

한국전통음식에 내재한 문화성 -세계화 전략과 관련하여-

The culturality which is inherent in Korean traditional foods -In Relationship with the Globalization Strategy-

진상범¹

Sang Bum Chin¹

요약

본 논문은 한국전통음식속에 극기성, 삭임의 미학성, 음양오행의 철학성, 약식동원의 약리성, 소통의 문화성이 어떻게 나타나 있는지를 살펴보았다. 특히 한국 전통음식 속에 극기의 문화성, 삭임의 미학, 음양오행원리의 철학성, 음식이 보약이라는 약리성, 소통의 문화성을 인류학적인 엘리야드의 성년식이론과 문화기호학의 이론을 도입하여 고찰해 본 결과 다음과 같은 결론을 얻어 낼 수 있었다.

단군신화에서 곰이 웅녀로 변신할 수 있는 힘은 마늘이라는 매개체가 작용한 점과 곰이라는 동물이 인간으로 변신되는 것은 마늘이라는 먹거리가 중요한 기호로 부각되어 있다는 점을 살펴보았다. 곰이라는 추운 겨울을 이겨내며 인내심이 많은 극기의 기호를 도입하고 있다는 점과 곰이 마늘을 먹고서 웅녀로의 변신하는 것은 한국민족의 무의식적으로 형성된 은근과 극기의 정체성을 드러내는 핵심적인 문화적 기호로 파악할 수 있었다. 엘리야드의 성년식의 이론에 따르면 인간의 시련이라는 과정을 견디어서 죽음과 재생의 단계로 발전되어 가는 단계처럼 식품에도 삭임의 과정을 통과해야지 제대로 된 발효식품이 되는 이치는 단군신화에서 곰이 웅녀로 변신되는 과정과 판소리에서 한국인의 한을 삭임으로 푸는 방식과 일맥상통한 면이 있음을 살펴보았다. 다시 말하면 김치와 같은 발효식품에는 삭임의 미학성이 나타나 있음을 확인할 수 있었다.

한민족은 음식이 곧 병든 몸을 병을 치유할 수 있는 약리성의 믿음을 가지고 있었기 때문에 겨울에도 신선한 야채를 겨울에는 항상 먹을 수 있는 김장을 함으로서 활동량이 부족하여 병이 생기지 않게 사전에 대비하는 생활의 지혜를 실천하는 민족임을 살펴 볼 수 있었다.

한국의 전통 음식인 비빔밥은 우주를 상징하는 오방색의 식자재를 사용하여 음성적 식품과 양성적인 식품이 균등하게 조화 있게 섞임으로서 음양오행의 이치에 맞는 전통 음식이 완성된다는 점을 파악할 수 있었다. 이런 점에서 한국 비빔밥이야말로 우주의 오방색, 음적인 식품과 양적인 식품이 종합적으로 조화를 이루는 음양의 철학성이 담겨 있는 음식이라고 정의할 수 있다.

한국 제사상을 조상을 위해서 치러지는 경건한 행사는 생전의 모습을 떠올리며 돌아가신 조상과의 소통하는 의미로 해석할 수 있다. 제사가 끝난 후에는 제사에 참여하는 후손들은 제사상의 차려진 음식을 나누어 먹으며 조상들로부터 복을 나누는 자리이며 제사를 받은 사람과 제사를 드리는 사람 사이에 대화가 오고 가고 그것이 가정 사회의 차원의 담론으로 발전되어 갈 수 있음을 알 수 있었다. 한국전통음식의 세계화는 앞에서 살펴 본 바와 같이 전통음식 속에 내재되어 있는 극기의 문화성, 삭

1 Institute for Cultrural Communication of Chonbuk National University, Jeonju, 561-756, Korea.
e-mail : csb@jbnu.ac.kr

* 본 논문은 2014년도 인문 사회계열교수연구기반 조성비지원을 받아 이루어진 것임

Received(May 13.2012), Review (May 28.2012), Accepted(June 30.2012)

임의 미학성, 약식동원의 원리, 음양오행의 철학성 그리고 조상과의 소통성을 개발하고 연구하여 유네스코 세계문화유산에 등재시키어 서구인들에게 새롭게 인식시켜야 한다. 또한 외국 음식과는 다른 차별화된 다양한 문화성이 담겨져 있는 한국음식의 독창적인 내용을 세계어로 번역하여 콘텐츠화 시키는 과제가 남아 있다.

핵심어 : 극기성, 미학성, 삭임의 미학, 약리성, 음양원리, 소통의 문화성, 전통음식, 엘리아데, 성년 식이론, 문화기호학

Abstract

In this paper I investigated how Geukgiseong (The power of overcoming), mihakseong (nature of beauty), aesthetics of Sakim (Fermentation), yakriseong (Medical quality), Yin-Yang Principle, a culturality of communication which was inherent in traditional foods are represented. In order to get academic results, I accepted the perspectives of Eliades's Initiation and cultural semiotics.

As such result I could get following results:

I came to recognize that in the Korean myth of Tangun, the mysterious power, in which a bear can transform into an ungyeong(the woman of bear), was originated from medium of Garlic. I found out that the garlic, like food, is emerging as an important symbol, while bear can transform from animal into a human form. Also, I could recognize that the symbol of bear, which can overcome cold winter and have a lot of patience and self-control power, was accepted in this Korean Myth. The fact that after the bear has fed down Garlic, the bear could be transformed into an ungyeong (woman of bear). It means in Korea, it is an important cultural symbol, which reveals identity of self-control of the nation formed unconsciously.

Just like according to the theory of Eliade, after experiencing human trials of initiation, human-being can develop into a stage of death and rebirth, through the process of Sakgim (fermentation). A Korean traditional food like Kimchi, can be produced into a best and ripest Kimchi. This process can be interpreted as the same transformation process from a bear to a human-being (woman of bear) appeared in the over mentioned Korean Danggun myth. Also, we can understand this process as the same process in solving Han (chagrin) in Pansori. In other words, it was confirmed that the fermented Korean traditional foods like kimchi has an aesthetic of sakimui (fermentation). Because Koreans have a strong faith that food as medical food, which has mysterious power to heal sick body. Korean people can enjoy eating fermented Kimchi made from fresh vegetables, even in winter time. In short, It was confirmed that Korean people have a practical life of wisdom to prevent lots of disease owing to the lack of body activity during winter.

Keyword : Geukgiseong (The power of overcoming), mihakseong (nature of beauty), aesthetics of Sakim (Fermentation), yakriseong (Medical quality), Yin-Yang Principle, a culturality of Communication, traditional foods, Eliades's Initiation theory, cultural semiotics

1. 서론

지금까지 한국전통 음식의 세계화가 제대로 이루어지지 않고 있다. 이는 무엇보다도 맛이라는 하드웨어에 너무 신경을 쓴 나머지, 외국전통 음식과 달리 한국전통 음식만이 지닌 차별화된 문화성을 규명하는 일에 소홀히 했기 때문이다. 한국전통 음식이 지닌 고유하고 독창적인 문화성을 밝히는데 연구의 초점을 맞추려고 한다. 타문화와 구별되는 우리 문화의 정체성을 언급할 때 제일 먼저 떠올리는 것이 ‘어려운 고난을 이겨 낼 수 있는 극기의 문화성’이다. 이런 극기의 문화성은 단군신화에서 상징적으로 잘 드러난다. 극기의 힘과 한국전통 음식 사이에는 밀접한 상관관계가

있고, 보다 일반화시켜 말하자면 우리 민족의 정체성이 전통 음식의 문화성에 깃들여 있다고 본다. 나아가서 전통 음식의 문화성과 미학성을 밝혀내고 이를 기초로 하여 한국전통 음식의 세계화 전략을 세운다면 인문학과 비즈니스와의 융합적 접목이 이루어질 것으로 사료된다. 또한 한국음식에 관련된 문헌 속에서 전통음식에 내재되어 있는 극기의 문화성, 미학성, 그리고 음양오행. 약리성 그리고 소통의 문화성이 구체적으로 어떻게 표현되어 있는지를 살펴본다. 예컨대 단군신화 속의 극기의 문화성, 발효식품 속에 삭임의 미학, 비빔밥의 음양오행원리의 철학성, 음식이 보약이라는 약리성 그리고 제사음식을 통해 조상과 후손이 나누는 소통의 문화성을 인류학적인 엘리아드의 성년식이론과 문화기호학의 이론을 도입하여 심도 있게 고찰하고자 한다. 이에 앞서 우선 엘리아드의 성년식의 이론과 문화기호학의 핵심 내용을 간단히 살펴본다.

2. 엘리아드의 성년식과 문화적 기호학의 이론적 배경

2.1 성년식(Initiation)의 개념

엘리아데는 그의 저서 『성년식의 제의와 상징, 탄생과 재생 신비 Rites and Symbol of Initiation, The mysteries of Birth and Rebirth』에서 일반적으로 성년식이라는 용어는 의식의 본체를 의미하고 경구적인 가르침의 목적은 입문하려는 자의 종교적, 사회적 단계에서 결정적인 변화를 제시하고 있다. 철학적인 용어로 성년식은 실존적인 상황에서의 근본적인 변화에 상응한다. 말하자면 입문자는 시련을 통하여 성년식 이전에 소유한 존재에서 전적으로 다른 존재로 태어나게 된다. 즉 그는 다른 삶이 되는 것이다[1].

성년식의 유형과 변형은 서로 다른 사회구조 및 문화영역에 상응하여 나타나고 고대인의 모든 것은 성년식의 관념, 형태 및 기법과 조화되어야만 하는 것이다. 엘리아데는 그의 저서 『영원한 귀환의 신화 The myth of the eternal Return』에서 성년식은 입문자의 경우에 실존적 상황의 변화가 종교적 경험에 의해 제시되고 세계와 삶에 대한 결정적 인식을 함으로써 종교적 삶을 포함하는 것을 의미한다고 지적하고 있다. 즉, 한 세계에서 다른 세계로의 이행을 뜻하는 성년식은 실제적인 공간이나 정신적인 범주에서 인간의 성장과 깊은 관련을 맺고 있으며, 또한 엘리아데는 상기한 저서에서 “죽음과 재생(Death and Rebirth)”을 포함하는 인생에 대한 해명이자 인간 본질에 대한 해석으로 보고 있다[2]. 원래 성년식이라는 개념은 인류학에서 사용되는 개념으로서 원시 사회에서 성

년식을 치를 때 성년으로서의 자질이 있는지를 검증하는 방법이다. 예를 들어 미성년자를 기존사회에서 멀리 떨어진 숲과 동굴이라는 소외된 공간에 일주일이상 격리시킨 후 극복하면 성년으로 인정해 주는 의식을 거행해 준다. 엘리아데는 그의 저서 『성년식의 제의와 상징, 탄생과 재생 신비 Rites and Symbol of Initiation, The mysteries of Birth and Rebirth』에서 이와 같은 신화적 성년식을 입사단계(Entry), 시련단계(Ordeal), 죽음단계(Death) 그리고 재생단계(Rebirth)로 정리해 놓았다. 엘리아데가 말한 성년식의 입사(Entry)단계는 어머니의 세계, 여성의 세계, 어린이의 무책임의 상태와 무지함으로부터 벗어나는 것을 의미한다[1]. 그 다음 단계의 시련에 대하여 엘리아데는 “잠을 자지 않는 시련행위는 육체적 피로를 견디어 내면서 무엇보다도 의지와 정신력의 강인함을 증명해 보이는 것이다”[3] 라고 설명한 바 있다. 이와 같은 시련은 과거의 상태와는 정반대로 새로운 충격을 받고 어려운 상황에 봉착하는 것을 의미한다. 성년식의 세 번째 단계인 죽음(Death)단계는 필연적으로 재생(Rebirth)단계와 연관 지어 이해할 수 있다. 그것은 죽음이 있음으로써 새로운 재생이 가능하기 때문이다. 엘리아데는 이 죽음(Death)단계에 대해서 다음과 같은 견해를 밝히고 있다.

우리의 목적에 있어서 가장 중요한 것은 죽음과 재생의 사상이 성년식의 모든 형태에서 기본적인 것이며, 여기에서 덧붙여 말한다면 죽음은 죽은 자를 위한 종말이 아니라 귀환인 것이다[1].

The important thing for our purpose is, the idea of death and resurrection, which is fundamental in all forms of initiation. Here receives an addition of the idea that death is never final, and the dead can resurrect.

엘리아데에 의하면 죽음은 결코 죽음으로써 끝나는 것이 아니라 죽은 자에 있어서 새로운 재생과 귀환을 뜻한다고 볼 수 있다. 마지막으로 성년식의 최종 재생(Rebirth)단계와 관련하여 고찰해 보자. 고대 종교는 기독교에서 말하고 있는 재생을 죽음 다음에 뒤따르는 필수적인 단계로 간주하기 때문에 죽음은 성년식에서 재생으로 인도되고, 삶으로의 귀환을 약속한다고 본다. 죽음은 총체적인 자기부정 뒤에 새로운 존재의 세계로 변화된다는 인식을 나타내고 있으며, 재생은 순환적인 종착점이 아니라, 새로운 실존세계로의 진입을 의미한다. 엘리아데의 재생론은 새로운 실존세계로의 귀환을 지적한다.

모든 성년식의 중점적 계기는 입사자의 죽음과 살아있는 사람들의 동료의식으로서의 귀환을 상징하는 예식으로서 나타난다. 그는 존재의 다른 방식을 가지게 된 새로운 인간으로서 삶에 귀환한

다[4].

The central moment of every initiation is represented by the ceremony symbolizing the death of the novice and return to the fellowship of the living. But when he returns to life, a new man, assuming another mode of being.

2.2 문화 기호학의 이론적 배경

기호학에 대한 정의를 살펴보면 다음과 같다. 조르주 무댕은 그의 저서 『일반 언어학 강의』에서 미래의 기호학을 인간들의 상호 의사 전달을 가능하게 하는 모든 기호(또는 상징)체계의 일반 과학이라고 정의하고 있다. 로랑 바르트 (Roland Barthes)는 그의 저서 『기술의 영도 Le Degre zero de l'écriture, Paris』에서 앞을 내다볼 때, 기호학은 결국 그 실체가 무엇이든 간에, 그 한계가 무엇이든 간에 모든 기호 체계를 대상으로 삼으며 이미지, 몸짓, 선율, 사물 그리고 사람들이 의식, 공식의례, 공연에서 발견되는 여러 가지 실체의 복합체는 비록 "언어"는 아닐지라도 어쨌든 의미 작용의 체계를 구성한다고 지적하고 있다[4]. 여기에서 언급하고 있는 음식문화와 연관 있는 이미지, 사람들의 의식, 및 공식의 개념이다. 김치하면 통상 떠오르는 관념 여러 가지 첨가물을 빨간 고춧가루에 섞어서 만들어 가는 몸짓, 만들어진 결과물 김치라는 이미지, 일련의 여러 사람이 다 같이 분담하여 김치를 만들려면 배추를 씻고 담그고, 양념을 만들어 고춧가루를 섞어서 넣은 전체의 생성과정과 상호 분담하여 만들어 진 것들을 김치라는 결과물을 위해서 섞어가는 일련의 김치 만드는 행위의식을 기호로 칭할 수 있다.

3. 단군신화 속에 곰의 마늘 먹기와 극기의 문화성

단군신화에서 나오는 마늘을 먹고 100일을 이겨낸 곰이 인간으로 변신하는 단군신화를 살펴보기로 하자. “웅녀는 워낙 곰이었다. 그는 범하고 같은 동굴 속에 살면서 사람이 되고자 했다. 하강한 천신에게 빌어 곰이 사람이 되기를 소원했다. 천신은 그들에게 쉼 한 줄과 마늘 스무 개를 주며 이것을 먹되 백일 동안 일을 보지 않으면 소원을 이룰 것이라고 했다. 곰은 3.7일 곧 스무 하루 동안 금기를 지켜 사람이 되었으나 그렇지 못한 범은 끝내 뜻을 이루지 못하고 말았다, 다행스럽게도 사람-그것도 여성이 되긴 했으나 곰은 알맞은 결혼 상대자를 구할 수가 없었다. 하다 못한 웅녀는 매양 단수 아래에서 빌어 아기를 갖고자 했었다. 이에 천신이 사람 모습으로 나타나 웅녀와 결혼하여 한 아기를 낳았으니 그가 곧 단군이다.”[5]. 원래 쑥과 마늘은 각기 주술적 식물이라고

알려져 있다. 쑥과 마늘은 마귀를 쫓고 부정을 맑히는 식물로 믿어지고 있다. 단군신화에서 요구하는 강력한 냄새를 풍기는 쑥과 마늘을 먹으며 100일 동안 햇빛을 보지 않고서 견딜 수 있는 가를 시험하는 통과의례의 게임이었다. 이 시련의 시간을 극복하면 곰이 웅녀가 될 수 있다는 암시가 내재되어 있다. 한국의 거의 모든 음식에 들어가는 주술적인 마늘 속에 이러한 신비한 힘을 느끼게 하고 있다. 단군신화에서 마늘과 쑥을 먹고 곰이 어두운 동굴에서 어둠을 이겨내고 100일이라는 시간을 극복하고 웅녀로 변신할 수 있었다는 것은 어떻게 해석할 수 있을까? 그것은 단군신화 속에서 마늘을 먹으면서 어두운 동굴의 공간과 100일이라는 시간을 극복할 수 있었던 우리 한국인의 극기의 정체성을 극명하게 드러내고 있다고 보인다. 역사학자 아놀드 토인비(Anold Toyinbe)의 응전과 도전(Challage and Response)의 역사의 공식에 의하면 한국은 많은 전쟁을 치루면서 많은 도전과 응전을 했는데도 지금까지 지구상에 없어지지 않고 살아남은 것은 자기 공식에는 예외적인 존재로 규정한 바 있다. 우리 한민족이 숭한 전쟁 속에서도 지구 상에 없어지지 않고 지금까지 살아 있을 수 있는 저력의 원천은 과연 어디에 찾을 수 있을 것인가? 그것은 우리가 항상 먹고 있는 마늘이 지니고 있는 강인한 인내하며 참아낼 수 있는 에너지를 마늘이 들어있는 한국음식을 먹으면서 축적된 힘으로 볼 수 있다. 마늘에 들어가는 전통 김치 속에도 우리들의 건강성을 지켜주고 암을 이겨낼 수 있다는 항암력도 바로 마늘 속에 들어 있는 항암성분이 작용하기 때문이라고 이해해도 무리가 아니다. 또한 모든 병을 이겨 낼 수 있다는 만병통치의 힘이 들어 있다는 샤만적인 믿음으로까지 발전한다. 인류학자 엘리어드의 성년식(Initiation)의 이론의 관점에서 보면 동굴에 들어가는 입사(Entry)단계에서 어두운 동굴이라는 공간에서 100일 동안의 시간에 쓰디 쓴 마늘과 쑥을 먹는 과정을 시련(Ordeal)의 단계로 보고 곰이 어두운 동굴의 공간과 100일이라는 시간을 이겨낸 곰은 웅녀로 변신하는 과정을 곰의 죽음(Death)단계로 보고 다시 곰이 웅녀로 재탄생되는 재생(Rebirth)의 단계로 마무리된다. 이러한 완전히 미성숙한 곰이 인간으로 탈바꿈하는 단군신화 속에서 그 어두운 공간과 100일이라는 시간을 이겨내는 힘은 어두운 동굴에서 신비한 힘을 지닌 약리성이 뛰어난 마늘과 쑥을 먹음으로 가능했다고 본다. 김열규 교수는 그의 저서 『기호로 읽는 한국 문화』 라는 저서에서 웅녀의 쑥과 마늘 먹기에 대한 통과 의례적 의미를 다음과 같이 지적하고 있다.

웅녀의 쑥과 마늘 먹기는 한 인간의 삶의 진행 가운데서 매우 중요한 몫을 차지하고 있다. 미성년에서 성년으로 여식 아이가 혼사 적령기의 처녀로 또는 신부 후보자로 변신하는 전환하는 과도기에 이를테면 리미노이드의 시점에서 그것이 실행된 것이다. 여성 통관의례의 절대적인 절차로서

쑥과 마늘 먹기가 요구된 것이다[6].

단군신화에서 곰이 웅녀로 변신할 수 있는 힘은 마늘이라는 매개체가 작용한 것으로 이해할 수 있다. 단군신화에 등장하는 곰이라는 동물이 인간으로 변신되는 마늘이라는 먹거리가 중요한 기호로 부각되어 있다. 기호학적인 입장에서 보면 곰이라는 추운 겨울을 이겨내며 인내심이 많은 극기의 기호를 도입하고 있다는 점과 곰이 마늘을 먹고서 웅녀로의 변신하는 것은 한국민족의 무의식적으로 형성된 은근과 극기의 정체성을 드러내는 핵심적인 문화적 기호로 이해된다.

4. 한국전통발효음식의 삭임의 미학

천이두의 『한의 구조연구』에서 판소리에 대한 피치 못할 고난에서 얻어진 내면적으로 응어리진 원한을 판소리로 푸는 방식에서 삭임의 역할을 강조하고 있다. 한을 밖으로 소리로 표출하는 외향적인 발현하기 전에 그 한을 내면적으로 삭이는 단계가 있다[7]. 이것은 마치 한국전통 발효식품에서 시간에 감에 따라서 적당히 삭이는 과정을 거쳐서 비로소 완숙한 발효식품으로 탄생되는 것과 같다고 볼 수 있다. 이어령은 “김치의 맛과 한국의 문화”라는 글에서 다음과 같이 김치의 발효의 문화적 의미를 다음과 같이 지적하고 있다.

김치를 만들려면 시간을 끌어들여야한다. 시간이 흐르면 자연물은 시들고 사그라지고 썩는다. 누구도 막을 수 없는 부패의 시간성을 역이용해서 새로운 맛을 창조해 낸 것이 발효식의 지혜다. 아기가 태어나려면 어두운 모태 속에서 일정한 시간을 기다려야 하듯, 발효의 맛이 탄생되기 위해서는 삭임의 절대 시간, 어둠의 시간이 필요하다. 그래서인지 김치를 담그는 독은 아기를 잉태한 여인의 몸매를 닮았다. 김칫독의 어둠은 포도주를 익히는 지하실의 술통 속 어둠과 같다. 김칫독은 단군 신화의 동굴과 같은 작용을 한다. 곰은 이 동굴 속에서 야생의 거친 발톱과 털이 뽑히고, 이윽고 아름다운 웅녀로 변신한다. 이러한 신화작용이 곧 김치의 발효작용과 상동성을 이룬다[8].

인간의 성숙과정에서 삭임이라는 인간의 내면적인 성숙을 위해서 거쳐야 할 과정이 있다. 엘리야데의 성년식의 이론에 따르면 인간의 시련이라는 과정을 지나고 나면 죽음과 재생의 단계로 발전되어 가는 듯이 식품에도 삭임이라는 과정을 거쳐야지 제대로 맛있는 발표식품으로 만들어진다. 김치가 여러 가지 요소들이 결합하여 하나의 김치로서 탄생하기까지 제대로 된 김치 맛을 내

기 위해서 땅속 깊은 곳에 추운 겨울을 보낸다. 이렇게 숙성 발효된 김치로 탈바꿈하려면 김치를 숙성시킬 수 있는 긴 시간과 공간이 필요함을 예시하고 있다. 마치 곰이 인간이 되기 위해서 100 일이라는 시간과 동굴이하는 공간이 주어진 것과 같은 이치다. 이러한 의미에서 김치는 앞서 언급한 단군신화에 나오는 곰이 웅녀로 변신되는 과정을 땅속 깊은 곳에서 긴 시간을 극복하는 과정을 겪게 되는 엘리아데의 성년식의 단계로 해석될 수 있다. 김치가 숙성된 김치로 되려면 땅속 깊은 곳으로 들어가는 과정을 엘리아데의 입사단계이고 땅속이라는 어두운 공간에서 차가운 겨울을 보내는 과정이 시련의 단계이고 처음의 숙성되기 전의 김치의 상태에서 시간이 감에 따라서 숙성된 김치로 변화된 상태를 과거의 김치의 숙성되기 전의 상태로부터 벗어나는 단계를 의미한다는 점에서 김치의 죽음의 단계로 해석할 수 있다. 이어서 다시 숙성된 김치로 변화되는 단계를 재생의 단계로 볼 수 있다. 마치 인간이 철이 드러가는 성장과정에서 삭임이라는 인간의 내면의 고통과 시련의 과정을 치루고 나서야 성숙한 인간으로 변신되는 과정과도 비교될 수 있다. 엘리아데의 성년식의 이론에 따르면 인간의 시련이라는 과정을 견디어서 죽음과 재생의 단계로 발전되어 가는 단계처럼 식품에도 삭임의 과정을 통과해야지 제대로 된 발표식품이 되는 이치와 동일하다. 이러한 의미에서 김치가 발효되는 과정을 단군신화에서 곰이 웅녀로 변신되는 과정으로 설명하고 있는 이 어령 교수의 지적에 그 타당성을 인정하지 않을 수 없다.

5. 밥이 보약이라는 치유의 약리성

한국인들은 음식이 곧 보약이라는 약식동원(藥食同原)이라는 믿음을 가지고 살아 왔다. 자연의 기를 지닌 음식을 철기에 따라서 먹으면 우리 몸에 들어가서 병을 예방하고 병을 치료할 수 있는 힘이 있다고 믿어 왔다. 토끼전에서 용왕이 술 색으로 양이 지나치게 넘쳐서 음양의 부조화가 생겨서 병이 났기 때문에 음양의 조화를 이루려면 음을 채워주어야 한다. 산중의 토끼가 여성성이 많은 음의 동물이기 때문에 토끼의 간을 먹으면 용왕의 기를 살려 줄 수 있다고 하여 토끼의 간을 먹게 하는 이야기를 그 당시의 한국인들이 음식 속에는 병을 고칠 수 있는 무서운 힘이 있다고 하는 약식동원에 대한 믿음의 표현이라고 할 수 있다. 우리가 먹고 있는 모든 음식에는 한, 양, 평, 온, 열 등과 같은 고유한 성질이 있다고 하는 사실을 바르게 이해하고 건강을 유지하는 생활철학으로 삼아 왔다. 삼복 무더운 여름에 땀을 많이 흘려서 몸이 허약해 질 경우에 개장국에 고춧가루를 넣고 말아서 보신탕이라는 보신용으로 즐겨 먹곤 한다. 또한 복날에는 개장국뿐 만 아니라, 붉은 사과와 검붉은 마늘을 먹으면 비장을 낮게 한다고 믿어왔다. 말하자면 우리 한민족의 음식이

보약이라는 약식동원의 생활 철학을 실천하고 살았다. 제철에 자연에서 얻어 낸 식자재로 만들어 먹는 음식이 보약이 된다는 믿음이 다음과 같은 봄에는 신선한 쑥과 봄나물을 즐겨 먹었다는 세시 풍요라는 유만공의 시를 통하여 표현되어 있다.

푸른 씀바귀와 냉이 향기로운 묵숙
이른 봄 새로 돋은 나물 매우 맛있네.
산가의 운치 있는 일은 시절사물 따라서
양지 바른 언덕에서 쑥국 끓여 술 마시는 것
유만공 歲時風謠 (寒食)[9]

푸른 씀바귀와 냉이, 향기로운 쑥을 봄철이면 즐겨 먹었던 한민족의 음식 전통이 흐르고 있었다. 한민족이 계절에 따라서 계절에 맞은 음식을 먹은 일은 신선한 음식을 먹음으로서 병을 예방할 수 있다는 한민족의 약식동원의 생활철학의 소산이라고 본다. 또 다른 유만공의 한시 겨울채비라는 시를 보자.

성 밖 마을에서 가을 채소 수확하니
푸르고 푸른 배추와 흰 무 뿌리라네.
집집마다 향아리에 가득 담근 김장은
상동의 정갈한 반찬 준비한 것이라네.
유만공 歲時風謠 (重陽節)[9]

그 당시에 가을 채소를 수확하고 푸른 배추, 흰 무로 겨울 준비하기 위해서 집집마다 김장을 담아 놓은 풍경을 묘사하고 있다. 한민족은 겨울에도 신선한 야채를 겨울에는 향용 먹을 수 있는 김장을 함으로서 활동양이 부족하여 병이 생기지 않게 사전에 예비하는 약식동원이라는 생활의 지혜를 실천하고 살아가고 있는 한국인의 정체성을 엿 볼 수 있다.



[그림 1] 태극도(太極圖)와 음양오행
 [Fig 1] Tai-Geug Do & Yin-Yang O Heng

6. 음양오행의 철학성

한국음식에는 오행의 사상의 철학성이 깃들여 있다는 의미에서 한국음식 속에 내재되어 있는 음양오행의 철학성을 밝혀 보려고 한다. 음양오행의 철학은 무엇인가를 원리 면에서 먼저 살펴보고 우리 전통 음식에 들어 있는 음양오행의 철학성을 전통음식 비빔밥과 관련하여 고찰하려고 한다.

역리사상에 의하면 만물은 음과 양의 조화의 원리로서 생성되어져 있으며, 우주는 창조 원리의 상징기호인 건(乾) (하늘)과 수용 원리의 상징기호인 곤(坤)(땅)으로 구성되어 있다. 음·양의 세계는 서로 대립하거나 투쟁하는 것보다는 서로 상호보완하면서 조화를 이루고 있다. 미국계 중국문학자 보데(D. Bodde)도 그의 논문 「중국문화형성에 있어서 지배적인 사상 *Dominant Ideas in the formation of Chinese Culture*」에서 음양이 이원론적인 상호 대립의 개념이 아니라 상호 보완적인 관계에서 조화를 이루고 있다고 지적하고 있다[1]. 식물의 생물학적 성장과정에서처럼 관찰될 수 있는 이와 같은 작용의 기능은 일종의 유기적인 합일성(合一性)을 보여주는데, 이것이 곧 ‘도道’에 해당한다. 독일계 중국학자 리하르트 빌헬름(Richard Wilhelm)이 독일어로 번역한 역경(I Ging)에서는 도(道)는 "한번은 음(陰), 다른 한번은 양(陽)으로 나타나는 것이 바로 道이다Was einmal das Dunkel(Yin) und einmal das Lichte(Yang) hervertreten läßt, das ist der Sinn(Tao) ”라고 정의 내려져 있다. 역리사상은 중국의 유가사상과 도가사상의 근본정신에 깊은 영향을 주었으며 중국사상의 모태라고 할 수 있다. 중국의 고전적 사고방식과 생활방식에 밀접한 관련성을 지니고 있는 것이 바

로 역리사상인 것이다. 역리사상은 양의 요소와 음의 요소가 작용하여 현상적으로 변하고 있다. 하지만 역리사상은 근본 원리 면에서 변화하지 않는 특성을 지니고 있다. 마치 사계절이 봄, 여름, 가을, 그리고 겨울로 시간의 변화에 따라 계절의 변화가 진행되지만 결국 사계절의 순환적 변화원리는 변하지 않는 것과 같다. 이와 같은 음·양 원리의 속성을 분석해보면, 양(陽)의 세계는 긍정적 세계, 밝은 세계, 남성적 세계, 건조한 세계, 하늘의 세계라고 할 수 있으며 음(陰)의 세계는 부정적 세계, 어두운 세계, 여성적 세계, 습한 세계, 땅의 세계라고 할 수 있다. 역경에서 “역에 태극이 있는데, 이것이 양의를 낳고 양의는 사상을 낳고 사상은 팔괘를 낳는다. 周易, 易有太極 是生兩儀 兩儀生四象 四象生八卦”라고 말하고 있다. 이러한 태극이 음양의 변화 생성의 중국처라고 할 수 있다. 독일계중국학자 조셉 리트 (Josef Ritt)는 그의 논문 「전통적 중국사상속에 음과 양 Yin und Yang im traditionellen chinesischen Denken」에서 역리사상의 원리를 상징하는 태극도(太極圖)와 음양오행의 의미를 일목요연하게 도표로 소개하면 다음과 같다.

이 태극도(太極圖)를 보면 어두운 음(陰)의 세계와 밝음을 상징하는 양(陽)의 세계로 구성되어 있으며 계속적으로 순환적인 움직임을 나타내고 있으며, 양의 세계는 순환적으로 처음의 세계로 돌아가게 되어 있다. 음의 세계가 극(極)에 도달하면 양(陽)의 세계로 변화하는 현상을 보이고 있다. 태극도 내에는 큰 음의 세계 속에 작은 양의 세계가 잠재적인 인자(因子)로서 존재하고 있다. 또한 큰 양의 세계 속에서도 작은 음의 세계가 잠재적인 인자(因子)로서 숨어있는 것이다[10].

주자(朱熹)의 주자어류(朱子語類)중에서 제 94권에 “우주는 하나의 태극을 갖고 있는 동시에 우주 안에 있는 모든 존재는 각기 태극을 갖고 있다 萬有一太極 萬有各有太極”고 언급하고 있다. 한국의 중국학자 박신환은 그의 저서 『주역의 이해 주역의 자연관과 인간관』에서 맹자, 중용에서 ‘知天’이나 주역의 ‘至命’은 여러 이치의 중국적 유래에 대한 탐구이며, 결국 태극에 대한 탐구인 것이다. 그것은 모든 사물의 근원성, 전체성 그리고 유기적 통일성에 대한 추구라고 지적하고 있다[11]. 미국계 비교철학자 카프라 (F. Carpra)는 그의 저서 『현대물리학과 동양사상 The Tao of Physics』에서 인간은 자연과 만물이 하나의 생명체요 하나의 태극이라는 인식에서 자연과 만물에 대한 사랑이 싹트는 반면 서구의 근대 과학의 사물관은 사랑이 없는 인식이라고 지적하고 있다 [12]. 이외에도 역리사상은 순환 변화하는 음양의 원리와 통계학적인 자료를 근거로 하여 인간의 미래의 운명을 점칠 수 있는 예언적 기능을 수행할 수 있다. 또한 역리사상은 인간의 체질을 태양(太陽), 소음(少陰), 태음(太陰), 소양(少陽)이라는 사상으로 나누어 사상의학을 체계화하여 한의학의

처방의 원리로 응용되기도 하고 있다. 한국의 전통문화는 중국의 이러한 음양의 철학으로부터 지대한 영향을 받아 왔다.

음양과 오행에 대한 관련성을 간단히 설명하면 음양오행설(陰陽五行說)은 음양(陰陽)설과 오행(五行)설을 함께 묶어 부르는 말이다. 음양설은 우주나 인간의 모든 현상이 음(陰)과 양(陽)이 확장하고 소멸함에 따라 결정된다는 것이며 오행설은 목(木), 화(火), 토(土), 금(金), 수(水)의 다섯 가지가 음양의 원리에 따라 행함으로써 우주의 만물이 생성하고 소멸하게 된다는 것이다. 원래 오행이라는 글자는 중국의 경전 상서 감서에서 나온 말이다. 양계초와 풍우란은 음양오행설연구에서 그의 오행의 다양한 의미망을 다음과 같이 정리하고 있다[13].

[표 1] 오행의 다양한 의미망
[Table 1] Various meaning of O Heng

오행	목	화	토	금	수
방위	동	남	중앙	서	북
계절	봄	여름	늦가을	가을	겨울
오곡	보리	콩	찰기장	마	메기장
시간	아침	한낮	오후	저녁	밤중
반응	탄생	성장	변화	수확	저장
맛	신맛	쓴 맛	단맛	매운맛	짠맛
소리	각	치	궁	상	우
색깔	청색	적색	황색	백색	흑색
오관	눈	혀	입	코	귀
오장	간장	심장	비장	폐	신장
육부	담	소장	위	대장	방광
신체	근육	혈맥	살	피부털	뼈
정서	분노	기쁨	근심	슬픔	두려움
소리	부르는 소리	웃는 소리	노래 소리	곡하는 소리	신음 소리
맥	현맥	홍맥	유맥	부맥	침맥

특히 음양오행의 원리는 한국인의 세계관에 형성에 절대적인 영향을 주었다고 볼 수 있다. 한국인들의 무의식속에 자리 잡고 있는 이러한 음양오행 사상이 육화되어 구체적으로 생활 속에 나타나고 있다. 특히 이러한 음양오행의 사상은 한국의 전통 음식 문화에 잘 반영되어 있다. 전통음식 중에서도 한국의 문화성이 복합적으로 들어 있는 비빔밥 속에는 이와 같은 음양오행의 원리가 작용하고 하고 있다. 비빔밥을 만드는 과정에서 첨가되는 음식 자료가 녹색(시금치류), 적색(고추장),

황색(당근류), 백색(무우 및 도라지) 그리고 흑색(표고버섯)의 오방색을 나타내는 음식 식자재에 고명을 첨가하여 만들어 진다. 또한 음에 속하는 식자재와 양에 속하는 식자재를 균형 있고 조화롭게 섞어서 비빔밥이 완성이 된다. 이점에서 비빔밥은 음양오행의 이치에 따라서 만들어진 철학성이 있는 음식임에 틀림없다. 이와 같은 한국 비빔밥이야말로 우주의 색을 상징하는 오방색을 품고 있는 문화성 있는 식품으로 탄생된다.

7. 제사 음식문화를 통한 소통의 문화성

유교문화권에 속하는 한국전통 제사문화는 조상을 위해서 제사상을 차려서 죽은 조상을 기억하며 예를 갖추는 전통을 지니고 있다. 일반적으로 조상이 돌아가신 날을 택하여 제사상을 마련할 경우에 제사에 참여자는 몸을 청결히 하고 색깔 있는 옷을 입어서는 안 되며, 갈치, 멸치 같은 숙된 음식을 제사상에 올려놓아서는 안 된다는 법칙이 있다. 제사상에 놓이는 음식들의 배열은 정확한 위치와 방향을 맞추어서 이루어진다. 이러한 제사상의 배치의 공식에서 벗어나면 돌아가신 조상에 대한 예의가 아니라고 강하게 믿어왔다. 제사에 참여하는 후손들은 조상을 위해서 경건한 마음으로 제사를 치러야 한다. 예기에 의하면 사람이 죽으면 혼기와 형백으로 분리되어 혼기는 하늘로 형백은 땅으로 돌아간다고 한다. 김상보는 그의 저서 『조선시대의 음식문화에서』에서 주자가례 이후 양산(혼기)은 서와 직에 섞을 혼합해 태움으로 불러 모시는 대신 향을 피워 모시는 것으로 바뀌었으며, 음신(형백)은 울창주를 땅에 부음으로서 불러 모시는 대신 물을 모사에 부어서 모시는 것으로 바뀌었다고 지적하고 있다.한대[14].

제사음식문화는 양신이 음성의 음식을 접수시키고, 음신은 양성의 음식을 접수시게 됨으로서 양신과 음신은 합체가 되며, 이에 따라 자손들에게 복을 내려주는 존재가 된다. 제사음식은 제례를 거치면서 신이 접수시키고 남기신 신성한 음식으로 전환이 된다. 그래서 주영하의 저서 『음식전쟁 문화전쟁』에서 제사를 마치고 먹는 음식은 음복이라고 하여 신의 축복이 깃들어 있는 매개체 구실을 하게 된다. 제사에 바쳐진 재물은 돌아가신 신령을 기쁘게 하기 위해서 마련된 것이며 신령에게 바친 후 다시 제사에 참여한 식구들에게 나누어 줌으로서 신령과 인간이 교감을 이루고 있다고 믿어 왔다고 지적하고 있다[15]. 말하자면 제사를 치르는 행위는 살아남아 있는 후손들이 돌아가신 조상과 대화를 통하여 이 땅에서 복을 얻고자하는 의도가 담겨져 있다. 신위의 자리에 조상님들은 모셔놓고 돌아가신 조상들의 생전에 있었던 기억을 되새기며 정성스런 마음으로 조상과의 대화를 하듯이 제사를 지내게 되어 있다. 제사가 끝나면 제사상에 차려진 음식을 같이 나누어 먹는 순서

로 이어진다. 제사가 끝나면 제사에 참석한 후손들과 같이 제사상에 차려진 음식을 나누어 먹으며 대화를 나누게 된다. 그러니까 제사상을 차리는 경건한 행위는 조상과의 대화를 시도하는 시작이며 생전의 모습을 떠올리며 조상과의 소통하는 자리이다. 또한 살아남은 후손들이 먼저 가신 조상들 앞에서 친목의 시간을 보내며 대화를 나누는 친척 간에 친목을 다지는 자리이기도 하다. 김열규는 그의 저서 『기호학의 관점에서 읽어보는 한국문화』에서 제사의 의미를 제사를 받는 사람과 제사를 드리는 사람 사이에 대화가 오고가며 그것이 가정 사회의 차원의 담론이 되기도 한다라고 지적한 것은 매우 시사하는 바가 크다[16].

8. 맺는 말

전통음식에 내재되어 있는 극기성, 삭임의 미학성, 음양오행의 철학성, 약식동원의 약리성, 소통의 문화성이 어떻게 나타나 있는지를 살펴보았다. 특히 한국음식 속에 극기의 문화성, 삭임의 미학, 음양오행원리의 철학성, 음식이 보약이라는 약리성, 소통의 문화성을 인류학적인 엘리아데의 성년식이론과 문화기호학의 이론을 도입하여 고찰해 본 결과 다음과 같은 결론을 얻어 낼 수 있었다.

단군신화에서 곰이 웅녀로 변신할 수 있는 힘은 마늘이라는 매개체가 작용한 점과 곰이라는 동물이 인간으로 변신되는 것은 마늘이라는 먹거리가 중요한 기호로 부각되어 있다는 점을 살펴보았다. 곰이라는 추운 겨울을 이겨내며 인내심이 많은 극기의 기호를 도입하고 있다는 점과 곰이 마늘을 먹고서 웅녀로의 변신하는 것은 한국민족의 무의식적으로 형성된 은근과 극기의 정체성을 드러내는 핵심적인 문화적 기호로 파악할 수 있었다.

엘리아데의 성년식의 이론에 따르면 인간의 시련이라는 과정을 견디어서 죽음과 재생의 단계로 발전되어 가는 단계처럼 식품에도 삭임의 과정을 통과해야지 제대로 된 발효식품이 되는 이치는 단군신화에서 곰이 웅녀로 변신되는 과정과 판소리에서 한국인의 한을 삭임으로 푸는 방식과 일맥상통한 면이 있음을 살펴보았다. 다시 말하면 김치와 같은 발효식품에는 삭임의 미학성이 나타나 있음을 확인할 수 있었다.

한민족은 음식이 곧 병든 몸을 병을 치유할 수 있는 약리성의 믿음을 가지고 있었기 때문에 겨울에도 신선한 야채를 겨울에는 항상 먹을 수 있는 김장을 함으로써 활동량이 부족하여 병이 생기지 않게 사전에 대비하는 생활의 지혜를 실천하는 민족임을 살펴 볼 수 있었다.

한국의 전통 음식인 비빔밥은 우주를 상징하는 오방색의 식자재를 사용하여 음성적 식품과 양

성적인 식품이 균등하게 조화 있게 섞임으로서 음양오행의 이치에 맞는 전통 음식이 완성된다는 점을 파악할 수 있었다. 이런 점에서 한국 비빔밥이야 말로 우주의 오방색, 음적인 식품과 양적인 식품이 종합적으로 조화를 이루는 음양의 철학성이 담겨 있는 음식이라고 정의할 수 있다.

한국 제사상을 조상을 위해서 치러지는 경건한 행사는 생전의 모습을 떠올리며 돌아가신 조상과의 소통하는 의미로 해석할 수 있다. 제사가 끝난 후에는 제사에 참여하는 후손들은 제사상의 차려진 음식을 나누어 먹으며 조상들로부터 복을 나누는 자리이며 제사를 받은 사람과 제사를 드리는 사람 사이에 대화가 오고 가고 그것이 가정 사회의 차원의 담론으로 발전되어 갈 수 있음을 알 수 있었다.

한국음식문화의 세계화는 앞에서 살펴 본 바와 같이 전통음식 속에 내재되어 있는 극기의 문화성, 삭임의 미학성, 약식동원의 원리, 음양오행의 철학성 그리고 조상과의 소통성을 개발하고 연구하여 유네스코 세계문화유산에 등재시키어 서구인들에게 새롭게 인식시켜야 한다. 또한 외국 음식과는 다른 차별화된 다양한 문화성이 담겨져 있는 한국음식의 독창적인 내용을 세계어로 번역하여 콘텐츠화 시키는 과제가 남아 있다.

References

- [1] M. Eliade, "Rites and Symbol of Initiation, The mysteries of Birth and Rebirth", New York: Harper Torchbooks, (1965).
- [2] M. Eliade, "The myth of the eternal Return", Bollingen Series XLVI, Princeton Univ. Press, (1949).
- [3] M. Eliade, "Rites and Symbol of Initiation: The mysteries of Birth and Rebirth", New York: Harper Torchbooks, (1965).
- [4] R. Barthes, "Le Degre zero de lecriture", Paris, Le secuil, (1953).
- [5] I. Yeon, "The History of Three Kingdom", WonJung Kim, eueyou-munhoasa, (2004), pp. 36-37.
- [6] Y. G. Kim, "Korean Culture reading with the view of semiotics", So Gang publishing Co., (2008).
- [7] D. Cheon, "The Study of Han Structure", Mun Hak Goa Ji Seong Sa, (1993).
- [8] M. J. Kim, G. T. Lee and O. R. Lee, "Thousasnd's Taste of Kim Chi", Designhouse, (1996).
- [9] M. G. You and G. J. Lim, "The Song of our four seasons customs", Seoul Jib Mu, (1990).
- [10] J. Ritt, "Yin und Yang im traditionellen chinesischen Denken", Diplomarbeit, St. Gabreil, (1975).
- [11] S. W. Goak, "The Understanding of Change of Book, the View of Nature and Human being of Change of Book", Seo Goang Sa, (2003).
- [12] F. Capra, S. B. Lee and K. Y. Kim, "The Tao of Physics", Boum Yang Publishing Co., (1989).
- [13] G. C. Yang, P. U. Ran and H. G. Kim, "The Study on the theoy of Yin & Yang", Shin ji Seo won, (1993).
- [14] S. B. Kim, "The food Culture of Joe- Seon Dynasty", Seoul Ga Ram Gi Hoig, (2006).
- [15] Y. H. Joo, "Food war Culture war", Gyung Ki Pa Ju, Sa Ge Jeol, (2006).
- [16] Y. G. Kim, "The Myth of Korea", Il Jo Gak, (1976).