

지역문화콘텐츠를 활용한 외국인 대상 문화교육 방안 연구

춘천 닭갈비 막국수 축제를 중심으로

A Study on the Cultural Education Plan for Foreigners Using Local Culture Content
: Focusing on Chuncheon Dakgalbi and Makguksu festival

김보라*

국문요약 본고에서는 지역축제이자 지역문화콘텐츠인 '춘천 닭갈비 막국수 축제'를 통해 한국어 학습자 대상 지역문화 교육의 표준안을 제시하였다. 지역축제는 지역 대표성과 고유성을 가지고 지속해서 열리기 때문에 외국인 학습자 대상 한국어 교육과의 연계성도 높다. 또한 지역축제를 통한 문화교육은 외국인 학습자들에게도 친근하고 지역 구성원의 일원으로서의 효용성도 가진다. 이렇게 지역문화콘텐츠를 이용하여 문화교육을 한다면 외국인 학습자들의 효과적인 한국어 학습을 바탕으로 지역 이해도가 높아지고 지역사회의 소속감 함양까지 이어질 것이다. 한국어 교수자 입장에서 한국어 학습의 수요와 한국어 학습자들의 지역 유입을 고려한다면 수도권 중심의 한국어 교육 콘텐츠에서 벗어나 지역문화콘텐츠를 활용한 한국어 문화교육 방안을 논의하고 연구할 필요가 있다. 따라서 본 연구를 통해 지역 환경에 맞는 지역문화콘텐츠 활용 한국어 문화교육 방안이 다양하게 마련되기를 기대해본다.

핵심어 한국어 문화교육, 지역문화콘텐츠, 춘천, 닭갈비, 막국수, 축제

* 강원대학교 한국어문화원 연구원.

차례

1. 서론
2. 춘천 '닭갈비'와 '막국수' 관련 선행연구와 한국어 교육의 요소
3. 축제를 통한 지역문화 교육의 필요성과 교육적 가치
4. '춘천 닭갈비 막국수 축제'를 활용한 한국 문화교육 교안 제시
5. 제언 및 결론

1. 서론

본 연구자는 강원도 춘천에서 외국인 한국어 학습자들을 대상으로 한국어 수업을 진행하고 있다. 학습자들에게 수업을 진행하면서 화두를 던지는 질문이 있다. 바로 '춘천의 닭갈비/막국수를 알고 있는가?'라는 질문과 '닭갈비/막국수를 먹어 본 경험이 있는가?'라는 질문이다. 그러면 학습자들은 각자가 학습한 한국어의 어휘와 문법 등을 총동원하여, 자신이 먹어 본 경험과 어느 가게가 입맛에 맞았는지, 어떠한 점이 좋았는지, 자신들의 나라와 비슷한 점 혹은 다른 점까지 많은 관심을 가지고 답변한다. 이러한 경험 중, 강원대학교 한국어 연수 과정 4급 학습자가 4급에서 배운 '-(으)ㄴ/는 셈이다' 표현을 이용하여, '춘천에서 닭갈비를 안 먹어 봤으면 춘천에 와보지 않은 셈이다'라는 말을 한 것이 가장 기억에 남는다. 이와 같은 학습자와의 경험은 본 연구자에게 지역문화콘텐츠를 활용한 한국어 교육 방법이 실제로 효과가 있다는 것과 외국인 학습자들이 인식하는 강원도 춘천의 대표 지역문화콘텐츠는 '닭갈비'와

‘막국수’라는 것을 알게 해준 것이었다.

하지만 그 학습자들에게 “춘천에서 ‘닭갈비/막국수’가 왜 유명한지 알고 있냐”라고 물어보면 대다수가 대답하지 못한다. 물론 한국 사람 중에도 모르는 사람이 많다. 춘천 토박이로 살아온 본 연구자가 ‘춘천 닭갈비 막국수 축제’를 참여한 내용과 닭갈비와 막국수에 대한 역사와 배경 지식 등을 덧붙여 설명하면 학습자들이 수업에 더욱 집중하는 모습을 확인할 수 있었다. 이때, 춘천에 거주하며 닭갈비와 막국수를 먹어 본 학습자들의 경험을 상기시키면서 동시에 한국어 학습 수준에 맞는 어휘와 문법, 표현 등을 접목하는 방법은 한국어 학습에 효과가 있다. 그러나 한국어 문화교육의 내용은 한국어 교육 커리큘럼에서 비중이 작고 보통은 수업 주제의 환기 기능으로 사용되는 편이거나 단순 체험 활동의 일환으로 진행되는 편이다.

성공적인 외국어 학습을 위해 문화 지식과 사회 이해는 필수적이다. 외국어로서의 한국어 교육의 궁극적 목적은 의사소통뿐만 아니라 목표어 화자의 사고 및 생활방식, 문화적 특징에 대한 이해를 바탕에 두기 때문이다. 이는 실제적인 상황 맥락에서 문화교육이 이루어져야 함을 의미한다. 그러나 대부분의 문화 어휘를 보면 ‘서울역, 광화문, 한강, 비빔밥’ 등 중앙 중심, 수도권 중심의 문화콘텐츠를 주로 다루고 있다. 이에 따라 다른 지역에 거주하는 외국인 학습자들은 시청각 자료나 강의 식 수업에 의존할 수밖에 없었다. 따라서 본고에서는 외국인 한국어 중·고급 단계의 학습자들이 한국어 학습을 하는 단계에서 지역문화콘텐츠의 요소를 이해하며 동시에 한국어 학습의 효과를 제고하기 위해 ‘춘천 닭갈비 막국수 축제’를 활용한 한국어 교육 표준안을 구성해 보고자 시도했다.

이광형·엄태웅²⁰²³에서는 춘천 닭갈비를 “춘천을 대표하는 글로벌 기술이다”라고 설명한다. 이미 세계화된 기술이 춘천이라는 현장에서 재현된 현상이 아니라 춘천의 로컬리티에서 이름이 기원하여 널리 퍼졌다는 측면에서 글로벌glocal로서의 의의를 지닌다는 것이다. 이러한 춘천의 ‘로컬리티’와 인간의 의식주 생활의 ‘식食’ 문화를 결합하여 외국인 한국어 학습자들의 공감대와 학습 의지를 이끌어 낼 수 있다는 점을 중심으로 본고를 전개한다.

2. 춘천 ‘닭갈비’와 ‘막국수’ 관련 선행연구와 한국어 교육의 요소

춘천의 ‘닭갈비’와 ‘막국수’는 음식문화의 산물로 요리 재료 및 과정, 완성된 요리 등에서 외국인 학습자들에게 활용할 수 있는 한국어 교육의 요소를 찾을 수 있다. 이와 같은 한국어 교육의 요소는 크게 어휘^{표현}포함^{포함}과 지역문화 부문으로 구분할 수 있다. 어휘의 경우 음식 이름을 기본으로 재료, 요리 동사, 맛·감정 표현 등으로 구분할 수 있다. 지역문화의 경우에는 ‘춘천’이 가지고 있는 역사적·문화적·지리적 특성 등을 바탕으로 ‘닭갈비’와 ‘막국수’가 탄생하게 된 배경을 학습자들로 하여금 체험의 가치를 높이는 방향으로 학습자의 수준과 단계에 적합하게 교육 목표와 내용을 설정한다.

2.1. ‘닭갈비’ 관련 한국어 교육 요소

춘천을 대표하는 음식인 닭갈비는 2023년 세계 미식 여행을 전문적

www.kci.go.kr

으로 다루는 매체테이스트 아틀라스가 선정한 ‘세계 최고의 볶음 요리 50선’ 중 2위에 선정되었다. 이는 춘천 닭갈비가 외국인들의 입맛에도 좋은 반응을 보이고 지역문화콘텐츠의 산물로 활용할 수 있다는 것을 보여 준다.

우선 황익주⁰¹의 견해로 닭갈비의 역사를 살펴보면, 예부터 전승되어 오던 음식이 아니고 1960년쯤 새로이 고안된 음식임을 알 수 있다. 춘천 시내의 조그만 판자집에서 선술집을 경영하던 충청남도 출신의 노부부에 의해서 만들어졌는데, 첫 이름은 ‘닭불고기’였다. 이후, 석쇠에 올리는 대신 지름 50cm가량의 둥근 철판 위에 같이 양념한 닭고기를 올리고, 거기에 다시 양배추와 고구마 등의 채소를 썰어 넣어 볶는 새로운 요리법이 다른 업소에서 개발되었다. 이 음식을 ‘닭불고기’와 구별하여 ‘닭갈비’라고 이름 짓게 되었다. 춘천의 고유 별미 음식으로 닭갈비가 본격적으로 알려지기 이전인 1970년대 초반까지만 하더라도 춘천의 서민층과 군인, 대학생들이 닭갈비의 주 소비자였다. 싼 가격도 한몫했는데, 1970년대 초 닭갈비 1대 값은 100원으로 별명이 ‘대학생 갈비’, ‘서민 갈비’였다. 이후 춘천이 호반의 도시로 관광화가 되면서 닭갈비 소비자의 사회 계층 구조에 변화가 생기게 되었다

하지만 이광형·엄태웅⁰²은 황익주⁰³의 견해와는 다르게, 춘천 사람들이 닭갈빗집을 찾은 이유가 더 비싼 소고기나 돼지고기를 먹을 수 없는 “가난함 혹은 경제적 여력의 부족” 때문만은 아니라고 말한다. ‘뼈 있는 닭갈비’가 익어가는 동안의 기다림과 닭갈비를 현장에서 직접 잘

01 황익주, 「음식과 현대 한국 사회: 향토음식 소비의 사회문화적 의미: 춘천닭갈비의 사례」, 『한국문화인류학』 26, 한국문화인류학회, 1994.

02 이광형·엄태웅, 「글로벌기술 춘천 닭갈비의 장소성」, 『한민족문화연구』 83, 한민족문화학회, 2023.

03 황익주, 앞의 논문.

라 주는 조리 행위performance에서 발생하는 뻗조각으로 인해 불편하지만 ‘우동 사리’, ‘밥 사리’와 함께하는 춘천닭갈비는 당시 사람들의 마음을 풍족하게 채워주던 음식이었기에 많은 사람에게 두루 사랑을 받았다는 것이다.

닭갈비에는 사리의 문화가 있는데, 닭고기 고구마, 양배추, 깻잎 등과 함께 기본 사리로 들어오는 ‘떡 사리’는 대략 1992년쯤 처음 나타났으며, 닭고기가 익기 전이라 하더라도 ‘떡 사리는 익었으니 먼저 먹어도 좋다’는 말을 들음으로써 닭갈비가 익는 지루한 시간을 해소해주었다. 라면 사리도 쫄면 사리도 아닌 통통한 면발을 가지고 있는 ‘우동 사리’는 닭갈비와 함께 먹거나 닭갈비를 먹고 나서 볶음밥과 함께 시켜 먹는데, ‘뺨있는 닭갈비’ 시절의 우동 사리는 먹어 볼 것이 없는 닭갈비를 대신하여 사람들의 배를 부르게 해주는 주식의 위치였다면, ‘뺨 없는 닭갈비’가 등장하고 외식문화에 대한 인식이 전면적으로 달라지면서, 춘천 닭갈비는 주식과 간식을 한자리에서 맛볼 수 있는 음식으로 정체성이 바뀌어 갔다. 그에 따라 우동 사리는 간식으로서 그 위치를 재조정하게 된다.⁰⁴ 그리고 닭갈비는 판을 갈지 않고 탄 부분을 긁어냄으로써 판 갈이를 대신한다. 철판 위의 불순물을 긁어내고, 밥과 우동 사리를 볶음으로 주식과 간식의 구별을 짓는 것이다.

이와 같이 닭갈비가 춘천을 상징하는 음식으로 자리 잡은 것에 연구자별로 견해 차이는 있다. 춘천에서 거주하는 외국인 학습자들에게는 흔히 접할 수 있는 음식으로서의 닭갈비지만 그 탄생 배경에는 쉽게 접할 수 없는 지역문화콘텐츠적 요소가 있다.

이러한 지역문화콘텐츠적 요소와 더불어 외국인 한국어 학습자들에

04 엄태웅, 「춘천 닭갈비의 변천, 우동 사리의 의미」, 『한국연구』 9, 한국연구원, 2021.

게 한국어 교육의 요소로 활용할 수 있는 것을 추출하면 다음과 같다.

〈표1〉 닭갈비 관련 한국어 교육의 요소

어휘 와 표현	음식 이름	닭갈비
	재료	닭고기, 양념, 사리, 떡, 고구마, 양배추, 깻잎, 닭 내장, 우동 사리, 볶음 밥, 철판
	요리 동사	지글지글, 볶다, 굽다, (상추)에 싸다.
	맛	매콤하다, 짜다
	기타(표현)	입맛이 돌아, 침이 고이다, 철판에 올린다. 골고루 굽다
지역 문화 교육	역사: 춘천 닭갈비의 탄생 배경	<ul style="list-style-type: none"> - 1960년쯤 새로이 고안된 음식 - 춘천 시내의 조그만 판잣집에서 선술집을 경영하던 충청남도 출신의 노부부에 의해서 만들어짐. - 첫 이름은 '닭불고기' - 석쇠에 올리는 대신 지름 50cm가량의 등근 철판 위에 같이 양념한 닭고기를 올리고, 거기에 다시 양배추와 고구마 등의 채소를 썰어 넣어 볶는 새로운 요리법이 다른 업소에서 개발되었다. (닭갈비) - 1970년대 초반, 서민층, 군인, 대학생들이 소비자 - 70년대 초 닭갈비 1대 값은 100원, 별명이 '대학생 갈비', '서민 갈비' - 이후 춘천이 호반의 도시로 관광화가 되면서 소비자의 사회 계층 구조에 변화
	문화: 주식과 간식	<ul style="list-style-type: none"> - '사리' 문화 - 떡사리: 닭고기, 고구마, 양배추, 깻잎 등과 함께 기본 사리로 들어오는 '떡사리'는 대략 1992년쯤 처음 나타났다. 닭갈비가 익기 전 출출함을 달래주는 간식이다. - 우동 사리: '빼있는 닭갈비' 시절의 우동 사리는 먹어 볼 것이 없는 닭갈비를 대신하여 사람들의 배를 부르게 해주는 주식의 위치, '빼 없는 닭갈비'가 등장하고 외식문화에 대한 인식이 전면적으로 달라지면서, 우동 사리는 간식으로써 그 위치를 재조정.
	지리: 닭갈비 골목	<ul style="list-style-type: none"> - '춘천 명동'에 위치하는 '닭갈비 골목' - 행정동으로는 조운동, 법정동으로 조양동에 속함 - '조운동 닭갈비 골목'이나 '조양동 닭갈비 골목'이 아니라 '명동 닭갈비 골목'으로 불림. - 명동 닭갈비 골목에는 2023년 현재 20여 곳의 점포가 영업 중

2.2. '막국수' 관련 한국어 교육 요소

막국수는 이미 잘 알려진 바와 같이 메밀이 주원료이다. 중앙아시아 지역에서 자생해 온 메밀은 춥고 척박한 지역에서도 살아갈 수 있는 특성 때문에 한반도로 전파되어 구황작물로 큰 몫을 했다. 오늘날의 막국

수는 태백산맥 화전민이나 산천 농민들이 메밀을 반죽해 먹던 메밀 수제비에서 유래 되었다고 하는데, 지금이야 냉면과 같이 여름에 많이 먹지만 예전에는 가뭄으로 농사를 망쳤을 때 짧은 시간 수확해서 추위가 오기 전에 먹을 수 있는 유일한 작물이라 산간지역이 많은 강원도 전역에 막국수라는 음식이 정착하게 되었다.⁰⁵ 현재 강원도 춘천시 신북면에 막국수 체험관이 있으며 전시관에서는 유래와 종류 등 전반적인 것을 확인할 수 있고, 2층에서는 직접 메밀을 반죽하여 전통방식의 막국수 틀에서 막국수 면을 뽑아 시식할 수 있다. 지역사회의 먹거리 문화를 향상하고자 하는 춘천의 노력을 엿볼 수 있다. 이곳은 ‘춘천 닭갈비/막국수 축제’와 더불어 외국인 학습자의 체험공간으로 사용할만하다.

막국수를 먹을 때는 다음과 같은 어휘가 사용된다.

〈표2〉 막국수 관련 어휘

어휘	음식 이름	막국수
	재료	메밀, 고명, 양념, 면수, 설탕, 간장, 메밀전병, 빈대떡, 수육, 들기름, 동치미
	요리 동사	넣다, 비비다, (면)을 뽑다
	맛	심심하다, 습습하다, 담백하다, 깔끔하다, 매콤하다
	기타	구황작물

막국수 어휘에서 먼저 보아야 할 것은 ‘막국수’라는 이름이다. 이 이름에 대한 의견이 분분한데 접두사 ‘막-’에 대하여 연구한 이병기⁰⁶에서는 ‘막국수’의 ‘막’은 부사 ‘마구’와는 거리가 멀며, ‘(시간상으로) 바로’의 뜻을 가지는 ‘막’과 가깝다고 설명한다. 왜냐하면, 막국수 집에 가면 ‘막 놀러서 막 먹기 때문에 막국수라고 한다’라는 주인장의 말을 자주 듣게 되는데 이때의 ‘막’을 ‘마구’로 대체하면 ‘마구 먹는다’의 문장이 되기 때

05 김창환, 「춘천막국수 축제의 실태 분석 연구」, 『강원문화연구』 22, 강원문화연구소, 2003.

06 이병기, 「음식명에 붙는 접두사 ‘막-’에 대하여」, 『어문연구』 45, 한국어문교육연구회, 2017.

문에 어색하고, ‘마구 누르다’라는 ‘힘껏 세계, 함부로 누른다’라는 말이 되는데 막국수는 냉면보다 누르는 데 힘이 덜 들어가기 때문에, 냉면과 구분하기 위한 명칭으로 어울리지 않기 때문이다. 또한, 막국수가 만들어졌던 시대적 배경을 보면, 막국수는 집에 있는 국수틀로 비교적 쉽게 만들고, 바로 만들어 먹었다는 점을 보아 ‘(시간상의) 막’이 가장 어울린다고 보았다. 한국어 교육에서는 ‘막-’이라는 접두사를 가진 단어들과 비교하여 설명하면 좋을 것이다.

춘천지역에서는 막국수 면수를 따로 받아 마시는 문화가 있는데 이는 면을 직접 뽑고 끓이고 있다는 신선함을 보여 주는 동시에 손님이 기다리는 시간을 메밀차와 함께 보내라는 의미도 있다. 이때, 심심함을 달래기 위해 간장 한 숟가락을 넣어서 마시기도 한다.

위에서는 닭갈비와 막국수로 대표되는 춘천의 음식문화에서 파생되어 나올 수 있는 한국어와 지역문화에 대해 알아보았다. 하지만 ‘닭갈비’와 ‘막국수’ 같은 경우는 직접 만들기 체험을 하며 수업을 진행하기에는 어려움이 따르는 음식이므로 한국의 문화를 종합적으로 느낄 수 있는 ‘축제’를 통하여 ‘체험 활동’도 활용해 보고자 한다.

3. 축제를 통한 지역문화 교육의 필요성과 교육적 가치

3.1. 축제를 통한 지역문화 교육의 필요성

박정근⁰⁷에서는 강릉 소재 C대학에서 수학하고 있는 외국인 유학생

07 박정근, 「지역문화를 활용한 한국 문화교육 방안 연구: 강릉단오제를 중심으로」, 가톨릭관동대 국문과 석사 학위논문, 2021.

을 대상으로 설문 조사⁰⁸를 진행하였다. 춘천과 같이 강원도 지역에 소재하고 있는 대학교에 소속된 외국인 유학생의 답변 내용을 담고 있으며 지역축제인 단오제를 통하여 문화교육을 진행하려는 점에서 본고에도 유의미한 내용이기에 인용하고자 한다.

〈표3〉 문화 관련 설문 조사⁰⁹

문화	1. 한국 문화에 대해서 관심이 있습니까?	①네 ②아니오
	2. 관심이 있다면 어떤 문화가 관심이 있는지, 관심이 없다면 왜 관심이 없는지 써주십시오.	
	3. 한국어를 공부할 때 문화교육이 필요하다고 생각하십니까?	①아주 필요하다 ②필요하다 ③조금 필요하다 ④필요하지 않다
	4. 한국에 유학을 와서 한국어를 공부할 때 한국문화에 대해서 배우거나 체험해 본 경험이 있습니까? 기억에 남는 문화가 있으면 써 주십시오.	
	5. 문화 수업을 할 때 어떤 수업이 더 좋은 것 같은지 고르십시오	①교실 내 수업 ②교실 밖 체험 수업 ③기타

설문 조사 2번은 어떤 한국 문화에 관심이 있는지 물어보는 문항이었는데 46명 중 15명, 즉 32% 정도의 학생이 음식문화라고 답했다. 음악 6명, 전통 6명, 생활과 영화가 각각 4명으로 답한 것을 보면 외국인 학습자들에게 한국의 음식 문화에 대한 관심이 높다는 것을 확인할 수 있다. 그리고 설문 조사 3번에서는 한국어를 공부할 때 문화교육의 필요성과 문화 수업의 방식을 질문하였는데, 84%의 학생이 문화 수업이 필요하다고 대답하였고, 32명인 70%의 학생들이 교실 밖 수업을 선호하였다. 이와 같은 설문 조사 결과를 통해 알 수 있는 것은 외국인 한국어 학습

08 〈표2-1〉 조사 대상(박정근, 2021).

조사 대상	46명 (베트남: 31, 중국: 15)	한국어 능력 시험 취득급수	무급	22
			1~2급	8
거주기간	최소 1년 ~ 최대 2년		3~4급	13
			5~6급	3

09 박정근, 앞의 논문.

자들에게 ‘문화교육’과 ‘음식’과 관련된 내용이 여타 내용보다 관심도가 높은 편임을 확인할 수 있다. 이러한 내용으로 미루어봤을 때 ‘춘천 닭갈비 막국수’ 축제는 ‘지역문화콘텐츠 축제’와 ‘음식’이라는 요소를 모두 가지고 있다. 이러한 점에서 교실 밖 체험 수업까지 진행할 수 있는 용이성과 접근성을 가지고 있다. 또한, 학습자들에게 학습 의지와 태도, 활용도와도 연계할 수 있는 부분이 충분하다.

3.2. 춘천 닭갈비 막국수 축제의 교육적 가치

한국 문화교육에서 ‘춘천 닭갈비 막국수 축제’가 갖는 의의는 다음과 같다. 첫째, 대표성이다. 앞서 여러 선행연구에서 언급되었다시피 춘천의 닭갈비와 막국수는 춘천의 대표하는 음식이고, 해외에서도 종종 ‘춘천 닭갈비’ 가게를 찾아볼 수 있다. 이처럼 닭갈비는 지역에서 세계로 뻗어 나간 글로벌 음식이다. 이때 ‘춘천’이라는 고유 명사도 함께 유명해졌는데, 이는 닭갈비와 막국수가 춘천의 대표할 수 있음을 보여 준다. 이러한 한 지역을 대표하는 음식이 중심이 되는 ‘춘천 닭갈비 막국수 축제’는 문화교육에 충분히 활용할 수 있다.

둘째, 지속성이다. 1996년에 시작된 춘천 막국수 축제, 2005년부터 시작한 춘천 닭갈비 축제, 그리고 막국수 축제와 닭갈비 축제가 통합된 2008년. 이후 코로나 19시기를 제외한 매년 6월에는 춘천 닭갈비/막국수 축제가 열렸다. 이렇게 특정 기간에 열리는 축제는 관련 자료와 내용이 많으므로 학습자들의 학습자료로 이용하기 적당하다.

셋째, 접근성과 흥미도이다. 아무리 지역에서 유명하다고 하더라도 외국인 학습자의 관점에서 흥미롭고 관심 있는 주제일지 고려해 보아야 한다. 이때, 식문화는 가장 친근하게 다가갈 수 있는 것이며, 닭갈비나

막국수에 대한 관심도는 익히 확인할 수 있으므로, 문화교육에서 사용하기 적당하다.

넷째, 효용성이다. 한국 문화교육에서의 학습활동 주제는 단순히 외국인 학습자들이 좋아하는 것이 아니라 한국어 교육의 가치를 함의하고 있어야 한다. 따라서 춘천 닭갈비 막국수 축제를 통해 식문화에서 배울 수 있는 한국어 어휘나 문법, 대화 등은 실생활에서 자연스럽게 쓰이는 것들이기에 문화교육의 주제로서 의미가 있다.

위의 네 가지 조건을 충족시키는 ‘춘천 닭갈비 막국수 축제’를 활용하여 기대하는 한국 문화교육의 효과는 다음과 같다. 첫째, 한국어 어휘, 표현, 문법, 담화 등을 학습한 후 축제의 현장에서 한국어로 실제로 사용하며 의사소통 능력을 키울 수 있다. 또한, 이러한 어휘와 표현을 실생활에서 활용함으로써 한국어를 보다 효과적으로 습득할 수 있다.

둘째, 외국인 학습자의 거주 지역의 이해도와 소속감을 높일 수 있다. 축제 현장에는 춘천의 문화와 역사를 체험할 수 있는 다양한 프로그램이 운영된다. 이러한 프로그램을 통해 외국인 학습자들은 춘천의 문화와 역사를 이해할 수 있으며 춘천에 대한 소속감을 느낄 수 있다.

셋째, 춘천의 문화와 문화콘텐츠에 대한 인식을 확산시킨다. 외국인 학습자들이 축제를 통해 지역의 문화와 음식을 직접 경험함으로써 다른 곳에서는 느낄 수 없었던, 지역만의 독특한 문화에 대해 긍정적인 인식을 형성하게 된다. 이러한 인식은 지역문화에 관한 관심으로 이어질 것이다.

넷째, 중앙수도권 중심의 한국어 교육의 내용에서 벗어나 지역의 고유 문화를 지닌 한국어 교육 콘텐츠를 활용할 수 있다. 중앙 중심의 교육 내용을 활용할 때는 시청각 자료나 강의식 수업에 의존할 수밖에 없었

는데, 외국인 학습자들이 거주하고 있는 지역의 문화콘텐츠를 이용함으로써 직접 눈으로 보고 참여하며, 궁극적으로는 학습능력을 극대화할 수 있다. 이는 중영수도권문화를 강의형식으로 수업하는 것보다 더 큰 한국어 문화교육 효과를 가져올 것이다.

4. ‘춘천 닭갈비 막국수 축제’를 활용한 한국 문화교육 교안 제시

본고의 2장과 3장에서는 춘천의 대표 음식인 ‘닭갈비’와 ‘막국수’ 그리고 ‘춘천 닭갈비 막국수 축제’를 활용하여 외국인 한국어 학습자를 대상으로 진행하는 한국 문화교육의 내용으로 연계할 수 있다는 점을 말했다. 4장에서는 ‘춘천 닭갈비 막국수 축제’를 활용한 한국 문화교육의 내용과 교안을 단계에 맞게 제시하고자 한다.

4.1. 체험 학습의 단계

체험형 한국 문화교육 관련 선행 연구의 대부분은 ‘체험 학습 활동 전 - 체험 학습 단계 - 체험 학습 활동 후’ 3단계로 나누었다. 본고에서도 기존 선행연구들에서 제시한 큰 틀을 따르되 ‘체험 학습 활동 전’은 ‘수업 준비 단계’와 ‘학습 단계’로 나누고 ‘체험 학습 후 단계’는 ‘활용단계’와 ‘평가와 마무리 단계’ 나누어 총 5단계로 한국 문화교육의 학습활동을 분류하였다. 그리고 ‘어휘’, ‘읽기’, ‘말하기’, ‘쓰기’ 각각의 세부항목을 추가하였다. 그 내용을 <표4>와 같이 제시한다.

〈표4〉 춘천 닭갈비/막국수 축제 체험 학습의 단계와 내용

주제		춘천 닭갈비 막국수 축제	
목표		춘천에서 닭갈비와 막국수가 유명한 이유에 대해서 설명할 수 있다. 닭갈비와 막국수를 먹고 자국의 식문화와 비교할 수 있다. 다른 사람에게 춘천 닭갈비 막국수 축제를 소개할 수 있다.	
문화 체험 단계	체험 학습 전 활동	수업 준비 단계	-춘천 닭갈비/막국수 축제 체험 학습의 목표를 설정한다. -체험 학습에 필요한 자료를 준비한다. -춘천 닭갈비/막국수 축제와 관련된 문화 배경이나 소재를 제시한다.
		학습 단계	<어휘> -닭갈비 가게에서 주문하고, 닭갈비가 조리되는 영상을 시청한다. -닭갈비 재료와 만드는 방법에서 필요한 단어를 공부한다. -단어에 대한 추가적인 설명을 한다. (집두사, 집미사 설명) -막국수에 집두사 '막-'에 대한 내용을 학습한다 <읽기> -닭갈비 막국수 축제 홍보자료를 읽는다. -추가적인 역사를 설명한다.
	체험 학습 활동	체험 단계	주프로그램 : -막국수 만들기 체험 -닭갈비 시식 -강원도 특산 음식 요리 경연대회 부프로그램 : -전시실 관람 -드론쇼 관람 과제 축제에 참여하면서 실시간으로 SNS에 축제홍보 게시물을 작성하도록 한다.
		활용 단계	<말하기> -모국의 음식 축제와 비교하고 소개한다. -모국의 음식을 친구들에게 설명하며 배웠던 어휘를 사용할 수 있다. -비교를 통해 비슷한 점과 다른 점을 인지하고, 문화 차이를 알 수 있다. <쓰기> -기자가 되어 모국의 음식(축제) 홍보 기사를 작성한다. -홍보 기사에 필요한 필수 요소들을 학습할 수 있다.
	평가와 마무리 단계		-교사와 학습자들은 체험 학습에 대해 평가· 정리하고 마무리한다.

4.2. 체험 학습 내용

4.2.1. 체험 학습 전 활동

① 수업 준비 단계

교사는 ‘춘천 닭갈비/막국수 축제’와 관련된 학습 목표를 설정한 후에 학습자에게 제시한다. 이때 ‘체험 학습 전’, ‘체험 학습 중’, ‘체험 학습 후’ 각각의 목표를 설정하는 것이 학습자들도 명료한 목표의식을 가지게 되므로 효과적이다.

② 학습 단계

학습 단계에서는 어휘 활동과 읽기 활동을 나누어 진행한다. 어휘 활동은 닭갈비와 막국수를 한 번 더 나누는데 각각 조리과정을 사진으로만 보여 주면 생소하므로 영상을 첨부한다. 이때 영상은 닭갈비나 막국수를 만드는 과정이 아닌 음식점에 들어가서 주문을 하고, 조리하는 과정이 중심이 되는 영상을 선택한다. 영상 시청 후 영상에 나온 단어 위주로 제시한다. 이때, 지역문화 학습 자체가 중·고급학습자를 위한 것이기 때문에, 재료나 간단한 요리법 등은 학습자 관점에서 난이도가 낮을 것이다. 그러므로 간단한 단어들은 도입 부분에 배치하여 수업 집중을 유도하고, ‘접두사’, ‘접미사’의 개념을 활용하여 어휘교육을 진행한다.

읽기 활동에서는 ‘춘천 닭갈비/막국수 축제’ 홍보물을 이용하고자 한다. 2011년 월간양계라는 책자에 최인환 기자¹⁰가 투고한 글인데, 앞부분의 2011년 축제 설명을 제외하고 뒷부분의 닭갈비와 막국수에 대한

10 최인환, 「홍보 춘천막국수 닭갈비 축제: 2011 춘천 막국수·닭갈비 축제」, 『월간양계』 43(10), 대한양계협회, 2011.

설명은 간결하고 누구나 읽기 쉽게 되어있어, 중·고급 단계의 외국인 학습자에게도 활용하기 적합하다.

어휘를 먼저 배우고 홍보물을 읽어본다면 이해하기 더 수월하며, 자연스럽게 음식에 대한 역사와 배경을 습득할 수 있다.

(표5) '춘천 닭갈비/막국수 축제'를 활용한 문화교육에서 진행할 수 있는 어휘·읽기 활동

활동내용	
어휘 활동	<p>- 재료와 요리법에 대한 단어를 복습한다.</p> <p>- '-사리', '볶음-', '막-' 등의 단어를 설명하며 한국어에서 나오는 접두사에 의한 파생어와 접미사에 의한 파생어를 설명한다. (예, 말-: 말팔, 말머느리, 말사위... / 헛-: 헛걸음, 헛기침, 헛다리...)</p>
읽기 활동	<p>닭갈비와 더불어 춘천의 대표적인 음식은?</p> <p>막국수란 이름의 유래에 대해서는 정확히 알 수 없으나 복잡한 조리과정과 재료 없이도 간단히 해 먹을 수 있다는 의미에서 생겨난 것으로 보인다. 순 메밀가루를 반죽하여 국수틀에 뽑아 낸 면을 금방 삶아내어 김치나 동치미 국물에 말아 먹거나 야채와 양념으로 버무려서 식초, 겨자, 육수를 곁들여 먹으면 좋은 맛을 즐길 수 있다.</p> <p>강원도 춘천의 대표적인 먹거리인 막국수는 메밀의 겉껍질만 벗겨 낸 거친 메밀가루로 굵게 뽑아 만든 거무스름한 빛깔의 국수로 메밀막국수라고도 한다. 메밀가루를 뜨거운 물로 반죽하여 국수틀에 눌러 빼어 끓는 물에 삶아서 냉수에 3~4번 행구어 사리를 만든다. 김치는 큰 것이면 대강 썰고 오이는 반으로 갈라서 알파하고 어슷어슷하게 썰어 소금에 잠시 절였다가 꼭 짠다.</p> <p>사리를 대접에 담고 김칫국물을 부은 다음, 그 위에 썬 김치와 절인 오이를 얹고 깨소금과 고춧가루를 뿌린다. 김치는 동치미·나박김치·배추김치 등을 쓰는데, 젓갈과 고춧가루가 많지 않은 맑은 김치가 좋다. 국물은 김칫국물과 차게 식힌 육수를 반씩 섞으면 더욱 좋지만 이 국수는 구수하고 담백한 맛이 일품이다.</p> <p>막국수</p> <p>메밀은 단백질 함량이 높고 비타민 B1·B2, 니코틴산 등을 함유하여 영양가와 밥맛이 좋다. 가루는 메밀묵이나 면을 만드는 원료가 되어 한국에서는 옛날부터 메밀묵과 냉면을 즐겨 먹었다. 섬유소 함량이 높고 루틴(rutin)이 들어 있어서 구충제나 혈압강하제로 쓰이는데, 이 루틴을 생산할 목적으로 재배하기도 한다. 건강을 생각하는 웰빙시대의 요구조건에 딱 들어맞는 건강식음식이기에 많은 남녀노소를 불문하고 춘천을 찾는 사람이라면 누구나 한번 먹어봐야 할 춘천의 전통막국수의 맛이다.</p>

춘천에 온 의미

춘천에 와서 닭갈비를 못 먹어보면 춘천에 온 의미를 찾을 수 없다고 할 정도로 맛이 유명하다. 닭갈비는 갈비 자체가 아니라 토막 낸 닭을 포를 뜨듯이 도톰하게 펴서 양념에 재웠다가 갖은 야채와 함께 철판에 볶아 먹는 요리이다.

강원도 춘천의 향토음식으로 춘천 닭갈비의 역사는 1960년대 말 선술집 막걸리 판에서 숯불에 굽는 술안주 대용으로 개발되었다. 그것이 10년 전부터 번져나가 중심가를 파고든 것으로 3년간 군 생활에서 휴가나 외출 나온 군인들이 즐겨 먹었고, 값이 싸고 배불리 먹을 수 있는지라 춘천 시내 대학생들도 좋아하는 음식이다. 옛날에는 도시락에 비벼 먹었을 만큼 춘천에서 학창 시절이나 군대생활을 보낸 사람들에게 구수하고 푸짐한 음식으로 기억된다. 춘천에서 닭갈비가 발달한 배경 중의 하나는 춘천지역이 양축업이 성했고 도계장이 많았기 때문이다. 닭갈비는 지금도 그 맛과 양에 비해 가격이 저렴하지만 대단히 싸서 '70년대 초 닭갈비 1대 값은 100원 이었고, 별명이 '대학생갈비', '서민갈비' 였다.

이젠, 지역향토음식이라기 보다 전국적인 체인망으로 대한민국 대표음식 중 하나로 자리매김을 하고 있다.

위의 글을 읽고 닭갈비와 막국수의 배경 지식을 습득할 수 있다.
교사는 학습자들이 잘 이해할 수 있도록 어려운 내용을 쉽게 설명해준다.
간단한 내용 확인 문제를 푼다. 난이도는 학습자들의 수준에 따라 달리할 수 있다.

<예시>

1. 막국수는()로 만들어졌다.
2. 시골이나 고장에서 전통적으로 내려오는 음식을()이라고 한다.
3. 닭갈비는 부유한 사람들이 먹는 음식이었다. (예 / 아니오)
4. 막국수와 닭갈비는 몸에 좋지 않지만 맛있기 때문에 사람들이 좋아한다. (예 / 아니오)

닭갈비

닭고기는 백색육(White Meat)으로 결합조직 중 지방과 염류가 타 육류에 비해 보다 적게 포함되어 그 맛이 담백하며 닭고기의 섬유소는 부드럽고 씹기 편해 소화율이 높으며 그 향이 부드러워 다른 향신료나 식품과의 조화가 우수하다. 닭고기에는 비타민 A의 함량이 비교적 높고 내장과 껍질에는 풍부한 단백질, 지방, 비타민이 함유되어 있다. 닭 가슴살은 22.9%의 단백질을 함유하고 있는데 다른 동물성 식품에 비해 월등히 높으며, 지방함량이 매우 낮아 (1.2%) 맛이 담백하다. 또한 다른 육류에 비해 칼로리가 낮아 151Kcal/100g 정도로 체중 조절이 필요한 운동선수나 모델, 다이어트를 하는 여성들에게 필수 건강식으로 이용되고, 지금은 가족단위로 아이들과 함께 같이 많이 즐기고 있다. **양계**

4.2.2. 체험 학습 활동

체험 단계에서는 철관 닭갈비를 함께 둘러 먹을 수 있는 정도인 4~5명 정도의 인원을 한 조로 배치한다. 직접 축제에 가서 막국수 만들기 체험과 닭갈비 시식을 하고, SNS에 축제홍보 사진이나 영상을 올리는 과제를 수행하며 적극적으로 축제에 참여할 수 있도록 유도한다. 외국인 학습자들은 다양한 축제 콘텐츠의 참여를 통해 지역 구성원으로서의 소통의 기회를 마련하고, 지역문화를 이해할 수 있다.

4.2.3. 체험 학습 후 활동

① 활용단계

활용단계에서는 말하기 활동과 쓰기 활동을 나누어 진행한다. 말하기에서는 축제를 다녀온 후의 느낀 점을 말함과 동시에 모국에서는 어떠한 음식 축제가 있는지 생각해보고 다른 친구에게 소개한다. 이를 통해 체험 활동 전에 배웠던 어휘를 다시 한번 사용할 기회를 얻고, 서로의 문화를 비교해 보며 문화 차이를 습득할 수 있다. 쓰기 활동에서는 기자가 되어 모국의 음식이나 음식 축제를 홍보하는 기사 쓰기 활동을 한다. 읽기 활동에서 읽는 활동에서만 그치지 않고, 직접 작성을 해보며 홍보기사에 들어 가야 하는 필수적인 요소를 학습할 수 있다.

〈표6〉 '춘천 닭갈비/막국수 축제'를 활용한 문화교육에서 진행할 수 있는 말하기·쓰기 활동

활동내용	
말하기 활동	<p>〈말하기〉</p> <ul style="list-style-type: none">-모국의 음식 축제와 비교하고 소개한다.-모국의 음식을 친구들에게 설명하며 배웠던 어휘를 사용할 수 있다.-비교를 통해 비슷한 점과 다른 점을 인지하고, 문화 차이를 알 수 있다.

쓰기 활동	<쓰기> -기자가 되어 모국의 음식(축제) 홍보 기사를 작성한다. -홍보 기사에 필요한 필수 요소들을 학습할 수 있다.
----------	--

② 평가와 마무리 단계

전 과정에서 학습 목표를 잘 이루었는지 살펴보고 제출된 과제를 확인한다. 부가적으로 춘천의 다른 축제나 춘천 인접 지역의 축제들을 함께 알아본다. 이는 학습자들에게 여러 가지 지역콘텐츠를 알리고, 한국어와 한국 문화 이해에 도움을 줄 수 있다. 마지막으로, 학습 내용 최종 정리와 개선 방향 등을 이야기하며 마무리한다.

5. 제언 및 결론

2023년 기준 대한민국의 외국인 인구는 약 260만 명으로 전체 인구의 약 5%를 차지하고 있다. 이로 인해 한국어와 한국 문화교육에 대한 요구는 높아지고 있지만, 아직 문화교육의 범위는 협소한 편이다. 이에 본고는 춘천의 지역문화를 적극적으로 활용하여 한국어 교육방안을 제안하였다. 그 매개체는 ‘춘천의 음식’과 이를 활용한 ‘지역축제’이다. 지역을 대표하는 음식은 그 지역 사람들의 역사, 문화, 생활방식을 담고 있고, 축제는 지역 사람들의 모습을 단기간에 종합적으로 보여 주는 장場이다.

이러한 지역축제는 지역을 대표하고, 지속해서 열리기 때문에 교육적 연계성도 높을 뿐만 아니라 외국인 학습자들에게도 친근하고, 춘천 지역에 거주하고 있는 지역민으로서 지역축제를 통한 문화교육은 교육

적 효용성도 가진다. 이러한 지역콘텐츠를 이용하여 문화교육을 한다면 외국인 학습자들이 지역에 대한 이해도도 높아지고, 자연스레 소속감으로 이어지리라 생각된다. 이는 학습자뿐만 아니라 지역 입장에서도 긍정적인 시너지가 될 것이다.

이와 같은 지역문화콘텐츠를 이용하여 본고에서 제안하는 한국 문화교육 교안은 총 5단계로 이루어진다. ‘체험 학습 전 활동’은 ‘수업 준비 단계’와 ‘학습 단계’로 나누었고, ‘체험 학습 활동’은 ‘체험 단계’, ‘체험 학습 후 활동’은 ‘활용단계’와 ‘평가와 마무리 단계’로 나누어진다. 먼저 ‘체험 학습 전 활동’의 ‘수업 준비 단계’에서는 체험 학습 전, 체험 학습 중, 체험 학습 후 각각의 목표를 설정한다. ‘학습 단계’에서는 음식점에 들어가서 주문을 하고 조리하는 과정이 담긴 영상을 활용하여 어휘교육을 진행한다.

이때, 지역문화콘텐츠를 이용한 한국어 문화교육이 중·고급학습자들을 대상으로 하는 것이기 때문에, 너무 쉬운 단계의 어휘보다는 막국수의 ‘막-’을 이용하며 ‘접두사’, ‘접미사’에 대한 개념 등을 설명해주는 것이 좋다. 읽기 활동에서는 ‘춘천 닭갈비/막국수 축제’ 관련 홍보물을 활용하여 춘천 닭갈비/막국수 축제의 전반적인 내용과 표현을 교육하였다. 체험 단계에서는 SNS에 축제홍보 사진이나 영상을 올리는 과제를 수행하며 적극적으로 축제에 참여할 수 있도록 유도하고, 외국인 학습자들은 다양한 축제 콘텐츠의 참여를 통해 지역 구성원으로서의 소통의 기회를 가지는 것에 중점을 두었다.

마지막 ‘체험 학습 후 단계’는 ‘활용단계’와 ‘평가와 마무리 단계’로 나누어져 있는데, ‘활용단계’에서는 모국의 음식 축제와 비교하고 친구들에게 설명함으로써 말하기 활동을 유도하고, ‘춘천 닭갈비/막국수 축

제'를 체험한 것을 바탕으로 기자가 되어 모국의 음식 축제를 소개하는 기사를 써보는 쓰기 활동을 제안하였다. 기사 작성 시 필요한 필수 요소들을 교육하고 직접 써봄으로써 중·고급학습자들의 단계에 맞는 쓰기 교육을 진행할 수 있다. 체험 학습의 전과 후에 '어휘', '읽기', '말하기', '쓰기' 각각의 세부항목을 제시함으로써 문화교육을 언어 교육의 한 부분으로 넣지 않고 문화교육 안에서 자연스럽게 균형 있는 언어 교육을하고자 하였다.

한국 사회에 외국인은 점점 많아지고 있다. 물론 언어 교육이 선행되어야겠지만 최종적인 목표는 함께 어우러져 살아가는 것이기 때문에 이를 지역 문화교육을 통해 이뤄낼 수 있다고 생각한다. 앞으로도 지역의 한국어 학습자를 위해 지속적인 논의가 있어야 하며, 특수한 지역적 문화 수업 표준안들이 개발되면서 외국인 학습자들이 그 지역에 거주하고 있는 지역민으로서 지역 그리고 지역 주민들과 한층 더 가까워질 수 있게 되기를 기대해본다.

참고문헌

1. 단행본 및 논문

- 김미영, 「한국 지역축제 콘텐츠를 활용한 한국문화교육 방안 연구」, 호남대 대학원 한국어 교육학과 석사학위논문, 2015.
- 김성수, 「문화콘텐츠학에서의 디지털 이미지원: 글로벌 개념을 중심으로」, 『영상예술연구』 27, 영상예술학회, 2015.
- 김창환, 「춘천막국수 축제의 실태 분석 연구」, 『강원문화연구』 22, 강원대 강원문화연구소, 2003.
- 노지혜, 「지역 문화축제를 활용한 한국 언어문화교육 방안: 고령 대가야체험 축제를 중심으로」, 계명대 대학원 외국어로서의 한국어 교육학과 석사학위논문, 2011.
- 박정근, 「지역문화를 활용한 한국 문화교육 방안 연구: 강릉단오제를 중심으로」, 가톨릭관동대 한국어국문학과 석사학위논문, 2021.
- 안희은, 「지역 문화 특성을 활용한 한국어 문화교육 방안 연구: 외국인 유학생을 대상으로」, 『북지와 문화다양성연구』 14(1), 한국다문화복지학회, 2022.
- 엄태웅, 「춘천 닭갈비의 변천, 우동 사리의 의미」, 『한국연구』 9, 한국연구원, 2021.
- 유춘동, 「강원지역의 지역사/지역문화연구/지역교육을 위한 자료」, 『강원사학』 40, 강원사학회, 2023.
- 이광형·엄태웅, 「글로벌기술 춘천닭갈비의 장소성」, 『한민족문화연구』 83, 한민족문화학회, 2023.
- 이병기, 「飲食名에 붙는 接頭辭 '막-'에 대하여」, 『어문연구』 45, 한국어문교육연구회, 2017.
- 이종현, 「풍속회를 활용한 한국 문화교육 방안 연구: 김홍도의 『단원풍속도첩』을 중심으로」, 『한국연구』 13, 한국연구원, 2023.
- 진경, 「부산지역 축제를 활용한 한국 문화 체험 학습 방안 연구」, 부산외국어대 일반대학원 외국어로서의 한국어 교육학과 석사학위논문, 2013.
- 최경안, 「지역문화를 활용한 한국 문화교육 방안 연구」, 부산대 대학원 외국어로서의 한국어 교육전공 박사학위논문, 2022.
- 최인환, 「춘천막국수 닭갈비 축제: 2011 춘천 막국수·닭갈비 축제」, 『월간양계』 43(10), 대한양계협회, 2011.
- 황익주, 「음식과 현대 한국 사회: 향토음식 소비의 사회문화적 의미: 춘천닭갈비의 사례」, 『한국문화인류학』 26, 한국문화인류학회, 1994.
- 황희선, 「장소 마케팅을 통한 춘천시 지역축제 활성화 방안: 춘천 닭갈비·막국수 축제를 사례로」, 강원대 정보과학·행정대학원 행정학과 석사학위논문, 2009.

2. 기타자료

- 춘천닭갈비 막국수 축제 홈페이지(<http://www.mdfestival.com/default>)
- 「이 정도였어?...세계 최고 볶음 요리 2위 오른 이 음식」, 『SBS 뉴스』, 2023.9.22.

Abstract

A Study on the Cultural Education Plan for Foreigners Using Local Culture Content

Focusing on Chuncheon Dakgalbi and Makguksu Festival

Kim, Bo-ra*

In this article, the standard plan for local cultural education for Korean language learners was presented through the Chuncheon Dakgalbi Makguksu Festival, a local festival and local cultural content. Since local festivals are held continuously with regional representation and uniqueness, they are also highly linked to Korean language education for foreign learners. In addition, cultural education through local festivals is friendly to foreign learners and has the effectiveness of being a member of the community. If cultural education is conducted using local cultural contents like this, regional understanding will increase based on effective Korean learning by foreign learners and foster a sense of belonging to the local community. Considering the demand for Korean language learning and the influx of Korean language learners from the perspective of Korean language professors, it is necessary to discuss and study ways to educate Korean culture using local cultural contents away from the Seoul metropolitan area. Therefore, it is hoped that this study will provide various ways to educate Korean language culture using local cultural contents suitable for the local environment.

Keywords Korean language and culture education, local cultural content, Chuncheon, Dak galbi, Mukgalguksu, Festival

이 논문은 2023년 11월 25일에 투고 완료되어
2023년 11월 30일부터 12월 15일까지 심사위원이 심사하고
2023년 12월 20일에 심사위원 및 편집위원 회의에서 게재 결정된 논문임.

* Kangwon National University.

