

한국음식(韓食)의 문화속성과 미학

The Cultural Property and Aesthetics of Korean Food

정혜경¹

Chung, H.K.¹

요약

본 연구는 봉건사회가 해체되고 근대사회로 이행되어 가는 과도기이며 현대사회로 이어지는 사회, 경제, 문화적 바탕을 마련한 조선후기의 한국음식에 나타난 문화속성을 알아보았다. 이를 위해 문학과 회화작품에 나타난 음식의 문화속성을 파악함으로써 한식의 미학이 무엇인지에 좀 더 접근해 보았다.

이를 위해, 기존의 연구방법에서 중요한 텍스트로 받아들여지지 않던 판소리 소설과 풍속화를 연구 대상으로 채택하였으며 이를 중심으로 한국음식의 특징을 '힘의 상징'으로의 음식, '병의 예방과 치료제'로의 음식, '정을 나누는 매개체'로의 음식 '신과 소통의 매개체'로의 음식 등 네 가지로 분류하여 당시 사회 구성원들의 의식을 읽는 하나의 상징적인 코드로 해석함으로써 소설 속에 등장하는 한국음식을 문화적 관점으로 해석하였다. 또한 우리의 음식을 단순히 주식과 부식의 조율로 풀지 않고 우리 음식에 나타난 미학의 관점에서 원리별로 재해석하였으며 이에 따라 섞임의 미학을 보여주는 음식, 기다림의 미학을 보여주는 음식, 배려의 음식, 그리고 풍류의 음식으로 나누어 살펴보았다.

핵심어 : 한국음식, 문화속성, 미학, 한국문화

Abstract

In this study, the cultural attribution represented in the Korean foods during the late Chosun Dynasty, which is the transitional period that the feudal society was dissolved and transformed to modern society, and prepared the social, economic and cultural foundations led to modern contemporary society, was examined. To do that, the approach was made more closely what the aesthetics of the Korean foods is by identifying the cultural attribution of the foods appeared in the literature and paintings.

To do that, the pansori, novels, genre paintings, which have not been accepted as important texts in the existing research method, were selected as the research subject and the characteristics of the Korean foods were classified into 4 types of the foods as 'the symbol of power', as the prevention and the medicine of diseases, as 'a medium of sharing the affection', and as 'a medium for communication with the gods, and the Korean foods appeared in the novel were interpreted in the cultural perspective by interpreting them as a symbolic code to read the awareness of the members of the society at that time. In addition, the our foods was re-interpreted by principle in the aesthetic perspective appeared in out foods not resolving them with the coordination of main dish and auxiliary dish and were examined by dividing as the foods showing the aesthetics of mixing, the foods showing the aesthetics of waiting, foods of consideration and the foods for the appreciation of arts.

Keyword : Korean food, Cultural Property, Aesthetics, Korean culture

¹ Department of Food and Nutrition, Hoseo Univ., Sechul-ri, Baebang-eup, Asan-si, Chungcheongnam-do, 336-795, Korea
e-mail: hkchung@office.hoseo.ac.kr

Received(July 30.2012), Review (August 16.2012), Accepted(December 31.2012)

1. 머리말

21세기는 세계화와 정보화의 경향에 따라 인적, 물질 자원의 교류가 자유로워졌다. 국경의 의미가 점차 사라지고, 민족의 정체성혼란의 문제로 인해 오히려 문화와 역사가 중요하게 대두되고 있다. 세계 각 국은 문화를 통한 민족의 정체성과 우수하고 독창적인 자국의 문화적 가치를 확인하고 미래의 새로운 전망을 제시하는 문화 교육에 집중하고 있다. 이러한 흐름 속에서 지구촌의 다양한 인종과 민족의 정체성을 규정하는 새로운 코드인 음식문화는 그 중요성이 더욱 커지고 있다.

음식문화는 물질문화와 사회조직과 정신문화로 이루어져 있으며, 음식문화를 전체의 맥락에서 바라보는 총체론 적 관점이 중요하다[1]. 음식문화를 구성하는 각 분야는 편의상 분류일 뿐 이들은 실제 서로 유기적으로 긴밀하게 얽혀 있다. 음식문화는 다른 문화 분야 와 기계적으로 경계 지워진 것이 아니라는 언식이 중요하고 전체 문화의 맥락 속에서, 타문화와 의 유기적인 관계를 염두에 두고 바라보아야 한다. 이 모든 것을 총체적으로 접근할 때라야 음식 문화는 역동적으로 이해되고 살아있는 구체적인 문화로 파악될 수 있다. 음식문화 연구에 관심을 보인 인류학자 레-스트로스(1970)는 그의 저서 <산화론1: 날것과 익힌것>에서 음식을 통해 다양한 민족의 신화구조를 분석했고, 자연과 문화로 구성된 민족사를 조명했다. 또한, 바르트는 신화적 차원에서 음식이 발산하는 의미와 가치들을 도출하여 분석 하였다. 즉, 특정한 민족의 신화 구조 속에 숨겨진 요리코드를 해석하고, 음식이 창출하는 의미들 도출하려고 했다. 또한, 그레마스는 요리가 식사자에게 전달하는 상징적 가치에 대한 분석으로 음식 기호학의 이론을 제시하였다[2][3]. '음식의 상징적 가치는 사회 문화적 맥락 속에 내재된 맛의 코드가 창출 시킨다'라고 규정하였다. 맛의 코드는 두 가지 기능을 수행한다. 미각코드는 음식을 먹는 사람들에게 전달하는 미각의 기쁨을 창출시키는 생성코드이며, 먹는 행위를 하는 사람들에게 식공간의 계약을 수락하게 하는 기능을 수행한다. 식사하는 사람들은 미각 코드를 통해서 미각의 기쁨을 함께 공유하겠다는 약속을 한다. 음식을 먹는 사람이 체감하는 미각의 기쁨은 음식문화 속에 내재된 가치이며 사회 구성원들의 협약에 의해 약속된 코드로서 식사 자들은 미각 코드의 해독을 통해서 음식의 상징적 가치를 획득하고, 감각의 총체적 만족감을 체험하게 된다. 이와 같이 음식문화를 전체문화의 맥락 속에서 총 체론 적 관점으로 접근한 연구들은 주로 문화 인류학적 관점에서 연구가 음식문화학적 관점의 연구는 아직 그 미미한 상태이다[2][4].

본 연구는 한국음식에 나타난 문화속성이 무엇인지를 파악하기 위하여 우리의 한식이 발달되어

완성되는 조선중기이후를 대상으로 삼았다. 본 연구의 시대적 배경인 조선 후기는 이전까지 이어 오던 봉건사회가 해체되고 근대사회로 이행되어 가는 과도기로 현대사회로 이어지는 사회, 경제, 문화적 바탕을 마련하였던 시기로 이해되고 있다[5][6]. 특히 음식생활에 있어 기호식품의 조리, 가공기술이 크게 발전되었고, 동식물성 식품이 한층 조화를 이루게 되었으며 다양한 구황식품의 개발 등이 이루어져 우리의 식생활전통이 확립된 시기라고 할 수 있다[6]. 이 시기의 문학과 회화작품에 나타난 음식의 문화속성을 파악함으로써 한식의 미학이 무엇인지에 좀 더 접근해 보고자 하였다[7][8].

따라서 본 연구는 한국인에게 가장 많은 영향력을 미친 조선 후기시대의 판소리소설과 기속시에 나타난 음식문화를 분석하고 해석해 봄으로서 시지각과 인지적 차원에서의 음식 연구뿐만 아니라 서사구조 차원과 사회문화적 맥락 속에서 음식문화를 해석하였다. 또한 우리 민족적 특성을 미학측면에서 풀어보고자 하였다. 이를 통해 한국인의 정체성을 규정하는 새로운 코드로서의 음식문화의 중요성을 살펴보고자 하였다.

2. 한국음식의 문화적 속성

2.1 권력의 코드로서의 음식

고대로부터 인류의 역사는 인간의 1차적 욕구인 배고픔을 해결하기 위한 생존의 전쟁이었는지 모른다. 채집, 수렵경제에서 벗어나 정착하여 농사를 지으면서 배고픔은 어느 정도 해결되었지만 이전 경제적 생산물을 독점하는 현상이 발생하였다. 생산물을 독점한 사람들은 음식물을 분배하는 과정을 통해 사람들을 지배하게 된 것이다. 우리나라는 고대부터 농경을 통하여 삶을 유지해 왔다 [9-11]. 따라서 식재료를 기를 수 있는 토지는 생존과 직결된다고 할 수 있다. 조선시대 토지소유는 부를 축적하는 좋은 수단이 되었으므로 왕실이나 양반, 관리 등은 토지배분에 열을 올리게 되었고 이러한 가운데 토지는 소수의 거대토지소유자들에게 편재되어 감으로써 토지소유에서 배제된 대부분의 농민들은 소작농으로 전락할 수밖에 없었던 것이다. 소작농으로 전락한 양민농민들은 지주에 대해서 고율(약 50%)의 전세(소작료)를 부담해야 했을 뿐만 아니라 국가에 대해서도 여러 가지 과중한 의무를 지고 있었다. 따라서 이들은 항상 가난에서 헤어 나올 수 없는 처지에 놓여 있었던 것이다. 그러므로 이들 가난한 농민들은 경제력을 갖추고 있던 양반이나 중인들이 풍요로운 식생활을 누릴 수 있었던 것과는 대조적으로 식량조차 부족한 상황에 처해있었다. 다음은 판소리 소설

중의 「홍보전」의 한 대목이다[12].

그 놈이 심스? 일러헌디 형제 윤기 잇슬손야 부모의 분지전답 저 혼즈 차지하고 농스짓키 일삼 난대 웃물 쏘흔 놈의 모을 붓고 노푼 논이 물을 갈나 집푼 논이 물갈이와 구렁논의 찰배하고 살 폰 밧티 면화하기 자갈밧티 셔숙 갈고 황토밧티 참외노며 빈탈밧티 담비하기 토옥한 밧티 파슬 을 갈아 울콩 물콩 청디콩이며 돗부 녹두 지장이며 창씨 들씨 피마즈를 시이 시이 심어두고 씨 을 쳐져 지슴 미여 슈슈동장 노적하야 친고빈기 물노보고 형제윤기 저발인이 엇지안이 무도하야

놀부는 부모의 분재전답을 저 혼자 차지하여 부자로 살아가게 된다. 조선후기는 이양법의 보급으로 모, 맥 이모작이 일반화되어 쌀, 보리, 조 같은 주곡의 생산량이 현저히 증가됨으로써 부의 축적이 증가되고 잉여 농작물의 상품화를 촉진시키는 결과를 가져오게 된다. 또한, 토지소유는 식량뿐만 아니라 다양한 상품작물들을 재배하고 유통시킴으로 부의 축적으로 연결되었다. 위 본문에서 보듯이 놀보는 주곡뿐만 아니라 참외, 담배, 울콩, 물콩, 청태콩, 돗부, 녹두, 참깨, 들깨, 피마자 등과 같은 상업적인 작물을 심어 토지를 효과적으로 관리하고 있음을 알 수 있다. 이렇게 하여 놀보는 엄청난 재산을 축적할 수 있게 되고 그의 집에는 노적가리가 태산같이 깍 있고 대청 뒤지에는 쌀이 가득하였던 것이다.

소리를 병역갓치 질너노니 홍보 쌍의 업써지며 두 손 합장 무릅쫄코 지성으로 비논 말이 비논이다 형입전의 비논이다 사러지다 사러지다 형입 덕탁 살러지다 배?되면 혼 말이요 쌀이 되면 스되만 쥬옵시고 되? 되면 닷 되 돈이되면 두 돈만 쥬옵시면 품을 판 못갹뫼며 일을 한들 공이 할? 형입 동상 이니 몸도 어제 전역 그제 주고 오늘 앓침 식전이요 차마 곱파 못살것쇼 쌀도 베고 못줄 테면 찬 밥이논 한 술 쥬옵쇼셔 시근 밭도 업거덜낭 쓰러기논 씨경이 논 쳐분디로 쥬옵시면 세 쓰이논 굴문 주식 구완하야 술이것쇼

반면, 빈 몸으로 쫓겨난 홍보와 홍보 아내는 온갖 품을 다 팔고 있다. 오뉴월 보리치기, 대동방아 찻기, 김장하기, 음식하기, 용정방아 찻기, 물간기 등등을 하는데, 그것들은 아주 낮은 보수의 일거리들이기 때문에 홍보네집 식구들은 ‘제삿날에나 밥맛’을 볼 정도인 것이다. 그리하여 홍보는 매품이라도 팔지 않을 수 없는 지경에 이르게 된다. 이와 같이 조선 후기 농촌 사회에서 품팔이 노동으로 생활해 가는 것, 생산 수단을 상실한 빈민층은 최저의 생활도 보장되지 않았던 것이다. 홍보는 품을 팔기도 하고 구걸도 하며 겨우 연명하다 하루는 형을 찾아 양식을 꾸러다가 매 만 맞고 쫓겨나게 된다. 소리를 벽력같이 지르는 놀보 밑에 엎드려 자식들을 생각하며 자존심도 모두 버린 홍보의 모습을 보며, 먹고 사는 것이 얼마나 힘겨웠는지를 알 수 있다. 「쌀 서되 > 찬밥 한 술 > 싸래기 > 술지게미 처분대로」에서 표현되었듯이 놀보의 힘(경제력) 앞에 생존을 위한 홍보의 간절한 바람을 상징적으로 읽을 수 있다. 이렇게 홍보전에서는 당시의 경제적 양극화 현상을 음식이라는 기호를 통하여 효과적으로 표현하고 있다.

여보쇼 이기 엄뎡 어서 밥좀 햅쇼 빅미 닛 섬으로 햅야 비곱푼디 먹어보시 햅보 안 이 얼는나셔
일변 햅을 겁피 지어 집치갓치 멍석으다 수복 담숙 쓰어눅코 가장 즈식 불너들어 어셔 오쇼 먹
어보시 스펡의셔 와 햅더니 만슈산의 구름뎡듯 걸비청의 냅치뎡듯 햅싼 멍석 가승으로 휘휘 들
너쓰고 안져 후닥닥 후닥닥 양팔 손질 주먹햅을 셋죽방을 던진 다시 엇지 먹어노왓뎡지 손이 츠
츠 늘어지고 빅쪽지가 발씩 되지바치게 산뎡이 단복차게 먹어노은 거시 세상도 귀창햅게 되얏구
느 비에 못이기에 이만햅고 안져쉴 제 고기로 오는 팔이 휘휘 날여 이고 느 죽것다 나 죽거던
팔 이 뇨으로 원고즈을 스으리라 이러할 제음의 햅보 안이도 밧뎡속의 햅을 엇지 먹던지 햅셀스
가 나섯구느 시여 업데여 이고 쏽이야

위 장면은 햅보가 첫 번째 햅을 타고 나온 쌀로 햅을 햅먹는 장면이다. 햅보에게 주어진 햅은 그의 선행에 대한 보은뎡이다. 그런데 그의 햅에서 나온 것은 주로 당시 평뎡들의 식의즈을 햅결 할 수 있는 쌀 궤, 각종 비단, 집 짓는 목수 등이다. 당시 평뎡들의 생존에 가장 필요한 기본적 생 뎡뎡들임을 알 수 있다. 물론 오늘날에는 먹는 일이 어느 정도 햅결되었으므로 의식즈라 하지만, 작품이 생성될 조선시대 평뎡들에게 있어 업는 일 보다는 먹는 일이 더욱 시급햅었을 것이다. 따라서 햅에서 먹는 것이 제일 먼저 나온 것은 충분히 짐작할 수 있는 일이다. 햅보 전에서 펼쳐 진 세계는 권력이나 명예를 추구햅던 양반들과는 무관한 어디까지나 식의즈가 여의치 않았던 당 시 평뎡들의 소뎡한 뎡뎡이었던 것이다. 오죽햅면 첫 번째 햅속에서 나온 햅미 닛 섬으로 모두 다 햅을 지어 집채갓이 멍석에다 수복 담아 햅 설사가 나오도록 먹었겅는가. 이 장면에서 이들이 그뎡 안 배굶아 온 정도를 짐작할 수 있다. 이는 당시 가난한 평뎡들에 대한 사실적인 표현이기도 한 것이다. 당시 서뎡들이 현실적으로 뎡뎡 수 있었던 것은, 다만 죽어서나마 좋은 세상에 태어나 의 식즈 걱정 없이 한번 잘 살아보자는 것이었으리라. 즉, 서뎡들의 경우 그들의 현실적인 곤고를 일 시라도 잊기 위해서 현실과는 다른 세계, 즉 햅의 세계를 작품 속에서 뎡꾸어 본 것이다. 이렇듯, 햅보전 속의 음식은 토지를 가진 자와 갖지 못한 자의 서열화를 분햅하는 기호로 작용한다. 또한, 햅이라는 비현실적인 세계를 통해 가장 먼저 도달햅고픈 이상적 세계의 표상이기도 하다.

다음은 「적뎡가」 의 한 대뎡이다.

5-뎡 조조진영 출병전 잔치 장면-
曹操 大豪을 排設햅야 술 만이 걸고 썩 만이 치고 소 만이 잡고 뎡 만이 잡고 기 잡고 닭 잡
아서 護軍을 鎭근햅고 連環한 悤 戰船을 大江中央 鎧실 띄여 푸른 복판

적뎡가에서는 조조가 전투 출병 전 군졸들에게 잔치를 여는 장면이 나온다. 술, 떡, 소, 돼지, 개, 닭을 잡아서 연회를 베편다. 이렇듯, 생산뎡을 독점한 권력가들은 음식뎡을 분배하는 과정을 통해 사람들을 지배햅게 되는데, 그들은 食(음식), 酒(술)를 하사햅여 군주의 은혜를 표현햅기도 햅며, 식 레를 통하여 상햅의 질서를 규제햅기도 한다. 조선후기 쌀은 조세의 대상이었으며, 소작농의 경우

고을의 소작료를 바치고 나면 농작사라도 이들에게 돌아가는 쌀은 별로 없었으며, 쌀을 갖고 있더라도 이를 식량으로 이용하기보다는 값이 더 싼 잡곡이나 기타 물품을 구입하기 위한 화폐로서 이용하였다. 이렇게 귀한 쌀로 만든 술과 떡 그리고 값비싼 고기 음식은 역시 서민들이 쉽게 가질 수 없는 힘의 상징인 것이다. 조조는 출병 전에 군졸들의 사기를 진작시킬 요량으로 연회를 베풀었다. 음식물을 배품으로 충성과 복종을 약속 받으려는 것이다[9][10].

이덕무의 한시 <세시잡영>에서도 백성들에게는 도소주(屠蘇酒)조차 담그지 못하게 하면서 관가에서는 큰 향아리가 넘칠 정도로 청주(淸酒)를 담그는 모습을 읊조리면서 부조리한 현실과 빈부의 격차에서 오는 백성들의 질곡된 삶을 비판하고 있다.

棗花時節急移秋 대추꽃 피는 시절 서둘러 모를 심어야 하니
 暴雨續時又赫陽 폭우가 겨우 그치나 했더니 다시 불별이로다
 伏月豪家徒釀飲 부자들은 일없이 복달임 잔치 벌이는데
 夏畦人自劇奔忙 여름날 밭 매는 사람들은 정신없이 바쁘다네
 유만공 『歲時風謠』(伏日)

위 한시(漢詩)는 유 만공의 세시풍요 중 복날에 관한 시로 삼복더위에 복달임 잔치를 벌이는 부자들과 띄약별 아래 논두렁에서 일하는 농부의 대초적인 상황을 제시하여 계층 간 빈부의 갈등을 표현하고 있다.

2.2 약(藥)으로서의 음식

한국의 전통문화는 자연과 가까이 있고, 자연을 받아들여 바탕에 깔아놓은 것에 특칭이 있다. 우리의 전통음식도 역시 그러한데 자연의 생명력이 스며든 소박한 아름다움이 음식에 들어있다. 이 소박함은 거부감이 없는 색깔과 맛으로 표현이 된다. 우리에게 보약은 별다른 것이 아니다. 자연을 담은 음식을 먹으면 보약이 된다. 옛날부터 약식동원(藥食同原)이라는 표현으로 식생활의 듀요성을 말하였는데, 이는 우리가 섭취하는 음식이 건강을 지키고 질병을 치료하는 것과 밀접한 관련이 있음을 뜻한다[13][14].

부후허실허기는 칠포목이 두렷하고 미침완삭허기는 팔리목이 두렷하고 상단하촉허기는 구도목이 두렷하고 심소장은 화오 간담은 목이오 폐대장은 금이오 신방광은 슈오 비위는 토라 간목이 텅과허미 목극토에 비위목이 상허니 화극금에 폐대장이 상흡이라 심명즉 만병이 식하고 간상즉 만병이 상허니 다른 먹은 다 관계치 안이허되 데일 간목이 슈상허니 비위목이 상허야 병이 복장에 드니 스지가 무거웁고 눈이 어둡기는 풍의작란이며 구미가 젓치기는 비위 상허 연고이라 속으로 드러 복장이 저리기는 음양으로 난 병이니 음양풍도 두세 가지 괴운이라~ 인요는 목이오 신술축미는 토이로다 목극토허니 오히에 일넛스되 갑인질술은 대강슈오 진가손스는 원송목이라 슈싱목을 식이자면 인간 중산 천년토간이 약이로소이다

위 장면은 토끼전의 한 장면으로 용왕이 큰 잔치를 치른 후 병이나 백약으로 구원하여도 무효하여 토끼 간을 처방받는 대목이다. ‘복장이 절이기는 음양으로 난 병이니~’에서 용왕의 병이 음양의 부조화로 난 병임을 알 수 있다. 즉 용왕은 주색에 빠져 병을 얻었기에 양기가 넘치는 상태이다. 왜냐하면 술은 음양의 원리상 화(火)에 해당하는 것으로 양이므로, 술병에 걸린 용왕은 양기가 지나쳐서 생긴 것이다. 동양의학적 관점에서 보면 모든 병은 음양의 부조화에서 온다. 따라서 왕은 넘치는 양이 아니라 모자라는 음을 보완해야 하는 것이다. 산중의 토끼는 여성적인 동물이므로 음에 속한다. 용왕은 음양의 조화를 이루어 건강을 회복 할 수 있는 것이다. 약선(藥膳)에서도 이류보류(무리로서 무리를 보한다)란 말이 있다. 체내에 부족한 것을 다른 동물의 같은 것으로 보충한다는 뜻이다. 예컨대 무릎을 튼튼히 하려면 소의 도가니를 음식의 재료로 구성해 조리 해 먹으면 사람의 무릎 등이 튼튼해진다는 논리이다. 또한, 술을 많이 먹어 간이 나빠지게 되었으니 신선한 간을 먹어야 한다는 단순한 논리도 있지만, 간의 기능은 육체적인 눈과 직접 관계가 있다. 한 방에서 간은 바로 인간의 정신을 상징한다. 결국 간은 정신적으로는 마음을, 육체적으로는 눈을 상징하고 있으며, 용왕이 눈이 흐려졌다는 것은 당시 지배층의 실정에 대한 풍자를 나타 낸 것이다. 반면, 토끼라 하는 것이 동쪽을 맡았으므로 새벽닭이 울 때 가장 먼저 태양의 양기를 받아먹고, 또한 달나라에 들어가서 계수나무 그늘 속에 장약 찜을 적에 음약을 받아먹은 동물이라는 것이다. 이렇듯 태양과 달의 음양기운의 정기를 받아먹어 토끼의 간경이 좋으니 토끼의 눈 이 밝아 별호를 明視라 한다고 한다. 술로 정신도 흐려지고 눈이 나빠진 용왕이 간경이 좋은 토끼 간을 먹으면 병환이 즉차하고 장생불로하리라는 것이다. 토끼는 간경이 좋아, 눈이 밝기 때문이란 것이다. 왕이 토끼의 간을 먹어야 한다는 것은 왕의 눈과 정신이 어둡다는 반증이기도 하다.

강아지로다~기라니 반갑다 월명송하방롱정이오 일출운봉계견헌이라 선경에도 기는 잇고 인간기로 의론컨디 오륙월 복기장 어혈든 디 니중든 디 속병든 디 중병 솟헤 보신 차로 잡아 먹고 가죽 벗겨 글피당혀도 호고 세시복남에 향양포고홀 제 파나 만히 너코 폭 고으면 기장국도 도커니와 안성청룡 스당피가 소고 매여 ~ 송아지로다 송아지라니 더욱 도타~ 너를 잡아 두족 압뒀다리 선지 니장은 설녕탕 집으로 보니고 안심 밧심 두 불기는 정조 한식 단오 추석 스명일기제스에 적감으로 실컨 쓰고 병거짓골 넓이할미 가릿집 양복기가 십상이오 가죽은 벗겨니여 복도 메고 신도 짓고 털은 골나 병거지 요속호고 쑤은 쉼어 활각지 빗치기 살적미리가 십상일다~사슴이오 얼시고 더욱 도타 우리 룡왕 병환 중에 룡룡은 신경 부족한 디 잡스시고 룡혈은 눈 침침호고 각 그나논디 십상이니 사슴이거던 잡아라~그러면 도야지오~제혈이 룡혈보다 효험이 치났고 제육 첫 점이라 술안주에 데일이오 국슈부빔 탄평치에 저육 업스면 맛 잇다더냐 잡말 말고 잡아라

위 장면은 수궁에 잡혀간 토끼가 위기를 모면하려는 대목인데, 여기에서 우리는 음식을 통하여 병을 치유하려는 우리 민족의 약선 음식문화를 읽을 수 있다. 우리조상 아주 작은 존재에 의해 성립한다고 믿었다. 사람이 생명을 유지하는 것은 기가 혈과 함께 체내를 구석구석까지 순환하기 때

문이라고 생각했다. 질병이란 평했던 인체의 기가 불균형에 빠진 상태로서, 기의 불균형은 스트레스와 같은 내인적 요소에 덧붙여 자연계의 기운 추위 및 더위와 같은 외인적 요소가 결합함으로써 발생한다는 것이다. 약선이란 아직 병이 생기지는 않았지만 신체가 가지고 있는 평한 기의 균형에 발작이 생긴 상태를 넓은 의미의 병으로 보고, 이 단계에서는 평소에 먹는 음식을 조절하는 것만으로도 기를 고르게 다스릴 수 있다고 본다. 음식을 약으로서 먹는다는 이야기이다. 다시 말해 음식을 상약으로 보는 것이 약선의 기본개념이다. 우리가 섭취하는 모든 식품에는 한, 양, 평, 온, 열, 등과 같은 고유의 성질을 지니고 있으며, 이 고유의 성질을 올바르게 파악함으로써 건강유지의 지침으로 삼고 있다. 위 본문에서 알 수 있듯이 오 육월 복개 장은 어혈든 데, 속병 든데, 중병 끝에 보신의 목적으로 먹고, 복날에는 파 많이 넣고 폭 고아 개장국을 끓여 먹으면 좋다고 한다. 녹용은 신경부족한데 좋고, 사슴 혈은 눈 침침하고 한데 좋고, 돼지 혈은 그 효험이 사슴 혈보다 낫다고 하였다.

심정순, -창기 창본 수궁가: 토끼가 다시 물으로 도망가는 장면-
그리면 그져 가기 섭섭하니 약이나 일너다고 그는 그리혀라 팔기탕이나 써 보아라 지료가 무엇이나 고려 여닭 잡아 등마루 썰 각각 여닭 마리식 하고 고복의 창즈 여닭 썸식 하고 상어 가죽 여닭 장 하고 홍어신 팔십 기하고 리어 윈눈동즈 여닭 되 하고 감을치 쓸기 여닭 종즈 하고 병어 여닭 동의 합혀야 노코 즈가사리 메역이 여닭 바지게 베여 법게 싹지에 폭 고아 하 동의 되거던 미일 세 사발식만 먹게 되면 병은 츄츄나올 것이니 음식은 대구 썬서 조석으로 먹고 입만 날만허거던 굴근 붕어 미일 여든 마릿식 비 싸고 니장 니여 버리고 위어를 잡아 짓썬들겨 그 속에 가득 넛코 록으라지게 고아 먹으면 그 병이 운권청던허리라

다음은 토끼가 다시 물으로 도망치며 자라에게 용왕의 약에 대해 한수 가르쳐 주고 가는데, 약명은 팔개탕, 재료로는 고래 8마리 등마루뼈 8개, 거북 창자 8뿔, 상어 가죽 8장, 홍어신 80개, 잉어 윈눈동자 8도, 가물치 쓸개 8종지, 병어 등섬 8근, 자라 목 8웁큼, 방어기름 8동의, 자가사리 8바지게, 미역8바지게이며, 용기로는 법게 딱지며, 조리법은 한 동의 될 때까지 폭 고아, 복용법은 세 사발씩 먹는다. 또한, 팔개탕과 더불어 음식을 먹는데 대구 찜과 붕어, 위어를 고아 함께 먹으면 병이 낫는다고 하였다. 여기에서 역시약식동원(藥食同原)의 사상을 읽을 수 있다. 이렇게 판소리 소설 곳곳에서 식품을 이용하여 병을 치료하려는 당시 민중들의 의식을 엿볼 수 있는데, 이는 조선시대 인본주의와 민생복지의 정신을 바탕으로 식품도 하나의 약성분으로 보고 음식의 섭취를 통해 의학적인 치료를 하는 藥食同原의 관습이 토착화되어 식이요법적인 식사가 이루어지게 되었음을 알 수 있다. 이는 조선후기 들어서서 실학의 발달로 과학적인 식생활 문화가 한층 더 발전되는 요인이 되었다. 藥食同原 사상은 소설뿐만 아니라 많은 풍속화에서도 읽을 수 있는데, 다음 몇 가지 작품을 통하여 조선시대 당시의 음식과 관련된 백성들의 의식을 읽어보고자 한다. 다음은 기

속 시 중 유 만공의 작품 <세시풍요>이다.

種薺青青苜蓿香 푸른 씬바귀와 냉이 향기로운 목숙
早春新菜正堪嘗 이른 봄 새로 돋은 나물 매우 맛있네
山家韻事隨時物 산가의 운치 있는 일은 시절사물 따라서
會酌陽坡煮艾湯 양지 바른 언덕에서 쑥국 끓여 술 마시는 것
유만공 『歲時風謠』 (寒食)

위 작품에서도 푸른 씬바귀와 냉이, 향기로운 쑥 등 이른 봄에 새로 돋은 나물을 즐겨 먹었음을 알 수 있다. 이와 같이 우리민족은 계절 따라 따사로운 언덕에서 향기로운 시절 음식을 나누며 살아가는 것이 운치 있는 일이고 삶을 여유 있게 즐기는 방법이라 생각한 것이다. 제철에 나는 신선한 식품을 섭취하는 것이야 말로 병을 예방하고 치료하는 가장 근본이라 할 수 있다. 특히, 위 작품에 표현된 쑥(艾)은 냉증과 부인 병등에 효과적이어서 식 재료 뿐만 아니라 약초로서 말려 미리 준비해 두고 사용하였다 한다. 이처럼 식품으로 병을 예방하고 치료하려는 우리 민족의 약식동원(藥食同原) 사상을 읽을 수 있다.

秋園收來負郭村 성 밖 마을에서 가을 채소 수확하니
青青菘葉白菁根 푸르고 푸른 배추와 흰 무 뿌리라네
家家滿滿沈漿菜 집집마다 향아리에 가득 담근 김장은
準備三冬晶飯餐 삼동의 정갈한 반찬 준비한 것이라네
유만공 『歲時風謠』 (重陽節)

위 시에서도 볼 수 있듯이 가을 채소를 수확하여 집집마다 향아리에 가득 담는 김장은 보편화된 연중행사임을 알 수 있다. 이처럼 우리 민족은 겨울에 부족하기 쉬운 비타민, 무기질 등의 영양소를 가을에 미리 준비하여 균형 잡힌 식생활을 유지하여 몸을 보호하는 지혜를 발휘한 것이다.

七旬纔滿老公卿 일흔 나이에 막 접어든 늙은 공경들
入社嗜英盛代榮 기로소 들어가니 태평성대의 영광이네
靈閣清晨祇拜後 이른 새벽 영각에서 공손히 절한뒤
酪酥初進婉盈盈 주발에 가득 담긴 타락죽 처음 내오네
유만공 『歲時風謠』 (正朝)

타락죽에 관한 유 만공의 <세시풍요>를 살펴보면, 타락죽이 임금의 귀한 하사품임을 알 수 있다. 귀한 이유로 축을 만들어 연초 노인들에게 대접하는 모습은 아름다운 우리의 미풍양속임에 틀림없다. 죽은 소화가 용이하므로 노인 식, 유아식, 병인식으로 많이 쓰이는데, 쌀을 기본으로 견과류, 어패류, 채소류 등 다양한 종류의 죽이 크게 발달되었음을 알 수 있다. 이렇듯 부드러운 음식으로 허약한 노인들의 몸을 보하는 우리 민족의 약식동원 사상과 효(孝)사상을 읽을 수 있는 대목이라 하겠다.

2.3 정(情)의 메타포로서의 음식

가족을 나타내는 말이 식구(食口)인 것처럼 한국인에게 밥상을 같이 한다는 것은 가족이 된다는 의미를 포괄적으로 내포한다. 한국인의 식단에서 밥, 국을 제외하고는 찌개 반찬 등을 여럿이 나눠 먹게 되는데, 타액 나눔 밥상 공동체 의식이라 표현하기도 한다. 벤야민은 반복될 수 없는, 존재하는 그 순간에 사라지는 일회적인, 그러면서도 과거의 흔적을 남겨주는 순간을 ‘아우라’라는 비의적 개념으로 포착하고 있다. 우리나라 음식문화는 특별히 ‘손가락 문화’라 특징지어 설명 되듯이 찌개 등의 국물 건더기가 푸짐하게 담긴 음식이 발달하여 이러한 푸짐한 음식을 앞에 두고 흐르는 사람들 사이의 정감(아우라)이 우려만의 독특한 음식문화라 특징지을 수 있겠다. 이러한 아우라의 이야기는 ‘도루묵 이야기’에서 읽을 수 있다. 남한산성 피난 시절에 맛있게 먹었던 묵이라는 생선에게 이름을 하사하고 그것을 진상했던 농부에게 벼슬을 주고자, 임금은 임진왜란이 끝난 후 농부를 다시 부른다. 하지만 전쟁속의 아우라가 사라진 상황에서 묵이라는 생선을 다시 맛본 임금은 너무나도 맛이 없어서 ‘도루-묵이라고 하라’고 했다는 민담이 있다. ‘음식 맛은 손맛’이라는 말이 있듯이 음식의 맛은 이성적인 판단의 대상만은 아니다. 음식을 나눌 때의 마음, 주는 사람의 정(情)을 담은 마음이 더욱 음식을 맛깔나게 하는 것이다. 판소리 소설 여러 장면에서 음식을 나눔으로서 마음을 전달하고, 정을 표현하는 장면을 볼 수 있다. 먼저, 심청전에서 심청이 밥을 벌여 아버지를 봉양하는 장면이다. 여기에서 심청의 처지를 안타까워하여 ‘담어 뜯 밥이라도 아끼지 않고 덜어 주며, 김치, 젓갈 등을 고루고루 많이 주니’의 표현에서 우리는 음식을 통하여 표현된 우리 민족 고유의 나눔의 정을 느낄 수 있다[11].

신재효 심청가 12-뒤, 13-앞: 심청이 밥을 벌여 아버지 봉양 장면-
 밥 푸는 여인더리 뉘 안니 탄식허리 네가 밭서 저리 커서 혼주 밥을 비난고나 너의 모친 스랏시면 네 정경이 저리 되랴 삶글 탄식 셔를 츠며 담엇든 밥이라도 익기준코 더러 쥬며 짐치 젓갈 건기 등물 고로고로 마니 쥬니 두셔너 집 어든 거시 쌀리 혼 시 싱이 녁녁께 되난고나-심청이 엿조오더 벌어온 밥이나마 주식의 정성이니 설워 말고 쥬슈시오 죠흔 말노 위로 흐여 그여이 먹게 하니 날마닥 어더온 밥 혼 죠막이 오식이라 힘밥 콩밥 팻밥이여 보리 지장 슈슈밥이 갖갓지로 다 잇씨니

음식은 우리의 속마음을 전달하는 매개체로서의 역할을 하는데, 다음의 춘향전 두 장면을 통하여 인물은 같으나, 상황이 바뀔에 따라 달라지는 음식의 내용으로 표현되는 춘향모의 마음을 읽을 수 있다.

백성환 창본 춘향가: 14앞,뒤 춘향모 이도령에게 대접하는 장면
상을 드리난디 통영판으 금스화기 유리접시 홀용니 채련난디 설기 송평 절편니며 국슈 착면 잣
데우고 빈당 샷탕 어과즈며 님삼 정과 연근니요 님실 곡감 보은 디초 호도 빅즈 젓디리고 어호
육호 점복 녹코 미초리 즈반 싱치 구어 첨장 슈육 제육니며 디양판 갈빗점 소양판 제육점 썩벽
기 조란 하고 츄수 경기 인삼치 도라지 수근츄며 싱청 푸리 핫치 하고 계란을 곶드리고 청동화
로 빅탄무더 전골판 올려 녹코 찬그름을 주루룩 부워 제주 홑초 곶초 녹코 싱강 파 만들 우으
닉쿤 후의 야간니라 썩썩후옵니드 로련임 천만으 마리로세 술흔 부어드록 도련임 약주 바드시오
『57-뒤: 걸인행색 어삼도에게 상단이 받차려 주는 장면-
부억의로 통통 드러가 먹든 밥 제리짐치 풋고초 단강장 닝슈 써 쇼반의 밧쳐 들고 셔방님전 디
리오며 더운 지지할 동안 우선 요구나 후옵쇼셔 (말노)』

딸의 신분상승을 꿈꾸는 춘향 모에게 양반집 자제인 이 도령은 백마 탄 왕자님일 것이다. 하여 귀한 과일, 전복, 약포, 수육 등의 진수성찬을 아끼던 백자접시에 담아 술 한잔 가득 부어 대접하며, 이것도 부족하여 ‘야간이라 차린 것이 없다’한다. 음식으로 표현되는 춘향모의 정성과 마음을 읽을 수 있다. 반면, 같은 이 도령이 등장하지만, 상황이 전도되어 거지가 됨에 따라 춘향 모는 배고프다는 이 도령을 그냥 보내려 한다. 하지만, 향단이 춘향과의 정을 생각하여 소반에 식은 밥, 김치, 풋고추, 간장 등 조출한 음식을 차려온다. 이 두 장면에서 극명하게 나타나는 것이 바로 식상차림의 내용이다. 음식 상차림을 통하여 우리는 등장인물들의 의식을 읽을 수 있다. 음식은 이렇게 마음속의 기호로서 작용을 한다.

20-뒤: 이도령이 춘향을 업고 사랑가 부르는 장면-
그러면 네 무엇 먹그라는야 시금털털 기살구를 이기 셔는디 먹의라는야 안니 그것또 니스 실어
어허둥둥 니 스랑이야 그러면 네 무엇 먹의라는야 칭암의 절벽상의 씨그르르 궁그리오난 싱을
숙을 네 먹그라는야 안이 그것 또 니스 실쇼 그러면 네 무엇 먹의라는야 안이 그것 또 니스 실
러 어허둥둥 니 스랑이야 능금을 주랴 보도를 주워야 (말노)

위 장면은 이 도령이 사랑스런 춘향을 업고 사랑가를 부르는 장면이다. 시금한 개살구, 알차고 짙 찬 알밤, 꿀을 부은 달콤한 수박, 새콤달콤한 사과와 포도의 과일에서 느낄 수 있는 달콤하고 상큼한 두 사람의 사랑이야기다. 이렇게 음식은 전달하고자 하는 사람의 마음을 함축하여 표현한다.

2.4. 기원(祝願)과 소망의 원천으로서의 음식

예기에 의하면 사람이 죽으면 혼기와 형백으로 분리되어 혼기는 하늘로, 형백은 땅으로 돌아간다고 한다. 주자가례 이후 양신(혼기)은 서와 직에 섞을 혼합해 태음으로써 불러 모시는 대신 향을 피워 모시는 것으로 바뀌었으며, 음신(형백)은 울창주를 땅에 부음으로써 불러 모시는 대신 술을 모사에 부어서 모시는 것으로 바뀌었다. 제사를 통해 양신은 음성의 음식을 잡수시고, 음신은 양성

의 음식을 잡수시게 됨으로써 양신과 음신은 합체가 되며, 이에 따라 자손들에게 복을 내려주는 존재가 될 뿐만 아니라 제사음식은 제례를 거치면서 신이 잡수시고 남기신 신성한 음식으로 바뀌어진다. 제사를 행하고 난 이후의 음식은 음복이라는 과정을 거쳐서 신의 축복이 전달되는 매개체로서의 역할을 하는 것이다. 이때 한 항아리의 술을 신과 가족 모두가 함께 나누어 마시는 것은 가족의 결속을 다지는 행위였다.(김상보 2006) 또한, 주영하(2005)는 재물은 원래 신령을 기쁘게 하기 위해 마련된 것이지만, 신령에게 바쳐진 후 다시 사람들에게 나누어 줌으로써 신령과 인간이 교감을 이루는데 쓰인다 하였다. 즉 재물은 관념의 세계와 실제 세계를 이어 주는 매개물이라 하였다[10][15].

판소리 소설 곳곳에서 신에게 축복을 비는 행위가 묘사되는데 그곳에는 언제 나 정성들인 음식이 놓여져 있으며, 때로는 이른 새벽에 우물에서 길어 온 깨끗한 정화수가 소원을 비는 사람의 정성을 담아 놓이게 된다. 심청전에서 심청어미가 해산할 때 심 봉사는 세 사발 정화수로 삼신상을 차려 지성으로 순산을 비는 장면이 나온다. 사람들의 생명을 유지하는데 물은 매우 중요한 구실을 하며, 농업을 주로 해 온 우리 전통사회에서 물은 곡물이 익는데 반드시 필요한 것이었다. 그래서 물은 특별히 귀하고 아껴야 하는 것으로 인식되었고, 그 중에서도 이른 새벽에 우물에서 어온 물은 더욱 고귀한 것으로 여겨졌다. 섬 봉사의 사랑과 정성을 깨끗한 정화수에 담아 천지신명께 간절히 기원하는 것이다.

이선유 창본 심청가: 심청어미 해산할 때 심봉사 삼신상 차려 기원하는 장면
해복 기미가 있는데 아이고 배야 아이고 허리야 심봉사가 일변은 반갑고 일변 놀래야 집 한줌을
정이 추려 새사발 저오하수 새 소반에 빗쳐노코 심봉사 의관을 증제하고 지성으로 비는 말이 고
이 순산시켜주오 혼미중에 탄생하니 선인옥녀 쌀이로다

심청전에서 심청이 인당수 가기 전 새벽 어머니 산소에 찾아가 밥 한 그릇, 술 한 병, 나물 한 접시를 차려놓고 하직인사를 하는 장면이 나온다. 이 음식들은 평소 일반 백성들이 반주를 곁 들인 일상식의 한상임을 알 수 있다. 여기에서 신령이 싫어한다는 고추음식인 김치가 빠져있긴 하지만, 신령에게 올리는 음식이 때론 평소에 인간들이 즐겨 먹었던 음식인 것이다. 이렇듯 신령이란 실제로 인간이 지닌 대부분의 특성을 지녔다고 생각하며, 신령들이 좋아할 것으로 예상되는 제물들 대부분은 그것을 준비하는 인간들이 먹이에도, 생각하기에도 합당하기 때문에 선택하는 것이다. 우리 민족에게 신령은 늘 가까이에서 살아있는 사람들과 함께 한 것임을 알 수 있다[14].

신재효 심청가 17-뒤, 18앞: 심청이 인당수 가기 전 어머니 산소에 하직인사-
달밧고 김푼 밤의 밥 흔 그릇 정이 지여 현जू를 병의 너코 나무시 흔 접시로 모친 손쇼 츠져가
셔 게후의 진설하고 이통하며~우리 모친 스명일은 고스하고 제스날리 도라운들 보리밥 흔 그릇
술 누가 츠려 노와주며~혼인들 맛나것쇼 니 손의 치린 제물 망중 흥향하옵쇼셔

다음은 심청이 인당수 빠지기 전 고사 장면이다. 이 고사 장면에는 그 고사의 규모를 알 수 있듯이 음식의 단위가 굉장히 큰 것을 볼 수 있다. 술도 동의 쩌, 밥도 섬밥을 짓고, 소, 돼지도 쩌로 삶아 놓고, 삼색과일과 오색의 탕수 등 갖은 음식을 차렸다. 이렇게 규모가 큰 곳이나 고사에 빠지지 않고 등장하는 귀한 제물이 있으니, 바로 돼지이다. 돼지는 우리나라에서 약 2000여년 전에 사육되기 시작한 것으로 여겨진다. 돼지는 곳에서 대감을 상징하는데 이는 지상을 관장 하는 신령들과 관련을 맺고 있다 믿기 때문이다. 돼지는 풍년과 평안을 구하는데 영험을 지닌 제물인 것이다.

신재효 심청가 23-뒤: 심청이 인당수 빠지기 전 고사장면
의복 니여 입고 고스를 츠릴 적의 동의 술 섬밥 짓고 윈 쇼 머리 스지가마 큰 칼 쏘즈 올려 노코 콘 돛 잡아 통차 살마 기난 다시 밧쳐 노코 습식실과 오식탕슈 어동육셔 좌포우혜 뒤흘우복 버러노코 심청을 목욕시켜 소복을 정이 입페

3 한국음식(韓食)의 미학

본고에서 ‘한국음식의 미학’이라고 한식의 내용을 풀어 본 이유는 다음과 같다. 주식류, 부식류와 같이 기존의 분류방식에서 벗어나 각 개별 한국음식에 담긴 내용과 의미를 아름답게 풀어내고 싶었기 때문이다. 미학의 의미는 논란의 여지가 있지만 ‘규합총서’라는 조선시대 가정 대백과사전을 읽고 가장 감동한 부분은 각 음식을 만들고 나서 하는 말이 ‘맛이 아름답기 그지없다’라는 표현이었다. 그래 우리의 선배들은 음식을 이렇게 맛의 미학으로 풀었구나. 라고 생각했다. 그래서 아름다움을 추구하는 미학의 개념으로 우리음식에 접근해 보고자 한다[16].

3.1 쉼임의 미학을 보여주는 음식

우리 음식 가운데 세계화에 많은 부분 성공했고 그래서 대표적인 한국음식으로 떠오르는 것 가운데에는 비빔밥을 빼놓을 수 없다. 이 비빔밥이 독특한 음식이다. 우려는 워낙 익숙해 있어 특이함을 모르지만 세상에 비빔밥처럼 그렇게 많은 음식재료들을 뒤죽박죽 섞어서 먹는 음식은 어디에도 없다. 비빔밥을 처음에는 매우 아름다운 음식이다. 그런데 빨간 고체성 액체(고추장)를 넣은 다

음 그 질서를 순식간에 파괴하기 위해 마구 뒤섞는다. 그래서 색깔이 원래와는 아주 다른 음식이 된다. 뿐만 아니라 그 맛이 아주 독특하다. 여러 음식이 서로 섞여 차원이 전혀 다른 맛을 만들어 내기 때문이다. 그러면서도 그 안에 있는 재료들의 맛이 다 난다. 이와 같이 새로운 맛과 원래 재료들의 맛이 다 나는 데에 비빔밥의 ‘신비’가 있다. 이는 섞이기 좋아하고 무리 짓기 좋아 하는 한국인의 특성을 잘 반영해 주는 음식이라고 생각된다. 비빔밥 외에도 섞어 만드는 한국음식을 살펴 보기로 하자[17].

3.1.1 세계적인 음식, 비빔밥

비빔밥은 원래 골동반(骨同飯, 혹은 骨薰飯)이라 불렀는데 한자는 별 의미가 없고 다만 어지럽게 다 섞는다는 그런 뜻을 갖고 있다. 비빔밥은 이제 한국을 대표하는 음식이 되었을 뿐만 아니라 세계적인 음식이 되었다. 특히 일본에서는 그 인기가 절정이라고 한다. 일본인들은 한 걸음 더 나아가서 한국 비빔밥을 패스트푸드화하는 상품 전략까지 선보였다. 그러니까 종이로 만든 1회용 용기에 밥과 나물, 그리고 소스를 담아서 테이크-아웃 음식으로 개발했다. 그런데 이 음식은 조선 초에는 등장하지 않다가 거의 1800년대 말엽에 나온 조리 서에 처음으로 등장한다. 만일 전통을 아주 오래 된 과거에만 한정해서 보려는 사람이 있다면 이 비빔밥은 전통음식이라고 보기가 어렵다. 늘 전통은 새롭게 창조된다는 의미에서 보아야 하며 그런 의미에서 비빔밥은 창조적 전통음식이다.

비빔밥이 어떤 음식인가? 우선 잘 지은 밥에 몸에 좋은 온갖 채소, 그리고 약간의 소고기가 들어간다. 그 다음에 이 모든 것들을 버무리는 소스로 고추장이 들어간다. 우리가 일반적으로 건강식은 식물성 음식 대 동물성 음식이 8 대 2가 되어야 하는데 이 비빔밥이 바로 그런 양상이다. 정확히 말하면 8-9 대 1-2 정도가 되는 건강식이다. 섞이기 전의 비빔밥을 보고 있노라면 잘 가꾸어진 꽃밭을 보고 있는 느낌이 든다. 노란 콩나물 (혹은 숙주나물), 하얀 도라지나물, 나무의 자연색을 띤 고사리나물, 그리고 조물 조물 양념해 잘볶은 소고기(혹은 선연한 붉은 색의 육회)와 야들야들한 청포묵 등이 어우러지고 거기다가 고명으로 색색의 달걀 지단, 완자등이 곁들여지고.... 그야말로 ‘백화요란(百花療亂, 온갖 꽃이 불타오르듯이 찬란하게 핀다는 뜻)하니 화반(花飯, 꽃밥)’이라 하였다.

그리고 이들을 결합시켜주는 역할을 하는 고추장도 중요한 식품이다. 고추장 없는 비빔밥은 생각하기도 힘들다. 고추장의 대단함은 비빔밥에 들어가는 여러 채소들이 갖고 있는 다양한 맛을 한 가지로 통일시켜 주되 그 다양한 맛들을 연결시켜준다는 데에 있다.

이 비빔밥의 연원은 헛제사밥이라고 보기도 한다. 헛제사밥도 비빔밥의 일종이다. 그런데 여느 비빔밥과는 조금 다르다. 우선 헛제사밥은 위에서 본 비빔밥처럼 꽃밭같이 아름답게 꾸미지는 않는다. 제사 지내고 남은 것을 모아놓은 것이니 그다지 아름다울 것은 없다. 그러나 이 음식은 다른 데에 의미가 있다. 한 마디로 신인공식(神人共食)의 음식이라는 것이다. 조상들에게 바친 음식을 후손들이 먹게 되니 조상들과 하나가 되는 것이다. 뿐만 아니라 그것을 후손들이 따로따로 먹는 게 아니라 비벼서 모두 같이 먹게 되니 후손들 사이에서도 하나 됨의 정신을 기릴 수 있다. 헛제사밥은 비빔 때 고추장을 쓰지 않는다는 점이다. 뿐만 아니라 파, 마늘 같은 강한 양념도 피하고 무친 각종 나물에 밥을 비벼서 먹는데 고추장 대신에 간장을 쓴다. 그리고 간간이 썬 조기나 도미, 상어 고기 등을 곁들여서 먹기도 한다. 어쨌든 이 음식은 공동체 의식을 다졌던 음식으로 기억될 만하다. 섞어 먹는 미학은 비빔밥에서 끝나지 않고 다른 많은 음식들에서도 나타난다.

3.1.2 화해의 음식 : 탕평채

영조대왕 때 실시했던 ‘탕평책’이란 정책을 대부분 기억할 것이다. 그런데 균형과 조화를 상징하는 일명 ‘탕평채’라는 음식에 대해서 들어보신 적이 있는가? 탕평채를 설명하려면 우선 탕평채부터 알아야 한다. ‘탕평’이라는 단어의 뜻이 어느 쪽에도 치우치지 않는다는 의미이듯이 탕평책이 사색당파의 갈등을 극복하기 위해 만든 정책이었다는 것 정도는 대부분의 사람들이 알고 있다. 그리고 이 정책이 조선시대 영조가 당쟁의 뿌리를 뽑아 봉당의 폐단을 없애고 왕권신장을 위해 취했다는 것도 잘 알고 있다[18].

탕평채는 바로 탕평책의 이러한 의지를 잘 표현하고 있는 음식이다. 탕평채란 다름 아닌 청포묵 무침을 말한다. 그런데 이렇게 만든 묵무침을 왜 탕평채라고 했을까? 옛날 조리서에 의하면 송인명이라는 젊은 학자가 시장 앞을 지나다가 여러 야채를 섞어서 만든 이 나물채를 보고 깨달은 바가 있어 탕평채라는 이름을 붙였다고 한다. 그러니까 여러 나물들과 묵을 잘 섞어 무침을 만들었듯이 사색당파도 잘 섞어 탕평사업을 제대로 해보자는 의미에서 상징적으로 이 나물을 탕평채라고 했다는 것이다. 오늘날의 입장에 서서 이 음식이 각기 개성이 다른 식품 재료를 가지고 각 식품 재료의 맛을 알알이 살리면서도 또 함께 공동체의 선(善, 혹은 맛)을 살려 낸 음식이라고 재해석하고 싶다.

3.1.3 섞음의 철학을 오행론에 실어서 구현한 음식 : 구절판

깨끗한 교자상 차림에 올라가 있는 구절판은 매우 아름다운 음식이다. 구절판이란 9개의 칸으로 나뉘어져 있는 그릇을 말하는데 그 각각의 칸에는 제각기 다른 음식들이 담긴다. 반질반질한 찰기

찬합에 색 맞추어 담긴 식재료들을 보면 너무 아름다워 저걸 어떻게 먹어치울 수 있을까하는 비장한 마음까지 드는 음식이다, 그렇게 예쁘다. 그런데 이 음식에는 높은 철학이 숨겨져 있다. 따라서 이 음식은 그 안에 담겨있는 철학적 의미를 알고 먹어야 최소한의 예의가 아닌가 싶다.

많은 전통음식 가운데에서도 음양오행의 철학이 극도로 잘 실현된 음식이 바로 구절판이다. 구절판에는 우선 음(식물성 식품)과 양(동물성 식품)의 음식들이 적절히 조화를 이루고 있다. 그런가 하면 각 음식들은 제각각 오방색(청, 적, 황, 백, 흑)과 오미(五味: 시고, 쓰고, 달고, 맵고, 짠맛)를 지니고 있어 기가 막힌 조화를 보여주고 있다. 게다가 이 재료들을 한 번에 느끼며 먹을 수 있도록 가운데 칸에는 밀전병을 놓아 함께 싸먹도록 하였다. 바로 삼문화의 결정판인 셈이다.

그런데 영양도 정말 충실한 게 바로 이 구절판이다. 구절판은 우선 다양한 채소류(오이, 숙주, 나물, 당근)가 기본을 이루고 여기에 육류(쇠고기, 천엽)와 버섯류(석이버섯, 표고버섯), 해산물(해삼, 전복)이 첨가된다. 그리고 식욕뿐만 아니라 눈을 즐겁게 하기 위해서 노랑고 하얀 달걀지단을 함께 넣은 다음 얇디얇게 부친 밀전병으로 이 음식들을 전부 싸다. 이것을 그냥 먹어도 되지만 새콤한 초간장에 찍어먹으면 그 맛은 어디에도 비길 데가 없다. 아울러 이 음식은 영양학적으로 보아도 나무랄 데가 없다. 빠진 영양소가 없기 때문이다. 구절판 음식에는 탄수화물(밀전병)과 단백질(쇠고기, 달걀), 그리고 지방(볶기 위해 쓰는 식물성기름)과 비타민(각종 채소와 버섯류), 무기질(천엽과 수산물)과 같은 5대 영양소가 함께 어우러지고 있는 것을 알 수 있다.

3.1.4 신선이 남기고 간 냄비 하나 : 신선로

신선로(神仙鑊)는 우리 음식을 대표하는 요리 중의 하나이다. 요즘 사람들은 신선로라는 요리를 잘 모를지 몰라도 한국을 대표하는 음식 관광책자 같은 데에 단골로 등장하는 음식이 바로 이 신선로이다. 그래서 사진에서 보는 것처럼 모양이 아름다운 신선로 틀의 그릇모양은 아마 누구라도 기억할 것이다. 그릇 가운데에 백탄을 넣는 연통 같은 것이 있어 연료가 타는 냄새를 맡으면서 상위에서 직접 끓여가며 먹는 아주 독특한 음식이 이 신선로이다.

신선로는 한 마디로 온갖 동식물의 귀한 재료가 다 들어가 오묘한 국물 맛을 보여주는 최고의 음식이다. 그래서 궁중에서는 이 음식을 입을 즐겁게 하는 음식이라는 뜻에서 열구자탕(悅口子湯)이라고 불렀다.

들어가는 재료가 고급이고 종류가 많기 때문이다. 쇠갈비보기, 양, 천엽을 데쳐 채썬 것, 닭고기나 꿩고기를 기름에 데쳐내어 채 썬 것, 붕어나 송어를 전유어(煎油魚, 물고기를 얇게 저며 가루나 달걀을 씌워 기름에 지진 것)로 만들어 잘게 썬 것, 마른 전복, 해삼, 파, 부추, 미나리, 순무뿌리,

뿌리, 생강, 고초(추), 천초, 호초(추), 잣, 대추, 은행, 달걀 흰자위 등등 다 하면 25 가지가 넘는다.

신선로는 참으로 대단한 음식이다, 음식을 만드는 방법도 특이하고 들어가는 재료도 다양하기 그지없고 만드는 방법도 보통 복잡한 게 아니고 이 정도 되면 이걸 궁중에서나 해먹지 웬만한 사대부 집안에서도 만들기 어려웠을 것이다. 그런데 이렇게 많은 재료를 넣어서 끓이면 과연 맛이 제대로 나올까? 다 섞여 가지고 이상한 맛이 나는 것 아닌가 하고 생각하기도 한다. 그렇게 20여 가지가 되는 재료를 넣고 끓였는데도 영성한 맛이 아니라 모든 재료의 맛이 어울려져서 형용할 수 없이 훌륭한 맛이 나온다.

3.2 기다림의 미학을 보여주는 음식(발효음식), 김치, 간장, 된장

우리 음식의 특징을 말할 때 빼놓을 수 없는 것은 발효식품이 많다는 것이다. 이것은 웬만한 국민은 다 알고 있다. 말할 것도 없이 김치가 그 대표적인 것이고 간장, 된장도 빼놓을 수 없다 [18][19].

3.2.1 민족의 음식 : 김치

지금은 이 김치가 민족의 음식이 되어버렸지만 얼마 전까지만 해도 우리는 김치 특유의 냄새 때문에 김치를 숨기고 부끄러워했다. 그러던 김치가 이제는 우리 민족의 자존심이 되어 버렸다. 그리고 모두들 김치라면 그 맛이나 건강성, 영양의 우수성 등에 대해서 한 마디쯤은 할 수 있는 음식이 되었다. 김치 한 주제만으로 쓰여진 책들도 나오고 어떤 대학에는 김치만을 연구하는 김치 연구소도 있다. 게다가 요즘은 지방 자치단체에서 대규모로 김치 축제까지 벌이는 판국이다. 그래서 또 김치 이야기를 한다는 것이 좀 부담스럽다.

한국의 음식학자들은 김치를 두고 한국인이 채소를 원료로 하여 만들어낸 음식 중에 가장 뛰어난 발명품이 아닌가 하는 조심스러운 단정을 내리고 있다. 채소를 단순히 소금에만 절인 '저(漬)' 형태는 중국에도 있었고 일본에도 있었다. 특히 중국의 '저'를 우리나라 김치의 원조라고 주장하는 식품학자도 있다. 그러나 한국 김치의 특징이 어디에 있는가를 알면 중국의 '저'를 한국 김치의 원조라고 주장하는 것은 잘못되었다는 것을 알 수 있다.

3.2.2 오래 묵을수록 좋은 음식 : 간장, 된장

발효음식 하면 간장 된장을 빼놓을 수 없다. 이 장들의 중요성에 대해서는 더 언급할 필요가 없다. 음식을 요리하면서 간장이 들어가지 않는 곳이 없을 뿐만 아니라 고추장이나 된장은 국이나

찌개 같은 것을 만들 때 전체 맛을 결정하는 가장 중요한 요소이다. 그러니까 장(醬)의 맛은 모든 음식의 맛을 좌우하는 가장 기본적인 요소이다. 그래서 이제는 마치 한국음식의 대명사처럼 되어 있는 것이 간장, 된장이다.

우리 민족이 그토록 좋아하는 국이나 찌개를 먹을 때 빼 놓을 수 없는 것이 간장, 된장이다. 간장이나 된장만큼 우리 음식의 진상을 보여주는 음식도 많지 않다고 생각된다. 동일한 조건에서 만든 음식이라도 어느 상태에서 먹느냐는 것은 매우 중요하다. 특히 음식을 먹을 때에는 음식의 온도가 중요하기 때문에 가능하다면 음식을 만든 즉시 먹는 것이 가장 맛있을 때가 많다. 그런데 이 와는 반대로 음식을 만든 즉시 먹는 것이 아니라 가능하다면 천천히 먹는 것이 미덕인, 기다림의 미학을 보여주는 음식들이 한국전통음식에는 적지 않게 있다.

최근 슬로우 푸드라는 음식이 전 세계적으로 건강식으로 주목받고 있다. 패스트푸드라는 음식에 대해 이탈리아에서 만들어 낸 용어이기도 하지만 한국전통음식만큼 느린 식이 많은 나라는 세계에 드물다. 한국음식의 보편적인 특성으로 발효음식의 발달을 많이 이야기한다. 김치를 위해서 종류를 셀 수 없을 만큼 많은 수산물을 용해 발효시킨 젓갈류, 그리고 다양한 채소들을 이용한 절임류 등이 그 예가 된다. 이 발효음식 속에 깃들여 있는 기본적인 원리가 무엇이겠는가? 한 마디로 기다림이다. 다시 말해 이 식품들은 기나긴 발효의 과정을 어떻게 잘 보내느냐에 따라 맛의 차이가 난다는 것이다.

한국 속담에 ‘친구와 장맛은 오래 될수록 좋다’는 것이 있는데 이것이야말로 한국음식의 특징을 잘 표현해 준 말이다. 그래서 제대로 살림을 하는 주부가 있는 집이라면 우선 기가 질리게 많은 장독들로부터 반들반들하게 윤이 나게 잘 닦여진 장독들까지 장과 관련해서 주목을 끄는 것들이 많다. 또 지금은 상상도 못하지만 수년씩 묵은 장들이 존재하는 집 등등... 바로 이런 게 한국음식의 기본을 이루는 요소라고 생각된다. 한국인들이 대체로 성격이 급하고 다혈질의 민족이라고 하는데 장을 보면 전혀 그렇지 않다. 이렇게 느린 음식(슬로우 푸드)을 만들고 즐겨 먹던 민족이 어찌다가 성질이 이다지도 급해졌는지 알 수 없을 때가 많다. 그래 이 급한 한국인의 기질을 순하게 다스려줄 수 있는 음식이 발효음식, 즉 오래 묵을수록 좋은 간장이나 된장과 같은 음식이다. 그런데 간장이나 된장을 아주 느린 음식이라 하는데 대체 얼마나 느리기에 그런 이야기를 하는 걸까? 이 음식은 만드는 데에 적어도 5-6개월 이상이 걸리니 대단하다고 할 수 있다. 전 세계에서 포도주 같은 것 빼고 이렇게 오래 만드는 음식이 얼마나 될는지 모르겠다. 원래 간장의 경우에는 ‘아기 배서 담은 장을 그 아기가 결혼할 때 국수 만다’라는 이야기가 있을 정도로 오래된 것을 높이 친다. 간장에서 가장 높이 치는 것은 60년이 넘어 색깔이 검고 거의 고체가 된 것이다. 자그마치 60

년이 된 것도 있다. 그러나 된장이나 고추장은 매해 담가 먹는 것을 원칙으로 하고 있다.

3.3 배려의 미학을 보여주는 음식 들, 숙각두기, 섭산적, 타락죽

조선이 유교 사회였기 때문에 나올 수 있었던 음식이 있었다. 유교란 연장자를 우대하는 가르침이다. 따라서 음식에도 당연히 연장자 가운데 대표라 할 수 있는 노인들을 배려하는 음식들이 나온다. 그야말로 소수의 인간을 배려하는 사려 깊은 음식이다. 이런 음식이 앞으로 크게 각광을 받을 거라고 생각된다. 비록 노인 공경의 음식들이 요즘 많이 사라져서 안타깝지만 노인인구가 무섭게 증가하는 한국사회에서 가장 새롭게 조명되어야 할 음식이 바로 이 노인음식이다.

우선 숙각두기부터 살펴보자. 각두기란 음식은 맛은 있지만 좀 딱딱하다. 그래서 노인들의 부실한 치아로는 씹기가 좀 힘들다. 그래서 나온 게 숙각두기인데 만드는 법은 간단하다. 무로 각두기를 담기 전에 한 번 찢 다음 각두기를 담는 것이다. 무를 한번 찢면 어떻게겠는가? 부드러워지고 씹을 때 이에는 훨씬 부담이 줄어든다.

그 다음으로 거론하고 싶은 음식은 섭산적이라는 것이다. 조금 나이가 있는 분들은 산적에 대해서 대부분 안다. 쇠고기를 넓게 저며 양념해 구운 음식인데 대개 쇠고기가 귀했던 시절 많은 사람들에게 단백질 공급원의 역할을 했던 귀중한 음식이었다. 그런데 이 음식에는 작은 문제가 있다. 이 음식에 들어가는 쇠고기가 아주 질 좋은 것이 아니라면 다소 질기게 되는 것이 단점이라 할 수 있다. 쇠고기의 질김 때문에 이 산적은 노인들에게는 부적절한 음식이 될 수밖에 없었을 것이다. 그러나 노인들 이라고 쇠고기를 먹고 싶지 않았겠는가? 이 섭산적이라는 음식은 쇠고기를 좋아하는 노인들을 위해 만든 음식으로 생각하면 된다. 그러니까 산적은 산적이되 이를 노인들이 씹기 좋도록 만든 음식이라는 것이다.

그 다음에 언급하고 싶은 음식은 타락죽이다. 이 음식이야말로 조선시대에 노인을 극도로 공경한 음식의 대표주자이다. 죽은 노인들이 소화하는 데에 매우 편안한 음식이다. 그런데 여기서 타락, 즉 우유를 넣어서 영양까지 완벽한 음식을 만들었다. 우유는 지금이야 너무 흔한 식품이 되었지만 당시에는 대단히 귀한 식품이었다.

3.4. 풍류의 미학을 보여주는 음식

3.4.1 계절에 따라 음식 먹기

과거 농경사회에서는 절기나 계절에 맞추어 먹는 음식이 대단히 중요했었다. 그럴 수밖에 없는

계 농경사회는 바로 이 절기에 따라 움직여지니까 이러한 때들을 하나의 분기점으로 생각하고 거기에 맞는 (의례)음식들을 만들어 먹었다.

요즘은 먹거리 면에서 볼 때 풍요의 시대라고 할 수 있다. 슈퍼마켓에 가보세요. 온갖 종류의 음식들이 우리를 유혹한다. 겨울에도 수박을 먹을 수 있는 등 계절에 구애받지 않고 돈만 있으면 다양한 음식을 즐길 수 있는 시대에 살게 되었다. 그런데 계절에 거슬리는 음식들을 먹고 있는 사람들을 볼 때마다 이 사람들이 과연 저 음식을 먹으면서 가슴이 뛰는 벅참이나 행복감을 느낄 수 있을 까 하는 생각을 가져 본다. 가장 비근한 예로 겨우내 오랫동안 기다렸다가 봄이 되면 산천 곳곳에 피어나는 봄나물을 뜯어 새콤 달콤 무쳐 먹는 봄나물의 향긋함에서 느끼는 행복감을 저 사람들이 알겠느냐는 것이다. 또 더운 여름에 찬 물에 발 담그고 먹는 수박의 그 시원한 맛은 어떻겠는가[18][20][21].

이런 계절적인 감각만 이야기하는 것이 아니다. 실제로 제 철 채소와 제 철의 햇빛 속에서 익은 과일들은 성분분석을 해 보면 더 많은 무기질(미네랄)을 담고 있어 과학적으로도 그 우수성이 입증되고 있다. 그럴 수밖에 없는 것이 온실이나 화학비료로 속성 재배되어 나온 채소는 토양의 회전이 제대로 안 돼 흙 속의 미네랄이 야채에 흡수되기 어렵다.

그래서 우리 선조들이 건강과 관련하여 열심히 지켰던 원리는 바로 ‘계절에 따른 음식 먹기’였다. 사계절이 뚜렷한 우리나라에서 말하는 가장 좋은 음식이란 제 철에 쉽게 구할 수 있는 것을 주재료로 해서 만든 것이었다. 이런 식품들은 보신음식이라는 이름으로도 불렸다. 또 예부터 내려오는 민간의료나 민간신앙과 결부된 음식 역시 보신음식이라 했는데 이 보신음식을 먹는 것이 계절의 식생활 풍속을 이루고 있었다. 그래서 계절에 따라서 그에 합당한 음식을 먹는 것을 건강상 가장 중요한 일로 생각해 때마다 거르는 법이 없었다. 이는 풍류를 즐기는 우리 민족의 특성과 도 잘 어울려 우리의 독특한 음식문화를 형성했다.

3.4.2 세시풍속과 음식에 대해 살펴보자.

첫째로 우선 세시 풍속을 보면 상당수가 음식을 장만해서 즐긴 행사였다는 것을 알 수 있다. 예를 들어보면, 여러 가지 세시 풍속 행사 가운데 현대에 이르기까지 가장 많이 남아 있는 것은 음식과 관련된 행사로서 설과 추석 같은 명절이 바로 그런 예에 속한다고 할 수 있다. 여기에 대해서는 더 이상의 설명이 필요 없을 것이다. 떡국이니 송편이니 하는 것을 만들어 가족뿐만 아니라 친지나 이웃들과 나누어 먹는 것이 그것이다.

둘째로 세시음식은 제 철에 나는 식품재료를 최대한 이용해서 만든 것이라고 말할 수 있다. 이

렇게 먹는 것을 ‘시절식’이라 하는데 이 음식들은 조금 전에 본 것처럼 ‘식보(食補)’ 즉 몸을 보하는 약의 의미가 강했다. 예로서는 복종의 보신탕이나 닭과 잉어를 함께 끓인 용봉탕(龍鳳湯)을 들 수 있다. 이는 계절의 변화에 따르는 생리적 변화를 조절하여 건강을 지키는 방편으로 생각된다. 또한 제 철에 나는 재료를 이용한 음식이 가장 몸에 좋은 약이라는 의미에서 ‘시절약(時節藥)’이라고도 부를 수 있는 익모초나 수액 등도 시절식과 더불어 건강을 지키는 데에 매우 유용했다. 이 식물들은 보신탕처럼 여름 더위를 견디는 데 매우 유용하다.

셋째로 시절음식은 부족한 영양소를 보충하는 의미도 강하다. 예를 들면 음력 12월말이나 정월 초에 입춘이 오는데 이 날은 봄이 시작되는 좋은 날이라는 의미가 있으므로 눈 밑에서 갓 돌아난 푸성귀로 오신반(五辛盤)이라는 새봄 음식을 만들어 먹음으로써 긴 겨울 동안에 생겼던 비타민 부족을 보충했던 것이다. 오신반이라는 것은 움파(봄에 맨 처음에 나오는 파), 멧갓(갓), 승검초(일명 당귀), 순무(무), 생강과 같은 다섯 가지 채소를 무친 매콤한 나물로서 식욕을 돋구는 효과가 있다.

넷째로 시절음식은 계속 이야기한 것처럼 농경문화권의 산물이다. 즉 때를 맞추어 씨를 뿌리고, 재배하고 추수 때 농작물을 거두어들이는 농경문화권에서 파생된 것이다. 세시풍속은 서민층을 위로하는 역할도 꽤 컸던 것으로 생각된다. 평상시에는 식사를 곤궁하게 할 수밖에 없지만 명절이 되면 그 동안 못 먹었던 음식 즉 떡이나 한과와 같은 별식을 즐길 수 있었기 때문이다. 또한 시절음식은 농경문화권에서 섬기고 있는 신을 모시는 의례에 동원되는 음식으로서도 의미가 있다고 하겠다.

3.4.3 눈 오는 밤에 구워 먹는 고기 : 설야 먹

한국 음식이라면 흔히 떠 올리는 음식이 불고기이다. 불고기는 불에 구워진 고기라는 뜻으로 최근에 붙여진 이름이다. 이 고기구이는 맥적에서 유래된다. “맥”은 중국의 동북지방이나 고구려를 가리키며 맥적은 고구려의 고기구이를 가르킨다고 하였다. 적(炙)은 ‘예기’에 의하면 고기를 꼬챙이에 꿰어서 직화를 쬐어 구이하는 것이다. 예부터 중국 사람이 이를 숭상하여 중요한 잔치에 이 음식을 먼저 내 놓았다고 한다. 그러나 그 후 고려 시대에 접어들면서 불교의 영향을 받아 소의 도살법이나 요리법이 잊혀졌다가 몽고사람들의 지배하에 들면서 요리법인 맥적을 되찾게 되었고, 특히 몽고 사람과 회교도가 많이 들어와 살던 개성에서 설야먹이란 명칭으로 되살아났다고 본다. 이를 고문헌에서 찾아보면 “우육을 썰어서 편을 만들고 이것을 칼등으로 두들겨 연하게 한 것을 대나무꼬챙이에 꿰어서 유장으로 조미해서 기름이 충분히 스며들면 숯불에 굽는다고 하니 바로 이것이 맥적이고 지금의 불고기이다. 그런데 이것이 더욱 발전되어 구운 것을 급히 물에 한 번 담갔다

가 꺼내어 굽고 또 물에 담그는 일을 세 번 되풀이 하고 기름을 바른 후에 또 구우면 매우 연하고 맛이 좋다”고 하였다.

한국의 전통음식은 채식에 기초하면서, 채식과 육식을 적절히 조화 시킨 식사(8:2)이다. 온 세계 사람들이 동물성의 고기를 밝히는 현상은 이미 잘 알려진 사실이다. 그런데 고기를 우리처럼 맛있게 요리한 민족도 드물다. 스테이크가 서구의 대표적인 고기요리이지만 그들은 고기를 익은 정도에 따라 레어, 미디움, 웰던의 3가지 정도로 분류하는 수준이다.

그런데 우리의 고기요리법은 풍류와 어우러져 발달하였다. 해동죽지라는 책에서도 “설야먹은 개성부에 예부터 내려오는 명물로서 만드는 법은 쇠갈비나 염통을 기름과 훈채로 조미하여 굽다가 반쯤 익으면 냉수에 잠깐 담갔다가 센 불에 다시 구워 익히면 고기가 연하고 맛이 좋아 눈 오는 겨울밤의 술안주로 좋다”고 하였다. 눈 오는 밤에 찾는 고기요리라는 뜻의 낭만적인 이름으로 불리던 설야먹은 이름까지도 기가 막히게 아름답다. 그러니 한국을 대표하는 요리로 불고기가 유명한 것도 우리가 아니다. 특히 불고기는 숯불에 찍어 구워 먹어야 제 맛이 난다. 숯불은 최근에 원적외선을 내는 신비의 불로 연구되고 있다.

밥 짓는데도 불이 매우 중요한 요소가 되지만 불에 직접 찍어 구어 먹는 고기 맛이란 더 말할 나위도 없다. 우리 민족은 고기요리가 어떤 상태에서 가장 맛있는가를 옛날부터 알고 있었던 최고의 요리 민족이다. 거기다 눈 오는 날 밤에 더 맛있다는 사실을 알아 설야먹이라는 이름을 붙인 같은 음식이라도 먹는 분위기마다 다른 맛을 낸다는 사실도 알고 있었다.

3.4.4 풍류의 떡 : 진달래 화전

우리 민족의 특성 중 빼놓을 수 없는 것이 음주 가무를 즐긴 풍류의 민족이라는 점이다. 지금은 노래방이 일반화되어 있지만 과거에는 꽃 피는 봄이면 산으로 들로 나가서 자연의 아름다움을 즐기고 함께 하는 시간들을 가졌다. 대개 양반들은 하인과 가끔 기생까지 대통하고 시를 짓고 탁족을 하면서 술을 즐겼다. 그러나 보통 평민들 특히 여성들은 어떻게 즐겼을까?

봄이면 여성들은 서로 동무가 되어 함께 산이나 들로 가서 온 산에, 만개한 진달래 꽃 잎을 따서 진달래 화전을 부쳐 먹으면서 계절을 즐겼던 것이 보편화 되어 있었다. 봄이면 썩을 캐다가 썩떡을 하고 온갖 나물을 캐다가 무쳐 먹기도 하였다. 그리고 뜨거운 여름이면 보신탕이나 삼계탕 같은 계절식을 즐기는 풍류의 민족이었다. 원래 화전은 찹쌀가루를 반죽하여 기름에 지져서 꿀이나 조청에 발라 먹는 음식이다. 여기다 소를 넣어 반으로 접어 반달모양으로 만들어 지진 것이 주약이라고 불린다. 그런데 속에다 아무 소도 넣지 않고 그냥 동그랗게 지진 위에 예쁜 진달래 꽃잎

을 엮어서 진달래꽃의 색이 그대로 살아 있도록 한 음식이 바로 진달래 화전이다. 물론 진달래꽃이 식용 가능성을 잘 알고 있었다. 계절별로 풍류를 즐길 줄 알았던 민족이었기 때문에 가능한 음식이었다.

4. 맺음말

현대는 새로운 미각의 시대라고 한다. 문화인류학자인 맥클렌시(1992)는 음식은 힘, 친분관계, 종교를 상징한다고 하였다. 한국의 문화인류학자인 조홍윤 교수는 한국음식문화의 특징을 축제 음식(잔치음식), 발효음식, 정성의 세 가지로 풀어 설명하였다. 나에게 주어진 과제는 한국음식을 문화적으로 해석하고 이에 담긴 미학을 풀어내 보자는 것이었다. 그래서 나는 다음과 같은 방식으로 이 문제를 풀었다.

우선, 기존의 연구방법에서 중요한 텍스트로 받아들여지지 않던 판소리 소설과 풍속화를 연구 대상으로 채택하였다. 이를 중심으로 한국음식의 특징을 ‘힘의 상징’으로의 음식, ‘병의 예방과 치료제’로의 음식, ‘정을 나누는 매개체’로의 음식 ‘신과 소통의 매개체’로의 음식 등 네 가지로 분류하여 당시 사회 구성원들의 의식을 읽는 하나의 상징적인 코드로 해석함으로써 소설 속에 등장하는 한국음식을 문화적 관점으로 해석하고자 하였다.

우리의 음식을 단순히 주식과 부식의 조율로 풀지 않고 우리 음식에 나타난 미학의 관점에서 원리별로 재해석해 보고자 하였다. 이에 따라 섞임의 미학을 보여주는 음식, 기다림의 미학을 보여주는 음식, 배려의 음식, 그리고 풍류의 음식으로 나누어 살펴보았다.

References

- [1] H. Joe, "The Formation and characteristics of Korea Food Culture", The Korean Society of Food Culture, vol. 13, no. 1, (1998), pp. 4-5.
- [2] R. Barthes, "Toward a Psychology of Contemporary Food Consumption", Johns Hopkins University Press, Baltimore, (1979), pp. 166-173.
- [3] H. -k. Jung and C. -h. Yi, "Food Culture in Seoul", The Institute of Seoul Studies, (1995).
- [4] C. Levi-Strauss, "The Raw and the Cooked (Le Cru et le Cuit, Mythologiques I)", (English Translation) Cape: London (Librairie Plon, Paris 1964), (1970).
- [5] National History Compilation Committee, "Korean History", National History Compilation Committee, Seoul, (1976).
- [6] I. -h. Kang and K. -b. Lee, "Korea dietary customs", Sam Young Publishers, Seoul, (1984), pp. 15-16.
- [7] National Museum of Korea, "Joseon Dynasty genre", Korea Museums times, Seoul, (2002), pp. 166.
- [8] G. Go, "Study on Dietary Culture in appeared in Korea genre of the Joseon Dynasty", Korea Journal of Food Culture, vol. 18, no. 3, (2003), pp. 211-225.
- [9] G. Kim, "The history of Korean old Novel and its Theory", Saemunsa, Seoul, (1990), pp. 496-497.
- [10] S. Kim, "The Dietary Culture of the Joseon Dynasty", Garam planning, Seoul, (2006).
- [11] J. Kim and H. -j. Kim, "The Story of Shim Cheong", Yi-jeong Park Publisher, Seoul, (1997a).
- [12] J. Kim and H. -j. Kim, "Hongbojeon - Young-soon Oh hongbojeon Chapter Director, Director imhyeongtaek night hongbojeon", Park Yi-jeong Publisher, Seoul, (1997c).
- [13] J. Kim, H. -J. Kim, D. G. Kim and S. -h. Yi, (Eds.), "Tok-ki-jeon whole volume 1", Yi-jeong Park Publisher, Seoul, (1997d).
- [14] J. Kim and H. -J. Kim, "Shim-Chong-Jeon", Park Yi-jeong Publisher, Seoul, (1997e).
- [15] Y. -h. Chu, S. -h. Kim, H. Kim and C. Jeong, "The life culture of late Jo-seon seen through Oh-Joo-yeon-Mun-Jang-Jeon-San-Go", Stone Pillow, Gyeonggi-do Paju, (2005), pp. 140.
- [16] S. W. Lee, "The Cultural history of Korean food", Gyomunsa, Seoul, (1997a), pp. 214-237.
- [17] S. -W. Lee, "The Korean old food books collection", Mathematics, Seoul, (1992), pp. 843-849.
- [18] S. Yun, "The History of Food Culture", Xinguang Publisher, Seoul, (1999b), pp. 329-333.
- [19] R. Kijing and K. -s. Jeong, "Modern anthropology", County eumsa, Seoul, (1984), pp. 94.
- [20] Y. Park, "Voice semiotics as Program Synchretische Semiotik", Semiotics Research, vol. 4, no. 0, (2003), pp. 136-139.
- [21] S. -W. Lee, "Analytical Study of the Joseon Dynasty cooking books", Korea Academy of Korean Studies, Seoul, (1982).