

제 V 장

경제문화자원 분포현황

1. 공주시 상권분포 현황

2. 전통시장(산성시장) 분포 현황

3. 공주시 음식 문화 현황

1. 공주시 상권분포 현황

1) 상권변천사

- 개항 이전 시기까지 공주는 충청권의 행정 중심 도시였을 뿐만 아니라 상업과 교통의 요충지로 19세기의 경제 사정을 보여주는 『임원경제지(林園經濟志)』에 따르면, 공주는 모시, 담배, 면화 등을 중심으로 한 상품화폐경제가 발달해온 것으로 알려져 있다.
- 공주의 상업은 조선 말기에도 군산, 강경 등 금강 수계 지역의 상업 발달에 힘입어 급속한 성장세를 지속하였으며, 1895년 5월 인천영사관 보고에 의하면 당시 충청남도의 상업 중심지는 공주, 강경, 논산, 예산, 둔포 등지였다.
- 이들 중심 시장은 주변의 정기 시장들을 포섭하면서 각 시장의 물품을 집하하고 배급하는 역할을 담당하였으며 공주 오일장은 호남 지방에서 한양으로 향하는 대로의 요충지에 해당했기 때문에 일찍부터 각 시장을 편력하지 않고 한 곳에서 완전히 상점을 정하여 상업하는 상인도 여럿 존재하였다.
- 정확한 수치를 파악할 수는 없으나, 당시 일본의 조사에 의하면, 1900년을 전후한 시기 공주에는 상점을 가지고 장사를 하는 이가 3백여 명으로 알려져 있다.
- 육로의 중심뿐 아니라 금강 수계를 이용한 상업이라는 측면에 있어서도 공주는 큰 의미를 가지고 있다.
- 인접 지역인 강경은 조선 후기 이래 전국 3대 시장 가운데 하나로 불릴 만큼 상업이 번성한 지역으로서, 일제강점기 한창 경기가 좋을 때에는 강경읍에는 점포가 1,000여 개, 출시 인원은 평균 5천에서 7천여 명, 많을 때는 1만 6천에서 2만 명 정도였다고 전한다.
- 따라서 강경의 해상과 내륙을 연결하던 공주의 역할은 상업의 중심지로서 독자적인 기능을 지니고 있었으며, 전라도에서 생산된 면포, 마포, 한지 등이 공주를 매개로 한 내륙 유통로를 통해 충남 서부 지역으로 판매되었다는 사실이 이를 보여주는 하나의 사례라 할 수 있다.
- 그러나 철도와 도로를 통한 상업이 확대되고 금강의 토사 누적으로 수운의 편리함이 사라지면서 공주의 상권은 점차 대전 및 조치원, 혹은 논산과 강경권에 서서히 포섭되기 시작하였으며, 이로 인해 일제강점기 공주의 상업은 점차 위축되기 시작하였다.
- 특히, 1931년 8월 천안에서 장항에 이르는 구간에 사설 철도인 조선경남철도가 완공됨에 따라 이런 현상은 더욱 심화되었다.

- 공주는 인근 지역에서 생산된 농산물들의 집하지로서의 기능을 완전히 상실한 채 대전, 천안, 조치원, 강경 등지에서 들어오는 물품을 소비하는 소비 시장으로의 역할만을 담당하게 되었다.



【그림 V-1】 1900년 이전



【그림 V-2】 1900년 이후

2) 상권분포 현황

- 공주 지역의 상업 시설은 주로 일상용품을 취급하며, 시가지 중심부에 위치하고 있어 시 외곽 주민의 이용에 어려움이 있으며 또한 지가가 높은 지역에 평면적으로 배치되어 있어 토지의 효율적 이용이 저조한 실정이다.
- 대부분의 상업 시설은 과밀하며, 소규모 상가들이 절대 다수를 차지하고 있어 지역민과 관광객들의 이용에도 불편한 상황이다.
- 구 시가지의 중심인 (구)읍사무소 주변은 95년 1월 시군통합이 되기 전까지 공주 행정의 중심지로서 주민들의 생활의 중심이 되어왔다.
- 주변의 산성시장, 우체국, 경찰서 읍사무소 등이 인접하여 주민들의 사회적, 경제적 활동의 중심이 되어왔으며, 주변에 입지해 있는 현재의 유림회관은 예전 체육시설로 활용되어 왔으며 향후 복지회관으로 개축될 예정이다.



【그림 V-3】 (구)읍사무소



【그림 V-4】 공주문화원과 (구)경찰서



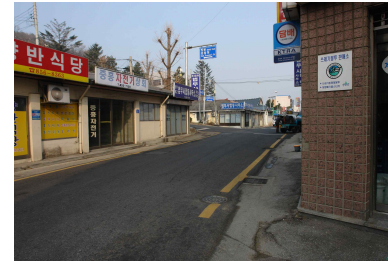
【그림 V-5】 (구)읍사무소 앞 도로



【그림 V-6】 공주향교유림회관별관

- 구 시가지 주변의 시설들을 살펴보면 공주사대부고 주변에는 소규모 5일장이 아직도 존재하고 있으며, 공주제일교회는 근대 문화유산으로 지정되어 있다.

- 또한 현재 공주제일어린이집은 예전 유진건설 본사 자리로 중심상업지역의 역할을 수행하였던 지역임을 알 수 있다.



【그림 V-7】 공주사대부고 앞 도로



【그림 V-8】 (구)읍사무소에서 공주사대부고 방향 골목



【그림 V-9】 공주사대부고 앞 삼거리



【그림 V-10】 근대문화유산인 공주감리교회

- 공주시 지역 중에서 특히 산성동에 많은 점포들이 위치하고 있으며, 산성동은 전체 상업 점포수의 23.8%를 차지하고 있는 것으로 나타났다.
- 브랜드 있는 품목들의 상점가는 현재도 신시가지인 신관동보다는 중동상점가에 입점하고 있으며, 중동초등학교, 농협 주변과 시장방향으로 상권이 형성되고 있다.
- 그리고 중동상점가 주변에는 과거에 대형문구점 및 극장이 있었으나 유동인구가 줄어들고, 신관동 지역의 택지개발에 따라 현재는 모두 영업을 하고 있지 않다.
- 금강의 남쪽에 위치하고 있는 산성동은 충청남도 공주교육청, 초중고 학교, 공주시내버스터미널 등이 위치하고 있으며, 주변에 도·소매업체가 밀집해 있다.
- 산성전통시장 옆 시내버스 터미널주변에는 많은 유동인구에 따른 다방, 음식점이 다수 입지하고 있다.



【그림 V-11】 중동상가 주변 대로



【그림 V-12】 중동상가 주변 폐쇄된 문구백화점



【그림 V-13】 중동상가 주변 골목



【그림 V-14】 중동상가 주변 가구골목

2. 전통시장(산성시장) 분포 현황

1) 개념 및 조사 대상

Ⅱ 전통시장

- 전통시장은 재래시장 및 상점가 육성을 위한 특별법이 전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법으로 변경되면서 종전의 재래시장이 변경된 것이다. 또한 상업기반시설이 오래되고 낡아 개수, 보수 또는 정비가 필요하거나 유통기능이 취약하여 경영개선 및 상거래의 현대화 촉진이 필요한 장소를 말한다.
- 전통시장은 대규모점포의 요건 충족여부에 따라 등록시장과 인정시장으로 구분한다. 전통시장은 건축법상 용도별 건축물의 종류로 보면 판매시설 중 소매시장에 해당하며 국토의 계획 및 법률상 기반시설 중 유통·공급시설의 하나이다.



【그림 V-15】 산성시장 세부도

2) 전통시장의 변천사

- 공주시는 대도시와는 달리 인구 규모의 영세성으로 인하여 중심 업무 지구의 발달이 미약하여 백화점이나 대형할인마트 등과 같은 현대식 시장보다는 상가를 중심으로 하는 상설시장이 핵심을 이루고 있다.
- 이러한 시장은 시내버스터미널에 인접한 구시가지의 산성동과 금성동 일대를 중심으로 발달해 있다.
- 이를 토대로 공주 산성시장의 상권의 발달과 역사를 살펴보도록 한다.
- 일반적으로 시장은 상설 시장과 정기 시장이 있음. 상설 시장은 일정 지역 내 하나의 건물 안에서 영업자가 항시 물품의 매매 교환을 할 수 있는 시장을 말하며 정기 시장은 일정 구역 안에서 정기적으로 열리는 시장을 뜻한다.
- 따라서 시장은 상품 교환의 발생 빈도가 정기적으로 이루어지느냐 연속적으로 매일 이루어지느냐에 따라 정기 시장과 상설 시장으로 구분하고 있다.
- 공주는 예로부터 금강 수계와 사통팔달의 도로망을 갖추고 있어 개항 이전부터 강경, 논산, 예산, 둔포 등과 함께 독자적인 상품 유통권을 가진 상업 중심지로 유명하였다.
- 산성시장은 구한말 공주부 내의 정기 시장은 대통교(大通橋)에서 현재 공주우체국까지의 봉황산(鳳凰山)쪽 제민천(濟民川) 변이었으며, 공주우체국부터 금강(錦江)까지는 홍수 시에 물이 자주 드는 상습 침수 지역으로 미나리가 재배되는 곳(미나리밭)이었다.
- 그 후 1918년 공주시가지 정비 계획에 의해 대통교를 중심으로 발달해 있던 정기 시장이 작은 사거리에서 큰 사거리에 이르는 제민천변(현 음식점 골목)으로 밀려나게 되면서 김갑순(金甲淳)의 투자로 작은 사거리에서 큰 사거리에 이르는 미나리밭이 매립되어 공주면 147번지 일대가 200여 개에 달하는 사설 시장으로 변모하였다.
- 공주면 147번지를 중심으로 발전한 사설시장은 주변의 충남도청(공주사대부고), 읍사무소, 기타 관공서, 주변 주거지역과 학교 등이 입지하여 주민들의 생필품 구매장소이자, 공무원들과 직장인들을 대상으로 식당이 들어서기 시작하였다.
- 이러한 사설시장 주변 환경은 지역경제 발전과 다양한 도시기반시설들이 배치되면서 현재의 형태를 갖추어나가기 시작하였다.
- 이와 더불어 사설시장은 웅진로 대로상의 현재의 중동상점가로 발전하게 되었으며, 기존의 사설시장은 현재의 공주사대부고 앞 거리에서 국고개 중동 사거리에서 현재의 제민천 주변으로 이동하게 되었다.

- 이러한 사설시장의 이동에 따라 웅진로 주변의 중동상점가에는 주변 학교 학생들의 문구, 분식, 음식, 극장 등의 업종이 자연스럽게 입지하게 되었으며 좀 더 고급의 상품을 파는 상점가로 발전하게 되었다.
- 또한 외연적으로 확대된 사설시장은 다양한 상품들의 거래가 이루어지며 발전하기 시작하였다.
- 공주면 147번지에 들어선 사설시장의 개설은 대단히 성공적이어서 그동안 침체되었던 공주약령시(公州藥令市)가 활성화 되는 계기가 되었다.
- 공주약령시는 매년 봄·가을로 두 번씩 40여 일 동안 벌어졌으며 사설시장과 더불어 공주 지역의 경제 중심지 역할을 하였다.
- 이러한 공주약령시는 1730년경 이후로 약 160년간 음력 3월과 11월에 1달 동안 개설되어 성황을 이루었던 곳이었다.
- 그러나 19세기 말부터 영세해지기 시작하여 개시일에도 제대로 장이 열리지 않았던 공주약령시가 1920년경에 일시 부활하게 된 것이다.
- 공주약령시가 한창일 때는 전국에서 물려든 약재상 때문에 여관은 물론이고 민박도 구하기 어려운 형편이었다.
- 일제강점기 식민 정책 하에서 거의 폐장 상태에 이르렀다가 다시 상권이 변화하면서 1937년 2월 20일 사설 시장은 산성동 182번지 일대에서 1·6일에 열리는 정기 시장인 산성시장으로 등록되었다.
- 1992년 4월 교통·통신의 발달과 사회 환경의 변화에 따라 ‘도·소매업진흥법’ 제13조 및 ‘충청남도 훈령’ 제822호 제3조 2항에 의거, 산성시장이 폐지되었다.
- 이후 산성시장은 집단 상가로서 유지되어 왔으며 1997년 ‘유통산업발전법’이 제정됨에 따라 2002년 산성시장을 정기·상설 시장으로 등록하고자 하였으나 공주시의 조례가 미비하여 좌절되었다.
- 그러나 산성시장은 재래시장및상점가육성을위한특별법 상의 인정시장으로 2005년 11월 1일 등록되어 공주시장이 인정한 재래시장 즉, 인정시장으로 등록되었다.

3) 전통시장 주요시설

- 2005년 인정시장으로 등록된 산성시장의 시장형태는 상가주택복합형시장으로, 부지 현황은 58,800㎡의 면적에 편의시설로는 주차장(241면), 화장실이 구비되어 있다.
- 산성시장내 상인회가 조직되어 있으며 가입대상 1,100명 중 48.5%인 533명이 가

V. 경제문화자원 분포현황

입되어 있는 상황이다.

- 현재 산성시장의 편의시설은 화장실, 주차시설만이 있으며 홍보 시설은 네온 광고를 제외하고는 거의 없는 실정이다.
- 마케팅·홍보 측면에서 경품 행사, 전단지 광고, 축제 및 이벤트를 연 3회 실시하고 있으며, 그 외 신문 광고와 상품권 발행, 출장 판매 등을 실시하고 있다.
- 그리고 공동 배송 시스템으로는 전화 주문 센터를 운영하고 있으며 영업장 평균 면적은 12평이며, 10평 미만의 점포가 55.6%로 나타났다. 업종별 평균 영업장 면적의 경우 식품은 10.4평, 의류·패션은 7.7평, 가사·가정용품은 14.2평, 의약품은 18.4평, 외식업종은 13.8평, 서비스업종은 17.6평이다.
- 의류·패션, 식품은 10평 미만 점포가 각각 78.9%, 74.7%인 반면 20평 이상의 점포는 각각 3.8%, 7.4%로 나타나 이들 업종의 경우 소형 점포가 주류를 이루고 있다.
- 외식업종과 가사·가정용품이 경우 10평 미만의 점포는 적은 반면, 20평 이상~30평 미만의 점포가 각각 16.1%, 11.4%를 차지하고 있어 다른 업종에 비해 중형 점포의 구성비가 비교적 높은 것으로 나타났다.
- 의약품과 서비스업종은 타 업종과 비교하여 10평 미만의 점포수는 적지만 10평 이상의 점포는 비교적 고르게 다른 업종보다 높게 나타남으로써 중대형 점포가 많은 것으로 나타났다.
- 이러한 산성시장 상업 활동을 하는 업주의 연령 분포를 보면, 40대가 가장 많으며, 50대와 30대가 그 뒤를 잇고 있다.

【표 V-1】 산성 전통시장 개요

개설연도	산성시장	1937년
분류정보	등록여부	인정시장(인정일: 2005-11-01)
	개설주기	상설시장
	상품취급	종합시장
	소유관리	공동시장
	시장크기	대형시장(점포 1,000개 이상)
	시장형태	상가주택복합형시장
기타	영업시간	개점시간: AM7:00
		폐점시간: PM8:00
		정기휴일:
	편의시설	주차장: 주차대수(241대) 화장실: 수세식(4동 12칸)

자료: 시장경영진흥원(www.sijang.or.kr)

- 점포의 개수는 총 1,298개로 자기소유 680개, 임차점포 420개, 노점 190개로 나타났다.
- 총 상인수는 2420명으로 점포소유상인 680명, 점포임차상인 420명, 종업원수 1,130명, 노점인 190명으로 대형시장이다.

【표 V-2】 산성전통시장 점포 및 종사자수

점포수(개)		종사자(명)	
자기점포소유	680	점포소유상인	680
임차점포	420	점포임차상인	420
빈점포	8	종업원	1,130
전체점포수	1,108	종사자	2,230
노점	190	노점상인	190
기타	0	총상인	2,420
총합계	1,298		

자료: 시장경영진흥원(www.sijang.or.kr)



【그림 V-16】 시장내부(정비구역)



【그림 V-17】 시장내부(미정비구역)



【그림 V-18】 문화광장주변 노점



【그림 V-19】 주차장옆 공터

- `산성시장의 취급품목은 농수산물, 가정용품, 가공식품, 포목점, 기타소매 등 다양한 업종이 입지해 있으며 이는 전통적인 사설시장의 전통을 이어가고 있는 시장임을 알 수 있다. 중동상가 구역은 의류, 기타소매, 신발, 음식점, 가구점, 신발 의류 등의 업종이 주를 이루고 있다.
- 산성전통시장 및 시장활성화(중동상가)구역 활성화 연구결과에 따르면 산성전통시장과 중동상점가의 점포 소유형태는 본인소유와 보증부월세가 각각 37.2%, 16.3%로 나타났으며, 전세 7.4%, 11.6%, 보증부월세 37.2%, 53.5%, 월세 18.2%, 4.7%로 나타났다.
- 하루 평균 매출액은 산성전통시장은 10-20만원이 30.2%로 가장 많은 것으로 나타났으며, 중동상가 구역은 30-50만원 정도가 32.6%로 가장 많은 것으로 나타났다.
 - 산성전통시장은 10-20만원이 30.2%, 5만원미만과 20-30만원미만이 13.2%, 30-50만원이 10.4%의 순으로 나타났으며 중동상점가의 경우에는 30-50만원미만이 32.6%, 10-20만원미만과 5-10만원미만이 20.9%, 5만원미만 11.6%의 순으로 나타났다.
- 최근 3년간 매출변화를 살펴보면 산성전통시장의 75.7%, 중동상점가 72.1%가 매출액이 감소하였다고 밝히고 있음에 따라 상업활동 진흥을 위하여 운영개선 사업으로는 산성전통시장의 경우 건물 신개축 28.7%, 점포의 합리적 배치 19.8%로 나타났으며, 중동상가 구역은 주차시설확충 44.2%, 빈점포 철거 및 활용 16.3%로 나타났다.



【그림 V-20】 시내버스 터미널



【그림 V-21】 시내버스 터미널 주변



【그림 V-22】 시내버스 터미널 주변 상가



【그림 V-23】 농산물 도매 공판장

3. 공주시 음식 문화 현황

1) 음식문화 변천사

- 옛 백제의 고도인 공주시는 농업이 주가 되는 지역으로서 이를 활용한 충청도 음식의 특징을 가지고 있다.
- 음식의 특성으로 소박한 인심을 나타내며 꾸밈이 별로 없고 사치스럽지 않으며, 양념을 많이 쓰지 않아 자연 그대로의 소박한 맛을 낸다.
- 공주 지역은 산야에서 많이 나는 산채, 버섯, 밤, 도토리를 이용한 음식문화가 발달한 특성을 가지고 있고, 금강 하류의 어류 잡이 문화가 있다.
- 고문헌 기록에 의한 충청도 식생활의 변천을 살펴보면 『택리지(擇里志)』에는 충청도 토지는 비옥하고 편평하고 넓으며, 물고기와 소금이 넉넉하여 부자가 많고, 또 대를 이어 사는 사대부도 많다고 하였다.
- 또한 산물은 전라도, 경상도에 미치지 못하나 산천이 편평하고 아름다운 데다가, 서울의 남쪽에 위치하여 사대부들이 모여들었던 곳이다. 산업은 역시 농업이 주인데, 쌀, 보리, 고구마, 무, 배추, 목화, 모시 등이 생산되었다.
- 특용작물로는 담배, 인삼, 약초 등이 있고, 양잠도 성했다. 과일은 배, 호도, 사과, 복숭아, 포도 등이 많고, 낙농도 성하였다. 수산물로는 송어, 갈치, 가오리, 조기, 김, 조개, 꽃게, 새우, 굴 등이 났다고 기록되어 있다.

(1) 충청도 음식의 특징

- 충청도 지방은 농업이 주가 되는 지역이므로, 오래 전부터 쌀이 많이 생산되었고 보리도 많이 산출되었다. 또한 무, 배추, 고구마 및 목화, 모시 등을 많이 생산하였다.
- 서해안 지역은 좋은 어장 조건을 갖추고 있어 해산물이 풍부하며, 내륙 산간지방에서는 밤, 도토리, 산채, 버섯 등이 많이 나서 이를 이용한 음식이 많다.
- 충청도 음식은 경상도 음식처럼 매운 맛도 없고, 전라도 음식처럼 감칠맛도 없으며, 서울 음식처럼 눈으로 보는 재미도 없으나 담백하고 구수하며 소박하다. 또한 충청도 사람들의 인심을 반영하듯 음식의 양이 많은 편이다.

(2) 공주시 음식 이야기

- 충청남도 공주 지역의 음식과 관련된 이야기로는 ‘국고개 이야기’, ‘인절미의 유래’, ‘공주깍두기의 유래’ 등이 전해진다.

|| 국고개 이야기

- 공주시 옥룡동의 국고개거리와 관련한 이야기가 전해지고 있다. 고려시대에 공주의 옥룡동에는 비선거리라는 마을이 있었다. 이 마을에 어린 나이에 아버지를 여의고 살아가는 소년 이복이 있었다. 어려서부터 남의 집에 가서 일을 하고 그 품삯으로 음식을 얻어 눈 먼 어미를 봉양하였다.
- 그러던 어느 날 바람이 몹시 불고 아주 추운 겨울날, 여느 때처럼 밥과 국을 얻어가지고 어머니께 드리러 집으로 가는 길에 그만 미끄러지고 말았다. 어머니께 가져다 드릴 밥과 국을 땅에 쏟자 효자 이복은 그 자리에 주저앉아 집에 계신 굶주린 어머니님 생각에 서럽게 통곡을 하였다. 이후 이복이 넘어진 그 자리를 갱경골이라 부르게 되었고, 후에는 국고개라 불리게 되었다.

|| 인절미의 유래

- 인절미는 충분히 불린 찹쌀을 밥처럼 찢어 안반이나 절구에 담고 떡메로 쳐서 모양을 만든 뒤 고물을 묻힌 떡이다. 조선조 인조(仁祖) 때 이괄이 난(1624년)을 일으켜 한양이 반란군에 점령당하자 인조가 공주의 공산성으로 피란을 왔다. 어느 날 임씨라는 농부가 찰떡을 해서 임금님께 바쳤다.
- 그 떡 맛이 좋을 뿐만 아니라 인조가 처음 먹어 보는 떡이라 신하들에게 그 이름을 물었으나 아는 사람이 없었다. 이에 인조께서 친히 떡 이름을 지어 내렸는데, 임서방이 쌀을 잡아당겨 자른 떡이라 하여 ‘임절미(林切米)’라 한 것이 오늘날 인절미로 바뀌었다고 한다.

|| 깍두기의 유래

- ‘공주깍두기’는 한입에 들어갈 정도로 작고 네모지게 골짜기처럼 썬 무를 재료로 해서 만들어진다. 200여 년 전 정조[1770~1800년]의 딸로 홍현주(洪顯周)의 부인이었던 숙선옹주가 공주의 알밤 깍은 모양에 착안하여 처음 만들어 임금에게 바쳤는데 크게 칭찬을 받았다고 한다.
- 당시에는 각독기(刻毒氣)라 하였고, 이후 여염집에까지 퍼졌다. 이후 공주 지방에

낙향한 정승이 깍두기를 민간에 퍼뜨렸기 때문에 ‘공주깍두기’란 이름이 나왔다 한다.

2) 주요 향토음식

(1) 개요

- 충청남도 공주 지역의 자연 환경 및 생활 풍습을 배경으로 전해 내려오는 지역 음식을 살펴보면 다음과 같다.
- 공주는 지리적으로 동서로는 풍부한 수량을 자랑하는 금강이 관통하고, 동쪽으로는 수려한 계룡산이 가로 지르며, 북쪽으로는 험준한 차령산맥이 둘러져 있다. 이와 같이 깊은 산과 맑은 물로 이루어진 자연환경으로 인하여 산림자원과 수자원에서 나는 농산물, 임산물, 수산물을 중심으로 향토음식이 발달하였다.
- 그러나 공주는 지역적인 특색을 나타내는 향토음식이 두드러지게 나타난 것은 없으며 오히려 최근 외식의 급속한 증가로 인하여 퇴색되어 가고 있는 실정이다.
- 이러한 공주 음식의 특징은 장류를 이용한 국물음식이 주류를 이루고 있다. 특별히 5일 장날 밥에 국을 말아 먹는 ‘국밥’이 서민들의 대표적인 음식으로 많이 이용되고 있다. 국밥은 파근한 국물음식을 좋아하는 한국인을 대변하는 음식이기도 하다. 특히 공주는 반세기를 넘게 국밥을 만들어서 2대를 이어 내려오는 ‘공주국밥’이 대표적인 향토음식이라고 할 수 있다.
- 충청남도에서 지역특성을 살린 향토음식 표준식단화, 백제문화제에 공주를 찾아오는 외국인 이용 음식점 육성 등을 위한 향토음식 개발 작업을 시도하여 관계, 학계, 전문가 및 음식점계와의 토론 및 협의체를 구성하여 준비하고 있어서 이에 대한 성과가 기대되고 있다.

(2) 국물음식

|| 공주국밥

- 1954년부터 기능보유자인 고봉덕이 국밥을 시작했으며, 20여 년 전부터 머느리 김혜석이 전수하여 현재에 이르고 있다. 공주의 독특한 음식으로 국밥의 맛이 얼큰하고 담백하다.
- 장터국밥을 전문으로 반세기 가까운 내력을 쌓아온 한식집으로 충남의 향토특색의 음식으로 지정되어 있으며, 역대 대통령이 다녀가면서 인정한 국밥 맛의 진수를 볼 수 있다.

- 고유의 미각을 한껏 살린 상차림으로 한결같은 인기를 누리고 있는 ‘이학’ 식당은 공주 사람이면 다 알고 있다. 1954년부터 공주에 닻새마다 서는 5일 장터 손님들을 상대로 국밥을 팔아내던 곳이 지금까지 이어오고 있다고 한다.
- 공주국밥은 양지머리 국물에 밥을 넣은 충청남도 공주시의 향토음식으로서 밥과 국이 한 그릇에 담겨 나오는 것을 장국밥이라 하고, 국과 밥이 따로 나오는 경우는 따로국밥이라고 한다. 이러한 장국밥 주로 5일장에 오는 외지의 상인이나 나 그네에게 제공되었던 음식이다.
- 장국밥의 명칭은 국물을 끓일 때부터 간장으로 간을 한 국에 밥을 마는 것에서 기인하며, 다른 이름으로 온반(溫飯), 탕반(湯飯)이라고도 한다. 장국에 국수를 말아서 내는 국수장국이 있는데, 국밥과 함께 많은 사람들이 동시에 먹는 잔치음식에 많이 이용한다.
- 연원 및 변천을 살펴보면 1920년대에는 제민천의 중앙지점인 대통다리(대통교)의 동쪽 천변에 국밥집이 많이 있었고 그곳은 ‘국밥거리’로 성시를 이루었다.
- 그곳을 지날 때면 국밥 냄새가 구수하여 침을 삼키지 않고는 그냥 지나칠 수 없을 정도였다고 한다. 현재의 우체국 다리로부터 대통다리까지의 제민천 동쪽에 위치해 있던 국밥거리의 아래쪽에는 나무장이 있었다.
- 이러한 장터의 음식이 세월이 흘러 음식점이 대형화, 고급화되면서 이들 국밥거리는 점차 사라지게 되었다. 8·15해방 당시 옛 국밥 맛을 간직하고 있던 서산옥, 우성옥 등에서 그 명맥을 이어 오다가, 중동에 있는 이학식당의 고봉덕과 그 며느리 김혜식이 ‘공주국밥’의 전통을 계승하고 있다.
- 이러한 국밥은 서민들의 허기를 메워주는 중요한 역할을 하며 바쁜 나그네나 상인들이 서서 빨리 먹을 수 있는 오늘날의 패스트푸드에 해당한다고 할 수 있다.

|| 칼국수

- 국밥 발달의 영향으로 장국물, 멸치국물, 어패류국물 등을 이용한 국수음식이 발달하였다. 국수의 재료로는 밀가루와 메밀가루를 이용한 칼국수로 해물 칼국수, 메밀 칼국수, 잔치국수, 어죽국수 등이 대중음식으로 많이 이용되고 있다.
- 칼국수는 밀가루 반죽을 채 썰어 국물에 넣고 끓인 충청남도 공주시의 향토음식으로 한국 전통음식 중에 밀가루 음식은 매우 귀하고 특별한 음식에 해당한다.
- 한국 음식에서 국수류로는 가늘게 뽑은 마른국수를 삶아 장국에 넣어 쇠고기 채, 달걀 채를 곁들여 얹어내는 잔치국수와 밀가루나 메밀가루를 섞어 반죽하여 장국에 끓여서 제물에 그대로 내는 제물칼국수가 있다.

- 연원 및 변천을 살펴보면 공주의 식생활은 비교적 평범하고 소박한 편으로서 예전에는 밀가루 음식이 매우 귀하었으나 근래에는 밀가루 음식이 많이 보급되어 칼국수가 서민들의 음식으로 많이 이용된다.
- 칼국수의 종류로는 해물을 넣은 해물칼국수, 들깨가루와 수제비를 넣은 들깨수제비칼국수, 밀가루에 메밀을 넣은 메밀칼국수 등이 있다.

|| 메기 매운탕

- 민물메기에 무, 호박, 부추, 시래기 등의 채소를 많이 넣고, 고춧가루, 고추장, 된장, 멸치, 파, 마늘 양념을 많이 넣어 얼큰하게 끓인 매운탕으로 민물매운탕으로 많이 이용된다.

|| 참게탕

- 참게를 푸짐하게 넣어 매운 고춧가루, 콩나물과 야채를 듬뿍 넣어 매콤하고 시원한 맛을 내게 한다. 공주의 금강 변에 가면 참게탕을 맛깔스럽게 해서 낸다.

(3) 산림 임산물

|| 밤 음식

- 밤은 공주의 대표적인 지역표시 농산물로 지정된 식품이다. 밤을 이용한 음식으로는 생것으로는 생밤, 생률, 밤채 등을 제사음식, 김치양념, 백편의 웃고명, 참쌀 단자의 곁들임 등으로 사용한다.
- 밤의 주식 이용으로는 밤밥, 밤암죽으로 이용하고, 날밤을 물에 담갔다가 갈아서 낸 즙을 저어 익혀서 밤 목을 만들어 먹기도 하며, 여름철에 많이 먹는 백숙에 생밤을 넣어서 끓이기도 한다.
- 또한 쌀가루에 생밤을 섞어서 찐 밤설기, 밤을 이용한 밤 송편, 참쌀가루를 반죽하여 지어 찐 다음 파리가 일도록 쳐서 소금 넣고 등글게 빚어 밤 고물을 묻힌 밤단자도 있다.

|| 도토리음식

- 도토리는 가을에 산에서 주워 껍질을 벗긴 후 물에 담가서 전분을 우려낸 다음 물을 붓고 끓여서 식힌다.

- 도토리묵을 이용한 음식으로는 도토리묵을 썰어서 깻잎, 상치 등의 채소와 함께 파, 마늘, 깨소금, 간장, 참기름 등 갖은 양념으로 즉석에서 버무려 먹는 도토리묵무침이 있다.

(4) 떡류

|| 쇠머리떡

- 찹쌀가루에 대추, 콩 등을 넣고 찌서 얇게 썰어서 먹는 떡으로 썰었을 때의 무늬가 구름같다 하여 ‘공주 구름떡’으로 불린다. 다른 지역에서도 많은 사람들이 즐겨 먹고 있다.

|| 증편

- 찹쌀가루에 막걸리를 넣어 일정시간 부풀려서 찐 떡으로 새콤하면서 부드럽고 잘 굳지 않고 덜 상하므로 여름철 떡으로 적합하다. 술로 부풀렸다가하여 술떡, 기지떡, 기주(起酒)떡이라고도 한다.

(5) 수산물

- 공주는 금강 하류를 끼고 있어서 강에서 낚시를 이용한 수산물로 붕어찜, 장어소금구이, 장어양념구이, 장어탕 등의 음식이 있다. 금강 하구둑을 막기 전에는 강에서 직접 잡아서 송어회, 송어덮밥, 향어회 등을 먹었으나 하구둑을 막은 이후에는 물고기가 많이 사라져서 최근에는 양식장, 유료 낚시터에서 잡은 수산물로 음식을 만든다.

(6) 산채류

- 공주 지역의 계룡산 자락에서 각종 버섯과 산채류가 많이 나서 이를 이용한 음식들이 많다. 대표적인 음식으로는 더덕구이와 표고버섯을 이용한 버섯찌개백반, 버섯국밥 등이 있다.
- 도라지, 고사리, 취나물, 머위대, 가지나물 등을 갖은 양념하여 산채백반, 산채비빔밥 등에 이용하고, 잎이 넓은 나물을 찹쌀풀을 발라 잘 말려서 두었다가 기름에 튀겨서 양념장에 찍어 먹는 가축나물이 있다.

(7) 장아찌류

- 공주에는 계절별로 나오는 각종 채소류를 장아찌로 만들어 저장음식으로 먹는다. 장아찌의 종류로는 봄에는 더덕, 마늘쫑, 여름에는 고추, 깻잎, 가지, 참외, 오이, 가을에는 무로 장아찌를 담그고, 종실류로 호두장아찌, 과일류로 감장아찌를 만들어 먹는다.

(8) 장류 및 발효음식

|| 통통장

- 통통장이란 콩을 삶아 발효시킨 충청남도 공주시의 향토음식으로 청국장을 가리키는 말이다. 대두를 푹 삶아 열박아지에 담아 수건으로 여러 번 두껍게 싸서 더운 아랫목에 3~4일 동안 묻어 두면 실이 생기는데 이것을 공주 지역에서는 통통장이라 하며 주로 찌개로 끓여 먹는다.
- 연원 및 변천은 유중림(柳重臨)이 1766년에 찬한 『증보산림경제(增補山林經濟)』에 조전시장법(造煎豉醬法)을 적고 ‘이것을 속칭 전국장(戰國醬)이라고 한다.’ 하였다. 현재는 청국장(淸麴醬)이라 하고 있는데, 1815년경 병허각이씨(憑虛閣李氏)가 지은 『규합총서(閏閤叢書)』에는 청육장이라 하였다.
- 이 청육장은 청국장에 소고기·무·다시마·고추를 넣고 끓인 찌개를 지칭한 것이다. 그러니까 청국장에 소고기를 합하여 끓인 장이라는 뜻이다. 이로 미루어 다분히 청국장은 찌개를 끓여 먹기 위한 주재료로 사용된 장임을 알 수 있다.

|| 김순남 할머니 장아찌

- 충남 지역 장아찌 시장 대부분을 장악하고 있는 김순남 할머니는 어려서부터 어머니의 장아찌 솜씨를 배우면서 자랐으며, 결혼 후에도 시어머니의 장아찌 담그는 손맛을 이어왔다고 한다.
- 봄에는 더덕·마늘쫑, 여름에는 고추·깻잎·가지·참외·오이, 가을에는 무로 장아찌를 담가 반찬으로 올리면서 이웃과의 나눔의 정을 쌓으며 살아왔다. 장아찌를 맛본 사람들이 맛있다고 얻어가는 일이 잦아지면서 주위사람들 권유로 장아찌를 시장에 팔기 시작한 지도 어언 50년의 세월이 훌쩍 넘었다. 김순남 할머니의 장아찌 맛의 비결은 기계를 사용하지 않고 직접 손으로 담그는 정성과 손맛에 있는 것이 특징이다.
- 장아찌는 손이 많이 갈수록 빛깔도 곱고 맛도 좋다는데, 여기에 쓰이는 원재료와

양념 모두 100% 우리 농산물이다. 김순남 할머니 장아찌는 「6시 내고향」, 「청풍명월」, 「고향의 아침」 등 방송은 물론이고 공주, 천안, 청양, 금산 등 각 시·군 전통음식 맥킷기사업 초청 강의 아이টে으로 선택되어 강의 주제로 활용되기도 한다. 충청도의 각 신문사들이 김순남 할머니의 장아찌를 전통식품으로 앞 다퉈 신문에 게재했으며, 지금도 그 인기가 꾸준하다.

|| 의당전통손메주

- 의당전통손메주는 옛 조상님들의 전통적인 방식 그대로 만든 메주이다. 백제의 왕도로 역사가 깊은 고창 공주에서 동쪽으로 20분 거리에 위치한 의당마을은 차령산맥의 끝자락에 해당하는 한적한 마을로 용의 머리 형상을 하고 있어 용머리라고 불리기도 한다.
- 의당마을은 예전부터 장맛이 일품이라는 소문이 자자한 곳이다. 깨끗한 물, 깨끗한 공기, 깨끗한 햇볕 그리고 아낙네들의 천부적인 손맛과 지극한 정성이 어우러져 다양한 양질의 장을 만들고 있다. 뿐만 아니라 30호 남짓의 농가에서 재배한 메주콩을 엄선하고 선별하여 최상의 원료를 사용할 뿐만 아니라, 선인들에게 전수 받은 전통 비법을 토대로 볶짚으로 발효시켜 메주를 생산한다. 그렇게 발효된 메주를 사용하여 된장, 고추장, 간장, 청국장을 담가 숙성시켰으므로 그 맛을 보면 감칠맛이 나고 또한 시골의 구수한 맛을 느낄 수 있다.

(9) 주류

|| 계룡백일주

- 충청남도 공주시 봉정동에서 만드는 술로서 밀술을 담그고 나서 덧술을 이차(二次)로 하여 순후한 맛이 나도록 빚어낸 가양주이다. 익는 기간이 백일이 걸려 백일주라 한다.
- 여러 번 덧술하지 않고 한 번에 끝내는 술을 단양법(單釀法) 술이라 하고, 밀술을 담고 나서 1차 덧술을 하여 단양법 술보다 알코올 도수를 올린 술을 이양법(二釀法) 술이라 한다.
- 밀술을 담그고 나서 2차 덧술을 하여 알코올 도수를 이양법 술보다 올린 술을 삼양법(三釀法) 술이라 한다. 삼양법 술은 술 가운데 특품(特品)을 가리킨다. 계룡 백일주는 바로 이 특품에 해당된다.
- 연원 및 변천을 살펴보면 조선 전기에 해당되는 1500년대 초 김유(金綏)[1481~1552]가 쓴 『수운잡방(需雲雜方)』에 삼해주(三亥酒)가 등장한다.

- 이 삼해주와 같은 방법으로 빚은 술을 백일주라고 하는데, 가양주로서의 백일주의 역사는, 술의 양조법이 하루아침에 시작된 것이 아니라는 점에서 고려시대로 거슬러 올라간다.
- 이 술은 『수운잡방』 이후 『음식지미방』(1670년경), 『시의전서(是議全書)』(1800년대 말), 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』(1924)으로 면면히 이어져 오늘에 이르고 있다.

|| 산양 산삼주

- 산삼을 캐는 재미에 빠져 공주군 농촌지도소(현 공주시 농업기술센터)를 그만 둔 전병무(60세)는 심마니 인생을 살기 시작한 지도 20년을 헤아린다. 일 년이면 백뿌리 이상을 캔다는 전병무는 고향 인근의 산삼이 자라기 좋은 산 중턱을 찾아서 산삼을 옮겨 심어 대규모의 산삼 밭을 일구었다.
- 현재는 10만근 이상의 산삼이 자라는 대규모 산삼 밭이 됐다. 전병무가 인위적으로 산삼씨를 뿌려 재배한 것을 '산양 산삼'으로 분류하고 있으며, 모양이나 약효면에서 자연산 산삼과 거의 비슷한 효과를 지니고 있다고 한다.
- 전병무는 아들과 함께 농업법인회사인 한국산삼주식회사를 설립, 경영하면서 산삼의 효능을 고스란히 보존하는 고부가 응용식품인 산양 산삼주를 개발하였다. 그 결과 충청남도지사가 추천하는 농·특산물로 선정될 만큼 품질 면에서 탁월하다는 평을 받고 있으며, 공주의 명품으로 자리 잡고 있다.
- 산양 산삼주는 본래의 향과 맛이 뛰어나 한 병에 10만원을 호가하는 고가이므로 아직까지 매출이 호황은 아니다. 하지만 소비자들에게 산양 산삼주에 대한 이해가 바르게 되면 앞으로의 전망은 밝을 것으로 보고 있다.

(10) 기타

|| 계룡산 한과

- 공주시 계룡면 화은1리에 있는 계룡산 한과는 만드는 법에 따라 기름에 지지는 과줄, 튀기는 과줄, 판에 찍어내는 과줄, 조리는 과줄, 엿에 버무리는 과줄, 고는 과줄 등을 생산하고 있다.
- 계룡산 한과는 국립공원 계룡산 자락 양지바른 넓은 들에서 거뒀던 참쌀과 참깨, 콩은 물론 공주의 특산물 알밤 등을 주원료로 사용하기 때문에 영양은 물론 고소하고 신선한 맛이 일품이라고 한다.

- 과줄 고유의 맛을 내기 위해 꿀, 곡물, 밤, 들깨, 참깨, 콩 등의 종실류를 사용하였고, 방부제를 전혀 쓰지 않아 과줄의 특성상 상온에서도 오래 두고 먹을 수 있다.
- 1998년 6월 공주시 농업기술센터에서 농촌여성 일감 갖기 사업을 추진하면서 오언년은 전통한과 제조업을 사업아이템으로 삼아 농업기술센터로부터 사업비를 지원 받아 계룡산 한과 사업을 시작하였다.
- 오언년이 한과사업을 구상한 것은 도시화, 핵가족화 되어가는 사회변화 속에서 점점 소비가 줄어 설자리를 잃어가는 농산물의 소비 촉진과 판로를 개척하기 위한 것이었다. 현재는 단골 고객이 늘어 명절 때면 선물로 많이 이용하는 강정, 다식, 약과, 정과 등 우리나라 전통과자를 생산하고 있다.

3) 주요 농수산물

- 공주의 대표적인 지역표시제 농산물로는 정안 밤이 있다.

(1) 정안 밤

- 정안은 우리나라를 대표하는 밤의 주산지로서 정안 밤은 예로부터 임금에게 올렸던 진상품이기도 했다.
- 밤은 전국 어느 곳에서나 재배가 가능하지만, 정안 밤은 육질이 단단하고 고소하면서 당도가 어느 지역 밤보다 높다. 이는 공주지역의 토질과 기후가 밤의 맛을 좋게 하기에 적합하기 때문이다.
- 2007년 정안 밤은 지역표시제로 지정되었고, 공주의 지역음식 개발·연구와 향토음식 개발의 주요 대상 식품이다.

|| 밤을 이용한 음식

- 생밤, 생률: 밤은 설날이나 정월 대보름에 빼놓을 수 없는 먹거리이다. 생밤은 껍질을 까서 모양 있게 쳐서 접시에 올리는, 제사상에 빠져서는 안 되는 음식이다. 생것 그대로 먹으면 머리가 좋아진다고도 한다. 여름철에 많이 먹는 백숙에 생밤을 넣어서 끓이기도 하고, 갈비찜의 고명으로도 쓰인다.
- 밤채: 생밤을 곱게 채쳐서 김치의 양념이나 백편의 웃고명, 찹쌀단자의 고명으로 쓰인다.
- 밤밥, 밤암죽, 밤묵: 생밤을 밤에 섞어서 만드는 밤밥, 생밤을 강판에 갈아서 떡가루를 섞어서 죽을 쑤 밤암죽, 날밤을 물에 담갔다가 갈아서 낸 즙을 저어 익혀

서 밤묵을 만들어 먹을 수 있다.

- 밤설기, 밤송편, 밤단자, 밤초, 울란, 밤다식: 쌀가루에 생밤을 섞어서 찐 밤설기, 밤을 이용한 밤송편, 찹쌀가루를 반죽하여 찐 다음 파리가 일도록 쳐서 소금을 넣고 등글게 빚어 밤고물을 묻힌 밤단자가 있다. 밤초는 크고 신선한 햇밤을 선택하여 껍질을 밤 모양으로 벗기고 예쁘게 깎아 백반을 넣은 물에 삶아 설탕물을 조려서 계핏가루와 잣가루를 뿌려서 만든다. 밤을 푹 삶아 겉껍질과 보늬(밤의 속 껍질)를 벗겨 절구에 찼은 다음, 어레미에 내려 설탕, 꿀, 계핏가루, 잣가루를 묻힌 울란 등 밤을 이용한 요리도 다양하다.

(2) 금강 하류 대학리의 물고기 잡이

- 금강변 대학리는 공주시 남단의 금강 하류에 위치한 큰 마을로서 농사를 우선하여 물고기 잡이로 생활하는 마을이다.
- 이러한 대학리의 고기잡이는 금강 하구둑을 막기 전에는 바닷물과 민물에서 함께 생활하는 어종으로 참게, 뱀장어, 여름고기들로 농어, 숭어 등이 많이 잡혀 대학리의 생계유지에 많은 도움이 되었다.
- 그러나 둑을 막은 후 이런 어종이 단종(斷種)되어 대학리의 어로 활동은 생업에서 취미 생활수준으로 급격히 전락하는 계기가 되었다.

|| 다양한 고기잡이 방법

- 대학리의 고기잡이 방법은 매우 다양하다.
- 마을 주민이 함께하는 공동의 고기잡이인 ‘강발질’, 뱀장어를 잡는 ‘후리작살’, 참게를 잡는 ‘수수걸이’, 계곡 속의 가재를 잡는 ‘된장풀이’, 전통적인 개인 어구의 대표적인 물건인 ‘가리’와 ‘통발’ 역시 많이 사용하였다.
- 낚시 및 그물질을 하기도 하는 등 사계절 내내 고기를 잡으며 생활하였다.

|| 물고기 음식

- 대학리는 다양한 물고기를 잡았던 마을이면서도 특별한 먹거리로 발전시키지 못했다. 일반적인 매운탕을 이 마을 사람들은 ‘지저먹는다’고 표현한다.
- 그 밖의 특별한 요리는 보이지 않는다. 다만 미꾸리를 많이 잡았을 때 하는 음식으로 ‘미꾸리두부’라는 것이 있다.
- 살아 있는 미꾸리를 잘 씻고 맑은 물에 살려 둔 채로 두부를 만드는 과정에서 숨

두부를 자루에 퍼 담을 때 미꾸리를 풀어놓으면 미꾸리들이 모두 두부 안으로 파고든다.

- 솥두부 물을 짜내고 두부를 굳히면 두부 사이사이 미꾸리가 들어 있는 미꾸리두부가 완성된다. 미꾸리 두부는 양념간장을 찍어 먹기도 하고, 찌개를 끓이기도 하는데 비린내가 나지 않는 독특한 맛이 있다.

4) 주요 음식점

- 충청남도에는 농업 또한 주된 생산품으로 곡물, 채소 및 농산물이 많이 나며, 금강 지역에서는 민물고기 등의 수산물이 난다. 계룡산 지역 주변에는 버섯 및 산채류 등을 식생활 자원으로 하는 음식제조업체와 음식점들이 있다.
- 이러한 공주 식문화를 통하여 지역의 역사적, 민속적, 문화적 의미를 재해석하는 기회로 삼을 수 있다.
- 특히 백제음식에 대한 과거, 현재, 미래의 테이블을 연출할 필요가 있다. 이를 통해 눈으로 보고, 이해하고, 음식체험을 해보도록 하는 백제음식에 대한 학문적인 연구와 기획이 뒷받침이 되어야 한다.

(1) 이학식당·새이학가든 : 공주국밥·석갈비

- 국밥은 세계에서 보기 드문 우리 민족 특유의 식사법이다. 그래서 우리 민족을 '탕민족'이라고도 한다. 보통의 국밥이 밥과 국이 한 그릇에 담겨 나오는데 반해, 공주국밥은 국과 밥이 따로 나와서 '따로국밥'이라고도 한다.
- 주로 5일장에 오는 외지의 상인에게 제공되었던 음식이다. 이학식당은 유서깊은 한식 전문집으로 1954년부터 공주에 닻새마다 서는 5일 장터 손님들을 상대로 국밥을 팔아내던 곳이 지금까지 이어오고 있다.
- 당시 처음 문을 연 고봉덕(75세) 할머니가 지금도 음식 맛을 뒷바라지 해주고 있다. 둘째 며느리가 중동시장 앞 본점을 맡고, 셋째 며느리는 새로 지은 금성동점을 맡아 2대에 걸쳐 맥을 잇고 있다.
- 이곳 음식은 한우 사골을 고아낸 국물에 파와 마늘 등을 넣고 푹 끓인 장터국밥을 주메뉴로 하고 있다. 따로국밥 외에 갈비탕과 돌솥비빔밥도 있는데 무르익은 손맛과 정성이 깃들여 역시 일미로 꼽힌다.
- 특히, 무령왕릉 음식단지 안에 새로 지은 금성동 새이학가든은 주변 분위기에 맞추어 단체 회식과 접대를 위한 메뉴를 추가로 갖추고 있다. 한우갈비와 등심, 안장 등 석갈비, 한우숯불구이와 돼지숯불갈비 등이다.

(2) 고향(손)칼국수 : 들깨 수제비 칼국수

- 공주의 국물음식 특징을 잘 살리고 있다. 장국물을 잘 끓인 후 밀가루로 국수반죽을 하여 칼로 썰어 넣거나, 국수반죽을 수제비로 손으로 뜯어서 끓는 장국물에 넣는다. 여기에 파·호박을 썰어 넣고, 잘 볶은 들깨가루를 듬뿍 넣어 만든다.

(3) 산아산아 : 산채정식·연밥정식

- 마곡사 입구에 자리한 통나무 음식점이다. 태화산 자락에서 채취한 각종 산나물을 집에서 직접 담근 된장, 간장, 고추장으로 양념한 산채정식과 연밥, 연근, 줄임 등으로 차린 연밥정식이 있다. 식사 후에는 후식 음료로 연꽃 차가 나온다.
- 주말에는 인터넷을 이용한 손님들의 예약이 들어오고, 매년 학기 초에는 대학생들이 단체로 와서 1박을 하면서 태화산의 산자락 공기를 마시며 산채정식을 먹는 다.

(4) 장통가 : 갈치조림·아구찜·우렁쌈밥

- 주인이 30년 가까이 운영하는 음식점으로 갈치조림과 아구찜 등이 대표음식이다. 겨울에는 생태탕을 하고, 유기농 채소와 함께 집에서 직접 담근 장에 우렁을 넣어 쌈장을 낸다.
- 청국장, 생선구이, 갯은 나물과 겨울동치미가 별미로 알려져 있다. 장통가는 모든 음식을 주인이 직접 만들어서 제공하고 있다.

(5) 청양어죽 : 어죽칼국수·붕어찜·미꾸라지 튀김

- 강에서 낚시한 붕어를 손질하여 갯은 양념을 한 붕어찜을 식사로 제공하며, 미꾸라지를 기름에 튀겨서 술안주로도 먹을 수 있다. 간단한 식사로는 어탕으로 얼큰하게 끓인 국물에 밀국수, 수제비를 넣어 부드럽게 끓인 어죽칼국수로서 밥을 곁들여 먹을 수 있다.

(6) 도토리묵촌 : 도토리 묵무침·도토리 빈대떡·도토리 묵밥·도토리묵 떡국·도토리 냉면·흑두부 김치

- 공주 주변의 산에서 채취한 도토리묵을 쪄서 도토리 묵무침, 도토리 묵밥을

만든다. 도토리 말린 가루로 만든 도토리 빈대떡, 도토리묵 떡국, 도토리 냉면과 흑두부 김치도 널리 알려져 있다.

- 공주의 토속적인 도토리묵 전문점으로 알려져 있어 외국에서 오랫동안 살다온 한국인들이 매우 좋아하는 음식점이다. 흑두부음식과 백김치 맛도 일품이다.

5) 특산물

- 충청남도 공주 지역에서 특별히 생산되는 산물로는 대표적인 특산물로는 계룡산 딸기, 공주 감초, 공주 먹는꽃, 동해동 산수박, 계룡산 건조누에가루, 도태랑토마토, 신평 고추, 우성 오이, 웅진 쌀, 의당 토종손메주, 정안 밤, 통천포 배 등이 있다.

(1) 계룡산 딸기

- 충청남도 공주시 계룡면 경천리, 기산리 등을 중심으로 하는 청정한 계룡 지역에서 생산되는 딸기로 다른 지역의 딸기에 비하여 당도가 높고 빛깔도 선명하다. 꿀벌을 이용한 자연 수정과 꽃이 핀 후부터는 농약을 전혀 사용하지 않으며 좋은 딸기를 생산하기 위해 1주일에 1번씩 추비용 비료를 주고 있다.

(2) 공주 감초

- 충청남도 공주시 신평면 화흥리에 있는 이기범의 황금약초농장에서 1999년 처음으로 전량 수입에 의존해 오고 있던 감초의 시험 재배에 성공했다. 2008년 현재 황금약초농장에서는 국산 감초를 비롯하여 작두콩진액, 헛개나무, 국산 두충, 상 황버섯, 차가버섯 등 국산 약초를 생산·판매하고 있다.

(3) 공주 먹는 꽃

- 1990년 충청남도 공주시 사곡면 화월리에 있는 엔젤농장에서 처음으로 먹는 꽃을 재배하게 되었다. 해외에서는 바이올렛, 포트메리골드, 보레이지, 오라멘탈케일, 너스터톱 등의 꽃을 식용으로 즐겨 먹었으나 한국에서는 생산과 소비가 미미하였다. 용솔채, 적용솔채(변이종), 아마란스, 치콘 등 10가지 품목을 상품화하는 한편 치콘 펄스레인 등이 유기 농산물 품질 인증을 받았다.

(4) 동해동 산수박

- 충청남도 공주시 유구읍 동해리의 해발 400m 고지에서 생산되는 고냉지 수박으

로 일조량 및 유기질이 풍부한 지역에서 생산되는 맛좋은 꿀수박으로 당도가 매우 높고 껍질이 얇아 맛과 품질이 뛰어나다. 특히 둥근 타원형의 럭비공 모양으로 형성된 수박은 무등산 수박보다 2~3도의 당도가 높고 고창 수박보다 한 달 가량 늦게 출하된다.

(5) 계룡산 건조누에가루

- 양잠 농가가 많았던 충청남도 공주 지역이 외국 누에의 수입으로 점차 쇠퇴하던 중 1995년 건조누에가루의 효능이 알려지면서 계룡산 건조누에가루를 생산하게 되었다. 충청남도 공주시 장기면 송선리 지역에서 동결 건조 방식으로 생산되는 계룡산 건조누에가루는 중국산 및 수입산 보다 위생과 효능 면에서 월등히 뛰어나다.

(6) 도태랑 토마토

- ‘도태랑’이라는 말은 일본어로 ‘감’을 뜻한다. 감처럼 빨갭게 익었을 때 따는 토마토라 하여 도태랑토마토란 이름으로 불리게 되었다. 충청남도 공주시 정안면 상용리 지역에서 주로 생산하고 있으며, 재배 방법이 무척 까다로운 토마토로 알려져 있다.

(7) 신평 고추

- 충청남도 공주시 신평면 대룡리에서 주로 생산되고 있는 고추이다. 공주 지역의 비옥한 사질 토양과 일교차가 크고 일조량이 많은 기후 조건이 다른 지역 보다 붉은색이 선명하고 특유의 향과 맛을 낼 수 있는 차별화된 조건을 갖추고 있다. 신평 고추는 화학 비료를 거의 사용하지 않는 대신 아침마다 음악을 들려주고 직접 배합하여 만든 영양제를 사용하고 있다. 영양제는 어분, 깻묵, 설탕, 계분 등을 물과 잘 배합하여 만든 것으로 신평 고추의 핵심 기술이다. 연간 4,200톤을 생산하여 55억 원의 소득을 올리고 있다.

(8) 우성 오이

- 1984년부터 충청남도 공주시 우성면 지역에서 재배하기 시작했다. 수분과 당도가 높고 조직이 치밀하여 담백한 맛을 낸다. 2005년 현재 우성면을 포함한 공주시 일원의 360ha에서 연간 34,812톤을 생산하여 315억 원의 소득을 올리고 있다. 우성 오이를 일반 오이와 차별화하기 위해 유기물 발효 퇴비를 이용하고 심전대 보탕 원료를 발효시켜 시비하는 한방 농법을 채택함으로써 저 농약 품질 인증도

획득하였다.

(9) 웅진 쌀

- 충청남도 공주시 신평면의 유구천과 대룡천의 청정 지역에서 생산되는 쌀이다. 계약 재배 농가로부터 수매한 쌀을 샘플링 기계에 넣어 우선 1-3등급으로 구분한다. 샘플링 기계에 쌀을 넣으면 습도, 건조 시간 등이 자동으로 제어되어 건조되면서 돌이나 각종 이물질이 제거된다. 가공된 쌀은 5,300톤 규모의 저장 탱크에 보관되다가 출하 결정에 따라 포장되어 판매하게 된다.

(10) 의당 토종손메주

- 의당 토종손메주는 1997년 공주시 농촌지도소가 추진했던 ‘농촌 여성 소득원 개발 시범 사업’의 일환으로 탄생하였다. 충청남도 공주시 의당면 용현리의 농촌주부 3명(임재숙, 정순애, 성숙자)이 공동·경영하고 있으며, 된장, 고추장, 간장, 청국장 등을 생산·판매하고 있다.

(11) 정안 밤

- 밤 생산지로 유명한 공주시 정안면은 차령산맥의 줄기 깊은 골짜기와 그 주변에 위치해 있는 곳이다. 특유의 사질 토양과 높은 고지(高地)에 위치하여, 알차고 견실하면서도 저장성이 높은 밤을 생산하기에 좋은 토질과 기후 조건으로 전국 밤 생산의 6%를 차지하고 있으며 연간 80억 원 이상의 소득을 올리고 있다.

(12) 통천포 배

- 충청남도 공주시 사곡면 신영리 일대는 1900년경부터 공주에서는 유일하게 배를 생산하는 지역이었다. 1984년경에 지역 주민들이 배의 상품화와 지역 홍보를 위해 지역의 명소인 통천포를 이용하여 통천포 배라 부르게 되었다. 통천포 배는 아삭아삭하고 과즙도 풍부하며 당도도 뛰어나다.
- 통천포 지역은 풍부한 일조량과 배수가 양호한 사질 토양으로 배나무가 자라기에 최적의 자연 조건을 가지고 있다. 이러한 자연 조건을 바탕으로 한 고품질의 배를 생산하는 통천포 지역에서는 전국에서 두 번째로 인공 수정 기술을 도입하였다. 통천포 배는 안전한 농산물과 환경 보전을 위해 화학 비료의 사용을 줄이는 대신에 유기농 재배에 힘쓰고 있다.