정신문화연구 2002 봄호 제25권 제1호(통권 86호) pp. 3~28

企劃論文

食口論: 현대 한국사회에서의 음식관습

주 영 하*

Ⅰ. 들어가는 글
Ⅱ. 食口와 음식의 인간관계
Ⅲ. 음식과 공간의 상관성
Ⅳ. 이중적인 食口 집단
Ⅴ. 나오는 글

Ⅰ. 들어가는 글

의식주의 하나로 꼽히는 음식이라는 물질은 인간이 생물학적으로 육체를 유지하기 위해 확보해야 하는 1차적인 대상이라고 할 수 있다. 하지만 음식과 관련된 사람들의 행위는 일반적으로 각각의 과정을 거칠 때마다 문화적 선택을 하지 않을 수 없다. 즉 음식의 재료로 무엇을 선택하는가, 어떻게 원료를 확보하는가, 무슨 음식을 어떻게 조리하는가, 어떤 조리 과정을 거쳐 음식을 완성하는가, 누가 어떤 상황에서 어떻게 마시고 먹는가, 그리고 어떤 음식을 어떻게 소화·배설하는가 등의 문제에는 언제나 '선택'이라는 조건이 따라 붙는다.

그래서 인간의 이러한 선택을 두고 '인간은 조리하는 동물이다'[1]라고도 부른다. 왜냐하면 동물과 달리 인간은 선택적인 조리(cooking) 과정을 통해 하나의 음식을

* 한국정신문화연구원, 민속학

1) Jean Cuisenier, *Ethnologie de la France*, 野村訓子 外 譯,『フランスの民族學』(東京: 白水社, 1991), 84쪽.

만들어내기 때문이다. 가장 단순한 기술을 지닌 사람이라도 자연환경에서 수렵이나 채집의 방법으로 음식재료를 확보한 후, 여기에 일정한 조미료를 첨가하여 먹는다.[2] 인간은 이러한 과정을 거쳐 완성된 음식을 섭취하여 인체를 움직이는 에너지를 얻는다. 여기에는 물리적 차원과 생리적 차원이 함께 개입한다. 이로 인해 한 문화집단이 주로 소비하는 음식의 재료는 자연환경에서 비교적 구하기가 쉬운 자연물에 의해 전적으로 결정되는 경우가 많다.[3]

즉 인간과 자연환경과의 상호작용 과정에서 특정한 재료가 선택된다. 재료를 먹을 수 있는 음식으로 변환시키는 데는 조리방법(cooking method)이 개입한다. 사람에 따라 서로 다른 조리방법은 행위를 위한 규칙의 하나인 조리법(recipe)을 만들어낸다. 규칙으로서의 조리법은 특별히 발명된 것이지만, 일회성에 머물지 않는다. 이러한 조리법은 어떤 목적을 위한 행위로 마련된 것이다. 다른 측면에서 본다면 조리법은 자연환경에서 유용한 것을 문화적으로 선택하여 기호에 맞는 음식물을 만들어내는 기술의 체계로도 이해된다. 그래서 이러한 선택의 내용은 특정 지역에 기반을 두고 집단적인 삶을 하는 인간이 지닌 문화적 특성을 밝히는 단서가 될 수 있다.

하지만 같은 지역과 문화영역에 속하는 사람들이라도 각자 소속된 계층이나 지역에 따라 특정 음식 혹은 특정 음식의 맛을 선호하는 경향을 보인다. 왜냐하면 사람들의 음식 선택과 맛의 기준은 선천적인 것이 아니라 후천적으로 학습에 의해 습득된 것이기 때문이다. 飮食習慣은 어린이일 때 가족을 통해 대부분 형성된다. 이때 음식은 가족 구성원의 태도나 기질을 어린이에게 전달하는 수단의 하나이다.[4] 이 과정에서 어린이는 가족 구성원으로서 식사예법을 몸에 익히게 되며, 성장하면서 가족만이 아니라 지역사회의 구성원으로서 한 사회가 지닌 문화적 지향성에 의해 특정 음식습관을 만들어간다. 여기에는 당시 사회가 지닌 계층적 규제, 경제적 요인과 같은 문화적 측면이 개입되어 있다. 식사행위와 식사예법 같은 음식활동의 의례적이고 규범적인 행위 역시 한 사회가 지닌 사회문화적 측면과 밀접한 관계[5]를 가진다.

---

2) 石毛直道, 「食物と文化」, 『文化と人類』(東京: 平凡社, 1974), 175~181쪽.

3) K. C. Chang(*ed.*), *Food in Chinese Culture*(New York: The Vail-Ballou Press, 1977), p. 6.

4) Paul Fieldhouse, *Food and Nutrition: Custom and Culture*(New York: Chapman&Hall, 1986), pp. 335~338.

5) 石毛直道, 「なぜ食の文化なのか」, 『人間たべもの文化』(東京: 平凡社, 1985), 11~17쪽.

동시에 사람들은 가능한 함께 어울려 음식을 섭취하려 한다. 즉 '한솥밥을 먹는다는 것(共食, commensalism)'은 공동운명체의 이념 및 정서와 연결되어 있다.[6] 共食의 주최자와 참여자와의 관계, 주최자와 참여자의 사회적 지위와 명성, 식탁에서 앉는 자리, 식사 중의 대화와 의견교환 방법, 음식행위의 예법, 식사 후 음식물의 증여와 분배 등에 정치와 권력의 차이가 그대로 반영되기도 한다. 따라서 음식을 둘러싼 인간의 행위는 특정 집단의 인간관계와 조직을 이해하는 데 좋은 대상이 될 수 있다.

따라서 필자는 음식에 대한 문화적 접근은 가능한 한 총체적인 입장을 지녀야 한다고 믿는다. 이를 위해서는 물질에 기반을 둔 문화를 연구할 때 채용할 수 있는 기술(technology)과 조직(organization), 그리고 이념(ideology)이라는 문화의 하위 구성요소[7]가 역동적으로 상호작용한다는 시각이 필요하다. 특히 행위자를 중심에 둔 시스템적인 사고를 통해 음식물이라는 물질적 차원을 문화의 차원으로 상승시킬 수 있다. 예를 들어 음식을 생산하고 소비하는 일련의 과정에는 음식의 생산과 소비에 관련된 생업기술 및 생활기술과 같은 테크놀로지가 일정한 축을 이루며 진행되지만, 그 속에는 사람들 사이의 조직인 친척관계와 사회조직이 간여하며, 동시에 어떤 음식을 먹을 것인가 먹지 않을 것인가를 결정하는 금기나 종교적 세계관과 상징이 개입된다. 이런 전체 과정을 그림으로 표현하면 다음과 같다.

음식과 음식행위의 문화적 구성도

6) 김광억, 「음식의 생산과 문화의 소비」, 『한국문화인류학』, 제26집(1994), 17쪽.

7) 더욱 자세한 내용은 주영하, 「문화체계로서의 기술(technology): 중국 이족의 옻칠기술을 중심으로」, 『비교문화연구』, 제5호(1999)를 참조할 것.

이와 같이 일상적이고 사소한 듯한 음식행위가 한 사람 혹은 한 문화집단을 이해하는 표징이 된다는 사실은 음식에 대한 연구가 단지 식품학·영양학·농학 등에서만 접근할 수 있는 물질적 대상이 아니라, 인문사회과학에서도 연구해야 하는 중요한 대상임을 확인시켜준다. 기왕에 한국의 인문사회과학계에서 음식에 대한 문화적 연구는 그다지 많지 않다. 당연히 식품학자들에 의해서 이루어진 연구들이 주류를 이룬다.[8] 다만 이들의 연구는 역사학의 이론과 민속학의 현지연구가 바탕이 된 것이 아니라, 문헌 중심에 머문 사실 나열이라는 한계를 지닌다. 한편 민속학·문화인류학·사회학 등에서 한국인의 음식행위에 대해 접근한 연구들이 1990년대 이후 속속 나오고 있다.[9] 다만 음식의 행위단위에 기초를 두고 한국인의 음식민속을 바라보고, 그것을 통해서 한국인과 한국문화를 이해하려는 안목은 아직 부족한 편이다.

음식에 대한 문화적 접근에서 연구자들은 종종 거시(macro)와 미시(micro)의 차이를 혼동한다.[10] 가령 문화연구에서 음식은 비교적 미시적인 요소로 여겨진다. 그

---

8) 식품학자들의 음식연구는 당연히 자연과학적인 접근이 주류를 이룬다. 다만 인문학적 경향을 지닌 연구는 주로 음식의 역사를 다룬 식품사에 집중된다. 이성우는 『高麗以前韓國食生活史硏究』(서울: 鄕文社, 1978); 『韓國料理文化史』(서울: 敎文社, 1985); 『韓國食品文化史』(서울: 敎文社, 1988); 『韓國食品文化史』(서울: 敎文社, 1988) 등의 저서를 통해 한중일의 고문헌에 기초한 한국식품사를 서술했다. 이에 비해 장지현은 『韓國外來酒流入史硏究』(서울: 修學社, 1987); 『韓國傳來麵類飮食史硏究』(서울: 修學社, 1994) 등에서 조리기술사적 접근을 통해 한국식품제조사를 정리한 바 있다. 윤서석은 음식의 調理史에 기초한 식품사 연구를 했다. 민속학적 경향을 지닌 연구로는 강인희·이경복, 『한국식생활풍속』(서울: 삼영사, 1984)와 김상보, 「巫俗 佛敎 儒敎를 通하여 본 食生活文化 및 그 儀式節次에 對한 硏究」(이화여대 석사학위논문, 1997) 등과 같이 의례음식의 상차림에 대한 성과가 있다.

9) 대표적인 연구로는 주영하의 「김치의 文化人類學的 硏究」(한양대 석사학위논문, 1993); 『김치 한국인의 먹거리-김치의 문화인류학』(서울: 도서출판공간, 1994); 「밤섬 부군당 도당굿의 제물과 음식 : 신령과 인간의 共食」, 『마포 부군당 도당굿 연구』(서울: 문덕사, 1999); 「젓가락의 닮음과 숟가락의 다름: 한중일 삼국의 일상 생활사에 대한 역사인류학적 접근」, 『실크로드와 한국문화』(서울: 소나무, 1999); 「고추의 상징화 과정에 대한 一考」, 『역사민속학』, 제11집(2000); 『음식전쟁 문화전쟁』(서울: 사계절, 2000) 등이 있다. 또한 김광억의 앞의 논문; 「상상이 경쟁하는 공간-한국에서의 중국 음식」, 『한국인류학의 성과와 전망』(서울: 집문당, 1998)은 음식의 문화적 접근에 대한 이론적 지평을 넓혔다. 이외에도 조흥윤·이장섭·배영동 등의 연구가 주목을 받는다. 아울러 박재환 외, 『술의 사회학(음주공동체의일상문화)』(서울: 한울, 1999)는 일상문화에 대한 사회학의 관심에서 나온 연구이다.

10) 특정 지역, 특정 집단의 음식습관을 일반화하려는 경향은 한국문화를 연구하는 데도 자주 나타난다. 미시와 거시의 문제에 대해서는 위르겐 슐룸봄 편, 『미시사와 거시사』(백승종 외 옮김)(서울: 궁리, 2001) 참고할 것.

러나 미시적인 음식을 연구하면서 그것을 일반화하려는 거시적 태도가 자주 드러난다. 가령 우리는 매운 맛이 한국음식의 특성이라고 강조한다. 그러나 매운 맛은 전라도 지역을 중심으로 형성된 맛이었고, 그것이 1960년대 이후 외식업체를 중심으로 유행하기 시작했을 뿐이다. 그런데 '매운 맛=작은 고추=한국인의 힘'이라는 상징적 구도가 보이지 않는 손에 의해 만들어지면서 매운 맛은 한국문화의 상징으로 자리를 잡는다.[11] 이 문제에는 당연히 특정한 행위 집단이 개입되어 있다.

미시적인 측면을 거시적으로 이해하려는 이러한 태도의 극복은 치밀한 현지연구(field work)와 함께 행위 주체를 이루는 집단을 먼저 설정해야 가능하다. 종래 민속현상에 대한 연구에서 연구자들은 행위의 주체자와 그 집단을 분명히 하지 않아 그것이 지닌 사회문화적 의미를 밝히는 데 실패하는 경우가 종종 있었다. 민속학은 사람들이 영위하는 비제도적인 일상생활의 방식에 대해 주로 연구한다.[12] 이때 민속의 주체 집단이 어떻게 구성되어 있는가 하는 문제는 한 민속현상을 분석하는 데 근간이 된다. 필자는 오늘날 한국인의 일상적인 음식민속은 '집'이라는 공간 아래 놓인 '식구'라는 집단에 의해서 이루어진다고 본다. 따라서 본고는 이러한 가설을 필자가 현지연구에서 확보한 사례를 통해 밝히는 데 목적을 둔다. 필자는 2000년 3월부터 12월까지 서울과 경기도 일대의 음식민속에 대한 현지연구를 시행한 적이 있다.[13] 이 과정에서 필자는 '집'이란 공간 속에서 행해지는 가족의 음식행위를 '食口'라는 사회조직과 연결시키면 또 다른 측면에서 음식민속이 지닌 문화적 의미를 밝힐 수 있다는 방법론적 가설을 세웠다. 특히 본고는 오늘날 한국민속학이 견지해야 할 한 측면인 '現在學으로서의 민속학'에 대한 학문적 실험의 장이 될 것이다.

---

11) 주영하, 앞의 책(2000), 299~305쪽을 참고할 것.

12) 이러한 연구의 방법론으로는 역사학적 접근, 국문학적 접근, 그리고 사회문화인류학적 접근 등이 있을 수 있다.

13) 특히 이천시사의 '생활문화'편과 경기도민속지의 동부 및 북부지역의 음식민속에 대한 현지연구 작업이 본고의 기초적인 민속지 자료로 쓰인다. 구체적인 내용은 주영하, 「경기북부의 식생활」, 「경기동부의 식생활」, 『경기민속지 Ⅳ 의·식·주편』(경기도박물관, 2001), 236~344쪽과 『이천시사』(이천시사편찬위원회, 2001)를 참조할 것.

Ⅱ. 食口와 음식의 인간관계

주지하듯이 '집'이란 말은 대체로 두 가지의 의미를 지니고 있다.[14] 먼저 추위·더위·비바람 따위를 막으려고 지은 물리적 구조물을 가리킬 때 집이란 말이 쓰인다. 다른 의미에서 집은 사람들이 이루는 가장 최소한의 사회조직인 가족이 생활하는 공간이다. 따라서 '집'은 가족을 담고 있는 단순한 물리적 구조물일 뿐만 아니라, 가족이 속해 있는 문화의 다양한 모습을 반영해주는 문화적 공간이다.[15] 즉 '집'이란 말에는 살림집(housing)이란 건축물과 그 구성원을 가리키는 가구집단(household)이라는 의미가 동시에 담겨 있다. 사람의 행위는 공간 속에서 이루어지며, 공간은 현실적 실체이면서 상상 속에 존재하는 것이고 상징적 은유적 개념으로 구성된 것이다.[16] 곧 문화적 산물(cultural artifact)과 문화(culture)를 하나의 공간 속에 둘 경우

---

14) 종래 집에 대해서는 주로 건축학 분야에서 물리적 건조물에 집중적인 관심을 기울였다. 다만 민속학적 경향을 보이는 연구로는 다음과 같은 것이 있다. 가령 주남철, 『한국주택건축』(서울: 일지사, 1980); 신영훈, 『한국의 살림집』 上·下(서울: 열화당, 1983); 장보웅, 『한국민가의 지역적 전개』(서울: 보진재, 1990); 김홍식, 『한국의 민가』(서울: 한길사, 1992); 강영환, 『집의 사회사』(서울: 웅진출판, 1992) 등은 전통적인 한국의 살림집이 지닌 구조와 지역적 형태에 대해서만 살피고 있을 뿐, 그 속에서 이루어지는 사람들의 행위에는 별로 관심을 보이지 않는다. 반면에 이희봉, 「재미 교포 주거 건축을 통한 사용자 문화 현장연구-광역 아틀란타 시를 중심으로」, 『대한건축학회논문집』, 14-11(1998)의 재미교포 주거 건축을 통한 사용자 문화 현장연구는 집이란 공간에 속한 행위자의 입장에서 공간의 이용에 대한 건축인류학적 경향의 연구이다. 또 이희봉·송병언, 「부엌 구조와 생활의 대응을 바탕으로 한 제주도 민가 유형의 문화지역적 해석」, 『건축역사연구』, 8-4(1999)의 연구는 비록 제주도의 민가 유형을 문화영역(culture area)으로 해석하려는 시도에서 일정한 한계를 노정하지만 공간과 생활을 대응시킨 연구성과로 손꼽힌다. 하지만 건축학자가 아닌 연구자들이 집이란 공간과 사람들의 행위가 지닌 문화적 관계에 대해 관심을 가지고 연구를 한 경우도 있다. 김광언, 『韓國의 住居民俗誌』(서울: 民音社, 1988); 『한국의 집지킴이』(서울: 다락방, 2000)의 집에 대한 민속학적 연구는 비록 건축학적 집의 구조적 분포에 기본적인 관심을 보이지만 가정신앙을 중심으로 공간에서 일어나는 사람들의 행위에 대해 일정하게 주목하고 있다. 또 가정학자로서 집이라는 공간에서 일어나는 가사활동에 관심을 보이는 이길표·주영애, 「조선조 상류주택의 가사공간에 관한 생활문화적 고찰」, 『대한가정학회지』, 31-1(1993)와 의례생활에 관심을 보이는 주영애, 「조선시대 양반가의 주생활문화와 예의생활에 관한 연구」, 『대한가정학회지』, 33-4(1995)도 있다. 특히 문화인류학자로서 집이라는 공간 속에서 가족의 위계구조가 어떻게 실현되는지를 살핀 박부진, 「가족의 위계구조와 공간이용」, 『가족과 문화』, 10-2(1998)는 탁월한 성과라 할 수 있다.

15) 박부진, 「거주공간의 이용관행과 가족관계」, 『성, 가족, 그리고 문화인류학적 접근』(서울: 집문당, 1998), 133~162쪽.

16) 박부진, 앞의 논문(1998), 20쪽.

물리적이면서 문화적인 공간인 집에서 일어나는 가구집단의 행위가 지닌 의미를 더욱 실제에 가깝게 접근할 수 있다.

이런 의미에서 '집'이란 공간에서 일어나는 사람들의 행위는 일상의 활동뿐만 아니라 각종 의례적인 활동까지를 포괄한다. 비록 집이란 공간은 그것보다 넓은 범위인 공적 영역과는 구별되는 사적 영역으로만 규정되기도 하지만,[17] 그렇다고 사적 영역에서 행해지는 모든 활동이 단지 비공식적인 의미만을 지니고 있지는 않다. 역사적 단계에 따라 집이란 공간이 각종 생산활동의 단위로서 지닌 기능을 공적 영역에 이전시켜온 것은 사실이지만, 그렇다고 후기 자본주의 사회에서 집이란 공간이 단지 휴식을 위한 비의례적이고 비정치적인 영역에 지나지 않는 것은 아니다. 사적 영역이 공적 영역이 지향하는 바와 상호 연결되어 있다는 점을 인정한다면 집이란 공간에서 일어나는 행위는 일정하게 의례적이고 정치적인 의미 체계 속에서 작용을 한다.

집이란 공간에서 함께 생활하는 구성원을 학술용어로 가내집단(domestic group)이라 부른다. 그런데 이 가내집단은 생산활동을 함께 하는 생산단위일 수도 있으며, 재산을 함께 공유하기도 하는 재산공동체일 수도 있지만, 무엇보다 식사를 함께 하는 共食集團이기도 하다. 후기 자본주의 사회 혹은 도시지향적인 사회인 오늘날, 가내집단은 생산단위와 재산공동체의 기능을 대부분 상실해 가고 있다. 하지만 共食集團으로서의 가구집단은 여전히 유지된다. 따라서 오늘날 도시의 가내집단은 다른 의미에서 食口라는 일상적인 용어로 대체해도 무방할 정도이다.[18] 식구란, 집이란 공간에 함께 살면서 식사를 같이하는 사람들을 가리키는 말로 구체적으로 가내집단의 구성원을 가리킨다. 그러나 식구란 용어에는 구성원의 성립관계 등을 내포하는 사회적 집단을 구성하는 의미가 드러나지 않는다고 보아온 것이 일반적인 경향[19]

17) Michelle Rosaldo, "Women, Culture and Society: A Theoretical Overview," Michelle Z. Rosaldo and Louise Lamphere(*eds.*), *Women, Culture and Society*(Stanford: Stanford University Press, 1974), p. 23.

18) 중국인들은 우리말의 식구를 허찬(合爨)이라 한다. 여기서 爨이란 한자는 불을 때는 곳, 혹은 밥을 짓는 곳이란 뜻이다. 즉 함께 밥을 짓는 행위가 식구를 담는 그릇에 해당한다. 허찬은 同居共財와 함께 중국의 전통적인 지아(家) 구성원이 되는 조건의 하나이다. 자세한 내용은 徐揚杰, 『중국가족제도사』(윤재석 옮김)(서울: 아카넷, 2000), 15~16쪽을 참조할 것.

19) 李光奎, 『韓國家族의 構造分析』(서울: 一志社, 1975), 33쪽.

이었다.

하지만 식구라는 용어에는 집이란 공간에서 함께 생활하며 함께 식사를 하는 가내집단의 의미가 담겨 있다. 이런 의미에서 식구는 혈연적 관계와 비혈연적 관계가 함께 존재할 수 있는, 음식의 생산과 소비를 위한 인간관계의 가내집단이다. 식사를 함께 한다는 의미에서의 식구는 식사공간과 일정하게 연결된다. 즉 식구는 한솥밥을 사용하여 함께 소비한다는 의미를 내포한다. 더글라스(Mary Douglass)는 식사가 사회관계의 상징이라고 하면서 식사체계는 사회관계의 패턴을 표출한다고 했다.[20] 즉 인문사회과학자가 사람들의 음식소비가 지닌 구조적 체계를 연구하는 목적은 식사행위에 숨어 있는 사회문화적 코드(code)를 해독하기 위해서라고 보았다. 이런 의미에서 집이란 공간에서 음식의 생산과 소비가 이루어지는 양상은 식구라는 인간관계를 통해 실천된다고 할 수 있다. 비록 집이란 공간은 혈연집단이 중심이 된 가족이 생활하는 공간이지만, 그곳에는 비혈연 관계에 있는 사람도 주거할 수 있기 때문에 가내집단으로서의 식구는 같은 집이란 공간에 거주하는 사람들을 하나의 집단으로 묶는 데 유용한 또 다른 용어가 된다.[21]

Ⅲ. 음식과 공간의 상관성

영국의 인류학자 구디(Jack Goody)는 가정 안의 영역에서 이루어지는 음식의 생산과 소비의 과정을 생산·분배·준비·소비의 네 단계로 구분했다.[22] 각각의 단계에는 생산/재배, 배분/분배·저장, 준비/요리, 소비/식사의 과정이 따른다. 특히 각각의 단계는 생산지에서 집으로 공간을 이동하며, 장소에 따라서 중심이 되는 남녀의 성 역할이 달라진다고 보았다. 즉 생산지에서는 남성이 주된 성 역할을 하는 데 비해, 집에서는 여성이 주된 성 역할을 한다. 아울러 집에서는 共食, 식사예절, 일상식

---

20) Mary Douglas, “Deciphering a Meal,” *Implicit Meanings: Essays in Anthropology*(London: Routledge&Kegan Paul, 1972).

21) 특히 영어의 family나 독일어의 Familie는 모두 솥을 둘러싸고 식사를 하는 무리라는 원래의 뜻으로 인해 식구란 말로도 쓰인다는 점에 주목할 필요가 있다.

22) Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class:A Study in Comparative Sociology*(Cambridge: Cambridge University Press, 1982), pp. 37~38.

사와 의례식사 등의 다양한 측면이 관통하면서 음식의 소비가 이루어진다. 이와 같은 일련의 과정을 구디는 다음과 같은 표로 제시했다.

〈음식의 생산과 소비 과정도〉

과정	위상	장소
재배	생산	농장
배분/저장	분배	시장/곡물창고
요리	준비	부엌
식사	소비	식탁

구디가 설정한 이러한 도식은 주로 음식재료를 자급자족하는 농민을 대상으로 한 것이기 때문에 다른 계층에까지 보편화시키는 데는 일정한 한계가 있을 수 있다. 그러나 이러한 과정이 각각의 경제체계나 사회적 조건에 따라 달라질 수 있다는 점을 전제로 한다면 시사하는 바는 크다. 특히 각각의 과정이 어떤 공간과 연결되어 진행되는가를 이해하는 데는 구디의 도식이 일정한 도움을 준다.

일상의 생활용품을 자급자족하던 시대는 물론이고, 대부분의 음식재료를 농장이나 식품공장에 의존하는 오늘날에도 조리의 과정과 완성된 음식물의 소비는 대부분 집이란 공간에 마련된 부엌과 식탁에서 완결되는 구조를 보인다. 그래서 최소한 사적인 활동만이 이루어지는 집이라도 조리가 가능한 공간과 그것을 먹을 수 있는 공간, 그리고 음식물을 저장·보관하는 공간이 따로 마련된다. 가령 오늘날 한국의 도시에서 가장 보편적인 주거공간인 아파트에는 침실·거실·주방·식당이 기본적인 구성을 이룬다. 이것은 수면공간·휴식공간과 함께 가구집단이나 식구가 영위하는 가장 기본적인 공간으로서 음식공간이 자리잡는다는 점을 확인시켜준다.

주지하듯이 조선후기에 정착된 전통적인 한국의 살림집에서 음식공간은 부엌을 중심으로 하여 찬방·장독대·우물, 그리고 광이라는 부속 건물로 이루어진다. 부엌은 음식을 조리하는 공간이면서 동시에 난방을 하는 아궁이가 설치된 곳이다.[23]

23) 그런데 여기서 부엌살림이란 표현이 적절한가 하는 문제가 제기될 수 있다. 부엌이란 말은 '정지'라는 말과 함께 음식조리 및 난방과 관련된 공간을 가리킬 때 사용한다. 원래 부엌이란 말은 불의 언저리란 뜻에서 나온 것으로 실제로 아궁이 혹은 부뚜막을 지칭한다. 강영환, 앞의 책, 206쪽. 이에

찬방은 식탁을 차리고, 각종 조리기구와 식기를 보관해두는 부엌의 부속공간에 해당된다. 장독대는 음식의 간을 맞추는 데 필요한 각종 醬을 비롯하여 마른 고추와 소금 따위를 보관하는 공간이다. 우물은 부유층의 살림집에서만 독립적으로 집의 부속물로 등장하지만, 음식의 조리와 세척에 필수적인 물을 제공한다. 광은 음식의 재료를 보관해 두는 곳으로 이 역시 부유층의 살림집에서만 나타난다. 따라서 부엌은 음식의 생산이란 행위가 이루어지는 핵심적인 공간이기 때문에 부엌에서 일어나는 행위를 다른 말로 부엌살림을 한다고 표현하기도 한다. 그러나 부엌살림의 범주는 단지 부엌이란 공간 안에서만 이루어지는 것은 아니다. 찬방·장독대·우물·광은 한국의 살림집이 보이는 특색 있는 공간으로 이곳들도 역시 부엌살림의 공간적 범주에 들어간다고 보아야 한다.

음식생산은 주로 주부의 일로 부엌살림이 이루어지는 공간은 다른 의미에서 여성의 공간으로 인식되었다. 가령 '사내가 부엌에 들어가면 고추가 떨어진다'는 표현은 밥을 짓는 행위와 조리는 물론이고 난방까지 여자의 일로 인식되었기 때문이다. 아울러 중국의 도교로부터 영향을 받아 형성된 竈王信仰에서는 부엌의 아궁이와 부뚜막을 중심으로 조왕신령이 존재한다는 믿음을 만들어냈다. 중국의 『說文解字』에는 조왕이 음식을 주관하며, 동시에 불을 관장하는 신령이라고 적고 있다. 한국에서의 조왕신령은 집안의 평안과 자손의 복과 수명, 그리고 화재 예방과 음식의 맛에 두루 걸쳐 관여하는 신령으로 이해된다.[24] 여성들만의 경계가 지어진 공간인 전통적인 부엌은 조왕신령이 지닌 여러 가지의 역할만큼 복합적인 기능을 지닌 공간이다. 그래서 조왕신령은 여성의 신령이기도 하다. 아기를 낳을 때 조왕신령에게 무사

비해 정지란 말은 '鼎俎'란 한자어에서 나왔을 가능성이 많다. 정조란 솥과 도마를 가리킨다. 즉 음식을 만드는 행위 자체와 이 말은 통한다. 그러한 행위를 하는 구체적인 공간을 가리키는 말로 '정주간'이란 것도 있다. 한자로 鼎俎間일 가능성이 많은데 음식생산의 공간이라는 뜻이다. 따라서 정지는 솥과 도마가 있는 공간을 가리키고, 부엌은 아궁이가 있는 공간을 가리킨다. 조선중기 이후 온돌이 살림집의 난방시설로 정착되기 시작하면서 정지와 부엌이 합쳐진 조리공간이 생겨났을 것으로 보인다. 따라서 엄밀하게 지칭한다면 전통적인 조리공간은 부엌이 아니라 정지라 봐야 한다. 오늘날 아파트의 조리공간은 다시 정지의 형태로 바뀌었다. 그래서 이 공간을 부엌이라 부르기보다는 '廚房'이라 지칭한다. 오늘날 국어학에서 정지는 사투리로 분류되기 때문에 본고에서는 부엌이라는 표준말을 사용할 수밖에 없음을 밝힌다.

24) 韓國文化人類學會 編, 『韓國民俗綜合報告書』, 각 지방권(서울: 文化財管理局, 1969 ~ 1979)의 조왕 관련 보고 및 주영하, 앞의 책(2000), 275 ~ 276쪽 참조.

하기를 기원하는 이유도 여기에 있다.

그러나 이러한 전통적인 부엌살림의 공간은 아파트를 중심으로 한 살림집이 주류를 이루는 오늘날, 본래 지녔던 기능적 측면은 물론이고 여성의 영역이라는 관념과 조리 형태에서도 일정한 변화를 가져오고 있다. 가령 부엌은 외부와 차단되어 독립적인 공간을 이루어오던 것이 오늘날은 거실과 식탁, 그리고 부엌이 하나의 공간에 통합되어 트여진 공간구성을 보인다. 이로 인해 여성의 공간인 부엌이 남성에게도 개방되었고, 아궁이와 부뚜막이 사라지면서 조왕신령에 대한 신앙도 변화되었다. 동시에 찬방·장독대·우물·광과 같은 부속 건물은 아파트란 구조물에서 존재할 수 없게 되었고, 그러한 기능이 다른 것으로 대체되었다.

필자가 조사한 바에 의하면, 오늘날 여전히 전통적인 살림집의 형태를 유지하고 있는 집에서도 재래식 부엌만은 입식 주방으로 바꾸는 경향이 강하다. 필자가 이천시 지역에서 확인한 바에 의하면 전통적인 구조를 보이는 살림집을 전면적으로 개축하지 않고 실내만 보수를 할 경우에도 보통 마루를 거실로 바꾸고, 화장실을 실내에 개설하며, 부엌을 입식 주방으로 개조한 집이 많았다. 일부 농가를 제외하면 대부분 음식을 조리하는 데는 LPG 가스가 쓰인다. 이로 인해 재래식의 부엌에서 가장 중요한 기능을 했던 아궁이는 그 존재의미를 상실한 채 방치되어 있거나 아예 부엌 자체가 폐쇄되든지 방치되는 경우도 많았다. 재래식 부엌을 계속 사용하는 경우에는 부뚜막에 평평한 구조물을 설치한 후 가스렌지를 설치한다. 동시에 원래 땅이었던 부엌바닥은 시멘트로 재구성된다. 그러나 상하수도 시설을 별도로 갖추지는 않는다. 동시에 찬방의 기능을 찬장이 설치되어 대신한다.

이에 비해 재래식 부엌을 완전히 폐쇄한 경우에는 전체 집을 개조하여 부엌공간을 별도로 만드는 경우도 있다. 이천시 율면 고당리 Y씨[25]의 집에서는 1992년 기존의 재래식 부엌을 폐쇄한 후 마루를 막아 방을 만들고 그곳에 입식주방을 설치했다. 아울러 입식활동에 편리한 싱크대와 상하수도 시설을 갖추었다. 예전에 사용했던 찬장을 없애고, 그 속에 들어있던 음식물 재료는 대부분 냉장고로 옮겨졌다. 조리기구 역시 나무나 대나무로 된 예전 것들을 없애고 스테인리스나 플라스틱으로 만들어진 것을 구입했다. 그러나 나물이나 채소를 다듬든지, 생선이나 육류를 손질

25) Y씨는 1921년 생으로 2000년 현재 자녀를 모두 출가시키고 부인과 단둘이 살고 있다.

하는 경우에는 여전히 마루 바닥에 쪼그리고 앉아 일을 한다. 비록 싱크대와 식탁이 있지만, 이런 일은 예전처럼 쪼그리고 앉아 하는 것이 편하다. 싱크대를 이용할 경우 오히려 허리가 아프다. 즉 1940년대 이전에 태어난 사람들은 입식주방이 상하수도와 조리용 불을 제공한다는 측면에서는 편리하나, 음식재료를 다듬거나 손질하는 데는 쪼그리고 앉아서 하는 것이 더 편리하다고 여긴다. 구조물의 편리성이 습관을 따라잡지 못하는 현상이 여기서 나타난다.

〈이천시 율면 고당리 Y씨의 살림집 개조〉

그러나 재래식 부엌을 부분 보수하여 사용하는 경우 냉장고는 부엌이 아닌 마루에 배치되는 경우도 있다. 특히 부엌에서 난방용으로 연탄을 사용할 경우 전자제품인 냉장고를 손상시킬 위험성 때문에 부엌에 냉장고가 놓이지 않는다. 원래 마루에는 쌀뒤주 혹은 쌀항아리가 놓였으나, 그 대신에 판매하는 쌀통을 구입한 경우도 있다. 하지만 이런 형태의 집에서도 가능한 한 집을 다시 지어 입식주방을 설치할 계획을 가진 주부가 많다. 따라서 오늘날 한국의 농촌에서 기존의 살림집을 양옥으로 고치거나 부엌을 입식주방으로 개조하는 것은 하나의 조류이다. 다만 입식주방이 상하수도 시설, 조리용 화력, 그리고 방과의 근접성 등에서 재래식 부엌에 비해 편리하지만 좌식 위주의 생활을 하는 사람에게는 실제 생활에서의 불편함도 따른다. 그러나 외부와 단절된 막힌 공간으로 이루어진 도시의 아파트 시설은 농촌의 재래식 살림집에 거주하는 사람에게는 일종의 憧憬 대상임도 사실이다.

부엌의 개조는 조왕신앙과 같은 가정신앙을 사라지게 만들었지만, 여성의 공간으로서 부엌이 지닌 의미는 여전히 유지되는 경우가 많다. 특히 농촌의 집에서 부엌이 입식주방으로 개조되어도 아파트처럼 거실과 연이은 형태를 보이지 않고 별도의 폐쇄적인 공간으로 구성되기 때문에 남성의 출입은 일정하게 제한된다. 즉 주방이라는 것이 별도로 있을 경우 그것이 재래식이든지 입식이든지 관계없이 여성의 영역으로 지속됨을 알 수 있다. 이것은 연령에 따른 남녀의 성 역할에 대한 개인적인 인식에 따라 달라질 수도 있지만, 개방형과 폐쇄형이 보이는 공간적 구조가 개인의 성 역할 인식에 일정하게 영향을 미친다는 점도 간과할 수 없음을 보여준다.

비록 부엌은 입식주방으로 개조되었지만 이러한 농촌의 개량주택이나 개조부엌의 경우 장독대는 계속 유지되는 경우가 많다. 이 경우 저장음식인 장류와 김치류는 여전히 직접 조리하여 먹는다. 가령 필자가 조사한 이천읍 율현리의 O씨[26] 경우 현재 거주하고 있는 집은 시부모 때부터 살던 집으로 10여 년 전에 슬라브 집으로 개축을 했다. 원래는 북향의 '역ㄱ자형' 집이었으나, 지금은 본채를 슬라브 집으로 개조하고 마당 양쪽에 창고를 각각 두 군데 두었다. 이 집의 집안 실내는 거의 도시형 아파트와 비슷한 구조를 지니고 있다. 다만 다른 점은 마당이 있어 장독대를 두고 있다는 점이다.

특히 간장·된장·청국장·막장·고추장과 같은 장류 음식을 여전히 집에서 담가 먹는 모습은 오늘날 한국의 40대 초반 주부로서는 드문 일에 속한다. 일찍이 노부모와 함께 생활한 기간이 길었기 때문에 이러한 전통이 계속해서 지켜진다. 장류 음식을 직접 장만한다는 사실은 일년 중 거의 반년 이상의 기간 동안 주부의 관심이 여기에 모아져야 한다는 점에서 오늘날 보기 쉬운 사례는 아니다. 이와 같이 전통적인 저장음식이 집이란 공간에서 직접 준비되기 때문에 이 집의 일상적인 식사의 모습도 밥·국·장·김치를 기본으로 한다. 이러한 현상은 장독대라는 부엌살림의 부속건물이 존재할 수 있는 집의 공간구성과 주부의 의지가 일정하게 맞아떨어진 결과에서 나왔다.

그런데 장독대의 지속적인 존재는 다른 가정신령이 사라진 것과 달리 터주신령이

26) O씨는 1960년 일죽에서 태어났다. 남편 A씨는 1956년 생으로 상업 겸 농업에 종사한다. 슬하에 두 명의 아들을 두고 있다. 큰아들은 1987년 생으로 2000년 현재 중학교 1학년이며, 둘째 아들은 1989년 생으로 초등학교 5학년이다.

유지되는 공간적 기초가 된다. 이천읍의 율현리 K씨[27]는 시멘트로 만든 장독대 위에 1999년 가을터주신령을 모시는 터주가리를 만들었다. 특별한 뜻은 없고 다만 과거 어머니가 했던 것인데 복을 가져오지 않더라도 해악이 없을 것이라 믿어 다시 만들었다고 한다. 이것은 언론을 통해 장독대와 장독에 대한 새로운 지식이 유입되면서 재현된 것이다. K씨의 경우처럼 장독대의 유지 혹은 확장이 사라졌던 터주신령에 대한 신앙을 재생산하는 쪽으로 변화시키는 예는 일반인의 민속현상에 대한 인식의 변화를 보여준다.

즉 이것은 과거의 민속현상이 문화산업의 논리에 의해서 도시에서 재생산되는 것을 가리키는 '민속주의(folklorism)'[28]의 한 표현이라 할 수 있다. 민속지적 현재의 측면에서 보면 민속주의는 傳承의 의미보다는 특정한 이데올로기가 작용한 결과로 보아야 한다. 이런 의미에서 살림집의 구조와 시설이 변화됨에 따라 사람들이 지녔던 특정 공간에 대한 지식과 신념, 그리고 종교신앙이 바뀌는 양상은 전승과정의 굴곡을 의미하며, 여기에는 전통에 대한 절대적 가치부여라는 오늘날 한국사회의 경향성이 담겨 있다.

공간의 변화는 일정하게 음식의 준비와 식단의 구조를 변화시키기도 한다. 가령 재래식 부엌의 쇠퇴는 가마솥을 전기밥솥이나 냄비로 대체시켰다. 여기서 한국의 전통음식이 보이는 기본적인 구조에 큰 변화가 일어난다. 한국의 일상적인 상차림은 밥과 반찬, 그리고 숭늉이라는 음료로 구성된 구조를 보인다. 비록 밥과 반찬을 중심으로 형성된 식단구조는 어느 정도 유지되고 있으나 가마솥이 사라지면서 숭늉이 함께 사라졌다. 숭늉이란 고정된 가마솥에서 밥을 짓고 나서 그것을 세척하는 과정에서 나온 것이다. 그런데 밥을 짓는 도구가 전기밥솥[29]으로 바뀌면서 숭늉이란 음료는 주전자에 끓이는 보리차 혹은 생수 등의 다른 음료로 바뀌었다. 즉 공간의 변화는 일정하게 음식의 내용을 바꾼다. 이러한 예는 떡시루의 경우도 마찬가지이

27) K씨는 1945년생으로 부인과 1남 1녀를 두고 함께 생활한다.

28) 1960년대 독일의 민속학자들에 의해서 제기된 문제로 이른바 도시화된 사회에서 재생산되는 민속현상에 대한 비판적 안목을 제공해주는 용어이다. 자세한 내용은 大月隆寬, 「都市とフォークロア」, 『民俗學という不幸』(東京: 青弓社, 1992), 45~46쪽을 참고할 것.

29) 전기밥솥은 1955년 일본에서 발명되었다. 일본인들은 밥과 반찬이라는 기본식단 구조와 함께 식후에는 음료로 차를 마신다. 사용하는 솥도 한국처럼 가마솥이 아니다. 따라서 그들이 발명한 전기밥솥에는 숭늉이 나오는 시스템이 없다. 자세한 내용은 주영하, 앞의 책(2000), 151쪽을 참고할 것.

다. 과거 각종 제사와 의례로 인해 항상 집에서 생산되었던 떡은 조리공간의 변화와 생활형태가 바뀜에 따라 입식주방의 가스레인지에 적합하지 않은 과거의 조리기구가 되었다. 이에 비해 뚝배기는 된장국을 여전히 먹는다는 사실과 가스레인지의 불구멍에 맞도록 그릇의 형태가 개량되었기 때문에 입식주방에서도 여전히 그 기능을 하고 있다.

이처럼 부엌공간과 조리기구의 변화가 일정하게 음식의 내용을 바꾼다면, 대체가 가능한 조리기구의 발명은 공간의 변화에도 불구하고 전래 음식의 소비를 더욱 강화시키는 경향을 보이기도 한다. 가령 이천읍 율현리 O씨의 집에는 장독대 뒤에 김치광이 있었다. 그러나 1999년에 김치냉장고를 구입하면서 김치광을 폐쇄시켰다. 하지만 여전히 이웃 부인들과 11월 셋째 주에 품앗이로 김장을 한다. 김장김치의 일부는 김치통에 넣어 베란다에 저장하고 나머지는 김치냉장고에 넣어서 저장해두고 먹는다. 곧 김치냉장고의 발명은 김치광이 지니고 있던 본래의 기능을 십분 살리면서 외형의 변화를 가져온 문화적응의 한 사례이다.

성남시 분당의 아파트에 거주하는 C씨[30]는 김치를 공장에 주문해서 그때그때 먹기 때문에 김치냉장고를 구입할 의사를 가지고 있지 않다. 아울러 장류도 대부분 사먹기 때문에 아파트 베란다에 옹기가 없다. 그 대신 냉장고가 음식재료와 반가공 음식, 그리고 완전 조리 음식을 보관하는 예전의 찬장 기능을 한다. C씨의 경우 음식재료를 모두 아파트 단지에 있는 슈퍼마켓에서 구입하기 때문에 냉장고는 필수적인 음식의 저장공간이 된다. 특히 냉장고 의 냉동실에는 장기간 저장할 음식재료들을 보관한 데 비해 냉장실에는 주로 반찬류를 보관한다. 김치류와 반찬류가 주류를 이루지만 참깨·참기름·케첩·마요네즈·고춧가루·불고기양념·실고추 등은 충분히 상온에서 저장이 가능한 것인데도 불구하고 냉장실에 넣어 신선도를 유지하려 한다. 반드시 냉장실로 들어가지 않아도 될 음식재료들이 냉장실에 들어간다. 냉장고의 구체적인 기능보다는 바뀐 물건에 대한 적응과정으로 냉장고의 찬장화가 이루어졌다.

이에 비해 조리기구의 종류와 가짓수에 대해서 살펴보면 변화에 대한 부적응 현상을 발견한다. 즉 실제 사용여부와 관계없이 그 종류와 가짓수가 많은 편이다. C씨

30) C씨는 1953년 생으로 1945년 생인 남편과 1980년 생인 딸로 구성된 식구가 함께 생활을 한다.

집의 경우, 냄비는 대형 2개, 중형 5개, 소형 1개가 있다. 대형 냄비는 보통 때는 사용하지 않고, 수정과를 끓이거나 곰탕을 끓이거나 호박죽 등을 만들 때 사용한다. 중형 냄비가 주로 사용하는 것인데, 국을 끓이거나 채소를 데칠 때 쓴다. 소형 냄비는 보통 라면을 끓일 때나 적은 양의 국을 끓일 때 사용한다. 이 외 법랑냄비가 2개 있으나 잘 사용하지 않는다. 프라이팬은 중형 4개, 소형 2개가 있지만 주로 중형을 사용한다. 또 잘 사용하지는 않지만 고기 굽는 돌판이 2개가 있다. 커피포트도 소형 1개는 커피 물을 끓일 때 사용하지만, 중형 2개는 거의 사용하지 않는다.

사실 한국의 전통음식을 조리하는 데는 용도에 따라 다양한 조리기구가 필요하지 않다. 대체로 솥과 솥뚜껑이 주된 조리기구였다. 그러나 가마솥이 부뚜막과 함께 사라지면서 서양식 조리기구가 주된 기구로 자리를 잡았다. 용도별로 구분이 되는 서양의 조리기구는 한국음식의 조리에 어울리지 않는 경우가 많다. 하지만 서양식 입식주방에 설치되는 각종 공간의 구성에 맞도록 조리기구를 마련한다. 특히 오늘날 혼인을 하면서 신부측에서 미리 마련하는 주방살림 기구들은 아파트 건설업체와 주방기구 판매자와의 묵인된 담합에 의해 과도하게 준비된다. 조리기구뿐만 아니라, 식기 역시 부부가족 중심으로 유지되는 3~4인의 식구 구성원을 뛰어넘는 양이 마련되는 경향이 강하다. 여기에는 오늘날 한국인이 음식의 소비와 관련된 식구의 범주를 어떻게 인식하는가와 밀접한 관련이 있다.

Ⅳ. 이중적인 食口 집단

집이라는 공간에서 이루어지는 음식소비의 핵심적인 공간은 식탁이 놓인 곳이다. 경제적인 조건과 살림집의 공간 구성에 따라 식탁이 고정되어 있는 식당이라는 공간이 별도로 존재하는 경우도 있으며, 그렇지 않은 경우도 있다. 가령 미국의 중산층이 일반적으로 거주하는 집에는 식사를 할 수 있는 공간이 두 군데로 나뉜다. 하나는 정규식사가 이루어지는 식당(dining room)이며, 다른 하나는 부엌에 붙어 있는 간이식탁(breakfast area)이다. 이에 비해 한국의 전통적인 식탁은 이동이 가능한 소반이나 교자상이다. 부엌에서 식탁을 차린 주부는 그것을 들고 방으로 옮긴다. 식탁이 놓인 방이 곧 식사시간 동안에 식당이 된다. 이에 비해 입식주방을 설치한 집

에서는 고정된 식탁이 존재하는 경우가 많다. 이 경우 특별한 경우를 제외하면 식탁은 주방과 연결된 공간에 위치한다. 곧 주방과 식당은 하나의 연결된 공간 내에 존재하게 된다.[31]

한국의 전통적인 식탁이 지닌 이동성은 음식을 소비하는 공간을 고정되지 않게 만드는 경향이 강하다. 그래서 일상적인 식사는 침실로 쓰이는 방 아니면, 마루에서 이루어지는 경우가 대부분이다. 간혹 잔치가 있으면 마당이란 공간이 식사 장소가 되기도 한다. 그런데 식사에서 필자가 주목하는 점은 남녀의 구별, 가장과 구성원 사이의 구별, 그리고 주인과 손님의 구별 등이 식탁의 좌석에서 표현된다는 점이다. 즉 음식의 소비가 이루어지는 식탁은 다른 한편에서 사회관계를 표현하는 상징적인 장소가 된다.

가령 조선시대 양반의 경우 가장은 독상을 받으며, 나머지 식구들은 겸상을, 그리고 주부를 비롯한 여성은 부엌의 부뚜막에서 식사를 해야 한다는 일정한 규범이 있었다. 이 경우 가장이 식탁을 독점하도록 하여 가장권을 표현하게 했다. 아울러 남녀 사이에서 식탁을 어떻게 사용하는가는 가족 내에서 남녀의 성 역할이 어떻게 규정되는가를 확인할 수 있는 자료가 되기도 한다. 가령 한국의 농촌에서 적어도 1950년대까지도 행해졌던 일반적인 식사관행을 통해 우리는 남녀의 성 역할을 확인할 수 있다.[32] 남녀가 안방에서 다 같이 먹는 경우, 남녀가 각각 사랑방과 안방으로 나뉘어 먹는 경우, 남녀가 각각 안방과 부엌에서 먹는 경우로 대별된다. 이러한 현상은 각각의 가정이 처한 남녀의 성 역할에 관한 인식의 차이에 따라 다르게 적용된다. 즉 식사형태와 좌석배치는 가족 내에서 남녀의 위계를 표현하는 한 방식이다.

그러나 최근 아파트 혹은 그와 유사한 공간에 거주하는 한국의 가정에서 이와 같이 남녀의 구별이 뚜렷하게 식탁에 나타나는 예는 드물다. 하지만 식사가 이루어지면서 어떤 자리에 앉는가 하는 문제는 가족 구성원 내의 위계는 물론이고, 서로간의 관계를 설정하는 중요한 표징이 되고 있다. 특히 거실에서 식사를 할 경우 텔레비전의 위치는 좌석의 배치에 매우 중요한 기준이 되기도 한다. 아랫목과 윗목이 사라진 오늘날 아파트의 거실에서 텔레비전을 잘 볼 수 있는 자리가 곧 아랫목이 되는 경우가 많다. 서울 강남구 대치동의 한 아파트에 사는 A씨[33]의 집에서 2001년 설날 식

31) 이것은 주부에게 편리성을 제공한다는 면에서 오늘날 한국의 아파트형 집에서 상당히 보편적이다.
32) 박부진, 앞의 논문(1997), 152 ~ 153쪽 참고.

사장면을 관찰한 결과를 보면 텔레비전의 위치는 물론이고 이외의 조건들이 좌석을 고정시키는 역할을 한다.

*본인은 A이다. 굵은 표시는 이 집의 실제 거주자
*왼쪽부터 연장자

〈A씨 친척도〉

이 집에서 실제로 거주하는 사람은 **A, B, K, L, K1, K2**이다. 나머지 사람은 명절을 맞이하여 모였다. 명절임에도 불구하고 A씨 부계혈통의 여자와 그의 가족이 모두 모인 이유는 명절 오후의 저녁식사 시간이기 때문이다[34]. 그런데 이 집은 35평형 아파트로 주방과 연결된 식탁이 있지만, 평소에도 식사는 교자상을 펴서 거실에서 한다. 특히 대식구가 모인 경우에는 교자상 세 개를 연결시켜 거실에서 식사가 이루어진다. 이 집의 좌석 배치에서 핵심적인 작용을 하는 물건은 소파와 텔레비전이다.

거동이 불편한 B가 식사를 하면서 허리를 기댈 수 있도록 소파 쪽에 좌석을 배치시켰다. 그러다 보니 자연히 A가 식탁의 가장 오른쪽에 앉게 되었다. 당연히 A와 B는 이 집단에서 가장 높은 위계를 가진 사람들로 텔레비전을 향해 앉았다. 이로 인해 교자상 i 에는 이 집단에서 가장 높은 위계를 가진 사람들이 앉게 되었다. 즉 장남인 E, 셋째아들 K, 사위인 C와 H가 이 자리에 앉았다. 다만, 둘째아들 I가 교자

33) A씨는 1926년 생으로 남자이다. 현재 부인 및 셋째 아들 가족과 함께 이 아파트에서 살고 있다. 집의 소유주는 A씨로 셋째 아들이 더부살이를 하는 형편이지만, 공식적으로는 '모신다'고 이야기한다.
34) 최근 근거리에 시댁과 친정을 두고 있는 여자의 경우 명절 오전에는 시댁에서 오후에는 친정에서 시간을 보내는 경우가 많아지고 있다.

상ii에 앉은 이유는 K가 현재 이 집에 살고 있기 때문이다. 교자상ii는 기본적으로 교자상 i 집단과 교자상iii 집단의 완충적인 위치에 있는 사람들이 앉았다. 즉 I, K1, E1, D, G, I2는 시부모인 A, B와 며느리인 F, J, L 사이에서 일정한 경계 역할을 한다.

〈명절 식사 좌석 배치도〉

전체에서 중간의 지점은 중심이지만, 다른 측면에서 보면 경계가 된다. 비록 예전처럼 남녀 혹은 가장과 그 구성원들이 분리하여 식사를 하지는 않지만, 이 집의 경우에는 교자상 i 이 남성의 공간이라면 교자상iii은 며느리가 중심인 여성의 공간으로 구별이 된다. 보통 전체 식탁의 중앙이 핵심적인 자리가 되는 경우가 많은 데 비해 A씨의 명절 식사에서는 중간이 남성과 여성을 구분하는 경계의 지점이다. 음식의 소비과정에서 나타나는 경계의 지점은 여러 가지가 있다. 가령 하루 세 번의 식사에서는 점심이 경계가 된다. 그래서 아침을 중요시 여기거나 저녁을 중요시 여기지 점심을 강조하는 경우는 드물다.[35]

아울러 그림의 좌석에 앉은 사람들의 가족구성은 기본적으로 하나의 확대가족과 네 개의 부부가족이 연합된 상태이다. 오늘날 한국의 많은 가족은 실제 거주자와 명절에 모이는 가족의 범주가 다른 양상을 보인다. 특히 설과 추석 명절 때는 가장의

35) 河合利光 編著,『比較食文化論』(東京: 建帛社, 2000), 81쪽.

부모에 대한 차례가 주된 행사이기 때문에 가장의 직계 부계혈통집단이 그 구성원이 된다. A씨의 경우에도 그러한 양상이 확연히 드러난다. 제사나 잔치 혹은 어른의 생일과 같은 날을 제외해도 이들의 관계는 직계이기 때문에 수시로 모인다. 즉 비록 거주를 함께 하지는 않지만 상상 속의 식구 범주(category)는 실제로 특별한 날 모이는 직계혈통으로 이루어진 위 그림의 집단(group)이 되는 경우가 많다.

확대된 식구의 범주는 농촌의 부모와 도시의 자녀들 사이에서도 발생하는 예가 있다. 양평군 강상면 세월리에 거주하는 H씨[36] 집의 경우 김장 때 배추 500포기로 김장김치를 담근다. 김장은 음력 10월 말에 하며, 금요일에 절여서 토요일과 일요일을 이용하여 담근다. 예전에는 이웃사람들과 품앗이를 했지만, 요사이는 사람을 사서 배추를 절인다. 일요일에 딸들이 와서 함께 절인 배추에 속을 넣는다. 이 집에서 하는 500포기의 배추김치는 현재의 거주자인 부부와 아들이 소비하기 위해 마련되는 것은 아니다. 시집을 간 4명의 딸 식구들을 포함한 전체 가족이 먹기 위해 마련된다. 따라서 이 집의 김치는 H씨 아래의 부계 혈통집단이 먹기 위해 마련되는 것이다. 즉 아래에 표시된 모든 가족구성원은 김치를 함께 먹는 집단이 된다.

*굵은 표시는 이 집의 실제 거주자

〈양평군 강상면 세월리의 L씨의 共食 집단〉

36) 1941년 생으로 현재의 거주지에서 출생·성장했다. 부인은 1945년 생으로 전남 무안이 고향이다. 이 부부는 슬하에 5녀 1남을 두었다. H씨는 6남매 중 장남으로 현재 거주하고 있는 집은 부모로부터 물려받은 것이다. 아들을 낳기 위해 자식을 많이 낳다 보니 막내아들은 1982년 생이다. 5녀 중 4명의 딸은 모두 시집을 갔으며, 다섯째 딸은 양평읍에서 독신으로 아파트에 산다.

이러한 현상은 오늘날 한국사회에서 흔히 볼 수 있는 사례이다. 그 이유를 분석해 보면 다음과 같다. 오늘날 한국인은 김치를 자가생산하든지 아니면 공장제 생산의 것을 구입하여 먹는 두 가지 방식을 통해 확보한다. 그런데 1950년대 이전에 태어난 주부들은 대체로 김치를 자가생산해 먹어야 한다고 생각하는 경향이 강하다.[37] 반면에 1950년대 이후에 태어난 사람들은 김치를 구입해 먹어도 무방하다고 생각한다. 1950년대 이전 세대와 1950년대 이후 세대 사이에서 나타나는 김치 구입에 대한 다른 생각으로 인해 농촌부모는 가능한 자가생산의 김치를 도시자녀에게 분배하려 하고, 도시의 자녀들은 경제적인 측면과 함께 위생·맛 등의 요인을 고려하여 공급을 받는다. 즉 농촌 부모와 도시 자녀 사이에서 음식물의 교환이 일어난다. 특히 김치의 분배가 가능한 인간관계는 다른 의미에서 그들이 원래의 식구 집단이었으며, 자녀들이 분가하여 각각의 가족을 형성한 후에도 김치를 共食하는 범주적 구성원으로 인식된다는 사실을 이 사례를 통해 알 수 있다. 즉 김치의 공식집단은 오늘날 보편적인 상상 속의 부계확대가족인 경우가 많다.

그러나 H씨 집의 경우 식사 때 사용하는 수저는 부부와 막내아들의 것만이 별도로 정해져 있을 뿐 시집간 딸들과 사위들, 그리고 손자녀들의 수저는 특별히 정해져 있지 않다. 그 이유는 이미 같은 식구가 아니기 때문이라고 한다. 또 딸들의 경우에 시집가기 이전에도 개인별로 수저가 정해져 있지 않았다. 이와 같이 수저는 실제 동거자 중 남성 식구를 표현하는 물질이다.

따라서 오늘날 한국의 가족을 식사를 함께 하는 한솥밥의 '식구'라는 측면에서 분석할 경우 대체로 두 가지의 합집합이 존재할 것으로 판단된다. 첫 번째는 실제로 동거하면서 共食을 하는 집단으로 대체로 부부와 그들의 자녀로 구성된다. 이들은 실제의 식구집단이다. 두 번째는 명절·생일·제사 등과 같은 행사가 있을 때 모이는 조부모와 그들의 자녀 부부, 그리고 손자녀로 구성되는 이른바 부계확대가족이 있다. 이들은 실제로 함께 거주하는 경우도 있지만 대부분 거주는 별도로 하면서 특별한 날 식사를 함께 하는 범주적 공식집단이다. 그런데 이들 사이에서 종종 김치·간장·된장·고추장과 같은 저장음식이 분배되기도 한다.

즉 농업생산을 위주로 했던 농촌사회에서 도시사회로 접어든 오늘날 한국사회에

37) 농수산물유통공사, 『김치정보』, 1986년 제2호 참고.

서 일상적인 식구집단은 부부와 자녀로 구성된 기본가족이 주류를 이룬다. 하지만 여전히 조부 중심의 확대가족이 가족 중심의 명절과 기념일, 그리고 저장음식의 공유과정에서 광의의 식구범주로 인식된다. 비록 특별할 수도 있는 몇 개의 사례를 통해 이러한 현상을 확인했기 때문에 본 가설은 일정한 한계를 지니지만, 오늘날 한국인이 지닌 식구에 대한 인식의 한 경향을 읽을 수 있는 사례가 되리라 믿는다.

Ⅴ. 나오는 글

오늘날 세계는 지역·계층·성의 문화적 영역이 뚜렷하게 구분되었던 과거와 달리 각종 문화적 경계가 무너지는 방향으로 전개된다. 이에 따라 전통적으로 민속학자가 관심을 가져온 안정된 문화적 영역들이 경계를 넘어서 새롭게 재편성되는 과정에 놓여 있다. 세계 각 지역에서 전통문화는 변형되거나 사라져가고 있고, 동시에 도시화와 세계화가 급속하게 진행되고 있다. 따라서 농촌 지역을 중심으로 지역적 폐쇄성과 안정성을 전제로 한 민속학 연구 역시 위기를 맞이할 수밖에 없다. 특히 한국문화의 전통적인 양상을 주로 연구하는 민속학이 빠지기 쉬운 함정은 특수성을 일반화하거나, 자문화 중심주의적 해석을 하는 데 있다. 이른바 국학(national studies)이라는 이름 아래에서 진행되어온 민속학 연구가 민족주의라는 이데올로기와 밀접하게 관련되어 있기 때문이다.[38]

한국음식에 대한 문화적 접근에서도 그것이 지닌 특수성을 강조하는 경향이 강하다. 가령 이어령은 한국 음식문화의 특징으로 1)반찬, 2)국물, 3)고명과 양념의 세 가지를 꼽았다.[39] 그는 "반찬은 밥의 텅 빈 맛 때문에, 그리고 밥은 반찬의 맵고 짠 자극적인 맛 때문에 싱싱하게 살아난다. 한국의 음식은 이 관계의 틈새에서만 존재한다. 함께 어우러짐으로써 손등과 손바닥처럼 떼어낼 수 없는 일체형의 맛과 의미를 자아내는 것이 한국 음식이며, 동시에 한국인이 추구한 삶의 철학이기도 하다"고 했다. 그러나 그는 음식이라는 물질을 사회문화적인 현상을 이해하기 위한 수단으로 인식하지 않고 목적으로 보고 있다. 그래서 한국음식과 한국인의 음식행위가 마

38) 김왕배, 「'은둔의 왕국': 한국학의 맹아와 선구자들」, 『정신문화연구』, 제22권 제3호(1999), 6쪽.
39) 이어령, 「한국 음식문화의 특징」, 『환경을 생각하는 음식이야기』(과천: 환경부, 2002), 10~15쪽.

치 시대를 뛰어넘는 고정적인 현상인 것으로 오해를 한다.

물질에 기초를 둔 인간의 행위를 이해하는 데는 당연히 행위의 주체자를 중심에 두고 '변동→적응→변동'이라는 측면에서 바라볼 필요가 있다. 특히 단선적인 변화 과정에 대한 이해보다는 전체 사회문화 시스템을 염두에 둔 다선적이고 중층적인 접근이 요구된다. 필자는 민속지적 현재라는 시점에서 집과 식구라는 사회조직을 근간에 두고 오늘날 한국인의 음식민속 경향을 본고에서 살폈다. 이를 통해 오늘날 한국인의 음식습관이 전통적인가 비전통적인가 하는 전통주의적 입장과는 달리 현재적 현상이 담고 있는 사회문화적 의미를 도출하는 데 주력을 하였다.

일본의 민속학자 미야타(宮田 登)는 민간전승을 주로 연구해온 전통적인 민속학이 현대 도시사회를 대상으로 연구할 때, 사회문화인류학이나 사회학과 변별될 수 있는 연구시각은 '일상'이라는 관점을 견지하는 데 있다고 보았다.[40] 특히 현대 도시인이 일상의 생활문화를 어떤 방식으로 운영하는가 하는 문제는 도시민속학의 주요 연구대상이 된다고 했다. 이 때 생활문화를 영위하는 생활단위에 기초한 연구는 민속학이 현재학으로 자리잡는 데 중요한 방법론이다. 필자 역시 본고에서 집이라는 공간에서 '식구'라는 집단을 음식행위의 기초단위로 설정하여 현대 한국인의 음식습관이 지닌 변화와 적응 양상, 그리고 그것이 의미하는 한국인의 가족 인식에 대해 살펴보았다.

이를 통해서 오늘날 한국인이 지닌 '식구'에 대한 인식이 중층적인 구조하에 놓여 있음을 발견했다. 즉 한국인이 지닌 식구의 범주에는 같은 집에서 실제로 동거하면서 음식을 함께 소비하는 집단과 그렇지는 않지만, 조부모를 중심으로 하는 상상 속의 확대된 대가족이 동시에 공존한다. 동거하는 식구집단은 일상적인 음식소비를 공유하지만, 상상 속의 확대된 식구범주는 명절, 제사, 가정행사가 있을 때만 작동하는 인간관계이다. 특히 일부의 사례이지만, 간장·된장·고추장·김치 등은 확대한 식구범주 안에서 교환되기도 한다. 즉 농촌의 부모가 이들 음식을 생산하여 도시에 사는 자녀들에게 분배한다. 따라서 오늘날 한국사회는 실제로 도시위주의 사회환경에서 부부가족 위주의 동거가정으로 이루어져 있지만, 한국인의 인식 속에는 농촌위주의 확대가족이 중심에 놓여 있음을 확인할 수 있다.

---

40) 宮田 登, 「民俗學への誘い」, 『民俗學がわかる』(東京: 朝日新聞社, 1997), 8쪽.

참고문헌

강영환,『집의 사회사』, 서울: 웅진출판, 1992.

강인희·이경복,『한국식생활풍속』, 서울: 삼영사, 1984.

경기도박물관,『경기민속지Ⅳ 의·식·주편』, 수원: 경기도박물관, 2001.

김상보,「巫俗 佛敎 儒敎를 通하여 본 食生活文化 및 그 儀式節次에 對한 硏究」, 이화여대 석사학위논문, 1997.

김광억,「음식의 생산과 문화의 소비」,『한국문화인류학』 제26집, 1994.

_____,「상상이 경쟁하는 공간-한국에서의 중국 음식」,『한국인류학의 성과와 전망』, 서울: 집문당, 1998.

김광언,『韓國의 住居民俗誌』, 서울: 民音社,1988.

_____,『한국의 집지킴이』, 서울: 다락방, 2000.

김왕배,「'은둔의 왕국': 한국학의 맹아와 선구자들」,『정신문화연구』 제22권 제3호, 1999.

김홍식,『한국의 민가』, 서울: 한길사, 1992.

박부진,「거주공간의 이용관행과 가족관계」,『성, 가족, 그리고 문화인류학적 접근』, 서울: 집문당, 1998.

_____,「가족의 위계구조와 공간이용」,『가족과 문화』 10(2), 1998.

박재환 외,『술의 사회학(음주공동체의 일상문화)』, 서울: 한울, 1999.

신영훈,『한국의 살림집』 上·下, 서울: 열화당, 1983.

李光奎,『韓國家族의 構造分析』, 서울: 一志社, 1975.

이길표·주영애,「조선조 상류주택의 가사공간에 관한 생활문화적 고찰」,『대한가정학회지』 31(1), 1993.

이성우,『高麗以前韓國食生活史硏究』, 서울: 鄕文社, 1978.

_____,『韓國料理文化史』, 서울: 敎文社, 1985.

_____,『韓國食品文化史』, 서울: 敎文社, 1988.

_____,『韓國食品文化史』, 서울: 敎文社, 1988.

이천시사편찬위원회,『이천시사』, 이천: 이천시사편찬위원회, 2001.

이희봉,「재미 교포 주거 건축을 통한 사용자 문화 현장연구-광역 아틀란타 시를 중심으로」,『대한건축학회논문집』 14(11), 1998.

이희봉·송병언,「부엌 구조와 생활의 대응을 바탕으로 한 제주도 민가 유형의 문화지역적 해석」,『건축역사연구』 8(4), 1999.

장보웅, 『한국민가의 지역적 전개』, 서울: 보진재, 1990.
장지현, 『韓國外來酒流入史硏究』, 서울: 修學社, 1987.
_____, 『韓國傳來麵類飮食史硏究』, 서울: 修學社, 1994.
주남철, 『한국주택건축』, 서울: 일지사, 1980.
주영애, 「조선시대 양반가의 주생활문화와 예의생활에 관한 연구」, 『대한가정학회지』 33(4), 1995.
주영하, 「김치의 文化人類學的 硏究」, 한양대 석사학위논문, 1993.
_____, 『김치 한국인의 먹거리-김치의 문화인류학』, 서울: 도서출판공간, 1994.
_____, 「밤섬 부군당 도당굿의 제물과 음식: 신령과 인간의 공식(共食)」, 『마포 부군당 도당굿 연구』, 서울: 문덕사, 1999.
_____, 「젓가락의 닮음과 숟가락의 다름: 한중일 삼국의 일상 생활사에 대한 역사인류학적 접근」, 『실크로드와 한국문화』, 서울: 소나무, 1999.
_____, 「문화체계로서의 기술(technology): 중국 이족의 옻칠기술을 중심으로」, 『비교문화연구』 제5호, 1999.
_____, 「고추의 상징화 과정에 대한 일고(一考)」, 『역사민속학』 제11집, 2000.
_____, 『음식전쟁 문화전쟁』, 서울: 사계절, 2000.
韓國文化人類學會 編, 『韓國民俗綜合報告書』, 서울: 文化財管理局, 1977.
徐揚杰, 윤재석 옮김, 『중국가족제도사』, 서울: 아카넷, 2000.
위르겐 슐룸봄 편, 백승종 외 옮김, 『미시사와 거시사』, 서울: 궁리, 2001.

宮田 登, 「民俗學への誘い」, 『民俗學がわかる』, 東京: 朝日新聞社, 1997.
大月隆寬, 「都市とフォークロア」, 『民俗學という不幸』, 東京: 靑弓社, 1992.
石毛直道, 「食物と文化」, 『文化と人類』, 東京: 平凡社, 1974.
_____, 「なぜ食の文化なのか」, 『人間·たべもの·文化』, 東京: 平凡社, 1985.
河合利光 編著, 『比較食文化論』, 東京: 建帛社, 2000.

Cuisenier, Jean, *Ethnologie de la France*, 野村訓子 外 譯, 『フランスの民族學』, 東京: 白水社, 1991.
Chang, K. C.(*ed.*), *Food in Chinese Culture.*, New York: The Vail-Ballou Press, 1977.
Douglas, Mary, "Deciphering a Meal," *Implicit Meanings: Essays in Anthropology*, London: Routledge& Kegan Paul, 1972.
Fieldhouse, Paul., *Food and Nutrition: Custom and Culture*, New York: Chapman&Hall, 1986.
Goody, Jack, Cooking, *Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge:

Cambridge University Press, 1982.

Rosaldo, Michelle, “Women, Culture and Society: A Theoretical Overview,” *Women, Culture and Society*, Michelle Z. Rosaldo and Louise Lamphere(*eds.*), Stanford: Stanford University Press, 1974.

주요어

식구, 가족, 공식, 현대 한국사회, 음식민속