

TRANS- HUMANITIES

Title : 탐라와 몽골의 음식문화 비교연구

**Research of the Food Culture Comparison between the
Tamra and Mongolia**

Author(s) : 이종수 (LEE Jongsoo)

Source : *Trans-Humanities*, Vol. 5 No. 2 (2012), pp. 211-243

Published by : Ewha Womans University Press

URL : <http://eiheng.ewha.ac.kr/page.asp?pageid=book10&pagenum=060600>

Online ISSN : 2383-9899

All articles in *Trans-Humanities* are linked to the Homepage of KCI and
Ewha Institute for the Humanities and can be downloaded:

www.kci.go.kr & <http://www.trans-humanities.org/>



이화여자대학교
EWHW WOMANS UNIVERSITY

탐라와 몽골의 음식문화 비교연구

이종수

1. 프롤로그

일찍이 몽골(Mongolia, 세상의 중심의 의미)¹⁾은 고려 시대 ‘형제국가, 부마국가’로 관계를 맺어 왔다. 한국과 몽골은 민족적 유사성보다는 인종적으로 동일계통에 속해 유사점이 많고, 언어와 풍속에도 관련성이 깊다. 우리를 광의의 몽골족으로 칭하는데 이것은 과거 북방 기마민족이 남진하여 국가를 이루었다고 봤을 때 우리 문화의 원형을 어찌면 몽골과 관련지어야 하는 것은 자연스러운 일이다(임동권 21-36).

13~14세기 제주는 원제국의 군사적 요충지로서 약 130여 년 이상 지배를 받았다. 濟州(耽羅)는 몽골의 기후, 지형과 흡사해서 몽골은 도명(島名)을 ‘모든 것이 완벽한 곳’이라는 濟州(1273), 耽羅(1294), 제주(1301), 탐라(1305), 제주(1362), 탐라(1366)로 여러 차례 도명을 바꾸었다. 탐라는 삼국시대 탐라국(耽羅國)이다가 고려 숙종(1105) 때 탐라

이종수 중앙대학교 행정대학원

1) *Washington Post* 지는 1995년 송년 특집호에서 지난 1천 년간 가장 위대한 인물로 칭기스칸을 선정하였다.

www.kci.go.kr

군(耽羅郡)이 된다.

고려 시대의 몽골지배는 우리나라에 다양한 방면에서 여러 가지 영향을 끼쳤으며, 특히 제주에 끼친 영향력이 막대했음에도 몽골지배에 대한 부정적 인식으로 이 방면의 심층적인 연구가 거의 이루어지지 못했다는 점에 착안하여 이 글을 집필하게 되었다.

본고에서 알아보고자 하는 것은 국가별 환경이나 기후, 국제화 등의 관계, 관습 등의 변화가 특정지역 음식문화에 미치는 영향의 정도를 고찰하고, 제주 식문화가 주체적으로 변용시키면서 생존을 유지해 온 과정을 찾아보고자 한다.

국가지역별 생태와 기후, 국제화 등이 식재료, 조리법, 식사 예법에 어떠한 영향을 미쳤는가를 알아보기 위하여 본 연구에서는 양 국가의 음식문화 비교의 독립변수를 지역이나 지리 등 생태환경, 지역의 기후 등으로 설정하고, 국가별 음식문화의 종속변수로 먹거리와 식재료 장만, 전통적 조리법과 맛내기, 상차림 법이나 예절 등으로 구분하여 비교, 분석한다. 연구의 방법은 문헌연구와 필자의 선행연구를 주로 참조하였으며, 분석의 범위는 양 지역의 음식문화에 한정하여 비교하였다.

2. 탐라와 몽골음식문화의 이론적 접근

1) 탐라와 몽골음식문화의 의의

(1) 국가지역문화의 의의

文化(culture)를 상징을 통해 습득, 전달되는 사고, 감정, 반응의 복합 형식이라고 본다면, 문화는 인간집단이 만든 독특한 소산이며, 문화의 중심은 전통적 관념과 이 전통적 관념에 부수되는 가치로 성립된다. Krober & Kluckhohn(1952)은 다양한 성격을 가진 164개의 문화의

정의를 찾아내어 이를 기술적, 역사적, 규범적, 구조적, 심리적, 발생학적 차원에서 분류하였다. 분류된 문화의 정의에 의하면 문화란 사회구성원들이 습득한 관습을 포함하는 총체적인 것이다. 따라서 문화란 도구, 생활용품, 다양한 사회집단을 위한 헌장, 인간의 아이디어와 기술, 신념 및 관습 등의 총합적 전체로서, “한 집단의 모든 생활영역을 포괄하는 총체적 생활양식”이다(Malinowski 1948).

문화란 인류에 의해서 개발되어 수세대를 이어온 전통적 행위의 총체이다. 따라서 문화란 일반적으로 가치, 규범, 의미, 상징 또는 기본전제들의 체계라고 규정할 수 있을 것이다. 이상의 논의를 토대로 하여 文化를 정의하면, “문화란 특정집단(국가, 조직) 구성원들이 집단적으로 공유하는 지배적인 가치관, 행동양식, 신념 및 습속 등을 포괄하는 복합적인 현상, 분위기”라고 정의할 수 있다.

한편 지역문화란 지역사회나 지역공동체를 담당자로 하는 문화로서 “역사적 경험과 공동체 의식을 공유하는 시민적, 공간적 단위인 지역의 문화, 예술 활동, 고유의 문화적 유산, 문화산업, 관광 산업 및 이와 관련된 활동과 결과물의 총체”이다. 즉, 지역문화란 문화에 공간적 의미가 첨가된 문화이다. 그 지역의 역사, 전통, 공동체 의식 등을 포함하여 문화적 동질성을 갖는 지역의 문화를 말한다. 지방의 문화는 주로 지리적 환경에 의해 형성된다. 지역문화는 일반적으로 전체 사회문화의 하위문화 형성, 각 지역의 환경적, 역사적 경제적 여건에 따른 다양성 및 구성원의 욕구 충족과 사회질서 유지라는 특성을 갖는다. 이처럼 지역문화란 일정한 지역에서 형성되고 공유되어온 생활양식, 언어 관습 및 정서 체계이다. 즉 한 지역의 자연, 역사, 사회 속에서 형성된 생활양식이나 생활을 영위하기 위한 도구나 방법, 생활관행, 관혼상제 등의 행사, 예술, 예능 등으로 예시하면, 도구, 언어(방언), 음식과 요리, 건물, 제례, 민요, 무용 등의 문화운동 등에서 찾아진다.

지역문화는 문화의 보편성과 상대성을 가장 잘 표현한다. 지역문화가

공간적 한계를 갖고 있지만, 민족문화와 세계문화의 일부분이라고도 할 수 있다. 따라서 지역문화의 고유한 특성은 언젠가 민족문화와 세계문화의 보편성으로 자리 잡을 수도 지역문화는 지역의 특성을 가장 잘 반영하는 문화이다. 지역에는 타 지역과 구분되는 문화가 존재한다. 그 지방주민이 친절하다든가, 어른을 공경한다든가 등 다양한 특색이 있다. 이러한 지역문화는 주민들에게 문화의 정체성을 갖게 한다.

지역문화는 몇 가지 점에서 중요성을 갖는다. 첫째, 지역문화는 지역의 경쟁력을 강화함으로써 지역발전에 기여한다. 둘째, 생활 수준이 향상되고 여가 시간이 길어짐에 따라 지역주민의 문화 예술에 대한 수요가 커지고 있다. 셋째, 지역민들에게 정체성과 공동체 의식을 심어주며, 지역의 뿌리를 알려 준다. 이것은 지역문화가 갖는 규범적 가치로서 세계화, 개방화 시대에 그 중요성이 새롭게 조명될 필요가 있다.

(2) 음식문화비교의 유용성

문화인류학자 레비스트로스는 “한 사회의 요리(음식)는 그 사회의 구조를 나타내는 말”이라고 하여, 그 나라를 대표하는 얼굴이나 다름없다고 하였다. 곧 전통음식은 각국의 역사와 문화, 생활이 고스란히 녹아 있어 한 나라를 이해하는 가장 빠른 핵심 키워드이다. 인간의 생활의 기본은 의식주(衣食住)이며, 이 중에서 장소성(場所性)이 강한 것은 식(食)과 주(住)이다. 이 둘 중에서도 고장마다 다른 것이 음식이다. 음식이란 특정국가의 혼과 역사, 문화의 결정체이다. 장소의 인상은 음식이 좌우한다. 즉 음식만큼 고장의 풍토, 고장의 삶의 지혜와 진실이 깃들어 있는 것도 달리 없다. 그만큼 나라나 고장의 인상을 심는데 크나큰 효과적 장치가 음식이다. 21세기 SIT(special interest tourism)가 부각되는 것도 다른 문화나 음식을 즐기려는 취향, 곧 지역 고유의 음식을 즐기려는 경향과 무관치 않은 것이다.

음식문화에 대한 정의는 “음식문화란 일정한 집단이 공유하는 식품을 이용하는 방식”(구성자 외 2) 또는 “다양한 음식물의 습득과 가공, 조리 및 조리도구와 식기의 사용, 식사예절 등의 생활양식”(김의근 외 9) 이라거나, 또는 “음식문화란 어떤 지역에서 먹는 것과 관련하여 공통으로 나타나는 행동양식”(김운태 105)으로 정의한다. “음식문화는 일정한 집단이 공유하는 식품을 이용하는 방식”(구성자 외 2)으로서 여기에는 1) 음식의 획득과 저장방법 2) 조리법 3) 누구에게 어떤 방식으로 제공되는가 등이 포함된다. 문화를 ‘삶의 방식의 총체’라고 보면 그러한 문화가 음식이나 식품을 먹는 인간의 행동에 적용되는 것이 음식문화(飲食文化)이다. 식문화는 인간의 ‘먹는 것’과 관련된 현상이다. 음식문화는 국가지역별로 1) 금기 음식 2) 음식 도구 3) 소리 내어 먹기 4) 남기기 등에서 상당한 차이가 있다(김숙희 외 25). 지역문화의 관점에서 본고에서는 지역의 전통음식을 일상생활에서 오랫동안 섭취하고 있는 지역의 일상음식으로 규정하고, 이를 응용하여 “탐라(몽골)의 전통음식은 해당지역에서 생산, 소비하는 음식으로서 전통적인 조리법으로 만든 지역 음식”으로 정의한다.

이(異)문화 비교연구는 몇 가지 유용성을 가진다. 먼저 문화발전의 공통성을 탐색하게 하고, 부동의 문화계통 간 비교연구를 통해 민족문화의 독특성(차별성)을 포착하게 하고, 인류문화의 역사적 현상 가능척도를 제공해 주며, 이 문화 비교는 세계적 안목의 민족문화 재인식 기회를 제공해 준다는 점이다.

2) 선행연구와 분석의 틀

(1) 선행연구

세계의 음식문화 국제비교는 김의근, 이선익, 박명주 외(2009) 등과 박금순, 정외숙, 신영자 외(2007), 김숙희, 강병남(2007), 김운태(2006)

등이 다양한 국가별 음식문화를 비교문화별로 제시하고 있으며, 이문화
간 음식문화 연구물로는 구성자, 김희선(2005)등과 윤덕인(2001)등이
있다. 기타 13세기 전후 탐라와 몽골 관련 연구는 김일우(2000; 2005)
가 있으며, 주요 내용은 13세기 전후를 초점으로 탐라의 정치적 대립,
경제와 사회 문화 등을 조명하였다. 최근 이종수가 시도하고 있는 음식
스토리텔링연구(2010; 2012)는 국내,외 지역음식문화 비교내용을 스토
리텔링하고 있다. 그러나 탐라와 몽골 음식문화 비교연구는 아직 일천
하다는 점에 착안, 본 연구를 수행한다.

(2) 분석의 틀

음식문화에 미치는 영향요인으로는 자연적, 사회적, 경제적, 기술적
요인 등에 의해 변화, 발전되어져 왔다. 첫째, 자연적 요인이다. 자연환
경은 산, 강, 바다, 습지, 사막 등의 지형과 열대, 온대, 한대 등의 기후
가 일상생활에 영향을 미치며, 그에 따른 다양한 형태의 음식문화를 형
성케 하였다. 둘째, 사회적 요인을 들 수 있다. 음식문화는 종교, 관습,
세대, 가족 형태, 연령, 직업 등과 도시와 국제화 정도 등에 의해서도
영향을 받는다. 셋째, 경제적 요인으로서 인간의 소득, 생활 수준, 취업
상태 등의 경제적 요인은 식생활에 영향을 미친다. 넷째, 기술적 요인은
인간의 불과 도구 사용, 농업화, 산업화, 과학화는 식품생산, 저장, 가공,
유통 등에 영향을 미치고, 편리한 취사도구 등도 식생활을 변화시킨다.

음식문화 비교는 주식, 생태, 도구 등을 중심으로 비교할 수 있다(구
성자 외 7). 첫째, 주식이 무엇인가를 중심으로 한 음식문화비교로서 밀
중심, 쌀 중심, 잡곡 중심(〈표 1〉 참조)인가 등으로 구분할 수 있다.

〈표 1〉 지역별 주산식품과 기본음식

지 역	주산 식품	기본 음식
동아시아	쌀, 대두, 채소	밥, 장류, 채소요리 (김치, 찌개 모노)
중동, 유럽	맥류(밀, 보리, 호밀), 가축의 고기와 젖	빵, 구운 고기, 치즈, 발효유
중남미	옥수수, 콩, 고추, 토마토	또띠아(tortilla), 콩요리, 샐사(salsa)

출처 : 구성자, 김희선. 『세계의 음식문화』. 서울: 교문사, 2005, 3쪽.

둘째, 독립변수인 생태나 기후 등 자연조건(〈표 2〉 참조)을 중심으로 한 비교이다(김의근 외 11). 지리적인 조건으로는 수질, 토양, 기후, 지형 등이 식습관을 결정하는 1차적인 요인이며, 그 결과인 식물이나 동물상은 2차적인 요인으로 열매나, 풀뿌리, 동물의 종류 등이 결정된다. 그 다음 동물을 사육하거나, 야생식물을 재배하게 되면서 동, 식물이 개량되고, 유목이나 정착습관에 맞게 발전되었다.

기후와 음식의 관계는 온대의 경우 음식종류가 다양하고, 가공식품이 발달되어 있으나, 열대지역의 경우 과일을 중심으로 하거나 향신료 사용이 많다는 점이다(김운태 106). 탐라와 몽골은 온대기후로 분류된다. 기후와 음식의 관계를 〈표 2〉에 제시한다.

〈표 2〉 기후와 음식의 관계

기후	일반적 특징	주요 산출 품목
한대기후	음식이 담백하고 싱거움 가공을 거의 않음 음식의 종류가 적음 생선의 조리법이 많음	순록, 곰, 수렵, 해조, 치즈, 요구르트 등
온대기후	다양한 음식의 종류와 조리법 발달 가공식품 발달	목축업, 건조식품, 유제품, 다 양한 채소류, 수박, 딸기 등 과 실류, 다양한 축산물, 쌀 등의

	곡류음식 많음 순하고, 독한 술 많음 적당량의 향신료 씬	곡물류
열대기후	과다한 향신료 사용 기름을 이용한 조리법 발달 음식의 종류가 비교적 적음. 채소 대신 과일을 이용 찰기가 적은 쌀 등 곡물류 많음.	목축업, 유제품, 쌀, 옥수수, 밀, 콩 등 열대성 과일, 어패류, 각 종 향신료

자연생태계가 지역음식문화에 직접적인 영향을 미치듯이 정치 사회적 요인인 국제화나 전쟁, 외세의 개입이 음식문화에 미치는 영향 또한 막대하다. 13세기 몽골의 고려와 탐라지배에 따른 음식문화의 교류와 변화가 그 예이다.

셋째, 생태나 기후 등의 영향에 반응하여 나타나는 종속변수인 식재료와 조리법, 식사예절(〈표 3〉) 등의 차이점을 분석한다. 문화가 학습된 경험으로서 정착화 과정을 통해 전승하는 것과 같이 식문화는 한 세계의 사람들에게 습득되고 전달되어 차세대에 전승된다. 다시 말해 음식문화란 여러 민족이 제각기 발달시켜 온 음식의 종류, 조리법과 상차림 및 식사예절 등 각 민족의 역사 문화적 소산들이다.

즉 비교 대상 지역민들은 무슨 음식을 먹었으며, 어떻게 조리하고 먹었는가 등 이 글에서는 비교 대상 지역민의 음식문화의 유사성과 상이점 비교를 위하여 주요 음식문화를 지역이나 지리 등 생태환경, 지역의 기후, 가치관과 행동양식으로 설정하고, 국가별 음식문화로 먹거리와 식재료 장만, 전통적 조리법, 식사예절 등으로 구분하여 공통성과 상이점을 구분하여 찾아보고자 한다.

〈표 3〉 분석의 틀

국가지역별/음식특성별	음식 특성별	
	독립변수 측면	종속변수 측면
탐라와 몽골	생태와 기후 국제화(식민화)	식재료
		조리법
		식사 예법

3. 탐라와 몽골의 음식문화 비교 분석

1) 탐라와 몽골의 관계 및 음식문화의 특성

탐라국(耽羅國, 州胡)(297년-1402년)은 제주도의 왕국이었다. 제주도의 옛 명칭은 탐모라(耽牟羅), 탐라(耽羅), 동영주(東瀛洲), 둔라(屯羅) 등으로 칭했다. 백제, 신라, 고려의 영토였다가 15세기 초반에 조선에 완전히 병합되었다. 탐라는 10세기까지 독립을 유지하다가 고려와 몽골에 이중적으로 기속된 준 독립적 주변부이자 정치적 실체였다. 13세기에는 원의 직할령이면서도 고려의 영향을 받아야 했으며, 제주라는 명칭은 고려 고종(1214-1259) 때부터 사용됐다. 그러나 삼별초의 난이 진압된 뒤 원나라의 직할지가 되면서 원에서는 시종 탐라라는 칭호를 썼다. 그런 후에 몽골은 몽골군 목마장이라는 당시의 해상 최첨단 군사 기지이자 해상무역전진기지로 이를 운영하였다. 비록 말기의 위기상황에서는 원(元)나라의 탐라천도(耽羅遷都) 시도마저 있었다는 점에서, ‘궁왕(弓王)’으로 상징되는 돌하르방의 대평양 탐라도 궁궐 언저리에 좌정(坐定)한 것이 몽골유목세계제국 궁궐건축 관행상 있었던 것으로 보인다. 고려는 탐라가 반환된 충렬왕 21년(1295)부터 다시 제주라는 명칭을 쓰기 시작해 오늘에 이르고 있다.

13·14세기 몽골·고려관계사에서 몽골은 고려로부터 탐라(耽羅)를 해방시켜 몽골의 직할 분봉 국으로 삼아 태평양 탐라국을 고려국 밑이자 일본국 뒷자리의 독립국으로 만들었다. 그러니까 『원사』 「열전」에는 엄연히 고려국·'탐라국'·일본국으로 기록되어 있다. 그러니까 몽골·'탐라국'이 몽골·'고려국'보다 더 팩스 몽골리카 체제에 직결되면서 육지의 송도(松都:개경)보다 해도(海島)인 탐라도(耽羅都)가 중심이 되어 육지를 능가하는 세계적인 태평양 제주도 돌하르방 문화가 이룩될 수 있었다는 것이다. 쿠빌라이 칸은 칭기스 칸의 1/3 몽골세계제국을 명실공히 3/3 몽골세계제국으로 이룩해 낸 팩스 몽골리카의 실천적인 핵심인물이다. 무한개방·무한경쟁 생태권을 꿰뚫어보고 말과 활의 스텝 세계제국에 이어 함선과 함포의 바다세계 제국까지 경영코자 하였다.

운하로 태평양과 소통되는 연경(燕京)을 대도(大都)로 삼았고 태평양의 '탐라도'를 해상전진기지, 해상 몽골세계제국수도로 설계했었을 것임에 틀림이 없어 보인다. 고려계 몽골군벌가문 출신 이성계의 조선조 태종 2년(1402)에 조선인이 작성한, 팩스 몽골리카의 결실이라 할만한, 한반도와 일본열도까지를 내포하는 최고(最古)의 세계지도 '혼일강리역대국도지도'(混一疆理歷代國都之圖)가 있다. 놀랍게도 여기에서는 서구보다 86년 앞서 이미 아프리카의 희망봉을 그려 넣고 있다. 태평양의 탐라도를 재인식하고 탐라도 문화의 장중하고도 해학적이라 할 수 있는, 고도로 세련된 예술독창품인 팩스 몽골리카의 열매인, 제주도 돌하르방을 아주 다른 시각에서 새로 봐야 할 시대다.

한국(탐라)과 몽골의 양국의 일반적 특성을 비교하면 민족특성으로 단일민족과 다민족, 5천 년 독립국가와 80년 독립국가, 자원부족국가와 풍부한 자원국가, 경쟁구조와 비경쟁구조, 유교 국가와 라마교 국가, 가족관계 중시와 인간관계 중시, 높은 교육열과 적극적 민족, 복합문화국가와 동, 서양 공존문화국가, 종교의 복잡성과 단순종교, 평등의 강조와 독립심 강조, 인간, 체면, 현재 중시와 인간, 체면, 현재 중시, 산업사회

와 유목사회에서 산업사회 이동 중, 3면이 바다 국가로 온순, 다정, 섬세한 반면, 몽골은 대륙기질로서 여유 만만하다는 특성을 띤다. 대체로 유사성이 깊다.

또한 고고학, 인종학적 측면에서 한국과 몽골인은 한 핏줄이라는 점은 양국 신생아의 90%가 몽골반점이 있고, 외모, 생활방식, 언어, 문화, 신화, 풍습, 음식, 민속 등에서 유사성이 강하다는 점에서도 드러난다. 양국의 인종적, 문화적 유사점으로 몽고반점, 용모, 언어, 풍속 등, 혼례, 의복 등을 지적할 수 있다. 양국 지역문화의 특징으로는 탐라에는 三多(여자, 바람, 돌)가, 몽골에도 돌이 유난히 많다. 그래서 훈첼로나 돌하르방이 모두 석상이다.

2) 제주의 문화 특성

문화를 특정집단이 공유하는 가치관의 총합이라고 한다면 그 문화 정체성의 요인 중의 하나가 음식과 언어(방언)를 들 수 있다. 어떤 음식을 어떻게 먹느냐가 집단의 특성을 나타내고, 이러한 문화경계는 언어를 구분하는 경계와 일치한다. 탐라 음식과 방언의 탐라가 몽골과 접촉했던 원대 약 100여년(1273~1374)에 전래되었으며, 현재 제주음식과 지명에 일부 남아 있다.

(1) 위치

제주와 반도와의 해역항로는 고려 시대 이전에는 하나의 국가로서 교역이 중심을 이루었다고 할 수 있다. 고려시대 이후에는 진상, 유배, 군사이동 등이 내용이 있었다. 구한말 시대에 이르러 국제간 항로가 일반화되기 시작했고, 생활교통이 중심을 이루게 되었다. 최근에는 해역항로를 생활교통, 물류교통, 유배항로 등으로 나누는 것은 무의미할 정도로 생활교통 중심의 노선이 일반화되어 있다.

탐라국의 존재는 우리나라가 동아시아 해역을 장악할 수 있는 중요한 거점이었다. 탐라국은 중국의 한(漢)·당(唐), 나아가 일본 등과 교역을 하면서도, 고구려·백제·신라·고려와의 강한 유대 속에 유지되어 왔다. 고구려·백제·신라, 나아가 고려는 탐라국을 적절히 이용함으로써 동아시아 해역을 그들 중심으로 경영해 나갈 수 있었던 것이다. 다시 말해, 중국과 일본의 직접적인 교역을 중간에서 차단할 수 있었던 것은 탐라국이 위치하고 있었기 때문이다.

(2) 탐라음식문화의 특성

탐라 음식문화의 특성은 자연적 배경과 사회, 문화적 환경이 어우러져 계절과 지역적 특성을 살린 음식이란 점이다. 탐라 음식의 독자성과 장점(허남춘 외 59-109)은 쌀 중심의 곡식을 중심으로 한 잡곡밥과 해조류 찬과 국류, 죽과 범벅 등이라고 할 수 있다(〈표 4〉 참조). 몽골의 영향을 받은 음식으로는 쉰다리, 돛순대, 빙떡, 소주 등 등을 들 수 있다.

〈표 4〉 탐라음식의 특징

분류	음식명
밥	섯보리밥, 좁쌀밥, 너패밥, 감저밥, 감태밥, 놈빼밥, 콩밥 등
죽	송피죽, 섯보리죽, 호박죽, 강냉이죽, 강이죽 등
범벅	모름범벅, 놈빼범벅, 호박범벅, 툴범벅 등
국	몸국, 메역국, 고사리국, 콩국, 툴냉국, 물외냉국, 우미국, 양에국, 멜국 등
나물	멜순, 고사리, 쟁마농, 호박, 미나리, 콩잎, 동지나물 등
찬	자리젓, 멜젓, 강이젓, 양에지, 마농지 등
기타	개역, 멘네도래기, 뽕이, 쉰다리, 감저떡 등

출처 : 허남춘 외. 『제주의 음식문화』. 서울: 국립민속박물관, 2007, 46에서 필자가 발췌함.

고려가 몽골에 복속되었다면 탐리는 고려왕조와 몽골에 이중으로 시달리며 살아왔던 백성일 것이다. 그만큼 수탈의 역사를 살았던 것이다. 예컨대 진상품과 수탈의 실태인 공출품은 말, 전복, 굴, 소라, 해삼, 오징어, 옥돔, 갈치, 고등어, 흑우, 약재 등이다.

여기에서 중세(中世)부터 2000년대 현재까지 전해지는 제주음식의 특성의 일단을 찾을 수 있다. 고래로 탐리는 타 지역과 구분되는 독자적 방언과 독자적인 음식문화를 지닌 지역이다. 제주의 일상음식으로는 주식류(조밥, 잡곡밥, 보리밥, 기타), 국류(나물국, 놈비국, 양애국, 콩나물 굴, 호박국, 옥돔국, 갈치국 등), 기타 찜(부르, 배추, 콩잎) 등과 젓갈, 범벅, 장아찌 등이었다. 제주의 전통음식의 특성은 자연산 재료의 계절 섭취, 해산물의 발달, 보리 신다리, 감주, 오메기 술 등 기호식품 발달, 국을 끓일 때 손으로 채소를 잘라 넣기 등 자연에 순응하고 식재료의 특성을 최대한 살리는 조리법에 있었다.

제주지역의 음식문화이다. 제주도의 산물은 주로 어류(갈치, 고등어, 가오리, 우럭, 능성어, 참돔, 자리돔, 옥돔, 멸치, 오징어 등), 폐류, 해조류와 농산물은 주로 밭농사를 해서 밭벼, 피, 보리, 콩, 조, 팥, 메밀을 재배했으며, 무, 배추, 파 등의 채소를 먹거리로 삼았다(허남춘 외 82). 평상의 식단은 보리밥과 된장국, 그리고 김치였다. 여기에 채소와 멸치젓, 자리젓이 기본이다. 제주는 주식이 잡곡밥이다 보니 거친 밥을 먹기 위해 국이 발달하였다. 가장 상품화된 국은 갈치 호박국이다. 다음은 몸국(모자반 국)이다. 제주 사람들이 타지에 가서 살면서 가장 그리워하는 음식이 자리 물회와 몸국이라고 한다(허남춘 외 89). 몸국은 돼지고기 국물에 끓여 기름기가 많고 모자반의 해초 덕분에 부드러운 맛을 낸다. 그 맛을 '배지근하다'고 한다. 한편 제주 '탕'중에 특징적인 것이 '몸국'이다. 이것은 장시간 돼지고기를 삶아 마을 사람들과 공동으로 먹고자 애 쓴 어울림과 나눔의 제주문화에서 비롯되었다. 제주인들이 즐기는 몸국은 돼지고기를 부위별로 삶아내고, 순대까지 삶아 낸 후 하루가 지나면

국물이 진국이 되는데 여기에 겨울에 채취해서 말려 놓은 모자반을 물에 불려 넣고, 밀가루를 풀어놓아 먹는다(허남춘 외 90). 모자반 등 해초를 즐기는 국가는 한국과 일본뿐이다. 해초는 알긴산과 섬유질 덩어리로 성인병 예방에 탁월한 효과가 있다. 약산성인 돼지고기와 알칼리성인 모자반의 '환상적 결합'인 셈이다. 그럼에도 제주를 제외하면 그 어디에도 이와 같은 궁합이 없음을 생활환경과 전통적 지혜를 융합한 제주인의 지혜인 것이다.

종합하면 탐라 음식은 밭농사와 목축업 특성, 정치적 수탈과 진상, 무속신화와 유교적 제의인 포제, 근대화 과정의 국과 물회 및 종합하면 자연적인 태풍, 진상과 수탈, 밭농사 중심의 잡곡밥, 국, 물회 및 국에 첨가되는 해초류와 채소, 범벅과 국수, 죽 등이 제주음식문화의 특성이다. 이러한 탐라 음식의 특징은 구황 음식이었으며, 간결미, 자연미를 중심으로 한 음식이었다는 점이다.

3) 몽골의 음식문화

(1) 몽골 음식문화의 특성

첫째, 환경 특성 지리 및 기후, 그리고 문화 측면이다. 환경 측면으로 어느 국가나 그 나라의 음식문화는 자연환경과 밀접한 관계에 있다. 내륙국가이자 해발고도가 1,580m 이상이며, 강수량이 적고 겨울이 길며 한랭 건조한 기후를 특성으로 한다. 그래서 기후변화와 물, 풀의 상태에 따라 초장과 꼴을 옮기며 유목생활을 한다. 몽골은 거대하고 대륙에 둘러싸여 있으며 프랑스의 3배 정도의 넓이를 가지고 있고 중국과 러시아 사이에 위치해 있다. 칭기즈 칸(Ginghis Khan)과 쿠빌라이 칸(Kublai khan)²⁾의 몽골 정복시대에는 몽골의 영토는 끝없이 넓었다. 20세기까

2) 징기스칸의 4남 툴루이의 3남(손자)이 쿠빌라이이다. 몽골의 거대한 칸 제국의 멸망원인은 그들이 개척했던 교역로에 의해 전염된 흑사병 때문이었다.

지 몽골의 국토면적은 지금의 2배였으며 시베리아의 커다란 땅과 몽골 내륙(지금은 중국에 속해있다)도 포함되어 있었다. 몽골은 세계에서 가장 높은 곳에 위치한 나라이기도 하며 평균 고도가 1,580m(5180ft)이다. 몽골의 다른 지역에는 많은 염수호와 담수호가 있다. 몽골의 나머지 대부분은 초원으로 유명한 타키(Takhi)말의 원산지이다. 이 타키(takhi) 말은 칭기즈 칸이 정복을 위한 원정에서 유용하게 사용된 말이다.

둘째, 국제화 측면이다. 몽골(Mongols)이라는 이름을 들으면 항상 칭기즈칸(Genghis Khan), 고비사막을 떠도는 낙타, 대초원을 질주하는 야생 말과 같이 야성적이며 이국적인 광경이 떠오른다. 몽골은 북아시아의 다른 유목민들과 동맹을 맺는 경우는 없었고 12세기 말까지 같은 부족 내에서 자유로운 부족 간 동맹이 더 많았다. 테무친(Temujin)이라는 20살의 몽고청년이 출현하여 대부분의 몽골부족을 연합하는 성과를 올린 것은 12세기 후반이었다. 1189년 그는 칭기즈 칸이라는 명예로운 이름을 부여받았다. 그 의미는 '세상의 왕'이라는 뜻이다.

몽골인들은 800년 전쯤에 문자가 도입되기 전까지 그들의 수세기에 걸친 역사를 음유시인들이 노래한 입으로 전해져 온 서사시로 기록하였다. 주변국과의 많은 접촉(대부분 불행하였지만)으로 인해 몽골에 대한 역사가 주변국에 의해 많이 쓰여 졌다. 유목형식으로 가축을 기르는 것보다 먼저 농업이 시작된 것처럼 보이고 몽골의 짧은 여름에도 불구하고 밀농사를 유목생활과 병행하여 1000년 동안 지속한 것으로 보인다. 그들이 유목하며 가축을 기르는 생활을 선택한 직후에 말, 야크, 낙타를 길들였다. 몽골이라는 이름은 중국의 당 왕조(618-907)때 처음 사용되었다.

셋째, 종교는 샤머니즘, 불교, 이슬람교 등이다. 몽골인 들은 티베트 불교를 독실하게 믿고 있으며 몽골과 티베트의 연계는 깊고 오래되었다. 모든 독실한 몽골의 불교신자들은 일생에 한 번은 신성한 도시인 라싸(Lhasa)에 가보려고 시도한다. 칭기즈 칸은 탕게르(천신)를 믿었다.

넷째, 몽골의 제례이다. 몽골의 양력설은 ‘신짚’이라고 부른다. ‘신짚’에는 가족들이 모여 음식과 보드카를 먹으면서 서로에게 덕담도 하고, 알찬 새해를 기원하는 등의 조촐한 모임을 갖는 것이 일반적이다. 12월 31일에는 많은 곳에서 이벤트를 여는 등 축제분위기를 연출하고 파티를 하는 모습도 많이 보인다. ‘신짚’은 12월 31일부터 1월 3일까지로, 몽골의 모든 직장이 휴일에 들어간다. ‘신짚’은 한국의 신정과 상당히 흡사하다고 할 수 있다.

신정과 신짚이 상징적이고 대외적인 설날이라면, 몽골인들의 가슴 속의 진정한 설날은 음력설이라 할 수 있다. 차강사르와 구정은 음력설로 두 나라 모두의 가장 큰 명절 중의 하나이다. 몽골의 음력설인 ‘차강사르’는 하얀 달(月)을 의미한다.

몽골족은 보편적으로 오포제(敖包祭)를 드린다. 오포(敖包)는 내몽골 어디에서든 볼 수 있다. 산봉우리처럼 돌을 높이 쌓아올린 모양으로 제일 높은 것은 높이가 30m 정도 되나 크기와 높이는 각각 다르다. 꼭대기가 마치 탑 같으며 꼭대기에는 봉화대가 있다. 오포제는 소, 양이 살찌며 초원이 아름다운 시기인 6, 7, 8월 사이에 드린다. 제사를 드릴 때에는 敖包 꼭대기에 나뭇가지를 꽂고 그 위에 알록달록한 천이나 종이 깃발에 경문을 써넣어 매어 단다. 제사의 종류는 혈제(血祭) : 자신의 소나 양, 말을 죽여서 오포 앞에 놓는데 이것은 천지제신(天地諸神)에 대한 보답을 표한다. 주제(酒祭) : 우유주를 오포 앞에 뿌린다. 이것은 신께 보호를 구하는 것이다. 화제(火祭) : 오포 앞에 불을 피우고 불 주변을 돌면서 입으로 자신의 이름을 부르면서 양고기를 불 속에 던져 태운다. 몽골족들에게 있어서 불은 성결과 광명, 힘의 상징이다. 그 밖에 옥제(玉祭)가 있다. 제사를 드리는 사람은 모두 오포를 중심으로 왼쪽에서 오른쪽을 향하여 3바퀴를 돌며 기도를 하고 제사를 마친다. 제사를 드린 후에는 경마와 활쏘기, 술고 등의 경기와 가무를 며칠 동안 즐긴다. 금기로 서쪽은 불공을 드리는 방향이기 때문에 손님이 앉지 않도

록 한다.

몽골은 불교 국가라고는 하나 전통적으로 샤머니즘의 영향으로 몽골인들은 따로 조상을 숭배하여 제사를 지내거나 기일을 기억하고 기념하지 않는다. 단지 조상들의 신령이 대지를 비롯한 자연 속에 거주하며 후손을 돕는다는 믿음을 갖고 자연을 숭배한다.

(2) 음식 특성

첫째, 식재료 관련 원나라 때의 몽골인들의 식생활은 팡대아(彭大雅)의 『흑달사략』(黑韃事略, 건희 원년 1237)에서 몽골인은 알곡밥을 먹지 않으며 토끼, 사슴, 염소, 야생마 등과 물고기를 먹었다고 했다. 어느 국가나 그 나라의 음식문화는 자연환경과 밀접한 관계에 있다. 내륙국가이자 해발고도가 1,580m 이상이며, 강수량이 적고 겨울이 길며 한랭 건조한 기후를 특성으로 하는 몽골은 그래서 기후변화와 물, 풀의 상태에 따라 초장과 겔을 옮기며 유목생활을 했다.

몽골의 음식은 젓과 고기가 주식이다. 주요 종류는 젓류, 육류, 곡류, 채소와 과일, 차, 술 등이며, 기타 기후는 7~8월 여름을 제외하면 10개월이 겨울이라 매우 춥다. 또한, 강수량이 적어 매우 건조하다. 가장 중요하게 생각하는 식사는 아침식사와 점심식사이다. 보통 기름기가 많은 끓인 양고기와 밀가루가 식탁에 올라오며 때때로 약간의 낙농 식품과 쌀이 곁들여지기도 한다. 몽골인들은 차를 매우 즐겨 마시며 일반적으로 수테차이(suutei tsai : 소금차)가 있다. 아르히(arkhi)(보드카)를 마시지 않는 사람은 겁쟁이라고 생각하며 가족들이 그들의 집을 만드는 기간 동안에는 발효시킨 말 우유에 3%의 알콜을 넣어 만드는 아이락(aikag)을 양조한다.

몽골주식의 패턴을 일별하면 여름의 '하얀 음식'(차강이데: 유제품, 흰색, 여름 주식)과 겨울의 '빨간 음식' 올랑이데(육류, 붉은 색, 겨울 주

식), 곡류인 밀가루 음식으로 구분된다. 음식 특성으로는 유목을 생업으로 삼기 때문에 유목의 산물인 젓과 고기를 주식으로 하는 것이 한랭기후와 척박한 토양에 안정적으로 식량을 제공받을 수 있었다. 따라서 젓을 이용한 음식(수우, 으름 등), 육류 음식(삶은 음식, 말린 음식, 만두)와 찜, 순대 등이 발달하였다. 차강이데의 타라크(요구르트)는 유제품으로 만든 발효 식품으로 보관과 운반이 용이하다. 제주의 '쐐타라크'(쐐다리)가 유사하다. 올랑이데는 보르츠(살고기를 말려 가루로 만든 식품), 보츠(만두), 호쇼르(호떡 류) 등이 있다. 몽골에서는 면(麵)을 고릴이라고 하고, 밀가루로 만든 요리를 고릴타이홀이라고 한다. 칼국수보다 가는 건면을 고에몽이라고 한다. 고기우동으로 만드는 것이 일반적으로 면을 먹는 형태이고, 이것을 솔테이홀이라고 한다. 제주의 고기국수와 일맥상통한다. 솔테이홀은 양고기 국물에 면, 고기 조각, 만길이라는 야생과, 후무루라는 부추를 넣고 끓인 것이다. 조미료는 소금이며, 저녁에 먹는다. 한편 고릴테 슬은 감자, 양파, 과, 양고기에 칼국수를 넣은 것으로 거의 매일 먹는 대표적인 음식이다.

둘째, 조리법이다. 몽골의 음식문화 특성은 양과 소고기 등 육류 중심이며, 조리는 굵기(80%), 삶기(20%), 찌류 등을 상식한다는 점이다. 몽골인들이 고기를 즐기는 모습은 『고려사』에 “몽골인들은 고기를 놓고 서로 다투어 먹어 승패를 겨루기도 한다”고 고기를 즐겨 먹는 습성을 기록하고 있다. 탕은 주로 소의 각 부위를 이용하고 통째로 끓이는 방법을 쓴다. 장국, 곰탕, 소머리탕, 선짓국, 족탕 등이 그 예이다. 또한, 백숙과 찜도 즐겼다. 순대는 양과 염소의 장을 쓴다는 점이 한국과 다르다.

몽골 전통음식인 '3미(味)'는 찜 맛, 삶은 맛, 구운 맛 등으로 '보즈', '허르헝', '호쇼르' 등이 대표적이다. 첫째, '보즈'는 일종의 고기 만두. 양고기를 다져 넣고 찌다. 둘째, '허르헝'은 이틀테면 양고기 한 마리다. 양 무릎 도가니와 허리 등심 넓적다리 등 양 한 마리에 뼈를 포함해 약 20kg쯤 나온다. 한 마리는 4만 원 정도로 10명 이상이 포식할 수 있다.

몽골 최대의 호반 관광지인 ‘헵스걸’에서 파는 ‘허르헝’은 찜통으로 나온다. 몽골 고기는 양이든 소든, 말이든 피를 빼지 않는다. 피를 빼면 벌을 받는다는 전통 때문이다. 한국 여행객이 양한마리를 시키면 마늘과 파를 넣어 맛을 좀 더 진하게 만들어준다. 그래선지 쇠고기나 개고기를 먹는 것 같다. 맛이 제법이다. 셋째, ‘호쇼르’는 납작하고 큰 만두를 빵처럼 구운 요리. 역시 양고기로 가득 채운 속까지 맛이 기막히다.

식은 양고기는 일명 ‘몽골 소주’인 보드카 안주로 용이하므로, 남은 고기는 반드시 포장 하는 것이 현명하다. 전통요리 주방장의 추천과는 달리 최고의 베스트셀러 음식은 단연 양머리구이(찬승톨고이 하치르테)였다. 내외국인을 막론하고 가장 많이 찾는 음식으로 마치 돼지 머리처럼 머리 하나를 통째로 올려준다.

몽골의 설렁탕은 대형 가마솥에 소 2마리, 양이나 염소 12마리를 통째로 끓여 소고기를 잘게 썰어 소금을 넣고 끓이는 곰탕(šülen)이다. 곰탕은 전쟁터에서 군사(특히 기마병)들의 식사를 해결하는 유용한 수단이었다. 우리나라는 1638년 몽골로부터 소를 수입하고 담배를 주었는데, 그 소가 현재 한우(韓牛)의 조상인 셈이다(이종수 53).

셋째, 식사예절이다. 몽골인들의 식생활 특성으로는 손님 접대 시 인사말이 장황하다. 식사 시 “맛있게 드세요”(사이항 홀로라이, saikhan khool loorai)라고 한다. 아이락(술)을 권하고, 이어 차를 권한다. 코담배를 권한다. 고기는 신선한 것을 대접하고, 내장이 나오면 끝이다. 난로와 켈을 중시한다. 옛날부터 전해 내려오는 몽골의 격언에는 “아침 식사는 너 자신을 위해 먹고 점심 식사는 친구들과 나누어 먹고 저녁식사는 적들에게 적선하여라.” 라고 했다.

넷째, 몽골군대의 야전 식량은 햄버거, 꼬치구이, 바비큐, 순대와 소시지, 피클 등이 있었다. 순대와 소시지는 몽골(제국)군인의 ‘야전 도시락’이었다. 채소가 귀한 몽골제국군들은 내륙에서 약탈한 채소와 짐승을 도축하여 순대를 만들었다.

몽골의 군사력은 기병 10만 명이 전부였음에도 세계를 정복한 이유는 1) 기동력, 2) 점령지에서 모든 것을 활용했다. 3) 심리전의 활용 등이었다. 몽골군이 짧은 기간에 많은 나라를 정복할 수 있었던 비결은 우선 기마병으로 구성된 기동력이었다. 보통 몽골 기마병들은 한 사람당 말을 5필 정도 가지고 다니면서 말을 멈추지 않고馬上에서 바꿔 타면서 쉬지 않고 달릴 수 있었다. 식사도 필요에 따라서는 육포와 우유 말린 음식으로馬上에서 먹으면서 말을 멈추지 않고 달렸다. 그래서 보통 적군들이 생각하는 날짜보다 3~5일 먼저 전쟁터나 성에 도착하여 적이 싸울 준비 되기 전에 공격을 하기에 적들은 준비 없이 당하는 경우 많았다. 다음으로 심리전에 능했다. 신체적 우수성은 또 다른 특성이다. 몽골은 평균 시력이 6.0이고 시력이 안 좋은 사람들이 4.0이라고 한다. 좋은 시력으로 정확히 보고 쏘는 화살의 정확성은 누구도 당하지 못했다.

4) 양지역 음식문화 비교 분석과 유사, 상이점

첫째, 생태와 기후 측면이다. 통계에 의하면 우리나라의 전 경지면적 중 57.4%가 논인데 반하여, 제주도의 전 경지면적 중 논은 겨우 2%에 불과하다. 곧 우리나라의 농업문화는 전반적으로 볼 때, 도작문화(稻作文化)인데, 제주도만은 전작문화(田作文化)라 할 수 있다. 제주도는 도작지대(稻作地帶) 속의 외딴섬 전작지대(田作地帶)인 셈이다.

제주도에 귀양살이 왔던 ‘김정’은 그의 저서 “제주 풍토록”에서, 조선 조 때 잠시 어사로 왔던 ‘김상헌’은 그의 저서 “남사록”에서, 그리고 제주목사로 재직할 바 있는 정언유는 ‘탐라별곡’에서 각각 이러한 특성에 주목한 바 있다. ‘김정’은 제주도 경작토 대부분이 산밭과 자갈로 경토의 깊이가 얇고 자갈함량이 높으므로 제주도의 밭갈이는 마치 바닷고기에서 가시를 발라내기 위하여 배를 도려내는 것처럼 어렵다고 했다.

서기 662년 전후 당서(唐書)에 의하면 “제주도 땅에서도 오곡은 자란

다. 그런데 땅을 일구는 데 소를 사용할 줄 모르고 철치파로 땅을 일군다” 고 되어 있다. 농경 발달과정에서 볼 때, 한국본토에서는 신라 지증왕 3년(502년)부터 고도 농경 단계인 우경(牛耕)이 시작되었지만, 제주도는 한국본토에 비하여 무려 160여 년이 지난 후까지도 농경기술이 팽이같이 단계에서 벗어나지 못하고 있었다. 이처럼 탐라는 밭을 중시했으며, 말고기와 감귤 등이 반도와 차별화되고, 지역 특성에 따라 수탈이 많고, 진상을 많이 해야 했다. 진상품들은 전복, 굴, 말 등이었다.

한편, 몽골은 중앙아시아 고원지대 북방에 위치한 내륙국가이며, 중국과 접경해있다. 국경선의 총 길이는 8,162km이며, 면적은 1,567,000 km²(남한의 7배 면적)이다(외교통상부 2009). 국토이용은 목축지(80%), 산림(10%), 경작지(1%) 등이다. 전 국토의 40%가 사막이며, 평균 고도가 1,580m이다. 알타이산맥이 위치한 서부지역은 4,000m에서 4,500m에 달하는 봉우리들이 줄지어 서있다. 기후는 건성냉대기후이며, 겨울이 길고, 여름이 짧다. 평균기온은 10월부터 4월까지의 영하의 추위이며, 여름에는 영상 30도까지 오르기도 한다. 강우량이 적어 연간 강수량이 200mm에서 250mm로 적어 매우 건조하다.

둘째, 식재료와 조리법 측면이다. 농경사회였던 탐라에서는 흔히 5곡(五穀)과 함께 어류, 채소 등을 재료로 쓰며, 오곡은 다섯 가지 중요한 곡식인 쌀, 보리, 콩, 조, 기장을 말하며, 탐라는 밥과 국 중심 및 구황식 문화로 특성화되며, 조리법상 특성은 조리시간이 짧다. 재료 자체만으로 맛을 낸다. 삶거나 조림, 무침이 발달하였다. 기타 잡곡식이 발달하였으며, 콩과 엿 등은 건강 자연식으로 발달하였다.

몽골에는 5축(五畜)이 있다. 몽골은 삶기, 찜, 구이, 포, 훈제 등의 조리법이 발달하였다. 5축은 양, 염소, 소(야크 포함), 말, 낙타 등으로 인간의 생명유지에 관련이 있는 작물과 가축에 같은 숫자가 나타나는 것은 흥미롭다. 몽골인들에게 가축은 재산이며, 생존을 위한 필수품이다. 고원에 거주하기 위한 유일한 식량산업이 유목이다. 그들은 양고기, 쇠

고기, 염소고기 순으로 주식으로 삼는다. 고비 지역은 낙타고기를 주로 식용한다. 조리는 주로 삶아서 먹기를 즐긴다. 대표음식으로는 길데스, 버르츠, 허르헝, 보어쯔, 만토, 호쇼르 등이다.

셋째, 식사예절 측면이다. 탐라는 관혼상제의 음식을 골고루 친척과 이웃들과 나누어 먹었다. 의례음식문화의 특이한 점은 ‘도감’(都監)의 역할이다. 도감은 관혼상제의 의식을 총괄하거나 돼지고기를 관장하는 역할을 하였다. 의례 때는 ‘반’이라 해서 재물을 공동으로 분배하여 공동체 정신과 신뢰를 공유하였다.

몽골은 무료로 손님을 극진히 대접한다. 고기의 부위는 연령과 지위에 따라 다른 부위를 먹는다. 술 마시는 법은 술 마시기 전, 왼손 약지에 술을 대고 문혀 하늘에 대고 뿌린 후 동서남북에 조금씩 세 차례 뿌린 후 술을 마신다. 몽골인들은 고기를 먹기 좋게 조각내어 물에 넣고 삶는다. 이 때 소금을 함께 풀어 스며들게 한다. 명절이나 축제, 귀중한 손님이 왔을 때는 양 한 마리를 통째로 잡아 요리하여 대접하는 데 목살과 척추 윗부분 및 가슴살을 맨 처음 대접한다. 그 들은 또 뜨거운 차를 애용한다.

5) 음식문화의 유사, 상이점

(1) 유사점

양국의 음식문화를 유사점을 중심으로 제시하면, 고기를 삶아 고기를 중심으로 먹는다. 제주에는 고기와 국물을 동시에 활용한다. 첫째, 유사점(공통성)으로는 가축고기, 내장, 꼬리 등 거의 전 부위를 식용한다. 둘째, 탕 문화가 발달하였다. 몸국, 만두와 순대가 특성이 있다는 점도 유사하다. 제주에서는 돼지순대를 ‘수에’라고 하며, 제주도의 몸국, 돔베고기와 함께 특징적인 지역음식이다. 돼지고기 국물에 국수를 말아먹는 ‘돼지고기 국물국수’가 오래 내방객들에게 인기가. 예컨대 이러한 음식

문화들은 몽골식을 변용하여 계승한 대표적 음식이라고 할 수 있다. 제주 현제도 잔치나 조사가 있으면, 대형 가마솥에 고기를 삶아 서로 나누어 먹는 풍습이 여전히 남아 있다. 기타 주요 종류는 고릴 타이홀, 총가, 고이몽, 보브, 보트끄 등이 있다. 몽골의 고기우동(솔 테이홀)은 양고기 국물에 국수를 말아 먹는다. 셋째, 찜 요리로 순대와 만두를 들 수 있다. 대표적인 조리법도 삶기, 찜, 포, 훈제 등과 연료 절약을 위하여 한 번에 다량으로 삶는 방식도 상호 유사하다. 예컨대 음식의 ‘탕(湯)문화, 순대문화, 씨름, 세뻬돈, 옷놀이 등과 지명에 몽골 언어가 많이 남아 있음을 예로 들 수 있다(이종수 54). 100여 년 간 탐라의 몽골접촉은 다양한 문화적 변이를 불러왔다. 먼저 몽골인과 탐라 여인의 혼인으로 인한 중국 성씨의 증대, 호복 유래, 혼례의 변화, 고기음식 성행, 몸국 등 국 문화 활성화, 몽골어 전래 등을 들 수 있다. 성씨의 변화, 호복, 족두리, 혼례 전 신랑이 신부집 풍습, 몸국 등 고기음식 성행, ‘국물문화’가 활성화, 언어의 변화로 비바리, 허벅(물항아리), 굽부리, 검부냥치 등등이다. 제주에는 현재도 정낭(출렁 chualung)이 남아 있다. 반찬을 뜻하는 ‘출래’도 몽골 언어이다. 넷째, 육포와 어포가 발달하였다.³⁾ 다섯째, 식사도구는 숟가락(스픈), 젓가락, 포크 등을 항상 패용하며, 음식도구는 무쇠술, 가마솥, 주전자 등이다. 제주의 무쇠술과 가마솥 등은 과거 1980년대 까지만 해도 도처에서 볼 수 있던 흔한 풍경이었다. 여섯째, 몽골은 양의 젖을 상용하고 분은 연료로 썼다. 제주인들도 소와 말 고기를 식용하는 한편 소똥과 말똥은 말려서 연료로 썼다. 꽃자왈(화산

3) 13세기 강화정부의 권력자들이 즐겨 먹은 음식은 말린 홍합, 생전복, 젓갈 등이었다. 최근 고려 후기 마도 3호선에서 발굴된 물품은 당시 권력자들이 즐겨 먹은 음식이 무엇이었는지를 보여준다. 배에 실린 주요 화물 대나무 상자에는 생선뼈가 가득 들어 있었고, 말린 홍합·생전복·젓갈 등을 담은 항아리도 발견됐다. 육포와 어포도 다수 있으며 이 중 ‘견포(大脯)’는 개고기를 말린 포로 추정된다. 목간에서는 상어를 뜻하는 ‘샤어(沙魚)’라는 말도 확인됐다. 홍합 털인 족사(足絲)와 시슴뿔도 대량 나왔는데, 조사단은 지혈제 등 약재로 사용하기 위한 것으로 추정했다(주영재, 「13세기 목선서 ‘고려타임캡슐’ 건졌다.」, 『경향신문』, 2011.10. 6)

분지의 척박한 땅)을 가다 오다 올레길 돌담 구멍에 던져져서 건조해 가는 ‘牛馬糞’이 일상이었다. 일곱째, 직화구이 불고기를 먹었다. 이 후 너비아니로 발전한다. 여덟째, 또 다른 유사성은 당 문화와 갈비 문화이다. 세계적으로 갈비를 즐기는 민족은 한국과 몽골뿐이다. 여름에 흑염소를 보신재로 쓰는 것도 동일하다. 한국은 고대 맥족(고구려)의 후손으로 ‘맥적’(貊炙)을 즐겼다. 고려 말 몽골에 의해 육식이 부활한다. 한, 몽골은 기호성, 조리법에서 유사성이 매우 많다. 몽골에서는 말고기를 먹고, 마유(馬乳)를 즐긴다. 마유로 차, 치즈, 과자, 부식들을 만들어 먹는다. 아홉째, 차와 음주문화가 특징적이다.

(2) 상이점

첫째, 상이점으로는 탐라는 잡곡류, 어류, 엿 등이 발달되어 있고, 향신료 사용이 부위별로 다르다. 향신료는 마늘, 파, 부추, 산초 등의 향신료와 콩을 발효시킨 된장을 이용하여 고기의 향미를 높인다는 점이다. 탐라는 농경, 해양음식문화 전통이 자주적으로 계속된 특이한 지역이다. 그래서 쉼당(친척)문화의 독특성이 잔존한다. 이것은 현재에도 ‘벌초’와 제사 의식행사로 이어지고 있다. 탐라는 정작, 군집생활 등으로 어류와 발작물에 의존하였다. 탐라는 소의 대접살, 우둔살, 천엽 등 고기와 내장류를 간을 하여 생으로 먹지만, 몽골인들은 그렇지 않다. 모자반 등 해초를 즐기는 국가는 한국과 일본뿐이다. 해초는 알긴산과 섬유질 덩어리로 성인병 예방에 탁월한 효과가 있다. 약산성인 돼지고기와 알칼리성인 모자반의 ‘환상적 결합’인 셈이다. 그럼에도 제주를 제외하면 그 어디에도 이와 같은 궁합이 없음을 생활환경과 전통적 지혜를 융합한 제주인의 지혜인 것이다.

둘째, 몽골은 여름과 겨울 음식이 확연히 다르며 유제품과 육류를 기본으로 한다. 유목생활, 이동생활로 간소하고, 한꺼번에 많이 만드는 특

성을 띤다. 몽골은 가축기름 덩이를 매우 선호한다. 특히 여름에는 유제품을 상용하고, 겨울에는 육고기 요리를 상용한다. 유류 음식(수우, 으름, 이를, 아이락)과 육류음식은 5축(양, 염소, 소, 말, 낙타)을 주로 하여 탐라와 차별적이다.

4. 탐라와 몽골의 음식문화 교류방향

1) 몽골음식문화의 변이

탐라에 대한 몽골음식문화의 영향력은 그리 크다고 할 수는 없으나 여러 가지 측면에서 남아 있다. 왜냐하면, 탐라의 고유한 농경문화권의 음식문화가 강하게 잔존하고 있기 때문이다(허남춘 외 61-74). 다만 몇 가지 점에서 몽골풍의 영향이 남아 있는 것을 볼 수 있다.

첫째, 사회문화적 측면에서는 100여 년 간 탐라의 몽골접촉은 다양한 문화적 변이를 불러왔다. 고려에는 몽골학 성행, 한학, 청학, 왜학과 함께 사학(四學)이 성행하였다. 몽골인과 탐라여인의 혼인으로 인한 중국 성씨의 증대, 호복 유래, 혼례의 변화, 고기음식 성행, 몸국 음식 등 국 문화 활성화, 몽골어 전래 등을 들 수 있다. 성씨의 변화, 호복, 족두리, 혼례 전 신랑이 신부집 풍습, 몸국 등 고기음식 성행, ‘국물문화’ 활성화 등이다. 또한 제주에는 현재도 정낭(출렁 chualung)이 남아 있다. 애기 구덕도 몽골족의 창작품이다. 제주의 그것은 대나무 비구니(요람)로 만들어 흔들여 잠재웠던 아기 잠자리이다. 몽골인들은 고기우동(솔테이 흘)을 양고기 국물에 말아 먹는다(서혜경 외 258). 주요 종류는 고릴 타이흘, 총가, 고이몽, 보므, 보트끄 등이 있었다.

둘째, 몽골풍의 음식문화 사례이다. 제주음식문화의 특성은 자연적 배경과 사회, 문화적 환경이 어우러져 계절과 지역적 특성을 살린 음식이란 점이다. 탐라와 몽골음식의 관련성으로는 탐라는 고기와 채소 등에 다양한 향신료 사용, 된장도 활용한다. 설렁탕(공탕)유래가 몽골이

다. 몽골에 전해진 고려음식으로는 조청, 빈대떡, 찜밥, 쌀떡, 만두, 인삼 등이며, 양국의 문화교류 결과 고려양(高麗樣), 몽고풍(蒙古風)이 성행, 결실되었다. 고려양은 그들의 차강이데(젓 식품)류에 무늬 흔적이 많이 남아 있다. 탐라(제주)에 전해진 몽골풍 음식은 소주, 메밀, 탕, 육식, 순대 등과 언어 등을 들 수 있다.

몽골에서는 말고기를 먹고, 마유(馬乳)를 즐긴다. 마유로 차, 치즈, 과자, 부식들을 만들어 먹는다. 제주인들도 말고기를 식용한다. 몽골식(食)의 제주 전이이다.

고려 시대 후기 100여 년 이상 몽골의 지배를 받은 제주에는 안동 소주처럼 소주를 내리는 기구인 고소리가 있다. 이 술 제조법은 몽골에서 전래되었다. 탐라와 몽골음식문화의 연관성으로 우리가 즐기는 소주는 고려시대 몽골에서 전래되어, ‘소주도’ 최영이 즐겼던 술이고, 제주인들이 즐기는 ‘뚝순대(돼지순대)’와 ‘빙떡’의 원조는 몽골이다. 대표적인 조리법도 삶기, 찜, 포, 훈제 등과 연료 절약을 위하여 한 번에 다량으로 삶는 방식도 상호 유사하다. 예컨대 음식의 ‘탕(湯)문화, 순대문화, 씨름, 세뱃돈, 옷놀이 등 등과 지명에 몽골 언어가 많이 남아 있음을 예로 들 수 있다. ‘탕 문화’ 예로 『임원십육지』, 『산림경제』 등에 나오는 국, 탕류만 58종이다. 그래서 가열하는 방법도 끓인다, 곤다, 데친다 등의 방식을 통한 가열음식 종류가 다양하다. 제주 음식 중 특징적인 것의 하나가 조밥과 쉰다리이다. 조는 지금도 내몽골 지역 몽골인들의 주식의 하나이다. 술을 만들기도 한다. 제주의 조깅대기술(필자 주, 오메기술)은 몽골의 향기가 배있는 술이다. 쉰다리는 발효식품으로 ‘쉰’과 타라크(tarag)의 결합어이다. 기타 감주 등 기호식품이 만들어졌다.

셋째, 언어적 측면이다. 1960년대까지만 해도 제주 지역에는 겨울철 난방 연료로 ‘乾牛糞’, ‘乾馬糞’을 실제로 활용하였다. 탐라 속의 몽골 습속적 방언도 정랑, 비바리(bibari), 산굼부리, 하루방, ~홀, ~못, ~쿨, ~오름 등이 몽골어의 제주적 명칭으로 남아 있다. 제주 서남부 지역인

청수리를 보면 지명과 음식을 추정할 수 있다. 예컨대 검부낭치, 방에 왔, 웃답대, 논제물, 흑숫물(흑승물), 너버홀, 지거홀 등이 있으며, 또한 노인들이 종종 젊은이가 말을 잘 안 들으면, “몽근 ×으로 생겨본 놈!”이라고 욕하는 것이 일상적이었다. 혼저 옹씨의 ‘혼저도 ‘빨리’리는 몽골어에서 유래했다. 애막(Ayimag, 道, 부락 등의 명칭), 아기(갓난애), 마누라 등도 몽골어이다(김기선 93-113). 제주 ‘조랑말’은 몽골어 ‘조르모르’에서 유래되었으며, 말을 부리는 이들을 ‘테우리’라 하는 데, 소테우리, 말 테우리 등으로 현재도 남아 있다. 1960-1980년대 시골 목동을 ‘테우리’라 하였다. 기타 비바리, 허벽(물항아리), 굽부리, 검부낭치 등 등을 예시할 수 있다.

넷째, 문화유산 측면으로 몽골지배는 제주에 ‘우마사육법’을 전해 산업을 발전시켰고, 경제력의 바탕을 이뤘다. 이러한 외부문화 유입은 제주문화 정체성에 상당한 영향을 미쳤다.

2) 한국과 몽골의 음식문화 교류 방향

세계화 시대의 문화적 다양성에 대한 제일의 관리전략으로서는 시너지(synergy)형을 강조할 수 있으며, 문화적 시너지 창출을 위해서는 네가지의 가정, 첫째, 이질성 가정, 둘째, 차이성 가정, 셋째, 방법의 다양성 가정, 넷째, 문화적 상황성 가정을 전제로 한 구체적 접근이 필요하다고 하였다. 이와 같은 내용을 참조한다면 한국, 몽골 간 음식문화 교류방향을 시사 할 수 있다. 첫째, 상호 교역 분야를 예시하면 먼저 예컨대 몽골의 유류와 육류와 한국의 채소와 신선식품 등을 상호 수출하는 등의 교류의 예를 들 수 있다. 둘째, 이를 토대로 하면 상호 음식박람회 개최, 유류와 육류박람회, 채소와 가공식품박람회 개최 등을 생각해 볼 수 있다. 셋째, 로컬푸드 소비를 위한 자매결연 등을 활성화한다. 특히 국제화의 지역적 대응인 Local Food와 지역문화 재발견 및 지역의 정

체성 구축과 문화, 경제적 독립, 환경보전과 식량안보 등의 공익보호적 측면에 기반을 둔 안전한 먹거리 확보 등을 추구한다. 한, 몽골 상호 간 농업 식품과 식품, 농산품 등을 상호 교역하는 것 등을 들 수 있다. 넷째, 지역 공동체간 협력연구사업 확대와 상호 간 문화이해의 심화이다.⁴⁾ 한국과 몽골의 문화, 언어, 음식, 교육, 관광 등의 교류를 심화시키 나간다. 예시하면 제주방언과 몽골어 구조관계 분석, 음식의 기원 비교 등을 예로 들 수 있다(김기선 95-114). 다섯째, 양 지역의 우수한 어류와 육식문화의 장, 단점을 발전적으로 상호 수용하여 발전시키는 자세가 요구된다. 여섯째, 고대문화의 무대였던 알타이, 몽골, 고조선, 시베리아 일대의 문화를 공동으로 연구하여 고대사를 재정립하는 방안도 강구할 필요가 있다. 몽골의 알타이산 인근의 바위그림 답사 코스나 몽골과 유라시아 신화의 애니메이션 등을 개발하는 것도 한 방법이다. 끝으로, 13세기 몽골의 지배와 제주와의 교류사는 ‘삼별초’에 놀려 실체가 왜곡되어 왔다. 따라서 국제 다문화사회 대두 상황을 고려한 구체적인 역사, 문화 교류방안으로 거버넌스 구축을 통한 접근이 요청된다. 예컨대 ‘제주몽골역사기념관’ 건립 등을 들 수 있다.

5. 에필로그

본고는 국제화, 문화의 세기, 감성사회 이문화의 특성과 국가별 문화적 특성이 상이한 음식문화 비교를 통해 음식문화의 유사점, 상이점, 상호 간 장, 단점 등을 취합 분석하여 양 국가의 음식교류 실태와 상호 협력방안에 대한 이론적 연구를 토대로 추후 양 지역 간 음식교류 구체화 방안 등을 시론적으로 제시하였다.

4) <고려사>에 보면 995년 유학생 10명을 거란에 파견, 몽골어를 수학케 하기도 했다.

이를 위하여 지역별 생태와 기후, 국제화와 종교 등이 지역별 음식문화에 어떠한 영향을 미쳤는가를 분석하기 위하여 탐라와 몽골의 음식문화를 식자재, 조리법, 음식예법 등으로 구분하여 비교하고, 국가 간 우호증진 및 음식문화의 이해를 위한 상호교역 가능성을 타진해 봤다는 점에 연구의 의의가 있다.

사회 문화적 측면에서는 100여 년 간 탐라의 몽골접촉은 다양한 문화적 변이를 불러왔다. 먼저 몽골인과 탐라 여인의 혼인으로 말미암은 중국 성씨의 증대, 호복 유래, 혼례의 변화, 고기음식 성행, 몸국 등 국 문화 활성화, 몽골어 전래 등을 들 수 있다. 한식과 몽골식의 생태비교(生態比較) 측면은 첫째, 지역이나 지리 등 생태환경에서 차이가 있다는 점 둘째, 지역의 기후 등의 측면에서의 차이점 등으로 인해 먹거리와 식재료 장만, 조리법과 맛내기, 상차림 법과 식사예법 등에서 양국의 차이가 있음에도 불구하고 동시에 상당한 문화적 동질성이 있음을 제시하였다.

결론적으로 제주는 고려 시대 이전부터 독특한 독립심이 이어져 2000년대 지금까지도 도민의 성향은 언어나 환경, 심리구조에서 타 시, 도와 차별적인 특성을 남기고 있으며, 음식 또한 몽골, 일본식민지 수탈 구조를 겪으면서도 제주만의 전통적, 환경적 영향을 받아 음식원형이 잘 보존되어 있다. 전통적인 경, 조사와 제사, 해양 환경과 척박한 토지 환경에 순응하는 제주인의 일면을 읽을 수 있게 한다. 이것은 제도나 기술보다도 음식문화에 영향을 미치는 요소로서 환경과 기후, 제례 등의 중요성을 알게 하는 결과이다.

참고문헌

- 구성자, 김희선. 『세계의 음식문화』. 서울: 교문사, 2005.
- 김기선. 『한, 몽문화교류사』. 서울: 민속원, 2008.
- 김숙희, 강병남. 『세계의 식생활과 음식문화』. 서울: 대왕사, 2007.
- 김윤태. 『지구촌 음식문화』. 서울: 대왕사, 2006.
- 김일우. 「고려시대 탐라주민들의 생업활동과 그 유형」. 『국사관논총』제106집. 국사편찬위원회 (2005) : 287-327.
- _____. 『고려시대 탐라사연구』. 서울: 신서원, 2000.
- 김의근, 이선익, 박명주. 『세계음식문화』. 서울: 백산출판사, 2009.
- 김천호. 「몽골인의 식생활문화와 한,몽간의 육식문화 비교」. 『민속과 문화』6. 한양대학교 (1997): 155-166.
- 박금순, 정의숙, 신영자. 『지구촌 음식과 식생활문화』. 서울: 효일, 2007.
- 박원길. 『몽골의 문화와 자연지리』. 서울: 민속원, 1999.
- 서혜경, 이효지, 윤덕인. 「몽골의 음식문화」. 『비교민속학』19. 한국비교민속학회 (2000): 249-270.
- 외교통상부. 『몽골개황』, 2009.
- 원용희. 『지구촌 음식문화기행』. 서울: 신광출판사, 2001.
- 윤덕인. 「한국과 몽골의 식생활 문화비교연구」. 『관대논문집』제29권 (2001): 219-247.
- 윤서석. 『한국음식대관, 제1권』. 한국문화재보호재단, 1997.
- 이종수. 「우리나라와 이집트의 음식문화: 쌀과 밀을 중심으로」. 『세계식품과 농업』 560. 52.2. FAO 한국협회 (2010): 49-61.
- _____. 「우리나라와 몽골의 음식문화: 제주(탐라)와 몽골음식을 중심으로」. 『세계식품과 농업』560.52.3. FAO 한국협회 (2010): 48-57.
- _____. 「무형문화유산 스토리텔링 마케팅」. 『문화재』44.1. 국립문화재연구소 (2011): 222-243.
- _____. 「한국과 베트남의 음식문화 비교연구」. 『사회과학 담론과 정책』4.2. 경북대학교 사회과학연구원 (2011): 67-89.
- _____. 「농산물브랜드 스토리텔링 마케팅」, 『경영경제연구』34.2. 충남대 경영경제연구소 (2012): 25-51.
- _____. 「해당도시의 음식문화 비교 분석: 마산(창원), 제주, 대마도를 중심으로」.

- 『해항도시문화교섭학』6. 한국해양대학교 국제해양문화연구소 (2012): 89-123.
- 임동권. 「몽골 민속기행」. 『중앙민속학』8. 중앙대학교 민속문화연구소 (1996): 21-36.
- 주영재. 「13세기 목선서 '고려타임캡슐' 건졌다」. 『경향신문』. 2011.10. 6
- 허남춘, 주영하, 오영주. 『제주의 음식문화』. 서울: 국립민속박물관, 2007 : 45-106.
- Kroeber, A.L., and C. Kluckhohn. *Culture : A Critical Review of Concepts and Definitions*. NY: Vintage Books, 1952.
- Malinowski, B.. *A Scientific Theory of Culture*. NY: Oxford UP, 1948.

Research of the Food Culture Comparison
between the Tamra & Mongolia

Lee, Jongsoo
(Chung-Ang University)

The article is organized as follows. The first clarifies research questions, the purpose of study and methodology about the food cultural comparison between the Tamra & the Mongolia. The second deals with methods of study, literature review, previous research and theoretical background of the food culture comparison. The comparative variables of a characteristic of food culture are international regional ecology, climate, so forth. This paper analysed effects among food material, recipe and food manners. The third presents comparative analysis about food culture of the Tamra & the Mongolia. The forth suggests interchange direction for fostering food culture comparison between the Tamra & the Mongolia. The last concluded the study. The findings give us suggestions that it is useful to exchange the food culture because each countries have its own unique culinary tradition culture, so forth.

주제어: 국가 지역문화(international regional culture), 음식문화(food culture), 탐라음식(Tamra food), 몽골음식(Mongolia food)

논문제출일: 2012. 04. 15

심사완료일: 2012. 05. 10

게재확정일: 2012. 05. 15

www.kci.go.kr