한식의 기호학적 특성에 관한 연구

이덕영 · 이은주 · 김태희*
경희대학교 대학원 조리외식경영학과

Study on the Semiotic Characteristics for Korean Food

Dug-Young Lee, Eun-Joo Lee, Tae-Hee Kim*
Department of Culinary and Foodservice Management, Kyunghee University

Abstract

This study sought to identify unique semiotic codes of Korean cuisine, including table settings, service styles, service ware selection, cooking techniques, and the logic behind menu composition. This research also aimed to verify that *yangnyomjang* reflects the code of Korean food culture. One of key findings from this study was that hidden codes of Korean food were found in their daily set-up for *bapsang* (dining table), which was found to decodify polysemic characteristics with an emphasis on harmony. These semiotic codes were influenced by the yin and yang philosophy and impact dining activities in our daily lives. Korean *bapsang*, composed of *bap* (rice), *guk* (soup) and *banchan* (side dishes), helps every individual diner share the semiotic codes of Korean cuisine within the context of paradigm and syntagm. *Yangnyomjang*, a major component of the Korean menu, also represents a unique code of Korean cuisine in its structure, main ingredients, production, and usage. This study also mathematically verified that a synchronic table setting of Korean cuisine provides diners with more opportunities for potential flavor combinations, compared to the Western service setting.

Key Words: Korean food, semiotics, decodification, Yangnyomjang

1. 서 론

한류의 성장과 더불어 한식은 문화콘텐츠이자 상품으로서 세계인의 관심이 꾸준히 높아지고 있지만, 식문화는 그 속성상 보수적 성향이 강하고 언어의 장벽이 있어 외국인 스스로가 한국의 식문화를 공부한다는 것은 제한적일 수밖에 없으며 있다고 하더라도 그것을 전달하는 사람이 보유하고 있는 정보의 양이나 전달 방식, 또는 해석의 깊이에 따라 정보 전달의 효율성은 달라진다.

한식세계화가 궁극적으로 우리 농산물을 더 널리 알리고 전파하는 데 목적이 있다면, ‘食’이라는 주제를 다른 문화적 경험을 가진 사람들에게 소개하고 상품화하기 위해서는 먼저 ‘먹는다’라는 인류의 공통분모에서 출발해 우리 문화의 특징과 서양 식문화와 대비되는 차이점을 비교적 관점에서 논리적이고도 알기 쉽게 소개할 필요가 있다. 그럼에도 그간의 한식세계화 활동은 식문화의 바탕에 깔린 철학과 관습에 녹아있는 우리의 문화코드를 제대로 설명하려 하기보다, 우리가 스스로 세계화에 걸림돌이라고 여겨왔던 한식 레시피 정리 등과 단기적인 대외인지도 향상을 위한 단순 홍보행사

에 더 주력해왔다고 할 수 있다.

개인적이고 독립적인 사회에 주변 환경보다는 사물 자체에 더 많은 주의를 기울이는 서양 사람들은 상호의존적인 환경에서 자란 동양 사람들이 사물을 바라보고 받아들이는 체계와는 다른 방식으로 같은 사물을 바라본다(Nisbett 2004). 한식을 알리는 것이 사람과 사람간의 커뮤니케이션 활동의 집합체라고 볼 때 메시지를 전달하는 화자인 한국인 스스로 ‘한식을 안다’고 자부하는 것은 화자가 가지는 한식에 대한 역사적 지식이나 한식 식문화의 이해수준이라기보다, 오랫동안 한식을 많이 먹어왔다는 실전 경험에서 나온 막연한 자신감일 경우가 많다. 외국인의 눈에 비친 한식을 대하는 한국인의 태도가 자존심은 있어도 자부심이 약하게 비쳐지는 것도 같은 이유이다.

인간은 의례와 계율 및 자연과 조응하면서 식품과 관련된 행위 코드들을 상징체계로 구축하고 요리의 감수성을 체득하면서 음식의 시공간적 요소들을 조합하는 규칙을 구성해왔다. 완성된 음식은 시간-공간 속에서 상차림과 식사예절로 구체화되며, 조리 및 식사 코드와 상동계(homology; 동일한 계열구조)로 식기·도구·복장·서빙을 구성한다. 그리하여

*Corresponding author: Tae-Hee Kim, Dept. of Culinary and Food Service Management, Kyung Hee University, 1, Hoekidong, dongdaemungu, Seoul 130-701, Korea Tel: 82-2-961-9388 Fax: 82-2-9642537 E-mail: thkim@khu.ac.kr

요리 코드라는 복잡계의 단위체계는 문화의 일상지식으로 통합되며, 음식물은 단순한 섭취자를 식사라는 고도의 커뮤니케이션 행위의 주체로 변형시키는 사회적 맥락 속에서 전개된다(Park & Kim 2000).

음식기호학적 관점에서 접근할 때 식사행위는 식사-주체의 공감각적인 활동이 총동원되는 가장 숭고한 인간 활동의 하나이다. 즉 식탁 위에 잘 차려진 음식의 맛은 식사-주체의 연쇄적인 지각 활동 즉, 색→향→미→맛의 감탄사로 연결되는 지각활동에 의해 인지된다(백 2002). 따라서 음식은 개인과 가문의 기호인 동시에, 해당 공동체의 기호 세계의 분절을 반영한다(박&김 2002). 우리가 음식기호학이란 장르에 대해 관심을 갖게 되는 것은 이처럼 단순한 먹을거리가 아니라 우리들의 삶을 나타내주는 또 다른 기호이기 때문이다.

음식기호학의 실천으로 평가되는 것으로 독일기호학회지 『Zeitschrift fuer Semiotic』는 1982년에 기호학계 최초로 음식기호학을 주제로 논고를 실었으며, 브라질에서 간행하는 『Nouveaux actes semiotiques』는 심미성과 사교성 사이의 문제로 미각기호학을 1998년 특집호로 낸 바 있다(박&김 2002).

우리나라에서도 음식에 대한 학문적 관심은 활발했지만 그것을 기호학의 시각에서 접근한 것은 비교적 최근의 일이다. 기호학 분야에서는 Park(1996; 2003)을 비롯하여, Park & Kim(2000), 백(2001; 2002; 2003), 최용환(2003) 등이 기호학적 구성에 비추어 음식기호학의 틀을 제안하였다.

세계화의 영향으로 개별 민족 문화가 위협받기는 하지만, 그래도 음식의 기호학적 상징체계는 문화의 핵심을 차지하고 있다. 이제 식품영양학·사회학·역사학·신학·인류학·고고학·행태학 등에서 선취된 담론을 생활세계에 대한 기호학적 담론으로 구축하려는 것이 필요하다.

따라서 본 연구는 기호학적 관점에서 한식이 가지는 특징이 서양의 식문화와 어떻게 다른지를 정리해보고, 그런 차이가 실제 조리나 상차림에 어떻게 적용되고 있는지를 살펴봄으로써 먹을거리를 둘러싼 한국인의 행동양식이 한국인의 문화적 특성과 어떻게 닮았는지를 이해하고자 하였으며, 나아가 외국인에게 한식에 대한 특성을 쉽게 이해시키고자 시도하였다.

II. 본 론

1. 한식과 기호학

한식은 일찍이 발효식품이 발달해 왔으며, 먹을거리를 기본적으로 약으로 이해하는 약식동원 사상을 바탕으로 음양오행의 원리에 따라 색과 맛을 고명과 양념으로 맞추고, 밥을 주식으로 국과 부식을 같이 내며, 다양한 재료들을 골고루 조금씩 반찬형태로 내어 균형과 절제가 살아있게 식단을 구성하는 특징을 지니고 있다(농촌진흥청 2010; 황 등 2010). 정(2007)은 한식은 사계절이 뚜렷한 한반도의 기후를

<Figure 1> The Saussurean model of Sign

바탕으로 쌀이 주식이 되며 채소 및 산나물을 바탕으로 한 발효식품을 발전시켜 왔고 한국인은 음식을 통해 영양뿐 아니라 ‘상징’과 ‘의미’를 함께 먹어 왔다고 하였다. 한국인은 이런 특징을 가진 한식을 고도의 상징 코드로 사용해 왔고 이를 통해 음식과 요리를 통해 감수성을 체득해 왔다(Park & Kim 2000).

기호학은 기호를 체계적으로 과학적으로 연구하는 학문이다. 현대의 기호학은 기호 자체에 관한 연구에서 출발하여, 기호와 기호 간의 관계를 걸쳐 기호와 인간의 삶, 그리고 문화에 관한 연구에까지 확장되어 있다. Saussure는 기호학을 사회 안에서 일어나는 기호들의 삶을 연구하는 학문이라고 정의했으며(김 1994), Eco(1976)는 기호학이란 모든 문화의 과정을 커뮤니케이션 과정이라고 보는 관점에서 문화를 연구하는 학문이라 하였으며, Benveniste(1985)는 우리의 전 인생이 ‘기호의 그물(networks of signs)’에 의해 잡혀있다고 하였다.

<Figure 1>과 같이 하나의 기호를 만들기 위해서는 기의(記意: 추상적 관념, 머릿속 또는 가슴속에 들어 있는 정신적 의미)와 기표(記票: 관념적 정신적 의미의 운반체)를 필요로 한다. ‘의미작용’이란 하나의 기호를 만들기 위해서 기표와 기의를 결합시키는 작용을 말한다. 이러한 의미작용은 두 가지 방향으로 일어난다. 즉 기호를 만들 때(기호작용)와 기호를 풀이할 때(기호해석)가 그것이다(김 1994).

기호학에서는 기호작용을 두 가지로 나누는 데 하나는 ‘의미작용’이고 다른 하나는 ‘커뮤니케이션’이다(Eco 1976; Sebeok 1991). 커뮤니케이션은 메시지의 전달과정으로서, 같은 의미작용이 송신자와 수신자 사이에서 일어날 것을 미리 기대하고 쌍방이 참여하는 행위이지만, 의미작용은 기표에 기의를 더하거나 빼내는 작용으로 메시지의 수신자 쪽에서 보면 의미는 전달이나 소통되는 것이 아니고, 의미 재생산에 의해서 공유되는 것이다. 수신자에게 단일 의미를 일으키려는 커뮤니케이션 과정에서는 해독이 중요하지만 일반적인 메시지는 다중적 의미(polysemy)를 지니기 때문에 기호의 소통에는 늘 오독의 가능성이 존재한다(김 1994). 서로 다른 문화권에 식문화를 전파하려고 할 때 그 작업이 뜻대로 진행되려면 기호학을 이해해야만 하는 이유가 여기에 있다.

기호학의 관심이 집단적 커뮤니케이션이라고 할 때 한식을 세계화하려는 정부의 시도는 기호학적 관점에서 보면 세계인이 가지는 한식에 대한 의미가 한국인의 그것과 동일하게 단일 의미작용 될 수 있도록 하려는 일련의 활동이라 할 수 있다.

커뮤니케이션은 송신자, 수신자, 메시지, 통로(channel), 코드(code)(기호의 엮기와 풀기), 상황(context) 등으로 구성된다(Sebeok 1991). 송신자와 수신자의 마음에서 일어나는 의미가 같아지려면 의미의 동일성(isomorphism)이 있어야 한다. 의미의 동일성은 지식의 축적을 가능하게 하고 더 나아가 지혜에 이르게 한다(김 1994). 한식세계화의 경우 송신자와 수신자, 메시지는 명확하지만 코드와 채널, 상황은 일치하지 않을 수 있다. 특히 코드에 있어 코드화하는 과정과 코드를 푸는 과정은 의미의 동일성을 확보하는데 가장 핵심이라고 할 수 있지만, 문화적 경험이나 이해 없이 다른 문화권의 코드를 수신자가 송신자의 뜻 그대로 받아들이기는 어렵다. 따라서 한식세계화 커뮤니케이션이 성공적으로 일어나기 위해서는 한식에서 전달할 메시지를 보내는 사람의 관점에서 잘 정리하고 받아들이는 사람의 관점에서 그것을 어떻게 해석할 수 있는지를 미리 파악하는 것이 무엇보다 중요하다.

기호를 둘러싸고 일어나는 작용에는 의미작용, 관습화, 동기화, 코드화 등이 있는데 의미작용은 사물과 얽힌 주관적 의미 작용이기 때문에 한식과 같이 문화의 커뮤니케이션을 위해서는 의미작용이 집단적으로 일어날 필요가 있으며, 이 집단적 의미작용을 도와주는 것이 관습화이다(김 1994). 하지만 인구에 의한 직접적 전파가 아닌 다음 관습화는 시간을 필요로 하기에, 수신자가 특별히 강한 동기를 갖고 있지 않다면 효과적인 의미 공유를 위해서는 코드와 코드의 조합에 대한 문화적 의미를 제대로 전달하는 일이 그 무엇보다 중요해진다.

우주의 질서 속에서 생성된 음식 재료와 이를 가공하고 매

개하며 소비하고 음미하는 제반 행위는 인간 공동체를 이루는 구성원(기억 장소로서의) 몸은 물론이고 ‘물질적 피조물’과 ‘정신적 피조물’의 형태로 해당하는 문화의 분절단위, 즉 문화소로 코드화되며, 완성된 음식은 조리과 상차림, 봉사와 식사의 시공간적 예절로 구체화하는 가운데 중층적인 상동계(homology)를 구축한다(Park 2003). Park(2003)은 음식기호학의 연구 프로그램으로 <Table 1>과 같이 제안한 바 있다.

2. 한식과 양식 식문화의 기호학적 차이

주로 분석적 사고를 하려는 경향이 강한 서양인과 직관에 의한 통합적 사고를 하려는 동양인의 차이는 음식문화에서도 <Table 2>와 같이 요약될 수 있다(김 등 1996).

인자 중심의 분석적 사고를 하는 경향이 강한 서양인들의 문화를 반영하듯 그들은 식문화에서도 무의미하다고 판단되거나 불필요한 것을 배제 또는 분리하는 반면 직관과 통합적 사고에 익숙한 동양에서 뿌리내린 한식은 버무림이 중심이 되는 조화와 융합의 구성을 간직하고 있다. 동서양에서의 이러한 차이는 상차림은 물론 서비스 방식, 기물, 소스, 조리 방법 등 다양한 측면에서 찾아볼 수 있다.

1) 상차림

한국 정서 속의 통합과 포용의 문화는 상차림에서도 분리와 대립을 통해 실체를 중요시하려는 서양 가치 체계와는 다른 차이를 보여주며 그 내용은 <Table 3>과 같이 정리할 수 있다.

양식이 순서에 따라 제공된 음식을 시간의 축을 따라 가며 먹는 시간전개식(diachronic)이라면 한식은 한 상에 차려 동시에 먹는 공간전개식(synchronic)이다. 코스에 의해 나누어진 양식에 비해 병렬적으로 차려진 한식은 음식물을 융합적으로 먹는다는 면에서 중의적 체계라고 할 수 있다(Park & Kim 2000).

<Table 1> Scope of Food Semiotics Research

Domain	Study		
	Research unit	Material creation	Mental creation
morphology	food unit		basic information about ingredients and activities (cooking, service, eating)
semantics	realistic model	tableware, flatware, table, table cloth,	basic philosophy (yin an yang, sasang typology, value system within culture and myth: garlic, honey)
syntax	figuration of units	chair, furniture etc	combination and figuration within paradigm
practicality	food, participants (age, sex, social status) and space		power and food, synchrony and diachrony: variability according to region, class, and status, ethics of food semiotics and rhetoric of space

<Table 2> Conceptual differences between Korean and Western Food

Korean food	Western food
mix and harmony	separation and segregation
inclusive	exclusive
based on interdependent relationships	based on individual and independent functioning

<Table 3> Overall Comparison of Korean and Western Dining Table

Division	Korean food	Western food
emphasis of course composition	harmony and balance for the whole table	flow and variation of course menu
serving method	synchronic table setting based of <i>bap</i> , <i>guk</i> and <i>banchan</i>	diachronic table setting toward main course
temperature control of each menu	difficult (different menu at the same time)	relatively easy (serving hot food hot, cold food cold according to menu)
solution for maintaining food temperature	cooking on the table (or beside table), change of service ware (use of sizzling stone bowl or <i>yugi</i>)	heating plates
flatware	spoon and chopsticks	fork and knife

bap (steamed rice), *guk* (Korean soup), *banchan* (side dishes), *yugi* (service ware made of brass)

또 한식에서 밥과 국을 중심으로 반찬이 주변을 이룬다(김 2006; 농촌진흥청 2010; 황 등 2010). 밥과 반찬은 밥과 관계론적 구성항을 이루며 서로를 전제로 의미작용을 한다. 한식 식탁에서 드러나는 이러한 상호의존적 의미 작용은 코스에 한 가지 음식만이 나오는 양식에서는 볼 수 없는 것이다. 양식이 각각의 맛이 독립된 실체론적인 성격이라면 한식은 각각의 맛이 서로 유기적으로 얹혀 있는 관계론적 의미를 띄고 있다. 이는 한국 음식의 텍스트가 기호학적 측면에서 단일기호(monosemic)가 아닌 다중기호(polysemic)체계라는 의미이다(Park & Kim 2000).

특히 밥은 병렬적으로 분포된 다양한 반찬들을 이어주는 교량 역할을 하며 염도를 수반하는 반찬의 구심점 기능을 하기에 반찬의 가짓수가 많아짐에 따라 의미 작용의 횟수도 늘어나게 되어 있다. 결국 상호의존성을 기반으로 한 한식이 반찬의 가짓수로 상차림의 정성을 나타내는 형태로 발전하게 되는 반면 개체의 독립성을 기반으로 한 양식은 코스의 가짓수로 음식의 품격을 대변하는 형태로 발전하게 된다.

2) 서비스와 기물

구분을 통해 대립을 강화하는 양식의 전통은 차가운 음식과 열이 있는 음식을 구분하는 서비스 형태에서도 드러난다. 뜨거운 음식은 뜨겁게, 차가운 음식은 차갑게 서비스하기 위해 양식은 코스를 구분한다. 고객 서비스 관점에서 서비스 온도를 준수하려는 전통이 한식에 없는 것은 아니지만 한식은 주어진 공간에 동시에 음식을 전개하는 형태이므로, 온도 관리를 따로 분리하기보다 유기와 같이 서비스 기물을 활용해 전체 상차림을 호트러뜨리지 않으면서 차가운 것은 차갑게, 뜨거운 것은 뜨겁게 하는 쪽으로 발달하였다. 한식 상차림에서 음식 온도 차별화를 위해 서비스 시간을 물리적으로 분리할 수 없다는 한계는 발효재료가 중심이라는 음식 구성상의 특징과 소스와 주재료가 재움이나 조림 등 조리법에 의해 완전히 주재료와 일체형으로 서비스 된다는 점으로 보완이 된다.

한식 서비스 기물은 주변 온도에 따라 삼월 삼짇날부터 팔월 한가위까지 양의 기운이 강할 때는 차가운 느낌의 자기

류를 주로 쓰고, 겨울이 되면 따뜻함이 잘 유지되는 유기를 쓴다(황 등 2010). 특히 돌솥과 같이 주방의 열기를 그대로 느낄 수 있는 극단적인 기물의 발달은 음식물의 온도관리 차원에서도 중요한 기능을 하지만 음식이 식탁에 전달되는 순간 먹는 사람과 주방장이 하나가 되고 먹는 장소와 만드는 장소가 하나가 되는 케이오스적 경험을 가능케 한다는 데 큰 특징을 지닌다. 이는 접시에 음식이 담기는 시간적 구분점을 사이에 두고 식탁과 주방이라는 공간적 분리와, 조리사와 고객이라는 역할의 분리와 그 주어진 역할 안에서 자신의 책임한계가 명확해야 하는 서양 식문화와는 다른 것이다.

양식의 분리 배제 원칙은 기물(service ware)에서도 적용되는데 칼과 포크는 내용물을 잘게 썰거나 불필요한 부분을 떼어내고 분리한 다음 원하는 것만을 집어내기 위한 도구인 반면 한식의 숟가락과 젓가락은 음식물을 건져 올리고 떠먹기 위한 통합을 위한 도구이다. 서양인이 의아하게 생각하는 가위를 쓰는 습관도 절단은 하되 완전 분리를 꺼리는 심리적 특성이 작용하고 있는 지도 모른다. 이점에서 서양요리가 불연속의 배타적 방식에 기초한다면, 한식의 양태는 연속성 차원에 속하는 포괄적 방식이라고 할 수 있다. 음식물을 싸 먹는 찜, 보쌈문화가 발달한 것도 이를 대변한다.

3) 조리법

의미작용과 코드화는 동시에 일어난다. 커뮤니케이션은 코드화를 필요로 하지만 의미작용은 코드화와 동시에 탈코드화(decodification)를 허용한다. 이 탈코드화는 기호를 탈기호화(de-sign)한다. 탈기호화는 통상적 기호가 갖는 기표와 기의의 관계를 해체시키고, 기표와 기의의 관계를 새로운 질서 위에서 재조립하는 것이다(김 1994).

Levi-Strauss는 요리와 관련된 기호학적 속성들을 증명하기 위해 요리 삼각형을 도입하였다. 날 것 · 익힌 것 · 삭힌 것으로 이루어진 모형은 정상과 변형, 자연과 문화라는 이항대립적 구조로 음식의 조리형태를 구분하고 있다(Levi-Strauss 1997). 이 모델에 따르면 익힌 음식은 문화의 축이고 날 것과 삭힌 것은 자연적인 축에 속한다(Figure 2). 한식은 날

<Figure 2> The Culinary Triangle of Claude Levi-Strauss

것을 그대로 두지 않으면서도 자연적 수단에 의해 변형된 또 다른 날 것(삭힘)을 식문화에 적극 활용하고 있다.

Park & Kim(2000)은 양식이 가열과 비가열을 구분하여 대립을 유도한다면 한식은 시간과 리듬감을 발효에 녹여 열을 사용하지 않으면서도 화학적 변화를 유도한다는 면에서 날 것과 익힌 것의 중간에 있다고 하였으며, 김만조 등(1996)은 한식의 맛은 ‘존재하는 것(being)’이 아니라 ‘발효에 의해 새롭게 생성되는 것(becoming)’이라고 하였다.

한식에 등장하는 구성요소들은 단일의미체(monosemy)라기보다 다중의미체(polysemy)의 성격이 강하다. 우리가 밥이라고 할 때 밥은 단순히 쌀로 만들어진 탄수화물 덩어리가 아니다. 그 안에는 농사의 땀이 담겨 있으며 부모에 대한 공경이 있으며 생존의 절박함이 담겨있다. 자유로운 개개인의 상상력이 공동체적인 관습과 더해지면 집단적 문화가 될 수 있으며 그 행동은 집단의 구성원에게 하나의 의미와 결부된다. 모두가 일상에서 공유하는 일상 속 식문화는 그런 관점에서 가장 대표적인 집단의 문화코드가 될 수 있다.

4) 메뉴 구성

음양은 서로 배타적이면서도 서로 함께 있는 공존하면서도 상대가 없이는 서로 존재할 수 없는 이항대립쌍(binary opposite)이다. 음양의 이항대립쌍은 대립하지만 서로 다투지 않고 배타적이지만 서로 보완적인 성격을 갖고 있다. 이런 음과 양의 구분을 자연의 질서로 인정하고 그에 맞게 질서를 유지하려는 균형감각은 메뉴 구성에서도 그대로 나타난다. 밥이 있으면 국이 항상 따라다니고 상차림에는 전체의 관점에서 온도는 물론 음양의 균형이 동시에 배려된다. 혜경궁 홍씨의 회갑연에서 내빈에게 올렸던 상, <Figure 3>을 보면, 탕, 자반, 적, 술은 양(陽)이고 밥, 장, 해(젓갈), 침채(김치), 조치는 음(陰)이다. 일반적으로 궁중에서 장을 반찬의 가짓수로 치지 않았음을 감안할 때 음과 양의 비율은 4:4로 1:1의 균형을 이루게 된다(김 2006).

하늘의 기운을 따라 계절이 생기고 그 변화를 겪어야 하는 인간에게 치우침을 주기보다 전체적 균형의 관점에서 각각 고유의 성질을 가진 재료로 차려진 상차림이 평의 성질

<Figure 3> Guests table setting for the 60th birthday of Mrs. Hye-gyeong Hong

Bap (steamed rice), *Tang* (Korean soup), *Jochi* (a type of jjigae), *Jaban*, *Jeok* (Korean skewer), *Hae* (fermented seafood), *Chimchae* (kimchi), *Jang* (soy sauce, bean paste, chili paste, vinegar, salted fermented sauce made of fish or meat), *Sool* (Korean liquor)

을 유지하도록 조화롭게 구성하고(김 2006), 이렇게 균형을 갖춘 음식을 꾸준히 먹으면 자연스럽게 건강을 유지할 수 있다는 예방적 식치료 개념의 ‘약선’이 탄생한다. 이는 약리성을 가진 특정 재료만을 부각시켜 인자(因子) 중심으로 인체에 작용하게 하는 서양적 치료개념과 다르다고 할 수 있다.

계절, 감정, 색깔 등 일상의 다양한 관념들은 오행과 복합적으로 연계되어 한식의 탈코드성을 더욱 부각시켜 준다. 우주의 순환성과 반복성을 바탕으로 년 단위로 시간의 주기성 주어진다면 재료적 관점에서 절기식이 탄생하고, 생로병사로 이어지는 한 시간 속에 투영될 때 통과 의례 음식이라 일컬어진다. 또 이를 조상이나 신에 대한 종적인 삶과 연결시켜 가문 또는 부족의 텍스트 안에서 풀어낼 때에는 제례음식의 형태로 자리매김하게 되는 것이다.

이러한 음과 양의 조화는 음양오행 사상이 가지는 다양한 맥락의 전환을 통해 다르게 바라보기(*estrangement*)를 가능하게 해 준다. 먹는다는 행위의 코드에서 음양오행에 주어진 시간이라는 개념을 접목하면 밥을 먹는다는 것은 사계절을 다 즐긴다는 뜻이 되고, 맛과의 연계성을 강조하면 맛의 조화를 먹는 것이고, 색과의 연계성을 강조하면 색을 먹는 것이고, 방위와의 연계성을 강조하면 공간적으로 우주의 모든 기운을 먹게 되는 것이다(김 2006). 한국인에게 시간(계절)과 색, 맛, 공간 등 모든 실체 간의 이러한 맥락의 전환과 그에 근거한 생각의 자유로움은 단지 식문화에만 적용되는 것은 아니지만 식문화란 본능과 연계되어 매일 반복적으로 일어난다는 점에서 다른 문화적 요소보다 더 강하게 한국인의 정서로 체화된다.

5) 메뉴 선택의 가능성

우리가 기호들을 코드로 엮기 위해서는 계열체(paradigm)

<Figure 4> Combination of Paradigm in Korean Dining Table
Bibimbap (steamed rice with assorted vegetables and beef), Gukbap (steamed rice served in soup)

과 통합체(syntagm)가 필요하다. 계열체는 어떤 공통성을 지닌 일련의 기호를 말하는 데 공통성과 고유특성이 있어야 한다. 통합체란 계열체에서 선택한 기호들을 짜 맞추어 이루어진 기호의 복합체를 말한다. 계열체의 주개념이 '선택'이라면 통합체의 주개념은 '조합'이다(김 1994).

<Figure 4>에서 밥, 반찬, 국은 각각 계열체이고 밥상은 통합체이다. 상을 차리는 사람이 여러 김치 가운데 배추김치를 고르고 국 가운데 콩나물국을 골랐다면, 날개의 반찬은 계열체에서 뽑아낸 기호일 수 있지만 그렇게 차려진 밥상은 하나의 통합체인 것이다. 통합체에게 가장 중요한 점은 '관습의 문법'이 되는 조합의 원리이다. 따라서 기호에서 의미를 끌어내려면(제대로 커뮤니케이션 하려면) 기호의 복합체에 있는 조합의 이유, 즉 관습의 문법을 알아내야 한다. 관습화되지 않은 코드화는 수 없이 많은 해석을 낳게 할 우려가 있기 때문이다(김 1994).

우리 식문화는 밥과 국, 반찬이 주요 구성인자가 되는 통합체이다. 반찬과 밥이 서로 대립하는 것이 아니라, 융합하는 관계다. 둘은 혼자서는 제 구실을 못하고, 서로 힘을 합

해야만 하나의 온전한 음식으로 대접받을 수 있다. 밥과 반찬이 만나면 비빔밥이 되고 밥과 국이 만나면 국밥이 된다(주 2011). 이를 반찬과 국이 만나서 밥상이 구성될 수 없음에서 밥이 한국인의 식탁에서 가장 중요한 요소임을 알 수 있다.

모든 반찬을 다 한꺼번에 깔아놓고 먹을 수 있게 한 한식 상차림은 메뉴 선택의 시간적 가역성(可逆性)이 뛰어나다는 점이 특징이다. 적어도 밥상을 치우기 전까지는 각 재료에 대한 다른 재료와의 궁합을 맘껏 시도해 볼 수 있다. 이는 한식이 개별 메뉴의 특징을 부각시키기 보다는 재료간의 조화에 더 중점을 두고 있음을 의미하며 이를 수학적으로 보면 <Figure 5>와 같다.

우선 3개의 장과 5개의 반찬이 등장하는 밥과 국이 있는 상차림에서 볼 수 있는 한식 상차림의 조합의 수를 보면 각 반찬 고유의 맛에 밥과 국, 장을 포함해 10가지 재료가 순서 없이 나열되는 것이므로 총 97개의 개념적 조합이 가능하다. 양식의 경우 주재료와 소스만으로 구성된 접시를 한 코스라고 가정할 때 7개 코스가 서비스되는 요리는 각각의 재료 2개와 둘의 조합 1개가 만들어내는 3가지 맛뿐이며 일단 서비스가 끝난 메뉴는 다시 식탁에 올릴 수 없으므로 7가지 코스인 경우 21가지의 조합이 탄생한다. 여기에 와인이 더해지면 물론 그 조합의 수는 더 늘어나지만 한식의 모든 경우의 수가 다 맛의 조합으로 이어질 수는 없다고 하더라도 양식 보다는 한식이 더 많은 음식간의 조합을 보인다는 것을 단순화된 모델로 알 수 있다.

6) 양념장

(1) 구성요소

한식 양념장은 구성 요소가 조미료와 향신료로 구성된 갖은 양념과 장류로 구성된다고 할 수 있다. 반면에 소스는 매개체인 용액(liquid medium), 맛내기 요소(flavoring agent), 농후제(thickening agent)로 구성되며 이는 모체소스(mother sauce)를 만들기 위한 구성요소(building block)라고 할 수 있다. 이 때 매개로 쓰이는 용액(liquid medium)은 (가능한 한

<Figure 5> Potential Flavor Combination

<Table 4> Differences between Sauce and Yangnyomjang

Category	Korean <i>Yangnyomjang</i>	Western Sauce
function	enhancing flavors eliminating bad smell antibacterial function	enhancing flavors adding moisture or succulence keeping temperature adding visual interest
components	<i>Jang</i> + <i>Yangnyom</i> +other ingredients	liquid medium flavoring agent thickening agent
concept of combination	rebirth as a part for the whole within mix	combination of independent elements without losing its own character
relevance to main ingredient	little or no relevancy (non-integral sauce)	solid relevancy (integral sauce)

Jang (soy sauce, bean paste, chili paste, vinegar, salted fermented sauce made of fish or meat), *Yangnyom* (Korean mixture of seasonings, herbs and spices)

Brown Sauce Making Process

<Figure 6> Derivative Sauces Making Process

수분을 증발시켜) 원 재료에서 나온 맛을 농축시키는 매개로만 사용된다(Gisslen 2007).

양식에서 육류용 소스를 만들기 위해서는 뼈, 껍질, 힘줄 등 소스가 최종적으로 걸들여질 주재료 부산물을 활용하는 쪽이고, 한식에서는 이미 만들어진 장류를 활용하는 쪽이다. 서양 식단의 이러한 일체형 소스 사용이 상이한 음식물이 서로 섞이는 것을 막기 위한 노력이라면, 한식은 상이한 수준과 본질을 가진 음식을 한꺼번에 내놓고 즐기므로써 융합적 기호체계를 실현하는 미각체계의 폴리포니(polyphony)라고 할 수 있다(Park & Kim 2000).

한식 양념장과 양식 소스는 제조 및 사용, 서비스 방식에서 많은 차이를 보이는 데 그 차이는 <Table 4>와 같다. 다양한 발효식품이 혼합되어 버무려지는 한식에서는 잡냄새 제거와 향균작용이 양념장의 중요한 목적에 포함되지만 이러한 기능은 양식의 관점에서 소스의 구성 요소 중 하나인 향신료가 가진 기능에 가깝다고 볼 수 있다. 양식 소스는 맛과 향의 증진이나 수분 보충 및 시각적 매력을 향상시키는 등

이 기본적인 역할이다(Peterson 1998; ACF 2006; CIA 2006).

(2) 제조과정

소스 제조과정에서도 양식이 불필요한 것(물)을 분리와 배제하기 위해 열을 쓰는 졸임 중심이라면, 한식은 통합을 위해 기다림을 필요로 하는 발효가 중심이다. 양식 소스의 제조과정을 <Figure 6>과 같이 도식화하면 위에서 언급한 차이가 더 쉽게 이해되는 데 물에 맛과 향을 더해가면서 수분을 증발시켜 나가는 것이 양식 소스의 핵심 과정이다(Larousse 1993; ACF 2006).

반면 한식 양념장은 일부 재료를 버리거나 배제하는 일 없이 모두를 수용하여 새로운 개념의 맛을 만들어낸다. 한식에서는 양식 모체소스와 같이 만드는 데 시간이 오래 걸리지 않고 만드는 과정이 비교적 간단하다. 필요한 양만큼 그 때 그 때 만들어서 쓸 수 있다는 것도 양식의 모체소스와 다른 특징이라고 할 수 있다.

<Figure 7> Different Yangnyomjang made by Different Mixing Ratio
 Cho (vinegar), Gochujang (chili paste), Doenjang (soy bean paste), Jeotgal (salted fermented sauce made of fish or meat), Ganjang (soy sauce)

<Figure 7>에 나타난 한식 양념장의 조합 형태는 양식의 대표적인 브라운소스와 시간적으로 비교해 보면 확연히 차이가 드러난다. <Figure 8>에서 보는 바와 같이 양식 소스는 발효과정이 없이 가열과 졸임, 걸러냄을 통해서 재료가 가지는 맛을 농축시키고 냉각을 통해서 보존성을 높인다. 반면 한식에서는 양식 모체소스의 제조과정에 해당되는 발효 장류 제조과정에서 조리시점보다 훨씬 전에 미리 일어남으로써 실제 조리 응용 시점에서는 가열보다는 비가열 방식으로 주재료와 혼합해 양념장으로 재어 놓거나 바로 먹는 방식을 택하고 있다(Larousse 1993; Escoffier 1996; CIA 2006).

양식의 기준이 되는 모체소스는 재료의 출발점과 준비기간 등에서 차이를 보이는 데 양식이 물과 우유, 토마토 등을 기본으로 한다면 한식은 묵힘과 삭힘에 의한 장류가 기본이 되고 양식이 주기적이고 반복적으로 소스를 준비해야 한다고 하면 한식은 매년 한 번 대규모로 장을 만들어 저장해 놓고 이 발효식품을 연중 활용한다는 점이 다르다. 소스 제조 시 불필요한 부분을 제거하는 조리 과정을 졸임(reduction)이

라고 하는데 이 과정에서 불(火)과 기구와 시간이 필요해진다. 또 육수를 걸러내는 여과과정을 거치고 가열한 육수를 위생적으로 관리 보관하기 위해 냉각과정을 거쳐야 하는 데 이 과정마다 여러 가지 기물과 설비가 또 다시 필요해진다(Peterson 1998). 반면 한식에서 양념장을 만들 때는 배합이나 농도조절 등에 기물이 주로 쓰이므로 별도의 기물이 필요하지 않고 종지 등에서 간단히 양념장을 만들 수 있는 것이 차이라고 할 수 있다. 파생소스의 탄생 방법도 양식 소스가 향신료나 새로운 맛을 첨가함에 따라 달라진다면 한식의 경우에는 기존에 있는 재료간의 배합비에 따라 새로운 양념장이 탄생한다고 할 수 있다<Table 5>.

농도를 맞추는 법도 한식은 양식과 다른데 양식소스가 전분이나 크림을 이용해 표준 농도 수준에 맞게 묽음에서 짙음으로 가는 비가역적 구조라면, 한식은 된장과 같이 재료는 원래 농도가 된 상태에서 더 묽은 형태로 진행하는 반대의 경우도 있기 때문에 농도 조절이 쌍방향 조절방식(가역적)이라고 할 수 있다.

III. 결 론

본 연구는 한식에 대해 과학적이고 체계적인 접근을 위해 공간전개식, 절기식, 밥과 국이 중심이 되는 상차림, 양념장 등으로 집약되는 한국의 식문화를 기호학적 코드 내에서 살펴보고, 새롭게 정의된 한식 식문화 코드가 서양 식문화 코드와 어떻게 다른지 살펴보았으며 실제 조리과정과 상차림에도 적용이 되는지 살펴보았다. 또한 공간전개형 상차림이 왜 먹는 사람들을 존중하는 상차림이라 할 수 있는지를 단순화된 모델을 통해 숫자로 제시하였으며, 한식의 구성요소 중 양념장의 조리법을 서양의 대표적 소스와 비교해 봄으로

<Figure 8> Comparison of cooking process between brown sauce and Yangnyomjang

<Table 5> Overall Comparison of Yangnyomjang and Western Sauces

Category	Korean <i>Yangnyomjang</i>	Western Sauce
making process	main ingredients (beans, fishes, vegetables), salt, water →fermented sauces (soy sauce, chili sauce, bean paste, vinegar, fish sauce)+fresh herbs, spices and flavorings = <i>Yangnyomjang</i>	liquid base (water, milk, tomato), main flavoring agents, thickener→mother sauces→derivative sauces
heating	mainly not necessary	in a separate pan
critical process	aging, fermenting	reducing, straining
interval of preparation	long and regular (once a year)	short (every day/every week) and irregular (when needed)
filtering	not necessary	necessary
cooling	not necessary	necessary
cookware/utensils	<i>Onggi</i> (earthen jar) for fermentation, bowl, spoon	stock pot, sauce pan, wooden spoons, ladles, chinois, blender, food processor, whisk
logic of naming	different mixing ratio of each ingredient	addition of new ingredients

써 배제와 분리가 아닌 한국 식문화의 통합과 포용성이 양념장에도 그대로 살아 있음을 살펴보았다.

한식은 음식이 가진 영양 섭취와 감각적 즐거움이라는 기능적 요소 외에 음양오행이라는 관념적 코드를 더함으로써 맛, 색, 온도 등 다양한 감각적 요소가 고명, 장식, 기물, 상차림 등과 연계되는 고도의 식문화 코드체계를 형성하였다. 조리 측면에서도 만드는 사람이 필요한 것을 끌어내기 위해 불필요하다고 생각되는 것을 버리고 차단하고 가열을 통해 변형시키기보다 발효과정을 통해 비가열이면서도 조리를 거쳤고, 날 것이면서도 문명적 변형을 이룬 새로운 조리법의 패러다임을 구축해 왔다.

한식 상차림은 밥을 중심으로 주식과 부식으로 차려진 밥상이라는 통합체 안에서, 메뉴라는 계열체를 담고 있는데 각각의 계열체를 시간적으로 가역성이 있는 공간전개형 상차림으로 펼쳐냄으로써, 밥을 먹는 사람이 주어진 시간과 공간 안에서 맛을 선택적으로 조합할 수 있는 여지를 남겨 두었고 이 행위의 개입을 통해 밥상이 본래 가졌던 탈코드적이면서도 다중의미체적인 속성은 한층 극대화되고 있다. 이러한 밥상차림의 형식적 전통은 먹는 사람의 정신세계와 상호작용을 통해 한국인의 정서와 사고방식에 영향을 미쳐왔고 한국인의 문화적 DNA를 세대 간에 전수하고 집단의 동질성을 강화시키는 기제로 작동되어 왔다.

밥을 먹는다는 것이 한국인의 유연한 사고를 만들어내는 가장 평범한 일상의 기제라고 할 때 우리의 식문화가 제대로 보존·전승되고 있는지, 변화하는 식문화가 한국인의 심성의 변화에도 영향을 미치는지, 미치고 있다면 한국인의 문화적 DNA를 유지하기 위한 식문화교육은 어떤 방향으로 이루어져야 하는지 등에 대해 앞으로 연구가 진행되어야 할 것이며, 한식이 한국인의 정체성을 담은 한국의 대표 문화 코드라는 점에서 인문학적 관점에서 통합적으로 한식을 바라볼 필요성은 더욱 증가할 것이다.

본 연구는 기호학적 접근을 통하여 한식 식문화를 새롭게 바라볼 수 있는 방향성을 제시했다는 점에서는 참신할 수 있지만, 문화가 지니는 속성이 정형화된 것이 아니라 시대와 사람에 따라 스스로 변해가는 동태적 속성을 지니고 있다는 점과 우리 식문화의 특이성을 밝히기 위해 서양과 한국 식문화를 이분법적인 관점에서 바라보았다는 구조적 한계를 지니고 있다. 문화 텍스트에 대한 기호학적 분석들이 유용한가에 대해 일부에서 문제를 제기하기도 한다는 점과 연구자의 기호학적 지식에 한계가 있다는 점도 함께 고려되어야 할 것이다.

■ 참고문헌

- 김경용. 1994. 기호학이란 무엇인가. 민음사. p 12, pp 18-24. pp 45-48, pp 84-95
- 김만조, 이규태, 이어령. 1996. 김치 천년의 맛. 디자인하우스. pp 15-26
- 김상보. 2006. 조선시대의 음식문화. 가람기획. pp 19-23, p 78, pp 81-85
- 농촌진흥청. 2010. 한식과 건강. 교문사. pp 26-32
- 박여성, 김성도. 2002. 음식기호학: 기호학과 철학 그리고 예술. 소명출판. pp 135-160
- 백승국. 2001. 극장에서 풍류 먹기. 디자인하우스. pp 16-103
- 백승국. 2002. 영화 속 음식기호를 찾아서: 기호학으로 세상읽기. 소명출판. pp 306-357
- 백승국. 2003. 음식 보여주기의 미학과 유희: 대중문화 낯설게 읽기. 문학과 경계. pp 181-207
- 정혜경. 2007. 한국음식 오디세이. 생각의 나무. p 174
- 정혜경. 2009. 한국음식의 문화속성과 미학. 세계문화비교학회. 전북대학교 국제문화연구소 춘계학술대회 발표집. pp 78-79
- 주영하. 2011. 음식인문학. 휴머니스트. pp 143-144
- 최용환. 2003. 몸과 음식의 운우지정: 몸과 몸짓 문화의 리얼리

- 티. 소명출판. pp 217-320
- 황혜성, 한복진, 정라나. 2010. 3대가 쓴 한국의 전통음식. 교문사. pp 14-19
- ACF. 2006. Culinary fundamentals. Pearson. pp 320-323
- Escoffier A. 1996. The complete guide to the art of modern cookery. Van Nostrand Reinhold. p 3
- Barthes R. 1979. Toward a psychology of contemporary food consumption. Johns Hopkins University Press. Baltimore. pp 166-173
- Benveniste E. 1985. "The semiology of language", Semiotics: An Introductory Anthology. Bloomington: Indiana University Press. p 229
- CIA. 2006. The Professional Chef. Wiley. pp 256-361, p 380
- Eco U. 1976. A Theory of Semiotics. Bloomington: Indiana University Press. p 65
- Gisslen W. 2007. Professional Cooking. Wiley. p 130
- Larousse D.P. 1993. The Sauce Bible. Wiley. pp 64-65
- Lee DY. 2011. The exploratory research on the new classification of Yangnyeomjang. Masters degree thesis. Kyunghee University. pp 24-36
- Levi-Strauss C. 1997. The Culinary Triangle: In Food and culture, a reader. C. Counihan and P. Van Esterik, eds. New York: Routledge. p 34
- Nisbett Richard E. 2004. The Geography of Thought. 최인철 역. 김영사. pp 13-23
- Oxford. 2008. Oxford Advanced Learner's Dictionary, 7th Edition. Oxford
- Park YS, Kim SD. 2000. Ars culinae: Introduction to culinary semiotics. Textlinguistik, 8:333-364
- Park YS. 1996. Introduction to the culinary textlinguistics. Semiotic Inquiry, 3:124-149
- Park YS. 2003. Kulinarische semiotik als ein programm fur eine sog. 'Synchretische Semiotik'. Semiotic Inquiry, 14:129-170
- Peterson J. 1998. Sauces. Van Nostrand Reinhold. pp 20-31, p 217
- Sebeok T.A. 1991. A Sign Is Just A Sign. Bloomington & Indianapolis: Indiana University Press. p 16

2013년 1월 22일 신규논문접수, 3월 12일 수정논문접수, 3월 23일
수정논문접수, 3월 25일 채택