립 내외가 발굴되었다.(국립문화재연구소, 2015:592~593) 이곳에서는 야생팔도 발굴되어 지역 주민들이 지속적으로 팔을 식량화하고 재배화려고 했음을 짐작할 수 있다.

초기철기시대에서 삼국시대의 팔 유적은 지역별로 살펴볼 수 있다. 가장 많은 팔 유물이 출토된 것은 호남지방이다. 김제 심포리 유적의 파괴주거지에서 1740±20로 비정되는 팔이 확인되었고, (안승모, 2008) 전주 평화동 대정 유적 22호 수혈에서는 1660±50년대의 팔이 발견되었다.(김

민구, 2010) 완주 용흥리 2호 주거지에서는 1860±60의 팔이 출토되었고, 부안 백산성 1호 주거지에서는 1750±20로 판명된 팔이 확인되었다.(안형중, 2011) 전주 송천동 유적의 11호 주거지에서는 3~4세기의 것으로 보이는 팔이 출토되었고, (안승모, 2013) 익산 장신리 유적의 III-29호주거지에서도 마찬가지로 3~4세기의 것으로 보이는 팔이 확인되었다.(안형중, 2013) 군산 관원리 11호 주거지에서는 3~4세기의 팔(안승모, 2014:125~126), 장흥 상방촌 유적에서는 3~5세기 주거지에서 탄화된 팔이 확인되었다.(안승모, 2006:88) 3~5세기 주거유적으로 비정되는 해남 신금 유적의 59호 주거지에서도 팔이 출토되었으며, (김민구, 2009:51) 보성 금평 유적에서 출토된 3세기 중·후반에 속하는 토기에서는 팔 압흔이 확인되었다.(김민구 외, 2011:138~139)

중부 경기 지방에서는 기흥 구갈 유적 주거지 7호에서 1700~1400BP의 팔이 확인되었다.(이경아, 2003) 포천 사정리 20호 주거지에서 탄소연대 1740±40로 판명되는 팔 유구가 출토되었고, 서울 풍납토성 라-19호 유구에서 1890±40로 보이는 발견되었다. 하남 미사리 야외화덕 유구에서는 1780±50의 팔이 확인되었고, 용인 고림동 A2, B7, 9주거지 유구에서는 1770±40로 연대가 비정되는 팔 유구가 검출되었다.(이희경, 2023: 227~228 참고)

영서지방에서는 춘천 우두동 7호 주거지에서 탄소연대 1840±50의 것으로 보이는 팔이 발견되었고, 춘천 울문리 7호 주거지에서는 1810±50로 비정되는 팔이 확인되었다. 홍천 성산리 26호 주거지에서는 1800±50, 하화계리 6호 주거지에서는 1600±40로 보이는 팔이 출토되었고, 정선 예미리 10호 주거지에서는 1690±50, 화천 원천리 21호 주거지에



울산 다운동 출토 팔(국립문화재연구소, 2015)

포항 원동 출토 팔(국립문화재연구소, 2015)

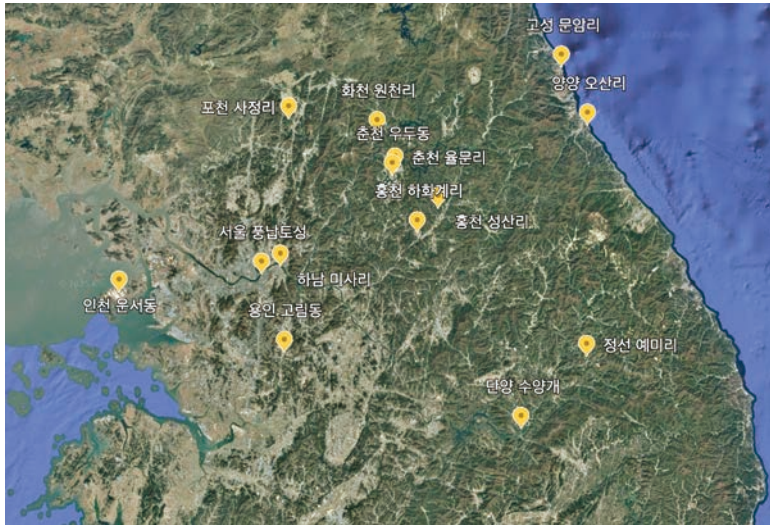
서는 1726 ± 19 로 판명된 팔이 확인되었다. 이중 고림동, 구갈리, 원천리, 예미리 유적에서는 백제 한성기 토기가 발견되어 백제 유적으로 볼 수 있으며, 풍납토성 미사리, 우두동, 와수리 유적은 초기철기시대 유적으로 정리할 수 있다.(이희경, 2023:229)

호서지방에서는 부여 가중리 가좌·부여 논티·단양 수양개 II지구에서 초기철기시대 팔이 확인되었으며, 영남지방에서는 김해 부원동 패동·회현리 패총·양산 평산리·합천 저포리에서 초기철기시대 팔이 출토되었다.(류아라, 2016:31~34 참조)

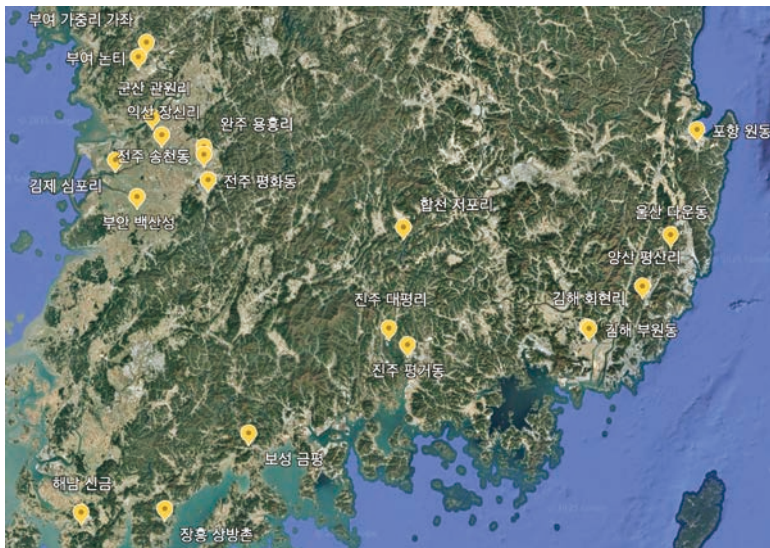
<표 2> 주요 팔 유적 출토지

유적	유구	시대
양양 오산리	C지구 주거지 하부	신석기시대
진주 평거동	토취장 13호 수혈 C-1	신석기시대
	수혈 28호	신석기시대
인천 운서동	2지점 18호 주거지	신석기시대
고성 문암리	12-신석기층	신석기시대

유적	유구	시대
진주 대평리	어은·옥방지구	청동기시대
울산 다운동	주거지 7호	청동기시대
포항 원동	IV구역 10호 주거지	청동기시대
김제 심포리	파괴주거지	초기철기시대~삼국시대
전주 평화동	대정 유적 22호 수혈	초기철기시대~삼국시대
전주 송천동	11호 주거지	초기철기시대~삼국시대
완주 용흥리	2호 주거지	초기철기시대~삼국시대
부안 백산성	1호 주거지	초기철기시대~삼국시대
익산 장신리	III-29호 주거지	초기철기시대~삼국시대
군산 관원리	11호 주거지	초기철기시대~삼국시대
장흥 상방촌	주거지	초기철기시대~삼국시대
해남 신금	59호 주거지	초기철기시대~삼국시대
보성 금평		초기철기시대~삼국시대
기흥 구갈	주거지 7호	초기철기시대~삼국시대
포천 사정리	20호 주거지	초기철기시대~삼국시대
서울 풍납토성	라-19호 유구	초기철기시대~삼국시대
하남 미사리	야외화덕 유구	초기철기시대~삼국시대
용인 고림동	A2, B7, 9주거지	초기철기시대~삼국시대
춘천 우두동	7호 주거지	초기철기시대~삼국시대
춘천 울문리	7호 주거지	초기철기시대~삼국시대
홍천 성산리	26호 주거지	초기철기시대~삼국시대
홍천 하화계리	6호 주거지	초기철기시대~삼국시대
정선 예미리	10호 주거지	초기철기시대~삼국시대
화천 원천리	21호 주거지	초기철기시대~삼국시대
부여 가중리 가좌		초기철기시대~삼국시대
부여 논티 유적		초기철기시대~삼국시대
단양 수양개	II 지구	초기철기시대~삼국시대
김해 부원동	패총 유적	초기철기시대~삼국시대
김해 회현리	패총 유적	초기철기시대~삼국시대
양산 평산리		초기철기시대~삼국시대
합천 저포리		초기철기시대~삼국시대



전국 팥 출토지 현황1



전국 팥 출토지 현황2

2) 팥의 작물화 기원지

일찍이 두만강유역의 오동 유적에서는 팥이 보고되었다. 하지만 오동 유적은 북한에서 1950년대 후반에 처음 발굴한 유적이라 보고서 내용도 소략하고 곡물의 동정도 육안으로 대충 크기에 의해 콩, 팥 같은 것이 있다고 하였을 뿐이다. 정확한 동정은 추후에 실시한다고 하였으나 지금까지도 이루어지고 있지 않다.(안승모, 2008:82)

한반도에서 팥이 작물화가 된 계기로는 세 가지 다른 가설을 제시할 수 있다. 한반도에서도 야생팥이 존재하기에 자체적인 재배화가 발생하였을 가능성과 조몬 시대부터 동부속의 야생 녹두류와 팥류가 보고되고 있는 일본에서 유입되었을 가능성이다. 마지막으로 서주, 춘추 시대에 팥의 재배가 소규모나마 화북지방에서 시작되었으나, 고고학적 작물 유체로는 검출되지 않았을 가능성이다. 콩이던 팥이던 동북아시아에서 콩류 재배기원의 정확한 실상을 알기 위해서는 중국과 한반도를 연결하는 거점인 요동지역에서 작물유체 검출 작업이 활성화될 필요가 있다.(안승모, 2008:82)

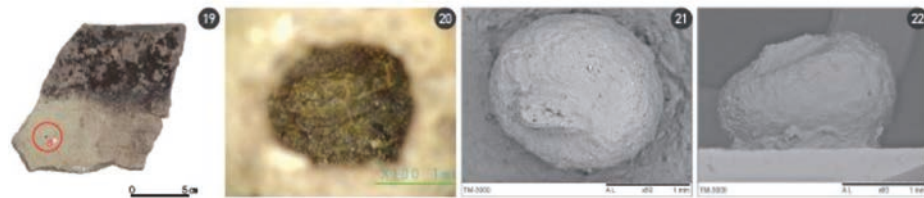
주요 콩과 식물은 대체로 북위 30~45° 지역에 분포하고,(孫永剛, 2013:7) 생태환경에 대한 적응력이 커서 만주와 한반도 대수의 지역에는 콩과 팥의 야생종이 많이 자생했을 것이다. 콩류 야생종의 분포지는 비분포지보다 사람들이 그에 대한 생장 정보를 습득하기 용이하기 때문에 작물화로의 전환도 비교적 어렵지 않았을 것이다. 그래서 선사시대부터 만주와 한반도의 콩과 팥의 작물화는 그 가능성이 높다고 할 수 있다.(박유미, 2016:88)

이렇듯 동북아시아는 팥의 기원지로 거론되나, 어느 특정 지역에서 먼저 작물화되었는지에 대한 논의 여부는 확실하지 않았다. 앞서 언급하

였듯이 중국 내 작물화가 거론되기도 하나, 다른 나라보다 앞서는 확실한 고고학적 증거가 뒷받침되지 않았다. 중국에서 가장 이른 팥의 예는 4,600년 전 이전의 룡산 후기의 산동성 량청진(两城镇) 유적이다. 일본에서는 4800~5300년 이전의 조몬시대 중기 도쿄 시모야케베(下宅部) 유적에서 발견되었다.(이경아 외, 2012:182)

위에서 볼 수 있듯이 지금까지 팥의 이용은 동북아시아에서 대략 5,000년 전으로 생각되어 왔다. 하지만 앞서 보았던 양양 오산리 유적에서 발견된 팥은 약 7,000년 전의 것으로 밝혀졌다. 따라서 팥의 작물화 기원지가 기존의 논의보다 한반도에서 2,000년 앞서게 되었다.

따라서 한반도에서는 주변국보다 이른 시기부터 팥이 출토되는 것을 통해 팥의 작물화 가능성을 이야기할 수 있다. 진주 평거 3-1지구 유적의 신석기시대 유구에서 팥이 다수 발견되었고 그 종자 크기가 순수 야생 팥보다 커 현생 잡초종과 비슷한 점으로 볼 때, 신석기시대 후기 4950~4670 cal BP경에 이미 팥의 작물화가 시작되었다고 추측된다.(이경아 외, 2012:183) 2710~2490 cal BP으로 연대가 측정된 울산 다운동 유적에서 출토된 작물 팥 종자를 고려하면, 신석기시대 후기 전반 경에 팥의 이용이 시작된 이래 2000년 후에는 팥의 작물화가 완료되었음을 알 수 있다.(이



양양 오산리 C지구 유적 토기 팥 압흔(박유미, 2016)

경아 외, 2012:183)

이른 시기부터 작물화가 되었던 팥은 고대 한국에서 중요한 작물이었을 것이다. 이와 관련하여 『삼국지』 동이전에서 삼한에서 생산되었다는 오곡(五穀)을 주목해볼 수 있다(『삼국지』 권30 위서30 오환선비동이전 한) 고고학적으로 초기철기시대 호서지역에서는 ‘쌀→보리·팥→밀·조·콩’ 순의 빈도로 작물이 출토되며, 호남지역에서는 쌀→밀→팥→콩→보리→조→피→기장·들깨·삼 순으로, 영남지역에서는 쌀→밀→팥→보리→콩→조·피 순으로 작물의 출토 빈도가 확인된다고 한다. 따라서 사서에 등장하는 삼한의 오곡은 출토빈도 순서대로 ‘보리·밀·조·콩·팥’이었을 것으로 보이는데, 이를 통해 팥이 고대부터 한국의 대표작물이었음을 추정할 수 있다.(류아라, 2016:35)

3) 한반도에서 팥의 역사

선사시대에 팥은 여느 곡물과는 다른 붉은 빛이 갖는 특이성과 단맛을 가진다는 점에서 특별한 곡물로 여겨졌을 것이라고 생각된다. 그렇기에 선사시대에서 역사시대로 접어들 무렵부터 팥은 벽사(闕邪)나 양의 기운을 갖는 곡물로 분류되었을 것이다.(박유미, 2016:90)

이렇듯 팥은 지난날 특정 질환을 퇴치하는 주술적인 치료행위에서 목격된다. 민간요법의 일종으로 전국적인 전승양상을 보이는 ‘삼눈잡기(삼잡기)’는 좋은 예이다. 삼눈(phlycten)이란 안구결막이나 각막에 발생하는 좁쌀 크기의 회백색 반점으로, 통증을 일으키고, 눈망울이 붉어지는 눈병을 일컫는다. 집안에서 누군가 삼눈이 생기면 해가 뜨기 전에 정화수 한 사발을 떠놓고 붉은 팥을 눈에 대고 “삼잡자 삼잡자”라고 축원을 하

면서 팔을 물에 떨어뜨린다. 이때 물속에 떨어진 팔에 하얗게 삼이 묻어나오면서 낫는다고 한다.(국립문화재연구소, 2006:49) 여기에서 팔은 붉은 색으로 인한 벽사의 기능과 함께 삼눈 자체를 상징한다. 즉 팔을 물에 떨어뜨리는 것은 곧 삼이 가라앉는 것을 행위로써 가시화하여 결과를 확실하게 하려는 의도를 드러낸 것이다.(강성복 · 박종익, 2015:26)

팔이 벽사의례와 관련있다는 것은 문헌자료에서도 확인할 수 있다. 팔에 대한 문헌 자료는 주로 동지 팔죽과 관련하여 고려시대부터 등장한다. 고려 말 『익재집(益齋集)』에 의하면 동지날은 가족들이 모여 두죽(豆粥)을 끓이고 채색 옷을 입고 부모님께 장수를 기원하며 술을 올리는 것을 즐거움으로 여겼다고 한다.(『익재집』 권2 동지) 아울러 고려 말의 『목은선생문집(牧隱先生文集)』에 의하면 동지 때 끓인 두죽을 깊이 감추어 두면 맛이 깊어져 백 가지 자주 빛과 천 가지 붉은 빛이 돈다고 하였다.(『목은선생문집』 권20 두죽) 여기서 소두로 끓인 죽의 색깔이 붉고 짙었다는 것(『목은선생문집』 권20 두죽)은 당시의 두죽(豆粥)이 바로 팔죽이었음을 말해준다.(최덕경, 2005:198) 『목은선생문집』에서는 겨울철 먹는 팔죽에 대한 구체적인 모습이 나타나 있다. “여름철 구름과 찌는 햇볕이 불같이 성하여 땀방울이 줄줄 흐르고 두 눈이 깜깜하네. 곧장 두탕(豆湯)을 가져다가 더위 독을 풀어봐도 소나무 아래 흐르는 물살만 같지 못하네. 깊고 조용한 대궐엔 더운 기운이 적겠지만 늘어선 신하들은 땀으로 옷을 적시네. 두탕(豆湯)을 푸른 사발에 벌꿀을 넣어 마시니 바로 서늘한 기운이 살 속에 스며드는 듯 했네. 혹여 절간에도 다 없어진 듯하여 물어보니 당시 두죽(豆粥)은 연유(飴)와 같이 부드러웠다고 하네. 순채국(蓴羹)과 양유즙(羊酪)을 두루 맛보니 흥취는 전과 같은데 산과 못이 말라있네”라고 하였다.(『목은선생문집』 권20 두죽)

관심을 끄는 것은 목은이 푸른 사발에 담긴 팔죽에 대해 “석청으로 맛

을 맞춰 이를 마시면 사악한 기운이 씻기고 뱃속은 윤택해지네”라고 노래하고 있는 것이다.(『목은선생문집』 권20 두죽) 여기서 말하듯 더운 여름날의 두탕(豆湯)과 푸른 사발, 붉은 팔죽과 푸른색 그릇의 조화는 더위를 쫓고 벽사의 의미를 함께 담았던 것 같다.(최덕경, 2005:196. 한편 정구복 · 주영하, 2003:475에서는 청자 그릇에 팔죽을 먹는 이유를 벽사진경(辟邪進慶)에 있다고 하였다)

15세기 중엽 전순의가 찬술한 『산가요록(山家要錄)』에도 “두죽(豆粥)”이 등장한다. 두죽은 적소두(赤小豆)로 쑤었으며, 죽을 쑤는 법은 물론 적소두죽을 끓이는 방법까지 제시되어 있다.(『산가요록』 두죽) 그리고 『목은집』이나 『익재집』에서 살핀 바와 같이 동지에 집집마다 팔죽을 쑤 정도로 대중화된 것을 보면 적어도 고려시대 중기 이전에는 동지 팔죽의 절일(節日) 음식이 정착되었을 것이다. 동짓날의 팔죽은 조선시대에도 이어졌다. 조선 중기의 『병자일기(丙子日記)』(1636~1640)에는 병자년(丙子年) 12월 25일에 피난에 지쳐있는 남이웅(南以雄) 집에 읍내 호장(戶長) 댁에서 팔죽 한 동이와 술을 대접한 기록이 전하는 것은 팔죽이 지닌 당시의 의미를 잘 보여주고 있다. 그리고 19세기 초 『동국세시기(東國歲時記)』 11월 동지조에는 동지에 적두로 죽을 끓이고, 그 속에 찹쌀가루로 새알 모양의 새알심(團子)을 만들어 죽 속에 넣었다는 기록이 전한다. 또한 팔죽은 꿀을 타서 시절 음식으로 먹기도 하고 사당에 올려 제사를 지내기도 했던 것이다. 동짓날에 팔죽을 먹는 기원은 어떻게 탄생했을까. 동짓날 팔죽을 먹었다는 최초의 기록은 6세기의 중엽 중국의 『형초세시기(荊楚歲時記)』에 처음 등장한다. 『형초세시기』에 의하면 동지에 팔죽을 쑤고 해의 그림자를 재며, 적소두로 죽을 쑤어 역귀를 쫓았다고 한다. 이에 대해 수나라 두공침의 안어(按語)에는 그 이유를 “공공씨에게 재주가 없는 아들이 있었는데, 동짓날에 죽어 역귀가 되었다. 그가 적소두를 두려워하였기 때문에 동짓날 적두죽

을 쭈어 그를 물리쳤다”(『형초세시기』 11월)라고 하였다.(최덕경, 2005:205~208)

이러한 풍습은 1921년 최영년이 편찬한 『해동죽지(海東竹枝)』에도 이어져 동짓날 팔죽을 쭈어 문에 발라 가정의 상서롭지 못함을 없애고 복을 얻원했다.(『해동죽지』 11월) 다만 동짓날이 음력 십일월 초순에 들 때는 애기동지(亞冬至, 小冬至)라고 하여 팔죽을 쭈면 아기에게 해롭다는 속설이 있어 팔죽 대신에 팔 시루떡이나 찰밥을 해서 먹기도 했다.(최덕경, 2005:208)

그 밖에도 단오절, 중추절과 기념일에 축하와 복을 기원하는 의미로 많이 먹지만, 귀신을 쫓는다고 하여 제사상에는 올리지 않는다.

한의학에서는 팔을 적소두라 부르며 약재로 많이 사용되었는데, 『동의보감(東醫寶鑑)』에는 팔에 효능에 대해서 기술하고 있다. “적소두는 성질이 평하고 약간 차다고도 하고 따뜻하다고도 한다. 맛은 달고 시며 독이 없다. 수기를 내리고 웅종과 피고름을 나가게 한다. 소갈을 치료하고 설사를 멎게 하며, 소변을 잘 나오게 하고 수종과 창만을 내린다. 열로 인한 웅종을 없애고 어혈을 깨뜨린다. 적소두는 진액을 몰아내고 수기를 다스리는 성질이 있기 때문에 각기 처방에서 가장 중요하다. 수를 돌리고 기를 통하게 하며 비를 씻어내는 약이다. 오래 복용하면 피부가 검어지고 마르며 야위게 된다. 적소두는 음중의 양으로 소맥의 독을 푼다.” 이처럼 팔의 효능이 잘 설명되어 있다. 『향약집성방(鄉藥集成方)』에서는 팔이 이뇨와 해열에 효과가 있다고 하여 종기 치료나 부기 제거에 쓰이는 약재로 소개되기도 한다.

팔은 조선의 주요 작물이었던 만큼 일제시대 수탈의 대상이 되기도 하였다. 일제시대 팔은 콩과 더불어 대표적인 조선의 대표적인 콩류 생산품이었다. 따라서 팔은 1930년대 이후 쌀·콩·밀가루와 더불어 일제에 반출되었던 작물이었다.(조수연 외, 2017 참고)

<표 3> 일제시대 서류 및 콩류 작물 재배면적(조수연 외, 2017)

구분	1910~1913	1937~1938	1941	주 재배지역
고구마	21	121	131(3.0)	평남북, 황해, 함남북
감자	1	33	57(1.3)	충남북, 경남북, 전남북
콩	488(810)	785	652(14.8)	전국(평남북, 황해 중심)
팥	219(267)	227	193(4.4)	전국(평남북, 황해 중심)
녹두	25(42)	38	24	전국
땅콩	0.5	3.1	2.5	평남북, 황해
채두	10	11	6	함남북
완구	2	5	5	함남북

[단위] ha

<표 4> 일제시대 주요 농산물 반출 현황(조수연 외, 2017)

농산물	반출	
	수량	반출지
쌀	7,832.5 (1,410.4)	일본
콩	1,529.4 (799.3)	일본
조	-	-
밀, 밀가루	96.5 (33.5)	일본
팥	57.3 (20.6)	일본
옥수수	5.0 (23.0)	-
수수	-	-
기장	(2.7)	-
겉보리	3.9 (2.8)	-
채두	28.7 (32.2)	일본
녹두	-	-
땅콩	-	-
면화(천근)	13,246.9 (3,534.4)	일본
면실(천근)	1,671.3 (5,060.2)	-
마류(천근)	851.8	-
인삼(천근)	52.6 (22.1)	-

한편 조선시대의 동지는 1920~30년대의 일제시대를 거치면서 건강과 경로의 의미보다 팔죽 먹는 날로 자리 잡게 되었다.(『동아일보』 1924.12.22.; 『동아일보』 1928.12.22.)

팔은 벽사의례 뿐만 아니라 얼굴을 씻는 세안 도구로도 사용되었다. 현대에도 쌀뜨물 세안이 얼굴을 희게 만들고 피부를 곱게 한다고 해서 자연재료를 이용한 피부 세안법으로 잘 알려져 있다. 조선시대에도 쌀뜨물이나 곡물류의 가루 등을 이용한 세안 또는 몸 세정법은 조선시대에 아녀자들 사이에서 널리 행해졌던 방법이다.(김현정, 2016:46) 이중 가장 대표적으로 사용되었던 것이 바로 조두(澡豆)이다. 조두는 곡물로 사용된 가루비누로 대표적으로 팔이 사용되었다.(김현정, 2016:47)

팔로 조두를 만드는 방법은 간단하다. 낱 팔을 맷돌에 갈아 껍질을 벗겨내고 다시 곱게 갈아 체에 쳐낸다. 조두를 사용한 경험이 있는 한 노인의 말을 들어보면, 얼굴에 물칠하고 손바닥에 팔가루를 묻혀 씻는데 때가 빠지고 살결도 보드랍다고 한다. 조두는 팔 이외에도 녹두와 콩으로도 만들었는데, 세정 효과와 미백 효과가 인정되어 살림 여유가 있는 집에서는 정월 돼지날에 일년치를 만들어 밖에 저장해 두고 사용하였다고 한다.(전완길, 1987:108)

4) 한국 설화에 나타난 팔

이렇듯 일상생활과 밀접한 관련을 지닌 팔은 문화사적으로도 많은 이야기를 남겼다. 대표적인 이야기는 「팔죽할멈」 이야기이다. 이 설화는 ‘할머니가 혼자 팔발을 매거나 팔을 거두고 있는데 호랑이가 와서 잡아

먹겠다고 하니 팔죽을 쑤어 먹은 후에 잡아먹으라며 호랑이를 돌려보내는 이야기이다. 이 설화 유형은 이렇게 정리될 수 있다.(신연우, 2015:188)

(가) 팔죽할멈 혼자 힘겹게 팔발을 맨다.

(나) 호랑이가 와서 발을 매주고(또는 발매기 내기를 하고) 할머니를 잡아먹으려 하자 추수해서 팔죽을 쑤어 먹고 나서 잡아먹으라 한다.

(다) 추수를 하고 난 할머니가 이제 죽을 일만 남아 울고 있자, 날파리 달걀 바늘 작대기 송곳 명석 지게 등이 와서 이유를 묻고 팔죽을 주면 도와주겠다고 한다.

(라) 호랑이가 오자 날파리 달걀 바늘 송곳 명석 지게가 도와주어서 호랑이를 죽이고 할머니는 잘 살았다.

이 이야기는 주인공이 농사를 짓고 동물과 대결하는 이야기이다. 따라서 이 이야기는 농경이 시작되는 시점을 배경으로 한다고 가정할 수 있다. 발매기 내기를 하는 장면은 특히 호랑이와 인간이 자연의 생산성을 놓고 경쟁하는 것을 나타낸다. 인간은 호랑이와 같은 짐승보다 자연적인 능력에서 뒤떨어지기 때문에 할머니는 호랑이를 이길 수 없다. 그런데 이야기에서 할머니는 호랑이에게 승리를 거둔다. 할머니가 호랑이를 이긴 방법은 (다)에서 볼 수 있듯이 인공적인 도구들을 사용하고 있는 것이다. 바늘이나 송곳, 작대기 등은 인간의 손의 기능을 확대한다. 손으로는 호랑이를 들어 내칠 수 없지만 명석이 둘러싸고 지게가 들고 가면 호랑이를 상대할 수 있다. 이런 점에서 인공의 사물만 도구가 되는 것은 아니다. 날파리, 달걀이나 쇠뿔 같은 자연물도 할머니의 의도대로 이용하면 도구가 된다. 도구가 인간을 강하게 하여 동물과의 경쟁에서 승리

하게 되었다. 위와 같은 도구와의 친연성이 팔죽 할머니 아들에게 팔죽을 한 그릇씩 먹여주는 것으로 형성화되었다.(신연우, 2015:188~192)

팔과 관련된 대표적인 다른 이야기는 '콩조씨 팔조씨'가 있다. 이야기의 줄거리는 다음과 같다.

- (가) 옛날 옛적 엄마가 딸의 집에 가서 베를 매어 주고 딸이 해 준 떡을 이고 집으로 돌아가다가 호랑이를 만났다. 호랑이가 “떡 하나 주면 안 잡아먹지”해서 엄마는 떡을 주었다. 고개를 넘을 때마다 호랑이가 떡을 달라고 하여 마침내 떡이 다 없어졌다. 호랑이가 엄마를 잡아먹었다.
- (나) 호랑이는 엄마의 옷을 입고 집으로 가서 “콩조씨야, 팔조씨야 내가 왔다 문 열어라”하니까 아이들은 엄마가 아님을 눈치 알았다.
- (다) 문을 여니 호랑이임을 안 콩조씨, 팔조씨는 나무 위로 도망쳤다. 호랑이가 이를 발견하고 어떻게 나무 위에 올라갔는지를 물으니, 형제는 참기름을 바르고 올라왔다고 하였다. 호랑이가 참기름을 손에 바르고 나무에 오르려니 미끄러워서 오를 수가 없었다.
- (라) 이것을 보고 콩조씨, 팔조씨는 도끼로 나무를 찍으면서 올라왔다고 하니, 호랑이도 도끼를 찾아 나무를 찍으며 올라왔다.
- (마) 다급해진 콩조씨, 팔조씨는 “하느님, 우리를 죽이시려면 썩은 동아줄을 내려주시고, 살리시려거든 쇠줄을 내려 주세요”하고 빌었더니 쇠줄이 내려와 하늘로 올라가게 되었다.
- (바) 호랑이에게는 썩은 동아줄이 내려와 줄이 터져 수수밭에 떨어져 죽었다. 수수깡이 붉은 것은 호랑이의 피가 묻었기 때문이라고 하며, 하늘로 올라간 콩조씨는 해가 되고 팔조씨는 달이 되었다고 한다.

「콩조씨 팔조씨」의 주요 모티브는 “해와 달이 된 남매”, “붉은 수수대의 유래” 등이다. 엄마를 잡아먹은 호랑이를 피해 하늘로 올라간 남매가

해와 달이 되었다는 설화로 일월신화의 변이 형태로 전국적 단위의 전승을 보인다. 이야기는 “호랑이와 남매의 속고 속이기”, “비슷한 내용의 반복” 등의 장치를 통해 이야기의 구조를 구성하고 있으며, 남에게 나쁜 짓을 하면 벌을 받는다는 권선징악적 주제 의식을 담고 있다. 한편 일월신화의 대표적 이야기인 「연오랑 세오녀」의 주요 소재 중 하나가 “베짜기”인데, 「콩조씨 팔조씨」에서도 함안 지역에 성행했던 베짜기를 이야기의 소재로 삼았다는 것이 특징이다.(디지털함안문화대전-콩조씨 팔조씨)

「팔죽할머니」·「콩조씨 팔조씨」 이야기는 그 내용에서 알 수 있듯이 “해와 달이 된 남매”와도 같은 기존의 이야기에 콩과 팥이 삽입된 형태이다. 흔한 전래동화 모티브에 콩과 팥이 새롭게 들어간 이유는 콩과 팥 또한 일상생활에서 쉽게 접할 수 있는 작물이기 때문이었을 것이다. 요컨대, 전래동화에 콩과 팥이 들어간 것은 주변에서 자주 발견할 수 있는 작물을 이야기에 삽입해 전래동화에 친연성을 더했던 것으로 판단된다.

이외에도 팥은 한국 설화의 대표적인 단골요소이다. 익히 알려져 있는 「콩쥐팥쥐」 이야기가 대표적이다. 「아기장수」 설화에서도 팥이 등장한다. 「아기장수」 설화는 가난한 평민의 집에 날개 달린 아기장수가 태어났으나, 꿈을 펴지 못하고 날개가 잘려 일찍 죽는다는 내용의 설화이다. 아기장수가 죽을 때 유언으로 콩 닳섬과 팥 닳섬을 같이 묻어달라고 하는데, 후에 콩은 말이 되고 팥은 군사가 되어 아기장수를 도와주는 존재가 된다. 하지만 관군이 콩과 팥이 변하는 것을 발견해 아기장수의 목적인 실패로 끝난다.(한국민족문화대백과사전-아기장수 설화) 이렇듯 팥은 우리에게 친숙한 존재로 설화에서 단골 소재로 사용되고 있다.

3. 연천과 팔

산업화와 도시화 이전, 다수의 한국인들은 가신(家神)이 집안의 곳곳에 머물며 길흉화복을 담당하고 있다고 믿었다.(최인학, 2009:155) 이들 가신의 명칭과 머무는 공간은 지역에 따라 달랐으며, 대체로 성주신은 대청이나 마루의 들보 또는 기둥에, 조상신과 삼신은 안방, 조왕신은 부엌, 칠성신의 장독대, 터주신(칠룡)은 집안 뒤꼍에 머문다고 여겼다.(장주근, 1984:90) 한국인들은 이들 공간 외에 마당과 대문, 변소와 굴뚝 등에도 신이 머문다고 보았으며, 이들 공간에 물이나 간단한 제물을 차려 가족의 무탈과 건강 등을 기원하고, 동지에는 팔죽을 뿌렸다. 팔죽이 뿌려지는 장소는 지역 등에 따라 차이가 있지만 집안의 거의 모든 장소와 시설물이 포함되었으며, 일부 지역에서는 울타리와 대문 밖까지도 그 대상이었다. 그런데 다수의 한국인들은 붉은 색의 고추나 양기가 강한 복숭아는 물론, 일부에서는 팔죽이 신령을 쫓는다고 여겨 제사 등에서 이들 음식을 금기시켰다.(김용갑·박혜경, 2023:125)

팔의 재배 방법은 보통 6월 초순이 되면 보리를 베어낸 밭에 극쟁이로 골을 내고 호미로 팔을 파종한다. 매기는 장마가 끝나고 나서 두세 차례하고 꽃이 피면 그만둔다. 10월 상순이 되면 낫으로 베어서 말린 다음 탈곡기나 도리깨로 알곡을 수확한다. 봄에 가물면 팔을 재배한다.(박호석, 1998:52~53)

연천의 대표적인 특산물로는 팔을 들 수 있다. 팔이 연천의 특산품이라는 것은 조선시대부터 확인된다. 『세종실록』 지리지에 의하면 연천현의 물산으로 곡물류는 벼·조·기장·피·콩·팥·뽕나무·삼 등을 주

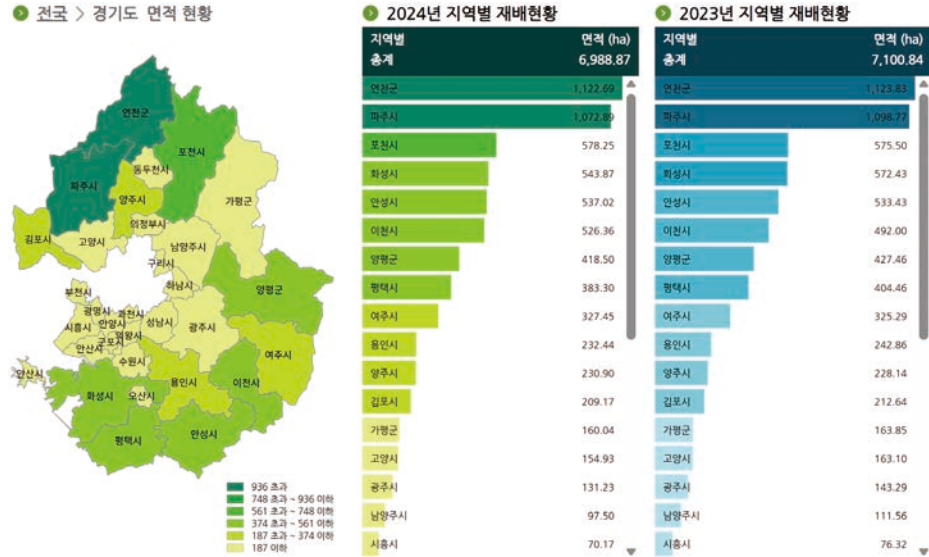
로 재배하며, 공물로는 꿀·지초·느타리버섯·싸리버섯 등이 유명했다고 한다.(『세종실록』 권148 지리지 경기 철원도호부 연천현)

경기도의 팔 생산량은 광역자치단체 기준 7번째이다. 도시화가 진행된 경기도 특성상 콩류 재배량이 많은 편은 아니다. 하지만 경기도 내부에서 살펴본다면, 연천군은 가장 많은 팔 생산량을 가지고 있다. 현재 연천군의 팔 생산량은 다음과 같다.

<표 5> 전국 팔 전체 생산량(통계청)

시도별	2020	2021	2022	2023
	팔: 생산량(톤)	팔: 생산량(톤)	팔: 생산량(톤)	팔: 생산량(톤)
계	5,809	5,398	5,581	5,256
서울특별시	0	1	0	0
부산광역시	7	10	11	9
대구광역시	2	11	6	16
인천광역시	19	25	21	13
광주광역시	41	25	14	55
대전광역시	3	2	2	2
울산광역시	10	20	23	18
세종특별자치시	2	2	1	5
경기도	261	189	172	169
강원도	1,095	1,020	743	691
충청북도	248	238	272	247
충청남도	367	369	448	302
전라북도	799	683	602	446
전라남도	1,577	1,631	2,128	2,185
경상북도	1,002	774	775	554
경상남도	337	311	329	403
제주도	39	87	34	141

<표 6> 2024년 경기도 팔 지역별 재배 현황(농림축산식품부)



위 <표 6>는 최근 경기도 지역별 팔 재배 현황이다. 자료에서 알 수 있듯 연천군의 팔 재배 면적은 2023년 기준 101.04ha 중 42.27ha를 차지하고, 2024년 기준 총 95.18ha 중 39.56ha를 차지했다. 이는 경기도 전체 팔 재배 면적 중 약 42%으로 경기도 내에서 가장 많은 팔 재배 면적을 차지하고 있다.

현재에도 팔은 연천 지역의 주요 생산물이다. <표 7>에서 확인할 수 있듯이 연천의 콩류 생산 중에 팔은 콩 다음으로 많이 재배되고 있다. <표 8>을 통해 행정구역별 생산량을 알 수 있는데, 중면과 신서면에서 팔이 주로 생산되고 있음을 알 수 있다. 그 뒤로 연천읍과 군남면이 따르고 있다. 팔이 다량으로 재배되는 만큼 연천군에서 팔을 이용한 음식들이 존재한다. 대표적인 음식으로는 귀리 송편, 팔밥, 즈뽕을 들 수 있다.

<표 7> 2018~2022년 연천군 두류 생산량 통계 자료(연천군 농업기술센터)

	합 계		콩		팔		녹두			
연별	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량
2018	1,096.9	1,706.1	1,071.9	1,661.4	155.0	25.0	33.8	135.0	10.6	10.9
2019	1,196.2	1,842.7	1,165.7	1,795.2	154.0	30.5	35.7	117.0	10.9	11.9
2020	1,258.2	1,567.6	1,211.0	1,513.8	125.0	36.8	42.0	114.0	10.4	11.8
2021	1,217.0	1,958.9	1,167.0	1,902.2	163.0	38.3	41.0	107.0	10.1	11.6
2022	1,194.4	2,109.3	1,145.8	2,051.0	179.0	35.0	40.7	116.0	11.7	14.0

<표 8> 2022년 연천군 두류 생산량 통계 자료(연천군 농업기술센터)

	합 계		콩		팔		녹두			
읍면별	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량
연천읍	146.7	257.8	139.1	249.0	179.0	6.5	7.5	116.0	1.1	1.3
전곡읍	65.3	114.9	61.9	110.8	179.0	0.1	0.1	116.0	3.3	3.9
군남면	150.6	266.8	144.8	259.1	179.0	2.8	3.2	116.0	1.9	2.2
청산면	48.7	86.8	48.0	85.8	179.0	0.1	0.1	116.0	0.6	0.7
백학면	74.0	131.5	72.4	129.7	179.0	0.2	0.3	116.0	1.3	1.6
미산면	103.3	184.3	102.3	183.1	179.0	0.9	1.0	116.0	0.0	0.0
왕징면	157.8	282.2	157.3	281.6	179.0	0.2	0.2	116.0	0.4	0.4
신서면	167.4	294.9	159.9	286.2	179.0	6.1	7.1	116.0	1.4	1.7
중면	221.7	384.4	201.9	361.4	179.0	18.1	21.0	116.0	1.7	2.0
장남면	59.0	105.6	58.3	104.3	179.0	0.1	0.2	116.0	0.0	0.0

귀리 송편은 귀리 반죽으로 피를 만들고 팔로 만든 소를 넣어먹는 음식이다. 귀리는 평야에서 재배되지 않는 곡식으로 높은 지대에서 쌀이 부족했던 시절 쌀을 대체하던 잡곡 중 하나이다. 경기 북부 산간지대의 음식으로 전해오는 것을 재현한 것으로 삶은 팔이나 흑설탕과 깨 섞은 것, 생물(밤) 등으로 소를 만들어 먹기도 한다.(경기문화재단 북부문화사업단, 2018:52)

아울러 연천군은 쌀밥보다는 잡곡밥을 즐겼으며, 특히 팔밥·오곡밥·찰밥을 선호했다. 봄부터 여름까지는 대체로 보리 혼식을 하고 가을 이후에는 밭곡식을 혼식한다. 죽은 팔죽·콩죽·녹두죽·잣죽·호박죽·수수풀떼기·아욱죽 등을 먹는다. 늙은 호박·옥수수·밀가루·팥 등을 섞어만든 옥수수범벅과 호박범벅 등도 많이 만든다.(연천군지편찬위원회, 2022:76)

팥을 이용한 연천의 다른 향토 음식으로는 즈뽕을 예로 들 수 있다. 즈뽕은 감자를 삶은 후 삶은 팥과 강낭콩을 넣고 반죽하여 수제비처럼 익힌 떡이다. 강원도 감자붕생이와 유사하게 만든 떡으로 특별히 먹을 것이 없던 시절에 여러 가지 재료를 넣어 찌 먹은 음식이다.([식품음료신문] 2007.2.28.)

한편 앞서 팥은 조선시대까지 미용 도구로 사용되었음을 말한 바 있다. 이와 관련하여 2024년 4월 코스메틱 브랜드인 러쉬코리아와 농림축산식품부는 국산 콩류의 신수요 창출과 소비 다양화를 위한 상생 협약을 체결하였다. 해당 협약을 통해 국산 팥과 두부로 화장품 마스크로 만들기 결정되었는데, 팥 같은 경우 경기도 연천군의 팥이 선정되었다.([조선일보] 2024.4.29.) 이렇듯 팥은 연천군의 특산물로서 현재에도 그 기능을 다하고 있음을 알 수 있다.

참고문헌

- 『삼국사기』 『고려사』 『익재집』 『목은선생문집』 『세종실록』 『산가요록』
『해동죽지』 『동아일보』 『식품음료신문』 『三國志』 『荊楚歲時記』
- 경기문화재단 북부문화사업단, 2018, 『그리운 삶의 밥상 소복한 이야기 한술』.
고려문화재연구원, 2016, 『연천 대전리산성 2』.
국립문화재연구소, 2015, 『동아시아 고고식물 선사시대 한국편』.
畿甸文化財研究院·서울地方國土管理廳, 2004, 『漣川 鶴谷里 積石塚』.
김갑동, 1986, 「고려초의 주에 대한 고찰」, 『고려사의 제문제』. 삼영사.
김명진, 2014, 『고려 태조 왕건의 통일전쟁 연구』, 해안.
박대재, 2006, 『고대한국 초기국가의 왕과 전쟁』, 景仁文化社.
연천군지편찬위원회, 2022, 『연천군지』 4.
이병도, 1977, 『國譯 三國史記』, 을유문화사.
장주근, 1984, 『한국의 향토신앙』, 을유문화사.
전완길, 1987, 『한국화장문화사』, 열화당.
채희숙, 2012, 『특산물 기행: 대한민국의 맛과 멋을 찾아 떠난 팔도 명물 견문록』, 자연과생태.
千寬宇, 1989, 『古朝鮮史·三韓史研究』, 一潮閣.
한국정신문화원, 1991, 『한국민족문화대백과사전』 23.
강성복·박종익, 2015, 「전북 장수·진안지역 팔죽제의 전승양상과 의미」, 『남도민속연구』 32.
권오영, 2001, 「백제국에서 백제로」, 『역사와 현실』 40.
권창혁, 2019, 「나당전쟁 시기 매소성 전투와 신라의 북방전선」, 『한국고대사연구』 95.
김민구, 2009, 「화재 주거지 출토 탄화물을 통한 식량자원 구성의 복원:해남 신금 유적의 예」, 『한국고고학보』 71.
김민구, 2010, 「全州 平和洞 大亭遺蹟 收拾 炭化物」, 『研究論文集』 9.

김민구 외, 2010, 「보성 금평 유적 출토 원삼국시대 압흔 연구」, 『호남고고학보』 34.

김병곤, 2007, 「임진강 유역의 적성총과 마한」, 『동국사학』 43.

김용갑·박혜경, 2023, 「신神을 대접하는 방식과 동지를 쇠는 의례로서 팔죽 뿌리기」, 『인간·환경·미래』 31.

김현정, 2016, 「조선시대 세안 문화에 대한 고찰」, 『동아시아문화연구』 65.

류아라, 2016, 「작물유체로 본 삼한의 오곡」, 『호남고고학보』 52.

박대재, 2002, 「三國志 韓傳의 辰王에 대한 재인식」, 『한국고대사연구』 26.

박성현, 2011, 「5~6세기 고구려·신라의 경계와 그 양상」, 『역사와현실』 82.

박유미, 2016, 「한국 고대 두류 재배와 활용」, 『고조선단군학』 35.

박재우, 2022, 「고려시대의 연천」, 『연천군지』 2, 연천군지편찬위원회.

박호석, 1998, 「경기북부의 농업」, 『경기민속지』, 경기도박물관.

서영일, 1995, 「高句麗 娘臂城考」 『史學志』 28.

서영일, 2001, 「6~7세기 고구려 남경 고찰」, 『高句麗研究』 11.

서영희, 2022, 「근대적 지방제도 도입과 연천군의 변화」, 『연천군지』 2, 연천군지편찬위원회.

신연우, 2015, 「<녹두영감>과 <팔죽할멈> 설화의 문화사적 이해」, 『구비문화연구』 41.

심광주, 2012, 「楊州 大母山城의 築造方法과 築城時期」, 『양주 대모산성의 재조명』, 한림대학교출판부.

안승모·안현중, 2008, 「완주 용흥리 주거지 출토 종자 분석」, 『完州 龍興里遺蹟』, 전북문화재연구원.

안승모, 2008, 「콩과 팥의 고고학」, 『仁濟食品科學FORUM論叢』 15.

안승모·김성욱·전영원, 2013, 「익산 오룡리 9지점 3호 주거지 출토 식물유체 분석」, 『益山 五龍里遺蹟』, 원광대학교 마한·백제문화연구소.

안승모, 2014, 「군산 관원리 11호주거지 출토 탄화종자 분석」, 『마한백제문화』 24.

안형중, 2013, 「전북지역 고대 취락의 작물조성」, 『호남고고학보』 45.

양영조, 2022, 「연천의 현대사와 한국전쟁」, 『연천군지』 2, 연천군지편찬위원회.

여호규, 2022, 「고대의 연천」, 『연천군지』 2, 연천군지편찬위원회.

윤용구, 1998, 「『三國志』 韓傳 對外關係記事에 대한 一檢討」, 『馬韓史研究』, 충남대출판부.

윤성호, 2019, 「남한지역 고구려 관방시설의 연구 성과와 과제」, 『군사』 110.

이경아, 2003, 「기흥-구갈유적출토식물유체분석」, 『기흥구갈유적』, 경기도문화재단·기전문화재연구원.

이경아 외, 2011, 「신석기시대 남강유역 식물자원 이용에 대한 고찰」, 『영남고고학』 56.

이경아·윤호필·고민정, 2012, 「선사시대 팥의 이용 및 작물화에 대한 고고학적 검토」, 『한국상고사학보』 75.

이경아, 2014, 「한반도 신석기시대 식물자원 운용과 두류의 작물화 검토」, 『중앙고고연구』 15.

이세정, 2023, 「최북단 군사·역사 도시 연천군의 4대 현안」, 『지방정부』 26.

이정빈, 2019, 「임진강·한탄강 유역의 고구려 지명과 그 의미 -경기도 연천 지역을 중심으로-」, 『사학연구』 134.

이화정, 2025, 「세계유산관점에서 본 전곡리유적의 가치」, 『한국구석기학보』 51.

이희경, 2023, 「원삼국-백제 한성기 작물 재배 기술 연구」, 『한국고고학보』 2023(2).

정구복·주영하, 2003, 「고려시대 세시풍속 연구」, 『한국세시풍속자료집성 -삼국·고려시대편』, 국립민속박물관.

정재훈, 2022, 「조선 전기 연천지역의 행정과 사회문화」, 『연천군지』 2, 연천군지편찬위원회.

조미순 외, 2014, 「토기 압흔법을 활용한 중부 동해안지역 신석기시대 식물자원 이용 연구」, 『한국신석기연구』 28.

조미순 외, 2015, 「중부 동해안지역 신석기시대 식물자원 이용 연구」, 『한국신석기연구』 30.

조수연 외, 2017, 「일제 강점기 한국의 농업 사정과 일본인 지주농장의 운영 실태」, 『북방농업연구』 40(1).

최덕경, 2005, 「조선의 동지 팔죽과 그 사회성」, 『역사민속학』 20.

최인학, 2009, 「마을신앙, 그 변용과 지속의 일고찰」, 『한국 민속문화의 근대적 변용』, 민속원.

최종택 · 이정범, 2022, 「연천군 개관」, 『연천군지』 1, 연천군지편찬위원회.

武田幸男, 1995 · 1996, 「三韓社會における辰王と臣智」, 『朝鮮文化研究』 2 · 3.

孙永刚, 2013, 「栽培大豆起源的考古学探索」, 『中国农史』 2013(5).

연천군청-연천 구석기 축제 <https://www.yeoncheon.go.kr/festival/contents.do?key=4049>

한국민족문화대백과사전-아기장수 설화 <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0034222>

한국민족문화대백과사전-연천군 <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0036925>

디지털함안문화대전-콩조씨 팔조씨 <https://www.grandculture.net/haman/dir/GC06201288?category=%EC%9C%A0%ED%98%95&depth=3&name=%EC%84%A4%ED%99%94&search=%EC%9E%91%ED%92%88%2F%EC%84%A4%ED%99%94>

제3장

농서(農書) 속 콩 이야기

-조선시대와 일제강점기-

김효경

한남대학교 중앙박물관

제1절 조선시대 농서(農書) 속 콩 이야기

1. 콩의 종류

콩과(Fabaceae)는 콩목의 과로, 벼 다음으로 중시되는 작물이며, 팥, 완두, 녹두 등을 모두 포함하는 넓은 학명이다. 흔히 콩이라 할때에 학명은 ‘Glycine max MERR.’이며, ‘콩’ 또는 ‘대두(大豆)’라 부른다. 여기서는 콩과 식물 전체보다는 국내에서 콩이라 불리는 일년생 초본식물을 대상으로 한다.

조선시대 농서들에는 대부분 작물의 종류로 구분하고 해당 작물의 재배법을 소개하였다. 『산림경제(山林經濟)』(17세기 말~18세기 초), 『색경(穡經)』(1676년)에는 대두(大豆), 소두(小豆), 완두(豌豆)로 구분했고, 『증보산림경제(增補山林經濟)』(1766년)에는 콩, 팥, 녹두, 변두, 완두로 분류하였고, 『임원경제지(林園經濟志)』(19세기)에는 콩류[菽類]로 분류하였다. 『농정서(農政書)』(1853년)에는 용숙(戎菽) 혹은 임숙(荳菽)이라 했다. 이들 명칭은 모두 콩류를 나타내는 또 다른 표현인 켜이다. 『농포문답(農圃問答)』(1750년)에 콩은 숙(菽)으로, 팥은 두(豆)를 구분하였다. 『해동농서(海東農書)』(1799년)에는 작물 종류별이 아닌 작물 재배법으로 구분해 ‘콩 심기’라 되어 있고, 여기에는 팥과 녹두를 병기하였다. 이때 대두와 숙은 콩을 지칭하고, 소두는 팥을 의미했다.

한편, 콩을 총칭하는 명칭도 확인된다. 『이아익(爾雅翼)』에 ‘숙(菽)은 모든 콩의 총명이다’라고 하였으며(『농정회요(農政會要)』 권4, 곡종(穀種) 황두조)

『광아(廣雅)』에는 ‘대두는 숙이고, 소두는 답(答)’이다라고 하였다. 이때의 숙은 협의적 개념으로는 대두를 지칭하지만, 광의적으로는 대두를 포함해, 소두, 완두 등의 두류를 총칭하는 용어로 사용되었다. 숙에 반해 두(豆) 대두를 비롯해 소두, 완두 등으로 구체적인 콩의 종류를 의미하며, 대두는 오늘날 말하는 콩을 의미하며, 소두 혹은 두는 팥을 지칭한다.

콩은 그 종류가 많기 때문에 모든 곡식 가운데 두 번째를 차지한다. (『이아익』 『농정회요』) 백곡 중 중요한 삼곡(三穀)은 조, 벼, 콩으로 각각 20종씩 모두 60여 종이라 하였다.

다양한 콩의 종류는 『산림경제』, 『증보산림경제』, 『농정회요』, 『임원경제지』 등을 통해 살폈다. 이중 『산림경제』와 『증보산림경제』에는 동일하게 콩 8종, 팥, 완두, 녹두 등의 12종의 콩을 포함해 모두 20종이 수록되어 있는데, 이는 당시 재배되던 콩의 다양성을 보여준다.

<표 1> 『산림경제』와 『증보산림경제』의 콩, 팥의 종류

분류	주요 품종	특징	적합 토양 / 시기
콩 [대두]	검정태[黑太]	깍지 붉고, 열매 검고, 크기가 개암[榛子]	기름진 땅, 5월 심기
	잘외콩 [者乙外太]	깍지 누르고, 열매 검고, 크기가 쥐눈	기름지고 습한 땅, 3~4월에 심고, 9월 수확
	악태콩 [臥叱多太]	깍지 검푸른빛, 열매 검붉고, 크기 개암	척박한 땅, 심는 시기는 잘외콩과 같음
	불콩 [火太]	깍지 약간 희고, 열매 질붉고, 껍질이 얇고, 크기는 매실만하고 연함	보리 심었던 땅, 9월에 익음
	누령콩 [黃太]	깍지 연한 흰색, 열매 약간 누런색, 크기 개암	보리 심었던 땅, 8월 그믐에 익음
	온외콩[百升太]	껍질과 털은 희색, 열매 누령고, 크기는 쥐눈	
	오해파지콩 [吾海波知太]	깍지는 희고, 열매는 희불그레, 크기 매실	보리 심었던 땅, 8월에 익음
	유월콩 [六月太]	껍질과 열매가 희고, 크기는 동배(東背 팥 이름)	3월에 심음

분류	주요 품종	특징	적합 토양 / 시기
팥 [소두]	봄갈이팥 [春小豆]	깍지는 희고, 열매는 붉고 눈이 힘. 크기는 앵두	기장이나 조밭에 섞어 심기. 8월에 익음
	근소두 [根小豆]	깍지가 희고, 열매는 질붉고, 크기는 앵두	보리 심었던 땅, 8월에 익음
	올팥 [早小豆]	깍지는 검고, 열매는 붉고, 눈이 약간 검고, 크기는 앵두	기장이나 조밭에 섞어 심기, 7월에 심음
	산다리팥 [山達伊小豆]	깍지와 열매가 희고, 눈도 힘. 크기는 삼[麻] 씨	보리 심었던 땅, 8월에 익음
	저배부채팥 [渚排夫蔡小豆]	산다리팥과 유사하나 조금 더 큼	
	임동팥 [伊應同小豆]	깍지 희고, 열매 절반은 희고, 절반은 검고, 눈이 희고, 줄기 약간 검붉음	3~4월에 심음
	검정팥 [黑小豆]	깍지는 희고, 열매는 검고, 눈은 힘, 크기는 앵두	서숙밭에 섞어 심기
기타	녹두(菉豆)	깍지 검고, 열매 푸름	기름진 땅, 5월 심기
	몰의녹두 (沒衣菉豆)	깍지 회색, 열매는 약간 누런색	기름진 데나 척박한데, 5월에 심기
	동부 [藳豆]	깍지 길고, 약간 희고, 깍지마다 열매 10알 씩, 줄기 푸르고, 익으면 희어지고, 눈은 붉음	척박한 땅. 2~3월에 심고, 8월에 익음
	광장두(光將豆)	열매 붉고, 눈이 흰색	
	완두 [豌豆, 蠶豆]	빛깔은 푸르고, 녹두와 같으나 조금 큼	함경도에서 나고, 서울 적전(籍田) 재배

콩의 종류는 위의 표에서처럼 크게 검정콩과 흰콩 계열의 콩, 팥계열(소두), 기타(녹두, 동부(변두), 완두)로 분류된다. 각 분류 안에서 색깔, 크기, 성숙 시기, 적합한 토양 조건 등에 따라 매우 다양한 세부 품종이 존재했음을 보여준다.

품종에 따라 기름진 땅을 선호하는 것(검정콩, 녹두)과 척박한 땅에서도 적응하는 것(잘외콩, 악대콩, 동부)이 구분된다. 이는 당시 농부들이 토질에 맞춰 품종을 선택했음을 보여준다.

재배방식은 돌려짓기와 섞어짓기를 확인할 수 있다. 보리를 심었던 땅에 누런콩, 불콩, 오해파지콩, 근소두, 산다리팔 등을 심는다고 하였는데, 이는 보리 수확후 콩을 파종하는 이모작 작부체계가 실시되었음을 보여준다.

기장이나, 조 밭에 팔이나 검정팔을 섞어 심어 주작물과 보조작물을 함께 재배하여 토양활용 효율을 높였음을 알 수 있다.

파종과 수확시기는 다양한데, 콩은 3~4월에 심는 올콩과 보리수확 후 5월 이후에 심는 늦콩으로 구분된다. 팔은 명칭에서 올팔, 근소두와 같이 재배시기를 알려준다. 올팔은 말 그대로 일찍 심는 품종이고, 근소두는 보리를 수확 후 그루걸이로 심는 팔을 의미한다. 수확시기가 7~9월까지 다양해 여러 품종을 조합해 비교적 안정적인 수확을 도모했던 것으로 추정된다.

이를 통해 당시 농업이 콩과 작물에 있어 매우 세분화되고 체계적인 품종 분류 및 재배 기술을 갖추고 있었음을 알 수 있다.

이외에 『농정회요』 곡종(穀種)조에는 ‘황두(黃豆), 대두(大豆), 소두(小豆), 녹두(綠豆), 백두(白豆), 여두(稭豆, 야생콩), 완두(豌豆), 야완두(野豌豆), 잠두(蠶豆, 누에칠 때 익기시작하는 콩), 강두(缸豆), 자강두(紫缸豆), 편두(扁豆), 산편두(山扁豆), 도두(刀豆), 여두(黎豆), 녹곽(鹿藿, 녹두), 노두(鰲豆), 회회두(回回豆)’ 등의 다양한 콩이 수록되어 있는데다. 황두 다른 것과 달리 하나의 품종에 대한 설명이기 보다 콩과의 모든 품종을 소개해 두어 이색적이다.

이 책의 특징은 매우 다양한 콩의 종류를 소개하고 있다는 점이다. 콩의 명칭은 콩의 색, 크기, 무늬(살랭이), 잎의 모양, 자라는 장소(야생), 콩을 좋아하는 동물의 이름 등의 특징을 따라 지었다. 여러 콩 중 황두를 가장

앞에 기술하였는데, 해당 항목은 콩의 종류라기보다 콩 품종을 설명하는 장으로 볼 수 있다. 이는 황두가 다른 콩에 비해 대표성을 띠는 작물임을 보여준다. 위의 <표 1>에서는 검은콩[흑태]을 앞에 소개한 것과 비교할 때 특징적이다. 이전 시기와 달리 황두가 부각되고 있는 것으로 볼 수 있다.

“대두에는 검은 것과 누런 두 가지 색깔이 있다. 심으면 청명 전후에는 자라 나오지 않는다. 누런 것은 오월황(五月黃), 유월폭(六月爆), 동황(冬黃) 3품종 있다. 오월황은 수확하면 알이 적으나 동황은 그 배가 된다. 검은 것은 8월에 수확하는 것으로 시기가 정해져 있다.”(『농정회요』 황두 항목)

“요즘의 대두는 검고 흰 두 종류가 있는데, 장초(張稍)와 우천(牛踐)이라 불린다.(중략) 『농정전서』 왕정(王禎) : 대두는 검은 것을 먹으면 요기가 되므로 흉년을 대비할 수 있다. 풍년이 들면 소나 말의 사료로 준비한다. 황두는 두부를 만들 수 있고, 된장이 재료로 써도 된다. 백두는 죽을 쑌거나 밥을 짓는 어떤 경우라도 섞어 먹을 수 있다. 백·흑·황 3종류의 콩은 색깔이 다르고 쓰임새도 다르지만 모두 세상 사람을 구제하는 곡식이다”라고 했다.(『농정회요』 대두 항목)

이시진(李時珍) : “대두에는 흑색, 흰색, 누런색, 갈색, 청색, 반색(얼룩 색)이 있다. 검은 것은 오두(烏豆)라고 하며, 약에 넣을 수 있고, 요기할 수 있으며 된장을 만들 수도 있다. 누런 것은 두부를 만들거나 볶아 먹을 뿐이다. 모두 하지(夏至) 전후에 심는다.(『농정회요』 대두 항목)

『본초강목』에 백두의 싹이 연한 것은 나물로 먹어도 되며, 날로 먹어도 역시 아주 좋다.(중략) 반두(飯豆)는 소두(小豆)이다. 크기가 녹두만 하고 긴데, 밥을 짓거나 두부를 만들 수 있으니 같은 종류이다.(『농정회요』 백두 항목)

위의 『농정회요』에는 콩을 단순히 분류하는 것에 그치지 않고, 콩의 실용적인 용도까지를 구분하였다. 같은 책에 다양한 콩을 나열하면서

도 콩을 흑색, 누런색, 황색의 3종류로 분류하였고, 장초와 우천이라는 별칭도 소개하였다. 이들 3개의 콩이 여러 콩들 중 대표였음을 알 수 있다. 이들 콩 품종이 중요했던 것은 구체적인 용도를 통해 짐작할 수 있다. 『농정회요』 저자는 검은콩은 요기꺼리이고, 누런콩은 두부나 된장용이며, 백두는 죽을 쑤거나 밥을 짓는데 섞는다고 하였다. 반면에 『본초강목』의 저자인 이시진은 대두는 약에 넣거나 요기꺼리, 된장을 만들고, 누런 콩은 두부나 볶아 먹거나 기름을 짠다는 등의 이견을 보였다. 각각의 콩의 쓰임을 종합해 보면 검은콩은 요기꺼리이자 약용이었고, 누런콩은 두부나 된장 등의 가공식품을 만들거나 기름을 짜고, 반찬을 볶아 먹는 등 매우 다양하게 활용되었다. 흰콩은 크기가 작아 싹을 내어 나물로 먹었다고 하니 콩나물용 콩으로 볼 수 있다.

비록 콩이 색에 따라 용도는 달랐지만 모든 콩이 세상 사람을 구제하는 작물이라고 밝힌 것처럼 당시 콩은 식량난을 해결하는데 필수적인 작물이었다.

또한 콩은 식량, 가축사료, 가공식품(두부, 된장, 콩기름), 약재 등의 재료로 다목적으로 활용되었음을 보여준다.

2. 조선시대 농서 속 콩 재배법

1) 콩 보관 및 재배 품종 선별법

콩을 재배에 있어 가장 우선시 되는 것은 콩 종자 보관이다. 해당 방법

은 『임원경제지』에 다음과 같이 소개되어 있다.

콩은 독이 있으므로, 무릇 종자를 저장하는 사람은 신중히 하여 벼 둥구미를 콩 둥구미 위에 쌓아 놓지 말아야 한다. 콩의 독에 쏘이면 파종해도 싹이 나오지 않는다. (『행포지』) (『임원경제지』 본리지 권제5, 파종과 가꾸기 상)

콩 종자의 저장 및 취급에 대한 구체적인 모습을 엿볼 수 있다. 콩이 독이 있으니 종자를 저장하는 사람은 신중을 기해야 한다는 표현은 콩 종자가 민감하게 반응하는 특성을 보여준다. 현대과학적으로 보면 콩은 염분 농도가 높거나 보관 온도가 달라지면 발아율이 감소한다. (조진웅, 2000:30~34) 독에 쏘이면 파종을 해도 싹이 나오지 않는다는 발아율과 연관지은 것은 보관환경에 따른 발아율의 차이를 독으로 오인했음을 의미한다. 특히 벼와 같이 밀도가 높은 곳을 올려 놓으면 온도가 높아지기 때문이다. 최근에도 콩 종자는 쌓아두지 않고 펼쳐둔다.

『증보산림경제』에는 ‘묵은 콩은 종자로 좋지 않다. 종자로 쓰면 비록 잘 자라더라도 열매 맺지 못한다’고 기록해 두었다. 묵은 콩은 발아율이 떨어짐을 의미한다. 콩은 소량씩 밀봉해 둔 것은 발아율이 높게 유지되지만 종이봉투 등에 보관하면 발아율이 반으로 준다. 이러한 점을 경험 속에서 터득했던 것이다.

어떠한 종자를 택할 것인가는 『농사직설』(15세기)을 통해 살필 수 있다.

‘아홉 가지 곡식의 씨앗을 거두는 데는 굳고 실한 것을 취하되, 잡된 종자가 섞이지 않고 젖지 않도록 해야 한다. 젖었다는 뜻은 수분이 많아 변질의 염려가 있는 상태, 씨앗이 잘 여물지 않으면 이삭도 잘 여물지 않으며 이른바 병을 태(胎)한 것과 같은 것이다. 종자가 섞이면 숙기가 고르지 않으며 종자에 수

분이 많은 즉 발아하지 않고 발아하여도 여물지 않는다. … (중략) … 다음 해의 작황이 좋을 곡종을 미리 알아보기 위하여 아홉 가지 곡식의 씨앗을 한 되씩 각각 다른 베자루에 넣어 움집 안에 묻어둔다. 50일이 지난 후 꺼내어 보아 가장 많이 불어난 곡종이 그 해 풍작이 될 곡종으로 보았다. 속방에서는 동짓달에 묻어 두었다가 입춘일에 꺼내어 본다. (『농사직설』, 『농사집성』 곡식의 씨앗 준비)

위 기록에서 가장 흥미로운 부분은 매년 파종할 작물을 결정하는 독특한 판단 방식이 존재했다는 점이다. 재배 품종 선정은 기후 불확실성과 수확량 예측의 어려움으로 인해 예나 지금이나 농부들의 주요한 관심사이다. 이러한 배경에서 선조들은 작황을 미리 점치는 독자적인 방법을 고안하였다.

15세기 『농사직설』의 내용이 17세기 『농사집성』에 변함없이 수용되었다는 사실은 해당 점종법이 당대 농업 현장에서 여전히 유효했음을 짐작케 한다. 실제 이러한 점풍(占豐) 관행은 근대 이후까지도 민간 풍속으로 이어져 왔다.

대표적인 사례로 충청남도 서산, 당진 지역, 부산 금정구 두구동 등지의 ‘벚가릿대 세우기’를 들 수 있다. (박종익, 2021; 김승찬, 1999) 이 풍습은 음력 정월 대보름날 벚가릿대를 세우고, 각기 다른 곡물을 주머니에 담아 매다는 방식으로 진행된다. 음력 이월 초하룻날 이것을 내려 곡물이 불은 정도를 살펴, 가장 많이 불어난 작물을 그 해의 주작물로 삼았다.

2) 콩을 재배하는 이유

콩의 기능에 대해 위에서 요기꺼리이자 가공식품용, 가축사료용 등으

로 재배되었음을 살펴보았다. 이를 좀더 구체적으로 살펴보면 아래와 같다.

- 『범승지서』에 콩은 해마다 수확량이 일정하게 나오고 재배하기 쉬워, 옛날에는 그것으로 흉년을 대비하였다. 식구 수를 잘 헤아려 콩을 파종하는데, 대략 1사람에 5묘로 계산하니, 이는 발농사의 기본이다. (『임원경제지』 본리지2, 콩류, 359, 『색경』 상권, 대두)
- 검은 대두를 먹으면 허기를 채울 수 있으므로 흉년에 대비할 수 있고, 풍년에는 소와 말에게 사료로 줄 수 있다. 메주콩은 두부를 만들 수 있고, 장을 만드는 재료가 된다. 흰콩은 죽을 쑌거나 밥을 지을 때에 모두 섞을 수 있다. 백, 흑, 황 3가지 콩은 빛깔이 다르고 쓰임이 다르지만 모두 세상 사람을 구제하는 곡식이다. (『농정전서』, 『임원경제지』 본리지2, 콩류)
- 대두는 작황이 좋아 수확하기 쉬우니 흉년을 대비할 수 있다. 소두는 작황이 나빠 수확하기 어렵다. (『농정회요』 곡종, 대두)

위의 기록들을 통해 콩의 농업적 가치를 확인할 수 있다. 우선 콩은 벼나 보리, 밀 등과 달리 주곡은 아니지만 흉년을 대비해 경작해야 하는 작물 중 하나였다. 해마다 수확량이 일정하고, 재배하기도 쉬우며, 허기를 채울 수 있기에 흉년을 대비할 수 있기 때문이다. 이는 예측불가능한 기후 환경에서 재배작물로 선정될 주요한 요인으로 꼽을 수 있다.

수량이 풍부해 장을 비롯해 흰콩은 밥에 죽이나 밥을 짓고, 노란 콩은 두부를 만들어 먹는 등으로 다양한 식재료로 활용이 가능했다. 풍년이 들면 주요 탈거리인 말의 사료로도 사용할 수 있었으니 비중 있는 작물로 여겨졌던 것이다.

또한 재배가 쉽다는 점도 들 수 있다. 특별한 기술 없이도 안정적인 생산이 가능했기에 재배에 유리했던 것이다. 중국의 사례이지만 『범승지

서』의 1인당 5묘를 파종하는 것을 기본으로 삼았다는 것은 계획적인 식량 확보의 중요성도 내포하고 있다. 대두는 작황이 좋아 수확하기 쉬운 반면에 소두는 작황이 나빠 수확하기 어렵다고 비교하여 대두의 우수성을 보여준다.

대두가 대표적인 곡물로 부각될 수 있었던 배경을 아래의 기록들에서 살필 수 있다.

『한서(漢書)』에 ‘올해 흉작으로 백성들은 곤궁하여 대개 반쯤 익은 콩을 먹는 다’라고 하였다. 군대에 양식이 없어 숙을 곡식과 섞어 먹었다고 하니 ‘역시 빈궁하였음을 의미한다’고 적고 있다.

『천공개물(天工開物)』 콩은 종류가 많은 점에서 벼나 기장과 마찬가지로 중요하다. 심고 수확하는 시기는 4계절이 연이어 계속된다. 배불리 먹이는 콩이 있고, 사람이 일용하는데 있어서는 서로 시작과 끝을 연잇는 먹거리가 된다.([『농정 회요』 상권4, 곡종(穀種) 황두])

『한서』의 기록은 콩이 식량난 상황에서 백성의 생명을 유지하는 최후의 보루였음을 명확히 보여준다. 군대에 양식이 부족할 때나 백성들이 곤궁할 때 콩을 주된 식량으로 삼았다는 것은 흉년과 빈궁의 시기에 대표적인 구황작물이었음을 보여준다. 특히 군대에서 콩과 다른 곡물과 섞어 먹었다는 사실은 콩이 비상식량이었음을 재확인시켜 준다.

반면, 『천공개물』은 콩의 다양한 품종과 지속 가능한 식량으로서 가치에 주목하였다. “심는 시기는 4계절이 연이어 계속된다”는 구절은 콩의 재배 시기가 유연하여 연중 생산이 가능했음을 시사한다. 이는 안정적인 식량 공급 측면에서 매우 큰 장점이 되었다.

이와 함께 콩의 경제적 가치에 대한 다음 기록도 주목해 보자.

콩이나 팥 한 되면 쌀 한 되와 맞먹는다. 농가에서 식량을 보충하는 데는 이보다 나은 것은 없다.([『증보산림경제』 본리지 권제5, 파종과 가꾸기 상])

‘콩이나 팥 한되면 쌀 한 되와 맞먹는다’는 위의 기록은 콩과 같이 쌀과 동등한 경제적 가치를 지녔음을 분명히 보여준다. 또한 ‘농가에서 식량을 보급하는 데는 이보다 나은 것이 없다’는 언급은 가치 뿐만 아니라 실제 식량 수급에 있어 이들 작물의 매우 실질적이고 중요한 역할이 있었음을 알 수 있다.

이익의 『성호사설(星湖僿說)』에 콩이 오곡 중 하나이지만, 사람들이 흔히 귀하게 여기지 않는 세태를 꼬집으며, 실상은 사람의 목숨을 구하는데 으뜸인 곡식이라고 강조하였다. 그 이유로 가난한 백성이 얻어먹고 목숨을 잇는 것이 콩뿐이었기 때문이다.([『성호사설』 제6권, 만물문, 콩[菽]) 이는 콩의 실질적인 생명 유지 기능과 사회적 중요성을 부각시킨다.

3) 콩 파종시기

이 시기에 콩의 파종 시기를 알 수 있는 것은 ‘올콩’과 ‘늦콩’이라는 콩의 종류를 비롯해 섞어심기, 그루심기 등의 다양한 재배방식을 통해 알 수 있다. 농서별로 관련 내용을 소개하면 아래와 같다.

① 『농상집요』 제2권, 곡종 황두, 파종, 대두

■ 『제민요술(齊民要術)』 봄콩은 올곡을 심는 뒤에 파종한다. 2월 중순이 가장 좋은 때이고, 3월 중순이 그 다음이며, 4월 초순은 가장 좋지 않은 파종기이다. 때가 늦어도 좋아서 5, 6월만 파종해도 소출은 낼 수 있다. 그러나 파종이 다소라도 늦어지면 그만큼 파종량을 다소라도 늘려 주어야 한다.

■ 대두에는 검은 것과 누런 두 가지 색깔이 있다. 심으면 청명 전후에는 자라 나오지 않는다. 누런 것은 오월황(五月黃), 유월폭(六月爆), 동황(冬黃) 3품종이 있다. 오월황은 수확하면 알이 적으나 동황은 그 배가 된다. 검은 것은 8월에 수확하는 것으로, 시기가 정해져 있다. 대개 대두는 토양이 비옥한지 메마른지, 풀을 부지런히 김매주었는지 게을리 했는지, 비나 이슬이 충분했는지 또는 부족했는지를 비교할 수 있을 정도로 수확의 양이 달라진다.

■ 『범승지종식서』 하지에 콩을 심으면 깊이 같이 할 필요가 없다.

② 『농사직설』 콩, 팥, 녹두, 『증보산림경제』 권2 농사짓기[治農], 『농가요결(農家要訣)』 콩, 팥, 녹두 심기

■ 콩과 팥 종자는 모두 이른 것과 늦는 것이 있다. 일찍 심는 것은 봄갈이[春耕]라고 하고, 늦게 심는 것을 그루갈이[根耕]라고 한다. 그루갈이란 보리와 밀을 베고 난 뒤에 심는 것이다. 이른 종자는 3월 중순에서 4월 중순에 심으면 된다. 또는 3월 상순에 심어야 좋다고 한다. 하지 후 20일까지는 모두 심어도 괜찮다. 또는 3월에 심어 4월에 먹게 되는 것을 매두(梅豆)라고 한다. 나머지는 모두 3~4월에 심는다.

③ 『농가월령』 2월~9월중

■ 2월중 춘분(春分) : 얼보리[凍麴]가 자라고 있는 땅에 중경[中耕]을 한다.(파종한 곳의 양쪽에 조나 혹은 콩을 파종하는 것이 좋다. 만약 조를 파종하는 경우이면 간간이 붉은 밭을 파종한다)

■ 5월중 하지(夏至) : 급히 보리를 수확한다. 그루갈이하는 데 있어서 재배하는 작물에 콩과 팥이 제일 우선이고, 그 다음이 기장과 조이며, 그 다음이 녹두이다.

■ 8월중 추분(秋分) : 가을보리와 가을밀을 파종한다.(만약 그루갈이 하는 작물을 아직 수확하지 못하였으면 한로절 초기까지도 파종하는 것이 또한 가능하다. 재배하는 방법은 얼보리를 재배하는 밭에 하는 것과 동일하게 하면 된다. 다음 해 봄에 콩이나 조를 가을보리 재배하는 밭에 자리를 잡아 파종하는 것도 동일하게 하면 되는데, 세상에서 하는 말로 이것을 ‘골고리’라고 부르고 있다)

④ 『임원경제지』 본리지2, 콩류

■ 1월에는 냉콩강낭콩(稗豆)을 파종할 수 있고, 2월에는 콩을 파종할 수 있다. 3월에 삼성(參星)이 해질 무렵 정남방에 뜨고 살구꽃이 무성하며 뽕나무 오디가 붉을 때에는 콩을 파종할 수 있는데, 이때가 가장 좋은 때이다. 4월에 때맞춰 비가 내리면 콩과 팥을 파종할 수 있다. 비옥한 밭에는 드물게 뿌리고 척박한 밭에는 뽕뽕하게 뿌린다.(『사민월령』)

3월에 느릅나무 꼬투리가 맺힐 때 비가 내리면 고지대 밭에 콩을 파종할 수 있다. 흙이 덩이가 없이 고르면 1묘에 5송을 파종하고, 흙이 고르지 못하면 종자를 더 보탠다.

콩은 하지가 20일이 지난 뒤에도 파종할 수 있다.

■ 콩 가운데 일찍 심는 것은 3월 중순부터 4월 중순 사이에 파종할 수 있다

■ 파종시기는 청명(淸明, 양력 4월 5일) 전후를 벗어나지 않는다.

■ 하지(夏至, 양력 6월 21일) 전후에 파종하되 상순에 파종하면 꽃이 촘촘하게 피어서 꼬투리가 많아진다.(『군방보』)

⑤ 『농정회요』 상권4, 곡종(穀種) 황두, 대두

■ 대두는 2월 중순에 심는 것이 가장 좋은 시기이고, 3~4월이면 종자만 낭비한다. 대개 가을이면 여무는데, 8월에 내리는 비 때문에 ‘두화우(豆花雨)’라고 한다.

■ 이시진(李時珍) : 대두는 흑색, 흰색, 누런색, 갈색, 청색, 반색(얼룩색)이 있는데, …(중략)… 모두 하지 전후에 심는다.

■ 『범승지종식서』 하지에 콩을 심으면 깊이 같이 할 필요가 없다.

위의 농서들을 통해 콩 파종시기, 심는 방법, 관리법을 알 수 있다. 우선 파종시기는 봄갈이와 그루갈이로 나뉜다. 봄갈이 시기는 2월 중순부터 4월 중순 사이(청명 전후)이다. 2월을 최적기로 본 『제민요술』과 같은 고대 중국 농서의 견해와 달리, 『농사직설』 등 조선의 실정을 담은 서책에

서는 3~4월을 적기로 보았다. 또한 같은 책 내에서도 품종이나 재배법에 따라 파종시기를 다르게 기록하기도 했다.

조선에서는 2월이 아닌 3~4월에 이른 콩을 심었으며, 보리를 수확한 후 행하는 그루갈이는 5~6월에 이루어졌다. 늦어도 절기상 하지(夏至 후, 양력 6월 21일경) 후 20일까지는 콩을 심을 수 있었는데, 하지 전후에 파종 시 꽃이 촘촘하게 피고 꼬투리가 많아진다는 기록은 이때가 콩 심기의 적기임을 시사한다. 특히 4월에 비가 적시에 내리는 것을 콩과 팥 파종에 중요한 조건으로 여겼다.

현전하는 가장 오래된 농서인 『농사직설』은 한반도의 사정을 고려한 농법이 수록되어 있다. 이 책에는 이른 종자는 3~4월에 심고, 늦은 종자는 그루갈이로 보리와 밀을 수확한 5~6월 이후에 심도록 권장했다. 보리-콩 그루갈이가 이미 15세기에 실행되었음을 보여준다.

봄갈이나 그루갈이를 할 때에 구멍마다 종자 4~5알씩을 심는다. 보리 1말을 심는 땅에 콩은 3~4되를 심는다. (『증보산림경제』, 콩, 팥, 녹두, 변두, 완두 종류)

이와 별도로 밭이 적을 때는 다음과 같이 특별한 방법으로 심었다.

밭이 적으면 보리와 밀이 아직 이삭이 패지 않았을 때 두 이랑 사이를 얇게 갈고 콩을 간작하였다가, 보리와 밀을 거둔 다음에 다시 보리 심었던 곳을 갈아 콩 심은 곳을 덮어준다. 콩밭 사이에 가을보리를 심고, 보리밭 사이에는 조를 심는 것은 모두 이 방법과 같다. (『농사직설』, 『증보산림경제』)

이는 밭이 적은 농가에서 간작[사이짓기]와 윤작[둘러짓기] 재배기술을 보여준다. 한정된 토지를 효율적으로 활용하기 위한 고도의 영농방식이다.

보리-콩 간작을 할 때는 봄에 자라고 있는 보리나 밀 이삭이 아직 패지 않았을 때에 이랑 사이에 콩을 미리 파종한다. 보리나 밀의 생육 초기

에 콩을 심어 두 작물이 경쟁하지 않고 자라게 하도록 하기 위함이다. 5월에 보리가 익어서 푸른색을 띠면 반을 수확하고, 익는 것을 보아서 나머지 반을 수확하였다. (『증보산림경제』, 본리지2, 예취법(刈取法))

수확 전후의 밭 관리 기술도 구체적으로 제시하였다. 보리를 거둔 자리를 다시 갈아 콩 심은 곳의 복을 돌아주었다. 토양유실과 지력유지를 하기 위함이다. 콩밭 사이에는 가을보리를 심었는데, 이는 보리밭 사이에 콩을 간작한 것과 동일한 맥락이다. 작물 생육 시기와 공간분리를 적용한 간작 사례로, 땅의 효율성을 매우 높이는 방법임에는 틀림없다. 이렇게 한다면 토지효율성이 200% 높일 수 있기 때문이다.

그러나 당시 서유구는 이러한 방법을 좋은 방법이 아니라고 단언하였다. 『임원경제지』 보리뒷그루 콩재배법(麥底種大豆法)에 사이짓기에 관한 본인의 의견을 다음과 같이 적어두었다. ‘이 방법은 지금 민간에서 두루 쓴다. 팔도 이렇게 파종할 수 있다. 그러나 보리의 그늘에 가려져서 잘 자라지 못하니, 좋은 방법이 아니다’라고 하였다. 두 작물이 한정된 햇빛과 양분, 수분 등을 두고 경쟁하게 됨을 정확히 지적하였다. 보리가 우점을 하면서 콩의 생육부진이 초래될 것임을 언급하였다. 작물 생태학적 관점에서 매우 합리적인 판단이라 할 수 있다.

그러나 당대에 밭이 적은 농군들은 여타의 작물과 함께 사이짓기를 보다 흔하게 행하였던 방법인 것만은 분명하다.

4) 콩 심는 토양과 심는 방법

콩 재배시 토양의 특성과 관리방법에 대해 다음과 같은 지침을 제시하였다.

콩은 해마다 땅을 바꾸어 심는 것이 좋다.([농정서] 목, 대두)
 붉은 토양에는 콩이 잘 된다.([색경] 상권, 대두)
 밭은 고르되 지나치게 손질해서는 안된다. 또는 땅은 기름지지 않아야 한다.
 ([중보산림경제] 콩, 팥, 녹두, 변두, 완두 종류)

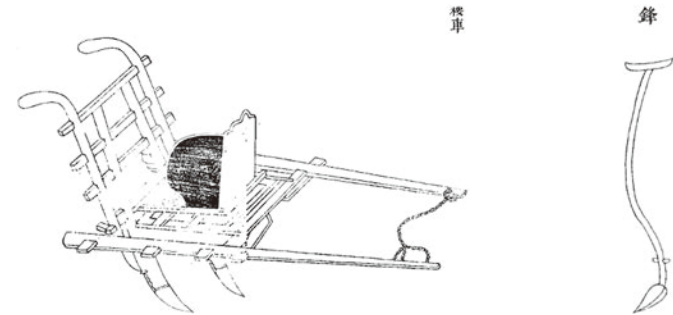
『농정서』에는 ‘콩은 해마다 땅을 바꾸어 심는 것이 좋다’고 하였다. 같은 땅에 콩을 연속으로 심지 말고, 돌려짓기 할 것을 강조하였다. 이는 연작피해를 예방하기 위한 것으로, 토양의 특정 영양분 고갈이나 병충해 누적을 방지하기 위함이다. 이는 콩 뿐만 아니라 대부분의 밭작물 재배에 적용된다.

『색경』에는 여러 토양 중 붉은 토양에서 콩이 잘된다고 보았다. 붉은 토양은 척박한 곳으로, 기름지지 않아야 한다는 것과 일맥상통한다.

『중보산림경제』에는 밭을 ‘고르되 지나치게 손질해서는 안된다’고 하였다. 또 ‘땅은 기름지지 않아야 한다’라고 하였다. 콩밭은 거칠어도 되고, 척박지에 재배해도 된다는 점은 콩 뿌리에 질소 성분이 있어 척박지에서도 생육이 유리함을 터득하였음을 의미한다.

콩밭의 토양 비옥도와 파종 기술에 관해서 『산림경제』와 『임원경제지』, 중국의 농서인 『농정서』(1853년) 등에 아래와 같이 언급하였다.

- 심는 땅은 기름지지 않아야 한다. 심는 종자는 구멍마다 3~4개를 넘지 않아야 한다. 배게 심으면 열매가 적어진다. 그러나 기름진 밭에 심으려면 드물게 심어야 하고 척박한 밭에 심으려면 배게 심어야 한다. 만약 밭이 척박하면 거름과 재를 적게 사용하고 많이 사용하지 않는다.([산림경제])
- 겹질을 쓰고 나오므로 깊이 갈이를 할 필요가 없다. 씨는 골고루 드물게 뿌려야 한다.([임원경제지], 『색경』 상권, 대두)



콩을 파종할 때 사용하는 누거(樓車)

김을 맬 때 사용하는 봉

- 반드시 누거(樓車)로 씨를 뿌린다. 심을 때 깊이 해야 한다. 콩의 성질이 강하여 싹을 깊이 심으면 윤기가 있다.([제민요술], 『농정서』 목, 곡식 상, 대두)

우선 『산림경제』에 콩 재배의 핵심 원칙 중 하나로 토양 환경에 맞춘 파종 밀도 조절이 수록되었다. ‘심는 땅은 기름지지 않아야 한다’는 전제는 콩이 질소를 스스로 고정하는 특성 때문에 실제 비옥한 땅에서는 열매가 부실하고, 줄기만 왕성해짐을 경험을 통해 인지하고 있음을 보여준다. 그래서 기름진 밭에는 드물게 심고, 척박한 밭에는 배게 심도록 하였다.

척박한 밭에는 거름과 재를 적절히 거름으로 주고, 종자도 한 구멍에 3~4개 이상을 넣지 않았다. 실제 거름이 부족하던 근대 이후에도 콩밭에는 거름을 넣지 않는 것이 관행처럼 지켜졌다.

중국 농서인 『농정서』에 『제민요술』을 인용해 씨를 뿌릴 때에 누거를 사용한다는 기록이 있다. 이는 고대 중국 귀족이나 왕족이 사용하던 것으로 위의 그림과 같다. 아래에 달린 기구로 땅을 파기에 심경을 원했던 것 같다. 그 옆의 봉은 김매기를 할 때 사용하던 도구이다.

이와 달리 조선에서는 이러한 농기구를 이용하지 않고 흙어뿌리기와

구멍심기 방법으로 콩을 심었다.

- 만종법은 뒷박에 종자를 넣고 왼쪽 겨드랑이에 끼고 오른손으로 요랑껏 취하여 뿌리는 방법이다. 이 방법은 조, 콩, 마, 밀을 파종할 때 사용한다.([『임원경제지』 본리지2])
- 검은콩을 파종할 때는 3월에 밭을 곱게 써래질 한다. 손에 콩을 반쯤 쥐고 한 걸음 갈 적마다 한 번씩 뿌린다. 콩 모가 왕성하게 자라면 호미질로 풀을 깔 곱하게 제거하며 두둑을 만든다.([『구선신은서』, 『임원경제지』 공류, 콩재배법])
- 콩을 심는데 이랑을 줄지어 놓고 호미로 구멍을 만들어 씨앗을 뿌린다.([『농정서』 목, 대두])

콩을 파종하는 방법은 두 가지가 소개되어 있다. 우선 만종법은 흩어 뿌리는 방식으로 콩을 비롯해 조, 마, 밀 등을 파종할 때 사용하였다. 비교적 넓은 면적에 빠르게 파종할 수 있는 방법이다. 옆구리에 뒷박 종자를 끼고 오른손으로 요랑껏 뿌렸다. 그러나 뿌리는 사람의 숙련도와 요령에 따라 효율이 달랐다. 그래서 콩 뿌리는 기준을 제시하였다. 『구선신은서』에 손에 콩을 반쯤 쥐고 한 걸음 갈 적마다 한 번씩 뿌리도록 하였다. 이는 산파와 점파가 혼용되어 있는 듯하다. 최근까지도 콩을 심는 방법 중 매우 보편적인 방법 중 하나가 발뒤꿈치로 심는 방법이었다. 발뒤꿈치로 누른 후 그곳에 콩을 3~4개 넣고 흙을 덮는다. 사람의 한 걸음을 기준으로 한 것은 동일하다 점파가 아닌 산파라는 점에서 차이가 있다. 산파였기에 콩 모가 왕성하게 자란 후 호미질로 풀을 매고, 두둑을 지은 것이다. 정교하게 심는 방법이 아니었기에 아마도 넓은 면적에 콩을 재배할 때에 사용되었을 것이다.

다음으로는 구멍 심기[點播]가 있다. 만종법과 달리 호미를 이용해 밭에

두둑을 짓고 구덩이를 파서 파종하였다. 작물 간에 일정한 간격을 유지할 수 있어 생육 환경을 고르게 할 수 있다. 『농정서』에 이랑을 줄지어 놓고 구멍을 만든다는 표현속에서 현대의 점파와 매우 유사함을 엿볼 수 있다.

점파하는 방법과 다소 유사하면서도 다르다. 먼저 밭 두둑을 짓고 발뒤꿈치로 두둑 위에 구멍을 작게 내고, 그곳에 콩 3~4개를 넣고 발로 흙을 덮는다. 이러한 방식은 매우 정형화되어 나타난다. 반면에 『임원경제지』에는 한 걸음씩 갈 적마다 한 번씩 뿌리는 산파 콩을 여러 개를 넣는 것이 아니라 뿌린다고 표현되어 있다.

같은 책에 ‘보리 뒷그루 콩 재배법’이 소개되어 있다. 이때의 콩은 식용 콩이 아니라 꼴로 쓰기 위해 심은 경우로, 필자는 소나 말에게 먹이기 위해 심은 콩이라고 밝혔다. 쟁기로 얇게 갈고 고무래질을 하였다. 종자를 깊게 묻으면 흙이 두터워서 발아하지 못한다고 주를 달아 두었다. 식용콩은 하나씩 호미를 이용해 심었다면 꼴로 사용할 것은 열매와 콩깍지, 콩대 등을 모두 사용하므로 거칠게 심는 방법을 취했다.

5) 콩밭관리(새쫓기, 김매기 등)

예나 지금이나 콩을 직파하면 조류 피해가 심하다. 『농정회요』에 중국 강남의 사례로 대두를 흙에 심어 아직 싹이 나지 않았을 때는 비둘기나 참새의 해를 방지해야 한다는 내용이 수록되어 있다.([『농정회요』 권4, 곡종, 황도]) 비록 한반도의 사정은 아니라 해도 조류 피해는 오늘날까지도 이어지는 큰 문제이다.

김은 씨앗을 심은 후 두 차례 맨다. 주의할 점은 꽃이 필 때 호미질을 하지 않아야 한다는 점이다. 보다 구체적인 내용은 아래와 같다.

- 대개 호미질을 두 차례 이상 매지 않는다. 꽃이 필 때 호미질을 하지 않는다. 호미질을 하면 꽃이 떨어진다.([『농가요결』])
- 콩은 제 때에 호미로 김을 매주어 관리해야 한다. 제일 좋은 토지는 앞이 제 뿌리를 덮게 해주면 거의 가뭄을 걱정하지 않는다.([『농정서』 목, 대두])
- 김매기는 2번을 넘지 않게 한다. 꽃이 필 때는 김매기를 할 수 없으니, 꽃이 떨어지기 때문이다.([『임원경제지』 본리지2, 대두])
- 여러 콩류나 참깨 및 대마 등을 재배할 경우 만약 때에 맞게 잡초를 베지 않으면 반드시 잡초들에 의해 피해를 받아 소출이 줄어든게 되고, 비록 열매를 맺기는 하지만 많지 않다. 속설에 ‘삼[麻]은 땅에 의해 소출이 줄고, 콩은 꽃에 의해 소출이 준다’고 하였으니, 삼은 반드시 싹이 처음 났을 때에 김을 매어야 하고, 콩은 비록 꽃이 피었어도 김을 매는 것이 좋다.([『색경』 상권, 대두])
- 하지 전후에 파종하되 상순에 파종하면 꽃이 촘촘하게 피어서 꼬투리가 많아진다. 이때 나가서 호미질로 풀을 깔끔하게 제거하면 좋다. 앞사귀 그늘이 그 뿌리를 덮도록 키우면 가뭄에도 걱정없다.([『군방보』, 『임원경제지』 본리지2, 대두])

위의 농서들에서 동일하게 콩 재배에 김매기가 필수적이라는 의견을 내었다. 『색경』에서는 “때에 맞게 잡초를 제거하지 않으면 녁쿨이 저서 소출이 줄어든다”고 하였다. 잡초 방제를 위해 김은 필수적이다. 이때 콩 꽃이 피는 시기에 김매기를 할 수 있는 지 여부의 상반된 의견이 부각되었다. 콩꽃이 있을 때 김을 매주어도 된다는 입장과 콩꽃이 있으면 김을 매지 않는다는 입장이 공존한다. 전자와 관련해 ‘콩은 꽃에 의해 소출이 준다’라고 표현했는데, 김매기로 인한 물리적 충격이나 뿌리 흔들림이 연약한 꽃에 스트레스를 주어 낙화(落花)를 유발하고, 결과적으로 꼬투리 형성을 방해하여 수확량이 줄어든다고 보았다. 이는 매우 직관적이고 보편적인 농민들의 경험치이다.

이와 반대로 꽃이 피었어도 김을 매는 것이 좋다고 해석하기도 하였다. 『색경』에서는 “콩은 비록 꽃이 피었어도 김을 매는 것이 좋다”고 하여 금지령에 반대합니다. 『군방보』의 인용문 역시 하지 전후 파종 후 꽃이 필 무렵 “나가서 호미질로 풀을 깔끔하게 제거하면 좋다”고 명시하였다. 즉 잡초를 제거하는 것이 소출에 보다 큰 영향이 있다고 본 것이다. 그러나 서유구는 이와 관련해서 ‘꽃이 필 때는 김매기를 할 수 없으니, 꽃이 떨어지기 때문이다’라는 농사직설의 말을 인용한 뒤, 이 말은 옛 속담에 ‘콩은 꽃필 때 김매다’라고 한 것과 다른데, 당연히 농사직설의 이 말이 옳다고 보았다. 꽃이 필 때에 김매기를 하지 말라고 한다.

대부분의 작물과 마찬가지로 콩꽃이 지면서 콩꼬투리가 열리므로 꽃을 건드리지 않는 것이 좋다. 그러나 1개월 동안 여기저기서 콩꽃이 피고 지므로 김매기를 소홀히 할 수 없었던 사정을 보여준다.

한편 콩꽃이 해를 보기 싫어하며, 해를 보게 되면 앞이 누렇게 변하면서 뿌리가 마른다고 보았다. 이에 앞사귀 그늘이 뿌리를 덮도록 키웠다. 실제 콩의 뿌리가 얇아 한 여름철에 뿌리가 드러나 건조해지는 것을 막기 위한 예방책으로 언급하였다. 그러나 오늘날은 녁쿨이 뻗어 그늘이 지는 것을 좋지 않게 여기므로, 꽃이 피기 전에 미리 순을 쳐준다. 오히려 ‘콩밭은 헛골[빈땅]이 비어야 좋다’고 하여 위에서 내려다 보았을 때에 바닥이 보이도록 밭을 관리한다.

6) 콩 수확, 부산물 관리

콩을 수확하는 시기는 한해 수확을 결정짓게 되는 시점으로 중시된다. 콩 수확 시점과 관련해 다음과 같은 언급이 있다.

- 콩깍지가 붉게 변하고 줄기가 푸를 때에 바로 거두어 들어야 하며, 열매가 떨어질 즈음이면 도리어 시기를 놓친다고 보았다. 이와 관련해 ‘(검은) 콩은 마당에서 익는다’라는 말이 있다.(『색경』 상권, 대두, 『농정서』 대두, 『범승지서』)
- 잎이 다 지면 거둔다.(『농가요결』, 『제민요술』)
- 9월 중에 땅바닥에 가까운 잎이 누렇게 떨어지는 것이 있는 지를 살펴서 빨리 콩을 벤다.〔(주)잎이 적고 누렇게 물들지 않는다면 반드시 녹록해진다. 빨리 베지 않다가 바람을 맞으면 잎이 다 떨어지고, 비를 맞으면 잎이 문드러져 망가진다〕(『제민요술』, 『임원경제지』 본리지2, 콩류, 보리뒷그루 콩재배법)

위의 사료들에서 확인할 수 있는 점은 두 가지이다. 우선 많은 농서들에서 콩을 수확하는 시기를 콩깍지가 붉게 변하고 줄기가 푸를 때 혹은 땅바닥에 가까운 잎이 누렇게 떨어지는 것이 있을 때라고 하였다. 두 기록 모두 콩이 익기 시작한 때로 완숙기가 아님을 의미한다. 완숙기는 아니지만 비나 바람으로 인한 피해를 예방하고자 서둘러 벤 것이다. 그래서 서인지 ‘콩은 마당에서 익는다’라고 표현하였다. 이는 덜 여문 상태의 콩을 수확해 타작마당에서 말리는 과정에서 콩이 익는다는 뜻이다. 비록 덜 익었지만 비나 바람으로 인해 농사를 망칠 수 있기에 예방 차원에서 서두른 것이다. 시기적으로는 음력 9월이다.

예나 지금이나 콩을 비롯해 콩대나 콩깍지 등의 부산물도 관리의 대상이다. 이러한 점은 오늘날까지도 이어진다.

여러 방법으로 콩이 쓰이는 용도는 아주 많다. 어찌 소나 말에게 먹이는 것뿐 이겠는가? 위열(胃熱)을 제거하여 어혈(瘀血)을 풀어줄 수 있다. 그리고 또 콩깍지나 잎을 거두어 쓸 곳에 준비해 둔다.

풍년이 들면 콩을 소나 말에게 먹인다고 하였다. 이것은 해당 농서의 농법이 민간보다는 대농의 농법임을 보여준다. 밭이 적은 농가에서 소나 말에게 먹일 콩을 재배하는 것은 현실적으로 불가능했기 때문이다. 대부분의 농가에서는 콩깍지나 콩잎을 조금 넣고 쇠죽을 쑤는 것이 고작이었다.

7) 콩밭 갈기, 가을보리에 사이짓기

콩을 수확한 후 곧바로 밭을 갈아 이듬해 심을 준비를 한다. 가을보리를 심어야 했기에 서둘렀다. 오늘날에는 단작을 지어 콩밭에 다른 작물을 심지 않아도 콩밭을 갈아두어 콩대 등의 부산물이 썩어 거름이 되도록 한다. 『농가요결』과 『과농소초(課農小抄)』(1770년) 두 농서가 해당 내용이 간략하게 언급되어 있다.

잎이 다 지면 거둔다. 다 거두면 밭을 갈아 이듬해 심을 준비를 해야 한다. 다시 갈지 않으면 땅이 윤택하지 않다.(『농가요결』)

수확 후 밭을 갈아 이듬해 심을 준비를 하는데, 갈지 않으면 땅이 윤택해지지 않는다고 하였다. 『과농소초』에도 유사한 내용이 수록되어 있다.

수확을 마치면 갈아서 명년에 심을 계획을 한다. 갈지 않으면 물이 빠지는 고랑이 없게 된다.(『과농소초』 8 파곡(播穀) 콩[豆])

수확을 마치면 이듬해에 심기 위해 콩밭을 가는데, 갈지 않으면 물이 빠지는 고랑이 없기 때문이라고 보았다.

7) 18세기 이후 지역적 특성이 반영된 농사들

18세기 이전의 농서들은 중국의 고전이나 농서를 인용해 기술한 내용이 다수를 차지한다. 그러나 18세기 이후 사와 관련해 지역적 사정을 수록한 농서들이 출현하였다. 주목할 만한 농서로는 경상도 문경 지역의 현실을 담은 고상안의 『농가월령(農家月令)』(17세기 초반)과 정조가 전국 농업지신인들에게 올리도록 한 글들로, 권농의 지침으로 삼고자 하였다. 즉위 2년인 1778년에 구농서 윤음을 발표한 후 마련된 새로운 농업지식을 모은 『응지진농서(應旨進農書)』에 여러 책이 수록되어 있다.

이중 『농가월령』은 경상도 문경 지역의 농법 현실을 담은 지역 농서이다. 얼보리밭에는 조나 콩을 섞어짓기[間種]와 보리를 수확한 후 콩과 수수를 재배하는 그루갈이[根種] 재배방법 등도 확인할 수 있다. 월별 콩 농사와 관련한 작업은 아래와 같다.

- 2월중 춘분(春分) : 얼보리[凍薶]가 자라고 있는 땅에 중경[中耕]을 한다. (파종한 곳의 양쪽에 조나 혹은 콩을 파종하는 것이 좋다. 만약 조를 파종하는 경우이면 간간이 붉은 밭을 파종한다)
- 4월중 소만(小滿) : 오조와 올콩을 김매기 한다.
- 5월중 하지(夏至) : 급히 보리를 수확한다. 그루갈이하는 데 있어서 재배하는 작물에 콩과 팥이 제일 우선이고, 그 다음이 기장과 조이며, 그 다음이 녹두이다.
얼보리가 성숙하여 이미 수확하였으면 콩과 조를 김낸다.
- 6월절 소서(小暑) : 얼보리를 파종하였던 곳을 분경(分耕)하여 이로써 콩과 조의 뿌리를 덮어준다.
- 7월절 입추(立秋) : 얼보리를 뒤엎는 그루갈이 콩과 조가 성장하는 밭을 두 번째 중경(中耕)한다.

- 8월중 추분(秋分) : 가을보리와 가을밀을 파종한다.(만약 그루갈이 하는 작물을 아직 수확하지 못하였으면 한로절 초기까지도 파종하는 것이 또한 가능하다. 재배하는 방법은 얼보리를 재배하는 밭에 하는 것과 동일하게 하면 된다. 다음 해 봄에 콩이나 조를 가을보리 재배하는 밭에 자리를 잡아 파종하는 것도 동일하게 하면 되는데, 세상에서 하는 말로 이것을 ‘골고리’라고 부르고 있다)
- 9월중 상강(霜降) : 늦곡식을 수확한다.
- 잡령(雜令) : 물가에 있는 밭에는 물이 들어찰 우려가 매우 많다. 보리를 재배하는 사이에 콩과 조를 파종한다고 하더라도 성숙하기를 보장하는 것은 어렵다. 콩과 조를 파종할 때 털이 이는 기장을 섞어서 파종하면 비록 콩과 조가 없을 지라도 보리를 수확하는 것은 가능할 것이다.(털이 있는 기장을 ‘장자피’라고 부른다)

가장 이른 작업은 2월 중 춘분에 올콩을 올보리밭에 사이짓기하는 것이다. 이를 민간에서는 ‘골고리’라 불렀다고 하나 그 의미는 알 수 없다. 다만 사이짓기를 칭하는 지역어가 아닐까 싶다.

늦콩은 5월 하지 즈음에 보리를 수확한 후 그루걸이로 콩 등의 작물을 심는다. 보리밭에 뒷그루로 심는 작물은 콩과 팥이 우선이고, 그 다음이 기장과 조이며, 마지막이 녹두이다. 콩이 다른 작물에 비해 우선되는 것에서 콩이 지닌 위상을 엿볼 수 있다. 보리를 수확한 후 콩이 있는 곳을 제외하고 밭을 간 후 흙을 보리뿌리에 덮어준다. 복을 준 셈이다.

올콩이든 늦콩이든 보름 간격으로 김을 두 번씩 맨다. 보리 수확은 9월 상강 즈음에 늦곡식을 모두 벤다.

물가에 있는 밭은 물이 들어찰 수 있으나 그곳에 보리를 심고, 콩과 조를 사이짓기를 하였다. 이때 기장을 섞어짓기를 하면 물로 인해 콩과

조를 수확할 수 없어도 보리는 수확할 수 있다고 보았다. 이중 기장은 점뿌림이나 흩어뿌리기 등을 통해 작은 씨를 넓게 뿌리므로 보리가 수해를 입는데 조금은 도움이 될 듯하다. 이때의 섞어짓기는 물로 인해 발생하는 문제를 완화하는 작물로 재배되었다.

『진어농서(進御農書)』(1798년)의 콩 농사법은 아래와 같다.

- 돌과 모래가 있는 땅은 기장과 팥과 콩, 보리가 적합하고, 물기 있어 축축한 땅에는 오직 벼가 적합하다. … (중략) … 곡물 종류만 각기 토성에 적합한 것이 있겠는가. 거름 주고 복을 주는 것도 각기 적합한 것이 있다. 높고 건조한 지역은 외양간에 갈아둔 짚과 석도록 쌓아두었던 풀이 가장 좋다. 낮고 습한 지역에는 불태우고 난 재와 푸른 잔디가 난 흙이 가장 적합하다. 이러한 방법을 알고 있다면 농사에 실수가 거의 없을 것이다.
- 서숙은 봄에 파종하고, … (중략) … 올콩(旱太)과 올팥(旱豆) 두 종자를 섞어서 성글게 뿌리가 철치[쇠스랑]로 흠덩이를 부수고 흙 속에 묻힌 풀을 꺼낸다. 이랑을 정리한 다음, 마디 둘이 나오면 곧 호미를 가지고 복을 주고 김을 맨다. 조금 자라면 다시 김을 매주고, 더 자라면 세 번째 김을 매준다.
- 늦팥[晩豆]과 늦콩[晩太]의 파종은 서숙의 파종과 다른 점이 있다. 혹 먼저 밭을 갈고 나중에 파종하기도 하고, 혹 먼저 파종하고 나중에 갈기도 하는데, 그 격식은 일정하지 않다. 먼저 파종하고 나중에 가는 것은 쇠스랑으로 흙을 들추었다가 씨앗이 보이지 않게 덮는다. 먼저 갈고 나중에 파종하는 것은 한 사람이 밭두둑 위에서 이리저리 걸으며 흠덩이가 불룩하게 올라온 것을 평평하게 한 뒤에 손으로 파종하고 또한 쇠스랑으로 정리한다. 갈기 전에 파종하는 것은 가뭄이 들었을 때 마르지 않고, 간 뒤에 파종하는 것은 비가 오면 더욱 번성해지므로 서로 장단점이 있다. 김을 매는 법 역시 세 번까지 해야 잡초를 없앨 수 있다. 꽃이 떨어지고 씨를 맺은 뒤에 잎을 따내고 햇빛을 받으면 열매가 모두 성숙한다.
- 밭이 비탈진 등성이에 있고 흙색이 적색(赤色)이면 다른 곡식은 모두 맞지

않아도 오직 소흑태(小黒太)와 소흑두(小黒豆)는 덩굴을 뺏어가며 결실하므로, 반드시 이 두 가지 씨앗을 파종한 연후에야 그 밭이 황폐해지는 것을 면할 수 있다.

위의 자료에 곡물에 따라 각기 토성에 적합한 것이 있다고 지적하였다. 돌과 모래가 있는 땅에는 기장과 팥, 콩, 보리를 심고, 물기가 있는 땅에는 벼를 심었다. 그 땅에 따라 거름도 다른 것을 사용하도록 하였다.

일찍 심는 콩과 팥을 섞어서 서숙을 파종한 밭에 성글게 뿌린다. 그런 후 쇠스랑으로 흠덩이를 부수고 흙 속에 묻힌 풀을 꺼낸다. 이랑을 정리한 후 마디가 나오면 호미로 복을 주고 김을 매는데, 김은 자라는 것으로 보아 2번을 더 맨다. 늦콩과 팥은 흩뿌리지 않고, 다른 두 가지 방법으로 행한다. 먼저 밭을 간 후 콩을 파종하기도 하고, 파종한 후 갈기도 한다. 전자의 방법으로 심으면 비가 오면 번성해지고, 후자로 심으면 가뭄이 들었을 때 마르지 않는 장점이 있다. 밭을 간 후 파종하는 방식은 최근까지 행한 콩 심는 방식이다. 밭두둑을 편편하게 한 후 손으로 파종한 후 쇠스랑으로 흙을 정리한다. 밭을 간다고 해도 고랑과 이랑을 만들지 않아 산파를 하는 분위기이다.

밭의 위치와 색에 따라 콩밭을 정하기도 한다. 밭이 산비탈에 있고, 색이 적색이면 팥을 심기에 적합하다. 이는 산비탈은 집과 멀어 거름을 내기 어렵고, 관리도 용이하지 않음을 의미한다. 이런 곳에는 장소에 구애를 받지 않는 콩을 심는 것이 적합하다. 적색의 토양은 척박하고 산성의 토양으로 다른 작물 재배에 적합하지 않다. 자체적으로 질소 성분을 함유한 콩은 척박한 땅에서도 잘 성장할 수 있음을 경험적으로 알았던 것이다. 1980년대까지도 콩은 평평하고 좋은 밭보다는 산비탈의 붉은 땅에

재배했다. 척박한 곳에서도 잘 자라는 콩이 지닌 작물의 특성 때문이다.

『농포문답(農圃問答)』에 각 지역별 작물 재배가 자세하게 소개되어 있으나 이를 간략하게 정리해 소개하면 아래와 같다.

우리나라로 말하면 동쪽과 북쪽에는 기장이 많고, 남쪽에는 조, 삼, 콩[菽], 팥[豆]이 많으며, 서쪽에는 벼와 기장이 많습니다. 그러므로 우리나라의 토지에 적합한 작물과 중국 토지에 적합한 작물은 서로 달라서, 기장에 적합한 땅이 조, 삼에도 적합하고, 벼, 조에 적합한 땅이 콩팥에도 적합합니다. 광범위하게 비교해보면 골짜기에 있는 밭은 콩, 팥, 기장에 적합하고, 들판에 있는 밭은 벼, 조, 검은 기장, 메벼에 적합합니다.

각각의 토지에 적합한 작물이 있음을 언급하고 있다. 이전 시기의 농서들에서는 확인할 수 없는 내용으로, 오랜 경험들이 축적되면서 만들어진 골짜기가 있는 밭에는 콩, 팥, 기장이 적합하고, 들판에 있는 밭에는 벼, 조, 검은 기장, 메벼 등이 적합하다고 보았다. 이외에도 지역별로 적합한 밭작물을 언급하였는데, 가장 비중이 높은 것은 보리와 콩이었다.

이 같은 농서들은 18세기 이전의 농서들에서 흔히 볼 수 있는 중국의 농서를 나열하는 것에서 벗어나 우리나라 실정에 맞는 농법을 소개하고 있다는 사실이다. 이전 시기의 농서들의 대다수가 민간에서 행해지던 농법이라기 보다 대농 혹은 부농이 행하던 것이었음을 감안할 때 이 시기의 농서들은 한반도의 콩 재배 단면을 읽을 수 있다. 오늘날로 이어지는 콩 재배 양상의 변화를 살피는 하나의 기준으로 삼을 수 있다.

제2절 일제강점기 『조선시대 농법과 농민』 속 콩 이야기

1. 『조선반도의 농법과 농민』이란 어떤 책인가?

이 책은 일제강점기에 조선총독부 농사시험장에 근무한 인류학자 다카하시 노브루(高橋 昇)의 농업연구 기록물이다. 그는 1918년 도쿄대학을 졸업한 뒤 이듬해 총독부 농사시험장에서 부임하여 26년간 조선의 농업을 연구하였다. 전국 답사를 통해 수집한 자료와 이야기를 지역별로 분류하여 집대성하였다. 이 책은 조선의 전 지역에 걸친 농업 조사 자료가 희소하다는 점에서 의미가 깊다.

1970년대 이후 농업환경과 관행이 급속도로 변화되면서 오늘날의 시점에서 콩 재배 농법을 정리하기란 쉽지 않다. 비록 일제강점기의 콩 재배와 관련한 자료이지만 이것은 1970년대로부터 시작된 농업환경, 재배 기술의 변화 이전의 모습을 담고 있어 그 가치가 크다.

이 책의 2권에 경기도의 콩 재배 현황과 농사관행이 소개되어 있다. 경기도 남부에 속하는 수원, 북부에 속하는 양주군, 북부에 속하는 개풍군, 서부에 속하는 부천군 등으로 구분해 콩 재배양상을 담았는데, 이는 우연인지 의도된 구성인지는 명확하지 않다. 저자 본인이 현장조사와 학생, 지인들의 전언을 바탕으로 작성되었다.

이 책을 통해 경기도 콩 재배의 구체적인 양상을 확인할 수 있었다. 특히 섞어짓기, 단작, 그루짓기와 같은 지역별 재배방식 차이나 농가별 콩

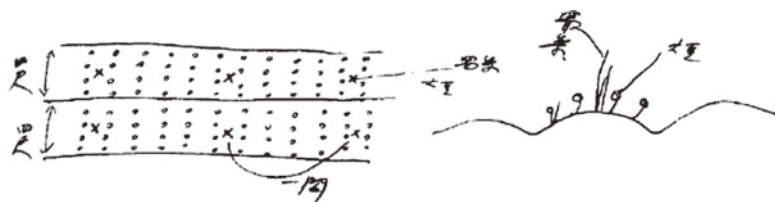
재배 면적 등을 파악할 수 있다. 콩 재배 방식이 이미 획일화된 오늘날과 달리, 당시의 지역별 특성을 살피는데 유용한 자료이다. 비록 콩 재배만을 전문적으로 다룬 것은 아니라 내용이 간략하지만, 특정시기 여러 지역의 상황을 담고 있어 지역적 특성을 규명하는데 중요한 역할을 한다.

2. 경기도 지역의 콩 재배 양상

1) 경기도 남부지역(수원)

수원에서 행해지던 섞어짓기[混作]의 관행이 기술되어 있다. 가을에 두둑 1자 5치(약 45cm)에 보리를 줄뿌림한 후 이 보리 줄과 직각이 되도록 두둑을 높게 만들었다. 콩은 6월 하순경에 파종하였는데, 아래의 그림과 같이 4줄로 점뿌림을 하였다. 이때 두둑의 칸마다 수수를 한 알씩 섞어 심었다.

수수는 육묘(育苗) 방식을 통해 재배되었다. 콩을 점뿌림한 사이, 일정 간격(1칸 간격)으로 X자로 표시된 지점에 수수를 식재하였다. 위의 오른쪽



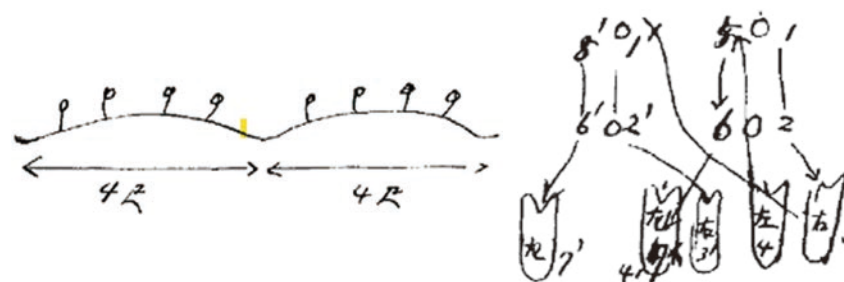
수원의 보리밭에 콩을 섞어짓기 하는 방법(『조선반도의 농법과 농민』, 2008:233)

그림은 4줄 점뿌림 사이 중앙에 수수를 심는 배치를 도식화한 것이다. 주목할 점은 콩 재배시 비료를 사용하지 않았다는 저자의 기록이며, 이는 조선시대 농업 관련 문헌에서도 일관되게 나타나는 사실이다.

콩 파종시에는 아래와 같은 독특한 보행 및 파종기술이 적용되었다.

우선 오른발 발꿈치로 파종 구멍을 1, 2에 파고 3에 갈아엎으며 1, 2 구멍에 종자를 넣는다. 구멍 하나에 2~3알로써 왼발로 1, 2를 복토하고, 4, 5, 6을 갈아 엎는다. 다음으로 다시 오른발로 1', 2' 구멍을 파고 거기에 종자를 넣고 4', 5' 복토하고 6'을 갈아 엎는다. 이와 같이하여 왼쪽으로 진행한다. 마주보고 있는 사람도 같은 식으로 오른쪽으로 진행한다.(조선반도의 농법과 농민, 1949:241) 이러한 방식은 1980년대까지 지속되었다.

콩을 단작할 때는 다양한 품종과의 혼식을 지양했다. 이는 콩의 숙기가 빨라 수수와 혼작할 경우 콩이 수수에 의해 압도될 수 있기 때문이었다. 그 대신 여러 품종을 섞어 심었다. 한 농가에서는 흑태 2회 5홉, 마태 콩[馬太콩] 3되, 주단콩 2홉 반 등을 혼합 파종하였다. 단작지는 전작 작물이 없어 수확 시기를 기다릴 필요 없이 음력 4월 상순에 파종하여 8월 20



네줄심기(『조선반도의 농법과 농민』, 2008:240)

발로 콩을 심는 방법

(『조선반도의 농법과 농민』, 2008:241)

일에 수확하였다. 수확량은 흑태 2말, 마태 3말 5되, 주단콩 5되였다.

수원에서는 밀밭에 ‘간작’하는 방식이 음력 4월 하순에 시행되었다. 보리밭에 섞어 심는 혼작을 할 때에는 수수 이외에 조, 수수, 조와 수수, 조와 들깨, 수수와 들깨 등을 혼합해 심었다. 이때 보리-콩의 조합이 기본틀로 유지되고 있었기에, 해당 지역 콩 재배에서 차지하는 중요성을 짐작할 수 있었다.

아울러 해당 자료에는 수원시 네 농가의 밭 면적 및 콩 재배 현황 정보가 포함되어 있다. 첫째는 이태선 농가로, 밭이 200평(소작), 150평(소작), 250평(자작)으로 합해서 600평을 경작했다.

<표 2> 수원시 이태선 농가 소유 밭 작물 재배 현황(1949년)

	작년	본년	내년
달원밭 (200평, 소작)	보리 후 콩 (수수 섞어짓기)	보리 사이에 목화, 팥	참깨, 보리 사이에 목화
덧밭 (150평, 소작)	보리 후 콩 (수수 섞어짓기)	보리 후 콩 (수수 섞어짓기)	
혼작 주위 (250평, 자작)	보리 후 콩	밀-콩, 수수(244평) 보리 후 무, 배추 등(10평)	

자료의 도표를 통해 자작지와 소작지가 혼재된 당시 농가의 경작 상태를 확인할 수 있었다. 자작지는 소작지와 달리 상대적으로 다양한 작물 재배가 이루어져 작부 방식의 다각화를 보였다. 이는 소작지의 경우 소작료 부담으로 인해 경제성이 높은 작물에 집중할 수 밖에 없었기 때문에 농지 활용 전략이 달랐을 것으로 해석된다.

경작방식은 자작지, 소작지를 막론하고 보리 후작으로 콩을 심거나, 보리밭 사이에 목화나 팥을 간작하는 형태가 주를 이루었다. 이태선 농

가에서는 작년에는 600평에 보리 후작으로 콩을 재배했으나, 당년에는 200평에 목화를 심고, 400평에만 콩을 재배하였다. 이는 보리 다음으로 콩이 주요 재배작물이었음을 입증한다.

이삼철의 농가의 500평 밭에서도 유사한 경향이 나타난다. 작년과 올해에 모두 479평에 달하는 넓은 면적에 보리 후작으로 콩을 식재하였고, 나머지 자투리 땅(7평, 3평, 1평)에 참깨, 조 등을 소규모로 경작하였다. 콩 재배 면적이 다른 작물과 현격한 차이를 보인다는 점에서, 콩이 당시 농가에 식량 및 현금작물로서 매우 중요한 경제적 가치를 지녔음을 짐작케 한다.

<표 3> 수원시 이삼철 농가 소유 밭 작물 재배 현황(1949년)

	작년	본년
달원전 (500평)	보리 후 콩(수수 혼작) 보리 후 배추, 무(5평)	보리 후 콩(수수 혼작) (479평) 참깨, 고추, 조, 들깨, 호박, 마늘(24평) 배추와 무(5평), 파는 혼작

이오봉 농가의 경작지 700평 중 대부분인 500~600평에서 보리 후작으로 콩을 그루절이하였다. 콩 파종 후에는 수수를 혼작하였다. 해당 농가의 경작지 전부가 소작지였다는 점에서 경제성이 높은 주곡 작물인 보리와 콩 재배에 집중한 것으로 해석된다.

<표 4> 수원시 이오봉 농가 소유 밭 작물 재배 현황(1949년)

	작년	본년
300평(소작)	보리 후 콩과 수수	보리(콩, 수수), 주위 참깨, 조, 팥 각 5평
200평(소작)	보리 후 콩과 수수	보리 후 콩, 수수(이식)
100평(소작)	고추, 오이, 호박(단작)	고추, 오이, 호박
100평(소작)	보리 후 콩	보리, 목화(간작)

이거선 농가의 경작지 950평 중 590평(전체의 2/3 비중)은 보리 후작으로 콩을 재배하였다. 이는 전체의 2/3에 해당되는 높은 비중이다. 모든 밭에서 콩과 함께 수수를 혼작하였다. 그러나 이듬해에는 590평 중 90평에 보리 후 목화를 간작하는 방식을 전환하면서 해당 구역에서는 콩을 이모작하지 못했다. 이로 인해 콩 생산량은 감소했으나, 500평에 달하는 넓은 년적에서 여전히 콩과 수수를 섞어지었기에 수확량은 상당했다.

<표 5> 수원시 이거선 농가 소유 밭 작물 재배 현황(1949년)

	작년	본년
텃밭(150평, 자작)	보리 후 콩과 수수(90평) 보리 후 배추와 무(60평)	보리 간작 목화
산구미밭(50평, 자작)	고추(단작)	보리 간작 목면
오고구리(350평, 자작)	보리 후 콩, 수수	보리 후 콩, 수수
혼주밭(300평)	보리 후 보리콩(수수) 150평 녹두(단작) 50평 팥(단작) 100평 주위는 참깨	동일
논밭전(100평)	보리 간작 목화	보리 간작 목화

2) 경기도 북동부지역 : 양주군

아래의 양주군의 이한영 농가에서는 1,722평을 소작지를 경작했다. 작년, 본면, 내년의 작물재배 현황이 잘 드러난다. 이중 250평에서만 보리밭에 콩을 단작으로 재배했으며, 다른 작물과는 혼작하지 않았다. 1,750평에 달하는 넓은 경작 면적에도 불구하고 2년 1회 주기로 휴경을 하여 토지 활용 효율이 낮았다. 보리는 600평 규모로 경작되었으며, 휴경 직후의 해에는 팥과 들깨를 혼합 파종하고, 이듬해에 보리와 밀을 심

는 독특한 윤작체계를 보여주었다. 휴경을 한 후에는 채소류를 재배한 것이 특징적이다.

<표 6> 양주군 이한영 농가 소유 밭 작물 재배 현황(1949년)

	작년	본년	내년
흙고개밭 (1,722평, 소작)	휴경	마구(팥, 들깨 혼작) 750평	보리 600평 밀 150평
	보리	무, 조(각 250평) 간작 콩(단작 250평)	휴경
	휴경	고구마(5평)	휴경
	겨울 휴경	무, 배추, 고추, 오이, 감자 (210평)	

아래의 현종학은 2,700평의 밭을 소유했지만 600평이 휴작이었다. 보리 후 무, 조 등을 경작해 보리 후작으로서의 콩이라는 등식이 확인되지 않는다.

<표 7> 양주군 현종학 농가 소유 밭 작물 재배 현황(1949년)

	작년	본년	내년
흙고개밭(500평, 자작)	밀 사이 콩, 들깨, 수수	보리 후 무	보리 후 조, 밭(혼작)
충남골밭(800평, 자작)	휴경	마구 팥(혼작)	보리 무(400평)
	보리	무	휴경 마구팥(400평)
관세밭(900평, 자작)	휴경	고추 100평	고추 100평 겨울 휴
	휴경, 오이	배추 50평	겨울 휴 배추
	휴경, 호박	무 50평	겨울 휴 무
	보리	후 조(350평)	조
	보리	콩(350평)	콩
참내밭(500평, 하급지)	보리 무	밀, 콩 간작	보리 무

위의 현종학 농가에서는 전년도 보리 경작지 350평에 콩을 단독 재배하고, 하급지로 분류된 500평에서는 밀밭에 콩을 간작하였다. 그러나 밀-콩 간작은 일회성으로 그쳤고, 전후 시기에는 보리-무를 심었다. 해당 토지가 하급지였음을 감안할 때, 재배방식의 변화에 큰 의미를 부여하기는 어렵다. 당시에는 보리-무를 이모작하거나 보리 후 조나 팥을 혼작하는 것이 보다 일반적인 농사관행이었다.

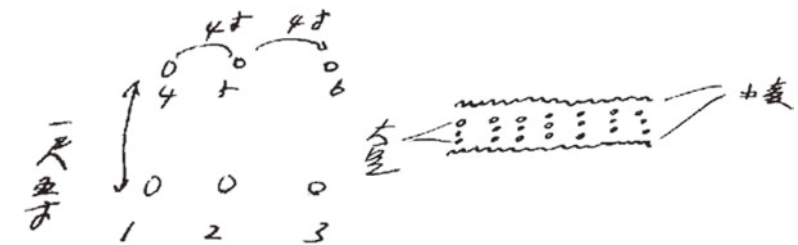
아래의 이기훈 농가는 1,600평의 밭을 경작했으며, 토지소유형태에 따라 작부 전략을 달리했다. 자작지에는 뽕나무, 고구마, 면화 등 장기적이고 지속가능한 작물을 심었다. 이와 대조적으로 소작지에는 고구마, 배추, 호박, 오이 등 채소 위주로 심었다. 넓은 소작지 면적에도 불구하고 보리 후 콩(150평)이나 밀 후 콩(300평) 재배면적은 상대적으로 적어, 콩의 비중이 높지 않았음을 알 수 있다.

<표 8> 양주군 이기훈 농가 소유 밭 작물 재배 현황(1949년)

	작년	본년
문전 텃밭(300평, 소작)	고구마, 배추(각 100평) 호박(80평), 오이(120평) 무(200평)	
뒤 텃밭(300평, 자작)	뽕나무밭(200평) 간작으로 고구마(150평) 육지면(150평)	
충굴밭(1,000평, 소작)	보리 후 콩(팥, 들깨)	밀 사이 콩(수수, 들깨) (150평)
	보리 후 조(녹두 혼작)	밀 사이 콩(수수, 들깨) (150평)
	겨울 휴경 마구	보리
	아주까리, 팥	후 무(단작) (500평)
	참깨, 후추 혼작	후 후추(이식) (50평)
	파	휴 불명(150평)

밀밭에 콩을 간작하는 작업은 음력 3월 하순에 실시되었다. 너비 4자(약 120cm)의 두둑 표면을 팽이로 정지한 후, 주로 여성 인력이 콩과 수수를 함께 파종하였다. 파종 밀도는 경사도에 따라 달랐는데, 일반적인 두둑에는 콩 3줄을 심었고, 경사지의 좁은 두둑에는 2줄로 점뿌림을 했다. 조는 간작 대상에서 제외되었다.

3줄 점파시의 구체적인 파종방법은 다음과 같다. 먼저 오른발로 가로 방향으로 가며 1, 2, 3 발꿈치로 구멍을 파고, 그 안에 종자를 한 구멍에 3~4알씩 넣고, 왼발로 복토하며 일보 전진하여 다음 4, 5, 6에 뿌린다. 이렇게 전진하면서 파종한다.(『조선반도의 농법과 농민』, 1949:248~249) 해당 파종 기술과 3줄 짓기 한 재배지의 형태는 아래의 그림과 같다. 콩 수확은 음력 8월 상순이며, 모두 50단을 수확하였다.



콩 3줄 심는 방법

(『조선반도의 농법과 농민』, 1949:253)

3줄 심기 방법

(『조선반도의 농법과 농민』, 1949:255)

3) 경기도 북부: 개풍군

임영봉 농가는 2,800평의 밭을 경작했다. 이중 전년도에는 1,000평에서 보리-콩을 간작했고, 다음 해(내년)에는 보리-콩 간작 750평과 밀-콩 간작을 계획했다.

아울러 880평의 밭 중 730평에서 보리를 재배한 후 이듬해 콩을 간작하는 재배방식을 따랐다. 종합하면 전체 1,730평에 달하는 면적에서 콩을 간작했다는 점에서, 콩이 해당 농가의 주된 재배작물 중 하나였음을 시사한다.

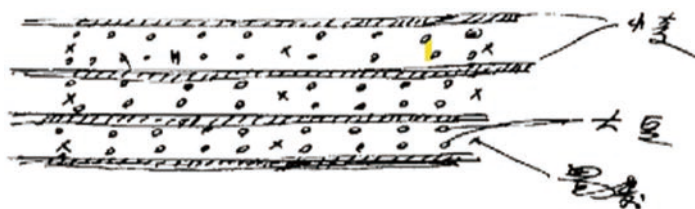
이와 별개로 텃밭 200평 중 15평에서 콩을 추가로 재배한 기록은, 당시 농가에서 다양한 종류의 콩을 활용했음을 짐작하게 한다.

<표 9> 개풍군 임영봉 농가 소유 밭 작물 재배 현황(1949년)

	작년	본년	내년
송물밭(1,000평, 소작)	보리-콩 간작 수수, 녹두	조- 팥, 수수	보리-콩 간작, 수수(750평)
			밀-콩 간작, 수수(250평)
차도렉밭(880평, 타조)	보리(730평)	콩 간작, 수수	조-수수, 팥, 홍두
	팥(150평)	메밀, 녹두	
텃밭(200평 이하, 소작)		감자-무, 오이, 호박 등	

해당 지역에서는 밀도는 보리 경작지에 콩을 간작하는 작부체계가 주를 이루었다. 이때 콩 파종지에 수수를 혼작하는 양상을 보였으며, 구체적인 배치는 아래 그림에서 확인할 수 있다.

밀 심은 두둑에 콩을 두줄로 점파하고, 같은 두둑에 수수를 드물게 섞



소맥-수수, 콩 간작 재배방법(『조선반도의 농법과 농민』, 1949:265)

어 심었다. 밀은 음력 7월 23일경에 수확되었는데, 수확 시기가 늦었기 때문에 콩을 간작하여 토지활용도를 높였다. 콩에 대한 제초작업은 밀 수확 열흘 전인 7월 11일에 1회, 7월 25일에 2회 실시되었다. 콩과 수수는 10월 8일에 일괄 수확하였다. 콩은 1지계당 3단 분량으로 수확되었으며, 수량은 1섬 5말에 달했다. 부수적으로 콩대 4지게, 콩깍질 4섬이 산출되었다.

반면 북부 개평군의 대소맥 사이에 간작사례를 살펴보면, 콩 파종 시기는 음력 5월 12일이다. 좁은 간작지 공간의 제약 때문에 밭을 이용한 파종법 대신 호미를 사용하여 2열 점뿌림을 하였다.

흥미로운 점은 북부 지역에서 타지역과 차별화되는 신농법이 관찰된다는 점이다. 전통적으로 콩 밭에는 비료를 사용하지 않았지만, 이곳에서는 비료를 사용하는 새로운 방식이 도입되었다. 그림과 같이 가래로 두둑에 비료골을 파고 목회를 넣은 다음, 그 양옆으로 콩을 파종하고 다시 초목회로 복토하였다.



대소맥 사이에 콩을 간작할 때 비료골을 놓는 방법
(『조선반도의 농법과 농민』, 1949:265)

파종 후 15일 간격으로 2회 제초작업을 거쳐, 10월 8일에 수확하였다.

4) 경기도 서부지역 : 부천군

부천군에서 하야바를 통해 청취한 이름 불명의 첫 번째 농가 사례는 밭 700평을 대상으로 보리 수확 후 수수, 콩, 메밀을 섞어짓기 형태로 재배한 것이 특징이다. 자세한 양상은 다음의 표와 같다.

<표 10> 부천군 하이야로부터 들은 농가 소유 밭 작물 재배 현황(1949년)

	작년	본년
동평말밭(700평)	가을보리 후 수수, 콩, 메밀	가을 보리 후 수수(1되 5홉), 콩(1되 3홉), 메밀(3되)
장군밭(170평, 자작)	보리-수수, 콩	가을 보리 후 수수, 콩
웃말밭(415평, 자작)	가을 밀	가을 보리 후 고구마, 팥, 독두

위의 농가에서는 1,000평의 밭을 자작하였지만 모두 하등전이였다. 이 농가에서는 보리와 밀을 선작물로 하고, 다양한 작물을 후작물로 심었다. 콩, 메밀, 수수 세 작물의 혼작했다. 그중 파종량은 메밀이 가장 높았는데, 메밀을 심은 밭이 다른 밭과 달리 가장 넓은 밭이라는 특징이 있다. 장군밭에서는 2년동안 보리 후작물로 수수와 콩을 섞어짓기 하였고, 웃말밭에서는 가을밀을 단작재배 후 이듬해 가을보리를 재배하였고, 후작으로는 고구마, 팥, 녹두 등의 경제성이 높은 작물로 전환하였다.

<표 11> 부천군 쿠니모토(중농) 농가 소유 밭 작물 재배 현황(1949년)

	작년	본년
집앞밭(380평, 자작)	가을보리 뒷그루로 메밀, 콩	가을보리 뒷그루로 콩(170평), 메밀(150평)
못게밭(330평, 자작)	가을보리 뒷그루 콩, 메밀(각 165평)	
소제밭(300평, 자작)	가을보리	가을보리 후 콩, 메밀

위의 쿠니모토(중농) 농가는 밭의 규모는 알 수 없지만 가을보리 후 콩과 수수, 메밀을 심었다. 집앞밭에서는 가을보리 후작으로 메밀과 콩을 재배하였는데, 그 비율은 본년도에서 처럼 콩과 메밀을 비슷한 분량으로 재배했음을 알 수 있다. 그러나 작년과 달리 본년에는 320평만을 경영한

것으로 보아 일부 면적은 휴경했음을 알 수 있다. 못게밭은 작년에는 콩과 메밀을 정확하게 반반씩 배분해 이모작을 시행하였다. 소제밭은 전년도에는 가을보리를 단작했고, 금년에는 가을 보리 재배 후 콩과 메밀을 후작하였다.

<표 12> 부천군 임채농 농가 소유 밭 작물 재배 현황(1949년)

	작년	본년
텃밭(소작)	가을보리 뒷그루 콩(1섬) 수수 이식(1섬)	가을 보리 뒷그루 콩4되 5홉 파종, 수수는 이식
웃밭(소작)	가을보리 후 고구마, 고추, 한남콩 30평, 목화 100평	
집밭(50평)	가을보리 후 한밭로 수확 없음	

위의 임채농 농가에서는 위의 농가와 마찬가지로 가을보리를 선작물로 하고, 그 후에 다양한 작물을 도입하는 작부체계를 보였다. 소작을 짓는 텃밭에서는 보리 후작으로 콩을 심었다. 콩 파종량인지 수확량을 기록한 것인지 불분명해 정확하게 비교할 수는 없지만 재배방식이나 집중도에 차이가 있었던 것으로 볼 수 있다. 수수는 계속 이식하는 방법을 고수하였다. 소작하는 웃밭은 경제성 높은 작물과 특용작물을 집중적으로 재배했다. 금년에는 소작을 받지 못한 듯 하다. 집밭은 작은 규모의 밭으로, 가을보리 후 후작을 시도했으나 한해로 인해 수확이 없었다. 그래서인지 금년에는 어떠한 작물로 재배하지 않았다.

이 농가에서는 위와 같은 콩 재배 뿐만 아니라 콩깍지 역시 중요한 가축 사료 자원으로 활용되었음을 확인할 수 있었다. 콩깍지는 다른 농부 산물과 섞어 소의 사료로 사용되었으며, 그 구체적인 배합 비율도 소개

하였다. 주요 재료는 콩깍지, 고구마덩굴이나 건조된 야초, 그리고 벼를 혼합해 활용했다. 배합비율은 벼 5되, 콩깍지 5되, 고구마 덩굴 5되를 혼합해 죽을 쑀었다. 이때 고구마 덩굴은 찌서 급여해야 하며, 생으로 먹으면 소에게 설사를 유발시켰다. 이때는 콩깍지 대신 보릿겨를 섞어 준다. 이 분량은 소 한 마리의 하루 분량이며, 이를 아침과 저녁으로 나누어 급여하였다.

고구마 덩굴은 소 한 마리당 2지게의 양이 필요한데, 덩굴이 없는 경우에는 약간의 콩깍지를 다른 재료와 섞어 준다. 이때는 1일 1회분의 소 사료 급여량은 겨 5되, 콩깍지 5되에 건야초를 혼합해 만든다. (『조선반도의 농법과 농민』, 2008:297)

이상으로 경기도의 북부, 동북부, 남부, 서부 지역의 콩재배 작부체계 양상을 살펴보았다. 경기 남부(수원)에서는 보리 수확 후 콩과 수수를 함께 심는 혼작 섞어짓기 재배, 밀-콩을 교대로 심는 간작법, 콩만을 심는 단작법을 병행하였다.

경기 동북부(양평군)에서는 콩은 단작으로 재배했지만 그 밭의 면적이 250평으로 비교적 넓었다. 1,750평에 달하는 넓은 경작 면적을 소유한 농가에서 2년 1회 주기로 휴경을 두어 토지 활용 효율이 낮았다. 보리 후작으로 콩을 재배하는 사례는 드물었다,

경기 북부(개풍군)에서는 밀-녹두 재배 후 콩을 재배하는 그루짓기, 대소맥을 심은 후 그 사이에 수수이나 콩을 사이짓는 간작 재배법이 존재했다. 콩과 수수가 후작으로 지배적이었다.

경기 서부(부천군)에서는 가을 보리 후 콩과 수수, 콩과 메밀 등을 후작으로 심었다. 이때 콩, 수수의 재배 면적이 비슷한 것을 확인할 수 있다.

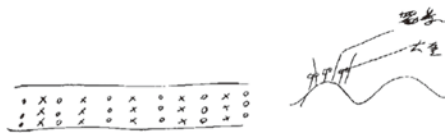
파종 시기의 지역차도 존재했다. 경기 동북부(양주)에서는 3월 하순에 팽이로 흙을 고른 후 콩을 파종했다. 반면에 경기 남부(수원)에서는 4월 하순에 호미로 심었다. 파종 시기는 달랐으나 간작을 시행할 때는 두둑 위에 3줄로 점파하는 방식이 공통적으로 적용되었다. 이는 간작의 특성상 다른 작물과의 공간활용을 위해 집약적인 파종밀도를 확보하려는 의도로 해석된다.

경기도 전역에서는 북부, 북동부, 남부, 서부지역별로 상이한 콩 재배법도 확인되었다. 북부 지역으로 갈수록 콩 재배 면적이 증가하는 경향을 보였으며, 이에 따라 단작법과 그루짓기 재배법이 주요 재배법으로 자리잡았다. 그럼에도 불구하고, 전체 배재 비율 측면에서는 조, 메밀, 수수와 같은 다른 잡곡의 재배면적이 콩의 재배 비율을 압도하였다.

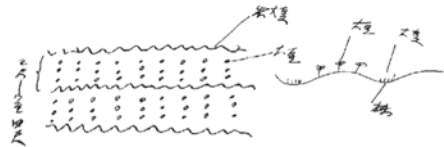
3. 전국 콩 재배양상과 경기도의 콩 재배 양상의 비교

일제강점기에 전국에서 혼작 비율이 다른 지역에 비해 경기도가 가장 높다. 혼작 비율이 경기도 51%, 평북 34%, 충남 39%, 전북 33%의 순으로 나타난다. (『조선반도의 농법과 농민』, 1947:124) 도별 콩 재배양상을 살펴보면 다음과 같다.

우선 충청도는 전소답다(田小瘠多)의 지역이다. 이 지역에서는 콩밭에는 콩과 수수를 섞어 짓고, 가을보리를 심은 밭에는 콩을 사이짓기 하였다. 가을보리에 사이짓기 할 때는 콩 1줄 점파하기도 하고, 보리 두둑 사이에 조와 콩을 혼작하기도 하였다. 그 방법은 다음의 그림과 같다.



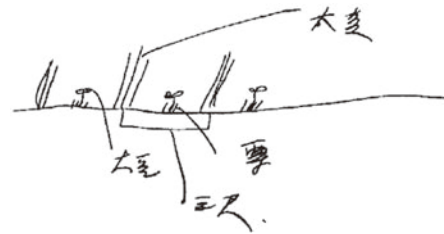
콩과 수수 혼작



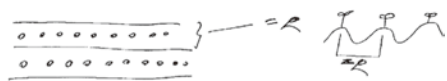
가을보리에 콩 사이짓기



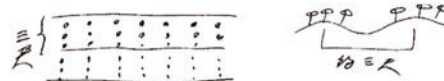
가을보리:2자 조파 사이짓기로 콩 1줄 점파



가을보리 사이짓기 조 줄파



콩 단작(줄점파)



콩 단작, 횡안목 점파

그러나 보리를 심은 후 그루짓기로 콩을 재배하는 비중이 월등히 높다. 500평의 밭 중 300평의 보리 뒷그루로 콩을 재배했다. 나머지 200평에는 보리밭벼를 재배하고, 200평에는 감자 뒷그루로 무를 심었다. 충청도도 높은 비중이 경기도와 마찬가지로 ‘보리-콩’ 그루짓기이지만 그루짓기 보다 비중이 높은 것은 논둑에 재배하는 방법이었다. 밭의 비중이 적어 그루짓기를 하지 못하므로 빈땅인 논둑에 콩을 재배한 것이다.『조선반도의 농법과 농민』, 2008:171~173

한편 전라남도 지역에서는 밭둑에 콩을 심는 방법이 확인되었다. 남

원군 왕치면 식정리에서 밭둑에 심은 콩을 ‘두렁콩[畦畔]’이라 불렀다. 생산량도 적어 약 1되 정도를 심어 7되 정도를 생산했다. 논두렁이 오늘날과 달리 좁아 많은 양을 생산하기에 적합하지 않기 때문일 것이다. 이외에 ‘나물콩’이라 하여 콩나물 콩을 재배하였다. 반면에 녹두나 팥 등은 재배하지 않은 것으로 확인된다.『조선반도의 농법과 농민』, 2008:287

전라남도 벌교읍 회정리에서는 완두, 잠두[작두콩] 등과 같이 품종이 확인되었다. 완두는 그루터기 사이에 파종하고, 적극적으로 장려하지는 않지만 소작인 중에 드물게 30~60평 재배하였다. ‘두렁콩은 소작인이 짓는 경우도 있는데 잘 열린다’는 짧은 기록이 있다.『조선반도의 농법과 농민』, 2008:299) 두렁콩이 확인되는 것으로 보아 남원군과 마찬가지로 밭이 아닌 밭둑에 경작하는 콩이 주를 이루었다고 하겠다.『조선반도의 농법과 농민』, 2008:261)

전라남도 순천군 순천읍 풍덕리 풍덕에서는 쌀보리-콩, 쌀보리-목화, 쌀보리-조, 들깨, 팥, 후추, 마늘, 녹두 등의 다양한 양상으로 그루짓기를 하였다.

강원도 원산 금곡역 주변에서는 조에 팥을 줄뿌림하였고, 조의 줄뿌림에 콩을 점뿌림으로 섞여지었다. 밭벼에 콩을 점뿌림으로 섞여짓기하였다. 비중 높은 것은 뽕밭에 콩을 사이짓기와 논둑에 콩의 점뿌림 재배이다.『조선반도의 농법과 농민』, 2008:321~322)

연천역 인근에서 콩은 대부분 밭밭에



조 줄뿌림에 콩을 점뿌림으로 섞여짓기
여기에 수수나 녹두를 점뿌림을 섞여짓기

서 사이짓기를 하는데, 콩밭에는 다른 섞어짓기 작물이 없었고, 귀리의 90cm 두둑 사이에 콩의 줄뿌림 재배가 가장 많이 보이며, 조의 줄뿌림에



단작으로 콩을 두 줄 점파한 모습

콩을 점뿌림으로 섞어짓기도 하였다. 이 토지는 척박한 곳이며, 다른 비옥한 토지에는 사이에 녹두를 줄로 심어 섞어짓기가 항상 이루어지고 있었다.([조선반도의 농법과 농민], 2008:322)

철원지역은 논둑콩 재배는 드물고, 콩·팥·녹두를 많이 심는데, 콩은 대부분 단작으로 재배하였다. 타 지역과 같이 수수나 옥수수과 사이짓기를 하지는 않았다. 콩은 90cm 나비의 두둑을 짓고 그 위에 두 줄로 점파하였다.

평강-북계(평강군)-세포 인근지역에는 옥수수밭에 콩을 섞어 짓거나, 콩을 줄뿌림한 위에 옥수수가 점뿌림으로 섞어짓기를 하였다. 북계 지역에는 콩을 많이 재배하였다. 북계-세포지역에서는 옥수수와 콩이 양적으로 거의 비슷하게 재배하였다. 이 지역의 특징으로 옥수수와 콩을 섞어 짓는 방법이다. 콩은 귀리밭에도 사이짓기하였다. 콩은 두둑 위에 두 줄로 점뿌림 재배하였다. 횡성군에서는 사이짓기를 할 때에 보리 두둑 사이에 콩을 1줄 심는데, 이러한 재배법의 비중이 월등히 높았고, 이에 반해 보리 두둑 사이에 콩 2줄을 심는 고네미식은 비중이 적었다. 90:10 혹은 85:15로 1줄 심기가 보편적으로 행해졌다. 2줄 심기인 고네미식은 토지가 비옥한 곳에서 행해지는 방식이기 때문이다.

횡성지역에서는 콩, 조, 메밀, 수수 등을 모두 단작으로 재배하였고, 일부 콩밭에 수수를 점뿌림 섞어짓기를 하였다. 이 지역에서는 콩 수확을 흙쳐 뽑는 경향이 강했다. 성숙기에 달하지 않아 경엽이 푸른 것을 뽑

아 뉘어 두었다가 하루 이틀 건조한 뒤 집으로 가져가 다시 건조하는 방법을 취하였다. 이때 흙쳐 뽑는 방식은 덜 익은 것을 뽑아 두는 방식으로, 저자는 뒷그루 작물인 보리재배를 위해 서둘러야 했기 때문으로 보았다. 이때 덜 익은 콩은 밥에 넣어 먹기 위함이라고 하였다.([조선반도의 농법과 농민], 2008:327~328)

이를 종합하면 강원도 지역은 현재는 북한에 속한 강원도 지역들에서는 조, 밭벼, 밀, 귀리, 옥수수 등의 잡곡과 뽕나무 등과 섞어 짓는 방법이 주를 이루었다. 물론 지역에 따라 작물은 달랐다. 북동쪽인 원산에서는 조, 밭벼, 뽕나무에 콩을 점뿌림으로 섞어 지었고, 지금은 경기도에 속하는 연천군과 그 옆에 위치한 강원도 철원군에서는 밭밭에 섞어짓기, 단작 재배, 밭두둑에 줄뿌림 등이 확인되었다. 산악지대인 연천군에서는 귀리 두둑에 콩을 줄뿌림하는 방식이 두드러졌고, 평야지대를 포함한 철원군에서는 단작 재배 비중이 높았다. 단작재배를 할 때는 두 줄 점파재배를 하였다. 이들 지역보다 북쪽에 위치한 평강군에서는 옥수수나 귀리에 콩을 섞어지었는데, 콩 재배의 면적이 두드러졌다. 남쪽 횡성군에서는 보리 두둑에 콩 1줄 심는 비중이 높았고, 비옥한 곳에서 행하는 두 줄 심기는 드물게 행해졌다.

지역별로 다소 차이가 있지만 연천군과 철원군 등에서는 콩의 단작 재배 비중이 높게 나타났다는 점과 재배작물이 옥수수, 귀리, 밀 등으로 바뀌었다는 사실이 주목할만하다. 북쪽으로 갈수록 단작 재배보다는 콩을 사이짓기하는 방식이 우세했음을 확인할 수 있다. 강원도의 남쪽 즉, 경성과 가평 등지는 북쪽과 달리 남쪽 경기도와 유사한 콩 재배방식을 보인다. 이러한 점은 저자도 수원에서 본 것과 유사하다고 지적하였다.([조선반도의 농법과 농민], 2008:327)

경상북도 군위군에서는 보리-콩 사이짓기가 70%이고, 보리-콩이 이어짓기는 30%이고, 조-보리 사이짓기가 20%(산지대)이고, 조-보리 이어짓기는 80%이다.([조선반도의 농법과 농민], 2008:133)

의성군에서는 콩을 3,500정보 중 밀-콩 사이짓기와 보리-콩 사이짓기의 비중이 반씩 동일하다. 보리-콩 사이짓기는 70~80%에 해당되며, 이어짓기는 드물다. 밀-콩은 모두 사이짓기를 한다. 콩을 재배할 때는 비료는 넣지 않는다. 호미로 씨 뿌릴 구멍을 만들고 2~3알씩 파종하며, 호미로 흙을 덮고 꺾꽂 밟는다.([조선반도의 농법과 농민], 2008:137)

안동군에서는 보리-콩은 모두 사이짓기를 행한다.([조선반도의 농법과 농민], 2008:145)

이들 세 지역에서는 모두 보리(밀)-콩 조합의 사이짓기가 주요 재배방식이었다. 안동은 100%일 정도로 공간효율성을 극대화하는 영농방식을 채택했다. 다만 군위군에서는 조리-보 조합의 경우 사이짓기보다 이어짓기를 행했다. 이는 작물 조합에 따라 작부체계가 다름을 보여준다.

의성군의 자료에서는 콩 재배 시 비료는 사용하지 않았다고 밝혔다. 파종방식은 모두 호미로 씨 뿌릴 구멍을 만들고 2~3알씩 점파한 후 흙을 덮고 밟아주는 방식을 취했다.

한편 경기도 지역에서는 팥 재배가 확인되지 않는 보이지 않는 것이 특별하다. 팥은 다른 작물과 달리 재배 시기가 늦음에도 불구하고 재배 사례가 확인되지 않는다. 아마 팥은 혼작이 아닌 단작 재배 작물이기 때문일 것이다. 같은 책에 이거선(33세)의 밭 운영 사례 중 1곳(300평)에서 보리-콩(수수) 150평, 녹두(단작) 50평, 팥(단작) 100평, 주위는 참깨를 심었음이 확인된다. 콩은 보리 수확 후 이모작으로 심었지만 녹두와 팥은 단작 재배를 하였다. 그 비중도 100평으로 적지 않다. 이거선이 일반 농부가 아

니라 묘지기인 것과 관련이 깊을 듯 하다. 이거선은 자작으로 지은 밭은 텃밭(150평), 신구미밭(50평), 오고구리(350평)에서는 보리-콩(수수), 보리-배추, 무 혹은 고추-보리 간작 목면, 보리-콩(수수)로 나타났었다. 혼주밭(300평)에서만 보리-콩, 녹두와 팥(단작)으로 나타났었다. 묘지기의 역할을 고려할 때에 100평에 팥을 심고, 50평에 녹두를 심은 것이 이해가 된다. 이 두 작물은 떡, 죽 등에 사용되는 주요한 곡물 중 하나이다.

참고문헌

- 『농사직설(農事直設)』, 『금양잡록(衿陽雜錄)』, 『농가월령(農家月令)』
 『농가집성(農家集成)』, 『색경(穡經)』, 『산림경제(山林經濟)』
 『성호사설(星湖僿說)』, 『농포문답(農圃問答)』
 『증보산림경제(增補山林經濟)』, 『천일록(千一錄)』
 『해동농서(海東農書)』, 『진어농서(進御農書)』, 『과농소초(課農小抄)』
 『농정서(農政書)』, 『임원경제지(林園經濟志)』
 『농정회요(農政會要)』
- 김봉희, 1995, 「한국근대의 농서에 관한 서지학적 연구」, 『한국문헌정보학회지』 29.
- 김승찬, 1999, 『부산지방의 세시풍속』, 세종출판사.
- 김영진, 2005, 「15세기 한국 농학의 환경인식과 농서편찬-중국 농서 이용」, 『농업사연구』 4호 1권, 한국농업사학회.
- 노기춘, 송일기, 1995, 「조선조 농서의 서지학적 연구」, 『한국정보관리학회 1995년도 제2회 학술대회 논문집』.
- 다카하시 노브루[高橋 昇], 1949(2008), 『조선반도의 농법과 농민-중』, 농촌진흥원.
- 박종익, 2021, 「내포지역 벼가릿대 민속의 현장연구-벼가릿대 세우기의 지속과 변화를 중심으로」, 『남도민속연구』 42, 남도민속학회.
- 안승택, 2015, 「18, 19세기 농서에 나타난 경험적 지식의 의미 변화와 분화」, 『한국사상사학』 49, 한국사상사학회.
- 염정섭, 2003, 「16세기 후반 경상도 상주의 지역농업」, 『농업사연구』 2권 1호, 한국농업사학6회.
- 염정섭, 2010, 「제3장 조선전기 농업발달과 농촌사회 그리고 농민」, 『한국문화사-농업과 농민, 천하대본의 길』 27권, 국사편찬위원회.
- 오승현, 2025, 「조선후기 사대부의 농업실천과 농본(農本)의 재발견」, 『농촌사회』 35호 1권, 한국농촌사회학회.

- 이상영, 2014, 「고농서에 나타난 전통농업기술의 개발가치 평가」, 『농촌지도와 개발』 21권 3호, 한국농촌지도학회.
- 정치영, 2003, 「천일록을 통해 본 조선후기 농업의 지역적 특성」, 『지역과 지리』 9권 2호, 한국지역지리학회.
- 조진웅, 2000, 「염분 농도와 온도차이가 콩 품종들의 발아에 미치는 영향」, 『한국자원식물학회지』 13권 1호, 한국자원식물학회.

제4장

경기도의 콩 재배양상과 전통지식

김효경

한남대학교 중앙박물관

김도현

강원특별자치도 문화유산위원

제1절 파주지역 콩 재배의 전통과 실천

1. 재배환경

1) 콩 생산량은 전국 6위이지만 유명세는 1위

(1) 콩 생산이 으뜸인 경기도

경기도는 전국 콩 생산량의 6.9%(2024년 기준)를 차지한다. 콩 생산 비중은 아래의 표에서 볼 수 있듯이 높지 않다.(kosis 두류생산량 통계) 그러나 콩 하면 장단콩을 손꼽을 정도로 유명세를 지니고 있다.

<표 1> 전국 콩 생산량(1980년과 2024년 비교, kosis 두류생산량 통계)

시도별	콩면적(ha)		콩:10a당 생산량 (kg)		콩:생산량 (톤)	
	1980년	2024년	1980년	2024년	1980년	2024년
계	188,431	74,108	115	209	152	154,954
서울특별시	153	8	100	194	18	16
부산광역시	22	19	80	229		44
대구광역시		266		167		443
인천광역시		332		160		533
광주광역시		290		216		626
대전광역시		36		182		66
울산광역시		86		105		90
세종특별자치시		168		191		321
경기도	19,571	5,465	119	194	23,329	10,629
강원도	14,680	4,284	106	206	15,582	8,815
충청북도	14,877	7,011	117	207	17,400	14,501

시도별	콩면적(ha)		콩:10a당 생산량 (kg)		콩:생산량 (톤)	
	1980년	2024년	1980년	2024년	1980년	2024년
충청남도	26,554	8,147	110	221	29,104	18,025
전라북도	14,117	19,956	110	256	15,547	51,114
전라남도	38,811	18,744	118	182	45,922	15,903
경상북도	34,077	12,157	124	191	42,204	23,215
경상남도	17,822	3,010	111	171	19,777	5,133
제주도	7,748	4,038	94	136	7,283	5,480

경기도의 콩 생산은 위의 표에서 보듯이 1980년대보다 2024년의 그 것이 다르다. 특정 기간에 부침이 있었는데, 일일이 비교할 수 없어 1980년과 2024년만을 비교하였다. 1980년대에는 전국에서 4위였다. 반면에 2024년에는 6위로 밀려났다. 1위의 전라북도는 1980년대에는 경기도 보다 적었으나 2024년에는 1위를 차지하였다. 2, 3위를 차지했던 전라남도 와 경상북도의 경우 생산량이 급감하였다. 생산량으로만 본다면 1980년 대에는 지역별로 콩 생산량이 많았으나, 2024년에는 콩 생산량이 1위 지 역은 급등했으나 나머지 지역은 급감하였다. 경기도, 전라남도 등은 반 감하였다.

(2) 전국에서 가장 많이 재배하는 토종 콩으로 알려진 ‘장단콩’

파주시에서 생산되는 콩은 흔히 장단콩이라 불린다. 장단콩은 장단지 역에서 재배되는 콩이라는 뜻으로, 품종을 시기별로 달랐다. 한 잡지에 다음과 같이 품종을 나열하기도 했다.

“1980년대에는 ‘황금콩’이 재배됐고, 1990년대에는 ‘태광콩’이 주류였는데, ‘대원콩’은 2003년경에 처음 재배했다.”(한국농어민신문, 2019.12.30.)

이처럼 시대별로 콩의 품종이 다르다. 황금콩은 1970년대 작물시험장 에서 인공교배로 개발한 품종이다. 100알의 무게가 25g인 대립종이다. 단백질함량이 41%, 기름 함량이 20%이다. 경기, 강원, 충남북의 장려품 이었다.

1981년에 작물시험장에서 인공교배를 통해 대광콩을 개발하였다. 100알의 무게가 25g으로 대립종이다. 제주도를 제외한 전국에서 재배 가능한 품종이다.

주민들이 흔히 장단콩이라 부르는 품종은 1997년에 작물시험장에서 육성하고 장려한 대원콩이다. 100알의 무게가 25.6g인 대립종이다. 바이 러스에 강하고, 다수성의 특징을 지닌다. 제주도와 산간 고랭지를 제외 한 전국에서 재배 가능하다. 경기도 파주콩으로 알려져 지금까지 유명세 를 얻고 있다.《농사로 홈페이지》

주민들이 흔히 장단콩이라 부르는 품종은 대원콩이다. 대원콩은 기 존의 콩을 품종 개량한 콩으로, 1997년 농촌진흥청에서 육성된 콩 품종 이다. 장류와 두부용 콩으로 가장 널리 재배되며, 둥근 콩알 모양과 우수 한 외관 특성이 특징이다. 무게는 25.6g이다. 콩 재배의 특징 중 하나가 1990년대에 들어서면서 콩의 육종 목표가 다양화되었다는 점이다. 이전 까지는 장류콩류의 수량성 향상에 초점을 맞추었으나, 지금은 장류콩, 나물콩, 풋콩, 밥밀콩, 떡소용 등으로 용도에 따라 다양한 품종을 생산하 고 있다. 경기도 지역에서는 다양한 콩을 생산하지만 대부분 장류콩과 나물콩류를 주로 재배하고 있다.

30년 전부터 재배해 온 대원콩은 흔히 ‘장단콩’이라 불린다. 물론 대원 콩은 전국적으로 재배되고 있으나 장단지역에서 재배되는 것만 장단콩 이라 명명하다. 콩은 작물 재배소에서 10년을 단위로 여러 종류의 품종

을 개발하였으나 이중 대원콩이 장단지역에서 재배가 확대되어 장단 지역에서 재배하던 토종콩을 개량하여 여러 차례 보급종을 만들었다. 이 콩은 1986년에 장단콩을 개량한 대원 품종이 보급종으로 보급되면서 지금껏 장단콩으로 재배 중이다.

대원콩은 양질 다수성이면서 장류용 콩으로 가공적성이 높은 품종이기에 국내 콩 원료곡으로 공급되어 현재까지는 농가 재배방법과 가공업체 가공공정의 기준을 형성하고 있다.(월간원예, 2021.3.30.)

이 콩은 1986년에 인공교배한 후 우량계통을 선발하여 육성한 품종으로, 수량성, 병충해 등에 우수함이 입증되었다. 1997년도에 주요 농작물 종자 협의회에서 장려품종으로 결정되면서 ‘대원콩’이라 명명되었다.(『농업진흥사업 종합관리시스템 홈페이지』)

대원콩은 경기도 지역뿐만 아니라 제주 및 산간 고랭지를 제외한 전 지역에서 적응성이 있다. 재배 안정성이 높은 품종으로 만족중이다. 40여 년 동안 재배해 왔기에 대원을 흔히 ‘토종콩’으로 알려져 있다.

대원콩 이외에는 장류 및 두부용 품종으로는 선풍콩, 대찬콩, 진풍콩 등의 다양한 품종이 개발되었다. 이들 콩 모두 대원콩에 비해 다수확 품종이며, 병충해에도 강하지만, 대원콩에 입맛이 길들여져서인지 대원콩 맛을 대체하지는 못하고 있다.

2024년에 전국에서 파종한 콩의 품종은 <표 2>와 같다.(『농사로 홈페이지』)

<표 2>에서 볼 수 있듯이 전국에서 재배량이 가장 많은 품종이 대원콩이다. 그 다음이 선풍-대찬의 순이다. 콩 생산량이 가장 많은 곳은 전북-경북-충북-강원의 순이지만, 경기도에서 가장 많이 심는 콩은 대원콩이다. 물론 대원콩을 가장 많이 생산하는 곳은 경북-충북-강원-경기-충남의 순으로 경기의 대원콩 재배량이 적다. 재배량이 적음에도 불구하고

콩과 관련해 유명세를 얻은 곳이 바로 경기도의 장단콩이다. 파주시에서는 대원콩만을 수매하여 지역색을 갖춘 품종으로 관리 중이기도 하다. 대원콩=장단콩으로 명명되며 28년 동안 파주 통일촌을 중심으로 개최해 온 장단콩 축제로 인해 콩 브랜드로 정착하였기 때문이다.

<표 2> 전국에서 재배 중인 콩 품종(『농사로 홈페이지』에서 인용)

구분	품종	공급 계획량	경기	강원	충북	충남	전북	전남	경북	경남	제주
계		1,400									
일반 콩	강풍	12	12								
	대원	577	58	119	156	41			184	19	
	대찬	236			44	105	40	20	27		
	선풍	401				20	233	75	40	33	
	청아	3									
나물 콩	태광	20						20			
	아람	86					16	10			60
	풍산나물	86						46			40

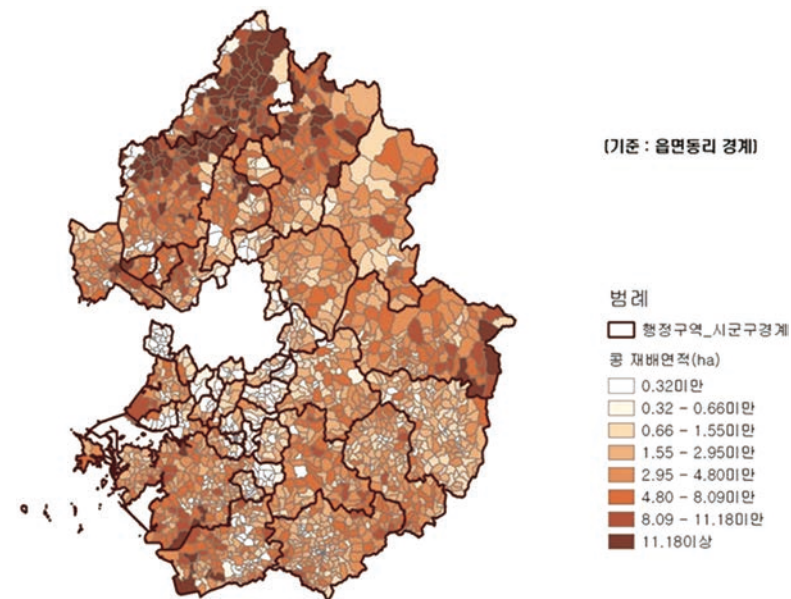
대원콩은 ‘장단백태’라 하여 장단지역에 재배되던 토종콩의 뒤를 이은 콩으로 알려지면서 구수하고 담백한 맛의 대표로 알려지고 있다.

3) 경기 북부 지역은 경기도 전체 콩 생산량의 53%를 차지한다

경기도의 잡곡 재배 면적 중 단연 돋보이는 작물은 콩이다. 4,343ha(5.1%)로 잡곡 중 가장 많은 비중을 차지한다. 그 다음이 옥수수로, 1,132ha(1.3%)를 재배하고, 팥이 140ha(0.2%), 녹두 115ha(0.1%), 보리 114ha(0.1%)

콩 재배 면적이 가장 넓은 곳은 경기도 중 북부 지역이다. 아래의 <표 3>에서 볼 수 있듯이 경기도 북부 지역인 파주, 연천, 화성, 안성, 포천, 평택, 양평, 이천, 용인 처인구 등 9개 시군구에 콩 재배가 집중되어 있다. 이들 지역의 콩 재배 면적은 경기도 콩 전체 면적 7,765.4ha에서 74%를 차지한다. (『FOCUS』, 2019-02)

<표 3> 경기도 지역별 콩 재배 면적(2023)(파주시 기술보급과, 이정민 제공)



대원콩을 가장 많이 생산하는 곳은 파주시 적성과 군내와 그 옆에 위치한 연천군이다. 연천군은 전역에서 콩 재배가 이루어져 파주시와 달리 생산량이 월등히 많다. 이 두 지역은 다른 지역과 달리 콩 재배 면적이 점차 늘고 있는 곳이라는 특징이 있다. 넓은 전방 지역에서 콩 재배가 이루어지고 있고, 인근 지역에서는 쌀 대신 논콩 재배 면적이 늘고 있기 때문이다. 특히 민간인 통제선 안쪽의 넓은 경작지인 전방에서 대규모로 콩 재배가 이루어지면서 콩 생산량은 점차 늘고 있다.

204 경기도 콩과 팥 이야기

기업들이 연구협의회를 조직해 활동하고 있다.

이에 이 글에서는 경기도의 콩 재배의 중심지 중의 콩 생산방식과 전통지식을 살펴보았다. 경기도 장단콩 축제의 시원지인 파주시 군내면 통일촌과 경기도 내에서 가장 넓은 경작면적을 소유한 연천군을 대상으로 하였다. 이들 지역은 다른 지역과 달리 1970년대 후반에 전방에서 농사를 짓게 되면서 대규모 콩 재배산지가 되었다. 콩 재배의 다양한 전통지식이 내재하여 있다.

한편, 콩 재배는 잡곡 중 다른 발작물에 비해 그 중요도가 낮다. 때문에 일반 농가에서는 반드시 재배해야 하는 작물로 간주했지만, 재배 비중은 클 수가 없었다.

2. 파주 통일촌의 콩 재배 환경

1) 장단콩의 재배지로 알려진 전방 ‘통일촌’의 재배 환경

통일촌에서 농사를 짓기 시작하다

경기도 콩 주산지 중 하나인 파주시에서 현재까지 장단콩축제를 개최하는 곳이 바로 파주시 군내면 백연리의 ‘통일촌’이다. 이곳은 6.25 전쟁 이후 민간인 통제구역이 조성된 후 황무지로 버려두었다. 현 주민들은 이들 ‘전방’이라 부른다.

남북 대치 상황에서 북한은 비무장지대(DMZ) 내에 기정동 평화의 마을을 만들어 북한 체제의 우월성을 선전하는 장소로 이용하였다. 남한 정

부는 이에 맞서 자유와 번영을 상징하는 모델로 건설한 마을이 통일촌이다. 1972년에 이스라엘의 집단 농장인 키부츠(Kibbutz)를 모델로 삼아 전략적 시범 농촌을 만들었다. 군인과 민간인이 모여 평상시에는 농사를 짓고, 비상시에는 총을 들고 싸우도록 한 것이다.

처음에 입주한 주민은 육군 제1사단 제대 장병 40가구, 실향민 40가구 등 총 84가구였다. 이들이 황무지를 직접 일구어 논밭을 만들었는데, 이곳에서 대표적으로 생산한 작물이 쌀, 인삼, 콩 등이다. 초기 경지면적은 28ha였는데, 2001년에는 38ha로 늘었고, 콩 재배 면적도 늘었다. 장단콩 산지로 유명한 ‘장단콩 마을’이라 불리기도 한다.

2024년 현재 통일촌에서 생산한 콩 생산량은 파주시 전체의 40% 정도이다. 파주시에서는 한 해에 70킬로그램들이 1만 6천 가마 정도를 생산하니 통일촌에서만 약 6천400가마를 생산하는 셈이다.([더 바이어], 2023.10.04.)

콩 재배에 유리한 지리적 조건을 갖춘 통일촌

장단콩은 경기도 이외에도 강원도, 충북, 전북, 전남, 경북 등의 지역에서 재배한다. 그럼에도 장단콩이라는 이름에서 볼 수 있듯이 장단지에서 재배되는 콩이라 할 수 있다. 지금도 다른 지역에서 재배된 콩보다 맛이 월등하다는 평가를 받고 있다.

장단콩의 유명세를 이끈 것은 파주시 장단면의 통일촌이다. 장단은 6.25 전쟁 직전까지 장단군으로 명명되던 행정구역으로, 휴전 이후 민간인 출입통제선 이북에 위치한다. 지금은 파주시 서북쪽의 임진강 변의 장단면이 그 명칭을 유지하고 있다.

지금은 알 수 없지만 임진강 변의 장단면에 위치한 통일촌에 장단콩

의 전통이 이어지고 있다. 통일촌은 임진강이 만든 충적평야와 자그마한 구릉이 이어져 있다. 넓게 펼쳐진 논과 야트막한 구릉성 밭이 지평선처럼 펼쳐져 있다. 이와 관련해 문산에서 거주하면서 전방에서 농사를 짓는 한 주민이 다음과 같이 이야기 한다.

“제가 문산에서 살면서 통일촌에서 농사를 짓는데요. 통일촌에서 20만 평의 농경지를 경작하고 있습니다. 임진강을 건너 매일 출근하는데, 임진강을 기준으로 남과 북의 기온 차가 2~3°C 정도가 나요. 문산에는 서리가 안 내려도, 통일촌에는 일찍 서리가 내려요. 주변보다 기온이 낮아 낮과 밤의 일교차도 큼니다. 때문에 콩에 영양분과 당분 축적이 많아 고소하고 진한 장단콩만의 맛을 만들어 내는 것 같습니다.”

이처럼 통일촌은 임진각 북쪽에 위치해 있어 강 아래쪽에 위치한 지역과 기온이 차이가 있다. 평균기온이 낮고, 일교차도 커 맛이 좋은 콩 생산의 최적지인 것이다.

기온 뿐만 아니라 통일촌의 토양도 콩 성장에 중요한 요인으로 작용한다. 굵은 모래가 섞인 마사토[사양토]이다. 마사토는 석회질을 포함하고 있어 콩 성장에 필요한 영양분을 제공한다. 또한 물 빠짐과 통기성이 좋아 콩 뿌리가 깊게 내리고, 썩지 않는 환경을 조성한다. 콩알이 굵고 색깔이 선명해지는 데 도움을 준다. 파주시에서 장단콩을 소개하는 자료의 내용을 소개하면 아래와 같다.

“마사토 토양이었기에 개경 인삼 재배지로 유명했다. 콩, 배추 등을 많이 재배하였다. 팔은 판로가 적어 많이 재배하지는 않았다. 이와 더불어 민간인 통제구역이기에 공장도 없고, 거주하는 주민도 수가 적어 자연이 비교적 잘 유



도리깨로 콩 타작하는 모습(대성동, 1967년)



콩타작 -파주시 오현리(1988년)

지되고 있다. 깨끗한 공기 속에서 재배되므로 청정한 작물생산이 가능하다.”

농사가 망하면 나라가 망한다는 생각에서 청년 농업인이 늘고 있다. 최근 농촌의 고령화와 인력 부족 문제를 해결하기 위해 젊은 청년들이 농업경영에 진출을 장려하기 위해 다양한 정책이 실시되었다. 청년농업인과 청년 창업농 제도가 그것이다. 농지구입, 농기계구입, 축사 신축 등의 영농관련 자금을 융자하므로 이를 이용해 그동안 수 십 만평을 경작하던 관행이 불가능해졌다. 과거에는 개인 대 개인이 토지를 거래했으나 지금은 농지추첨제로 바뀌어 대농경영이 불가능해졌다. 대신 만 평 이하의 청년농(18~40세)이 늘고 있다. 통일촌에도 콩재배를 하는 청년 농업인이 늘고 있다.

농사는 다른 직업과 달리 망하는 직업이 아니기에 청년 농업인, 창업농들이 늘고 있는 것이다. 농민들은 “농사가 망하면 나라가 망한다”라고 말을 한다.

농협에서 운영하는 청년단이 있어, 이들이 콤바인 등의 농기계를 이용해 농가 일손을 돕고 있다. 콩 농사는 더 이상 고령인인 농가 인력만의 문제는 아니다. 콤바인 등의 농기계는 전국구로 활동하는 분들도 있어, 제주도로부터 남부를 거쳐 북부까지 농사 시기에 맞추어 이동하기도 한

다. 통일촌에는 5만평, 10만평, 20만평 등의 대규모 농지를 경작하기도 하므로 농기계를 모두 갖추고 있는 가정도 여럿 있다.

2) 다양한 재배방식 : 단작, 섞어심기, 돌려짓기, 부록치기

통일촌에서 콩은 단작(單作)재배, 섞어심기, 돌려짓기, 부록치기 등의 다양한 방법으로 심었다

통일촌에서 현재 콩은 모든 밭에서 단작 재배한다. 다른 지역은 봄보리를 베고 콩을 심기도 하지만 통일촌에서는 콩만을 단작으로 심었다. 경작면적이 넓었기 때문에 풀이된다.

농지 사정이 다른 통일촌 이외의 지역에서는 1980년대까지 콩과 수수를 섞어짓기로 재배했다. 콩밭은 전작을 하지 않는데, 밭이 걸지 않아 비워두는 것이다. 콩은 두줄 심기로 심은 후 수수를 1m 간격으로 드물게 심는다. 이때 수수를 심는 것을 두고 ‘부록을 친다’라고 표현한다. 부록은 밭둑에 끼운거리로 심는다는 의미이다. 부록을 친다는 뜻은 콩을 심은 두둑 측면에 씨앗을 부어 싹을 틔운 수수 모를 심는 것을 뜻한다. 이랑에는 물이 고이고, 그늘이 지므로 최대한 콩 뿌리와 겹치지 않도록 측면에 비스듬히 꽂아 넣는다. 수수가 콩보다 길이가 길므로 드물게 심지 않으면 콩 성장에 악영향을 준다. 콩은 쓰임새가 많으나 수수는 주로 수수밥, 수수팔떡, 팔죽에 넣는 수수옹시래미[옹심이] 등을 만들어 먹었기에 많이 재배하지 않는다. 먹을 것이 많아지면서 생산은 중단했으며, 근래에는 필요할 때 산다. 수수는 잎사귀가 많지 않아 섞어심기를 할 수 있지만 잎사귀가 많은 작물은 섞어 심지 않는다. 잎사귀끼리 엉키면 열매가 열리지 않는다.

콩은 연작 피해를 입지 않는다고 하지만 연작 피해를 줄이기 위해 일부 가정에서는 콩과 율무를 돌려 짓는다. 1년씩 교대로 심기도 하지만 2~3년에 한 번씩 돌려 짓는다. 돌려짓기하지 않는 가정에서는 종자 콩을 이웃집과 바꾸어 심기도 한다.

3) 소농과 대농의 농사법이 달라

파주시 콩 재배법과 관련해서는 지역을 3개로 구분해 살펴봤다. 통일촌은 1973년에 조성된 마을이고, 주민들도 통일촌에 본래부터 거주했던 이들 보다는 외지에서 이주해 들어왔기에 각기 다른 재배 전통을 지니고 있다. 그럼에도 통일촌이라는 동일한 공간에서 콩을 재배하면서 유사한 농법을 유지하게 되었다. 일반 가정에서도 다른 지역과 달리 1,000평 이상의 농지를 경작했다. 통일촌 이외의 지역에서 본다면 대농인 셈이다. 농민의 고령화로 인해 경작자가 줄면서 자연스레 대농경영이 확산되고 있다. 통일촌 이외의 지역들에서는 20~100평 정도의 소농 경영이 주를



통일촌에서 재배된 콩 말리기



파주시 특산물로 판매 중인 장단콩

이루었다. 남부지역에서는 논두렁에 콩을 재배하는 방법과 텃밭 재배가 유효했고, 북부지역에서는 20~100평의 소농 경영이 주를 이루었다. 이러한 구분으로 소농과 대농, 남부와 북부의 지역별 콩 재배법을 아래에서 살펴보았다.

2. 장단콩 최대 생산지 통일촌의 콩밭 관리 전통

1) 콩 재배의 시작과 종자확보

통일촌에서 콩을 재배하기 시작하다

통일촌에서 콩을 재배하기 시작한 것은 1973년부터이다. 콩은 쌀 다음으로 단일 작물로는 많이 재배되는 품목 중 하나이다. 쌀 소비량이 줄면서 쌀을 대체할 작물 재배로 콩 재배 늘고 있다. 다른 작물과 달리 콩은 질소를 가지고 있어 특별히 거름을 많이 넣지 않아도 되고, 관리가 크게 필요하지 않고, 환금성도 좋기 때문이다. 특히 밭이 아닌 논에 콩을 심는 농부들이 늘고 있다. 그 배경에는 다음의 2가지 원인이 있다.

하나는 쌀 수급 안정을 위해 벼를 심는 논에 콩 등의 다른 작물을 심을 수 있도록 장려하는 정책인 ‘논 타작물 재배지원사업’을 시행을 들 수 있다. 2018년부터 3년 동안 한시적으로 추진했으나 쌀 생산량 조절을 위해 2023년부터는 다른 정책이 추가되었다. 전락작물 직불제라 하여 쌀 대신 전락작물을 재배하는 농가에 쌀 농가와 마찬가지로 직불금을 지급하면서 콩 재배가 늘게 되었다. 다른 지역과 달리 파주시에서는 콩 재배

를 권장하는 품조가 있다.

특히 쌀을 대체해 논 작물로 콩 재배가 늘고 있다. 농민 보조금을 쌀 재배 농가에만 지급했으나 대체 작물 재배의 확산을 위해 콩 등의 작물에도 확대하고 있다. 그러나 통일촌 내에서는 논에서 콩재배를 하지 않는다. 전방에 위치해 있어 넓은 밭이 펼쳐져 있고, 농지가 많아 밭콩 재배가 늘고 있다.〔『keri 콩』, 2025년 4월호〕 다른 작물은 판로를 개척해야 하므로 파주시 주력 농산물인 콩과 쌀 재배가 유리하기 때문이다. 콩 이외에 들깨, 감자, 옥수수를 조금씩 재배할 뿐 다른 작물 재배는 매우 드물다.

‘씨는 가지고 죽어라’라는 옛말이 있지만, 햇콩을 심어라

과거에는 전년도에 심은 콩을 보관해 두었다가 종자로 사용하였다. 이와 관련해 ‘씨는 가지고 죽어라’는 옛말이 있다. 콩을 모두 먹었다면 이웃집에서 쌀과 바꾸어서라도 심었다. 콩 한 말과 쌀 한 양재기로 교환했다. 대부분은 씨앗은 남겨 두었다가 반복해서 심었다. 예전 콩은 지금 콩과 달리 콩의 크기가 컸다. 약 1.5배 정도 커서 ‘큰 콩’이라 불렀고, 노란색이라 ‘노란 콩’이라 불렀고, 메주를 만드는 콩이라 하여 ‘메주콩’이라 불렀다. 근래에는 국립종자원에서 해마다 보급하는 보급종을 사다가 심는 비율이 높다. 전년도의 콩은 발아율이 떨어지므로 보급종을 산다.

콩은 묵혀도 썩지 않으나 맛이 없다. 고소한 맛이 나지 않으므로 콩으로서의 가치가 낮다. 이와 관련해 “묵은 콩은 종자로 좋지 않다”는 내용을 참조할 만하다.〔《산림경제》 권1, 농무(農務)〕 실제 콩은 단년종으로 영양분이 시간이 지날수록 준다. 같은 이치에서 ‘묵은 콩보다는 햇 콩을 심어야 맛이 좋다’는 말이 전한다.

2) 콩밭 관리

소농도 콩을 1,000평 심었다

통일촌에는 경지면적은 넓지만 인구밀도가 적어 농가마다 많은 농지를 경작할 수 있었다. 6.25 전쟁 이전에는 5개의 마을에 많은 사람들이 거주했으나 전쟁 이후 통제구역으로 지정되면서 모두 이주해 나갔다. 통일촌 건립 이후 주민들이 이주했지만 초기에는 80호였다. 지금은 3개면 지역에 3개 마을만이 조성되었기에 여전히 인구밀도는 낮다.

1990년대 이전까지는 지금과 달리 소농이 많았다. 통일촌에서는 소농이라도 몇 백평 정도는 재배했다. 과거에는 논이 적었으나 농업용수 이용이 쉬워지면서 벼농사가 점차 늘고 있다.

통일촌에서 소농은 밭 1,000평에 논 2,000평 정도를 경작했다. 물론 그때도 대농들은 몇 천평을 경작하기도 했다. 그러나 주민의 고령화가 진행되면서 농사를 중단하는 농가가 늘면서 대농의 수가 늘고 있다. 대농은 1만평 이상을 경작하는데, 5만평, 10만평, 20만평 등의 광작을 행한다.

통일촌 이외의 지역에서는 콩과 팥은 많아야 5~10말 정도를 생산했기에 넓은 면적 재배는 하지 않았다. 콩은 메주 쭈느라고 몇 말 사용하고, 두부 두 번 해먹을 정도만을 재배했다.

2000년대 초반 이후 주민 고령화로 인해 농사를 중단하는 가정이 늘었다. 그 이전에는 논 이외에 밭에 콩, 팥, 깨 등을 심었다. 다른 작물보다는 메주를 쏜다고 하여 메주콩이라 부르는 콩을 심었다. 1990년대 중반에 대원콩이 보급되었지만 그 이전에는 그저 ‘큰 콩’이라 부르는 재래종을



전방 철책 뒤편의 넓은 농경지

을 심었다. 큰 콩은 말 그대로 현재 재배하는 콩보다 1.5배 컸다. 보급종이 나오면서 큰 콩 재배는 일찍 중단되었다.

1980년대에 호당 7~10명으로 구성된 가정의 경우 1년을 먹으려면 콩을 10말 정도를 생산해야 했다. 식구 수에 따라 다르지만 12명이 사는 가정에서는 보통 서너 말 정도로 메주로 썬었다. 나머지 콩은 죽을 쑤어 먹었다. 밭에서 나는 고기라 하여 영양분이 좋아 좋은 식량자원으로 간주하였다. 남은 것은 농가마다 키우는 소먹이로 사용하였기에 콩을 판매하지는 않았다. 장단콩 축제를 개최하면서 농가 소득원으로 자리 잡기 시작하였다.

콩밭은 미리 갈아두지 않는다

과거에는 단작으로 콩을 재배하는 밭은 미리 갈지 않는다. 밭을 갈아두면 풀이 많이 나기 때문이다. 근래에는 콩뿌리나 콩대가 있는 밭을 미리 갈아 부수어 유기질 비료로 사용하기 위해 미리 간다. 가을보리를 심을 밭은 갈고, 보리를 심는다. 갈지 않은 콩밭은 이듬해 콩을 심기 위해

아침에 쟁기로 갈고, 오후에 콩을 심거나, 한쪽에서 밭을 갈면 그 뒤를 따라가며 콩을 심었다. 단작재배를 하는 밭은 미리 가는 수고를 기울이지 않아도 되었기 때문이다.

콩이 안될 때만 퇴비를 넣어라

콩을 재배할 때에 퇴비를 많이 사용하지 않는다. 콩을 심은 후 10여 년이 지나 수확량이 줄면 그때나 퇴비를 넣는다. 콩에 퇴비를 넣지 않는 이유는 식물 성장에 필수적인 영양소인 질소를 공기 중에서 스스로 이용할 수 있는 능력을 지녔기 때문이다. 다른 작물과 달리 콩 재배가 척박한 곳에서도 가능하다.(『YTN 사이언스』, 2023.10.15.) 보다 중요한 이유는 거름 부족을 들 수 있다. 거름은 보리밭이나 가까운 텃밭에나 사용할 정도로만 들었기에 콩밭에까지 널 여력이 없었다.

퇴비를 구할 수 없는 경우에는 비료를 넣는다. 100평에 1포를 넣는데, 콩을 심기 10~17일 이전에 넣어 숙성한다. 비료를 넣은 밭은 여러 번 간다.



통일촌 후방의 갈아 둔 밭



콩 재배지에 거름을 놓아둔 모습

지금은 밭갈이부터 콩 심기까지 한 번에

과거에는 미리 밭을 쟁기나 경운기를 이용해 여러 번 갈았다. 밭은 많이 갈면 좋기에 여러 번 간다.

경운기를 이용하면서는 3~7일 전에 로터리를 치고 두둑을 지어 둔다. 근래에는 당일에 콤바인에 로터리, 쟁기, 물주기, 씨앗 심기 등을 달아 한꺼번에 작업한다. 콤바인으로 작업하면서부터는 콩을 수확한 후 곧바로 로터리를 쳐둔다. 콩대, 줄기 등이 썩으면서 유기물이 되어 거름이 되기 때문이다.

3. 파종과 초기 관리

1) 파종과 모종

밭뒤꿈치로, 호미로, 콤바인으로 콩을 심는다

과거에는 괭이로 골을 탄 후 호미나 밭뒤꿈치를 이용해 콩을 심었다. 밭뒤꿈치로 콩을 심는 작업은 현재 75세 이상 되신 분들이 선호했던 방법이다. 두둑을 넓게 만든 경우에는 한 개의 두둑에 양쪽으로 각기 1개씩을 심기도 하고, 두둑이 좁은 경우에는 한 개씩 쪽 심어 나간다. 한 개씩 심을 때는 왼발 뒤꿈치로 약 3~5cm를 누른다. 그런 후 손에 들고 있던 콩 2~3알을 그 안에 넣고, 오른발로 흙을 살짝 덮는다. 그런 후 왼발을 앞쪽으로 옮겨 동일한 방식으로 콩을 심는다.



발뒤꿈치로 땅을 누르는 모습
(한줄심기 시연)



발뒤꿈치로 파 놓은 곳에 콩을
넣는 모습



발뒤꿈치로 콩 심은 자리에
표시 난 발자국



콩나물 콩을 심은 경사도가 있는 밭 전경



콩나물 콩 심기 작업 중인 농부

파주 지역에서는 한 개의 두둑에 두 줄 심기를 한다. 먼저 오른발 뒤꿈치로 앞쪽에 먼저 찍고, 발을 오른쪽 옆으로 옮겨 다시 한번 찍는다. 그런 후 구멍에 콩을 3~4개씩 넣은 후 오른발로 구멍 위로 흙을 덮는다.

그런 후 자신의 보폭 정도를 위로 왼발을 옮긴 후 다시 오른발 뒤꿈치를 눌러 구멍 두 개를 만든다, 반복적으로 두 줄로 심어 올라간다. 이처럼 발로 심는 방식은 여자보다는 남자들이 선호하는 방식이다. 위의 사진은 한 줄 심기를 행하는 모습으로 오른발 뒤꿈치로 땅을 누른 후 콩을 넣고 흙을 덮고 앞으로 왼발을 콩 심은 곳을 밟는다. 위의 사진처럼 발자국이 사선으로 나타난다.

호미를 이용할 때는 두둑 위에 쪼그리고 앉아 20cm 간격으로 콩을 심는다. 뽕죽한 호미 끝부분으로 땅을 파고 콩알을 넣은 후 호미의 넓은 면을 이용해 흙을 덮는다. 이때도 두 줄 심기를 행한다.

모종을 하면 새 피해도 막고 수확도 늘릴 수 있다

이보다 확실한 방법은 모종이다. 콩 싹이 올라오면 그것을 끊으므로, 아예 싹을 틔워 심으면 조류의 접근을 방지할 수 있다. 소농의 경우 밭의 한쪽에 콩을 심어둔다. 요즘은 판매용 모판을 이용해 모를 부어 놓는다. 모판에 모판흙을 넣고 약 3cm 깊이로 콩 2~3개를 심어둔다. 약 보름 정도를 키우면 이앙한다. 또한 모종을 하면 20~30% 정도 수확량이 증수된다. 그러나 모종을 해서 키우는 사례는 흔하지 않다.

콩을 심을 때는 손으로 흙을 쥐어 보라

콩을 심은 후 습도와 기온이 적당하면 싹이 잘 난다. 비가 오면 좋지 만 보통 콩을 심은 후에는 가뭄이 든다. 5월 20일부터 6월 10일까지 콩을 심는데, 만약 비가 온다면 며칠 지나서 물이 빠지고 수분이 남아 있을 때 심는다. 손으로 흙을 쥐어 보아 뭉쳐질 정도의 수분이 남아 있다면 적당하다.

콩을 너무 일찍 심으면 냉쿨만 뺏고 웃자라 수확량이 준다. 반대로 너무 늦게 심으면 콩 열매가 열리는 꼬투리가 적게 달린다. 따라서 모든 식물은 적기에 심어야 한다.

콩을 심은 후 가장 먼저 해야 하는 일은 풀씨가 나기 전에 제초하는 것이다. 콩 싹이 돌아나면 잡풀도 함께 돌아난다. 미리 잡초를 제거해야 콩 성장에 유리하므로 제초제를 뿌린다.



밭을 갈며 콩을 심는 모습



소독약 처리를 해둔 콩

콩을 심을 때 ‘헛골’이 보여야 한다

콩밭의 토양 상태에 따라 밀식 여부를 판단한다. 거름이 적은 토박한 땅에는 밀식하지만, 기름진 땅에는 절대 밀식하지 않는다. 거름기가 많은 곳에 밀식하면 앞과 앞 사이에 공기가 통하지 않아 앞이 뜨고, 수확량도 좋지 않다. ‘콩은 밀식하면 죽는다’, ‘콩을 심을 때는 헛골이 보이도록 심어야 한다’라는 말이 있다. 헛골은 위에서 보였을 때 두둑 바닥이 보이는 상태로, 드물게 심은 상태를 뜻한다.

콩은 모내기 전에 심어라

통일촌의 콩 심는 시기는 모내는 시기와 비슷하다. 2025년에는 양력 6월 15일경에 심었다. 콩은 줄기가 위로 뻗으므로 이 시기보다 일찍 심으면 앞이 무성하게 길게 자란다.

과거에는 콩 심는 날에는 자녀들은 학교에 가지 않고 콩을 심어야 했다. 어른들은 밭로 콩을 심고, 여성들과 아이들은 호미를 이용했다. 일손을 빌릴 수 없었기에 온 식구들이 동원되었다. 5~6명이 함께 작업하면 1,000평 정도는 너끈히 작업할 수 있었다.

2010년대 중반부터는 콤바인으로 작업하며, 하루에 1만 평씩 심는다. 콩마다 심는 간격이 다른데, 백태는 30cm, 서리태는 40cm 이상, 콩나물

콩은 20cm 정도를 띄운다. 콩은 한 구멍에 2~3알을 넣으며, 최근에는 헛콩을 심기에 발아율이 80~100%로 좋다. 여러 개를 심는 것은 1개가 안 나오더라도 다른 줄기가 있어야 하기 때문이다.

2) 조류 피해 대응지식과 전통적 방어기술

콩은 발아가 되지 않거나 새 피해를 입으면 2~3번 반복해서 심는다

2025년에는 봄 가뭄이 심했다. 가뭄이 들면 발아율이 낮기에 어려움이 많다. 전통사회에서 밭에 일일이 관수를 하지 못했기에 가뭄 피해가 클 수밖에 없다. 씨앗을 잘못 선택하면 콩을 심어도 발아율이 높지 않다. 일단 콩을 심어둔 후 발아 상태를 본다. 일반적으로 발아율이 떨어지는 것과 달리 가뭄이나 새 피해가 심해 발아율이 떨어지면 다시 콩을 심는다. 대부분 묵은 콩을 사용하면 발아율이 높지 않다고 하여 콩을 구해 심는다.

콩을 심었다가 발아율이 높지 않거나 새 피해를 보았다면 적기를 놓치게 되므로 콩을 심을 수 있다. 이때는 들깨나 참깨를 심는다. 통일촌의 한 농가에서 2025년에 콩을 세 번 심었다. 두 번은 비둘기가 콩 싹을 잘라 먹었고, 1번은 가뭄이 들어서인지 발아율이 높지 않아 다시 심었다고 한다. 비둘기가 콩 싹을 따 먹기도 하고, 뽑아 놓기도 해서 500평의 밭에 빈 곳이 많았다. 할 수 없이 2025년에는 다시 로터리를 치고 들깨를 심었다.

과거에는 꿩 피해가 컸으나 근래에는 비둘기가 피해가 심하다. 콩이 발아하여 떡잎이 나오면 비둘기나 꿩 등의 조류가 콩잎을 끊어 놓는다. 일부의 콩잎은 먹기도 하지만 싹이 나지도 않는 그곳까지 파헤쳐서 피해가 크다.

새 피해를 예방하기 위해 다양한 방법을 고안한다. 과거에는 허수아비를 세워두었으나 근래에는 비닐로 만든 독수리로 바뀌었다. 콩밭 이곳



콩을 심은 후 독수리를 장대에 매달아둔 모습



잘 돌아난 콩 싹(심은 후 15일)

저곳에 막대기를 꽂고 큰 새 모양의 모형을 달아 두면 바람에 날리므로 조류의 피해를 예방할 수 있다고 한다.

4. 생육 단계별 관리

1) 생육촉진 관리

웃자라지 않도록 순을 질러라

순지르기는 콩의 종류에 따라 다르다. 백태는 1번, 서리태는 2번 순을 지르고, 콩나물 콩은 순을 지르지 않는다. 다른 콩과 달리 콩나물 콩은 가지가 뻗지 않고 외대로 올라오므로 순을 지를 필요가 없다.

백태는 순을 위로 자라므로 순을 적당히 질러 주어야 키가 크게 자라지 않는다. 서리태는 다른 콩에 비해 잎이 넓어서 가지를 쳐주지 않으면 웃자라버린다. 순을 많이 잘라서 웃자람을 방지한다.

백태의 경우 본잎이 5장 또는 7장 정도 나오면 첫 순지르기를 한다. 콩을 심은 후 약 15일이 지난 양력 7월 초순께 순을 지른다. 잎 4장만을 남기고 나머지는 손으로 뜯다. 가지가 많이 뻗으면 훗날 콩꼬투리가 많

이 열리기 때문이다.

순이 나온 부분을 꺾어주면 콩의 줄기가 위로 자라지 않고 옆으로 새로운 가지가 많이 뻗는다. 여러 개의 가지마다 콩 꼬투리가 달리므로 순 지르기는 필수적이다. 근래에는 순 자르는 기계나 예초기를 이용한다. 순지르기는 2~3회 해주어야 키가 위로 자라지 않지만, 예전에는 한 번만 했다.

복 주기

본잎이 3~5장이 나오면 복을 준다. 콩이 15~20cm 정도 즈음에 복을 한 번 주고, 그 뒤 일주일 이후에 다시 한번 한다. 과거에는 복을 주었지만, 지금은 복을 주는 사람이 매우 드물다. 복을 줄 때는 주변 흙을 팽이로 긁어 떡잎 바로 아래까지 덮어준다. 이렇게 복을 주면, 수분을 땅속에 가두고, 줄기가 쓰러지는 도복을 방지하고, 잡풀이 돋는 것도 예방하여 결국 증수하는 등의 장점이 많다. 예전에는 재배하는 면적이 작아 대부분의 농가에서 복을 주었으나 대농들은 복만큼은 기계화하지 못했기에 어려움이 많다.

김매기

7월 말경이 되어 풀이 나기 시작하면 2번 김을 맨다. 일일이 손으로 풀을 뜯어주었지만, 지금은 제초제를 뿌린다.

2) 개화기 관리

콩꽃은 한 달에 세 번 핀다

콩꽃은 콩의 종류에 따라 그 색이 다르다. 흰콩은 흰색에 푸른 빛이



흰콩 꽃이 핀 모습(8월)



서리태 콩꽃(8월)



콩이 지면서 콩꼬투리가 생기는 모습(25년 8월)



콩꼬투리가 자란 모습(24년 10월)

쉬인 꽃이 핀다. 서리태와 검은콩은 자주색 꽃이 핀다.

콩꽃은 줄기의 중간 부분의 가지가 뻗은 곳에서 먼저 핀다. 이 꽃이 질 무렵에 위부분과 아랫부분의 갈라지 가지마다 꽃이 핀다. 한 달 동안 꽃이 부분 부분 지고 피고를 반복한다. 다른 작물과 달리 콩꽃은 옷자란 콩잎 때문에 잎을 들추어 보아야만 볼 수 있다. 꽃이 지면 이곳에 콩 꼬투리가 생긴다.

콩 꼬투리에 콩이 2~3개씩이 들어 있다. 콩이 3개 들어 있는 것이 많으면 수확량이 많고, 2개 든 것이 많으면 수확량이 적다.

콩꽃이 피는 7월 말부터 8월 10일 사이에 비가 많이 오면 좋다. 콩꽃이 피는 시기인 7월 말부터 8월 10일 사이에 7~10일 간격으로 비가 많이

내리면 콩이 잘 자란다. 꽃이 필 때에 비가 많이 오고, 영양분으로 질소가 필요하므로 이때 복합비료를 준다.

일 년 중 콩 농사에 있어 가장 중요한 시기가 바로 꽃이 필 때이다. 과거에는 전적으로 하늘에서 내리는 비만을 기다렸으나 근래에는 이즈음에 물을 준다.

꽃이 지면 꼬투리로 변하는데, 예를 들어 꽃이 진 자리 10곳에서 모두 꼬투리가 생기면 좋지만, 보통은 2~5개 정도만 꼬투리가 생긴다.

3) 병충해 방제

병충해 예방하기

꽃이 핀 후 열매가 맺히는 시기에 여러 가지 병충해의 피해를 본다. 이에 미리 살충제를 뿌린다. 대표적인 병충해가 4개이다. 이들 병충해는 8월에 방제한다.

하나는 콩을 뺨뺨하게 심으면 콩에 반점이 생기며 말라 죽는 노균병이 발생한다. 이는 뺨뺨하게 심지 않으면 어느 정도는 예방이 가능하다.

둘째는 근래에 들어 탄저병이 발생한다. 고추에만 발생하는 충해로 알려졌으나 근래에는 콩에도 생긴다. 콩에 다각형의 병 무늬가 생긴다.

셋째는 노린재이다. 콩이 익어갈 무렵에 벌레가 콩에 침을 박아서 즙을 빨아 먹는다. 이에 콩에 구멍이 뚫리게 되어 폐품이 된다.

넷째는 최근에 외국(미국)으로부터 들어온 선녀벌레이다. 2000년대 초반부터 발생하였는데, 양력 7월 중순 이후에 성충이 뿌리에서 나오면서 하얗게 알을 낳으며 콩이 오그라든다.

과거와 달리 2010년대 초반부터는 드론을 이용해 방제한다. 드론이



수작업으로 방제하기



드론 방제기



장단콩이 익은 모습(24년 11월)



콩밭에서 콩 수확하는 콤바인(24년 11월)

외에 광역방제기의 쓰임도 활발하다. 현재 통일촌에는 드론 방제와 광역 방제기를 하는 영업장이 1개 있다.

5. 수확과 저장 전통

콩 수확하기

콩은 풋콩과 익은 콩으로 구분해 두 번에 나누어 수확한다. 양력 8월 말 즈음이 되면 풋콩을 수확한다. 반 정도만 익은 상태의 풋콩은 부드러운 밥에 넣어 먹기가 좋다. 콩은 덜 여물었을 때가 가장 맛이 좋다. 완전히 익으면 말라서 딱딱하므로 밥에 넣어도 맛이 없다. 추석 명절쯤이 되면 명절 설 돈을 마련하기 위해 풋콩을 베어 시장에 낸다.

콩이 익으면 콩 꼬투리가 갈색으로 변한다. 완전히 익으면 콩대를 흔들면 콩이 꼬투리 안에서 흔들리며 소리가 날 때가 적기이다. 양력 10월 말경이 되면 2/3 정도가 누렇게 되면 콩을 수확한다.

콩 타작하기

전통적으로는 손으로 콩대를 뽑아 밭에 넣어놓거나 밭에 가리를 쳐둔

다. 가리를 치기보다는 콩 양이 많아 콩밭에 그대로 뽑아 두는 경우가 흔하다. 탈피하지 않은 것이기에 눈이나 비가 와도 상하지 않는다. 겨우내 그대로 두었다가 봄에 털었다. 탈피해서 보관하는 것보다 껍질째 보관하면 마르거나 상하지 않기 때문이다.

일찍 터는 가정에서는 완전히 마르기를 기다렸다가 집 마당으로 옮겨다가 툰다. 멍석을 깔기도 하지만 아무것도 깔지 않고 털기도 하였다. 마른 콩대를 묶어 놓고 서서 도리깨로 내리쳐 털었다. 과거에는 양이 많아 도리깨질하였으나 근래에는 생산량이 많지 않아 작은 막대기로 탁탁 내리쳐 툰다. 도리깨는 2m 길이의 소나무 손잡이에, 가는 1m 길이의 물푸레나무 3개를 묶어서 만든 것을 사용한다.

과거에는 대농경영보다는 소농의 비중이 월등히 높았다. 대부분의 농가에서 콩 재배면적이 20~50평 정도였다. 많이 재배해야 5가마니 정도를 생산했고, 적은 양을 재배하는 가정에서는 2~5말 정도를 수확했다. 지금은 통일촌 내에서도 1,000평 정도씩을 경작하는 가정이 많아 생산량은 많은 편이다.

대원콩의 경우에는 밭 1평에서 700~800kg씩을 생산하지만, 다수확 품종인 선풍은 800~1.3kg을 수확한다.

콩 보관하기

콩은 수매와 개인 판매를 통해 그해에 모두 판매하므로 오래도록 보관하지 않는다. 개인은 자신의 집 창고에 보관하는데, 바닥에 널빤지나 나무 침목을 놓고 그 위에 콩 자루를 놓아 땅의 습기에 노출되지 않도록 한다.

대농은 콤바인으로 수확해 담아 둔 1톤짜리 1톤들이 자루 그대로를 보관한다. 콩은 그해에 생산한 것은 그해에 판매하는 것을 원칙으로 한다. 콩은 장명종자가 아니라 단명종자이다. 따라서 6개월 이상이 지나면 영양분이 준다. 보관은 할 수 있으나 영양분이 줄므로 그 해 생산한 것은 그해 소비하는 것이 좋다. 이러한 인식이 늘면서 전년도 생산품이 아닌 새로 생산한 종자를 구매해 사용한다.

콩은 서늘하고 습기가 없고 바람이 잘 통하는 곳에서 보관해야 한다, 잘못 보관하면 콩이 가지고 있는 자양분이 준다. 그해에 생산된 콩은 이듬해까지 보관하지 않고 곧 판매한다. 요즘처럼 저온 창고가 있다면 문제가 없지만 그렇지 않다면 겨울철에 얼었다 녹기를 반복하면서 콩에 금이 가고, 터지기도 하기 때문이다. 선별할 때 깨지거나 갈라진 것은 모두 폐품으로 걸러진다.

콩 먹기

각 가정에서 재배한 콩 중 가장 큰 비중은 된장을 담는 데 사용한다. 보통 5말 정도씩은 장을 빚어 먹었다. 된장, 막장, 청국장 등을 만들었다. 남은 것으로는 두부를 만들어 먹었고, 콩나물 콩으로는 콩나물을 키워 반찬으로 먹었다.

콩대와 콩깍지는 소여물로 활용하기

콩 타작을 한 후 남은 부산물인 콩대와 콩깍지는 잘 보관해 둔다. 소를 사육하던 시절에 콩깍지는 소여물 쏘 때 넣는다. 소에게 콩은 보약이기에 새끼를 낳으면 콩을 넣어 죽을 쑤어 먹인다. 보양식인 썸이다. 콩이 넉넉하다면 새끼를 낳기 전에도 주지만, 여의찮으면 새끼를 낳은 후 3~4번 쑤어 준다.

콩 한 양재기를 여물에 넣어 끓이면 부드럽고 영양가가 높다. 사람들이 이 고기를 먹은 것과 같은 효과를 낸다.

콩대는 한쪽에 쌓아두고 화목으로 사용한다. 양이 많지 않아 불쏘시개로 사용하곤 했다.

6. 장단콩 축제

파주 장단콩 축제

통일촌 주민들은 1997년에 자신들이 생산한 장단콩을 판매하기 위해 마을 사무실 앞 시판장에서 콩 축제를 처음 열었다.

참여 객이 많아 콩이 부족해지자 파주시에서 그 범주를 조금 더 열어 주었다. 문산면까지 포함했다가 그것도 부족하여 적성면까지 함께 하였다. 결국 파주시 전체의 장단콩으로 그 범주를 확대하였다.

2002년까지는 통일촌에서 개최했으나, 2003년부터는 임진각으로 장소를 옮겼다. 축제의 성황은 개최 기간을 통해서 짐작할 수 있다. 1997년에는 1일간, 1998년 2일간, 1999년부터는 지금까지 3일 동안 개최한다.

콩을 많이 재배하는 소농은 장단콩 축제에서 콩을 판매하고 남은 것은 농협수매를 한다. 축제 개최 이전에는 장 단장에 내갔으나 지금은 대규모 장터가 열리므로 장에서 거래하지는 않았다.

장단콩 축제는 본래 통일촌 내에서 개최했으나 축제 활성화를 위해 임진각으로 장소를 옮겨 개최하고 있다. 이 축제의 주제는 “전통과 현대가 만나는 장단콩 이야기”로, 장단콩 판매장을 열고 있다.



장단콩 축제 포스터(2023년)

7. 통일촌의 콩 농사 : 대농(大農)의 농사법

많은 면적에 심으려면 다소 일찍 심기 시작해야 한다

통일촌에는 5만 평 이상 12만 평 정도의 대규모 경작면적에서 콩을 재배하는 농가가 여럿 있다. 대농의 경우 콩을 재배면적이 넓으므로 콩을 심는 시기부터 달라야 한다. 이론적으로는 양력 6월 5일부터 10일이라고 하지만 넓은 면적에 콩을 심다 보면 적기를 넘기기 일쑤이다. 적기를 놓쳐 심은 양이 많아 첫해에는 평균 소출량이 70% 정도였다. 일찍 심으면 늦게 심은 그것보다 마디가 한 마디 정도가 길다. 해가 짧으면 마디가 짧



콤바인으로 콩을 심는 모습



햇골이 보이도록 심어진 콩밭 전경

지만, 여러 마디가 나오면서 웃자라는 단점이 발생한다. 일찍 심은 밭의 콩 줄기가 밭을 다 덮어버려 꽃을 피우지를 못한다. 꽃이 필 즈음에 햇빛이 땅 밑까지 들어가야 하는데, 웃자란 줄기가 덮어 꽃이 피지를 못하기 때문이다. 콩 농사를 잘 짓는 농부의 밭을 보면 양력 7월 말부터 8월 초에 꽃이 피는 시기에 ‘햇골’이 살짝 보인다. 햇골은 비어 있는 땅을 뜻하는 단어로, 콩과 콩 사이에 땅이 살짝 보이는 것을 말한다.

수시로 고정 인력과 계절노동자 등의 인력이 필요하다

12만 평에서 콩 농사를 짓는 대농가에서는 고정 인력과 필요에 따라 수시로 인원을 추가한다. 아버지와 아들을 비롯해 고정 인력 3명이 함께 콩 재배에 종사한다. 콩 재배할 때 일손이 필요하면 계절 근로자를 수시로 투입한다. 콩 재배와 관련해 가장 일손이 필요한 시기는 양력 5월 초로, 콩 심기 작업 때이다. 콩 심는 시기를 놓치면 콩을 못 심으므로 인력을 투입해 서두른다. 그다음으로는 양력 6~7월의 풀 잡을 때이다. 이때는 잡풀 제거 풀 약을 친다.

초보 농사는 시행착오를 잡는 자신만의 비결을 터득해야 한다

통일촌에는 5년 전부터 콩을 12만 평 짓는 청년이 있다. 주변 노련한

농군들에게 농사기법을 배워 적용하였다. 농사는 1년에 1회의 기회만이 주어지므로 한 번 실수하면 되돌이킬 수 없다. 자신만의 농사법을 마련하기 위해 청년 농부는 농사 일기를 쓴다. 12만 평의 농지 관리부터, 농약 살포일시, 순자르기 등의 농사 과정별로 일지를 써서 관리한다. 인간 기억의 한계를 극복하는 유일한 관리의 비법이 기록이라 여기기 때문이다.

농사와 관련해 비가 많이 와야 하는가에 대한 청년 농부의 생각은 다음과 같다.

“비 오는 게 낫냐고 묻는다면요. 처음에 캐치를 잘 못했던 게, 그 아무리 산악 지형이라도 산에서 물이 내려오는 것도 어마어마하더라고요. 모든 밭이 그런 건 아니고 꼭 저수지 마냥 물이 계속 나오는 밭이 있어요. 한 달 동안 가물어도 그곳에만 가면 막 밭이 폭폭 빠져요. 그런 데를 먼저 심어야 했는데.”

통일촌은 낮은 비탈이 많다. 비탈진 밭에 콩을 심다 보면 비가 무섭다는 생각이 든다고 한다. 비탈에 물이 한꺼번에 몰려 내려오면 어마어마한 양이 쏟아지기 마련이다. 밭이 그러한 물을 만나면 저수지가 되는 곳도 있다. 다른 곳과 달리 이곳은 나중에 콩을 심어야 웃자라지 않는다. 물과 작물 간의 관계를 알아가는 과정이었다고 한다.

“비가 와서 땅이 10mm에서 20mm 축축이 젖었을 때가 콩 심기 좋아요, 저는 5월에는 10mm도 충분하고, 10mm 내리면 한 5cm 들어간 것 같아요. 땅 바닥에 아버지는 10배 보시는데 1mm 내리면 10cm 들어간다고 하는데 제가 봤을 땐 그 정도까지는 아닌 것 같고, 그건 뭐 증명할 방법은 없으니까요. 5월에는 땅이 축축하잖아요. 그리고 지온(地溫)도 없고 그래서 그렇고 6월에는 저희는 6월 3일 이전으로만 심으려고 하거든요.”

청년 농부는 작물을 심을 때에 비의 양이 많이 오는 것 보다 10~20mm 정도가 좋다고 한다. 비가 많이 온 후 콩을 심으면 발아율이 90% 이상이 되기 때문이다. 그러나 콩을 심는 5~6월에 오는 비의 양이 발아율이 다르게 적용된다고 한다. 5월에는 10mm만 비가 와도 콩을 심기에 적당하다. 비가 땅속으로 스미는 비율을 두고 청년은 5배, 부친은 10배를 본다. 청년은 1mm 비가 오면 물이 땅속으로 5cm 정도 들어간다고 보고, 부친은 10cm 정도 들어간다고 본다. 이러한 견해차는 지온과 관련 깊다. 5월에는 비의 양이 적어도 지온이 낮으므로 땅이 축축한 데 반해, 6월이 되면 지온이 올라와 땅속 수분량이 적어지기 때문이다. 따라서 콩을 심는 시기가 언제인가에 따라 비의 양과 수분량을 달리 확인해야 하며, 만약 6월에 콩을 심는다면 수분관리에 좀 더 신경을 써야 한다.

통일촌에서는 6월 초순이 지나면 지온이 높아져서 콩 싹이 트지 않는다. 비 온 후에 햇볕이 강하게 내리쬐이면 진흙탕이었던 땅이 시멘트처럼 딱딱하게 굳어 버려 콩 싹이 땅을 뚫고 올라오지 못하기 때문이다. 비가 오면 땅이 굳으므로 콩을 심는 깊이를 달리한다. 비가 오면 1~2cm 깊이로 심고, 비가 안 오면 3~4cm 깊이로 심는다.

예비 차원에서 여러 차례 방제한다.

콩을 심을 때는 우선 종자를 소독한다. 콩이 자주색으로 물이 드는 자주무늬병을 예방하기 위해 1차 예방 소독을 한다. 소독약은 빨간색인데, 이를 두고 새들이 붉은색을 싫어하기 때문이라고 하나 분명치는 않다. 심은 후에는 뿌리혹박테리아 예방을 위해 몰리브덴 등의 약을 잎에 거름 주기한다.

콩은 두 줄로 심기보다 외줄 심기가 수확량이 좋다

손으로 콩을 심을 때는 두둑을 작게 만들어 1줄로 심지만 콤바인으로 심을 때는 두둑을 넓게 짓고 두 줄로 심는다. 기계로는 두 개의 두둑씩을 한꺼번에 심는다. 그러나 오랜 경험을 통해 두 줄 심기보다는 외줄 심기가 생산량이 많다고 한다, 청년 농부는 이를 두고 콩의 뿌리는 80cm 정도 뻗는데, 하나의 두둑에 두 포기씩을 심으면 간격이 좁아 뿌리가 서로 결합해야 하고, 그 결과 영양분도 나누어야 하므로 수확이 좋지 않다는 것이다. 콩을 심는 두둑의 넓이는 70~75cm 또는 80~85cm로 만든다. 콩은 20~30cm 간격으로 심는다. 보통 75cm 두둑에 20~20cm 간격으로 심는 그것에 비해 넓게 심는다. 콩 단백질 형성을 할 때 포도당이 광합성을 할 때 물과 햇빛이 많이 필요하므로 위에서 볼 때에 콩잎 사이로 보이는 햇빛이 많이 보이도록 하기 위함이다. 한 나무만을 잘 키우자는 마음에서 행한 청년 농부만의 농사법이다. 뿌리가 강하면 어지간한 악조건도 잘 견딜 것이라는 생각이다.

콩을 심을 때도 2알 정도만을 넣는다. 다른 나라에서는 1알만을 넣는다고 하나 발화가 좋지 않을 것을 대비해 여러 알을 넣는다, 3~4알을 넣으면 콩대가 불펜 굵기이지만, 2알을 넣으면 엄지손가락 굵기로 성장한다. 나무줄기의 굵기가 다르면 영양분을 빨아먹는 양에 차이가 나므로 콩 성장에 선한 영향을 미칠 수 있다고 여긴다.

순 치기[적심] : “퇴비를 많이 뿌린 데는 풀이 이 악물고 자란다.”

퇴비를 많이 넣은 곳에는 웃자람이 심하다. 이를 “퇴비를 많이 뿌린 데는 이 악물고 자란다”라고 표현한다. 순을 치면 가지가 뻗어 열매가 많

이 열리므로 어려워도 행한다. 일찍 순을 치면 잎도 무성하게 자라므로 긍정적이지만은 않다. 다소 늦게 작업하면 풀이 덜 자라지만 수확량이 준다. 예전에는 5~6엽이 나왔을 때 순을 쳤으나, 지금은 10엽이기에 친다. 그 후에 16엽기에 다시 순을 친다.



적심기로 콩 순치는 모습

소농은 손으로 일일이 작업하지만, 대농은 적심기를 이용한다. 적심기는 1m 길이의 칼끝에 자전거 모터를 달아 칼날이 움직이며 순을 친다. 예초기로 윗부분을 일률적으로 자르기도 한다. 10엽기에 적심을 하면 5~6엽기 상태가 된다. 순 치기는 2번을 행하는데 꽃이 피기 전에 마쳐야 하므로 양력 7월 20일경에 실시한다. 꽃이 피면 건드리지 않아야 하므로 서두른다.

비가 농사의 관건이다 : 북 주기, 풀 잡기

콩 농사할 때 비[雨]는 여러 가지 변수로 작용한다. 하나는 북 주기와 관련된다.

넓은 면적의 콩밭에 일일이 북을 주는 것이 어렵다. 1~2만 평을 경작할 때는 소형 농기계를 이용해 북을 준다. 그러나 2만 평 정도 작업을 하면 진동으로 손목 인대에 무리가 간다. 소농이 팽이를 이용해 북을 주거나 적은 면적을 작업하는 것이 아니라면 북 주기는 어려운 작업이 되었다.

북 주기는 콩을 심은 후 30일 정도가 지나야 행할 수 있으며, 땅이 말라 부슬부슬할 때나 비가 온 후 며칠이 지나 땅이 마르면 행한다. 콩 심기의 적기라는 5월 말부터 6월 초에 콩을 심으면 북을 줘야 하는 시기가



외줄로 심어둔 콩밭 전경(7월)



외줄로 심어둔 콩밭 전경(8월)



드론 방제기



드론 방제하는 모습

(방제 중에는 주변에 있을 수 없어 차 내에서 촬영)

장마철에 닿는다. 6월 말은 약 10cm 정도 자란 3~4엽기이다. 비가 오면 딱딱한 흙이 뭉쳐서 복을 주면 싹이 누워 버린다. 이러한 피해를 피하려면 장마철을 피해 복 주기를 할 수 있는 시기에 콩을 심으면 된다. 5월 초순께 콩을 심는다면 장마가 오기 이전에 복을 줄 수 있다. 일찍 심어 웃자람이 심한 것은 순 치기로 어느 정도는 극복이 가능하고, 관리가 가능하므로 평균적으로 보면 크게 잃는 것이 아니게 된다.



콩밭 복 준 후의 모습

다른 하나는 풀 잡기이다. 경작 규모가 커 관리 면적이 넓은 대농에게 비는 두려움의 대상이다. 2023년에 여름철에 비가 50일 내렸다. 비로 인해 풀이 웃자랐고, 풀 잡는 시기를 놓쳤기 때문이다. 콩보다 풀이 자라면 풀을 잡을 수 없다. 인건비가 많이 들어 대농은 농사를 포기할 수밖에 없다. 장마가 오기 이전에 풀을 한 번 잡아 놓는 것이 농사의 핵심이다.

벌레는 드론으로 잡고, 영양분과 살균은 광역방제기로 방제한다

최근 10년 전부터는 살충제와 영양제 살포 등을 개별적으로 하기보다



광역방제기



통일촌 내에 설치된 드론 방제 안내판

는 드론과 광역방제기 등을 활용한다. 영양제와 살균제는 물을 많이 넣어야 하므로 광역방제기를 사용한다. 반면에 벌레를 잡는 살충제는 꼼꼼하게 작업이 가능한 드론을 이용한다. 광역방제기는 4천 리터의 물에 살충제, 영양제, 살균제 등을 섞는다. 광역방제기는 트럭에 방제기를 싣고 다니며 방제하므로 논과 같이 넓은 영역을 방제하기에 적합하다. 1시간에도 3~4만 평 방제가 가능하다. 콩밭은 논과 달리 이곳저곳에 떨어져 있고, 산비탈에 있는 곳도 많아 광역방제기 사용이 제한적이다.

드론은 20리터에 약을 섞는다. 드론을 소유한 젊은 농부는 하루에 3만 평을 방제한다. 방제업체에서는 하루에 10~17만 평을 방제하기도 한다.

살균제는 앞에 발라야 효과가 좋다. 살충제는 드론으로 뿌려야 효과

가 좋은데, 드론은 원하는 곳에 집중적으로 뿌릴 수 있기 때문이다. 광역 방제기와 달리 꼼꼼하게 작업할 수 있다는 장점이 있다. 드론은 20리터의 물에 약재를 섞는데, 드론이 날갯짓하면서 활개 치고 다니면 이파리가 춤을 추듯이 앞뒤로 흔들리므로 잎의 위쪽이나 아래쪽, 땅 위에 모두 약제를 뿌릴 수 있다. 그러나 바람에 흩날리는 것이 많아 비용이 많이 든다.

방제기는 물에 약재를 섞어 안개처럼 일정 거리에 이르도록 뿌리므로, 잎 아래에 숨어 있는 벌레는 잡을 수가 없다.

적심을 한 번 덜 하는 대신 옷자라게 하는 질소 기운을 빼는 약으로 방제한다. 2010년부터는 드론과 광역방제기 등의 기계를 이용해 방제한다. 드론은 4~5m 정도 높이로 띄우면 반경 약 5m 정도가 방제된다. 방제 길잡이에는 8~9m까지 된다고 하나 5m 정도로 생각하고 방제한다.

옷자라를 방제할 때는 미량 요소들을 넣어준다. 거름은 옷거름, 알거름이 있다. 질소, 인산, 가리 등의 다량원소는 성장하라고 넣는 거름이다. 이에 반해 미량 요소인 철, 망간, 아연, 요소 등의 13가지 미량원소이다. 꽃에서 꼬투리로 넘어갈 때는 질소가 풍부한 알거름을 넣는다. 설명서에는 300평당 3kg 정도의 거름을 넣도록 권고한다. 그러나 실제로는 콩 재배할 때 거름을 많이 넣는 것보다는 조금 덜 넣는 것이 좋다. 질소와 가리는 30일이 지나면 모두 땅에 흡수된다. 다만 인산은 1~2cm 정도밖에 퍼지지 않는다. 이에 인산은 질소와 가리와 달리 잎에 거름주기를 한다. 잎에 거름주기는 드론으로 하는 것이 유리하다. 일단 꽃이 피고 꼬투리가 나올 때는 NK(질소, 칼륨) 비료를 넣는다.

안내서에는 개화 50% 상태에서 넣으라고 되어 있으나 개화기에서 꼬투리로 넘어갈 때 넣어주는 것이 좋다.

병충해는 늘 있지만 비가 많이 오면 거의 안 보인다. 비에 씻겨 내려갔

기 때문이다. 비가 오지 않으면 벌레가 생기기 시작한다. 비가 왔다가 그 습기로 인해 습기가 생겨서 오래도록 사라지지 않으면 벌레가 더욱 극성하다. 방제는 일주일 내지 10일에 한 번씩 3번을 한다.

콩알이 비대해지면 질병이 심하게 온다

9월 중순까지만 방제하면 모든 관리는 끝이 나는데, 이즈음에 질병이 심하게 오기도 한다. 이를 다음과 같이 비유한다.

“근데 여자가 임신했을 때가 제일 몸이 약해진다고 하잖아요. 그리고 또 만삭일 때가 모든 양분을 다 후손한테 물려줄 때 콩도 꼭 그때 병이 와요.”

콩알이 가장 비대해지면 모든 양분이 콩알로 들어가 이파리에 힘이 약해진다. 이때가 질병에 취약한 시점이다. 콩이 익을 때 병에 걸리면 콩색이 이상하게 변한다. 이때는 고추에 자주 발생하는 탄저병이 발생한다. 이외로 들불병, 불마름병 등도 있다. 이 병이 들면 이파리가 노란색, 갈색 등으로 변한다. 이미 병 무늬가 나타나면 치료할 수 없다. 방제는 예방이 더욱 중요하다.

첫 물꽃이 가장 기대가 크다

콩대의 꽃은 세 번에 나누어 핀다. 첫 번째 핀 첫 물꽃이 가장 크고 좋다. 이와 관련해 청년 농부는 다음과 같이 이야기한다.

“첫물 꽃으로 따지면 첫물에 핀 애들이 가장 크고 두 번째 핀 물은 그다음 크고 점차 작아지는구나. 근데 제가 봤을 때는 애네가 가장 기대할 수 있는 시기가 있는데, 그 시기를 마지막 핀 꽃은 늦진 않았나 해요. 영양제를 끝까지 넣

어주면 개까지 키우긴 할 텐데 그 5%도 안 되는 나중에 핀 것 때문에 영양제를 넣어주는 건 좀 기회비용이 그러니까는 첫물이 제일 많고 그다음 이렇게 가면 갈수록 꽃에 꼬투리가 적어진다는 거죠. 시간이 지날수록 꼬투리는 꽃은 조금씩 맺히는데, 처음에 두 번째 핀 애들이 제일 고추도 그렇잖아요. 고추도 첫물 둘째, 물이 제일 좋아요. 그 만물은 거의 못 쓰잖아요.”

처음 열린 콩 꼬투리가 잘 자라도록 영양제를 주어야 생산량을 높일 수 있다고 본다. 첫 물꽃이 잘 피도록 영양분을 넉넉히 넣어주면 수확량을 늘릴 수 있다. 따라서 영양제는 꽃이 피는 전 시기에 투여하기보다 첫물 꽃이 피는 시기에 집중하는 것이 더 효과를 높일 수 있다는 것이다. 청년 농부는 자신이 경험한 생각을 다음과 같이 비유한다.

“젊은 애들한테 맛있는 거 많이 주고 많이 일 시키는 게 낫지. 나이 많이 드신 분을 일 시키려면 어마어마한 연료가 소비되어야 하죠. 사람으로 따지면 좀 그렇고 이제 연식 오래된 자동차에 기름 엄청나게 먹이고 뭐 굳이 그럴 필요가 있나요?”

젊은 농군은 농사의 효율을 고려해 농사짓는다

꽃이 지고 콩 꼬투리가 생기는데 약 일주일 정도 시간이 소요된다. 이때 때가 방제해야 하는 최적기이다. 꼬투리가 약 2cm 정도 되면 각지 안에 배추씨 정도 크기의 콩알이 생긴다. 이때 노린재가 콩을 쏘면 병에 걸려 썩거나 콩에 구멍이 나면서 벌어진다. 일단 이렇게 병에 걸리면 맛이 없고 벌어져 폐품으로 분리된다. 폐품은 먹지 않고 짐승의 먹이로 사용한다. 간혹 깨지거나 구멍이 난 콩을 골라내지 않고 음식을 만들면 그 음식 맛이 쓰다.

수확시기는 수분 측정기로 확인해 정한다

콩 수확은 콩을 까보아 수분을 측정해 본다. 보통 수분율이 13~14%가 좋은데, 수매하는 쪽에서는 10~11%를 요구한다. 바짝 말린 그것이 보관성이 높기 때문이다. 보통 10~12%로 맞추려고 노력하지만 어려우면 13%까지는 수매한다. 수분율이 낮으면 콩이 터져 낙태된 것이 많아 어려움이 있다.

따라서 밭에서는 수분율이 13~15%에서 툰다. 콩나물 콩은 양력 10월 20일부터 털기 시작한다. 백태는 11월 말일경부터 툰다. 수확시기는 날씨에 따라 달라진다. 늦게까지 더우면 콩잎이 안 떨어진다. 날씨가 더웠다가 추웠다가 반복하고 서리도 한 번 맞으면 이파리가 후드득 떨어진다. 이파리가 모두 떨어져야 콩을 타작할 수 있다. 2023년에 이파리가 노란 상태로 떨어지지 않았는데, 그해에는 콩 맛이 좋지 않았다고 기억한다.

콩의 수확시기가 해마다 다르기에 장단콩 축제 기간이 점점 밀리고 있다. 초기에는 11월 초에 개최했으나 지금은 11월 27일쯤에 개최한다. 콩 수확이 28년 동안 20일 이상 늦어졌음을 의미한다. 2024년에는 축제 일인 27일에도 콩이 나오지 않기도 했다. 기후변화로 인해 앞으로는 더 미뤄질 가능성이 있다.

콩 맛은 일교차가 정한다

“콩 어떤 거 먹으면 고소한데 어떤 거 먹으면 왜 뚜껑만 열어도 밥솥에서 막 콩 냄새가 나잖아요. 근데 어떤 거는 정말 니맛 내 맛도 아닌 애들이 있어 그 게 일교차가 커야 되는데 그 단백질이 일교차가 밤에 생기거든요. 포도당이 그 포도당이 합성되면서 단백질이 되는데 그게 밤에 이루어져야 하거든요.”

위의 증언처럼 밤에 일교차가 클수록 맛있는 콩 맛이 생산된다. 통일촌에서 생산된 장단콩이 맛이 좋은 이유가 바로 큰 일교차에 있다.

콩 보관은 날씨가 중요하다

콩은 1톤들이 자루에 담아서 창고에 보관한다. 저온 창고에 2~3℃를 유지해야 한다. 만약 일반 창고에 보관했다면 콩 보관에 주의해야 한다. 만약 겨울철에 온도 변화가 심해 콩이 얼었다가 녹기를 반복하면 일부 콩 발아율이 떨어진다. 특히 콩나물 콩의 경우 알이 작아서인지 발아율이 현저하게 떨어진다. 보통 발아율이 90% 정도가 되어야 하나 추위에 노출되었던 콩은 70% 정도의 발아율을 보인다.

대농은 콩 판매를 수매, 개인 판매를 병용한다. 생산한 콩 중 50%는 수매한다. 나머지 반은 콩으로 제품을 만드는 식품업체, 인터넷 통신으로 판매한다. 남은 100% 중 30%는 콩나물 콩으로 콩나물공장에 판매한다. 두부나 청국장, 고추장 생산 공장에 20%를 판매한다. 나머지는 인터넷이나 농협 등에 판매한다.

파주시 수매가는 1kg당 6,000~6,500원 정도이다. 크기에 따라 등급을 나누는데, 가장 좋은 등급이 1등급이고, 크기가 작아질수록 2, 3등급으로 나누고, 깨지거나 벌레 먹은 것은 폐품으로 구분한다. 예로 들어 엄지손가락만 한 것부터 새끼손가락만 한 것까지 차등적으로 등급을 매긴다.

파주시는 장단콩(대원콩)만을 수매한다. 선품 등의 신품종은 파주시에서는 수매하지 않는다. 신품종은 정부 수매만을 한다. 선품은 대원콩과 달리 수확량이 많고, 크게 신경을 쓰지 않아도 되므로 농사를 짓는 것이 편하다.

콩 재배 중 가장 어려운 일은 콩을 심는 시기를 맞추는 일이다

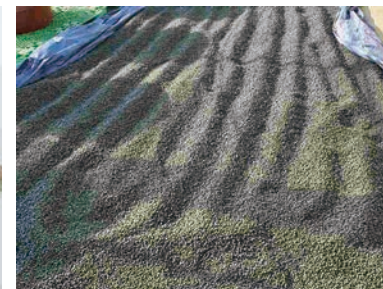
젊은 농부는 12만 평에 콩을 재배한다. 항상 비가 오는 시기를 맞추지 못해 2~3만 평의 경작지에서 손해를 입고 있다. 1~2만 평은 때를 놓쳐 콩을 심지 못하고, 심어도 발아율이 50%밖에 되지 않는다. 양력 6월 15일까지 콩 심기를 완료해야 하나 비 오시는 시기 등을 맞추지 못해 6월 말경에 심었다. 평균적으로 평당 800g을 수확해야 하나 700g을 생산했다. 몇 년 동안의 노력 끝에 2025년에는 평균적으로 800g을 생산할 수 있을 것으로 추산한다.

신품종 개발이 요구되는 시점이다

파주시의 대표 콩 품종인 대원콩은 30년 이상 재배하였기에 병충해에 너무 약하다. 수확량이 떨어지고, 병충해에도 약해졌다. 대원콩의 맛을 지닌 신품종 개발이 시급하나 신품종 개발에 10년 이상의 기간이 소요되고, 그것이 상용화되기까지 꽤 긴 시간이 필요하므로 대안이 없는 실정이다. 기존 대원콩의 고소한 맛을 대체할 신품종이 아직은 없기에 대원콩 재배가 유지될 수밖에 없다. 당장은 적당한 살균제로 견딜 수 있지만



포장해 둔 파주 장단콩(서리태)(24년 11월)



건조 중인 서리태(24년 11월)

대체 품종 개발을 통해 파주 장단콩의 명맥이 유지되었으면 한다.

콩을 재배할 때 반드시 4가지를 주의해라

농사를 지을 때 가장 중요한 것은 토양관리, 물관리, 풀관리, 양분관리를 잘해야 한다.

토양관리는 양분 관리하는 것인데, 풀관리를 잘해도 유기물이 없으면 작물이 성장하지 않는다. 유기물 비료를 넣어 작물이 자랄 토양 환경을 만들어 준다. 대농들은 비료를 넣기보다는 겨울철에 콩을 수확한 후 콩 뿌리, 콩 줄기 등을 분쇄되도록 로터리를 쳐서 겨우내 유기물 퇴비가 되도록 해둔다. 이것이 밑거름이다. 콩은 걸면 안 되므로 비료는 사용하지 않는다. 콩 뿌리 자체가 성장에 필요한 질소를 가지고 있고, 퇴비가 48%이고, 2%가 비료의 역할이므로 밑거름은 퇴비로만 한다. 비료를 많이 넣으면 콩 줄기가 웃자라 콩이 달리지 않는다.

콩이 많이 열리게 하려면 마디가 많게 만들어야 한다. 이때 계분(鷄糞)을 넣는다. 닭똥에는 인산기가 많아 마디를 많이 준다. 다만 너무 많이 주면 중금속 결합이 되면서 땅이 불용화되므로 사용을 조심한다. 욕심을 부려 많이 뿌리면 오히려 흡수하지 못해 작물이 덜 자라기도 한다. 거름은 필요한 만큼만 주어야 한다는 것이 원칙이나 그 조절이 쉽지는 않다.

8. 경기도 북부와 남부 소농가의 콩 재배와 전통방식

경기도 대부분 지역에서 콩을 생산한다. 대부분 자가소비용으로 콩을

생산했다. 경기 북부 지역의 일반 농가에서는 20~30평 정도의 경작지에서 2~3말 정도를 생산했다. 수원, 평택 등의 남부 지역 농가에서도 20평 정도를 재배했고, 밭에 재배하지 않는 농가에서는 논두렁 주변에 심었다. 보통 1말 정도를 생산해 장을 담아 먹었다. 콩이 환금작물로 여겨지면서 일부 농가에서는 천 평 정도를 재배하기도 하지만 드물다. 환금성이 좋아 조금 넉넉히 재배했다면 1~2말 정도는 내다 팔기도 한다.

일반 농가들에서는 흰콩을 비롯해 서리태, 콩나물 콩 등을 골고루 재배했다. 지금은 콩나물 콩을 별도로 재배하지 않는다.

1) 경기도 남부 평택 소농가의 콩 재배와 전통

전문 농군이 아닌 가정에서 콩은 20평 정도 심는다

평택시 고덕면 두릉리의 000 씨는 800평의 밭에 다양한 작물을 재배 중이다. 고추, 노각, 파, 옥수수, 수박, 호박, 고구마, 땅콩 등을 심었다. 이들 작물 중 고구마와 땅콩 비중이 높은데, 이는 가장 손이 덜 가는 작물이기 때문이다. 취미로 농사를 짓는 것이므로 필요에 따라 재배작물의 종류를 달리한다. 2025년에는 800평 중 20평에 콩을 심었다. 밭에 놓아먹기 위해 서리태를 심고, 경상도 부인이 콩잎으로 장아찌를 담는다고 하여 종콩(백두)을 심었다.

20평에 3개의 고랑을 파고, 두둑을 지었다. 두둑은 70cm 폭으로 만들었고, 그 위에 두 줄로 콩을 30cm 간격으로 심었다. 서리태는 본인이 먹기 위해 심었고, 종콩은 경상도 출신의 부인이 콩잎 짬아찌를 한다고 해서 심었다고 한다.



모종을 해둔 콩(단작하는 밭)



외줄 심기 해둔 콩밭 전경



순을 하나씩 떼어 심는 모습



콩 순이 웃자라 순을 자른 후 심기



콩을 심은 후 상토를 뿌려 둔 모습



흰 비닐을 씌우고 콩을 심은지 보름 후의
콩밭 전경(20평)

“콩은 걸면 안된다”라는 말이 있다. 특별히 거름을 넣지 않는다. 로터리를 치고 고랑을 짓고 비닐을 덮어 두었다. 점점 비닐을 씌워야 하나 집에 있는 흰 비닐을 씌웠다. 콩은 한 구멍에 2개씩을 넣었는데, 간격을 30cm 간격으로 심었다.

논두렁콩 재배하기

수원과 평택 등의 경기 남부 지역에서는 콩을 예나 지금이나 대규모로 경작하지는 않는다. 흰콩이나 서리태 등을 필요에 따라 자신의 논두렁 주변과 밭 주변에 조금씩 심을 뿐이다. 2025년도에는 평택시 당현리, 방축리, 동고리, 유천리의 콩 재배를 대상으로 하였다.

밭의 면적이 커도 과거에는 보리를 심어야 했기에 콩, 팥, 녹두 등의 잡곡 재배의 비중을 중요하게 생각하지 않았다. 그럼에도 잡곡을 생산해야 보리밭에 넣어 양을 늘릴 수 있었기에 땅만 있다면 다양한 잡곡을 심었다.

밭에는 대부분 보리를 심어야 하므로 잡곡은 논두렁, 밭두렁, 일부 밭등으로 나누어 심는다. 만약 밭이 50평이 있다면 반 정도는 콩을 심고, 나머지에 다양한 작물을 조금씩이라도 재배한다. 약 20평 정도에 심어야 한 말 정도를 생산할 수 있다. 콩의 비중이 높은 것은 장을 만들어야 하고, 두부, 콩죽 등의 식사 대용으로 먹을 것이 필요했기 때문이다.

별도의 밭에 콩을 심기보다는 논두렁 주변에 심는 사례가 더욱 흔했다. 논두렁에 심은 콩은 ‘논두렁콩’이라는 별칭으로 불렸다.

논두렁콩은 흘짓기로 재배한다. 모내기 이전에 논둑의 풀을 깎고, 콩은 모를 부어 놓는다. 10~15일이 지나 한 뼘이 자라면 심는다. 이때 한 줄



논두렁에 심어 둔 콩과 논 전경



논두렁 사이에 왼쪽은 흰콩,
오른쪽은 서리태콩을 심어 둔 모습

은 흰콩을, 다른 줄에는 서리태를 심는다. 흰콩은 메주를 쑤기 위해 심고, 서리태는 밥에 넣어 먹기 위해 심는다.

과거에는 논배미가 작아 논두렁이 많아 콩을 심을 공간이 많았다. 반면에 농지정리로 작은 논배미를 합배미를 해서 지금은 논두렁의 규모가 작다. 그럼에도 평택과 수원 지역의 논둑 주변에 콩을 심어둔 모습을 흔하게 볼 수 있다.

논두렁콩의 재배와 관리도 일반 밭에서와 같으나 다른 점이 있다면 땅을 갈지 않고 호미로 파고 심는 것과 거름을 특별히 주지 않고 관리도 특별하지 않다는 점이다. “콩에다 뭘 거름!”이라고 하는데, 이는 콩에는 거름을 넣지 않아도 잘됨을 의미한다. 그럼에도 작물의 수확량은 가늠할 수 없으므로 “먹을 수 있으면 먹고, 못 먹으면 할 수 없고”라고 표현한다.

콩은 3~4개씩을 30cm 간격으로 심는다. 처음 떡잎 속에서 속잎이 나

오면 그걸 자른다. 이를 ‘순을 준다’라고 표현한다. 밭에 콩을 심었다면 풀을 뽑아 관리하지만, 논두렁의 콩은 별도로 김매기를 하지는 않는다.

콩 재배와 관련해서 “너무 뽕뽕 쓰러지고, 콩이 열리지 않는다”, “콩 꽃필 적에 비가 와야 벌레가 없다” 등의 말이 전한다.

2) 경기 북부 소농의 콩 재배와 전통지식

파주시 문산읍 운천리와 마정리의 농가에서는 집집이 먹을 분량의 잡곡을 생산한다. 식구 수에 따라 생산량이 다른데, 5~6명이 거주한다면 콩 1~2말을 생산하고, 10여 명이 거주한다면 5말 정도를 생산한다. 콩은 쌀로 대체하지 못하므로 필요한 양 이상을 재배하지 않았다. 생산한 콩은 자루에 넣어 창고에 보관해둔다. 예나 지금이나 쥐가 많았다. 씨앗은 넉넉하게 보관해 두므로 쥐가 조금 먹어도 괜찮다. 이를 두고 “쥐도 먹어야 산다”라고 한다. 내가 생산한 콩이지만 동물과 나누어야 한다는 넉넉한 마음이 담겨 있다.

1970년대 이전까지는 파주시 문산읍 일원은 평평한 곳은 모두 논이었고, 산 밑의 비스듬한 곳에 밭이 일부 있었다. 또한 독을 막기 이전에는 독이 터져 수시로 수침되었기에 밭작물을 재배할 수 없었다. 산 비탈의 적은 밭에 작물을 심어야 했다. 예를 들어 밭 40~50평을 소유한 가정에서 콩은 20~30평에 심었고, 나머지는 감자 캐고, 참외 심고, 참외 캐고 배추와 무 등의 김장거리를 이어짓기를 했다. 다른 작물에 비해 비중이 높은 편이었다. 잡곡은 생활의 필요로 재배했는데, 메주를 쑤기 위해 콩을 심고, 떡을 해 먹기 위해 팥을 심고, 들기름을 짜기 위해 들깨를 심었다.

이 지역에서 가장 많이 재배한 밭작물은 호밀이다. 호밀은 보리쌀처럼 밥을 지어 먹을 수 있었기 때문이다. 보리는 거름을 많이 넣어야 하지만 호밀은 거름을 넣지 않아도 재배가 가능하므로 호밀을 택했다. 거름 생산이 넉넉하지 않던 시절에 호밀 재배는 파주시 인근에서 보다 많이 재배했다. 통일벼 보급 이후에 생산을 중단하였다. 콩은 재배하지 못했다면 이웃집에서 조금씩 얻어다가 메주를 쫄 정도로 비중이 적은 작물이었다.

쟁기로 밭을 갈던 시절에 밭을 갈면 두둑이 약 50cm 가량 된다. 두둑은 ‘이랑’이라 불렀는데, 이랑을 단위로 작물을 심었다. 밭의 모양이 다르므로, 작물을 심는 양은 일정하지 않다. 밭 주인은 밭의 이랑의 수를 세서 작물별로 나누어 심었다. 한 이랑, 두 이랑, 세 이랑에는 흰콩을 심고, 네 이랑, 다섯 이랑에는 팥을 심는 식으로 구분하였다. 콩을 제외하고 녹두, 팥 등의 작물은 두 이랑씩 심었다. 콩은 두부 해 먹는 노란 콩을 그중 많이 심고, 밥에 넣어 먹는 약콩인 검정콩으로 구분해 심었다. 콩나물 콩은 최근에 보급된 것으로 노란 콩으로 콩나물을 길러 먹었다. 서너 이랑에 콩을 심으면 약 다섯 말 가량을 생산할 수 있었다. 이랑을 구분해 두었다가 연작 피해를 우려해 이듬해에는 위치를 바꾸어 심는다. 팥은 한 두 이랑 정도 심어서 서너 양재기 수확해 두었다가 팥죽이나 팥떡을 해 먹었다. 팥은 많아야 한해에 한 말 정도를 사용하므로, 두 말을 생산했다면 한 말은 먹고, 나머지 한 말은 판다. 모든 가정에서 콩이나 팥을 재배하지 않았기에 간혹 마을 내에서 거래되었다.

이곳에 두 줄로 콩을 심는데, 콩과 콩 사이는 20cm 정도 되게 심는다. 이전에는 모두 밭뒤꿈치로 땅을 눌러 콩을 심었으나, 그 방법을 배우지

못한 사람은 호미로 심었다. 콩을 심는 간격은 본인의 걸음걸이와 관련 깊다. 바짝 심으면 넝쿨만 뻗으므로 다소 넓게 심지만, 작업하는 사람의 한 걸음이 콩 심는 간격이므로 일률적이지 않다.

기계화 이전에 호미나 발로 콩을 심던 시절에 하루에 잘 심는 사람은 500~600평을 심었다.

예전에는 북부지역에서는 논두렁에 콩을 재배하지 않았다. 논두렁이 좁고 구불구불하고, 수시로 터져서 작물을 재배하기에 적합하지 않았다. 논두렁을 두고 ‘꼬부랑깡깡’이라고 표현한다.

콩을 심은 후 콩의 키가 30cm 정도 자라면 김을 맨다. 심은 지 20일 정도에 한 번 매고, 다시 김이 돌아나면 한 번을 더 맨다. 예전에는 콩에 병이 없었다. 다만 너무 가물면 콩 싹이 타 죽고, 반대로 비가 너무 많으면 줄기가 주저 앉고 콩도 썩는다. 모든 것이 적당해야 한다. 콩은 극심한 가뭄이나 홍수 피해가 아니라면 수확량은 어느 정도 기대할 수 있다.

10월 중순경에 콩이 여물면 꺾어다가 밥을 짓는다. 풋콩은 부드러운 맛이 좋아 두부를 해도 맛이 좋다.

콩 잎이 지고 콩꼬투리가 하나, 둘 띄기 시작하면 벤다. 뽕다는 것은 벌어지는 현상을 말한다. 수확은 낫으로 꺾어 그 자리에 놔둔다. 뒤집어가며 말린다. 콩은 익으면 뿌리가 약해져서 손으로 뽑을 수 있지만 어려우므로 낫을 이용해 바짝 벤다.

콩대는 쌓아두었다가 땀감으로 사용하고, 일부는 소여물로 쓴다. 콩 깍지도 여물에 넣었다. 소가 새끼를 낳으면 영양가 있는 특식으로 콩을 제공했다. 사람이 고기를 먹듯이, 소에게는 콩이 고기인 셈이다. 콩 한 양 재기를 찌고 함께 섞어 죽을 쑤어 준다. 송아지에게 젖을 빨리므로 영양

식을 제공한 것이다.

콩은 추석날 등의 명절이나 겨울철에 먹고 싶을 때에 두부를 만들어 먹었다.

3) 새로운 콩 재배 전통의 형성 : 논콩 재배

밭에서 논으로 콩 재배지가 확산하고 있다. 논은 낮은 지대의 평야지에 자리 잡고 있어 수위가 높고, 물 빠짐이 좋지 않아 적지 선정이 가장 중요하다. 콩 논 재배지 선정을 할 때는 위치, 지형, 토양배수, 토성, 지하수위, 경사도, 유효토심 등의 조건을 종합적으로 검토하여야 한다.

논콩 재배에 가장 큰 걸림돌은 가뭄이다. 오히려 비가 자주 오면 더 잘 되지만 가물면 콩이 죽는다. 특히 여름철 집중 호우시 침수 우려가 없고, 비가 그친 후 24시간 내에 물 빠짐이 가능할 정도로 배수가 양호한 토양이 좋다. 침수에 대비하여 지대가 높고, 경사(2~7%)가 있는 지역의 논이 유리하기 때문이다.

토성은 사양토, 양토, 식양토가 좋다. 사질토는 양분 보유 능력이 낮아 생육이 불량하고, 물 빠짐이 빨라 한발 피해가 우려되고, 식질토는 점토 함량이 많아 수직배수가 되지 않아 습해가 발생하며, 습해를 받지 않아도 통기성이 좋지 않아 생육이 저조하다.

논을 객토하여 밭을 만들었기에 면적이 넓은 것이 특징이기에 모든 작업을 기계로 행한다. 트랙터를 이용해 하나의 두둑에 외골로 심는다.

지하수위가 높으면 습해가, 낮으면 한발 피해가 우려 되는데, 적당한 지하수위는 50~100cm이고, 장마 시 비가 멈춘 후 3일 이내 지하수위가 50cm 이하로 낮아져야 습해가 발생하지 않는다.

콩의 논 재배 시에는 성숙기가 늦어지므로 전·후작 재배작물을 고려하여 적합한 품종을 선택하는 것이 중요하다. 논에서는 밭 재배보다 입모율이 좋고, 생육이 왕성하여 웃자람과 도복이 우려되므로 밭에서 보다 드물게 심어야 한다. 논 재배에서 파종시기가 늦어진 경우에는 생육일수가 짧으면서도 초기 생육이 왕성한 품종을 선택하여야 하며, 늦게 파종하게 되면 콩알이 작아지므로 콩알의 크기를 고려하여 품종을 선택하는 것이 중요하다.

제보자

조00 (남, 80세) 통일촌 거주, 전 노인회장
 강00 (남, 72세) 통일촌 이장
 김00 (남, 28세) 파주시 문산읍 거주, 통일촌에서 콩 농사짓는 젊은 농군
 김00 (남, 78세) 파주시 문산읍 마정동 29번지
 최00 (남, 80세) 통일촌 거주
 이00 (남, 82세) 평택시 고덕면 두릉리, 20평 농작물 010-2410-5931
 박00 (남, 80세) 평택시 신평동(유원 3길 7)
 박00 (남, 90세) 문산읍 마정리 거주
 이00 (여, 85세) 문산읍 마정리 거주, 연천군 백학면에서 23세에 시집옴

참고문헌

파주시청 파주알리미, 2020.4.1. “100년 전통을 지켜온 장단콩의 유래와 효능”
 (https://blog.naver.com/paju_si/221881394072)
 한국콩연구회, 2018.8.18., “장단백목은 우리나라 콩 재래종 중 후손이 가장 많다”
 (http://www.soyworld.or.kr/bbs/kinds/view?idx=2732&page=1&search_value=)
 한국농어민신문, 2019.12.30., “지역에 스며든 우리 품종 이야기] 크고 둥글어서 ‘대원콩’ 20년 넘도록 농가 사랑”.(http://www.agrinet.co.kr) 2003년에 대원콩을 재배하기 시작했다고 하나 이는 오류로, 1997년에 재배되기 시작하였음이 확인된다.
 YTN 사이언스, 2023.10.15., “콩의 단백질 제공과 생육에 일조하는 뿌리혹박테리아”『더 바이어』(2023.10.04.)
 《kosis 두류생산량》(https://kosis.kr/statHtml/statHtml.do?sso=ok&returnurl=https%3A%2F%2Fkosis.kr%3A443%2FstatHtml%2FstatHtml.do

%3FtblId%3DDDT_1EB002%26orgId%3D101%26)

한국농어민신문, 2019.12.30. “지역에 스며든 우리품종이야기, 크고 둥글어서 20년 동안 농가사랑”
 농사로 홈페이지. “올해 파종할 콩·팥 주요 품종과 특성 알아보기”
 (https://www.nongsaro.go.kr/portal/ps/psv/psvr/psvre/curationDtl.ps?menuId=PS03352&srchCurationNo=1947)
 강범규, 2021.3.30. 「수량 많고 품질 우수한 콩의 등장」, 『월간 원예』
 (http://www.hortitimes.com/news/articleView.html?idxno=27327)
 농업진흥사업 종합관리시스템 홈페이지, “대원콩(수원 181호)”
 (https://atis.rda.go.kr > sys > file > extrDownloadFile) 대원콩은 익어도 꼬투리가 터지지 않고, 콩 모자이크 바이러스에도 강하고, 괴저병에도 중간 정도의 저항성을 보이고, 조단백과 두부 수율이 만리콩에 비해 높은 것이 특징이다.
 경기농업기술원 블로그 홈페이지, 2018.5.17, “품질 좋은 경기도 잡곡이 나온다!”, 잡곡 재배 면적은 전라남도(24.6%)·전라북도(14.5%)·경상북도(10.8%)·강원도(10.1%)·경상남도(9.4%)·충청북도(9.0%)·제주도(8%)·경기도(6.2%)·충청남도(5.2%)의 순으로 전국에서 뒤에서 두 번째로 적다.
 FOCUS, 2019-02, “경기도 농산물 생산분포 특성과 생산지도”
 더 바이어, 2023.10.04., “FTA시대 대응한 국산콩 산업 활성화”
 (https://www.withbuyer.com/news/articleView.html?idxno=24275)
 파주 장단콩의 안정적인 생산공급과 브랜드 관리로 농업인 소득을 향상시키기 위해 생산이력제를 도입했다. 이력관리 신고필지에 한해서는 장려금이 지급되고 파주장단콩축제 판매 물량으로 확보된다
 keri 콩, 2025년 4월호, “2025년산 콩 재배의향면적 전년대비 증가전망”
 2024년과 2005년에 논콩과 밭콩 재배 비율이 24년에는 밭과 논의 비율이 51,580:22,438인데 반해, 25년에는 50,679:33,421이다. 인력부족 등의 이유로 밭콩 재배는 감소하는데 반해, 논콩은 전락직물직물제 시행으로 재배면적이 늘고 있다.

제2절 연천지역 콩 재배의 전통과 실천

경기도 연천지역에서 재배되는 콩은 단순한 식량 작물에 그치지 않고, 토양을 살리며 생활문화를 지탱하는 중요한 자원으로 자리매김해 왔다. 콩 재배는 기후와 토양 조건, 그리고 농민들의 오랜 경험적 지식을 바탕으로 정립된 체계 속에서 이루어졌다. 좀 더 구체적으로 관련 내용을 소개하면 다음과 같다.

콩은 붉은빛을 띠는 토양과 배수가 양호한 땅에서 잘 자란다. 『농정전서(農政全書)』(서광계, 1639)를 비롯한 농서에 따르면, 비옥한 땅에서는 성기에 파종하여 난알을 굵게 키우고, 척박한 땅에서는 뽕뽕하게 심어 토양을 보강하는 방식이 권장되었다. 이는 토양의 비옥도에 따라 콩의 생리적 특성을 활용한 합리적인 재배법이었다.

파종은 콩 종류에 따라 그 시기가 다른데, 완두콩은 이른 봄에 해당하는 2~3월 중에, 강낭콩은 4월에 모종을 심는다. 이에 비해 메주콩은 6월 중에 넣는데, 하지 이후에도 파종이 가능했으나, 생육 기간 단축으로 수량이 떨어지는 경우가 많았다.

구덩이를 파서 종자를 넣은 뒤, 파종 직전에 약 3승의 물을 관수하고 복토하여 눌러 밀착시키는 방법이 널리 사용되었다. 이 방식은 발아율을 높이고 토양 수분과의 접촉을 강화해 안정적인 생육을 보장하였다.

잡초 관리는 1~2회 김매기를 통해 이루어졌으나, 꽃이 피는 시기에는 이를 금하였다. 뿌리의 손상을 피하고 잎 그늘이 뿌리를 덮어 자연스럽게 잡초를 억제하도록 유도한 것이다. 콩은 성숙기 전까지 스스로 지력을 보강하는 특성을 지니기에 일정 시점 이후에는 추가 김매기를 생략하

기도 했다.

콩은 꼬투리가 검게 변하고 줄기가 아직 녹색일 때 베어 들어와 마당에 넣어 말렸다. (汎勝之, 『法勝之書』) 이 과정에서 후숙이 이루어졌는데, 이를 “마당에서 여문다”라고 불렀다. 이러한 방식은 콩알을 충분히 성숙시키고 저장성을 높이는 전통적 지혜였다.

그리고, 콩은 깊은 갈이를 꺼린다. 뿌리가 얇은 층에서 왕성하게 발달하기 때문에 지나친 경운은 생육을 방해할 수 있었다. 다만 파종 시에는 토심 속 수분층에 닿도록 다소 깊게 심는 것이 권장되었다. 이는 “깊이 갈지는 말되, 씨앗은 수분에 닿게”(서광계, 1639, 『農政全書』 권62)라는 경험적 지식으로 요약되었다.

위의 내용을 바탕으로 연천을 비롯하여 경기도 지역에서 장콩을 재배하는 농사력을 표로 정리하여 소개하면 다음과 같다.

<표 1> 장콩 재배 관리 달력

시기	주요 작업	관리 요령
6월 중·하순	파종	기계 파종(3~5립/포기), 발아율 확보
7월 상순	1차 골 타기	떡잎 전개 직후, 잡초 억제
7월 중순	2차 골 타기	키 15~20cm, 두둑 높이기
7월 하순~8월 초	3차 골 타기	키 25~30cm, 도복 예방, 이후 종결
8월~9월	생육 관리	배수로 확보, 가뭄 시 토양 보습
9월~10월	수확	기상·도복 상태 점검, 적기 수확

종합하면, 전통적 콩 재배는 토양 특성과 품종 특성을 고려해 파종 밀도를 조절하고, 초기 생육을 안정시키는 데 중점을 두었다. 김매기, 골 타기, 배수 관리와 같은 세밀한 작업은 잡초와 병해를 억제하고 수량과 품질을 보장하는 중요한 기술이었다. 또한 다양한 품종의 활용은 척박지와

비옥지, 조기 수확과 만생 수확 등 지역과 용도에 맞는 선택을 가능하게 하였다. 이러한 지혜와 경험은 오늘날에도 지속 가능한 농업을 위한 소중한 자산으로 평가되며, 현대 재배기술과 결합해 더욱 큰 의미를 지닌다.

1. 재배 환경

1) 기후 · 토양 조건과 밭 구성

연천은 한반도의 북중부, 임진강과 한탄강 유역에 위치한 전통 농업 지역으로, 척박한 구릉지와 비옥한 충적지가 공존하는 독특한 자연환경을 지니고 있다. 이와 함께 “북풍이 불면 콩은 춤을 추고 벼는 오그라든다”는 이야기가 연천을 비롯하여 경기도에 전한다. 우리나라의 기후 특성과 농작물 생육 조건을 반영한 표현이다. 이 시기는 벼의 출수기에 해당하여 벼 생육에는 불리하게 작용하지만, 콩의 경우에는 꼬투리가 신장하는 시기로서 대사물질이 꼬투리에 원활하게 전류되어 수량이 높아지는 시기이다. 실제로 농업 연구자들의 보고에 따르면, 5~6월 기온이 평년보다 높을 때 콩의 생육에 유리하며, 7~8월 기온이 평년보다 낮을 경우 수량이 증가한다는 사실이 확인되어, 속담의 의미를 과학적으로 뒷받침해 준다.(파주 장단콩 축제위원회, 2020)

이러한 조건 속에서 연천의 농업은 단순한 자급을 넘어, 윤작 체계 속의 토양 회복과 가축 사료 공급, 그리고 흉년 시 구황(救荒) 기능까지 수행하며 다각적인 역할을 담당해 왔다. 조선 후기 문헌에 남아 있는 농사 기

록과 오늘날까지 이어져 온 농민들의 경험적 실천 지식은 연천 콩 농업의 역사적 면모를 입체적으로 보여준다.

『농사직설』에는 “콩은 땅을 가리지 않으나 모래가 섞인 흙이 가장 알맞다”¹⁾라는 기록이 남아 있는데, 이는 연천 하천변의 사질양토 특성과 잘 맞아떨어진다. 실제로 비옥한 충적 평야에서는 수량성이 높은 콩 재배가 이루어졌으며, 구릉지와 척박한 토양에서는 윤작 작물로 심어 땅심을 돋우는 방식이 활용되었다. 현지 조사에서도 확인되듯, 연천 농민들은 논두렁과 밭두렁, 묵정밭까지 자투리땅을 활용하여 콩을 심었고, 이는 콩이 자급 작물이면서 동시에 다목적 작물로 자리 잡게 된 배경이었다. 콩 재배 관련하여 연천지역의 기후 · 지형과 함께 생산 · 유통 전통을 정리하면 다음과 같다.

첫째, 기후와 지형의 영향을 살펴보면, 연천은 강과 산이 어우러진 내륙 고랭지 성격을 지니고 있다. 낮 동안에는 일조가 충분하지만 밤에는 강바람으로 인해 기온이 크게 떨어지며, 이러한 뚜렷한 일교차는 콩 생육에 유리하게 작용하였다. 알이 충실해지고 맛과 품질이 높아진다는 점은 농민들이 전승해온 “밤에 추워야 콩이 잘 여문다”는 경험적 지혜로 표현된다. 이는 연천 오이 · 고추 같은 다른 작물이 맛과 상품성에서 높은 평가를 받는 이유와도 맞닿아 있다.

둘째, 마을 형성과 개간의 역사에서도 연천 농업의 특징이 드러난다. 옥계리의 경우 원래 하나였던 마을이 가구 증가로 분리되어 1리와 3리로 나뉘었다. 1리는 토박이 가구가 중심을 이루었으나, 3리는 소양강댐 수몰민과 외지 이주민의 유입으로 형성되었다. 수복지에 남겨진 빈 농지를

1) 鄭招, 『農事直說』 卷上「豆」條「豆不擇地, 而沙壤為良」

맨손으로 개간하며 “부지런하면 산다”는 노동 중심의 정착 서사가 만들어졌다. 사면을 깎아 단돌로 경계를 표시하거나, 군과 주민이 불을 놓아 초지를 개간하는 방식이 흔히 쓰였고, 팽이와 소마차에서 경운기와 트랙터에 이르는 농기계의 도입은 노동 강도를 줄였으나 여전히 “돌 많은 땅”은 농민들에게 고된 작업 조건으로 남았다.

셋째, 토양과 재배 조건은 크게 두 갈래로 나뉜다. 하나는 배수가 좋은 사질토로, 콩을 비롯한 밭작물 재배에 유리하였다. 다른 하나는 차지고 점성이 강한 점질토로, 논농사에는 적합했으나 밭농사에는 불리하였다. 특히 돌과 자갈이 많은 토양은 농기계 사용을 어렵게 하고 기계 고장을 유발하여 비용 부담을 높였다. 그러나 역설적으로 이러한 자갈 많은 흙은 여름철 뿌리 온도를 낮추고 수분을 저장하는 기능을 해 오히려 작물의 품질을 높이는 요인으로 작용하였다. 연천산 콩이나 고추, 오이가 타 지역보다 높은 가격에 거래되는 것도 이러한 독특한 토질 덕분이라 할 수 있다.

넷째, 품종과 재배 특성을 보면, 연천 농민들은 전통적으로 백태, 서리태, 쥐눈이콩 등 토종콩을 비롯하여 다양한 품종을 길러왔다. 최근에는 ‘연풍’, ‘만풍’, ‘강풍’ 같은 개량종과 가공 적성이 강화된 신품종이 보급되었으며, 조생종·중생종을 중심으로 기후 조건에 맞춘 재배 전략이 발전하였다. “늦게 심었을 때 더 잘 되었다”는 농민들의 경험은 등숙기와 큰 일교차가 맞물릴 때 수량과 품질이 향상된다는 사실을 잘 보여준다.

다섯째, 생산 전통과 유통에서 연천은 전통적으로 잡곡 재배의 중심지였으며, 콩·팥·참깨 등의 생산이 활발하였다. 한양과 개성에 가까운 지리적 이점과 한탄강·임진강 등 수운의 발달은 농산물 유통을 용이하게 하였다. 그러나 6·25 전쟁과 분단은 지역 농업 기반에 큰 타격을 주

었고, 이후 수복지 개간과 이주민 정착 과정을 통해 새로운 농업 공동체가 형성되었다. 오늘날에도 연천산 콩은 “연천 콩”이라는 이름으로 브랜드화되어, 서울과 수도권의 장류·두부 가공업체에 납품되며 시장성을 인정받고 있다.

연천 지역의 농민들에게 콩은 단순한 자급 작물이 아니라 국가 농정과 현장 실천이 맞물린 대표적 사례로 기억된다. 특히 박정희 정부 시절에는 식량 증산 정책의 일환으로 논두렁 콩 재배가 적극 권장되었다. 당시 농업 지도소를 중심으로 보급과 지도가 이루어졌는데, 이는 제한된 농지에서 최대의 생산을 얻고자 한 국가 정책의 산물이었다.

논두렁은 본래 쓸모없는 자투리 공간으로 여겨졌으나, 농업 전문가들은 이 공간이 콩 재배에 유리하다는 점에 주목하였다. 실제로 논두렁은 통풍이 잘되고 일조량이 충분하며, 논에 시비한 비료가 흘러들어오는 덕분에 콩의 착립량이 크게 늘어났다. 연천 옥계리의 문종철(1939년생)은 당시 경험을 회상하며, “쥐눈이콩 한 대에 방(다발)처럼 주렁주렁 달린 적도 있었다”고 증언하였다. 이는 국가 정책이 농민들의 생활 공간 속에 직접 스며들어 구체적인 성과로 이어진 사례였다. 논두렁 콩은 자급을 넘어 현금 수입원으로도 자리 잡으며, 농민들의 생활 안정에 적잖은 기여를 하였다.

연천 농민들의 기억 속에서 콩 재배는 화전(火田) 농업과도 깊이 연결되어 있다. 과거에는 산사면의 잡목과 풀을 벌초하고 불을 놓아 땅을 정리한 뒤, 콩과 참깨, 울무 등을 파종하는 방식이 일반적이었다. 화전은 토양을 일시적으로 비옥하게 만들어 다수확을 기대할 수 있었지만, 반복적인 소각은 산림 훼손과 토양 유실을 야기하였다.

이러한 화전 관행은 점차 사라지고, 오늘날에는 평지와 완만한 경사를 중심으로 한 기계화 농업이 자리 잡았다. 트랙터와 관리기의 보급은

노동력을 크게 줄여주었고, 과거와 달리 대규모 집약적 재배가 가능해졌다. 그러나 농민들의 기억 속에는 여전히 “맨손으로 산을 일구던 시절”의 고단함과 공동체적 협력의 추억이 남아 있다.

정리하면, 연천의 콩 농업은 척박한 구릉과 비옥한 충적지가 공존하는 지리적 조건 속에서 농민들의 개간 노력과 경험적 지식을 통해 이어져 왔다. 콩은 단순한 자급 작물을 넘어 토양을 살리고, 가축을 기르며, 흉년을 대비하는 다목적 작물로 기능하였다. 오늘날에도 연천의 기후와 토양은 콩 재배에 특화된 장점을 제공하고 있으며, 이는 “맛과 품질이 뛰어난 연천산 콩”이라는 지역 이미지를 형성하는 중요한 기반이 되고 있다.

연천의 논두렁 콩 재배와 산지 화전 경험은 국가 정책과 농민 실천이 어떻게 교차했는지를 잘 보여준다. 논두렁은 버려진 공간을 생산 공간으로 전환한 국가 주도의 성공 사례였으며, 화전은 척박한 환경 속에서도 식량을 확보하려 했던 농민들의 자구적 선택이었다. 오늘날 기계화와 평지 재배로 전환된 연천의 콩 농업은, 과거의 정책적 실험과 농민들의 경험적 지혜가 축적된 결과라 할 수 있다.

2) 윤작 및 혼작 체계의 활용

경기도를 비롯하여 전국의 많은 지역에서 토지를 효율적으로 이용하고, 지력을 유지하기 위해 윤작 또는 혼작을 한다. 구체적으로 소개하면 다음과 같다.

① 콩을 매개로 한 윤작[이어짓기]

경기도 가평을 비롯해 강원도 산간 지역은 과거 콩 재배가 활발했던

대표적 산지였다. 이곳에서는 보리·마늘·감자와의 윤작 체계 속에서 콩이 안정적으로 자리 잡아, 지역 농업의 중요한 한 축을 담당하였다. 그러나 최근 수십 년간 가속화된 기후 온난화는 산간 농업 질서를 근본적으로 흔들어 놓았기에 최근 4~5년 사이 콩 재배가 사실상 불가능해진 지역이 나타나고 있다. 이는 단순히 특정 작물의 소실 문제가 아니라, 오랫동안 이어져 온 지역 농업의 전통적 작부 체계 전체가 붕괴되고 있음을 의미한다.

가평을 비롯한 경기·강원 산간 지역에서는 전통적으로 보리 수확 후 콩을 파종하고, 가을에는 다시 마늘이나 감자를 이어 심는 윤작 체계가 유지되어 왔다. 이른바 “보리-콩-마늘/감자”의 순환 구조는 토양의 지력을 유지하는 전통적 방식이었다. 특히 콩은 뿌리혹박테리아와의 공생을 통해 대기 질소를 고정함으로써 토양 비옥도를 높였고, 이는 보리·밀·고추·마늘·깨 등 다양한 작물의 생육을 돕는 핵심적 역할을 하였다.

그러나 기후 조건의 악화로 이러한 순환 구조는 점차 흔들리기 시작했다. 보리 수확 후 콩을 파종해도 생육 조건이 맞지 않아 실패하는 경우가 잦아졌으며, 감자 수확 뒤 이어 심던 팔이나 콩도 파종 시기가 늦어 제 역할을 하지 못하게 되었다. 농민들은 이를 보완하기 위해 “포터(포트묘)” 방식, 즉 미리 콩 모종을 길러 두었다가 감자 수확 직후 옮겨 심는 방법을 활용하고 있지만, 과거만큼 안정적인 수확을 기대하기는 어렵다.

콩 재배가 위축되면서 이 지역의 농업은 새로운 주작물을 중심으로 재편되고 있다. 현재 겨울철 주요 작물은 보리와 마늘이, 여름철에는 감자와 고추가 중심을 이룬다. 이는 전통적으로 보리를 중심으로 한 윤작 체계가 점차 경제성이 높은 고추·마늘·깨 같은 작물로 전환된 결과라 할 수 있다. 다시 말해, 기후 변화는 콩 농업의 기반을 약화시키는 동시에



보리 · 마늘을 심은 밭(보리 수확 후 콩을 재배한 밭임)

농민들로 하여금 보다 높은 경제적 가치를 지닌 작물로의 선택을 강제하고 있는 것이다.

콩은 본래 연작에 취약하여, 같은 땅에서 계속 재배하면 콩알이 점차 작아지는 현상이 나타난다. 연천 옥계리의 원로 농민 문중철(1939년생)은 이를 피하기 위해 흰콩-검은콩-울무 등으로 2~3년 주기의 순환 재배를 권장한 바 있다. 이러한 경험적 지식은 인근 농민들에게도 공유되어 왔지만, 오늘날 기후 변화로 인해 콩 자체의 재배 기반이 흔들리면서 이러한 전통적 지혜 또한 점차 실천의 장을 잃어가고 있다.

② 콩을 매개로 한 혼작

우리나라 농업의 현장에서는 콩을 다른 작물과 함께 심거나 시기를 달리하여 연속 재배하는 혼작 · 이모작 관행이 오래도록 이어져 왔다. 이러한 방식은 토지 활용도를 높이고, 지력을 유지하며, 농가의 소득을 다 변화하는 효과를 지녔다.

가장 대표적인 사례는 보리밭 고랑과 논두렁에 콩을 심는 방식이었다.

보리를 베어낸 뒤 같은 땅에 콩을 이어 심거나, 미리 보리밭 고랑에 콩을 파종해 두어 보리 수확과 콩 생육이 맞물리도록 한 것이다. 이 과정에서 논두렁은 비료의 유실분을 흡수해 콩 생육에 유리했으며, 결과적으로 보리와 콩이 순환하는 재배 체계가 지역 농업의 기본 질서를 형성하였다.

또 다른 중요한 사례는 옥수수, 참깨, 들깨와의 혼작이다. 옥수수는 거름을 많이 필요로 하는 작물이지만, 콩과 혼작할 경우 질소 고정 작용 덕분에 토양 비옥도가 높아져 상호 보완적 효과를 낳았다. 참깨 · 들깨와도 혼작이 이루어졌는데, 뿌리 깊이와 영양 요구도가 다른 작물들을 함께 심음으로써 토양 자원의 이용을 분산시키고 병충해를 줄이는 장점이 있었다.

특히 경기도 가평을 비롯하여 산간지역에서는 감자와 콩의 혼작이 두드러진 사례로 전해진다. 그 방식은 다음과 같다. 6월 말에서 7월 초 감자를 수확하기 직전, 농민들은 감자굴 사이에 강남콩을 심었다. 일정 기간 동안 감자와 콩이 함께 자라다가, 감자를 수확할 때 콩의 밑동에 흙을 북주어 성장을 촉진하였다. 이후 같은 밭에 옥수수를 추가로 심어, 한 밭에서 감자 · 콩 · 옥수수가 겹쳐 자라는 독특한 혼작 구조가 형성되었다. 이와 같은 방식은 감자 수확 이후 밭을 놀리지 않고 곧바로 다른 작물로 이어감으로써 토지 이용률을 극대화하는 지혜였다.

이러한 혼작과 이모작의 전통은 단순히 생산량 확대라는 경제적 효과에 그치지 않았다. 서로 다른 작물의 생리적 특성을 활용하여 토양을 살리고, 해마다 달라지는 기후 조건에 유연하게 대응하며, 농가의 생활 안정성을 높이는 역할을 하였다. 콩은 이러한 체계 속에서 윤작과 혼작의 핵심 작물로 자리매김해, 우리 농업문화의 지속성과 다양성을 보여주는 중요한 사례가 된다.

2. 콩밭 관리 전통

1) 품종 선택과 종자 확보

현대 농업에서 종자 공급은 단순히 씨앗을 나누어 주는 행정을 넘어 선다. 이는 지역 농업의 안정성과 작물의 품질을 좌우하는 제도적 기반이자, 국가 농업정책의 핵심 축으로 기능한다. 정부는 국립종자원을 중심으로 매년 보급종 종자를 체계적으로 농가에 공급해 왔으며, 이를 통해 많은 농민들이 검증된 품질의 종자를 안정적으로 확보할 수 있었다. 이러한 국가 차원의 제도적 지원은 농가의 생산 기반을 강화하고, 수확 안정성과 품질 표준화를 실현하는 중요한 장치가 되어 왔다.

콩 재배 농민이 품종을 선택할 때 가장 먼저 고려하는 것은 해당 품종이 농협의 수매 대상에 포함되는지 여부다. 수확한 콩을 시장에 유통할 수 있느냐가 경작 여부를 결정짓는 핵심 조건이 되기 때문이다. 아무리 생육 특성이 우수하거나 개인적으로 선호하는 품종이라도, 수매 기준에서 제외된다면 재배를 꺼리게 된다. 그 결과 실제 현장에서는 장류용, 두부용 등 이미 검증된 일부 품종에 경작이 집중되는 경향이 나타나며, 이는 지역별 품종 다양성을 축소시키는 요인으로 작용하고 있다.

2025년 기준으로 연천군의 사례를 보면, 대원콩과 아라리 팔이 정부 보급종으로 지정되어 농가에 공급되었다. 신청은 4월 11일부터 잔량 소진 시까지 접수되었으며, 농업인이 개별적으로 ‘종자민원서비스(seednet.go.kr)’를 통해 온라인 신청하거나, 정부보급종 콜센터(1533-8482)를 이용해 전화로 신청할 수 있었다. 배정된 공급 물량은 대원콩 17,410kg, 아라리 팔 3,450kg이었으며, 가격은 5kg 포대 기준으로 각각 27,800원과

41,880원이었다. 모든 종자는 미소독 상태로 제공되었고, 별도의 택배비가 부과되었다. 이 공급은 국립종자원이 직접 담당하였으며, 국가가 품질을 검증한 종자를 농민에게 안정적으로 보급하기 위한 정책적 지원 체계의 일환이었다.

보급종 공급은 단순한 행정 절차가 아니라, 지역 농업의 경영 구조와 작부 체계에 직접 영향을 미치는 제도다. 보급종의 품목 선정, 공급 시기, 소독 여부, 택배비 부담 등은 농민의 영농 일정과 경작 계획에 실질적인 변수를 제공한다. 특히 농협 수매 품종과의 연계 여부는 지역 단위의 경작 방향을 결정짓는 중요한 기준으로 작용하며, 이로 인해 특정 품종 중심의 재배 집중 현상이 더욱 강화된다.

이러한 제도적 종자 공급 체계는 농가의 종자 확보 부담을 줄이고, 표준화된 품질의 종자를 제공함으로써 생산성과 상품성을 높이는 긍정적 효과를 낳는다. 동시에, 지역의 토착품종이나 자가 채종 문화가 점차 약화되는 결과를 초래하기도 한다. 따라서 보급종 정책은 단순히 씨앗을 나누는 행정이 아니라, 지역 농업의 다양성과 지속가능성을 함께 고려해야 하는 복합적 제도라 할 수 있다.

결국, 품종 선택과 종자 확보의 과정은 오늘날 농업이 직면한 제도적, 경제적, 생태적 현실을 함께 반영한다. 농민에게 종자는 한 해 농사의 시작이자 생존의 기반이며, 국가와 지역 사회의 차원에서는 농업의 지속성을 담보하는 공공 자원이다. 검증된 품종의 보급



농협에서 구매한 종자용 메주콩

과 지역 특성에 맞는 품종 다양성의 공존이 조화를 이루어야, 비로소 안정성과 자율성이 병립하는 미래형 농업 구조가 가능해질 것이다.

2) 밭갈이, 이랑 조성, 두둑 관리

농사의 시작은 언제나 흙을 일으키는 일에서 비롯되었다. 조선시대 기록에는 “정월에 땅의 기운이 위로 올라오고 얼음이 풀리면 묵은 뿌리를 뽑고 밭을 갈아야 한다”(서거정, 『사민월령』, 15세기 후반)는 구절이 실려 있다. 이는 농사가 단순한 노동이 아니라, 땅의 기운(地氣)과 시기(時節)가 서로 어우러지는 생명의 질서 위에서 이루어졌음을 보여준다. 밭갈이는 단순히 흙을 뒤집는 행위가 아니라, 대지의 숨결을 열어 씨앗이 뿌리내릴 공간을 만들어 주는 생명의 의례였다. 옛 농민들은 흙을 “생(土)”과 “숙(土)”으로 구분했다. 아직 갈지 않아 굳고 거친 땅을 생이라 하고, 여러 차례 갈아 부드럽고 정제된 흙을 숙이라 하여 경작에 알맞게 다듬었다.

봄철의 갈이는 흙을 부드럽게 하여 잡초의 번식을 억제하고, 씨앗이 잘 자리 잡도록 하는 것이 목적이었다. 여름과 가을의 갈이는 토양 속의 수분과 기운을 붙잡아 이듬해의 풍년을 준비하는 일에 가까웠다. 『왕정농서』(왕정, 1313년 즈음)가 전한 “가을에는 깊게, 봄에는 얇게”라는 원칙은 오늘날 농기계 경운에도 이어지는 지혜다. 가을에 깊게 갈아 잡초의 뿌리를 제거하면, 봄에는 얇게만 갈아도 씨앗이 뿌리내릴 자리가 단단히 정리된다.

쟁기의 보습은 좁을수록 흙을 깊고 고르게 가를 수 있었으며, 썰레질은 반드시 두 번 이상 반복해야 했다. 이는 현대 농업에서의 심경(深耕)과 얇은 경운, 로터리 작업의 원리와 다르지 않다. 농민들은 봄에 굳은 흙을

일부러 고무래로 일으켜 빗물과 섞은 뒤 다시 갈아 토괴를 부수었고, 반대로 너무 가벼운 흙은 밭로 밟아 표토를 단단히 눌러 수분이 증발하지 않게 하였다. 다시 말해, “억센 흙은 부드럽게, 약한 흙은 강하게” 만드는 것이 전통 농법의 핵심 원리였다.

중국의 북부 지방에서는 가뭄과 바람을 견디기 위해 소 두 마리를 매어 깊게 갈았고, 남부 지방에서는 과도한 습기를 피하기 위해 소 한 마리로 얇게 갈았다. 조선의 농법은 그 중간적 성격을 띠었다. 『농사직설』(정초, 1430)은 “깊게 갈되 지나치게 많이 갈지 말라”고 하여, 남과 북의 농법을 절충한 형태를 보였다. 이는 우리 땅의 기후와 토양이 중간지대에 놓여 있음을 반영한 것이다.

갈이는 때를 맞추는 것이 무엇보다 중요했다. 추분 무렵의 갈이는 “한 번의 갈이가 다섯 번의 효과를 낸다”고 할 만큼 가장 이상적인 시기로 여겨졌다. 낮과 밤의 기온이 평형을 이루고, 흙의 온기와 습기가 조화를 이루는 때이기 때문이다. 반대로 건기에는 흙의 기온이 끓기고, 한겨울의 갈이는 땅을 메마른 포전(脯田)으로 만들어 수년간 경작이 어려워진다고 경계하였다. 특히 습한 날에 밭을 갈면 흙이 판상 구조로 굳어버려 장기간 악토가 되므로, 농민들은 “습할 때는 차라리 집에 가라”는 말을 남겼다.

밭갈이와 함께 중요한 것이 밭의 배치였다. 두둑은 높고 곧게 세워 통풍을 돕고, 고랑은 얇고 연속적으로 두어 배수를 원활하게 하며, 도랑은 깊고 곧게 파서 물길을 잡았다. 이 삼분 체계—두둑·고랑·도랑—는 장마철 침수와 병해를 막는 가장 안정된 구조였다. 이후 만종법(蔓種法)이 유행하면서 고랑의 역할이 일부 약화되었지만, 기본적인 밭 구조의 원리는 변하지 않았다.

조선 후기의 농민 일기에는 이러한 전통이 생생하게 남아 있다. 한 농



연천에서 팔을 심기 위해 로터리를 친 밭



콩을 넣기 전에 로터리 친 밭에 골을 내는 장면

민은 “5월 초순에 밭두렁을 고르고 콩을 심는다. 보리 거둔 뒤에 콩을 심으니 가뭄이 심해 싹이 더디다”고 기록하였다. 이는 보리와 콩의 윤작이 일반적이었음을 보여주는 동시에, 계절의 주기와 농사의 주기가 맞물려 돌아가는 농촌의 리듬을 증명한다. 음력 7월 장마가 끝나면 “콩밭의 풀을 맨다”는 기록이 반복되는데, 이는 자연의 시간과 인간의 노동이 하나로 이어진 생태적 지식 체계의 흔적이다.

이렇듯 흙을 일으키는 일은 단순한 준비가 아니라, 한 해 농사의 운명을 결정짓는 출발이었다. 땅의 기운을 살피고, 물길을 다스리며, 흙의 질과 시절의 조화를 꾀한 전통 농민의 지혜는 오늘날에도 농업 생태의 근본 원리로 이어지고 있다.

3. 파종과 초기 관리

1) 파종[콩 넣기] 방식과 모종 이식

① 콩 넣기

콩 농사의 첫걸음은 곧 파종, 즉 ‘콩 넣기’에서 시작된다. 이는 농사의

성패를 좌우하는 핵심 단계로, 전통적으로 두 가지 방식이 병행되었다. 하나는 밭에 직접 씨앗을 뿌리는 직파법이고, 다른 하나는 미리 모종을 길러 옮겨 심는 이식법이었다. 직파는 노동력이 적게 들고 효율적이지만, 밭이 실패나 조류 피해로 결주가 생기기 쉽다. 반면 이식법은 손이 더 가지만 밭이 안정성이 높고 보충심기가 가능해 보다 안정적인 수확을 기대할 수 있었다.

서유구의 『임원경제지』를 비롯하여 『제민요술』, 『농정전서』, 『천공개물』 등 동아시아의 농서들은 콩 파종법을 매우 세밀하게 기술했다. 이 기록들은 전통 사회에서 파종이 단순한 노동이 아니라, 토양의 성질·절기·기후를 아우르는 지식의 종합체였음을 보여준다.

무엇보다 콩 재배의 기본은 흙과 절기의 조화였다. 『임원경제지』와 『제민요술』은 붉은 흙, 즉 배수가 잘되고 보온성이 높은 토양이 콩 재배에 가장 알맞다고 하였다. 붉은 흙은 여름철 과습을 방지하면서도 밭아와 뿌리 활착을 돕기 때문이다. 파종 시기는 2월 중순에서 3월 상순, 늦어도 하지 무렵까지가 적기로 정해졌다. 살구꽃이 피고 오디가 검게 익을 때 파종하라는 기록은 달력보다 자연의 징후를 기준으로 한 전통적 농시(農時)의 사고를 보여준다. 또한 『임원경제지』에 소개된 『農政全書』 권62에 실린 내용을 보면, “비옥한 밭은 성기게, 척박한 밭은 뽕뽕하게 심는다”고 하여, 토양의 힘에 따라 파종 밀도를 조절하는 세밀한 경험적 원칙을 제시하였다.

파종 시기 또한 조기파종과 만기파종으로 구분되었다. 이른 파종은 ‘봄갈이콩’, 늦은 파종은 ‘그루갈이콩’이라 불렸다. 특히 그루갈이는 보리나 밀을 수확한 직후 그루터기를 갈아엎으며 바로 콩을 심는 방식이었다. 『임원경제지』는 구덩이마다 4~5알을 넣도록 권하며, 보리 이삭이 패

기 전에 두둑 사이를 갈아 콩을 심는 법도 소개했다. 그러나 보리 그늘이 콩의 생장을 방해하기 때문에 시기 조절이 중요했다. 『금양잡록』을 보면, “보리를 거둔 땅에 콩을 심으면 땅이 거칠지 않다”(강희맹, 1480)고 하여, 보리-콩의 이모작 순환이 일반적이었음을 밝힌다.

콩은 발아력이 약하므로 파종 깊이 조절이 특히 중요했다. 『천공개물』은 “콩과 녹두는 얇은 갈이를 원칙으로 삼아야 한다”고 경고했지만, 『임원경제지』는 “파종은 깊게 해야 한다”고 하였다. 이는 ‘얇은 경운, 깊은 파종’이라는 절충 원칙으로 이해된다. 즉, 흙은 부드럽게 갈되 종자는 수분층에 닿도록 다소 깊게 심어야 한다는 것이다. 『범승지서』에서는 구덩이를 약 0.6척 깊이로 파고, 거름과 물을 채운 뒤 콩 3알을 넣어 얇게 덮고 손바닥으로 눌러 밀착시키라고 권한다. 이는 오늘날의 점적 관수나 정밀 파종 기술과 유사한 정교한 방법이다.

콩은 발아 직후 잡초와의 경쟁에 매우 민감했다. 『임원경제지』는 삼(麻) 재배와 마찬가지로 파종 후 김매기를 강조하며, 『군방보』는 “하지 전 후 호미질로 풀을 제거하고 잎그늘이 뿌리를 덮게 하면 가뭄에도 견딜 수 있다”고 하였다. 이는 복돋기와 엽면 피복 효과를 동시에 노린 과학적 재배 원리로, 오늘날의 생태 농법과 통한다.

현대 농가의 경험 역시 전통 지식과 이어진다. 연천 지역 원로 농민들의 증언에 따르면, 예전에는 손으로 구멍당 3~5알, 많게는 7알을 넣었지만, 오늘날 기계 파종은 구멍당 2~3알로 일정하게 맞추어 솟음이 거의 필요 없다. 파종 시기는 주로 6월 중·하순이며, 발아율은 기상 조건에 따라 50~80%까지 달라진다. 기계 파종에서는 파종 깊이가 너무 깊으면 싹이 올라오지 못하고, 얇게 묻을수록 발아율이 높아진다. 이는 『임원경제지』의 “깊이 심어야 한다”는 원칙과 달리, 현대 농업 환경에서는 ‘얇게



연천 비무장지대 내에 조성된 콩밭에서
콩싹이 올라오지 않거나, 비둘기 피해를
입은 밭에 콩씨를 새로 넣은 장면



콩씨를 뿌리기 위해 앞 보자기에 콩씨를 담은
모습



로터리를 친 밭에 콩을 넣는 장면1
(밭에 콩씨를 2개 정도 뿌린 후 발로 덮어줌)



로터리를 친 밭에 콩을 넣는 장면2
(밭에 콩씨를 2개 정도 뿌린 후 발로 덮어줌)



비탈에 호미로 콩을 넣은 후 덮는 장면



연천에서 로터리를 친 밭에 고랑을 낸 후 이랑에
파종기를 이용하여 콩씨를 넣는 장면



도구를 이용하여 육묘상자에서 키운 모종을 밭에 옮겨 심는 장면



연천에서 콩을 파종할 때 함께 뿌려줄 복합비료



비둘기 피해 방지를 위해 새충을 묻힌 콩씨



트랙터를 이용하여 로터리를 치면서 동시에 콩 씨를 넣는 장면(청밀을 수확한 밭에 이어짓기를 함)

심기'가 더 유효함을 보여준다.

최근에는 복합 파종기가 보급되어, 한 번의 주행으로 배토·비료 살포·종자 파종·토양처리 제초제를 동시에 수행할 수 있다. 이는 과거 구덩이 파종이나 보리 뒷그루 이모작의 원리를 기계화하여 효율을 극대화한 사례다.

결국 『임원경제지』에 기록된 전통 파종법은 토양의 조건, 절기의 흐름, 파종 깊이, 잡초 관리, 이모작 체계 등 농사의 모든 요소를 세밀하게 엮어낸 지식 체계였음을 알 수 있다. 오늘날의 정밀 파종 기술과 기계화

농법 역시 그 철학적 근거를 공유하고 있다. 전통의 파종법은 단순한 옛 지혜가 아니라, 현대 농업에서도 여전히 살아 있는 생태적 원리이며, 흙과 씨앗이 맺는 조화로운 관계를 되살리는 농경문화의 핵심이라 할 수 있다.

② 모종 이식

콩 농사는 기본적으로 직파(直播)를 원칙으로 하지만, 밭아 실패와 새피해 같은 위험 때문에 모종을 길러 옮겨 심는 방식도 병행되었다. 특히 비둘기나 참새가 막 싹 튼 콩을 쪼아먹는 문제가 잦아, 소규모 농가나 텃밭 농민들은 모종을 활용해 피해를 줄이려 했다.

가평 지역에서는 농약상이나 시장에서 소규모 단위(20~30주)의 모종을 판매하는 관행이 이어졌다. 대규모 농가는 대체로 기계 직파를 선호해 모종 구입 수요가 거의 없었지만, 자가소비를 목적으로 하는 농가들은 직접 모종을 사다 심는 경우가 많았다. 모종은 대체로 노지나 비닐하우스에서 키울 수 있었으며, 일정 기간(약 열흘 이상) 기른 뒤 정식해야 활착이 안정되었다. 이러한 방식은 특히 감자밭과 연계된 이모작에서 많이 활용되었다. 감자 수확 전에 모종을 키워두었다가, 수확 직후 바로 옮겨 심음으로써 땅을 쉬지 않고 활용할 수 있었던 것이다.

판매 품목은 제한적이었다. 콩 모종 자체는 대량 판매되지 않았으며, 대신 강낭콩과 완두콩 모종이 일부 공급되었다. 서리태와 백태 같은 주요 콩 품종은 취급하지 않았다. 판매 시기는 완두콩 모종이 봄철 일찍 시장에 나왔고, 강낭콩 모종은 4월 말 이후부터 판매되었다. 가평 5일장(5일, 10일)에 맞추어 모종을 사러 오는 경우가 많았는데, 이는 농민들의 영농 주기와 전통 장날 문화가 긴밀히 연결되어 있음을 보여준다. 다만 최



가평농약사에서 판매하는 완두콩 모종



콩 모종 생산을 위해 콩씨를 넣은 육묘상자에서 싹이 트는 장면(파종 10일 후)



감자를 수확한 후 서리태 모종을 심는 장면(세부)



콩 모종을 심기 전에 가뭄 피해 방지위해 물을 흠뻑 주는 장면



콩 모종을 일정한 간격으로 심기 위해 콩줄을 설치하는 장면



콩 모종을 일정한 간격으로 심는 장면

근에는 모종 판매 규모가 줄어들어 “예전처럼 활발하지 않다”는 증언이 들려온다.

삼척 내미로리의 사례는 모종 심기의 구체적 방식을 잘 보여준다. 백전 이장은 콩을 모내기처럼 줄을 맞추어, 골 간격 약 60×60cm로 정식한다고 설명하였다. 그러나 같은 지역에서도 심기 방식에 따라 발아율의 차이가 뚜렷하게 나타났다. 일부 농가는 트랙터를 이용하여 종자용 콩을 넣었는데, 종자가 지나치게 깊게 묻혀 발아율이 낮았다. 반면 손도구인 ‘뚝뚝이’를 이용해 직접 심은 농가에서는 발아가 비교적 안정적으로 이루어졌다. 물론 뚝뚝이 심기 역시 완벽하지 않아 간혹 실패 사례가 보고되었지만, 농민들은 대체로 “기계식보다 손도구 방식이 더 안정적”이라는 인식을 공유하고 있었다.

이처럼 모종 심기에서는 단순히 기계화가 효율성을 담보하지 않았다. 발아율과 초기 생육의 성패는 파종 깊이 조절에 크게 좌우되었기 때문이다. 농민들은 기계의 속도와 편의성을 활용하면서도, 여전히 노동집약적인 손 파종 방식을 병행하며 안정성을 확보하고 있었다. 결국 모종 심기는 현대 농업 기술 속에서도 농민의 경험과 감각이 여전히 핵심적인 역할을 수행하는 분야임을 잘 보여준다.

③ 파종 후 싹이 안 틀 때

콩 재배에서 가장 불안한 시기는 파종 직후 발아 단계이다. 콩은 본래 발아력이 약한 작물로, 가뭄이 들거나 종자가 불량하면 싹이 트지 못한다. 설령 싹이 터도, 발에 내려앉은 비둘기나 참새가 어린 떡잎을 쪼아먹으면 발이 듕성듕성 비어 수확을 기대하기 어렵게 된다. 이러한 상황에



싹이 올라오지 않은 곳에 콩 모종을 심는 장면

서 농민들이 의지해온 방법은 보충 파종과 모종 이식이었다.

농민들은 대체로 파종 후 일정 기간이 지나도 발아가 확인되지 않으면, 그 자리마다 다시 콩을 넣는 보충 파종을 실시했다. 가뭄으로 발아가 지연될 경우에는 반드시 충분한 물을 주어야 했다. 이때 물을 주지 않으면 씨앗이 반쯤 불었다가 마르며 망가

져, 속칭 “가물에 콩 나듯” 드문드문 싹이 트는 상황이 벌어지곤 했다.

대규모 농가에서는 이 과정조차 기계화되었다. 트랙터나 파종기를 다시 투입해 일정한 간격으로 재파종을 실시함으로써, 노동력을 최소화하면서 밭의 균형을 맞추었다. 반면 소규모 농가나 텃밭 농민들은 모종을 길러 옮겨 심는 방식을 택했다. 집 마당이나 비닐하우스에서 미리 포트에 콩을 심어 모종을 기른 뒤, 발아하지 못한 자리나 빈 구멍에 옮겨 심는 방식이다. 이렇게 하면 싹이 트지 못한 자리를 빠르게 메우고, 밭 전체의 생육 균형을 유지할 수 있었다.

결국, 보충 파종과 모종 이식은 발아 실패의 위험을 보완하기 위한 농민들의 지혜였다. 이는 대규모 농업에서는 기계적 방식으로, 소규모 농업에서는 가내 육묘와 손작업으로 이어졌지만, 공통적으로 콩 농사의 안정성을 담보하는 안전장치로 기능하였다. 오늘날에도 여전히 이러한 경험적 지식은 현장의 농업 실천 속에 살아 있으며, 파종 이후 생육 관리의 핵심 요소로 남아 있다.

2) 수분 관리와 가뭄 대응

콩 농사에서 물 관리는 발아와 초기 생육을 좌우하는 결정적 요소였다. 현장의 농민들은 “물을 잘 주면 5일 만에 싹이 튼다”라는 경험적 지혜를 전하며, 발아 과정에서 물의 중요성을 강조하였다. 실제로 같은 날 파종했더라도 즉시 관수를 한 밭은 5일 만에 떡잎이 모습을 드러낸 반면, 하루 늦게 물을 준 밭은 발아가 지연되었고, 아예 물을 맞지 못한 곳에서는 싹이 전혀 트지 않는 경우도 많았다. 발아의 균일성과 속도는 결국 파종 직후 물을 어떻게 관리하느냐에 달려 있었던 것이다.

가뭄이 잦은 시기에는 전면 관수가 어려워, 농민들은 물 탱크에 저장된 물을 이용해 부분적으로 급수를 하였다. 그러나 제한적 급수로 발아 편차를 완전히 해소할 수 없었다. 토양의 물리적 특성이나 종자의 매몰 깊이에 따라 싹이 트는 속도는 차이를 보였고, 어떤 곳은 5일 내에 고르게 발아했지만, 어떤 곳은 열흘 이상 지나도 싹이 나오지 않는 불균형이 나타났다.

특히 파종 직후에는 충분한 비가 내려야 발아가 안정적으로 이루어진다. 농민들은 이를 “폭 와야 된다”라는 표현으로 설명하였다. 반대로 소량의 강우(3~5mm)는 오히려 땅 표면을 달구어 씨앗을 태워버리는 부작용을 일으키기도 했다. 따라서 비가 충분하지 않을 때에는 반드시 인공 관수로 보완해야만 안정적인 발아를 기대할 수 있었다.

모종 단계에서는 하루에 많게는 세 번까지 물을 주어야 한다. 어린 모종은 뿌리가 얇아 토양 수분에 크게 의존하기 때문이다. 이식 후에도 반드시 관수를 해야 활착이 이루어졌으며, 가뭄 시에는 저장된 물을 다시 활용해 필요한 만큼 제한적으로 급수하였다.

연천 지역 농가 사례에서 공통적으로 확인되듯, 파종 직후와 옮겨 심기 직후의 물 관리는 콩 농사의 성패를 가르는 열쇠였다. 발아가 제대로 이루어지지 않으면 농사를 이어가기 어려웠고, 이에 농민들은 일정 기간 이 지나도 싹이 트지 않으면 다시 씨앗을 넣거나, 미리 길러둔 모종을 보충 심어 농사를 이어가야 했다.

현대 농민들의 경험은 이미 고전 농서에 기록된 지혜와도 긴밀히 맞닿아 있다. 『제민요술(齊民要術)』은 “콩은 습기를 만나면 반드시 발아하지만, 너무 많은 비는 뿌리를 상하게 한다”고 기록하며, 적정 수분의 중요성을 강조하였다. 『농정전서(農政全書)』 또한 “파종 뒤 즉시 비가 내려야 콩이 잘 트고, 가뭄이 들면 반드시 인력으로 물을 보태야 한다”고 하여, 관수의 보완적 역할을 지적하였다. 『천공개물(天工開物)』에서는 특히 발아 직후 과습이나 장마가 뿌리 썩음을 유발한다고 경고하며, 배수 관리와 물 주기의 균형을 세밀히 다루었다.

또한 『임원경제지(林園經濟志)』를 보면, 파종 후 물을 구덩이에 직접 채운 뒤 씨앗을 넣어 발아를 촉진하는 구종법(窟種法)을 상세히 기록하였다.

구덩이에 거름과 물을 미리 채운 뒤 콩을 넣어 얇게 덮고 손바닥으로 눌러 종자와 흙을 밀착시키는 방식은, 오늘날의 점적 관수·포트 육묘 기술과 놀라울 만큼 유사하다.

현대 농가에서 “물을 주면 5일 만에 싹이 튼다”라는 체감적 지식은 고전 농서에 기록된 원리와 다르지 않았다. 파종 직후 충분한 수분을 공급해야 발



가물어서 콩씨를 넣은 후 9일이 지났어도 싹이 안 올라온 밭

아가 균일하게 이루어지고, 과습이나 부족은 발아 실패를 초래한다는 점에서, 전통과 현대의 경험은 동일한 결론에 도달한다. 즉, 콩 농사의 성패는 기후와 토양 못지않게 파종 직후의 물 관리에 달려 있으며, 이는 세대를 넘어 이어져 온 농업 지혜의 핵심이었다.

3) 조류 및 야생동물 피해 대응 지식과 전통적 방어 기술

콩 농사에서 가장 고된 시기는 파종 후 싹이 막 올라오는 순간이다. 발아 직후의 연약한 떡잎은 비둘기 같은 새들에게 손쉬운 먹잇감이 되고, 떡잎 시기를 지나 순이 돌아나면 고라니가 이를 갇아먹는다. 농민들은 피해를 막기 위해 온갖 방법을 동원하지만, 이를 완전히 차단하기란 쉽지 않다.

① 비둘기 피해와 농가의 대응

박종학(80세, 개띠) 어르신은 “콩을 심은 뒤부터는 비둘기와의 전쟁”이라고 증언한다. 실제로 파종은 6월 15일 전후에 이루어졌지만, 그 직후부터 비둘기의 공격이 시작되었다. 비둘기들은 새벽 다섯 시 무렵부터 밭으로 몰려들어 저녁 여섯 시가 지나야 물러났고, 하루 종일 밭을 지키지 않으면 안 될 정도였다.

콩농사를 짓는 김진구(73세)를 비롯한 농민들 사이에서는 “콩을 남 갈 때



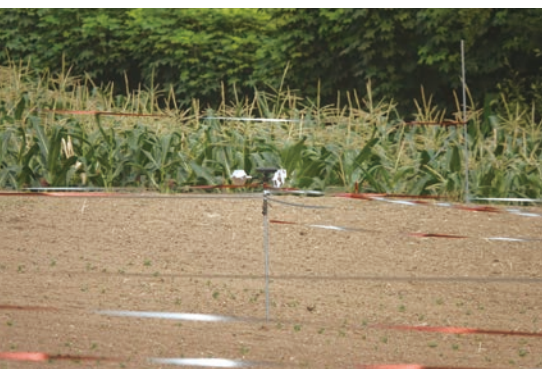
연천 비무장지대 내에 조성된 콩밭에서 콩싹이 올라온 장면



비둘기 피해를 방지하기 위해 망을 덮어 둔 모습



녹비를 위해 콩을 넣은 밭에서 비둘기들이 떡잎이 올라온 콩을 먹는 장면



고천리에서 콩을 넣은 후 떡잎이 올라올 때 비둘기 피해를 방지하기 위해 반짝이는 줄과 소음기를 설치한 장면



고천리에서 비둘기 피해를 막기위해 설치한 감시 천막



비둘기 피해를 막기 위해 콩밭 중간중간에 비료 포대를 세워둔 장면



비둘기 피해를 막기 위해 콩밭 중간중간에 플라스틱 통을 설치(두드리는 용도)

같이 가야야 피해를 줄일 수 있다”는 말이 전해진다. 혼자 콩밭을 지키면 비둘기로부터 집중적인 피해를 입히지만, 여러 농가가 동시에 파종하고 지켜내면 피해가 분산되어 훨씬 줄어든다는 경험적 지혜다. 실제로 한 농가는 많은 양의 콩을 심었음에도 싹이 제대로 올라오지 못했는데, 이는 비둘기 피해와 생육 환경 불량에 겹친 결과로 해석된다.

대응 방식은 다채로웠다. ‘빨간 약’이라 불리는 약제인 ‘새충’을 종자에 묻혀 파종하거나, 양재기·쟁반·페트병을 두드려 큰 소리를 내며 비둘기를 쫓기도 했다. 이는 마치 응원단이 함성을 지르듯 집단적이고 즉흥적인 대응 방식이었다. 그러나 이러한 방법에도 불구하고 피해는 완전히 막을 수 없었고, 농민들은 한 해 농사를 두고 “비둘기와의 전쟁”이라는 표현을 쓸 정도였다.

품종에 따라 피해 정도도 달랐다. 흰콩(백태)은 떡잎이 드러나는 순간 새들의 집중 공격을 받아 피해가 심했기에 약제 처리가 필수적이었다. 반면 서리태(검은콩)는 검은 껍질이 덮여 있어 새들이 잘 먹지 않아 비교적 안전했다. 이 차이는 농민들이 품종 선택에서 조류 피해까지 고려하도록 만들었다.

연천 토종콩연구회 회장은 비둘기 피해를 줄이기 위해 밀식 전략을 강조하였다. 표준 간격은 이랑폭 50~60cm, 주간 25~30cm였으나, 실제 현장에서는 이를 50×25cm로 좁혀 파종하였다. 파종 직후 새 피해가 발생해도 재파종할 여력이 없기 때문에, 처음부터 밀식해 두고 7월에 순치기(툇피)로 밀도를 조절하는 방식이다. 이는 재해에 선제적으로 대응하려는 농민들의 전략적 선택이었다.

또한 연구용 콩밭에서는 멀칭·보온 자재와 가림막을 이용해 초기 출아기를 보호하는 실험적 방식이 도입되었다. 떡잎이 지표면을 뚫고 올라

오는 순간이 가장 취약하기 때문에 이 시기만 잘 넘기면 비교적 안전하다는 원리였다. 그러나 비용과 노동의 제약으로 일반 농가에서 적용하기는 쉽지 않았고, 대신 조기 파종이 피해를 줄이는 하나의 방법으로 점차 주목받고 있다.

② 고라니 피해와 농민의 절망

비둘기와 더불어 농민들의 골칫거리는 고라니였다. 고라니는 밭으로 내려와 어린 콩순을 뜯어 먹거나, 심한 경우 녹두밭 전체를 훼손하기도 했다. 농민들은 “밭까지 확 따먹어 버리면 나온 게 없다”라고 토로하며 절망적인 심정을 드러냈다.

대책으로 울타리 설치가 시도되었으나, 고라니의 점프력은 웬만한 울타리로는 제어할 수 없었다. 일부 농가가 높고 견고한 펜스를 설치해 피해를 줄인 사례도 있었지만, 완전한 해결책은 되지 못했다. 결국 고라니 피해를 줄이기 위해서는 단순한 울타리가 아닌 충분한 높이와 구조적 보강이 필수적이었다.



순이 올라온 콩밭에 고라니 피해 방지를 위해 그물망을 친 장면

게다가 고라니의 피해는 특정 계절에 국한되지 않았다. 여름에는 산에서 내려와 강을 건너 밭으로 접근했고, 겨울철에도 끊임없이 밭을 드나들며 남은 콩을 주워 먹었다. 농민들은 가축도 아닌 야생동물과의 끝없는 경계 속에서 농사를 이어가야 했다.

4. 생육 단계별 관리

콩을 넣거나 모종을 이식한 후 콩 떡잎과 순이 올라온 후의 생육 과정은 대체로 ‘개화기-착립기-비대기-성숙기’라는 네 단계로 이어진다.

먼저 개화기에는 콩꽃이 피고, 벌이나 바람을 매개로 수분·수정이 이루어진다. 이 시기는 콩의 결실 여부를 결정짓는 중요한 분기점으로, 기후 조건과 병충해 발생 여부가 직접적으로 영향을 미친다.

다음으로 착립기에 들어서면 수정된 꽃이 작은 꼬투리로 변하고, 그 속에 아직 미세한 콩씨앗이 형성되기 시작한다. ‘착립’이란 곧 콩알이 꼬투리 속에 ‘붙는 시기’를 의미하며, 결실의 성패를 가늠하는 핵심 단계다. 착립률이 높을수록 최종 수확량이 많아진다.

이어지는 비대기는 이미 착립된 콩알이 점차 자라나는 시기로, 영양분과 수분 공급이 결정적인 역할을 한다. 이때 충분한 광합성과 적절한 토양 수분이 확보되지 않으면 알이 제대로 차지 못해 수량과 품질이 떨어진다.

마지막으로 성숙기는 콩알이 완전히 여물어 수확 가능한 상태가 되는 단계다. 잎은 누렇게 마르고 꼬투리가 갈색이나 흑색으로 변하며, 콩의

저장 영양소가 모두 축적된다. 농민들은 이 시기를 기다려 수확에 들어가고, 이로써 한 해 콩의 생애 주기는 완결된다.

콩을 넣어 재배하는 과정을 좀 더 구체적으로 소개하면 다음과 같다.

1) 생육 촉진 관리(김매기 · 복돋우기 · 순치기)

콩 농사에서 김매기는 작물의 성패를 좌우하는 핵심 과정 가운데 하나였다. 『임원경제지』는 “콩은 마땅히 때에 맞춰 김매기를 하여 잎사귀 그늘이 그 뿌리를 덮도록 하면 가뭄을 염려하지 않게 된다”고 기록하였다. 이는 김매기를 통해 잡초를 억제할 뿐만 아니라, 흙을 복돋아 뿌리가 안정적으로 자리 잡고 잎의 그늘이 토양 수분을 보존하도록 만드는 효과를 강조한 것이다. 또한 수확에 대해서는 “늦게 거두는 것이 중요하다. 일찍 베면 콩이 시들어 떨어져 손실이 크다”라는 『왕정농서』의 지침이 함께 전해진다.

콩밭의 잡초 관리가 제때 이루어지지 않으면 피해가 막심하다는 경고는 여러 농서에서 반복된다. 『중수서』는 “삼[麻]은 땅에 있을 때 김매고, 콩은 꽃 필 때 김매다”라는 속담을 인용하며, 삼은 초기에 반드시 김을 매야 하지만, 콩은 꽃이 필 때에도 김매기를 해도 괜찮다고 하였다. 그러나 『농사직설』에서는 꽃이 필 때의 김매기를 금하며, 꽃이 떨어져 수정을 방해할 수 있기 때문에 시기를 조절해야 한다고 지적하였다. 실제 농민들도 이를 경험적으로 받아들여, 보통 두 차례 이상의 김매기는 피하고, 시기를 놓치지 않는 것이 핵심이라는 점을 잘 알고 있었다.

김매기의 횟수와 시기는 지역과 토양의 조건에 따라 조금씩 달랐다. 『농가집성』은 “콩은 풀과 겨루어 자라니 반드시 초기에 김을 매야 한다”

고 하여, 잡초와의 경쟁에서 밀리지 않도록 초기에 집중하는 방식을 강조하였다. 연천 지역에서도 이러한 전통은 이어져, 보통 7월 초 장마가 지난 뒤 집중적으로 김매기를 시행하였다. 장마철을 지나면 잡초가 무성하게 자라기 때문에, 이 시기에 밭을 정리하고 흙을 복돋아 주어야 작물이 안정적으로 생육할 수 있었다.

한편, 순치기(결순 따기)는 지역과 품종에 따라 차이가 있었다. 연천의 농민들은 ‘백태’와 같은 대립종에서는 결순을 일부 제거하여 줄기 성장을 억제하고 알이 충실히 맺히도록 하였으나, 쥐눈이콩 같은 소립종은 순치기를 거의 하지 않았다. 이는 단순히 농법의 문제가 아니라, 품종의 생육 특성과 목적에 따라 관리 방식이 달라졌음을 보여준다.

정리하면, 김매기는 콩 농사의 가장 중요한 관리 과정 가운데 하나로, 시기를 놓치지 않고 1~2회에 그치는 것이 원칙이었다. 또한 토양의 조건, 장마철의 기후, 그리고 품종별 생육 특성에 따라 김매기의 방법과 순치기의 여부가 달라졌다는 점에서, 콩 재배에 관한 농민들의 지식은 고전 농서의 기록과 현장 경험이 긴밀하게 결합된 체계적 지식이었다.

생육 촉진 관리 차원에서의 김매기 · 복돋우기 · 순치기를 각 단계별로 좀 더 자세하게 소개하면 다음과 같다.

콩밭을 가꾸는 일에서 김매기와 복돋우기는 단순한 풀 뽑기나 밭 정리가 아니다. 이 두 과정은 작물의 생육 안정과 수확량을 결정짓는 핵심 관리 기술로, 전통 농서에서 강조된 지식과 현대 농가의 실천이 그대로 이어지고 있다.

『임원경제지』를 비롯한 각종 농서에서 김매기가 잡초를 없애는 일에 그치지 않고, 흙과 뿌리의 밀착을 강화하며 수분 증발을 억제하고 토양의 통기성을 높이는 역할을 한다고 서술하였다. 『농사직설』 또한 “꽃 필

때 김매기를 하면 낙화가 생긴다”고 경고하면서, 시기를 잘못 잡으면 오히려 생육을 해칠 수 있다고 하였다. 결국 김매기는 단순한 노동이 아니라, 작물의 뿌리 호흡과 토양 생태를 조절하는 정밀한 관리 행위였다.

이런 지혜는 농민들의 속담에도 남아 있다. “콩은 호미 소리를 들으면 잘 자란다”는 말은, 김매기를 통해 땅을 부드럽게 하고 뿌리의 숨통을 틔워 주면 작물이 스스로 강해진다는 경험적 통찰을 표현한 것이다.

복돋우기(培土)는 김매기와 거의 동시에 이루어진다. 단순히 흙을 덮는 작업이 아니라, (1) 잡초 억제, (2) 도복 방지, (3) 배수·보습 조절, (4) 뿌리 활착 강화라는 네 가지 목적을 지닌 복합적 기술이다. “콩은 넘어지면 수확이 없다”는 말이 있을 만큼, 도복은 수량을 좌우하는 치명적인 요인이었다. 꼬투리가 땅에 닿으면 충실도가 떨어지고 병충해가 발생하기 쉬웠기 때문에, 줄기 밑동을 단단히 고정하는 복돋우기는 수확을 보장하는 필수 과정이었다.

현장 조사에 따르면 김매기와 복돋우기는 보통 6월에서 9월 사이에 세 차례 실시된다. 첫 번째는 출아 직후, 떡잎이 올라올 때 1차 골 타기를 하여 잡초를 눕히고 밑동에 흙을 덮는다. 두 번째는 콩의 키가 15~20cm에 이르렀을 때 두둑을 높이고 배수를 개선하며, 세 번째는 25~30cm에 도달했을 때 흙을 한 번 더 올려 도복을 막고 가뭄에 대비한다. 이 시기 이후에는 잎그늘이 형성되어 잡초 성장이 억제되므로 추가 작업은 생략된다.

이 과정에서 승용관리기, 배토기, 중경제초기 등이 활용되지만, 농민들은 여전히 “약보다 흙이 낫다”고 말한다. 제초제를 쓰면 일시적 효과는 있지만 생장이 둔화된다는 경험이 누적되었기 때문이다. 그래서 많은 농가들이 제초제 대신 ‘골 타기’라 불리는 흙덮기 방식을 선호하며, 이는

전통 농업이 현대의 친환경 재배 원칙과 자연스럽게 맞닿아 있음을 보여준다.

『행포지』에는 “두둑은 높아야 뿌리가 보호되고, 고랑은 깊어야 배수가 잘 된다”는 기록이 있다. 실제로 두둑을 높이면 장마철에는 물이 빠르게 흘러 침수를 막고, 가뭄기에는 흙 속의 수분이 오래 머물러 보습 효과를 낸다. 또한 김매기 과정에서 표토를 살짝 긁어 잡초의 성장점을 절단하고 흙으로 덮으면 2~3주간의 무초기(無草期)를 확보할 수 있다. 비가 온 뒤에는 콩의 뿌리가 누렇게 시들지 않도록 미소 배수로로 내거나 옆구리 도랑을 재개통해 물길을 조정하는데, 이는 고전 농서가 강조한 “젖은 흙은 건드리지 말라”는 원칙과 일맥상통한다.

현장에서 확인된 콩밭의 재식 간격은 대체로 열 간격 50cm, 주간 25~30cm 정도였다. 그러나 숙련된 농민들은 “80cm 간격이 가장 이상적”이라 말한다. 간격이 넓을수록 통풍과 일조가 원활해 병해가 줄고, 복돋기와 제초 작업도 훨씬 수월해지기 때문이다.

이명숙(58세) 농민은 “아버지가 하던 대로 복돋기를 한다. 남들은 안 해도 나는 꼭 한다”고 말한다. 세대 간 전승된 이런 경험적 지식은 단순한 관습이 아니라, 지역 농업의 생태적 지속성을 지탱하는 실천적 유산이다.

요컨대 콩밭의 김매기와 복돋우기는 잡초 제거를 넘어, 수분 조절·배수 개선·도복 방지·광 관리 등 농사 전반을 통합하는 종합 관리 기술이었다. 고전 농서의 지침과 오늘의 현장 경험은 ‘제때, 제갈이, 제방향’이라는 원칙으로 이어지며, 이는 농사 기술을 넘어 흙과 작물이 맺는 생태적 관계를 지켜 온 지혜의 표현이라 할 수 있다.

콩 재배에서 순치기를 하면서 복을 돌아주는 이유는 웃자람을 억제하



순이 올라온 콩



콩 모종 2개만 남기려고 모종 1개를 제거하는 장면



콩밭에서 보구레를 이용하여 앞에서 끌고, 뒤에서 보구레를 잡고 김을 매고 복을 돌아주는 장면



복을 돌아주는 장면



콩밭에서 장대호미를 이용하여 김을 매면서 복을 돌아주는 장면 1



콩밭에서 장대호미를 이용하여 김을 매면서 복을 돌아주는 장면 2



콩밭에서 단독으로 보구레를 이용하여 김을 매고 복을 돌아주는 장면

고 측지 발달을 촉진하여 결실을 튼실하게 하기 위한 관리 방법으로 알려져 있다. 『농가집성』을 비롯한 전통 농서는 결순 제거와 김매기를 병행하는 것이 수량 확보에 효과적임을 강조하였다. 이는 단순히 불필요한 가지를 제거하는 행위가 아니라, 줄기 성장을 억제해 에너지를 꼬투리 맺음에 집중시키는 재배 기술이었다.

현장 조사에서도 이러한 순치기의 의미가 재확인되었다. 연천 옥계리를 비롯하여 다수 농가에서는 본엽 5~7엽기에 손으로 순을 제거하거나, 예초기·낫·조경 가위 등을 이용해 상단을 잘라내는 작업을 진행하였다. 이 과정에서 잘라낸 잎과 줄기는 단순 폐기되지 않고, 채소처럼 씹이나 장아찌로 이용되거나 과거에는 소 여물로도 활용되었다. 이는 농사 관리 과정에서 생겨나는 부산물을 식재 자원으로 전환한, 농가의 지혜를 보여주는 사례였다.

순치기의 시기는 주로 7월 중순 무렵으로, 도복을 예방하고 측지 발달을 촉진하는 효과가 있다고 알려져 있다. 실제 농민들은 “콩이 웃자라면 수확량이 떨어지지만, 순을 따주면 콩이 튼실하게 열린다”는 경험을 반복적으로 전했다. 다만 순치기를 일일이 모든 콩밭에서 실시하는 것은

노동 부담이 크기 때문에, 김매기와 병행하면서 필요한 부분에만 적용하는 경우가 많았다.

그러나 순치기에 대한 태도는 농민마다 달랐다. 일부는 복돋기를 충분히 반복하면 줄기 강도가 강화되어 넘어짐이 줄어들기 때문에 굳이 순치기를 하지 않아도 된다고 보았다. 실제로 연천지역 일부 농가에서는 “콩 순치기를 하지 않는 집도 있다”고 증언했으며, 다만 줄기가 서로 얹히고 쓰러질 위험이 있을 때에만 순을 잘라내는 식으로 선택적으로 시행



평택 콩재배지에서 콩 순치기하는 장면



콩밭에서 순치는 장면



평택 콩재배지에서 순치기 하여 잘라 낸 콩 순



콩밭에 비료를 주는 장면

했다. 반면 연구·지도 현장에서는 본엽 5~7엽기에 순치기를 실시하면 측지가 발달하고 내도복성이 높아져 수량 확보에 긍정적이라는 평가가 여전히 유지되고 있다.

즉, 순치기의 적용 여부는 절대적인 원칙이라기보다 재식 거리, 품종 특성, 파종 밀도, 복돋기 횟수, 그리고 도복 위험도에 따라 달라진다. 대립종인 백태는 결순을 일부 제거해 알이 충실해지도록 관리하는 경우가 많았으나, 쥐눈이콩과 같은 소립종에서는 순치기를 거의 하지 않는 차이가 대표적이다.

결국 순치기는 전통과 현대의 지식이 만나는 지점에서, 농민들이 현장 여건과 노동력, 품종 특성을 고려하여 선택적으로 채택하는 관리 기술이라 할 수 있다.

2) 개화기 관리

콩밭에 작은 연분홍빛 꽃이 피어날 무렵은 농민들에게 가장 긴장되는 시기이다. 꽃이 떨어지지 않고 알이 잘 맺히려면 물과 햇볕이 적절해야 한다. 가뭄이 심하면 콩 밭에 물을 충분하게 공급하고, 장마철이면 이랑 사이 배수로를 깊게 파 습해를 막았다.

해충도 이 시기의 큰 적이었다. 총채벌레나 작은 곤충들이 꽃을 갉아 먹으면 알이 제대로 맺히지 않는다. 전통적으로는 재를 뿌려 벌레를 막거나, 연기를 피워 해충을 쫓기도 했다. 일부 마을에서는 첫 꽃이 필 때 떡을 해 아이들에게 먹이며 “콩꽃이 잘 피어야 가을에 풍년이 든다”고 기원하는 풍습도 있었다.

현장에서 콩 농사를 짓는 농민들에 따르면, 콩은 대체로 중복 무렵(7월

중순) 꽃을 피우기 시작하여, 8월 초에 본격적으로 개화기에 들어선다. 농민들은 이를 전통적으로 사람의 나이에 빗대어 설명해 왔다. 초복은 한 살, 중복은 두 살, 말복은 세 살에 해당하며, 말복이 지나야 비로소 열매를 맺는다고 여긴 것이다. 따라서 초복 이후에 파종한 콩은 성장 단계가 늦어 열매를 맺기 어렵다고 인식되었다. 이 비유는 단순한 농민적 표현을 넘어, 농사력과 절기·기후 인식이 결합된 전통 지식 체계를 보여준다.

콩은 벼와 같은 곡류처럼 일시에 꽃을 피우지 않는다. 줄기가 자라면서 새순이 돋고, 그때마다 꽃이 피고 꼬투리가 맺히는 과정을 반복한다. 밭에서는 보통 1단계, 2단계, 3단계로 위로 올라가며 차례대로 개화가 진행된다. 『농정전서』와 『제민요술』에서도 콩은 “꽃이 아래에서 위로 이 어지며 맺힌다”고 기록되어 있으며, 이로 인해 수확 시기가 한 번에 오지 않고 개화·착립이 장기간에 걸쳐 이어진다는 점이 강조된다. 이는 오늘날 농민들이 “콩은 나이를 먹으며 꽃을 피운다”라고 표현하는 경험적 지식과도 맞닿아 있다.

이러한 단계적 개화는 병충해 관리의 부담을 가중시켰다. 『종수서』에서는 “콩은 꽃이 필 때에도 김매 수 있다”라 하여 개화기에 맞춘 관리의 필요성을 언급하고 있으며, 『임원경제지』에는 “콩은 늦게 거두어야 잃지 않는다”고 하여 결실기를 존중해야 함을 강조하였다. 실제 농민들은 꽃이 한 번에 피지 않으므로 약제를 여러 차례 살포해야 한다는 현실적 경험을 전한다. 일반적으로 일주일 간격으로 방제가 이루어지며, 새순이 발생할 때마다 추가 관리가 요구된다.

풍작일수록 새순이 많아지고 개화 횟수도 늘어나면서, 농민들의 노동 강도 역시 높아진다. 『농가집성』에서 “콩은 풀과 다투어 자란다”라고 한 말은, 풍성한 생육이 잡초·병해와의 경쟁을 의미하는 동시에, 농민의



메주콩에 꽃(흰꽃)이 피고, 이후 까투리가 형성되는 현장



서리태 꽃이 핀 현장(분홍색 꽃)



서리태 순치기 한 후 꽃이 핀 콩밭 전경

관리 부담을 암시한다. 콩밭 현장에서의 농민 증언에서 확인되듯이, 풍작은 자연이 주는 선물이 아니라 농민이 더 많은 방제와 노동을 감당한 대가로 주어지는 것이다.

3) 착립기 관리

꽃이 진 자리에 꼬투리가 맺히는 착립기는 결실이 좌우되는 중요한 시기다. 농민들은 이때 소량의 거름을 더해 콩알이 잘 맺히도록 했다. 햇볕이 충분히 들어야 꼬투리가 충실해지기 때문에 키 큰 잡초를 제거하고 밭 주변 나무의 그늘도 관리했다.

새 피해를 막는 것도 빼놓을 수 없다. 참새나 비둘기가 여린 꼬투리를 쪼아 먹는 것을 막기 위해 허수아비를 세우거나 반짝이는 금속 조각을 달아 두었다. 연천 지역에서는 허수아비를 단순한 도구가 아니라 ‘콩밭을 지키는 신’으로 여기며 의인화하는 문화도 전해 내려온다.

4) 비대기 및 성숙기 관리

꼬투리가 점점 불어나 알맹이가 차오르는 시기를 비대기라 한다. 이 시기에는 토양의 수분 상태가 매우 중요하다. 비가 너무 많이 오면 뿌리가 썩기 때문에 배수로를 정비했고, 가뭄에는 짚을 덮어 수분이 증발하지 않도록 했다.

콩이 성숙기에 이르면 꼬투리가 갈색으로 변하고 속의 콩이 흔들릴 때 소리를 내기 시작한다. 농민들은 이때를 “콩이 숨을 다한 때”라 표현하며 수확 준비에 들어갔다. 너무 늦으면 꼬투리가 터져 알이 떨어지는 ‘탈립’ 피해가 생기기 때문에 시기를 정확히 재는 것이 중요했다. 어떤 마을에서는 성숙기 첫 꼬투리를 따 조상 제상에 올려 풍년을 기원하는 풍습도 있었다.

5) 병충해 방제와 시비 관리

콩은 성장 과정 내내 다양한 병충해에 노출되었다. 콩 농사에서 병충해 관리는 수량과 품질을 좌우하는 핵심 관리 요소이다. 전통적으로는 콩밭에 재를 뿌려 벌레를 막고, 해마다 밭을 바꾸짓는 윤작을 통해 병 발생을 줄였다. 『제민요술』에는 “콩밭에 물을 대면 벌레가 줄어든다”는 구절이 전해지는데, 이는 수분 관리와 해충 발생의 상관성을 경험적으로

포착한 기록이다.

실제로 연천의 농민들도 장마철 물이 스며드는 밭에서는 충해가 적다는 사실을 체감해 왔다. 전통 농업에서 병해충 방제는 주로 물 관리, 잡초 억제, 토양 순환과 같은 자연적 방식에 의존하였으나, 현대에 이르러서는 약제 사용과 기계적 장비가 도입되면서 보다 정밀한 관리가 가능해졌다.

현대에 들어서는 불마름병, 바이러스병, 콩나방 등 주요 병해충을 방제하기 위한 화학 약제와 친환경 방제법이 도입되었다.

거름 주기는 시대에 따라 달라졌다. 과거에는 인분·퇴비·녹비가 중심이었고, 콩짚과 꼬투리를 밭에 되돌려주는 방식으로 토양을 지탱했다. 1970년대 이후에는 화학비료가 보급되면서 질소·인산·칼리를 균형 있게 주는 방식이 확산되었다. 최근에는 친환경 농법의 흐름 속에서 다시 유기물 시비가 강조되며, 전통적 방식과 현대 기술이 교차하는 모습을 보인다.

연천 지역의 토종콩 연구회 회장은 병해충 관리의 기본을 개화기 전후의 집중 방제로 설명한다. 살충제는 7월 말부터 8월 중순 사이에 1~2회 살포하며, 노린재가 꽃과 꼬투리를 공격하는 시기에 맞추어 처리한다. 일부 농가는 드론을 활용해 넓은 면적에 약제를 고르게 살포하기도 한다. 살균제는 살충제 살포와 병행되는데, 상용 약제와 더불어 베이킹 소다를 혼합해 사용하는 사례도 보고된다. 이는 약제의 화학적 효과와 함께 친환경적 완충재를 결합한 방식이라 할 수 있다. 방제의 마지막 단계는 결협기와 등숙기에 맞춘 영양제 살포이다. 꽃과 꼬투리 시기의 병해충을 제어하고, 마무리 단계에서는 수량과 품질을 보강하는 영양 관리로 연결되는 체계적 순환이 이루어진다.

현재 농가에서 병충해 관리를 위한 시기를 정하는 것은 매우 신중하고 정밀하게 예측하여 실시한다. 농민들은 잦은 비와 장마로 콩잎이 누렇게 변하는 경우를 흔히 보았는데, 이는 병이 아니라 배수 불량에 따른 침수 피해라는 진단을 내렸다. “콩도 배수가 중요하다”는 말은 이 지역 농민들의 공통된 인식이었다. 해충의 경우, 꽃 피기 전에는 일반 살충제를 쓰고, 꽃이 본격적으로 피는 8~9월 무렵에는 ‘명타자’와 같은 전문 방제약을 사용하였다. 꽃 속에 숨은 해충을 제거해야만 꼬투리가 온전히 여물 수 있기 때문이다. 현장에서 콩농사를 짓는 농민들은 이를 두고 “농사가 과학”이라는 표현을 쓸 만큼, 세밀한 관리 없이는 수확이 어렵다는 사실을 강조하였다.

가평에서는 지역 농약상에서 판매되는 제품을 중심으로 농민들의 약제 선택이 이루어진다. 노린재 방제는 꽃 수정 직후 어린 꼬투리 시기에 집중되며, 2~3회의 약제 살포가 일반적이다. 트레본(Trécé), 타스타, 스위치 등 다양한 계통의 약제가 사용되는데, 농민들이 직접 원하는 제품을 지정해 구매하는 경우가 많다. 제초제는 주로 파종 직후에 사용되며, 라소·알라 계통이 대표적이다. 다만 최근에는 모종 이식이 늘어나면서 제초제 사용량이 줄어드는 추세이다. 이는 노동력 절감과 화학 약제 의존을 동시에 고려한 변화라 할 수 있다.

1970년대 후반에서 1980년대 초 제초제가 본격적으로 보급되기 전까지는 호미로 김을 매는 수작업이 주를 이루었으며, 이 때문에 경작 규모가 제한될 수밖에 없었다. 그러나 제초제의 보급은 대규모 경작을 가능하게 하여 농업 구조를 크게 변화시켰다. 오늘날에도 농민들은 제초제의 효용과 부작용을 모두 고려하며, 제초제를 최소화하고 중경제초기와 승용관리기를 이용한 기계적 제초·복돈기를 선호하는 경향을 보인다.

결국, 콩 농사의 병해충 관리 체계는 전통적 자연 관리법과 현대의 화학·기계적 관리가 결합된 형태라 할 수 있다. 고전 농서가 강조한 물 관리, 잡초 억제, 토양 순환의 지혜는 여전히 농민들의 경험 속에서 살아 있으며, 현대의 살충제·살균제·영양제·드론 기술은 이를 보완하며 안정적인 수확을 가능하게 한다. 이는 콩 재배가 단순한 곡식 생산을 넘어, 자연·기술·인간 지혜가 맞물려 이루어지는 복합적 농업 행위임을 잘 보여준다.

연천지역 농사 현장에서 거름주기는 단순히 수확량을 높이기 위한 보조 수단이 아니라, 땅의 힘을 되살리는 가장 근본적인 농사 지식으로 전승되어 왔다. 『농정전서』는 “밭이 성곽 곁에 있으면 기름지다”라고 기록하며, 생활 쓰레기와 가축 분뇨, 낙엽과 풀 등이 모여 자연스럽게 비옥한 토양을 형성함을 지적하였다. 연천 농민들 또한 마을 주변에서 모은 퇴비를 밭에 주었고, 특별히 콩밭에 거름을 집중적으로 주지는 않았으나, 보리-콩 윤작 체계 속에서 보리밭에 투입된 거름이 자연스럽게 콩 재배로 이어지는 방식이었다.



가평
농약사에서
판매하는
노린재 퇴치용
농약



가평
농약사에서
판매하는
제초제

고전 농서는 거름을 매우 세밀하게 구분하였다. 인분은 효과가 크지만 반드시 발효시켜야 했고, 우분은 곡식에, 돈분은 채소에 더 적합하다고 하였다. 풀과 낙엽을 쌓아 발효시킨 퇴비는 토양을 부드럽게 하고, 나무 재는 칼륨 비료로 작용하여 병충해를 막았다. 『제민요술』은 “풀도 곧 곡식의 어머니”라 하며 녹비를 권장하였다. 『금양잡록』은 인분에 소금이 나 흙을 섞어 발효시키는 기술을 강조해, 악취를 줄이고 효과를 높이는 방법을 소개하였다. 이러한 전통은 오늘날 퇴비 순환과 유기물 관리, 녹비 작물 재배와 같은 현대 농업 기술의 토대가 되고 있다.

토지 관리 또한 거름과 밀접히 연결되었다. 고대의 정전제(井田制)에서는 토지를 상·중·하 세 등급으로 나누어, 비옥한 땅은 매년 경작하고, 척박한 땅은 2~3년에 한 번씩 윤작·휴경하도록 하였다. 이는 곧 척박한 땅일수록 휴경과 시비를 통해 땅심을 회복시켜야 한다는 원리를 제도화한 것이다. 연천 농민들이 “콩은 굳이 비료가 필요 없다”고 말하는 것도, 토양에 남은 전작물 잔사와 축적된 유기물이 콩의 생육을 받쳐준다는 경험적 지혜에서 비롯되었다.

실제 현장에서는 병충해 대응도 자연적 방식을 중시하였다. 『제민요술』에 “콩밭에 물을 대면 벌레가 줄어든다”는 구절이 있는데, 연천 농민들은 장마철 물이 스며드는 밭에서 충해가 적다는 경험을 공유하였다. 즉, 물 관리와 거름, 그리고 자연 생태의 균형이 곧 방제의 핵심이었다.

현대에 들어서는 비료와 영양제 운용이 보다 체계화되었다. 연천 토종콩 연구회 회장의 설명에 따르면, 파종 직전에는 요소나 복합 비료를 살포하는 것이 원칙이었으나, 최근에는 콩 전용 배합비료를 선호한다고 하였다. 특히 콩은 질소 요구량이 크지 않고, 오히려 칼륨과 석회가 더 중요하다는 체감이 공유되고 있다. 겨울부터 4월까지 수시로 퇴비를 살

포하고, 4월 밭 정비 단계에는 석회를 넣는 것이 일반적이다.

또한 최근에는 연천지역에서 종자 처리 단계에서 물리브덴을 활용하기도 한다. 물리브덴은 뿌리혹 박테리아의 활성을 도와 꼬투리 수와 생장을 개선하는 효과가 있다. 현장에서는 암모늄 제형을 선호하지만, 구하기 어려워 나트륨 제형을 쓰는 경우도 많다. 사용법은 물 1말(약 18ℓ)에 4스푼을 타서 종자를 버무린 뒤 건조하는 방식이며, 48시간이 지나면 재처리를 권장한다.

콩의 생육기 후반에는 엽면시비가 이루어진다. 개화기와 꼬투리 맺힘기(8월 초~9월 초)에 맞춰 가리와 칼숨을 중심으로 한 영양제가 살포되며, 액상 복합제를 엽면에 뿌려 수량과 품질을 높인다. 이는 『농정전서』가 강조한 “거름은 토양을 살리는 힘”이라는 고전적 철학이, 현대의 비료 과학 속에서도 여전히 살아 있음을 보여준다.

결국, 거름주기는 단순히 밭에 비료를 흩뿌리는 일이 아니라, 토양을 회복시키고 농업 생태를 유지하는 근본 기술이었다. 연천의 경험과 고전 농서의 지혜, 그리고 현대 농업의 과학적 실천은 모두 “거름은 곧 땅의 숨결”이라는 동일한 철학 위에서 이어지고 있다.



콩 파종 때 넣은 복합비료



물리브덴 나트륨

5. 수확과 저장 전통

콩 농사의 끝은 밭에서 알곡을 베어들이는 순간으로만 설명되지 않는다. 수확은 한 해의 노동을 결산하는 절정이자 곧바로 다음 농사의 출발점이었으며, 경기도의 농가에서도 그에 걸맞은 세밀한 판단과 절차, 그리고 생활 규범이 오랜 시간 축적되어 왔다. 고전 농서는 수확의 시기와 방법을 유난히 섬세하게 가르쳤다.

『임원경제지』는 봉질과 감매기는 각각 한 차례, 호미질은 두 번을 넘기지 말고 “잎이 다 떨어진 뒤에 벤다”고 하여 과도한 관리가 생육을 해칠 수 있음을 경계했다. 『제민요술』은 9월 무렵 아랫잎이 누렇게 돌기 시작하면 서둘러 거두라 했고, 『법승지서』가 전한 “콩은 마당에서 여문다”는 속담은 콩깍지는 검어지되 즐기는 아직 푸른 그 잠깐의 시점을 수확적기로 짚어 준다. 너무 늦으면 꼬투리가 터지고, 너무 서두르면 미숙함으로 맛과 저장성이 떨어진다는 것은 옛 농부와 오늘 농가가 똑같이 체득한 진리다.

현장의 기억은 이러한 원칙을 더 구체화한다. 연천 일대에서는 대체로 10월 말에서 11월 중순 사이를 수확철로 인식하되, 비 예보가 있을 때는 미리 베어 세워 비닐을 덮는 방식을 쓰기도 한다. 다만 이 방식은 노동력이 배로 들기 때문에 대면적 농가에는 비효율적이라, 많은 농가는 콤바인으로 단기간에 베어 톤백에 담아 농협이나 상인과 직거래한다. 기계 수확은 콩대 하단에 맺힌 콩을 수확하기 어려워 소규모 농가는 여전히 손 꺾기를 고수한다.

손 꺾기의 작업 한계는 하루 200~300평 남짓, 2천 평을 넘기면 열흘 안팎의 연속노동이 필요하다. 파종-수확 환산의 감각도 전승된다. 어떤

농가는 5kg 파종으로 200kg 내외를 거두기도 했고, “콩 2포(10kg)를 심으면 10~12포가 나온다”는 경험칙이 회자된다. 40kg 한 포를 파종해 100평당 40kg 정도 수확한 사례, 2,500평에서 1톤 안팎을 확보한 사례도 거론된다. 그러나 이런 수치는 기상과 관리에 민감하다. 같은 2,000평이라도 기상이 양호하고 도복이 없던 해에는 1,600kg에 이르렀다가, 장마와 밭아 실패가 겹친 해에는 700kg대로 감소하였다는 사례도 있다.

반면 가평을 비롯하여 산간 지역의 일부 마을에서는 최근 기상 이변으로 착립이 불량해지며 콩 재배를 포기하고 사료용 옥수수로 전환하는 일도 늘었다. “고생만 하고 젊은 사람이 없어 아예 안 심는다”는 증언은 기후와 인력 구조 변화가 전통 콩 농사를 위협하는 오늘의 현실을 비춘다.

수확의 현장은 도구와 몸의 리듬이 만드는 풍경이기도 했다. 이슬이 마르기 전 낮으로 베면 꼬투리의 탈립이 덜하다는 것을 알았고, 어떤 집은 뿌리째 뽑는 작은 ‘콩호미’를 썼다. 수확철이면 온 가족이 줄 맞춰 콩대를 베고, 아이들은 떨어진 콩알을 주워 담았다. 낫질 소리와 웃음소리가 뒤섞인 가을 들판은 노동과 축제가 맞닿아 있던 시간이었다.

베어낸 콩대는 별과 바람을 받는 마당이나 공터에 세워두거나 얹어 말렸다. 충분히 마른 뒤엔 탈곡이 이어지는데, 나무 방망이나 도리깨로 두드려 꼬투리를 튀겨낸다. 도리깨질은 힘겨우면서도 리듬이 살아, 여럿이 함께하면 노래와 농담이 일을 덜 힘겹게 만들었다. 탈립 후에는 키질과 체질로 껍질과 먼지를 날려 보내고 무거운 알곡만 고른다. 이렇게 선별한 콩은 다시 별에 말려야 장기 저장이 가능하고, 건조가 부족하면 곰팡이와 충해가 쉽게 들었다. 『농가집성』이 “곡식은 햇볕으로 기운을 뽑아야 오래 간다”고 한 까닭이다.

건조와 저장은 품종과 규모, 유통 구조에 따라 달라졌다. 전통적으로

는 마당 건조가 보편적이었고, 가평지역에서는 이슬과 비를 피하러 벚짚이나 광목을 덮었다가 충분히 마르면 광이나 향아리, 뒤주에 옮겨 담았다. 향아리 안에는 숯·고추·마늘을 함께 넣어 습기와 해충을 막았고, 어떤 집은 짚 명석에 싸서 천장에 매달기도 했다.

오늘날에는 노동력 감소와 대면적 경작으로 톤백 저장에 늘었는데, 내부 통풍을 위해 지름 10cm 안팎의 PVC 관을 중앙에 세우고 응달 배치·대형 선풍기로 습기 정체를 풀어준다. 서리태(검은콩)는 겹질이 두껍고 광택이 있어 강제 건조 시 균열이 우려되어 자연 건조를 선호하고, 일정 수분만 떨어지면 곧바로 수매가 가능하다. 백태(흰콩)는 수분 함량이 높아 규격 수분(대개 약 14%)을 맞춰야 하므로 벼 건조기 병행이 일반적이고, 기준 미달 시 반송되기도 한다. 결국 서리태는 건조 손상이 적어 유통 절차가 단순한 편이고, 백태는 수분 관리가 곧 품질과 가격을 가르는 관건이 된다. 농민들이 “서리태는 광택을, 백태는 수분을 본다”고 압축해서 말하는 이유다.

저장은 기술만으로 완결되지 않았다. 경기도 연천을 비롯하여 일부 지역에서는 콩을 잘 보관하기 위해 예전에 계절마다 콩독을 열어 상태를 살피고, 습기가 차면 다시 꺼내 햇볕에 말려 넣는 수고를 아끼지 않았다. 숯가루를 뿌리거나 산초 잎을 넣어 벌레를 막는 요령도 널리 쓰였다. 더불어 몇 가지 생활 규율과 금기가 저장 문화에 얹혔다. 콩독을 여는 날 임산부의 출입을 삼가게 하거나, 막 담은 날에는 고기를 먹지 않고 다툼을 피하라고 한 풍습은 불안정한 저장 환경에서 먹거리를 지켜내려는 심리적 안전장치이자 공동체적 질서였다. 이런 규범은 미신이라기보다 취약한 저장 구조를 보완한 사회적 기술이었다.

이렇듯 수확과 저장의 전통은 기술, 노동, 신앙이 한데 맞물린 생활의

체계였다. 수확 적기를 재는 눈썰미, 도리깨의 리듬, 품종별 건조·수분 관리, 향아리와 뒤주의 요령, 콩독을 둘러싼 금기까지—모두가 콩이 단순한 원료 곡물을 넘어 마을의 시간표와 가족의 안녕, 다음 해 농사의 씨앗을 함께 지키는 매개였음을 증언한다. 오늘, 기계화와 대형 저장에 보편화되었어도 고전 농서의 가르침과 현장의 경험은 여전히 같은 말을 건넨다. 자연의 리듬을 읽고, 알맞은 때를 놓치지 말며, 말리고 담는 과정을 소홀히 하지 말 것. “콩은 마당에서 여문다”는 오래된 말은 수확의 시계만이 아니라, 지속 가능한 농업과 생활문화를 향한 우리의 자세를 일깨우는 금언으로 남아 있다.

6. 수확 이후의 토지 관리

콩을 거둔 뒤 밭은 잠시 고요해지지만, 농사의 일은 거기서 끝나지 않는다. 수확 직후부터 시작되는 부산물의 환원과 토양 회복, 그리고 다음 작기를 염두에 둔 생태적 관리가 비로소 한 해 농사를 완결한다. 들판에는 콩대와 꼬투리, 잎과 뿌리 같은 부산물이 남는다. 겉으로 보기엔 찌꺼기 같지만 농민에게 그것들은 “다시 땅으로 돌려보내야 할 자원”이자 순환의 고리였다.

마른 콩대와 깎지는 겨울철 소·말·염소의 사료로 쓰이고, 남은 것들은 가축 분뇨와 재, 생활 유기물과 함께 퇴비더미로 들어가 서서히 썩는다. 콩과식물 특유의 뿌리혹은 이미 생육기 내내 질소를 고정해 토양을 돕고 있었고, 여기에 줄기와 꼬투리까지 돌아오면 땅심은 한층 두터

워졌다. 옛 농부들이 “콩짚과 껍질은 다시 땅을 살린다”고 적어 둔 까닭이 여기에 있다.

부산물물의 쓰임은 집안살림과도 촘촘히 맞물렸다. 연천의 농가는 수확 뒤 정선기로 파치콩을 가려내 품이 덜 드는 반찬거리나 장·청국장 원료로 돌리고, 깍지는 벳짚·옥수수대와 섞어 삶아 겨울여물로 내었다. 화학비료 보급 이후 깍지가 연해져 생급여도 무리 없다는 인식이 퍼졌지만, 소 사육 자체가 줄어든 오늘날에는 밭에 고르게 흩뿌려 퇴비화하는 방식이 더 보편적이다.

수확기 들판의 풍속도에는 공동체 규범도 스며 있었다. 추수를 마친 뒤 밭에 흩어진 낙콩을 이웃이 주워가던 관행은 허용되었지만, 수확 전에 무단으로 밭에 들면 분쟁이 되곤 했다. 농사는 개인의 노동이면서 동시에 마을의 질서로 운영되었다.

토지는 수확으로 지쳤다가도 적절한 사후 관리로 곧 숨을 고른다. 전통 농서들은 “콩은 밭을 메마르게 한다”고 경계하며 잎이 지면 곧바로 갈아엎어 수분을 붙잡고 공기를 스며들게 하라고 일렀다. 가을에 깊게, 봄에 얇게라는 원칙 아래 수확 직후의 밭갈이는 단순한 경운이 아니라 토양 구조를 회복하는 응급처치였다.

유기물은 알지 않게 넣어 겨울 동안 서서히 삭게 하고, 표토는 덩어리를 너무 부수지 않아 동결·융해의 자연 작용으로 스스로 성기어지게 두는 것이 요령이었다. 이듬해 다른 작물을 들여 토양을 쉬게 하는 윤작·휴경의 상식도 널리 실천되었다. 잡초를 일부러 자라게 두었다가 갈아엎어 녹비로 삼고, 조·수수 같은 잡곡을 잠시 심어 표토를 덮어 바람과 비에 씻기지 않게 하는 일 또한 땅을 재워 되살리는 지혜였다. 경기도 북부의 마을은 휴경지를 공동 방목지로 쓰거나 겨울 내내 짚과 낙엽을 모아

퇴비를 쌓는 공간으로 삼았고, 연천의 농민들은 콩을 걷자마자 벳짚과 잡초를 함께 갈아넣어 보습과 유기물 축적을 동시에 도모했다. “콩 걷고 바로 갈아야 겨울 지나도 땅이 숨 쉬고, 그 다음 보리·조가 잘 선다”는 원로의 말은 경험에서 우러난 토양 생리학의 문장이다.

이 모든 사후 관리는 기술을 넘어 윤리였다. 농민은 땅을 도구가 아니라 다음 세대를 위해 돌봐야 할 생명으로 대했다. “땅도 사람같이 쉬어야 힘을 낸다”는 속담과, 거둔 밭머리에 감사를 드리는 작은 의례는 순환의 윤리를 생활 속에서 다지는 방식이었다. 부산물을 다시 땅에 돌려보내고, 잠시 수확을 멈추어 휴경을 허락하며, 다음 작물과 번갈아 경작하는 일련의 실천은 오늘의 언어로 말하면 탄소를 토양에 가두고, 수분과 미생물의 균형을 회복시키며, 병해충의 압력을 낮추는 생태적 설계다.

결국 경기도의 콩 농사는 수확으로 끝나지 않는다. 콩깍지 하나, 콩짚 한 단도 허투루 버리지 않는 절약의 미덕과, 갈아 넣고 쉬게 하고 되돌려 주는 순환의 철학이 이어질 때에야 한 해 농사가 비로소 닫히고, 다음 해 농사가 조용히 열린다. 수확 이후의 토지 관리는 땅과 사람이 맺은 약속을 갱신하는 절차였고, 그 약속이 지켜질 때 밭은 해마다 다른 얼굴로도 변함없는 힘을 내었다.

7. 구술과 기록을 통한 전통의 전승

1) 지역 농민 구술 사례

연천군 옥계3리 차석현님 사례를 소개하면, 그는 오랜 경험과 기계화

기술을 바탕으로 독자적인 농사력을 정립해왔다. 이 지역의 콩 재배는 파종 시기, 제초와 김매기, 순치기와 방제, 그리고 수확·건조와 가공까지 세밀하게 짜인 일정 속에서 이루어진다.

먼저 밭 갈기와 파종은 토지 조건에 따라 달리 진행된다. 평지의 경우 5월경 기계 일정에 맞추어 경운과 로터리를 마치고, 6월 초에서 중순 사이에 본격 파종이 이루어진다. 반면 전방 구릉지에서는 과거 소지·화전 관행처럼 밭을 갈지 않고 그대로 파종하는 방식이 여전히 일부 남아 있다. 파종 후 3~4일이면 콩 싹이 올라오며, 구멍당 2~3립씩 기계 파종하는 것이 일반적이다. 서리태와 백태는 5월 초 일제히 파종되고, 팔·녹두는 5월 말에서 6월 말까지 이모작 형태로 이어진다. 과거 흔했던 논두렁 콩 재배는 현재 인력 부족과 시간 제약으로 거의 사라진 상태다.

잡초 관리는 파종 직후 제초제를 토양에 살포한 뒤, 싹이 10~15cm 자랄 무렵 한 차례 더 처리하는 방식이 보편적이다. 장마 이후 필요에 따라 한 번 더 보강하지만, 손으로 김을 매는 일은 거의 사라졌다. 대신 승용 관리기와 배토기, 중경제초기를 활용해 6월에서 9월 사이 3회 정도 기계 김매기를 진행한다. 순치기는 보통 7월 개화 직전에 한 번 실시하는데, 이는 도복을 방지하기 위한 목적이 크다.

병해충 방제는 7월 말과 8월 중순에 각각 한 차례씩 진행되며, 개화기 전 추가 방제를 권장하기도 한다. 이어 8월 말에서 9월 초 꼬투리 맺힘기에는 엽면 영양제를 살포하여 알이 충실하게 여물도록 돕는다.

수확과 건조는 10월 말에서 11월 중순 사이에 콤바인으로 진행된다. 서리태는 자연 건조 후 수매되는 경우가 많고, 백태는 건조기를 통해 수분을 맞춘 뒤 수매된다. 최근에는 톤백에 지름 약 10cm의 구멍이 뚫린 통풍관을 세워 공기순환로를 확보하고, 응달에 배치하거나 필요 시 선풍

기를 가동하여 품질 저하를 막는 방식이 도입되었다. 수확 후에는 정선기를 이용해 파치를 제거하고, 부산물인 콩각지는 과거와 마찬가지로 소사료로 활용된다. 특히 요즘의 연한 콩각지는 생급여가 많아지는 추세다.

차석현님은 전방 쪽 5만 평을 임대해 평당 800원의 조건으로 경작하며, 4월 말까지 경운과 로터리를 마친 뒤 5월 초 일제히 파종을 집중적으로 진행한다. 관리 과정에서는 가족 단위의 노동 분담이 이루어지는데, 남편은 주로 기계를 다루고, 시동생은 방제와 약제를 담당하며, 아내는 세부 인력 작업을 맡는다. 이렇게 수확한 콩은 직거래, 장류와 기름 가공, 택배 판매 등 다양한 경로를 통해 부가가치를 창출하고 있다. 실제로 어느 해에는 가족 합산으로 1억 3천만 원 규모의 순수입을 기록했다는 구술 증언도 전해진다.

민통선 안 농사 일정은 더욱 치밀하다. 4월 중순 갈이를 시작으로 5월에는 모내기, 모내기 직후부터 6월 20일 전후까지 콩과 팥 파종을 마치고, 6~9월 동안 제초와 방제를 집중적으로 실시한다. 10월에는 수확, 11월에는 타작과 선별, 12월에는 판매까지 이어지는 연중 무휴 체계를 갖춘다. 이를 위해 외국인 근로자 2명을 4월부터 12월까지 상시 고용하기도 한다.

토양 관리 또한 중요한 과정이다. 퇴비와 석회는 겨울에서 4월 사이 수시로 살포되며, 화학비료는 파종 전날이나 당일 경운과 동시에 뿌려진다. 전방 지역에서는 여전히 손 파종이 이루어지는데, 구멍에 콩을 넣고 발로 꼭 밟아 마무리하는 전통 방식이 이어지고 있다.

이와 같은 농사력은 단순히 생산 과정에 머무르지 않는다. 연말에는 가족 단위로 비용과 수익을 결산하며, 비료·인건비·기계비 등 공통 비

용을 차감한 뒤 기여도에 따라 지분을 나눈다. 이러한 체계는 공동체적 영농 방식과 가족 단위의 협력 구조가 결합한 사례라 할 수 있다.

연천 옥계3리 차석현님의 사례는 전통적 경험 지식과 현대 농기계 기술, 그리고 시장 지향적 유통 전략이 융합된 농업 운영의 전형을 보여준다. 콩 농사가 단순히 한 해의 작부 행위가 아니라, 토양 관리·노동 분담·가공과 직거래·가족 경제의 결산에 이르는 전 과정을 포괄하는 복합적 체계임을 잘 드러내는 것이다.

2) 농사일기와 기록 자료

연천군 조남미 토종콩 회장님이 기록한 농사일기 사례를 통해 경기 북부 농촌의 영농 주기는 사계절의 변화에 따라 정밀하게 조직되어 있음을 알 수 있다. 조남미님은 이 지역 농민들에게 축적된 경험을 공유받고, 연천 농업기술센터와 전문 서적을 통해 콩 농사를 비롯하여 다양한 작물을 재배하였고, 그 과정에서 형성된 농사력은 매년 콩농사를 비롯한 주요 작물 재배를 위한 중요한 지침으로 기능한다. 작성된 농사일기를 바탕으로 각 시기별로 정리하여 소개하면 다음과 같다.

○ 1~3월: 겨울철 비수기

1월부터 3월까지지는 상대적으로 한가한 시기로, 농민들은 이를 “3월까지 논다”라고 표현한다. 이 시기에는 본격적인 농사일보다는 농기계와 설비를 정비하고, 전년도 영농 기록을 정리하며, 다가올 농사철을 준비하는 데 주력한다. 퇴비를 밭에 내는 일은 겨울부터 수시로 이루어지며, 이 역시 초봄까지 이어진다.

○ 4월: 영농의 시작

4월은 농사철이 본격적으로 열리는 시기이다. 벼농사를 짓는 집에서 는 못자리를 준비하며, 동시에 밭에서는 퇴비와 석회를 뿌려 토양을 개량한다. 갈이와 로터리로 밭을 정비한 후, 가장 먼저 파종하는 작물은 올무로, 보통 4월 말에서 5월 초에 씨를 뿌린다.

○ 5월: 모내기과 콩 파종

5월은 모내기와 콩 파종이 동시에 진행되는 가장 분주한 시기이다. 규모가 큰 집은 모내기에만 한 달 가까이 소요되기도 하며, 모내기 직후 곧바로 콩과 팥 파종으로 전환한다. 대면적 콩 재배자들은 보통 5월 초를 적기로 삼아 일주일 안에 서리태와 백태를 집중적으로 파종한다. 구멍마다 2~3립씩 기계로 파종하기 때문에 솟음이 거의 필요하지 않다.

○ 6월: 팥·녹두 파종과 초기 관리

6월은 팥과 녹두를 파종하는 시기로, 보통 5월 말에서 6월 중순까지 이어진다. 감자를 캐고 난 뒤 바로 이모작으로 팥이나 녹두를 심는 경우가 많으며, 특히 친환경 농가에서는 녹두를 선호한다. 이때부터 김매기와 배토 작업이 시작되며, 승용 관리기와 배토기, 중경제초기를 활용하여 잡초와 병해를 억제한다.

○ 7월: 김매기와 순치기, 첫 방제

여름철 한창 무성해지는 시기에 김매기는 총 3회 정도 이루어진다. 특히 7월에는 순치기를 한 차례 실시하여 도복을 방지한다. 전용 커터로 윗

부분을 잘라내는 방식이며, 개화 전에 마치는 것이 좋다고 알려져 있다. 또한 7월 말에는 살충제를 이용한 1차 방제가 이루어진다.

○ 8월: 방제와 영양 관리

8월 중순에는 살충 방제가 한 차례 더 이어진다. 농민들은 개화 직전에 한 차례 추가 방제를 권장하기도 한다. 이어 8월 말에서 9월 초에는 꼬투리 맺힘기에 맞추어 엽면 영양제를 살포하여 콩알이 충실하게 여물도록 돕는다.

○ 9월: 마무리 관리

9월은 여름 내내 이어져 온 병해충 방제와 제초 작업을 마무리하는 시기이다. 농민들은 “9월까지의 관리가 계속된다”라고 표현할 정도로, 한 해 농사의 성패를 가르는 마지막 관리에 힘을 기울인다.

○ 10~12월: 수확과 출하, 결산

수확은 10월에서 11월 중순 사이에 집중된다. 콤바인을 이용한 기계 수확이 일반화되었으며, 품종에 따라 건조 방식이 다르다. 서리태는 자연 건조를 선호하여 수확 직후 바로 수매되는 경우가 많지만, 백태는 반드시 충분히 건조해야 하므로 벼 건조기를 겸용하는 경우가 많다. 저장 과정에서는 톤백 중앙에 지름 10cm 가량의 천공 PVC 관을 세워 공기 기동을 확보하고, 응달에 배치한 뒤 필요 시 대형 선풍기로 통풍을 보조한다.

수확이 늦어져 11월 중·하순까지 이어지면 밭에서 콩이 마르기도 하지만, 겨울비를 맞으면 콩대가 약해져 밀둥이 썩거나 도복 피해가 발생

하므로 손실 위험이 커진다. 수확 후에는 정선기를 이용해 파치를 골라내고, 부산물인 콩깍지는 여전히 소 사료로 활용된다. 과거에는 삶아 급여했으나, 요즘은 연한 콩깍지를 생으로 먹이는 경우가 많다.

○ 12월에는 판매가 마무리되며, 한 해의 결산

비료, 인건비, 기계비 등 비용을 차감한 뒤 수익을 정리하고, 가족 단위의 지분에 따라 배분하는 전통은 여전히 이어지고 있다.

제3절 연천지역 팔 재배의 전통과 실천

1. 재배 환경과 주요 품종

팔은 전통적으로 집집마다 자급을 보태는 곡식이었다. 마을 기준으로 30~50평 남짓한 밭에 심어 일상 식량과 제의(祭儀)에 나눠 쓰였고, 논 벼처럼 대규모 상업 재배의 대상이 되는 일은 드물었다. 고전 농서는 그 자그마한 규모의 농사가 어떻게 절기와 손길을 따라 움직였는지를 소상히 전한다. 『임원경제지』와 여러 농서의 기록을 종합하면, 팔은 자두나무가 싹틀 무렵 파종하여 약 60일 뒤 꽃이 피고 다시 60일이 지나 여물며, 수확은 콩과 같은 방식으로 진행되었다. 『잡음양서』에 간단하게 정리된 “팔은 자두가 싹 틀 때 심고, 60일 만에 꽃이 피며, 또 60일 뒤에 여문다”는 파종에서 수확까지 대략 120일이라는 생육 시계를 한 줄로 요약한다. 다만 그 시계는 언제나 일정하지 않았다. 팔은 수확 변동이 큰 작물로 인식되었고, 그래서 더 정밀한 징후 읽기가 요구되었다.

『임원경제지』는 오디가 검게 익을 때 비가 내리면 파종 적기라 하였고, 1묘에는 1승의 종자를 뿌리되 발아 후 잎이 펼쳐지면 김매기를, 다섯 장·여섯 장에서 다시 김매기를 반복하라고 권한다. 무엇보다 잎을 모두 따는 악습을 강하게 경계했는데, 콩·팔은 생장 중 ‘기름기’를 잎에 저장하기에 이를 제거하면 종실이 여물지 못해 수량이 절반으로 준다고 일러

둔다. 오늘의 관점으로 보아도 잎 관리·동화량·결실의 상관을 정확히 짚은 경계다.

생산성은 토양의 비옥도에 크게 좌우되었다. 기름진 밭 1묘에서 10석, 척박한 밭에서도 5석을 거둘 수 있다는 기록은, 팔이 ‘땅심에 정직한 작물’임을 보여준다. 『범승지서』가 속담을 들어 “남에게 콩 심은 밭을 주마!”라고 한 구절은 기름진 밭에 두류를 심는 일이 얼마나 값졌는지, 농가의 생활 감각을 생생히 전한다. 실제로 팔과 그 변종들은 소규모 자가 소비 중심의 재배, 척박지 적응성, 혼작 유리성이라는 공통된 성격을 가졌다. 밭의 비옥도에 따라 수확이 크게 갈렸고, 쥐논이팔은 거친 땅에서 강건하여 농가에 안정성을 주었으며, 덩굴성의 여두는 다른 곡물·채소와 어울려 간간 생활의 식량을 보완했다. 그래서 팔류는 주곡을 대신하기보다 생활을 채우는 보완 곡물로 자리 잡았고, 때로는 녹두 대용으로, 때로는 약재로 쓰이며 농가의 자립성과 식탁의 다양성을 지탱했다.

경기도는 이러한 팔 농사의 생태와 잘 맞물렸다. 사계절이 뚜렷하고 여름철 고온다습·집중호우가 반복되는 중부 내륙의 기후는 생육 기간이 짧고 고온성인 팔(小豆)에 적합했다. 『제민요술』이 제시한 120일 생육 시계는 곡우 이후 파종, 하지 전후의 본격 생육, 입추에서 처서 사이의 결실이라는 경기 지역 농사와 자연스럽게 겹친다. 팔은 배수가 좋은 구릉지 밭을 선호하고, 척박한 토양에서도 건디는 특성 덕에 윤작 체계에서 토지 회복 작물로 활용되었다.

나원(羅願)이 편찬한 『이아익(爾雅翼)』이 상복·중복의 파종을 권한 대목은 하지 이후 파종의 유리함을 강조한 것으로, 장마·고온기와 어긋나지 않게 생육 시계를 맞추려는 지혜였다. 다만 수확량은 일반 콩에 비해

적고, 냉쿨성 관리와 수확·탈곡의 손작업 비중이 커 노동 의존도가 높았다. 너무 이른 파종은 줄기만 키워 결실을 해치는 까닭에 대체로 6월 중순 이후가 알맞았고, 저장성도 약해 껍질이 얇은 탓에 해충 피해와 장기 보관의 어려움이 뒤따랐다. 그래서 가을에 거둔 팔을 벌에 넣어 서서히 말리고 항아리에 담아 서늘한 곳에 두라는 『농가집성』의 처방이 생활 기술로 이어졌다. 콩과 같은 방식으로 꼬투리를 털되 알갱이가 튀거나 껍질이 벗겨지지 않게 천마루에 넣어 말리는 세심함은, 저장·가공의 손실을 줄이는 오랜 경험칙이었다.

문헌에 남은 팔의 이름과 형상은 그 자체로 한 편의 생활 분류학이다. 『본초강목』의 적소두(赤小豆)는 붉은 껍질과 중간 알 크기의 표준 팔로 팔죽과 떡고물에 널리 쓰였고, 『농정전서』가 전하는 흑소두(黑小豆)는 검은 외피에 황색 속, 내병성이 강해 약용·식용을 겸했다. 『천공개물』은 작은 흑립의 쥐눈이팔을 들어 “가루로 만들어 껍질을 고르면 녹두와 맛 먹는다”고 하여 제분성이 좋아 녹두 대용이 되었음을 적는다. 『農家集成』의 얼룩팔(斑小豆)은 흰 바탕에 흑·갈 반점이 찍힌 종실로 척박지에 강하고 잡곡밥·녹비용으로 쓰였다. 이들 이름은 형태·색·맛·용도·토양적응이 한데 묶여 생겨난 민속 분류이자 재배 지침이었다.

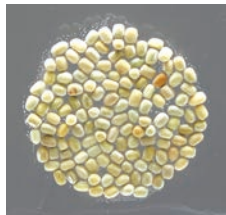
『임원경제지』는 더 촘촘하다. 조소두(烏豆)는 검은 깍지에 붉은 종실, 기장·조와 혼파하는 재배법이 붙어 전해진다. 생동소두(生動豆)는 흰 깍지에 반은 흰색·반은 검은색으로 얼룩진 종실을 지니고 3~4월 파종이 표준이었다. 흑소두(穢豆)는 희깍지·검은 종실로 역시 혼파 관행이 기록된다. 근소두(근루팔)는 희깍지·짙은 적색 종실로 보리 베기 뒤 이어짓기에 알맞았고, 왜두(왜팔)는 가늘고 훑쭉한 적색 종실이 척박지에 강하

되 품질은 낮다고 평가되었다. 『증보산림경제』를 인용해 덧붙인 산소두(산달이팔)는 깍지·종실 모두 희고 보리 뒤 파종, 연자선소두(제비부채팔)는 그 보다 종실이 약간 큼, 춘소두(봄갈이팔)는 희깍지·붉은 종실에 기장·조 혼파, 8월 수확이라는 달력이 붙는다. 새롭게 소개된 재령소두(재령이팔)는 검은 바탕에 흰 무늬, 붉은팔과 비슷한 크기·더 달고 좋은 맛, 입단 이북의 선호라는 사회지리까지 실어 나른다. 오십일소두(오십일팔)는 검은 종실·흰 눈(배반점), 6월 늦게 심어도 빠르게 익는 조숙성이 재배 편의로 요약되고, 용안소두(용의눈팔)는 적색 종실·흰 눈의 외관과 저지대 건조지 적응이 함께 적혔다. 이름과 모양, 파종기와 적응지, 맛과 품질의 평가가 나란히 묶여 있어, 한 항목이 곧 재배·가공·유통의 메모이기도 했다.

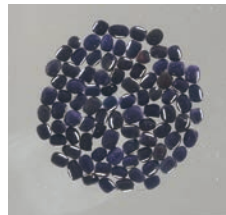
쥐눈이팔과 여두를 따로 떼어 적은 이유도 분명하다. 쥐눈이팔(鼠目豆)은 때로 문헌에 따라 여두와 혼동·동일시되었으나, 실제 재배·용도에 서 분명한 결을 가진다. 본디 발두령·경작지 사이에서 자라던 야생 잡곡이었으나 북방을 중심으로 본격 재배되었고, 작은 흑립·단단한 종질 덕분에 제분성이 좋아 녹두 대용으로 애용되었다. 무엇보다 “땅이 척박할수록 잘 된다”는 『형포지』의 평이 오늘의 현장감각과도 통한다. 저습지 적합설을 문헌비판으로 바로잡은 대목은, 쥐눈이팔이 건조하고 거친 토양에 어울리는 작물임을 다시 확인시킨다. 반면 여두(狸豆)는 야생성 덩굴 콩으로 산간에 많아, 3월 파종 후 울타리·지주를 타고 오르는 습성 때문에 혼작에 유리했다. ‘산에 사는 사람들이 또한 재배한다’는 『본초강목』의 기록처럼, 여두는 산 생활을 보완하는 식량이자 약용의 자원이었다. 두 작물 모두 ‘보완 곡물’이라는 생활경제 속의 위치를 공유하지만,

하나는 거친 밭을 채우고, 다른 하나는 텅굴로 공간을 메우며 다른 작물과 더불어 자란다는 점에서 농경 경관을 달리 만든다.

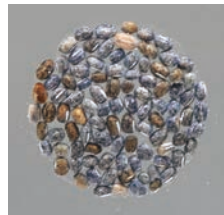
이 모든 기록을 오늘의 경기도에 비추어 보면, 팔 농사는 기후와 지형이라는 생태적 기반 위에 절기·징후의 독해, 텅굴의 손관리, 건조·저장법의 세심함이 곡물의 결실을 좌우하던 기술이었다. 수확량이 많지 않고 노동이 많이 드는 약점에도 불구하고, 팔과 그 변종들은 제의와 계절음식, 혼반과 약용으로 생활의 빈틈을 메웠고, 척박지·후작지·윤작의 공간에서 땅심을 회복시키는 일을 도맡았다. 문헌이 남긴 이름과 규범, 농가가 이어온 손기술과 기억은 서로를 비추는 거울이었다. 그래서 팔은 오늘도 '주곡의 자리에 서지 않은 주연'으로서, 자급의 농사와 제의의 상징, 그리고 지역 식문화의 맛과 빛깔을 잇는 작은 중심으로 남아 있다.



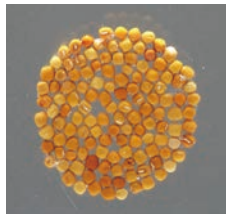
청팔



검정팔



재팔



노란팔



이팔



흰팔



경기도 토종종자 은행에는 오늘날까지 보존·관리되고 있는 여러 품종의 팔이 소중히 보관되어 있다. 이들 종자는 지역 농업의 역사와 생활 문화를 고스란히 담고 있으며, 전통적 재배 지혜와 생태적 적응성을 보여주는 귀중한 자산이다. 그 모습은 다음과 같은 사진을 통해 확인할 수 있다.

2. 파종·생육·수확 관리 전통

경기도지역 농가에서도 소규모로 자가 소비를 목적으로 팔을 재배하

었다. 경기 지역의 기후는 팔의 생리와 잘 맞물렸다. 사계가 뚜렷하고 여름철 고온다습과 집중호우가 반복되는 조건에서, 생육 기간이 짧고 고온성인 팔은 곡우 이후 하지 전후를 경계로 본격 성장한다. 배수가 좋은 구릉 밭을 선호하고 척박지 적응성도 커서 윤작의 회복 작물로 기능했으며, 하지 이후 파종을 특히 중시하던 고전의 달력은 장마·고온기의 리듬과 경험적으로 일치한다. 다만 기계화 적응성은 낮아 파종·잡초 관리·수확이 노동집약적이었고, 냉쿨성 생육을 관리하는 품이 적지 않았다. 저장성의 한계도 두드러졌다. 얇은 종피는 해충과 곰팡이에 취약해, 전통적으로는 천마루·마당에 널어 천천히 말리고 항아리·광에 들어서늘하게 보관했다. 건조가 부족하면 꼬투리를 터는 과정에서 알갱이가 튀거나 껍질이 벗겨지는 손실이 커져, 햇볕·바람을 가늠해 말리는 수공의 절차가 품질을 갈랐다. 그럼에도 팔과 그 변종은 소규모 자가소비 중심, 척박지 강건성, 윤작의 유리성이라는 공통 특징으로 농가 식량과 약용·의례의 수요를 두루 받쳐 왔다. 쥐눈이팔은 거친 땅에서도 안정적으로 여물어 가계의 ‘안정성’에 기여했고, 덩굴성의 여두는 울타리·지주를 타고 오르며 다른 잡곡·채소와 섞어 심기 좋아 산간 생활의 보완 곡물이 되었다.

품종 스펙트럼은 문헌과 현장에서 한층 다채롭다. 적소두는 붉은 껍질에 중립의 크기로 팔죽·떡고물의 표준이었고, 흑소두는 검은 외피와 누런 속, 비교적 강한 내병성 덕에 식·약 두 방향으로 쓰였다. 쥐눈이팔은 작은 흑립으로 혼반과 죽에 알맞고, 얼룩팔은 흰 바탕에 흑·갈 무늬가 엮인 종피로 척박지 적응성이 높아 녹비와 잡곡밥의 재료가 되었다. 『임원경제지』를 축으로 보면, 올팔(조소두)은 검은 깍지에 붉은 종실로 기

장·조와 혼파되었고, 생동팔은 반백·반흑의 얼룩 종실에 3~4월 파종이 권장되었다. 먹팔(흑소두)은 흰 깍지에 검은 종실로 역시 혼파가 일반적이었으며, 그루팔(근소두)은 보리 베기 뒤 그 자리 이어짓기에 맞췄다. 왜팔은 가늘고 홀쭉한 적색 종실로 척박지에 강하지만 식미 평가는 낮았다. 증보된 기록에는 깍지·종실 모두 흰 산소두와 그보다 약간 대립인 연자선소두, 봄갈이에 심어 8월 수확하는 춘소두가 더해진다. 재령이팔(재령소두)은 검은 바탕에 흰 무늬, 맛이 달고 좋아 북방에서 애호되었고, 오십일팔은 늦게 심어도 빨리 익는 조숙성으로 재배 편의성이 컸다. 용의눈팔(용안소두)은 적색 종실에 흰 눈(배반점)이 선명하고 건조한 저지대에서 잘 자랐다. 이 계보는 색·무늬·배반점, 깍지의 색과 털, 숙기와 파종기, 이어짓기 여부 같은 감각·생태·재배의 표지를 한 몸에 묶어 이름 지은 민속 분류의 집적이다.

쥐눈이팔과 여두의 기록은 특히 흥미롭다. 쥐눈이팔은 본디 밭두렁의 야생 잡곡에 가까웠으나 북방을 중심으로 재배가 본격화되었고, 분쇄해 껍질을 골라내면 녹두에 버금간다는 서술이 전한다. 핵심은 토지 적응성이다. 건조하고 거친 토양일수록 더 잘된다는 경험칙이 반복 증명되며, 저습지 선호설은 오독으로 정정된다. 다만 시대·지역에 따라 명칭이 흔들려, 같은 ‘쥐눈이’가 때로는 서목태(쥐눈이콩)로 혼용 표기되는 사례도 보인다. 여두는 야생성 덩굴콩으로 산간에 많고, 3월 파종해 울타리·지주를 타고 오르는 습성 덕에 잡곡·채소와의 혼작이 수월했다. 이러한 덩굴성·혼작성은 공간을 아끼고 리스크를 분산하려는 산촌 농법과 잘 맞물렸다.

결국 팔은 대규모 주곡이라기보다 생활 속 보완 곡물, 의례와 약용의

재료, 혼작과 윤작의 윤활유로 자리 잡았다. 파종-김매기-덩굴 관리-천천한 건조-서늘한 저장으로 이어지는 세심한 손길은 기계화 이전의 노동경제를 반영하는 동시에, 오늘의 재생농업이 다시 배우는 표준이 되었다. 경기의 토종종자은행에 보존된 다양한 팔 종자는 이러한 역사와 생활기술, 생태적 적응성을 씨앗의 형태로 간직하고 있다. 씨앗 하나에 색·무늬·숙기·덩굴 습성·토지감각이 인문지리처럼 새겨져 있고, 이름과 용도는 그 시대의 밥상과 노동, 축제와 의례에 연결되어 있다. 팔 이야기를 따라가면, 한 지역 농업의 기억과 기술이 어떻게 다음 세대의 식탁과 생태로 이어지는지, 그 ‘연결의 기술’이 또렷이 드러난다.

팔을 파종하여 생육 상황을 관리하고, 수확하는 과정을 소개하면 다음과 같다.

팔은 생육 속도가 비교적 일정하여 발아에서 개화, 성숙까지 각각 약 60일이 걸린다고 전해진다. 그러나 일정한 수확이 보장되지 않아 예측하기 어려운 작물로 기록되었다. 『임원경제지』는 팔의 파종 시기를 “오디가 검어질 무렵 비가 내릴 때”로 규정하고, 1묘에 1승의 종자를 사용하는 것이 적절하다고 하였다. 일반적으로 하지 전후 약 10일 무렵이 적기였으며, 초복과 중복 시기로 갈수록 파종량을 늘려야 한다고 전해진다.

김매기는 두 차례 이내로 제한하는 것이 원칙이었다. 특히 잎을 모두 따는 행위는 금기시되었는데, 이는 잎에 축적된 지방과 당이 줄어들어 결실이 제대로 이루어지지 않기 때문이다. 『제민요술(濟民要術)』은 “팔은 잎을 모두 따면 수확량이 절반으로 줄어든다”고 하여, 잎 관리가 결실 보존의 핵심임을 강조하였다.

재배 방식 가운데 그루갈이는 보리 뿌리 사이에 흩어 뿌린 뒤 흙으로



팔을 파종하는 장면



재팔 순이 올라온 장면

덮는 방식이 사용되었으며, 이때 반드시 먼저 배수로와 두둑을 마련하는 것이 중요하였다. 수확은 꼬투리의 3/5가 아직 푸르고 2/5가 황숙해졌을 때 뽑아 역세우기 하여 균일하게 후숙시키는 방식이 선호되었다.



팔꽃과 그 아래에 달린 팔 꼬투리

조선 후기 농서들은 이러한 팔 재배법을 구체적으로 기술하였다. 『농정전서(農政全書)』는 하지 이후의 파종을 권장하였으며, 『농사직설(農事直說)』은 “보리 뿌리 옆에 심는 것을 맥방두(麥旁豆)라 한다”고 하여 보리·밀과의 이모작 체계 속에서 팔의 역할을 분명히 하였다.

오늘날 경기도 종자은행과 농가 현장 조사에서도 이러한 전통 지식이

여전히 확인된다. 농민들은 오디가 검게 익을 무렵을 파종의 지표로 삼으며, “콩은 꽃 필 때, 팔은 꽃 진 뒤 김낸다”라는 속담을 전승한다. 또한 줄기의 번무를 억제하기 위해 순치기를 하고, 도량을 먼저 내어 배수를 확보하는 방식이 실천되고 있다. 이는 고전 농서의 기록과 현대 농가의 경험이 긴밀히 이어지고 있음을 잘 보여준다.

한편, 제주특별자치도 대정읍 무릉리 홍○○(88세) 님의 증언에서도 지역적 특성이 반영된 팔 재배가 확인된다. 제주에서는 팔을 ‘무드레’라 불렀으며, 발버를 심은 고랑 사이에 소량으로 파종하여 팔죽을 끓여 먹을 만큼만 자가소비용으로 재배하였다. 이는 팔이 대규모 상업작물이기보다는 생활 속 보완 곡물로 자리 잡았음을 보여준다.

3. 수확한 팔의 저장 · 가공과 생활문화적 활용

팔의 거두기는 단지 밭일의 종결이 아니라, 저장과 가공, 그리고 생활 문화 속 활용으로 이어지는 장기 과정의 출발이었다. 전통 농서는 수확의 눈금을 세밀하게 제시한다. 잎이 모두 떨어진 뒤 베라는 원칙은 젖음과 뒤섞인 잎손질로 인한 품질 저하를 막기 위한 것이고, 꼬투리의 성숙이 고르지 않을 때에는 “3/5은 푸르고 2/5은 누를 때 뽑아 거꾸로 세워 묶는다”는 법을 권했다. 이렇게 뿌리를 위로 단으로 세워 바람골에 걸어 두면 덜 익은 꼬투리도 서서히 숙성되고, 된서리로 인한 손실을 줄일 수 있었다. 현장에서는 팔이 서리에 유난히 약해 콩처럼 한 번에 베어 들이

지 못하고, 익는 대로 여러 차례 나누어 따내는 수확법이 보편적이었다. 그대로 두면 꼬투리가 터져 알이 흩어지는 ‘탈립’이 잦기 때문이다. 어떤 집은 먼저 거둔 꼬투리를 마루에 널어 해 바람에 말리고, 남은 것은 서리 직전 몽땅 뽑아 단으로 세우는 이중 관리로 손실을 줄였다. 수확의 성패는 파종과 생육을 잘 치렀느냐 못지않게, 이러한 “적기 · 반복” 수확을 손끝으로 구현해내는 숙련에 달려 있었다.

말리기와 탈곡은 공동의 노동과 의례가 겹쳐지는 시간이었다. 별 좋은 날 마당에 멍석을 펴고 단으로 세운 팔대를 뒤집어가며 충분히 말린 다음, 도리깨로 두들기거나 발로 비벼 알을 털었다. 키질과 체질로 쪼갬이와 이물을 골라내는 과정은 농가의 일상 기술이면서도 마을의 호흡을 맞추는 사회적 장면이기도 했다. 저장의 관건은 건조다. 종피가 얇은 팔은 수분과 해충에 취약해, 완전 건조가 되지 않으면 곰팡이와 썩에 쉽게 상했다. 그래서 용기항아리나 뒤투 같은 숨 쉬는 용기에 들이고, 옷잎 ·



잘 건조되어 벌어진 팔

복숭아잎을 함께 넣어 방충하는 전통 지혜가 이어졌다. 겨울에는 일부를 빵아 가루로 만들어 두었는데, 이는 부피를 줄이고 조리 시간을 단축해 한파 속 부엌일의 부담을 덜어주는 생활기술이었다.

식탁과 의례에서의 존재감은 더 분명하다. 동짓날의 팔죽은 붉은색이 액운을 막는다는 믿음과 결합해 집집마다 나눠 먹는 마을 의례였고, 혼례·돌·제사 같은 큰일상에도 팔시루떡은 빠지지 않았다. 평상시에는 단팔죽·팔칼국수·팔밥이 계절과 입맛을 타고 식탁에 올랐다. 타작을 마친 날 일손과 나눠 먹던 팔 음식은 농번기를 닫는 작은 축제였다. 의약의 경계에서도 팔은 ‘식치(食治)’의 재료였다. 붉은팥이 부종과 갈증을 덜고, 껍질째 간 팥가루를 습진·종기에 습포하듯 바르던 민간요법은 음식과 약의 구분이 느슨했던 전통의 감각을 전한다. 생활신앙 속 상징성도 두텁다. 붉은팥은 부정을 물리치는 곡물로 여겨져 새 집의 네 귀에 뿌리거나 첫 수확을 제물로 바쳐 마을의 안녕을 빌었다.

유통과 취향의 차별성도 자리 잡았다. 제과·제빵 산업의 확장과 함께 붉은팥은 찐빵·팥빵의 표준 원료로 널리 쓰였고, 검은팥은 짙은 색과 구수한 풍미 덕에 도시 가공업체의 선호가 높았다. 산지에서 바로 소비되기보다 가공을 통해 도시의 입맛과 만나는 경로가 뚜렷했던 셈이다. 이처럼 품종별 쓰임은 지역 농가와 도시 가공업체의 협력 구조를 만들며, 전통 작물이 가공·유통을 거쳐 부가가치를 창출하는 길을 보여준다.

팥은 농업생태의 순환을 잇는 작물이기도 했다. 뿌리혹박테리아의 질소고정은 토양 유기질을 복돋아 보리·조·옥수수 등 화본과 작물과의 윤작에 힘을 보탰고, “팥을 거치면 땅이 숨을 쉰다”는 농가의 말처럼 다

음 작기의 발아와 생육을 고르게 했다. 수확 뒤 남은 꼬투리·줄기·잎은 가축 사료와 퇴비로 환원되어 밭으로 되돌아갔고, 이렇게 흙-씨앗-음식-의례-퇴비를 잇는 순환의 고리가 농가경제와 마을질서를 함께 지탱했다.

결국 팥은 한 해 농사의 끝과 다음 해의 시작을 매개하는 씨앗이자, 저장기술과 가공지식, 의례와 약리, 윤작과 자원순환을 꿰는 결절점이었다. 오늘의 시선에서 보아도, 동지 팔죽과 팔시루떡의 문화자산화, 질소 고정에 기대는 친환경 윤작, 품종별 가공특성을 살린 지역-도시 연계는 모두 지속가능한 농업과 건강한 식생활, 지역경제의 활로로서 유효하다. 팥을 둘러싼 전통 지식은 박물관 속 기록이 아니라, 자연의 리듬과 공동체의 협력을 다시 배우게 하는 실천의 언어이며, 지금 여기의 밥상과 흙, 그리고 내일의 밭을 함께 잇는 기술이다.

제5장

경기도 콩류 음식의 전통과 지속

박혜인

전 계명대학교 교수

지난 해에는 강원도 「감자」를 주제로 하여 일년을 보냈는데 이어 올해는 경기지역의 「콩」을 주제로 정하였다. 팥과 녹두 등을 포함하여 「콩류」라 한다. 지금까지 아침에 감자를 즐겨 들고 있고, 올해는 순두부와 두부를 일상화하고 지낸다. 올해는 경기도 ‘장단콩’ 그리고 ‘연천의 팥’ 현장을 찾아 식문화를 살펴보고자 하였다. 지난 해 강원도의 식문화와 식생활 그리고 ‘감자식’을 돌아보는 과정은, 한국사회 전반의 식생활 문화 환경의 변화를 실감하는 기회였다. 올해는 파주와 연천지역 답사를 통해 이곳의 변화를 체감하기보다는 이 현장의 역사를 살펴보는 것이 지난 해와 구별되는 점이라 할 수 있다.

「강원도 식문화의 원형」 가까이

돌아보면 강원도는 지역 특성상 완만한 산업화를 겪은 까닭에 강원특별자치도를 선언한 2024년 시점 「강원도 식문화의 원형」을 가까이 가 볼 수 있었다. 그것은 물론 변화의 일선 현장에서 겪는 내부인의 이해와는 같지 않을 것이다. 한 발 멀리 서서 외부인의 시각으로 바라보면 당연히 다른 점이 보이기 마련이다. 강원도 고랭지 밭 현장과 감자를 식재료로 하는 식당에서, 그리고 대관령을 넘어 아직은 외진 산촌 마을의 농가에서 만난 여성 노인들의 식생활 현장은 아직은 글로벌 외부 환경에 경쟁하며 서구화되어 가는 최근 도시의 식문화 현장과는 구별되었다.

2025년 콩류 프로젝트에서는 농사가 진행되는 경작 현장에는 접근하지 않았다. 콩류 식생활 파트를 맡아 콩류 식품으로 떡류, 장류(醬類), 그리고 두부 등의 음식물을 중심으로 목차를 구성하였다. 그리고 차츰 선

학의 연구보고를 접하면서, 그리고 현장에 나가 콩류 음식물의 생산에 참여한 조리 실무자를 만나면서 가공식품과 그 음식물의 용어·분류 기준이 모호한 현실을 만나 보게 되었다.

한 예를 들면 장(醬)이라고 하면 단순히 간장을 떠올린다. 그리고 된장과 고추장을 포함한다. 그런데 다음 단계에서는 장의 종류가 여러 가지 있음을 알게 되고 하나씩 나열하면 그 종류가 뜻밖에 중복되고 구별이 되지 않는다는 현실을 보게 된다. 우리 식문화사의 실마리를 하나 하나 풀어가면 가능할 것이다.

장을 제조하는 현장을 찾았다. 통일촌과 연천군에서 실제로 시판하는 현장을 관찰하여 기록하였고, 유네스코 장문화 등재 전후하여 펼친 농업 박물관 전시장과 음식공간 이음 전시공간을 돌아 보았다. 더욱 의미 있는 곳은 영주에 자리한 「콩세계과학관」이었다. 영주시 브랜드 콩 “부석태 1호”의 육성과정과 품종 특성에 대하여 알게 되었고, 우리나라가 콩의 종주국임을 알게 하는 전시와 남대리 장류 제조농원 현장을 살피며 무려 세 차례 걸쳐 방문하였다. 그리고 창덕궁 장독대의 자취를 찾아가고 그 그림 동궐도를 걸어놓은 고려대학교 박물관도 다시 찾았다. 그리하여 장(醬)류를 따라가다 보니 우리나라 식문화 역사의 편린 아닌 큰 그림이 있다는 것을 발견하게 되었다.

1. 파주 통일촌의 장단콩과 장(醬)

통일촌에 처음 방문한 2월 23일의 오후 일정은 먼저 통일촌 DMZ마



<사진 1> 통일촌 장단콩마을

을박물관 전시를 둘러보는 일이었다. 박물관 앞에 각종 기념물들이 놓여 있었는데 각기 사연을 담고 있었다. 전시물에 담긴 이야기의 무게 때문인지 공간이 비좁고 불편하게 느껴졌다. 2024년에 작성한 박물관 재건립 계획서가 눈에 들어왔는데 통일촌 마을연구소와 도시건축연구소에서 계획에 참여하고 있었다.

1954년 고향을 찾아 돌아 온 사람들의 이야기도 실려 있었다. 현대사에 대하여 무지한 부분을 깨우쳐 주는 자리라서 발걸음이 무거웠으나 통일촌 명품 삼백(名品三白)의 하나인 장단콩으로 만든 장에 관심을 집중하

였다. 간장 만드는 과정 및 씨간장·장식 조사와 장단콩으로 만든 장류 제품에 대한 이해가 과제이다.

1) 파주지역의 콩 관련 기록 일부

파주 적성면 주월리 육계토성(六溪土城)에서 부뚜막 유구 2기를 고고학 계는 보고하였다. 문산을 당동리 신석기시대 집터 야외 화덕자리, 저장 구덩이는 청동기시대라고 한다.¹⁾ 한반도 곳곳에 고인돌이 있고 그 살던 자리에서 탄화된 곡식이 나왔다. 전곡리 선사유적지는 박물관 개관 이전부터 즐겨 찾던 곳이었고 파주 장단콩도 일찍이 알고는 있었다. 고려시대 왕경 개경과 파주와의 거리는, 파주에서 서울[당시 남경]까지보다 가깝다. 파주는 중국 사신들이 한양도성까지 내왕하는 길목이었고 사대부들이 봉록으로 받은 임야와 토지 경작지는 임진강변에 한강자락으로 이어진 예도 있다. 울곡선생 비롯하여 선현의 자취와 왕릉 유적이 자리하고 있는 유서 깊은 파주이다.

서울 창고 京倉 평창의 黃豆 노란콩을 파주 백성에게 풀어 파주 백성들이 소를 기를 수 있도록 하였다. 【근년에 해마다 흉년이 들어 백성이 기아에 있는데, 수령이 진휼하려 해도 창고 곡식이 바닥이 나서 조치할 수가 없습니다. 또 파주창고에 저장된 황두 노란콩은 겨우 2백斛[곡=10말의 용량] 뿐이어서, 백성에게 貸與할 수 없으므로 백성들은 農牛를 기를 수가 없으니, 京倉에 쌓인 黃豆로 구제해 주소서.】 【관찰사가 비록 糾檢한다 해도 수령 중에는 혹시

태만하여 마음을 다하지 않는 자가 있을 것이니, 신의 생각으로는 수시로 어사를 보내 살피게 한다면 태만한 자로 하여금 근면하게 할 수 있고, 백성 역시 조정에서 항상 염려한다는 뜻을 알게 될 듯합니다】²⁾

【호조에 상납하는 전세는 흰쌀 403석, 발벼쌀 130석, 콩은 139석, 수달가죽 조소(條所: 벧짚이나 삼 등으로 굵고 길게 드리운 줄)는 27 간의(良衣:새끼나 끈 등을 사리어 뭉친 것)이다.】 【회계소[補膳庫]에 간장은 1석7두5승 혼조1석 소금7두5승에 소금3두를 더한다】

【철원이 4월 호조에 상납하는 35석, 발벼쌀[零田米]은 103석, 콩은 115석이다. 철원에서 4월 균역청에 상납하는 쌀은 46석, 발벼쌀은 83석, 콩은 21석5두이다】³⁾

적성 장단 등지 사대부들이 곡식과 소 등을 군영에 바치다. 【장단사람 성복흥이 큰 소 2마리, 술 1백동이 良醬 1항아리, 콩 몇 섬을 군영에 바쳤으며, 장단과 적성 등에 사는 사대부 10여명이 곡식과 소 등으로 군졸들을 먹였다.... 성복흥은 당상관 실직에 제수하라, 미처 포상하지 못하였던 자들에 대해서도 속히 거행하도록 하라】⁴⁾

【법성포의 조운선 2척이 쌀 2천70여석을 싣고 파주 교하의 통진 경계에 이르러 침몰하였습니다. 건져 낸 쌀 1천3백29석과 黃豆 1백26석은 법전에 따라 민간에 나누어 주겠습니다】⁵⁾

1) 파주문화원, 2009, 『파주 문헌자료집, 파주시지 제 6권』, G&G PAJU.

2) 『조선왕조실록』 중종 15(1520) 3월 14일.

3) 강원감영 編, 『관동총록』 下(원주시, 2013, 「원주사료총서」).

4) 『조선왕조실록』 인조 5(1627) 9월 4일.

5) 『조선왕조실록』 정조 17(1793) 4월 20일.

일부 인용 자료를 통하여 일찌기 조선시대 적성과 파주의 콩을 비롯하여 잡곡을 백성들에게 재배하게 하고, 백성들에게 나누어준 것을 알 수 있다. 그리고 한양에서 필요한 것은 멀리 강원도에서도 조운을 통하여 조달한 것을 알 수 있었다

2) 재래식 손두부

통일촌 콩재배 농경 현장 답사기록

2025년 2월 23일(일) 통일촌 현장답사 첫날이었다. 통일촌에 들어올 수 있는 철차를 밟고 처음 밭을 들어 놓게 되는 날 아침 통일교 다리를 건너는 순간 감회가 있었는데, 통일촌 현장 답사는 촌장격인 이완배 이장을 만나 면담하는 것으로 시작하였다. 파주 ‘모던타임즈’에 실린 파주 지역 역사, 통일촌 관련 사진 자료집을 건네주었다. 콩농사를 짓게 되고 콩연구 모임을 이끌었던 이야기와 콩재배를 비롯하여 대규모 농토를 지닌 중국 동북지방의 재배 현장에 답사팀과 함께 다녀온 이야기를 들려주었다. 직접 메주방이며, 청국장 제조방과 마당에 모아 온 장독 하나하나를 가리키며 지역별 장독 생김새를 설명하였다. 장단콩 장 관련 시설을 안팎으로 보여준 후, 통일촌 콩 경작지 들판으로 차를 몰고 안내하였다. 콩 농사가 시작되기 전의 농경지의 모습을 직접 보게 되었다. 잡초 사이에 길을 뚫고 나가는 중 농사를 준비한 자취를 보게 되었다. 군데군데 차로 실어다 부어 놓은 거름더미와 야생동물의 피해를 막아주는 그물망, 물저장덤병 등을 관찰하였다.

통일촌 식당에서 점심을 하고 조합에서 운영하는 간장제조 시설을 돌

아 보았다. 여러 해 걸쳐 만든 씨간장과 단단히 옹기 벽면에 쌓인 장석을 촬영하고, 장단콩 두부 제조 시설, 장단콩으로 만든 생산 장류 제품도 돌아보았다. 통일촌 마을박물관 답사와 상품판매점을 둘러 통일촌 첫 답사를 마쳤다.

집에서 만드는 재래 손두부

처음 통일촌을 방문한 날 경작지를 돌아볼 때 마침 마당가에서 두부를 만들고 있는 농가를 발견한 연구원들이 오후 재방문을 약속하고 왔다. 장단콩 전문식당에서 점심을 하고 함께 농가를 방문하니 완성한 두부를 펼친 참이었다. 두부를 구입하고, 다음 두부제조 기회에 참관하고 싶다고, 일정에 맞추어 보겠다고 하였다. 그곳에서 김○영씨(대성동 김이장의 여동생)가 자청하여, 연락처를 받아 메모하였다. 3월14일(금) 김○영씨와 통화하여, 통일촌 두부농가(‘농막’이라 표현함) 언니는 김금순씨라고 알려주었고, 두부제조 일정을 잡게 되었다.

3월 23일에 재래식[전통가정식] 손두부 공정을 관찰하고 시식하였다. 통일촌 장단콩 농가에서 재래의 손두부하는 과정을 볼 수 있었다.

두부를 만들기로 한 날, 어제 미리 담가 불려놓은 콩을 기계에 넣어 갈기 시작하는데, 일가친척과 친지들이 하나 둘 모여들어 인사를



<사진 2> 재래식 손두부

나누는 모습은 마치 잔치하는 날 같이 여기는가 싶었다. 그들은 두부를 만드는 일에 익숙한 정도가 개인 따라 달랐으므로 역할 분담이라기보다는 이리 저리 그릇을 옮겨주고, 불도 때주고, 갈아서 끓이는 두부를 놓지 않도록 저어주는 정도의 협업에 가까웠다.

김금순씨는 전날 문산에서 통일촌에 들어와 준비해야 했는데(콩을 선별하여 씻어 물에 담가 불리는 단계), 지인이 마침 두부를 주문하여 3월 22일 1말을 만들었다고 하였다. 덕분에 기구들을 미리 세척-가마솥과 기계식 맷돌(30년 전 구입 사용)-하였고, 두부짜는 베 자루, 두부틀, 넓은 다라이[큰 대야, 함지백], 푸는 자루바가지 등도 깨끗한 상태였다.

깨끗한 물공급이 두부공정에 필수인데, 이곳은 마침 지하수에 호스를 연결하여 계속 틀어놓고 흐르게 하며 진행하였다. 가마솥을 노천 화덕에 걸어 고정시키고 장작불을 지펴 콩물을 끓이는 시간이 길었으며, 바람부는 날씨라서 불길을 낮추어 조절하였다. 발가에 미리 세워놓고 건조시킨 나무들을 하나씩 끌어다가 장작불 연료로 쌓아 주었다. 산불 소식까지 들려오는 봄날씨라서 불관리를 조심히 하였다.

‘손두부’라 불려도 불린 콩을 가는 데는 맷돌기계를 사용하고, 콩물 짜는 과정은 손으로 하였다. 두부는 어떤 콩을 재료로 하는가, 또 물이 어떠한지, 어떤 작업환경에서 만들었는지가 관건이다. 통일촌의 청정환경에서 키운 장단콩을 재료로 하여 손으로 소량 만든 손두부를 바로 그날 들고와 이웃에 나누어 시식하게 하였다.

“이 두부는 장단콩으로 통일촌에서 오늘 만들어 왔답니다”.

그런데 통일촌이 어디인지, 장단콩이 무엇인지 누구도 묻지 않는다. 그래도 우리콩인가, 브랜드는 어딘가, 그리고 가격은 어떠한지 관심 갖는 두부는 최고의 단백질 공급원이다.

통일촌 여성농업인 김금순씨(2025. 5. 21)

“흰 콩은 6월 넘어야 심어,”

(거두는 건 언제인지요)

“콩이 터지기 전....”

“요즘은 터지지 않는 종류가 나와서. 12월, 메주에 (콩을) 쓰기 전에 (수확)하면 되지요”.

“기계가 고장 나서, 이제야 고쳐와서 발 갈았어요, 이것 저것 여럿 고쳐서 200만원, 문자 온 거 보니,”

“발 갈아서 당장 먹는 거 심어 먹어요, 텃밭 상추랑.., 감자두 한 줄 심었고, 고구마랑...”

“마늘 쫄 뽑고와서 힘들어서, 문산○○네 것, 선영이 고모랑 같이, 마늘쫄 뽑아줘야 해요, 마늘 씨앗 굵어지게,”

(어디에서 마늘쫄을 뽑으셨나요?)

“대성동에 가서..”

(바로 그날 친정 대성동에 다녀왔다고 한다. 김금순씨의 연로한 와병중인) 남편은, 민씨이고, 나는 딸이니까, 고향이니까 대성동에 패스없이도 가요, 선영이가 항렬이 같아서, 나이가 적어도 친구처럼 지내지요.

“동생들이 대성동 살아요”,

베트남, 몇 번 갔다 왔어요, 며느리 얻는다고, 거기서 약혼하고 결혼식하구, 또 여기와서 결혼식했어요, 친정엄마아버지도 여기 왔다 갔고,

남들이 “며느리 복 있다”고 해요, 시아버지 시어머니 잘 간호해요,

“대성동에는, 떠다주는 게(서류) 있어야 들어가요”

“요즘 (이곳 통일촌 농막에 운전하여) 데려다 주고, 데려가요, 애들이(며느리 아들이), 손주들과 같이.

“요즘 사람도 없고, 인건비도 오르고, 보조가 없이 해야, 동생들이 와서 콩씨 심을거요, 날씨 봐서”

“콩은, 콩 심는 기계로 심지요, 기계로 거두고”

“미리 날짜 알리기 어려워요, 일기예보 보고 해요”

땅 있으니 놀리기 어렵고, 놀리지 못하여, ‘소일거리’로 하지요, 풀 한포기 뽑는 게 건강에 좋다 하구...

여성농업인 김금순씨는 콩 농사 현장(통일촌)과 문산에 있는 집을 내왕하며 지낸다. 친정 가족원(특히 남동생의 무임금 노력봉사 기계작업 지원)의 도움을 받으며 콩재배 발농사를 짓고 있다. 소규모농으로 분류하겠으나 70대 여성 1인의 노동으로는 불가능한 규모이다. 문산에 있는 집에서 손녀와 아들 내외와 동거하는 3대의 직계가족생활을 영위하고 있다. 특히 며느리를 맞이하기 위하여 애써 온 과정에서 일가 친지의 격려가 있었다 보인다. 통일촌에서 함께 성장한 여성들은 고학력화 사회변화에 부응하여 통일촌 집을 내왕하며 학업을 이어갔고, 어른이 되었고 통일촌을 떠나야 했다. 통일촌 밖에서 결혼생활을 하는 여성들이 하나 둘 셋 넷 모여 때로는 마늘종도 뽑아주고 또 냉이 씹바귀도 같이 캐며 김금순씨의 농막에서 그들의 고향 통일촌 친정문화를 공유하고 있었다. 재래의 손두부 만들기를 매개로 협업하며 통일촌 가족·친족 공동체문화를 이어가고 있다.

3) 장단콩 전통장

파주 통일촌에 대해서는 2025년 2월 23일 이장 안내로 초창기 야산 개발 과정 논과 밭 농경지 개간 과정에 대해 들었다. 점차 농경기계화 작업으로 변하여 인력 필요는 줄어들고 있다 한다. 외국에서 오는 계절제 노동인력에 의존하고 있었다.

「장단콩마을 슬로푸드」

이장의 안내로 메주제작 과정, 청국장 발효 공장의 난방 설비와 벚짚의 효용 등에 대하여 오리엔테이션을 하였다. 장단콩마을 장 체험센터에 근무하는 책임자 오명길부장과의 면담(2025.2.23.)은 늦은 오후에 진행하였다.

3월 14일(금) 「장단콩마을 슬로푸드체험장」<사진 5>의 오명길부장과



<사진 3> 장단콩마을



<사진 4> 슬로푸드체험장



<사진 5> 통일촌장단콩마을



<사진 6> 영농조합법인(경기도)

다시 통화하고 일정을 살피, 다음 주말 3월 23일에 방문하기로 하였다.

일정 대로 오후 3시에 약속 맞추어 방문하였다. 장단콩으로 간장 · 된장 · 청국장 · 팥빙수용 팥앙금캔(이 품목은 소비자를 위한 서비스 차원에서 개발한 제품이라고 밝히며, 영업 마인드를 보인다)을 만드는 제조공장 체험장을 다시 한번 돌아보았다. 한 달만에 다시 찾은 통일촌이다.

“3월 첫 주에 도우미의 노동력을 빌려 장단콩 영농조합 매주 40 덩어리 10말을 장 담가 놓았습니다”라고 오부장은 보고 겸하여 한 달간의 경과를 전해 주었다. ‘장담그기’행사는 단계마다 긴장을 하게 하는 힘든 과정임을 알게 되었다.

청국장을 띄우는 신식 설비 일체를 보여주어 사진을 찍어 자료를 남겼다. ISO 인증 획득과정과 장류 《전통식품인증》을 받은 후 격년으로 변화된 새 기준의 현장 실사를 받게 되는 공장 운영 실무에 대해 알게 되었다. 그는 여러 해의 경험을 통하여 날씨와 햇볕 및 풍향 따라 간장이 줄어드는 높이가 달라진다는 점을 관찰하였고, 간장 숙성과정의 향기까지 습득해가는 숙련된 ‘장류전문인’다운 면모를 보였다. 그러나 현장 체험장의 운영은 코로나19 이후 사회 교육 환경이 변하여 참여 신청이 부진하다 호소하였다.

장단콩마을 ‘장가르는 날’ : 재래의 「조선간장」 만들기 전수

약속대로 5월 4일(일) 8시에 방문하니 전과 달리 활기찬 분위기로 벌써 기계를 꺼내 운반하고 작업준비를 마친 상태이다. 메주를 장독에서 꺼내고, 간장을 퍼올려 옮겨 담고 있었다. 파주 장단 「통일촌콩 영농조합법인」이 운영하는 《장단콩마을》 식당 이사 한혜자씨가 안내하여 차를 내왔

으나 바쁜 일정진행 따라 움직였다.<사진 7>

특기할 사항은 이곳에서 오래 근무한 장담그기 경력자 이연희 여사를⁶⁾ 초빙하여 오늘 장가르기 작업을 진행하는 점이다. 3월 7일 장을 담근 후 60일 경과하여 택일하였다 한다.



<사진 7> 장 가르기 준비

‘장가르는 날’ 참여관찰 기록

[이하 이연희(84세)-이, 한혜자(82세)-한, 오명길-오. 표기함-필자 註]

- ① 메주를 건지기 전, 대형 플라스틱 통 안의 간장을 호스를 통하여 이동용 간장통에 옮겨 모은다.<사진 8>

- 6) 남편은 이북 개풍군 출신으로 예성강 옆 개풍군 하사관이었다. 친정은 가평 운학산 산골, 지금도 거진 산골인데 장단에 올케언니가 살았던 연고가 있다. 철원 언니가 혼자 살고 있어서, 방이 있어서 같이 지냈다. 친정아버지는 이장직을 맡아 했는데(전엔 ‘구장’이라고 했음), ‘구장일 봤다’. 그런데 ‘협조 안한다’고 인민군이 납치하여, 친정아버지 없이 컸다. 가평 현리, 70년도 1사단 가평에서 법원리 1사단 기회 있어서 이곳에 왔다. 옛날 어느 임금이 피난갈 때, 전대를 밟고 지나갔다고 돈계라고 한다. (중략) 내가 33살에 들어올 때, 군복 입고 사격 연습도 하고, 철조망 기어 들어가는 연습까지 일개 조 10명씩 다 하였다. 영관 위관 하사관 층층이, 1개 군대, 방독면까지 준비하고, 항상 비상보따리를 싸놓고 살았다, 남편은 직업군인, 철원 1사단에서, 17살에 혼자 단신 월남하였다(이연희 談).

② 소금물에 담긴 흰 형겔자루(메주를 4개씩 담았음)를 통에서 건져냄
-이{ 용도에 따라 메주의 양을 조절하여 맑은 간장, 진한 된장을 만
든다}

③ 미리 설치해 둔 <혼합기> 통 안에, 자루에서 꺼낸 메주덩이를 차례
로 넣고, 배합기를 돌려 된장을 버무린다. 이때 원하는 된장의 농도에 따
라 부어주는 간장의 양이 달라진다.<사진 13>

오명길부장이 어제 미리 작업한 내용을 설명한다. 간장독 사이에 이
동할 수 있는 공간을 확보하였다(사용하는 기계를 싣고 운반하는 리어카의 이동 통로
이다).

묵은 씨간장 독에 몇 년간 퇴적층을 이룬 간장 속의 소금층 덩이 ‘장
석’<사진16>을 분리시키고, 이를 물에 녹여 걸러 불순물을 제거한 후 다
시 독에 부어 여러 날 햇볕에 쪼인다(수분 증발).

연휴에 일할 사람을 구하기 어려워 미리 고향친구를 불러내어 협조를
구하였다. 점점 이 분야에 일할 사람을 구하기 힘들다.

‘차라리 여기에 입주시키자’ 1973년 정착

여기 통일촌 마을에 농사짓고 있는 사람들을 1972년에 ‘차라리 여기
입주시키자’라고 결정되어, 1973년에 입주한 사람들이다. 현역군인 중
제대한 사람 40명. 대령 1명이 촌장이고, 예비군과 원적 있는 사람들을
신청 받아서, 외가 처가 본가 신원조회를 하였다.

80년 초반에 원적 있는 사람들이 나타나서 토지분쟁이 났다. 그때 박대통령
이 없었다, 그것까지 해주고 가셨어야 했는데... 일반 수매로 해마다 돈을 갚

아가는 식으로 하자고 했는데, 못견디고 나간 사람도 있었고, 정부에서 싸게
용자해 주었다. 어떤 사람은 안판다 하고, 파산하고 나간 사람도 있고, ... 원주
민 입주세대 1973년도 들어온 사람 중에, 입주세대 30명 미만 남았는데, 이미
90이 넘는 사람이 2명이다. 그때 밤이 되면 잠을 못자다, 언제 고향에 가나,
하면서... 1941년생이니 이제 85세이다.

이연희여사는 이야기를 이리저리 계속 풀어가면서도, 또한 ‘장독일’하
는 일손은 일손 대로 움직인다. 본인 이야기를 섞으며, 장가르기 일하며
자신이 살아온 내력을 구술하여 섞어 진행하였다. 팔순을 넘긴 연로함
보이지 않고 이 일에는 달인인 듯 익숙하다. 구술하는 이여사는 귀 기우
려 들으며 제대로 응대하기는 어려운 상황이어서 지켜 녹음하였고, 동시
에 메모하였다.

‘장은 저기다 하는 게 아닌데...’ 라고 했다. 무슨 말씀인가 살펴보니 장
독의 위치를 제대로 잡지 못하였다고 지적한 것이다.

비워진 독에 새 간장 붓기

④ 미리 묵은 간장독을 비워 놓고, 새 간장을 옮겨 붓는다.<사진 8>

나름 오부장의 연도별 장독 배열 구별방법이 이연희씨 기준과는 같지
않다는 지적이었다. ‘간장이 새어 나가니까 손해다’, 된장을 분리하여 담
아놓은 새 간장독(2025)과, 메주를 꺼내 믹서기계로 된장을 버무려 넣은
새 된장독(2025)의 배열을 유심히 살핀다.

이연희씨는 지금 혼자 지낸다고 한다. 아이들은 (통일촌)밖에 나가 살고
있다. 힘들어 조합 일을 그만두고, 코로나 전 2017년도에 그만 두었다. 건
강이 안좋아서, 일을 그만두고 남편의 병간호를 했는데, 먼저 갔다고 한다.



<사진 8> '장 가르기' 한 청장



<사진 9> 된장독에 옮길 준비단계



<사진 10> 된장 숙성준비

전통과 현대 공존: 된장배합기,
-간장 부으며 믹서 기계 돌리기<사진 12, 13>

⑤ 간장부어가며 계속 된장믹서기를 돌린다

(만져지는 덩어리가 없도록 하기 위해 자주 된장믹서기 안을 확인한다) -오.

이-직업군인 몇몇이 「영농조합법인」을 만들었다.

이곳 땅이 마사토라서 물빠짐이 좋고, 콩 성분 분석을 했는데 이소플라빈 성분이 많다-한여사談.

《전통식품인증》을 받았다. 작년에 담은 거, 올해 묵히고, 내년 묵혀야 먹는다-오

1년 묵었을 때 맛있다, 그런데 지금 바로한 것 이것도, 쌈장이랑 해서 먹으면 괜찮다⁷⁾, 한해자 이사 부탁으로 지금 나온다.(조합에 나와서 식당 일을

7) 장에 대한 취향과 평가는 다양하다. “된장은 묵은 된장이 맛있고, 고추장은 햇고추장이 맛있어요. 햇간장은 국 끓일 때, 묵은 간장은 나물 무칠 때 넣지요”“음식 재료에 따라 쓰는 간장이 달랐어요...(중략) 용도에 따라 간장독을



<사진 11> 된장배합기로 이동



<사진 12> 혼합한 된장을 받아 모으는 중



<사진 13> 배합기 내부: 장 가른 후 된장만들기



<사진 14> 된장배합기 점검, 준비단계

거들고, 장가르는 일에도 한 역할을 하게 된 것을 무척 감사하고 있다) 내가 집에 있어야 해서 이 일을 그만 두었었다, 2017년 이후 손 놓았다-이.

앞에 (유치원어린이들의) 장단콩 「두부만들기 체험 행사」, 날짜 둘이 잡혀 있다, 코로나 이후 뜸하여 걱정이다-한.

여기 통일촌 장이 맛있는데, 깊은 맛은 2년 묵혀야 하고, 1년된 건, 끓일 때 맛있다-이.

열었어요”(최성자, 1996, 『한국의 멋 맛 소리』, 해안, 233쪽).

「장독뚜껑」맞춤

해마다 장독이 많이 필요해져, 광고내서(『公告』) 모았다, 전국에서 다 모였다, 입이 좁은 게 전라도, (불룩하지 않은 게) 가리키며, 이게 경기도-이.

뚜껑 맞추었다, 용기점⁸⁾에-이. (깨지기 쉬운 게 장독뚜껑이라 한다).<사진 15>

어제 미리 장 담근 독에서 우러난 고추·숯 다 건졌다, 체로 건졌다, 위에 뜬 것도-이

1971년 전진농장 군부대가 트랙터로 논 밭을 개간해 주었다. 미군이 쓰던 컨테이너에서 지냈다. 월급 받고 일하고, 부대에 소득 주고, 1973년 입주했다. 통일촌 처음 조성할 때 이야기를 생각 떠오르는 대로 조각조각 이야기를 풀어낸다. 퍼즐맞추기이다.

- 8) 용기가 ‘숨 쉬는 용기’, 「전통용기」 건강을 담보하는 그릇이라는 점이 부각된 것은 1980년 말이다. (중략) 소비자들이 원하는 형태와 크기를 미리 주문서를 요구하여 소량 생산하였다 하는데, 통일촌이 용기생산 복원 활성화에 기여한 것을 알게 되었다. “김치냉장고가 생기고(중략) 아파트 들어서고 장독간이 없어지는데, 그때는 핵가족이니 뭐니 해가지고 집에 음식도 옛날 김치, 된장 많이 먹던 걸 이제 그런 걸 안하고 서구식 안있나. 요새 뭐 치킨이나 이런 걸 많이 먹고”(후략) “우리 용기가 파주 적성에 머루주 담는 곳에서 거기서도 가지고 가고, 경기도 포천 인천에도 다 올라가는데, ...”
- 건강관련 먹을거리에 관심이 높아지며 용기생산 형태, 종류 그리고 상품의 질 등에서 변화는 불가피하였다. 장독 뚜껑 역시 키를 높게 만들어 깊히 덮을 수 있도록 하였다.
- 다음 단계에서 대형용기 소비가 다시 늘어나기 시작하였다. 외식의 증가와 웰빙음식의 선호가 대형용기 소비를 끌어 올렸다. 전통 된장이나 효소와 같은 각종 발효음식 등을 담그기 위하여는 대형용기가 필요하였다. 이는 개별 가정 단위에서라기보다는 음식 「제조공장」 수준에서 주로 소비되었다. 국립문화재연구소, 2011, 『용기와 모듬살아-외고산 용기마을』, 266~293쪽.



<사진 15> 장독 뚜껑 맞추기

개성-수원-군인가족 예편 후 40세대, 6.25 참전 40세대는 키부츠처럼 지냈다 한.

최근에는 대규모 농사에 사람을 구하기 어려워지고, 인건비 문제가 크고, 외국노동자 들어오고, 기계화로 가고 있다 한.

장석, 간장이 만든 寶石<사진 16>

장석은 묵을수록 곱어진다-이.

장석을 녹여서 다시 쓴다, 염도 맞춰 다시 쓴다, 오이지 절여도 좋다-이.

예전에는醬 소비가 많았다-이.

요즘은, 간장이 덜 먹어져서, 장석이 생긴다-이.

사오년 지나면서 장석이 생기더라 한.

《전통식품인증》‘다리지 마라’

씨간장을 더한다. 그래도 장이 인기다, 된장보다 장이 딸린다 한.



<사진 16> 장석

처음엔 다렸다.(신흥대학교에서 학생들 데리고 현장 체험공부 나왔다)

(「전통식품진흥원」 품질 인증하는 격년으로 실사 나온다)

교수가 ‘다리지 마라, 유산균이 죽는다’ 하여, 그 이후 다리지 않는다이.

다리지 않은 채 세월 묵히는 오랜 간장이 더 많다오

다리면 간장이 꺼매진다 -이

○○몇 해 몇○○ 해 ‘기록한다’-오{4=2024년, 3=2023년}

장석 들어있는 독들을 비워 놓은 후에, 뚜껑에 돌맹이 하나씩 올려두었다오.<사진 15>

씨간장 담아서 더 오래 묵혀 둘 간장독, 독 안바꾸었다(독에 다시 간장부었다)-한. “장, 숙성기간 1년 지나야 먹는다, 올해하고 내년까지 묵혀서 먹는다, 2년 지나야”-오.

허실이 많다, 거먹지 많이 두껍게 거멓게 생겨, 걷어내서 버리게 된다오.

어느 것은 반바께스 정도 걷어내야 한다, 보자기 덮어도 먼지가 들어간다오.

햇볕 쬘이기

⑥ 비닐을 독 크기에 맞추어 마름질하여 된장 위에 덮는다(덮는 비닐의

아래에도, 또 비닐 위에도 소금⁹⁾을 많이 뿌리고 여민다)-오.

이리 하면 많이 안 걷어내도 검은 게 덜 생긴다. 윗구덕이 많이 안 생긴다오.<사진 10>

겉은 거먹지는 절임용 소금으로 쓴다, 오이지 담글 때, (항아리에) 물기 있으면, 지렁이 올라온다, 파리 쉬쓴다, 먼저했지, 전문가 아니다 - 이.

⑦ 끝마무리-간장독과 된장독 면보자기를 고무줄로 여미고, 처진 형 겹 돌돌 말아서 다시 고무줄 안에 집어넣어 마무리한다. 면(綿)은 밀어 넣으면 안퍼지는데, (나일론 요즘거는) 제대로 아물어지기 어렵다(반복하여 마무리 하려고 애쓰건만 자꾸 미끌어지고 퍼진다-이.

고무 앞치마 하나씩 입어야(옷을 버리지 않을텐데), 문산에 사우나실 많아 (일 끝내고) 가면 된다-이.

간장, 된장을 대량생산할 때, 기계의 힘을 일부 빌리기는 하나, 아직 고된 수작업의 노동 과정을 거치는 전통음식물 생산공정이었다. 그리고 콩식품 생산 이전 단계-콩생산과정에 「영농법인」을 만들어 사회 변화를 선도하였고, 미군부대의 도움을 받아 농경 생산과정에 기계를 처음 도입하여 콩을 재배한 통일촌의 역사가 얼마나 선진적이었나를 확인하게 되었다. 그리하여 넓은 파주 장단지역의 <장단콩>이 유명해진 역사를 확인하게 되었다.

9) “장은 싱겁게 하면 다 버려요. 소금이 적게 들어가 싱거우면, 쉬어요. 그러면 못 먹어요. 그리해, 짭짤한 게 전통 장이에요.- 醬 匠人 서할머니(국립민속박물관, 2016, 『소금의 민속지』)

한편 전임자에게서 후임자에게로 노하우가 일부 전달되지 않아 시행착오가 반복되는 경우를 본다. 노하우를 축적한 유경험 종사자의 고령화 현실을 순리적으로 풀어내기 위하여 세대전승 및 세대교체를 시도하고 있는 통일촌 장담그기 현장을 보았다. 고령층의 노동 참여를 일부 연장, 지속하게 하여 새로운 세대와 경험을 함께하여 세대간 전통을 공유함으로써 노하우를 전수해 나가는 사례라고 보았다. 모범을 보이는 이와 습득하는 이 사이에 긴장은 없지 않아도 전통 습득이 이루어지는 현상이었다. 그리고 인증기관이 지침으로 하는 글로벌 표준 매뉴얼을 통해 예전보다 우수한 위생시설로 바뀌어가고 있는 것이 오늘의 현장이었다.

소규모의 가정생산과 대기업 공장생산의 중간 규모로서 틈새시장의 역할을 수행하고 있었다. 이들의 생산품을 선호하는 소비자의 신용을 유지하고 단골확보를 견지하기 위해서 양방향 소통창구를 통한 신속한 문제 해결 역량을 도모하고 있었다.

2. 연천의 콩류와 식생활

1) 연천지역 콩류 관련 小史

연천군 지세는 냇물과 강이 많다. 한탄강 임진강 및 차탄천, 사미천, 아미천 등 많은 강과 하천이 흘러 아름다운 풍광을 이루고 특히 한탄강은 이름 그대로 ‘한여울’이어서 이 수운을 이용하여, 육이오 전만 해도 범선들이 소금, 석유, 의류, 신발 등을 싣고 지금의 전곡읍 마포리까지 와

서 쌀, 콩 및 옹기 등과 바꾸는 교역이 번성하였다.¹⁰⁾

연천지역은 추가령 지구대의 일부로 분지를 이루며 한탄강변 벼랑은 현무암으로 이루어져 있다. 현무암이 혼한 한탄강과 인접한 연천읍 고문리 일대와 전곡면 신답리, 은대리(隱垞里) 지역에서는 돌절구와 맷돌을 전문적인 석수장인들이 예술작품으로 생산하였다. 돌절구와 맷돌을 만드는데는 하루 종일 걸리고, 1개의 값은 1만원이며, 생산된 제품은 이곳을 찾는 관광객들에게 주로 팔린다. 이것을 구입해 간 사람들은 도구로 사용하기도 하지만 가정에 장식용으로 진열해 놓고 지난 옛날을 회상하기도 한다

연천군은 산 마다 나무가 빼곡이 들어차 산에 온갖 자원이 널려 있었다. 봄에는 더덕 등 산나물을 채취하여 서울로 내다 판다. 가을 도토리묵은 무공해식품으로 각광을 받고 있다. 연천 콩은 예로부터 알이 굵고 빛깔이 좋다고 알려져 다른 지방의 콩보다 값이 비쌌다. 예로부터 콩과 소의 집산지로 이름이 나았다. 특히 ‘연천태’라 하여 전국 제 1의 콩생산지이기도 하였다. 일제 강점기에는 연천콩의 종자를 심은 종자포를 이곳에 만들어 두고 나라 안에 콩종자를 나누어주기까지 했다. 연천에서는 손님이 오면 그 자리에서 순두부를 갈아 대접한다. 연천콩은 경기도 북부지방에서 단연 알아주는 콩이었다.



<사진 17> 은대리성

10) 漣川郡誌編纂委員會, 1988, 『漣川郡志』, 861쪽.

유형·무형의 세계문화유산 등재 소식이 들려오고, 우리 것을 찾자는 흐름이 주류로 떠오른지 오래이고, 대기업의 공장생산으로 장만들기가 전환된지 수십년이 경과하였다. 장류가 가정생산에서 공장생산으로 전환되어간 오늘날, 집에서 재래(在來) 방식으로 전통장을 생산하는 현장, 연천 옥계마을 사례를 찾았다.



<사진 18> 호로고루 전경(국가유산포털)

옥계마을 차가네농장

2025년 2월 23일(일) 오후 3시에 장단콩 현장 통일촌을 나와서 연천을 향하였다. 연구원 들과 함께 연천군으로 향하는 길에 안내 간판과 안내 돌이 여럿 서있었다. 위에 적힌 글자를 보며 오리엔테이션하였다. 옥계3리 농촌전통테마마을 옥계마을 차가네농장은 기대 이상으로 넓었다. 연천군 군남면 군중로 옥계3리, 나무판 위에 읽을거리가 흥미롭게 한다. 마당과 창고 야외화덕 대형농기계 주차공간 생산물 저장고 등을 두루 갖추고 있는 농가는 처음이었다. 입식화된 부엌과 주방의 갖추어진 가전제품이며 TV, 휴대폰을 통한 문화생활이 도시 가족과 다를 바 없어 보인다. 다만 식당을 겸하는 다이닝키친 부엌 한 칸에 테이블과 선반 곳곳에 인터넷 직거래 농산품이 포장 전 상태로 놓여 있다. 주부는 마을 이장을 맡고 있고, 가정생산노동은 물론 농업노동과 소규모 직거래 스몰비즈니스 경제활동을 겸하고 있다.

새로 지은 주택 한 칸의 창고를 보여주며, 이곳이 바로 시집와서 살던 집 자리라면서 옛 이야기를 굳이 들려 준다. 지금은 국도변에 위치하여 대형 농기계 출입이 자유롭다. 연로한 시모와의 2세대 직계가족이지만 시누이 가족이 한 동네에 지내므로 농한기에는 외국여행도 해마다 다녀오곤 한다. 텃밭이 바로 집 뒤편에 이어져 있다. 산이 울타리처럼 뒤편에 연결되어 있으니 밭채소 들채소 야산의 식용 산채 등 자급자족율이 높다. 더구나 요즘은 5일장에 나란히 상설시장이 있고, 서울에서 직장생활과 자영업하는 성인자녀들이 들고 왔다는 서울 제과점 과자통과 팔빵이 식탁 위에 올라 있다.

세 번째 방문한 날에는 리모델링을 마친 방 두 칸 별채에 안내하여 따라갔다. 기대 이상으로 갖추어진 현대식 농가 생활에서이긴 해도 노동강도가 어느 정도이며 얼마나 휴식의 여지가 있는지는 차마 질문하기 어려웠다. 남성 가구주가 수년간 작성해 온 「농업일지」를 연구자료로 넘겨받았다. 여성의 농사일지를 이제 적어보면 어떨까요, 넌지시 권유해 보았다.

일상음식의 기본

연천은 예로부터 콩의 산지로 유명하였다. 연천지역의 절식으로 콩류가 이용되는 만큼 월별 조사자료를 보니 절식은 떡이 대표하고 있다. “그동안 우리의 떡이 사라지는 경향이 있더니 최근에 전래의 떡이 크게 복원되고 널리 시판되고 있으며 많은 사람들이 선호하고 있다”는 전문가의 판단은 연천지역에 해당하지 않아 보인다. 바쁜 농경 생업에 골몰하는 현실이어서 소박한 음식문화이다. 식생활을 중시하는 도시에 비하여

전통의 세시풍속 절식은 사라져가지는 않아도 소략하다. 산업화과정에서 가정음식을 대체하여 음식 서비스업종이 증가하여 집에서 음식하는 가사노동을 대행하고 있다. 농업노동 비중이 높은 까닭에 배달 음식에 의존하는 것은 불가피한 현실이다. 이주노동자들의 환경은 더욱 그러하다.

어릴 때부터 부모의 식성 따라 익숙해지면 그 미각은 자라서도 익숙한 음식을 찾기 마련이다. 가래떡, 떡볶이떡 그리고 절편을 삼복에도 즐기는 식습관은 평생 간다. 방앗간에서 또 동네 떡집에서 절편꾸러미가 보이면 지나치기 어렵다. 외국인들이 지금 떡볶이 특히 고추장 묻힌 떡을 선호하는 추세라고 하니 그 문화적인 연유에 대해 생각해보게 된다.

식생활은 자연 풍토와 역사 사회환경 변화에 적응하기 마련이다. 생명과 건강을 유지 보존하는 데 필요한 음식은 또한 정서를 순화하는 매개이기도 하다. 인류의 역사는 식량을 획득하고 음식을 만들어 문화를 창조해 나가게 된다. 우리 고유의 음식 「한식」은 쌀 위주의 곡류를 끓여 반찬과 같이 상을 차린다. 재래의 반찬은 육류보다는 주로 채소국을 끓이고 해물에 간장을 넣어 탕을 하거나 채소에 된장을 풀어 넣어 찌개를 주로 하여 들어 왔다. 흔히 파 마늘 양념을 쓰고 참기를 들기름 깨소금을 넣어 음식을 만들어 왔다. 당연히 김치와 함께 하였다.

우리의 일상 음식이 밥상[飯床]차림으로 정착한 것은 우리의 주요 곡류 생산에 순응한 자연의 소산이다. 보리, 조, 기장, 수수, 밀의 잡곡류와 콩, 팥, 녹두 등의 콩류 생산의 역사는 길다. 여기에 우리가 문화적으로 익숙하게 전수해 온 일상음식의 기본을 배열해 보았다. 반찬 수에 따라 3첩 5첩 7첩이라 하고 김치와 간장은 반찬 수에 포함하지 않는다. 그런데 지금 도시, 농촌 불문하고 이러한 반찬을 밥상에 차려 놓고 생활하는 가정이 얼마나 있을까<표 1>.

<표 1> 장단 연천 콩류 기본식재료[간장·된장·고추장] 기반 在來의 일상음식 例示

기본식재료 장·두부 분류	장단콩	장단콩두부 통일촌두부	연천팔	통일촌장(醬) (간장·된장·청국장·고추장)	연천장(醬) (간장·된장·청국장·고추장)	개성연천 *식문화 교류· 특별식단
밥·죽	콩밥·콩죽	두부김밥	팔밥·팔죽 오곡밥	장국밥	약밥	조롱(조랭이)떡국
국수	콩국수· 콩칼국수· 메밀콩국수		팔국수 녹두칼국수	된장비빔국수		
만두		만두				편수
국·찌개· 전골	콩탕	두부찜 콩비지찌개 두부찌개		토란국 뱅어국	추어탕 정어리 고추장 찌개	순두부찌개· 밤호박 두부찜· 두부전골
구이·조림· 지짐이· 볶음	콩자반	두부구이 두부조림			더덕구이· 콩치 된장구이	두부삼색선
전·적· 초·선		두부전				두부선 툇두부무침
두부회· 회초고추장		두부회			문어숙회 오징어회	
묵·두부						청포묵
장아찌용 간장 된장 고추장				무청장아찌 깻잎장아찌 배추고랑이 느타리버섯 장아찌· 산초장아찌· 송이장아찌· 콩잎장아찌		
김치용 간장	콩나물김치 장김치				장김치	
떡류	인절미·기장 콩떡·기장취 떡(떡고물:강 낭콩+계피가 루)·송편· 곶장떡(散餅)		수수부꾸미 송편 시루떡 경단 주악		찰떡· 팔시루떡· 팥소· 흑임자떡	경단
과정류	콩엿강정					

2) 연천팔과 절식(節食) 떡

쌀가루를 시루에서 찐 떡에는 편, 시루떡, 송편, 증편 그리고 설기떡이 있다. 떡가루를 시루에 안칠 때 고물을 사이사이에 얹으면서 얇게 안쳐 찐 뒤에 켜가 분리되도록 하여 찌는 떡이 「편(餠)」이다. 제사에 고일 때 주로 쓴다. 편 위의 고물에는 검은 깨 · 흰깨 · 계피가루 · 거피한 녹두 팔이 쓰인다. 고물을 얹은 데 따라 흑임자편 · 깨편 · 계피편 · 녹두편 · 팥편이라 부른다. 찐떡이라 하면 흔히 시루떡을 떠올린다. 쌀가루를 편보다 두툼하게 안치고 고물은 붉은 팥을 삶아서 만든 팥고물을 얹어서 찐다. 시루떡은 예전에 고사떡으로 많이 쓰였다. 찹쌀로 시루떡을 찌 때에는 멍쌀보다 얇게 안친다. 송편은 빻은 떡을 솔잎 위에 놓고 찐다. 쌀가루에 뜨거운 물로 익반죽을 하여 ‘소’를 넣고 빻어 솔잎을 켜켜이 깔고 찐다. 쌀가루에 쭉이나 송기를 찢어 넣고 반죽하여 쭉송편, 송기송편을 만들었다. 속에는 거피(去皮)한 팥, 녹두 검은 콩 · 청대콩 · 밤 · 대추 등을 쓴다. 흔히 술떡이라고 하는 증편(증병(蒸餠); 기주(起酒)떡)은 쌀가루를 술로 반죽하여 부풀게 한 다음 증편틀에 담고 그 위에 대추 · 밤 · 실백 · 석이버섯 등으로 고명을 얹어 찐다. 그리고 설기떡은, 쌀가루에 콩을 불려 섞어 찐 것이 콩설기이고, 쌀가루에 삶은 팥을 섞어 찌면 팥설기이다.

한편 친떡[도병(摠餠)]이라 하면 가래떡, 절편, 인절미이다. 현대사회에 기계의 힘을 빌리는 떡만들기는 예전과 다르다. 설날 가래떡이나 혼수떡 절편은 예전에는 처서 모양을 만들었으나 지금은 기계에서 익히고 길게 뽑아내고 있으니 옛 어의(語義)를 익히는 것은 조리의 역사를 알게 하는 의의가 있다. 멍쌀가루를 처서 친 떡이 가래떡 절편이다. 찹쌀을 씻어 불려서 시루에 찐 다음에 안반 위에서 친 떡이 인절미이고, 인절미[인(引)切餠]에



<사진 19> 디딜방아



<사진 20> 맷돌

는 콩고물 · 거피팥고물 · 녹두고물 등을 묻힌다. 지진떡[油煎餠]은 찹쌀가루, 찰수수가루 등을 물에 개어 기름에 지져 만드는 떡이다. 지금도 전통 시장에 가면 수수부꾸미가 있다. 찰수수가루를 물에 개어서 알뜰하게 부치고 안에 팥소를 넣어 반으로 접는다. 삶아서 건진 떡은 흔히 경단이라 한다. 찹쌀가루를 뜨거운 물로 익반죽하여 동그랗게 빻어 끓는 물에 삶아서 건져 고물을 묻힌다. 고물에 따라 콩경단 · 밤경단 · 계피경단 등으로 부른다. 찰수수가루로 빻어 삶아 붉은 팥고물을 묻힌 차수수경단이 수수팥떡이다.

콩류 관련 절식(節食)으로 계절에 따른 음식 시식(時食) 항목에서 연천군편을 살펴보면 다음과 같다.¹¹⁾

11) 국립문화재연구소, 2001, 『경기도 세시풍속』, 805쪽.

정월의 설에는 떡만두·두부·삼탕·두부탕·녹두나물, 대보름에는 오곡밥(쌀·콩·팥·수수·조·찰쌀)과 볶은콩이다. 정월중에는 간장이 들어가는 약식이다. 2월 1일 머슴날에는 나이떡을 빚고, 송편과 볶은 검정콩이 2월 절식이다. 2월 첫 번째 말날에는 장을 담근다. 5월 단오에는 단오떡을 빚고, 취자를 넣은 인절미와 취자떡을 만들어 콩가루를 씹운다. 7월 백중에는 고사떡을 한다. 8월 추석차례에는 송편을 빚고, 두부탕을 올리며, 성묘에도 송편을 올린다. 10월 상달고사와 안택고사를 지낼 때 시루떡을 하며, 시제(時祭)에도 떡을 준비한다. 11월 동지(冬至)에는 동지죽 팔죽, 웅심이(웅스레미) 등을 만들어 먹고, 11월 중에 메주를 쑈다.

3) 연천 대원콩과 醬

전통가정식 ‘집간장’ 담그는 날 - 손두부 연두부 함께 만들다

2025년 3월 2일(일)에 연천군 군남면 군중로 옥계3리 「차가네농장」을 2차 방문하였다. 지방자치단체 마다 《농촌전통테마마을》을 지정하여 체험학습을 제공한다. 두부만들기·장담그기·청국장찌우기 과정을 통하여 생산물을 공동생산 공동판매하는 일은 코로나 19 전후로 수그러들었다 한다. 관광객이 한번에 버스에서 내릴 때는 연천군 특산물 산나물 비빔밥이 가장 인기라고 들려준다. 처음 방문하여 부엌 싱크에 손을 담근 까닭인지 다음날 일정의 진행들도 순조로웠다.

마당 한 칸에 우물이 있다. 도시에서 지내며 어릴 때를 기억하는 이들은 우물있는 집이라 하면 샘이 솟는 집을 연상할 것이다. 그런데 물 좋은 연천의 우물 생수를 앞에 놓고 수도물을 사용한다. 우물을 보니 고구려시대



<사진 21> 고구려 우물 용두레

의 벽화 속의 용두레가 떠오른다. 땅 속에서부터 사람의 손 힘으로 물을 퍼 올린다는 일은 얼마나 힘든 일인가 생각해 보게 되었다.<사진 21>

된장과 메주를 만들기 위해 메주를 손질하여 장독에 담는 과정을 촬영하여 자료로 삼았다. 오랜 노하우가 축적되어 보인다. 노모되는 분이 이리저리 자리를 옮겨 앉으며 무언의 감독과 확인을 보내고 있어 전통 재래식 대로 장이 담그어지는 과정을 함께 하였다. 동시에 시누이되는 분이 두부만들기를 오라버니 되는 농장주와 대화를 나누며 시작하였다. 몇 가지 우려되는 점이 있으나 그들의 기준으로 이루어지는 것을 본 대로 기록하는 책무에 전념하고 내색하지는 않았다. 콩을 갈아서 흘러나오는 콩즙을 주머니에 받아 모아서 그 자루를 눌러서 두부를 만드는 기계 압착기는 잠시만 사용하지 않은 채 놓아두면 녹이 쓰는 쇠붙이가 재료였다.

연천 대원콩 재래식 두부와 연두부를 만든 날 바로 식탁에 둘러앉아 시식을 하였다. 이웃들도 여러 명이 집 안에 들어와 오랜만에 한 두부 시식을 함께 하여 아직 이곳은 이웃사촌이구나 알게 되었다. 콩을 불리고,



<사진 22> 두부 연두부 만들기

갈고, 끓이고, 걸러서 비지를 분리한 후에 간수를 넣고 시간이 경과한 후 엉겨지는 중에 먼저 순두부를 떠내어 그릇에 담았다. 이보다 먼저 뜨면 연두부라 한다고 한다. 그리고 몇 분간 경과하여 엉긴 상태를 보고 판단하여 두부를 안에 베보자기를 깔고 두부 엉긴 것을 그 안에 감싸 넣고 두부 모양을 짓는다. 단단한 정도를 가늠하여 풀어서 완성한 두부를 시식하였다. 연천 대원콩으로 순두부를 만드는 과정이 끝나고 청국장 만드는 과정을 촬영하였다.



<사진 23> 장만들기 체험학습장

장가르는 날, 재래식 '집된장'

2025년 4월 27일(월) 10시에 연천 군남면 이장댁 옥계마을 농장에 도착하였다. 장가르기·된장만들기·장다리기 세 단계로 진행한다. 옥계리 송미순 이장은 3월 16일에 장을 담근 후 7주간의 숙성기간을 지내고



<사진 24> 메주 분쇄기



<사진 25> 다독여 놓은 집된장

나서 오늘 장항아리를 열었다.

먼저 숯, 붉은고추, 대추를 건져 건어 내고, 메주를 건져 내어 장을 가른다. 다음으로는 분쇄기 스위치를 올리고 건진 메주덩이를 넣어 갈려 나오는 된장을 통에 모은다. 분쇄기에 간장을 적절하게 넣어가며 된장의 농도를 조절한다. 그리고는 장만해 둔 항아리에 분쇄기를 거쳐서 나오는 된장을 받아 모아 항아리 안에 넣고 이를 다독여 눌러 담는다(공기접촉을 차단하는 손놀림이다). 장가르기를 한 간장은 장을 다리는 가마솥까지 들통에 담아 화덕이 있는 곳까지 옮겨야 했다.¹²⁾ 불을 조절해 가며 서서히 장

12) 궁(宮)에서는 장을 솥에 대리지 않고 햇볕만 쬌어서 장을 '쪄린다'(쪄인다)고 한다. 메주에서 빠진 장은 체에 받혀서 다른 독에 붓는다. 이것이 묽은 장인데 이 묽은 장을 오랫동안 햇볕을 쬌으면 중간장이 된다. 또 이 중간장이 약 10년쯤 지나면 진간장이 된다.(한희순·황혜성·이혜경, 1957, 『이조궁정요리통고』, 학총사, 284쪽) 검은 빛의 이 진간장은 약식이나 포를 장만할 때 맛과 빛을 도운다. 민간에서는 오래 장을 보관해야 하기에 누구나 장을 달이는 것으로 알고 있다.

을 다리면서 위에 뜨는 거품을 걷어낸다. 거기까지 촬영을 마쳤다. 솥을 지켜 서서 불을 조절하며 간장을 다리는 과정을 다하는 데까지는 시간을 예측하기 어려워 보였다. 끓인 장을 식힌 후에 간장독에 붓는 과정까지는 지키고 있지 못하였다.

다려진 간장 사진을 송미순이장이 문자메시지로 보내주었다. 오후 9시 넘은 때였다.

가마솥 노천화덕에 이장이 직접 불을 지피고, 간장을 운반용 통에 담아 가마솥에 옮기는 일은 다문화 일손도우미(필리핀 2인, 베트남 1인)들이 보조하였다. 그들은 대성동에서 현장 일의 오전 일과를 끝내고 농장주의 승용차를 운전하여 점심 시간에 들른 듯하다. 차위원장은 그들에게 승용차를 내준 후, 자신은 트랙터를 교통수단 겸하여 타고 앉아 농장과 집을 내왕하였다.

송이장이 잠시 시간을 내어 Farm Stay 용도라 보이는 별채와 텃밭, 그리고 집 뒤에 늘어서 있는 두릅나무 등을 보여주었다. 뜰 앞에 세워놓은 대형 수조가 눈에 띄이기에 들여다 보았더니 파종을 준비하기 위해서 율무와 법씨를 자루에 넣어 잠기도록 돌을 눌러 놓은 것이라고 하였다. 트랙터가 힘든 일은 하겠지만 파종을 앞둔 농번기 농가(農家)의 장가르기 과정 한나절도 쉽지는 않았다.

4) 연천과 전통 음식 전수

2025년 4월 9일 연천군과 사단법인 한국전통음식연구소가 공동 주관하는 연천군 문화관광자원 “연천군개성음식” 특별전이 “역사문화공동체” ‘연천과 개성문화’ 한식의 뿌리-개성음식의 맛과 멋 전수와 계승이



<사진 26> 떡박물관 옥상 장독대



<사진 27> 메주

라는 명칭으로 떡박물관에서 열렸다. 이 전시는 《국가유산청 미래무형문화유산 발굴 육성사업》에서 발굴한 - 개성 식문화 및 의례음식 발굴 · 전승기반 구축자료 등을 선보였는데 - 유물 실물 · 기록물 · 영상자료 전시(2025.4.9~4.12)와 발굴육성사업의 전승자 등의 스토리텔링 영상자료, 기록물을 망라하였다. 특히 개성의 식문화 · 의례음식문

화(돌상 · 제례음식 · 사계절 밥상 · 실향민의 부엌살림 등)를 보여주었다.

한편 북촌에 있는 서울미래유산 《비원떡집》을 2025년 4월 8일 (화) 12시에 방문하여 두툽떡 ‘팔소’, 송편 속 콩, 콩고물 등에 대해 면담을 하였다. 1949년 개점한 《비원떡집》은, 조선 마지막 궁중음식 기능보유자 한상궁을 전수한 홍간난 할머니를 이어 조카 안인철이 전수 받고 계속대를 이어 가고 있다. 전통사회 궁중의 떡문화를 전수받아 내려 온 《비원떡



<사진 28> 장가르기 준비

집》의 무형유산 생산물 떡을 처음 만난 것은 어느 날 행사에 참여하여 한 봉지의 떡을 받아 든 때였다. 전통문화 계승을 소리없이 해내고 있는 전수자들의 장인 솜씨에 지금도 감동한다. 주지하듯이 문화는 흐르기 마련이라는 메시지를 전하는 구술자료¹³⁾ 일부분을 인용한다.

“당신네들은 궁중음식이라고 금을 굿지 말아요.” “이게 우리의 서울 음식이고, 서울 음식이 곧 한국의 음식이지요” “다 옛날에는 음식이 교류가 됐기 때문에 서울 음식이 따로 있는 게 아니고, 또 반가음식도 따로 있는 게 아니다. 궁중음식이야 조금(조금) 다르겠죠(다르겠지요). 사람들은 호두나 잣은 행 이런 거 없어 노른(놓으면), ‘이거는 궁중음식이다’ 그래요.”

그러나 양반은 돈이 많지 않아요, 법도로 사는 사람들이지. 진짜 잘 사는 사람은中人들이라고요, 중인은 돈 많은, 장사하는 사람들. ...(중략).

서울은 가난해. 애기는(아기는) 거뻑에(것 밖에) 없어. 서울은 최고공무원들, 지품(지급)으로 치면은, 월급 받아가지고 공무원들 가난하게 살기 때문에, 규모 있는 생활로는 서울 따라갈 데가 없어요. 규모는 최고예요. 그러나 융숭하고 푸짐하고 맛있는 거는 수원, 개성, 양평 이쪽 못 쫓아갑니다.

3. 콩류 식품과 한국인의 일생의례

출생 이후 백일, 돌 성장의례와 관혼상제례의 일생의례는 한국인의 한평생 삶의 여정이다. 자녀를 출산한 산모는 여성의 생애 결혼생활에서

13) 서울특별시사편찬위원회, 2010, 「서울 토박이의 사대문 안 기억」, 『서울역사구술자료집』 1. 김숙년 ‘궁중과 반가의 교류, 복춘음식’, 143쪽.

획기적인 변화를 체험하는 단계이다. 출산한 병원에서 조리사가 끓여낸 미역국을 들며 산후의 고통을 풀지 못한 채 이른바 「산후조리원」이라는 시설로 이동한다. 핵가족화와 주거시설의 한계 때문이라고 하겠지만 그보다도 전문서비스 특히 의료보호 차원에서 가정은 미흡하기에 불가피한 선택이라 받아들이는 도시산업사회가 초래한 풍속도 하나이다.

1) 백일

흰무리시루 수수팔단지

태어나 처음 맞이하는 성장의례인 백일에는 쌀밥 미역국 그리고 흰무리 「백설기」를 시루 그대로 올려 삼신상을 차린다. 또 아이의 안전을 비는 뜻에서 붉은 수수팔단지를 만든다. 그리고 백일잔치는 못하여도 돌잔치는 어느 집이든지 당연히 여긴다. 돌상에는 노란콩고물, 청태콩고물, 거피팔고물로 색을 내어 삼색 경단과 수수경단 「수수팔떡」을 만들어 상차림하고 돌잡이를 하였다.

지금은 ‘돌 한다’ 하면 한복을 갖추어 스튜디오 전문 촬영에 맡기고, 인테리어 화려한 곳을 예약하여 일가 친척들을 초대하는 양가의 화합잔치로 바뀌고 있는 추세이다. 농사짓는 일을 생업으로 하던 농경사회 기반 민속관행들은 이제 하나 둘 과거의 민속으로 사라지기도 하고, 산업화후기사회 3차 4차산업 정보화사회에 적응하며 변화된 형태로 이어져 가는 것이우리 삶 민속이다. 그래도 한편 돌상에는 쌀(生米) · 돈 · 국수(麵) · 대추(棗) · 활 · 책 · 붓(筆) · 벼루(硯) · 청실홍실 · 미명(木綿) 등을 놓는 민속이 전해 온다. 장수 · 부유 · 자손번영 · 영웅 · 문필가 되기를 기원하는 뜻이 오늘의 사회에는 어떠한지 돌아본다.



<사진 29> 흰무리시루



<사진 30> 수수팔단지



<그림 1> 서당

책씻이 떡 한 시루

출생의례 이후 성인에 이르는 과정에 「책례」가 있었다. 훈장님을 모시고, 때로는 동네 글방에서 학동들이 소리내어 외우면서 문자 깨쳐가는 시절이 있었다. 문(文) 숭상의 전근대사회에서 ‘책씻이’라 하여 책 하나 떼면, 부모가 떡 한 시루를 스승 제자 같이하는 자리에 나누었다. AI 첨단 지식 기반한 글로벌사회에 지식콘텐츠가 폭주하여 입을 책 많이 쌓여 있다 해도 떡 한 시루를 나눌 여유는 가질 수 있지 않을까.

2) 「성인준비의례」·『혼례』

生日 떡케이크

생일케이크의 보편화 한 쪽에 「수수팔떡」을 나란히 차려내는 전통 지킴이 어머니문화가 있다. 열 살 전후까지 안전을 지켜주는 삼가는 전통 문화의 하나이다.<사진>

“어릴 때부터 익숙하게 하면 떡문화 전승된다”는 ‘선입위주(先入爲主)’의 가설을 자신있게 피력하였다. 지금 우리 사회는 ‘성인준비의례’를 전승시키고자 노력하며 성인식 「관례」 의례(儀禮) 계승의 의의를 평가하고 있다. 동



<사진 31> 떡케이크

네 어른들을 모시고 子, 孫子 특히 長孫의 어른됨을 공인하는 관례를 행한 후에 동네잔치를 가졌으며,¹⁴⁾ 조선후기와 대한제국시대 일제 식민지배시기 직전까지 관례의례를 행하였다는 일기기록이¹⁵⁾ 있다. 의례에 따르기 마련인 떡은 녹두 고물을 얹은 시루떡이었는지, 설기떡이었는지 지역별로 사례를 찾아 보아야겠다. 얼마 전까지는 문 열고 들어서야 《떡케이크 합니다》 알림판이 보이더니, 길가에서도 보라고 얼마 전 간판을 바꾸어 내걸었다.

14) 어린아이가 자라서 한 사람의 어엿한 일꾼으로 받아들이는 ‘성인의례’ 인식은 지역 따라 특별히 떡을 하여 기념한다. 밤·팥·강낭콩을 소로 넣어 빻는 송편이다. 쑥·치자·해당화로 색을 내어 축하의 의미를 담고 있다. (‘관례떡’, 김문경, 2019, “강원도 향토음식”, 강원인의 지혜와 맛 『강원도 음식문화』, 서울: 지식인, 75쪽)

15) 『藏菴일기』, 2024, 국립민속박물관 일기류 소장품 총서 1, 충남대학교 충청문화연구소. 『圃翁일기』, 2024, 국립민속박물관 일기류 소장품 총서 2, 충남대학교 충청문화연구소.



<사진 32> 전안(奠雁)



<사진 33> 봉치시루

「전안의례」·「봉치시루」

혼례 전날 신랑이 신부가에 함을 들이는 납폐례는 옛부터 전해져 오는 의례이다. 얼마 전까지도 신랑과 그 친구무리들 함께 ‘함사시오’ 동네 떠들썩하게 알리던 풍경을 볼 수 있었다. 기럭아범, 함진애비를 앞세우고 신랑 신부예물 혼물(婚物) ‘함’을 신부가에 전하는 날, 납폐례 앞서 천상 재배 기러기바치는 「전안(奠雁)의례」 있었으나 이젠 「봉치시루」 혼속에 합하여졌다. 예식을 올리고 신혼여행가는 트렁크가 지금은 예물함을 대신하는 시대 변화를 본다.

신부집에서는 화문석자리에 소반 위 「봉치시루」를 놓고 함을 받는다. 받은 함을 잠시 시루 위에 얹어 놓는다. 부부 화합의 뜻으로 붉은 팔고물을 얹어 찰 떡 두 켄을 놓는 민속이 지금은 맞춤떡으로 변하고 있다. 시

루째 배송받을 수 있게 되었다.

폐백예물 포(脯)

폐백상은 가풍에 따라 또 지역에 따라 그 차림이 다르다. 서울은 육포를 쓴다. 사혼례의 단수포를 수용한 것이며 지금 점차 사라지는 폐백례이다. 예전에는 신부 혼자 시부모에 올리는 현구고례의 절차가 점차 신랑신부 함께 양가 어른 모시는 절차로 바뀌었으며, 시부모에 대한 예물 이바지 음식 품격



<사진 34> 포(脯)

은 세상물정 변화와 같이 흘러가기 때문에 고급화되고 있다. 특히 단수 육포의 전통은 유구하다.

신라 왕실에서 대아찬 지상으로 하여금 행하게 한 『納采』에는 《폐백(幣帛)은 15 수레요, 쌀[米]·술[酒]·기름[油]·꿀[蜜]·간장[醬]·된장[飭]·포(脯)·젓갈[醃]이 135 수레, 벼[租]가 150 수레였다》.¹⁶⁾ 당시 중국 당나라와 문물 교역이 활발하였던 역사를 먼저 이해하고 살펴야 한다.

된장과 간장이 당시 귀족층에서 혼례의 예물로 쓰인 기록인데 요즘 들어 조희수가 올라가는 까닭은 무엇인가. 포(脯)는 그중 몇 수레인 지 궁

16) 『三國史記』 권 제 3 신라본기 제 8 신문왕 3년(683) 봄 2월.

금하다. 당시 왕실 혼례의 규모를 지금 전주어 본다면 어디에 비할 수 있을런지 흥미로운 일일겠다. 중요하게 살필 점은 사료에 적어 놓은 신라 당대의 왕실 혼물 품목이 아래로 전하여지고 지금 그 품목들 하나하나 재현된다는 점이다. 고려 조선 왕조사회는 여러 차례 외적의 침입을 받아 전란을 겪고 왕실도 한때는 옮겨가며 전통 문화를 이어왔다. 이러한 굴곡의 전승과정을 들추어보면 시간이 많이 소요되어도 풍부한 이야기와 새로운 결과를 도출하리라 확신한다.

산업화에 따라 물질생활 물론 문화 향유 역시 풍요로워졌다. 그동안 역사와 전통에 대한 이해의 폭을 확대시키는 연구를 국가정책으로 뒷받침하여 왔으며 여기에 후손들이 참여하여 노력한 덕분이다. 중국과 일본에 전해진 역사 기록을 전해 받은 쪽에서 간직하고 있었기에 가능하였다.

삼국시대 신라 기록 ‘포(脯)’ 예물이 오늘날의 이바지의 육포와는 다를 것 같다. 장(醬) 양념이 잠시 스미게 하고 참기름을 바르고 또 말리기를 반복한 재래의 육포와 요즘 마트에서 판매하는 육포와는 같지 않을 것이다. 지금의 육포는 기계화 대량생산 시스템의 산물이어서 이바지의 의의를 지니지 못한다 하겠다.

3) 상례 · 제례

『사례편람』과 민속

시대의 변화와 산업화 도시화에 따른 일상생활의 변화로 상기(喪期)는 대개 3일장으로 변해 가고, 상복 역시 변화하였다. 장례식장과 상조회 장례지도사가 상장례를 대행하여 가는 추세로 상장례의례가 사회화되었다.

우리나라의 상례의 특징은 재래의 고유문화와 유교문화 융화하여 상례문화 전통을 이어왔으며, 그 내용은 『사례편람』 매뉴얼에 기록하였다. 상례는 효의 실천 과정이며 상실의 위기를 극복하는 의례과정이므로 상제(喪制)[:居喪중인 사람]는 장례를 치르는 동안 세수도 하지 않고 방짓[方筭]이나 굴건을 썼다. 의로 혜택, 안전장치가 결여된 세상에서는 상중죄인 거상(居喪)이라는 문화적 의미를 지닌다. 상제 불식하거나 성복 · 줄곡 · 소상 차례로 죽, 거친 밥과 물, 채소 · 과일, 간장을 예시하여 격세지감 적지 않다.

조선사회의 가가례 의례문화에서도 널리 유포된 핸드북이 『사례편람』이다. 여기에는 상을 당한 지경에 고인과 상제의 음식 매뉴얼을 기록하였으니 조선조 유교 규범인 시묘 실천, 정문(旌門) 표창과 연관되는지 새삼 생각하게 되었다. 당대 문화에서 장(醬)이 갖는 상징 그 문화의 함의를 거듭 생각하게 된다. 친지들은 그리고 이웃은 미음 팔죽을 쑤어 동이에 이고 가서 상주에게 권하는 풍습이 있었다. 아직은 지역에 따라 예전 풍습 대로 지속되고 있는 상례 민속의 하나이다. 기록을 펼치지 않아도 글자로 배우지 않아도 익숙한 것, 살아가면서 저절로 하게 되는 것, 세상이 거듭 변해가도 사라지지 않고 오래 따라 하게 되는 것이 삶 그대로의 민속이다.

제례 진설

간장은 모든 음식의 간을 맞추는 음식의 으뜸으로 여겨져 왔다. 조선 전기에 편찬된 『국조오례의』 법전에는 품계에 따라 제물을 마련하라 규정하였다. 예서는 당시 사회의 표준화된 때로는 정형화된 규범이라 할



<사진 35> 청동豆形향로

수 있다. 이에 퇴계선생은 형편에 따라 구할 수 있는 것 그렇지 못한 것이 있을 수 있으니 분수에 맞추어 제사를 지내는 것이 바람직하다 하였다. 실제 민간에서 거행하는 제사 예물 또한 가가례라 하여 예서의 제사와 일치하기는 어려웠을 것이다.

한 가지 『주자가례』에는 없는 제물 장(醬)이 실제 우리나라에서는 널리 보편화되어 상에 오른다

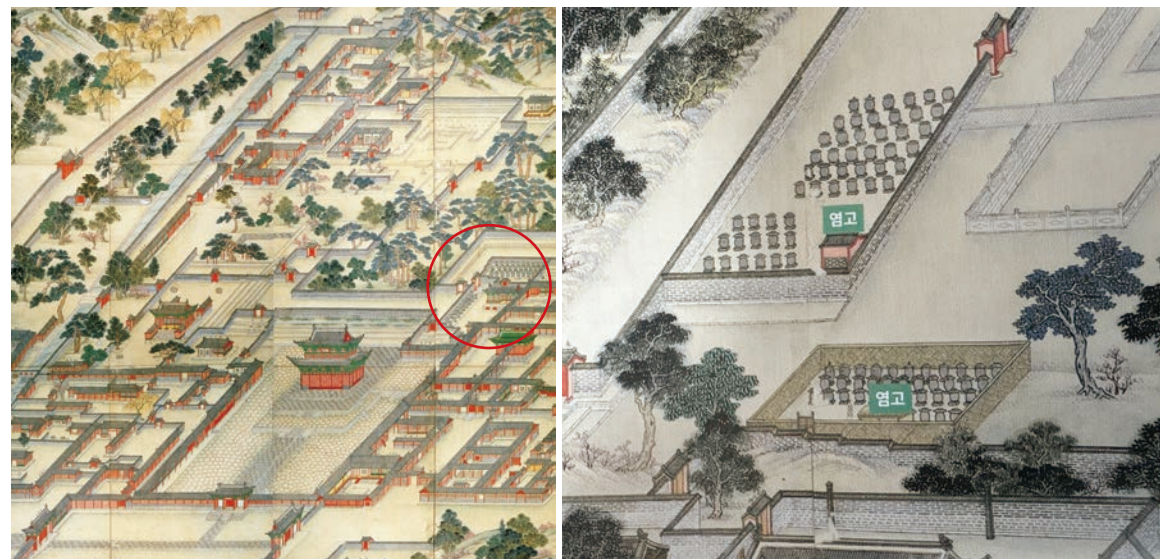
는 점이다. 장(醬)이 우리나라 제사예물의 특징이다. 중국과 다른 우리나라 재래의 제사관행을 반영한 예서 『사례편람』에서는 장(醬)에 대한 기록을 남겼다. 참고가 되는 시제 진설도를 본다. 청장(淸醬)을 젓상에 올린다 (국립민속박물관, 2003:124).

최근에는 주과포의 기본을 갖추어 제사를 행하게 되었다. 완성된 제물을 구입하거나 제물 일체 맞춤형 제사상을 예약하기도 한다. 한편으로는 가정에서보다는 종교기관 사회시설이 주도하여 합동제사의 경향으로 옮겨가는 추세이다. 개별 가족의 규모는 줄어들어도 혈연공동체의 상호 관계망은 오히려 활발할 수 있다. 가정생활 친족생활 서비스를 대행하는 기관들이 관련 전문인을 영입하여 의례진행을 맡기고, 그들은 통과의례의 전통문화를 심도있게 연구 개발하여 제공한 기왕의 문화콘텐츠를 각 현장의 수요에 맞추어 활용하고 있다. 문화콘텐츠 전승에 앞

장서고 있는 현장의 현실을 살피면 새로운 콘텐츠 영역을 확장할 수 있을 것이다.

4. “장(醬)이라 하면 창의원 밖이다”

‘콩류’프로젝트를 시작하면서 다양한 관련 현장이 시야에 들어왔다. 그러던 어느 날, “장(醬)이라 하면 창의원 밖이다”라는 글을 접하게 되었다. 예전에도 들어본 귀절이었다. 북한산 승가사를 주말 마다 오르내리면서 세검정초등학교 바로 앞 조지서(造紙署) 자리에 묻힌 돌 팻말은 친



<사진 36> <동국도> 장독대 옆고

숙해졌으나, 장독대는 아직 알아내지 못하였다. 몇 년 전 삼청동에서 이 사했다는 이웃은 저녁 무렵이면 큰 길 건너 창의문 쪽으로 향하는 숲길을 걷는다 한다. 창의문 밖 어디 쯤에, 장독 장단지를 늘어놓고 햇볕 쬔 여가며 그 이름 난 「창의문 밖 장」을 담그었을까? 실마리를 풀지 못하는 채 고문헌 『식료찬요』를 비로소 알게 되었다. 문 안에는 장단지를 왜 늘어놓지 못하였을까. 고궁 벗어난 경계, 문안과 문밖을 구분짓는 「자하문」이 더 많이 알려져 있다. 바로 자하문 가까이 터널을 벗어나면 「석파랑」이 자리하고 있다. 석파랑은 정통한식을 선보이는 문화공간으로 알려져 있다.

조선시대 장독대는 지금 고궁에 가도 볼 수 없다. 보관된 사진 그리고 그림을 통하여 볼 수 있는 현실이다.

1) 『산가요록(山家要錄)』 고조리서와 『식료찬요(食療纂要)』

한국전쟁 휴전협정 이후 한국사회는 경제성장 함께 편의 위주의 생활 여건을 추구해 왔다. 양질의 의식주 생활을 지향하며 서로에게 익숙해지는 식습관이 육식 위주의 식문화로 흘러가고 있다. 그 결과는 자신의 건강상태와 부조화를 초래하여 개인의 체질에 따라 질병으로 나타나는 예가 많다. 특히 산업사회 후기산업사회 노동구조에서 여러 만성 질병이 늘어나 치료에 어려움을 겪게 되었다. 이에 따라 서구의 선진 의학은 예방의학, 대체의학으로 방향 전환하게 되었고, 우리도 뒤늦게 그 방향으로 가게 되어 약식동원(藥食東源)의 지혜를 깨닫는가 보다. 선조들의 선견지명이 후손들의 눈을 뜨게 하는 즈음이다. 그리하여 성인병을 치유하는

처방을 받아보니 곧 과거 농경사회 「소박한 한식 밥상」이고, 지금 건강이 괜찮은 이웃의 식습관 그대로이다.

전통 한식은 신토불이 재료에 발효한 간장 된장으로 ‘양념’하여 간을 맞게 하였다. 한편 궁에서는 음식 위에 ‘고명’을 얹어 음식의 품격을 갖추었다. 지금 외국 관광객에게 보이는 한식문화의 흐름이 있다. 오방색이 조화로운 ‘골동반’ 비빔밥 그리고 옛이름 빌리면 ‘열구자탕(悅口子湯)’이라고 하는 신선로(神仙爐)가 「韓食床」을 아름답게 장식한다. 다양한 시대 조류가 공존하는 한편에 슬로우 푸드 웰빙 《K-Food》가 있다.

녹두가루 쌀가루 만들기 “12월 8일에 새로 길어 온 물에 녹두를 담근다. 얇은 대나무로 엮은 광주리에 약 반 되씩 얇게 펼쳐서 말린다. 또 흰 쌀을 깨끗이 일어 대광주리 마다 약 반 되씩 부어 펼쳐 말린다. 두 곡물을 그늘진 곳에 거두어 둔다.”



<사진 37> 옛 음식책이 있는 풍경전



<사진 38> 장아찌 모듬

위 인용은 『산가일록』이라는 고조리서의 일부이다<표 2>. 녹두와 쌀을 물에 불려 말리어 그늘에 보관하라 하니 그 용도는 있을 것이다. 다만 15세기 조선전기 사회에서의 쓰임이 지금 우리와 어떠한지 좀더 배경을 살펴보아야 할 것이다. 어의 전순의는 『의방유취』(1445) 집필에 참여한 이후 『식료찬요』(1460)를 찬하였다고 한다. 그리고 『산가요록』은 1459년(추정) 찬술된 것으로 2001년에 학계에 처음 보고되었다.¹⁷⁾<사진 37>

『식료찬요』 ‘식이요법매뉴얼’

『식료찬요』는 『조선왕조실록』에 그 저술 전후를 살피게 하는 기록이 보인다. 조선시대 허준선생(1539~1615)은 『동의보감』(1613년)에서 약식동원의 이치를 널리 유포시킨 것으로 알려져 있다. 그런데 이에 앞선 시대에 식·의동원(食·醫同源)의 이치를 밝히는 옛 문헌이 알려지게 되었다. 편찬자 전순의(全循義)는 1400년대 초반 세종대부터 어의(御醫)로 근무하며 집현전 학자들이 『의방유취』(醫方類聚)』(1445)를 찬술하는 데에 참여하였는데, 『의방유취』는 당대 집단지성의 산물이었다.

전순의가 찬한 『식료찬요』는 현재 양양(襄陽) 판본과¹⁸⁾ 국학진흥원이 소장한 상주 판본, 둘이 알려져 있다. 후자는 아직 접하지 못하고, 양양 판본을 보았다.

17) (사)궁중음식연구원, 2001, 『옛 음식책이 있는 풍경전』, 국립민속박물관전시(2001.11~2002.1) 책자, 23쪽.

전순의 찬, 2004, 『산가요록』 해제, 고농서국역총서8, 농촌진흥청, 5쪽.

18) 전순의 著, 2014, 조선시대 편찬된 한국 最古의 식이요법서, 문화재청 고농서국역총서, 『食療纂要』, 김종덕 역 해제, Jinhan M&B, 7~28쪽.

“옛 어른들이 처방을 내리는 데 있어, 먼저 식품으로 치료하는 ‘식료(食療)’를 우선으로 하였으며, 식품으로 치료가 되지 않으면 약으로 치료한다 하였다. 식품에서 얻는 힘이 약에서 얻는 힘에 비하여 효력이 큰 연유이다. 또한 병을 치료하는 데 있어서 당연히 오곡 오육 오과 오채로 다스려야지, 마른 풀과 죽은 나무 뿌리에 어찌 치료 방법을 구할 수 있겠는가”

이처럼 전순의는 병을 ‘식품으로 치료하는’ 곧 “식료(食療)”할 것을 우선으로 하였다. 평소 ‘매일 먹는 음식’으로서 병에 걸리지 않게 하고, 병에 걸려도 음식으로 낫게 한다 하였다. 그리하여 ‘약선(藥膳)’으로 “식치(食治)”하는 ‘식이요법 매뉴얼’을 찬하여, 21세기 후손들이 의·식(醫·食)의 이치(理致)를 알게 한다.

『식료찬요』는 일반 고문헌 조리서와 다르다. 「식이요법 처방」 그대로가 실려 있는 저술이다. 요즘 표현으로 하면 ‘식이요법레서피’ 「의료식품·조리과학」 매뉴얼로서, 이 분야를 처음 열어 주는 고서(古書)이다. 전순의가 레서피 45 門을 만들어 세조께 바치자, 세조 직접 『식료찬요』라 이름을 내렸다. 성종 18년(1487) 『조선왕조실록』에 그 기록 일부가 실려있다.

우찬성 손순효가 《식료찬요》를 올렸다. 전교하기를, 【의원(醫員) 전순의가 편찬한 것인데, 손순효가 일찍이 경상도 감사가 되었을 때 尙州에서 간행하게 한 것이다】. “이 책은 보기에 편리하게 되어 있어서 내가 매우 가상하게 여긴다”하였다.¹⁹⁾

19) 『조선왕조실록』 성종 18(1487) 4월 27일. 이 ‘상주본’에는 용어 뜻을 전달하기 위하여 1400년 조선전기의 한글 正音を 표기하여 학술 가치가 평가되고 있다. 公刊하면 살펴볼 수 있을 것이다.

세조 6년(1460) 왕의 명에 의하여 찬한 이 저서는 eBook으로 열람할 수 있다. 예나 이제나 마찬가지로 연구물이든 편찬물이든 영향을 주고 받은 전후 맥락을 살펴 보아야 한다. 시대 흐름 환경에 적응하여 살아가면서 중층적으로 축적해 가는 것이 ‘역사문화콘텐츠’라 한다면, 그 선후를 살피되 숫자에 매몰되지는 않아야 한다. 우찬성 손순효가 경상도 감사가 되어 상주판본이 간행된 시점은 성종 18년(1487)이다. 그리고 전순의와 당대 학자·의사들이 세종 명을 받아 찬한 『의방유취』는 세종 27년(1445)이라 기록되었다. 조선조 전기에 영향력 있는 어의로서 시대의 우여곡절을 겪어내면서 당대 고려사회 식문화를 계승한 ‘의료식품문화사콘텐츠’를 하나로 모은 업적은 후손들의 연구과제가 되었다.

콩류 음식물 ‘식치레서피’

이글 주제 콩과 팥, 녹두를 식재료로 삼은 레서피를 옮겨 적는다. 질병을 보는 의사의 눈이 아니므로 자세한 설명은 삼간다. 콩·팥·녹두를 각각 물과 합하여 삶고, 또는 된장·간장을 합하고, 또 여기에 말린생강, 초피나무, 산초·굴 껍질 말린 것과 후추 등을 함께 넣어 약으로 삼은 15세기 조선사회 ‘의료식품레서피’가 오늘날 우리 건강에 어떠한가. 실험실습을 거듭하여 새겨보아야 할 것이다. 빙허각이씨는 『규합총서』에 직접 실습한 여부를 분명히 밝혀 독자의 신뢰를 받고 있다.

대두·흑두·소적두

『식료찬요』는 당대 사회의 물질문화 특히 궁과 그 주변 문화를 반영한 것이다. 식재료 역시 그러할 것이다. 대두(大豆)·검은콩[黑豆]·소적두

(小赤豆) 그리고 녹두(菉豆)가 食治 재료에 포함되어 있다. 팔죽의 역사가 오래되었다는 것을 확인하게 되고, 팥이 인간에게 이롭다는 것을 눈 밝은 선조들 일찍이 기록을 남기고 전하여, 후손들이 알게 되었다.

검은콩[黑豆] 차를 끓이고, 검은콩 술을 담고, 또 검은콩 술을 끓인다. 꿀이 담긴 밀랍 기름을 검은콩과 섞어 죽을 끓이고, 또 장닭을 팔과 끓여 즙을 내었다 하니 이는 귀한 약재였나 보다. 장어나 잉어에 된장을 발라 구운 처방도 보인다. 특히 발효된 콩 시즙(豉汁) 된장을 끓인 국물은 여러 질환에 요긴한 식이(食餌)이다. 된장 풀어 끓이는 생선레서피는 비린내를 잡는 지금의 조리법 그대로이고, 15세기 고추가 들어오기 이전에 된장국이, 된장국에 긴요하게 쓰였다.

요즈음에 고추장을 풀어 넣어 끓이는 매운탕이야말로 얼마나 많은 이들이 선호하는 음식인가. 여기에 ‘콩된장’을 풀어 넣어 순하게 하고, 고추장은 적게 넣어야 하지 않을까. 매운 맛을 경쟁하듯 강하게 쓰는 세태가 화를 돋우는가 우려하는데, 이를 순기능으로 보는 입장도 있다. 음식으로 질환을 낮게 하는 선조들의 지혜는 그 당시 조선조 민속사회 집단지성의 소산일 것이다. 그리고 음식은 개인 마다 처한 정황에 따라 레서피를 읽고 습득하게 된다.

된장국물[豉汁] 장류식품

콩이 ‘중풍’의 식치(食治) 재료라 한다. 콩을 삶아 엷처럼 진하게 달인 즙은 말을 못하는 지경에 이른 증상을 완화시킨다. 민속용어 ‘중풍’이라는 질환은, 뇌 혈관 흐름이 순조롭지 못하여 초래된다는 사실은 의료 상식(常識)이 되었다. 육식 위주의 식생활 습관과 흡연, 스트레스 등이 초래

한 결과라 한다.

지난 달엔가 삶은 콩을 메주들에 집어 넣고 있는 모습이 TV 화면에 비쳤다. 왁자지껄하며 메주덩이를 단단하게 모양짓느라 애쓰는 모습이 었다. 화면에서 본 적이 있는 그는 뉴욕에서 성장한 문학도인데 요리사로 뽑혔다고 한다. 바로 그 셰프가 마을프로그램에 참여하여 할머니들과 마을회관에서 메주를 빻는 풍경이었다. 곰팡이를 하얗게 쓰고 시장 가판대에 진열되어 있는 메주덩이들을 누가 어디에서 만들어 내다 파는지 알게 되었다.

트랙터로 콩을 재배하고 거두는 시대에 메주 역시 대량으로 빻어져 대규모로 띄워지고 그 발효된 메주는 건조시켜 다시 장담그는 곳으로 이동한다. 그러나 아직은 마을 단위로 또 조합 단위로 메주를 빻어 판매하는 새로운 전통이 지속되고 있다. 보여주는 TV교육 디지털세상이다. 초등학교 4학년 교과서에 ‘장 담그는 날’이 실려 있다. 식객 18권은 ‘장 담그는 날’ 특집이라고 검색창에서 보았다.

앞에 놓인 음식에 장(醬)이 들어있는지, 어떤 장류(醬類)가 얼마나 들어가는지 무심하여 그저 음식을 섭취하기 마련이다. 지금은 식당에 안내 받으면 디지털 메뉴판이 즉각 주문을 받고 있는 곳이 늘어 가고 있다. 식재료 · 조리법 · 요리명을 보여 주지만 거기에 장(醬)에 대한 설명은 눈에 띄이지 않았다. 그런데 며칠 전 함양 행복장터에서 걸면에 《‘간장’불고기》라고 큼직하게 인쇄한 포장이 눈에 들어왔다. ‘간장게장’ · ‘간장새우장’ · ‘장아찌류’ 등은 이미 친숙하여 장류 대표 음식인 것조차 의식하지 않고 지냈다. 점차 ‘간장’ 식재료를 드러내는 추세인가 보다.

소금 간과 구별하고, 또 어떤 장을 얼마나 섞는지 궁금하였다. 일찌기

장(醬)을 아는 이들은, 또한 음식을 아는 이들은 예전에도 장을 알았고 지금도 잘 알고 있으리라 여겨진다. 점점 음식에 조예를 가진 이들이 늘어 가면, 이런 사회가 건강한 선진 식문화사회인가 한다.

다린 콩즙 의(醫) · 식치

메주 찌는 날 가마솥 아래 메주알을 다 퍼내고 나면 짙은 갈색의 즙이 고이기 마련이다. 이것이 바로 전순의 식치 처방 내린 ‘콩즙’ 바로 그것이다. 메주 찌는 날을 기억하면 메주콩즙도 떠올릴 수 있으리라. 집 부엌의 연료가 달라지면 사용하는 그릇이 달라지기 마련이고, 이에 따라 음식 메뉴도 변하게 된다. 인덕선 화덕에서 메주를 찌는 일을 상상해 본다. 식치 콩즙 약치 처방도 누군가의 손끝에서 상품으로 태어나 성인질환 치유를 기다리는 것이 더 자연스러우리라.

2) 삼국시대 대두병(大豆餅) · 소두병(小豆餅)

「역주방문(曆酒方文)」 · 「가기한중일월(可記閑中日月)」 두 조리서는 달력 종이 이면지에 조리법을 기록한 까닭에 시대배경을 알 수 있게 한다.

「역주방문」은 그래서 ‘역(曆)’주방문이라는 이름을 갖게 되었다(이성우, 1981:322).²⁰⁾ 가경 5년(1800)의 책력이었다. 한편 「가기한중일월」은 광서 11년(1885)에 발간한 황장력의 이면지에 기록하였다. 황장력은 조선시대 관상감에서 동지에 배포한 새해 책력의 한 종류이다. 겉표지 빛깔 따라

20) 이성우, 『식생활사문헌연구 한국식경대전』, 향문사.



<사진 39> 정창원



<사진 40> 신라 수저



<사진 41> 고구려 부엌과 수레

황장력 · 청장력 · 백장력이 있었다.

유사한 기록의 인연고리가 하나 떠오른다. 구부러진 모양의 신라 옛 수저가<사진 40> 촌락문서와 함께 지금 일본의 황실 창고 정창원에 보관되어 있다.<사진 39> 몇 차례 그곳 가까이 다녀왔어도 정창원 창고 개방 날짜를 맞추지 못하여 들어가는 기회는 갖지 못하였다.

1933년 정창원 소장 유물을 정리하다가 『화엄경』을 보관하는 상자를 수리하는 중에 내부 포심을 덧붙인 종이에 눈길이 멈추었다 한다. 종이를 바른 비단으로 감싼 상자에 경전을 넣어 일본에 전해주었는데, 이 종이가 신라시대 마을 문서였다고 한다. 유출된 이면지 종이가 역사를 밝혀주니, 이 무슨 기연인가. 일본 정창원 창고에 신라떡[新羅餅] 관련 자료가 있다고 한다. 고대(古代)에 콩류를 활용한 음식으로 떡, 된장, 간장이 있다 알고 있으나 옛 자료 고증이 필요하다.

우물에서 씻어 불린 곡류를 시루에 올리고 화덕 장작불에 김이 오르면, 현대인들도 즐기는 떡이 찌진다. 정창원 문서 대두병 · 소두병 기록과 관련하여 삼국시대 떡을 미루어 볼 수 있을 것이다. 한편 고구려 고분 벽화에 실린 시루와 부엌 화덕 그리고 지붕 위의 새는 상상의 날개를 펼치게 한다.<사진 41>

한편 발해 책성(柵城)의 메주[豉]에 대한 연구가 고무적이다. 몇 년 전 발해 유적지에 탐방하였을 때 구한 자료는 지난 해 『강원도 감자이야기』에 보고한 바 있다. 육식을 선호하는 식생활 편향의 반작용으로 오히려 장류(醬類) ‘장아찌’를 더 찾게 되었다 한다. 조상 전래의 떡문화가 활성화되고 있다는 중국 동북지역 길림성 한족(韓族) 후예들의 식생활과 식문화에도 관심이 간다.<사진 38>

우리나라에서도 궁채며 가죽나무 연한 줄기와 산나물류 울릉도 명이나물 장아찌가 인기있다는 최근의 보도를 본다. 소금이 아닌, 장(醬)으로 하는 장아찌는 재료와 취향에 따라서 된장에 묻거나, 고추장으로 하기도 한다. 특히 간장은 건강상태 균형을 돕는 Na, K 등의 무기질 공급원이 되고 동시에 익숙한 장의 ‘간간한’ 맛은 소금과 달리 심신을 안정시켜 준

다. 그리고 이 발효된 장이 지닌 훌륭한 맛의 기본 바탕에는 바로 소금이 자리하고 있다.

‘간장차(艮醬茶)’ 역시 식치라고 알고 있다. ‘엄마손이 약손’이라는 처방과 같이 간장을 약으로 삼은 조상 전래의 민간 처방은 전수되어 왔다. 《흰 죽과 간장》은 속을 낫게 하는 고전 처방이다. 음식물이 곧 질환에서 벗어나게 한다.

‘간장’이 약이라는 처방은, 홍문사 장(醬)을 바르고 그 절의 종소리를 들으면 상처를 낫게 한다는 『삼국유사』 <논호림> 설화²¹⁾에 남아 있다. 지금 그 숲 가까이 가면 향가를 새긴 팻말이 있다.

3) 『산가요록』의 장류음식

지구 상의 모든 민족은 오랜 세월을 두고 그들이 살고 있는 기후 풍토에 맞추어 그 민족 고유의 전통적인 식품재료와 조리 가공방법을 개발하여 그 전통이 이어 온다. 이에 따라 민족의 전통 식문화에는 조상 전래의 지혜와 정서가 담겨있다. 조선전기 1400년 중반 조선전기에 찬한 『산가요록(山家要錄)』²²⁾을 처음 본다. 산가요록은 농사와 식물(食物)의 두 주제로 구성하였다. “콩류” 음식과 관련하여 살피니 장(醬)<표 3~7>, 장(醬)절임 침채, 죽, 국수·만두, 좌반 그리고 몇 가지 장국레서피가 실려 있다.

21) 최광식, 2015, 『읽기쉬운 삼국유사』, 고려대학교 출판문화원, 391쪽.

22) 『산가요록』은 「우리문화연구회」가 학계에 보고 겸하여 2001년 전시한 기록(국립민속박물관)이 남아 있다. 주 17) 참조.

<표 2> 제두분미분(12월 8일)

이름	재료	준비물	그릇	제법	보관
두분미분	12월 08일	‘새’ 물 복두, 쌀	항아리 엷게 엮은 대광주리	i. 물에 녹두 담금 ii. 환살을 일어 준비 ii. 광주리 마다 반 되씩 얇게 펴서別に 말리기	그늘진 곳

<표 3> 칠월 무더위에 전시(마른; 침장) 제조

이름	재료	준비물	제법	시간 / 시	후처리(해벌)	비고
전시[마른]	흑태	콩 찌는 술 발 숙임, 다나무잎	i. 숙임 · 다나무잎 갈아 준비해 놓고, ii. 씻어 찌 콩을 뜨거울 때 i 위에 펼쳐 놓는다(1지 두께). iii. 다시 숙임 · 다나무잎을 ii 위에 덮는다.	7월 무더위 14일 경과	해벌 건조	
전시[침장]	콩3말 누룩1되 소금3되	항아리 환절뚜껑 진흙 마분	i. 잘 굴라낸 전시[마른]콩3말, 누룩 1되, 소금3되를 항아리에 넣고, 잠길 정도로 물을 붓는다. ii. 진흙 발라 밀봉하고, iii. 새 마분에 묻는다.	7월 무더위 14일 경과	개봉하여 씻은 후 해벌찌기	

<표 4> 전시침장 청장

이름	재료	그릇	제법	時 / 시간	후처리(햇별)	비고
전시[침장]		항아리 환절뚜껑	i. 잘 골라 낸 전시[마린]콩3말, 누룩1되, 소금3되를 항아리에 넣고, 잠길 정도로 물을 붓는다. ii. 진흙 발라 밀봉하고, iii. 새 마분에 묻는다.	14일 경과		
청장 [전시침장]	전시(침장) 소금	술 체	iv. 항아리를 열어 걸러 녹출하고 햇별을 쪄인다. v. 그 즙에 소금을 더하여 끓이면 청장으로 쓸 수 있다.		항아리 개봉하 여 녹출하고 햇 별짜기	

<표 5> 1~2월 말 장훈조

이름	재료	그릇	제법	時 / 시간	후처리(햇별)	비고
말장훈조 [메주]	콩	술 절구 섬 벗집 물	i. 모래 일어내고 깨끗이 씻고, ii. 삶아 물이 끓어오르면, 물을 따라내어 불지않게 한다. iii. 절구에 넣고 찌어, 단단한 메주덩어리를 만든다. iv. 양면의 겉을 건조시킨다. v. 섬에 벗집 반 자 겹고 메주 늘어놓고(겹치지 않도록), 벗집 두겹 게 덮고 물로 묶음->흰색으로 변하고 냄새가 난다. vi. 꺼내 반 쪼개어 햇별을 쪄인다. vii. 다시 '섬'에 담아 희게 변할 때를 기다리고, viii. 3~4조각 쪼개어 햇별 찌기 반복한다. ix. 다시 하루 종일 섬에 담아 묻어둔다. (띄워지면서 천천히 마름).	1~2월 7~15일 훈증	햇별건조 (오전 한 면, 뒤집어 오후 한 면 건조) 하루종일 햇별찌기 햇별찌기 햇별찌기 햇별건조	

<표 6> 합 장 법 : 기화청장 · 태각장 · 태각청장 · 청근장 · 상실장 · 천리장

이름	재료	그릇	제법	時 / 시간	후처리(햇별)	비고
말장훈조 장담그기	말장훈조 메주(덩이) 3말 소금 1말	항아리 쪼그릇	말장훈조메주(덩이) 3말 소금 1말 기준. i. 항아리 안에 먼저 메주덩이 1말 정도 덜치도록 넣고, ii. 소금을 물에 타서 소금물(소금:물=1:2)을 가득 붓는다. iii. 훈조가 뜨면, 눌러 가라앉히고, iv. 밤에 열고, 낮에는 덮지 않는다. v. 良水, 또는 井華水를 부어가며 항아리 안의 간장수를 가득 차 게 붓고, 농도를 조절한다. vi. 소금농도 측정:수직막대 꽃아 쉽게 들어갔다 도로 떠오름.	햇별찌기 간수가 넘치 면, 떠나어 그 릇에 담았다가 저녁에 도로 붓고, 간수가 적으면 정화수 를 붓는다(소 금 1盞:물 2盞)	*항아리준비 ·훈조 1섬이면 항 아리 바닥에 참 기를 1종지와 백 탄화 3~4근을 놓 는다.	
난장	· 합장시 포 재 매달아 물 기 빼고 항아 리에 깔아 둔 된장 · 黃太 포재	찌는 술, 된장보관용 단지	· 합장시 포재 매달아 물기 빼고 건조하여 항아리 보관한 된장을 [훈조20말이 포재1盞 기준] 준비한다. i. 黃太 포재 찌서, '감장'과 분리 햇별에 말린다. ii. 골게 가루내어 모래 가려내고, 된장단지에 넣고 쏜다. iii. 뿔리 쓰려면, 감장 간을 섞어도 좋다.	햇별건조	*감장:창시 또는 포재를 찌서 저 절로 생긴 장	
장가르기 간장/ 포재분리	콩[말장훈조] 1말 소금5되 물 1동이	술 항아리 나무다리 띠풀 「뿔단지」 「된장단지」	i. 항아리 자리를 잡고, ii. 나무다리를 만들고 띠풀을 엮어 위에 덮는다. iii. 콩을 삶아 즙이 끓어오르면, 거품을 제거, 장을 단지에 담아 붓 한다->「뿔」+콩:太[포재] iv. 蠶 분리한 콩:太[포재]를 광주리에 담아, 물기 제거하고, 찌서 즙 짜기->「淸鼓」로 쏜다. v. 창시 짜낸 포재[泡澤] 콩도 콩자반을 만든다. vi. 포재는 항아리에 담아->햇별짜여 건조하여:항아리에 보관한다	햇별짜여 건조	*蠶:두포 구울 때 쓰임 *太: 밀려 콩자반 만든다. *포재끓이기:포재 1~2 수자+파+생 강+정기[茺芥] *된장단지에 포재 담아 햇별짜여 건 조하여 보관한다	

<표 6-2> 합 장 법 : 기화청장 · 태각장 · 태각청장 · 청근장 · 상실장 · 친리장

이름	재료	그릇	제법	時 / 시간	후처리(햇볕)	비고
기화청장	콩1말 기울2말	솔, 절구, 평상, 거적자리, 숙잎, 다나무잎	i. 콩을 씻어 물에 3일 담가 두었다가, ii. 기울 2말 섞어 찜은 뒤 찌서, iii. 메주덩어리를 뭉친다. iv. 평상 위 거적자리 펴고 숙잎, 다나무잎 반치 두께로 깔고 v. 그 위에 메주덩이를 펼쳐 놓고 잎을 덮는다. vi. 10~14일 지나 곰팡이가 핀 후에 벌에 말려 찌어 가루를 만든다.	7월그믐 [晦時] 10~14일 경과 후	벌에 말려 찌어 가루를 만들	
	가루1말 소금4되 물5鉢	항아리 기름종이 오지그릇 뚜껑 진흙 마분	vi. 가루1말 · 소금 4되 · 물 5鉢을 항아리에 담고 기름종이로 봉하 고 오지그릇 덮는다. vii. 진흙으로 두껍게 바르고, 새 마분에 깊히 묻어, viii. 14일 경과 후 꺼내 ‘좁’을 쓴다=‘기화청장’	14일 경과		(소금5되 사 용해도 됨)
태각장	콩 물3鉢 말장5주먹 감장1鉢 소금1되	솔 鉢 항아리 마분	i. 솔에 콩을 넣고 물 3발을 1발 되게 덜어, ii. 찌꺼기 버리고 말장 5 주먹, ‘감장’ 1발, 소금 1되 섞어 항아리에 담고 마분에 묻는다. iii. 14일 동안 묻어 두었다가 꺼내어 쓴다.	14일 경과		*‘감장’:태각 장의 감장은 콩 달인 물 을 뜻함
	콩잎7~8말 물2鉢	솔 대광주리 鉢	i. 콩잎이 가을에 연황색이 되면 따서 씻어 말린다 ii. 물 2鉢, 콩잎 7~8말을 진하게 달여 졸인다. iii. 혼조 1말에, 콩잎 달인 물 2鉢, 소금 보통으로 넣어 쓴다			
	물1분 말장 반말 소금6되	항아리	물 1분, 말장 반 말, 소금 6되를 섞어 항아리에 담아 3~4일 항아리 를 열어 햇볕 쬔어 쓴다.	봄기를	3~4일 별찌기	

<표 6-3> 합 장 법 : 기화청장 · 태각장 · 태각청장 · 청근장 · 상실장 · 친리장

이름	재료	그릇	제법	時 / 시간	후처리(햇볕)	비고
태각청장	콩3말 기울 물 3분 소금3분 물 3분반 소금1말5되	솔 다나무잎 대나무체 진흙 마분	i. 콩 3말 삶아 찌기 ii. 기울(只火) 약간 섞어서 찌다 iii. 다나무 잎 펼쳐서 덮고 혼기를 쏘인 뒤 햇볕에 말린다 iv. 다시 찌어 대나무 체에 걸른다 v. 물 3鉢, 소금 3鉢 섞어 항아리 속에 걸러 넣고, 진흙바르고 마분 에 묻기 vi. 21일 경과 후 쓴다 vii. ‘청장’은 찌꺼기까지 찌어 물 3鉢 반, 소금 1말 5되를 서로 섞어 묻었다가 혼기 쏘인 뒤 쓴다	햇볕건조 21경과		
	진청근5鉢 말장1분, 소금	솔, 발 항아리	i. 진청근 5분을 무르도록 삶아 말장 1분을 소금과 섞어 합장한다. ii. 진청근을 끓여 익으면 첫 물을 버리고, 물리질 때까지 삶아 꺼내 냉수에 담는다. iii. 하룻밤 지나 발 위에 깔고 마분 때까지 기다렸다 합장 한다	발 위에 펼쳐 건조하기		
상실장	말장 2분 상수리가루 1분	항아리	i. 말장을 깔고 상수리가루를 깔고 또 말장을 깬다. ii. 메주 2분 상수리가루 1鉢을 평소 방법 대로 합장한다.			상수리가루 준비 별도
친리장	감장 참깨가루	멧돌 기름종이	i. 감장을 벌에 말려서 굵게 가루 내어 참깨가루와 섞어 기름종이 로 쓴다 ii. 국을 끓이기도 하고, 삶을 때도 쓴다.	감장 햇볕에 말리기		참깨가루 준 비 별도

<표 7> 합 장 법 : 치신장 · 선용장

이름	재료	그릇	제법	時 / 시간	후처리(햇볓)	비고
치신장 (治辛醬)	醬 납수 3~7되 낙숫물	항아리	i. 납수 3~7되를 납일에 섞어서 항아리에 붓는다. ii. 입춘 뒤에 열어 쓰면 맛이 자연히 좋아진다. i. 항아리에 물을 가득 붓고 3일간 우려내고 물을 따라버린다. ii. 3차례 반복하면 매운 맛이 사라진다. iii. 7월 비가 많이 올 때 항아리에 낙숫물을 받아 씻어내고, 말장 혼조한 장을 새로 붓는다 iv. 낮에 꺼내 말렸다가 다시 담는다. i. 땅을 파서 땔나무를 삶아 놓고 불을 피운다. ii. 흙이 아주 뜨거워지면 장항아리를 즉시 꺼내어 단단히 봉한다. iii. 빈 섬을 펴고 흙으로 그 위를 덮는다. iv. 6~7일만 되어도 맛이 익은 장처럼 된다.	臘水:臘日에 내린 눈 녹은 물. 납일은 등 지 뒤 셋째 戌日. 입춘 뒤 開封 3일 3차례 반복 7월 햇볓건조 6~7일 경과	항아리우리는 법	
선용장 (施用醬)	장항아리	항아리 땔나무 섬				

醬類

㉗ 메주 만드는 법<표 3>

· 전시(全豉): 7월에 쑤는 메주법이다. 검은콩을 찌서 식기 전에 쑥잎[艾葉]과 닥나무잎[楮葉]을 간 위에 한 치 두께로 깎는다. 그 위에 쑥잎, 닥나무잎을 다시 덮고 2주 후 꺼내 별에 말린다.

· 청장(淸醬): 콩 3말, 누룩 1되, 소금 3되를 항아리에 넣은 후 잠길 정도로 물을 붓고, 둥근 쇠뚜껑을 덮는다. 뚜껑 주위에 진흙을 발라 공기를 차단하고 새로 받은 말똥[馬糞] 속에 묻었다가 2주 후 개봉하여 햇볓에 말린다. 청장이 필요할 때는 개봉 후에 소금을 더 넣고 삶아서 쓴다.<표 4>

· 말장훈조(末醬熏造): 정이월에 콩을 삶아 끓여 오르면 물을 조금 남기고 불을 끄고, 익은 콩을 절구에 찧어 덩어리를 단단하게 만들어 한나절씩 얇 · 뒤를 돌려 가며 겉을 말린 후 가마니에 반 자 정도의 벚짚과 메주를 켜켜히 깔고 덮어 7~15일간 훈증한다. 색이 희어지고 냄새나면 꺼내어 반을 쪼개어 쪼개진 곳이 온종일 햇볓을 받도록 한다. 섬에 다시 넣어 흰색이 되게 하고 햇볓에 쪼여 단단하게 마를 때까지 반복한다.<표 5>

㉘ 합장법: 훈조 3 말과 소금 1말을 기준으로 한다. 항아리에 메주를 1말 정도 담고, 소금을 물에 타서 항아리에 가득 붓고, 훈조가 뜨지 않게 평평하게 하고, 밤에는 덮고 낮에는 별을 쪼인다. 良水가 넘치면 떠내었다가 저녁에 다시 부어 준다. 물:소금은 2:1이다. 훈조 1섬이면 항아리 바닥에 참기름 1종지와 白炭火 3~4근을 놓는다. 물의 양은 나무를 항아리 속에 수직으로 꽂아 쉽게 들어갔다다 다시 떠오르면 된다<표 6>. 참기름 깻묵을 익혀 찧어서 두껍게 깔면 벌레가 없어진다. 장담그기 좋은 날은 정묘일 그리고 모든 吉神日이고 나쁜 날은辛日이다.

· 간장: 합장할 때 콩 1 말을 삶아서 소금 5되와 물 1 동이를 항아리에 담는다. 합장하고 쓸 때 즙이 한 번 끓어오르면 거품을 제거하고 그릇에 담아 단단히 봉한다. 두부[豆泡] 등을 구울 때 쓴다. 새로 짠 포재(泡滓) 한 두 수저에 파와 생강과 정가[荊芥]를 넣어 끓이면 매우 좋다. 콩[太]은 볶아서 콩자반을 한다.

· 난장: 합장할 때 비지를 매달아 물기를 빼고 항아리 밑에 깔아 둔다. 훈조 20말

에 포재(泡滓) 1 盎을 기준으로 한다. 黃太 비지를 찌서 햇볕에 말려 곱게 가루내어 항아리 밑에 담아두고 쓴다. 빨리 먹으려면 감장에서 저절로 생긴 艱을 섞어 먹으면 좋다.

· 기화청장: 7월 그믐에 공[太] 1말을 물에 3일 간 담가 놓고, 기을 2말을 섞어 찢은 뒤 찢다. 식은 후 주먹만하게 덩어리를 한다. 짚자리[苫席]를 펴고 쑥잎, 닥나무잎 반치 두께로 깔고 그 위에 메주덩이를 놓고 다시 잎을 덮어 10~14일 정도 지나 곰팡이가 피면 벌에 꺼내어 말려 찢어서 쓴다. 가루 1말과 소금 4되와 물 5발(鉢)을 섞어 항아리에 담고 기름종이로 봉한 후 오지그릇을 덮은 다음 진흙을 두껍게 바르고 새 말뚝 속에 깊이 묻어 14일이 지나 꺼내어 즙을 쓴다. 가루 1말에 소금 5되를 사용해도 된다.

· 태각장: 공 약간을 솥에 넣고 물 3발(鉢)을 달여 1발이 되면 찌꺼기를 버리고 말장 5주먹과 감장 1발에 소금 1 되를 섞어서 항아리에 담고 말뚝 속에 2주 동안 묻었다가 꺼내어 먹는다. 봄가을에는 물 1분(盎), 말장 반 말, 소금 6되를 섞어서 항아리에 담는다. 3~4일간 항아리를 열어 놓고 벌을 찌면 맛이 달고 좋다.

또 다른 방법: 콩잎[太葉]이 가을에 연황색으로 변하면 씻어 말린 후 물 2분(盎)과 콩잎 7~8말을 진하게 달여서 반으로 줄이면 물이 미끈거린다. 훈조 1말과 잎 달인 물 2분(盎)에 소금은 보통 방법으로 넣으면 좋다.

· 청장: 감장 2말을 벌에 쪼이고, 말린 쑥[乾蒿] 한 겹, 마른 메주덩이를 한 겹을 사이사이 깔고 찢다. 다시 이를 말리고 찌기를 3번 하고 소금을 더 넣고 쓴다. 여기에 물 1분(盎)을 부으면 청장이 된다.

또 다른 방법: 콩 5말을 삶아 기을[只火乙: 기화]을 약간 섞어서 찢는다. 닥나무 잎을 찢어서 덮고 훈기를 쏘인 뒤 햇볕에 말린 후 다시 찢어서 대나무 체에 거른다. 물 3분(盎)과 소금 3말을 서로 섞어서 먼저 항아리 속에 넣고 덮은 후 진흙을 바르고 마분에 묻어 두어 3주 지나 꺼내 쓴다. 청장은 찌꺼기까지 찢어 물 3盎 반에 소금 1말 5되를 섞어 묻었다가 훈기를 쏘인 뒤 쓴다.

· 순무장[菁根醬]: 진청근(眞菁根) 5분을 무르도록 삶고 말장 1분을 소금과 섞어 합장한다.

또 다른 방법: 진청근을 끓여 익으면 첫 물을 버린 후에 물러질 때까지 삶아 꺼내 냉수 속에 담근다. 하룻밤 지나 꺼내어 발 위에 깔고 걸이 마를 때까지 기다렸다가 합장한다.

· 상실장[橡實醬]: 말장을 깔고 상수리가루를 깔고 또 말장을 깬다. 메주 2盎과 상수리가루 1분을 평소 방법대로 합장한다.

· 천리장[千里醬]: 감장을 벌에 말려서 곱게 가루내어 참깨가루[胡麻末]와 섞어 기름종이로 쓴다. 국을 끓이기도 하고 삶을 때도 쓴다.

㉞ 급히 장 만드는 법

· 선용장[旋用醬]: 땅을 파서 땔나무를 쌓아 놓고 불을 피우고 흙이 뜨거워지면 장항아리를 꺼내어 봉하고 빈 가마니를 덮고 그 위에 또 흙을 덮으면 6~7일만 되어도 장이 익는다.<표 7>

㉞ 누룩장법[麴醬法]

· 청장(淸醬): 콩 3말, 누룩 1되, 소금 3되를 항아리에 넣은 후 잠길 정도로 물을 붓고, 등근 쇠뚜껑을 덮는다. 뚜껑 주위에 진흙을 발라 공기를 차단하고 새로 받은 말뚝[馬糞] 속에 묻었다가 2주 후 개봉하여 햇볕에 말린다. 청장이 필요할 때는 개봉 후에 소금을 더 넣고 삶아서 쓴다.

· 장(漿)을 만들 때 콩 삶은 물 1분(盎)을 가져다가 항아리에 담고 휘젓는다. 누룩가루 반 되를 냉수에 담가 고루 섞어서 진한 죽처럼 만들어 항아리 안에 담는다. 콩물이 맑아지기를 기다려 적절하게 소금물을 항아리에 담아서 양지쪽에 놓았다가 맛이 들면 먹는다. 너무 더우면 장(漿)이 되지 않고 지나치게 추워도 장(漿)²³⁾이 되지 않아 온도가 적중(適中)해야 한다. 누룩가루를 섞을

23) 『산가요록』에 “漿”만들기가 있어 주목하였다. 일찍이 신라의 상장군 김유신이 “우리 집 장은 아직 옛맛이로구나(吾家之水 尙有舊味)”(『삼국사기』 권 제 41 열전 김유신 상)은 알려진 대로 출정 길에 집을 지나친 후 말을 멈추고 집에서 떠 온 漿水를 한 모금 들고 갈 길을 재촉하였다.

때와 소금 넣을 때는 반드시 작은 나뭇가지로 고르게 잘 저어야 한다.

㉞ 오래 묵은 장 맛 고치기

治辛醬: 臘日(동지 뒤 셋째 戌日)에 내린 눈이 녹은 물 3~7되를 항아리에 붓고 입춘 뒤에 쓰면 좋다.<표 7>

또 다른 방법: 항아리 가득 물을 붓고 3일 후에 물을 따라 버린다. 이처럼 3차례 하면 매운 맛이 다 없어진다. 나중에 소금물을 부어주면 맛이 좋아진다.

또 다른 방법: 7월에 비가 올 때 항아리를 낙숫물이 떨어지는 집 안 구석에 놓고 항아리에 물을 받아 씻어낸 다음 간장을 다 따라낸 후에 말장 훈조한 물을 부어주면 맛이 좋아진다.

또 다른 방법: 낮에 꺼내 말렸다가 다시 담으면 맛이 좋아진다.

4) 양란 전후 조선사회의 콩류 음식

조선전기 金綏(1481~1552)가 찬한 「수운잡방」(1500년대 전반기)에 콩류와 관련된 음식을 살펴본다.

· 장: 즈저, 조즈(造汁), 조장법, 청근장 · 기화장 · 전시 · 봉리군전시방 · 수장법(水漿法)

· 향과저: 어린 오이에 칼집을 내서 마늘 생강과 함께 절인 장. 오이를 차곡차곡 그릇에 담고 이에 간장물(생강 · 마늘 · 후추 · 참기름)을 끓여, 저민 자리에 부어 하루 정도 익힌다.

· 분탕(粉湯): 대파를 참기름에 볶은 후 물과 청장을 넣고 끓여 ‘파장국’을 만든다. 양념한 소고기를 함께 넣어 끓인다. 녹두묵을 곱게 썰고, 오이 · 미나리 · 도라지는 녹두분을 입혀 데친 후 모두 탕에 넣고 끓이고 흰 파채 고명을 얹어 낸다.

건강 식재료 ‘두반곽羹(豆飯藿羹)’

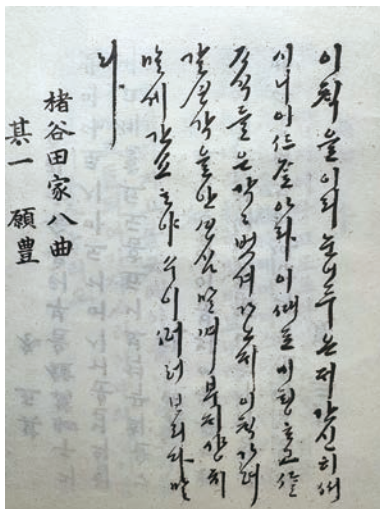
지역 각지의 이름난 산물과 음식을 분류하고 특징을 설명하여 당시의 식문화를 보여주는 《도문대작(屠門對喲)》“푸줏간 문에 서서”는 허균(1569~1618)의 지역사회 고식품학 원전이다. 두부는 장의문 밖이고, 채소 콩잎[藿]은 우리나라 전국에서 나는 것이 좋다 하였다. 《장이라 하면 창(倉)의 문 밖》이라는 구절과 닿아 있다. 궁의 식생활 현실에 조예가 있다하는 저자는 일상음식 ‘두반곽羹(豆飯藿羹)’ 《채소국에 콩밥》하는 전란 겪은 민의 식생활 현실을 잘 알았나 보다.

『신구황촬요』(1660)는 전해져오던 『구황촬요언해』를 수정하고, 중국과 민간의 자료를 발굴하여 발간하였다. 『구황촬요』의 침장식 장담그기와 콩각지 음식은 그대로 옮겨 적었다. 『구황보유방』에는 검은 콩가루 만들기, 양식 아끼는 법, 검은콩 죽과 청장이 있다. 전후 흉년에 배고픔을 구제하는 구황작물이 지금은 건강 식재료로서 부각되어 주목할 수 밖에 없다. 의학과 영양학 · 식품학이 한국인의 질병을 밝히고 그 대안을 제시하여 주목하게 된다.

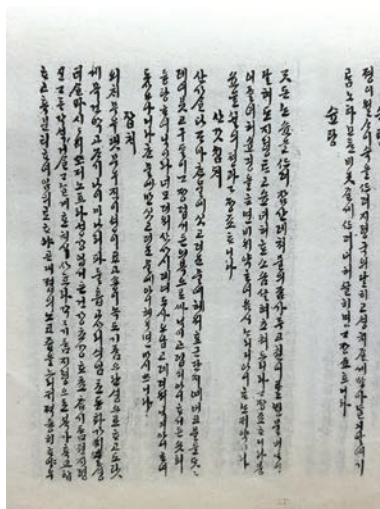
『음식디미방[규곤시의방]』²⁴⁾(장계항, 1598~1680)의 콩류 음식에서 ‘된장잡채’와 ‘녹두수제비’를 본다.

· 잡채: 오이 · 무우[蓴] · 땃무우[蘿蔔] · 참버섯 · 석이버섯 · 표고버섯 · 송이버섯 · 녹두기름(숙주나물) 등은 생으로 하고, 도라지 · 거여목 · 박고지 · 냉이 · 미나리 · 파 · 두릅 · 고사리 · 송검초 · 동아 · 가지와 상치(生雉) 꿩고

24) [자료] 김사엽, 1960, “규호시의방과 전가팔곡”, 『영서고병간박사 송수기념 논총』, 671~705쪽.



<사진 42> 규곤시의방



<사진 43> 음식디미방 잡채

기)는 삶아 가늘게 찢어 놓고, 생강·후추·참기름·진간장으로 재료를 간장에 볶거나 무친다. 꿩고기에 거른 된장·참기름·밀가루를 넣어 끓여 즙을 준비하고, 큰 대접에 모두 담아 즙을 끼얹고 천초·후추·생강을 뿌린다.<사진 42, 43>

고기를 굳이 넣지 않는다면 계절 야채 몇 가지를 된장소오스로 버무린 비건 ‘야채잡채레서피’이다. 맨드라미 또는 머루는 붉은색 내는 색소로 쓰라 하였고, 즙은 걸게[되직하게, 기름지게] 하지는 말라고 당부하였다.

· 토장법[죽도나화]: 세면 가루를 물에 녹게 풀어 넓은 그릇에 떠놓고 끓는 물에 중탕한다. 한데 엉키거든 그 끓는 물에서 꺼내고, 반죽을 찬 물에 담가 희어지면 작은 약과 낱[하나 크기] 만하게 썰어 쏜다. 토장국에 넣어 고명을 하거나, 꿀 탄 오미자차에 쓴다.

임진왜란 병자호란 전후하여 청나라의 고증학과 서양의 과학적 사고 방식이 이 땅에 들어와서 현실 생활에 관심을 기울이는 실사구시, 경세 치용, 이용후생의 실학이 대두되었다. 당시의 실학자들은 낡은 인습과 폐습을 비판하고 서민 위주의 새로운 사회기풍을 조성하여 갔다. 우리의 실정을 바탕으로 삼은 농가집성이나 산림경제 등은 후세에 많은 영향을 끼쳤으며, 중국의 전통을 이어 받은 농서 등은 그러하지 못하였다. 또한 우리의 실정에 맞춘 저술을 바탕으로 하여 발전된 외국의 저술을 도입, 융합시켜 후세에 더 큰 영향을 끼친 예도 있을 것이나 식문화에 대한 논의는 이에 적합하지 않은 경우이다.

고조리서에 대한 역사사회 맥락 고찰

고려왕조 이어 조선전기에 찬한 조리서는 전순의의 산가요록이 유일하다 하여 살펴보았다. 임란 후에 기록된 조리서를 좀더 살펴야 그 전후를 밝힐 수 있을까? 후대에 기록한 자료를 보고, 앞 시대를 논하는 일은 흔히 「거꾸로 보는 역사」라 하여 흥미로울 수 있다. 앞뒤 다름이 무엇일까?

침채류는 고추가 수입되기 이전 장(醬)에 오이, 가지 등의 채소를 절이는 저장법이다. 소금에 절이는 법과 나란히 장절임 음식의 역사 기록을 확인하게 된다. 간장(良醬)에 담그는 음식조리법은 또 하나 ‘좌반(佐飯)’ 기록을 들 수 있다. 솔방울, 더덕 그리고 표고를 하룻밤 장에 담그었다 말리는 조리방법이다. 어느 시점인지는 모르겠으나 지금은 소금에 절인 생선 중에 ‘자반고등어’가 두루 알려져 있다. 《장(醬) 절임》 즉 ‘채소좌반’, 오늘날의 명칭 ‘장아찌’와는 별도로 《소금 절임》의 ‘생선자반’이 출현하였다 확인하게 된다.

죽류에는 지금도 특별식과 절식으로 친숙한 ‘팥죽[豆粥]’ 기록을 본다. 다만 특기할 점은 그 당시에는 팥이 콩 ‘豆’로 표기되고, ‘赤小豆’라고도 하였다.²⁵⁾ 그리고 국수·만두류에는 자화·수자화·토장의 수제비가 있고, 면법과 면종류에 계란면·육면·세면·창면·진주면이 있다. 그리고 수고아·어만두·생치저비의 만두류가 있다. 후대에 비하여 국수와 만두를 많이한 사회배경을 생각하게 된다. 장류에는, 전시(全豉)·말장훈조(末醬熏造)·합장법·간장·난장·기화청장·태각장·청장·청근장·상실장·선용장·천리장·치장 그리고 치신장이 있다. 이미 후대의 저술에서 소개된 명칭도 보이며, 장의 종류와 ‘장 맛 다스리기’가 있다. 먼저 찬한 저술이지만 늦게 발견되다 보니, 명칭·내용이 후대 기록과 중복된다. 찬술시기는 선후가 있으나 명칭도 내용도 차이가 없는 것을 보아 이것이 바로 민속의 특징, 共有의 역사라 여겨진다.

눈에 띄는 사항은 용어의 변천이 있다는 점이다. 콩을 ‘태’라 표기한 점이다.²⁶⁾ ‘두(豆)’와 ‘소두(小豆)’는 ‘팥’을 지칭하였다. 황태[黃太, 大豆]와 구

25) 『新增類合』上卷의 『禾穀』 목록에 의하면 豆는 ‘팥’두이고, 菽이 ‘콩’숙이다. (단국대학교 동양학연구소 동양학총서 제 2집, 33쪽) 이 책자의 刊記는 선조 7년(1576)이므로 산가요람을 찬한 시점과 100년 이상 후대이다. 중종 22년(1527) 『訓蒙字會』에는 烹는 ‘팥’, ‘小豆’, ‘묵두’ 속칭 ‘作豆’라 하고 菽은 ‘콩’ 속 속칭 ‘黃豆’라 하였다.

26) 『산가요록』의 해제에는 찬한 시점을 1450년경으로 추정하였는데(2004:6), 같은 시기임에도 불구하고 식료찬요에는 콩을 ‘두(豆)’라 표기하여 이에 대한 후속 고찰이 필요하다. 전순의가 찬하고 최유빈이 초(抄)한 산가요록 양양본의 원문(2004:186~189)에는 全豉의 검은콩은 ‘흑태(黑太)’, 말장훈조·간장·기화청장·태각장의 재료 콩은 ‘태(太)’라 표기하였다.

별하여 팥은 小豆라고 표기하였다. 콩을 태(太)라고 기록한 고려시대 자료가 발굴되어 인용한다.

충청남도 태안군 마도 인근 해역에서 ‘마도1호선’과 함께 70여 점의 목간과 죽찰을 발굴하였²⁷⁾는데, 화물을 배에 실은 시점 1207년으로 밝혀졌다. 콩[太]과 메주말장을 실은 배는 『산가요록』을 찬한 1400년대에 서 멀지 않은 시점 1207년 10월부터 이듬해 2월 사이에 포장한 화물을 각 지역에서 수합하여 개경으로 향하던 길에 사고가 났다. 후대의 용어에 익숙한 「우리의 지금」을 잣대로 하여 옛 목간이며 죽찰, 고조리서를 읽을 수는 없다 보인다. 찬자 전순의는 의서와 농서를 남긴 학의(學醫)라고 칭해지고 있으며, 그의 저술 『산가요록』의 콘텐츠는 찬자를 거명하지 않은 채 여기저기 산견된다. 1400년대 중반에 편찬된, 현재로서는 가장 먼저 기록한 농업식품조리서를 600년 세월 지나 오늘 21세기에 돌아 보았다.

농경사회 농사일에 종사하는 농민과 구별하게 되는 조선시대 사대부층은, 지금의 화이트칼라의 노동강도와 유사했을까. 교통수단과 도로망의 차이를 감안해야 할 것이다. 교통수단이 편해지고 인간 노역을 로봇이 대체해가는 미래사회를 견준다면 생각할 것이 적지 않다. 농경사회와 달리 직업 노동과 육체운동이 별도로 필요해지는 사회, 인간의 몸의 유

27) 그 목간에는 요즘의 ‘택배운송장’이라 할 수 있는 수신, 발신인 주소와 인적 사항이 대나무 죽찰 위에 먹글씨로 기록되어 있었다. 당시 서울 개경에 배송되는 화물은 ‘太’와 메주 ‘말장’과 ‘콩깍지’ 그리고 젓갈과 쌀, 보리, 조, ‘대광주리’ ‘용수’ 그리고 청자류의 도자기와 ‘항아리’ ‘옹기류’ 등이 눈에 띈다. (“마도 1호선 목간의 분류와 주요 내용”, 2010, 『수중발굴보고서 태안마도 1호선』, 문화재청·국립해양문화재연구소, 606~619쪽)

한성과 음식의 시대변화 그 사회 역사의 전통 문화 코드가 상호작용하는 관계에 생각이 미친다. 앞으로 다가오는 100년 뒤, 22세기의 한식은 어떤 모습일까.

《콩류 음식 프로젝트 2025》‘미완의 과제’

이번 경기도의 식문화 콩류 프로젝트에서는 통일촌 장단콩과 대성동에서 경작하는 연천군 농가의 식문화 현장을 체험하는 일이었다. 자주 내왕하지는 않았으나 생업 현장 일정 특히 장류 식품 제조 일정에 맞추어 방문하였다. 교통이 발달하고 매스미디어 정보 소통이 원활해지니 당연히 지역 차이는 사라진다고 보아겠지만, 상황 대응에 따르는 지역 차이는 있지 않을까 한다. 현장에 다가가니 지자체 마다 농가에 전문 정보·서비스를 지원하는 업무에 능동적이라 보였다. 사회 전반 산업화가 심화되어 가는 사회변화에 서로 경쟁하며 표준을 높여가고 있다 보였다.

앞 절에서 밝힌 바와 같이 한반도 북쪽에 연원을 둔 우리나라 콩의 역사는 유구하다. 철원콩 연장선에 놓여 있는 경기도 파주의 장단콩 생산지인 통일촌, 그리고 대성리 연천군 전담은 우리나라 현대사의 격전지역이라는 특수성이 있는 곳이어서 접근이 용이하지 않았다. 현장의 콩 관련 역사는 군단위 시단위에서 퍼낸 군지와 시지 등을 통하여 개관하였다. 파주와 연천지역 콩류 관련 음식물을 생산하는 가정에서는 재래의 전통을 지속하고 있었다. 또 제품생산 조합에서는 《전통식품인증》에 맞추어 품질 유지와 전통 전수에 매진하고 있었다. 한국전쟁 후 칠십여 해

경과하여 자생력을 갖고 관련법규를 지키며 현대사회 변화의 특징인 글로벌 표준에 적응하고 있었다. 파주 연천 현장에서 업무를 이어갈 인적 자원이 부족하고, 현재 종사자들이 고령이라는 현실은 두 지역 공통의 과제라 하겠다.

먼저 선조들이 기록하여 남긴 콩류 음식 레서피의 축적이 적지 않았다는 점을 알게 되고, 이 레서피 대로 생활하였는지도 궁금해 하며 자료를 옮겨 적어 보았다. 이제까지 관련 분야에서 발굴하여 보고한 자료들에서 접근할 수 있는 책자와 보고서 그리고 공유할 수 있는 디지털 자료를 살폈다. 개인 소장이거나 공공기관 소장이어도 미공개된 자료가 적지 않았다. 식문화 옛(古)조리서 자료의 일부는 2차 자료를 인용하였다.

팔은 삶아 익혀 밥에 넣어 팔밥으로 또는 물을 많이 넣고 더 오래도록 끓여 팔죽으로 애용해 온 역사가 길다. 뿐만아니라 삶은 팔을 불린 쌀과 함께 시루에 쪄켜히 엮어 시루떡을 빚은 역사 역시 길고 길다.

장의 주재료는 콩이지만, 콩 만큼이나 역할하는 것으로 소금을 든다. 소금을 ‘거대한 바닷물’이라고도 한다. 북한산에 올라가면 바위에 조개 껍질이 붙은 자취를 발견할 수 있다. 콩과 소금으로 장을 빚을 때, 소금을 물에 녹이고 메주를 소금물에 담근다. 햇볕을 쬌고 맑은 공기 흐름 바람이 통해야 한다. 발효시키는 열과 물이 곧 해와 바다라는 이치이다.

우리나라에서는 오랜 동안 소금을 광물질 소금으로 분류하여 왔다. 광물류 소금이 ‘식품류’ 소금으로 바뀐 해가 2008년이다. 소금이 비로소 ‘식품’으로 바뀌며 식염 기준이 적용된 것이다. 천일염은 토판염과 장판염으로 나뉜다. 최근에는 재제조 소금이나 다양한 첨가물을 혼합 가공한 가공 소금이 시판되고 있다. 그리고 간장에는 재래의 천일염을 전통에

따라 쓴다.

팔과 달리 콩 그대로는 쉽사리 음식 상에 오르지 못하였다. 콩밥의 역사는 길지 않았다. 한편 콩죽의 역사는 먼지이나 이웃나라 중국과는 같지 않아 보인다. 우리나라에서는 콩은 우선 불려 메주를 쑼어 뜸을 폭들이고 벧짚에 띄워야 하는 문화이다. 삶은 콩으로 메주 모양을 지워 꾸덕하게 말린 후 짚으로 싸서 예전에는 따뜻한 온돌 한 칸에 모셔 띄웠다. 곰팡이가 피고 쿼퀴한 발효향이 퍼지면 짚을 엮어 매달아 통풍하였다.

계절 바뀌어 띄운 것을 항아리에 담고 소금물을 풀어 정히 하여 달 구어진 솥을 넣고, 고추를 띄우고 시간을 두고 기다린다. 항아리에는 버선을 거꾸로 새긴 그림도 그려 넣었다. 아침 일찍 뚜껑을 열어 햇볕을 받게 한다. 바람이 잘 통하는 곳에 자리잡은 장독대에서 기다림의 세월을 함께 한다. 소금에 발효한 메주덩이가 녹아 내리는 시간 옛 어른들은 두 달을 잡았다.

계절이 바뀌고 충분히 발효와 숙성을 거듭하는 것을 어른들은 “장이 익어가는구나” 하였다. 그 후 된장과 간장을 가른 후 청장을 떠내고 또 숙성시켜가며 쓰게 된다. 비로소 음식을 조리할 때 일년 내내 쓰게 되고 그러노라면 한켠에서 몇 년 묵힌 씨간장이 만들어지게 된다. 귀한 가보로 삼아 모시고 살아 오면서 해마다 장을 담그었다.

삼가는 게 많은 옛 어른들은 날을 받아 메주를 쑼었다. 이번 현장에 가지 못한 곳 하나 바로 메주를 쑼는 곳이었다. 지금 후기산업사회 테크놀로지 공존시대이고 금기가 사라진 사회라 하여도 선뜻 발길이 안 닿는 곳이 있다. 강원도 삼척농장의 콩으로 (주)한살림 장류 메주를 만든다. 통

일촌 장단면, 연천 대성리가 청정지역이고, 고추장으로 이름난 순창역시 산수 좋다고 알려진 곳이다.

덕수궁, 창덕궁의 통명전 근처에는 세 곳에 장독대를 마련하여 햇볕을 받게 하고 수원지로부터 물을 이어 우물과 연못을 배치하였으며, 장독대 한 쪽에 엮고를 자리 잡아 나란히 안전장치 역할을 하였다. 21세기에 물질생활이 윤택해지니 “이왕제 부럽지 않다”라 할 정도로 진상품 굴을 가까이하고 지내는 시대이다. 궁중 연회잔치의 음식을 복원하여 음식이 민주화된 시대, ‘한식’ 글로벌시장 출구를 열어가고 궁중의 음식레시피는 이제 디지털 AI에 담기어 누구나 열람하는 세상이 되어간다. 앞으로 조상의 지혜를 이어가는 후손들이 이 과제를 풀어 나가야 할 것이다.

참고문헌

『四禮便覽』

구자옥 외 2인, 2007, 『汎勝之書』, 농촌진흥청.

국립농업박물관, 2024, 『기다림의 맛 豉-良』.

국립문화재연구소, 2001, 『경기도 세시풍속』.

국립민속박물관, 2003, 『한국의 제사』.

국립민속박물관, 2014, 『한국일생의례사전』.

국립민속박물관, 2016, 『소금의 민속지』.

漣川郡誌編纂委員會, 1988, 『漣川郡志』.

漣川郡誌編纂委員會, 2000, 『연천군지 下』.

문화재청 창덕궁관리소, 2005, 『동궐도읽기』.

빙허각이씨, 1980, 『閨閣叢書』, 保眞齋.

전순의 찬, 2004, 『山家要錄』 고농서국역총서 8, 농촌진흥청.

전순의 저, 2004, 『食療纂要』 고농서국역총서 9, 농촌진흥청.

전순의, 2014, 『食療纂要』조선시대 편찬된 最古의 식이요법서, Jinhan M&B.

최광식 외, 2024, 『강원도 감자이야기』, 고려대학교 민족문화연구원 지역학연구
실 · 한국사연구소.

파주문화원, 2009, 『坡州역사 坡州市志』, G&G PAJU.

한복려, 2010, 『한국의 전통음식-3代가 쓴』, (주)교문사.

한희순 · 황혜성 · 이해경, 1957, 『李朝宮廷料理通攷』, 家政學叢書 1, 學叢社.

황혜성 외, 1980, 「전통향토음식조사연구보고서」, 문화재관리국(사단법인 궁중
음식연구원).

제6장

경기도지역 콩과 팥 관련 민속

김도현

강원특별자치도 문화유산위원

제1절 경기도지역 콩 · 팥 생산과 농경지식

1. 토종콩과 재배 전통

자급을 지향하는 농사는 무엇보다 자연의 리듬과 토양의 숨결을 살피는 데서 시작된다. 더 빨리, 더 많이를 재촉하는 조급함은 비닐하우스와 멀칭, 화학비료 · 농약에 의존하는 관행을 낳았지만, 토종 씨앗의 길은 오래전부터 다른 곳을 바라보아 왔다. 토종콩은 대체로 키가 크고 뿌리를 깊게 내리며, 유기물이 두툼한 흙에서 발효가 잘된 퇴비의 힘을 타고 흔들림 없이 선다. 그래서 병해충이나 기상이변 앞에서도 의연하고, 투입 비용을 줄이면서도 토양의 생명력을 복돋우는 농사를 가능하게 한다. 고전 농서들은 이러한 철학을 기술과 절기의 언어로 세밀하게 풀어놓았다.

『제민요술』과 『농상집요』는 농민들이 달력보다 자연의 표지를 먼저 보아 살구꽃이 피고, 느릅나무 꼬투리가 여물고, 저녁하늘의 삼성(參星)이 남중할 즈음을 파종의 기점으로 삼았다고 적는다. (『齊民要術』 권2 「大豆」; 『農桑輯要』 권2 「播種」) 씨앗을 맡기는 순간조차 하늘의 징후와 땅의 기미를 따라 정했다는 뜻이다. 오늘의 개량종이 화학비료와 단작체계에 맞추어 키를 낮추고 생육을 짧게 설계되었다면, 토종콩은 퇴비 · 녹비 · 낙엽 등 유기물의 힘을 받아 크게 자라도록 길들어 왔다. 화학적 투입을 최소화하며 품종 고유의 강건성과 토양의 회복력을 살리는 방식이 바로 토종농의 본령이다.

문헌은 먼저 ‘콩을 부르는 말’에서부터 농사의 눈길을 보여준다. 『임

원경제지』는 옛글에서 콩을 ‘숙두(菽豆)’라 했다고 풀이한다. ‘두(豆)’는 꼬투리 속에 차곡차곡 든 씨앗의 모양, ‘숙(菽)’은 줄기에 주렁주렁 달린 꼬투리의 형상을 본뜬 글자다. 『물리론』이 “숙은 여러 콩의 총칭”이라 하였고, 『설문해자』가 “답(菴)은 소숙(小菴)”이라 정리한 대목은 콩(대두)과 팥(소두)을 아울러 ‘숙’이라 부르던 관념을 드러낸다. 『광아』에 이르면 “대두는 숙, 소두는 답”이라 하여 두 작물을 분명히 구분한다. 앞은 괘(藿), 줄기는 기(莢), 꼬투리는 협(莢), 꽃잎은 부비(薹)라 부르는 세목한 용어도 눈에 띈다. 이름붙임이 곧 재배 지침이던 시절, 앞 그늘이 뿌리를 덮을 때 가뭄을 견딘다는 식의 경험칙은 이런 언어와 함께 굳어졌다.

콩이 생계의 중심이었음을 전하는 기록도 적지 않다. 『임원경제지』는 서리태가 흉년에 구휼 작물로, 풍년엔 소·말의 사료로 쓰였고, 메주콩은 두부와 장을 빚는 주재료였으며, 흰콩은 죽과 밥을 넉넉하게 하는 데 쓰였다고 적는다. 이 인식은 『왕정농서』에도 이어져 콩이 구황식량이자 가공식품의 기반, 나아가 가축 사료로까지 쓰이는 전방위 작물임을 확인시킨다.

『금양잡록』의 간명한 문장—“흑두는 장 담그기에 알맞고, 백태는 두부를 만든다. 집집마다 심는다(黑豆以醬 白大豆以作腐 家家種之. 大豆 以麥後地播之 土不荒)”(『금양잡록』) 품종별 용도 구분이 이미 생활의 상식이었음을 웅변한다. 이어 “보리 거둔 밭에 콩을 이어 심으면 땅이 거칠지 않다”는 구절은 콩이 윤작·녹비의 핵심 고리였음을 일깨운다. 『농가집성』도 보리·콩 이모작을 권하며 토양의 ‘땅심’이 메마르지 않는다고 기록한다. 오늘날의 토양관리·작부 설계 언어로 바꾸면, 질소 고정과 유기물 회귀를 축으로 한 저투입 순환 농법이다.

조선 후기 문헌들은 토종콩의 스펙트럼을 색·형·무늬·맛·숙기·

토양적응에 걸쳐 촘촘히 그려낸다. 무엇보다 『임원경제지』는 오늘날 협의의 ‘대두’만이 아니라 팥·동부·완두·작두콩 등 광의의 두류를 포괄하는 분류 감각을 보여준다. 검정콩 계열을 보면, 흑대두는 깍지는 붉고 종실은 짙은 흑색으로 기름진 토양에서 왕성히 자라 식용·약용을 겸했고, 중국 기록에는 ‘검은 고려콩’으로도 등장해 그 품질이 높게 평가되었다. 반면 세대두—잘외콩, 민간명 ‘쥐눈이콩’—는 깍지와 종실이 모두 검고 알이 매우 작아 습지 적응성이 크며 약재로 귀히 쓰였다고 적는다. 본초류의 ‘여두(椰豆)’를 여기에 억지로 대입하려는 견해가 있었으나, 본초서의 약리·용법을 대조하면 여두는 본디 팔류에 가까워 동일시하기 어렵다는 문헌비판도 덧붙는다. 같은 ‘검은콩’이라 묶되 재배지·용도·약리의 층위에서 분명히 갈라 세운 셈이다.

『금양잡록』이 열거하는 여덟 품종은 농가의 작부 달력을 비춰주는 거울이다. 누런 종실의 황대두는 보리 베기 뒤 이어짓기에 알맞고, 백대두(오해파지콩)는 희고 굵으며 역시 후작형이다. 붉은 화대두(불콩)는 봄·초여름형 이모작으로, 푸른 깍지에 검붉은 종실을 맺는 왜대두(청태)는 척박지에 강하고, 여름기 전 삶아 먹는 풋맛이 뛰어나다고 했다. 연흑색 깍지에 미세한 털이 선 백승대두(온되콩), 이름처럼 3월 파종·6월 수확의 초단기 생육을 보이는 유월대두(유월콩)도 뒤를 잇는다. 같은 ‘대두’ 안에서도 색·털·깍지의 기미, 조·중·만생의 시계, 척박지·논밭 겸용 같은 적응성으로 생활의 분류학을 만들었다.

『임원경제지』 본기술에는 여섯 품종이 더해진다. 검푸른 깍지에 연누런 대립을 맺는 환부두(홀아비콩)는 ‘한 구덩이에 한 알’만 심으라는 재배술이 이름의 사연이 되어 ‘하나콩’이라 불렸다. 대립 검정콩 흑조대두는 3~4월 파종·7월 성숙의 빠른 생리시계를 지녔고, 흰 종실에 까만 눈(배

반점)이 선명한 흑안대두는 4월 파종·7월 수확이 표준이다. 검과 흰 얼룩이 삼씨 무늬를 닮은 반마대두(아롱콩), 작은 흰 종실이 다닥다닥 붙는 누자대두(다다기콩), 푸른 색택이 관상적 미감까지 겸한 청대두(파랑콩)까지—이름·모양·파종기·토양·결실이 한 고리로 묶인다. 이름이 곧 재배법의 메모였고, 재배법이 이름의 권위를 만들었다.

지평을 넓히면 중국 각지 지방지와 품종지가 전하는 이름들이 행렬한다. 오월두, 육십일·안래고, 유월오·유월포·유월백·유월황, 하양청은 생산지와 색·조숙성으로 표지되며, 향주두는 작은 알에서 더 강한 자줏빛 향을 낸다 했다. 가정대흑두는 종자를 얻기 위해 읍과 읍이 다투었다는 이야기가 전해져 시장성이 높았음을 짐작케 한다. ‘콩 가운데 가장 크다’는 하살인, 9월이면 꼬투리가 터져 생식으로 먹을 수 있다는 수도황, 자·백·황의 색과 둥근 모양·대립성·단맛을 조합해 이름 붙인 사인두·백향원·자라두·진주황·오안황, 푸른 빛의 백과청·교주청·골리청·표요청…, 이 오랜 목록은 색·향·형·숙기·용도라는 감각과 농학의 기준이 지역명과 얹혀 종자 전승과 상품성을 견인했음을 보여준다. 『형포지』가 전하는 고각황·침함두·모시절 같은 특이 품종은 후작·한랭 파종·무제초 저투입 재배 등 생태적 적응을 이름 속에 담았다. “깨끗한 발만이 능사”가 아니었던, 느슨하지만 영리한 재배 지혜가 거기 선다.

대두의 경계를 넘어 다른 두류도 정교하다. 녹두 항목에서 『본초강목』을 따라 관록·명록(껍질 거칠고 색 선명), 유록·회록(껍질 얇고 분성 많으나 빛이 어둡다), 적록(껍질 두껍고 분성 적으며 조파성), 발록(늦종·일회성 수확)으로 나누고, 우리나라의 조·만생 공존, 검은 각지와 녹색 종실, 연흑색 각지·누런 종실의 변이 ‘박자’를 기록한다. 왕조가 가뭄 대비와 증수를 위해 사신

을 보내 우량종을 구입·도입한 기사—점성벼, 서천(인도) 녹두—는 국가 주도의 종자 수집·교환이 얼마나 오랜 제도였는지 보여준다. 작두콩은 ‘협검두’라 하여 칼등 같은 모서리 세 줄이 도드라지는 자장협을 묘사하고, 동부는 ‘향쌍’—꼬투리가 반드시 두 개씩 나란히 드리우는 습성—이라는 생태를 이름에 새긴다. 완두는 서역 전래의 흔적을 따라 호두·용숙 등의 이칭을 달고, 북방은 춘파, 이남은 추파가 상례라는 작부 달력의 차이를 분명히 한다. 변두(변두)는 울타리를 타는 덩굴성에 연리두, 종실 무늬가 누에 눈썹을 닮아 아미두라 불렸다. 누에콩은 줄기 속이 비고 꽃과 협이 누에를 닮았다 하여 이름을 얻었으나, 우리나라에서는 문헌 지식이 농업 현장으로 넘어오기까지 시차가 있었음을 솔직히 적는다. 여두는 호랑이 발톱 같은 협의 힘줄과 맹수 반점 같은 종실 무늬로 이름의 변주가 극심하지만, 동명의 ‘쥐눈이팍’과 혼동을 문헌 비교로 바로잡는다. 이렇게 보면 『임원경제지』는 품종지이자 생활 기술서이며, 토종과 외래, 야생과 재배, 시장과 밥상의 경계를 문지른 농업문화사의 기록이다.

이 문헌의 정밀함은 경기도라는 땅에서 다시 생활의 지식으로 이어졌다. 한강 유역의 비옥한 충적평야와 북부의 산간·구릉이 맞물린 경기도는 다양한 토종콩이 뿌리를 내리고 전승되기 좋은 자연 조건을 지녔다.

조선 후기의 『금양잡록』·『농가집성』은 경기도 일대의 콩 품종과 작부 관행을 비교적 상세히 기록했고, 오늘의 종자은행과 현장 조사에서도 그 흔적이 확인된다. 파주·연천·고양 들녘에는 서리태·쥐눈이콩 같은 검정콩, 백태, 얼룩콩, 동부 등 여러 토종이 여전히 살아 있다. “토종콩은 키가 크고 뿌리가 깊어 거름을 많이 주지 않아도 된다”, “개량콩은 키가 작아 비료를 보태야 하지만 토종은 땅심만 맞으면 스스로 자라 병충해에도 강하다”는 농부들의 말은 『제민요술』의 “콩은 거름을 탐하지

않는다”는 구절과 정확히 맞물린다. 수백 년 전 기록된 지식이 오늘의 밭고랑에서 다시 증명되고 있는 셈이다.

결국 토종콩은 오래된 씨앗이 아니라 유전적 다양성의 보고이자 지역 정체성을 담은 자산이다. 색과 크기, 무늬와 맛, 속기와 토양적응, 식·약·채의 복합 용도는 장·두부·콩나물·약용으로 이어진 전통 음식문화와 맞물리고, 보리·콩 윤작과 녹비라는 농경의 지혜로 환류한다. 경기도의 들녘에서 토종콩을 지킨다는 것은 종자를 보존하는 일만이 아니다. 자연의 표지로 농사를 짓고, 토양의 생명력을 북돋우며, 지역의 기억과 식문화를 다음 세대의 손에 고스란히 건네는 일이다. 그러므로 토종콩은 과거의 유물이 아니라 미래의 농업을 떠받칠 씨앗이다. 절기와 징후를 읽고, 이름과 모양을 기억하며, 밭과 부엌과 장독대를 하나의 연쇄로 묶는 일—그 연쇄의 중심에, 오늘도 경기도의 토종콩이 조용히 자라고 있다.

토종콩 재배는 밭갈이에서 파종, 김매기와 북돋우기, 순치기(순따기), 거름주기, 병해충 대응, 수확과 저장으로 매끄럽게 이어지는 연중 순환



토종콩 현황(일부)

의 일이다. 고전 농서인 『제민요술(濟民要術)』에 기록된 “콩은 거름을 탐하지 않는다(豆不喜糞)”고 한 대목은, 토종콩이 깊은 뿌리와 강건한 체질로 과다 시비 없이도 스스로 서는 작물임을 보여준다.

실제 경기도 현장에서도 “토종은 뿌리가 먼저 땅을 잡아 병해에 강하다”는 속지가 되물림된다. 재배 입지는 품종의 용도와 맞물렸다. 서리태·쥐눈이콩 같은 검은콩은 비교적 척박한 밭에서 힘을 내고, 백태·장콩은 평야지대에서 장류·두부의 원료로 중점 재배되었다. 동부콩은 북부 지역 텃밭의 생활 채소로, 어린 꼬투리를 데쳐 먹거나 겨울 저장식으로 곁을 채웠다. 이러한 현장 감각 위에 옛 농서들이 전한 지침을 포개어 보면, 품종별 생육 리듬과 관리 원리가 한눈에 드러난다.

녹두는 척박지·휴경지에서 제 몫을 다하는 대표 작물로 기록되어 왔다. 삼을 베어낸 자리나 거친 밭, 심지어 벼를 벤 논도 적지로 삼을 수 있었고, 관건은 “언제 뿌리느냐”였다. 많은 농서는 소서(小暑) 무렵을 적기로 못 박았다. 너무 이르면 줄기만 성하고 꼬투리가 비고, 처서 이후로 늦으면 꽃과 꼬투리가 불균일해 알이 잘 여물지 않는다. 짧은 생육을 이용한 이모작도 가능해 4월에 심어 6월에 거두고, 다시 뿌려 8월 한 번 더 수확하는 달력이 제시된다. 갈이는 얇게, 흙덩이를 곱게 부수어 파종 후 큰비에 표토가 굳지 않게 하는 배수 관리가 핵심이다. 큰비 뒤 표면을 즉시 깨주면 밭아 정체를 막을 수 있다는 현장 요령은 고전의 경고와 정확히 겹친다.



재래종 녹두 순이 올라온 장면



보리콩 완두



이른 완두콩

완두는 조숙성과 보관성에서 으뜸이다. 지역과 기후에 따라 2~3월 봄 파종으로 5월 이른 수확을 노리기도 하고, 8~10월 가을파종으로 월동 후 이듬해 3~5월에 거두는 방식도 널리 쓰였다. 보리·밀과 혼작해 이듬해 초봄 함께 여물게 하는 체계가 정교하게 전해지며, 재거름과 잦은 김매기 같은 세부 관리도 기록이 촘촘하다. “가장 먼저 여우는 곡물”이라는 인식 덕에 성과 인근 조기 시장성·진상용 가치가 높았고, 기름지고 비옥한 토양을 선호하되 나뭇잎이 덜 우거진 그늘에도 비교적 잘 적응한다는 토지 감각이 결들여진다.

누에콩은 “모든 곡식 가운데 가장 먼저 익는다”는 평이 붙은 월동형 조숙 작물이다. 8월 파종해 이듬해 4~5월 수확하는 달력이 표준이며, 뽕나무 아래를 빙둘러 심어도 잎이 무성해지기 전 이미 결실한다는 점에서 혼작 유연성이 크다. 개화기에 벼락을 맞으면 결실이 줄어든다는 민속적 관찰, 겨울엔 본그루가 지고 옆눈에서 다시 싹이 돌아 결실한다는 생육 습성까지 꼼꼼히 적혔다. 과다 거름과 지나친 복주기를 금하고, 간절한 관리로 조숙·월동·혼작의 장점을 극대화하는 재배 철학이 일관된다.



경기도 토종종자 은행에 보관 중인 다양한 품종의 동부



개파리동부



먹동부

동부는 이기작의 효율이 돋보인다. 곡우 전후 파종해 6월 첫 수확을 하고 곧바로 다시 뿌려 8월에 재수확하는 달력이 정착되어, 해마다 두 번 씨를 잇는 집약이 가능했다. 덩굴을 지주에 올리면 왕성해지고, 포복하면 생육이 약해지므로 반드시 지주를 세우고 재로 복주기를 병행하는 관리가 핵심이다. 입하 이전 파종분은 어린 꼬투리를 채소로 먼저 즐기고, 가을에는 늙은 꼬투리로 종자를 받는다. 말린 종자를 복숭아잎과 함께 자기항아리에 봉해 저장충을 막는 세세한 저장 요령까지 전해져, 밭→부엌→광으로 이어지는 생활기술의 사슬이 온전하다.

작두콩은 굵은 덩굴과 무거운 꼬투리의 생리적 특성에 맞춘 “소식·얇은 복토·확실한 지주”가 관건이다. 청명 전후 미리 불린 종자를 쓰고, 보슬한 흙에 작은 거름을 고루 섞은 뒤 구덩이마다 한 알만—1정1립—넣는다. 깊게 덮으면 무거운 자람이 흙을 뚫지 못하니 얇게 복토하고, 재를 물에 개어 촉촉함을 유지한다. 싹이 트면 똥물(액비)로 기운을 돕고, 넝쿨이 오르면 대나무 지주에 반드시 올린다. 한 구덩이에 여러 알을 욕심내어 밀식하거나 지주를 소홀히 하면 얇힘·도복으로 결실이 급감한다는

경계가 반복된다.

변두는 납작한 꼬투리의 덩굴콩으로, 파종에서 발아까지의 미세한 요령이 수확을 갈랐다. 청명 무렵 씨눈을 위로 향하게 심고, 흙 대신 재(灰)로만 덮어 무거운 복토로 싹이 눌리지 않게 한다. 모가 서면 분주해 널찍이 나누고 지주에 올려 햇빛과 통풍을 확보한다. 비옥한 밭보다 다소 메마른 땅에도 잘 적응하고, 김매기는 한두 차례로 족하다는 담백한 관리 원칙이 더해진다. 씨눈 방향 하나까지 따지는 섬세함이 발아율과 결실을 좌우한다는 사실을, 옛 농서와 밭사람의 손이 함께 증언한다.

토종콩의 수확기는 대체로 10월 이후였다. 수확한 콩은 집 앞마당에 펼쳐 햇볕에 말려 저장했는데, 『농가집성』에는 “가을에 거두어 벌에 말리고, 항아리에 담아 서늘한 곳에 둔다(秋收 曝之於日 以甕貯於陰)”라고 기록되어 있다. 이 전통 방식은 오늘날 농민들이 전하는 경험적 지식, 곧 “서리태는 껍질이 잘 터지므로 반드시 햇볕에 서서히 말려야 한다”는 말과 정확히 맞아떨어진다. 곡물의 성질에 맞추어 건조 속도를 조절하고, 저장 환경을 서늘하게 유지하는 지혜가 이미 농서 속에 담겨 있었던 것이다.

『농정전서』는 “大豆之利 在於爲醬(대두의 이익은 장을 만드는 데 있다)”라고 적어, 콩이 단순한 곡물이 아니라 장류 제조의 핵심임을 분명히 하였다. 이는 오늘날까지 이어져 내려오는 백태·서리태 중심의 장류 문화의 뿌리를 잘 보여준다. 나아가 『본초강목』에서는 약식동원(藥食同源)의 관점에서 콩의 식품적 가치와 약리적 가치를 함께 설명하였다. 경기도 농민들은 이를 생활 속에서 구체화하며, 콩을 밥상 위의 음식이자 병을 고치는 약재로 삼았다.

수확된 토종콩의 활용은 크게 세 갈래였다. 첫째, 가공식품으로의 이용이다. 메주를 쑼 뒤 된장·간장·청국장으로 이어지는 장류가 대표적

이다. 둘째, 일상식으로의 쓰임이다. 밥·죽·떡에 섞어 먹으며 주식 곡물의 영양을 보완하였다. 셋째, 약용으로의 활용이다. 흑두(黑豆)와 소립콩은 민간요법에서 해독·혈액순환 개선 등에 널리 쓰였다.

『임원경제지』를 비롯한 고전 농서에 기록된 주요 콩 품종과 특징을 정리하면 다음과 같다.

<표 1> 콩 품종의 옛 명칭과 이의 특성 및 활용

품종명	주요 특징	전통적 용도	문헌 기록	주석
서리태 (黑豆)	검은 껍질·노란 속, 서리 무렵 성숙	장류, 혼반, 약재	「黑豆 可以爲醬」	장 담그기 필수 품종
백태 (白大豆)	흰 껍질, 발아력 우수	두부, 콩나물, 장류	「白大豆 以作腐」	평야지대 중심 재배
쥐눈이콩 (小黑豆)	작고 둥근 흑색 종자	죽·밥 혼식, 약용	「小黑豆 療血痢」	혈액순환 개선
얼룩콩 (斑豆)	흰 바탕+검은 얼룩	혼반, 떡, 잡곡용	「斑豆 可雜食」	강건, 척박지 적합
동부콩 (豇豆)	덩굴성, 꼬투리 길음	나물, 저장, 국거리	「豇豆 夏熟 可以蔬食」	연천·포천 등 북부
메주콩 (大豆)	대립종, 발효 적합	메주·된장· 간장	「以大豆 爲醬」	장류 문화 핵심

두류는 곡물이면서 동시에 장·두부·죽의 원료로 쓰여, 조선 농가의 밥상과 저장고를 함께 책임졌다. 흑태는 기근기의 비축 곡물이나 가축 사료로도 활용되었고, 메주콩은 장과 두부 제조의 핵심이었다. 백대두는 밥과 죽에 섞어 먹으며 일상의 주식으로 기능하였다. 동부는 어린 꼬투리를 나물로 먹고, 늙은 꼬투리는 곡물로 저장하여, 곡·과·채 삼용(三用) 작물로 칭송받았다.

이렇듯 토종콩의 쓰임은 단순히 음식 재료에 그치지 않고, 생태적 적

응성·저장성·가공성을 모두 갖춘 생활 자원으로 기능하였다. 또한 음식이 곧 약이라는 약식동원의 관념은, 두류가 곡물이자 약재로 자리 잡게 한 사상적 배경이었다. 따라서 경기도의 토종콩 문화는 단순한 농업 기술이 아니라, 농민의 건강·생계·신앙을 아우르는 전통 지식 체계라 할 수 있다.

이처럼 경기도의 토종콩 농업은 옛 기록에서 전하는 적지·적기·저투입의 규범을 오늘의 밭에서 갱신해 온 역사다. “거름을 탐하지 않는다”는 단문은 얇은 갈이와 배수 중심의 토양 설계, 재를 활용한 밭아보조, 지주와 소식의 구조화, 과다 비료의 경계라는 실천 문법으로 번역된다. 그 문법은 현장의 구술—“콩은 호미 소리를 들으면 자란다”, “소서는 녹두의 때”—과 정밀하게 포개진다. 토종콩 재배는 기교를 더하기보다 흙의 생명을 덜어 막지 않는 기술, 곧 때와 자리, 최소 개입으로 씨앗의 잠재력을 끝까지 끌어올리는 지혜다. 고전과 현장이 한 줄로 이어진 이 지혜의 사슬이, 토종콩의 다양성과 지역 농업의 지속가능성을 다음 세대로 건네는 가장 든든한 기반이 된다.

2. 녹비작물로서의 콩과 토양 관리 지식

콩은 예로부터 곡식이자 동시에 토양을 살리는 녹비(綠肥) 작물로 인식되었다. 콩 뿌리에 공생하는 뿌리혹박테리아는 공기 중 질소를 고정하여 토양에 축적하였고, 이는 후속 작물의 생육을 크게 돕는 역할을 하였다. 『제민요술』은 “콩은 비옥한 땅에는 드물게 뿌리고, 척박한 땅에는 뽕뽕



녹비를 위해 콩을 파종한 현장
(경기도 평택시 토종종자은행 재배지)



경기도 평택 소재 녹비용 콩을 파종한 밭에서 자라는 콩

하게 뿌린다”, “콩을 심고 갈아엎으면 땅이 기름진다”고 기록하였고, 『왕정농서』에는 “밭을 갈고 복주기를 하면 뿌리가 자라 곡식이 번성한다”는 구절이 전한다. 이는 콩의 뿌리가 지력을 보충한다는 농민들의 체험적 지식이 문헌에 반영된 것으로, 오늘날 과학적 연구에 의해 질소 고정 기능으로 입증된 사실이다.

현대 농업에서도 이러한 지혜는 계승되고 있다. 평택 종자연구원에서 는 상태가 좋지 않은 콩을 녹비용으로 파종하였다. 방법은 단순하다. 대충 씨를 흩뿌린 뒤 로타리로 갈아엎으면 콩은 잘 자라며, 별도의 순치기 관리도 필요하지 않다. 다만 꽃이 피기 전 줄기와 잎을 갈아엎어 퇴비화 하는 것이 핵심이다. 이 과정에서 콩의 지상부가 분해되면서 질소가 토양에 환원되고, 그 다음 작물인 보리나 마늘 같은 동계 작물의 파종에 유리한 환경이 조성된다.

경기도 농가들은 이러한 원리를 응용하여 보리 또는 감자 수확 후 이

모작으로 콩을 심거나, 휴경기 동안 녹비용 콩을 재배해 가축 사료와 비료로 동시에 활용하였다. 비옥한 땅에서는 소출용 콩을 드물게 심어 낱알을 굵게 키웠으며, 척박한 땅에서는 녹비 효과를 높이기 위해 뻣뻣하게 심었다. 수확기에 일부는 곡식으로 거두고, 일부는 밭에 갈아엎어 땅심을 돋우었다. 이는 경험적으로 파악된 질소 고정 효과를 바탕으로 한 지혜로, 척박한 토지를 회복시키고 다음 해 곡식의 수확량을 높이는 결과를 가져왔다.

3. 콩 부산물 활용과 농경 자원순환 체계

콩 재배에서 나오는 부산물인 콩짚, 꼬투리, 껍질, 뿌리는 전통 농업 사회에서 결코 버려지는 찌꺼기가 아니었다. 그것은 농업 생태계 안에서 다시 순환하며 가축의 먹이, 땅의 거름, 부엌의 연료, 생활도구의 재료, 나아가 의례의 한 부분으로까지 기능했다. 경기도를 비롯한 농촌 사회에서 “농사에는 버릴 것이 없다”는 말은 단순한 격언이 아니라 일상의 실천이었다.

가장 먼저 중요한 용도는 사료였다. 수확 후 남은 콩짚과 콩각지는 햇볕에 잘 말려 겨울철 소, 말, 염소 등 가축의 먹이로 쓰였다. 섬유질이 풍부하고 단백질 함량이 높아 영양 보충에 좋았으며, 곡물 사료를 사기 어려운 농가에서는 거의 무상으로 얻을 수 있는 귀한 자원이기도 했다.

『임원경제지』를 보면, “콩대를 말려 가축에게 먹이면 힘을 더한다”고 기록했는데, 이는 이미 조선 시대에 콩 부산물이 농가 경제와 축산의 생존을 잇는 필수 요소였음을 보여준다. 농민들은 줄기를 잘게 잘라 벗짚

과 섞어 주거나, 콩깍지를 물에 불려 부드럽게 만든 뒤 먹이로 주었다. 이러한 방식은 단순한 절약이 아니라 농업과 축산이 맞물려 돌아가는 순환 구조를 이루는 지혜였다.

콩 부산물은 또한 토양을 살리는 데에 없어서는 안 될 자원이었다. 수확 후 남은 줄기와 꼬투리는 가축 분뇨와 함께 퇴비 더미에 섞여 발효되었고, 이듬해 밭에 되돌려졌다. 콩과식물이 지닌 질소 고정 작용이 더해지면서, 부산물은 토양의 유기물 함량을 높이고 땅심을 되살렸다. 농민들은 이를 “땅을 살찌운다”고 표현하며, “콩은 알뿐 아니라 뿌리와 줄기까지 다 쓰는 작물”이라고 말했다. 이와 같은 인식은 콩을 식량 작물 이상의 생태적 자원으로 바라보는 전통 농업의 철학을 잘 보여준다.

겨울철에는 콩짚이 아궁이와 화덕의 땀감으로 쓰였다. 벧짚이나 보리짚보다 불길기 은근하고 오래가서, 장을 담그거나 두부를 끓일 때 특히 적합했다. 어떤 집에서는 콩짚을 단으로 묶어 “콩짚단”이라 불렀고, 이는 겨울 부엌가의 익숙한 풍경이었다. 콩줄기와 짚은 새끼줄이나 멍석을 꼬는 재료로도 쓰여, 생활도구의 원료 역할까지 했다. 이렇게 콩 부산물은 농업 생산의 부산물이 아니라 농가의 생활 그 자체를 이루는 요소였다.

이러한 실용적 가치와 더불어 콩 부산물은 의례적 의미도 지녔다. 장을 담글 때 아궁이에 콩짚 불을 지피면 장이 잘 익는다는 믿음은, 단순한 열원 선택의 차원을 넘어 상징적 행위였다. 부산물을 불태우거나 퇴비로 돌려보내는 일은 “땅에 되돌림”이라는 순환의 의미를 담았으며, 이는 농경 생활 전반에 흐르는 민속적 세계관을 반영했다. 인간과 작물, 땅과 불이 서로의 몫을 주고받는 이 행위는, 곧 농사의 생태적 윤리이자 신앙이었다.

오늘날 화석연료와 상업 사료의 보급으로 이런 활용의 비중은 줄었지만, 유기농업과 환경농업이 확산되면서 콩 부산물은 다시금 주목받고 있

다. 퇴비화 자원으로서의 가치는 여전히 크며, 일부 농가에서는 콩 부산물을 발효시켜 만든 유기질 퇴비로 친환경 인증을 받기도 한다. 전통적으로 이어져온 ‘제로 웨이스트형’ 자원순환 구조가 현대의 지속가능 농업 논리와 맞닿는 지점이다.

결국 콩 부산물은 사료와 퇴비, 연료와 생활자원, 그리고 의례의 매개로 이어지는 다층적 순환 고리였다. 이는 경기도 농촌의 생태적 경제를 떠받친 보이지 않는 기반이자, 생명을 낭비하지 않고 자연과 공존하려는 전통 농업의 실천적 지혜였다. 콩의 알이 식탁을 채웠다면, 그 부산물은 땅과 가축과 불을 이어주며 농경의 순환을 완성했다.

제2절 유통, 의례, 생활 문화속의 콩, 팥

1. 유통, 세금 납부, 교환 경제 속의 콩 · 팥

콩과 팥은 오랜 세월 동안 농민들에게 중요한 식량이자 생활경제의 핵심 기반을 이루었다. 벼와 보리에 비해 재배 면적과 생산량은 적었으나, 이 두 곡물은 저장성이 뛰어나고 환금성이 높아 현물 경제 체제에서 세금 납부와 교역의 수단으로 널리 활용되었다. 특히 경기도를 비롯한 한반도 농촌에서는 콩과 팥이 재배에서 수확, 저장, 교환으로 이어지는 경제적 순환 구조 속에서 중요한 역할을 담당했다.

우선, 콩과 팥은 환금 작물로서 높은 가치를 지녔다. 재배 면적이 제한적이었음에도 불구하고 비교적 높은 가격으로 거래되었기 때문이다. 『경국대전』에는 지방 세곡으로 벼와 보리와 함께 콩이 명시되어 있는데, 이는 콩이 국가 경제 운영의 한 축을 담당했음을 보여준다. 『동국여지승람』과 『세종실록지리지』에서도 지역 특산물로 콩과 팥이 자주 기록된다. 예컨대 연천과 파주 일대는 조선 전기부터 비옥한 토양을 기반으로 콩 산지로 이름을 얻었으며, 생산된 콩은 장류 가공뿐만 아니라 시장에서 유통되어 현금화되었다. 저장성이 뛰어난 팥은 가을 수확 이후 이듬해 봄까지도 가격이 유지되어 농민들이 생활 자금을 마련하는 중요한 수단이 되었다.

경기도를 비롯한 전국의 콩 생산지에서는 수확 직후 농가의 저장과 선별 과정을 거쳐 다양한 유통 경로를 통해 콩이 소비자에게 전달된다.

이 흐름은 단순한 상품 거래를 넘어 지역 농업의 구조, 농가 생존 방식, 그리고 국가 식량 체계 전반과 깊게 맞물린다.

전통적으로 농민들은 지역 농협과 계약을 맺어 재배하거나 개별적으로 농사를 지었고, 수확 후에는 지역 농협의 수매를 통해 콩을 판매하는 것이 일반적이었다. 그러나 농협 수매 체계가 정착되기 전까지는 유통의 방식이 매우 다양했다. 곡물 도매상과 중소 규모 곡물상을 통한 거래, 지인이나 현장 직거래, 오일장과 지역 유통망을 통한 판매, 축제와 지역 브랜드 마케팅, 로컬푸드 직매장 판매, 가공업체 납품 등 여러 형태가 공존했다. 하지만 값싼 수입콩이 대규모 유통망과 식품산업에 대량 공급되면서, 국내산 콩을 재배하는 농가들은 가격 경쟁력 측면에서 큰 어려움을 겪게 되었다.

1970년대 이후 국가의 곡물 자급 정책과 함께 농협은 콩 유통의 중심 통로로 부상했다. 농가가 특정 품종을 일정 면적 이상 계약재배하면, 농협은 정해진 규격과 가격에 따라 수매를 보장하였다. 이러한 체계는 농가에 안정된 판로를 제공하는 장점이 있었으나, 거래 표준화로 인해 품종 다양성이 축소되고, 토종콩이 수매 기준에 맞지 않아 배제되는 부작용도 낳았다. 결국 일부 농가는 자가 소비용으로만 전통 품종을 남기게 되었다.

한편, 경기도 북부의 연천은 1960년대 이후 수복지 개간과 함께 대량 생산 기반이 형성되며 콩 유통의 주요 집산지로 떠올랐다. 당시 생산자들은 직접 버스에 콩과 참깨를 싣고 오일장에 나가 직거래를 했으며, 현장에서는 상인 간 경쟁이 치열해 즉석 경매가 이루어지기도 했다. 콩 한 말이나 두 말을 들고 가 정육점에서 돼지머리나 내장과 교환하는 물물교환 관행도 흔했다. 오늘날에는 트럭 단위로 40kg 포대 수백 개를 실어내

는 대형 거래가 일반화되었고, 선별과 건조 과정을 철저히 거쳐야 시장성이 확보된다.

경기도에는 여전히 전통 오일장이 살아 있다. 파주에는 금촌전통시장, 연풍시장, 봉일천시장, 광탄경매시장, 문산자유시장, 적성전통시장 등 여섯 곳의 시장이 5일 단위로 열리고, 연천에는 전곡장(1일·6일)과 청산장(2일·7일)이 대표적이다. 이 장터들은 단순한 판매 공간을 넘어 농민과 소비자가 직접 가격을 협상하고 교류하는 지역 공동체의 장이었다.

도시 소비자와 인접한 지리적 이점을 가진 경기도에서는 직거래 장터와 로컬푸드 직매장이 빠르게 성장했다. 파주, 양평, 가평 등지의 농민들은 자신이 수확한 콩을 직접 판매하며, 소비자는 신선하고 안전한 국산 콩을 합리적인 가격에 구입할 수 있었다. 이 과정에서 농민과 소비자는 얼굴을 마주하고 신뢰를 쌓았으며, 직거래는 단순한 판매를 넘어 지역 공동체를 강화하는 역할을 하였다.

연천 지역의 콩은 품질이 균일하고 알이 고르다는 평가를 받아 풀무원 등 대형 가공업체로 납품되며 “연천 콩”이라는 브랜드로 유통되었다. 이 콩들은 된장, 두부, 팔소 등으로 가공되어 서울과 수도권 전역으로 퍼져나갔다. 파주의 장단콩은 조선시대부터 이어온 역사적 브랜드 이미지를 토대로 높은 인지도를 확보하였으며, 수요가 부족할 경우 연천산 콩을 매입해 공급하는 등 두 지역은 긴밀한 유통 협력을 유지했다. 최근에는 각 시군이 자체적으로 콩·팥 축제를 개최하며 지역 고유 품종을 브랜드화해 판매하는 사례가 늘고 있다.

가평 지역의 콩 유통은 과거 쌀가게를 중심으로 이루어졌다. 농민이 직접 콩을 납품하면 쌀가게가 이를 도매상에 판매하는 구조였지만, 쌀가게가 사라지면서 농협 수매 체계로 전환되었다. 고령화로 인해 자가 소

비 외의 판매는 줄었고, 농협의 공지에 따라 일정 시기에 납품하는 방식이 자리 잡았다.

과거 가평 적목리에서는 마을 단위로 콩을 모아 서울 양재동이나 경동시장으로 직송하기도 했다. 마을 수집상으로 활동했던 주민들의 증언에 따르면, 한 번에 80~100가마(80kg 단위)를 트럭에 실어 공급했으며, 매입가는 가마당 10만 원, 도매가는 10만 5천~11만 원으로 소규모 마진 구조를 유지했다. 가평에서는 콩과 팥의 재배 비율이 약 10:3 정도로, 팥은 단가가 높지만 수확량이 적고 무게가 무거워 운송비 부담이 컸다.

가평읍의 ‘용운상회’는 3대째 이어온 미곡상으로, 백태·서리태·쥐눈이콩·선비콩·녹두·적두·가두팥 등을 구입해 서울 양재시장에 납품하거나 지역에 직접 판매했다. 이는 가족 단위 상업 구조와 현대 유통망이 결합된 대표적 사례다.

오늘날 콩 유통의 최대 변수는 값싼 수입콩이다. 대형마트, 식품회사, 온라인 유통망은 미국·브라질·아르헨티나산 콩을 절반 이하의 가격에 대량 구매해 가공·판매한다. 이로 인해 국내산 콩은 가격 경쟁에서 밀리고, 소비자 다수는 자신도 모르게 가공식품 속 수입콩을 소비하게 된다. 이런 현실 속에서 경기도의 콩은 지역성과 품질을 앞세운 브랜드 전략으로 돌파구를 찾고 있다. 파주의 장단콩, 연천의 서리태는 이미 ‘브랜드 곡물’로 자리 잡아, 단순한 원료 작물이 아니라 지역의 문화적 자산이자 경제적 상징으로 재탄생했다.

결국 경기도의 콩 유통 구조는 생산·가공·소비를 잇는 하나의 사회적 순환 체계라 할 수 있다. 농협 수매와 시장 유통, 오일장 직거래, 가공업체 납품, 로컬푸드 장터, 축제를 통한 브랜드화는 각기 다른 층위에서 콩의 가치를 이어준다. 수입콩의 공세 속에서도 지역성과 신뢰를 기반으

로 한 유통의 다층적 구조는 여전히 살아 있으며, 이는 경기도 콩 산업이 단순한 곡물 생산을 넘어, 지역경제와 농촌문화의 맥박을 유지하는 중요한 축으로 기능하고 있음을 보여준다.

이와 더불어, 콩과 팥은 세금 납부 곡물로서도 기능하였다. 조선시대의 공납 제도에서 콩(대두)과 팥(소두)은 중요한 항목이었다. 『경국대전』과 지방 관찰사의 보고에 따르면 농민들이 현금을 확보하기 어려운 상황에서 이 곡물을 세금으로 바쳐 국가의 재정을 유지하고 군량을 확보하는데 기여했다. 특히 팥은 제례와 의례에 필요한 수요가 많아 국가 차원에서 확보하려는 대상이 되었다. 농민들의 손에서 국가 재정으로 이어지는 이 흐름은 콩과 팥이 단순한 식량이 아니라 제도적, 재정적 매개체였음을 보여준다.

또한 생활경제 차원에서 콩과 팥은 교환 수단으로 기능하였다. 쌀이나 보리에 비해 단위 가격이 높고 부패 위험이 적었기 때문에 시장에서는 소액 화폐처럼 사용되었다. 장터에서는 콩 몇 되, 팥 몇 홉 단위로 소금이나 생선, 기름, 옷감 등을 교환하는 사례가 흔했다. 경기도의 시골 장터에는 “팥 몇 되로 기름을 사고, 콩 몇 되로 옷감을 바꾼다”는 말이 구전되었는데, 이는 곡물이 단순히 먹거리에서 나아가 실물 화폐로 기능했음을 잘 보여준다.

콩을 입회비 또는 참가 회비로 설정한 사례도 있다. 치악산 가리파 성 향당계에 계의 재산이 일부 남아 있기 때문에 가입을 하기 위해서는 가입비가 필요하다. 가입비용은 조금씩 변하는데 2010년 세워진 비문에는 “大豆 三斗,” 이소래의 조사에서는 콩 한말(오만원), 『白雲·雉岳山城隍堂契座目』에는 “入契者漢太一斗式”라고 기록되어 있어 1970년에는 대두 한 말임을 알 수 있다.

상두산산맥에서 무당 초빙 비용을 참여 집안들로부터 걷는 것을 모극이라고 한다. 예전에는 보리 1말을 현물로 받았는데, 이후 콩 1말을 가을 수확 후 집전자에게 주었다고 한다.¹⁾ 이 때 당주가 산맥이에 참여한 집안별로 콩을 걷어서 집전자에게 주었다.²⁾ 현재 콩 1되 값이 12,000원 정도이기에 1말 값이 콩 기준으로 60,000원이나, 최근에는 편의를 위해 50,000원으로 정하여 무당에게 줄 비용을 내게 하였다.

현대에 이르러서도 콩과 팥은 환금성이 높은 작물로 그 지위를 유지하고 있다. 콩은 두부, 장류, 콩나물, 식용유, 사료 등 다양한 가공과 활용을 통해 가격 안정성을 확보했으며, 국제 곡물 시장과 직접적으로 연결되었다. 최근에는 고단백·건강식품으로 인식되면서 수요가 더욱 확대되고 있다. 팥은 제과·제빵, 빙과류, 떡·한과 등 가공식품의 핵심 재료로 활용되며, 전통적 수요와 산업적 수요가 결합되어 농가 소득을 뒷받침한다. 특히 동짓날 팔죽, 추석 송편소 등 전통 문화적 소비가 현대 산업 수요와 맞물리면서 환금성이 지속적으로 유지되고 있다. 경기도 일부 지역에서는 협동조합을 중심으로 콩과 팥을 계약 재배해 학교 급식이나 가공업체에 공급하는 사례도 늘어나고 있다. 이는 과거 장터에서의 곡물 교환이 현대에 이르러 계약 재배와 시장 유통, 가공 산업으로 전환된 모습이라 할 수 있다.

이처럼 콩과 팥은 역사적으로 환금 작물, 세금 납부 곡물, 교환 수단,

-
- 1) 예전에는 집 수가 작은 곳은 콩 2말을 준다고 하여 모셔가고. 콧골 산맥이는 집전자나 무당에게 콩 3말을 주어 모셨다고 한다.
 - 2) 단골무당의 수양 아들이 마을마다 1명 이상 있기에, 가을 추수가 끝나면 무당이 수양 아들 집에 곡식을 걷으러 다녔다.

참여비 납부 수단 등으로 활용되어 농민 경제와 국가 재정의 기반을 이루었고, 오늘날에도 여전히 가공 산업과 유통 구조 속에서 중요한 역할을 담당하고 있다. 조선시대의 공납 기록과 장터의 교환 풍습은 콩과 팥의 경제적 기능을 잘 보여주며, 현대의 산업적 활용은 그 전통이 변형되면서도 이어져 내려움을 증명한다. 결국 콩과 팥은 단순한 반찬거리를 넘어 경제적 자산, 재정 기반, 문화적 상징을 아우르는 곡물로서 농업문화사적 의미를 지니고 있는 것이다.

2. 세시풍속 속에서 나타나는 콩 · 팥의 주기적 활용

경기도의 콩 농사는 세시풍속과 절기와 긴밀하게 맞물려 있었다. 농민들은 단순히 달력을 보고 파종 시기를 정한 것이 아니라, 오랜 경험 속에서 자연의 징후를 관찰하며 농사를 이어갔다.

콩 파종은 대개 음력 5월 단오 무렵에 시작되었다. 『사민월령』에서는 “5월에 콩을 심으면 여름 더위 속에 뿌리가 굳고, 7월에 비로소 무성하다”라고 기록하였다. 『사민월령』에서는 “삼성이 기울고 뽕나무 꽃이 무성하며 오디가 붉어지면 콩을 파종할 수 있다”고 하였다. 즉, 음력 3월, 양력 4~5월 무렵 오디가 붉게 익는 시기를 콩 파종의 적기로 삼았다.

또한 경기도에서는 보리 수확 후 바로 콩을 파종하는 윤작 체계가 발달하였다. 『농사직설』에서도 “보리를 거둔 뒤에는 그 뿌리를 갈아엎고 콩을 심는다”고 기록되어 있는데, 이는 보리-콩 이모작 구조를 뚜렷하게 보여주는 대목이다. 이와 같은 농경세시는 기후 주기와 농업 주기를 조

화롭게 맞춘 결과로, 곡식 수확과 콩 재배가 연속적으로 이어지도록 설계된 지혜였다.

하지 이후 장마철에는 김매기를 집중적으로 실시했는데, 이는 잡초를 제거하고 토양의 통기를 확보하기 위한 필수 작업이었다.

이러한 전통은 단순히 민속적 행위가 아니라, 농사 주기와 식문화, 그리고 신앙적 의미가 결합된 생활 지혜였다. 농민들은 자연의 순환과 절기에 맞추어 콩을 재배하고, 이를 일상과 제의에서 활용함으로써 삶을 풍요롭게 유지하였다.

세시기와 각종 문집에 기록된 콩 재배 관련 내용을 정리하면 4단계, 즉 정월과 파종 준비, 여름철 생육과 김매기, 가을 수확과 공동체 풍속, 동지와 재배 주기의 마무리로 구분하여 정리할 수 있다. 좀 더 구체적으로 정리하여 소개하면 다음과 같다.

정월 대보름은 한 해 농사의 시작을 알리는 시기이자 풍흉을 점치는 중요한 절기였다. 농민들은 이때 콩과 팥을 심어 발아 상태를 살펴보는 발아점을 행하였다. 싹이 왕성하게 돌아나면 풍년이 들 징조로 해석하였고, 그렇지 못하면 흉년을 예고하는 것으로 여겼다. 또한 대보름날의 대표적 풍습인 부럼 깨기에는 삶은 콩이나 검은콩이 포함되었는데, 이는 치아를 튼튼히 하고 잡귀를 막는 의미를 지녔다. 붉은 팥은 귀신을 쫓는 상징적 힘을 가진다고 믿어, 팥죽이나 팥밥을 지어 먹는 풍습도 자리하였다. 이처럼 콩과 팥은 정월의 세시풍속 속에서 건강과 풍요를 기원하는 의례적 곡물로서 의미를 지녔다.

여름철에 이르면 콩밭은 세시풍속과 공동 노동이 어우러지는 공간이 되었다. 단오 무렵은 콩의 생육 과정에서 김매기와 북돋우기 작업이 집중되는 시기였다. 잡초 제거와 병충해 방지를 위해 마을 사람들이 힘을

모아 콩밭을 가꾸었고, 이 과정에서 협동의 문화가 자연스럽게 형성되었다. 또한 단오를 전후해 농가에서는 콩잎을 따서 무침이나 전을 해 먹으며 여름철 별미로 삼았다. 단오는 액운을 막는 절기로서, 붉은 팥죽이나 팥떡을 해 먹는 풍습도 이어졌다. 팥의 붉은색은 불길한 기운을 막는다고 여겨졌으며, 농민들은 농사의 절정기에 신체와 마음을 보호하기 위한 상징적 실천으로 팥을 활용하였다.

가을은 콩과 팥의 결실을 거두는 시기로, 세시풍속 또한 공동체적 성격이 두드러졌다. 추석에 이르면 햇콩과 햇팥이 차례상에 오르며 조상 제의와 가족의 결속을 상징하였다. 햇콩은 장을 담그기 위한 메주로 쓰여 다음 해의 식생활 기반을 다지는 역할을 했고, 햇팥은 송편의 소나 팥죽의 재료가 되어 가을의 풍요를 가족과 함께 나누는 매개가 되었다. 또한 추석 이후 농한기에 접어들면서 콩과 팥을 이용한 놀이가 발달하였다. 콩알을 튕겨 맞히는 놀이, 콩과 팥을 분류하는 놀이는 긴 겨울밤을 이겨내는 생활문화로 자리 잡았다.

겨울의 끝자락, 동지는 팥과 깊은 관련을 지닌 절기였다. 이날 지은 팥죽은 집안 구석구석에 뿌리거나 이웃과 나누어 먹으며 잡귀를 쫓고 복을 기원하는 상징적 의례였다. 이는 농사 주기가 끝나고 새해 농사 준비로 넘어가는 중요한 전환의례로 기능하였다. 동시에 이 시기는 콩을 메주로 띄우는 계절이기도 했다. 집집마다 쌓아둔 메주는 발효 과정을 거쳐 장으로 변했고, 이는 단순한 음식 가공이 아니라 한 해 농사의 결실을 완성하고 다음 해 생활의 기초를 다지는 과정이었다. 이처럼 콩과 팥은 파종에서 수확, 그리고 농사 주기의 마무리에 이르기까지 세시풍속과 긴밀히 결합하며 농경 사회의 삶을 지탱한 핵심 곡물로 기능하였다.

그리고, 콩과 팥은 경기도 지역 농민들의 삶에서 단순한 곡물이 아니

라, 세시(歲時)와 절기 의례를 지탱하는 핵심 자원으로 기능하였다. 농경 사회에서 절기마다 행해진 세시풍속은 농사 주기와 직결되어 있었고, 그 과정에서 콩과 팥은 액운을 막고, 복을 기원하며, 공동체를 결속시키는 매개물로 자리하였다.

각 세시별로 콩·팥 관련 세시를 소개하면 다음과 같다.(경기도박물관 편, 2000)

정월 대보름은 한 해 농사의 시작을 알리는 중요한 절기로, 농경 사회 사람들에게 풍년을 기원하고 잡귀를 물리치는 날로 여겨졌다. 이때 콩과 팥은 의례와 음식에서 중심적 위치를 차지하였다. 대표적으로 부럼 깨기 풍습이 있었다. 콩, 땅콩, 호두, 밤 등을 깨물어 먹으면 이가 튼튼해지고 부스럼이 생기지 않는다고 믿었으며, 특히 붉은 대두가 널리 사용되었다. 단단한 콩을 깨무는 행위는 신체 건강과 액운 방지를 동시에 상징하였고, 농민들에게는 한 해를 시작하는 힘과 활력을 얻는 의미를 지녔다.

또한 오곡밥은 대보름 음식의 정수였다. 쌀, 조, 수수, 콩, 팥 등 다섯 가지 곡물을 섞어 지은 밥은 곡물의 조화와 다양성을 상징했고, 이를 나누어 먹는 행위는 공동체의 결속을 강화하며 풍년을 기원하는 제의적 성격을 띠었다. 특히 붉은 팥은 잡귀를 물리치는 신비적 힘을 가진다고 믿었으며, 콩은 다산과 풍요를 기원하는 곡물로 여겨졌다. 따라서 대보름의 음식과 의례는 단순한 먹거리를 넘어, 건강·풍요·액막이라는 집단적 소망이 농민 사회의 상징적 실천 속에 담겨 있었다.

단오는 모내기를 마친 뒤 풍년을 기원하는 절기로, 농민들이 휴식을 겸해 즐기던 시기였다. 이날에는 주로 콩을 활용한 떡이나 국이 준비되었다. 팥은 대보름이나 동지만큼 두드러지지는 않았지만, 붉은색이 가진 액막의 의미가 일부 지역에서 반영되었다. 특히 몇몇 지방에서는 팥죽을

쭈어 나누며 재앙을 막고 마을의 안녕을 기원하는 풍습이 전해졌다.

칠석은 여름철 더위를 이겨내고 풍요를 기원하는 날이었다. 경기도 일부 지역에서는 콩국을 끓여 먹으며 건강을 기원했는데, 이는 무더위를 극복하고 체력을 보강하려는 실질적 의미와 함께 보양의 상징성을 지녔다. 또한 팔을 넣어 지은 칠석밥은 곡식의 조화를 통해 다산과 풍요를 상징했다. 이러한 풍습은 칠석이 단순히 별을 기리는 날을 넘어, 농경 사회가 여름철의 고비를 넘기며 다시 풍요를 기대하는 의례였음을 보여준다.

동지는 콩과 팥 관련 민속이 가장 선명하게 드러나는 절기였다. 이 날의 대표적 음식은 동지 팥죽으로, 붉은 팥죽을 쭈어 집안 구석과 대문 앞에 뿌려 잡귀를 쫓고 한 해의 무사 안녕을 기원하였다. 팥죽은 단순한 음식이 아니라, 음식·의례·신앙이 결합된 농경문화의 상징이었다. 또한 동지 팥죽은 공동체의 유대를 강화하는 계기도 되었다.

특히 경기도 북부에서는 집집마다 지은 팥죽을 서로 나누며 마을 공동체의 결속을 다지는 풍습이 두드러졌다. 즉, 동지의 팥죽은 가정의 의례와 더불어 공동체의 신뢰와 협동을 재확인하는 사회적 장치였다.

이렇듯 정월 대보름의 부럼과 오곡밥, 단오의 콩 음식, 칠석의 콩국과 칠석밥, 동지의 팥죽은 모두 콩과 팥이라는 작물을 매개로 하여 건강, 풍요, 액막, 공동체 결속을 상징적으로 실현하였다. 작은 곡물 한 알에 담긴 의미는 단순한 영양 공급을 넘어 농경 사회가 지닌 집단적 세계관과 생활 철학을 응축하고 있었던 것이다.

또한 우리 민속에서 특정 일자에 한정하지 않고, 콩과 팥은 단순한 식재료를 넘어, 계절과 절기에 따라 사람들의 삶과 의례를 지탱하는 상징적 곡물이기도 했다.

무더운 여름철 삼복에는 더위에 지친 몸을 보양하기 위해 콩국을 만

들어 마셨다. 콩을 곱게 갈아 만든 콩국은 단백질과 영양이 풍부하여 기력이 떨어진 농민들에게 원기를 보충하는 여름철 대표 음식으로 자리하였다.

추석에는 차례상에 메주콩으로 빻은 메주가 상징적으로 올려지기도 하였다. 이는 가을 수확의 기쁨과 함께 다가올 겨울 장 담그기를 준비하는 의미를 지녔다. 또한 추석의 대표 음식인 송편에는 팥고물이 들어갔는데, 팥은 붉은색을 띠어 잡귀와 액운을 막는다고 믿었으며, 동시에 다산과 풍요를 기원하는 상징으로 여겨졌다. 송편 속의 팥은 단순한 속 재료가 아니라, 가을 명절을 맞이하는 민속적 기원의 표현이었다.

섣달 스무날, 이른바 납일에는 팥떡을 만들어 먹는 풍습이 일부 지역에서 전승되었다. 팥의 붉은 기운은 나쁜 기운을 물리친다고 여겨졌기에, 팥떡을 먹는 행위는 단순한 음식 소비가 아니라 한 해의 액운을 막고 새해를 무사히 맞이하려는 공동체적 의례였다.

이와 같이 삼복·추석·납일 등 절기와 명절의 풍속 속에서 콩과 팥은 음식의 형태로 나타나면서도, 동시에 건강·풍요·액막이라는 상징적 의미를 부여받았다. 이는 콩과 팥이 단순한 곡물이 아니라, 세시풍속의 한 축을 이루며 농경사회 사람들의 삶과 정신세계를 지탱한 매개였음을 보여준다.

그러므로, 경기도 지역의 농경 세시풍속에서 콩과 팥은 단순한 부식 재료가 아니라, 계절의 변화와 농경 주기를 가늠하는 지표이자 공동체적 신앙과 생활문화를 지탱하는 상징적 매개물로 기능하였다. 정월 대보름의 오곡밥과 발아점 치기, 단오 때의 콩잎을 활용한 음식, 추석 명절에 햇콩·햇팥을 올리는 관습, 동지의 팥죽과 메주 만들기 등은 모두 농사 주기 속에서 콩과 팥이 지닌 다층적인 의미를 잘 보여주는 사례들이다.

이와 같은 세시 관행 속에서 콩은 풍요와 생명력, 팥은 액막이와 벽사의 상징성을 지니며, 곡물이 단순한 식량자원을 넘어 공동체의 안녕과 질서를 유지하는 의례적 도구로 작용했음을 알 수 있다.

이러한 전통은 오늘날까지도 이어져 콩과 팥이 지닌 풍요·안녕·액막이의 문화적 가치를 지속적으로 환기시키고 있으며, 동시에 농경 생활이 남긴 정신문화가 현대 사회 속에서도 여전히 중요한 의미를 갖는다.

3. 제의와 신앙에서의 콩·팥의 상징성과 기능

콩과 팥은 제의와 신앙에서 중요한 의미를 지닌 곡물이었다. 그 활용은 단순한 공물(供物)의 차원을 넘어, 곡물 자체가 지닌 상징성과 영적 효능에 바탕을 두고 있었다. 붉은 팥은 잡귀를 물리치고 재앙을 막는 힘을, 콩은 다산과 풍요, 신성한 교감을 상징하였다. 이러한 곡물의 상징성은 가정 제의와 조상신앙, 마을 공동제와 자연신앙, 민속 신앙과 주술적 활용으로 표출되며, 이에 더하여 의례적 음식과 공동체적 결속과 실천 속에 깊숙이 스며들어 있었다.

좀 더 구체적으로 소개하면 다음과 같다.

잡귀를 물리치고, 재앙을 막기 위해 이용되었다는 사례를 소개하면, 동지날에 팥죽을 쑤 뒤에는 이를 조상에게 올리고 집안 곳곳에 뿌려 액운을 제거하는 풍속이 전승되었다. 『동국세시기』에서는 “팥죽을 쑤 후에는 먼저 사당이나 조상께 차례를 지내고, 그 다음에는 팥죽 국물을 대문·벽·장광(醬缸) 등 집안 곳곳에 뿌려 액운을 제거한다”고 하여 이러

한 주술적 실천을 상세히 기록하였다.(홍석모, 1844, 『동국세시기』) 또한 『해동죽지』에서는 동지 팥죽 풍속에 대해 “집집마다 쑤어 만든 향긋한 팥죽, 문에 뿌리며 부적과 굿을 대신하네”라 하여, 팥죽을 이용한 벽사(辟邪) 행위가 민간에서 널리 시행되었음을 전한다.(최영년, 1925, 『해동죽지』)

콩을 다산과 풍요, 신성한 교감을 상징한 사례는 『동국세시기』를 비롯하여 다양한 기록을 통해 확인할 수 있다. 즉, 정월 대보름에 오곡밥을 지어 먹는 관행을 통해 콩이 오곡 중 하나로서 풍년과 다산을 상징하는 중요한 의례적 위치를 차지했음을 알 수 있다.(홍석모, 1844, 『동국세시기』)

또한 대보름에 콩이나 곡식을 볶아 먹으며 한 해의 길흉(吉凶)을 점치던 풍습은 콩이 단순한 식량이 아니라 신성과 길흉을 판별하는 매개적 역할을 수행했다고 이해할 수 있는 증거다.(홍석모, 1844, 『동국세시기』)

농경 사회에서 콩과 팥은 단순한 식재료를 넘어 의례와 신앙의 핵심 매개물로 기능하였다. 가정의 제의에서부터 마을 공동체의 집단 제사, 나아가 일상적인 주술적 실천까지, 콩과 팥은 인간과 조상, 자연, 신을 이어주는 상징적 도구였다.

무엇보다 가정신앙을 비롯하여 조상을 모신 제사에서 콩과 팥은 자주 제물로 올려졌다. 제사상에는 팥고물 시루떡, 팥죽, 콩나물국 등이 마련되었는데, 이는 곡물이 단순히 먹는 자원이 아니라 조상과 후손을 연결하는 매개물로 여겨졌기 때문이다. 구체적인 사례를 소개하면, 정월 대보름에는 풍년을 기원하며 오곡밥을 짓는 풍속이 널리 행해졌는데, 찹쌀·차조·팥·콩·수수로 이루어진 이 오곡 중에서 콩은 필수적 요소로 자리하였다. 오곡밥은 조상과 신령에게 올리는 의례 음식으로 사용되었으며, 이를 통해 콩이 풍요와 다산을 상징하는 재료로 기능했음을 알 수 있다.(홍석모, 1844, 『동국세시기』)

가정신앙의 중요한 축을 이루는 성주신(成主神) 제의에서도 콩의 신성성이 잘 드러난다. 집의 안녕과 재복을 관장하는 성주신을 모시는 과정에서 오곡을 담아 시루에 올려 봉헌하는 의례가 전승되었는데, 여기에는 반드시 콩이 포함되었다. 이러한 제의적 활용은 콩이 집안의 풍년과 평안을 비는 신성한 매개체로 인식되었음을 보여준다.

조상 제례에서도 콩은 중요한 제수로 지속적으로 사용되었다. 종가의 고조리서와 『사례편람』 등의 예서 주석에서 확인되듯, 제사상에는 두부·콩나물·간장·된장 등 콩을 기반으로 한 음식이 필수적으로 올랐다. 특히 두부는 순수하고 깨끗한 제물로 여겨졌으며, 장류 또한 제의 음식의 기본을 이루는 중요한 재료였다.(이재, 『사례편람』, 18세기 중반)

콩은 단순한 식량이 아니라 생명력과 씨앗의 신성, 그리고 풍요로운 결실을 상징하는 곡물로 이해된다. 특히 콩이 지닌 ‘씨앗이 많이 맺히는’ 물리적 특성은 인간 세계에서 ‘자손의 번창’을 기원하는 소망과 자연스럽게 연결되며, 이러한 속성은 곧 주술적 상징성으로 전환된다. 따라서 콩은 다산과 번영을 기원하는 대표적 매개체로서 제의와 생활문화 속에서 중요한 의미를 차지하였다.

동지 무렵 팔죽을 이웃과 나누는 풍습은 단순한 인정이 아니라 공동체 전체의 액을 함께 막고 복을 나누려는 의례적 실천이었다. 노년층의 구술에서 “팔죽을 안 돌리면 그 집만 복을 받고 이웃은 액을 막지 못한다고 생각했어”라고 한 진술은 이러한 인식을 분명하게 보여준다.(노년층 구술 증언)

더불어 가정신앙의 현지 조사에서는 팥이 조상 제사는 물론 성주신·터주신 등 집안을 지키는 가신에게도 바쳐진 신성한 매개였음이 확인되었다(문화재관리국 편, 1980). 특히 동지나 길일(吉日)에 팥떡·팥밥·팥물

을 마련하여 가신에게 봉헌하고, 이어 가족이 함께 나누어 먹는 관행은 신령에게 바친 음식을 몸에 받아들여 복을 공유한다는 ‘교감’의 확대 과정으로 이해된다.(경기도박물관 편, 2000) 또한 제사 후 음복 절차에 대한 구술과 사례 기록들은 팥 음식을 매개로 조상과의 수직적 교감을 실천하는 동시에, 제물을 함께 나누어 먹거나 분배하는 행위를 통해 후손들 사이의 수평적 결속을 강화하는 기능이 있었음을 보여준다.(문화재관리국 편, 1980) 특히 큰집 제사 후 제물을 균등하게 나누고 팥 음식을 공평하게 분배하는 절차는 친족 공동체 의식을 다지는 중요한 실천으로 자리하였다.(경기도박물관 편, 2000)

마을 단위의 공동제에서도 콩과 팥은 빠지지 않는 제물이 되었다. 당제, 산제, 성황제 등에서 콩은 곡물의 기본성을 대표하여 발농사의 풍요를 기원하는 상징으로 올려졌다. 즉, 콩은 곡물의 기본성·다산·풍요를 상징하는 재료로 인식되어 마을의 안녕과 발농사의 풍년을 기원하는 제물로 폭넓게 사용되었다.(문화재관리국 편, 1980) 실제 의례 현장에서는 당제·산제에서 콩을 포함한 오곡(五穀)을 곡식단지나 그릇에 담아 신에게 봉헌하며 풍년을 비는 절차가 확인되고(문화재관리국 편, 1980), 성황제(동제)에서는 붉은 콩을 사방으로 뿌려 마을 경계를 정화하고 잡귀의 침입을 막는 벽사 행위를 시행하였다

팥은 붉은 색의 정화력으로 마을의 액운을 막는 역할을 담당하였다. 산신제에는 팥죽이나 팥떡을 올려 잡귀를 쫓고 산의 신에게 마을의 안녕을 빌었으며, 성황제에서는 붉은 콩을 사방으로 뿌려 마을 경계를 정화하고 잡귀의 침입을 차단하였다. 팥이 지닌 이와 같은 의미를 지닌 사례는 곡물을 이용한 벽사 관념에 대한 다수의 조사 기록을 통해 확인되며, 동제를 지낼 때 ‘콩 뿌리기’는 본질적으로 공동체의 경계를 정화하고 잡

귀의 침입을 차단하려는 벽사 행위로 해석된다.(경기도박물관 편, 2000)

특히 붉은 콩을 이용한 벽사 풍속은 정월 또는 입춘 무렵에 행해지던 액막이 의례의 연장선상에서 이해된다. 정월의 ‘콩 볶기’ 혹은 ‘세알 볶기’ 풍습은 콩을 볶을 때의 소리와 콩이 튀는 모양을 통해 한 해의 길흉을 점치는 동시에, 이를 집안의 액운을 쫓는 데 사용했다는 기록이 전하며(홍석모, 1844), 이러한 풍속이 마을 제의 과정에서 공동체 전체를 향한 주술적 실천으로 확대되었음을 보여준다.

이처럼 곡식은 단순한 생계의 자원이 아니라 자연과 인간, 공동체를 연결하는 신성한 매개물로 인식되었다.

일상적인 민속 신앙과 주술적 활용에서도 콩과 팥은 중요한 역할을 했다.

집을 짓는 과정에서 팥이나 오곡을 사용하여 액을 막고 복을 비는 풍습도 보고되었다. 특히 주춧돌을 놓기 전에 팥이나 오곡을 소량 뿌리거나 묻어 터의 액운을 제거하고 풍요를 기원한 뒤 돌을 올렸다는 사례가 여러 지역에서 채록되어 있으며, 상랭식에서도 기둥을 세우고 들보를 올리는 순간 팥과 쌀을 함께 뿌려 귀신을 쫓고 집안의 복을 기원하는 행위가 지속적으로 보고된다.(문화재관리국 편, 1980) 이러한 사례들은 곡물을 통한 벽사와 길흉 기원의 관념이 건축 의례 속에서도 중요한 실천 요소로 기능했음을 보여준다. 이는 곡물이 가진 색채와 형태적 상징성에 기반한 것으로, 붉은 팥은 불의 기운을 닮아 사악한 것을 불태워 없앴다고 여겼고, 콩은 씨앗이 많이 열리는 특성으로 다산과 번영을 보장한다고 믿었다.

앞서 소개한 내용과 함께 민간에서 전승된 팥의 액막이 기능은 주로 20세기 이후 민속학자들의 현지 구술 채록을 통해 확인되며, 전염병이

돌거나 아이가 원인을 알 수 없는 병에 걸렸을 때 팥을 사용해 액을 막았다는 사례가 다수 보고되어 있다.(문화재관리국 편, 1980)

이러한 팥의 사용 방식은 주머니에 넣어 목에 걸거나, 베갯속에 넣어 잠자리를 정화하며, 집 안에 두어 악귀의 침입을 차단하는 등 다양하게 나타났는데, 이는 붉은색을 지닌 팥의 기운을 일상적으로 보호막으로 삼으려는 주술적 관념에 기초한 것이다.

의례적 맥락에서 콩과 팥은 반드시 음식의 형태로 가공되어 제의와 신앙의 장에 등장했다. 팔고물 시루떡, 팥죽, 콩나물국, 두부 등은 신에게 바치는 제물이자 공동체를 묶는 상징물이었다. 특히 동짓날 팥죽은 잡귀를 몰아내고 새해의 복을 불러들이는 의례적 음식으로, 가정의 안녕 뿐 아니라 마을 공동체 전체의 결속을 강화하는 역할을 했다. 팥죽을 이웃과 나누어 먹는 풍습은 단순한 음식 교환이 아니라, 재앙을 함께 막고 복을 나누는 공동체적 실천이었다.

결국 콩과 팥은 생계의 곡물을 넘어, 의례와 신앙 속에서 인간과 자연, 조상과 후손, 개인과 공동체를 연결하는 상징적 매개물로 자리하였다. 이는 농경 사회에서 곡물이 지닌 실질적 가치와 더불어 상징적 의미가 결합된 문화적 전통의 한 단면을 보여준다.

그리고, 전통 농경사회에서 농민들은 자연 현상과 인간사의 불확실성을 해석하고, 다가올 미래를 예측하며, 개인과 공동체의 안녕을 기원하기 위해 다양한 점복(占卜) 행위를 수행하였다. 이 가운데 콩과 팥은 가장 손쉽게 구할 수 있는 곡식이자, 색채·형태·발아력에서 비롯된 상징성을 지니며 점복의 주요 매개물로 활용되었다. 이는 단순한 주술 행위를 넘어서, 농경사회가 자연과 삶을 바라보는 독특한 세계관을 보여주는 민

속문화의 한 단면이었다.

가장 널리 전승된 형태는 ‘발아 점(發芽占)’이었다. 정월 대보름이나 동짓날, 혹은 집안의 중대한 일을 앞두고 사람들은 콩이나 팥을 그릇에 담아 물을 주고, 싹이 어떻게 트는지를 관찰하였다. 싹이 곧고 빠르게 올라오면 그 해 농사가 풍년이고 집안일이 순조로울 징조로 여겼으며, 반대로 싹이 늦게 트거나 시들거나 비틀리면 흉년이나 질병, 불운이 닥칠 징조로 해석되었다.(高麗大學校 民族文化研究所, 1981)

특히 붉은 팥은 그 강렬한 색 때문에 잡귀를 물리치는 힘을 지닌 곡물로 여겨졌고, 발아 점에서도 사악한 기운을 차단하는 상징으로 사용되었다. 농사와 질병, 가정의 길흉을 예측하고자 했던 이러한 발아 점은, 곡물이 단순히 자라는 식물이 아니라, 자연과 인간을 연결하는 신성한 매개물임을 보여주는 대표적 예였다.

또한 콩과 팥은 ‘수 점(數占)’의 도구로도 활용되었다. 구체적으로 소개하면, 정월 대보름의 다리밟기에서는 콩이나 팥이 걸음 수를 세기 위한 수점(數占)의 매개물로 기능하였다. 거제 지역에서는 부녀자들이 보름날 저녁 강 위의 다리를 자기 나이 수대로 왕복하면서 다리병을 예방한다고 여겼고, 이때 주머니에 콩·팥 또는 작은 돌맹이를 나이만큼 넣어 두었다가 한 번 건널 때마다 하나씩 강물에 던지며 횃수를 셸다고 한다.(문화재관리국 편, 1980) 이러한 방식은 단순한 계수 행위가 아니라, 액운을 덜어내며 건강과 신수를 기원하는 의례적 의미를 지닌 수점의 일종으로 이해된다.

또한 2월 초순의 ‘콩볶기’ 풍습에서도 콩은 양과 수를 매개로 풍흉을 판정하는 점풍(占豐)의 도구로 활용되었다. 큰 가마솥에 한 되의 콩과 보리를 약간 섞어 볶은 뒤 다시 되질을 해 보아, 볶기 전과 동일하게 한 되가 유지되면 그해 풍년으로, 그렇지 않으면 흉년으로 본다고 전한다. 이

처럼 절기 의례에서 확인되는 사례들을 종합하면, 콩과 팥은 단순한 곡물을 넘어 수(數)의 증감·계량을 통해 길흉을 판정하는 수점(數占)의 상징적 매개물로 널리 이용된 것으로 정리할 수 있다.

이는 일정한 수의 콩알이나 팥알을 쥐고, 짝수인지 홀수인지를 따지거나, 흩뿌린 뒤 짝을 맞추는 방식으로 길흉을 판단하는 행위였다. 결혼 날짜를 정하거나, 이사 방향을 선택하는 등의 실생활 의사결정에서 이러한 점복이 활용되었는데, 전 콩알의 수가 짝수이면 길일로, 홀수이면 흉일로 간주하는 식의 해석이 전해졌다.

이는 단순한 숫자 맞추기를 넘어, 우주적 질서와 인과의 원리를 곡식을 통해 읽고자 했던 전통 사회의 세계관이 반영된 민속적 수학이었다. 작은 알갱이에 담긴 수의 언어는, 사람들의 운명과 공동체의 질서를 가늠하는 상징적 장치로 작용하였다.

명절과 절기에도 콩과 팥은 점복의 소재로 자주 등장하였다. 특히 정월 대보름의 ‘콩 심기’는 단순한 아이들의 장난이 아니라, 집안 어른들의 점복을 모방한 의례적 행위로서 의미를 지녔다. 아이들은 콩이나 팥을 작은 그릇에 심고, 누가 더 빨리 싹을 틔우는지를 경쟁했지만, 그 배경에는 해의 운세를 예측하고자 하는 가정의 의례적 실천이 자리하고 있었다. 이러한 점복은 놀이와 결합되어 전승되었으며, 세대 간 전통의 연속성과 신앙의 내면화를 가능하게 했다.

콩과 팥이 점복에 사용된 이유는 단지 손쉬운 접근성과 보관성 때문만은 아니었다. 콩은 흰색, 검은색 등 다양한 색을 지니며, 다산성과 영양 풍부함을 바탕으로 풍요와 번영의 상징으로 여겨졌다. 팥은 강한 붉은 색을 띠어, 오랜 민속적 신앙 속에서 액운을 쫓고 재앙을 막는 힘을 지닌 곡물로 간주되었다. 따라서 콩과 팥은 점복 행위 속에서 자연의 질서와

인간 삶의 굴곡, 공동체의 안위에 대해 말해주는 일종의 상징 언어로 기능하였다.

이러한 점복 문화는 경기도 지역을 포함한 전통 농촌 사회에서 특히 중요한 의미를 지녔다. 불확실한 농경 환경 속에서 기후와 병충해, 사회적 위기에 대비하고자 했던 농민들에게 점복은 하나의 삶의 지혜이자, 신앙과 실용이 결합된 문화적 장치였다. 사람들은 씨앗 하나, 알갱이 몇 개를 통해 미래를 내다보았고, 그러한 믿음은 공동체의 심리적 안정과 연대감을 유지하는 데 기여했다.

팥은 경기도 농민들의 생활세계에서 단순한 잡곡이 아니라, 부정을 물리치고 생명을 지켜주는 상징적 곡물로 여겨졌다. 그 붉은빛은 악귀를 막고 복을 불러들이는 힘을 지닌 것으로 믿어졌으며, 이로 인해 팥은 재배에서 저장, 조리과 의례, 치료와 생활에 이르기까지 다층적인 금기와 민속적 지식을 품은 존재로 자리했다. 이러한 신앙과 실천은 단순한 미신이 아니라, 자연과 인간의 조화를 유지하고 공동체의 질서를 지탱하기 위한 생활윤리이자 생태적 지혜였다.

팥을 심는 날에는 집안에서 다투거나 언성을 높이는 일을 금했고, 씨앗을 뿌릴 때는 여성이 말을 삼가야 농사가 잘된다고 여겼다. 파종 후 며칠 동안은 밭을 밟지 않는 풍습도 있었다. 이는 어린 싹을 보호하려는 실용적 이유와 더불어, 새 생명에 대한 경외와 존중의 마음을 드러내는 행위였다. 농민들에게 농사는 단순히 노동이 아니라 생명과 교섭하는 의례였으며, 밭과 인간이 서로 숨을 맞추는 과정으로 인식되었다.

수확한 팥을 저장할 때에도 여러 금기가 따랐다. 임산부는 팥독에 가까이 가지 말아야 하며, 저장하는 날에는 부부싸움이나 고성인 언행을 피해야 했다. 이는 농작물의 부패나 손실을 상징적으로 막고, 가정의 평

화를 유지하려는 심리적 장치였다. 항아리에 팥을 담을 때는 가득 채우지 않고 여백을 남겨두었는데, 이는 곡식이 숨을 쉬며 산다는 믿음에서 비롯된 것이다. 농민들은 여백을 생명의 공간으로 인식하였고, 이러한 인식은 곡식을 다루는 태도 속에 깃든 자연관의 표현이었다.

팥은 조리과 의례에서도 신성한 상징성을 지녔다. 동짓날 팥죽은 붉은색이 액운을 막는다는 믿음 아래 집 안과 대문 앞에 뿌려 귀신을 내쫓는 의례로 이어졌다. 팥죽을 쑤 때 국자를 거꾸로 두면 귀신이 밥상을 차지한다는 속설이 있었으며, 팥시루떡은 제사와 혼례에서 흰떡과 반드시 함께 올려야 길하다고 여겼다. 붉은 팥과 흰 떡의 대비는 음양의 조화와 길상을 상징하였고, 불길함을 막는 상징적 장치로 기능했다.

그러므로, 경기도 지역에서 콩과 팥은 식재료를 넘어 신과 인간, 자연과 공동체를 잇는 상징적 매개물로 여겨졌다. 팥의 붉은빛은 재앙을 막는 벽사의 힘을, 콩은 다산과 풍요를 상징하며, 이는 가정 제사에서 마을 공동체에 이르기까지 다양한 의례 속에 반영되었음을 알 수 있다. 곡식 한 알은 단순한 농산물이 아니라 생명의 순환과 공동체의 안녕을 기원하는 신앙적 매개로 여겼다.

또한 콩과 팥을 활용한 점복과 금기는 농경사회의 세계 이해 방식과 삶의 지혜를 보여준다. 씨앗의 발아와 저장, 팥죽을 나누는 행위, 팥물을 통한 치유 등은 자연의 질서를 존중하고 불확실한 환경 속에서 스스로를 보호하고자 한 실천이었다. 이러한 전통은 단순한 미신이 아니라 생태적 균형과 공동체적 협동을 유지하기 위한 경험적 지식 체계였다.

따라서 제의와 신앙 속의 콩·팥은 경제적 자원을 넘어 생명, 질서, 연대의 의미를 담아낸 문화적 유산으로, 오늘날에도 자연과 인간의 관계를 성찰하게 하는 중요한 상징으로 남아 있다.

4. 설화 · 속담 · 구전문화 속 콩 · 팥의 의미망

경기도 지역에서 전승된 콩과 팥에 관한 설화와 구전문화는 농경사회가 세계를 이해하고 삶의 질서를 유지해 온 정신구조를 드러내는 중요한 문화유산이다. 콩과 팥은 밥상 위의 곡물이자, 노동의 대상이며, 동시에 생명 · 윤리 · 질서 · 우주의 원리를 은유하는 언어적 상징이었다. 농민들은 농사 경험을 통해 곡식의 성장과 소멸을 관찰했고, 이러한 경험은 이야기 · 민담 · 속담의 형태로 정리되어 세대 간 구전되었다. 곡물은 생존의 물질일 뿐 아니라, 공동체의 지식과 신념, 삶의 태도를 매개하는 정신적 자원이었던 셈이다.

전통 설화에서 콩과 팥은 종종 세계의 기원과 생명의 근원을 상징하는 씨앗으로 등장한다. “콩 한 알에서 산천이 열렸다”는 표현은 작은 씨앗이 세계를 여는 신화적 상상력을 보여주며, 곡물이 곧 생명력의 압축체라는 인식을 반영한다. 이 관념은 농경사회에서 반복되는 파종과 수확의 순환을 ‘세계의 탄생과 재생의 반복’으로 이해하는 우주론적 세계관과 연결된다. 즉, 씨앗 하나의 싹트는 한 해의 농사뿐 아니라, 생명과 세계가 다시 시작된다는 종교적 · 철학적 의미를 지니고 있었다.

민담 「콩쥐팥쥐」는 콩과 팥이 인간의 도덕성과 행위 규범을 상징적으로 가르치는 대표적인 이야기이다. 콩쥐는 성실과 순종, 노동의 가치를 상징하며, 팥쥐는 탐욕과 게으름, 질투를 표상하여 대조적으로 형상화된다. 여기서 콩은 많은 씨앗을 맺는 생명력과 연관되어 긍정적 의미를, 팥은 붉은빛과 강한 성질 때문에 강렬하지만 조율되지 않은 기운으로 해석된다. 이 서사 구조는 단순한 교훈 이상의 의미를 지니며, 공동체가 후

속 세대에게 전하고자 했던 “성실하게 일하면 결실을 얻는다”는 윤리적 메시지를 정서적으로 내면화시키는 교육 장치였다. 즉, 이야기는 놀이가 아니라 ‘삶의 이치를 가르치는 서사적 수업’이었다.

콩과 팥은 또한 속담을 통해 일상 언어 속에서도 중요한 상징으로 기능했다. “콩 심은 데 콩 나고 팥 심은 데 팥 난다”는 속담은 자연 질서의 필연성과 원인 · 결과의 관계를 직설적으로 보여준다. 인간의 행위는 반드시 그에 상응하는 결과를 되돌린다는 도덕적 원리가 여기에 담겨 있다. 반면 “콩으로 메주를 쏜다 해도 곧이 안 믿는다”는 표현은 경험적 지식과 상식이 분명한 상황에서도 그것을 부정하는 태도를 풍자하며, 공동체 내부에서의 신뢰 · 합리성의 가치를 강조한다.

“콩 반, 팥 반”은 가장 기본적인 식량 분배에서 형성된 공평 · 균형의 원리를 상징하며, 공동체적 조화의 윤리를 드러낸다. 또한 “콩 중에 콩이 있고 팥 중에 팥이 있다”는 말은 외형이 비슷한 것들 사이에도 본질적 차이가 존재함을 강조하는 은유로, 사람과 사물에 대한 분별력의 중요성을 암시한다. 이러한 관용표현들은 곡식이라는 일상적 사물을 통해 삶의 원리와 인간관계를 설명하는 말의 철학이었다.

설화와 속담이 전승되는 장소 역시 공동체의 구조를 반영한다. 농번기에는 논과 밭머리에서, 농한기에는 사랑방 · 우물가 · 마을회관 · 겨울 구들방에서 이야기가 오갔다. 어른들은 어린 세대에게 콩과 팥을 통해 자연의 순리, 인간이 지켜야 할 도리, 공동체와 조화를 이루는 태도를 설명했다. 이야기를 듣는 행위 자체가 교육이었으며, 이야기의 재현은 공동체의 가치를 ‘말로 다시 확인하는 의례’였다. 말과 몸짓, 침묵과 숨, 이야기의 리듬까지 모두가 전승의 구성 요소였고, 이를 통해 공동체는 자신의 정신세계를 반복적으로 갱신하였다.

이러한 전승은 놀이와 생활 속에서도 이어졌다. 정월 대보름의 콩 발아 점은 아이들의 놀이처럼 보이지만, 본래는 한 해의 운세를 가늠하는 신앙적 실천이었다. 밥상·부뚜막·부엌·창문에 팥죽을 바르거나 뿌리는 풍습은 악귀를 막기 위한 상징적 행위이면서, 집과 가족을 하나의 생명체로 보는 세계관이 반영된 것이다. 곡물에 대한 태도는 단순히 조리와 섭취가 아니라, 생명과 질서를 다루는 의례적 실천이었다.

결국 설화·속담·민담 속의 콩과 팥은 단순한 곡물이 아니라, 세계를 이해하는 방식이자 삶을 조율하는 도덕적 상징체계였다. 곡식을 관찰하는 경험은 이야기로 응축되었고, 이야기는 가치로 정착되었으며, 가치는 다시 실천으로 살아 움직였다. 이처럼 콩과 팥은 경기도 농경 사회에서 세계관·윤리·기억·언어가 결합된 민속문화의 핵심 매개물로 기능하였고, 오늘날에도 우리의 사고와 표현 속에 살아 있는 문화적 유산으로 남아 있다.

5. 민간요법에서의 콩·팥의 치유적 활용

경기도를 비롯한 전통 농촌 사회에서 콩과 팥은 단순한 식량 작물 이상의 의미를 지니고 있었다. 이 두 곡물은 오랜 세월 동안 농민들의 삶 속에서 치료와 보양을 위한 중요한 자원으로 활용되었으며, 이는 과학적인 약리 지식에 기반하기보다는 세대를 거쳐 전승된 생활 속 경험에서 비롯된 것이었다. 이러한 민간요법은 농촌의 일상과 긴밀히 연결되어 있었고, 당시의 농민들은 자연과 밀접한 삶 속에서 얻은 체험적 지식을 바

탕으로 건강을 돌보는 방식을 터득해 나갔다.

『본초강목(本草綱目)』에서는 “적소두(赤小豆, 팥)는 수종을 가라앉히고 갈증을 멎게 한다(消腫止渴)”고 기록하였다. 경기도 농가에서는 팥을 삶아 그 물을 부종·위장병 환자에게 먹였고, 피부 종기에 팥가루를 붙이는 치료법을 전승하였다.

콩은 검은콩(黑豆)·메주콩으로 구분하여 활용되었다. 된장은 위장병과 해독에 효과가 있다고 여겨졌다. 또한 콩기름은 피부 질환에 발라 상처를 치료하는 민간요법이 전해졌다. 또한 메주콩으로 빻은 된장은 위장병과 해독에 효과가 있다고 믿어, 식이요법과 약리적 기능이 동시에 강조되었다.

특히 콩 가운데서도 검은콩은 신장과 혈액순환에 좋다고 믿어 노인들의 보양식에 쓰였으며, 치료와 보양의 대표적 곡물로 간주되었다. 전통적으로 검은콩은 혈액을 맑게 하고 신장을 강화하는 효능이 있다고 여겨졌으며, 이를 달여 마시면 신장 기능을 도우며 혈액순환을 원활하게 해 준다고 믿었다. 노인들이 검은콩을 꾸준히 섭취하는 풍습은 단순한 식습관이 아니라, 건강과 장수를 기원하는 삶의 지혜였다. 피부 질환에도 콩은 유용하게 쓰였다. 콩가루를 물에 개어 습진이나 종기에 붙이면 염증을 가라앉히는 효과가 있다고 하였고, 콩기름은 상처나 화상 부위에 발라 치유를 촉진하는 데 사용되었다. 여름철에는 삶은 콩을 갈아 차처럼 마시는 경우도 있었는데, 이는 해열과 해독을 위한 민간 보양식으로, 더위로 인한 탈진을 예방하는 데 활용되었다. 이외에도 삶은 콩의 꾸준한 섭취는 소화 촉진과 변비 완화에 도움이 된다고 여겨졌으며, 이는 콩이 지닌 풍부한 단백질과 지질의 영양적 특성에 대한 체감적 인식에 기반한 것이었다.

한편, 팔은 그 붉은 색채와 건조한 성질로 인해 열을 다스리고 부기를 가라앉히는 곡물로 여겨졌다. 팔을 달인 물, 즉 팔물은 이뇨 작용과 부종 완화에 효과가 있다고 알려져, 특히 산후 여성의 부기 제거나 노인의 수종 치료에 흔히 사용되었다. 또한 해열과 해독 효과가 있다고 믿어, 고열에 시달리는 환자에게 달인 팔물을 먹이는 관습도 전해졌다. 외용으로는 삶은 팔을 찢어 종기나 염증 부위에 붙이는 민간 처방이 널리 퍼져 있었는데, 팔의 건열 성질이 종기가 끓지 않고 빠르게 치유되도록 돕는다고 여겨졌다. 일부 지역에서는 검은 팔을 술에 담가 마시는 풍습도 있었는데, 이는 혈액을 맑게 하고 기력을 보강하는 효과를 기대한 보약주로서의 활용이었다.

<표 2> 경기도 농가에서 전승된 콩·팥 민간요법

증상	활용 곡물	전통 요법	문헌 출전
부종·위장병	팥	팥 삶은 물을 복용	『본초강목』
종기·피부질환	팥	팥가루를 붙임	농가 전승
신장·혈액 강화	검은콩	삶아 먹음	농가 구술
피부 질환	콩기름	한부에 바름	농가 전승
위장병·해독	메주콩(된장)	된장 국물 섭취	민간 지식

출처: 김기덕 외, 2015, 『한국 민간요법 발굴조사 보고서.경기도편』, 한국한의학연구원

이처럼 콩과 팥을 활용한 다양한 민간요법은 농민들이 주변의 농산물을 통해 질병을 예방하고 치료하고자 했던 생활의학적 실천의 한 단면이었다. 단순한 처방을 넘어, 콩과 팥은 농촌 사회에서 쉽게 구할 수 있으면서도 부작용이 적고, 영양적으로도 뛰어난 치료 자원이었기에 오랫동안 사랑받아 왔다. 그 과정에서 축적된 경험적 지식은 세대를 거쳐 전승되었고, 이는 곧 민중의학의 형태로 자리 잡았다.

오늘날의 영양학과 의학적 연구에 따르면, 이러한 전통 민간요법이 전혀 근거 없는 믿음만은 아니었음이 밝혀지고 있다. 예를 들어, 콩에는 단백질, 지질, 이소플라본 등 건강에 유익한 성분이 다량 함유되어 있으며, 이는 실제로 혈액순환 개선, 항산화, 호르몬 조절 등에 도움이 되는 것으로 나타났다. 팥 역시 안토시아닌과 사포닌 등의 성분을 포함하고 있어 이뇨 작용, 항산화 기능, 혈액 정화 등에 긍정적인 영향을 미친다는 점이 현대 과학을 통해 입증되고 있다.

경기도 지역에서 전승된 콩과 팥의 민간요법은 농민들이 자신의 삶터에서 구할 수 있는 자원을 통해 생명과 건강을 지켜낸 소중한 전통이다. 검은콩의 보혈 및 장수 신앙, 붉은 팥의 해열·이뇨 및 액막이 기능은 단지 곡물의 영양적 측면뿐 아니라, 곡물이 지닌 색채와 성질에 대한 민속적 해석, 그리고 오랜 경험에서 비롯된 실천적 지혜가 결합된 결과였다.

결국 콩과 팥은 농촌의 밥상 위에 오른 단순한 식재료를 넘어, 병을 예방하고 치유하는 약재로, 더 나아가 삶과 신앙을 지탱하는 다층적 자원으로 자리 잡았다. 이러한 전통 지식은 오늘날에도 여전히 유효한 농촌 생활문화의 중요한 유산이며, 현대 식품학이나 대체의학에서도 재조명되고 있는 소중한 경험적 자산이라 할 수 있다.

6. 놀이문화와 일상 오락 속의 콩·팥

경기도를 비롯한 한반도 전역에서 콩과 팥은 단순한 일상적 먹거리를 넘어, 다양한 놀이 문화의 중심 소재로도 활용되었다. 작은 알곡이 지닌

단순한 형태, 현대의 편리함, 손쉬운 구분성은 아이들의 장난감이자 교육 도구가 되었고, 때로는 어른들의 여가와 의례적 행위에서도 의미 있게 쓰였다. 이러한 곡물 놀이는 단순한 유희를 넘어서, 공동체의 신앙과 질서, 교육과 감각 훈련을 아우르는 중요한 문화적 실천이었다.

아이들의 세계에서 콩과 팥은 곧 놀이와 학습의 매개물이었다. 대표적인 예가 콩주머니 던지기이다. 형겔에 콩이나 팥을 넣어 만든 콩주머니는 놀이도구로 널리 사용되었으며, 아이들은 그것을 머리 위나 어깨 위에 올리고 떨어뜨리지 않도록 걷거나, 서로 주고받으며 놀았다.^(이강로, 1974) 이러한 활동은 단순한 오락을 넘어서 신체 균형감각과 집중력, 손재주를 키우는 훈련이 되었으며, 협동심과 경쟁심을 동시에 경험하게 하는 매개가 되었다.

또한 콩과 팥은 수학 학습 도구로도 활용되었다. 아이들은 바닥에 콩알이나 팥알을 나열해가며 수를 익히고, 직접 옮기고 세어 보며 덧셈과 뺄셈 같은 산술 개념을 자연스럽게 익혔다. 숫자를 배울 기회가 제한된 전통 사회에서 이러한 방식은 곡식이라는 생활 재료가 교육의 매개로 전환된 대표적 사례였다.

콩과 팥은 전통 명절이나 절기 의례에서도 놀이를 겸한 문화적 재료로 활용되었다. 정월 대보름이나 동짓날에는 붉은 콩과 붉은 팥을 집 안팎에 뿌려 귀신을 쫓는 풍습이 있었다. 아이들은 어른들을 따라 “귀신아 물러가라”를 외치며 콩과 팥을 던졌고, 이는 주술적 행위와 놀이가 자연스럽게 결합된 의례로 기능했다. 놀이를 통해 의례를 배우고, 의례 속에서 놀이를 즐기던 전통 사회의 일상은 곡물을 통해 형상화되었다.

일부 지역에서는 명절이나 연초에 콩과 팥을 나란히 심어 싹이 어떻게 자라는지를 보고 그해의 운세를 점치는 씨앗 점치기 풍습도 있었다.

아이들은 싹이 나는 과정을 지켜보며 놀이처럼 참여했지만, 어른들은 그 속에서 풍년을 점치고 가족의 안녕을 기원했다. 이처럼 콩과 팥은 농경 공동체의 신앙과 예측의 수단으로 기능하면서도 세대 간 자연스럽게 공유되는 놀이적 장치가 되었다.

오락과 여가의 시간 속에서도 콩과 팥은 빠지지 않았다. 아이들은 콩알이나 팥알을 바닥에 놓고 손가락으로 튕겨 서로 맞추는 놀이를 즐겼는데, 이는 오늘날의 구슬치기와 유사한 형태였다. 단순하지만 경쟁심을 자극하며, 놀이에 익숙해질수록 손의 감각과 반응 속도를 향상시킬 수 있었다. 또 다른 놀이는 ‘콩·팥 맞추기’였다. 큰 그릇에 섞어 담긴 콩과 팥을 정해진 시간 안에 얼마나 빨리 분리해 내는지를 겨루는 놀이로, 이는 겨울철 농한기 실내에서 아이들과 여성들이 함께 즐기던 오락이었다. 단순한 게임 같지만, 집중력과 인내심, 그리고 손의 감각을 훈련시키는 생활 속의 교육이기도 했다.

콩따먹기놀이는 아이들이 호주머니에 콩을 넣고 다니면서 친구들과 만나 서로가위바위보를 해서 정해진 분량의 콩을 따먹는 내기를 하는 것이었다. 일정한 규칙을 두고 하는 놀이라기보다는 이월 초하루에 장난삼아 하는 놀이라고 할 수 있다.^(金炯柱·趙熙貞, 1997)

콩과 팥을 활용한 놀이에는 종종 신앙적 상징이 결합되었다. 붉은 팥은 악귀를 물리치는 식재료로 여겨졌으며, 이를 뿌리는 행위는 놀이이자 주술이었다. 콩은 다산과 풍요의 상징으로, 결혼식이나 돌잔치와 같은 통과의례에서도 중요한 역할을 했다. 돌잔치에서는 콩과 팥을 비롯한 곡식을 아이 앞에 놓고, 아이가 무엇을 집는지에 따라 그 아이의 장래를 점치는 ‘잡이’ 풍습이 있었다. 이 행위는 놀이와 점복, 교육과 신앙이 한데 엮인 문화적 실천이었다.

결국 콩과 팥은 전통 사회에서 단지 먹거리로만 기능한 것이 아니었다. 그것들은 농촌의 일상 속에서 놀이, 교육, 의례, 신앙을 연결하는 다층적 문화 자원이었다. 아이들의 손에 들린 콩주머니는 유희이자 훈련이었고, 명절에 뿌려진 팥알은 의례이자 공동체 의식을 나누는 장이었다. 농한기의 콩·팥 분류 놀이는 가족 간의 유대와 기술 습득을 겸하는 시간이었으며, 점복과 기원의 곡식은 놀이의 형태로 세대를 넘어 이어졌다.

이처럼 콩과 팥은 경기도 농민 공동체의 삶 속에서 생산과 교육, 오락과 신앙을 매개하는 핵심적 소재였으며, 오늘날에도 전통 농업문화유산으로 재조명할 가치가 크다. 단순한 곡물이 전통 사회의 놀이 문화 속에서 어떻게 의미를 확장해왔는지를 살펴볼 때, 우리는 곡식이 지닌 생명력뿐 아니라, 그 곡식을 둘러싼 사람들의 지혜와 문화적 감수성 또한 함께 읽어낼 수 있다.

참고문헌

- 『齊民要術』/『農事直說』/『農桑輯要』/『農政全書』/『王禎農書』/『天工開物』/『廣群芳譜』/『本草綱目』/『和漢三才圖會』/『行圃志』
『衿陽雜錄』, 『杏蒲志』, 『山林經濟』, 『林園經濟志』
『說文解字』, 『廣雅』, 『晉書』, 『律曆志』, 『物理論』
『東國歲時記』, 『洙陽歲時記』
- 『한국민족문화대백과사전』, 한국학중앙연구원, 1991.
Stewart Culin, 윤광봉 역, 2003, 『한국의 놀이』, 열화당.
경기도농업기술원, 2010, 『경기도 콩 재배 현황 보고서』.
경기도박물관, 2000, 『경기민속지. III, 세시풍속·놀이·예술편』.
高麗大學校 民族文化研究所, 1981, 『韓國民俗大觀4』.
국립문화재연구소, 2001, 『경기도 세시풍속』.
金炯柱·趙熙貞, 1997, 『光州의 傳統飲食』, 광주민속박물관.
김석기, 2020, 「콩」, 『한국민속대백과사전; 농업사전』, 국립민속박물관,
김승연, 2019, 「서귀포 팥농사」, 『2019년 한국무형문화유산종합조사(제주도 농경분야 전승지식)』, 국립무형유산원, 48~56쪽.
김택규, 1985, 『韓國農耕歲時의 研究』, 嶺南大學校出版部.
농촌진흥청(편), 2019, 『논 이용 콩 재배 현장 애로 문답집』.
농촌진흥청, 『콩 품종 개발사』, 1970~2020.
농촌진흥청, 2017, 『콩-농업기술길잡이』 16, 농촌진흥청.
문화재관리국, 1980, 『한국민속조사보고서』.
백승우·김석기, 2012, 『토종곡식』, 들녘.
변현단, 2018, 『토종농사는 이렇게』, 그물코.
안완식, 2009, 「팥」, 『한국토종작물자원도감』, 이유.

윤경식, 2020, 「경기 서북부 파주·연천지역 콩(장단콩) 농사기술과 지역체계」,
『2020년 한국무형문화유산종합조사(서울인천 및 경기지역_농경분야)』,
국립무형유산원, 179~192쪽.

이강로, 1974, 『세시풍속과 민속놀이』, 세종대왕기념사업회.

이영호, 2013, 「장단콩과 후손들 이야기」, 『韓國콩硏究會誌』 30(1), 한국콩연구회.

이철수, 1999, 『우리놀이 백가지』, 현암사.

이택림, 2025, 「고품질 콩 재배 기술」, 경기도농업기술연구원 소득자원연구소.

임동권, 1985, 『韓國歲時風俗硏究』, 集文堂.

진성기, 1975, 『남국의 민속놀이』, 흥인문화사.

차광홍 외, 2024, 『콩 병해충방제 핵심재배법』, 학술정보센터.

村山智順 著·金禧慶 譯, 1990, 『朝鮮의 占卜과 豫言』, 東文選.

최덕경, 2024, 『우리 콩의 역사』, 자연경실.

풍석문화재단(편), 2017, 『(국역)임원경제지』.

허문도, 2011, 「역사 속의 콩 재배의 기원 민족에 관하여」, 『韓國콩硏究會誌』
18(2), 한국콩연구회.

제보자

가평군 가평읍 읍내리. 용○상희(60여년 운영한 가평지역 콩 유통 거점 상점) 사
장님. 콩팔 유통 관련 내용 제보

가평군 북면 적목리. 홍○원(73세, 남). 가평지역 콩 재배, 콩 유통 제보

가평군 조종면 대보리. 정○모(80세, 남). 대보리 노인회장. 콩 재배 관련 제보

삼척시 미로면 내미로리. 백○학(74세, 남). 콩 재배 정보 제공

삼척시 미로면 내미로리. 지○옥(70세, 여). 콩팔 재배 정보 제공

연천군 군남면 옥계3리. 송○순(61세, 여). 콩 농사력 제보, 콩 재배 관련 유튜브
(차군 TV) 운영, 콩 재배 및 활용 관련 제보

연천군 군남면 옥계3리. 차○현(69세, 남). 이장주민자치위원장 역임, 농사일기
(1990~2024년) 제공, 비무장 지대 내 콩 재배유통활용 관련 제보

연천군 군남면 옥계리. 김○항(83세, 여). 수확한 콩 재배, 활용 제보

연천군 군남면 옥계리. 문○철(85세, 남). 콩 재배 과정, 전방 개간하여 콩 재배한
사례, 비탈면에서 콩심는 다양한 방법 시연

연천군 연천읍 연천로 61. 이○림(33세, 남). 경기도농업기술원 소득자원연구소
연구사, 콩 재배 관련 제보

연천군 전곡읍 전곡리. 조○미(58세, 여). 연천 토종콩 회장, 콩 재배 일정 파일
작성, 비무장 지대 내 콩팔 재배 정보 제공

제주특별자치도 대정읍 무릉리. 홍○옥(88세, 남). 제주지역 콩 재배 관련 제보

평택시 고덕면 평남로 13-10. 이○성(28세, 남). 경기도종자관리소 주무관, 토종
콩토종팔 동부강낭콩 재배, 녹비용 콩 재배 현장 소개 및 관련 정보 제보

• 저자(집필순)

최광식(고려대학교 한국사학과 명예교수)

정호섭(고려대학교 한국사학과 교수)

맹주용(고려대대학원 역사학과 석사과정 수료)

박지혁(고려대대학원 역사학과 박사과정)

김도현(강원특별자치도 문화유산위원)

김효경(한남대학교 중앙박물관)

박혜인(전 계명대학교 교수)

동오농촌재단 학술총서 2

경기도 콩과 팥 이야기

초판발행일 2025년 12월 10일

기획·총괄 고려대학교 민족문화연구원 지역학연구실·글로벌인문학연구원 한국사연구소

집필 최광식·정호섭·맹주용·박지혁·김도현·김효경·박혜인

발행처 고려대학교 민족문화연구원 지역학연구실·글로벌인문학연구원 한국사연구소

출판 서경문화사

주소 : 서울시 종로구 이화장길 70-14(204호)

전화 : 743-8203, 8205 / sk7438203@naver.com