

탕(湯)과 「다시」의 文化 — 韓·日間 마른멸치 消費 比較 —

劉 忠 烈

釜山水產大學

(1988年 6月 20日 接受)

The Comparative Study on Diet Customs of Korean Soup and Japanese Soup

Chung-Yul Yu

National Fisheries University of Pusan

(Received June 20, 1988)

Abstract

Korean and Japanese have accustomed themselves to eating rice (*Oriza Sativa Japonica*) with soup. In the formation of soup culture, Japanese has classified soups on the viewpoint of visual sensation. On the other hand, Korean has classified soups on the viewpoint of time.

The new "Japanese Tasi" culture has slowly infiltrated into the traditional "Korean Tang" culture for a century. Therefore, this paper discusses the cultural conflicts laying stress on the consumer consciousness.

I. 序 言

찰기많은 쌀로 밥을 지어먹는 식문화권에서는 밥과 국을 같이 섭취하는 습관이 정착화되었다. 이런 식습관이 傳統化된 민족이 우리와 일본뿐이다.

일본에서는 국에 넣는 소재나 내용물에 따라 시각적 판단에 의해 汁(시루)과 吸物(수이모노)로 대별시킨다. 한국에서는 내용물이라기 보다 끓이는 시간에 따라 찜과 국으로 구별하고 있다. 밥과 같이 먹는 국을 현상적으로 구하는 文化와 時間的 기준에 따라 구분하는 민족간에는 價値觀이나 民族性에 많은 차이를 이 조리문화를 통해 쉽게 발견할 수 있는 분야라 믿어진다.

제6차 한·일어촌 사회·경제 공동조사는 경남 충무시 일원에서 행해졌다. 이곳은 남해안 일대 어업 근거지이며 굴양식, 장어통발, 멸치권현망어업의 중심지이기도 한 곳이다. 이 연구는 이곳의 마른멸치 가공품을 분석하면서 이런 증미(望味) 방법이 어떻게 어망에 도입되었으며 이 비교연구를 통해 한·일간 민족의 가치관의

편차에까지 분석이 가능하리라 믿어 이 마른멸치 연구를 선택하게 되었다.

한민족은 두번에 걸쳐 언이상의 대변혁을 경험했다. 처음은 삼국통일기로 唐으로부터 律令制度를 도입하여 한자를 보급시켰던 경험이다. 전국의 지명과 인명을 모두 한자로 표시하려했고 言語속에 크게 한음이 들어왔다. 두번째 변혁은 근대화된 서구문명이 일본어로 번역되면서 소개 도입된 경험이다. 대부분 생활용구는 일본말로 된 것이 한자로 도입되었다. 그중에서 국물을 味噌(미소)라 하기위해 쓰이는 마른멸치, 곤포 등을 가르키는 「다시」란 말을 사용했으며, 이에 대칭되는 한국식관습을 상징하는 용어를 「탕」이라고 상징화시켜 이 글을 엮어나갔다.

우리말에 멸치란 용어는 옛날 문헌에는 한자로 蔑魚라고까지 하여 표기하고 있었다. 주로 경상남도의 해안어촌 일부에서 먹고 있었던 魚種으로 고기중에서도 낫게 평가되어 경멸되었던 어종이기에 멸어(蔑魚)라고까지 표기했을 것이다. 문헌상 이 고기의 加工品에 대해

서는 전연 찾을 수 없었다.

일본어인이 도입한 소형선망에 의해 대량 어획기술과 마른멸치 가공법이 보급된 새로운 식품문화이다. 멸치 가공은 그 전에는 잡은 멸치생선을 햇볕에 그냥 말리는 소건품(素乾品)이었으나, 처음으로 물을 끓인 다음 소금을 넣어 삶고 햇볕에 말리는 煮乾品 방식은 전연 새로운 가공방식이었다.

멸치는 마른멸치로 가공하는 부분도 중요하지만 그 이상으로 젓갈로 담아 김치에는 필수적인 소재로 이용되는 것이다. 최근에 들어와서 멸치젓에 의한 김치는 경남과 전남의 해안지대에서 먼저 개발되면서 보급되어 나갔다. 내륙지 특히 서울지역은 전통적으로 새우젓, 조기젓에 의한 김치 담그는 방식이 주류를 이루고 있었다. 김치를 멸치젓으로 담그느냐 또는 새우젓으로 하느냐 하는 과제는 한국고유의 전통적 미각에 대하여 값싸며 強味性의 멸치젓이 얼마만큼 파고들 수 있느냐 라는 새로운 문화충격으로 관찰할 수도 있다.

6·25사변이후 격심한 인구이동과 남녀간 결혼도 남북간에 쉽게 이룩되어 나갔다는 사회변동에 따라 주부와 주인의 출신지역에 따라 여러가지 형태의 김치담그는 행위가 일어나고 있다. 그러나 긴 역사적 안목으로 보아서도 담백한 맛을 내는 새우젓 김치가 멸치젓갈에 밀려나고 있는 인상을 쉽게 찾을 수 있다.

이와같이 멸치젓이나 마른멸치를 비교적 일찍부터 기호했던 영남지방의 미각은 일본의 「다시」문화와 同質性을 가지면서 북쪽의 새우젓 기호지역 또는 순수배양되었던 한국의 전통성 미각에 도전하고 있다는 시각에서 이 연구를 비교시켜 보았다.

오랫동안 서울에서 생활했으며 비교적 높은 소득계층에 속하며 소위 양반계급에 해당하는 사람들은 마른멸치에 대해 거부반응을 보인다. 이들은 소고기나 벼를 오랜시간 煮熟한 것으로 「다시」에 쓰는 습관을 가진다.

이런 전통성이 무너지게 되는 계기가 6·25사변을 통해서이다. 북에서 남으로 피난살이 기간에 편리하게 쓰는 「다시」의 조리법을 익히게 되었다. 그 이후로 마른멸치는 전국적으로 보급되었다. 그러나 한국인과 일본인의 국에 대한 기호가 농밀한 맛과 담백한 맛이라는 기본적인 차이가 있음은 쉽게 찾을 수 있다.

일본에서 「다시」에 쓰이는 소재는 마른멸치, 곤포, 마른가다랭이(가츠오부시) 등으로부터 담미(淡味)를 추출하는 味噌가 요리의 기본이 되고 있다. 이에비해 한국인은 오랜시간 삶아 끓이는 湯은 별로 「다시」를 쓰지 않고 소재를 농밀한 맛이 나오도록 열을 가하면서 삶는다. 또 단시간내에 조리하는 것을 「국」이라 하며 味噌하기 위해 고기류가 쓰이나 마른멸치도 많이 쓰이며 특히 된장으로 간을 한 국에 많이 쓰인다. 그래서

마른멸치가 이에 큰몫을 차지하고 있다. 국물맛의 농밀도는 탕이 국보다 진한 것이 일반화되고 있다.

식품문화 또는 식문화에 관한 연구에 있어서 일본은 생활의 풍요성이나 식생활의 질적향상이란 측면에서 맛의 「그루메」로써 외국식사의 多樣性을 흡수하려는 경향이 강한 반면, 한국에 있어서는 식사의 傳統性을 찾으며 文化의 뿌리를 찾으려는 「내쇼넨리즘」의 일환으로 이들 연구가 진행되려는 경향이 강하게 나타나고 있다.

이번 공동조사에서 필자가 담당한 분야는 유통소비를 받고 있었다. 여섯번의 공동조사를 통해 관심을 가졌던 분야가 양민족이 다같이 「魚食」을 즐긴다는 同質性속에서도 문화적 異質性을 찾는데 두었다.

총무사에서 멸치를 어획하는 어민조직의 주체적 기관은 「權現망 수산업협동조합」이라는 굴욕적 명칭이 그대로 쓰여지고 있다. 「觀現」이란 일본인들 신의 명칭이다. 이런 이름이 그대로 지금까지 쓰이고 있다는 사실에서도 멸치어업은 일본인들에 의해 도입된 어법이며 그 가공법도 그들에 의해 새로이 일본문화로써 이땅에 들어와 우리의 전통문화에 첨가된 새로운 충격이라고 보여지는 것이다.

이런 전제에 입각하여 한국고래의 탕과 국의 원류를 찾으며 동시에 일본의 「다시」가 어떻게하여 그들 식생활속에 정착되었는가를 비교하고 싶은 것이다. 이 조사는 몇가지의 계량적 분석을 통해 양민족간 「魚食」에 대한 격차를 도출시켜 보려는 것도 아울러 연구의 目的으로 삼았다.

II. 탕(湯)의 역사

탕과 국이라는 말중 어느쪽이 더 오래된 언어인가를 알기는 현재로는 불가능하다. 평소 이말은 어떤 의문이나 모순없이 쓰이고 있다. 이 연구에서 미리 밝혀두는 기준으로 문화수준이란 어떤 사실에 대한 독립되며 다양한 언어를 얼마만큼 가졌느냐에 따라 결정된다고 믿는다. 일상적으로 편리하고 간단히 조리될 수 있는 국물요리를 우리는 국이라 부르고 있다. 어떤 사전을 보더라도 탕과 국의 개념을 명확히 구분해 놓고 있지는 않다. 외식할 때 탕이라 하면 일반적으로 소뼈를 오래 끓인 것을 가르키기 쉽다. 그외로 어류를 고추와 같이 끓여 「매운탕」이란 낱말도 자주 쓰고 있다. 이와같이 현재 쓰이고 있는 탕과 국의 언어상 구분은 얼핏 보기에는 국물요리에 넣는 내용물이 동물성 소재로 요리된 경우는 탕이라 불러지기 쉬우며 식물성 내용물만으로 조리된 국물요리는 국이라 불러지는 것처럼 느끼기 쉽다. 그러나 국에도 동물성 식품을 내용물로 조리한 것이 많다. 이러니 탕과 국을 구분하는 기준은 끓이는 상

대적 시간에 의해서만 분류되고 있다. 이 끓이는 시간도 절대적 기준이란 있지않고 다만 소재내용에 따라 조리시간이 決定되고 있다.

국은 밥과 같은 밥상에서 여러가지 부식품과 동시에 배열되며 먹고 있다. 탕은 국과 비슷한 낱말로 쓰이고 있으나 한약과 같이 끓인 藥汁으로써 쓰이기도 한다. 인삼만을 끓인 汁을 인삼탕이라 부르며, 약과 식물을 겸한 요리로 삼계탕이라는 흔한 식품도 자주 눈에 띈다. 이와같이 탕은 꼭 밥과 같이 먹는 요리라기 보다는 면을 넣어 먹기도 하며, 독립된 요리품목으로 이용되기도 하는 것이다.

탕을 먹을 때 용기는 농밀하며 기름이 많은 국물을 비교적 장시간 보온하기 위해 뚜껑과 같은 독특한 도구를 사용한다. 일본에서는 밥과 같이 먹는 汁(국물)을 분화하기를 단순한 汁(시루)과 吸物(수이모노)로 구분하고 있다.

일본문화의 특색을 一過性문화로 규정하기도 한다. 식단에는 보기에는 찬란하게 시각상의 아름다움을 요리의 극치로 삼는다. 이런 발상법은 국 요리에도 적용된다. 시각상의 내용물이 많고 적음에 따라 국을 구분한다는 행위는 그들 가치관 문화의 기본에 깔려있는 기준이다.

이에 비해 한국인의 식문화는 홍수형이며 보존성을 중히 여기는 기저를 가진다. 회요리보다 가공품에 더욱 세심한 관심을 보이는 民族性을 가졌다. 김치담그기도 이런 발상법에서 나온 조리문화라고 보고 싶은 것이다. 단순한 국 조리에서도 시간을 기준하여 탕과 국을 분화시키는 민족이다. 이런 시간과 역사성을 존중하는 민족적 소지에 유교가 결합되면서 교유의 민족성을 형성시켜 나가게 된다.

17세기 이후 이조시대에 저작된 요리식서관계의 문헌 29권을 망라하여 저술된 「한국음식용어의 문헌적 연구」(한국식량 영양학회지 Vol. 112, No. 2, 1983)에서 소개된 탕은 206품종이며 국은 201품종이 있었다. 물론 이들 요리는 오늘날 대부분 소멸된 품종이다.

여기에 기록된 탕의 내용물중 식물성 식품으로만 끓인것으로 짐작되는 품종이 19종 있었다. 그 내용은 두부, 고구마, 무우, 미역, 송이, 콩, 콩나물, 토란, 호박꽃, 고추, 배추 등이다. 대부분 품종은 육류와 수산물이 해당된다. 이와 대조되는 것이 국에 관한 문헌소개이다. 국의 소재가 육류와 닭류로 된 것이 10종 발견되었다. 특히 소피를 소재로한 몇종 요리가 소개되고 있었다. 대부분을 수산물을 내용물로 한 국이 차지되고 있었다. 이와같이 汁(국물)이 내용을 소재별로 관찰할 때 탕이란 육류계통의 국물요리가 되기 쉬우며 국은 수산물계통을 소재로 한 국물요리라고 분류되기도 한다.

그러나 오늘날 일상적으로 자주먹게 되는 소고기로 만든 국물요리는 탕과 국이 명확하게 구분되지 않고있다. 소고기를 넣어 끓인 국물요리인데 쇠고기국이라고 표현하기도 한다.

탕이란 일반적으로 가족원의 건강이나 양기를 돋우기 위해 섬세하게 소재를 선택하며 정성들어 끓이는 국물 요리를 가르킨다. 일상적인 식사 때 밥과 같이 먹을 수 있는 국물요리는 비교적 단시간 조리에 의해 계절에 맞도록 먹을 수 있도록 요리한 국물요리를 국이라 칭한다. 요리의 극치를 시간에서 찾으려는 식품문화를 가진 민족이라 할 수 있다. 국물요리의 맛을 또는 味를 끓이는 소재로부터 얻으려 했기에 일본음식의 「다시」라는 개념은 발생되지 않았다. 이와같이 한·일간 식사생활의 대응에 따라 상징화시켜 湯과 「다시」의 주제로 비교시켰다.

탕이란 원래 뜨거운 물을 가르킨다. 중국에서는 茶飲料를 탕이라 했다. 인삼차를 그들은 인삼탕이라 표현한다. 여러가지 香藥을 넣어 끓인것을 탕이라하며 보신용의 음료를 가르키기도 한다. 「동의보감」(1613년 許浚著)에서는 四物湯이나 雙和湯과 같은 보약품이 일찍부터 소개되고 있고, 음료수로서 醞釀湯도 기록되고 있다. 이와같이 탕이란 단순한 식사용의 음료와 약용의 飲物까지 포함시킨 개념으로 이 용어가 쓰이고 있다. 밥과 같이 먹는 국물요리에서부터 뜨거운 약물의 의미까지 폭넓게 가진다.

소재로부터 시간을 들어가면서 국물의 맛과 味를 내는 조리방법은 공순과 정체사회에서는 미적표현을 나타내는 행동규범으로 인식되기 쉽다. 끓이는 시간에 비례하여 요리수준을 향상시키며 예절을 다하는 「파라다임」으로 인정된다. 근대사회 특히 산업사회에 들어와 만나는 첫번째의 놀라움은 생산부문에서 높은 능률성이 추구되는 사회현상에 대해서이다. 격심한 기술혁신, 생산요소의 절약 그리고 단위시간당의 生産性이 산업발전의 기반이 된 사실이다. 이런 가치관은 소비와 생활 전반에 침투 보급된다. 정착과 전통성이 존중된 사회로부터 이동과 변혁이 존중되는 사회로 넘어가면서 식사문화도 변화하지 않을 수 없게되는 것이다. 쌀생산도 늘어나며 밥을 먹는 기회도 많아지고 그에 따라 같이 먹게되는 국물음식이 요구된다. 소재만으로 味를하려는 요리는 時間的 능률성과 素材의 市場價格 그리고 조리의 번잡성이란 면에서 재평가 받아야 할 역사적 운명을 맞아야 했다. 이럴때 멸치의 대량포획기술과 이를 煮熟하여 말려 가공하는 마른멸치 제품은 순식간에 보급될 수 있는 시대적이며 사회적 충족조건을 갖추고 있었다. 이와같은 환경하에 새로운 멸치어업 文明이 도래되었다.

III. 멸치漁業文明

한국을 대표하는 지리서로는 「세종실록지리지」와 「동국여지승람」을 들 수 있는데 이는 이조시대 초기에 있어서의 지리지로 최고의 문헌이라 할 수 있다. 특히 세종실록지리지는 유일한 지리지로 자연사항 뿐 아니라 각 지역의 연혁, 정치, 경제, 사회, 군비, 교통, 도읍, 사적명승지 등에 관한 전반적인 내용을 망라하고 있다.

수산물에 관한 기록으로는 각지의 土貢·土産으로 나누어 魚介藻名을 기록하고 있다. 이러한 수산관계 문헌과 수산기술사를 체계화시킨 전문인에게 문의해 보아도 정어리와 멸치에 관한 어법과 제품명은 문헌상 찾기가 힘들다고 한다. 아마도 이들 자원은 옛부터 연근해에 회유해 오더라도 이들을 어획하는 어구와 어법이 발달되지 못하여 지리지에 기록되지 못했을 것으로 추측된다. 그 뿐 아니라 내륙지방에서는 멸치젓갈보다 새우젓갈이 더 오래된 전통적 식품으로 嗜好되었으므로 이런 식관습이 멸치어업 발생을 촉발시키지 않았을 것으로도 생각할 수 있다.

옛부터 어업과 어민을 천시, 경멸하는 풍조는 강했다. 삼국시대부터 어민은 마치 노예천민과 같은 신분으로 경시되었을 뿐 아니라 어민자신도 이런 풍조를 숙명적으로 받아들이고 있었다. 소비면에서도 상층계층은 소, 돼지를 기호하였으며 서민들만이 해산물을 食用으로 이용하였다. 이런 윤리관 아래 멸치는 한자로 멸어(蔑魚)라 표기했으며 이런 한자음에 따라 「멸치」란 이름이 생겼을 만큼 철저히 경멸과 천시의 대상이 되었다. 이런 어업과 어획물소비는 사회적인 大革新을 맞이하지 않은 한 그 개발의 계기를 찾기는 힘들었다.

옛날에는 멸치가 생선 또는 소건품으로 이용되었다. 특히 멸치는 생선보다 소건품 형태로 이용되고 있었다. 만약 비료형태로 대량 이용하려고 했더라면 어업도 따라서 발전되었을 것이다. 일본인은 어종분류에 있어 정어리와 멸치를 생리적 유사종으로서 동일명칭으로 구분하여 호칭해 오고 있다. 그러나 우리들은 생태적 유사성에도 불구하고 정어리와 멸치를 전혀 별개의 것으로 분류해 오고 있다.

정어리 어장은 주로 동해안이며 지예망에 의해 포획되었는데 이중 대형지예망은 방어, 고등어 등을 어획하였으며 소형지예망이 정어리 어획에 이용되었다. 멸치 어장은 남해안이 주어장이 된다.

남해안 멸치어업은 지예망어법이 아니고 분기초망(焚寄抄網)·부망(數網)·방진망(防陳網) 등 권망(卷網)류에 의해 포획되고 있다. 이들 어법은 지예망보다 한발 앞선 포획방법이다. 남해안은 섬과 반도가 많은 곳이며

간만차도 적당히 있으며 암석해안이 많으므로 암초사에 어획하는 어군을 둘러싸서 어획해야 한다. 어획물을 해안까지 끌어올리는 기술적으로 불가능하다. 따라서 그물을 띄고난 다음 배위에 잡아올리는 방법을 택해야 한다. 이런 자연조건과 어법상의 제약에 따라 권망계통의 어법이 자연발생적으로 개발되어 온 것이다.

지금에 비하면 매우 원시적이며 영세한 권망어구가 일본인 통어자들이 내한할 때까지 계속되었으며 어획물을 물에 넣어 끓인 다음 건조시키는 가공방법도 개발되지 못하고, 단순히 햇빛에 말리는 素乾加工 방법만이 계속되고 있었다.

일본인 통어자에 의한 멸치어업의 연혁은 1884년 히로시마 사카무라(廣島縣)에서 어업에 종사하던 츠보가와(坪川甚三郎) 등이 새로운 멸치그물(權現網)을 가져와서 마산만 부근에 출어하여 煮乾品으로 일본시장에 출하하기 시작한 것이 嚆矢가 된다. 1889년 경에 일본의 권현망어선 7통이 통어하던 것이 1919년에는 78통의 통어자로 증가했다. 이들 일본인들은 처음 朝鮮鱈網組合을 결성하여 어획의 편의를 꾀했다. 그다음 廣島鱈網漁業組合으로 개칭되었다가 1929년 조선어업령 제정에 따라 광도문양어업수산조합(廣島鱈網漁業水産組合)으로 개칭되었다가 1962년 수협법 개정에 따라 기선권현망수산업협동조합(機船權現網水産業協同組合)으로 오늘에 이르고 있다.

이 어업의 초기단계는 규모가 작은 무동력선에 의해 해안에서 가까운 어장에서만 조업되었다가 어구와 어법이 대규모화되어 가면서 선단어업 체제로 굳어져 나갔다. 선단조직을 보면 예인선 2척, 망선 2척, 지휘선, 어탐선, 운반선 각 1척씩, 가공선 1척, 전마선 1~2척 등 총척수가 9~10척 정도에 이르고 있다. 최근에 와서 망선과 예인선에 높은 마력기관을 탑재시켜 기능을 통합시키고 있다. 이 어업은 조업에 필요한 선단이외에 반드시 해변에 적당한 넓이의 가공장을 가져야 한다. 연안어업에서는 자본규모가 매우 큰 어업에 해당된다.

필자의 견해로는 현재 권현망 어업허가는 과잉상태를 넘어 자원면에서 곤욕을 치르고 있다고 본다. 이런 과다경쟁은 어선에 보다 높은 마력의 시설투자를 하게 함으로써 과잉투자의 악순환을 되풀이하고 있다. 가공선은 더욱 대형화되어 먼 어장까지 출어하려는 체제로 굳어져 가고 있다.

현지에서 대형가공선을 보니 그것은 마치 「헬리콥터」용 항공모함 정도의 雄姿를 과시하면서 연안을 遊洩하는 광경이었다. 아마도 연안어업중에서 세계 최대의 규모를 자랑하고도 남음이 있을 정도의 선단조업을 행하고 있었다. 이것은 권현망 어민의 가치관이 옛날어민이 가졌던 생산지향성을 오늘날까지 그대로 간직하고 있기

때문이라고 생각된다.

어장이 원거리로 확대되어감에 따라 마른멸치가공시 끊는 물속에 넣는 소금량은 증가되어 가기 마련이다. 이것은 가공선에서 생선멸치를 끓일 때 어장 가까이에서 조업하는 경우보다 먼곳에서 조업하는 경우가 더 많은 소금을 넣어야만 가공까지의 운반시간 연장에 견디는 제품이 되기 때문이다. 그러나 제품품질은 낮아진다.

소비자들은 사회발전에 따라 식품에 함유되는 설탕과 소금의 비율이 낮은 것을 원한다. 그런데도 어획량으로 경영존립을 꾀하려고 원거리어장까지 출어를 강행함으로써 소금함유량을 증대시키고 있다.

권현망어민은 마른멸치 판로확장과 소비량증대에 큰 관심을 쏟고 있다. 그동안 포장면에서는 장족의 발전이 있었다. 3kg 중량의 포장은 지질과 인쇄면에서 훌륭한 업적이라 평가할 수 있다. 그러나 보다 소비자에게 밀착되기 위해서는 알맞은 중량과 규격의 소량 포장방법이 연구되어야 할 것이다. 그렇더라도 마른멸치의 유통 효율을 위한 기본전략은 단순히 마른멸치의 품질과 판매기법상에 문제가 있다기보다 멸치젓에 의한 김치담그기의 분포역 확대와 동질적 문제의식을 가져 판매전략을 세워야 한다.

마른멸치 소비는 멸치젓갈김치 소비와 동일한 식품기호에서 찾아지는 상품상의 본질을 갖는다. 새우젓갈에 대한 멸치젓갈의 진출이란 측면에서 관찰되는 현상이다. 한국국민이 김치를 즐긴다는 식성은 傳統性이라고 생각된다. 이런 전통성에서도 새로운 「다시」문화가 침투 보급되어 가고있다. 어떤 의미에서 새우젓갈의 전통성에 새로이 멸치젓갈이 보급되면서 마른멸치의 「다시」라는 새로운 조리문화가 알게 모르게 스며들고 있다고 생각된다.

필자는 문화의 수준이란 현재 쓰고 있는 언어의 다양성과 다원화된 문화에 의해 결정된다는 설을 지지하는 사람이다. 말이란 그 민족이 오랜 세월을 두고 얼마만큼 그 대상과 밀접한 관계를 가지며 폭넓게 이용해 왔느냐라는 현재적으로 응집된 결정체라고 생각된다.

한민족은 목축경영을 한번도 경험하지 않은 역사를 가진 민족이다. 모든 「몬순」지대에서는 자연조건이 목축을 허용할만한 환경이 되지 못한다. 그러나 육식에 대해서는 다양한 언어를 창조한 민족이 우리 한민족이라고 본다.

시장에서는 牛肉의 등급을 8개로 크게 나누고 이를 다시 17개 부위로 재분할하여 판매하고 있다. 이들 분할된 부위는 독립된 명칭을 갖는다. 영국민은 우육을 35개 부위로 분할하여 이름짓고 있다. 일본은 15개 부위, 동아프리카의 「보디이」족은 51개 부위로 분할하고

있다. 한국인은 120개 부위로 분할하여 식용으로 이용하고 있다는 설도 있다.

특히 한국인은 육부위를 식용으로 이용하는 것 이외에 특수한 부분 즉 내장이나 피 등을 기호하는 식문화 형성을 시켰다. 특수부분이란 심줄, 혀, 꼬리, 족, 뇌, 심장, 간, 위(양·천엽), 콩팥, 취장, 허파, 대장, 곱창, 소머리, 피 등이며 이들에 관한 독립된 언어와 요리방법이 있다. 특히 뼈와 머리 등은 탕의 소재로 기호되며 식문화의 정통성으로 인식되고 있다. 이러한 식문화의 정착화를 보면 다분히 북쪽에서 유입되는 문화는 쉽게 정통성이 주어져 전통화되기 쉬운 반면 남쪽으로부터 들어온 문화에 대해서는 전통성에 맞부딪치는 새로운 문화로써 대응하려는 경향이 짙다. 이런의미에서 마른멸치에 의한 「다시」문화가 전통적인 「탕」의 문화속에 어떻게 침투될 것인가가 이 연구의 과제이기도 하다.

IV. 「다시」문화의 형성

「다시」문화란 魚食을 기호한다는 식문화의 배경이 필수적 조건이 된다. 세계적으로 보아서 畜肉의 보조적 이용이 아니고 魚食을 常食으로 하는 지역은 그리 많지 않다. 어식문화중에도 담수어와 해산어류를 거의 같은 가치로 평가하면서 먹고 있는 나라는 한국과 일본 뿐이다. 「아메리카」대륙 원주민도 담수어기호가 지배적이다. 동남아시아와 남아시아지역도 원래 담수어기호가 지배적이었다. 이런 담수어기호가 강한 지역은 내륙지방이나 산악고지대라는 지리적 조건의 제약이 크게 작용되었다. 옛부터 해산어류의 상식(常食)지대는 「폴리네시아」나 「미크로네시아」 등의 해양어로 민족에게 주로 나타나는 식사체계였다.

이들 어식지대에서 볼 수 있는 요리방법중 특이한 것은 대체로 불에 직접 구워먹는 습관을 찾기 힘들다는 것이다. 다만 북아메리카 중앙부에 거주했던 「쇼쇼니」족만이 연어를 구워먹는 燒食의 습관을 가졌다. 비교적 많이 볼 수 있는 요리법은 「프라이」계통의 조리방법이다. 지중해연안에서는 「올리브」기름을 주로 사용했고, 동남아시아는 야자기름과 「코코넛」기름과 같은 식물성 유지 이용이 압도적으로 많았다.

어류를 煮熟시키는 요리법은 세계적으로 넓게 퍼져 있는데 특히 동남아시아에서는 이 요리방법이 주류를 이루고 있다. 여기서는 「카레」를 조미료로 쓰면서 삶아 끓인다. 「벵가르」, 「방글라데시」, 「스리랑카」 등지가 이런 조리문화를 갖는다. 기름을 넣어 끓이는 나라는 「말레이시아」, 「태국」, 「버마」 등을 들 수 있다. 소금을 넣어 끓이는 나라는 「이집트」, 「우간다」, 「마

리」등이고 소금과 양념을 넣어 끓이는 나라로는 「수마트라」를 들 수 있다.

삶아 끓이는 요리의 목적은 「스프」의 이용에 있다. 내용물인 魚肉을 먹기보다 끓인국물(煮汁)을 이용하는 조리문화이다. 세계적으로 「스프」를 많이 먹는 식문화를 가진 나라는 「브라질」, 「베네주엘라」와 라틴계 「아메리카」 등이다. 물론 이들의 식절차는 요리품을 단독으로 먹는 식사체계를 가진 문화에 해당된다. 이런 절차에 비해 한국, 일본은 모든 음식을 같이 진열하여 밥을 중심으로 하나의 조합·결합을 구성시켜 먹는 유일한 식사체계를 세운 민족이다.

이중에서 일본은 육식이 정치적 통치권의 확립, 종교적 이유, 논(水田)의 확대 등의 이유로 금지된 역사를 가진 민족이다. 그러나 생존을 위해 필요한 동물성 식품을 魚食에서 찾아야 했으며, 담백한 「스프」를 찾기 위한 필연적 노력은 마른멸치와 같은 「다시」 규명을 철저히 추구하려는 당위성이 일찍부터 주어졌다.

동물성 식품중 어류는 육류보다 선도보전에 더 많은 신경을 써야 하는 식품이다. 어류의 가치보존도 가장 원시적 방법으로는 어육에서부터 수분을 제거시키는 건조방법이 있다. 부패균의 번식을 예방하는 간단한 가공방법이며, 훈제가공도 원리적으로는 이 보존법에 속한다. 이 방법에도 햇빛을 이용하여 건조시키는 素乾法과 다소의 소금에 절여 건조시키는 방법이 있다. 이보다 물에 소금을 넣어 끓여 煮熱시킨 다음 건조하는 마른멸치형 가공은 꽤 발전된 보존법이다. 이보다도 마른가다랭이(가츠오부시)와 같은 가공은 더욱 개발된 건조보존법이라고 생각한다. 이런 가공방법은 소비측면으로부터 강력한 필요성이 있었다는 요인보다는 생산면에서 일시에 다량으로 어획된다는 조건이 더 강력한 이유로 개발되었을 것으로 생각된다. 즉 魚食문화권에서 상당한 어법수준까지 도달된 사회에서 「다시」문화는 발생하는 것이다.

V. 商品文化

오래전의 일이긴 하지만 한때 농산물, 축산물 그리고 수산물유통을 담당했던 교수들이 전국을 누비며 함께 조사했던 시절이 있었다. 그당시만 하더라도 농산물, 축산물에 있어서 가장 강렬한 소망은 상품화율의 제고에 있었다. 대부분 자가소비형 생산의 영세성에서 탈피되는 것이 시급한 과제였다. 거기에 비하면 수산물은 아주 옛적부터 어획물은 상품화율이 높으며 시장경제의 중요한 객체로 기능되고 있었다. 이에관한 기록이 삼국

사기 탈해왕편에 나와있다.

문화의 수준을 현재 쓰이고 있는 말의 다양성에 따라 규정하기도 했다. 이와같이 현사회의 상품문화수준이란 거래되고 있는 상품의 등급다양성과 그 등급에 해당하는 독립된 호칭 용어가 얼마만큼 많은가에 따라 결정된다. 가령 일본에서는 생체방어에 대해서 크기에 따라 7-8종의 독립된 용어가 있으며 한국은 가공된 명태에 대하여 15종의 독립된 용어가 있다. 이를두고 전자는 회문화 후자는 가공문화에서 발달된 문화권이라고 평가할 수 있다.

일본에 있어서도 생산소비가 새로운 육식문화에 밀리는 경향이 나타나고 있으며, 한국도 같은 경향에 있기도 하다. 그러나 「다시」문화란 한국전통문화로는 새로이 도입된 충격이다. 마른멸치는 조미료소재로 쓰이는 식품이기에 당장 소비량이 급격히 팽창되리라고 예상되지는 못한다. 단순히 마른멸치의 소비량만을 일본과 한국을 비교해보면 필자의 감각으로는 우리가 더 많이 소비하고 있다고 느낀다. 이런 경향은 쇠고기값에 따라 조금씩 진전되리라 믿는다.

세계역사에 있어서 문화의 번영과 쇠망을 전망할 때 문화의 발생지에서 점차 외곽으로 번져 주변문화에 해당하는 곳에서 찬란한 결실을 맺는 보편성을 쉽게 발견할 수 있다. 기독교문화는 「로마」를 중심으로 발생되어 외곽으로 진전되면서 동서「로마」로 분할되었다. 오늘날 동「로마」문화의 최종적 주변문화는 소련에서 번영되었다. 서「로마」는 미국이 최종적 기착지가 된 셈이다. 인도에서 발생된 불교문화, 중국의 한자문화의 최종적 기착지이며 주변문화는 일본이 된다. 이런 문화의 주변 지원력은 「다시」문화에서도 찾아진다.

「다시」문화의 발생지는 일본이다. 일세기 이전에 한국에 도입되었으며 충무시지역이 그 중심지 주변문화로써 수용되었다. 한국내 마른멸치공급의 65%가 충무와 마산에서 거래되는 일대근거지가 되었다. 충무시의 권형망수협도매시장은 전국유통량의 절반이상을 지배하는 점유율을 가진 곳이다.

발생지에서 쇠퇴된 문화의 흔적이 전파되어 간 주변문화지역에서 옛날의 것이 마치 화석처럼 남아있었던지 와전된 형태로 살아있는 경우가 많다. 아마도 일세기 이전에 우리나라에 들어온 멸치문명도 이런 유형에 속하면서 그 흔적이 찾아지리라 생각하여 충무도매시장에서 중매인들이 일상적으로 쓰고있는 마른멸치 등급을 청문하여 구분해 보았다. 되도록 일본말 그대로 원형을 찾아 9등급까지 세분하고 있는 분류방법을 정리한 것이 다음 표이다.

표 1. 충무시에서 청취된 등급

분류(원형)	치리멘자코	치리멘	카에리	카에리코바	코 바	코츠퉄바	츄 바	오츄바	오 바
(우리말)					소 멸		중 멸		대 멸
크 기	2 cm	3 cm 이내		4 ~ 3 cm	6 cm		7 cm		10 cm
가격지수	95	95	100	90	80	70	60	40	30

현재 우리말로는 소멸, 중멸, 대멸의 3가지 구분용어 뿐이다. 그러나 실제 도매시장에서는 9등급정도로 분화되고 있다. 「카에리」를 기준가격 100으로 했을 때 등급별지수를 청취해 보았다. 이런 등급구분은 마른멸치 크기에 기준한 것이다. 그러나 의외로 건조도, 소금끼, 색깔, 계절, 산지 등의 요인이 첨가되어 상품가치는 분류되어 나간다.

매일 경매되는 마른멸치가격은 현재로는 대멸, 중멸, 소멸로만 집계되어 자료로 쓰인다. 실제로는 몇십등급으로 분류되고 있다. 그러나 현재 매월 집계되는 마른멸치가격통계를 십년간 자료 정리하여 시계열분석을 해본 것이 다음과 같다.

표 2. 권현망조합 가격회귀식

(9 : kg, P : 원)

기 간	\bar{q}	Sq	\bar{p}	Sp
1977~1986	13,377.170	2,990,247	1,347.8	572.1

$P = 227.78 + 0.00008 \cdot g$ (일출하량)

\bar{q} 는 연간평균출하량, sq 는 표준편차

\bar{p} 는 연간평균가격, sp 는 표준편차

이 회귀식에서 보면 매우 낮은 회귀계수를 보이며 출하량에 따라 안정된 가격변동을 보이고 있음을 나타내는 함수식이다.

매년 추석을 중심으로 출하되며 이 계절이 가장 높은 품질의 상품과 동시에 다량의 가공량을 보이는 계절이다.

87년 9월에 일본에서 열리는 국제「심포지움」에 참석할 기회를 가졌다. 이때 가까운 곳「수퍼마켓」에서 소매용 마른멸치를 구색에 따라 구매했다. 일본에서 얻은 마른멸치에 대해 느낀 첫째의 인상은 수분함량이 많고 소금끼가 매우 적다 라는 품질상의 차이이다. 따라서 소매의 포장단위가 우리보다 작았다. 일본상품을 대학 연구실에 위탁하여 분석을 의뢰했다. 그 결과 다음표와 같이 산출되었다.

일본사람과 한국사람간에 평균적으로 관찰되는 차이의 상태는 한국쪽이 건강한 편이다. 이런경향에서인지 마른멸치의 품질도 고급화될수록 일본은 높은 수분함량을 가지며 우리는 건조된 품질을 선호한다. 상품포장도

표 3. 일본대관시 마른멸치성분표

	체장 (cm)	체중 (gr)	수분 (%)	염도 (%)
치리멘	3.2	0.11	32.8	6.04
	2.8	0.09	30.9	6.04
	3.3	0.12	31.2	-
카에리	4.5	0.23	23.6	5.58
	4.2	0.22	23.1	5.78
	3.7	0.18	21.3	-
고마메	6.1	0.39	13.6	4.70
	6.0	0.38	13.6	4.70
	5.8	0.35	-	-
중 멸	8.8	1.68	15.1	4.47
	8.6	1.59	15.0	4.33

한국은 3kg들이 대포장이 보편화되어 있는데 일본은 소포장이 지배적이다.

일본의 마른멸치등급에 따른 가격지수는 다음과 같다 (소매시장 기준).

표 4. 일본대관의 마른멸치가격지수

구분	치리멘	카에리	고마메	중 멸
가격(%)	220	280	380	180
치 수	78.6	100	135.7	64.3

소매가격차는 한·일간에 비슷한 비율로 배열되는 경향이다. 「고마메」등급은 멸치를 물에 넣어 삶을 때 소금을 넣지않고 건조시킨 최상급의 품질에 해당된다. 우리나라에서는 이 등급은 찾지 못하는 품질에 속한다.

VI. 소비자 의식

대량성이 모든 행동과 가치의 기준으로 존중되는 산업사회도 점차 그 후기적 징후를 보이기 시작하고 있다. 개인주의의 신장 개성화의 시대 다양성의 존중 그리고 끊임없는 혁신 등은 기존질서를 크게 흔들고 있다.

제품이 일반적으로 소비자에게로 넘어가던 시대는 끝

났다. 기업은 생잔을 위해서 소비자의 욕구를 빠르게 제품에 반영시켜야 하는 경영자세가 요구되는 시대에 살고 있다. 동시에 격심한 경쟁의 소용돌이 속에 살아 남기 위해 노력하고 있다. 소품종대량생산체제가 아니며 다품종소량생산체제로의 전환을 뜻하기도 한다. 이런 새로운 사회의 예명은 「컴퓨터」 기술의 도입에 의해 더욱 한발 앞당겨졌다. 소비자가 느끼는 주관적 견해를 어떻게하여 집단으로 한류음으로 분화시킬 수 있는가 라는 과제가 소비자행동론의 주요한 연구대상이 되기도 한다.

이를 위한 한 방법으로 요인분석이라는 새로운 정보 처리방법이 있다. 소비자의 의식을 다변량분석법에 의해 「컴퓨터」를 통해 대량처리하는 고도의 계량분석방법이다.

질문표를 알맞게 만들며 표본을 적당히 추출하여 처리할 때는 특정상품이나 점포에 대해 일반소비자가 가지는 잠재의식을 현재화시키는 기법이다. 일반적으로 두가지의 변량만에 의해 수평적 상관계수가 예측된다. 즉 소비에 영향을 미치는 가격과 수분함량의 변수간에는 간단히 상관계수가 예측된다. 그러나 인간의 소비행동이란 그리 간단하게 두변량만에 의해 결정된다고 볼 수는 없다. 많은 변수간의 복잡한 관계속에서 영향을 입으면서 행동되어 나간다. 변량간의 상관계수「매트릭스」가 이 분석의 기본자료가 된다. 회전축을 바꾸어 가면서 동질적 변량을 집단으로 묶어 주성분별로 공통성을 찾으려는 계산방법이다.

이 방법을 이용하여 마른멸치에 대해 한국인과 일본인이 어떤 의식상의 편차가 있을 것인가를 비교하기 위해 요인분석을 시도했다. 이를 위해 두가지 조건은 미리 양해되어야 한다.

질문표는 의식의 좋고 나쁘다 라는 차를 계량화시키기 위해 의식차방법(Semantic Differential)을 이용했다. 다섯단계로 구분하면서 각 항의 수치를 5-1로 집계했다. 즉 매우높은 매우좋아한다. 꼭 마신다. 매우많다 등에서부터 반대쪽으로 이동되면서 매우낮은 싫어한다. 전혀 고려되지 않는다 등으로 질문표를 만들었다. 엄밀하게 매우높은 것과 조금높은 것간에 절대수치로 평가하는데는 의문의 여지가 있다. 그러나 계량화시키기 위해 일정수치로 의식차이를 평가할 수 밖에 없었다.

둘째는 이 분석결과는 한국과 일본소비자의식을 대표하는 평가는 아니다. 이런류의 통계처리에서 가장 말썽의 대상이 되는 것이 표본과 모집단간의 표본오차에 관한 시비문제이다. 이 조사는 한국에서는 필자가 재직하는 부산수산대학 영양학과를 중심으로 100명의 여자대학생을 상대했다. 일본측은 공동조사단장이 재직하는 「교

오베」갑남여자대학의 100명 여대생을 대상으로 했다. 부산과 「교오베」 양도시는 지형적으로 유사성이 많으며 해당 나라에서 차지하는 상대적 비중도 비슷하다. 더우기 일본은 국내적으로 미각상 관동지방과 관서지방으로 양분된다. 한국인의 미각에 가까운 곳은 관서지방이라고 생각된다. 단순히 부산과 「교오베」의 젊은 여대생 각 100명씩을 상대로 표본조사했음을 미리 밝혀둔다. 이 표본중 유효회수집계된 자료는 양국 각 99명 분이다.

(1) 소비량

일상가정생활에서 마른멸치소비량 다과에 관계된다고 생각되는 요인 15개항목을 찾아 질문표를 만들었다. 이 문항에 대해 주관적 의향을 S·D방법으로 기재토록 했다. 이런류의 조사에서는 한가운데(보통)에 해당이 집중될려는 경향이 심하다. 이점에 대해서는 기록이전에 주의를 환기시키도록 의외했다.

1) 생활수준과 식생활수준이 소비량과 관계있다고 판단하였다.

2) 가족수, 중심가족수를 5~4명으로 했다. 이 문항은 명확히 계량화되는 분야.

3) 밥, 마른멸치를 넣은 국은 쌀밥을 즐기는 기호와 관계가 있음.

4) 식사 때 국을 꼭 먹는가 그렇지 않은가.

5)~7) 마른멸치를 넣어 끓인국을 아침, 점심, 저녁 마다 똑같이 먹는가, 그렇지 않은가.

8) 한번의 마른멸치구입량으로 몇일간 소비하는가, 이 질문은 포장단위를 알기위하여 소비량에도 관계있다고 판단되는 문항, 한번 구입량으로 15일간 소비를 기준하여 3개월, 1개월, 1주일, 하루의 5구분으로 나누었다. 한국은 대포장(3kg)이 주류를 이루며 일본은 소포장이 되리라 예상했다.

9)~10) 마른멸치를 「다시」로 쓰는 이유는 영양의 중요성, 맛을 돋운다는 중요성으로 구분하여 문의했다. 만약 맛보다 영양면의 중요도로 인식될 때 소비량은 앞으로 증대될 것이라 예상되는 문항이다.

11) 국을 끓일 때 마른멸치를 쓰는 빈도가 많은가 적은가의 문항.

12) 마른멸치를 소재로하여 멸치볶음요리를 일상적으로 먹는 빈도를 문의.

13) 마른멸치류를 원료로 하는 가루제품을 이용하는 빈도.

14) 마른멸치를 「다시」로 쓰지 않은 빈도를 문의. 13과 14항을 마른멸치의 직접적 소비량과 부의관계이므로 집계할 때 수치입력은 반대로 넣었다.

15) 마른멸치를 「다시」로써 얼마만큼 높게 낮게 평

표 5. 마른멸치소비량 주성분분석(한국)

주성분 요인	1	2	3	4	5
국 (4)	0.890	-0.050	0.035	-0.041	0.020
국 아 침(5)	0.873	0.042	0.041	0.115	0.117
국 저 녀 (7)	0.762	-0.051	-0.100	0.227	0.032
	0.558	0.299	-0.056	-0.348	-0.004
국 점 심 (6)	-0.017	0.730	0.069	-0.071	0.078
맛 (10)	0.102	0.700	-0.009	0.111	-0.007
이용빈도(11)	0.015	0.694	-0.253	0.290	0.026
멸치평가(15)	-0.110	0.574	-0.069	-0.163	-0.436
불이용빈도(14)	0.044	-0.023	-0.788	0.001	0.148
볶 음(12)	-0.001	-0.119	0.748	-0.096	0.098
구 입 량 (8)	0.080	0.102	-0.195	0.745	0.222
영 양 (9)	0.064	0.062	0.041	0.692	-0.218
생활수준(1)	0.172	0.052	0.139	-0.147	0.685
가 족 수 (2)	0.091	0.048	0.261	-0.067	-0.557
가루제품(13)	0.377	0.401	0.030	0.046	0.396
밥 (3)	17.75				
기 여 율		14.16	9.31	9.25	8.51

표 6. 마른멸치소비량 주성분분석(일본)

주성분 요인	1	2	3	4	5
이용빈도 (11)	0.898	-0.094	-0.032	0.004	0.039
불이용빈도(14)	0.844	-0.042	0.053	-0.096	0.012
국 저 녀 (7)	0.680	-0.031	-0.040	-0.089	0.014
멸치평가(15)	0.576	-0.043	-0.443	0.193	-0.271
국 점 심 (6)	0.525	-0.016	0.127	0.191	-0.103
맛 (10)	0.523	-0.017	-0.319	0.176	-0.398
구 입 량 (8)	0.012	0.833	0.093	0.137	-0.114
국 아 침 (5)	0.425	-0.576	0.066	-0.144	-0.210
밥 (3)	-0.053	-0.003	-0.767	-0.131	0.291
영 양 (9)	0.097	-0.413	-0.545	0.267	-0.196
가루제품(13)	-0.018	-0.198	0.023	-0.800	0.077
가 족 수 (2)	-0.091	-0.392	0.479	0.523	0.314
볶 음 (12)	-0.010	0.021	0.099	-0.013	-0.862
생활수준(1)	-0.123	0.112	-0.062	0.139	0.242
국 (4)	0.141	-0.159	0.062	-0.400	-0.283
기 여 율	20.66	9.61	9.77	8.95	9.41

가하는가를 문의했다. 높은 평가를 하는 가정일수록 소비량은 크다고 볼 수 있다.

한국의 분석에서는 기여율이 58.98%이며 일본은 58.4%의 수준이 되고 있다. 5개주성분으로 기여율이 부족한 것 같으나 그 이상 회전축을 증가시키더라도 오히려 복잡성만을 증대시킬까봐 5주성분으로 끝냈다. 여기에서 처리된 방법은 질문요인별로 절대치가 큰것끼리 집단화시키는 「프로그래밍」 방법이 이용되고 있다. 계산처리된 수치를 놓고 다음과 같이 해석했다.

- 해 석 -

가. 한국측

제 1주성분; 마른멸치를 이용한 국을 매끼니 때마다 먹는다는 요인이 집단을 형성하는 큰 비중을 차지하고 있다.

제 2주성분; 마른멸치이용 빈도가 높은 가정과 낮은 가정이 같은 집단에 속하며 그러면서도 멸치맛과 조미료로써 평가가 높은 것이 한류음이 된다.

제 3주성분; 마른멸치로 볶음을 해먹는 가정과 구입량간에 같은 집단이 되고 있다.

제 4주성분; 마른멸치를 영양면에서 평가하는 가정과 식생활수준간에 동일집단.

제 5주성분; 가족수의 구성이 가루제품과 같은 가공품구입과 관계가 있음을 암시하고 있다.

나. 일본측

제 1주성분; 마른멸치이용과 불이용의 가정이 같은 비율로 묶음이 되고있으며, 점심과 저녁에 이용하는 가정에서는 멸치의 맛과 평가를 중요시한다.

제 2주성분; 아침에 국을 먹는 가정과 구입량에 깊은 동질성을 본다.

제 3주성분; 밥을 즐기는 젊은이는 마른멸치를 영양면에서 평가하려는 경향이 보인다.

제 4주성분; 가족수와 가루가공제품이 같은 집단으로 관계를 가진다.

제 5주성분; 멸치볶음이용가정과 가족수 식생활수준간에 약간의 동질성을 보인다.

이상의 해석에서 한·일간 마른멸치소비량에 관계되는 요인중에서 동질성과 이질성을 찾아 보았다.

동질성: 마른멸치의 이용은 한국측이 높은 인상을 받는다. 양국 모두 영양보다 맛을 높이 평가하는 경향이 있다. 볶음이용이 멸치의 많은 소비와 관계가 있으며 가루제품과 같은 가공품 농축조미료는 가족수와 관계를 가지며 도입되는 경향을 보인다.

이질성: 일본에서는 아침식사 때 많은 이용을 보이는데 대해 한국에서는 매식사 때마다 이용된다. 일본서는 마른멸치이외의 「다시」를 사용하는 것이 사회계층에서 돋보일려는 잠재의식이 이 분석에서 엿보인다.

(2) 마른멸치 구입의 결정요인

소매단계에서 마른멸치를 구입 선택하려할 때 생각하는 상품요인 7개를 선정했다. 그 중요도를 S·D방식으로 배열하여 문의했다. 그 요인은 크기(형체), 가격, 염분함량, 수분(일본은 유난성, 한국은 건조성), 색깔, 산지, 계절의 7가지이다.

표 7. 마른멸치 구입요인주성분분석(한국)

주성분 요인	1	2	3
산 지 (6)	0.897	-0.032	0.138
계 절 (7)	0.819	0.145	0.228
크 기 (1)	-0.133	0.790	0.169
염 분 (3)	0.400	0.724	-0.004
색 (5)	0.173	-0.243	0.802
건 조 (4)	0.061	0.263	0.800
가 격 (2)	0.177	0.212	0.477
기여율	24.54	19.20	23.0

표 8. 마른멸치 구입요인주성분분석(일본)

제 1 주성분	
유난성 (4)	0.850
계 절 (7)	0.785
산 지 (6)	0.782
염 분 (3)	0.776
색 (5)	0.755
크 기 (1)	0.702
가 격 (2)	0.672
기여율	58.11

- 해 석 -

가. 한국측

제 1주성분; 산지와 계절이 한류음이 되고 있다. 특정의 계절 장소가 구매결정에 크게 영향된다.

제 2주성분; 크기와 염도가 같은 묶음으로 평가되고 있다. 염도의 높고 낮음에 대해서는 불명확함.

제 3주성분; 색깔과 건조도는 같은 비중으로 구매에 영향을 미친다.

이들 3개주성분이 66.74%의 기여율로 설명되고 있다.

나. 일본측

1개주성분 만으로 58%의 기여율을 보였다. 이것만으로 대충의 구매결정요인을 설명할 수 있다. 구매의 중요도가 유난성, 계절, 산지, 염분, 색깔, 크기, 가

격의 순서로 계열화되고 있다.

한·일간 젊은 세대가 마른멸치 구매에서 가격요인은 크게 고려되지 않는다 라는 동질성을 가지나, 다른 요인은 반대의 대칭분포를 보인다.

3. 마른멸치 소매점포의 선택

소비자가 특정의 소매점포를 선택하는 이유로 생각되는 8개요인으로 나누어 질문했다. 그 순서가 집에서 점포까지의 거리, 가격, 안면(친분, 전부터 친숙한 거래 관계), 마른멸치의 품질수준, 구색, 점포의 소문, 위생시설, 구매환경으로 나누어 S·D방법으로 문의했다.

표 9. 점포선택(한국)

요인 \ 주성분	1	2	3
구매환경 (8)	0.771	-0.103	-0.364
위생시설 (7)	0.736	0.031	-0.401
구 색 (5)	0.696	0.156	0.083
가 격 (2)	-0.038	0.798	-0.010
거 리 (1)	-0.012	0.638	-0.493
품 질 (4)	0.416	0.632	0.249
소 문 (6)	0.245	-0.040	-0.788
안 면 (3)	0.075	0.048	-0.774
기 여 율	23.26	18.53	22.81

표 10. 점포선택(일본)

요인 \ 주성분	1	2
위생시설 (7)	0.867	-0.058
구매환경 (8)	0.825	0.217
품 질 (4)	0.721	0.091
구 색 (5)	0.666	0.437
소 문 (6)	0.627	0.424
안 면 (3)	-0.043	0.788
거 리 (1)	0.159	0.689
가 격 (2)	0.398	0.579
기 여 율	37.18	23.26

- 해 석 -

가. 한국측

제 1주성분 : 구매환경, 위생시설, 구색의 중요성이 하나의 집단을 형성하고 있다.

제 2주성분 : 가격, 거리, 품질이 같은 중요성으로 집단을 이루고 있다.

제 3주성분 : 점포소문과 안면이 同質의 중요성으로 인식되고 있다.

나. 일본측

제 1주성분 : 위생시설, 구매환경, 품질수준, 구색 그리고 점포소문이 점포선택행동에서 동일기준집단으로 묶여져 있다.

제 2주성분 : 안면, 거리, 가격이 타의 重要性있는 기준으로 인식되고 있다.

한·일간에 젊은 세대의 점포선택은 구매환경과 위생시설이 잘 갖추어진 대규모 점포를 선호하는 동질성을 가진다. 동시에 價格과 점포까지의 거리도 하나의 중요요인으로 동일한 집단을 형성하고 있다.

4. 마른멸치의 이용순위

일상생활에 있어서 마른멸치가 조미용이나 음식으로 쓰이는分野는 된장국, 멸치볶음, 국수국물, 국의 4분야가 대부분이다. 이런 이용범위는 일본의 식사에도 그냥 적용된다. 또 마른멸치를 국을 끓일 때 맛을 내게하는 「다시」로 쓰지않는 이유를 다음 세가지로 분류하여 질문해보았다. 첫째, 맛 때문에 기피한다. 둘째, 음식장만이 번잡하기 때문에 쓰지 않는다. 셋째, 다른 「다시」를 사용하기 때문에 마른멸치를 쓰지 않는다고 구분했다.

이용순위에 따른 分布는 다음과 같다.

표 11. 마른멸치 이용순위(한국)

	1순위	2순위	3순위	4순위	쓰지않는다
된 장 국	51	27	13	3	1
멸 치 볶 음	32	20	19	18	3
국 수 국 물	6	14	31	41	1
국	7	29	28	24	3

표 12. 마른멸치 이용순위(일본)

	1순위	2순위	3순위	4순위	쓰지않는다
된 장 국	76	12	7	·	3
멸 치 볶 음	11	14	15	30	26
국 수 국 물	5	27	34	8	19
국	3	36	21	20	15

된장국의 경우는 일본측이 마른멸치 利用이 압도적으로 크다 그러나 한국은 된장국에 마른멸치 이외의 조미소재가 이용되고 있음을 나타낸다. 멸치볶음은 일본에서는 별로 이용되지 않으나 이에비해 한국은 매우 큰 비중을 가져 이용되고 있는 셈이다. 국수국물과 일반국에는 한·일간 비슷하게 순위가 분포되고 있으나, 일본은 이 조리에서 마른멸치를 전혀 쓰지 않는 가정이 많은 분포를 보이고 있다.

마른멸치가 가장 높은 빈도로 쓰이는 조리분야가 된 장국이라 할 수 있다. 한국의 식사유형에서 된장국에 보다 많은 마른멸치가 소비된다고 하면, 동시에 멸치볶음에 이용빈도는 낮아진다고 볼 수 있다. 이들 표에서 뚜렷이 나타나는 차이는 일본은 마른멸치를 소위 「다시」로 이용하지 않은 많은 분포를 보인다는 특색이다.

이에 대하여 한·일간에 왜 마른멸치를 「다시」로 쓰지 않느냐 라는 질문을 집계했다.

표 13. 마른멸치를 쓰지않는 이유

	맛	조리의번잡성	타「다시」기	타
한 국	19	23	29	10
일 본	4	25	51	6

한국은 일본에 비해 맛 때문에 쓰지않는다 라는 높은 분포를 보이며, 일본은 타「다시」를 쓴다 라는 문항에 다수의 분포를 보이는 異質性을 쉽게 찾을 수 있었다.

질문표를 통해 그 결과를 집계하면 복잡한 요인분석의 결과 양국간 마른멸치에 대한 명확한 消費者意識의 差를 유도하려고 이런 조사가 계획되었다. 그러나 계산된 결과는 일상생활에서 느끼는 상식의 수준을 넘어섰다고 장담할 수 있지는 않는다. 그러나 한장 한장의 질문표에 양국의 젊은 여학생이 성의있는 해답을 보내주었다는 사실은 확신할 수 있었다. 여기에서 분석된 요인별 절대치의 비중을 면밀히 검토하면 마른멸치에 대한 양국의 소비자의식의 격차를 조금이나마 吟味할 수 있으리라 믿는다.

VII. 傳統性

人間的 意識과 行動은 명확한 觀念이나 思想만에 의해 이루어진다고 생각되지 않는 복잡성을 가진다. 특히 社會나 나라 文化에 따라 특정의 행동은 명확히 설명될 수 없는 여러 요인이 작용되고 있다. 오랜세월 자연적 환경이나 사회의 역사속에서 그 지역이나 共同體만에 영장되어온 習慣이나 意思決定의 절차 등이 유형화되어 연속성을 가지면서 나타난다. 이와같이 사람들 마음의 심층속에 잠재되어 있다가 특정의 행동이나 의사결정을 할때 不識間에 기준이 되어 나타난다. 傳統性이란 공동체내의 각 사람의 행동이나 의식의 집단적 유사성을 가질 때의 기준이 되는 척도를 가르킨다. 이런 유형화기준이 의식될 때도 있으나 대부분 의식되지 않으면서 연속적으로 일어나는 경우가 많다. 특히 食習慣이나 미각에는 이런 전통성이 크게 나타나는 분야이다.

傳統性은 당해시대 많은 사람에게 의해 정통성으로 인

식된 가치관 관습이 代를 이으면서 전승해야 할 當爲性이 인식될 때 수용된다. 이 當爲性이란 공동체집단의 生存에 가장 有效性이 크다는 인식에서 발효된다. 흔히 전통성과 보수성이란 혼동되기 쉬운 개념이다. 전통성의 本質을 이해하기 위해 보수성의 개념과 한계를 먼저 설명해 본다.

보수성이나 보수주의자란 量보다 質에 重要性을 두는 집단이다. 인식을 경시하지는 않으나 원칙을 수반하지 않을 때는 무가치한 것으로 배제한다. 失敗된 경험을 몇번이나 되풀이하지 않기 위해 과거와 역사를 존중한다. 추상적 사고를 싫어하며 이론일변도에 흐르지 않고 책임을 중히 여긴다. 정치상의 변혁은 신중히 하나하나 단계를 밟으며 진행시킬려 한다. 혁신이 세월이 가면 보수로 수용될 것을 믿는다. 긴 세월을 통해 사회에서 通用된 제도는 그나름으로 타당한 이유를 갖는다. 공동체의 중요한 목표는 그 구성원의 관습과 風習의 특질을 지키는데 있다고 믿는다. 조직과 제도의 변혁에 신중한 것은 사회속에서 상호조화롭게 이들이 기능할 것을 최상이라 생각하기 때문이다. 공동체의 끊임없는 발전을 위해서는 우열기능의 차이, 건강과 질병자 적극적인 사람과 소극적인 사람 등을 함께 취급하지 않고 분리하여 다룬다. 국가의 권력이 증대하는 것을 결코 반기지 않으며, 富가 소수에 집중하는 것과 다수의 빈곤도 같이 사회적 위험이라 판단한다. 개인의 自由가 진보와 발전의 밑거름이 된다고 믿는다. 인간이 창출하는 모든 제도가 완벽하다고 믿기보다 오히려 불완전한 것이 많다고 믿기도 한다. 이상과 같이 비교적 다수의 보수주의 기준에 대한 설명을 껴해 보았다.

요는 保守性이란 의식된 사회개발을 목적인 사고양식을 가르킨다. 이에비해 傳統性이란 특정의 사회문화에 운명지워진 잠재적 행동양식을 가르킨다. 보수성이 강한 사회속에서 전통성은 고도의 보호와 지원을 받기도 한다. 전통성은 특정의 공동체의 존엄성 또는 他와 구별될려는 獨立性이 역사적 연속성을 가지며, 어떤 행위에 요구하므로써 그 공동체의 역사적 가치가 실현된다고 믿는 관습이나 가치체계를 가르킨다. 이런 가치체계속에서도 가장 전통성이 잘 지켜지는 분야가 조리문화에서 찾을 수 있다.

한국인에 있어서 傳統性이 가장 두드러지게 나타나는 부분이 正統性에서 찾아진다. 한국인의 正統性은 유교에서 쉽게 얻고 있다. 조리문화도 유교와 결부될 때 정통성이 쉽게 얻어지며 傳統化된다. 그런의미에서 「탕」에서 한국인의 전통성을 찾으려 했다. 이에비해 「다시」란 조리문화는 유교와 별개의 외(倭)문화의 영향이다. 그렇기 때문에 아직까지도 우리말로 수용못되고 비정통성속에서 해매고 있는 셈이다.

모든 농경민족은 자연의 풍요를 기원하는 여신숭배의 보편적 전통성을 가진다. 모태회귀에의 강력한 양망의 식이며, 농경정도의 수준에 따라 이에 높은 경사를 보인다. 기독교권에서도 목축경영보다 농경에 크게 의존하는 민족 지역일수록 여신 성모숭배의 경향이 보편화되고 있다. 불교는 인도에서 발생되어 중국을 거쳐 한국에 도입되었다. 주신인 부처 남신의 신앙과 동시에 여신 관세음보살이 뿌리깊은 신앙으로 보편화되고 있다.

도작농경은 순수하게 농경만에 의해 生活할 수 있는 유일한 농경문화에 속한다. 이 농경에는 고도의 정착성이 요구된다. 이런 생산기반을 반영한 질서의식, 윤리관이 필요하게 된다. 이에 알맞은 도덕적 기초가 유교로부터 얻어진다. 유교가 지나칠 정도로 철저히 한국의 지역에 보급되면서 男女有別 女必從夫라는 윤리관이 완성되어 나갔다. 조리문화의 주체자로서 주부는 가정에 예속되는 생활태도가 강요되었다. 가정생활과 조리문화는 가부장제도에 영합되도록 적응되어 나갔다. 이런 의식에서부터 「탕」문화는 개발되어 나간다.

특정의 민족은 합리적 사고나 합리주의적 행동에 잘 적응하는 전통성을 가졌다는 역사발전을 설명하는 견해도 있다. 유럽제국에서 「프로테스탄트(개신교)」이 전파된 지역은 자본주의 발생의 기초가 되는 자본축적을 위한 합리적 행동에 능했다는 평가이다. 종교를 통해 근면, 절약, 소명관이라는 전통성을 이어받아 이들만이 산업사회의 주역으로 능동적으로 사회개발에 성공했다는 주장이다. 그러나 개신교만이 자본주의를 발생 개발시킬 수 있는 유일한 바탕이 된다는 역사관도 있다. 그러나 이런 역사관찰이 오늘날 기독교와 별로 상관없는 일본에서 성공을 거둔 역사적 실험에서 의문을 제기하게 된다.

또 달리 민족에 따른 합리적 사고나 행동은 그 민족의 역사속에 화폐경제가 얼마만큼 경험되었느냐 라는 시간에 따라 평가하는 견해도 있다. 이 점에서 한국의 전반적 화폐경제의 도입은 다른 나라 특히 일본에 비해 서도 늦게 들어온 셈이다. 그러나 합리주의를 바탕으로 하는 근대화과정속에서나마 아무리 혁신과 격동이 존중되며 시간을 절약하는 대량 생산성이 가치기준으로 작용한다고 해도 일단 전통성으로 굳혀진 조리문화는 합리성 충격에 쉽게 물러나지 않은 본질을 가졌다.

한민족의 문화적 특성의 한 면을 한마디로 「恨의 文化」라 표현하는 경우가 있다. 슬픔과 억울함을 안으로 안으로 감추며, 여인의 버선코, 기와지붕의 보드라운 곡선, 이조백자속에 숨겨진 아늑한 보드러움, 장례행렬 때 부르던 구슬픈 상여꾼노래 등 한스러운 슬픔을 시적 각적 문화로 표현하려 하기도 했다. 그러나 다른 한 면

으로는 「농악」속에 간직한 격렬한 울동감과 생명력도 역시 한민족문화의 특성이기도 하다. 「아리랑」가락속에 담겨진 한의 일면과 농도이나 부인네들 춤속에 감추어진 격렬한 「에너지」의 양면성을 갖추어진 문화로 승화되었다. 이런 양면성을 만족시키는 한국인의 조리문화는 어떻게 대응되었을까.

한국의 주택양식의 특징은 온돌로써 난방을 취한다는 형식과 부엌공간이 독립되어 있는 건축양식을 들 수 있다. 부엌공간은 여인들만의 신성불가침의 영역이며 인종과 자기희생 그리고 모성에 실현의 영역으로 기능된 곳이다. 부엌아궁이를 통해 姑嫂간 질서와 사랑이 움트게 되며, 아궁이에 지피는 불을 통해 한가족의 단란이 형성되기도 했다. 이런 물리적 환경을 통해서만 자연스럽게 조리문화는 시간과 마스함 그리고 정기를 존중하는 탕문화형성은 必然性을 가지면서 발생된다.

민족문화의 특성을 이해하는 방법으로 제사에 바쳐졌던 음식이나 절차를 비교하는 방법도 유효하다. 우리나라에서는 제사에 쓰이는 수산물 생선은 비늘이 없는 고기는 쓰지 않은 관습이 내려오고 있다. 그리고 고기명을 나타내는 이름중에 끝에 「치」자 붙는 고기는 잘 쓰지 않는 관습도 있다. 칼치, 멸치, 삼치, 새치, 참치 등이 이에 속한다. 제사에 가장 널리 쓰이는 생선은 조기, 돔, 가자미, 상어, 전갱이, 농어, 민어 등을 들 수 있다. 이런 언어문화를 보면 아마도 「치」자가 붙는 고기는 하위어종으로 취급되었으며 성스러운 행사에 바치기 거북한 어종이었다. 제사 때 꼭 쓰이는 음식중에 「탕국」이 있다. 이 용어는 정성들여 끓이는 「탕」의 개념과 일상적으로 쉽게 먹었던 「국」의 개념을 합성시켜 조상에 예를 들인 慣行으로 「탕국」이란 말이 형성된 것이라고 믿어진다. 형체나 조리상으로 단순히 끓인 국인데 「탕국」이라고 표현하는 곳에 한민족의 전통적 조리문화의 본질이 숨겨져 있는 것 같다.

탕문화를 전통성으로 하는 사회에 새로이 「다시」문화가 침투되었을 때 조리문화가 어떻게 변용되며 수용하느냐를 이해하기 위해 다른 하나의 모형을 제시할 수 있다.

「그레삼」법칙이라는 화폐선택에 관한 원칙이 그이외 사회현상에도 적용되는 통념으로 널리 쓰이고 있다. 즉 「악화」는 양화를 구축한다 라는 명제이다. 금본위통화제도하에서 동일화폐단위에 금의 함유량을 달리하는 복수화폐를 통용시킬 때 금 함유율이 높은 화폐는 퇴장되고 함유율이 낮은 악화만이 통용케 된다는 인간행동의 본질을 설명하는 원리이다.

가령 슬문화의 면에서 오늘날 한국의 현실을 이 법칙의 적용에서도 설명할 수 있다. 인간은 모든 문화권에서는 독자의 슬음료를 만들었다. 일부 문화권에서는 강

력한 종교적 계율로 음주나 양조가 금지된 곳도 있기는 하다. 술은 크게 나누어 양조주계열과 증류주계열로 양분된다. 전자는 포도주, 맥주, 탁주, 청주, 과일주 등을 들 수 있고, 후자는 「위스키」, 「브랜디」, 소주 등이 해당된다. 알콜도수는 증류수가 훨씬 높다. 술의 효용은 종교적 의식이나 중요한 행사에 쓰이기도 한다. 그러나 일반적 이용형태는 음주함으로써 식사에 도움을 준다거나 취하므로써 감정적 윤택함을 맛볼려는 목적에서 이용된다. 한국에도 옛부터 여러가지 술 종류가 있었다. 그러나 오늘날 알콜도와 음주량을 감안하여 가장 많이 이용되는 술은 소주일 것이다.

소주는 현재 고구마전분을 원료로하여 주정을 추출하여 물 기타 향료를 합성시켜 만들고 있다. 단순히 소주를 「악화」라고 지적하기는 곤란하나 오늘날 이것이 크게 보급하는 것은 값이 싸며 쉽게 취할 수 있다는 요인이 적용했기 때문일 것이다. 이로인해 전통적인 청주와 같은 명주가 소멸될 위기에 놓여있다. 상당기간 소주가 정통으로 수용되며 이용된다면 이 술 또한 한국인의 전통으로 자리를 굳히게 될 것이다.

탕과 「다시」로 끓인 국을 비교해 볼 때 「탕」이란 조리에는 많은 시간이 걸리며 번잡성을 가지며 값이 비싼 국물요리라 할 수 있다. 이에 비해 「다시」를 이용한 국은 간단 편리하며 값싼 조미료라고 보아진다. 즉 탕은 양화라 본다면 「다시」는 악화로 대비시킬 수 있다. 그렇다면 「다시」문화가 탕문화를 구축할 수 있는 가능성은 있다. 한국인이 얼마만큼 기전의 전통성을 존중하며 다양한 조리를 즐기는가에 따라 탕문화의 상대가 결정된다. 한민족의 民族性이 일본인보다 溫, 陽이라면 湯文化의 歷史는 계속되리라 믿는다.

VIII. 結 言

사실과 현상에 대한 인식과 觀念을 상징화 시키는데서 文化는 탄생된다고 한다. 이번 공동조사가 충무시의 마른멸치 生産과 가공의 중심지를 조사하면서 특히 마른멸치에 초점을 맞추어 연구를 했다. 일본의 국물조리 문화를 「다시」로 했을 때 한국은 湯이라는 상징으로 문화를 대비시킬 수 있었다. 한국은 아마도 고려조 때 중국으로부터 목축문화, 육류문화의 많은 세례를 받으면서 湯이 傳統化되었으리라 짐작된다. 이에비해 멸치어업과 마른멸치가공은 일본인에 의해 도입된지 1세기 정도의 세월이 지나지 않았다. 그러나 산업사회의 「과라다임」에 잘 맞는 조리문화였기에 순식간에 전국에 전파되어 나갔다.

여기에서 문화수준이란 當代에 사용하는 상품종류 특히 말의 분화수준에 따라 평가하는 입장을 가졌다. 그

런 시각에서 새로운 「다시」문화는 아직도 한국인의 正統으로 수렴되지 못하고 있다는 증거로서 우리에게 제시된다.

消費者行動論이란 측면에서 어민이익에 기여되기 위해서는 몇가지 연구의 結果가 시사해주는 점이 있다. 포장크기를 구매동기조사와 연관지워 더욱 다양하게 개발할 필요가 있다. 특히 멸치볶음에 대한 판매전략은 새로이 개발해야할 시장이 될 것이다. 일반사회통념이 소금함량의 감축을 바라고 있다. 마른멸치가공 전략도 이에 맞추어 권현망어선규모를 축소하며 어업권도 축소 조정케하여 연안건조장에서 가까운 어장에 출어하여 신속히 加工처리할 수 있는 어업정책이 立案되어야 한다. 이런 대응전략이 바로 소비자를 의식한 새로운 시대에 맞는 어업정책이 된다. 청결한 바다에서 어획되는 자연식품의 훌륭한 점이 대량 매체를 통해 자주 소비자에 전달되는 노력이 견주되어야 한다.

그러나 이 연구를 통해 얻어진 마른멸치유통의 기본은 한국인의 傳統食品인 김치를 어떤 것갈로 담그느냐라는 식관습과 불가분의 관계에서 전략이 세워져야 함을 밝힌 셈이다. 김치의 전통성은 새우젓·조기젓·황새기젓과 같은 것갈로 담그는 것이 正統이었다. 그러다가 것갈로써 강한 맛을 내는 멸치젓갈이 가공되는 새로운 시대를 맞았고 남북한에 심한 인구이동이란 사회변혁도 경험했다. 그뿐 아니라 근래에 들어와 조기 황새기자원은 남획되어 시장가격은 매우 비싼 고급어종이 되었다. 마치 연하며 담백한 청주술이 소주에 밀리는 것과 같은 현상이 일어나고 있다. 멸치젓에 김치를 담그는 가정소비는 마른멸치를 「다시」로 이용하는데 아무런 저항을 느끼지 않으며 어떤 면에서는 정통성을 인정하리만큼 보편화되고 있다. 그러나 마른멸치 시장의 전략은 멸치 것갈과 공동으로 펼쳐나가야 할 숙명을 가진 상품이라고 보아진다.

産業社會에 들어와 생산활동은 어떻게 생산요소를 능률적으로 결합시키며 한정된 단위시간내에 보다 많은 가치를 창조할 것인가에 집중되었다. 이런 생산성, 능률성을 달성시키는 일체의 행동이 善으로 인식하려는 「과라다임」이 보편화되었다. 이를 근대화과정이란 역사적 평가를 주기도 한다. 이런 생산위주의 가치관은 가정생활, 소비생활에도 그대로 확대되어 善으로 인식할려했다. 소비의 절약 경제행위의 合理性이 여기에 맞추어 인식되었다. 생산이란 가치의 創造내지 증대라고 본다면 소비는 가치의 소모라고 인식되던 時代이다. 이 시대의 최선은 생산이나 소비에서도 「보다 많고, 보다 빠르게」라는 생산지상의 효율주의가 지배되던 시대이다.

경제적으로는 소품종대량생산체제를 추구했다. 산업

사회도 후기에 들어가는 조짐이 나타나기 시작되고 있다. 個性化, 個別化를 따를려는 특징이 나타나고 있다. 다품중소량생산체제로 전환이 모색되고 있다. 생산지상주의에서 소비생활지상을 찾을 때는 가치관의 발생이 일어나고 있다. 새로운 「소비사회」의 出現이다. 모든 사람은 균질성의 상품을 다루어 구입하던 시대에서 차츰 개성화, 다양화의 상품구매로 전환되어 가고 있다.

생산이란 효율주의에 입각한 행동이었고, 과정보다 目的實現을 중요시 했다. 시간소모를 절약하며 최소한으로 원료(가치)를 소모시키며 새로운 가치를 창조하는 행동이었다. 이런 시각에서 볼 때 생산과 소비는 같은 가치구조를 가지는 행동이라 보아진다. 그러나 새로운 시대 「소비사회」의 시대에서는 시각을 달리해야 하는 시기에 돌입되었다.

生産이란 目的을 위해 과정을 완전히 수단화시켰으며 소비는 거꾸로 목적인 과정을 위해 종속시켜야 한다는 정반대의 행동으로 인식되고 있었다. 가령 음식을 먹는다는 행위는 영양물을 입에 가져간다는 것은 바로 勞動力의 再生이란 意味로는 생산활동이라 보아진다. 또 가정의 뜰에서 간단한 농경재배를 휴일날한다는 행위는 즐거움이며 수확보다 그 과정이 중시되기도 한다. 그런 의미에서 생산이라기보다는 소비행위라 보아진다. 이와 같이 모든 생산을 소비의 자세에서 행해질려는 역사적 전환기에 위치하고 있다. 오늘의 탈산업사회란 생산속에서도 消費行動에 類似한 구조를 도입시키고 있다. 이와같은 소비와 생산에 대한 가치관의 전환에서 기준이 되는 요인은 時間에 대한 새로운 認識이다.

「消費社會」 또는 「성숙사회」란 인간에게 주어진 시간을 어떻게 最大의 滿足을 가지면서 생활하느냐에 있다. 생산지상주의에 훌륭히 적용되었던 조리文化가 「다

시」文化라고 한다면 앞으로 시간존중과 과정지상주의 새로운 시대에서는 한국의 전통적 조리문화로써 「탕」의 뜻도 다시 평가되어야 할 운명을 맞았다.

밥을 즐겨먹는 한국과 일본인간에 국물을 함께 먹는 습관이 이 연구의 과제였다. 이 연구를 통해 양민족간에 깔려있는 심층의 民族性에 얼마만큼은 당은 감이 없지않다. 한국인은 溫과 陽이라면 일본인은 冷과 陰의 傳統性을 간직했다고 볼 수 있다. 「다시」文化의 연장선상에 「구루타민산소-다」 조미료文化가 있으며 그 확대선상에 「라면」文化가 존재한다. 이 점에서 한국인의 「탕」文化 연장선상에 어떤 새로운 식품문화를 창조할 것인가가 우리의 과제가 된다.

우리민족은 국물을 끓일 때도 모든 정성을 드리며 그 국물을 먹은 후에도 그 정성이 미래로 연장될 것이라는 傳統性에 미각의 基本을 두었다. 즉 조리에 많은 시간을 필요로하며 음식은 건강 정기에 보탬이 되는 것이 훌륭한 음식으로 평가되는 문화를 만들었다. 흔히 세계적 요리에 대하여 한마디로 그 특성을 표현할 때, 「불란서인은 향기로, 중국인은 맛으로, 일본인은 눈으로」라고 한다면 한국인은 「시간으로」라고 결론지을 수 있다.

參考文獻

1. 李盛雨：韓國食品文化社，敎文社，1984.
2. 李盛雨：韓國食品社會史，敎文社，1984.
3. 金字盛：權現網總業經營分析，水經論文，1980.
4. 吉田敬市：朝鮮水產開發會，朝水會，昭29.
5. 山國和雄展：日本道目史，東京大學，1929.
6. 石毛直道：東アッフ，食事文化，平凡社，1985.