

제주 전통음식의 사회문화적 의미

허 남 춘 *

〈 차 례 〉

1. 서 론
2. 제주의 지역적 환경
3. 역사·사회적 상황
4. 신앙적 측면에서의 접근
5. 근대화 과정과 제주 음식문화
6. 결 론

1. 서 론

제주의 문화를 논하기 위해서는 우선 한국문화의 특성을 살펴야 할 것 같고, 이보다 앞서 인류 보편문화를 살피는 것이 순서일 것이다. 특히 먹고사는 문제의 종합이라 할 음식문화를 논하는 데에서는 인류라는 단일한 집단의 욕구와 의지를 염두에 두어야 옳다. 무언가를 먹는 일을 두고 문화라 칭하여도 좋을까. 음식이란 그저 생존의 조건 혹은 탐닉의 대상이 아닌던가. 그러나 '무엇을 먹는가'는 인간생존의 풍토적·종교적 조건 이상의 문화적 조건을 함유하고 있고, '어떻게 먹는가'는 더욱 큰 문화적 영역으로 변져나가게 된다. 날 것으로 먹느냐, 익혀 먹느냐의 문제, 어떤

* 제주대학교 인문대학 국어국문학과

그릇에 담아 먹느냐, 혹은 젓가락으로 먹느냐 포크로 먹느냐 손으로 먹느냐의 문제, 조리시간이 긴가 아니면 간단히 조리해 먹는가의 문제, 음식을 꾸미고 장식하는 의미의 문제, 누구와 함께 먹느냐, 반상(班常)이 함께 먹느냐, 가족끼리만 먹느냐 혹은 마을 종족과 함께 먹느냐의 문제 등은 가히 인간에게 가장 중요한 문화적 조건이라 할 수 있고, 역사의 비기록적 표징이라고 할 수 있다.

인간들에게 가장 최근에 닥친 빙하기는 인간의 생존조건에 대응하는 새로운 사고를 창출하게 하였다. 아직 구석기를 사용하던 3만 년 전의 호모 사피엔스 사피엔스의 뇌 속에는 뉴런의 접합방식에 의한 혁명적인 변화가 일어났다. 뇌가 언어를 인식하는 부분과, 세계에 관한 박물학적 인식을 하는 부분과, 사회적 인식을 하는 부분이 결합하면서 1만 년 전쯤에 신석기 혁명이 시작되었다. 이들에게는 야생의 사고로 불리는 과학이 나타나게 되었고, 막연하게 초월적인 세계 혹은 신적인 세계를 상정하게 되었다. 죽음을 초월하려는 노력이 나타나게 된 동기는 죽음의 두려움을 극복하고자 함이었고, 죽음을 생각하면서 살아남는 방식을 조직화하였고, 먹고 사는 일이 인간에게 더욱 부각되었으리라.

인간은 단순히 주린 배를 채우는 것이 목적이었던 단계를 벗어나, 어떤 것이 특별히 맛있다는 사실도 기억해 두었다가, 그런 즐거움을 되풀이해서 경험하고 싶어지면서 호기심과 용기도 가지게 되었고, 그래서 지능이 발달하게 되었다고 한다. 먹는 일이 지적인 활동으로 변했다. 인간은 좋아하는 음식을 얻기 위해 필요한 기술을 개발하기 시작했고, 그런 과정에서 무기, 도구, 산업, 사회조직도 개발되었으며, 인류 문명도 발전하게 되었다. 그러니까 인간의 지적인 능력도 식생활이 다양하게 변하면서 향상되었다고 할 수 있다.

음식이 사회의 정체성을 나타내는 요인으로 자리 잡게 되었는데, “당신이 무엇을 먹는가를 알려주면 당신이 누구인지 알아맞히겠다”는 말처럼 사람들이 어떤 음식을 어떻게 요리해서 먹는가가 그 집단의 특성을 나타낸다. 전통적인 요리법과 제례의식은 지역적·국가적·종교적 특성과 깊은 관련이 있다. 어떤 식품을 좋아하는가를 구분하는 지역적인 경계가 사투리를 구분하는 경계와 일치한다는 사실도 흥미롭다.¹⁾ 한 집단의 음식문화를 논하는 데는 그 지역의 환경과 종교, 역사·사회적 여건을 고려해야 한다. 제주는 다른 지역과 구분되는 독자적인 사투리를 가지고 있다. 그만큼 제주는 독자적인 음식문화를 구축하고 있다고 보아도 좋겠다. 그래서 본고는 제주 음식문화의 특성을 규명하기 위해 지역적 환경, 역사·사회적 상황, 종교적 측면의 다양한 층위에서 검토하고 그 의미와 특성을 살피고자 한다.

1) 마결론 투생-사마, 이덕환 역, 『먹거리의 역사』, 까치글방, 2002, pp.15-16.

지역적 환경을 검토하는 단계에서는 토양의 문제, 물(식수와 농수)의 문제, 태풍과 같은 자연재해, 아열대 기후조건, 토지 여건 등을 고려하면서 문제에 접근할 것이다. 역사·사회적 상황을 검토하는 단계에서는 수렵에서 목축으로, 다시 농경으로 변모하는 경제체제의 궤적을 구비적·기록적 역사 속에서 찾을 것이다. 특히 제주가 탐라국이라는 독립국의 지위를 잃고 중앙정부의 지배 하에 들어가면서 중앙의 수탈에 시달리게 되고, 고려에서 조선 후기까지의 긴 수탈의 역사와 제주의 식생활을 연관시켜 살펴볼 것이다. 신앙적 측면에서 검토하는 단계에서는 제주의 무속신앙과 마을의 기원, 혼인관계, 남녀신의 음식의 문제(米食神 과 肉食神)를 먼저 주목하고, 무속에서 불교를 습합하고, 나중에 무속이 유교의 탄압을 받는 과정 속에서, 주민의 신앙과 그에 결부된 의례와 식문화의 변화는 어떻게 나타나는가를 살필 것이다. 그리고 마지막으로 식민화·근대화하는 과정 속에서 제주 전통음식은 제주 이외의 한반도 음식문화에 침윤되고, 한국적 상황과 맞물려 일본화와 서구화하는 진통을 겪게 되는데, 이런 근대적 환경 속에서 제주 전통음식은 무엇이고, 그 문화를 어떻게 지켜가야 할 것인가를 고민하면서, 그 대안을 제시하고자 한다.

2. 제주의 지역적 환경

제주는 토지가 척박하고 경작 가능 토지가 협소하였다. 제주 전체의 약 27% 정도가 경작지였다. 화산회토로 이루어져 있고, 토심이 얇아 농사가 잘 되지 않을 뿐만 아니라, 경작 작물도 다양하지 않다. 게다가 마 목장을 경영하게 되면서 토지를 잠식당하고 황폐화되기도 하였다. 물론 중산간 지역에는 광활한 목초지가 있어 목축업이 발전하게 된 이면도 있다. 제주의 토지는 다공질 분석과 용암으로 이루어져 있음으로 인해 물이 고이지 않고, 하천도 홍수 때만 흐르는 건천이어서 논농사가 거의 불가능하였다. 그래서 밭농사 위주로 발전하였다.²⁾

제사나 명절 때의 소용에 의해 일부 지역에서 밭벼(산도)를 심었는데, 세종조의 기록에 의하면 제주목에 3977결의 밭과 31결의 논이 있었다고 하고, 일제말기에는 밭이 39,095 정보이고 논이 477 정보였다고 하며, 1975년 통계에 의하면 제주도 총면적 1,820km² 중 농지면적은 505.68km²이고 그 중 밭은 496.01km², 논은 9.67km²로

2) 김석준, 「경제생활」, 『제주의 민속』 V, 제주도, 1998, p586. 이 글에 제주도의 자연환경과 정치사회적인 환경, 그리고 농업과 목축업, 어업에 대한 정리가 잘 되어 있어, 기초 자료에 대한 것은 여기를 참조하였다.

논은 경지 총면적의 1.9%이다. 과거에 1% 정도에 지나지 않던 논은 최근에 들어 많이 만들어진 점을 알 수 있다.³⁾ 제주의 주된 곡식은 겉보리, 조, 메밀, 콩, 팥, 기장, 등의 발작물이다. 그 중에서도 보리와 조가 주로 재배되었으니. 1937년의 상황을 본다면, 맥류가 47%, 잡곡 43%, 콩류가 6%, 미류(米類)가 4%라 되어 있고, 잡곡 중 조가 85.4%, 메밀 12.1%, 피 2.3%이며, 보리의 경우 겉보리(大麥)가 94.5%, 쌀보리(裸麥)가 3.2%, 소맥이 2.3% 순이었다.⁴⁾ 일제시기에는 보리가 조보다 많이 재배되고 있었고, 이 즈음부터 쌀보리를 재배하게 되었다. 현용준 교수는 제주 농업에서 보리와 조가 주종을 이룬다고 하며, 전자를 보리농사문화, 후자를 조농사문화라 구별하고, 각각 시간차를 두어 들어온 것이라 생각하면서, 제주도의 기층문화 형성에 있어서 주축을 이루고 있는 것은 보리농사보다 조농사이고, 따라서 조농사가 보다 오랜 것이라고 했다.⁵⁾ 후에는 보리농사가 좀더 확장되고, 주식도 보리밥으로 바뀐 듯하니, 1970년 이전까지 콩보리밥, 보리 혼식밥, 잡곡밥, 조밥, 고구마밥, 반지기밥의 순서로 애호되었다고 한다.

제주에 있어 태풍은 먹고 사는 일에 큰 영향을 미친 존재이다. 현종 11년(1670) 경술년의 대홍년, 숙종 39년(1713) 계사년의 대홍년, 정조 18년(1794) 갑인년의 대홍년은 모두 태풍 피해에 의한 것이었다. 정조는 흉년 이듬해인 1795년에 진홀미 25,000여 석을 하사하였다고 하고, 이때 김만덕도 450 석의 진곡미를 원납하였다고 전해진다. 태풍 피해로 인해 그나마 잡곡밥도 어렵게 되는 경우가 많아 구황식품 등 잡다한 음식류가 개발되었다. 한 연구에 의하면 제주의 음식 품목수가 다양하여, 제주는 450여 종, 전주는 285 종, 오키나와는 150여 종이라고 했다.⁶⁾ 이 통계 숫자는 상위분류와 하위분류를 명확히 하지 않은 채 대비를 시도한 측면도 있고, 두 식

3) 『제주도 통계연보』, 제주도, 1976.

4) 『조선총독부 조사자료』 제 29집, 생활실태조사 其2, 제주도.

5) 현용준, 「제주도의 기층문화에 대한 일고찰」, 『제주도 무속과 그 주변』, 집문당, 2002, pp.491-500. 조문화가 기층문화였다는 이유로 첫째, 제주도에서 재배하고 있는 보리 종류보다 조의 종류가 훨씬 많은데, 보리는 겉보리뿐인데 반해 조는 메조 4종과 차조 5종, 도합 9종류가 재배되고 있다고 한다. 둘째, 조의 씨앗을 정성스럽게 취급하는 점을 들었다. 셋째, 보리는 여러 제의 때 제물의 재료로 스이는 일이 거의 없는데, 조는 제의 제물 재료로 많이 이용된다고 한다. 주요한 제물은 쌀밥인데 이와 함께 좁쌀메가 주요한 제물로 올려진다고 한다. 넷째, 세경놀이의 경우 조를 심고 거두는 내용을 의례로 행하고 있다는 점을 들었다. 다섯째, 마을제에서도 조를 중시하고, 영동제의 '씨드림'의 경우도 좁쌀을 뿌리며 풍요를 기원한다는 점을 들었다.

6) 오영주, 「제주 향토음식 문화와 관광상품화 방안」, 『제주인의 생활문화와 환경』(발표문), 제주학회, 1999, p.41.

품의 짝짓기에 의해 이루어진 식품을 한 단위로 인정하여 제주의 식품수가 부풀려졌다는 의혹도 있지만, 제주의 척박한 환경 속에서 생존을 위한 다양한 음식류가 개발되었음을 반증하는 자료가 되기도 한다.

잡곡밥을 먹기 위해, 제주의 풍부한 해물이나 산채를 이용하여 다양한 국류가 발달한 일면도 있다. 그래서 많은 제주의 식품학자들이 제주 음식문화의 특성으로 다양한 국 문화가 발달되었다는 점을 수긍할 만하다. 제주는 섬이다. 그리고 가운데에 한라산이 있다. 그래서 산촌과 어촌, 농촌이 복합되어 나타난다. 그 중에서도 식수를 구하기 쉬운 해발 200m 이하의 해안지대에 마을이 형성되었다. 해안지대에서는 어업을 주로 하되 부분적으로 농사를 짓고 텃밭에 채소를 길러 자급자족하는 형태였다. 해발 200-600m를 중산간이라 하는데⁷⁾ 여기서는 농업을 위주로 하였다. 과거 제주에서는 매일 아침 해안가 아낙들이 해산물을 팔러 중산간 지역으로 다녔고, 해물 값으로 곡식을 받아갔다고 한다. 그러니 중산간에서도 해안 만큼 풍부하지는 않지만, 해산물을 상용하여 음식을 만들어 먹었으므로, 해안과 중산간의 음식문화가 크게 다르지는 않았던 것으로 본다.

제주는 밭을 중시하였다. 밭작물인 잡곡을 주식으로 하였고, 텃밭에서 채소류와 양념류의 부식을 얻었다. 그런데 제주민들에게 밭은 땅만을 의미하지는 않는다. 마을의 앞바다를 역시 밭이라 칭하고 있다. 바다밭에서는 툇(물)·모자반(몹)·미역 등의 해초를 채취하였다. 그래서 풍부한 채소와 해물이 제주 음식의 한 특징을 이룬다.

아울러 몽고 지배이후 말 목장이 생기면서 말을 식용으로 한 특징도 있다. 세종조의 기록에 의하면 종묘제사에 백마 육포를 썼다고 한다. 그리고 귀족층이 말고기를 먹었다는 기록도 있다. 그런데 군마로 소용될 말을 식용으로 쓰게 되면 군사적 어려움이 있게 될 것을 우려하여, 국법으로 말고기 식용을 엄금하였다. 제주에서는 말진상에 어려움을 겪으면서 말고기를 보편적인 식용으로 삼지는 못한 듯하다. 제주의 아열대성 기후 덕분에 굴도 제주의 중요한 식품이라 할 수 있는데, 이것 역시 진상품으로 수탈되면서 제주의 꿀칫거리가 된다.

논농사보다 밭농사가 주가 된다는 점은 한반도와 다른 음식문화를 낳았다. 잡곡밥

7) 이은상의 『탐라기행』에서 경작지대(200m 이하), 중간지대(방목지대, 200m 이상), 산간지대(300m 이상), 삼림지대(600m 이상), 관목지대(1400m)로 나누었고, 석주명은 삼림지대(600m 이상), 산간지대(300m 이상), 중간지대(200m 이상), 해안지대(200m 이하)로 구분하고 있다. 표고 200m 이하를 해안지대, 200-600m 사이를 중산간지대라 할 수 있고, 이 용어는 해방 이후 보편화되었다.(김순자, 「제주화 정립을 위한 기본용어 연구」, 제주대 석사논문, 2004, pp.52-53)

과 다양한 국류(생선국, 해초국, 채소국) 그리고 다양한 구황식품은 제주의 자연환경과 결부된 독특한 음식문화라 하겠다. 특히 싱싱한 생선과 야채를 썰어 넣은 후에 물을 붓고 된장을 풀어 만드는, 국의 일종인 물회(한치물회, 해삼물회, 자리물회, 소라물회, 옥돔물회)는 제주만의 음식문화라 자랑할 만하다. 사철 싱싱한 야채를 공급할 수 있는 제주의 온난기후 때문에 가능한 음식이라 하겠다. 그 때문에 육지와는 다르게 '김장문화'는 없다는 특성을 지닌다. 국의 기본 재료는 된장이고 일부가 소금으로 간을 한다. 장 문화와 젓갈문화는 역시 한반도의 음식문화와 크게 다르지 않다. 다만 제주에서 풍부한 재료라 할 자리나 전복을 젓갈로 만든다는 점이 조금 다를 뿐이다.

3. 역사·사회적 상황

탐라국 시대의 생활을 엿볼 수 있는 것으로는 중국측의 「後漢書」나 「三國志」의 자료와 건국의 사정을 말해주는 「고려사」의 기록이 있다.

주호(州胡)가 있으니, 마한의 서쪽 바다 가운데 큰 섬 위에 있다. 그곳 사람들은 키가 작고 언어가 한(韓)과 같지 않다. 모두 머리를 깎아 선비족과 같다. 가죽옷을 입고, 소와 돼지 기르기를 좋아하는데, 그 옷은 위에는 있으나 아래는 없어서 마치 벗은 모습과 같다. 배로 중한(中韓)을 왕래하며 장사를 한다.(「東夷傳」, 韓條)

세 신인(神人)은 황량한 들판에서 사냥을 하면서 가죽옷을 입고 고기를 먹었다. ……돌함을 여니 푸른 옷을 입은 처녀 세 사람과 송아지와 망아지, 오곡종자가 나왔다. ……비로소 오곡의 씨앗을 뿌리고 소와 말을 기르니, 날로 살림이 풍부해졌다.(「高麗史」, 地理誌)

고·양·부 세 신인은 사냥을 하면서 지냈는데, 세 여신이 오곡종자를 가지고 들어오게 되자 건국의 기틀이 마련되었음을 보여주고 있다. 즉 탐라국 초기의 사람들은 사냥을 하고 고기를 먹다가 오곡 종자를 들여온 후 농경을 하게 되었다고 한다. 건국신화에서 송아지와 망아지를 들여왔다고 했고, 「동이전」에서도 소와 돼지를 기르는 풍속이 있다고 했는데, 이는 목축을 전업으로 삼았던 상황이기보다 가축을 기르면서 정착 농경생활을 하기 시작했다는 의미⁸⁾로 보아야 한다. 무속신화에는 고·

8) 현용준, 「제주도의 기층문화에 대한 일고찰」, p.487.

양·부 세 신인이 영평 8년에 땅에서 솟아났다고 했으니, 이 시기는 대체로 AD 1세기로 볼 수 있고⁹⁾, 이 시기부터 농경문화가 시작되었을 뿐만 아니라, 삼한 지방을 왕래하면서 장사를 하였다고 하니 그 경제적 토대가 구비되어 고대 국가로서의 면모를 지녔음을 알 수 있다. 삼한뿐만 아니라 중국과 일본을 잇는 중개무역을 담당하였을 정도로 해상세력을 구축하였고, 배를 만드는 기술은 선진적이었으니 어업활동도 활발하였을 것으로 추정된다. 그러나 5세기 백제에 복속되고 후에 신라에 복속되는 과정을 겪다가 고려조 10세기 즈음 탐라국은 독립국가로서의 지위를 상실하게 된다. 탐라가 중앙정부의 지배 하에 놓이게 되고, 중앙에서 지방관이 파견되면서 이들의 수탈이 시작되고, 제주도민의 경제생활은 큰 변화를 겪게 된다. 진상(進上)의 문제와 지방관의 수탈은 바로 제주도민의 먹고사는 문제 - 음식문화에 지대한 영향을 끼치게 되니, 이후의 변화를 주목할 필요가 있다.

제주의 땅이 척박하다고 하더라도, 4면이 바다이고 높은 산을 갖고 있기 때문에 해물과 산채가 풍부하여 먹고 사는 데에는 큰 어려움이 없었을 듯하다. 더구나 18세기 초반(1702년) 인구가 43,513 명이었으니, 쌀을 제외하고는 자급자족이 가능한 조건을 지니고 있다. 그러나 태풍과 같은 자연재해가 있었고, 이 재앙보다 더 심각한 조정의 수탈이 있었기 때문에 제주인의 삶은 피폐하였다.

탐라는 땅이 좁고 백성이 가난한데, 과거에는 전라도에서 자기와 쌀을 팔러 오는 장사꾼이 때때로 왔으나 숫자가 적다. 지금은 관사(官私)의 우마가 들에 가득하여 밭갈이 하지 않고, 오가는 관리만 북처럼 잦아 대접에 골몰하니, 탐라 백성의 불행이었다. 그래서 누차 변이 생기었다.

밭의 보리야 형클어 쓰러져도
 언덕 삼이야 움가지 나건말건
 청자에 흰 쌀을 가득 싣고서
 북풍에 오는 배만 기다리고 있구나(『익재난고』, 소악부)

고려말 제주의 상황이다. 몽고의 침탈이후 충렬왕 2년(1276) 즈음에 말 목장이 생기면서 제주민이 농사짓던 토지가 황폐화된 상황, 주곡인 쌀을 육지에 의존하던 상황을 우선 읽을 수 있다. 그리고 중앙관리들이 자주 드나들면서 제주민을 수탈하여

9) “영평 팔년 을축 삼월 열사을 날 즈시 생천 고의왕(高爲王) 축시 생천 양의왕(良爲王) 인시 생천 부의왕(夫爲王) 고량부 삼성 모은골(毛興穴)로 솟아나 도업하던 국이웨다”(안사인, 「초감제」, 현용준, 「제주도 무속자료사전」, 신구문화사, 1980) 제주도의 건국이 AD 1세기 즈음이었을 것이라는 자세한 논증은 허남춘, 「제주 서사무가와 한국신화의 관련성 고찰」(『탐라문화』, 21호, 탐라문화연구소, 2000)을 참조하기 바람.

피폐해진 상황을 알 수 있다. 제주에는 고령토가 나지 않아 자기를 굽지 못하고 육지에서 수급해야 하는 어려운 사정도 파악된다. 제주민은 토기나 사기와 같이 쉽게 깨지는 그릇을 주로 사용하였고, 자기로 된 그릇조차 구하기 어려웠던 사정을 알 수 있다. 고려 문종 6년(1052) 1년에 굴 100 포씩 공납하였으며, 전복·소라·해삼 등을 진상하였고, 보리 공출도 가혹했다는 것을 볼 때, 고려 후기에는 그 수탈이 더욱 가혹하였을 것¹⁰⁾으로 짐작된다.

이런 수탈은 조선조에도 계속된다. 조선 전기의 진상품을 보면, 세종 3년 감글류 다섯 가지, 약재류 두 가지, 전복류 네 가지, 오징어와 미역이었고, 『세종실록지리지』에는 말, 감글 7종, 약재 28종, 전복 4종, 오징어, 옥돔, 다시마 등으로 나타나는 데 그 진상품의 수효는 명확치 않다. 자세한 것은 김상헌의 『남사록』(1601)에 나타난다. 전복류를 보면, 別進上 4,200여 첩, 別貢物 1,700여 첩, 司宰監 공물 9,800여 첩, 도합 16,000여 첩이 이르고, 굴은 柚子·柑子·金橘·乳柑·洞庭橘·山橘·靑橘 51,690여 개를 진상하였다. 이원진의 『탐라지』(효종 4년, 1653)를 보면, 전복류 5548 첩, 오징어 1075 첩, 감글류 76,440 개, 기타 陳皮·靑皮·鹿皮·獐皮·鹿尾와 미역·다시마·비자 등의 歲秒 進上이라는 명목으로 주로 약재가 봉진되었다.¹¹⁾

이형상의 『남한박물』(숙종29년, 1703)에 의하면 잡녀와 포작인(浦作人)에 지워진 부담이 전복 9,000여 첩, 오징어 860여 첩, 미역 등이었다. 300명이던 부담자가 88 명으로 줄어든 상황에서 가혹한 것이었다. 그리고 제주에서 1년에 바치는 진상품은 전복이 9,000여 첩, 오징어 700여 첩, 말 400-500 필, 굴 38,000여 개, 녹피, 녹설, 녹미, 장피, 녹포, 각종 약재, 양태, 비자 등 셀 수 없다. 이런 진상품만도 제주민들에겐 버거운 것인데, 제주에 내려온 목사·현감 이하 관리들의 개인적 수탈은 가혹한 정도였다.

中涼 한 통, 細涼 한 통, 탕건 한 죽, 우황 열 근, 인삼 열 근, 月子 서른 단, 馬尾 백 근, 獐皮 사십 장, 鹿皮 이십 장, 홍합, 전복, 해삼 백 개, 문어 열 개, 삼치 서 못, 石魚 한 동, 대하 한 동, 장곽, 소곽, 다시마 한 동, 유자, 석류, 비자, 靑皮, 陳皮, 葺……(배비장전)

이 품목들은 국가 진상품과 일치한다. 현대 이것은 조선후기 소설인 「배비장전」 서두에서, 배비장이 부임할 때 이임하는 정비장이 가져가는 뱃짐의 품목이다. 소설

10) 김석준, 「경제생활」, 『제주의 민속』 5, p. 590.

11) 박찬식, 「19세기 제주지역 진상의 실태」, 『19세기 제주사회 연구』, 일지사, 1997, pp127-131.

이 당대 관리의 수탈을 사실적으로 그리고 있음을 알 수 있는 대목이다. 제주의 토산품으로 국가에 공납하는 것을 사사로이 챙겨가는 모습을 볼 때, 그것도 하급관리인 비장이 이토록 많은 품목을 챙겨가는 것을 볼 때, 19세기 수령·중간관리·아전의 수탈상을 가늠할 수 있다. 제주민들은 척박한 땅에서 부지런히 일하지만 공납과 관리의 수탈 때문에 지독한 고통을 당하였다. 그 대표적인 진상품이 전복이고, 전복을 채취하는 잠녀의 고통은 이루 다 말할 수가 없었다.

일시에 긴파람으로 숨을 토해내니
 그 소리가 비장하여 수증 깊이 스민다...
 금과 옥으로 치장한 관리들의 부엌
 비단옷 입은 귀공자들의 술자리에서
 어찌 고생의 소종래를 알기 기대하랴
 겨우 한 입 씹다가 상을 물리리라...(잠녀가)

신광수의 「석복집」에 실린 잠녀가이다. 바닷속에 들어갔다 나오며 숨비소리를 토해내는 장면을 목격하며 그 비장함을 느끼고 있다. 현대 양반의 주방에서는 그토록 고통스럽게 얻은 전복과 소라를 씹다가 마는 장면이 전개되어, 잠녀의 고통과 귀족들의 환락이 대비되면서 그 비극적 상황이 한층 부각되고 있다. “팔도 진상품이 서울로 달려가는데/ 하루에도 몇 바리나 건복과 생복 서울로 올라가는고(八道進奉走京師 一日幾駄生乾鱧)”라고 하여, 전복 대부분이 진상품과 貢物이 되어 서울로 실려가는 것을 한탄하고 있다. 세종대 기전 목사는 겨울날 벼은 몸으로 차가운 바다에 뛰어드는 잠녀를 본 후, 전복 소라 따위를 먹을 수 없었다는 일화가 전해진다.

「배비장전」에서는 배비장이 잠녀에게 수작을 걸다가 “발가벗고 일하는 데 와서 무슨 말이며...” 라고 힐책을 당한다. 배비장의 허위는 방자의 껍에 넘어가 결국 세상에 탄로 나고, 발가벗겨져 모든 사람의 웃음거리가 된다. 오히려 양반행세를 하던 자가 발가벗겨지는 장면이 연출되고, 여기에서 제주민의 지배계층에 대한 대응방식을 읽을 수 있다. 억압과 수탈에 대한 보복이 아니라 풍자를 통해 그 지난한 삶을 풀어내려 했던 것이다. 민중의 강인한 생명력을 느낄 수 있다.

현실에 대한 불만은 후에 민란으로 이어진다. 순조대(1813) 양재해의 모변사건은 새로 개간한 牧場田과 화전에 대한 가혹한 세금에 항거한 민란이다. 기존의 밭으로 해결될 수 없는 식량을 조달하기 위해 목장에다 밭을 일구고, 야산을 불태워 화전을 일구었지만 목사와 아전의 횡포로 살 길을 막연해진 때문이었다. 이 화전민의 봉기는 전도민의 감세 요구로 이어졌다. 철종대(1862) 임술 제주민란(강제검의 난)은 제

주민의 주요 산업인 미역, 전복, 양태, 말 등의 교역을 독점한 육지 상인과 토호 등을 공격하는 사건이었다. 공납이외의 것을 그나마 상인과 토호에게 혈값에 빼앗기게 된 절박한 상황을 읽을 수 있다. 고종대(1890) 김지·이완평의 난, 1894년 방성철의 난, 1901년 이재수의 난도 탐관오리의 수탈과 봉세관의 탐학에 의해 일어난 민중항쟁이었다.

『제주계록』에 의하면 19세기까지 굴 진상을 증시한 흔적을 볼 수 있는데, 굴 생산량이 진상 규정수에 미치지 못함을 알 수 있다. 굴 외에 흑우·해산물·약재 등을 진상하였고, 이 진상의 폐해 때문에 조정에서는 平役庫와 補民庫를 운영하여 제주민의 부담을 경감시키려고 하지만, 후에 지방재정 확충에 악용되어 임술민란의 원인이 된다.¹²⁾ 잡녀들의 전복 진상의 폐단을 시정하고자 한 노력도 있었으나, 水稅蠲과 官貿蠲의 효과 시책이었으나, 그 여파가 철종대까지도 상존하였다. 전복에 대한 이속들의 혈값 貿取와 청탁을 빌미로 한 과다징수의 폐단이 자행되어, 잡녀들의 고역은 완전히 불식되지 못하였다.¹³⁾

위에 언급한 과다한 진상품, 관리의 수탈, 민중항쟁은 무엇을 의미하는가. 당연히 제주민의 생존을 위협하던 조정과 관리의 수탈과 이에 항거하던 기록이고, 이는 제주민의 생활이 극도로 피폐해지게 된 정황을 알려주는 것이다. 여기에 또 하나의 억압적 요소가 있는데, 그것이 바로 출륙금지령이었다. 인조 7년(1629)부터 순조 29년(1834)까지 200년이 넘는 제약 때문에 제주의 어업활동은 후퇴하였고, 선박 제조술과 항해술이 퇴조하였음을 간과해서는 안 된다. 이 때문에 제주 근해에서 잡는 어류는 제한되어 있다. 『탐라지』에는 옥돔·은어·상어·갈치·고등어·멸치·문어가, 『남명소승』에는 복어와 옥돔이 올라 있고, 최근까지 갈치·고등어·가오리·불바리·능선어·우럭·참돔·자리돔·옥돔·멸치·오징어 등으로 한정된다. 1920년 이후 어선의 동력화가 이루어져 근해를 벗어난 어업이 가능했는데, 지금까지도 어업의 영세성을 벗어나지 못하고 있는 실정이다.

이보다 앞서, 출륙금지령이 풀린 19세기 중반부터는 제주의 배들이 장사를 위해 자주 육지를 드나들었다. 특히 미역을 팔기 위한 배들이 많이 출항하였다. 이런 정황은 19세기 제주인의 표류 실태를 통해 살필 수 있다. 현종 13년(1847) 16명이 미역을 싣고 출항하여 경성·강화 등지에 가서 팔고 쌀을 사서 돌아오는 도중에 표류하는 사건이 있었고, 철종 6년(1855년) 5명이 역시 미역을 싣고 충청·은진을 향해

12) 박찬식, 「19세기 제주지역 진상의 실태」, pp.141-143.

13) 권인혁·김동전, 「조선후기 제주지역의 수취체제와 주민의 경제생활」, 『탐라문화』 19호, 1998, P.188.

가다가 표류하였고, 이듬 해 10명이 은진에 가서 미역과 쌀을 맞바꾸고 돌아오다가 표류한다. 고종 4년(1867) 토산의 미역과 전복을 사서 신고 조천포를 출발하여 경상도 양산에서 쌀보리를 맞바꾸고 돌아오다 역시 표류하는 사건이 있었다.¹⁴⁾ 19세기 제주에서 육지로 팔리가는 토산품의 일부는 전복·양태·고기였지만, 대부분은 미역이었고, 조선조 내내 진상품으로 미역이 들어 있던 점을 보더라도 제주의 토산품에서 미역이 차지하는 비중은 높다고 하겠다.

말은 2,000년 전부터 농경·운반에 이용되었다.¹⁵⁾ 고려시대 1073년에 탐라의 진상마 기록이 있다. 충렬왕 2년(1276) 元을 위한 목장이 개설되고, 본격적으로 말이 사육됐다. 조선 후기 연마공례에 298-342 필, 식년공마에 200-500 필 등 1년에 500-600 필이 진상되었다. 탐라순력도 서문에 의하면 국마가 64 개 목장에 9,372 필, 국우가 703 두가 있다고 기록되어 있다.¹⁶⁾ 현종 8년(1842) 이원조의 「탐라지」 초본에는 국마가 7,000여 필, 국우가 2,400여 두로 기록되어 있다. 일제하 1926년에 소는 34,805 두, 말은 17,869 필이 있었고, 1938년에 소는 35,325 두, 말은 21,409 필이 있었다고 하며, 2000년 12월 현재 말은 298호에서 7,348 필이 사육되고 있다고 한다. 조선조 국마의 숫자가 10,000 필이 안 되는 상황에서 1년에 500 필 이상을 진상하는 것은 큰 고육이였을 것이고, 더구나 담을 넘어 도망하는 숫자와 운반 중에 침몰하는 경우를 감안하면 더욱 심했을 것이다. 그런 탓에 말을 식용으로 사용한 예는 극히 드물었을 것이다. 소도 역시 일상의 경우 식용으로 쓰이는 예가 드물었다. 육지도 마찬가지다. 그러나 마을 단위의 추렴으로, 말을 종종 식용으로 삼은 경우가 있다.

여기서 말을 관건으로 다룬 이유는 몽고 식문화의 유입 여부를 따지기 위함이다. 몽고에서 말을 들여오고 다루하치가 머문 100여 년 동안 몽고의 풍습에 영향을 입은 바 있을 것이다. 그러나 강고한 전통 음식문화는 크게 변하지 않았다. 일부 학자들이 고소리술과 상화떡(상외떡), 심지어는 칼국수와 범벅류가 몽고풍의 영향이라고 했는데, 고소리술과 같은 소주는 원나라 초에 유입된 것으로 보지만, 나머지의 영향 관계에 대해서는 속단할 수 없다. 상화떡을 몽고풍이라 하는 이유는 고려시대 〈쌍화점〉 노래에서, 쌍화점에서 쌍화를 팔고 있는 희희아비의 사연을 상화떡에까지 유추하면서 벌어진 오류다. 칼국수를 몽고풍으로 여기는 일은 더 이상 언급할 필요조차 없다. 제주를 너무 몽고와 연관시킬 필요가 없다. 음식문화도 마찬가지다. 몽고의

14) 고창석, 「19세기 제주인의 표류실태」, 「19세기 제주사회 연구」, pp.224-227.

15) 김녕리의 궤네기 동굴유적이나 괄지 패총 등의 유적을 예로 들 수 있다고 한다.

16) 고창석, 「탐라순력도와 병와 이형상 목사」, 「탐라순력도」, 제주도, 1994, P.103.

음식은 동물의 젖을 이용한 유제품이 주를 이룬다. 몽고와 같은 유목민족의 음식문화와 다른 증거는, 제주에 유제품이 발달하지 않은 것을 들 수 있다. 제주는 농경문화권의 음식문화를 지니고 있음이 명백하다.

자연환경에 의해 제약된 식생활이 진상과 수탈에 의해 더욱 궁핍하게 되었고, 출륙금지에 의해 어업이 제약되었던 상황이 오래도록 지속되었기 때문에, 생존을 위해 다양한 종류의 음식(특히 구황식품)이 개발되었는데, 이것들은 대체로 간단한 조리법을 통해 먹을 수 있는 것들이 대부분이었다. 발농사밖에 되지 않는 상황인데 보리공출이 극심하고, 육지에서 들여온 쌀은 매점매석되어 비싸고, 조세와 부역과 진상품 때문에 헐벗고 굶주리게 되었던 제주. 세금을 바치고 부역에 시달리면서 밭을 일구고, 먼 곳까지 물을 길러 가고, 전복의 진상을 위해 물질까지 해야 했던 제주민은, 노동을 위해 간결한 식생활을 선택할 수밖에 없었다. 가짓수가 많지 않고, 꾸밈새도 단순하고, 조리 시간이 길지 않고, 여러 가지 양념도 쓰지 않는 간결한 일상식 조리법¹⁷⁾을 전통적으로 유지해 왔다.

조선시대 이 땅의 음식문화는 크게 반상(班常)이 구별되는데, 제주는 어떠했는가. 제주에도 물론 반상의 구분에 의해 식생활이 양분될 수 있겠지만, 일부 토호와 부농을 제외하고는 대체적으로 비슷한 수준이었을 것으로 추정된다. 만 평이상의 토지를 소유한 부호는 많지 않았고, 소작농도 적었다.¹⁸⁾ 해안 농업지대의 경우 소농은 1,000 평 정도, 중산간 농업지대의 경우 소농은 3,000여 평 내외의 토지를 갖고 있었다고 한다. 흥년 중에 백성들의 생활 정도를 6단위로 나누어, 匹乞에서부터 尤之次까지 네 등급에 해당하는 자를 환곡의 대상으로 삼았는데, 이 네 등급 내에 드는 자들이 1851년에는 84.36%, 1867년에는 94.28%, 1869년에는 70.12%로 나타나고 있다.¹⁹⁾ 이를 통해 본다면 흥년 중 스스로 생활을 지탱할 수 있는 자는 4분의 1 정도에 불과하였고, 흥년이 극심하던 경우는 5% 정도만이 가능하였다. 반상을 가리지 않고 제주민 전반의 경제적 상태는 취약하였다고 하겠고, 흥년이 들지 않는 평년의 살림살이도 그다지 넉넉하지 못하였음을 알 수 있다.

17) 『제주도의 식생활』, 제주민속자연사 박물관, 1995, p.213.

18) 『제주의 민속』5, p.595. 1937년의 자료에 의하면 전국적으로 소작농이 82%에 해당하는데, 제주는 16%에 불과한 것으로 나타나고 있다.

19) 강창룡, 「제주계록에 나타난 제주 농경과 환곡」, 『제주도사 연구』 제 2집, 제주도사연구회, 1992.

4. 신앙적 측면에서의 접근

종교는 음식 금기를 내거는 경우가 많다. 제주의 음식문화도 긴 역사 속에 스쳐지나간 신앙의 영향 속에 있었을 것이니, 우선 첫 번째 신앙이라 할 수 있는 신화와 무속적 측면을 살펴보겠다. 제주의 대표적인 당신화는 송당본풀이고, 이 방계에 ‘괘네 깃당 본풀이’가 있는데, 여기에 음식과 생업이 결부된 갈등이 제기되고 있다. 소천국과 백주또가 결혼하여 아이들(아들 5형제 혹은 딸 여덟)을 낳은 후, 백주또는 이 아이들을 키우려고 하면 사냥으로 힘드니 농사를 짓자고 소천국에게 제안한다. 그래서 소천국은 국과 밥을 아홉 동이씩 가지고 밭에 나가 일하게 되는데, 중이 와서 밥을 청하기에 권하였더니, 다 먹어버린다. 그래서 소천국은 밭을 가는 소를 잡아먹는다. 이 때문에 백주또가 화가 나 부부가 헤어지게 된다. 그 후 소천국은 예전처럼 사냥해 노루·사슴·돼지를 잡아먹고 살았다고 한다.²⁰⁾

소천국과 백주또의 갈등은 미식파(米食派)와 육식파(肉食派)의 갈등이다. 남녀신이 식성이 달라, 고기를 먹지 않는 미식파와 고기를 먹어야 하는 육식파, 일명 백신파(白神派)와 흑신파(黑神派)의 신들을 각기 별도의 제물을 갖추어 따로 제사하는 풍속이 생겼다. 미식신·백신을 육식신·흑신보다 우위에 두고 천신이 지신보다 우월하다는 사고와 비슷하며, 이는 ‘농업이 수렵보다 유익한 생업’이라는 생각을 표현한 것이라 볼 수 있겠다.²¹⁾ 이처럼 신들의 식성을 통해 수렵문화에서 농경문화로 이행해 간 문화사적 발전과정을 엿볼 수 있다. 농경문화가 정착하게 되면, 소와 말을 기르는 것은 그 고기를 먹기 위함이 아니라 노동력을 얻기 위함이다. 그러므로 소천국처럼 소를 잡아먹는 행위는 용납되지 않는다는 그들의 가치관이 신화 속에 남아 있는 것이고, 이런 사유는 지속적으로 후대의 지역민 식생활에 영향을 주었을 것이다.

제주의 생활공동체는 바로 신앙공동체이기도 하다. “신앙권이 정주생활권으로서의 성격과 생산공동체의 성격”²²⁾을 아울러 지녔다. 제주의 각 마을은 마을혼과 근처혼이 60-70%를 차지하므로 호혜적인 지역공동체이며 권당 지역공동체이기도 하다.²³⁾ 신앙권과 마을·행정단위도 어느 정도 일치하고 있다.(신앙권과 행정단위는

20) 진성기, 『제주도 무가본풀이 사전』, 민속원, 1991, pp.409-410. 현용준·현승환, 『제주도 무가』, 고대 민족문화연구소, 1996, p.319-320.

21) 조동일, 『동아시아 구비서사시의 양상과 표현』, 문학과지성사, 1997, pp.78-79.

22) 『제주의 민속』5, p.496.

23) 『제주의 민속』5, p.493.

일치하지 않는 경우도 있다)

신앙에 따라 음식문화가 달라짐은 보편적 현상인 듯하다. 제주의 경우 일렛당과 여드렛당은 육식문화와 미식(米食)문화로 나뉜다. 예를 들어 토산 여드렛당신(八日堂神)은 미식 농경신이고, 토산 일렛당(七日堂神)은 미식신인데 반해 처신(妻神)은 임신 중에 육식을 하여 마라도로 유배가게 된 사정을 보아 육신신이다. 남신은 돈육 금기를 지키는 미식신으로, 중산간 마을의 전형인 반농·반목축의 농경사회를 지향하여, 동일계통인 산신의 딸을 첩으로 얻어 살려 하고, 돈육 식성의 여신은 그의 해신적 성격 때문에 돼지에 대한 터부를 파기하고 마는 것이다. 이는 제주사회의 통혼권과 반촌(班村)·상촌(常村)의 갈등, 중산간 마을과 해촌 마을 간의 문화적 갈등을 설명하는 화소이다.²⁴⁾

그런데 김녕 큰당에서는 돼지고기를 제외한 모든 것이 제물로 쓰이는 반면, 같은 김녕의 궤네깃당에서는 필수적인 제물이 돼지고기이다. 이를 볼 때, 마을 단위로 식문화가 달랐던 것은 아닌 것 같다. 그리고 김녕의 경우 당제 때와 정월 초에만 돼지고기를 금기하고 기타의 시기에는 육식이 가능하였던 점을 보더라도, 신앙 때문에 마을별로 음식문화가 달랐다고 할 수 없다.

조선조 후기 유교적 문화가 일반 서민의 삶에 깊숙이 침투하면서 무속적 제의도 유교적 제의로 바뀐다. 그러나 무속적 제의를 포기하는 것은 아니다. 여성집단이 무속 제의를 지속하고, 남성에 의해 유교 제의가 행해진다. 이중적이다. 유교 제의를 포제라고 했다. 이 포제에 소용되는 제의 음식을 보면, 희생(흰 돼지, 과거에는 흑돼지)·곡류(稻·梁·黍·稷)·포(鹿脯)·海魚(명태)·염(쇠고기 절인 것)·과실(비자·대추·밤·유자·감·사과·배)·채소류(미나리·무우·콩나물) 등이다. 유교식 포제라도 유교식 제물과 무속적 제물을 복합해서 올리는 곳도 있으니, 조천면 북촌리가 두드러진 곳이다. 이 마을에선 전복·청목·미역채·작은 시루떡·편(무속 제의 떡) 등을 겸용해서 올릴 뿐 아니라, 메·시루떡·편 따위를 무속식으로 셋씩 진설하고 있다. 해신제와 제석제도 유교식으로 거행하는데, 해신제의 경우 돼지 전체 대신에 돼지머리만 올리고, 제석제의 경우 돌래떡·해어·실과·감주·메 등을 올리는데, 메를 술 그대로 올리는 방식을 취하고 있어 무속적 음식 진설과 크게 다르지 않음을 확인할 수 있다.²⁵⁾

일부에서는 돼지 대신 닭을, 중산간의 경우 해어를 올리지 않거나 명태 이외의 해

24) 문무병, 「제주도 당신앙 연구」, 제주대 박사학위논문, 1993, p.119.

25) 현용준, 「제주도의 유식 부락제」, 「제주도의 무속과 그 주변」, pp.386-400.

어를 올리지 않고, 산메를 쓰는 경우가 있고, 굴·수박·쥬스·계란·고사리 등을 올리는 경우도 있다. 유교 의례에 따른 제사음식을 진설하되 제주의 토산품이 오르고 있음을 알 수 있다. 당제는 포제보다 간단하게 차려지는데, 메·생선·돌레떡을 기본으로 하여, 보리쌀·과실 등이 추가된다. 포제가 생기면서 당제의 진설이 단순해진 것 같다.

유교식 제사음식이 무속 제사 음식과 크게 다르지 않음을 볼 때, 유교 문화의 침투에 의해 제주의 음식문화가 크게 달라진 점은 없는 듯하다. 조선조 500년 동안 제주가 유교에 의해 크게 변화된 점 없이 무속을 지켜왔다. 다만 최근 근대화과정에서 무속이 탄압되면서, 유교적 제사가 서민의 삶 속에 깊이 뿌리를 내리고 제사음식이 육지의 제사음식과 유사해진 점은, 근대화 과정에서 제주의 전통음식의 입지가 좁아지고 육지의 음식과 차별이 없어진 점과 유사하다고 하겠다.

5. 근대화 과정과 제주 음식문화

제주 전통 음식문화의 변화는 일제하에서부터 본격화된다. 식민지 근대화론의 입장에서 논급하는 것이 아니라, 제주 농업과 어업이 일제의 정책에 의해 다소간 변화하기 시작했고 해방 후 그 변모는 가속화된다. 근대화와 더불어 음식문화와 식품산업이 얼마간 연관성을 지니는 것인지 좀더 두고 보아야 할 것이지만, 우선 식품산업의 변화를 살펴보겠다.

1910년에서 30년대까지 어업에 의한 획득물이 환금작물로 인식되면서 중산간의 주민들이 해안으로 이동하는 변화가 있었다. 1935년 이후 고구마를 원료로 하는 주정공장이 들어서면서 재배면적이 확대되었고, 해방 후 1960년대 중반까지 고구마, 유채, 맥주보리가 경제작물로 부상하고 70년대부터는 감귤농업이 본격화된다.²⁶⁾ 그리고 넉치를 주종으로 하는 양식산업과, 바나나나 파인애플과 같은 아열대 식물산업, 소와 돼지를 중심으로 하는 목축업과 낙농업, 당근·마늘·감자·양파 재배와 같은 상업적 농업이 제주의 주종 산업으로 부각된다. 이에 따라 제주의 식단도 다소간의 변화를 경험한다. 고구마를 보조식품으로 삼기도 하고, 감귤을 주된 기호식품으로 여기고, 넉치를 비롯한 양식어류를 기반으로 생선회가 보편화하고, 흑우와 흑돼지를 잔치나 상·제례 이외의 경우에도 자주 먹게 되는 변화가 있었다.

26) 『제주의 민속』5, p.586-594.

한국전쟁이후 외부 지역민의 유입으로 음식문화가 뒤섞이고 다양화된다. 아울러 산업화와 핵가족화가 가속화되면서 외식산업도 우리의 입맛을 좌우하게 되었다. 현재 제주도에 개업하고 있는 음식점을 살펴보면 그 대강을 읽을 수 있다.(2002-2003 전화번호부) 경양식 305개, 꼬치구이 211개, 분식 401개, 숯불갈비 421개, 일식 140 개, 횃집 432 개, 중국음식 339 개, 한식 2600 개 식당이 성업하고 있다.²⁷⁾ 이 중에서 제주도 지정 향토음식점은 1997년 11월 현재 27 개 업소였는데²⁸⁾ 점차 많아지는 추세이다. 제주의 정체성에 대한 관심이 높아지는 추세에 따라 향토 음식점이 늘어난다. 그리고 집에서 일상식으로 만들어 먹기 어려운 경우, 혹은 점심 식사 자리에 자리물회, 갈치나 고등어조림과 같은 향토음식을 선호하게 되는 것 같다. 제주민은 아직도 전통음식을 고집하고 있고 전통음식에 대한 입맛이 그다지 변하지 않았다. 그러나 외식의 경우를 통해 본다면 조금씩 변하고 있다. 다양해진다고 하는 것이 더 정확하겠다. 이 사정은 젊은 층에게 바로 적용되지 않는다. 젊은 층과 아이들은 급격히 변화하고 있다.

전통음식이 변화할 것이라는 기미는 집안에서도 감지된다. 간장과 된장은 모든 음식의 기본이 되고, 특히 제주의 경우 대부분의 국과 물회의 기본재료이다. 간장의 경우 집에서 담그지 않는다는 답이 58.6%로 담근다는 41.4%를 넘고 있다. 일부는 시가 혹은 친정에서 가져다 먹지만 일본식 조미간장(콩을 주 재료로 하는 전통 간장이 아니라 밀가루를 섞는 일본식 간장)으로 넘어가는 추세다. 된장도 담그지 않는다가 51%로 '담근다'의 49%를 넘고 있다.²⁹⁾ 이 통계가 1995년의 것이니 그 변화는 더욱 가속화되고 있다고 보아도 좋다. 전통음식을 지속하기 위해서는 당연히 '조선간장' 담그는 문화가 회복되어야 할 것이다.

전통음식을 이용하지 않는 이유에 대해, 자녀들이 안 먹어서라는 이유와 만들 줄 몰라서라는 이유가 높게 나타나고 있다고 한다.(위의 조사) 이런 현상은 반드시 개선해야 한다. 우선 패스트푸드를 선호하는 문화를 탈피해야 하고, 서구의 식문화를 반성적으로 수용해야 하고, 아울러 학교의 교육도 개선해야 옳다. 늘 서구문화는 옳고 진보적이고 선이라는 일방통행식의 가치관 교육을 뛰어넘어, 문화상대주의에 입각한 민족문화의 장점을 가르쳐야 할 것이다. 일부 제주 향토음식이 비싸서 안 먹는다는 답변도 높게 나타났다고 했는데, 이에 대한 해결책도 강구해야 한다. 뜻이나 모

27) 단란주점은 1308 개, 룬싸롱 요정은 210 개, 맥주집은 231 개, 소주방은 181 개 등 2,000여 업소이다.

28) 오영주, 「제주 향토음식 문화와 관광상품화 방안」, p.47.

29) 「제주도의 식생활」, p.67. 고양숙 교수의 조사.

자반의 경우 제주 근해에서의 생산이 현격히 준 탓에 값이 치솟았는데, 제주 주변의 환경을 개선함으로써 해결의 실마리를 찾을 수 있다. 양식장이나 축사나 해안 식당의 불법 방류도 문제이지만, 사실 제주 근해 환경파괴의 주범은 생활하수라고 한다. 환경보호가 전통음식의 보존에까지 이를 수 있다.

지방질이 높은 음식을 많이 먹게 된 사정은 이해가 간다. 그러나 혼례 등 제주의 의례식생활에서 눈에 띄게 달라진 점은 식단 속에 튀김이 어김없이 자리하고 있다는 점이다. 야채튀김, 고구마튀김, 새우튀김, 생선튀김 등 튀김이 제주의 식단을 위협하고 있다. 이 텀뿌라 문화는 일본음식의 영향이라 하겠다. 회도 그렇다. 일본문화의 영향은 지대하다. 채식에서 육식으로 서구화하는 경향과, 생선회로 일본화하는 경향 모두를 선택적으로 우리의 식문화에 받아들여야 한다. 육식을 위해 목축이 성행하면서 숲이 목초지로 변하고, 생선회를 위해 양식업이 팽창하면서 근해가 오염되는 환경파괴를 이제는 깊이 고민해야 할 때이다.

제주만의 독특한 문화의 주역이라고 할 수 있는 잠녀가 사라져 가고 있다. 잠녀의 수확물은 소라, 전복, 해삼, 문어, 오분자기, 성계, 툷, 감태, 우뭇가사리의 순서이다.(1990년 통계) 전복과 소라가 제주의 가장 대표적인 해산물이고, 실제로 수확량도 가장 많다. 잠녀가 사라지면 이것들의 생산은 양식업에 넘어가게 될 것이다. 고난의 상징이었던 잠녀와 숨비소리, 그리고 죽음과 맞바꾼 전복과 소라가 사라진다는 것이 그리 서러운 일만은 아니다. 그러나 제주의 중요한 음식문화(잠녀의 채취-자연산 전복을 먹는 감회)가 자취를 감추게 된다는 사실은 서럽다. 제주 잠녀를 살려야 제주 전통이, 그리고 전통음식이 살아남는다.

제주의 전통 음식문화의 운명은 마치 잠녀의 운명과 비슷하다. 산업화와 근대화에 밀려 자연스럽게 퇴장해야 온당한 것처럼 보인다. 그러나 자신의 정체성을 확인시켜 주는 것이라면 근대 자본주의의 법칙에 어긋나더라도 인위적으로 지켜내야 옳다. 더구나 제주 전통이 감싸 안고 있는 자연미와 생명력, 과학성을 염두에 둔다면 탈근대의 새로운 모색이 절실하다.

6. 결 론

우선 본론의 논의를 간략히 정리하면 다음과 같다. 제주의 지역적 환경은 물이 땅에 고이지 않아 논농사가 불가능하기 때문에 밭농사가 위주가 된다는 점에 우선 주목하지 않을 수 없다. 그리고 용천수가 있는 곳을 좇아, 주로 해안가나 해발 200m에서 600m 사이의 중산간에 마을이 형성되고, 이들 마을 사이에는 문화적 차이를

드러내나 음식문화에서는 큰 차이를 보이지 않는 점을 확인하였다. 태풍과 같은 잦은 자연재해 때문에 구황식품이 발달하고, 아열대의 온난한 기후 때문에 굴의 재배지가 된 점, 산악지역이 많은 토지 여건 때문에 중산간 지역이 넓게 펼쳐져 있어, 여기서 밭농사 혹은 목축업이 발달하게 된 점을 그 특징으로 제시하였다.

둘째, 역사 사회적 상황을 보면, 수렵의 단계에서 서서히 목축의 단계를 거쳐 농경의 단계로 나아가는 과정에서 고대국가가 형성되었고, 탐라국은 10세기까지 그 독립성을 유지하였다. 그러나 중세에 들어서면서 독립국의 지위를 잃고 중앙정부의 지배를 받게 되면서 지방관의 수탈에 고통 받아야 했고, 이 배고픔의 역사는 조선 후기까지 계속된다. 태풍과 같은 자연재앙보다 더한 이런 정치적 수탈구조 때문에 대부분의 주민이 환곡의 대상이 될 정도였고, 민란이 많이 발생하기도 하였다. ‘말, 굴, 전복’이 대표적인 진상품이었고, 이것들이야말로 제주 음식의 대표라 할 수 있다.

셋째, 무속신화를 통해 육식신과 미식신의 갈등양상을 살폈고, 이는 수렵문화와 농경문화의 갈등이었고, 서서히 농경으로 이행하는 경제사적 발전단계를 보여주는 것으로 보았다. 그리고 중세에 들어서면서 보편종교인 불교가 제주에 들어오게 되는데, 이 불교가 사상적인 영향과는 다르게, 제주도민의 일상 음식문화에 끼친 영향은 그리 크지 않은 것으로 보인다. 불교가 기존 종교인 무속과 습합되어서 불교 고유의례나 의례 음식이 독자적으로 발전하지 않은 때문일 것이다. 그래서 이 부분에 대한 언급은 생략하였다. 조선 중엽부터 지방민에 대한 유교 이념의 보급이 강화되었는데, 속종조 이형상의 신당과 절의 파괴가 대표적인 예일 것이다. 그러나 당과 절을 근절시키려는 노력에도 불구하고 무속적 전통은 사라지지 않았다. 조선 후기에서 근대 초기에 이르러 서서히 제주도민의 의례는 유교화했는데, 마을의 포제나 조상제사가 보편화되기 시작하고, 유교적 의례에 준하여 제례음식이 진설되고, 이런 절차는 제주도민의 음식문화에도 어느 정도 영향을 주게 된다. 그러나 무속의례가 유교의례로 바뀌었을 뿐, 그 내용은 크게 변하지 않았고, 제례음식도 무속의례의 것과 큰 차별성을 나타내지 않는다.

넷째, 식민화 근대화 과정에 제주 전통음식은 어떤 변화를 겪었는가 하는 점을 살폈다. 식민지시대에 일본음식에 강한 영향을 받았고, 해방 후 외부 지역민의 유입과 더불어 음식이 다양해지긴 했지만, 제주 음식의 정체성을 서서히 잃어가는 점을 확인할 수 있었다. 아울러 서구화와 더불어 핵가족화는 전통음식의 쇠퇴를 가속화시켰다. 제주 전통음식- 그 대표가 국과 물회인데 그 맛을 내는 근간이라 할 간장과 된장도 이젠 공장의 맛 그리고 일본식 맛에 의존하는 추세이다. 환경파괴도 제주 전통음식을 위협하는 조건임을 강조하였다.

제주에는 척박한 자연 환경과 재해, 진상과 수탈 때문에 재물 축적이 불가능하였고, 육지의 양반가에 있었던 것과 같은 음식문화의 발달은 없었던 것으로 보인다. 그렇다고 음식문화가 없다고 해서 안 된다. 자연풍토와 태풍, 진상과 수탈이라는 제약된 환경 속에서, 밭농사 위주의 잡곡밥, 잡곡밥을 보완할 수 있는 다양한 국과 물회, 국에 첨가되는 싱싱한 해초류와 채소류, 잡곡밥으로 해결되지 않는 포만감을 보완하는 범벅과 국수와 죽류, 이것들이 제주 음식문화의 근간이 된다. 한 문화를 저급이라고 하거나 고급이라고 하는 것은 제국주의의 발상이다. 왕실과 귀족들의 산해진미를 고급 음식문화라 하고, 단순한 조리법에 의해 만들어지는 잡곡류 위주의 식단을 저급이라고 해서도 안 된다. 어느 한 잣대로 다른 쪽을 비하해서는 안 된다. 음식문화도 마찬가지로, 현재 전해지고 즐겨 먹는 것 그 자체가 문화이고 그 자체가 존중되어야 한다.

제주 음식문화는 나름의 독자적 특성과 장점을 지니고 있다. 그런데 근자에 들어서 이 음식문화를 근간으로 관광을 활성화시켜야 한다는 필요성을 자주 논한다. 음식문화를 관광산업에 연계하는 작업이 필요하다면 우선 음식과 축제를 연계해야 하고 음식과 이벤트를 연계해야 한다. 그리고 제주 음식문화를 특성화해야 한다. 제주의 대명사라 할 수 있는 굴, 흑돼지, 고구마, 전복, 말고기 등을 전면에 내세우고 이를 상품화할 필요성이 있다. 일본의 경우 관광에서 음식문화 체험을 중시하고 있다. 가고시마의 경우 흑돼지와 고구마라는 두 가지 특산품을 대표식품으로 내걸고 있다. 흑돼지에게 고구마를 먹여 특화시키고 있기 때문에 그 가격은 일반 돼지고기의 1.5배를 상회하고 있지만, 인기가 매우 높아, 관광객들 대부분이 가고시마에 가서 이 흑돼지를 찾고 있다. 고구마의 경우, 고구마 식품 상설 전시관을 설치하여 과자, 빵, 모찌, 카스테라, 케익, 국수, 전분, 젤리, 어묵, 만두, 잼, 술, 아이스크림, 식초, 절임, 사탕, 튀김, 엿, 주스, 캐릭터 상품 등 300 여종을 선보이고 있다. 제주도도 역시 흑돼지(과거에는 흑우도 유명했다)와 고구마가 특산품일진대, 일본의 경우를 타산지석으로 삼아야 할 것이다. 감귤산업이 과다생산으로 위기에 처해 있고, 감귤나무를 좀더 간벌할 필요가 제기되고 있는 이때, 감귤나무로 혼제한 흑돼지고기를 특화시키는 것도 가능한 방법일 수 있다.

간결한 일상식 조리법에 의해 만들어지는 제주 음식을 관광상품화하는 데는 한계가 있다. 그래서 오영주·홍양자·고양숙 교수는 꾸밈새를 갖추고 관광객의 입맛에 맞추는 등의 개선책을 논한 바 있다.³⁰⁾ 일상식 조리법을 상품화하는 정황을 두고 말

30) 「제주도의 식생활」, p.73, p.213. 「제주 향토음식 문화와 관광상품화 방안」, p.46.

한다면, 가짓수가 많지 않은 것에서 다양한 음식을 개발하는 것으로, 꾸밈새가 단순한 것에서 꾸밈새를 화려하게 하고 음식 데코레이션을 중시하는 방향으로, 조리시간이 길지 않은 것에서 우러난 맛을 지향하는 쪽으로, 여러 가지 양념을 쓰지 않는 것에서 갖은 양념을 하는 것으로 변화해 나가야 할 것이다. 그러나 21세기 우리 일상의 음식문화는 간단하고 단순하고 자연의 맛을 느끼는 것으로 다시 변모해야 하는 숙제를 안고 있다. 과소비, 지나친 소요 시간, 겉멋만을 추구하는 경박성, 인공미를 벗어나 간결미와 자연미를 추구하는 쪽으로 음식문화를 재조정해야 한다는 명제가 놓여 있다. 그런 의미에서 제주의 일상식 문화는 '오래된 미래'이다.

마지막으로 사족 하나. 지적인 능력을 바탕으로 욕구를 충족시키던 인간의 욕망은 더욱 커졌다. 그들이 갖고 있는 지식과 정보를 바탕으로 더욱 많은 물질적 욕망을 채워나갔다. 그러나 그것이 바로 정신적인 풍요로 이어지지 않고 오히려 결핍과 파탄으로 나아갔으니, 물질적인 풍요, 먹는 것이 풍부하다는 것은 오히려 재앙이 된 셈이다. 이제는 적정의 소비가 필요한 때이다.