



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.


저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

석사학위논문

제주지역 돼지고기 음식문화의 전통과 변화
: 의례음식에서 일상음식·향토음식으로

The logo of Jeju National University is a large, stylized 'J' shape. The left side of the 'J' is composed of three curved, flame-like shapes in blue, green, and grey. The right side is a solid purple vertical bar. In the center of the 'J', there is a small icon of an open book above the text 'JEJU 1952'. The entire logo is surrounded by a faint circular border containing the text 'JEJU NATIONAL UNIVERSITY 1952' at the top and '제주대학교' at the bottom.

제주대학교 대학원

한국학협동과정

강 수 경

2011년 2월

제주지역 돼지고기 음식문화의 전통과 변화

: 의례음식에서 일상음식·향토음식으로

지도교수 허 남 춘

강 수 경

이 논문을 문학 석사학위 논문으로 제출함

2011년 2월

강수경의 문학 석사학위 논문을 인준함

심사위원장 _____ 인

위 원 _____ 인

위 원 _____ 인

제주대학교 대학원

2011년 2월

Traditions and the changes of the food culture
of the pork in Jeju

: From the food for the rituals to the ordinary and native food

Soo-Kyoung Kang

(Supervised by professor Nam-Chun Heo)

A thesis submitted in partial fulfillment of the requirement
for the degree for the of korean studies

2011. 2.

this thesis has been examined and approved.

Department of Interdisciplinary Postgraduate Program in
Koreanology

GRADUATE SCHOOL

JEJU NATIONAL UNIVERSITY

목 차

Abstract

I. 서론	1
1. 연구목적	1
2. 선행연구검토	3
3. 연구방법	6
II. 제주지역 돼지고기 음식문화의 전통	11
1. 제주지역 돼지사육의 역사	11
1) 돼지 사육의 역사	11
2) 돛통시	14
2. 제주지역 돼지고기 음식문화의 형성	16
1) ‘돛추렴(豚出歛)’: 돼지의 도살과 해체	16
2) 혼·상례: ‘고기반’과 ‘도감’	22
3) 차례와 제사: ‘적(炙)’과 ‘반 테우기’	33
4) 무속의례: ‘돛제’	39
5) 유교의례: ‘마을제’	45
III. 제주지역 돼지고기 음식문화의 변화	47
1. 돼지고기 음식문화의 변화 요인	47
1) 환금작물의 도입과 재배	48
2) 새마을 운동 및 근대화 의식	49
2. 돼지고기 음식문화의 변화 특징	53
1) 생산과 유통의 분화	54
2) 의례음식의 지속과 변화	58

3) 소비패턴의 다양화	60
IV. 돼지고기 음식문화 변화의 사회문화적 의미.....	66
1. 공동체 의식.....	66
2. 역할 변화의 의미	67
3. 맛의 근대화	69
4. 음식의 상품화	71
V. 결론	74
참고문헌	77

사 진 목 차

〈사진1〉 돼지 부위별 명칭	19
〈사진2〉 고기반, 순대·두부반	29
〈사진3〉 묵국, 고사리육개장	31
〈사진4〉 돼지고기 적(炙)	35
〈사진5〉 반 돌리기	37
〈사진6〉 돛제의 제물	42
〈사진7〉 돼지의 도살과 해체.....	55
〈사진8〉 가공식품류.....	61
〈사진9〉 흑돼지거리, 국수문화거리.....	64
〈사진10〉 고기국수, 비빔국수.....	65

표 목 차

〈표1〉 현장조사 목록	10
〈표2〉 돼지 사육 두수	51

Abstract

Traditions and the changes of the food culture of the pork in Jeju

: From the food for the rituals to the ordinary and native food

In Jeju traditional society, food culture of the pork was very closely related to the local community in the way of the production, distribution, consumption. Especially the food culture of the pork in Jeju was mainly formed with the food for the rituals.

But in the process of modernization, the community was beginning to dissolve and breakdown. And the food culture of the pork was changed to the ordinary and native food from the food for the rituals. It shows the changes of the food culture of the pork in Jeju.

So in this paper, I attempted to check the traditions and changes of the food culture of the pork in Jeju, find out the factor of change and the sociocultural meaning

Every house in Jeju the traditional society had a pig pen called a 'Dotongshi' and raised pigs. 'Dotongshi' is a facility combined with toilet and pig pen. Most of the house had a couple of pigs. The pig was fed human manure and leftover food. It could treat a human manure and also reproduce a manure as a fertilizer and use it for the crop and farmland usefully by raising a pig. The pig was a major source of income in a households and essential food for the ceremony.

In the tradition society it was a usual thing that the members of the village themselves prepared for the pork through the 'Gye' which is a kind of traditional private fund popular among Koreans, whose members chip in a

modest amount of money and take turns to receive a lump sum share.

The members kill a pig and boning into 12 bones. This whole process is called 'Dotchuryeom' which is processed before the memorial service for ancestors. But in case of the preparation of pork for the sacrifice of marriage and funeral ceremony, it's not called 'Dotchuryeom' against preparation of pork in daily life. And killing and boning for the ceremony are performed by servants with master help. But the servant was disappeared after the Korean War and the job was done by men of the village.

It was especially so in the marriage and federal ceremony. Marriage and federal ceremony was generally conducted over a three-day period. At this time pork is essentially prepared. On the first day, the pig is killed and boiled. They make a 'Sundae' with blood and guts of pig. They don't discard the soup from the boiling and make a soup by adding gulf-weed and share it. Not only they reproduce the food by boiling but also eat every part of the pig. This is a ecological consumption behavior.

On the second day is for the guest. At this time, 'Gogiban' is served for the all guest. 'Gogiban' is a food which 3-thin slices of pork, 1-Sundae, a piece of tofu were putted on one plate. 'Gogiban' is distributed into 1ban per a person. There is a person to cut and manage the limited pork for the fair distribution. He goes by the name of 'Dogam'. The master of the pig even can take a pork by the Dogam's allowance. This means 'Dogam' has authority and duties.

On the last day, the ceremony is performed. Pork 'Jeok' is cook in the memorial ceremony for ancestors. After the ceremony, food like a sacrificial rice cakes, pancakes and a piece of Pork 'Jeok' from the skewer are fairly distributed to the ceremony attendees. This is called by 'Banteugi' or 'Bandolligi'.

The sacrifices of the shamanism 'Dotje' and ceremony of Confucianism in the village 'Poje' is a pig. These are a ceremony for the community and

representative ceremony to share a pork with the community.

But spreading of the modernization idea with cultivation of cash crop and Saemaoul Movement in 1970, the community was going to breakdown. According to this, food culture of the pork began to change.

The Custom Raised a pig in the house was disappeared with 'Dottongsi' in 1980 and changed to the mass productions with a growth of pork industry. Production and distribution was divided and it could be possible to buy a pork in the butcher's shop or meat store. And the range of the consumption was getting smaller from the communal consumption to the personnel or family communal.

The food culture of the pork is continuing as food for the ceremony but on the other side, ordinary and native food.

The pork is consumed as stew, stir-fried, roasted and fried pork, etc in daily life. And pork is also consumed as a ham and sausage. So pork is consumed in the various way from the boiling. And the food culture of the pork is developing as a native food in special circumstance of the Cheju which tourism industry have a large part in. By settlement of the food service industry, food culture of pork for the ceremony is changing to the ordinary and native food.

The socio-cultural meaning of the change of food culture of pork is below. The food culture of the Pork is continuing as a food for the ceremony to symbolize a community. But a person in charge of pork 'Jeok' and 'Dogam' changed from the male-centered to the female due to the change of the production and distribution and the place of the ceremony and the other factors. And it was possible to see the changes of consumption pattern and the modernization of the taste through the pork is cook in various way. In a capitalist society, the pork is becoming to commoditize as a native food.

key words : The food culture of the Pork, community, food for the rituals

I. 서론

1. 연구목적

음식은 한 사회의 제반 요소를 함축하여 그 사회를 상징하는 하나의 문화로 표출된다. 따라서 문화체계와 사회적 제도로서의 음식 및 음식소비행위를 분석하는 일이 주류를 이룬다.¹⁾

레비스트로스에 의하면 음식물의 교환은 사회집단의 상호결합을 견고하게 하거나 과시하는 하나의 수단이다.²⁾ 음식의 교환은 단순한 물질적 교환이 아닌 관념이 내포된 행위이기 때문이다. 즉, 음식은 한 사회의 공동체를 유지하는 중요한 수단으로 작용할 수 있다.

제주지역 전통사회에서 마을공동체와 음식을 나누어 먹는 행위는 제약적인 사회조건에서 공생하기 위한 수단이었다. 그리고 그 이면에는 다양한 사회문화적인 의미를 함축하고 있다. 더욱이 농업중심의 사회에서 노동력은 절대적으로 중요한 요소이다. 또, 전통사회에서의 의례에는 다양한 종류의 계(契) 또는 이웃 등 마을공동체의 협력을 필요로 한다. 특히, 제주지역의 노동력 교환은 품앗이 형태의 ‘수눌음’이기 때문에 공동체를 통해 노동력을 확보하는 것은 중요하였다. 따라서 제주지역 전통사회에서의 공동체와 연관된 음식문화를 살펴보는 것은 의미가 있다.

그러나 근대화 과정에서 공동체는 다양한 요인에 의해 약화되거나 해체되는 현상이 두드러졌다. 그에 따라 공동체 중심의 전통문화는 소멸하는 계기가 된다. 공동체와 밀접하였던 음식은 근대적인 요인에 따라 음식의 생산과 소비 방식의 변화를 보이고 있다. 이는 공동체와 음식문화의 밀접한 관계를 드러내는 것이다. 즉, 사회문화적인 요인에 의해 음식의 생산과 소비문화는 변하기 마련이다.

제주지역의 돼지고기 음식문화는 공동체와 밀접한 관련이 있어 왔다. 전통사회

1) 김광역, 「음식의 생산과 문화의 소비」, 『한국문화인류학』 제26집, 한국문화인류학회, 1994, 8쪽.

2) Levi-Strauss C., 안봉남 역, 『야생의 사고』, 한길사, 2009, 179쪽.

에서 돼지고기 음식은 일반음식과 달리 생산·분배·소비행위의 전 과정이 공동체와 연관되어 있었다. 따라서 공동체의 변화는 돼지고기 음식문화에도 영향을 미쳤다고 할 수 있다.

기존의 연구는 제주지역의 돼지고기 음식문화를 부분적으로 다루었지만 전통사회를 중점적으로 다루고, 현재의 돼지고기 음식문화의 변화에 대해서는 살펴보지 못하고 있다. 따라서 돼지고기 음식문화가 사회의 다양한 요인에 의해 어떻게 변화되고 있는지 살펴보고, 그것이 갖는 의미를 파악하는 것은 중요하다.

따라서 본고에서는 돼지고기 음식문화의 변화 양상을 살펴보고, 돼지고기 음식문화 변화의 사회문화적 의미를 파악하고자 한다. 우선, 전통사회에서의 돼지고기 음식문화와 공동체의 밀접한 관계를 면밀히 살필 것이다. 그리고 근대화 과정에서 돼지고기 음식문화 변화의 주요 요인을 파악하고자 한다. 궁극적으로는 제주지역 돼지고기 음식문화의 전통과 변화를 통하여 현대사회에 시사하는 바를 살피는 계기가 될 것이다.

본고는 다음과 같은 과정을 통해 제주지역 돼지고기 음식문화 변화의 사회문화적 의미를 파악하고자 한다.

첫째, 제주지역 돼지고기 음식문화의 배경에는 돼지 문화가 있었다. 제주지역에서 육류 가운데 ‘고기’라 함은 곧 ‘돼지고기’를 가리킨다. 즉, 제주지역의 육식문화는 돼지고기를 중심으로 형성되었다고 할 수 있다. 또한, 돼지고기 음식문화의 저변에는 집집마다의 돼지 사육, 돛통시, 돛거름의 활용, 가계수입원 등 일상생활 속에 돼지 문화가 정착되어 있었다. 이런 일상생활에서의 돼지 문화는 제주지역 돼지고기 음식문화의 형성 배경으로 살필 것이다.

둘째, 전통사회에서 공동체와 돼지고기 음식문화의 관계를 살펴보고자 한다. 제주지역에서 돼지고기는 의례의 필수음식이다. 돼지고기를 마련하는 과정에서부터 소비하는 방식은 공동체와 밀접하게 나타난다. 특히 노동력이 절대적으로 필요하였던 전통사회에서 돼지고기 음식문화가 공동체의 결속과 유지에 어떻게 작용했는지를 파악하고자 한다.

셋째, 근대화 과정에서 돼지고기 음식문화는 어떤 변화 양상을 나타내는지 살펴보고자 한다. 즉, 사회구조의 변화와 근대 의식에 따른 돼지고기 음식문화의 양상에 대해서 살펴보고자 한다. 특히, 근대화 과정에서 공동체가 붕괴되고 생산과 유통

구조가 변화하면서 돼지고기 음식문화에도 영향을 미쳤다. 그러나 제주지역에서 돼지고기는 여전히 의례음식으로 마련되며, 공동체 의식이 남아있다고 할 수 있다. 한편, 근대적인 요인에 의해 음식의 생산과 소비 방식이 변하였다. 따라서 근대화를 거치면서 돼지고기 음식문화가 어떻게 형성되고 있는지 살펴보고자 한다.

2. 선행연구 검토

그동안 돼지는 가축의 한 종류로서 자연과학적 연구 대상이었고, 단백질 공급원으로서 식품영양학적 연구 대상이 되어 왔다. 따라서 인문사회학적 측면에서의 제주지역 돼지고기 음식문화에 대한 연구는 시작 단계라 할 수 있다. 그러나 민속학 연구에서의 돼지 혹은 돼지고기 대한 언급을 찾아보면 다음과 같다.

제주지역 무속의례와 본풀이 연구에서 돼지고기 음식은 제물 또는 당신(堂神)들의 갈등 요인으로 언급되었다. 김현선의 「제주도 뚝제와 퀘네깃당 본풀이 연구」(2007)는 돼지고기를 바치는 무속의례인 뚝제에 대하여 의례의 절차와 퀘네깃당 본풀이에 대하여 살펴보고 있다.³⁾ 강권용의 「돼지를 통해 본 제주도 당신(堂神)의 식성 갈등」(2004)⁴⁾과 민윤숙의 「제주도 당신본풀이에 나타난 식성갈등 연구」(2006)는⁵⁾ 본풀이 내용에서 식성(돼지고기, 돼지털 등 돼지관련)을 매개로 당신(堂神)의 갈등 양상을 연구한 논문이다. 이들 모두 본풀이와 의례에 중심을 둔 연구라고 할 수 있다.

강권용의 ‘돼지’에 대한 연구논문 2편이 더 있다. 뚝제의 제물인 돼지고기에 대하여 다룬 「제주도 김녕리 뚝제에 나타난 돼지고기 공양」(2003)과,⁶⁾ 또 다른 한편은 제주민들의 삶과 밀접한 돼지에 대하여 정리한 「제주민들에게 있어서의 도새기의 의미」(2009)이다.⁷⁾ 제주지역에서 돼지가 갖는 다양한 의미에 대해서 살펴

3) 김현선, 「제주도 뚝제와 퀘네깃당 본풀이 연구」, 『탐라문화』제31호, 제주대학교 탐라문화연구소, 2007, 109~173쪽.

4) 강권용, 「돼지를 통해 본 제주도 당신(堂神)의 식성 갈등」, 『민속학연구』제14호, 2004.

5) 민윤숙, 「제주도 당신본풀이에 나타난 식성갈등 연구」, 안동대학교 석사학위논문, 2006.

6) 강권용, 「제주도 김녕리 뚝제에 나타난 돼지고기 공양」, 『생활문화연구』제8호, 국립민속박물관, 2003, 39~60쪽.

보고 있다. 돼지는 거름을 생산하며, 음식으로서 영양공급원의 기능을 한다고 보았다. 뿐만 아니라, 혼·상례에서 도감이라는 분육자에 대해 언급하고 있다. 또 돼지는 무속의례의 중요한 제물로 쓰이는 등 제주인의 생활과 돼지의 다양한 관계에 대한 인문사회학적 측면에서 개괄적으로 다루었다.

제주지역 돼지고기 음식에 대한 연구로는 오영주의 「제주 전통혼례와 음식문화에 관한 민속지적 묘사」(2006)가 있다. 오영주는⁸⁾ 혼례의 절차를 기술하면서 혼례의 주요음식인 돼지고기 음식, 두부, 순대, 오메기주 등의 생산 과정에 대하여 구체적으로 서술하고 있다. 특히, 전통사회에서의 혼례에 마련되는 돼지고기 음식에 대한 구체적인 사실 제공과 돼지고기 음식문화에 대한 사회문화적 의미를 파악하고자 하였다. 문순덕의 「제주도의 도감의례」(2005)는⁹⁾ 혼례와 상례에서 돼지고기를 관장하는 ‘도감’에 대하여 구체적으로 다루고 있다.

돼지고기 음식을 직접 다루지는 않았지만, 허남춘은 「제주전통음식의 사회문화적 의미」를 다루었다.¹⁰⁾ 근대화 과정에서의 제주음식에 대해서 살피고, 전통음식에서 탈근대사회의 모색방안을 찾고 있다.

연구논문 외에도 제주도 전통음식에 대한 자료가 있다. 제주도민속자연사박물관의 『제주도의 식생활』(1995)은 제주의 전통음식에 대한 조사 자료로 음식의 종류와 조리법에 대한 구체적인 정보를 제공한다. 일상음식과 의례음식으로 나누고, 현장 조사를 통해 얻은 자료를 정리하였다. 허남춘·주영하·오영주의 『제주의 음식문화』(2007)는¹¹⁾ 식품영양학적 측면에서 제주 음식의 종류와 특징은 물론, 사회문화적 측면에서 제주 음식의 특징과 의미를 파악하였다.

제주인의 일상생활과 밀접한 돼지 문화에 대한 연구도 있었다. 정광중, 「통시文化考 -濟州島 庶民文化의 一斷面-」(2001)은 뚝통시 문화에 대하여 사실적인 기술 외에도 사회문화적 측면의 의미를 파악하였다. 그 외에도 생태적인 측면에서 접근한 윤용택의 「21세기에 다시 보는 제주도 뚝통시 문화: 삶의 원형과 그

7) 강권용, 「제주민들에게 있어서 도새기의 의미」, 『한국민속학·일본민속학V』, 국립민속박물관, 2009, 10~28쪽.

8) 오영주, 「제주 전통혼례와 음식문화에 관한 민속지적 묘사」, 『제주도연구』 29집, 2006, 157~226쪽.

9) 문순덕, 「제주도의 도감의례」, 『영주어문』 제10집, 2005, 89~110쪽.

10) 허남춘, 「제주 전통음식의 사회문화적 의미」, 『탐라문화』 제26호, 제주대학교 탐라문화연구소, 2005, 1~14쪽.

11) 허남춘·주영하·오영주, 제주의 민속문화⑤ 『제주의 음식문화』, 국립민속박물관, 2007.

현대적 변형을 찾아서」(2004)가 있다. 돛통시의 생태적인 순환원리와 문화, 그리고 돛통시의 현대적 의미를 파악하여 제시하였다. 장보웅은¹²⁾ 제주지역 통시와 타 지역의 통시에 대하여 구체적으로 서술하였다.

논문의 형태는 아니지만, 석주명,¹³⁾ 김인호는¹⁴⁾ 제주도 생활문화에 대하여 주목하고, 전통사회에서 돼지고기 음식에 대한 풍속을 이미 간략하게 언급한 바 있다.

그러나 돼지고기 음식을 연구대상으로 이를 생산하고 소비하는 과정에서의 사람들의 다양한 관계와 상징적 의미를 파악하는 작업은 의미 있다. 특히 전통사회에서의 돼지고기 음식문화를 살펴본 기존의 연구를 바탕으로 그 변화의 특징과 요인 그리고 사회문화적 의미를 파악하고자 한다.

음식에 대한 인문사회학적 측면에서의 연구는 1990년대부터 인류학, 민속학, 사회학 분야에서 활발해지기 시작하였다. 대표적으로 김광익은 「음식의 생산과 문화의 소비」(1994)에서 음식문화의 다양한 연구 측면을 제시하였다. 이후 꾸준히 지역의 특색있는 음식과 음식의 생산과 소비 방식에 대한 연구 논문이 축적되었다.

음식의 생산과 소비방식이 공동체와의 관계에 대한 연구는 김광익(1994), 주영하(2000) 등이 있으며, 음식문화를 통하여 민족과 지역정체성을 파악한 연구는 박상미(2003), 서현정(2001), 한경구(1994), 오누키 에미코(2006)가 있다.

전통음식의 근대화 과정에 대한 연구는 허남춘(2005), 배영동(2002, 2003), 황익주(1994), 주영하(2003) 등이다. 대부분 관광이나 문화산업과 관련하여 전통음식이 근대적 상품으로 변화되는 과정과 사회문화적 의미를 밝히는데 중점을 두고 있다.

따라서 본고는 기존의 연구와 이론을 바탕으로 제주지역의 공동체와 돼지고기 음식문화가 밀접하다는 것에 주목하고, 사회구조에 따른 돼지고기 음식문화의 전통과 변화에 대해서 살펴보고자 한다.

12) 장보웅, 「韓國 통시(돛간)文化的 地域的 研究」, 『대한지리학회지』제30권 제3호, 1995.

13) 석주명, 『제주도 수필』, 서귀포문화원, 2008.(초판 1968)

14) 김인호, 『한국 제주 역사문화 뿌리학』下, 서귀포문화원, 2006.

3. 연구방법

본고에서 ‘돼지고기 음식문화’는 정립되지 않은 용어들의 임의적인 결합이다. ‘돼지고기 음식문화’라고 지칭할 때, ‘돼지고기’는 단순한 고기만으로 한정하는 것이 아니라, 식용 가능한 돼지의 모든 부위를 뜻한다. ‘음식’은 조리된 음식으로 ‘먹을거리’라는 협의의 의미로 제한하여 보고자 한다. ‘문화’는 돼지고기 음식의 생산, 분배, 소비를 둘러싼 사람들과의 관계, 이들 행위의 상징적인 의미라 할 수 있다.¹⁵⁾ 즉, 제주지역 사람들이 돼지고기 음식을 생산하고 소비하는 과정을 살피고, 사회문화적인 측면에서의 의미를 파악하고자 한다. 그러나 본고에서 돼지의 특정 부위, 예를 들어서 뼈, 내장, 피 등은 필요에 따라 구체적으로 정확한 용어를 밝혀 사용할 것이다.

제주지역에서의 돼지고기 음식문화는 어느 한 마을에서만 나타나는 특수한 문화가 아니다. 특히, 2대 명절인 설날과 추석, 기제사, 혼례와 상례는 제주전역에서 지내는 보편적인 의례이며 전통사회에서부터 지속되고 있는 의례이다. 이 의례에는 반드시 돼지고기 음식을 마련하여 함께 나누어 먹는다. 그러나 돼지고기 음식문화는 개별의례에서만 나타나는 것은 아니다.

제주지역에서는 무속의례가 비교적 잘 전승되고 있으며, 이를 통하여 제주생활 문화도 엿볼 수 있다. 그 중에 돼지 한 마리를 제물로 바치는 ‘뚝제’가 주목할 만하다. 이는 제주전역에서 행하는 보편적인 의례는 아니다. 물론 전통사회에서는 제주전역의 의례로 추정하지만, 현재는 제주시 구좌읍 일대를 중심으로 남아있다. 이는 마을공동체 의례에서 개별 의례로 전이되어 전승되고 있다.

유교식 공동체 의례인 마을제도 돼지를 핵심 제물로 바친다. 마을제는 일반적으로 ‘포제’라 하며, 비교적 많은 마을에서 행해지고 있다. 경우에 따라 제주4·3과 같은 역사적 사건이나 마을 내부 결정에 의해 마을공동체 의례가 소멸되거나

15) 음식문화에 대한 정의가 아직 확립되지 않은 상태에서 필자가 통상적으로 쓰는 표현들을 고려하여 임의적으로 정리한 것이다. 그러나 이는 분명히 정확한 개념을 따지고 정립해나가야 할 과제이다. 특히, 음식은 사회구조를 반영하여 나타나는 그 자체가 하나의 문화이다. 그러나 ‘음식물’이라는 개념으로 많이 인식하고 있다. 따라서 본고에서 음식문화는 음식에 대해서 문화적으로 접근한다는 의미에서 사용하고 있음을 밝힌다.

무속 공동체 의례로 대신하기도 한다. 반면, 어떤 계기로 마을제가 부활하기도 하였다.¹⁶⁾

따라서 앞에서 언급한 의례들은 모두 돼지고기 음식문화가 두드러지게 나타나는 것으로 본고의 연구 대상이 된다.

제주지역의 돼지고기 음식문화는 의례에서 형성되었다. 그러므로 전통사회에서 돼지고기 음식문화는 의례음식을 중심으로 살펴보고자 한다. 그러나 근대화 과정을 거치면서 돼지고기 음식문화는 다양하게 나타나고 있다. 따라서 돼지고기 음식문화의 변화는 의례음식에 한정하지 않고, 돼지고기 음식문화가 새롭게 형성되는 일상음식과 향토음식까지 확대해서 살펴보아야 할 것이다.

본고에서는 제주지역이라는 공간적 조건과 시간적으로는 전통과 현대사회로 양분하여 보고자 한다. 이때 이 두 사회를 구분하는 기준은 산업사회로 진입하는 1970년대로 한다. 물론 변화된 문화가 보편적으로 나타나는 시기는 이로부터 1~20년 후가 될 수도 있다.¹⁷⁾ 다만 그를 촉진하는 요인들이 복합적으로 나타나는 시점을 기준으로 한다. 또한, 돼지고기 음식문화에 초점을 두고 분석하고자 하는 것으로 의례의 구체적인 절차와 방식은 다루지 않을 것이다.

본고를 정리하기 위하여 문헌조사와 구술조사를 병행하였다. 돼지고기 음식문화를 파악하기 위해서는 문헌조사는 물론 구술과 면담 조사, 참여관찰이 불가피하였다. 우선 돼지와 음식에 대한 1차 자료는 문헌조사를 통해서 정리하였다. 그러나 돼지고기 음식의 생산·분배·소비 방식 등 의례와 일상에서 구체적이고 다양하게 나타나는 현상들을 파악하는 것은 문헌조사만으로는 불충분하였다. 또, 음식은 이를 소비하는 사람들의 관념이 내포되어 있다는 것을 고려하면, 사실적 정보 외에도 산업화 이전 사회를 경험한 사람들의 구술조사는 유용한 자료가 될

16) 제주 4·3사건으로 중산간에 소개령이 내려졌다. 마을이 대부분 불타고 이후 재건해서 살았지만 마을제는 그를 계기로 소멸되기도 하였다. 한편, 구좌읍 송당리와 조천읍 와흘리의 경우 마을공동체 의례로 당굿이 있기 때문에 공동체 의례는 당굿만 지내는 사례도 있었다. 의례가 소멸 또는 축소되는 현상과 다르게 마을공동체 의례가 복원되는 사례도 있었다. (한0생, 남, 1927, 조천 와흘, 2010.09.14, 구술조사.) 한경면 명월리의 경우 마을제가 4·3을 계기로 중단되었지만, 마을공동체의 결속력을 강화하는 뜻에서 1980년도에 포제가 다시 시작되었다. (현혜경, 『역사적 경험, 전통의 재해석, 지역공동체의 복원』, 한국사회학회 전기사학회대회, 한국사회학회, 2003. 600~601쪽 참고.)

17) 대표적인 것으로 88올림픽 직전 ‘뚝통시’가 현대적 화장실로 바뀐 것이다. 물론 농촌지역에 희소하게 남아 있다고 하더라도 전체적으로는 거의 소멸단계에 이르렀다. 1970년대부터 꾸준히 뚝통시를 없애자는 추진이 전개되었고, 올림픽으로 인하여 외국 언론에 노출되는 것을 꺼려하는 인식이 촉진하여 낳은 결과이다.

수 있다고 판단하였다. 더욱이 음식은 일상생활 속에서 항상 현재진행형인 특성을 지닌다. 따라서 참여관찰과 면담, 구술조사 등의 다양한 접근 방법으로 축적한 자료는 본고를 작성하는 데에 많은 부분을 차지하였다. 구술자는 1920~30년대 출생자 중심으로 집중조사 하였다. 이는 기록되지 않은 돼지고기 음식문화에 대해서 현재를 기준으로 최대한 넓은 범위를 대상으로 보고자 하는 시도이다.

돼지고기 음식문화는 제주 전역의 보편적인 문화로 특별히 지역 안배는 하지 않았다. 다만, 농촌사회에서 공동체 의례가 부분적으로 남아 있는 것을 고려하여 현재까지도 농업이 중심을 이루는 지역을 선택하였다. 또, 음식 사진을 촬영하기 위하여 돼지고기 음식을 판매하는 전문점을 방문하였다. 이는 연구자가 돼지고기 음식을 판매하는 식당을 아는 범위 내에서 선택적으로 촬영하였다. 총 조사기간은 2009년 11월부터 2010년 11월까지이다. 조사방법은 보이스트레코더로 음성 녹음을 하였으며, 필요에 따라 사진촬영을 병행하였다.

조사는 돼지고기 음식문화에 대하여 포괄적으로 접근하였다. 전통사회에서의 돼지 사육의 방법과 이유, 돼지의 도살과 해체 방식, 분배 방식, 돼지고기 음식의 소비 방식, 일상과 의례에서의 돼지고기 음식의 종류와 조리법 등 직접적인 경험을 채록할 수 있었다. 채록된 파일은 전사하여 본고에 부분적으로 인용하였다.

또, 현대사회에서의 돼지고기 음식의 종류와 조리법, 돼지고기의 마련 방법과 소비 방식 등을 조사하였다. 사실 전통사회에서의 돼지고기 음식문화는 구술에 의존할 수밖에 없는 한계가 있었다. 그러나 현대사회에서 진행되는 의례나 실제 행하고 있는 사례는 참여관찰과 기록을 병행하여 본고에서 구체적인 내용을 제시하고자 하였다.

돼지고기 음식이 의례에 쓰이는 과정을 살피기 위하여 강0우씨(한경 산양)덕에서 2010년 9월 21~22일 이틀간 '추석'을 준비하는 과정을 볼 수 있었다. 또 2010년 10월 1일 강0수씨(구좌 김녕)덕에서 혼례를 앞두고 '돛제'를 지내는 과정을 관찰조사하였다. 또, 현대사회에서의 돼지의 도살과 해체과정을 사진으로 기록하였다.

문헌조사와 병행한 구술, 면담, 참여관찰은 실질적으로 본고를 작성하는 데 구체적인 근거로 활용하였다. 그러나 개인이 다양한 의례에 참석하여 조사하는 것은 쉽지 않았다. 우선 의례의 거행 시기와 맞아야 하며, 본주와 의례를 진행하는

자의 수락이 있어야만 한다. 따라서 본고에서 다루는 유교의례인 포제는 현장 조사를 하지 못하였다. 기본적으로 포제는 남성 중심의 의례로 여성 조사자의 출입이 어렵고, 적절한 시기에 시도해보지 못한 아쉬운 점이 있다.

본고는 이런 한계점을 가지고 문헌자료와 구술, 면담, 참여관찰을 통하여 얻은 제한된 자료를 바탕으로 정리하는 것임을 밝힌다.



〈표1〉 현 장 조 사 목 록

조사기간 : 2009.11~2010.11.

조사방법 : 음성녹음, 사진촬영

	이름	성별	년생	현주소 (지역)	조사일자	조사장소	주요사항
1	송0길	남	1929	안덕 덕수	2009.11.18	자택	돛추럼, 공정 음식, 돛베추럼, 혼상례에서의 돼지 구입 방법
2	한0주	남	1934	조천 조천	2009.11.29	조천 중동노인회관	돛추럼, 돛베추럼, 자릿도새기, 고기반
3	홍0익	남	1931	한경 명월	2009.12.02	정류장	도감 경험
4	고0일	남	1936	안덕 동광	2009.12.03	자택	현재 도감
5	강0우 이0자	남 여	1939 1938	한경 산양 (부부)	2009.12.02 2010.08.26 2010.11.21	자택 자택 자택	자릿도새기, 돛추럼, 일상과 의례의 돼지 생산, 분배, 소비방식/차례(돼지고기적 준비과정)조사
6	양0세 김0태	남 남	1933 1928	구좌 평대	2010.07.17	평대 동동경로당	돼지사육, 돛통시, 돛거름, 돛추럼
7	정0열 김0옥	여 여	1929 1927	구좌 평대	2010.07.17	평대 동동경로당	돼지고기 음식, 고기반, 돼지사육, 자릿도새기
8	문0하	남	1933	안덕 상창	2010.08.16	자택	돛통시, 돛추럼, 일상과 의례의 돼지 생산, 분배, 소비 방식
9	장0일	남	1932	조천 함덕	2010.09.13	자택	돛통시, 돛추럼, 돼지생산, 분배, 소비방식
10	한0생	남	1927	조천 와흘	2010.09.14	자택	돛추럼, 의례에서의 돼지고기 음식, 생산, 분배, 소비 방식
11	강0수	남	1954	구좌 김녕	2010.10.01	자택	돛제 참여관찰
12	하0관	남		경기도	2010.11.15 2010.11.16	커피숍 현장	*양돈장 경영(제주시 한경면) 현장 조사(육가공공장)
13	신0민	남	1978	구좌 평대	2010.11.25	현장	현장조사 (돼지의 도살과 해체)

II. 제주지역 돼지고기 음식문화의 전통

1. 돼지 사육의 역사

1) 돼지 사육의 역사

제주지역 전통사회에서는 집집마다 돼지를 사육하였다. 화장실과 돼지우리를 겸하여 만든 시설에서 사육되던 돼지는 인분을 사료로 먹었다. 또, 돼지우리에 넣은 보릿대와 같은 짚이 돼지의 배설물과 섞이면서 발효된 거름은 농작물과 농지에 유용하게 쓰였다. 척박한 환경과 취약한 농업환경에서 돼지는 가계의 소득원이 되기도 하였다. 무엇보다 돼지고기는 의례의 필수음식으로 귀한 식재료였다.

그렇다면 언제부터 제주지역에서 돼지를 사육하였을까?

제주도는 주호라 하여 진수가 기원후 280년대에 편찬 내지 저술한 중국 사서인 『三國志』 魏書 東夷傳 韓條 말미에 보면 다음과 같이 서술되어 있다.

州胡가 있는데 馬韓(마한)의 서쪽 바다 가운데 큰 섬이다(정겸[丁謙]은 州胡가 지금의 제주도라 틀림없다고 한다). 거기 사람들은 키가 작고, 그 언어는 韓과 같지 않으며, 그 모양은 鮮卑(선비)와 같이 삭발하고 있다. 그러나 그들은 옷을 가죽으로 해 입으며, 또한 소와 돼지를 잘 기른다. 그런데 그 옷차림은 上衣만 있고 下衣가 없는 것 같아서 마치 벌거벗은 것처럼 보인다. 그리고 그들은 배를 타고 中韓(중한)과 왕래하면서 장사를 한다.¹⁸⁾

또, 한경면 판포본향당 본풀이 내용 중, 집에서 돼지를 사육하고 있었음을 추정할 수 있는 단서가 있다. 내용의 일부를 옮기면 다음과 같다.

닐개 본향은 축일본향 짐씨 할망, 오일본향 정씨하르방이우다. 채암에 할망광 하르방이

18) 又有州胡 在馬韓之西海中大島上 其人差短小言語不與韓同 皆髡頭如鮮卑 但衣韋 好養牛及猪 其衣有上無下 略如裡勢 乘船往來 市賈韓中, (『三國志』 권30, 魏書 東夷傳)

진영일, 『고대 중세 제주역사 탐색』, 제주대학교 탐라문화연구소, 2008, 42~43쪽 번역문 참고.

부부간이 돼있는데, 흐른 부인이 유태를 7전 돛케길 먹구정 흐난 통시에 간 돛술을 흐나 메연 콧고망데레 찌른 게 먹은간 찌간 허연 게 남펜이 들어오란 부정흐던 허연 살림을 갈 르고, 하르방은 하니브름 펜의 좌정흐고 할망은 브름 알로 좌정허연 돛괴기를 받읍네다.¹⁹⁾

‘소와 돼지를 잘 기른다.’는 역사 자료와 ‘통시에 간 돛술을 흐나 메연 콧고망데 레 찌른 게’라는 민속 자료를 통해서 돼지 사육의 시기를 가늠할 수 있다. 다만, 역사적 근거에서 주호가 지금의 제주도를 가리키느냐에 대한 이견이 있다. 민속 자료인 당신본풀이는 그 지역민들의 생활상을 반영하기 때문에 당시의 생활문화 와 풍속이 잘 드러나는 것이 특징이다. 그러나 당신본풀이는 현재진행형이며, 생 활환경의 변화가 본풀이 내용에 영향을 미칠 수 있다는 것을 고려하면, 정확한 시기 추정은 어려워진다.

이원진의 역주 『탐라지』에 의하면, ‘저권(猪圈)’이라 하여 공공기관에서 돼지를 사육하였던 사실을 알 수 있다.

저권은 제주 사창 가운데에 있다. 이 땅의 집돼지는 여위고 작아서 산돼지의 비대함에 미 치지 못하였다. 곧 산돼지는 마음대로 풀과 나무뿌리, 나무 열매를 먹을 수 있으나, 집돼지 는 기르면서 부족하게 먹이기 때문이다.²⁰⁾

일제시기부터는 축산에 관련된 기록이 농업분야에서 중요하게 다루어지고 있 다. 일제시기에는 소, 말, 돼지, 닭 등 축산에 대한 전국의 분포율과 전년 대비 증감에 대한 구체적인 내용이 기록되어 있다.²¹⁾ 『일제강점기 제주지방 행정사』 를²²⁾ 보면, 일제강점기에도 양돈을 하지 않는 집은 거의 없을 정도였다고 한다. 1926년 양돈 사육 두수는 4만 2,857두에 달하고 있었으며 연간 2만 5,266두의 돼

19) 현용준, 『제주도무속자료사전』, 신구문화사, 1980, 780쪽.

20) 김찬흡 외, 『역주 탐라지』, 푸른역사, 2002, 162쪽.

在州司倉中 此地家猪瘠小 不及山者之肥大 乃 知山猪恣食草根木實而 家猪養飼不足之所致也

제주도교육위원회, 『탐라지』, 『耽羅文獻集』, 신일인쇄사, 1976. 279쪽 원문 인용.

민윤숙, 「제주도 당신본풀이에 나타난 식성갈등 연구」, 안동대학교 석사학위논문, 2006, 131쪽을 참고하면, ‘따라서 17세기에 제주읍 사창에만 저권이 있었을 뿐, 민가에서도 보편적으로 집돼지를 사육했는지는 알 수 없다.’고 하였다.

21) 국사편찬위원회 한국사데이터베이스 <http://db.history.go.kr>, ‘일제침략하 한국 36년사’에서 1935~1937년, 1942년 기록 참고.

22) 강동식·강영훈·황경수 공저, 『일제강점기 제주지방 행정사』, 제주발전연구원, 도서출판 가이드, 2009, 176~177쪽.

지가 도축되었던 것으로 미루어 제주도내 양돈 규모를 추정하고 있었다.

재래돼지의 털은 까만색의 거친 조강모이고 얼굴의 입과 코는 가늘고 길며 코 끝은 좁고 귀는 짧고 기립해 있다. 복부는 늘어져 있고 등허리는 처져있다. 체중은 작아서 보통 24~38kg정도이고 몸길이는 약 40cm 정도로 작으며 엉덩이는 협소하다. 하지만 체질적으로 강해 질병에 잘 걸리지 않는다. 새끼는 보통 6~10마리를 낳는데 모성에 또한 강하다.²³⁾

석주명은 채색(體色)에 의해서 품위가 결정된다고 보았다. 즉, 거문돈(검은돼지) 제1위, 어럭돈(어럭 돼지)는 제2위, 백돈(흰돼지)와 흑돈(흑색 돼지)은²⁴⁾ 열등 품으로²⁵⁾ 나누고 있다.

그러나 일제강점기에 생산 능력이 낮은 재래돼지의 품종 개량을 위하여 버크샤종과 누진 교배를 장려함에 따라 거의 잡종화 되었다. 그러나 1980년대 후반 농림부에서는 민간에서 토종, 흑돼지 또는 꺼떡돼지 등의 명칭으로 불리워지고 있던 재래돼지 형태를 파악하였다. 그리고 충청남도 청양지방과 제주지역에서 구입하여 재래돼지에 대한 순수화 복원연구를 수행하게 되었다.²⁶⁾

제주지역에서는 고어에서 사용하던 돼지의 명칭이 그대로 쓰이고 있다.

돼지는 ‘돌, 도야지, 되지’라는 우리말과 ‘저(猪), 시(豕), 체(豕), 해(亥)’등 한자 말로도 나타난다. 강영봉에 의하면 제주지역에서 ‘돼지’의 방언형은 ‘돛’ 또는 ‘똥야지·도야지·도새기’가 있다. ‘돛’은 고문헌에서도²⁷⁾ 흔하게 나타난다. 이 문헌어 <돛>이 방언에 이어져 쓰이고 있다. ‘돛지름·돛집·돛추림’ 등으로, 물론 시기가 더 올라가면 <돈>·<돌>으로 나타나고 있음도 본다.²⁸⁾

또, 제주지역 지명에서도 돼지의 고어에 대해서 알 수 있다. 서귀포시 토평동 일대를 옛날에는 ‘돛드르’라고 하고, ‘돈내코’란 지명도 ‘돈’은 豚, ‘내코’는 河川·

23) 오영주, 앞의 글, 2006, 170~171쪽.

24) 강영봉, 「제주도방언의 동물 이름 연구-어휘론을 중심으로-」, 경기대 박사학위논문, 1993, 36쪽. 여기서 ‘흑돈’은 강영봉에 의하면 흑돈, 흑돼야지, 흑돼야지, 흑돈, 흑돈, 흑돼야지 라고도 말해지는데, 털 색깔이 검고 누르스름한 돼지를 뜻한다.

25) 석주명, 『제주도수필』, 서귀포 문화원, 2008, 255쪽. 석주명은 1943년부터 1945년까지 제주지역에서 살면서, 인문사회분야의 연구도 활발히 하였다.

26) 농촌진흥청, 『재래돼지』, 농촌진흥청, 2001, 17~18쪽 참고.

27) 강영봉, 앞의 글, 35쪽 참고. 猪 돛(동문유해 하), 豕 돛(물명고 1), 豕 돛(재물보 7), 豕 돛(물보), 豕豚 돛(청관물명고)

28) 강영봉, 앞의 글, 35쪽 참고. 稀 돌 회 (훈몽자회 상), 猪 돌 더 (신증유합 4), 원유엿 도틀 티샤 長史 들 죽분(비 순경음) 마리 挺世氣象이 엇더히시니(용비어천가), 아츨 히엔 들과 도티 흐렛도다(두시언해 7)

물꼬의 제주식 격음화 현상으로 野豚과 관계되는 하천명으로 풀이된다. 표선면 세화리를 ‘돈오름’이라 하는 것도 돼지를 방사했던 산악이란 뜻이다.²⁹⁾

<물보>에는 “豚 되야지”로 나타나고 있는데, 이 ‘되야지’의 방언형이 곧 ‘돼야지’이다. ‘도새기’는 ‘돛’에서 ‘-애기’라는 일종의 축소사가 연결되어 이루어진 어휘다. 또한 ‘새끼돼지’는 ‘돛새끼 · 도새기새끼 · 돼야지새끼 · 도야지새끼’ 등으로 부른다.³⁰⁾

2) 돛통시

제주지역의 재래돼지는 돛통시에서 사육하였다. ‘돛’은 돼지를 가리키는 말이고, ‘통시’는 변소를 의미하나 돼지우리로도 통용되었다. 돛통시에서 사육되는 돼지는 사람의 인분을 먹고 자라기 때문에 ‘똥돼지’라고 부르기도 한다. 이때 똥돼지는 재래돼지로 보통 검은 돼지를 말한다. 하지만 이는 제주지역에서만 나타나는 독특한 문화는 아니다.

석주명에 의하면 인분을 돼지의 먹이로 하는 방식은 한반도에서는 북으로부터 회령, 양구, 통영, 거창, 함천, 광양의 여러 지방, 내몽 서부, 산동성 전부, 산서성 동·중부, 만주 용정, 류큐 전부, 비올빈(필리핀) 전역에서도 나타났다.³¹⁾ 데이비드 네메스에 의하면 지역은 더욱 확대된다. 인분을 돼지먹이 형태로 이용하는 것은 적도지역인 남아시아, 아프리카, 중앙아메리카, 중국 동쪽지방 유구성 지역에서 종종 볼 수 있는 형태라고 하였다.³²⁾

농촌사회에서 보편적으로 나타났던 돛통시는 생태순환론적 시스템 장치였다. 인분과 음식물 쓰레기를 먹이로 하는 돼지, 또 돼지의 거름 생산과 돼지의 거름을 이용하여 농작물의 생산력을 향상시켰다. 이는 곧 돛통시는 인간과 자연을 매개하는 기능을 한다고 볼 수 있다.

29) 김인호, 「한국 제주 역사문화 뿌리학」上, 서귀포문화원, 1997, 51쪽.

30) 강영봉, 「제주도방언의 동물 이름 연구-어휘론을 중심으로-」, 경기대 박사학위논문, 1993, 35~36쪽 참조.

31) 석주명, 앞의 책, 160쪽.

32) David J. Nemeth, 『The Architecture of Ideology-Neo Confucian Imprinting on Cheju Island, Korea』, The Regents of The University of California, 1987, 175쪽.

뚫거름이 큰 걸름이지. 여긴 초연[촌]이니까 쉼 맥여난 출도 있고, 이 곡 짚, 조 갈아난 이 짚, 그런 것도 놓고. (김○태: 돼지가 여기 이시면은 똥을 많이 싸거든 자꾸, 경허면은 이 위에 자꾸 짚을 놔 줘야 돼.) 안 놓으면은 더러워, 더러우니까 자꾸 그거,(김○태: 담 터가지고 이거 다 끄서 내야 돼, 이 마당쪽으로) 경허면은 1년에 한 번이나 두 번 내야 되거든. 그거 질 최고. 요새 같으면 요소라 요소. 또 이 소거름은 염화가리고. 뚫거름은 요소 역할해. (김○태: 똥이 그냥 차 가면은 내는 거. 대중해서 안 내고.) 보리 갈 때.³³⁾

돼지거름이 질소, 칼슘 특히 말이나 소 거름에 비해 인산이 풍부하다. 이것은 제주도 같이 인산이 부족한 토양에서는 중요하다.³⁴⁾ 즉, 돼지거름은 농작물뿐만 아니라 농지의 지력 상승 효과도 있었다.

제주지역 통시의 외형적 구조는 크게 배변공간, 돼지우리(돼지의 활동공간), 돼지집으로 3분할 수 있다.³⁵⁾ 돼지우리는 대개 타원형에 가까우나 일률적으로 나타나는 것은 아니다.

돼지집은 양측면과 뒷면을 돌로 쌓아올리고 그 위에 나무를 놓아서 지붕의 틀을 만든 후에 띠(새, 억새)로 쌓아올리면 지붕이 된다. 돼지가 활동하는 공간의 바닥은 흙으로 돼지가 땅을 파면서 놀거나 그 안에서 작은 벌레를 잡아먹기도 한다. 마당보다 낮아 오수가 흘러나옴을 방지해준다.³⁶⁾ 돼지우리에는 돌로 만든 돼지 밥그릇으로 ‘뚫도고리’가 있다. 그리고 사람이 불 일을 보는 곳은 앉을 수 있도록 큰 돌 두 개를 나란히 놓은 ‘디틸팡’이 있다. 변을 보는 곳은 지면에서 두 단에서 세 단 정도 높게 두 개의 긴 돌을 놓으며, 시선을 차단하기 위해 돌담이 지붕없이 쌓여진다.³⁷⁾ 사람이 불일을 보는 데에는 따로 지붕을 만들지 않는 개방 형태가 대부분이다.

그러나 1970년대 새마을운동을 시작으로 뚫통시는 비위생적인 공간으로 인식하였다. 특히, 행정관청에서는 인분을 돼지에게 먹임으로써 기생충 감염률이 높고, 뚫돼지라는 이미지 때문에 생돈시장의 개척이 어려워 양돈사업이 위축되었

33) 양○세(남, 1933. 구좌 평대), 2010.7.17. 구술조사. ; 이름(성별, 년생, 현 거주지), 조사일자 순으로 정리하였다. 이하 동일한 방법으로 표기하였음을 밝힌다.

34) David J, Nemeth, 앞의 글, 179쪽.

35) 정광중, 「통시文化考-濟州島 庶民文化의 一斷面」, 제주교육대학교 논문집 제30집, 2001, 3쪽.

36) 김석윤·신석하, 「제주도 민가」, 『제주의 민속』IV, 제주도, 1996, 505쪽.

37) 김석윤·신석하, 앞의 책, 1996, 504~505쪽.

다. 돛통시가 미관상 안 좋고, 이용에 불편하다는 이유로 변소개량 운동을 강력하게 주도하였다.³⁸⁾ 결국 돛통시는 88올림픽 직전, 외국 언론에 노출되는 것을 꺼려서 1980년대 후반 대부분 소멸되었다.

2. 제주지역 돼지고기 음식문화의 형성

돼지고기 음식을 나누어 먹는다는 것은 마빈해리스의 유물론적 관점에서 본다면, 일상음식에서 부족한 단백질을 공동체에 공급하는 계기가 된다. 또, 레비스트로스의 문화적 관점에서 보더라도, 돼지고기 음식의 공평분배와 공식(共食)은 마을 공동체의 결속력을 강화시키는 역할을 한다. 이 두 관점 모두 공동체를 염두에 둔다는 점에서 전통사회에서 돼지고기 음식문화와 공동체의 관련성을 살펴보는 것은 의미가 있다.

일반적으로 전통사회에서 돼지고기 음식은 일상음식으로서 섭취하기 어려웠다. 1970년대까지 음식은 배고픔을 해결하기 위한 대상이었다. 그러나 절대 빈곤 상황에서도 돼지고기는 의례의 필수음식으로 마련되었다. 따라서 제주지역 전통사회에서 돼지고기 음식문화는 의례음식을 중심으로 형성되었다고 할 수 있다.

이 절에서는 제주지역의 차례와 기제사, 혼·상례, 돼지고기 음식문화가 두드러지게 나타나는 무속의례인 돛제와 유교식의례인 마을제에 대해서 살펴보고자 한다. 의례는 종교와 목적에 따라 종류도 다양할 뿐만 아니라 지역과 시대적 상황에 따라 의례에 마련되는 제물과 제물의 조리 방식도 조금씩 다를 수 있다.

1) ‘돛추렴(豚出餼)’: 돼지의 도살과 해체

전통사회에서의 돼지고기 마련은 마을에서 자체적으로 돼지를 잡는 방식이 일반적이었다. 돼지고기 판매장은 큰 마을을 중심으로 드물게 있었기 때문에 이용

38) 윤용택, 「21세기에 다시 보는 제주도 돛통시 문화」, 『탐라문화』 제25호, 제주대학교 탐라문화연구소, 2004, 148쪽.

이 불편하였다. 보편적으로 집집마다 돼지를 사육하였고, 제주지역에서 돼지는 일상생활은 물론 농경생활과도 밀접하였다.

전통사회에서는 돼지뿐만 아니라 소, 말 등의 육류도 필요에 따라 사람을 구성하여 도살하였다. 이를 ‘몰추렴’, ‘쉐추렴’이라고 한다. 그러나 일반적으로 농경사회에서의 소의 식용은 제한받을 수밖에 없었다. 또 말린 말고기를 진상품으로 올리기도 하였지만 조선시대 군마를 확보하기 위하여 말 식용 금지령이 내려졌고, 이후 말고기는 먹으면 부정한 것으로 규정되었다.³⁹⁾ 따라서 집집마다 사육하였던 돼지가 식용으로 보편화될 수 있었을 것이다.

그러나 돼지는 사료의 문제 등으로 한두 마리 정도밖에 사육할 수 없었다. 더욱이 재래돼지는 1년 동안 잘 키워야 100근(60kg)이 되기 어려웠다. 이런 이유로 돼지고기는 비싼 식재료에 속하였다. 또, 특별히 장기간 저장할 방법이 없었던 전통사회에서 필요 이상 장만해 둘 수도 없었다. 즉, 돼지고기 마련은 개인의 필요에 따라 쉽게 구할 수 있는 식재료가 아니었다. 따라서 전통사회에서 돼지고기 마련은 마을공동체와 밀접하였다.

전통사회에서 ‘돛추렴’은 차례와 기제사 등 특별한 날을 준비하기 위하여 이루어지는 것이 대부분이었다. 혼·상례와 무속의례, 유교식 공동체 의례 등에 쓰일 돼지고기 마련은 ‘추렴’이라 하지 않는다. 이는 여럿이 함께 나누는 행위가 없고, 의례에 모두 쓰이기 때문이다.

‘돛추렴’은 평소에 가입된 계(契)를 중심으로 하거나 고기가 필요한 이웃끼리 10여명 정도 구성한다.⁴⁰⁾ 마을 남성들 중심으로 꾸린 후 ‘추렴도새기’를 구하기 위해서 마을 내 집집마다 돌아다니면서 통시를 살핀다. 또는 집에서 사육하던 돼지가 성돈(成豚)이 되면 추렴할 사람들을 구성하기도 하였다. 돼지가 결정되면 구성원들은 돼지를 도살하고 해체하는 전 과정에 참여한다. 이와 같이 돼지의 도

39) 오영주, ‘제주 말고기’ <http://baenang.tourbaksa.com/1319/68500/> <출처 : 구석구석 맛 탐험대> : 말고기 수요가 늘어나 밀도살이 성행하자 조정에서는 세종 16년 고득종의 권유에 따라 말을 잡은 자와 먹은 자를 포함해서 650명을 평안도로 강제 이주시킨 사례도 있었다. 제주도 속담에 ‘몰피기 숲은 된 가지 말라’(말고기 삶는 데는 가지마라)라는 말이 있는데, 말고기 삶는데 얼씬 거리다가는 얻어먹은 것 없이 애꿎게 밀도살의 누명을 써서 관원에게 오해를 살 수도 있어서 나온 말이 아닌가 한다. 뿐만 아니라 오죽했으면 ‘말고기를 먹으면 재수 없다’ 또는 ‘말고기를 먹으면 3년간 부정탄다’라는 말을 퍼뜨려 지금은 속담이 되어 제주인들 사이에서 회자되는 것을 보면 말고기를 먹지 못하도록 얼마나 금기시 했는가를 알 수 있다.

40) 강○우(남, 1939, 한경 산양), 2010.11.20.구술조사. : 전통사회에서 돼지는 열두 뼈로 나누지만, 대부분 형편이 어려웠기 때문에 한 근, 두 근으로 다시 나누어서 샀다.

살부터 분배까지의 전 과정을 제주지역에서는 ‘돛추렴’이라고 한다. 추렴(出歛)은 나누다는 뜻으로, 마을공동체가 돼지를 잡고 나누어 갖는 행위로 한 마리를 모두 소비하게 된다.

제주지역 내에서 ‘돛추렴’ 과정은 마을 간의 큰 차이가 없다. 정리하면 다음과 같다.

도살할 돼지가 정해지면 두 명 정도가 통시로 들어가서 신사란을⁴¹⁾ 꼬아서 만든 끈을 돼지 목에 걸고 밖으로 끌어낸다. 그러면 통시 밖에서 기다리던 사람들이 함께 밀리고 끌면서 우영팻이나 마을 어귀까지 간다. 돼지는 큰 나무에 매달아서 숨이 끊어질 때까지 그대로 둔다. 바닷가 근처 마을은 바닷가 돌밭에서 돼지를 잡는다. 도살한 후에 물을 사용해야 하므로 도살 장소는 물을 이용하기 편한 장소로 정한다. 돼지가 죽으면 바닥에 내려놓고 등살을 중심으로 손으로 한 움큼씩 잡고 돌리면서 돼지털을 뽑는다.⁴²⁾

돼지가 죽으면 칼로 목 부위의 대동맥을 찢어서 양동이에 피를 받아둔다.⁴³⁾ 그런 후에 보릿짚이나 출[꼴]등을 돼지 위에 올려놓고 불을 피워서 그을린다.⁴⁴⁾ 한 번이 다 그을려지면 돼지를 뒤집어서 나머지 면도 같은 방식으로 그을린다. 긴 털은 이미 다 뽑았지만, 잔털들을 제거하고 깨끗하게 하기 위해서다. 다음은 물을 부으면서 부엌칼로 깨끗하게 긁어내면서 계속 씻어낸다. 깨끗하게 씻어진 돼지는 칼로 배를 갈라서 내장을 먼저 꺼낸 후에 각 부위별로 잘라낸다. 일반적으로 돼지는 열두 뼈로⁴⁵⁾ 나누게 된다.⁴⁶⁾

41) 신사란 외에도 칩 껍질이나 아편 종류의 삼 껍질 등을 꼬아서 끈(베)을 만들었다고 한다. 이런 끈들은 소나 말을 묶는 데에도 이용되는 등 농업중심의 사회에서 다양하게 활용되었다고 한다.

42) 재래돼지는 검은돼지로 털이 거칠고 길었다. 전통사회에서 돼지털은 ‘돛솔밭’이라 하여 붓으로 만들어 사용하기도 하였다. 따라서 돼지털 등 말, 족제비 등의 동물의 털을 사러 다니는 장사꾼이 있었다고 한다.

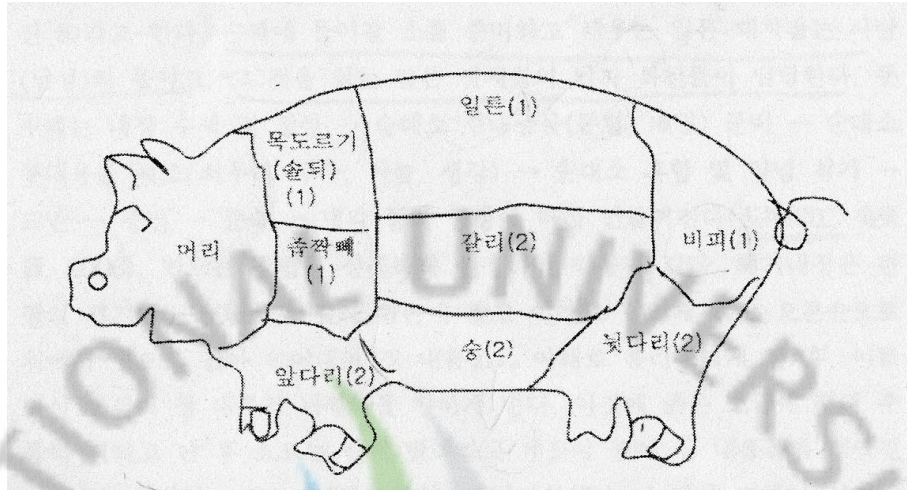
43) 대동맥을 찢어서 피를 받아두는 방법은 나름의 기술을 요하는 일이다. 따라서 이런 방법을 터득하기 전에는 돼지를 잡고 배를 갈라서 내장을 꺼낸 후 안에 고인 피를 받아서 순대를 만드는 데에 사용하였다고 한다. 강0우(남, 1939, 한경 산양), 2010.11.21. 구술조사

44) 조천 지역에서는 양쪽에 돌을 세우고 그 위에 돼지를 걸쳐놓는다. 아궁이에 불을 지피듯 같은 방법으로 불을 지펴서 그을린 사례도 있었다.

45) 돼지의 열두 뼈는 전각, 후각, 갈비, 송은 각각 2개씩 나뉘고, 일른, 비피, 솔뒤, 접작뼈이다. 머리와 내장, 피는 열두 뼈에 속하지 않지만 식재료로 쓰인다. 전각-앞다리, 후각-뒷다리, 송-배, 일른-등뼈 붙은 부위, 비피-꼬리 붙은 엉덩이 부위, 솔뒤-돼지머리에서 아래턱을 포함하여 목 부위까지, 접작뼈-목뼈부터 갈비로 연결되는 뼈로 앞다리 안쪽 부위이다.

46) 구술조사 결과 보편적으로 돛추렴 과정은 비슷하였고, 일부 부분적으로 미세한 차이가 있는 정도다. 따라서 돛추렴 과정은 수집된 자료를 바탕으로 정리하였다.

〈사진1〉 돼지 부위별 명칭47)



석주명에 의하면 돛추럼은 동리(洞里)사람들이 모여서 돼지를 잡아먹는 일이라고 정의하고, 각 부분의 명칭을 다음과 같이 하였다. 머리(머리), 솔뎨=알라구리, 접작뼈(접작뼈), 전각(앞다리), 등 빗든 갈비, 외갈비, 송, 일른, 후각(뒷다리), 비피, 네복(내장)으로 전부(前部)에서 후부(後部)로 배열하였다. 전각, 송, 후각 등은 각 2개씩이니 전체를 14분하였다. 흔히 열두 뼈라고 하는 것은 여기서 머리와 내장을 제외한 나머지 부위를 가리키는 말이다. 석주명은 돼지의 전체 부위 중 제1위품은 ‘솔뎨’, 제2위품은 ‘전각’, 제3위품은 ‘송’, 제4위품은 ‘후각’ 제5위품은 ‘갈비’라 하고48) 제1하위품은 ‘일른’이라고 하였다.49)

돼지고기는 부위에 따라 맛과 가격의 차이가 있다. 개인마다 선호하는 부위가 다르겠지만, 일반적으로 상뼈와 하뼈로 나누어 상뼈는 맛있는 부위로 하뼈보다는 값을 더 치렀다. 상뼈는 전각(앞다리), 목도르기(솔뎨), 갈비, 송(배)까지를 말하며, 하뼈는 후각(뒷다리), 부피(꼬리뼈), 일른(허리)가 된다. 역시 맛의 일품은 ‘목

47) 오영주, 앞의 글, 2006, 201쪽. 그림은 부위(열두쌍)에 따른 돼지고기의 고유명칭 (숫자는 절단 마디수를 나타냄). 오영주는 일른 부위를 2개로 나누었다. 그러나 구술조사 (양0세, 남, 1933, 구좌평대, 2010.07.17.) 본고 19쪽에 서술한 석주명, 진성기, 『남국의 민속』下, 교학사, 1975, 284쪽에 의하면 일른 1개, 송 2개로 차이는 부분이 있었다. 따라서 임의적으로 조사결과를 반영하여 부분 수정하였다. 이는 추가조사를 통하여 보완이 필요하다.

48) 진성기, 『남국의 민속』下, 교학사, 1975, 284쪽의 내용을 참고하면, 돼지고기는 열두 뼈로 나뉘며 제일 맛있는 부분의 고기의 순서를 1~4위까지는 같으나 5위를 ‘일른’이라 하였다.

49) 석주명, 『제주도수필』, 서귀포문화원, 2008, 169쪽 참고.

도르기(솔딕)'를 쪼았다.⁵⁰⁾

문헌자료나 민속지 또는 구술조사를 통해서 제주지역에서 돼지의 해체는 머리와 내장을 제외하고 열두 뼈로 나누는 것이 보편적인 방식임을 확인하였다. 따라서 저울로 무게를 재기도 하였지만, 저울이 없을 때는 각으로 나누기도 하였다. 그리고 열두 뼈로 나누는 과정에서 참여자들은 각자 필요한 부위를 선택하거나 양보하면서 돼지 한 마리를 모두 배분하게 된다.

그러나 '돛추럼'은 돼지를 잡고 각자 필요한 고기를 나누는 것으로 끝나지 않는다. 돛추럼에 참여하는 구성원들은 각종 계를 통한 공동체이거나 이웃으로 연결되어 있다. 전통사회에서는 다양한 종류의 계가 마을 구성원 중심으로 형성되어 있었다. 그릇계, 상여계, 쌀계, 갑장모임, 부인친목모임 등 다양하지만 대부분 의례를 준비하기 위한 목적이 많다. 마을에서 7~10명 정도가 모여서 계를 결성한다. 계원들은 평소에 담을 닿는 등 공동 노역을 통하여 그 품삯을 공금으로 모아 두기도 한다. 이는 계원들의 큰일에 부조로 쓰거나 명절 때 제수(祭需)용 돼지고기를 함께 장만하는 비용으로도 사용되었다. 즉, '돛추럼'은 돼지고기를 마련하는 1차적인 목적 외에도 마을공동체와 함께 음식을 마련하는 하나의 과정이다. 따라서 이들은 돼지를 도살할 때 뽑아둔 돼지털을 팔아서 공금으로 해두거나 그 자리에서 술을 준비하여 내장과 함께 먹기도 한다. 내장은 간, 새끼보, 지레, 메록(내장에 붙은 살코기로 기름과 비슷), 솔바디(솔딕에 붙은 지방) 등과 같이 생으로 먹을 수 있는 것 외에는 삶아서 함께 먹었다. 또, 개인이나 추럼에 참여자들이 공동부담하여 돼지고기를 삶고 도마 위에서 썰어먹기도 하였다. 이를 돛베[도마]추럼이라고 한다. 추럼장소에서 하기 때문에 따로 자리를 마련하지 않는다. 즉, 추럼하게 되면 간이라든가 내장 같은 것은 추럼하는 그 자리에서 공동으로 처분하는 수가 많기 때문에 오락적인 기능도 있음을 알 수 있다.⁵¹⁾ 더욱이 그 돼지를 구해다가 잡은 주인은 내장과 대가리가 아니면 집작뼈⁵²⁾를 그냥 갖게 될 뿐으로 그것을 험하게 산 그 이익은 나누어 가지는 사람 전체에게 돌아간다.⁵³⁾

50) 양0세(남, 1933, 구좌 평대), 2010.7.17. 구술조사.

51) 진성기, 『제주도 무속 논고』, 민속원, 2003, 50쪽.

52) 양영훈, 『자연이 빚어낸 환상의 섬 제주』, 넥서스BOOKS, 2004, 220쪽. - 집작뼈는 돼지머리와 갈비 사이의 뼈이다.

53) 진성기, 『남국의 민속』下, 교학사, 1975, 284쪽.

따라서 ‘뚫추럼’은 구성원과 돼지를 도살, 해체, 분배하는 과정을 통하여, 공동체의 유대관계를 더욱 돈독하게 하고 공동체가 지속할 수 있는 계기가 된다.

일상시 고기를 나누어 먹기 위해 잡는 소나 돼지의 경우를 ‘추럼’이라 하는 반면, 제사 때나 의례에 쓰일 재물을 준비하는 경우를 ‘희생’이라고 한다.⁵⁴⁾

의례에 쓰일 돼지의 도살 방법은 일상시 뚫추럼과 같다. 그러나 의례에 따라 돼지는 해체하기도 하고, 통째로 재물에 쓰이기도 한다. 또, 의례의 경우 돼지를 도살하는 사람이 제한되기도 한다.

보통 혼·상례와 같은 ‘큰일’에 쓰이는 돼지는 한 마리 이상 소비된다. 따라서 추럼의 방식을 띠지 않으며, 마을의 하인(용인, 소서)이 중심이 되어 도살한다. 이때 마을 남성들은 옆에서 물을 떠주거나 가벼운 일들을 보조적으로 돕는 정도이다.

일제강점기에는 각 마을마다 용인이 있어서 돼지를 잡기도 하고, 도감을 하기도 했다. 용인이 돼지를 잡을 때는 ‘돼지 향문 부위, 오줌보, 돼지털’ 등 손님을 대접할 수 없는 부위를 가져갔다. 해방과 6·25를 거치면서 용인이 없어지고 마을 사람들이 공동으로 돼지 잡는 것을 도와주었다.⁵⁵⁾

그러나 산업사회 이전 의례에서 돼지를 도살하는 것은 역할 구분을 하였다. 마을에 따라 이들을 ‘뚫피쟁이’, ‘화춘이’라고 부르기도 하였다.

사람들 많이 와요. 아 잡는 사람은 혼찬디 물도 영 지쳐주고. 헨디 그슬려주고 손 도와주고. 잡는 건 혼차지. 뚫 잡는 것도 피쟁이런 했어요. 것도 아무나 안 잡아났거든. 아니 건 제라헌 피쟁이 아니라도 게도 아무나 안 잡겐 해서. ‘저거 뚫피쟁이 아니라게.’ 경허고.⁵⁶⁾

옛날은 그런 걸 보고 피쟁이라고 했거든이. 돼지나 쉼을 잡는 사람을 피쟁이라. 마을 사람들이 다 오랑으네 다 도와주긴 흐는디, 큰일 때 그렇게 흐는 사람이 있으니까 그 사람을 빌어서 돼지 창자 그런 거 나쁜 것도 다 흐고 해야지. 동네 사람들이 아무나 잘 안 흐니깐 게. 그러니까 내가 말하는 건 둘 흐고 돼지는 보통 아무 사람이나 흐는 격인디, 그 나머지 개로부터 말, 소는 피쟁이라고 흐고, 돼지 잡는 사람도 뚫피쟁이라고 했어.⁵⁷⁾

54) 진성기, 『남국의 민속』下, 교학사, 1975, 394~395쪽 내용을 요약 정리하였다.

55) 문순덕, 「제주도의 도감의례」, 『영주어문』제10집, 2005, 94쪽.

56) 한0생(남, 1927, 조천 와홀), 2010.09.14. 구술조사.

57) 장0일(남, 1932, 조천 함덕), 2010.09.13. 구술조사.

전통사회에서 소나 말을 잡는 일은 드물었지만, 이를 전문적으로 도살하는 사람이 있었던 것으로 보인다. 이에 비하면 돼지의 도살 행위는 좀 자유로웠다고 볼 수 있다.⁵⁸⁾

산업사회에 들어오면서 ‘하인’이라 불리는 사람들은 대부분 마을을 떠나거나 일반인과 구분이 없어졌다. 이후로 돼지를 잡는 것은 마을 남성들이 담당하였다. 의례에서는 보통 마을의 청년들을 중심으로 잡고, 어른들은 주변에서 가르치기도 하고 같이 음식을 나누어 먹는다.

2) 혼·상례: ‘고기반’과 ‘도감’

(1) ‘큰일’과 돼지고기 음식 준비

제주지역에서 혼례와 상례는 ‘큰일’이라고 통용된다. 큰일에 참여하는 사람들은 이를 가리켜 ‘먹을일’이라고도 한다. 이런 상징적 표현을 통해서, 의례는 곧 음식을 공유하는 매개적 역할을 한다는 것을 알 수 있다. 혼례와 상례는 개별의례이지만, 마을공동체가 적극적으로 참여하므로 혈연공동체는 물론 마을공동체 성격이 강하다고 하겠다.

본고에서는 혼례와 상례를 필요에 따라 구분하여 서술하고, 일반적으로는 ‘큰일’이라고 통칭하여 살펴보겠다. 두 의례는 의례의 방식에서 차이가 날 뿐 돼지고기 음식문화는 유사하기 때문이다.

큰일에서 돼지고기는 예나 지금이나 반드시 마련해야 하는 음식이다. 큰일에서 돼지고기 음식을 언제부터 먹었는지 정확한 시기는 알 수 없다. 그러나 문헌기록을 살펴보면, 1653년 이원진의 『耽羅志』에서 혼례에서의 돼지고기 음식문화를 엿볼 수 있다.

58) 해방직후까지 제주지역 마을에는 하인 혹은 소사라 불리는 사람이 있었다. 하인은 마을의 잔심부름을 하는 사람이다. 마을구성원들이 1년 동안 먹을 곡식(보리, 조 등)을 일정량씩 내놓아서 주었다. 큰일 집에서 잔심부름을 하거나 혼례에는 가마를 들고 가는 일도 하인의 몫이었다. 또 마을 회의 등이 있으면 마을구성원들에게 집집마다 다니면서 알리는 역할을 하였다.

마을의 하인이라는 것은 외지인이 마을로 들어와서 돈도 없고, 밭도 없어서 마을 일을 돕는 사람이라고 보았다. 그러나 마을공동체와는 연관이 없으며, 공동체의 구성원이 될 수 없다. 따라서 하인은 신분적으로 좀 낫다는 표현도 되지만, 한편으로는 경제적으로 어려운 사람과 함께 공생하는 방법이었다고 볼 수 있다. (양0세, 남, 1933, 구좌 평대, 2010.7.17. 강0우, 남, 1939, 한경 산양, 2009.12.2.)

구혼하는 사람은 반드시 술과 안주를 준비한다. 납채자(納采子)도 또한 그렇게 한다. 저녁에 사위는 주안(酒肉)을 갖추어 색씨의 부모를 뵈고 취한 후에 방에 든다.⁵⁹⁾

1702~1703년까지 제주도에 대한 내용을 기록한『南宦博物』에서도⁶⁰⁾ 같은 내용이 확인된다.

제주지역에서는 돼지고기 음식이 빠지거나 골고루 분배되지 않으면 큰일을 잘 치렀다고 할 수 없다. 형편이 어려워도 큰일을 잘 치르기 위해서는 돼지를 확보하는 것이 우선이다. 때문에 큰일을 대비하여 1~2년 전부터 미리 돼지를 기르기도 한다. 이때 어린 돼지를 제주지역에서는 ‘자릿도새기’라고 한다.

자릿도새기의 ‘자리’는 ‘새끼’ 또는 ‘자다’라는 의미를 지니고 있다.⁶¹⁾ 일반적으로 자릿도새기는 잘 자라도록 암·수 한 쌍을 사서 기르는데, 이때 자릿도새기를 세는 방식은 ‘한 자리, 두 자리’이다.

자릿도새기 한 자리를 기르다가 돼지의 사료가 부담되거나 집안 형편에 따라 돼지를 약 3개월 정도 길러서 중도새기가 되었을 때 팔기도 한다. 또는 70~100근 될 때까지 길렀다가 큰일에 쓴다. 일반적으로 자녀가 성장하여 혼담이 오고 가면 혼례에 쓰일 ‘자릿도새기’를 사다가 기른다. 또한 상례 때에도 초상을 마치고 소상과 대상을 준비하기 위하여 자릿도새기를 사다가 기르기도 하였다. 그러나 갑자기 큰일을 당하여 돼지를 마련하지 못하면 이웃이나 오일장에서 구입할 수밖에 없었다.

할아버지가 돌아간 다가 이거 30년이가. 그때 4만원 쥘, 2마리에 4만원 쥘 사단 질란에, 4만원에 산에 1년 질란에 100근 넘어 허연 소상협센 내놔주게. 아들 하나가 하나씩 내놓으렌. ⁶²⁾

조천읍 와흘리에서는 특별히 큰일을 준비하기 위해서 기르는 어린 돼지를 ‘웃

59) 求婚者 必備酒肉 納采者 亦然昏夕 婿備酒肉 謁婦之父母 醉後及入房
제주도교육위원회, 『耽羅志』, 『耽羅文獻集』, 신일인쇄사, 1976, 214쪽.

60) 1702년의 문헌 『南宦博物』에 보면, “地誌에 求婚者는 必備酒肉하고...” 했는데 酒는 곡물로 빻는 麴酒이고, 肉은 豬肉이라 하여 돼지고기를 말한다. 김인호, 『한국 제주 역사문화 뿌리학』下, 서귀포문화원, 2006, 417쪽.

61) 강영봉, 「제주도방언의 동물 이름 연구-어휘론을 중심으로-」, 경기대 박사학위논문, 1993, 37쪽.

62) 이0자 (여, 1938, 한경 산양), 2009.12.02, 구술조사.

침뚫’이라고도 하였다.

웃침뚫, 미리 사다가 신 사람은 옛날은 베갯디 뚫뚫이, 뚫야지 뚫 있었거든이. 만일 내년 잔치라 허면 올린 또 잔치 전, 또 내년 소상이다 허면 요만한 도새기 새끼덜 옛날은 새끼들 많이 나왔거든. 걸 사다가 길라요. 1년 동안. 웃침뚫이라고 해요, 그거. 이거 성심으로 이거 결혼식 때 쓸 거다, 부모 때 쓸 거다. 해서 웃침뚫 말이에요. 잘 맥이고 허영 그거 잡앙으네 허여. 많이 커요. 거른 그거 허영 허 사람은 상당히 그 머느리를 이 부락에서도 높으게 알아줬어요. 그 아무집 머느리는 웃침뚫 질랍다고. 웃침뚫 질라서 부모 공양, 저 아들 풀젠 허고. 웃침뚫 질랑 시부모 공 갓으젠 햐다고. 경 막 우짜나신디. 옛날은 웃침뚫이라고 그래가지고 잘 맥이고. 게민 그거 잡앙 기름이 시면 야, 그 아무집 머느리 거 참 잘했더라, 기름이 더 하다고. 기름 어시면 웃침뚫 길랐젠 말뿐이지 뭐. 나나 기나. 기름이 많으면은 그거 술, 잘 맥었다고. 지방은 기름이 많으면 나쁘덴 허지만 옛날은 허이구.⁶³⁾

돼지의 먹이는 주로 고구마 찌꺼기, 보리, 조 등 잡곡을 씻었던 물, 부엌에서 나오는 구정물과 곡식 껍질을 섞은 것이었다. 그러나 사람도 먹을 것이 없던 형편에 음식물 찌꺼기의 양은 한계가 있었다. 그렇기 때문에 각종 음식물 찌꺼기를 잘 모으는 것은 여성에게 중요한 임무였다. 돼지가 크고 지방이 많으면 이를 담당할 여성은 집안 살림을 잘하는 것으로 인식하였다. 특히, 상을 치르고 난 후 소상과 대상을 앞뒤 잘 기른 돼지를 내놓으면 부모를 위하는 마음이 크다고 칭찬하였다.

혼례는 ‘일뚝잔치’라 하여 7일 동안 하는 사례도 있었으나, 이후 3일로 간소화된 것이 보편적이다. 상례는 철학관에서나 지관에게 날을 받아서 하기 때문에 3·5·7일장 등 형편과 때에 따라 다르다. 그렇다 하더라도 3일이 대부분이다.

따라서 제주지역의 큰일은 일반적으로 3일 동안 치러졌다. 의식을 치르기 이틀 전에 돼지를 잡고 음식들을 장만하기 시작한다. 그리고 다음 날은 손님을 대접하게 되는데. 이를 ‘먹는날’이라고 한다. 마지막 날은 의식을 치르게 된다. 돼지고기 음식은 이 큰일 기간인 3일 내내 쓰이게 된다.

(2) ‘도감’과 ‘고기반’

63) 한O생, (남, 1927, 조친 와홀), 2010.09.14, 구술조사.

집안에 큰일이 생기면 우선 도감을 모시게 된다. 도감은 마을 내에서 구하거나 이웃에서 모셔온다. 도감이 정해지면 도감과 함께 손님 수를 고려해서 적당량의 돼지고기를 준비한다. 그러나 경제적으로 넉넉하지 못하기 때문에 대부분 돼지는 한 마리 정도 잡는다. 그럼에도 불구하고 돼지고기는 골고루 분배되어야 하는 필수음식이다. 따라서 한정된 돼지고기의 양을 잘 조절하며, 모든 손님에게 공평분배 할 수 있도록 담당자를 두었다. 제주지역에서는 이를 ‘도감’이라고⁶⁴⁾ 한다. 도감은 돼지고기 음식을 모든 손님에게 대접해야 하는 막중한 책임을 지게 된다. 대신 큰일을 하는 주인도 돼지고기 음식에 대해서는 전적으로 도감에게 맡긴다. 주인은 도감에게 허락을 받고 고기반을 가져가며, 큰일이 끝나기 전까지는 고기 분배의 잘잘못을 함부로 말하지 못한다.

따라서 도감은 3일 내내 참여하는 것이 일반적이다. 한번 도감 일을 하기 시작하면 마을에서 요청하니까 숙련공이 되기도 했다. 즉 도감이란 직업이 처음부터 정해진 것이 아니고, 친분관계에 따라서 한두 번 해 주다보면 장인으로 자리매김하게 되는 것이다.⁶⁵⁾

도감일은 확실히 몇 년도에 한 지는 모르는데, 오늘 소상하는 집에 딸을 팔게 됐어. 그 아이가 결혼을 하게 되니까 거기 아주머니가 이제 도감을 못 빌리니까 앉아서 고기만 호끔 썰어 달라. 나는 잘 하지 못 한다. 아 앉아서 하면 모다치기 한다 허니까. 내가 이름만 주워서 한다 허 거. 거기 가서 써니까 그런대로 내가 좀 보기 좋게 썰어진 모양이라. 개난 그때부터 허니까 가이가 이제 18년 그 선일 거라. 그 아이가 가가지고 이제 처녀로 가니까 1년 있다가 아이를 뺀 걸로 계산하면 18~19년 됐어. 그렇게 해서 도감일은 시작했어.⁶⁶⁾

도감은 중책을 맡은 사람만큼 주인으로부터 특별한 대접을 받게 된다. 생활이 넉넉하지 못한 때에는 돼지고기와 쌀, 술 등 음식으로 보답하였는데 이를 ‘공정’이라 한다. 이후 먹을거리가 풍부해지면서 음식보다는 성의를 표시하는 생활용품(내의, 양말 등)을 하거나 최근에는 일당 개념의 현금으로 보답하기도 한다.

64) 도감은 일반적으로 남성이 맡았으며 지금과 달리 미천한 사람이라는 인식이 컸다. ‘피쟁이’, ‘화춘이’라고 칭하는 표현에서도 알 수 있다.

65) 문순덕, 「제주도의 도감의례」, 『영주어문』, 제10집, 2005, 94~95쪽.

해방 이후 용인의 수가 줄어들기도 하였지만, 돼지 잡은 대가로 고기를 주었는데 한 사람에게 많이 주어야 하니까 용인이 돼지는 잡고, 도감은 다른 사람이 하기도 했다. 돼지를 잡은 값을 돈으로 지불하기 시작한 것은 적어도 해방 이후부터라 한다.

66) ㄱ01일(남, 1936, 안덕 동광), 2009.12.03, 구술조사.

큰일 기간 동안 돼지고기 음식문화를 살피면 다음과 같다.

첫째 날은 돼지를 잡는 것으로 시작한다. 돼지고기를 장만하면 도감은 손님을 대접할 돼지고기 음식을 도맡아 준비한다. 마을 구성원들을 비롯한 일반 손님을 접대할 돼지고기는 수육의 형태로 내놓는다. 큰 솥에서 돼지고기를 삶고 꼬챙이로 찢어서 핏물이 안 나오면 꺼내어 식혀둔다. 다음 날 얇게 썰어서 고기반으로 손님들에게 접대한다. 또 도살시 받아둔 피는 메밀가루, 파와 메역귀 등의 창자 부스러기와 함께 넣어서 섞으면 순대소가 된다. 창자는 소금으로 씻거나 밀가루가 보급된 이후에는 소금과 밀가루로 씻어서 냄새를 제거하였다. 깨끗하게 씻은 창자에 순대소를 담고 삶으면 순대가 만들어진다.

순대는 배설을 묶을 때 한 쪽만 묶으라고, 배설을 씻으면 도막도막 잘라지거든. 이렇게 길게 뻤으니까 한쪽만 묶고 안에 것이 못 나가도록. 다른 사람들은 어떻게 하는지 몰라도 나는 순대를 한쪽만 묶고 한 쪽은 안 묶어서 끓는 물에 순대를 톱 시간이 좀 걸려. 집어넣는 시간이. 그러면 불을 줄이면은 순대가 익어가면 순대가 떠. 나 생각에 다 떼다하면 이렇게 저어봐서 순대가 다 떼다하면은 불을 조금 올려줘. 그러면 뭐 순대가 깨끗하지. 순대는 나 따라올 사람이 없어. 끓이는 물에 순대를 놓을 때 불을 완전히 줄여서 약한 불에 딱 놓으면 자꾸 저어주면은 늘지 안 해. 물을 반 정도는 놓지만. 끓는 물에 찬 순대를 놓으면 얼른 막 끓이지 않아. 그러면 조금씩 조금씩 불을 줄여주고 순대가 익으면 한꺼번에 팍 올리면 순대가 터져. 살살 불을 조금씩 조금씩 올려줘야 돼. 그러면 순대가 터지지 않고 잘돼. 순대를 꺼내서 조금 찬바람 맞히고 썰어야지. 찬바람 안 맞으면 순대가 다 헤크라지거든[터지거든].

순대는 큰 배설, 굵은 배설만 들어가.⁶⁷⁾ 순대 속에는 돼지를 잡으면 ‘미역기’라고 해가지고 톱 미역기 닮아. 그거를 여자보고 내가 그러거든 ‘그걸 살짝 삶으라.’ 안 삶겠다고 하는 집이 있어. 그런데 이걸 생채로 놓으면 순대가 터져부러. 그래서 이걸 삶아서 같이 담으면 깨끗하게 익어주거든. 미역기를 살짝 삶아서 막 잘잘하게 썰어서 넣어. 그 다음 파, 마늘 등 자기가 넣고 싶은 양념 놓으면 돼. 나는 미역기하고 작은 파 좀 짹짹하게 썰어놓고, 밥을 좀 설게 해서 밥을 집어넣고 마늘 놓고. 당면 없으면은 라면 들어가.

이렇게 순대는 순대소를 만드는 방법과 순대를 삶는 기술이 필요하다. 특히, 창자와 피는 넉넉한 식재료가 아니다. 그리고 무엇보다 음식은 적절한

67) 구술자는 경제적으로 안정된 1990년대부터 도감으로 활동하기 시작하였다. 전통사회에서 순대는 굵은 배설은 물론 작은 배설, 막창 모두 다 해도 순대가 부족하였다.

양념의 배합이 필요하다. 순대는 주재료인 피의 양을 잘 조절해야 한다.

작은 칼로 피를 뽑아 놔두지. 그러면 양동이에 놔두면 피가 얼어. 그 다음날까지 놔둬도 안 상해. 그러면 양파 자루에 그걸 놓으면 주물럭 거려서 피를 뽑는 거여. 옛날 할머니 풀 주머니처럼 다락[대야]에 놔서 막 주무르면 피를 뽑아져. 그걸 순대 담을 때 사용하는 거라. 그런데 그 피를 잘못 계산하면 안 돼. 피가 어느 정도 나왔다면 걸로 피가 남아도 더 놓지 말아야 돼. 왜 더 안 놓으냐면 순대가 쪼락쪼락한 기가 있어. 감 먹으면 뚫은 것처럼 피가 많이 들어가면 쪼랍거든. 그래서 피는 잘 알아서 놔야 돼. 그냥 무조건 팍팍 놔서는 안 돼. 만약에 양념이 국그릇 하나다 하면 종이컵 정도 하나. 한 1/5정도. 아무튼 피를 많이 넣으면 쪼라와서 맛이 없어. 순대 맛이 안 나와.⁶⁸⁾

순대를 만들 때 재료는 시대에 따라서 조금씩 변했는데 처음에는 메밀가루와 소금을 넣고 만들었다. 그러다가 메밀가루에 보릿가루를 섞어서 만들고, 나중에는 메밀가루와 찹쌀밥을 넣어서 만드는 등 시대에 따라서 사람들이 먹기 좋게 여러 가지 양념을 첨가하고 있다.⁶⁹⁾

도감은 돼지고기를 부위별로 쓰임새에 맞게 배치한다. 그리고 한정된 양의 돼지고기를 적절하게 조절하면서 손님들 모두에게 대접해야 한다. 그것은 고기를 얼마나 얇게 썬느냐가 관건이다. 도감은 돼지고기를 종잇장처럼 아주 얇지만 크게 보이도록 돼지고기를 썰 수 있는 능력이 필요하다.⁷⁰⁾

둘째 날은 손님을 대접하는 날로 ‘먹는날’이라 한다. 혼례에서는 가문잔치라고 한다. 상례에서 특히 초상은 급작스러운 경우도 많아서 혼례 때만큼 음식을 차리지 못한다. 특히 돼지고기는 다음날 행상 가는 마을 남성들에게 나눠 줄 몫을 남겨 놓아야 한다. 그래서 초상 때 ‘먹는날’ 고기는 더 작고 얇게 썰어서 준다.

이 날은 가족과 친척은 물론, 마을 구성원이 참여한다. 대부분은 음식을 함께 먹으면서 하루 종일 큰일 집에서 보낸다. 여성들은 주로 음식을 만들거나 그릇을 씻는 등 음식에 관련된 일들을 세분화한다. 즉, 마을 구성원들은 방관자가 아니라 큰일을 치르기 위해 역할을 담당한다. 따라서 큰일은 이를 주최하는 가족과

68) 고0일(남, 1936, 안덕 동광), 2009.12.03. 구술조사.

69) 문순덕, 앞의 글, 91~92쪽.

70) 도감은 골고루 분배하기 위해서 돼지고기를 아주 얇게 썰어야 했는데 ‘진짜 거울처럼 보여.’라는 구술 내용에서 실감났다. 도감의 능력은 이때 인정받는다.

친척, 그리고 마을 구성원들의 적극적인 협력과 참여를 통해 치러진다고 할 수 있다.

일명 ‘떡는날’이라고도 불리는 이 날은 음식이 중심이 된다. 간혹 장소가 좁으면 이웃집을 빌려서 손님을 대접하기도 하였다. 평소에 창고로 사용하거나 밖거리(71) 음식을 만들고 내주는 장소로 이용한다. 도감도 옆에 한 자리를 차지하여 돼지고기 음식을 담당하는데 이를 ‘도감방’이라 한다.

도감은 손님을 대접할 수 있도록 미리 삶아 두었던 돼지고기를 썰면서 접시에 놓는다. 순대와 마른 두부도 마찬가지로 썰고 고기와 함께 접시에 놓는다.⁷²⁾ 이것이 제주지역에서 큰일의 필수음식인 ‘고기반’의 형태이다. 물론 지역에 따라 두부를 국에 넣어서 대접하기도 하고⁷³⁾ 아예 내놓지 않기도 하였다.⁷⁴⁾ 순대 역시 돼지 한 마리를 잡고 많은 양을 만들 수 없으므로 한 점을 대접한다. 순대를 만들기 어려운 형편이면 창자를 삶고 조금씩 썰어서 내놓았다. 족발도 돼지 한 마리에서 나오는 양은 제한적이다. 따라서 주인의 특별한 손님에게만 대접하였다. 이때도 주인은 도감의 허락을 받고 가져간다.

고기반은 1인 1반 균등한 분배를 원칙으로 한다. 한 접시에 고기 석 점, 순대 한 점, 마른두부 한 점을 놓아서 대접하였다. 하루 종일 큰일 집에 있어도 고기반은 한번만 받을 수 있다. 이런 큰일의 총관리자를 ‘청객’이라 부른다. 이는 인색하다고 평가하기보다는 음식을 골고루 분배하기 위한 의도로 이해한다.

71) 전통사회에서 제주지역의 집 구조는 한 마당을 두고 안거리, 밖거리가 있었다.

72) 도감은 때에 따라서 순대, 두부를 모두 맡기도 하고, 다른 담당자를 두기도 한다. 큰일 집이 얼마나 바쁘냐에 따라서 다르다.

73) 제주지역 내에서도 마을에 따라 두부를 만드는 기술이 없거나 형편이 어려우면 두부를 만들지 않았다고 한다. 조사한 지역 내에서는 구좌 평대가 그렇다. 두부 한 점을 국에 넣는 마을은 안덕 상창이다.

74) 조사한 지역에서는 구좌읍 평대리가 이에 해당한다.

〈사진2〉

고기반



순대·두부반



이렇게 마련된 돼지고기 수육과 순대, 두부는 모두 간장에 찍어먹는다. 본토에서 소금에 먹는 것과는 다른 독특한 음식문화이다. 집에서 직접 담근 조선간장으로 먹다가 지금은 가공간장으로 먹는다.

(3) ‘몹국’: 국의 의미

이규태는 ‘한국인은 가난하니 작은 분량의 식품, 이를테면 많은 식구가 겨우 한 두 근의 쇠고기를 나누어 먹자면 이것으로 국을 끓이고 밥을 말아서 먹을 수밖에 없다.’라고⁷⁵⁾ 하였다. 전통사회에서 지역 구분없이 육류는 귀한 식재료이었다. 제주지역은 쇠고기는 물론 돼지고기도 먹기 어려운 형편이었다. 밭농사 중심의 농업으로 잡곡밥, 된장국, 김치에 채소를 된장에 찍어서 먹거나 삶아서 먹는 정도였다. 따라서 돼지고기 음식을 먹을 수 있는 날은 그 자체가 특별한 날이다. 다시 말하면, 전통사회에서 돼지고기 음식은 의례를 통해서 먹는 것이 일반적이다. 그럼에도 불구하고 빈곤한 생활 탓에 돼지고기는 넉넉히 장만할 수 없었다. 따라서 제한된 양의 돼지고기를 어떻게 조리해서 누구와 먹느냐는 중요한 문제였다.

제주지역에서는 돼지의 모든 부위를 먹는다.⁷⁶⁾ 고기, 돼지머리, 족발, 뼈, 내장,

75) 제주도민속자연사박물관, 『제주도의 식생활』, 제주도민속자연사박물관, 1995, 36쪽 재인용.

76) 이성우, 『한국식품사』, 교문사, 1984, 104~105쪽. 몽고족이 고기를 먹는다는 것은 살코기만을 먹는 것이 아니다. 비타민이나 무기질이 풍부한 내장이나 피젯 등을 매우 즐겨 먹었다. 중국에서는 돼지의 내

피 등 돼지의 모든 부위를 식재료로 활용하여 돼지고기 음식을 만든다. 또한 돼지고기 음식은 부위에 상관없이 기본적으로 삶는 조리방식을 선택하였다.

돼지 한 마리를 모두 소비하는 큰일을 통해서 돼지의 각 부위별로 만들어지는 음식을 간단하게 살펴볼 수 있다. 큰일에서 돼지고기는 삶아서 고기반으로 제공한다. 돼지머리는 문전제로 올리거나 삶아서 눌렀다가 편육으로 만들기도 한다. 족발 역시 삶아서 특별한 손님에게 대접한다. 내장은 순대로 사용할 수 있는 큰창자 작은창자를 제외하고 돼지를 잡을 때 날 것으로 먹거나 삶아서 먹는다. 제주지역에서 피는 선짓국보다는 순대를 만드는 데에 쓰인다. 뼈는 고기와 함께 오랫동안 푹 삶는다. 고기와 뼈가 분리될 정도가 되면 고기만 건져낸다. 이 국물에 다시 순대를 삶아낸다. 고기와 뼈, 순대, 창자 등을 삶았던 국물은 더욱 진한 맛을 낸다.

이렇게 모든 부위를 삶는 과정을 통해서 생성해낸 육수는 국을 만드는 식재료로 활용된다. 이 국물에 배추를 넣고 끓여서 ‘돼지고기 국’이라 하여 먹었다. 또는 이렇게 끓인 육수에 ‘뭍[모자반]’이라는 해초를 넣고 메밀가루를 넣어서 걸쭉한 ‘뭍국’⁷⁷⁾ 만들어 먹는다. 산간 지역에서는 같은 육수에 고사리를 재료로 하여 ‘돼지고기 고사리국[육개장]’을 만들어 먹기도 한다. 뭍국이나 돼지고기 고사리국은 보통 큰일 때 먹는 음식들이다. 돼지뼈를 오랜 시간 끓여서 고아낸 국물은 사골국을 대체하는 돼지고기 음식문화라고 할 수 있다. 이는 많은 손님들을 대접하기 위하여 부족한 식재료의 활용법이기도 하다. 특히, 돼지고기 공급이 부족했기 때문에 국물을 이용하여 음식의 양을 늘려 공동체에게 제공하였다.

장식(內臟食)이 발달하였고, 우리나라에서는 소의 내장식이 발달하게 된 것이다. 일본에는 내장요리가 없었으나 요즘 [호르몬구이]라 하여 내장을 먹게 되었다.

77) 뭍국은 제주지역에만 있는 것은 아니다. 제주도민일보 기획코너 ‘제주생활사 이삭 줍기’, ‘뭍국’의 식문화라는 제목으로 실린 기사(2010.08.03)가 있다. 이 글에서 고광민은 뭍국은 남해안 음식으로 추정하고 있다. 다만, 뭍국은 제주지역과 같이 돼지 육수에 모자반을 넣어 만든 곳도 있지만, 추포도에서는 상어기름에 모자반을 볶다가 물을 넣어 끓인 국이 뭍국이다. 육수와 상어기름 둘 다 섬유질이 많은 모자반에 흡수되어 특유의 맛을 낸다고 설명하고 있다.

〈사진3〉

몹국



고사리육개장



돼지고기 국물은 큰일 때에 가장 많이 생긴다. 이때 국으로 만들 양을 제외하고 이웃 어른에게 국을 끓여 먹을 수 있도록 국물을 조금씩 나눠주기도 하였다.

돼지 잡으른 삶아난 물 집 주변에 나눠줘서, 큰일 때, 끓여 먹을 만큼 놔두고, 노인네 오지 못한 사람이 시주게, 거른 국 끓여 먹으렌, 바가스에 낱 메영 몰박 들이청 그 집이 강 조금 놔뉘 쥬 또 만 집이 강 나눠 주고, 친족이, 시아버지가 돌아가셨을 때도, 00이 어명이 나, 집 주변에 쫓로록 허게, 그 집이 떠느리 오민 먹영으네 가정 갑센 흐민 가정 가고.⁷⁸⁾

의례에 쓰이는 돼지고기를 삶았던 물은 국의 재료로 유용하게 활용하였던 것이다. 설령 평상시에 돼지고기를 먹게 되더라도 음식은 ‘국’의 형태로 조리되었다. 돼지고기에 무나 배추 같은 채소를 넣어서 끓였다. 그러나 일상음식에서의 돼지고기 음식은 1970년대 이전까지는 일반적으로 일 년에 1~2회 정도 먹었다고 볼 수 있다.

일 년에 몇 번 안 먹었지. 일 년에 진짜 한 두 세 번. 아주 옛날에는, 제사 때 말아, 거난 아니 제사 때 말안 두 세 번. 그 다음은 제사 때 호고 팔월 추석, 정월 명절 그런 때, 경 안 흐민 친척집이 제사할 때 가서 한 점 먹고.

똥추럼 해 오면은 국 끓여서 먹고, 돼지고기국. 옛날은 기름도 먹고 국물도 다 먹으니까.

78) 이0자(여, 1938, 한경 산양), 2010.11.21, 구술조사.

옛날에는, 이제 저 갈비엔 혼 말은 이제사 난 말이주. 옛날은 그런 건 어셨고 아예.⁷⁹⁾

전통사회에서 귀한 식재료에 속했던 돼지고기는 가장 많은 양을 생산할 수 있는 국 종류로 조리될 수밖에 없었다. 이는 일 년에 몇 번 먹을 수 없는 돼지고기 음식을 가족공동체와 공식(共食)하기 위한 조리 방식이다.

이와 같이 제주지역에서 돼지의 모든 부위는 음식으로 만들었으며, 주요 조리법이 삶는 방식이었던 것은 다양한 의미를 내포한다고 볼 수 있다. 우선 돼지고기, 내장, 순대 등 모든 부위를 삶는 것은 건더기와 국물로 구분된다. 이때 건더기(수육, 내장, 순대 등)는 보통 썰어서 양념장에 찍어 먹는다. 고기를 삶았던 물은 버리지 않고 다시 국을 만드는 식재료가 되었다. 즉, 삶는 방식을 통해서 얻어진 국물은 한정된 식재료를 재생산하는 것이다. 동시에 생태적으로는 음식물 쓰레기를 발생시키지 않는 방식이다. 또한 부족한 식재료를 가지고 삶는 조리법을 택하는 것은 공동체에게 공식하기에 좋은 방법이 된다. 특히, 삶는 방식은 지방을 제거해주기 때문에 고기 맛이 담백하고 우리 몸에도 좋은 상태로 섭취된다고 할 수 있다.

제주지역에서 돼지고기를 이용한 ‘국’의 의미는 식재료의 공급 측면, 생태적인 측면, 영양적인 측면, 공동체적인 측면 등에서 시사하는 바가 크다.

그리고 이런 돼지고기 음식문화에서 ‘국’이 가지는 다양한 의미 저변에는 열악한 환경에 살고 있음에도 불구하고 제주사람들의 공생 정신이 잠재해 있다고 볼 수 있다. 여기서의 공생은 좁은 의미로는 가족·혈연·마을공동체라고 할 수 있으며, 넓은 의미로는 자연과 공생한다고 볼 수 있을 것이다.

3) 차례와 제사: ‘적(炙)’과 ‘반 테우기’

제주지역의 차례와 기제사에는 ‘돼지고기 적(炙)’을 올린다. 돼지고기는 의례의 필수음식이다. 그러나 그 종류와 조리법은 의례에 따라 달라진다. 적(炙)은 사전적 의미로 생선이나 고기 따위를 양념하여 대꼬챙이에 꿰어 불에 굽거나 지진 음식이다. 제주지역에서는 ‘적’을 ‘적갈’이라고도 한다.

79) 강O우(남, 1939, 한경 산양), 2010.08.26, 구술조사.

전통사회에서 육적은 귀한 음식으로 제물로 올렸다. 다만, 육적의 종류는 지역마다 조금씩 다르다. 제주지역에서는 돼지고기 적을 필수음식으로 올렸다. 집안 형편에 따라 추가적으로 쇠고기 적을 올리기도 하였지만, 쇠고기 적은 1960년대 까지 일반 가정에서는 차리기 어려운 제물이었다. 심지어 돼지고기 적도 마련하지 못하였거나 또는 의례음식을 풍족하게 하기 위해서 추가적으로 어적을 올리기도 하였다.⁸⁰⁾ 명절 제수(祭需)용 돼지고기를 장만하는 것을 특별히 ‘생물한다’,⁸¹⁾ ‘제찬 준비한다’라고 표현하기도 하였다. 이는 평소에 ‘추렴’이라고 하는 용어와 구분하여 사용하는 사례이다. 지칭하는 용어가 조금씩 다르긴 하나, 제수(祭需)용 고기도 여러 명이 나누기 때문에 ‘추렴’이라고 하는 것이 일반적이었다.⁸²⁾

돼지를 잡는 과정은 일반 돛추렴과 같다. 다만, 생물할 때에는 열두 뼈 각 부위를 계원들의 수만큼 등분하여 12부위를 균등 분배했던 사례도 있었다.⁸³⁾ 그러나 추렴은 각자 원하는 부위를 참여자들끼리 조절하면서 한 마리를 배분하게 된다.

자기가 산 위치에서 그 적갈을 만드는데 제일 적갈이 잘 많이 나오는 부분이 있고 덜 나오는 부분이 있주. 그러니까 서로서로 양보해가면서 사가야지. 다 한 사람만 좋은 것만 사젠하면 나머지 풀지 못하면 어떻 허여? 갈리[갈비]가 제일 많이 나오고 비피가 안 나오지. 그디는 적갈을 할 수가 없지. 고기가 막 팡만 붙어노난.

가격은 옛날은 공표. 똑같은 가격. 경해도 다 그때는 그축해서 팔았어. 다 똑같은 가격으로. 갈리가 근당 천원하면 일르도 천원, 후각도 천원.

이제 아주 옛날에는 그 전각을 하나 사놓으면은 집안에서 그걸 놔두고 하면 쉬고 그러니까 나눠 줬지. 옆집 사람하고, 저울로 저울여가지고 두 근이고 서 근이고 나누면서 팔아줬지. 거른 옛날은 두 근도 사고 서 근도 사고. 많이 고길 안 샀지. 옛날은 놔둘 곳이 없어 가지고. 한꺼번에 다 먹지도 못 하고.⁸⁴⁾

참여자들끼리 고기를 부위별로 나누었다가 제수(祭需)용으로 쓰기에 넉넉하면 다시 이웃집이나 고기를 구하지 못한 사람에게 일부 팔기도 하였다. 이는 돼지고

80) 갈치적은 긴 갈치를 토막토막 잘라서 꼬치에 꿰어서 불에 구워 만든 음식이다.

한O생(남, 1927, 조천 와홀), 강O우(남, 1939, 한경 산양) 구술조사.

81) 문O하(남, 1933, 안덕 상창), 2010. 08. 16. 구술조사.

82) 한O생(남, 1927, 조천 와홀), 장O일(남, 1932, 조천 함덕)의 구술조사.

83) 문O하(남, 1933, 안덕 상창), 2010. 08. 16. 구술조사. 일반적으로는 부위별로 나누었지만, 안덕 상창에 사는 각각의 부위를 계원 수만큼 등분하였다고 한다.

84) 강O우(남, 1939, 한경 산양), 2010.8.26, 구술조사.

기를 장기간 보관하기 어려웠던 환경을 반영한다.

차례나 제사 2~3일 전에 돼지고기를 마련하는 경우, 날씨가 따뜻하면 상하지 않게 잘 보관해야 했다. 특별한 저장시설이 없었기 때문에, 항아리에 간장을 넣고 고기를 담가서 절이는 방식으로 일시 보관하였다.⁸⁵⁾ 서늘한 날씨에는 단기간이기 때문에 집안 뒷문 문고리나 못걸이에 걸어두기도 하였다. 그러나 전통사회에서 대부분은 특별한 저장시설이 없었으므로 돼지고기는 넉넉히 비축해둘 수 없는 식재료였다. 또, 형편이 어려웠기 때문에 한꺼번에 많은 양을 구입할 수도 없었다.

추렴은 보통 남성 중심으로 하므로 집안에서 남자 어른이 돼지고기를 마련한다. 또, 적에 쓸 꽃이는 집안의 남자 어른이 대나무를 깎아서 미리 만들어둔다. 그러면 부인들이 돼지고기를 썰기 좋게 솥에서 적당히 삶는다. 삶은 고기를 꺼내오면 집안에 남자어른이 적을 만들었다. 돼지고기를 적당한 크기로 자르고 한 꽃이에 네다섯 점 정도를 쾀다. 지금의 적 길이가 일반성인의 검지 손가락 길이라면 전통사회에서는 손가락 한 마디 정도의 길이였다고 한다. 돼지고기를 쾀면 들화로에 적쇠를 올린다. 적쇠 위에 돼지고기 적을 올리고 뒤집으면서 굽는다. 돼지고기 적의 양은 제사에 모시는 조상과 혈연공동체가 나누어 먹을 양을 고려하여 적당히 준비한다.

85) 장O일(남, 1932, 조천 함덕), 쇠고기는 간장에 담가 두고, 돼지고기는 소금에 절이는 사례도 있었다. 이를 구분하는 이유는 알지 못하였다.

〈사진4〉 돼지고기 적(炙)



삶은 돼지고기를 적절한 크기로 토막 내고 있다.



토막낸 돼지고기는 살코기와 비계를 구분하여 적에 적절한 크기로 썰고 있다.



살코기와 비계를 구분한 돼지고기를 꽃이에 쉽게 꿴고 있다.



돼지고기 적에 간장을 적시면서 판에 굽고 있다.



돼지고기 적을 익힌 후에 접시에 쌓아 둔다.

그런데 돼지고기 적을 만드는 과정에서 역할분담이 주목된다. 대부분의 의례음

식은 여성 중심으로 준비하지만, 돼지고기 적을 만드는 과정은 남성이 개입한다.⁸⁶⁾ 이런 풍습은 현재 농촌사회를 중심으로 일부 남아 있다. 그렇다면 의례의 대부분의 음식은 여성의 몫으로 주어지는데, 그렇다면 적류는 왜 남자가 담당할까. 구술, 면담 조사를 통해서도 그에 대한 이유는 정확히 알 수 없었다. 다만, 구술조사 과정에서 ‘남자가 예산을 잘 하니까, 남자가 하는 거야.’라는⁸⁷⁾ 내용을 통해서 남성우월주의 사상이 내포되었을 거라는 추정만 해볼 뿐이다. 즉, 고기가 귀하였으므로 적절한 크기로 자르고 적을 만드는 일은 중요하였을 것이다. 모양이 잘 안 나오거나 배분이 잘 안 되면 돼지고기를 다시 구입하기 어려웠다. 전통사회에서 돼지고기는 주림방식을 통해서 얻었기 때문이다. 한편, 다른 음식과 달리 적류는 마루에 있는 돌화로에서 구웠다. 부엌과 분리된 공간으로 남성들이 조리에 가담할 수 있었던 요인으로 추측할 수 있다.

그러나 남성이 육류음식과 밀접한 것은 서양에서도 찾을 수 있다. 오스트레일리아 원주민 사이에서도 고기만이 ‘진짜’음식으로 여겨지며 고기를 각 사람에게 분배하는 것은 남성의 역할이다(Kaberry). 또, 식물성 식품보다 압도적으로 높은 가치를 가지는 고기와 남성 사이의 특별한 관계는 수렵채집 문화뿐 아니라 일상적으로 고기를 많이 먹는 여러 문화에 공통되는 특색이다. 즉, 서양 여러 나라의 문화에서 고기의 문화적 가치는 남성과 밀접하게 관련될 뿐 아니라 특정 사회 계층, 즉 상류 계층과 깊이 연결된다. 또 그리스 신화나 성서를 보아도 고기와 식물성 음식은, 그 가치와 의미가 명확히 다르다. 고기에는 항상 높은 의미가 부여되고 오로지 남성만이 이와 관련된 역할을 한다.⁸⁸⁾ 그렇다면 육류와 남성의 특별한 관계는 보편적인 특성이라고 할 수 있겠다.

의례음식으로 올리는 돼지고기 적은 간장 외에는 별다른 양념을 하지 않는다. 마늘, 파, 고춧가루와 같은 일부 양념은 의례에서 제한되기도 한다. 제수(祭需)는 일상의 음식과는 조리법뿐만 아니라 종류에 있어서도 다르다. 즉, 의례는 세계관과 상징체계를 음식분류를 통하여 실천하는 행위이기⁸⁹⁾ 때문이다.

86) 물론 돼지고기 적만 아니라 묵적, 어적 등 전통사회에서 만들었던 적류는 남성이 담당하였다.

87) 홍O익(남,1931,한경 명월) 2009.11.29. 구술조사. ‘도감’ 관련 조사에서 전통사회에서의 도감은 왜 대부분은 남자가 했을까 라는 물음에 대한 답이다. 이 외의 구술자들 대부분은 조상 대대로 그렇게 해왔던 것으로 이유는 모르겠다고 하였다. 애초에 도감은 도살과 해체 작업도 같이 했으므로, 이것도 하나의 요인일 것이라 추측해본다.

88) 오누키 에미코, 앞의 책, 214~227쪽 요약 정리하였다.

공식의 소비방식은 중요하다. 이는 지역과 집안의 문화를 함축하고 있기 때문이다. 기본적으로 제주지역에서 의례음식은 ‘반’이라는 형태로 공평하게 나누어 먹는다. 이를 ‘반 테우기’ 라고 한다. 반은 표준어 ‘반기’에 해당하는 말이다. 잔치나 제사 후에 여러 군데에 나누어 주려고 목판이나 그릇에 뭉뭉이 담아 놓은 음식이다. 또한, 기제사가 끝난 후에는 남은 재물을 이웃에 나누어 주는 풍속이 있었다. 이것을 “식게 툴물 돌린다.” 혹은 “반 돌린다.”고 하였다.⁹⁰⁾ 이는 제주지역의 일반적인 의례음식의 배분·소비 방식이다.

〈사진5〉 반 돌리기



돼지고기 적, 쇠고기 적, 각종 전류, 오징어 적, 송편과 시루떡이다. 제례 음식으로 특별히 마련된 음식이다. 음복을 한 후 각자 집으로 돌아갈 때, 참석하지 못한 친척이 있으면 음식을 보낸다. 뿐만 아니라 참석자들에게도 가족단위를 중심으로 음식을 나누어 준다.

의례에 참석한 가족과 친척들은 차례가 끝나면 재물로 마련하였던 음식들을 나누어 먹는다. 밥, 국, 김치와 같은 반찬은 한 상에 차려서 함께 먹는다. 이때 떡, 빵, 전류, 적류와 같이 의례음식으로 특별히 마련되었던 재물은 ‘반’이라는 형태로 참여자 모두에게 공평하게 분배한다. 분배방식은 남녀노소 구분 없이 1인 1반 기준이다.

상에 차려졌던 음식을 내리고 제사에 참석한 혈연공동체에게 배분할 수 있도록 음식들을 적당한 크기로 나눈다. 돼지고기 적은 대나무 꼬치에서 고기를 전부 빼내어 공평하게 배분한다. 이후 경제적으로 안정되면서 집안에 큰 어른은 우대하여 돼지고기 적 한 꼬치를 반으로 주기도 하였다.

89) 김광억, 앞의 글, 11쪽.

90) 국립문화재연구소, 『한국인의 일생의례』, 국립문화재연구소, 2010, 133쪽.

이와 같이 ‘반 테우기’는 공평한 분배의 공식(共食) 방법이다. 개인의 몫은 다시 가족 단위로 모아서 집에 가져가기도 한다. 한편, 집안에 어른이 계시면 따로 반을 챙겨주기도 하였다.

제사 때 좀 보편적으로 점 한 점씩 줘서 그냥 빼어서 그 쟁반에 다. 쟁반에 해서 그냥 한 사람이 하나씩 쪽 앉으면 그 묵이라고이, 묵하고 돼지고기 하고 바닷고기 하고 해서 쟁반에 따로 그냥 각자 사람마다 그걸 다 따로 냐어. 지금은 보통 상에 이렇게 한꺼번에 갖다 놓는다. 그 당시는 그렇게 해서 제일 나이 많은 어른으로부터 먼저 그거 갖다 주고, 아이 어른 구분 안 하여. 음식은 구분 안 하고. 91)

제사 때 제관들이 그거(적 종류의 음식) 다 하나씩 빠줘요. 게은 그 차지할라고 그거 낚신가. 옛날은 제사 먹으래 오면은 과제하면 방안에서 쟁반이라고 있었거든. 거기 다 떡 하나 놓고 고기점 하나 빠 놓고 무슨 출린 거 다. 호박이고 뭐고 다 넣으네 전기 [메밀전 또는 계란전] 덮으네. 거은 나신디 그 갈치적이 안 들었는가 영 조사해보고, 거은 그걸로 밥 먹어야 되요. 반찬.

지금이사 뭐 큰 상에 버무려 앗앙 먹주만은 옛날은 그런 식이 어서. 다 제만씩. 10명, 100명이면 100명 다 쟁반에 방안에서 다 봐요. ‘반 한 번 더 주시오. 반 한 번 더 주시오.’ 먹구정 하면 할 수 어서 ‘더 주시오’ 하면 ‘아, 금방 반 다 타 가동 달라고 하느냐?’고 행 더 안 주고. 한 번이라도 더 타고 갈려고.

집에 갈 때 호끔 놔줘. 출려난 거. 음식. 또 이녁 받은 거 호끔 남으면 아정 강 집에 강 아이덜 주고, 거난 그거 호끔 더 가정 갈라고 반 하면 줘는데 안 타 고렐 솔솔 영 곱졌뉘, 반 한 번 줘서 행 안 댕수다행. 거난 제사 먹으래 간텐 하면 옛날은 막 똥랑 가려고. 부모네가 제사 먹으래 안 도랑가민 막 울고불고 뉘굴고. 92)

1970년대까지 음식은 배고픔을 해결하는 의미가 컸다. 이런 여건에서 돼지고기를 일상음식으로 먹을 수 없는 건 당연하였다. 돼지고기 음식은 의례를 통해서 주로 섭취하였으며, 이는 1인 1반 분배원칙으로 골고루 충족시키기 위한 방법이었다. 한편 ‘반’문화는 먹을거리가 부족한 사회적 상황을 반영하는 것이기도 하다. 하지만 ‘반’을 통한 소비방식은 어려운 환경을 극복하는 제주인들의 가치관을 볼 수 있다. 어른아이 구분없이 공평한 분배원칙은 평등한 생명공동체 사상을 내

91) 장0일(남, 1932, 조천 함덕), 2010.09.13. 구술조사.

92) 한0생(남, 1927, 조천 와흘), 2010.09.14. 구술조사.

포하고 있다고 하겠다.

지금은 ‘뚝주름’을 통해서 돼지고기를 마련하지 않는다. 따라서 각자 삼겹살이나 목살 등의 맛있는 부위로 구매한다. 돼지고기는 삶는 과정을 거치지 않고 바로 생고기를 적당한 크기로 썰어서 적꽃이에 쫓는다. 그 역할에 있어서 여전히 남자 어른이 맡아서 하는 사례도 있지만, 도시와 젊은층을 중심으로 적류 음식도 여성의 몫이 되어가고 있다.

현대사회에서는 대나무를 직접 잘라서 적꽃이를 만드는 사례는 거의 없다. 마트에서 다듬어진 적꽃이를 일회용으로 사용한다. 생고기는 적당한 크기로 썰어서 다섯 점 정도를 쫓는다. 그리고 간장으로 양념하여 판에서 굽는다.⁹³⁾ 구워진 돼지고기 적은 살짝 기울어지게 세워서 식힌다.

제례가 끝나면 상에 올렸던 음식들은 모두 혈연공동체를 중심으로 음복을 한다. 이때 돼지고기 적은 모두 적꽃이에서 빼내어 한 접시에 넣고 함께 먹는다.

먹을거리가 풍부해진 현대사회에서도 돼지고기 적은 의례의 필수음식으로 마련되고 있다. 그러나 전통사회에서와 같이 1인 1반의 공평분배를 원칙으로 하지 않고 둘러앉아서 음복을 하는 것으로 끝난다. 다만, 지금도 혈연공동체 중 의례에 참석하지 못한 어른이 있거나 또는 가족반으로 떡, 적류, 전류, 과일 등을 ‘반’의 형식으로 배분하는 풍속이 남아 있다.

4) 무속의례: ‘뚝제’

무속의례는 신의 성격에 따라 제물을 다르게 마련한다. 각기 좌정한 신들은 사람들에게 제일(祭日)에 음식을 바칠 것을 요구하며 음식의 종류를 정해준다. 요구하는 음식은 쌀밥 등의 곡물과 돼지고기 등의 육류로 나누어지는데, 이를 통해 미식신과 육식신으로 구분된다.⁹⁴⁾

육식을 하는 당신을 모시는 마을에서는 제물로 돼지고기를 바친다. 뿐만 아니

93) 돼지고기 적류는 참여자들이 먹기 좋게 마늘과 파 등의 의례음식에서 금지되었던 양념을 넣는 사례도 있다. 또 간장을 양념하고 기름을 살짝 둘러서 구워내기도 한다. 현대사회에서 의례음식은 전통사회 방식을 지키기도 하지만, 참여자들의 입맛을 고려하여 일상음식에서의 조리법을 이용하는 경향도 있다.

94) 강권용, 「돼지를 통해 본 제주도 당신(堂神)의 식성 갈등」, 『민속학 연구』제14호, 국립민속박물관, 2004, 7쪽.

라 혼례를 치르기 전에도 우선 당에 돼지고기를 바치는 사례가 있다.⁹⁵⁾ 이 가운데 당에 돼지고기를 통째로 바치는 의례가 있는데, 이를 ‘돛제’라 한다.

돛제는 구좌읍 김녕리 퀘네깃굴에서 지내던 마을공동체 의례였다. 퀘네깃당신인 퀘네깃또에 대한 제(祭)다. 퀘네깃또는 돼지 한 마리를 받아먹는 신이다. 본풀이 내용을 통해서 그 제물을 확인할 수 있다.

뭇을 잡습네까?

쉐(牛)도 전머리를 먹고 돛(豚)도 전머리를 먹나.

흐니, 만민백성이 말씀흐뉘

가난한 백성이 어찌 쉼을 잡아서 위홀 수가 있겠습네까? 가가호호(家家戶戶)의 돛을 잡아 위로(慰勞)흐겠습네다.

그리 흐라.⁹⁶⁾

돛제에서 돼지는 소를 대신하여 바치는 제물이다. 이는 마을에서 매해 소 한 마리를 바칠 수 있는 형편이 못 되어 돼지를 바쳤다는 것은 본풀이에서도 확인할 수 있다.

그러나 제주4·3사건이 발생하면서 신당이 있는 산에 올라가지 못하고, 또 망오름에 공동묘지가 생기면서 피냄새로 더 이상 퀘네깃당에서 돛제를 하지 않았다.⁹⁷⁾ 이후 개인별로 각각 집에서 돛제를 지낸다. 1년에 한번씩 하다가 지금은 집안에 굶은 일이 생기거나 비뉘할 일이 있을 때 지낸다. 또 혼례를 앞두고 심방을 모셔 와서 돛제를 지내기도 한다. 혼례 전 집안 조상에게 문전제를 지내는 것과 같다. 집안에 혼례가 있음을 알리고 일이 무사히 끝나도록 비는 것이다. 이때 제물로 돼지 한 마리를 바친다.

돛제에 제물로 바치는 돼지고기는 각 부위별로 조금씩 썰어서 모두 올린다. 심지어 돼지고기를 삶은 후 생긴 육수에는 몫[모자반]을 넣어 몫국을 끓이고, 거기에 쌀을 넣고 끓인 몫죽도 마련한다. 이는 신에게 돼지 한 마리 전체를 바치는 행위임을 뚜렷하게 보여준다. 이처럼 돛제는 어떤 의례보다 돼지고기 음식이 중

95) 구좌읍 일대, 성산 온평 마을 등이 그렇다. 이는 돼지고기를 먹는 당신을 모시는 지역으로 혼례 전에 우선 조상에게 알리는 것과 같은 의미에서이다.

96) 현용준, 제주도무속자료사전, 신구문화사, 1980, 647쪽.

97) 여기서 망오름은 제주시 구좌읍 김녕리에 위치한 입산봉을 말한다. 이곳은 1970년대에 마을 공동묘지로 조성되기 시작하였다.

심이 되어 진행되는 의례이다.⁹⁸⁾

돛제가 끝나면 제물로 준비하였던 돼지 한 마리는 참여자들과 나누어 먹게 된다. 또한 돼지를 삶았던 국물로 만든 뽕국도 함께 먹는다. 이는 소비방식이 큰일과 다르지 않다. 다만 무속의례로서 의례의 절차와 방식이 다르나, 본고에서는 ‘음식’으로 한정하였기 때문에 비교 대상이 되지 않는다. 다만, 의례음식의 소비 방식만 비교한다면 모두 돼지고기를 공식하는 것을 원칙으로 하고 있다는 것이다. 게다가 돼지를 삶았던 국물을 활용한 것은 돛제에서도 ‘뽕국’, ‘뽕죽’이라는 음식을 통해서 확인된다.

표면적으로 돛제는 마을공동체 의례에서 개별 의례로 바뀌었다. 그럼에도 불구하고 한 집안의 돛제가 끝난 다음날 본주와 유대관계를 유지하는 마을 사람들은 돛제 음식을 나눠먹기 위해서 모인다. 의례에는 참여하지 않지만, 의례음식인 돼지고기는 여전히 공식(共食)의 대상인 것이다.

그러나 마을공동체 의례에서 개별 의례로 전이되면서 공식의 범위는 축소되었다고 볼 수 있다. 본주가 마을공동체 성원 모두와 연결되어 있는 것은 아니기 때문이다. 즉, 이웃이나 친목 등 본주와 다양한 관계에 있는 사람들과 공식하는 자리이다.

2010년 10월 1일 밤 11시부터 제주시 구좌읍 김녕리 강O수씨 댁에서 큰아들의 혼례를 앞두고 돛제를 하였다.⁹⁹⁾ 같은 마을에 살고 있는 서O실심방이 주재하고, 돛제의 실제 소요 시간은 약 1시간 40분 정도였다. 돛제가 진행되는 가운데 돼지고기 음식을 바치는 과정은 다음과 같다.

같은 마을에 있는 정육점에 돛제용으로 쓸 돼지 한 마리를 주문해서 가져왔다. 돛제가 시작하고 본풀이를 푸는데 돼지고기가 도착했다. 갈비 한쪽과 앞다리 하나, 뒷다리 하나는 삶지 않은 상태였다. 나머지 부위와 내장은 삶고, 순대도 만들어 있었다. 남자주인은 심방이 시키는 대로 준비된 돼지고기에 소금을 뿌린 후 부위별로 조금씩 썰어서 양푼과 큰 국그릇에 조금씩 놓았다. 생갈비, 생 앞다리, 생 뒷다리의 고기를 조금씩 썰어서 나누어 놓았다.

98) 김현선, 「제주도 돛제와 케네깃당 본풀이 연구」, 『탐라문화』 제31호, 제주대학교 탐라문화연구소, 2007, 114쪽 참고. ‘돛(豚)’이라는 말과 ‘제(祭)’라는 말이 합쳐져서 된 것이다. 이를 현지의 본주들은 ‘도새기식개’라는 말을 자연스럽게 쓰고 있다고 하였다.

99) 필자가 본주에게 허락을 받고, 다시 본주가 심방에게 허락을 받아서 조사에 참여할 수 있었다. 돛제는 혼례를 앞두고 지내기도 한다. 그러나 일반적으로 구좌읍 일대 집에서 하는 곳에서도 돛제를 한다. 강정식·강소전·송정희, 『동북 정병춘택 시왕맞이』, 제주대학교 탐라문화연구소, 2008, 671~693쪽 참고.

그리고 양푼에는 돼지머리 껍질을 벗겨서 귀 한쪽과 코를 잘라 놓았다. 다음 헛바닥을 놓고, 순대 한 줄, 삶은 아강발 한쪽, 염통 조금, 콩짜른 통째로 놓았다. 돼지껍질이 깨끗이 벗겨진 돼지머리는 접시 위에 놓고 상에 올렸다. 돼지고기를 부위별로 넣은 양푼도 나란히 놓았다. 그리고 남은 돼지고기를 다시 부위별로 썰어서 국그릇 8개에 조금씩 다 썰어 넣었다. 고기는 물론 간, 염통, 배설 등 내장도 썰어서 올렸다. 돼지고기를 삶았던 국물로 미역국을 끓여서 올렸다.¹⁰⁰⁾

심방이 의례과정에서 돼지고기 음식을 부위별로 일일이 읊었다.

줍작빠 드라 이릅서 지레 쓸개 우반 좌반 염통 북베기 메역귀 대창 막은 창 굵은 베설
 즘진 베설 열두 뼈 삶아난 국물엔 국물 갖다 낳 올리고 영 허쿠다. 일곱차 태자님 오래간만
 이 속풀이 호여진 고맙습네다. 열두 설반을 거두건 난산국더레 도올려드립네다에.¹⁰¹⁾

〈사진6〉 돛제의 제물



돛제의 제물로 돼지 한 마리를 준비하였다. 생고기, 삶은 창자와 순대, 삶은 돼지고기를 마련하였다.



제물을 올리기 위하여 남자 주인이 심방의 지시에 따라 각 부위별로 조금씩 썰고 있다. 사진은 갈비부위이다.

100) 돛제의 과정을 조사자가 정리하여 기술하였다.

101) 강○수 님 돛제에서 심방이 제물을 올리면서 하는 말명.



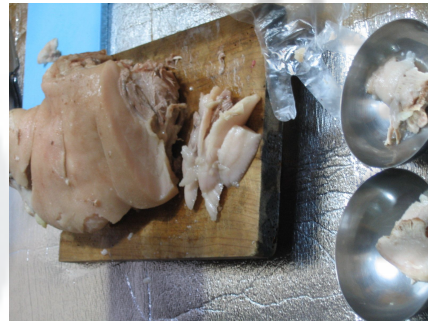
돼지머리에서 혀를 분리하고 제물로 올린다.



생고기, 삶은 창자, 순대, 삶은 고기 등 돼지의 여러 부위를 한 그릇에 담아 올리고 있다.



돼지머리는 껍데기를 벗기고 가운데 자리에 올렸다.



각 부위별로 돼지고기를 썰어서 준비된 그릇에 조금씩 담고 있다. 여덟 그릇에 조금씩 나눠서 놓았다.



삶은 창자와 순대도 조금씩 썰어서 모두 그릇에 담는다.



돼지고기를 삶았던 국물에 미역국을 끓여서 올렸다.



돼지고기를 조금씩 담은 그릇에 돼지고기를 썰었던 칼을 들레떡에 찔러서 앞쪽 가장자리에 놓았다.



부엌에도 돼지고기를 바친다.



맨 윗줄은 돼지고기를 담은 여덟 그릇이며, 그 밑에는 접시에 담은 돼지머리와 큰 그릇에 돼지고기의 다양한 부위를 넣은 제물의 차림이다.



dotje that ends and then to make the shimbangi (shimbangi) for the sake of a little bit of the pork that was put in the bowl.

dotje is a pig one pig in addition to rice, dalgot, boiled eggs, vegetables (mung bean sprouts, mung bean, gochugaru), fruit (apple, pear, melon), and alcohol.

dotje ends then the family members who participated in the ceremony are happy. And the next day the neighbors and friends of the pig who donated to the ceremony share the pig in the form of a pig.

dotje is held in Gimnyeong, Gweneok-gul, where it is held as a village community ceremony. However, due to social circumstances, it has become a private ceremony, but the pig and the community are still related. However, in a society where the community is deteriorating, the scope of the ceremony (community) is limited.

5) 유교의례: ‘마을제’

제주지역의 공동체 의례는 크게 무속의례와 유교의례로 나눌 수 있다. 무속의례는 제물을 마련하고 제일(祭日)에 당에 가는 것으로, 심방을 모셔서 마을의 무사안녕을 빈다. 마을 여성 중심으로 이루어지는 무속의례를 통해 마을 공동체는 더욱 강화된다. 반면, 마을제는 유교식 공동체 의례로 마을 남성들이 중심이 되어 행해진다. 유교식 마을제로 대표적인 것이 포제(酬祭)이다. 달리 이사제(里社祭), 대제(大祭), 당제(堂祭)라고 부르기도 하지만, 그 제의 방식이나 내용은 거의 유사하다.¹⁰²⁾ 두 의례 모두 종교적인 성격과 주요 참여자가 다를 뿐, 마을의 공동체를 위한 의례이다.

제주의 마을제는 사람들의 집단 구성체에 대한 평안과 무사, 그리고 풍요를 기원하는 수호신적 의례행위이며 전통적인 민간신앙의 일종이다.¹⁰³⁾ 일반적으로 음력 2월~3월 사이에 마을 제단에서 행한다.

마을제 때는 돼지 한 마리를 통째로 올린다.¹⁰⁴⁾ 돼지는 검은 수퇘지로 한다. 제일이 다가오면 마을의 통시를 돌아다니면서 좋은 돼지를 미리 정해놓는다. 돼지는 보통 재래돼지가 크지 않기 때문에 100근(한층)이면 좋은 돼지였다. 희생(犧牲)으로 정해진 돼지를 죽일 때 처음 받는 피와 털을 모아 작은 접시에 담아서 모혈(毛血)반을 올린다.¹⁰⁵⁾ 그리고 나서 희생용 돼지는 칼로 털을 깨끗하게 제거하고 내장을 빼서 생채로 전마리를 올린다. 내장을 전부 삶아서 올리는 사례도 있었다.¹⁰⁶⁾

제사가 끝나면 참여자들은 제청으로 내려와서 음복(飮福)을 하였다. 또한 바로 희생을 삶기 시작하여 날이 밝으면 동네 사람들을 불러 고기를 함께 나누었다.¹⁰⁷⁾ 포제 음식을 먹으면 무병한다고 하여 남김없이 먹으며 남은 것이 있으면

102) 북제주군·제주대학교박물관, 『북제주군의 문화유적 II』, 북제주군, 1998, 30쪽.

103) 이영배, 「마을제」, 『제주도지 제7권』, 2006, 243쪽.

104) 성산을 난산리와 온평리 포제에서는 소를 제물로 올렸다. 난산리는 지금은 돼지로 올린다. 2003년 자료에 의하면 온평리 포제단에는 소를 희생으로 올린다고 나왔으나, 현재는 확인하지 못하였다. 남제주군·제주문화예술재단 문화재연구소, 「남제주군 문화유적분포지도」, 남제주군·제주문화예술재단 문화재연구소, 2003. 199쪽, 221쪽 참고.

105) 서귀포시 보목동 정포제, 서귀포시 사계리 별제에서 볼 수 있다. 제주특별자치도문화진흥본부, 『제주 유교식 마을제의 전승현장(제주도 마을제 종합보고서)』, 제주특별자치도문화진흥본부, 2010, 183, 212쪽 참고.

106) 제주시 신촌리 1997년도 포제의 경우이다. 제주특별자치도문화진흥본부, 앞의 책, 2010, 119쪽 참고.

제관들에게 고기 한근 씩이라도 분배한다.¹⁰⁸⁾

지금은 양돈장에서 사육한 개량종 돼지를 준비하며, 얼룩돼지는 쓰지 않는다. 개량종돼지는 재래돼지에 비해서 크기 때문에 100~120kg 정도로 준비하고 있다. 제단에 비해서 돼지가 너무 크다고 생각하는 마을에서는 돼지의 머리만 올리기도 하였다. 물론 공간적 문제와 밤에 의례를 하고 음복을 하기에는 늦은 시간이다. 즉, 돼지를 해체하고 삶은 시간이 오래 걸리는 등 참여자들의 편의성을 고려한 측면도 있다.¹⁰⁹⁾



107) 강정식, 앞의 책, 119쪽.

108) 제주시·제주대학교 탐라문화연구소, 『제주시의 향토민속』, 제주인, 1992, 89쪽.

109) 제주특별자치도문화진흥본부, 앞의 책, 31~32쪽 참고.

Ⅲ. 제주지역 돼지고기 음식문화의 변화

1. 돼지고기 음식문화의 변화 요인

전통사회에서 돼지고기 음식을 마련하고 소비하는 데에는 마을공동체를 필요로 하였다. 또한 돼지고기 음식을 매개로 혈연공동체와 마을공동체는 더욱 결속력이 강화되고 지속되는 것을 볼 수 있었다. 특히 제주지역에서는 ‘수눔음’¹¹⁰⁾ 방식으로 노동력을 교환하였다. 농촌사회에서 노동력은 절대적으로 필요하였고, ‘수눔음’은 평소에 다양한 관계로 연결된 공동체에서 교환되었다. 임노동 방식이 아닌 전통사회에서 노동력의 원활한 교환은 생업유지와 직결되었다. 즉, 전통사회에서 마을공동체를 형성하고 지속하는 것은 곧 생명공동체를 유지하는 것과 같다.

그러나 1962년 제1차 경제개발계획이 실시되면서, 도로의 개설 및 기존 도로망의 확장과 정비, 용수개발, 항만과 항공시설의 개선 등 사회 기간산업이 구축되었다. 또, 이러한 토대 위에 관광개발이 가속도로 추진되었다. 정부개입의 결과로 제주지역은 빠른 속도로 개발되기 시작하였고 제주도민은 1950년대까지 직면하고 있었던 빈곤과 기아의 악순환으로부터 벗어날 수 있었다.¹¹¹⁾

1960년대부터 환금작물의 재배가 꾸준히 확대되면서 자급자족 형태의 농업에서 상업적 농업사회로 이행되었다. 또 1970년대 새마을 운동이 계획적으로 전개되고 근대적인 의식이 확산되기 시작하였다. 더불어 관광개발 산업이 지속적으로 추진되고 있어서 전통사회의 생활방식을 대대적으로 개선하는 운동을 전개하였다.

이런 사회의 변화는 음식문화의 형성과도 밀접하게 나타난다. 음식의 생산과

110) ‘수눔음’은 제주지역의 품앗이 형태라고 할 수 있다. 노동력이 중요하였던 전통사회에서 농사는 물론 혼상례와 같은 큰일, 집 짓는 일 등 마을 내에서 이웃공동체를 형성하여 노동력을 교환하며 협력하는 것이다.

111) 이기욱, 「제주도 농민경제에 관한 인류학적 전망」, 『제주도연구』 제12집, 1995, 237쪽 참고.

소비 문화는 사회의 구조와 인식을 바탕으로 형성되기 때문이다. 특히, 근대화를 거치면서 가속화 된 공동체의 붕괴는 돼지고기 음식문화에 변화를 가져왔다.

1) 환금작물의 도입과 재배

전통사회에서 제주지역은 척박한 환경으로 밭농사 중심이었으며, 주로 잡곡 생산을 하였다. 영농기술이 부족하여 노동력 의존율이 높았고, 생산량은 적어서 자급자족하기도 어려운 실정이었다. 더구나 일제시기의 공출, 제주 4·3과 한국전쟁 등의 역사적 사건과 1950년대 후반 흉년 등 자연재해가 겹쳐지면서 제주지역은 절대적으로 빈곤한 생활이 지속되었다.¹¹²⁾

전통사회에서 노동력의 확보는 기본적으로 가족공동체에 의존한다. 하지만 가족의 노동력만으로는 한계가 있어 다양한 관계로 연결된 계(契), 이웃 등 공동체의 수눌음을 통하여 노동력 문제를 해결하였다. 수눌음은 제주지역의 보편적인 노동력 교환 형태이다. 따라서 전통사회에서 공동체는 곧 노동력 확보와 연결되었기 때문에 평소에 다양한 방법으로 지속해나갔다. 원칙적으로 수눌음 방식의 노동력 교환이 이루어졌지만, 이도 변화하여 쌀이나 병아리 등 현물을 제공하여 노동력을 제공받기도 하였다.¹¹³⁾

그러나 1960년대 이후 환금작물의 재배가 시작되면서 농촌사회에 다양한 변화를 가져왔다. 대표적으로 감귤농업을 들 수 있다. 일제시기부터 서귀포시와 구(舊) 남제주군 남원읍 지역 중심으로 소규모의 감귤농사가 형성되었다. 그러다가 1960년대 말부터 감귤산업을 적극 권장하면서 행정에서 묘목을 보급하기 시작하였다. 이후 감귤산업은 꾸준히 성장하였고, 제주전역의 환금작물로 정착되었다. 이를 계기로 제주지역은 1960년대까지 자급자족을 위한 농업에서 차츰 돈을 벌기 위한 목적으로 농업의 상업화가 되었다.

환금작물은 기존의 농업 방식과는 달리 일정한 시기의 노동력을 집중적으로

112) 이기욱은 「제주도 농민경제에 관한 인류학적 전망」에서 1950년대의 다섯 차례의 큰 흉년과 대기근의 자연재해는 제주 경제의 저발전을 가져온 중요한 요인으로 보았다. 1952년, 1953년, 1955년, 1957년, 1958년에 잇달아 흉년이 들었고, 1957년의 흉년은 40년만의 대흉년으로 농민은 기아 상태에 시달려야 했다. 또 1959년 9월 17일 태풍 사라호가 제주도 전역을 강타했다. 태풍 사라호는 모든 생계수단을 일시에 붕괴하고 기아에 찌든 농민들을 비참한 궁핍의 상황에 몰아넣었다.

113) 강0우(남, 1939, 한경 산양), 2010.11.21, 구술조사.

필요로 한다. 더구나 환금작물의 재배는 한 작물에 편향하기 때문에 생계농업보다 재배면적이 넓은 편이다. 따라서 수눌음 방식의 노동력 교환은 한계가 있었다. 이때 일방적으로 노동력을 제공받는 임노동 관계가 나타나기 시작하였다. 이는 호혜적인 노동 교환에서 임금을 매개로 하는 비호혜적인 노동력 구매로 노동력 동원방식이 변화되었음을 의미한다. 즉, 전통적으로 유지되어오던 마을이라는 지역공동체가 영농방식에 따라 상호이질적인 사회조직체들이 공존하고 있는 것으로 그 성격이 변화되었음을 의미한다.¹¹⁴⁾ 결국 환금작물의 재배는 농촌사회에 결정적인 빈부의 격차를 발생시키는 요인이 되었다. 따라서 상업적 농업이 일반화되고, 노동력의 매개 수단으로 작용하였던 마을공동체는 붕괴되는 계기가 된다.

환금작물의 재배는 작목반 중심으로 공동체가 재편성되었다. 이런 현상은 각 마을마다 특화작물을 집중 생산하는 현대사회에서도 지속되고 있다. 이는 동일한 작물의 유통을 하나로 하고 집단의 이익을 위한 조직 공동체이다. 즉, 마을공동체 중심에서 환금작물에 따라 특수공동체가 형성되었다고 할 수 있다.

사실, 전통사회에서 마을공동체는 넓은 범위의 생명공동체라 할 수 있었다. 마을공동체를 통하여 생업은 물론 큰일에서도 주요한 노동력을 제공받았기 때문이다. 그러나 환금작물의 도입과 재배는 공동체의 변화를 가져온 결정적인 계기가 되었다. 이는 일상생활은 물론 공동체 중심으로 이루어졌던 의례에도 영향을 미쳤다. 가계의 소득이 향상되면서 노동력이나 물자의 교환보다는 현금을 이용한 구매 방식을 택하였다. 따라서 큰일을 대비하여 가입된 쌀계, 술 만드는 계, 그릇계 등 각종 계(契)의 필요성이 약화되었다. 이후 계(契)의 성격이 바뀌어 친목모임으로 유지되거나 해체되는 현상이 나타났다.

2) 새마을 운동의 전개 및 근대화 의식

제주지역은 1960년대부터 관광개발 산업이 본격화되기 시작하였다. 도로 포장 공사를 비롯하여 항만, 항공 등의 건설이 진행되었다. 정부 지원과 더불어 관광 산업은 급속하게 성장하였다. 이에 따라 이농현상이 나타나고 생업이 다양해진

114) 김창민, 「환금작물경제에 대한 일상적 형태의 농민 저항: 제주도의 녁동배기」, 『제주도연구』제10집, 1993, 77~78쪽.

다.115) 근대화 과정에서의 개발과 관광산업의 성장, 생업의 다양화 등은 마을 공동체의 지속력을 떨어뜨리는 요인이 된다.

1970년대 새마을 운동은 생활환경 개선과 소득 증대를 도모하는 운동으로, 전통사회 생활 방식에서 탈피하고자 하였다. 마을 환경의 정비는 물론 농지개간을 통하여 생산력을 향상시키기 위한 운동이었다.

농업사회의 환금작물재배와 새마을 운동 전개 등 다각적인 측면에서의 변화는 일정 정도의 경제적인 안정에 기여하였다. 이런 물리적 환경 변화 외에도 근대화의 의식이 보급되었다. 근대적 의식은 전통사회문화를 해체하는 기제가 되었다. 이는 언론 보도를 통해서도 당시 상황을 짐작할 수 있다.

1971년 2월 4일 목요일 제주신문

< 변소개량사업 영망 -남군, 계몽부족으로 겨우 10%선 >

[서귀포] 남군은 지난 68년부터 계속 변소개량사업을 벌여왔으나 개량실적이 겨우 10%선에 머물고 있다. 남군은 비위생적인 재래식 변소를 개량, 질병의 방지와 국민보건위생 향상을 기하기 위해 개량대상변소를 2만여 개로 추산, 이에 따른 계몽과 개량사업을 벌여 왔으나 개량된 변소가 겨우 2천여 개로 알려지고 있어 강력하고 근본적인 대책이 요망되고 있다.

근대화 과정에서 '위생'에 대한 관념은 행정이 주도하여 확산시킨 것으로 자발적이지 못하였다. 따라서 전통사회 생활방식을 계몽해야 할 대상으로 규정하고 계획적인 운동을 벌였다. 또, 화학비료가 등장하고 농작물의 변화 등 뚝통시의 활용도가 감소하면서 비위생적인 공간으로 인식하였다. 이는 양돈업이 정착하고 성장하는 계기가 되었다. 이런 복합적인 요인에 의해 뚝통시는 소멸될 수밖에 없었다.

이런 정책과 사회환경의 변화는 애월읍 금성리의 1959년도와 1989년도의 돼지 사육 두수를 비교 조사한 <표2>에서도 확인할 수 있다.

115) 이기욱, 앞의 글, 237쪽. 생계경제 하인 1960년도의 제주도 농업인구는 총인구 281,720명 중 231,617명으로 전체인구 84%에 이르고 있었다. 그러나 이때로부터 20년이 지난 1980년도에는 농가인구가 243,260명으로 전체인구 462,755명의 44%에 지나지 않아 이 기간 동안 농업인구는 약 절반 수준으로 감소하고 있다. 이러한 농업인구의 감소현상은 바로 농민층의 분해를 뜻하며 농민 층의 상당수가 타업종으로 전환하고 있음을 뜻한다. 농업의 변화는 생계농업의 상업화와 전문화로 요약할 수 있다.

〈표2〉 돼지 사육 두수¹¹⁶⁾

	없다	1~2마리	3~4마리	5마리이상	무응답	계
1959년 금성	20(14.5%)	106(76.8%)	1(0.7%)	0	11(8.0%)	138
1989년 금성	124(93.9%)	0	0	5(3.8%)	3(2.3%)	132

전통사회에서 돛통시를 두고 돼지를 한두 마리 기르던 비율이 70%가 넘었다. 그러나 근대화 운동이 지속적으로 이루어지면서 1989년에는 집에서의 돼지 사육 방식은 소멸되었다고 볼 수 있다.

더불어 전염병 방지 등 위생을 강조하면서 가축의 밀도살은 철저히 단속되었다. 밀도살 금지를 정책으로 내세워 단속을 강화하고 신고를 받았다. 그러나 밀도살 행위를 제한하기는 어려웠다. 당시 신문 기사를 통해 밀도살 단속 분위기를 살펴보자.

1970년 4월 3일 목요일 제주신문

< 밀살 일제단속- 5월 한 달 동안 >

도는 5월 1일부터 한 달간 밀도살 일제단속에 나선다. 경찰 보사 세무 측정 등으로 합동 단속반을 편성, 1. 도축장외에서의 허가없이 소·말·돼지 등을 도살한 자 2. 밀살고기를 운반한 자와 판매한 자 및 이를 사용한 요식업자 3. 밀도살을 방조하거나 은폐한 자 4. 단속반 업무를 방해한 자는 축산물 가공처리법 식품위생법 지방세법 등을 적용 처벌한다. 한편 이 단속기간에도 밀도살 신고자에게는 1만원의 보상금을 지급한다.

1970년 10월 13일 화요일 제주신문

< 돼지 멋대로 이동-매매 금지된 중문 등서 >

[중문] 서귀읍과 중문면 일대에 번지고 있는 돼지콜레라의 확산을 막기 위해 도에서는 돼

116) 전경수·한상복, 「제주도 농어촌의 사회·경제적 변화에 관한 조사연구」, 『제주도연구』 제13집, 1996, 128쪽.

지의 이동과 매매 또는 밀도살 행위를 단속하고 있으나 일부 악덕상인들이 여전히 화물차를 이용 마구 매매를 하여 실어 나르고 있어 당국의 철저한 단속이 바라지고 있다.

알려진 바에 의하면 지난 9일 하오 2시 30분쯤 중문면 도순리에서 남일정기화물소속 7-169호에 돼지 13마리를 싣고 제주시로 향했다고 하는데 이들 돼지의 이병(罹病)여부는 확인 안 되고 있다.

마을에서 자체적으로 돼지를 도살하고 소비하는 방식은 전통사회에서부터 지속되어온 보편적인 현상이었다

그러나 근대화 과정의 여러 가지 요인에 의해 뚝통시는 사라지고 양돈업의 등장하였다. 제주지역에 대규모 양돈사업이 시작된 것은 1962년 발족된 이시돌 농촌산업개발협회에 의해서다. 이시돌 협회는 미국에서 잉여농산물인 옥수수 4만 5000t을 수입, 중산간 마을 인근 양돈 개척농가단지를 조성하고 한림읍 금악리에 대규모 번식돈과 비육돈 양돈장을 개설, 양돈개척 농가들의 양돈사업을 후원했다. 제주산 돼지의 첫 수출도 이시돌 협회에 의해 이루어졌다.¹¹⁷⁾

근대화 과정에서 양돈업의 등장은 1980년대 조합으로 결성되면서 꾸준히 성장하게 된다. 양돈에 의한 돼지고기의 대량생산은 의례음식에서나 볼 수 있었던 돼지고기 음식을 일상음식으로 확대하는 계기가 되었다.

1970년대에는 가정의례간소화정책도 펼쳐졌다. 의례의 형식적인 절차 간소화는 물론, 의례음식에도 영향을 미쳤다. 오랜 관행을 축소하기 위해 간소화 정책은 지속적으로 펼쳐졌고, 구 서귀포시 남제주군 지역은 1997년도에 들어와서 ‘가정의례 간소화’를 주요 시책으로 선정하여 집중적으로 캠페인을 전개하였다.¹¹⁸⁾ 이는 이 지역에만 국한된 것이 아니라 제주 전역에서 간소화정책이 추진되었다.

근대적 의식의 보급은 행정의 정책적인 요인 외에도 교통 시설의 정비로 육지와 의 교류가 확대되었다. 이에 따라 외부문화와의 빈번한 접촉과 서양문화의 유입 등 문화적인 요인도 함께 작용한다. 근대화 추종 의식은 새로운 문화를 수용하게 하였다. 이는 전통사회 생활방식과 문화가 퇴색되는 계기가 되었다.

117) 제주도정뉴스(2010.2.12), ‘사진으로 보는 제주 역사: 1960년대 이시돌협회 양돈 수출’ 참고.

118) 정희중, 「제주도 농촌사회 상례문화의 특징과 변화 연구」, 제주대학교 석사학위논문, 2008, 85~87쪽.
이 지역의 구체적인 내용은 지방일간지 기사 목록으로 정리해 놓았다.

2. 돼지고기 음식문화의 변화 특징

음식은 보수성과 연속성을 지닌다. 이런 음식의 속성에도 불구하고 사회구조에 따라 지속되거나 변화한다. 창(chang 1977a)이 말하듯이 ‘음식 의미론’은 사회구조를 단적으로 나타내는 것이다.¹¹⁹⁾

전통사회에서 돼지고기 음식은 의례음식으로 공동체적 생산과 소비방식을 보였다. 그러나 근대화 과정에서 생산과 유통이 분화되고 전문화되었다. 돼지고기는 의례의 필수음식으로 지속되면서, 한편으로는 일상음식과 향토음식으로 소비패턴이 다양하게 나타났다.

제주지역 의례에서 돼지고기는 지금까지도 핵심 음식이다. 또한 양념의 변화가 있으나 음식의 조리법과 종류는 같다고 할 수 있다. 그럼에도 불구하고 변화된 사회에서 음식의 생산, 유통, 소비방식은 다르게 형성될 수 있다. 바꾸어 말하면 음식문화를 살피는 것은 그 사회의 구조를 파악할 수 있는 수단이 된다.

현대사회에서의 생산구조는 분업화되고 전문화되어 있는 것이 특징이다. 생산과 소비 방식이 모두 공동체에 의존하여 자급자족의 형태를 지녔던 전통사회에서와는 다른 체계이다. 특히 자본주의 사회에서 대량생산체제가 일반화되어 있으며, 유통망이 확대되었다. 이런 생산구조의 변화는 돼지고기 음식문화 변화의 요인으로 작용하고 있다.

전통사회에서 개별 의례와 공동체 의례는 의례의 절차만 다를 뿐 의례의 참여 범위는 마을공동체라고 할 수 있었다. 의례의 장소는 대부분 마을 내에서 행해졌고, 특히 의례의 진행에 필요한 노동력은 모두 마을 공동체에서 제공받았다. 즉, 의례의 노동력은 농사의 수눌음 형태와 같은 방식으로 계원이나 이웃들을 중심으로 교환되었다. 뿐만 아니라 절대적으로 빈곤하였던 때에는 쌀계, 그릇계, 술계 등을 통하여 의례음식을 마련하고 필요한 노동력을 협조 받았다. 즉, 의례를 대비하여 계(契)에 가입하여 평소의 노동력 제공은 물론 의례를 협력하여 치르는 것이 보편적이었다.

그러나 경제적으로 안정되고 분화된 사회에서 공동체에 의존하기보다는 편리

119) 오누키 에미코 저, 박동성 역, 『쌀의 인류학 -일본인의 자기 인식』, 소화, 2006, 247쪽 재인용.

함을 추구하며 황금만능주의 사상이 확산되고 있다. 이는 자본주의 사회에서 일반적인 현상으로 돼지고기 음식문화에도 영향을 미칠 수밖에 없다.

1) 생산과 유통의 분화

지속적인 경제 성장으로 안정화되기 시작하였으며, 산업구조는 세분화되었다. 생산과 유통의 분화에 따라 돼지고기 음식의 생산문화뿐만 아니라 소비문화의 변화 배경이 되었다. 즉, 식재료의 생산 방식의 변화와 유통망의 확대, 저장시설 발달 등은 모두 근대 음식문화를 새롭게 형성하는 요인으로 작용하였다.

돼지고기 음식의 경우 양돈업에 의해 대량생산이 가능해졌다. 이는 돼지고기 공급량을 확보할 수 있는 수단이나 점점 기업화되는 것을 볼 수 있다. 또한 양돈과 도축, 유통이 체계적으로 운영되고 있다. 뿐만 아니라 냉동·냉장시설과 가공식품 등은 돼지고기를 저장하는 방법으로 근대사회 돼지고기 음식문화를 형성 배경으로 주목된다. 즉, 제한적으로 돼지고기를 마련하는 ‘뚝추럼’ 방식보다 소비가 훨씬 자유로운 구조로 바뀐 것이다. 전통사회에서의 돼지고기는 사육환경과 유통의 구조가 단일화 되고, 생산과 소비 모두 공동체와 밀접하였다. 그러나 생산과 유통 환경의 변화는 돼지고기를 일반 식재료로 만들었다.

또한 근대사회에서 생업환경이 다양해지면서 노동력의 교환관계를 갖지 않는다. 생업의 분화와 환금작물로 인한 임노동 등으로 공동체는 차츰 해체되었고, 돼지고기의 생산과 소비도 가족공동체 중심으로 형성되는 것을 볼 수 있다. 즉, 음식을 매개로 한 공동체는 축소되었다.

돼지가 자랄 수 있는 환경을 조성하고 인공사료를 먹이는 양돈장의 돼지는 보통 180일이면 성돈이 된다. 이때 출하하여 양돈축협에 신고하고 도축장으로 넘긴다. 제주도 축협에서 운영하는 애월읍에 위치한 도축장에서 일괄 도살되어서 경매로 나간다. 도축장에서는 일일 도축량을 조절하며, 육가공공장이나 대형 정육점은 직접 경매에 참여하게 된다.

도축 방법은 세계적으로 타살, 교살, 전살(전기충격), 가스살의 네 가지 방법이 있다. 제주 지역에서는 도축 하루 전 농장으로부터 돼지를 끌어내고 하룻동안 굶긴다. 다음 날 도축장에서 일렬로 들어가게 몰아넣으면 돼지가 들어가는 대로 머리에 전기침을 쏘우면 받은 자

둥으로 묶어서 거꾸로 매달리게 된다. 그러면 목 부위 대동맥을 찢어서 피를 받아내고 피는 소금, 물과 배합하여 선지로 만든다. 다음 배를 가르고 내장을 적출하여 내장은 백내장(대, 소장 등)과 적내장(간, 허파 등)으로 분리하고 부산물 업체에 넘긴다. 다음 탕박조에 들어가서 뜨거운 물에 넣으면 탈모된다. 예냉 4시간 후 경매를 하고 내장과 머리를 제외한 상태(지육상태)에서 육가공(뼈와 부위별로 나누고 진공포장)으로 나가게 된다.¹²⁰⁾

그러나 농업중심의 마을에서는 마을회관이나 마을에 있는 식당에서 큰일을 치르기도 한다. 특히, 상례는 병원의 전문시설을 많이 이용하는 것에 비하면, 혼례는 잔치로서 마을공동체와 함께 하려는 경향이 남아있다. 이때 돼지고기를 마련하는 방법은 마을 근처에 있는 양돈장에서 돼지를 사온다. 돼지는 도살되어서 그을린 상태로 오기도 하고, 해체 작업까지 하여 가져오기도 한다. 물론 마을을 벗어난 식당에서 할 경우에는 삶은 돼지고기를 정육점에 주문하는 사례가 많다.

혼례에서 손님들을 대접하기 위해서 양돈장에 돼지를 주문한 사례가 있었다. 양돈장 근처에서 도살하고 해체하는 과정을 간단한 설명과 사진으로 정리하면 다음과 같다.

〈사진7〉 돼지의 도살과 해체¹²¹⁾



돼지의 무게를 재고 있다. 6개월 동안 사육하여 100kg이 나왔다.



굵은 막대기로 돼지의 머리를 4~5번 내리친 후, 칼로 돼지의 목 부위를 찢어서 방혈하고 있다.

120) 하0관(남, 경기도), 2010.11.15, 면담조사. 제주지역에서 양돈장을 경영하고 있다. 조사내용을 조사자가 순차적으로 정리하였다.

121) 2010년 11월 25일 구좌읍 평대리에서 혼례를 앞두고 양돈장 근처에서 돼지를 도살하고 해체하는 현장을 사진으로 기록하였다. 사진은 돼지를 도살하고 해체하는 순서대로 배열하였다.



가스불로 털을 태우면서 돼지털을 제거하기 위해서 칼로 긁어내는 작업을 하고 있다.



돼지털을 한번 제거한 후 잔털을 깨끗하게 제거하기 위해서 다시 한번 가스불로 까맣게 그을리고 긁어낸다.



돼지를 깨끗하게 씻어낸 후 배 아래 부분에 지방을 제거한다. 다음 배를 삼각형 모양으로 가른다.



창자가 터지지 않도록 조심스럽게 연결된 부위를 잘라서 한꺼번에 꺼내고 있다.



머리 부위를 자른다.



뒷다리 양쪽을 자른다.



앞다리 부분을 통으로 잘라낸다.



집작뼈를 먼저 분리해내고 있다.



앞다리 양쪽을 자른다.



부피(꼬리붙은 몸통 끝 부분)부위와 일른(등살 부위)를 구분하여 자르고 있다.



갈비 부위를 장만하기 전에 등뼈를 분리해내고 있다.



돼지머리를 아래턱 기준으로 잘라내고 있다.



꺼낸 창자는 깨끗하게 손질하며 씻는다.

전통사회와 비교하면 표면적으로는 도살하는 방법과 그을리는 도구의 변화를 볼 수 있다. 또한 도살과 해체하는 과정에서 마을공동체의 참여없이 전문도축업자에 의해 이루어지고 있다. 돼지는 배1, 뒷다리 2, 앞다리2, 접작뼈1, 부피1, 일른 1, 갈비 2, 머리, 내장으로 나누었다. 순대는 순대전문점에서 따로 구입하기 때문에 피를 따로 받아두지 않고 방혈 즉시 버린다. 또한 창자는 순대를 직접 만들지 않기 때문에 큰 창자, 막창, 위, 콩팥, 간 정도만 손질하고, 나머지는 모두 버리고 있었다. 손질된 창자는 삶아서 술안주로 제공하거나 마을 남성들이 모여서 먹는다.

2) 의례음식의 지속과 변화

지금도 제주지역 의례에서 돼지고기 음식은 반드시 마련하고 있다. 돼지고기 음식의 종류는 같지만, 조리방식은 조리 도구와 양념의 변화가 있다고 하겠다. 생산과 유통이 분화되면서 돼지고기를 마련하는 방식의 변화는 앞에서 살펴보았다. 따라서 돼지고기 음식의 구체적인 소비방식의 변화에 대해서 보고자 한다.

전통사회 의례에서 돼지고기 음식은 양적 확대를 목적으로 음식이 조리되었다. 반면, 현대사회에서는 의례음식임에도 불구하고 제한된 범위 내에서 맛과 취향을 고려하여 일상음식의 양념이 추가적으로 사용하여 조리하기도 한다. 또 돼지고기 음식 담당자의 역할 변화가 나타나고 있다.

차례와 제사에는 돼지고기 적을 마련한다. 돼지고기 적은 일상생활에서 선호하는 갈비나 삼겹살 부위를 주로 선택한다. 마련된 돼지고기는 전통사회에서와 같은 방법으로 썰기 좋게 삶아서 적을 만들기도 한다. 그러나 고기를 삶았던 물은 국으로 재활용하지 않고 버린다. 더욱이 조리의 번거로움을 덜고, 생고기의 육즙 맛을 그대로 내기 위해서 삶지 않고 적을 만드는 사례도 많아지고 있다. 정육점과 같은 육류 판매점에서 돼지고기는 적류에 적당한 크기로 판매한다. 즉, 적에 알맞은 크기로 썰어서 꿩고 간장 양념하여 판에서 구워낸다.

전통사회에서 의례음식의 준비는 여성들이 맡았지만, 돼지고기를 장만하고 조리하는 것은 남성의 역할이었다. 집안에 남자 어른이 적류 음식을 꿩고 마루에 있는 화로에서 구웠다. 그러나 현대사회에서는 젊은 여성들, 즉 30~50대의 며느

리들이 적류 음식을 만드는 사례가 증가하고 있다. 따라서 오늘날 의례음식의 모든 조리는 부엌에서 여성들이 담당한다.

혼례와 상례는 여전히 제주지역에서 큰일의 대표적인 의례이다. 혼례와 상례의 의례기간은 3일이 일반적이었다. 그러나 현대사회에서 혼례는 1~2일정도로 단축되었고, 상례는 비교적 3일에 걸쳐서 치른다.

현대사회에서 큰일은 전문 식당에서 치르는 사례가 많다. 그럼에도 불구하고 돼지고기 음식은 필수음식으로 마련한다. 돼지고기는 정육점에 미리 적당한 양을 주문하면 ‘먹는날’ 삶아서 배달한다. 그러면 식당이라 하더라도 도감방을 두어서 도감이 돼지고기를 직접 썰고 고기반을 만드는 것은 마찬가지다. 즉, 마을 외부에서 큰일을 치르더라도 마을이나 이웃에 있는 도감을 모신다.

다만, 전통사회에서와 같이 고기반은 철저하게 1인 1반의 분배를 하지 않는다. 적당히 고기를 넣은 한 접시와 순대와 두부 각각 3점씩을 놓아서 대접한다. 또한 전통사회에서와 같이 특별히 청객을 두지 않는다. 대신 친척 가운데에 한 명을 정하여 식사 대접이 잘 되고 있는지 살피는 정도이다. 오히려 고기반을 1인 1회만 배분하던 것에서 지금은 넉넉히 대접하고자 한다. 즉, 전통사회에서는 돼지고기 음식이 부족하지만 공평하게 나누어야 할 대상이었다. 그러나 경제적으로 안정된 이후 돼지고기 음식은 넉넉히 준비할 수 있게 되었고, 의례의 핵심 음식을 잘 대접해야 큰일을 잘 치렀다고 인식하고 있는 것으로 보인다.

따라서 도감의 담당은 돼지고기를 적당한 두께로 보기 좋게 썰는 정도이다. 돼지고기는 충분히 준비하며, 설령 부족하더라도 추가 주문할 수 있는 생산·유통구조가 되었다. 그렇다 하더라도 살코기와 비계가 적절히 섞이도록 썰어야 하며, 부스러기가 나오지 않도록 해야 본주로부터 신임을 받을 수 있다.

순대는 손이 많이 가는 음식이다. 창자를 깨끗하게 씻는 일부터 순대소를 만들고, 창자에 순대소를 담아서 삶아야 하는 긴 준비과정이 필요하다. 일반적으로 순대도 큰일에 빠지지 않는 음식이다. 그러나 돼지고기를 직접 장만하지 않기 때문에 창자나 피를 기본적으로 구할 수 없다. 또, 의례의 장소가 외부로 바뀌면서 마을공동체는 음식을 만들지 않는다. 따라서 마을공동체의 일원인 도감에게도 많은 노동력을 요구할 수 없다. 순대는 편리하게 전문점에서 구입한다.

이미 현대사회에서 순대는 일상음식이 되었다. 설령 농촌사회에서 3일 동안 큰

일을 치르더라도 순대는 따로 구입한다. 일반적으로 돼지는 양돈장에 의뢰하면 도살하는 과정에서 방혈과 그을리는 작업을 마치고 해체하여 배달한다. 간혹 돼지를 자체적으로 잡더라도, 창자는 따로 손질하여 순대를 만들지 않는다. 순대는 삶아진 상태로 배달하면 도감이 고기를 썰고 순대도 대체로 같이 썬다. 그러면 옆에서 보조하는 사람(부도감)이 접시에 놓고 반으로 내놓는다.

또한, 도감의 역할 변화가 나타나고 있다. 전통사회에서 도감은 대부분 남성이었다. 그러나 최근 몇 년 사이 여성 도감이 등장하였다. 특히, 전문식당으로 의례의 장소가 바뀌면서 도감은 여성으로 배치되는 것을 볼 수 있다. 도감은 마을공동체의 일원으로 고기를 잘 썰는 사람이 맡게 된다. 도감 외에도 순대, 두부, 떡 등을 담당할 사람이 4~5명 정도가 필요하다. 이들은 여자 본주의 친목모임의 일원이 주로 맡는다.

반면, 제주지역 혼례에서 혼주는 생돼지고기를 1kg정도씩 준비해두었다가 혼주의 형제들과 결혼한 자녀, 여자 혼주의 형제들 등 가까운 친척들에게 나눠준다. 뿐만 아니라 도감 등 일을 도와준 계원이나 이웃들에게도 하나씩 나눠준다. 이는 경제적으로 여유가 생기면서 특별히 답례로 돼지고기를 나눠주고 있다. 지금까지도 혼주는 돼지고기를 준비하지만, 간혹 찹쌀 1kg 등 새로운 먹을거리로 답례하기도 하였다.

3) 소비패턴의 다양화

(1) 근대적 일상음식

돼지고기 음식은 공동체 의례음식에서 개별 일상음식으로 전환되는 현상을 보인다. 의례음식은 외식산업이 정착되면서 일상음식이 되었다고 볼 수 있다. 한편 일상음식으로의 돼지고기 음식은 그 종류와 조리법이 다양하게 나타나고 있다. 삶는 방식에서 구이, 기름을 이용한 볶음류나 튀긴 음식의 종류가 훨씬 많아졌다. 이는 다양한 문화의 수용과 더불어 근대적 의식의 확산 결과라고 할 수 있다.

현대사회의 음식문화 특징은 개인의 취향을 중심으로 소비하는 패턴을 보이고

있다. 핵가족 중심의 사회에서 가족공동체의 소비 역시 맛과 취향이 우선된다. 또한, 현대사회 음식의 소비문화는 편리성을 동반해야 한다. 따라서 돼지고기가 일상음식으로 소비되면서 외식문화로 집중되었다.

근대화 과정에서 고기를 먹는다는 것이 부의 척도가 되고, 근대를 향유하면서 외식문화가 제주지역에도 일반화하기 시작하였다. 외식산업은 지속적으로 성장하고 가족과 회사단위의 외식으로 갈비나 삼겹살 구이가 인기를 끌었다. 1970년대 후반 굽는 문화가 보편화되기 시작하여 2천 년대까지 전성기를 맞이한다.¹²²⁾ 심지어 삼겹살 구이는 서민의 음식을 상징하기도 하였다.

외례음식으로서의 돼지고기가 일상음식으로 확대되면서 양념과 조리법의 형식이 자유로워진 면이 있다. 그렇다 하더라도 전통사회에서의 일반적인 방식인 삶는 조리법의 돼지고기 음식 종류는 세분화되지 않았다. 이는 근대화 과정에서 전통음식문화는 약화되거나 소멸되었다는 의미를 함축하고 있다.

가정에서 일상음식으로 돼지고기는 김치찌개, 제육볶음 등으로 조리하여 먹는다. 그리고 갈비, 삼겹살 등의 구이 요리는 가족이나 친척 등의 혈연공동체 또는 친목 모임 등의 외식 메뉴로 소비가 많다. 이 외에도 돈가스나 소시지류도 일상음식으로 소비되는 음식 가운데 하나이다. 이 메뉴들은 모두 1인분씩 판매하는 음식의 종류이며, 굽거나 튀기는 근대적 조리방식이다.

〈사진8〉 가공식품류



122) 이규진, 「근대사회 육류구이 100년간 변화 연구」, 이화여자대학교 박사학위논문, 2010, 205~210쪽 참고.

돼지고기 수육(뚝배고기), 뚝국, 접작뼈국, 순대, 아강발 등은 공동체 의례에서 일상음식으로의 전환과 동시에 제주의 향토음식으로 인식되고 있다. 전통사회에서 혼·상례와 같은 큰일에서의 음식들은 모두 조리에 많은 시간과 노동력이 필요하였다. 그러나 현대사회 음식문화의 특징은 간단하고 편리함을 추구하는 경향이 크기 때문에 삶는 방식의 전통음식은 현실과 괴리된다. 따라서 이 음식들은 모두 외식산업으로 정착되는 것을 볼 수 있다. 의례음식이 일상음식으로 전환되는 요인이기도 하다.

(2)향토음식화

제주지역은 관광지역이라는 특수한 환경과 산업화 사회에서의 돼지고기 음식이 상품화되는 과정을 볼 수 있다. 이는 보편적으로 향토음식으로 나타난다. 향토음식은 특정 지역의 자연환경·역사·사회·문화적 요인과 관련되어 형성된 전통음식으로서, 지역정체성을 형성하는 하나의 요소이기도 하다.¹²³⁾

제주특별자치도에서는 2008년도에 제주문화상징 99선을 선정하였다.¹²⁴⁾ 여기서 돼지와 관련된 돛통시, 검은도새기, 뚝국이 선정되었다. 돼지고기 음식문화가 제주지역에서 차지하는 비중을 보여준다고 하겠다.

제주지역에서 향토음식으로 나타나는 것을 살펴보면, 섬이라는 공간적 특징으로 해산물과 생선류의 음식이 향토음식화 되는 것이 두드러진다. 또 돼지고기 음식도 상품화되는 것을 볼 수 있는데, 대표적인 것이 흑돼지 구이, 고기국수라고 할 수 있다. 또한 음식 마니아 층에서는 뚝국, 접작뼈국, 뚝배고기, 아강발 등도 제주의 향토음식으로 인식하기 시작하였다. 이는 전통사회 의례에서 먹었던 음식이 소멸되지 않고 현대사회에서 제주의 향토음식으로 재인식될 수 있는 계기이다. 특히 이 음식들은 모두 외식 음식으로 정착되어 있어서 제주의 독특한 향토음식으로 상품화될 수 있다.

제주지역에서 상품화되는 음식의 특징은 지역의 특산물이라는 것이다. 사실, 돼지고기의 구이 음식이나 고기국수가 전통사회에서부터 먹었던 음식은 아니다.

123) 배영동, 「안동지역 전통음식의 탈맥락화와 상품화-1970년대 이후를 중심으로-」, 음식의 사회사, 한국사회사학회 정기학술대회, 2003, 177쪽.

124) 제주특별자치도, 『제주문화상징』, 제주특별자치도, 2008.

제주산 돼지라고 하면 제주전통사회에서 인분을 먹으면서 기른 재래돼지인 흑 돼지를 연상하기도 한다. 하지만 시중에 유통되는 재래돼지는 없다고 할 수 있다.¹²⁵⁾ 대부분 양돈장에서 사육한 개량종으로 유색과 흰색 돼지로 나누고 있다. 그러나 수입산 먹을거리에 대한 파동과 웰빙(well-being)음식에 대한 관심이 높아지면서 국내산 또는 지역 특산물이 재조명 받고 있다.

더구나 미국산 쇠고기 파동으로 원산지 표시를 의무화하였다. ‘농산물품질관리법’에 따라 2008년 7월 쇠고기 음식에서부터 같은 해 12월 돼지고기, 닭고기 식육을 사용한 음식은 음식점에서 식재료에 대한 원산지를 밝히게 되었다.¹²⁶⁾ 제주 지역은 제주특별자치도 출범 이후 ‘제주산’으로 표기하도록 되어 있다.

‘제주’가 상징하는 청정이미지와 전통사회에서의 재래돼지 문화를 상품화하는 것이다. 윌리엄즈는 의도적인 해석이 가해져서 사회문화적 정체성 형성에 강력한 작용을 하는 전통을 ‘선별적 전통’이라고 하였다. 그렇다면 향토음식이라고 하는 것도 산업화 과정에서 지역의 특색을 간직한 것으로 선별·창출된 전통음식일 수밖에 없다. 지역의 전통음식이 향토음식이라는 이름의 대중소비용 상품으로 만들어지면, 음식의 생산과 소비에 작용한 문화적 맥락은 변형되게 마련이다.¹²⁷⁾

특히, 제주지역은 관광산업이 차지하는 비중이 높다. 따라서 음식의 상품화는 지방자치단체의 개입으로 더욱 촉진된다.

125) 하0관(남, 경기도), 2010.11.15. 면담조사.

126) 이 법에 따르면 국내산과 수입국가명으로 나눠 표기해야 한다. 단, 국내산인 경우 선택적으로 시, 도, 군 단위까지 밝힐 수 있다.

127) 배영동, 앞의 글, 178쪽.

〈사진9〉

흑돼지거리



국수문화거리



2010년 6월 10일 건입동에 ‘흑돼지 거리’가 선포되었다. 이는 행정공무원, 관련 전문가 지역 업소 대표들이 참여하여 ‘흑돼지 거리 추진위원회’를 구성하여 추진한 결과이다.¹²⁸⁾ 이는 침체된 지역 상권을 살리고 지역 발전을 도모하는 방법이다.

이처럼 음식의 상품화를 위한 작업으로 제주지역에서는 특화 거리로 지정하는 것을 볼 수 있다. 제주시 일도동 거리에 ‘국수문화거리’가 있다. 국수의 종류는 다양하지만 제주지역에는 ‘고기국수’가 특별하다. 고기국수가 옛날부터 먹었던 전통음식인가에는 이견이 있다. 그렇다 하더라도 현대사회에서 고기국수는 제주의 향토음식으로 인식하고 있는 것은 분명하다.

고기국수의 육수는 돼지뼈를 오랜 시간 끓여서 만든 것으로 진한 국물에 중면을 넣는다. 그 위에 삼겹살 또는 오겹살을 삶은 수육을 4~5 점 올려놓은 것이다. 돼지 육수의 담백한 맛과 지방이 제거된 돼지고기 수육과 면이 조화를 이룬 음식이다. 이는 제주인들은 물론 관광객들에게도 제주의 향토음식으로 인식되고 있다. 국수거리는 24시간 영업하는 식당들이 있어서 해장용으로도 많이 먹는다. 또, 국수집에는 돔배고기와 아강밭도 함께 판매한다. 제주지역의 돼지고기 음식 문화를 잘 드러내는 것이 국수식당이다.

그러나 고기국수가 향토음식으로 인식된 것은 불과 2~30년 정도이다. 최근에는 올레길이라는 관광 상품과 연계해서 고기국수의 상품화는 가속화되고 있다.

128) 인터넷 신문 미디어 제주(2010년 6월 13일), <건입동 ‘제주 흑돼지 거리’ 선포> 참고.

‘제주 고기국수’를 지역 대표 브랜드로 만들려는 움직임이 본격화되어 농림수산 식품부가 주관하는 ‘2011년도 향토산업 육성사업’에 응모하기도 하였다.¹²⁹⁾

더 나아가 순대국수, 묵국수 등 지속적으로 전통 음식을 활용하여 향토음식으로 개발하고 있다. 즉, 다양한 소비 패턴과 향토음식으로 상품화하기 위한 전통 음식의 재창조라고 할 수 있겠다.

〈사진10〉

고기국수



비빔국수



129) 제주일보 ‘향당근·옥돔고기국수, 2011년 향토산업육성사업 선정 추진’ 기사내용 참고. (2009.10.30)

IV. 돼지고기 음식문화 변화의 사회문화적 의미

1. 공동체 의식

제주지역에서 돼지고기는 의례의 필수음식으로 지속되는 것을 볼 수 있었다. 영양과 맛이 뛰어난 다양한 음식이 있더라도 돼지고기 음식을 대체하지 않고 있었다. 하지만 사회문화적 배경에 따라 의례의 형식과 음식도 영향을 받기 마련이다. 다만, 일상음식에 비하면 의례음식은 오래시간에 걸쳐서 그 변화를 보인다고 할 수 있을 것이다. 또한 집안에 따라 의례음식의 종류가 다르기도 하다. 그럼에도 불구하고 지금도 제주지역에서의 차례와 제사에서는 돼지고기 적(炙)이 빠지는 일은 드물다. 돼지고기 적은 여전히 다른 음식과 함께 나누어 먹으며, 친척들이 집으로 돌아갈 때 가구별로 나눠주는 음식에 포함된다.

즉, 돼지고기 적은 차례와 제사에서의 필수음식이면서 일상음식으로는 거의 조리되지 않는 음식이다. 즉 적류의 음식은 의례를 상징하는 대표음식이 되기도 한다. 따라서 의례의 음식으로 쉽게 바뀔 수 없는 특징을 지니기도 한다. 그래도 친척공동체와 여전히 나눠먹는 음식으로 돼지고기 적이 남아있는 것은 공동체 의식을 확인할 수 있는 사례이기도 하다.

차례나 제사에 비하면 혼·상례에서 의례의 절차와 음식의 변화를 알 수 있다. 보편적으로 복잡한 절차를 간소화하고, 근대적인 의식과 문화 성향이 비교적 두드러졌다. 특히 혼례에서 손님을 대접하는 음식으로 회가 추가되기도 하였다. 그러나 돼지고기, 순대와 두부는 그 조리 방식까지 그대로 지속되고 있었다. 뿐만 아니라 지금도 돼지고기를 썰고 관리하는 ‘도감’을 두고 있었다.

특히 의례의 장소가 전문식당으로 바뀌더라도 도감은 마을 공동체의 일원으로 두고 있다. 또 고기반은 잔치의 상징적인 음식으로, 고기반을 받아야 잔치를 먹었다고 생각한다. 이는 실제로 먹는 양에 관계없이 의례에서 돼지고기는 가장 중요한 음식으로 특별한 상징적 의미가 있다.¹³⁰⁾

근대화 이후 의례에서의 돼지고기 음식은 일상에서 많이 소비되는 앞다리나 삼겹살 부위로 준비한다. 그리고 고기반을 넉넉히 대접하는 것이 잔치음식을 잘 차렸다는 평가 기준이 된다.

또한 지금도 혼례에서는 신랑 신부의 친외가 어른들에게 혼주는 생돼지고기를 미리 마련해두었다가 특별한 답례로 나눠주고 있다. 도감과 일을 도와준 마을공동체 몇몇에게도 돼지고기로 답례한다. 물론 돼지고기를 대체하는 다른 먹을거리를 제공하는 사례도 있지만, 여전히 돼지고기는 공동체를 매개하는 음식으로 볼 수 있겠다.

의례에서 돼지고기 음식이 공식(共食)의 대상으로 지속되는 것에서 공동체 의식을 볼 수 있다. 다만, 의례기간이 축소되고 돼지고기 마련방식이 전문점에 의존하면서 공동체와 돼지고기 음식을 함께 나누어 먹는 기회가 줄어든 것은 사실이다.

한편, 전통사회에서와 같은 돛추럼은 보기 어렵다. 다만, 농촌사회를 중심으로 농한기나 차례를 앞두고 돛추럼을 하는 사례가 드물게 남아 있다고 한다. 그렇다 하더라도 전통사회 방식과 같지 않다.

앞에서 돛추럼은 오락적인 기능이 있음을 보았다. 지금도 돛추럼을 행하는 데에는 평소에 마을에서 친분이 두터운 사람들 몇몇이 모여서 한다. 돼지고기를 장만하고 돛추럼하는 과정에서 창자나 고기를 삶아서 먹는 것이 하나의 즐거움이다.

사회환경이 변하더라도 돼지고기는 의례의 필수음식으로 지속되고 있다. 제주 지역 마을의 각종 행사 등 공동체 음식으로 돼지고기를 마련한다. 이는 전통사회에서와 같이 돼지고기 음식을 통하여 공동체를 확인하고 결속력을 강화하는 것으로 볼 수도 있다. 즉, 제주지역의 돼지고기 음식문화와 공동체는 밀접하며, 돼지고기 음식문화의 지속은 공동체 의식이 남아있음을 보여준다고 하겠다.

2. 역할 변화의 의미

130) 오누키 에미코, 앞의 책, 220~221쪽. 뱀바족의 수수 이야기 참고.

전통사회에서의 일상과 의례 음식의 조리 담당은 일반적으로 여성의 몫이었다. 그러나 차례나 제사에서 돼지고기 적(炙)을 비롯한 적류 음식의 조리과 혼·상례에서의 도감은 대체로 남성이 담당하고 있었다. 지금까지도 제주지역에서는 돼지고기 적 및 적류 음식과 혼·상례에서 돼지고기를 담당하는 도감을 두지만 그 역할의 변화가 보이고 있다.

표면적으로는 남성이 담당하던 일을 여성의 역할로 바뀌고 있으며, 일부 남성이 하는 사례가 남아있는 정도이다. 조리 역할 변화의 배경은 복합적이라고 할 수 있을 것이다. 돼지고기 음식의 생산과 유통방식의 변화, 조리시설의 변화, '돼지고기'라는 식재료에 대한 가치변화 등으로 볼 수 있다.

근대화 과정에서 생산과 유통이 분업화되면서 돼지고기를 비롯하여 식재료 판매점이 상업화되어 있다. 이는 전통사회에서 공동체와 함께 돼지를 도살하고 해체하는 작업에 참여하여 돼지고기를 마련하는 방식과는 다르다. 더욱이 현대사회에서 서비스 경쟁은 점점 심화되고 있다. 소비자의 욕구를 충족시키기 위해서 조리하기 편하도록 식재료를 손질하여 제공하는 것이 특징이다. 마찬가지로 돼지고기 음식의 쓰임에 따라 손질되어서 판매하기 때문에 조리하기 간편하다. 의례 음식으로의 돼지고기 마련방식도 같다.

돼지고기 적의 조리 담당과 도감 역할의 변화 요인 가운데 하나는 조리 시설 공간의 변화라고 할 수 있다. 조리 도구가 화로에서 석유곤로, 가스렌지 등의 신식 조리 도구가 지속적으로 개발되면서 부엌에 조리과 관련된 시설들이 완비되었다. 따라서 돼지고기를 꽃이에 꿰고 양념하여 판에 굽는 것은 모두 부엌에서 이루어졌다. 또한, 부엌은 여성의 공간으로 인식해 왔다.

혼례와 상례 같은 큰일에서도 여성 도감이 등장하였으며, 2000년대에 들어서 빠르게 확산되고 있다. 큰일은 집에서 3일에 걸쳐서 치르는 것이 보편적이었으나 불과 10~20년 전부터 전문 식당에서 하는 사례가 급증하고 있다. 전문식당에서 하더라도 마을공동체에서 계원이나 이웃 가운데에 3~4명 정도는 일을 돕게 된다. 큰일을 치르는 입장에서는 고기반, 순대·두부반, 떡반, 기타 회 등의 주인이 준비한 몇 가지 음식을 담당하였다. 그 외에 기본 식사는 전문식당에서 일괄적으로 맡아서 한다.

고기와 순대, 두부, 떡 등 개인이 마련하는 음식은 전문점에 필요한 양을 미리 주문하면 당일배달해준다. 도감은 고기와 순대를 관리하고 몇몇은 옆에서 도감을 보조하는 사람과 두부, 떡 등 음식을 담당하는 사람이 모여서 앉는다. 전문식당에서는 ‘도감방’이라 하여 장소를 마련해준다. 그러나 지금까지도 ‘도감’이 존재하지만 전통사회에서만큼 도감이 강력한 권한과 책임이 있는 것은 아니다. 특히 도감은 도살과 해체하는 작업을 하고 순대를 만들고 고기반 음식을 담당하는 등 돼지고기와 관련된 모든 일을 총괄하였었다. 그러다가 차츰 편리성을 추구하면서 도감의 역할은 축소되었다. 물론 이는 표면적으로는 도감의 역할이 축소된 것이나 한편으로는 일반인이 도감을 하게 되면서 일정한 대우를 하는 것으로도 해석된다. 지금의 도감은 돼지고기를 보기 좋게 썰어야 하는 정도의 의무를 지니게 된다. 이는 돼지고기 양의 제한을 덜 받으므로 특별히 돼지고기 양을 조절해야 하는 부담이 적다.

즉, 도감이 갖는 상징적 의미는 약화되었다고 볼 수 있다. 또한 현대사회에서 돼지고기는 특별한 음식이 아님을 의미한다. 의례에서 돼지고기 음식을 담당하는 역할의 변화를 통하여 돼지고기 음식의 가치가 일반화 되었다고 추측할 수 있기 때문이다. 특히 육류는 높은 가치로 세계적으로 남성과 밀접한 관련이 되어있다고 보는 것에서 남성에서 여성으로 바뀌는 것에도 주목해야 할 것이다.

즉, 돼지고기의 생산과 유통 방식이 바뀌고 조리 시설과 의례 공간의 변화는 돼지고기 음식문화에 영향을 미치고 있다. 특히 경제적으로 넉넉해지면서 식재료가 다양해지고 돼지고기가 일반 식재료와 다를 바가 없어진 것도 하나의 요인으로 볼 수 있다.

3. 맛의 근대화

차급자족의 농업사회에서 1970년대 본격화된 환금작물 재배, 새마을 운동, 관광개발 산업 등 근대로의 이행은 제주지역 사회에 많은 변화를 가져왔다. 뿐만 아니라 교통시설의 정비, 외부문화의 유입 등으로 근대적 생활방식이 일반화되기

시작하였다. 따라서 음식의 생산과 소비 방식에도 변화가 나타난다. 혈연공동체는 물론 마을공동체적 소비에서 가족공동체 또는 개인의 소비로 공식(共食)의 범주가 축소되거나 붕괴되었다.

전통사회에서 돼지고기 음식은 공식(共食)하기에 적절한 삶는 방식이 일반적이었다. 그러나 공동체와 무관한 근대사회에서 돼지고기 음식의 조리 방식은 다양하게 나타나고 있다. 구이류, 볶음류, 튀김류의 돼지고기 음식문화가 형성되기 시작한 것이다. 개인은 각자의 소비 성향을 충족하고자 하며, 또 이윤을 목적으로 하는 음식점은 상업적 전략에 따라 다양한 메뉴를 지속적으로 개발한다. 이런 음식의 소비자와 생산자의 관계는 더욱 맛의 근대화를 촉진시켰다.

근대사회 돼지고기 음식은 패스트푸드의 성격을 가지고 있다. 이는 갈비, 삼겹살 구이, 돈가스, 제육볶음, 소시지, 햄 등 돼지고기 음식의 종류와 조리 방식을 통해서 확인할 수 있다. 돼지고기 음식은 불에 직접 굽는 방식, 기름에 볶거나 튀기는 방식, 또는 가공식품으로 생산하여 판매하고 있다. 하지만 이는 돼지고기 음식문화에만 나타나는 것은 아니다.

현대사회 육식문화의 특징은 과다한 섭취와 패스트푸드의 조리 방식이다. 이는 전통사회에서 돼지고기를 삶는 조리 방식을 통하여 얻었던 영양분 섭취와 소비 방식과는 거리가 있다고 하겠다. 경제적으로 안정되고 생산과 유통 구조의 분업화로 돼지고기 음식은 보편적으로 소비할 수 있게 되면서 근대사회에서 삼겹살 구이는 서민의 음식을 상징하기도 하였다. 그러나 육류의 과다 소비는 인간에게는 비만과 질병을 불러왔다. 특히 불에 굽거나 기름에 튀기는 방식은 현대사회에서 질병 발생률을 높이는 하나의 원인으로 꼽히고 있다. 또 햄, 소시지, 햄버거, 돈가스 등 가공된 육류식품의 편중된 소비나 근대적 조리 방식에 익숙한 어린이들에 대한 부작용 또한 현대사회 음식문화의 폐단으로 나타나고 있다. 물론 어린이뿐만 아니라 많은 현대인들은 일상적으로 삶는 조리 방식의 음식보다는 근대적인 조리 방식의 음식을 소비하는 비중이 크다. 특히, 바쁜 일상에서 조리 시간은 최대한 줄이려고 하며 이미 가공식품과 패스트푸드화된 음식문화에 익숙한 이들에게 돼지고기 음식이라고 예외일 수 없다. 따라서 근대적인 돼지고기 음식문화는 간단하고 편리성만 추구하는 현대인의 성격을 반영하고 있는 것이다.

또 '삼겹살'이라는 특정 부위의 집중적인 소비는 돼지의 도살을 지나치게 부추

기는 소비문화이다. 즉, 돼지고기의 어느 한 부위만을 선호하는 기형적 소비는 돼지의 도살행위를 촉진하게 된다. 이는 자본주의 사회에서 소비자의 기호에 따라 수요 욕구만큼 공급량을 늘리기 때문이다. 결국 기형적 소비는 비선호 부위들을 처리하기 위해서 헐값에 처분하는 사례가 발생한다.

제주지역 전통사회에서 돼지의 모든 부위는 음식으로 만들어지므로 버릴 것이 없었다. 또, 공동체가 돼지를 도살하고 해체하여 모든 부위를 나누어 소비하였다. 돼지고기 음식은 삶는 방식을 선택하였고, 또 그것의 국물로 채소나 해초와 같이 동물성과 식물성 식품의 조화를 이루는 식단을 마련하였다. 즉, 부족한 식재료의 활용은 적절한 육식과 채식의 조화로운 식단이 되었다.

결국 돼지고기 음식의 맛의 근대화는 현대음식문화의 폐단을 가져왔다. 뿐만 아니라 사회적, 생태적 측면에서도 부정적인 면을 낳게 되었다고 할 수 있다.

4. 음식의 상품화

절대적 빈곤에서 벗어난 사람들은 이전 사회에서 고급음식으로 인식되었던 육류를 향유하게 된다. 더구나 대량생산체제로의 생산방식의 변화와 유통망이 확대되면서 돼지고기는 일상음식으로 정착될 수 있었다. 제주지역에서 돼지고기 음식은 의례와 일상에서 지속적으로 소비하는 성향을 보이고 있다.

일반적인 가정에서의 돼지고기 음식은 돼지고기 김치찌개, 제육볶음과 같이 음식의 종류가 제한적이다. 이는 핵가족 중심으로 편리함을 추구하는 현대인들의 생활패턴에서 소비하는 보편화된 음식이다. 또한 이들 대부분의 음식소비행위에 있어서 외식산업이 차지하는 부분이 크다.

근대화 이후 돼지고기 음식문화는 외식산업의 성장과 관련하여 살펴볼 수 있다. 전통사회에서의 일반적인 조리 방식이었던 삶는 음식문화는 현대사회에서 웰빙(welling-being) 음식문화로 재조명되고 있다. 이런 인식에도 불구하고 이미 근대화된 조리 방식에 익숙해져 있고, 일상생활에서 삶는 방식은 선호하지 않고 있다. 따라서 많은 노동력과 시간을 들여서 만들어내는 음식은 외식산업으로 정착

되었다. 뿐만 아니라 외식산업에 의해 근대화된 음식을 소비하는 것은 현대사회에서 보편적인 현상이다. 마찬가지로 다양한 돼지고기 음식의 출현은 외식산업과 가공식품산업에서 나타나고 있다.

즉, 돼지고기 음식이 외식산업으로 나타나는 현상은 두 가지라고 할 수 있다. 복잡한 의례음식이 외식산업에 의해 일상음식으로 전환되는 것과 근대적인 음식이 외식산업에서부터 시작하여 소비문화를 형성하였다는 것이다.

우선 주로 의례음식으로 먹었던 돼지고기 수육, 순대, 목국, 고사리 육개장, 접작뼈국, 아강발 등의 전통사회에서의 음식은 외식산업에서 제주의 향토음식으로 인식할 수 있다. 생산과 소비 방식이 변하더라도 돼지고기 음식의 종류가 비교적 지속되고 있다.

돼지고기 음식이 외식산업으로 출현되면서 돼지고기 각 부위별 구이전문점, 고기국수, 돼지고기 찜, 돼지고기 샤브샤브, 돈가스 등 돼지고기를 이용하여 다양한 조리 방식의 음식이 계속 증가하고 있다. 뿐만 아니라 현대사회에서는 햄, 소시지 등 돼지고기를 활용한 가공식품류도 꾸준히 개발되고 있다.

더구나 자본주의 사회에서 음식은 하나의 문화로서 문화상품화를 통하여 자본을 창출한다. 특히 관광지에서의 향토음식의 소비는 그 지역문화를 체험하는 것이다. 따라서 지역특산물이나 이를 활용한 음식, 전통음식을 소비자의 욕구에 맞게 개발한 음식 등은 향토음식으로 상품화되고 있다. 특히, 제주지역은 관광산업이 차지하는 비율이 비교적 높은 특수한 환경에 속한다. 이런 배경은 음식을 상품화하는 데에 개인의 이윤 목적 외에도 지역산업육성을 도모하는 차원에서 행정정책이 관여한다. 따라서 제주지역은 향토음식으로의 상품화에 관심이 높다.¹³¹⁾

돼지고기 음식도 향토음식으로 상품화되는 것을 볼 수 있다. ‘흑돼지 구이’와 ‘고기국수’가 대표적이다. 흑돼지 구이 전문점은 제주시를 중심으로 집중 분포되어 있으며, 외곽지역에도 마을마다 한 군데 정도는 있다. 국수전문점 역시 시내

131) 우선, 제주지역은 섬이라는 공간적 특성으로, 해산물을 이용한 음식이 향토음식으로 상품화되는 현상을 볼 수 있다. 생선회류, 고등어갈치 등의 조림류, 자리물회, 한지물회 등의 물회류, 전복죽, 보말[고동]죽, 갱이[게]죽 등의 해산물을 이용한 죽류, 해물탕 등이다. 해안 마을에 위치한 ‘해녀의 집’이라는 식당은 마을의 해녀공동체를 중심으로 운영하는 식당이다. 이들은 직접 채취한 해산물을 이용하여 해산물 조림, 물회, 죽류 등을 만들어서 판매한다.

곳곳에 있다. 그러나 일정한 지역을 ‘흑돼지 거리’와 ‘국수문화거리’로 지정하여, 관광객 및 소비자들을 대상으로 상업적 전략으로 내세우고 있다.

사람들은 제주산 흑돼지를 소비하면서 전통사회에서의 재래돼지인 흑돼지를 연상한다. 사실, 토종 종자와 다른 품종이고, 모두 양돈장에서 대량생산되고 인공 사료를 먹는다는 차원에서 일반 돼지와 마찬가지로이다. 그러나 재래돼지를 사육하였던 제주지역의 이미지와 비교적 깨끗한 환경이라는 특성 때문에 돼지고기 음식의 상품화는 가능하였다고 볼 수 있다.



V. 결론

본고는 제주지역 돼지고기 음식문화의 전통과 변화에 대해서 살펴보았다. 특히 돼지고기를 생산, 분배, 소비하는 구체적인 방식에서 사람들의 관계와 행위의 사회문화적 의미를 찾고자 하였다.

제주지역 전통사회에서는 ‘돛통시’에서 인분을 먹이는 재래돼지를 길렀고, 특히 의례의 필수음식인 돼지고기를 마련하기 위하여 각 가정별로 ‘자릿도새기’를 사육하였다.

제주지역 돼지고기 음식문화는 의례를 중심으로 형성되었다. 전통사회에서는 혼례와 상례, 마을포제 등 공동체의 협력 없이는 치를 수 없는 ‘큰일’ 때 돼지고기가 반드시 필요했다. 또한 그때서야 사람들이 고기를 섭취할 수 있었기 때문에 돼지고기는 어떤 음식보다도 마을공동체와 밀접한 연관을 맺고 있었다. 이는 돼지고기를 공동으로 도살·분배하는 ‘돛추렴’이라는 돼지고기 마련 방식과 도감을 두고 ‘반’을 통하여 돼지고기를 공평하게 나누어 주는 것에서 확인할 수 있었다.

척박한 토양과 기후로 먹을 것이 절대 부족했던 제주지역 전통사회에서 돼지고기는 귀한 음식재료였다. 또한 부족한 식재료로 음식의 양을 최대한으로 만들고 음식쓰레기를 발생시키지 않는 생태순환적 음식문화의 대표적이라고 할 수 있다. 이는 돼지 사육 때부터 인분을 먹이고 돼지 배설물과 잡초를 자연 발효시켜 퇴비를 생산하는 과정에서 확인할 수 있다. 뿐만 아니라, 음식으로 만들 때 또한 고기를 삶았던 물에 해초나 채소를 넣어 ‘국’종류의 음식을 재생산하고 돼지의 피, 창자 등 모든 부위를 음식으로 만들어 먹는 것에서도 충분히 알 수 있었다.

그러나 근대화 과정에서 환금작물 재배와 새마을운동, 관광개발 산업의 추진과 더불어 싹튼 근대적 의식의 확산은 공동체를 약화시키거나 해체되는 계기가 되었다. 이에 따라 공동체와 밀접하게 연관되었던 돼지고기 음식문화도 변화 양상을 보였다.

즉, 양돈업이 성장하고 정육점이 확산되면서 유통망이 확대되는 등 돼지고기 음식의 생산과 유통이 세분화, 전문화되었다. 또한 일상음식으로 전환되고, 향토

음식으로 상품화되어 개발되고 소비되고 있다.

이렇듯 생산, 유통, 소비문화가 확연히 변화했지만, 돼지고기는 현재까지 의례 음식의 대표적 지위를 유지하고 있다.

제주지역 돼지고기 음식문화 변화의 사회문화적 의미는 다음과 같이 정리할 수 있다.

첫째, 지금까지도 의례에서 지속되고 있는 돼지고기 음식을 통하여 공동체 의식이 비교적 잘 남아있다고 볼 수 있다. 먹을거리가 넉넉해졌지만 돼지고기 음식은 의례음식의 대표적 위치에 있으며, 여전히 잘 대접해야 하는 음식으로 인식하고 있었다. 이는 의례음식을 나누던 전통사회의 음식문화가 형식적으로나마 존재함을 보여주는 것이다.

둘째, 근대화를 거치면서 돼지고기 장만과 음식조리 등에서 역할의 변화를 볼 수 있었다. 즉, 돼지고기 적의 담당과 도감의 담당이 남성에서 여성으로 바뀌고 있다. 이는 조리시설과 의례 장소의 변화를 주요한 요인으로 꼽을 수 있다. 또한 돼지고기의 생산과 유통, 소비 방식의 변화에서 과거 특별한 음식이었던 돼지고기가 갖는 상징적 의미가 약화되었다고 볼 수 있다. 이는 현재까지 '도감'을 두지만 그 권한과 의무가 전통사회에 비하여 약화된 것에서 추정할 수 있었다.

셋째, 근대화 의식과 외부문화의 적극적인 수용, 그리고 가계수입이 증대되면서 귀했던 의례음식이 일상음식으로 전환되고, 구이류, 볶음류, 튀김류, 가공식품 등 조리법도 다양해졌다. 이렇듯 그 조리 방식과 음식의 종류가 다양해지고 개인 또는 가족공동체 중심의 소비 방식으로 변화되면서 맛의 근대화가 나타났다. 이는 근대화 이후 급속히 변한 사회구조에 기인하며, 개인의 편리함을 우선 추구하는 산업화 이후 사회상을 드러내는 것으로 파악할 수 있다.

넷째, 돼지고기는 향토음식으로 상품화 되고 있다. 즉, 공동체 의례 음식에서 향토음식 혹은 전통음식으로 포장되어 관광상품화 되고 있는 것이다. 이는 관광산업의 성장에 기인하며, 더불어 외식산업의 성장이 있음을 알 수 있다.

돼지고기 음식문화의 변화를 살피면서 문제점 또한 확인할 수 있었다.

현대사회에서의 조리 방식의 변화와 육류의 과잉 소비는 많은 질병요인이 되고 있다. 또, 개인의 입맛과 특정 부위의 선택적 소비로 돼지는 지나치게 도살되고 있다. 물론 이는 '돼지고기'라는 육식문화에만 한정된 특징은 아니지만, 근대

화 과정에서의 음식문화의 변화가 공동체 · 생태 · 윤리적인 측면에서 부정적인 면을 동반하고 있으며 과다섭취에 따른 문제 또한 지니고 있다.

이런 근대화된 음식문화의 부정적인 면을 극복하는 것이 우리의 과제이다. 그 대안을 제주지역 전통사회 돼지고기 음식문화에서 찾아보자는 것이다. 첫째, 의례에서의 음식 소비 방식인 ‘반 테우기’를 통하여 공평하고 평등한 분배 원칙을 볼 수 있다. 절대적 빈곤 속에서도 제주인들은 필수영양분인 단백질을 공식(共食)하는 원칙을 가졌다. 이는 생명공동체 사상을 함축하고 있으며, 마을공동체를 지속시키는 원동력이었다. 뿐만 아니라 현대사회의 사회적 통합 방식과 복지 기준을 돼지고기 음식문화에서 찾을 수 있다.

둘째, 근대사회에서의 육식의 특정 부위 선호는 동물의 비윤리적인 대량도살을 불러오고, 근대화된 조리 방식과 음식의 종류로 인간에게는 질병을 가져왔다. 이는 전통사회에서 돼지의 모든 부위를 먹던 음식문화와 삶는 방식을 통한 음식의 재생산 과정을 통하여 육식의 적절한 소비의 이로움을 배울 수 있다. 즉, 인간과 동물, 자연 모두 조화롭게 공존할 수 있는 문화를 되살릴 수 있을 것이다.

본고는 ‘돼지고기’라는 특정 음식을 다룬 것에 불과하지만, 개괄적으로 전통사회와 현대사회 음식문화의 특징을 다루려고 했다. 따라서 제주지역 돼지고기 음식문화의 사례를 통하여 현대사회 육식문화와 음식문화, 나아가 근대문화의 문명사적 의의를 논하는 계기가 되기를 기대한다. 그 변화의 의미를 세밀히 살피려면 현대사회 음식문화를 조사·분석하는 작업이 선행되어야 한다. 따라서 특정한 소재에 국한되었던 본고의 한계로 인해 간략하게 추정하는 것으로 정리하며, 앞으로의 후속 연구과제로 남긴다.

참고문헌

<단행본>

- 강동식·강영훈·황경수 공저, 『일제강점기 제주지방 행정사』, 제주발전연구원, 도서출판 가이드, 2009.
- 강정식·강소전·송정희 공저, 『동북정병춘택 시왕맞이』, 제주대학교 탐라문화연구소, 2008.
- 국립문화재연구소, 『한국인의 일생의례』, 국립문화재연구소, 2010.
- 김광언, 『동아시아의 뒷간』, 민속원, 2002.
- 김인호, 『한국 제주 역사·문화뿌리학』 上, 서귀포문화원, 1997.
- _____, 『한국 제주 역사·문화 뿌리학』 下, 서귀포문화원, 2006.
- 남제주군·제주문화예술재단 문화재연구소, 「남제주군 문화유적분포지도」, 남제주군·제주문화예술재단 문화재연구소, 2003.
- 농촌진흥청, 『재래돼지』, 농촌진흥청, 2001.
- 북제주군·제주대학교박물관, 『북제주군의 문화유적 II』, 북제주군, 1998.
- 석주명, 『제주도 수필』, 서귀포문화원, 2008.
- 이성우, 『한국식품사』, 교문사, 1984.
- 제주대학교한국학협동과정편, 『이용옥심방<본풀이>』, 제주대학교 탐라문화연구소, 2009.
- 제주도, 『제주도지』 제7권, 제주도, 2006.
- 제주도, 『제주의 민속』 IV, 제주도, 1996.
- 제주도교육위원회, 「탐라지」, 『耽羅文獻集』, 신일인쇄사, 1976.
- 제주도민속자연사박물관, 「제주도의 식생활」, 제주도민속자연사박물관, 1995.
- 제주시·제주대학교 탐라문화연구소, 『제주시의 향토민속』, 제주시·제주대학교 탐라문화연구소, 1992.
- 제주특별자치도, 『제주문화상징』, 제주특별자치도, 2008.
- 제주특별자치도문화진흥본부, 『제주 유교식 마을제의 전승현장(제주도 마을제 종합보고서)』, 2010.
- 조성윤 외, 『제주지역 민간신앙의 구조와 변용』, 백산서당, 2003.
- 주영하, 『음식전쟁 문화전쟁』, 사계절, 2007.
- _____, 『차폰, 잔폰, 짬뽕』, 사계절, 2009.
- 진성기, 『남국의 민속』 下, 교학사, 1975.
- _____, 『제주도무속논고』, 민속원, 2003.
- 진영일, 『고대 중세 제주역사 탐색』, 제주대학교 탐라문화연구소, 2008.
- 허남춘·주영하·오영주, 제주의 민속문화⑤ 『제주의 음식문화』, 국립민속박물관, 2007.
- 현용준, 『제주도무속자료사전』, 신구문화사, 1980.
- David J. Nemeth, 『The Architecture of Ideology-Neo Confucian Imprinting on Cheju Island, Korea』, The Regents of The University of California, 1987.
- Emiko Ohuki, KOME NO JINRUIGAKU, 1995. (박동성 역, 『쌀의 인류학 -일본인의

자기 인식』, 소화, 2006.)

Halweil, B., *Eat Here*, 2004. (김종덕 외 역, 『로컬푸드: 먹거리-농업-환경, 공존의 미학』, 서울, 2006.)

Harris, M., *The Sacred Cow and the Abominable Pig: Riddles of Food and Culture*, 1985. (서진영 옮김, 『음식문화의 수수께끼』, 한길사, 2008)

Levi-Strauss C., *Mythologiques 1 Le cru et le cuit*, 1964. (임봉길 역, 『신화학 1 날것과 익힌 것』, 한길사, 2008.)

Levi-Strauss C., *La Pensee Sauvage*, 1962. (안봉남 역, 『야생의 사고』, 한길사, 2009.)

Singer, P·Mason, J, *The Ethics of What we Eat*, 2006. 함규진 역, 『죽음의 밥상』, 산책자, 2008.)

<논문>

강권용, 「돼지를 통해 본 제주도 당신(堂神)의 식성 갈등」, 『민속학연구』 제14호, 2004.

_____, 「제주도 김녕리 뒯제에 나타난 돼지고기 공양」, 『생활문화연구』 제8호, 국립민속박물관, 2003.

_____, 「제주민들에게 있어서 도새기의 의미」, 『한국민속학·일본민속학 V』, 국립민속박물관, 2009.

강영봉, 「제주도방언의 동물 이름 연구-어휘론을 중심으로-」, 경기대학교 박사학위논문, 1993.

김광역, 「음식의 생산과 문화의 소비」, 『한국문화인류학』 제26집, 한국문화인류학회, 1994.

김동전, 「제주지역 문화의 올바른 이해와 활용방안-제주국제자유도시 시대와 관련하여-」, 『지방사와 지방문화』 제6권 제2호, 역사문화학회, 2003.

김진혁, 「농촌에서 쌀밥의 문화적 의미 변화-대전 무수동(無愁洞) 사례를 중심으로-」, 안동대학교 석사학위논문, 2008.

김창민, 「환금작물경제에 대한 일상적 형태의 농민 저항: 제주도의 녁동배기」, 『제주도연구』 제10집, 1993.

김현선, 「제주도 뒯제와 꿩네깃당 본풀이 연구」, 『탐라문화』 제31호, 제주대학교 탐라문화연구소, 2007.

문순덕, 「제주도의 도감의례」, 『영주어문』, 제10집, 2005.

민윤숙, 「제주도 당신본풀이에 나타난 식성갈등 연구」, 안동대학교 석사학위논문, 2006.

박상미, 「커피 소비의 역사를 통해서 본 한국인의 정체성」, 한국사회학회 정기학술대회, 『음식의 사회사』, 2003.

배영동, 「안동지역 전통음식의 탈맥락화와 상품화-1970년대 이후를 중심으로-」, 음식의 사회사, 한국사회사학회 정기학술대회, 2003.

서현정, 「민족정체성의 새로운 상징으로서의 레스토랑 음식: 미국 보스턴의 이탈리아 타운을 중심으로」, 서울대학교 박사학위논문, 2001.

오영주, 「제주 전통혼례와 음식문화에 관한 민속지적 묘사」, 『제주도연구』 제29집,

2006.

유철인, 「제주 사람들의 文化的 正体感」, 『탐라문화』 제5호, 제주대학교 탐라문화연구소, 1986.

윤용택, 「21세기에 다시 보는 제주도-dot통시 문화-생태적 삶의 원형과 그 현대적 변형을 찾아서-」, 『탐라문화』 제25호, 제주대학교 탐라문화연구소, 2004.

이규진, 「근대 이후 100년간 한국 육류구이 문화의 변화」, 이화여자대학교 박사학위논문, 2010.

이기욱, 「제주도 농민경제에 관한 인류학적 전망」, 『제주도연구』 제12집, 1995.

이덕우, 「혈식(血食)의 민속학적 고찰-제의와 일상에서 혈식의 특징과 변화」, 『민속학연구』 제18호, 국립민속박물관, 2006.

장보웅, 「韓國 통시(뒷간)文化的 地域的 研究」, 『대한지리학회지』 제30권 제3호, 1995.

전경수·한상복, 「제주도 농어촌의 사회·경제적 변화에 관한 조사연구」, 『제주도연구』 제13집, 1996.

정희중, 「제주도 농촌사회 상례문화의 특징과 변화 연구」, 제주대학교 석사학위논문, 2008.

주영하, 「전통음식과 기술의 문화체계」, 『仁濟食品科學FORUM論叢』 제7회, 인제대학교 식품과학연구소, 1999.

한경구, 「어떤 음식은 생각하기에 좋다: 김치와 한국민족성의 정수」, 『한국문화인류학』 제26집, 한국문화인류학회, 1994.

허남춘, 「제주전통음식의 사회문화적 의미」, 『탐라문화』 제26호, 제주대학교 탐라문화연구소, 2005.

현혜경, 「제주농촌마을의 기제사의례 변화-회천마을 사례-」, 제주대학교 석사학위논문, 1998.

_____, 「역사적 경험, 전통의 재해석, 지역공동체의 복원」, 한국사회학회 전기사회학대회, 한국사회학회, 2003.

황익주, 「향토음식 소비의 사회문화적 의미: 춘천닭갈비의 사례」, 『한국문화인류학』 제26집, 한국문화인류학회, 1994.

<기타>

국사편찬위원회 한국사데이터베이스 <http://db.history.go.kr>

황교익, 「지역리포트;남원 토종 돼지고기의 별미-똥돼지, 제주에만 있는 것이 아니다」, 대한지방행정공제회, 2002.

<제주신문> 1970년 4월 3일 목요일자

_____ 1970년 10월 13일 화요일자

_____ 1971년 2월 4일 목요일자

<제주일보> 2009년 10월 30일 금요일자

<미디어 제주> 2010년 6월 13일 일요일자

<제주도민일보> 2010년 8월 3일 화요일자