

제주도 음식의 문화콘텐츠화에 대한 일고(一考)

주영하*

〈 차례 〉

- I. 서론
- II. 음식의 문화콘텐츠화에 대한 시각
- III. 음식의 문화콘텐츠화에 대한 방법
- IV. 제주도 음식의 문화콘텐츠화 시각
- V. 제주도 음식의 문화콘텐츠화 방법
- VI. 결론

I. 서론

20세기 후반까지 국가 내의 지역성(地域性, regionality)을 살피기 위한 문화 연구는 매우 효과적인 연구전략의 하나로 이해되어졌다. 특히 한 지역의 의식주 관습과 같은 생활민속, 각종 방언등과 관련된 언어민속 등에서의 독특한 지역적 민속 체계는 특정 지역의 문화적 특성을 드러내는 유용한 자원으로 이해되었다. 하지만 근대국가(modern-state)의 국가주의적(nationalistic) 경향성은 그러한 지역성을 일반화시키는 데 일조를 하였다. 왜냐하면 근대국가는 국민통합을 위해서 문화적으

* 한국학중앙연구원, 한국학대학원, 민속학

로 표준화된 ‘국가적 전통’을 창출하는 데 정책적인 노력을 기울일 수밖에 없기 때문이다. 이로 인해서 지역성은 지역주민에 의해서 행해지는 실재(實在, reality)의 문화현상이 아닐 가능성이 많다. 그 보다 지역성은 과거에 존재했던 ‘국가적 전통’ 속에서 국가의 하위 레벨에 존재하는 ‘부분집합’이며, 그것을 표현하기 위해서 만들어진 하나의 표상(表象, representation)에 지나지 않을 수 있다.

그런데 20세기 말부터 국가의 차원에서 전 지구적으로 논의되기 시작한 세계화(globalization) 담론은 오히려 이전의 국가적 표상을 뛰어넘는 지역성에 대한 관심을 불러 일으켰다. 특히 반세계화를 주장하는 사람들은 전 지구촌이 이전에 비해 훨씬 빠른 속도로 소통되기 때문에 자칫하면 지역적 특성을 잃어버릴 가능성을 경고한다. 그래서 이에 대응하는 전략으로 지방화(localization)가 제시되었다. 그런데 지방화는 세계적 표준화에 반대한다는 명목에서 지역문화의 독특성을 드러내는 데 열중하기 시작했다. 이것이 바로 지역의 문화적 독특성을 일종의 ‘문화상품’으로 만들자는 노력이다.

사실 세계화 담론에 대응하여 배태된 이 ‘문화상품 만들기’ 전략은 비록 그 속에 지방화에 대한 사유가 담겨 있지만, 그렇다고 온전하게 지방화를 중심으로 놓고 있지 않다. 가령 축제를 기획할 경우, 내국인은 물론이고 외국인들을 끌어들이기 위해 지역민들은 스스로를 상품으로 만들어야 하며, 동시에 ‘세계’라는 말을 통해서 유사한 표상들을 한 곳에 모아야 된다고 믿는다¹⁾. 그러나 20세기 내내 국가적 차원에서 벗어나

1) 대표적인 사례가 제주도에서 주관한 ‘세계섬문화축제’ 일 것이다. 그러나 구체적인 전략이 없을 때 지역의 문화상품을 세계화하려는 의도는 종종 실패할 가능성이 많다. 다음은 『한겨레신문』 2003-11-28에 실린 기사이다. “제주도는 28일 최대의 축제라던 세계섬문화축제 폐지를 공식 선언했다. 섬문화축제는 전직 지사 시절에 기획되고 현직 지사 시절에 두 차례 치르면서 210억원이 넘게 든 제주 최대의 축제였다. 그러나 축제의 존속 여부를 두고 2년 6개월 가까이 끌어난 논란 끝에 폐지하면서 내세운 제주도의 이유는 군색하기만 하다. 더욱이 도가 내세운 주요 이유는 군색함을 넘어 쓸쓸한 뒷맛만을 남겼다. 섬문화는 상호연계성을 찾을 수 없어 일정한 테마를 형성하기 어렵고 단순 나열식의 축제는 개최 횟수를 더할수록 흥미를 상실할 것이며, 인터넷과 영상매체의 발달로 더 이상 일반대중의 호기심을 끌지 못해 국제수준의 축제로서 발전 가능성의 한계가 있다는 게 도의 주장이다. 또 세계의 섬문화는 교통과 통신의 발달로 독특성을 상실하고 현대문화의 흐름에 편입되는 추세라고 덧붙였다. 애초 도가 1998년 처음 기획했을 때 섬의 독특성을 주장했던 것과는 전혀 다른 얘기다. 인터넷과 영상매체의 발달로 일반인의 호기심을 끌지 못한다고 한다면, 어떠한 축제도 개최해야 할 이유가 없는 것이다. 그러면서 도는 축제 운영부문에 대한 언급은 없이 2차례의 축제 모두 대부분의 언론과 도민 여론이 실패한 축제라는 평가를 내렸다고 했다. 그러나 2001년 11월 섬축제조직위가 대학에 맡겨 실시한 여론조사 결과 섬축제 관람객 가운데 62.7%가 축제를 지속 발전시켜야 한다고 응답했으며, 지난 2월 섬축제 지속 개최 여부에 대한 설문에서는 폐지(25.1%) 의견보다 개최 찬성(51.4%) 의견이 배 이상 높았다.” (제주/허호준 기자)

지 못했던 지방의 문화를 갑자기 독립된 하나의 단위로 만든다는 것은 쉽지 않다.

비록 세계화와 지방화를 동전의 양면으로 이해하고 이것을 ‘세방화(glocalization)’란 말로 표현하기도 한다²⁾. 즉 세계화의 진전과 함께 초국가적 기업의 증가가 일어나기 마련이고, 이 때 국가의 시장개입 기능이 약화되고 그 역할이 지방정부에 맡겨지게 된다는 논리가 세방화 전략에 들어 있다. 이로 인해 “국가의 역할과 기능을 이제는 지방이 대행해야 하는, 이른바 세계화에 의한 지방화 시대가 도래 하고 있다”는 점이 강조된다. 하지만 세방화 전략에서 우리가 관심을 가지고 보아야 하는 점은 지방의 경제적 조건이 얼마나 이 전략을 주도할 수 있는 위치에 놓여 있는가 하는 것이다.

더욱이 한국사회처럼 조선시대 이래 줄곧 중앙집권적인 사회문화적 시스템을 유지해온 경우, 세방화는 결코 의도하는 바와 같이 쉽게 이루어지지 않는다는 점도 인정해야 한다. 주지하듯이 조선후기 사회는 한양(漢陽)을 중심으로 한 중앙의 존재를 확고하게 하기 위해서 지방이 그 역할을 다했던 시대였다. 비록 지방의 민속 체계가 [국가→고을→마을]이라는 위계로 운영되었지만, 고을은 반촌(班村)의 지역 세력과 상호작용을 통해서 유지되는 행정단위에 지나지 않았다³⁾. 이로 인해서 지방의 민속 체계는 적어도 ‘고을’이라는 행정적인 틀과 반촌을 구성하는 사림(士林)들의 권력 관계 속에서 유지되고 강화되어 왔을 가능성이 많다⁴⁾.

그런데 일제시대에 들어서서 본격적인 군(郡) 제도를 실시하면서 읍면과 같은 도회지가 새롭게 형성되었고, 이를 통해서 지방의 정치·경제적 기반이 다시 조성되었다. 그러나 이를 통해서 생겨난 근대적 도시는 조선총독부의 경성(京城)과 일본제국의 본부와 연결되는 통치를 위한 행정단위에 지나지 않았다⁵⁾. 이것은 1945년 해방

2) 윤철현, 「세방화 시대의 부산의 역할 및 전략」, 『韓國地域開發學會誌』 Vol.12 No.2, 서울:한국지역개발학회, 2000.

3) 李樹健은 읍치나 사림들의 여러 가지 기구가 향촌을 통제하는 기능을 했다고 밝힌 바 있다. 李樹健, 『朝鮮時代 地方行政史』, 서울:민음사, 1989.

4) 이 점은 제주도의 경우에도 분명하게 드러난다. 가령 제주도의 마을신앙으로 알려진 포제(醮祭)의 경우, 조선 초기 리사(里社)의 보급과 함께 행정적인 단위인 리(里)가 향교(鄕校)와의 적절한 관계 설정을 통해서 주현(州縣)의 의례인 포제를 수용하는 경향을 보인다. 자세한 내용은 朴京夏, 『朝鮮後期 鄕約研究』, 중앙대학교박사학위논문, 1993; 趙誠倫, 「19세기 제주도의 國家祭祀」, 『19세기 濟州社會 研究』, 서울:一志社, 1997; 李大和, 「濟州道 醮祭의 역사민속학적 考察」, 한국정신문화연구원한국학대학원석사학위논문, 1999 등을 참조할 것.

5) 일제 조선총독부가 실시한 1915년 행정개편에서 제주도와 울릉도를 도(島)라는 특이한 행정단위 속에 배치시킨 적이 있다. 주지하듯이 도(島)는 당시 행정과 경찰 기능을 분리시켰던 군 제도와 달리, 이를 통합적으로 운영한 것이다. 자세한 내용은 안용식, 『한국 관료연구』, 서울:대영문화사, 2001을 참조할 것.

이후에도 지속되어 적어도 1995년 지방자치제도가 실시된 이후 오늘날까지도 지방은 중앙에 예속된 정치·경제적 위치를 지니고 있을 뿐이다.

비록 최근 한국에서 정치적으로 지방자치제도가 실시되어 독자성을 어느 정도 확보했다고 하지만, 지방의 경제적 독자성은 여전히 미약한 것이 현실임은 분명하다. 이에 대해 “우리나라의 지방정부들은 기본적 공공서비스의 공급수준도 충족시키지 못하는 경우가 많다. 총 245개의 지방자치단체의 재정자립도 평균은 62.2%에 불과하며 재정자립도가 50% 미만인 단체는 전체의 75%인 184개에 달한다. 특히 군의 평균 재정자립도는 22.5%로 나타나 지방재정의 어려움을 여실히 보여주고 있다”⁶⁾고 할 정도이다. 이 점은 문화적 지역성을 통한 지방의 경쟁력을 강화한다는 지방화 전략이 실제로 얼마나 어려운가를 보여주는 결정적인 사례이다.

더욱이 최근 지방자치체가 기획하고 있는 지역문화의 문화상품화 전략은 반드시 문화적 측면이 앞에 나와 있지 않다. 그 보다는 경제적인 이익을 위해서 지역문화를 상품화하겠다는 의도가 더 분명해 보인다⁷⁾. 하지만 경제적인 논리만큼 문화적인 논리가 중요하다는 점을 강조하지 않을 수 없다. 왜냐하면 우선 지역민들이 자신이 살고 있는 공간과 그 속에서 스스로 행하는 문화적 행위가 ‘탈중앙적’이라는 인식을 해야 하기 때문이다. 이러한 인식을 통해서 자신의 삶과 다른 사람의 삶이 일정하게 연결되기도 하면서 서로 보완적인 측면을 지니고 있다는 사유를 지니고 있어야 한다.

그런데 이러한 작업을 하기 위해서는 이벤트 지향의 지방화 혹은 세방화가 아니라, 지역민들이 중심이 되는 문화적 과정을 창출하지 않으면 안 된다. 이를 위해서 먼저 특정 지역의 문화적 현상이 남(others)이나 자신에 의해서 타자화 과정을 밟으면서 상대적 정체성을 확인하는 과정이 어떠한지에 대해서 이해할 필요가 있다. 더욱이 국가권력에 의해서 자신의 지역문화가 얼마나 표상으로 만들어졌는지에 대해서도 분명히 살펴야 한다. 이 과정에서 지배적인 이데올로기가 간여하여 무의식적으로 만들어낸 지역적 ‘전통’을 탈각시키는 작업을 하지 않으면 안 된다.

따라서 본고는 최근 활발하게 논의되는 세계화·지방화·세방화의 개념적인 틀 속에서 제주도 음식을 어떻게 문화콘텐츠화할 것인가에 대한 방향을 제시하는 시론

6) 배인명, 「지방재정 확충방안」, 「지방행정연구회 창립기념 세미나 발표논문집 : 지방재정 확충방안」, 서울:한국행정학회, 1997, 26쪽.

7) 지역축제를 이용한 지역문화의 문화상품화 전략은 문화적 지역성을 드러내지 못한 채 단순히 그 명칭 앞에 ‘국제적’ 혹은 ‘세계적’이라는 허명(虛名)을 붙이는 경우가 허다하다. 자세한 내용은 김병인, 「역사의 지역축제적 재해석-지역축제의 재창조와 문화활용」, 서울:민속원, 2004.

적인 성격을 지니고 있다. 여기서 '문화콘텐츠화'란 문화콘텐츠를 기획·생산하는 과정에 얽힌 제반과정을 가리킨다. 즉 '제주도의 음식'이라는 콘텐츠를 어떻게 조직하며, 그것을 어떻게 문화콘텐츠로 만들 것인가에 대한 철학적 사유가 내재된 방법론을 '문화콘텐츠화'라고 할 수 있다. 사실 '문화콘텐츠'란 용어 자체도 최근에 만들어진 조어에 가깝다. 문화콘텐츠의 문화는 문화인류학에서 말하는 인간이 학습에 의해 익히는 관습적 행위 전체인 문화와 인간의 모든 지적 활동의 결과인 문화를 포괄한다. 이 문화에 담겨 있는 내용이 바로 문화콘텐츠이다.

이런 면에서 본고는 먼저 크게 네 가지의 테마로 구성하여 전개된다. 먼저 음식의 문화콘텐츠화에 대한 시각에 대해서 살핀다. 종래 음식을 문화콘텐츠화 하는 작업의 결과들은 대부분 그와 관련된 내용을 정리하는 수준에 머문 경향이 강하다⁸⁾. 그 이유는 음식에 얽힌 다양한 시각을 조망하지 않고 자료 중심으로 작업을 했기 때문이다. 두 번째로 다룬 내용은 음식의 문화콘텐츠화에 대한 방법과 관련되어 있다. 종래의 역사와 조리법 중심에서 '음식민속지'라는 체계적인 이야기 구성을 여기서 제안할 생각이다. 이러한 거시적 논의를 바탕으로 제주도 음식의 문화콘텐츠화 작업에서 필요한 시각과 방법을 제시하려 한다. '음식'이라는 콘텐츠를 바라보는 시각은 연구자에 따라 각기 다를 수 있다. 문화콘텐츠로 만들기 위해서는 먼저 이에 대한 조망이 요구된다. 왜냐하면 문화콘텐츠화는 결코 모든 자료를 망라하는 백과사전 만들기는 아니기 때문이다. 본고의 목적 역시 여기에 있음을 밝혀둔다.

II. 음식의 문화콘텐츠화에 대한 시각

음식의 문화콘텐츠화에 대한 시각은 음식이란 인간의 행위를 어떻게 구조화할 것인가와 관련이 있다. 인간의 음식과 관련된 행위는 동물적이면서 동시에 문화적이다. 인간은 생명을 유지하기 위해서 반드시 음식을 먹는 행위를 해야 하지만, 다른 동물과 달리 문화적 양상을 보인다. 음식의 재료를 선택하는 행위에서 조리법의 선택, 그리고 식사방법의 선택은 모두 문화적 맥락 속에서 이해해야 하는 것이다⁹⁾.

8) 한국문화콘텐츠진흥원에서 실시하는 '문화원형 사업'에 채택된 음식 관련 제안으로는 「조선시대 조리서에 나타난 식문화원형」이 있다. 자세한 내용은 한국문화콘텐츠진흥원, 『2004문화원형콘텐츠총람』, 서울:한국문화콘텐츠진흥원, 2004, 108~111쪽과 <http://www.culturecontent.com/>를 참조할 것.

9) 이 장의 글은 필자의 글, 「食口論: 현대 한국사회에서의 음식관습」(『정신문화연구』제25권제1호, 한국정신문화연구원, 2002)을 기초로 하였다.

미국의 인류학자 코니한(Carole Counihan)과 에스테릭(Penny Van Esterik)은 “음식은 모든 문화적 현상과 연결되어 있다”고 하면서 음식을 통한 문화 연구를 강조한 바 있다¹⁰⁾. 즉 음식은 모든 경제의 기초가 되며, 국가나 가구집단들(households) 내의 정치적 구조가 관통하는 중심핵이며, 동시에 사회적 차이를 표시 한다는 것이다. 그래서 비록 식품학을 전문적으로 연구하지 않지만 민속학자 혹은 사회문화인류학자는 현지연구 과정에서 접하게 되는 음식의 생산과 소비를 통해서 남녀의 성(gender) 규정과 가족 사이의 관계, 그리고 사람들 사이의 사회적 위치를 살피는 데 주로 관심을 가져왔다¹¹⁾.

이러한 연구 경향은 최근에 와서 더욱 구체화되어 음식의 역사적 변이과정, 음식이 지닌 문화적 상징, 생활기술로서의 음식, 그리고 생태학적 관점에서 음식의 생산과 소비에 대한 연구들이 속속 등장하고 있다¹²⁾. 필자는 일찍이 『음식전쟁 문화전쟁』이란 책을 집필하면서 음식에 대한 다양한 문화적 접근을 시도했었다. 즉 역사·기술·경제·공동체·사회·종교·민족이라는 테마를 음식의 생산과 소비와 접맥시켜 논의를 전개한 바 있다. 그것을 문화콘텐츠의 시각이란 측면에서 살펴보면 다음과 같다.

음식의 역사적 변이과정이 지닌 사회문화사적 의미는 종래 역사학 분야에서 특수

10) Counihan C. & Esterik, Penny van(edited)., Food and Culture : A Reader. New York:Routledge, 1997, p.1-2.

11) 대표적인 연구로는 Richards, Audrey I., Hunger and Work in a Savage Tribe. New York:Routledge, 1932와 Firth, Raymond., “The Sociological Study of Native Diet.” In Africa 7,,1934, 4:401-414, 그리고 Fortes, Myer, and S. L. Fortes., “Food in the Domestic Economy of the Tallensi.” In Africa 9,, 1936, 2:237-276.

12) 한국의 민속학과 문화인류학에서 나온 음식 관련 연구의 대표적인 논저는 다음과 같다. 「김치에 대한 문화인류학적 연구」(주영하 1993), 「음식의 생산과 문화의 소비」(김광익 1994), 「어떤 음식은 생각하기에 좋다 : 김치와 한국민족성의 정수」(한경구 1994), 「향토음식 소비의 사회문화적 의미 : 춘천닭갈비의 사례」(황익주 1994), 「중국 음식의 역사적 의미」(박은경 1994), 「한국 음식문화의 형성과 특징」(조홍운 1997), 「음식의 문화적 성분과 사회적 체계」(이장섭 1997), 「상상이 경쟁하는 공간-한국에서의 중국 음식」(김광익 1998), 「문화인류학적 면에서 본 한국 식문화의 문제점」(조홍운 1998), 「중국인의 전통 식생활과 그 문화체계」(주영하 1998), 「밤섬 부군당 도당국의 제물과 음식-신과 인간의 공식(共食)」(주영하 1999), 「젓가락의 닭고기와 손가락의 다름:한중일 삼국의 일상 생활사에 대한 역사인류학적 접근」(주영하, 1999), 「개혁개방 이후 중국 도시인의 음식소비가 지닌 문화적 의미」(주영하, 2000), 「고추의 상징화 과정에 대한 일고(一考)」(주영하, 2000), 「음식전쟁 문화전쟁」(주영하, 2000), 「중국 중국인 중국음식」(주영하, 2000), 「'집' 과 음식행위의 상관성에 대한 연구」(주영하, 2001), 「음식과 식민주의 : 외래문화가 음식민속에 끼친 영향」(주영하, 2001), 「食口論 : 현대 한국사회에서의 음식관습」(주영하, 2002) 등

사 혹은 분류사로 이해되었지만, 최근에는 일상사(history of everyday life) 혹은 신문화사의 주된 연구영역으로 이해되어진다. 특히 음식의 생산과 소비가 지닌 역사적 변이과정은 정치·경제적 변화의 결과이면서 동시에 정치적 이데올로기를 담고 있다는 면에서 역사학자의 관심 영역이 된다. 특히 음식은 역사상 유행한 특정한 사상이나 생산방식의 변화를 담고 있는 그릇이다. 이런 면에서 지역음식 또는 개별음식 혹은 조리법과 식사의 방법이 지닌 역사적 변이과정에 대한 연구는 음식의 문화콘텐츠화를 위해서 시행해야 하는 전제가 될 수 있다.

음식과 기술의 상관성은 한 사회가 지닌 기술적 체계와 그것의 변화, 그 중에서도 새로운 기술의 도입이 야기하는 음식 소비의 새로운 패턴에 대한 관심에 집중된다. 한국의 전근대사회가 지녔던 음식의 생산과 관련된 기술체계는 집이란 공간에서 이루어지는 자급자족의 시스템이었다. 그러나 근대 이후 신기술의 도입은 음식소비의 양상을 변화시킨다. 가령 근대적인 정미소가 한국에 도입되면서 이전의 쌀보다 더욱 흰색에 가까운 백미(白米)가 등장했다. 정미소에서 주로 사용했던 정마기는 1889년 미국 뉴욕에서 제작되었는데, 종전과 같이 찜는 것이 아니고 곱게 마찰하여 깎아내는 방식이라 쌀에 윤기가 나고, 돌이 들어가지 않았다¹⁴⁾. 이와 같이 음식과 기술의 상관성에 대한 연구는 식품산업이라는 근대적 생산형태가 음식의 소비에 미치는 영향에 대한 관심을 집중시킬 수 있다.

음식과 경제의 상관성은 경제적 조건과 음식과의 관계를 주로 접근하는 데 쓰인다. 여기서 경제적 조건이란 수입과 계층적 특성, 그리고 식품산업과의 상관성을 가리킨다. 가령 오늘날 식품기업이 펼치는 마케팅 전략은 '광고'라는 수단을 통해서 사람들에게 특정 식품의 정보와 호기심을 자극하여 음식 소비를 유도한다. 특히 다국적 식품기업이 지닌 경제적 이미지의 확산은 곧 이 광고에서 나온 것이라 해도 과언이 아니다. 가령 미국에서 출발한 다국적 식품기업의 힘은 '미국식품=경제대국=계층상승'이라는 도식으로 제3세계에서 이해되어지는 경우도 허다하다¹⁵⁾. 오늘날 중국대륙에서 확산의 일로를 걷고 있는 미국식 패스트푸드 식당과 식품들 역시 이러

13) 주영하 『음식전쟁 문화전쟁』, 서울:사계절, 2000.

14) 1876년 강화도조약 이후 1892년에 미국인 타운센드(W. D. Townsend)의 타운센드상사(Townsend & Co)가 인천에 근대적인 정미소를 처음으로 세웠다. 현재의 인천경찰서 구치장 밑에 세워졌던 스팀 동력의 최신식 정미소에는 60마력의 증기동력, 미국제 정마기(당시 한 대 원가 500불)를 갖추고 한 대의 정마기로 12시간동안 16석의 현미를 백미로, 벼 8석을 백미로 도정을 했다. 직공은 기관실에 3명, 정미공장에 15명이 있었다. (崔聖淵 『開港과 洋館歷程』, 인천:경기문화사, 1959, 96~97쪽)

15) 자세한 내용은 주영하 앞의 책 34-42쪽을 참조할 것.

한 광고의 힘과 함께 새로운 풍조로 사회의 변화를 재촉하고 있다. 패스트푸드에 대한 반작용으로 슬로푸드(slow-food)를 주장하고 그것을 사회운동으로 발전시키는 사람들도 존재한다. 이것은 다른 의미에서 화학비료와 유전자 조작에 의해 생산된 식품재료를 반대하는 녹색운동 혹은 유기농운동과도 연결된다. 즉 환경과 영양의 문제가 사회적 트렌드로 나타날 때 음식의 사회적 의미는 소비현장을 근거로 하여 일종의 사회운동으로 표현된다.

음식과 공동체는 음식소비에서 지닌 집단성에 주로 관심을 지닌다. 즉 ‘한술밥을 먹는다는 것(共食, commensalism)’은 공동운명체의 이념 및 정서와 연결되어 있다¹⁶⁾. 공식(共食)의 주최자와 참여자와의 관계, 주최자와 참여자의 사회적 지위와 명성, 식탁에서 앉는 자리, 식사 중의 대화와 의견교환 방법, 음식행위의 예법, 식사 후 음식물의 증여와 분배 등에 정치와 권력의 차이가 그대로 반영되기도 한다. 따라서 음식을 둘러싼 인간의 행위는 특정집단의 인간관계와 조직을 이해하는 데 좋은 대상이 될 수 있다. 이것은 다른 의미에서 음식이 사회적으로 어떤 의미를 지니고 소비되는가를 살피는 데 효과적이다.

음식과 종교의 상관성은 종교적 규제가 음식의 소비에 미치는 영향과 관련이 있다. 가령 의례가 문화의 상징성을 표현하는 것이라면 이 의례에 걸쳐있는 음식물은 그 상징성을 표현하는 언어라 말할 수 있다. 종교를 비롯한 제반의 관념적 문화요소가 음식물에 상징성을 부여한다. 여기에서 신앙하는 종교의 차이에 따라서 사람들은 특정 음식에 대해 선호하거나 혹은 금기시하는 경향이 나온다. 특히 음식금기는 종교적 규제에 의해 뚜렷하게 드러난다. 그 생태학적 발생 원인이 어디에 있든지 간에 음식금기(food taboo)는 식단 구성을 제한하고, 일상식사와 의례식사의 구분을 두게 한다.

비록 오늘날 지역적 문화 경계가 허물어져 가는 과정에 놓였지만, 민족이나 국가 사이의 활발한 교류와 이민은 민족음식(ethnic food)을 특징화시키고, 그것을 상품화하려는 경향으로 나타났다. 상상 속의 민족적 일치감은 다른 민족과의 교류 과정에서 민족음식을 더욱 부각시킨다. 산업화를 통한 이농민의 형성과 도시로의 인구집중, 그로 인한 고향음식에 대한 집단적 향수가 민족 내부에 존재하는 소집단 사이에 정체성을 밝히는 집단음식으로 나타난다. 그 후 소집단이 다시 큰 집합인 ‘민족’이란 공동체로 묶여지는 계기-국가의 성립, 혹은 유태인과 같이 민족적 종교와 박해 등의 요인-가 있을 때 ‘민족음식’이란 인식이 형성되기 시작한다.

16) 김광익 「음식의 생산과 문화의 소비」, 『한국문화인류학』, 제26집, 1994, 17쪽.

이런 의미에서 오늘날 음식의 생산과 소비가 지닌 다양한 맥락은 음식에 대한 연구를 단지 식품학적 혹은 영양학적 혹은 조리학적 부분에만 머물게 하지 않는다. 음식의 생산과 소비 과정에 대한 이해는 다른 의미에서 한 사회가 지닌 문화의 생산과 소비와 밀접하게 연결되어 있기 때문에 민속학이나 문화인류학은 물론이고 사회학·정치학·철학에서도 관심을 가지기 시작했다. 다만 이들 연구가 단지 음식과 관련된 한 현상에만 초점을 맞추고 진행될 경우, 음식의 소비는 단지 전체 소비 중의 하나로 이해될 위험도 존재한다. 생활의 한 축으로서 음식소비가 지닌 문화적 의미에 대한 궁구와 그 작업에서 드러난 현재적 의미를 찾아내는 일이 일정하게 연결될 필요가 있다. 이런 면에서 문화 행위자에 대한 시스템적 이해를 기반으로 한 현지연구(field work)가 선행되고 이를 바탕으로 문화적 의미를 도출하는 작업이 이루어져야 미시적인 음식소비를 통해 거시적인 사회문화적 경향성을 읽어낼 수 있다.

영국의 인류학자 구디(Jack Goody)는 가정 내에서 이루어지는 음식의 생산과 소비의 과정을 생산·분배·준비·소비의 네 단계로 구분했다¹⁷⁾. 각각의 단계에는 생산/재배, 배분/분배·저장, 준비/요리, 소비/식사의 과정이 따른다. 특히 각각의 단계는 생산지에서 집으로 공간을 이동하며, 장소에 따라서 중심이 되는 남녀의 성 역할이 달라진다고 보았다. 즉 생산지에서는 남성이 주된 성 역할을 하는 데 비해, 집에서는 여성이 주된 성 역할을 한다. 아울러 집에서는 공식(共食), 식사예절, 일상식사와 의례식사 등의 다양한 측면이 관통하면서 음식의 소비가 이루어진다. 이와 같은 일련의 과정을 구디는 <표2>로 제시했다.

과 정	위 상	장 소
재 배	생 산	농 장
배분 / 저장	분 배	시장 / 곡물창고
요 리	준 비	부 업
식 사	소 비	식 탁

<표 2> 음식의 생산과 소비 과정도

비록 구디가 설정한 이러한 도식은 주로 음식재료를 자급자족하는 농민을 대상으로 한 것이기 때문에 다른 계층에까지 보편화시키는 데는 일정한 한계가 있을 수 있

17) Goody, Jack., *Cooking, Cuisine and Class: A Study in comparative sociology*, Cambridge: Cambridge University Press, 1982, pp.37~38.

다. 그러나 이러한 과정이 각각의 경제체제나 사회적 조건에 따라 달라질 수 있다는 점을 전제로 한다면 시사하는 바는 크다. 특히 각각의 과정이 어떤 공간과 연결되어 진행되는가를 이해하는 데는 구디의 도식이 일정한 도움을 준다. 이러한 도식을 충분히 이해한 선상에서 음식의 생산과 소비 과정에 대한 면밀한 '음식민속지'를 작성하는 작업은 음식의 문화콘텐츠화를 위한 구체적인 방법론이 된다.

Ⅲ. 음식의 문화콘텐츠화에 대한 방법

필자는 음식의 문화콘텐츠화를 위해서는 반드시 음식민속지를 작성해야 한다고 믿는다. 민속지(ethnography)는 민속 행위자의 행위를 중심으로 서술한 문화기록지라고 할 수 있다¹⁸⁾. 그러나 종래 음식에 대한 연구는 주로 음식물 자체의 정태적인 측면에 집중하여 서술된 경향이 강했다. 하지만 필자는 이러한 접근 방법에 대해서 비판적인 안목을 이미 제시한 적이 있다. 즉 오늘날 한국인의 음식습관이 전통적인가 비전통적인가 하는 전통주의적 입장과는 달리 현재적 현상이 담고 있는 사회문화적 의미를 도출하는 데 노력할 필요가 있다는 것이다.

따라서 필자는 아래에서 경기도라는 지역 체계 내에서 현대 한국인이 어떻게 음식을 소비하는가를 제시하려 한다¹⁹⁾. 특히 현재적 관점의 중요성은 지역주민이 중심이 되는 지역성을 세우는 일이며, 이를 기반으로 문화상품을 만들어야 지역주민이 참여할 수 있다는 점을 강조하기 위해서 이러한 사례를 소개하려 한다²⁰⁾.

현지연구 방법은 면접조사와 함께 집 안에 배치된 음식관련 생활용품 및 음식물의 종류와 내용, 그리고 그것의 의미에 초점을 맞추어 진행했다²¹⁾. 집이라는 공간에는 다양한 생활용품이 존재한다. 집이란 공간 내에 배치되어 있는 물건은 일정하게 그 공간에서 살아가는 사람들의 삶을 엿볼 수 있는 증거가 된다. 즉 인간은 동물과 달

18) 주영하, 「민속지 작업에서의 의식주 연구에 대한 방법론적 검토」(『전통의 활성화와 지역문화의 발전』, 한국문화인류학회, 2000)

19) 필자는 2000년 9월부터 12월까지 3개월 동안 경기도 지역의 도시·농촌, 아파트·개량주택·전통주택 등에 사는 사람들을 대상으로 현지연구를 행했다. 그 결과는 「경기북부의 식생활」·「경기동부의 식생활」(『경기민속지』Ⅳ의식주편, 경기도박물관, 2001)로 출판되었다.

20) 이 장의 글은 필자의 글, 「현대 한국인의 음식소비가 지닌 문화적 의미」(『환경과 건강, 그리고 올바른 식생활문화』, 한국식생활문화학회추계학술심포지움논문집, 2002)을 기초로 하였다.

21) 구체적인 조사방법에 대해서는 (日)商品科學研究所 「生活財生態學Ⅲ」, 商品科學研究所+CDI, 1993을 참조할 것.

리 많은 물건을 가지고 생활한다. 물건을 거의 지니지 않는 경우에도 최소한 옷이라는 물건을 지니고 있다. 특히 집이란 공간이 가족 구성원의 음식생활이 이루어지는 기본적인 단위이기 때문에 수면공간·휴식공간과 함께 음식공간은 절대적인 위치를 차지한다. 필자는 이 점에 주목하여 본 현지작업에서 주된 대상으로 선정한 세 지역의 세 집에 배치되어 있는 음식관련 생활용품과 음식물의 종류를 살폈다. 다음에 그 결과를 소개한다.

○ 성남시 사례

성남시 분당에 사는 50대 초반의 이민정(가명)²²⁾씨는 김치를 주로 회사에 주문해서 사 먹는다. 따라서 김장을 따로 하지 않는다. 보관은 냉장고에 한다. 김치가 시어 버렸을 때는 돼지고기와 볶아서 먹거나, 양념을 씻어내서 씬으로도 먹는다. 간장 역시 양조간장을 사용한다. 양조간장은 주로 음식을 조릴 때 많이 사용한다. 보통 집 간장으로 조림음식을 만드는 것보다 조림간장을 이용하면 맛이 더 좋다고 생각한다. 국의 간은 주로 소금으로 한다. 된장 역시 사 먹는다. 가끔 아는 사람들이 시골에서 담은 된장을 주기도 한다. 주로 찌개를 끓일 때 사용된다. 고추장 역시 사 먹는다. 태양초 고추장을 선호한다. 고추장은 초고추장을 만들거나, 돼지고기 볶을 때 넣는 정도다. 따라서 저장음식의 지역성을 찾기란 어렵다.

그러나 장아찌와 젓갈은 부부의 고향음식이 중요한 자리를 차지한다. 이민정 씨는 울산이 고향이라 무장아찌·산초장아찌·콩잎장아찌 등과 같은 장아찌를 즐겨 먹는다. 보통 울산에 사는 친구들이 보내주거나 백화점에서 직접 산다. 그러나 이렇게 마련된 장아찌는 본인만이 소비한다. 젓갈류는 정보제공자의 남편과 딸이 즐겨 먹는다. 창란젓·명란젓·아가미젓 등을 좋아한다. 남편의 고향이 강릉이라 강릉 젓갈을 좋아 한다. 주로 집 근처의 반찬가게에서 사 먹는다.

이민정 씨 집의 식사시간은 평일에 아침식사를 오전 7시, 그리고 저녁식사를 저녁 9시 이후에 먹는다. 도시형 근로자의 가족이 근무지 혹은 학교 등의 출퇴근 시간에 맞추어 아침·저녁식사를 한다는 사실을 확인할 수 있다. 다만 음식의 조리는 전적으로 주부에게 맡겨져 있지만, 설거지·시장보기·재료다듬기 등의 일은 가족 사이

22) 서현동의 한 아파트에 거주하는 정보제공자 이민정(가명)은 1953년 울산광역시에서 태어나 고등학교까지 그곳에서 살았고, 결혼 후 성남시 구시가지의 아파트에서 살다가 분당 신동시가 개발되면서 현재의 아파트로 이사를 했다. 현재는 주부 겸 글짓기 지도를 한다. 남편 김진섭(가명)은 1945년생으로 강원도 양양군에서 태어나 강릉시에서 주로 성장했으면 현재는 회사원이다. 이들 부부 사이에는 딸 하나가 있는데 1980년 생으로 현재 대학생이다.

에서 협동으로 이루어진다. 그만큼 주부가 음식에 기울이는 시간적·육체적 부분이 예전에 비해 많이 줄어들었음을 시사한다. 특히 50대 초반의 가정에서도 음식노동이 주부에게만 맡겨져 있지 않다는 점은 이 집의 가정 구성원이 보이는 고학력 및 남녀 성역할에 대한 태도가 진보적임을 보여준다.

음식조리와 관련된 정보 역시 과거 농촌경제 중심의 사회에서 보여주었던 어머니-딸 혹은 시어머니-며느리의 기술적 전승은 크게 나타나지 않는다. 방송국의 프로그램에서 얻는 정보가 더욱 가치 있게 음식조리에 적용되고 있다. 이러한 점은 현대사회에서 가족간의 유대관계에서 얻는 정보 획득보다는 각종 매스컴을 통해 획득되는 정보가 더욱 강력함을 보여준다.

○ 고양시 사례

고양시 일산구 백석동의 33평 고층아파트에 사는 60대 초반의 홍영희(가명)²³⁾씨는 비록 서구식 주거공간에 살면서도 전통적인 음식소비를 주로 하고 있다. 특히 60세를 넘은 노부부는 각자 고향에 맞추어 음식을 마련하면서도 그 동안 살아온 만큼 서로 음식의 종류와 맛을 맞추어 살아간다. 그러나 음식종류를 결정하는 것은 이 집의 가장이다. 이북이 고향인 가장은 이북식의 음식종류와 맛을 유지하려 애쓴다. 그것은 고향을 상징하면서도 동시에 이북에 있을지도 모를 부모와 형제를 상징하기 때문이다. 보통 저녁식사 때 돼지고기를 주로 한 음식을 많이 한다는 점이 가장의 고향 식성과 관련이 있다. 아울러 동태찌개와 오징어젓·명란젓을 즐긴다.

비록 홍영희 씨는 경기도 출신이지만, 남편 덕택에 가자미식혜를 비롯하여 함경도 음식을 잘 만든다. 이러한 정보는 시부모가 이북에 있기 때문에 그들로부터 직접 배운 것이 아니다. 한 달 한번씩 모임이 있는 남편 고향 사람들에게서 전해들은 것을 실천에 옮겨 만들었기 때문에 잘 한다. 보통 남편 고향 사람들 모임에는 부인들만 참석하는 경우가 많다. 모임장소는 주로 서울 중부시장에 있는 함흥 냉면집에서다.

23) 고양시 일산구 백석동의 33평 고층아파트에 사는 홍영희(가명)는 1935년 경기도 안성군 일죽에서 태어나 서울에서 고등학교를 다녔다. 그녀의 남편 김명석(가명)은 1933년 함흥북도 경흥에서 태어나 한국전쟁 때 단신 월남하여 사업을 했다. 정보제공자의 나이 31세 때 중매로 남편을 만나 혼인 후 슬하에 4녀 1남을 두었다. 일산 신도시가 개발되기 전까지 그들 가정은 서울시 중구 필동에서 살았다. 필동에서 점포를 하다가 1993년 정리를 했다. 남편이 이제는 쉬어야 한다고 해서 지금은 점포를 임대주어 그 임대료로 생활을 한다. 1녀와 3녀는 시집을 갔으며, 현재 딸 둘과 아들 하나가 함께 한다. 딸 둘과 직장생활을 하며 아들 하나는 현재 대학생이다.

○ 강화도 사례

강화도 길상면의 개량주택에서 거주하는 40대 후반의 윤소영(가명)²⁴씨는 주로 배추김치·순무김치·깍두기 등을 직접 담근다. 김장은 보통 양력 11월 말경에 한다. 배추는 약 50포기 정도를 하여 다용도실에 보관한다. 배추김치가 시면 찌개나 볶음을 해서 먹는다. 그러나 배추김치는 김장뿐만 아니라 떨어지면 바로 담근다. 배추김치에 넣는 젓갈은 주로 새우젓을 사용한다. 가을에 바닷가인 초지진에 직접 가서 사온다.

강화도의 지역음식인 순무김치는 이 집에서도 배추김치 다음으로 중요한 김치이다. 특히 김장 때 순무김치를 해서 겨울에 주로 먹는다. 윤소영 씨는 원래 강화 사람이 아닌데, 그 만드는 방법을 시어머니로부터 배웠다. 예전에는 순무가 겨울에만 나서 김장때만 먹을 수 있었는데 최근에는 사시사철 나기 때문에 그전에 비해 자주 담근다. 보통 10개정도의 순무를 사서 잎사귀를 떼어 내고 1시간쯤 소금을 뿌려둔다. 다시 씻어 나박김치처럼 썰고 파·마늘·고춧가루로 양념을 준비한다. 밴댕이젓은 젓국을 짜고 건더기는 곱게 다져서 순무를 양념과 함께 버무린다. 젓국과 소금물을 섞어서 국물을 만든 후 순무 버무린 데에 부어서 김치를 익힌다.

순무김치에서 가장 특징적인 것은 젓갈로 밴댕이젓을 사용한다는 것이다. 밴댕이젓은 초지진 포구에서 가서 직접 사 온다. 밴댕이는 청어과에 속하는 생선으로 서해안 전역에서 5월경에 많이 잡힌다. 그런데 밴댕이는 성질이 급해 물에서 끌어올리면 곧바로 죽어버리기 때문에 신선도를 유지하기가 어렵다. 그래서 예로부터 서해안 일대에서는 단오 후에 잡히는 밴댕이는 소금에 절여 젓갈로 담갔다. 밴댕이젓은 순무를 담그는 데도 쓰이지만 양념하여 반찬으로 먹기도 한다.

시어머니 때는 순무짠지도 담갔다. 순무를 깨끗이 씻어 항아리에 차곡차곡 쌓는다. 새우젓국에 소금물을 섞어 간을 심심하게 하여 항아리에 붓는다. 항아리의 빈 곳에 마늘대속을 채워 넣으면서 돌을 눌러 순무가 국물에 푹 잠기도록 한다. 김장 때 담갔다가 여름에 꺼내서 먹는다. 여름에 항아리에서 꺼내면 곰팡이가 끼여 있기도 한다. 이것을 물에 씻어 채를 썰어 찬물에 30분정도 두면 간이 물에 배어난다. 여기에 풋고추를 썰어서 넣으면 시원한 순무짠지국이 된다. 하지만 윤소영 씨 집의 일상적인 식단은 반드시 지역성이 강한 음식으로 마련되지는 않는다. 순무김치를 제외

24) 윤소영(가명)은 1954년 파주시 월릉면에서 태어나 19세 때까지 그곳에서 살았다. 1973년에 이곳을 고향으로 둔 남편과 결혼하여 지금까지 살고 있다. 슬하에 1녀 2남을 두었으나, 남편이 1990년에 병으로 사망하였고, 장녀는 시집을 갔다. 현재 고등학교를 졸업한 두 아들과 함께 농사를 지으며 산다. 현재 거주하고 있는 집은 1996년에 새로 지은 것이다.

하면 대부분의 음식은 두 아들이 즐기는 음식이다. 이것은 오늘날 한국의 많은 가정 이 식사를 쌀밥과 간단한 반찬으로 한다는 것을 보여주기도 한다.

IV. 제주도 음식의 문화콘텐츠화 시각

“이마무라 선생이 다이쇼4년(1915)에서 8년 사이 제주도사(濟州道司)로서 재임 중의 치적으로 내가 가장 경탄하는 것은 선생 자신이 순사와 면서기 등을 이끌고 농민들의 섬에 혹은 그 가정에 머물면서 그 원시적인 양잠법이나 고구마 재배법에 손을 뻗쳐서 숙달되도록 지도하의 크게 개량을 가져온 일이었다. 그 결과가 종래 항상 식량 부족을 당하고 있던 도민이 선생 재임 중에 20만원의 조 수출을 보게 되었다. 그리고 추자도에서 고구마는 실로 선생에 의해서 처음으로 재배되었다. 내가 이 기념호에 특별히 고구마 이야기를 쓰게 된 이유도 실은 여기에 있다.”²⁵⁾

손진태(孫晉泰, 1900~1950?)는 ‘이마무라도모선생고희축하기념특집’(今村鞆先生古稀祝賀記念特輯) 『서물동호회회보(書物同好會會報)』에서 앞의 내용을 밝혔다. 주지하듯이 이마무라 도모(今村鞆, 1870~?)는 경찰관의 신분으로 1908년 조선에 와서 식민지 시기 내내 경찰간부와 조선총독부의 촉탁으로서 활동을 했다. 그러면서 『조선사회고(朝鮮社會考)』(1912)와 『조선풍속집(朝鮮風俗集)』(1914)과 같은 책을 펴내서 1920년대 이후에는 조선풍속의 대가로 인정을 받게 된다. 손진태가 고구마에 대한 논문을 쓰게 된 배경에도 이마무라 도모와 같은 사람이 있었기 때문이고, 이 고구마가 일찍이 조선후기인 1763년 조업(趙湄)이 일본에 통신사로 가던 중 대마도(對馬島)에 들러 그 종자를 얻어 동래와 제주도에 시범 삼아 심게 한 것이 처음이다.

그런데 일제시대에 들어와서 제주도는 특용작물을 재배하는 곳으로 자리를 잡아 갔고²⁶⁾, 그것의 실천이 고구마의 대대적인 재배, 표고버섯의 생산, 보리 재배의 효

25) 孫晉泰, 「朝鮮甘藷傳播說」, 『書物同好會會報』第九號, 今村鞆先生古稀祝賀記念特輯, 1940. 9. 6 發行.

26) 국가전자도서관을 이용하여 일제시대 신문자료에 나오는 제주도 음식관련 기사를 검색해 본 결과 다음의 몇 가지 기사를 찾을 수 있었다. 無水酒精製造工場을 濟州에 設置한다(每日申報 1938-01-13); 濟州島畜産(每日申報 1937-06-11); 白米常食안해도 濟州道民은 健康(大東新聞 1946-10-31); 濟州道에서 고구마 소곰 보리等과 交換(중외신보 1946-05-04); 濟州道甘藷植付(每日申報 1939-05-02); 濟州漢拏山特産椎茸 年産十萬圓突破(每日申報 1938-

율성 제고, 목축 산지, 그리고 주정공장의 설립 등이었다. 당연히 어로활동을 적극적으로 추진한 것도 중요한 정책 중의 하나였다. 이러한 역사적 과정에 대해서는 본격적이고 체계적인 연구가 진행되어야 할 것으로 기왕의 일제시대 농어업의 개량과정과 함께 음식의 주요 재료가 되는 농산어촌의 생산물이 어떻게 변화를 거쳐 왔는지를 살펴야 오늘날 일반적으로 논의되는 제주도 전통음식의 특징이 드러나리라 믿는다.

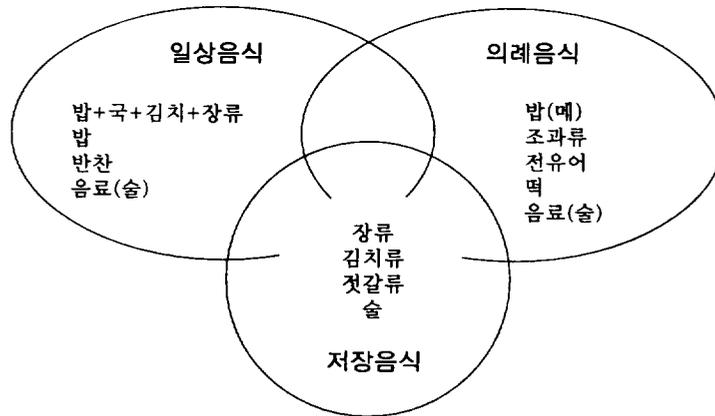
특히 여기서 ‘전통’이란 단어가 의미하는 바를 분명히 하기 위한 사회사적 이해는 매우 적극적으로 논의해 보아야 할 것이다. 그러나 이 글은 이러한 목적을 가진 것도 아니며, 동시에 이에 대해 필자가 논의하기에는 부족한 면이 많기 때문에 1978년 문화재관리국에서 시행한 ‘한국민속종합조사’의 결과를 중심에 두고 논의를 해 보려 한다. 왜냐하면 이 조사는 비교적 전문가 집단에 의해 종합적으로 이루어진 음식 조사였으며, 특히 육지적 시각에서 특이한 향토음식을 조사하는 데 목적을 두고 이루어졌다는 면에서 제주도 전통음식의 타자화가 본격적으로 이루어진 결과가 이것이라고 보기 때문이다.

“제주도는 농사짓는 땅이 적어 가정의 식량은 겨우 대는 정도이고, 쌀농사는 아주 적고 산도(山稻)·육도(陸稻)라는 발벼가 있고, 밭곡식은 조·피·보리·메밀·콩·팥·녹두·깨 등 잡곡이 주가 되고, 감자·고구마의 생산이 많다. 채소와 된장 해조류가 찬의 재료가 되고 바닷고기도 말려서 두고 쓰고 수육은 주로 돼지고기이고 닭을 쓰는 음식 대부분이다. (중략) 쌀이 귀하므로 평소에는 보리·조·팥 등의 잡곡밥을 많이 짓고, 제삿날이나 비념에 고은밥(쌀밥)을 지어 먹는데, 쌀은 80%를 육지에서 들여와야 하는 형편에 있었다. 물론 근년 30년간에 그 사정을 외지사람의 이주로 양상이 달라지고 있다. 옛날의 식사는 잡곡밥에 된장을 푼 배추국·콩잎국·무국·파국·호박국·미역국·생선국을 반드시 끓이고, 반찬은 자라젓·갈치자반·정갱이자반·고등어자반·전어를 쓰고 회는 생것이 손에 들어오면 먹게 되고 자리회를 먹는 것이 큰 즐거움이라 하였다. (중략) 또 점심에 먼 곳에 나가서 일하는 사람은 대로 엮은 도시락이 있어 잡곡밥을 담고 찬은 된장과 자리젓을 옆에 담고 밭에서 연한 콩잎을 따서 쌈을 싸면 일품이라고 한다. 부지런하고 소박한 성품이 음식에서도

12-24); 濟州地方의 麥作(每日申報 1938-11-30); 濟州甘藷大豐作(每日申報 1938-11-26); 濟州島 無水酒精(每日申報 1938-10-21); 濟州島甘藷增殖(每日申報 1938-08-30); 無水酒精의 原料甘藷 濟州서積極增産(每日申報 1938-07-31); 濟州는 牧畜이 有望(每日申報 1938-06-02)

소박하고 꾸밈이 없고 질박한 식생활이었으나 건강하고 일을 잘하기로 칭송을 받는 주민들이었다. 곡식음식은 바다 것을 넣은 죽이 사치스럽게도 맛이 있고, 메밀로 만든 만두나 수제비를 잘 만들고 미역죽·닭죽도 잘 만든다.²⁷⁾”

앞의 내용을 통해서 적어도 20세기 중반 제주도의 음식구성은 한국음식의 기본구조와 같은 맥락에 놓여 있었음을 확인한다. 즉 밥과 국, 그리고 반찬의 구조를 보인다. 하지만 밥은 쌀밥보다 잡곡밥 위주이며, 반찬은 장류와 함께 채소·해조류·생선·건어물 위주임을 알 수 있다. 그런데 조사위원인 황혜성은 제주도의 죽에 특별히 관심을 보인다. “곡식음식은 바다 것을 넣은 죽이 사치스럽게도 맛이 있고, 메밀로 만든 만두나 수제비를 잘 만들고, 미역죽·닭죽도 잘 만든다.”²⁸⁾고 했다. 그리고 같은 글에서 소개한 제주도지방의 주식류로는 전복죽·초기죽²⁹⁾·옥돔죽·강이죽(바닷게)·닭죽·매역새죽(미역)·곤떡국·생선국수·메밀저베기·메밀만두 등이 나온다.



〈그림 1〉 한국음식의 문화적 구조

27) 황혜성, 「제주도지방 주식류」, 『한국민속종합조사보고서(향토음식)』, 서울:문화재관리국, 1987, 40~41쪽.

28) 황혜성, 위의 글, 41쪽

29) 표고버섯을 주재료로 한 죽이다. 표고버섯은 일제시대에 제주도의 특산물로 각광을 받은 듯 하다. 추용(椎茸)이라고도 한다. 「濟州椎茸栽培」, 『每日申報』, 1912-07-21; 「濟州島椎茸栽培法」, 『조선총독부월보』 1912년 12월(제2권 제12호)에 제주도의 표고버섯에 대한 글이 게재된 이후 연속적으로 이에 대한 글이 각종 신문에 실린다.

한국음식 중에서 죽은 김치·불고기·비빔밥 등에 비해 크게 주목을 받지 못한다. 그 이유는 끼니와 약용의 중간적 위치에서 애매하게 존재하기 때문이다. 그런데 18세기 이래 조선의 의서(醫書)들은 ‘노인’ 문제를 새롭게 인식하고 있었다. 특히 정조 말년에 간행된 『제중신편(濟衆新編)』에는 ‘노인’ 조항이 따로 독립되었으며, 노인들의 영양과 관련한 ‘죽(粥)’의 보급과 개발이 중요하게 취급되고 있다.³⁰⁾ 앞에서 소개한 황혜성의 보고서에서처럼 제주도의 주식류로 죽이 중요하게 다루어지는 측면, 그리고 제주도 죽의 재료로 생선·조개류·버섯·닭 등이 있다는 사실은 제주도의 환경적 요인과 함께 양생과 건강을 위한 주식으로 개발할 여지가 있음을 확인시켜 준다.

따라서 제주도의 주식류가 보이는 특징은 기본적으로 한국음식의 밥·죽과 비슷한 양상을 보이지만, 다른 한편에서는 잡곡밥과 함께 죽류가 지역적 공간에 비해 다양하다는 것이다. 이것은 제주도가 지닌 환경적 요인이 중요한 영향을 미쳤겠지만, 또 다른 이유가 있을 가능성에 대해 주목해 보아야 한다. 즉 최근 연구가 많이 진행된 장수촌과 장수음식에 대한 접근이 여기에서 필요하지 않을까?

아울러 반찬류 역시 섬이라는 제주도의 환경적 요인이 특징적으로 드러나는 음식들이 많다. 문화재관리국의 보고서에 나오는 반찬류를 적어보면 다음과 같다. 고사리국·톨냉국·돼지고기육개장·된장찌개·복쟁이지짐이·상어지짐이·오분쟁이찜·자리지짐이·돼지고기조림·옥도미구이·돼지고기구이·불락구이·상어포구이·상어산적·계란전·고사리전·초기전(표고)·팽적·메밀묵지짐이·팽지짐이·후춧잎장아찌·자리회·자리강회·비계회·전복소라회·돼지새끼회·물망회·오징어회·양에무침·툫나물·날미역쌈·날다시마쌈·콩잎쌈·전복김치·동지김치·해물김치·나박김치·다시마튀각·가죽부각·깻잎부각·수애(순대)·청묵(메밀묵) 등이 그것이다.

비록 앞에서 소개한 음식이 제주도의 일상적인 반찬이라고 보기는 어렵다. 그보다는 의례음식의 범주에 들어간다고 하겠다. 그런데 황혜성은 특히 구이류·지짐이류·적·전 등에 주목하고 있는 듯하다. 사실 『조선요리제법』에는 지짐이류로 무지짐이·우거지지짐이·외지짐이의 세 가지만 소개될 뿐이라는 점에서 명절음식인 이들 음식이 지닌 지역적 특성은 육지의 경우와는 상당히 다른 모습이다. 이들을 통틀어서 요사이 일상적인 용어로 ‘부침개’라는 표현을 사용할 수 있다.

그런데 부침개가 되려면 반드시 몇 가지 조건이 있다. 우선 재료들을 잘 엉키게 하

30) 김호, 「五洲 이규경의 신체관 및 의학론」, 한국정신문화연구원2003년원내과제연구결과보고서, 2003.

는 녹말가루나 녹말즙, 그리고 밀가루나 계란의 노른자 등이 있어야 한다. 녹말가루나 녹말즙은 여러 가지 재료를 한군데 묶어주는 연결제(連結劑)의 구실을 하는 데 효과적이다. 이에 비해 밀가루나 계란의 노른자는 한 가지 재료에 옷을 입혀 미끌미끌하게 만드는 점골제(粘滑劑)의 역할을 한다. 이러한 연결제와 점골제 때문에 그 이름이 부침개가 되기도 했다. 다음으로는 그것을 익힐 수 있는 기름이 필요하다. 전통적으로는 참기름과 들기름을 주로 사용했지만 오늘날에는 식용유를 많이 쓴다. 따라서 부침개는 여러 가지의 재료를 연결제나 점골제로 한데 묶어 기름에 지진 음식을 가리킨다.

빈대떡·전유어(煎油魚)·산적·지짐이 등이 대표적인 부침개의 종류이다. 조상제사에서 전유어는 반드시 갖추어야 하는 제물(祭物) 중의 하나이다. 그런데 원래 유학의 조상제사에서는 기름을 두르고 지진 것을 제물로 쓰지 않는 것이 예법(禮法)이었다. 17세기 초반의 유학자인 김장생(金長生)은 이것이 고례(古禮)에 어긋나는 것이라 비판하기도 했다. 그래서 사람들은 제사상에 오르는 전유어를 ‘간남(肝南)’이란 다른 이름으로 불렀다. 즉 소의 간(肝)을 구운 간적(肝炙)의 남쪽에 놓는다는 뜻이다. 가능한 고례(古禮)의 규칙을 지키면서 전유어를 조상에게 바치려 했던 조선시대 선비들의 융통성이 이 일화에서 그대로 드러난다. 이런 면에서 제주도에 이들 음식이 존재한다는 점은 유교의 영향력이 육지에서 생각하는 것과 달리 상당했음을 감지할 수 있다³¹⁾.

이것은 제주도의 떡에서도 잘 드러난다. 앞의 보고서에는 반찰곶떡·달떡·도둑떡·침떡·차좁쌀떡·오매기떡·돌래떡·속떡(쑥떡)·빙떡(메밀부꾸미)·뽕대기(감제떡)·상애떡 등이 나온다. 원래 한국의 떡은 일상음식이기 보다 의례음식으로 주로 쓰인다. 명절마다 세시의 의미를 밝히는 떡이 존재하며, 일생의례 때도 떡은 핵심적인 축하음식이 된다³²⁾. 아울러 유교식 제사와 굿, 그리고 마을제사 등에서 떡은 밥을 대신하는 핵심적인 제물이다. 비록 대부분의 한국 떡에는 잡곡이 부재료로 사용되지만, 쌀이 여전히 주재료로 쓰인다. 그 이유는 한국인의 인식에서 쌀이 모든 잡곡 중에서 가장 고급에 속하기 때문이다.

제주도에서도 유교적 제사에서는 쌀을 주재료로 한 떡이 사용된다. 하지만 굿을

31) 특히 북제주를 중심으로 전개된 醮祭의 유교적 양상에 대한 논의를 통해서 이러한 면을 확인할 수 있다. 이대화, 「제주도 포제의 역사민속학적 고찰」, 한국정신문화연구원 한국학대학원 석사학위논문, 1999.

32) 진성기, 「남국의 민속-제주도 세시풍속」, 제주:제주민속연구소, 1969에서는 절기마다의 음식들로 다수 소개되어 있다.



〈그림 2〉 제주도청 홈페이지의 향토음식

비롯한 무속적 전통과 일상의 잔치 떡은 대부분 잡곡이 주재료로 쓰인다. 그 이유는 물론 쌀보다 잡곡이 흔했던 탓에서 찾을 수 있다. 하지만 다른 의미에서 잡곡을 이용하여 주식을 만드는 방법 중에서 떡의 조리법이 응용된 데서도 찾을 수 있을지 모르겠다. 가령 메밀로 만든 메밀부꾸미의 경우 주식의 위치에 있는 적은 없었는지 궁금하다. 왜냐하면 메밀을 주식으로 먹는 중국의 소수민족인 사천성의 롤로족은 메밀 떡을 주식으로 먹기 때문이다.

이에 비해 조과류와 음료는 그 종류가 육지에 비해 상대적으로 적다. 비록 조사의 제한적 상황으로 인해 적을 수도 있겠지만, 그 종류는 다음과 같이 적다. 약과·엿·닭엿·핑엿·돼지고기엿·하늘애기엿·호박엿·보리엿술감주·밀감화채·자굴차·소엽차 등이 그것이다. 이것은 의례와 관련된 각종 행사가 적기 때문이 아니라, 재료의 차이 때문이 아닌가 여겨본다. 특히 대부분의 조과류와 음료 역시 쌀이 주된 재료인 육지와 달리 쌀과 함께 제주도에 많이 나는 재료들이 주류를 이룬다.

따라서 일반적인 한국음식이 곡물 중에서도 쌀을 중심이 되는 재료로 사용하여 만드는 데 비해 제주도의 전통음식은 잡곡류가 주류를 이룬다. 이것은 제주도가 지닌 자연환경의 요인 때문으로 보이며, 이것이 다른 지역 사람에게는 특징적인 측면으로

드러나 타자화된 듯하다. 이러한 현상은 제주도청에서 소개하는 향토음식에서도 그대로 드러난다. 즉 갈치회·갈치국·깡토렘·메밀국수·자리회·자리물회·옥돔구이·생선회·성계국·전복죽·몸국·빙떡·해물뚝배기·오분자기술밥·흑돼지불고기가 그것이다. 이것은 앞에서 소개한 『한국민속종합조사보고서』의 그것에 비해서 극히 적은 가짓수로, 타자화와 상품화를 통해서 극단적인 대표성을 지닌 음식이 살아남은 결과로 보인다.

따라서 제주도 음식의 문화콘텐츠화를 위한 시각에서 타자화된 표상(表象, representation)을 어떻게 정리할 것인가는 매우 중요한 과제이다. 주지하듯이 표상이란 헤게모니와 이데올로기가 개입하여 만들어낸 것이다. 근대 이후 타자화된 표상에는 중심과 주변의 차별이 존재하고 있다. 혹시 제주도 음식에 대한 표상에는 육지와 섬 사이의 차별은 존재하지 않는가를 살펴야 한다. 더욱이 제주도 사람 스스로 자신을 타자화하는 내부 오리엔탈리즘(Self-Orientalism)이 개입된 적은 없는지에 대해서도 규명할 필요가 있다. 왜냐하면 문화콘텐츠화를 위해서는 반드시 실재(實在, reality)를 기반에 두어야 한다. 더욱이 문화콘텐츠화에는 이러한 철학적 사유가 배제될 경우, 그것 자체가 상품화의 한 수단에 지나지 않을 수 있기 때문이다.

V. 제주도 음식의 문화콘텐츠화 방법

제주도의 전통음식은 분명히 육지의 것과 다른 맥락 속에 놓여 있을 가능성이 많다. 그러나 제주도의 지역성만을 강조하거나, 육지의 것과 다른 차이를 염두에 둔 작업은 오늘날 제주도에 실재하지 않는 표상적인 전통만을 드러낼 수도 있다. 가령 오늘날 한국사회에서 ‘한국인은 김치를 먹지 않고는 살아갈 수 없다’는 명제는 한국인과 비한국인을 구분하는 기준이 되는 듯하다. 더욱이 한국인이 김치를 먹기 시작한 때가 정착농경을 하기 시작하면서부터라는 주장은 조상 때부터 김치를 먹고 살아왔으며, 지금도 한국인답게 살려면 반드시 김치를 먹어야 함을 강조한다. 즉 ‘김치=한국인’이라는 도식이 가능하다. 이로 인해 김치는 한국인으로 태어난 사람에게는 ‘선협적인 경험’으로 이해되기도 한다. 그러나 한국인으로 규정되는 사람들 중에는 김치를 먹지 못하거나 심지어 혐오하는 사람도 극소수 존재한다. 즉 ‘표상’에서는 모든 한국인은 김치를 먹어야 한다는 명제가 가능하다면, ‘실재’에서는 그렇지 않은 경우도 있을 수밖에 없다.

이런 의미에서 1995년에 출판된 『제주도의 식생활』(제주민속자연사박물관,

1995)³³⁾은 내부자의 입장에서 비교적 체계적으로 자료조사와 정리가 이루어진 결과물이라 할 수 있다. 특히 일상식생활, 의례식생활, 빈궁기식생활, 전통 민속주, 식생활용구 및 재료로 이루어진 구성과 각각의 내용은 육지의 어떤 지역에서도 나온 적이 없는 지역 식생활 조사 연구의 성과라 하겠다. 다만 조리법 서술 자체가 구체적이지 못한 한계, 의례식생활의 경우 예법 중심의 서술을 하고 있다는 점, 그리고 식재료가 오곡 위주로 서술된 점 등이 보완해야 할 대상이라 할 수 있다. 이를 바탕으로 하여 결론적으로 필자는 제주도 전통음식이 한국음식문화에서 지니는 위치를 다음과 같이 정리해 보고자 한다.

첫째, 밥과 반찬이라는 기본적인 구조는 한국음식문화와 같은 맥락에 놓여 있지만, 각각의 음식이 단품 위주로 구성되어 밥 중심의 식사 구조가 아닐 가능성에 주목한다. 이 점은 각각의 음식이 그 자체 끼니가 될 수 있을 가능성이 많다는 것이며, 이것은 한국식단의 단점인 밥 중심에서 벗어난 장점이라 할 수 있다. 이러한 특징은 오늘날 한국음식이 밥과 반찬을 중시한 성리학적 이념으로 인해 서울·경기도의 음식이 잔 반찬을 위주로 하는 특징과는 다른 양상이다. 그리고 반찬이 밥보다 더욱 화려해진 전라도 음식의 특징과도 다르다. 사실 평양을 중심으로 한 음식은 단품 위주의 식사 형태를 보인다. 이런 면에서 제주도 전통음식 역시 단품 위주의 식사 구성으로 발전시킬 수 있는 가능성이 다른 지역에 비해 상대적으로 높은 편이다. 이것은 하나의 음식이 끼니 혹은 요리(dish)로서 기능해야 하는 오늘날 상업적 식사패턴에도 알맞은 것이며, 관광 상품화에도 한 발짝 더 다가가 있는 요소라 할 수 있다.

둘째, 채소와 민물생선을 주로 한 한국음식의 반찬류와 달리, 잡곡과 근채식물 중심의 곡물음식, 섬이라는 특성으로 인해 바다에서 나는 생선과 해조류, 조개류를 이용한 음식, 그리고 한라산을 이용한 버섯류의 음식이 상대적으로 높은 비중을 차지한다. 이 점은 가공식품이 2/3를 넘게 차지하는 오늘날 도시의 음식소비 패턴과 육류 위주로 바뀌는 한국음식의 경향성에서 나오는 단점을 해결할 수 있는 장점이 될 수 있다. 특히 1960년대 이후 전남의 광주 요정음식이 서울에서 인기를 누린 결과, 오늘날 지역을 가리지 않고 대부분의 한식 식당에서 양념이 많이 들어간 반찬 위주로 변한 문제점을 제주도 전통음식이 극복할 수 있는 장점이 된다. 이를 위해서는 『제주도의 식생활』에서 부족했던 점을 보완할 필요가 있다. 우선 제주도의 식물³⁴⁾민

33) 제주민속자연사박물관, 『제주도의 식생활』, 제주:제주민속자연사박물관, 1995.

34) 식물(食物)이란 말은 우리말에서는 거의 사용하지 않는 용어이다. 일본어에서는 '다베모노'라 하여 먹을거리 전체를 가리키기도 하지만, 고한문에서는 먹을 수 있는 재료를 食物이라 했다.

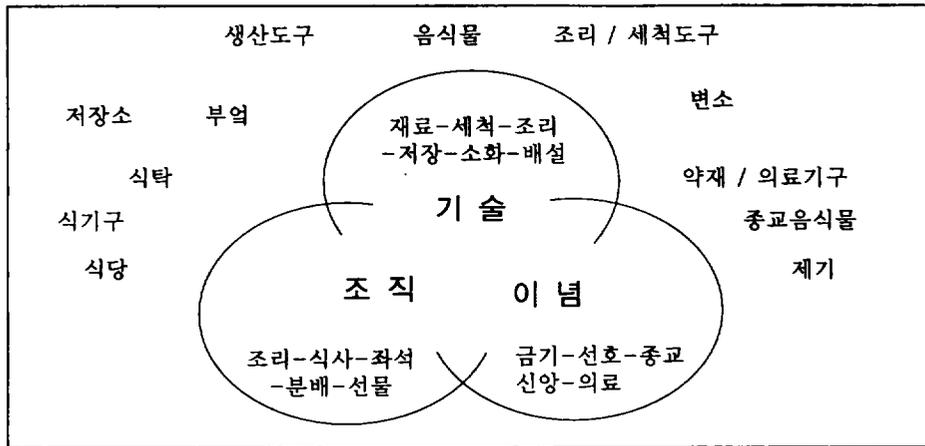
속지(食物民俗志)를 작성해야 한다. 특히 제주도 사람들이 알고 있는 산·바다의 재배되지 않는 식물(食物)에 대한 정보를 종합하는 작업이 필요하다. 이것은 식이요법과 관련된 건강식을 개발할 수 있는 정보원이 될 수 있으며, 새로운 음식을 개발하는 데도 필요한 정보가 된다.

셋째, 구황음식 중에는 잡곡과 함께 해조류를 이용한 것이 있다는 면도 특징이라 할 수 있다. 동시에 노인식으로서의 죽이 주식으로 활용된 흔적이 많다는 점이다. 특히 주재료를 쌀로 한 죽보다 잡곡으로 한 죽이 있다는 점과 장수촌과 장수식의 상관성을 살필 수 있을 가능성을 제주도 전통음식이 지니고 있다. 제주도의 이미지는 자연과 밀접하다. 이것은 다른 의미에서 건강을 뜻한다. 이런 의미에서 잡곡·해조류·생선이 지닌 특징적인 모습은 단지 구이와 회(사시미) 위주의 생선 조리법에 머물고 있는 오늘날의 한국음식의 문제점을 개선할 수 있는 대안이 될 수 있다.

따라서 필자는 인문학·사회과학·자연과학의 연구자들이 공동으로 제주도의 음식을 문화콘텐츠화 할 필요가 있다고 제안하고 싶다. 왜냐하면 종래 이에 대한 논의는 주로 자연과학 분야, 특히 식품학 관련분야의 연구자들이 주로 해 왔기 때문이다. 당연히 전통음식에 대한 논의는 그 분야의 연구자들이 중심이 되어야 하겠지만, 디지털 콘텐츠가 지닌 다층위성을 염두에 둔다면, 인문학이나 사회과학을 전공한 연구자들도 이 일에 참여해야 마땅하다.

필자는 음식에 대한 문화적 접근은 가능한 총체적인 입장을 지녀야 한다고 믿는다. 이를 위해서는 물질에 기반을 둔 문화를 연구할 때 채용할 수 있는 기술(technology)과 조직(organization), 그리고 이념(ideology)이라는 문화의 하위구성요소가 역동적으로 상호작용 한다는 시각이 필요하다. 특히 행위자를 중심에 둔 시스템적인 사고를 통해서 음식물이라는 물질적 차원을 문화의 차원으로 상승시킬 수 있다. 예를 들어 음식을 생산하고 소비하는 일련의 과정에는 음식의 생산과 소비에 관련된 생업기술 및 생활기술과 같은 테크놀로지가 일정한 축을 이루며 진행되지만, 그 속에는 사람들 사이의 조직인 친척관계와 사회조직이 간여하며, 동시에 어떤 음식을 먹을 것인가 먹지 않을 것인가를 결정하는 금기나 종교적 세계관과 상징이 개입된다. 이런 전체 과정을 그림으로 표현하면 다음과 같다³⁵⁾.

35) 주영하, 「食口論:현대 한국사회에서의 음식관습」, 『정신문화연구』 제25권제1호, 성남:한국정신문화연구원, 2002.



〈그림 3〉 음식에 대한 문화적 접근

이와 같이 일상적이고 사소한 듯한 음식행위가 한 사람 혹은 한 문화집단을 이해하는 표징이 된다는 사실은 음식에 대한 연구가 단지 식품학·영양학·농학 등에서만 접근할 수 있는 물질적 대상이 아니라, 인문사회과학에서도 연구해야 하는 중요한 대상임을 확인시켜준다. 기왕에 한국의 인문사회과학계에서 음식에 대한 문화적 연구는 그다지 많지 않다. 당연히 식품학자들에 의해서 이루어진 연구들이 주류를 이룬다. 다만 이들의 연구는 역사학의 이론과 민속학의 현지연구가 바탕이 된 것이 아니라, 문헌 중심에 머문 사실 나열이라는 한계를 지닌다. 한편 민속학·문화인류학·사회학 등에서 한국인의 음식행위에 대해 접근한 연구들이 1990년대 이후 속속 나오고 있다. 다만 음식의 행위단위에 기초를 두고 한국인의 음식민속을 바라보고, 그것을 통해서 한국인과 한국문화를 이해하려는 안목은 아직 부족한 편이다.

따라서 이후의 제주도 전통음식의 공동작업에서 마련해야 하는 작업의 방식은 매우 중요하다. 그것을 정리하면 다음과 같다.

첫째, 문헌과 선행연구조사에 등장하는 제주도 전통음식의 재료·종류·조리법에 대한 데이터베이스화이다. 조선시대를 중심으로 한 고문헌·고문서, 대한제국 이후의 신문·잡지·보고서 등에서 자료를 정리한다. 이 작업에는 주로 역사학·사회학·민속학 연구자가 중심이 된다. 그런데 이 작업에서는 단순히 제주도 전통음식의 이름과 조리법만에 주목해서는 안 된다. 특정 재료가 제주도에 많이 재배된 배경이나, 음식과 관련된 이야기 혹은 설화, 역사적 사건 등을 두루 망라해야 한다.

가령 다음과 같은 자료를 문헌에서 찾을 수 있다. 우리나라 풍속에 동지가 되면 팔죽 냄새가 집집마다 풍겨온다네 / 가득 담긴 푸른 그릇 그 색깔이 허공에 떠 있네 /

꿀로 맛을 맞추어 입에 흘려 넣으면 / 사악한 기운이 씻겨 사라져 뱃속을 적시는구나 / 마을 하늘은 고요하여 새벽빛이 여전히 짙은데 / 어린 계집은 머리 빗어 붉게 화장을 하고 / 집집마다 팔죽을 나르는 아름다운 풍속을 만들어내니 / 백발의 늙은이 마음속에서 즐거움이 가득하네 / 문 닫고 깊이 감추어 두면 그 맛이 더욱 깊어져서 / 백 가지 자줏빛과 천 가지 붉은 빛을 품어내네 / 다만 평소에 하는 대로 쫓아 무자맥질을 한다면 / 천지는 다시 원래대로 고요해지네³⁶⁾

이 글은 고려 말 학자 목은(穆隱) 이색(李穡, 1328~1396년)이 ‘두죽(豆粥)’이란 제목을 붙여 지은 시이다. ‘두죽’은 우리말로 팔죽이라 부르니 하찮은 음식 하나를 두고 백발의 성리학자는 온갖 상념을 시로 읊조렸다. 팔죽이 청자 그릇에 담겨서 뿜어내는 색이 절묘한 아름다움으로 다가오고, 붉은 빛이 사악한 것을 물리칠 듯 날리는 모습, 그리고 새벽녘에 시중을 드는 처녀가 동네를 돌며 그 향을 전하는 풍경이 자못 엄숙하기까지 하다. 이런 사연이 배여 있는 고문헌과 고문서를 발견한다면 콘텐츠의 모습은 자못 풍부해질 것이다.

둘째, 음식관련 다량의 양질 정보를 보유한 노인들의 심층 인터뷰 작업을 통한 현지연구가 이루어져야 한다. 음식의 명칭과 얽힌 이야기, 재료의 생산과 정리과정, 조리과정, 식사과정, 식사의 형태, 식기구와 조리기구, 일상과 의례음식, 영양실태 등에 대한 민속지(ethnography)가 체계적으로 작성될 필요가 있다. 이를 위해 연구자들이 공동으로 제주도 전통음식 조사표를 제작하고, 공동으로 현지연구를 실시한다. 이를 통해서 영양인류학·음식민속학 등의 새로운 영역을 개척할 수 있다. 이 작업에는 주로 식품학·조리학·영양학·민속학·인류학 연구자가 중심이 된다.

특히 조리법의 작성을 목표에 둔 음식민속지의 경우, 조리법이 표준화를 염두에 두고 작성되면 안 된다. 그 보다는 다양성에 목표를 두고 작성되어야 한다. 왜냐하면 음식을 조리하는 방법은 오랜 시간동안 누적되어온 기술 체계의 하나이기 때문이다. 당연히 그 조리법의 서술 역시 똑같은 맥락에서 이해되어야 타당하다. 그런데 이를 서양식 조리법 서술에 맞추어 정리하다 보니 실제 전승되는 양상을 반영하지 못한 채, 기계적인 서술이 이루어지는 경우가 많다. 조리학 분야에서 이러한 문제가 문화적 차이에서 나온 것이라 인정한다면, 한국음식의 조리기술 전승을 위한 새로운 조리법의 서술 방식을 개발할 필요가 있다. ‘레시피’는 행동준칙을 글로 적은 규칙이다. 여기에는 문화적 요소가 내재해 있다. 각 민족의 음식물은 문화의 산물이다.

36) 정구복·주영하, 「고려시대 세시풍속 연구」, 『한국세시풍속자료집성』, 서울:국립민속박물관, 2003, 475쪽.

‘조리법=문화문법’의 관계에서 조리법의 서술은 당연히 문화적 서술이어야 한다. 따라서 가칭 「제주도 음식민속지」의 발간작업을 텍스트는 물론이고 영상과 소리와 같은 멀티미디어 자료로 구성하여 완성할 필요가 있다.

셋째, 전통음식 선정 작업을 통한 관광상품의 개발을 시도해야 한다. 가칭 「제주도 음식민속지」 작업을 통해서 확인된 제주도 전통음식 중에서 개발 가능성이 있는 음식을 선정하고 이에 대한 종합적인 재구성 프로젝트를 실시해야 한다. 즉 전통적인 조리법을 외식산업에서 활용할 수 있도록 재구성하고, 이에 대한 영양학·조리학·민속학·국문학 등의 조망이 이루어져야 한다. 특히 이 작업에는 완성된 식단을 구성하는 일이 매우 중요하다. 여기에는 식기구와 식사 공간, 식사 에티켓과 식사방법, 그리고 영양과 섭생에 대한 종합적인 전망을 제시하는 데까지 진행되어야 한다.

특히 오늘날 외식산업에서의 음식소비는 다층적인 이미지의 민족음식 혹은 지역 음식이 주류를 이룬다. 그런데 그 이면에는 일상성을 뛰어넘으려는 유목민적 현대인의 의례성이 개입되어 있다. 이런 면에서 제주도의 음식이 지닌 일상성을 뛰어넘어 얼마나 의례성이 강한 쪽으로 변용시키느냐가 이 작업의 성공여부에 결정적인 작용을 할 수 있다. 따라서 이 작업의 참여자들은 아날로그 방식을 디지털 방식으로 전환하고자 하는 패러다임의 변환과정을 읽을 수 있어야 하고, 아울러 디지털 방식이 지닌 메커니즘을 충분히 이해해야 한다.

VI. 결 론

문화콘텐츠화는 단순히 원천자료만을 확보하거나, 오로지 상품화에만 전념한다고 이루어지는 것이 아니다. 그 보다는 원천자료에 대한 충실한 수집을 통해서 콘텐츠 대상에 대한 개념화 작업이 이루어져야 하며, 이를 바탕으로 상품화에 대한 종합적 연구를 통해서 사람들에게 인기를 끌 수 있는 작품이 생산된다. 이러한 측면에서 제주도 음식의 문화콘텐츠화는 대외적으로는 제주도 사람 스스로 자신을 드러내는 작업이며, 대내적으로는 제주도 사람들의 다양한 음식 행위를 문화콘텐츠로 만드는 일이다.

사실 음식은 사람들의 일상적인 생활에서 항상 존재하는 행위이다. 그러다 보니 누구나 쉽게 접근이 가능한 분야이기도 하다. 그러나 구체적인 매트릭스(matrix)를 구성하기 위해서는 시각과 방법이 전제되지 않으면 안 된다. 이것이 음식을 연구할 때 봉착하는 어려움이다. 더욱이 일상적인 차원에서 하나의 정형으로 만들어내는 과정은 연구자의 인식이 개입하기 마련이기 때문에 더욱 주관적이 될 가능성이 많다.

이 점을 해결하기 위한 방법으로 필자는 본문에서 음식과 관련된 매트릭스를 소개한 바 있다.

앞에서도 밝혔듯이 문화콘텐츠화는 결코 백과사전을 만드는 일과 다르지만 기본적인 접근 방법은 비슷하다. 백과사전 역시 제대로 만들기 위해서는 반드시 철학적 조망이 요구되고 이것을 통해서 분류가 이루어지기 마련이다. 분류는 그것을 행하는 사람이 지닌 철학적 사유와 관련이 있다. 즉 기준을 어떻게 설정하는가에 따라 분류가 달라진다. 문화콘텐츠화 역시 기준을 어디에 잡는가가 중요하다.

이런 면에서 본고에서 제시한 시각과 방법에 대한 더욱 많은 논의가 필요하다. 필자는 제주도 음식의 문화콘텐츠화에서 가장 중요한 기준은 제주도 사람이라고 생각한다. 이것을 전제로 했을 때 제주도 사람이 중심이 된 제주도 음식의 문화콘텐츠화가 가능하다. 최근 이루어지고 있는 문화콘텐츠 작업이나 지역축제 등의 행사는 지역 주민이 중심에 있지 않고 도구화되는 문제를 노정시킨다. 그 이유는 바로 지역주민을 중심에 두지 않았기 때문이다. 너무나 당연한 말이지만, 제주도 음식의 기준은 제주도 사람이 음식물 그 자체가 아니다. 제주도 사람이 소비하는 제주도 음식을 문화콘텐츠화해야 제주도 사람의 것이 된다.

필자는 본문에서 크게 시각과 방법으로 구분하여 음식 일반과 제주도 음식의 문화콘텐츠화에 대해서 살폈다. 결국 음식 행위와 음식물에 개입된 다층적인 양상을 어떻게 총체적으로 조망할 것인가가 본고의 주된 논의를 이루었다. 하지만 이 글이 일고(一考)에 지나지 않는 이유는 문제제기만 제시되었지 구체적인 접근이 본격화되지 않았기 때문이다. 따라서 본고는 본격적인 고찰(考察)로 이어지기 위한 시론에 지나지 않는다. 당연히 본격적인 고찰 역시 제주도 사람의 몫이 아닐까 생각한다.

〈참고문헌〉

- 김광익 「음식의 생산과 문화의 소비」, 『한국문화인류학』, 제26집, 1994.
- 김병인, 『역사의 지역축제적 재해석-지역축제의 재창조와 문화활용』, 서울:민속원, 2004.
- 김호, 「五洲 이규경의 신체관 및 의학론」, 한국정신문화연구원2003년원내과제연구 결과보고서, 2003.
- 朴京夏, 「朝鮮後期 鄉約研究」, 중앙대학교박사학위논문, 1993.
- 배인명, 「지방재정 확충방안」, 『지방행정연구회 창립기념 세미나 발표논문집 : 지방 재정 확충방안』, 서울:한국행정학회, 1997.
- 孫晉泰, 「朝鮮甘藷傳播說」, 『書物同好會會報』第九號, 今村翰先生古稀祝賀記念特輯, 1940.
- 안용식, 『한국 관료연구』, 서울:대영문화사, 2001.
- 윤철현, 「세방화 시대의 부산의 역할 및 전략」, 『韓國地域開發學會誌』Vol.12 No.2, 서울:한국지역개발학회, 2000.
- 李大和, 「濟州道 醮祭의 역사민속학적 考察」, 한국정신문화연구원한국학대학원석사 학위논문, 1999.
- 李樹健, 『朝鮮時代 地方行政史』, 서울:민음사, 1989.
- 정구복·주영하, 「고려시대 세시풍속 연구」, 『한국세시풍속자료집성』, 서울:국립민속 박물관, 2003.
- 제주민속자연사박물관, 『제주도의 식생활』, 제주:제주민속자연사박물관, 1995.
- 趙誠倫, 「19세기 제주도의 國家祭祀」, 『19세기 濟州社會 研究』, 서울:一志社, 1997.
- 주영하 「음식전쟁 문화전쟁」, 서울:사계절, 2000.
- 주영하, 「민속지 작업에서의 의식주 연구에 대한 방법론적 검토」, 『전통의 활성화와 지역문화의 발전』, 한국문화인류학회, 2000.
- 주영하, 「경기북부의 식생활」·「경기동부의 식생활」, 『경기민속지』Ⅳ의식주편, 경기도박물관, 2001.
- 주영하, 「食口論:현대 한국사회에서의 음식관습」, 『정신문화연구』제25권제1호, 성남:한국정신문화연구원, 2002.
- 주영하, 「현대 한국인의 음식소비가 지닌 문화적 의미」, 『환경과 건강, 그리고 올바른 식생활문화』, 한국식생활문화학회추계학술심포지움논문집, 2002.

진성기, 『남국의 민속-제주도 세시풍속』, 제주:제주민속연구소, 1969.

한국문화콘텐츠진흥원, 『2004문화원형콘텐츠총람』, 서울:한국문화콘텐츠진흥원, 2004.

황혜성, 『제주도지방 주식류』, 『한국민속종합조사보고서(향토음식)』, 서울:문화재관리국, 1987.

Counihan C. & Esterik, Penny van(edited)., Food and Culture : A Reader. New York:Routledge, 1997.

Goody, Jack., Cooking, Cuisine and Class:A Study in comparative sociology, Cambridge: Cambridge University Press, 1982.