

食文化研究의 展望과 課題

石毛直道

(日本民族學博物館 教授)

Research and Prospect of Dietary Culture

I Shi Ke, N. M.

- 1985年 11月 16日 韓國食文化學會에서의 講演要旨 -

우선, 우리들이 「食文化 研究」에 임하여 여기에서 말하는 「문화」는, 과연 어떠한 개념의 것인지 먼저 검토할 필요가 있습니다. 그러려면 우선 인간이 「먹고 요리하는」일이 과연 문화인가 아닌가에 대해 먼저 분명하게 해야겠습니다.

한국, 중국, 일본의 한자 문화권에서 「문화」라는 문자는 거의 같은 의미의 것으로 사용되고 있습니다. 이 세 나라에서, 가장 일반적으로 쓰이는 문화라는 말은, 「문화는 인간이나 사회가 向上해 가는 것, 또는 進歩의 소산이다」라는 의미를 가지고 있는 것 같습니다.

이러한 생각을 하면서 지금 내 곁에 있는 한국어 사전에서 「문화」라는 말을 찾아 보니, 「문화인」「문화 생활」「문화재」와 같은 용어가 나와 있습니다. 한국어에도 「문화」라면 인간활동 중에서도 「세련된 것」, 「고상한 것」등을 가리키는 뉘앙스를 가지고 있는 것 같습니다. 이같은 일반적 문맥에서 쓰이는 「문화」라는 말은 「문화라는 것은 우수한 것이다」라는 가치관을 내포하고 있습니다.

여기에 대하여 文化人類學 등 사회과학의 術語로서 쓰이는 「문화」의 개념은 가치관과 관계없는 것입니다. 문화 인류학에서 문화의 정의에는 여러가지가 있습니다만, 古典的 定義에 의하면 「「문화는 생물로서의 인간에게 유전적으로 형성되어 있는 행동이 아니고, 인간 집단 속에서 후천적으로 습득하지 않으면 안되는 행동이다」라고 정의되어 있습니다.

여기서, 「문화라면 인간과 동물의 행동을 구별하는, 극히 인간적인 행위이다.」라고 바꾸어 말할 수 있습니다. 「식문화의 연구」에 있어서 「문화」라 하면 이 같은 넓은 의미를 갖는 사회 과학 용어로서의 「문화」를 대상으로 해야하고, 세련된 식사나 요리만을 대상으로 해서는 안 된다고 함이 분명해 지겠지요.

그러면 「문화를 갖는 동물」인 인간의 食事가 동물의 식사와 다른점은 무엇인가? 인간과 동물의 행동에 다른 점을 설명하는 다음과 같은 유명한 말이 있습니다. 「인간은 도구를 사용하고 언어를 구사하며, 불을 사용하는 동물이다」라는 것이 그것입니다.

이렇게 말할 때 「인간은 요리를 하는 동물이다」라고 바꾸어 말할 수 있겠지요. 요리 기술의 中核인 火熱의 이용은 北京原人 단계부터 밝혀져 있습니다. 그러나 요리라는 기술을 보다 널리 해석한다면, 동물이 손톱이나 이빨로 獲得物을 解体하는 것에 대해서 인간의 선조는 석기를 써서 획득물을 해체했고 고기를 저며내게 되었을 때부터 道具를 인간이 이용하게 되었을 때 부터 요리는 시작되었다고 말할 수 있습니다. 도구의 사용에서부터 인간다운 행동이 시작되었다고 한다면 인간이 인간답게 되었을 때부터 요리가 있었다고 말할 수 있습니다.

「인간은 共食을 하는 동물이다」라고 말할 수도 있습니다. 이에 비하여 동물의 식사는 원칙적으로 개체 단위로 이루어지고, 새가 아직도 둥지안에 머물고 있는 새 새끼에게 먹이를 주는 것과 같은 예의가

있기는 하나 평생 음식을 서로 나누고, 모여서 식사를 함께하는 집단을 형성하지는 않고 있습니다. 여기에 대하여 인간의 식사는 원칙적으로 혼자서 먹는 것은 아니고 항상 함께 나누어 먹는 것이며, 이러한 共食의 기본 집단 단위는 가족입니다.

「인간은 가족을 만드는 동물이다」라고 말하는 데서도 알 수 있듯이 인류의 진화사상 가족의 형성은 인간을 동물로부터 구별하는 중요한 계기가 되었습니다. 가족이나 집단이 왜 성립되었는가? 가족은 어린이 양육, 음식물의 獲得·分配를 위한 집단으로 발생한 것이다」라고 설명되어 있습니다.

共食이란 제한된 음식을 나누는 것입니다. 분배함에 있어서 힘있는 자가 음식물을 독점하지 않도록 식사를 할 때 지켜야 하는 원칙이 만들어지지 않고는 식사 현장의 질서가 지켜질 수 없습니다. 이 원칙이 食事禮法의 기원이고 여기에서부터 발전한 문화는 나름대로 다양성을 갖는 여러가지의 「食事法」이 성립되었습니다.

이렇게 생각할 때 「요리」와 「공식」을 출발점으로 하는 「食의 문화」는 인류의 발생시기에까지 거슬러 올라갑니다. 이것이야말로 「인간을 인간답게 하는 문화적 행동이다」라고 말할 수 있습니다. 다양성을 갖는 「식문화 연구」도 궁극적으로는 「요리」를 중핵으로 하는 식품의 가공 기술의 연구 즉 음식의 물질적인 측면과 「공식」을 출발점으로 하는 「食事法」의 연구- 즉 음식의 사회적 측면의 두 영역이 교차하는 위치에 원점을 갖는 것이라고 말해서 잘못이 없겠지요.

현대의 우리들의 생활에 있어서 「요리」를 하는 장소는 廚房이고, 그 연장으로서 여러가지 食品産業이 있습니다. 한편 「공식」을 하는 장소는 가정의 식탁이고, 그 연장으로서 음식점이나 集團給食등이 있습니다. 「식문화 연구」의 중심이 되어야 하는 주방과 식탁에 있어서의 인간의 생활 경영은 오랫동안 학문의 대상이 되지는 않았었습니다.

먹는다는 일련의 행위를 생각할 때, 그것은 식량 획득으로 시작하여, 주방과 식탁을 지나 입으로 들어가고 신체 신진대사로 끝납니다. 식량 획득의 장소는 말할 것도 없이 環境이며, 그것은 농경, 축산, 수산등 농학 계통의 자연과학으로 취급되어지는 영역으로 되어 있습니다. 음식을 먹는 다음 신체를 연구의 장으로 하는 것은 생리학·영양학등 의학에 관련된 자연 과학의 연구분야가 되고 있습니다. 환경과 人体라고 하는 이 두 개의 자연 과학 연구의 영역 사이에 끼어 있는 주방과 식탁은 매우 강한 文化的色彩을 지닌 장소입니다. 농학·생리학·영양학

등의 학문 진보에 비하면 주방과 식탁을 영역으로 삼는 연구는 세계적으로 볼 때도 뒤지고 있는 연구 분야라고 말해도 과언이 아닙니다.

이것은 食분야에 한한것은 아닙니다. 일상 생활에 밀착한 문화 전반에서 같다고 할 수 있습니다. 食과 나란히 매우 중요한 衣나 住의 문화에 있어서도 같습니다. 예를 들어 의복에 관련한 연구에서 하드 웨어인 섬유과학이 대단히 발달한데 비하여 의복의 기원, 민족 사이의 의복의 상이점은 어떠한 의미를 갖는 것인가? 혹은 장소와 때에 따라 의복을 바꾸어 입는 일이 인간의 정신에 어떠한 의미를 가지고 있는 것인가 하는 소프트 웨어 즉 衣文化 연구는 별로 진척되어 있지 않습니다.

住居에서도 하드 웨어인 건축물로서의 주거의 연구는 방대하고, 건축학은 발달하였지만 건축물 속에서 행동하는 인간의 사는 방법에 대한 연구는 별로 없습니다.

일상 생활에 대한 여러가지는 누구든지 어느 정도의 지식을 가지고 있으면서도 이상한 일은 상식 이상으로는 깊이 탐색하려하지 않습니다. 그 日常性에 너무 익숙하여 그것을 연구의 대상으로 하려고 생각도 안한 것일까요.

한편 생활에 관한 문화의 연구에 손을 대고 보면 衣·食·住와 같은 생활의 기본에 깊이 관계되는 문제처럼 그렇게 인간의 행동이 매우 넓은 분야에 걸쳐져 있고 한 줄기로는 설명할 수 없는 대단히 복잡한 것임을 알게 되고, 어려운 분야임을 깨닫게 됩니다. 이 복잡성에 질려서 여간해서 학문의 대상으로 취급할 용기가 나지 않는 이러한 측면도 있는 것 같습니다.

각기 학문분야라고 하는 것은 현상을 분석한 위에서 그것을 논리적으로 재구축하는 체계의 존재를 전제로 하여 성립된 것입니다. 그러나 食文化를 연구한다 해서, 그것이 하나의 논리적 체계를 가질 수 있게 될지 어떠한지도 분명하지 않은 상태입니다. 원래 生活文化라고 하는 인간 행동의 잡다한 국면에 있어서는 비논리적인 현상이 많이 내포되어 있다는 것은 여러가지 음식에 대한 타부의 존재를 우리들 생각에 떠 올리게 하는 데서도 알 수 있습니다.

문화라고 하는 그 根底에는 민족에 의해서 각기 다른 가치관의 체계가 내재되어 있습니다. 세계에는 여러 민족의 문화가 존재하고, 각각의 문화에 의하여 사람들의 사물에 대한 인식법이나 판단의 방법이 미묘하게 달라집니다. 옛부터 이러한 다양한 문화를 종합하여 보다 보편적인 인간상을 확립하려는

움직임이 있었습니다.

예를 들면 불교, 그리스도교, 이슬람교와 같은 세계 종교와 동아시아에 있어서의 유교는 보편적인 인간상을 추구해 보려는 것이었다고 생각될 수 있습니다.

또한 근대 과학도 보편적인 인간상을 추구하려는 성격이 매우 강한 것입니다. 예를 들어 고전적 영양학에 있어서는 인체는 신진대사를 하는 하나의 기구로서 취급되고, 그것은 인체라고 하는 메카니즘의 사이즈나 움직임에 의하여 얼마만큼의 영양분을 보급하면 좋은 것인가, 자동차의 경우와 비교하여 얼마만큼의 가솔린이나 오일이 필요한 것인가. 혹은 이러한 가솔린이나 오일이 끊어 지거나 부품이 불량품인 경우에는 어떠한 고장이 있는 것인가. 이러한 일들을 연구하여 온 것입니다.

그것은 문화의 차이를 고려하지 않고, 모든 사람의 몸은 같은 것이다. 그것은 인류 전체에 공통적인 메카니즘이라고만 보아 왔습니다. 이러한 의미에서는 영양학이 추구한 보편적 인간상이라는 것이 있습니다.

물론 이러한 인간상은 다른 학문에 있어서도 만들어 진 것이며, 고전적 경제학에서도 「인간이란 돈 벌이를 하는 일에 정열을 쏟는 동물이다. 그리고 계산적 합리적인 경제 활동을 하는 존재이다」라는 추상적인 인간상인 호모 에코노미스라는 개념을 출발점으로 삼았습니다.

이러한 과학적인 인간상의 설정이 틀렸다는 것은 아닙니다. 이 같이 인간을 추상화한 모델을 만들면서 근대 과학은 논리성을 획득한 것이고, 이러한 모델 설정에 근거하여 여러가지 중요한 업적이 생겨난 것입니다.

그러나 문화의 연구는 추상화된 보편적 인간상을 전제로 하여 출발하는 것은 아니고, 세계속에 있는 그대로의 여러가지 문화를 구체적으로 잡아서 문화의 다양성을 확인하는 일에서부터 시작하는 것입니다. 또한 보편적 과학적 인간상이라고 생각되는 것 자체가 실은 그러한 인간상을 설정한 특정한 문화의 가치관을 탈피하는 것이 대단히 어렵다는 사실을 지적해 두어야 하겠습니다. 구체적인 예를 들어 보면 일본에서 한 때, 영양학자들에 의하여 쌀을 많이 먹지 말고 빵을 먹도록 하자. 주식의 양을 줄이고 특히 고기나 지방을 많이 먹어라. 유제품을 많이 먹어라 등 강조된 일이 있습니다. 그것은 그 시점에서는 일본 국민의 영양을 향상하는 데 의의가 있었습니다. 그러나 빵, 유제품, 고기, 지방을 많이 먹자는 그 배경에는 西歐的인 영양학의 인간상이 보

이는 듯 합니다.

그리고 현재 영양의 과잉에 의한 성인병의 위험성이 문제되었고, 한편 쌀의 생산 과잉이라는 사정도 함께 얼켜 쌀을 더 먹자. 고기나 지방은 이 이상 먹지 말도록 하자. 채소나 생선의 반찬이 이상적이다. 전통적 식생활에의 복구를 제청하기 시작한 사태에 이르렀습니다. 일본인의 식문화의 전통과 그 장래에 대한 전망을 갖지 않은 채, 서구 문화에서 형성된 영양학적 인간성을 강요한 영양학자들의 잘못이라고 말할 수 있는 사례입니다.

21세기의 세계는 문화의 시대가 되는 것은 아닌가 하고 생각됩니다. 이미 세계는 문화의 문제를 무시한 채로는 말할 수 없게 되었습니다. 예를 들어, 일본과 미국 사이의 무역 마찰이라고 하는 것은 실은 정책과 경제 상의 문제가 아니고, 문화 마찰의 문제라고 합니다. 무역 불균형의 배후에는, 노동이나 생산성 향상에 대한 문화적 가치관의 차이 예를 들어보면 직장은 인생의 학교이다 라는 일본의 勤勞觀 (실은 젊은 세대에서는 별로 계승되어 있지 않은 것 같지만)과 노동은 신이 준 벌이라는 서구의 노동관, 문화적으로 형성된 商價行의 차이 등이 근본적인 문제로서 잠겨 있습니다.

문화가 세계를 움직이게 될 가능성이 보이기 시작한 것입니다. 식문화의 연구는 생활에 보다 밀착한 것인 만큼 장래는 그 중요성이 여러가지 분야로부터 주목되는 것으로 키워져 나갈 것이라고 예측됩니다.

FAO(국제 연합 식량 농업기구)나 국련 대학에서 飢饉과 영양부족으로 고생하는 나라들의 식량부족을 연구한다거나 이러한 나라의 식량 정책을 자문하는 일에 종사하고 있는 사람들과 이야기를 나눌 기회를 가진 일이 몇 번 있었습니다. 이 사람들이 이구동성으로 말하는 것은 국제적 식량 원조나 식량 정책에 직면하여 중요한 것은 문화의 문제라는 점입니다. 아무리 영양적으로 우수한 식량을 원조물자로 제공하여도 아무리 그 토지에 적합한 작물의 도입을 권고하여도, 이러한 새로운 음식에 대한 문화적 거부 반응에 대해서는 그 도입은 실패에 그쳤다는 것입니다.

예를 들면 금년 7월에 일본에서 國際無塩醱大豆會議이라는 학회가 개최되었습니다. 한국의 청국장, 일본의 낫도(納豆), 인도네시아의 템페(Tempeh)와 같은 소금을 넣지 않고, 대두를 발효시킨 식품의 제조법과 영양에 대해서 과학적으로 검토하는 것이 취지인 國際學會인데 미국과 인도네시아 등으로 부터 많은 연구자가 참가하였습니다. 비교적 단순한 기

술로 만들 수 있고, 영양적으로 대단히 우수한 이러한 종류의 식품을 아프리카등 단백질이 부족한 나라들에게 확산시킴으로서 영양부족에 고생하는 사람들을 구할 수 있을 것이다 라는 것이 회의에 참가한 과학자들의 희망이었습니다.

초대를 받고, 이와 같은 종류의 식품의 民族地理學的 발표를 한 다음, 식문화를 연구하는 입장에서 나는 다음과 같은 코멘트를 하였습니다. 분명히 이것은 우수한 식품이지만, 과학적으로 우수한 식품이라고 해서 그것이 세계의 단백질 부족인 사회의 식문화에 받아들여 질 수 있는가는 극히 의문적이라고 했습니다. 술 이상으로 콩이나 곡류를 발효한 식품이 발달한 것은 세계 속에서도 동아시아와 그 역사적 영향을 받은 동남 아시아에 한정되어 있습니다. 대두에 곰팡이를 번식시킨 식품을, 곰팡이를 이용한 식품 가공 문화의 전통이 없는 지역에서 과연 받아들여 질 수 있을까? 또한 아시아의 발효 식품을 이용하는 지역에서는 발효성 냄새에 대해서 문화적으로 익숙하지만, 청국장과 같이 독특한 醱酵臭나 끈적끈적한 점성이 있는 촉감의 Texture를 다른 지역에서 받아들여질 것인가? 끈기있는 식품을 즐겨하지 않는 문화는 세계에 많으며, 예를 들어 구미인도 좋아하지 않습니다. 인도차이나에서는 이 종류의 식품을 식물성 기름으로 튀겨서 요리하는 경우에는 냄새와 texture가 개선되지만, 튀김 요리법의 전통이 없는 곳은 세계속에 얼마든지 있습니다. 그렇다면 과학적으로 우수한 식품이라도 받아들여지는 축의 전통적 식문화의 테두리에 넣어 질 수 없다면, 보급되지 않을 가능성이 있다고 볼 수 있습니다.

이러한 예에서도 알 수 있듯이 식문화의 연구는 실로 광범위하며, 음식에 관계하는 거의 모든 학문에 관계를 갖게 됩니다. 농학과 같은 자연 과학도, 실험 과학적 수법이 강한 조리학이나 영양학에도 관계가 없지 않습니다. 즉 식량 생산에 관계하는 학문인 농학에서도 생산물의 주방이나 식탁에서의 소비법과 먹는 방법에 관한 문화적 가치관을 別個로 생각할 수 없습니다. 예를 들어 돼지를 먹지 않는 문화권인 이슬람권의 축산학에서는 돼지의 생산에 대한 연구는 거의 하지 않겠지요. 조리학과 영양학에서도 실험의 수법은 문화와 관계없는 보편적인 과학의 방법에 의한다고 해도 그 대상으로 하는 요리법과 식품의 배합에서는 자기 민족의 문화에 대해 규정되고 있는 것입니다.

食에 직접 관계하는 모든 연구 분야를 문화의 문제로서 고찰하는 일이 가능하고 그 고찰에 임할 때

는 문화에 관계하는 모든 학문 이를테면 역사학, 고고학, 미술사, 문화 인류학, 민속학, 사회학, 문학, 종교학 등의 연구방법을 각각 연구과제에 응하여 적용할 수 있습니다.

종래의 食에 관계하는 연구는 既成 학문의 응용으로서의 位置에 머무는 일이 많았던 것 같습니다. 그림 1에서 예를 들어 영양학은 화학과 생리학의 응용 분야로서의 측면이 강한 것입니다. 食物史는 식문화 연구 안에서는 하나의 학문 분야로서 어느 정도 市民權을 얻은 예외적인 것입니다만, 그것 역시 역사학적 방법을 食에 응용하여 食에 관계하는 역사 기술을 한것으로서 역사학의 한 분야에 머무른다고 평가되는 경우가 많습니다. 식물사 독자적인 방법론의 개발은 별로 되어있지 않은 것 같습니다. 하키야 식품과학이나 영양학에 관한 깊은 지식위에서 식물사 연구를 하고 역사학의 垂流와는 다른 食物史상의 업적을 올린 李盛雨 선생이나 故 篠田統 선생과 같은 예도 있기는 합니다만!

그러나 아무리 기존의 학문 체제에 의존한다고 해도 연구 대상으로 하는 食이라는 분야가 독자적으로 가지고 있는 문제가 있습니다. 그림 1에서 말하면 기성의 학문에서 튀어나온 부분입니다. 기성의 학문에서는 정리가 되지 않고 미해결 또는 착수되지 않은 채로 남아있는 많은 부분이 식문화에 관계하는 事項들입니다.

그림 1과 같은 현상을 그림 2와 같은 것으로 바꾸어 놓는 것이 바람직합니다. 기껏 인접 분야밖에 관계를 갖고 있지 않았던 기존의 전문 분야별 테두리에서 벗어나 각각의 문제를 공통의 장소로 끌어내 놓고, 學際的인 토론을 해야 합니다. 연구 방법은 다르지만 일상적인 행위인 「먹는다는 것」을 대상으로 하는 것이기 때문에 함께 양해할 수 있는 화제로 가득한 분야가 展開되어 있는 것입니다.

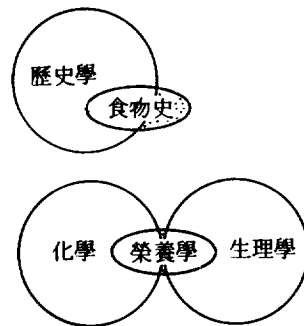


그림 I 食의 文化의 研究와 既存學問과의 關係

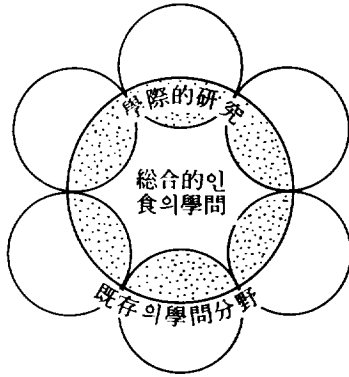


그림2 바람직한 學際的研究

식량의 획득에서부터 입에 넣어 먹기까지는 하나의 계속적인 일임에도 불구하고 종래의 연구는 개별적인 것으로 머물러 있었습니다. 농학자는 식량 생산 연구를 했어도 요리의 방법은 알지 못했습니다.

食物史家は 작물에 대해서 모르고 있는 상태여서, 모두가 자신의 전공 분야의 테두리속에 박혀있는 동안은, 다양성에 가득한 식문화는 학문의 暗黒大陸으로서 계속 남게되는 것이겠지요.

그러면 食의文化學—그와같은 학문분야가 성립한다고 하게된다면—의 정의는 무엇일까 하는 의문이 나오겠지요. 이만큼 광범위한 연구대상을 가지고 다양한 연구방법이 가능한 분야를 하나의 정연한 논리적 체계로 짜올려, 독자적 방법론을 이룩하여서 명확하게 정의할 수 있을 것인가 어떠한가 하는 의문을 가지고 있습니다. 세계적으로 생각해도 막 탄생한 이 연구분야에 조급하게 정의라고 하는 테두리를 만드는 것은 장래의 자유로운 발전을 막는 위험이 있습니다. 우선은 「食에 관계하는 모든 文化的事象을 고찰하는 분야이다」고 하는 정도의 여유있는 정의로서 당분간은 그대로 지나가는 것이 좋을 지 모르겠습니다. 그러나 그 주된 연구대상이 주방과는 것이 좋을 지 모르겠습니다. 그러나 그 주된 연구대상이 주방과 식탁이라는 점은 앞서 말한 바와 같습니다.

나는 가정학에 관계하는 지식은 그다지 가지고 있지 못하고, 이 모임의 여러분은 가정학 관계의 연구자가 많이 계시다고 하는데, 나의 인식에 잘못이 있으면 정정해 주시기 바랍니다만... 食의 문화나 역사를 구미의 대학에서 어떻게 가르치고 있는가를 조사해 본 바, 이들이 정규 커리큘럼속에 들어가서 점차 늘어나고 있는 추세입니다. 또 일본의 가정학

은 제2차 대전후 지난날의 현모 양처를 기르기 위한 가사 기술을 가르친다고 하는 道德主義를 內含한 목적은 가정학으로 부터 탈피하기 위해서, 과학 만능주의의 가정학으로 변화했습니다. 食物學科에 있어서도 실험 과학적 색채가 농후해 지기도 하고, 그 대신에 문화나 역사에 대한 관심은 극히 희박한 것으로 되었습니다.

그러나 근년에 있어서 이러한 경향을 크게 반성하게 되고, 식문화에 관련된 강좌를 많은 대학에서 펴고 있습니다. 학생들의 인기도 매우 높습니다. 그러나 지금까지 무시되온 만큼 가정학 출신의 이 분야의 연구자가 육성되지 않아서 강좌를 담당할 인재 부족에 고민하고 있으며, 또 인재 양성에 모든 분야가 협조하고 있습니다.

가정학을 떠나서 歐美의 식문화에 관한 과거의 연구를 대체적으로 살펴보면 두 가지 경향이 있습니다. 그 하나는 역사적 연구로서 그 주류는 고대로 마에서 현재에 이르는 유럽의 食의 역사를 기술하는 데에 역점이 두어졌고, 가스트로노미(美味學), 즉 약간 취미적인 영역에 기울은 요리의 문화사이며, 민중의 일상 생활에 있어서의 食생활의 역사는 그다지 거론되지 않았었습니다. 근래에 이르러 「경제·사회 文明年報」 Annals, Économies, Sociétés, Civilisations에 의한 불란서의 아날 학파가 중심이 되어서 민중의 식사 문화사를 社會經濟學的인 면에서 적극적으로 연구하고 있는 사실이 주목을 끌게 되었습니다. 또 한가지의 흐름은 제민족 食습관의 民族誌的 記述에 관계되는 것으로, 文化人類學이나 民俗學 분야에서 다루어지고 있습니다.

그러나 구미에서도 종합적으로 식문화를 연구하는 일이 중요하다고 생각하게 된 것은 최근의 일입니다. 1980년에서부터 요리 기술이나 食文化, 食物史로 연구하는 사람들이 옥스포드 대학의 성 안토리우스 칼리지에 1년에 한 번 모여 토론회를 하는 「옥스포드 심포지움」이 열리게 되었습니다. 또 문화 인류학, 역사학, 사회학, 心理學등 人文社會學的인 입장에서 종합적으로 식문화를 연구하려는 의도를 가지고 식문화에 관한 세계에서는 처음으로 국제적 학술잡지인 "Food & Food Ways"를 간행할 것을 기획하여 불란서의 人類 박물관과 미국의 코넬 대학의 교수가 편집 책임자가 되고 나도 편집고문에 이름을 넣고 있습니다.

내가 아는 한 사회주의 국가와 발전 도상국에 있어서는 식문화 연구에 대한 관심은 희박한 것 같습니다. 민중의 식량을 확보하는 데에 대한 연구가 우선 급해서 문화적 연구에는 힘을 쏟을 여유가 없는

실정이기 때문일까요? 그 중에서도 4인방 추방후에 신체계의 중국에서 중국음식의 역사에 대한 책이 발행되기 시작한 것은 주목할 만 합니다. 요리와 음식이 중국의 자랑할 만한 문화 유산이라는 것을 깨닫기 시작하고, 공적 기관이 여기에 이해를 보이게 된 것이겠지요. 앞으로의 중국에서의 연구 진전에는 동아시아의 우리들은 여기에 관심을 기울여야 할 필요가 있습니다.

일본에 있어서는 내가 조직자가 되어 기획한 1980~83년에 이르는 연 1회 국제적 「식문화 심포지움」이 개최되어 그 후는 각 분야의 연구자에 의한 학술적인 연구 집회인 「식문화 연구회」가 개최되어 매년 다른 주제를 선정하고 1년에 3회 연구 발표와 토론을 하고 그 결과를 계속 책으로 펴내고 있습니다. 또한 내가 소속된 국립 민속학 박물관에서 1982~85년 사이에 「동아시아의 식사문화」의 세미나를 열어 그 성과도 간행되고 있습니다. 또한 일 본인의 식문화와 그 식품 가공 기술을 연구하는 학회로서는 1983년에 「전통 식품 연구회」가 발족되어 같은 해 종래의 양조 기술의 연구가 중심이 되었던 일본 술의 연구에, 문화와 역사적 검토도 함께 중시하는 학회로서, 「日本酒造史學會」가 설립되었습니다. 이와 같은 分科的인 立場의 數 10의 學會나 研究會가 있어서 앞으로 이들을 종합하는 大學會가 구상되고 있습니다.

이에 비하여 韓國에서는 食文化全般에 걸쳐 종합적으로 연구하는 「한국 식문화 학회」가 발족하였고, 이 계획에 처음부터 참가한 여러분들에게 나는 깊은 경의를 표하는 바입니다. 대학에서 교육에 종사하는 분들이 많다고 들었습니다만, 장래에는 여러분이 가르치는 학생중에서 식문화 연구를 지향하는 사람들이 많이 배출되겠지요. 식문화 연구를 위한 교육적 편의가 매우 빈약한 세계의 현상을 생각할 때, 이 학회를 중심으로 하면서 장래의 연구자가 양성될 가능성을 갖는 한국은, 세계에서라도 식문화 연구의 가장 활발한 국가가 되지 않을까 기대됩니다.

지금까지 말씀드린 속에서 알 수 있듯이 식문화의 연구는 20세기 끝에 가까와서 겨우 개척되기 시작한 새로운 학문 영역입니다. 이제부터 시행착오를 거듭하면서 여러가지 연구 방법이 확립되어야 할 것입니다. 그 연구 방법은 각기 구체적 연구 과정에 응하여 고안될 것이므로, 광대한 식문화의 세계

를 연구함에 있어서 모든 事象이 해결될 만능의 방법론이라 할 수 있는 것은 없습니다. 연구 수단으로서 이 방법론은 여러가지가 있겠지만 식문화 연구에 있어서 연구자라면 함께 마음에 새겨야 할 공통의 자세라고 할 수 있는 것이 있습니다. 그것은 항상 문학의 전파와 여러가지의 문화를 가져다 준 역사에 대한 관심을 계속 갖는 것입니다.

전에 내가 문화의 根底에는 價值觀이 내재하여 있다고 말하였습니다. 우리들은 자기가 소속하는 민족의 문화적 가치관에서 완전히 탈피해서 객관적인 다른 문화를 평가하는 것은 불가능 합니다. 특히 음식과 같이 생활에 밀착된 대상의 문화를 고찰할 때는 주관적으로 될 수 밖에 없습니다. 거기서 즉 향토요리의 자랑으로 그치는 그러한 염려가 있습니다. 자기가 소속하고 문화의 기준을 절대적인 尺度로서 다른 문화를 측정하게 되기 쉬운 것입니다.

절대적인 척도를 버리고 문화를 상대적으로 포착하는 태도가 필요합니다. 자기의 문화에는 우열이 없고 모든 문화가 존재 이유를 갖고 있다는 이러한 생각을 하여야 합니다. 그러기 위해서는 자기의 소속한 문화의 事象을 고찰할 때에도 다른 문화와의 비교를 시도함이 유효한 수단이 됩니다. 비교를 함으로써 인류 문화의 공통된 보편성과 자기의 문화에 의해서 상이한 개별성을 분명히 하는 것이 가능합니다. 또 세계 전체의 공통된 요소는 아니지만, 예를 들어 東아시아의 문명권이라는 一連의 地帶에 공통된 인류에 있어서의 공통성과 민족에 있어서의 개별성과의 중간 수준에 있어서의 문제를 포착할 수가 있습니다. 이러한 세계의 문화가 넓어지는 속에서 자기의 연구할 과제가 차지해야 할 위치를 확인하는 것이 중요합니다.

또 문화라는 것이 역사적으로 형성되어져 온 이상, 역사에 대한 이해를 배제할 수는 없습니다.

문화의 확산과 역사의 흐름, 즉 空間軸과 歷史軸이 교차하는 좌표위에서 식문화의 연구는 성립되는 것입니다.

그리고 우리들 동아시아 세계의 일원으로서 역사와 문화를 어느 정도 공유해 온 민족에 있어서는, (과거에 있어서 불행한 공유관계가 있었음이라만) 우선 접근해야 할 문제로서, 연구할 대상은 「동아시아의 식문화」에 대해서 함께 연구해야 될 것이라고 생각합니다. (尹瑞石 教授 譯)