

韓國的인 食文化정립에 힘쓰던

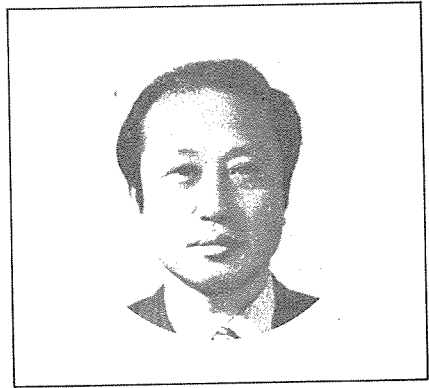
배경학문에 대한 폭넓은 知識 갖춰야

『우리의 食生活을 人類社會學的 觀點에서 조명하고 自然科學的 지식으로 분석·평가함으로써 독립된 학문적체계를 수립함과 동시에 食生活을 통한 人類的 福祉를 추구하려는데 목적이 있습니다.』

韓國食文化學會 李盛雨회장(漢陽大 가정대교수)은 이제까지의 학문적체계로는 食生活을 올바르게 파악할 수 없으므로 自然科學뿐만 아니라 人文·社會科學을 총동원해서 食생활을 종합적으로 조명함으로써 食에 관계하는 모든 文化的事象을 고찰해 보고자하는 것이 食文化學會를 결성하게 된 동기라고 밝힌다.

李회장은 사실 지난 60년대까지만해도 우리나라 생활수준이 먹고사는데 급급하여 食文化에 대해서는 생각할 여유가 없었으나 이제는 단순히 먹는다는 의미에서 한 걸음 더 나아가 食을 文化와 연계시켜 학문적으로 체계를 세워 연구해야 할 시점에 이르렀다고 덧붙인다.

『食은 영양과 식품 전체를 표현하는 것인 만큼 食文化의 연구는 실로 광범위하며 食에 관계하는 거의 모든 학문과 관계를 갖지요. 즉 조리학과 영양학에서도 실험의 수법은 文化와 관계없이 보편적인 과학의 방법에 의한다고 해도 그 대상으로 하는 요리법과 식품의 배합에서는 각기 민족의 文化에 대해 규정되고 있으니까요』 李회장은 이를테면 그 나라의 정치, 사회, 종교는 물론



◇ 李盛雨회장

자연환경, 민족성등에 따라 나름대로의 독특한 食文化를 형성하게 되므로 그 연구방법에 있어서도 역사학, 고고학, 문화인류학, 민속학, 사회학, 종교학등의 연구방법을 각각 연구과제에 적용할 수 있다고 소개한다.

따라서 食文化學의 연구분야는 食品史(營養史), 식품생태학, 식품사회학, 식품고고학, 식품가공의 역사뿐만 아니라 부엌용기, 민속식, 궁중식연구등 참으로 다양하기 때문에 배경학문에 대한 지식없이 食文化를 제대로 이해하기가 어렵다고 말한다.

李회장은 배경학문에 대한 지식을 갖추기 위해서는 폭넓은 독서로 相關분야에 대한 이해를 높이는 것이 중요하다면서 식품과학도에게 哲學을 부여하는 교육이 필요하다고 강조한다.

『타 분야에 비해 역사가 짧기 때문에 체

계적인 연구를 통해 학문적 뿌리를 내리면서 타학문분야와의 학제간 연구도 수행해야 되리라고 생각합니다」李회장은 우리나라는 불과 10여년전부터 대학에서 식문화에 관한 강의가 시작됐으며 84년에야 비로소 학회가 설립되었기 때문에 한국 식문화의 학문적체계를 세우면서 식문화에 대한 국민들의 이해를 돕는데 힘써 나가야 할 것이라고 말한다.

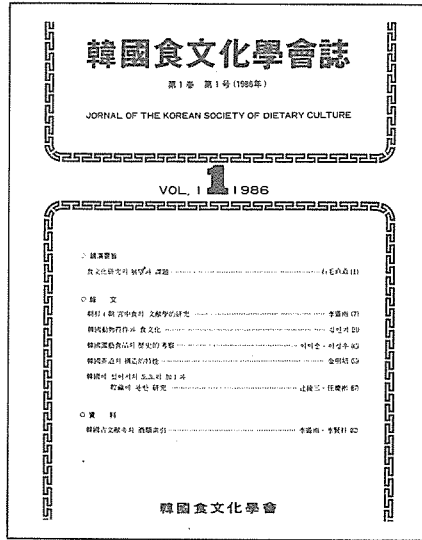
李회장은 사실 우리나라는 이미 1952년에 「食文化연구회」를 조직했었다는 기록이 故崔恩喜여사의 회고록인 「韓國開花女性列傳」에 나와 있다고 소개한다.

『우리나라는 이미 50년대초부터 食文化라는 용어를 사용했으며 연구회를 조직할 정도로 관심이 있었다는 것을 알수 있어요. 이렇게 볼때, 한국 식문화연구에 대한 관심은 다른 어느 나라보다도 높다고 할 수 있지요』李회장은 식문화에 관한 관심 못지않게 이를 뒷받침해 줄 수 있는 연구분위기조성이 중요하다면서 학회가 분위기조성에 앞장서 나가겠다고 말한다.

따라서 학회에서는 기존 郷土食연구위원회(위원장 김경진 숙대교수)외에 食糧文化분과위원회(위원장 구천서 단국대교수), 外食文化분과위원회(위원장 모수미 서울대교수), 農村食분과위원회(위원장 전승규 농촌영양연구소장)등 3개분과위원회를 설치, 전문분야별로 연구활동을 활발히 전개하고 있다.

특히 지난 올림픽기간동안 서울특별시가 주최하는 「韓國음식문화 5천년전」을 학회후원으로 개최하고 책자도 발간, 관계기간에 배포한 바 있다.

현 회원수는 5백여명으로 가정대 식품영양학과 교수가 주류를 이루고 있으며 식품가공학, 민속학, 고고학등 관련분야 전공자들



이 회원으로 가입, 활발한 활동을 벌이고 있는데 학술발표회(年2회), 분과별 전문세미나, 학술강연회등을 개최하여 회원 상호간의 학술정보 및 연구교류의 장을 마련하는 한편 학회지도 계간으로 발간하여 학술활동을 진작시키고 있다.

특히 올 가을에는 韓國料理史에 관한 심포지움과 日本나라박물관 부장인 사하라박사를 초청, 강연회를 개최할 예정이다. 또한 「한국의 食文化가 日本에 미친 영향」을 연구해온 日本 고리야마女대연구팀과의 공동심포지움도 가질 계획이라고.

『식문화에 대해서 연구하는 식품과학자는 단순히 자연과학자의 범주에 머물러서는 안 되리라고 생각합니다. 食에 관계하는 모든 文化的事象을 고찰할 수 있는 능력을 배양하기 위해서는 인접 인문·사회과학분야에 대한 폭넓은 지식을 갖춰야 하니까요』李회장은 가장 韓國의인 것이 바로 世界的이라는 것을 상기시키면서 한국적인 食文化의 정립이 무엇보다도 중요하다고 힘주어 말한다.

〈權光仁 記〉