

경주생태관광 스토리텔링
‘신라시대 임금이 즐긴 요리의 재현’

2009. 7

‘경주생태관광프로그램 스토리텔링 시나리오’ 신라시대임금이 즐긴 요리의 재현

〈 목 적 〉

- 경주에서 가족들이 함께 만드는 신라 음식을 체험하여,
- 신라 천년을 이어온 한국 식문화를 특별하게 접할 수 있고
- 약선요리 등 다양한 테마로 특별하고 재미있는 여행 제공

I 개요

- 프로그램 명 : 임금님이 즐긴 요리의 재현
- 범주 : 역사문화해설, 역사문화체험
- 운영시기 및 대상 : 구분없음
- 운영경로 : 국립경주박물관-안압지-대릉원-서출지-신라역사문화음식학교

II 시나리오

왕의 결혼식 날

“문희가 시집을 간데.”

마을이 들썩거릴 정도로 성대한 잔치가 열렸습니다. 오늘은 문희라는 20세의 꽃다운 처자가 신라를 통일한 김춘추(무열왕)의 부인이 되는 성대한 결혼식이 있는 날입니다. 문희가 누구냐구요? 바로 김유신 장군의 여동생이지요. 김유신 장군은 여러분도 잘 아시죠? 용감하고 총명하게 자란 김유신은 백제 전투에 나가 큰 공을 여러 번 세웠지만 진골출신이라 그 당시 정계를 피차고 있던 성골에 신분적으로 뒤쳐져 차별을 받고 있었습니다. 그래서 그는 두 명의 여동생 보희와 문희 중 한명을 신라 왕족에게 시집 보낼 궁리를 하였습니다.

그러던 어느 날 언니인 보희가 이상한 꿈을 꾸었습니다. 꿈 속에 선도산 꼭대기에 올라가 소변을 보았는데 서라벌 장안이 온통 물바다가 되었다고 합니다. 아침에 일어난 보희는 해괴한 꿈 이야기를 동생 문희에게 했어요.

“이상도 하지? 어찌 이런 해괴한 꿈을...”

꿈 이야기를 듣고 있던 동생 문희는 “언니 내가 그 꿈 살게” 하고는 아끼는 비단치

마를 대신 주었습니다. 그런 일이 있는 후 김유신은 김춘추를 자기 집으로 초청했습니다. 집 앞 마당에서 축구를 하다가 김유신은 고의로 김춘추의 옷고름을 밟았습니다. 투옥 특! 그만 옷고름이 떨어지고 말았습니다. 김유신은 곧바로 여동생 보희가 옷고름을 꿰매줄거라고 했어요. “어허 이런 낭패가...” 김춘추는 머쓱해 하면서 김유신 집으로 따라 갔습니다. 그런데 부탁을 받은 보희는 부끄러워하며 거절하였는데, 동생 문희가 나타났습니다. “제가 할게요” 문희는 언니 대신 김춘추의 옷고름에 바느질을 하기 시작하였답니다. 숨소리 죽이며 가만가만 바느질을 하는 문희의 모습을 보고 김춘추는 한눈에 반해버렸습니다. 그 날 밤 김춘추와 문희는 사랑을 나누었고, 문희가 임신을 하게 됩니다. 하지만 이미 결혼한 김춘추는 당황하며 문희를 아내로 받아들이지 못합니다.

“어떻게 하지?” 여동생을 김춘추에게 시집 보내 왕족이 되고자 했던 김유신은 피를 내기로 했습니다. 그리고는 “내 동생 문희는 결혼을 하지도 않았는데 아기를 잉태하여 가문을 더럽혔으니 용서할 수 없다”하며 마당에 나무를 쌓고 불을 질러 한바탕 소동을 부렸답니다. 때마침 남산으로 행차하던 덕만공주(선덕여왕)가 그 광경을 보게 됩니다. 덕만공주가 신하를 시켜 무슨 연기인지 물어보았더니 신하가 이르기를 김유신의 동생 문희가 결혼을 하지도 않았는데 임신을 하여 화형을 한다고 일렀습니다. “그래? 그 아기의 아버지가 누구라더냐?” 덕만공주의 물음에 같이 수행하던 김춘추는 얼굴을 붉혔습니다. 덕만공주는 김춘추에게 문희를 구하도록 명령하고, 이후 김춘추의 첫째 부인이 죽고, 문희와 김춘추는 결혼을 하게 됩니다. 그래서 김유신의 영특한 피가 동생이 왕족과 결혼을 하게 만들어주었습니다.

바로 오늘이 김춘추와 문희가 결혼하는 날입니다. 왕의 결혼식이니 진수성찬이 차려졌겠죠? 어떤 음식이 차려졌을까요? 어떤 그릇에 담아 있었을까요? 여러분도 왕의 밥상을 먹어보고싶지 않나요?

저와 여러분은 오늘 신라왕들이 즐기던 음식의 비밀을 찾아 신라로의 맛있는 여행을 떠나볼까 합니다. 음식은 우리의 생명과 건강을 보존하기 위하여 섭취하는 것으로 사람의 마을을 흡족하게 하여 정서를 순화하고 인간관계를 친숙하게 하는 매체라고 할 수 있을 거예요. 따라서 인류의 역사는 풍부한 식량을 취득하고 좋은 음식을 만들어 풍부한 식생활을 영위하기 위한 지혜와 힘을 창출하는 역사라 해도 과언이 아니겠죠? 그러므로 오랜 역사를 거둬온 전통음식은 선조들의 지혜와 과학성을 내재하고 있어 음식을 통해 역사를 알아보는 것도 의미 있는 일이 될 것이라 생각됩니다. 신라왕들의 밥상의 비밀을 다 밝히면 우리가 직접 만들어 볼 수도 있겠죠. 어때요, 준비되셨나요?

바다같은 연못~ 안압지

첫 번째 관문은 그릇이에요. 음식을 만들기 위해신라 사람들은 어떤 그릇을 사용하

였을까요? 귀족 또는 왕족들이 사용한 그릇을 찾기 위하여 안압지로 가겠습니다. 삼국을 통일한 문무왕은 674년 궁 안에 큰 연못을 파고 그 안에 세 개의 산을 만들어 꽃과 나무를 심고 갖가지 새와 짐승들을 길렀어요. 그리고 이 곳에서 나라의 경사가 있을 때나 귀한 손님을 맞을 때 성대한 연회를 베풀었습니다. 그러나 안압지의 이름은 삼국사기에 나오지 않습니다. 신라가 고려 태조 왕건에게 나라를 넘겨 준 후 고려시대 그리고 조선시대로 넘어오면서 궁궐의 주인은 없어지고 집들은 허물어져서 점점 폐허가 되어 못 속에는 수초들만 무성히 자라는데 날아가던 기러기와 오리들이 수초 사이로 먹이를 찾자 이 모습을 보고 오리와 기러기가 먹이를 찾는 못이라고 하여 기러기안(雁), 오리암(鵞), 못지(池) 자를 써서 안압지라 부르기 시작 하였습니다.

안압지는 신라인들이 바다를 꿈꾸며 만들어 놓은 인공 연못입니다. 우리가 바다를 한눈에 다 보지 못하듯이 안압지 어디에서도 한눈에 연못을 다 볼 수 없게 설계했으며 바다의 섬과 해안선 절벽을 연상하도록 잘 만들어져 있습니다. [삼국사기]문무왕 14년 조를 보면 궁 안에 못을 파고 가산을 만들고 화초를 심고 기이한 짐승들을 길렀다고 기록되어 있는 것으로 보아 당시는 매우 아름다운 연못과 궁궐이 있었다고 생각됩니다. 이 곳 안압지에서 발견된 유물들은 부장품적인 성격을 갖고 있는 신라 무덤의 출토품과는 달리 왕실과 귀족들이 실생활에서 사용하였던 실생활용품이 대부분입니다. 출토 유물 가운데 예술성이 뛰어난 명품 700여점을 선별하여 국립경주박물관 안압지관에 전시하고 있어요. 단일 유적지에서 출토된 유물로 전시관 하나를 다 채운 것은 매우 이례적인 일입니다. 안압지에서 음식물 찌꺼기가 남아있는 발이나 음식물이 넘쳐흐른 흔적이 있는 토기, 나무로 만든 접시, 고베 국자, 컵 등이 발견되었답니다.

신라인들은 어떤 조리 기구를 사용하였을까?

안압지에서 발견된 유물들을 통하여 음식을 조리할 때 우리 선조들이 어떤 조리 기구를 사용하였는지를 유추해볼 수 있겠죠? 청동기 시대에는 시루를 이용하여 밥을 익혀 먹었을 것으로 짐작합니다. 이러한 근거는 청동기 유적지인 나진패총, 황주 침촌 유적, 무산 호곡 유적 등에서 시루가 발견되었기 때문입니다. 시간이 흐르면서 시루를 거쳐 우리 조상들은 솥을 사용하기 시작하였습니다. 경주에서도 청동자루솥이 천마총에서 발견되었고, 황오리16호고분에서 청동자루솥이 출토되었습니다. 7세기 후반 무쇠 솥의 등장은 이제까지의 식생활을 완전히 바꾸어 놓았습니다. 시루에서 익혀 먹던 것보다 무쇠 솥을 이용하면서 보다 위생적인 양질의 밥을 먹게 된 것이죠. 삼국유사 권제5. 효도와 선행 제9조에 ‘진정의 어머니가 다리 부러진 솥 한 개를 스님에게 시주했다’는 것으로 보아 아마도 다리가 달린 무쇠 솥이었다고 추측해 볼

수 있습니다.

그렇다면 솔로 잘 지어진 밥은 어떻게 했을까요? 예 주걱으로 그릇에 퍼 담았겠죠. 그런데 주걱의 크기가 아주 큰 것에서부터 작은 것까지 있는 것으로 보아 가족 수가 많았으므로 짓는 밥도 많았을 것이고, 솔이 아주 컸다고 생각해 볼 수 있겠죠. 현재의 주걱은 스테인레스, 플라스틱 등 다양하지만 신라시대에는 놋쇠로 된 것도 있고, 나무주걱도 있었습니다. 신라시대에 사용했던 국자를 살펴보면 황남대총에서 발굴된 은제 국자로 뒷부분에 고리가 있는 것이 특징입니다.

여기 수저를 보세요. 여러분이 사용하는 것과 닮아 있나요? 이것은 청동으로 만든 숟가락인데 왕실이나 귀족들이 사용했던 것으로 원형이 아니라 조금 길쭉한 것이 특징입니다. 손잡는 부분을 곡선으로 처리하고 좀더 품위 있게 만들고자 노력한 것을 짐작할 수 있습니다.

신라시대에는 왕족뿐만 아니라 귀족층에서도 다수의 노비들이 있어 식생활을 담당하는 전문직 종사자들이 있었다고 해요. 식기는 주로 버드나무그릇, 구리그릇과 질그릇을 사용하였고 ‘겨울에는 집안에 부엌을 만들고, 여름에는 음식물을 얼음 위에 둔다’고 하였습니다. 음식물을 신선하게 유지하려는 생각은 변함없어 보이죠.

음식을 담았을 식기의 모양은 지름 11cm, 높이 12cm로 금이 피복된 청동으로 제작되어 있습니다. 아마도 황금의 제국인 페르시아의 문물교류 및 교환에 의해서 만들어지지 않았을까 생각하고 있습니다.

무덤 속 숨은 비밀을 찾아서, 대릉원으로

자 그럼, 무덤 속으로 들어가 보면 더 많은 비밀을 밝힐 수 있지 않을까요? 천마총으로 가겠습니다. 천마총은 대능원의 고분군 중 유일하게 공개하고 있는 155호 고분입니다. 1973년 발굴 과정에서 부장품 가운데 자작나무 껍질에 하늘을 나는 말이 그려진 말다래(말을 탄 사람의 옷에 흙이 튀지 않도록 가죽 같은 것을 말의 안장 양쪽에 늘어뜨려 놓은 기구)가 출토되어 천마총이라 부릅니다. 천마총은 5세기 말에서 6세기 초에 축조된 고분으로 추정되는데 금관, 금모자, 새날개 모양 관식, 금허리띠, 금동으로 된 신발 등이 피장자(묻힌 사람)가 착용한 그대로 출토되었습니다.

제가 천마총과 그 옆의 황남대총에 숨겨진 비밀 하나 알려드릴게요.

1973년 경주를 개발하기 위해 황남대총을 발굴하여 공개하려 하였으나, 그 당시의 기술로서는 약간 부족한 면이 있어 먼저 작은 무덤을 발굴하기로 했어요. 그 작은 무덤을 발굴하였는데 세상을 놀라게 할 만큼의 유물들이 많이 발견된 것이 바로 지금의 천마총이었습니다. 그래서 황남대총은 발굴한 뒤 그대로 복원하고 천마총을 공개하고 있습니다. 황남대총에서 발굴된 아름다운 접시를 보여 드릴게요. 날아갈 듯한 날개를 달고 있는 이 그릇은 금제굽다리 술잔입니다. 화려한 모양으로 보아서 식기로서는

좀 불편해 보이죠? 이것은 왕실에서 큰 연회나 제례의식 때 사용한 것입니다.

그릇이 준비되었으니 음식을 차려봅시다. 우리는 대부분 주식으로 쌀을 먹고 있는데요, 신라시대 조상들도 쌀로 밥을 지어먹었을까요? 삼국사기에 보면 ‘신라시조 혁거세왕17년에 왕이 6부를 순행할 때 비 알영도 그 뒤를 따랐다. 백성에게 농사와 양잠을 권하고, 농토를 충분히 이용하도록 하였다’라는 기록이 있는 것으로 보아 신라는 보리나 벼를 재배하고 있었다는 것을 알 수 있습니다.

술과 음식에 대한 최초의 기록은 ‘신라 제3대 유리왕 9년에 왕이 6부를 정한 후 이들은 두편으로 나누어 7월 기망(16일)부터 매일 일찍이 길쌈을 시작하여 을야(밤10시경)에 파하게 하고 음력 8월 15일에 그 공의 크고 작음을 서로 견주어 지는 편은 술과 음식을 장만하여 이긴 편을 대접하고 가무와 유희로 즐겼으니 이를 가배라고 한다’라고 하는 것으로 보아 그 때부터 쌀밥을 먹었다고 할 수 있습니다. 덧붙여 이 시기보다 앞선 6부촌 시대에 이미 쌀밥을 먹었다고 다수의 학자들은 주장하고 있습니다.

오곡밥은 언제부터 먹었을까?(서출지)

여러분 신라사람들은 오곡밥도 지어 먹었다고 합니다. 믿을 수 없다면 저를 따라 서출지로 떠나봅시다. 서출지란 편지가 나온 못이란 뜻입니다. 신라 21대 소지왕은 정월 보름날 하늘 샘이 있는 경치 좋은 곳으로 행차를 하셨는데 갑자기 쥐와 까마귀가 나타나 울더니 쥐가 왕의 행차를 가로막고 말하기를 “까마귀를 따라 가시오”라고 하였답니다. 이를 이상하게 여긴 소지왕이 신하에게 명하여 까마귀를 따라가게 하였는데 피촌에 이르러서 돼지 두 마리가 싸우는 것을 구경하다 그만 까마귀를 놓쳐버리고 말았답니다. 까마귀가 어디 갔을까 하고 이리저리 찾는데 이때 한 노인이 못속에서 나와 봉투를 주면서 임금님께 드리라 하였답니다.

소지왕은 길봉투에 ‘뜯어보면 두 사람이 죽을 것이요 뜯지 않으면 한 사람이 죽을 것이다’ 라는 글을 보고 ‘한 사람이 죽는 것이 좋겠다’라고 생각하고 버리려고하는 순간이었습니다. 임금을 보좌하는 영특한 일관이 이르기를 ‘한 사람이 죽는 것은 왕이고 두 사람이 죽는 것은 일반인일 것입니다.’ 라고 말하여 봉투를 뜯어볼 것을 권유하였다고 합니다. 결국 봉투를 뜯어보니 ‘거문고 갑을 썩라’ 라는 글이 적혀 있었습니다. 급히 궁궐로 돌아온 소지왕은 궁궐 벽에 세워둔 거문고 갑을 활로 쏘았는데 갑자기 그 안에서 비명소리가 들려 열어보니 공주와 중이 내통을 하고 왕이 돌아오면 죽이려고 숨어 있었다고 합니다. 그래서 까마귀와 쥐가 왕의 목숨을 구해주어 그 후 해마다 정월 15일을 오기일이라 하여 까마귀가 좋아하는 밤, 호두, 대추 등을 넣어 찰밥을 지어 담 위에 올려놓고 까마귀를 기리는 풍습이 이때부터 생겼는데 이것이 정월보름 오곡밥을 지어먹는 풍습이 되었다고 합니다.

민요로 알게 된 신라음식

따끈따끈 쌀밥도 준비되었다면 다음엔 무엇을 준비할까요? 예 반찬입니다. 왕의 결혼식이니 뷔페처럼 많은 반찬이 나왔을까요? 아! 저기 반찬의 비밀을 풀어줄 사람이 오시는데요?

예. 바로 접니다. 제가 가르쳐드리는 노래에 반찬의 비밀이 있어요. 함께 불러봅시다.

올며 가며나 올 꺼사리
 너러 오며나 늘 꺼사리
 줌 줌이 꺾어담아
 임의 몸에다 귀를 맞춰
 뽕뽕 돌아 돌개나물
 아방자방 호박나물
 도리도리 샷갓나물
 접시보고나 활 나물아
 맛도 좋은 권두서리
 빛도 조흐나 저참나물
 삼년묵은 더덕지

경주에 전해 내려오는 민요입니다 [나물노래]인데요, 이 노래를 들으면 경주 지역에서 즐겨 먹던 음식을 노래한 것임을 알 수 있습니다. 옛 서라벌인 경주는 자연환경조건이 벼, 보리를 재배하기에 적절하여 주요 작물로 재배되고 주식은 쌀밥이나 보리밥을 먹었으며, 동해가 가까이 있어 수산물은 대체로 풍부하였습니다. 또한 산의 계곡이 깊어 산채의 채집이 용이하여 산나물을 많이 섭취할 수 있었을 것입니다. 그렇다면 신라왕실이나 궁궐에서는 어떤 음식을 먹었으며 종류는 얼마나 될까요?

50첩 반상

삼국유사에 전하는 이야기를 들려드릴게요.

문무왕의 아우 차(거)득공이란 사람이 있었는데요, 하루는 왕이 차득공을 불러 “자네에게 재상의 직책을 맡기려고하니 백관을 고르게 뽑아 쓰고, 온 나라를 평안하게 다스리게하라”라고 말하자 공은 “저를 재상으로 시키시려면 먼저 나라 안을 몰래 돌아보게 윤희해 주십시오. 백성들의 일이 고된지, 노는 사람은 없는지, 조세의 부과가 힘겹지 않은지, 적게 매겨지지 않는지, 관리들의 마음보가 깨끗한지 등을 살펴본 뒤에야 관직에 나가고가 합니다.”라고 하였습니다. 그리하여 차득공은 중처럼 먹물 옷을 입고 비파라는 악기를 들고 거사처럼 길을 떠납니다. 동해안을 따라 북쪽으로 하

슬라주(지금의 강릉)를 거쳐 서남쪽 무진주(지금의 광주)에 이르러 마을을 돌아다니고 있었는데 고을의 관리인 안길이가 보고는 보통사람이 아님을 알아차리고 그를 집으로 모시고 가서 극진히 대접하였습니다. 그 이튿날 차득공은 일찍 떠나면서 안길에게 “ 나는 서라벌 사람인데 내 집은 황룡사와 황성사 두 절 가운데 있고, 이름은 단오이니 주인이 만일 서울에 오거든 꼭 나를 찾아오십시오” 하였습니다. 그 당시 신라의 제도 가운데 상수리라는 것이 있었는데, 지방 각주에서는 관리 한 명씩을 뽑아 서울 각 부처에 보내어 일정기간 근무하게 하는 것이 있었습니다. 마침 안길이가 차례가 되어 서울에 올라 오게 되었습니다. 두 절 사이에 있다는 단오의 집을 물었으나 아는 사람이 한명도 없었습니다. 안길은 막막해하며 해가 넘어갈 무렵까지 길가에 서서 이 궁리 저 궁리를 하는데 늙은이 한 사람이 지나가므로 실낱같은 바람으로 물어보았습니다. 노인은 한참을 생각하더니 “ 황룡사와 황성사 두 절 사이라면 그 집은 대궐이고 단오라는 것은 수리니 한자로 차득공이라 알려주었습니다. 차(거)득공은 안길이가 찾아왔다는 소식을 듣고 뛰어나가 반가이 맞으니 잔치상을 차리게 하였는데 반찬이 무려 50여가지나 되었다고 합니다.

7첩 반상, 9첩 반상이라는 말 들어 보셨죠? 50첩 반상이라면 상다리가 부러진다는 말이 생각날 정도였겠지요.

앞서 말했던 문희와 결혼했던 무열왕 기억나시죠? 백제를 멸망시키고 통일의 기틀을 잡았던 무열왕은 기력만큼 식성도 남달랐던 것 같습니다. 삼국유사에 전하는 한 구절이 제 마음속에 남아 있는데요,

‘태종 무열왕의 식사는 하루에 밥쌀 세말과 수평 아홉 마리를 먹더니 경신년(660)에 백제를 멸망시킨 후로는 점심을 그만두고 아침과 저녁밥만 먹었다’라는 내용이 나옵니다. 밥쌀 서말과 수평 아홉 마리나 먹었으니 천하장사나 다름없었겠죠. 그런데 백제를 멸망시킨 후로는 갑자기 음식을 안 드셨다고 하는데 아마도 왕이 다이어트하려고 하신 것은 아닐테구요, 그 당시 극심한 가뭄이 들지 않았나 생각해 봅니다. 백성들을 사랑하신 무열왕은 흉년이 심해지자 백성들과 고통을 같이하고자 절식을 하셨던 것으로 저는 생각해 봅니다. 저의 이야기를 잘 들으신 분이라면 반찬 한 가지를 찾았을 것인데요, 아시겠어요? 예 현대의 우리는 소고기, 돼지고기를 주로 먹지만 신라왕들은 꿩고기를 즐겨 먹었나 봅니다. 삼국유사 원광서학조에 원공이 살생유택을 가르치면서 ‘가축 즉 말, 소, 닭, 개를 죽이지 말라.’라는 내용이 있고, 말은 운수나 전쟁 중에 사용하므로 식용으로 먹을 수 있었던 가축은 사냥하는 사슴이나 노루, 꿩이 많았을 것이고, 삼국사기에도 왕이 흰 사슴을 진상 받아 잔치를 베풀고 상을 내렸다는 기록이 있습니다. 현재 경주 향교에서 지내는 제사나 송혜전 향제의 진설품이 생활음식에 비해 가장 변형이 적을 것으로 유추해 볼 때 신라시대의 음식과 연관성이 있을 것으로 보고 조사해 본 결과 사슴고기와 양, 돼지가 제수로 이용되고 있

음을 알 수 있습니다. 특히 사슴은 조선시대 조리 고서에는 나타나지 않는 것으로 보아 신라만의 독특한 식재료이지 않을까요?

이제 저와 함께 신라음식을 직접 만들고 체험해 볼 수 있는 한국역사음식문화학교로 가겠습니다. 신라 고유의 음식의 가치를 연구하고 계승하고자 교육하는 이 곳에서 우리는 신라 9진미를 이용하여 1가지 맛있는 음식을 만들어 보도록 하겠습니다.(복분자 쨈 만들기 등 온 가족이 참여할 수 있는 음식 만들기 체험)

우리는 동방예의지국이라 하죠, 식사할 때도 지켜야 할 예절이 있습니다. 어른과 식사할 때 어른이 수저를 먼저 든 다음에 들며, 먼저 먹어야 할 경우“먼저 먹겠습니다.”라고 말한 다음 먹습니다. 식사 중에 숟가락과 젓가락을 한 손에 들지 않는 것도 예의라는 것 아시죠?

마지막으로 저는 따뜻한 차를 여러분께 드리며 다도에 대해 말씀 드릴게요. 다소곳이 앉아 차 한잔을 앞에 두고 조용히 마음부터 가다듬습니다. 우리 전통 차는 마시기 전 건강을 생각하며 마음까지 다스리는 예절이 필요 합니다.

먼저 손으로 찻잔을 잡으며 따뜻한 온기를 느낍니다. 그리고 입으로 가져가기 전에 코로 향기를 맡습니다. 그리고 마실 때도 세 번에 걸쳐 나누어 천천히 차향과 맛을 느끼며 마셔야 합니다. 첫째는 향기를, 두 번째는 입속에서 혀를 굴리며 맛을 음미하고 난 후 마신답니다. 상대방과 마주 앉아 차를 마시며 마음을 가라앉히고 건강을 생각하는 조상님들의 예절과 여유로움이 느껴지세요? 어떠세요?

탁 트인 파란 들판을 바라보며 마시니 차분히 마음이 가라앉는 기분이고 건강해 질 것 같지 않으세요?

차와 함께 이 마을에서 재배한 감자(계절 따라, 고구마, 옥수수, 과일 등)를 드셔 보세요. 저와의 맛있는 경주여행 여러분의 기억 속에 오랫동안 머물러 있기를 바라겠습니다.