

책을 내면서....

2000년 역사적인 남북정상회담 이후 남북한간에는 다양한 교류·협력사업들이 봇물 터지듯 이어지고 있습니다. 그 중에서도 특히 인도적 지원사업인 식량지원과 농업교류는 분단의 장벽을 허물고 남과 북의 만남을 촉진하면서 한반도 평화와 번영의 초석을 다지고 있습니다.

이러한 교류가 이어짐에 따라 북한의 열악한 식량 사정과 식량 생산 및 분배과정, 그리고 북한주민들의 일상생활에서 유명한 먹거리들이 우리에게 소개되기도 하고, 때때로 우리의 음식점에서 북한의 음식들이 상품화되기도 합니다. 남북정상회담 때 김대중 전 대통령이 대접받았던 옥류관의 냉면과 평양온면은 이미 잘 알려져 있고 그 외에도 들쭉술, 단고기국 등도 이산가족 상봉 등을 통해 널리 알려지고 있습니다.

본 책에서는 북한의 식량사정에 대해 고찰하고, 식량난의 원인이 되는 식량의 생산과 분배과정의 문제점에 대해 설명하고 있습니다. 더불어 북한의 이름난 먹거리 및 조리법에 대해서도 함께 소개하여 북한의 음식문화가 우리에게 미칠 긍정적인 효과에 대한 전망도 함께 수록하고 있습니다.

세 번째 '주제가 있는 통일문제 강좌'로 펴내는 이 책이 북한의 식량난의 현황과 문제점을 이해하고, 북한의 먹거리에 대해 알게 됨으로써 북한에 대한 식량지원의 의미를 되새겨보고 북한이 우리와 동떨어진 실체가 아니라 민족공동의 문화를 공유하고 있는 한 민족이라는 점을 깨닫는데 도움이 되기를 기대합니다.

2005년 2월

통일교육원장 박성호



→ CONTENTS

I. 서 론

5

II. 북한의 식량난과 해소 노력

9

1. 생산과 분배
2. 식량난
3. 해소 노력

31

III. 무엇이 중요한 먹거리인가?

1. 옥수수는 제2의 쌀
2. 대체식량으로서의 감자
3. 대용식품

41

IV. 먹거리문화와 이름난 음식

1. 먹거리문화
2. 음식 만드는 기본 요령
3. 이름난 음식들
4. 먹거리 관련 교류활성화

73

V. 결 론

78

참고문헌

→ 표 그림

14

〈 표 1 〉 분조관리제의 개선 내용

15

〈 표 2 〉 협동농장의 생산비, 관리운영비 및 공동기금 내역

21

〈그림1〉 북한의 식량 생산량과 필요량(2004년)

22

〈그림2〉 곡물별 생산량 및 구성 비율(2004)

22

〈그림3〉 비료 사용량(N, P, K)과 곡물생산량 추이 비교

23

〈 표 3 〉 북한의 곡물 수급동향 (FAO 통계자료, 2002)

23

〈 표 4 〉 북한의 곡물 수요량 (FAO 통계자료, 2002)

24

〈 표 5 〉 북한의 가축사육두수 (FAO 통계자료, 2002)

43

〈 표 6 〉 북한 음식의 특징

52

〈 표 7 〉 평양냉면과 함흥냉면 비교

69

〈 표 8 〉 남북한간 먹거리 교류 활성화 가능 분야

71

〈 표 9 〉 남북한 먹거리관련 용어 비교

I. 서론



I [서론]

북한은 1980년대 후반부터 1990년대 초에 걸친 소련 및 동구 사회주의체제의 붕괴로 인한 사회주의 시장의 해체, 그리고 사회주의 체제가 안고 있는 중앙집권적 계획경제의 구조적 한계로 말미암아 총체적 경제난에 직면했다. 이러한 상황은 자연히 북한의 식량난을 초래하게 만들었다. 더욱이 1990년대 중반 이후에는 연이은 홍수,¹⁾ 가뭄 등 자연재해로 인하여 북한의 식량사정은 더욱 악화되었고, 수많은 인명이 기아로 목숨을 잃었다.²⁾

1) 북한에서는 홍수피해를 큰물피해라고 함.

2) 북한의 식량위기는 1980년대 또는 1990년대 초반부터 시작되었으며, 이러한 식량위기는 1994~2000년간 유의미한 인구변화를 수반하는 기근으로 발전하였다. 이석, 『1994~2000년 북한기근: 발생, 충격 그리고 특징』(통일연구원, 2004), p.177.

이러한 북한의 심각한 식량난 소식이 전 세계에 알려지기 시작하면서 UN 산하 국제기구와 국제사회 민간단체들의 온정의 손길이 이어지기 시작하였다. 물론 같은 민족인 우리 역시 북한의 식량난 해결에 도움을 주고자 정부와 민간단체들이 힘을 합하고 있는 실정이지만, 북한 스스로의 근본적인 구조적 개혁이 없는 한, 그 해결의 실마리는 아직은 미약해 보인다.

한편, 2000년 6월 역사적인 남북한 정상회담이 이루어지던 당시, 김대중 전 대통령이 평양에서 대접받았던 음식 중에는 옥류관의 냉면과 우리에게는 조금 생소한 ‘평양온면’, ‘들쪽술’, ‘금술’이 있었다. 이후 이산가족의 상봉이 잇따라 이루어지고 남북교류의 활성화를 통하여 이러한 북한의 음식은 우리에게 알려지기 시작하였다.

우리에게는 예로부터 먹거리가 부족한 시절에도 친척과 이웃간에 서로 음식을 나누어 먹는 미풍양속이 있었으며, 가정교육도 밥상머리에서부터 시작되었다. 남녀간에 첫 선을 보는 날에도 항상 차 한 잔이라도 함께 나누며 서로를 이해하고 파악하려는 관습이 있었다.

우리 민족이 남과 북으로 나뉘어 이질적인 환경에서 생활한 지 반 세기가 넘는 많은 세월이 흘렀지만, 우리의 뜨거운 핏속에는 이러한 전통과 정신이 고스란히 살아 숨쉬고 있다.

비정치적이며 인도적 지원사업인 식량지원과 농업교류를 통하여
분단의 장벽을 허물 수는 없는 것인가?

➔ 여기에서는 북한의 식량사정은 어느 정도이고, 생산과 분배는
어떻게 이루어지며, 북한의 이름난 먹거리로는 무엇이 있는가를 알
아본 후 남북공영의 초석을 놓아가기 위한 농업협력 활성화 방안
에 대하여 알아보기로 한다.

Ⅱ. 북한의 식량난과 해소 노력



1 [생산과 분배]

우리 사회는 농민 개개인이 농산물을 생산하고 소비시장에서 개별적으로 처분하고 있지만, 북한은 사회주의체제의 속성상 개인농이 허락되지 않기 때문에 우리와는 전혀 다른 방법에 의해 생산과 분배가 이루어지고 있다.

북한의 먹거리는 협동농장과 국영 농·목장에서 생산된다. 협동농장에는 생산조직인 「작업반」과 「분조」가 있으며, 관리감독기관으로서 「협동농장관리위원회」와 「협동농장검사위원회」가 있다. 또한 의결기관으로서는 「농장원총회」와 「농장원대표자회의」가 있다.

작업반

작업반은 협동농장의 기본 생산단위이다. 협동농장의 작업반은 다시 농장의 생산 부문의 결합상태에 따라서 종합작업반과 전문작

업반으로 구분되며, 노동력과 생산수단의 고착 정도에 따라 고정작업반과 임시작업반 형태로 나누어지기도 한다.

분조

작업반의 하위조직단위인 분조는 농업생산 공정의 특성에 맞추어 부문별로 전문화하는 방향으로 조직되어 있다. 분조의 예를 들면 작물별로는 논분조, 밭분조, 담배분조, 채소분조, 잠업분조, 수산분조로 나누어지고, 장비 관리와 관련해서는 트랙터분조, 농기구수리분조 등으로 세분화된다.

협동농장관리위원회 / 협동농장검사위원회

협동농장관리위원회의 임기는 1년이며, 리(里)인민위원장이 겸임한다. 그러나 실질적으로는 군협동농장 관리위원회에서 모든 일을 장악하고 있다.

협동농장검사위원회는 5~15명 정도의 위원으로 구성되며, 검열 결과를 분기당 1회씩 농장원총회 또는 농장원대표자회의에 보고하도록 되어있다.

이들 기관의 역할은 농장의 관리와 생산에서 제기되는 제반문제에 관하여 토의하고 대책을 수립하며, 농장의 사업 전반에 관한 감독과 통제를 담당한다.

농장원총회 / 농장원대표자회의

의결기관인 농장원총회에서는 전체 농장원이 한자리에 모여 상

정된 의제에 대하여 논의하지만, 농장원이 분산되어 있는 경우에는 전체 농장원의 1/3 이상을 대표자로 선출하여 농장원대표자회의를 구성하며, 총회와 동등한 역할을 수행하도록 하고 있다.

총회에서는 농장의 규약과 규정의 채택, 농장원의 가입과 제명에 대한 비준, 결산 분배안 및 생산과 보장계획의 심의 비준, 생산과 재정관리를 개선하기 위한 제반 사업의 심의 및 개선대책을 수립하도록 되어있다. 그러나 이것은 어디까지나 형식상의 권한에 불과하며, 실질적으로는 당의 지시와 과업을 철저히 관철하기 위한 대책을 토의하는 실무기관이며 자율성 측면에서 한계를 가지고 있다.

생산물의 분배는 사회주의적 분배원칙, 즉 제공된 노동에 의해 분배되므로 노동의 질과 양을 정확하게 평가하는 작업이 필수적으로 수반된다.

가. 분조관리제

작업반우대제는 북한이 1960년 초부터 실시한 것으로, 작업반의 생산량이 우대기준을 초과 달성하면 그 초과분은 공동분배에 포함시키지 않고 해당 작업반에게 우대 몫으로 지급하는 제도이다. 그러나 개별분조가 우대기준을 달성하지 못하면 해당 분조원은 우대 몫을 지급받지 못하며, 또한 작업반이 우대기준을 달성하지 못한 경우에는 작업반 소속의 분조가 우대기준을 초과 달성하였더라도

우대 몫은 지급되지 않는다. 이는 작업반과 분조의 연대책임을 강화하기 위한 것이다.

그러나 1970년대 초반부터 생산실적의 과대평가, 비현실적인 생산목표량의 설정 등 각종 부작용으로 유명무실하게 되었고, 1996년부터는 기존의 체제를 개선한 새로운 분조관리제가 도입되었다. 2002년 「7·1 경제관리 개선조치」 이후 식량생산량은 점증되고 사회 전반에 변화가 나타나기 시작하였다. 2003년부터는 개인영농제의 일종인 ‘포전(圃田)담당제’가 도입되어 2004년 이후에는 비록 제한적인 규모이기는 하지만 전국적 차원에서 확대 실시되고 있는 것으로 알려지고 있다.

분조관리제

분조관리제도는 1965년 김일성의 강원도 포천협동농장 현지지도 시 창안되어 1966년부터 전국의 협동농장에서 도입·실시되었다. 작업반보다 규모가 작은 분조를 관리단위로 하여 협동농장원들에게 임무와 책임한계를 명확히 제시하여 집단주의정신을 발휘하게 하기 위한 것으로 알려지고 있다.

북한의 협동농장 인센티브제도 변천 ()는 도입 연도

- **작업반 우대제(1960년)**
 - 일정한 기준을 넘게 생산한 작업반에는 초과 생산된 농작물을 분배
 - 생산량이 기준에 미달하는 작업반은 기본 분배량의 5~15%를 삭감

- **분조관리제(1966년)**
 - 10~25명이 한 분조를 이뤄 생산한 뒤 각 분조가 생산 실적에 따라 분배받는 제도
 - 국가는 땅과 농기계 등 생산수단을 제공

- **신(新) 분조관리제(1996년)**
 - 분조원을 8~17명으로 축소
 - 과거 3년 동안의 평균수확고를 기준으로 생산계획 결정
 - 계획초과분은 분조가 자유롭게 처리

- **개인경작제(2004년)**
 - 분조원 개인에게 분조 땅 200~400평 배분
 - 근로일수의 3분의 1은 개인경작 허용
 - 개인경작 농산물의 시장 판매 등 자유 처분



자료 : <동아일보>, 2004.12.5

〈 표1 〉 분조관리제의 개선 내용

구 분	기존 분조관리제 (1966~1995)	개선된 분조관리제 (1996~2003)
구 성	규모 : 15~20명	규모 : 7~10명 혹은 5~8명
	원칙 : 농장원의 능력과 요구를 고려하여 청· 장· 노년으로 배합	원칙 : 주로 가족· 친척 단위로 구성
생산계획	매년 국가 목표에 따라 각 농장에 지표 제시	지난 3년간의 평균 수확고와 '93 이전 10년간의 평균 수확고의 평균을 당해연도 생산계획량으로 설정
생 산 물 처 분 권	초과 생산량은 국가가 수매	초과 생산량은 현물로 해당 분조에 분배하고 그 분조원이 자유 처분

나. 협동농장의 분배방법

북한의 분배방법은 노동에 의한 분배가 기본적이다. 결산분배는 추수와 탈곡이 끝나는 연말에 협동농장별로 이루어진다. 협동농장에서 얻은 수입에서 생산비와 관리운영비 등 제반 비용과 각종 공

동기금의 조성금이 제외된³⁾ 나머지가 협동농장원의 몫이 된다.

분배방법

협동농장의 분배는 각 농장원의 작업 능력에 따라 노력일⁴⁾을 확정한 후, 연말 협동농장 총회를 거쳐 현물 및 현금으로 이루어진다. 우선 협동농장의 현물 및 현금 총수입 중에서 국가 납부분과 생산적 지출, 협동농장 자체의 공동축적기금 등을 먼저 공제한 다음, 각자 일년간 작업에 참여한 노력일에 따라 결정된다.

개인 분배 몫은 다시 기본분배와 우대분배의 두 종류가 있다. 그 외에 주거지 텃밭에서 생산되는 소량의 농산물의 경우는 임의 처분이 가능하다.

〈 표2 〉 협동농장의 생산비, 관리운영비 및 공동기금 내역

구 분	주 요 내 용
생산비, 관리 운영비 (총 수확고의 약 30~40%)	농기계 운영비, 관개시설 사용료, 고정자산 감가상각비, 종자 및 비료 대, 소농기구 등 영농자재비, 운임, 수리비, 전력비, 이동작업비, 여비, 전신·전화비, 벌금, 위약금, 은행이자 등
공 동 기 금 (순수입의 약 20~30%)	공동축적기금(고정자산 투자비, 대규모 시설의 유지 보수비 등) 사회문화기금(간부양성사업비, 보건위생사업비, 문화사업비 등) 유치원 운영기금(건물 보수비, 비품 구입비 등)

3) 북한당국은 이처럼 원천징수를 하고 개인에게 분배하면서도, 북한에는 세금이 없다고 선전하고 있다.

4) 노력일이란 농장원이 자연적 시간개념에 의해 작업에 참가한 날짜를 말하는 것이 아니라, 협동농장 기준작업정량표에 의해 평가된 노동일수를 말한다. 기준작업정량표에는 협동농장의 모든 작업공정과 기본 노력일수가 표시되어 있다.

다. 개인 분배 몫

1) 기본분배

협동농장원들이 생산과정에 제공한 노동을 보상할 수 있도록 기본 생활비를 지불하는 것인데, 협동농장의 기본 목표를 90% 이상 달성한 경우에 생산·관리비 및 공동기금과 우대기준 초과분을 제외하고 다음의 계산절차에 의해 분배 몫을 산출한다.

$$\text{기본분배량} = \frac{\text{협동농장 총생산량} - \text{총공제량}}{\text{전체 농장원의 노력일 총수}} \times \text{개인의 연간 노력공수}^5$$

2) 우대분배

협동농장의 작업반별로 우대기준을 정해놓고, 그 기준을 초과달성하면 초과분에 한하여 작업반원들에게 분배하는 일종의 집단 포상제도이다. 우대분배재도는 노동의 능률을 향상시키기 위한 포상 제도이기는 하지만, 실제로 우대분배를 받기 위해서는 집단적인 조건과 개인적인 조건을 동시에 충족시켜야만 한다.

5) '노력공수'란 작업에 참가한 단순 일수를 의미하는 것이 아니고, '협동농장 기준 작업정량표'에 기준하여 노동의 양과 질을 근거로 재평가된 노동량을 말한다. 기준에 의하면 350평의 벼 온상을 관리할 경우 1공수, 250평의 벼를 수확할 경우 1.5공수가 된다.

2 [식량난]

북한은 “고래 등 같은 기와집에서 비단옷을 입고 이밥에 고깃국을 먹는 낙원”을 건설한다는 슬로건하에 중농정책을 오래전부터 추진하여 왔다. 1982년 김일성은 “쌀은 공산주의다”라고 선언할 정도로 식량문제를 해결하여야 할 가장 시급한 과제로 제시하였으며, 이에 따라 1986년부터 의·식·주(衣食住) 용어를 식·의·주(食衣住)로 바꿔 부르고 있다.

김정일 역시 “옷감이나 집은 없어도 참을 수 있지만 배고픈 것과는 타협할 수 없다”라고 강조함으로써 식량난 해결을 최우선 과제로 제시한 바 있다.

최근 북한당국은 “인민들의 먹는 문제를 해결하지 않고서는 사회주의를 고수할 수 없고 강성대국 건설도 다그칠 수 없다”⁶⁾면서 먹는 문제 해결에 최우선권을 두고 있다.

한편, 식량 증산을 위하여 ‘1,500만 톤 알곡기지 점령’, ‘30만 정보 간척지 조성’, ‘20만 정보 새땅찾기’, ‘다수확칭호 쟁취운동’ 등 각종 농업관련 사업을 추진한 바 있으며, 특히 1992년을 ‘대농의 해’로 지정하여 식량생산에 주력하기도 했다.

그러나 「제3차 7개년계획」(1987~1993)이 실패로 끝나고 식량사정이 호전되지 못하자, 3년간의 완충기(1994~1996)를 설정하고 ‘무역제일주의’, ‘농업제일주의’, ‘경공업제일주의’ 방침을 앞세워 농업생산력 제고에 주력하였으나, 이마저 무위로 끝나고 말았다. 더군다나 1995년, 1996년에 걸쳐 연이어 발생한 홍수피해와 1997년에 발생한 가뭄피해 및 같은 해 8월 18일부터 22일 사이에 북한을 통과한 태풍 등으로 인하여 심각한 식량난을 겪게 되었다. 이후 총체적인 경제난과 에너지난이 가중되면서 식량부족 문제는 자체적으로 해결되기 어려운 지경까지 도달하였다.

북한의 식량난을 해소시키기 위하여 수많은 국제기구와 민간단체들이 인도적 차원에서 지원을 아끼지 않고 있다. 우리 역시 북한의 식량 문제 해결을 함께 풀어 나가기 위하여 대북 식량지원과 농자재

6) 『로동신문』, 2005.15.

및 기술 지원 그리고 사회 전반의 지원을 민족적 차원에서 행하고 있다.

이러한 대북 지원에 대해 일부에서는 ‘피주기’라고 비난하는가 하면, 일부에서는 통일을 위한 최소한의 선(先) 투자개념으로 해석하기도 한다. 그러나 우리의 지원을 통한 북한 식량문제의 해결은 남북간 화해와 동질성 회복에 기여하고, 궁극적으로는 통일의 밑거름이 된다는 점에서 중요한 의미가 있다는 사실을 인식할 필요가 있다.

가. 식량난의 근본 원인

“지난 1994년 9월에는 주요 곡창지대인 황해북도에서만 17만 정보의 농경지가 유실되고, 102만 톤의 알곡손실을 보았으며, 1995년에는 1백여만 톤의 알곡 재고량 유실 등 150억 달러 규모의 피해를 입었다”

(1996.8.7 / 외무성 대변인 담화)

“우리는 최근 수년간 예기치 않은 천연재해로 인해 계속하여 타격을 입었고, 그로 인해 농업 및 기타 다른 국가경제 부문에 막대한 피해를 입었으며, 일시적인 식량문제가 야기되었다”

(1997.2.3 / 큰물피해대책위원회 담화)

“위대한 농촌테제의 빛발아래 날로 번영하는 사회주의 우리 농촌, 당창건 50

뜻을 맞은 뜻 깊은 올해에 우리나라 농촌에 경사가 났다. 가는 곳마다 들려주는 이야기가 풍년자랑이다.

서해북단 룡천벌에 가보아도 좋고, 분계선 마을의 판문군 평화리에 가보아도 좋다. 올해에는 레년에 보기도문 불리한 날씨였지만, 주체농법대로 농사를 지어 풍년벌을 안아왔다.”

(1995년 12월호 / 북한잡지 「천리마」)

위에 인용한 자료를 보면, 1994년부터 연이은 자연재해로 인하여 북한은 식량생산에 막대한 타격을 입었음을 알 수 있다. 그러나 북한 내부책자인 「천리마」잡지 1995년 12월호에는 전국에 풍년이 들었다고 기술되어있다. 그럼에도 불구하고 북한의 식량난은 심각한 지경에 도달되었음은 기정사실이다. 홍수, 태풍, 가뭄 등의 자연재해가 북한 식량난을 가속화 시킨 것이기는 하지만, 근본적인 원인은 다른 곳에서 찾아야 한다.

북한 식량난의 근본 원인은?

첫째, 작물생육에 불리한 기후환경⁷⁾과 협소한 경지면적으로는 자급자족하는데 원천적으로 한계가 있다.

둘째, 생산의욕을 자극하지 못하는 협동농장의 구조적인 문제 때문에 생산성이 낮다.

셋째, 최대의 후견인 역할을 하던 중국이 개혁개방정책을 펴고 구조련은 붕괴되어 북한에 대한 물질·기술적 지원이 감소

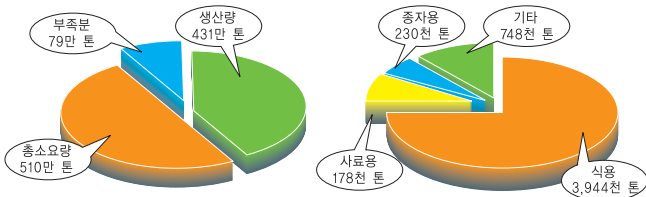
7) 서리가 내리지 않는 일수를 나타내는 무상일수(無霜日數)는 남한의 경우 제주도가 270일, 대관령이 140일인 반면에, 북한의 경우 중강진이 135일, 원산이 201일로서 농작물이 자랄 수 있는 기간이 매우 짧다. 또한 북한지역에는 산악지형이 많고 토양에는 유기물 함량이 낮다.

또는 중단되어 경제난과 에너지난이 심화되었으며, 이는 북한의 농업 인프라를 마비시켰다.

넷째, 고도산업화, 정보화 사회로 변화되는 국제 기류에 대응하지 못하여 농업이 국가 GDP의 30%를 상회하는 농업 중심 체제⁸⁾에 머물고 있지만, 국가경쟁력이 낮은 사회여건상 농업기술개발이 동반되지 못하고 있다.

나. 먹거리 생산량 추이

2004년에는 북한의 기상조건이 양호한 편이었으며 전반적으로 가뭄, 수해, 태풍피해 등이 적어 곡물 총 생산량은 '03년 대비 약 1.4% 증가된 431만 톤으로 추정되었다.⁹⁾ 2004년 한 해 동안 필요한 최소한의 소비량은 약 510만 톤으로서 70만 톤 정도가 부족한 실정이다. 소비량은 식용 394.4만 톤, 종자용 23만 톤, 사료용 17.8만 톤 이외에도 산업용과 자연 감모분 74.8만 톤이 된다.

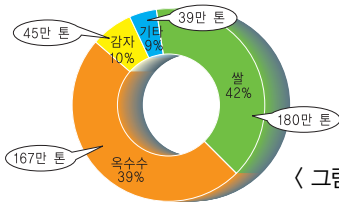


〈 그림 1 〉 북한의 식량 생산량과 필요량(2004년)

8) 2003년 북한의 1인당 GDP는 818 US\$이며, 전체 인구대비 농업인구가 약 36%를 유지하고 있다. 반면에 남한의 경우 1인당 GDP는 12,646 US\$, 농업인구는 7.4%이다.

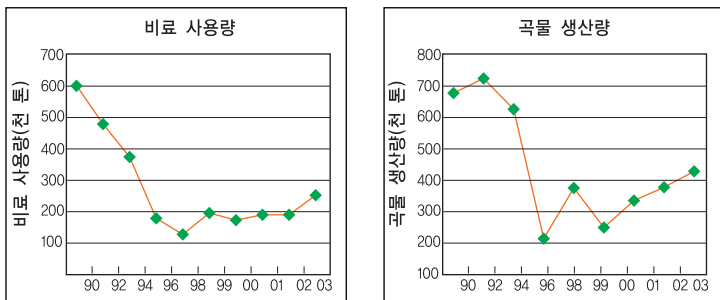
9) 농촌진흥청 연구개발 국제기술 협력과 보도자료, 2004.12.28.

2004년 생산된 곡물 구성은 쌀 180만 톤, 옥수수 167만 톤, 감자 45만 톤, 기타 39만 톤 정도이다.



〈 그림2 〉 곡물별 생산량 및 구성 비율(2004)

북한의 식량난은 2001년 이후 조금씩 회복되는 기미를 보이고 있으며, 2004년에는 식량난 이후 가장 좋은 작황을 나타내었다. 2004년에는 기상이변이 없었고, 병충해 발생도 적었으며 관개시설의 확충과 외부지원에 의한 화학비료 사용량이 증가되었기 때문이다. 특히 절대적으로 부족한 비료 사용량은 곡물생산의 가장 중요한 제한요인으로 작용하고 있다. 북한의 연도 별 비료 사용량 추이는 곡물생산량과 정(正)의 상관관계에 있음을 알 수 있다.



〈 그림3 〉 비료 사용량(N, P, K)과 곡물생산량 추이 비교 (단위 : 천 ha, 천 톤)

〈 표3 〉 북한의 곡물 수급동향 (FAO 통계자료, 2002), 〈단위: 천 톤〉

연 도	생 산 량	수 입 량	재고변화량	수 출 량	합 계
1965	3,073	229	100	42	3,359
1970	3,589	337	0	96	3,820
1975	4,310	604	93	507	4,490
1980	4,871	512	494	219	5,658
1985	5,975	200	213	205	6,593
1990	6,882	595	951	44	8,472
1992	7,182	1,157	-1,245	5	7,099
1994	6,157	575	-1,596	19	5,155
1996	2,121	1,092	1,536	0	4,749
1998	3,654	1,536	-481	0	4,684
2000	2,388	2,314	-166	0	4,536
2001	3,192	2,063	-543	0	4,712
2003	4,156	540	0	0	4,696

〈 표4 〉 북한의 곡물 수요량 (FAO 통계자료, 2002), 〈단위: 천 톤〉

연 도	사 료 용	종 자 용	산 업 용	식 용	감 모 분
1965	814	78	135	2,014	221
1970	927	84	136	2,318	256
1975	1,138	98	122	2,728	312
1980	1,841	99	180	2,668	335
1985	1,914	99	270	2,480	356
1990	2,501	101	322	3,594	418
1992	2,704	100	320	3,198	497
1994	345	101	431	3,453	428
1996	193	93	390	3,525	222
1998	232	86	390	3,356	284
2000	215	83	363	3,321	238
2001	255	81	372	3,403	277

가축사육에 있어서도 식량이 부족하여 가축용 농후사료의 생산량을 늘릴 수 없는 형편이므로 산과 들에 자생하는 풀을 가축용 사료로 활용하며, 돼지, 염소, 토끼, 닭 등의 소 가축 사육에 중점을 두고 있다.

〈 표5 〉 북한의 가축사육두수 (FAO 통계자료, 2002), 〈단위 : 천 두〉

연 도	소	염 소	돼 지	닭	오 리
1970	730	290	2,200	14,500	0
1980	950	490	4,200	17,950	2,000
1990	1,000	650	5,800	21,000	3,000
1995	886	712	2,674	8,871	1,098
1996	615	712	2,674	9,425	1,098
1997	545	1,077	1,859	7,904	822
1998	565	1,508	2,475	9,427	1,372
1999	577	1,900	2,970	11,200	1,624
2000	579	2,276	3,120	15,733	2,078
2001	570	2,566	3,158	16,894	3,137
2002	575	2,693	3,152	18,506	4,189

3 [해소 노력]

가. 돼기밭과 다락밭

텃밭과 부업밭이 공식적으로 허용되는 형태인 반면에 돼기밭은 비공식 경작형태이다. 돼기밭은 그 면적이 “뿔 돼기만하다”고 하여 붙여진 이름이다. 개인이 산간 오지, 주거지 근처의 빈 공터, 하천 주변의 공터 등을 밭으로 개간하여 개인적으로 경작하는 밭을 말하며 일명 ‘소토지’ 라고도 한다. 1980년대 중반부터 시작된 돼기밭 경작은 시작 당시에는 단속의 대상이었으나, 식량난이 점차 심화되면서 공공연하게 묵인되고 있는 실정이다.



◀ 하천에 만들어진 돼기밭



옥수수 다락밭 ▶

다락밭이란 비탈진 경사지를 개간하여 경작하는 밭을 말한다. 자연개조 5대 방침의 일환으로 추진된 이 다락밭⁹⁾은 경지면적을 확장시키는 효과는 있지만, 부정적인 악영향도 많다. 즉 토사 유출량을 증가시켜 하상(河床)이 높아져 홍수발생을 촉진하고 지력을 저하시킨다. 또한 비료분의 유실이 심해 생산량 증대를 위하여서는 반복적으로 비료 시비량을 늘려야 하고, 하천 오염에 따른 추가비용과 부작용이 발생된다.

9) '다락'이란 사전적 의미로는 부엌의 천장 위에 이층처럼 만들어서 물건을 넣어두던 곳을 의미한다. 1976년 자연개조 5대방침(① 밭 관개완성 ② 토지정리 토지개량 ③ 다락밭 건설 ④ 치산치수 ⑤ 간석지 개간)과 1981년 4대 자연개조사업(① 30만 정보의 간석지 개간 ② 20만 정보의 새 땅 찾기 ③ 남포감문 건설 ④ 태천발전소 건설)의 추진 기간 중에 다락밭이 많이 조성되었다.

텃밭이란?

1976년 토지법에 의하여 도시와 주택 밀집지역을 제외한 농촌지역의 주민들이 농가 근처에 호당 약 30평 정도의 면적을 개별적으로 개간한 개인밭을 말하며 개인의 경작과 임의 처분을 허용하고 있다. 텃밭에는 채소 등 부식물을 심어서 자급하도록 하고 있으나, 알곡 먹거리 확보를 위하여 주로 옥수수·콩 등을 재배하고 있으며, 단위면적당 생산량은 협동농장의 생산량을 훨씬 상회하여 식량난 해결의 중요한 창구 역할을 하고 있다.

부업밭이란?

1987년경부터 식량 공급에 어려움이 증가되면서 기관·기업소 등의 노동자들에게도 50여 평 정도의 부업밭 운영을 허락하고 있으며, 주로 야산을 개간하여 식량자원의 확보기지로 활용하고 있다.



▲ 농가주택 옆의 텃밭

나. 개인영농제 도입

북한은 2002년 「7·1 경제관리 개선조치」를 단행하고, 2003년 종합시장을 도입한 데 이어 ‘포전담당제’¹⁰⁾와 같은 개인경작제도를 확대함으로써 식량 증산을 위한 개혁조치를 확대하고 있다.

7·1 경제관리 개선조치

중앙계획경제체제의 이론적 체제였던 대안의 사업체계를 폐지하고, 그대신 시장요소를 도입한 것으로써 가격과 임금의 현실화, 환율의 인상, 배급제의 변화, 공장과 기업소의 자율성과 인센티브 확대, 계획의 분권화 등으로 구성되어 있다. 북한은 7·1 조치 이후 암시장을 자유화하여 종합시장을 설치함으로써 계획체제에 공식적으로 시장을 도입하였다.

포전담당제

2004년에 들어 북한 전역에서 실시되고 있는 것으로 알려지고 있는 제도로 토지(국유지)의 일부인 포전을 농장원 가족이나 개인에게 나눠준 뒤 경작하도록 하는 개인경작제도의 다른 말인 것으로 분석된다. 개인경작제도는 스스로 경작한 뒤 생산물을 자체적으로 처분할 수 있는 제도이다.

10) 북한 무역성 김용술 부상은 “현재 협동농장에서 포전담당제를 시범적으로 도입하고 있다”며 “분조를 더 작은 단위로 할 수 있는 권한이 주어졌고 그런 속에서 더 적은 인원으로 포전을 담당하는 포전담당제가 나왔다”고 말했다. 『조선신보』, 2004.12.11.

개인경작제도가 실시된 이후 농장의 전체적인 곡물 생산량이 꾸준히 증가하고 있는 것으로 분석되고 있다.

다. 농민시장

해방 이후 ‘인민시장’이라는 이름의 재래식 시장이 있었으나, 1950년부터 3일장이나 5일장의 농촌시장으로 변경되었고, 1958년 8월에는 내각결정 140호에 의하여 농촌지역을 중심으로 10일장 형태의 농민시장으로 개칭되었다. 통제대상이 되어왔던 농민시장은 1980년대 들어 경공업제품 부족으로 국영상업망의 기능이 약화되자, 이를 보완하기 위해 기업소나 공장에서 나오는 부산물로 생필품을 만들어 보급하는 8·3 인민소비품을 장려하면서 중소도시지역의 장마당으로 확산되었다.

1990년대 들어 식량과 생필품 등의 배급체제가 무너진 후 농민시장은 급증하기 시작해 북한전역에 300~400여 개의 농민시장이 산재해 있으며, 최근에는 도시마다 시장이 상설 운영되고 있는 것으로 알려지고 있다. 특히 북한은 2002년 「7·1 경제관리 개선조치」에 따라 2003년 3월 농·토산물 위주로 거래되던 농민시장을 확대, 종합시장으로 개편하면서 공산품도 거래할 수 있도록 했다. 이에 따라 2003년 8월말 통일거리시장이 시범케이스로 처음 문을 열

었다. 6,936㎡ 부지에 건설된 통일거리 시장에는 길이 100m, 너비 60m 규모의 건물에 1천500여 명의 판매원들이 영업활동을 하고 있으며, 식료품과 생활필수품은 물론 가구와 전자제품을 비롯한 공업품, 심지어 미술품까지 거래되고 있다.



농민시장 판매대(생활필수품 판매모습)

Ⅲ. 무엇이 중요한 먹거리인가?



1 [옥수수는 제2의 쌀]

북한의 주요한 농산물은 쌀과 옥수수이다. 옥수수가 북한의 중요한 먹거리로 자리 잡은 이유는 다음과 같다. 1956년 1월, 김일성은 평안남도 당위원장 앞으로 다음과 같은 내용의 친필서한¹¹⁾을 보냈다.

“... 알곡을 증산하는데 중요한 문제는 결정적으로 밭에 강냉이(옥수수)를 많이 심어야 한다. 강냉이는 가물과 잡초에 잘 견디며 생활력이 강하다. 평안남도 전체 밭 면적의 약 50% 이상에 강냉이를 심도록 장려하라...”

11) 당시 김일성은 “쌀은 곧 사회주의이다”라는 친필서한에서 강냉이 재배를 장려할 것을 역설하면서 강냉이는 밭곡식의 왕이라고 하였다.

이러한 지시가 있고나서 북한 전역에 옥수수재배가 확대되었으며, 지금까지도 쌀에 버금가는 제2의 주식으로 자리 잡고 있다.



▲ 장진군 협동농장에서의 옥수수 탈곡광경(북한 화보집에서)

2 [대체 식량으로서의 감자]

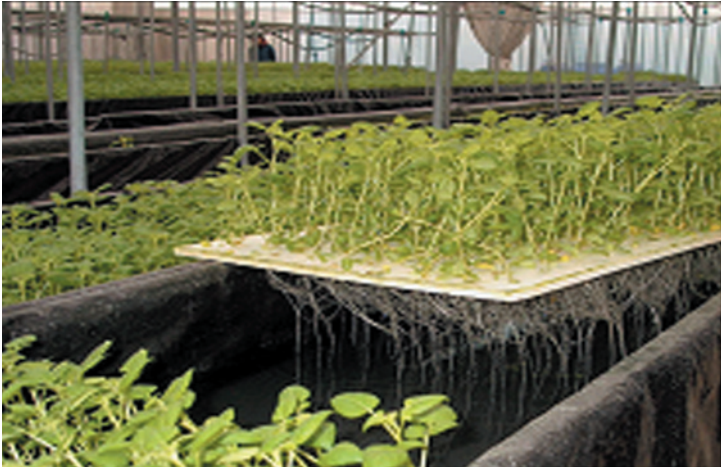
북한의 식량난이 심화되면서 구황작물이며 부식으로 이용되던 감자가 북한 주민들의 주요 먹거리로 자리 잡아 가고 있다. 1998년 10월, 김정일은 ‘감자는 밭곡식의 왕’ 이라고 하면서 감자를 옥수수 다음의 주식으로 부각시켰다. 1999년 북한의 신년사설에서도 ‘농업 생산이 강성대국 건설의 천하지대본’ 이라고 역설하면서 감자농사에서 혁명을 일으킬 것을 요구하였다. “먹는 문제를 풀자면 감자농사에 큰 힘을 넣는 것이 중요하다”, “감자는 흰 쌀과 같다”라고 강조하였다.

감자농사의 중요성이 강조되면서 옥수수 재배면적은 60만 ha에서 40만 ha로 줄어들었고, 반면에 감자 재배면적은 약 3만 ha에서 최근에는 20만 ha로 확대되고 있는 중이다. 2000년 평양 음식박람회에는 216종류의 감자요리가 출품되었었다. 이는 감자를 원료로 모든 음식을 만들 수 있다는 것을 주민들에게 선전하기 위한 것이었으며, 여기서 굳이 216가지로 출품하였던 것은 김정일의 출생일에 의미를 부여하기 위하여 인위적으로 맞추었던 것으로 해석된다.

오늘날 북한은 식량난을 극복하기 위해 감자 재배면적의 확대와 함께 재배기술 및 감자가공의 혁신에 온 힘을 기울이고 있다. 예컨대 대규모 감자가공기지가 있는 양강도 대흥단군¹²⁾에 감자연구소를 신설하였고, 혜산에는 감자가공공장을 건설하였다. 또한 농업과학원 산하의 여러 기관에서는 감자에 관한 종합적인 연구를 수행하고 있다.

한편, 남한의 종자용 감자 생산기술을 지원받아 남북 공동실험에 착수하였으며, 2003년 말 현재 1천만 개의 알감자 생산을 성공적으로 완수하였다고 한다. 다음의 자료는 북한의 종자용 감자생산체계와 규모를 도식화한 것이다.

12) 대흥단군에 소재하고 있는 대흥단감자가공공장은 열흘 동안에 수백 톤의 전분을 생산하는 등 통알감자를 원료로 하는 여러 가지 가공제품도 생산하고 있다. 『민주조선』, 2004.9.26.



씨감자 생산 수경재배 온실 (품종 : 장진6호)



자료 : 남북 원예학자 총화 북측 발표(2003.12)

3 [대용식품]

북한은 1997년 식량사정이 최악이던 시절에 정규군인에 대한 배급제도를 전방부대와 특수부대 군인을 제외하고는 하루 두 끼의 밥과 한 끼의 죽으로 배식하는 2+1 식단제를 실시한 바 있다. 북한은 또 식량이 부족한 상황에서¹³⁾ 국가적 배급제가 어려워 각종 채소류와 밀가루, 풀뿌리를 이용한 대용식품을 활용하는 운동을 벌여 왔다. 전 주민을 대상으로 옥쌀, 혼합국수, 속도전가루 등 주곡을 대신하는 대용식품을 개발·보급해 왔다.

13) 1996년 식량부족의 해결방안으로 3개월은 국가가, 3개월은 직장이, 3개월은 외부 지원으로, 3개월은 개인적으로 해결하는 방침을 세우기도 하였다.

혼합국수는 옥수수가루, 감자녹말, 나무껍질가루를 혼합하여 만든 국수로서 산간 오지의 주민들이 주로 이용하고 있다. 속도전가루란 즉시 먹을 수 있도록 옥수수를 물에 불려 자루를 만든 다음 압축 가열시켜 푸석푸석한 가루로 만든 제품이다. 그 외에도 부족한 곡물의 사용량을 극복하기 위해 도토리, 산나물, 김치 등을 밥에 혼합하여 먹기도 하였으며, 영양분의 부족과 저항력의 저하를 막기 위하여 토끼, 닭, 염소 등 풀먹이 가축의 사육을 장려하고 마늘 섭취를 권장하고 있다.

물론 우리 민족은 조선시대에도 빈번한 흉년과 영농기술의 미발달로 인하여 식량 부족을 겪어야만 했었다. 당시의 식량부족 해결 대책에 관한 책들¹⁴⁾은 비상시의 대응식에 관한 내용은 물론 혹심한 흉년이나 춘궁기에 대비한 슬기를 담고 있다.

노동량이 경감되고 여가시간이 늘어나자, 현대인들은 먹거리 과잉시대를 맞게 되었고, 이로 인해 비만과 스트레스를 위시한 많은 현대병을 앓고 있다. 그 반작용으로 소식과 절식이 성행하고, 자연식에 대한 수요가 높아지는 요즈음 북한의 대응식품은 우리에게 또 다른 이용 효과를 가져올 것으로 여겨진다.

14) 이와 관련하여 조선시대에 『구황촬요』, 『구황방』, 『구황벽곡방』, 『구황보유방』 등의 책들이 저술되었다.

옥쌀

옥수수가루를 기본으로 기타 잡곡을 혼합하여 만든 대용식량이다. 40-50℃의 물에 옥수수가루와 잡곡가루를 혼합하여 수분함량 28-36%가 되도록 만든 후 50-60% 정도 익혀서 압축성형기로 쌀 모양으로 만든다. 최종 제품은 수분함량 13%, 용해도 14-20%, 팽창도 1-2% 정도를 유지한다. 북한은 이미 1960년대부터 옥쌀을 만들어 이용하여 왔다.

남새밥

쌀밥과 보리밥, 옥쌀밥 등의 잡곡에 콩비지, 무채, 배추, 동글레 등의 나물을 혼합하여 만든 나물밥이다. 1989년 제 13차 세계청년학생축전 이후부터 개발된 것으로 “남새에는 비타민이 풍부하다. 소가 남새를 먹고 힘을 쓰듯이 남새밥을 지어먹고 소처럼 일하자”며 적극 권장하고 있다.

김치밥

김치를 얇게 썰어 기름과 양념을 약간 넣고 볶은 후 쌀을 넣어 지은 밥이다. 별도의 반찬이 없어도 식사가 가능하기 때문에 곡물뿐 아니라 여러 가지 부식을 절약하는 효과도 있다.

송기떡

소나무 속껍질인 송기를 굵어서 솥에 찐 후 밀가루를 조금 넣고 짓이겨 만든 떡의 일종이다.

속도전가루

통강냉이(옥수수)를 물에 불려 가루를 만든 다음 다시 압축 가열시켜 푸석푸석한 가루로 만든 제품이다. 바쁜 노동일과에 쫓기는 기업소, 공장 등의 근로자들이 아무 곳이나 시간에 구애받지 않고 물에 타먹을 수 있다는 점에서 '속도전가루' 라고 일컫는다.

강냉이쌀겨죽

옥쌀을 만들 때 나오는 옥수수 낱알의 껍질(겨)을 모아 볶은 후 절구에 찧어 가루로 만들어 쑨 죽이다. 맛은 고소하나 향은 그다지 좋지 않은 편이다.

IV. 먹거리문화와 이름난 음식



1 [먹거리 문화]

가. 음식문화

음식문화는 인류의 시작과 더불어 가장 먼저 형성된 것으로 제각기 처한 지역 환경과 조화를 이루면서 만들어지고 이용되어 왔다. 그렇기 때문에 지역에 따라 음식문화의 차이가 존재하게 되는 것이다. 남북한간 음식문화에 있어서도 확연한 차이는 없다고 할 지라도 분명히 먹거리 문화의 차이는 존재하고 있다.

먹거리문화는 그 지역의 지형, 기후, 작물구성 등의 차이에 의하여 지역별로 달리 형성된다. 우리나라는 남북으로 길고 동서로 좁은 지형으로 되어 있으며, 남쪽은 평야지대, 북쪽은 산간지대여서 남북간에 생산되는 농산물이 다르다. 이러한 지형적인 원인과 기후의 차이로 인하여 각 지역별로 독특한 향토음식이 형성되어 왔다.

남쪽지방은 여름이 길고 기온이 높아서 음식은 짜고 매운 맛이 강하며 젓갈 등의 해산물을 많이 쓰는 경향이 있으나, 북쪽지방은 여름이 짧고 겨울이 길기 때문에 음식 맛은 담백하고 소박하며 매운 맛이 덜하고, 장기 보존을 위한 발효식품이 많이 발달하였다. 이처럼 남북의 먹거리문화는 각각 나름대로의 특징을 지니고 발전해 왔다.

우리의 음식문화는 급속히 서구화되고 음식은 인스턴트화되었다. 우리의 전통식품 자리를 합성식품들이 위협하고 있으며, 건강에 대한 유해성 문제도 종종 발생하고 있다. 반면에 북한은 일찍부터 ‘민족음식’, ‘민족음료’의 개발과 보전에 노력하였고, 그 전통을 간직하고 있는데, 이 점은 높이 평가되어야 한다. 또한 북한에는 우리나라에서는 이제 찾아보기 힘든 독특한 재료의 향토음식들이 다수 존재한다.

〈 표6 〉 북한 음식의 특징

구 분	내 용
음 식 재 료	잡곡을 이용한 음식이 많다
크기 및 장식	상대적으로 크고 푸짐하다
음 식 맛	담백하고, 맵고 짠 맛이 적다
음 식 종 류	발효식품과 천연음료가 많다
조 리 방 법	지짐, 구이, 튀김, 볶음, 무침 등은 대동소이하다

나. 술(음료)문화

현재 북한의 주류 중에는 민속주라고 이름 붙일 만한 술들이 많다. 이는 지방산업을 육성하고 지방의 내부자원을 적극 활용한다는 자립경제노선의 결과이기도 하지만, 지역 특산명주가 매우 보편화되어 있기 때문이기도 하다. 그 중에서도 백두산들쭉술, 개성인삼술 등은 세계적인 명성을 인정받고 있다.

음료로는 오미자, 들쭉, 구기자, 감나무잎, 결명자, 보리, 인삼, 생강, 솔잎, 울무, 둥굴레, 대추잎, 사과 등 각양 각색의 향토재료를 이용한 전통차가 전승되고 있다. 또한 콜라나 사이다 대신에 식혜, 수정과, 배단물, 사과단물 등의 천연음료가 보편화되어 있다. 이는 먹거리 자원을 수입하기 힘든 북한의 경제 여건과도 연관되지만, 전통성을 잘 계승 발전시킨 결과로도 볼 수 있다.

다. 식당에서의 기본예절

공식적인 식사는 일반적으로 초청자 쪽에서 먼저 대접하고, 두 번째는 방문자 쪽에서 주관하는 것이 상례이다. 술 예절도 우리는 침잔을 하지 않고 자신의 술잔을 상대에게 권하나, 북한은 그렇지 않다. 즉 상대방의 술잔에 술이 아직 남아 있더라도 침잔의 형태로

술을 따르고 술잔은 돌리지 않는 것이 일반적이다. 또한 한자리에 서 여러 종류의 술을 마시지도 않는다.

북한 식당에 근무하는 종업원을 아가씨¹⁵⁾라고 부르는 것 또한 큰 실례에 해당된다. 일반적으로 접대원(의례원)동무 혹은 누구누구 동무라고 이름을 부른다. 북한식당의 접대원들은 대부분 외모가 깔끔하고 예절교육이 잘 되어 있으며 매우 상냥하다.

평양의 유명한 먹자거리는 창광거리와 문수거리이다. 유명한 식당으로는 평양호텔에 있는 비로봉 레스토랑이 최고 음식점 중 하나로서 완벽한 뷔페요리를 맛볼 수 있기 때문에 평양의 엘리트층에게 인기가 있다고 한다. 또 모란봉호텔의 식당에는 그림이 곁들여진 영어 메뉴판이 있으며, 여기서는 부드러운 노래를 듣는 가운데 채소튀김이나 대합수프, 채소 오믈렛 등을 맛볼 수 있다. 360도 회전하는 양각도호텔의 회전식당도 평양시내 전경을 내려다보면서 근사하게 식사할 수 있는 것으로 알려져 있다.¹⁶⁾

또한 중국 내에 운영 중인 북한식당은 약 200여 개에 이른다. 그 중 10여 개가 북경시내에 진출해 있다. 상해·청도·동북 3성뿐만 아니라, 중국의 최남단 곤명에도 만경대 상품판매관과 옥류관이라

15) 아가씨란 '봉건시대에 시집 갈 나이의 처녀 또는 젊은 색시를 높이어 부르던 말' 이라고 하면서 일상 언어생활에서는 사용하지 않는다.

16) 페루 출신의 로베르트 크리스텐을 비롯해 UNDP 요원으로 북한에 체류했던 외국인 3 명이 공저로 발간한 『평양에서의 외식』(Eating Out in Pyongyang)에서 인용.

는 북한식당이 운영 중에 있다. 북한식당의 이용객은 대부분 우리나라 사람들이며, 식당명은 해당화, 평양관, 모란봉, 옥류관, 청류식당, 류경식당 등이다. 여행 중에 이국 땅에서 북한식당을 이용하는 경험은 깔끔하고 정갈한 북한 전통음식을 맛볼 수 있다는 측면에서도 의미를 가지지만, 남북의 이질성을 극복하며 상호 이해의 폭을 넓히는 문화적 체험으로서, 또한 북한의 경제적 어려움을 덜어주는 남북경제협력의 측면에서도 또 다른 의미를 부여할 수 있을 것이다.

라. 상차림 풍습

밥상은 일명 반상 또는 진지상이라고도 하며, 일상생활의 기본 상차림이다. 밥상차림에는 독상차림, 겸상차림, 두리반차림이 있다. 독상을 차릴 때 밥그릇은 상의 왼쪽에, 국그릇은 상의 오른쪽에, 그리고 간장, 초장, 고추장 종지 등은 상 한가운데 놓고 그 뒤에 김치보시기, 왼편에는 된장찌개나 젓국찌개그릇, 그 오른편에 나물 접시, 깍두기 같은 것을 놓는다. 독상차림에서는 대체로 물기가 있는 음식을 담은 그릇은 상 오른 쪽 가까이에 놓고, 물기가 적은 마른 음식을 담은 그릇은 상 왼쪽에 놓는다. 식사가 끝날 무렵에는 대 접에 담은 송늬가 나온다.

반상차림에는 3첩, 5첩, 7첩, 9첩 등 일정한 격식에 따라 상을 차리는 풍습이 있었는데, 첩이란 접시를 가리키는 말로서 접시에 담은 부식물의 가지 수에 따라 달리 불렀다. 세 가지 반찬이 올라오면 3첩 반상, 아홉 가지 반찬이 올라오면 9첩 반상이라고 부르며 반상에는 국과 김치, 양념장은 반드시 곁들여 내는 음식이므로 반찬의 가지 수에는 포함시키지 않았다. 그리고 마른 반찬, 장아찌, 젓갈류는 한상에 놓아도 1첩으로 간주하고 찌개와 찜도 첩에 포함시키지 않는다.

또한 두 사람이 함께 먹을 수 있는 상을 겸상 혹은 두 겸상이라고 하며, 세 사람이 먹으면 세 겸상, 네 사람에게 해당되는 상은 네 겸상이라 한다. 겸상에 이용되는 상은 그 모양이 주로 네모인데 독상보다는 약간 크다. 식사 중에 식욕을 돋우기 위하여 반주를 곁들이는 경우가 많으며, 반주는 따로 안주 없이 밥반찬으로 대신하기도 하는데, 이 경우에는 술주전자와 술잔만을 쟁반에 올려놓았다.

한상에 여럿이 함께 먹을 수 있는 둥근상을 두리반이라고 한다. 두리반에 음식을 차릴 때에는 밥그릇, 국그릇만은 각기 따로 담아 놓고, 그 밖의 찬류는 보시기와 접시에 담아 함께 나누어 먹었으며 농가에서는 국그릇만 각기 따로 놓고 밥그릇은 큰 그릇에 담아 상의 한가운데 놓고 각각 떠먹는 관습도 있었다. 또한 야외의 일터에서 두리반과 비슷하게 빙 둘러 앉아 먹는 것을 들반차림이라고 한다.

밥이 아닌 국수, 죽, 국밥, 온반, 비빔밥, 떡 등의 별식으로 상을 차리는 것을 별식 상차림이라고 하고, 또한 죽상차림으로는 흰죽, 팔죽, 녹두죽, 콩죽, 어죽, 미음 등 여러 가지가 있다. 흰죽상에는 흰죽과 공기, 수저를 상 앞에 차려놓고 가운데에 간장종지, 그 뒤에 동치미, 좌우에 접시에 담은 찬을 한두 가지 놓는다. 한편 온반상차림이란 더운밥에 고기국물을 붓고 꾸미(덧놓는 음식)를 해서 내는 북한 지역의 독특한 상차림이다. 온반상에는 보통 반병두리에 담은 온반과 보시기에 담은 김치, 그리고 양념장이 놓인다.

2 [음식 만드는 기본 요령]

북한 요리책에 소개된 음식 만드는 요령 몇 가지를 소개하면 다음과 같다.

➔ 간을 맞추거나 양념을 넣을 때

음식감에 사탕가루나 소금을 넣고 익히다가 맛을 본 다음에 다시 간을 맞추어야 짜거나 싱겁지 않게 조정할 수 있다. 양념감을 넣는 순서를 잘 알고 두세 번에 나누어 넣어야 양념감의 고유한 맛을 더 살릴 수 있다.

➔ 튀기를 바삭바삭하게 만들려고 할 때

끈기가 약한 밀가루를 튀기(튀김)하기 직전에 찬물에 반죽해야

50 먹거리를 통해 본 북한 현실 03

한다. 필요한 기름온도를 잘 보장¹⁷⁾해야 하는데 처음부터 마지막까지 같은 온도가 유지되어야 한다. 다른 음식감에 튀기 반죽물이 골고루 묻혀지게 하여야 한다.

➔ 생선을 구울 때

석쇠를 미리 달구어 기름을 약간 발라야 생선이 달라붙지 않는다. 몸통이 두터운 생선은 일정한 간격으로 칼에임(칼자국)을 주고 구워야 고루 익힐 수 있다. 처음 센 불에서 구워 뒤집은 다음 불을 낮추어 천천히 구워야 잘 익으며 맛이 좋아진다. 양념장구이를 할 때에는 기름을 두른 지짐판에서 보통불로 양쪽 면을 어느 정도 구운 다음에 비린내 나는 기름을 짜우고 양념장을 끼얹어 센 불에서 다시 재빨리 구워야 한다.

➔ 생선국을 맛있게 끓이려면

생선 겉면에 있는 진득진득한 점액을 말끔히 긁어내고, 토막을 내어 끓는 물을 끼얹은 다음, 인차¹⁸⁾찬물에 담가 깨끗이 씻어야 한다. 물량의 0.3%되는 소금을 둔 찬물에 생선 토막을 넣고, 20분 정도 재빨리 끓여야 한다. 거의 다 끓였을 때 술·생강·월계수잎·고추를 넣으며, 다 끓으면 인차 상에 내어야 한다.

17) 일이나 행동을 실현하거나 또는 그것이 실현되도록 담보 하는 것. 사회과학원 언어학연구소, 「조선말 대사전」(사회과학출판사, 1992)

18) 인차란 이내, 곧 바로 라는 의미의 북한 말이다. 6·15 정상회담을 성사시키기 위하여 당시 박지원 전 문공부장관이 북측과 마후 접촉을 할 때 인차라는 단어와 전변이라는 단어를 이해하지 못하여 당혹해 했다는 일화가 있다.

➔ 고기국물을 맛있게 뽑으려면

고기를 깨끗이 씻어 핏기가 없어질 때까지 찬물에 담갔다가 냄비(냄비)에 물과 같이 넣어 처음에는 센 불에서 끓이다가 약한 불로 끓이면서 기름과 거품을 자주 거두어 낸다. 그 다음 파토막과 간장을 두고 한소끔¹⁹⁾ 끓여 향기와 맛을 들인 다음 소금과 후추가루를 넣어 맛을 완전히 들어서 천에 받는다.

19) 한번 부르르 솟구쳐 끓어오르는 모양.

3 [이름난 음식들]

우리에게 가장 낯익은 음식은 평양냉면일 것이다. 평양냉면과 함흥냉면에는 몇 가지 확연한 차이가 있으며 주요한 먹거리를 소개하면 다음과 같다.

〈 표7 〉 평양냉면과 함흥냉면 비교

평양냉면	메밀이 주성분이며 면발은 연하다. 꿩고기, 닭고기의 국물을 부어 여러 종류의 꾸미와 고명, 양념 비빔장으로 만든다. 냉면의 육수로는 동치미 국물이 이용되어 산뜻한 고명의 색과 시원한 육수의 감칠맛에 양념장이 어우러져 별미 중의 별미로 명성이 높다. 냉면의 원조로 가장 많이 알려진 곳은 평양의 '옥류관', '청류관' 등이며, 옥류관 한곳에서 하루에 판매되는 냉면만 1만 그릇 이상이 된다.
함흥냉면	메밀가루와 함께 감자, 고구마, 옥수수의 전분 등을 가미하여 면발이 질기고 쫄깃쫄깃하다. 질긴 면발과 맵고 진한 비빔장이 특징이다. 홍어회 무침과 매운 맛의 양념비빔장, 따끈한 육수가 일품이다. 산이 많고 토양이 척박한 함경도 사람의 강인한 생활력처럼 면발이 질기다.

가. 지역별 음식

1) 평양 음식

가장 잘 알려진 평양음식은 평양냉면과 대동강송어국이다. 평양냉면은 오래전부터 평양지방에서 전통적으로 만들어 먹던 국수로서 메밀로 만들며, 고기국물에 동치미국을 섞어서 만든다.

대동강송어국은 대동강에서 많이 잡히는 송어에 여러 가지 양념을 첨가하여 만든 것으로, 맛이 탁월하고 영양가도 매우 높다고 한다. 이밖에도 평양온반, 평양쟁반국수, 평양어죽,²⁰⁾ 갈비국, 갈비구이, 뱀장어구이, 평양군밤 등이 유명하다.

2) 평안도 음식

평안도 음식이라고 하면 노치를 빼놓을 수 없다. 노치는 찹쌀이나 기장쌀·조찹쌀 가루를 익반죽하여 길금가루를 넣고 삭혀서 지진 떡이다. 주로 명절 때 만들어 푸집한 명절음식상에 올리는 떡의 한 종류이다. 노치는 그 맛이 달고 새콤하며, 쫄깃쫄깃하고 먹으면 끈기가 있다. 그리고 풋강냉이로 만든 올챙이국수(묵), 누름쟁이국수,²¹⁾ 칼국수, 가지요리, 녹두지짐, 새우젓 등도 유명하다.

20) 북한 문헌에 따르면, "평양을 중심으로 한 지역에 사는 사람들은 6월 류두날에 대동강가에 나가 목욕을 한후에 가막조개나 물고기를 잡아 남비에다 어죽을 섞어먹으면서 휴식의 한때를 즐기는 풍습을 지켜왔다"고 전하고 있다. 조선의 민속전통 편찬위원회, 『조선의 민속전통 1: 식생활 풍습』(과학백과사전종합출판사, 1994).

21) 강냉이가루나 메밀가루에 누름나무의 껍질이나 뿌리껍질 가루를 고루 섞어 반죽하여 만든 국수를 말한다. 조선의 민속전통 편찬위원회, 위의 책.

3) 양강도와 자강도 음식

이 지역은 북부의 높은 산간지대로서 배추농사가 힘들어 예전부터 갓을 심어 봄과 가을에는 채소를 대신하고, 겨울에는 김치 대신 갓 김장을 담가 먹었다. 갓김치는 향기롭고 시원하며, 오래 두고 먹어도 물크러지지 않고, 맛이 변하지 않는 특징이 있다. 갓으로 만든 김치에는 김장용 갓김치, 상갓김치, 풋갓김치, 갓짬지 등이 있다. 또한 양강도, 자강도는 감자가 많이 나서 감자녹말국수, 감자떡, 언감자떡, 감자탕 졸임, 당면, 감자녹말강정, 들쭉차 등의 특산음식으로 유명하다.

4) 함경도 음식

함경도음식 중에 제일 유명한 것은 가재미식혜²²⁾이다. 토막 낸 가재미에 양념을 섞어 만든 젓갈로서 그 맛이 달고 상쾌하며, 오랫동안 보관하며 먹을 수 있다. 함경도지역에서는 가재미 외에도 명태, 낙지, 문어, 도루메기(은어)로도 식해를 담가 먹는다. 함경도는 산악지역으로서 감자녹말국수, 강냉이녹말지짐, 장국밥, 태식, 방어반찬, 감자찰떡, 귀밀떡, 갓김치 등의 명산지로 알려져 있다. 그리고 고사리도 유명하며 그것으로 만든 음식물들이 비교적 발달하였다.

22) 소금에 절인 가재미살과 무우 그리고 조밥, 길금가루, 고춧가루, 파, 마늘 등을 섞어서 식혀 만들었다. '식혜'는 생선을 삭힌 음식으로, 쌀밥에 엿기름 가루 우린 물을 부어 삭힌 '식혜'와는 다른 음식임. 조선의 민속전통 편찬위원회, 위의 책.

5) 황해도 음식

해주비빔밥, 김치밥, 칼국수, 메밀국수, 녹두묵, 녹두녹말국수 등이 유명하며, 가정에서도 널리 만들어 먹고 있다. 또한 한해에 한번이라도 녹두녹말국수를 해 먹으면, 건강하고 오래 산다고 하여, 이 지방에서는 여름철에 녹두녹말국수와 녹두묵을 해먹는 관습이 있다. 그밖에도 도미국수, 송어찜, 더덕고추장구이, 김으로 만든 김삼과 김구이, 그리고 나물이 유명하다.

6) 개성 음식

개성은 고려시대의 수도였던 지역이므로 이 지역의 요리는 매우 다양하다. 그 중에서도 보쌈김치, 편수, 설렁탕, 추어탕, 경단, 우메기(떡의 일종), 약밥, 신선로 등이 알려져 있다. 보쌈김치는 다른 김치보다 독특한 맛과 향기를 가지므로 입맛을 돋구어주며 국물이 달고 영양가도 높다. 또한 설렁탕과 추어탕도 유명하다. 이 밖에도 개성의 미나리초대, 찹쌀고추장 등이 널리 알려져 있으며 개성인삼술, 홍삼술은 세계적으로 유명한 특산품이다.

나. 이름난 음식들

1) 평양냉면

냉면재료로는 메밀가루와 감자녹말가루가 5:1의 비율로 들어

가며, 뜨거운 물을 부어 재빨리 반죽한다. 메밀가루만 사용하면 면발이 질겨지지 않기 때문에 평양에서는 반드시 감자녹말가루에 섞어서 반죽한다. 냉면육수는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기를 함께 넣고 푹 삶아낸 국물에 동치미국물을 1:1비율로 섞어 냉장고에 차게 보관한다. 평양냉면의 또 하나의 특징은 껍질을 벗겨낸 배를 엷비슷하게 채 썰어 냉면사리 위에 얹고 냉동육수를 두르면, 시원한 맛과 달콤한 맛과 감칠맛이 어우러진 정통 평양냉면이 완성된다. 겨자즙과 식초로 식성에 따라 맛을 내며 간장과 고춧가루도 곁들여 내놓는 것이 특이하다.

겨울철 몸을 덜덜 떨면서 이불을 뒤집어 쓰고도 먹는다 하여 일명 ‘평양 덜덜이’라는 애칭으로 불리기도 하는 일품요리이다. 평양의 육류관에서 하루 평균 판매되는 냉면만도 1만여 그릇이 될 정도로 인기가 높으며 청류관의 냉면도 유명하다.

2) 온 반

뜨거운 밥 위에 고명을 얹고 장국을 부어 내는 고유의 음식이다. 남한의 국밥과 형태는 비슷하지만 커다란 차이가 있다. 각 지방에 따라 국물과 고명을 달리 쓰는데, 그 재료에 따라 온반의 이름도 달리 붙인다. 평양온반은 닭고기 장국에 녹두지짐이나 버섯 등을 고명으로 쓴다. 주로 겨울철에 즐겨먹는 음식이며, 식성에 따라 간을 맞출 수 있도록 양념장과 김치가 곁들여진다. 닭고기를 푹 삶은 뒤 고기는 먹기 좋게 찢어 양념에 무쳐놓는다. 고기국물에 간을 맞춘 후 한 번 더 끓인다. 녹두부침을 만들고 버섯은 양념해 볶

아둔다. 갓 지은 밥 위에 버섯과 녹두지짐, 닭고기를 고명으로 얹은 뒤 팔팔 끓는 닭고기국물을 부어 낸다. 2000년 남북정상회담 때 김대중 전 대통령이 대접 받았던 음식으로 유명하다.

3) 평양 어죽

여름철 보양음식으로 즐겨 먹는 어죽은 생선으로 끓이는 것이 아니라, 닭고기 국물에 쌀을 넣고 끓인다. 먼저 닭고기가 푹 익을 때까지 삶은 다음 고기는 살만 발라서 먹기 좋게 찢어 넣는다. 닭고기 국물에 쌀을 안쳐 약한 불에서 천천히 끓인다. 쌀알이 완전히 퍼지기 전에 찢어 둔 닭고기와 손질한 생선살을 넣고 한 번 더 끓인다. 여기에 파채, 소금, 후춧가루를 넣고 달걀을 푼다. 달걀이 반 정도 익으면 그릇에 담아낸다. 구수하고 감칠맛 나는 어죽은 평양의 일품요리이다.

4) 대동강송어국

대동강에서 잡은 송어를 이용하여 쇠고기를 넣어 함께 끓여야 국물 맛이 좋아진다. 송어를 손질한 뒤 머리와 뼈를 발라내고, 이것을 푹 고아 국물을 미리 만들어 둔다. 쇠고기는 갖은 양념으로 버무려 재어두었다가 냄비에 볶아 고추장, 간장으로 간을 한 뒤 송어국물을 붓는다. 국물이 팔팔 끓을 때 손질해둔 송어를 넣는다. 생선 비린내를 없애려면, 마지막으로 썩갠이나 방아 잎을 넣고 국물에 식초를 약간 치는 것도 효과적이다. 평양에서는 송어국 외에도 송어찜, 송어졸임, 송어회, 송어양념장구이 등 다양한 요리가 발달되어 있다.

5) 해주비빔밥

평양비빔밥은 볶은 쇠고기와 갖은 채소를 밥 위에 얹어 내는 것으로 남한의 비빔밥과 별 차이가 없다. 그러나 해주비빔밥은 맨밥을 쓰지 않고, 미리 기름에 밥을 볶아 소금으로 밀간을 한 뒤 닭고기를 기본 고명으로 얹는 것이 특징이다. 닭고기를 미리 삶아 살을 발라내고 닭뼈는 다시 푹 고아서 곁들임 국물을 만든다. 도라지, 고사리, 미나리, 녹두나물, 콩나물을 각각 데쳐내 밀간을 한 뒤 기름에 볶아 둔다. 냄비에 돼지고기를 잘게 썰어 넣고 볶다가 고기에서 기름이 나오면 지어둔 밥을 넣고 볶아 소금으로 간한다. 기름에 볶은 밥을 그릇에 담고 갖가지 나물과 닭고기를 얹고 참깨와 김가루를 뿌린다.

6) 감자녹말국수

감자녹말가루로 면을 만들기 때문에 면발이 매우 질긴 것이 특징이다. 감자녹말가루를 펄펄 끓는 물로 반죽해 국수틀에 눌러 면발을 뽑는다. 국수에 다진 파, 다진 마늘, 참기름, 깨소금, 간장 등을 넣어 양념을 한다. 쇠고기와 돼지고기는 한 번 삶아내 고기는 양념으로 무쳐놓고 국물은 간해둔다. 국수사리 위에 김치와 양념한 쇠고기, 돼지고기, 오이채를 고명으로 얹어 낸다. 국수국물은 따로 담아내는 것이 원칙이다.

7) 단 고기

북한에서는 개고기를 단고기라고 한다. 남한에서는 수육과 전

골의 형태로 먹지만 북한에서는 삶아서 탕을 하여 먹고 부위별로 요리하여 먹는 이름난 음식이다. 몸이 허약할 경우에 먹거나 수술 환자가 먹으면, 소화흡수가 잘되고 영양가가 높아 원기가 빨리 회복된다고 한다. 북한에서는 “단고기 국물이 발잔등에만 떨어져도 보약이 된다”는 말이 있다. 평양의 통일거리에 위치한 평양단고기 집은 1층에서는 면류를 판매하지만 2층에서는 단고기를 전문으로 판매한다.

일반 주민들은 여름철 몸보신용으로 토끼곰탕을 주로 먹는다. 단고기는 값이 비싸고 토끼는 북한의 일반 가정에서 몇 마리씩 사육하여 집에서 쉽게 해 먹을 수 있기 때문이다.

〈 지방마다 다른 단고기 삶는 방법 〉

평안도 지방에서는 된장을 풀어두고 삶는다.

함경도지방에서는 소금을 풀어두고 삶는다.

황해도 지방에서는 고추장을 풀어두고 삶는다.

다. 김치

북한의 김치는 남한과는 달리 매운 맛이 덜하고 조미료를 거의 사용하지 않기 때문에 담백하다. 김치의 원료는 거의 모든 채소를 쓸 정도로 다양하다. 특이한 것은 양배추²³⁾를 이용한 가두배추김치

23) 양배추를 북한에서는 가두배추라고 하며 피망(pimento)은 사자고추라고 한다.

가 있다. 김치의 종류로는 여름철 김치만도 20여 가지 이상이 되며, 가지김치, 오이김치, 국물김치, 굴김치, 날김치, 벼락김치, 보쌈김치(일명 쌈김치라고도 함), 백김치, 숙김치, 초김치, 흙김치, 얼갈이 김치 등 다양하게 있다.

<p>포기 김치 평안도 이북의 추운 지방은 덜 맵고 간도 싱겁게 하는 편이고, 새우젓과 조기젓 같은 담백한 맛의 젓갈이나 어패류를 넣는다. 반면에 남쪽 지방은 김치가 맵고 간을 짜게 하며, 젓갈도 멸치젓과 갈치젓 같이 진한 맛이 나는 것을 이용한다.</p>
<p>가두 배추 김치 양배추를 김치감으로 하여 만든 김치이며 가두배추통김치, 가두배추김치말이, 가두배추김치, 가두보쌈김치 등이 있다.</p>
<p>보쌈 김치 개성 지방과 궁중에서 잘 담가 먹던 김치이다. 김치소는 낙지, 굴 같은 해물과 밥, 잣, 대추, 석이버섯, 표고버섯과 같은 갖가지 재료를 사용한다.</p>
<p>백 김치 평안도 등 추운 지방의 대표적 김치로 고춧가루를 넣지 않고 버무린 배, 밤, 대추, 석이버섯, 표고버섯 등의 김치소를 배춧잎 사이사이에 채워서 만든다.</p>

라. 술과 음료

북한에는 여러 종류의 술이 전해져 오고 있다. 남한에 비하여 알콜 함량이 높은 것이 특징이다. 북한의 오가피술, 강계 포도주 등은 40도 정도이며 60도 이상의 술도 많이 있다. 이름난 술은 들쭉술, 개성 고려 인삼술, 평양술, 불로술, 가시오가피 술, 아달산 술, 장뇌삼술, 금술, 백두산 영지술, 왕 짚광이술 등 매우 다양하다.

1) 백두산들쪽술

백두산들쪽술은 백두산 고산지대(해발 800m~2,200m)에 자생하는 낙엽성의 키 낮은 나무인 들쪽나무(*Vaccinium uliginosum* L.)의 열매를 원료로 하여 만든다. 1961년부터 량강도 혜산시에 소재하는 「혜산들쪽가공 공장」에서 생산되는, 북한을 대표하는 술이다. 북한의 김일성이 생전에 두 번이나 공장을 현지 방문하였다고 전해진다. 이 술은 1998년 현대 그룹의 고 정주영 명예회장이 소떼를 몰고 두 차례 북한을 방문했을 때, 북측이 정 명예회장에게 선물하여 더욱 유명해졌다.

2000년 6·15 남북 정상 회담 당시 만찬장에서 남북이 함께 백두산들쪽술로 건배를 했으며, 남북 이산가족상봉시에 남한의 혈육들에게 이 술이 많이 선물되고 있다.

들쪽에 관한 전설

고구려시대 유명한 장수가 사냥을 나왔다가 깊은 산속에서 길을 잃고 수일 동안 헤매게 되었다. 아사지경에 이르러 배고픔을 달래기 위해 탐스럽게 달린 적자색 열매를 발견하고 정신없이 뜯어 먹고는 곤한 잠에 빠져 들었다. 3일이 지난 후 일어나보니 원기가 돌고 힘이 생겨 무사히 집으로 돌아올 수 있었다고 한다. 그 이후 이 열매를 들에서 나는 '죽'이라는 의미에서 「들쪽」이라고 부르고 있다.

2) 인삼술과 장뢰삼술

개성지역의 특산품인 인삼으로 만든 개성인삼술과 산삼 종자를 채취하여, 산속의 천연환경에서 파종하고 재배하는 장뢰삼으로 만든 장뢰삼술이 유명하다. 집에서 키우는 가삼(家蔘)은 생육조건이 양호하여 일정하게 자라는데 반하여 산에서 자라는 산삼(山蔘)은 생육환경이 불리하여 퇴두²⁴⁾(=노두, 腦頭, 蘆頭)가 길어지는 특징이 있다. 이렇게 퇴두 부분이 길어지기 때문에 장뢰삼이라 한다. 인삼은 인체의 면역기능을 강화시키며 항 스트레스, 간기능 보호의 약리적 효과가 크다.



24) 인삼, 사삼, 도라지 뿌리의 머리부분에 해당하는 식물기관을 뇌두라고 함.

마. 특산품

과 일	사과(북청, 황주), 배(해주), 약밤(평양), 왕밤(정주), 고종시(통천, 고성, 천내, 안변), 대추(가곡), 복숭아(재령, 룡강), 살구(회령, 상원), 단벚(신천, 추리(숙천), 쪽가래(웅진))
채 소 ²⁵⁾	통배추(평양), 봄무(개성), 물파(북청), 고추(강계), 송이(신창), 두릅(녕원)
약 초	장군풀(전 지역), 불로초(백두산), 단너삼(부전령), 백도라지(금강산), 고려인삼(개성), 만삼(낭림산), 지황(평양시 상원), 작약(강계)
특용작물	담배(성천), 옷(태천)
수 산 물	송어(대동강), 칠색송어(구장), 참굴(굴포 ²⁶⁾), 조미낙지(청진), 다시마(부포), 운단 ²⁷⁾ (신창), 명란젓(신포), 김(웅진 ²⁸⁾)
음 료	들쪽술(백두산), 약수(강서), 샘물(신포)

자료 : <http://www.dprkorea.com/3/techan.html>에서 요약 작성함.

25) 북한에서는 채소를 남새라고 한다. 한국은 채소(菜蔬), 중국은 소채(蔬菜), 일본은 야채(野菜)라고 함.

26) 함경북도 선봉군 굴포리

27) 참성게알과 말성게알을 알콜과 소금으로 가공 처리하여 담근 젓갈류임.

28) 함경남도 웅진에는 참김이 생산되며 김 생산을 전문으로 하는 바닷가 양식사업소가 있음.

북한의 이름난 음식



평양냉면



대동강 송어국



평양온반



쟁반국수



감자지개



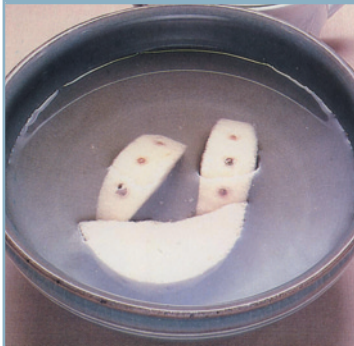
단고기국



노치



송편



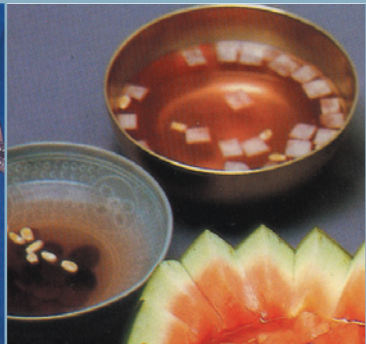
배숙



들쪽차



수단



화채

자료1 : 조선료리 1(이름난 평양음식), 조선료리협회.

자료2 : 조선의 민족료리.

자료3 : 자랑 높은 조선민족음식 5(당과 음료), 조선출판물교류협회.

북한의 대용식(남한의 건강식)



갈잎밥



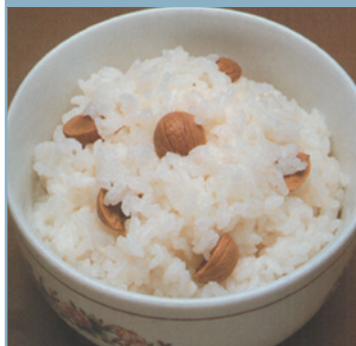
강냉이가루버무리밥



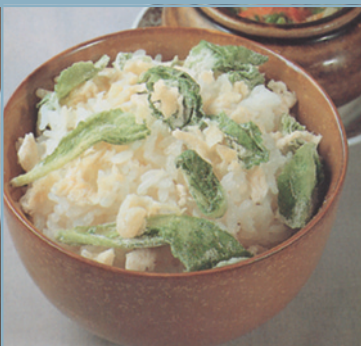
김치밥



나리밥



도토리밥



풋배추버무리밥

북한의 김치류



가두배추 보쌈김치



가두배추 통김치



보쌈김치



오이채김치



붉은무김치



동글파소박이김치



갯김치



붉은봄무김치



포기김치



가지김치



백김치



깍두기

4 [먹거리 관련 교류 활성화]

우리의 쌀을 비롯한 여러 가지 곡류가 지난 1995년부터 북한에 무상으로 지원되었으며, 2003년부터는 차관형식²⁹⁾을 통하여 연간 40만 톤의 쌀이 북한으로 지원되고 있다. 제주도민의 정성이 담긴 감귤³⁰⁾이 북한으로 지원되기도 하였으며, 북한의 자연산 송이³¹⁾ 3톤이 남한으로 선물되기도 하였다. 또한 농산물 교역을 통하여 거의 대부분의 먹거리가 남과 북을 오가고 있다.

29) 쌀 가격은 톤당 미화 265달러를 기준으로 하며, 상환방식은 쌀 제공 후 거치기간 10년을 포함한 30년이며 이자율은 연 1%로 한다.

30) 1999년부터 무상으로 북한에 지원되고 있으며, 이제는 북한산 모래와 맞교환하는 방안으로 추진되고 있다.

31) 북한은 2000년 남북정상회담 이후 9월에 10kg 들이 300여 박스를 우리의 유력인사들에게 선물하였다.

우리나라에서는 최근 건강과 신토불이에 대한 관심이 커지면서 중국산 먹거리를 기피하고, 북한산 먹거리를 선호하는 경향이 나타나고 있다. 이 때문에 중국산 먹거리가 북한산으로 둔갑돼 시중에 유통되는 불미스러운 경우가 종종 발생하고 있다. 먹거리의 공유는 남북이 화합의 장으로 다가서는 효과적인 방안의 하나라는 점에서 보다 적극적으로 먹거리 교류를 모색할 필요가 있다.

남북한간 먹거리의 교류 활성화가 가능한 분야는 다음과 같다.

〈 표8 〉 남북한간 먹거리 교류 활성화 가능 분야

<p>북한 음식점 남한내 분점 운영</p>	<p>북한출신들이 운영하는 국내식당뿐만이 아니라 옥류관 분점 등을 계약에 의하여 직영 혹은 위탁운영하는 방안이 고려될 수 있다.</p>
<p>북한 향토음식 요리학교 운영</p>	<p>남북의 전문 요리사가 양 지역을 교류 방문하면서 요리지도를 수행하는 방안을 마련할 수 있다. 혹은 북한 향토음식을 방송과 언론을 통하여 정례적으로 소개하거나 북한의 전문 요리사를 초청하여 운영하는 방식이 있을 수 있다.</p>
<p>한민족 음식 대사전 편찬사업</p>	<p>남북한의 음식을 총망라하는 민족음식 대사전을 민족생활문화의 통합성 확보라는 전제하에 편찬할 수 있다.</p>
<p>북한의 식생활 용기 전시</p>	<p>북한 도자기 문화는 생활도자기 차원에서 발달되어 왔다. 특히 함경남도 주을군 도자기는 색자기와 경질자기 등 종류가 매우 다양하다. 반상기와 접시류, 소금단지 등이 외국에 수출되고 있다. 또한 함북 경성군에는 고품질의 고령토로 빚은 고려청자 생산기지가 있으며, 여기서 민속공예품 및 생활도자기를 다수 생산하고 있다.</p>
<p>북한의 단체급식 체제 교환</p>	<p>북한의 단체급식제는 수준급이므로 우리의 학교, 군부대 등 단체급식의 발전을 위한 정보의 획득과 급식설비 등의 기술교환이 가능하다.</p>

자료 : 주강현, 「북한의 우리식 문화」에서 요약 정리함.

한편, 분단의 시대를 거치면서 남과 북 사이에 사용하는 언어도 상당히 이질화되었다. 누룽지를 ‘가마치’라고 하며, 상추를 ‘부루’, 피망고추를 ‘사자고추’, 양배추를 ‘가두배추’, 동짓날 먹는 팥죽을 ‘오그랑팥죽’이라고 부르기 때문에 대부분의 남한 사람들은 알아듣기 힘들어 한다. 햄버그를 ‘고기겍빵’이라 하고 햄을 ‘짠돼지고기’라고 하면 더욱 이해하기 어려운 지경이 되고 만다. 그러나 조미료를 ‘맛내기’라 하고, 카스텔라를 ‘단설기’, 프라이팬을 ‘볶음판’이라고 하면 더욱 친근한 말로 들리기도 한다.

향후 남북한 음식문화와 관련한 학문과 정보의 교류 및 공동연구를 수행하기 위해서는 용어의 표준화작업이 매우 절실하다.

다음은 남북한간에 표현되는 먹거리 관련 용어를 비교 정리하여 만든 대조표이다.

〈 표9 〉 남북한 먹거리관련 용어 비교

북 한	남 한	북 한	남 한
가두배추	양배추	단물약	시럽
가마치	누룽지	단설기	카스텔라
가시대	싱크대	닭알	달걀
가시물	개숫물	닭곰	삼계탕
강냉이	옥수수	닭공장	양계장
개장	보신탕	더운국수	은면
고기겹빵	햄버거	돼지공장	양돈장
고기떡	어묵	돼지발쪽(발통)	돼지족발
공치	꽂치	도마도	토마토
괏밥	도시락	두다	냉다
곤달알	끓은 달걀	등굴파	양파
곤자소니	소의 막창(자)	매살	살코기
곰열	웅담	뜨더국	수제비
군입질	군것질	마룩	국물
기름사탕	카라멜	맛내기	조미료
기름밥	볶음밥	망	맷돌
기름튀기	튀김	맞춤하여	알맞게
기지떡	술떡	먹는기름	식용유
꼬부랑국수	라면	무우	무
꾸미	덧놓는 음식	무우겨졸임	단무지
끌끌하게	깨끗하게	무우오가리	무말랭이
낙지	오징어	몽근하게	따뜻하게
남비	냄비	미노	소내장
내포국(탕)	내장국(탕)	바다풀	해초
넙나물	원추리	바사과자	전병, 비스킷
노량조기	참조기	박죽	밥주걱
농마	녹말(가루)	밥가마치	누룽지
단고기	개고기	밥공장	음식공장
단묵	젤리, 영양갱	밥괏	도시락(통)
단물	주스	보가지	복어

북	한	북	한
보깨	주밭뚜껍	온반	장국밥의 일종
보숭이	고물(깨, 콩, 팥)	올종	조생종
볶음판	프라이팬	이밥	쌀밥
부루	상추	인차	곧바로
분탕	당면	일무리	손님 치르기
붉은포도술	적포도주	입쌀밥	흰쌀밥
빈대기	넓적한 조각	입쓰리	입덧
빠다	버터	자동밥가마	전기밥솥
사과단물	사과주스	작풍	매너, 품격
사과단졸임	사과잼	쟁개비	작은 냄비
사자고추	피망	적쇠	석쇠
사탕가루	설탕	조선음식	한식
삼로술	인삼술	쥐기밥	주먹밥
삼광	삼페인	지지개	찌개
소단고기국	육계장	지집판	프라이팬
소젓	우유	진채	농채, 물감
습습하다	싱겁다	짤돼지고기	햄
신젓단물	요구르트	쪽내다	단숨에 들이키다
씩음막이약	방부제	찢게	반찬
얼구다	얼리다	참나무버섯	표고버섯
얼근하다	얼큰하다	치대어	반죽하여
얼력밥	잡곡밥	칼에임	칼자국, 칼집
얼음과자	아이스바	큰뺨	큰차자
얼음보숭이	아이스크림	파이네플	파인애플
염장무우	단무지	튀기	튀김
예비곡	비축미	홍당무	당근
오그랑(이)	새알, 옹심이	후추가루	후춧가루
오리	사리, 면	흰포도주	백포도주
옥쌀	옥수수쌀		

V.결론



[결론]

1. 북한의 식량난 해결방안

앞에서 살펴본 바와 같이 북한의 곡물생산은 협동농장과 국영농장에서 이루어지며 노동에 의한 분배를 원칙으로 하고 있다. 북한은 전형적인 발농사 위주의 농업형태로서 주요 생산물은 쌀과 옥수수, 감자 등이 있다.

북한농업은 협동농장의 생산력 저하, 협소한 경지면적, 불리한 자연조건과 같은 구조적인 문제점으로 인해 지난 1990년대 중반부터 북한은 심각한 식량난을 겪고 있다. 물론 우리나라 및 국제사회의 인도적 대북 지원이 꾸준히 이루어지고 있기는 하지만, 북한 스스로의 자구적인 개혁이 없는 한 근본적인 해결이 어려운 실정이다.

이론적으로는 원인을 진단하고 대안을 수립하여 스스로 개선시키면 모든 문제가 해결 가능할 것이나, 현실적으로는 체제 붕괴를 두려워하는 북한의 입장에서 실현 가능한 해결방안을 찾는 것은 애당초 어려운 일이다.

여러 가지 해결방안 가운데, 북한이 현실적으로 고려할 수 있는 것은 ‘협동농장의 생산효율을 높이는 방법’과 ‘고도 산업화사회로 구조를 개혁’ 하는 방법뿐이라 할 수 있다.

북한의 식량난을 해소하기 위해서는 무엇보다도 농업생산의욕을 북돋울 필요가 있다. 이를 위해 가장 중요한 것이 현행의 협동농장 시스템을 개선하는 일임은 두말할 필요가 없다. 식량난 이후 개선된 분조관리제의 효과가 일부 나타나기도 하였던 점을 중시하고, 그 효과가 보다 강화되고 지속될 수 있도록 강력한 물적 인센티브를 부여하여 협동농장의 생산효율을 향상시켜야 한다. 이를 위해 농산물의 임의 처분을 확대할 필요가 있다.

농업 인프라를 개선하는 일 역시 식량 증산을 위해 필수적인 일이다. 그러나 기반사업을 개선하는 데에는 커다란 재정 부담이 뒤따른다는 문제가 있다.

이러한 문제를 해결하기 위해서는 우선 당사자인 북측의 강력한 의지와 자구적인 노력이 우선되어야 하며, 여기에 우리의 물적·인

적·기술적 지원이 뒷받침되어야 할 것이다. 북측은 무엇보다도 농로, 수리시설, 농경지 등 생산기반시설의 보수 유지 및 확충에 진력하여야 한다. 또한 식량 증산과 관련하여 비료공장의 가동을 원활히 하는 것도 빼놓을 수 없는 과제이다.

그러나 현재로서는 그 시설이 노후화되어 효율이 낮을 뿐만 아니라 에너지 부족으로 인하여 가동률이 최저수준에 머물러 있는데, 모든 방법을 동원하여 화학비료 생산량을 늘려 적정 수준의 시비량을 확보해 나가야 할 것이다.

2. 남북한간 먹거리 교류

우리나라의 음식문화는 급속히 서구화되고 먹거리는 인스턴트화되었다. 우리의 전통식품 자리를 합성식품이 위협하고 있으며 건강에 대한 유해성 논란도 없지 않다. 반면에 북한은 일찍부터 ‘민족음식’, ‘민족음료’의 개발과 보전에 노력하였다는 점은 인정할 만하다. 다만 주민들에게 필요한 최소한의 식량조차도 제대로 공급할 수 없는 난국에 처해있다.

대표적인 민족음료로는 배단물, 식혜, 들쭉차 등을 들 수 있으며, 백두산 들쭉술·개성 인삼주 등은 세계적으로 인정받고 있기도 하다.

한편 북한 당국이 식량부족 문제 해결 차원에서 개발한 음식이라고 할지라도 남한의 영양 과잉섭취에 의한 비만과 현대병을 예방하고 치료하는 다이어트 및 건강보조식품등으로 이를 활용한다면 북한의 이러한 노력과 음식이 유용하게 활용될 수도 있을 것이다.

남북한간 정보의 공유와 인적 물적 교류를 지속적으로 확대하고 민족공동번영의 기틀을 마련하여 평화통일국가를 실현하기 위하여는 상호 이해와 공동 번영이 무엇보다 중요하다.

인간의 삶에 있어서 가장 기본적 요소인 먹거리는 한반도 통일의 길목에서 통일의 싹을 틔우고 영글게 하는 영양소(vital factor)로 작용할 수 있을 것이기 때문이다.

참고문헌

〈북한 문헌〉

「로동신문」, 2005.1.5.

리정순·천석근·김효섭 외, 『열두달 민속이야기』, 근로단체출판사,
2002.

「민주조선」, 2004.9.26.

사회과학원언어학연구소, 『조선말대사전』, 사회과학출판사, 1992.

송용철·최일환, 『조선료리 1(이름난 평양음식)』, 조선료리협회, 2000.

「조선신보」, 1996.10.24, 2004.12.11.

조선의 민속전통 편찬위원회, 『조선의 민속전통 1: 식생활 풍습』, 과학백
과사전종합출판사, 1994.

조선출판물교류협회, 『자랑높은 조선민족음식 5(당과 음료)』, 조선출판물
교류협회, 1998.

『조선의 민족료리』, 2004.

「천리마」, 1995.12.

참고문헌

〈남한 · 영문 문헌〉

김 문, 『북한의 개혁 · 개방과 남북한 농업협력방안』, CEO Focus(제 123호), 2003.11.

『동아일보』, 2004.12.5.

부경생 외, 『남북한 농업용어 비교집』, 서울대학교출판부, 2003.

서재진, 『7·1조치 이후 북한의 체제 변화: 아래로부터의 시장사회주의와 개혁』, 통일연구원, 2004.

이 석, 『1994~2000년 북한기근: 발생, 충격 그리고 특징』, 통일연구원, 2004.

임상철, 『북한농업』, 도서출판 서일, 1999.

—— 『북한의 식량위기, 남북협력에 의한 식량난 해결방안』, 환경운동연합(남북환경공동체 형성을 위한 정책토론회자료집), 2000.7.27.

주강현, 『북한의 우리식 문화』, 도서출판 당대, 2000.

최수영, 『북한농업의 개발전략과 남북한 농업협력』, 통일연구원, 2002.

FAO/WFP, Special Report, 2000.10.28.

appis.fao.org(FAO Statistical Databases)

www.maf.go.kr/농림자료실

www.unikorea.go.kr

www.dprkorea.com

www.tongilfood.net

기타 인터넷자료

