

전란(戰亂) 속 음식문화 수용에 관한 연구

A Study on Acceptance of Food Culture in the War

양민호¹

Min-Ho Yang¹

요약

이 논문은 전쟁 속에 피어난 음식문화에 대해 일부 지역 음식을 바탕으로 설명하였다. 기존에는 ‘장소성’에 주목한 음식 연구는 많았지만 인문학적 배경을 바탕으로 하여 전쟁이라는 ‘시대성’을 중심으로 한 연구는 그다지 많지 않았다. 특히 이번 연구에서는 한국전쟁이라는 ‘시대성’과 연계하여 ‘장소성’을 설명하였다. 이 연구를 통해 어두운 시대 상황 속에서도 음식에 대한 다양한 시도를 볼 수 있었다. 전쟁 속에 생겨난 음식은 많지만 특히 이번 논문에서는 부산지역의 음식인 밀면과 돼자국밥, 구포국수에 대해 상세히 살펴보았다. 또한 기타지역 음식 중에서 부대찌개에 대하여 설명하였는데 이것은 외국에서 건너온 식재료의 재활용을 통해 탄생된 음식이었다. 처음에는 세월이 흐르면서 맞지 않았던 음식이 친숙한 음식으로 변모하는 과정을 확인할 수 있었다. 이번 연구처럼 ‘장소성’과 ‘시대성’을 조합해보면 그 시절 우리가 기억하고 추억했던 단면을 맞춰 볼 수 있다. 전쟁에 대한 직접경험은 아니지만 음식문화를 통한 간접적 확인이 가능하다. 이를 통해 이문화(異文化) 간 접촉을 통해 탄생된 음식의 수용양상을 확인할 수 있었다.

핵심어 : 전란, 한국전쟁, 음식문화, 수용성, 이문화, 장소성, 시대성

Abstract

This study explained the food culture in the war as an example of food in some regions. Currently, there were many food studies based on place, but there were not as many studies based on the humanities background as expected. In addition, in this study, the element of place was explained by linking the era of war called the Korean War. Through this study, various attempts on food could be seen even in the dark situation of the times. There are many foods that arose during the war, but in particular, in this paper, we looked at the foods of Busan in detail, such as Wheat Noodles, Pork and Rice Soup, and Gupon Noodles. Also, among other local foods, Budae jjigae was explained, which was born through recycling of ingredients from abroad. At first, it was possible to confirm the process of transforming incompatible food into familiar food over the years. As in this study, if we combine place and times, we can fit the cross-sections that we remembered and remembered in those days. Although it is not directly identified, it is possible to identify indirectly through food, but cross-cultural contact.

Keyword : War, Korean War, Food Culture, Acceptance, Cross-cultural, Sense of Place, Sense of Time

¹ Institute for Humanities and Social Sciences, Pukyong National University, Busan, Korea [HK Research Professor]
e-mail: minhojinsei@gmail.com

* 이 논문은 2018년 대한민국 교육부와 한국연구재단의 지원을 받아 수행된 연구임 (NRF-2018S1A5A8028072).

Received(March 18, 2022), Review Result(1st: April 11, 2022, 2nd: May 7, 2022), Accepted(June 10, 2022), Published(June 30, 2022)



© 2022 The Authors. Published by NCIS.
This is an open access article licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.
To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>.

1. 들어가며

사람과 사람의 추억이 가장 많이 깃든 곳은 ‘장소’이다. 이 장소라는 공간에는 유년 시절 온몸으로 느꼈던 오랜 시간의 기억과 추억이 동시에 녹아 누적되기 때문일 것이다. 어릴 적 기억과 추억에는 우리의 의식주(衣食住)가 뿌리 깊게 자리 잡고 있다. 그 가운데 특히 세끼를 해결했던 추억의 음식에 대한 기억에 많이 남아 있다. 그만큼 음식이라는 매개(媒介)를 통해 해당 문화를 유심히 관찰할 수 있다. 음식문화 전체에 대해 개괄적으로 연구, 분석하는 것도 의미가 있지만 우선 범위를 한정하여 고찰할 필요도 있다. 여기에서 말하는 범위는 시간적 범위와 공간적 범위를 가리킨다. 본 논문에서 공간적 범위는 전쟁을 피해 남으로 내려와 정착한 피란(避亂)수도 부산의 음식과 한국전쟁 중 미군이 주둔했던 일부 지역에 한정하기로 한다. 그리고 시간적 범위는 전란(戰亂)으로 한정하기 때문에 주로 한국전쟁 전후로 탄생한 음식을 중심으로 설명하고자 한다. 따라서 본 연구에서는 전란 속 음식문화의 수용에 대해서 ‘시대성(Sense of Time)’과 ‘장소성(Sense of Place)’을 관련지어 설명하겠다. 전란 속 상황에서는 모든 것이 한없이 부족하여 제대로 된 음식을 섭취하기 어려웠다. 그래서 구할 수 있거나 주위에 남아 있던 재료를 섞어 만든 음식이 주를 이루었다. 고단한 삶이 투영된 음식, 전쟁 속 사람의 이동과 함께 재생산되고 재탄생된 음식문화 수용을 바탕으로 본 논문에서는 살펴보겠다.

2. 관련연구

‘전란(戰亂)’의 사전적 의미는 전쟁으로 인한 난리를 말한다. 주로 한국에서는 일제강점기를 겪은 후 한국전쟁이 발발한 시점을 이야기하는 경우가 많다. 전쟁과 경제활동 그리고 산업구조와 변화 양상에 관한 연구는 많았지만, 전란 속 문화 특히 음식문화 수용에 관한 연구는 매우 지엽적으로 진행되었음을 확인할 수 있었다.

예를 들어, 부산의 향토음식에 대하여 크게 4가지로 분류하여 설명되고 있다 [1]. 첫째, 항구의 축제와 향토음식, 둘째, 바다와 내륙이 만난 향토음식, 셋째, 식민지 공간에서 탄생한 향토음식, 넷째 전쟁의 피난처에서 탄생한 향토음식으로 각각 분류하여 설명하고 있다. 다만 여기에서는 장소와 시대를 같은 차원에 묶어두고 분류하기 때문에 사람과 자원의 이동에 따른 음식문화의 변천사에는 크게 접근하지 못했다고 볼 수 있다. 또한 한국전쟁 전후의 소설 속에 나타난 음식을 기호로 해석하여 일상에 침윤한 다양한 권력 관계 및 일탈의 양상을 드러내고 그것의 시대적 함의를 포착된 연구도 있다 [2]. 이는 전쟁의 의미가 수용된 음식문화의 양상에 대하여 소설이라는 매체를 통해 살펴보았다. 다만 이 연구 내용은 추상적 담론 전개에 그쳤다고 볼 수 있다. 이에 본 논문에서는 인간과 전쟁의 삶을 같은 맥락에서 설명할 수 있는 전란 속 음식문화의 탄생과 사람과 자원의

이동이 가져온 음식문화의 역동성에 초점을 맞추어 고찰하겠다.

우선 전란 속 피란수도가 된 부산의 음식문화 수용을 살펴보겠다. 한국전쟁이 발발한 이후에 부산으로 밀려든 피난민들로 인해 인구가 급속도로 증가하였다. 그 이후에는 군사정권의 산업 육성 정책에 따라 이주노동자들이 부산으로 몰려들면서 다양성과 혼종성을 지닌 도시로 성장하였다. 이렇듯 부산은 역사의 급격한 변화와 혼란 속에서도 전국 각지에서 모여든 사람들의 각기 다른 삶을 허용한 공간이기도 하다 [3]. 바다를 마주한 개방적인 부산이라는 장소의 특수성에 더하여 전국에서 모여든 사람들에 의해 음식문화가 융합하여 새롭게 꽃을 피웠다고 볼 수 있다. 다음으로 한국 전쟁 중 외래문화를 접할 수 있었던 미군 부대의 주둔지 의정부, 송탄, 용산에서 만들어진 음식문화에 대해서도 다루도록 하겠다.

3. 전쟁 속 음식문화

앞서 설명한 것처럼 ‘전란’은 전쟁으로 말미암은 난리를 말한다. 주로 한국에서는 일제 강점기를 겪은 후 한국전쟁이 발발한 그 시점을 이야기하지만, 일본의 경우 주로 청일전쟁, 제2차 세계대전 중 아시아 태평양전쟁을 일컫는다. 당시 경험했던 전쟁 속 먹거리에 대한 설명을 들어보면 상상을 초월할 만큼 궁핍하였다는 것을 느낄 수 있다. 다음의 [표 1]에 제시한 것은 일본이 전란 중에 경험했던 먹거리이며, 이것은 현재 상상하기 힘든 식재료가 많다. 그 식재료의 조리법과 섭취방법을 표로 정리하였다.

[표 1] 전쟁 속 일본의 식재료

[Table 1] Japanese Food Ingredients in the War

음식재료	조리법 및 섭취방법
굴껍질	말려서 볶은 다음 밥 위에 뿌려먹는 재료나 빵·수제비 등에 넣는다.
옥수수 심	얇게 썰어 물에 끓여 그 국물이 나오면 설탕 대용이 된다.
양배추 심	섬유를 자르듯 옆으로 가늘게 다져 조림, 기름에 볶거나, 소금 간해서 무쳐 나물처럼 하거나 밥에 섞는다.
호박, 수박 씨	말린 다음 볶아서 단단한 껍질을 벗겨 땅콩 대신 사용한다.
톱밥	분말 상태로 만들어 밀가루, 쌀가루 등에 20% 섞는 다
번데기	그대로 조림으로 만들거나 가루 등에 섞어 완자로 만든다.
메뚜기	날개를 떼어 뜨거운 물에 넣고 다리를 떼고 섭취한다.
쥐	맛은 약간 닭고기 같은 맛이 나고, 뼈는 인간에게 해로워서 제거한다. 잘 소독하여 식용으로 섭취한다.

예를 들어 굴껍질, 옥수수와 양배추 심, 톱밥, 번데기, 메뚜기 등과 같이 지금은 거의 먹지 않은

쓰레기와 같은 재료를 활용한 것이다 [4]. 매우 열악한 식량 사정은 일본에 한정되어 나타난다고 볼 수 없다. 어느 나라건 전쟁 중이거나 전후 식량 사정이 나빠져 먹을 것이 부족했던 시절에는 상상할 수 있다. 한국에서도 전란 중에 먹었던 음식은 어렵고 힘든 시절 기억만 떠오를 뿐이지 이것을 자랑하고 싶지는 않을 것이다. 이같이 주린 배를 채우기 위한 섭취했던 단순 식재료도 있지만 본 연구에서 언급하고 싶은 내용은 ‘장소성’을 떠올릴 수 있는 음식과 전란이라는 ‘시대성’을 엮어 음식문화의 수용이라는 측면에서 설명하고자 한다. 처음부터 원했던 재료로 만들어진 음식이 아니라 원래 사용하려 했던 재료를 구하지 못해서 탄생했거나, 어쩌다 보니 외부로부터 주워 만든 재료를 섞어 만든 음식 즉 새로운 음식문화가 된 것에 초점을 맞추어 설명하도록 하겠다. 이탈리아 대표 음식 중 하나로 알려진 까르보나라는 전란 속 탄생된 음식이다. 까르보나라는 이탈리아식 파스타에 크림소스를 곁들인 음식이다. 2차 세계대전이 끝난 후인 1950년대, 연합군이 로마를 해방 시키고 미군들이 점령하고 있었다. 미군들이 보급품으로 가지고 있던 음식들이 시중에 나돌았다. 전쟁에서 패하고 가난과 굶주림에 시달리던 이탈리아 사람들은 미군이 제공하는 우유, 계란, 베이컨 등을 이용해 자기들이 원래 먹던 파스타에 섞어 먹기 시작했다. 이것이 바로 크림파스타인 까르보나라이다. 까르보나라는 이탈리아인들에게 애환과 역사가 담긴 의미 깊은 음식이다. 전쟁의 슬픔을 간직한 음식이지만 지금은 누구나 어디서나 맛있게 즐기는 세계적 음식이 되었다.

3.1. 전쟁의 피난처에서 탄생한 음식

전란 속 음식문화를 살펴보기 위해서는 우선 ‘장소성’과 ‘시대성’이라는 개념을 이해할 필요가 있다. ‘장소성’에 대한 정의 중 대표적인 것이 에드워드 쉘프의 이론이다. 쉘프의 ‘장소성’이란 ‘특정한 물리적 환경 안에서 인간의 활동과 경험 등이 이루어지고 거기에 의미가 더해질 때 형성되는 것’이라고 설명하고 있다. ‘장소성’이란 용어는 지리학에서 처음 사용되어왔고, 현재는 지리학뿐만 아니라 문화지리학, 문화인류학 등 다양한 학문 분야에서 ‘장소성’에 대한 연구가 진행되고 있다 [5]. 앞서 언급한 향토 음식이 그 지역의 정체성으로 기호화될 수 있는 이유는 음식이 지닌 이러한 특성 때문이다. 각 지역은 그 지역 고유의 식재료와 음식을 가지고 있으며, 그 식재료와 음식은 지리적 환경을 바탕으로 탄생하기도 하지만 역사적·문화적 경험 위에서 탄생하기도 한다. 이렇듯 음식은 그 음식이 탄생하고 향유되는 지역과 긴밀한 관계가 있으며, 이는 곧 ‘장소성’과의 연관성을 의미하는 것이기도 하다 [1].

한편 ‘시대성’은 ‘장소성’에 착목(着目)하여 용어를 설명할 수 있다. 본 연구에서 ‘장소성’에 견주어 처음 사용하는 개념으로 역사적으로 연표에 따라 시대구분을 하듯이 음식문화에서도 음식을 ‘시대성’에 따라 구분 지을 수 있다. 예를 들어 ‘어묵(오뎅 おでん)’ ‘소의 힘줄(스지 スジ)’ 등과 같이 일제 강점기에 한국으로 들어온 음식은 그 시기에 수입된 대표 음식이라고 볼 수 있다. 이렇게 시대성에 따라 수천 년 내려왔던 음식을 구분 지어볼 수 있지만 본 연구에서는 전란 속 음식문화

의 수용에 대해 살펴보고자 한다. 따라서 본 논문에서 설명하는 전란 속 음식은 한국전쟁을 겪으면서 탄생한 음식을 예로 들겠다. 사실 이 시기에도 다양한 먹거리가 존재하지만, 이번 논문에서는 피란수도 부산의 대표 음식과 한국전쟁이 만들어낸 또 하나의 대표 음식을 사례로 설명하고자 한다.

3.2. 피란수도의 전란 음식

‘장소성’이란 용어는 위에서 언급한 것처럼 ‘부산’이라는 장소와 연관지어 가장 많이 설명하고 있다. 주로 언급되는 음식은 ‘밀면’과 ‘돼지국밥’, ‘구포국수’다. 이 세 가지 음식에는 공통점이 있다. 물론 부산발이라는 ‘장소성’이 존재하며 또 하나 ‘시대성’일 것이다. ‘시대성’이라는 것은 어떤 시기에 탄생한 음식인가를 파악하는 것이다. 한국전쟁 전후로 만들어진 이 음식은 독특한 부산 문화의 혼돈을 경험하면서 현재는 부산을 대표하며 외지인들에게 새로운 기대를 안겨주는 대표 음식으로 거듭났다 [6].

한국전쟁 당시 ‘피란(避亂)수도’로서 곳곳하게 버텨온 저력을 보여주는 부산의 대표 음식이다. 이러한 음식 문화를 인문학적으로 연구한 경우는 거의 없는 실정이다. 주로 부산의 ‘장소성’과 향토 음식 연구는 경제적 측면, 관광자원 측면에서 연구된 것이 대부분이라고 설명하고 있다 [1]. 이에 본 연구에서는 인문지리학적 연구를 토대로 ‘장소성’을 부각해 설명하겠다. 그리고 다른 연구와 차별되는 부분은 전란이라는 ‘시대성’을 더하여 탄생한 음식문화에 대해 고찰하겠다.

3.2.1. 밀면의 탄생

보통 돼지국밥과 함께 부산의 대표 향토 음식으로 밀면을 꼽는다. 냉면이 주로 평양·함흥 등 북부지방에서 전래된 음식이라면 밀면은 한국전쟁과 함께 북한에서 남한으로 내려온 피란민은 그들의 음식을 재해석하며 먹기 시작한 것이다. 물론 자의적(恣意的)으로 다양한 재료로 만들어 도전한 것이 아니라 당시 전쟁 상황 속에서 어쩔 수 없이 재료를 선택한 고육지책이다. 전란 중에는 냉면의 주재료인 메밀가루를 구할 수 없어서 비교적 원조를 통해 구하기 쉬웠던 밀가루로 대체한 음식이 만들어지기 시작한 것이다.

이 밀가루는 미군으로부터 원조받을 수 있는 나름 풍족한 식자재였다. 한편 육수와 기타 재료는 냉면에서 사용한 것 그대로 활용하면서 미군의 원조물자인 밀가루와 전분을 적정비율로 섞어 새로이 만든 밀면은 고향의 맛을 기억하고자 하는 냉면의 대체품이다. 한국전쟁이 휴전이라는 새로운 국면을 맞이하고 남쪽으로 내려왔던 피란민 일부는 북쪽으로 돌아갔지만, 부산에 남아 있던 피란민은 그들이 만든 음식을 현재까지 명맥을 유지하고 있다. 이는 현재를 살아가는 현대인에게 밀면의 음식문화 역사는 중요하지 않을지 모른다. 다만 부산이라는 장소 즉 피란 공간에서 구하기 힘든 식재료를 이용하지 않고 당시 전쟁 상황 속에 맞추어 탄생한 이 밀면에 부산의 시대상을 온전

히 담고 있다고 볼 수 있다.



[그림 1] 밀면

[Fig. 1] Wheat noodles

앞서 언급한 것처럼 장소라는 공간은 추억과 기억을 되살려주고 그 지역의 문화가 되는 것이다. 음식은 이질적 문화 간의 차이를 특징짓고 집단 정체성을 강화하는 수단으로도 이용되었다 [7]. 이 밀면이라는 향토 음식을 통해 북쪽에서 내려온 음식이 남쪽에 정착하면서 전란 속 부산에서 탄생한 음식이라는 과거를 회상할 수 있다. 또 현재까지 밀면은 부산의 음식문화로서 그 명맥을 이어 오기 때문에 음식을 통하여 세대 간의 간격을 줄여주는 역할도 하고 있다.

3.2.2. 돼지국밥에 담긴 식문화

돼지국밥은 부산과 경상도 일대에서 1950~1960년대부터 급속히 퍼진 음식이다. 돼지국밥의 유래는 다양하다. 그중에서 이북(以北) 전래설이 있다. 이 가설에 따르면 함경남도 지역에서 먹던 음식이지만 한국전쟁 당시 흥남철수 등을 통해 대거 월남한 함흥 및 그 일대 사람들과 함께 정착되어 경상남도, 특히 부산의 대표적인 향토 음식으로 정착되었다고 한다. 부산을 대표하는 음식이긴 하지만 근처인 경상남도 밀양과 합천에서도 흔하게 볼 수 있다. 특히 밀양과 합천에서는 돼지국밥을 원조라고 주장하는데, 사전에 따르면 담백한 소사골 국물을 쓰는 것이 밀양식 돼지국밥이다. [그림 2]는 다양한 육수에 관한 그림이다. 예를 들어, 밀양의 돼지국밥은 소뼈로 국물을 내는 것이 특징이지만 현재 부산과 밀양이 가까운 인접 지역이기 때문에 국물 스타일이 섞여서 밀양 안에서도 일반적인 돼지 육수를 쓰는 집도 많아졌다. 어디가 원조인지를 떠나 부산에서도 유독 돼지국밥 상호로 ‘밀양돼지국밥’ ‘합천돼지국밥’이란 곳은 흔하다. 부산 주변 도시들 중에선 밀양과 합천이 돼지국밥으로 유명한 동네라는 인식은 있다.

원조논쟁은 차치하더라도 부산돼지국밥은 한국전쟁을 거치면서 구하기 쉬운 돼지 부산물로 소고기 설령탕을 흥내 내면서 정착한 음식으로 볼 수 있다. 돼지국밥도 앞서 언급한 밀면과 마찬가지로

지로 자생적으로 태어난 향토 음식이라기보다 전쟁과 피난이라는 혼란한 상황 속에 만들어진 것이다. 여기에도 전란이라는 ‘시대성’ 요소와 ‘장소성’ 요소가 공존한다.



[그림 2] 다양한 육수의 돼지국밥

[Fig. 2] Pork and rice soup with a variety of broth

앞서 설명한 것처럼, 돼지국밥은 한국전쟁 중 북쪽에서 내려온 피란민들에 의해 탄생한 것이다. 한반도 북쪽 문화와 남쪽 문화가 혼합하여 만들어진 음식이다. 당시 북한에서 즐겨 먹던 향토 음식 순대국밥이 유입되었고, 한국전쟁 이후 1960년대에는 순대가 귀해져 순대를 대신하여 얇게 썬 돼지고기를 활용하여 현재의 형태로 변형되었다. 값비싼 소고기를 활용한 설렁탕을 대신하거나 구하기 어려운 순대를 대신하여 만들어진 국밥이다. 전란을 피해 남쪽으로 내려온 북쪽 사람들에 의해 탄생한 돼지국밥은 부산에 뿌리를 내리면서 자신의 고유한 문화를 유지하였다. 남북 음식문화의 융합은 돼지국밥에서 알 수 있는데 기본적으로 돼지국밥에 새우젓을 올려 먹는 문화는 북쪽 문화이고 부추(경상도 방언으로 정구지)는 남쪽에서 즐겨 먹던 식재료이다. 이러한 융합은 새로운 환경에 적응하면서 형성된 새로운 음식문화이다. 결국 부산의 돼지국밥은 피란민의 굶주린 배를 채우고, 허기진 마음을 채우는 음식이 된 것이다. 이 돼지국밥은 부산을 대표하는 소울 푸드로 지금까지 사랑받고 있다.

거듭하여 설명하는 ‘장소성’이라는 것은 한 장소를 대표하는 음식을 먹음으로써 그곳에 담긴 역사적·사회적 의미도 함께 소비하고 그곳에서만 느낄 수 있는 장소감도 함께 공유한다고 볼 수 있다. 이렇게 밀면과 돼지국밥은 전란이라는 시대성과 부산이라는 ‘장소성’을 지닌 역사적 공간에서 재탄생시킨 음식으로 자리매김 되었다. 두 음식 모두 피난민들의 고된 몸과 마음의 위로가 되어준 것이다. 해역(海域) 도시이자 인구이동이 많은 부산의 역사 속에 밀면과 돼지국밥은 고유한 음식문화가 되었고, 부산의 정체성을 드러내는 하나의 아이콘이 된 것이다.

3.2.3. 구포국수의 탄생

마지막으로 피란수도 부산에서 밀면과 돼지국밥보다 덜 알려진 구포국수에 대해 설명하겠다. 구

포에서 국수가 본격적으로 생산되기 시작한 것은 한국전쟁으로 피난민이 모여들기 시작하면서부터이다. 1959년 10월 즈음에는 20곳의 국수 공장들이 ‘구포건면생산조합’을 결성하고 상표 등록을 하여 구포 국수 생산에 박차를 가했던 시기부터라고 볼 수 있다. 1960~1970년대에는 구포에 국수 제면 공장이 서른 곳에 달하였고 전란 속에서 탄생한 구포국수는 1980년대까지 부산의 대표 음식으로 자리매김하게 되었다.

앞서 설명한 밀면과 돼지국밥에는 부산이라는 지명이 붙지 않고 부산의 명물 밀면과 돼지국밥으로 칭한다. 다만 구포국수는 음식명에 구포라는 지명 자체가 붙어 유명 브랜드가 된 최초의 사례라고 볼 수 있다. 다만 향후 국수가 다른 곳에서 대량 생산되어 유통되면서 구포국수는 1990년대 이후부터 명맥만 유지하고 있다.

원래 구포 지역은 조선 시대부터 곡물이 모이는 곳이었고, 일제 강점기에는 제분·제면 공장이 성업하기 시작한 곳이다. 그러므로 앞서 설명한 ‘시대성’이라는 개념을 구포국수에 대입해 생각해 볼 때 전란 속 음식이라고 간주할 수 있을까?라는 의문도 있다. 그러나 실제로 피란민이 모여들기 시작한 1950년대 후반을 기점으로 미군의 원조를 통해 배급된 밀가루의 보급으로 인하여 이 지역에서 본격적 문전성시를 이룬 음식이었다고 볼 수 있다 [8]. 그렇기 때문에 ‘시대성’을 반영하고 ‘장소성’까지 갖춘 전란 속 음식으로 볼 수 있다.



[그림 3] 구포국수 건면과 조리된 모습

[Fig. 3] Dried noodles cooked with Gupo noodles

현재 구포 일대의 구포국수 공장은 ‘구포연합식품’ 한 곳에 불과하다. 그러나 구포국수 면발의 짹짹하고 쫄깃한 특징은 한강 이북에서 내려온 피난민들의 면을 가늘게 뽑는 기술과 [그림 3]처럼 면발을 널어 말리는 과정에서 바다와 낙동강에서 불어오는 염분을 함유한 습기 많은 바람에 의해 재탄생된 음식문화로 보여주는 그림이다. 구포 국수의 종류는 두 가지로 나뉘는데 ‘소면’은 익는 시간이 짧고 쉽게 불기 때문에 비빔국수에 활용하였다. 또한 ‘중면’은 주로 국물에 말아 먹는 잔치국수 용도로 사용된다. 피란민의 애환이 서려 있는 이 음식이 현대에는 추억의 먹거리로 자리매김하고 있다.

3.4. 기타지역의 전란 음식

음식을 보면 문화가 보인다고 한다. 앞서 설명한 피란수도의 음식을 보면 부산의 역사, 문화, 정치, 경제를 알 수 있다 [9]. 여기에 ‘시대성’을 대입해 보면 한국전쟁이라는 비극 속에 태어난 음식 문화라는 방정식을 풀 수 있다. 부산 이외에도 대한민국 곳곳에는 한국전쟁의 틈새 속에 탄생한 전란 음식이 다수 존재한다. 그중에서 한국전쟁 중 미군이 주둔했던 부대 근처에 탄생한 음식이 있다. 이번 절에서는 피란수도 부산이라는 ‘장소’를 벗어나 전국적으로 유명세를 펼치며 세계적으로 유명해진 부대찌개의 음식문화 수용을 설명하겠다. 물론 이 음식에도 전쟁이라는 ‘시대성’은 유지하고 있다.

3.4.1. 전후 대표 음식 부대찌개의 탄생

부대찌개는 한국전쟁 직후의 식량난 속에서 미군을 통해 들어온 스펀, 프레스햄, 소시지, 베이컨, 치즈 등을 넣어 찌개로 끓여 먹은 것이 기원이 되었다. 배고픔을 달래기 위해 사람들은 미군 부대의 쓰레기장을 뒤졌고 음식물쓰레기 중에서 찾아낸 소시지와 햄은 한국인의 입맛에 맞게 김치와 두부 등과 한꺼번에 냄비에 넣고 끓여져 부대찌개라는 이름의 음식으로 재탄생하게 됐다.

앞서 설명한 부산 향토 음식의 경우 전란을 통해 한반도 북쪽에서 남쪽으로 인적 물적 자원이 이동함에 따라 전파된 먹거리의 수용이었다고 볼 수 있다. 그렇다면 부대찌개의 경우 한국과 미국이라는 국경을 초월하며 외래의 음식이 융합된 형태라고 볼 수 있다. 그럼에도 불구하고 매콤한 찌개라는 한국 요리의 아이덴티티를 유지하고 있는 음식으로 볼 수 있다.

부산의 밀면이나 돼지국밥, 구포국수처럼 지역적 정체성을 가진 음식과는 달리 부대찌개는 격동의 세월이었던 굴곡진 한국 현대사 자체를 상징하는 음식으로 평가되고 있다. 어떻게 보면 대한민국 최초의 동서양 퓨전 음식인 부대찌개는 ‘장소성’과 ‘시대성’을 잘 혼합시켜 탄생한 요리로 볼 수 있다. 외국에서는 'Army Base Stew'로 통용되고 있다.

사실 부대찌개의 원조 지역인 송탄은 자연환경과 지리적 이점으로 육해공의 식재료가 풍부하여 맛의 고장으로 알려져 있다. 하지만 한국전쟁이라는 비극적 상황 속에 굶주리지 않는 것은 차치하더라도 목숨을 유지하는 것만으로도 감사한 상황에 직면했다. 그러한 전란 속에서 지정학적으로 중요한 위치에 있는 송탄에 미군이 주둔하게 되었고, 미군을 상대로 외화벌이를 할 수 있는 계기가 되었다. 미군들에게 음식을 팔아 달러를 벌고, 미군들이 좋아하는 햄버거, 스테이크, 샌드위치, 핫도그 등을 만드는 법을 배워 미군에게 팔았다. 전란 중에는 햄과 같은 잔여 음식을 섞어 끓여 먹으면서 목숨을 부지하였으나 이후 미군 입맛에 맞게 변형시켜 팔기도 했다. 간장 대신 소금을 쓴다거나 미군 식재료를 활용해 우리 음식을 새로 조합해 만들어 팔기도 했다. 미제 햄과 소시지에 김치와 고추장을 첨가해 만든 부대찌개가 대표적 산물이다. 여기에서는 크게 언급하지 않겠지

만 햄버거 일반 패티 안에 계란 프라이를 추가해 송탄 고유의 햄버거를 만들기도 했다. 미군이 주둔한 송탄 시민에게 미군은 배척해야 할 상대가 아니라 함께 살아갈 공생의 관계였다. 그리하여 송탄의 음식문화로 변형하고 또 재해석하여 새로운 음식문화를 만들어냈다. 이것은 송탄의 독창적인 음식문화를 만들었다. 이러한 음식문화가 확대되면서 전국적으로 인기를 얻게 된 것이다. 이곳에도 ‘장소성’과 ‘시대성’이 묻어나게 된 것이다.

3.4.2. 다양한 부대찌개의 변종

미군 육군기지가 들어선 서울과 의정부, 그리고 공군기지가 들어선 평택의 송탄은 부대찌개의 원조로 볼 수 있다. 송탄과 의정부 둘 중에 먼저 시작된 곳을 정확히 알 수는 없다. 다만 비슷한 시기에 탄생한 것으로만 알려져 있다. 이렇게 비슷한 시기에 만들어진 송탄식 부대찌개와 의정부식 부대찌개는 약간의 차이를 갖고 있다. 다만 당시 상황에 맞추어 쉽게 구할 수 있는 재료들을 추가해 양을 늘리려는 노력이 있었다.

앞서 언급한 것처럼 부대찌개는 전쟁과 굶주림이라는 전란 속 서민의 슬픔이 서려 있다. 한편 그 슬픔을 딛고 이기려는 생명력도 존재한다. 우리의 것을 잃지 않고 새로운 것과의 조합을 통한 집념이 담겨 있다. 1963년 라면이 등장하면서 부대찌개에 라면이 들어가기 시작하였고, 부대찌개 맛은 한결 업그레이드되었다. 그리되면서 버려진 음식에서 오히려 미군부대 안에서도 별미 메뉴로 추가되는 상황까지 이르렀다. 당시 미군은 부대찌개를 한국 식문화가 만들어낸 새로운 스타일의 찌개라며 극찬하였다. 전란 속 탄생한 이 부대찌개는 새로운 형태의 음식으로 변형되어 수용되기 시작하였다. 예를 들어 1966년 미국의 제36대 대통령 린든 B 존슨이 한국을 방문하여 주한미군 사단을 시찰했을 때 존슨에게 부대찌개가 제공되었다. 부대찌개를 처음 먹어본 존슨 대통령은 그 맛을 극찬했고, 이후 부대찌개를 이태원 일대에서는 ‘존슨탕’이라고 부르기 시작했다. 존슨탕은 이를테면 부대찌개의 다른 변종이자 별칭이 된 것이다.



[그림 4] 의정부식 부대찌개, 송탄식 부대찌개 그리고 존슨탕

[Fig. 4] Uijeongbu style budae jjigae, Songtan style budae jjigae, and Johnson soup

부대찌개와 존슨탕의 차이는 재료와 조리법의 차이로 음식문화의 수용과정에 변화가 생겼다. [그림 4]처럼 존슨탕은 사골육수 베이스에 김치 대신 양배추를 넣고 치즈가 기본 토핑이며 라면

사리가 없는 것으로 보여주는 그림이다. 그리고 그 자리에서 조리하는 것이 아니라 이미 조리된 상태로 제공된다는 점이 다르다. 그리고 원조를 알 수 없는 송탄과 의정부의 부대찌개에도 차이가 있다.

의정부식 부대찌개는 맑은 육수를 사용하고 소시지와 햄을 적당히 넣어 김치 맛과 잘 어우러져 개운한 맛을 내는 반면에 송탄식 부대찌개는 의정부식에 비해 소시지와 햄을 훨씬 많이 넣고 치즈를 첨가하여 맛이 진하다. 이는 송탄의 공군기지가 의정부보다 군수물자가 훨씬 더 풍부했기 때문일 수 있을 것이다. 애초에 미군 부대에서 시중에 흘러나온 햄, 소시지, 핫도그 등을 넣고 끓여 끼니를 때운 음식이었다가 향후 미군 기지촌을 중심으로 미군 상대 식당이 생겨나기 시작하면서 외화벌이의 수단으로 발전하였다. 이후 전란 음식이 새로운 음식문화로 수용되면서 이 부대찌개가 전란 속 힘든 생활을 영위하던 서민의 입맛과 미군의 입맛을 동시에 사로잡은 것이다. 전란의 아픔 속 탄생한 이 음식이 이제는 대한민국을 대표하는 음식문화가 되었다.

4. 나오며

본 연구에서는 전란 속 음식문화의 수용에 관하여 ‘장소성’과 ‘시대성’에 주목하여 일부 지역 음식을 예로 들어 기술하였다. 지금까지 ‘장소성’을 바탕으로 서술한 음식문화 연구는 있었지만 ‘시대성’을 가미하여 인문학적 입장에서 설명한 연구는 많지 않았다. 아울러 본 연구에서는 ‘장소성’이라는 요소에 한국전쟁이라는 전란의 ‘시대성’을 결부시켜 설명하였다. 전쟁은 많은 사람과 물자의 이동을 초래한다. 긍정적이면서 자발적인 이동이 아니라 어쩔 수 없는 상황 속에서 수동적 이동이 주가 된다. 한국전쟁이라는 아픈 현실 속에서 현실에 순응하며 외부문화를 받아들였던 피란수도 부산의 방식을 음식을 통해 살펴보고, 국경을 초월하여 미군기지라는 외래문화와의 조합을 통해 탄생한 음식문화에 대해서도 간단히 살펴보았다. 본 연구를 통해 암울했던 시대적 상황 속에서도 음식에 대한 다양한 도전과 시도를 엿볼 수 있었다. 처음에는 위화감이 있던 먹거리가 세월이 흘러 친근감 넘치는 음식으로 변화해 가는 수용과정을 확인할 수 있었다. 현재 부산의 대표 음식문화로 수용된 돼지국밥은 원래 북한에서 주로 곁들여 먹던 새우젓과 남한에서 함께 먹던 부추(정구지), 겉절이(재래기)의 조합을 통해 만들어졌다. 밀면 역시 전란이라는 특수상황 속에 메밀가루 대신 원조 물품으로 비교적 풍족했던 밀가루를 이용하여 면을 만든 지혜를 엿볼 수 있다. 또 미군부대와 인접해 있던 송탄과 의정부에서는 버려진 또는 주워온 햄을 통해 부대찌개로 재탄생시켰고 명실상부 그 지역의 대표 음식문화가 된 것이다. 이처럼 ‘장소성’과 ‘시대성’을 접목시켜 음식문화를 살펴보면 그 시절 우리가 기억하고 추억했던 단면을 끼워 맞출 수 있을 것이다. 시간이 흘러 직접적으로 전쟁 상황을 파악하지 못하지만, 현재까지 명맥을 유지하는 전란 음식을 통해 간접적으로나마 이문화 접촉에 대해 파악할 수 있었다. 향후 연구에서는 전란뿐만 아니라 다양한 ‘시대

성'을 접목시켜 '장소성'이란 팩터에 굴절시켜 고찰해보고자 한다.

References

- [1] J. A. Ryu, "A Study on the Humanities of the Placeness and Local cuisine in Busan", *Journal of Region & Culture*, vol. 6, no. 4, December 2019, pp. 1-21, doi: 10.26654/iagc.2019.6.4.001.
- [2] K. Lee, "An Semiotics of Foods in Korean Novels of 1950's and 1960's", *Korean Journal of Social Theory*, no. 26, February 2005, pp. 336-359.
- [3] H. C. Kim, "A Study on Analysis of Differences, Purchase Intentions and Importance-Satisfaction According to the Recognition of Local Foods and Restaurants in Busan", *Journal of Digital Convergence*, vol. 19, no. 11, November 2021, pp. 45-52, doi: 10.14400/JDC.2021.19.11.045.
- [4] A. Oda, "war and food from "saws" to "ushi" as food!?", [kumamotokokufu-h.ed.jp, http://www.kumamotokokufu-h.ed.jp/bukatu/s_syoku.html](http://www.kumamotokokufu-h.ed.jp/bukatu/s_syoku.html), (accessed February 28, 2022).
- [5] R. Edward, *Place and Placelessness*, London: Pion., 1976.
- [6] C. W. Cha, J. S. Ryu, E. H. Son, "Migration and living space of the refugees in Busan during the Korean War", *The Journal of Korean Cultural Studies*, no. 45, August 2010, pp. 251-279.
- [7] D. Lupton, "Food, memory and meaning: the symbolic and social nature of food events", *The Sociological Review*, vol. 42, no. 4, November 1994, pp. 664-685, doi: 10.1111/j.1467-954X.1994.tb00105.x.
- [8] F. Hayashi, "A Study on the spread of food throughout the war period: focusing on flour based food in Korea", *The Journal of Kanda University of International Studies*, vol. 28, March 2016, pp. 311-325.
- [9] C. W. Cha, Y. K. Kong, Y. S. Son, "The Placeness of Busan Represented in Popular Songs of the 1950s and 1960s", *Journal of Cultural and Historical Geography*, vol. 21, no. 2, August 2009, pp. 1-14.