

제주전통음식문화의 현대적 의미 모색

- 인간관계망의 회복과 관련하여 -

강수경*

< 차례 >

- I. 서론
- II. 이론적 배경 및 연구방법
- III. 제주전통음식의 특징
- IV. 제주전통음식과 인간관계망의 회복
- V. 결론

국문요약

본 연구는 제주의 전통음식의 현대적 의미 모색을 통해 오늘날 피폐해진 식문화의 개선 방안을 찾아보는 것을 목적으로 하고 있다. 제주의 전통음식은 생태적 식자원의 사용과 전체 공동체를 유지하기 위한 자발적 음식자원의 배분 방식의 특징을 보여주는데, 이것은 오늘날 살아가는 사람들의 음식문화에 많은 시사점을 던져주고 있다. 특히 생태적 식자원의 사용과 음식자원의 배분 이면에 담긴 총체적이고 신뢰적인 인간관계망의 형성과 전체 공동체 유지를 위해 자원을 윤리적으로 배분하는 제주전통음식문화의 특징은 오늘날 음식문화를 통해 드러난 인간 신뢰의 파괴와 집단 이기주의, 각종 불평등 현상 문제 등을 해결하는 데에 도움을 줄 것으로 보인다. 본 연구는 제주전통음식의 많은 현대적 시사점에도 불구하고 인간관계망 회복과 관련하여 어떤 의미를 모색해 볼 수 있는지 살펴보았다.

주제어 : 제주전통음식, 현대적 의미, 생태적 조리법, 인간관계망, 공동체 유지

* 제주대학교 대학원 한국학협동과정 석사과정

I. 서론

1. 문제제기

경제 성장과 더불어 교통 기술의 발달로 지역 간 교류는 물론이고 세계 무역이 활발해지면서 먹을거리는 매우 다양해졌다. 더군다나 자본주의 체제하에서 먹을거리에 대한 생산·가격 경쟁은 매우 치열해져 다국적 기업의 식품산업아래 전 세계의 농작물은 단작화되었다. 이미 우리의 농업 또한 먹을거리를 생산하는 목적이 아니라 환금작물 위주로 경작하는 불균형 현상이 나타나고 있다.

먹을거리에 대한 이런 자본주의 체제화는 현재 여러 병폐들을 낳고 있는데, 전 세계적으로 먹을거리 안전 문제와 식량주권의 문제가 현대 사회의 가장 큰 문제 중의 하나로 인식되고 있다. 더욱이 최근 먹을거리에 대한 파동은 우리에게 먹을거리 안전에 대한 큰 충격과 자극을 주었는데, ‘광우병 쇠고기 파동’과 ‘멜라민 파동’은 우리의 식탁을 점검하는 계기를 마련해 주었다. 동시에 잘 먹고 잘 사는 삶에 대한 성찰이 이루어지기 시작하였다.

그런 성찰 가운데 하나는 전통음식에 대한 환원으로 나타난다. 채식 위주의 식단과 발효식품으로 이루어진 우리의 전통음식은 21세기 대안적 음식으로까지 평가받고 있다. 특히 제주지역의 전통음식은 생태적 조리법과 순환론적 자원의 사용법으로 탈근대 사회의 음식문화 전형으로 전망되어지기도 한다.

그러나 이러한 관심은 전통음식에 대한 민족지 구축이나, 조리법을 정리하는 것으로 그치고 있고, 그 이면에 숨어있는 현대적 의미를 도출해 내지 못하였다. 사실 제주전통음식의 생태적 조리법과 순환론적 자원의 사용을 단순히 물질적 배분의 측면에서만 바라보는 것은 너무 제

한된 의미해석이다. 실제 생태적 조리법과 순환론적 자원의 이면에는 마을 공동체의 유지와 그것을 위한 인간관계망이 음식문화를 통해 촘촘히 얽혀 있다.

따라서 본 연구는 제주의 전통음식에 숨어있는 인간관계망의 의미를 해석해보고 그것이 오늘날 무너져 버린 인간관계망을 회복하는데 어떤 역할을 할 수 있는지 그 현대적 의미를 모색해보고자 한다.

II. 이론적 배경 및 연구방법

1. 이론적 배경

전통음식에 대한 인문사회 연구는 이제껏 크게 세 갈래로 이뤄져 왔다고 볼 수 있다. 첫 번째는 특정 지역 음식문화의 기원과 형성배경 연구로, 이 경우 문화인류학이나 민속학, 사회사 연구 분야에서 주로 이루어졌다. 대표적인 학자가 마빈해리스이다. 마빈해리스(Harris, 1985)는 음식문화의 기원을 유물론적 입장에서 설명하였다. 한국에서는 박상미(2003)와 임경택(2003), 함한희(2003) 등이 음식문화와 관련하여 그것을 섭취하고 있는 사람들의 정체성 문제를 다룬 바 있고, 전상인(2003)과 주영하(2003) 등이 전통음식의 근대화에 대해 연구한 바 있다. 제주의 전통음식과 관련하여 허남춘(2005) 등이 사회문화적 의미를 밝힌 바 있다.

두 번째는 현재의 필요에 의해 이루어지는 전통음식의 조리법 연구와 전통음식의 창조로, 대부분 관광이나 문화산업과 관련한 분야에서 이루어지고 있다. 한국에서 배영동(2003)은 안동지역 전통음식의 탈맥락화와 상품화를 연구한 바 있다. 황익주(1994)는 춘천 닭갈비의 사례를 통

해 향토음식 소비의 사회문화적 의미를 밝힌 바 있다. 대부분 관광이나 문화산업과 관련하여 이루어지는 연구들은 전통음식을 향토음식으로 배치시키고 전통음식이 근대적 상품으로 탈바꿈되는 과정과 사회문화적 의미를 밝히는데 중점을 두는 경향을 띠고 있다.

세 번째는 전통음식이 가지고 있는 철학적, 사회적 의미를 파악하는 것으로, 일찍이 전경수(1992)는 제주의 전통음식에서 드러나고 있는 순환론적 세계관을 파악한 적이 있다. 한국사회에서는 유교의 세계관과 전통음식의 연관성을 파악하고자 한 노력들이 있어왔으며, 이런 노력들은 세계 곳곳에서 종교 및 사상과 관련하여 연구되어져 왔다.

본 연구는 기본적으로 이 세 가지 흐름에 이론적 자원의 토대를 두고 있으나, 구체적으로는 세 번째의 이론적 자원 위에서 제주전통음식의 현대적 의미를 모색하고자 한다. 본 연구는 제주전통음식의 조리법과 식재료를 다루는 면모를 통해 그것의 사회적 의미가 현대사회에 시사하는 바를 파악하고자 한다.

2. 제주전통음식이란?

본 연구에서 사용하게 될 전통음식이란 말은 보통 향토음식과 혼용하여 사용되며, 정확한 의미 구분의 개념은 아직 정의되지 않았다. 지역에 따라 전통음식과 향토음식을 동일한 의미로 사용하기도 하고, 전혀 다른 의미로 사용하기도 한다. 제주지역의 경우 전통음식과 향토음식의 개념사용은 전혀 다른 의미로 사용되고 있는데, 전통음식은 일상생활의 영역에서 오랫동안 섭취해온 음식을 의미하지만, 향토음식은 관광상품으로 개발된 지역 음식을 의미한다.

본 연구에서는 일상생활의 영역 등에서 오랫동안 사용되어져 온 음식

을 제주지역의 전통음식으로 보고자 한다. 물론 공간적으로 제주지역이라는 섬 공간에 한정되며, 시간적으로는 산업화 시점이라고 볼 수 있는 1960년대 이전의 음식을 전통음식의 범주에 넣고자 하였다.

3. 연구방법

본 연구에서 사용한 연구방법은 문헌연구와 현지조사이다. 기존 민속학과 국문학 등에서 제주의 전통음식과 관련하여 정리한 사례가 있다. 지금은 많이 사라진 음식과 음식문화에 대하여 문헌 자료를 토대로 제주의 전통음식에 대하여 1차적으로 조사를 한 뒤, 정리되어진 자료와 현재도 남아있는 전통음식에 대한 현장조사를 통해 그것의 존재의미와 전통음식의 생태적 사용법 등 그 특징에 대해 살펴보도록 하겠다.

사실 제주전통음식의 종류와 조리법 등 체계적이고 구체적인 조사는 식품영양학적인 측면이나 민족지 차원에서의 연구는 꾸준히 있어 왔지만 인문학적 측면의 연구는 부족하다. 이러한 연구는 일본 등지에서 음식문화에 대한 구술생애사를 통해 활발히 이루어지고 있다. 제주 지역도 현재 고령화된 세대를 중심으로 시급하게 조사가 이루어져야 한다. 본 연구에서는 제한적 수준에서 조사가 이루어졌다.

문헌조사와 현장조사를 통해 본 연구는 1960년대 이전 시기에 제주 섬에서의 음식문화는 어떠했으며, 그것이 현대적으로 해석해볼 만한 사항들을 파악하고자 하였다.

Ⅲ. 제주전통음식의 특징

1. 자연·인문 환경과 제주전통음식

우리나라는 BC 5~6세기경 벼농사가 시작되었고 곡물의 생산이 증대되던 삼국시대 후기 경에 이르러 밥과 반찬의 반상차림이 형성되면서 조선후기에 이르러 전통음식(한국음식)은 가정음식 유형으로 발달하면서 다양해졌다. 우리 민족의 생활여건에 가장 알맞게 창안되어 발전해 온 이 한국음식은 화려한 궁중음식과 소박한 서민음식, 그리고 고장마다 특색 있게 지켜 내려온 향토음식 등을 통틀어 전통음식이라 하게 된다. 즉 자연환경이 매우 다르고, 생산되는 식품이 각각 특색이 있고, 그 고장이 겪어 온 정치·경제·생활문화의 변천에 따라 그 고장 나름대로 독특하게 개발되어온¹⁾ 전통음식과 음식문화가 존재하게 마련이다.

제주도의 경우 육지와 멀리 떨어져 있는 지역적 특성과 섬으로서 가지는 독특한 지정학적인 특성을 바탕으로 한 자연환경과 조화를 이루면서 발전시켜온 식생활이었기에 타 지방과는 다른 식문화 양상을 볼 수가 있다.²⁾ 또한 제주도 전통음식은 제주도민의 일상생활 영역에서 오랫동안 섭취해오던 음식으로 제주인의 삶이 그대로 녹아 있다고 할 수 있다.

과거에 제주도는 화산회토의 척박한 토양과 잦은 가뭄, 귀한 물, 농사법 개발 부진 등으로 생산되는 농작물의 종류에 한계가 있을 뿐만 아니라 농업도 식량 자급을 위한 생계농업으로 항상 식생활이 넉넉지 못하였다.³⁾

논농사보다 밭농사가 주가 된다는 점은 한반도와 다른 음식문화를 낳

1) 제주도민속자연사박물관, 『제주도의 식생활』, 제주도민속자연사박물관, 1995, p.56.

2) 김진아, 『제주도지 제7편』, 제주도, 2006. pp.885~886.

3) 김진아, 위의 책, p.888.

았다. 잡곡밥과 다양한 국류(생선국, 해초국, 채소국) 그리고 다양한 구황식품은 제주의 자연환경과 결부된 독특한 음식문화라 하겠다. 또한 제주의 온난기후 때문에 육지와는 달리 '김장문화'가 없다는 특성을 지닌다.⁴⁾

역사적으로 제주는 5세기 백제에 복속되고 후에 신라에 복속되는 과정을 겪다가 고려조 10세기 즈음 독립국가로서의 지위를 상실하게 된다. 따라서 진상(進上)의 문제와 지방관의 수탈은 제주민의 먹고 사는 문제 즉, 음식문화에 지대한 영향을 끼치게 된다. 고려 말 곶과 전복 등을 진상하였고 수탈은 조선 시대에까지 이어져 오면서 제주민의 삶은 피폐해져갔다. 이처럼 진상과 수탈에 더욱 궁핍해지면서 모든 물자가 부족하였던 시대에 제주민들은 음식에 대해서도 철저히 즈냥(절약)정신을 발휘하였다. 분수에 맞게 간단히 먹고, 간단히 입고, 단출한 집을 지어 살아왔고, 철저한 자급자족이어서 우선 먹는 것부터 소박하다. 이처럼 소박한 식생활을 하는 제주도의 상차림은 반찬수가 많지 않고 조리가 간단한 것이 그 특징이다.⁵⁾

2. 제주전통음식의 특징

1) 일상음식과 생태적 조리법

우리나라의 상차림은 반상차림으로 제주도 역시 주식과 부식으로 이루어졌다. 그 외에도 간식 대용식이나 전통음료로 세분화할 수 있다. 그동안 자료정리는 밥류, 죽류, 국류, 반찬류, 기타 옛과 음료로 구분하여

4) 허남춘·주영하·오영주, 『제주의 음식문화』, 국립민속박물관, 2007, pp.64~65.

5) 제주도민속자연사박물관, 위의 책, p.26.

음식의 종류와 특징을 나열하는 것이 대부분이었다. 본 연구에서는 이런 일반적인 구분을 접고, 제주전통음식의 조리법과 식재료의 사용법에 따라 그 특징을 파악하고자 하였다.

우선 제주전통음식은 대부분 조리법이 간단하고 단순하다는 특징을 가지고 있다. 이를 세분화하여 살펴보면 다음과 같다. 첫째, 조리시간이 대체로 짧은 것이 특징이다. 제주 사람들은 ‘섬’이라는 제한된 공간에서 척박한 땅을 일구고 물질을 하는 것으로 생계를 유지하였다. 따라서 과거 대부분의 여성이 부업에서 주가 되었던 것을 고려하면 이들에게는 시간이 여유롭지 못하였다. 따라서 조리시간이 짧은 음식이 발달할 수밖에 없었다.

그 대표적인 음식으로 된장국이나 생선 요리를 들 수 있다. 된장국은 끓는 물에 집에서 만든 된장을 넣고 우영(텃밭)에서 기른 배추를 즉석에서 뜯어다가 씻은 후 손으로 툭툭 찢어서 넣고 끓이면 되었다. 또, 여름철 냉국은 우영이나 밭에서 기르는 물외가 주재료였는데, 된장을 찬물에 살살 풀어서 물외를 채 썰어 넣어서 만든 것이다.

제주 전통사회에서는 섬이라는 지역적 특징 때문인지 육류보다는 어류 섭취가 많았다. 생선구이는 배를 갈라서 소금으로 간하여 굽거나 혹은 살짝 말려두었다가 구이로 먹는 방식이었다. 이는 싱싱한 생선의 맛을 간단한 조리법으로 담백한 맛을 내는 비결이었다.

제주도 생선국 역시 조리법이 무척 간단하여 조리시간이 짧다. 아무 것도 섞지 않은 맹물을 끓이다가 물이 끓으면 생선류를 토막 치어 넣고, 생선이 거의 익으면 채소나 미역 등의 부재료를 넣어 한소끔 끓으면 조선간장으로 간하여 내놓는다. 그런데 이렇게 마지막에 간장을 넣는 까닭은 생선 속의 단백질 즉 아미노산이 국의 국물에 많이 용출되게 하여 국물을 맛있게 하고자 하는 것이라고 할 수 있다.⁶⁾

둘째, 제주전통음식은 조리법이 간단하면서도 양념을 복합적으로 사용하지 않는다. 이는 과거에 양념들이 귀하기도 하였지만, 제주도는 언제든 싱싱한 재료를 구할 수 있었기 때문에 구태여 복잡한 양념을 사용하지 않아도 재료 자체만으로도 훌륭한 맛을 낼 수 있는 일석이조의 조리법이 일반적이었다. 제주전통음식의 대부분은 된장이나 간장을 주 양념으로 사용하고 고명과 같은 복잡한 장식이 없으며 그나마 더한다면 간소하게 파를 썰어 넣는 정도이다.

제주에서의 식재료는 사계절 내내 채소를 구할 수 있다는 장점이 있었으며, 무엇보다 풍부한 해산물을 타 지역보다 쉽게 구할 수 있는 혜택이 있었다. 이는 나물요리나 생선요리들을 복잡한 양념으로 간하지 않아도 맛을 낼 수 있는 이유이며, 앞에서 밝힌 바와 같이 단순한 조리법의 음식문화가 가능한 요소이기도 하다.

셋째, 조리법 또한 튀기거나 기름에 볶기보다는 삶거나 조림 혹은 무쳐먹는 방식이 많았다. 담백한 채소국이나 생선국은 물론이거니와 양파, 호박, 고사리 등 각종 채소는 대부분 데친 후에 간장과 참기름으로 간을 하고 무쳐먹는 경우가 많았으며, 또한 배추, 동짓나물, 호박잎 등의 각종 나물을 익혀서 된장에 찍어 먹거나 싸서 먹는 등 기름진 음식이 많지 않았다.

제주전통사회에서 육류 섭취는 부족하였으나 그나마 돼지고기는 먹을 기회가 있었다. 돼지고기에 고추장이나 간장으로 간을 하고 채소를 넣어서 볶기도 하였지만, 푹 삶아서 듬성듬성 썰어서 간장에 찍어먹는 돔배고기는 타 지역과 구분되는 독특한 조리법이었다. 이는 혼례나 상례 등 큰일 때에는 예부터 지금까지도 먹는 음식이며, 현재는 일상음식

6) 홍양자, '식생활', 『제주민속론』, 제주문화, p.97.

이 되었다. 돔베고기는 고기를 삶아내면서 기름기가 어느 정도 빠지기 때문에 맛이 담백한 건강식으로 잘 알려져 있다.

넷째, 제주전통음식의 조리법은 유동성이 크고 합리적이다. 여름철에는 주로 냉국을 만들어 먹었는데, 톳을 살짝 데쳐서 된장으로 양념하여 반찬으로도 먹지만, 밭에서 일을 할 때는 또 여기에 물만 부어서 톳냉국으로 먹기도 하였다. 또한 삶은 나물을 된장에 찍어먹기도 하고, 삶은 나물과 된장을 찬물에 풀어 넣어 냉국으로 즐기기도 하였다. 자리무침, 자리물회 역시 무침과 냉국이 호환 가능한 조리법으로 합리적인 음식문화이다.

다섯째, 제주도는 쌀이 나지 않아 잡곡식이 발달하였다. 땅이 척박하고 논이 발달하지 않아 논농사가 거의 불가능하였다. 그래서 주로 보리, 조, 콩, 팥, 메밀 등의 잡곡을 경작하였다. 따라서 자연히 쌀밥은 '곤밥', 즉 고운 밥이라고 불리는데 제사나 명절 또는 의례음식으로나 볼 수 있었다. 평소에는 보리밥이나 쌀 혹은 잡곡들과 혼합하여 지은 혼식이 대부분이었다. 그러나 이런 잡곡식은 영양성분이 많고 비만 유발도 적은 건강밥으로 우리 몸에 유익하다.

잡곡류로 만든 떡으로는 팔시루떡, 조침떡(차조시루떡), 보리상외떡, 오메기떡, 빙떡 등 다양하다. 특히 빙떡은 메밀가루를 반죽하여 얇게 지진 후, 삶은 무에 다진 파와 소금으로 양념하여 소를 만들어 넣고 김밥처럼 말아서 만든 음식이다. 빙떡은 소화도 잘 되고 칼로리가 낮아서 제주도 전통음식의 특징을 잘 보여주는 음식 중에 하나이다.

여섯째, 식재료 자체가 영양가 높으며, 보양음식과 건강자연음료가 발달하였다. 제주도는 동물성 단백질이 부족하였던 과거에 식물성 단백질로 대신하였다. 콩을 많이 재배하던 제주도에서 단백질 섭취는 콩국 이 대표적이며, 콩조림과 전복, 생선과 해초류 등 풍부한 해산물은 그

자체로 영양가 높은 식재료들이다. 이런 영양가 높은 재료들로 다양한 죽을 만들어 먹기도 하였는데, 갱이죽, 전복죽, 표고버섯죽, 생선죽 등 단품음식이면서 대표적인 보양식으로 꼽히는 제주전통음식이다.

사실 제주전통음식은 거칠고 소박한 상차림이지만 대부분 자연식품으로 건강식이다. 뿐만 아니라 과거에 간식이었던 옛이나 음료도 각 가정에서 직접 만들어 먹었는데, 단순한 간식이라기보다 보양식 역할을 하였다고 볼 수 있다. 그 종류를 보면 알 수 있는데, 주로 쨍엿, 닭엿, 돼지족발엿, 익모초엿 등을 만들어 먹었으며, 보리쉰다리, 보리미숫가루 등의 곡류음료를 즐겨 먹었다.

옛의 제조 원리는 각종 전분질 원료를 호화시키고, 여기에 액화 및 당화 효소가 들어있는 옛기름을 혼합하여 당화시킨 다음 이것을 여과하여 졸여 만든다.⁷⁾ 제주의 옛은 옛기름(맥아)에서 주재료가 되는 것을 푹 고아서 만든다. 옛은 간식이라기보다는 육류 섭취가 적었던 과거에 보양식이나 약용식물을 첨가하여 허약한 병자나 노인, 어린이들의 치료 약 내지는 보양식의 기능을 갖고 있었다. 백중날(음력 7월 15일) 곶보리로 옛기름을 놓아 두었다가 음력 선달 첫 날일에 옛을 고아 먹으면 만병에 효험이 있다고 하였다. 익모초엿 역시 통경과 산후에 묘약으로서 월경불순에 특효가 있고, 또한 허약한 사람, 임신이 안되는 여자, 자궁이 약한 사람에게도 좋다고 하며 배 아픈데 주로 먹었다.⁸⁾

제주도의 전통음료로는 대표적으로 감주와 개역(보리미숫가루), 보리쉰다리가 있다. 이는 모두 제주도에서 많이 재배되는 잡곡류로 만든 건강자연음료이며, 대부분의 가정에서 즐겨 만들어 먹었다. 감주는 차조가 주재료이며 보리쉰다리는 보리밥으로 만드는 발효음료로 보통 식사

7) 제주특별자치도농업기술원, 『제주전통음식』, 2007, p.165.

8) 제주특별자치도농업기술원, 위의 책, p.166.

후에 소화를 돕는 음료로 남녀노소 즐겨 마셨다.

‘개역’은 보리를 술에 볶아내어 맷들로 갈아서 만든 가루를 말한다. 흔히 간식으로 먹었는데 개역을 그릇 한 권으로 밀어 넣어 수저로 꼭꼭 누른 다음 한 권의 빈곳에 냉수를 붓고는 손가락으로 툇툇 툇기면서 먹다가 나중에 물이 줄어들면 그대로 비벼 먹기도 하였다. 시원한 냉수에 타서 먹기도 하였지만 여름에 변하기 쉬운 밥, 거의 변해가는 밥을 개역에 비벼 먹으면서 즈냥(절약)을 잘하는 제주 사람들에게 중요한 계절음식(時食)이 되기도 하였다.⁹⁾ 또한 가난한 시절 군것질거리가 부족하였던 어린이들에게는 나팔모양으로 만든 종이 봉투에 보리미숫가루만 넣어 다니면서 먹기도 하였다. 현대사회의 고열량 가공식품 간식에 비하면 높은 영양 간식으로 현재까지도 여름철 간식으로 즐기는 사람들이 많다.

이처럼 식사 외의 간식의 형태로 먹었던 음식들은 단순히 요기하기 위한 것들이 아닌 보양식이었으며, 의학에 의존도가 낮았던 과거에는 음식을 통해 건강을 챙기고 치료법을 강구했던 지혜를 엿볼 수 있다.

마지막으로 제주전통음식은 절약 정신이 담겨 있으며 친환경적이다. 과거에는 먹을 것이 귀하여 음식물 쓰레기는 상상조차 힘든 일이었다. 특히 제주도에서는 식재료의 활용도를 높이면서 이를 극복하고자 하였다. 돼지고기 삶은 국물을 버리지 않고 미역과 간을 맞추어 만든 음식이 집작뼈국이며, 이 국물에 고사리를 넣고 양념해서 끓이면 돼지고기 육개장이 되고, 뭍을 넣으면 뭍국¹⁰⁾이 된다. 즉, 돼지고기 삶은 국물을 이용하여 각종 식재료를 넣어서 끓이면 다양한 국으로 재탄생하였다. 이

9) 제주특별자치도농업기술원, 위의 책, p.169.

10) 뭍국이란 제주 지역에서 돼지고기 삶은 육수에 불린 모자반을 넣어 만든 국을 의미한다.

는 부족한 식재료를 아끼는 방법이기도 하거니와 음식물 쓰레기를 줄일 수 있어 친환경적인 조리법이라고 할 수 있다.

또, 잡곡과 해조류 등을 혼식한 구황음식이 발달하였고, 자리 생선과 같이 머리에서부터 꼬리 끝까지 버리는 것 없이 모두 먹는 음식문화도 있었다. 뿐만 아니라 설렁 버리는 식생활 폐기물이 나온다 하더라도 이는 돛통시¹¹⁾에 있는 돼지의 식량이 되었다.

이처럼 제주전통음식은 식재료 활용방법이 다양했으며, 이는 곧 식재료를 절약함과 동시에 환경오염을 더는 역할까지 하게 되었다. 간단한 생태적 조리법 역시 그 자체로 친환경적일 뿐만 아니라, 파급적으로 연료비가 절감되었다. 즉, 생태적인 조리법과 식재료를 다루는 특징을 보았을 때, 제주의 일상음식문화는 자원을 효율적으로 이용하는 지혜가 담겨있고 환경친화적인 음식문화가 일상에 자리잡아 있다고 말할 수 있다.

2) 의례음식과 반 나누기

사람은 태어나서 죽을 때까지 관혼상제라는 개별의례 외에도 유불교 식 의례와 무속의례 등 마을의 공동의례가 있다. 관혼상제는 한 인간이 태어나서 죽는 순간까지 거치는 과정으로 관례를 제외한 혼례, 상례, 제례는 현재까지도 그 명맥을 유지하고 있다. 사실 관혼상제는 개별의례라고 분류하였지만 의례의 주체가 구별될 뿐, 가족·친지 혹은 마을구성원이 의례참여자가 된다. 공동의례는 조상이나 신에게 지내는 의례로, 개인의 염원이 아닌 일반적으로 공동참여자가 모여 마을의 무사와 안녕을 기원하는 뜻이 담긴 의례라 할 수 있다.

11) 돛통시는 제주전통사회에서 사용했던 화장실로, 돼지우리와 화장실을 같이 이용하던 형태를 말한다.

의례과정에서 또한 중요한 부분을 차지하는 의례음식은 의례의 특성을 표현하기도 한다. 의례가 끝난 후에는 참여자들에게 ‘반 태우기’를 통해 의례음식을 배분하게 된다. 여기서 참여자들이란 대부분 마을 사람들을 가리키는데, 이런 의례를 통해서 일어나는 배분의 원리는 단순한 미학적 요소가 아닌 긴밀한 인간관계망과 마을공동체 유지의 기능을 가지고 있다.

제주도 혼례는 일명 ‘집안잔치’라 하여 3일씩 하는 것이 보통이다. 이 지역에서는 혼례라고 하기보다는 용어 자체를 ‘잔치’라 하고 ‘잔치 먹으러 간다’고 말하는 것이 일반적인 표현이다. 상례 역시 사람이 죽으면 날을 받아서 집에서 치르게 된다. 혼례와 상례가 모두 며칠씩 이루어지므로 마을 사람들이 큰일을 치르게 되면 이웃과 집안일들을 나눠서 하는 것이 일반적이다. 지금은 혼례와 상례를 집에서 하지 않고 밖에서 하는 것이 일반적이므로, 과거처럼 며칠동안 의례를 하는 여건이 되지 않는다. 이는 자연히 노동력 교환이 축소되고 이를 통한 인간관계망의 친밀도는 약화될 수밖에 없으며, 결국 공동체 문화는 점차 사라지게 된다.

즉, 제주도의 혼례와 상례는 어느 한 개인의 집안 일이 아니라 마을 공동체의 일로 인식되어 마을 내 사람들끼리 수눌음¹²⁾ 문화가 형성되어 있다. 의례 준비 과정인 돼지를 잡는 일에서부터 시작하여 혼례나 상례와 같은 큰일을 다 치를 때까지 마을 구성원들은 공동 참여·분배를 하게 된다.

의례음식문화에서 주목할 만한 점은 ‘도감’의 역할이다. 의례 때에 돼지고기를 썰어주는 전문 기능인이 있었으며, 이를 ‘도감(都監)’이라 한

12) 수눌음이란 힘든 일을 이웃 간에 서로 도와가며 하는 것을 말하는 것으로, 제주도의 품앗이다.

다. 도감이란 혼례와 상례 때 모든 의식을 총괄하는 감독관을 가리켰는데 지금은 돼지고기를 관장하는 사람으로 의미가 축소되었다.¹³⁾

과거 고기가 귀하던 시절 잔치에서 빠지지 않는 음식이 돼지고기였다. 잔치에 온 손님 모두에게 접대할 수 있도록 돼지고기의 분배는 무척 중요하였다. 도감은 귀한 손님에게 좋은 고기를 내어야 하고, 특히 잔치 기간 동안에 손님들에게 부족함 없이 고기의 양을 조절하며 분배를 하는 것이 이 도감의 중대한 역할이다. 그러니 도감은 주인도 마음대로 고기반을 가져갈 수 없도록 냉정하게 관리를 하였으며, 이는 일을 잘 치르기 위한 것으로 서로 이해했다. 따라서 도감은 공동분배의 조절 능력을 가져야 하며, 그의 역할과 책임이 큰 만큼 도감에 대한 예우는 일반 품앗이 협력자와는 달랐다. 더욱이 각 마을에서 도감의 역할을 할 수 있는 사람은 많지 않았다.

또한 집안의 조상 제사를 지내면 각 친지들에게 ‘반’이라 하여 떡과 빵 등 제물로 쓰였던 음식을 똑같이 배분한다. 물론 집안 어른인 할아버지나 할머니에게는 고기적(고기 꼬지)과 구운 생선 등 귀한 음식을 추가적으로 배분하게 된다. 뿐만 아니라, 가까운 이웃에게도 제물을 조금씩 배분하는 ‘반’문화는 제주도의 특징이다. 이는 먹을 것이 풍족하지 않았던 과거에 잔치나 제사와 같은 의례음식을 통해 영양분을 섭취하기도 하였지만, 그 이면에는 이웃과 마을 내 생명공동체 유지의 중요한 역할을 하였다고 볼 수 있다.

공동의례의 대표적인 것으로 제주도에는 마을포제와 마을당굿이 있다. 신들의 고향이라고 불릴 만큼 제주도에는 많은 당이 있으며, 매해 마을에서 당굿을 하는 지역들이 현재까지도 남아 있다. 마을당굿은 심

13) 문순덕, 「제주도의 도감문화」, 『문화북제주』 제2호, 북제주문화원, 2005. p.169.

방을 모셔 와서 마을의 무사와 안녕을 기원하는 곳으로 당에 다니는 마을 사람을 단골이라 하는데 이들이 각기 집에서 과일과 떡, 구운 생선, 나물, 술 등의 음식을 정성껏 마련하고 당곳에 참여하게 된다. 당제(堂祭, 당곳)를 하고 있는 동안에는 당이라는 공간 자체가 신앙생활의 측면에서 뿐만 아니라, 마을 주민들이 회합하고 안부를 묻거나 정보를 공유하는 장소로서의 역할을 하고 있는 모습을 볼 수 있다.¹⁴⁾ 물론 잠수굿처럼 마을 공동으로 도제상(都祭床)을 준비하는 것은 아니며, 개인의례화된 형태를 띠는 것은 사실이다.¹⁵⁾ 그럼에도 불구하고 마을 구성원들이 공동의례를 통해서 꾸준히 공동체 정신을 갖도록 하고 관계가 지속되는 것을 볼 수 있다. 특히 동김녕마을에서 행해지는 잠수굿¹⁶⁾은 아직까지도 공동으로 역할을 나누어서 제물을 준비하고 있다. 제물을 마련하는 과정은 크게 물품구입을 위한 장보기, 잠수들의 공동 물질 작업, 굿당에서 진설제물 준비, 어촌계 창고에서 일반제물 준비 등으로 나눌 수 있다.¹⁷⁾

즉, 개별의례나 공동의례를 치르기 위한 의례음식 준비과정에서부터 의례 후의 ‘반’ 나누기 문화를 통해서 우리는 공동체 정신을 엿볼 수 있으며, 이는 마을 구성원들 간의 높은 신뢰도를 보여준다고 할 수 있다.

14) 강소전, 「제주 동김녕마을의 잠수굿」, 『巫·굿과 음식』, 국립문화재연구소, 2008, p.132.

15) 강소전, 위의 책, p.214.

16) 잠수굿이란 잠수들의 무사고와 해산물의 풍요를 기원하는 무속의례이다.

17) 강소전, 위의 책, p.169.

IV. 제주전통음식과 인간관계망의 회복

1. 타인을 배려한 자원 사용

현대 음식문화는 생활양식의 변화로 가공식품이나 조리된 완제품을 소비하는 경향이 크며, 장거리 유통으로 생산자와 소비자의 신뢰관계 형성이 어려운 것이 특징이다. 인간에 대한 신뢰도가 파괴된 현대사회에서 먹을거리에 대한 비도덕적인 행위는 비일비재하게 드러나고 있다.

또한 다국적 기업의 등장은 전세계 시장을 장악하고 결국 자본주의 체제하에서 음식은 인간의 생명을 존중한 먹을거리의 대상이 아닌, 개인의 이익을 위한 상품에 불과하다. 따라서 이익을 목적으로 하는 다국적 기업은 목적달성만 있을 뿐, 생산과정에서의 윤리성은 자취를 감추었다.

육식문화가 커지면서 농축산업은 대량생산을 위해 공장식으로 운영하고 폐쇄적이며 비윤리적으로 동물들은 사육되고 상품화될 뿐이다.¹⁸⁾ 또 이런 생산과정에서 각종 배설물과 오염물질이 발생함에도 불구하고 자기영역만 지키는 이기적인 행태가 현대사회 먹을거리 생산자들의 태도이다. 이는 지역주민들에게 악취나 폐수 등의 오염된 환경을 제공하고, 지역주민들은 기업이 치러야 할 비용을 대신 치르고 있다. 이런 비용을 경제학 용어로 '외부효과'라고 하는데 생산자와 소비자관계 외부에 있는 제3자가 비용을 지불하기 때문이다. 경제학자들도 외부효과 존재를 시장 실패의 한 증거로 받아들이고 있다.¹⁹⁾ 따라서 생산자의 이기적이고 비윤리적인 행위로 타인을 배려하지 못한 자원의 이용은 결국

18) 피터 싱어·짐메이슨, 함규진 역, 「죽음의 밥상」, 산책자, 2008. p.87.

19) 피터 싱어·짐메이슨, 함규진 역, 위의 책, p.55.

사회 전체에 악영향을 미치고 사회적인 손실을 발생시킨다.

또한 대량생산과 다국적 기업의 현대음식문화는 노동자의 기본 인권도 보장하지 못하고 있다. 자본주의 체제에서 다국적 기업과 같은 대량생산기업은 자본가, 경영자, 생산자 등 세분화되어 있다. 따라서 자본가나 경영자는 인간의 생명을 위한 먹을거리 생산자가 아니라 철저히 이익을 목적으로 하고 있다. 즉, 누구를 위한 생산물인가 보다 얼마만큼의 이익을 낼 수 있느냐가 목적이기 때문이다. 그러다 보니, 시장경쟁에서 이기기 위해 먹을거리에 대한 비윤리적인 행위는 물론 노동착취 현상도 일반화되어 있다. 빈곤한 국가의 어린이나 노동자들을 고용하여 열악한 근무환경과 기본생계유지도 어려운 저임금체제의 운영방식 등 노동자의 기본 인권이 침범당하고 있는 현실은 이미 언론을 통해 알려진 바 있다.

이처럼 대량생산체제화 되면서 현대사회에서 순수 생산자의 입지는 점점 작아지고 있으며, 자원의 독점은 근현대사회의 또 다른 병폐현상을 낳고 있다. 즉, 현대음식문화에서 나타난 집단 이기주의나 먹을거리와 인간에 대한 비윤리적인 행위, 생산자와 소비자는 물론 인간에 대한 신뢰도 파괴는 사회의 문제로 나타나고 있다. 따라서 지금 이 시점에서 현대음식문화는 개선되어야 하고, 그를 통해 파괴된 인간관계망을 회복하여야 할 것이다.

제주전통음식은 생태적 조리법과 순환론적 자원 이용의 시스템을 가지고 있는 친환경적인 음식문화이다. 사계절 내내 채소를 얻을 수 있고 풍부한 해산물 채취 등 자연 식재료에 대한 높은 의존율은 자원을 독점할 필요없이 자연의 순리에 따르게 했다.

근현대사회로 오면서 과학과 기술을 이용한 인위적인 식재료가 탄생하게 되었다. 대표적으로 유전자 조작 식품이지만, 기술을 통해 계절과

무관한 생산물을 얻어내는 현대사회의 일반적인 음식문화는 인간 간의 신뢰관계 파괴는 물론 자연의 순환을 파괴하고 있다는 것이다. 이런 자연의 순환논리 파괴는 인간에게 자연재해 및 또 다른 재앙을 부르게 마련이며, 자연과 인간은 공존·공생관계임을 재인식하게 되면서 자연과 조화로운 자원 이용은 중요시되고 있다.

또한, 환금작물 재배로 심각한 농업의 상업화는 먹을거리의 위기를 안겨주면서 소비자로 하여금 불안하게 한다. 그러나 제주전통사회에서는 농업의 다양화로 생산자와 소비자의 꾸준한 신뢰관계가 유지될 수 있었다. 더욱이 노동자 고용의 의미보다 수놓음을 통해 노동력을 교환하는 방식으로 생산과정이 열려있는 공동생산이었다. 따라서 먹을거리에 대한 안전 보장과 윤리적인 생산이 가능해지고 이는 소비자와의 신뢰관계가 형성될 수는 요소였다.

즉, 제주전통사회에서는 신뢰적인 인간관계망 속에서 친환경적이며 전체 공동체 유지를 위해 윤리적으로 자원 이용이 이루어졌다고 볼 수 있다. 특히 바다밭과 같은 생산지는 해녀와 어부들의 공동재산으로 규정되어 공동작업을 통해서만 먹을거리를 채취했으며, 그 속에서 개인의 끊임없는 욕심은 경계의 대상이 되었다. 또한 채취한 생산물들은 공동 판매를 통해 균등하게 분배되어졌다. 바다밭에 대한 공동재산의 인식은 인류사회가 현재의 위기를 해결하기 위해 자연자원과 식자원을 어떻게 관리하고 처리해야 하는지를 보여주는 의미있는 행위로 해석해 볼 수 있다.

2. 음식의 배분과 공동체의 유지

제주전통사회에서 음식 자원의 배분문화는 쉽게 볼 수 있었다. 식자

원 이용뿐만 아니라 의례음식 배분 문화는 일반적인 제주 전통사회 음식문화이기 때문이다. 이런 자발적인 배분문화는 공동체가 형성되고 유지하는 기능을 내포하고 있다. 음식의 배분과정은 철저하게 합리적으로 이루어져 있다. 제주전통사회에서는 집안의 의례조차도 개인의 일로 국한시킨 것이 아니라 마을의 공동일로 규정하고, 마을 구성원들은 서로 일을 도와주는 수눌음 문화가 일반적이었다. 그리고 그것에 상응한 음식의 배분이 이루어졌다.

뿐만 아니라 ‘반’문화나 혼례, 상례의 마을공동참여문화는 과거 식량 부족으로 이를 통해서 먹을거리를 얻을 수 있는 기회이기도 하였지만, 그 이면에는 생명공동체를 유지한다는 의미를 둘 수 있다. 더욱이 혼례나 상례는 오늘날 가족과 친족 중심으로 축소되었지만, 보통 3일 잔치를 하던 과거에는 인간관계망이 중요하였다. 전통사회에서 노동력은 대부분 마을 내에서 보충되었기 때문이다. 마을구성원들 사이에는 농사일을 수눌음 형태로 이뤄지는 것은 물론, 집안의 큰일 때도 마을 내의 일손에 의존하였다. 하지만 이는 단순히 노동력 교환의 의미만은 지니지 않는다. 일반적으로 의례를 치를 때의 노동력 제공은 보수를 받지 않고 의례음식으로 배분된다. 이는 의례에서의 일손도 수눌음 형식으로 행해지기 때문이며, 이런 긴밀한 인간관계망은 공동체 문화를 유지하는 역할을 하였다.

‘뚝추림’은 음식의 배분과 공동체의 관계를 잘 드러나는 문화로, 마을 사람들끼리 모여서 돼지를 잡고 분배하는 것을 말한다. 공동 혹은 개인이 돼지를 사서 일정 장소에서 마을 사람들이 모여 돼지를 잡는다. 그런 후에 각자 자신들이 필요한 부위별로 나눠서 가지는 공동소비문화 중에 하나이다.

특히 돼지고기는 제주전통사회에서 육식문화의 대부분을 차지하였

고, 그럼에도 불구하고 육식의 섭취는 모자랐다고 한다. 그래서 특히 육식의 분배는 제주무속에서도 잘 드러나는데, '돛제'라 하여 1년에 한 번 씩 돼지 한 마리를 잡아서 제물로 당에 바친다. 대표적으로 김녕 케네깃당을 들 수 있는데, 1970년대 이후 종교적 마찰과 행정 제재로 급격히 사라져서 현재는 주로 집안에서 각자 지내는 형태로 남아있다. 과거 마을당굿으로 지내던 돛제에서는 의례가 끝나면 단골(신당 신앙민)들끼리 돼지고기를 분배하게 된다. 마을당굿이라는 자체가 마을과 마을 사람들을 위한 기원으로 공동체적 성격이 나타나지만 그 안에서 음식의 배분 역시 마을공동체 문화를 엿볼 수 있는 부분이다.

이러한 음식배분은 노동력이 귀하여 노동력 풀(pool)을 통해 공동체의 생산과 존속을 유지하고 있었던 제주에서 노동력의 손실을 보존하고 합리적으로 지키려는 사회적 안전망이라고 볼 수 있다. 따라서 음식을 통한 대면관계, 공동보살핌은 공동체의 네트워크, 즉 인간관계망을 안정적으로 유지하기 위한 필수조건이었다.

V. 결론

본 연구는 문헌조사에 주로 의지하여 제주전통음식의 특징을 살펴보고, 이를 확대·해석하여 현대사회 문제점을 진단하고 개선 방안을 제시하려고 했지만, 짧은 연구에 한계가 있다. 그러나 웰빙(well-being)에 대한 관심이 높아지면서 현대사회 음식문화를 개선하려는 움직임이 활발해지는 요즘, 음식문화의 개선 방향을 제시하고자 하였다.

제주전통음식은 생태적 조리법과 순환론적 자원 이용 방식이라는 특징을 지니는데, 이를 통해 현대사회 음식문화의 대안책을 찾고자 하였

다. 더 나아가 현대사회 비도덕적인 행태나 이기주의 만연, 인간에 대한 신뢰관계의 파괴 등 탈근대 사회의 음식문화 전형을 제주전통음식을 통해 모색하고자 하였다.

특히, 그동안 제주전통음식에 대한 민족지 구축이나 조리법을 조사·정리하는 작업은 있어왔지만, 본 연구는 제주전통음식의 현대적 의미 모색과 또 그를 통한 현대 사회의 원초적이면서도 심각한 문제로 거론되는 인간관계의 신뢰도 붕괴 위기를 극복하고자 하는 데에 의의가 있다.

현대사회 음식문화는 다양하고 복잡하며, 자본주의 체제하에서의 다국적 기업의 등장과 그로 인한 소수 집단의 비도덕적이고 이기적인 행태가 두드러진다. 뿐만 아니라 무역이 활발해지면서 먹을거리의 유통거리는 점점 길어지고, 생산자와 소비자의 간격 역시 좁힐 수 없게 되었다.

이는 곧 생산자와 소비자의 신뢰관계가 형성되기 어려움을 말하고, 생산과정에서의 비윤리적이고 이기적인 행태가 나타날 뿐 아니라, 소비자 역시 이기주의적 소비행태를 보이게 된다. 따라서 생산자와 소비자의 낮은 신뢰도는 사회악순환을 낳게 마련이다. 또한 과학기술을 이용하여 유전자 조작 식품이 등장하고, 자연의 순리에 따르지 않는 인위적인 생산이 가능하면서 제철음식의 개념이 점점 사라지고 있다. 이는 결국, 자원의 독점현상이 나타나며 노동력 교환을 축소시키고 공동체를 파괴하게 될 것이다.

제주전통음식의 생태적 조리법과 제철 식재료를 이용한 음식문화, 지역 먹을거리 시스템의 구조, 공동 자원의 이용·분배 방식은 인간관계의 신뢰도를 유지할 수 있도록 한다. 또, 제주도의 의례를 통한 ‘반’문화나 ‘똥제’, 혹은 ‘똥추럼’을 통해서 음식의 배분문화를 알 수 있었고, 이는 어려운 시절을 함께 극복할 수 있는 지혜이면서 내면적으로는 긴밀한 인간관계망이 존속하고 마을공동체가 형성·유지될 수 있도록 지탱

하는 음식문화이었다.

현대사회 음식문화는 자본주의 논리로 풀어가는 한계에 부딪히면서 음식문화의 문제는 단순한 먹을거리의 문제가 아니고, 도덕적 결여와 파괴된 인간관계망으로부터 공동체의 해체까지 우려하게 되었다. 이는 사실, 농업이 상업화되면서 환금작물만을 생산하기 시작하였고, 이런 단작화는 머지않아 먹을거리의 위기, 식량의 대란을 암시한다. 따라서 현대음식문화의 개선이 필요하고, 제주전통음식의 현대적 의미 모색을 통해 먹을거리 위기 극복뿐만 아니라 파괴된 인간관계망을 회복하고자 하였으며, 제주전통음식을 탈근대 사회의 음식문화 전형으로 제시하고자 하였다.

참고문헌

- 강소전, 「제주 동김녕마을의 잠수굿」, 『巫·굿과 음식』, 국립문화재연구소, 2008, p.132, p.169, p.214.
- 문순덕, 「제주도의 도감 문화」, 『문화복제주』 제2호, 복제주문화원, 2005, p.169.
- 박상미, 「커피 소비의 역사를 통해서 본 한국인의 정체성」, 한국사회사학회 정기학술대회, 『음·식의 사회사』, 2003, pp.155~175.
- 배영동, 「안동지역 전통음식의 탈맥락화와 상품화」, 한국사회사학회 정기학술대회, 『음·식의 사회사』, 2003, pp.177~196.
- 임경택, 「모유와 분유 사이에 끼어든 파시즘: 1920년대 분유 우세론」, 한국사회사학회 정기학술대회, 『음·식의 사회사』, 2003, pp.35~42.
- 전경수, 『똥이 자원이다』 통나무, 1992. pp.122~155.
- 전상인, 「미군정기 쌀의 사회사」, 한국사회사학회 정기학술대회, 『음·식의 사회사』, 2003, pp.125~140.
- 제주도, 「제주도지」 제 7편, 제주도, 2006, pp.885~888.
- 제주민속자연사박물관, 「제주도의 식생활」, 제주도민속자연사박물관, 1995, pp.26~56.
- 제주특별자치도농업기술원, 「제주전통음식」, 제주특별자치도농업기술원, 2007, pp.165~169.
- 주영하, 「식탁 위의 근대: 1883 조일 통상조약 기념연회도를 통해서」, 한국사회사학회 정기학술대회, 『음·식의 사회사』, 2003, pp.13~34.
- , 『음식전쟁 문화전쟁』, 사계절, 2007. pp.4~326.
- 함한희, 「쌀의 상징성 속에 나타난 '한국적' 요소와 그 변이」, 한국사회사학회 정기학술대회, 『음·식의 사회사』, 2003, pp.141~153.
- 허남춘, 「제주 전통음식의 사회문화적 의미」, 『탐라문화』 제26호, 제주대 탐라문화연구소, 2005, pp.99~118.
- 허남춘·주영하·오영주, 『제주의 음식문화』, 국립민속박물관, 2007, pp.64~65.
- 홍양자, 「식생활」, 『제주민속론』, 제주문화, p.97.
- 황의주, 「향통음식 소비의 사회문화적 의미: 춘천 닭갈비의 사례」, 한국문화인류학회,

- 『문화인류학』 제26호, 1994, pp.69~93.
- Halweil, B., *Eat Here*, 2004.(김종덕 외, 『로컬푸드: 먹거리-농업-환경, 공존의 미학』, 서울, 2006.), pp.8~272.
- Harris, M., *The Sacred Cow and the Abominable Pig: Riddles of Food and Culture*, 1985.(서진영 옮김, 『음식문화의 수수께끼』, 한길사, 2008(1992).), pp.3~294.
- Singer, P·Mason, J, *The Ethics of What we Eat*.(함규진, 『죽음의 밥상』, 산책자, 2008.), p.55, p.87.