

學會紙上中繼

전통음식 보존·육성방안

일시 : 1991. 12. 11

장소 : 문화부 문화발전연구소

□ 전통음식문화의 현대적 수용방안

한 역

(한국식품개발연구원 전통식품연구실장)

1. 전통음식문화의 창조적 개념

전통음식문화의 현대적 수용방안이라고 할 때 먼저 검토되어야 할 것은 전통음식문화에 대한 올바른 이해와 함께 현대적 수용의 논리적 근거가 있어야 할 것이다. 우선 전통의 의미를 찾아 보자면 고고학에서는 전통을 상대적으로 오랜 시간에 걸쳐 유지되고 상호 관련성이 존재하는 문화적 요소나 특질의 집합으로 보고 있으며, 인류학에서는 전통이란 특정 인구집단내의 사회화 과정을 통하여 수세대 동안 전래되어 온 신앙, 관습, 가치, 행위, 지식 및 전문기술의 양상을 대표하는 말로 사용되고 있다. 또한 민족학에서는 전통이 문화 그 자체와 동의어로서 종종 사용되고 있으며 전통적인 일상문화 또는 민속문화연구가 주된 대상으로 되어 있다. 물론 이상의 각 학문 영역내에서도 전통에 대한 여러가지 논쟁이 상존하고 있지만 여기에서는 전통음식문화의 현대적 수용에 따른 논리적 당위성을 설정하려는 의도에서 그 개념적 입장이 정리되어야 할 것이다. 그렇게 하기 위해서는 "생활양식과 사고방식의 종합"이라고 하는 광의의 문화에 대한 인식이 음식문화와 관련된 전통문화라는 포괄적인 개념을 만족시킬 수 있는 틀이라고 생각된다. 흔히 전통은 근대라는 개념과 대비되어 사용되고 있는데 이를 단절의 개념으로 보는 입장(Smelser, 1983)과 연속적으로 보는 입장(Bendix, 1967)이 있다. 그러나 통시적, 공시적인 관점에서 전통과 근대는 끊

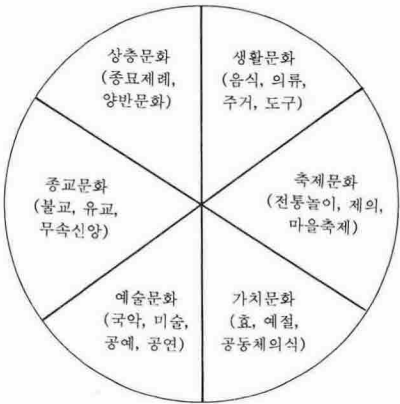
임없이 갈등상태에 있으면서 공존하는 것으로 전통은 새로운 변화에 의하여 대체되려는 경향을 띠우고 한편으로 근대화 과정은 전통을 약화시키려는 경향을 지닌다.

따라서 본 주제에 있어서 현대적 수용을 위한 전략에서는 기본적으로 실용성을 지향하고 있기 때문에 얼마나 현실적으로 적절한 방안이 세워져야 하는가를 심각하게 고려해야 할 것이다. 그러므로 전통을 연속적인 입장에서 소극적, 수동적인 수용을 강조하는 보전적 전승론으로서 전통음식문화를 고수하기 보다는 진보적으로 적극적, 능동적인 재창조를 강조하는 창조적 발전 방향이 바람직하며, 전통음식문화의 이해를 바탕으로 현대와 미래의 생활에 알맞는 문화적 주체성이 확립되어야 할 것이다. 특히, 한 문화의 주체적 담당자의 관점에서 보전적 전승론은 그 주체가 대개 기성세대에 의존하게 마련이고 창조적 발전론은 그 후속세대인 청소년층에 의해서 주도되어야 한다면 청소년의 역할이 매우 중요하다고 할 수 있다. 이점에서 단지 과거 전통사회의 음식문화가 아닌 현대사회에서도 적합성을 가진 문화적 유산으로서의 전통음식문화가 계승 발전되어야 한다는 모델을 생각해 볼 수 있다.

창조적 발전모델을 생각하기 위해서 몇 개의 도식을 살펴보자 그림 1에서 보는 바와 같이 현대문화의 핵으로서 전통문화를 놓고 볼 때 전통음식문화는 연속적인 개념위에 존재하게 되며, 그러한 전통문화의 예는 그림 2에서 처럼 상당히 다양한 모습을 갖고 있음을 알 수 있다. 그렇다면 구체적으로 전통음식문화의 구성요소는 어떻게 형성되어 있는가?



〈그림 1〉 통시적 관점에서 본 전통음식문화의 위치



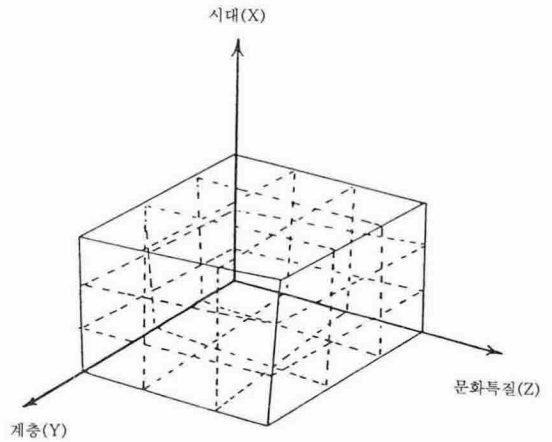
〈그림 2〉 일부 전통문화의 도식 예

이효지(1984)는 한국전통음식의 정의에 대하여 "한국전통음식이란 조선왕조 5백년 역사속에서 꽃피어난 왕실, 반가의 화려했던 궁중음식과 일반 서민의 소박한 서민음식 그리고 고장마다 특색있게 지켜져 내려온 향토음식을 통털어 일컫는 말"이라고 하였다. 이 밖에도 여러가지 정의를 내릴 수 있겠으나 위의 정의를 분석하여 보면

전통음식문화를 시대, 계층, 문화특질의 세 가지 차원으로 구성해 볼 수 있다.

- ① 시대 : 음식문화의 통시적 측면→전통음식문화의 시대별 특징
- ② 계층 : 신분에 따른 음식문화의 차이→왕가, 양반, 평민 등
- ③ 문화특질 : 전통음식의 구체적 문화특질→통과의례, 세시풍속 등

이상 시대, 계층, 문화특질에 따른 전통음식문화는 하나의 유기적인 문화복합을 형성하고 있다.(그림 3)



〈그림 3〉 전통음식문화의 입체적 구성요소

이러한 맥락에서 볼 때 전통음식문화는 단순한 관습의 차원이나 화석화되어가는 문화가 아니라 현대사회에서도 연속성과 적합성을 가지도록 발전시켜 나아가야 한다. 또한 전통음식문화는 그 속에 담겨있는 생활양식, 조리방식, 조리원리, 음식형태 또는 여러가지 전통음식에 담겨 있는 정신, 의미로서의 모델인 것이다. 따라서 전통음식문화의 창조적 개념에는 현대와 미래의 문화창조를 풍요롭게 해주는 원동력으로서 그 수용방안이 세워져야 할 것이다.

2. 전통음식문화의 시대적 배경

음식문화를 포함한 전통문화에 대한 중요성이 최근에 강조되어 온 이유는 아마도 전통문화의 상실위기에 비롯되었다고 생각된다. 최근세사인 100년동안을 돌이켜 보더라도 조선말기의 변

혁, 일제시대의 식민지 억압, 해방후 서구문물 및 제도의 유입, 6.25동란의 혼란 그리고 60년대 이후 오늘날까지 급속한 산업화, 도시화 및 경제발전으로 19세기까지 경험하지 못했던 속도로 빠른 사회변동을 겪어오고 있다. 즉 전통사회에서 현대사회로 전환되어 가는 과정에서 각종 사회적 변혁과 가치관의 변화로 인하여 아노미상태에 놓여져 있기 때문에 전통이 변화에 장애로 여겨졌으며 비합리, 비효율이라는 명목으로 의도적인 파괴가 진행되어 오면서 이는 한국민족의 열등의식으로 까지 귀결되었다.(한상복, 1989) 또한 이러한 변화속도는 세대간, 계급간, 계층간, 지역간, 각 부문간, 이념사이에 갈등을 야기하고 그러한 변화와 시대적 욕구에 걸맞는 문화적 양식을 형성하지 못한 상태에서, 다시 말하면 급격한 사회변동에 대응할 만한 삶의 지혜를 마련하지 못한 채 계속적인 갈등이 심화되어 왔다고 평가할 수 있다. 이러한 배경하에서 전통음식문화 역시 그 같은 맥락에 놓이게 되었으며 이제 그 변화에 대한 적절한 방안을 모색하지 않는다면 전통음식문화는 하나의 유물로 전락될 것이다. 이 문제의 심각성은 단순히 전통음식이 사라져 가는 차원이 아니라 문화의 상실을 의미하며 전통문화의 변화과정에서 다음 세대의 문화담당주체자들의 생존과도 직결된 문제가 아닐 수 없다. 특히, 현재 한국사회의 모든 문제가 분단과 통일이라는 논리에 직접, 간접으로 연결되어 있다는 점에서 미래지향적인 전통문화에 대한 문제의식은 통일시대를 위한 대비로서도 시급히 요구되고 있다.

3. 전통음식문화의 창조적 발전방향

가. 현대적 수용의 기본 방향

이제 전통음식문화의 소극적 보존은 시간이라는 변수위에서 현대와 미래 그리고 전통문화와 현대사회의 연속이라는 틀을 고려해 볼때, 한국음식문화의 특질을 약화시키는 결과를 초래할 것이다. 또한 음식문화 자체가 부단히 변화되면서 그 모습을 갖추어 나가는 것이기 때문에 소위 원형대로 보존의 상태에만 항상 머물러 있는 것은 아니다. 따라서 자칫 전통음식문화의 보존만을 강조하다 보면 현대라는 시간감각으로부터 멀어져 다양하게 변하고 있는 예측불능의 미래사회에 적응시키기 어렵게 될 소지가 있다. 그러므로 전

통음식문화를 소극적으로 보존하고 전승하는 차원이 아니라 이 시대의 문화담당자들과 함께 차세대의 문화담당자들인 청소년들에게 적극적으로 전통음식문화를 생활화시키고 보급, 선양해 나가는 전략적 방안을 제시하고 모색하여야 할 것이다. 특히, 생활문화로서 전통음식문화의 재창조작업에서는, 고속으로 변화되고 이질적인 요인들이 많이 나타나는 후기산업사회에서 차세대문화담당자들인 청소년들이 딛고 일어서야 할 이론적 및 실재적 근거를 마련해 주어야 한다. 여기에서 한국문화의 민족적 특수성이 세계적 보편성과 연결되는 계기를 전통음식과 관련한 문화적 이벤트를 활성화함으로써 찾아낼 수 있으리라고 믿는다. 문화적 이벤트의 제공을 통하여 차세대 문화담당자들에게 자연스럽게 체질화할 수 있는 여건을 마련하여 주면서 면면히 이어지는 한국음식문화의 독창성을 발견할 수 있도록 실재적인 경험의 기회를 쌓아나가게 하는 것이 기본적 전략이라고 할 수 있다.

나. 전통음식문화의 보존과 전승방안

오늘날 우리나라의 음식문화를 살펴보면 전통적인 음식문화와 외래 음식문화가 함께 공존하고 있는 예를 주변에서 얼마든지 발견할 수 있다. 가령 김치찌개를 먹고 콜라를 마시는가 하면, 떡이나 서양의 햄버거등의 음식이 같이 어우러져 있는 것은 주목할 만한 상황이다. 한 가정의 식탁에서도 된장이 올라가 있으면 치즈와 같은 식품이 그 옆에 나란히 놓이는 경우가 있다. 이와 유사한 현상은 제반 모든 문화적 분야에서 찾아볼 수 있다. 바로 이러한 전통음식문화와 외래음식문화의 공존의 모습에서 보존할 필요가 있는 전통은 그 속에 민족의 삶의 모습이 스며있기 때문에 그 원형을 함부로 변형하거나 해체할 수 없는 것이다. 또한 보존할 가치가 있는 전통음식문화는 시간을 초월해서 우리 삶의 예지가 함축되어 있다고 보아야 할 것이다. 보존에 있어서도 외형위주의 보존방법보다는 내용위주의 보존방법을 추구해야 하겠다. 지금까지의 전통음식문화의 보존방법이 다소 외형위주였지 않았나 돌이켜 보아야 할 것이며, 여기에서 제시하고자 하는 내용위주의 보존이란 현장참여 중심의 보존을 의미한다.

전통음식문화는 조상들의 역사를 입증하는 사

료이므로 미래의 문화담당자들에게 학교교육을 통해서 전통음식문화의 의미와 실재를 가르치고, 예절교육이 동시에 이루어 진다면 전통사회의 성실과 공경과 같은 덕목이나 이른 존중의 사상을 잘 인식시켜주게 될 것이다. 바람직한 전통음식문화의 보존 방안에는 전통성의 전승이 중요한 요소인데, 전승에 있어서는 결국 전수교육을 철저히 하는 것이다. 그러나 우리의 전통음식에 대한 이론적인 연구가 미진한 결과, 점차 과학적인 문제로 무장되어 가는 청소년층의 관심을 끌지 못하게 되므로 전통음식의 문화적 가치에 대한 교육과 더불어 본격적인 전통음식의 조리원리에 대한 이론적 구명을 학계에서 시급히 정립해야 할 것이다. 예를 들면 죽에 대한 음식형태는 이해하나 어떻게 죽의 물성이 이루어지며 그 기준이 과학적으로 어떻게 해석되는지 제대로 파악되지 않고 있는 것이다. 사실상 이러한 작업은 하루 아침에 이루어지는 것이 아닌 만큼 깊은 정성과 끈기로서 일상화시켜야 한다. 결국 매일 총론만 따지다 보면 어느 세월에 각론분야를 심도있게 다룰런지 우려가 되는 현실이다. 원래 문화현상은 지극히 하찮은 부분들이 모여서 형성되는 것이기 때문에 실천적인 방안을 꾸준히 실행하지 않는다면 전통음식문화의 보존과 전승의 길은 어둡기만 하다. 다시 한번 적극적 참여와 실천의지를 강조하면서 몇가지 보존과 전승방안을 생각해 보고자 한다.

앞에서도 언급한 바와 같이 차세대 문화담당자들에게 문화적 이벤트를 제공하여 전통음식문화의 보존과 전승을 맡긴다고 할 때, 이미 우리에게 풍부한 소재가 주어져 있다고 해도 과언이 아니다. 앞의 그림 3에서 나타난 전통음식문화의 입체적 구성요소를 전통음식문화화귀식으로 나타낸다면 아래와 같이 표시할 수 있을 것이다.

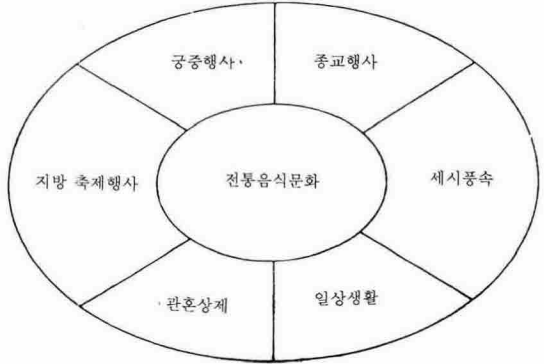
$$Y = \beta_0 + \beta_1x + \beta_2y + \beta_3z + \epsilon$$

(전통음식문화) (시대) (계층) (문화특질)

β_0 : 전통음식 고유소재
 $\beta_1, \beta_2, \beta_3$: 전통음식종류
 ϵ : 외래음식문화 요순

여기에서 Y로서 도출될 수 있는 전통음식문화를 일부 열거하면 그림 4와 같이 각종 문화적 이벤트와 관련되어 있음을 알 수 있다. 이러한 문

화적 이벤트를 활성화하기 위한 방안으로 제시할 수 있는 실천사항을 다음과 같이 들어본다.



〈그림 4〉 전통음식문화의 구분 예

첫째, 전통음식문화에 대한 연구와 교육을 통하여 보존, 전승한다. 이를 위하여 전문가들의 연구가 선행되어야 하며 그 결과를 학교교육이나 방송매체를 통하여 가르치고 실행해 나간다. 특히 어린이와 청소년들의 교육기회를 확대한다.

둘째, 전통음식문화의 시간적, 공간적 접촉을 확대시킨다. 이는 학교나 일상생활에서 전통음식문화를 많이 접할 수 있도록 시간배려 및 공간마련을 시도하는 것이다. 예를 들면 문화적 공간으로서 전통음식체인점을 확대, 보급한다면가 관혼상제와 관련한 통과례 전통음식을 대중화하도록 유도한다. 또한 전통음식박물관의 설치를 장려하고 대규모 전통음식 상설시장을 세운다.

셋째, 세시풍속과 관련한 전통음식문화를 적극 보급, 홍보한다. 민속문화행사를 권장하고 전통음식 경연대회 등을 개최한다.

넷째, 각종 지방축제문화를 활성화시켜 전통향토음식의 유래를 발굴, 보존, 선양시킨다. 예를 들면 마을 굿을 지내고 풍물과 음식이 어우러지는 총체적 축제행사를 추진한다.

다섯째, 청소년들에게 놀이문화의 참여기회를 확대시킨다. 주거의 아파트화와 입시에 쪼든 심신을 단련시키기 위한 청소년 프로그램을 개발하여 제공한다. 예를 들어, 전통음식조리캠프 등을 통하여 건전한 사회성, 창조성, 교육성, 오락성을 함양시켜 준다. 또한 이러한 프로그램을 통하여 상품화된 놀이문화에서 탈피시켜 명산대천에서

늘면서 우리문화의 독창성과 고유성을 체험하도록 한다.

여섯째, 전통음식문화의 국제적 선양을 시급히 추진한다. 예를 들어 우리 전통음식에 관한 출판물을 간행하고 홍보비디오를 제작, 영상 보존시켜 국제적으로 보급, 확대한다. 또한 한국전통음식의 조리 및 시식회 등의 해외 순방을 정기 개최하고, 세계적인 이벤트로서 국제 전통음식축제를 정례화하여 해외에 적극적으로 홍보한다. 특히, 전통음식 제조업체의 해외진출 및 판매촉진을 유도하고, 교포사회의 전통음식 활용 실태 조사를 통하여 문제점 파악, 대책수립 및 지원방안을 강구한다. 이러한 국제화 시도에는 전통음식의 위생적 유통, 포장 및 디자인 개발이 반드시 필수적인 바 끊임없는 품질개선 노력을 기울인다. 한편 해외 한국문화원의 적극적 운영을 통하여 전통음식문화를 비롯한 한국문화를 체계적으로 홍보한다.

다. 전통음식문화의 재창조 방안

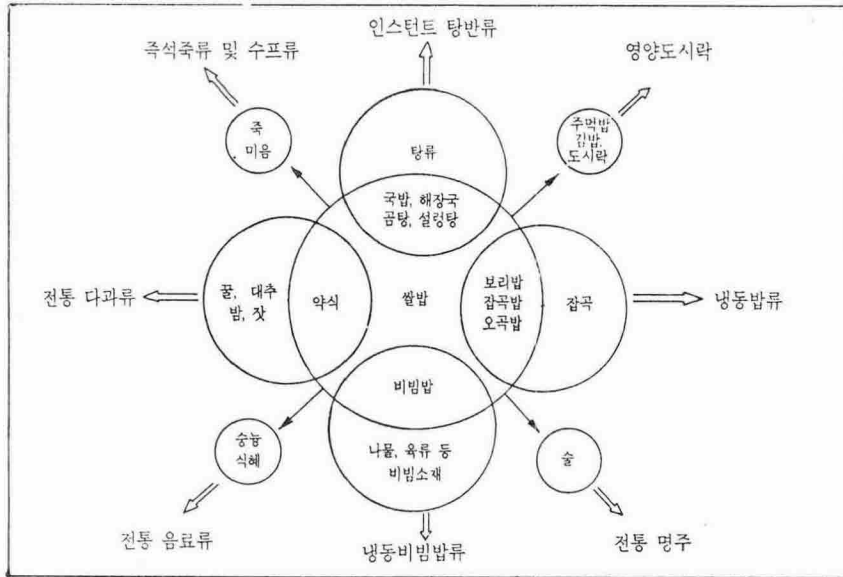
사실상 전통음식문화의 재창조 방안이란 어떤 면에서 전통음식문화의 현대화일 수도 있으며, 서양음식문화의 한국화일 수도 있다는 점을 주목해야 할 것이다. 요즘은 전통음식을 현대화하자는 측면은 바로 이러한 혼동에서 기인 되었다고 볼 수 있다. 그러한 관점에서 전통음식의 산업화 내지 현대화란 그 개념정립이 안된 채 애국심만으로 문제를 해결하려 든다는 생각이 든다. 특히 UR협상과 관련하여 위기의식이 팽배한 가운데 무조건 전통식품을 현대화한다고 하는데 이것은 상당히 무모한 일인지도 모른다. 실제로 서양화된 한국의 상황에서 보다 전통을 되살리려는 노력을 통하여 한국적이면서도 현대적인 미래의 음식문화를 창출해 나가겠다면 먼저 전통음식문화의 재창조에 대한 논리와 방법을 모색해야 하는 것이 필요하다. 전통음식문화와 서양음식문화가 서로 만나서 창출되는 긍정적인 음식문화를 미래의 우리의 음식문화로 가상했을 때 여러가지 유형을 생각해 보게 된다. 그러한 유형 중에서 우리에게 적당한 방법을 선택하는 것이 하나의 방법론으로 제시될 수 있다. 이는 앞에서 언급한 전통음식문화의 보존과 전승방안과는 근본적으로 다른 입장에 서있다는 점을 강조하고자 한다. 우선 한 음식의 창조에서 어떤 재료를 가지고 어

떤 조리방법이나 가공방법으로 무엇을 만드느냐 하는 입장에서 생각해 보면 재료란 식품을 만드는 원료이다. 또한 조리방법이란 각 민족마다 고유하게 만들어 가는 방법이 다르듯이 음식을 만들어 내는 방법이 다르다는 것이다. 또한 그러한 전통음식을 통하여 무엇을 얻고자 하는지, 그 용도가치를 어디에 두느냐 혹은 조리의 목적이 무엇이었느냐를 고려해야 할 것이다. 따라서 전통음식의 재창조과정에서는 전통음식이 지니고 있는 여러가지 기능들 중 몇 가지를 선택하여 발전시킬 필요가 있다. 즉 현대화시킬 수 있는 특정음식들에 대한 용도가치를 보다 세련화, 과학화하는 작업이 선행되어야 한다. 한편 실용생활에 적합하지 않는 전통음식이나 잘못 활용되고 있는 실태를 바로 잡아가는 작업도 재창조의 기초가 될 것이다. 오늘날 부단히 겪고 있는 산업화, 서구화, 도시화의 경제·사회·문화적 변화에 걸맞게 전통음식문화를 다듬고 가꾸는 일이 그 현대적 재창조의 원칙이 되어야 한다. 특히, 이 분야는 최근의 지역 특산품 개발과 관련하여 활발한 논의와 방안모색이 이루어지고 있는데 이는 아마도 향토음식이 곧 전통문화라는 차원에서 전개되고 있는 것 같다. 일본의 일촌일품운동과 유사한 사례이지만 일본의 경우, 일촌일품의 유명상품 개발에만 중점을 두는 것이 아니라 농촌지역발전의 활성화 대책의 일환이라는 점을 주목할 필요가 있다. 농촌에 기반을 둔 1차산업의 1.5차 산업화를 의미하며 촌락의 진흥과 쾌적한 향리조성으로 도시인의 고향복귀까지도 겨냥하는 운동으로 추진되고 있는 것이다. 이처럼 전통음식문화의 현대화는 지역전통문화의 활성화를 바탕으로 출발해서 전통음식의 토착화를 추구하여야 한다. 그렇지 않는다면 단순한 가공식품의 발전 방향과 크게 다를게 없기 때문이다. 이점이 앞에서 논의된 전통음식문화의 보존 및 전승방안과 다른 점이며 전통음식의 현대화는 가공식품의 현대화와 그 맥을 달리한다는 것이다.

그러나 국제화시대에 현대적 감각을 전통음식에 적용시키고자 할 때, 제형태의 2차산업으로 발전될 소지는 얼마든지 있겠지만 그러한 경우 전통음식의 특성상 제한성을 포함한다는 것은 불가피하다. 따라서 일부전통음식의 특성화가 요구된다. 예를 들어 전통음식중에서 그러한 제한성

을 극복할 수 있는 가능한 분야로는 전통주류와 음료의 개발이다. 이보다 일반화된 전통음식인 쌀밥을 가공, 현대화 하는 예를 그림 5에서 들어 본다.(한익, 1991)

이처럼 전통음식의 현대화는 다분히 기술적이며 기능적인 측면이 없지 않다. 결국 이러한 재창조 과정자체가 전통문화를 현대적으로 수용하는 것이라고 하겠으며 수많은 지역 전통음식의



〈그림 5〉 전통음식인 쌀밥의 가공과 개발영역

발굴, 육성을 통하여 전통음식문화를 꽃피우는 노력을 기울여야 할 것이다.

4. 결 론

교육은 인간에게 문화를 훈련시키는 일련의 과정이라는 말이 있으나 우리에게는 역사의 혼돈기를 거쳐오면서 여러 번의 단절의 경험만 쌓았을 뿐이다. 그러나 지금은 지난 역사적인 굴곡을 지나서 우리의 국제적 위상이 세계에 많이 알려진 것은 크게 부인 못할 것이다. 따라서 힘있는 우리의 모습을 되찾고 자긍심을 고양할 이 때에 반드시 전통문화와 관련을 가지면서 포괄적이고 세계적인 것을 추구하지 않으면 안된다. 이 점에서 전통음식문화의 경우도, 어느 시기보다 인식의 전환을 필요로 하는 때라고 생각된다. 그러므로 차세대 문화담당자들을 위한 전통음식문화관련 프로그램 개발과 문화적 행사 제공, 전통문화육성을 지속적으로 추진하겠다는 확고한 정책의지, 전통음식에 대한 부단한 학문적 연구, 지방문화의 활성화, 전통음식의 국제적 홍보 등을 통하여

금지있는 한국문화를 선양시켜 나아가야 하겠다.

참 고 문 헌

이효지 1984 "한국음식의 조리가공별분류(I)", 「식품과 영양」 5권 3호, 농촌영양개선연수원

한상복 1989 「전통문화의 자주적 현대화방안」, 한국문화예술진흥원 문화발전연구소

한 익 1991 "쌀밥의 가공과 활용", 「월간 식생활」 11월호, 식생활개선범국민운동본부

Bendix, R. 1967 "Tradition and Modernity Reconsidered" Comparative Studies in Society and History, Vol. IX, No. 3

Smelser, N. 1963 Mechanisms of Change and Adjustment to Change in Dalton, G. ed. Economic Development and Social Change