

초국적 결혼이주가정의 음식: 네트워크와 경계 넘기*

최 병 두**

Food-Networks and Border-Crossing of Transnational Marriage Migrant Households*

Choi, Byung-Doo**

요약 : 이 논문은 행위자-네트워크이론에 바탕을 두고 초국적 결혼이주가정의 음식-네트워크의 형성과 이를 통한 결혼이주 여성의 경계 넘기를 개념적으로 고찰하는 한편, 이에 바탕을 두고 대구지역의 초국적 결혼이주여성의 경험적 자료를 수집·분석하고자 한다. 연구 결과로 다음 주장들이 제시된다. 첫째, 음식은 단일한 대상물이 아니라 음식을 만들고 먹는 과정에 개입하는 다양한 인간 및 비인간(물질과 제도 등) 행위자들로 구성된 네트워크 또는 다중적이고 혼종적인 요소들의 집합체로 이해된다. 음식문화는 가정의 사회적 관계와 장소성에 의해 규정되며, 또한 이를 재구성한다. 둘째, 결혼이주가정의 음식-네트워크는 이를 형성·재형성하는 과정에서 미시적 권력(또는 애착) 관계를 내포하며, 이러한 점에서 음식을 둘러싼 갈등과 타협이 교차하는 권력의 장이다. 셋째, 결혼이주가정의 음식-네트워크는 본국 및 한국의 거시적 공간환경과 미시적 장소성에 의해 규정되며, 이러한 공간환경과 장소성은 음식-네트워크의 일부로서 다른 인간 및 비인간 행위자들과의 관계 속에서 작동한다. 넷째, 결혼이주가정의 음식-네트워크는 다중적·다규모적으로 형성되는 초국적 음식문화의 공간적 이동성과 장소성을 반영한다. 이를 통해 형성된 음식-네트워크에서 혼종적으로 재현되는 본국 음식문화는 위상학적으로 '유동적 공간' 및 '부재의 출현'을 표현하며, 결혼이주여성으로 하여금 문화적 경계 넘기를 (불)가능하게 한다.

주요어 : 초국적 결혼이주가정, 행위자-네트워크이론, 음식 만들기와 먹기, 음식-네트워크, 경계 넘기

Abstract : This paper is to consider conceptually a formation of food-networks and border-crossing of transnational marriage migrant households on the basis of actor-network theory, and to analyze empirical data on the issues collected by interview with marriage migrant women living around Daegu, S.Korea. Some research results can be argued as follows: First, food can be seen, not as a single material object, but as a multiple and hybrid network of human and nonhuman (material and institutional) actors, in which activities of food cooking and eating are regulated by and (re)construct social relations and placeness of households. Secondly, food-networks in marriage migrant households implement relationships of micro-power (and attachment) in the process of its (re)formation, and hence the food-network, it can be argued, is a field of power in which conflicts and compromising around food cooking and eating are intersecting each others. Thirdly, food-networks in marriage migrant households in both their origin country and in the Korean home are not only affected by macro natural and social environments but also by micro placeness of the households, both of which constitute the food-networks and operate in relations with other actors in the networks. Finally, food-networks in marriage migrant households reflect multiple and multi-scalar spatial mobility and placeness of transnational food culture, through which they express topologically 'fluid space' and 'absent presence', in which marriage migrant women can (or cannot) conduct social and cultural border-crossing.

Key Words : transnational marriage migrant households, actor-network theory, cooking and eating, food-network, border-crossing.

1. 서론

초국적 결혼이주가정이 급증함에 따라 이질적 문화의 혼합 과정과 그 효과에 대한 관심이 증대하고 있다. 결혼이주가정은 서로 다른 환경과 문화 속에서 살아왔던 사람들이 만나 새롭게 형성하는 공동의 장이

다. 이러한 공동의 장을 구성하는 중요한 매개적 요소들 가운데 하나가 음식이다. 결혼이주 전 고향생활에서 특정한 음식문화를 체화한 결혼이주여성은 한국 음식문화를 가진 가정의 한 구성원이 됨에 따라, 이질적인 음식문화의 다양한 요소들과 결합하게 된다. 이로 인해 새롭게 형성된 결혼이주가정은 음식을 만들

* 이 논문은 2014학년도 대구대학교 학술연구비 지원에 의한 논문임.

** 대구대학교 지리교육과 교수(Professor, Department of Geography Education, Daegu University)(bdchoi@daegu.ac.kr)

고 먹는 행동에서 발생하는 크고 작은 긴장과 갈등, 충돌과 (노골적 또는 암묵적) 강제 의 과정을 겪게 된다. 그러나 대부분의 결혼이주가정에서는 일정한 시간이 경과하면서 타협과 상호 적응을 통해 이질적 음식문화의 혼합에 따른 혼란이 완화되면서, 가족들 간 사회적 관계와 공동의 장으로서 가정의 장소성은 서서히 안정되고, 음식문화의 세부 요소들의 조합도 재구성되어 점차 조화를 이루게 된다.

결혼이주가정의 이러한 음식문화의 혼합과 변화 과정은 여러 학문분야들에서 연구되고 있지만, 결혼이주여성의 개인적 특성에 따라 이들의 가정에서 형성된 음식문화의 특성을 파악하거나 또는 음식문화를 둘러싸고 전개되는 (거시적 및 미시적) 사회관계의 변화를 파악하고자 하지만 실제 음식문화를 구성하는 세부적인 요소들과 이들의 지리적 이동성 및 재현 과정이 이를 둘러싸고 전개되는 사회공간적 관계를 어떻게 변화시키는가에 대해서 제대로 분석하지 못하고 있다. 이러한 점에서 이 논문은 초국적 결혼이주가정의 음식문화 변화를 분석함에 있어서 두 가지 측면을 추가적으로 강조하고자 한다. 첫째는 결혼이주가정의 음식문화가 형성되는 국가 및 지역의 공간환경적 요소들뿐 아니라 이를 구성하는 요소들의 지리적 이동과 장소적 재현에 의한 음식문화의 혼종성과 변용 과정 및 그 효과이며, 둘째는 음식문화를 구성하는 행위자로서 인간뿐 아니라 물질과 제도 등 비인간 행위자들(식재료, 요리기구와 시설에서 식습관이나 식문화 정체성에 이르는 다양한 요소들)로 구성된 음식-네트워크이다.

음식문화를 규정하는 공간환경의 조건이나 이와 관련된 장소성은 지리학적 연구에서는 많이 강조되고 있다. 음식문화가 자연(기후 및 지형 등) 및 인문(예로 경제수준이나 종교 등) 환경에 거시적으로 규정된다는 점은 잘 알려져 있지만, 한 지역이나 국가에서 발달한 음식문화가 지리적으로 이동하여 새로 구성된 가정에서 다시 재현된다는 사실은 흔히 간과된다. 즉 음식을 만들고 먹는 일은 한편으로 거시적 자연환경에 직·간접적인 영향을 받으며 다른 한편으로 일정한 공간적 이동성과 장소성을 전제로 한다. 어떤 자연·인문환경 속에서 발전한 특정한 음식, 즉 한 지역에 뿌리를 두고 영역화된 음식은 지리적으로 이동하여 다른 지역의 새로운 환경과 장소에서 다시 생활할 수

있다. 작은 씨앗이 새의 먹이가 되어 수백 킬로미터 떨어진 곳에서 다시 발아하듯이, 베트남음식, 필리핀 음식 등은 초국적 결혼이주여성의 몸에 체화되어 새로운 자연·인문환경과 장소성을 가진 한국의 가정에서 다시 태어나게 된다.

다른 한편, 음식을 만들어 먹는 일은 인간 생존을 위해 필수적인 뿐 아니라 사회적 관계를 형성하고 유지·발전시키거나 또는 변화시키는 과정이다. 음식은 하나의 단일한 물체로 존재하는 것이 아니라 음식을 만들고 먹는 과정에서 개입하는 다양한 인간 및 비인간(물질과 제도 등) 행위자들로 구성된 네트워크 또는 다중적이고 이질적인 요소들의 집합체라고 할 수 있다. 행위자-네트워크이론(actor-network theory)은 음식문화를 구성하는 사람들과 더불어 다양한 물질적 제도적 요소들도 행위자로 간주하고, 이러한 인간 및 비인간 행위자들로 구성된 음식-네트워크의 연구에 원용될 수 있다. 이 이론은 결혼이주가정에서 음식 만들기과 먹기 과정에서 구성되는 음식-네트워크를 다양한 이질적 요소들의 집합체, 즉 아상블라주로 이해하고, 음식문화가 어떻게 상호 구성적 관계를 가지며, 상호 변화를 통해 문화적·인종적·공간적으로 구분된 경계 넘기를 가능하게 하는가를 고찰할 수 있도록 한다.

이러한 문제의식과 이론적 배경을 전제로, 이 논문은 초국적 결혼이주가정에서 어떻게 음식-네트워크가 형성되고, 이러한 네트워크를 통해 문화공간적 경계 넘기가 수행되는가를 고찰하고자 한다. 이를 위해 다음 절에서 초국적 결혼이주가정의 음식문화 특성에 관한 연구, 다문화로의 전환을 촉진하는 지구화 과정 속에서 전개되는 음식문화의 변용과정에 관한 연구 그리고 이러한 음식문화와 관련된 거시적 자연·인문 환경 및 미시적 장소성에 관한 연구 등 선행연구들을 간략히 살펴보는 한편, 행위자-네트워크이론이 초국적 결혼이주가정의 음식문화의 변용과정에 어떻게 적용될 수 있는가를 제시하고자 한다. 또한 이 논문은 이러한 문헌 연구와 개념적 고찰에 바탕을 두고, 실제 초국적 결혼이주가정에서 이루어지는 음식 만들기과 먹기 과정에 관한 심층면접 자료의 수집과 분석을 통해 이 가정들에서 구성되는 음식-네트워크와 이를 통한 음식문화의 사회공간적 변용, 즉 문화지리적 경계 넘기의 특성을 경험적으로 파악하고자 한다.

2. 결혼이주가정의 음식문화와 행위자-네트워크

1) 결혼이주가정과 음식문화

지난 20여년 간 초국적 결혼이주여성의 유입과 이에 따른 결혼이주가정(또는 다문화가정)이 급속히 증가함에 따라, 가정이나 이웃 또는 지역사회에서 전개되는 다양한 문화의 혼종과정에 대한 관심이 크게 증가하였다. 특히 음식은 이러한 가정에서 이질적 문화가 어떻게 서로 혼합되어 갈등과 조화 과정을 거치면서 일상 생활화되는가를 보여주는 대표적 문화요소들 가운데 하나라고 할 수 있다(박재환, 2009). 이러한 점에서 결혼이주가정에서 이루어지는 음식문화 또는 식습관 등에 관한 연구들이 많이 이루어지고 있다. 예로, 김종훈·곽도화(2010)의 연구에 의하면, 음식에 대한 기호나 태도는 사람(개인이나 집단)에 따라 상이하다. 물론 대체로 모든 사람들이 공통적으로 좋아하는 음식과 싫어하는 음식이 있지만, 개인적으로 또는 집단적으로 (즉 지역, 계층 또는 민족이나 인종) 선호하거나 기피하는 음식들이 있다. 또한 음식문화는 사회구조의 변화에 많은 영향을 받는다. 예로, 소득 증대와 생활수준의 향상으로 식생활은 크게 변화했으며, 사회적 관계의 변화(예로, 음식의 상품화, 여성의 사회 참여, 핵가족화, 다문화가정 구성 등)에 따라 가정에서 음식을 만들고 먹는 습관도 크게 변화하고 있다.

이러한 음식문화는 어떤 한 장소나 지역에 고정된 것이 아니다. 음식문화의 주체나 양식은 지리적으로 이동하여 다른 지역의 음식문화와 융합되기도 한다. 예로, 결혼이주여성이 한국에 이주하여 새로운 한국 문화에 접하게 되면, 문화적 혼합이 이루어진다. 특히 결혼이주여성들은 “가정이라는 사적 공간에 편입되면서 의사소통의 문체와 가부장적 가족문화를 배울 기회도 부족”할 뿐만 아니라 기존의 생활공간(고향)에서 오랜 전통 속에서 형성된 식습관으로 인해 식문화의 차이를 느끼게 된다(김종훈·곽도화, 2010). 개인의 식습관은 일상생활에서 접하는 다양한 사람들, 특히 가정이라는 장소에서 가족이라는 사회적 관계를 통해 오랜 시간에 걸쳐 서서히 형성되고, 이질적 음식문화와 결합하여 갈등과 타협 과정을 거치면서 새로운 양식으로 변하게 된다. 이러한 점에서 결혼이주여성이

한국 사회에서 처음 접하게 되는 음식문화는 상당한 충격을 줄 것이며, 이에 적응하기 위하여 일정한 시간이 요구된다.

이러한 점에서 결혼이주가정의 음식문화에 관하여 많은 논문들이 발표되었다. 예로, 한윤희 외(2011)는 한국 거주 여성결혼이민자의 한국 식생활 적응요인 및 식행동 관련 설문조사 연구에서, 이들이 한국 음식에 적응하는데 소요되는 시간은 ‘1~3개월 미만’이 가장 많았고, 보다 최근에 입국한 결혼여성이민자일수록 적응 소요기간이 더 짧은 것으로 조사되었다. 또한 한국 음식에 대한 만족도는 국적별, 거주기간별 유의한 차이가 있었고, 출신국에서 한국음식을 먹어본 경험이 있는 이민자도 전체의 70%를 넘었고, 경험이 있는 응답자들이 없는 응답자들에 비해 상대적으로 한국음식 만족도가 높았다. 또한 한국음식 적응에 가장 도움을 준 사람은 남편과 시어머니 등 가족이었고, 대부분은 본인이 한국요리 실력에 자신감이 없고, 요리 방법을 배우고 싶어 하는 것으로 나타났다. 또 다른 사례로, 이정숙(2012)은 음식문화는 식품섭취를 통한 개인의 생명과 건강 유지에서 나아가, 가족 간 교류와 자녀 양육에 매우 중요한 역할을 한다고 주장하고, 다문화가정에서 한국음식 선호도, 식생활 적응정도, 조리법, 그리고 음식을 둘러싼 가족(부부)갈등 등을 조사하였다. 이 조사에 의하면, 결혼이주가정에서 한국 음식을 매일 먹는 가정의 비율은 65.7%이고, 고향 음식을 매일 먹는 가정의 비율은 30.9%로 상당히 높은 것으로 나타났다. 최근에도 김정현(2015) 등 여러 연구들이 이와 같은 설문조사 방법을 통해 결혼이주가정의 음식문화와 식생활 활동에 관하여 조사연구를 수행하였다.

이와 같이 주로 가정학 관련 분야에서 연구들은 대체로 결혼이주가정의 음식문화 특성을 밝히기 위한 설문조사 분석에 의존하고 있다. 주요 설문항목들은 한국음식 선호도와 인식(고향음식과의 비교), 적응기간, 학습의지, 조리법과 정보수집 방법, 식재료와 음식 유형, 식사방식과 식행동, 그 외 간식 및 외식 등으로 이루어져 있다. 이 연구들은 결혼이주가정의 음식문화가 가지는 특성들을 파악할 뿐 아니라 음식문화의 요인들이 다양하게 구분되고 복잡하게 얽혀있음을 이해할 수 있도록 한다. 그러나 이러한 조사 연구들은 결혼이주가정의 음식문화 그 자체에 초점을 두고 이들의 개인적 특성에 따라 음식문화의 세부 사항들이

결정되는 것으로 파악하지만, 음식문화의 변화와 적응 과정에서 이루어지는 결혼이주여성의 정체성 및 사회적 관계의 변화에 관해서는 거의 관심을 두지 않고 있다. 또한 이러한 연구들은 음식문화가 개인의 특성이나 경험뿐 아니라 민족적 전통과 생활양식 그리고 해당 국가나 지역의 자연환경에 의해 직·간접적으로 규정된다는 점에 대해서도 별로 주목하지 않는다. 그리고 실제 음식을 만들고 먹는 장소에 대해서도 거의 무시하고 있다. 이러한 점에서, 결혼이주가정의 음식문화 그 자체의 특성에 관한 연구도 중요하지만, 음식문화가 형성되는 사회적 관계와 미시적 장소성 그리고 거시적 환경 조건에 관한 연구가 필요하다. 또한 결혼이주가정에서 본국 음식문화와 정체성을 가진 결혼이주여성이 한국의 이질적 음식문화를 접하고 이에 적응하는 과정에서 가정의 음식문화도 어떻게 변하는가에 대해 관심을 가질 필요가 있다.

이러한 문제점들은 지구화 또는 다문화사회로의 전환을 배경으로 음식문화의 변화에 관한 인류학적 연구에서 상당 정도 해소되고 있다. 예로 박상미(2003)는 오늘날 음식문화가 지구화과정 속에서 일상생활의 반복적 소비행위로 구성·변화된다는 점에서, 이에 관한 연구는 일상성과 특수성을 아우르는 소비문화 일반을 고찰하도록 한다고 주장한다. 특히 음식문화를 연구하는 과정은 “집단의 정체성을 창조하고 강화하는 방편”이며 또한 “차이를 규정하고 경계를 긋는 일 [또는 경계를 넘는 일]이다. 전지구화 과정 속에서 동질화가 일어나는 한편으로 지역성을 추구하기도 하는 현상”을 고찰하는 것이라고 주장한다(박상미, 2003, 66). 이와 같이 음식문화에 관한 연구는 이에 내재된 일상성과 특수성, 동질성과 차별성, 그리고 지구성과 지역성에 관심을 가지고, 이들을 이분법적으로 구분할 것이 아니라 동전의 양면처럼 동시에 고찰할 필요가 있다. 이러한 주장은 지구화 과정(특히 음식의 상품화 과정을 동반하는 과정) 속에서 국지적 음식문화에 관한 연구 일반에서 도출될 수 있지만, 특히 결혼이주가정의 음식문화에서 더 잘 적용될 수 있을 것이다(문옥표, 2012). 왜냐하면 결혼은 서로 다른 지역의 식문화가 전파·보급되는 주요 통로이고, 전혀 다른 음식문화를 체화하고 이주하는 결혼이주여성은 배우자나 자녀, 가족들의 식생활 전반에 장기적인 변화를 초래할 수 있기 때문이다.

이러한 결혼이주가정의 음식문화 변화는 물론 일방

적 적응과정이 아니라 상호 갈등과 타협, 혼합과 절충을 통해 진행된다. 이러한 음식문화의 혼종적 변화는 새로운 음식과 다양한 식재료, 조리법의 유입뿐 아니라 외국인 집주지역을 중심으로 확산되는 에스닉음식점이나 식품점의 입지, 퓨전 음식의 유행 등에서 찾아볼 수 있다. 특히 결혼이주가정에서 이와 같은 식생활의 혼합은 “외국인 결혼이민자들의 본국 음식을 먹고자 하는 욕구와 다른 가족원들의 생소함이나 거부감을 최소화해야 하는 필요성의 결합”으로 이해된다. 달리 말해 “음식문화란 단순히 특정의 음식 그 자체이거나 그에 대한 기호 혹은 그것을 조리할 수 있는 능력만을 의미하는 것이 아니다. 문화의 한 장르로서 나아가 두 문화의 부딪침의 장(場)으로서 음식”을 다루는 것이 중요하다는 점이 강조된다(문옥표, 2012, 111). 이러한 점에서 김영주(2009)는 문화적 갈등과 관련하여 결혼이주여성을 음식 먹는 행위자이며 또한 음식 만드는 행위자로 규정하고, 결혼이주가정에서 음식을 둘러싸고 나타나는 갈등으로 한국음식의 강요와 모국음식의 제한 및 식사 준비 등 요리과정에서 역할 분담을 둘러싼 갈등을 분석하고 있다.

이러한 인류학적 연구들은 결혼이주가정의 음식문화를 둘러싸고 전개되는 사회적 관계와 결혼이주여성의 갈등을 고찰하고자 한다는 점에서 유의성을 가진다. 그러나 이 연구들은 일상성과 특수성, 동질성과 차별성, 지구성과 지역성 등의 이분법을 극복하면서 음식을 둘러싸고 전개되는 사회적 관계를 적절하게 이해하고 분석할 수 있는 어떤 이론을 제시하지 않고 있다. 즉 이들은 음식 자체를 이질적 문화가 부딪치는 장으로 이해하고 있지만, 이러한 문화적 충돌과 혼합으로 이루어지는 사회적 혼종성을 제대로 개념화할 수 있는 틀을 만들지 못하고 있다. 그리고 이들의 연구에는 음식문화의 혼종성이 실제 전개되는 장소(예로 외국인이주자 집주지역이나 결혼이주여성의 가정 공간)에 대한 직접적 관심이 결여되어 있다. 이러한 점에서 2가지 중요한 측면에 관한 추가적 논의가 요구된다. 첫째, 지구화 과정에서 전개되는 음식문화 일반의 변화과정에 함의된 공간(환경)적 측면, 특히 결혼이주가정의 음식문화에서 혼합과 변용이 이루어지는 장소성에 더 많은 관심을 가질 필요가 있다. 둘째, 인간 행위자뿐 아니라 음식문화 및 이를 구성하거나 이와 연계된 다양한 요소들도 주요한 행위자로 인식함으로써 일상성과 특수성, 동질성과 차별성, 지구성

과 지역성의 이분법을 극복할 수 있는 이론적 틀이 필요하다. 이를 위해 행위자-네트워크이론에 바탕을 둔 음식문화 분석의 유의성을 논의할 수 있다.

2) 음식문화와 결혼이주 가정의 장소성

음식은 그 지역의 자연 및 인문 환경에서 많은 영향을 받는다. 지역 고유의 기후와 지형뿐 아니라 그 지역에서 살아가는 동식물들은 음식 재료와 음식의 요리 및 저장 방법에 지대한 영향을 미친다. 또한 그 지역의 문화 전통(예, 종교, 습관)과 경제 수준 등의 인문환경도 음식 재료의 종류와 수준 그리고 음식에 대한 식감(맛에 대한 민감성)이나 음식 먹는 과정 등을 조건지운다. 이에 따라 장소나 지역, 국가에 따라 음식이 달라지는 것은 어찌 보면 당연하다고 할 수 있다. 그러나 이러한 점은 자연환경이 음식을 결정한다고 주장하는 것은 아니다. 왜냐하면 유사한 자연환경의 국가나 민족이라고 할지라도 생활양식과 역사적 전통에 따라 음식 재료와 요리 및 식사 방식이 다르기 때문이다. 뿐만 아니라 문화적 요소들은 특정 지역에 고정된 것이 아니라 지리적으로 전파되고 융합되면서, 새로운 음식문화를 만들어낸다. 이러한 점에서 음식의 지리학에 대한 관심이 크게 늘어나고 있다. 예로, 강재호(2015)는 음식을 자연환경과 인문환경이 상호작용하여 만들어낸 문화현상으로 이해하고, 이러한 문화현상으로서 음식이 지역별로 어떤 차이를 보이는가를 서술하고 있다.

기존 지리학에서 식량에 관한 논의, 즉 식재료로서 농업상품이나 식량자원에 관심을 가지고, 이의 생산과 소비, 국제적 이동과 교역 등에 관한 논의가 주를 이루었다. 그러나 최근 관심을 끌고 있는 음식의 지리학은 이러한 경향에서 벗어나, 자연환경과 음식문화 간 거시적 관계를 배경으로 전개되는 미시적 사회관계와 일상생활 공간에서 형성·변화하는 음식문화에 초점을 둔다. 예로 김학희(2005, 375)는 음식을 매개로 한 지리교육의 중요성을 강조하면서, 다음과 같이 서술한다. “음식은 생산과 소비에 이르는 경로와 과정을 추적하기에 유리하고 작물의 기원, 분포, 확산, 이동 등 지리적 개념을 설명하기에 적합하다. 또한, 세계 각 지역의 다양한 전통 문화나 새로운 문화 현상, 미묘한 문화적 뉘앙스의 차이 뿐 아니라 다국적 기업의 특성이나 거대 식품 회사의 수직적 계열화 등 정치

적·경제적 현상을 다양한 스케일과 관점을 통해 설명할 수 있다.” 이러한 점에서 음식에 관한 지리학적 연구는 음식이 요리·소비되는 가정의 미시적 공간에서부터 음식의 재료가 세계적으로 생산·가공·이동되는 거시적 공간에 이르기까지 다양한 지리적 규모들과 이를 통한 지역 간 관계성을 이해할 수 있도록 하며, 지리교육에서 다문화교육을 위한 주요한 주제가 될 수 있다(허지은, 2011). 물론 최근 지구화 과정과 시공간적 압축의 결과로, 세계적으로 다양한 음식문화가 지역성을 상실하고 점차 동질화되는 경향을 보이고 있다. 이러한 점에서 패스트푸드의 세계적 확산과 이에 따른 식생활의 동질화를 지칭하기 위해 이른바 ‘맥도널드화’라는 용어가 사용되기도 한다. 그러나 다른 한편 문화적 동질화뿐만 아니라 문화적 혼성화나 다원성에 관한 논의들도 활발하게 전개되고 있다.

음식에 관한 새로운 문화지리학적 관심은 국내뿐만 아니라 해외에서도 크게 늘어나고 있다(Feagan, R., 2007). 예로 최근 프랑스에서는 많은 연구자들이 이에 관심을 가지고, 음식의 지리학을 “한편으로 자연문화의 관계, 또 다른 한편으로 인간의 욕구에 관한 것”으로 정의하고, 이를 인간 삶의 필수적이면서도 보편적 조건, 즉 “생활방식을 만들어가는 인류의 동기에 초점”을 둔 “존재, 삶, 즐거움, 나눔에 대한 연구”로 이해한다(이수진·장로베르 피트, 2010). 특히 음식문화는 단순히 음식 그 자체에 한정되는 것이 아니라 다양한 요소들의 결합체로 이해된다. 즉 “음식문화는 나라를 막론하고 향토가 승화된 실체”이며, “각 지방의 전문가인 토양, 기후, 식생, 가축, 농부, 배달원, 상인, 요리사, 소믈리에(Sommelier, 포도주 감정사)의 재능과 감각 있는 아마추어들에 의해 발달하는 것”이라고 강조된다(이수진·장로베르 피트, 2010, 96). 이러한 점에서 음식문화는 지역의 농업, 목축, 어업 등의 생산체계와 연계되어 있을 뿐만 아니라 가공 및 저장기술, 요리법, 식탁 장식, 식사예절과 대화, 관련된 문학(시, 소설, 수필, 칼럼 등), 음식을 매개로한 사회적 관계 등과 긴밀한 관계를 가진다.

이러한 점에서 김학희(2005)는 “음식은 문화적 혼종성과 다양한 공간과 스케일, 그리고 지역, 국가, 세계의 네트워크, 세계화 과정에 관한 입체적 이해를 가능하게 한다”고 주장한다. 특히 음식의 지리학은 음식문화를 단순히 거시적 측면에서 환경적 조건이나 경제적 관계의 문제로 환원하지 않고, 음식 자체의 생산

과 소비가 이루어지는 거시-미시적 다문화공간에 관심을 가지도록 한다. 달리 말해, 결혼이주가정의 음식문화는 이를 둘러싸고 다규모적으로 전개되는 사회공간적 관계의 지리학을 전형적으로 드러낸다. 결혼이주여성은 자신의 이주 전 지역 및 국가에서 형성된 음식문화를 체화하고 있으며, 이주 과정은 음식문화의 초국가적 이동성 또는 전파의 궤적을 나타낸다(김효진, 2010). 이러한 결혼이주여성이 국내의 특정 지역, 특정 가정에 유입됨에 따라, 그 지역 또는 가정은 이질적 문화가 서로 접하고 혼합되는 장소가 된다. 결혼이주여성은 배우자와 새로운 가정을 구성하게 되지만, 배우자와 그의 가족들이 체화하고 있는 음식문화에 적절히 대처해야 한다. 이러한 점에서 결혼이주 가정에서 구성되는 다문화공간은 초국가적 이주를 통해 유입된 음식문화가 결혼이주여성의 출현을 통해 음식을 만들거나 먹는 과정에서 물질화된 것이라고 할 수 있다. 이에 따라 결혼이주가정의 인종적, 문화적 혼합은 음식을 만들고 먹는 일상적 공간에 뿌리내리면서, 문화적 경계를 넘어서게 된다.

이와 같이 결혼이주가정의 음식문화는 인간-환경관계뿐만 아니라 사회-공간관계를 함축한다(이희상, 2012). 왜냐하면 음식을 요리하고 먹는 과정 자체가 사회공간적 과정이기 때문이다. 달리 말해 인간은 음식을 만들고 먹으면서 신체에 필요한 물질적 영양을 충족시킬 뿐만 아니라 음식을 매개로 한 사회적 관계와 이러한 활동이 이루어지는 장소를 함께 생산하고 소비한다. 음식을 만들고 먹는 과정이 사회공간적 과정이라는 주장은 한편으로 이 과정이 음식의 섭취뿐만 아니라 정보를 이해하고 정체성을 재형성하는 과정이기 때문이다. 즉 식재료는 그것이 생산된 토양과 기후에 관한 정보를 담고 있으며, 음식의 요리 방법은 그것이 형성된 전통적 문화와 습관에 관한 정보를 담고 있다. 음식을 만들고 먹는 과정은 이와 같이 식품이 가지고 있는 정보 또는 기호를 인지하고 소비하는 과정이라고 할 수 있다(김학희, 2005). 다른 한편 결혼이주가정에서 형성된 음식문화가 사회공간적 과정으로 이해되어야 한다는 점은 음식을 만들고 먹기까지의 과정들이 일정한 가정공간이나 지역사회에 내재된 사회적 규범과 습관, 가치와 권력 관계를 반영하고 있기 때문이다. 이러한 점에서 김영주(2009)는 음식을 매개로 형성되는 가정의 일상생활공간에서 결혼이주여성들은 “표면상 ‘순응’과 ‘적응’”하는 것처럼 보이

지만 그 “이면에는 많은 문화적 갈등이 벌어지고 있으며, 그 과정에서 나름대로의 적응과 생존을 위한 전략들을 구사하거나 시도하고 있음”을 보여주고자 한다.

음식을 매개로 한 다문화주의(또는 초국가주의)와 이에 의해 형성되는 공간적 측면에 관한 고찰은 해외 연구사례들에서도 최근 다소 찾아 볼 수 있다. 예로, Collins(2008)는 뉴질랜드 오클랜드의 한국인 유학생들의 음식문화를 고찰하면서, 한국 유학생들의 음식 소비에서 행해지는 친숙성은 한편으로 ‘한국적’으로 코드화된다는 점에서 ‘국지적’인 것처럼 보이지만, 다른 한편으로 다른 국적의 유학생들과 ‘지리적’ 친숙성을 나타낸다는 점을 강조한다. 비슷한 맥락에서 Longhurst(2011)은 뉴질랜드의 소도시에서 이주여성 집단의 음식과 정체성에 관한 연구에서 “장소와 음식 공유를 통해 생산되는 다문화주의의 복잡한 속성”을 고찰하고자 한다. 특히 이 연구는 “음식과 느낌의 공유는 인종 차이를 넘어서 서로 다른 국적의 여성이 주자들 간에 감성적 결속”과 더불어 “다문화적 장소 공유를 가능”하게 하는 매체로 이해한다. 또한 Duruz(2010)는 서구의 부업에서 아시아 음식에 관한 담론들이 어떻게 생산·소비되는가를 고찰하면서, 요리 방식이나 맛에 관한 상상된 타자로서 음식에 관한 담론이 부업에서 어떻게 사람들 간 일상적 상호행동과 자연스러운 대화를 유도하는가를 고찰하고 있다.

이와 같이 최근 관심을 끌고 음식의 지리학, 특히 음식문화를 둘러싼 초국적 결혼이주가정의 장소성 또는 다문화공간 및 정체성에 관한 이해는 음식문화의 혼종성과 다양한 공간 스케일, 그리고 음식을 매개로 형성되는 사회적 연계성 또는 네트워크를 강조하고 있다(Cook, et al., 1999). 이러한 점에서 김학희(2005)는 음식의 지리학이 음식 자체의 생산과 소비가 이루어지는 미시적 공간과 여기서 이루어지는 사회적 관계들을 이해할 수 있도록 한다는 점을 지적하면서, “모든 것들이 서로 연결되어 있다는 생태학적·시스템적 사고”를 제시하고, 최근 지리학에서 부각되고 있는 ‘관계적 전환’의 유의성을 강조한다. 이러한 사고는 위에서 언급한 이수진·장로베르 피트(2010)의 주장처럼, “음식문화는 단순히 음식 그 자체에 한정되는 것이 아니라 다양한 요소들의 결합체로 이해되어야 한다”는 점과 공통점을 가진다.

이러한 사회공간적 관계성 또는 ‘다양한 요소들의 결합체’라는 사고는 사실 지난 1990년대 이후 연구자

들의 많은 관심을 끌고 있는 ‘행위자-네트워크이론’에 바탕을 두고 더 잘 개념화될 수 있다. 이 이론은 최근 지리학 일반에도 상당히 논의되고 있으며(박경환, 2014; 최병두, 2015; 김숙진, 2016), 초국적 이주노동과정에 관한 경험적 연구에도 응용되고(최병두, 2017), 또한 음식의 지리학에도 이미 도입되고 있다. 예로 김병연(2015)에 의하면, 음식을 포함하여 다양한 물건들이 생산되어 소비되기까지 수많은 인간, 자연, 기계들과의 네트워크를 형성하고 있으며, 따라서 다문화사회에서 인간 및 비인간 타자에 대한 배려가 필요하다는 점이 강조된다. 이러한 점에서 결혼이주 가정의 음식문화의 혼종성과 다규모적 접합 그리고 장소성의 형성과 변화 과정 등을 이해하기 위해 행위자-네트워크이론이 어떻게 원용될 수 있는가를 좀 더 고찰해볼 필요가 있다.

3) 음식문화와 행위자-네트워크이론

행위자-네트워크이론은 1980년대 중반 라투르, 칼롱, 로 등 과학기술학 분야의 연구자들이 제안하여 사회 및 자연 과학 전반에 널리 알려진 이론으로, 국내 학계에서도 이제는 여러 분야에서 응용되고 있다(홍성욱, 2010a; 김환석, 2011). 행위자-네트워크이론은 인간뿐 아니라 모든 사물들을 행위자로 설정하고 이러한 인간 및 비인간 행위자들로 구성된 행위자-네트워크에 초점을 두고 현상을 분석하고자 한다. 이러한 점에서 이 이론은 자연/사회, 행동/구조, 일반적인 것/특수한 것, 지구적인 것/국지적인 것 간을 구분하는 이원론을 극복하고 모든 현상들을 행위자-네트워크의 효과로 이해하고자 한다. 특히 이 이론은 공간적 측면에서 그 동안 근대 지리학 나아가 근대적 공간 의식을 지배해 온 유클리드 공간관을 거부하고 새로운 네트워크 공간 개념을 제시하고자 한다(최병두, 2015). 물론 행위자-네트워크이론이 실질적인 내용을 가진 사회이론인가에 대한 의문이 제기될 수 있으며, 이러한 점에서 이 이론은 단순한 방법론이거나 또는 추상적인 존재론이라고 비판되기도 한다.¹⁾ 그러나 행위자-네트워크이론에 의하면, 행위자들은 이들로 구성된 네트워크의 결절로 존재하며, 그 네트워크에 연계되어 있음으로써 그 실체의 특성을 부여 받는다는 점을 강조한다는 점에서 관계론적 존재론으로 이해될 수 있으며, 또한 이를 고찰하기 위한 방법론이라

고 할 수 있다.

행위자-네트워크이론은 언어들 간 관계에 초점을 두는 기호학에서 관계성을 유추하지만, 나아가 현실 세계의 관계성에 관심을 가질 것을 요구한다. Mol (2010)이 제시한 사례에 의하면, ‘물고기’는 어떤 용어가 아니라 현상으로서 존재하기 위해 관계를 가져야 한다. 물고기는 생존하기 위해 물과 플랑크톤이나 작은 물고기들뿐 아니라 적합한 수온과 산소용존량이 있어야 한다. 물고기는 식품시장에서 다른 육류고기와 경쟁 관계에서 식재료로서 생선이 된다. 물론 어떤 실제 또는 행위자의 존재가 이를 둘러싸고 있는 다른 것들과의 관계에 의존한다는 점은 이들에 의해 결정됨을 의미하는 것은 아니다. 음식을 만들고 먹는 과정에서 다양한 인간 및 비인간 요소들로 구성되는 음식-네트워크에서, 예로 좋은 음식이란 음식의 재료가 좋아야 할 뿐 아니라 좋은 음식의 맛을 보거나 음식의 섭취를 통해 유지되는 건강 상태를 평가할 수 있는 사람들과 음식 간 협력을 필요로 한다. 즉 “식사하는 사람과 그가 먹는 음식이 서로 잘 조화를 이룰 경우에만 [음식의] 맛에 대한 전반적 평가가 가능하다”(Mol, 2010, 265). 이러한 점에서 행위자-네트워크이론의 유의성은 어떤 현상에 대한 서술의 일관성이나 예측 가능성에 있는 것이 아니라 현상들 간 상호 구성 또는 조율가능성과 감수성에 있다고 주장된다.

이와 같은 인간과 음식 간 상호조율 관계는 음식이 신체와 정체성에 미치는 영향을 통해 예시될 수 있다. 최근 사람들은 비만, 질병, 미식감 등에 관심이 증대함에 따라, 음식에 대해 매우 민감하게 되었다. 달리 말해 음식을 만들고 먹는 사람과 그가 만들고 먹는 음식은 상호 규정적이다. 예로, 내가 먹는 음식(예로 사과)은 나의 신체 자체뿐만 아니라 나의 건강상태나 신체 미용에 관한 나의 주관성(또는 정체성)을 좌우한다(Mol, 2008). 즉 신체와 음식 간의 만남은 생물학적 요소뿐 아니라 문화적, 공간적 요소들을 함의한다. 이러한 점에서 Abbots and Lavis(2013)는 행위자-네트워크이론이 음식을 인간과 비인간 행위자들의 이질적 관계 속에서 작동하는 음식-네트워크로 간주하는 접근방법임을 강조한다. 이러한 접근방법은 음식이 물질적 대상으로 어떻게 생산되는지 뿐 아니라 음식 섭취를 통한 신체의 유지와 발달(또한 신체에 관한 인간의 사고) 그리고 특정한 음식문화를 통한 정체성의 형성에 어떤 영향을 미치는지를 고찰할 수 있도록 한

다. 특히 이들은 음식 만들기과 먹기를 하나의 이상블라주로 이해하고, 음식의 물질적, 상징적 순환과정을 설명하고자 한다. 이러한 점에서 행위자-네트워크이론에 기반을 둔 연구는 음식에 관한 이주자 개인의 특성이 아니라 음식문화를 둘러싸고 형성되는 인간 및 비인간 행위자들의 초국적 이주가정(즉 가정 이상블라주)을 전제로 한다.

이러한 점에서 행위자-네트워크이론은 ‘경계 넘기’를 피한다고 주장한다. 여기서 경계란 현실 세계에 대한 인식과 구분에 있어 경계로, 가장 확고한 경계는 사회와 자연 간 경계라고 할 수 있다. 행위자-네트워크이론은 이러한 “사회/자연의 구분은 물론, 이러한 구분에서 파생되는 가치/사실, 주관성/객관성과 같은 경계도 거부한다”(홍성욱, 2010b, 20). 이러한 점에서 행위자네트워크이론은 경계를 무력화하기, 즉 경계 넘기를 위하여 자연과 문화 사이에 어떠한 위계도 설정하지 않고, 세상을 복잡하고, 서로 얽혀 있고, 서로를 구성하면서 항상 변화하는 혼종적인 것으로 이해한다. 이와 같이 행위자-네트워크에 초점을 두고 시도되는 경계 넘기는 인식체계나 거대 담론으로서

자연, 사회, 문화 간 위계의 해체와 상호 구성을 강조하며, 인간과 비인간 행위자들로 구성된 네트워크를 분석하고자 한다. 이러한 점에서, 음식-네트워크의 분석에 근거를 둔 경계 넘기는 이원론적 인식에서 설정된 경계뿐만 아니라 현실에서 인종적으로 문화적으로 설정된 사회공간적 경계 넘기에도 적용될 것이다.

〈그림 1〉은 이러한 행위자-네트워크이론의 관점에서 결혼이주가정의 음식-네트워크와 경계 넘기를 분석하기 위하여 제시한 것이다.²⁾ 이 그림은 결혼이주가정에서 음식문화와 관련된 여러 인간 및 비인간 행위자들, 즉 결혼이주여성과 가족 및 친지 또는 이웃들, 그리고 이들의 일상생활 속에서 먹는 음식들, 이러한 음식을 만들고 먹을 때 필요한 식재료와 여러 도구와 시설, 정보, 습관, 공간들이 복잡하게 얽혀 있다. 이처럼 음식문화는 다양한 사람과 물질들이 만들어내는 복잡하고 혼잡적인 네트워크로 이해된다. 이러한 음식-네트워크에서 인간 행위자들은 다른 인간 행위자들과의 사회적 관계를 구성할 뿐만 아니라 음식 그 자체 그리고 그 음식을 만들거나 먹는 과정에서 필요한 다양한 도구, 시설, 정보, 습관, 심지어 음식의

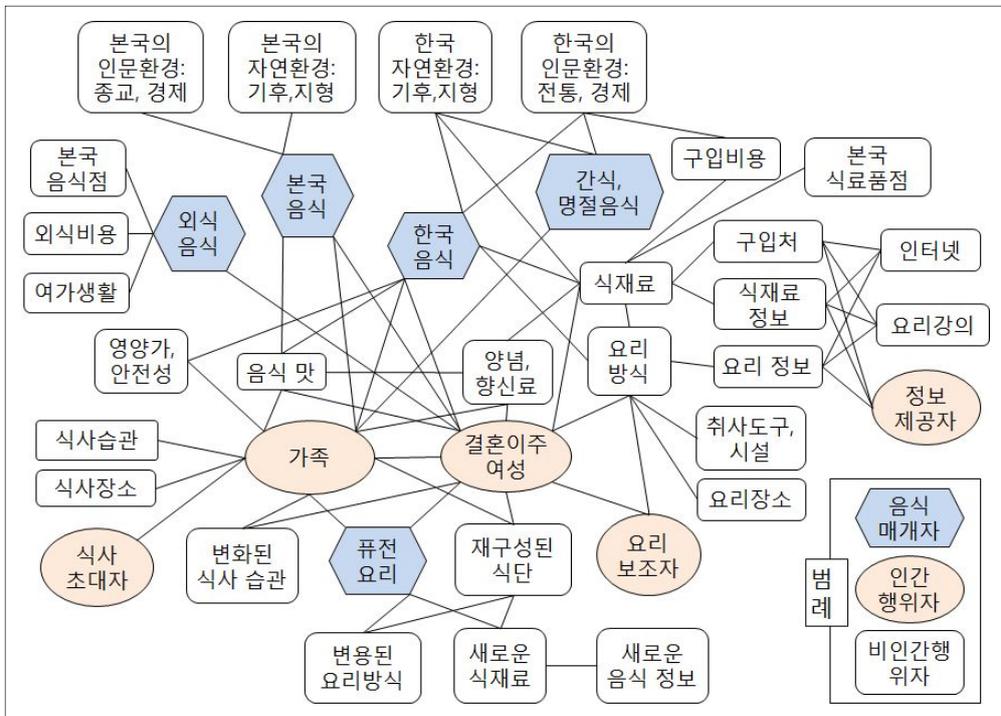


그림 1. 초국적 결혼이주가정의 음식-네트워크

맛, 영양가들과 관계를 형성한다. 행위자-네트워크이론에서 잘 알려진 사례로 도로의 신호등이 자동차 운전자의 행동을 규정하듯이, 음식의 맛이나 영양가는 음식을 만들거나 먹는 사람들의 행동을 일정하게 규정하게 된다. 이처럼 행위자-네트워크이론에 의하면, 인간만이 행동하는 것이 아니라 음식도 행동한다. 즉 인간 행위자와 비인간 행위자는 상호 대칭적이고 상호 구성적인 관계를 가진다. 초국적 결혼이주가정에서 결혼이주여성과 가족들이 음식을 만들고 먹지만, 이 음식들은 또한 그 가족의 사회공간적 관계를 재구성하게 된다. 음식-네트워크를 구성하는 이질적 실체들은 단순히 혼합되는 것이 아니라 실체들 간 상호구성적 관계를 통해 식재료나 요리 방식을 변화시키고 식단을 새롭게 구성하거나 또는 새로운 퓨전음식을 만들어 내면서 자신을 유지·변화시켜 나간다.

물론 이러한 점은 인간 행위자가 개인적으로 가지는 음식 기호나 습관을 완전히 부정하는 것은 아니다. 예로, 결혼이주여성은 본국에서 체화한 음식문화에 따라 자신이 선호하는 음식이 있으며 한국에서도 식재료가 있다면 이를 만들어 먹을 수도 있을 것이다. 그러나 한국으로 이주한 후 가정을 꾸리고 일상생활을 영위하기 위하여 결혼이주여성은 자신이 선호하는 음식과 요리 방식, 여타 식습관이나 식문화를 포기하거나 바꾸게 된다. 이러한 음식-네트워크 속에서 결혼이주여성은 음식을 매개로 다른 사람들과 갈등/조화의 관계를 가지면서 가정의 음식-네트워크라는 집합체를 유지·변화시켜 나간다. 이러한 점에서 행위자-네트워크이론은 음식문화의 변화를 분석하는 단위로 음식을 만들고 먹는 인간 행위자들의 개별적 특성이나 이들이 만들어 먹는 음식 그 자체가 어떻게 변화하는가에 초점을 두기보다는 음식-가족의 집합체, 즉 음식을 둘러싸고 구성되는 가정 이상블라주를 연구 대상으로 설정하고 이를 고찰하도록 한다.

또한 행위자-네트워크이론은 행위자-네트워크가 작동하는 공간적 측면에 많은 관심을 가지도록 한다. 즉 음식-네트워크로 구성된 어떤 이상블라주는 물리적 공간을 점할 뿐만 아니라 그 네트워크로 구성된 일정한 장소성 또는 네트워크 공간을 가진다. 즉 결혼이주가정에서 음식 만들기와 먹기는 사회적 관계뿐 아니라 공간적 관계로서 장소성을 내포한다. 예로, 음식을 만드는 부엌이나 음식을 먹는 주방은 결혼이주여성과 그 가족들이 한편으로 친밀한 관계가 형성되기

나 또는 다른 한편으로 음식의 정체성을 둘러싸고 압축적인 긴장과 권력관계가 형성되는 장소이기도 하다. 초국적 이주여성과 결혼하기 전 가정은 전통적인 한국 음식문화의 질서와 습관(식재료와 요리방식, 그리고 밥 주식과 몇 가지 반찬으로 구성된 식단 등)으로 구성된 안정된 공간을 구성하고 있었을 것이다. 그러나 결혼이주여성이 가족의 일원으로 음식-네트워크에 참여하게 되면서, 음식을 만들고 먹는 방식에 변화가 생기게 된다. 그러면 다른 가족 구성원들과 결혼이주여성 간에 어떤 긴장과 갈등이 형성되고 타협과정을 통해 점차 새롭게 안정된 음식-네트워크(그리고 그 공간)가 구축되게 된다. Hetherington(1997)과 Murdoch(1998)에 의하면, 전자의 네트워크에 의해 편성된 공간은 '처방(prescription)의 공간', 그리고 후자에 의해 편성된 공간은 '협상(negotiation)의 공간'이라고 지칭된다.³⁾

물론 음식-네트워크에 함의된 공간성은 이보다 더 복잡한 위상학적 복잡성(topological complexity)을 함의한다(Law and Mol., 2001; 최병두, 2015). 예로 결혼이주여성이 만들어내는 이질적 음식은 본국에서 그 음식 자체가 지리적으로 이동한 것이 아니라, 그 음식의 성분(식재료)과 요리방법, 그리고 맛(느낌)으로 이동한 것이다. 이러한 점에서 결혼이주여성이 한국에서 구입한 식재료와 요리 기구를 사용하여 만들어낸 본국 음식은 본국 음식 그 자체가 아니라 어떤 변형된 본국 음식이라는 점에서, 이렇게 만들어진 본국 음식-네트워크는 본국 음식과 유사한 맛과 정취를 느낄 수 있도록 하는 유사성 또는 '유동적 공간'을 형성한다. 또한 이러한 음식-네트워크의 위상학적 특성은 이른바 '부재의 출현'을 함의한다(Mansvelt, 2009). 결혼이주여성은 지금-여기에서 본국의 음식을 만들어내지만, 이는 저기-먼 곳에 있는 보이지 않는 음식문화(고향의 가족들뿐 아니라 그곳의 음식 습관과 요리 방식 등)와 연결되어 있다. 이러한 점들에서 음식-네트워크에 함의된 위상학적 공간 개념은 좀 더 정밀하게 개념화되고, 다양한 경험적 연구들에도 적절하게 응용될 수 있어야 할 것이다(최병두, 2017).

3. 결혼이주가정의 음식 만들기와 행위자-네트워크

초국적 결혼이주가정의 음식문화는 크게 두 가지

영역, 즉 음식 만들기과 음식 먹기로 구분될 수 있다 (김영주, 2009). 이 두 영역은 서술의 편의상 분리될 수 있지만, 이들은 긴밀하게 상호 연계되어 있다. 예로 음식을 만드는 행위는 그 자체로 음식의 식재료와 사용할 도구 및 요리하는 방법 등을 선택할 수 있는 권한을 가질 뿐 아니라 음식을 먹을 수 있는 권리를 가지도록 한다. 그러나 경험적으로 볼 때 실제 가정에서 음식 만드는 과정과 음식 먹는 과정은 흔히 다른 사회적 관계를 전제로 하고 시공간적으로 분리되기도 한다. 행위자-네트워크이론에 근거하여 초국적 결혼이주가정에서 이루어지는 음식 만들기과 음식 먹기에 관한 분석은 특히 양 영역에서 음식을 매개로 형성되는 음식-네트워크와 이를 통한 문화적 경계 넘기를 전제로 하지만, 여기서는 이들을 순차적으로 분리하여 서술하고자 한다. 분석을 위한 자료는 임의적으로 선정된 6명의 초국적 결혼이주여성과의 인터뷰(심층면접)를 통해 수집되었으며, 면접자들의 특성은 <표 1>과 같다. 그리고 아래 본문에서 출처 없이 표기된 인용문들은 해당 면접자들의 인터뷰에서 발췌한 것이다.

인터뷰를 통해 경험적 자료를 수집한 대상자들 가운데, 베트남의 작은 지방도시 출신의 결혼이주여성인 Q씨는 본국에서 10살 때부터 바쁜 부모의 일손을 돕기 위해 밥과 반찬 요리를 하기 시작했다. 그러나 어린 나이에 베트남 방식의 밥을 하기란 쉽지 않았다. 베트남에서는 전기밥솥이 없고 부엌 아궁이에서 나무

를 태워서 밥을 했다. 밥을 하는 방식은 “한국과 달라서 물이 끓으면 밥이 다 되어간다는 것을 알고 물을 비우는데, 이 때 어린 나이에 매우 위험”했다. 이처럼 부엌은 어린 Q씨에게는 위험한 공간이었지만, Q씨는 현장(부엌)에 없는 부모를 위해 밥을 했다. 반찬은 강에서 잡은 물고기를 주로 사용하여 튀기거나 국을 끓이거나 조림을 해서 먹는다. 나물은 한국처럼 무쳐먹지 않고 볶아 먹으며, 양념으로 미원, 소금, 후추 외에 새우나 멸치 액젓을 사용했다. 액젓 만드는 작업은 주로 할머니가 하고, Q씨는 만들어 놓은 액젓을 요리에 사용했다. 이처럼 Q씨가 본국에서 생선이나 나물을 요리하는 과정에는 이 과정 자체에서는 현존하지 않는 자연과 할머니가 식재료를 통해 출현하거나 아무런 매개물도 없이 부모도 개입한다. 즉 Q씨의 음식 만들기에서 형성되는 음식-네트워크는 부엌 아궁이, 나무, 쌀, 물, 물고기, 야채, 양념 등뿐 아니라 현장에는 없는 부모, 할머니, 자연(강, 들판)으로 구성된다. Q씨는 이 같은 일상적 음식 만들기의 네트워크를 통해 먹을 음식을 장만할 뿐 아니라 이 과정에서 자신의 음식 습관과 정체성 그리고 가족들과의 사회적 관계와 자연과의 유기적 관계를 체화한다.

한국에서 Q씨의 음식 만들기는 베트남에서 하는 것보다 쉽다. 한국에서는 집안에 있는 부엌에서 전기밥솥으로 밥을 한다. 처음부터 물을 알맞게 넣기 때문에, 도중에 물을 반쯤 비워야 할 위험도 없다. 그래도

표 1. 심층면접 응답자의 특성

	출신국, 지역	연령	결혼 기간	가족관계		기타 (결혼과정, 남편·본인 직장 등)
				본국	한국	
Q	베트남, 티사비탄(소읍)	32	9	부모, 형제 2명	남편, 딸 1명	결혼중개업체, 남편 성서공단
P	베트남, 하우안(시골)	28	9	부모, 형제 3명	남편, 자녀 2명	결혼정보회사, 남편 성서공단, 종교: 불교에서 기독교로 개종
M	필리핀, 마닐라 근교	불명	9	부모, 동생 2명 (前남편 자녀 2)	남편, 자녀 2명 (前아내 자녀 1)	대학 재학 중 결혼·이혼 후 연애 재혼, 남편 국제결혼사무실, 영어강사
N	필리핀, (불확실)	불명	12	부모, 형제 7명	남편, 자녀 2명	현지 직장 만남, 남편 의류수출 종사, 필리핀 결혼, 거주 후 이주
B	우즈베키스탄, 다슈켄트	37	10	모, 형제 5명	남편, 자녀 2명	남편 여행 중 친구 소개, 남편 현재 직장 불명, 본인 현재 직장 다님.
S	캄보디아, 도시 (지명 불명)	28	9	부모, 형제 2	남편, 자녀 2명	남편 현지직장 만남, 남편 현재 휴직, 본인 포도 재배·판매

주: 인터뷰는 2015년 7~8월에 대구 성서공단 주변지역과 경산 지역에서 이루어졌음.

처음에는 시어머니 집에서 살면서, 2년 정도 시어머니에게 혼나가면서 한국 음식을 배웠다. 음식 솜씨가 좋은 시어머니는 된장찌개, 부침개, 잡채, 김치찌개 등 다양한 한국음식들을 가르쳐 주었다. 부엌은 결혼이 주여성인 외국인 며느리와 한국인 시어머니가 음식 만들기를 통해 상호 소통하는 공간이 된다. Q씨는 나중에는 혼자 요리할 수 있게 되자, 남편은 회사 밥을 먹지 않고 자신이 해준 밥만 먹는다고 한다. Q씨는 현재 시어머니 집에서 나와 살면서, 요리 수업을 듣고 있다. 복지관에서 진행되는 수업은 아이와 함께 가야만 참석 가능하다. 인터뷰 당일, Q씨는 열무김치와 열무 비빔밥을 만드는 법을 배웠는데, 자신이 만들어 너무 맛있었지만, 딸아이는 매워서 잘 먹지 못했다고 한다. 한국에서 가장 즐겨 만드는 음식은 잡채, 어묵, 삼겹살볶음인데, 딸이 좋아하기 때문에 자신도 자꾸 그것을 하게 되고, 그러다 보니 잡채가 한국에서 가장 좋아하는 음식이 되었다. 이처럼 음식 만들기는 Q씨와 시어머니, 남편 그리고 자녀와의 돈독한 관계를 만들어주는 매우 중요한 매개체이다.

그러나 Q씨는 집에서 베트남 음식도 가끔 만든다. 특히 시어머니와 남편, 딸도 매콤달콤한 베트남식 샐러드를 좋아한다. 반때오 빵도 가족들이 좋아하는데, 한국의 만두처럼 만들어 먹는다. Q씨에 의하면, 베트남 음식 가운데 고기조림, 국과 같이 복잡한 방식으로 요리하는 음식들이 많다(복잡한 방식으로 요리하는 한국 음식을 만들어 본 경험은 없는 것처럼 보인다). 특히 장례식이나 결혼식 때 친척이나 이웃 사람들에게 한국처럼 음식집에서 만든 음식을 주는 것이 아니라, (과거 한국에서처럼) 집에서 예식을 하기 때문에 집에서 만든 음식들을 대접한다. 예식 때 배운 샐러드 만들기 Q씨의 한국 가정에서 재현된다. 물론 한국에서 만드는 베트남식 음식은 본국의 음식과는 다르다. 동일한 식재료라고 할지라도 베트남과 한국에서 구하는 것은 다를 것이며, 만드는 방법도 알거나 모르는 사이에 ‘한국의 음식처럼’ 만들게 될 것이다. 그러나 한국에서 먹는 베트남식 샐러드는 베트남의 샐러드와 비슷한 맛과 느낌(특히 잔치 분위기)이 배어있다. 이러한 점에서, 한국에서 만들어 먹는 샐러드 음식-네트워크는 ‘유동적 공간성’을 재현한다. 요컨대 한국의 결혼이주가정에서 음식 만들기 과정에서 형성되는 음식-네트워크와 그 장소성은 본국에서 형성했던 것과는 상당히 다르지만, Q씨의 음식

만들기 과정은 가족들과의 원활한 관계를 유지·발전시키기 위한 중요한 동맹군으로 작동한다.

또 다른 베트남 농촌 출신의 결혼이주여성, P씨는 Q씨와 비슷하게 어린 시절을 농촌의 강가 마을에서 살았기 때문에, 본국에서 음식-네트워크를 구성하는 거의 대부분의 식재료는 시장에서 산 것이 아니라 강에서 직접 잡은 물고기나 들판에서 채취한 야생초들로 이루어졌다. 이러한 식재료는 삶과 자연을 연결하는 중요한 매개물이었다. 뿐만 아니라 P씨의 음식 만들기와 먹기는 그 자신과 가족들의 일상생활의 시공간 리듬과 밀접하게 연계되어 있었다.

“평소에는 2끼, 농사철에는 3끼 식사를 해요. 집집마다 다르긴 하지만, 농사할 때는 새벽 5시에 아침식사를 하며 나가서 일하다가 낮에 11시나 12시쯤 밥을 먹고 2시쯤 일을 나가서 6시에 저녁을 먹어요. 지금은 고향에 전기가 있지만, 어릴 때는 전기가 없었기 때문에, 이른 저녁을 먹고 자요. ... 농사를 하지 않을 때는 4시 반 정도에 저녁을 먹고 7시 이전에 자지요”(P씨 인터뷰).

P씨도 8살 때부터 밥을 하기 시작했다. 언니들이 농사를 하러 가면 가족들을 대신하여 자신이 밥을 했다. 그러나 P씨는 음식을 만드는 공간에서 큰 위험성이나 고립감을 느끼지 않았다. 왜냐하면 “아버지는 요리를 잘 못했지만, 베트남에서는 온 가족이 모두 가사일에 참여”하기 때문이다. P씨는 잠자는 집과 주방 사이에 나뭇잎으로 지붕을 올려놓은 공간에 아버지가 만들어 준 아궁이(화덕 3개)를 이용하여 요리를 했다. 고향에서 생선회를 먹지 않았던 Q씨와 비슷하게, P씨도 한국에서 가장 이해되지 않은 부분은 날 것을 그냥 먹는다는 것이다. 날 것을 그냥 먹지 않고 익혀 먹는 음식습관은 물론 음식을 쉽게 상하게 하는 기후의 영향, “절대 살아 있는 생물을 날 것으로 먹지 않”는 종교적 믿음, 그리고 냉장고가 없는 사회경제적 조건 때문이었다. 이처럼 모든 것을 익혀 먹는 음식 습관은 음식 만들기 과정을 규정하지만, 만약 냉장고가 음식-네트워크에 새로운 행위자로 개입하게 될 경우 자연환경이나 종교적 환경의 규정력은 달라 질 것이다.

P씨도 한국에 온 후 2년 정도 시어머니와 함께 살면서 한국음식 만드는 법을 배웠다. 요즘은 음식을 하다가, 모르는 것은 인터넷 검색을 해서 배워가고 있다. 한국에서 음식 만들기를 위해 필요한 식재료는 대

부분 시장에서 사서 쓴다. 한국에서는 1주일에 한번 정도 장을 보고, 주로 아이들이 좋아하는 두부나 생선을 많이 산다. 본국에서 P씨의 음식 만들기는 강가나 들판에서 구한 식재료를 통해 자연의 정보와 변화를 알 수 있었다면, 한국에서 음식 만들기는 식재료에 관한 시장 정보와 음식에 대한 가족들의 기호나 식감을 반영한다. 예로, P씨의 말에 의하면, 한국에서도 베트남 채소를 많이 팔고 있는데, 대구 와룡시장은 외국 사람이 없으면 장사를 하지 못할 정도로 아시아 시장을 형성하고 있다고 한다. 한국에 온 후 처음에는 시어머니가 베트남 요리를 해보라고 했지만, 요리를 해서 먹지는 못했다. 왜냐하면 “어머니가 같이 있기에 때문에, 베트남 음식을 만들기가 어려웠”기 때문이다. 음식을 만드는 부엌에서 곁으로는 시어머니와 호의적 관계에 있는 것처럼 보이지만, 실제 음식을 만드는 과정에서 형성되는 음식-네트워크에서 P씨의 행동은 시어머니와의 권력 관계에 의해 억제된다. 이러한 관계는 상당히 지속적이다. P씨는 “지금은 자신이 요리를 전담하지만, 시어머니의 잔소리가 여전히 심한 편”이라고 말한다. 이런 이유로 베트남 음식을 가끔 먹고 싶을 때 해 먹기는 하지만, 자주하지는 않는다. 같은 베트남 출신의 Q씨와는 달리 P씨의 경우는 베트남 음식이 음식 만들기 장소의 분위기나 가족들과 관계를 친밀하게 만드는 적극적인 매개자가 되질 못한다.

필리핀의 대도시 출신인 M씨는 본국의 초중등학교에서부터 대학교를 다닐 때까지 주로 음식을 사서 먹었기 때문에, 본국에서 음식을 해 본 경험이 거의 없다. M씨의 고향 집에는 따로 부엌과 주방이 있고, 가스렌지, 싱크대 등이 있어서 현재 살고 있는 한국 부엌과 별 차이가 없다. 그러나 M씨는 본국에서 음식 만들기에 관한 경험을 거의 말하지 않았다. 뿐만 아니라, M씨는 필리핀 고향 “집에서는 밥은 어머니 아빠가 했지만, 나머지 부분들은 도우미 아줌마의 도움을 받았어요. ... 필리핀과 달리 한국이 힘든 점은 필리핀에서는 조금만 돈이 있으면 도우미 아줌마를 쓸 수 있었는데, 한국에 와서는 도우미 아줌마 없이 빨래, 요리 등을 다 해야 해서 힘들다”고 한다. M씨는 본국에서 음식 만들기를 위한 음식-네트워크에 거의 참여하지 않았고, 음식 만들기 네트워크는 음식 먹기 네트워크와는 분리되어 있었다.

이러한 음식-네트워크의 특성은 한국에서 M씨의 음식-네트워크 형성 과정에도 영향을 미친다. M씨는

한국에 온 후에도 (한국)음식을 못해서 1년쯤은 남편이 해주는 밥을 먹었다. 시어머니도 함께 거주했지만, 나이가 많았기 때문에 음식을 못했고, M씨의 말에 의하면 “아마 시어머니가 젊었을 때도 음식을 하지 않았을 것”이라고 한다. 남편은 음식을 잘 했는데, M씨는 한국음식 만드는 법을 남편으로부터 배웠다. 그러나 M씨는 지금도 가정에서 음식을 만드는데 큰 관심을 두지 않는 것처럼 보인다. M씨는 한국음식을 다 만들 수 있다고 하지만, 예로 김치 같은 것은 맛이 없기 때문에 남편이 담아서 먹는다고 한다. P씨의 경우와 비슷하게(시어머니의 개입 여부와는 무관하게) M씨의 가정에서 형성되는 음식-네트워크의 연계성은 상당히 느슨하며, 실제 공동체적 장소를 형성하는데 별로 기능을 하지 않고 있다.

그러나 또 다른 필리핀 출신의 N씨는 필리핀 음식과 한국 음식을 상당히 잘 만들고, M씨에 비해 음식에 대해 훨씬 민감하다. 그리고 다소 민감하게 한국 음식 만들기와 필리핀 음식 만들기를 세부적으로 비교 설명하고자 한다. 예로 N씨에 의하면, “음식할 때 여기 [한국]는 ... 아침에 요리하면 항상 하루 종일 먹어요. 우리나라[필리핀]는 아침에 요리하면 아침에 다 먹고, 점심에 요리하면 점심에 먹고, 남아도 조금 밖에 안 남아요. 근데 한국은 항상... 많이 해서 오래 먹어요. 우리나라는 한국처럼 반찬음식이 많지 않아요. 우리는 항상 구운 생선 하나, 아니면 국 하나. 그러니까 국하고 구운 생선이나 돼지고기 하나만 있으면 되요.” 요리 방법은 “다 비슷하기는 해도... 조금씩 다르다. 한국에서 음식을 만드는 방식이 본국에서 음식 만드는 방법과 공통적이거나 유사성을 가질 경우 더 선호된다. 예로 필리핀에서는 주로 많이 볶아 먹는데, 한국에서도 볶음밥을 많이 해 먹는다. 그러나 일부 식재료나 양념은 다소 다르다. “한국에서는 과일 샐러드에 연유를 잘 안 넣지만, 우리[필리핀]는 많이 넣어요.” 또 다른 음식에도 “우리는 고춧가루를 많이 안 넣지만, 마늘은 많이 넣어요. ... 한국에서는 요리할 때, 마늘을 많이 넣지만, 한국은 주로 간 마늘을 넣는데 우리는 간 마늘을 안 넣고, 주로 잘라서 넣어요.”

음식에 대한 이러한 민감성은 음식 만들기와 먹기 과정에서 형성되는 음식-네트워크에 더 많은 관심을 가지고 적극적인 역할을 하도록 한다. 이와 같은 음식-네트워크의 차이에 대한 민감성은 한국음식이 아니라 필리핀 음식을 ‘우리’ 음식이라고 지칭할 정도로 음

식에 대한 정체성을 확신하도록 한다. 하지만 N씨는 한국에 오기 전부터 남편과 남편의 친구로부터 한국 음식 만드는 법을 배웠다. 한국에 온 이후 김치 만드는 법은 남편에게 배웠고, 그 외 남편의 사촌한테 많이 배웠다. 또한 충청도에 있을 때 딸의 한국어 선생님이 N씨의 친정어머니와 같은 나이로 ‘양엄마’로 삼았는데, ‘양엄마가 요리사였어요. 그래서 여러 종류 많이 가르쳐줬어요.’ N씨의 한국음식 만들기 학습은 사회적 관계를 형성하는데 중요한 매체로 작동했다. 그러나 같은 한국음식 만드는 것인데도 외국에서 배웠을 때는 재료와 맛이 다르다고 느낀다. 예로, “김치찌개도 거기에서는 약간 하얗게 먹었는데, 여기서는 빨간 거예요.” N씨는 같은 김치찌개라고 불리는 음식이라도 장소에 따라 약간씩 다른 재료와 맛을 가진다고 말한다.

음식을 만드는 사람도 필리핀과 한국 간에는 차이가 있다. 이 차이는 개인적이기도 하고 동시에 사회적이며, 국가적이기도 한다. 필리핀에서 결혼하고 8년 동안 살 때, “남편은 한국음식을 많이 해주었다. 하지만 필리핀에서 살 때는 도우미 있었으니까, ... 남편이 막 많이 해주지는 않았어요.” N씨는 본국에서 필리핀 음식을 많이 해 본 것처럼 보이지는 않으며, 그의 친정 어머니도 요리를 잘 하지 못하고, 대신 아버지가 음식 만들기를 담당했다. 그러나 N씨는 음식에 민감하고, 적극적이며, 음식-네트워크가 어떻게 형성되고 어떤 역할을 하는가에 대해 관심이 많다. N씨는 일상적으로 집에서는 항상 몇 개의 요리를 한다. 남편을 위한 한국음식 그리고 아이들을 위해서 또 다른 두세 가지 음식을 준비한다. 주로 메인 요리에 신경을 쓰고, 반찬은 많이 하지 않는다. 반면, 대구 인근에 따로 살고 있는 시어머니는 “아플 때 오고, 아님 한번씩” 온다. “시어머니 오면 음식 많이 해요. 근데 지금 우리 어머니가 장이 안 좋거든요. 짜게 먹으면 안 되고. 뭐 안 되는 음식도 많아요. 소고기는 안돼요. 돼지고기는 돼요. 이런 거죠. 어머니가 오시면 그냥 드시고 싶은 거 물어보고 요리하고 그래요.” 며느리와 시어머니 간 전통적 관계에 더하여 시어머니의 개인적 건강상태가 요리하는 음식의 종류를 규정한다.

N씨는 한국에서도 필리핀 음식을 많이 해 먹는다. “아이들도 가족들도 다 좋아해요. 특히 큰 딸의 경우는 ‘엄마 레체프란 만들어 주세요’라는 말도 많이 해요. 지금은 [큰 딸이] 혼자도 만들어 먹어요. 켈리는

파우더, 설탕, 우유만 넣어 만들어 먹으면 되니까... 파우더는 아시아 마켓에서 사고, 필리핀에 한번 갈 때 이걸 엄청 많이 사와요.” 레체 플란(Leche Flan)이란 필리핀에서 많이 먹는 스페인식 디저트 간식(일종의 우유 푸딩)으로, 가족들 간 관계를 친밀하게 할 뿐만 아니라 실제 필리핀과 한국을 물리적으로 연결시켜 주는 역할을 담당하기도 한다. 그 외 N씨가 필리핀 음식을 만들 때는 주로 베트남 가게에서 식재료를 구입한다. “어제는 양창하이라고 돼지고기를 말아서 해먹는 요리를 했어요. 이걸 돼지고기, 양파, 당근이 들어가고, 피 같은 건 아시안 마켓에서 사서 먹어요. 저는 진랑에서 안 사요. 항상 튀가 없잖아요. 그래서 경산에 베트남 가게에 필리핀 것도 팔아서 거기서 사요. 경산 시장 안에. 거기에 가면 어떤 날엔 사람이 많고, 식당도 하고, 베트남 음식을 팔아서...” N씨의 식재료 구입과정은 한국의 시장 정보를 얻는 중요한 계기로 작동한다.

우즈베키스탄 출신의 B씨는 13살 정도의 어릴 때부터 집에서 요리를 하기 시작했다. 다른 베트남 출신 결혼이주여성들과 비슷하다. B씨가 이렇게 일찍 요리를 하기 시작한 것은 우즈베키스탄의 문화이기도 하지만, 특히 5남매 중 첫째였기 때문에 더 일찍 요리를 시작했다. 그러나 우즈베키스탄에서 B씨가 살았던 집은 베트남 가정과는 달리 아파트였고, 한국과 거의 비슷하게 가스렌지를 사용하고 조리도구나 연료등도 큰 차이가 없다. 다른 점은 우즈베키스탄에서는 위생에 대해 더 많은 신경을 쓴다는 점이다. B씨의 고향에서는 한국의 칼국수 같은 밀가루 음식을 주로 만들지만, 나이가 들면서 점차 어려운 음식을 만들게 되었다. 주식은 밀가루 음식이고, 쌀이 들어가는 음식을 만들기도 한다. 한국에서 국에 밥을 말아 먹는 것처럼, 국에 밥을 넣고 끓이는데, 녹두, 감자, 당근 그리고 양고기나 소고기를 함께 넣는다. B씨는 “본국에서 이런 죽(또는 국)종류와 함께 먹는 빵은 처음에는 가게에서 사먹었는데... 조금 여유가 생기면서 직접 빵을 만들어 먹었다”고 한다. 가게에서 사는 빵은 방부제가 들어있지만, 집에서 만드는 빵은 그렇지 않고 웰빙 음식이기 때문이다. 필리핀의 경우와는 달리 우즈베키스탄의 음식-네트워크는 상업적으로 판매하는 빵보다 가정에서 만드는 빵과 더 높은 결합도를 가진다.

B씨는 어릴 때 부모님과 함께 빵을 만들어 본 경험이 있고, 이런 경험을 바탕으로 인터넷이나 친구들과

네트워크를 공유하면서 빵 만드는 방법을 배웠다. 그러나 B씨가 한국에 온 이후, 처음에는 시어머니가 음식 하는 법을 가르쳐주지 않았다. B씨의 한국 가정 분위기는

“영어학원에서 일했기 때문에 늦게 오면 밤 10시라 음식을 배울 시간도 없었고, ... 아버님이 6시 30분에 나가기 때문에 아침도 일찍 해야 해서 도울 수 없었어요. 언제든지 필요할 때 부르시라고 했지만 시어머니가 아마 지금 생각에는 [음식을 빨리 빨리 해야 하는데 가르쳐 주는 게 더 귀찮아서 음식 하는 법에 대해 가르쳐 주지 않은 것 같아요”(B씨 인터뷰)

B씨는 집에 있을 땐 가끔 책이나 인터넷을 통해 한국 요리 방법을 배웠고 남편이 좀 가르쳐주기도 했다. B씨는 원래 다른 나라 음식에 관심이 많았기 때문에, 한국음식 만들기가 두렵거나 어렵다고 생각하지는 않았다. 3~4년이 지나 직접 요리를 하게 되었는데, 주로 남편에게 물어보고 남편과 함께 요리를 하였다. 하지만 영어강사로서의 역할은 B씨의 음식-네트워크를 약화시키는 중요한 계기로 작동했다. B씨는 주중에는 음식을 할 시간이 없었고, 주말에 간단한 김치찌개 미역국 등을 요리하는 정도였지만, 일주일에 한번이었기 때문에 요리 실력이 늘지 않았다.

음식을 만들기 위한 식재료도 3~4년 전까지는 시어머니가 다 구입했기 때문에, B씨는 장을 어떻게 보는지를 잘 몰랐다. 음식-네트워크에서 제외된 B씨는 이를 통해 시장 정보를 얻을 수 있는 기회조차 차단되었다. B씨는 요즘은 직접 장을 보고, 우즈베키스탄 음식재료를 매우 가끔 사와서 먹기도 한다. 직접 만드는 것은 주로 만두, 파프리카 요리(쌀, 고기, 양파를 넣어서 찐 음식) 등이고 남편과 시어머니도 좋아한다고 한다. 우즈베키스탄 음식은 자주 해먹지는 못하지만, 지금은 한국음식이 더 편하고 익숙하기 때문에 문제가 없다. B씨는 “나이가 들수록 고국으로 돌아가고 싶은 생각이 외로움을 다소 느끼지만, 따로 그림거나 먹고 싶은 음식은 없고... 우즈베키스탄 음식과 한국 음식을 접목한 퓨전 음식은 사실상 없다”고 말한다. B씨는 나름대로 음식 만들기에 관심을 가지지만, 실제 가정에서 음식 만들기에 적극 참여할 의지와 시간이 없기 때문에 B씨의 음식-네트워크와 장소성은 약하고, 큰 역할을 하지 못한다.

캄보디아 도시근교지역 출신인 S씨는 자매들 가운데 둘째라서 어릴 때 12살 정도부터 요리를 시작했다. 요리방법은 주로 엄마한테 배웠는데, 한국 사람처럼 캄보디아에서도 남자들은 집안일을 잘 돕지 않는다. 대부분 남편은 돈 벌고, 부인은 살림을 산다. S씨가 고향에서 음식을 한 장소는 집안이긴 하지만 개방되어 있다. 불을 피워 요리를 하기 때문에, 방에서 요리를 할 수 없다. 요리하는 장소에는 간단한 도구들이 있고, 개방되어 있기 때문에 누구나 접근이 가능하다 (그림 2). S씨는 식재료를 일부 시장에서 구입하고 일부는 집 주변에서 채배했다. 고향에서 음식을 만들어 먹으려면 부지런해야 했다. “아침하고 점심하고 저녁하고, 왜냐하면 날씨가 덥기 때문에, 한국처럼 잘사는 집은 냉장고 있지만 일반 집은 거의 없거든요. 그래서 날씨가 더우니까 음식을 아침에 만들고 저녁까지 못 먹어요. 그래서 한끼 한끼 다 만들어야 해요.” 끼니마다 요리를 하기 위해, 매일 오전에는 장보러 갔다. 어릴 때는 집에 물이 없어서 사서 썼고, 가스렌지 없이 불을 피워서 요리를 했다. 반찬은 많지 않고, 1~2개 정도 만들고 여러 명이 먹기 때문에 남기는 게 거의 없다.

S씨는 현재 한국에서 농사일을 하고 채배한 작물들을 시장에 내다 팔기도 한다. S씨는 사실 캄보디아에서 농사를 한 번도 지워 본 적이 없다. “힘들죠. 이런 거 안 해 봤는데 애들도 키우고 같이 하니까...” 농사는 포도, 고추, 고구마, 대추, 야채 등이다. 야채는 잘 안 사먹고, 밑반찬은 조금씩 아이들이 좋아하는 걸로 사 먹는다. S씨는 한국 아파트에서 생활하기 때문에, 음식 만들기는 다른 가정들과 같다. 하지만, 시부모님은 70세가 넘고 일도 하기 어려운 상태이다. 9년 전 결혼해서 막 왔을 때는 2년 정도 음식 만드는 법을 배우고 나니까, 시어머니는 음식 만든 데서 손을 놓았다고 한다. “시어머니는 2년 정도만 도와주시고, 음식은 그냥 오뎅국, 된장국 이런 거 주로 끓이는 거 위주로. 시어머니가 잘 가르쳐 줬어요. 또 다문화 가정이니깐 공부도 많이 가고, 혜택도 많이 보잖아요. 그래서 많이 배웠거든요. 그래서 많이 알고, 또 스스로도 잘 하려고 다 하니까. 그러니까 시어머니가 손 뺐죠. 그래서 살림 다하고...” 그 이후 S씨는 다문화센터에 가거나 하면서 음식 만드는 법과 맛을 조금씩 더 배웠다. 또 다문화센터에서 알게 된 친구들이랑 카톡을 통해 요리하는 것도 많이 공유한다.

S씨는 밥을 주로 먹고 국은 항상 있어야 한다고 생

각한다. 하지만 샌드위치 같은 거 잘해 먹고, 빵, 갈비탕 같은 것 잘하고, 찜닭도 잘한다고 한다. 여름철에는 국수를 자주 먹지만, 캄보디아식이 아니라 한국 잔치국수이다. “캄보디아 음식은 안 해요. 한국음식 다 잘 먹어요. 캄보디아 음식은 잘 안 해 먹어요. 재료가 없어서. 아시안 마트가 있지만 제가 혼자만 먹으니까. 그렇게 중요하다고 생각 안 해요. 주로 많이는 안 해요. 솔직히 그냥 한국음식을 많이 해요.” 사실 S씨는 캄보디아에서 일상적으로 먹는 것 외에 다른 전통음식을 잘 하질 못한다. 간혹 죽이나 쌀국수를 할 때, 캄보디아식으로 카레를 넣어서 그냥 노랑게 만드는 정도이다. 캄보디아 있을 때 요리에겐 큰 관심을 둘 수 없었다. 왜냐하면 커서는 음식이나 집안일보다는 주로 공장에서 돈을 벌어야 했기 때문이다. 하지만 2년 전쯤부터는 워낙 바빠서 다문화센터에도 안 다니고 있다. “농사지을 때는 거의 못가니까. 겨울에도 다른 데 일 가고 하니까. 알바도 하고. 식당에 가서 그냥 알바. ... 남편은 집안일은 잘 안 도와줘요.” S씨의 음식 만들기 네트워크는 본국과 한국에서 각각 다른 장소성을 가지지만, 양 지역에서 음식-네트워크를 통한 사회적 연계성은 그렇게 중요하지 않다.

4. 결혼이주가정의 음식 먹기와 문화적 경계 넘기

음식 먹기는 음식 만들기와 긴밀한 관계를 가지지만, 사회적 관계나 시공간적 경험에서 흔히 분리될 수 있고, 심지어 사먹을 경우는 음식 만드는 행위와 완전히 별개의 네트워크로 구성된다. 음식 만들기는 기본적으로 식재료와 주방 도구들을 필요하고, 가족 가운데 한·두 사람만 참여하거나 요리 보조자의 도움을 받을 수 있다. 반면 음식 먹기는 개인의 생존을 위한 필수적 행위이며, 가족 구성원이 함께 참석한다. 물론 음식 먹는 습관은 함께 먹는 사람들과의 사회적 관계나 가정의 경제적 수준과 일반적 생활양식(예로 여가와 외식 간 관계)에 좌우된다. 특히 결혼이주여성이 가부장적인 한국 가정에서 음식 먹는 습관에 영향을 미치는 것은 결코 어려운 것처럼 보인다. 그러나 결혼이주여성이 한국 가정에 정착하여 생활하면서 시간이 경과함에 따라, 실제 어떤 음식을 어떻게 만들어 먹을 것인가에 대한 영향력은 점차 커지며, 이러한 식습관에 대한 영향력의 확대를 통해 함께 먹는 사람들

과의 사회적 관계와 그 장소성도 변화시키게 되면서, 문화적 경계도 넘어서게 된다.

Q씨가 고향에서 일상적으로 식사를 할 때는 가족들이 음식을 가운데 두고 둘러앉아서 함께 먹는데, 만든 음식을 먹을 만큼만 떠 와서 먹는다. 음식이 남을 때는 개밥으로 준다. 집에서 키우는 가축도 음식 먹기 네트워크의 한 구성원이다. Q씨의 음식 먹는 습관은 한편으로 베트남에서 체화된 습관을 어느 정도 벗어났지만 그렇다고 완전히 벗어난 것이 아니다. 한국에 온 베트남 사람들은 한국 것같이 좋아하고 많이 먹지만, 자신은 비리고 짭 뿐 아니라 썩는 냄새가 지독하고 징그러워서 먹을 수 없었다. 그러나 생선회의 경우는 다르다. 처음 한국에 왔을 때 생선회를 먹는 것을 전혀 이해할 수 없었는데, 베트남에서 회를 먹어본 적이 한 번도 없었기 때문이다. 그러나 몇 번 먹어본 후로는 맛있게 느껴져서 이제는 잘 먹게 되었다. 음식 먹기 네트워크의 구성과 이를 통한 문화적 경계 넘기는 개인적 식성과 음식의 재료에 따라 차이를 보인다.

김치의 경우도 그러하다. Q씨의 고향에는 빨간색 음식이 전혀 없는데, 한국에 처음 와서 요리들이 다 빨간 색이라 놀랐다고 한다. “처음에는 한국음식 가운데 고춧가루 들어간 것들은 먹지 않았지만, 대부분 다 고춧가루 들어간 것이기 때문에 ... [하지만] 배가 고파서 먹지 않을 수가 없었다”고 한다. “그래도 먹을 수밖에 없었기 때문에, 열심히 먹었는데, 지금은 김치가 맛있고, 최고”라고 생각한다. 그리고 “된장찌개, 청국장 이런 것도 냄새가 심해서 먹지 못했지만, 남편이 먹도록 해야 했기 때문에 요리할 수밖에 없었는데, 처음에는 맛을 보지 않고 요리만 해 주었다.” Q씨는 자신의 생존을 위해서 뿐 아니라 가정의 사회적 관계를 유지하기 위해 한국음식의 요리를 했고, “그러다가 남편이 먹는 음식이 맛이 없으면 어쩌나 생각하고는 조금씩 먹기 시작”했다. Q씨는 이와 같이 음식 문화의 경계를 넘기 위해 스스로 고통을 참고 노력한 점도 있지만, 처음에는 시어머니와 상당한 갈등도 있었다. Q씨는 한국에서 음식 먹는 과정에서 형성된 음식-네트워크와 그 분위기를 다음과 같이 묘사한다.

“처음에 어머니가 좋아하는 음식 중에 자꾸 맛있는 음식을 먹으라고 하셔서 화가 많이 났었어요. 한국에서 처음 먹은 음식 중에 밀가루에 묻혀서 준 나물이 있었는데 그 음식은 지금 생각해도 너무 냄

새 났어요. 그게 이름은 모르겠고 시장에 보이지도 않는데, 작은 잎을 가진 나물이었는데 그것 때문에 시어머니한테도 혼나고 했었지만 그 이후에는 자연스럽게 반찬으로 먹지 않게 되었어요. 어머니가 자신 때문에 먹지 않는 것인지 아니면, 시장에 안 팔아서 못 먹는 것인지는 잘 모르겠지만 지금은 [가족들이] 먹지 않게 되었어요”(Q씨 인터뷰)

이처럼 Q씨가 한국 음식 먹기 네트워크에 적응하기 위해서, 즉 가정에서 음식을 둘러싼 타협의 공간을 재구성하기 위해 상당한 시간이 걸렸고 또 고통과 갈등을 감수해야 했다. 이런 과정을 겪으면서, Q씨는 “이제 한국음식 가운데 꺼리는 것이 없”게 되었다. 하지만 이 과정에서 이름도 모르는 ‘밀가루에 묻혀 만든 나물’ 음식은 어떤 이유인지도 알지 못한 채 사라지면서, 재구성된 음식-네트워크가 안정된 것이다.

Q씨는 아직 베트남 음식을 그리워한다. 한국에서 베트남 음식은 부재의 출현이며, 유동적 공간을 만들어 낸다. 처음에 한국 와서 가장 먹고 싶었던 음식은 돼지족발 국인데, 한국의 사골국과 유사하지만 한국 처럼 오랫동안 끓이지 않고 살코기가 많은 다리를 넣고 조금 끓여서 먹는다. 베트남 음식이 먹고 싶을 때는, 그냥 베트남 식당에 가서 쌀국수를 사 먹거나 국수를 사와서 돼지족발 국에 쌀국수를 만들어 먹기도 한다. Q씨에게 베트남 음식 먹기는 본인의 음식 정체성을 확인하도록 하지만, 또한 남편에게 고마운 느낌을 가지도록 하는 것이다. “남편이 베트남 음식을 먹어봐 줄 때 제일 고마웠어요. 맛은 없고 입맛에 안 맞았겠지만, 맛있게 먹어주어 많이 고마웠어요. 지금은 어머니도 잘 먹어요.” Q씨는 먹는 음식 때문에 남편이나 시어머니와 다툰 적은 없다고 말한다. “다른 집에서는 그런 경우도 있다고 하는데, 남편이나 가족이 베트남 요리를 잘 먹어서 좋아요. 혼자 먹으면 외롭기 때문에... 이런 음식도 있구나 궁금하네... 이렇게 생각해 주면 좋아요.” Q씨의 음식 먹기는 외로움을 느끼도록 하는 장소성을 만들 수도 있지만, 자신의 가족들은 그렇지 않기 때문에 고마운 마음을 가지도록 한다. Q씨 가족의 음식문화 경계 넘기는 Q씨 자신의 사회적 경계 넘기를 가능하게 한다.

같은 베트남 출신의 P씨는 한국에서 음식 먹기 과정에서 Q씨와 비슷한 분위기와 느낌을 겪었다. P씨는 한국에 처음 와서 한달만에 몸무게가 4kg 늘었다

고 한다. “보통은 빠지겠지만, 어머니가 밥을 많이 퍼주시고는 다 먹으라고 하시니까... 눈치가 보여서 다 먹었더니 살이 쪼어. 그런 부분이 좀 힘들긴 했어요.” 베트남에서는 자기 그릇에 음식을 덜어 먹기 때문에, 먹을 만큼만 덜어서 먹고 음식을 잘 남기지 않는다는 점은 Q씨와 P씨 모두 공통된다. 또한 특정 음식 예로 김치에 대해서도 공통된 관계성을 보인다. 하지만 생선회는 아직 차이를 보인다. 즉 P씨의 입맛에 가장 맞는 한국음식은 김치이다. “베트남에 김치가 없기는 하지만 새콤한 맛이 좋다. 자신이 본래 새콤한 맛을 좋아했고, 어머니 김치가 맵지 않았기 때문”이라고 한다. 이러한 점은 한국 음식인 김치가 베트남의 음식문화에서는 찾아 볼 수 없지만, P씨 본인이 가지는 식감과 어머니가 만든 김치 맛이 조율하였기 때문이라고 할 수 있다. 반면에 한국에서 가장 먹기 힘들었던 음식은 생선회이다. “베트남에서는 회를 먹지 않는데... 자신의 고향에서는 생고기를 먹으면 귀신이라는 말이 있기 때문에 생고기를 먹지 않는다”고 한다.

이러한 자연 및 문화 환경의 거시적 조건들은 개인의 음식 기호에 다양하게 영향을 미친다. 다른 한편, P씨의 고향 집이 가지는 미시적 장소성도 중요한 역할을 담당한다. P씨의 고향 집에서는 식사를 하는 주방은 거실이 있는 집과는 분리되어 요리를 하는 공간 옆에 있는데, 둥근 나무로 만든 식탁이나 평상이 마련되어 있다. 식구가 모두 함께 평상 위에 둘러앉아 밥을 먹고, 식사 후에 어머니는 설거지를 하고, 아버지와 다른 가족들은 담소를 한다. P씨는 지금 한국 가정에서 요리를 집안에서 하는 것은 좋고, 설거지도 베트남과는 달리 싱크대에서 서서 할 수 있는 것은 좋지만, “필리핀에서의 식사가 지금의 식사 분위기 보다 더 좋았”다고 생각한다. “지금은 남편이 일을 해서 밥도 함께 잘 못 먹지만... 어릴 때는 평상에서 놓고, 웃고, 이야기했는데 ... 주방이 늘 가족과 함께하는 공간으로 기억”된다.

P씨의 한국 가정에서 아침은 주로 먹지 않거나 간밤에 볶음밥을 해 놓고 아침에 다시 볶기만 해서 먹는다. 주로 새우나 채소, 소고기를 넣어서 볶아주는데, 아이들은 고기를 좋아해서 햄이나 고기를 많이 넣는다. 하지만 “혼자 있을 때는 점심을 잘 먹지 않고, 저녁을 하다보면 너무 힘들어서 잘 안 먹게 된다”고 한다. 그러나 P씨 남편의 음식습관은 P씨의 걱정을 많이 들어준다. “남편이 음식이 짜면 물 넣어서 먹고, 싱

거우면 조금 넣어서 먹으면 된다는 식이라 음식하기가 편하고 ... 별 걱정이 없다.” 뿐만 아니라 음식은 P씨가 임신과정에서 겪었던 고통을 심화/완화시켜주고, 남편과의 관계를 더욱 돈독하게 하는 매체이기도 했다. P씨가 아이를 가졌을 때 베트남 음식을 먹고 싶었지만, “한국에도 베트남 음식점이 많이 있다는 사실을 몰랐기 때문에 입덧으로 많은 고생을 했”다고 한다. 하지만 당시 남편은 주로 삼계탕을 많이 사주었는데, 임신 중에 가장 좋아했던 음식이었다. 남편이 삼계탕을 자주 사주었고, 실제 맛이 있었기 때문이기도 하지만, “베트남에서 먹어 본 닭죽과 다르지만 비슷하게 익숙한 맛”이었기 때문이기도 했다. 즉 한국의 삼계탕은 베트남에서 먹어 본 닭죽과 ‘다르지만 비슷하게 익숙한’ 음식-네트워크를 구성하면서, P씨의 신체적, 문화적 경계 넘기에 이바지했다.

P씨는 한국에서 베트남 음식을 다른 사람들이 해줄때는 먹지만, 음식을 맛있게 하지는 못한다. 가끔 돼지고기 조림을 먹고 싶어서 직접 요리를 하기도 하지만 자신이 하면 너무 짜서 실패하는 날에는 할 수 없이 주로 자신이 다 먹는다. 돼지고기 조림의 음식-네트워크가 제대로 재현되지 않는 것이다. 사실 P씨는 아이들이 어릴 때는 여유가 없었기 때문에 베트남 요리를 하질 못했다. 하지만 아이들은 외할머니(초청비자로 입국한 P씨의 친정어머니로, 현재 다른 지역에서 일을 하고 있다고 함)가 해준 베트남 음식을 좋아한다. 어머니도 베트남 요리를 좋아하는 편인데, 가장 좋아 하는 것은 돼지고기 완자에 완두콩과 토마토 소스를 넣어서 만든 요리이다. 아주버님도 집에 자주 놀러오는데 올 때마다 돼지고기를 사오면, P씨가 직접 갈아서 베트남 식으로 요리를 해주면 좋아한다. 베트남식 돼지고기 요리는 한국의 가정에서 재영역화된다. 수천 킬로미터를 이동한 베트남식 요리방식이 가족들 간 음식-네트워크를 재구성하면서 P씨가 사회적, 문화적 경계를 넘을 수 있도록 해주는 핵심 행위가 된다.

필리핀에서 대도시 근교에서 생활했던 M씨는 대학 1학년 때 갑작스러운 임신으로 결혼을 한 후에도 대학을 다녔기 때문에, 아침밥은 거의 먹지 않고 학교 카페테리아에서 간식처럼 하루에도 여러 번 식사를 했다. 이러한 식사 습관은 초·중등학교에서부터 시작되었는데, 간혹 학교에 가까운 집에 가서 점심을 먹고 다시 학교에 가는 경우도 있었지만, 대부분 학교 카페

테리아에서 점심을 해결했다. 필리핀에서도 밥을 해 먹지만, 필리핀 사람들은 대체로 1주일에 한번 정도 외식을 하는데, 주로 값이 비싸지 않은 졸리비(Jolibee: 필리핀의 패스트푸드 음식점)를 이용한다. 그러나 P씨는 요즘 한국에서 졸리비를 자주 안 먹어서 입에 잘 안 맞다고 한다. “너무 짜요. 피자헛이나 이런 곳들도 너무 짜요. 오랜 시간 지나다 보니 한국음식에 입맛이 맞춰진 것 같아요. 처음엔 입에 안 맞던 것들이 점차 맛있어지고, 내가 좋아했던 필리핀 음식들이 이제는 맛이 없게 느껴져요.” 한국의 음식 맛은 M씨의 음식-네트워크에서 식감을 측정하는 상대적 기준이 되었고, 이를 통해 M씨는 이미 음식의 문화적 경계를 상당히 넘어선 것처럼 보인다.

M씨는 한국에 온 직후에는 주로 남편이 해주는 음식을 먹었다. M씨는 필리핀에 있을 때 가끔 한국음식을 먹어본 적이 있다. 언니가 대학을 다닐 때 한국에 가서 한달 동안 거주했는데 그 후 돌아와서 가끔씩 김밥과 김치를 만들어 주었기 때문이다. 즉 언니가 M씨와 한국음식을 매개한 것이다. 물론 필리핀 마닐라에는 한국 식당이 많기 때문에 한국 음식을 많이 접해 보았다. M씨가 한국에서 가장 좋아하는 음식은 면 종류(칼국수, 냉면 등)이다. 이는 필리핀에서 면을 많이 먹기 때문이 아니라 그냥 본인이 좋아하기 때문이라고 한다. 하지만 M씨의 경우 한국의 음식습관은 M씨의 가정 공동체 생활에서 아직도 갈등을 유발하는 요인이 되고 있다. M씨가 한국의 음식습관과 접하면서 겪었던 제일 어려웠던 점은 다른 사람들과 국 종류를 함께 먹는 것이다. “시어머니는 ‘내가 더럽냐, 같이 왜 안 먹느냐’라고 뭐라고 할 때도 있지만, 그래도 [M씨는] 아직까지 그 부분을 고치기 어려워” 국을 같이 먹지 않고 따로 먹고 있다. M씨의 남편은 M씨가 “싫어하는 음식들을 먹이려고 자주” 시도하는데, “처음에는 조금 힘들기도” 했다고 한다. 음식을 먹는 공간에서 가족들이 M씨에게 한국의 음식문화에 동화되도록 어떻게 강제하는가, 그리고 M씨가 이에 어떻게 대응하는가를 생생하게 보여준다. 그러나 이러한 장면은 M씨가 음식문화의 경계 넘기에 실패했다고 단정하도록 하는 것은 아니다.

M씨는 한국 음식에 다소 익숙해 졌지만, 아직 한국 음식 만들거나 먹기에 적응한 것이 아니며, 그렇다고 필리핀 음식을 좋아하는 것도 아니다. 필리핀 음식을 먹고 싶을 때는 반셋(필리핀 잡채), 아도보 등을 먹지

만 자주 먹는 것은 아니다. 필리핀 음식점에도 잘 가질 않는다. “서울에는 필리핀 음식점이 많은데, 여기 [대구]는 필리핀 음식점이 별로 없어서, 가면 사람들이 너무 많아서 잘 안 가게 된다.” 아마도 M씨는 한국이나 필리핀의 고유한 음식 또는 이들을 혼합한 음식에 적응하기보다는 패스트푸드 형식의 서구화된 음식을 선호하는 것처럼 보인다. 뿐만 아니라 M씨는 음식문화에 대해 그렇게 민감하지 않다. M씨는 한국에서 한 10년 살다보니 문화가 많이 바뀌고, 남편과도 많이 싸우면서 지낸다고 한다. M씨의 음식문화 경계 넘기는 오히려 다른 계기를 통해 이루어진다. “내가 언젠가 늙고, 일을 할 수 없을 때, 누군가가 나를 도와줄 수 없다면, 돈을 모아야 한다. … 그리고 나는 한국에서 개인 보험도 들고 있다. … 필리핀 사람들 80퍼센트 또는 100퍼센트 정도는 그런 걱정 없이 죽을 때까지 일을 한다. 그런 점이 나는 많이 달라졌다.”

같은 필리핀 출신이지만 N씨는 음식을 만들거나 먹는 데는 거의 아무런 어려움도 없고, 음식이 사회적 관계를 긴밀하게 하는 중요한 매개수단임을 잘 인식하고 있다. N씨의 말에 의하면, “다른 집 아이들은 한국음식 먹기 힘들어 하기도 하는데, 우리 아이들은 뭐 다 잘 먹어요. 선생님들도 우리 아이가 말을 안 하면 외국인 다문화아이인줄 몰라요.” 한국음식을 잘 먹는 것, 즉 음식의 문화적 경계를 잘 넘어서는 것은 사회적 경계를 넘어서는 계기가 된다. 같은 맥락에서 N씨는 친구 아이 생일파티에도 항상 참여한다.

“필리핀은 생일 파티를 많이 해요. 잔치. 한국에는 크리스마스 때나 생일이나 이럴 때, [분위기가] 한국과 필리핀이 달라요. [한국에서는] 케이크와 미역국만 있으면 끝이잖아요. 근데 우리나라는 집에서 엄마가 여러 음식 만들어요. 여러 음식 만들고, 친구들 부르고, 필리핀은 다 집에서 잔치를 해요. 여기는 옆집사람도 모르잖아요. 근데 우리나라는 한 빌리지 전체를 다 알아요. 그래서 그건 좀 차이가 나요”(N씨 인터뷰)

N씨에 의하면, 한국에 와 있는 필리핀 친구들은 다 파티를 한다고 한다. 그러나 생활파티가 가지는 역할은 지역과 개인에 따라 상당한 차이를 보인다. N씨가 충청도에 있을 때는 다문화센터를 가지 않았고, 사귀는 사람들도 대부분 같은 아파트에 사는 사람, 아니면 아이 학교 친구 엄마 이런 식이었고, 만나면 주로 드라

마 얘기를 하면서 친해졌다고 한다. 그러나 대구 인근의 경산에 와서 다문화센터를 나가면서 필리핀 사람들을 많이 사귀게 되었고 서로서로 생일파티를 챙겨주게 되었다. 또한 N씨는 안 바쁠 때는 아이들 생일파티를 꼭 해주지만, 아이의 성격에 따라 다른 분위기라고 한다. “둘째는 파티 좋아해요. 그래서 자기 생일 때마다 친구들 불러서 해요. 저도 집에서 요리하고 하는 거 좋아하니까. 근데 첫째는 그냥 자기 좋아하는 음식만 해주면 되요. 자기는 파티하는 거 싫대요.” 그런데 N씨가 충청도에 있을 때는 생일 파티를 위해 요리하고 맛있는 거 해먹기도 했는데, 경산으로 이주한 이후에는 그렇지 못하다고 한다. “요즘은 일을 하니까 아이들이 엄마가 집에 있으면 좋겠다는 말을 할 때 마음이 아프죠.” 하지만 N씨에게 한국의 음식문화에 대한 적응은 이주자의 자랑거리로 간주된다. “한국음식 이랑 적응이랑은 조금 관련이 있다고 생각해요. 한국 음식을 잘 먹고 잘 만든다는 건 이주자들 사이에서는 자랑거리죠. 그래도 저는 자랑은 안 해요.”

B씨의 고향인 우즈베키스탄에서도 일상적으로 하루에 세끼를 먹는다. 보통 죽 아니면 국, 물국수 같은 것과 빵, 샐러더를 함께 먹었다. 하지만 B씨가 한국에서 가장 어렵게 느끼는 점은 하루 세끼 모두 밥을 먹는다는 점이다. 특히 한국 빵은 매우 달기 때문에 대부분의 우즈베키스탄 사람들이 한국 빵을 좋아하지 않는다. 또한 우즈베키스탄에서는 아침에 매일 빵을 사서 먹지만, 몇일씩 보관하여 먹는 한국 빵은 방부제가 들어가기 때문 매우 좋지 않은 음식으로 여겨진다 (B씨는 방부제가 들어간 빵을 ‘가짜빵’이라고 지칭한다). 한국에 오기 전에 우즈베키스탄에서 한국음식은 초코파이 외에 먹어본 것이 없다. 북한 음식점이나 고려인들이 만드는 음식을 먹기는 했지만, 한국음식과는 다르게 우즈베키스탄 사람들의 입맛에 맞게 바꾼 것처럼 보인다. 이런 이유로 B씨는 한국에 온 후 처음에는 다른 음식이 입맛에 맞지 않아서 치킨만 많이 먹었다고 한다. “한국 음식이 맛이 없다고 하기 보다는 익숙하지 않고, 처음 먹어보는 음식에 대한 거부감도 있었기 때문”인데, 자신은 어느 정도 다른 나라 음식에 대한 거부감이 덜한 편이었음에도 불구하고 처음에는 다소 힘든 점이였다. 한국에 와서 먹은 밥은 처음에는 맛이 없었지만, 김치는 본래 매운 것을 좋아하기 때문에 괜찮았다. 된장은 3년 동안 먹지 않았는데, 어느 날부터 맛있어 졌고, 이제는 한 냄비도 혼자 다

먹을 수 있다고 한다. 이제는 우즈베키스탄 갈 때 된장과 김치를 가지고 갈 것이라고 한다. 한국 음식이 지리적 경계를 넘어서 우즈베키스탄으로 이동하게 되었다.

B씨는 아침에 무조건 밥을 먹어야 하는 게 싫어서 그냥 밥을 먹지 않고 잔다고 한다. B씨의 시어머니는 저녁 늦게 들어오는 B씨가 아침 늦게까지 자는 것을 이해해 주기는 했으나, 아침을 먹지 않는 것에 대해 걱정한다. 해서,

“처음에는 일부러 고생하는 시어머니를 위해 아침밥을 먹으려 했으나, 고향에서는 정해진 시간에 아침을 먹는 것이 아니라 자유롭게 시간을 자기가 정해서 준비해져 있는 음식을 차려먹거나 직접 요리해 먹었기 때문에 이런 부분이 다소 어려워요. ... 그리고 고향에서는 밥을 소파나 바닥 등 자신이 먹고 싶은 곳에서 자유롭게 먹지만, 어른이 먼저 밥을 먹고 난 후에 밥을 먹는 질서는 지금 한국 풍습보다 더 엄격해요”(B씨 인터뷰)

이처럼 우즈베키스탄의 일상생활에서 음식 먹기의 시간과 공간 질서는 상당히 자유롭다. 반면 음식 먹기의 사회적 질서는 상당히 엄하다. 그 외 우즈베키스탄에서도 필라프를 제외하고 다른 음식들은 주로 가족들이 함께 먹기 때문에, 한국에서 몇 가지 음식을 제외하고 음식들을 나눠먹는 것에 대해서는 별 거부감이 없다.

또 다른 면으로, 우즈베키스탄에서는 “밖에서 손님이 많이 오고” 환대하는 문화가 있다. “그러나 한국에서는 시어머니와 함께 살기 때문에 손님을 초대할 수 없고 그런 점이 좀 불편하다. ... 우즈베키스탄은 사람들을 불러서 음식을 나눠먹거나 짹 손님들이 많이 오기 때문에 그런 문화를 한국에서는 할 수 없는 것이 불만”스럽다고 한다. 그러나 사실 B씨는 한국에서 결혼한 이주여성들과는 잘 어울리지 않는다. 왜냐하면 B씨는 음식문화의 경계를 넘지 못한 상태에서, 사회적 관계의 경계를 넘기란 매우 어렵다고 생각하기 때문이다.

“결혼한 지 얼마 안 된 사람들과는 어울리지 않아요. 그 시기에는 자신처럼 음식도 맞지 않고 모든 것에 대해 적응하지 못한 상태이기 때문에 당연히 스트레스가 과다하고 사람이 침울할 수밖에 없

다고 생각해요. 그것을 도와주고 싶지 않다는 것은 아니지만, 나와 다른 오래된 친구들은 이미 겪고 해결한 문제이기 때문에 또다시 그런 것을 보며 같이 힘들어 하는 것은 원하지 않아요. ... 그렇기 때문에 자신은 한국에 온지 얼마 되지 않은 사람들을 만나는 것을 좋아하지 않아요. 한국에서의 음식 스트레스는 처음에는 분명히 크기 때문 ...”(B씨 인터뷰)

캄보디아 출신의 S씨는 베트남 출신의 결혼이주여성들과 비슷한 유형을 보인다. 한국에 오는 사람들 중에 음식이 안 맞는 사람들이 많겠지만, 자신은 괜찮다고 한다. 그래도 S씨에게 생선회는 한국에 처음 와서 제일 먹기 어려웠던 음식이다. 고향에서 생선은 회로 먹지 않고 익혀서 먹는다. “회는 한국에 와서 처음 먹어봤어요. 이상했어요. 살아있는 느낌. 근데 이제는 회가 먹고 싶고, 회가 입에 맵기고, 또 회를 좋아하게 됐어요.” 한국 음식 가운데 S씨가 제일 좋아하는 음식은 해물탕이다. “해물탕을 캄보디아에서는 잘 안 먹어봤거든요. 그래서 좋아해요. 주로 캄보디아에서는 야채, 돼지고기로 국을 끓여 먹었는데...” S씨는 음식을 자신과 가족의 건강과 관련시킨다. “건강에 좋은 음식이 좋아요. [다문화센터에서 배운 바에 의하면] 한국의 대표 음식이 김치, 된장 이런 건데 이런 게 건강에 좋다고 하더라고요.” 그러나 과일은 캄보디아가 더 맛있고, 음식 만들 때도 사용한다. “캄보디아는 레몬, 망고 이런 거 넣어서 새콤달콤하게 많이 먹어요. [한국] 백김치처럼... 캄보디아는 더운 나라라서 열대 과일이 한국하고는 많이 달라요. 과일이 더 맛있어요. 한국은 과일이 비싸요.” S씨의 음식문화 경계 넘기는 절충적이고, 그 이유는 다양하다. 해물탕은 본국에 없기 때문에, 김치나 된장은 (본국에 없지만) 건강에 좋아서 친밀성을 느낀다. 그러나 과일은 한국 과일이 더 비싸고 캄보디아 과일은 더 맛있다고 평가한다.

S씨의 고향에서 특별한 간식 또는 명절 때 많이 먹는 음식은 바나나 잎으로 하는 요리이다. 캄보디아에서는 모두 불교를 믿으니까, 절에 음식을 하나씩 해가서 스님에게 대접하고 친척들과 같이 먹기도 한다. 한국에서 시어머니가 절에 다니는 게 다행이라고 생각한다. 그리고 제사 음식은 S씨가 다 한다. “어머니를 모시고 사니까 안할 수가 없어요.” 한국에서 캄보디아 음식은 집에서 간혹 해 먹지만, 따로 캄보디아 음식을 만드는 것이 아니라, 배추를 사서 간장만 넣고 고춧가

루 안 넣고 하얀 국으로 해 먹는다. S씨의 말에 의하면, 경산 하양에 가면 베트남과 태국 음식 파는 곳이 있는데, 그 곳에서 파는 음식이 캄보디아 음식과 식재료(특히 야채)와 맛이 거의 비슷하다. 그러나 이 시장에 잘 가지는 않고, 친구들과하고 회비를 내서, 아시아 마트에 가 재료를 사와서 집에서 해 먹는다. “그게 유일하게 캄보디아 음식 먹는 거예요.” B씨와는 달리, S씨가 간혹 집에서 본국 음식 만들어 먹는 것은 그 자체에 의미를 두기보다는 한국에서 본국 출신 결혼이주여성들과 친밀한 관계를 유지하기 위함이다.

5. 결론

음식은 인간 생존을 위해 필수적일 뿐 아니라 사회적 관계의 형성에 중요한 매체가 된다. 음식을 만들고 먹는 일은 이에 참여하는 사람들과 이를 위해 필요한 식재료, 요리 도구와 방법, 식습관 등에 의해 조건 지워진다. 즉 음식 만들기과 먹기는 함께 참여하는 사람들과 연계된 물질 및 제도들로 구성된 음식-네트워크를 형성한다. 행위자-네트워크이론은 이와 같이 음식을 만들고 먹는 과정에서 형성되는 인간 및 비인간 행위자들의 역할과 특성을 이해하는데 중요한 방법론으로 활용될 수 있다. 특히 본국에서 일정한 음식습관을 체화한 초국적 결혼이주여성이 한국 가정의 이질적 음식문화를 접하면서, 겪게 되는 음식문화의 혼종화 과정은 행위자-네트워크이론을 통해 상당히 유의하게 분석될 수 있다.

다른 한편 음식을 만들고 먹는 일은 거시적 자연 및 인문 환경에 직·간접적인 영향을 받지만, 동시에 일정한 미시적 장소성에 규정되면서 또한 이를 재형성한다. 특히 초국적 결혼이주여성들은 새로 정착하게 된 지역의 자연 및 인문 환경뿐 아니라 자신이 구성하는 가정의 사회적 관계와 장소성을 형성하면서 갈등과 조화를 겪게 된다. 물론 이들은 기존의 사회공간적 관계로서 가정의 음식-네트워크에 일방적으로 편입되는 것이 아니라, 그 네트워크 속에서 다양한 음식 행위자들을 매개로 자신의 역할과 다른 가족 구성원이나 물질적 제도적 세부 요소들을 변화시켜 음식-네트워크를 재구성하게 된다. 이 과정에서 본국에서 체화된 결혼이주여성의 음식문화는 한국의 가정에서 형성되는 음식-네트워크에서 특정한 방식이나 형태로 변용·재현될(또는 그렇지 않을 수) 있다.

이 논문은 이러한 점에서 특히 2가지 사항, 즉 행위자-네트워크이론의 유의성과 음식문화의 자연·인문 환경 및 지리적 이동과 장소성의 변화를 강조하고, 이에 바탕을 두고 초국적 결혼이주여성이 한국의 가정에서 형성하는 음식-네트워크와 이를 통한 문화적 경계 넘기를 분석하고자 했다. 경험적 분석을 위한 자료 수집과정에서 인터뷰를 수행한 결혼이주여성은 6명에 불과했지만, 본국 및 한국 가정에서 이들의 음식 만들기과 먹기 과정에서 형성된 음식-네트워크는 서로 공통점이나 유사성을 가지면서도 각각 매우 다른 형태와 형식으로 구성되고 있음을 알 수 있었다. 세세한 부분들에 있어서 차이를 전제로 유의한 연구 결과들을 요약하면 다음과 같다.

첫째, 음식은 하나의 단일한 요소로 구성되는 어떤 대상물이 아니라 음식을 만들고 먹는 과정에서 개입하는 다양한 인간과 비인간(물질과 제도 등) 행위자들로 구성된 네트워크 또는 다중적이고 혼종적인 요소들의 집합체로 이해되어야 한다. 이러한 이해는 물론 행위자-네트워크이론에서 이미 제시된 개념을 인용한 것이다. 특히 음식-네트워크의 개념은 이를 구성하는 인간 및 비인간 행위자들 간 상호 구성적이라는 점을 이해할 수 있도록 한다. 달리 말해, 음식 만들기과 먹기 과정은 가족의 구성원이나 가정의 장소성에 의해 조건 지워지지만, 또한 동시에 (특히 장기적으로) 가정의 사회공간적 관계를 재구성한다.

둘째, 결혼이주가정에서 형성되는 음식-네트워크에 관한 연구는 이를 형성·재형성하는 과정에서 미시적 권력(또는 역으로 소통 나아가 애착) 관계가 어떻게 작동하는가를 고찰할 수 있도록 한다. 음식-네트워크를 통해 작동하는 권력 관계는 어떤 주어진 힘에 의해 폭력적으로 행사되기보다는 음식을 만드는 방법, 음식 먹는 습관, 또는 먹는 음식의 유형을 매개로 (노골적 또는 암묵적으로) 강제된다. 결혼이주여성은 기존의 음식-네트워크에 편입되어 일방적으로 동화되기 보다는 다양한 방법으로 이에 대응하고자 한다. 이 과정에서 기존의 음식-네트워크를 구성하는 인간 및 비인간 요소들(시어머니 또는 기피하는 특정 음식)이 사라지거나 약화되고, 새로운 요소들(결혼이주여성 또는 본국 음식)로 대체되기도 한다. 이러한 점에서 음식-네트워크는 긴장과 갈등, 타협과 조화가 교차하는 권력의 장으로 작동한다고 주장된다.

셋째, 음식-네트워크는 거시-미시적 공간환경을

전제로 한다. 음식을 만들고 먹는 방법은 한편으로 거시적인 자연 및 인문 환경에 직·간접적인 영향을 받으며, 다른 한편으로 음식을 만들고 먹는 행동은 이러한 행동이 이루어지는 미시적 장소에 의해 조건 지워진다. 이와 같이 음식문화에 영향을 미치거나 조건지우는 거시적 환경이나 미시적 장소는 음식문화를 결정하는 것이 아니라, 음식-네트워크를 구성하는 다른 다양한 요소들과 함께 한 행위자로 작동한다. 이에 따라 다른 인간 및 비인간 행위자들(예로 냉장고의 유무)이 어떻게 연계되고 작동하는가에 따라 환경이나 장소의 영향력은 달라지고, 재구성될 수 있다.

넷째, 결혼이주가정의 음식-네트워크는 다중적·다 규모적으로 형성되는 초국적 음식문화의 공간적 이동성과 장소성을 반영한다. 본국에서 형성된 음식문화를 체화한 결혼이주여성은 지리적 이동을 통해 다른 장소에서 음식문화를 재현할 수 있다. 이 과정에서 음식 자체가 이동하는 것이 아니라 음식을 만들고 먹는 방법(즉 음식 레시피)이 이동하여 재현된 것이다. 본국 음식이 어떻게 재현될 것인가는 새로 구성된 가정의 지역 환경과 장소성에 의해 직·간접적으로 영향을 받게 된다. 이러한 점에서 한국 가정에서 재현되는 본국 음식과 이를 포함한 음식-네트워크의 재구성은 행위자-네트워크이론의 위상학적 공간개념에서 제시된 유동적 공간의 생성 또는 ‘부재의 출현’ 공간의 형성(또는 존재하지 않는 것을 존재하게 하는 복제물, 즉 보드리야르의 시뮬라르크)이라고 할 수 있다.

주

- 1) Mol(2010)에 의하면, 행위자네트워크이론이 ‘이론’이라면, 이는 “학자들이 세계와 조응하는 것, 즉 세계를 보고, 듣고, 느끼고, 맛을 볼 수 있도록 도우는 어떤 것”이라고 주장한다는 점에서 일종의 인식론 또는 접근방법으로 인식될 수 있다.
- 2) 이 그림은 Pinch and Bijker(1987)가 자전거 기술을 둘러싼 다양한 사회집단과 이들이 느낀 문제점과 해결책의 네트워크를 묘사하기 위해 제시한 그림과 비교해 볼 수 있다(홍성욱, 2010c, 135 참조).
- 3) 예로, 맥도날드 매장은 다양한 인간 및 비인간 행위자들로 구성된 네트워크공간이라 할 수 있다. 이곳에서 사람들이 관행적으로 메뉴에 따라 표준화된 제품을 주문할 경우, 매장은 표준화된 네트워크에 따라 규정되는 ‘처방의 공간’이라고 할 수 있다. 그러나 만약 양파 알레지가 있는 사람이 양파를 빼 햄버거를 주문할 경우, 네트워크에 따른 규정이 더 이상 작동하지 않게 되고 어떤

협상이 필요하게 된다. 이렇게 될 때, 매장은 어떤 ‘협상의 공간’으로 전환하게 된다.

문헌

- 강재호, 2015, 지리 레시피: 음식으로 풀어 쓴 지리 이야기, 황금비율.
- 김병연, 2015, 소비의 관계적 지리와 윤리적 지리교육, 대한지리학회지, 50(2), 239-254.
- 김숙진, 2016, 이상블라주의 개념과 지리학적 함의, 대한지리학회지, 51(3), 311-326.
- 김영주, 2009, 음식으로 본 한국 여성결혼이민자의 문화적 갈등과 적응 전략, 농촌사회, 19(1), 121-160.
- 김정현, 2015, 도시형 다문화가정 결혼이주여성의 문화적응과 식생활태도 분석, 한국가정과교육학회지, 27(4), 173-189.
- 김중훈·곽도화, 2010, 여성결혼이민자들의 연령별 출생지별 식습관에 대한 조사: 부산지역을 중심으로, 동북아관광연구, 8(1), 77-97.
- 김학희, 2005, 지리교육 소재로서 음식의 확장성에 대한 연구, 한국지리환경교육학회지, 13(3), 375-391.
- 김환석, 2011, 행위자-연결망 이론에서 보는 과학기술과 민주주의, 동향과 전망, 83, 11-46.
- 김효진, 2010, 국제결혼 이주여성의 모국 음식문화 공유와 전파, 서울대 지리학과 석사학위논문.
- 문옥표, 2012, 한국인의 식생활 속의 다문화 실천: 국제결혼 가정을 중심으로, 한국문화인류학, 45(2), 109-148.
- 박경환, 2014, 글로벌 시대 인문지리학에 있어서 행위자-네트워크 이론의 적용 가능성, 한국도시지리학회지, 17(1), 57-78.
- 박상미, 2003, 맛과 취향의 정체성과 경계 넘기: 전지구화 과정 속의 음식문화, 현상과 인식, 27(3), 53-70.
- 박재환 외 저, 일상성 일상생활연구회 편, 2009, 일상과 음식, 한울.
- 이수진·장로베르 피트, 2010, 장 로베르 피트: 음식의 지리학이 빚어내는 국토문화경관, 국토, 1월호, 89-101.
- 이정숙, 2012, 다문화가정 결혼이주여성의 식생활 적

- 응에 영향을 미치는 요인, 한국식품영양과학회지, 41(6), 807-815.
- 이희상, 2012, 글로벌푸드/로컬푸드 담론을 통한 장소의 관계적 이해, 한국지리환경교육학회지, 20(1), 45-61.
- 최병두, 2015, 행위자-네트워크이론과 위상학적 공간 개념, 공간과 사회, 25(3), 125-172.
- 최병두, 2017, 초국적 노동이주의 행위자-네트워크와 이상블라주, 공간과 사회, 27(1).
- 한윤희·신원선·김지나, 2011, 여성결혼이민자의 한국 식생활 적응요인 및 식행동 연구, 비교한국학, 19(1), 115-159.
- 허지은, 2011, 지리교육에서 음식을 활용한 다문화교육의 교수학습 방안, 고려대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 홍성욱 편, 2010a, 인간·사물·동맹, 그린비.
- 홍성욱, 2010b, 7가지 테제로 이해하는 ANT, 홍성욱 편, 인간·사물·동맹, 그린비, 15-35.
- 홍성욱, 2010c, 인간과 기계에 대한 ‘발칙한’ 생각-ANT의 기술론, 홍성욱 편, 인간·사물·동맹, 그린비, 125-154.
- Cook, I. Crang, P. and Thorpe, M., 1999, Eating into Britishness: multicultural imaginaries and the identity politics of food, in S. Roseneil and J. Seymour (eds) *Practising Identities: Power and Resistance*, Macmillan, Basingstoke, 223-248.
- Abbots, E.J. and Lavis, A. (eds), 2013, *Why We Eat, How We Eat: Contemporary Encounters between Foods and Bodies*, Ashgate.
- Collins, F. L., 2008, Of kimchi and coffee: globalisation, transnationalism and familiarity in culinary consumption, *Social & Cultural Geography*, 9(2), 151-69.
- Duruz, J., 2010, Floating food: Eating ‘Asia’ in kitchens of the diaspora, *Emotion, Space and Society*, 3(1), 45-49.
- Feagan, R., 2007, The place of food: mapping out the ‘local’ in local food systems, *Progress in Human Geography*, 31(1), 23-42.
- Hetherington, K., 1997, Museum topology and the will to connect, *Journal of Material Culture*, 2(2), 199-218.
- Law, J. and Mol, A., 2001, Situating technoscience: An inquiry into spatialities, *Environment and Planning D: Society & Space*, 19, 609-621.
- Longhurst, R., 2011, Embodied geographies of food, belonging and hope in multicultural Hamilton, Aotearoa New Zealand, *Geoforum*, 43(2), 325-331.
- Mansvelt, J., 2009, Geographies of consumption: engaging with absent presences, *Progress in Human Geography*, 1-10 (DOI: 10.1177/0309132509339934).
- Mol, A., 2008, I eat an apple: on theorizing subjectivities, *Subjectivity*, 22, 28-37.
- Mol, A., 2010, Actor-network theory: sensitive terms and enduring tensions, *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie, Sonderheft*, 50, 253-269.
- Murdoch, J., 1998, The spaces of actor-network theory, *Geoforum*, 29(4): 357-374.
- Pinch, T.J. and Bijker, W.E., 1987, The social construction of facts and artifacts: or how the sociology of science and the sociology of technology might benefit each other, in Bijker, W.E., Hughes, T.P., and Pinch, T.J (eds), *The Social Construction of Technological Systems*, MIT Press, Cambridge Mass., 17-50.
- 교신 : 최병두(대구대학교 지리교육과 교수)(bdchoi@daegu.ac.kr; 전화: 053-850-4155)
- Correspondence : Choi, Byung-Doo(Professor, Department of Geography Education, Daegu University) (bdchoi@daegu.ac.kr, phone: 053-850-4155)
- (접수: 2017.01.13, 수정: 2017.02.08, 채택: 2017.02.13)