

한국인의 공동체의식과 식문화에 대한 소고(小考)⁺

오세영 · 이 현

경희대학교 생활과학대학, 식품영양학과

(2004년 9월 3일 접수)

A thought on Korea food culture and collectivity⁺

Se-Young Oh and Hun Lee

Department of Food and Nutrition, Kyung Hee University, Seoul, Korea

(Received September 3, 2004)

Abstract

This study examined dietary culture in Korea regarding collectivism through literature review. Based on the evidence from the origin of lineage and traditional customs, the Koreans' traditional collectivity appeared to have been grounded upon the northern nomadic culture emphasizing sentimental collectivity and harmonized with the characteristics of southern agrarian society related to mutual support and sociability. The inseparable relationship between collectivity and food was well revealed in the occasions such as rice-planting, *kimchi* and *jang* makings in which pooled labor was common as well as the gathering of mutual aid association. In these occasions, foods were offered and shared among members. Food sharing was a main activity and almost play a central role regarding the promotion of friendly relations among each other. In sacrificial memorials, food sharing was extended not only to the live persons but also to the passing spirits. Collectivity was also disclosed in the eating or table manners of Koreans. Koreans quite literally share food at every meal since the side dishes placed centrally on the table. The taste of Korean foods is completed inside the mouth by mixing foods with various combination, which let people create their own choice of taste. Therefore, the collectivity manners at the table appeared to be harmonized with individual freedom of creating his/ her own taste of foods. The collectivity is still a very important concept in modern Korean dietary culture, as reflected by an increase of restaurants served shared dishes.

Key Words : food culture, collectivism, Korean

I. 들어가는 말

음식문화는 민족문화의 하위개념이다. 그러나 하나의 단위로만 존재하는 것이 아니라 마치 신경조직처럼 다른 하위개념과 더불어 작용하는 성격을

가지고 있다. 따라서 음식문화를 잘 살펴보면 상위 개념에서는 미처 깨닫지 못했던 민족문화의 특성이나 본질을 파악할 수 있다. 한 나라나 민족의 음식은 칼로리를 섭취하는 수단만이 아니라 문화를 총체적으로 이해하는데 중요한 부호이기 때문이다. 음

교신저자: Se-Young Oh, Department of Food and Nutrition, Kyung Hee University, #1 Hoegi-dong, Dongdaemun-gu, Seoul 130-701, Korea
Tel : 02)961-0649 E-mail : seyoung@khu.ac.kr

+ Supported by the Kyung Hee University research fund in 2003 (KHU-20030337)

식에는 그 나라나 민족의 역사, 지리적 조건, 종교, 규범, 공동체 의식, 가치관, 생활방식 등이 녹아들어 있으며 건강이나 생존에 필요한 건강지식, 육아지식, 교육방식이 포함되어 있다.

한국인들의 음식 나눔의 특성은 유별나다. 짚은 회식, 한그릇 음식 같이 먹기, 밥값 내기 실랑이 등 외국인이 보기에는 생소한 식문화가 매우 깊게 자리를 잡고 있다. 현재 한국인의 공동체 의식은 서구화의 과정을 통해 많이 변화되었다. 그러나 본질적인 특성은 여전히 한국인의 의식의 근간에 많이 남아 있다. 그것을 직접적으로 보여주는 것이 한국인의 음식문화이다. 이는 한국인들의 음식과 음식문화는 서구화의 과정에서도 다른 분야에 비해 크게 변하지 않았기 때문이다. 현재 우리는 생활과 생산이 결합하여 공동체 문화를 형성했던 농경사회로부터 산업사회를 거쳐 정보사회에 살고 있지만 공동체 의식은 한국문화의 주요 근간이 되고 있다. 그 예로 학연, 지연, 직장연 등을 들 수 있으며 이때의 공동체는 공동의 이해관계나 목적을 가지고 사회집단을 구성하게 되어 배타적인 성격을 가진 동조집단으로 나타난다. 그러나 이는 더불어 살아가는 생활문화의 한 단면이기도 하다.

한국사회에서 80년대에 시작되었던 공동체에 관한 논의는 90년대를 지나면서 다양한 형태로 공동체 운동이 전개되었다.¹⁾ 공동체 운동은 산업화와 자본주의가 초래한 위기와 모순을 극복할 수 있는 대안으로써 제시되었다. 사회과학 분야에서 한국사회에서 공동체 운동의 전개가 바람직한 미래상으로 얼마나 현실성을 가지고 있는가에 대한 연구가 여럿 진행되어 왔으나 (도시, 농촌, 어촌, 질병 공동체 등)²⁻³⁾ 공동체적 특성과 한국음식문화와 관련된 연구는 부재하다. 본 고에서는 공동체의식의 관점에서 전통적으로 어떠한 한국의 식문화 모둠들이 만들어졌는가를 알아보고자 문헌고찰을 통해 가능한 추론을 설정하였다.

II. 본 론

1. 공동체 의식

공동체는 크게 두 가지의 갈래를 가진다. 즉 “인

간의 자기 이익적 동기를 인정하는 전통적인 개인주의적 가정에 기반을 둔” 도구적(instrumental) 공동체와 “공동의 실천과 목적을 통해 공동의 정체성을 공유하고 구성원들간의 도덕적으로 결속되어 있는 성원식(membership)에 의해 규정되는” 구성적(constructive) 공동체가 그 것이다.⁴⁾ 도구적 공동체의 예로는 의례공동체(상부계)와 일 공동체(두레)를 들 수 있다. 반면, 지리적 단위의 공동체 성격을 지닌 마을공동체, 지역공동체는 구성적공동체에 해당한다. 다시 말하면 하나는 혈족에 바탕을 둔 집단 의식이며 또 다른 하나는 지역에 바탕을 둔 집단의식이다. 집단의식이 자아와 이타간에 관계에 대한 이해라는 점에서 진화된 복잡한 집단의식이 인간사회에는 존재하지만 기본적으로 인간의 공동체의식은 핏줄과 터라는 두 가지의 기본 바탕을 전제로 하여 형성되었다. 물론 다른 동물에게서도 이와 같은 두 가지의 기본 바탕과 그에 대한 인식은 존재하지만 인간은 그 집단의식과 자아에 대한 생각과 논리를 복잡하게 발전시켰고 상징을 부여했으며 학습을 통해서 이데올로기화 했다.

1) 한민족의 혈통적 기원

민족을 하나의 문화를 공유하는 사람들의 집단이라고 이해한다면 한민족은 우리말을 같이 쓰고 같은 문화를 공유한 집단이라고 할 것이다. 그러한 견지에서 보면 한민족의 뿌리는 하나일 수 없다. 왜냐하면 한반도에 우리의 조상이 유입되는 과정을 유추하여 보면 같은 말과 같은 문화를 가진 집단이 한반도에 유입된 것이 아니며 수많은 갈래로 유입되어 통합되었다고 볼 수밖에 없기 때문이다.

한반도와 인근 지역에 유입된 종족 중 가장 그 규모가 큰 루트는 크게 두 갈래이다. 북방아시아 루트와 남방아시아 루트가 바로 그것이다. 그 중 주류는 인구 숫자 면에서 압도적인 우위를 차지하고 있는 북방 아시아인이다. 이와 같은 사실은 그간의 고고학적 연구나 문화인류학적 연구 결과와 일치한다. 한민족의 두 뿌리 중 주류인 북부아시아인들은 빙하기 말에 바이칼호에서 남쪽의 새로운 통로들을 발견하여 이동한 것으로 추측이 되고 남방으로부터의 유입은 서아시아, 남아시아, 남중국을 통해 유입된 것으로 추측된다.

한민족의 두 뿌리, 즉 북방아시아 선조와 동남아

시아와 한반도와 일본 열도에 유입된 선조가 만나게 된 최초 시기는 대략 1만 4000년 이후이다. 이와 같은 조우는 빙하기가 끝남으로써 가능해졌다. 학자들마다 견해가 다르지만 아프리카에서 나온 우리의 선조가 택한 경로는 알타이 지역과 바이칼호를 거쳐 북만주를 경유하는 것이 주류이라는 점에는 별다른 이견이 없다. 그런데 남방으로부터의 유입에 대해서는 의견이 다양하여 정론이 없다. 남부 루트는 인도양과 아시아의 해안을 따라 동으로 이동한 루트이다. 이 루트를 통하여 한반도에 유입된 선조들이 현재의 한국인들의 유전자풀에 얼마나 기여하고 있는지는 알려져 있지 않다. 이들 구석기인들이 나중에 유입된 북부 아시아 선조들과 만난 것은 분명하다. 그렇다면 남부 아시아인의 유입 경로는 중앙아시아를 경유한 것인가, 아니면 인도양을 경유한 것인가. 중국과 인도네시아의 경우에는 중앙아시아를 경유한 쪽이 훨씬 유력하지만 한국과 일본의 경우에는 좀 다르다고 한다. 특히 농작법과 언어의 유통 경로를 추적하여 보면 중국과는 다르다고 할 수밖에 없다. 염색체를 이용한 유전자 분석에 의하면 현 한국인 중 70~80%는 북방계이고 20~30%는 남방계로 이루어져 있으며 그밖에 일부 유럽인과 다른 그룹이 섞여 있다고 한다. 또한 동북아시아인 집단을 대상으로 한 유전자 분석에서도 한국인들의 유전자 풀은 동북아시아인 집단의 유전자 풀이 대부분이나 동남아시아집단의 유전자 풀도 약 30% 혼합된 것으로 나타나고 있다. 그 밖에 한민족은 최소한 26개의 혈통을 가진 것으로 확인되었다는 보고도 있다.

이러한 결과는 한민족의 문화 역시 다양한 루트를 통하여 유입된 여러 문화가 융합되어 발전해왔음을 논증한다. 물론 이때에도 한민족의 문화 원형의 주 루트는 중국문화의 영향이 극대화되기 이전에는 북방루트와 남방루트였을 것으로 짐작된다. 그것을 논증할 수 있는 근거는 언어의 발전 과정과 종교 그리고 농작법의 유입 과정을 발견된다.

2) 한민족의 전통 관습의 원형

그렇다면 민속의 유입과 통합 및 발달 과정은 어떠한가. 유감스럽게도 제의식을 제외하고 한민족의 전통 민속과 관습, 특히 민간에 전래되는 농기구나 음식, 놀이의 유입과 통합발전 과정은 북방기원설을

기반으로 하는 기존의 학설과 심하게 배치된다. 주지하다시피 부여 및 고구려, 옥저, 맥, 예 등의 백성들이 악가무(樂歌舞)를 매우 즐겼던 것은 잘 알려져 있다. 이와 같은 풍속은 사실 북방 아시아계통의 일반적인 특성이지만 한민족 특유의 특성은 아니다. 현재의 북방계 유목민들도 역시 악가무를 즐기고 있다. 그런데 유목을 생업으로 하는 유목민의 문화라는 것이 고대나 지금이나 크게 차이가 없다는 점을 감안할 때 현재 북방계의 민속과 한민족의 전통 민속이 얼마나 같은가를 살펴보면 불과 몇 가지의 민속에서 공통점을 찾을 수 있을 뿐이다.

음식의 경우에는 더욱 공통점이 없다. 그나마 공통점을 무리해서라도 찾아보면 탕이 이에 해당된다. 북방계가 양고기를 통속에 넣고 불에 구운 돌을 함께 넣어 익혀 먹기도 하고, 또 약간의 곡식이나 야채 등을 함께 넣어 익혀 먹는데 이러한 습속이 한민족의 탕과 얼마간에 공통점이 있다고 볼 수도 있다. 그렇지만 그와 같은 조리방법은 북방계만의 것이 아니다. 중앙아시아에서도 일반화된 것이며 조리 기구가 달라져서 그렇지 남방루트에도 그러한 조리법이 새삼스러운 것은 아니다. 그렇다면 양젖을 발효시켜 먹는 습속과 한민족의 발효음식 습속간에 연관성은 없을까. 그러한 추측이 틀렸다고 말할 수는 없지만 너무 무리가 있다. 결국 북방계와 한민족간에 제의식을 제외한 일반적 민속 관습에는 의외로 공통점이 많지 않음을 알 수 있다. 이는 당연한 결과로 일반적으로 생활과 관련된 습속은 제의식과는 달리 지역, 기후, 식재료에 의해 만들어지기 때문이다. 유목을 하며 유랑하는 중앙아시아인들이 한반도로 유입되었으나 농사에 보다 우호적인 자연환경을 지닌 한반도에서 유목에 관련된 습속을 지속할 이유는 없는 것이다.

그렇다면 남방계와 한민족간은 어떠한가. 남방계, 즉 동남아시아와 한민족간의 민속의 유사성은 흡사한 점이 많다. 미얀마의 타이아이족의 경우 추석에 한민족과 마찬가지로 줄다리기를 한다고 한다. 고사를 지낸 마을 어른들이 밧줄을 만들고 그 한가운데 붉은 천을 묶어 표시를 한다. 우리의 전통줄다리기와 같다. 미얀마의 라후족은 박속에서 조상이 나왔다는 난생설화를 가지고 있으며, 중국 남부 운남성의 나시족도 우리 농촌에서 흔히 볼 수 있는 지계를 사용하며 농악을 즐긴다고 한다. 태국에는 우리

와 거의 같은 생선젓갈(라오스, 인도네시아 등도)이 있으며 인절미, 송편, 약밥 등이 있고 라오스, 베트남의 막걸리는 우리의 막걸리와 별반 다르지 않다. 그밖에 인도에는 우리와 비슷한 김치가 있고 태국과 베트남에는 장아찌, 묵 등이 있고 된장과 고추장도 있다. 이와 같은 문화는 남방의 통로 즉 한국, 베트남, 태국, 미얀마, 인도로 이어지는 것이다. 또한 중국의 남부와 남방의 통로의 농작법 및 농기는 기후에 따라 차이가 있기는 하지만 거의 동일하다. 또 가축으로는 북방처럼 이동하지 않아도 끼울 수 있는 돼지, 닭, 소 등이 공통적으로 사육된다.

이와 같은 사실에서 유추할 수 있는 것은 무엇일까. 남방루트를 통한 인구의 유입과 언어의 유입, 그리고 문화 및 농작법의 유입은 북방보다 더욱 확실하다. 그러나 이러한 사실이 한반도인의 남방유입설을 정당화시키지는 않는다. 유전자 분석을 통한 종족의 유입 경로에서 나타나 있듯이 인구의 유입은 대략 20~30%였을 것이다. 다만 기후 및 풍토적 조건에 의해 공통분모가 많았던 것이다. 여기서 주의하여야 할 것은 한반도 및 일본열도가 남방루트의 일방적인 종착점인가이다. 인구의 유입 과정은 거의 일방적이었다 해도 과언은 아닐 것이다. 하지만 문화와 언어는 일방적일 수만은 없다. 왜냐하면 문화의 이동은 편이성과 우월성에 의해 진행되는 것이라고 볼 때 과연 남방루트상의 지역들이 반드시 한반도보다 높은 문화를 가지고 있었다고 볼 수 없기 때문이다. 남방루트상의 언어, 풍속, 제의식은 고대국가에서도 상호간에 영향을 주고 받았을 것이고 역사의 발전에 따라 보다 심화되었을 것이다.

위의 추정은 기존의 학설과 매우 상치된다. 예를 들어 토기의 유입 과정이 그렇다. 한반도에서의 원시토기는 만주와 시베리아로 연결되는 북방아시아 계통의 빗살무늬토기와 화북과 만주-몽골계의 요소가 갖는 민무늬후육토기, 화북계인 주도마연토기 계통의 세 갈래가 있다. 즉 남방계를 통한 유입의 흔적이 뚜렷하지 않은 것이다. 이러한 이유로 근대의 역사학에서는 한반도의 도래인이 북방계라는 주장이 일방적으로 득세를 하였다. 왜 남방계의 토기가 뚜렷하지 않을까. 그것은 기후가 따뜻한 원시시대 남방루트상의 지역은 북방아시아 및 중앙아시아에 비해 상대적으로 토기의 필요성이 적었기 때문이라고 할 수 있다.

공동체의식은 어느 문명이든, 어느 종족이든 가지는 것이다. 때문에 어느 문명, 어느 종족이든 전통공동체의식의 기본은 같다. 다만 그들이 어디로부터 왔으며 어떤 경험을 공유하였느냐에 따라 발휘되는 양태가 다를 뿐이다. 전통공동체의식을 연구하는 것은 바로 그 양태의 차이를 연구하는 것이다. 양태의 차이란 곧 성격의 차이이기도 하다. 상대적으로 능동적인가 수동적인가, 상대적으로 배타적, 외향적, 논리적, 분석적, 개인적, 원심적인가, 아니면 포괄적, 내향적, 직관적, 종합적, 관계적, 구심적인가를 따지는 것이 전통공동체의식에 대한 연구인 것이다. 여기서 중요한 것은 상대적인 차이이다. 그러나 그 차이라는 것이 측량이 가능하지 않은 객관성을 담보하기 어려운 감각적이고 감성적인 판단에 의해 설명될 수 있는 것이기 때문에 연구의 어려움이 있을 수밖에 없다.

한민족의 공동체의식의 전통은 유목기마민족이었던 주류 북방이주민의 공동체의식과 토착 농경사회의 구성원이었던 남방계의 공동체의식과 연결되어 있다.⁵⁶⁾ 잔치를 벌려 악가무(樂歌舞)를 즐기며 음식을 나누면서 집단의식을 확인하는 전통은 농경사회의 유산이기도 하지만 북방 유목문화의 뿌리 깊은 유산이기도 하다. 혈족을 바탕으로 한 북방 유목문화를 계승한 한민족의 공동체의식은 한반도로 이주한 이후 농경사회와 융화하는 과정에서 독특한 특성을 가지게 되었다. 물론 이와 같은 특성은 한민족만의 것이라 할 수는 없다. 채도문화를 가진 중앙아시아인이 농경사회인 중국에 정착하는 과정이나 동남아시아 농경사회와 융화하는 과정에서도 각자 각 지역에 맞는 공동체의식을 형성하였다.⁶⁾

한국문화에서는 흔히 정을 강조하는데 유난히 정을 강조하는 문화는 혈족에 대한 연대감을 중요하게 여기는 북방의 유산으로 볼 수 있다. 이와 같은 북방적인 특성은 절기에 따른 공동체의식에서는 특히 더 짙게 나타나는데 축제적 성격이 바로 그것이다. 특정한 날에 벌이는 축제 형식의 샤먼적 행사 등에 나타나는 북방아시아의 공동체의식은 한민족의 부여 예 맥에서 나타나는 축제 형식의 제사의식과 맥을 같이한다.

한국인의 공동체 의식에서 남방적인 성격은 한민족이 한반도 정착을 한 이후로는 농업을 기반으로 하는 남방적인 문화로 발전하게 되었기 때문인 것

으로 보인다. 실제로 한국의 전통 공동체의식은 농업사회인 중국남부, 동남아시아, 인도 남부의 것과 흡사한 점이 많다. 미얀마나 태국 등에도 한국과 유사한 공동체적 노동의 전통이 존재한다. 공동으로 모내기를 하고 수확을 하는 두레 형태의 유품 및 조직이 있으며 공동으로 소를 이용하는 등의 형태의 민간 연대 역시 많다.⁷⁾ 또 한국과 마찬가지로 이와 같은 전통공동체 행사에는 대개 음식나누기가 행해진다. 농사일이라는 것이 개인 또는 일개의 가족만으로는 가능하지 않기 때문에 이와 같은 공동 분모는 당연하다. 추수가 끝난 후 벌이는 축제에서 벌이는 놀이와 잔치 역시 한국의 전통과 별로 다르지 않다고 한다. 결국 한국의 전통공동체의식은 중국의 남부 및 동남아시아의 전통공동체의식과 연장선상에 있다고 볼 수 있다. 한반도의 농경문화, 특히 벼농사가 인도에서 동남아시아와 남중국을 거쳐 한반도에 유입되었다는 점을 상기한다면 이해가능한 일이다.

문화의 원형은 좀처럼 잘 변하지 않는다. 아주 오래전에 형성된 문화의 원형은 집단적으로 강제 이주를 당하지 않는 한 지역 내에 여전히 흔적을 남기게 된다. 물론 자본주의사회가 됨으로서 계급적 요소가 거의 사라지기는 하였지만 인도의 계급적 요소, 또 계약적 요소의 흔적이 한반도의 북쪽보다는 지정학적으로 벼농사 정착이 다 유리했던 남쪽에 남아 있다는 사실을 감안해 보면 한국전통공동체의식에는 여러 가지 성격이 복합적으로 혼합되어 있다고 보는 것이 타당할 것이다. 이는 염색체를 이용한 유전자 분석결과 현 한국인 중 70~80%는 북방계이고 20~30%는 남방계로 이루어져 있으며 그 밖에 일부 유럽인과 다른 그룹이 섞여 있다는 결과에서도 알 수 있다.⁸⁾

2. 전통 행사에 나타난 공동체의식과 음식문화

1) 품앗이, 계, 두레

한국인의 주식인 쌀, 보리 등을 경작하는 일, 특히 벼농사는 공동체를 기반으로 하지 않으면 안된다. 따라서 한국인들은 오래전부터 공동체의식을 발전시켜왔다. 한국의 전통적인 공동체의식을 나타내는 것으로 품앗이, 계, 두레 등을 들 수가 있는데, 품앗이란 노력을 주고받는다라는 뜻이고 계는 상부상

조의 민간협동 모임을 뜻하며 두레는 공동으로 협력하여 노동을 하는 것을 일컫는 한국 고유의 전통 풍습내지는 조직을 의미하는 말이다.⁹⁾ 마을 공동 우물에서 함께 쓰는 바가지를 두레박이라고 하며 여럿이 함께 둘러 앉아 음식을 먹는 상을 두레상, 농촌에서 농번기에 돌아가며 농사일을 돕는 것을 두레품앗이라 했던 것에서 알 수 있듯이 함께 서로 돕는 공동체 의식은 한국문화의 기본적인 특성이다. 그런데 재미있는 것은 품앗이든 계든 두레든 대개는 음식과 불가분의 관계가 있다는 점이다.

품앗이는 품, 즉 일손을 빌려주거나 혹은 빌리는 것이다. 여기에서 품이란 서로 돕는 일손을 뜻하기 때문에 불쌍하게(공홀) 여겨 돕는다거나 혹은 무조건적인 사랑으로 준다는 것과는 다르다.⁹⁾ 주고받는 것이다. 물론 이때 그 주고받음이 타산적으로 계산되는 것은 아니다. 거래와는 차이가 있는 것이다. 이를테면 일손이 없는 집이 있을 경우 공동 노동이 면제 되거나 약소한 반대급부만으로 품앗이가 행해지기도 하고 일손이 많은 집인 경우는 당연하게 공동 노동의 양이 많아질 수 있다. 공동체는 타산적이기 보다는 채홀적(피를 느끼는것)인 정리를 기본으로 하는 것이다. 품앗이는 노동의 대가를 돈으로 환급하여 주고받는 것이 아니다. 품앗이에는 종종 음식 함께 나누기가 행해진다. 이웃간에 일손을 도와 같이 일을 할 때 차려 내는 식사는 들일일 경우에는 들밥으로 일컬어지기도 하며 하루 3끼의 식사 중간에 새참(사이참)이 차려지기도 한다.

삼한시대까지 소급되는 상호부조의 계에서도 음식이 수반되는 경우가 많았다. 역사에서 계는 대단히 많은 형태가 존재한다. 성격에 따라 조합(組合) 또는 종친회(宗親會) 사설금융기관의 성격을 띤 것들이 있었는데 그 종류를 보면, 친목 단결을 위한 계로서 종족일문(宗族一門)의 종계(宗契)인 종중계(宗中契) 종약계(宗約契) 문중계(門中契) 등이 있었고, 동년자의 동갑계, 동갑의 노인의 친목을 위한 노인계(老人契), 동성자(同姓者)의 화수계(花樹契) 등도 있었다. 또한, 공계(共濟) 구계(救濟)를 위한 계로서 혼인과 장례 등 일시적으로 많은 돈이 드는 경우를 위하여 혼상계, 제야(除夜)에 필요한 세찬계(歲饌契) 위친계(爲親契) 학계(學契) 등이 있었고, 인보단결(隣保團結)을 위한 계로서 동계(洞契) 이갑계(里甲契), 계금의 운영에 의한 수입으로 세금을

납부하고자 하는 호포계, 군포(軍布)의 공동 납부를 목적으로 하는 군포계 등이 있었다. 특히, 농사를 위한 계로서는 득의 축조 수리(水利)를 목적으로 한 제언계(堤堰契)를 비롯하여 소유토지를 공동 경작하여 그 수확을 계원이 분배하는 농계(農契), 소의 공동사용을 목적으로 한 우계(牛契), 농구(農具)의 공동구입 공동사용을 목적으로 한 농구계 등이 성행하였다. 또한, 영리를 목적으로 한 식리계(殖利契) 지계(紙契) 금계(金契) 삼계(蔘契) 등도 있었다.⁹⁾ 이와 같은 많은 종류의 계들은 일체가 한국의 협동체 파괴를 목적으로 해산시킨 후 거의 소멸되었는데 오늘날에는 어촌에 조합 형태인 계 등이 명목을 유지하고 있고 서민금융의 수단으로 이용되는 사설계를 보통 의미의 계로 이해하게 되었다. 조합 형태인 사설계인 상호부조를 위해 회원들이 모이게 되면 의례 음식 나누기가 행해진다.

씨족사회의 유품이자 조직인 두레의 경우도 마찬가지이다. 두레는 동네 전체의 주요 작업들, 즉 이앙, 관개, 수확 등에 시행되는 경우가 많았는데 두레가 끝나면 풍농(豐農)을 기원하며 음주가무를 즐기는 마을 잔치가 벌어지기도 했다. 오늘날에는 이러한 두레 풍습은 사라졌지만 농촌의 품앗이에 그 유품이 많이 남아 있고 꼭 두레라 칭하지는 않지만 동네 공동의 일에는 거의 대개 음식과 술을 나누어 먹는다. 현재 두레 형태로 남아 있는 것은 마을 공동으로 모심기와 벼베기, 타작 등을 들 수 있는데 이 때에는 반드시 음식나누기가 행해지며 마을 공동의 사업에 해당하는 다리가 건축되었을 경우 음식나누기는 물론 가무까지 행해지기 일반이다.

품앗이, 계, 두레에서 차려지는 식단은 공동체 전체를 위한 것이기 때문에 일반적인 식단과는 다소 차이가 있었다. 물론 작은 규모의 음식 나누기 식단에서는 특별한 형식이 있지는 않다. 계절에 맞는 음식이 편하게 차려졌다. 하지만 규모가 큰 음식 나누기 식단은 잔치의 의미가 있기 때문에 계절에 맞는 식단을 차리되 주식과 부식의 구분 없이 다양한 음식을 술과 함께 차려낸다.¹⁰⁾ 이는 정해진 식사를 한 다기보다는 모두가 모여 즐기고자 하기 때문이다. 큰 규모의 음식 나누기에 음식 준비 역시 사람들이 함께 모여 한다. 크던 작던 함께 음식을 나누고 서로의 관계를 돈독히 하는 공동체 의식이 한국문화의 전통에는 대단히 많았고 오늘날에도 많이 남아

있다.

2) 통과의례

공동체를 중요시하는 한국음식문화의 특징은 집안의 의례나 상례, 제례에도 많이 나타난다. 출생에서 사망에 이르기까지 개인이 집단(가족, 친지, 씨족이나 촌락 구성원)에서 그 역할이나 위치가 변할 때 그것을 기념하거나 의미를 재고하는 집단에서의 통과의식을 의례라 하는데 대표적인 의례에는 출산 의례, 성년의례, 혼례, 회갑연등이 있다.¹⁰⁾ 이와 같은 통과의례에는 거의 대부분 음식 나누기가 행해진다. 한국의 전통 풍습은 개인주의적이지 않고 집단주의적인 성격이 두드러지기 때문에 이때의 음식 나누기는 오픈되는 경우가 많다. 가족은 물론 친척과 이웃 그리고 해당 가족과 인연이 있는 사람들이 잔치에, 음식 나누기에 모두 참여한다. 뿐만 아니라 우연히 음식 나누기 잔치 공간에 머무르게 된 타인들 역시 참여하게 되는 경우도 많다. 때로는 대단히 배타적으로 보이기도 하는 한국의 집단의식은 이익이 충돌하는 경우가 아니라면 의외로 개방적인 뿐만 아니라 공동체의 범위를 한없이 넓혀갈 정도로 진취적이다. 한국인들의 음식 나누기에 동참하게 된 외국인들은 평소 무표정해 보이는 한국인들이 음식 나누기를 하면서 모르는 사이라도 순식간에 속내를 들어내 보이고 친해지는 것에 놀란다. 한국인들의 의식 속에는 음식을 같이 나눈다는 것은 곧 동질성을 갖게 되었다는 것을 의미하는 것이다. 유독 한국인들의 비즈니스가 술자리를 통해서 이루어지는 것은 이러한 의식과 무관하지 않다. 비위생적인 면이 있기는 하지만 사실상 한국의 음식 나누기는 체액을 나누는 의식이기도 한 것이다.

각종 의례의 식단에 큰 차이는 없다. 계절에 맞는 음식을 정성껏 차리는 것이 중요하다. 경사가 있는 날이나 명절에는 교자상이 차려지게 되는데 여럿이 둘러앉아 식사를 할 수 있도록 차린 상으로 술과 안주를 차린 상을 건교자상이라 하며 연, 떡, 과일, 반찬 등을 고루 차린 상을 식교자상, 이 두 차림의 중간 형태로 차린 상을 열교자상이라 한다.⁹⁾ 교자상은 일반 상차림과는 달리 주식과 부식의 구분이 없고 계절에 맞게 다양한 음식으로 차려내 진다. 교자상의 형태이나 정월에 차례를 지낸 뒤 차리는 상은 정월상이라 한다. 떡국이 반드시 오른다는 점이

특색이다. 폐백상은 혼례를 올린 신부가 시대 어른 들께 인사를 드리는 폐백 시 차려지는 상이다. 폐백 상에는 친정에서 준비해 온 술과 안주, 밤, 대추, 육포 또는 찜닭 등이 오르는데 음식의 내용은 지방과 집안에 따라 다르다. 폐백 음식은 자손과 집안이 번성하기를 바라는 뜻이 담겨져 있다. 돌상에는 백설기와 수수경단, 송편, 국수 그리고 대추와 각종 과일 등이 오르는데 백설기는 깨끗하고 순수한 정신을 붉은 수수경단은 액운 퇴치, 배가 볼록한 송편은 식복, 대추 등과 풍요한 과일 등은 번성의 의미가 있다. 돌상차림에는 타래실과 국수도 오르는데 수명장수를 비는 뜻이 있다. 또 돌상에는 돈과 화살, 붓과 벼루와 떡, 섶지, 자, 실 등이 오르는데 이것들은 돌잡기를 위한 것으로 아기가 무엇을 잡느냐에 따라 아이의 미래를 즐겁게 점쳐보자는 것으로 부귀와 용맹과 지식 그리고 솜씨가 아기에게 있기를 기원하는 것이다. 회갑상은 큰상차림으로 편, 숙실과, 생실과, 유과 등을 색을 맞춰 높게 괴어 놓는데 그 높이와 가지 수는 홀수로 하는 것이 원칙이다. 유밀과, 다식, 당숙, 생실과 건과, 정과, 강정, 편과 편육, 전유어, 적 등도 회갑상에 오른다.^{10,11)}

이상과 같은 잔치상들은 되도록 많은 사람들과 함께 먹는 것이 중요하다. 한국 음식문화에 있어 배품은 곧 복을 받는다는 것을 의미한다. 배품이 많으면 많을수록 당대 또는 후대에 곱의 곱으로 복이 도래한다는 것이 한국문화의 전통인 것이다. 물론 이러한 전통이 이혜타산에서 비롯된 것은 결코 아니다. 나눔은 공동체의 가장 기초적이고 가장 중요한 이데올로기인 것이다.

한국인들의 공동체 의식은 산 사람에만 국한하지 않는다. 한국인들에게 있어 죽음은 소멸이 아니라 다른 세계로의 이동인 것이다. 한국문화에서 죽음은 단절이 아니라 또 다른 연장이며 나아가서는 본향으로 돌아간 것을 의미한다. 한국인들이 죽음을 표현할 때 죽은 사람에 대해 표현하는 말 중에 가장 많은 것은 “돌아가셨다.”는 표현은 바로 이와 같은 인생관을 잘 나타내준다. 죽은 사람은 결코 산자와 단절되는 것이 아니다. 당연히 연관되어 있으며 영적으로 관계가 지속되는 것이다. 묘자리를 정할 때 배수가 잘되고 바람과 햇볕이 잘 들며 풍수에 맞는 장소를 찾는 이유가 거기에 있다. 비록 육신은 흩어되지만 죽은 사람은 산 사람을 지켜주는 존재인 것

이다. 따라서 한국인들은 죽은 사람도 산 사람처럼 대하기도 한다. 죽은 사람을 기릴 뿐만 아니라 음식 나누기를 하기까지 하는 것이다.

공동체의 일원에서 본향으로 돌아간 사람에 대한 통과 의례인 죽음에 관한 분리의례에는 상례와 제례가 있다. 상례는 구성원이 사망을 하였을 때 치루는 것이고 제례는 이미 사망한 사람을 위하여 치루는 것이다. 제례에는 기제사와 차례, 시제, 사당제로 나누어지는데 기제사란 집안에 모셔진 4대조까지의 조상에게 정해진 기일 자정에 지내는 제사를 말하며 차례는 정초, 한식, 단오, 추석, 아침에 지내는 제사를 말하고 시제는 5대조 조상 이상을 기리는 제사로 매년 10월 날을 잡아 지내는 제사를 말한다. 사당제는 조상을 모신 사당에서 지내는 제사를 일컫는다.^{9,11)}

죽은 조상에게 효를 다하고자 하는 유습인 제례는 소상과 대상이 모두 끝나고 3년이 지난 후부터 치뤄지는데 사망한 날 하루 전날을 제삿날로 정하여 정성껏 음식상을 마련하여 치룬다.¹¹⁾ 결국 한국인들은 한국 음식문화의 매우 특별한 의식인 함께 음식나누기 의식을 죽은 사람과도 하는 것이다. 이때 차려진 음식은 나중에 제례를 지낸 사람은 물론 이웃과도 나누어 먹는다. 함께 음식 나누기가 이루어지는 것이다.

제사상을 차리는 데는 다소의 격식이 필요하다. 제사상에는 밥, 떡, 탕, 전, 적, 나물, 김치, 과일류, 포, 간장이 오른다. 제사상에 오르는 음식은 미리 먹어서는 안된다. 간을 보는 것조차 하지 않는다. 제수 방법은 지방과 집안에 따라 다소 차이가 있는데 탕을 놓고 다섯 열로 차리는데 밥과 고기는 서쪽, 국과 생선은 동쪽, 적은 중앙, 붉은 과일은 동쪽 흰과일은 서쪽에 놓는다. 제수는 상위춧대에 불을 켜 후 순서에 맞게 올린다. 제사상 위편에는 신위가 모셔지는데 이는 죽은 사람의 영혼이 그곳에 모셔짐을 의미한다.¹¹⁾

제주는 신위를 모시고 난 다음 제사상 앞에 앉아 향을 피우고 모사 그릇에 술을 세 번 부어 영혼을 맞이하며 제주와 제관이 두 번 절을 하고 영혼에게 술잔을 올린다. 그리고는 진지에 숟가락을 꽂아 놓고 젓가락을 고쳐 놓은 다음 제사상을 병풍으로 가려 모신 영혼이 음식을 들도록 하여 놓고 제청 밖으로 나가 기다린다. 제사가 끝난 다음 자수로 올랐

던 음식들은 복이 있는 것으로 간주된다.⁹⁻¹¹⁾ 따라서 제수 음식은 제사를 치른 사람들은 물론 친족이나 이웃들에게도 나누어진다. 죽은 영혼이 먹었던 음식을 복이 있는 것으로 여기는 한국인들의 문화는 한국인들의 공동체 의식이 죽음의 경계를 넘어서도 작용함을 나타낸다. 때문에 한국의 장례나 제례 풍속은 마냥 슬픈 것이 아니라 기쁨까지도 포함되어 있다. 죽은 영혼이 산 사람들을 보호하고 산 사람들은 죽은 사람의 좋은 점은 기억하고 나쁜 점은 다 용서하고 이해하고자 하는데, 더욱이 죽은 영혼은 남은 자손을 보호하고 남은 사람들은 죽은 사람에게조차 효를 다하는데 슬프기만 할 까닭이 없다. 따라서 한국의 장례 의식이나 제례 의식은 축제의 성격을 일부 띠고 있기도 하며 함께 음식 나누기가 행해지는 것이다.

차례는 명절인 정초, 한식, 단오, 추석 아침에 지내는 것으로 기제사와는 사뭇 성격이 다르다. 기제사는 오로지 죽은 영혼을 위한 것이지만 차례는 명절을 죽은 영혼과 더불어 하고자 하는 성격인 것이다. 따라서 식단도 기제사처럼 제례 의식에 따른 것으로 하지 않고 계절에 맞는 특별식으로 준비하는데 정초에는 떡국, 한식에는 봄나물, 참외, 국수 등이 오르며 추석에는 햇곡식이 상에 오른다.¹¹⁾ 동지는 예전에는 매우 큰 명절 중에 하나였으나 지금은 그저 팔죽을 끓여 먹는 풍속이 남아 있을 뿐이고 특별히 제사를 지내지는 않는다. 차례에서도 가족, 친족, 이웃과 함께 음식을 나누기는 마찬가지이다. 즐겁게 즐기는 명절이므로 보다 축원과 함께 적극적으로 음식 나누기가 행해진다.

그밖에 한국 음식문화에서 공동체 의식의 요소가 나타나는 음식 나누기 풍습은 각종 절기에도 여전히 나타난다. 한국의 음식은 단기간에 만들어지는 것이 아니라 아주 오랜 시간을 두고 만들어진다고 할 수 있는데 그것은 저장 발효 음식이나 재료들이 많기 때문이다. 김치와 장 담그기는 연중 2대 행사로 이웃과 함께 담는다. 결국 한국의 음식 나누기 풍습은 먹는 것뿐만 아니라 재료 만들기과 조리 과정까지를 포함하는 것이다. 이것은 결국 집단의 소속원들이 서로 도와 가며 함께 농사를 짓고 공동의 삶을 도모하는 한국의 공동체 문화의 전형적인 방식인 것이다.

이상에서 살펴본 바와 같이 한국의 전통공동체의

식은 음식문화와 불가분의 관계를 가지고 있다. 가족은 물론 가까운 친척, 이웃까지 포함함은 물론 같은 공간에 속한 처음 보는 사람은 물론 죽은 사람, 귀신까지도 나누기의 영역을 확장한다. 이와 같은 음식나누기의 범위는 한국인의 공동체의식의 범위와 다르지 않다. 이미 언급하였다시피 이와 같은 전통공동체의식은 북방적인 요소와 남방적인 요소가 결합된 형태인데 농사와 관련하여서는 대체로 남방적인 성격이 강하고 절기나 제례에서는 북방적인 요소가 그래도 어느 정도 남아 있다. 특히 사면적 요소에서는 더욱 그렇다. 하지만 이와 같은 분류는 명확한 것은 아니다. 왜냐하면 북방적 요소라는 것이 북방아시아로부터 전래되어 온 전통의식이라고 보다는 북방아시아를 기원으로 하여 더욱 심화 발전된 것이기 때문이다. 물론 남방적 요소라는 것 역시 마찬가지이다. 한국의 전통의식에 있어 남방적 요소는 남방으로부터 전래되었다기보다는 농업에 기반을 둔 각 지역사회의 전통의식이 상호간에 발전적으로 영향을 주고받았다고 볼 수 있는 것이다.

3. 식사법에 나타나는 공동체의식

한국의 식사에서는 포괄적인 공동체적 나눔이 이루어진다. 함께 한다는 공동체 의식은 식사 방법에도 나타난다. 한국인들은 각자의 음식물들을 자기 구별하여 놓고 먹지 않는다. 한국인들의 밥상에는 같이 먹도록 되어 있는 주식과 부식은 물론 된장이나 간장 등 양념 그리고 때에 따라서는 각종 재료들까지 함께 오른다. 물론 밥과 국은 각자의 것이 정해져 있지만 그것은 한국인에게 있어 식사의 최종적인 결과인 섭취를 위한 기본적인 베이스를 각자의 식사량에 맞게 배치해 놓은 것일 뿐이다. 한국인들은 식단의 기본이 되는 주식인 밥만으로는 도저히 식사를 할 수 없다. 왜냐하면 한국의 식단은 최종적으로 입안에 완성이 되는 것이기 때문이다.

한국의 식단에는 각종 조리 방법을 통해 만들어진 음식들과 순수한 재료들 그리고 다시 재구성을 하는데 필요한 각종 양념들(뺨거나 짜거나 시거나 쓴, 그리고 오래 발효시킨 것이 대부분인)이 한꺼번에 오른다. 개개인은 이러한 식단을 함께 받고 각각의 취향에 따라 입안에서 전혀 색다른 맛으로 재창조를 해 먹는다. 한국인들은 대개의 경우 국을 한

손가락 떠서 입맛을 돋운 다음 밥을 한술 떠서 입안에 넣고 각종 반찬을 구미에 맞게 젓가락으로 집어 입안에 넣어 함께 씹어 먹는다. 또 종종 신선한 채소들을 된장이나 고추장을 더해서 입안에 함께 넣기도 한다. 개개인은 이러한 식단을 함께 받고 각각의 취향에 따라 입안에서 전혀 색다른 맛으로 재창조를 해 먹는다. 이와 같은 독특한 자유는 한국의 음식문화에서의 공동체적 특성을 보다 인간적으로 만들어 준다.

한국인들은 대개의 경우 밥상위에 모든 음식을 모두 올려놓고 공동으로 함께 나누어 먹는다. 씨족공동체의 가장 기초적인 나눔을 밥상을 통해서 구현하는 것이다. 이는 비단 가족에만 국한된 것이 아니다. 한국인들은 손님이나 때로는 전혀 안면이 없는 타인에 대해서도 이와 같은 나눔을 행하기를 마다하지 않는다. 서구적인 시각으로 보면 대단히 비위생적으로 보일 수 있는 행위라 아니 할 수 없다. 밥상 가운데 놓인 김치찌개에 한 집안 식구 모두의 침묵은 손가락이 번갈아가며 담귀질 뿐 아니라 때로는 손님 때로는 길가던 (낮모르는 붓집장수 같은) 타인들의 손가락마저 담귀지기도 하는 것이다. 이는 한국인들의 공동체 의식이 배타적인 것이 아니라 포용적인 특성을 가지고 있다는 점을 잘 나타내 준다.

이와 같은 포용성은 상대적으로 북방적인 유산의 성격이 짙다. 그 이유는 농경을 기반으로 하는 지역공동체에서 낯선 사람은 확인이 가능해지기 전까지는 잠정적으로 이익을 침해할 수 있는 사람으로 취급될 수 있는 반면 유목을 기반으로 하는 씨족공동체에서 낯선 사람은 명백하게 적이 아닌 이상 미래에 내게 닥칠 수도 있는 리스크를 제어해주는 보험장치일 수 있기 때문이다. 더욱이 지역공동체에서 낯선 사람은 수태 가능한 인적 자원을 훔쳐갈 수 있는 대상일 수 있지만 씨족공동체에서는 근친교배에 의한 유전적 이상을 방지해주는 대상일 수 있다. 북방아시아 일부 종족이 손님에게 아내를 내주는 것은 바로 이와 같은 이유 때문이다. 물론 이와 같은 차이는 어디까지나 상대적이다.

종합하면 한국의 음식 문화는 사회문화적으로는 겉으로는 외연이 넓고, 포용적이며, 함께 즐기고 나누는 특성을 가지고 있다고 할 수 있으며, 맛에 관하여서는 개인의 창발성이 훼손되지 않는 재창조의

특성을 가지고 있다고 할 수 있다. 바람직한 공동체는 결코 개인의 창의성이나 창발성이 통제되는 것이 아니라 오히려 조화를 이루는 것이라 한다면 한국의 음식문화는 교묘한 방식으로 개인과 공동체의 조화를 도모하는 문화라 할 수 있다.

III. 맺는말

현재 한국의 음식문화는 서구 식문화와 외국의 여러 식품과 음식이 유입됨에 따라 상당한 정도의 변화를 겪고 있는 중이다. 그렇기는 하지만 앞서 밝힌 한국의 음식문화의 대단히 한국적인 특성은 쉽사리 변화될 것으로 보이지는 않는다. 핵가족화와 여성의 사회 진출이 급격히 확장됨에 따라 외식의 비중이 상당히 높아졌음에도 불구하고 패스트푸드 산업의 증가세에 결코 뒤지지 않는 정도로 대단히 한국적인, 같은 그릇의 음식을 함께 나누어 먹는 형태(큰양푼 비빔밥, 춘천막국수, 정반자장면, 커플빙수[나름대로 붙여본 이름임], 안동찜닭 등)의 한국식 외식산업이 증가하고 있다. 또한 한국인들은 외식시 각자 음식을 시킬 때도 자신 몫의 음식을 흔히 서로 나누어 먹는다. 물론 경제적 이유(전자의 경우 한 그릇을 시켜 여럿이 나누어 먹을 수 있음) 혹은 보다 다양한 음식을 먹을 수 있는 기회 포착이라는 면을 간과할 수는 없지만, 이러한 식생활 현상이나 행위는 한국 음식 문화에 있어서 매우 특별한 형태의 공동체의식이 상당히 뿌리 깊은 것임을 보여준다.

■참고문헌

- 1) 최 협, 김명혜, 김세건, 윤수중, 정근식, 표인주. 사회과학연구총서 2: 공동체의 현실과 전망. 서울: 선인, 2001
- 2) 신용하·장경섭. 21세기 한국의 가족과 공동체 문화. 서울: 지식산업사, 1996
- 3) 신용하. 두레공동체와 농악의 사회사. 한국사회연구. 서울: 한길사, 1984
- 4) 유종원. 공동체 주주의 공동체개념과 의미에 대한 비판적 고찰. 현대사회과학연구 9: 353-377
- 5) 윤서석. 우리나라 식생활문화의 역사. 신광출판사.

1999

- 6) 정수일. 고대문명교류사. 서울 : 사계절, 2001
- 7) 구천서. 세계의 식생활 문화.
- 8) Kim W, Shin DJ, Kim JM, Jim HJ, Kwak KD, Han MS, Choi SK, Kim W. Y-chromosome STR haplotype profiling in the Korean population. Forensic Sci. Int. 115: 229-235, 2001
- 9) 대신출판사 편집부. 두산세계대백과. 대신출판사, 2000
- 10) 박명희, 김대년, 김미영, 김희숙, 박미석, 백희영, 오세영, 옥선화, 이승신. 한국의 생활문화. 서울: 교문사, 2003
- 11) 이효지. 한국의 음식문화. 서울 : 신광출판사, 1998