『中國學』第85輯 (2023.12.31.) DOI http://dx.doi.org/10.14378/KACS.2023.85.85.19
pp.425-443. ISSN : 1229-9618

음식과 먹기의 문화와 사회학
- 돼지국밥, 牛肉湯, 豚骨ラーメン

고혜림*

【목 차】

1. 서론: 음식과 먹기의 문화와 사회학
2. 음식에 담긴 이야기: 국탕문화
3. 음식과 먹기의 사회학: 혼종성과 문화적 의미
4. 소결

【초록】
부산의 돼지국밥과 중국의 뉴러우탕(牛肉湯), 일본의 돈코츠라멘(豚骨ラーメン)은 고기와 부산물을 주재료로 하여 하나의 온전한 요리이자 한 끼 식사로 자리잡은 측면에서 유사점이 많다. 이들 각각의 음식은 자국의 문화와 조리법을 통해 독특한 맛과 풍미를 선사하고 있으며, 동시에 대표적인 가축 가운데 소와 돼지를 활용한 고기 요리의 풍부한 역사와 전통을 공유하고 있다. 여기서는 부산을 대표하는 음식인 돼지국밥을 주제로 동아시아 3국의 국탕 문화를 음식의 의미와 먹기의 의미로 다루면서 세부적으로 살펴보고자 한다. 이를 통해 3국이 차이를 보이면서도 유사한 결을 가지고 있는 세 음식을 통해 상징되는 문화적, 사회학적 의미를 짚어보고 이를 통해 인문학적으로 어떻게 음식을 연결 지을 수 있을지에 대한 성찰을 얻고자 한다.

【키워드】 음식, 집단공동체, 문화적 혼종성, 먹기의 사회학, 국탕문화

* 고혜림, 부산대학교 교양교육원 강의전담교수 (wizard@pusan.ac.kr)

1. 서론: 음식과 먹기의 사회학

맛집투어가 일상이 된 요즘 사람들은 점점 더 입을 통한 욕구 충족이 가져다주는 즉각적 충족감에 목말라 있다. 실상은 장기적으로 성과나 결과가 나지 않는 인간의 일생은 스트레스와 불만족, 그리고 충족되지 않은 만족의 지연, 더불어 끝없는 절망감과 슬픔으로 가득 차 있다고 해도 과언이 아니다. 하지만 이런 삶 속에서 합법적이고 또 누구에게나 허용된 것이 있다면 그것은 바로 식욕[1]과 관련된 것이다. 이처럼 공개적이고도 당연한 행동으로서 매일매일 반복적으로 갈망할 수 있는 욕구 중의 하나가 바로 먹기이며 음식에 대한 보다 높은 만족감을 바라는 것과 이를 통한 즉각적 호르몬의 긍정적 작용을 얻고자 하는 것 역시 세상이 용인한 우리의 자유다. 이와 같은 자유를 통해 우리는 함께 공유한 사람들과의 기억을 새기고 음식들로부터 얻은 정보들을 우리의 신체에 새기게 된다. 기록된 정보들을 바탕으로 앞으로의 삶을 살아가면서 미래를 설계하는 원동력을 얻게 되고 축적된 음식과 먹기의 역사를 바탕으로 일생을 향유한다.

인간의 일생에서 유아기부터 성인기로 나아가면서 모든 음식 물질을 축으로 하여 하나의 두터운 의미층이 만들어지면서 음식의 생리학적 차원은 상징적인 것과 뗄 수 없게 뒤얽히게 된다.[2] 영양학적 관점에서 인간이 선호하는 음식, 그 습관의 재생산과 확산 및 변화는 어떠한 방식으로 읽힐 수 있으며 문화간 차이점이 어떻게 설명될 수 있는가, 그리고 내면화와 각인의 단계로 연결되어 나아가는가 하는 문제는 여전히 흥미롭다.

여기서는 동아시아 3국의 세 곳 도시(한국의 부산, 중국의 란저우(兰州), 일본의 후쿠오카(福岡))의 육식을 기반으로 한 습식문화로부터 역사적 교류와 숨겨진 의미, 그리고 공유의 문화로부터의 정체성 만들기의 측면에서 살펴보고자 한다. 이처럼 육식을 기반으로 한 습식문화의 대표음식으로 꼽을 수 있는 것은 바로 부산을 대표하는 음식 중 1위로 꼽히는 돼지국밥과 중국의 란저우로부터 유래한 뉴러우탕, 그리고 일본의 후쿠오카로부터 일본 전역으로 전파된 돈코츠라멘이 바로 그것이다. 본고에서는 그 첫 단계로 부산의 돼지국밥으로부터 출발하여 란저우와 후쿠오카의 음식까지 함께 이야기해보고자 한다.

---

1) 식욕에 대한 이해에는 다양한 관점이 있다. 국제저널 『식욕(Appetite)』에서는 식욕을 음식과 음료의 선택과 섭취에 대한 문화적, 사회적, 심리적, 감각적, 생리적 영향으로 정의하고 있으며 사회학자 샤먼 앱트 러셀(Sharman Apt Russell)은 식욕을 생리적으로 타고 나는 욕구이며 경험과 문화가 빚어낸다고 했다. 샤먼 앱트 러셀, 곽명단 역, 『배고픔에 관하여』, 돌베개, 2016, p.37.

2) 데보러 럽턴, 『음식과 먹기의 사회학』, 한울, 2015, p.18.

돼지국밥에 관련된 통계자료나 음식으로서의 역사적 의미에 관한 연구는 적지 않지만 지금까지 한중일 3국[3]의 습식문화와 관련하여 대표적인 국탕 음식인 돼지국밥과 뉴러우탕, 그리고 돈코츠라멘을 함께 다룬 자료는 없는 것으로 조사된다. 돼지국밥의 경우 소나 돼지고기의 여러 부위를 다양하게 섞어 조리하는 방식은 중국의 탕문화와 유사성을 가지고 있다. 중국에서는 탕이 코스요리에서 빠질 수 없는 하나의 과정으로 자리잡아 왔으며, 사실상 중요한 식문화의 한 자리를 차지하고 있다. 더불어 일본의 돈코츠라멘은 돼지 뼈를 고루 끓여 내는 돈코츠 스톡을 기반으로 한 특별한 라멘 요리로 일본에서도 이처럼 고기나 사골 육수에 면을 담아내는 요리는 약간씩 조리법과 재료의 차이를 보이면서 전국에 분포하고 있다.

뉴러우탕은 질긴 소고기를 오랫동안 끓여 내어 부드럽고 풍부한 육수를 만드는데, 이는 돼지국밥의 감칠맛과 조리 방식에서 유사성을 느낄 수 있다. 돼지국밥의 국물을 제조하는 데 있어서도 돼지고기만 사용하지 않기도 한다. 때로는 한우사골을 넣거나 소고기 자체를 첨가해 육수에서의 일면 고급화 혹은 소고기의 육수의 풍미를 더하기도 하는 것처럼 고기와 부산물을 주재료로 하여 하나의 온전한 요리이자 한끼 식사로 자리잡은 것을 꼽자면 세 지역의 요리는 유사점이 많다. 이들 각각의 음식은 자국의 문화와 조리법을 통해 독특한 맛과 의미를 선사하고 있으며, 동시에 고기를 활용한 요리의 풍부한 역사와 전통을 공유하고 있다.

앞서 밝힌 것과 같이 여기서는 부산을 대표하는 음식인 돼지국밥을 주제로 동아시아 3국의 국탕 문화를 음식의 의미와 먹기의 의미로 다루면서 차이를 보이면서도 유사한 결을 가지고 있는 세 음식을 통해 상징되는 문화적, 사회학적 의미를 짚어보고 이를 통해 인문학적으로 어떻게 음식을 연결 지을 수 있을지에 대한 성찰을 얻고자 한다.

2. 음식에 담긴 이야기: 국탕문화

뉴러우탕 혹은 뉴러우면은 중국대륙에서는 란저우 지역의 로컬푸드로 오랫동안 전해져 내려와 지금에 이르고 있다. 부산에서도 란저우뉴러우면(兰州牛肉面)[4]을 표방

3) 본고에서 음식문화로서 한중일 3국을 고찰하는 것은 역사적으로 긴밀한 교류를 해온 동아시아 3국이라는 점 외에도 육식을 기반으로 한 습식문화국이라는 특징에 바탕을 두고 있음을 미리 밝혀둔다. 동아시아 국가들 가운데서도 종교적인 문제로 인해 돼지고기와 소고기를 먹지 않는 나라들과의 구분을 통해 표적집단을 집중적으로 살펴봄으로써 밝혀지는 특이점과 특수성을 통해 확장적인 연구의 기반을 마련하는 것, 그리고 향후 보다 확대된 관점에서 음식과 먹기에 관한 문화적 의미의 통찰을 기대하는 측면에서 결국 보편적인 결과로의 방향성을 지향하고자 함이다.

하는 식당이 발견되는데 이 역시 중국대륙에서는 대표적으로 뉴러우탕이 어디서부터 많이 생산 및 소비되고 발전되어 왔는지를 짐작할 수 있는 부분이다. 마치 부산에서의 조방낙지가 조방(조선방직 공장이 있던 곳을 일컬음) 근처 일대에서 원조 가게가 생겨나서 지역 이름이 로컬푸드의 앞에 수사로 붙는 것과 같은 이치다. 홍샤오뉴러우탕(红烧牛肉汤: 매운 뉴러우탕)은 현재는 타이완 가우슝(高雄) 일대가 유명하며 '대만식 우육탕면'으로 불리고 있다. 란저우뉴러우면의 경우 "2012년까지 전국적으로 정식 란주 소고기라면점만 5만개 이상 개설되었다. 그러나 정식 전문점이 아닌 란주라면점이 훨씬 많은 점을 고려해보면 실제 란주 소고기라면점 수는 최소 몇 배 이상일 것이다. 2011년 통계에 포함된 정식 전문점의 연매출만도 한화 약 3조 원(2011년 기준으로 2조 9,880억 원)에 이르"[5]는 것으로 조사되어 매출규모로 보아도 성공을 이룬 로컬푸드 중 하나로 꼽히고 있다.

1) 조리법과 맛의 유사성

부산의 돼지국밥과 유사한 음식인 뉴러우탕과 돈코츠라멘 가운데서도 돼지고기가 주요한 국물의 베이스가 되는 것을 먼저 이야기하자면 일본의 돈코츠라멘[6]을 꼽을 수 있다. "2017년 기준 일본에는 8만여 개의 라멘집이 있다. 하루에 한 끼를 라멘으로 먹는다면, 일본 전역의 라멘을 전부 먹어보는 데 족히 20년은 걸린다는 계산이 나온다. 하루 세 끼를 모두 라멘으로 먹어도 8년이 걸린다. 유명한 라멘 평론가는 2만 곳이 넘는 라멘집을 다녔다고 할 정도로 일본 각지에 라멘집이 산재해 있다."[7]고 할 정도로 일본에서 돼지 뼈를 육수의 기본으로 하는 요리는 전국적으로 매우 많다. 마치 부산을 대표하는 돼지국밥집이 부산에만 800곳에 육박하는 것처럼 대중들에게 사랑받고 있다는 반증이 될 것이다. "간장 맛이 나는 돈코츠(돼지 뼈) 국물은 진하고 구수하다. 차슈(고명으로 올리는 등심과 삼겹살의 수육)는 부들부들하면서도 구운 맛이 살짝 올라와 국물에 잘 어울린다. 여기에 국물의 걸쭉한 맛을 잡아주는 시금치는 정말 라멘에 잘 어울리는 녹색 채소다."[8]의 설명과 같이 돈코츠라멘도 돼지국밥처럼

---

4) 란저우뉴러우면의 원조 지역인 란저우는 간쑤성(甘肃省)의 수도로 중국 서북쪽에 위치하는데, 황하(黃河)와 창장(長江) 지류 등 풍부한 수원으로 인해 잘 발달된 농경문화와 고원 사막 지역에서 발생된 유목 목축문화가 공존하고 고대 先秦시대부터 이어진 실크로드로 다양한 고대 문명과 문화가 뒤섞이고 공존해오면서 융합되고 발달한 곳이다.
5) 柳佳, 「兰州牛肉面产业化经营调查分析」, 『合作经济与科技』, 16, 2011, p.84.
6) 일본의 돼지 뼈 기반 육수의 라멘 요리들에 대해서는 요코하마, 아사쿠사, 삿포로 등 세 곳 도시의 발생설이 있으며 이들 모두 중국의 란저우라면(兰州拉面)이 기원이라는 부연 설명이 따른다.
7) 이기중, 『일본, 국수에 탐닉하다』, 따비, 2021, p.248.
8) 이기중, 『일본, 국수에 탐닉하다』, 따비, 2021, p.321.

돼지 뼈로 사골을 우려내는 방식으로 육수베이스를 만들어낸다. 그리고 돈코츠라멘 역시 드물지만 소고기와 소사골을 사용하기도 한다.

일본에서도 특히 후쿠오카 라멘은 요리법에서부터 돼지국밥과 가장 유사한 형태를 보이고 있다.

> 하카타(후쿠오카 동쪽의 옛 지명) 라멘의 특징은 걸쭉한 돈코츠 국물과 스트레이트 극세면이다. 돼지 뼈의 젤라틴이 녹을 때까지 센 불로 끓여 낸 유백색 육수는 진하면서도 감칠맛이 난다. 기름기 있는 육수는 아니라 뒷맛은 깔끔한 편이다. 돈코츠 육수의 맛을 살리기 위해 간은 시오 다레나 옅은 쇼유 다레를 넣어 맞춘다. (중략) 토핑은 매우 심플한 편이다. 차슈와 파 정도가 다다.[9]

육수를 만들 때는 소 사골을 우려낸 것과 달리 다소 걸쭉하고 탁한 국물을 만들어 내는데 하카나 라멘의 경우 역시 위의 인용처럼 '돼지 뼈의 젤라틴을 녹을 때까지 끓여 낸 유백색 육수'가 그 자체로 감칠맛이 있다는 점에서 돼지국밥과 공통점이 많다. 부산지역을 대표하는 로컬푸드 돼지국밥과 중국 및 타이완에서의 유사한 소고기 기반의 뉴러우탕/면, 그리고 일본의 돈코츠라멘은 국탕을 즐겨 먹었던 이전 시기 동아시아 3국의 습식문화를 대변하고 있다.

다시금 돼지국밥으로 돌아가 살펴보도록 하자. 무엇보다도 부산이라고 하면 떠오르는 대표 음식이 무엇이냐고 묻는다면 한국인과 중국 및 일본의 관광객 모두 1순위로 떠올리는 음식[10]이 바로 돼지국밥이다. 예로부터 돼지국밥은 잔치에도 빠지지 않았던 이 지역의 역사적 현장 위에서 탄생한 음식이다. 습식문화국으로 대표적인 한국에서 국, 탕, 그리고 찌개의 역사는 거슬러 올라가면 청동기시대부터인 것으로 추정되고 있다. 삼국사기 고구려 본기 동천왕조의 기록에서 등장[11]하듯이 한국에는 밥과 김치를 제외하고 국이 3대 구성요소 중 하나였다. 삼국사기에는 국(羹)에 대한 기사가 나오며 그만큼 우리 민족의 국을 먹어 온 역사는 오래된 것으로 짐작할 수 있다. 고려시대의 국은 갱(羹), 탕(湯), 학(臛, 곰국)과 구이(炙), 회(膾), 포(脯), 볶음(炒)

---

9) 이기중, 『일본, 국수에 탐닉하다』, 따비, 2021, pp.353-354.

10) 부산을 중심으로 한 레스토랑 리뷰 711개를 텍스트 마이닝한 결과, 21,405개의 단어가 수집되었다. 부산 지역 레스토랑에 대한 리뷰에서 등장한 단어들을 빈도수로 정렬하였고 그 중 상위 100개의 단어를 추출하여 정리하였다. 1위는 '맛'으로 309번 언급되었으며, 그 외에 '부산', '음식', '가격', '돼지국밥', '사람', 그리고 '분위기' 등과 같은 단어들이 나열되었다. 음식과 관련된 단어 중 가장 높은 빈도를 나타낸 단어는 '돼지국밥'으로 5위이며 117번 언급되었다. 16위에 '국밥'과 18위에는 '삼계탕'순으로 나타났다. 반현정·김학선, 「온라인 리뷰 분석을 통한 부산지역 레스토랑 인식에 관한 연구2: 국문 리뷰를 중심으로」, 『산업혁신연구』, 35(2), 경성대학교산업개발연구소, 2019, p.193.

11) 윤성재, 「고려시대의 육식」, 『숙명한국사론』, 3, 숙명대한국사학과, 2003, pp.131-135.

등이다. 국의 종류는 뜨거운 국, 냉국, 나물국, 생선국 등이었으며, 고려 후기 원제국 조리법인 만두나 설렁탕 등이 유입된다. 탕의 종류는 삼계탕, 설렁탕, 곰탕, 족탕, 도가니탕, 갈비탕, 추어탕, 대구탕, 매운탕, 아구탕, 감자탕, 감잣국, 해장국, 토란국, 만둣국, 떡국, 김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개, 청국장, 호박찌개, 동태찌개, 칼국수 등이다. 서유구의 『임원경제지(林園經濟志)』에는 무려 58종의 탕이 실려 있다. 하지만 부산의 돼지국밥은 단순히 한국의 국밥 문화의 한 갈래에만 머무르지는 않는다.

음식을 소비의 관점, 즉, 경제적 관점에서만 바라본다면 한낱 소비재에 불과한 것이 될지도 모른다. 하지만 현대에 들어와 음식은 마음을 나눌 수 있는 하나의 매개물이 되고, 지역을 대표하는 문화로까지 자리매김하고 있다. 현대인들은 음식을 단순히 먹고 소비하는 것이 아닌 사람들의 삶을 반영하고 특정한 방식으로 사람들의 삶을 규정하는 하나의 문화로 받아들인다. 또한 음식은 그것을 소비하는 사람과 장소에 따라 그 문화적 의미가 완전히 달라진다. 그런 점에서 음식을 단순히 경제적 관점의 소비재로 분류하기보다는 인간의 삶과 밀접히 관련된 문화적 생산물로 보아야 한다.

<그림1> 밀양시 캐릭터 '굿바비'
*출처: 밀양시 홈페이지

<그림2> 밀양시 의열기념관 앞의 '굿바비'
*출처: 고혜림

특히 향토음식은 그 지역을 대표하는 음식인 만큼 그곳의 지역적 특성과 역사적 특성을 함께 살펴볼 때 더욱 의미 있는 기호체계가 될 수 있다. 즉, 그 지역을 대표하는 상징적 문화재원이 될 수 있는 것이다.[12] 나아가 문화적 상징으로까지 전파될 수 있는데, 예를 들면 돼지국밥으로 유명한 밀양시는 시의 심벌이 되는 캐릭터를 돼

12) 류진아, 「부산의 장소성과 향토음식에 대한 인문학적 고찰」, 『지역과문화』, 6(4), 한국지역문화학회, 2019, p.3.

지국밥으로부터 발굴해내어 '굿바비(국밥이의 변형된 발음)'(그림 1, 2 참고)라는 시의 상징을 개발하기도 했다.

다시 음식의 맛으로 돌아가 살펴보자면, 돼지국밥, 뉴러우탕, 돈코츠라멘 모두 농담(濃淡)의 차이는 있지만 첫술에 국물을 떠서 입에 넣는 그 순간 국물맛의 승패가 판가름이 난다고 볼 수 있다. 이때 맛있다는 사람의 미각 감각을 자극할 수 있는 국물로 시작하여 고명으로 올려지는 다양한 재료들이 주는 각자의 미묘한 맛에서 차이가 난다. 세 가지 음식이 공통적으로 편육의 형태로 고기가 첨가되고 있으며 마늘, 생강, 대파, 양파, 부추, 숙주, 시금치, 청경채 등등 실로 다채로운 재료들의 향연이 펼쳐지게 된다. 하지만 뉴러우탕의 경우는 밑반찬이라는 개념이 거의 없으며 돈코츠라멘 역시 곁들임으로 생강채 정도가 전부라고 할 수 있다. 그러므로 곁들이는 찬류가 가장 다양한 것을 꼽자면 한식의 한상차림의 세례를 받은 돼지국밥이 단연 돋보인다고 할 수 있을 것이다.

2) 지리적 역사적 유사성

때로 어떤 음식 관행은 감정이 깃든 배고픔을 의미하기도 한다. 공복 상태의 배고픔과 달리 좋아하는 음식에 대한 경험은 감정적 반응에 가까우며 기억에 대한 재경험을 욕망하는 것을 의미한다.[13] 부산, 란저우, 후쿠오카를 대표하는 로컬푸드가 왜 이 지역의 로컬푸드가 되었는지에 의문을 가질 수도 있을 것이다.

<그림3> 부산, 란저우, 후쿠오카의 지도

13) 마르셀 프루스트(Marcel Proust)의 작품『잃어버린 시간을 찾아서(Remembrance of Things Past)』의 한 장면은 다음과 같이 음식에 대한 기억을 감정적인 경험으로 해석하고 있다. "나의 머리에서 쉽게 떠나지 않는 음식 기억은 수프 그릇에서 몽글몽글 피어오르는 김과 관련되어 있다. 내가 가장 생생하게 기억하는 수프는 계란으로 만든 국수와 닭 내장이 얹혀 있는 단순한 묽은 닭고기 수프이다. 그것은 사랑의 맛을 내고 우정의 냄새를 풍기고 나의 내부의 깊은 곳 어딘가에 있는, 에는 듯한 불편하고 불안한 느낌을 진정시켜준다."(Durack, 1994, p.13.)

그림3과 같이 부산과 후쿠오카가 가지는 항구도시로서의 교역과 이동과 다양성의 접점이라는 특징들과 더불어 란저우가 황하를 통로로 가지고 있던 것을 함께 고려할 수 있다. 게다가 란저우로부터 고기와 고기 뼈 베이스 스톡의 기원지라는 특징점들을 연결하다 보면 결국 란저우의 역사 속 실크로드의 중심 도시 중 하나였던 시점을 소환할 수밖에 없다. 란저우는 기원전 1세기 경부터 실크로드의 주요 통로였고 황하가 그 가운데를 흘러가고 있었다. 이후 이 지역은 역사의 흐름 속에서 다양한 문화유산들이 혼합되었고 1656년 淸朝시기 지금의 이름을 얻기 전까지 줄곧 무역 및 교역과 거래 및 상업의 중심지였다. 이 세 곳 도시는 결국 각기 다른 지역에 위치해 있으면서도 지정학적이고 문화적인 특징으로 접근해 들어가면 유사성을 가지고 있었던 것으로 보인다.

> 가장 단순한 생물학적 수준에서 우리는 먹기 행위와 음식의 흡수를 통해 우리가 먹는 것이 된다. 우리는 음식을 몸으로 흡수함으로써 세계를 받아들인다.(Bakhtin, 1984: 281) 그 결과 먹기 행위는 "진부한 것인 동시에 잠재적으로 되돌릴 수 없는 결과들로 가득 차 있다"(Fischler, 1988: 279) 왜냐하면 그것은 자아 개념과 긴밀하게 연결되어 있기 때문이다. 현대 그리스정교회 수녀원의 음식과 음료 관행에 대한 한 인류학적 연구는 음식을 둘러싼 의례들이 먹기를 몸의 경계를 가로지르는 위험한 행위로 제시한다는 것을 발견했다. 그러므로 수녀들은 먹는 동안에 몸의 '열림'과 '닫힘'과 연관된 위험으로부터 자신들을 지키기 위해 각각의 식사를 전후하여 관례에 따라 신의 축복을 빈다(Iossifides, 1992: 81) 이처럼 몸의 경계와 관련하여 음식과 먹기를 둘러싼 위험을 인식하는 것은 단지 종교적 의례의 일부일 뿐만 아니라 모든 먹기 행위에서 중심적이다.[14]

물론 음식을 바라보는 관점은 다양하다. 유교문화권에서 음식은 육체의 건강과 만족만을 위한 것이 아니라 이를 넘어서서 마음 수양을 통한 예의 함양[15]으로까지 관계되어 다루어지기도 했다. 明말 淸초의 유학자 王夫之(1619-1692)의 기록을 첨언하자면 다음과 같다.

> 음식의 쓰임새는 크다. 음식을 통해 살아간다는 것은 사람과 짐승이 같다. 오곡과 육생을 먹고 살아가는 점은 군자나 소인이나 같다. 이 점에서 군자가 보통 사람들과 무엇이 다르겠는가? 소인은 군자가 먹는 것을 먹지만 소인이 먹는 것 중에는 군자가 먹지 않는 것이 있다. 맛으로 음(陰)을 기르고 기(氣)로 양(陽)을 기르는 것이 음식의

14) 데보러 럽턴, 『음식과 먹기의 사회학』, 한울, 2015, p.34.
15) 전병술, 「유교의 음식문화에 나타난 조화의 태도」, 『환경철학』, 21, 2016, p.163.

도이다. 음을 기른다는 것은 피를 기른다는 의미가 아닌 인간의 유순하고 청결한 덕을 함양함을 의미한다. 양을 기른다는 것은 인간의 강건한 문명의 덕을 함양한다는 의미이다. 혈기가 맑아야 성정 또한 바르게 된다. 고로 무릇 음식을 정갈하게 하지 않거나 때를 넘기면 탁함이 넘치고 맑음이 부족하게 되니 모두 탁한 기운을 길러 사람들을 어지럽게 할 수 있다. 소인은 거리낌 없이 먹는 것이 마침내 습관이 되어 그것을 좋다고 여기나 군자는 신중히 여긴다. 허나 성인에게 있어서는 맑음과 탁함, 올바름과 사특함은 서로 섞일 수 없으니 정갈하지 않거나 때가 지난 것은 멀리한다. 음식에 있어서도 이와 같이 신중하게 대하며 경건한 태도로 매사에 임하니 예의가 지켜지고 행실 역시 그 사이에 들어맞게 된다.[16]

여기서 "맛으로써 음(陰)을 기르고, 기운으로써 양(陽)을 기르는 것이 음식의 도(味以養陰, 氣以養陽, 飮食之道.)"라고 설명하는 부분과 마지막의 "그 음식에 대해서도 이와 같이 중하게 여기며 이에 경건함으로 그 일에 임하니 예의가 지켜지며 행실 역시 그 사이에 들어맞게 된다.(其於飮食如此乎其重也. 乃以敬其事, 而儀度亦行乎其間矣)"라고 언급한 부분을 주목할 만하다. 음식과 먹기의 행위가 단순히 생체 유지 수단으로서만의 의미가 아니라 나아가 '도리(道)'로서 다루어지며 심지어 '경건함(敬)' 혹은 '경외로움'의 경지에서 논할 수 있는 중요도를 가지고 있다는 설명인 것이다.

한편 음식과 먹기는 종교와 결합하여 더욱 신성한 단계로 나아가기도 했다.[17] 반면 이러한 음식과 먹기의 전단계로서의 요리로 돌아가서 이야기하자면 이는 지적이고 정신적인 활동에 비해 종종 천하고 열등한 것으로 간주[18]되곤 했다. 동아시아에서 요리를 주로 하는 구성원은 여성들이었으며 20세기 중반까지 여성의 지위는 21세기인 현대와 같은 남녀평등의 상황에 못 미치고 있었다. 과업을 담당하는 성별이 주로 여성이라는 점도 작용했겠지만 대체로 주방은 가려진 곳 혹은 음식을 내어와서 먹기 행위를 하는 곳과는 동떨어진 곳에 위치해 왔다. 눈앞에 당도한 음식이 어떠한 처리 과정이나 조리 과정을 거쳐서 식탁으로 왔는지에 대한 호기심과 규례보다는 식탁에 이미 서비스된 음식이 시각적으로 인식된 그 순간부터 먹기라는 행위로 당도하

---

16) 飮食之爲用大矣哉. 以飮食而生者, 人與禽之同也. 食五穀六牲而生者, 君子小人之同也, 君子又豈有異於人哉? 小人食君子之食, 而小人之所食, 君子有不食焉耳. 味以養陰, 氣以養陽, 飮食之道. 養陰者, 非以養其血也, 卽所以養夫人柔順淸潔之德也, 養陽者, 卽所以養夫人剛健文明之德. 血氣淸而性情亦正, 故夫治之未精, 時之已過, 濁有餘而淸不足者, 皆能長人之濁氣而使之亂. 小人食饌而無擇, 遂習而以爲美焉. 君子愼之. 而在聖人, 卽淸與濁, 貞與邪之不相入, 自不與之相得而去之, 其於飮食如此乎其重也. 乃以敬其事, 而儀度亦行乎其間矣.『四書訓義』

17) 인도는 힌두교 교리에 따라서 소를 먹지 않고 이슬람 문화권에서는 돼지고기를 먹지 않는다. 다만 종교문화와 관련한 육식 습관과 먹기에 관한 문제는 본고와 다소 거리가 있으므로 차제에 다루거나 후속연구에서의 이야기로 남겨두기로 한다.

18) 데버러 럽턴 저, 박형신 역,『음식과 먹기의 사회학』, 한울, 2015, p.10. (책의 서문 중)

기까지의 호기심과 규칙 및 절차들이 더욱 발달해 온 것만 보아도 알 수 있다. 식탁에서의 예법과 음식을 소비하는 순서와 방식은 첨예하게 세분화되고 절차화되어 왔다.

전통적으로 인류학자들은 인간의 음식 습관과 먹기 습관에 숨겨진 의미에 관심을 가져온 바 있다. 이들이 초점을 둔 세 가지는 "서로 다른 문화 체계의 논리와 원리를 예증하기 위한 사회문화적 맥락으로서의 음식", "사회 내의 물질과 도덕의 매개 체계로서의 음식", "인간 사회의 생태 체계, 생물 체계, 문화 체계의 중첩 작동을 보여주는 일단의 영양물로서의 음식"[19]으로 보는데, 이 가운데 독특한 관점을 예로 들자면 클로드 레비-스트로스(Claude Levi-Strauss)가 있다. 레비-스트로스의 관점에 따르자면 일상을 위한 원재료의 변형의 문제에서부터 문화를 규정하는 요소를 발견한다는 주장이 흥미롭다. 레비-스트로스의 관점에서 음식 습관은 날 것과 요리된 것, 음식과 비음식 간의 이원 대립과 같은 또 다른 이원 대립과 함께 그러한 자연 대 문화의 이원 대립을 예로 든다. 그에 따르면 요리된 음식은 날 것의 문화적 변형이며, 그 속에서 자연이 변형되고 그 범위가 정해진다. 일상생활의 일부로서 이러한 변형이 이루어지는 방식이 문화를 규정하는 요소로 작동한다는 것이다.

3. 음식과 먹기의 사회학: 혼종성과 사회학적 의미

1) 음식에 담긴 혼종적 특징

부산이라는 곳을 공간/장소의 측면에서 바라보고자 한다면 우리는 이것이 인본주의적 접근으로서의 '장소감(sense of place)'을 강조하는 것인지, 혹은 상이한 공간을 가로지르면서 나타나는 지배와 저항의 관계를 탐구하는 접근인지 구분하여야 할 것이다. 전자의 접근은 사람들의 살아있는 경험 속에서 정의되는 차별적이고 경계로 울타리 지워져 있는 위치의 의미에 가까우며 후자의 접근은 사회적으로 생산되고 소비되는 공간을 강조하므로 전자의 의미에 더욱 가깝다고 할 수 있다. 르페브르는 문화적 실천, 재현, 상상이 서로 뒤엉킨 공간성의 삼각변증법을 제안한 바 있다. 이-푸 투안(Yi Fu Tuan)은 공간의 경험적 속성에 천착하면서 장소에 대한 인본주의적 관점을 지리학 연구에 소개하였고 특히 『공간과 장소(Space and Place)』(1977)에서 장소란 사람들의 정서적인 애착에 의해 나타나는 '관심의 장(field of care)'을 통해 형

19) Khare, 1980, p.525, 데보러 럽턴, 『음식과 먹기의 사회학』, 한울, 2015, p.20. 참고.

성되고 유지되는 것이라고 주장했다.

이처럼 음식은 문화들 간의 차이를 특징 짓고 집단 정체성을 강화하는 수단으로 작용하여 왔다. 역사적으로도 식음의 관행은 사회의 계급, 도시와 시골, 국가와 지역 사이를 구분지어 왔다. 각국은 그 나라의 요리 또는 식재료를 가지고 있으며, 많은 나라에서 각 지역은 그 지역의 특별한 요리는 가지고 있기도 하다. 그리고 각국과 각 지역은 그러한 음식을 통해 자신을 확인하고 다른 나라 및 지역과 자신을 구분하는 수단으로 삼고 있다. 가끔 어떤 음식을 가진 지역의 출신들이 시간이 지나고서도 그 음식을 통해 자신의 정체성을 확인하는 장면을 목격하기도 한다. 뉴욕에서 돼지국밥을 찾는 부산 사람의 사례나 한국에 유학 와서 만나게 된 익숙한 중국 요리들로부터 고향의 기억을 불러내고 이곳에서의 현지화 전략을 꿈꾸는 중국 유학생의 사례만 보아도 그렇다. 이러한 정체성으로의 음식의 경험은 반드시 자신의 고향이나 출신지에만 국한되는 것도 아니다. 때로 음식은 잠시 정주했던 시간의 경험을 간직한 채 갑작스럽게 기억들을 환기시키는 역할도 하게 된다. 음식에 첨가되는 것은 조미료만이 아니라 기억과 경험과 그리고 시간이 되기도 하는 것이다.

1990년대 후반까지 조금만 사람들이 모이는 곳이라면 부산 곳곳에는 돼지국밥 골목이 있었다. 부산을 아우르는 주변 마을들까지 경상도의 돼지국밥은 밀양과 김해로까지 전파되어 있었으니 지금까지 유명한 돼지국밥집의 앞에는 지역 이름이 붙기도 했다. 1990년대 후반까지만 해도 부산 젊은이들이 모이는 3개 명소였던 해운대, 태종대, 그리고 부산대 앞에는 유명한 돼지국밥 골목들이 있었다. 돼지국밥의 앞에 부산이라는 지역명을 굳이 붙이는 이유는 바로 부산의 돼지국밥이 가진 부산만의 특징과 더불어 부산 사람의 정체성이라 부를 수 있는 해양문화에 기본을 둔 개방성과 수용성이라고도 말할 수 있다. 조리법에서부터 재료와 찬과 함께 내는 방식까지 다양한 시대와 주변 지역 문화를 개방적으로 수용해왔던 것이다. 이런 측면에서 최근 국내 밀키트와 레토르트 식품 업계에 등장한 지역 이름을 붙인 음식의 출시[20] 역시 주목할 만하다.

사실 먹기 행위를 공유한다는 것은 사람들을 하나의 공동체로 묶어내는 의미를 가지게 된다.[21] 그러므로 돼지국밥과 함께 해온 역사의 시간 속에서 부산이라는 지역

---

20) 최근 오뚜기 식품에서는 '부산식 돼지국밥', '수원식 우거지 갈비탕', '대구식 쇠고기육개장', '의정부식 부대찌개' 등의 제품을 출시했다. 농심에서는 '대만식 우육탕면'을 출시하기도 했다. 반면 일본의 후쿠오카식 혹은 하카타식 라멘 같은 경우는 밀키트와 레토르트 식품으로 출시되는 사례가 드물다. 하지만 지역 이름을 붙이는 데서 전해지는 지역의 정체성과 시간의 기억이라는 점은 충분히 현대인의 감성을 자극할 만한 상업적인 요소로도 소비되고 있다는 점을 주목할 수 있다.

21) 송혜영, 「화(和)의 관점에서 본 유교의 음식문화」, 『우계학보』, 44, 2023, pp.95-120.

에 정주하거나 거쳐 간 많은 사람들은 돼지국밥이라는 다양성을 담은 음식을 통해서 하나로 묶일 수 있는 가능성을 공유했던 것으로 미루어 짐작할 수도 있는 것이다. 한국전쟁 직후의 시기는 본격적인 돼지국밥 도시로서의 부산의 서막을 알린 시작점으로 추정할 수 있다. 물론 그 이전에도 돼지국밥이 없었던 것은 아니다. 하지만 미군부대로부터 나오는 돼지고기 부산물과 당시 세계로의 소고기, 돼지고기 수출의 첨병도시였던 부산이라는 지역적 특성은 부산을 돼지국밥의 도시로 만들기에 충분한 조건을 갖추었다고 해도 과언이 아니다. 이처럼 돼지국밥에는 부산이 경험한 민족의 역사적 기억도 담겨 있다.

'토렴'[22]을 해내는 돼지국밥의 특성 역시 지역적인 특수성을 가지고 있다. 때로는 따로국밥의 방식으로 찬과 함께 제공되기도 하지만 기본은 아무래도 밥을 뚝배기에 담고 여러 번 뜨끈한 국물로 뚝배기를 데우는 방식의 토렴을 해서 내어놓는 방식이었다고 할 수 있다. 여기서 새우젓과 마늘과 부산의 정구지(부추)가 올려진다면 직접 담근 배추김치나 깍두기와 함께 딱 조화로운 맛을 담아내게 되는 것이다. 여기서 잠시 맛의 조화로움에 대해서 살펴보도록 하자. 조화로움이라는 것은 '화(和)'라는 글자로 설명될 수 있다. 궈모로(郭末若)는 『갑골문자연구(甲骨文字研究)』(1976)에서 아래와 같이 말했다.

> 『설문』에서의 화(和)와 화(龢)는 다른 글자이다. 화(和)는 구(口) 부수에 있으며, '상응함이다. 구(口)를 따르고, 화(禾)가 소리이다.'라고 했다. 화(龢)는 약(龠) 부수에 있으며, '조화로움이다. 약(龠)을 따르고, 화(禾)가 소리이다. 화(咊)와 같이 읽는다.'라고 했다. 이것은 許愼이 노래로 화답함(唱和)을 화(和)로 삼고, 조화로움(調和)을 화(龢)로 삼은 것이다. 그러나 옛 경전에서 이 두 글자는 실제로 통용하여 구분 없이 사용하였다가, 지금은 화(龢)자는 없어지고 화(和)자를 사용하게 되었다.[23]

음식에 있어서의 조화로움은 '벼(禾)'로부터 유래한 글자이며 요리를 할 때 특히 쌀밥이 다른 부수적 재료들과 얼마나 조화롭게 맛을 낼 수 있는지 하는 문제와 함께 다루어지곤 했다. 돼지국밥에서 추가된 재료들은 과거로부터 내려오는 조화로움에 기반하여 지금의 형태로 이르렀다고도 할 수 있다. 새우젓을 넣는 순간 바다의 풍미

---

22) 원래 토렴은 과거 온장고나 밥솥이 없던 시절 따끈한 밥을 내어놓기 힘들 때 밥을 데워내기 위해 오랫동안 끓인 국물을 여러 차례 붓고 다시 따르고 다시 붓는 방식에서 유래한 것이다. 다만 현대의 의미에서 토렴을 어떻게 바라볼 것인가, 그리고 지속가능성, 문화적 보존에 대해서는 계속해서 고민이 필요한 부분이다.

23) "說文和龢異字. 和在口部, 曰相應也. 從口禾聲. 龢在龠部, 曰調也. 從龠禾聲. 讀與咊同. 是許以唱和爲和, 以調和爲龢. 然古經傳中, 二者實通用無別, 今則龢廢而和行."(郭沫若, 『甲骨文字研究』, 中華書局, 1976, p.89)

가 돼지국밥의 잡내는 잡아주면서 시원한 향기를 담게 된다. 마늘이 주는 알싸한 맛은 다대기 장의 유무에 따라서 단계별로 부가되는 매콤함을 추가해준다. 정구지를 얹는 것은 탁한 돼지사골 육수에 마지막으로 들어가는 조미료의 역할처럼 깔끔한 느낌을 선사한다. 따로국밥이 아닌 이상은 밥이 이미 국밥에 포함되어 있지만 밥은 이미 다양한 재료들과 어우러져 조화로운 상태로 존재하고 있다.

재료와 먹는 방식의 다변화가 지금까지 남아 있는 부산 일대 돼지국밥의 다양한 모습 속에 그대로 존재하고 있는데 순대국밥이나 내장국밥, 선지국밥, 섞어국밥 등 우리가 돼지국밥집에서 자주 볼 수 있는 바로 그 메뉴들이다.[24] 수용과 개방의 과정을 거쳐 정착된 돼지국밥의 종류로는, 돼지고기만 들어간 '돼지국밥' , 수육과 순대가 들어간 '순대국밥', 돼지 내장 등이 들어간 '내장국밥', 수육과 내장이 들어간 '섞어국밥', 수육, 순대, 내장 등이 모두 들어간 '모듬국밥', 밥과 육수가 따로 나오는 '따로국밥', 수육과 육수, 밥이 따로 나오는 '수육백반', 밥 대신 국수가 들어간 '돼지국수' 등이 있다. 이는 모든 지역의 돼지 음식이 부산에서 '부산 돼지국밥'으로 정착했다는 의미를 내포하고 있다. 때로는 찹쌀순대나 수육이 따로 백반과 함께 메뉴로 만들어져 있기도 한데 이때도 돼지국밥의 육수베이스 국물은 함께 제공되는 것이 특징이다. 이처럼 다양한 지역의 입맛들이 모두 모여 변화에 능동적이고도 적극적으로 동참한 역사를 보게 되면 돼지국밥이 가진 다양함을 포괄하고 있는 그대로 담아내는 혼종적 성격에 대한 이해에 한걸음 더 다가갈 수 있따.

2) 음식과 먹기의 사회학적 의미

돼지사골 혹은 돼지고기와 때로는 소고기를 함께 활용하여 육수를 내던 고유의 방식은 변함없지만 시간의 흐름과 함께 점차 순대와 더불어 퓨전으로 변신을 시도하면서 현재의 모습으로까지 다변화를 모색해왔다. 제주도의 돔베고기국수와도 다르며 설렁탕이나 곰탕과도 다르다. 우리가 경험하는 다양한 현상들은 그것이 얼마나 사람들을 통해 소비되고 다시 재생산되고 지속적으로 회자되는가 하는 지점에서 그 대상이 얼마나 큰 사랑을 받고 있는지를 확인할 수 있다. 여기서 다양하게 활용되고 있는 돼지국밥의 면면을 짚어보자면 우선 허영만 화백의 『식객』을 들 수 있다. 『식객』에서는 오랜만에 고향에 들른 아들에게 밥과 고기를 먼저 담아 국물을 얹어내어 국밥을 말아준다. 이때 토렴의 방식이 잠깐 등장하기도 한다. 영화 〈변호인〉(2013)에서의 돼지국밥[25] 역시 강한 인상을 남기며 사람들의 뇌리에 박혔다.

24) 한국음식문화포럼 지음, 『국밥: 제주에서 서울까지, 삶을 말아낸 국 한 그릇』, 따비, 2019, pp.64-65.

나는 역사드라마나 사극을 볼 때 주막에서 사람들이 먹던 고기가 들어간 국밥은 대체 어떤 음식에 가까울까 상상을 해보기도 했다. 물론 미디어에서 배경이 되는 곳은 부산이 아니라 조선의 한양이 주요 무대이기에 지금의 설렁탕이나 곰탕과 더 유사하지 않을까 한다. 하지만 전국 방방곡곡에 산재했던 주막들 가운데는 부산 경남 일대의 돼지국밥의 전신인 국밥이 지금과 조금은 다르지만 닮은 모습으로 존재하지 않았을까 하고 상상해본다. 지금도 웬만하면 24시간 늦게까지 손님들의 굶주린 배를 채워주는 곳은 주로 돼지국밥집이기에 더더욱 이런 상상에 힘을 더해주는 것일지도 모른다.

아무튼 지역적 범위를 넓게 잡아도 부산을 중심으로 김해, 밀양, 합천 등 경상도 일대에서만 볼 수 있는 토렴된 국밥의 형태는 과거에서부터 지금까지 폭넓은 연령층과 소비층을 확보한 명실공히 서민 음식의 대표주자로, 그리고 지역의 대표음식으로 자리하고 있다. 음식의 다양한 형태로의 문화적 활용의 예는 앞서의 영화뿐만 아니라 시, 소설, 동화, 웹툰 등으로도 확장되어 나타나고 있다. 문학작품에도 적지 않게 돼지국밥이 나타나곤 하는데, 예를 들면 『돼지국밥과 슈퍼슈프림 피자』(김대조 글, 정은선 그림)와 같은 동화책에서도 등장한다.

> 할아버지는 곧 무너질 것 같은 이 집이 뭐가 그리 좋은 것일까? 게다가 돼지국밥이라니. 간판을 쳐다보니 왠지 누린내가 나는 것 같다.
> “뭐라고 궁시렁대노? 잔말 말고 퍼뜩 들어온나.”
> 털커덩. 드르르륵.
> “아지매! 돼지국밥 두 그릇 주소.”
> 나는 누릿한 식당 냄새가 싫어 안으로 들어가길 망설였다.
> (……)
> “안 먹을 것 같더니, 진우도 다 먹었네. 맛있제?”
> 내가 언제 이걸 다 먹었지? 돼지국밥, 맛은 몰라도 뜨끈하긴 하다. 오늘같이 추운 날에는 그만인 것 같다.

이 작품에서는 추운 날씨에 속까지 뜨끈한 온기를 전달해주는 음식으로 돼지국밥이 등장하고, 조손간의 따뜻한 기억과 공동의 경험의 매개체로 등장한다. 그래서 처음 맛볼 땐 낯선 마음으로 만나게 되지만 어느새 그 역사의 향과 어우러짐의 맛으로

25) 영화에서 돼지국밥이 직접 등장하거나 국밥을 먹는 장면은 전체 러닝타임 126분 중 겨우 2-3분 정도에 지나지 않는다. 쇼트로도 2-3장면 겨우 등장하고 있지만 영화의 서사구조에서는 이 장소가, 그리고 이 음식이 중요한 의미를 담고 있다. 따라서 대상인 특정 음식에 스토리텔링이 더해져 더할 나위없이 특별한 음식으로 다시 태어나는 장면을 우리는 발견할 수 있는 것이다.

먹기를 하는 주체들에게 스며들게 되는 것이다. 부산을 떠나 오랜 시간을 보낸 사람들조차도 부산에 오게 되면 돼지국밥을 찾곤 하니 과연 부산 사람들의 소울 푸드라고 불릴 만한 지위의 반열에 올려두어도 손색이 없을 정도까지 이르렀다. 경남권 위로 올라갈수록 이북의 순대국밥에 영향을 받은 순대국밥집은 많이 발견되지만 돼지국밥집은 간판에 그 이름을 붙이고 있어도 경상도 일대의 맛과는 엄연히 다른 맛을 보여준다.

날 것 그대로도 좋지만 또 조화롭게 어울린 지금의 것으로도 좋다는 관점도 있다. 경남 창녕의 시인 최영철은 『야성은 빛나다』(문학동네, 1997)에서 돼지국밥을 이렇게 표현했다.

야성을 연마하려고 돼지국밥을 먹으러 간다
그것도 모자라 정구지 마늘 양파 새우젓이 있다
푸른 물 뚝뚝 흐르는 도장을 찍으러 간다
히죽이 웃고 있는 돼지 대가리를 만나러 간다
돼지국밥에는 쉰내 나는 야성이 있다
어디 그뿐인가 시장바닥은 곳곳에 야성을 심어 놓고 파는 곳
그 따위 현혹되지 않고 오로지 야성만을 연마하기 위해
일념으로 일념으로 돼지국밥을 밀고 나간다
둥둥 떠다니는 기름 같은 것
그래도 남은 몇 가닥 털오라기 같은 것
비계나 껍데기 같은 것
땀 뻘뻘 흘리며 와서 돼지국밥은 히죽이 웃고 있다
목 따는 야성에 취해 나도 히죽이 웃고 있다
그것도 모자라면 마늘 양파 정구지가 있다
눈물 찔끔 나도록 야성은 시장바닥 곳곳에 풀어 놓은 것
히죽이 웃는 대가리에서 야성을 캐다
홀로 돼지국밥을 먹는 이마에서 야성은 빛나다.

21세기를 맞이해서 거듭난 돼지국밥에는 야성보다는 설렁탕이나 곰탕 같은 시대의 구색에 맞춘 느낌도 담겨 있다. 어쩌면 '보다 청결하고 정돈된 느낌, 그리고 더 이상 재래시장의 한 구석을 차지하는 과거의 인테리어에 머무르지 않는 젊은 취향, 취객들이 선호하던 반쯤은 포차나 주점의 이미지에서 탈피하여 전연령층이 가족 단위로 올 수 있는 패밀리 레스토랑으로의 변화를 꿈꾸는 중'[26]일지도 모른다. 여기서 그 형

26) '구산동돼지국밥'의 방성훈 사장과의 인터뷰(2023.12.18.) 중 발췌.

태와 조금은 세련됨을 추구하는 변화를 수긍하면서도 여전히 그 속에 남아 있는 그 음식만이 가지는 역사와 이야기에 다시금 주목하게 된다. 어쩌면 지금도 살아 숨쉬는 기억의 공간이자 장소가 담겨 있는 것이 아닐까. 돼지국밥은 단순히 음식의 의미로만 남는 것은 아니며 그 속에 부산이라는 장소성을 담고 있는 것이다. 에드워드 렐프는 '특정한 물리적 환경 안에서 인간의 활동과 경험 등이 이루어지고 여기에 의미가 더해질 때 형성되는 것'이라고 했다. 소비와 섭식의 의미를 넘어서서 장소의 대표성을 담고 있는 돼지국밥의 의미가 바로 부산의 정체성이자 미래의 방향일 것이다.

5. 소결

지금도 구포시장과 같은 오랜 역사를 가진 곳에는 이름난 돼지국밥집을 꼭 찾을 수 있다. 세상이 너무나도 빨리 변하고 있기에 장터의 색채를 간직했던 돼지국밥의 의미는 퇴색되었을 수도 있지만 새로운 세대를 맞이할 준비를 하며 여전히 한 끼 식사로는 가성비 있는 가격과 여러 세대를 사로잡을 수 있는 맛을 유지하고 있다. 장터의 도시 부산에서 토렴이 제대로 된 국밥을 지금도 만날 수 있다는 것은 한편 반가운 일이다.

광복 후 일본으로부터 넘어온 동포들이, 그리고 한국전쟁 때는 전쟁을 피해 내려온 피난민들이 모두 부산으로 모였다. 하루하루의 끼니를 연명하고 질기디 질긴 삶을 이어나가며 식솔들을 건사하는 것이 삶의 유일한 목표였다. 값싸고 양 많은 식재료를 활용할 수밖에 없었던 그때의 간절함이 지금의 돼지국밥, 밀면, 부산어묵, 꼼장어 등의 부산의 대표 향토음식들이 되었다.

한창 경기가 호황일 때 부산의 인근 경남, 호남, 제주 등지로부터 넘어온 사람들로 부산은 또 다양한 사람들이 모이는 곳이 되었다. 이런 다종다양한 문화들이 결국 부산이라는 큰 울타리 속으로 모이게 되었다. 물질을 하는 해녀는 제주가 아니라 수영만 앞바다에서도 만날 수 있으며 전라남도의 맛깔스러움을 담은 여러 음식들의 형태가 전국 곳곳에 남아 있는 것만 보아도 이제는 어디서나 과거 그 당시의 시대상을 짐작하고 경험할 수 있게 되었다.

바다를 접하고 있다는 것은 생존적 측면에서도 우수한 위치성을 가지지만 환경적 측면에서도 우수한 경관을 자랑한다. 이러한 환경적 우수성은 부산에 대한 선망을 만드는데, "생활의 압도적인 무게에서 벗어난 관광객에게 지역의 생태적 특질은 소

비 가능한 물질이 되고, 필요가 아니라 욕망을 자극함으로써 투자와 수익의 주요 영역이 될 수도 있다."[27]는 의미로 해석할 수 있다.

앞서 2장에서 좀 더 깊이 있게 다루지 못한 레비-스트로스의 관점에 따른 음식은 이후 보다 구체화된 음식의 사회학과 함께 다룰 수 있도록 남은 과제로 남겨두도록 하겠다. 조화로움을 통해 역사를 담고 있으면서도 앞으로의 세대와 함께 하려는 묵직한 의지를 담고 있는 그 구수한 향에서 우리는 지역의 정체성이 음식으로 기호화되는 데 일정 정도의 성취를 이루었다고 생각해볼 수 있다. 단순히 지리적 환경으로부터 탄생한 것이 아닌, 역사적 문화적 경험 위에서 탄생한 것이기에 더욱 의미가 있다. 부산 사람의 수용성과 실용성, 그리고 어우러짐을 담고 있는 음식 위에서 다시 한번 새로운 시대의 색채를 담으려는 그 변화를 기대해본다.

27) 황국명, 「부산소설의 지리적 상상력」, 『현대소설연구』, 49, 2012, p.29.

【참고문헌】

<단행본>
데버러 럽턴 저, 박형신 역,『음식과 먹기의 사회학: 음식, 몸, 자아』, 도서출판한울, 2015
도린 메시, 정현주 역,『공간, 장소, 젠더』, 서울대학교출판문화원, 2015
박종호,『부산을 맛보다』, 산지니, 2011
박훈하,『부산의 음식 생성과 변화』, 부산발전연구원, 2010
샤먼 앱트 러셀, 곽명단 역,『배고픔에 관하여』, 돌베개, 2016
안대회·이용철·정병설 외,『18세기의 맛: 취향의 탄생과 혀끝의 인문학』, 문학동네, 2019
이기중,『일본, 국수에 탐닉하다』, 따비, 2021
주영하,『음식인문학』, ㈜휴머니스트, 2011
최연주,『부산의 역사와 문화』, 신아사, 2017
최원준,『부산탐식 프로젝트』, 산지니, 2018
한국음식문화포럼 지음,『국밥: 제주에서 서울까지, 삶을 말아낸 국 한 그릇』, 따비, 2019,

<논문>
데이비드 앳킨슨 외 저, 이영민·진종헌·박경환·이무용·박배균 역,『현대문화지리학』, 논형, 2014.
류진아,「부산의 장소성과 향토음식에 대한 인문학적 고찰」,『지역과문화』, 6(4), 한국지역문화학회, 2019.
반현정·김학선,「온라인 리뷰 분석을 통한 부산지역 레스토랑 인식에 관한 연구: 국문 리뷰를 중심으로」,『산업혁신연구』, 35(2), 경성대학교산업개발연구소, 2019.
송혜영,「화(和)의 관점에서 본 유교의 음식문화」,『우계학보』, 44, 2023.
신문수,「장소, 인간, 생태적 삶」,『문학과환경』, 6(1), 2007.
전병술,「유교의 음식문화에 나타난 조화의 태도」,『환경철학』, 21, 2016.
조동구,「시인 유치환과 부산의 장소성」,『동북아시아문화학회 국제학술대회 발표자료집』, 2016.
종전휘·문현주·이영구,「중국 란주 소고기라면의 역사적 문화적 발전 배경 및 문화콘텐츠 차원에서의 의미 재고」,『글로벌문화콘텐츠』, 15, 2014.
최정옥,「음식타부 해석에 대한 비판적 고찰」,『역사문화연구』, 34, 2009.
허병식,「식민지의 접경, 장소로서의 부산」,『한국문학연구』, 49, 2011.
황국명,「부산소설의 지리적 상상력」,『현대소설연구』, 49, 2012.

<기타자료>
'구산동돼지국밥' 방성훈 사장 인터뷰 54분 자료, 2023.12.18.
부산일보 '돼지국밥로드', http://porksoup.busan.com [2023.05.29.]

【논문초록】

키워드 Key Words	중문	饮食, 集体共同体, 文化混合性, 饮食的社会学, 汤文化
	영문	Food, Collective community, Cultural hybridity, Sociology of eating, Soup culture

The Culture and Sociology of Food and Eating

Koh Hye-Lim

Pork and rice soup in Busan, Beef soup(牛肉湯) in China, and Tonkotsu Ramen (豚骨ラーメン) in Japan have many similarities in that they have become a whole dish and a meal with meat and by-products as the main ingredients. Each of these foods provides a unique taste and flavor through their own culture and recipes, and at the same time shares the rich history and tradition of meat cooking using pork. Under the theme of Pork and Rice Soup, the representative food of Busan, we will look at Chinese beef soup (牛肉湯) and Japanese 豚骨ラーメン (豚骨ラーメン), which are similar to Korean pork and rice soup in detail. Through this, we want to examine the cultural and sociological meanings symbolized by the three foods that differ between the three countries and have similar texture, and to gain reflection on how to connect food in humanities. It is more meaningful because it was not simply born from a geographical environment, but from a historical and cultural experience. I look forward to the change to capture the colors of a new era on the food that contains the acceptability, practicality, and harmony of Busan people.

저 자	고혜림 / 高慧琳 / Koh Hye-Lim					
논문작성일	투 고 일	2023.11.10.	심 사 일	2023.12.10.	게재확정일	2023.12.19.