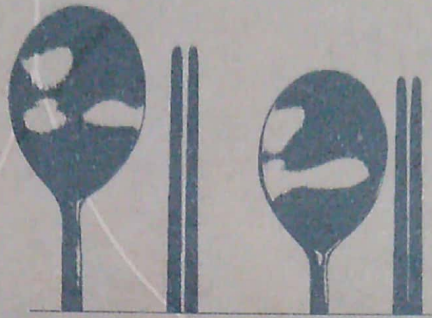


한양대학교
지음



음식인문학

음 식 으 로 본 한 국 의 역 사 와 문 화

식사로서의 음식은
일상이지만,
문화와 역사로서의 음식은
인문학이다

본 북대 학교



E00900794

Humanist

음식인문학

음식으로 본 한국의 역사와 문화

지은이 | 주영하

1판 1쇄 발행일 2011년 3월 28일

1판 2쇄 발행일 2011년 4월 18일

발행인 | 김학원

편집인 | 선완규

경영인 | 이상용

편집장 | 위원석 정미영 최세정 황서현

기획 | 나희영 임은선 박인철 김은영 박정선 김희은 김서연 정다이

디자인 | 김태형 유주현

마케팅 | 이한주 하석진 김창규

저자·독자 서비스 | 조다영 함주미(humanist@humanistbooks.com)

조판 | 새일기획

스캔·출력 | 이희수 com.

용지 | 화인페이퍼

인쇄 | 청아문화사

제본 | (주)책 다움

발행처 | (주)휴머니스트 출판그룹

출판등록 | 제313-2007-000007호(2007년 1월 5일)

주소 | (121-894) 서울시 마포구 서교동 378-8, 9호 동현빌딩 3층

전화 | 02-335-4422 팩스 | 02-334-3427

홈페이지 | www.humanistbooks.com

© 주영하, 2011

ISBN 978-89-5862-394-6 93900

만든 사람들

•
기획 | 박정선(pjs2001@humanistbooks.com) 최세정

편집 | 김은미

디자인 | 김태형

차 례

책을 펴내며	5
일러두기	8
서설 인문의 시선으로 읽는 음식학	15
음식의 역사를 읽는 다양한 방법	17
히스토리컬 레시피 연구는 왜 필요한가	23
음식에 대한 문화적 접근은 왜 필요한가	28
'음식학'의 가능성을 타진하다	31
현재에서 과거로, 과거에서 현재로 — 이 책의 구성	37

1부 | 오늘의 한국음식을 보다

1장 식구론 — 주택과 가족제도의 변화가 음식 소비에 미친 영향	43
주택의 변화가 음식에 미친 영향	48
주거 공간의 변화와 좌석 배치	58
이중적인 식구집단	63
지속과 해체의 길목에 선 어머니의 맛	66
2장 기대와 현실의 괴리, 한류와 한국음식	69
〈겨울연가〉가 해체시킨 호루몬야키	74
베이징의 한류와 조선·한국 음식점	84
에스닉과 내셔널 사이에 선 한식 세계화	90
3장 한국음식의 매운맛은 어떻게 진화했는가 — 거슬러 올라가는 매운맛의 역사	97
한국의 매운맛, 칼칼한 맛과 얼얼한 맛	100

한반도에 유입된 고추의 역사	107
후추와 천초를 지나 고추를 만나다	112
왜 고추가 한반도에 널리 퍼졌는가	118
매운맛 유행의 문화적 의미	124
4장 비빔밥의 진화와 담론 연구	127
조리법의 진화로 읽는 비빔밥의 역사	130
먹기에 좋은 음식, 비빔밥	140
비빔밥 담론에 담긴 이데올로기	144
음식의 진화로 읽는 사회문화사	155
 2부 한국음식, 그리고 근대	
5장 식탁 위의 근대 — 〈조일통상장정 기념 연회도〉를 중심으로	161
그림을 통한 역사 읽기	165
근대화되는 조선, 조선인 — 연회의 참여자와 사건	170
조선의 틀에 담긴 서양 — 연회의 주식(酒食)과 식사방법	177
연회를 보는 서로 다른 시선	185
보편성 획득에 실패한 식탁 위의 근대	190
6장 주막의 근대 — 만들어진 전통의 이미지, 주막	193
전근대 시기 주막의 모습	199
숙박에서 주점으로, 주막의 근대적 분화	206
주막, 근대 법률에 포섭되다	210
외식의 탄생, 음식점의 변용	214
7장 생선 소비와 근대 — 민물생선에서 바다생선으로	217
20세기 초 한강 하류의 어업력과 어로방법	221
밥상에서 사라진 민물생선	231
역사가 기억하지 않는 고래고기	235
기름에서 고기로, 고래의 변용	241
민물에서 바다로, 생선 소비의 변화	247

8장 타자화된 조선음식 — 일본인의 눈에 비친 조선음식을 중심으로	249
일본인의 눈으로 본 조선음식	251
《조선만화》속 신선료, 일본인을 매료시키다	253
《내선융화요체》에 묘사된 조선인의 식사	260
조선음식의 상징이 되어버린 신선료	274
9장 한국음식이란 무엇인가	279
식민지하의 조선음식론	283
한국음식은 '향토음식'의 조합인가	289
근대화 과정과 한국음식론	298
21세기, 한국인은 어떻게 음식을 소비하는가	305
변화하는 한국음식의 역사문화적 구조	311

3부 | 한국음식, 오래된 것과의 만남

10장 도구의 닮음과 문화의 다름	321
콰이즈를 만든 중국, 콰이즈가 만든 중국	326
일본음식과 문화를 빚어낸 와리바시	338
스테인리스 수저에 담긴 한국의 성리학	343
수저의 역사 — 동일한 출발점과 각기 다른 도착점	348
11장 음식문화에 나타난 유교적 질서와 일상화	351
유교와 음식의 오래된 관계	355
여전히 굳건한 유교적 음식 관념	358
유교적 '가(家)'와 식구	366
죽음에 대한 인식과 음식	375
유교문화권의 음식학 연구를 위한 일제언	387
12장 제물, 인간과 신령의 연결고리 — 서울 밤섬 도당곳에 오른 무속음식을 중심으로	391
제물 마련과 음식 준비	394
엄격한 상차림을 통한 제물의 진설	406
제물 소비의 의미와 구조	420

13장 상상 속의 조선음식 — 소설 《임꺽정》에 묘사된 조선음식을 중심으로	427
백성의 주식에 대한 오해	433
고추장을 먹는 임꺽정, 벽초의 의도된 실수	439
전혀 '민중'적이지 않은 의례음식들	444
여전히 강조되는 조선적인 것	450
 보론 한국음식의 역사와 문화에 대한 연구사 50년	455
1960~1970년대, 한국음식의 역사에 대한 식품학적 접근	460
1980년대, 식품학에서의 인문학적 접근	468
1990년대 이후, 식품학에서 <u>인문사회과학으로 확장</u>	480
21세기, '음식학'의 탄생을 위하여	490
 본문의 주	495
도판 목록 및 출처	530
참고문헌	532
찾아보기	548

성'을 내세우기 위해서 '궁중음식설'에 기대려는 경향이 강했다.⁴⁴⁾ 앞에서 언급한 황혜성도 자신이 궁중음식 전문가라는 '정통성'을 내세우기 위해 비빔밥을 궁중음식편에 편입시켰다. 하지만 이에 대한 역사적 근거는 아직도 확인되지 않는다.

비빔밥 담론이 그 근거를 확보하지 못했어도 대중적 확산은 비빔밥의 유행과 함께 이어졌다. 특히 1970년대 이후 전주비빔밥의 전국적 명성으로 인해 각종 비빔밥 담론이 만들어졌다. 그중에서도 "서울설렁탕, 평양냉면과 함께 전주비빔밥이 조선시대 3대 명물"이라는 주장은 누군가에 의해 만들어진 이야기에 지나지 않는다. 왜냐하면 전주비빔밥이 식당의 메뉴로 자리를 잡은 시점은 아무리 오래되었더라도 1930년대를 넘기지 않기 때문이다. 1929년의 《별건곤》 제24호에는 전주의 대표 음식으로 '탁백이국', 즉 지금의 모주와 함께 나오는 콩나물국밥을 꼽았다. 이 글에서는 "평양의 어북장국과 서울의 설렁탕이 명물이라면 전주의 명물은 탁백이국일 것이다"라고 했다.

그러니 식당에서 판매되는 전주비빔밥은 훨씬 이후의 일로 여겨진다. 내가 실시한 현지조사⁴⁵⁾에 의하면, 1930년대 전주의 남문시장 일대 간이식당에서 비빔밥을 판매했었다고 한다. 하지만 그곳을 전문 식당이라고 보기는 어렵다. 해방 이후 지금은 사라진 '옴팍집'이 비빔밥을 전문적으로 팔았다. 1960년에는 '한국관'이 늦그릇에 비빔밥을 담아 불에 뜨겁게 하여 내놓는 비빔밥을 팔기 시작했다. 그리고 1980년에 서울의 롯데백화점에 한국관 분점이 들어섰다. 돌솥비빔밥은 '전주중앙회관'에서 1969년에 '전주곱돌비빔밥'이라는 이름으로 판매하기 시작했고, 1981년 전주중앙회관은

서울 명동에 진출했다.

전주지역에서 출발한 전주비빔밥 전문점들이 서울에서 성공했던 이유는 1980년대 이후 한국사회에서 '향토음식'으로 불리는 지역음식에 대한 담론이 형성되었기 때문이다. 그 대표적인 사건이 전두환 정부가 주도한 '국풍 81' 축제이다. 각 시·도의 행정부서에서 주도하여 그 지역을 대표하는 음식이 선정했고, 그것을 판매하는 전문적인 '팔도미락정(八道味樂亭)'이 축제의 현장인 서울 여의도에 개설되었다. "이곳에서는 서울의 설렁탕, 전주의 비빔밥, 함흥의 냉면 등 8도의 미각을 한자리에서 맛볼 수 있도록"(*매일경제* 1981년 5월 19일자) 했다. 결국 1980년대 전주비빔밥은 전국적인 명성을 확보하면서 서울로 진출했다. 이로써 비빔밥의 원산지로서 전주가 유일하다는 인식이 심어지게 되었다.

'동학혁명설'과 함께 전주가 비빔밥의 원산지라는 생각을 확산시키는 데는 앞의 '농번기 음식설'이 일정한 역할을 했다. 국문학자 최승범은 전라도가 어느 지역보다도 물산이 풍부하다고 전제하면서, 전주비빔밥의 탄생은 이 지역이 농촌이기 때문이라고 주장했다. "이 고장 아낙네들이 들에 나가 일하는 남편을 위해 밥동고리를 이고 나간다고 하자. 그 동글납작한 작은 버들고리에 갖가지 찬접시들을 어찌 다 챙겨 담을 수 있으랴. 아낙네들은 슬기로웠다. 큰 토기대접에 밥을 담고 그 위에 갖가지 양념을 한 반찬들을 옆옆이 놓았다."(*경향신문* 1976년 9월 22일자) 전주만이 농촌은 아니지만, 전주가 비빔밥의 원산지라는 주장이 이 글에 담겨 있다.

1990년 대한항공에서 비빔밥을 기내식으로 제공하면서 전주비빔밥의 명성은 더 이상 국내에 머물지 않게 되었다. 이를 계기로 전

주비빔밥은 세계화의 길을 걷기 시작했다. 그런데 세계화 과정에서 전주비빔밥은 비빔밥의 유래에 대한 각종 '설'을 내세우기 어렵게 되었다. 그래서 채택된 것이 비빔밥 혹은 전주비빔밥의 영양학적 측면이다. "비빔밥 한 그릇 자체에는 우리 인체가 필요로 하는 각종 영양소가 어느 것 하나 부족함이 없이 골고루 들어 있는 완벽히 영양적 균형을 갖춘 음식이다"⁴⁶⁾라는 주장을 식품학자는 물론이고, 전주시와 외식업체에서도 강조했다. 심지어 "전주비빔밥에 들어가는 고추장은 항암 효과를 가지고 있으며, 비만을 예방하고 치료하는 데도 탁월한 효과가 있는 것으로 밝혀졌다"⁴⁷⁾라고 할 정도였다.

나는 한국음식을 세계에 홍보하면서 식품학자를 비롯하여 정책 입안자나 식품업체 종사자가 가장 내세우고 싶은 전략은 '영양학적 우수성'이라고 본다. 이것을 다른 말로 표현하면 "한국의 모든 음식은 약식동원(藥食同源)의 원리에서 만들어졌다"는 주장이다. 역사적으로 중국 의학에서 이미 주장한 이 논리가 한국음식에 적용되는 것은 결코 특별하지 않다. 하지만 한국음식이 모두 몸에 좋은 것이라는 믿음은 한국음식이 아닌 것은 '약식동원'의 원리가 적용되지 않기 때문이라는 역설을 만들어낸다. 나는 이러한 인식을 '영양 민족주의(nutritional nationalism)'이라고 규정한다. 그렇다고 비빔밥이 영양학적으로 문제가 있다는 주장은 아니다. 그보다는 오늘날 한국사회에서 한국음식을 내셔널 푸드(national food)로 규정하려는 경향과 비빔밥의 영양학이 일정하게 연결되어 있기 때문이다. 곧 민족음식인 한국음식은 모두 영양학적으로 우수하다는 담론이 비빔밥 그 자체의 영양학적 조건을 더욱 확대, 재생산하는

결과를 낳는다.

결국 비빔밥은 1970년대 이후 전주비빔밥으로 일원화되었다. 그 과정에서 비빔밥의 유래는 '제사음식설'에서 '동학혁명설'과 '농번기 음식설'로 전환된다. 최근에는 다시 '궁중음식설'이 강력하게 전주비빔밥을 부각시키려 한다. 실제로 윤서석이 특미비빔밥을 만드는 조리법이라고 소개했던 "양지머리 고은 맑은 육수에 밥을 짓는"⁴⁸⁾ 방법은 현재 전주비빔밥만의 특징이 되었다. 여기에 성인병과 비만을 해결할 수 있다는 비빔밥의 영양학적 우수성은 양념으로 쓰이는 고추장의 항암 작용으로까지 확장되었다. 심지어 아름다운 비빔밥을 만들어내는 '비빔밥 정신'을 전주의 정신으로 삼자는 주장도 나왔다.((전북일보》2008년 4월 27일자)

이기형은 "담론은 개인이나 집단에 의해 생성되거나 매개되지만, 특히 사회제도적인 층위에서 주도적으로 발생, 교환, 수용되며, 이러한 과정을 통해서 담론은 복잡하게 얽힌 의미망을 형성한다"⁴⁹⁾고 했다. 앞에서 살펴본 바와 같이 비빔밥과 관련된 담론은 비빔밥의 유행과 전주비빔밥의 부각이 전주라는 지역사회의 정치경제적 목적과 결합하고, 여기에 저널리즘이 결합하여 생성과 확장을 거듭해왔다. 또 음식물이 지닌 특성으로 인해 영양학적 지식도 전주비빔밥의 담론을 생성하는 데 결정적인 역할을 했다. 심지어 전주가 정치적으로 불안한 입지를 강화시키기 위해서는 '비빔밥 정신'이 필요하다는 주장까지도 만들어냈다.

오늘날 비빔밥 담론은 전주라는 지역사회에서 지방자치단체와 외식업체는 물론이고, 대다수의 지식인들이 주도적으로 만들어내고 있는 중이다. 이 과정에서 비빔밥은 '먹기에 좋은 음식'에서

‘생각하기에 좋은 음식’으로 변했다. 그런데 내가 면접조사에서 만난 전주 토박이들은 비빔밥을 식당에 가서 굳이 사먹지 않아도 된다고 생각했다. 그들은 집에서 비빔밥을 먹을 수 있다는 생각을 가지고 있었다. 곧 먹을거리가 풍부해진 오늘날에도 전주 토박이들은 여전히 비빔밥을 ‘먹기에 좋은 음식’이라고 생각할 뿐이다. 그런데 한국인에게 비빔밥은 ‘생각하기에 좋은 음식’으로 전환되고 있는 중이다.

음식의 진화로 읽는 사회문화사

나는 앞에서 비빔밥의 진화 과정과 담론, 그리고 그것에 대한 분석을 시도했다. 이 연구에서 확인한 점은 비빔밥을 비롯한 오늘날 한국음식의 진화 과정을 살필 때 19세기에서 20세기로 전환되는 과정에 대해 주목할 필요성이다.⁵⁰⁾ 적어도 전근대적 사회시스템에서 조선사회의 외식업은 중국이나 일본에 비해서 발달하지 못했다. 그로 인해 비빔밥은 주로 가정에서 소비되었고, 그에 대한 기록도 존재하지 않았다.

그런데 1920년대 이후 서울을 비롯한 지방에서 근대적 도시가 형성되어 인구 집중과 경제의 중심지가 되면서 근대적 외식업이 본격적으로 가동되었다. 이 과정에서 비빔밥은 밥과 재료를 미리 비벼서 그릇에 담은 음식에서 흰밥 위에 재료를 올려서 손님이 직접 비벼 먹는 음식으로 진화되었다. 더욱이 1920년대 이후 지방 도시에서 운영되기 시작한 우시장은 쇠고기의 소비를 증대시켰다. 그 결과 전주에서는 쇠고기 육회를 비빔밥에 올리는 새로운 조리