

## 한국 음식문화의 형성과 특징\*

趙興胤

한양대 문화인류학과 교수

### The Historical Background and Characteristics of Korean Food\*

Hung-Youn Cho  
Hanyang University

#### I

음식은 문화이다. 그것도 인간의 생존과 직결된 중차대한 것이다. 민족학(Völkerkunde)이 독일에서 18세기 후반에 일어나고 인류학(Anthropology)이 사회인류학적 연구관심으로 영국에서 19세기말에 형성된 이래, 문화에 대한 연구는 비약하게 발전하여 근세기 70~80년대에는 지구촌 전역에서 문화라는 용어가 두루 보편적으로 통용되기에 이르렀다. 그럼에도 불구하고 음식문화에 대한 연구가 문화인류학의 한 하위 학문분야로 자리잡지 못하고 몇 개의 개별 연구성과만 내놓고 있는 점<sup>1)</sup> 나는 평소 의아스럽게 생각해오던 터이다. 인류학이 유럽 열강의 식민주의적 관심에 부응하여 발전하고 원주민 사회의 전체적 파악에 매진했던 점, 그리고 학문을 기계론적으로 편성하여 음식을 식품영양학에서 주로 다루어온 점 등이 그 문제배경을 이루고 있는 듯하다.

이러한 문제배경 아래 음식문화의 용어·개념이 제대로 확립되지 못하고 특히 우리 나라에서는 그에 대한 혼란이 심하므로, 논의의 전개를 위해 먼저 음식문화의 개념을 명확히 해두는 것이 필요하겠다. 유럽과 미국의 문화인류학에서는 'food culture'라는 용어를 쓰

지 않는다. 음식을 문화로 다루는 경우에 'food culture(음식과 문화)'라는 표현을 사용한다. 우리에게 잘 알려져 있는 미국 인류학자 마빈 해리스(Marvin Harris)의 《음식문화의 수수께끼》<sup>2)</sup>도 원제는 'The Sacred Cow and the Abominable Pig : Riddles of Food and Culture'이다. 문화가 원체 총체적 용어이고 음식이 그 자체 하나의 하위문화라는 인식이 확고한 것이다.

동아시아에서는 그렇지 않다. 일본에서는 '식문화(食文化)'라는 용어가 통용되고<sup>3)</sup> 중국에서는 음식문화와 식문화 양자가 다 쓰인다<sup>4)</sup>. 한국의 경우 위의 번역서에서 보듯이 음식문화로 쓰고 1997년 11월 14~15일 한양대학교 민족학연구소와 한국민족학회와 한국일보가 공동 주최한 국제학술회의의 주제도 '동아시아의 음식문화'로 되어 있다. 동아시아의 이런 경향은 무엇 이건 '문화'로 지칭하는 언어관습과 관계 있는 것으로 보인다. 한국에서 경제문화·교통문화·차(茶)문화 등이 통용되는 것이 그런 보기에 해당한다.

이에 관련하여 '음식'과 '식품' 두 용어도 짚고 넘어가야겠다. 한국사회에서는 특히 대학의 학과로서 식품영양학이라는 이름이 주로 사용되는 반면, '음식'이

\* 이 논문은 1997 《민족과 문화》, 제6집 한양대학교 민족학 연구소에 게재 되었음.

- 1) 문화인류학적 음식문화 연구에 관하여는 周永河, 1993 《김치의 文化人類學적 研究》 한양대학교 대학원 석사학위논문, pp. 8-11에 정리되어 있음.
- 2) 마빈 해리스(서진영 옮김), 1992 《음식문화의 수수께끼》 서울: 한길사.
- 3) 예컨대 衣田千白子, 1989 《韓國の食文化に關する文化人類學的諸問題》 《斗山金宅圭博士華甲紀念文化人類學論叢》과 周達生, 1991 《東아시아の食文化探險》 東京: 三省堂.
- 4) 王仁湘, 1989 《中國飲食文化-民爲食爲天》 2 vols, 香港: 中華書局이 전자, 向春階, 1995 《食文化》 北京: 中國經濟出版社는 후자의 예가 된다.

라는 용어는 거기에 보이지 않는다. 둘 다 'food'의 번역어일 터인데, 두 용어의 함의는 거기에 기실 다르다. 식품이라면 기계적이고 분류적이면서 상품으로서의 성격이 강하다. 그에 비하여 음식은 포괄적이고 일상적이며 문화적인 함의를 갖는다. 음식문화는 따라서 관련용어로서 적절하다 하겠다.

한국에 음식문화 관련 학회가 다수이고 수많은 연구논저가 나오건만 음식문화의 개념을 명확히 파악하지 못하고 있는 점 큰 문제로 지적된다. 음식을 식품과 영양의 차원에서 다분히 기계적 내지 기능적으로 인식하면서 그것을 문화로 바라보는 안목을 키워주지 못한 소치이다. 음식을 문화로 보는 이상 그것은 문화인류학적 관점에서 다루어져야 한다. 총체론(總體論: Holism)·문화상대론(cultural Relativism)·비교연구(comparative study)등의 특징적 관점이 그것이다. 문화상대론적 관점에서 모든 문화는 그 나름의 의미를 갖는다. 한국의 음식문화는 한국의 자연 및 사회환경에서 적절히 형성된 것으로 보아야 하는 것이다. 음식문화를 한국문화 전체의 맥락에서 바라보는 것이 총체론적 관점이다.

음식이나 복식 같은 하위문화분야에 대한 문화인류학적 접근들은 그러나 아직 구체적으로 잡혀있지 않은 실정이다. 음식문화를 구성하는, 그와 관련된 수많은 문화요소와 관점에 관하여, 그간 별반 논의가 없었다. 한 사회나 지역문화를 총체적 접근에서도 그 수많은 문화요소와 하위문화를 어떤 그물망(network)으로 엮어 볼 것인가, 그런 이론적 논의가 거의 이루어지지 않은 사정과 유사하다. 주영하는 김치를 문화의 일환으로 다루면서 김치문화의 체계도를 제시한 바 있다<sup>5)</sup>. 그는 김치문화를 물질문화·생업양식·생활양식·문화전승의 네 면으로 나누어 접근하였다. 그 논리적 타당성은 차치하고라도 매우 의미 있는 시도로 평가하여 마땅하다.

쉬로코고로프(S. M. Shirokogoroff)는 진즉 퉁구스 사회의 민족지(民族誌)적 복합체를 편의상 사회조직(social organization)과 물질문화(material culture) 및 심리정신복합체(psychomental complex)의 셋으로 나누어 고찰하였다<sup>6)</sup>. 이같은 틀은 음식문화에 대한 접근으로도 심히 적절하고 유효하다. 나는 <한민족의 기원과 샤머니즘> 논문에서는 한국 샤머니즘의 체계를 그렇게 파악·접근한 적이 있거니와<sup>7)</sup>, 음식문화 또한 그런 체

계로 이해되어야 한다. 나는 다만 심리정신복합체를 정신문화로 바꾸어 부르려 한다.

음식문화는 물질문화와 사회조직과 정신문화로 이루어져 있다. 음식문화라 하면 종래 조리된 음식에만 국한하여 생각해온 경향이 강하였다. 그것은 너무나 기계적이고 편협한 인식이다. 음식이 만들어지기 위해서는 재료가 있어야 하고 그것을 조리하는 설비와 도구, 그리고 각종 양념류가 없어서는 아니 된다. 음식은 또 용기에 담기게 되고 그것을 먹는 도구를 필요로 한다. 그런 것들이 지역마다 다르다. 이런 모든 것이 물질문화에 속한다. 그밖에 특수한 음식, 예컨대 의례음식에 따르는 복식, 특별한 시설·공간 등도 이 범주에 포함된다.

음식의 원료·재료를 만들고 음식을 조리하고 섭취·처리하는 것은 인간이다. 그와 관련된 인간들의 모든 행위·행태가 음식문화의 사회조직을 이룬다. 문화를 다루면서 흔히 거기서 사람이 빠져 있는 것을 보게 되는데, 이런 오류는 문화의 기계론적 이해에서 비롯한다. 사람들이 가족이나 친구, 또는 기타의 사회적 집단을 이루어 식사하는 행위는 실로 가장 기본적 음식문화로서 중요하건만 종래 별로 주목하지 않았던 것이다. 여기서 한걸음 더 나아가 생각해볼 것이 있다. 영어의 'food'은 사전적 의미로는 '사람이나 동물이 먹는 물질'로 정의된다. 문화도 이제는 더 이상 인간중심적으로만 고려되어서는 아니 된다. 생태·환경의 의미에서 그러하다. 동물들의 음식문화도 앞으로는 함께 연구되어야 할 것을 제안해둔다.

음식과 관련된 제반 심리정신적 지식·인식·신앙 등이 그 정신문화적 성격의 것이다. 음식문화의 이들 구성분야는 편의상 그렇게 나누어진 것일 뿐, 이들은 실제 서로 유기적으로 긴밀하게 얽혀 있다. 음식과 관련된 어느 상황을 살펴보더라도 그 사실을 확인하게 된다. 그리고 음식문화나 그 구성분야나 다른 문화분야와 기계적으로 경계 지워진 것이 아니라는 인식이 중요하다. 총체론적 관점에서 음식문화를 전체문화의 맥락 속에서, 타문화와의 유기적인 관계를 염두에 두고 바라보아야 한다. 음식문화 제반 분야의 역사적 전개, 문화적 교류 등에 관한 연구도 여기에 든다. 이 모든 것을 총체적으로 접근할 때라야 음식문화는 역동적으로 이해되고 살아있는 구체적인 문화로 파악될 수 있다.

5) 주영하, 1994 《김치, 한국인의 먹거리 - 김치의 문화인류학》 서울: 도서출판 공간, p.29.

6) Shirokogoroff, S. M., 1935 《Psychomental Complex of the Tungus》 London: Kegan Paul, Trench, Truber & Co., p. 1.

7) 趙興胤, 1996 <한민족의 기원과 샤머니즘> 《韓國 民族의 起源과 形成(下)》趙興胤 외 3인 공저, 한림과학원총서 48, pp.9-53, 서울: 小花.

## II

한국 음식문화의 형성에 관하여 종래 한국 민속학에서는 그 이해가 매우 소략하고 음식문화의 개념이 제대로 잡혀 있지 않다<sup>8)</sup>. 대개 고고학·역사학·식품사 등 분야의 단편적인 관련 연구성과를 수용하여 선사시대 이래 시대별로 정리한 것에 불과하다. 최근 김상보(金尙寶)는 《한국의 음식생활문화사》를 정리하여<sup>9)</sup> 이 방면 연구의 질을 한 단계 높였다 하겠으나, 음식문화의 개념과 그 형성이라는 면에서는 보완되어야 할 점이 있다. 이밖에 이성우(李盛雨)의 개척자적 작업<sup>10)</sup>이 눈여겨진다. 이 장에서는 이들의 연구성과를 종합·정리하여 한국 음식문화의 형성을 요약하고 문제점 내지 연구방향을 지적·제시하는 선에서 그치려 한다.

구석기시대 한반도에서는 과일이나 나무뿌리 같은 것을 채집하고 동물을 사냥하여 먹고 살았던 것으로 보인다. 사냥과 요리의 도구로는 타제석기를 사용하였다. 민속학 개설서에서는 구석기시대의 식생활을 다루지 않고 있다. 한국인의 조상을 구석기인까지 올려볼 것인지의 문제는 현재 한국 선사고고학의 숙제이다. 그런 의미에서 구석기 식생활문화를 생략하고 있는 것은 이해된다. 음식문화의 형성 면에서도 이 시대는 그리 중요성을 띠지 않는다. 한국의 전통 식생활은 역시 신석기시대 이후 농경생활 하면서 정착된 것<sup>11)</sup>으로 보는 것이 타당하다.

신석기인들은 대체로 바닷가나 강가에 살면서 식생활을 고기잡이에 크게 의존하였다. 그물이나 낚시로 고기잡이를 하면서 조개 종류를 채집해 먹기도 하였다. 신석기 유적지들은 이들이 화살촉이나 창 등의 석기를 이용하여 사슴·노루·멧돼지 등을 사냥하였음을 알게 한다. 과일의 채집도 물론 병행되었다. 그러다 신석기 후기에 이르면 내륙지방으로 진출하여 농경을 시작한다. 후기의 유적에서 땅을 일구는 데 쓴 돌로 만든 팽이, 추수용의 반월형(半月形), 석도(石刀), 피[稷]로 보이는 낱알, 곡식이나 도토리를 가루로 가는 연석(碾石) 등이 발견되어 그런 사실이 확인된다<sup>12)</sup>.

청동기시대에 들어서면서 본격적 농경기술이 중국으로부터 도입되고 쌀도 우리나라에 소개된다. 후기에는 벼농사가 각지에 퍼져 도작(稻作)과 쌀밥이 보편화

된다. 그 전에는 피·기장·좁쌀·보리·콩 등을 경작하였다. 이 시기부터 떡과 술을 제천(祭天)의례 등에 쓴 사실을 《삼국지 三國志》 「위지동이전 魏志東夷傳」이 전한다. 조미료로 소금을 썼으니 젓갈류가 등장하였고, 가축으로 개·닭·소·돼지·말 등을 기르게 된 것도 이 시기였다. 이러면서 저장식품으로서의 육류·어류·야채류의 소금절임과 건조식품의 이용으로써 주식과 부식이 점차 분리되어 나갔다<sup>13)</sup>.

삼국시대에는 장·술·젓갈 등의 발효 저장음식이 일반화하고 잡곡과 쌀을 주식으로 한 한국의 전통적 상차림이 시작되었다. 불교가 전래되면서 차(茶)가 도입되고 이와 함께 다식(茶食)과 유밀과(油蜜果)도 들어왔다. 한편 불교의 숭상으로 통일신라시대와 고려 중기에 채소음식이 널리 일상화하였다. 도살 금지의 명이 자주 내려지는 것도 같은 배경 아래서였다. 고려의 연등회·팔관회·혼례잔치에 차와 한과류가 많이 쓰였고, 차 마시는 풍습이 성행하면서 유밀과가 널리 애호되었다.

고려는 소금을 국가 전매로 하고 연안어업의 발달을 보았다. 왕공귀인(王公貴人)은 양과 돼지를 먹었으나 일반 백성들은 해물(海物)을 많이 섭취하였다. 건국 이후 북방의 여진인·글단인과의 접촉을 통하여 그들로부터 고기 요리법을 배웠다. 그들이 무리로 투항하여 정착하면서 도살업을 맡게 되고 그 후예들은 조선조 말까지 갖바치[白丁]로서 도살업에 종사하였다. 원(元)의 침입 이후 고기음식이 성행하였고 소주 내리는 법도 도입되어 술문화의 발전을 가져왔다. 포도주의 보급과 두부의 생산도 이때 이루어지고 사탕과 후추가 원으로부터 수입되었다.

조선조 중기를 전후하여 외래식품인 고추·호박·감자·고구마·옥수수·토마토·수박 등이 유입되어 음식의 종류가 대폭 늘어난다. 그 가운데 고추·호박은 임진왜란 때 일본인들에 의해 유입된 것이다. 호박은 구황(救荒)식품이 되기도 하였고, 고추는 김치와 고추장의 재료이면서 이후 한국음식에서 빼놓을 수 없는 조미료가 되었다. 조선조에 들어와 성리학을 지배적 이념으로 삼은 정부가 불교를 억압하면서 차를 금하여 차 마시는 풍습이 사라지게 된 것도 특기할 만하다. 조

8) 그 대표적인 것으로 李祉鉉·張籌根·李光奎, 1983 《韓國民俗學概說》 서울:學研社, pp.111-130과 민속학회편, 1994 《한국민속학의 이해》 서울:문학아카데미, pp.90-97.

9) 金尙寶, 1997 《한국의 식생활문화사》 서울: 도서출판 광문각.

10) 李盛雨, 1984 《韓國食品文化史》 서울: 교문사 및 1992 《동아시아 속의 古代韓國 食生活史 研究》 서울: 鄉文社.

11) 민속학회편, 1994: p.90.

12) 李基白, 1987 《韓國史新論》(改正版), 서울: 一潮閣, p.13.

13) 金尙寶, 1997: pp.179-181.

선조에는 《신증동국여지승람 新增東國輿地勝覽》「토산 조 土產條」, 《도문대작 屠門大爵》, 《음식지미방 飲食知味方》, 《임원경제지 林園經濟志》, 《규합총서 閩閩叢書》의 작자미상의 음식 관계 저술이 많이 나왔다.

위에서 정리·종합한 것이 한국 음식문화 형성과 관련된 종래 이 방면학계 인식의 대강이다. 여기서 몇 가지 문제점이 자연스럽게 드러난다. 음식문화의 개념 인식이 제대로 서있지 않은 점은 이미 앞에서 지적하였다. 다음으로 시대구분의 의식이 전혀 없는 점을 들게 된다. 예외 없이 신석기·청동기시대에 이어 왕조 별로 시대를 나누어 다루고 있다. 새 왕조에 들어와 음식문화의 어떤 부분이 크게 변한 예는 없지 않으나, 그런 구분은 전체적으로 무의미하고 또 그런 구분으로는 한국 음식문화의 역동적 형성과정과 배경을 알아낼 도리가 없다. 중국의 의례 도입으로 국가의 음식문화가 변한 것, 음식문화에 대한 불교의 영향, 원나라 음식문화에 의한 한국음식문화의 형성, 임진왜란을 통한 식품의 도입과 그 영향 등은 시대구분을 위한 중요한 계기로 파악하여 좋다.

이러한 개화기가 한국 음식문화에 가져온 충격과 영향은 엄청나다. 그런데 대부분은 이 시기 이후에 대하여는 언급이 없다. 김상보가 20세기 초 일본인들의 자료와 국내 작자 미상의 것을 이용하여 짧게 다루고 있을 뿐이다<sup>14)</sup>. 이래 일제하와 해방을 거치면서 한국의 음식문화는 전반적으로 엄청난 변화를 겪어 온다. 이에 대한 인식이 이루어지지 않고 있는 것은 우리가 그 거대한 변화의 충격을 아직 극복하지 못하고 있다는 반증이기도 하다. 이상에 지적된 사항이 곧 앞으로 풀어야 할 과제이다.

### III

한국 음식문화의 특징으로 그 동안 여러 가지가 거론되어 온다. 한국인의 개고기 선호는 문화인류학에서 문화상대론을 설명하는 가장 전형적인 예로 들며여진다<sup>15)</sup>. 과도한 음주, 발효음식의 발달, 탕(湯) 또는 비빔밥, 쌀 주식 등이 특징적이라 이야기되기도 한다. 물론 각기 일리가 있다. 한국인의 음주 애호와 과도한 술 소비는 세계적으로 정평이 난 사실이다. 그러나 이들 특징은 어떤 시각에서 바라본 개별적 내지 단면적인 것

에 불과하다.

한국 전통문화라면 흔히 조선시대의 것을 전형적인 것으로 여기고 다루는 고질적인 경향이 우리 학계에 있다. 당시의 자료가 많은 편이고 이른바 근대화 직전의 시대이기에 습관적이지 편의적으로 그리 하는 듯하다. 음식문화와 관련하여서도 그런 면이 있다. 예컨대 조선조의 '상물립'을 한국 음식문화의 한 특징으로 들먹인다<sup>16)</sup>. 그러나 그것은 조선시대 중상류층에 통용되던 가부장제적 식사 면모일 뿐이고 비인간적인 성격이 강하다. 한국음식문화의 단면 내지 개별적 특징이나 시대적 특징은 대부분 흔히 거론·서술되면서도 어떤 이론적 근거나 연구에 의거하지 못한 것들이다.

한국의 특징적인 음식문화라면 그것은 두 가지 조건을 충족시킬 수 있어야 한다. 하나는 한민족 초기로부터 그 고유한 기층문화와의 연관 속에서 형성·발전해온 조건이고, 다른 하나는 오늘날에도 한국인 음식문화에서 두루 보편적으로 확인할 수 있는 것이라야 한다. 요컨대 시원적 역사성과 현상의 두 면을 갖추어야 하는 것이다.

과거에는 보편적으로 통용되었으나 오늘날 더 이상 전승되지 않는 것을 특징적 음식문화라 할 수는 없다. 반면 현대에 특징적인 것으로 파악되나 별로 오랜 역사를 갖고 있지 않은 것 또한 특징적 음식문화가 아니다. 한민족·사회의 음식문화는 그 자연환경을 배경으로 하여 체질적으로 형성되는 것이고 그래서 강한 보수성을 지니기 때문이다. 그러면 한국의 기층문화로서 오늘날에도 그 힘을 잃지 않고 있는 것이 무엇인지 문제로 대두된다.

한국의 기층문화·기층신앙으로 단연 무(巫)를 지적하게 된다. 고조선 이래 삼국시대 초기까지 제정일치(祭政一致) 시기에 한민족의 신앙·문화가 고신교(古神敎) 내지 무(巫)였다는 사실<sup>17)</sup>은 이미 학계의 정설로 되어 있다. 동북아시아 일대에 널리 신앙되던 사머니즘[巫]이 한국·중국·일본 세 나라에서 각기 다른 전개를 보인 것도 이 대목에서 주목을 요한다. 중국의 무가 민간도교로, 일본의 그것이 불교의 영향 아래 신도(神道)로 탈바꿈한데 비하여 한국의 무는 도교 및 불교의 종교문화적 요소를 수용하면서도 무의 정체성을 지켜 나갔다. 그리고 역사의 우여곡절을 거쳐오면서 오늘날에도 수많은 무당과 신도를 갖고 있는 바, 무

14) 金尙寶, 위 책, pp.414-441.

15) 韓相福·李文雄·金光億, 1985 《文化人類學概論》 서울대학교 출판부, pp.20-21.

16) 조금 다른 맥락에서 예를 든 것이기는 하나, 조선조의 전통적 식사법으로 남자들이 독상을 받고 그 음식이 남으면 '상물립'을 하여 버리는 음식이 없었던 것을 강조하는 경우를 본다(민속학회 편, 1994: p.96).

17) 李能利, 1927 《朝鮮巫俗考》《啓明》 제19호, 서울: 계명구락부, p.1과 李基白, 1987: pp.17-18.

가 그토록 오랜 역사를 갖고 여전히 종교로서 강력히 신앙되고 있는 나라로 한국이 세계에서 유일하다.

이러한 기층문화의 배경과 성격을 염두에 두고 한국 음식문화의 특징을 찾아보아야 한다. 한국의 음식문화를 체험·관찰한 외국인들은 한상 차려놓고 음주가무를 즐기는 것과 각종 음식을 한데 차려 놓고 경우에 따라 식구나 친구 또는 집안·이웃이 함께 어울려 식사하는 태도를 다른 나라에서 찾아보기 힘든 매우 특징적인 것으로 손꼽는다. 이 특징적인 문화현상은 무(巫)의 종묘의례인 굿에서의 음주가무와 직결된다<sup>18)</sup>. 그에 따라 나는 그것을 축제음식 내지 잔치음식이라 이름하고 한국 음식문화의 한 특징으로 파악한다.

그리고 한국 음식문화의 또 다른 특징으로 발효음식을 나는 든다. 한국 발효음식의 발달과 특징은 이미 많은 전문 학자들이 거론하였고 그에 관한 연구 논저 또한 그간 적잖게 발표되었다<sup>19)</sup>. 발효음식이라 하면 술·젓갈류·장류·김치류 등이 그 범주의 대표적인 것이고 한국음식 가운데 이들 분야의 발달과 명성은 가히 세계적이다. 그런데 이 음식문화는 기실 위에 언급한 축제음식과 종횡으로 연관되어 있으면서 오랜 역사를 지닌다.

음식은 아니지만 한국 음식문화의 한 특징으로 '정성(精誠)'을 잡아서 충분하리라 생각한다. 앞의 두 특징을 놓고 보면 어느 경우나 정성이 각별함을 알 수 있다. 그것을 감안하지 않더라도 한국의 어머니들은 음식 장만에 대단한 정성을 쏟아 온다. 술·김치·김장·젓갈류 등 발효음식, 그리고 제사 및 잔치음식에서 그런 성격을 잘 확인하게 된다. 정성은 음식 자체만 아니라 그것을 먹는 사람에게도 세심하게 쏟아진다. 그런 것도 이 특징 안에 포함된다.

#### IV

《삼국지 三國志》「위지 동이전 魏志東夷傳」에는 한국의 고대사회에서 각 나라가 매년 봄·가을로 크게 모여 천제(天祭)를 지내고 연일 밤낮으로 음주가무하였음을 특징적인 문화현상으로 기록하고 있다. 때로

그것을 음식가무라 하고 온갖 놀이「百戲」를 곁들였음도 적고 있다<sup>20)</sup>. 굿을 '눈다'고 표현한다. 천제, 곧 하느님굿은 한국 향토축제(郷土祝祭)의 원형이고<sup>21)</sup> 한국인의 잔치 및 일반 음주·식사 관습이 거기서 유래·전개된 것이기에, 나는 그것을 음식문화적 특징으로 축제음식이라 하였다. 달리 '음주가무(飲酒歌舞)'라는 용어를 고려하여 보았으나 전자가 보다 구체적이고도 학술적이다.

굿에서의 음주가무는 바로 축제판이자 잔치판이다. 그러나 그것은 일반적인 잔치가 아니라 종교적 성격의 것이다. 그 구조를 살펴보면, 이른바 쟁상[祭床]의 술과 음식은 먼저 신령에게 올리고 굿이 끝나면 그것을 내려 참석자들이 음복(飲福)하면서 잔치판을 벌인다. 그리고 굿판이나 잔치판에서는 으레히 음식을 참석자나 이웃에게 나누어 주어 집에 가져가게 한다. 하느님과 조상을 비롯한 신령들이 잡숯은 음식이므로 이 축제음식은 처음부터 지극한 정성으로 마련되고, 마지막에는 나누어 집에 가져가 참석하지 못한 사람들까지 그 판에 직접적으로 참여시키는 정성으로 이어진다.

축제음식은 어느 사회·민족도 있으나 그 신명성, 종교성, 강도, 빈도 등에서 한국의 것은 타의 추종을 불허한다. 삼국시대 중국으로부터 유교·불교·도교가 도입되면서 한국의 축제음식은 그 영향 아래 변화·발전한다. 유교의 제례(祭禮)는 축제음식의 신명성을 위축시킨 반면 쟁상의 법도를 정비시켜 주었다. 불교와 도교의 신령들이 무(巫)에 편입되어서는 축제음식이 더욱 다양화되었다<sup>22)</sup>. 한편 불교와 유교는 토착의 축제음식문화의 바탕위에서 나름의 한국적 축제음식을 발전시켜 나갔다. 시대를 내려오면서 식품의 종류가 늘고 농어업 생산이 확대되고 조리법이 발달하면서 한국의 축제음식은 명절의 세시(歲時)음식과 잔치음식으로 전개되었다. 한국의 명절과 잔치는 음주가무의 축제판으로 펼쳐지게 마련이다. 그러한 문화전통 속에 살아온 한국인들은 언제부터인가 모였다 하면 자연스럽게 한상 차려 놓고 음주가무하는 것을 거의 생리로 삼아온다.

한국 고대사회에서 음주가무가 성했다는 바, 발효음식 가운데 술이 한민족의 초기로부터 애용되었음을 알

18) 조흥윤, 1990 《巫와 민족문화》 서울: 민족사 가운데 〈한국민중문화의 성격〉 (pp.67-86) 참조 바람.

19) 이서래, 1986 《한국의 발효식품》 서울: 이화여자대학교 출판부를 대표적인 것으로 손꼽을 수 있고 기타 개별 논문과 저서 속의 언급은 허다하다.

20) 夫餘傳에는 以殷正月祭天, 國中大會, 連日飲食歌舞, 各日迎鼓, 고구려전에는 以十月祭天, 國中大會, 各日東盟, 예(濊)전에는 常用十月節祭天, 晝夜飲酒歌舞, 各之爲舞天, 삼한전에는 常以五月下種訖, 祭鬼神, 群聚歌舞, 飲酒晝夜無休라 하여 있다.

21) 조흥윤, 1995 〈한국적 향토축제의 정립〉 《民族과 文化》 한양대학교 民族學研究所, 제 3집, pp.57-78의 pp.57-59.

22) 고려조의 팔관회(八關會)가 그 전형적인 것이다. 팔관회는 명칭에서 불교의 것을 취하나 의례는 유교식으로 거행하고 내용은 고대 이래의 무(巫)의 천제(天祭) 전통을 계승하고 있었다.

게 한다. 《한서 漢書》 「지리지 地理志」에는 낙랑군의 특산물로 어염(魚鹽)을 꼽고 있어 소금에 절인 것같이 이미 고조선 때 존재하였음을 짐작케 한다<sup>23)</sup>. 중국의 기록은 또 고구려에서 장양(藏陽)을 잘 하였으니 《양서 梁書》 「제이전 諸夷傳」, 《남사 南史》 「동이전 東夷傳」 발효음식이 당시 이미 상당한 종류로 발전하였음을 알려준다. 거기다 《수서 隋書》 「백제전 百濟傳」과 《신당서 新唐書》 「동이전 東夷傳」에는 백제와 신라에서 화식(火食)을 양한다고 전하여 있다. 이것은 그러면 발효음식이 당시 보편적이었다는 의미로 해석된다.

김치류의 원조격이라 할 저(菹)나 침채(沈菜)의 유래는 아직 명확하지 않으나 한국 고대사회에 발달한 발효음식문화로 미루어 보건대 그 또한 다른 발효음식류와 마찬가지로 배경·역사를 갖는다 할 것이다. 어쨌든 역사를 통해 양조법·양념류 등이 외부로부터 전래되면서 한국의 발효음식은 꾸준히 발전하여 오늘에 이른다. 한국의 음식은 그리하여 오늘날 대부분 발효음식의 성격을 지니게 되고 특히 김치와 불고기·갈비는 세계적인 발효음식으로 지구촌 도처에서 애용되는 실정이다. 그것도 젓갈류와 장류 등 발효식품을 이용하여 발효시키면서 깊고도 오묘한 맛을 내고 있다.

## V

음식에 대한 한국인의 정성은 축제음식과 발효음식 어느 것에서나 확인된다. 그리고 그것은 음식 준비에서만 아니라 그 음식문화와 관련된 사회조직 물질문화 정신문화 등 전반에 걸쳐 여일하고도 세심하게 안배된다. 그런데 한국 음식문화의 특징으로서의 정성은 축제음식과 발효음식 가운데 전자에 더 보편적이고도 근원적으로 쓰이는 편이다. 축제음식이 한민족의 기층신앙인 무(巫)와 직결되어 기원하고 전개되었기 때문이겠다.

김상보는 '영적(靈的)인 식품으로서의 쌀'이란 표현을 사용한 바 있다<sup>24)</sup>. 벼가 한민족의 주곡식으로 된 것을 그녀는 고대 의례와 관련하여 설명하였다. 화전(火田)에서 재배된 벼가 각지 수장(首長)의 권위 계승을 위한 의례적 상징 음식으로 활용되었을 가능성이 크다고 보았다. 쌀은 요컨대 원래 신(神)에게 바쳐지는 음식이었다. 쌀을 의례음식으로서 최상의 것으로 여겨

왔기에 도작사회가 성립된 이후에도 사람들은 매일의 식탁에 쌀이 오르는 것을 이상으로 삼는 생활을 영위하였다는 것이다. 이러한 견해는 쌀과 한국 음식문화의 특징으로서의 축제음식 및 정성 사이의 의미관계를 잘 드러내주는 것으로 주목된다.

여하튼 오늘날의 마을굿을 예로 하여 정성의 과정과 내용을 살펴본다<sup>25)</sup>. 먼저 제비(祭費)는 가을걷이 때 집집마다 약간의 쌀을 거두거나 풍물패가 집집마다 돌면서 지신(地神)을 밟아 주고 걸립(乞粒)함으로써 마련된다. 금전이나 곡식을 각 집에 균등히 부담시키지 않고 각 집안 형편에 따라 성의껏 내도록 하는 관행이 여기서 주목되어야 한다. 진귀하고 풍족한 재물보다 마을사람들의 정성을 본질적인 것으로 여기는 자세를 여기서 본다. 걸립이나 추렴에서 부정한 집은 제외한다.

이러 장보기에 들어가는데, 제관은 이른 새벽 목욕 재계하고 새옷으로 갈아입고 샷갓 쓰고 얼굴을 창호지로 가린 채 기도하는 마음으로 장으로 향한다. 부정에 오염되지 않고 제일 먼저 물건을 사려는 의도에서이다. 도중에 마을사람과 인사말을 나누지 않고 여자와 동행하지 않고 제물 담은 보자기나 바구니는 새로 구입한 것을 쓰며 최상의 물건만을 고르되 흥정하지 않는다.

제물 마련은 대개 제관의 부인이나 별도의 유사(有司)에게 맡기는데 반드시 깨끗한 사람이어야 한다. 머리카락이나 침 등이 음식에 안 들어가게 머리에 수건을 두르고 입은 수건으로 가려 조심을 다한다. 때로 백지를 입에 물리기도 한다. 제물은 반드시 깨끗한 물을 사용하여 마련한다. 미리 당샘이나 당우물의 물을 모두 뜰어 내고 청소한 뒤 금줄을 두르거나 그 위에 차일을 치고 그 물을 이용하여 조라(술)도 빚고 제사밥도 짓고 한다. 그리고 제기는 항상 새로 구입한 것을 쓰거나 부정 없는 정결한 곳에 일 년간 잘 보관했다가 쓴다.

제비가 끝나면 마을사람들은 그 제물으로써 음복 내지 음주가무한다. 신령과 조상에게 올린 음식을 인간이 즐겁게 나누어 먹음으로써 신령과 만나는 체험을 맛보는 것이다. 참여자들이 그런 음식을 약간씩 얻어 집에 가져가 거기 참치치 못한 이들조차 그 체험에 간접적으로 동참시키는 정성이 끝까지 배려된다<sup>26)</sup>.

23) 金尙寶, 1997: p.233.

24) 金尙寶, 위 책, pp.177-178.

25) 이필영은 마을신을 모시기 위한 여러 준비로서 「마을의 정화」와 「제물차리기와 정성」을 나누어 보면서 후자를 1. 제비의 마련, 2. 장보기, 3. 제물마련, 4. 회생동물, 5. 제상 차림의 단계로 살펴보고 있다. (이필영, 1994 《마을신앙의 사회사》 서울: 웅진출판주식회사, pp. 102-159).

26) 제사나 잔치에서 음식을 들리는 일이 이루어지는 것과는 달리 김장 품앗이에서는 일이 끝난 직후 김치가 교환되지 않는다.

축제음식 전반에 필수적인 정성은 일반 명절음식이 나 잔치음식에도 정도의 차이는 있으나 반영된다. 그런 축제음식문화의 배경 속에서 자란 한국의 부녀자들이기에 그것은 자연스럽고도 당연한 일로 몸에 배었다고 보는 편이 좋다. 발효음식에도 그 점 마찬가지일 터인데, 19세기 초경의 가정백과서(家庭百科書)인 <규합총서 閏閣叢書>에는 장 담그기와 관련하여 정성을 이렇게 강조한다.

…… 장독이 더러우면 장맛이 나빠지나 하루에 두 번씩 냉수에 깨끗이 씻는다. 독전에 물이 들면 벌레가 나기 쉬우므로 조심한다. 장 담근 지 삼칠일안에는 상가(喪家) 집에 다니지 말고, 해산한 여인이나 월경 있는 여인 또는 잠인이 근처에 못 오게 하고 독을 잘 살펴낸다.

음식에 관한 정성은 어느 경우건 한국인에게 이미 상식화되어 많은 속담을 낳았다. ‘음식 만들 때 지절이면 안 좋다’ ‘음식 먹을 때 이야기하면 복 날아간다.’ ‘음식을 나누어 먹지 않으면 머리에 소나무 난다.’ ‘음식 남기면 가난하게 산다.’ ‘음식 먹다 남기면 복 나간다.’ ‘음식 먹을 때 소리내어 먹으면 복 나간다.’ ‘음식 줄 때 한 손가락 주지 마라. 인정 없다’ 등등이 그런 것들이다<sup>27)</sup>.

## VI

한국 음식문화의 특징으로 나는 축제음식과 발효음식과 정성의 세 가지를 들어 논하였다. 이 세 특징은 상호 유기적인 관계 속에 놓여 있는 것으로 나타난다. 발효음식이나 축제음식 전반에 정성이 요구되고 발효음식의 어떤 것은 축제음식 또는 그 재료로 사용된다. 무(巫)가 이러한 음식문화의 배경을 이루고 있음을 살펴해보았다. 삼자간의 관계망의 구조를 좀더 역동적으로 이해해 본다.

여기서 정성은 음식이 아니라 다른 두 특징적 음식문화를 관통하는 음식문화의 정신이자 그 분위기이다. 이것을 나무의 뿌리와 풍토로 비유하여서 좋겠다. 축제음식은 그러면 그러한 정신이 발휘·전개된 현상이 된다. 나무의 잎 꽃 열매에 비유할 수 있겠다. 한편 발효음식은 그 자체 독립성을 띠면서 축제음식의 재료 내지 기질의 성격을 갖는다. 그것을 비유컨대 나무의 줄기·가지 정도로 이해하면 된다.

정성이란 본디 종교적이다. 그 종교성이란, 무(巫)의 곳 원리와 마찬가지로, 축제음식을 통하여 신령계와 환경과 인간(天地人)이 하나로(合·一) 어우러지는 조화(調和)의 구현에 있다<sup>28)</sup>. 이런 정성이 변화하면 축제음식과 발효음식이 변질될 것은 당연하다. 한국 음식문화는 조선조 이래, 특히 이른바 근대화를 거치면서 심히 변질되어 있다.

한국의 기층신앙 내지 문화인 무의 기반 위에 유·불·도가 중국으로부터 유입되어서도 고려시대까지는 다종교공존의 상황이 연출되었다. 이런 배경 속에서 정성은 위축되지 않고 오히려 약간 보강되었고 축제음식과 발효음식도 다양하게 발전하였다. 조선시대에 들어와 성리학 위주의 사회가 전개되면 무는 억압 천대 받고 천제(天祭) 전통은 단절되며 마을굿은 정책에 의해 유례화(儒禮化)하고 있다.

이에 따라 무는 심히 위축되고 정성이 약화될 수밖에 없었다. 축제가 변질된 판이니 축제음식이 제대로 펼쳐질 수 없게 되었다. 시대 및 무의 상황과 관련하여 전통신앙의 세속화가 진행된 것도 한국의 특징적 음식문화의 위축·변질에 영향을 주었다. 이 시기 발효음식의 발전이 주목되는데, 그것은 식품 및 사회경제의 발달에 힘입은 한편 신명의 세속화를 반영하는 것으로 보인다.

일제로부터 해방을 거치면서 무는 이제 부정적인 전통문화로 취급되고 본격적인 세속화·저속화의 길을 걷게 된다. 한국사회는 서양의 기계론적 세계관에 따른 산업화로 매진해 온다. 두 요인에 의해 한국의 특징적 음식 문화로서의 정성은 거의 그 기반을 잃고 소멸해 간다. 정성의 뿌리에 변화가 일면 그 줄기와 잎을 이루는 발효음식과 축제음식에 변화가 생길 수밖에 없다. 정성이 없어지면서 축제음식은 형식적인 것이 되고 이름 모를 외국 식품들이 버젓이 난무하는 판으로 바뀌었다. 잔치는 그냥 먹고 마시는 판에 신명을 잃고 난장판이 되기 일쑤이다.

정성과 종교성이 제외된 발효음식은 그저 세속화된 생활음식으로서 발전을 거듭해 온다. 오늘날 한국 발효음식의 융성은 주목을 요한다. 그것이 국내에서 다양하게 개발되고 폭넓게 유통·애호되는가 하면, 외국에서는 한국 발효음식 애호가들이 점차 증가하는 추세이다. 양적 수요가 늘어 이제 발효음식은 대부분 기계

다만 양념과 절인 배추를 조금씩 나누어 가져간다. 궁극적으로 김장 풀맛이 이후 나누어지는 교환은 20여 일이 지난 다음 어느 정도 김치가 익었을 때 이루어진다(주영하, 1994:p.135). 제의는 아니지만 음식 돌리는 정성은 세속적으로는 김장 풀맛이에도 이렇게 펼쳐지고 있다.

27) 李基文 編, 1962 《俗談辭典》 서울: 민중서관 참조.

28) 조흥윤, 1990 가운데 <한국巫의 세계와 성격>이라는 논문의 pp.62-66 참조 바람.

적인 대량생산에 의존한다. 여기서도 정성은 이미 대거 상실되었다. 그에 따라 깊고 오묘한 맛과 극도로 발달했던 맛의 언어가 잃어 가고 있다<sup>29)</sup>. 그러나 한국 발효음식에 대한 지구촌의 높은 관심과 인식은 한국 음식문화의 긍지와 발전에 희망적이다.

이제 한국 음식문화의 특징적인 정성을 회복해야 한다. 그것은 비단 조리에 국한되는 것이 아니다. 오염

되지 않은 깨끗한 재료의 구입에서부터 용기에 대한 정성 및 음식을 대하는 태도, 그리고 음식 나누기에 이르기까지 음식문화 전반에 걸쳐 발휘되어야 한다. 그것이 되살아날 때 축제와 잔치의 음식이 다시 꽃필 터이고 발효음식은 전통의 오묘한 맛을 되찾을 것이다. 그것은 삶에 고마움을 느끼게 하고 삶의 질을 높여 주게 된다.

29) 한국인의 맛의 어휘·표현은 지극히 발달하여 있다. 이것도 한국 음식문화의 특징과 관련하여 고려해야 할 중요한 분야이다.