

한국 음식문화의 의미와 표상

정혜경 호서대학교 바이오산업학부

지구화시대, 음식은 중요한 문화적 상징이자 코드다. 그동안 세계의 음식문화는 서구 강대국이 지배해온 측면이 있다. 현대, 새로운 미식의 시대에 아시아 음식이 부상하고 있으며, 각 민족음식에 담긴 문화적 표상 역시 중요해지고 있다. 이 글에서는 우리 음식에 나타난 미학의 관점을 원리별로 재해석하였다. 이에 따라 석음의 미학을 보여주는 음식, 기다림의 미학을 보여주는 발효음식, 배려의 음식, 아름다움의 색깔을 보여주는 음식, 그리고 풍류의 음식으로 살펴보았다. 또한 조선시대의 판소리 소설과 기속시(紀俗詩)를 매개체로 하여 한국 음식에 담긴 문화적 속성을 살펴보았다. 그 결과 '권력(power)'으로 작용한 음식, 전통사회의 중요한 '약(藥)'으로 작용한 음식, 한국인의 민족성을 잘 드러내는 '정(情)'으로 작용한 음식, 그리고 기원과 소망을 빌 때 음식을 차리는 행위를 고찰하였다.

주제어 한국 음식문화, 민족음식, 음식문화 상징, 아시아 음식

I. 들어가는 글

21세기, 지구화¹시대에 다양한 문화 중에서도 음식문화의 의미는 커지고 있다. 음식은 지역음식이나 민족음식으로 지역이나 민족을 상징하는 문화 표상일 뿐만 아니라, 경제적·문화적 전략상품이 되고 있다. 지구화되는 과정에서 사람과 물적 자원의 교류가 자유로워지면서 국경의 의미는 점차 사라지고, 민족의 정체성도 모호해진 측면이 있다. 오히려 이런 지구화 현상은 각 민족의 정체성을 찾기 위한 자민족의 역사와 문화 찾기를 가져오게 되었다. 현재 세계 각 나라는 문화를 통해 민족의 정체성을 찾고 우수하고 독창적인 자국의 문화적 가치를 확인하고, 미래의 새로운 전망을 제시하는 문화교육에 집중하고 있다. 이러

¹ 여기서 지구화는 globalization의 의미로 국제화 혹은 세계화와 비슷한 개념이라고 볼 수 있음.

한 전 지구화 과정에서 음식문화 연구는 새로운 문화 연구의 비전을 제시할 수 있을 것이다. 특히, 다양한 문화 중에서도 음식문화는 지구촌의 다양한 인종과 국가의 정체성을 규정하는 새로운 코드로 떠오르고 있다.

사람들은 음식소비를 통해 당질이나 지방, 혹은 단백질과 같은 영양소를 섭취하는 동시에 상징과 의미를 먹는다. 인간에게 음식은 생존을 위한 가장 구체적이고 직접적인 조건이지만, 반복적이고 일상적이기 때문에 객관화되지 못하고 문화로 인식되지 못한 경향이 있다. 무엇을 어떻게 어떠한 이유로 먹느냐 하는 것 등이 음식문화인데, 음식을 통해 사회구성원이 중요시하던 관심사나 의식을 파악할 수 있다. 음식이 문화를 읽는 하나의 상징적인 코드로 해석됨으로써 각 민족의 문화적 특징을 살펴볼 수 있다.

박상미(2003)는 오늘날 음식은 전 지구화 과정에서 동질화, 이질화, 혼성화되고 있다고 보았다. 전 지구화 과정에서 음식문화는 다양한 매개의 역할을 하며, 그 과정을 좀 더 잘 이해할 수 있게 하는 통로와 창이 된다. 음식문화에 나타나고 있는 변화는 바로 전 지구화 과정의 일부이며, 개인과 사회는 음식을 매개로 전 지구화 과정을 수행해가는 주체의 역할을 한다고 하였다.

따라서 아시아연구소 국제학술대회 주제인 ‘아시아문화 속에서의 음식: 원형과 변용’이라는 측면에서 오늘날 우리가 아시아문화를 이해하고 소통하는 것 중 하나는 각 국가의 음식문화에 대한 이해라고 할 수 있다. 특히 동아시아 삼국인 한국과 중국, 일본은 비슷한 자연환경에서 일견 비슷하면서도 서로 다른 독특한 음식문화를 형성해왔다고 생각한다. 동아시아 세 나라의 음식문화를 비교·분석하는 것은 매우 중요한 과제일 것이다. 이 글에서는 한국 음식의 일반적인 특성이나 구성을 논하지 않는다. 한식에 관한 논의 중 쉬운 접근은, 한식은 밥, 국, 반찬으로 분류하거나, 현재 대표 한식으로 뜨고 있는 궁중음식, 반가음식, 사찰음식, 향토음식의 기준으로 설명하거나, 발효음식, 잔치음식, 계절음식의 범주에서 다루는 것이다. 그러나 이러한 기존의 한식문화를 설명하는 방식을 벗어나 새롭게 접근할 것이다.

이 글에서는 한식의 문화적 의미와 상징체계를 살펴보고자 한다. 첫째, 한식의 개념, 정의를 따져보고, 둘째, 한식의 미학이라는 측면에서 쉬움, 기다림, 배려, 아름다움, 풍류의 음식으로서의 한국 음식의 전통적 가치가 무엇인지를 살

핀다. 마지막으로 한식의 문화적 특징을 살펴볼 것이다. 또한 음식이 한국 전통 사회에서 어떤 의미를 매개했는지를 조선시대의 판소리 소설이나 기속시(紀俗詩) 등을 통해서 그 의미를 ‘권력(power)’, ‘약(藥)’, ‘정(情)’, ‘기원(祈願)’이라는 특성으로 나누어 살펴보려 한다. 이러한 한식문화 특성 탐구는 궁극적으로 한국사회를 잘 이해할 수 있게 하며, 더 나아가 동아시아 음식문화를 이해하는 데 도움이 될 것이다.

II. 한식의 특징

1. 한식의 개념

한식문화의 의미와 표상을 논하기에 앞서, 먼저 한식의 개념을 살펴보자. 한국인은 5,000년의 역사를 단일민족의 전통으로 이어왔다. 이러한 긴 역사적 흐름에서 민족 고유의 전통문화를 깊이 간직하고 있다. 특히 한식은 모든 전통문화 중에서 가장 생명력이 길었고 현재도 의식주의 생활 분야에서 전통이 가장 많이 남아 있다. 한국 음식문화는 5,000년의 역사에서 비교적 변하지 않은 분야이고, 근·현대를 거치면서 서구 식생활의 영향을 받았지만 오늘날 한국인은 우리 조상의 오랜 생활양식을 고스란히 담고 있는 전통음식, 즉 한식을 먹고 살고 있다. 이러한 한식에 담긴 5,000년의 문화와 역사성은 과거로부터 이어져왔듯이 앞으로도 지속될 것으로 본다.

‘한식(Hansik)’은 좁은 의미에서는 전통식품과 같은 의미로 쓰이는데, 이때는 “전통식품”이란 국산 농수산물을 주원료 또는 주재료로 하여 예로부터 전승되어오는 원리에 따라 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향 및 색을 내는 식품을 말한다²고 하여 국산 농산물을 쓰는 것으로 제한하고 있다. 그러나 한식정책의 의미로는 “한국 식문화의 대표성과 상징성을 지닌 음식으로 전통음식과 함께 현대적 가공식품도 포함된다. 더 넓은 의미로는 “한국에서 전통적으로 사

² 농림축산식품부, ‘식품산업진흥법’ 상의 전통식품 정의임.

용되어온 식재료 및 그와 유사한 식재료를 사용해 한국 고유의 조리방법 또는 그와 유사한 방법으로 만들어진 음식으로, 한국 민족의 역사적·문화적 특성을 갖고 생활 여건에 알맞게 창안되어 발전·계승되어온 음식”을 뜻한다. 또한 한식의 범주와 특징을 살펴보면 농수축산물과 같은 식재료, 술과 차와 같은 음료류 및 가공식품을 포함하고, 조리 및 식사 예절 그리고 기호와 영양까지 포함된다. 이에는 그릇, 공간 스토리 음악, 소품, 디자인, 그리고 예절까지 한국 음식문화의 범주에 포함된다고 할 수 있다.

한식은 현재 한국인의 식사를 뜻하지만 기본적으로는 전통음식에 뿌리를 두고 있다. 한국인의 일상식은 밥을 주식으로 하고, 여러 가지 반찬을 곁들여 먹는 식사 형태다. 주식은 쌀로 지은 쌀밥과 조, 보리, 콩, 팥 등의 잡곡을 섞어 지은 잡곡밥을 기본으로 한다. 부식은 국이나 찌개, 김치와 장류를 기본으로 하고, 육류, 어패류, 채소류, 해조류 등을 이용해서 반찬을 만들었다. 이렇게 밥과 반찬을 같이 먹는 식사 형태는 여러 가지 식품을 골고루 섭취함으로써 영양의 균형을 상호 보완해주는 합리적인 식사 형식이다.

즉, 한식은 밥을 주식으로 하여 다양한 반찬을 곁들인 식사를 말한다. 특히, 다양한 채소를 이용하고, 두부 등 콩 제품을 자주 섭취하며, 김치 등 다양한 발효음식을 섭취하고 소량의 동물성 식품을 먹는 식사를 말한다. 이런 식사는 식이섬유소, 불포화지방산, 식물영양소 등이 풍부하여, 건강과 질병 예방에 유익한 식사라고 할 수 있다. 또한 한국 식문화의 중요한 의미는 건강을 위한 식생활에서 더 나아가 식품의 생산에서부터 소비까지 전 과정에서 자원의 사용을 최소화하는 지속가능한 소비이자 탄산가스 배출 등을 줄여 환경오염을 최소화하는 환경친화적 소비 식문화를 의미한다. 또한 전통적 식문화의 계승을 통해 가족 및 이웃과의 정서적 나눔까지도 얻을 수 있는 음식문화다. 한국 음식문화의 핵심 가치는 물질적인 풍요를 넘어 정신적인 풍요를 추구하고, 자신 외의 것들을 배려하고 균형 잡힌 삶을 지향하는 것이다. 이는 현대의 개인화를 배척하고 전통적인 어울림의 가치를 추구하는 것이라고도 할 수 있다.

2. 한식의 의미: 섞음, 기다림, 배려, 아름다움, 풍류의 문화

1) '섞음'의 철학을 가진 음식

한국 음식문화의 중요한 특징 중 하나는 섞음과 조화다. 이는 섞이기 좋아하고 무리 짓기 좋아하는 한국인의 특성이 음식에 잘 드러나 있기 때문이다. 대표적으로 비빔밥과 탕평채, 잡채, 구절판, 신선로 등이 있다. 먼저, 비빔밥은 한국인의 특성을 드러내는 독특한 대표 음식이다. 비빔밥처럼 많은 음식 재료를 뒤죽박죽 섞어서 먹는 음식은 드물다. 비빔밥은 처음에는 매우 아름다운 음식이다. 그런데 고추장을 넣은 다음 그 질서를 순식간에 파괴하기 위해 마구 뒤섞는다. 그래서 원래의 색과는 아주 다른 음식이 된다. 그뿐만 아니라 그 맛이 독특하다. 여러 음식이 섞여 차원이 전혀 다른 맛을 만들어내고 그 안에 있는 재료들의 맛을 다 느낄 수 있다. 비빔밥은 잘 지은 밥에 몸에 좋은 온갖 채소와 약간의 소고기를 넣어서 만든다. 그다음에 이 모든 것을 버무리는 소스로 간장이나 고추장이 들어간다. 우리가 일반적으로 건강식은 식물성 음식 대 동물성 음식이 8 대 2가 되면 바람직한데 비빔밥은 그런 구성비를 가지고 있다. 동물성 식품과 식물성 식품이 적절히 조화를 이루고 오색과 오미를 가진 음양오행의 음식이다.

탕평채는 탕평책에서 유래한 음식이다. 조선시대 영조는 당쟁의 뿌리를 뽑아 붕당의 폐단을 없애고 왕권신장을 위해 탕평책을 실시했다. '탕평'이라는 단어의 뜻이 어느 쪽에도 치우치지 않는다는 의미이듯이, 탕평책이 사색당파의 갈등을 극복하기 위해 만든 정책이었다. 탕평채는 청포묵무침으로, 바로 탕평책의 이러한 의지를 잘 표현하고 있다. 여러 나물과 묵을 잘 섞어 무침을 만들었듯이 사색당파도 잘 섞어 탕평사업을 제대로 해보자는 의미에서 상징적으로 이 나물을 탕평채라고 했다고 전해진다. 오늘날에서 보면 탕평채는 개성이 다른 식품 재료를 가지고 각 식품 재료의 맛을 알알이 살리면서도 또 함께 공동체의 선(善, 혹은 맛)을 살려낸 음식이라고 재해석된다.

잡채도 동물성인 고기와 여러 채소 및 당면을 섞어 만드는 것이니 섞음의 철학이 잘 반영된 음식이다. 잡채는 현재 한국 사람들이 가장 즐겨 먹는 음식이고, 외국인들의 선호도 높은 음식이다. 원래 한국의 전통적인 잡채에는 당면이 들어

가지 않았다. 쇠고기와 같은 육류에 온갖 종류의 채소를 함께 넣어 버무렸을 뿐 당면은 넣지 않았는데 일제강점기에 생산된 당면이 들어가면서 요즘과 같은 형태의 잡채가 만들어진 것이다. 즉, 전통 잡채에 당면을 넣음으로써 한 끼 식사 대용으로도 손색이 없는 음식을 창조해낸 것이다. 전통음식은 이렇게 재창조되기도 한다.

전통음식 가운데 음양오행의 철학이 잘 실현된 음식으로 구절판이 있다. 구절판에는 우선 음(동물성 식품)과 양(식물성 식품)의 음식들이 적절히 조화를 이루고 있다. 그런가 하면 각 음식은 제각각 오색(청, 적, 황, 백, 흑)과 오미(五味: 신맛, 쓴맛, 단맛, 매운맛, 짠맛)를 지니고 있어 조화를 보여주고 있다. 게다가 이 재료들을 한 번에 느끼며 먹을 수 있도록 가운데 칸에는 밀전병을 놓아 함께 싸먹도록 하였다. 바로 삼 문화의 결정판인 셈이다.

신선로(神仙爐)는 대표적인 궁중음식이자 한식상차림에 등장하는 고급음식이다. 아름다운 모양의 신선로 틀의 가운데에 숯을 넣는 연통 같은 것이 있어 연료가 타는 냄새를 맡으면서 상 위에서 직접 끓여가며 먹는다. 이 신선로는 양, 천엽을 데쳐 채 썬 것, 닭고기나 꿩고기를 기름에 데쳐내어 채 썬 것, 민어나 송어를 전유어(煎油魚, 물고기를 얇게 저며 가루나 달걀을 씌워 기름에 지진 것)로 만들어 잘게 썬 것, 마른 전복, 해삼, 파, 부추, 미나리, 순무뿌리, 무뿌리, 생강, 고초(藜), 천초, 호초(蓴), 잣, 대추, 은행, 달걀 흰자위 등 25가지가 넘는 재료들의 섞음이 만들어내는 음식이다.

2) 기다림과 삭힘의 발효음식들: 김치, 간장, 된장, 고추장

한식의 특징을 말할 때 빼놓을 수 없는 것은 발효식품이 많다는 것이다. 김치가 그 대표적인 것이고 간장, 된장, 고추장의 장류, 수산물을 이용해 발효시킨 젓갈류, 그리고 다양한 채소를 이용한 채소절임류 등이다. 이 발효음식에 깃들어 있는 기본적인 원리는 기다림이다. 바쁘게 돌아가는 현대인의 삶 속에 필요한 기다림의 정신이라고도 볼 수 있다.

김치는 채소를 원료로 하여 만들어낸 음식 중 뛰어난 발명품이라고 볼 수 있다. 물론 채소를 단순히 소금에만 절인 ‘저(菹)’의 형태는 중국에도 있었고 일본에도 있었다. 중국의 ‘저’를 우리나라 김치의 원조라고 주장하는 식품학자도 있

지만, 한국 김치의 특징을 보면 중국의 ‘저’는 한국 김치의 원조라고 하기 어려운데 김치는 배추뿐만이 아니라 동물성 재료인 젓갈 그리고 산화를 방지하는 고춧가루와 갖은 양념이 들어가서 새로운 채소 발효 건강식품이다.

또한 간장과 된장, 고추장 같은 장류 음식이 중요하다. 음식을 요리하면서 간장이 들어가지 않는 곳이 없을 뿐만 아니라 고추장이나 된장은 국이나 찌개 같은 것을 만들 때 전체 맛을 결정하는 가장 기본적인 요소다. 간장이나 된장은 아주 느린 음식이다. 이 음식은 만드는 데에 적어도 5~6개월 이상이 걸린다. 전세계에서 포도주 같은 것 빼고 이렇게 오래 만드는 음식이 많지 않을 것이다. 원래 간장은 “아기를 가져서 담은 장으로 그 아기가 결혼할 때 국수 만다.”라는 이야기가 있을 정도로 오래된 것을 높이 친다. 심지어 60년에서 100년 이상을 내려온 씨간장도 있다. 모든 장이 간장처럼 오랫동안 숙성해서 만드는 것은 아니다. 이것 외에도 계절별로 다양한 종류의 단용장(單用醬)과 단시간 내에 만드는 청국장도 있다.

3) ‘배려’의 음식들: 속깍두기, 섭산적, 타락죽

조선시대는 유교사회였기 때문에 연장자를 우대하는 가르침이 중요했다. 따라서 음식에도 당연히 노인을 배려하는 음식들이 있다. 그야말로 소수를 배려하는 사려 깊은 음식이다. 우선, 속깍두기부터 살펴보자. 깍두기는 맛은 있지만 딱딱해서 노인들의 부실한 치아로는 씹기가 좀 힘들다. 그래서 나온 게 속깍두기로, 만드는 법은 간단하다. 무로 깍두기를 담그기 전에 무를 한 번 찢 다음 깍두기를 담그는 것이다. 무를 한번 찢면 부드러워지고 씹기 좋아진다. 다음은 섭산적이다. 산적은 쇠고기를 넓게 저며 양념해 구운 음식이다. 이 음식에 들어가는 쇠고기가 아주 질 좋은 것이 아니라면 다소 질기다. 쇠고기의 질김 때문에 이 산적은 노인들에게는 부적절한 음식이 될 수밖에 없었을 것이다. 그런데 섭산적이라는 음식은 쇠고기를 좋아하는 노인을 위해 만든 음식으로, 쇠고기를 곱게 다져 양념해 구운 음식으로 노인이 씹기 좋도록 만든 음식이다.

노인을 위한 또 다른 음식은 타락죽이다. 이 음식은 조선시대에 노인을 극도로 공경한 음식의 대표주자다. 죽은 노인들이 소화하는 데에 매우 편안한 음식이다. 그런데 여기서 타락, 즉 우유를 넣어서 영양까지 완벽한 음식을 만들었다.

우유는 현재는 흔한 식품이 되었지만 당시에는 귀한 식품이었다. 그러니까 그 귀한 음식을 노인들을 지극히 공경하는 의미에서 만들어 바치는 것이다.

4) 아름다운 음식들: 앵두편, 미나리 강회, 오이선, 호박선

한식 중에는 아름다운 색깔을 중시한 음식이 많다. 대표적인 것으로 앵두편이 있다. 앵두편은 조상들의 환상적인 색채 감각과 그에 못지않은 과학적인 면모가 있다. 서양의 과일젤리는 과일즙에 동물성 젤라틴을 넣어서 굳혀 만든 야들야들한 질감의 음식이다. 그에 비해 한국의 앵두편은 식물성 전분으로 엉기게 해서 만든 음식이다. 앵두 외에도 오미자나 살구, 딸기 등 온갖 종류의 제철 과일에서 과즙을 얻은 다음 여기에 녹두녹말을 넣고 약한 불에서 은근하게 졸여 엉기게 한 다음 차게 식혀낸 음식이 과일편이다. 과일편은 동물성 단백질인 젤라틴을 이용해 굳혀낸 서양의 과일젤리와는 그 부드러운 맛에서 격을 달리한다.

일본 음식 가운데 세계적으로 잘 알려진 음식으로 사시미(회)와 스시(생선초밥)가 있다. 끓이는 조리과정을 거치지 않은 음식이면서도 최고 수준의 음식으로 전 세계에 알려진 것이 회음식이다. 그런데 우리 음식에는 생선회뿐만이 아니라 채소를 이용한 회 요리도 있다. 미나리강회나 파강회가 그것이다. 생선뿐만 아니라 채소를 가지고도 회의 참맛을 즐길 줄 알았던 예민한 미각을 가진 민족이다. 일본인은 생선회로 전 세계의 유명한 요리대열에 그들의 이름을 남겼다. 그러나 따져보면 우리는 생선회뿐만 아니라 채소까지도 회로 이용해 재료가 가진 맛을 극대화해 먹은 민족이다.

눈을 즐겁게 하는 음식으로 '선' 음식이 있다. 지금은 잊혀져가고 있는 요리지만 이 '선' 음식은 찜의 방법을 이용해서 만든다. 오이선은 오이를 재료로 하고, 호박선은 호박을 주재료로 하여 만드는 것이다. 그 방법은 오이소박이 만드는 방법과 비슷하다. 오이 안에 속을 넣는데 이 속을 '소'라고 한다. 이와 마찬가지로 오이나 호박 안에 소를 넣고 삶아서 찜을 한 것이다. 그리고 '어선'은 생선살을 넓게 저민 다음 소를 안에 넣고 둘둘 말아서 수증기 찜을 해서 만든다.

5) 시절식과 '풍류'의 음식

과거 농경사회에서는 절기나 계절에 맞추어 먹는 음식이 중요했다. 농경사회

는 바로 절기에 따라 움직여지니까 이러한 때들을 하나의 분기점으로 해서 거기에 맞는 (의례)음식들을 만들어 먹었던 것이다. 선조를 건강과 관련하여 열심히 지켰던 원리는 바로 ‘계절에 따른 음식 먹기’였다. 사계절이 뚜렷한 우리나라에서 말하는 가장 좋은 음식이란 계절에 쉽게 구할 수 있는 것을 주재료로 해서 만든 것이었다. 이런 식품들은 보신음식이라고도 불렀다. 또 예부터 내려오는 민간의료나 민간신앙과 결부된 음식 역시 보신음식이라 했는데 이 보신음식을 먹는 것이 계절의 식생활 풍속을 이루고 있었다. 그래서 계절에 따라서 그에 합당한 음식을 먹는 것을 건강상 가장 중요한 일로 생각해 때마다 거르는 법이 없었다. 이는 풍류를 즐기는 우리 민족의 특성과도 잘 어울려 우리의 독특한 음식문화를 형성했다.

세시풍속과 음식에 대해 살펴보자. 첫째, 세시풍속을 보면 상당수가 음식을 장만해서 즐긴 행사였다는 것을 알 수 있다. 예를 들면, 여러 가지 세시풍속 행사 가운데 현대에 이르기까지 가장 많이 남아 있는 것은 음식과 관련된 행사로 설과 추석 같은 명절이 그 예다. 떡국이니 송편이니 하는 것을 만들어 가족뿐만 아니라 친지나 이웃들과 나누어 먹었다.

둘째, 세시음식은 계절에 나는 식품 재료를 최대한 이용해서 만든다. 이렇게 먹는 것을 ‘시절식’이라 하는데, 이 음식들은 ‘식보(食補)’, 즉 몸을 보하는 약의 의미가 강했다. 예로 복종의 보신탕이나 닭과 잉어를 함께 끓인 용봉탕을 들 수 있다. 이는 계절의 변화에 따르는 생리적 변화를 조절하여 건강을 지키는 방편으로 생각된다. 또한 계절에 나는 재료를 이용한 음식이 가장 몸에 좋은 약이라는 의미에서 ‘시절약(時節藥)’이라고도 부를 수 있는 익모초나 수액 등도 시절식과 더불어 건강을 지키는 데에 매우 유용했다. 이 식물들은 보신탕처럼 여름 더위를 견디는 데 매우 유용하다.

셋째, 시절음식은 부족한 영양소를 보충하는 의미도 강하다. 예를 들면 음력 12월 말이나 정월 초에 입춘이 오는데 이날은 봄이 시작되는 좋은 날이라는 의미가 있다. 눈 밑에서 갓 돋아난 푸성귀로 오신반(五辛盤)이라는 새봄 음식을 만들어 먹음으로써 긴 겨울 동안에 부족해진 비타민을 보충했다. 오신반이라는 것은 움파(봄에 맨 처음에 나오는 파), 멧갓(갓), 승검초(일명 당귀), 순무(무), 생강과 같은 다섯 가지 채소를 무친 매콤한 나물로 식욕을 돋우는 효과가 있다.

넷째, 시절음식은 농경문화권의 산물이다. 즉 때를 맞추어 씨를 뿌리고, 재배하고 추수 때 농작물을 거두어들이는 농경문화권에서 파생된 것이다. 세시풍속은 서민층을 위로하는 역할도 꽤 컸다. 평상시에는 식사를 곤궁하게 할 수밖에 없지만, 명절이 되면 그동안 못 먹었던 음식, 즉 떡이나 한과와 같은 별식을 즐길 수 있었기 때문이다. 또한 시절음식은 농경문화권에서 섬기고 있는 신을 모시는 의례에 동원되는 음식으로서도 의미가 있다.

한민족은 음주가무를 즐긴 풍류의 민족이다. 봄이면 여성들은 서로 동무가 되어 함께 산이나 들로 가서 온산에, 진달래 꽃잎을 따서 진달래 화전을 부쳐 먹으면서 계절을 즐겼다. 봄이면 썩을 캐다가 썩떡을 하고, 온갖 나물을 캐다가 무쳐 먹기도 하였다. 원래 화전은 찹쌀가루를 반죽하여 기름에 지져서 꿀이나 조청을 발라 먹는 음식이다. 여기서 소를 넣어 반으로 접어 반달 모양으로 만들어 지진 것은 주악이라고 한다. 그런데 봄이면 화전에다 진달래 꽃잎을 얹어 진달래화전을 부쳐 먹었다. 아무런 소도 넣지 않고 그냥 동그랗게 지진 위에 예쁜 진달래 꽃잎을 얹어서 진달래꽃 색이 그대로 살아 있도록 한 것이다.

또한 한국 음식으로 유명한 것 중 하나는 불고기다. 불고기는 불에 구운 고기라는 뜻으로 최근에 붙여진 이름이고 그 유래에 관해서는 많은 이야기가 있다. 그중 하나는 이 고기구이가 ‘맥적(貊炙)’에서 유래되었다는 것이다. ‘맥’은 중국의 동북지방이나 고구려를 가리키므로, 맥적은 고구려의 고기구이를 뜻하며, 예부터 중국사람이 이를 숭상하여 중요한 잔치에 이 음식을 먼저 내놓았다고 한다. 그러나 그 후 고려시대에 접어들면서 불교의 영향을 받아 소의 도살법이나 요리법이 잊혀졌다가 몽골의 지배하에 들어가면서 맥적의 요리법이 되찾게 되었고, 특히 몽골사람과 회교도가 많이 들어와 살던 개성에서 ‘설야먹적’이란 명칭으로 되살아났다고 본다.

3. 한국 음식의 문화 표상

한국 음식의 문화 특성을 연구한 조흥윤(1998)은 음식문화를 물질문화와 사회조직과 정신문화로 이루어져 있다고 하였으며, 음식문화를 한국문화 전체의 맥락에서 바라보는 총체론적 관점을 중시하였다. 즉, 음식문화의 구성 분야는 편

의상 그렇게 나누어진 것일 뿐 이들은 실제 서로 유기적으로 긴밀하게 얽혀 있다. 음식문화나 그 구성 분야나 다른 문화 분야와 기계적으로 경계 지워진 것이 아니라는 것이다. 총체론적 관점에서 음식문화를 전체 문화의 맥락 속에서, 타 문화와의 유기적인 관계를 염두에 두고 바라보아야 한다. 이 모든 것을 총체적으로 접근할 때 음식문화는 역동적으로 이해되고 살아 있는 구체적인 문화로 파악될 수 있다.

음식문화 연구에 관심을 보인 인류학자 레비-스트로스(Levi-Strauss, 1970)는 『신화론 1: 날것과 익힌 것』에서 음식을 통해 다양한 민족의 신화구조를 분석했고, 자연과 문화로 구성된 민족사를 조명했다. 또한, 바르트(Barthes, 1979)는 신화적 차원에서 음식이 발산하는 의미와 가치를 도출하여 분석하였다. 즉, 특정한 민족의 신화구조 속에 숨겨진 요리코드를 해석하고, 음식이 창출하는 의미들을 도출하려고 했다. 이와 같이 음식문화를 전체 문화의 맥락 속에서 접근한 연구들은 주로 문화 인류학적 관점(Levi-Strauss, 1970; Barthes, 1979; 조홍윤, 1998)에서 연구가 진행되어왔다.

문화인류학자인 맥클랜시(MacClancy, 1992)는 음식은 힘, 친분관계, 종교, 마술 등을 상징한다고 하여 서양 음식을 이러한 문화적 맥락에서 설명하였다. 한국 음식도 마찬가지로 생각한다. 오히려 한국 음식에는 좀 더 다양한 문화적 의미와 상징체계를 품고 있다. 그래서 한식의 문화적 표상을 다음과 같은 방식으로 풀어보았다. 즉 기존의 음식문화 연구에서 중요한 텍스트로 간주하지 않았던 조선시대의 판소리 소설과 풍속화, 기속시 등을 연구 대상으로 채택하였다. 이를 중심으로 한국 음식의 특징을 ‘힘의 상징’으로의 음식, ‘병의 예방과 치료제’로의 음식, ‘정을 나누는 매개체’로의 음식, ‘신과 소통의 매개체’로의 음식 등으로 분류하여 당시 사회구성원의 의식을 읽는 하나의 상징적인 코드로 해석해보았다. 이는 한국 음식을 문화적으로 읽어내는 한 가지 방식일 뿐이며 앞으로 더 다양한 텍스트와 다양한 코드가 연구되어야 할 것이다.

1) 권력코드로서의 음식

고대부터 인류의 역사는 인간의 1차적 욕구인 배고픔을 해결하기 위한 생존의 전쟁이었다. 채집, 수렵경제에서 벗어나 정착하여 농사를 지으면서 배고픔은

어느 정도 해결되었지만, 이젠 경제적 생산물을 독점하는 현상이 발생하였다. 생산물을 독점한 사람들은 음식물을 분배하는 과정을 통해 사람들을 지배하게 된다. 한국은 고대부터 농경을 통하여 삶을 유지해왔다. 따라서 토지는 생존과 직결된다. 삼국시대부터 계급에 따라 식생활이 계층화되었으며, 조선시대에 들어서면 토지 소유는 부를 축적하는 좋은 수단이 되었다. 토지는 왕실이나 양반, 관리 등과 같은 소수의 거대 토지 소유자들에게 편재되어 감으로써 토지소유에서 배제된 농민 대부분은 소작농으로 전락하였다. 이들 가난한 농민들은 경제력을 갖추고 있던 양반이나 중인들이 풍요로운 식생활을 누릴 수 있었던 것과는 대조적으로 식량조차 부족한 상황에 처했다. 다음은 판소리 소설 중 「홍보전」의 한 대목이다.

그 놈이 심스ᄃᆞ 일러흔디 형제 윤기 잇슬손야 부모의 분재전답 저 혼즈 차지호
고 농스짓기 일삼난대 웃물 조흔 놈의 모을 붓고 노푼 논의 물을 갈나 집푼 논
의 물갈이와 구렁논의 찰베호고 살픈 밧티 면화호기 자갈밧티 서숙 같고 황토
밧티 참외노며 빈탈밧티 담비호기 토옥한 밧티 파슬을 갈아 울콩 물콩 청디콩
이며 돝부 녹두 지장이며 창씨 들씨 피마즈를 식이 식이 심어두고 씨을 츠저
지슴티여 추슈동장 노적호야 친고빈기 몰노보고 형제윤기 저발인이 엇지안이
무도 할야

놀보는 부모의 분재전답을 저 혼자 차지하여 부자로 살아간다. 조선 후기는 이양법의 보급으로 벼나 보리의 이모작이 일반화되어 쌀, 보리, 조 같은 주곡의 생산량이 현저히 증가됨으로써 부의 축적이 증가되고 잉여농작물의 상품화를 촉진시키는 결과를 가져오게 된다. 또한, 토지 소유는 식량뿐만 아니라 다양한 상품작물을 재배하고 유통시킴으로써 부의 축적으로 연결되었다. 위 인용문에서 보듯이 놀보는 주곡뿐만 아니라 참외, 담배, 울콩, 물콩, 청태콩, 돝부, 녹두, 참깨, 들깨, 피마자 등과 같은 상업적인 작물을 심어 토지를 효과적으로 관리하고 있음을 알 수 있다. 이렇게 하여 놀보는 엄청난 재산을 축적할 수 있게 되고, 그의 집에는 노적가리가 태산같이 쌓여 있고, 대청 뒤주에는 쌀이 가득했다.

여보쇼 익기 업뎀 어셔 밥쥬 호쇼 빅미 닷 섬으로 햏야 빅곱푼디 먹어보시 흥보 안 익 얼는 나셔 일뎀 밥을 집피 지어 집치갓치 명석으다 수북 담숙 쓰어놉코 가장 즈식 불너들어 어셔 오쇼 먹어보시 스방의셔 와 햏더니 만슈산의 구름 피듯 걸빅청의 낭치피듯 밥싼 명석 가승으로 휘휘 둘러쓰고 안져 후닥다 후닥다 양팔 손질 쥬떡밥을 셋죽방울 던진 다시 엇지 먹어노왔편지 손이 츠츠늘어지고 빅쪽지가 발씩 되지바지게 산목이 단복차게 먹어노은 거시 세상도 귀창햏게 되얏구는 비에 못이기에 이만햏고 안져쥬 제 고기로 오는 팔이 휘휘 날여 익고 는 죽것다 나 죽거던 팔 이 놉으로 원고즈을 슴으리라 이러할 제음의 흥보 안익도 밧턴속의 밥을 엇지 먹어던지 밥설스가 나것구는 쥬여 업테여 익고 쥬이야

이 장면은 흥보가 첫 번째 박을 타고 나온 쌀로 밥을 해먹는 장면이다. 흥보에게 주어진 박은 그의 선행에 대한 보은품이다. 그런데 그의 박에서 나온 것은 주로 당시 평민들의 식의주를 해결할 수 있는 쌀궤, 각종 비단, 집 짓는 목수 등으로 평민들의 생존에 가장 필요한 기본적 생필품들이다. 오죽하면 첫 번째 박에서 나온 백미 닷 섬으로 모두 다 밥을 지어 집채같이 명석에다 수북 담아 밥 설사가 나오도록 먹었겠는가. 이렇듯, 「흥보전」 속의 음식은 토지를 가진 자와 갖지 못한 자의 서열화를 분할하는 기호로 작용한다. 또한, 박이라는 비현실적인 세계를 통해 가장 먼저 도달하고픈 이상적 세계의 표상이기도 하다.

다음은 「적벽가」의 한 대목이다.

5-뒤: 조조진영 출병전 잔치 장면-

曹操 大宴을 排設햏야 술 만이 걸오고 썩 만이 치고 소 만이 잡고 돛 만이 잡고 기 잡고 닭 잡아셔 護軍을 질근햏고 連環햏 쓴 戰船을 大江中央 덩실 띄여 푸른 복판

적벽가에서는 조조가 전투 출병 전 군졸들에게 잔치를 여는 장면이 나온다. 술, 떡, 소, 돼지, 개, 닭을 잡아서 연회를 베푼다. 이렇듯, 생산물을 독점한 권력자들은 음식을 분배하는 과정을 통해 사람들을 지배한다. 그들은 음식과 술을 하사하여 군주의 은혜를 표현하기도 하며, 식례를 통하여 상하의 질서를 규제하기도 한다. 이렇게 귀한 쌀로 만든 술과 떡 그리고 값비싼 고기음식은 서민

들이 쉽게 먹을 수 없는 힘의 상징인 것이다. 조조는 출병 전에 군졸들의 사기를 진작시킬 요량으로 연회를 베푼다. 음식물을 배품으로 충성과 복종을 약속받으려는 것이다.

이덕무의 한시「세시잡영」에서도 백성들에게는 도소주(屠蘇酒)조차 담그지 못하게 하면서, 관가에서는 큰 항아리가 넘칠 정도로 청주(淸酒)를 담그는 모습을 읊조리면서 부조리한 현실과 빈부 격차에서 오는 백성들의 질곡 있는 삶을 비판하고 있다.

酒禁怕官家	관가에서 내린 금주령이 두려워
屠蘇不敢釀	도소주조차 담그지 못하네
百姓爾何知	백성들이여 그대들이 어찌 알리
淸酒溢大甗	큰 항아리에 청주가 넘치는 줄을

이덕무, 「세시잡영」

아래 한시(漢詩)는 유만공의 「세시풍요」 중 복날에 관한 시로, 삼복더위에 복달임 잔치를 벌이는 부자들과 피약별 아래 논두렁에서 일하는 농부의 대조적인 상황을 제시하여 계층 간 빈부 격차와 갈등을 표현하고 있다.

棗花時節急移秧	대추꽃 피는 시절 서둘러 모를 심어야 하니
暴雨纔晴又赫陽	폭우가 겨우 그치나 했더니 다시 불볕이로다
伏月豪家徒釀飲	부자들은 일없이 복달임 잔치 벌이는데
夏畦人自劇奔忙	여름날 밭 매는 사람들은 정신없이 바쁘다네

유만공, 「歲時風謠」(伏日)

2) 약(藥)으로서의 음식

한국의 전통문화는 자연과 가까이 있고, 자연을 받아들여 바탕에 깔아놓은 것에 특징이 있다. 우리의 전통음식도 자연의 생명력이 스며든 소박한 아름다움이 음식에 들어 있다. 이 소박함은 거부감이 없는 색깔과 맛으로 표현된다. 우리에게 보약은 별다른 것이 아니다. 자연을 담은 음식을 먹으면 보약이 된다. 예로부터 약식동원(藥食同原)이라는 표현으로 식생활의 중요성을 강조했다. 이는 우리

가 섭취하는 음식이 건강을 지키고 질병을 치료하는 것과 밀접한 관련이 있음을 뜻한다.

부후허실허기는 칠포떡이 두렷하고 미침완삭허기는 팔리떡이 두렷하고 상단 하촉허기는 구도떡이 두렷하고 심소장은 화오 간담은 목이오 폐대장은 금이오 신방광은 수오 비위는 토라 간목이 티과허떡 목극토에 비위떡이 상하고 담섬 싱성허니 화극금에 폐대장이 상함이라 심덩즉 만병이 식하고 간상즉 만병이 싱허니 다른 떡은 다 관계치 안이허되 데일 간떡이 슈상허니 비위떡이 상하여 병이 복장에 드니 스지가 무거웁고 눈이 어둡기는 풍의작란이며 구미가 젓치기는 비위 상함 연고이라 속으로 드러 복장이 저리기는 음양으로 난 병이니 음양풍도 두세 가지 괴운이라 ~ 인묘는 목이오 신술축미는 토이로다 목극토 허니 오형에 일넛스되 갑인진술은 대강슈오 진간손스는 원송목이라 슈싱목을 식이자면 인간 중산 천년토간이 약이로소이다

위는 「토끼전」의 한 장면으로 용왕이 큰 잔치를 치른 후 병이나 백약으로 구원하여도 무효하여 토끼 간을 처방받는 대목이다. “복장이 절이기는 음양으로 난 병이니~”에서 용왕의 병이 음양의 부조화로 난 병임을 알 수 있다. 즉 용왕은 주색에 빠져 병을 얻었기에 양기가 넘치는 상태다. 왜냐하면 술은 음양의 원리상 화(火)에 해당하는 것으로 양이므로, 술병에 걸린 용왕은 양기가 지나쳐서 생긴 것이다. 술로 정신도 흐려지고 눈이 나빠진 용왕이 간경이 좋은 토끼 간을 먹으면 병환이 즉시 낫고 장생불로하리라는 것이다. 토끼는 간 기능이 좋아, 눈이 밝기 때문이란 것이다.

강아지로다~기라니 반갑다 월명송하방룡정이오 일출운봉계견헌이라 선경에도 기는 잇고 인간 기로 의론컨디 오륙월 복기장 어혈든 티 너중든 티 속병든 티 줍병 싯해 보신 츠로 잡아 먹고 가죽 벗겨 글피당허도 허고 세시복납에 횡양포고홀 제 파나 만히 넛코 폭 고으면 지장국도 도커니와 안성청룡 스당픽가 소고 메여 ~ 송아지로다 송아지라니 더욱 도타~ 너를 잡아 두족 압뽀사다리 선지 너장은 설녕탕 집으로 보니고 안심 밧심 두 불기는 정조 한식 단오 추석 스명일기제스에 적감으로 실컨 쓰고 병거지사골 넓이할미 가리썩 양복기가 십상이오 가죽은 벗겨너여 북도 메고 신도 짓고 털은 골나 병거지 요속허고 썩

은 켜서 활각지 빗치기 살적미리가 십상일다 ~사슴이오 얼시고 더욱 도타 우리 룡왕 병환 중에 룡룡은 신경 부족한 디 잡스시고 룡혈은 눈 침침하고 각기 나는 디 십상이니 사심이거던 잡아라 ~그러면 도야지오~ 제혈이 룡혈보다 효험이 치났고 제육 첫점이라니 술안주에 데일이오 국슈부빔 탄평치에 저육 업스면 맛 잇다더나 잡말 말고 잡아라

위 장면은 수궁에 잡혀간 토끼가 위기를 모면하려는 대목이다. 우리 조상들은 만물이 ‘기(氣)’라는 아주 작은 존재에 의해 성립한다고 믿었다. 약선이란 아직 병이 생기지는 않았지만 신체가 가지고 있는 평한 기의 균형에 발작이 생긴 상태를 넓은 의미의 병으로 보고, 이 단계에서는 평소에 먹는 음식을 조절하는 것만으로도 기를 고르게 다스릴 수 있다고 본다. 음식을 약으로 먹는다든 이야기다. 위 인용문에서 알 수 있듯이 오육월 복개장은 어혈든 데, 속병 든 데, 중병 끝에 보신의 목적으로 먹고, 복날에는 파를 많이 넣고 폭 고아 개장국을 끓여 먹으면 좋다고 한다. 녹용은 신경쇠약에 좋고, 사슴 피는 눈 침침한 데 좋고, 돼지 피는 그 효험이 사슴 피보다 낫다고 하였다.

심정순, 광창기 창본 수궁가: 토끼가 다시 물으로 도망가는 장면-

그러면 그저 가기 썩썩하니 약이나 일너다고 그는 그리혀여라 팔기탕이나 써 보아라 지료가 무엇이나 고리 여닭 잡아 등마루 썩 각각 여닭 마리식 하고 거북의 창저 여닭 썩식 하고 상어 가죽 여닭 장 하고 홍어신 팔십 기하고 리어 윈눈동자 여닭 되 하고 감을치 쓸기 여닭 종즈 하고 병어 등심 여닭 근 하고 즈라 목아지 되밧 잡고 드는 칼로 드립더 메여 여닭 움 썩 하고 방어 기름 여닭 등의 합혀야 노코 즈가사리 메역이 여닭 바지게 베여 법게 썩지에 폭 고아 한 동의 되거던 락일 세 스발식만 먹게 되면 병은 츠츠나을 것이니 음식은 대구 썩서 쥬석으로 먹고 입만 날만혀거던 굴근 붕어 락일 여든 마리식 비 싸고 닉장 닉여 버리고 위어를 잡아 짓썩들겨 그 속에 가득 넛코 룡으라지게 고아 먹으면 그 병이 운권청던허리라

다음은 토끼가 다시 물으로 도망치며 자라에게 용왕의 약에 대해 한수 가르쳐주고 가는데, 약명은 팔개탕, 재료로는 고래 8마리 등마루뺨 8개, 거북 창자 8뺨, 상어가죽 8장, 홍어신 80개, 잉어 윈눈동자 8되, 가물치 쓸개 8중지, 병어 등

심 8근, 자라 목 8옴큼, 방어기름 8동의, 자가사리 8바지계, 미역 8바지계이며, 용기로는 법계 딱지이며, 조리법은 한 동의 될 때까지 폭 고아, 복용법은 세 사 발씩 먹는다. 또한, 팔개탕과 더불어 음식을 먹는 데 대구찜과 붕어, 위어를 고 아 함께 먹으면 병이 낫는다고 하였다. 여기에서 역시 약식동원(藥食同原)의 사상을 읽을 수 있다.

약식동원사상은 소설뿐만 아니라 많은 풍속화에서도 읽을 수 있다. 몇 가지 작품을 통하여 조선시대 당시의 음식과 관련된 백성들의 의식을 읽어보고자 한다. 다음은 기속시 중 유만공의 작품 「세시풍요」다.

槿薺青青苜蓿香	푸른 씀바귀와 냉이 향기로운 목숙
早春新菜正堪嘗	이른 봄 새로 돋은 나물 매우 맛있네
山家韻事隨時物	산가의 운치 있는 일은 시절사물 따라서
會酌陽坡煮艾湯	양지 바른 언덕에서 쑥국 끓여 술 마시는 것

유만공, 「歲時風謠」(寒食)

위 작품에서도 푸른 씀바귀와 냉이, 향기로운 쑥 등 이른 봄에 새로 돋은 나물을 즐겨 먹었음을 알 수 있다. 이와 같이 한민족은 계절따라 따사로운 언덕에서 향기로운 시절 음식을 나누며 살아가는 것이 운치 있는 일이고, 삶을 여유 있게 즐기는 방법이라 생각하였다. 제철에 나는 신선한 식품을 섭취하는 것이야말로 병을 예방하고 치료하는 가장 근본이라 할 수 있다. 특히, 위 작품에 표현된 쑥(艾)은 냉증과 부인병 등에 효과적이어서 식재료뿐만 아니라 약초로서 말려 준비해 두고 사용했다 한다. 이처럼 식품으로 병을 예방하고 치료하려는 우리 민족의 약식동원사상을 읽을 수 있다.

七旬纔滿老公卿	일흔의 나이에 막 접어든 늙은 공경들
入社嗜英盛代榮	기로소 들어가니 태평성대의 영광이네
靈閣清晨祇拜後	이른 새벽 영각에서 공손히 절한 뒤
酪酥初進椀盈盈	주발에 가득 담긴 타락죽 처음 내오네

유만공, 「歲時風謠」(正朝)

타락죽에 관한 유만공의 「세시풍요」를 살펴보면, 타락죽이 임금의 귀한 하사 품임을 알 수 있다. 귀한 우유로 죽을 만들어 연초 노인들에게 대접하는 모습은 아름다운 우리의 미풍양속이었다. 죽은 소화가 쉬우므로 노인식, 유아식, 병인 식으로 많이 쓰이는데, 쌀을 기본으로 견과류, 어패류, 채소류 등 다양한 종류의 죽이 발달되었음을 알 수 있다. 이렇듯 부드러운 음식으로 허약한 노인들의 몸을 보하는 우리 민족의 약식동원사상과 효(孝)사상을 읽을 수 있는 대목이라 하겠다.

3) 정(情)의 메타포로서의 음식

가족을 나타내는 말이 식구(食口)인 것처럼, 한국인에게 밥상을 같이 한다는 것은 가족이 된다는 것을 의미한다. 한국인의 식단에서는 밥, 국을 제외하고는 찌개, 반찬 등을 여럿이 나눠 먹는데, 타액 나눔 밥상 공동체 의식이라 표현하기도 한다. 음식을 나눔 때의 마음, 주는 사람의 정(情)을 담은 마음이 음식을 더욱 맛깔나게 하는 것이다. 판소리 소설 여러 장면에서 음식을 나눔으로서 마음을 전달하고, 정을 표현하는 장면을 볼 수 있다.

먼저, 「심청전」에서 심청이 밥을 빌어 아버지를 봉양하는 장면이다. 여기에서 심청의 처지를 안타까워하여 “담아 둔 밥이라도 아끼지 않고 털어주며, 김치, 젓갈 등을 고루고루 많이 주니”라는 표현에서 우리는 음식을 통해 표현된 우리 민족 고유의 나눔의 정을 느낄 수 있다.

신재효 심청가 12-뒤, 13-앞: 심청이 밥을 빌어 아버지 봉양 장면-

밥 푸는 여인더리 뉘 안니 탄식허리 네가 밭서 저리 커서 혼즈 밥을 비난고나 너의 모친 스라씨면 네 정경이 저리 되랴 쌀쌀 탄식 셔를 츄며 담어뜯 밥이라도 익기즌코 더러 쥬며 짐치 젓갈 건지 등물 고로고로 마니 쥬니 두셔너 집 어든 거시 쌀리 흘끼 칭이 녁넉케 되난고나 ~ 심청이 옛쯔오디 빌어온 밥이나마 즈식의 정성이니 설위 말고 즈슈시오 죠흔 말노 위로 흐여 그어이 먹게 하니 날마닥 어더은 밥 흔 죠막의 오식이라 힉밥 콩밥 팻밥이며 보리 지장 슈슈밥 이 갓갓지로 다 잇씨니

음식은 우리의 마음을 전달하는 매개체 역할을 한다. 다음 「춘향전」의 두 장

면을 통해 등장인물은 같으나, 상황이 바뀔에 따라 달라지는 음식의 내용으로 표현되는 춘향모의 마음을 읽을 수 있다.

백성환 창본 춘향가: 14-앞, 뒤/춘향모 이도령에게 대접하는 장면-

상을 디리난디 통영판의 금스화기 유리접시 홀용니 채련난디 설기 송평 절편
니며 국수 착면 갖세우고 빈당 샷탕 어과즈며 닌삼 경과 연근니요 닌실 곡감
보은 디쵸 호도 빅즈 젓디리고 어호 육호 점복 녹코 미쵸리 즈반 싱치 구어 첨
장 슈육 제육니며 디양판 갈비썸 소양판 제육점 썸벽기 쵸란호고 칩수 경기 인
삼치 도라지 수근치며 싱청 푸러 핫치 호고 계란을 껏드리고 청동화로 빅탄무
더 전골판 울여 녹코 찬기름을 주루룩 부워 제즈 훗쵸 곳쵸 녹코 싱강 파 만들
우으 닌쿤 후의 야간니라 썸썸호옵너드 로련임 천만으 마리로세 술흔 부어들
고 도련임 약주 바드시오

57-뒤: 걸인행색 어사또에게 상단이 밥차려 주는 장면-

부억의로 통통 드러가 먹든 밥 제리집치 꺾고쵸 단간장 닌슈 쟈 쇼반의 밧쳐
들고 서방님전 디리오며 더운 진지할 동안의 우선 요구나 호옵쇼셔 (말노)

딸의 신분상승을 꿈꾸는 춘향모에게 양반집 자제인 이도령은 매우 중요한 인물이다. 귀한 과일, 전복, 약포, 수육 등의 진수성찬을 아끼는 백자접시에 담아 술 한 잔 가득 부어 대접하며, 이것도 부족하여 “야간이라 차린 것이 없다” 한다. 음식으로 표현되는 춘향모의 정성과 마음을 읽을 수 있다. 반면, 이도령이 거지가 되어 돌아오자 춘향모는 배고프다는 이도령을 그냥 보내려 한다. 하지만, 향단이 춘향과의 정을 생각하여 소반에 식은 밥, 김치, 꺾고추, 간장 등 조출한 음식을 차려온다. 이 두 장면에서 극명하게 나타나는 것이 바로 음식 상차림의 내용이다. 음식 상차림을 통하여 우리는 등장인물들의 의식을 읽을 수 있다. 음식은 이렇게 마음속의 기호로서 작용한다.

20-뒤: 이도령이 춘향을 업고 사랑가 부르는 장면-

그러면 네 무엇 먹그라는야 시금틸틸 기살구를 익기 서는디 먹의라는야 안니
그것또 너스 실어 어허둥둥 너 스랑이야 그러면 네 무엇 먹의라는야 칭암의 절
벽상의 썸그르르르 궁그러오난 싱을슈을을 네 먹그라는야 안이 그것 또 너스

실쇼 그러면 네 무엇 먹의라는야 동굴동굴 슈박 옷 썩지 세세리고 강능빅청을
다르르 부어 불근 점만 네 먹의라는야 안이 그것 또 너스 실러 어허둥둥 너스
랑이야 능금을 주랴 보도를 주워야 (말노)

이 장면은 이도령이 사랑스런 춘향이를 업고 사랑가를 부르는 장면이다. 시
큼한 개살구, 알차고 짙 찬 알밤, 꿀을 넣은 달콤한 수박, 새콤달콤한 사과와 포
도의 과일에서 느낄 수 있는 달콤하고 상큼한 두 사람의 사랑이야기다. 이렇게
음식은 전달하고자 하는 사람의 마음을 함축하여 표현한다.

4) 기원(祈願)과 소망의 음식

한국 음식문화에는 기원과 소망하는 행위에서 음식을 반드시 차린다. 현대
사회까지도 남아 있는 대표적인 것이 죽은 이에 대한 제사 행위다. 제사를 통해
양신은 음성의 음식을 잡수시고, 음신은 양성의 음식을 잡수시게 됨으로써 양신
과 음신은 합체된다. 이에 자손들에게 복을 내려주는 존재가 될 뿐만 아니라, 제
사음식은 제례를 거치면서 신이 잡수시고 남긴 신성한 음식으로 바뀐다. 제사를
행하고 난 이후의 음식은 음복이라는 과정을 거쳐서 신의 축복이 전달되는 매
개체의 역할을 한다. 이때, 한 항아리의 술을 신과 가족 모두가 함께 나누어 마
시는 것은 가족의 결속을 다지는 행위였다(김상보, 2006). 또한, 주영하(2005)에서 재
물은 원래 신령을 기쁘게 하기 위해 마련된 것이지만, 신령에게 바쳐진 후 다시
사람들에게 나누어줌으로써 신령과 인간이 교감을 이루는 데 쓰인다고 하였다.
즉 제물은 관념의 세계와 실제 세계를 이어주는 매개물이라 하였다.

판소리 소설 곳곳에서 신에게 축복을 비는 행위가 묘사되는데, 그곳에는 언
제나 정성 들인 음식이 놓이고, 때로는 이른 새벽에 우물에서 길어온 깨끗한 정
화수로 소원 비는 사람의 정성을 담아놓는다. 「심청전」에서 심청 어머니가 해산할
때 심 봉사는 세 사발 정화수로 삼신상을 차려 순산을 비는 장면이 나온다. 사
람의 생명을 유지하는 데 물은 매우 중요한 기능을 하며, 농업을 주로 해온 우
리 전통사회에서 물은 곡물이 익는 데 반드시 필요한 것으로 보았다.

이선유 창본 심청가: 심청어미 해산할 때 심봉사 삼신상 차려 기원하는 장면
 해복 기미가 잇는데 아이고 배야 아이고 허리야 심봉사가 일변은 반갑고 일변 놀내
 야 집 한 줌을 정이 추려 새사발 저오하수 새 소반에 맞치노코 심봉사의 의관을 증제
 하고 지성으로 비는 말이 고이 순산시켜주오 혼미중에 탄생하니 선인옥녀 딸이로
 다

또한 「심청전」에서 심청이 인당수 가기 전 새벽 어머니 산소에 찾아가 밥 한 그릇, 술 한 병, 나물 한 접시를 차려놓고 하직인사를 하는 장면이 나온다. 이 음식들은 평소 일반 백성들이 반주를 곁들인 일상식임을 알 수 있다. 신령이란 실제로 인간이 지닌 대부분의 특성을 지녔다고 생각하며, 신령들이 좋아할 것으로 예상되는 제물 대부분은 그것을 준비하는 인간들이 먹기에도, 생각하기에도 좋기 때문에 선택하는 것이다. 우리 민족에게 신령은 늘 가까이에서 살아 있는 사람들과 함께한 것임을 알 수 있다.

신재효 심청가 17-뒤, 18-앞: 심청이 인당수 가기 전 어머니 산소에 하직인사-
 달밭소 김푼 밤의 밥 혼 그릇 정이 지여 현쥬를 병의 너코 나무시 혼 접시로 모
 친 손쇼 츠져가서 게호의 진설호고 잇통호며~우리 모친 스명일은 고스호고
 제스날리 도라운들 보리밥 혼 그릇슬 뉘가 츠려 노와 쥬며 ~혼인들 만나것쇼
 너 손의 치린 제물 망중 흠향호읍쇼서

다음은 심청이 인당수에 빠지기 전 고사 장면이다. 이 고사 장면에는 그 고사의 규모를 알 수 있듯이 음식의 단위가 굉장히 큰 것을 볼 수 있다. 술도 동의 쟈, 밥도 섬밥을 짓고, 소, 돼지도 통째로 삶아 놓고, 삼색과일과 오색의 탕수 등 갖은 음식을 차렸다.

신재효 심청가 23-뒤: 심청이 인당수 빠지기 전 고사 장면
 의복 너여 입고 고스를 츠릴 적의 동의 술 섬밥 짓고 윈 쇼 머리 스지가마 큰
 칼 쏘즈 울여 노코 큰 돛 잡아 통차 살마 괴난 다시 맞쳐 노코 습식실과 오식
 탕슈 어동육서 좌포우혜 되홍우빅 버러 노코 심청을 목욕식쳐 소복을 정이 입
 폐

III. 나가는 글

지구화시대 음식은 중요한 문화적 상징이자 코드다. 그동안 세계의 음식문화는 서구 강대국이 지배해온 측면이 있다. 세계인의 미식 기준은 서구 미식이었고, 서구 음식은 고급음식으로 표상화되었다. 또한 고급음식 못지않게 서구의 패스트푸드는 저렴한 음식이지만 세계인의 입맛을 지배해왔다.

그런데 현재 세계 음식시장에서 아시아 음식이 부상하고 있다. 이제는 새로운 미각을 추구하고, 음식이 문화로 설명되면서 각 민족음식에 담긴 문화적 표상 역시 중요해지고 있다. 이러한 아시아 음식의 화려한 부활과 함께 한국 음식문화도 새로운 의미로 부상하고 있다. 그런데 우리 한식을 세계적인 음식으로 부상시킨다는 ‘한식세계화’ 정책까지 수행되었지만 한국 음식은 그동안 문화로 설명되지 못한 측면이 있다. 그래서 지구화시대에 새로운 미식으로서의 한식에 담긴 의미와 표상을 과거 고문헌 및 판소리소설과 기속시 등을 통하여 살펴보았다.

이 글에서는 우리의 음식을 단순히 주식과 부식의 조율로 풀지 않고 우리 음식에 나타난 미학의 관점에서 원리별로 재해석해보려 하였다. 이에 따라 섞음의 미학을 보여주는 음식, 기다림과 삭힘의 미학을 보여주는 발효음식, 배려의 음식, 아름다움의 색깔을 보여주는 음식, 그리고 풍류의 음식으로 나누어 살펴보았다. 그리고 조선시대의 판소리소설과 기속시를 매개체로 하여 한국 음식에 담긴 문화적 속성을 풀어내보려 하였다. 그 결과 힘, 즉 권력(power)으로 작용한 음식, 전통사회의 중요한 약으로 작용한 음식, 한국인의 민족성을 잘 드러내는 용어인 정으로 작용한 음식, 그리고 기원과 소망을 빌 때 음식을 차리는 행위를 고찰할 수 있었다.

이와 같이 지구화시대에 한식이 가진 문화적 의미가 무엇인가를 풀어내는 데 주목하였다. 더 나은 동아시아 음식문화의 연대를 위해서는 각 민족의 음식이 가지는 문화 속성에 대한 이해가 무엇보다 중요하다고 생각하기 때문이다. 앞으로는 서구 음식문화로 획일화되어가는 세계 음식문화 현장에서 이에 대응하는 민족적인 음식문화의 가치를 실현하는 동아시아의 새로운 음식문화의 장(場)이

열릴 것을 기대하면서 이 글을 마친다.

투고일: 2015년 4월 29일 | 심사일: 2015년 6월 22일 | 게재확정일: 2015년 7월 5일

참고문헌

- 강인희 · 이경복. 1984. 『한국식생활풍속』. 서울: 삼영사.
- 국사편찬위원회. 1976. 『한국사 13』. 서울: 국사편찬위원회.
- 국립중앙박물관 편자. 2002. 『조선시대 풍속화』. 서울: 한국박물관회.
- 김광순. 1990. 『한국고소설사와 이론』. 서울: 새문사.
- 김상보. 2006. 『조선시대의 음식문화』. 서울: 가람기획.
- 김진영 · 김현주. 1997a. 『심청전』. 서울: 박이정출판사.
- _____. 1997b. 『적벽가 전집 1』. 서울: 박이정출판사.
- 김진영 · 김현주 역주. 1997. 『홍보전-오영순 소장 장홍보전, 임형택 소장 박홍보전』. 서울: 박이정출판사.
- 김진영 · 김현주 · 김동건 · 이성희 편자. 1997. 『토끼전 전집 1』. 서울: 박이정출판사.
- 로저 키징 저. 전경수 역. 1984. 『현대문화인류학』. 서울: 현음사.
- 박상미. 2003. “맛과 취향의 정체성과 경계 넘기.” 『현상과 인식』 가을, 54-70.
- 박여성. 2003. “융합기호학(Syncretische Semiotik)의 프로그램으로서의 음식기호학.” 『기호학 연구』, 4(0), 136-139.
- 윤서석. 1999. 『식생활문화의 역사』. 서울: 신광출판사.
- 이성우. 1982. 『조선시대 조리서의 분석적 연구』. 서울: 한국정신문화연구원.
- _____. 1992. 『한국고식문헌집성』 고요리서(III). 성루: 수학사.
- _____. 1997. 『한국식품문화사』. 서울: 교문사.
- 조홍윤. 1998. “한국 음식문화의 형성과 특징.” 『한국식생활문화학회지』 13(1), 4-5.
- 주영하. 2005. 『그림속의 음식, 음식속의 역사』. 파주: 사계절.
- 정혜경. 2013. 『천년한식견문록』. 서울: 파프리카.
- 정혜경 · 이정혜. 1996. 『서울의 음식문화』. 서울: 서울학연구소.
- 청중잉. 1999. “예의 포괄적 이론 수립을 향한 소고.” ’99 유교전례 및 관혼상제 페스티벌 국제 학술대회보고서. 광주: 전남대학교 인문과학연구소.

- Barthes, R. 1979. *Toward a Psychology of Contemporary Food Consumption*.
BBaltimore: Johns Hopkins University Press.
- Levi-Strauss, C. 1970. *The Raw and the Cooked (Le Cru et le Cuit, Mythologiques)*
(English Translation). London: Cape (Paris: Librairie Plon, 1964).
- MacClancy, Jeremy. 1992. *Consuming Culture*. London: Chapmans.
- Peng, K. and R. E. Nisbett. 1999. "Culture, Dialectics, and Reasoning about
Contradiction: Are There Culture Differences in the Way People Reason
about Contradiction?" *American psychologist* 54(9), 741-754.

Abstract

The Meaning and Symbolism of Korean Food Culture

Hae Kyung Chung Hoseo University

Food is an important cultural icon in an era of internationalization. While western food culture has played a dominant role for the past few decades, Asian food culture is expanding its impact through its unique cultural symbolism, which is inherent in each ethnic food. In this paper, the value of food is reinterpreted in terms of aesthetic types. These include aesthetics of natural blend of materials, the patience involved in fermenting food, and the beauty that exists in the various colors of the food. It is also examined as cultural properties of the Joseon period illustrated in *pansori* novels and *gisok* poems. This paper analyzes food as a medium that represents power, as an important method of curing sicknesses in traditional society, as an illustration of Korean expression of human affection, and lastly as an important ritual in preparing foods when praying or seeking to fulfill as wish.

Keywords | Korean food culture, ethnic food, symbol of food, Asian food

