

제주음식의 역사와 문화에 대한 향후 연구 과제*

주영하**

국문 요약

본고는 제주음식의 역사와 문화에 대한 그 동안의 연구 성과를 살피고, 향후 이에 대한 연구에서 지녀야 할 과제를 제시하는 데 목적을 두고 있다. 기존 연구 성과를 살펴본 결과 제주음식에 대한 문화적 특징을 통시적으로 파악하지 못한 점에 문제가 있었다. 필자가 살펴본 바는 다음과 같다. 제주음식의 역사적 특징은 주식이 분식(粉食)에서 입식(粒食)으로 변화되었다는 점이다. 적어도 19세기 말까지 제주도 사람들은 기장·조·피·콩·메밀·보리 등의 잡곡을 분식으로 만들어 주식으로 삼았다. 그래서 반찬보다는 국물이 있는 음식을 주로 '범벅'이나 '빙떡'과 함께 먹었다. 20세기에 들어와서 보리 재배가 증가하면서 보리가 주식이 되었다. 비록 부분적으로 한 반도의 육지로부터 멥쌀이 유입되었지만, 본격적으로 쌀밥을 주식으로 먹기 시작한 때는 1960년대 제주도에서의 벼농사 본격화 이후이다. 보리밥과 쌀밥이 주식으로 자리를 잡으면서 범벅이나 빙떡은 특별한 날 먹는 음식으로 변했다. 그 대신에 육지와 유사하게 각종 반찬이 보리밥이나 쌀밥을 먹을 때 마련되었다. 나는 제주음식의 이러한 역사과정을 '문화적 육지화

* 이 논문은 '2011년 제주학회 제36차 전국학술대회'에서 발표했던 내용을 수정, 보완하였다.

** 한국학중앙연구원 한국학대학원 교수, 민속학

(cultural landization)'라고 명명한다. 1980년대 이후 제주도가 관광지로 인식되면서 제주음식은 관광객을 위한 음식으로 탈바꿈을 하였다. 오늘날 한국인들이 생각하는 제주음식은 대부분 1980년대 이후에 개발된 관광음식이다. 제주도를 방문하는 관광객은 처음에 관광지에서 해당 지역의 특이한 음식에 관심을 가지지만, 자신들이 익숙한 음식을 소비하려는 경향을 가지게 된다. 그래서 육지에서 온 관광객은 대체로 각종 회와 갈치·고등어·전복·성게 등을 비롯한 각종 생선을 재료로 한 음식을 제주음식이라고 인식한다. 이러한 문제의식을 가지고 향후 연구가 이루어진다면 최근에 제기되고 있는 관광음식, 로컬푸드운동, 지역학으로서의 제주학과 제주음식에 대한 연구가 더욱 심도 있게 진행되리라 믿는다.

주제어: 제주음식, 제주음식 통시적 특징, 분식, 입식, 주식, 문화적 육지화, 관광음식, 로컬푸드운동

I. 제주 음식문화 연구의 주요 성과

그동안 한국의 학계에서 제주음식의 역사와 문화에 대한 연구 성과는 그다지 많지 않은 편이다. 왜냐하면 음식에 대한 연구는 주로 자연과학 연구자들이 수행해온 주제였고, 동시에 ‘한국’이라는 국가 단위 혹은 ‘김치’와 같은 음식물 자체에 대한 연구가 주류를 이루었기 때문이다(주영하, 2011a: 457-493). 더욱이 음식의 역사와 문화에 대한 연구는 음식물에 대한 자연과학적 지식을 기초로 한 상태에서 사회문화적 현상에 대해 접근해야 하기 때문에 그 어려움이 다른 분야에 비해서 더 크다. 이 점은 이 분야의 연구를 더욱 어렵게 만드는 이유이다. 이런 까닭에 ‘제주’라는 지역을 대상으로 하여 음식의 역사와 문화에 대해 살핀 연구 성과는 더욱 적은 편이다.

그럼에도 불구하고 최근에 제주음식의 역사와 문화에 대한 학문

적 관심이 증대하고 있는 것도 사실이다. 처음에는 주로 제주음식의 문화적 특징을 찾으려는 데 초점이 맞추어졌다. 특히 ‘한국민속종합조사’의 일환(문화공보부, 1974)으로 진행된 식생활에 관한 조사는 이 분야에서 국내 학자들에 의해서 최초로 이루어진 성과라고 할 수 있다. 다만 제주도 출신이 아닌 학자들이 주도한 조사 작업이었기 때문에 내부자의 경험이 보고서에 충분히 담기지 못한 한계를 지니고 있다. 이에 비해 제주도민속자연사박물관(1995)에서 작업한 『제주도의 식생활』은 내부자의 시각에서 음식물은 물론이고 각종 의례·종교와 관련된 음식과 도구를 망라하였다. 제주음식의 조리학적 접근은 김지순(1998)의 『제주도 음식』에서 구현되었다.

이 세 가지의 연구 성과는 제주음식의 역사와 문화에 대한 어느 정도의 기초자료가 되었다. 그런데 2000년대 이후 한국사회에서 문화콘텐츠에 대한 개발 작업이 증대하면서 다시 한 번 제주음식에 대한 제주사회 내부에서의 관심이 증대하였다. 2004년 10월 제주대학교 탐라문화연구소에서 주최한 제주음식에 대한 심포지엄(주영하, 2005; 허남춘, 2005)과 2005년 ‘지역문화산업연구센터지원사업’의 일환으로 이루어진 음식문화 콘텐츠 작업(제주대학교 탐라문화연구소, 2006; 오영주·허남춘, 2008)이 그것이다. 2007년에는 국립민속박물관이 주관했던 ‘2007제주민속문화의 해’와 관련하여 발간된 『제주의 음식문화』(허남춘·주영하·오영주, 2007)는 제주사회 내부자와 외부자의 공동 작업으로 진행된 결과물이다.

이들 연구는 2000년대 이전에 이루어진 제주음식에 대한 연구에서 진일보한 것처럼 보이지만, 반드시 그렇지는 않다. 그 내용이 주로 제주음식의 문화적 정체성을 밝히는 데 집중하였기 때문에 그 이전의 연구 성과와 같은 맥락에 놓여 있다고 보아야 한다. 이 점은 오영주가 독보적으로 수행해온 제주음식에 대한 작업(오영주, 2006;

2009; 2010)에서도 마찬가지로 나타난다. 그 역시 제주음식의 문화적 특징을 밝히려는 데 집중하였다. 제주음식이 근대에 의해서 왜곡되었다는 전제로 인해서 그 이전의 모습을 찾으려는 이러한 노력은 당연히 학술적으로 의미 있는 작업임에 틀림없다.¹⁾

1980년대 이후 본격적으로 나타난 제주도의 관광지화는 제주음식에 대한 연구에서도 관광자원에 대한 관심으로 이어졌다(오혁수, 1999; 오영주·오혁수, 2000; 김경호·조문수, 2002; 안학영·전효진·양태석, 2009; 강성일·이계희, 2010). 하지만 제주음식을 이용한 메뉴 개발이나 호텔에서의 실천적 적용을 위한 대안 마련의 성격이 강한 연구였다. ‘제주도’의 지리적 특성으로 인해서 생겨난 또 다른 연구 경향은 로컬푸드운동에 대한 것이다(현혜경, 2009; 2010; 김자경, 2010). 관광음식에 대한 연구가 외부인의 적극적인 유입에 제주음식을 개입시키려 했다면, 로컬푸드운동에 대한 연구는 제주사회가 육지에 비해서 훨씬 수월하게 진행시킬 수 있는 운동의 특성을 제시하고 있다는 면에서 지극히 제주적인 특징을 연구 주제에 활용했다고 볼 수 있다.

주지하듯이 ‘제주음식’이란 오늘날 제주도 사람들이 영위하는 음식을 가리킨다. 제주음식의 역사와 문화에 대한 연구는 그 음식이 지닌 역사성과 문화적 의미를 밝히는 작업이다. 그런데 여기에서 ‘제주사람’은 누구인가가 문제가 된다. 당연히 현재 제주도에 살고 있는 사람들을 지칭한다고 해야 옳지만, 그들을 포함해서 역사 시간 동안 제주도에 살았던 사람들까지 포함해야 할지도 모른다. 왜냐하면 오늘날 제주도에 살고 있는 사람들 중, 일부의 조상들은 상당히

1) 본문에서 소개한 논문 외에도 제주음식의 정체성을 설명하려는 성과는 다음과 같은 것이 있다(장애심, 1982; 진성기, 1986; 황혜성, 1987; 朴德子, 1993; 김지순, 1997).

오랜 예전부터 살아왔기 때문이다. 그러나 ‘제주음식’이라는 이름에는 ‘제주도’라는 지리적 명칭을 통해서 다른 지역과 구분하기 위한 일종의 ‘경계 짓기’ 전략이 포함되어 있다. 즉 ‘제주’를 내세워서 한 반도의 육지와 구분하기도 하고, 다른 나라의 지역과도 다르다는 점을 내세우게 된다. 사실 지역의 이름이 붙은 음식이라고 하면, 여기에서 정치적·경제적·문화적 단위로서의 특정 지역에서 나타나는 음식의 여러 문화적 현상들을 하나로 묶기 위한 수단에 지나지 않는다. 왜냐하면 모든 제주도 사람들이 영위하는 음식의 합집합이 결코 제주음식의 진수는 아니기 때문이다.

종래 지역음식에 대한 연구는 모든 지역민들이 공유하는 음식에 주목한 듯하지만, 반드시 그렇지 않다. 그보다는 다른 지역에서 잘 나타나지 않는 특정 지역만의 특징적인 지역음식에만 주목하였다. 그러다 보니 실제로 지역민들이 소비하는 음식문화의 전모를 소개하지 않고, 특별한 음식의 역사성과 문화적 의미만을 설명하려는 경향을 보였다.

이 점은 1980년대 이후 구미 학계에서 제기되어온 근대국민국가의 형성과 ‘만들어진 전통(invented tradition)’(에릭 홉스봄 외, 2004: 565)이라는 담론을 통해서 충분히 비판 받을 수 있는 대상이다. 아무리 ‘실재(實在)’ 했던 문화이지만, 근대국민국가에서 그 중 몇 가지를 선택하여 마치 오래된 ‘전통’인 것처럼 내세운 결과가 바로 오늘날 우리가 알고 있는 ‘전통’일 수 있다는 것이 이런 문제제기를 하는 학자들의 입장이다. 결국 종래 제주음식의 역사성과 문화적 의미에 대한 설명방식은 비록 아무런 정치적 의도가 없더라도 일종의 ‘전통 만들기’를 하기 위한 한 과정이었을 가능성도 배제할 수 없다.

이와 같은 문제의식 속에서 필자는 제주음식이 지닌 문화적 특징을 살피려 한다. 특히 역사적으로 제주의 주식(主食)이 분식(粉食)에서 입

식(粒食)으로 변화되어온 과정을 살핀다. 이를 통해서 제주음식이 한반도의 육지와는 상당히 다른 생태환경과 음식의 소비체계를 지니고 있었을 가능성에 대해 문제를 제기하려 한다. 하지만 오늘날 제주음식에는 분식의 소비체계가 중심이 되지 않는다. 왜 이러한 일이 발생했는지에 대한 규명은 오늘날 제주음식의 문화적 특징을 살피는 데 매우 중요하다. 이러한 접근에는 향후 제주음식에 대한 연구가 제주학의 한 축으로 연구되기를 희망하는 필자의 가설이 개입되어 있다. 필자는 그것을 제주음식의 ‘문화적 육지화(cultural landization)’ 과정이라고 명명한다. 이 과정을 통시적 시각에서 살필 때 제주음식의 현재가 드러난다.

II. 분식에서 입식으로2)

1971년에 제주음식을 조사한 황혜성은 다음과 같이 그 특징을 적었다. “제주도는 농사짓는 땅이 적어 가정의 식량은 겨우 대는 정도이고, 쌀농사는 아주 적고 산도(山稻)·육도(陸稻)라는 발벼가 있고, 밭곡식은 조·피·보리·메밀·콩·팥·녹두·깨 등 잡곡이 주가 되고, 감자·고구마의 생산이 많다. 채소와 된장 해조류가 찬의 재료가 되고 바닷고기도 말려서 두고 쓰고 수육은 주로 돼지고기이고 닭을 쓰는 음식 대부분이다. (중략) 쌀이 귀하므로 평소에는 보리·조·팥 등의 잡곡밥을 많이 짓고, 제삿날이나 비념에 고은밥(쌀밥)을 지어 먹는데, 쌀은 80%를 육지에서 들여와야 하는 형편에 있었다.

물론 근년 30년간에 그 사정을 외지사람의 이주로 양상이 달라지고 있다. 옛날의 식사는 잡곡밥에 된장을 푼 배추국·콩잎국·무

2) 본장은 주영하(2007) 내용을 수정·보완한 것이다.

국·과국·호박국·미역국·생선국을 반드시 끓이고, 반찬은 자리젓·갈치자반·정갱이자반·고등어자반·건어를 쓰고 회는 생것이 손에 들어오면 먹게 되고 자리회를 먹는 것이 큰 즐거움이라 하였다. (중략) 또 점심에 먼 곳에 나가서 일하는 사람은 대로 엮은 도시락이 있어 잡곡밥을 담고 찬은 된장과 자리젓을 옆에 담고 밭에서 연한 콩잎을 따서 씹을 씹면 일품이라고 한다. 부지런하고 소박한 성품이 음식에서도 소박하고 꾸밈이 없고 질박한 식생활이었으나 건강하고 일을 잘하기로 칭송을 받는 주민들이었다. 곡식음식은 바다 것을 넣은 죽이 사치스럽게도 맛이 있고, 메밀로 만든 만두나 수제비를 잘 만들고 미역죽·닭죽도 잘 만든다(황혜성, 1987: 40-41)."

이 내용을 정리해보면, 제주음식은 잡곡밥, 된장을 재료로 한 각종 국, 바다에서 나는 재료를 이용한 반찬, 그리고 메밀을 재료로 한 분식과 죽이 그 특징으로 드러난다. 김지순(1998: 23)은 제주음식이 '자연 맛을 살린 음식'이라고 했다. 식단이나 조리 방법이 단조로우면서도 재료 자체의 자연 맛을 많이 살렸고, 요리법이 간단하면서도 양념을 복합적으로 사용하지 않는다는 점을 내세웠다.

석사학위논문으로 제출된 이정희(1994: 89-90)의 글에서는 제주음식의 특징을 다음과 같이 정리했다. ① 잡곡과 바닷고기·채소·해초가 주된 재료이다. ② 육류는 닭고기와 돼지고기를 많이 쓴다. ③ 재료의 가짓수가 많지 않다. ④ 조리법이 간단하고, 한 음식에 여러 가지 재료를 섞지 않는다. ⑤ 양념을 여러 가지 사용하지 않는다. ⑥ 조리시간이 짧고, 음식에 모양을 내지 않는다. ⑦ 간은 짠 편인데 간장보다 된장으로 간과 맛을 낸다. ⑧ 국을 많이 먹는다. ⑨ 죽이 발달하였다. ⑩ 회 종류가 많다. ⑪ 젓갈을 많이 담지 않는다. ⑫ 크게 김장을 하지 않는다. ⑬ 채소를 말려두고 먹는 일이 적다.

기왕의 보고서를 통해서 확인할 수 있는 점은 제주도의 전통적인

주식 중에서 ‘곤밥’을 제외하면 쌀을 재료로 사용한 주식의 거의 없다는 것이다. 이 점은 제주음식이 육지음식과 다른 가장 큰 차이라고 할 수 있다. ‘곤밥’은 보리밥에 비해 고운 밥이라는 뜻으로 제사·명절 때나 혼인잔치 때 신랑이나 신부상에서나 먹을 수 있었다(제주도민속자연사박물관, 1995: 32). 그래서 적어도 1960년대에도 부자는 일 년 내내 보리밥을 먹고, 가난하면 그나마 한 철만 보리밥을 먹고 다른 잡곡이나 고구마·ଟ트 등을 섞어서 양을 불린 밥을 먹었다. 가을철에 보리밥을 지을 때는 보통 조에 보리쌀을 섞는다. 곡물을 줄일 수도 있고, 맛도 좀 더 좋게 하기 위해서 조와 보리쌀, 그리고 고구마를 넣어서 지은 고구마밥(다른 이름으로 ‘감제밥’)도 자주 해 먹었다.

1960년대까지 보리와 조가 주식을 만드는 주된 곡물이었다면, 메밀 역시 제주에서 중요한 곡물이었다. 메밀밥·메밀돌래·메밀칼국수·메밀수제비·쫄메밀칼국수·메밀범벅·메밀개역에 이르기까지 메밀을 주재료로 한 음식이 모든 음식류에 골고루 있다. 이것은 메밀이 육지에서와 같이 특정한 음식의 재료로만 쓰이는 대신에 제주음식의 대부분 음식에 쓰일 정도로 그 비중이 높았다는 사실을 알려준다. 메밀은 다른 발농사가 잘 되지 않더라도 늦게 파종하여 쉽게 재배하여 수확할 수 있다는 장점을 지니고 있다. 메밀로 밥을 짓고 국에도 넣고 죽도 주고 수제비나 칼국수를 만들기도 하고, 범벅도 하며, 떡도 해 먹었다(제주도민속자연사박물관, 1995: 53).

『세종실록지리지』에서 ‘토의(土宜)로 밭벼(山稻)기장·조·피·콩·메밀·보리·밀을 언급한 내용³⁾ 역시 조선 초기부터 제주도 사람들이 밭벼와 함께 메밀을 많이 먹었음을 설명한다. 메밀은 분식으로

3) 『世宗實錄地理志』 濟州牧: 土宜山稻黍稷菽蕎麥麴麥 ; 濟州牧·旌義縣: 土宜山稻稷粟菽小豆蕎麥麴麥 ; 濟州牧·大靜縣: 土宜山稻粟稷小豆蕎麥麴麥.

만들어서 그것을 조리하여 음식을 만든다. 그런데 메밀가루는 점성이 거의 없기 때문에 국수를 만들 때는 밀가루·녹말·달걀 등을 섞어서 반죽하여 반죽을 해야 한다. 이때 사용된 도구는 연자마·남방애·돌방애·통돌방애·통방애와 같은 도정을 하는 도구다. 그 중에서도 남방애는 여러 사람이 동시에 작업을 할 수 있도록 느티나무로 만든 받침이 넓게 되어 있다. 돌방애 역시 제주도에 많이 나는 현무암을 이용했기 때문에 도정을 하는 데 매우 적당하다. 구멍이 많이 난 현무암은 다른 돌에 비해 도정을 보다 효과적으로 해준다.

허남춘(2007: 90) 역시 메밀로 만든 빕떡과 범벅에 주목하였다. 그러면서 현기영의 글을 인용하였다. “제사·명절 때가 아니면 입쌀 구경을 못하던 그 시절, 우리의 주식은 당연히 보리와 조였고, 대용식으로 고구마도 많이 먹었다. 가을·겨울에는 저녁 한 끼쯤은 으레 고구마로 때웠다(현기영, 1999: 254).” 오영주(2007: 114) 역시 “제주 주곡의 재배의 변천에 따라 조밥→보리밥→반지기밥(보리와 쌀의 혼식)→곤밥(쌀밥)으로 주식이 바뀌어졌다.”고 보았다.

이와 같은 제주도의 주식은 다른 말로 하면 ‘분식에서 입식’으로의 변화과정을 밟았다고 할 수 있다. 이 점은 향후 제주 음식문화의 전통적인 양상에 대한 연구에서 보다 세밀하게 정리해야 할 과제이다. 만약 적어도 19세기 이전에 제주도의 주식이 ‘분식’이었다고 한다면, 이것은 한반도의 음식문화가 지닌 ‘입식’과는 매우 다른 양상이라고 볼 수 있다. 그만큼 제주도의 자연환경과 식생활 관습이 한반도와 달랐음을 증명하는 것이라 하겠다.

일반적으로 밀가루를 주재료 만드는 음식인 분식은 조리를 할 때 조미료를 혼합하여야 맛을 내는 조리학적 특성을 지닌다. 빵이나 국수나 만두는 그것만을 먹어도 충분히 맛있게 먹을 수 있다. 곧 반찬

이 필요 없다. 이에 비해서 곡물의 낱알을 찌거나 삶아서 조리하는 입식은 굳이 조미를 할 필요가 없다. 이 입식을 주식으로 먹을 때는 반드시 반찬이 있어야 한다. 가령 쌀밥을 먹을 때 반찬과 함께 입에서 씹어 먹어야 맛있게 식사를 할 수 있다. 따라서 ‘분식≠반찬’이라면, ‘입식⇔반찬’이라는 식사의 구조를 보인다.

만약 가족이 매 끼니마다 반찬이 필요한 식사를 할 경우, 그 준비는 주부의 몫이 된다. 입식을 주식으로 하는 사회에서는 주부가 조리작업을 주도해야 한다. 밑반찬과 저장음식의 마련은 주부의 중요한 가내활동이 된다. 이에 비해 분식을 주식으로 하는 사회에서는 남성이 조리작업을 주도하는 경우도 있다. 반죽에 소요되는 힘이 남성으로 하여금 조리작업에 참여하도록 만든다.

만약 제주사회의 전근대적 주식이 분식이었다면 가족 내부의 조리과정에서 남성의 역할은 어떠했을까 하는 의문점이 대두된다. 종래 제주사회의 전통적인 가족제도에 대한 연구에서 이에 대해 주목된 바는 없다.⁴⁾ 이 점은 부부가족 내부에서 발생할 수 있는 조리담당자의 균등성을 제주음식의 ‘분식’에서 발견할 수 있지 않을까 하는 문제를 조심스럽게 제시해 본다.

가족과 음식의 상관관계는 음식의 생산과 소비에 대한 문화 연구에서 매우 중요한 주제이다(주영하, 2011b: 65-66). 제주음식이 지닌 분식의 독자성은 제주음식의 문화적 특징은 물론이고, 가족제도와

4) 종래 제주도의 가족제도가 지닌 특징은 핵가족이었다. 그 이유로 적어도 1960년대를 기준으로 할 때 “제주도의 농업경영구조에서 농가의 생산성은 한시적으로 요구되는 많은 노동력 이를테면 대가족의 노동력을 요구하는 것이 아니라 다양한 차원에 의존함으로써 끊임없이 요구되는 노동의 수요를 충족시킬 수 있는 데 달려 있었다(이기욱, 1995: 132-133).” 이 외에 제주도의 가족제도에 대한 대표적인 저서(이창기, 1999; 김혜숙, 1999)에서도 제주도의 핵가족체제와 분식의 관계에 대한 관심은 없었다.

주부의 역할 등에 대한 논의를 더욱 세밀하게 분석할 수 있는 도구가 된다.

아울러 제주음식에서 반찬의 위상에 대해서도 재조명할 필요가 있다. 주지하듯이 한반도의 육지에서 행해졌던 입식 식사에서는 밥을 먹기 위해서 반찬이 마련되는 구조를 보인다. 밥을 많이 먹기 위한 수단으로 짜고 매운 반찬이 식탁에 반드시 올라간다. 이에 비해 제주의 분식은 국물이 있는 반찬을 입식의 육지에 비해서 단순하게 만들었다. 국물 역시 입식에서는 국밥이 될 수 있지만, 제주의 분식에서 국물은 단지 분식을 먹을 때 수월하게 삼킬 수 있도록 도와주는 역할을 한다. 그래서 제주음식의 국물은 입식의 국에 비해서 매우 부차적인 속성을 지닌다.

하지만 이에 대한 연구는 ‘분식에서 입식으로’ 변한 제주 음식문화의 역사적 접근을 통해서 분명히 밝혀낼 수 있다. 왜냐하면 지금까지의 연구에서 분식과 입식의 시각에서 제주음식에 대해 살핀 성과가 적기 때문이다. 다만 이 작업에서 유의해야 점은 19세기 이전의 제주도 사람들이 모두 메밀을 비롯한 잡곡으로 분식을 주식으로 먹지 않았다는 것이다. 비록 통계적 자료를 제시할 수 없지만, 『세종실록지리지』의 기록에 근거한다면 밭벼나 보리를 수확한 일부 주민들은 입식을 먹었을 것이라고 보인다. 하지만 대다수의 주민들은 조·피·메밀과 같은 잡곡으로 분식을 만들어 주식으로 소비했을 가능성이 많다. 다수의 경향성을 파악하는 일은 음식의 문화적 양상을 이해하는 데 중요하다. 왜냐하면 그것은 관습의 유행을 통해서 상당한 경향성을 지니기 때문이다.

III. 제주음식 문화적 육지와 과정⁵⁾

표면적으로 보면 그 동안의 제주음식에 대한 연구에서 역사적 접근은 주류를 이룬 듯하다. 하지만 내면적으로 보면 역사적 접근이 그다지 세밀하게 이루어지지 않았다. 제주 음식에 대한 역사적 접근에서는 두 가지 사실을 염두에 두어야 한다. 그 하나는 오늘날 제주도 사람들이 생산·소비하는 제주음식이 거의 변하지 않고 장기간 지속된 결과가 아니라는 사실이다. 또 다른 하나는 제주도와 육지의 지속적인 교섭 과정에서 육지의 음식물 재료가 유입되었고, 그것이 계속해서 확장되었다는 사실이다. 필자는 이러한 현상을 제주 음식의 생산·소비 체제가 ‘문화적 육지화 과정’을 밟았다고 정의한다.

‘문화적 육지화 과정’이라는 개념에는 제주도가 오늘날로 오면서 육지가 주도한 문화적 통합 장치에 포섭되어 왔다는 시선이 담겨 있다. 정치적으로 12세기 초엽부터 ‘육지’⁶⁾와의 관계가 밀접해졌고, 원나라가 고려를 지배한 시기에 제주도는 몽골인들이 직접 통치한 경험도 있다. 조선시대에는 제주도의 토산물로 조공을 바칠 정도가 되었고, 조선후기에 들어와서는 육지의 성리학적 이데올로기가 제주도로 전입되어 유행을 하였다. 제주도의 포제에서 육지의 제물이 존재한다는 점은 성리학의 영향력이 육지에서 생각하는 것과 달리 상당했음을 감지할 수 있다.⁷⁾

식민지시기에 접어들면 이러한 양상은 더욱 급속하게 이루어진다.

5) 본장은 주영하(2007) 내용을 수정·보완한 것이다.

6) 제주사람들 입장에서 보통 한반도는 ‘육지’ 혹은 ‘육지부(陸地部)’라고 지칭된다. 이것은 제주도가 섬이고, 이에 대응하여 이런 말이 생겼다. 이 중 육지부는 일제시대에 생긴 관공서 용어이다.

7) 특히 북제주를 중심으로 전개된 포제(酬祭)의 유교적 양상에 대한 논의를 통해서 이러한 면을 확인할 수 있다(이대화, 1999).

조선총독부가 육지에서 펼친 산업육성정책이 제주도에 적용되었기 때문이다. 가령 1932년부터 전개된 ‘농산어촌진흥운동’이 제주도에서도 시행되었고, 그로 인해서 농업과 어업의 생산력을 높이는 일이 일어났다. 1915년부터 1919년 사이에 제주도사(濟州道司)를 지낸 일본인 이마무라 도모에(今村 範, 1870~1943)는 직접 순사와 면서기 등을 이끌고 종래 ‘원시적’인 고구마 재배법을 개량하도록 지도하여 고구마를 대용식으로 먹도록 하였으며, 조의 생산량을 늘려서 수출도 할 수 있도록 했다.⁸⁾

주지하듯이 고구마는 1763년 조엄(趙曄, 1719~1777)이 일본에 통신사로 가던 중 대마도(對馬島)에 들러 그 종자를 얻어 동래와 제주도에서 시험 삼아 심게 한 것이 처음으로 재배된 사실이다. 이와 같이 고구마와 같은 특용작물의 재배와 저장 방법의 개량 등이 일본에서 도입되어 그 수확량이 증대하였다.

다카하시 노보루(高橋昇, 1892~1946)가 1936년에 조사한 자료에 의하면, 제주군 한림읍 명월리의 진사훈(秦士勳)은 전작(前作)으로 콩이나 조를 재배하였고, 후작으로는 고구마를 재배했다고 한다(타카하시 노부루, 2008: 373). 재배면적을 기준으로 하면, 보리·조·고구마·메밀·목화·팥·맥주보리·제충국·콩·청완두·벼·쌀보리

8) 손진태(1940)는 다음과 같이 적었다. “이마무라 선생이 다이쇼4년(1915)에서 8년 사이 濟州道司로서 재임 중의 치적으로 내가 가장 경탄하는 것은 선생 자신이 순사와 면서기 등을 이끌고 농민들의 섬에 혹은 그 가정에 머물면서 그 원시적인 양잠법이나 고구마 재배법에 손을 뻗쳐서 숙달되도록 지도하의 크게 개량을 가져온 일이었다. 그 결과가 종래 항상 식량 부족을 당하고 있던 도민이 선생 재임 중에 20만원의 조 수출을 보게 되었다. 그리고 추자도에서 고구마는 실로 선생에 의해서 처음으로 재배되었다. 내가 이 기념호에 특별히 고구마 이야기를 쓰게 된 이유도 실은 여기에 있다.” 여기에서 언급되는 이마무라는 경찰관의 신분으로 1908년 조선에 와서 식민지 시기 내내 경찰간부와 조선총독부의 촉탁으로서 활동을 했다. 자세한 내용은 다음을 글을 읽기 바란다(주영하, 2006).

의 순서로 그 면적이 좁아졌다. 특히 오스트레일리아가 원산지이고 일본을 통해 1923년에 제주도에 도입된 원기(元氣) 품종의 고구마는 특용작물로 재배되었다. 원기 품종의 고구마가 널리 재배되면서 고구마전분 공장이 제주도에 자리를 잡았다. 왜냐하면 원기 품종의 고구마는 다른 품종에 비해서 전분을 다량으로 만들어내기 때문이다.

동시에 고구마는 제주도에 주정공장을 설립하도록 만들었다. 고구마 소주는 '무수(無水) 알코올'과 관련이 있다. 원래 무수 알코올은 제1차 세계대전 이후인 1922년부터 석유 대용품으로 유럽과 미국 등 각국에서 개발되었다. 그 재료는 각국의 사정에 따라 달랐다. 가령 독일에서는 감자, 프랑스에서는 사탕무, 러시아에서는 쌀보리, 미국에서는 당밀을 원료로 무수 알코올을 만들었다. 일본에서는 고구마와 감자를 이용하여 무수 알코올을 만들었지만, 실용하기 시작한 때는 1937년경부터였다.

그런데 식민지 조선에서는 1936년부터 신의주와 안동 등지에 톱밥으로 무수 알코올을 생산하는 공장이 설립되기 시작했다. 이에 비해 주정용 고구마의 제주도 재배에 성공을 거둔 동양척식주식회사는 1936년 6월에 제주도에 고구마를 원료로 한 무수 알코올 공장을 세운다. 하지만 무수 알코올의 채산성은 그다지 높지 않았다. 결국 1938년 말부터 제주도의 무수 알코올 회사에서는 이 주정으로 소주를 생산하기 시작했다. 당연히 신식소주의 원료로 제주도의 고구마가 쓰이기 시작한 때도 이쯤부터였다(주영하, 2009: 155).

본격적인 제주음식의 문화적 육지화 과정 역시 식민지시기에 시작되었다. 조선총독부에서 펴낸 『생활상태조사(生活狀態調査)·제주도 조사자료 29집(濟州道 調査資料 29輯)』⁹⁾는 그러한 현상을 극명하

9) 이 작업을 주도했던 조선총독부 촉탁 겐쇼 에이스케(善生永助, 1885~1968?)는 생활상태 조사의 목적을 다음과 같이 밝혔다. “생활상태의 조사는 모든

게 보여준다. 이 책의 내용은 주로 1927년에서 1929년 사이에 조사를 하였다. ‘농경법’이란 항목에서 당시의 주된 주식이었던 농작물을 다루고 있다. 가장 먼저 다루는 곡물은 보리이다. “제주도에서 식량품 중 제일의 위치를 점하는데, 연간 생산액이 30만석(石)여에 달하여, 실로 도민의 생명을 좌우한다.”고 했다. 아울러 “일찍이 제주도에는 ‘제주배취(濟州培取)’라고 부르는 우량 대맥(大麥)이 있으며, 그 품질은 전 조선에서 제일이다. 현재 총 작물의 70%를 점한다.”는 내용을 덧붙였다. 이러한 사실은 이미 조선후기에 보리를 통해서 주식이 입식의 방식을 채택했을 가능성을 시사해준다.

그 다음으로 제시한 작물은 메밀(蕎麥)이다. “메밀은 우경(牛耕)으로 경작한다.”고 했다. 보리와 메밀 이외의 잡곡으로는 조(粟)·피(稗)·밭벼(陸稻)·콩(大豆) 등을 꼽았다. 아울러 고구마(甘藷) 역시 제주도 농작물 중에서 중요한 위치를 점한다고 했다. 이에 비해 쌀(水稻)은 그 생산량이 보리의 21%에 지나지 않으며, 대다수의 도민들은 관혼상제용으로 일 년에 3·4회 쌀을 먹을 수 있을 뿐이었다.

<표 1>은 『생활상태조사(生活狀態調查)·제주도 조사자료 29집(濟州道 調査資料 29輯)』에 실린 1920년대 말의 제주도 농작물 수확고를 수확량을 기준으로 정리한 것이다. <표 1>에서 알 수 있듯이 당시 제주도에서 많이 재배되었던 곡물은 보리·조·메밀·콩·밭벼·

경제조사의 기초가 되고 근간을 이루는 지극히 중요한 것인데, 어떤 지방에 서건 아직까지 이러한 부류의 근본적인 조사가 거의 이루어지고 있지 않은 것이 현실이며, 이것만큼 곤란한 조사는 없다고 생각하는데, 특히 조선의 현재 상황을 고려하면 더욱 더 그러한 느낌이 깊어진다. 조선의 생활상태를 밝히고자 한다면 적어도 우선 지세에 따라 산지대·평야·시가지·연해지방·도서의 한 지방 혹은 여러 지방에 대해, 혹은 부(府)·군(郡)·도(島)를 단위로 하거나 혹은 면(面)·정(町)·동(洞)·리(里)를 단위로 하여, 내선외인별·직업별·계급별 등의 모든 방면에 걸쳐 정밀하게 조사하여야 하는데, 이것이 결코 용이한 작업이 아니다.”

<표 1> 1927~1929년 사이 제주도 곡물의 연간 경작지 면적과 수확량

농작물 이름	경작지 면적(町) ¹⁰⁾	수확량(石) ¹¹⁾
보리(大麥)	23,136.3	310,681
조(粟)	31,080.4	267,973
메밀(蕎麥)	5,209.3	37,868
콩(大豆)	5,837.3	37,690
밭벼(陸稻)	3,972.4	16,866
쌀보리(裸麥)	1,271.0	10,770
멥쌀(梗米)	870.8	9,939
밀(小麥)	1,789.7	8,012
피(稗)	1,133.7	7,167
팥(小豆)	1,051.6	5,660
녹두(綠豆)	417.4	1,755
기장(黍蜀)	177.1	502
찹쌀(糯米)	14.3	117
옥수수(玉蜀黍)	12.9	45

자료: 조선총독부(1929).

쌀보리·멥쌀·밀·피·팥·녹두·기장·찹쌀·옥수수 등이었다. 같은 책에서 당시의 제주도민의 주식으로 조·보리·기장·콩·팥 등을 언급한 것도 역시 주로 생산되었던 곡물이 주식이었다는 것을 보여준다. 비록 상류계급의 일부는 백미(白米)를 먹었지만, 대부분의 제주도민들은 이 시기에 주된 곡물로 보리·조·메밀을 먹었다. 당연히 이들 곡물로 만든 주식은 당시 제주도의 음식이었다. 여기에서 당시 제주도의 주식은 단지 곡물만이 이용되지 않고, 여기에 고구마와 감자 등이 활용되었음도 확인한다.

『생활상태조사(生活狀態調査)·제주도 조사자료 29집(濟州道 調査資料 29輯)』에 나온 이들 작물의 재배 사정을 <표 2>로 정리해 본

10) 땅 넓이의 단위로 1정은 1단(段)의 10배, 곧 3,000평으로 약 9,917 평방미터이다.

11) 한글로 '섬'이라 한다. 한 섬은 한 말의 열 배로 약 180리터이다.

다. <표 2>에서 보듯이 고구마의 생산량은 다른 채소류에 비해 매우 많다. 비록 고구마가 소주를 만드는 재료로도 활용되었기 때문에 여기에 나타난 수확량이 모두 주식으로 이용되었다고 보기는 어렵지만, 그 생산량이 보리에 비해서도 많은 편이라 고구마는 주식의 대용식으로 널리 사용되었다. 오영주(2001: 52)가 조사한 자료에 의하면 제주도의 주식은 매우 다양하다. 특히 잡곡밥과 함께 각종 죽의 종류가 많은 이유는 육지와 달리 핵심적인 곡물을 확보하지 못하였기 때문이다. 이로 인해서 잡곡을 이용한 주식의 종류가 많이 만들어졌다.

<표 2> 1927~1929년 사이 제주도 채소의 연간 경작지 면적과 수확량

농작물 이름	경작지 면적(町)	수확량(石)
고구마(甘藷)	2,307.5	1,060,125
감자(馬鈴薯)	48.8	13,545
무(蘿蔔)	123.9	166,445
배추(白菜)	286.2	653,098
참외(𦍋瓜)	62.2	71,571

자료: 조선총독부(1929).

제주도민속자연사박물관(1995: 58)에서 펴낸 『제주도의 식생활』이란 책에서는 제주도 사람들이 즐겨 먹어온 밥에 대한 조사 결과가 정리되어 있다. 1970년대 이전에 주로 먹었던 밥의 종류는 콩보리밥 · 보리혼식밥 · 잡곡밥 · 조밥 · 고구마밥 · 반지기밥 등이었다. 이에 비해서 조사 당시인 1990년대 초반 주로 먹고 있던 밥의 종류는 다음과 같다. 쌀밥 · 김밥 · 잡곡밥 · 보리혼식밥 · 팔밥 등이었다. 이 중에서 쌀밥을 주식으로 매일 먹는 경우는 조사대상자의 75% 이상에 이르렀다.

1960년대 이후 육지에서 쌀 생산량이 증가하면서 제주도에 이른

바 ‘반지기밥’이란 음식이 생겨났다. 반지기밥은 쌀반 보리반 혹은 보리반 조반의 뜻으로 만들어진 말이다(제주도민속자연사박물관, 1995: 31). 그러나 당시에도 반지기밥은 결코 쌀·보리의 비율이 반반이 아니라, 30:70의 비율로 지어졌다. 쌀반 보리반의 반지기밥을 할 때는 먼저 보리를 미리 삶아서 보관해 두었다가 밥을 짓는다. 당연히 보리밥을 먼저 삶은 후 적당한 때에 쌀밥을 함께 안친다. 1980년대 이후 대한민국 전체가 쌀을 자급자족하게 되면서 상대적으로 보리와 같은 잡곡 생산량이 줄어들었다. 이로 인해 오히려 쌀보다 보리가 더 비싼 상황에 놓이면서 제주도 사람들 대부분도 쌀밥을 주식으로 먹기 시작해온다.

결국 1980년대 중반 이후 제주 사람들의 일상적인 식사에서의 주식은 쌀밥으로 완전히 바뀌었다. 그런데 ‘쌀밥의 주식화’는 제주음식의 기본 구조를 급격하게 변화시켰다. 왜냐하면 잡곡류와 채소·해조를 섞은 밥, 그리고 죽 같은 음식이 가정에서 더 이상 만들어지지 않았기 때문이다. 이 점은 육지에서도 비슷한 사정이지만, 육지의 경우 쌀밥을 주로 먹어온 계층이 존재한 반면에 제주도에서는 그렇지 않았다는 점에 주목해야 한다. 결국 제주음식의 반찬은 결코 쌀밥에 맞도록 구성되지 않았다. 그런데 쌀밥을 주로 먹기 시작한 1980년대 중반 이후 제주도 사람들의 반찬 소비 방식도 바뀌었다. 따라서 오늘날 많은 제주 사람들이 일상적으로 먹는 음식은 육지와 큰 차이를 보이지 않는다. 이것은 쌀을 주식으로 먹기 시작하면서 생겨난 변화상이다.

앞에서 살펴본 내용은 제주음식의 문화적 육지화 과정에 대한 하나의 사례에 지나지 않는다. 보다 정밀하게 자료를 수집하고 분석할 필요가 있다. 그런데 문제는 ‘문화적 육지화 과정’에 너무 과도하게 초점을 맞출 경우, 문화적 육지화 이전은 어떤 식생활을 영위했는가

를 설명해야 하는 부담감이 따른다. 오늘날 제주음식은 문화적 육지화 과정의 결과물일 가능성은 많다. 그렇다고 문화적 육지화 이전의 상태를 복원하려 한다면, 또 다른 이항대립의 함정에 빠질 수 있다. 필자는 이미 앞에서 분식과 입식의 이항대립적 구도 속에서 제주 음식문화의 독자성을 밝힐 수 있는 가능성을 제시했다. 이 역시 똑같은 함정에 빠질 수 있다. 필자가 제시한 제주음식의 육지화 과정은 결코 육지화 이전의 '원형'이 존재한다는 주장을 펼치기 위한 것은 아니다. 그보다는 육지화 과정을 통해서 제주도 사람들의 음식에 대한 생산과 소비가 어떻게 변화·적응·진화해 왔는가 하는 점을 밝히는 것이 중요하다는 점을 강조하기 위한 데 있다.

IV. 제주음식의 현재

1989년 황춘선·양인선(1990: 321)이 제주도 거주 대학생들에게 설문문을 통해서 조사한 결과를 보면, 조사시점에서 제주음식의 소비실태를 짐작할 수 있다. 제주음식 13종류 85가지를 대상으로 한 이 조사에서 인지도가 비교적 높은 음식은 미역냉국·제주오이냉국·툇무침·미역무침·전복죽·팔죽·무김치·파김치·송편·쭈떡 등에 지나지 않는다. 어느 정도 그 명칭을 인지하고 있는 음식으로는 다음과 같은 것이 있다. 고구마밥·조밥·팔밥·옥돔미역국·배추냉국·호박잎국·무국·콩국·자라회·전복회·소라회·전옥돔구이·자리구이·전복구이·파무침·미나리무침·무말랭이무침·고구마줄기무침·닭죽·옥돔죽·콩죽·메밀수제비·밀가루수제비·자리젓·오징어젓·막김치·부추김치·빙떡·기름떡·보리개역·콩개역·돼지순대 등이었다. 이 결과는 비교적 오래된 제주음식을 대학생들이

인지하지 못하고 있다는 사실을 증명해준다.

적어도 19세기까지 자급자족의 시스템을 유지하던 제주도의 경우, 앞서서도 설명했듯이 육지와는 다른 음식의 문화적 구조를 독자적으로 지니고 있었다. 하지만 1960년대 이후 제주개발 붐과 함께 육지로부터 이주하는 사람들이 날이 갈수록 늘어났고, 쌀의 수입도 증가했다. 아울러 벼농사를 짓는 논밭도 그 전에 비해서 훨씬 많아졌다. 쌀을 주식으로 하면서 제주음식의 일상적인 소비 패턴은 붕괴되었다. 더욱이 제주도의 농업에 개입된 중앙정부의 특성화 정책은 농촌의 기본적인 구조를 흔들었다. 가령 1970년대 감귤 농장의 확대가 바로 그것이다. 하지만 오늘날 제주도에서 감귤 농장 경영은 차라리 하지 않는 편이 더 좋다는 판단이 지배적이다. 수입 감귤의 가격과 경쟁하려면, 돈을 주는 인부를 들일 수가 없다. 결국 감귤을 따지 못하는 농장들이 날이 갈수록 늘어난다. 유채밭을 조성하여 식용유를 생산하겠다는 정책 역시 실패로 끝났다. 비록 유채꽃이 피었을 때의 경치를 관광객에게 제공하지만, 그 이상의 식량자원으로 유채꽃은 쓰이지 않는다. 아울러 1970년대 이후 쌀농사가 적극적으로 추진되면서, 밭작물의 생산량이 급격하게 줄어들었다.

이제 제주사람들이 1960년대까지 즐겨 먹었던 제주음식을 먹려고 하면, 쌀밥을 위주로 된 육지식의 음식을 먹을 때에 비해서 그 경비가 몇 배 이상 든다. 여기에 몇몇 향토음식점을 제외하면, 전체 섬이 횡집과 삼겹살구이 식당으로 가득차고 있다. 이 점은 1990년대 이후 제주도 사람들 스스로도 전래의 제주음식을 직접 소비하는 경우가 줄어들고 있음을 설명한다. 곧 제주음식이 육지음식과 다른 시스템을 가지고 있었고, 그것이 문화적 육지화의 과정에서 사라지게 한 결정적인 원인이었음을 확인할 수 있다. 결국 오래된 제주음식은 책이나 박물관의 전시실에서 그 모습을 볼 수 있는 지경에 이르렀

다. 이것이 바로 국민음식에 포섭된 제주음식의 현재이다(주영하, 2009: 195).

이러한 과정에서 오래된 제주음식은 관광자원으로도 실제 활용되지 못한다. 오영주·오혁수¹²⁾가 제주음식을 관광음식으로 개발해야 한다고 주장했지만, 그것의 실천은 제대로 이루어지지 못했다. 그들이 제시한 제주음식이 얼마나 관광객의 입맛을 유혹할 수 없었기 때문일 것이다. 왜냐하면 제주음식은 외식산업화 과정에서 육지 중심의 시스템을 벗어날 수 없었기 때문이다. 제주도를 관광하는 비 제주 출신 관광객은 관광지에서 해당 지역의 특이한 음식에 관심을 가지지만, 자신들이 익숙한 음식을 소비하려는 경향을 가지기 마련이다.

그래서 육지에서 온 관광객은 대체로 각종 회와 갈치·고등어·전복·성게 등의 재료를 이용한 음식만을 소비하는 경향이 강하다. 제주음식이 그만큼 외식업의 주된 메뉴로 성장하지 못한 데서 그 원인을 찾을 수 있다. 결국 관광객 위주로 제주도의 외식업이 재편되었다. 관광객은 장소만 제주도라는 곳에 있지만, 제주음식도 아니면서 육지음식도 아닌 이른바 ‘관광음식’을 소비한다. 제주도의 관광음식에 대한 연구는 향후 관광객과 지역민의 상이한 문화적 태도에 관심을 가질 필요가 있음을 확인시켜 준다.

제주도의 로컬푸드운동에 대한 연구는 제주 음식문화 연구의 새로운 과제이다. 특히 육지에 비해 하나의 지역적 단위가 되는 제주도에서는 지역에서 생산된 식재료로 조리한 지역음식(local food)을

12) 오영주·오혁수(2000: 305)가 제시한 개발 가능한 제주음식은 아래와 같다. 갯이아욱죽·성게메밀파전·복어죽·자리젓·갈치젓·제주식전복죽·제주토속갈치국·갯이완자죽·자리야채물회·팽빙떡·초기빙떡·해조비빔밥과고사리전·문어자리돔죽·돼지토렴·옥돔밀감만두·해물툇국수전골·고등어된장맛튀김·고등어우거지탕·계웃비빔밥.

소비하려는 로컬푸드운동이 시민운동의 하나로서 중요한 의미를 지닌다. 현혜경(2009: 134)은 “‘로컬푸드’운동은 단순히 먹는 것을 바꾸는 것이 아닌 탈근대를 지향하는 하나의 사회모델이자, 지역사회 재건을 통해 다음 세대를 준비하는 과정이라고 해석해 볼 수 있다.”고 했다. 전국에서 가장 먼저 2003년 ‘친환경급식조례’를 조례로 정한 제주도의회의기 때문에 더욱 이에 대한 연구는 제주음식에 대한 새로운 연구주제가 된다. 더욱이 제주의 로컬푸드운동은 이미 문화적 육지화 과정을 밟은 제주 전래음식을 새롭게 진화시킬 수 있는 가능성을 보여주기도 한다. 필자는 제주학이란 지역학은 학문이면서 동시에 운동(movement)의 차원에서 지역문화 활성화와 관련을 맺고 있다고 본다. 이를 전제로 한다면, 제주음식에 대한 연구 역시 로컬푸드운동에 대한 학문적 실천을 할 수 있는 가능성을 보여준다.

오늘날 한국학계에서 진행되고 있는 지역학에 대한 관심은 지역적 독자성을 학문적으로 연구하는 데 목표를 두어야 한다. 필자는 제주학 역시 그러한 지향점을 가지고 연구가 진행되어야 한다고 믿는다. 제주음식에 대한 연구 역시 그것의 독자성을 규명하는 데 목표를 두어야 한다. 비록 앞의 글에서 식품학에서 진행한 이화학적 연구를 포함시키지 못했지만, 제주음식에 대한 연구는 여전히 출발 단계에 있다. 이 출발 단계가 오히려 제주학의 독특한 시각을 가지고 본격적인 연구를 진행시킬 수 있는 가능성을 열어준다. 이미 국민음식에 포섭된 제주음식의 독자성을 찾기 위한 노력을 이 글에서 필자가 강조한 이유도 여기에 있다.

참고문헌

- 강성일 · 이계희, 2010, 「제주지역 관광관련 지역음식점 사업자 특성에 따른 사업동기, 성공요인 인식차이에 관한 연구」, 『관광레저연구』 22(3), 195-209.
- 김경호 · 조문수, 2002, 「전통음식 개발을 위한 결정요인에 관한 연구: 제주도를 중심으로」, 『문화관광연구』 4(1), 115-138.
- 김자경, 2010, 「로컬푸드시스템 구축을 위한 제주도민의 식생활 현황과 먹거리 의식에 관한 연구」, 『농촌사회』 20(2), 117-161.
- 김지순, 1997, 「제주지역의 혼례음식문화」, 『한국식생활문화학회지』 12(2), 257-263.
- _____, 1998, 『제주도 음식』, 대원사.
- 김혜숙, 1999, 『제주도 가족과 제당』, 제주대학교출판부.
- 文化公報部文化財管理局編, 1974, 『韓國民俗綜合調查報告書/第5冊: 濟州篇』, 文化公報部.
- 朴德子, 1993, 「濟州 傳統飲食 發掘·調査」, 『농촌생활과학』 14(1), 53-57.
- 『世宗實錄地理志』
- 孫晋泰, 1940, 「朝鮮甘藷傳播說」, 『書物同好會會報』 第九號, 今村鞆先生古稀祝賀記念特輯, 14-15.
- 안학영 · 전효진 · 양태석, 2009, 「제주향토음식에 대한 인지와 고객 행동에 관한 연구: 제주 방문 관광객의 고객 만족, 재방문, 구전을 중심으로」, 『한국조리학회지』 15(2), 93-107.
- 에릭 홉스봄 외, 2004, 『만들어진 전통』, 박지향 · 장문석 옮김, 휴머니스트.
- 오영주, 2001, 「제주 향토음식의 현황과 전망」, 『東아시아食生活學會 2001년도 추계학술대회자료집』, 29-48.
- _____, 2006, 「제주 전통혼례와 음식문화에 관한 민속지적 묘사」, 『제주도연구』 29, 157-227.
- _____, 2007, 「제주음식의 종류」, 『제주의 음식문화』, 국립민속박물관, 113-205.
- _____, 2009, 「동아시아 속의 제주 발효음식문화」, 『제주도연구』 32, 157-203.
- _____, 2010, 「제주음식문화와 글로컬화(Glocalization): 제주요리의 창출과

- 부활을 위하여」, 『제주특별자치도』 114호, 59-71.
- _____. 오혁수, 2000, 「제주도 국제자유도시 지정에 따른 '99 제주음식 연구개발 및 보급」, 『한국조리학회지』 6(1), 291-312.
- _____. 허남춘, 2008, 『웨네깃또와 함께하는 제주음식이야기』, 제주지식산업진흥원·제주넷.
- 오혁수, 1999, 「제주향토음식 메뉴특성에 관한 연구」, 『한국조리학회지』 5(1), 129-148.
- 이기욱, 1995, 「濟州道 農民經濟의 變化에 관한 研究」, 서울대학교 대학원 인류학과 박사학위청구논문.
- 이대화, 1999, 「제주도 포제의 역사민속학적 고찰」, 한국정신문화연구원 한국학대학원 석사학위청구논문.
- 이정희, 1994, 「제주도 향토음식에 관한 연구」, 세종대학교 대학원 석사학위청구논문.
- 이창기, 1999, 『제주도의 인구와 가족』, 영남대학교출판부.
- 장애심, 1982, 「제주도의 통과례 음식」, 『한국민속학』 15, 163-176.
- 조선총독부, 1929, 『생활상태조사·제주도조사자료 29집』.
- 제주대학교 탐라문화연구소편, 2006, 『제주도 민간신앙과 음식문화』, 2005년도 지역문화산업연구센터지원사업 최종보고서 3.
- 濟州道民俗自然史博物館編, 1995, 『濟州道の 食生活』, 민속자연사박물관.
- 주영하, 2005, 「제주도 음식의 문화콘텐츠화에 대한 일고(一考)」, 『탐라문화』 26, 1-20.
- _____. 2006, 「이마무라 도모에, 『조선풍속집』 조선인의 미풍과 풍속교화」, 『제국 일본이 그린 조선민속』, 한국학중앙연구원, 63-102.
- _____. 2007, 「제주음식의 문화적 구조와 그 특징」, 『제주의 음식문화』, 국립민속박물관, 23-55.
- _____. 2009, 『차폰 잔폰 짬뽕-동아시아 음식문화의 역사와 현재』, 사계절.
- _____. 2011a, 「한국음식의 역사와 문화에 대한 연구사 50년」, 『음식인문학-음식으로 본 한국의 역사와 문화』, 휴머니스트, 455-493.
- _____. 2011b, 「1장 식구론-주택과 가족제도의 변화가 음식 소비에 미친 영향」, 『음식인문학-음식으로 본 한국의 역사와 문화』, 휴머니스트, 44-68.
- 진성기, 1986, 「제주도 향토음식」, 『한국식생활문화학회지』 1(4), 351-359.

- 타카하시 노부루(농촌진흥청編), 2008, 『조선반도의 농법과 농민상』, 농촌진흥청.
- 허남춘, 2005, 「제주 전통음식의 사회문화적 의미」, 『탐라문화』 26, 1-14.
- _____, 2007, 「제주음식의 문화적 의미」, 『제주의 음식문화』, 국립민속박물관, 59-110.
- _____. 주영하·오영주, 2007, 『제주의 음식문화』, 국립민속박물관.
- 현기영, 1999, 『지상에 숟가락 하나』, 실천문화사.
- 현혜경, 2009, 「제주지역 로컬푸드 운동의 현황과 전망」, 『탐라문화』 35, 107-140.
- _____, 2010, 「제주지역 생협조합원들의 “로컬푸드(Local food)”에 대한 인식과 실천」, 『탐라문화』 36, 261-299.
- 황춘선·양인선, 1990, 「제주도 향토음식에 관한 대학생의 인지도 및 기호도 조사연구」, 『한국식생활문화학회지』 5(3), 317-330.
- 황혜성, 1987, 「제주지방 주식류」, 『한국민속종합조사보고서(향토음식)」, 문화재관리국, 40-41.

Abstract

Future Research Directions about the History and the Culture of Jeju-Food

Joo, Young-Ha*

This study is to research the history and the culture of Jeju-food and it aims to suggest the extended tasks. The results of the established studies did not satisfy the cultural diachronic characteristics of Jeju-food. My argument is as follows. The historical characteristics of Jeju-food show that main staple changes to grain based food from flour based food. The residents of Jeju Island have eaten the grain based food such as proso, millet, sawamillet, pulse, buckwheat and barley at least until the end of 19th century. So they have eaten 'Bumbuck' and 'Bingduck'(like korean pudding) with soup rather than with side dishes.

Barley has been the main staple food due to its increase in production in the 20th century. Although some nonglutinous rice got into Jeju Island through the main land of the Korean Peninsula, the people in Jeju have been eating rice as main staple after they have begun rice farming in 1960s. 'Bumbuck' and 'Bingduck' have become special food after boiled barley and cooked rice settled as the main food.

Instead, residents in Jeju island have started cooking rice and side dishes just like main land. I named this historical process of Jeju-food the cultural

* Professor of Folklore Studies at the Academy of Korean Studies

landization. Since 1980s when many people began to recognize Jeju as a tourist attraction, Jeju-food has transformed so that they are suitable for tourists. Jeju-food are known to Koreans today. Tourists who have visited Jeju are interested in the local food but they tend to consume more familiar food. Therefore tourists from the main land have been recognizing Jeju-food as follows. Various kinds of sashimi made of hairtail, mackerel, abalone, and sea urchin. Further studies are necessary with critical mind in Jeju studies and Jeju food which are now focused on tourist food, and local food movements.

Key Words: Jeju-Food, the diachronic characteristics of
Jeju-food, grain based food, flour based food, the
main staple food, the cultural landization, tourism
food, local food movement

교신: 주영하 463-791 경기도 성남시 분당구 하오개로323
한국학중앙연구원 한국학대학원 문화예술학부
(E-mail: duruju@aks.ac.kr)

논문투고일 2011. 12. 19.

수정완료일 2012. 2. 16.

게재확정일 2012. 2. 21.