

제1절 울진지역 전통 먹거리의 변화

1. 통일벼의 보급에 따른 변화

1970년대 중반 이후 울진지역의 먹거리 문화는 크게 세 가지의 사건을 계기로 획기적으로 변화한다. 그 하나가 ‘통일벼’의 보급이며, 또 하나는 ‘간이상수도’의 보급과 부엌 개량이고, 세 번째는 국책사업인 원자력발전소 건설이다.

통일벼의 본격적인 보급은 1970년대 초반까지 만성적 식량부족으로 굶주리고 있던 농촌 사회의 식량문제를 일정하게 해소했다. 한국 농촌사회는 1974년을 기점으로 획기적으로 변화한다. 변화의 양상은 크게 두 가지 형태로 전개되었다. 하나는 새마을운동으로 부르는 정신적 영역이었으며, 또 하나는 만성적인 기아를 해결하기 위해 국가 차원에서 적극적으로 추진한 통일 벼씨와 화학비료의 보급 등 경제적 영역이었다. 이 중 새마을운동이 주택개량, 제방축조, 도박 근절 등 생활환경의 개선을 담은 것이라면, 통일벼의 보급은 굶주림으로부터 해방시켜 준 먹거리 혁명이자 새 벼씨 개발이라는 기술혁명이었다. 울진지역에서 통일벼를 본격적으로 심은 시기는 1976~1977년 사이이다. 다른 지역에 비해 2년이 늦은 셈이다. ‘물모내기’ 방식으로 파종하는 종전의 일반 벼씨와는 달리 새로 보급된 통일 벼씨는 적당한 온도를 유지해야 싹을 틔울 수 있는 ‘보온절충모자리[비닐모자리]’ 방식이자 ‘밀식(密植)’ 방식이었으므로, 새로운 벼씨 종자를 섣뚱 받아들이는 일은 위험이 뒤따르는 것이었다. 특히 통일벼는 모내기 때 비닐 모판을 설치해야 하므로 이를 부담하는 일은 당시의 영세 농가로서는 여간 어려운 일이 아니었다. 또 모내기할 때 통일벼는 종전의 것에 비해 포기 사이가 한 치가량 줄어들도록 밀식했으므로, 농가에서는 “밀식을 할 경우에 소출이 줄어든다” 하여 섣뚱 받아들이지 않았다. 이 때문에 울진군에서는 마을별로 담당 공무원을 지정하여 농가에서 통일벼를 재배하도록 독려했다.

이 같은 곡절을 겪으며 1976~1977년도에 걸쳐 통일 벼씨가 대부분의 울진지역 농가에 보급되었으며 그 결과는 놀라운 것이었다. 우선 생산량이 종전보다 무려 5배에 달했다. 이전에는 논 한 마지기[150평 기준]에서 잘 났을 때 쌀 세 말가량을 수확할 수 있었으나, 통일벼를 심은 뒤에는 보통 쌀 1~1.5가마를 수확했다. 통일벼 보급은 이처럼 식량난만 해소한 게 아니었다. 가족의 식단을 책임지고 있는 여성 노동의 강도를 대폭 약화시켜 주었다. 통일벼를 본격적으로 심으면서 단위면적당 생산량이 급증했으므로 잡곡밥 대신 쌀밥이 주식으로 자리 잡기 시작했다. 쌀밥이 보편화되면서 아낙들은 예전처럼 한 솥에 쌀과 보리, 좁쌀을 넣어 분리시켜 짓지 않아도 되었으므로 밥 짓는 일이 한결 수월해졌다. 또 1980년대 들어와 통일벼 재배가 정착되면서 대부분 가정에서는 잡곡밥을 먹지 않아도 되었기 때문에 서속 농사를 짓

지 않거나, 서숙을 갈더라도 그 면적은 대폭 줄여 경작했다. 한편 밭작물 재배 방식의 변화는 일상식으로 오르는 식단에 변화를 가져왔다.

서숙농사가 없어지자 울진사람들은 마늘, 고추, 콩 등 환금작물의 재배면적을 늘릴 수 있었다. 이처럼 마늘, 고추, 콩 등의 재배면적이 늘어나면서 생활비의 조달이 용이해졌으며, 김장이나 밑반찬에 양념을 풍부하게 넣을 수 있었다. 통일벼의 보급이 일상적으로 오르는 반찬의 수를 늘리고 질을 높이는 결과를 가져온 것이다. 채소도 다양하게 가꿀 수 있었기 때문에 김치의 종류도 다양해졌다. 통일벼가 보급된 후에도 보리농사는 줄어들지 않고 예전처럼 꾸준히 재배했다. 수확한 보리는 대부분 매상했고, 이때부터 보리는 농가의 식량보다는 환금작물로 자리 잡기 시작했다.

2. 부엌 개량에 따른 변화

당시 울진지역의 부엌 개량은 두 번에 걸쳐 이뤄졌다. 먼저 통일벼가 정착될 무렵인 1979년경에 ‘마을간이상수도’가 설치되면서 일부 가구에서 땀감을 이용하던 전통 부엌을 연탄을 피우는 아궁이로 개조했다. 연탄을 이용하는 부엌이 점차 증가하는 양상은 정부의 강력한 산림녹화사업 전개와 궤를 같이한다. 또 이 무렵 북면 지역 농·산간 마을에서 장작을 내다 파는 일이 중단되는 것과도 무관하지 않다. 연탄 아궁이 부엌으로 개조한 집에서는 된장찌개나 생선찌지개, 국 따위를 쉽게 데워 먹을 수 있었다. 땀감을 사용하던 전통 아궁이를 이용할 때는 점심으로 거의 식은 음식을 먹었으나, 연탄 아궁이로 바꾸면서 점심때도 따뜻한 찌지개나 국을 먹을 수 있게 됐다. 또 이 무렵에 석유곤로[석유포로]를 사용하기 시작하면서, 연탄 아궁이로 개조하지 않은 집에서는 석유곤로로 밥을 짓거나, 찬거리를 끓여 먹었다.

1970년대 후반에 마을 간이상수도가 보급되면서 울진지역의 전통 부엌의 모습이 달라지기 시작했다. 먼저 부엌 한구석을 차지하고 있던 ‘물등개[식수와 생활용수를 담는 큰 독]’가 사라졌다. 수도는 주로 부엌 입구에 설치하여 식수와 생활용수를 쉽게 쓸 수 있었다. 또 마을 간이상수도의 설치에 여성들을 물 나르는 일로부터 해방시켰다. 울진지역에서 집 안에 상수도를 들인 것은 대략 1997년도 무렵이다. 마당에 수도가 설치되면서 음식을 장만할 때 아낙들은 물을 맘 놓고 쓸 수 있었다.

이 무렵에 전기밥솥을 이용하는 가구가 하나둘 늘어나기 시작했다. 1980년대 초반 무렵, 전기밥솥이 집집마다 갖춰지면서 밥은 전기밥솥으로, 국이나 찌지개, 반찬은 석유곤로나 연탄불로 조리했다. 그러나 여전히 환갑잔치나 혼례, 초상 때 등 집안의 길흉사나, 메주를 쑌거나 간장을 달일 때는 마당 한 편에 설치해 놓은 화덕을 이용했다. 이와 함께 일부 형편이 나은 집에서는 냉장고를 사용하기 시작했다. 냉장고를 사용하는 집에서는 생선이나 채소 따위를 보관해 두었다가 제철이 아닌 때에 꺼내어 먹을 수 있게 됐다.

울진지역의 농어촌에서 오늘날과 같은 현대식 입식 부엌으로 개조한 시기는 1988년부터 1990년 사이이다. 입식 부엌으로 대폭 개조가 이루어진 것은 난방과 취사용 연료의 변화에서 비롯됐다. 이미 대도시에서는 오래전부터 사용하고 있던 석유와 가스가, 울진지역에서는 이 무렵부터 본격적으로 들어오기 시작했기 때문이다. 난방과 취사용 연료의 변화는 가옥구조를 대폭 바꾸는 결과를 가져왔다. 가옥 난방과 취사를 위해서는 기름보일러와 가스 조리대를 갖춘 주방을 설치해야 했으므로, 가옥을 전면적으로 개조해야만 했다. 특히 입식 부엌은 정지를 돌우어 방처럼 꾸민 뒤 설치해야 했으므로 개조가 불가피했다.

이 무렵 대부분 가구에서 소 사육이 점차 중단되는 현상이 나타났다. 대부분 집을 개조하면서 마구간을 없애고 방으로 꾸몄기 때문이다. 그렇다고 소 사육을 중단한 이유가 전적으로 여기에만 있는 것은 아니었다. 1970년대 초부터 궤도에 오르는 대가족제의 분화와 이농 현상 그리고 1980년대 초를 기점으로 두드러지는 경운기의 보급도 소 사육을 중단하게 된 요인이다. 특히 원자력발전소가 건설된 1980년대 초부터 북면과 죽변, 울진읍의 농어촌 사람들은 원전건설 현장에 임노동자로 일하면서 대부분 소 사육을 중단하기 시작했다.

입식 부엌이 설치되면서 여성의 가사노동량은 종전의 그것에 비해 절반 이상 줄어들었다. 또 집안에서 대부분의 가사노동을 처리하는 것이 가능해졌다. 특히 물과 연료가 필요할 때마다 언제든지 사용할 수 있게 됐다. 갑작스럽게 손님이 찾아올 때도 쉽게 차를 끓여 대접할 수 있게 됐다. 무엇보다 수월해진 것은 설거지였다. 대부분 가정에서는 입식 부엌을 설치하면서 기름보일러도 함께 설치했기 때문에 온수를 언제든지 사용할 수 있었다. 따라서 겨울철에도 따뜻한 물로 설거지를 할 수 있었다. 또 입식 부엌으로 개조가 될 무렵에 냉장고 사용도 보편화되었다. 이와 함께 밥을 끓이는 용기도 전기밥솥에서 가스 불을 이용하는 압력밥솥으로 바뀌기 시작했다.

3. 원전건설에 따른 변화

1979년 부지정지 작업을 시작으로 본격화된 울진원자력발전소 1·2호기 건설사업이 1981년도부터 발전소 건물 본 공사를 시작하면서 울진지역의 먹거리 문화는 다시 한번 크게 변화한다. 원전건설은 농사와 해사만으로 가계를 꾸려오던 울진 농어촌 주민들에게 생활비를 구할 다양한 기회가 주어졌다. 당시 원전 인근 주민들, 특히 아낙들이 생활비를 버는 방법은 크게 세 가지였다. 하나는 건설 현장에서 직접 노동을 하는 것이고 또 하나는 원전건설과 함께 인근에 많이 들어선 식당에서 품을 파는 일이었다. 또 다른 하나는 밭에 채소와 고추, 마늘 따위를 가꾸어 식당에 납품하는 일이었다. 직접 밭에서 가꾼 채소나 곡물을 정기적으로 팔 수 있는 공급처가 확보된 셈이어서 아낙들은 부구장이나 죽변장으로 나가 생산물을 팔지 않아도 쉽게 생활비를 벌 수 있게 됐다. 또 원전건설이 본격화되면서 건설노동자들이 대

거 몰려들어, 북면과 죽변지역 주민들은 집집마다 창고를 개조하거나 자기 소유의 빈터에 슬레이트를 올린 블록집을 지어 방을 임대했다. 당시 ‘잠만 자는 방[취사 시설이 없는 방]’의 임대료는 월 10만 원이었으며 부엌이 달린 방은 월 15만 원 정도였다. 이처럼 원전이 들어서면서 종전과는 달리 경제적으로 여유를 가질 수 있게 됨에 따라 식생활 전반에 걸쳐 많은 변화가 일어났다. 먼저 일상적으로 먹는 밑반찬의 수가 늘어났으며, 쇠고기나 돼지고기, 통닭 등 육류를 구입해 먹는 횡수도 부쩍 늘어났다. 또 양념류나 화학조미료를 훨씬 넉넉하게 사용할 수 있었다. 이와 함께 이미 도시에서는 보편화된 라면, 어묵과 같은 간편식도 자주 먹을 수 있게 됐다.

원전이 들어서기 전에는 미원이나 설탕 등 조미료를 마음 놓고 쓰지 못했으나, 직접 돈을 벌면서부터는 이를 항상 비치하여 사용할 수 있을 정도로 조미료를 쉽게 사용할 수 있었다. 이 무렵부터 자주 사용한 화학조미료는 미원, 소이 간장,¹⁰⁵ 식초 등이다. 이들 화학조미료를 일상에서 많이 사용하면서부터 무치거나 끓여 먹는 밑반찬이나 국의 맛이 ‘짠맛에서 단맛’으로 변하기 시작했다. 한편 반찬을 만드는 재료의 종류에 따라 집 간장과 왜간장을 구별하여 사용하기 시작했다. 집 간장은 주로 국을 끓일 때 넣었으며, 나물을 무치거나 말린 생선을 볶을 때는 왜간장을 사용했다. 왜간장은 집 간장에 비해 짜지 않고 단맛이 나며 색깔이 진했기 때문에 사용하는 횡수가 많아졌다. 설탕은 1980년대 후반 이후 매우 흔하게 사용하기 시작했다. 후추와 참기름의 사용도 늘어났으며 고추와 마늘도 넉넉하게 쓸 수 있었는데, 서숙농사를 짓지 않게 되자 경작지에 여유가 생기면서 고추와 마늘을 필요한 만큼 넉넉하게 가꿀 수 있었기 때문이다. 또 후추와 참기름, 생강 등의 양념류는 여성들이 고정적인 수입원을 가지면서 쉽게 구입하여 먹을 수 있었다. 양념류가 풍족해지면서 김장 맛에 변화가 왔다. 젓국물과 부족한 소금, 마늘과 고춧가루만으로 담그던 김장에 파, 당근, 생강, 미나리, 갓 등 갖은 채소와 설탕, 미원, 마늘, 고춧가루 등을 넉넉하게 넣을 수 있게 되면서 맛도 훨씬 깊어지고 음식 빛깔도 맛깔스러워졌다.

종전까지 쇠고기와 돼지고기는 집안 어른의 환갑이나, 혼례, 상례 등 집안의 길흉사를 치를 때나, 형편이 넉넉한 집의 모심기 때에 가끔 먹을 수 있는 최상의 먹거리였다. 원전이 들어서면서 쇠고기와 돼지고기 등 육류를 자주 접할 수 있었다. 울진사람들은 쇠고기는 주로 국으로, 돼지고기는 주로 두루치기를 해 먹었다. 돼지두루치기는 목은김치에 돼지고기를 썰어 넣고 마늘, 파, 참기름, 설탕 등 갖은양념을 버무려 프라이팬에 볶아 먹었다. 또 쇠고기는 주로 네모나게 납작납작 썬 무와 파, 마늘을 넣고 집 간장으로 간을 맞춰 국으로 끓여 먹었다. 이때 고춧가루는 미리 넣어 끓이지만 먹을 때 넣어 먹기도 했다.

105. 왜간장 : 전통식 방법으로 만든 집간장이 아닌 공장에서 대량으로 생산하여 판매하는 간장. 여기서는 왜간장으로 표기한다.

4. 의례용 먹거리의 변화

1) 상장례

1980년대 후반 이후, 이바지와 환갑잔치를 치르는 관행이 급격하게 변화한 데 비해 상장례 관행은 어느 정도 전통적인 절차와 모습을 유지해 왔다. 다만 1990년대 중반 이후부터 행배¹⁰⁶에 올리는 밑반찬이나 안줏거리 중에서 어물로 만드는 음식은 식당이나 건어물 가게에 주문하여 장만했다는 점이 과거와는 구별된다. 1990년대 중반 이전까지는 모든 음식을 집에서 직접 장만했으나, 그 이후부터는 과상, 말린 가자미나 명태찜 등을 주문하여 사용함에 따라 여성 노동을 대폭 줄일 수 있었다. 울진지역의 상장례 관행이 급격하게 변화하였을 때는 2004년경부터이다. 변화는 크게 두 가지 측면에서 나타났다. 하나는 상례를 치르는 장소의 변화이고 또 하나는 음식의 내용과 이를 장만하는 방식의 변화이다. 먼저 상례를 치르는 장소가 집에서 장례식장으로 바뀌었다. 의례 장소의 변화는 종전의 절차에 많은 변화를 불러왔다. 특히 음식을 장만하는 방식이나 음식의 질이 크게 달라졌다. 또 장례식장에서 치르게 됨에 따라 장례 기간이 대폭 축소됐다. 종전까지는 대개 오일장을 치렀으나, 이때부터 삼일장이 보편화되었으며, 오일장은 특별한 경우에만 선택되었다. 삼일장이 보편화된 직접적인 원인은 상례를 치르는 장소가 변화함에 따라 상례 음식을 장만하는 시간을 대폭 줄일 수 있게 된 점이다. 장례식장을 이용하면서부터는 필요한 음식 대부분을 직접 장만하지 않고 장례식장에 딸린 식당에 주문하여 해결했다. 많은 시간을 요구했던 술 담그기, 어물반찬 만들기 등은 주문만 하면 언제든지 가능했으므로 더는 이를 장만하는 데 시간과 노동을 들이지 않아도 되었다. 또 장지에서 쓰일 음식 장만도 수월해졌다. 종전에는 직접 장만한 무름밥을 제공했으나 이때부터는 도시락을 주문하여 제공했다.

장례식장 이용이 보편화되면서 나타난 의례 음식의 질과 장만 방식의 변화는 크게 두 가지로 나타난다. 먼저 음식을 장만하는 방식은, 제사용 음식과 접대용 음식 전부를 식당에 주문하는 경우와 제사용 음식과 밥과 국, 기본 반찬만을 식당에 주문하고 나머지 안주용 음식은 직접 만들어 제공하는 경우가 있다. 울진지역에는 장례식장이 한 곳뿐이어서 이곳을 이용하는 사람들은 기본 음식 외의 모든 음식도 장례식장에 딸린 식당에 주문해야만 한다. 장례식장을 선택할 수 있는 여지가 없었으므로 이에 필요한 음식도 반드시 장례식장 측의 요구대로 따라야 한다. 그러나 장지에서 쓰는 음식은 반드시 장례식장 식당을 이용하지 않아도 되었다.

장례식장을 이용하면서부터 행배음식의 종류가 대폭 늘어났다. 먼저 조문객에게 1밥

106. 상례 때 조문객에게 제공하는 접대 음식을 뜻하는 울진지역 민속 언어.

1국 4찬을 기본으로 차렸으며, 어물, 돼지편육, 소불고기, 건어포, 땅콩 등 안줏거리와 함께 양념으로 마늘과 고추를 담은 된장 접시와 초장을 차렸다. 또 떡은 편떡, 인절미, 송편 등 세 가지 이상을 놓았으며 맥주, 소주와 함께 음료수를 반드시 곁들였다. 음식의 가지 수가 늘어 난 것에 비례하여 음식의 질도 향상된 셈이다.

국은 쇠고기국이나 시래기국을 주로 썼으며, 반찬으로는 김치, 생채, 미역 줄기 무침, 물김치 등이 차려졌다. 장례식장을 이용하면서 당군 접대에도 변화가 생겼다. 종전에는 당군들에게 장삿날 아침 식사를 제공했으나, 장례식장을 이용하고부터는 장지에서 점심과 약간의 술만을 대접했다. 또 종전의 무름밥 대신에 주문한 도시락을 제공했다. 도시락은 밥과 국, 반찬을 따로 담은 형태이다. 국은 주로 콩가루를 묻힌 시래기에 된장을 풀어 끓인 시래기국이며, 반찬은 김치, 생채, 멸치볶음, 쇠고기볶음, 미역무침 등 4~5가지 종류다. 장지에서 먹는 안줏거리는 주로 말린 생선찜이나 돼지편육이며, 이는 전날 장례식장에서 쓰고 남은 것을 사용하거나 주문하여 제공했다. 봉분을 만든 뒤에 차리는 평토제상은 미리 상가에서 주문해 놓았다가 사용하고 그 비용은 시집 간 딸이 부담했다. 장례식장에서 상례를 치른 뒤부터는 비용이 종전에 비해 많게는 300~500만 원 이상씩 더 들었다.

2) 이바지

1980년대 중반 무렵, 울진읍을 비롯해 죽변리 등 울진지역 먼 소재지에 예식장이 생기면서 의례 음식에 많은 변화를 가져왔다. 또 1990년대 들어 식생활이 과거에 비해 넉넉해지고 의술이 발달하면서 중요한 일생의례로 간주되어 온 환갑례가 점차 사라지고 칠순 잔치를 지내는 집이 늘어났다. 의례 음식 중 예식장이 생기면서 가장 크게 변한 것은 이바지 음식이었다. 예식장에서 결혼식을 치르면서 하객에게 접대하는 음식 중, 밥과 국은 예식장이 함께 운영하는 식당이나 인근에 있는 식당에 주문해서 먹었다. 이때 주로 주문한 음식은 밥이 따로 나오는 갈비탕이었고 나머지는 모두 집에서 장만했다. 집에서 장만하는 반찬의 가지 수도 과거 집에서 치를 때보다 늘어났으며, 그 질도 상대적으로 높아졌다. 채소류와 나물류를 쉽게 구할 수 있었으므로 예전에는 장만하지 못했던 도라지나물 무침이나 명태전, 고구마전, 꼬치전 등 지짐을 푸짐하게 장만했으며, 소불고기나 돼지고기 수육, 가오리 양념찜, 회 등도 어렵지 않게 장만할 수 있었다. 또 과거에는 술과 감주를 부조로 받았으나, 이때부터 현금 부조가 보편화되면서 술은 식당에서 구했고, 감주는 사이다와 같은 음료수로 바뀌었다.

예식장에서 결혼식을 할 경우에는, 예식을 마친 뒤 집에서 마을 사람들을 불러 음식을 다시 대접했다. 이때는 건진국수[잔치국수]를 삶아 대접했으며, 반찬이나 술안주는 예식장에서 쓰고 남은 것을 썼다. 아들을 장가보낼 때는, 결혼식을 한 다음 날 마을 사람들을 불러 대접했으며 딸을 시집보낼 때는 신혼여행 후 사돈집에서 퇴상이 올 때 마을 사람들을 초청하여 음식을 대접했다. 그러나 3~4년 전부터 뷔페 음식이 보편화되면서 하객 접대를 위한 음식 모두

를 예식장에 딸린 식당에 맞춰 장만하거나 뷔페 음식 전문식당에 주문하여 손님을 접대했으며, 이때부터 사람들을 집으로 초청하여 음식을 접대하는 관행이 사라졌다.

3) 환갑과 칠순

집 마당에서 벌였던 환갑잔치가 사라지고 대형 식당에서 환갑잔치를 치르기 시작한 것은 1990년대 초 무렵이다. 이 무렵 이후부터는 환갑잔치를 대형 식당에서 치렀으며, 2~3년 뒤에는 환갑 대신에 칠순 잔치를 하는 것이 보편화됐다.

하객 접대를 위한 밥과 국은 식당에서 맞췄으며, 밑반찬이나 술안주, 떡, 과일 등은 집에서 장만했다. 또 환갑상에 올리는 음식은 집에서 직접 장만하여 올렸다. 이때부터 칠순 상에는 직접 만든 실제 음식 대신에 모형 음식을 차려 놓고 사진 촬영을 한 뒤, 손님들은 식당에 주문한 뷔페 음식으로 대접했다. 한편 칠순 잔치를 위해 집에서는 별도로 음식을 장만하지는 않았으나, 식구들끼리 먹을 떡이나 회 따위의 음식은 약간씩 장만했다.

제2절 울진지역의 전통 먹거리의 실제

1. 울진지역의 농·산촌의 먹거리

1) 일상에서 주로 먹는 먹거리

울진 농산촌 사람들이 주로 먹던 일상 음식은 조밥과, 껍죽 그리고 국수이다.

화학비료와 통일벼가 보급되기 전, 1970년대 초반까지만 해도 울진 농산촌의 주식은 보리밥이나 조밥 등 전작(田作) 생산물이 대종을 차지했으며, 일반 민가에서는 보리밥이나 조밥 등도 귀한 편이어서 주로 감자 범벅이나 좁쌀죽, 껍죽, 미역죽과 같은 죽류가 주식으로 자리 잡았다. 쌀밥을 먹는 일은 매우 드문 일로 기제사나 명절, 혼례식과 같은 특별한 날이 아니면 거의 먹어볼 수 없는 귀한 음식으로 여겨져 왔다. 보리밥[콩보리밥]과 조밥도 일상식으로 먹기가 어려워 나물밥, 밀기울죽이나 껍죽, 감자범벅, 대두밥, 칼국수 등을 주로 먹었다.¹⁰⁷

또 기장밥과 오곡밥, 찰밥 등이 간혹 등장하기도 하나, 이는 주로 상류층에서 나타나는 현상이었다.

107. 이 같은 대답은 농·해촌 구별 없이 고르게 나타났으며, 특히 봄철에서 여름철에 이르기까지의 춘궁기[보릿고개]에는 거의 '죽'류가 대종을 이루었다고 말했다.