

한국 전통음식 대관 작성 및 정보지도화 연구

조미숙 (이화여자대학교 식품영양학과 교수)

발표자께서 연구하신 한국 전통 향토음식 대관 작성 및 정보지도화 연구는 중요한 의의를 가지고 있다고 생각된다.

그 동안 한국 전통음식에 대한 연구는 비교적 꾸준히 연구되어 왔으나, 향토음식에 대한 체계적인 연구는 소홀히 취급되어 온 감이 있다. 사회문화적 변동에 따라 각 지역의 독특한 음식이 사라지고 전국의 음식이 평준화되고 있는 이때에 지역의 전통 향토 음식문화를 계승하고 발전시키는 것은 궁중음식이나 반가음식 못지않게 중요하기 때문에 앞으로 많은 연구가 필요하다. 이런 점에서 전국 9개 도의 전통음 3,000여종을 조사 DB화를 통해 통합자료화 하고 책자를 발간하기 위한 이번 연구는 한국전통 향토음식 연구에 귀중한 시사점을 주고 있는 것으로 생각한다.

여기서는 몇 가지 의문되는 부분에 대한 검토 의견을 제시하기로 한다.

지역성과 역사성 검증 방법에 대해 발표자가 밝힌 것은 다음과 같다.

- 해당 지역의 특산물 이용, 해당 지역의 독특한 조리법에 의하여 만들어진 음식, 지역주민이 선호하는 음식, 지역의 환경(자연환경, 문화, 생활상 등)과의 관련성 등을 선정기준으로 하였고 문헌검증은 문헌 조사 및 검증과정을 통해 지역음식에 누락된 음식을 추가하여 최소한 한 가지 이상의 기준을 만족하는 것을 지역음식으로 선정한 것으로 발표하였다. 역사성 검증은 지역성이 검증된 전통음식 중 고문헌 16종에서 음식명, 조리법 그리고 식재료가 일치된 것을 기준으로 하였다.
- 이를 검토해 본 결과를 다음과 같이 제시한다.
- 우선 용어의 사용과 개념에서 전통음식, 전통향토음식, 지역음식, 상용음식 등의 용어들이 사용되고 있고 따라서 이에 대한 보다 분명한 개념정립이 필요한 것으로 보인다. 굳이 문화의 특성이 역동적임을 강조하지 않아도 전국 일일문화권 시대에 살고 있는 현재 각 지역의 음식문화에서 나타나는 차이는 급격히 사라지고 있으며 이는 재료와 조리법, 선호도 등에서 공통적인 현상이다. 즉, 현재성(지역성)과 역사성이라는 두 가지 기준 중 한 가지 기준을 만족하는 것을 지역음식이라고 선정하였다면 시간적인 차이에 따른 문제가 발생할 수 있기 때문이다. 예를 들어 비빔밥의 경우 전주비빔밥이 현재 향토음식으로 알려져 있기는 하지만 고문헌들을 토대로 할 때 전주비빔밥의 역사는 그리 길지 않은 것이 사실이다. 한반도라는 비교적 좁은 국토 내에서 행정구역별로 전통 향토음식을 분류하는 데는 분명한 한계가 있으므로 단순히 지리적으로 분류하기 보다는 그 음식의 기원에 대한 보다 깊이 있는 연구를 바탕으로 분류할 필요가 있는 것으로 보인다.

또한 보리고추장의 경우 충남 지역과 충북지역 두 지역의 전통향토 음식으로 분류되어 있으며 이 경우 조리법의 차이로 인한 것인지 불분명하다. 현재 각 지방자치단체에서 수많은 지역음식 축제가 범람하고 있지만 등장하는 음식의 종류가 유사하고 차별화되지 않는 경우가 대부분이다. 이러한 때에 사라진 전통 향토음식을 발굴하고 재현하여 현대화하는 작업은 매우 필요하지만 동시에 조심스러운 작업이기도 한 것이다.

발표자들의 연구에서 한국 전통 향토음식 110종의 조리법을 재현하고 그것을 영상자료화 하는 것은 매우 시간이 많이 필요한 작업이며 동시에 가치 있는 일이다. 앞으로 이를 토대로 시대적 변화에 따른 전통향토음식의 변화과정에 대한 연구를 기대해 본다. 또한 전통향토음식의 역사성과 지역적 특성 및 문화적 특성에 대한 학제간의 통합 연구를 통해 전통향토음식의 현대적 재해석을 위한 종합적이고 다면화된 연구가 필요하다.