

현대 한국 식문화에 나타난 함께 나눔의 성격*

오 세 영

경희대학교 생활과학대학 식품영양학과
(2005년 9월 12일 접수)

Food Sharing Characteristics in Modern Korean Society*

Se-Young Oh

Department of Food and Nutrition, Kyung Hee University, Seoul, Korea

(Received September 12, 2005)

Abstract

This study examined food sharing characteristics revealed in the modern Korean society by both interpreting phenomena and analyzing literature. Diet was said to be the least influenced by western modernization in Korea. Concerning this matter, one of the important explanations to be considered would be a strong influence of 'the first settlement effect' in culture, as reviewed elsewhere. Sharing food means not only sharing food itself but also sharing communal solidarity. The latter was strongly emphasized in Korean food culture due to his own historical grounding. Some examples revealed in current Korea included sometimes too much generous treat when eating out, even saliva allowed food sharing, too much food provision, and too many restaurants. 'Dutch treat' observed in many occasions of food sharing in Korea was also viewed as a product of historical experience, which was related to the degree of traits of feudalism in modern societies as feudalism was based on a sort of a give and take contract. The association of the degree of traits of feudalism and communal solidarity was explored by comparing so called different meal treat manners between Koreans and Japanese, that is, more generous attitude among the former. The concept of communal solidarity was also examined with respect to Koreans' side dish sharing behaviors which sometimes accompanied seemingly insanitary saliva sharing. In addition, provision of too much food was analyzed by relating this manner to a traditional 'hand over dining table' custom. Traditionally, food on a dining table was not supposed to be only for those sitting on the table. Even though the 'hand over dining table' was no longer well preserved at present time, its cultural traits appeared to be well prevailed in the modern Korean society. Finally, an increase of restaurants as well as an increase of eating out occasions were postulated with respect to the notion that restaurants were the places for ascertaining communal solidarity while sharing foods. The above analyses suggest the importance of the influence of sharing originated from his/her own historical grounding for better understanding of modern Korean food culture.

Key Words : food culture, food sharing, Korean

1. 들어가는 말

문화를 이해하는데 있어 음식문화를 이해하는 것은 매우 중요하다. 한 나라나 민족의 음식은 영양소를 섭취하는 수단만이 아니라 문화를 총체적으로 이해하는데 중요한 코드이기 때문이다. 최근 들어 한국 식문화에 대한 관심이 증가하여 한국전통 음식이나 조리법의 과학적 우수성이 식품영양학 분야에서 발표되고 있다¹⁻³⁾. 인문사회과학 분야에서도 한국인의 술 문화, 김치 등에 대한 연구가 진행되어 일상생활에 나타난 한국인의 의

식이 개념화되고 있음은 고무적이라 할 수 있다⁴⁻⁸⁾. 그러나 한국 식문화에 대한 논의는 아직은 많이 부족하며 특히 공동체 의식과 관련된 연구는 전통식생활 관점에서 분석한 연구⁹⁾ 외에는 부재하다. 이에 본 연구는 현대 한국인의 음식문화에 나타난 몇몇 공동체 특성의 가능한 추론을 제시하였다. 본 연구와 관련된 기존의 연구 성과는 매우 미흡하다. 따라서 본 연구는 다양한 분야의 문헌과 현대 한국인의 식생활에 나타나 현상의 분석을 통해 가능한 추론을 설정하고자 하였다.

교신저자: Se-Young Oh, Department of Food and Nutrition, Kyung Hee University, #1 Hoegi-dong, Dongdaemun-gu, Seoul 130-701, Korea Tel : 82-2-961-0649 E-mail : seyoung@khu.ac.kr

* Supported by the Kyung Hee University research fund in 2003 (KHU-20030337)

II. 현대의 음식문화에 남아 있는 공동체의식

한국에는 '밥정'이라는 말이 있다. 밥을 같이 나누면 정이 생겨 마치 가족과 같은 연대감을 느끼게 된다는 뜻이다. 물론 이와 같은 정서는 한국만의 것은 아니다. 중국이나 일본 동남아시아는 물론 유럽이나 아프리카 역시 마찬가지이다. 밥을 같이 먹으면 보다 친숙해질 것은 당연하다. 그러나 지역마다 그 친숙함의 정도나 의미는 사뭇 다르다. 공동체의식이라 함은 동질감을 느끼는 자아와 이타간의 연대의식이다¹⁰⁾. 한국인들은 밥을 나누면서 연대감을 느끼고 연대감을 느끼면 밥을 먹고자한다. '밥정'을 쌓으려 하는 것이다. 한국인에게 '정'은 근원적인 것으로 일종의 피를 나누어 같은 핏줄이 되는 것과 같은 의미를 가진다. 이처럼 한국인의 의식에 나타나 있는 공동체의식은 이익을 전제로 하기보다는 정을 공유하는 정서이다.

공동체의식을 공유하는 사이라면 (가능한 범위일 경우) 거의 대부분 음식나누기를 한다. 최근 어려운 사람을 돕기 위해 같이 모여 간편한 식단으로 한끼 식사를 나누며 십시일반으로 얼마간의 돈을 모으는 조그마한 행사나 모임을 '밥상공동체'라고 일컫게 된 까닭도 이와 같은 한국인의 정서가 있었기 때문일 것이다. 이만큼 한국인에게 밥과 연대감, 즉 음식과 공동체의식은 분리된 것이 아니라 '밥정'과 마찬가지로 상보적인 것이다. 이렇듯 공동체의식은 한국의 식문화에서 뿌리 깊게 자리를 잡고 있지만 이에 대한 논의는 매우 미비하다. 다음에서는 현대 한국 식문화에 나타난 공동체 의식을 식단기호, 밥인심과 타액 나눔, 음식 나눔의 공식(같이 먹음) 및 음식점의 증가라는 측면에서 고찰하였다.

1. 변함없는 식단 기호

현재 한국인의 공동체 의식은 근대 이후 일제와 6.25 전쟁을 거치고 경제가 급성장을 하면서 많이 변화되었다. 그러나 한국인 특유의 본질적인 특성은 여전히 한국인의 의식의 근간에 많이 남아 있다. 그것을 직접적으로 보여주는 것이 한국인의 음식문화에 나타난 한국인의 공동체 의식이다. 한국인들의 음식과 음식문화는 서구화의 과정에서도 크게 변하지 않았다는 것이다. 문화의 원형은 좀처럼 잘 변하지 않는다는 추론은 음식문화에 관해서는 거의 틀림이 없는 것으로 한국의 경우도 예외가 아니며 이는 한국인의 변함없는 식단기호에 잘 나타나 있다.

한국의 전통 식단에 관한 주요 특징으로 밥을 중심으로 식단이 만들어진다, 주식과 부식이 뚜렷하게 구분이 된다, 발효음식이 대단히 많다, 반찬의 맛이 대단히 강하다 등을 들 수 있다. 이와 같은 한국 전통 식단은 근대화 및 서구화의 과정을 겪으며 변화한 것이 사실이다. 일부 언론이나 학자들은 한국인의 식단이 많이 서구화 되었다고 주장을 한다. 그렇지만 그렇다고 보기에는 무리가 많은데 이는 한국인의 식단은 기본적으로 거의 변한 것이 없기 때문이다. 식품의 종류가 더욱 다양해졌고 또 외식의 비중이 높아졌을 뿐이다. 한국인들의 입맛은 서구의 패스트푸드 음식을 또 하나의 맛으로 받아들였을 뿐 기존의 강하게 맵고 짜고 시고 달고 쓴 맛의 조화를 포기하지 않은 것이다. 오히려 근자에 들

어와 전체적으로 더욱 음식의 맛이 매워지는 경향을 보인다. 이와 같은 사실은 한국 음식 패스트푸드점의 폭발적인 증가를 보아도 충분히 입증된다¹¹⁾. 양식을 즐기는 한국인이 많이 늘어난 것도 사실이지만 반드시 김치와 고추장을 먹어야 식사를 한 것처럼 느끼는 사람이 태반이다. 한식을 먹어본 적이 없는 한국인을 빼고 양식을 즐겨한다 해서 한식을 멀리하는 한국인은 없다. 어린 이들이 김치를 싫어한다는 보고¹²⁾가 있으나 이는 한식을 먹는 경우 반찬 중에서 김치가 다른 반찬에 비해 선호도가 떨어진다라는 것으로 한식을 멀리한다는 것과는 차이가 있다. 그렇다면 왜 한국인은 변함없는 식단기호를 가지고 있는 것일까.

한국인의 식단의 기본적인 기호가 변하지 않은 까닭은 입맛과 사고방식은 원형의 선착효과가 절대적으로 작용하기 때문이다. 입맛은 습관이기도 하지만 해당 지역의 지정학적 조건에 가장 부합하는 최선의 선택이기도 하고 또 혈족이나 문화의 원형에 절대적으로 영향을 받는 본능이기도 하다¹⁰⁾. 이와 같은 까닭에 한국인들은 햄, 소시지, 스테이크를 빵과 함께 먹기보다는 비빔밥을 비벼 먹듯이 함께 냄비에 넣어 넣고 거기에 된장과 고추장을 듬뿍 넣고 마늘, 파 등 대단히 한국적인 양념을 넣어 맵고 짭짤한 부대찌개를 만들어 먹는 것이다. 입맛은 민족 공동체를 나타내는 쉽게 펼쳐버리기 어려운 기호이다. 중앙아시아나 연해주, 만주는 물론 일본, 미국에 있는 한국인들의 공통의 특성은 바로 입맛이 같다는 것이다. 어느 곳에 있든지 한국인들은 맵고 짜고 시고 달고 쓴 맛의 조화를 맛보기를 서슴지 않는다. 참으로 희한한 집단적 특성이다.

2. 변함없는 밥인심, 술인심 그리고 회식

한국인만이 인심이 좋다고 할 수는 없지만 밥과 술에 관련한 한국인들의 인심은 서구인들과는 비교가 되지 않을 정도로 좋다. 왜 한국인들은 여전히 밥인심, 술인심이 좋은가. 이것은 밥을 먹는 행위는 영양을 보충하는 행위만이 아닌 공동체임을 또는 공동체에 준하는 연대감을 확인하는 행위이기 때문이다. 이와 같은 의식은 사실 서구인들과는 확연하게 다른 사고방식이라 할 수 있다. 물론 인간은 기본적으로 타인을 경계함과 동시에 공율하게 여기기도 한다. 따라서 어려움에 처한 타인에게 밥을 제공하려는 행위는 동서가 다르지 않다. 하지만 거의 동등한 처지에 있거나 굳이 밥을 얻어먹지 않을 처지에 있는 사람에게 밥을 제공해야 속이 시원한 한국인의 의식은 어떻게 해석해야 할까. 이는 문화의 발달과정을 살펴가며 이해할 수밖에 없다.

인류가 유목생활을 하던 정착생활을 하던 배타적인 감정을 들어내야 할 경우가 아니면 밥을 나누었던 것은 분명하다. 인류에게 밥을 나누는 행위는 미래의 리스크를 제어하는 문화행위이자 연대감을 확인하는 의식이었다. 이와 같은 의식은 아프리카의 원주민이건 아라비아의 사막이나 중앙아시아, 북방아시아의 유목민이건 서남아시아, 동남아시아, 동북아시아의 정착민이건 간에 차이가 없다. 내게도 있을 수 있는 타지의 여행에 대비하고자 하는 공동의 목적과 되도록 배타적 관계를 만들지 않으려는 공동선을 추구하려는 목적이 공히 존재하는 것이다. 그

렇다면 서구식이라고 일컬어지는 더치페이는 어떻게 만들어진 문화일까. 이와 같은 대단히 개인주의적인 의식의 출발은 봉건 체제에서 찾아볼 수 있다.

역사적으로 대표적인 봉건제도로 유럽의 봉건제도, 주나라의 봉건제도, 그리고 일본의 에도시대의 봉건제도가 있다^{13,14)}. 봉건제도는 주지하다시피 프랑크왕국의 분열과 노르만족의 침입에 의해 초래되었다. 중앙집권적 왕권의 통치력이 힘을 잃자 각 지역은 중앙정부의 힘에 의지하기보다는 자신의 근거 지역을 스스로 방어하려 했고 따라서 각 지역의 실력자들이 독자적으로 성을 쌓고 독자적인 정치체제를 만들고 중앙의 정부는 이들 실력자들에게 충성의 맹세를 받는 조건으로 작위와 봉토를 내주는 형식으로 그들을 통제하려 했던 것이 봉건제도였다. 따라서 이들의 관계는 쌍무적 계약관계였다¹⁴⁾. 이와 같은 계약 관계는 비단 상층부에만 존재했던 것은 아니다. 고대의 노예제도보다는 혹독함이 덜하기는 하였지만 이른바 유럽 중세의 농노와 봉토를 하사받은 가신 간에도 농사와 안전을 보장하고 대신 수확을 제공하는 쌍무적 계약관계는 불평등하게나마 맺어져 있었다. 이와 같은 계약관계문화는 앞서의 미래의 리스크를 대비하는 공동의 목적과 우호적 관계를 위한 공동의 선을 추구하는 목적의 근간을 흔드는 것이었다. 비계약적 행위의 반대급부가 공동의 선이 되기 어려운 상황이 많이 발생하였을 것이다. 예를 들어 내가 그 누군가에게 우호적으로 무언가를 제공한다면 또 다른 누군가가 나에게 무언가를 제공한다는 문화가 공동체 전체에 있어야 하고 믿을 수 있어야 하는데 유럽의 봉건제도 하에서는 그것이 여의치 못했던 것이다. 내게 있는 재화가 타인에게 간다는 것은 곧 내가 어려움에 봉착할 수 있음을 의미하는 배타적이고 경쟁적인 계약사회에서 더치페이는 당장의 리스크를 방지하는 어쩔 수 없는 조치로 생각된다. 이는 도덕적으로 베푸는 인류애와는 다른 차원의 문제였던 것이다. 결국 밥인심이 후한 것이 특별한 특성인 것이 아니고 더치페이가 매우 별난 특성인 것이다. 이러한 개인주의적 사고는 서양문화의 원류인 그리스 문화보다 중세 봉건제도의 유산과 관련이 있는 것이다.

서구를 제외하고 이러한 봉건제도의 유산을 가진 또 다른 곳은 바로 일본이다. 일본의 에도시대는 병농분리(兵農分離)가 완성되고 다이묘(大名)를 비롯한 무사계급의 봉토와 관록제, 농민으로부터 연공(年貢)을 징수하는 사회적 원리가 확립된 200여 년간의 시대로 사실상 유럽의 중세 봉건시대와 거의 흡사하다¹⁵⁾. 따라서 일본인의 개인주의적 성향은 바로 이 시대의 유산이다. 중국 주나라의 봉건제도는 중세 유럽이나 일본의 에도시대의 봉건제도와는 근본적으로 다른 점이 있다. 지방을 하사받은 봉건 군주가 중앙의 왕권과 계약관계이기에 앞서 혈연적 관계를 기초로 하고 있었다는 점이다. 반면 한국의 역사에서 진정한 봉건제도가 존재하였다고는 보기 어렵다는 주장이 제기되고 있다.

이와 같은 역사의 유산의 차이에 따라 동북아의 한국, 중국, 일본은 밥을 나누는 행위에 있어서도 차이점을 보여준다. 중국에서 봉건제도는 기원전 1100여 년 전 주나라 때 성립된 것이라 일본에 비해 그 영향력은 미비하여 중국과의 비교는 보류하기

로 한다. 일본인의 밥인심, 술인심은 서구인보다는 낮지만 한국인에 비하면 고약하다 할 수 있다. 일본인들은 남에게 폐 끼치는 것을 싫어한다. 이는 반대로 남이 내게 폐를 끼치는 것을 용납하지 못한다는 것을 의미한다. 에도시대가 비록 200여년에 불과했지만 겨우 150여 년 전에 경험한 봉건체제였다는 사실을 상기한다면 일본인의 경계심은 충분히 이해할 수 있다¹⁶⁾. 일본인의 조심스러운 국민성은 살벌한 계약관계의 봉건시대를 지나면서 더욱 조심스러워졌을 것이다. 일본인들은 특별한 이유가 있지 않으면 더치페이는 기본이다¹⁶⁾. 한국인들처럼 시끄럽게 떠들지도 않고 서로 돈을 내겠다고 핏대를 높이지도 않는다. 만약 누군가에게 대접을 받으면 그들은 반드시 되갚아주어야 한다고 생각한다. 축제에서 함께 논 것이 아니라 폐를 끼친 것이기 때문이다. 물론 최근 한국의 젊은 층에서 개인주의적 성향의 짙어짐에 따라 더치페이가 자리를 잡아가고 있지만 한국의 식단에서 밥인심, 술인심은 아직도 흔히 볼 수 있는 광경이다.

현대 한국 문화 중 밥인심, 술인심이 극명하게 나타나는 것이 바로 회식이다. 한국만큼 회식이 많은 나라도 드물다. 서양의 파티와는 사뭇 다르다. 한국사회에서 회식은 횡수가 많을 뿐 아니라 전방위적이다. 시도 때도 없다. 목적이 있건 없건 별 상관없다. 한국에서 사업을 하려는 외국인들은 한국인의 회식문화를 이해하지 않으면 매우 곤란하다. 회식은 한국인에게 크고 작은 축제이다. 기뻐도 하고 슬퍼도 한다. 물론 밥과 더불어 술이 있어야 한다. 어디 술뿐이라, 북방아시아인의 문화유산인 악기류가 모두 있어야 한다. 일차로 밥과 술을 먹고 이차로 노래방이든 단란주점이든 가서 노래, 춤, 술을 다시 즐긴다. 서양인이나 일본인이 보기에는 이해하기 어려운 행동이지만 이것은 엄연하게도 한국인이 공동체의 연대감을 확인하는 의식인 것이다¹⁷⁾.

3. 변함없는 타액나눔 밥상공동체 의식

한국인의 식단에서 각자의 것이 정해져 있는 것은 밥과 국뿐이다. 숟가락과 젓가락도 대개는 각자의 것이 정해져 있지 않다. 각종 찌개나 반찬들 역시 어느 누구의 것이 아니라 공동으로 먹는 것이다. 한국의 식사법은 상당히 자유롭다. 물론 조선시대 유교의 영향으로 어느 정도 규칙이 없지는 않지만 기본적으로 상당히 자유롭다. 침 묻은 숟가락과 젓가락이 같은 국물과 같은 반찬에 수도 없이 담가지고 헤쳐어지는 것이다. 가족을 나타내는 한국말이 식구(食口)인 것에서 알 수 있듯이 한국인에게 밥상을 같이 한다는 것은 가족이 된다는 의미를 포괄적으로 내포한다. 그렇기 때문에 한국인들은 타액에 묻은 숟가락을 넣어 찌개를 먹는다. 믿지 않고는 있을 수 없는 일이다.

이와 같은 식사법이 비위생적이라 하여 70년대에 서양의 코스 요리에 대응하는 한정식(韓定食)이라는 상차림을 만들어졌다. 양식처럼 전채요리와 본 요리가 나오고 마지막으로 밥과 밀 반찬과 된장찌개나 나오는 식이었다. 하지만 코스로 제공되는 한정식은 예상 밖으로 대중화하지 못했다. 한국인의 미각의 창의적 재창조의 습성과 거리가 있었기 때문일 것이다. 반면 한국인의 다소 불량한 타액교환식 식사법은 날이 갈수록 변함없이

변창하고 있다. 최근에 개발된 것 만해도 양푼비빔밥, 안동찜닭, 쟁반 막국수(춘천막국수와 닭갈비), 쟁반짜장 등 상당수이다. 심지어 같이 먹는 특대자 빙수까지. 왜 이런 음식들이 인기를 끄는 것일까. 물론 경제적 이유도 있을 테지만 (음식 양에 비해 상대적으로 값이 싸 주머니가 얇았던 젊은이들에게 인기 있는 걸 보면) 공동체적 연대감을 확실하게 피부로 그리고 감정으로 느끼게 해주기 때문일 것이다.

4. 변함없는 음식나눔 밥상공동체 의식

사실 양념에 가까운 식품과 밑반찬을 빼면 일반적인 한국의 상차림은 그리 푸짐하지 않다. 밥과 국 그리고 찌개와 한두 가지의 요리가 전부이다. 반면 남도나 잔치집의 상차림은 엄청나기는 하다. 현재의 남도의 상차림이 남도의 전통적인 일반 상차림이었던 것은 아니다. 일반 민중의 상차림은 간소했다. 현재의 남도 상차림은 양반집의 상물림 문화가 대중음식점에 유래된 것이다. 궁궐이나 부유한 양반 및 중인의 상차림은 상물림을 전제로 하여 차려진 것이고 잔치 상차림 역시 마찬가지이다¹⁸⁾. 물론 잔치의 상물림이 훨씬 광역의 범위를 가진다. 그러한 견지에서 보면 한국의 푸짐한 상차림이 마냥 비난받을 것은 아니다. 사실 반찬을 제외하면 그렇게까지 많은 것은 아니기도 하려니와 반찬은 재활용된다는 점에서 전통의 상차림은 낭비가 아니었다.

한국의 상차림이 음식 낭비의 온상으로 취급받게 된 이유는 바로 반찬의 재활용이 불가능해졌기 때문이다. 비위생적이라는 이유로 대중음식점에서 반찬을 재활용하는 것을 사람들이 싫어하게 된 까닭에 음식쓰레기는 필연적으로 많이 생길 수밖에 없게 되었다. 요즘은 한국 전통스타일은 아니지만 반찬을 아주 조금만 내는 경우가 많아지기는 했으나 한국 상차림에서 반찬으로 해서 음식의 낭비가 많은 것은 사실이다. 이제는 남도나 비싼 한정식집을 제외하고 상다리가 부러질 정도의 상차림은 거의 없다. 반찬을 극소화하는 것이다. 앞서 언급하였듯이 한국의 푸짐한 상차림은 상물림을 전제로 하는 것이고 한국의 인심이며 그것이 음식 나눔 공동체의식의 발로임은 분명하다.

5. 수많은 음식점에 나타나 있는 공동체 의식

현재 한국에는 전체 산업의 약 20%가 음식점업이다¹⁹⁾. 통계에 제시된 숫자를 의식하지 않아도 음식점이 많다는 것은 의심할 여지가 없다. 일견 생각해보면 한국인들은 집에서보다는 외식을 더 즐겨하는 것처럼 생각되고 이것은 공동체 의식의 붕괴로 오해될 수도 있다. 그러나 곰곰이 생각해보면 음식점이 많은 것이 반드시 공동체 의식의 붕괴를 의미하지는 않는다. 수많은 음식점이 가능한 이유는 오히려 공동체 의식의 발로일 수 있다. 음식나눔 공동체 의식에서 다른 바 있듯이¹⁰⁾ 한국인들은 음식나누기를 유난히 좋아하며 가족들만의 식사를 고집하지 않는다. 본래 그러한 성향이 있는데다가 일터가 집에서 멀리 떨어져 있으므로 한국인들은 가족들 그리고 이웃과 나누던 음식나누기를 직장 동료들과 행하기 시작했다. 도시락은 개인주의적인 일본인에게는 상당히 요긴했다. 하지만 한국인은 과거 도시락을 가지

고 다닐 때에도 공동체적 연대감을 나타내는 행위를 여전하였다. 도대체 도시락 안의 밥과 반찬은 개인의 것일 수가 없었다. 도시락은 한국인의 기질과 잘 맞지 않을지도 모른다. 축제의 소품으로 어울리지 않는 것이다. 반면 대중음식점은 한국인의 공동체적 축제적 기질과 상당히 잘 맞는다. 우선 기본 식단이 도시락이나 샌드위치와는 달리 전통적이고 공동체적 연대감을 확인해야 할 사람들과 쉽게 자리를 함께 할 수 있으며 좀 더 여유 있는 사람이 밥인심을 쓸 수 있는 권리(?)까지 만들어져 있는 것이다. 더욱이 핵가족화 되면서 사실상 웬만해서는 집으로 사람을 초대하기 어려워진 상황에서 대중음식점은 편리하기 그지없고 수많은 회식문화 때문에도 필요했다. 결국 한국에 과도하게 보일 정도로 수많은 음식점이 생긴 이유 가운데 한국인의 독특한 공동체 의식 문화의 영향은 간과할 수 없는 것이다. 음식점을 칭할 때 철물점, 구두방, 이발소 등과는 달리 대개 중국집, 갈비집, 설렁탕집인 것에서도 알 수 있듯이 음식점은 음식을 팔고 사는 곳이라기보다는 (과거 집에서 음식을 나누었던 것과 마찬가지로) 음식을 동료나 손님들과 연대감을 확인하며 나누는 곳 바깥에 있는 또 다른 집인 것이다.

III. 맺는말

지난 100년간은 과학발전에 의해 음식문화가 크게 영향을 받은 시기이기도 하다. 이러한 변화의 과정은 비단 한국만의 것은 결코 아니다. 모든 세계가 함께 겪고 있는 것이다. 따라서 변화된 환경을 전통문화의 붕괴로 이해하는 것은 잘못된 것이다. 외형적으로는 대단히 크게 변화하였지만 기본적인 특성, 원형은 좀처럼 쉽게 변하지 않는다. 이러한 예로 본 논문에서는 현대 한국인의 식생활을 분석하여 공동체 의식이 광범위하게 자리 잡고 있음을 제시하였다. 이는 음식이나 음식문화는 입맛과 사고방식 특징에 의해 결정되는 것으로 선착효과가 뚜렷하기 때문이다. 그래서 현재의 한국음식은 외국인들에게 원형이 소실된 것으로 느껴지는 것이 아니라 한국만의 것으로 인식된다. 한국인 특유의 공동체 의식 역시 마찬가지이다. 인류의 보편적 가치를 공통분모로 하되 지극히 한국적인 특성으로 이해되어지는 것이다.

본 연구는 음식 그 자체에 대한 연구가 아니라 '음식과 그 음식을 먹는 사람'에 대한 연구이다. 그러나 이와 관련된 선행연구가 매우 미흡하고 민족성이나 의식에 대한 연구라는 것이 수리화된 논리로 전개되기 어려운 주제였기 때문에 과학적 증거 제시보다는 논리적 타당성을 고려하여 검증되지 않은 추론을 제시하였다. 따라서 더 많은 자료에 대한 검토가 필요한 미완의 연구로 숙제를 안고 있다. 본 연구의 부족한 부분은 차후에 제한적이기는 하겠지만 과학적 증거를 통하여 타당성의 정도가 어느 정도 강화되었으면 한다.

■ 참고문헌

- 1) 정혜경, 우나리아. 문헌고찰을 통한 전통과편의 연구. A

- bibliographical study of traditional fruit reserve. Korean J Food Culture 20(3): 384-390, 2005 한국식생활문화학회지. 20(3): 384-390, 2005
- 2) Lee YG, chun HJ, Lee HJ. A bibliographical study on the Gomguk in Korea Korean J Food Culture 20(3): 384-390, 2005
 - 3) 장지현. 우리 술의 역사. 한국식문화학회지 4(30): 271-278, 1986) 일상문화연구회. 일상속의 한국문화. 서울: 나남출판, 1998
 - 4) 조홍윤. 한국음식문화의 형성과 특징. 한국식생활문화학회지 13(1): 1-8, 1998
 - 5) 주영하. 음식전쟁 문화전쟁. 서울: 사계절 2000
 - 6) 최준식, 정혜경. 밥은 한국인에게 무엇인가. 서울: 휴머니스트, 2004
 - 7) 한경구. 어떤 음식은 생각하기에 좋다: 김치와 한국민족성의 정수. 한국문화인류학회지. 26: 51-68, 1994.
 - 8) 이상훈, 술의 사회학. 일상 속의 한국문화: 자기성찰의 사회학 2. 제 5장 서울: 나남, 1998
 - 9) Oh S-Y, Lee H. A thought on Korean food culture and collectivity. Korean J Food Culture 19(5): 556-565, 2004.
 - 10) 유종원. 공동체 주의의 공동체개념과 의미에 대한 비판적 고찰. 현대사회과학연구 9: 353-377
 - 11) 통계청. 사업체 기초통계. URL: http://kosis.nso.go.kr/cgi-bin/sws_999.cgi?ID=DT_1K51002&IDTYPE=3&A_LANG=1&FPUB=3&ITEM=&CLASS1=B.H55210
 - 12) Song Y-O, Kim E-H, Kim M, Moon J-W. A survey on the children's notion in Kimchi(1). J Korean Soc Food Nutr 24(5): 758-764, 1995
 - 13) 러쉬튼 쿨본. 김동순 역. 봉건제의 이해. 서울: 민음사, 1996.
 - 14) 마르크 블로크. 한정숙 역. 봉건사회. 서울: 한길사, 2004.
 - 15) 피터 듀스 양필승, 나행주 역. 일본의 봉건제. 서울: 신서원, 1998
 - 16) 홍윤기. 일본문화백과. 서울: 서문당, 2001
 - 17) 이상훈, 술의 사회학. 일상 속의 한국문화: 자기성찰의 사회학 2. 제 5장 서울: 나남, 1998
 - 18) 윤서석. 우리나라 식생활문화의 역사. 신광출판사, 1999