Encyclopedia
of Hallyu

한류 문화 사전

1권

ㄱㄴㄷㄹㅁㅂ

국립민속박물관
National Folk Museum of Korea

한류문화사전

❶

Encyclopedia of Hallyu

발행일
2024년 12월 20일

발행
국립민속박물관
서울시 종로구 삼청로 37
전화 02. 3704. 3225

발행인
장상훈

총괄
최순권

기획
백민영

편수원
강중휘, 백지연, 신다혜, 장윤정, 정채린, 천재은

윤문·교열
장성은, 김현정, 안수빈, 위종민, 이혜수, 조경하, 천경은

디자인·제작
(주)디자인인트로 서성규, 박소현, 최보미, 나아현
www.gointro.com

발간등록번호
11-1371036-100004-01

ISBN
978-89-289-0424-2: 비매품
978-89-289-0423-5(세트)

94380
9 788928 904242

Encyclopedia
of Hallyu

한류 문화 사전

1권
ㄱㄴㄷㄹㅁㅂ

국립민속박물관
National Folk Museum of Korea

발간사

국립민속박물관은 한국 민속문화를 집대성해 지식체계를 구축하고 민속에 대한 대중의 관심과 이해 증진을 위해 2004년부터 매년 《한국민속대백과사전》을 편찬하고 있습니다.

2024년에는 《한국민속대백과사전》 편찬 20주년을 기념해 전 세계에서 주목한 한류를 주제로 〈한류문화사전〉 특별판을 발간했습니다. 세계의 각 가정에서 한국 드라마를 보고 거리 곳곳에서 한국 음악이 나오는 것은 더 이상 낯선 일이 아닙니다. 이제 한류는 전 세계 사람들이 공유하고 경험하는 세계문화의 일부가 되었습니다. 특히 한류의 뿌리인 민속문화는 과거와 현재를 연결해 여러 분야에서 재해석되어 세계인의 관심을 받고 있습니다. 이에 따라 국내외 사람들에게 제대로 된 한류문화를 알리는 데 중요한 역할을 하고자 합니다.

〈한류문화사전〉은 전통부터 현대까지 한류문화에 대한 깊이 있는 이해를 돕기 위해 《한국민속대백과사전》 자료를 기반으로 한류의 문화적 상징과 의미를 체계적으로 정리했습니다. 한국인의 생활문화를 비롯해 K-콘텐츠의 형성 배경과 주목 요인을 다루어 한류의 다양한 모습을 살펴볼 수 있습니다. 이 사전은 한국의 민속문화에 대한 공감과 흥미를 이끌어 올리는 데 도움이 될 것입니다. 특히 '한국문화 바로 알기'의 길잡이로 국내외에서 널리 활용될 수 있기를 기대해 봅니다. 아울러 한국문화의 폭넓은 이해를 바탕으로 한류가 세계와 더 활발하게 소통하고 사랑받기를 바랍니다.

국립민속박물관은 민속의 범주와 외연을 더욱더 확장해 나갈 예정입니다. 이로써 《한국민속대백과사전》이 민속문화를 집대성하는 것을 넘어서서 민속에 대한 새로운 관심 유발과 연구를 촉진할 수 있는 창조의 장이 될 것으로 기대합니다.

이 사전이 발간될 수 있도록 애써주신 집필자, 자문 및 감수 위원, 관련 자료를 제공해 주신 관계 기관에 감사의 말씀을 드리며, 많은 수고와 노력을 기울여 사전을 발간한 우리 관 직원들에게도 고마운 마음을 전합니다.

2024년 12월 20일
국립민속박물관장 **장상훈**

Foreword

Since two decades ago, the National Folk Museum of Korea has been publishing the 《Encyclopedia of Korean Folk Culture》 every year dedicated to documenting and systematizing Korea's rich folk culture while fostering public interest and understanding of folklore.

In 2024, to mark the 20th anniversary of the 《Encyclopedia of Korean Folk Culture》, the museum has released a special edition entitled 〈Encyclopedia of Hallyu〉, highlighting Hallyu-the Korean Wave-an extraordinary cultural phenomenon that has captivated audiences across the globe. It is no longer unusual to find Korean dramas streaming in homes worldwide or hear K-pop resonating on streets across continents. Hallyu has evolved into a shared global cultural experience. Deeply intertwined with Korea's folk culture, it continues to inspire reinterpretations across various domains. With this encyclopedia, we aim to fulfill the critical role of accurately introducing Hallyu culture to audiences both at homeland and abroad.

〈Encyclopedia of Hallyu〉 meticulously organizes the cultural symbols and meanings of Hallyu, offering an in-depth understanding of its evolution from traditional to contemporary folklore. Building upon the foundational resources of the 《Encyclopedia of Korean Folk Culture》, this work offers a comprehensive exploration covering everyday culture, the background and key factors of the K-contents that have drawn global attention. 〈Encyclopedia of Hallyu〉 aims to inspire greater appreciation and interest in Korea's folk culture, serving as a valuable guide for an accurate understanding of Korean culture.

With this work, we reaffirm our commitment to expanding the boundaries of folklore research, transforming the 《Encyclopedia of Korean Folk Culture》 into a creative platform that not only preserves Korea's cultural heritage but also inspires future scholarly endeavors.

Finally, I extend my heartfelt gratitude to the authors, advisory and review committees, and partner organizations for their contributions to this project. I also wish to thank the dedicated staff of the National Folk Museum of Korea for their efforts and diligence in making this fruitful publication.

December 20, 2024
Director of the National Folk Museum of Korea **Jang Sang-hoon**

발간개요

국립민속박물관의《한국민속대백과사전》은 민속을 주제별로 나누어 2004년부터 연차적으로 편찬사업을 진행하고 있다. 제1주제 〈한국세시풍속사전〉 제2주제 〈한국민속신앙사전〉 제3주제 <한국민속문학사전〉 제4주제 〈한국일생의례사전〉 제5주제 〈한국민속예술사전〉 제6주제 〈한국의식주생활사전〉 제7주제 〈한국생업기술사전〉 제8주제 〈한국민속사회사전〉의 '가족과 친족 편'을 차례로 발간했다. 올해는《한국민속대백과사전》 편찬 20주년을 기념해, 세계인이 주목한 한류를 주제로 〈한류문화사전〉 특별판을 준비했다.
이번에 발간한 〈한류문화사전〉은 표제어 443항목, 원고 4,600여 매, 사진 800여 장으로 구성해 한류의 열풍을 이끈 대중문화부터 일상문화까지 다양한 한류의 양상과 흐름을 종합적으로 이해할 수 있도록 구성했다.

이 사전의 표제어는 사전편찬팀에서 정리한 표제어를 기초로 관내외 학계 전문가가 참여해 표제어·필자 적합성 검증 및 추천 과정을 거쳐 선정했다. 표제어에 대한 원고는 민속학 전공자를 중심으로 인류학, 역사학, 국문학, 사회학, 복식학, 식품영양학, 예술학, 언론정보학, 대중문화평론가 등 129명의 전문 연구자가 참여해 내용의 학술성·전문성을 높였다. 사진 자료는 국립민속박물관 소장 자료와 함께 집필자 제공 및 타 기관의 소장 자료를 확보해 내용을 쉽게 이해할 수 있도록 했다.

원고는 사전편찬팀의 적합성 검수와 전문가의 교정·교열·윤문을 거쳐 각 분야 전문 연구자의 감수를 받았으며, 감수 과정에서 발생한 의견은 수정·보완하여 사전의 신뢰성과 권위를 높이기 위해 노력했다.

이 사전은 한국의 일상문화 이해를 돕기 위해 음식, 패션, 주거, 장소, 사건, 놀이, 호칭, 정서와 한류의 역사와 변화 양상을 살펴볼 수 있게 K-팝, 드라마, 영화, 웹툰, 게임으로 나누어 정리·해설했다.

사전은 발간개요, 일러두기와 목차, 그리고 본문, 색인, 부록 등으로 구성했다. 목차는 이용자 편의를 위해 자모순, 분야별, 필자별로 구성했으며, 색인을 추가하여 사전 본연의 찾기 기능을 유지하려 노력했다.

Abstract

The《Encyclopedia of Korean Folk Culture》, published by the National Folk Museum of Korea, has been compiling the series dividing folklore into thematic categories as part of an annual project since 2004. Thus far, the encyclopedia has successfully released: Vol.1 〈Korean Seasonal Customs〉, Vol.2 〈Korean Folk Beliefs〉, Vol.3 〈Korean Folk Literature〉, Vol.4 〈Korean Rites of Passage〉, Vol.5 〈Korean Folk Arts〉, Vol.6 〈Korean Food, Clothing and Housing〉, Vol.7 〈Korean Occupations and Skills〉, Vol.8 Family and Kinship Edition of 〈Korean Folk Society〉. This year, to commemorate its 20th anniversary, a special edition focusing on Hallyu (the Korean Wave), the phenomenon that has captivated global audiences, has been published.

〈Encyclopedia of Hallyu〉 comprises 443 headwords, 4,600 manuscript pages, and over 800 photographs. It covers a comprehensive understanding of the diverse aspects and trends within Hallyu, ranging from everyday culture to popular culture that fueled the Hallyu phenomenon.

Based on a preliminary list prepared by the encyclopedia editorial team, the headwords were selected through a rigorous process involving verification and recommendations by experts from academia and beyond. A total of 129 experts in various fields including folklore, anthropology, history, Korean literature, sociology, fashion studies, food and nutrition, art, media & communication studies, and pop culture criticism, contributed to enhance the academic depth and expertise of the content. The Photographic materials were sourced from the National Folk Museum of Korea's collection, materials provided by contributors, and resources from other institutions to ensure visual clarity for better comprehension.

The manuscripts underwent a thorough review process, including evaluation for appropriateness by the editorial team, followed by professional proofreading, and linguistic refinement, and were finally reviewed by subject-matter experts. Suggestions and corrections from the review process were carefully incorporated to enhance the encyclopedia's reliability and authority.

The encyclopedia is structured to provide insights into Korea's everyday culture, including food, fashion, housing, locations, events, appellations, and emotions, alongside the history and evolution of Hallyu, categorized into K-pop, dramas, films, webcomics, and games.

This volume includes publication overview, introductory remarks, table of contents, main text, index, and appendix. For user convenience, the table of contents is arranged alphabetically, by categories, and by contributors. An index has been included to maintain the core functionality of the encyclopedia as a reference tool.

일러두기

사전의 전체 구성

〈한류문화사전〉은 두 권으로 구성되어 있다.

표제어 선정 및 범주

1. 표제어는 〈한류문화사전〉에 독립항목으로 배열되는 단어를 말한다.
2. 표제어는 일상문화와 대중문화로 구분하고 일상문화는 음식, 패션, 주거, 장소, 사건, 놀이, 정서, 호칭의 범주로 나누어 선정했으며, 대중문화는 K-팝, 영화, 드라마, 웹툰, 게임의 범주로 나누어 선정했다.
3. 표제어는 관내외 자문회의를 통해 그 방향과 범위를 설정하여 선정했다.
4. 표제어는 학계와 업계에서 일반적으로 통용되는 명칭이나 기관과 제작사 등에서 공식적으로 사용하는 명칭으로 표기했다.
5. 표제어 내용은 2024년 9월을 기준으로 했다.

표제어 배열 및 목차

목차는 가나다 차례와 분야별 차례 두 가지로 구성했으며, 본문에서의 표제어 배열은 숫자, 알파벳, 가나다순으로 했다.

표기 방법

1. 맞춤법과 표기법은 기본적으로 현행교육과학기술부 규정 〈한글맞춤법통일안〉(1989년 3월 1일부터 시행)과 국립국어원에서 발간한 『표준국어대사전』(2008년 10월 발간)을 따랐다.
2. 앨범·영화·드라마·웹툰·게임 등의 작품은 〈〉(화살괄호)로 표기했고, 원고에서 최초로 언급될 때 발매·개봉·방영·연재·출시 연도를 병기했다. 단, 작품의 공개 연도를 문장 내에서 설명한 경우 이를 생략했다.
3. 최근 화제와 경향 등을 고려해 SNS(사회관계망서비스), OTT(온라인동영상서비스) 등의 영문 축약어, 외래어, 줄임말 등의 사용을 수용했으며 국립국어원 우리말 샘에서 규정·허용하고 있는 표기법을 따랐다. 영문 축약어는 원고에서 처음 언급될 때 공식 명칭을 병기했다.
4. 국내외 기업, 기관명은 국문 공식 명칭으로 표기했으며, 국문명이 명확하지 않은 경우 원어만을 표기했다.

참고자료

연구논문, 단행본, 보고서, 신문기사, 잡지 등을 수록했으며, 국내외 소비 형태를 확인할 수 있는 동영상, 콘텐츠 등을 수용했다.

키워드

원고의 내용과 관련되거나 표제어와 유의어 관계인 핵심 단어를 수록했다.

자료 출처

자료 설명은 명칭, 크기, 시대, 소장처, 소장품번호 순으로 표기했으며 크기 단위는 ㎝이다. 소장품 명칭과 소장품번호, 설명은 각 기관의 문화유산표준관리시스템 및 공식 표기를 따른다.

색인

표제어 및 표제어에 준하는 용어들을 가나다순으로 배열하고 해당 쪽수를 기재하여 본문에서 찾아보기 쉽게 했다.

필자

필자의 성명과 소속 그리고 집필한 표제어와 해당 쪽 번호를 기재하여 필자란을 통해서도 표제어를 찾을 수 있도록 했다.

사진 제공

㈔한국전통음식연구소, ㈔한국치맥산업협회, ㈜리슬, ㈜피엠씨프러덕션, 2018평창기념재단, CJ ENM, CJ제일제당, HB엔터테인먼트, Jane ASMR 제인, NEW, RBW·DSP미디어, SM엔터테인먼트, YG Entertainment, 간송미술문화재단, 강남구청, 경기도박물관, 국가유산진흥원, 국가유산청, 국립고궁박물관, 국립국악원, 국립중앙도서관, 국립중앙박물관, 국립태권도박물관, 네이버웹툰, 넥슨컴퓨터박물관, 넷플릭스, 농심, 농촌진흥청, 단국대학교 석주선기념박물관, 대한민국역사박물관, 대한민국정책브리핑, 대한체육회, 더 텔 테일 하트, 문화체육관광부, 문화체육관광부 코리아넷, 미디어라인엔터테인먼트, 부산광역시, 부산국제영화제, 빅히트 뮤직, 사임당by이혜미, 삼양식품, 서울관광재단, 서울대학교 규장각한국학연구원, 서울대학교박물관, 서울역사박물관, 서울연구원, 서울특별시 미래한강본부, 세계김치연구소, 세븐스타코인노래연습장, 세종대학교박물관, 숭실대학교 한국기독교박물관, 아모레퍼시픽 아카이브, 아모레퍼시픽미술관, 어도어, 어진박물관, 에그필름, 영화사청어람, 육군박물관, 입짧은햇님, 정관장, 정샘물인스피레이션, 제이와이피엔터테인먼트, 제주관광공사, 창덕궁관리소, 카카오엔터테인먼트, 태흥영화사, 판시네마, 팔도, 플레디스 엔터테인먼트, 한국공예·디자인문화진흥원, 한국관광공사, 한국농수산식품유통공사, 한국민속촌, 한국영상자료원, 한국저작권위원회, 한국한의학연구원, 한상수자수박물관, 한식진흥원, 환경부 국립생물자원관

자문위원과 감수위원

1. 자문위원은 박소정(한양대학교), 박희아(대중문화평론가), 배영동(국립안동대학교), 백은하(배우연구소), 서경덕(성신여자대학교), 심두보(성신여자대학교), 윤현정(강남대학교), 이규탁(한국조지메이슨대학교), 이민주(한국학중앙연구원), 정덕현(대중문화평론가), 정민재(대중음악평론가), 주영하(한국학중앙연구원), 최은수(전 국립민속박물관), 한창완(세종대학교), 함한희(무형문화연구원), Fabrizio Ferrari(요리전문가), Van Genugtenbart(온라인 콘텐츠 창작자)가 맡았다.
2. 감수위원은 나경수(전 전남대학교), 이승진(백석문화대학교), 이은주(전 국립안동대학교), 주영하(한국학중앙연구원), 최규성(한국대중가요연구소), 함한희(무형문화연구원), 홍석경(서울대학교)이 맡았다.

Introductory Remarks

Structure

<Encyclopedia of Hallyu> consists of two volumes.

Selection and Categories of Headwords

1. Headwords refer to the terms appear as independent topics in <Encyclopedia of Hallyu>.
2. The headwords are categorized into everyday culture and popular culture. Everyday culture further divided into categories including food, fashion, housing, places, events, games, emotions, and appellations. Popular culture is classified into the categories including K-pop, films, dramas, webcomics, and games.
3. The selection of headwords was determined based on the direction and scope established through internal and external experts' advisory meetings.
4. The headwords are presented using terminologies widely accepted in academia and professional fields or official names employed by institutions and production corporations.
5. The content of the headwords reflects information as of September 2024.

Arrangement of Headwords and Table of Contents

The table of contents is organized in two formats: Korean alphabetical (*ganada* system) and categorical order. The headwords in the main text are arranged in the order of numbers, alphabets, and then *ganada* sequence.

Notation Guidelines

1. Spelling and notation primarily adhere to the <Unified Korean Orthography> (enforced since March 1, 1989) established by the Ministry of Education, Science and Technology, and the 『Standard Korean Language Dictionary』 published by the National Institute of Korean Language (October 2008).
2. Titles of albums, films, dramas, webcomics, and games are marked with angle brackets (〈〉). The release, premiere, broadcast, serialization, or launch year is indicated when the content is mentioned for the firs time in the manuscript. This information is omitted only if the release year is described in the context.
3. In consideration of recent trends and popular discourse, English abbreviations (e.g., SNS for Social Networking Services, OTT for Over-The-Top streaming services), loanwords, and shortened terms were accepted, adhering to the guidelines approved by the National Institute of Korean Language's *Urimal Saem* (Hanguel Repository) platform. English abbreviations were accompanied by their full official term upon first mention in the text.
4. The names of domestic and international corporations or institutions are written in their official Korean names. If the official Korean name is unclear, only the original language name is provided.

References

The encyclopedia includes research papers, monographs, reports, newspaper articles, and magazines, as well as multimedia such as videos and other content reflecting domestic and international consumption patterns.

Keywords

Key terms related to the content of the manuscript or synonymous with the headwords are included.

Source of Information

Descriptions of information are listed in the order of name, dimensions, period, repository, and item number, with dimensions given in centimeters (cm). The names, item numbers, and descriptions of cultural heritage items adhere to each institution's Cultural Heritage Standard Management System and official terminology.

Index

The headwords and related terms are arranged in *ganada* (Korean alphabetical) order, with corresponding page numbers provided to facilitate easy reference within the main text.

Contributors

The names, affiliations, and the authored headwords of the contributors, along with corresponding page numbers, are listed to allow readers to locate headwords through the Contributor section as well.

Photo Credits

Korean alphabetical order

Institute of Traditional Korean Food, Korea Chimaek Industry Association, Leesle Co., PMC Production Co., PyeongChang 2018 Foundation, CJ ENM, CJ CheilJedang, HB Entertainment, Jane ASMR (Youtuber), NEW, RBW·DSP Media, SM Entertainment, YG Entertainment, Kansong Art and Culture Foundation, Gangnam-gu Office, Gyeonggi Provincial Museum, National Heritage Promotion Agency, Cultural Heritage Administration, National Palace Museum of Korea, National Gugak Center, National Library of Korea, National Museum of Korea, National Taekwondo Museum, Naver Webtoon, Nexon Computer Museum, Netflix, Nongshim, Rural Development Administration, Seok Juseon Memorial Museum of Dankook University, National Museum of Korean Contemporary History, Korea Policy Briefing, Korean Sport & Olympic Committee, The Tell-Tale Heart, Ministry of Culture, Sports and Tourism, Korea.net (Ministry of Culture, Sports and Tourism), Media Line Entertainment, Busan Metropolitan City, Busan International Film Festival, Bighit Music, Saimdang by Lee Hyemi, Samyang Foods, Seoul Tourism Organization, Kyujanggak Institute for Korean Studies (Seoul National University), Seoul National University Museum, Seoul Museum of History, The Seoul Institute, Seoul Metropolitan Government Hangang Project Headquarters, World Institute of Kimchi, Seven Star Coin Karaoke, Sejong University Museum, Soongsil University Korean Christian Museum, Amorepacific Archive, Amorepacific Museum of Art, ADOR, Eojin Museum, Egg Film, Cheong-aram Film Co., Korea Army Museum, Short mouth sun (Youtuber), Jung Kwan Jang, Jung Saem Mool Inspiration, JYP Entertainment, Jeju Tourism Organization, Changdeokgung Palace Management Office, Kakao Entertainment, Taeheung Film Company, Pan Cinema, Paldo, Pledis Entertainment, Korea Craft & Design Foundation, Korea Tourism Organization, Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation, Korean Folk Village, Korean Film Archive, Korea Copyright Commission, Korea Institute of Oriental Medicine, Han Sang-soo Embroidery Museum, Korean Food Promotion Institute, Ministry of Environment National Institute of Biological Resources.

Advisory Committee

Park Sojeong (Hanyang University), Park Hee-ah (pop culture critic), Bae Yeongdong (Andong National University), Baek Eunha (Actor Research Institute), Suh Kyeongdeok (Sungshin Women's University), Shim Doobo (Sungshin Women's University), Yoon Hyunjung (Kangnam University), Lee Gyutag (George Mason University Korea), Lee Minjoo (The Academy of Korean Studies), Jung Dukhyun (pop culture critic), Jeong Minjae (pop music critic), Joo Young-ha (The Academy of Korean Studies), Choi Eunsoo (National Folk Museum of Korea), Han Changwan (Sejong University), Ham Hanhee (The Center for Intangible Culture Studies), Fabrizio Ferrari (culinary expert), and Van Genugtenbart (online content creator).

Review Committee

Na Kyungsu (Chonnam National University), Lee Seungjin (Baekseok Culture University), Lee Eunju (Andong National University), Joo Young-ha (The Academy of Korean Studies), Choi Gyuseong (Korean Popular Music Research Institute), Ham Hanhee (The Center for Intangible Culture Studies), and Hong Seok-kyeong (Seoul National University).

가나다순

차례

한류문화사전

기역 ㄱ

1988 서울 올림픽 028
2002 한일 월드컵 030
2018 평창 동계올림픽 033
DMZ 035
E-스포츠 037
H.O.T.에이치오티 486
K-드라마 038
K-뷰티 039
K-팝 041
K-푸드 043
PC방 044
가래떡 046
가리마 047
가마솥 049
가족애 050
가체 051
간장 053
간장계란밥 054
갈비 055
감자전 056
감자탕 058
갓 059
갓끈 060
강남 061
강풀 063
거리응원 065
게임 067
겨울연가 069
겸상 071
경복궁 071
계란빵 074
고궁투어 075
고명 077
고무신 078
고소하다 080
고추 081
고추장 082
고춧가루 084
곤룡포 085
곰탕 086
곱창 087
공주 복식 089
광안리해수욕장 090
광장시장 092
괴물 095
교복 096
구수하다 098
구슬치기 099
구이 101
국 103
국물떡볶이 105
국밥 105
국수 106
굴레 108
굿즈 110
궁녀 복식 111
금박 112
금수저 114
기녀 복식 115
기다리면 무료 117
기생 118
기생충 120
기술형 웹툰 121
기와집 123
길거리음식 125
김 126
김밥 128
김부각 130
김장 131
김치 133
김치냉장고 137
김치볶음밥 138
김치전 140
김치찌개 141
깍두기 142
깻잎 143
꼬마김밥 144
꼬치어묵 145
꽃보다 남자 147
꽃신 148

니은 ㄴ

나 혼자만 레벨업 149
나의 아저씨 150
나이 151
낙지탕탕이 152
난타 153
남대문시장 156
남바위 159
남산 160
남이섬 162
내시 복식 164
냉동김밥 165
냉면 166
노래방 168
노리개 169
노블코믹스 171
녹두전 172
높임말 173

누나 174
누비 175
뉴진스 177

디귿 ㄷ

단청 178
달고나 180
닭갈비 181
닭강정 182
닭꼬치 184
담백하다 185
담장 186
답호 190
당의 191
대박 192
대장금 193
대중문화 194
댕기 196
더 글로리 198
덕수궁 198
덤 201
도깨비[1] 201
도깨비[2] 203
독상 204
돌솥 205
동다리 206
동대문시장 208
동묘 벼룩시장 210
동안 212
동치미 213
된장 214
된장찌개 215
두루마기 216
뒤꽂이 217
들기름 219
딱지치기 220
떡 221
떡갈비 223
떡국 224
떡꼬치 225
떡볶이 226
떨잠 228
뚝배기 229

리을 ㄹ

라면 230
로제떡볶이 232

미음 ㅁ

마늘 233
마루 234
마른반찬 237
막걸리 238
막국수 239
만두 240
만화방 242
말아먹다 243
망건 244
매듭 245
매운라면 248
매운맛 249
맥주 250
먹방 252
명동 253
무궁화 꽃이 피었습니다 256
무당 257
미나리 259
미백 261
미숫가루 262
미스터 션샤인 263
미역국 264
미용실 266
믹스커피 커피믹스 650
민낯 생얼 421
밀면 268

비읍 ㅂ

박찬욱 269
반상 270
반지하 272
반찬 273
발효음식 274
밥 277
밥 한번 먹자 278
밥상 279
밥솥 281
밥심 282
방언 사투리 408
방탄소년단 282
배달 284
배자 286
배추김치 286
백반 288
백의 289
벙거지 291
별에서 온 그대 292
보쌈 293
보아 294
보자기 296
복건 297
볶음밥 298
볼끼 300
봉준호 301
부대찌개 302
부산 303
부산국제영화제 306
부산행 308
부채 309
북촌 310
분식 312
불고기 315
불닭볶음면 317
불판 318
붉은악마 319
붕어빵 320
블랙핑크 321
비녀 323
비무장지대 DMZ 035
비빔국수 324
비빔라면 325
비빔밥 326
빅뱅 328
빙수 329
빨리빨리 330
빼빼로데이 331
뼈해장국 332

시옷 ㅅ

사내맞선 396
사대부 복식 397
사또 복식 399
사랑의 불시착 401
사랑이 뭐길래 402
사모 403
사물놀이 404
사찰음식 407
사투리 408
산낙지 409
산후조리원 410
삼각김밥 412
삼겹살 414
삼계탕 415
상투 417
새마을운동 418
색동옷 420
생얼 421
서울 422
서편제 425
설 427
설렁탕 429
성주 430
소녀시대 431
소떡소떡 432
소맥 433
소주 434
속옷 436
손맛 437
수능 438
수정과 439
숙취해소제 440
순대 442
순댓국 443
순두부찌개 445
숟가락 446
술게임 447
숯불갈비 448
쉬리 449
슈퍼주니어 450
스드메 452
스란치마 453
스위트홈 454
시원하다 456
식사예절 457
식혜 458
신과함께1 459
신과함께2 460
신촌 462
싱겁다 463
싸이 464
쌈 466
쌈장 466

이응 ㅇ

아마추어 작가 리그 468
아이돌 469
아저씨 470
아주머니 471
아파트 473
압구정 475
앞치마 477
약과 478
양반 479
양반다리 좌식 592
양은냄비 480
양장 481
어묵 483
언니 484
얼큰하다 485
에이치오티 486
여신강림 487
연습생 489
열무김치 490
엽기적인 그녀 491
영화관 492
오락실 493
오방색 494
오빠 497
오징어 게임 497
오징어놀이 499
옥탑방 500
온돌 502
온수매트 504
올드보이 505
옹기 506
왕 복식 507
왕비 복식 509
왕의 남자 512
외모지상주의 514
우리 516
원더걸스 516
웹툰 518
웹툰 아카데미 520
웹툰 컴퍼니 522
웹툰 플랫폼 523
유미의 세포들 525
육전 526
육회 527
윤태호 528
을지로 530
음반 531
응답하라 1988 533
응원봉 535
의료관광 537
이날치 537
이모 538
이상한 변호사 우영우 539
이웃사촌 540
이창동 542
이태리타월 543
이태원 544
익선관 546
인사동 548
인사예절 549
인삼 551
인스타툰 552
임권택 553
입영 갓끈 060

지읒 ㅈ

자수 554
자컨 556
잔치 557
잔치국수 559
잠비나이 560
잡채 561
장독대 562
장옷 564
재벌 565
저승사자 567
전 568

전모 569
전복 571
전지적 독자 시점 572
절 574
젓가락 575
정 577
정자관 577
제주도 579
조림 581
조바위 583
조석 584
조왕 586
족두리 587
족발 588
종로 589
좌식 592
주도 593
주머니 595
주몽 596
주방가위 597
죽 598
줄다리기 598
즉석떡볶이 600
즉석밥 601
지스타 603
짚신 604
짜장라면 606
짜장면 607
짭조름하다 609
쪽머리 609
쫄면 611
찌개 612
찜 613
찜기 615
찜닭 616
찜질방 617

치읓 ㅊ

참기름 618
참깨 619
찹쌀꽈배기 620
창경궁 621
창덕궁 623
창호 625
처마 626
천국의 계단 627
천일염 628
철릭 630
청계천 632
청국장 634
초가집 635
초장 636
초코파이 637
총각김치 638
추석 639
충무로 642
측신 644
치맥 644
치킨 646

키읔 ㅋ

카라 648
칼국수 649
커피믹스 650
커피프린스1호점 651
컵라면 652
컵밥 653
코리안 웨이브 한류 681
콘도그 654
클론 655
킹덤 656

티읕 ㅌ

탕 658
탕건 659
태권도 661
태양의 후예 663
튀김 664
트와이스 665

피읖 ㅍ

파김치 667
파전 668
판소리 669
팬덤 671
팬사인회 673
포장마차 674

히읗 ㅎ

한강 676
한글 679
한류 681
한방샴푸 685
한복 686
한복정장 690
한복체험 692
한상차림 694
한식 695
한약 697
한옥 698
한옥마을 700
한의학 703
한정식 704
핫도그 콘도그 654
해녀 705
해운대 707
해장 709
해장국 711
호떡 712
호랑이 담요 713
호미 715
혼밥 716
홍대 717
홍삼 719
화장법 720
화장품 722
활옷 724
회 725
흉배 727

분야별

차례

한류문화사전

1988 서울 올림픽 028
2002 한일 월드컵 030
2018 평창 동계올림픽 033
DMZ 035
K-뷰티 039
K-푸드 043
가래떡 046
가리마 047
가마솥 049
가족애 050
가체 051
간장 053
간장계란밥 054
갈비 055
감자전 056
감자탕 058
갓 059
갓끈 060
강남 061
거리응원 065
겸상 071
경복궁 071
계란빵 074
고궁투어 075
고명 077
고무신 078
고소하다 080
고추 081
고추장 082
고춧가루 084
곤룡포 085
곰탕 086
곱창 087
공주 복식 089
광안리해수욕장 090
광장시장 092
교복 096
구수하다 098
구슬치기 099
구이 101
국 103
국물떡볶이 105
국밥 105
국수 106
굴레 108
궁녀 복식 111
금박 112
금수저 114
기녀 복식 115
기생 118
기와집 123
길거리음식 125
김 126
김밥 128
김부각 130
김장 131
김치 133
김치냉장고 137
김치볶음밥 138
김치전 140
김치찌개 141
깍두기 142
깻잎 143
꼬마김밥 144
꼬치어묵 145
꽃신 148
나이 151
낙지탕탕이 152
난타 153
남대문시장 156
남바위 159
남산 160
남이섬 162
내시 복식 164
냉동김밥 165
냉면 166
노래방 168
노리개 169
녹두전 172
높임말 173
누나 174
누비 175
단청 178
달고나 180
닭갈비 181
닭강정 182
닭꼬치 184
담백하다 185
담장 186
답호 190
당의 191
대박 192
댕기 196
덕수궁 198

덤 201
도깨비[1] 201
독상 204
돌솥 205
동다리 206
동대문시장 208
동묘 벼룩시장 210
동안 212
동치미 213
된장 214
된장찌개 215
두루마기 216
뒤꽃이 217
들기름 219
딱지치기 220
떡 221
떡갈비 223
떡국 224
떡꼬치 225
떡볶이 226
떨잠 228
뚝배기 229
라면 230
로제떡볶이 232
마늘 233
마루 234
마른반찬 237
막걸리 238
막국수 239
만두 240
말아먹다 243
망건 244
매듭 245
매운라면 248
매운맛 249
맥주 250
먹방 252
명동 253
무궁화 꽃이 피었습니다 256
무당 257
미백 261
미숫가루 262
미역국 264
미용실 266
믹스커피 커피믹스 650
민낯 생얼 421
밀면 268
반상 270
반지하 272
반찬 273
발효음식 274
밥 277
밥 한번 먹자 278
밥상 279
밥솥 281
밥심 282
방언 사투리 408
배달 284
배자 286
배추김치 286
백반 288
백의 289
벙거지 291
보쌈 293
보자기 296
복건 297
볶음밥 298
볼끼 300
부대찌개 302
부산 303
부채 309
북촌 310
분식 312
불고기 315
불닭볶음면 317
불판 318
붉은악마 319
붕어빵 320
비녀 323
비무장지대 DMZ 035
비빔국수 324
비빔라면 325
비빔밥 326
빙수 329
빨리빨리 330
빼빼로데이 331
뼈해장국 332
사대부 복식 397
사또 복식 399
사모 403
사물놀이 404
사찰음식 407
사투리 408
산낙지 409
산후조리원 410
삼각김밥 412
삼겹살 414
삼계탕 415
상투 417
새마을운동 418
색동옷 420
생얼 421
서울 422
설 427
설렁탕 429
성주 430
소떡소떡 432
소맥 433
소주 434
속옷 436
손맛 437
수능 438
수정과 439
숙취해소제 440
순대 442
순댓국 443
순두부찌개 445
숟가락 446
술게임 447
숯불갈비 448
스드메 452
스란치마 453
시원하다 456
식사예절 457
식혜 458
신촌 462
싱겁다 463
쌈 466
쌈장 466
아저씨 470
아주머니 471
아파트 473

압구정 475
앞치마 477
약과 478
양반 479
양반다리 좌식 592
양은냄비 480
양장 481
어묵 483
언니 484
얼큰하다 485
열무김치 490
오방색 494
오빠 497
오징어놀이 499
옥탑방 500
온돌 502
온수매트 504
옹기 506
왕 복식 507
왕비 복식 509
우리 516
육전 526
육회 527
을지로 530
의료관광 537
이모 538
이웃사촌 540
이태리타월 543
이태원 544
익선관 546
인사동 548
인사예절 549
인삼 551
입영 갓끈 060
자수 554
잔치 557
잔치국수 559
잡채 561
장독대 562
장옷 564
재벌 565
저승사자 567
전 568
전모 569
전복 571
절 574
젓가락 575
정 577
정자관 577
제주도 579
조림 581
조바위 583
조왕 586
족두리 587
족발 588
종로 589
좌식 592
주도 593
주머니 595
주방가위 597
죽 598
줄다리기 598
즉석떡볶이 600
즉석밥 601
짚신 604
짜장라면 606
짜장면 607
짭조름하다 609
쪽머리 609
쫄면 611
찌개 612
찜 613
찜기 615
찜닭 616
찜질방 617
참기름 618
참깨 619
찹쌀꽈배기 620
창경궁 621
창덕궁 623
창호 625
처마 626
천일염 628
철릭 630
청계천 632
청국장 634
초가집 635
초장 636
초코파이 637
총각김치 638
추석 639
측신 644
치맥 644
치킨 646
칼국수 649
커피믹스 650
컵라면 652
컵밥 653
코리안웨이브 한류 681
콘도그 654
탕 658
탕건 659
태권도 661
튀김 664
파김치 667
파전 668
판소리 669
포장마차 674
한강 676
한글 679
한류 681
한방샴푸 685
한복 686
한복정장 690
한복체험 692
한상차림 694
한식 695
한약 697
한옥 698
한옥마을 700
한의학 703
한정식 704
핫도그 콘도그 654
해녀 705
해운대 707
해장 709
해장국 711
호떡 712
호랑이 담요 713
호미 715
혼밥 716
홍대 717

홍삼 719
화장법 720
화장품 722
활옷 724
회 725
흉배 727
흑립 갓 059

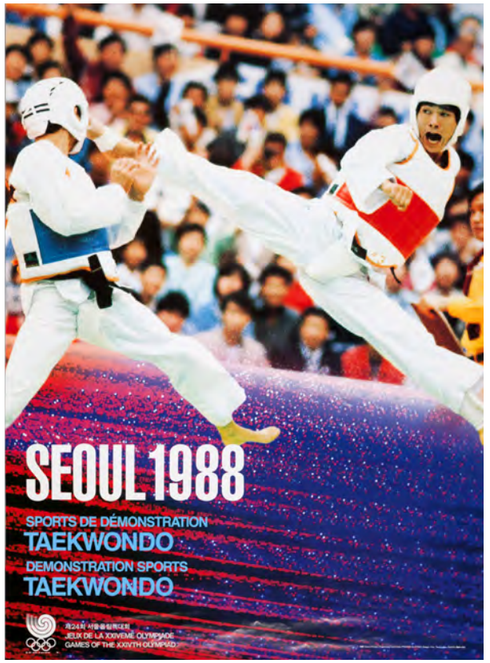
대중문화

E-스포츠 037
H.O.T.에이치오티 486
K-드라마 038
K-팝 041
PC방 044
강풀 063
게임 067
겨울연가 069
괴물 095
굿즈 110
기다리면 무료 117
기생충 120
기술형 웹툰 121
꽃보다 남자 147
나 혼자만 레벨업 149
나의 아저씨 150
노블코믹스 171
뉴진스 177
대장금 193
대중문화 194
더 글로리 198
도깨비2 203
만화방 242
미나리 259
미스터 션샤인 263
박찬욱 269
방탄소년단(BTS) 282
별에서 온 그대 292
보아 294
봉준호 301
부산국제영화제 306
부산행 308
블랙핑크 321
빅뱅 328
사내맞선 396
사랑의 불시착 401
사랑이 뭐길래 402
서편제 425
소녀시대 431
쉬리 449
슈퍼주니어 450
스위트홈 454
신과함께1 459
신과함께2 460
싸이 464
아마추어 작가 리그 468
아이돌 469
에이치오티 486
여신강림 487
연습생 489
엽기적인 그녀 491
영화관 492
오락실 493
오징어 게임 497
올드보이 505
왕의 남자 512
외모지상주의 514
원더걸스 516
웹툰 518
웹툰 아카데미 520
웹툰 컴퍼니 522
웹툰 플랫폼 523
유미의 세포들 525
윤태호 528
음반 531
응답하라 1988 533
응원봉 535
이날치 537
이상한 변호사 우영우 539
이창동 542
인스타툰 552
임권택 553
자컨 556
잠비나이 560
전지적 독자 시점 572
조석 584
주몽 596
지스타 603
천국의 계단 627
충무로 642
카라 648
커피프린스 1호점 651
클론 655
킹덤 656
태양의 후예 663
트와이스 665
팬덤 671
팬사인회 673

1988 서울 올림픽

정의 1988년 9월 17일부터 10월 2일까지 서울특별시에서 개최한 국제올림픽위원회(IOC) 주관 국제 종합스포츠 행사.

내용 서울 올림픽(1988)은 대한민국에서 처음으로 열린 올림픽으로, 이 대회에서 한국은 금메달 11개, 은메달 10개, 동메달 11개를 획득하며 스포츠 강국으로 나아가는 기초를 닦았다. 또한 한국 고유의 무술인 태권도가 처음 시범종목으로 소개되었으며, 이는 향후 시드니 올림픽(2000)에서 태권도가 정식종목으로 채택되는 데 큰 영향을 미쳤다. 서울 올림픽 유산사업의 일환으로 1989년 설립된 국민체육진흥공단은 체육 인재의 육성은 물론 스포츠 산업의 성장 그리고 생활체육의 저변 확대에 이르기까지 한국 스포츠 발전 전반에 걸쳐 크게 기여하고 있다. 그리고 지금까지 공단에서 관리해 오던 '서울올림픽기념관'을 전면적으로 확대·개편한 국립스포츠박물관이 2026년에 개관할 예정이다.



서울 올림픽 포스터 | 가로60 세로84 | 국립민속박물관 | 민속050000

올림픽의 의의는 스포츠를 통한 국제교류이다. 하지만 서울 올림픽은 시기적으로 '한강의 기적'으로도 불리는 급속한 경제성장 덕분에 개발도상국에서 선진국으로 발돋움하는 전환기적 시기에 열리게 되었다. 따라서 서울 올림픽은 눈부신 발전을 거둔 한국의 모습을 세계에 과시하기 위해 기획된 사업의 성격을 띠고 있었다. 특히 대회 기간 중 전 세계 언론의 관심이 개최국에 집중된다는 점에서 볼 때, 서울 올림픽 개최는 한국문화를 많은 나라에 효과적으로 알릴 수 있는 중요한 사건이었다. 다시 말해 '세계는 서울로, 서울은 세계로'라는 공식 표어가 보여주듯, 서울 올림픽은 문화영역을 포함한 사회 전반에 걸쳐 선진국으로 도약하고자 하는 한국의 의지가 투영된 대회이다.

서울 올림픽과 관련된 행사 가운데 개막식과 폐막식은 한국의 전통문화와 고유의 예술을 각국에 보여주는 것에 있어서 특히 유용하였다. 일반적으로 올림픽 개·폐막식은 개최국의 역사 및 문화유산을 극적으로 표현하여 보여주는 대규모 공연의 성격을 띠고 있다. 더욱이 그러한 행사가 미디어를 통해 전 세계 모든 나라로 동시에 생중계된다는 사실은 올림픽 개·폐막식이 가지는 문화적 파급력을 잘 보여준다고 할 수 있다. 서울 올림픽은 한국을 대표하는 작가 고故 이어령이 개·폐막식을 총괄 기획하였다. '해맞이' '좋은 날' '혼돈' '벽을 넘어서' '정적' '화합' 등의 내용으로 구성된 개막식과 '우정' '오작교' '빛의 소리' '떠나는 배' '소원' 등의 주제로 이루어진 폐막식을 통해 한국 고유의 의례, 국악, 무용, 풍물 그리고 다양한 전통적 장식과 문양 그리고 복장 등을 전 세계에 선보였다.

더욱이 서울 올림픽은 하계올림픽임에도 불구하고 가을에 개최되었기에, 대회 기간 중 민족 고유의 명절인 추석을 맞게 되었다. 이는 외국에서 참가한 선수들 그리고 방문객들에게 송편 빚기, 강강술래, 달맞이 등 한국의 전통문화를 직접 경험케 하여 이를 해외에 소개하는 또 다른 문화교류의 장을 제공하는 기회였다. 다만, 1980년대는 해외에서 한국문화의 인기 및 영향력이 오늘날처럼 큰 시기가 아니었다. 따라서 외국 언론 입장에서는 다소 생소했던 동아시아 올림픽 개최국 문화에 대한 호기심을 충족시키고, 또 한국문화를 자신들의 시각으로 해석하여

서울 올림픽 개막식 | 1988 | 대한체육회

서울 올림픽 개막식 | 1988 | 국립민속박물관

본국에 전달하는 양상을 보이기도 하였다.

서울 올림픽의 공식 주제가 "손에 손잡고Hand in Hand, (1988)"는 독일과 스위스 그리고 노르웨이 등의 음악 순위 1위에 오르며 국제적으로도 성공하였다. 이탈리아 작곡가 조르조 모로더Giorgio Moroder가 곡을 썼으며, 유럽에서 활동 중이던 한국계 밴드인 '코리아나Koreana'가 연주하고 불렀다. 작곡가가 외국인이고 코리아나 역시 대중에게 다소 생소한 밴드였기에 올림픽을 계기로 한국에 알려진 것을 한국의 대중문화로 볼 수 있을 것인가에 대해 논란의 여지가 있다. 하지만 당시 한국계 가수가 서양에서 성공하는 일은 흔치 않았으며, 코리아나가 "손에 손잡고"라는 곡으로 한국에서 먼저 상당한 인기를 얻었다. 또 나아가 이 노래 역시 서울 올림픽을 준비하는 과정에서 한국이 기획하고 홍보하였다는 점을 생각하여 볼 때, "손에 손잡고"는 한류가 형성되기 전 한국의 대중문화가 해외에서 성공한 희귀한 사례로 구분될 수 있다.

보다 최근에는 서울 올림픽을 소재로 한 〈서울대작전(2022)〉 〈응답하라 1988(2015)〉 등의 문화콘텐츠가 등장하기도 하였다. 〈서울대작전〉의 경우 넷플릭스의 오리지널 영화로 제작되었고, tvN 드라마 〈응답하라 1988〉은 국내에서 방영된 이후 여러 글로벌 OTT(온라인동영상서비스)에서 라이선스를 구매하여 전 세계 시청자들에게 전송되었다. 올림픽이나 스포츠를 중심으로 만들어진 작품은 아니지만, 내용이 전개되는 데 있어서 올림픽의 서울 개최가 중요한 배경으로 등장한다. 특히 〈응답하라 1988〉의 경우 덕선(혜리)이 서울 올림픽 개막식에서 국가명이 적힌 피켓을 들고 입장하는 봉사자로 선정되는 일이 드라마의 주요 사건이다. 두 작품 모두 올림픽이 개최되던 시기 한국 사회의 모습을 엿볼 수 있는 대표적인 한류 드라마 및 영화이다.

호돌이 | 너비15 높이20 | 국립민속박물관 | 민속043365

특징 및 의의 문화교류의 측면과 더불어 서울 올림픽이 가지는 또 다른 의미는 자본주의와 공산주의 국가 간 화합의 장을 제공하였다는 점이다. 앞선 모스크바 올림픽(1980)에서는 소련의 아프가니스탄 침공에 반하여 미국을 중심으로 한 자본주의 국가 대부분이 불참하였고, 로스앤젤레스 올림픽(1984)에서는 4년 전 보이콧에 대한 보복으로 공산권 국가들이 대거 참가를 거부하였다. 이러한 진영 간 불협화음 이후 개최된 서울 올림픽은 8년 만에 처음으로 북한과 쿠바 등 몇몇 국가들을 제외한 국제올림픽위원회 회원국 대부분이 참가한 성공적인 대회였다. 이러한 사건은 대한민국의 대공산권 국가 외교에도 적지 않은 영향을 미쳤다. 이를 방증하듯 서울 올림픽 이후 1989년 헝가리를 시작으로 1990년에 소련, 그리고 1992년에는 중국과의 정식 수교가 이루어졌다. 이렇듯 서울 올림픽은 스포츠 경기 차원을 넘어 국제정세의 변환기 속에서 세계의 관심을 한국으로 집중시킨 의미 있는 행사였다.

키워드 국제 종합스포츠 대회, 올림픽, 서울, 서울대작전, 응답하라 1988

참고자료 88서울올림픽 그 성공비화(Richard W. Pound, 최보은 역, 예음, 1995), 88서울올림픽 서울을 어떻게 변화시켰는가(서울역사박물관, 2017), 서울 올림픽의 묻혀진 이야기(박세직, 고려서적, 1994), Global television and the politics of the Seoul Olympics(James F. Larson, HeungSoo Park, Westview Press, 1993), 88서울올림픽3—손에 손잡고 탄생 비화(주간조선, 2016.7.22.).

필자 이정우(李正雨)

2002 한일 월드컵

정의 2002년 5월 31일부터 6월 30일까지 한국과 일본이 공동으로 개최한 국제축구연맹(FIFA) 주관의 세계 축구 선수권 대회.

내용 한·일 월드컵(2002)은 월드컵 역사상 처음으로 두 나라가 공동으로 유치하였고, 한국에서는 서울, 부산, 대구, 인천, 광주, 대전, 울산, 수원, 전주, 서귀포 등 10개 도시에서 축구 경기가 열렸다. 프랑스와 세네갈 간의 개막전은 서울 월드컵 경기장에서, 독일과 브라질 간의 결승전은 요코하마横浜 닛산 스타디움Nissan Stadium에서 각각 벌어졌다. 아시아에서 최초로 개최된 월드컵 본선이기도 하다. 6회 연속 본선 진출에 성공한 한국 대표팀은 사상 최초로 외국인 감독 거스 히딩크Guus Hiddink를 영입하였다. 네덜란드 출신인 히딩크 감독은 프랑스 월드컵(1998) 조별 예선에서 자국팀을 지휘하며 한국에 0:5의 패배를 안겨준 바 있다. 한·일 월드컵에서 한국은 조별 예선은 물론 16강전과 8강전에서 이탈리아, 스페인 등의 축구 강국에 승리를 거두고 4강에 진출하였다. 2002년 대회 이전까지 본선에서 한 차례도 승리한 경험이 없는 나라가 준결승까지 오른 것은 유례를 찾기 힘든 주목할 만한 사건이었다. 이러한 성적을 바탕으로 한·일 월드컵 이후 박지성, 이영표 등 여러 명의 한국 선수가 유럽 리그에 진출하는 기회를 얻었다.

한국 입장에서 한·일 월드컵은 단연 히딩크 감독과 월드컵 4강으로 축약될 수 있을 것이다. 히딩크 감독은 학연, 지연, 나이를 불문하고 오직 실력으로만 선수를 선발, 또 나이 및 선후배 관계와 무관하게 상호 존중을 강조함으로써 국가대표 선수단 내 분위기를 전면적으로 쇄신하였다. 아울러 이전에 없었던 스포츠과학에 근거한 훈련법을 도입하여 선수단의 체력과 기술력을 전반적으로 향상시켰다. 새로운 문화와 훈련방식의 도입은 선수단의 실력과 조직력을 전반적으로 배가시켰고, 여기에 기반하여 히딩크 감독은 선수들에게 자신감 또한 불어넣어 주었다. 이와 같은 국가대표 축구팀의 혁신적인 체질 개선은 한·일 월드컵 준결승 진출이라는 결과로 이어졌다. 이러한 선수단의 운영과 성과는 실력, 상호 존중, 기술혁신, 그리고 자신감 등을 중시하는 신조어 '히딩크 리더십'의 탄생으로 이어져 한국 사회 전반에 반향을 일으켰다.

한·일 월드컵은 한국 선수들이 세계 축구의 중심인 유럽 무대에 진출할 수 있게 하는 새로운 발판을 만들었다. 이전에도 차범근·김주성 등의 선수들이 독일 분데스리가Bundesliga에서 활동한 경력이 있었으며, 한·일 월드컵 구성원인 안정환·설기현 선수 역시 이탈리아와 벨

한·일 월드컵 | 2002 | 대한체육회

기에 리그에서 활약 중이었다. 하지만 2001년까지만 해도 한국은 국제축구연맹 순위 40위권 밖에 머무는 세계 축구의 변방이었다. 월드컵 4강 이후 한국 축구에 대한 유럽 클럽들의 관심이 상당히 높아졌고, 이는 대회가 끝난 뒤 박지성·이영표 선수의 네덜란드행을 필두로 이을용 선수의 튀르키예 이적, 송종국과 김남일 선수의 네덜란드 진출 그리고 이천수 선수가 스페인으로 이적하는 결과로 이어졌다. 특히 박지성 선수는 추후 영국 프리미어 리그Premier League 맨체스터 유나이티드 FCManchester United FC에서 활동하게 되어 최초의 한국인 프리미어 리그 선수라는 별칭을 얻기도 하였다. 당시 선수들의 해외 진출은 오늘날 외국에서 우수한 성적을 거두고 있는 선수들에 의해 불고 있는 축구 한류의 기초를 닦았다고 해도 과언이 아니다.

한·일 월드컵의 공식 주제가는 미국인 가수 아나스타샤Anastacia의 "Boom(2002)"이다. 그러나 한국에서는 성악가 조수미와 KBS 어린이합창단이 함께 부른 "Champions(2002)"이 훨씬 유명했다. 한국의 대중문화가 해외에서 주목받기 시작한 시점은 2000년대 중반 이후로 볼 수 있겠지만, 클래식 음악 장르에서는 정경화, 정명훈 등이 예전부터 그 실력을 세계에서 인정받고 있었다. 조수미 역시 1990년대부터 소프라노로 국제적 명성을 쌓아가고 있었으며 2002년 당시에는 세계적인 오페라 가수 반열에 올라있었다. 비록 "Champions"이 국제적으로 성공을 거둔 곡은 아니지만, 월드컵이라는 비중 있는 국제스포츠대회를 통해 여러 나라에 소개되었고 나아가 한국을 대표하는 성악가로 조수미가 참여하였다는 사실은 클래식 음악 장르에서만큼은 한류의 뿌리가 이미 자리 잡고 있었음을 보여준다.

특징 및 의의 한·일 월드컵에서 빼놓을 수 없는 장면은 광화문광장과 서울광장(구 광화문대로와 시청 앞 광장)을 가득 메웠던 거리응원이다. 거리응원은 서울 중심부가 많은 언론 노출로 인해 주로 언급되었지만, 실제로는 월드컵 기간 중 전국 주요 도시에서 이러한 거리응원이 펼쳐졌다. 이러한 거리응원은 2000년대 들어 한국의 도심 속에서 벌어지는 자발적인 시민 축제라는 새로운 응원문화를 형성케 하였다. 월드컵 이전까지만 하더라도 1997년 IMF 구제금융 요청의 여파로 사회 전반에 다소

한·일 월드컵 | 국립민속박물관

억눌린 듯한 소극적인 유희문화가 지배적이었다. 그러나 X세대의 사회진출 그리고 IMF 구제금융 요청 사태 극복 후 도래한 신자유주의는 한국에서 개인주의적이고 소비 중심적인 삶의 수용으로 이어졌고, 한·일 월드컵은 이렇게 변모하는 사회적 분위기를 표면적으로 드러내는 도화선의 역할을 하였다.

이러한 변화를 상징적으로 보여주는 사례 중 하나가 태극기 패션의 등장이다. 1990년대까지만 하더라도 태극기는 국가의 성스러운 상징이었다. 따라서 국가대항전 때 국기를 흔드는 선에서 응원 도구로 태극기가 등장한 경우는 종종 있었지만, 이를 두건이나 티셔츠·반바지 혹은 치마 등 몸을 치장하는 옷으로 만들어 착용하는 일은 드물었다. 한국팀의 선전으로 축제 분위기가 고조되는 가운데 한·일 월드컵 거리응원에서는 이러한 태극기 패션이 시민들 사이에 유행하였다. 심지어 몇몇 사람은 태극 문양을 얼굴부터 다리까지 신체 여러 부위에 그려 넣는 일도 흔하였다. 이는 태극기가 사회적 분위기에 따라 성스러운 표상임과 더불어 신자유주의적 기호로까지 그 의미가 다양해지고 있음을 시사한다.

키워드 월드컵, 히딩크, 거리응원, 태극기, 조수미

참고자료 마이 웨이(Guus Hiddink, 조선일보사, 2002), 붉은 악마와 월드컵(이순형, 서울대학교출판부, 2005), 월드컵 그 열정의 사회학(안민석·정준영, 한울, 2002), 총력전과 멜로드라마 그리고 월드컵(신형기, 당대비평20, 생각의 나무, 2002), Transnational Sport(Rachael Miyoung Joo, Duke University Press, 2012).

필자 이정우(李正雨)

2018 평창 동계올림픽

정의 2018년 2월 9일부터 2월 25일까지 강원도에서 개최한 국제올림픽위원회(IOC) 주관 국제 동계 종합스포츠 행사.

내용 평창 동계올림픽(2018)에서 한국은 금메달 5개, 은메달 8개 그리고 동메달 4개를 획득하여 종합순위 7위에 오르는 역대 최고의 성적을 거두었다. 특히 전통적으로 강세 종목이었던 쇼트트랙에서는 물론 스피드 스케이팅과 컬링 그리고 썰매 종목인 스켈레톤과 봅슬레이에서도 성과를 냈다는 사실은 주목할 만하다. 한국이 스키와 같은 설상종목을 제외한 동계스포츠 모든 종목에 걸쳐 메달 순위권에 든 것은 동계스포츠 강국으로 거듭나고 있음을 의미한다. 설상종목은 평창군과 정선군에서, 그리고 스케이트, 아이스하키, 컬링 등의 빙상종목은 강릉에서 열렸다. 2010년과 2014년 두 번의 유치 실패 후 삼수 끝에 유치에 성공한 대회로, 동계올림픽을 성공적으로 치름으로서 한국은 하계올림픽과 월드컵 축구, 그리고 세계 육상선수권대회 등 소위 빅4로 일컬어지는 대규모 국제 스포츠 행사를 모두 개최한 다섯 번째 국가가 되었다.

평창 동계올림픽이 갖는 가장 큰 의의는 무엇보다도 남한과 북한의 극적인 화합, 그리고 이를 통해 전 세계에 전달한 평화의 메시지로 볼 수 있다. 올림픽이 개최되기 두 달 전인 2017년 12월까지만 하더라도 북한의 미사일 테스트, 이로 인한 북·미 관계 악화 등의 영향으로 한반도 주변에는 첨예한 갈등상태가 지속되었다. 그러나 2018년 새해, 북한은 김정은 위원장의 신년사를 통해 평창 동계올림픽에 참가하겠다는 의사를 표명하였으며 아울러 한국에서 최초로 열리는 동계올림픽의 성공적인 개최를 기원하였다. 이후 남북 관계는 급속도로 해빙되기 시작하였고 1월 17일 판문점 평화의집에서 열린 실무 회의, 그리고 1월 20일 스위스 로잔Lausanne 국제올림픽위원회 본부에서 있었던 올림픽 회담에서 북한의 공식적 참가 승인을 비롯하여 개막식에서 한반도기를 들고 양측이 공동 입장하는 것은 물론, 여자 아이

평창 동계올림픽 개막식 | 2018 | 대한체육회

스하키 종목에서는 사상 최초로 남북단일팀을 구성하기로 합의하였다.

이와 같은 내용이 담긴 공식문서 '올림픽 한반도 선언문Olympic Korean Peninsula Declaration'은 스위스 로잔에 소재한 올림픽 박물관The Olympic Museum 내 '올림픽 휴전실'에서 단독 구획으로 지정되어 전시 중이다. 더불어 올림픽을 앞두고 벌어진 남북한의 회담 과정을 축약적으로 보여주는 영상도 관람할 수 있으며, 남과 북이 개막식에 한반도기를 들고 공동 입장하는 모습을 담은 사진과 선수들의 서명이 담긴 여자 아이스하키 단일팀 유니폼 역시 상설로 전시하고 있다. 이렇듯 해외의 주요 박물관에서 평창 동계올림픽의 장면을 기록하고 보존한다는 사실은 국제사회가 바라보는 올림픽이 이뤄낸 남북 화합의 중요성을 보여주는 것이다. 나아가 이러한 전시물들은 세계 각지에서 오는 박물관 방문객들에게 한국의 정체성 및 한반도 평화의 의미를 소개하는 데도 크게 기여하고 있다.

이러한 남북 관계의 호전은 '행동하는 평화Peace in Motion'라는 주제로 기획된 평창 동계올림픽 개막식의 의미를 더욱 배가시켰다. 개막식은 비둘기 형상의 재현 그리고 가수 전인권, 이은미, 하현우, 안지영 등이 열창한 존 레넌John Lennon의 "Imagine(1971)" 등 평화를 상징하는 여러 퍼포먼스로 구성되었다. 그러나 무엇보다도 평창 동계올림픽 개·폐막식의 백미는 단연 K-팝의 향연이었다. 개막식에선 싸이의 "강남스타일(2012)"이 연주되며 참가 선수들의 호응을 끌었고, 선수단이 입장하는 순서에서는 K-팝 메들리가 배경음악으로 쓰였다. 폐식에는 EXO와 씨엘 등 K-팝 스타들이 직접 출연해 공연을 펼치면서 축제 분위기를 고조시켰다. 영국의 BBC, 『가디언The Guardian』 『타임스The Times』 등의 언론사들도 K-팝 스타들의 콘서트를 호평하며 관련 기사에서 이를 비중 있게 다루었다. 이렇듯 평창 동계올림픽은 한국의 대중음악이 국제무대를 통해 외국으로 전파되는 차원을 넘어, 국경을 초월하여 큰 인기를 얻고 있는 K-팝의 가치를 다시 한번 확인하는 기회를 제공하였다.

더불어 강원도는 평창 동계올림픽을 준비하면서 시작한 개발도상국 동계스포츠 지원사업인 '드림 프로그램'을 2024년 현재까지도 진행하고 있다. 이는 동계스포츠 참가가 어려운 개발도상국 청소년들을 평창에 초청하여 다양한 동계 종목을 경험케 하는 것은 물론, 재능 있는 참가자들이 선수로 성장할 수 있도록 지원하는

평창 동계올림픽 개막식 | 2018 | 대한체육회

평창 올림픽·패럴림픽 마스코트
① 수호랑 | 너비150 높이170 | 국립민속박물관 | 민속092804
② 반다비 | 너비167 높이196 | 국립민속박물관 | 민속092805

국제개발 사업이다. '드림 프로그램'은 2004년에 첫 참여자를 모집하였고 2024년까지 97개국 2,662명의 청소년이 동참하였다. 이 가운데 150명 이상이 국제대회에 참가하는 기회를 얻었고, 올림픽과 패럴림픽에 출전한 선수도 17명에 이른다. 2024년 강원도에서 열린 청소년 동계올림픽에서도 '드림 프로그램' 출신 14명의 선수가 스키 종목에서 실력을 겨뤘다. 더불어 이 사업은 초청받은 청소년들에게 K-팝, K-푸드 등 한국문화 체험 및 지역관광 프로그램에도 참여토록 함으로서 한류의 전파 및 이를 통한 국제교류에도 기여하고 있다.

특징 및 의의 평창 동계올림픽은 경기 운영 면에서 대내외적으로 성공적인 대회로 평가받고 있다. 다만 올림픽을 준비하는 과정에서 환경파괴에 대한 우려가 제기되기도 하였다. 특히 올림픽 알파인 스키alpine ski 슬로프를 설치하기 위해 강원도 정선 가리왕산의 원시림이 훼손된 사실은 한국은 물론 해외 환경운동단체의 비판을 면치 못했다. 전 세계적으로 환경보호 및 지속가능성 문제가 중요한 실행 과제로 여겨지는 오늘날의 국제사회에서 올림픽을 유치하는 국가들은 자연보전에 더욱 책임감 있는 태도를 보여야 할 필요가 있다.

키워드 국제 종합스포츠대회, 올림픽, 평창, 평화, 드림 프로그램

참고자료 성화는 꺼져도 올림픽 정신은 이어가야(이희범, 사람과삶, 2024), 평창 2018 공식보고서(2018 평창 동계올림픽대회 및 동계패럴림픽대회 조직위원회, 평창군, 2019), Olympic Ceremony and Diplomacy(Jung Woo Lee, Communication and Sport9-5, 2019), 2천억 들인 일회용 스키장 가리왕산은 살아날 수 없다(한겨레, 2018.2.11.), 드림프로그램이 만든 꿈 강원 2024로(강원일보, 2024.1.16.).

필자 이정우(李正雨)

DMZ

정의 한반도 군사분계선을 기준으로 남과 북으로 각각 2㎞씩 후퇴하여 설정된 완충지대.

내용 한반도 DMZDemilitarized Zone는 1953년 7월 27일 〈국제연합군 총사령관을 일방으로 하고 조선인민군 최고사령관 및 중국인민지원군 사령원을 다른 일방으로 하는 한국 군사정전에 관한 협정(정전협정)〉이 체결되고, 6·25전쟁의 휴전으로 만들어진 지역이다. 정전협정 제1조 1항의 내용은 "한 개의 군사분계선을 확정하고 쌍방이 이 선으로부터 각기 2㎞씩 후퇴함으로써 적대 군대 간에 한 개의 비무장지대를 설정한다. 한 개의 비무장지대를 설정하여 이를 완충지대로 함으로써 적대행위의 재발을 초래할 수 있는 사건의 발생을 방지한다"는 것이다.

DMZ는 임진강 하구인 경기도 파주시 장단면 정동리에서 강원특별자치도 고성군 현내면 명호리에 달하는 길이 248㎞, 너비 약 4㎞의 좁고 긴 띠 모양의 지역으로 면적은 907㎢이다. DMZ 일대는 민간인 통제선을 설정하고 있는데, 군사분계선 남쪽 5~20㎞ 구간을 말한다. 군사분계선은 눈으로 관찰하기 어려운 반면 DMZ 남측 철책선은 눈으로 관찰이 가능하다. 민간인 통제선 내에는 민간인의 거주나 활동을 제한하고 무단출입을 금지하였으나, 현재는 엄격했던 출입 제한과 각종 규제가 다소 완화되고 있다.

DMZ와 민간인 통제선 이북 지역은 70여 년간 인간의 접근이 통제되어 자연생태계의 보고로 평가받고 있다. 2019년 DMZ 접경 지역인 강원 5개 군(철원·화천·양구·인제·고성) 일부가 '강원생태평화 생물권보전지역', 임진강과 한탄강을 중심으로 경기 연천 전 지역이 '연천임진강 생물권보전지역'이라는 명칭으로 유네스코 생물권보전지역에 지정되었다.

역사적 측면에서 DMZ 일원에는 6·25전쟁과 남북분단, 냉전의 역사를 지닌 판문점, 철책선, 땅굴 등이 곳곳에 분포하고 있다. DMZ 자체가 냉전체제의 유산으로 전쟁과 대치의 흔적이 남아 있는 대규모 야외 역사박물관이라고 할 수 있다.

문화예술 측면에서 DMZ는 다양한 콘텐츠의 원천

으로 활용되었다. 박찬욱 감독의 영화 〈공동경비구역 JSA(2000)〉는 DMZ를 가장 대중적으로 알린 작품이다. 강원 철원군 철원읍에 위치한 철원 노동당사는 KBS 〈열린음악회(1993)〉와 서태지와 아이들의 "발해를 꿈꾸며(1994)" 뮤직비디오의 배경으로 등장하며 대중의 관심을 받았다. 또한 DMZ 접경 지역에서는 매년 '리얼 디엠지 프로젝트REAL DMZ PROJECT' 'DMZ국제다큐멘터리영화제' 'DMZ 피스트레인 뮤직 페스티벌DMZ Peace Train Music Festival' 등 문화예술 축제 및 이벤트가 개최되고 있다.

철원노동당사 | 강원 철원 | 2015 | 국가유산청

특징 및 의의 DMZ는 한국만의 독특한 관광자원으로, 한국을 찾는 외국인 관광객들이 꼭 방문하고 싶어 하는 관광지로 손꼽히는 곳이다. 2009년 미국 시사주간지 『타임TIME』은 DMZ와 판문점을 아시아의 관광 명소 25곳으로 선정하며, "살아 있는 냉전 역사로의 발걸음"이라고 소개하였다.

DMZ 관광은 판문점, 임진각, 통일전망대, 땅굴 방문 등 안보관광을 중심으로 상품이 구성되며, 최근에는 'DMZ 평화의 길' 걷기 여행, DMZ 평화열차 등 체험 상품으로 확대되는 추세이다. DMZ 관광은 관광객들에게 평화의 중요성을 일깨워 줌과 동시에 통제된 상황에서의 독특한 관광 분위기가 차별화된 매력으로 작용하여 관광자원으로의 가치가 높게 평가되고 있다.

키워드 6·25전쟁, 휴전선, 민간인 통제선, 공동경비구역JSA, 안보관광

참고자료 한반도 DMZ(문화유산연구원, 2020), DMZ 생태 평화공원 조성을 위한 기본계획수립 연구(환경부, 2009), DMZ 총람(손기웅, 통일연구원, 2011), 경기도DMZ비무장지대(dmz.gg.go.kr), 디엠지기(dmz.go.kr).

필자 안희자(安喜子)

끊어진 철길 | 강원 철원 | 2024 | 국립민속박물관

E-스포츠

정의 온라인 게임을 통해 승부를 겨루는 스포츠.

내용 E-스포츠는 '일렉트로닉 스포츠electronic sports'의 줄임말로 온라인 게임 관련 대회와 경기 중계 및 관전, 관련 커뮤니티 활동 등을 포괄하는 용어로도 사용된다. 한국은 E-스포츠 종주국으로 E-스포츠 산업의 체계화와 발전에 앞장서 왔다. 〈이스포츠(전자스포츠) 진흥에 관한 법률〉 제2조 제1호에 따르면 E-스포츠는 '게임물을 매개媒介로 하여 사람과 사람 간에 기록 또는 승부를 겨루는 경기 및 부대활동'을 말한다.

2022년 기준 국내 E-스포츠 대회 수는 220개, 상금 규모는 216억 원이며, 총 국내 산업 규모는 1,514억 4,000만 원으로 추산된다. 2024년 기준 국내 E-스포츠 정식 종목은 총 14개로 〈서든어택(2005)〉 〈리그 오브 레전드(2011)〉 〈스타크래프트2(2010)〉 〈배틀그라운드(2017)〉 〈FC 온라인(2018)〉 등이 포함된다.

국내 E-스포츠의 시초는 PC방을 중심으로 개최된 게임 대회이다. 블리자드 엔터테인먼트Blizzard Entertainment의 〈스타크래프트(1998)〉가 국내에 출시되자 엄청난 인기를 끌었고 〈스타크래프트〉를 즐기기 위해 PC방에 모여든 플레이어들을 대상으로 한 여러 게임 대회가 프로 게임단 창단과 함께 프로 게임 리그로 통합, 확대되었다. 2000년 '한국e스포츠협회'의 전신인 '21세기프로게임협회'가 창설되었고 같은 해에 세계 최초의 게임 전문 채널인 '온게임넷'이 개국해 중계방송을 시작하면서 E-스포츠는 급속도로 대중화되며 발전하였다. '프로게이머'라는 직업이 생겨났고 〈스타크래프트〉 프로게이머인 임요환, 홍진호 등은 대중적으로도 큰 인기를 얻었다.

E-스포츠 태동기에는 E-스포츠에 대한 편견이 존재하기도 했지만 '자카르타·팔렘방 아시안 게임(2018)'에서 시범 종목 채택, '항저우 아시안 게임(2022)' 정식 종목 채택이 차례로 이루어지며 E-스포츠는 명실상부하게 스포츠의 한 종목으로 인정받고 있다. 한국은 '항저우 아시안 게임'에서 7개의 E-스포츠 종목 중 〈리그 오브 레전드〉 〈FC 온라인〉 〈스트리트 파이터 5(2016)〉 〈배틀그라운드 모바일(2018)〉의 4종목에 출전하여 전 종목에서 메달을 획득하며 E-스포츠 종주국의 명성을 증명하였다.

T1베이스캠프 포토존 | 서울 마포구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

광화문 광장의 롤드컵 응원 인파 | 서울 종로구 | 2023 | 문화체육관광부 코리아넷

'항저우 아시안 게임'에 국가대표팀으로 출전해 금메달을 목에 건 이상혁(닉네임 Faker)은 〈리그 오브 레전드〉 프로게이머로 2013년 활동을 시작해 2024년 기준 누적 상금 171만 8,369달러를 받아 해당 게임 누적 상금 세계 1위 기록을 달성하기도 하였다.

특징 및 의의 E-스포츠는 단순한 게임을 넘어 문화와 산업으로 인정받고 있다. 국내뿐 아니라 전 세계적으로 다양한 대회가 열리고 있어 글로벌 게임 시장의 성장과 함께 게임을 즐기는 또 다른 중요한 통로이다. 한국은 E-스포츠 산업을 적극적으로 육성하고 있는데 여러 대학에 E-스포츠학과가 개설되어 프로게이머뿐 아니라 E-스포츠 산업 전반에 관련된 전문 인력을 양성하고 있다. 또 정부와 지자체는 아마추어 E-스포츠 대회를 개최하거나 주요 E-스포츠 대회 유치, E-스포츠 경기장 설립

에 적극적으로 나서는 등 노력을 기울이며 한국 E-스포츠의 경쟁력을 확보하는 데 힘쓰고 있다.

키워드 프로게이머, 스타크래프트, 리그 오브 레전드, 게임 방송, 게임 중계

참고자료 2023 이스포츠 실태조사(한국콘텐츠진흥원, 2024), 게임사전(이인화·한혜원, 해냄출판사, 2016), 국가법령정보센터(law.go.kr), 한국e스포츠협회(e-sports.or.kr), esports earnings(esportsearnings.com).

필자 윤현정(尹賢貞)

K-드라마

정의 대한민국에서 제작된 텔레비전 드라마를 일컫는 말.

내용 드라마는 한국에 텔레비전 방송이 도입된 1950년대부터 한국인의 삶과 함께했으며, 1970년대 텔레비전 세트의 보급과 당시 방송 3사(KBS, MBC, TBC) 간 경쟁을 통해 대중화되었다. 드라마는 1990년대 미디어 산업화와 국제화를 거치며 해외에 한류 현상을 불러일으키는 주도적인 역할을 하였다. 해외에서 가요가 'K-팝'으로 불리게 됨에 따라, 한국 드라마도 점차 'K-드라마'로 통용되었다. 현재 K-드라마는 전 세계 시청자의 주목과 사랑을 받는 대중문화로 자리한다.

현대사회에서 텔레비전 드라마는 가장 친밀한 대중문화 형식이다. 최근에는 OTT(온라인동영상서비스)와 케이블TV 등 유료 플랫폼을 통해 많이 유통되고 있지만, 이전에는 오랫동안 지상파방송을 통해 대중화되었다. 하지만 한국 드라마의 사회적 평가는 반드시 긍정적이지만은 않았다. 드라마가 다루는 일상성을 천박한 통속성이라 판단한 일부 보수층은 한국 드라마를 "내용이 진부하고, 감상적이다"라고 폄훼하기도 했다. 반면에 몇몇 진보층은 드라마를 "무지한 대중을 오도하고, 지배적 이데올로기를 전파하는 통치 기제"라고 깎아내렸다.

그런데 1990년대 후반부터 2000년대에 이르는 기간에 〈사랑이 뭐길래(1991)〉 〈가을동화(2000)〉 〈겨울연가(2002)〉 〈대장금(2003)〉 등이 잇달아 해외에서 인기를 누리고, 작품성에 관해 호평받게 되자 상황이 바뀌었다. 여러 경제 관련 연구소는 드라마 수출이 불러일으키는 경제효과에 대한 분석을 내놓았고, 정치인들은 어느새 드라마 팬임을 자처하며 유권자와의 거리를 좁히고자 하였다. 한국 드라마 인기의 세계화는 다른 형식의 대중문화와 함께 이뤄졌다. 세계가 싸이의 "강남스타일(2012)"을 즐기고, 방탄소년단BTS과 뉴진스에 환호하고, 한국 영화에 찬사를 보냄에 따라 한국 드라마의 위상도 높아졌다. 동북아시아에서 시작한 한류의 영역은 동남아시아와 중동 및 아프리카로 넓혀갔으며, 유럽과 미주美洲에서도 팬층을 확보하였다.

2020년 봄부터 시작된 코로나19의 유행은 애초 드라마 산업에 한파를 가져올 것으로 관측되었다. 그런데 감염을 막기 위한 재택근무의 활성화로 사람들이 텔레비전과 OTT를 더 즐기게 되었으며, 한국 드라마의 국제적 인기가 더 높아졌다. 해외 시청자들은 넷플릭스를 통해 〈사랑의 불시착(2019)〉과 〈이태원 클라쓰(2020)〉 등을 시청한 후 '프로그램 추천' 기능을 통해 더 많은 한국 드라마를 몰아보기binge watching하였다. 이들은 한국 드라마의 오락적 품질에 만족하고 작품성을 극찬한다. 예를 들어 소설 『연금술사』로 유명한 작가 파울로 코엘료Paulo Coelho는 뒤늦게 〈나의 아저씨(2018)〉를 시청한 후 "인간 심리를 완벽히 묘사한 작품. 엄청난 각본과 환상적인 연출, 최고의 출연진에 찬사를 보낸다"라는 글을 자신의 트위터에 올렸다. 이처럼 오랫동안 동아시아적 현상이라는 이미지가 강했던 K-드라마가 전 지구적으로 애호되고 있다.

특징 및 의의 어째서 한국 드라마가 해외에서 인기일까? 한류 현상의 초기에는 문화적文化的 근접성近接性 개념으로 이를 설명하곤 하였다. 사람들이 외국문화를 수용할 때 자국문화와 유사한 문화를 더 선호하는 성향을 가리키는 개념이다. 2000년대 초반만 해도 주로 중국·대만·홍콩·베트남 등지에서 인기를 끌었기에 한류를 한자 문명권 혹은 유교문화권 내의 양상으로 여겼기 때문이다. 하지만 한류가 전 세계적인 현상이 됨에 따라 문화적 근접성 개념의 타당성이 약해졌다.

오히려 전 세계 시청자들이 한국 드라마를 보면서 즐거움을 느끼고, 이로부터 의미를 생산하고 있다면 한국 드라마 텍스트가 지닌 보편적 힘이 무엇인지를 살펴야 한다. 그 실마리 중 하나는 드라마의 주요 시청층이 여성이라는 점이다. 전통적으로 한국 드라마는 여성의 관점에서 여성의 고통과 애환을 묘사해 왔다. 여성 시청자는 드라마를 즐기면서 사회적 억압으로부터 상징적으로 해방되는 시간을 가졌다. 드라마의 주 시청층이 여성이란 점은 지구 보편적이다. 미국의 미디어학자 존 피스크John Fiske는 그 내용과 주 시청층에 기반해 텔레비전 프로그램을 남성 장르와 여성 장르로 구분하였다. 그에 따르면 현실을 다루는 뉴스와 다큐멘터리가 남성 장르이고, 허구적 재현을 하는 드라마와 시트콤은 여성 장르다. 또 다른 학자 줄리 다치Julie D'Acci도 드라마가 결혼·가족관계·직장과 같은 사회적 상황 속에서 희생되는 개인(주로 여성) 혹은 두 명(주로 연인)의 이야기를 다루는 점에 주목하며, 드라마가 여성의 장르란 점에 동의하였다. 한국 드라마의 주 시청자층은 해외에서도 여성이다. 이들이 한국 드라마가 재현하는 여성의 이야기에 감정이입하고, 한국 드라마가 그려내는 로맨틱 판타지를 애호함에 따라 한류 현상이 발생한다.

여성의 적극적인 드라마 수용은 드라마가 재현하는 여성의 모습도 변화시키고 있다. 특히 2000년대 들어 순종적인 여성 대신 주체적인 여성이 많이 등장하고 있으며, 여성의 욕망을 구현하는 판타지물이 증가하였다. 〈멜로가 체질(2019)〉 〈술꾼도시여자들(2021~2022)〉 〈서른, 아홉(2022)〉을 보면 문제가 발생했을 때 여성은 남성에 의존하는 대신 스스로 해결한다. 〈경이로운 소문(2020~2023)〉 〈시지프스: the myth(2021)〉 〈스위트홈(2020~2024)〉 〈힘쎈여자 강남순(2023)〉의 여주인공들은 남성 캐릭터보다 더 격렬한 액션을 연기한다. 이를 통해 가부장제를 풍자하지만, 한국 드라마의 특장점인 로맨스 요소를 삭제하지는 않는다.

한국 드라마는 확실히 여성의 로맨틱 판타지에 복무한다. 〈파리의 연인(2004)〉 〈궁(2006)〉 〈사내맞선(2022)〉을 보면 남자 주인공은 재벌 2세 혹은 왕자로 모든 것을 다 갖추었으나, 성격과 소통 능력에 있어서 '결핍'을 지닌다. 반면에 여자 주인공은 사회경제적 조건이 평범하지만, 남성의 결핍을 인간적 매력으로 보완하는 '능력'을 지닌다. 즉 이들은 보통의 여성 시청자가 쉽게 자기 동일시할 수 있는 인물이다. 국내외 시청자들은 한국 드라마를 통해 보편적인 '신데렐라' 서사를 즐기며 대리만족을 얻는다.

드라마는 오락물이기도 하지만, 우리의 삶과 문화를 돌아보고 사회적 의제를 함께 생각하도록 이끈다. 드라마를 즐기기 위해서는 특별한 교육이 필요하지 않으며, 드라마 시청은 그저 일상생활 중에 즐길 수 있는 느슨한 취미다. 사람들은 이를 통해 살아 나갈 힘을 충전한다. 여성의 시선을 반영하면서, 보통 한국인의 삶을 드러내는 K-드라마의 진정성이 해외에서도 받아들여지고 있다.

그런데 한국 드라마가 지구화될수록 그 서사와 재현에 있어서 문제점이 지적되기도 한다. 오랫동안 자국중심주의에 갇혔던 한국 드라마가 간과해 왔던 외국인에 대한 인종차별적 묘사와 여성의 성적 도구화가 일례다. 이제 K-컬처에 의해 글로벌 시청자들이 상상적으로 연결되는 시대에 들어섰다. 한류가 도약대가 되어 다양한 목소리에 귀 기울일 수 있게 되었다. 한국 드라마는 보편적 가치를 선도하는 텍스트로 성장하고 있다.

키워드 텔레비전, 대중문화, 한류, 여성, 팬덤

참고자료 드라마의 모든 것(홍석경 외, 컬처룩, 2016), 한류가 뭐길래(심두보, 어나더북스, 2024), Defining Women(Julie D'Acci, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1994), Television Culture(John Fiske, London, Routledge, 1987).

필자 심두보(沈斗輔)

K-뷰티

정의 K-팝과 K-드라마 등 한류 열풍과 함께 세계적으로 주목을 이끈 한국 미용 트렌드, 메이크업 스타일, 피부 관리 루틴, 화장품 용어들을 총칭하는 말.

내용 K-뷰티는 비비 크림과 같은 국산 화장품뿐만 아니라 K-팝과 드라마 배우들의 화장법 그리고 한국의 수준 높은 성형 기술까지 포함하는 넓은 의미로 사용된다. 드라마와 영화에서 시작된 한류는 K-팝으로 진화하며 다양한 모습을 보여주었고, 이를 기반으로 K-뷰티가 성장하였다. 특히 한류의 초기 중심지인 중국과 동남아시아 시장에서 〈대장금(2003)〉의 이영애나 K-팝 스타를 모델로 한 한국 뷰티 브랜드들이 큰 인기를 얻으며 주

목받기 시작하였다. 이와 함께 '뷰티 한류' '한류 메이크업' 등의 표현이 간간이 사용되었지만, 'K-뷰티'라는 용어가 본격적으로 한국 언론에 등장한 것은 2012년 초이다. 해외에서 한국 화장품의 인기가 급상승하면서 자연스럽게 등장한 용어로, 같은 해 아모레퍼시픽이 '한국의 아름다움을 세계에 알린다'는 의미로 'K-뷰티'를 화두에 올리며 그 입지를 확고히 하였다.

한국 화장품 산업은 비교적 짧은 역사를 가지지만, 놀라운 성장과 혁신을 이루어 왔다. 1945년 광복 이전에는 일본의 압박으로 일본 화장품들이 한국 시장을 지배하였고, 6·25전쟁 이후에는 미군 부대 PX(군매점)에서 파는 밀수된 화장품들이 인기를 끌었다. 1950년대 미국 경제 원조 정책으로 한국 화장품 기업들은 본격적인 산업화 시설을 갖추게 되었으며, 1960년대에는 방문 판매 방식이 등장하며 화장품 문화가 활성화되기 시작하였다. 1970년대에는 정부의 경제 육성 정책과 〈특정 외래품판매금지법〉 시행으로 국산 화장품 산업이 크게 발전할 수 있는 기반이 마련되었다. 즉, 70여 년의 짧은 역사 속에 한국 화장품 산업은 계속해서 변화를 거듭해 왔던 셈이다.

이러한 짧은 역사에도 불구하고 한국 화장품 수출은 2010년대 이후 놀라운 성장세를 보인다. 대한화장품산업연구원의 2024년 통계에 따르면 2015년에는 전년 대비 54.1%의 수출 증가율을 보였으며, 2020~2021년에는 코로나19라는 악재에도 불구하고 한국 화장품 수출은 꾸준히 증가하였다. 2024년 현재 수출 증가율은 다소 둔화하였지만, 수출액은 2010년대 대비 여전히 압도적으로 높은 수준을 유지하고 있다. 세계시장에서 K-뷰티의 인지도와 사용률이 많이 증가한 것은 전 세계적인 한류 열풍과 밀접하게 연결되어 있다. 한국국제문화교류진흥원의 "2024 해외한류실태조사 결과보고서"에 따르면 글로벌 시장에서 한국과 관련하여 떠오르는 단어 중 화장품이 K-팝, 한식과 함께 높은 순위를 차지하였다. 이는 한류로 높아진 한국에 대한 인식이 한국 화장품의 인지도에 영향을 미쳤고, 또한 한국 화장품이 한국에 대한 인지도에 긍정적인 영향을 주는 것으로 나타났다.

해외 시장에서 한국 화장품의 인기 품목은 기초 화장품으로, 총수출액의 45.8%를 차지하며 메이크업 제품(7.6%) 대비 압도적인 점유율을 자랑한다. 미국 시장에서는 한국의 독특한 '10-step korean skincare routine(10단계 한국 피부 관리 루틴)'과 'glass skin(유리 같이 맑고 투명한 피부)'을 추구하는 개념이 K-뷰티의 대표적인 키워드로 자리 잡았다. 2024년 7월 6일 『보그Vogue』에 따르면 한국 스킨케어 루틴은 단계별 세정, 보습, 각질 제거, 자외선 차단을 통해 유리 같은 피부를 만들어내는 데 특징이 있다고 하였다. 또한 미국에서 한국 화장품을 판매하는 기업 소코글램soko glam 대표 샬롯 조Charlotte Cho는 2016년 5월 23일 『조선비즈』와의 인터뷰에서 미국 화장품 산업이 색조 화장을 중심으로 발전하지만, 한국은 단계별 스킨케어 제품 라인업을 보유하고 있다는 점을 K-뷰티의 차별점으로 강조했다.

특징 및 의의 한국 미용문화는 단순한 화장 기술이나 트렌드를 넘어 한국 사회의 급격한 발전과 변화를 보여주는 중요한 문화적 지표이다. 하지만 한국 미용문화는 눈부신 성장과 동시에 이면의 어두운 역사를 함께 반영하고 있다. 6·25전쟁 이후, 1970년대를 시작으로 한국은 국가 주도의 육성 정책을 통해 빠른 산업화를 이루어냈다. 이러한 과정에서 화장품 업계 또한 크게 발전할 수 있었다. 특히 외화 원조와 수출 장려 정책은 한국 화장품 산업의 성장에 큰 힘이 되었다. 당시 여성의 취업이 쉽지 않았던 상황에서 화장품 판매회사 '성미쥬리아'는 방문 판매 시스템을 도입하여 여성들에게 새로운 일자리 기회를 제공하였다. 영업 수익을 올리는 방식으로 도입된 방문 판매 시스템은 무료 마사지와 샘플 제공으로 한국 여성 소비자들 사이에서 큰 인기를 얻었다. 이는 한국 미용문화의 토대를 마련하는 중요한 계기가 되었다고 할 수 있다. 최근에는 디지털 미디어의 발달과 함께 한국 미용문화는 더욱 빠르게 전 세계로 확산하고 있다. 특히 유튜브를 통한 튜토리얼 영상과 제품 후기 영상은 한국 화장품에 대한 글로벌 관심을 불러일으키며 K-뷰티라는 새로운 트렌드를 만들어냈다.

하지만 동시에 이러한 글로벌 성공은 K-뷰티가 국제 시장에서 다양한 논쟁에 직면하도록 만들었다. K-뷰티와 관련해 자주 언급되는 주제 중 하나가 인종주의다. 밝고 맑은 피부를 추구하는 한국문화에서 '화이트닝'은 스킨케어 제품을 설명할 때 자연스럽게 사용되는 표현이다. 하지만 2016년 5월 23일 『조선비즈』와의 인터뷰에서 샬롯 조는 한국 외 시장에서 '화이트닝'은 인종 차별적 표현으로 오해될 수 있다는 우려를 표하였다. 밝은 피부를 이상적인 미의 기준으로 제시하는 K-뷰티 트렌드는 특정 인종이나 피부색에 대한 우월 의식을 강화하고, 피부색 차별을 심화시킬 수 있는 위험성을 내포하고 있다.

미디어학자 박소정의 지적처럼 일부 K-뷰티 브랜드는 밝은 피부 톤에 초점을 맞춘 제품 목록을 구성하여 피부색주의colorism 논란을 야기한 바 있다. 해외 K-뷰티 온라인 커뮤니티에서는 이러한 트렌드가 다양한 피부색을 가진 소비자들을 배제하고, 특정 피부 톤에 국한된 미의 기준을 강요한다는 비판이 제기되고 있다. K-뷰티는 단순한 화장 트렌드를 넘어 한국문화의 중요한 부분으로 자리 잡았으며, 한국문화와 사회상을 보여주는 거울 역할을 하게 되었다. 하지만 한류의 세계화와 발맞춰 더 다양한 소비자와 커뮤니티를 포용하며 성장하기 위해서는 피부색 차별 문제에 대한 진지한 논의가 필수적이다.

키워드 세계 시장, 스킨케어, 피부색주의

참고자료 2024 해외한류실태조사 결과보고서(한국국제문화교류진흥원, 2024), 미백(박소정, 컬처룩, 2022), 한국장업50년사(대한화장품공업협회 한국장업50년사 편찬위원회, 1996), 삼성 출신이 설립한 소코글램 한화장품에 반해 전도사 되다(조선비즈, 2016.5.23.), 아시아의 미를 세계로 맞춤형 상품 개발해 중국 진출(동아일보, 2012.1.16.), Breaking Down the 10 Step Korean Skincare Routine(Vogue, 2024.7.6.), 대한화장품산업연구원(kcii.re.kr).

필자 김다솔(金다솔)

K-팝

정의 1990년대 후반에 만들어져 국제적인 인기를 얻은 한국의 대중음악 장르.

내용 K-팝은 한국 대중음악의 장르 중 하나로, 1990년대 후반 형성되어 국내와 동아시아를 거쳐 2010년대 초반부터 전 세계에서 성공을 거둔 음악이다. K-팝은 종종 한국 대중음악 전체를 아우르는 말로 쓰이기도 하지만, 수용자의 인식이나 실제 용례를 살펴보면 한국 대중음악의 일부로 트로트·록·힙합·인디음악 등과 구분되는 독자적인 장르이다.

K-팝은 1990년대 후반에서 2000년대 초반, 몇몇 한국 가수들이 한국을 넘어 해외(특히 중국, 대만, 홍콩 등 중화권)에서 인기를 얻기 시작할 무렵 빌보드와 채널V 등의 해외 미디어에서 사용하기 시작한 용어로 알려져 있다. 동아시아에서는 1980년대에 인기를 얻은 홍콩의 대중음악 칸토팝Cantopop(광둥어 팝), 1990년대에 인기가 있었던 J-팝처럼 국가·지역의 영문 앞 글자를 '팝'과 결합한 조어造語가 널리 쓰였는데, K-팝 역시 이러한 작법의 연장선에 있는 장르명이었다.

이후 K-팝은 동아시아에서 널리 쓰이는 용어가 되었으나, 정작 한국에서는 이 장르명이 사용되지 않았다. 한국에서 K-팝이라는 용어는 단지 동아시아 다른 나라에서 열린 관련 행사의 이름을 보도·인용하는 매체 기사에서 쓰이는 정도였다. 그러나 2000년대 말 K-팝이 동아시아 바깥에서도 점차 인지도를 얻으면서 미국의 빌보드와 영국의 『가디언The Guardian』 등 글로벌 매체에서도 쓰이는 용어가 되자, 한국에서도 이 말을 적극적으로 사용하기 시작했다. 즉 K-팝은 한국 음악이지만 해외에서 만들어진 의미와 용법을 한국이 역수입한 용어라고 볼 수 있다.

음악적으로 K-팝은 글로벌 최신 트렌드를 적극적으로 반영했으며 솔로 가수보다는 여러 명의 멤버로 이루어진 그룹이 안무와 함께 구현하는 음악 스타일을 갖고 있다. 여기에 소위 '후크송hook song'이라고 불리는, 반복적이고 중독성 있는 멜로디와 후렴구가 반복되는 구성은 K-팝의 중요한 음악적 특성 중 하나이다. 음악 장르적으로 분석하면 K-팝은 보통 전자음악과 힙합을 기본으로 하며 알앤비(R&B), 록, 팝, 재즈의 요소를 섞고 때로는 트로트나 국악 같은 더욱 한국적인 음악 요소를 더하기도 한다. 장르의 뒤섞임은 후크송과 더불어 K-팝을 다른 장르와 차별화하는 결정적인 요소이다. 여기에 한국어와 영어를 기본으로 종종 스페인어, 일어, 중국어 등 다양한 언어가 함께 사용되는 경우가 많은 가사 역시 K-팝의 중요한 음악 작법이다. 이처럼 K-팝의 음악적인 특성은 K-팝이 가진 개방적이고 국제적이며 혼종(混種, hybrid)적인 특징을 잘 드러낸다.

음악적인 특성과 더불어 몇 가지 음악 외적인 특성도 K-팝을 정의하는 데 있어 매우 중요하다. 우선 K-팝은 독자적인 안무 방식을 갖고 있으며, 이는 보통 '퍼포

먼스performance'라고 불린다. 다인원 그룹이 많은 K-팝의 특성상 안무는 통일성을 지니면서도 여러 명의 멤버가 각자의 존재감을 드러낼 수 있어야 하고, 동시에 동선이 겹치지 않으며 보는 이들에게 화려함과 안정감을 같이 줄 수 있어야 한다. K-팝 안무의 중요성은 이미 1990년대 후반 초기 K-팝 그룹인 H.O.T.나 젝스키스 등에서부터 강조됐으며, 이후 샤이니·몬스타엑스·여자친구·르세라핌 등 화려하면서도 절도 있고 난도 높은 안무를 구현하는 그룹들을 통해 더욱 발전하였다. 특히 K-팝을 대표하는 그룹인 방탄소년단BTS은 음악과 더불어 완벽한 안무로 명성을 얻으며 세계적인 그룹으로 떠오를 수 있었다. 또한 K-팝에서는 음악을 먼저 만들고 거기에 맞는 안무를 구성하는 것이 아니라, 멤버의 인원수와 동선을 고려한 안무의 기초적인 형태를 수립한 후 거기에 어울리도록 음악을 만들기도 한다. 특히 '포인트 안무'로 불리는 전체 안무 속 핵심 동작은 노래 자체의 이미지를 결정함과 동시에 팬들이 그것을 따라 하고 유튜브나 소셜미디어를 통해 공유하게 만듦으로써 노래가 입소문을 탈 수 있게 한다. 원더걸스의 "Tell Me(2007)", 트와이스의 "TT(2016)", 슈퍼주니어의 "쏘리 쏘리SORRY, SORRY(2009)", 뉴진스의 "Hype Boy(2022)" 등이 대표적이며, K-팝의 영역을 전 세계로 확장한 싸이의 히트곡 "강남스타일(2012)"의 '말춤'은 K-팝 속 핵심 동작의 중요성과 그것이 세계적으로 알려지는 방식을 잘 보여주는 사례이다. 이처럼 K-팝에서 안무는 음악에 곁들이는 보조 수단이 아닌, 음악 이상의 비중을 지닌 핵심 요소라고 볼 수 있다.

K-팝의 또 다른 핵심 요소는 기획사-아이돌 시스템으로 불리는 특유의 비즈니스 모델이다. K-팝 비즈니스 모델은 기획사가 연습생을 발탁한 후 그들을 훈련해서 '아이돌idol'이라는 형태의 가수로 만들고 그들의 활동을 관리·감독하는 것을 기본으로 한다. 이는 과거 1920년대 미국 영화산업의 '스타 시스템'과 1960년대 미국 음반사 모타운Motown의 포드주 기반 음악 생산과 가수 관리 방식, 1980~1990년대 일본 기획사 쟈니스ジャニーズの 가수 육성 방식 등으로부터 영향받은 것이다. 특히 모타운과 쟈니스는 SM엔터테인먼트(이하 'SM')와 JYP엔터테인먼트(이하 'JYP') 등 K-팝의 토대를 세운 기획사들에 큰 영향을 끼쳤다. 가수의 음악적 역량과 성공 가능성을 토대로 음반 발매 계약을 맺는 일반적인 가수-음반사 사이의 계약과는 달리, K-팝 비즈니스 모델의 특징은 가수를 꿈꾸는 이들과 기획사가 가수가 아닌 '연습생' 계약을 맺는다는 점이다. 이를 통해 기획사는 시간과 비용을 투자해 이들에게 노래·춤·랩·연기·외국어 등을 교육하며, 정기적으로 연습생들을 평가하면서 충분한 역량을 갖출 때까지 이들을 준비시킨다. 이 과정을 통해 준비됐다고 평가된 연습생은 기획사의 의도에 따라 구성된 그룹의 일원으로 합류하여 음악·안무·의상 등 모든 것을 기획사에서 준비한 대로 구현하며 데뷔하게 되는데, 이런 방식으로 데뷔하여 활동하는 가수를 아이돌이라고 부른다. 데뷔 후에도 아이돌은 일정 기간 숙소에서 함께 생활하는 등 기획사의 관리와 통제를 받는 것이 일반적인데, 이렇듯 데뷔 전과 후를 모두 관리하는 K-팝 특유의 비즈니스 모델은 '토털 매니지먼트 시스템total management system'이라고도 불린다. 기획사는 연습생을 교육해서 아이돌로 만든 후 데뷔하는 과정에서 지출한 비용을 회수할 때까지는 이들에게 어느 정도의 활동비만 지급할 뿐 수익을 본격적으로 배분하지 않으며, 초기 투자금이 회수된 이후에 비로소 계약서에 명시한 비율대로 아이돌과 수익을 나누는데 이를 '정산'이라고 한다. 해외에서 인기를 얻은 한국 음악 대부분이 이와 같은 기획사-아이돌 시스템을 바탕으로 만들어진 음악이다 보니, K-팝과 아이돌 음악은 실질적으로 동의어처럼 사용된다.

이처럼 K-팝은 음악, 안무, 산업적 특성을 모두 포함하여 정의할 수 있는 장르이다. 이 외에도 화려하고 통일감 있는 의상, 독특한 화장법과 머리 모양, 독자적인 색감과 더불어 단체 안무, 단독 립싱크, 서사 장면이 빠르게 교차하는 속도감 있고 화려한 연출의 개성적인 뮤직비디오, 소셜미디어나 인터넷 생방송과 기획사 자체 제작 버라이어티 쇼 등 인터넷 미디어 플랫폼을 통해 아이돌들이 보여주는 자신들의 일상이나 다양한 모습들 역시 K-팝을 이루는 구성 요소이다.

특징 및 의의 일반적으로 K-팝의 시작은 SM의 발탁과 교육을 통해 데뷔하여 국내에서 큰 인기를 얻고 중화권에서 인지도를 쌓아 한류의 일부로 자리하며 '한국 최초의 아이돌 그룹'으로 불린 5인조 남성 그룹 H.O.T.로 여겨진다. 이들과 더불어 비슷한 방식으로 활동했던 젝스키스·S.E.S.·핑클 등을 K-팝 1세대라고 하며, 1990년대 후반에서 2000년대 중반까지의 기간을 포함한다. 이후 원더걸스·빅뱅·소녀시대·카라·슈퍼주니어 등 2000년대 후반부터 2010년대 초반까지 활동하며 한국과 동아시아에서 크게 인기를 얻은 이들을 2세대, 방탄소년단과 블랙핑크를 필두로 트와이스와 세븐틴 등 2010년대 중반부터 2010년대 후반까지 활동하며 K-팝을 전 세계적으로 사랑받는 음악으로 만든 이들을 3세대, 뉴진스·에스파·르세라핌·아이브 등 2020년대 초반 데뷔하여 처음부터 해외 시장을 주 무대로 활동하는 이들을 4세대라고 부른다.

키워드 기획사, 아이돌, 한류, 대중음악, 가요

참고자료 갈등하는 케이 팝(이규탁, 스리체어스, 2020), 케이팝의 시대(이규탁, 한울아카데미, 2016), 케이팝의 작은 역사(김성민, 글항아리, 2018), Z를 위한 시(이규탁, 21세기북스, 2023), 거울 모드 커버 댄스 챌린지 리아킴이 말하는 K팝 댄스의 매력(SBS뉴스, 2022.11.26.).

필자 이규탁(李奎卓)

K-푸드

정의 2010년대 이후 북미를 중심으로 세계 곳곳에서 인기를 끌고 있는, 한국 식품회사가 생산·판매하는 가공식품을 한국 언론과 정부 기관 그리고 해외 언론에서 영어로 부르는 말.

내용 'K-푸드'라는 용어는 2010년대 초반부터 한국 언론에서 K-팝과 함께 쓰기 시작한 말이다. 당시만 해도 한국 정부의 한식 관련 기관에서는 'K-푸드=한식Hansik'이라고 인식하였다. 한식은 1960~1970년대 한국의 중산층 가정과 도시의 음식점에서 주로 조리·소비한 음식을 가리킨다.

2010년대 후반 세계 각국에서 방탄소년단BTS 등 K-팝 그룹의 인기가 높아지면서 한국 식품회사의 수출량도 덩달아 늘어났다. 해외 한식 음식점의 매출보다 한국 식품회사의 가공식품 매출이 빠른 속도로 증가하였다. 아시아와 중남미는 물론이고 북미 시장에서도 한국 식품회사의 매출이 크게 늘자 언론에서는 '한식'보다 'K-푸드'라는 용어를 더 많이 사용하였다. 세계적으로 인기를 끌고 있는 초콜릿 가공품, 인스턴트 라면, 조미김 등은 오래전부터 전래된 한식은 아니므로 2023년 이후 한국의 언론과 정부 기관에서는 '한식' 대신에 'K-푸드'라는 용어를 더 많이 사용하는 편이다.

한국 가공식품의 수출 증대는 1992년 한국 정부가 공산권 국가와 수교를 맺으며 한국 식품회사의 활발한 해외 진출이 시작되면서부터 이뤄졌다. 이때 한국 식품업체 중에는 공산권 국가로 판매망을 넓힌 곳이 적지 않았다. 중국과 러시아에서 가장 먼저 성공한 K-푸드는 오리온제과의 '초코파이'이다. 초코파이의 효시는 미국의 남부 테네시주Tennessee의 채터누가 베이커리Chattanooga Bakery에서 1917년에 판매한 '문파이Moon Pie'이다. 일본의 모리나가森永 제과회사는 미국의 문파이를 응용하여 소프트 케이크 안에 쫄깃쫄깃한 마시멜로marshmallow를 넣고 겉에 초콜릿을 입힌 '엔젤파이エンゼルパイ'라는 제품을 1958년에 시판하였다. 1970년대 중반에 한국의 제과업체들은 엔젤파이를 응용한 초코파이를 한국 시장에 제품으로 내놓았다. 1992년에 초코파이는 중국 시장에서 한국식 '정情' 대신 중국식 '하오펑유好朋友'를 앞세운 광고와 함께 현지화에 성공하여 큰 매출을 올렸다. 1996년에 오리온의 초코파이는 러시아와 동유럽 국가에도 진출하였다. 2006년에는 베트남에 현지 공장을 건설하여 아세안 국가에 초코파이 시장을 열었다. 2020년 이후 오리온의 초코파이는 국내 판매량보다 수출량이 앞서는 판매 실적을 올렸다.

세계에 한국을 알린 또 다른 K-푸드인 한국산 인스턴트 라면은 1958년 일본 식품회사에서 개발하여 출시한 제품에 근간을 둔다. 삼양식품은 1963년 9월 15일 인스턴트 라면을 시장에 처음으로 내놓았다. 1970년대에 들어와서 한국 인스턴트 라면은 정부가 펼친 혼분식장려운동에 큰 영향을 받아 매출이 빠르게 늘어났다. 이때부터 인스턴트 라면은 한국식으로 진화하기 시작하였다. 한국인이 좋아하는 소고기 국물 맛에 고춧가루의 매운맛을 추가한 분말수프를 별첨한 '소고기라면'이 한국식 인스턴트 라면의 시작이다. 이후 한국의 라면 제조업체들은 한국인이 즐겨 먹는 국과 찌개, 심지어 중국 음식점의 국수류까지 인스턴트 라면으로 만들어 냈다.

2012년에 삼양식품의 불닭볶음면이 출시된 이후 특유의 매운맛과 다양한 확장 제품이 SNS(사회관계망서비스)를 통해서 세계적으로 퍼져나갔다. 2024년 4월, 미국의 한 소녀가 생일 선물로 까르보 불닭볶음면을 받고 감동의 눈물을 흘리는 영상은 조회수 1억 회를 기록하였고, 북미에서의 불닭볶음면 매출이 급속하게 증가해 나갔다. 2020년대 이후 한국산 인스턴트 라면은 일본 시장에서도 큰 인기를 얻고 있다.

서양인들이 '블랙 페이퍼black paper'라고 부르는 조미김을 포함한 김은 2010년대 후반부터 북미에서 인기를 끌기 시작하였다. 한국산 김의 수출액은 2010년에 1억 달러를 돌파한 이후 연평균 28% 이상의 높은 성장세를 유지하였다. 그러다 2023년 김 수출액은 약 7억 9,000달러(약 1조 300억 원)에 이르렀다. 한국에서 제조한 냉동김밥이 북미의 SNS를 통해 소개되면서 가격 경쟁력과 함께 비건 식품으로 인기를 끌었기 때문이다. 김밥에 쓰이는 한국산 김은 크게 일반김과 조미김으로 나뉘는데, 한국산 김은 일본이나 중국의 두꺼운 김과 달리 얇고 바삭바삭하다. 조미김의 경우 소금과 참기름 또는 들기름으로 조미한 것이 특징이다. 한국인은 밥을 먹을 때 반찬으로 조미김을 먹지만, 미국과 동남아시아 사람들은 간식으로 스낵김이나 김부각을 먹는다.

2010년대까지만 해도 해외 한식 음식점은 북미와 영국의 한인 밀집 지역에서 현지에 거주하는 한인을 고객으로 영업하였다. 하지만 K-팝을 비롯하여 한국 영화와 드라마가 OTT(온라인동영상서비스)를 통해 방영되면서 한식 음식점은 다양한 형태로 현지에서 인기를 끌고 있다. 고급 음식점인 파인다이닝fine dining, 고기구이와 안주류를 판매하는 중고가의 음식점, 그리고 분식점에서는 한국식 메뉴에 현지의 문화와 경제 사정을 조합한 음식을 제공한다. 아울러 북미의 푸드트럭 시장에는 유타컵밥Cupbop-Korean BBQ처럼 2000년대 이후 한국에서 유행한 음식에 기반을 두고 미국식으로 진화한 메뉴로 큰 매출을 올리는 업체가 많이 생겼다.

특징 및 의의 2020년대 이후 북미에서 K-푸드의 매출이 대폭 증가한 이유는 방탄소년단을 비롯한 K-팝과 함께 영화 〈기생충(2019)〉과 OTT 드라마 〈오징어 게임(2021)〉의 대단한 인기 때문이다. 방탄소년단의 음악은 장르로는 랩과 팝이며, 지역적으로는 한국 음악이지만 세계 음악에 속할 정도로 세련되었고 현대적이다. 한·미의 K-팝을 연구하는 일부 연구자들은 방탄소년단을 비롯하여 K-팝을 즐기는 미국인을 '인구밀도가 높은 대도시에 거주하며 소득과 학력이 높은 층'으로 본다. 따라서 미국의 K-팝 마니아들은 미국 이외 국가의 음악을 좋아할 준비가 된 개방적인 사람들일 가능성이 크다. 한국 대중문화의 인기와 더불어 방탄소년단을 비롯한 K-팝의 소통 통로가 SNS였듯이 K-푸드의 맛에 관한 입소문 역시 냉동김밥처럼 SNS를 통해 확산된 사례가 적지 않다.

또 다른 이유는 2020년대 이후 북미에서 K-푸드 구매가 그 전에 비해 수월해졌다는 점이다. 현재 북미의 여러 도시에는 한국산 식품을 판매하는 마트가 적지 않다. 그중 가장 대표적인 업체가 H마트이다. H마트는 1982년 뉴욕시 퀸즈Queens 우드사이드Woodside에서 한국인을 대상으로 처음 문을 연 한아름HanAhReum에서 시작하였으며, 2005년에 H마트H-mart, 韓亞龍로 명칭을 바꾸었다. 2023년 기준, 북미의 H마트 점포 수는 100여 곳에 이른다. 영국 런던의 한인타운인 뉴몰든New Malden에서는 유럽 첫 매장인 H마트가 2011년에 문을 열었다. H마트를 비롯한 해외의 한국 식품 마트는 K-푸드의 확산에 있어 가장 중요한 기반이다.

키워드 초코파이, 라면, 김, 방탄소년단

참고자료 글로벌 푸드 한국사(주영하, 휴머니스트, 2023), 백년식사(주영하, 휴머니스트, 2020), 음식과 한국다움 만들기(라연재, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2024), 한류외전(김윤지, 어크로스, 2023), The geography of music preferences(Mellander Charlotta et al, Journal of Cultural Economics42-4, Springer Nature, 2018).

필자 주영하(周永河)

PC방

정의 인터넷이 연결된 컴퓨터를 사용할 수 있는 환경에서 플레이어가 돈을 지불하고 온라인 게임을 즐길 수 있는 장소.

내용 PC방의 시초는 인터넷카페이지만 컴퓨터를 활용한 작업이나 인터넷 서비스 제공에 초점을 맞춘 해외의 인터넷카페와는 구분되어 사용되고 있다. 1990년대 말, 게임 〈스타크래프트(1998)〉의 출시 및 인기와 함께 PC방이 전국적으로 널리 보급되었다. 각지의 PC방은 자체적으로 〈스타크래프트〉 대회를 개최하는 등 홍보활동을 벌이기도 하였다. 당시 가정에서는 컴퓨터나 인터넷을 이용하는 데 제한이 많았기에 고사양 컴퓨터와 초고속 인터넷으로 쾌적하게 온라인 게임을 즐길 수 있는 PC방이 급속하게 성장하였다.

1998년 PC방 점포 수는 약 3,000개였으나 1999년 1만 5,150개로 늘어났으며 2001년에는 최고치인 2만 3,548개에 이르렀다. 2000년대 온라인 게임의 전성기와 함께 PC방은 다양한 서비스와 편의시설을 갖추며 한국의 중요한 문화공간으로 부상하였다. 다만 이후 고사양 컴퓨터와 초고속 인터넷이 가정에 보급되고 모바일 게임 중심으로 시장이 재편되면서 그 수는 점점 줄어들어 2022년 기준 국내 PC방 수는 8,485개이다.

PC방 산업은 전반적으로 축소되고 있지만, 게임의 PC방 점유율은 여전히 해당 게임의 성공을 가늠하는 주요 지표이다. 이에 게임 회사들은 PC방을 이용하여 게임을 플레이하는 경우, 추가 경험치나 전용 아이템 제공 등의 혜택을 제공하고 있다.

PC방은 주로 도심의 번화가에 위치해 다양한 연령대가 쉽게 접근하여 이용할 수 있다. PC방의 주 이용자는 청소년을 비롯한 젊은 층인데 현행 〈게임산업진흥에 관한 법률〉상 만 19세 미만의 청소년은 밤 10시부터 다음 날 오전 9시 이전까지 PC방에 출입할 수 없다.

특징 및 의의 PC방은 노래방, 찜질방 등을 비롯한 한국의 다양한 '방' 문화를 대표하는 위치에 있으며, 단순히 인터넷을 사용하고 게임을 즐기는 공간을 넘어 한국인의 여가와 게임문화를 살펴보고 이해하는 데 중요한 요소로 작동한다. 미국의 유명 토크쇼 진행자 코난 오브라이언Conan O'Brien이 그의 토크쇼 촬영을 위해 한국을 방문했을 때 한국문화 체험 중 하나로 PC방을 방문하기도 하였다.

PC방은 시간당 1,000~2,000원 정도의 저렴한 비용으로 이용할 수 있으며 주로 10~20대가 친구들과 함께

T1베이스캠프 PC방 전경 | 서울 마포구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

PC방 음식 | 서울 은평구 | 2024 | 국립민속박물관

온라인 게임을 즐길 수 있는 문화적 커뮤니티 공간으로 기능하고 있다. PC방 이용자들은 같은 공간에 모여 상호작용하며 게임을 플레이하는 재미를 느끼며, 간식과 식사 등을 주문할 수도 있어 게임과 먹거리에 대한 즐거움을 동시에 즐길 수 있다. 최근에는 다양한 PC방 음식 메뉴가 온라인상에서 화제가 되기도 한다.

또한 PC방은 여러 드라마와 영화에서 한국인의 일상적인 오락 공간으로 재현되고 있다. 대표적으로 영화 〈기생충(2019)〉에서 주요 인물들이 졸업장을 위조하는 장소로 PC방이 등장하였다.

키워드 스타크래프트, 노래방, 오락실, 게임문화

참고자료 2023 대한민국 게임백서(한국콘텐츠진흥원, 2024), 게임사전(이인화·한혜원, 해냄출판사, 2016), 대한민국 게임백서 2006-상·하(한국게임산업개발원, 2006), 게임트릭스(gametrics.com), 한국콘텐츠진흥원(kocca.kr).

필자 윤현정(尹賢貞)

가래떡

정의 멥쌀가루를 쪄서 익힌 다음 떡메에 쳐서 길게 모양을 잡은 떡.

내용 가래떡은 찐 멥쌀가루를 쳐서 길게 늘여 모양을 잡은 음식이다. 가래떡의 '가래'는 길쭉한 형태 또는 그러한 모양의 음식인 엿과 가래떡 등의 개수를 세는 단위를 의미한다. 즉, 가래떡은 길쭉하게 모양을 잡은 흰떡이다. 따라서 떡가래, 권모拳模라는 말이 쓰이기도 하며, 흰쌀로 만들고 고물을 묻히지 않았기 때문에 흰떡, 백병白餠이라고도 한다.

가래떡은 『동국세시기東國歲時記』(1849) 『열양세시기洌陽歲時記』(1819) 『경도잡지京都雜志』 등 조선 후기 세시풍속 관련 문헌에 설날 세시 음식으로 언급되어 있다. 이 문헌들에 따르면 조선 후기 가래떡 만드는 방법은 다음과 같다. 좋은 쌀을 가루 내어 시루에 찐다. 안반에 두고 떡메로 매우 쳐서 차지게 만든 다음 길쭉한 모양을 잡는다. 안반과 떡메는 익힌 곡물가루를 쳐서 떡을 만드는 데 사용되는 전통 도구로 각각 나무판과 공이를 의미한다. 현재는 대부분의 가정에서 식품회사나 방앗간에서 제조한 가래떡을 구매하여 사용하며, 이와 같은 떡 제조 방법은 박물관의 전시품이나 민속촌 등의 체험 행사를 통해서만 확인할 수 있다.

가래떡 뽑기 | 2009 | 국립민속박물관·주병수

가래떡 썰기 | 1996 | 국립민속박물관

떡볶이 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

가래떡은 다른 떡과 달리 그대로 먹기보다는 음식의 재료로 활용하는 것이 보통이다. 가래떡으로 만든 가장 대표적인 음식은 떡국이다. 설의 시식인 떡국은 가래떡을 말려두었다 동전모양으로 동그랗게 썰어 쇠고기와 꿩고기 등 끓인 국물에 넣어 고명을 얹은 것이다.

19세기 후반에서 20세기 초 사이에 펴낸 요리책의 조리법을 보면 떡국 외에도 떡산적, 수단, 떡볶이 등 가래떡을 활용한 다양한 요리가 있었다. 떡산적은 고기, 파, 떡을 양념하여 꼬치에 꿰어 구운 것이다. 수단은 가늘게 뽑은 가래떡을 잘게 잘라 녹말을 씌워 삶은 다음 찬 꿀물에 넣은 음청류, 즉 음료의 한 가지로, '조선시대 버블티'라고 할 수 있다. 조선 후기 떡볶이는 흰떡을 썰어 다른 재료와 함께 간장과 기름으로 양념하여 볶은 것을 의미한다. 떡볶이와 비슷한 음식으로 떡찜이 있는데, 흰떡과 쇠고기·버섯·채소 등에 간장, 설탕과 참기름 등으로 양념하여 졸이듯이 익힌 것이다.

특징 및 의의 과거에는 외국인들이 떡의 끈적끈적한 식감을 싫어한다고 알려져 있었지만, 최근에는 달콤한 디저트로서의 떡뿐 아니라, 가래떡으로 만든 음식도 해외에서 인기를 끌고 있다. 가래떡을 활용한 다양한 요리 중 국내외에서 가장 인기 있는 음식은 단연 떡볶이일 것이다. 쇠고기와 채소를 다양하게 넣고 간장과 참기름 등으로 양념하여 볶은 조선 후기의 떡볶이와 달리 최근에는 떡과 어묵을 주재료로 하여 고추장과 고춧가루로 맵게 양념한 떡볶이가 대표 음식으로 자리 잡았다. 떡볶이는 한국에서 인기 있는 분식 메뉴인 동시에 한국의 대표적인 길거리음식으로 알려져 있다. 기름에 튀긴 가래떡에 매콤달콤한 양념을 바른 떡꼬치나 떡과 소시지를 번갈아 꽂은 후 양념을 발라 구운 소떡소떡, 구운 가래떡에 꿀이나 치즈 등을 곁들인 디저트도 최근 인기를 얻고 있다.

키워드 떡, 떡국, 떡볶이, 떡꼬치, 소떡소떡

참고자료 東國歲時記, 洌陽歲時記

필자 서모란(徐牡丹)

가리마

정의 조선시대 부녀자를 비롯해 의녀와 기녀 등 여인들이 쓰던 머리쓰개.

내용 가리마는 머리 위에 덧써서 이마와 정수리를 덮는 쓰개로, 조선시대 부녀자들이 사용하였다. 가리마는 책갑冊匣의 형태로 검은색이나 자주색 비단을 반으로 접고 그사이에 두꺼운 종이를 배접하여 만든다.

조선 전기 기록에만 보이던 가리마는 '오산烏山 구성이씨駒城李氏·여흥이씨驪興李氏 묘'에서 출토된 복식을 통해 실체를 확인하였다. 16세기 중후반의 것으로 추정되는 '오산 구성이씨·여흥이씨 묘'에서 미라로 출토된 시신의 머리에 가리마가 씌어 있었다. 이후 17세기 편지글에서 반가 여성들의 성장용 머리쓰개로 가리마를 착용하였음이 확인된다. 곽재우郭再祐(1552~1617)의 조카인 곽주郭澍(1569~1617)는 부인 진주하씨晉州河氏에게 "아주버님이 오늘 가시는 길에 우리에게 다녀가려 하시니, 진지도 옳게 잘 차리려니와 다담상을 가장 좋게 차리게 하소. 자네를 보려고 가시니, 머리를 꾸미고 가리마를 쓰도록 하고"라고 당부하는 내용이 담겨있었다. 이를 통해 조선 중기까지는 가리마가 반가 부녀자의 머리쓰개였음을 알 수 있다. 그러나 조선 후기 여성의 가체가 사회적 문제가 되었고, 1788년(정조 12) 비변사에서 임금에게 다리(덧넣었던 딴머리) 얹는 것을 금지하는 절목을 올렸다. 그 내용 중 각 궁방宮房의 무수리·내의녀·침선비와 각영·읍의 기녀들은 밑머리를 땋아 머리 위에 얹고, 그 위에 가리마를 덮어 등위等威를 구별하는 뜻을

청금상련 | 신윤복 | 조선 후기 | 간송미술문화재단

나타내도록 하라는 사목이 있다. 특히 내의녀는 종전대로 모단冒緞을 사용하며, 그 밖의 여인들은 모두 검은 삼승포三升布를 사용하도록 하면서 가리마는 신분이 낮은 계층에서 사용하게 되었다. 이러한 변화는 풍속화에서도 그대로 반영되어 기녀는 가리마를 쓴 모습으로 표현하였다.

조선 후기 특수계층의 여성들이 착용한 가리마는 드라마 〈대장금(2003)〉을 통해 일반인을 비롯해 해외에까지 널리 알려졌다. 특히 〈대장금〉은 아랍어권을 비롯해 세계 전역으로 수출되었으며, 싱가포르에서는 〈대장금〉 시청률이 사상 최고인 16%를 기록하였다고 한다. 〈대장금〉은 수라간 궁녀로 궁궐에 들어갔다가 중종中宗의 주치의가 된 최초의 어의녀御醫女, 장금의 파란만장한 생애를 그린 드라마이다. 장금이 쓴 가리마를 통해 그녀가 내의녀임을 알 수 있다.

특징 및 의의 가리마는 장방형의 책갑형태로 만들어진 여성용 쓰개이다. 1788년(정조 12)에 가체를 금지하는 절목을 통해 궁방宮房의 무수리·내의녀·침선비와 각영·읍의 기녀 등 특수계층에서 주로 착용하였다. 그중에서도 내의녀는 검은색 비단으로 만들고, 그 외에는 검은색 삼승포로 만듦으로써 그들 사이에서도 등급이 구분되었음을 가리마에 사용된 소재를 통해 알 수 있다.

키워드 쓰개, 내의녀, 기녀, 대장금, 가체신금절목

참고자료 17세기 전기 현풍 곽씨 집안의 의생활에 대한 소고(이은주, 복식51-8, 한국복식학회, 2001), 18세기 조선 여성의 머리치장과 작은 저항(정해은, 페미니즘연구11-2, 한국여성연구소, 2011), 대장금 수출 세계 전역(한국증권신문, 2006.5.13.), 조선 미라와 함께 출토된 여성 가리마 실제 모습 보니(매일경제, 2021.3.27.).

필자 이민주(李民周)

가마솥

정의 한국 전통 부엌에서 밥을 짓거나 국을 끓일 때 쓰는 무쇠솥.

내용 가마솥의 사전적 의미는 '아주 크고 우묵한 솥'이다. 가마는 불을 때는 아궁이를 의미하므로 '가마-솥'은 부뚜막에 거는 가장 큰 솥을 일컫는다. 과거에는 가족 수 및 용도에 따라 솥의 크기가 다양하게 발달하였는데, 용도별로는 밥솥·물솥·국솥·쇠죽솥 등이 있고, 가장 큰 솥을 가마솥이라고 불렀다. '가마솥(큰솥), 중솥, 옹솥, 새옹' 순서로 구분한다. 중솥은 밥이나 국을 만들고 소의 여물을 삶을 때, 옹솥은 적은 양의 요리를 할 때 사용하는 솥을 일컬었다.

기록으로 전하는 솥의 옛 이름은 정鼎, 부釜, 복鍑으로 구분된다. 정은 다리가 있는 것을 말하고 부와 복은 다리가 없는 모양이다. 『임원경제지林園經濟志』「섬용지贍用志」 취류팽약제기편炊餾烹瀹諸器篇에 보면 "옛날에는 다리가 있으면 기錡라 하고 없으면 부釜라 하였다. 입이 넓은 것은 부釜, 입이 좁은 것은 복鍑이라 하는데, 지금의 부는 가운데를 넓게 만들고 위아래를 좁게 만드니 복의 제도에 가깝다"라고 기록되어 있다. 조선시대에는 일반적으로 다리가 없는 모양의 솥을 의미하는 부釜를 사용하였다는 것을 알 수 있다. 현재 사용되는 가마솥은 다리가 없고 솥 바닥은 둥근 편이며 솥 입구가 약간 오므라진 형태이다. 부뚜막에 솥이 걸리도록 바깥쪽에 귀를 둘러댔는데, 이를 '솥전'이라고 불렀다. 재래식 솥에는 네 귀가 달린 형태도 있다. 솥뚜껑은 소댕이라고도 부르며, 소댕의 손잡이는 소댕꼭지라고 한다.

한국에서 솥을 사용하기 시작한 것은 삼국시대 이전으로 추정된다. 낙랑시대 고분인 석암리 9호분에서 토기로 만든 솥이 출토된 것과 고구려 고분벽화에서 긴 부뚜막 그림과 솥과 시루가 걸린 그림을 통해 고대古代에 솥을 사용하였음을 짐작할 수 있다. 또한 경주 황남대총과 가야고분 등에서는 무쇠로 만든 다리가 달린 솥이 출토되었다. 따라서 가마솥은 이전에는 토기로 만든 솥의 형태였다가 삼국시대 후기부터 무쇠로 만든 것을 사용한 것으로 추정된다.

가마솥 | 충남 아산 | 2017 | 국립민속박물관·이창호

특징 및 의의 무쇠솥은 맑은 소리가 나는 것이 상등품이다. 새로 설치한 무쇠솥은 깨끗하게 솔질하여 닦아 말린 다음에 뭉근하게 불을 지피고 돼지고기 기름을 녹여 솥 안에 고르게 입히는데, 이때 기름에 녹아 흐르는 쇳물을 제거한 후 사용한다. 솥뚜껑은 솥 바닥에 붙은 검댕을 묻히면서 기름 행주로 닦는다.

무쇠는 경제적 가치가 높은 금속으로서 예로부터 거래의 대상이 되기도 하였다. 1880년 이인석李麟碩이 작성한 가옥·전답 매매문서에는 4칸짜리 가옥을 50냥, 면전綿田 6두락지를 40냥 등에 팔면서 가마솥을 10냥에 팔았다고 기록되어 있다. 또한 프랑스의 동양학자인 모리스 쿠랑Maurice Courant이 19세기 말에 저술한 『한국서지韓國書誌』에는 "세를 받고 책을 빌려주는 세책가貰冊家에서 돈 또는 운반하기 쉬운 화로나 솥 등을 받고 소설이나 노래 같은 일반 책들을 빌려주었다"는 기록도 남아 있어, 당시 무쇠솥의 경제적 가치를 짐작할 수 있다.

키워드 가마, 아궁이, 부뚜막, 냄비, 솥뚜껑

참고자료 동아시아의 부엌(김광언, 눌와, 2015), 언어학상으로 보는 한국의 부엌세간과 식기(이훈종, 한국식생활문화학회지3-2, 한국식생활문화학회, 1988), 우리의 부엌살림(윤숙자·박록담, 삶과꿈, 1997), 한국 무쇠솥 주조기술과 전승에 관한 연구(김다감, 동국대학교 석사학위논문, 2019), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 도연정(都妍廷)

가족애

정의 가족 구성원 사이의 사랑이나 가족에 대한 사랑.

내용 한국인은 전통적으로 가족 중심의 집단주의를 이루고 살아왔기 때문에 서구의 개인주의 사회와 비교하면 훨씬 더 가족애가 강하다. 여기서 가족애는 가족 구성원끼리의 사랑이나 가족에 대한 사랑을 뜻한다. 이는 자신의 정체성이 가족 간의 관계나 유대감을 통해 상호의존적으로 형성되기 때문이다.

한국인은 자신을 소개할 때는 자신이 속한 집단(가족) 혈통의 성씨姓氏를 퍼스트 네임first name으로 제시한다. 이것은 나 자신보다는 가족 전체를 중시하는 사고방식으로서 같은 핏줄(혈통)을 가진 집단을 중시하는 가족애를 나타낸 것으로 볼 수 있다.

한국인은 태어나서 성장하고 죽을 때까지 가족을 동반하는 많은 행사와 제의를 치르게 되며 가족과의 유대감을 통해 공동체 의식을 배우게 된다. 탄생(첫돌), 성장(결혼), 죽음(장례)의 과정을 통하여 개인의 인생 속에 가족의 중요성이 깊이 새겨진다. 이러한 가족적 유대감은 가족 집단에 대한 강한 애착(가족애)으로 발전하게 된다.

유교문화권은 다른 나라에 비해 가족 혹은 친척을 부르는 호칭이 다양한데 이것도 강한 가족애를 반영한 것이다. 특히 가족 호칭어인 오빠, 언니, 아저씨, 아주머니 등은 가족이 아닌 사회적 관계에서도 확장되어 사용된다. 가족이 아닌 학교나 직장의 선후배, 이웃 사람들에게도 오빠·언니·이모 등의 가족 호칭어를 확대하여 사용하고 있다.

전통적으로 한국의 가족은 가부장제의 대가족이었다. 대부분 개인은 태어날 때부터 이러한 대가족의 일원으로 소속된다. 그리고 개인은 가족 속에서 성장하고 생존한다. 그러나 급격한 산업화를 거치면서 전통적 가족 개념은 '핵가족'으로, 독신자의 형태인 '1인 가족'으로 재편되고 있다. 현재 1인 가구가 폭발적으로 늘어나면서 '가족애'라는 개념은 기초적인 인간관계의 장이라는 사회 문화적 역할이 많이 퇴색되었고 전통사회의 끈끈했던 가족애는 많이 약화되었다고 할 수 있다.

가족티셔츠 | 제주 제주시 | 2018 | 국립민속박물관

그럼에도 불구하고 한국의 대중문화는 한국인의 가족애를 담은 가족드라마와 영화가 주류를 형성하고 있다. 영화 〈태극기 휘날리며(2004)〉에서는 6·25전쟁 중에 동생의 꿈을 위해 목숨까지 던지는 형의 희생을 다루면서 한국인 특유의 끈끈한 가족애를 잘 보여주었다. 중국에서 한류 열풍의 시발점이 되었던 〈사랑이 뭐길래(1991)〉도 '가족 간의 사랑'을 다룬 대표적인 드라마이다. 최근 한류 열풍에 더해 〈파친코(2022)〉 〈미나리(2020)〉 등 해외 이민자들의 가족애를 다룬 영화들이 국내외에서 인기가 있다.

이처럼 가족애를 다룬 한국의 대중문화가 해외에서 인기를 끄는 이유는 한국의 혈통 중심 가족주의는 내집단 중심의 가족에 대한 강한 애착과 집착을 중심으로 가족 간의 갈등을 증폭시키기 때문이다. 즉 가족의 외연이 확대된 서구 가족주의에 비해 한국의 가족은 혈통이 같은 내집단끼리의 강한 결속력을 갖는다. 이런 혈통 중심의 가족애 때문에 불륜 등에 의해 다른 혈통의 가족이 생겼을 때 배신과 애증 등이 최고점에 이르게 된다. 이처럼 최근에 인기 끌고 있는 한국의 가족드라마나 영화의 대부분은 가족애를 저버린 가족 간의 윤리적 갈등을 주로 다루고 있다.

특징 및 의의 전통사회의 '가족'은 하나의 생산 단위이자, 사회조직의 기초 단위이며, 동시에 교육의 장이기도 하였다. 학교, 종교, 농장, 공장, 규범 등 사회가 필요로 하는 대부분의 기능이 '가족'에 집중되어 있었다.

근대화와 함께 이러한 가족의 기능은 점차 분리되어, 국가 혹은 사적으로 만들어진 전문 조직에 흡수되었다. 이로써 가족의 의미는 농경 사회의 생산 단위적 성격이 많이 희석되었다. 사회 문화적 변화에 따라 현재는 핵가족이 가족의 주요 유형으로 자리 잡게 되었다. 이러한 가족 특성의 변화로 현대사회는 점차 개인주의가 강해지면서 가족애는 많이 약화되었다.

키워드 한국인, 대가족, 집단주의, 가부장제

참고자료 가족이야기는 어떻게 만들어지는가(권명아, 책세상, 2000), 생각의 지도(Richard E. Nissbett, 최인철 역, 김영사, 2004), 외국인을 위한 한국문화 읽기(김해옥, 한국방송대학교출판부, 2010), 한국 가족 철학으로 바라보다(권용혁, 이학사, 2012), 한국인의 문화 유전자(주영하 외, 아모르문디, 2012).

필자 김해옥(金亥玉)

가체
加髢

정의 남의 머리털을 끼워 땋아서 크고 높게 꾸미는 여성의 머리모양.

내용 가체加髢는 한자로 '다리 체髢'를 쓴다. 가체를 이르는 다른 말로 체계髢髻, 체자髢子, 체발髢髮, 수체首髢, 대체大髢 등이 있다. 또한 녹색 빛깔이 날 정도로 검으며, 부드럽고 가늘고 아주 긴 다리를 미체美髢라 하기도 하였다. 우리말로는 흔히 '다리' 또는 '다리꼭지'라 하고, 음에 따른 한자 표기로는 '월자月子' 또는 '월래月乃'라고 쓴다.

조선 전기 가체 기록을 보면 1502년(연산군 8)에 "공주의 길례에 체자 1백 50개를 써야만 되겠으니, 각 고을에서 모름지기 2월 그믐날까지 바치게 하라"라 하였고, 1503년(연산군 9)에는 "중국 사신에게 선물로 보낼 체자 6백 개 외에 별도로 2백 개를 각 도에 배정하라"는 내용도 보인다. 이를 통해 조선 전기 국내는 물론 명나라에 보낼 다리까지 가체의 소요량이 상당하였을 거라고 짐작할 수 있다.

가체의 소요량이 많았기 때문에 공급에도 문제가 있었을 것이다. 『명종실록明宗實錄』(1553)의 기록에 "수체는 매년 공물로 바치기도 하고 혹은 불시로 봉진封進하기도 하는데, 백성의 머리털은 한 번 깎고 나면 4~5년 동안은 긴 머리가 될 수 없으므로 기준 길이의 다리는 무엇보다 희귀하여 비록 그 값을 넉넉히 준다 하여도 쉽사리 살 수 없으니…"라는 내용이 있다. 이를 보면 가체의 소요량에 비해 공급량이 부족한 상황임을 짐작할 수 있다.

가체 소요량은 영조英祖·정조正祖 시기 급격히 감소한다. 역대 『가례도감의궤嘉禮都監儀軌』의 다리 사용량을 보면 1638년(인조 16) 인조仁祖와 장렬왕후莊烈王后 가례에 68단 5개에서 1681년(숙종 7) 숙종肅宗과 인현왕후仁顯王后 가례는 48단 5개이며, 1759년(영조 35) 영조英祖·정순왕후貞純王后에서 1866년(고종 3) 고종高宗·명성왕후明成王后 가례까지는 10단의 기록이 있다.

이렇게 18세기 영조 시기부터 여성의 다리 수가 급격히 줄게 된 것은 크게 두 가지 이유로 분석된다. 첫째는 '머리카락을 땋아서 두른 것은 오랑케夷의 풍속이니 이夷를 버리고, 머리를 묶어 비녀를 꽂는 계髻에 관冠을 쓰는 중화의 제도를 따르는 것이 옳다'라는 주장이고, 두 번째는 '가체에 드는 비용을 감당하기 어려운 형편임에도 너도 나도 크고 높게 하는 것을 자랑으로 삼아 가산을 탕진하는 등 사회적 문제가 매우 심각하다'라는 것이다. 두 가지를 모두 해결하기 위한 방안으로 18세기 영조와 정조 시기에 가체 금지령이 내려지고 가체를 대신하여 예전에 사용하던 족두리로 대체할 것을 명하게 되면서 가체를 사용한 어여머리, 큰머리 등은 내·외 명부의 특별한 행사에만 사용하였으며, 꾸미는 머리 수량도 줄게 된다.

그러나 영조·정조 시기 몽골의 풍습이라 하여 가체 금지를 주장하였으나, 이것은 가체를 없애기 위한 하나의 명분으로 볼 수 있다. 『오주연문장전산고五洲衍文長箋散稿』의 기록을 보면 "부인네들은 아름다운 머리털을 머리

가체 | 가로30 세로25 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속067180

계변가화 | 신윤복 | 가로36 세로28 | 조선 후기 | 간송미술문화재단

에 둘렀으며, 백제는 두 갈래로 땄는데 이것이 서로 같은 것으로 모두 은나라 때부터 내려온 것이다. 이 때문에 머리털을 땋아 머리에 얹는 것은 단군 이래로 내려온 우리의 오래된 풍습이라고 하였다. 아울러 이러한 가체는 과거에는 왕후가 왕을 뵐 때, 제사와 빈객을 접대할 때, 성복成服할 때 사용하는데 오늘날에는 왕후로부터 서인에 이르기까지 모두 사용해 맞지 않다"라고 하였다. 이를 보았을 때 가체는 왕실의 특별한 예식에 사용되던 것이 조선 후기 양반가의 여인들까지 아름답게 보이기 위해 머리를 높게 땋아 올리는 것이 크게 유행하였고, 이것이 재산을 탕진하는 일까지 벌어지자 '몽골의 풍습이다'라는 명분을 내세워 가체 금지령을 내린 것으로 볼 수 있다.

특징 및 의의 가체는 일정 크기로 묶어놓은 남의 머리카락을 자신의 머리를 땋을 때 함께 넣어가며 땋거나, 남의 머리카락으로만 길게 땋아 놓은 것을 머리에 둘러 머리를 꾸미는 것이다. 가체 머리로는 길게 땋은 머리를 머리에 두르는 '어여머리'와 어여머리 위에 가체를 더하거나 나무 가체를 얹어 높게 꾸미는 '큰머리'가 있다.

나무 가체는 1779년(정조 3) 가체를 대신하기 위해 새롭게 등장한 것으로 마치 머리를 땋아 하트 모양으로 꾸며 놓은 것 같은 효과를 준다. 그간 이런 나무 가체를 '떠구지'라는 이름으로 불리기도 하였으나 현재의 연구

큰머리 올린 여인

자들은 이를 큰머리를 고정하기 위한 큰 비녀의 한 종류로 보고 있다. 이러한 가체는 조선 후기 여성의 머리모양이 쪽머리로 점차 정착되면서 왕실의 예식이나 화려함을 유지해야 하는 기녀들의 머리모양으로 남게 된다. 요즘 역사 드라마나 영화 속에 양반집 여인은 쪽진머리에 비녀를 꽂은 모습으로 표현하고, 화려함을 유지해야 하는 기녀는 땋아서 높게 올린 가체로 꾸며 신분을 구별하였다.

키워드 남의 머리털, 땋은 머리, 어여머리, 다리

참고자료 朝鮮王朝實錄, 順和宮帖草, 五洲衍文長箋散稿, 조선왕실 여인들의 복식(김소현, 민속원, 2017), 조선조 궁중풍속 연구(김용숙, 일지사, 1987), 한복인문학사전(한국지역인문자원연구소, 2018).

필자 정미숙(鄭美淑)

간장

정의 음식의 간을 맞추는 데 쓰는 짠맛 나는 갈색 액체.

내용 간장은 메주를 소금물에 30~40일 담가 우려낸 뒤 그 국물을 떠내 솥에 붓고 달이거나 그대로 햇볕을 쬐면서 만든다. 투명하고 옅은 국간장에서부터 해를 거듭하여 묵힌 진간장까지 고루 갖추고 음식에 맞게 골라 쓴다. 국·나물 등에는 색이 옅은 국간장을 넣어 재료의 색을 그대로 살리면서 담백한 맛을 냈고, 구이·찜·조림·약식 등 진한 빛을 내는 음식에는 오래 묵혀서 단맛이 나는 진간장을 썼다.

간장은 만드는 방법에 따라 크게 양조간장과 화학간장으로 구분할 수 있다. 가정에서 메주를 사용하여 담그는 양조간장은 메주를 자연 발효시키는 재래식간장과 누룩곰팡이로 발효시킨 개량메주를 사용하는 개량간장으로 나눌 수 있다. 재래간장은 콩만을 원료로 해서 메주를 띄우고, 개량간장은 콩과 전분질을 혼합 사용해 만든다.

시판하는 양조간장은 거의 대부분이 콩과 전분을 섞어서 만드는 개량간장이다. 산분해간장이라고도 하는 화학간장은 콩단백질을 염산으로 분해시켜 아미노산액을 만들고, 여기에 소금으로 간을 맞추면서 색·맛·향기

간장 | 한식진흥원

를 돋우기 위해 감미료와 캐러멜 색소를 넣어 만든다. 화학간장에 부족하기 쉬운 맛과 향을 양조간장에 넣어 보완한 것이 혼합간장이다. 가격이 저렴하게 시판되는 간장은 대부분 혼합간장이다.

한반도의 간장 역사는 농경과 함께 시작된 것으로 여겨진다. 농경을 알고 있던 민무늬토기 유적지에는 뚜껑 있는 항아리가 발굴돼 술이나 간장 같은 발효식품의 존재를 알 수 있다. 만주 원산지인 콩 재배 역사로 보아 한반도의 장 제조 시기는 기원전 4~5세기경에 기원을 두고 있으며, 장의 가공 형태는 지금의 간장·된장이 섞인 것과 같은 걸쭉한 간장된장 겸용의 장류를 담았을 것으로 추측된다.

간장 담는 법은 다음과 같다. 해콩이 나는 10월에 메주콩을 준비하고 푹 삶아 뜸을 잘 들인다. 뜨거울 때 절구에 넣고 곱게 찧어, 이를 세 덩이로 나누어서 네모지고 단단한 메주를 만든다. 짚을 깔고 메주를 묶은 다음 남은 짚으로 새끼를 꼬아 따뜻한 방에 매달아 말린다. 10주쯤 지나면 내려서 가마니에 짚을 깐 따뜻한 방에 두고 띄운다.

소독한 항아리에 깨끗이 씻은 메주를 차곡차곡 쌓은 다음 그 위에 소금물을 붓고, 고추·대추·숯을 넣은 다음 뚜껑을 사흘 동안 꼭 덮어 두었다가 햇볕을 쬔다. 40일 지나 숯, 고추, 대추는 건져 내고 간장독을 준비해서 체에 올려놓고 장을 뜬다. 체에 밭친 간장은 그대로 두기도 하고 달여서 거품을 걷어낸 다음 식혀서 붓기도 한다.

특징 및 의의 예전에는 가정에서 연례행사로 장 담그기를 하였으나 요즈음은 공장에서 생산한 장류의 소비가 많

마트에서 판매 중인 간장 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

간장계란밥 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

아졌다. 재료 및 가공법도 많은 차이가 있으며, 소비자의 입맛도 변해서 거의 공장제 장류를 소비하고 있다.

한편 한국문화가 미디어를 통해 세계에 퍼지며 한식에의 관심이 커지자, 간장을 비롯한 전통 장류는 물론 간편하게 한식을 완성할 수 있게 만든 각종 간편 양념 등도 활발히 개발·수출되고 있다. 한국무역협회 국제무역통상연구원의 발표에 따르면 2020년 한국의 소스류 수출이 전년 대비 25.8% 증가한 3억 달러를 돌파하며 역대 최고치를 갱신했다. 이에 간장을 주원료로 한 바비큐 소스, 대두 알레르기가 있는 해외 소비자도 맛을 즐길 수 있는 알레르기 프리allergy free 간장 등 국제시장을 겨냥한 다양한 상품이 개발되고 있다.

키워드 메주, 양조간장, 화학간장, 장 담그기

참고자료 山家要錄, 아시아 장류 문화연구(윤덕인, 비교민속학34, 비교민속학회, 2007), 우리나라 식생활문화의 역사(윤서석, 신광출판사, 1999), 전통식품개발론(윤덕인, 청송출판사, 2006), 한국의 전통향토음식2(국립농업과학원, 교문사, 2008), 한국인의 장(한복려·한복진, 교문사, 2012), K푸드의 완성 K소스 세계적 명품 반열에(식품음료신문, 2023.9.12.).

필자 윤덕인(尹德仁)

간장계란밥

정의 한끼 식사로 밥에 양조간장, 계란프라이, 참기름 등을 넣고 비벼 먹는 음식.

내용 간장계란밥은 간편한 조리법에 더불어 영양이 풍부한 한끼 음식으로 남녀노소 누구나 오랫동안 즐겨 먹는 음식이다. 밥·양조간장·계란·참기름·들기름 등 가정에 있는 기본 재료를 활용하여, 따뜻한 밥에 계란프라이와 양조간장·참기름을 넣어 비벼 먹는다. 취향에 따라 참기름 대신 버터, 양조간장 대신 고추장·케첩 등을 넣는다. 2000년대 이후에는 김, 아보카도, 명란젓 등의 재료를 추가하여 더욱더 풍부한 맛과 식감을 살리기도 한다.

간장계란밥은 1980년대 이후 산업화·도시화에 따른 핵가족화와 맞벌이 가정의 증가로, 식사를 간단히 해결하기 위해 등장한 음식이다. 바쁜 아침이나 부모가 출근·외출 전 적은 재료로 몇 분 안에 음식을 준비할 수 있어 시간을 절약할 수 있고, 특히 편식이 있거나 밥을 잘 안 먹는 아이가 거부감 없이 먹기 좋아 인기이다. 더욱이 주재료인 계란은 필수아미노산이 골고루 들어 있는 완전식품으로 영양이 부족하지 않은 식사를 제공한다. 여기에 김이나 김치 등을 추가하면 균형 잡힌 영양소 섭취와 함께 다양한 변화를 줄 수 있어, 질리지 않고 먹을 수 있다. 쌀밥에 참기름과 간장, 계란을 올려 비벼 먹으면 부드러운 식감에 단맛·짠맛·고소한 맛이 한데 어우러져 특별한 반찬 없이도 한 끼를 든든하게 해결할 수 있다.

간장계란밥은 한국인을 넘어 세계인의 관심도 받고 있다. 이와 같은 전 세계적 관심은 소셜미디어의 보급과 K-팝의 인기가 한몫을 하였다. 방탄소년단BTS 멤버 정국이 SNS(사회관계망서비스)에 '자신은 간장계란밥을 즐겨 먹는다'라고 올려 국내뿐만 아니라 전 세계적으로 주목받았다. 2021년 『뉴욕 타임스The New York Times』 공식 SNS는 밥 위에 계란프라이를 올린 사진을 게재하며 '계란밥Gyeran bap'이라고 소개하면서, "한국인이 간단하게 끼니를 때울 때 먹는 음식"이라고 조리법도 간단하게 설명하였다. 이렇게 간장계란밥이 세계적 관심을 받으면서 한국의 한 간장 회사의 수출량이 예년 대비 증가량을 보이기도 하였다. 이에 더해 간장계란밥은 신선한 달걀이 필요한 음식이기 때문에 레토르트 시장에서 찾아보기 힘들었지만, 계란프라이의 씹히는 맛을 플레이크 형태로 대체하여 시판되고 있다.

간장계란밥은 인근 국가인 일본에서도 즐겨 먹는데, 주로 날달걀을 넣어 먹는다는 점이 한국과 다르다. 한국도 날달걀을 이용하기도 하지만 비린 맛 때문에 호불호가 갈려 대개 반숙 또는 완숙 계란을 선호한다.

특징 및 의의 밥, 계란, 양조간장 등 기본 재료만으로 누구나 쉽게 만들며 별다른 반찬 없이 먹기 편리하고 든든한 메뉴이다. 특히 바쁜 아침이나 반찬거리가 마땅하지 않을 때 손쉽게 만들어 먹을 수 있어서 오랫동안 많은 가정에서 애용하였다. 그래서 자취생이나 조리에 서툰 아빠가 만들어주던 어린 시절 향수를 불러일으키는 음식으로 기억하는 사람도 많다.

이처럼 간장계란밥의 경제성·편의성을 갖고 있고, 가정에서 쉽게 구할 수 있는 재료로 다양하게 변형해서 먹을 수 있어 한국뿐만 아니라 전 세계 사람들 사이에서도 관심받고 있다.

키워드 핵가족화, 계란밥, 방탄소년단, 자취생

참고자료 간장에 계란 탁 고추장에 참기름까지 뉴욕 홀린 간장계란밥(조선일보, 2021.9.20.), 한국인의 간단한 식사 뉴욕 타임스에 소개된 간장계란밥(YTN, 2021.9.21.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 백민영(白旻永)

갈비

정의 소·돼지·닭 등의 가슴통을 좌우로 감싸고 있는 12개의 뼈와 살을 식용으로 일컫는 말.

내용 갈비는 우리말로 '가리'라고 했지만, 옛 문헌에는 갈이乭伊, 갈비乭非·曷非 등과 같은 한자어를 음차하여 기록하였다. 정약용丁若鏞(1762~1836)도 『아언각비雅言覺非』에서 "우협왈갈비牛脇曰曷非"라 하여, 소의 옆구리 부위를 갈비라고 한다고 적었다.

한국에서 갈비라고 하면, 대개 소갈비를 의미하였다. 그 밖에 돼지·닭·양 등 식용되는 가축과 고등어의 경우, 따로 갈비라는 단어를 붙여 돼지갈비, 닭갈비, 양갈비, 고갈비라 하였다. 이를 통해 알 수 있듯이 소갈비는 갈비의 대명사로 통용되었고, 귀한 음식으로 대접받아 왔다.

조선 후기 및 근대 시기에 편찬된 조리서에 의하면, 갈비를 이용한 음식으로는 갈비찜, 갈비구이, 갈비탕, 떡갈비 등이 있다. 갈비가 귀하던 시절 일반 가정집에서는 주로 갈비찜과 갈비탕을 만들어 먹었는데, 찜이나 탕은 부재료를 넣거나 국물을 이용해 음식의 양을 늘릴 수 있었기 때문이다. 그러다가 경제적으로 풍족해진 1980년대 이후에는 고기 맛을 온전히 즐길 수 있는 갈비구이가 고급 외식 메뉴로 크게 유행하였고, 결혼식 때 하객들에게 국수 대신 갈비탕을 대접하는 피로연 문화가 생기기도 하였다.

한편 소갈비는 본래 푸줏간에서 '짝'으로만 판매되었다. 짝이란 한쪽 가슴통에 붙은 갈비 전체를 세는 단위로 소 한 마리당 두 짝의 갈비가 나오는데, 이렇게 판

돼지갈비 | 한국농수산식품유통공사

돼지갈비 | 2010 | 한국저작권위원회 | CC BY

매되는 갈비를 '짝갈비'라고 불렀다. 짝갈비는 크기가 클 뿐 아니라 비쌌기 때문에 일상에서 쉽게 접하기 어려웠고, 설이나 추석 명절 같은 특별한 날에 고급 선물로 주고받는 관행이 있었다. 그러다 보니 1980년대 초반까지는 일부 백화점과 상인들이 이를 매점매석買占賣惜하여, 명절 전에 값이 크게 오르는 등 품귀현상이 벌어지기도 하였다. 1976년 서울의 한 백화점에서 갈비와 정육을 혼합한 포장 갈비세트를 선보여 선풍적인 인기를 얻은 뒤로는, 갈비 판매 관행이 짝갈비에서 포장 갈비세트로 점차 이행되었다.

갈비 수요는 꾸준히 증가하여, 1988년부터는 미국에서 갈비를 수입하게 되었다. 미국산 갈비는 'LA갈비(또는 LA식 갈비)'로 불렸는데, 이 같은 이름이 붙여진 데에는 다음 두 가지 설이 있다. 미국은 한국과 달리 갈비뼈의 측면lateral을 얇게 썰어서 판매했기에 앞의 두 글자를 따서 LA갈비로 불렀다고도 하고, 혹은 LA 교민들이 먹는 구이용 갈비를 수입해서 그렇게 불렀다고도 한다. LA갈비의 유행으로 인해 갈비 수요가 어느 정도 충족되었고, 더불어 갈비의 대중화가 이루어졌다.

갈비탕 | 2012 | 한국저작권위원회

LA갈비 | 한국저작권위원회 | CC BY

특징 및 의의 2010년 한 신문기사에 의하면, 미국인에게 가장 잘 알려진 메뉴는 '코리안 바비큐'로 불리는 갈비구이다. 미국인은 바비큐 등의 그릴 문화가 있어 생고기를 구워 먹는 한국식 갈비구이가 상대적으로 익숙하고, 특히 고추장 양념 갈비구이는 풍미가 좋아 미국인들이 선호한다고 적었다. 또한 『미주중앙일보The Korea Daily Los Angeles』 기사에 의하면, 『피플People』 '가장 아름다운 50인'에 선정되었던 토드 잉글리쉬Todd English 셰프는 "다른 한식은 퓨전화시켜야 하지만 갈비는 변형 없이 홍보만 제대로 해도 미국에서 충분히 승산이 있다"며 갈비의 대중성을 피력하였다고 한다. 실제로 농림축산식품부와 한식진흥원이 실시한 "2023 해외 한식 소비자 조사"에서, 갈비는 삼겹살과 더불어 외국인이 가장 좋아하는 한식 메뉴(고기구이)로 선정되었다.

키워드 가리, 짝갈비, LA갈비, 코리안 바비큐

참고자료 불고기(이규진·조미숙, 따비, 2021), 우리 생활 100년-음식(한복진, 현암사, 2002), 한식문화사전(주영하 외, Human&Books, 2024), 갈비 품귀 추석대목 노려 값도 크게 뛰어(경향신문, 1982.9.23.), 고추장 바른 갈비가 미국인에 통했다(미주중앙일보, 2010.5.28.), 외국인이 좋아하는 한식은 치킨·라면·김치(연합뉴스, 2024.1.4.).

필자 양미경(梁渼景)

감자전

정의 감자를 갈아서 자그마하게 반대기를 지어 기름에 지지거나 모양대로 얇게 썰어 밀가루 반죽이나 달걀옷을 입혀 기름에 부쳐서 만드는 전.

내용 감자는 전분이 주성분이며, 혈압에 좋은 칼륨을 비롯하여 칼슘·인 등 무기질과 비타민이 풍부한 작물이다. 예부터 식량이 부족할 때 밥을 대신하여 온 귀중한 식품으로, '감자전' '감자부침'은 강원도 대표 향토음식이다. 대개 전은 밀가루(혹은 부침가루)를 넣어 반죽하거나 계란으로 옷을 입혀서 부치지만 감자에는 전분이 많아 감자만으로도 충분히 만들 수 있다. 감자전은 감자를 갈아서 기본 반죽으로 하여 만든다. 부추, 고추, 깻잎 등 있는 재료를 활용하여 기름에 지져서 만들기도 한다.

기름을 사용하여 부치는 전煎의 조리법이 수록된 문헌은 1600년대에 들어와서 나타난다. 그러므로 전의 조리법은 일찍부터 발달한 구이, 찜, 선 등 요리법에 비해 늦게 개발된 조리법임을 알 수 있다. 이렇듯 전은 다른 음식보다 늦게 나타난 조리법이지만 그중에서도 감자를 이용한 전은 1960년대 이후 문헌에서야 기록이 나온다. 감자전을 만드는 방법은 크게 세 가지로 구분할 수 있다. 첫 번째 방법은 감자를 갈아서 가라앉힌 후 웃물을 따라버리고 부재료와 소금을 섞은 후 얇게 떠 놓아 지지는 것이다. 『한국요리백과사전』 『한국민속종합보고서』 『한국음식대관』 등에 기록되어 있다. '감자부침' '감자지짐' '감자부치미'라고도 한다. 『한국인의 보양식』에서는 감자를 강판에 갈아 애호박, 풋고추, 부추, 소금을 넣은 다음 얇게 부치는 것을 '감자부침'이라고 하였다. 두 번째 방법은 감자를 껍질 벗긴 후 형태대로 둥글게 0.8㎝로 얇게 썰어서 물에 담가 전분을 뺀 후 끓는 물에 소금을 넣고 살짝 데치거나 감자를 통째로 찜통에 찐 후 도톰하게 썰어 소금을 뿌린 다음 밀가루, 달걀 푼 것을 씌워 팬에 지져내는 것이다. 『한국요리백과사전』과 『한국음식대관』 등에서는 '감자전유어' '감자저냐'라고도 한다. 또한 '감자지짐'은 강원도 향토음식으로, 간식이나 한 끼 주식으로 이용된다고 하였다. 『한국의 향토음식』에는 감자를 강판에 간 다음 밀가루와 섞은 후 된장, 고추장 등을 섞고 풋고추를 채 썰어 함께 섞어서 팬에 기름을 두르고 지져낸 것을 '감자장전'이라고 하였다. 이는 경상도 지역에서 전해오는 것이며, 장으로 간을 하였기에 맛이 담백하고 개운하여 어르신들이 좋아하는 반찬 또는 간식으로 이용된다고 하였다. 세 번째 방법으로 감자를 갈지 않고 채를 썰어서 밀가루나 부침가루를 넣어 반죽한 뒤 팬에 얇게 부쳐내는 감자전도 있다. 이때 감자 외에도 각종 채소 또는 베이컨, 소시지 등을 함께 넣어 부치기도 한다. 최근에는 이 반죽에 달걀, 치즈 등을 얹고 지져서 피자처럼 만들어 브런치brunch로 이용하기도 한다.

'강원도식 감자전'은 반죽에 밀가루나 부침가루 등 그 어떤 것도 섞지 않고 감자만 갈아서 부친 것이 특징이다. 특히 강원도 지역에서는 생감자 대신 삭힌 감자를 많이 이용한다. 감자를 삭혀서 만든 가루는 저장성이 좋아 몇 년을 보관하여도 상하지 않기 때문에 먹을 것이 많이 부족하던 과거, 특히 강원도 지역에서는 중요한 식량의 하나였다. 삭힌 감자가루는 색도 어둡고 퀴퀴한 냄새가 나기도 하지만 삭힌 감자가루로 만든 음식은 쫀득하고 질감이 독특하고 맛있기도 하다. 외지인에게는 생소한 재료이지만 보릿고개를 삭힌 감자가루를 통해 이겨낸 강원도민들에게는 매우 의미 깊은 식재료이다.

감자 깎기

감자전 부치기

감자전

감자전 | 2020 | 한국저작권위원회 | CC BY

특징 및 의의 감자는 하지에 수확하는 여름 대표 작물이고, 더운 여름날이나 비 오는 날 해 먹는 햇감자로 만든 감자전은 여름 대표 별미이다. 감자전은 감자를 강판에 갈아서 팬에 얇게 지지거나 갈지 않고 채를 썰어 부쳐서

만든다. 감자만을 사용하기도 하지만 부추, 당근 등 그때그때 구할 수 있는 채소를 함께 섞어 다양하게 만들기도 한다. 감자부침, 감자지짐, 감자부침개, 감자부치미 등 다양한 이름이 있다.

키워드 감자부침, 감자전유어, 감자저냐, 강원도, 향토음식

참고자료 스마트 식품학(황인경 외, 수학사, 2018), 우리가 정말 알아야 할 우리음식 백가지(한복진, 현암사, 1999), 한국음식대관2(국가유산진흥원, 한림출판사, 1999), 한국음식의 맛과 멋(이효지, 신광출판사, 2005), 한국의 음식용어(윤서석, 민음사, 1991).

필자 최영진(崔榮辰)

감자탕

정의 돼지 뼈에 감자, 들깨, 파, 마늘 등의 양념을 넣고 푹 끓인 탕.

내용 감자탕에 나오는 '감자'가 돼지 등뼈인지 감자potato인지에 대한 여러 의견이 있지만, 한국 음식 명칭의 구성 원리를 따르게 되면 감자탕의 정의를 명확하게 할 수 있다. 한국 음식 명칭은 일반적으로 부재료, 음식의 맛, 주재료, 조리법, 음식의 종류 순으로 구성된다. 부재료는 주재료 외에 추가되어 맛과 풍미를 더하며, 주재료는 음식의 기본 맛과 특성을 결정하게 되는데 맨 뒤에 나오는 핵심 요소인 밥, 국, 탕 등 음식의 종류와 결합되어 음식의 특성을 명확하게 한다.

감자탕의 '탕'은 오랫동안 팔팔 끓이는 조리법을 가리키므로, 주재료로 돼지 등뼈가 더 설득력이 있다. 돼지 등뼈는 골이 있어서 뼈에 붙은 살을 발라내기 쉽지 않은 부위로, 삶아야 뼈에 붙은 살을 발라먹기 쉬워 국이나 탕이 적절한 조리법이다. 따라서 감자탕의 주재료는 돼지 등뼈라고 할 수 있다. 여기에 부재료로 감자, 묵은지, 시래기, 우거지 등이 추가되며, 조미 양념류로는 깻잎, 대파, 들깻가루, 마늘, 된장, 고춧가루, 간장, 후추 등이 사용된다.

감자탕 조리법은 먼저 돼지 등뼈를 찬물에 3~4시간 담가서 중간중간 물을 갈아 주며 핏물을 뺀다. 핏물을 뺀 돼지 등뼈에 된장과 조미재료를 넣고 푹 끓인 국물에 감자를 넣고 익힌다. 돼지 등뼈의 잡냄새를 없애기 위해 들깻가루, 후추, 들깻잎 등 다양한 향신료를 활용하기도 한다. 부재료로 묵은지, 우거지, 시래기, 배추 등을 넣어 만드는 지역별 다양한 감자탕이 있다.

특징 및 의의 감자탕의 식품 영양 특성을 보면 돼지 등뼈에는 많은 칼슘과 비타민이 함유되어 있으며, 뼈에 붙은 돼지고기는 단백질이 풍부해 보양이나 어린이 성장 발육에 도움을 준다. 감자탕은 식재료를 쉽게 구할 수 있고 가격도 비싸지 않은 돼지 등뼈와 감자를 주재료로 만들어진 음식으로, 먹거리가 풍족하지 못한 시기의 서민 음식에서 이제는 K-푸드로 국내외에서 대중들이 즐겨 찾는 음식으로 자리 잡았다. 감자탕이 지금과 같이 친숙한 대중 음식이 된 것은 프랜차이즈 산업의 영향이 크다. 한류의 유행으로 외국인들이 한식에 대한 관심이 높아지면서 감자탕도 인기를 끌고 있다. 일본인이 먹어보고 싶은 매운 한국요리로 감자탕이 5위를 차지하였으며, 캐나다에서도 겨울이 길고 혹독해 감자탕이 인기가 있다는 의견이 있다.

감자탕 | 2010 | 한국저작권위원회 | CC BY

마트에서 판매 중인 감자탕 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

키워드 돼지 등뼈, 감자, 한식

참고자료 한국과 태국의 음식이름의 형태적 특징 비교 연구(윤경원, 한국태국학회논총20-1, 한국태국학회, 2013), 한식을 말하다(권대영 외, 한국식품연구원, 2017), 묵은지 감자탕에 반해 김치 매력 알게됐죠(서울경제, 2022.9.30.), 일본에서 인기인 한식 프랜차이즈 품목(리얼푸드, 2023.4.30.), 농촌진흥청(rda.go.kr), 두피디아(doopedia.co.kr), 우리말샘(opendict.korean.go.kr), 한국영양학회(kns.or.kr).

필자 장대자(張大子)

갓

정의 조선시대 남성의 대표적인 모자.

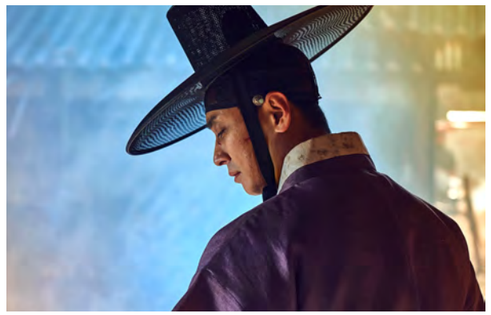
내용 갓은 흑립黑笠이라고 하며, 머리에 쓰는 '대우' 또는 '총모자'라고 하는 부분과 햇빛이나 얼굴을 가리는 차양 부분인 '양태凉太'로 구성된다. 갓은 고구려 고분벽화인 감신총龕神塚에서 갓을 쓴 수렵 인물이 확인되며, 이후 고려·조선을 거쳐 근대에 이르기까지 남성들의 대표적인 모자로 발전하였다.

조선시대 갓은 대나무를 머리카락처럼 가늘게 쪼갠 세죽사細竹絲나 말총으로 총모자를 만들고, 세죽사로 양태를 만든 후 둘을 연결함으로써 완성된다. 전문적으로 분업화된 각각의 기술이 협업을 통해 하나의 형태인 갓으로 재탄생된다. 모자인 대우는 모정이 평평하며 위가 조금 줄어든 상협하관上狹下寬의 원통형으로 모자장에 의해 만들어진다. 양태는 아래쪽이 약간 우긋한 곡선을 이루도록 버렁을 잡아야 하는데 이를 '트집 잡기'라고 하며, 고도의 기술을 가진 양태장이 만든다. 다음에는 입자장이 대우와 양태를 연결한다. 분업을 통해 전문성이 갖추어질 때 비로소 갓이 완성된다.

갓은 시대에 따라 대우와 양태의 크기가 달라졌다. 갓 모양의 변천을 역대 왕조별로 살펴보면 연산군燕山君 말에는 대우가 낮고 양태가 넓지만, 중종中宗 말에는 대우가 극히 높고 양태는 좁다. 명종明宗 이후에는 다시 대우가 낮아지고 양태가 넓어졌다가 선조宣祖 대가 되면 대우는 높아지지만 양태는 다시 좁아진다. 광해군光海君 대에는 양태가 커지고 대우는 낮아진다. 대체로 대우가 높으면 양태가 좁고 대우가 낮아지면 양태가 넓어진다. 그러나 인조仁祖 대 이후에는 대우도 높고 양태도 넓은 큰 갓이 된다. 잠시 숙종肅宗 대 갓이 작아지기도 했지만 영조英祖·정조正祖를 거쳐 순조純祖 대에 이르면 어깨를 완전히 덮을 정도로까지 커졌다. 다시 갓이 작아진 것은 고종高宗 대에 이르러서이다. 이러한 변화는 그만큼 남성들의 관심이 높았음을 방증하는 동시에 시대를 구분할 수 있는 단서로 활용된다.

올바른 갓쓰기 또한 남성들의 최대 관심사였으나, 조선 후기에는 갓을 제대로 쓰지 않았던 사람들이 많았던 것으로 보인다. 조선 후기 이덕무李德懋(1741~1793)는 『청장관전서靑莊館全書』에 갓 쓸 때의 주의 사항으로 "갓을 쓸 때 앞으로 숙여 쓰지 말고, 뒤로 젖혀 쓰지 말고 끈을 움켜잡아 매지 말고 흩어 매지 말고 귀에 내려오게 매지 말라"고 적어두었다. 그러나 현전하는 풍속화 속 남자들의 갓 쓴 모습을 보면 모두가 갓을 쓰지 않고 얹어 놓아,

갓 | 가로33 세로14 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속034202



갓 | <킹덤> | 넷플릭스 | 2019

대청도의 주민들 | 1818 | 숭실대학교 한국기독교박물관

이덕무가 쓰지 말라고 하는 모습으로 갓을 쓰고 있음이 확인된다. 갓은 머리가 들어가는 부분이 아주 좁다. 그러니 쓰기보다는 얹어 놓았다고 하는 것이 옳다.

갓을 얹어 놓으면 여러 가지 이점이 있다. 대표적인 것이 키가 커 보인다는 것이다. 이는 개항기 외국인들이 더 먼저 알아차렸다. 1894년 한국을 방문한 영국의 여성 지리학자인 이사벨라 버드 비숍Isabella Bird Bishop(1831~1904)은 한국인의 평균 신장에 대해 "겨우 5피트 4인치(156㎝)"라고 했다. 결코 큰 체격의 소유자는 아니지만 그녀가 본 한국인은 언제나 쓰고 다니는 검은색의 높은 모자로 인해 체격이 좋아 보였다고 극찬하였다.

갓의 명성은 현재까지도 유효하다. 넷플릭스에 공개된 대표적인 한국 드라마 〈킹덤(2019~2021)〉에 등장하는 조선 사람들은 다양한 모자를 쓰고 나온다. 그중 단연 인기를 끈 것은 갓이었다. 키를 커 보이게 하는 높은 갓은 그 무게가 15g을 초과하지 않을 정도로 가볍다. 여기에 양태 사이로 비치는 햇빛의 음영은 은은한 멋을 풍기며 남성들의 얼굴을 멋지게 만든다. 킹덤은 '뉴시스 2019 한류 엑스포'에서 한류 콘텐츠 대상의 영예를 안았다. 갓의 인기는 아마존Amazon에서도 확인할 수 있다. 〈킹덤〉에 나왔던 조선시대의 관모와 익선관은 갓과 더불어 현재 패션 상품으로 많은 외국인들이 구입하고 있다.

특징 및 의의 갓은 조선시대 남자들의 대표적인 모자이다. 갓을 멋지게 쓰기 위해서는 먼저 상투를 틀고 망건을 친 후 그 위에 갓을 올려놓는다. 갓에는 직물로 된 끈과 원석이나 장식물로 된 패영貝纓이 있다. 사영紗纓은 턱밑에서 단단히 묶어 갓이 앞이나 뒤, 옆으로 넘어가지 않도록 매며, 패영은 양태가 시작되는 부분에서부터 가슴을 지나 배 아래까지 길게 늘어뜨린다. 사영은 실용적인 목적, 패영은 장식적인 목적이 크다. 특히 패영은 산호, 마노瑪瑙, 호박 등 원석을 사용하므로 신분보다는 부를 과시하는 장식물이었다. 그러나 패영은 길게 늘어뜨려 거추장스럽기 때문에, 귀 곁에 말아서 걸어 놓아 간편함과 더불어 멋스러움을 표현하였다. 패영은 착장법에 따라 신선함이 배가된다. 영국 함선 알세스트호의 군의관이었던 맥레오드 역시 패영의 멋을 놓치지 않고 그림으로 남겨놓았다. 조선 사대부들의 은근한 멋내기에 매료되었음이 분명하다.

키워드 흑립, 총모자, 양태, 킹덤

참고자료 개항기 외국인의 기록과 삽화를 통해 본 우리의 복식문화(이민주, 역사민속학27, 한국역사민속학회, 2008), 조선사람들의 차림새, 멋내기로 통하다(이민주, 세창출판사, 2023), 한국과 그 이웃나라들(Isabella Bird Bishop, 이인화 역, 살림, 1994), Islanders of Sir James Hall's Group(voyage of his majesty's ship alceste, along the coast of corea, to the island of lewchew, John M'leod, 1818), 드라마 킹덤 한류콘텐츠대상 영예 뉴시스 한류 엑스포(뉴시스, 2019.8.21.).

필자 이민주(李民周)

갓끈

정의 갓을 매거나 장식하는 데 사용하는 끈.

내용 갓끈은 갓을 매거나 장식하는 데 사용하는 끈으로, 입영笠纓 혹은 영자纓子로 불린다. 입영은 원나라와 고려에서 유행하던 제도로 중국에서는 사라지고 고려에만 남아 조선까지 그 풍속이 이어졌다. 그리고 소재에 따라 크게 두 가지로 구분된다. 직물로 만든 것은 견영絹纓 또는 포백영布帛纓이라고 하고, 구슬을 실에 꿰어 만든 것은 그 재료에 따라 주영珠纓, 패영貝纓, 연자영蓮子纓이라고 한다.

갓끈은 갓의 좌우에 뚫어 놓은 구멍에 실을 꿰어 다는데 여기에 'S'자 모양의 구영자鉤纓子를 달아 갓끈을 간편하게 바꿀 수 있게 하였다. 구영자는 은으로 만든 은영자銀纓子, 도금 또는 순금으로 만든 금영자金纓子, 동영자銅纓子 등이 있다.

『경국대전經國大典』에 1품에서 3품까지는 관자와 입영에 금과 옥을 사용한다고 규정되어 있다. 그러나 실제로는 연자영을 사용하다가 차츰 호박과 대모로 만들었다. 비단은 한여름이 되면 땀에 젖어서 떨어지기 쉬워 후세에 와서는 호박, 대모, 수정, 금패 따위를 사용하면서 점차 사치로 흘렀다.

갓끈 | 2009 | 국립민속박물관

패영은 배 아래로 길게 늘어져 걸어 다닐 때 가슴과 배를 탁탁 치게 되니, 빠른 걸음으로 걸을 수 없었다. 양반의 느릿느릿한 걸음걸이에 어울리는 패영의 길이이다. 패영은 가슴 앞에 길게 늘어져 거추장스러웠을 것이다. 그렇다고 패영을 떼어 내기에는 아쉬움이 남았고, 이 때문에 귀 곁에 걸어 올려두었다. 패영은 신분을 드러내기보다는 남자의 재력을 과시하는 데 손색이 없는 물건이다. 그러다 보니 새롭게 고안한 것이 패영을 귀곁에 걸어 올려 간편함도 챙기고 남자의 재력도 과시는 방식이었다.

특징 및 의의 갓끈은 갓을 고정하고 장식하는 데 필요하다. 갓을 고정하기 위해서는 비단이나 포백으로 된 갓끈을 사용하고 장식을 위해서는 산호, 마노, 호박, 유리 등을 꿰어 길게 늘어뜨린다. 직물로 된 갓끈은 턱밑에서 묶으며, 패영은 장식용으로 사용한다. 패영의 특징은 수정과 마노, 유리, 산호, 호박 등을 번갈아 끼워 장식하였는데, 나무로 만든 갓끈에는 원통형과 구슬형을 번갈아 끼웠다. 또 패영의 중심에는 납작한 구형球形의 산호를 매달기도 하고 패영의 끝에 각각 술을 달아 마무리하였다. 다양한 소재와 여러 가지 형태의 구슬과 대모, 마노 등을 섞어 자신의 부와 함께 멋내기로 활용하였다.

키워드 입영, 사영, 패영

참고자료 우리 옷과 장신구(이경자·홍나영·장숙환, 열화당, 2003), 조선비쥬얼(실학박물관, 2023), 조선사람들의 차림새, 멋내기로 통하다(이민주, 세창출판사, 2023).

필자 이민주(李民周)

견영 | 월하정인 중 부분 | 신윤복 | 조선 후기 | 간송미술문화재단

패영 | 청금상련 중 부분 | 신윤복 | 조선 후기 | 간송미술문화재단

강남

정의 1970년대 영동지구 구획정리 사업에 의해 개발을 시작하여 서울의 새로운 고급 주거지이자 업무 중심지구가 된 지역.

내용 원래 강남은 서울에서 사용된 지역 명칭이 아니다. 조선시대까지 서울은 한강 이북이라는 인식이 지배적이었다. 1936년, 1949년 두 차례 행정구역 확장에서도 영등포를 제외한 한강 이남지역은 서울에 포함되지 않았다. 강남은 1963년 제3공화국이 출범하면서 단행한 행정구역의 대확장으로 비로소 서울에 편입되었다. 강남 일대가 서울 시민의 시야에 들어오기 시작한 것은 1968년 2월 1일 착공한 경부고속도로의 서울 기점을 제3한강교(현 한남대교) 남단으로 정하면서부터이다. 정부는 고속도로 건설부지를 확보하기 위해 서울 기점에서 도로 양측을 시가지로 개발하기 시작하였다. 현재의

1980년대 강남역 사거리 | 서울 강남구 | 강남사진아카이브

강남역 사거리 | 서울 강남구 | 2014 | 서울경관기록화 사업

강남구와 서초구 일대이다. 그러나 이 개발 사업의 명칭이 영동 제1·2지구 토지구획정리사업이었던 데에서 알 수 있듯이 아직 강남 지역을 가리키는 표현은 '영등포의 동쪽'이라는 뜻의 영동永東이 보편적이었다. 그러나 1980~1990년대를 지나면서 서서히 강남이라는 표현이 영동을 대체하기 시작하였다.

정부는 강남을 신속하게 시가지화하기 위해 건설회사에 여러 혜택을 주어 대형 아파트 단지를 개발하고 정부 기관의 이전을 유도하였다. 또 강남으로 인구 이입을 촉진하고자 서울 도심부에 밀집해 있던 전통적인 명문 고등학교를 강남으로 이전하기 위해 노력하였다. 1976년 경기고등학교의 삼성동 이전은 그 시발점이 되었다. 그 결과 강남은 서울의 여러 지역 중 하나라는 사실을 넘어서 서울, 나아가서는 한국의 사회지도층, 고학력층, 부유층 밀집 지역의 대명사가 되었다. 일례로 2012년 강남의 중심부인 서초구는 대졸 가구주 비율이 73.6%에 이르러 서울 평균 46%를 압도하였다. 강남의 급속한 개발 과정은 부동산 투기와 같은 부정적인 현상을 수반하기도 했다. 영화 〈강남 1970(2015)〉은 강남 개발 과정에서 정치권까지 개입한 이권 다툼을 비판적으로 그렸다.

2012년 7월 신한카드는 강남구, 서초구, 송파구 등 강남 지역 55만 명의 6개월간 카드 지출 성향을 분석한 보고서를 내놓았다. 이에 따르면 강남권 회원의 백화점 평균 지출액은 11만 1,000여 원으로 비강남권의 7만 1,000여 원을 압도하였다. 또 강남권 회원은 비강남권에 비해 미용에서 47%, 공연 관람에서 30% 이상 카드를 더 사용하였다. 해외여행 관련 사용액 역시 강남권 평균 25만 원, 비강남권 6만 4,000여 원으로 큰 차이를 보인다. 이런 편차는 서울 지역을 강남과 비강남으로 나누는 '편 가르기 현상'을 낳기도 하였다. 강남을 부, 권력, 기회가 집중된 지역으로 이미지화하면서 다른 지역의 상대적 박탈감을 부추기는 부작용이 나타난 것이다.

특징 및 의의 '강남'이 단순히 서울의 고급 주거지라는 이미지를 넘어서 거대한 문화적 상징으로 떠오른 계기는 가수 싸이가 발매한 정규 6집 앨범의 타이틀곡 "강남스타일(2012)"이다. 이 노래는 유튜브에서 뮤직비디오 조회수 50억 회를 기록하면서 전 세계적인 'Gangnam' 유행을 일으켰다. "강남스타일" 뮤직비디오를 보고 한국을 방문하고 싶은 마음이 생겼다는 외국인이 91.45%에 이른다는 2012년 한국관광공사의 설문 조사 결과는 그 영향력을 뚜렷하게 보여준다.

코엑스 케이팝스퀘어 | 서울 강남구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

강남의 세계적인 유행은 해외 방송사가 직접 관련 프로그램을 제작하는 데까지 나아갔다. 캐나다 CBC 키즈CBC kids와 영국 CBBC가 공동 제작한 드라마 〈강남 프로젝트(2024)〉는 10대 한국계 캐나다 소녀가 아버지의 나라인 한국에서 K-팝 스타가 되기 위해 아이돌 연습생이 되고, 혹독한 훈련을 거치며 한국인으로서 정체성을 찾아가는 과정을 그렸다. 이 드라마는 해외 매체의 시선에 강남이 한류와 한국을 대표하는 상징으로 포착되는 단계에 이르렀음을 잘 보여준다.

키워드 경부고속도로, 영동, 부동산 투기, 아파트, 강남스타일

참고자료 1980~1990년대 강남 8학군을 둘러싼 사회적 논란과 그 귀결(오제연, 서울과 역사116, 서울역사편찬원, 2024), 강남 만들기 강남 따라하기(박배균 외, 동녘, 2017), 강남개발과 강북의 탄생과정 고찰(안창모, 서울학연구41, 서울시립대학교 서울학연구소, 2010), 끝없는 질문 서울에서 강남이란(정재정, 서울과 역사116, 서울역사편찬원, 2024), 서울 강남의 사회적 구성과 정체성의 정치(이영민, 한국도시지리학회지19-1, 한국지리도시학회, 2006), 강남스타일 접한 외국인 91% 한국 가보고 싶다(연합뉴스, 2012.11.6.), 강남스타일과 강남 연구(월간조선, 2012.11.), 케이팝이 궁금해 북미 방송사들 케이팝 소재 직접 제작(스포츠동아, 2024.6.20.).

필자 염복규(廉馥圭)

강풀

정의 장편서사물에 세로 스크롤을 활용하여 웹툰의 시초를 이끈 1세대 웹툰 작가.

개관 강풀의 본명은 강도영이며 1974년 출생으로, 상지대학교 국어국문학과를 졸업하였다. 대학 재학 시절 풀색 옷만 입고 다녀 얻은 별명 '강풀'을 인터넷 아이디와 도메인으로 삼아 홈페이지를 개설해 만화를 연재하기 시작하였다.

처음에는 당시 유행하던 엽기 코드에 맞춰 배설물을 소재로 한 에피소드 만화를 연재하여 대중들에게 인기를 얻었다. 이에 그치지 않고 강풀은 본인의 강점이었던 엽기 장르가 아닌 연상연하 커플의 로맨스를 다룬 장편 서사 만화 연재에 도전하였다. 2003년 10월부터 2004년 4월까지 다음 만화속세상(현 카카오웹툰)에서 연재된 〈순정만화〉는 30대 회사원과 10대 여고생의 풋풋한 사랑을 다룬 작품이다. 인터넷에 연재될 당시 총 페이지 조회수 6,000만, 1일 평균 페이지 조회수 200만, 총 댓글 수 25만 개로 많은 독자들의 관심을 얻었으며, 단행본으로 출간된 이후에도 10만 부 이상의 판매부수를 올렸다. 이어 일본에 만화 단행본의 출판권이 팔리고 연극과 영화도 제작되며, 만화에 애니메이션을 가미한 '무빙카툰' 형식으로 제작되기도 하였다. 당시 인터넷 홈페이지에서 에피소드 형식의 만화를 연재하는 작가들은 다수 있었지만 장편의 서사만화를 세로보기 형태로 제작하여 현재의 웹툰이라 불리는 세로 스크롤을 활용한 도전적인 작업 형식을 선보인 것은 강풀이 최초라고 할 수 있다.

내용 〈순정만화〉를 시작으로 강풀은 다음웹툰(현 카카오웹툰)에 여러 장편 만화를 내놓기 시작하였다. 2004년 5월부터 2008년 1월까지 연재한 일명 '미스테리심리썰렁물(미심썰) 시리즈' 〈아파트〉는 한 아파트에 사는 주민들이 연쇄적으로 사망하는 사건을 중심으로 이야기가 전개되는 미스터리 스릴러물이다. 〈순정만화〉 연재 당시에만 해도 짧은 만화 이력과 만화가로 불리기 어려운 미흡한 그림 실력으로 몇몇 독자들에게 비판을 받기도 하였다. 하지만 그 이후 차기작 〈아파트〉를 통해 대중의 기호와 정서를 읽어내는 감각, 뚜렷한 완결성을 가진 스토리텔링 능력을 입증하여 1세대 웹툰 작가로서 한국 만화웹툰계를 이끌어 나가기 시작하였다.

그리고 강풀은 이어 2004년 11월부터 2005년 4월까지 '순정만화 시리즈' 중 하나인 〈바보〉를 연재한다. 장편만화 이외에도 2005년에는 사람들이 일상생활에서

강풀 만화 | 강풀 | 카카오엔터테인먼트

겪은 황당하고 어이없는 일을 주제로 한 만화 〈일쌍다반사〉를 스포츠투데이에 연재하기도 하였다. 작품 하나를 완결한 후 짧은 공백기를 두고 다음 작품을 구상하였는데, 〈타이밍(2005)〉 〈26년(2006)〉 〈그대를 사랑합니다(2007)〉 〈이웃사람(2008)〉 〈어게인(2009)〉 〈당신의 모든 순간(2010)〉 〈조명가게(2011)〉 모두 1~2년 주기로 연재하였다. '미스테리심리썰렁물 시리즈' '순정만화 시리즈' 외에도 '액션만화 시리즈'로 2015년에 초능력을 가지고 있는 인물들의 이야기를 다루는 한국형 액션 히어로물 〈무빙〉을 연재하였고, 이어서 〈무빙〉의 후속작으로 2017년에 〈브릿지〉를 연재하였다. 연재작들은 전부 대중들의 폭발적인 관심을 끌었고, 2004년 오늘의 우리만화상, 2005년 부천국제만화제 대상, 2006년 독자만화대상 등을 수상하였다.

강풀 작품의 특징 중 하나는 연재작들이 하나의 세계관을 공유하고 있다는 것인데, 〈아파트〉 〈타이밍〉 〈어게인〉 〈조명가게〉 〈무빙〉 〈브릿지〉 모두 세계관과 등장인물이 겹치는 작품이다. 〈무빙〉의 후반부에서 〈타이밍〉의 주인공인 김영탁이 등장하였고, 이를 시작으로 〈브릿지〉에서는 세 작품의 인물들이 모두 모여 하나의 이야기를 풀어간다.

강풀이 연재한 작품들은 일상적인 배경에서 감성적 소재와 극적인 구성을 포함하고 있다는 강점 덕분에 대부분의 작품이 영화나 연극으로 제작되었으며, 하나의 콘텐츠를 영화, 드라마, 게임, 애니 등의 서로 다른 장르에 적용하여 판매하는 대중문화산업 전략인 IP확대가 활발히 이루어졌다. 2006년에는 〈아파트〉가 영화로 제작되었고, 2008년에는 〈바보〉 〈순정만화〉, 2011년에는 〈그대를 사랑합니다〉, 2012년에는 〈이웃사람〉 〈26년〉이 영화화 되었다. 2024년에는 〈조명가게〉가 드라마화 되었다. 또한 〈그대를 사랑합니다〉는 2012년 SBS Plus에서 드라마로 방영되기도 하였다. 2015년 작품인 〈무빙〉은 2023년 디즈니플러스 드라마로 공개되었는데, 원작 작가인 강풀이 직접 드라마의 극본을 집필하였다. 그 전까지 원작이 영화, 드라마로 제작될 때 촬영이나 각색에 참여하지 않던 강풀은 45화의 웹툰을 20부작의 드라마로 각색하는 과정에서 '액션만화 시리즈' 중 3부인 〈히든〉에서 등장 예정이었던 '프랭크'를 넣거나 초능력자 부모 세대와 자식 세대를 잇기 위해 그 중간 세대의 캐릭터를 창조하여 넣기도 하였다. 그리고 웹툰에서는 빠른 전개의 이유로 보여주지 못했던 주역들의 여운이 남는 과거와 연애 에피소드를 추가하였다. 500억원의 제작비가 투입된 드라마 〈무빙〉은 재미를 중점으로 집필된 각본을 등에 업고 한국과 글로벌 콘텐츠 통틀어 공개 첫 주 최다 시청 기간 1위라는 기록을 세우고, 한국 디즈니플러스의 9월 월간활성이용자수MAU를 46% 급증시켰다. 또한 글로벌 OTT(온라인동영상서비스) 플랫폼 내 시청 순위 집계 사이트 플릭스패트롤FlixPatrol 기준 34주차 디즈니플러스 TV쇼 부문 월드와이드 1위에 등극하는 등 국내외 모두 흥행에 성공하였다. 드라마는 2024년 제60회 백상예술대상에서 TV 부문 대상을, 원작자이자 극본을 담당한 강풀은 TV 부문 극본상을 수상하였다.

특징 및 의의 강풀은 웹툰 작가 활동 외에도 일러스트레이터, 동화 작가 등 여러 분야에서 활동한 이력이 있다. 드라마 〈무빙〉의 극본을 집필하고 캐스팅 작업에도 참여하며 영상매체 창작 활동에도 발을 뻗고 있다. 2018년에 업로드 된 〈브릿지〉의 후기 만화에서 강풀은 초능력자 시리즈는 향후 다섯 편이 더 나올 예정이라 언급하였으며, 강풀은 '액션만화 시리즈'의 3부인 〈히든〉을 구상 중이다. 1세대 웹툰 작가로서 활발한 활동을 이어오고 있는 강풀은 콘텐츠 창작으로까지 활동 영역을 넓혀가고 있다.

키워드 세로스크롤, 순정만화, 아파트, 무빙

참고자료 강풀 장편만화 스토리텔링의 경쟁력(강현구, 인문콘텐츠10, 인문콘텐츠학회, 2007), 강풀 왜 무빙 대본을 쓴다고 그래서 잠도 안 왔죠(한국경제, 2023.9.4.), 디즈니플러스 구원투수 무빙 카지노 흥행기록 뛰어넘다(글로벌이코노믹, 2023.8.25.), 인기폭발 무빙 참 많이들 봤다더니 지난달 디즈니+에 생긴 일(서울경제, 2023.10.9.), 첫 각본 무빙으로 흥행 홈런 강풀 작가 콘티 그리듯이 각본 썼죠(인터뷰365, 2023.9.6.).

필자 도효주(都効晭), 문영인(文榮寅)

거리응원

정의 국가대표 선수단이 외국에서 개최되는 국제대회에 출전 시 도심 속 광장이나 주요 도로에 설치된 대형 화면으로 여러 사람과 함께 경기를 관람하며 대표팀을 성원하는 행사.

내용 주요 스포츠 경기를 공공장소에서 여러 사람과 함께 모여 관람하는 모습은 예전부터 흔히 볼 수 있는 풍경이다. 그러나 도심 속 광장이나 공원 혹은 대로를 점유하여 특별히 설치된 대형화면으로 여러 군중과 함께 스포츠 경기를 시청하며 특정 팀을 응원하는 문화는 한·일 월드컵(2002) 기간 중 한국에 처음으로 등장하였다. 대한민국 국가대표팀의 경기가 열리는 날이면 붉은색 티셔츠를 입은 수많은 인파로 가득 차 있는 광화문대로와 시청 앞 광장(현 광화문광장과 서울광장)은 한·일 월드컵의 상징적인 장면이기도 하다.

한·일 월드컵 당시 광화문에 있는 한 언론사가 소식을 전달할 목적으로 월드컵 축구 경기를 자사의 대형화면으로 전송한 것이 거리응원을 촉발하는 계기가 되었다. 이곳에서 축구를 보며 여럿이서 응원하기 위해 시민들이 자발적으로 모여들기 시작했고, 이러한 움직임이 점차 대규모 거리응원으로 발전하게 된 것이다. 광화문

에서 처음 시작한 길거리응원이 시청 앞 광장까지 퍼져 나가고, 나아가 이는 서울뿐만 아니라 전국 주요 도시에서의 거리응원 및 여러 대학 캠퍼스 내 단체관람 행사로 이어지게 되었다.

이러한 대규모의 거리응원은 당시까지만 해도 유럽이나 북미 지역에서는 다소 생소한 문화였다. 이 때문에 월드컵을 취재하는 해외언론들과 한국을 방문 중인 외국 축구 팬들은 이러한 거리응원 행사를 관심 있게 바라보았다. 특히 다수의 사람이 모였음에도 불구하고 경기가 끝나면 스스로 주변을 정리하고 질서 있게 현장을 떠나는 모습은 해외언론의 시선을 끌었다. 대회를 주관했던 국제축구연맹(FIFA) 역시 한·일 월드컵에서의 성공적인 거리응원에 주목했으며, 이와 같은 야외 단체관람 및 응원문화를 독일 월드컵(2006) 때부터 'FIFA 팬 페스티벌The FIFA Fan Festival'이라는 행사로 공식화하여 현재까지도 월드컵이 열릴 때마다 진행하고 있다.

한국에서도 한·일 월드컵 이후 거리응원은 경기장에서 직접 관람하는 것과는 별개로 독특한 응원문화로 정착하였다. 월드컵, 아시안컵 등 주요 축구 국가대항전이 열리는 날이면 종종 서울광장은 물론 강남역, 청량리역, 석촌호수 및 서울월드컵경기장 등 시내 여러 곳에서 대형화면을 통해 경기를 시청하며 한국팀을 응원하는 거리 및 야외응원 행사가 진행된다. 부산, 인천, 수원 등 주요 도시에서도 거리응원이 자주 열린다. 특기할 부분은 이러한 거리응원 대부분이 축구 경기에 국한된다는 점이다. 축구와 더불어 인기종목인 야구 국가대표의 해외원정경기는 일반적으로 비어 있는 야구장에서 전광판을 통해 함께 관람하는 방식으로 야외응원이 펼쳐진다.

특징 및 의의 2002년 거리응원이 시작됨과 동시에 불거졌던 논란이 있는데, 바로 월드컵 단체관람이 촉발한 중계권 문제이다. 국제축구연맹과 중계권을 지닌 방송사는 대형화면을 통해 월드컵을 대중들에게 재송출하는 주체가 과연 합법적으로 그러한 권리를 소유하고 있는지를 따져보았다. 이러한 쟁점은 추후 무상으로 불특정 다수에게 공익의 목적으로 제공하는 행위는 중계권을 침해하지 않는 것으로 정리되었다. 이를 근거로 국내 비영리단체들은 월드컵이 개최되면 참여 인원 및 장소와 관계없이 적극적으로 거리응원 행사를 진행할 수 있었다.

거리응원 | 서울 중구 | 2002 | 국립민속박물관

키워드 축구, 월드컵, 서울광장, 팬 페스티벌

참고자료 2002년 월드컵 길거리 응원의 축제 공동체적 특성(이윤희, 사회와이론3, 한국이론사회학회, 2003), 2010 월드컵 붉은악마 거리응원 동기와 2002 월드컵 거리응원 동기를 통해 본 거리응원 동기의 역동성(윤영길·권오정, 한국체육학회지51-1, 한국체육학회, 2012), 자본의 거리응원 공간 사유화(박보현, 한국스포츠사회학회지23-4, 한국스포츠사회학회, 2010).

필자 이정우(李正雨)

게임

정의 일정한 규칙이 있는 놀이.

내용 게임은 일정한 규칙이 있는 놀이를 통칭하는 단어로 그 범위와 형태가 다양하다. 한국에서는 디지털 기반의 게임을 비디오 게임, 컴퓨터 게임 등으로 구분하기보다 이를 포괄하여 게임이라고 부르는 경향이 있다.

"2023 대한민국게임백서"에 따르면 2022년 기준 한국은 미국, 중국, 일본에 이어 전 세계 게임 산업 점유율 4위를 기록하고 있는 세계적인 온라인 게임 강국이다. 국내 게임 산업 총매출액은 22조 2,149억 원, 수출액은 89억 8,175만 달러이다. 게임은 대표적인 한류 수출 상품이기도 하다. 2021년 기준, 한국의 전체 콘텐츠 산업 수출액 중 게임 산업 수출액의 비중은 1위로 69.6%에 달하는데 2위인 음악(6.2%)과 3위인 방송(5.7%)의 수출액을 압도한다. 산업 규모만큼 종사자 수 역시 상당한데 2022년 기준, 국내 게임 제작 및 배급 업체는 1,287개, 게임 산업 종사자는 총 8만 4,347명이다.

한국의 게임 산업은 1980년대 태동기를 거쳐 꾸준히 발전해 왔다. 최초의 국산 상업용 게임인 〈신검의 전설(1987)〉이 애플Ⅱ 컴퓨터 전용으로 출시된 이후, 1990년대에는 PC용 국산 롤플레잉 게임Role-Playing Game인 손노리의 〈어스토니시아 스토리(1994)〉, 소프트맥스의 〈창세기전(1995)〉 등이 대중적으로 흥행하며 성공하였다.

<바람의나라> | 넥슨 | 2024

뒤이어 넥슨이 다중접속 온라인 역할수행 게임Massively Multiplayer Online Role-Playing Game(이하 MMORPG) 〈바람의 나라(1996)〉를 출시하였는데 이는 세계 최초의 인터넷 그래픽 게임이다. 〈바람의 나라〉는 고구려의 3대 왕인 대무신왕 '무휼', 그의 차비 '연', 아들 '호동 왕자'와 '낙랑 공주' 등을 등장인물로 하여 초기 삼국시대를 배경으로 펼쳐지는 역사극인 김진 작가의 동명 만화를 원작으로 한다. 〈바람의 나라〉는 최장수 상용화 그래픽 MMORPG로 기네스북에 등재되었으며, 2024년에 서비스 28주년을 맞았다.

엔씨소프트의 MMORPG 〈리니지(1998)〉는 신일숙 작가의 동명 만화를 바탕으로 제작되었다. 혈맹을 모아 아덴 왕국의 왕위를 되찾고자 하는 설정의 중세 판

지스타 2018의 다양한 게임 | 2018 | 문화체육관광부 코리아넷

타지풍 세계관을 가진 게임이다. 2000년 미국 베타 서비스 오픈을 시작으로 일본·홍콩·중국 등에 진출하기도 하였다. 여러 후속작과 모바일 플랫폼으로 출시되는 등 지금까지도 〈리니지〉 시리즈의 인기는 지속되고 있다. 〈리니지M(2017)〉 〈리니지2M(2019)〉 〈리니지W(2021)〉는 2023년 기준 전 세계 누적 합산 매출 70억 달러를 넘어서기도 하였다.

게임은 무엇보다 플레이어들의 참여를 통한 상호작용성이 중요한 문화콘텐츠이다. 이러한 관점에서 〈리니지2(2003)〉의 바츠 서버에서 일어난 '바츠 해방전쟁'은 게임 내에서 개발자가 예상하지 못한 플레이어 간의 스토리가 발생하고, 이것이 게임 내에 새로운 역사를 만들어 갈 수 있음을 보여준 사례로 유명하다. 2004년에 발발한 '바츠 해방전쟁'은 바츠 서버를 장악한 독재 세력과 이에 항거하는 일반 플레이어들 사이에서 일어난 대규모 전쟁으로 수년간 지속되었으며 20만 명에 달하는 플레이어가 참여한 것으로 알려졌다. 현실 사회와 정치를 그대로 닮은 '바츠 해방전쟁'의 전개 양상은 특히 흥미롭기에 이를 바탕으로 한 소설, 웹툰 등이 출시되었으며 학계에서도 큰 관심을 가졌다. 2014년에는 해당 사건의 10주년을 맞아 엔씨소프트 사옥에서 기념행사가 개최되었다.

2000년대에 들어서 다양한 게임 회사들이 신작을 출시하며 한국 게임 산업은 성장을 거듭한다. 넥슨, 엔씨소프트, 네오위즈, NHN, 넷마블 등의 대표적인 온라인 게임 기업들은 '5N' '3N' 등으로 불리며 한국 게임 산업의 전성기를 열었다.

2001년 넥슨은 과금 없이 무료로 게임을 플레이하는 대신 게임 내 아이템과 게임 머니 등을 판매하여 수익을 얻는 '부분 유료화' 모델을 세계 최초로 도입하였다. 유명 게임 개발자인 마크 컨Mark Kern은 '게임테크 2011' 행사 발표에서 한국의 부분 유료화 모델은 서양 게임 산업계도 주목할 필요가 있다고 주장하였다. 부분 유료화 모델은 한국 게임 산업의 주요 비즈니스 모델로 남아 있는데 '확률형 아이템(구매한 게임 아이템의 종류나 성능이 게임회사가 정한 확률에 따라 무작위로 결정되는 아이템)' 문제와 맞물리며 사행성을 조장한다는 논란에서 자유롭지 않다. 이에 2023년 2월, '확률형 아이템'의 정보 공개를 의무화하는 〈게임산업진흥에 관한 법률〉 개정안이 통과되기도 하였다.

한편, 한국 게임 산업은 정부의 지원뿐 아니라 여러 규제의 영향을 받으며, 대표적인 사례가 '게임 셧다운shutdown제'다. 2011년 〈청소년 보호법〉 개정으로 도입된 '게임 셧다운제'는 0시부터 오전 6시까지 16세 미만 청소년에게 인터넷 게임 제공을 금지하는 제도로 10년간 지속되다 2022년 폐지되었다. '게임 셧다운제'가 시행 중이던 2021년, 12세 이용 등급 게임인 〈마인크래프트(2011)〉를 서비스하고 있던 마이크로소프트Microsoft는 시스템상 16세 미만 사용자의 게임 접속을 따로 관리할 수 없다는 이유로 모든 한국의 미성년자가 게임을 이용할 수 없도록 하였다. 이에 '게임 셧다운제'를 둘러싼 논란이 확산하기도 하였다.

최근 한국 게임은 5N 이외에도 스마일게이트·크래프톤·카카오게임즈·펄어비스의 네 개 게임사를 칭하는 'SKKP' 등을 비롯한 여러 기업의 약진 속에 전 세계에 그 위상을 높이고 있다. 크래프톤의 〈배틀그라운드(2017)〉는 2023년 4월 기준, 전 세계에 7,500만 장이 판매된 게임으로 이는 역대 비디오 게임 판매량 5위에 해당한다. 〈배틀그라운드〉는 최대 100명의 플레이어가 서로 싸우면서 최후까지 살아남은 1인 또는 1팀이 승리하는 배틀 로열 형식의 게임이다. 온라인 소프트웨어 유통망 '스팀Steam'을 통해 전 세계 동시 출시하였으며 스팀 역사상 최대 동시접속자 수인 300만 명을 기록하기도 하였다.

네오위즈 산하의 라운드8 스튜디오에서 개발한 게임 〈P의 거짓(2023)〉은 세계 3대 게임쇼인 '게임스컴 2022'에서 '최고의 액션 어드벤처 게임' '최고의 롤플레잉 게임' '가장 기대되는 플레이스테이션 게임'에 선정되어 한국 게임 최초로 3관왕을 차지하였다. 고전 〈피노키오〉를 잔혹 동화로 각색한 〈P의 거짓〉은 인간이 되기 위해 여정을 떠난 피노키오의 이야기를 다룬다. 〈P의 거짓〉은 한국·일본·미국·홍콩·대만의 플레이스테이션 스토어에서 판매 상위 10위를 기록했으며, 2023년 10월 글로벌 누적 판매량 100만 장을 돌파하였다. 특히 매출의 73%가 북미와 유럽 시장에서 발생했으며, 북미·유럽·일본 등 해외 판매량이 90% 이상을 차지했다. 〈P의 거짓〉은 온라인과 모바일 게임 중심의 한국 게임 시장에 새로운 가능성을 제시하였다고 평가받는다.

이처럼 한국 게임은 기술력과 기획력을 바탕으로 세계 시장에서 중요한 위치를 차지하며 콘텐츠 강국으로서 한국의 위상을 높이는 데 일조하고 있다.

특징 및 의의 한국 게임 콘텐츠는 단기간에 급격한 성장을 이루었다. 전 세계적으로 그 완성도를 인정받고 있지만 동시에 확률형 아이템 중심의 수익 모델, 특정 플랫폼과 장르 편중 등의 문제 역시 제기되고 있다. 그러나 한국 게임 산업은 E-스포츠, 유튜브 게이밍 콘텐츠, 팬 커뮤니티 문화 등 활발하게 확장되어 가고 있는 게임 생태계 속에서 혁신과 변혁을 거듭하고 있기에 경제적 가치뿐 아니라 문화적 가치 창출에도 꾸준히 이바지해 나갈 것이다.

키워드 바람의 나라, 리니지, 배틀그라운드, 부분 유료화, E-스포츠

참고자료 2022 콘텐츠산업백서 연차보고서(문화체육관광부, 2023), 2023 대한민국 게임백서(한국콘텐츠진흥원, 2024), 게임사전(이인화·한혜원, 해냄출판사, 2016), 100만장 넘게 팔린 P의 거짓 네오위즈 실적 견인했다(디스이즈게임, 2023.11.9.), 리니지 모바일게임 전 세계 매출 70억 달러 돌파 해외 매출 비중은(디스이즈게임, 2023.3.7.), 마크 컨 한국 게임은 서양의 미래(인벤, 2011.3.29.), 국가법령정보센터(law.go.kr), 바람의 나라(baram.nexon.com), 한국콘텐츠진흥원(kocca.kr).

필자 윤현정(尹賢貞)

겨울연가

정의 2002년 1월 14일부터 3월 19일까지 KBS 2TV에서 방영된 20부작의 정통 멜로드라마.

내용 〈겨울연가(2002)〉는 윤석호가 연출을, 윤은경과 김은희가 극본을 맡았으며, 배용준·최지우·박용하·박솔미 등이 출연하였다. 〈가을동화(2000)〉 다음으로 방영된, 윤석호 PD의 사계절 시리즈 중 두 번째 작품이다. 줄거리는 다음과 같다. 고등학교 시절 첫사랑의 감정을 키워가던 강준상(배용준)과 정유진(최지우)은 서로 남매일지 모른다는 출생의 비밀에 부딪혀 이별하게 된다. 시간이 흘러 성인이 된 둘은 다시 만나 사랑하고, 둘 사이를 가로막던 출생의 비밀도 해결된다. 하지만 강준상은 병으로 목숨이 위태로워지고, 기억과 목숨 사이 선택의 갈림길에 선다. 드라마는 시력을 잃은 강준상과 모든 진실을 알게 된 정유진이 다시 만나 사랑하는 것으로 끝을 맺는다. 이처럼 기억상실, 시한부, 출생의 비밀 등의 설정은 다소 신파적이고 작위적이라는 비판을 받기도 하였으나 특유의 분위기와 영상미로 시청자의 호평을 받았다.

특징 및 의의 〈겨울연가〉는 국내에서 최고시청률 28.8%를 기록했지만, 이전 작품인 〈가을동화〉만큼의 반응을 불러오지 못하였다. 그러나 일본에서 큰 성공을 거둠에 따

남이섬 내 <겨울연가>포스터와 주인공 동상 | 강원 춘천 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

라 한국에서 재평가가 이루어졌다. 〈겨울연가〉의 일본 내 성공은 한국보다 경제·사회·문화적으로 발달한 국가에서 처음으로 한국 콘텐츠가 인기를 끈 사건으로, 일본 내에서도 큰 반향을 일으켰다.

〈겨울연가〉는 한국 방영 1년 뒤인 2003년 일본 NHK BS2 위성방송을 통해 방송되어 입소문을 타기 시작한 뒤, 2004년 지상파 채널인 NHK에서 방영 후 폭발적인 반응을 불러일으켰다. 황금시간대가 아님에도 20%가 넘는 시청률을 기록하였고, 이는 같은 시간대 평균 시청률의 2배 이상의 수치였다. 〈겨울연가〉의 일본 내 인기는 중장년 이상의 여성 시청자가 주축이 되었다. 극 중 남자주인공 캐릭터가 보여주는 순애와 부드러운 남성성에 일본 여성 시청자들은 열광하였다.

〈겨울연가〉를 통해 얻은 상업적 성공은 한국 드라마의 수익구조 다변화를 이끌었다. 드라마 DVD, 포토북, 관광 상품과 뮤지컬 및 애니메이션 제작 등 OSMU one source multi-use가 활발하게 이루어졌고, 배우들은 일본 팬들을 상대로 팬미팅을 개최하였다. 이밖에 〈겨울연가〉를 통해 일본 내에서 한국의 존재감과 호감도가 높아졌으며, 한국과 일본의 민간 교류가 증가하였다. 춘천과 남이섬 등지의 촬영지를 중심으로 관광객이 증가해 큰 경제적 효과를 얻었다. 〈겨울연가〉는 홍콩·대만 등 중화권뿐 아니라 태국·필리핀·말레이시아·인도네시아·싱가포르 등 동남아시아 국가와 에콰도르 등 남미, 그리고 이집트·가나·탄자니아 등 아프리카에 이르기까지 20여 개 국가에 수출되며 본격적인 한류의 시작을 알렸다.

키워드 일본 한류, 배용준, 최지우

참고자료 근·현대 일본의 연애 사정(칸 사토코, 여성학논집23-1, 이화여자대학교 한국여성연구원, 2006), 동아시아에서 한류 소비에 나타난 아시아 노스탤지어(백지운, 중국어문학47, 영남중국어문학회, 2006), 일·중 양국의 한류드라마 수용에 대한 비교문화적 성찰(배현주, 차세대 인문사회연구4, 동서대학교 일본연구센터, 2008), 일본 내 글로벌 SVOD 서비스를 통한 한국 드라마 수용(박소정·장인희·홍석경. 한국언론학보65-3, 한국언론학회, 2021), 대장금 수출액 겨울연가의 5배(헤럴드경제, 2005.9.23.), KBS 겨울연가 탄자니아서 방영(연합뉴스, 2005.7.1.).

필자 심두보(沈斗輔)

겸상
兼床

정의 두 사람 또는 그 이상의 사람들이 한 상에서 함께 식사할 수 있게 차려진 음식상.

내용 겸상兼床에는 두 사람이 마주 앉아 먹을 수 있도록 차린 상과 세 사람이 한 상에 앉아 먹도록 차린 셋겸상, 네 사람이 한 상에 앉아 먹도록 차려진 넷겸상이 있다. 우리나라의 전통 상차림은 외상 혹은 독상獨床이 일반 형태이다. 유교 중심의 조선시대에는 사회 신분 질서가 엄격하였고, 사회 구성의 기본 단위는 가족이었다. 가장은 가족공동체를 지휘·통솔하고, 대외로 가족을 대표하였다. 가족 집단은 가부장의 권위로 유지되므로 가장과 가족 구성원 간 관계는 윤리를 덕목으로 하여 맺어져 있었다. 이러한 생각은 음식을 먹을 때도 반영되어 상하 서열 중심 상차림으로 고착되었다. 조선시대의 전통 상차림은 일상식뿐만 아니라 잔칫상에서조차 외상으로 행해져 오다가 19세기경 겸상문화가 외상과 함께 공존한 것으로 추정할 수 있다.

외상은 한 사람이 한 상을 차지하고 먹는 개별 상차림인데 반해 겸상은 밥·국·수저는 개인별로 나누어 담지만 나물, 구이, 조림, 밑반찬, 별찬, 김치, 찌개, 찜 등 반찬류는 함께 먹는, 개별형과 공동형이 혼재된 상차림이다. 겸상의 대상은 할아버지와 손자처럼 두 세대 이상이나 노부부(조부모), 가장家長과 손님, 사제지간師弟之間 등은 가능하지만 아버지와 아들처럼 한 세대밖에 차이가 나지 않는 경우는 허락되지 않는 것이 원칙이었다. 또 젊은 남녀도 유별有別하여 겸상을 하지 않는다. 겸상 차림새는 독상을 차리듯 하되 나이가 드신 웃어른이나 손님 위주로 음식상을 구성하며, 정반대 위치에 또 한 벌의 수저·밥·국을 따로 준비한다. 따뜻한 음식과 국물이 있는 찌개, 찜이나 전, 특별 반찬 등은 되도록이면 웃어른이나 손님의 오른쪽으로 놓아서 식사하기 편하게 배려한다. 또 음식의 간을 맞추기 위해 놓는 간장, 초장, 초고추장 등의 종지는 밥이나 국처럼 개별이 아닌 경우 웃어른이나 손님 가까운 곳에 두어 기호에 맞게 식사하도록 배려한다.

조선시대의 독상과 겸상 문화는 상류층인 양반사회에 국한되었으며, 평민계층에서는 공유형 두리반으로 상차림을 하였다. 두리반 앞에서는 서열의 질서나 차등에 얽매이지 않고 여럿이 한 상에 둘러앉아 평등하게 나눠 먹었다. 나아가 오늘날의 상차림 문화는 생활양식의 변화와 함께 식탁이 주류를 이루고 있다. 좌식 상차림이든 식탁 상차림이든 모두 겸상이 일반 형태이다.

특징 및 의의 겸상은 독상과 달리 상대방과 마주하며 식사해야 하기 때문에 이에 따르는 새로운 밥상 예절이 형성되었다. 함께 먹는 상이므로 음식을 먹을 때 자기가 먹고 싶은 것만 골라 먹는다든지 멀리 있는 음식을 자기 앞으로 당겨 놓지 말아야 한다. 겸상에서는 외상에서 고려하지 않아도 좋은 겸양, 배려, 양보, 화합의 새로운 덕목이 요구된다. 겸상을 대할 때는 상대방과 적당한 대화를 나누며 정을 쌓고, 반찬을 서로 나누어 먹어야 하는 지혜를 익히고, 상대방에 대한 배려를 배운다. 겸상과 같은 이런 일상 의식을 통하여 가족 간 유대감을 물론 사회 유대감을 형성할 수 있다. 겸상을 차리면 음식상을 준비하는 사람의 일손이 줄어든다는 장점도 있다. 개별형 상차림인 독상은 대접받는다는 심리적 안정감을 느끼며, 자기 방식으로 먹을 수 있는 편안함과 함께 위생상 안정감을 준다. 이에 비해 겸상은 독상의 자유로움과 달리 상대방을 배려하고 의식해야 하며, 함께 먹는 식사 시간까지 어느 정도 조절해야 하는 등 약간의 불편한 심정을 감내해야 하는 측면도 없지 않다.

키워드 셋겸상, 넷겸상, 신분 질서, 가부장, 독상

참고자료 조선요리법(조자호, 광한서림, 1939), 조선요리제법(방신영, 한성도서, 1942), 한국식생활풍속(강인희 외, 삼영사, 1984).

필자 이춘자(李春子)

경복궁
景福宮

정의 조선왕조 제일의 법궁이자 서울을 대표하는 으뜸 관광명소.

내용 경복궁景福宮은 조선왕조 제일第一의 법궁法宮이지만 수많은 역사적 현장 속에서 많은 비운을 겪어왔다. 특히 을미사변乙未事變으로 건청궁乾淸宮에서 명성황후明成皇后가 시해된 것은 영화·드라마·뮤지컬과 같은 문화콘텐츠로 제작되어 널리 소개되었다. 근현대의 아픈 역사를 지녔지만 지금은 서울을 방문한 외국인 관광객 중 84.4%가 방문하고, 매년 100만 명 이상의 외국인이 찾는 서울의 대표적 관광명소가 되었다.

2020년 9월 경복궁에서 한복을 입고 펼친 방탄소년단BTS 공연이 미국 NBC 〈더 투나잇 쇼 스타링 지미 팰런the tonight show starring Jimmy Fallon〉를 통해 전 세계에 소개되며 경복궁은 전 세계 아미들의 '성지'가 되었다. 방탄소년단은 근정전勤政殿에서 "다이너마이트(2020)", 경회루慶會樓에서는 "소우주(2019)"를 불러 화제가 되었고, 방탄소년단의 뷔는 서울관광재단의 글로벌 캠페인 영상 〈서울에디션23〉에 출연하여 서울의 인기 명소 중 한 곳으로 경복궁을 소개하기도 하였다. 2023년 5월에는 명품 패션 브랜드 구찌가 근정전에서 〈2024 크루즈 패션쇼〉를 열어 세계적인 이목을 집중시켰다. 경복궁에서 패션쇼가 열린 것은 이번 사례가 처음이며 경복궁을 "과거를 기념하고 미래의 영감을 받을 수 있는 곳"으로 소개하여 드라마 촬영지나 음악 공연뿐만 아니라 패션쇼라는 새로운 장르의 '유니크 베뉴'로도 사용될 수 있음을 보여주었다.

경복궁을 방문한 외국인 관광객들의 관심을 끄는 콘텐츠는 '수문장 교대의식'과 '경복궁 별빛야행' '경복궁 생과방' '궁중문화축전' 등이다. 2002년부터 상설 공연으로 이어져 온 경복궁 수문장 교대의식은 조선시대 왕실 호위문화를 생생하게 재현하여 당시의 위용을 보여주고 있다. 국가유산청은 수문장의 복식을 개별 맞춤 방식으로 제작하고, 관광객들이 직접 체험할 수 있는 프로그램을 확대하였다.

'경복궁 별빛야행'은 궁궐 문화콘텐츠 다양화를 목적으로 궁중음식 체험과 전통공연, 경복궁 야간해설탐방을 결합한 특색 있는 행사이다. 관람객들은 소주방에서 임금님의 수라상을 맛보고, 전문해설사와 함께 고종高宗이 거닐었을 코스로 경복궁 별빛 산책로를 탐방할 수 있다. 2024년에는 채식 수라상이 추가되어 채식주의자 관람객들도 참여할 수 있는 기회를 제공하였다. 별빛야행은 하루 2회, 소수 인원을 대상으로 하는데 금방 매진될 정도로 인기 있는 프로그램이다. 그 결과 코로나19 이전인 2019년 13만 7,000명을 기록한 경복궁 야간 방문객은 2022년과 2023년 각각 29만 명, 27만 명을 기록하며 두 배 이상 늘어났다.

'경복궁 생과방'은 실제 임금이 드신 궁중병과와 궁중약차를 즐길 수 있도록 구성된 체험 프로그램이다. 유료 프로그램임에도 불구하고 매회 매진을 기록하고, 특히 외국인에게 인기가 많아 2024년도에는 궁중문화축전과 연계하여 외국인 대상 별도 프로그램을 운영하기도 하였다.

경복궁에서 진행된 '궁중문화축전'에서는 타임머신을 타고 조선시대로 떠나는 고궁뮤지컬과 '왕가의 산책' 시간여행은 외국인 관람객들의 눈길을 사로잡았다. 또한 경복궁 흥례문 광장에 마련된 각종 공예품과 전통문화상품, 궁중다과 등을 판매하는 야외시장 K-헤리티지 마켓도 한류 팬들에게 인기가 많았다.

경복궁 한낮의 시식공감 | 2024 | 국가유산진흥원

2023년 10월에는 100년 만에 광화문 월대가 복원되었다. 10년간의 고증과 연구로 제 모습을 되찾은 광화문은 새로운 K-관광의 상징물로 관람객 증가에 큰 역할을 할 것으로 보인다.

근정전 | 서울 종로구 | 2019 | 국립민속박물관·김은진

경복궁 수문장 교대의식 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

경복궁 한복 체험 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

특징 및 의의 경복궁은 임진왜란壬辰倭亂으로 소실되었다가 고종 대 중건되었으나, 1910년 경술국치庚戌國恥 후 조선총독부 청사가 들어서며 경복궁의 경관이 크게 훼손되었다. 그러나 2001년부터 경복궁을 복원하기 시작해 2023년 10월 광화문 월대 및 현판 복원까지 마무리하였다. 경복궁이 100년 만에 옛 궁궐의 모습을 되찾게 되면서 건축적 경관뿐만 아니라 야간관람과 다양한 체험 프로그램을 통해 온전히 조선왕조 제일의 법궁을 관람할 수 있게 되었다. 여기에 한류는 경복궁의 아름다움을 소개하는 데 크게 기여하였다.

키워드 수문장 교대의식, 경복궁 별빛야행, 생과방, 궁중문화축전

참고자료 2023 외래관광객 실태조사(서울관광재단, 2024), 6만원 코스도 1분 매진 궁궐 야행에 구름인파(문화일보, 2024.5.1.), BTS가 공연한 곳 궁궐·왕릉이 한류팬 성지로(스포츠월드, 2024.4.29.), 궁능유적본부(royal.khs.go.kr).

필자 김지선(金智宣)

계란빵

정의 금속으로 된 틀에 밀가루 반죽과 계란을 함께 넣어 구워낸 빵.

내용 계란빵은 한국에서 대중적으로 소비되는 길거리음식 중 하나이다. 계란빵 틀은 금속으로 만들어졌으며, 작은 타원형 또는 원형 홈이 여러 개 있고 뚜껑을 여닫을 수 있다. 이 틀에 반죽을 반쯤 채운 뒤 계란을 올려 뚜껑을 닫고, 중약불에서 5분 정도 구워내면 계란빵이 완성된다. 계란빵은 부드러운 빵과 반숙된 계란이 어우러져 독특한 맛을 지닌다. 또한 계란빵은 이동 중에 간편하게 섭취할 수 있어 바쁜 현대인들의 간단한 식사 대용이 되기도 한다. 계란이 주재료이기 때문에 풍부한 단백질과 비타민이 함유되어 영양학적으로도 우수하다. 또한 계란빵은 구워지자마자 바로 따뜻하게 먹을 수 있어 특히 겨울철에 인기가 많다.

계란빵은 도시화가 급격히 진행되던 1970~1980년대 도시의 길거리에 등장하였다. 이 시기는 한국의 경제성장기로, 계란빵은 빠르고 저렴한 음식을 찾는 소비자들의 수요를 충족시켰다. 또한, 한두 개만 먹어도 속이 든든하여, 1997년 IMF 구제금융 요청이라는 경제적 불황 속에서도 전국적으로 큰 인기를 끌었다.

초기에는 밀가루 반죽에 단순히 계란을 넣어 구워내는 방식이었는데, 점차 다양한 재료가 추가되며 현재에 이르렀다. 현재는 반죽에 버터나 우유를 첨가하여 초기의 계란빵보다 더욱 부드럽고 고소하다. 또한 치즈, 옥수수, 햄 등의 재료를 추가하여 다채로운 맛을 제공한다. 지역마다 독특한 재료와 방법을 적용하기도 한다. 서울의 명동, 부산의 광복동, 인천의 차이나타운 등 주요 관광지에서 다양한 형태의 계란빵을 접할 수 있다. 예를 들어, 명동에서는 크림을 추가한 계란빵을, 부산에서는 해산물을 첨가한 계란빵을 맛볼 수 있다. 지역적 다양성의 확산은 계란빵이 전국적으로 대중적인 음식으로 자리잡는 데 중요한 역할을 하고 있다.

최근 한국의 일상문화에 대한 관심이 높아지면서, 외국인 관광객들은 현지에서 직접 길거리음식을 맛보고 체험하는 여행을 선호하고 있다. 그중에서도 계란빵은 간편하고 저렴하며, 한국 특유의 길거리음식을 쉽게 경험할 수 있어 인기가 높다. 계란빵은 외국인에게 한국의 일상적인 식문화를 가까이에서 체험하게 해주는 대표적인 길거리음식으로 자리 잡고 있다.

특징 및 의의 계란빵은 현대 한국인의 일상 속에 깊숙이 자리 잡은 음식으로, 단순한 간식을 넘어 한국의 도시화와 경제성장 과정에서의 사회문화적 배경을 엿볼 수 있는 주요한 매개체이다. 한국의 산업화와 도시화가 진행됨에 따라 도시 인구가 크게 증가하고 생활양식도 빠르게 변화하였다. 이러한 상황 속에서 간편하고 저렴한 음식에 대한 수요가 높아지면서 길거리음식 문화가 발달하기 시작하였다. 이 시기에 등장한 계란빵은 이동 중에도 쉽게 먹을 수 있는 영양가 있는 간식으로 각광받았다. 현재 계란빵은 외국인 관광객에게 한국의 음식문화에 대해 소개할 수 있는 대표적인 음식의 하나로 자리매김하고 있다. 또한 지역에 따른 창의적이고도 다채로운 맛으로 한국 길거리음식의 다양성을 잘 보여주고 있다. 계란빵은 시대와 대중의 입맛에 따라 어떻게 음식이 만들어지고, 대중에게 수용되며 확산하는지를 잘 보여주는 사례 중 하나이다.

계란빵 만들기 | 강원 원주 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

계란빵 | 서울 중구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

키워드 길거리음식, 간식, 계란

참고자료 한국의 길거리 음식(시율, 아이 엔터테인먼트 코리아, 2023).

필자 오세미나(吳세미나)

고궁투어

정의 역사와 문화를 배우기 위해 한국의 궁궐을 방문하고 체험하는 관광 콘텐츠.

내용 전 세계적으로 한류 열풍이 뜨겁다. 최근 한류 영향으로 각광받고 있는 대표적인 장소가 바로 고궁이다. 2023년 지구촌 한류현황에 따르면 전 세계 한류 팬

은 약 2억 2,500만 명으로 2012년 926만여 명과 비교하여 10년 동안 약 24배가 증가하였다. K-팝, K-드라마로 시작된 한류 팬들은 K-푸드, K-패션에 이어 K-헤리티지로 눈을 돌리고 있다. 드라마 〈대장금(2003)〉에서 시작된 한류 열풍은 2005년 이후 〈왕의 남자(2005)〉 〈해를 품은 달(2012)〉 〈덕혜옹주(2016)〉 〈미스터 션샤인(2018)〉 〈킹덤(2019~2021)〉 등 궁궐을 소재로 한 다양한 드라마와 영화를 통해 한국의 궁궐문화에 대한 관심을 촉발시켰다.

또한 2020년 9월 경복궁景福宮을 무대로 한 방탄소년단BTS 공연이 전 세계에 전파되면서 한국의 고궁은 해외 MZ세대에게 '힙'한 성지이자, 한국에 오면 꼭 한번 가봐야 할 관광 명소가 되었다. 조선시대 궁궐을 배경으로 한 방탄소년단 슈가의 뮤직비디오 〈대취타〉는 K-팝 팬들의 주목을 받았다. 요즘 한복을 입고 고궁을 거니는 K-팝 팬들이 부쩍 늘어난 이유이기도 하다.

고궁에서 외국인이 가장 선호하는 관광 콘텐츠로는 '수문장 교대의식' '한복체험' '야간개장' '궁중문화축전' 등이 있다. 경복궁에서 진행되는 수문장 교대의식과 덕수궁德壽宮 대한문大漢門에서 이루어지는 서울 왕궁수문장 교대의식은 힘찬 북소리와 절도 있는 퍼포먼스로 고궁 방문객의 이목을 집중시킨다.

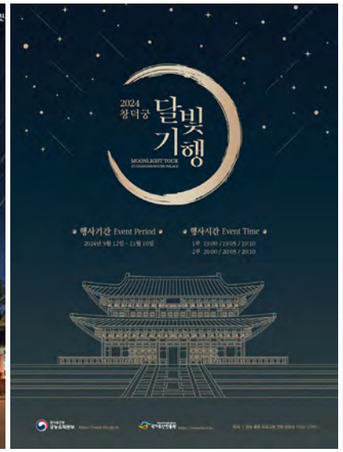
국가유산청은 2013년부터 한복 착용자를 고궁에 무료입장하는 제도를 실시하였다. 이는 내·외국인 관광객들에게 고궁에서의 한복체험을 확대하는 계기가 되었다. 이제 한복체험은 외국인들에게 신기한 경험이자 재미있는 놀이이다. 과거에는 10~20대의 젊은 층이 주로 한복체험을 하였으나, 현재는 가족 단위로 수요층이 확장되는 추세이다. 한복을 착용한 관광객은 자신의 모습을 SNS(사회관계망서비스)에 올려 '한복스타그램'이라는 신조어가 생겨날 정도로 인기 있는 체험이 되었다.

2010년에 첫선을 보인 '창덕궁 달빛기행'은 대표적인 야간투어 프로그램으로 자리매김하였고, '경복궁 별빛야행' '밤의 석조전' 등으로 확대되었다. 이 프로그램은 일반 관람객들이 낮의 궁궐을 즐기는 것에 더해 밤에도 궁궐을 즐길 수 있도록 한다. 고궁 야간개장은 불빛으로 물든 궁궐의 또 다른 정취를 선사해 가족·연인 등 내·외국인에게 핫한 투어코스로 유명하다.

'궁중문화축전'은 매년 봄, 가을 5대 궁궐(경복궁·창덕궁·덕수궁·창경궁·경희궁)과 종묘에서 개최된다. 각 궁궐의 성격에 맞는 다양한 체험행사와 전시, 공연으로 한류에 빠진 외국인 관광객을 유혹한다. 궁중문화축전은 궁궐과 궁중문화를 더 쉽게 경험할 수 있는 다채로운 프로그램들로 2024년 봄에는 약 60만 명의 관람객이 방문하였고, 이 중 외국인 관람객이 15만 5,291명으로 전체 관람객의 4분의 1을 차지하였다. 이는 2023년(5만 5,424명) 대비 약 3배가 증가한 수치로 외국인에게 인기가 많았음을 보여준다.

궁능유적본부의 통계자료에 따르면 2020년 300만 명으로 감소했던 고궁 방문객은 2023년에 1,140만 명으로 코로나19 이전 수준(2019년 1,040만 명)을 돌파하였다. 2016년부터 정부의 '고궁 한류' 창출을 위한 노력의 결실로 한국의 멋과 품격을 보여주는 창의적인 콘텐츠가 한류 열풍을 이어가고 있다.

경복궁 별빛야행 포스터 | 2024 | 국가유산진흥원



창덕궁 달빛기행 포스터 | 2024 | 국가유산진흥원

덕수궁 밤의 석조전 포스터 | 2024 | 국가유산진흥원

경복궁 별빛야행 도슭수라상 | 2024 | 국가유산진흥원

경복궁 생과방 | 2023 | 국가유산진흥원

특징 및 의의 한국의 궁궐을 방문한 외국인 관광객들은 고궁에서 진행하는 다양한 프로그램을 통해 궁궐의 역사를 배우고 문화를 체험할 수 있다. 그중에 가장 먼저 만나는 행사는 조선시대 왕실 호위문화인 수문장 교대의식이다. 이 외 궁궐 참여형 콘텐츠로는 한복체험과 궁중문화축전, 야간개장 등이 있다.

K-팝이나 K-드라마에서 노출된 한복과 궁궐을 동시에 느껴볼 수 있는 체험이 한복체험이다. 외국인들은 다양한 디자인의 한복을 곱게 차려입고 고궁을 투어하며 시간여행을 한다. 한복을 입은 외국인의 표정은 즐겁기만 하다. 한류의 영향과 한복 착용자 무료입장 제도가 한국의 궁궐을 더 가까이 체험하는 데 기여했다는 점에서 의의가 있다.

키워드 수문장 교대의식, 한복체험, 고궁 야간개장, 궁중문화축전

참고자료 2016 문화재청 주요업무계획(국가유산청, 2016), 2023 지구촌 한류현황(한국국제교류재단, 2024), 4대궁 관람객 수 현황(국가유산청 궁능유적본부, 2024), 고궁 한복체험의 의미 분석(김주연, MICE관광연구19-4, 한국마이스관광학회, 2019), 2024 봄 궁중문화축전 60만 명 관람객 방문해 성황리 종료(국가유산진흥원, 2024.5.9.), 봄날의 궁궐 과거와 현재를 잇는 K-헤리티지로 재탄생하다(쿨투라119, 2024.4.30.), BTS가 공연한 곳 궁궐 왕릉이 한류팬 성지로(스포츠월드, 2024.4.29.).

필자 김지선(金智宣)

고명

정의 음식의 모양과 빛깔을 돋보이게 하고 음식의 맛을 더하기 위하여 음식 위에 얹거나 뿌리는 것.

내용 고명은 여러 가지 색의 부재료를 다양한 모양으로 만들어서 음식 위에 올리는 것으로, 『세계인을 위한 한국음식』에서 "음식의 모양과 색을 꾸며 먹고 싶은 마음이 들도록 장식하는 것으로 웃기 또는 꾸미라고 부르기도 한다"라고 하였다. 고명의 어원은 1819년의 기록에서 처음 언급되었으며, 떡에 대추를 가늘게 썰어 글자처럼 새겨 붙인 데서 유래하였다. 이후 떡에 다양한 재료로 고명을 얹는 것이 발달하였고, 이것이 일반 음식에도 확산하여 조선시대부터 활발히 사용되었다.

고명은 다양한 재료로 만들어지며, 달걀, 소고기, 버섯, 견과류, 채소 등 여러 종류가 있다. 달걀 고명은 달걀지단, 알쌈, 달걀가루, 썬 통달걀 등이 있다. 소고기류 고명으로는 완자, 고기고명, 편육, 산적고기, 육회 등이 있다. 버섯류 고명으로는 표고, 석이, 목이, 싸리 등이 있으며, 견과류 고명으로는 은행, 호두, 밤, 잣, 호박씨, 대추 등이 있다. 채소류 고명으로는 미나리, 쑥갓, 당근, 무, 쑥, 호박, 죽순, 오이 등이 사용된다.

달걀지단 만드는 방법은 달걀을 흰자와 노른자로 나누어 소금을 넣고 잘 저어 체에 거른 후 팬을 달구어 기름을 두르고 얇게 지져 내어 골패형, 마름모꼴, 채썰기 등으로 썬다. 알쌈은 쇠고기를 곱게 다져서 양념하여 작게 떼어낸 다음 타원형으로 빚고, 팬에 지져서 소를 만

고명 | 한식진흥원

고명이 올라간 냉면 | 국립민속박물관

든다. 달걀을 풀어 팬에 한 숟가락씩 떠 놓고 타원형으로 부치고, 소를 한쪽에 놓고 절반으로 접어 반달 모양으로 지진다. 완자는 쇠고기 살코기를 곱게 다지고 두부를 으깨어 함께 넣고, 양념을 하여 완자 모양으로 만든다. 여기에 밀가루를 입히고 달걀물을 씌워 달구어진 팬에 기름을 두르고 굴리면서 지진다. 고기고명은 쇠고기를 곱게 다져서 양념하여 볶거나 가늘게 채로 썰고 양념하여 볶는다. 버섯류 고명인 표고버섯과 석이버섯은 물에 불려 씻어서 손질하여 채를 썰거나 골패형으로 썰어 양념한 뒤 살짝 볶는다. 목이버섯은 물에 불려 씻어서 손으로 찢어 양념하여 볶는다. 견과류 고명인 은행은 겉껍질을 벗기고 소금을 조금 넣고 볶아서 속껍질을 벗긴다. 호두는 따뜻한 물에 담가 불린 후 속껍질을 벗긴다. 대추는 돌려 깎아 밀어 채를 썰거나 돌돌 말아 꽃 모양을 낸다. 밤은 속껍질을 벗긴 후 저며 썰거나 곱게 채를 썬다. 물에 담갔다가 썰면 부서지기 쉽다. 잣은 고깔을 떼고 그대로 사용하거나 비늘잣이나 잣가루로 만들어 쓴다. 호박씨는 통으로 사용하거나 절반으로 갈라 사용한다. 채소류 고명인 미나리 초대는 미나리 줄기 부분만 꼬치에 위아래를 나란히 꿰어 밀가루를 입히고 달걀물을 씌워서 지져 내어 골패형이나 마름모꼴로 썬다. 이렇게 만든 고명은 주식, 부식, 후식 등 모든 음식 위에 올려 장식할 수 있다.

특징 및 의의 한국의 고명은 음양오행설에 바탕을 두어 다섯 가지 색깔, 즉 붉은색·녹색·노란색·흰색·검은색을 기본으로 하였으나 때로는 한두 가지만 쓰는 경우도 있다. 고명은 식품 천연의 색을 그대로 이용하여 여러 가지 색으로 음식을 아름답게 하면서 주재료의 부족한 영양을 보충해 주는 중요한 역할을 한다. 음식 위에 고명을 얹었다는 것은 이 음식은 귀한 음식이며, 누구도 손대지 않은 새 음식이라는 의미도 있다. 음식 위에 고명을 얹어 장식함으로써 음식의 품격을 높여 주며, 음식의 양념이 되기도 한다.

키워드 음양오행설, 오방색, 조화, 장식

참고자료 떡이 있는 풍경(윤숙자, 질시루, 2009), 세계인을 위한 한국음식(한식재단, 한림출판사, 2014), 아름다운 한국음식 300선(한국전통음식연구소, 질시루, 2008), 한국음식대관2(국가유산진흥원, 한림출판사, 1999), 한국의 맛(강인희, 대한교과서, 1987).

필자 윤숙자(尹淑子)

고무신

정의 전통 가죽신 모양으로 찍어 낸 통고무 신발로, 폭이 넓고 굽이 낮으며 발등을 반만 덮는 신.

내용 고무신은 한국에서 고무공업사가 1919년에 설립되면서 생산하기 시작한 신발로, 방수 기능이 뛰어나고 실용적이다. 이 신발은 순종純宗이 처음 신었다고 전해지며, 저렴한 가격과 뛰어난 내구성 덕분에 빠르게 대중화되었다. 고무신은 당시 짚이나 가죽으로 만든 신발보다 실용적이어서 남녀노소 할 것 없이 널리 사용되었고, 평등한 신발로 여겨졌다. 남자 고무신은 짚신을, 여자 고무신은 전통 가죽신을 본떠서 만들었는데, 남성용은 넓고 평평한 모양이고 여성용은 뾰족하며 폭이 좁은 모양으로 디자인되었으며, 흰색·검은색·보라색 등 다양한 색상이 존재한다.

고무신을 바라보는 시선은 제각기 달랐다. 경제적 여유가 있는 상류층은 고무신의 취약한 통기성에 불편함을 느꼈고, 가격이 저렴해서 신는 질 낮은 신발로 여겼다. 반면 일반인들은 독특한 조형성과 더불어 저렴한 가격, 뛰어난 내구성, 세척의 용이성, 버선의 해짐 방지 등의 장점을 두루 갖춘 고무신을 환영하였다.

1960년에는 군사정부가 신생활복을 권장하고 양장이 일상화되면서 구두를 신는 사람이 늘어났다. 산업화의 여파로 한국의 국민소득 수준이 높아지면서 고무신의 인기도 점차 꺾이기 시작하였다. 구두와 운동화가 고무신을 서서히 밀어내면서 고무신은 옛것으로 인식되기 시작하였다.

현대에 와서 고무신은 더 이상 한국의 국민 신발로 여겨지지 않는다. 그러나 전통 행사나 공연에서는 복고풍 패션 아이템으로 사랑받으며 한국의 문화적 상징으로 자리 잡았다. 또한 고무신은 스님들이 주로 신는 신발로 사찰에서 흔히 볼 수 있으며, 농촌에서는 가벼운 작업이나 실외 활동 시 방수성이 뛰어나고 편리하다는 이유로 사용하기도 한다.

한편 고무신에서 유래된 표현인 '곰신'은 군대에 입대한 남자친구를 기다리는 여자를 뜻하는 신조어이다. '고무신 거꾸로 신는다'는 표현에서 비롯되었으며, 연인 중 한 명이 군 복무 중일 때 다른 쪽이 이별을 결심한다는 의미를 담고 있다. 즉 군 복무 중인 연인과의 관계를 더 이상 유지하지 않거나 새로운 사람을 만나는 등의 이유로 이별을 고하는 상황을 비유적으로 나타낸 말이다.

특징 및 의의 고무신은 20세기 초반부터 대중화된 이후 한국 사회에서 폭넓게 사용되며 경제적 실용성과 평등성을 상징해 왔다. 1919년에 최초의 고무신이 생산된 이후 1920년대부터 한국에 많은 고무신 공장이 생겨나면서 빠르게 대중화되었다. 고무신은 방수성과 내구성이 뛰어나 비가 오는 날에도 사용하기 편리하였고, 가격이 저렴하여 누구나 쉽게 구입할 수 있었다.

고무신은 한국의 대중문화에도 깊이 반영되어 있다. 애니메이션 〈검정고무신(2000~2015)〉은 1960년대 후반 서울 마포구에 사는 평범한 한 가족의 삶을 배경으로, 당시 일상과 문화를 생생하게 담아냈다. 고무신은 또한 한국 대중가요에도 등장하여 군 복무 중인 연인을 기다리는 여성을 의미하는 '곰신'이라는 신조어로 이어졌다. "고무신 거꾸로 신지마(2013)"와 같은 대중가요는 군 복무로 인한 이별과 기다림을 상징적으로 나타내며, 한국 사회에서 고무신이 가지는 문화적 의미를 반영한다.

고무신 | 가로20 세로25 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속065757

고무신 장수 | 국립민속박물관

키워드 농업용, 곰신, 군대, 복고, 검정색

참고자료 무명옷에 고무신 보리밥에 된장국(이종록, 담론201 18-4, 한국사회역사학회, 2015), 익산 미륵사지 석탑 출토 고무신 연구(최윤숙·이동식, 미술

문화연구10-10, 동서미술문화학회, 2017), 일제강점기 고무신에 관한 연구(이효선, 이화여자대학교 석사학위논문, 2015), 고무신 수요 격감 운동화는 잘 팔려(매일경제, 1969.7.19.), 동길산 시인의 신발 이바구 고무신 디자인 변천사(동길산, 부산신발산업진흥센터 신발정보포털, 2022.1.7.), 동길산 시인의 신발 이바구 고무신 상표(동길산, 부산신발산업진흥센터 신발정보포털, 2021.7.29.), 우리역사넷(contents.history.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 최영현(崔榮鉉)

고소하다

정의 참기름, 갓 볶은 깨, 땅콩 등에서 나는 좋은 냄새와 맛을 나타내는 형용사.

내용 '고소하다'는 미각과 후각의 복합적인 풍미를 표현하는 공감각 형용사로, 참기름이나 들기름의 전통 식재료인 깨와 땅콩 등의 견과류에서 나는 좋은 냄새와 맛을 의미한다. 깨나 콩을 볶을 때 나는 향기로운 냄새와 볶은 깨나 참기름 등의 맛을 나타낼 때 자주 사용되었고, 그 밖에도 호두와 땅콩 등 견과류는 물론 우유·버터·치즈 등 유제품의 풍미를 나타낼 때도 사용된다. 또 '고소한 원두커피' '고소한 생선구이·갈비·삼겹살·콩국수'처럼 사용될 수 있어서 전통적인 식재료뿐만 아니라 생선, 육류, 견과류 등으로 만든 음식이 지닌 냄새와 맛을 나타내는 데 폭넓게 사용될 수 있다. 한편 이러한 후각이나 미각과 관련된 표현 외에도 '고소하다'는 뜻을 확장하여 자신이 싫어하는 사람의 불행이나 실수가 재미있고 통쾌하다는 의미로도 사용된다. '동생이 혼자 잘났다고 까불더니 시험에 떨어진 것이 한편으로는 고소했다'나 '내가 실수하는 것이 그렇게 고소하냐?'와 같은 사례가 전형적이다. 이때의 '고소하다'는 미운 사람이 잘못되었을 때 '통쾌하다'라는 의미와 함께 '재미있다'라는 의미도 포함하고 있어서 다소 해학적 의미가 내포되어 있다고 할 수 있다. 이와 같이 맛을 나타내는 표현이 사태나 상황에 대한 태도, 느낌에 대한 평가 등으로 사용되는 사례는 한국어를 비롯한 많은 언어의 맛 형용사에서 자주 나타나는 현상이다. '고소하다'의 경우 맛 표현으로 사용될 때는 식재료를 비롯한 음식 명사와 함께 사용되지만, 어떤 사태나 상황에 대한 평가와 태도를 나타내는 경우 '꼴' '모습' '모양' 등 사태나 상황과 관련한 명사나 절과 함께 사용된다.

'고소하다'의 옛말은 '고ᄉᆞ다'로 15세기 문헌에서부터 쓰인 것으로 관찰된다. 1481년에 간행된 『두시언해杜詩諺解』 초간본 10권 9장에 "고소한 술이(고ᄉᆞᆫ 수리)"라는 표현이 나오고, 1489년에 간행된 『구급간이방救急簡易方』에 "참깨를 고소하게 볶아(ᄎᆞᆷ빼를 고ᄉᆞ게 봇가)"라는 표현이 있다는 점에서 '고소하다'의 의미는 후각 및 미각 형용사에서 출발한 것으로 보인다.

'고소하다'의 맛 표현은 상당히 넓은 범위로 사용되며, 몇 가지 부류로 요약될 수 있다. 첫째, 참기름과 들기름 등 한국의 식재료 중 기름에서 느껴지는 좋은 냄새와 맛을 나타낼 때 사용된다. 한국인이 '고소하다'를 떠올릴 때 가장 전형적으로 생각하는 감각은 한국 음식의 주요 식재료인 참기름이나 볶은 깨에서 나는 냄새와 맛이다. 둘째, 유사하게 호두와 땅콩 등 견과류나 두부와 두유 등으로 만든 음식의 향과 맛을 나타낼 때 쓰인다. 셋째, 우유·버터·치즈·요거트 등 유제품의 맛을 나타낼 때도 자주 쓰인다. 그 밖의 부류로 삼겹살, 갈비, 생선구이 등 육류 요리와 고깃국의 감칠맛을 고소한 맛이라고 표현하는 경우도 많다. 최근에는 '원두의 고소한 향'처럼 커피의 향을 나타내는 표현으로도 자주 쓰인다.

특징 및 의의 한국어는 미각 형용사가 매우 발달한 언어로, 한국어의 미각 형용사를 다른 언어로 직접적으로 번역하기 어려운 경우가 상당수 존재한다. '고소하다' 역시 이러한 한국인의 섬세한 미각 표현을 다룬 대표 사례에 해당한다. 영어로 번역할 경우 일부 표현은 'nutty' 'creamy' 'savory' 'aromatic' 등으로 쓸 수 있지만, 맥락에 따라 다르게 표현되며 정확하게 동일한 의미로 대응하지는 않는다. '고소하다'는 이러한 맛의 긍정적인 부분을 모두 포괄하는 말이다. 특히 '고소하다'는 다른 사람의 불행에 대해 내심 기뻐하고 통쾌하게 여기는 심리형용사로 용법이 확장되었는데, 이는 한국의 문화적 맥락에만 특징적으로 나타나는 현상이다. 이러한 확장은 '고소하다'의 큰말-작은말의 대응 관계를 보이는 '구수하다'에는 보이지 않는다.

키워드 맛, 표현, 형용사, 미각어

참고자료 국어 미각 표시 어군의 구조에 대한 연구(이승명, 국어국문학100, 국어국문학회, 1988), 국어 미각어 고찰(김준기, 한국어 의미학5, 한국어의미학회, 1999), 맛 그림씨의 낱말밭(배해수, 한글176, 한글학회, 1982).

필자 남길임(南姞任)

고추

정의 가지과에 속하는 일년생 초본.

내용 고추의 학명은 'Capsicum annum L.'으로 원산지는 남아메리카이며, 신대륙 발견 이후 유럽에 전해져 각지에 전파되어서 현재는 미주, 동남아시아, 인도, 중동, 북아프리카 등 세계 전역에서 재배된다. 고추가 한반도에 전파된 지 400여 년이 지난 현대에는 고추 없이 한국음식을 말할 수 없을 정도로 우리 식탁의 주요 식재료로 자리 잡았다. 통계청에 따르면 2022년 한국의 고추 재배 면적은 33,527*ha*이며, 생산량은 21만 5,050톤에 달하였다. 한국 음식에 있어 고추는 맛과 향을 더하고 식욕을 증진시키는 식재료이다. 한국은 국민 1인당 하루 5.1g, 연간 2~4*kg*을 소비하는 세계 최대 고추 소비국 중 하나이다.

한국의 고추는 신미종(매운 고추)과 감미종(단 고추)으로 나뉘는데, 한국의 재래 고추는 대부분 신미종에 속하며, 피망·파프리카는 감미종에 속한다. 붉은 고추의 성분은 수분 84.6%, 단백질 2.6%, 지질 1.7%, 당질 5.3%, 섬유소 5.0%, 무기질 0.8%로 구성되어 있으며, 무기질 중에서는 칼륨이 많다. 비타민A와 비타민C가 매우 풍부한데, 비타민C는 채소 중에서 제일 함량이 높은 편이다. 고추의 매운맛은 캡사이신capsaicin이라는 성분 때문이며, 붉은색은 캡산틴capsanthin과 카로틴carotene에 의한 것이다. 고추는 당 함량이 높아 단맛과 감칠맛도 있는데, 고추씨의 아데닌adenine 성분은 감칠맛을 내므로 고추를 가루로 이용할 때는 고추씨도 같이 빻아 사용하면 좋다. 적당량의 고추 섭취는 위액의 분비를 촉진하여 식욕을 돋우며, 체지방 분해로 체중감소 효과와 지구력 증진 효과가 있다. 단순히 미각을 돋우는 기능 외에도 한방에서 발한, 건위제, 구충제로 이용되며 신경통·류머티즘·기관지염을 완화시키는 효과가 있다는 연구 보고가 있다. 고추의 매운맛인 캡사이신은 혀와 입의 통증을 유발하고 뇌는 반사적으로 캡사이신을 없애기 위해 진통제인 엔도르핀을 분비한다. 엔도르핀은 스트레스와 우울한 기분을 해소해 주는 효과가 있다.

한국에서 붉은 고추는 잘 건조하여 고춧가루로 빻아서 고추장, 김치, 겉절이, 나물, 매운탕, 국, 전골 등에 이용하거나 실고추로 만들어 고명으로 이용한다. 풋고추는 조림·찌개·부각을 만들며, 고춧잎은 나물로 이용하고 있다. 서양에서는 육류와 채소 음식, 핫소스나 케첩 등의 소스, 카레와 소시지 등에 향신료의 용도로 사용하고 있다. 고추는 건조 방법에 따라 태양초와 화건초로 나눈다. 태양초는 태양볕에 말려 빛깔이 선명하고 매운맛이 강한 반면 화건초는 열로 건조해 껍질이 얇고 단맛이 난다.

특징 및 의의 방탄소년단BTS의 한 멤버가 라이브 방송에서 '불닭볶음면'을 먹는 모습이 노출되어 주목을 받았고, SNS(사회관계망서비스)에는 불닭 챌린지 열풍이 불었다. 뒤를 이어 김치, 떡볶이, 주꾸미볶음까지 세계가 한

고추 | 농촌진흥청

포대에 담긴 고추 | 충북 음성 | 2024 | 국립민속박물관·전성근

국인의 매운맛에 열광하고 있다. '한국의 매운맛'이 유난히 인기를 얻고 있는 이유는 'K-팝' 'K-드라마' 'K-무비' 그리고 유튜브 전반의 영향도 크겠지만, 한국이 '매운맛 종주국宗主國'이라는 이유도 있다. 한국의 고추보다 더 매운 고추 품종을 사용하고 더 매운 음식들이 존재하는 나라는 많지만, 여러 다양한 음식을 죄다 '빨갛게' 만드는 한국 같은 나라는 없다는 것이다. 찌개, 전골 등의 탕 요리부터 각종 나물, 돼지나 닭 등의 육肉고기와 해산물들, 떡이나 국수 같은 밀가루 음식들까지 고춧가루, 고추장을 '기본'으로 다량 사용하니 한국을 '매운맛 종주국'이라고 생각한다. 한국 사람들은 매운 음식을 잘 먹는 것으로 유명한데, 외국인들은 한국 사람들이 매운 고추를 평범하게 먹거나, 음식을 더욱 맵게 하기 위해 청양고추와 매운 고춧가루를 사용하는 식습관을 신기하게 생각한다. 또한 한국에서는 고추를 생으로 먹거나 고추장·고춧가루·고추기름 등으로 만들어 다양한 형태로 먹는다는 점에 주목한다. 특히 고추장은 한국의 대표적인 발효음식 중 하나로, 단맛·감칠맛·매운맛을 가지고 있으며, 비빔밥·떡볶이·제육볶음 등 다양한 음식에 사용되는 전 세계적으로도 주목하는 소스이다.

K-푸드에 관심이 쏠리며 외국인들 사이에 매운 음식 챌린지가 인기를 끌고 있다. 이러한 챌린지는 매운맛의 라면, 불닭볶음면 같은 음식들로 매운맛을 즐기거나 도전하는 것으로 유명하다. 또한 많은 외국인들은 한국 사람들이 매운 고추를 자주 먹어 캡사이신 성분 때문에 다이어트 효과가 있어 비만율이 낮고 면역성이 생겨 건강하다고 생각한다. 한국의 대표적인 매운 고추인 청양고추가 세계에서 가장 매운맛을 내는 고추는 아니지만, 청양고추를 고추장에 찍어 먹는 한국인들을 보며 외국인들은 경악을 금치 못한다. 하지만 이러한 한국인의 습성이 정열의 민족성을 갖게 한 것이라 생각하며, 이러한 점에서 한국의 고추문화는 단순한 미각 경험을 넘어서 건강과 관련된 문화로도 평가된다.

키워드 매운맛, 청양고추, 고추장, 고춧가루

참고자료 고추 그 맵디매운 황홀(Naj Amal, 이창신 역, 뿌리와이파리, 2002), 식품조리과학 용어사전(한국식품조리과학회, 교문사, 2007), 한·중·일 밥상문화(김경은, 이가서, 2012), 한식문화사전(주영하 외, 휴먼앤북스, 2024), 국가통계포털 KOSIS(kosis.kr).

필자 김기쁨(金기쁨)

고추장

정의 찹쌀가루·보릿가루 등 곡물가루로 떡이나 죽을 만든 다음 메줏가루, 고춧가루, 소금을 넣고 섞어서 발효시킨 매운맛의 장.

개관 고추장은 대두로 만드는 간장·된장과 함께 우리 고유의 발효식품이다. 탄수화물 가수분해로 생긴 단맛, 콩 단백질 분해로 생성된 아미노산의 감칠맛, 고추의 매운맛, 소금의 짠맛이 잘 조화를 이룬 복합 조미료이기도 하다. 고추가 장에 사용된 시기는 고추가 우리나라에 전래된 임진왜란 이후로 보는 것이 일반 견해다. 『도문대작屠門大嚼』(1611)에 천초장[椒豉]이란 말이 나오는 것으로 보아 고추가 들어오기 전에는 천초川椒를 섞은 된장을 담근 것으로 보인다. 고추장 기록은 1700년대 후반에 처음 등장하는데, 『증보산림경제增補山林經濟』(1766)에 "콩으로 담근 말장末醬가루 한 말에 고춧가루 세 홉, 찹쌀가루 한 되의 세 가지 맛을 취하여 좋은 청장으로 침장한 뒤 햇볕에 숙성시킨다"라고 쓰여 있다. 이것으로 보아 이때 지금과 비슷한 고추장을 담가 먹었음을 알 수 있다. 그 후 1800년대 초의 『규합총서閨閤叢書』에 순창고추장과 천안고추장을 팔도명물로 소개하고 있다.

내용 고추장은 된장과 간장을 거르고 난 후인 3~4월에 담근다. 재래식 고추장 원료는 곡물가루, 메줏가루, 고춧가루, 엿기름가루, 소금이다. 사용하는 곡물은 지역과 형편에 따라 찹쌀, 멥쌀, 밀, 보리를 사용한다. 사용하는 곡물에 따라 찹쌀고추장, 밀가루고추장, 보리고추장 등으로 나뉜다. 옛날에는 한 집에 고추장을 두세 가지씩 담가 두고 음식에 따라 구별하여 사용하였다. 그중 찹쌀고추장을 가장 귀하게 여겨 초고추장을 만들거나 색을 곱게 낼 때 쓰고, 밀가루로 담근 고추장은 찌개나 토장국 끓일 때 또는 고추장 장아찌를 만들 때 많이 쓰였다. 그리고 보리고추장은 여름철 쌈장으로 쓰였다.

고추장 담그는 법은 다음과 같다. 우선 재료로 고춧가루, 메줏가루, 곡물가루, 엿기름가루, 소금이 필요하다. 고추장용 고춧가루는 색이 곱고 매운 태양초 고추를 가을철에 미리 골라서 씨를 모두 털어 내고 고운 가루로 빻아 놓는다. 고추장에 넣는 메주는 콩만으로 빚은 덩이 큰 메주로 담가서는 안 되고, 흰콩 다섯 되, 멥쌀 한 되 비율로 주먹만 한 고추장 전용 떡 메주를 만들어 쓴다. 고추장 메주는 간장 메주보다 덜 띄워야 하며, 메줏가루에서 구수한 향이 나고 노란빛이 나야 좋은 것이다. 고추장 반죽에 들어간 소금은 잘 녹지 않으므로 고추장 간을 맞출 때는 가는 소금을 쓴다. 고추장 버무릴 때 한꺼번에 넣지 않고 2~3일에 걸쳐서 서너 차례로 나누어 넣어 간을 맞춘다.

장독에 담긴 고추장 | 세종 | 2015 | 국립민속박물관·김은진

찹쌀고추장은 윤기가 나고 색깔이 고운 가장 좋은 고추장으로, 예전에는 넉넉한 집에서만 담가 먹었다. 서민들은 보리나 밀가루로 담갔다. 찹쌀가루를 뜨거운 물로 익반죽하여 도넛 모양으로 구멍떡을 빚은 뒤 솥에 물을 넉넉히 부어서 펄펄 끓을 때 구멍떡을 넣는다. 구멍떡이 익어서 떠오르면 건져서 큰 양푼에 담고 방망이로 힘껏 저어 고르게 푼다. 그 다음 떡 삶은 물을 조금씩 넣으면서 멍울 없이 매끈하게 풀고 메줏가루, 고춧가루, 소금 순으로 넣는다.

보리고추장은 예전에는 미리 보리쌀을 빻아 시루에 쪄낸 뒤 따뜻한 곳에서 띄워 다른 재료와 버무려서 담갔다. 그러나 요즘에는 보릿가루를 쪄서 엿기름물에 풀고 삭힌 뒤 고춧가루와 메줏가루를 넣어 버무려 담근다. 다른 고추장보다 단맛이 적고 구수하여 여름철 쌈장으로 많이 쓰인다.

엿고추장은 경상도와 전라도 지역에서 주로 만든다. 메줏가루를 넣지 않고 고은 조청과 고춧가루를 섞고 소금으로 간을 한 고추장으로, 색깔이 곱고 단맛과 매운맛은 좋으나 구수한 맛은 덜하다.

고추장 | 국립민속박물관

순창고추장은 전라북도 순창에서 만든 고유한 맛을 가진 고추장이다. 깊은 붉은빛을 띠며, 그 맛이 뛰어나 예부터 유명하였다. 특히 순창 지역은 기온이 일 년 내내 습하여 장을 담그는 겨울에도 발효가 잘되어 깊은 단맛을 낸다. 순창에서는 전통 장류 산업의 일환으로 장인들을 위촉해서 고추장 민속마을을 형성하기도 하였다. 순창고추장 민속마을은 전통방식으로 고추장을 만드는 방법이 잘 보전되어 있고 하나의 관광지로서도 손색이 없어 해마다 많은 관광객이 찾는 곳이기도 하다. 매년 가을에는 이곳에서 순창장류축제가 열린다.

한국 음식에서 고추장은 쓰임새가 많다. 된장과 같이 토장국이나 고추장찌개 맛을 낼 뿐만 아니라 생채, 숙채, 조림, 구이 등의 조미료로 쓰인다. 또 고추장에 다진 쇠고기·참기름·꿀을 넣어 볶은 약고추장은 그 자체로도 훌륭한 찬이며, 쌈장으로도 쓰인다. 회나 강회 등을 찍어 먹는 초고추장이나 비빔밥, 비빔국수의 양념 고추장을 만들어 먹기도 한다. 특히 요즈음 매운맛의 한국 음식이 세계인의 인기를 얻고 있어 고추장을 넣은 다양한 한식이 개발되고 있다.

특징 및 의의 고추장은 과거 짠맛 위주의 단조로운 조리법에 매운맛과 단맛을 더하여 한국 음식에 풍부한 맛을 주는 독특한 조미장으로서 역할을 하고 있다. 또한 음식에 붉은색을 더하여 맛과 멋을 내는 대표 식품으로 한식에 고루 쓰인다. 된장이나 간장에 비해 비타민C·칼슘·철분 함량이 높고, 다량 함유된 캡사이신이 식욕을 증진시켜 준다. 또한 스트레스 해소에도 효과가 있는 것으로 알려져 있으며, 체내에 콜레스테롤이 축적되는 것을 방지하고 항암 효과까지 있다.

키워드 매운맛, 단맛, 발효음식

참고자료 增補山林經濟, 우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지1(한복진, 현암사, 1998), 음식 고전(한복려, 현암사, 2016), 한국식품문화사(이성우, 교문사, 1984), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 김귀영(金貴榮)

고춧가루

정의 붉게 익은 고추를 말려서 빻은 가루.

내용 한국 음식에서 고춧가루는 국, 찌개, 무침, 볶음 등에 전반적으로 사용되는 가장 중요한 향신료이다. 고춧가루를 사용할 때는 굵기에 따라서 그 사용처가 달라진다. 굵은 것은 풋김치와 열무김치나 겉절이, 중간 굵기는 배추김치와 섞박지, 고운 것은 고추장을 담그거나 생채·전골 등의 탕류에 사용한다.

그중 고춧가루가 가장 많이 소비되는 것은 김치를 담글 때이다. 고춧가루는 김장 재료 중 가격이 비싼 동시에 수확량에 따라 가격변동이 가장 큰 재료이기도 하다. 문헌에 나타난 배추김치에 사용된 고추 사용량 연구에 따르면 2010년대에는 1930년대와 비교해 배추 한 포기당 약 12배 더 많은 고춧가루를 사용하는 것으로 보고되었다. 이는 국내 고추 생산량의 증가와 더불어 중국산 건고추 수입이 증가한 데 따른 것으로 분석된다. 한편, 국가표준(KS) 규격에서 고춧가루의 매운맛은 캡사이신 함량이 42.3㎎보다 낮으면 순한 맛으로, 높으면 매운맛으로 하여 구분하기도 한다.

고춧가루는 매운맛과 더불어 음식에 붉은색을 부여하여 맛과 더불어 시각적으로도 강렬한 느낌을 준다. 외국인들은 고춧가루가 한국 요리에서 매운맛을 내는 필수 재료라는 점을 주목하며, 단순히 매울 뿐만 아니라 깊은 풍미를 더해준다는 점에서 흥미로워한다. 그리고 고춧가루에 포함된 캡사이신이 신진대사를 촉진하고,

김장에 쓸 고춧가루를 섞기 | 강원 철원 | 2013 | 국립민속박물관

고춧가루

다이어트 효과가 있다고 알려져 김치나 한식이 건강식이라는 인식을 가지기도 한다.

한국의 대표 예능 프로그램 중 하나인 〈런닝맨(2010)〉에서 고춧가루를 잔뜩 넣은 고추짬뽕을 매운맛 단계별로 만들어 게임을 하거나, 〈무한도전(2006)〉 김장 특집에 고춧가루가 등장하는 등 한국 예능에서도 고춧가루는 심심치 않게 등장한다. 또한 한국에서는 짜장면이나 우동, 국수 심지어 맑은국에도 빨간 고춧가루를 뿌려 먹는다. 이처럼 소금이나 후추를 뿌리듯 고춧가루를 뿌려 먹는 모습은 외국인들에게 놀라움을 안겨준다. 그리고 한국의 속설 중에는 "감기에 걸리면 소주에 고춧가루를 타서 먹으면 낫는다"는 말이 있을 정도로 한국인들의 고춧가루 사용 범위는 매우 다양하다.

특징 및 의의 예능 프로그램 〈어서와~ 한국은 처음이지?(2017)〉에서는 한국 음식에 고춧가루가 다량 사용되는 모습에 처음에는 놀라거나 힘들어하지만, 나중에는 그 맛에 적응하고 좋아하는 외국인들이 자주 등장한다. 이들은 매운 음식을 일상적으로 소비하는 한국문화를 흥미롭게 여기며, 한국 사람들이 맵게 조리된 음식을 맛있게 먹는 모습에서 강한 인내심을 가진 민족이라고 평가하기도 한다. 고춧가루가 빠진 한국 음식은 상상하기 어렵다는 인식이 있을 정도로, 고춧가루는 한식의 매력을 상징하는 중요한 재료로 자리 잡고 있다.

키워드 매운맛, 김치, 고추장

참고자료 조리서와 신문 잡지기사에 나타난 1930-2010년대 배추김치 연대별 고추 사용량 변화에 대한 고찰(서모란·정희선, 한국식생활문화학회지30-5, 한국식생활문화학회, 2015), 한식문화사전(주영하 외, 휴먼앤북스, 2024), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 김기쁨(金기쁨)

곤룡포
袞龍袍

정의 조선시대 왕, 왕세자, 왕세손이 상복常服으로 착용한 옷.

내용 곤룡포袞龍袍는 조선시대 왕·왕세자·왕세손이 익선관, 옥대, 흑피화와 함께 상복으로 착용한 옷이다. 왕은 정월 초하루와 동지에 서로 인사를 나누는 의례正至會儀, 한 달에 네 번 문무백관이 정전에 모여 임금에게 문안드리고 정사를 아뢰는 행사五日朝參儀는 물론 중국 황제가 보낸 조서를 가져오는 사신을 맞이하는 의례迎詔書儀, 중국 황제가 보낸 칙서를 가져오는 사신을 맞이하는 의례迎勅書儀 등을 치르기 위해 가마를 타고 나올 때 곤룡포를 착용한다. 또 조정의 신하들이 매일 아침 임금을 뵙고 문안드리는 약식 조회常參儀, 문과 전시의, 무과 전시의, 궁중에서 여든 살 이상의 노인들에게 공경한다는 의미로 베풀던 연회養老宴, 나라에 경사가 있을 때 궁중에서 베풀던 연회進宴儀 등 가례嘉禮를 치를 때에도 곤룡포를 착용한다. 한편 곤룡포는 누가 입느냐에 따라 그 명칭을 달리한다. 왕은 정무를 볼 때 입으므로 시사복視事服이라고 하고, 왕세자와 왕세손은 공부할 때 입는 옷이기 때문에 서연복書筵服, 강서복講書服이라고 한다.

『국조속오례의보서례國朝續五禮儀補序例』에는 왕의 곤

① 청곤룡포 | 가로151 세로220 | 조선 후기 | 어진박물관
② 황곤룡포 | 가로104 세로180 | 조선 | 국립고궁박물관 | 동원2590

룡포는 붉은색 비단(대홍단)으로 만들며, 여름에는 붉은색의 명주실로 바탕을 조금 얇고 가볍게 짠 비단(대홍사)으로 하고, 포의 앞·뒤·양어깨에 금사를 넣어 짠 오조원룡보五爪圓龍補를 붙인다고 하였다. 왕세자는 흑단으로 만들고, 여름에는 흑사로 만들며 사조원룡보四爪圓龍補를 붙이며, 왕세손은 왕세자와 같되, 포의 앞과 뒤에만 삼조방룡보三爪方龍補를 붙인다고 하였다. 신분에 따라 왕은 홍색, 왕세자와 왕세손은 아청색(흑색)을 입으며, 황제는 노란색을 입는다.

한편 용보에 나타나는 용의 모습 또한 시대에 따라 차이가 있다. 태조의 곤룡포에 그려진 용은 'S'자로 몸을 틀고 움직이는 비룡의 모습이다. 용의 입에서는 상서로운 기운이 뿜어져 나오며 힘차게 비상하는 모습으로 역동성을 담고 있다. 반면에 영조의 곤룡포에 그려진 용은 정면을 바라보고 있는 안정된 모습을 형상화하였다. 이는 경제·문화적으로 황금기였던 당시의 시대상이 반영된 것으로 조선 왕실의 번영을 느끼게 한다. 또 고종의 곤룡포에는 오조원룡보 안에 해를 상징하는 붉은색의 여의주와 달을 상징하는 흰색의 여의주가 있어 황제의 위상을 드러내고 있다.

현재 곤룡포는 한복체험을 할 때 착용하기도 하는데 MZ세대들에게 인기가 높다. 더욱이 방탄소년단BTS 멤버 슈가가 '어거스트 디'라는 이름으로 낸 솔로곡 "대취타(2020)"뮤직비디오에서 검은 곤룡포를 입고 조선시대 폭군을 재현하였다. 이러한 모습에 젊은이들은 '전통과 현대의 힙한(멋진) 만남'이라며 열광하였다. 특히 K-팝 스타들의 한복은 몸의 움직임과 함께 어우러지는 '한복의 아름다움'을 잘 구현하고 있기 때문이다. 또한 곤룡포는 항공 점퍼로 제작하였고, 영화 〈쥬라기 월드: 폴른 킹덤(2018)〉팀과 컬래버레이션을 통해 대중들에게 쉽게 다가설 수 있는 계기를 마련하였다.

무대 의상으로 활용한 곤룡포 | <대취타> | 2020 | 빅히트 뮤직

특징 및 의의 곤룡포는 앞가슴과 등, 양어깨에 놓인 용무늬가 특징이다. 복색 또한 신분을 구분하는 중요한 단서가 된다. 왕은 대홍색에 오조원룡보가 있는 곤룡포를 착용하며, 왕세자는 아청색에 사조원룡보가 있는 곤룡포를 착용한다. 왕세손 또한 왕세자와 같이 아청색이지만, 용의 발톱이 세 개이고 원형이 아닌 방형이며, 앞과 뒤에만 붙인다. 다만 태조는 오조원룡보가 있는 청곤룡포를 입고 있으며, 대한제국기의 고종은 해와 달이 있는 오조원룡보를 붙인 황곤룡포를 입고 있다. 왕이 살았던 시대상이 용의 모양과 복색에 반영된 결과이다. 조선 태조의 곤룡포가 청색인 것은 건국 왕으로서의 자주성과 독립성을 상징한다.

키워드 시사복, 서연복, 강서복, 오조원룡보, 사조원룡보

참고자료 國朝續五禮儀補, 옷차림과 치장의 변천(국사편찬위원회, 두산동아, 2006), 용을 그리고 봉황을 수놓다(이민주, 한국학중앙연구원출판부, 2013), 한국의식주생활사전-의생활(국립민속박물관, 2017), 외국인도 직구한다는 곤룡포 점퍼 정체(중앙일보, 2019.8.15.), BTS의 곤룡포 한복이 찬사받는 이유(이코노미조선, 2020.7.25).

필자 이민주(李民周)

곰탕

정의 소고기와 소의 내장을 넣고 뭉근하게 끓인 음식.

내용 곰탕은 고음국, 혹은 곰국이라고도 한다. '고음' 혹은 '곰'은 '고기나 뼈 따위를 무르거나 진액이 빠지도록 끓는 물에 푹 삶다'라는 뜻을 지닌 '고다'의 명사형이다. 한자와 한글을 병기하여 음식명을 적은 『시의전서』에는 '고음국[膏飮]'이라고 표기되어 있는데, 여기서 한자어 '膏飮'은 '고음'이라는 고유어를 음차해 적은 것이다. 또한 드물게 곰탕을 육탕, 잡탕으로 부르기도 하였다. 방신영은 『조선요리제법』(1921)에서 잡탕이라고 적고 괄호 안에 곰국이라 표기하였고, 조자호의 『우리음식』(1948)에서는 곰국이라 적고 육탕이라고 병기한 바 있다.

육탕, 잡탕이라는 표현에서 알 수 있듯이, 곰탕은 소의 여러 부위가 사용된다. 대개는 살코기와 내장을 푹 고아 만드는데, 살코기 부위는 사태·양지머리를 주로 사용하고 내장은 양胖·곱창·부아·곤자소니 등을 쓴다. 예전에는 곰탕 재료를 묶어서 '곰국거리', 혹은 '곰탕거리'라고도 불렀다. 앞서 소개한 『조선요리제법』에는 '가리찜(갈비찜)'을 만들 때 "양, 곤자손이, 홀데기, 부화, 창자 등 곰국거리를 함께 넛코"라는 표현이 나오는데, 여기서 양은 소의 첫 번째 위를 가리키고, 부아(부화)는 허파, 곤자소니(곤자손이)는 소의 창자 끝에 달린 기름기 많은 부위를 말한다. 그리고 창자(챵자)는 소의 소화기관인 장을, 홀떼기(홀데기)는 소의 살코기 부위 중 한 곳을 지칭한다.

그런데 곰탕에 사용되는 내장 부위는 '내포'라는 별칭으로도 불렸다. 1970년에 재일한국인에게 한국의 전통음식을 알릴 목적으로 출간된 『조선료리』라는 책에서는 곰국의 주요 재료로 소천엽, 소양, 소뼈, 소밸(소창자)을 언급하며 '내포'로 병기하였다. 그러나 서울의 한 유명한 곰탕집 주인은 "내포는 내장을 비스듬하게 포를 떴다 하여 붙여진 이름"이라고도 설명하였다. 곰탕에 들어가는 이러한 내장들은 영양은 물론 고소한 맛을 더해 곰탕의 풍미를 살려주는 역할을 한다.

곰탕 | 한식진흥원

마트에서 판매 중인 곰탕 | 2024 | 국립민속박물관

곰탕의 주재료는 살코기와 내장이지만, 여기에 소의 다리뼈·도가니뼈·꼬리뼈 등을 넣거나 해삼·전복 같은 재료를 추가해 영양을 높이기도 한다. 『시의전서』에서는 "다리뼈, 사태, 도가니, 홀떼기, 꼬리, 양, 곤자소니, 전복, 해삼 등을 큰 솥에 함께 넣고 물을 많이 부은 다음 뭉근하게 약한 불로 푹 고아야 국이 진하고 보양식이 된다"라고 적었는데, 사골곰탕·꼬리곰탕·양곰탕 등이 파생되어 나온 것도 이 같은 이치에서다. 이처럼 곰탕은 겨울철에는 열량을 높여주고, 여름철에는 열대야를 이기게 하는 '보양음식'으로 인식되고 있다.

특징 및 의의 곰탕은 재료를 손질하는 것에서 시작하여 오랜 시간 뭉근히 끓여 진액을 우려내야 하므로, 온갖 정성이 들어간 음식이다. 하지만 한 번 만들어 놓으면 오랜 기간 편하게 즐길 수 있는 음식이기도 하다. 항간에는 '엄마가 곰국을 끓이면 온 식구들이 긴장한다'는 우스갯소리가 있는데, 이는 곧 엄마의 장기長期 부재不在를 뜻하기 때문이다. 그러므로 곰탕은 보양식이라는 의미와 더불어, 부재중에도 가족들의 건강을 살뜰히 챙기는 주부의 마음을 표상화한 음식이라 할 수 있다.

키워드 고음국, 곰국, 곰국거리, 내포, 보양음식

참고자료 서울시민의 식생활(주영하 외, 서울생활사박물관, 2022), 한식문화사전(주영하 외, 휴먼앤북스, 2024), 열대야 이기는 섭생의 지혜 보양식품 싸게 든든히(경향신문, 1997.8.1.), 하동관 곰탕(동아일보, 1998.11.28.), 한국전통지식포탈(koreantk.com).

필자 양미경(梁渼景)

곱창

정의 소나 돼지의 작은 창자.

내용 곱창이라는 용어에 대해서는 여러 의견이 있다. 1936년 『조선일보』에 연재된 '조선어표준말모음'에서는 곱창을 곡장曲腸, 즉 곱은 창자로 정의하였다. 그러나 근래에는 곱창을 '곱'이 있는 창자로 보는 견해가 우세하다. 이에 따르면 곱은 동물의 지방을 뜻하는 말이므로, 곱창이란 '흰 곱이 끼어 있는 창자', 혹은 '지방분이 많은 창자'라고 볼 수 있다.

야채곱창 | 2020 | 한국저작권위원회 | CC BY

곱창구이 | 2024 | 국립민속박물관

본래 곱창은 주로 소곱창을 뜻하였다. 1978년 『조선일보』 기사에 의하면 예전에는 소 한 마리를 잡으면 버릴 곳 없이 모든 부위를 도가니, 설렁탕 국물 등으로 요리하여 먹었다고 한다. 그래서 그 시절에는 '서른 세가지 솜씨를 지녀야 양반마님이 된다'는 말이 있을 정도였다.

1800년대에 쓰인 『규합총서閨閤叢書』 『농정회요農政會要』에는 소곱창을 이용한 음식이 기록되어 전한다. 『농정회요』는 '우장증방牛腸蒸方', 『규합총서』에서는 '쇠창자'라 하였는데, 모두 곱창순대(찜) 조리법을 적은 것이다. 또한 1890년대 말에 필사된 『시의전서是議全書』에서는 '도야지슌대'라 하여 돼지 창자로 만든 순대 조리법을 언급하였다. 이 외에 곱창을 부재료로 사용한 음식으로는 곰국, 배추속대국 등이 있다.

곱창은 살코기를 제하고 남은 부산물이다. 살코기에 비해 볼품없고 내장 특유의 냄새가 나서 씻고 손질하는 것이 여간 번거로운 일이 아니지만, 소고기와 견주어 영양상으로 큰 차이가 없으면서도 저렴하게 구매할 수 있으므로, 고기를 사 먹을 여력이 없는 사람들에게 좋은 선택지가 되었다. 또한 내장의 특성상 쉽게 부패하는 성질 때문에 냉장시설이 미비했던 1970년대까지는 주로 가을, 겨울철 음식으로 인식되었다. 특히, 그 무렵에는 '기름기가 있는 음식을 많이 먹으면 추위를 덜 탄다'는 인식이 있어서, 추위를 이기는 발열음식으로 곱창이 선호되었다.

그러나 1960~1970년대 서울 마장동과 독산동에 대규모 도축장이 들어서면서 곱창은 계절과 무관한 음식이 되었다. 가축시장에서는 매일 싱싱한 고기 부산물이 생산되었고, 주변 음식점 주인들이 이를 싼값에 들여와 음식으로 만들어 팔면서 점차 입소문이 났다. 독산동과 인접한 가리봉동에 구로공단 노동자들을 대상으로 한 곱창골목이 생겼고, 마장동 인근인 황학동에도 곱창골목이 형성되었다. 이들 곱창집은 초기에는 양념곱창에 채소를 넣고 같이 볶아주는 '야채곱창'을 전문으로 했으나, 고기구이가 유행하던 1980년대에는 '곱창구이'가 큰 인기를 끌며 곱창구이 전문점으로 변화하였다.

2000년대 들어 구로공단에 있던 공장들이 지방으로 대거 이전하면서 가리봉동 곱창골목은 사라지게 되었고, 현재는 황학동과 왕십리 일대에 곱창골목이 형성되어 있다. 또한 충청남도 예산과 대구에 있는 곱창거리도 유명하다.

특징 및 의의 곱창은 시대에 따른 소비계층의 변화를 보여주는 좋은 사례이다. 과거 소곱창은 반가班家에서 곱창순대를 만들거나 곰국의 부재료로 주로 사용되었지만, 돼지곱창은 1970년대 이후에서야 적극적으로 소비되기 시작하였다. 1970년대에는 황학동을 중심으로 '야채곱창'이 큰 인기를 끌었는데, 이는 내장 냄새를 감추고 음식의 양을 늘리기 위해 고안된 음식이었다. 그러다가 1980년대가 되면서 경제적 여유가 있는 사람들은 소고기구이, 삼겹살구이를 즐겼지만, 경제 사정이 좋지 못한 노동자나 학생들은 고기 대신 곱창을 구워 먹었다. 하지만 대한민국이 경제적 성장을 이룬 2000년대 이후 곱창은 더 이상 서민의 전유물이 아닌, 소비자의 다양한 취향을 반영한 음식으로 인식되고 있다.

키워드 소창, 곱, 야채곱창, 곱창구이

참고자료 그런 우리말은 없다(조항범, 태학사, 2005), 서울시민의 식생활(주영하 외, 서울생활사박물관, 2022), 식탁 위의 한국사(주영하, 휴머니스트, 2013), 낮밤 뒤바뀐 환락가 영등포 본전통(조선일보, 1983.6.7.), 만물상(조선일보, 1978.1.25.), 영양식으로 추위를 이기자(동아일보, 1974.11.26.), 조선어표준말모음(21) 첫재 가튼말(동의어)(조선일보, 1936.11.28.).

필자 양미경(梁渼景)

공주 복식

정의 왕의 딸이 일상과 의례에 착용하는 의복.

내용 왕의 딸은 태어난 후 예닐곱 살이 되면 책봉을 받는다. 왕비의 딸은 공주, 후궁의 딸은 옹주의 작위를 받았다. 공주와 옹주는 조선 초에 정1품의 품계를 가졌으나 1485년(성종 16)부터 왕비나 세자빈처럼 품계에서 자유로운 무품의 신분을 가졌다.

어릴 때는 새앙머리(두 갈래로 갈라 땋은 머리를 뒤통수에 틀어 올려서 묶은 머리)를 하고, 치마와 저고리를 입으며, 의례에는 스란치마를 입고, 저고리 위에 견마기(예복용 저고리)나 당의(옆선이 트인 예복용 저고리)를 덧입으며 화관을 썼다. 견마기는 삼회장저고리처럼 깃, 끝동, 곁마기를 회장감으로 대고 고급 옷감으로 제작하며 금박을 수놓아 장식하고, 소매 끝에 흰색 거들지(소매 끝에 붙이는 천)를 댄 예장용 저고리이다. 당의에는 흉배(관복의 가슴과 등에 장식한 표장)를 달았다. 당의는 대개 녹색이지만 동지가 있는 달에는 자주색 당의를 입었다. 왕녀의 차림새는 일제강점기 덕혜옹주의 사진으로 확인할 수 있다. 혼인하여 어른이 되면 쪽머리(머리를 모아 묶어 쪽을 만든 머리모양)를 하고 예장을 할 때는 어여머리(굵게 땋은 체발을 머리에 크게 둘러준 예장용 머리)에 어여미(떠구지 머리)를 더하고 원삼을 입었다.

원삼圓衫은 왕녀의 최고 예복이다. 녹색 원삼을 입으며, 의례의 종류에 따라서 갖추는 부속품과 머리 모양을 달리하였다. 혼례의 절차 중 폐백에 해당하는 현구고에 착용하는 원삼에는 왕비나 세자빈이 적의를 입을 때 갖추는 부속품과 동일하게 폐슬蔽膝(무릎 가리개), 대대大帶(예복에 매는 큰 띠), 서대犀帶(관복에 두르는 1품의 띠), 진홍색 바탕에 봉황을 금사로 수놓은 후수後綬(허리 뒤에 달아 늘이는 장식), 패옥佩玉(옷의 좌우에 차는 옥 장식), 홀笏(관료가 의례에서 손에 드는 판), 하피霞帔(어깨에 걸쳐서 늘이는 장식) 등의 장식품을 갖추었다. 머리에는 장잠, 진주동곳, 대요, 마리사기 등을 장식한 대수大首를 하였다. 잔치 등의 의례에 원삼을 착용할 때는 모든 부속을 제거하고, '봉대'라고 하는 봉황문을 금박한 다홍색 대대를 띠며, 머리는 외명부의 예장인 어여미를 하였다.

혼례의 절차 중 동뢰연(신랑, 신부가 서로 절을 주고받고 술잔을 나누는 의식)에는 웨딩드레스에 해당하는 홍장삼(활옷)을 입었으며, 혼례의 현구고에 원삼을 착용할 때처럼 모든 부속품을 갖추었다. 길을 갈 때 즉, 궐밖으로 나갈 때는 대홍색 노의露衣에 남색대를 띠고, 전면사前面紗를 썼다. 당의, 원삼, 활옷 등의 예복에는 봉황을 금사로 수놓은 흉배를 달았다. 조선 후기의 원삼·홍장삼·노의는 모두 앞면 길이가 무릎 아래에 오고 뒷면 길이는 앞면 길이보다 30㎝ 정도 긴 전단후장형이며, 소매 끝에 한삼이 달렸다. 노의에는 금원문을 금박하고, 홍장삼에는 수를 놓으며, 원삼에는 길상문을 금박으로 장식하였다.

의복을 입을 때면 속옷을 겹겹이 갖추었다. '대자'라고 하는 가슴 싸개로 가슴을 납작하게 눌러주고 하의로 가랑이가 막힌 속속곳, 가랑이가 터진 바지, 가랑이가 막힌 단속곳, 가랑이가 터진 너른 바지 등을 입고, 페티코트 역할을 하는 무족이, 그 위에 백저포 작은 치마를 덧입었으며 상의인 한삼으로 속옷 매무새를 가다듬었다. 조선 후기로 갈수록 상의는 몸에 꼭 맞게 하고, 하의는 부풀려서 풍성하게 만들었다. 치마 속에 입어서 치마폭을 부풀리는 백저포 작은 치마를 흔히 대슘치마로 알고 있으나 대슘치마는 민간에서 스란치마를 가리키는 용어이다.

황족화보 중 덕혜옹주 사진 | 가로19 세로26 | 일제강점기 | 국립고궁박물관 | 고궁573

속옷을 입은 후에는 하의로 남색 스란웃치마, 대홍색 스란치마 등을 입고, 상의로 분홍

덕온공주 녹색당의 | 화장67 길이73 품36 진동16 | 조선 후기 | 단국대학교 석주선기념박물관

덕혜옹주 스란치마 | 밑단너비175 길이63 | 일제강점기 | 국립고궁박물관 | 고궁2584

색 속저고리, 송화색 저고리, 녹색 당의 순으로 입었으며 경우에 따라서 옥색 저고리를 더하기도 하였다. 의례의 종류에 따라서 그 위에 원삼, 노의, 홍장삼 등을 구별하여 입었다.

특징 및 의의 왕녀는 품계를 초월한 존재로서 왕비와 세자빈의 최고 예복인 적의와 전행웃치마를 제외한 모든 의복을 입을 수 있었다. 다만 왕실의 위계에 따른 질서를 감안하여 의복의 색상이나 문양 등을 차별화하였다. 노의를 입을 때 내외용 쓰개로 왕비나 세자빈이 경의를 쓰는 것과 달리 전면사를 쓴다든지, 노의 색상은 대홍색이지만 안감에는 자적색을 써서 왕비의 대홍색, 세자빈의 남색과 차별화하였다. 또한 왕녀는 길상문을 금박한 녹원삼을 입었고, 스란치마에도 왕비나 세자빈처럼 용문이나 봉문을 쓰지 않고 길상문을 썼다.

드라마 〈공주의 남자(2011)〉에 등장하는 공주 혼례복처럼 간혹 미디어에서 개항기 이후, 민간에서 착용하던 활옷 차림이나 예복 차림을 하는 경우가 있지만 동일한 의복이라도 공주의 차림새는 갖추는 부속품이나 장식, 머리 모양에서 민간인과 차이가 있다. 출가 전의 공주는 새앙머리를 하고 새앙댕기를 길게 드리우는데 그 끝에 진주를 달아서 장식성을 더했고, 당의를 입을 때는 민간에서와 같이 족두리를 쓰지 않고 화관을 썼다.

키워드 새앙머리, 어여미, 당의, 원삼, 활옷

참고자료 1837년 덕온공주 가례 재현을 위한 복식 고증(이은주, 한복문화18-2, 한복문화학회, 2015), 명온공주방상장례등록 복식연구(진덕순, 서울여자대학교 석사학위논문, 2016), 예를 갖추어 입는 조선왕실 혼례복(김소현, 활옷만개, 국립고궁박물관, 2023), 조선왕실 여인들의 복식(김소현, 민속원, 2017), 조선 후기 왕녀 혼례복(김규영, 단국대학교 석사학위논문, 2013).

필자 김소현(金素賢)

광안리해수욕장
廣安里海水浴場

정의 부산광역시 수영구 광안동 수영만 일대에 형성된 해수욕장.

내용 광안리해수욕장은 약 1,326m 길이와 17~101m 폭의 반월형半月形 해안선 형태를 띠고 있다. 1950년대에 정식 해수욕장으로 개장되었으며 본래 명칭은 조선시대 고기잡이가 주를 이뤘던 어촌마을인 '동래군 남촌면 광안리'에서 시작되었다. 해당 지역명이 현재까지 해수욕장 이름으로 사용되고 있다. 변화가 있다면, 과거에는 넓을 '광廣'과 산 아래 육지를 접하는 의미의 '안岸' 자를 사용하였다면 현재는 편안할 '안安' 자를 사용해 넓고 편안하다는 의미의 광안리해수욕장으로 칭하고 있다.

과거 어촌마을이었던 광안리는 일제강점기 시절 여름방학을 맞은 학생들이 수영을 배우던 곳으로 알려지다가 점차 피서객이 모여들면서 해수욕장이라는 명칭을 붙여 사용하게 되었다. 과거에는 완만한 해안의 모습을 띠었지만, 1970년대 이후 해수욕장 양끝을 매립하면서 현재의 반월형으로 해수욕장 해안선이 변형되었다. 그 매립지에는 지금의 민락회센터와 주거공간이 대거 건설되었다. 민락회센터 뒤쪽은 수많은 활어 저장창고로도 활용되었으나 점차 사라지고 놀이공원이 조성되었다가

광안리해수욕장 전경 | 부산 수영구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

현재는 일반 상업시설들로 변화되었다. 이런 과정을 거쳐 현 광안리해수욕장의 형태가 갖춰지게 되었다.

광안리해수욕장은 7월 1일 개장하여 8월 31일 폐장한다. 공공포털을 통해 발표된 자료에 따르면, 해당 기간 동안 광안리해수욕장을 찾는 방문객은 2015년 1,310만 8,000명, 2016년 1,195만 6,000명, 2017년 1,212만 8,000명, 2018년 933만 5,000명, 2019년 845만 명으로 기록되었으며 코로나19 유행 시기에 급감하였으나 2022년 420만 8,000명, 2023년 431만 8,000명으로 점진적으로 증가하는 추세를 보였다. 2024년 8월 신문보도에 따르면, 광안리해수욕장에는 10만 명 이상의 피서객이 몰린 것으로 보도되었다.

부산은 지역적 특성에서 도심과 바다의 접근성이 뛰어난데 광안리해수욕장이 그 대표적 예이다. 부산 도시철도 2호선 광안리역과 연결되어 있으며 해안 2차선 도로를 따라 다양한 식음료 시설, 숙박시설, 상업시설 등 여행자뿐만 아니라 시민이 일상을 즐길 수 있는 환경이 갖춰져 있다. 광안리해수욕장에는 공영주차장, 행정봉사실, 공중화장실 등의 편의시설을 비롯하여 자전거 무료 대여소, 광안리해양레포츠센터, 다양한 야외쉼터가 해변을 따라 설치되어 있다. 모래사장 위에는 간이 샤워기가 설치되어 해안 경관 감상뿐만 아니라 해수욕, 해상스포츠를 즐기며 휴식을 취할 수 있는 편리성을 제공하고 있다.

광안리해수욕장에서는 매년 5월 초에 '광안리어방축제'가 열린다. 본 축제는 2001년 첫 회를 시작으로 현재까지 이어지고 있으며 축제를 통해 좌수영어방놀이라는 국가무형유산의 가치를 재현하고 전통을 계승해 지역민의 자부심을 고취하고 있다. 또한 관광객에게는 현대와 조화된 어촌마을 볼거리와 체험을 제공한다는 평가를 받고 있다. 가을이 되면 '부산불꽃축제'가 펼쳐진다. 2005년 아시아태평양경제협력체 정상회의 기념행사 일원으로 부산시가 추진했던 이벤트였다. 이후 외국인 관광객을 유치할 목적으로 축제를 기획하여 매년

광안리어방축제 길놀이 | 부산 수영구 | 2020 | 부산광역시

다른 스토리를 각종 연출과 음악을 통해 장장 1시간가량 선보인다. 이 시기에는 남구를 포함한 수영구 일대가 마비되는 등의 수많은 내외국인이 불꽃축제를 감상하기 위해 광안리해수욕장으로 모여든다.

2003년 광안대교가 건설되자, 광안리해수욕장은 지역의 야간 관광 명소로도 주목받기 시작하였다. 광안대교는 수영구 남천동 49호 광장에서 해운대구 센텀시티 부근을 잇는 총연장 7.42㎞ '바다를 가로지르는 국내 최대의 해상 복층 교량'으로, 현재 그 기능과 더불어 부산의 대표 조형물의 역할을 하고 있다. 광안리해수욕장에서 바라보는 광안대교는 또 하나의 볼거리로 자리 잡았으며 부산의 대표적 랜드마크이다. 광안리해수욕장 주변의 매력 중 빼놓을 수 없는 것은 뒷골목의 문화이다. 과거 언양불고기 골목을 중심으로 유흥가를 형성했던 뒷골목은 최근 아기자기하면서 젊은 세대를 끌어당길 수 있는 트렌디한 점포가 들어서면서 보다 활기찬 젊은이의 거리로 변화되었다.

최근 광안리해수욕장이 젊은 세대가 모이는, 이른바 핫플레이스로 활성화된 데에는 여러 요인이 있겠으나 '광안리 M 드론 라이트쇼'가 중요한 역할을 한 콘텐츠로 주목받고 있다. 광안리 M 드론 라이트쇼는 평창 동계올림픽(2018) 개막식 쇼에 영감을 얻고, 광안리 해변의 자연적 여건을 고려하여 기획되었다. 전국 최초 야외 상설쇼로 매주 토요일 10분가량 진행된다. 2022년 두 달 만에 약 2,380만 시청 기록을 달성한 예능 프로그램 〈뉴진스 코드 in 부산〉을 통해 '광안리 M 드론 라이트쇼'가 소개되어 전 세계인에게 광안리해수욕장을 홍보하는 중요한 계기가 되기도 하였다.

특징 및 의의 광안리해수욕장은 여느 해수욕장과는 다른 특유의 해수욕장 문화를 갖추고 있어 국내·국외의 관광객이 찾고 있다. 모래사장에서의 모래놀이나 물놀이를 할 수 있는 장소에서 더욱 다양한 활동이 가능한 공간으로 변화하면서 해수욕장의 새로운 문화가 만들어졌다. 광안리해수욕장을 기반으로 음악, 예술, 스포츠, 휴식, 경관 감상이 가능할 수 있도록 다양한 소재들이 부가되고 있어 젊은이의 성지로 불리고 있다. 최근에는 K-팝의 대표주자 뉴진스를 내세운 영상매체를 통해 전 세계에 소개되기도 했다. 또한 2022년 부산 시민 대상의 설문조사에서 '부산에 방문한 지인과 함께 가고 싶은 장소'에 대한 질문에서 단연 '광안리'가 1위로 나타났다. 광안리는 부산을 찾는 이들의 관광명소일 뿐만 아니라, 부산 시민들의 자부심이 되는 장소인 것이다.

키워드 해수욕장, 야간경관, 광안대교, 불꽃쇼, 드론쇼

참고자료 부산지역 체험형 해양레저관광 활성화 방안(박경옥 외, 부산연구원, 2019), 제7차 부산권 관광개발계획(부산광역시, 2022), 1970년대 부산 광안리해수욕장(연합뉴스, 2016.9.5.), 폭염 속 해운대 해수욕장 20만명 인파 몰려(조선일보, 2024.8.10.), MZ 핫플 광안리 이렇게 바뀐다 피서객 반토막 부산의 변신(중앙일보, 2024.6.9.).

필자 박경옥(朴京玉)

광장시장
廣藏市場

정의 서울특별시 종로구 예지동에 있는 한국 최초의 사설 상설시장.

내용 광장시장廣藏市場은 1905년에 문을 연 시장이다. 광장시장이 자리한 종로4가 지역은 본래 조선 후기 배오개장이 서는 장소였다. 따라서 그 역사적 배경을 조선에 두기도 한다. 그러나 지금 우리가 찾는 시장은 1905년 7월 광장회사廣長會士가 설립되며 시작되었고, 1959년 광장상가가 지어지면서 그 모습을 갖추게 되었다. '광장시장'이란 명칭이 본격적으로 등장하기 시작할 때는 1950년대 후반이다. 1911년 시장개설 인가를 받을 당시에는 '동대문시장'이란 명칭이 사용되었다. 1970년 동대문종합시장이 건설되기 전까지는 동대문시장으로 더 많이

광장시장 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

꼬마김밥과 순대 | 2024 | 국립민속박물관

빈대떡 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

불렸다.

1996년 한국을 방문한 외국인의 수는 약 3천 684만 명으로 1995년 약 375만 명 대비 8.8배가량 증가하였다. 이러한 상황에서 광장시장은 서울 중심부에 자리하고 있다는 이점을 통해 주요 관광지로 인기를 끌기 시작하였다. 2005년에는 청계천 복원 사업이 마무리되면서 청계천과 맞닿아 있던 광장시장에까지 많은 사람이 몰려들었다. 2010년에 광장시장이 소개된 KBS 〈1박 2일(2007)〉같이 파급력 있는 미디어를 통해 광장시장에 관한 이야기가 본격적으로 방송되기 시작하였고, 다양한 매체를 통해 확대 재생산되었다. 특히, 광장시장 내 오래된 음식점은 미디어 노출로 엄청난 광고효과를 누리며 큰 주목을 받았다. 정부의 지원과 미디어를 통한 홍보로 과거의 명성을 되찾았고, '종로 청계 관광특구' '한국 관광 100선'에 선정되어 서울의 대표 관광지로 새로운 역할을 하고 있다.

광장시장 동쪽 영역에 자리한 '먹자골목'은 현재 가장 인기 있는 공간이다. 방송, SNS(사회관계망서비스), 유튜브 등의 매체를 통해 광장시장 음식에 대한 사회적 관심과 호기심은 더욱 증폭되고 있다. 음식점과 노점이 즐비해 있고, 그 사이 공간을 사람들이 가득 채운 모습은 광장시장의 인기를 그대로 보여준다.

광장시장의 역사적 흐름에서 먹자골목의 형성은 세 시기로 정리할 수 있다. 첫째, 1960~1970년대 원단 전문시장으로 성장하던 시기이다. 이때 시장의 특성상 불의 사용을 금지하는 제도 속에서 제한된 음식업의 형태로 먹자골목의 분위기가 형성되었다. 불의 사용을 허용하던 일부 지역이 지금의 먹자골목이며, 최소한의 불과 물을 사용하여 만들어진 음식이 오늘날 광장시장에서 팔리고 있는 주요 메뉴이다. 둘째, 1980~1990년대 상권의 이동과 경기침체의 시기이다. 이 당시 특별한 기술이 없던 상인들이 비교적 쉽게 전업轉業할 수 있었던 것이 음식업이었다. 이 과정에서 광장시장 내 음식점과 음식 노점의 수가 증가하면서 밀집된 형태로 나타나게 되었다. 셋째, 2000년대 이후 주변 지역이 관광화되고, 맛집 탐방의 관심과 기회가 증가하던 시기이다. 이러한 사회적 분위기 속에서 광장시장 먹자골목은 명소화되었고, 큰 주목을 받기 시작하였다.

이 흐름은 국내뿐만 아니라 해외까지 이어져 한국을 방문하는 관광객의 인기 여행지로 광장시장이 자리매김하고 있다. 한국관광공사에서 운영하는 한국관광 데이터랩의 2023년 7월에서 2024년 6월까지 1년간의 통계자료를 보면, 서울특별시 종로구의 인기 관광지 중 내국인 방문 관광지 5위, 외국인 방문 관광지 4위로 뽑힌 공간이 광장시장이다. 광장시장을 향한 외국인의 관심은 최근의 경향이 아니다. 한국문화를 소개하는 유튜브 채널 '영국남자'에서는 2015년 '다양한 한국 음식을 먹어보기 위해' 광장시장을 방문한 영상을 올렸다. 음식점이 밀집하여 있고, 그 공간에서 한국의 다양한 음식을 체험할 수 있다는 점이 흥미로운 요소로 작용하였다. 이후, 2019년 같은 채널에서 광장시장을 소개하는 영상이 한 번 더 업로드되었다. 이 영상에서는 음식뿐 아니라, 겨울철 음식 노점에서 사용하는 '온돌의자'가 소개되어 외국인들의 흥미를 끌었다.

2018년에는 영국의 유명 팝 가수 샘 스미스Sam Smith가 광장시장을 방문하여 산낙지를 먹는 모습을 공개하였고, 2023년에 재방문하여 광장시장에 대한 애정을 보였다. 또한 2019년에는 영화 〈캡틴 마블(2019)〉에 출연한 브리 라슨Brie Larson이, 2022년에는 영화 〈아바타: 물의 길(2022)〉에 출현한 조 샐다나Zoe Saldana가, 그리고 유명 영화감독 팀 버튼Tim Burton이 2012년과 2022년 광장시장에서 음식을 먹는 모습을 SNS에 올리며 K-관광의 순례지로 급부상하였다. 여기에 2019년 한 OTT(온라인동영상서비스)에서 방영된 〈길 위의 셰프들: 아시아(2019)〉 편에 광장시장의 음식 노점이 다뤄진 뒤 그 관심은 더욱 뜨거워졌다. '숨 가쁘게 변해가는 도시 서울 속 전통의 맛을 찾을 수 있는 장소'로 소개된 광장시장은 내국인들에게는 평범하지만, 광장시장만의 색깔로 음식을 맛볼 수 있는 곳으로, 외국인들에게는 한국 전통의 맛을 찾을 수 있는 공간이다.

특징 및 의의 광장시장 주변에는 크고 작은 시장이 10여 개 있으며 모두 음식을 판매하고 있다. 하지만 유독 광장시장 먹자골목에만 100개가 넘는 음식점과 노점이 밀집하여 있고, 다양한 먹거리가 시장을 대표하는 상품으로 인기를 끌고 있다. 생필품을 주로 거래하는 시장이 아닌, 관광 중심의 시장으로 서울의 대표적인 음식 명소이다.

그런데 현재 광장시장 먹자골목에서 팔리고 있는 음식을 보면, 한국인의 관점에서 평범하고 단순한 음식이 많다. 대표 음식으로 꼬마김밥, 빈대떡, 육회, 대구탕이 있다. 이밖에 시장이나 길에서 흔히 찾아볼 수 있는 떡볶이, 순대, 칼국수, 만둣국, 회(해산물)가 주요 메뉴로 구성되어 있다. 최근에는 꽈배기, 호떡 등 달콤한 디저트류의 메뉴가 인기를 끌고 있다. 주위에서 흔히 찾아볼 수 있는 메뉴들이 '광장시장화된' 음식으로 특화된 점이 오늘날 광장시장의 특징이다.

키워드 시장, 먹자골목, 시장음식, 길거리음식

참고자료 광장시장의 변화 과정과 먹거리구간의 형성(강세미, 역사민속학 60, 한국역사민속학회, 2021), 동대문시장 광장 중부 방산(서울역사박물관, 2012), 동명연혁고1-종로구(서울특별시사편찬위원회, 1992), 청계천과 동대문시장(오유석, 서울학연구총서12, 서울시립대학교 서울학연구소, 2001), 한말 일제초의 광장주식회사와 광장시장(전우용, 전농사론7, 서울시립대학교국사학과, 2001), 한국관광 데이터랩(datalab.visitkorea.or.kr).

필자 강세미(姜世美)

괴물

정의 2006년 봉준호 감독이 연출한 영화로 현실을 날카롭게 풍자하는 서사가 더해진 한국형 괴수물.

내용 〈괴물(2006)〉은 한 가족이 갑작스레 한강에 나타난 괴생명체에게 빼앗긴 아이를 되찾기 위해 목숨을 걸고 벌이는 사투 과정을 그린 괴수 영화로, 가족의 끈끈한 서사가 특징적인 모험극이다. 이 영화의 주인공은 한강 둔치에서 매점을 운영하는 평범한 소시민 강두(송강호)이다. 그는 둔치 근처에 오징어 배달을 나갔다가 거대한 괴물이 나타나 사람들을 물어뜯는 광경을 목격한다. 한강변은 아수라장이 되고, 강두는 괴물에게 중학생 딸 현서(고아성)를 빼앗긴다. 또 한강은 폐쇄되고 강두의 식구들은 집과 생계마저 잃는다. 강두의 가족은 아무도 도와주지 않는 상황에서 위험 구역으로 지정된 한강으로 현서를 찾아 나서고, 현서는 아빠에게 전화를 걸어 생존 사실을 알린 후 자신과 함께 잡혀 온 어린 남자아

<괴물>포스터 | 영화사청어람 | 2006

이와 함께 괴물로부터 탈출하기 위해 사투를 벌인다.

〈괴물〉은 당시 한국 영화 사상 최대 규모의 특수효과로 한강에 나타난 괴생명체의 습격을 생생하게 구현한 작품이기도 하다. 독극물 오염으로 인해 발생한 돌연변이 괴물 캐릭터는 디자이너 장희철이 디자인을 하고, 영화 〈반지의 제왕(2001~2003)〉 시리즈와 〈킹콩(2005)〉의 시각효과를 담당하였던 뉴질랜드 웨타 워크숍Weta Workshop과 호주의 제작업체 존 콕스John Cox 기술팀이 모델링 작업을, 〈해리 포터와 불의 잔(2005)〉의 컴퓨터 그래픽을 담당하였던 미국의 오퍼나지사The Orphanage, Inc.가 컴퓨터그래픽 작업을 했다. 시각효과 작업의 총괄은 〈쥬라기 공원(1993)〉의 케빈 래퍼티Kevin Rafferty가 담당하였다.

한국 영화의 컴퓨터그래픽 수준을 한 차원 끌어올려 상상을 시각적으로 구현해냄으로써 〈괴물〉은 국내 흥행과 더불어 세계시장 진출에 성공하였다. 〈괴물〉에서 구현한 양서류와 파충류의 돌연변이는 사람들을 물고 먹어 치우는 존재로 그려지지만, 괴물을 만들어낸 독극물의 방류를 눈감은 정부나, 피해자들을 구하기보다 보균자를 색출하는 데 애쓰는 정부 관계자들이 더욱 괴물같이 그려진다. 또한 괴물에게 물린 강두는 온갖 검사를 받으며 괴물 취급을 받는데 이처럼 〈괴물〉은 코믹하고 역설적인 상황으로 현실을 풍자한다. 통제 불가한 괴물의 등장에도 무력한 정부와 상반되게 평범한 소시민인 강두네 가족이 괴물과 맞서는 과정은 날 선 현실 풍자와 더불어 끈끈한 가족애로 감동을 준다. 이를 가능하게 한 것은 리얼하게 구현된 괴물의 그래픽과 더불어 한강 다리 아래의 추격신 등 봉준호 감독의 철저하고 디테일한 영화적 완성도 덕분이다.

특징 및 의의 〈괴물〉은 서울 한복판에 나타난 괴물로 '한강의 기적'이라는 상징을 뒤집어 그 이면에 서민들의 희생들이 있었다는 걸 풍자하는 여운을 남겼다. 또한 K-콘텐츠에서 좀비물과 크리처물 같은 서구의 장르물에 특유의 한국적인 가족 서사가 더해져 최근 'K-좀비' 'K-크리처'로 불리는 작품들처럼 '한국형 괴수물'로도 불리는 작품이다.

〈괴물〉은 대중성과 작품성 둘 다 거머쥐었다. 2006년 국내 개봉 후 서울 누적 관객 수 357만여 명, 전국 단위 1,301만여 명의 관객이 들었는데, 이것은 〈명량(2014)〉이 1,760만여 명의 관객을 기록하기 전까지 최고의 흥행 기록이었다. 〈괴물〉은 제44회 대종상영화제에서 감독상·편집상, 제27회 청룡영화상에서 최우수 작품상을 포함한 6개 부문, 제43회 백상예술대상에서 영화 작품상 수상 등 국내 영화제에서도 좋은 평가를 받았다. 2006년 5월에는 칸 국제영화제 비경쟁 부문 감독 주간에 공식 초청받았고, 전 세계 10여 개국에 수출되어 일본·대만·프랑스·미국·중국·영국·멕시코·호주 등에서 개봉하였다.

키워드 봉준호, 특수효과, 가족드라마, 한강

참고자료 죽기 전에 꼭 봐야 할 한국영화 1001(이세기, 마로니에북스, 2011), 흰히 보이는 디지털 시네마(김현빈 외, u-북, 2006), 봉준호 괴물 9월 15일 대만 개봉(스타뉴스, 2006.7.13.), 봉준호 괴물 개봉 맞춰 미·중 방문(연합뉴스, 2007.2.3.), 서울의 봄 봉준호 감독 괴물도 넘을까(OSEN, 2024.1.2.), 영화관입장권 통합전산망(kobis.or.kr).

필자 정덕현(鄭德賢)

교복
校服

정의 학생이라는 신분을 공적으로 나타내기 위해 디자인된 의복.

내용 한국에서 교복에 대한 첫 기록은 1411년(태종 11)에 성균관 유생이 학생복으로 청금靑衿을 착용하기 시작했다는 기록에서 발견된다. 당시 학생은 대다수가 사대부가 자제들이었다. 19세기 말 신분을 막론하고 능력이 있으면 누구나 학생이 될 수 있는 시대가 열리면서 근대적 의미의 교복이 탄생하였다. 초창기 교복은 남학생의 경우 서양 군복식 교복(관립무관학교 또는 배재학당) 또는 두루마기와 학생모였고, 여학생은 저고리 치마 차림이었다. 명문 양반가 여자 자제가 다녔던 명신여학교에서는 원피스, 보닛(모자), 구두로 구성된 서구식 교복을 선보이기도 하였다.

3·1운동의 영향으로 일본은 지배에 항거한 학생들을 식민지 체제에 동화시키기 위해 고등보통학교 남학생들에게 일본식 학생복인 가쿠란学ラン을 도입하였다.

교복을 입은 여학생 | 1952 | 한국저작권위원회 | CC BY

딱딱하게 세운 깃つめえり과 학교 상징이 새겨진 금장 단추가 달린 교복은 규율과 질서뿐 아니라 권위와 엘리트의 자부심을 상징하였다. 1930년대 들어 여학교에도 일본 고등여학교 교복 양식인 감색 세일러복에 주름치마가 도입되었다. 1930년대 말 전시총동원 체제에서 남학생 교복은 유사 군복 형태로 변하면서 국방색(카키색)으로 통일되고 각반을 차고 전투모 형태의 교모를 착용하였다. 여학생들에게는 몸뻬를 교복으로 착용하게 하였다.

광복 후 남학생 교복에서 카키색, 각반과 같은 전쟁의 상흔이 사라지고 일제강점기 학생복의 전형으로 인식되었던 세운 깃 양식의 검은 교복이 남학생 교복으로 자리 잡았다. 일률적인 교복이었지만 학교마다 특성과 개성을 살리는 것이 허용되었다. 대학에서는 영미권 해군 제복 스타일을 차용한 감색 교복이 제정되었다. 공부할 수 있는 특권과 엘리트임을 상징했던 교복은 1960년 4·19혁명의 상징이 되기도 하였다. 군사정변으로 정권을 잡은 박정희 정부 때 실시된 1968년 문교부의 '중학교 무시험진학제'로 중학교 교복이 시도별로 획일화되었다. 나아가 1976년 사치성을 없애기 위해 사립학교의 교복이 폐지되었다.

제5공화국 출범 후, 1983년 신학기부터 중고생 교복과 교모를 폐지하는 교복 자율화가 시행되었다. 이 시책에 따라 주니어 패션 부문의 기성복 산업이 활성화되었지만, 교복 맞춤 산업이 도산 위기에 처하고, 사복 구매 비용이 커져 학부모들이 반발하면서 1980년대 후반부터 교복 착용이 다시 허용되었다. 새롭게 부활한 교복은 학교 전통을 고수하기도 하였지만, 개성 있고 밝은 색상의 다양한 교복이 주를 이루었다. 1990년대 후반 대부분의 전국 중고등학교 학생이 교복을 착용하게 되면서 교복 시장이 커졌으며, 대기업이 교복 시장에 참가하고 아이돌들을 교복 모델로 기용하면서 비싼 정장 같은 남학생 교복과 귀엽고 세련된 여학생 교복 디자인으로 학생들의 환상을 자극하였다. 교복은 소속감과 유대감, 평등을 의미하는 동시에 유행을 반영하는 고급스럽고 세련된 패션 아이템으로 변화하였

교복 홍보카드 | 가로10 세로7 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속095516

다. 최근 교복은 일상복과의 경계를 무너뜨린 '편한' 교복으로 진화하고 있다.

2024년 현재 K-컬처를 좋아하는 해외 팬들을 설레게 하는 교복은 자율화 이후 대기업 자본을 활용하고 한국 청소년들의 취향을 적극 반영하여 연출된 무대의상이다. 아이돌의 교복 무대의상은 중고등학교 때의 어리고, 순수하고, 생기 있고, 반항적이며, 풋풋했던 학창 시절을 표현한다. 보수적이지만 고급스럽고 세련되면서 개성을 담은 교복 디자인은 미국 명문 사립학교 학생들의 교복 스타일을 본뜬 프레피룩preppy look의 영향을 받았으며, 슬림핏—오버핏 등의 유행 현상도 반영한다. 교복을 연상케 하는 셔츠, 가디건, 베스트, 리본, 넥타이, 니삭스, 체크·아가일 패턴, 메리제인 슈즈, 닥터마틴 워커, 로퍼, 스니커즈, 바시티 점퍼(야구잠바) 등 다양한 아이템이 감각적으로 스타일링된다.

한편, 아이돌 오디션 프로그램에서 자주 보여지는 단체복으로써의 교복은 칼군무를 더욱 돋보이게 하며 아이돌 개개인의 아티스트성을 약화시키는 대신, 촬영장에서는 누구나 똑같다는 동질성을 드러낸다. 그러나 방탄소년단BTS의 "상남자(2014)"에서와 같이 교복은 규율과 속박·동질성을 드러내는 겉모습에도 불구하고, 이를 뚫고 분출하는 아티스트의 강한 에너지와 해방감을 보여줄 수 있는 장치로 사용되기도 한다. 만우절 날 캠퍼스 등지에서 벌어지는 교복 이벤트도 한국 특유의 규율적 생활을 했던 수험생이자 미성년자에서 드디어 벗어났다는 해방감을 극적으로 느끼기 위한 현상으로 해석된다.

특징 및 의의 20세기 초, 한국의 교복은 규율과 질서, 엘리트의 자부심과 권위를 상징하며 획일적인 양상을 보였다. 그러나 20세기 말, 대기업 자본과 아이돌 산업과 연결되고 유행을 반영하게 되면서, 교복은 소속감·유대감·평등을 의미하는 동시에 보수적이면서 고급스럽고, 세련되면서도 편안한 패션 아이템으로 변화하였다.

대중매체에서 교복이라는 설정은 나이가 서열이 되는 한국 사회에서 연차에 의한 상하관계를 해소하기도 하고, 더 나은 미래를 위해 고군분투하던 학창 시절에 대한 향수를 자극한다. 또한 K-팝 아이돌에게 영원한 청춘을 지닌 싱그럽고 풋풋한 이미지를 부여하고, 반항적 해방감을 극도로 분출시키는 장치로써 사용된다.

교복 | 달려라 방탄 | 2020 | 빅히트 뮤직

키워드 학생다움, 프레피룩, 아이돌 산업, 방탄소년단

참고자료 팬덤 층 유형에 따른 여성아이돌 패션 이미지 특성(이지아·서승희, 복식67-8, 한국복식학회, 2017), K-Pop 걸 그룹의 스쿨 걸 룩 분석 패션·뷰티 스타일링을 중심으로(현희래, 건국대학교 석사학위논문, 2024), 교복은 언제부터 섹시한 남자의 상징이 됐나(중앙일보, 2017.5.9.), 낼모레 서른이지만 놀이동산엔 교복이지(조선일보, 2019.8.9.), 아이돌 슬림핏 편한 교복으로 애들 교복이 달라졌어요(머니투데이, 2021.12.1.), 아이들 민니 교복까지 남다른 카리스마(조선일보, 2022,4.20.), 케이 스쿨은 파란만장 학원물 전성시대(스포츠경향, 2023.4.3.), 교복 코스프레 만우절이니까 거짓말(김성윤, 문화사회연구소 블로그, 2016.4.16.), 눈을 사로잡는 아이돌의 스쿨룩 패션 참고해볼까(스마트 학생복 블로그, 2023.6.7.), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 이민정(李旼靜)

구수하다

정의 숭늉, 된장국, 보리차 등에서 나는 좋은 냄새와 맛을 나타내는 형용사.

내용 한국인의 입맛에서 구수함은 숭늉·보리차·누룽지·된장국 등 곡물이나 곡물로 만든 음식, 된장 등의 전통 음식이 지닌 풍미와 주로 관련된다. 따라서 보리빵·옥수수·감자·보리밥 등의 향이나 맛 등을 나타낼 때도 '구수하다'라는 표현을 쓰며, 더 나아가 국밥·설렁탕·배춧국·된장국 등과 같은 대체로 국 요리의 깊고 은근한 맛을 나타낼 때도 쓰인다. 물론 최근 들어 '구수한 커피' '구수한 원두 냄새' '구수한 소금빵'같이 쓰이기도 하지만, '구수하다'의 원래 의미는 한국인의 전통적인 음식과 관련이 있으며 정서적인 맛 표현이라고 할 수 있다. 이러한 영향으로 '구수하다'의 의미는 맛 표현을 넘어서 '말이나 이야기와 노래 등이 오래 기억에 남는 은근한 매력이 있다'는 의미로도 확장되었다. '구수한 시골 인심' '구수한 사투리' '할머니의 옛날이야기가 구수하다' '트로트의 구수한 노랫가락' 등과 같은 표현이 대표적이다.

'구수하다'는 같은 뜻을 가진 '고소하다'의 큰말인데, 이는 양성모음 'ㅗ'가 사용된 '고소하다'에 비해 '구수하다'는 음성모음 'ㅜ'가 사용되기 때문이다. 그러나 두 표현 모두 맛을 표현한다는 공통점에도 불구하고, 함께 쓰이는 음식의 범위는 다소 차이가 있다. 또 무엇보다 맛 표현이 아닌 확장된 의미에서 확연한 의미 차이를 보인다. '구수하다'는 어떤 대상이 정서적으로 정겹고 은근한 매력을 가진다는 긍정적인 의미를 담고 있는데, 이는 작은말인 '고소하다'가 미워하는 사람의 실수나 불행을 기뻐하는 해학적인 의미를 담고 있는 것과 확연한 차이를 보인다.

'구수하다'의 옛말은 '구스다'로 15세기 문헌에서부터 쓰인 것으로 확인된다. 1466년에 간행된 『구급방救急方』 하下권에 "돼지기름과 구수한 것을 구워(도틔 기름과 구슨 것과를 구어)"라는 표현이 나오고, 1489년에 간행된 『구급간이방救急簡易方』에서는 "예초씨 한 량을 구수하게 볶아(예촛씨 ᄒᆞᆫ 량을 구스게 봇가)"라는 표현을 확인할 수 있다.

현재 '구수하다'와 함께 사용되는 음식은 몇 가지 부류로 요약할 수 있다. 첫째, 한국이 전통적으로 소비하였던 쌀·보리·콩·메밀 등 곡물로 만든 음식, 특히 차나 따뜻한 음식과 관련하여 자주 쓰인다. 대표적으로 보리차·메밀차·숭늉 등이고, '구수한 누룽지' '구수한 보리빵' '구수한 면발'같이 차나 국물이 아닌 곡물로 만든 음식에도 쓰인다. 둘째, 국밥·설렁탕·된장국·배춧국 등 한국인의 전통적인 국물 요리에 자주 사용된다. 셋째, '구수한 원두커피'같이 커피의 향과 맛도 나타낸다. 음식 맛 외에도 쓰임이 확장되어 '구수하다'는 분위기나 느낌 등에 대한 정서적인 표현으로, 어떤 대상의 은근한 매력과 전통적인 멋을 긍정적으로 평가할 때도 사용된다. '구수하고 정겨운 사투리' '구수한 이야기' 등이 대표적이며, 최근에는 '이국적인 외모와 달리 실제 성격은 구수하다' '구수한 트로트 음악' 등처럼 '성격' '외모' '인상' '음악' 등에 대한 느낌을 표현할 때도 널리 사용되고 있다.

특징 및 의의 '구수하다'는 음식 맛이나 냄새에 대한 느낌뿐 아니라 어떤 분위기나 태도와 말투 등 대상에 대해 표현할 때 쓰이며, 모든 의미는 한국인의 전통적인 정서에 부합하는 매력이나 은근한 멋과 관련된다. 대체로 맛이나 향이 은근하고 깊다거나 넉넉하고 푸근한 느낌을 주는 긍정적인 의미이지만, 아주 드물게는 지나치게 오래되거나 낡아 보여 세련되지 못하다는 부정적인 의미를 내포하기도 한다. 영어로 번역할 경우 'toasty' 'earthy' 'nutty' 등으로 부분적으로 번역할 수 있지만, 맥락에 따라 다르게 표현된다. 특히 어떤 분위기나 느낌을 나타내는 의미로 사용될 경우 일대일의 정확한 영어 대응어는 존재하지 않는데, 이는 '구수하다'가 한국인의 전통적인 입맛과 정서나 느낌을 복합적으로 담은 어휘라는 점과 관련된다.

키워드 맛, 표현, 형용사, 미각어

참고자료 국어 미각 표시 어군의 구조에 대한 연구(이승명, 국어국문학100, 국어국문학회, 1988), 맛 그림씨의 낱말밭(배해수, 한글176, 한글학회, 1982), 미각어의 의미 확장 양상(정수진, 한국어 의미학18, 한국어의미학회, 2005), 찌고 고고 끓이는 게 한국의 물맛 참기름만 주면 모든 풀을 나물로 무쳐 먹는 민족(월간조선, 2023.10.10.).

필자 남길임(南姞任)

구슬치기

정의 유리나 사기로 둥글게 만든 구슬로 구멍에 넣기, 목표물 맞히기, 구슬 개수 맞히기 등의 방법으로 상대 구슬을 따는 놀이.

내용 구슬치기는 주로 남자아이들이 하던 놀이이다. 계절에 상관없이 했지만 주로 겨울철에 많이 하였고, 전국적으로 전승된 놀이이다. 지역에 따라 알치기, 꼴랑치기, 구슬따기 등으로 불렀지만 가장 일반적인 이름은 구슬치기이다.

구슬은 고운 흙(찰흙)으로 동그랗게 빚어 그늘에 말렸다가 이용하거나 시냇가에서 작고 동그란 돌을 주워서 가지고 놀았다. 지방에 따라 도토리, 상수리 등의 열매를 가지고 놀기도 하였다. 그러다가 도자기 굽는 방식으로 만든 사기구슬, 일제강점기에 유리 제작이 용이해져 만든 유리구슬이 대량으로 유통되어 전국적으로 널

리 사용되었다. 6·25전쟁 때 망가진 자동차나 탱크의 베어링bearing에서 얻은 쇠구슬이 사용되기도 하였으나 흔하지는 않았다.

구슬치기에 대한 우리나라 최초의 기록은 1939년 『조선일보』 기사에 '다마치기(구슬치기)'라고 언급된 것이다. 이후 『조선의 향토오락』에 전라남도 장성, 강원도 춘천, 평안남도 안주, 함경북도 경원 등지에서 하였다는 기록이 있는데 전국적으로 행해진 것은 광복 이후 1950~1980년대이다. 1957년 중앙교육연구소에서 1만 5,000명을 대상으로 전국의 아동놀이를 조사한 결과 구슬치기가 아이들이 선호하는 10대 놀이 가운데 하나였다는 내용이 『경향신문』에 보도된다. 이는 1950년대 이후 구슬치기가 전국적으로 널리 행해졌음을 보여주는 예이다.

구슬치기가 널리 행해진 것은 문구점이나 상점에서 구슬을 판매하면서부터다. 흙으로 만든 구슬은 잘 깨지고 돌은 구하기 쉽지 않아 부적합하였다. 문구점 등에서 구슬을 판매하기 시작하면서 구슬의 가치가 높아지고 이를 모으는 것을 중요하게 여겼다. 이 때문에 학교에서는 사행성 조장을 이유로 구슬치기를 금지시켰지만 그럼에도 불구하고 전국적으로 널리 퍼졌다.

놀이 방법은 지방에 따라 조금씩 다르나 크게 다섯 가지로 구별된다.

첫째, '구멍에 넣기'로 땅에 구멍을 파놓고 정해진 순서대로 넣는 방식이다. 봄들기, 범들기, 꼴랑치기라고도 한다. 구멍을 모두 순회하면 주변의 구슬을 맞혀 딴다. 번갈아 던져서 구멍에 넣는 사람이 바닥에 있는 구슬을 다 따는 방식이 넷플릭스 드라마 〈오징어 게임(2021)〉에 나오는데, 이는 변형된 형태라 할 수 있다.

둘째, 별다른 규칙 없이 일정한 거리에 던져놓고 번갈아 던져서 맞히는 사람이 구슬을 따는 방식이다. 알까기 또는 딴치기라고 하는데 단순하면서 쉬운 방법으로 구슬치기를 처음 할 때 많이 한다.

셋째, 삼각형 따기가 있다. 바닥에 삼각형을 그려놓고 정해진 개수만큼 그 안에 넣고 순서를 정해서 삼각형 밖으로 내보내면 따는 방법이다. 삼각형 안에 구슬이 하나도 남지 않거나 다른 사람이 다 죽으면 그 판이 끝나고 다시 시작한다. 먼저 하는 사람이 유리하기에 순서를 정하는 것도 중요하다. 삼각형이 그려진 곳에서 시작

구슬치기 | 국립민속박물관

선 방향으로 구슬을 던져 시작선에 가까이 간 사람 순서대로 정한다. 〈오징어 게임〉에서 구슬을 던져 구슬이 벽에 가까이 간 사람이 따는 방식이 나오는데, 이를 응용한 것이다. 삼각형 따기는 삼각형 안의 구슬을 밖으로 빼내기 위한 기술이 필요하다. 삼각형 안의 구슬을 빼내고 자신의 구슬은 밖으로 나와야 하기 때문이다. 따라서 구슬을 맞히는 힘에 의해 자신의 구슬을 뒤로 나오게 하거나 구슬과 함께 밖으로 나오는 식의 기술을 구사한다. 이런 방식은 쉽지 않기에 어린아이들보다 큰아이들이 즐겨한다. 영국 및 세계구슬치기대회British and World Marbles Championship의 너클방식은 구슬이 놓인 곳에서 손을 땅에 대고 구슬을 쳐서 밖으로 내보내는 것인데 원리는 같다. 다만 삼각형 따기는 구슬이 모여 있는 구역이 좁을 뿐이다.

넷째, 벽을 이용한다고 해서 벽치기라고 한다. 벽에서 일정한 높이에 구슬을 대고 차례로 떨어뜨려 다른 사람의 구슬을 맞히면 그 구슬을 따는 방식이다. 이보다 조금 발전된 방식으로 벽에서 멀리 떨어진 사람이 주변의 구슬을 맞힌 다음 거리에 따라 상대 구슬을 따는 방식이었다. 전통방식인 자치기 원리가 구슬에 대입된 것이다. 보통 '오부십부(오보십보五步十步의 방언)'라고 한다.

다섯째, 손에 쥔 구슬의 수를 맞히는 방식이다. 두 명이 하는데 한 명이 구슬을 주먹 안에 감추고 다른 한 명은 그 안의 개수가 홀수인가 짝수인가 맞히는 놀이로, '홀짝'이라고 한다. 경우의 수가 둘 중 하나인 경우를 홀짝이라고 한다면, 셋인 경우는 '쌈치기'라고 한다. 쌈치기는 여러 명이 하는 것이 보통이다. 〈오징어 게임〉에서는 홀짝 방식이 가장 빈번하게 보이는데, 누가 이겼는지 쉽게 판단할 수 있고, 잃고 딴 결과가 짧은 시간에 결정되기 때문이다.

구슬이 많으면 삼각형 따기나 홀짝 알아맞히기를 하지만 그렇지 않거나 구슬을 다루는 솜씨가 부족할 때는 범들기나 벽치기, 알까기 방식으로 논다. 구슬을 잃으면 다시 얻기가 어려운 상황에서 하나라도 따려면 어떤 방법을 택할지 신중하여야 한다.

특징 및 의의 체코의 교육자 요한 아모스 코메니우스Johann Amos Comenius(1592~1670)가 1659년에 쓴 『세계 최초의 그림교과서』에 소년들의 놀이로 구슬치기가 소개된다. 폴란드 화가 칼 비트코프스키Karol D. Witkowski(1860~1910)는 아이들이 구슬치기하는 장면을 생동감 있게 여러 장 그렸고, 영국 화가 윌리엄 헨리 나이트William Henry Knight(1823~1863)는 〈Knuckle Down〉(1857)이라는 작품을 남겼다. 이 작품에 나온 구슬치기는 땅에 손을 대고 구슬을 맞히는 방식이다. 이 방식은 1588년부터 2024년까지 행해진 영국 및 세계구슬치기 대회의 방식을 그대로 묘사하고 있다.

세계적으로도 보편적인 놀이인 구슬치기는 구슬을 가지고 논다는 면에서 유사하지만 놀이방식에는 차이가 있다. 다른 나라와 달리 우리나라 구슬치기 방법은 다양하다. 이는 조선시대 이래로 해마다 설 명절을 전후로 해오던 돈치기 방법과 결합된 까닭이다. 『동국세시기東國歲時記』 상원조에 구멍을 파고 돈을 던진 다음 사금파리로 맞히는 사람이 따는 돈치기 방법이 나온다. 구멍들기와 맥락을 같이하는 방식이다.

〈오징어 게임〉에 네 번째 놀이로 구슬치기가 나온다. 참가자들 각자에게 10개씩의 구슬이 주어지고 다양한 방법으로 딴다. 1970~1980년대 놀이 현장에서도 구슬을 많이 가진 아이는 거의 없었다. 그래서 잃었을 때 구슬을 얻기가 힘들다. 이에 대한 보완책으로 친한 사람끼리 '깐부(동맹)'를 맺어 어려울 때 도움을 얻을 수 있는 일종의 보험을 들었다. 〈오징어 게임〉 6화의 제목이 '깐부'인 것은 이를 표현한 것이다.

잃고 따는 놀이는 잃는 것과 따는 것이 동전의 양면 역할을 한다. 따기만 하거나 잃기만 한다면 재미가 없어진다. 또 잃으면 안 될 때, 그래서 절대로 잃고 싶지 않을 때 놀이에 몰입할 수 있다. 〈오징어 게임〉에서 10개라는 제한된 구슬이 주어졌을 때, 한 개 한 개는 숫자 이상의 의미를 가지며, 이는 게임에 출전한 사람들이 놀이에 몰입할 수 있는 동기가 된다.

키워드 구슬, 깐부, 오징어 게임

참고자료 서산민속지-하(경희대학교 민속학연구소, 서산문화원, 1987), 세계최초의 그림 교과서(Johann Amos Comenius, 남혜승 역, 씨앗을 뿌리는 사람들, 1999), 전래놀이 101가지(이상호, 사계절, 1999), 조선의 향토오락(村山智順, 박전열 역, 집문당, 1992), 한국세시풍속기(강무학, 집문당, 1995), 어린이놀이 검토하자(경향신문, 1957.9.7.), 우리차지(조선일보, 1939.3.31.).

필자 이상호(李相昊)

구이

정의 고기, 생선, 채소 등을 불에 구워 만든 음식.

내용 구이는 '굽다'의 명사형으로 불에 구워 만든 음식을 의미한다. 주로 고기와 생선이나 채소 따위를 구이로 조리하는데, 주재료 뒤에 '-구이'를 붙인 것이 곧 요리명이다. 어떤 재료든 불에 구우면 구이가 된다.

초기에는 불이 직접 닿도록 구운 것만을 구이라 여겼지만, 시간이 지나면서 구이의 의미가 확장되어 이제는 프라이팬과 같은 조리도구를 활용하여 재료를 굽는 음식도 구이라고 부른다. 한식에서 고기를 활용한 구이로는 갈비구이·삼겹살구이·닭구이·꿩구이 등이 있고, 생선구이로는 고등어구이와 북어구이, 채소를 구운 것으로는 더덕구이와 송이구이 등이 있다.

구이는 가장 역사가 오래된 조리법이다. 인류가 불을 발명하고 화식火食을 시작한 이후 가장 먼저 시도된 조리 방법이기 때문이다. 초기에는 사냥한 짐승의 고기 등을 불에 직접 넣거나 돌에 얹어 굽거나 꼬치에 꿰어 굽는 방식을 사용했을 것으로 보인다. 이후 조리도구의 발달에 따라 석쇠와 같은 도구를 사용한 구이로 발전했을 것이다.

과거 한반도에서 먹었던 것으로 알려진 구이는 다음과 같다. 맥적貊炙은 한국에서 가장 오래된 고기구이 요리의 명칭이다. 학자마다 의견은 상이하지만, 맥적은 대체로 고구려 시기에 멧돼지 등 짐승의 고기를 양념하여 구운 음식으로 알려져 있다.

조선시대 대표적인 고기구이 요리로는 '설하멱적雪下覓炙'이 있다. '설야멱雪夜覓'이라고도 한다. 이 음식은 문자 그대로 눈 오는 밤 혹은 눈 아래에서 먹는 고기구이라는 의미로, 『고사십이집攷事十二集』『규합총서閨閤叢書』(1809) 『해동농서海東農書』(1799) 『임원십육지林園十六志』『증보산림경제增補山林經濟』(1766) 등에는 중국 문헌인 『서원방西原方』을 인용한 조리법을 소개하고 있다.

앞에 언급한 조선시대 문헌에 따른 설하멱적을 만드는 법은 다음과 같다. 편으로 썬 쇠고기를 칼등으로 두드려 부드럽게 만든 다음 기름과 소금으로 양념한다. 이를 화롯불에 굽는데, 굽다가 물에 담가 식히기를 세 번 반복한다. 이렇게 하면 고기의 육질이 부드러워진다고 한다.

얇게 저민 고기를 양념하여 굽는다는 점 때문에 설하멱적을 조선 후기 문헌에 나타난 고기구이 요리인 너비아니와 연결하기도 한다. 너비아니는 너붓너붓하게 썬 고기의 모양에서 유래한 음식명으로 얇게 썬 쇠고기를 간장 등으로 양념하여 구운 음식이다. 조선시대 고기구이 요리 중에 '방자구이'라는 것도 있다. 별도의 양념을 하지 않고 소금만 뿌려 구운 고기구이를 의미하는데, 관청의 종인 방자房子가 먹는 고기구이라는 의미를 지닌다.

이처럼 다양한 고기구이 요리가 있었던 조선시대에는 야외에서 양념한 고기를 굽거나 끓여 먹는 풍습도 있었다고 전해진다. 조선시대 풍속 화가인 김홍도의 〈설후야연雪後野宴〉, 조선 후기에서 근대 사이에 활동하며 김홍도 등의 그림을 재구성한 성협의 〈야연野宴〉 등에 이와 같은 고기구이 장면이 잘 표현되어 있다. 이 그림들은 구조와 구성이 비슷한데, 중앙에는 전골틀이 놓여 있고 그 둘레에 양반으로 보이는 사람들이 둘러앉아 고기를 굽거나 볶아서 먹고 즐기는 모습이 그려져 있다. 중앙에 놓인 전골틀은 벙거지 모양을 닮았다고 하여 '벙거짓골' '전립과戰笠鍋'라고 불렀으며, 이와 같은 모임을 '난로회煖爐會' 혹은 '난난회煖煖會'라고 불렀다.

특징 및 의의 1920년대 고기구이는 식당 메뉴로 등장한다. 1929년 9월 27일 자 『별건곤別乾坤』의 한 기사에는 구운 갈비를 파는 식당이 늘어나고 있는 경성의 모습이 묘사되어 있다. 기사에 따르면 1920년대 중후반에 대구탕(육개장)을 판매하던 서울 전동의 한 음식점에서 백숙과 구운 갈비를 팔기 시작한 이후, 인근에 대구탕(육개장)은 물론 백숙과 구운 갈비를 파는 음식점이 크게 늘었으며 몇 년이 되지 않아 구운 갈비는 서울의 명물 음식이 되었다고 한다.

갈비구이와 함께 대표적인 고기구이 요리로 알려진 삼겹살구이는 1970년대 후반경 인기를 끌기 시작하였다. 1980년대 신문 기사에는 '삼겹살에 소주'가 대표적인 회식 메뉴로 언급된다. 40년이 지난 최근까지도 삼겹살과 소주는 대표적인 회식·외식 메뉴로 손꼽힌다.

외국에서 인기를 얻고 있는 한식 중 최근 단연 선두를 차지하고 있는 것도 'K-바비큐'라고 부르는 고기구이이다. 고기를 굽는 방식은 숯불을 활용한 전통 방식부터 가스를 활용하여 굽는 방식까지 다양하며, 최근에는 짚불을 활용한 구이도 인기를 끌고 있다. 구이의 재료도 삼겹살, 갈비 등 석쇠에 구울 수 있는 것이라면 무엇이든 'K-바비큐'가 될 수 있다.

삼겹살구이 | 2020 | 한국저작권위원회 | CC BY

고등어구이 | 2024 | 국립민속박물관

고기구이 | 야연 중 부분 | 성협 | 조선 후기 | 국립중앙박물관 | 본관5119

'K-바비큐'는 한국을 찾는 외국인이나, 외국에서 한식당을 찾는 외국인들이 가장 먹고 싶어 하는 음식 중 하나이다. 넷플릭스 등 OTT(온라인동영상서비스)를 통해 한국 드라마와 예능을 접한 외국인들은 방송에서 한국인들이 즐기는 K-바비큐에 매료되어 현지 한식당을 찾아 그 맛을 즐긴다.

서울관광재단의 조사에 따르면 2023년 서울을 찾은 외국인 관광객들이 가장 많이 먹은 음식은 치킨(54.9%), 비빔밥(48.1%), 삼겹살(42.7%) 순이었다. 2024년 KOTRA 브라질 상파울루 무역관 조사에 따르면, 한식당 방문 경험이 있는 응답자들은 삼겹살과 갈비구이 등의 한식에 가장 높은 선호도를 나타냈다. 외국인들은 석쇠 혹은 불판 위에서 직접 고기를 굽고, 상추와 깻잎 등의 채소 쌈에 마늘과 쌈장 등을 올려 먹는 한국의 식사 방식에 매우 흥미를 느낀다고 한다. 한편, 국내 여행업체에서는 삼겹살구이 식당 방문 등 한국의 회식문화를 체험해볼 수 있도록는 외국인 관광객 대상 체험 프로그램을 운영하여 호평을 얻고 있다.

키워드 삼겹살구이, 갈비구이, 고기구이, 생선구이, K-바비큐

참고자료 고려이전의 한국식생활사연구(이성우, 향문사, 1978), 경성명물집(별건곤23, 1929.9.27.), 기생충·오징어 게임 등 한국 콘텐츠로 K food 경험한 브라질 현지인 늘어(KOTRA해외시장뉴스, 2024.6.5.), 삼겹살·치킨에 꽂힌 외국인 서울서 284만원 썼다(아시아경제, 2024.6.22.), 한국 드라마 속 그 음식 열광 태국 한식당 웨이팅 진풍경(한국경제, 2024.1.30.).

필자 서모란(徐牡丹)

국

정의 채소, 생선, 고기 등에 물을 많이 부어 끓인 음식.

내용 한국은 농경민족으로서 일찍이 습성濕性음식을 선호하는 경향이 있었기 때문에 숟가락 문화와 국 음식 발달은 함께 이해되어야 한다. 국을 상용하는 것과 밥을 국에 말아 먹는 습관은 세계에서 보기 드문 우리 민족 특유의 식사법이다. 우리 민족을 탕 민족이라 하는 가운데 대체로 곰탕, 설렁탕, 육개장, 콩나물국, 미역국, 토장국, 냉국 등 제철 식품으로 다양한 국을 조리하여 반상 차림을 하였다.

국 종류는 사용하는 재료에 따라 채소국, 육류국, 어패류국, 해조류국 등으로 분류할 수 있다. 조리법에 따라서는 소금·간장·젓갈 등으로 간을 하여 맑게 한 맑은장국, 쌀뜨물에 된장이나 고추장으로 간을 하여 국물을 탁하게 끓인 토장국, 주로 육류를 주재료로 하여 약한 불에 장시간 끓여 내는 고음국, 여름철에 시원하게 먹는 냉국으로 분류할 수 있다.

- 맑은국: 맑은국은 대개 쇠고기 육수가 기본이고 건지는 적은 편이다. 국을 많이 만들 때는 덩이 쇠고기를 오래 삶아서 육수로 한다. 적은 양을 만들 때는 쇠고기를 잘게 썰어서 다진 마늘과 참기름·후춧가루만으로 양념하고, 달군 냄비에 참기름을 약간만 두르고 볶다가 익으면 물을 붓고 끓인다. 육류를 쓰지 않는 맑은 국으로는 콩나물과 대합, 재첩, 홍합 등 조개류로 끓인탕이 있다. 이들 탕은 주재료가 지닌 맛이 충분히 우러난 담백한 맛이 좋다. 생선류로 맑은국을 끓일 때에는 명태, 대구, 조기, 민어, 도미 등 흰살생선이 알맞다. 제주도나 남해의 바닷가에서는 갈치 또는 고등어로 국을 끓이기도 한다. 주안상이나 교자상에는 완자탕이 어울린다. 봄철에는 쑥, 가을철에는 송이, 겨울철에는 움파 등을 맑은탕에 넣어 살짝 끓여 내면 계절 감각도 느낄 수 있어 더욱 좋다.
- 토장국: 토장국은 된장을 풀어서 간을 맞춘 국이다. 육류가 들어가지 않아도 된장의 감칠맛으로 진한 맛이 난다. 매운맛을 내려면 고추장 또는 고

된장국

곰탕

오이냉국

국 종류 | 한식진흥원

춧가루가 쓰인다. 고추장을 많이 넣으면 텁텁하고 시큼한 맛이 나므로 고춧가루를 섞는 편이 개운하다. 예전에는 된장국을 토장土醬국이라 하였다. 물에 된장을 풀고 철마다 나는 푸성귀를 넣어 끓이는 가장 보편화된 서민 국이다. 된장국 건지로는 겨울철에 시래기가 제맛이다. 봄철에는 냉이나 소리쟁이, 원추리 등에 조개를 넣고 끓인다. 여름철에는 솎음배추나 근대·시금치 등을 넣고, 가을철에는 배추속대나 아욱이 제맛을 낸다. 이렇게 철따라 다양한 재료로 끓여 먹을 수 있는 된장국은 오늘날 가정식과 단체급식에서 가장 많이 애용하는 한국인의 으뜸 국으로 볼 수 있다.

- 곰국: 곰국은 쇠고기의 질긴 부위나 뼈 등을 푹 고아서 재료 맛을 충분히 우려낸 국이다. 곰국류는 간을 소금이나 청장으로 미리 하는 경우도 있으나 설렁탕이나 영계백숙처럼 먹을 때 소금을 따로 상에 내어 먹는 사람이 맞추는 경우가 많다. 요즘에는 곰탕과 설렁탕 구분이 점점 없어지고 있으나 사용하는 고기 부위와 간을 맞추는 법에서도 차이가 있다. 곰탕은 살코기나 내장을 주로 하여 무와 함께 끓여서 간장으로 간을 맞추어 대접한다. 설렁탕은 곰국에 비하여 뼈가 많이 들어가고 골수에서 뽀얀 국물이 우러나도록 오랫동안 곤 다음 미리 간을 하지 않고 먹을 때 소금, 후춧가루 등으로 맞춘다.
- 냉국: 더운 여름철에는 오이, 미역, 다시마, 우무 등으로 약간 신맛을 내는 차가운 냉국을 만들어서 산뜻하게 입맛을 돋운다.

특징 및 의의 우리 선조들은 쌀밥을 주식으로 하는 농경민족으로서 일찍부터 국물 음식을 선호하는 경향이 있었다. 국을 상용하는 것과 밥을 국에 말아 먹는 습관 때문에 우리 민족을 탕 민족이라 하였다. 대체로 곰탕, 설렁탕, 육개장, 콩나물국, 미역국, 토장국, 냉국 등 계절 제철 식품으로 다양한 국을 조리하여 반상차림을 하였다. 역사와 전통이 오래된 국은 오늘날에도 밥을 보완하는 으뜸 부식으로서 계절마다 다양한 제철 식품 재료를 이용한다. 교자상, 반상차림, 단체급식, 가정식 등 목적에 따라 육류·어패류·채소류·산채류·해조류 등 다양한 종류의 재료와 조리법으로 맛과 멋과 영양이 풍부하고 훌륭한 한식 상차림에 중요한 위치를 차지하고 있다.

키워드 한식, 된장국, 미역국, 냉국, 숟가락

참고자료 우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지1(한복진, 현암사, 1998), 한국 식문화에 있어서의 국(김귀영, 동아시아식생활학회지13-5, 동아시아식생활학회, 2003), 한국요리문화사(이성우, 교문사, 1985), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 김귀영(金貴榮)

국물떡볶이

정의 물이나 육수를 가래떡과 채소 등이 잠기도록 넣은 뒤에 고추장 등의 양념으로 간하여 국물이 있게 끓인 떡볶이.

내용 국물떡볶이는 떡볶이의 일종으로, 일반적인 떡볶이가 물과 육수를 자작하게 조려 거의 조림에 가까운 형태라면, 국물떡볶이는 물이나 육수의 양을 넉넉하게 부어 숟가락으로 국물을 떠먹을 수 있을 형태로 끓였다는 점이 특징이다.

물이나 어묵 육수를 부어 국물이 자작하게 끓인 떡볶이가 존재하긴 했으나, 이를 모두 '국물떡볶이'라는 명칭으로 부르지 않았다. 국물떡볶이라는 명칭은 2009년 인천에서 개업하고 2013년 서울 홍익대학교 앞 상권에서 문을 연 한 떡볶이 전문업체가 새우튀김과 함께 먹을 수 있는 국물떡볶이를 판매하면서 대외적으로 알려지게 되었다. 이때부터 육수를 넉넉하게 부어 국물을 떠먹을 수 있게끔 만든 떡볶이를 주로 국물떡볶이로 지칭하게 되었다. 또, 국물떡볶이는 즉석떡볶이만큼 물을 넉넉하게 붓기 때문에 즉석떡볶이를 '즉석 국물떡볶이'로 표현하는 사례도 종종 등장한다.

영어로는 원음 그대로 'gukmul tteokbokki(국물떡볶이)'라고 표기하거나, 국물이 자작하다는 점에서 수프 같다고 보아 'soupy'라고 묘사하기도 한다. 식품제조사에서 밀키트 등의 가정간편식 형태로 국물떡볶이를 수출하면서 해외에서도 국물떡볶이를 소비하게 되었다.

특징 및 의의 국물떡볶이는 떡볶이를 다양하게 즐기는 방안의 하나로 고안되었다. 국물떡볶이는 2010년대 무렵 급속도로 증가하였다. 매운맛이 덜한 국물의 감칠맛을 그대로 즐기거나 튀김, 순대, 김밥 등의 음식을 떡볶이 국물에 적셔 먹을 수 있다는 점으로 인해 요리법과 명칭이 크게 확산한 것으로 추정된다. 떡볶이임에도 찌개나 국처럼 부수적인 국물을 같이 먹을 수 있다는 점 때문에 유행한 것이다.

국물떡볶이는 밀키트 형태로도 수출되고 있다. 외국인들은 국물떡볶이라는 명칭에 익숙하지 않지만, 이를 떡볶이로 받아들인다. 컵볶이나 밀키트 형태로 떡볶이를 즐기는 소비자는 국물떡볶이 형태의 떡볶이를 접하는 경우가 많다.

최초의 고추장 떡볶이 형태인 즉석떡볶이처럼 국물떡볶이는 양념을 끈적하게 조리지 않고 먹을 수 있다는 점이 특징이다. 이는 재료나 조리법을 바꾸기 쉬운 떡볶이의 유연한 특성을 보여주는 한 사례라고 할 수 있다.

키워드 떡볶이, 즉석떡볶이, 국물

참고자료 새우튀김 첫 특허 연 10억 매출 30대 여사장(한국경제, 2012.1.13.), 수출 대박 국물 떡볶이(MBC뉴스, 2021.5.5.), 한국 떡볶이 일본 한류 음식축제 출전 K pop 열풍으로 인기 실감(매일경제, 2012.1.5.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 라연재(羅然載)

국밥

정의 국에 밥을 만 음식.

내용 국은 찌개보다 건더기가 적고 국물이 많은 음식을 의미하며, 국밥은 국에 밥을 말아 낸 음식을 말한다. 한자로는 탕반湯飯이라고 썼다. 예전에는 국에 밥을 만 것만 국밥이라고 하였고, 국과 밥을 따로 제공할 경우 '따로국밥'으로 불렀다. 최근에는 국과 밥을 따로 제공하더라도 국밥이라고 부르기도 한다. 먹는 사람이 국에 밥을 직접 말아 먹는 것이 보통이기 때문이다. 밥을 말아 제공하는 국밥의 경우에는 밥에 국물을 부었다가 따르기를 반복하는 토렴을 거친다. 토렴하면 밥알이 뭉치지 않

솥에서 끓고 있는 국밥 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

고 잘 풀어지고, 밥알 사이사이 국물의 맛이 배며, 국밥을 다 먹을 때까지 국과 밥이 모두 따뜻하게 유지되는 장점이 있다.

국물에 밥을 말아 먹는 것은 다른 국가에서는 보기 드문 식사 방식이다. 『조선무쌍신식요리제법』은 "국은 밥 다음이요. 반찬에 으뜸이라 국이 없으면 얼굴에 눈 없는 것 같다"라고 예찬하며, "이것 아니면 밥을 말아 먹을 수가 없으니 어찌 소중치 아니 하리요"라고 하였다. 즉, 밥을 말아 먹기 위한 것이 국의 용도라고 하였다.

국밥이라는 용어는 1800년대 후반경에 나타나기 시작했다. 『시의전서是議全書』에는 장국밥이라는 음식이 나오는데 무를 넣어 끓인 장국에 멥쌀밥을 '훌훌하게', 즉 너무 빡빡하지 않게 말고, 나물과 장산적을 고명으로 얹은 다음 후춧가루와 고춧가루를 뿌린 것이다.

전국의 이름난 향토음식 중에서도 국밥이 많이 있다. 일제강점기 잡지인 『별건곤別乾坤』 제24호 기사에서는 총 8개 지역의 향토음식을 소개하고 있는데, 이 중에는 전주 탁백이국, 경성 설렁탕, 대구 탕반 등 3개의 국밥 요리가 포함되어 있다. 현대식으로 해석하자면 전주 탁백이국은 전주 콩나물국밥을, 대구광역시 탕반은 대구식 육개장을 의미한다.

특징 및 의의 국밥은 한국에서 가장 오래된 외식 메뉴 중 하나이다. 현재까지 영업하는 식당 중 서울에서 가장 오래된 식당은 설렁탕을 판매하는 이문설렁탕(1902년 개업)으로 알려져 있다. 이문설렁탕 외에도 1900년대 초반에서 중반 사이 개점하여 현재까지 영업하고 있는 서울 한식당의 대부분이 추어탕, 설렁탕, 해장국, 곰탕 등의 국밥집이다. 형제추어탕(추어탕, 1926년 개업), 용금옥(추탕, 1932년 개업), 은호식당(꼬리곰탕, 1932년 개업), 곰보추탕(추탕, 1933년 개업), 잼배옥(설렁탕, 1933년 개업), 청진옥(해장국, 1937년 개업), 하동관(곰탕, 1939년 개업) 등은 일제강점기에 한국의 외식업을 주도했으며 현재까지 운영을 이어가고 있는 음식점들이다.

국밥 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

국밥은 한국식 패스트푸드로 불리는데, 사실 슬로푸드인 동시에 패스트푸드이다. 국을 끓이는 데는 오랜 시간이 소요되기 때문에 슬로푸드지만, 한 번 끓여 둔 다음 손님한테 낼 때는 시간이 적게 걸리기 때문에 패스트푸드가 된다. 최근에는 곰탕, 순댓국, 돼지국밥, 해장국 등의 국밥이 해외에서도 인기를 끌고 있다. 『뉴욕 타임스The New York Times』는 2023년 뉴욕시 최고 요리 8선 중 하나로 한 한식당의 국밥을 선정해 눈길을 끌었다. 선정된 국밥은 '돼지곰탕'으로 맑은 돼지고기 육수에 밥을 말고 고명으로 돼지고기와 파를 얹은 것이다.

키워드 해장국, 순댓국, 국, 토렴

참고자료 是議全書, 조선무쌍신식요리제법(이용기, 영창서관, 1936), 팔도명식물예찬-경성 설렁탕(별건곤24, 1929.12.1.), 팔도명식물예찬-대구 탕반(별건곤24, 1929.12.1.), 팔도명식물예찬-탁백이국(별건곤24, 1929.12.1.), Top 8 New York City Dishes of 2023(The New York Times, 2023.12.13.).

필자 서모란(徐牡丹)

국수

정의 밀가루나 메밀가루를 물로 반죽하여 국수틀에서 뽑아내거나 반죽을 밀판에 놓고 밀대로 얇게 밀어서 칼로 가늘게 썬 것.

내용 우리나라 국수는 송나라를 왕래하던 고려 스님들이 국수를 도입해서 절간음식으로 먹고 절간에서 상류사회의 제사나 잔치음식으로 퍼져 나간 것으로 여겨진다. 혼인 잔치에 국수를 내는 관습도 바로 고려시대의 잔치음식에서 비롯된 것으로 짐작된다. 국수의 종류는 매우 다양하여 우리나라에서는 국수를 가공방법, 국수의 재료, 국수 조리 방법에 따라 나누어 설명하기도 한다.

①국수의 가공 방법에 따라서는 다음과 같이 분류한다.

절면 | 국립민속박물관

압착면 | 국립민속박물관

타면 | 한국관광공사

가공방법에 따른 국수 종류

밀국수 | 국립민속박물관

메밀국수 | 국립민속박물관

녹말국수 | 국립민속박물관

재료에 따른 국수 종류

- 절면: 밀대로 얇게 밀어 가늘게 썬 국수
- 압착면: 반죽을 잘 치대어 국수틀에 넣고 압력을 가하여 뽑아내는 국수. 압착은 한국의 전통 착면법이기도 하다.
- 납면·타면: 반죽을 손으로 잡아 양옆으로 당겨 늘이고 치고를 반복하여 만드는 국수. 한국에서는 잘 하지 않고 중국에서 자주 쓰는 제면법이다.

②국수의 재료에 따라서는 아래와 같이 분류할 수 있다.

- 밀국수: 밀가루 중 강력분을 물로 반죽하여 절면이나 압착면으로 만든 국수이다. 밀가루에 다른 재료를 섞은 것도 이에 포함한다. 그 종류로는 칼국수, 콩칼국수, 라면, 쫄면 등이 있다.
- 메밀국수: 메밀가루만으로는 끈기가 없으므로 밀가루나 녹말을 섞어서 익반죽하여 절면이나 압착면으로 만든 국수이다. 녹말을 많이 섞을수록 질기다는 특징이 있다.
- 녹말국수: 옥수수, 감자, 고구마, 마, 칡 등의 녹말에 밀가루나 메밀가루를 섞어서 만든 국수이다. 감자국

국수의 조리 방법에 따른 분류 | 국립민속박물관

수, 녹두녹말국수, 칡국수, 당면 등이 있다.

③국수의 조리 방법에 따른 분류는 다음과 같다.

- 온면溫麵: 국수장국이라고도 한다. 국수를 끓는 물에 삶아 건져서 뜨거운 장국에 말아 먹는 건진국수, 장국에 국수를 넣어서 끓이는 제물국수가 있다. 국수장국(잔치국수), 제물밀국수, 해물칼국수, 팥칼국수, 제물칼국수, 녹두칼국수, 감자국수 등이 있다.
- 냉면冷麵: 국수를 삶아서 차게 식혀 사리를 짓고, 차게 식힌 장국을 붓고 고명을 얹어 먹는 것이다. 평양냉면, 함흥냉면, 진주냉면, 콩국국수, 김치국냉면, 깻국냉면, 메밀국수냉면, 건진국수냉면, 동치미냉면 등이 있다.
- 골동면骨董麵: 비빔국수라고도 한다. 메밀국수, 밀국수 등 어느 것이나 비빔국수를 할 수 있다. 고명도 쇠고기볶음, 오이나물, 호박나물, 미나리나물, 버섯볶음, 열무김치, 배추김치 등 계절과 기호에 따라서 비빔 재료를 쓸 수 있다. 비빔국수, 메밀국수비빔, 춘천막국수, 회냉면, 비빔냉면 등이 있다. 오늘날 명성이 높은 비빔국수가 춘천막국수와 함흥냉면이다. 춘천막국수는 메밀, 함흥냉면은 녹말을 반죽하여 압착면으로 뽑고 그 위에 홍어회를 맵게 양념해서 얹고 뜨거운 육수를 마셔 가며 먹는다.

특징 및 의의 『조선무쌍신식요리제법』에서는 국수에 대하여 "누구를 대접하든지 국수 대접은 밥을 대접 하는 것보다 낫게 알고 국수 대접에는 편육 한 접시라도 놓나니 그런고로 대접 중에 나으리라"고 하였다. 이렇게 한국에서는 잔칫상에 올려 손님을 대접하는 전통 음식이 바로 국수였다. 통과의례에서도 국수의 긴 모양에 '수명이 길다'는 상징을 부여하기도 하여 의례상에 올리고, 의례에 온 손님에게 대접하였다. 혼인에서도 중요한 음식으로, 요즘도 "국수 언제 먹여 줄 거야?"라고 물으면 "혼인 언제 할 거냐?"는 의미로 사용한다. 국수는 잔치에서 먹을 수 있는 상징적인 음식이었다. 요즘에는 밀 생산량이 늘어 잔칫상이 아닌 일상식으로도 자주 사용된다. 이처럼 국수는 한국인의 식생활에서 중요한 위치를 차지한다.

키워드 밀가루, 잔치음식, 면, 의례

참고문헌 조선무쌍신식요리제법(이용기, 한흥서림, 1924), 한국음식의 맛과 멋(이효지, 신광출판사, 2005), 한국의 음식문화(이효지, 신광출판사, 1998).

필자 이효지(李孝枝)

굴레

정의 아이가 방한과 장식을 겸해 착용한 모자.

내용 굴레는 아이가 건강하게 잘 자라길 바라는 마음에서 오색 비단으로 화려하게 만든 아이용 모자이다. 주로 유아기에 돌을 맞이한 아이가 많이 쓴다고 하여 속칭 '돌모'라고도 한다.

굴레는 19세기 전후 모당 홍이상의 〈평생도〉에서 남자아이 돌잡이 모습, 1897년 '황자아기 삼칠일 의복 발기皇子兒只三七日衣服件記'에 '색단굴레'의 기록을 통해 조선 후기에 자료가 확인된다. 굴레는 세 가닥 굴레와 아홉 가닥 굴레가 있다. 세 가닥 굴레는 주로 봄가을용으로 숙고사·생고사·갑사 등 얇은 견직물을 3~4㎝ 너비의 긴 가닥을 가로와 세로로 성글게 교차해 만든다. 주로 서울에서 사용되었다고 하여 '서울굴레'라 한다. 아홉 가닥 굴레는 조직이 치밀하고 두꺼우며 광택이 있는 단緞직물을 사용하는데 각각의 다리는 서로 약간씩 겹치도록 배열하여 머리카락이 보이지 않게 만든다. 이러한 아홉 가닥 굴레는 주로 날씨가 비교적 추운 개성에서 사용되었다고 하여 '개성굴레'라 한다.

『조선재봉』에는 굴레를 만드는 긴 가닥을 '다리'라고 하여 맨 앞쪽에 얼굴선을 따라 놓인 가닥을 '앞다리', 앞다리 중심에서 뒷목 중심까지 이어지는 '뒷다리', 뒤목선에 놓이는 '목다리', 앞다리와 목다리의 중간을 가로질러 이어진 것을 '누은다리'라 했으며, 정수리 부분은 '복판'이라 하여 꽃 모양의 장식판이 있다.

서울굴레 가닥은 색동으로 다리를 만들고 금박 또는 수를 놓아 장식한다. 수는 대부분 뒷다리, 목다리, 앞다리에 놓거나 가닥마다 모두 수를 놓기도 한다. 개성굴레는 겉감은 검은색으로 안감은 색동을 사용하거나 붉은색과 같이 단색 비단을 사용하여 겉감과 안감이 대비되도록 만들기도 하였다. 정수리 복판은 술과 각종 보석을 올려 장식한다. 끈은 2~3쌍을 다는데, 짧은 끈 한 쌍은 턱밑에 묶어 고정하고, 긴 끈 두 쌍은 그대로 늘어뜨리거나 그중 수가 놓인 장식 끈은 뒷다리 사이에 서로 교차하여 늘어뜨리기도 한다. 또한 목다리 중간에 금박장식된 댕기를 달기도 한다.

특징 및 의의 굴레의 장식은 모란·연꽃·영지·산·파도·호랑이·박쥐·나비 등의 무늬와 수壽·복福·희囍·수복강녕壽福康寧·복해수산福海壽山·만수무강萬壽無疆·부귀富貴·다남자多男子 등의 문자를 장식해 아이의 부귀와 무병장수를 기원하는 길상적 의미를 담고 있다. 현대에는 굴레의 색과 장식이 매우 다양해져 굴레의 복판에 배씨댕기를 결합해 장식하거나, 굴레 가닥을 색동 대신 파스텔톤으로 제작하는 것이 유행하기도 한다. 과거에는 굴레가 남녀아이 모두 착용하는 모자였으나, 현대에는 주로 여아의 돌에 한복과 함께 착용하며 남아는 복건을 써 성별에 따른 차이를 보인다.

① **서울굴레** | 길이51 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속002464
② **개성굴레** | 높이22 끈길이40 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속029128

굴레를 착용한 아이 | 2012 | 국립민속박물관

키워드 아이모자, 무병장수, 색동, 자수, 금박

참고자료 사진으로 보는 조선시대(조풍연, 서문당, 1996), 조선재봉(손정규, 삼중당, 1948), 한국의식주생활사전-의생활(국립민속박물관, 2017).

필자 정미숙(鄭美淑)

굿즈

정의 아이돌 가수·배우 등 연예인의 초상권, 상표권 등을 이용한 캐릭터 상품.

내용 본래 '굿즈goods'는 일반적인 상품, 제품을 의미한다. 그러나 실생활에서 상품·제품은 '프로덕트product'라고 부르는 경우가 더 많고, 특정 행사·단체 등 판매 주체와 직접 연관된 홍보용 제품의 경우 '머천다이즈merchandise'라고 칭하는 경우가 일반적이다. 이를 줄여 '머치merch', 혹은 '엠디md'라고 부르기도 한다. 반면 일본에서는 애니메이션, 만화 캐릭터와 관련된 캐릭터 상품을 'グッズ(굿즈)'라고 칭하는 경우가 많았다. 이에 자연스럽게 가수, 배우 등 연예인의 캐릭터 상품 또한 굿즈라고 명칭하며 판매하였다.

국내에서는 연예인의 캐릭터 상품만을 가리키는 말이 따로 존재하지 않았다. 공식 캐릭터 상품 자체가 희귀하였던 1980년대까지는 '전영록 책받침'처럼 연예인의 이름과 상품명을 더해 합성어 형태로 통용되었고, K-팝 시장이 탄생하면서 캐릭터 상품이 본격화된 1990년대에도 이를 통칭하는 말은 없었다. 그러나 2000년대에 들어 일본식 영어 표현인 '굿즈'가 국내에서 사용되기 시작하였다. 이는 보아BoA, 동방신기 등이 일본 시장에 진출해 활동하면서 일본 현지에서 판매되는 이들의 캐릭터 상품을 굿즈라고 부른다는 사실이 국내에 알려졌고, 이들의 국내 팬들이 사용하면서 굿즈라는 말이 조금씩 퍼졌다.

연예인의 캐릭터 상품이 본격화된 2000년대 후반부터는 국내에서도 굿즈라는 용어가 통용되고 있다. 이를테면 콘서트에서 판매하는 캐릭터 상품 목록을 홍보하기 위해 만든 이미지에 'official goods list'라고 표기하는 식이다. 2010년대 중반 이후 굿즈가 일본식 영어 표현이며 올바른 표현이 아니라는 인식이 퍼지면서 굿즈 대신 영어식 표현인 '머천다이즈merchandise' '엠디' 등으로 바꿔서 사용하는 경우가 많이 늘었으나, 여전히 일부 사람들은 굿즈라는 표현을 사용하고 있다. 그러나 굿즈는 일본식 영어 표현이기 때문에 우리말인 '캐릭터 상품' 혹은 영어식 표현인 '머천다이즈' '엠디' 등으로 순화해서 사용하는 것이 바람직하다.

BTS 팬클럽 소식지 아미집 | 최규성

트와이스 팬클럽 굿즈 | 최규성

초창기 굿즈는 인화 사진처럼 초상권, 상표권을 활용한 기본적인 물건에 그쳤지만, 오늘날 굿즈는 인화 사진이 진화한 형태로 포토카드,티셔츠와 같은 의류부터 필기구, 컵, 보온병 등 실생활에 쓰이는 각종 잡화에 이르기까지 다양한 영역을 아우르고 있다. 응원봉 역시 굿즈의 범주에 속한다. 최근에는 일상에서 거리낌 없이 쓸 수 있도록 굿즈이지만 팬이 아니면 굿즈라는 사실을 알아차리기 어려운 일반적인 디자인을 한 굿즈, 이른바 '일코용(일반인 코스프레용) 굿즈'가 인기를 얻고 있다.

또한 초창기 굿즈는 주로 콘서트나 팬미팅 등을 할 때 판매되었으나, 현재 인터넷 쇼핑이 일상화되어 연예인들의 공식 홈페이지나 소속사 홈페이지에서 상시로 판매하고 있다. 또한 소속사 차원에서 '굿즈 숍' 소매점을 운영하는 경우도 있다.

특징 및 의의 굿즈란 연예 산업이 발달한 서구와 일본에서 흔히 제작하고 판매하던 캐릭터 상품이다. 국내에서도 굿즈를 적극적으로 생산하면서 전 세계 소비자들에게 한국 연예 콘텐츠를 소개하는 데 큰 역할을 하였다.

키워드 캐릭터 상품, 머천다이즈, 엠디, 포토카드, 일코용 굿즈

참고자료 굿즈 전성시대(매일경제, 2020.9.3.), 우리말샘(opendict.korean.go.kr).

필자 정민재(鄭民載)

궁녀 복식

정의 궁궐 안에서 왕과 왕비 등 왕족을 위해 일하는 여자들이 일상과 의례에 착용하는 의복.

내용 궁녀는 소속 부서에 따라 신분에 차이가 있으며, 복식과 처우도 달랐다. 왕족 곁에서 시중을 들며 비서와 같은 역할을 담당한 지밀至密이 가장 높은 지위를 가졌고, 도청에 소속되어 바느질을 담당하는 침방針房과 자수를 담당하는 수방繡房이 그다음이며, 처소에 소속되어 먹거리를 담당하는 생과방生果房·내소주방內燒廚房·외소주방外燒廚房, 물일을 담당하는 세수간洗手間, 빨래를 담당하는 세답방洗踏房 순으로 지위가 낮아진다. 대전, 대비전, 중궁전, 세자궁 등 각 전殿이나 궁별로 궁녀의 조직을 운영하였다.

갓 입궁한 소녀 나인[內人]은 입궁한 지 15년이 되면 관례를 올리고 나인이 되며, 그로부터 다시 10~20년이 지나서 상궁 교지를 받으면 상궁이 되었다. 품계를 법제화한 『경국대전經國大典』의 내명부 관제에 따르면 정5품 상궁으로부터 그 이하 품계가 없는 자에 이르기까지 소속된 부서에 따라서 신분이 차별화되었다.

지밀의 소녀나인은 새앙머리(두 갈래로 갈라서 땋은 머리를 뒤통수에 틀어 올려서 묶은 머리)에 네 가닥 새앙댕기를 매고, 침방과 수방의 소녀나인은 두 가닥 새앙댕기를 하였다. 생과방·내소주방·외소주방·세수간의 소녀나인은 땋은 머리에 댕기를 했으며, 세답방의 소녀나인은 쪽머리(머리를 모아 묶어 쪽을 만든 머리 모양)에 팥잎댕기라고 하는 홑 댕기를 매었다. 관례를 올리고 나인이 되면 쪽을 찌고 은개구리 첩지(쪽머리의 가르마에 장식하는 장신구)를 얹는데 부모의 상중에는 경우에는 흑각개구리 첩지를 하였다. 세답방의 소녀나인은 관례 후에 팥잎댕기를 떼어냈다. 상궁은 머리와 꼬리에 금칠한 은개구리 첩지를 썼으며, 왕의 승은을 입은 상궁은 머리와 꼬리, 가운데 부분에 금칠한 은개구리 첩지를 썼다.

상궁은 쪽머리를 하고 옥색 회장저고리에 남색 치마를 입으며, 근무 중에는 당의(옆선이 트인 예복용 저고리)를 덧입고, 어여머리(굵게 땋은 체발을 머리에 크게 둘러 준 예장용 머리)를 한다. 대개 나인은 녹색 회장저고리에 남색 치마, 소녀나인은 보라색 회장저고리 또는 분홍색 회장저고리에 남색 치마를 입었다. 설에는 연두색 저고리를 입으며, 날이 더워지는 단오부터 한가위 전까지는 흰색 저고리, 동지가 든 달에는 자주색 저고리를 입었다. 지밀나인은 평상시 낮 근무에 어여머리를 하고, 남색 치마, 옥색 저고리에 초록색 견마기(예복용 저고리) 또는 당의를 입었다. 견마기는 회장저고리에 흰색 거들지(소매 끝에 붙이는 천)를 단 예복으로 당의보다 간편하지만 저고리보다 격식을 갖춘 옷이다. 저녁 근무에는 쪽머리에 분홍색 저고리, 또는 연두색 저고리에 남색 치마를 입었다. 지밀·침방·수방나인은 치마의 겉자락이 왼쪽에 오도록 입고 땅에 끌리는 길이로 길게 입었

궁녀 복식 | 내진연 | 고종임인진연도 8폭 병풍 중 부분 | 조선 후기 | 아모레퍼시픽 미술관

여관관복 | 가로9 세로13 | 일제강점기 | 국립민속박물관 | 민속000378

으며, 처소나인은 겉자락이 오른쪽에 오도록 입고 행주치마를 쳤다.

왕실의 가례나 잔치 등 왕실 행사에는 규정된 업무 분장에 따라 궁녀의 호칭과 업무를 구별하고 역할에 합당한 복식을 갖추었다. 업무분장에 따라 어여미(떠구지머리)에 흑원삼이나 녹원삼을 입고 남색대를 띠었으며, 위계가 낮은 궁녀는 가리마를 쓰고 당의를 입고 한 벌의 치마 또는 길이가 다른 두 벌의 치마를 겹쳐 입었다.

특징 및 의의 〈대장금(2003)〉〈옷소매 붉은 끝동(2021)〉 등 미디어에 등장하는 나인들은 소속된 부서와 상관없이 새앙머리를 하여서 모든 나인의 머리 모양이 새앙머리인 것처럼 묘사되었다. 드라마 〈대장금〉에서 주인공 대장금을 비롯한 나인들이 머리에 쓴 가리마는 이전의 미디어에는 보이지 않던 것이라 대중들이 새롭게 인식하는 계기가 되었다. 또한 행주치마 대신 새롭게 디자인한 둥근 깃이 달린 앞치마를 입어서 일하는 나인들의 차림으로 일반화되었다.

키워드 새앙머리, 가리마, 남색 치마, 옥색 회장저고리, 당의

참고자료 女官制度沿革, 낙선재 주변(김명길, 중앙일보·동양방송, 1977), 조선시대 궁녀의 직무와 복식에 관한 연구(김소현, 복식61-10, 한국복식학회, 2011), 조선후기 궁녀복식에 관한 고찰(황진영, 한국 복식40, 단국대학교 석주선기념박물관, 2018).

필자 김소현(金素賢)

금박
金箔

정의 금박지를 이용하여 직물 등에 문양을 장식하는 기술.

내용 금박金箔은 금金이나 금빛 나는 물건을 두드리거나 압연하는 방법으로 종이처럼 얇게 눌러 만든 것을 뜻하나, 여기에서는 금박지를 이용해 직물 등에 문양을 장식하는 기술인 금박에 한정하여 설명한다. 금박은 직물 위에 얇은 금박을 이용해 다양한 문양을 찍어내는 작업으로, 접착제를 바른 문양판을 직물의 정해진 위치에 찍고 접착제가 완전히 마르기 전에 금박지를 붙인 후 문양 이외의 금박지는 떼어내고 정리한다.

금박장은 의복의 구성에 어울리는 문양을 선별·배치하는 안목이 있어야 한다. 그리고 문양판을 조각하는 목공예 기술과 주재료인 어교 및 금박지의 성질을 이해하고 활용할 수 있는 제작 경험을 바탕으로 한 고도의 기술이 필요하다. 금박에 필요한 재료 및 도구는 금박문양판, 금박지, 어교, 붓, 풀판, 푹신하고 넓은 테이블, 부드러운 헝겊, 칼 등이다.

금사가 아닌 금박을 의복에 이용한 사례는 중국의 쇄금鎖金과 일본의 인금印金 등이 이미 있었으나 우리나라 금박과는 달랐다. 우리나라 금박은 접착제를 바를 때 외에는 어떠한 도구도 쓰지 않으며, 목판을 이용해 금박무늬를 찍어내는 방법으로 한국에만 있는 유일한 기법이다. 이러한 금박 과정은 모두 궁 안에서만 허용되었다.

의복과 쓰개류·댕기류 같은 소품 등의 금박으로는 동물·식물·열매·글자·기하무늬가 가장 많으며, 보배·자연·인물무늬 등도 표현되어 있다. 수복강령壽福康寧, 만수무강萬壽無疆, 부귀富貴, 다남多男, 희囍와 같이 길상吉祥의 의미를 나타내는 문자文字를 배열하여 만들었다. 특히 길상문 중에서도 壽(목숨 수)와 福(복 복) 두 글자로 이루어져 장수를 기원하는 수복문은 대표 길상문자로 꼽힌다. 순조純祖의 삼녀 덕온공주德溫公主가 혼례 때 입었던 것이라고 전해지는 원삼에는 '壽'와 '福'자가 금박 되어 있다. 원삼 같은 혼례복에 사용되는 금박무늬에서는 부부가 화합하여 다남하고 장수하여 복을 누리는 것을 중요하게 여겼으며, 어린아이 옷에서는 수복과 함께 자라면서 지켜야 할 규범을 으뜸으로 여겼다.

특징 및 의의 금은 예부터 값진 귀금속의 하나로서 한 나라의 '부의 척도'로 인식되어 왔으며, 왕가의 권위를 상징하였다. 조선시대 사치를 금지하는 제도 속 금에 대한 금령은 금이 가장 귀하였을 당시에도 중국에 진상하는 것이나 관가용官家用, 관리의 품대용品帶用 등에 금을 사용하여 이를 쓰는 사람들의 존엄성을 나타내었다.

궁중복식에 사용된 금박은 궁내에서의 품계에 따라 용·봉황 등 무늬를 제한하였으며, 남녀에 따라서도 무늬 구분이 있었다. 그러나 궁중에서도 상궁의 옷에는 금박을 일체 할 수 없었다.

조선 후기에 와서 일반인에게 활옷과 원삼이 혼례 때 입을 수 있도록 허락되면서 점차 일반인도 혼례 때

①

②

① 금박 무늬 | 가로146 세로42 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속004231
② 길상글자와 박쥐무늬 등으로 장식한 사규삼 | 화장34 길이52 품32 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속004214

머리에 장식하는 도투락댕기와 앞댕기 등에 금박을 장식하는 등 화려하게 하였다. 요즘에는 일반적으로 저고리의 깃·끝동·회장·고름과 치마 밑단 등에 금박을 장식하여 입으며, 특히 아이의 돌옷이나 예복용 의복에는 좋은 의미의 문자 무늬를 금박하여 입히기도 한다.

현전하는 조선 후기 유물로는 예복, 돌옷 등 특별한 용도의 의복에 금박을 올려 착용자의 장수나 복을 기원하는 염원을 담았다.

키워드 금박, 금박장, 금박무늬, 혼례복, 댕기

참고자료 경상북도 안강 행주기씨묘 출토 직금단 치마와 저고리 보존처리(오준석·노수정, 복식57-9, 한국복식학회, 2007), 금박장(국가유산청, 1972), 금박장(예용해, 인간문화재, 대원사, 1997), 복식류에 표현된 금박(최은수, 생활문물연구21, 국립민속박물관, 2007), 수복(국립민속박물관, 2007), 오주연문장전산고-하(이규경, 고전간행회 역, 동국문화사, 1959), 우리나라 전통무늬1-직물(국립문화유산연구원, 2006), 임원경제지2(서유구, 보경문화사, 1983), 조선왕조시대 금박에 관한 연구(인윤실, 복식2, 한국복식학회, 1978), 한국사9-통일신라(국사편찬위원회, 1998), 국가유산포털(heritage.go.kr).

필자 최은수(崔銀水)

금수저

정의 부유하거나 부모의 사회적 지위가 높은 가정에서 태어나 경제적 여유 등 좋은 환경을 누리는 사람을 비유적으로 이르는 말.

내용 금수저는 표준어로 등재되어 있진 않지만, 언론이나 방송 매체에서 자주 쓰이는 신조어이다. 중세 유럽의 귀족들이 아기가 태어나면 은수저로 젖을 먹이는 풍습에서 유래한 오래된 관용구 '은수저를 물고 태어나다born with a silver spoon in his mouth'에서 출발하였다. 이 어구가 한국으로 넘어오면서 수저계급론과 결합해 은수저로 대표되던 부유의 상징이 금수저로 옮겨가게 되었다. 한국 사회에서 2015년부터 본격적으로 사용되기 시작한 수저계급론은 부모의 재산과 사회적 지위를 수저에 사용된 금속으로 비유한다. 그리고 현재 사람들이 상위의 귀금속으로 인식하는 순서에 따라 계급(금—은—동—흙)을 나눈다. 여기서 가장 상위 계급을 차지하는 게 바로 금수저이다.

현재 대한민국 사회에서 금수저는 금수저가 아닌 이들에게 상대적 박탈감을 주거나 사회문제를 일으키는 대상으로 표현되곤 한다. 먼저 처음부터 공정한 경쟁을 할 수 없는 상황을 비유하는 '기울어진 운동장uneven playing field'을 야기한다. 금수저는 부모의 능력에 힘입어 다른 경쟁자들보다 손쉽게 유리한 위치를 차지하고 성공을 선점하는 까닭에 기회는 공정하나 경쟁은 공정하지 못한 이 사회의 수혜자이자 특권층이라는 비판을 받는다. 다음으로 비판받는 것은 실종된 성공의 사다리이다. 금수저는 부모의 지원으로 어렸을 적부터 우수한 교육을 받게 되고, 그것이 다른 이들보다 월등히 앞서는 교육이나 스펙으로 격차를 빚어낸다. 따라서 부모가 누렸던 사회적·경제적 혜택이 고스란히 대물림되는 일종의 세습이 이루어진다. 반면에 금수저가 아닌 이들은 노력과 열정만으로는 금수저들과의 격차를 좁히지 못하고 경쟁에서 계속 밀려 낮은 연봉이나 직책에 머무는 악순환이 되풀이된다. 2023년 1월 한국경제학회에서 발표된 논문에서는 부모의 금융자산 보유 정도에 따라 노동시장에서 자녀가 이루는 성과가 달라지는 것으로 나타났다. 금융자산 4분위(상위 25%)인 부모를 둔 자녀 대비 1분위(하위 25%)인 부모의 자녀가 대기업·정규직 등에서 양질의 일자리를 구할 확률은 7.6% 낮았다.

이처럼 금수저는 현 사회가 추구하는 능력주의와 그

<금수저> | HD3 | 2016 | 네이버웹툰 |

것이 만들어 내는 계층 이동성social mobility이 과연 옳게 작동하고 있는지를 고민하게 만드는 존재이다. 특히 N포세대(N가지의 것들을 포기한 세대를 뜻하는 신조어)로 불리는 청춘들은 청년층의 실업과 실질소득의 감소, 주택 가격의 고공행진에 따른 연애와 결혼 및 출산의 포기가 갈수록 증가하는 각박한 상황에 놓여 있다. 그런 까닭에 이러한 사회현실에서 벗어난 금수저들은 청춘들로부터 그들만의 세상이 따로 존재하는 것 같은 거리감과 질시를 느끼는 상대이자, 한편으로는 그들처럼 되고 싶다는 부러움의 감정이 교차하는 대상이 되어 버렸다.

대중문화에서도 금수저로 설정된 캐릭터들은 수많은 드라마나 영화에 등장하였다. 이들은 주로 재벌가나 유력 정치인 혹은 전문직 종사자 등의 자녀로 설정되었다. 그리고 로맨스 장르에서는 남성이나 여성 주인공을 사랑하는 상대역으로, 사회고발을 소재로 삼는 장르에서는 일탈이나 범죄를 저지르는 문제아로 표현된다. 하지만 부모가 누구냐에 따라 자식들의 팔자가 달라진다는 금수저의 근본적인 함의에 부합되는 작품은 흔히 회빙환(회귀물·빙의물·환생물 등을 합쳐 부르는 용어)을 표방하는 웹소설이나 웹툰에서 많이 찾아볼 수 있다.

TV 드라마로도 제작된 〈재벌집 막내아들(2022)〉 〈금수저(2016)〉 등이 대표적인 웹툰 작품이다. 〈재벌집 막내아들〉에서는 주인공이 불의의 죽임을 당한 뒤 재벌가의 손자로 회귀하고, 〈금수저〉에서는 주인공이 신비로운 능력을 지닌 금수저를 통해 부잣집 친구와 운명을 맞바꾸면서 부모와 가족이 바뀌는 바람에 인생을 역전하는 서사가 담겨 있다. 초자연적 현상을 통해서라도 금수저로 살고 싶다는 대중들의 정서와 욕망이 반영된 캐릭터라고 할 수 있다.

특징 및 의의 금수저는 저성장과 빈부 격차가 극심해진 오늘날의 한국 사회에서 노력에 비해 너무나 쉽게 부와 성공을 거두는 자들에 대한 씁쓸한 인식 속에서 만들어졌다. 그로 인해 이들과 정반대 처지이면서 사회의 다수를 이루는 흙수저들은 '이생망('이번 생은 망했어'의 줄임말)' '헬조선[hell(지옥)+조선의 합성어]' 등의 속어가 나올 정도로 자신의 미래나 진로에 대한 희망을 놓아 버리기도 한다. 사회구성원들의 의사와 상관없이 태어나면서 정해진 수저의 계급으로 모든 게 결정된다면 그 사회는 운명론에 빠진 채 활력과 의지가 사라져 버리게 된다. 이는 결국 과거 계급사회로의 후퇴를 의미한다. 따라서 구조 개혁과 정책 개선을 통해 금수저가 지금처럼 하나의 특권 계층으로 군림하는 현상이 사라져야 할 것이다.

〈이태원 클라쓰(2020)〉나 〈스타트업(2020)〉 등의 드라마에서는 부모의 능력 없이도 자신의 재주와 노력을 바탕으로 자수성가自手成家하는 캐릭터가 등장해 대중들의 사랑을 받았다. 이들이 비단 드라마에서만 존재하는 허구적인 인물이 아니라 현실에서도 볼 수 있는 청춘들의 모습이어야 우리 사회는 더욱 건강하고 진취적으로 발전할 것이다.

키워드 수저계급론, 기울어진 운동장, 계층 이동성, 회빙환

참고자료 망가진 계층 사다리 수저계급론(김수지, 신문과방송552, 한국언론진흥재단 2016), 수저계급론과 개천에서 용 나는 자수성가 성공신화 간의 충돌(강대한·정운갑, 정치커뮤니케이션연구46, 한국정치커뮤니케이션학회, 2017), 수저계급론에 대한 진단과 정책 제언(박재완 외, 한국경제연구원, 2018), 우리나라 노동시장에서의 흙수저 디스카운트 효과(오태희·이장연, 경제학연구70-4, 한국경제학회, 2022), 수저계급론 금수저 VS 흙수저(복지연합신문, 2015.12.7.).

필자 최지운(崔志云)

기녀 복식

정의 기녀임을 드러낼 수 있는 복식.

내용 기녀는 가무歌舞와 기예技藝를 익혀 나라에서 필요로 할 때 봉사하던 여성이다. 기녀들은 복식 규제에 따른 제약이 없어 최고의 신분들이 착용할 수 있는 비단과 장신구를 착용하면서, 조선 후기 새로운 스타일의 복식을 만들어냈다. 그들이 만들어낸 복식은 '상체를 작게 보이고 하체를 크게 표현하는 하후상박下厚上薄'형으로, 여성성이 강조된 스타일로 양반가의 여성은 물론 평민들에게까지도 영향을 미치며 조선시대를 대표하는 미인상으로 자리매김하였다.

기녀의 복식 구조를 보면, 먼저 머리모양은 얹은머리를 기본으로 한다. 특히 숱이 많은 머리를 만들기 위한 가체 사치는 양반가 여성보다 더 심하였고 극에 달하였다. 이에 영조英祖 대 '부녀발제 개혁婦女髮制 改革'을 내려 가체를 금지하자 정조正祖 대가 되어 기녀들은 가리

마를 덮어 신분의 높고 낮음을 가리도록 했다. 이들 신분의 높고 낮음은 가리마의 직물로 구분하는데 내의녀는 검은색 비단으로 만들고 그 외의 기녀들은 검은색 삼승포三升布로 만들어 착용하였다. 외출 시에는 가리마 위에 기녀의 외출용 모자인 전모를 쓰기도 하고 쓰개치마, 장의, 천의 등을 자유롭게 착용하였다. 기녀들이 착용하는 쓰개류는 기녀의 신분적 특성상 내외법에 따른 것이 아니라 장식을 목적으로 하였기 때문에 오히려 자신의 얼굴을 타인들에게 잘 보이도록 쓰개치마나 장옷을 어깨에 걸쳐 놓았다.

기녀의 복식은 일반 여성의 옷과 기본구조가 비슷하지만 의복의 색이나 착장 방법, 장신구 등에서 차이가 있다. 저고리의 색상은 초록, 노랑, 분홍, 옥색, 흰색에 검은자주색 회장을 달고 소매 끝에는 양반가 여성처럼 남 끝동이나 흰색 거들지를 달아 입기도 하였으며, 다홍색의 안고름을 달았다. 저고리의 소매는 착수로 배래의 곡선이 없이 팔에 밀착될 정도로 홀쭉하고 길다. 저고리 길이는 점점 짧아져 겨드랑이 살이 보이고, 흰 치마말기가 보이도록 하였으며, 저고리와 치마 사이에 가슴 띠를 하였다. 치마는 땅에 끌릴 정도로 길이가 길고 폭이 넓다. 색상은 남색·옥색 등이 많고, 치마 속에 여러 겹의 속옷을 껴입어 하체를 풍성하게 보이도록 했다. 이는 기생들의 아양 떠는 자태에서 생긴 것으로 이를 본 세속 남자들이 그 자태에 매혹되어 그 요사스러움을 깨닫지 못하고 자기의 부인과 첩에게 권하였다. 이에 양반 여성을 비롯해 일반 평민에 이르기까지 모두 따라 하게 되었다.

기녀의 장신구는 노리개를 비롯해 털토시와 담뱃대 등을 들 수 있다. 노리개는 여러 가지 형태의 주체가 있지만 그중에서도 은장도銀粧刀나 향수 역할을 하는 향갑香匣, 줄향 등을 저고리의 고름이나 치마 말기에 붙은 끈에 걸어서 매달았다. 털토시는 방한용으로 사용하지만, 여자의 것은 호사로 좋은 비단에 고급 털을 대서 착용하였다. 담뱃대는 장죽을 사용하였다. 이는 담배를 피우는 사람의 손이 담배통에 닿지 않을 정도로 길어 수발을 드는 사람이 있었음을 표시한다. 기녀복식에 대한 기록은 〈춘향전〉 〈한양가〉 『기완별록』 등 고전소설 및 가사집을 통해 확인할 수 있다.

기녀 복식은 기녀 황진이의 삶은 그린 드라마 〈황진이(2006)〉와 영화 〈황진이(2007)〉에서 황진이의 화려한 기녀 복식이 소개되며 사람들에게 관심을 받았다. 또한 한복 체험에서 기녀 복식은 '어우동 한복' '퓨전 한복'이라 불리며, 내외국 관광객들 사이에서 인기가 높다. 그러나 일부 한복 관계자들은 외국인들이 기생 차림의 한복 체험을 할 때 무슨 의미인지 어떤 상징성이 있는지를 알고 입었으면 좋겠다는 아쉬움을 토로하고 있다. 외국인들 또한 어떤 한복이 맞는 한복이고, 아름다운 한복인지 기준이 없으며 기준을 알지 못하기 때문에 제대로 된 한복을 입을 기회가 없었다고 하였다.

전모를 쓴 여인 | 신윤복 | 가로30 세로28 | 조선 후기 | 국립중앙박물관 | 덕수1103

특징 및 의의 기녀는 천민의 신분이지만, 일반 여성들과 같은 옷을 입는다. 다만 다양한 착장법을 통해 자신들의 정체성을 드러내고자 하였다. 특히 기녀들은 여성성을 표출하는 방법으로 상체를 긴박하게 줄이고 하체를 풍성하게 보이도록 새로운 착장법을 고안하였다. 대표적으로 치맛자락을 에후루쳐 가슴 앞에 딱 붙임으로써 엉덩이를 트고 풍성하게 보이게 하였으며, 치마를 걷어 올려 허리끈으로 동여맴으로써 속옷이 드러나도록 하였다. 이러한 착장법은 새롭게 자신의 아름다움을 노출해 에로티시즘을 불러일으켜 자신을 표현하고자 했음을 알 수 있다.

키워드 기녀, 복식규제, 전모, 하후상박

참고자료 조선사람들의 차림새 멋내기로 통하다(이민주, 세창출판사, 2023), 조선후기의 패션리더(이민주, 한국민속학39, 한국민속학회, 2004), 치마저고리의 욕망(이민주, 문학동네, 2013), 한양가(강명관, 신구문화사, 2008), 기생 치마에 임금문양 엉터리 고궁 체험한복판친다(조선일보, 2017.5.28.).

필자 이민주(李民周)

기다리면 무료

정의 웹툰·웹소설 플랫폼 카카오페이지가 도입하였던 서비스로, 일정 주기가 지나면 1회차 이용권을 자동 충전해주는 방식의 비즈니스 모델.

내용 2014년 10월에 카카오페이지는 '기다리면 무료' 서비스를 시작하였다. '기다리면 무료' 시스템은 고객이 웹툰·웹소설 이용권을 모두 소진하였을 때, 일정 시간을 기다리면 웹툰·웹소설 1회를 무료로 볼 수 있도록 운영되었다. 당시 대다수의 웹툰 플랫폼에서 콘텐츠를 무료로 제공하는 비즈니스 모델은 '여기까지만 무료'이다. 웹툰의 초회 차부터 일정 분량을 무료로 보여주고 이후의 내용은 유료로 구매해야만 볼 수 있다. 이 경우 독자에게 결제를 유도할 기회는 한 번이다. 이와 달리 '기다리면 무료'는 주기적으로 독자를 작품으로 유입시키며 결제를 유도하는 효과를 가진다. 콘텐츠가 마음에 든 독자가 기다리는 시간을 견디지 못할 때, 결제가 이루어지는 것이다. 기존에 웹툰·웹소설이 무료라는 인식이 지배적이었던 시장에서 이용자들에게 유료 결제에 대한 선택권을 부여하여 유료화 허들을 낮추고 본격적인 웹툰·웹소설 유료 시장의 포문을 열게 되었다. 실제 '기다리면 무료' BMbusiness model 도입 이후 한 달 만에 일거래액이 2배 이상 급등했으며, 2014년 12월 1억 원의 월 영업이익을 달성하였다. 결과적으로 '기다리면 무료' 시스템을 도입한 이후 거래액은 2014년 130억 원에서 2018년에 2,200억 원으로 증가하는 등 지속적인 성장세를 만드는 기반이 되었다.

카카오페이지는 '기다리면 무료'를 시대의 흐름에 따라 점차 개편하였다. 2021년 카카오페이지는 '기다리면 무료 플러스' 서비스를 업데이트하였다. 이는 12시간, 24시간, 48시간 등 일정 주기마다 이용권 1개가 지급되던 기존과 달리 매일 자정과 정오에 각각 최대 5개의 이용권을 제공하는 방식이다. 또한, 한 작품마다 1개의 이용권을 사용할 수 있었던 것과 달리 지급된 5개의 이용권은 작품을 넘나들며 자유롭게 사용할 수 있다. 그리고 2022년에는 카카오페이지 내에서 흥행하였던 슈퍼 IP(지식재산권) 작품을 선정하여 '3시간 기다리면 무료' 서비스를 시작하였다.

정기적인 시간에 따라 이용권을 지급하는 '기다리면 무료' 서비스에서 한 발짝 나아가서 파격적인 이벤트성 기간제 서비스도 시행하였다. 2022년에 추가되었던 '레전드 패스' 서비스는 오전 6시와 오후 6시에 각각 다섯 번씩 총 10편의 무료 이용권이 최종화까지 제공되는 서비스로, 인기작을 완독할 기회가 주어지는 것이다. 이로써 이용자는 전편의 작품을 무료로 이용할 수 있고, 창작자는 원작의 생애 주기를 확보할 수 있다.

특징 및 의의 '기다리면 무료'는 다음 줄거리가 궁금한 독자에게 지갑을 열게 하는 단순한 원리이다. 카카오엔터테인먼트는 2014년, 전 세계 최초의 BM '기다리면 무료'를 통해 대한민국 웹툰·웹소설 산업의 유료화를 이끌며 대한민국에 없던 산업을 개척하고 육성하였다. 정해진 시간을 기다리면 무료로 다음 회차를 감상할 수 있음에도 이를 기다리지 못하고, 빠르게 다음 회차를 감상하고 싶은 독자들에게 유효하게 작용하였다. 이는 대한민국 웹툰·웹소설 시장의 급성장은 물론 작가 및 CPcontent provider(발행처)와 함께 성장하는 생태계를 구축하여 많은 작가들이 더 나은 보상환경에서 일할 수 있는 길을 열었다. 이로 인해 웹툰·웹소설이 질적으로도 성장하기 시작하였다. 기존 출판 시장 위주였던 라이트노벨, 만화 시장은 도서대여점의 쇠퇴와 함께 저점을 찍다가 카카오페이지 '기다리면 무료'가 시장 유료화의 포문을 열었

고 이후 네이버 시리즈, 리디북스 등 모바일 유료 콘텐츠 플랫폼 성장에 따라 시장이 폭발적으로 성장하게 되었다. 웹툰·웹소설은 온라인을 중심으로 시작된 연재형 디지털 스토리 콘텐츠로 단권 단위의 오프라인 유통을 전제로 하는 전통적인 출판 시장과는 다른 유통 구조와 비즈니스 모델로 성장하였다.

'기다리면 무료'는 당시 한국에서 유료 콘텐츠 시장은 성공하지 못한다는 편견을 깬 일등공신 수익모델로 평가받는다. 카카오페이지의 '기다리면 무료' 도입 이후 2018년 9월 네이버에서도 24시간마다 이용권을 지급하는 '너에게만 무료'(현 매일10시무료) 서비스를 시행하며 파급력을 넓혀갔다.

키워드 비즈니스 모델, 무료 이용권, 유료화

참고자료 기다리면 무료 감질난 고객 안달나게 하다(동아일보, 2019.8.21.), 이진수 마법 카카오페이지 기업가치 17억에서 1조5천억으로(비즈니스포스트, 2019.4.12.), 카카오페이지 개편 3시간 기다리면 무료 등 서비스 공개(아주경제, 2022.9.21.), 카카오페이지 매출 100배 뛰게 한 수익모델은(한국경제, 2018.12.25.).

필자 양도열(梁挑烈), 왕덕원(王德源)

기생
妓生

정의 잔치나 술자리에서 노래나 춤 또는 풍류로 흥을 돋우는 것을 직업으로 하는 여자.

내용 기생의 기원에 대한 명확한 기록은 없으나 대략 삼국시대 때부터 형성되었던 것으로 추정된다. 고구려 벽화에는 종교적 가무를 하는 예인 집단이 그려져 있는데, 이를 기생으로 보고 있다. 신라의 김유신金庾信이 화랑이던 시절 천관天官이라는 기생을 가까이해서 그녀의 집에 자주 드나들었다는 일화도 전해진다. 기생에 대한 제도가 확립된 시기는 고려시대와 조선시대인데, 조정이나 관아에서 열리는 각종 행사나 연회에서 이들을 동원해야 하였기 때문이었다. 따라서 기생을 체계적으로 양성하고자 매우 엄격한 교육을 시행하며 재능·학식·성격·인격 등을 키워 나갔고, 이들은 점차 품격을 갖춘 종합 예술인으로 성장하여 나갔다.

하지만 기생은 엄격한 신분제 사회였던 조선시대에서는 관노비에 속하였다. 그런 까닭에 한 번 기적妓籍(기생을 등록해 놓은 대장)에 올려지면 천민의 굴레에서 벗어날 수 없었으며 모계로 세습되었다. 이들은 지방 관아가 관할하는 관노청官奴廳에 소속되었으며, 그 아래에 기생들의 교육을 담당한 교방敎坊의 관리를 받았다. 이들은 사적으로 기방妓房을 통해 경제 활동을 하기도 하였다. 한양에서는 기생이 필요할 경우 지방 관아에서 차출하였는데 이들을 '경기京妓'라고 불렀다. 차출된 기생들을 관리하는 기관은 장악원掌樂院(조선시대 궁중에서 연주 음악과 무용에 관한 일을 담당한 관청)이었다.

기생은 당대의 지체 높은 남성과 어울리며 풍류를 즐기는 것이 그 역할이었기에 시를 읊고 그림을 그리거나 학문에 관해서 대화를 나눌 수 있어야 하였다. 따라서 미모뿐만 아니라 지성·교양·예술성 등도 두루 필요하였으며, 이를 얼마나 겸비하였느냐에 따라 '일패—이패—삼패'의 등급으로 구분하였다. 높은 등급일수록 위상이 높았으며 대우가 달랐다. 가장 상위 등급인 일패 기생은 나라에서 직접 관리하는 대상으로 오로지 임금 앞에서만 노래와 춤을 선보였으며 외교 행사에서 사신을 접대하기도 하였다.

1908년에 〈기생단속령〉이 제정되면서 기생들은 노비 신분에서 벗어났지만, 여전히 기생 노릇을 계속하며 생계를 이어 나갔다. 일제강점기에는 권번券番을 통해 직업 기생이 양성되었으며, 그곳을 통해 공연하면서 영화배우나 가수 등의 대중 예술인으로 사회에 진출하였다. 그 밖에 각종 사회운동이나 민족운동에 참여하면서 혐오의 대상에서 벗어나 사회의 일원으로 자리 잡고자 노력하였다.

기생은 한국의 사극과 시대극에서 빈번하게 등장하는 여성 캐릭터이다. 여성의 대외 활동에 제약이 많았던 전근대 시기에 기생은 이를 벗어날 수 있는 직업이었다. 그런 까닭에 다양한 캐릭터와 관계를 형성하면서 서사를 구축하여 나갈 수 있다는 장점이 있다. 더불어 기생들의 화려한 화장, 옷차림, 장신구를 비롯해 그들이 선보이는 노래·악기연주·춤 등은 현대 대중에게 볼거리를 제공해 주었다. 여기에다 몇몇 작품에서는 남성을 능가하는 학식과 재주를 뽐내는 데다 적이나 권력자 앞에서도 자신의 소신이나 생각을 당당히 밝히는 진일보한

기녀출행도 | 신윤복 | 가로32 세로42 | 조선 후기 | 국립중앙박물관 | 건희3657

여성의 모습을 보여주기도 하였다. 16세기 초에 활동하였던 실존 인물 황진이黃眞伊의 삶을 그린 드라마 〈황진이(2006)〉나 영화 〈황진이(2007)〉 등이 대표적이다. 창극·신소설·현대소설·연극·영화 등 수많은 콘텐츠로 개작된 고전소설 〈춘향전春香傳〉 속 성춘향도 현대 대중에게 친숙한 기생이다. 수많은 남성을 상대해야 하는 본인의 직업과 어울리지 않게 평생 이몽룡만을 섬기는 그녀의 정절은 결국 그와의 백년해로百年偕老로 연결된다. 이러한 서사로 인해 〈춘향전〉은 기생의 신분적 한계와 편견을 뛰어넘는 작품으로 평가받는다. 이와 같은 이미지를 바탕으로 '기생gisaeng'은 세계에서 가장 권위 있는 영어사전으로 손꼽히는 '옥스퍼드 영어사전'에 1976년 한국어로서 처음 '한글hangul' '김치kimchi' 등 다른 명사와 함께 등재되기도 하였다.

한편 조선 후기의 풍속화를 보면 기생들이 외출할 때 전모氈帽를 착용하던 모습이 자주 등장한다. 이를 바탕으로 많은 드라마와 영화에서 전모를 쓴 모습이 이들을 떠올리는 대표적인 이미지로 자리 잡았다.

특징 및 의의 흔히 기생의 주된 업무로 성매매를 생각하는 경향이 있으나, 이것은 잘못 알려진 사실이다. 기생의 기본 신조는 '매창불매음賣唱不賣淫(노래를 팔지언정 몸을 팔지는 말라)'으로 원칙적으로는 성매매를 하지 않았다. 그런데도 드라마 〈황진이〉와 같은 일부 작품을 제외하면 대다수 영화나 드라마 속에서 기생들은 남성들에게 술을 따르고 유흥을 제공한다. 또한 과한 웃음, 노출, 신체접촉을 통해 성적 유희를 제공하거나 남성을 유혹하기도 한다. 영화 〈왕의 남자(2005)〉의 장녹수나 〈간신(2015)〉의 설중매가 이를 보여주는 기생들이다.

하지만 기생은 남존여비男尊女卑와 신분제가 공고히 자리하였던 조선시대에 천민이자 여성이라는 한계를 극복하고 학문적 소양이나 지적 능력으로 남성들과 어깨를 나란히 한 예술인이자 지식인이었다. 지금까지 이어지는 고려가요 중 일부가 기생에 의해서 전승되었으며, 황진이나 이매창李梅窓과 같은 유명한 기생들의 시는 오늘날에도 문학성이 높다고 평가받는다. 현대에는 기생을 새로운 시각으로 바라보려는 관심들이 높아지고

있다. 이것이 활성화된다면 현재 대중문화에 만연한 기생에 관한 잘못된 이미지는 점차 사라질 것이다.

키워드 관노비, 교방, 권번, 예술인, 지식인

참고자료 기생 가부장제의 경계에 선 여성들(박애경, 여성이론4, 여성문화이론연구소, 2001), 백정과 기생(박종성, 서울대학교출판문화원, 2013), 춘향전에 나타난 기녀문화(윤종선, 고려대학교 석사학위논문, 2001), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 최지운(崔志云)

기생충

정의 2019년 봉준호 감독이 연출한 영화로 칸 국제영화제, 골든 글로브 어워즈, 아카데미 시상식 등에서 여러 상을 받아 한국 영화의 위상을 높인 작품.

내용 〈기생충(2019)〉은 주거 형태가 지하, 반지하, 지상으로 나뉜 세 가족의 이야기를 통해 현대 한국 사회의 계급 문제를 다룬 작품이다.

반지하에 사는 기택(송강호)의 가족은 아내 충숙(장혜진), 아들 기우(최우식), 딸 기정(박소담)으로 이루어진 4인 가구이다. 경제적으로 궁핍한 상황에 처해 있는 이들에게 어느 날 기우의 친구 민혁(박서준)이 산수경석山水景石을 들고 찾아온다. 민혁은 기우에게 유학을 가는 자신 대신 박 사장(이선균) 집의 딸 다혜(정지소)의 과외 선생을 맡아 달라고 부탁한다. 이를 계기로 기우는 다혜의 과외 선생님으로 취직하고 동생 기정은 미술 선생님으로, 기택은 운전사로, 충숙은 가정부로 취직하여 전 가족의 취업을 성취한다. 기택 가족은 박 사장의 가족이 캠핑 가는 날에 박 사장의 저택에서 가족 잔치를 벌인다. 이때 인터폰이 울리며 전 가정부 문광(이정은)이 찾아온다. 문광은 충숙에게 애원하여 지하로 통하는 문을 열고 지하실로 간다. 문광은 지하실에 숨어 사는 남편 근세(박명훈)를 그곳에서 구출하기 위해 박 사장 집으로 돌아온 것이다. 문광은 기택 가족의 사기극을 알게 되고 기택의 가족을 위협하나, 전세가 뒤집혀 오히려 지하실에 감금되고 만다. 다음 날 박 사장 가족은 아들의 생일파티를 위해 충숙과 기택에게 도움을 청한다. 생일파티는 근세가 지하실에서 지상으로 나오면서 아수라장이 된다. 충숙과 기택은 근세에게 대항하고, 박 사장은 다친 가족을 병원으로 이송하기 위해 자동차 열쇠를 집으면서 하층민에게서 나는 냄새에 대한 경멸적 태도를 보인다. 이에 기택은 우발적으로 박 사장을 살해하고 행방을 감춘다. 후일, 기우는 기택이 보낸 모스 부호를 해독하여 기택이 박 사장 저택의 지하실에 생존해 있음을 확인한다.

〈기생충〉은 현대 신자유주의 시대의 모순과 계급 갈등을 희극적으로 반영하였다. 세 가족은 각 계급의 대표성을 지니며, 마지막 장면을 통해 고착화된 신분 변화의 어려움과 가능성을 동시에 열어두었다.

한편 〈기생충〉을 처음 구상할 때의 제목은 데칼코마니Dècalcomanie로, 이는 도화지 위에 그림물감을 칠한 다음 도화지를 접어서 좌우 대칭적인 무늬를 만드는 회화 기법이다. 〈기생충〉에서 지하에 사는 근세 가족과 반지하에 사는 기택 가족 그리고 지상에 거주하는 박 사장의 가족이 모두 닮은꼴의 삶을 영위하고 있다는 것을 염두에 둔 제목으로 여겨진다.

<기생충>포스터 | CJ ENM | 2019

<기생충>포토스팟 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

특징 및 의의 〈기생충〉은 취업을 위한 가족 사기극이라는 코미디 장르를 잘 소화하였으며, 한국 사회의 불평등에 대한 풍자와 비판을 효과적으로 담아냈다. 또한 계급 상승에 대한 욕망과 계급 불평등의 관계를 지하에서 반지하 그리고 지상으로 구획된 건축 구조와 냄새의 문제로 해석한 수작으로 평가된다.

봉준호는 그의 작품에서 한국 사회의 모순을 포착하는 남다른 후각을 보여준다. 그는 영화 동아리 활동을 통해 영화의 매력에 빠져들었으며, 단편 〈백색인(1994)〉을 연출하면서 감독의 길에 접어들었다. 한국영화아카데미를 졸업한 후 〈플란다스의 개(2000)〉를 통해 장편영화 감독으로 데뷔하였으며, 이때부터 지금까지 일관되게 한국 사회의 구조적 문제를 코미디의 풍자로 꼬집는 작가 의식을 보여주었다. 〈기생충〉도 한국 사회의 계급 문제를 우회적으로 공격한다. 봉준호의 작품 세계를 집약한 〈기생충〉은 서로 다른 주거 공간에 사는 세 가족의 삶을 통해 한국 사회의 계급 문제와 갈등을 신자유주의 시대 부의 양극화라는 보편적인 문제로 확장하여 코믹하게 풀어냈다는 평가를 받았다.

이러한 완성도를 바탕으로 〈기생충〉은 제72회 칸 국제영화제에서 한국영화사 최초로 최우수 작품상인 황금종려상을 수상하였으며, 미국 아카데미 시상식에서 최우수 작품상과 감독상·각본상을 수상하는 쾌거를 거두었다. 이와 같은 해외영화제 수상과 작가적 명성이 뒷받침되어 〈기생충〉은 한국 및 해외 시장에서 뛰어난 흥행성적을 거두었다. 한국에서 〈기생충〉의 흥행성적은 영화진흥위원회에서 산출한 2021년 공식 집계에 의하면 입장 관객 약 1,000만 명, 입장료 수입 약 870억 원에 달한다. 또한 〈기생충〉은 해외영화제 수상의 영향으로 세계 각국에 수출되어 국내 수익을 포함하여 전 세계에서 총수익 2억 426만 달러(약 2,854억 원)를 기록하였다. 미국 시장조사기관 컴스코어Comscore에 따르면 통상적으로 아카데미 시상식에서 작품상 후보에 오른 영화는 기존 흥행수익에서 50% 이상의 추가 수익이 발생한다. 〈기생충〉도 이와 같은 성과로 인해 각국에 수출·개봉되고 있다. 또한 미국에서 〈기생충〉의 리메이크 드라마 제작이 결정되고, 영화 속에 등장한 음식인 '짜파구리'가 해외시장에서 큰 관심을 얻는 등 〈기생충〉은 한류 콘텐츠로서 한국 영화의 성공 가능성을 입증하였다.

키워드 칸 국제영화제, 아카데미 시상식, 한류 콘텐츠, 봉준호, 천만 관객

참고자료 기생충의 신파성과 글로벌 한류 콘텐츠로서의 성과(문관규, 한국예술연구 32, 한국예술종합학교 한국예술연구소, 2021), 봉준호를 읽다(황영미·김시무, 솔, 2020), 봉준호의 영화 언어(이상용, 난다, 2021)

필자 문관규(文寬奎)

기술형 웹툰

정의 기술의 발전과 더불어 웹툰 창작자의 작업 환경을 개선하거나 독자에게 새로운 경험을 전달하기 위하여 복합적인 기능이 추가된 웹툰.

개관 2000년대에 들어 한국에 개인용 컴퓨터 및 스마트폰이 보급되면서 웹툰은 급격하게 대중화되었다. 웹툰은 기술의 발전과 함께 진화를 거듭하고 있다. 웹툰에서 기술은 첫째, 독자의 작품 감상 환경의 증진과 둘

째, 창작자의 작업 환경을 개선하기 위해 사용된다. 독자를 위한 기술 활용은 작품의 시각적 효과와 질적 향상, 작품 감상의 몰입도와 체험 수준 향상을 목적으로 둔다. 플래시툰, 음향툰, 컷툰, AR(증강현실) 웹툰 등을 예시로 들 수 있다. 창작자를 위한 기술 활용은 작업의 효율과 편의성 향상 및 작업의 속도나 생산성 향상이 목적이다. 이는 웹툰 배경의 효율적 작업을 위한 '스케치업sketchup(건축용 소프트웨어로 제작되었으나, 복잡한 웹툰 배경을 효율적으로 제작하는 데 활용)'과 '언리얼 엔진unreal engine(게임 개발 엔진이지만, 셰이더shader와 카툰 렌더링cartoon rendering 기술을 통해 만화 같은 효과를 내며, VR(가상현실) 웹툰과 같은 기술형 웹툰 제작이나 인공지능 웹툰 학습 재료로도 활용)', 그리고 인공지능 활용을 사례로 들 수 있다.

내용 세로로 그림을 나열하는 것을 넘어 웹툰의 기술적 실험으로 강한 인상을 남겼던 것은 호랑 작가의 〈옥수역 귀신(2011)〉이다. 〈옥수역 귀신〉은 2011년에 네이버가 '미스테리 단편선'을 기획하여 공포물 웹툰을 선보이는 이벤트에서 게재된 작품 중 5화에 해당한다. 〈옥수역 귀신〉은 어도비사의 플래시 플레이어 프로그램과 자바스크립트를 활용한 실험적인 작품으로서, 급격하게 움직이는 귀신의 움직임을 통하여 독자들에게 강한 인상을 남겼다. 호랑 작가는 같은 해 8월에 '미스테리 단편선' 20화에서 재등장하며 웹툰 〈봉천동 귀신(2011)〉을 선보였다. 〈봉천동 귀신〉 또한 스크롤을 작동하지 않아도 스크롤이 움직이며 공포 효과를 극대화하였고 많은 언론과 커뮤니티에서 회자되었다. 2020년 12월에 어도비사가 플래시 지원을 종료하며 더는 볼 수 없게 되었으나, 호랑 작가는 2020년 WebGL 프로그램을 통한 리얼타임 3Dinteractive real-time 3D 기술을 통하여 〈옥수역 귀신〉과 〈봉천동 귀신〉을 포함한 다수의 작품을 리마스터링하여 연재하였다.

웹툰에 청각적 요소까지 작품에 스며들도록 시도한 작품은 2009년 4월 호랑 작가의 웹툰 〈구름의 노래〉이다. 밴드 그룹의 성장 스토리를 담은 웹툰의 특성상 OST(삽입 음악)는 필수 불가결한 것이었다. 웹툰을 감상하며 재생되는 BGM(배경음악)은 이전과는 다른 감정선을 가지면서 독자들에게 색다른 경험을 선사하였다. 그리고 가수 '응플라워'는 웹툰 〈구름의 노래〉에 등장한 노래를 모아 2010년에 음반을 발매하였다. 이후 연예인이 웹툰 OST에 참여하는 사례는 더욱 많아졌고, 2022년 2월 5일에는 웹툰 〈세븐 페이츠: 착호〉에서 방탄소년단BTS 멤버 슈가와 정국이 부른 OST "Stay Alive"가 10개 국어로 동시 공개되었다. 이러한 네이버웹툰과 하이브의 '슈퍼캐스팅' 협업은 글로벌 콘텐츠로의 영향력 강화와 IP(지식재산권)의 확대를 목적으로 시도되었으며, "Stay Alive"는 같은 해 2월 26일 미국 빌보드 차트에서 95위를 기록하였다.

<마주쳤다> | 하일권 | 2017 | 네이버웹툰

<마주쳤다> QR

스마트폰의 대중화 이후 애플리케이션의 개발 속도가 빨라지며 2016년 전후로 모바일 증강현실Mobile Augmented Reality 기술이 발전되었다. 미국 기업 '나이앤틱Niantic'이 개발한 '포켓몬GO' 같이 증강현실을 활용한 콘텐츠들이 출시되었으며, 웹툰에도 AR 기술을 활용한 실험적 작품이 나오기 시작하였다. 첫 AR 웹툰은 2016년 10월 네이버에서 연재된 공포 웹툰 단편 시리즈 〈폰령〉이다. 웹툰 끝자락에서 스마트폰의 카메라 기능이 활성화되고 현실 세계와 귀신이 혼재하는 연출을 보여주었다. 2017년에는 AR 기술에 더하여 얼굴인식, 인공지능 이미지 생성 등 복합적인 기능이 추가된 하일권 작가의 웹툰 〈마주쳤다〉가 공개되었다.

HMDHead Mounted Display(기기머리에 착용하는 디스플레이 장치)의 대중화와 맞물려 2018년 8월에 덱스터스튜디오와 네이버웹툰이 합작한 첫 번째 VR 웹툰 〈살려주세요〉가 출시되었다. 2020년에는 두 번째 프로젝트인 조석 작가의 웹툰 〈조의 영역(2012)〉을 VR 웹툰으로 리메이크하였다. 그리고 VR 웹툰 IP의 확대를 위하여 네이버웹툰은 2022년에 메타버스 플랫폼 '제페토'와 협업하여 '웹툰 월드' 테마파크를 공개하였다. 이후 메타버스 웹툰에 대한 관심은 지속적으로 증가했다. 2022년 네이버는 향후 5년 내 세계적인 기업으로 도약하기 위한 콘텐츠 산업으로 메타버스를 꼽았고, 2024년 3월에 메타버스 플랫폼 '더 샌드박스'는 Web3 플랫폼을 개발하는 스타트업 '아더월드'와 파트너십partnership을 체결하여 메타버스 웹툰 허브 조성 계획을 발표하였다.

특징 및 의의 2022년 미국 크리스 카슈타노바Kris Kashtanova 작가의 그래픽 노블 〈새벽의 자리야〉와 2023년 일본 루트포트 작가의 만화책 〈사이버펑크 모모타로〉 등 AI(인공지능)로 만화 콘텐츠가 창작되어 많은 화제를 모았다. 현대의 웹툰 산업은 인공지능 기술과 함께 한 차원을 넘어설 준비를 하고 있다. 저작권 문제와 수익 분배 문제 등 풀어야 할 문제는 많지만, 스튜디오와 작가들은 AI를 활용한 다수의 웹툰 작품을 출시하고 있다. 인공지능은 고된 노동환경에 처해 있는 웹툰 창작자에게 부담을 줄이고 창작에만 집중할 수 있는 대안으로 떠오르고 있다. 또한, 누구나 웹툰 작가에 도전할 수 있는 환경을 제공할 수 있다는 점에서 의의가 있다. 이처럼 기술형 웹툰은 기술의 진보와 함께 끊임없이 콘텐츠의 다양성을 확보하기 위하여 창의적인 아이디어가 가미된 혁신적인 작품이 배출되는 장이 될 수 있다.

키워드 플래시 웹툰, AR 웹툰, VR 웹툰, 인공지능 웹툰

참고자료 네이버 최수연의 미래 구상 메타버스·웹툰으로 10억 이용자 달성(한겨레신문, 2022.4.13.), 더 샌드박스 아더월드와 협력 메타버스서 카카오페이 인기 IP 활용 지원(디지털투데이, 2024.3.21.), 빌보드 차트 어디어디 올랐나 BTS 정국 스테이 얼라이브(연합뉴스, 2022.2.24.), 웹툰 불법 유통 이젠 AI로 잡아낸다(미라클아이, 2023.7.12.), 웹툰OST 왜 만들까 몰입 강화 노린 팬서비스·IP시너지 기대도(연합뉴스, 2022.9.4.), 웹툰 기술의 진화(서범강, 아이러브캐릭터, 2022.12.28.).

필자 양도열(梁挑烈), 왕덕원(王德源)

기와집

정의 지붕을 기와로 덮어 마무리한 집을 부르는 명칭.

내용 기와집은 전 세계적으로 흔히 발견되는 집의 유형

운강 고택 | 경북 청도 | 국립민속박물관·서헌강

기와이기 | 김홍도 | 가로24 세로28 | 조선 후기 | 국립중앙박물관 | 본관6504-3

이다. 서양에서는 고대 그리스나 로마시대부터 있었으며, 한국에서 삼국시대 유물에서 기와가 발견되는 것으로 보아 이미 기와로 지붕을 얹은 집이 있었음을 알 수 있다.

한국의 전통가옥은 지붕을 이는 재료나 땅에 앉은 외벽의 모양으로 집의 이름이 불리는 특징을 가지고 있는데, 기와집의 경우도 여기에 해당한다. 그래서 기와를 얹은 집을 통칭 '기와집'이라 부르지만 실의 연결 방법에 따라 다른 명칭으로 구분되기도 한다. 또한 서민들의 가옥으로 통칭되는 '초가집'과 구분하여 양반들이 거주하던 집을 '기와집'이라는 이름으로 인식하기도 한다.

기와는 흙을 주재료로 하여 틀에서 모양을 잡아 가마에 구워낸다. 때에 따라서는 흙 이외의 것들을 부재료로 섞어 완성품으로 만들기도 한다. 그리고 아예 흙이 아닌 금속 재질로 기와 형태를 만들어 집의 지붕 마무리를 하기도 한다. 그래서 흙을 주재료로 하여 구울 때 청색 유약을 발라 청기와를 만들기도 하고, 구리를 기와 모양으로 담금질하여 지붕을 덮기도 한다.

기와로 지붕을 한 한옥이 대부분인 마을 입구에 서면 멀리서 기와만 보인다. 기와집 입면은 기와가 차지하는 부분이 거의 절반에 가깝고 색까지 검기 때문에 집의 외관을 결정하는 데 가장 큰 역할을 한다. 그리고 집의 가구 구조에 따라 지붕의 모양이 정해지는데 그 종류로는 대표적으로 맞배지붕, 팔작지붕, 우진각지붕, 모임지붕 등이 있다. 이는 집의 평면구성과 기능에 따라 결정된다. 기와지붕은 나무로 산자를 엮어 얹고 그 위에 흙을 덮은 다음 넓고 완만한 곡선 모양의 암기와를 아래에 깔고 좁은 반원 모양의 수키와로 두 개의 암키와를 연결하면서 완성한다. 기와의 끝부분에 막새기와를 쓰거나 흙으로 메워 기와장이 흘러내리지 않도록 마무리하는데, 때에 따라서는 이 과정을 생략하기도 한다.

외관으로는 비슷해 보이는 기와집도 지역에 따라 기와의 두께가 달랐고 기와의 곡률반경에도 차이가 있다. 또한 기와의 넓이와 길이도 와공의 선택과 건축주의 취향에 따라 다르게 나타난다. 이러한 차이에 대한 다양한 이유가 알려져 있지만 우선적으로는 기와의 차이가 집의 전체적인 모습을 결정하는 데 큰 역할을 하기 때문이다. 이렇게 기둥, 보 그리고 도리 위에 서까래를 걸고 기와를 얹은 집을 모두 '기와집'이라고 통칭하지만, 그 속에는 건축주와 건축가의 독창적인 의지와 다양한 지역적인 특성이 내포되어 있다.

특징 및 의의 집에 기와를 얹는다는 것은 부유함의 상징이었고, 또 그 안에서도 나름의 층위가 있었다. 그래서 이러한 장면이 그림으로 남아 있어서 선조들의 건축생활상을 엿볼 수 있다. 대표적으로 김홍도의 〈기와이기〉나 기산 김준근의 풍속도에 잘 나타난다. 사실적으로 표현된 그림 속에서 기와를 얹어 집을 완성하는 과정에 등장하는 사람들 각각이 다른 역할을 하고 있음을 알 수 있다. 다시 말해 기와이기는 많은 노동력과 정교한 기술이 필요한 것이라는 점을 알려 준다.

가끔 오래된 한옥의 기와를 교체하고자 구와를 내리면 기왓장에 재미있는 여러 가지 그림이나 문자가 새겨진 것을 볼 수 있다. 특별한 형식이 있는 것은 아니지만 기와를 구운 장인의 이름이나 일시가 적혀 있기도 하고 집안의 평안을 기원하는 문구를 담아 놓은 것도 있다. 이를 통해 집의 중수 시기를 알 수도 있으니 기와의 역할은 비바람으로부터 집을 지키는 것 이외에 집의 역사를 알아볼 수 있는 지표가 되기도 한다.

키워드 양반가옥, 반가, 기와

참고자료 서해도서민가 평면형식의 지역적 특성에 관한 연구(박선주, 연세대학교 박사학위논문, 2000), 한국건축의 역사(김동욱, 기문당, 2013), 한국의 살림집-상(신영훈, 열화당, 1989), 한국의 살림집-하(신영훈, 열화당, 1989), 한국의 주택(주남철, 고려대학교출판문화원, 2023).

필자 박선주(朴宣注)

길거리음식

정의 길거리에서 간단히 조리하여 판매하는 음식.

내용 길거리음식은 행상, 가판대, 포장마차, 푸드트럭 등에서 판매하는 모든 음식을 총칭하는 용어이다. 노점에서 음식을 판매하는 방식은 지구촌 어디에나 존재한다. 그 역사도 아주 오래되어 길거리음식의 원조, 연원을 밝히는 일은 무의미하다. 옥스퍼드 영어사전에서는 길거리음식을 '노점에서 사 즉시 먹는 음식'이라 정의한다. 국제연합(UN) 식량농업기구(FAO)에서는 '거리 또는 이와 유사한 공공장소에서 준비 또는 판매하는 즉석 식품과 음료'로 길거리음식을 개념화한다.

'길'을 매개로 한 간이시설에서 바로 먹을 수 있거나 아주 간단한 조리과정만 거쳐 판매되는 음식이 길거리음식이다. 음식을 조리하는 데 필수적인 요소로 물과 불이 있다. 그러나 행상이나 노점에서 이를 갖추고 음식을 판매하기에는 여건이 충분하지 않다. 그래서 김밥과 같이 완전하게 조리된 음식을 가지고 나와 판매하거나, 작은 화구를 하나 두고 미리 준비한 빈대떡 반죽을 작은 화구에 익혀 판매한다. 간단하고, 생략된 조리과정을 기반으로 최소한의 도구만을 사용하여 요리하는 것이 길거리음식의 특징이다. 별다른 자본과 기술 없이 시작할 수 있어 형편이 어려운 사람들의 경제활동 수단으로 이용되었다. 6·25전쟁 이후에는 피란민이 생존을 이어가는 방식, 1960년대 이후에는 도시화가 진행되면서 도시로 이주한 사람들의 직업, 1997년 외환위기 이후에는 실업자들의 창업 수단이 되었다.

사실 길거리음식은 불법 공간과 불완전한 조건에서 음식이 만들어지기 때문에 위생 문제와 직결되어 해로운 음식으로 지적받아 왔다. 음식값이 저렴하여 도시 빈민을 위한 것이라 치부되었고, 대표적인 불량식품으로 인식되어 소거시켜야 하는 대상으로 언제나 언급되었다. 그러나 남녀노소 누구나 즐길 수 있고, 저렴한 가격에 든든한 요기를 할 수 있어 계속 이용되었고, 다양한 종류와 맛으로 더욱 발전하였다.

한국의 대표 길거리음식인 붕어빵은 겨울철 간식으로 인기가 높다. 그러나 붕어빵을 판매하는 노점은 단속의 대상인 경우가 많고, 추운 겨울 길에서 장사해야 하는 어려움으로 그 수가 점차 줄어들었다. 그래서 맛보기 어려운 길거리음식이 되었다. 그런데 그 맛을 추억하는 사람들이 겨울마다 붕어빵을 애타게 찾아다니면서 최근에는 '붕세권'이란 표현까지 등장하였다. 붕어빵과 역세권의 합성어로 붕어빵을 사 먹을 수 있는 좋은 지역이란 의미의 신조어이다. 여기에 붕어빵 노점을 찾을 수 있는 앱까지 개발되면서 붕어빵을 향한 한국인들의 엄청난 애정을 확인하는 계기가 되었다. 앱의 이름은 '가슴속 3천 원'인데, '3천 원'은 붕어빵 한 봉지의 가격을 나타내고, '가슴속'이란 말은 겨울철 붕어빵을 따뜻하게

시장 길거리음식 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

시장 길거리음식 | 2024 | 국립민속박물관

명동 길거리음식 | 서울 중구 | 2024 | 국립민속박물관

가지고 가기 위해 옷 안에 넣어가던 모습을 묘사한 것이다. 이름만으로도 붕어빵에 대한 한국인의 감성을 고스란히 느낄 수 있다.

특징 및 의의 불법과 합법의 경계에 있던 길거리음식은 언제나 인기를 누렸지만, 단속과 소거의 대상이라는 점에서는 자유롭지 못하였다. 그러나 2000년대 들어 명동, 광장시장, 동대문 등 주요 관광지에서 판매되는 길거리음식이 관광객들의 시선을 끌면서 그 위상이 달라졌다. 정부에서는 특정 공간에 노점을 허가하며 길거리음식 특화 거리를 조성하기도 하고, '서울 밤도깨비 야시장'처럼 푸드트럭에서 판매하는 다양한 음식을 사 먹을 수 있는 축제를 개최하였다.

한국의 길거리음식은 떡볶이, 순대, 튀김, 꼬치, 붕어빵, 호떡, 파배기, 컵밥 등 그 역사만큼이나 다양하다. 그러나 최근에는 탕후루, 크레이프, 케밥, 다코야키, 랍스터구이 등 외국의 음식이 한국화되어 팔리기도 한다. 조리과정을 축소하고 간편하게 만들어 팔고자 제한된 메뉴를 선택했던 과거와 달리 노점 조리시설의 발전, 다양한 맛에 대한 호기심이 커지면서 셀 수 없이 많은 종류의 길거리음식이 탄생하고 있다.

조리과정을 축소화하여 완성된 음식을 손님에게 빨리 내어주는 것이 과거 길거리음식의 특징이었다면, 최근에는 만드는 과정을 그대로 보여주며 음식을 맛보는 것뿐만 아니라 조리과정을 직접 눈으로 보는 즐거움을 선사하기도 한다. 동대문에서 유명한 '크레페 할아버지'는 음식의 맛만큼이나 깔끔하고 정연하게 음식을 만드는 모습으로 유명하다. 과거 간편하게 먹던 요깃거리에서 이제는 걸어 다니며 다양한 음식을 체험하는 하나의 문화로 길거리음식이 향유되고 있다.

키워드 노점, 불량식품, 명동, 붕어빵, 붕세권

참고자료 광주지역 노점상에 관한 실태연구(정근식, 지역개발연구21-1, 전남대학교 지역개발연구소, 1989), Street Foods(Artemis P. Simopoulos · Ramesh V. Bhat, S Karger Ag, 2000), 노량진 컵밥거리 이전 마치고 특화거리로 새 출발(연합뉴스, 2015.10.21.).

필자 강세미(姜世美)

김

정의 한국에서는 주로 반찬으로 소비되며, 해외에서는 김밥을 만드는 주재료이자 다이어트와 비건 음식으로 소개되어 다양한 스낵류로 개발·수출되는 음식.

내용 김은 『본초강목本草綱目』(1596) 『신증동국여지승람新增東國輿地勝覽』(1530) 『경세유표經世遺表』(1817) 등의 고문헌에서 자련慈憐, 자채紫菜, 자태紫苔, 해태海苔, 해채海菜 등으로 기록되어 있으며 전라도 방언으로는 해우와 짐朕으로 불린다.

한국에서 김이 생산된 시기는 조선 초기로 추정된다. 김은 조선시대 진상품과 무역품이었으며, 공물로 바치는 김의 절반을 전라도에서 생산하게 하였다는 기록이 있다. 이를 보아 김의 주요 생산지가 전라도였음을 알 수 있다. 김 양식에 대한 기록은 여럿 있는데 전라남도 광양 태인도에서 김여익이 최초로 양식하였다는 설, 전남 완도 고금도에서 정시원이 최초라는 설, 전남 완도 조약도에서 김유봉이 최초라는 설 등이 전해진다. 그러나 이를 뒷받침하는 근거의 객관성에 한계가 있다.

김은 인공 포자를 바다에서 키우는 양식김과 자연 포자가 갯바위 등에 붙어 자라는 돌김으로 나뉜다. 그러나 인공 포자의 모체도 그 뿌리로 거슬러 올라가면 돌김에서 개량한 품종이다. 그 포자는 크게 방사무늬김, 잇바디돌김, 모무늬돌김 등으로 나뉜다. 김밥에 사용하는 김은 대부분 방사무늬김으로, 한국 양식김 생산량의 70% 이상을 차지한다. 흔히 시중에 곱창김이라고 소개되는 김은 잇바디돌김을 양식해 가공한 것이다.

김이 본격적으로 양식된 것은 일제강점기이며, 1950~1960년대 한국 김은 일본으로 수출되어 외화벌이에 큰 역할을 하였다. 김 양식이 크게 발전한 것은 1980~1990년대 새로운 양식법이 개발·적용되기 시작하면서부터이다. 이후에는 김 양식장 관리와 채취 방법이 크게 개선되었으며, 현재 많은 어가가 외국인 노동자를 고용해 김을 양식하고 있다. 외국으로 수출되는 가공김이나 원초(가공 전 김)들은 이러한 역사를 거쳐 생산된 김이다.

2023년 관세청의 자료에 따르면 한국 김 수출액은 1조 원을 돌파하며 세계 김 시장의 70%를 차지하였했다. 이렇게 김 수출이 호황을 누리면서 김 산업을 '바다의 반도체' 혹은 '검은 반도체'라고 부르기도 한다. 2022년 지역별 김 양식 면적을 보면 전체 6만 4,040*ha* 중에서 전남이 5만 9,674*ha*(90%)로 가장 넓고, 다음은 충청남도(2,041*ha*), 전라북도(1,720*ha*), 부산(517*ha*) 순이다. 같은 해 생산량을 보면 전국 김 생산량은 55만t이며 이 중 전남이 42만 5,000t(77%)으로 가장 많고, 전북이 3만 5,000t(6.3%), 충남이 3만 3,000t(6%), 경기도가 2만 3,000t(4.1%)으로 그 뒤를 잇는다. 한국의 주요 김 수출국은 미국, 일본, 중국, 태국, 러시아 등으로 모두 120개국이다. 그동안 아시아에서 주목받았던 김이 이제 북미와 유럽으로 향하고 있다.

특징 및 의의 김 수출액이 증가함에 따라 햇반과 같은 가공밥 수출도 크게 늘었다. 한국을 상징하는 김과 밥의 수출량이 늘어난 것은 우리 드라마와 영화 그리고 게임 등이 인기를 끌면서 한국 식품, 일명 K-푸드의 소비가 증가하였기 때문으로 분석된다. 인천공항 면세점에서는

김 양식장 | 전남 고흥 | 2023 | 김준

김 채취 | 전남 고흥 | 2023 | 김준

김 말리기 | 울산 북구 | 2016 | 국립민속박물관

김구이

오래전부터 가공김 판매 코너가 자리 잡았고, 냉동김밥의 수출도 증가하고 있다.

김에 대한 외국인의 인식도 크게 바뀌고 있다. 북미나 유럽에서 인기 있는 김밥은 단순한 먹을거리만은 아니다. 김밥은 노란 단무지, 푸른 시금치, 짙은 밤색 우엉, 하얀 밥, 붉은 계열의 햄 등 오방색으로 이루어져 있다. 사실 이런 색은 우리 상차림에서 어렵지 않게 찾을 수 있다.

다양한 반찬을 차려놓고 식사하는 한국문화는 외국인들에게 생소하다. 하지만 김밥처럼 합리적인 가격에 한국문화를 경험할 수 있는 음식이라면 사정이 다르다. 그들에게 익숙한 패스트푸드 같아 보이지만, 내실은 건강한 슬로푸드이다. 여기에 방탄소년단BTS이 유튜브에 소개한 김밥, 한류 드라마 〈이상한 변호사 우영우(2022)〉의 주인공이 매일 즐겨 먹는 김밥 등은 외국인에게 김을 더 많이 알리는 계기가 되었다. 특히 채식주의자인 비건이나 음식물 쓰레기 등 환경 문제에 대한 인식 변화도 김밥과 김 소비에 긍정적인 영향을 미쳤다. 이뿐만 아니라 코로나19로 국외여행이 제한되면서 영화, 드라마, 오락 등 프로그램이 OTT(온라인동영상서비스)를 통해 많은 나라에 유통된 것도 큰 영향을 주었다. 이들 콘텐츠에 소개되는 일상을 따라 하는 문화소비가 이루어진 것이다.

또 최근 미국 항공 우주국(NASA)이 완도 일대 해조류 양식장을 주목하면서 '다른 식량 생산에 비해 담수나 비료가 필요하지 않기에 환경에 미치는 영향이 적고, 대기에서 탄소를 제거하는 효과'도 있는 것으로 보고하였다. 즉 김 등 해조류는 블루카본blue carbon은 물론 미래 식량자원으로서 가치도 확인되고 있다.

김, 미역, 다시마 등 한국 해조류 양식을 이끌어 온 완도는 2014년부터 3년마다 완도국제해조류박람회를 개최하고 있다. 첫해에는 '바다 속 인류의 미래, 해조류를 만나다'라는 주제로 한 달간 진행되었다.

키워드 김밥, 블루카본, 블루푸드, 바다의 반도체, 이상한 변호사 우영우

참고자료 經世遺表, 新增東國輿地勝覽, 어촌사회 변동과 해양생태(김준, 민속원, 2004), 해조류 양식 어촌의 구조와 변동(정근식·김준, 경인문화사, 2004), 해조양식(강제원·고남표, 태화출판사, 1977), 마키 아닌 김밥 교자 대신 만두 한류 열풍에 한식 제 이름 찾는다(뉴스1, 2021.12.1.), 세계적 K food로 급부상한 김밥 인기 비결은(여성경제신문, 2024.5.29.), 해외서 불티나더니 검은 반도체 한국 김 수출 1조 잭팟(한국경제, 2023.12.21.).

필자 김준(金準)

김밥

정의 김 위에 밥을 올려 고루 펴고 여러 가지 재료를 소로 넣어 돌돌 만 후 일정한 크기로 썬 음식.

내용 조선시대 팔도의 토산물을 기록한 지리지에 의하면 김[海衣]은 전라도와 경상도 주요 해안지역과 충청도와 강원도의 일부 해안지역에서 생산되었고, 진상품 중 하나였다. 『동국세시기東國歲時記』와 『세시풍요歲時風謠』에 기록된 정월 대보름 절식節食에는 복쌈[福裹]이 있다. 복쌈은 밥을 둥글게 말아 산나물이나 김에 싸서 먹는 음식이자 풍속이다. 정월 대보름날 복福을 싸서 먹는다는 의미의 복쌈은 그해 풍년을 기원하는 뜻을 담고 있다. 또한 김에 밥을 싸서 먹는 '김쌈' 조리법은 한국 근대 조리서의 대표라 할 수 있는 『조선요리제법』에 수록되어 있다.

얇은 김 위에 밥을 고루 펴고 여러 가지 재료를 올려 만 후 썰어서 먹는 김밥은 일제강점기 때 일본의 노리마키のり巻き(김초밥)가 한국에 전해져 한국식으로 변화·발전된 음식이다. 노리마키는 잘 지은 밥에 소금·설탕·식초를 섞어 만든 단촛물로 간을 하였으나, 한국에 유입된 이후에는 식초와 설탕 대신 소금·참기름·깨소금으로 간을 하는 김밥으로 변화하였다. 김밥에 들어가는 재료도 진화되었다. 1946년 경성여자사범대학 가사과가 내놓은 『조선가정요리』에 실린 김밥 재료는 달걀·표고·가자미 소보로そぼろ(고기나 생선 등을 양념해 국물이 없어질 때까지 볶은 음식) 등이었는데 1958년 『동아일보』에 실린 김밥에는 생선소보로·박오가리·표고·지진 두부·시금치·당근·일본의 무짠지인 다꾸앙たくあ이 들어갔다. 같은 해 『조선일보』에 실린 김밥에는 시금치·다꾸앙·런천미트 또는 햄·시금치나물·홍생강·달걀을 넣었다. 1976년 유계완이 펴낸 『계절과 식탁』의 '김초밥'에서는 고기류가 재료로 사용되었고, 1977년 『매일경제』에 소개된 '김쌈밥'에도 돼지고기가 들어갔다. 1982년에 출판된 『한국요리』에 수록된 '김밥도시락'에는 달걀·당근·오이·시금치·생선묵 또는 고기 볶은 것을 넣어 오늘날의 김밥 재료와 유사해졌다. 1980년대 이후 롯데햄이나 제일제당 등 국내 식품회사의 육가공 기술이 발달하면서 고품질의 햄이 생산되고, 김밥 전용 햄까지 출시되면서 김밥 재료 준비는 한결 수월해졌다. 한편 김 생산과 가공 기술도 발달하여 1982년 삼해상사에서 한국형 조미김이 생산되기 시작하였다. 공장에서 자동 기계로 구운 김은 전장·2절·8절로 잘라 방습포장하여 일반 마트에서 판매하였다. 과거 김밥용 김은 찢어질 것을 대비하여 굽지 않은 김을 활용하였으나 가공 기술의 발달로 이제는 김밥 전용의 구운 김을 활용한다.

김밥 | 한식진흥원

김치김밥과 새우튀김김밥 | 한국농수산식품유통공사

충무김밥 | 2020 | 부산광역시

1990년대 김밥 전문점이 생겨나고 프랜차이즈로도 확장되며, 김밥은 전성기를 맞았다. 김밥은 재료를 준비한 후 일일이 사람이 손으로 말아야 하는 음식이기에 김밥 재료의 종류와 색상을 활용하여 다양한 조합의 무늬와 캐릭터 모양을 만들어 낼 수도 있다. 무엇보다 같은 재료라도 김밥을 마는 솜씨에 따라 김밥의 모양은 달라진다. 그러므로 김밥 전문점에서는 김밥을 잘 말 수 있는 인력 수급이 중요하였다. 이 대안으로 김밥 마는 기계가 등장하기도 하였다. 김 위에 얇게 펴진 밥이 나와 준비한 재료를 올리면 순식간에 김밥이 말리고, 써는 기계에서 동일한 크기로 잘리니 매우 편리해졌다.

김밥 전문점의 김밥 종류도 다양하다. 육류가 들어가지 않은 야채김밥, 소고기가 들어간 소고기김밥, 치즈를 넣은 치즈김밥, 볶은 당근과 김치를 넣은 당근김밥과 김치김밥, 매콤한 멸치볶음을 넣은 멸치김밥, 돈가스를 넣은 돈가스김밥 등 실로 무궁무진하다. 또 한입 크기로 작게 만든 분식집의 꼬마김밥, 편의점의 효자상품인 삼각김밥, 향토 음식이었으나 전국적으로 대중화된 충무김밥 등 만드는 방법과 모양도 가지가지이다.

김밥은 현대인들의 요구에 따라 더욱 진화하고 있다. 흰쌀밥과 기름에 볶은 채소와 햄, 단무지 등의 재료에서 기인하는 높은 칼로리와 나트륨 함량에 소비자들은 저칼로리·저염·저당 김밥을 찾고 있다. 『식품영양성분 자료집』에 의하면 일반 김밥 한 줄의 평균 열량은 323㎉ 정도로, 소고기·참치·날치알 등이 들어가는 김밥은 각각 450㎉ 정도이며, 돈가스김밥의 경우 646㎉에 달한다. 이에 기존의 흰쌀 대신 현미, 흑미, 곤약밥, 콜리플라워 라이스(꽃양배추를 쌀알처럼 잘게 썰어 가공한 음식) 등을 이용한 건강 추구형 김밥이 생겨났다. 특히 밥을 달걀지단으로 대체한 키토김밥은 체중을 감량하려는 이들에게 인기를 얻고 있다.

특징 및 의의 김밥의 가장 큰 장점은 편의성이다. 휴대가 간편하여 어디서나, 심지어 젓가락이나 식기가 없어도 손으로 먹을 수 있다. 또한 다양한 재료를 사용하여 균형 잡힌 영양소를 섭취할 수 있고, 어린이들의 편식을 예방할 수 있는 건강식으로도 이용할 수 있다. 잔반이 남지

않아 친환경적이므로 지속 가능한 식생활을 가능하게 하는 미래지향적 음식이다.

이러한 특성으로 말미암아 김밥은 이제 국내 시장을 넘어 해외에서 대표 한식의 하나로 인식되고 있다. 드라마 〈이상한 변호사 우영우(2022)〉가 OTT(온라인 동영상서비스)를 통해 방영되면서 극 중에 등장한 김밥이 국내외 소비자들의 큰 관심을 받았다. 2023년부터는 미국을 중심으로 냉동김밥이 다양한 재료를 이용한 가성비 높은 건강식 또는 비건식으로 인식되며 품절대란을 일으키며 인기몰이 중이다. 업계에서는 북미 소비자들의 입맛은 물론이고 미국 식품규정까지 제고하였다고 한다. 김밥은 만든 즉시 먹어야 제일 맛있지만, 냉동고에서 한 달, 냉장고에서 1일 보관이 가능하다. 최근 해외에서 김밥은 'Korean sushi'가 아닌 'gimbap'으로 인정받고 있다. 국내외 김밥의 인기 덕분에 사조대림에서 출시된 김밥 재료 5종이 담긴 김밥키트는 한 유통회사의 2024년 상반기 최고 판매 상품으로 기록되었다.

키워드 김쌈, 김초밥, 건강식

참고자료 東國歲時記, 歲時風謠, 계절과 식탁(유계완, 삼화출판사, 1976), 식품영양성분 자료집(김병희 외, 식품의약품안전처, 2020), 조선가정요리(경성여자사범대학 가사과, 건국사, 1946), 한국요리(왕준련, 범한출판사, 1980), 꽃놀이에 간편한 도시락과 초밥(조선일보, 1958.4.17.), 피크닉용 초밥(동아일보, 1958.3.29.).

필자 차경희(車京姬)

김부각

정의 찹쌀풀을 발라 말린 김을 기름에 튀긴 음식.

내용 김부각은 김에 양념한 찹쌀풀을 발라 말려두었다가 기름에 튀겨낸 음식을 의미한다. 찹쌀가루 대신 밀가루를 사용하기도 한다. 부각과 비슷한 음식으로 튀각이 있다. 풀을 바르지 않고 튀기면 '튀각', 발라서 튀기면 '부각'이라고 부른다. 최근의 부각 중에는 김부각이 대표적이지만, 김 이외에도 다시마·미역·깻잎·참죽나물·두릅·들깨송이 등의 채소 잎이나 해초가 부각 재료가 된다.

김부각이라는 음식명은 1950년대 조리서에서 확인할 수 있다. 『이조궁정요리통고』에 나타난 김부각 조리

김부각 | 농촌진흥청

법은 다음과 같다. 찹쌀가루로 된 풀을 쑤어 설탕, 소금, 후춧가루, 고춧가루를 넣어 양념한다. 김 두 장을 겹쳐, 한쪽 면에 양념한 찹쌀풀을 발라 말린다. 먹기 전에 기름에 튀겨 접시에 담는다. 농촌진흥청의 조사에 따르면 전라남도 지역에서는 멸치육수를 내어 찹쌀풀을 쑤기도 하며, 전라북도 지역에서는 튀겨낸 김부각에 설탕을 뿌리기도 한다.

특징 및 의의 최근 김부각 수출이 주목받고 있지만, 사실 이미 오래전에 시도되었다. 1956년 8월 15일 자 『조선일보』 기사에 따르면 한국의 김부각이 호주 박람회에서 주목받았으며, 이에 따라 수산 전반을 담당하던 부서인 해무청海務廳이 수출을 적극적으로 추진하겠다는 포부를 밝혔다. 정부는 이를 위해 전남 여수 지역에 김 가공 공장도 신설하였다. 이러한 노력의 결과로 1961년부터 김부각이 미국에 수출되기 시작했다. 1961년 12월 15일 자 『동아일보』 기사에 따르면 김부각 수출을 담당하는 업체는 하와이에 거주하는 재미교포가 경영하는 회사였는데, 이 회사와 국내 생산업체 간 연간 278만 관(1만여 t)의 수출계약을 체결했다고 한다. 정부는 연간 50만 달러의 외화 획득을 기대했다.

하지만 널리 알려진 것처럼 김부각이 국내외에서 주목받게 된 것은 최근의 일이다. 지난 2018년 MBC 〈나 혼자 산다(2013)〉 프로그램에서 걸그룹 마마무 멤버인 화사가 김부각을 맛있게 먹는 장면이 전파를 타면서 국내 김부각 소비량이 크게 증가하였다.

해외 소비도 증가하고 있다. 김을 주로 밥반찬으로 먹는 한국인과 달리 해외에서는 한국산 조미김을 간식으로 즐겨 먹는데, 김부각 또한 간식으로 해외에서 인기를 얻게 되었다. 이에 따라 김과 김부각 등 김스낵의 수출량이 해마다 동반 증가세를 보이고 있다. 한국농수산식품유통공사의 농식품수출정보에 따르면 김, 마른김, 그 외 김을 원료로 한 김스낵 등을 포함하여 2022년 이후 매년 3만t 이상의 김과 김 가공품이 수출되고 있다. 주요 수출국은 미국·일본·중국·태국·러시아 등이지만, 최근에는 유럽권에서도 건강식으로 환영받고 있다. 주요 수출국 중 하나인 태국에서 한국산 김을 수입해 한국식 김부각이나 태국식으로 양념을 첨가한 김스낵을 제조해 미국 등의 국가로 수출하고 있다.

키워드 김, 부각, 튀각, 찹쌀풀, 나 혼자 산다

참고자료 이조궁정요리통고(한희순·황혜성·이혜경, 학총사, 1957), 전통향토음식 용어사전(농촌진흥청 국립농업과학원, 교문사, 2010), 한국의 음식용어(윤서석, 민음사, 1991), 김부각 수출계약(동아일보, 1961.12.15.), 김부각 수출극력추진(조선일보, 1956.8.15.), 한국농수산식품유통공사 농식품수출정보(kati.net).

필자 서모란(徐牡丹)

김장

정의 매년 11~12월 사이 한겨울 동안 먹을 많은 양의 김치를 한꺼번에 장만하는 일.

내용 김장은 배추 등 주재료를 절단해 절였다가 씻어서 물기를 빼는 준비과정, 고추·마늘·생강·갓·무채 등을 채 썰거나 찧어서 젓갈과 버무려 김칫소를 만드는 과정, 완성된 김칫소를 배춧잎 사이사이에 켜켜이 넣는 과정을 최소 2~3일간 순차적으로 해야 하는 대작업이다. 김치는 삼시 세끼 한국인의 밥상에 빠지지 않고 올랐던 일상식이자 필수 반찬이기 때문에 장만해야 하는 양도 상당해 여러 사람의 노동력이 필요했다. 남녀노소를 막론하고 가족과 이웃들이 돌아가며 온종일 일손을 거들다 보니 김장에 참여한 사람들에게 음식을 제공하고 담근 김치를 나누어 주는 김장 품앗이는 자연스레 늦겨울의 풍습으로 정착하였다.

1980년대 이후 한국의 김장 풍속은 급속도로 변화를 맞게 된다. 아파트와 같은 공동주택 거주 인구의 증가로 다량의 배추를 절일 공간과 저장 장소가 마땅치 않았고 옆집 사람이 도와주던 김장 품앗이도 사라졌다. 또한 김치 소비가 감소하면서 김장의 양이 대폭 줄어 가족만으로도 작업이 가능했고 절임배추의 상품화와 김치냉장고의 등장으로 축소·변형된 형태의 김장이 지속되었다. 집마다 천차만별인 김치맛을 고수하고자 하는 욕구가 여전히 존속하기 때문이다. 하지만 시간이 지날수록 김치 제조 지식 보유자가 줄거나 노령화되고, 시공간적 제약으로 가족조차 공동노동에 참여하기 어려워지면서 점차 집에서 김장하지 않는 실정이다.

김장 인구의 감소에 지속적으로 영향을 준 요인은

김장 과정 | 세종 | 2015 | 국립민속박물관·강현우

외식업 발달, 서구식 선호, 대체식 발달 등에 따른 가정 내에서의 김치 생산과 소비량 감소 등이다. 게다가 김치 공장에서 제조한 상품 김치를 사계절 아무 때나 구매할 수 있게 되었으니 대량의 김치를 한번에 만들어두고 저장해 두어야 할 필요성이 사라졌다. 섭취량이 줄었기 때문에 사 먹는 김치의 구입 가격도 크게 부담되지 않는다. 이제 김장철에 시판 김치를 사 먹을 것인지, 집에서 담글 것인지는 개인의 선택 문제가 되었다.

특징 및 의의 대량의 채소를 저장하기 위한 공동노동에서 배태된 김장문화가 21세기 고도의 산업화시대에 그대로 유지되기는 어렵다. 김장을 실내에서 하는 가정이 많아져서 추운 날씨를 걱정할 필요가 없어졌고, 재료가 냉해를 입을까 걱정하는 것은 산지·유통업체의 몫이므로 김장 날짜를 정하는 데 제약 요인은 날씨와 작황이 아니라 오히려 김장에 동원 가능한 가족 구성원이 많이 모일 수 있는 날이 언제인지가 되었다. 부모·친척으로부터 김장김치를 공수해 와야 하는 목적이 분명하다 보니 제사나 명절보다 실리적인 가족 행사로 변모하였다. 그 결과 가족이 함께하는 김장에 불참하더라도 김치를 얻어가는 대신 금전적인 대가를 지불하기도 한다. 김장의 범위가 가족 단위에서 벗어나 확장되는 경향도 점차 생겨나고 있다. 담그는 법을 잘 모르기도 하고, 만드는 과정이 복잡하고 어려워 엄두를 내지 못하는 사람들을 위한 공동 김치 담그기 행사나 축제가 많아졌다. 과거 김장 공동체끼리 김치를 나누었던 미풍을 살려 김장철마다 지자체·지역공동체·자원봉사단체 등에서 주최하는 김장 행사의 숫자도 늘고 있다.

김장김치 | 세계김치연구소

김치통에 담은 김장김치 | 세계김치연구소

이처럼 김장의 실질적인 중요도가 떨어져 가던 가운데 전 국민이 그 가치를 환기하게 된 계기가 있었으니, 2013년 12월 '김치와 김장문화'의 유네스코 인류무형문화유산 대표목록 등재로 한국인의 김장 풍습이 인류가 보전해야 할 가치를 지닌 문화유산의 지위를 획득하면서이다. 덕분에 김장 행사에 참여하고 나누는 일이 귀중한 문화자산을 보존·계승하는 활동이라는 인식이 자리 잡으면서 김장을 포기했던 사람들이 사회적 김장에 동참하는 사례가 늘고 있다. 개인적으로 김장김치가 필요하지 않음에도 회사 김장 봉사 이벤트에 참여하기도 하고, 만드는 법을 모르거나 재료 준비가 어려운 주부들은 김치 담그는 법을 배워가며 아이들과 함께 김장 추억을 만들기도 한다. 여기에서 담근 김치는 사회적 약자층에 기증되기도 하는데 이러한 행사는 확장된 형태의 김장 공동체문화라고 할 수 있다. 2015년에는 북한의 김장문화도 유네스코 인류무형문화유산으로 등재되면서 김치가 분단된 한민족의 동질성을 확인할 수 있는 음식문화라는 점을 상기시키는 계기가 되었다.

키워드 공동체, 품앗이, 유네스코 인류무형문화유산, 김치, 절임배추

참고자료 근대화와 김장 문화의 지속(강정원, 김치와 김장문화의 인문학적 이해, 세계김치연구소, 2013), 라이프스타일의 변화가 김치문화에 미치는 영향(함한희, 김치에 대한 인지 정서 그리고 변화, 세계김치연구소, 2015), 한국 김장문화의 역사·의미·전개양상(박채린, 김치와 김장문화의 인문학적 이해, 세계김치연구소, 2013).

필자 박채린(朴彩麟)

김치

정의 배추·무·오이·파 등 주재료를 소금에 절여 물기를 뺀 후 파, 마늘, 생강, 고추, 젓갈 등의 양념에 버무린 뒤 숙성 발효시켜 만든 음식.

내용 김치는 채소를 오랜 기간 저장해두고 먹기 위해 만들었던 채소절임이 독특한 형태로 발달한 것이다. 독일의 사우어크라우트Sauerkraut, 중국 쓰촨四川 지방의 파오차이泡菜, 일본의 쓰케모노つけもの 등 여러 문화권에 비슷한 음식이 있지만 김치에서만 볼 수 있는 특이한 속성이 있다. 첫째, 동물성 발효식품인 젓갈을 채소와 함께 발효시키는 제조방식은 한국의 김치에서만 나타난다. 생선 등 어육류를 발효시킨 음식이 한국에만 있는 것은 아니며, 채소절임에 생선발효액을 먹기 직전 조미료처럼 첨가하는 사례도 존재하지만 생채소와 동시에 섞어 발효시킨 음식은 김치가 유일하다. 둘째, 동물성 발효식품인 젓갈을 포함하여 파, 마늘, 생강, 고추 등의 각종 향신채소를 버무린 복합양념을 '김치소'라고 하는데, 김치소가 주재료의 발효를 유도하는 역할을 겸한다는 점이다. 대부분의 채소절임이 일정 정도 이상의 발효를 차단하려는 목적으로 향신료나 허브를 사용하는 것과 대조적이다.

김치소의 기본재료는 파, 마늘, 생강, 고추, 젓갈이다. 재료의 비율은 지역이나 입맛에 따라 차이가 있다. 대표적으로 남쪽 지방일수록 고추와 젓갈의 비율이 높고, 기온이 상대적으로 낮은 북쪽 지방일수록 두 양념의 비율이 낮다. 젓갈은 김치의 지역성을 뚜렷하게 보여주는 재료로 서해 북부지역은 새우젓과 조기젓, 서남 해안 지역은 멸치젓과 갈치젓이 주종이다. 기본재료인 갓, 미나리, 부추 등이 계절이나 주재료의 종류에 따라 가감되기도 한다. 고추를 빼면 백김치를 만들 수 있고 내륙·산간지역이나 사찰에서는 젓갈을 사용하지 않는 대신 간장, 들깨즙, 콩가루 및 다시마나 버섯추출액 등으로 감칠맛을 더하기도 한다.

조선 초기까지 김치 만드는 법은 소금물과 간장에 담그는 방법이 주류였다. 향신 채소로 마늘, 생강, 산초, 형개, 여뀌 등을 사용해서 줄어든 염도를 대체하여 부패를 방지하기 위한 용도로 썼다. 새우젓으로 만든 오이섞박지[甘動菹]나 동아섞박지[冬苽白蝦醢交沉菹]도 있었지만 젓갈과 파, 마늘, 생강 등이 함께 버무려진 형태의 김치는 고추를 양념으로 적극 사용하기 시작한 1700년대 후반 이후에야 보인다. 『증보산림경제增補山林經濟』(1766)의 오이소박이[黃瓜淡菹]에는 고춧가루[蠻椒末]가, 오이김치[黃瓜醎菹]에는 실고추가, 통무김치[沉蘿蔔醎菹]에는 고추나무의 열매·줄기·잎이 모두 사용되었고, 1700년대 『소문사설謏聞事說』의 무김치[菁醢]에는 새우젓과 고춧가루가 들어갔다. 19세기에 접어들어 배추와 여러 가지 채소·젓갈·해물·고추까지 어우러진 섞박지형 김치가 유행하였고, 20세기 전후 반결구종인 조선 배추가 우리 땅에서 재배되어 김치 재료로 쓰이면서 김칫소를 잎 사이사이에 채워 넣은 통배추김치가 주류로 자리 잡게 되었다.

18세기 이후 김칫소를 활용한 제조법이 김치의 전형으로 정착하면서 김치의 다양성과 창의성에 크게 기여하게 된다. 어떤 채소든 김칫소와 버무려 저온에서 발효시키면 김치가 될 수 있으니 주재료와 김칫소의 조합에 따라 김치의 가짓수가 무궁해진다. 콩나물·참나물·시금치·열무·미나리·부추·깻잎·고구마순·갓·콩잎·호박·박·오이·가지·동아 등 계절에 따라 인근에서 쉽게 구할 수 있는 푸성귀들 대부분이 김치의 재료로 활용되었다. 연근·더덕·우엉 등 습지나 야산에서 자라는 뿌리채소, 파래·청각과 같은 바닷말도 모두 김치의 재료가 되었다. 심지어 배추는 뿌리 끝부분인 꼬랑이, 씨를 받고 난 꽃대까지 버리지 않고 김치로 만들어 먹었다. 김칫소의 확장성 덕분에 파프리카, 양배추, 콜라비, 토마토, 양파 등 근대 이후에 들어온 외래작물도 김치의 원료가 되면서 김치의 종류가 끊임없이 늘어날 수 있었다.

주재료와 김칫소 외에 갖가지 부재료는 거주 지역의 자연환경, 물류 여건, 경제력에 따라 달라지는데 이 역시 김치의 형태와 맛에 영향을 미친다. 강원도 해안가에

서는 명태와 대구 등의 부산물을, 서남 해안가에서는 통생선을, 이북 지역에서는 돼지고기를 넣기도 했다. 쇠고기나 고기 육수를 넣은 김치도 있고 찹쌀풀과 배로 단맛을 더하고 밤과 잣으로 모양을 내기도 했다. 이와 같은 김치의 확장성과 유연성 덕분에 기호, 시대에 따라 김치의 종류가 다양해 몇 가지나 되는지 단정하기 어렵다.

김칫소는 주재료의 맛을 더해주는 것은 물론 유산균의 증식에 크게 영향을 미친다. 숙성되는 동안 김치의 맛이 계속 변화하는 것도 유산균의 양과 종류 즉, 균총이 계속 달라지기 때문이다. 그로 인해 겉절이부터 묵은지까지 단계별로 변화무쌍한 맛을 즐길 수 있다. 잘 숙성되었을 때 김칫국 속 유산균의 양은 1g당 1억 마리 이상으로 증식하는데 이는 유산균만을 인위적으로 발효시킨 요구르트와 비교해도 손색없을 정도이다. 김치를 담근 후 바로 비닐 팩에 넣어두면 며칠 뒤 빵빵하게 부풀어 오르는 것도 숙성 중 발효가 지속적으로 일어나기 때문으로 사우어크라우트, 파오차이, 쓰케모노의 저장기간 중에는 볼 수 없는 현상이다. 김치 유산균은 정장整腸 작용을 비롯, 면역력 조절, 아토피와 알레르기 개선 이외 비만 억제 및 항암에 기여하는 것으로 연구 보고되고 있다. 김치 유산균을 이용한 프로바이오틱스probiotics 제품 개발이 활발히 진행되면서 시장 규모도 확대되고 있다. 영국의 국제 비즈니스 신문인 『파이낸셜 타임스Financial Times』는 2017년 2월 기사에서 세계적인 의학 저널 『더 란셋The Lancet』의 연구 결과를 바탕으로, 미래의 최장수 국가로 예견되는 한국인의 장수비결을 김치로 꼽은 바 있다.

발효 건강식품으로서 김치의 이미지가 부각된 계기는 2003년 세계적으로 유행했던 사스(SARS) 덕분이다. 당시 "한국에 사스 발병자가 없었던 이유가 김치를 먹는 식문화 때문일 수도 있다"는 전문가의 견해가 해외언론에 기사화되면서 김치의 수출 증가로 이어졌다. 2006년

김치 | 세계김치연구소

에는 미국 권위 있는 건강 전문지 『헬스Health』가 올리브유·요구르트·낫토·렌틸콩과 함께 김치를 세계 5대 건강식품으로 선정하면서 발효 건강식품으로서 김치의 이미지가 더욱 부상하였다. 웰빙이라는 시대적 요구와 맞물려 발효, 채식에 대한 세계인들의 관심이 높아지던 가운데 코로나19가 대유행하면서 다시 한번 김치의 효능이 이목을 끌게 되었다. 때마침 영국 영화배우 기네스 팰트로Gwyneth Paltrow가 김치로 코로나19를 극복했다고 하면서 '발효·채소·건강식품'으로서 김치의 이미지는 견고해졌다.

아울러 방탄소년단BTS을 필두로 해외 각지에 팬덤을 보유한 K-팝, 〈기생충(2019)〉 〈킹덤(2019~2021)〉 〈오징어 게임(2021)〉과 같은 영화와 드라마가 세계적인 열풍을 일으키자 좋아하는 스타가 김치를 먹는 모습이나 드라마나 영화 속에서 등장하는 김치를 통해 한국 대표 음식인 김치에 대한 관심도 상한가를 구가하고 있다. 한국무역협회 자료에 따르면 김치의 주요 수출대상국이 2015년 66개국에서 2019년 84개국, 2023년에는 98개국까지 확대되는 등 우리나라 김치를 수입하여 섭취하는 국가가 계속해서 증가할 정도로 인기몰이하고 있다. 특히 미국의 경우 한국 김치 수출액이 2023년 3,999만 달러로 전년(2,910만 달러)보다 37.4% 증가하여 역대 최고 실적을 달성하였다.

이와 같은 김치 열풍으로 식품으로서는 유일하게 '김치의 날(11월 22일)'이 2020년 법정기념일로 제정되었는데 한국을 넘어 세계적으로 확산되고 있다. 2021년 해외 최초 사례인 미국 캘리포니아주State of California를 시작으로 버지니아주State of Virginia·뉴욕주State of New York·뉴저지주State of New Jersey·워싱턴 D.C.Washington D.C. 등과 유럽에서는 최초로 영국 런던London 킹스턴어폰템스구Royal Borough of Kingston Upon Thames, 브라질 상파울루시(São Paulo), 국가 단위로는 최초인 아르헨티나에 이르기까지 해외 곳곳에서 '김치의 날'을 제정하고 있다. 과학기술정보통신부 산하 정부출연연구기관인 세계김치연구소의 지원으로 작성된 각국 '김치의 날 결의문'에는 김치 종주국이 한국이라고 명시하고 있어 김치가 한국의 대표 음식임을 국제사회에 각인시키는 데 기여하고 있다.

오늘날, 한 끼 식사에서 부식으로서 차지하는 김치의 비중과 중요도는 과거에 비해 낮아졌다. 먹거리의 풍요로움으로 선택의 폭이 넓어졌고 식사 횟수, 장소, 방식도 다양해져 반드시 김치가 있어야만 했던 과거와 상황이 많이 바뀌었다. 김치의 연간 소비량과 1인당 평균 섭취량이 줄어들기 시작한 지는 오래되었다. 국민건강영양조사 자료를 분석한 통계를 보면 1인당 김치 섭취량은 2010년 109.9g에서 2020년 88.6g, 2021년 87g까지 감소한 것으로 나타났다.

한국농수산식품유통공사에서 발표한 "2023 김치산업 실태조사 분석보고서"에 따르면 김치 소비의 감소와 함께 김치를 담글 줄 아는 사람도, 집에서 담가 먹는 사람도 줄었다. '직접 담가서 김치를 조달'하는 비중이 2017년 56.3%였던 것과 비교해 2022년에는 절반 이하인 24.7%로 낮아졌다. 김치의 소비공간도 가정 내로부터 단체급식소나 외식업소로 변해가고 있다. 대한민국 내 김치 제조업체의 수는 2016년 860개소에서 2020년 1,703개소로 늘어났다.

대한민국 김치 지형도 | 세계김치연구소

다양한 김치의 종류 | 세계김치연구소

김치의 생산과 소비의 주체가 개인에서 사회로 이동함에 따라 위생적 생산, 품질 및 생산 효율성 제고를 위해 2010년 정부출연연구기관인 세계김치연구소가 설립되었고 〈김치산업 진흥법〉 등을 비롯해 소비 촉진과 산업 활성화를 위한 법규·정책·제도들이 마련되었다.

그러나 소비자의 가정 내 김치 조달 방법을 자세히 들여다보면 직접 담그는 사람이 24.7%임에도 불구하고, 상품 김치를 직접 구입하는 비율은 30.6%에 그치고 있다. 43% 이상이 가족이나 친척과 지인으로부터 조달받고 있기 때문이다. 대량 생산된 획일·평준화된 상품 김치 맛으로는 집마다 독특한 제조방식으로 만들어 온 김치의 다양성을 해소하지 못한 까닭이 크다. 하지만 김치를 담글 줄 아는 제조기술 보유자가 노령화로 점점 줄어들고 있기에 상품 김치로의 전환 속도는 급격히 빨라질 것으로 전망된다.

특징 및 의의 김치는 다른 나라에서는 유사한 형태를 찾아볼 수 없는 특이한 맛과 형태를 지닌 데다가 모든 한국인이 매 끼니 먹는 기본 반찬이다. 한국, 한국인, 한국문화, 한국 음식을 언급할 때 필연적으로 등장하면서 자연스럽게 한국을 대표하는 문화 상징처럼 여겨지게 되었다. 개화기 이후 서양인들의 기록들이 그 시초라 할 수 있다.

한편, 상당 시간 한국과 단절되어 살았던 유학생들에게 김치는 고국과 등치되는 음식이었다. 김치는 민족적 일치감을 공유할 수 있는 하나의 매개체이자 민족정체성이 투영된 상징으로 자리 잡기 시작했다. 그러나 긍정적 인식이 강화·견고해지기 시작한 것은 1980년 후반부터다. 영양학적으로 우수한 음식이라거나 자랑스러운 민족음식이라는 담론이 표출되기는 했지만 매일 먹는 한국인에게도 김치 냄새가 향기로운 것은 아니었다. 특히 외국이 좋아하기 어려운 맛과 고약한 냄새를 지녔다는 점도 인지하고 있었다. 일제강점기 일본인들은 한국인을 김치 냄새 나는 '조센징'이라 비하했고, 1980년대까지도 밀폐가 잘되지 않은 도시락통에서 새어 나온 김치 국물로 교실 공기를 테러한 주인공에게는 비난의 화살이 쏟아졌다. 독창적 음식이라는 인식과 함께 '보기에도 아름답고 식욕을 자극하는 냄새를 지닌 보편적인 미식美食'과는 거리가 멀다는 현실감도 있었다.

서울 아시안게임(1986)과 서울 올림픽(1988)을 계기로 한국의 위상이 한 단계 격상하면서 한국문화에 대한 국제사회의 시각이 달라졌다. 대규모 국제행사를 치르는 과정에서 김치를 '자랑스러운 민족음식'으로 부각시킨 노력도 있었지만, 해외여행 자유화, 교역량 증가 등 외국과의 교류가 활발해지면서 김치의 인지도와 맛에 대한 세계인들의 수용 폭이 넓어졌다. 1990년대 후반 이후 아시아지역을 중심으로 시작된 한류韓流와 정부 차원의 문화산업진흥책은 한국문화 소비층을 크게 확장하는 발판이 되었고 한·일 월드컵(2002)이 기폭제가 되었다는 것이 공통적인 견해다.

무엇보다 김치가 음식을 뛰어넘어 문화자산으로서 가치를 지녔음을 환기하게 된 변곡점은 2013년 유네스코 인류무형문화유산 대표목록으로 김장문화가 등재되면서부터이다. 유형有形의 김치를 '만들어 먹고 파는 데'에 쏠려 있었던 관심의 방향을 무형無形의 '역사·문화적 가치와 의미'에 기울일 수 있도록 전환해 주었다. 설사 김치의 맛과 냄새에 호불호가 있더라도 주눅 들지 않고 창의적인 문화자산이라는 자긍심을 가질 수 있게 되었다.

김치는 밥을 주식으로 하는 한국 민족이 지위, 성별, 연령을 불문하고 일상적, 보편적으로 매 끼니 먹는 필수 반찬이다. 과학이 발달한 지금도 원리를 다 규명해낼 수 없을 정도로 변화무쌍한 맛을 지닌 데다가 집안마다 담그는 방법도 다르고 같은 사람이 만들어도 맛이 항상 똑같지 않다 보니 입맛이 형성되는 어린 시절에 먹었던 김치의 맛은 한국인에게 독특한 정서적 향수를 제공한다. 발효음식이 지닌 특성상 중독성도 있어 외국에 나가면 더 생각나는 음식이면서 동일한 김치를 먹었던 사람들끼리 연대감을 형성하게 한다. 그로 인해 민족적 동질감을 공유하고 정체성을 확인하는 연결고리가 되기도 하였다. 교포들이 거주하는 곳이면 김치문화와 시장이 형성되었고 분단 이후 이질적으로 변해간 북한 주민들과 동질성을 회복하는 데 가장 큰 매개 역할을 하는 것도 김치이다.

키워드 김칫소, 양념, 김장, 유네스코 인류무형문화유산, 김치의 날

참고자료 2023 김치 섭취량 분석(세계김치연구소, 2023), 2023 김치산업 실태조사 분석보고서(한국농수산식품유통공사, 2023), 김치담론 김치는 우리 민족의 대표음식인가(박채린, 김치에 대한 인지 정서 그리고 변화, 세계김치연구소, 2015), 김치에 관한 세상의 모든 지식(세계김치연구소, 콘텐츠하다, 2022), 한류와 아시아류(장규수, 커뮤니케이션북스, 2013), 김치 먹고 코로나 극복 기네스 펠트로 한마디에 영국 들썩(매일경제, 2021.3.8.), 미국 유력지 김치의 사스 퇴치 효과설 소개(연합뉴스, 2003.6.23.).

필자 박채린(朴彩麟)

김치냉장고

정의 저온숙성 발효과정이 필요한 김치를 장기간 신선하게 보관하기 위해 개발된 냉장고.

내용 김치는 생채소를 양념에 버무려 공기가 통하지 않게 밀봉한 뒤 저온에서 유산균을 발효시켜 완성하는 음식이다. 공기의 차단과 낮은 온도는 김치 발효에 가장 중요한 조건으로 전통시대에는 겨울철 김치를 담가 땅속에 묻고 짚으로 움을 만들어 보관하였다.

1980년대 이후 공동주택 거주인구가 늘어나면서 김치를 보관할 곳이 마땅치 않아졌다. 기존 냉장고에 많은 양의 김장김치까지 넣을 수는 없었고 자주 여닫는 냉장고 안에서는 김치가 빨리 쉬어 버렸다. 궁여지책으로 외기가 직접 통하는 베란다나 아파트 복도 한쪽에 스티로폼이나 톱밥, 이불을 가져다 두고 김치 항아리가 얼지 않도록 싸매둔 풍경을 흔히 볼 수 있었다. 1990년대 이후 신축 아파트에서는 점차 베란다나 복도가 사라졌다. 단열과 공간 확장성을 이유로 창틀을 만들거나 구조 변경을 함으로써 외부와 차단되어 버렸다. 이때부터는 김치가 어는 것이 아니라 맛이 빨리 시어지는 것이 문제였다.

한국인의 식생활에서 큰 비중을 차지하는 김치의 보관이 주거 형태의 변화로 위기를 맞게 되자 김치전용 보관고의 필요성이 대두되었다. 스티로폼이나 스테인리스로 만든 실내 보관형 김치 저장용기가 우후죽순 개발되기도 하였지만, 그리 성능이 좋지 않아 바로 사라지곤 했다. 김치냉장고의 등장은 도시화·산업화로 인해 예견된 미래였다.

김치전용 냉장고라는 명칭으로 최초 상업용 모델이 출시된 때는 1984년으로 3월에 금성(현 LG전자), 4월에 삼성과 대우전자에서 판매를 시작했다. 모두 유효용량(저장용량) 20~40L 정도의 소형으로 김치만 따로 넣어두는 작은 보관고에 불과했다. 이후 10여 년간 여러 후속 모델이 등장했지만 기존 냉장고와 별 차별성 없는 제품력으로 모두 시장에서 외면당했다. 김치의 발효 정

김치냉장고 | 2017 | 국립민속박물관

김치통 | 세종 | 2015 | 국립민속박물관·이규빈

도에 따라 온도를 제어할 수 있는 시스템을 개발한 사람은 서울대학교 식품공학과 전재근 교수였다. 전재근 교수는 1960년대 김치통조림 개발에 참여한 경험이 있어 김치의 식품적 특성을 잘 이해하고 있었다. 삼성전자의 지원을 받아 김치의 숙성 과정에서 발생하는 기포를 정량적으로 측정하는 센서를 개발, 1989년에 '김치냉장고의 발효 및 저장 기능 제어시스템'을 특허 출원함으로써 발효식품인 김치에 최적화된 냉장고를 우리 기술로 개발하는 쾌거를 일구어냈다.

하지만 김치냉장고로 상업적인 성공을 거둔 첫 기업은 기존 가전업체가 아니라 자동차부품 전문 생산업체인 만도기계였다. 만도기계는 1995년 '발효과학'에 '직접냉각방식'이라는 기술을 접목하여 '딤채'라는 김치냉장고를 출시했고, 기존 가전회사 제품에 비해 확연하게 품질력이 개선된 딤채는 주부들 사이에서 입소문을 타기 시작했다. 딤채는 브랜드명이 곧 김치냉장고를 지칭하는 일반명사가 될 정도의 성공을 거두며 필수가전으로서 김치냉장고 시대를 본격적으로 열었다.

특징 및 의의 김치냉장고는 한국의 기술로 탄생한 최초의 가전제품이다. 한국인만 먹는 김치라는 특수한 식품이 파생시킨 새로운 개념의 주방가전인 것이다. 김치냉장고의 보급이 가져온 가장 큰 공로는 가정 내에서의 김장문화 소멸 시기를 상당 기간 늦추어 주었다는 점이다.

보관할 곳이 없어 김장을 포기하려던 주부들이 오히려 더 편하고 맛있게 김치를 보관할 수 있게 되었다. 적당하게 익은 상태를 오래 유지할 수 있는 기능 덕분에 계절마다 김치를 담그지 않고 1년에 한 번만 김치를 담가도 되니 김장문화의 판도와 생활패턴을 변화시킨 획기적인 상품이라 할 수 있다. 김치뿐만 아니라 선도유지가 중요한 채소, 생선, 육류 등의 식재료를 일반 냉장고에 비해 신선하게 보관할 수 있어 다목적 냉장보관고로써 용도가 확장되고 있다. 김치 소비가 줄어들고 있음에도 가정에서 두 번째 냉장고로서 지위를 획득하면서 2024년 현재 김치냉장고의 시장 규모가 1조 원대에 이른다. 김치의 인기와 더불어 한국 가정에 한 대씩 소장하고 있는 김치냉장고에 대한 인지도 올라가고 있다.

키워드 가전제품, 딤채, 김장, 발효과학, 전재근

참고자료 김치에 관한 세상의 모든 지식(세계김치연구소, 콘텐츠하다, 2022), 국내 최초 금성 김치냉장고 탄생(조선일보, 1984.3.20.), 김치는 이제 김치냉장고에 대우 김치냉장고 판매개시(동아일보, 1984.4.30.), 김치냉장고는 한국형 테크놀로지인가(주간경향, 2016.5.10.), 김포족 늘자 사계절 가전으로 변신하는 김치냉장고(한국경제, 2020.9.1.).

필자 박채린(朴彩麟)

김치볶음밥

정의 김치를 주재료로 밥을 기름에 볶아서 만든 음식.

내용 김칫국, 김치밥, 국수, 빈대떡, 만두 등 배추김치를 부재료로 만든 음식은 다양하게 존재해온 것에 비해 김치볶음밥의 출현은 식용유 및 프라이팬의 대중화와 연계되어 있다. 빠른 속도로 고온에서 재빠르게 조리해야 하는 볶음밥은 손잡이가 달려 재빨리 조작할 수 있는 조리도구와 기름이 필수적이다. 아궁이에 무거운 무쇠솥을 올려놓고 조리했던 우리나라 부엌에서는 주로 찌거나 삶아 만드는 음식이 발달했다. 볶는 방식의 조리기법을 '초炒'라고 하는데 전통 한식에서의 '볶음'은 소량의 기름을 넣고 재료에서 나온 수분으로 졸이면서 익히는 방식이다. 달궈진 팬과 식재료에 코팅된 기름을 통해 높은 열을 순식간에 재료 속까지 전달하여 완성하는 '볶음'은 개화기 이후 외래문물의 유입과 함께 확산된 조리법으로 보는 것이 타당할 것이다.

1924년에 출판된 『조선무쌍신식요리제법』에는 '푸라이라이스(한국어 '보금밥')'라는 명칭의 서양요리로 '남비'에 '버터'를 넣고 만드는 법이 소개되어 있기는 하나, 한국인들에게 볶음밥은 개화기 이후 일제강점기에 확산된 중국 요릿집을 통해서다. 1920년대 '청요릿집'이라고 불렸던 중국 요릿집은 각종 모임과 사교의 장場으로 활용되며 중국요리에 대한 대중적 인지도를 크게 높였다. 이러한 관심을 반영하듯 중국요리를 가르치는 '청요리 강습회'가 개최되기도 하였다. 1939년 『동아일보』 기사에는 돼지기름인 라드를 이용해 '푸라이팬'으로 만든 계란볶음밥, 느타리볶음밥, 제육볶음밥이 제시되어 있기도 하다.

김치볶음밥 | 2023 | 국립민속박물관

삶고 찌는 음식 중심의 한식에서 볶는 음식의 비중이 늘어나기 시작한 것은 가정에 식용유와 프라이팬이 본격적으로 보급된 1960년대 이후로, 다량의 물을 끓여 오랜 시간 요리해야 하는 찜과 삶는 음식에 비해 기름과 팬을 이용한 볶는 음식은 시간 대비 맛의 효용성이라는 측면에서 식문화에 획기적인 변화를 가져다주었다. 볶음밥을 적극적으로 권장한 때도 1960년대이다. 여러 반찬 없이 간단히 먹을 수 있는 '식생활 개선' 및 '재건식'으로 볶음밥이 제격이기 때문이다. 곤로焜爐나 가스레인지와 같은 가열 조리도구의 발전도 식용유와 팬을 이용한 볶음 음식 확산에 영향을 미쳤다. 1965년 『조선일보』의 '찬밥을 이용한 김치볶음밥' 만드는 법에 대한 기사를 보면 김치를 볶은 뒤 볶은 김치를 얹어 만든 솥밥으로 소개되어 있다. 김치를 함께 볶아 만든 김치볶음밥은 1972년 『동아일보』 기사에서도 확인된다. 경상도식 음식이라며 김치볶음밥을 만드는 법을 "김치를 빤 뒤 세겹살의 돼지고기를 제육 하듯 넓적넓적하게 썰어 고추장, 마늘, 생강을 넣은 양념장과 함께 팬에 볶는다. 이때 찬밥 등을 넣어 함께 볶으면 김치볶음밥이 된다"라고 소개하고 있다.

하지만 실상 김치볶음밥을 쉽게 접할 수 있게 된 것은 김치를 다른 요리에 얼마든지 넣어도 걱정이 없을 만큼 풍요로워진 1980년대부터이다. 서울 아시안게임(1986)을 앞두고서 김치를 넣은 응용요리 개발이 붐을 이루면서 일상에 더 가깝게 침투했다고 할 수 있다. 밥과 김치가 한국인의 밥상에 늘 오르는 음식이다 보니 김치볶음밥은 남은 찬밥과 신김치를 한꺼번에 처치할 수 있는 기막힌 조합이었으며 간단한 식재료와 간편한 조리법 덕분에 남녀노소를 불문하고 쉽게 만들어 먹을 수 있는 요리로 정착했다.

특징 및 의의 1980년대 중반~1990년대 초중반에 대학가 카페와 주점에서 점심에 한해 간단한 식사를 파는 것이 유행했었다. 특히 저녁 손님을 대상으로 술장사를 하던 주점이 특별한 기술 없이 간단히 만들 수 있는 메뉴로 김치볶음밥, 오징어덮밥, 오므라이스 등과 같은 일품요리를 저렴하게 팔았고 주머니 사정이 여의찮은 학생들의 수요와 잘 맞았던 것이다. 분식집에서 먹을 수 있는 밥값으로 분위기 좋은 카페와 주점에서 커피까지 무료로 마시며 시간을 보낼 수 있었기 때문이다. 이러한 세태를 반영하듯 '김치볶음밥을 잘 만드는 여자~ 난 그런 여자가 좋더라'라는 노랫말이 담긴 변진섭의 "희망사항(1989)"은 그해 최다 방송전파를 탄 노래로 집계되기도 했다. 1990년대 들어 철판요리 가맹점 등이 대거 등장하면서 철판 김치볶음밥이 대유행한 적도 있다. 고기구이나 각종 볶음, 전골, 찜 요리 등을 먹고 난 뒤 고깃기름이나 남은 소스와 건더기에 밥을 넣어 볶아 먹는 형식의 김치볶음밥은 꾸준히 사랑받고 있다. 한식 열풍으로 김치, 김밥, 떡볶이와 함께 김치볶음밥은 해외에서도 어렵지 않게 접할 수 있는 음식이 되었다.

키워드 프라이팬, 희망사항, 한식, K-푸드, 김치응용요리

참고자료 역사와 문화로 보는 주방 오디세이(장원철, 글항아리, 2023), 조선무쌍신식요리제법(이용기, 한흥서림, 1924), 가을철에조흔지나요리 볶음밥 몇가지(동아일보, 1939.10.19.), 올해 최다방송 변진섭(동아일보, 1990.12.7.), 제1회 중국료리강습회(조선일보, 1935.5.23.), 제맛 잃어가는 묵은김치 싫증없이 맛있게 먹을수 있어(동아일보, 1972.2.4.), 찬밥이용한 김치볶음밥(조선일보, 1965.1.17.), 청요리강습 청주지국주최(동아일보, 1935.9.28.).

필자 박채린(朴彩麟)

김치전

정의 김치를 밀가루와 반죽해서 팬에 기름을 두르고 지져 만드는 전.

내용 김치전은 김치와 밀가루만 있으면 쉽게 만들 수 있는 음식이다. 대부분의 집에는 김치가 있기 때문에 누구나 만들고자 하면 쉽게 만들고 즐길 수 있는 대중 음식이다. 하지만 맛있게 만들기는 어려운 음식이 또 김치전이기도 하다. 김치전을 맛있게 만들기 위해서는 주재료인 김치의 익은 정도, 김치와 밀가루의 양, 반죽의 농도, 부칠 때 기름의 양과 온도 등 유의해야 할 사항이 적지 않다. 모든 사람의 입맛이 똑같지는 않기 때문에 객관화할 수는 없겠지만, 김치전에 사용하는 김치는 좀 과하게 익어 신맛 강한 김치가 적당하다. 김치와 밀가루는 1~2:1 분량으로 하고, 반죽 정도는 너무 묽지 않고 걸쭉하게 하여 기름을 넉넉히 두른 가운데 센 불에서 겉이 바싹하도록 지져 내는 것이 맛있게 만드는 방법이라 할 수 있다. 이때 밀가루 대신 튀김가루나 부침가루를 넣으면 전분이 들어 있어 김치전을 바삭하게 지질 수 있다. 일부 요리책에서는 약간 신 김장김치로 해 먹으면 별미로 먹을 수 있는 겨울철 식품이라고 한 것을 보면 김치전은 사시사철 가릴 것 없이 먹는 음식이지만 특히 겨울철에 어울리는 음식으로 보인다.

김치와 어울리는 다른 재료를 넣으면 또 다른 김치전을 만들 수 있다. 돼지고기가 가장 잘 어울린다. 오징어나 새우 등을 넣으면 해물김치전을 만들 수 있다. 부추나 당근, 각종 채소를 함께 넣어도 좋다. 고추장을 넣으면 '김치장떡'이라 한다. 장을 사용하면 구수하고 달달한 맛이 나지만 맛이 텁텁해지기도 한다. 최근에는 피자치즈를 올려 치즈김치전과 같은 퓨전음식으로 만들어 먹기도 한다. 이러한 김치전은 식사 때 전채로 먹거나 간식, 술안주 혹은 반찬으로 먹는다.

김치전 | 2024 | 국립민속박물관

김치전 만드는 법은 1900년대 이후 문헌에 나타나고 있어 근대에 들어와서야 먹기 시작한 음식임을 알 수 있다. 『우리나라 음식 만드는 법』에서의 김치전은 통김치를 죽죽 쪼개 놓고 밀가루에 달걀을 풀어서 쪼개 놓은 김치를 넣고 무친 뒤 번철에 기름을 두르고 조금씩 집어서 지지는 것이었다. 『한국요리백과사전』의 김치전은 김치잎을 밀가루, 달걀 반죽을 입혀서 지지는 것이었다. 한편 김치적이라고도 기록되어 있는 문헌도 있다. 『이조궁정요리통고』에서는 김치를 꼬치에 꿰어 밀가루, 계란을 씌워서 지져 만드는 것을 김치적이라고 하였다. 『한국음식-역사와 조리』에서는 통김치, 쇠고기, 파 등을 같은 크기로 썰어 꼬치에 꿰고 밀가루 푼 것을 묻혀 지지거나 밀가루와 달걀옷을 입혀서 지진 것을 김치적이라고 하였다. 『한국음식대관』에서는 통김치를 길이로 죽죽 찢거나 줄기 부분을 길이로 썰어서 양념을 털고 밀가루, 달걀을 씌운 다음 긴 것은 접어서 한쪽에 풋고추와 다홍고추 얇게 썬 것 또는 파를 송송 썰어 넣고 팬에 지지는 것이라 하였다. 또한 김치를 참기름으로 양념하기도 한다고 하였다. 『한국음식-역사와조리』 『한국의 음식용어』에서는 통김치, 쇠고기, 파 등을 크기가 같게 썰어서 꼬챙이에 골고루 꿰고 밀가루 푼 것을 묻혀 지지거나 밀가루와 달걀을 씌워 지진 것을 김치적이라고 하였다. 이것도 김치전에 속하는 것이라 할 수 있다.

김치는 한국을 대표하는 민족음식이고 건강한 음식이지만 밥과 함께 먹어야 하는 음식이기도 하다. 김치전으로 만들면 식사대용이나 간식으로도 먹을 수 있어 외국인도 좋아하는 음식이 된다.

특징 및 의의 김치는 한국 대표 음식이며, 이를 주재료로 하여 만든 김치전은 누구나 좋아하는 대중적인 전이다. 최근 음식 한류화와 함께 전 세계인이 좋아하는 음식으로 도약하고 있는 음식이기도 하다.

키워드 김치, 김치장떡, 김치적, 치즈김치전

참고자료 우리나라 음식 만드는 법(방신영, 청구문화사, 1952), 이조궁정요리통고(한희순 외, 학총사, 1957), 한국음식대관2(국가유산진흥원, 한림출판사, 1999), 한국음식-역사와 조리(윤서석, 수학사, 1983).

필자 최영진(崔榮辰)

김치찌개

정의 신 배추김치를 돼지고기, 두부 등과 함께 끓인 찌개.

내용 찌개는 국과 달리 뚝배기나 작은 냄비에 국물을 적게 넣고 끓인 국물 요리이다. 조선시대의 조리서에 찌개라는 말이 보이지 않다가 조선 말기에 편찬된 『시의전서是議全書』에 조치란 이름으로 비로소 등장한다. 조치는 찌개를 뜻하는 궁중용어로 김치찌개를 김치조치라고 하였다. 궁정요리서의 김치조치 조리법을 보면, 김치를 썰어서 뚝배기에 담고, 쇠고기와 편육은 채로 썰어서 깨소금·후춧가루·참기름 등으로 양념하여 뚝배기에 담고 물을 부어서 장조림간장으로 간을 맞춘다. 파를 썰어서 위에 뿌리고 밥솥에 중탕해서 쪄가지고 먹을 때에 다시 한 번 잠깐만 끓여서 상에 놓는다고 하였다. 김치조치 조리법에는 김치의 익은 정도에 대한 언급이 없다. 하지만 오늘날은 김치찌개에 일반적으로 신 배추김치를 쓰며 돼지고기가 들어간다.

최근 몇 년 사이 묵은지 김치찌개가 인기를 끌었다. 보통 6개월 이상 저온에서 김치가 숙성되면 신맛은 적고 특유의 발효된 맛이 강한 묵은지가 된다. 여기에 돼지고기 살점을 두툼하게 썰어 넣거나 꽁치, 고등어 등 생선을 푸짐하게 넣어서 함께 끓인다. 묵은지 김치찌개에는 보통 배추김치를 썰지 않고 통째로 넣으며 먹을 때 가위로 잘라서 먹는다. 하지만 배추김치 긴 가닥을 손으로 쭉쭉 찢어서 하얀 쌀밥에 얹어 먹어야 제맛이다.

김치찌개는 된장찌개 다음으로 한국 사람들이 일상 음식으로 가장 많이 즐겨 먹는 찌개류이다. 집에서 가족들과 식사할 때 또는 식당에서 친구나 직장동료와 외식할 때 흔히 먹는 메뉴이다. 현대 한국 사회에는 1인 가구의 증가로 혼밥을 하는 사람들이 늘어나고 있는데, 김치

김치찌개 | 서울 마포구 | 2024 | 국립민속박물관

마트에서 판매 중인 김치찌개 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

찌개는 어머니가 해주시는 집밥을 생각나게 하는 대표적인 음식이다. 맛있게 익은 배추김치만 있으면 누구나 집에서 손쉽게 해먹을 수 있는 요리이기도 하다. 부재료로 돼지고기, 두부, 꽁치 외에도 집에 대개 하나씩은 구비되어 있을 참치 캔의 참치를 넣거나 고기가 싫다면 버섯을 넣을 수도 있어 입맛과 기호에 따라 김치찌개는 다양한 변신이 가능하다.

1인 가구 먹방 드라마 〈식샤를 합시다2(2015)〉에서 백수지(서현진)는 친구와 식당에서 돼지고기 김치찌개를 밥에 얹어 맛있게 먹는 모습으로 매콤하고 칼칼한 김치찌개 맛을 아는 시청자들의 침샘을 자극하였다. 또한 K-푸드에 대한 관심이 높아지면서 김치와 함께 김치찌개에 대한 세계인의 관심도 증가하고 있다. 미국 CNNgo에서는 한국에 가면 꼭 먹어봐야 할 음식 20선을 선정한 바 있는데, 김치가 2위, 김치찌개가 8위에 올랐다. 2021년 오스트리아 주간지 『팔터falter』는 김치찌개를 한국의 절임배추 고기요리이며 한국 음식 중 가장 인기 있는 국물 요리라고 소개하고 김치찌개 레시피를 게재하였다.

특징 및 의의 김치는 한국의 전통 발효음식으로, 한국 사람들이 끼니마다 반찬으로 먹는다. 김치찌개는 김치와 연관된 한국인의 입맛을 잘 보여준다. 김치찌개는 남은 김치나 신 김치도 버리지 않고 다른 음식으로 활용해서 먹는 생활의 지혜를 엿볼 수 있는 음식이다. 영양 면에서 보면 과거 한국 사람들의 식생활이 곡물과 채식 중심이었음을 고려할 때 김치찌개는 김치와 돼지고기, 두부, 꽁치 등을 함께 조리함으로써 단백질을 보충할 수 있는 역할도 하였다.

키워드 배추김치, 돼지고기 김치찌개, 묵은지 김치찌개, 된장찌개, 국물 요리

참고자료 是議全書, 김치백과사전(김치사전 편집위원회, 유한문화사, 2004), 맛있고 재미있는 한식이야기(한식재단, 한식외식정보, 2013), 이조궁정 요리통고(한희순·황혜성·이혜경, 학총사, 1957), 한국요리문화사(이성우, 교문사, 1985), 세계인의 입맛 사로잡은 K푸드 불닭볶음면 바나나맛우유(마켓뉴스, 2024.5.20.), 식사를 합시다2 서현진 매콤하고 칼칼한 돼지 김치찌개 먹방 꿀꺽(스포츠경향, 2015.5.19.), 전 세계 사람들이 즐기는 한국김치(대한민국 정책브리핑, 2021.3.8.).

필자 조숙정(趙淑晶)

깍두기

정의 무를 2~3㎝ 크기의 정육면체 모양으로 잘라 소금에 절인 후 고춧가루, 파, 마늘, 생강, 새우젓 등에 버무려 만든 김치.

내용 무와 김치 양념만 있으면 다른 부재료를 굳이 넣지 않고도 만들 수 있는 깍두기는 배추김치에 비해 준비해야 할 재료나 담그는 방법이 까다롭지 않아 손쉽게 담가 먹던 기본 김치 중 하나이다. 자하젓(곤쟁이), 백하젓 등 담백하고 개운한 맛을 내는 새우젓을 넣어 만들었기 때문에 '젓무우'라 부르기도 했다.

깍두기는 무를 여러 조각으로 잘라 만드는 김치를 모두 통칭했기에 20세기 초반까지 채깍두기, 두쪽깍두기, 통깍두기, 알무깍두기 등 형태가 다양했다. 반가 조리서인 『시의전서是議全書』에는 무를 네모반듯하게 도독도독 썰라고 되어 있지만 실제 실생활에서는 김장김치 배추에 넣을 무를 채로 썰고 남은 자투리들로 깍두기를 만드는 경우가 많았다. 그래서 크기와 모양이 일정치 않은 경우가 허다하다.

깍두기라는 한글 명칭이 처음 출현하는 조선 후기 판소리 〈춘향가〉에는 '깍대기', 『한불자전韓佛字轉』(1880)에는 '깍둑이', 청주 지역 조리서인 『반찬등속饌饍繕冊』(1913)에는 '깍독이'와 '갓데기' 두 가지 어형이 다 등장하고 있다. '깍대기'와 '갓데기'는 김치를 담근 후 남은 무 껍질이나 가장자리 또는 자투리 조각 부분을 지칭하는 용어이다. 실제 서민들이 만들던 깍두기의 모양을 감안하면 어원이 여기서 유래했을 가능성이 크나 확언하기는 어렵다. 깍두기의 모양은 점차 정육각형으로 정착하는데 오늘날 깍두기 무의 크기는 일반적으로 손가락 한 마디(2.5㎝)에서 두 마디(4.5㎝) 정도인 것이 보통이다.

특징 및 의의 한국에서는 흔히 김치를 지칭할 때 관습적으로 김치 뒤에 깍두기를 붙여 '김치깍두기'라고 한다. 그 정도로 깍두기가 김치의 대표 항목이기 때문이다. '김치깍두기'는 말 그대로 김치와 깍두기라는 음식 자체를 가리키기도 하지만 하나의 고유명사처럼 쓰이기도 한다. 반찬이 '김치깍두기'라고 하면 한국적인 색채가 짙은 식사를 강조하는 것이기도 하고, 기본 반찬만 마련된 소박한 식단이라는 의미를 내포하기도 한다. 나아가 외국문화나 외국인과 대비되는 한국문화, 한국인을 지칭하는 은유로 사용되기도 했다. 1950년대 미국에 진출해 라스베이거스에서 활동했던 걸그룹 '김시스터즈'가 고국에 대한 그리움을 담아 부른 노래도 "김치깍두기(1970)"이다. 해외 교포가 연 식당에서 '김치깍두기'가 있다고 하면 한식 메뉴를 판다는 의미다.

무에서 우러나오는 시원한 맛이 고기 육수를 우려낸 탕국물과 먹을 때 안성맞춤이었기 때문에 20세기 초반 서울 지역 외식문화를 주도하였던 설렁탕이나 곰탕, 국밥 가게에서 탕반에 곁들이는 기본 찬으로 굳어졌고 대다수 한국인은 국물음식과 어울리는 김치로 깍두기를 꼽는다. 설렁탕에 깍두기 국물을 부어 먹는 것을 즐기는 사람이 많다 보니 아예 주전자에 깍두기 국물을 담아 제공하는 곳도 있다. 국밥집에서는 깍두기를 '섞박지'라고도 부른다. 섞박지는 본디 갖은양념에 배추·무·오이·가지 등을 모두 섞어 만든 김치를 칭하는 말인데, 특히 통배추김치 양념 사이사이에 큼지막하게 박아두었던 무김치를 일컫던 것이 굳어졌다.

깍두기는 확실한 자리 없이 상황에 따라 여기저기 옮겨가며 끼게 되는 신세를 비유적으로 표현하는 용어로도 쓰인다. 깍두기는 네모반듯하게 정육각형으로 썰어야 제격이지만 무채를 썰다가 남은 자투리도 버리지 않고 썼는데 여기에서 유래된 것으로 짐작한다. 아이들이 편을 갈라 놀이할 때 참여 인원이 홀수라 한 사람이 남으면 소외시키지 않고 깍두기라 하여 한쪽 편에 끼워준다. 배려하는 차원에서 특정팀에 혜택을 준 것이니 깍두기가 게임의 대세에 영향을 주지 않는 것은 불문율이다. 그래서 대개 가장 어리거나 경기를 잘하지 못하는 사람이 깍두기가 된다. 깍두기가 세계적 관심을 끌게 된 계기는 넷플릭스 드라마 〈오징어 게임(2021)〉 덕분이다. 게임 참여 인원이 홀수라 남은 한 명이 깍두기가 되면서 그 의미에 대한 궁금증이 생긴 것이다. 한편, 한국에서는 깍두기가 조폭을 일컫는 속어로 쓰이기도 한다. 조직폭력배들이 머리를 짧게 자르되 윗부분을 네모지게 바짝 깎은 채로 모여 있는 모습이 깍두기 무를 연상시켜서이다.

깍두기 | 세계김치연구소

키워드 무김치, 설렁탕, 오징어 게임, 섞박지

참고자료 饌饍繕冊, 韓佛字轉, 통김치 탄생의 역사(박채린, 민속원, 2013), 다큐영화 다방의 푸른 꿈 한국 최초 걸그룹의 미국 진출기(뉴시스, 2017.1.21.), 풀무원 설렁탕 페어링 김치 설렁탕 섞박지 출시(굿모닝경제, 2024.7.29.).

필자 박채린(朴彩麟)

깻잎

정의 꿀풀목 꿀풀과 들깨속 식물에 속하는 1년생 초본 식물의 잎사귀.

내용 깻잎은 주로 기름을 짜기 위해 유지작물로 재배되는 들깨가 생육하는 동안 부드러운 잎을 수확하여 먹는데 이것이 깻잎(또는 들깻잎)이다. 원산지는 한반도를 포함한 동부아시아 고원지대로 추정된다. 인도, 한국, 중국 등 아시아 지역에서 재배되었으나 깻잎을 식용으로 먹는 것은 한국이 거의 유일하다. 일본은 깻잎과 비슷하게 생긴 소엽을 즐겨 먹는다. 소엽은 깻잎과 또 다른 향이 있어 생선회와 함께 먹거나 튀겨서 먹기도 한다. 들깨는 『농상집요農桑輯要』에 처음 기록되었고, 참깨보다도 재배 역사가 길다. 고서에는 임荏, 임자荏子, 수임水荏, 수소水蘇, 유마油麻 등으로 불렸다. 한국인의 전통식품으로서 들기름, 들깻묵, 들깻잎 등은 우리 건강을 지켜 왔다. 독특한 향미를 주는 깻잎은 한국인이 가장 즐겨 애용하는 대표 식품이며, 세계에 내놓고 자랑할 수 있는 훌륭한 기능성 식품이라 할 수 있다.

식생활 수준 향상, 외식 문화 발달, 육류 소비 증가로 최근에는 신선엽 채소의 이용 개발과 더불어 재배와 이용이 점점 증가하고 있다. 특히 깻잎은 맛과 향이 진하고 고소해서 누린내, 비린내 강한 생선이나 고기와 궁합이 잘 맞아 『본초강목本草綱目』에는 "깻잎은 고기와 생선의 온갖 독을 해독한다"라고 쓰여 있다.

깻잎의 독특한 방향 성분은 페릴라알데히드, 리모넨, 페릴라케톤 등으로 깻잎을 씹었을 때 개운한 맛이

깻잎 | 농촌진흥청

깻잎을 이용한 반찬 | 농촌진흥청

있어 육류의 누린내와 생선의 비린내를 없애 주는 특성이 있다. 따라서 고기나 생선회를 먹을 때 쌈 채소, 회 무침처럼 양념이 강한 음식이나 생선 매운탕의 비린내를 제거하여 맛을 깔끔하게 해 주는 향신채소로 각각 잘 어울린다. 가정의 식탁에서는 흔한 밑반찬으로 간장이나 된장에 절이는 깻잎장아찌, 깻잎김치나 깻잎나물로 많이 오른다. 깻잎나물을 할 때에는 쓴맛이 적은 어린 줄기에 달린 작은 잎을 데쳐서 이용하면 부드러운 식감과 깻잎 특유의 향을 즐길 수 있다. 깻잎은 칼슘 함량(100g당 296㎎)이 높아 칼슘이 부족한 노인에게 적극 추천하는 음식이다.

특징 및 의의 깻잎은 비타민A와 C가 풍부하고 칼슘 함량이 많아 육류, 생선 등의 동물성 식품에 곁들여 먹는 중요한 식물성 식품이다. 항산화·항노화 성분이자 항암 성분인 베타카로틴도 100g당 7.6㎎을 함유하고 있다. 깻잎은 베타카로틴 외에도 카페인산·루테올린·퀘르세틴·로즈마린산 등 안토시아닌 계열 색소 및 플라보노이드 계열 성분이 다량 함유되어 소염, 항 알레르기, 항 돌연변이성, 항산화 활성 등 다양한 생리활성을 띤다. 또한 간 독성에 대한 보호 효과, 항 고지혈증 및 항 동맥경화 활성, 항 만활성, 암 세포 활성 억제와 관련한 다양한 기능과 건강기능성 식품 소재 개발이 이루어지고 있다. 깻잎 특유의 향을 내는 정유 성분은 소스, 과자, 치약 등 향료로도 이용된다. 강한 방부력이 있어 항 곰팡이 제재로도 이용되고 있다.

키워드 기름, 들깨, 깻잎장아찌, 깻잎김치, 정유 성분

참고자료 3대가 쓴 한국의 전통음식(황혜성 외, 교문사, 2010), 기능성 들깻잎 추출물을 이용한 간보호 건강기능식품 소재 등록 및 제품화 기술 개발(농림축산식품부, 2014), 깻잎 줄기세포와 깻잎 추출물이 피부세포 내 DNA 손상 복구에 미치는 영향(이현아, 한남대학교 석사학위논문, 2017), 들깻잎 유래 주요성분인 caffeic acid와 rosmarinic acid의 세포내 산화손상과 간 독성에 대한 화학적 예방효과 및 그 조절기작 연구(이광원, 교육과학기술부, 2013), 식품동의보감(유태종, 아카데미북, 2001), 식품성분표(국립농업과학원, 2016), 이해하기 쉬운 식품재료학(조경련 외, 파워북, 2017).

필자 한진숙(韓珍淑)

꼬마김밥

정의 밥, 당근, 단무지 등을 김에 말아서 자르지 않고 먹는 작은 크기의 김밥.

내용 꼬마김밥은 한입에 먹기 좋은 크기로 만든 작은 김밥을 말한다. 한국인들은 김 위에 밥을 펴 놓고 다양한 속 재료를 넣어 말아 먹는 김밥을 별식으로 즐긴다. 김밥은 취향에 따라 속 재료를 다양하게 바꾸어 만들어 먹을 수 있다. 김밥은 주재료에 따라 참치김밥·치즈김밥·멸치김밥·불고기김밥 등이 있고, 크기와 모양에 따라서는 꼬마김밥과 삼각김밥 등이 있다. 특히 아이들의 소풍 도시락에는 먹기 편한 크기의 꼬마김밥이 제격이다. 꼬마김밥은 크기도 작지만, 속 재료도 일반 김밥에 비해 간소한 편이다.

꼬마김밥은 1970년대 말 서울 종로구 광장시장에서 처음 판매하기 시작하였다. 당시 광장시장의 도매상인들이 아침 식사로 꼬마김밥을 자주 먹었는데, 최근에는 국내외 관광객들에게도 인기 있는 음식으로 자리 잡았다. 광장시장의 꼬마김밥은 중독성 있게 맛있다는 의미에서 '마약김밥'으로 불렸으나, 2023년 식품의약품안전처에서 마약에 대한 사회적 경각심을 고취하기 위해 음식점의 명칭과 식품 등에 '마약'이라는 용어를 사용하지 못하게 하면서 '꼬마김밥'으로 부르게 되었다.

광장시장의 초기 꼬마김밥에는 단무지, 당근, 시금치가 들어갔는데 시금치가 빨리 상해서 부추를 넣기도 하였다. 김은 김밥용 김을 1/3 크기로 잘라 사용하였다. 현재 광장시장에서 만드는 꼬마김밥에는 주로 밥, 당근, 단무지 등을 속 재료로 넣고 간혹 깻잎을 추가하기도 한다. 광장시장 꼬마김밥은 겨자로 만든 특제 양념에 찍어 먹는다는 점이 특징이다. 겨자 양념이 꼬마김밥의 맛을 더욱 다채롭게 만들어 준다. 또한 시장에서 판매하는 떡볶이, 빈대떡, 국수 등에 곁들여 먹기에도 간편하고 좋다.

그 밖에도 일반 김밥보다 작은 크기의 김밥을 대부분 꼬마김밥이라고 한다. 꼬마김밥은 일반 김밥과 같은 속 재료를 넣되 김의 크기를 1/2 또는 1/4로 줄이고 밥과 재료를 일반 김밥보다 적게 넣는다. 일반 김밥의 속 재료 가운데 몇 가지만 넣은 후 김밥을 말기도 한다. 꼬마김밥을 전문적으로 판매하는 곳이 있지만, 가정에서도 손쉽게 만들어 먹을 수 있다. 특히 어린아이가 있는 집에서는 꼬마김밥을 만들어 먹는 것을 종종 볼 수 있다. 이처럼 꼬마김밥은 속 재료가 소박하고 크기가 작아 만들기가 편하고 먹는 사람도 한입에 간단하게 먹을 수 있다는 장점이 있다.

특징 및 의의 일반 꼬마김밥은 한입에 먹을 수 있는 작은 크기의 김밥으로 먹기 편하다는 점에서 남녀노소 모두에게 인기가 좋다. 특히 광장시장이 외국인들에게 관광 필수코스가 되면서 꼬마김밥을 찾는 외국인들이 많아졌다. 일반적인 꼬마김밥과 달리 광장시장의 꼬마김밥은 겨자 양념에 찍어 먹는 것이 특징이다.

키워드 김밥, 광장시장, 도시락

참고자료 서울 광장시장의 먹거리구간 연구(강세미, 한국학중앙연구원 석사학위논문, 2017), 식품 표시·광고에 마약 용어 사용금지 11개 식약처 소관법률 국회 본회의 통과(메디컬투데이, 2023.12.9.).

필자 박선미(朴善美)

꼬마김밥 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

꼬치어묵

정의 어묵을 꼬치에 꿰어 육수에 끓인 음식.

내용 어묵을 국물에 넣고 끓여 조리한 음식을 흔히 '어묵탕' '오뎅탕'이라 부른다. 이때 어묵을 꼬치에 꿰어 끓이기도 한다. 가정집보다는 포장마차, 분식집 등에서 개개인이 편하게 들고 먹기 쉽도록 이러한 방식으로 요리한다.

과거에는 어묵을 꼬치에 꿰어 육수에 담가놓은 꼬치어묵 그 자체를 '오뎅おでん'이라고 부르기도 했다. 이러한 꼬치어묵은 주로 공장에서 대량 생산된 튀김 어묵이며, 길쭉한 원통 모양의 어묵이나 직사각형의 얇은 어묵을 접은 것을 꼬치로 꿰어 내놓았다. 이를 각각 '꼬불이 오뎅' '막대오뎅' 등으로 부르기도 했다. 이 외에도 여러 종류의 어묵을 한데 꽂은 모둠어묵이 있다.

꼬치어묵은 그 자체가 판매 단위로 가게에 따라 여러 종류가 있으며, 가격은 꼬치 끝의 색상으로 구분하기도 한다. 꼬치어묵은 그것 하나만을 판매하기보다는 국물을 즐기는 한국 사람의 입맛에 맞추어 분식집에서 떡볶이 등과 함께 판매되며, 어묵을 먹지 않더라도 국물을 떠먹을 수 있도록 별도로 제공하기도 한다. 지역에 따라서 꼬치어묵을 매운 국물에 끓이기도 한다.

한국에서 어묵은 서민 음식의 대명사 중 하나이며, 정치인들이 시장에 들러 노점에서 꼬치어묵을 먹는 일은 스스로가 서민들의 대표임을 주장하는 방법이기도 하다. 〈달콤한 인생(2005)〉 〈해바라기(2006)〉 〈꽃보다 남자(2009)〉 〈바람(2009)〉 〈황해(2010)〉 〈내부자들(2015)〉 〈힘쎈여자 도봉순(2017)〉 〈퍼펙트맨(2019)〉 등 수많은 드라마와 영화에서도 주인공이 꼬치어묵을 먹는 장면이 종종 등장할 정도로 꼬치어묵은 한국인에게 친숙한 음식이다.

특징 및 의의 어묵은 일본에서 유래한 먹거리이지만 다양한 형태로 한국화되었으며, 한류문화의 확산과 더불어 세계인들에게 알려졌다. 이는 맛 이상으로 한국 드라마, 영화를 통한 전파력이 큰 영향력을 미쳤다. 일본 편의점에서는 떡볶이와 함께 꼬치어묵이 판매되는 것을 볼 수 있으며, 2024년 일본 도쿄에서 열린 '제49회 국제식품·음료전(FOODEX JAPAN 2024)'의 한국관에는 꼬치어묵이 인기를 끌기도 하였다. 중국의 영화관에서는 '어묵바 콤보세트'라고 하여 꼬치어묵, 콜라, 팝콘으로 구성된 상품을 팔기도 하였다. 한국에서 생산되던 어묵이 한국 교민이 있는 곳을 중심으로 수출되던 과거와는 달리 아시아권을 넘어 전 세계로 시장을 넓혀가는 현황 또한 주목된다.

키워드 부산어묵, 꼬불이오뎅, 막대오뎅, 모둠어묵

참고자료 부산어묵사(박승제 외, 부산발전연구원 부산학연구센터, 2015), 부산의 음식 생성과 변화(박훈하 외, 부산발전연구원, 2010), 길거리 어묵 호떡 냄새는 못참지 K푸드가 점령한 도쿄 식품올림픽 가보니(매일경제, 2024.3.9.), 부산어묵 삼진식품 영진식품(부산일보, 2011.3.10.), 부산에서 전 세계로 맛있는 한류 퍼뜨리는 어묵(경향신문, 2018.9.22.).

필자 편성철(片成哲)

꼬치어묵 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

꽃보다 남자

정의 2009년 1월 5일부터 3월 31일까지 KBS 2TV에서 방영되어 해외 한류 시청자층을 확대했다고 평가받는 25부작 드라마.

내용 〈꽃보다 남자(2009)〉는 전기상·이민우가 연출을, 윤지련이 극본을 맡았으며, 이민호·구혜선·김현중·김범·김준 등이 출연하였다. 방영 당시 학교 폭력 장면의 수위와 원작과는 다른 스토리 전개 등으로 논란이 일었으나 국내 최고시청률 32.9%를 기록하였다. 그간 동아시아와 동남아시아 각국의 지상파와 위성방송, 그리고 VCD(비디오 CD)를 통해 주로 전파되던 한류 드라마와 달리, 팬들이 스트리밍을 통해 자발적으로 자막을 달아, 한류의 세계화에 결정적 영향을 미친 작품으로 평가된다. 원작을 기반으로 여러 국가에서 리메이크 되었지만, 그중 최고 인기 작품으로 손꼽힌다.

줄거리는 다음과 같다. 평범한 집안의 여고생 금잔디(구혜선)가 우연한 기회에 명문 사립고등학교인 '신화고등학교'에 전학을 온다. 이 학교에는 F4(Flower 4)라고 불리는 재벌가 꽃미남 네 명이 있는데, 이들은 집안의 배경을 내세워 다른 학생들 위에 군림한다. 정의로운 성격의 금잔디는 그들의 횡포에 반발하는데, F4의 리더 격인 구준표(이민호)의 주도하에 오히려 괴롭힘을 당한다. 구준표와 금잔디는 티격태격하다 점차 사랑을 느낀다. 하지만 구준표 엄마의 방해로 둘은 헤어지는데, 곧이어 구준표는 기억상실에 걸린다. 이후 극적으로 기억을 되찾은 구준표는 유학을 떠나고, 4년 후 유학에서 돌아온 구준표가 금잔디에게 청혼하며 드라마는 끝을 맺는다.

특징 및 의의 〈겨울연가(2002)〉와 〈대장금(2003)〉의 인기로 상승세를 타던 한국 드라마의 수출이 2006년부터 감소세에 들어서며 한류 위기론이 고개를 들었다. 더욱이 드라마 소재의 고갈과 표현의 상투성이라는 문제는 기존의 중년여성 팬덤에 기반한 한국 드라마의 발전과 한류의 확대에 족쇄로 작용한다는 평가가 대두되었다. 이러한 때, 일본 만화가 가미오 요코神尾葉子의 만화책 『花より男子(1992)』를 원작으로 한 〈꽃보다 남자〉는 한류를 위기에서 건져낸 드라마였다. 꽃미남 F4(이민호·김현중·김범·김준)를 전면에 내세운 드라마는 해외의 한국 드라마 시청층을 10~20대 젊은 여성들로 확대하였다. 네 명의 신인급 연기자는 새로운 한류 스타로 발돋움했으며, 2세대 아이돌그룹 SS501의 리더로 활동하던 김현중의 사례를 보며 이후 여러 아이돌이 배우를 겸업하게 된다. 〈꽃보다 남자〉는 일본, 중국, 대만, 베트남, 싱가포르, 태국 등 10여 개국에 판매되었다.

〈꽃보다 남자〉는 전형적인 '신데렐라' 이야기로, 평범한 집안의 여주인공이 재벌 2세 남성과 사랑에 빠지는 것을 골격으로 삼는다. 결혼을 통한 계급 혹은 신분 상승의 욕망은 자본주의와 전통 윤리가 공존하는 아시아지역에서 공감받는 주요 소재이다. 드라마는 이에 더해 '명문 사립학교'와 'F4'라는 설정을 추가하였다. 상류층 중심의 사립학교는 부모의 사회, 경제적 계급에 따라 학생들의 권력과 서열이 재생산되는 공간이며, 이는 자본주의 사회의 축소판이다. 시청자는 배금주의와 폭력이 팽배한 학교 질서에 저항하는 '정의로운' 금잔디 캐릭터에 자기를 동일시한다. 'F4'라는 '꽃미남' 캐릭터는 비현실적으로 완벽하지만 각자 '마음의 상처'라는 결핍을 지니고 있어 여성 시청자들의 보호본능을 자극한다. 1990년대 이래 급격한 경제적 성장을 이룬 동아시아지역에 젊은 여성 소비자가 새로운 소비집단으로 등장하였다. 이들의 욕망을 반영하는 순정만화는 트렌디 드라마로 재탄생하여 국경을 넘나들며 널리 사랑받았다.

키워드 동아시아, 일본 만화, 순정만화, 재벌

참고자료 21세기 동북아시아의 문화융합과 문화적 취향의 공유(김종수, 비교문화연구40, 경희대학교 비교문화연구소, 2015), 꽃보다 남자를 통해 본 동아시아 대중문화의 허와 실(김정은, 중국어문논역총간47, 중국어문논역학회, 2020), 한국 TV드라마의 글로벌화를 위한 제언(전기상, 중앙대학교 석사학위논문, 2012), 한류가 뭐길래(심두보, 어나더북스, 2024), 꽃남·아이리스 문화 콘텐츠 수출 대박 행진(한국경제, 2009.12.22.), 꽃보다 남자 이번에 아이돌 뮤지컬(KBS 연예, 2017.3.7.), 대만판 꽃보다 남자 16년 만에 리메이크 F4 뜬다(엑스포츠뉴스, 2017.4.12.).

필자 심두보(沈斗輔)

꽃신

정의 모양과 색깔이 곱게 꾸며진 화려하고 장식적인 형태의 한국 전통 신발.

내용 꽃신은 신 전체에 아름다운 무늬로 수놓은 신목이 짧은 신으로, 수혜繡鞋라고도 한다. 조선시대에 젊은 여성들이 주로 사용하였으며, 청·홍색의 무늬가 있는 비단을 여러 겹 두르고, 색실로 매화·대나무·나비 등을 화려하게 수놓고 신코를 아름답게 보이도록 색으로 장식하였다. 꽃신은 특히 혼례식이나 큰 잔치 등 특별한 행사에서 착용하였으며, 당시의 사회적 지위와 경제적 여유를 상징하기도 했다. 상류층 여성들이 주로 신었던 꽃신은 한복과 함께 착용하여 여성의 미를 돋보이게 하는데, 특히 행복과 번영을 기원하는 상징으로 결혼식과 같은 중요한 행사에서 착용하였다. 어린이에게는 무병장수를 기원하는 의미로 꽃신을 신기는 풍습이 있었다.

꽃신의 미학적 특성은 신코의 날렵한 곡선에 있다. 뒤축에서 시작된 선이 옆으로 유려하게 흐르다 앞쪽 신코의 중심에 모인다. 두 개의 선이 완벽한 대비를 이루며 중앙으로 모이는 신코는 아름답고 세련된 형태를 띤다. 서양의 양말이나 신발은 신었을 때 발의 형태가 적나라하게 드러나는 경우가 많지만, 꽃신은 신발의 중심에 코가 있어 못생긴 발조차 예쁘게 감춰 주는 미덕이 있다. 또한 꽃신은 오른쪽과 왼쪽 구분이 없어, 오래 신다 보면 신는 사람의 양쪽 발에 꼭 맞도록 모양이 자연스럽게 변한다. 이러한 특징은 꽃신이 단순한 신발이 아니라 신는 이의 삶과 함께 변화하며 조화를 이루는 존재라는 것을 상징한다. 이러한 유연성과 적응성도 꽃신이 가진 미학적 특성이다. 이처럼 꽃신은 단순히 신발의 기능을 넘어 전통과 인간미 그리고 예술적 가치를 모두 담고 있다.

수혜 | 너비7 길이26 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속015163

꽃신의 의미는 현대적 맥락에서 고무신과 밀접하게 연관되어 있다. '전역 꽃신' '군대 꽃신' '곰신 선물' 등의 연관 검색어는 군대와 관련된 꽃신의 의미를 보여준다. 이는 군대에서 복무 중인 남자친구를 기다리는 여자친구를 일컫는 '곰신'과 연관이 있으며, 남자친구가 전역할 때까지 기다린 여자친구를 '꽃신'이라 부른다. 2024년 6월 13일 『동아일보』 기사에서는 방탄소년단BTS 진의 전역을 맞아 그의 팬들을 '남자친구가 전역하는 날 마중 나간 꽃신(여자친구)'으로 표현했다. 이처럼 꽃신은 전통적인 의미에서 화려한 전통 신발을 가리키지만, 현대에서는 남자친구가 군대에서 전역할 때까지 기다린 여자친구를 뜻하는 말로 사용된다. 이는 기다림과 인내의 상징으로 자리 잡아, 고무신을 신던 여자친구가 전역한 남자친구를 맞이하며 꽃신으로 격상하는 전환을 의미한다.

특징 및 의의 한국 문학에서 갖바치와 꽃신은 전통과 장인정신의 의미를 담고 있다. 김용익 작가의 작품 『꽃신』에서 꽃신을 만드는 갖바치 영감은 자신의 일에 강한 자부심을 갖고 있으며, 꽃신을 단순한 신발이 아닌 자신의 삶과 기술의 집약체로 여긴다. 전통적인 꽃신 대신 실용적인 고무신이 선호되는 시대가 오면서 변화된 현실은 갖바치 영감에게 큰 어려움과 고민을 안겨주지만, 영감은 자신의 전통을 고수하며 여전히 꽃신을 만든다. 꽃신에 담긴 전통과 장인정신은 단순한 물질적 가치 이상으로, 세심한 배려와 인간적인 따뜻함, 그리고 전통을 지키기 위한 장인의 노력을 상징한다.

정휘창의 동화 『원숭이 꽃신』에서의 꽃신 역시 겉으로는 화려하고 매력적이지만, 점차 원숭이를 오소리에게 종속시키는 도구로 작용한다. 꽃신은 원숭이에게 영향을 미쳐 오소리의 노예가 되게 한다. 꽃신은 동양에서 각각의 문화적 맥락 속에서 아름다움과 유혹, 그리고 그로 인한 종속과 자유의 상실을 상징하는 도구로 등장한다. 꽃신은 단순한 신발을 넘어서 사람을 사로잡아 자유를 빼앗는 위험한 물건으로 그려지기도 하며, 사람들에게 신중함과 경계를 촉구하는 중요한 상징적 의미를 지닌다.

키워드 자수 신발, 비단 신발, 여성용 신발, 결혼식 신발, 전역 신발

참고자료 꽃신의 이미지를 응용한 도자 디자인 연구(박신나, 청주대학교 석사학위논문, 2012), 보고 또 보아도 참 곱다 아름다운 꽃신 화혜(한울, 국가유산사랑157, 국가유산청, 2017), 조선시대 직물화혜에 관한 연구(김은경, 숙명여자대학교 석사학위논문, 1989), 꽃신 수혜 아름다운 신 운혜 그리고 당혜(충북일보, 2008.9.1.), BTS 진이 돌아왔다 전 세계 보랏빛 꽃신 총집결(동아일보, 2024.6.13.).

필자 최영현(崔榮鉉)

나 혼자만 레벨업

정의 추공 작가가 집필한 현대 판타지 장르의 웹소설을 장성락 작가가 웹툰화한 작품으로, 웹소설 IP의 세계화를 이루는 데 기여한 작품.

개관 〈나 혼자만 레벨업〉은 소설가 추공 작가가 집필한 현대 판타지 장르의 웹소설로 2016년 7월 25일부터 2018년 3월 13일까지 플랫폼 카카오페이지에서 처음 연재되었다. 또한 2018년 3월 4일부터 2021년 12월 29일까지 장성락 작가를 필두로 카카오페이지에서 웹툰으로 연재되었다. 웹툰 〈나 혼자만 레벨업〉은 글로벌 누적 조회수 143억 뷰를 달성하였으며, 세계시장에 '웹툰'이란 매체를 알리는 데 공헌한 작품으로 평가받는다. 웹소설과 웹툰 모두 단행본으로도 출간되어 일본, 북미, 프랑스, 브라질 등 20개국 이상에 번역되어 출판되면서 플랫폼과 전자책이 낯선 해외의 독자들에게도 인지도를 높였다. 〈나 혼자만 레벨업〉은 웹소설 IP가 다양한 매체로 확산하여 세계화를 이룬 슈퍼 IP의 전례로서, 이후 웹소설 작품들의 웹툰화를 촉진하는 계기가 되었다.

내용 〈나 혼자만 레벨업〉은 헌터(판타지 세계에서 몬스터를 사냥하는 능력자), 먼치킨(협력하지 않고 혼자서 모든 것을 해결하며 게임 진행을 방해하는 게이머. 대중적으로 콘텐츠에서는 타인보다 압도적으로 강력한 능력자가 등장하는 장르의 의미로 굳어졌다), 게임의 요소를 가진 한국형 현대 판타지이다. 본 작품은 최약체 E급 헌터인 성진우가 우연한 계기로 혼자만 레벨업을 하는 특수능력을 얻게 되면서 세계 최강 헌터로 거듭나는 이야기이다.

<나 혼자만 레벨업> | 현군·장성락·추공 | 2018 | 카카오엔터테인먼트

〈나 혼자만 레벨업〉의 서사적 특징은 성진우가 상태창(RPG나 롤플레잉 게임에서 캐릭터의 상태를 수치화하여 객관화하여 설명하는 지표)을 통하여 성장하는 캐릭터라는 것이다. 이처럼 게임의 소재를 활용하는 판타지 장르는 1990년대 말에 시작하여 2000년대 중후반부터 대중화되기 시작하였다. 웹툰 〈나 혼자만 레벨업〉이 등장한 2018년도에는 게임 소재의 활용 및 약한 주인공이 세계관의 정점에 오르는 서사는 경쟁력을 가지지 않았다. 그런데도 웹툰 〈나 혼자만 레벨업〉이 글로벌 조회수 143억 뷰를 달성하며 흥행 가도를 달릴 수 있었던 것은 작화를 맡은 장성락 작가의 열정에 있다. 장성락 작가는 일본에서 'REDICE'라는 필명으로 활동하며 〈스페이스 댄디(2014)〉와 〈거충열도(2014)〉의 작화를 맡았다. 일본에서 쌓아온 경력은 〈나 혼자만 레벨업〉에서 수준급 작화로 이어지며 많은 독자로부터 찬사를 받았다.

웹툰의 평균 컷 수가 1화에 70~80컷인데 비해 〈나 혼자만 레벨업〉은 매화 100~150컷 내외로 구성된 긴 분량이 특징이다. "매일 화실에서 그림만 그리기 때문에 국내외 팬의 반응을 확인하거나 인기를 체감하지 못한다"라고 말하였던 장성락 작가의 인터뷰를 통해 작품에 대한 그의 열정을 엿볼 수 있다. 이러한 긴 분량과 수준 높은 작화에 더하여 웹툰 매체에 적합한 역동적인 액션 연출 또한 웹툰 〈나 혼자만 레벨업〉의 강점으로 자리 잡았다. 이러한 강점은 국내를 비롯한 해외 독자에게도 전해지면서 팬덤을 형성하였고, 유튜브, 웹노벨Webnovel(영미권 웹소설·웹툰·만화 연재 플랫폼), 아마존 단행본 구매 후기 등에서 그 인기를 확인할 수 있다.

특징 및 의의 웹툰 〈나 혼자만 레벨업〉은 세계 곳곳에서 인기를 얻었다. 특히 북미에서 높은 인기를 보여주었는데, 온라인청원 사이트change.org에서 애니메이션 제작 청원자가 22만 명에 달하였다. 결국 〈소드 아트 온라인〉 〈일곱 개의 대죄〉 등 유명 IP의 애니메이션을 제작한 일본 기업 'A-1 Pictures'를 필두로 〈나 혼자만 레벨업〉 애니메이션이 제작된다는 소식이 2022년 7월 4일에 발표되었다. 웹툰을 기반으로 한 캐릭터 디자인이 애니메이션에 반영되면서, 웹툰이 콘티와 같은 역할로 활용되었고 애니메이션화로 도약할 발판을 마련하였다. 〈나 혼자만 레벨업〉 애니메이션 1기는 TV와 OTT(온라인동영상서비스)를 통하여 2024년 1월 7일에 글로벌 지역에 동시 공개되었고, 2025년 1월에 2기 방영을 앞두고 있다. 애니메이션 〈나 혼자만 레벨업〉은 한국 넷플릭스에서 최고 순위 2위를 기록하였고, 이후 매주 방영일마다 10위 내의 순위를 유지하며 흥행을 이어갔다. 그 외 일본 아마존 프라임 비디오Prime Video에서는 일일 순위 1위를 기록하였고 북남미와 유럽, 동남아시아에서 서비스 중인 크런치롤Crunchyroll에서 각 지역별 시청자 순위 1위를 기록하였다. 또한 한 발 늦게 〈나 혼자만 레벨업〉 방영을 시작한 중국에서는 2024년 5월에 영상 플랫폼 빌리빌리Bilibili에서 애니메이션 부문 1위를 기록했다. 웹툰이 완결된 2021년 12월로부터 오랜 세월이 지났지만, 애니메이션 시청자가 웹툰 원작에 유입되면서 매출은 오히려 늘어났다.

애니메이션이 종영한 직후 2024년 5월 8일에 넷마블에서 〈나 혼자만 레벨업: 어라이즈〉 게임이 출시되었다. 출시 하루 전까지 사전 등록자 수가 1,500만 명을 돌파할 정도로 전 세계인들의 기대를 받았으며, 출시 후 24시간 동안 일일 활성 이용자 500만 명, 매출 140억 원을 기록하였다. 출시 5일 뒤인 13일에 누적 다운로드 수 1,000만 회를 돌파하였고, '앱 스토어' 104개국, '구글 플레이 스토어' 113개국에서 다운로드 순위 1위를 달성하면서 초기 흥행에 성공하였다. 출시 이후 한 달이 지난 6월에는 누적 매출액 7,000만 달러(약 966억 원)를 달성하며 유명 웹툰 IP 기반 게임의 성공 신화를 써 내려가고 있다.

키워드 추공, 장성락, 웹소설IP, 세계화

참고자료 나혼렙 중국서도 1등 디앤씨미디어 일어나라(한국경제, 2024.4.12.), 카카오페이지 나 혼자만 레벨업 국내 누적 조회수 4.5억 광고 영상 1000만뷰 돌파(세계일보, 2020.8.14.).

필자 양도열(梁挑烈)

나의 아저씨

정의 2018년 3월 21일부터 5월 17일까지 케이블 채널 tvN에서 방영된 16부작 드라마로 평범한 동네 아저씨들의 이야기를 따뜻한 시선으로 담은 작품.

내용 〈나의 아저씨(2018)〉는 김원석이 연출을, 박해영이 극본을 맡았으며, 이선균·이지은·박호산·송새벽 등이 출연하였다. 드라마 속 남자 주인공이 대개 능력자이거나 악당인 것과 달리, 순리대로 살아가는 우직하고 따뜻한 동네 아저씨들의 이야기를 묘사하였다. 전국 기준 최종회 평균 시청률 7.4%로 종영했고, 2019년 제55회 백상예술대상에서 TV부문 작품상과 극본상을 받았다. 작품의 줄거리는 아래와 같다.

이지안(이지은)은 과거의 불행한 사건과 사채, 그리고 할머니 간병으로 인해 극심한 빈곤 상태에 놓여 있다. 아무리 일을 해도 상황이 나아질 기미가 없어, 지안은 냉소적인 태도로 세상을 바라보고 사람을 경계한다. 그러다 파견 계약직으로 입사한 회사에서 박동훈(이선균)을 만난다. 직장에서 동훈은 사내 정치에 휩쓸려 위기에 처하고, 설상가상으로 아내는 대표이사이자 대학 후배인 도준영(김영민)과 불륜을 저지르고 있다. 박동훈을 제거하려는 도준영의 사주를 받아 이지안은 박동훈을 24시간 도청하지만, 그 과정에서 박동훈에게 연민을 느낀 이지안은 오히려 박동훈을 도와준다. 박동훈 역시 크고 작은 어려움에 부닥친 이지안에게 도움을 주고, 이지안의 상황에 대해 연민과 동정을 느낀다. 둘은 행복하게 살자는 말을 남기며 헤어진 뒤 우연히 마주치며 안부를 건넨다.

특징 및 의의 〈나의 아저씨〉는 신자유주의 시대 불안과 우울에 빠져 있는 사람들에게 따스한 시선을 던진다. 특히 전통적으로 드라마의 주 시청층으로 여겨지지 않던 중년 남성, 즉 '아저씨'를 소재로 한다. 시청자들은 자기연민을 공유함으로써 위안을 얻는 드라마 속 아저씨들 모습에 공감하였다. 〈나의 아저씨〉는 또한 불안정한 상태에 놓인 청년 여성의 모습을 극명히 묘사한다. 과거의 사건과 연결된 현재의 사채, 그리고 간병의 부담을 떠안고 있는 이지안은 극심한 가난에 허덕이며 불안정한 노동환경에 처해 있다. 그녀는 단기·임시직이기에 차라리 직장 내 관계 맺기를 거부하고, 냉소적인 태도를 유지한다. 게다가 돈을 위해서라면 법과 윤리를 넘나드는 이해타산적인 모습으로 살아간다.

드라마는 신자유주의 시대에 개인화되고 파편화된 현실 청년들의 삶을 이지안을 통해 투영한다. 이지안은 박동훈과 '위험한 사랑'에 빠지기보다 그를 통해 인간에 대한 신뢰를 회복한다. 〈나의 아저씨〉는 2020년 6월 넷플릭스를 통해 전 세계에 서비스되었다. 2019년 11월 CJ ENM과 스튜디오드래곤이 예전 드라마를 넷플릭스에 공급하기로 계약을 맺은 데 따른 것이다. 2020년 봄부터 시작된 코로나19 대유행 시기에 전 세계 시청자의 OTT(온라인동영상서비스) 시청 시간이 증가했고, 넷플릭스의 맞춤 추천 방식과 온라인상의 입소문이 한국 드라마 '몰아보기binge viewing' 현상을 불러일으켰다. 〈나의 아저씨〉는 넷플릭스 공개 후 한국과 외국 차트에서 역주행하며 다시 인기를 끌었다.

국제적인 베스트셀러 『연금술사』의 작가 파울로 코엘료Paulo Coelho는 〈나의 아저씨〉를 '인생 드라마'로 꼽았고, 거장 작곡가 사카모토 류이치坂本龍一는 드라마의 작품성을 극찬하였다. 또한 해외 주요 콘텐츠 추천 사이트에서 높은 평점을 기록하였는데, 영어권 사이트인 인터넷 영화 데이타베이스IMDb와 중국 사이트인 더우반豆瓣에서 한국 드라마 중 최고 수준인 9점대의 평점으로 해외 시청자들의 좋은 평가를 받았다.

이밖에 일본에서는 〈나의 아저씨〉의 인기가 한국 소주의 인기로 이어졌다. 많은 한국 드라마, 특히 〈나의 아저씨〉에는 소주가 거의 매회 등장하는데 이것이 일본 내 한국 소주의 인기에 기여하였다는 분석이 있다. 〈나의 아저씨〉를 집필한 박해영은 전 세계적인 팬덤을 확보한 작가로 인정받았으며, 젊은 직장인의 고뇌와 사랑을 세심하게 조명한 후속작 〈나의 해방일지(2022)〉도 다양한 국가 시청자로부터 '인생 드라마'라는 평가를 받았다.

키워드 넷플릭스, 소주, 박해영, 아저씨

참고자료 드라마 나의 아저씨 서사에 나타난 연민의 감정(김공숙, 다문화콘텐츠연구45, 중앙대학교 문화콘텐츠기술연구원, 2023), 넷플릭스가 구현하는 한드의 새로운 지평(서울신문, 2020.8.5.), 아이유 마신 녹색병 찾아다닌다 일본인 몰린 칸비니 정체(중앙일보, 2022.8.22.), 파울로 코엘료가 남긴 아이유 주연의 나의 아저씨 감상평(스포츠경향, 2020.10.20.).

필자 장유진(張洧珍)

나이

정의 사람을 비롯한 생명체가 세상에 태어나서 살아온 햇수.

내용 생명체가 탄생하여 일정한 공간을 차지하면서 존재한 시간을 나이라고 부르는데, 나이는 실제 해[年]를 단위로 한다. 주로 나이는 사람을 비롯한 생명체의 존속연수年數를 산정하는 말이기는 하지만, 비생명체에 비유적으로 쓰이기도 한다. 예를 들면 우주의 나이, 암각화의 나이 등이다. 동물이나 식물의 나이를 측정하는 특정한 방법도 있다. 나무는 나이테, 산삼은 뇌두 등으로 나이를 가늠할 수 있고, 사슴이나 말처럼 뿔이나 이빨을 통해서도 나이를 알 수 있다. 사람의 경우도 나이를 뜻하는 연령年齡이라는 한자에서 알 수 있듯이 역법曆法이 확고하게 자리를 잡지 못했던 시대에 치아의 상태를 통해서 살아온 햇수를 산정했던 고대의 유습을 볼 수 있다.

한국에서 나이를 세는 방법은 주로 세 가지로 '만 나

이' '세는 나이(한국식 나이)' '연 나이'가 있다. 한국 사람들은 주로 만 나이와 세는 나이를 사용한다. 만 나이는 태어난 시점을 0살로 보고, 생일을 기준으로 1년이 지날 때마다 한 살씩 나이를 더하는 방식이다. 세는 나이는 한국에서 전통적으로 사용하는 나이 계산법으로 태어나자마자 한 살로 간주하고 매년 1월 1일에 한 살을 더한다. 마지막으로 연 나이는 현재 연도에서 출생 연도를 빼는 계산법이다.

그래서 나이를 물으면 세는 나이로 말할지 만 나이로 말할지 망설이는 경우도 많았고 둘 중 무엇을 상대가 알고자 하는지에 따라 달라지기도 하였다. 한국은 〈민법〉에서 1962년부터 만 나이를 공식 채택하고 공공적으로 활용해 왔지만, 여전히 관습적으로 또는 사적으로 세는 나이를 주로 사용해 왔다. 따라서 이러한 사회적 혼선을 막기 위해서 통계청이나 법제처 등 정부 기관에서는 수년간에 걸쳐서 둘 중 선호하는 나이가 무엇인지 국민들에게 여론조사를 실시하여 매년 발표하기도 하였다. 확실한 통계는 만 나이를 선호하는 여론의 추이가 점점 증가하였다는 것이다. 그래서 정부에서는 2023년 6월 28일부터 만 나이로 통일할 것을 공식 발표하였다. 그 근거로 2022년 9월 법제처가 만 나이로의 통일에 대해 국민의 의견을 물어본 결과 참여자 6,394명 중 약 82%가 찬성했으며, 부정의견은 6%에 그쳤다. 찬성 이유로는 양립하는 계산법으로 인한 혼란과 불편의 해소, 기존 서열문화 타파 기대, 국제적 기준과 통일, 체감 나이 하향 등을 꼽았다.

특징 및 의의 한국과 마찬가지로 세는 나이를 사용해 오던 주변국인 일본과 중국의 경우도 만 나이로 통일한 지 오래이다. 통일은 표준화를 말하는 것이기는 하지만, 사회적으로 나이에 대한 표준화와 통일이 가장 우선시되어야 할 필연성을 가졌는지는 관습상 검토해볼 필요는 있다. 과학적이라는 말도 어느 정도 해당하겠지만, 생명존중사상으로 볼 때 만 나이가 반드시 옳은지 또는 세는 나이는 잘못된 것인지에 대한 논의는 필요하였다. 신정과 구정이 공존하지만 관습에 따라 구정에 보다 가중치를 두는 사회적 관습처럼 나이 역시 사회적 관습을 중시할 수도 있었을 것이다.

세는 나이는 단지 하나의 관습이라서 두둔하는 것이 아니라, 출생의 시점이 아닌 배란의 시점을 생명의 시작으로 본다는 점에서 생명과학과 생명사상에 치중한 관습이었다. 즉 태어나면서 두 살이 되는 세는 나이 계산법에는 태아의 상태를 완전한 생명체로 간주하는 민간 사고가 깔려 있었던 것이다. 만 나이와 세는 나이 중 무엇이 합리적인지 판단하는 기준을 다양화할 필요는 있었으며, 또한 우리가 무조건 국제적 기준, 특히 서구적 기준에 맞추어 만 나이를 공공적으로 사용하게 되었다는 점은 부인하기 어려울 것이다.

키워드 세는 나이, 만 나이, 연령, 한국식 나이

참고자료 1~2살 어려지는 한국인 내일부터 만 나이 통일법 시행(문화체육관광부 코리아넷, 2023.6.27.), 국민 81.6% 만 나이 통일 법안 신속히 처리돼야(법제처, 2022.9.22.), 나이 계산법 통일로 만 나이 사용문화 정착(법제처, 2023.5.30.).

필자 나경수(羅景洙)

낙지탕탕이

정의 살아 있는 낙지를 삼키기 알맞은 크기로 잘게 잘라 먹는 음식.

내용 낙지는 대한민국 서남해 해안과 중국, 일본 등 동아시아 연해에 분포하는 연체동물이다. 몸은 몸통과 머리, 발로 나뉘는데, 여덟 개의 발은 몸통의 세 배 정도 길이이다. 각각의 발에는 한두 개의 흡반이 달려 있다. 다리를 포함한 몸길이는 보통 30㎝ 전후이고, 큰 개체는 그 길이가 70㎝에 달하기도 한다. 얕은 바다의 돌 틈이나 진흙 속에 숨어서 사는데, 굴속에 있다가 발을 밖으로 내어 먹이를 잡아먹는다. 몸 안에는 먹물주머니가 있어 쫓기거나 위급할 때 먹물을 쏘아 주위를 검게 물들여 적으로부터 자신을 보호한다.

정약전丁若銓(1758~1816)이 전라남도 흑산도 연해의 어류 생태계를 연구하고 기록한 『자산어보玆山魚譜』(1814)에는 낙지에 관해 "머리는 둥글고 길다. 갯벌 구멍으로 들어가는 것을 좋아한다…… 색은 백색이다. 맛은 달고 좋다. 회나 국, 포에 좋다. 이를 먹으면 사람의 원기를 돋운다"라고 하였다. 예부터 지친 마음과 몸의 활동력을 원래의 상태로 되돌리는데 낙지가 좋다고 여겨 생으로 먹기도 하고, 삶거나 말려 먹는 등 다양한 방법으로 요리해 먹었음을 알 수 있다.

낙지탕탕이 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

2018년 한국관광공사에서 해외 SNS(사회관계망서비스) 회원을 대상으로 설문한 결과 외국인들이 가장 먹어 보고 싶은 이색적인 한국 음식은 '산낙지'였다. 살아 있는 낙지를 생으로 먹는 방법으로는 낙지를 통째 먹거나 잘라 먹는 방법이 있다. 살아 있는 낙지를 매우 잘게 잘라 양념과 함께 먹는 것을 '낙지탕탕이'라고 한다. 먼저 낙지 몸통에서 내장을 제거하고 먹기 적당한 크기로 잘게 자른 다음 접시에 담아 참기름, 통깨 등을 골고루 뿌린다. 도마 위에 낙지를 놓고 '탕탕' 소리가 나도록 칼로 내리쳐 자르는데, 그 소리 때문에 이름을 '낙지탕탕이'라고 부르게 되었다고 한다.

산낙지를 잘게 잘랐기 때문에 크기가 작고 움직임이 적어 먹기 수월하다. 요즘은 잘게 썬 산낙지와 함께 잘게 썬 한우韓牛 생고기를 함께 섞어 먹기도 하는데, 이를 '육회낙지탕탕이'라 부른다. 먹기 편한 크기로 작게 잘랐기 때문에 노약자나 어린이들도 쉽게 먹을 수 있다. 잘라 놓은 낙지라고는 하지만 살아 있어 움직이기 때문에 나무로 만든 젓가락을 사용하는 것이 쇠로 만든 젓가락보다 집기에 더 편하다.

특징 및 의의 낙지는 대한민국 서해안에서 많이 잡히는 어종이다. 살이 연하고 맛이 담백해서 예로부터 회로 먹기도 하고, 탕이나 포 등의 다양한 방법으로 요리해 먹는다. 크기가 작은 세발낙지는 통째로 먹지만, 크기가 큰 것은 통째 먹기에 부담스럽다. 낙지를 먹기 좋은 크기로 잘라 양념을 첨가하여 먹는 '낙지탕탕이'는 통째 먹는 것보다 부담스럽지 않게 살아 있는 낙지를 먹는 방법이다.

키워드 산낙지, 원기 회복, 양념, 육회, 나무젓가락

참고자료 玆山魚譜, 김준의 갯벌이야기(김준, 도서출판 이후, 2009), 전통향토음식용어사전(국립농업과학원, 교문사, 2010), 외국인이 가장 먹어 보고 싶은 이색 한국음식은 산낙지(한국일보, 2018.12.25.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 박종오(朴宗吾)

난타

정의 한국의 전통 가락인 사물놀이 리듬을 바탕으로 칼과 도마 등 주방 도구를 악기로 삼아 주방에서 일어나는 일들을 코믹하게 그린 비언어극.

내용 〈난타〉는 해외에 널리 알려진 한국의 대표적인 공연 문화상품 중 하나이다. 1997년 10월 서울 호암아트홀에서 처음 공연되었으며, 최장기 공연으로 2024년 현재까지 한국 공연 사상 최다 관객 동원 기록을 수립하였다. 2024년 7월 기준 전 세계 61개국 326개의 도시에서 공연하였다. 〈난타〉는 명동과 홍대 그리고 제주에 난타 전용 극장에서 공연되고 있으며, 연간 약 75만 명의 외국인이 관람하고 있다.

〈난타〉는 호텔 지배인이 3명의 요리사에게 결혼식 파티에 쓰일 음식을 주문하고, 요리사들은 6시까지 조리를 마쳐야 하는 상황에 요리를 하나도 모르는 지배인의 조카가 주방에 새로 들어오면서 벌어지는 이야기이다. 〈난타〉의 줄거리는 다음과 같다. 지배인이 결혼식 피로연에 필요한 열 가지 음식을 한 시간 안에 만들라고 요리사들에게 지시를 내리며 이야기가 시작된다. 지배인은 자신의 조카를 주방에 데려와 함께 요리하라고 하는데, 요리사들은 바쁜 시간 속에서 실수를 거듭하는 지배인의 조카를 마음에 들지 않아 한다. 요리사들은 음식을 잘 만들어내고자 하는 마음에 경쟁이 붙고, 조카의 실수는 배우들 사이에 긴장감을 고조시킨다. 동시에 극이 전개되며 배우들은 박수 치기와 발구르기로 관객들의 극 참여를 유도하고, 관객이 무대에 오르기도 하는

난타 | ㈜피엠씨프러덕션

코믹적인 상황이 연출된다. 함께 요리를 하며 어느덧 세 명의 요리사와 조카가 가까워지고, 마지막 음식인 웨딩 케이크를 만드는 과정에서 조카는 문제를 해결하는 중요한 역할을 하게 된다. 결국 요리사들과 지배인의 조카는 한 시간안에 음식을 만들어내는 미션을 성공하며 극이 마무리된다.

'요리'라는 소재를 '두드림'이라는 형식으로 표현한 퍼포먼스로 '마구 두들긴다'라는 뜻의 한자어인 난타亂打를 표제어로 내세워서 한자권 국가에서는 타악기를 이용한 공연임을 알게 했다. 영어 제목은 'Cookin'으로 요리라는 뜻 외에 공연자들이 공연에 몰입해 황홀경에 빠진 상태를 의미하므로 제목만 들어도 전 세계 누구나 쉽게 극의 내용과 이미지를 떠올릴 수 있다. 공연 제목 로고 또한 '마구 두들긴다'는 뜻의 이미지와 야단법석이 일어나는 극 내용을 담기 위해 깨지는 모양의 글자체로 만들어 표현하고 있다.

〈난타〉는 또한 한국 최초의 비언어극이다. 처음부터 세계 무대를 목표로 개발한 작품이었기 때문에 세계 무대 진출의 가장 큰 장벽인 언어 문제를 해결하기 위해 비언어 공연이라는 형식을 선택하였다. 특히 '보편적이면서도 가장 한국적인 것'을 통해 작품을 차별화하기 위해 전통 한국문화 중 해외에 가장 많이 알려진 사물놀이 장단을 선택했다. 김덕수 사물놀이패의 사물놀이는 해외에서 익히 알려진 한국문화였기 때문에 '사물놀이 장단을 이용한 비언어극'은 차별화된 한국적인 공연이 될 수 있었다.

'요리'는 전 세계 공통의 소재이며, 세계 모든 사람의 관심 대상이다. 그래서 가장 두드릴 것이 많은 부엌을 무대로 요리사가 음식을 만들면서 생기는 에피소드를 드라마로 엮고 캐릭터를 갖추었다. 그 과정에서 나오는 소리(주방 도구를 두들겨 나는 소리)를 사물놀이와 록 음악, 테크노 등 다양한 리듬을 이용해 표현하고, 여기에 유머러스한 에피소드를 추가하였다. 또 오락성을 계속 유지하기 위해 다양한 볼거리와 퍼포먼스적 요소를 더했다.

〈난타〉 제작자는 공연의 미학적 특성의 핵심을 '요리+코믹comic+사물놀이의 절묘한 만남'으로 설명한다. 〈난타〉는 글로벌 코믹을 미학적 핵심 코드로 삼고 있다. 글로벌 코믹은 국제적인 차원에서 관객들에게 문화적 경계를 초월하여 초문화성과 문화 상호성을 동시에 고려하여 웃음을 선사하는 장르이다. 난타에서 보이는 글로벌 코믹의 요소 중 하나는 '언어파괴'이다. 〈난타〉 공연은 주로 몸짓, 소리, 연주로 이루어지는 가운데 간혹 대사가 등장하기도 한다. 그러나 대사는 어린아이의 옹알이처럼 분절되지 않아 무슨 말인지 알아들을 수 없다. 즉 대사는 말의 느낌만 전달할 뿐 정확한 분절적 의미를 전달하지 않는다. 이는 의도적으로 지역성을 가진 구술 언어를 철저하게 배제함으로써 초문화적 코믹의 초석을 마련한 것이다.

이뿐만 아니라 관객과의 소통, 관객의 참여를 중요시하는 공연이라는 점이 〈난타〉 공연의 또 다른 특징이다. 관찰자인 관객에게 쓰레기 던지기, 배우들이 남녀 관객 한 명씩을 데리고 무대로 올라와 간소한 한국 전통 혼례 옷을 입히고 전통 혼례 모습을 연출하기, 관객들을 두 개의 그룹으로 나누어 박수 치기와 발구르기로 함께 참여하게 하기, 관객 두 명을 무대로 불러 만두 쌓기 시합하기 등의 상황을 통해 함께 공연을 만들어 나간다.

〈난타〉는 처음부터 글로벌시장을 목표로 언어의 장벽을 뛰어넘기 위해 비언어극으로 기획하였고, 누구나 공감할 수 있는 요리라는 소재를 사용하였기 때문에 전 세계인에게 쉽게 다가갈 수 있었다. 이러한 형식과 소재를 통해 문화적 차이를 극복하여 표준화된 공연 상품으로 만들어졌다는 점이 성공을 거둘 수 있었던 가장 큰 요인이었다.

특징 및 의의 〈난타〉는 ㈜피엠씨프러덕션이 만든 공연이다. ㈜피엠씨프러덕션은 세계적인 배급망을 갖춘 전문 업체인 브로드웨이 아시아와 전략적 제휴 관계를 맺고 1999년 세계 최대 공연물 시장인 영국 에든버러 페스티벌Edinburgh Festival에 참가하면서 해외로 진출하였다. 이때 세계 20여 개국 100개 이상의 도시에서 공연하면서 큰 호응을 얻었으며, 2003년 오프 브로드웨이Off Broadway의 '뉴빅토리 극장The New Victory Theater'으로부터 초대를 받고 공연예술의 본고장인 미국 뉴욕New York에 진출할 수 있었다. 이 극장 시즌 개막작으로 무대에 올려진 난타는 당시 4주 공연 동안 매진을 기록하면서 『뉴욕 타임스The New York Times』 등 현지 언론으로부터 호평을 받았다. 이러한 반응에 힘입어 2004년에는 뉴욕 브로드웨이에

성공적으로 진출하여 400석 규모의 '미네타 레인 극장 Minetta Lane Theatre'에 전용 극장이 마련되어 장기 공연하기도 했다. 아시아 국가의 공연 예술작품 중 뉴욕에 전용 극장이 설치된 것은 〈난타〉가 처음이었다. 이후 2022년 뉴욕에 있는 뉴빅토리 극장에서 재공연이 진행되었다.

〈난타〉 브랜드는 1998년 상표등록 이래 많은 경제적 부가가치를 창출해 왔다. OSMU one source multi-use 전략을 통해 브랜드를 적극적으로 이용하고 있다. 전용관 설치와 적극적인 해외관광객 유치 활동 등 차별화된 마케팅 전략을 통해 현재 한국을 대표하는 문화관광상품이 되었다. 초기에는 외국인 관객을 유치하기 위해 국내외 여행사들과 제휴 관계를 맺고 여행사는 난타를 주요 관광 코스에 포함하였다. 15개 대학 국제교육 프로그램의 외국인 학생들에게 무료로 공연을 보여주어 입소문 효과를 노리기도 했다. 이에 2002년 말 공연장을 찾은 외국인 비율이 70%가 넘어섰고, 한국관광공사가 뽑은 서울의 10대 볼거리에 선정되기도 했다.

뮤지컬 〈타이타닉〉의 연출자인 린 테일러 코벳Lynne Taylor-Corbett을 초빙하여 그의 조언에 따라 등장인물을 추가하여 극적인 요소를 강화하였으며, 슬랩스틱 코미디의 요소를 강화하였다.

그 뒤에도 서커스 전문 쇼 닥터를 초청하여 마술 등의 볼거리를 추가했고, 요리 쇼 부분을 보강하기 위해 코미디 닥터를 초청하기도 하면서 공연을 발전시켜 나갔다.

키워드 비언어극, 사물놀이, 요리, 공연

참고자료 난타에 나타난 코믹의 특성 연구(김효, 프랑스문화예술연구55, 프랑스문화예술학회, 2016), PMC프로덕션 난타의 성공과 해외 진출(최진아·조우석, Korea Business Review9-2, 한국경영학회, 2006), 난타(test.nanta.co.kr).

필자 천수연(千秀延)

남대문시장
南大門市場

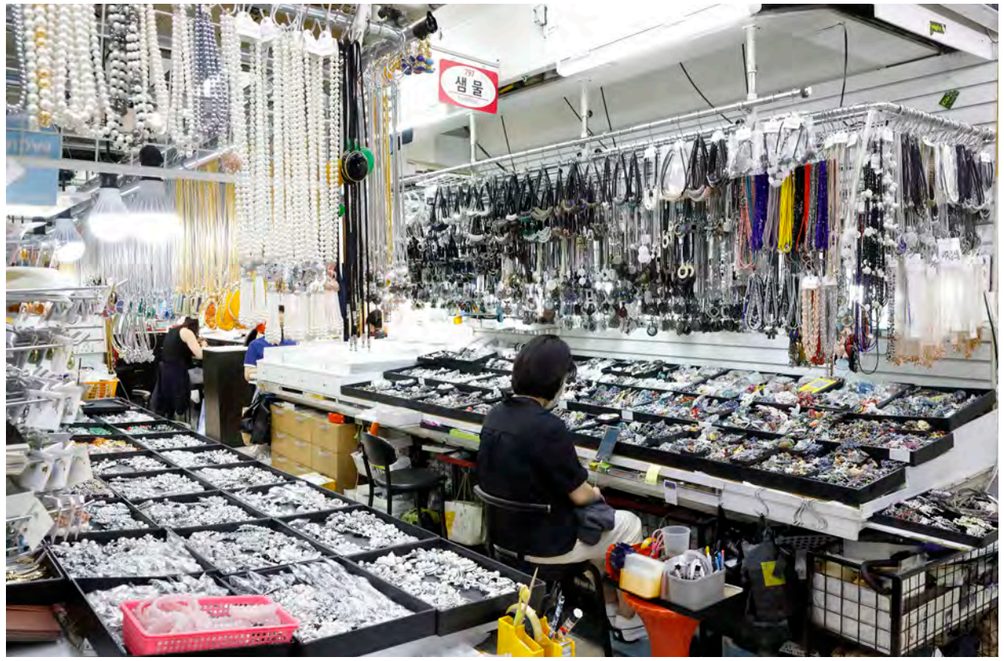
정의 서울특별시 중구 남대문 동쪽에 있는 시장 및 상점가의 통칭.

남대문시장 전경 | 서울 중구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

내용 남대문시장은 서울특별시 중구 남창동 일대에 형성된 시장과 상점가를 말한다. 조선시대부터 형성되기 시작하여 대한민국에서 가장 오래된 시장으로 알려져 있다. '남대문'이라는 명칭은 대한민국의 국보인 '숭례문'에서 유래하였는데, 숭례문의 다른 이름이 남대문이다. 남대문은 '남쪽에 있는 큰 문'을 의미한다.

남대문시장은 6·25전쟁 후에 북한에서 이주한 주민들이 유입되어 상권을 장악해 나갔기 때문에 '아바이시장'이라는 별칭으로 불리기도 하였다. 또한 미군 부대 매점 등에서 유출된 군수품과 일본 등에서 들여온 밀수품 취급 상점이 늘어나 특화된 상점가를 형성하며 일명 '양키시장' 또는 '도깨비시장'으로도 불리었다. 여기서 '도깨비시장'이란, 밀수품 단속이 나오면 진열되어 있던 밀수품이 눈 깜박할 사이에 사라지고 국산품으로 대체되는 모습 때문에 붙여진 이름이라고 한다. 남대문시장에 몰래 달러를 사고파는 암달러상이 많았던 것도 이러한 배경과 관련 있다. 또한 다양한 먹을거리로 유명한 오늘날과는 달리, 미군 부대에서 흘러나온 잔반을 끓여 만든 '꿀꿀이죽'이 시장의 지게꾼과 상인들의 대표적인 끼니로 등장한 것도 그 시절 남대문시장의 한 모습이었다.

조선시대 이래 농산물을 중심으로 취급하던 남대문시장에는 6·25전쟁 후에 농산물뿐만 아니라 수입품, 아동복, 패션잡화, 화훼 등을 전문적으로 취급하는 상가들이 늘어났다. 1970년대 중반 이후에 농수산물 및 화훼상인 중 일부가 강남 등지로 이전하였지만, 특정 상품을



남대문시장 상가 | 서울 중구 | 2022 | 국립민속박물관·최지현

남대문시장 먹자골목 | 서울 중구 | 서울관광아카이브

전문적으로 취급하는 상가가 늘어나면서 남대문시장은 대한민국 최대의 상권으로 성장하였다. 1990년대에 들어서 동대문시장이 현대적인 쇼핑몰에 기반한 패션타운으로 부상함에 따라 의류 상가를 중심으로는 침체를 겪었다. 그러나 액세서리(장신구) 상가가 주목을 받고, 다양한 전문 상가와 음식거리가 어우러진 특성, 인근에 있는 명동 상권과 차별화된 분위기 등을 바탕으로 남대문시장은 대한민국의 대표적인 문화관광형 시장이 되었다. 대한민국에 거주하는 외국인이 고국에 거주하는 친구를 초청하여 한국문화 경험 기회를 제공하는 〈어서와~ 한국은 처음이지?(2017)〉 등의 예능 프로그램과 대한민국에 온 외국 유명인들의 SNS(사회관계망서비스)에 소개되면서 남대문시장은 서울을 찾는 외국인들이 즐겨 찾는 명소가 되었다. 이곳을 찾는 외국인들은 2번 출입구 쪽 동우빌딩 3층에 위치한 '외국인 전용 커뮤니티 라운지'에서 시장·관광 안내, 문화공연 및 숙박·교통 예약 등의 서비스를 받을 수 있다.

2000년 3월 30일, 남대문시장 일대는 명동 및 북창동과 함께 관광특구로 지정되었다. 남대문관광특구에는 각종 의류와 액세서리, 농수산물과 식품, 공예품과 기념품, 귀금속, 화훼, 잡화 등 1,700여 종의 상품을 파는 점포와 각종 맛집을 포함하여 1만 개 이상의 점포가 운집해 있다. 남대문시장의 시장종사자 수는 상인 포함 약 5만 명, 1일 평균 관광객은 30만 명이며 그중 외국인 관광객은 1만 명에 달한다고 알려져 있다.

남대문시장은 각 시장 출입구와 상가 건물을 따라서 특정한 품목을 취급하는 점포들이 특화골목을 형성하고 있다. 삼호액세서리 상가 주변에는 외국인이 즐겨 찾는 먹자골목과 호떡골목, 시장 5번 출입구 쪽에는 칼국수골목, 상가 A동 쪽에는 갈치조림골목이 형성되어 있다. 시장 4번 출입구에서 3번 출입구 방향으로는 아동복거리, 6번 출입구 쪽에는 숙녀복거리, 상가 C동과 D동 사이에는 이불침구골목, 상가 D동과 E동 사이에는 군인용품골목이 특화되어 있다. 또한 시장 1번 출입구에서 2번 출입구 방향의 남대문로에는 카메라거리, 시장 3번 출입구 쪽에는 시계골목, 1번 출입구의 수입상가에서 상가 C동 상가 방향으로는 문구골목, 상가 D동과 G동 사이에는 관광기념품거리가 형성되어 있다. 이 외에 상가 A동과 B동 상가 사이에는 안경거리와 1414본시장 BORN Market이 형성되어 있다. 여기서 '1414'란 남대문시장이 1414년에 형성되기 시작하였다는 역사적인 배경을 상징하는 숫자이다.

남대문시장은 관광특구로 지정된 이후, 각 상가와 상점에서 판매하는 품목의 밀집도와 특성을 고려하여 4개의 관광·체험 코스를 개발하여 운영하고 있다. 그중 ①'홈 스타일링 코스'는 5번 출입구에서 출발하여 각종 소품을 구입하며 칼국수 등의 먹을거리를 즐길 수 있도록 구성되었다. ②'역사체험 코스'는 6번 출입구에서 출발하여 남대문(숭례문)과 주변의 근대식 건물 등을 둘러볼 수 있도록 구성되었다. ③'한류 트렌드 코스'는 4번 출입구에서 각종 의류상가와 안경거리, 카메라거리를 둘러보면서 패션 상품을 구입하고 먹자골목에서 먹을거리를 즐길 수 있도록 구성되었다. ④'전통문화 체험 코스'는 남대문 옆 1번 출입구에서 출발하여 '외국인 전용 커뮤니티 라운지'에서 한복체험을 하고 각종 관광기념품을 구입할 수 있도록 구성되었다. 이들 체험 코스는 모두 서울역 고가차도를 개보수해 만든 공원인 서울로7017을 함께 즐길 수 있게 구성되어 있다.

특징 및 의의 남대문시장의 특징을 이야기할 때 '고양이 뿔빼고 다 있다'라고 말하는데, 그 규모만큼 다양한 온갖 상품과 사람들, 오랜 역사성 및 이러한 특성들이 어우러져서 형성하는 경관을 지니고 있기 때문이다. 또한 남대문시장은 서울 중심부에 위치하고 남대문, 명동 관광특구, 남산, 서울역, 서울로7017 등의 명소와 접해 있어 쇼핑과 관광을 함께 즐기기에 좋은 조건을 지니고 있다.

이처럼 남대문시장은 대한민국에서 가장 오래된 역사를 지닌 전통시장이자 관광특구라는 특성을 반영하여 주변의 역사 문화자원과 상가를 연결해 다양한 관광 체험 코스를 개발하여 운영 중이다. 이들 체험 코스는 시장 내 곳곳에 자리한 갈치조림, 칼국수, 호떡 등 음식으로 특화한 먹자골목과 연계되어 문화관광자원으로서의 남대문시장 이미지를 강화하고 있다. 그 결과, 남대문시장은 서울을 방문하는 외국인의 필수 방문지 중 하나가 되었다.

키워드 숭례문, 남대문관광특구, 남창동, 문화관광형시장

참고자료 모든 물건이 모이고 흩어지는 시장백화점 남대문시장(서울역사박물관, 2013), 장시에서 마트까지 근현대 시장경제의 변천(국사편찬위원회, 두산동아, 2007), 남대문시장(namdaemunmarket.co.kr), 어서와 한국은 처음이지 유튜브 채널(youtube.com/@hello1stkorea).

필자 이상열(李相烈)

남바위

정의 이마, 귀, 목덜미를 덮는 방한용 머리쓰개.

내용 남바위는 조선시대 남녀가 착용한 방한모이다. 남바위의 형태는 정수리가 열려 있으며, 이마에서부터 삼단의 곡선이 마치 제비 꼬리와 같은 모양이다. 귀와 머리, 이마를 가리며 가장자리에는 털로 선을 둘러 뒷덜미를 덮는다. 남바위의 겉감은 검은색 공단으로 하고 안감은 융을 사용한다. 이때 가장자리에 두른 털은 돈피獤皮, 사피斜皮라고도 하는 '담비'의 털을 최고로 쳤다. 담비의 털은 색채가 매우 아름답고 윤택이 나며 치밀하고 부드럽다. 또 가볍고 보온력이 뛰어나 조선시대 여성들에게 가장 사랑받던 귀한 모피이다. 여기에 볼을 가리기 위한 볼끼를 붙이면 '풍차'가 되어 남바위에 또 다른 새로움을 더한다. 남바위는 모피에 대한 특별한 애정이 드러나는 모자다.

모자는 햇빛을 가리거나 바람을 막기 위해 착용하는 것이지만 조선 여성의 난모暖帽는 어느 것 하나 정수리를 덮는 것이 없다. 오히려 정수리를 열어 놓고 그 위에 산호줄 또는 끈목을 늘어뜨리고 앞뒤에 비단술을 매달아 놓는다. 한발 짝만 움직여도 산호줄, 비단술이 움직이고 뒤 댕기가 흔들리는 '보요步搖의 미'가 돋보이는 쓰개이다.

남바위는 개항기 한국을 방문한 외국인에게 특히 인기가 높았다. 영국의 화가 엘리자베스 키스Elizabeth Keith가 설날 아침, 아들·딸과 함께 고궁을 방문한 여인의 나들이 모습을 그려 놓았다. 남자아이는 남바위만을 쓰고 있으며, 어머니와 딸은 턱을 감싼 볼끼까지 갖춘 풍차를 쓰고 있다.

특히 평창 동계올림픽(2018)에서는 남바위를 쓰고 메달을 전달하는 시상 도우미들의 복식에 세계의 이목이 집중되었다. 남바위의 가장자리를 장식한 백색의 털은 흰 눈을 상징하며, 이마 앞에는 복주머니 등의 다양한 장식물을 매달았다. 평창 동계올림픽은 서울 올림픽(1988) 이후 30년만에 열린 올림픽으로, 강산이 세 번 바뀌는 동안 '한복의 미'도 더욱 세련되게 변했다는 찬사가 이어졌다. 개항기 모자의 나라 조선에서 가장 인상 깊었던 여인들의 난모가 다시 한번 '모던 한국'을 이끌었다.

남바위 | 가로18 세로34 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속004171

특징 및 의의 남바위의 특징은 정수리에 있다. 모자는 머리를 덮는 것이 기본이지만 여성의 난모는 어느 것 하나 정수리를 덮는 것이 없다. 오히려 정수리를 열어 놓고

정월 초하루 나들이 | 엘리자베스 키스 | 가로45 세로58 | 일제강점기 | 국립민속박물관 | 민속040791

남바위를 쓴 시상 도우미 | 서울 중구 | 2017 | 2018평창기념재단

그 위에 산호줄 또는 끈목을 늘어뜨리고 앞뒤에 비단술을 매달아 놓는다. 한 발짝만 움직여도 산호줄, 비단술이 움직이고 턱 밑에 묶은 끈이 흔들린다. 머리를 시원하게 열어 놓는 남바위는 세계 어디에서도 찾을 수 없는 한국 여인의 독창적인 쓰개이다.

키워드 난모, 볼끼, 풍차, 담비털

참고자료 우리옷과 장신구(이경자·홍나영·장숙환, 열화당, 2003), 조선사람들의 차림새 멋내기로 통하다(이민주, 세창출판사, 2023).

필자 이민주(李民周)

남산
南山

정의 서울특별시 중구와 용산구 경계에 있는 산.

내용 남산은 높이 265.2m로 대부분 화강암으로 구성되어 있다. 북쪽의 북악산, 동쪽의 낙산, 서쪽의 인왕산과 함께 서울의 중앙부를 둘러싸고 있다. 조선 건국기 한양도성을 쌓을 때도 이 네 산의 능선을 따라 쌓았다. 이를 도성의 내사산內四山이라고 한다. 현재까지도 남산 일대에는 성곽의 일부가 남아 있다. 남산의 정상에는 조선 중기까지 봄, 가을에 초제醮祭를 지내던 국사당國師堂이 있었다. 또 조선시대 통신 제도인 봉수제의 종점인 봉수대가 있어서 국방상 중요한 역할을 하였다. 옛 이름으로 목멱산木覓山이라 불리기도 했다.

19세기 말부터 충무로, 명동 일대에 일본인들이 들어오기 시작하면서 남산의 남쪽 자락은 그들에 의해 왜성대공원, 한양공원 등으로 개발되었다. 현재 명동에서 남산으로 올라가는 소파로에는 1910년 5월 개원한 한양공원 표석이 남아 있다. 일제는 영구한 식민 지배와 일본인의 안녕을 비는 뜻에서 1925년 남산에 조선신궁을 건립하였다. 조선신궁은 일본 본토 밖에 건립된, 천황의 유일한 대리자 격인 칙사가 직접 제사를 주관하는 칙제사勅祭社이다. 조선신궁은 광복 후 해체되었으며, 그 자리에는 제1공화국 시기 이승만 대통령 동상이 세워지기도 했다. 현재는 안중근의사기념관이 있다.

광복 후 남산은 많은 변화를 겪었다. 1957년 KBS의 전신인 국영 서울중앙방송국이 개국한 이래 1976년 여의도로 이전할 때까지 한국 방송의 메카 역할을 하였다. 현재는 서울 시가지를 조망할 수 있는 주요 관광지 중 하나로 꼽히는 남산서울타워도 원래 방송 전파 탑으로 건립한 것이다. 한편 서울을 확장하면서 강남과 강북의 원활한 교통 연결을 위해 1970~1978년 남산 1·2·3호

남산백범광장에서 본 남산N타워 | 서울 용산구 | 서울관광아카이브

남산팔각정 | 서울 용산구 | 서울관광아카이브

터널이 차례로 개통하였다. 1972년에는 외국인 전용 주거 시설로 남산외인아파트가 준공하기도 하였다. 남산외인아파트는 1994년 남산 제모습 찾기 사업의 일환으로 철거되었다.

이와 같은 많은 개발 사업으로 남산의 자연은 크게 훼손되었으나 현재는 녹화 사업에 노력한 결과 아름다운 옛 모습을 상당히 되찾았다. 2000년대 들어서는 한양도성 회현자락 복원 사업으로 성곽도 많이 복원되어 자연과 역사가 어우러진 공간이 되었다. 남산서울타워와 팔각정이 있는 정상에는 케이블카로 올라갈 수 있으며, 많은 시민과 외국인이 찾는 서울의 상징물 역할을 하고 있다. 2013년 서울시 발표에 따르면 1962년 운행을 개시한 남산케이블카의 50년간 누적 이용객 수는 1,700만 명에 달한다. 2012년 한 해에만 97만여 명이 이용했으며, 이 중 외국인이 26만여 명을 차지하였다.

특징 및 의의 서울 여행 안내 문헌 17종을 분석한 연구에 따르면 서울의 탐방명소 중 가장 등장 빈도가 높은 장소가 남산이다. 남산은 천혜의 자연경관과 오랜 역사성을 두루 갖춘 장소이면서 접근성 또한 좋기 때문이다. 또 "서울 최고의 전망" "외국인의 탐방명소"라는 표현에서 알 수 있듯이 서울을 전반적으로 조망할 수 있는 위치의 특징이 큰 역할을 한다고 할 수 있다.

남산의 높은 상징성은 "애국가(1935)" 2절의 "남산 위에 저 소나무 철갑을 두른 듯"이라는 구절이 뚜렷하게 보여준다. 또 남산은 2000년대 들어 서울에서 한류를 상징하는 대표적인 장소 중 한 곳이 되면서 여러 드라마의 무대로 등장하기도 하였다. 〈내 이름은 김삼순(2005)〉 〈꽃보다 남자(2009)〉 등에서 남산케이블카는 주인공 남녀의 데이트 장소로 등장한다. 또 〈별에서 온 그대(2013)〉 〈화유기(2017)〉 등에는 남산서울타워 전망대에 자물쇠를 걸어 두고 연인 간의 사랑을 맹세하는 장소인 '사랑의 자물쇠'가 등장하여 해외 한류 팬들의 호기심을 자극하였다.

키워드 목멱산, 국사당, 남산서울타워, 남산케이블카, 한양도성 회현자락

참고자료 20세기 남산 회현자락의 변형 시각적 지배와 기억의 전쟁(김대호, 도시연구13, 도시사학회, 2015), 방한 외국인 관광객들의 관광지 이동 네트워크 분석(이병주·조은숙·하영환, 관광연구저널36-5, 한국관광연구학회, 2022), 서울 도시탐방명소의 장소적 특성(박수지·김한배, 한국조경학회지41-4, 한국조경학회, 2013), 서울지명사전(서울특별시사편찬위원회, 2009), 역사도시경관으로서 서울 남산(서영애, 서울대학교 박사학위논문, 2015), 남산케이블카 누적 이용객 1700만명(매일경제, 2013.5.30.).

필자 염복규(廉馥圭)

남이섬

정의 북한강 가운데 위치한 섬으로, 드라마 〈겨울연가(2002)〉의 촬영지로 유명한 대한민국 대표 한류 관광지.

내용 남이섬은 강원도 춘천시와 경기도 가평군의 경계를 이루며 흐르는 북한강에 있는 하중도河中島(강 위에 있는 섬)이다. 원래 홍수 때 주변 지역이 물에 잠기며 일시적으로 섬이 되는 곳이었으나 1944년 청평댐이 건설되면서 완전한 섬이 되었다. 섬 자체는 강원도 춘천시에 속하지만 섬에 들어갈 수 있는 유일한 나루터는 경기도 가평군에 있다. 면적은 약 46만㎡이고, 둘레는 약 6㎞이다.

남이섬은 섬 안 북쪽 조선 전기 무인이었던 남이장군의 묘가 있어서 붙여진 이름이라는 설이 있다. 그러나 장군의 묘는 현재 경기도 화성시에 있어 남이장군과 관련된 민간 전승에 따라 지어진 것으로 보인다. 다만 다산 정약용 선생의 시문집인 『천우기행穿牛紀行』과 『산수심원기汕水尋源記』에 남이서南伊嶼(사람이 살기 힘든 작은 섬을 한자로 '서'라 지칭함)라는 지명과 함께 남이장군이 자라던 마을이라는 문장을 기록하고 있어 전승의 기원은 짧지 않다.

1960년대까지 남이섬은 수박이나 참외 농사를 짓던 농토였으나 1965년 수목 식재 사업을 시작으로 1966년 경춘개발 주식회사가 설립되면서 유원지로 개발되었다. 당시 서울에서 두 시간이면 도착하는 가까운 관광지로 주목받았고, 1977년 국민관광지로 지정되기도 하였다. 1979년부터는 10년간 'MBC 강변가요제'가 열리기도 하는 등 유원지로서 관광객이 꾸준히 방문하였다. 1982년 춘천시에서 발행한 춘주지에 따르면 1980년 춘천을 다녀간 관광객 약 200만 명 중 59만 명이 남이섬 유원지를 방문하였고 이는 춘천에서 소양강댐(65만 명) 다음으로 많은 수치였다. 하지만 1990년대에 들어 관람객의 큰 증가세 없이 쇠락하던 남이섬은 1994년 관광지 지정이 취소되기에 이르렀다. 당시 변화하는 여가생활 및 관광문화를 빠르게 반영하지 못하면서 발생한 일이었다.

2001년 남이섬을 운영하던 회사가 주식회사 남이섬으로 상호를 변경하면서 유원지가 아닌 관광지로의 전환을 시도하였고 KBS 2TV에서 방영한 〈겨울연가〉의 촬영 장소로 알려지며 관광객이 점차 증가하기 시작하였다. 특히 2003년 위성방송을 시작으로 2004년 4월부터 8월까지 NHK 종합 채널에서 〈겨울연가〉가 방영되면서 배우 배용준, 최지우를 단숨에 스타로 만들었다. 이른바 한류의 시작이었다. 드라마의 성공은 두 배우뿐만 아니라 드라마 포스터의 배경이었던 메타세쿼이아길, 둘의 첫 키스 장소 등이 위치한 남이섬에 관한 관심으로도 이어져 이전보다 관광객이 두 배 이상 많이 찾아와 한류 관광의 거점으로 거듭났다. 2001년 자체 추산 30만 명이었던 관광객이 드라마 〈겨울연가〉의 성공으로 내국인과 외국인 모두 증가했고 한국문화관광연구원의 관광지점 집계가 시작된 2004년 80만 명을 넘었다. 이후 2005년 관광객 170만 명을 시작으로 2014년 300만을 돌파한 후 코로나19 이전이던 2019년까지 연간 약 200만 명에서 300만 명이 다녀가는 명소가 되었다.

2006년 테마파크 '나미나라공화국' 독립선언을 하면서 새로운 변화를 시도한 남이섬은 세계책나라축제, 국제안데르센상 공식 후원 등 다양한 활동과 전시·공연 등 문화사업을 진행하고 있으며 문화체육관광부·한국관광공사가 선정한 한국 관광 100선에 꾸준히 선정되고 있다. 현재 흙·유리 등 공예 체험이 가능한 공예원, 그림책 놀이터, 유니세프 라운지(어린이도서관), 노래박물관, 미술관 등의 체험 공간과 메타세쿼이아길, 은행나무 길, 야영장 등 산책로가 조성되어 있다. 또한 다양한 국적의 방문자가 늘면서 이슬람 기도실과 할랄 식품을 판매하는 등 외국인 관광객을 위한 편의시설을 갖추고 있다.

특징 및 의의 남이섬은 부흥과 쇠퇴를 겪으며 다양한 시도와 변화로 대표 관광지로서의 위치를 공고히 하고 있다. 또한 한류라는 용어가 등장하면서 관광지와 콘텐츠가 연결되어 현재까지 지속되고 있는 첫 장소라는 의의가 크다.

남이섬 | 강원 춘천 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

남이섬 전경 | 강원 춘천 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

특히 대상 콘텐츠의 관심도가 떨어짐과 동시에 쇠락하는 다른 관광지와 달리 꾸준히 내·외국 관람객을 유치하면서 한류 관광지의 대표성을 지속적으로 유지하고 있다. 이는 외국인 관람 비율을 통해 알 수 있다. 드라마 영향력이 가장 거대했던 2005년, 남이섬을 방문한 관광객 170만 명 중 외국인 관광객은 30만 명으로 약 17%를 차지하였고 2008년에는 16만 명으로 감소하였다. 하지만 바로 이듬해 25만 명, 2010년 33만 명 등 꾸준히 증가하다 2016년 전체 관광객 330만 명 중 외국인 관광객 130만 명(40%)이 다녀갔다. 이는 드라마의 후광이 아닌 남이섬 자체가 한류 관광지라는 것을 보여준다. 또한 초기에는 일본 단체 관광객이 주로 방문했다면 현재는 태국, 인도네시아, 말레이시아와 같은 동남아시아 등 다양한 국적의 관람객이 방문하고 있다.

키워드 겨울연가, 나미나라공화국, 가평, 춘천

참고자료 관광객의 관광지 정체성 인식이 태도 만족도 행동의도에 미치는 영향 관계(신혜진·가정혜, 관광경영연구23-5, 관광경영학회, 2019), 남산면 지명유래(이학주, 춘천문화원, 2022), 남이섬 관광지 공간 재구성(유광민, 관광학연구38-5, 한국관광학회, 2014), 남이섬에 가고 싶다(강우현, 나미북스, 2012), 남이섬의 역사와 문화에 대한 사진적표현(최태종, 가천대학교 석사학위논문, 2013), 춘주지(춘천문화원, 춘천시·춘역군, 1984), 나미나라공화국(namisum.com), 한국관광공사 한국관광산업포털(touraz.kr), 한국문화관광연구원 관광지식정보시스템(know.tour.go.kr).

필자 최근락(崔根洛)

내시 복식

정의 내시부에 속하여 임금 곁에서 관리인의 직무를 맡아 비서 역할을 하는 남자들이 집무와 의례에 착용하는 의복.

내용 『경국대전經國大典』「내시부內侍府」에 따르면 내시부 관원은 16개 관직으로 종2품 상선尙膳으로부터 종9품 상원尙苑에 이르기까지 140명이 속해 있으며 음식에 관한 일을 관장하고, 왕명을 전하고, 궁궐 문을 지키고 청소하는 등 왕의 일상을 돌보는 일을 담당하였다. 품계가 없는 어린 내시는 소환小宦, 소수小豎, 귀유치[歸遊赤] 등으로 불리며 견습 내시로서 업무 수업을 받은 후 궁궐 청소에서부터 잔심부름, 대전에서 왕을 모시는 중요한 임무까지 수행하였다.

내시는 문무 관원과 동일한 관복을 착용하였다. 단령(옷깃이 둥근 관복)을 입고, 사모(관복에 착용하는 관모)를 쓰며, 대(허리띠)를 띠고, 화(목이 긴 신발)를 신었으며 단령에는 품계에 맞는 흉배(관복의 가슴과 등에 장식한 표장)를 달았다. 내시에게 하사된 단령, 직령(옷깃이 곧은 겉옷), 답호(소매가 없는 겉옷), 철릭(저고리와 치마가 붙은 겉옷) 등을 보면 사용된 직물과 색상뿐 아니라 단령 속에 갖추어 입는 착장법도 문무 관원과 동일한 것을 알 수 있다.

호성공신 3등에 봉해진 내시 김새신金璽信의 공신 초상화에 묘사된 복식은 동시대 공신들의 초상화에 묘사된 것과 동일하다. 아청색 계열의 시복 흑단령에 문관 정3품의 백한白鷴흉배를 달았다. 엘리자베스 키스Elizabeth Keith의 목판화에 표현된 내시는 사모를 쓰고 단학單鶴흉배가 달린 단령을 착용하였다. 현재 많은 미디어에서 내시가 뿔이 없는 무각無角 사모를 쓴 것으로 표현하고 있으나 역사적 사실에 맞지 않는다. 조선시대의 내시는 줄곧 관리의 품계에 따른 복식을 착용하였으므로 내시 복식은 관복의 변화와 동일한 양상을 보인다. 조선 전기에 조참·상참·조계에는 의례용 단령인 흑단령을 착용했고, 집무용 단령으로 압두록색·홍색·다갈색·초록색·벽색 등 여러 가지 색상의 단령을 착용하였다. 그러나 점차 현록색, 짙은 청색, 옅은 청색 등 대체로 흑색과 가까운 단령을 착용하였다. 왕비나 세자빈의 가마를 시위하는 귀유치는 감투를 쓰고 철릭을 입었으며 다회(끈목으로 된 띠)를 띠고, 토환吐環(허리띠를 고정하는 장치), 행전行纏(정강이 아래에 둘러서 바지 매무새를 간편하게 하는 것), 운혜雲鞋(구름무늬를 장식한 신) 등을 갖추었다.

① **임우 초상** | 가로116 세로176 | 조선 | 경기도박물관 | 11531
② **내시** | 엘리자베스 키스 | 국립민속박물관 | 민속040796

수라간 시식공감 행사의 내관 | 서울 종로구 | 2023 | 국가유산진흥원

문무 관리가 일의 종류에 따라서 차별화된 관복을 착용했던 것처럼 내시도 의례의 종류에 따라서 구별된 복식을 착용하였다. 그러나 위정자들은 내시의 권력을 억제하고 복식에서 문무 관리와 구별하고자 하였다. 연산군은 내관의 관모를 특별히 제작하고 복색을 구분하려고 했으나 기본적인 관복 착용에서 큰 변화는 없었다. 제복을 착용할 때 내시는 패옥佩玉(옷의 좌우에 차는 옥 장식)을 제거하도록 했고, 조복에 있어서는 착용 사례에 많은 제한을 두었다.

특징 및 의의 내시는 사모를 쓰고, 품계에 맞는 흉배가 달린 단령을 입고, 품계에 합당한 대를 띠고, 화를 신어서 관리와 동일한 차림을 하였다. 그러나 영화 〈연산군(1962)〉을 비롯한 미디어에서는 내시를 시각적으로 차별화하고자 사모의 뿔을 제거하여 무각 사모를 쓴 모습으로 그리고 있다. 수염이 없는 모습은 내시의 특징을 잘 드러내는 요소이다.

키워드 사모, 단령, 유각, 무각

참고자료 영국화가 엘리자베스 키스의 올드코리아(Elizabeth Keith 외, 책과함께, 2020), 조선시대 내시 복식 연구(조희영, 단국대학교 석사학위논문, 2008), 수염이 하나도 없는 이 남자 어떻게 공신에 올랐나(아트조선, 2012.10.14.).

필자 김소현(金素賢)

냉동김밥

정의 급속냉동기술을 이용하여 제조한 김밥.

내용 냉동김밥은 한국의 식품회사 올곧에서 제조한 제품을 2023년 미국의 식료품점 트레이더 조Trader Joe's에서 수입·판매하면서 크게 주목받기 시작하였다. 올곧의 대표는 김밥을 좋아해 김밥을 여러 줄 구매해서 1~2줄을 섭취한 후, 남은 김밥을 냉동실에 넣어 상하지 않게 보관하고 나중에 계란에 부쳐 먹거나 볶음밥을 해 먹곤 했다. 그런데 우연한 기회에 접한 참치 급속냉동기술을 김밥에 적용하면서 오늘날의 냉동김밥이 만들어졌다고 한다.

올곧은 기존의 김밥 제품과는 다르게 냉동김밥을 제조할 때 안에 들어가는 재료를 70~90% 정도 익히고, 김의 굽기 정도도 달리하여 만들어 바로 먹을 때보다 냉동한 후 해동해서 먹을 때 더 맛있다. 특히 채식 인구가 많은 미국 시장을 고려하여 고기 대신 우엉, 유부 등을 사용하여 고기의 식감을 살려 채식 김밥을 개발한 것이 시장에서 성공할 수 있었던 주요 요인으로 꼽힌다.

한편 냉동김밥이 탄생하게 된 것은 김밥을 빠르게 얼릴 수 있는 급속냉동기술의 개발 덕분이다. 급속냉동은 식품 내 얼음이 생성되는 최대빙결정생성대를 35분 이내로 통과시켜 얼음 결정이 70㎛ 이하가 되도록 동결하는 기술이다. 식품을 일반적인 냉동고에서 냉동(-18℃)하게 되면 식품 내에 분포하는 수분이 동결되면서 얼음 결정이 커지게 되고 부피가 커진 얼음이 식품의 조직을 파괴하고 해동 후 드럽에 의한 수분 유출이 많아져 식품 원래의 조직감과 맛을 잃어버리게 된다. 급속동결 온도는 정해져 있지는 않으나, 일반적으로 냉동김밥을 만드는 과정에서는 −45℃ 이하에서 1시간 정도 동결하게 된다. 급속동결을 하면 식품 내부의 수분이 아주

마트에서 판매 중인 냉동김밥 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

작은 얼음 결정으로 형성되어 세포 조직의 파괴를 최소화하고 해동 후에도 수분 유출이 적어 식품 원래의 맛, 질감, 영양을 최대한 유지할 수 있다. 또한 식품 온도를 빠르게 낮춰 미생물의 활동을 억제하고 번식을 막아 부패 및 변질을 방지할 수 있으며, 식품의 산화를 억제하여 색·향·맛의 변화를 최소화할 수도 있다. 현재 급속냉동기술은 김밥뿐만 아니라 다양한 식품에 적용되어 활용되고 있다.

특징 및 의의 최근 냉동김밥이 미국에서 큰 인기를 얻고 있다. 그 이유는 인스타그램이나 틱톡 같은 SNS(사회관계망서비스)에서 'Please do a review on the Kimbap(김밥을 리뷰해주세요)'과 같이 김밥의 리뷰를 요청하는 댓글 문화가 인플루언서들이 김밥을 먹어보는 '챌린지' 문화로 확대되었고, 오프라인에서는 'As seen on TicTok(틱톡에서 본)' 상품으로 홍보가 되면서 인지도가 급상승했기 때문이다. 냉동김밥은 쌀로 만들어 글루텐프리 제품이고, 모든 재료가 식물성이라서 채식주의자에게도 주목받았으며, 3.99달러라는 저렴한 가성비의 가격까지 겹쳐 선풍적인 인기를 얻게 되었다.

트레이더 조의 560개 매장에 입고된 올곧의 냉동김밥은 초도물량 250t이 2주 만에 모두 판매되었고 추가 주문까지 이루어졌다. 이에 올곧의 매출은 2020년 약 4억 원 대비 2023년에 약 70억 원으로 1,500% 이상 상승하는 성과를 거두기도 하였다. 미국에서 냉동김밥이 인기를 끌면서 NBC에서는 이를 조명하기도 하였으며, 이를 통해 다른 한국기업들이 만든 다양한 한식 제품으로까지 관심이 확대되고 있다.

키워드 김밥, 급속냉동, K-푸드, 트레이더 조

참고자료 쉽게 풀어 쓴 식품가공저장학(이경애 외, 교문사, 2015), 현대식품공학(변유량 외, 지구문화사, 2014), 그 냉동 김밥은 어쩌다 미국에서 품절되었나(김영화, 시사IN, 2024.2.29.), 올곧(allgot.co.kr), 트레이더 조(traderjoes.com).

필자 신정규(申廷揆)

냉면
冷麵

정의 메밀가루·감자전분·칡전분·밀가루 등으로 내린 사리에 차가운 육수나 기타 국물을 붓거나 여러 가지 양념으로 비벼 낸 국수.

내용 겨울에 차갑게 먹으므로 찬 '냉冷'과 국수 '면麵'을 조합하여 '냉면'이라고 불렀다. 한국인이 즐겨 먹는 냉면 국수의 주재료는 메밀가루나 감자전분이다. 한반도는 평안도와 황해도, 경상북도 지역에서만 늦겨울에 파종하여 7월 장마 전에 수확하는 밀의 한 품종인 겨울밀 재배가 가능하다. 밀가루 국수는 20세기 이후에야 해외에서 들여온 밀로 만들어 먹을 수 있었다. 18~19세기 존재하였던 냉면의 종류는 크게 세 가지이다.

첫째는 메밀가루를 반죽하여 국수틀에서 뽑은 메밀국수를 동치미 국물에 말아 낸 냉면이다. 평안도, 황해도, 강원도 사람들은 겨울에 무를 소금물에 절여 발효시킨 동치미 국물에 메밀국수를 말아서 냉면을 만들었다. 메밀국수는 메밀을 가리키는 한자 '목木'을 붙여 '목면木麵'이라고 불렀다. 강원도 일부 지역 사람들은 늦가을에 메밀을 수확하여 전분을 섞어 익반죽한 다음 바로 국수틀에 내려 익힌 사리로 만든 '막국수'를 먹었다. 막국수는 즉시 먹는다고 하여 붙여진 이름이다. 이후 1960년대 한국 정부에 의해 산악지대에서 평지로 이주하게 된 화전민들이 생계를 위해 춘천 일대에 음식점을 열고 막국수를 판매하기 시작하였다.

둘째는 함경도 사람들이 겨울에 즐겨 먹었던 '농마국수'로 불린 냉면이다. '농마'는 감자전분을 가리키는 함경도의 지역어이다. 메밀국수나 밀국수와 달리 농마국수는 면발이 소의 힘줄처럼 몹시 질긴 것이 특징이다.

만드는 방법은 다음과 같다. 감자전분의 가루를 익반죽하여 국수틀에 넣고 국수를 뽑는다. 팔팔 끓는 물이 담긴 솥에 국수를 넣고 서로 엉키지 않도록 젓가락으로 저어 주면서 90초 정도 익힌다. 솥에서 국수가 떠오르면 재빨리 건져 찬물을 갈아대면서 3~4번 씻은 다음 사리를 지어 발에 놓아 물기를 뺀다.

셋째는 조선 왕실에서 가을부터 겨울에 이르는 시기에 일상식사와 잔치 때 먹었던 '골동면骨董麵'이라는 냉면이다. 골동면은 소고기와 달걀 등으로 만든 고명에 간장으로 양념한 비빔국수이다. 미국인 조지 클레이턴 포크George Clayton Foulk(1856~1893)는 1884년 11월 10일 전주의 전라도 감영에서 골동면을 먹었다. 그는 영어로 쓴 일기에서 골동면을 파스타의 하나인 '베르미첼리vermicelli'라고 적었다. 미국 제26대 대통령 시어도어 루스벨트Theodore Roosevelt(1858~1919)의 딸 앨리스 루스벨트Alice Lee Roosevelt Longworth(1884~1980)는 1905년 9월 20일 서울의 덕수궁 중명전에서 열린 고종 황제의 오찬에 초대되었는데, 이때의 메뉴 중에 골동면이 들어 있었다.

냉면은 1910년대에 들어 여름 음식으로 서울과 평양 등지에서 유행하였다. 당시 서울과 평양의 냉면 전문점에서는 여름이 되면 겨울에 서울의 한강이나 평양의 대동강에서 채취하여 전기와 암모니아 가스로 가동한 냉동창고에 보관해 둔 얼음을 물냉면의 국물에 넣어 차갑게 만들어 판매하였다. 여름에 수확한 메밀의 양이 적었으므로 약간의 메밀가루에 고구마나 감자의 전분을 많이 섞어 국수로 만들었다. 1920년대 서울과 평양의 일부 냉면집에서는 여름에 무가 수확되지 않아 동치미를 만들 수 없었으므로 고기를 삶은 국물에 조미료인 MSG를 넣어서 감칠맛 나는 육수를 만들었다. 1920년대에는 서울냉면·평양냉면·함흥냉면·해주냉면 등을 여름 별미로 서울·평양·함흥·해주 등지 음식점에서 판매하였다.

냉면 | 국립민속박물관

특징 및 의의 6·25전쟁 이후 남쪽으로 이주한 평안도와 함경도 사람들이 남한의 도시에서 '면옥'이라는 이름을 붙인 음식점을 개업하였다. 1970년대 이후 냉면은 한국의 대표 여름 절기음식으로 자리 잡았으며, 이때부터 메밀국수로 만든 냉면을 '평양냉면', 감자전분으로 만든 냉면을 '함흥냉면'이라고 불렀다.

한때 평양냉면은 남북한의 통일을 기원하는 상징 음식이 되었다. 1990년대 초반부터 북한 정부는 중국의 선양瀋陽과 베이징北京에 북한음식점을 개업하고 평양 옥류관의 냉면을 판매하였다. 그러나 한국에서 먹었던 평양냉면의 국수와 달리 메밀 함량이 많아서 부드러웠고, 육수의 맛도 싱거워서 맛이 다르다고 여긴 한국인 관광객도 있었다. 2018년 판문점에서 문재인 대통령을 만난 김정은 국무위원장은 평양 옥류관의 수석 요리사가 제면기를 들고 와서 만든 평양 옥류관 냉면을 선보였다.

해외에 체류하는 재외동포 거주지에서도 냉면은 인기를 끌었다. 중국의 조선족朝鮮族 사회에서는 1978년 개혁개방정책改革開放政策 이후 음식점이 생겼고, 1989년 함경도식 감자전분에 메밀가루를 조금 섞어 만든 연변延邊냉면집이 문을 열었다. 2000년대 이후에는 서울의 가리봉동과 대림동에 조선족이 집단으로 거주하면서 연변냉면을 판매하는 음식점이 자리를 잡았다. 2002년 중국 베이징의 '한나산漢拿山' 음식점에서는 한국식 불고기, 비빔밥과 함께 연변식 냉면을 판매하기도 하였다. 일본에서 드라마 〈겨울연가(2002)〉와 〈대장금(2003)〉 등이 유행하면서 오사카의 재일동포가 운영하는 한식 음식점에서 냉면을 판매하여 인기를 끌었다.

해외에서 냉면을 제조할 수 있게 된 결정적인 계기는 냉면 제면기 덕분이다. 냉면 제면기는 1937년 북한의 강원도 원산元山에서 개발되었고, 6·25전쟁 이후 남한에 온 함경도 출신 냉면 요리사가 제품으로 만들었다. 1970년대 이후 스테인리스 스틸stainless steel로 제작된 냉면 제면기는 불고기와 냉면을 전문으로 판매하는 음식

한인마트에서 판매 중인 냉면 | 영국 | 2024 | 주영하

점에서 반드시 갖추어야 하는 설비였다. 1990년대 이후 고기구이 전문점에서는 양이 적은 후식용 냉면을 손님에게 제공하여 인기를 끌고 있다. 1990년대 이후 해외로 진출한 한국음식점에서는 한국산 냉면 제면기와 반죽기, 육수통 등을 구매하여 현지에서 냉면을 제조하여 판매하였다. 아울러 2000년대 이후 한국의 식품기업에서 냉면을 레토르트식품으로 개발하여 해외에 수출하면서 세계 각국의 도시에 있는 한국음식점과 가정에서 냉면을 먹을 수 있게 되었다.

2010년대 이후의 한국에서는 진심으로 냉면 맛에 반한 젊은이들이 많이 생겨났다. 그들은 메밀가루 60% 이상의 국수에 간이 심심한 육수로 만든 옛날식 평양냉면을 진정성 있는 냉면으로 인식하였다. 2020년대 이후 일본인 관광객 중에서는 이와 같은 평양냉면을 먹기 위해 한국을 찾는 관광객이 적지 않다.

키워드 골동면, 평양냉면, 제면기, 겨울연가, 대장금

참고자료 백년식사(주영하, 휴머니스트, 2020), 식탁 위의 한국사(주영하, 휴머니스트, 2013), 음식인문학(주영하, 휴머니스트, 2011), 일본 한류 한국과 일본에서 보다(주영하 외, 한국학중앙연구원, 2007), 조선의 미식가들(주영하, 휴머니스트, 2019), 조선향토대백과사전12-함경남도1(조선과학백과사전출판사·한국평화문제연구소, 평화문제연구소, 2003), 한국 소재 연변냉면으로 본 음식 문화의 변용과 적용(성치원, 한국민속학61, 한국민속학회, 2015), Inside the Hermit Kingdom-The 1884 Korea Travel Journal of George Clayton Foulk(Samuel Hawley, Lexington Books, 2008).

필자 주영하(周永河)

노래방

정의 노래 반주기를 통해 노래를 부를 수 있는 작은 방으로 된 여가문화 공간.

내용 한국의 거리를 다니다 보면 노래방을 많이 찾아볼 수 있다. 노래방 종류에는 일반 노래연습장과 '코노'라고 줄여서 부르는 코인노래방과 '오래방'이라고 부르는 오락실 내에 설치된 노래방이 있다.

코인노래방은 원하는 만큼 금액을 넣어 해당하는 곡의 수만큼 노래를 부를 수 있는데 지역에 따라 다르지만 1곡당 500~1,000원이다. 일부 코인노래방은 시간제로 요금을 받기도 한다. 이런 경우에는 보통 30분에 2,000~5,000원이다. 오래방은 일반적인 노래방과 달리 오락실 한 곳에 마련되어 있으며, 보통 작은 방이나 부스 형태로 마련되어 있다. 코인노래방 같이 동전을 넣고 노래를 부를 수 있는데, 1~2인이 이용할 수 있는 정도의 작은 공간으로 된 곳이 많다. 오래방은 혼자 1~2곡의 노래를 부르고 싶은 사람들에게 인기가 많다.

노래방은 대체로 청소년의 출입도 가능한 공간이다. 그래서 많은 청소년이 즐겨 찾는 문화 공간이 되었다. 노래방의 정식 명칭은 '노래연습장'이다. 간혹 간판에 노래바·노래빠·노래밤으로 적혀 있거나 노래방이라고 되어 있어도 받침 'ㅇ'이 '♥'나 마이크 모양으로 변형된 곳이 있는데 이곳은 일반적인 노래방, 즉 노래연습장이 아닌 주류를 판매하는 유흥주점이다.

한국 사람들에게 오래전부터 노래는 삶의 한과 흥을 표현하는 수단이었다. 1900년대에 제정帝政 러시아가 발간한 한반도에 관한 보고서에는 "한국인은 음악을 매우 즐기고, 청각이 매우 발달되어 있다"라고 쓰여 있으며, 풍류에 대한 한·중·일 비교 연구에 따르면 '풍류'라는 용어는 주로 중국의 경우는 '시문詩文', 일본은 '춤', 한국은 '음악' 측면이 부각된다고 한다. 중국 남북조시대의 역사서인 『후한서後漢書』에 나타난 고구려에 대한 기록 중 "밤에는 남녀가 곧잘 떼를 지어 노래 부른다"라는 내용이 있으며, 중국 삼국시대 역사서 『삼국지三國志』에는 "그 백성들은 노래와 춤을 좋아하며, 나라 안의 촌락마다 밤이 되면 떼를 지어 모여 서로 노래하며, 놀이를

코인노래방 | 2024 | 세븐스타코인노래연습장

즐긴다"라는 기록이 있다. 이렇게 함께 모여 노래를 부르는 '떼창' 문화에 대한 기록에서 한국인들은 오래전부터 함께 모여 노래를 부르기를 좋아했다는 것을 짐작해 볼 수 있다.

특징 및 의의 노래방은 일본의 '가라오케カラオケ'에서 시작된 문화로, 한국에는 1980년대 초반 노래를 부를 수 있는 시설을 갖춘 술집에 도입되어 함께 노래를 부르는 것을 좋아하는 한국인들에게 인기를 얻게 되었다. 한국의 사랑방에서부터 이어져 오는 놀이방(찜질방, PC방 등) 문화와 결합하여 현재의 노래방이라는 하나의 문화로 자리매김하게 되었다. 이후 한국에서 노래방은 단순하게 음악과 노래만 즐기는 장소가 아니라 스트레스 해소, 친목 도모, 문화 교류, 그리고 인간관계 강화를 제공하는 특별한 공간이 되었다. 부산대학교 사회학과 김문겸 교수가 2013년에 진행한 설문조사를 통해 살펴본 한국인들이 노래방에 가는 이유는 스트레스 해소(32.5%)와 친목 도모(30.3%)였다. 한국은 빠른 경제 성장과 강한 사회적 압박으로 인해 스트레스가 많은 사회다. 이에 노래를 부르며 자유롭게 감정을 표현하고, 스트레스를 해소하는 데 노래방은 큰 역할을 한다. 특히 함께 밥을 먹고 2차로 동료, 친구들과 함께 노래방에 가서 즐기는 것은 유대감을 형성하고 서로 간의 관계를 강화하는 자리로 여겨진다. 이것이 한국 사회에 노래방 문화가 자리 잡은 중요한 이유 중 하나이다. 그러나 코로나19 이후로 함께하는 단체 회식 및 모임이 줄어들고 개인 중심 문화가 확산하면서 함께 노래 부르며 즐기는 노래방보다는 혼자 스트레스를 풀기 위해 가는 코인노래방이 더 많아지고 있다. 2022년 『한국경제신문』이 서울 주요 대학가에 있는 노래방을 조사한 결과 서울 동작구 흑석동 중앙대 인근에는 수십 년간 영업했던 노래방 10여 곳이 없어지고 단 한 곳만 남았으며, 노래방이 없어진 자리에는 코인노래방 아홉 곳이 새로 들어섰다고 한다. 대학가인 신촌역 인근도 영업 중인 19곳 중 11곳이 코인노래방으로 바뀌었다.

키워드 방문화, 떼창, 회식, 코노, 흥

참고자료 국역 한국지(한국정신문화연구원 자료조사실, 한국정신문화연구원, 1984), 풍류의 시대적 전개와 변양(정병훈, 민족미학5, 민족미학회, 2005), 한국 유흥문화의 대전환과 그 의미(김문겸, 한국민속학57, 한국민속학회, 2013), 혼자 즐긴다 떼창 노래방 지고 코인 노래방 뜨고(한국경제신문, 2022.12.30.).

필자 천수연(千秀延)

노리개

정의 고름 또는 허리끈에 매달아 꾸미는 여성 장식품.

내용 노리개는 기록에 한자로 '차다' 라는 뜻의 패佩·珮가 있다. 한글로는 『숙명신한첩淑明宸翰帖』에 '노리개옛'이라는 기록을 통하여 노리개라는 한글이 일찍부터 사용된 것을 알 수 있다.

노리개는 끈과 주체(보패류)로 구성되어 있다. 끈은 여러 갈래의 견사를 엮어 짠 끈목인 '다회多繪'에 매듭[每楫]을 맺고 술을 늘인 형태가 일반적이다. 다회는 둥글게 또는 납작하게 짜는데 이는 시간과 공력이 많이 드는 작

업으로 남자의 띠帶, 어보 끈, 가마나 상여 술, 검을 거는 끈 등 고급 장식에 주로 사용되었다. 왕실의 혼례 물목을 적은 『정미가례시일기丁未嘉禮時日記』(1847)의 기록을 보면 노리개나 패라는 단어는 보이지 않는다. 그러나 주체가 수정으로 만든 한 쌍의 가지모양 장식물이 달린 노리개인 경우 '수정쌍가지', 공작석으로 만든 한 쌍의 나비모양 장식물이 달린 노리개는 '공작석접일쌍'이라 하여 재료와 형태만으로 명명한 것을 알 수 있다. 주체의 형태는 나비·오리·용·박쥐 등의 동물 모양, 가지·고추·복숭아·목련·매화·불수·연꽃·나비·솔방울 등의 식물 모양, 엽전·호로병·주머니·장도·장식판·꽃바구니 등의 기물 모양, 동자와 같은 인물 모양 등 이 있다. 주체의 재료는 옥, 비취, 산호, 자마노, 밀화, 공작석, 진주 등이 있다.

장식기법으로는 금속에 금을 입힌 니사장식, 옥을 투각해 무늬를 넣은 섭옥장식, 법랑이나 비취 장식 등이 있다. 노리개는 매듭에 주체가 달린 개수에 따라 한 개의 노리개를 단작노리개, 세 개인 것은 삼작노리개라고 한다. 삼작노리개 중에도 궁중의 예식이나 일반인의 혼례와 같은 큰 행사에 착용하는 것을 대삼작노리개라 하는데 주체장식이 산호·옥나비 한 쌍·무늬가 새겨진 밀화(호박의 일종)인 경우가 많다. 이때 옥나비 한 쌍이 중심에 오도록 차는데, 옥나비 한 쌍은 부부의 사랑과 다산을 의미한다. 이외에 장도노리개·향갑노리개·바늘집노리개·줄향노리개같이 장식과 실용의 목적을 겸한 노리개도 있다. 노리개를 착용할 때는 상단의 매듭고리를 고름과 치마끈에 직접 걸기도 하지만 '대전帶錢' 한글로는 '띠돈'이라 하는 걸이에 매달기도 한다. 대전은 주로 남자의 허리끈에 달아 장도, 부채 등의 장식물을 거는 데 사용하던 것인데 조선 말기 여성의 노리개를 거는 데에도 대전이 활용되기 시작한 것으로 보인다.

대삼작노리개 | 길이41 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속001028

특징 및 의의 노리개는 여성들이 장식과 실용의 목적으로 착용하는 것으로 계절과 옷의 색상을 고려하여 착용했다. 『사절복색자장요람四節服色資粧要覽』에 "봄, 가을, 여름에는 구슬·옥같이 가벼운 것을 차고, 겨울에는 두터운 옥·마노·밀화·향노리개와 같은 것을 찬다"라고 하였고, "공작석은 고도(흰저고리)와 자적저고리에 차되 산호와 자만호는 자적저고리와 같이 붉은색에는 차지 말라"라고 하였다. 또 "밀화는 옥색과 자적색 저고리에 차도 좋으나 제삿날에 무늬없는 당의차림에는 반드시 차고, 옥장도와 수정붕어장도는 고도(흰저고리)와 겹적삼에 차느리라"라는 내용이 있다. 이를 통해 노리개 차용법을 이해할 수 있다.

미인도 | 신윤복 | 가로46 세로114 | 조선 후기 | 간송미술문화재단

요즘 노리개를 착용한 모습은 결혼식에서 혼주 어머니의 한복에서 종종 볼 수 있는데 대부분 허리끈에 단작노리개를 단다. 그리고 20세기 초 북한 지역의 혼례 사진에 여성들의 허리에 노리개를 주렁주렁 달아 놓은 장면을 볼 수 있는데, 이러한 노리개의 착용 풍습은 요즘 젊은이들이 가방이나 핸드폰에 무언가 장식을 주렁주렁 매다는 모습에서 노리개를 옛 풍습을 연상하게 한다.

키워드 다회, 유소, 보석, 장식

참고자료 四節服色資粧要覽, 丁未嘉禮時日記, 한복인문학사전-노리개(정미숙, 경상북도, 2018).

필자 정미숙(鄭美淑)

노블코믹스

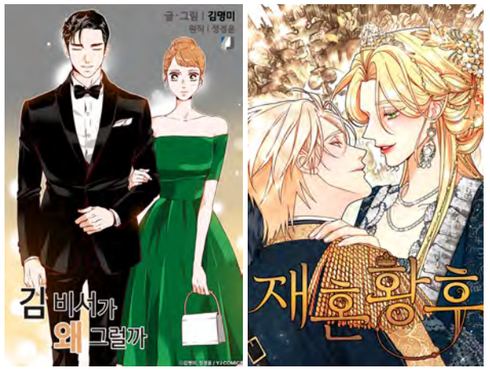
정의 웹소설을 원작으로 만든 웹툰.

개관 '노블코믹스Novel Comics'는 검증된 소설 원작을 웹툰으로 제작하는 것을 뜻한다. 처음에는 2014년 카카오페이지에서 인기 소설을 원작으로 한 웹툰화 작업을 시작하며 명명한 이름이었지만, 노블코믹스가 흥행하면서 오늘날 모든 웹툰 플랫폼에서 사용하는 명칭이 되었다. 매출이 잘 나왔던 소설을 웹툰으로 매체를 전환시켜 연재한다면 연재 당시 구축된 소설 팬덤으로 보장된 팬층을 확보할 수 있으며, 웹툰의 매출 상승은 원작 소설의 매출까지 상승시켜 시너지를 낼 수 있다는 이점이 있다. 때문에 2024년 현재 웹툰 시장에서는 노블코믹스가 오리지널 웹툰과 비슷한 비율로 유통되고 있다. 대표적인 노블코믹스 작품으로는 〈달빛조각사(2015)〉 〈왕의 딸로 태어났다고 합니다(2016)〉 〈김 비서가 왜 그럴까(2016)〉 〈그녀가 공작저로 가야 했던 사정(2017)〉 〈나 혼자만 레벨업(2018)〉 〈재혼 황후(2019)〉 〈전지적 독자 시점(2020)〉 〈사내 맞선(2018)〉 등이 있다.

내용 카카오엔터테인먼트는 국내에서 성공한 노블코믹스를 해외에도 활발히 수출하며 글로벌 시장 공략에 나서고 있다. 대표적으로 전 세계 누적 조회수 143억 뷰를 기록하며 글로벌에 'K-웹툰'이라는 장르를 각인시킨 〈나 혼자만 레벨업〉도 웹소설에서 웹툰으로 노블코믹스된 작품이다. 2016년 당시 국내 웹툰·웹소설 플랫폼 카카오페이지에서 125만 명 이상이 구독하고 있었던 인기 노블코믹스 〈왕의 딸로 태어났다고 합니다〉는 2016년 9월, 중국 텐센트Tencent, 腾讯의 포털사이트 큐큐닷컴QQ을 통해 서비스되었고, 유료 서비스 시작과 동시에 일일 유료 차트 1위에 올랐다. 또한 해당 작품은 텐센트 만화 플랫폼 역사상 최단 기간인 서비스 40일 만에 1억 뷰를 달성하는 흥행 성과를 보여주기도 하였다. 카카오엔터테인먼트는 〈아도니스(2016)〉 〈김 비서가 왜 그럴까〉 등 국내에서 좋은 성적을 보여준 노블코믹스를 북미, 일본, 중국을 비롯해 전세계 다양한 국가에 수출시키는 것은 물론, 카카오엔터테인먼트의 북미 웹툰·웹소설 플랫폼 타파스를 통해 〈나 혼자만 레벨업〉 〈사내 맞선〉 〈악역의 엔딩은 죽음뿐(2020)〉 〈이번 생은 가주가 되겠습니다(2021)〉 등의 노블코믹스를 영어로 번역하여 현지에 서비스하기도 하였다. 일본에서는 카카오픽코마가 모바일 콘텐츠 플랫폼 픽코마ピッコマ를 설립하여 한국의 노블코믹스를 일본에 서비스하며 현지 시장을 공략하고 있다.

국내 대형 웹툰 플랫폼인 네이버도 전략적으로 노블코믹스를 제작·유통하고 있다. 네이버 시리즈의 대표 웹소설인 〈전지적 독자 시점〉의 노블코믹스는 웹툰 공개 한 달 만에 매출 16억 원을 기록했으며, 2024년 3월 기준 누적 조회수 2억 뷰를 돌파하였다. 2022년 기준 국내외 총 매출 110억 원을 돌파한 웹툰 〈재혼 황후〉는 글로벌 서비스를 통해 일본어·프랑스어·중국어 등 다양한 언어로 서비스 되고 있으며, 2023년 라인망가 웹툰 분야 순위 1위 및 연간 순위 2위를 달성했다. 또한 수백억 원의 누적 매출을 기록한 웹소설 〈화산귀환(2019)〉은 2021년 노블코믹스로 제작되어 2023년 기준 글로벌 누적 조회수 4억 5,000만 뷰를 돌파하는 등 좋은 성과를 보여주고 있다.

콘텐츠 기업 리디도 작품성을 인정받은 웹소설을 폭넓게 확보해온 것을 기반으로 노블코믹스 제작에 뛰어들었다. 자사 스튜디오에서 제작한 노블코믹스 〈참아



① <김 비서가 왜 그럴까> | 김명미·정경윤 | 2016 | 카카오엔터테인먼트
② <재혼 황후> | 히어리·숨풀·알파타르트 | 2019 | 네이버웹툰

주세요, 대공(2021)〉은 웹툰 흥행과 함께 원작 웹소설도 주간 베스트셀러 1위에 등극하고, 원작 웹소설의 1주간 일평균 거래액도 전월 동기 대비 32배 상승하며 시너지 효과를 보였다. 리디에서 연재되고 있는 노블코믹스 〈상수리나무 아래(2020)〉는 원작 웹소설의 파급력과 뛰어난 작품성으로 리디 웹툰 최상위권을 차지하고 있으며, 일본 웹툰 플랫폼 메챠코믹めちゃコミック에 서비스된 당시 공개 30일 만에 조회수 1,000만 회를 기록하고, 거래액 25억 원을 돌파했다.

특징 및 의의 소설 원작 IP(지식재산권)가 노블코믹스화 되면서, 이후 흥행에 성공한 노블코믹스가 영상화 되는 IP 확대가 활발히 이루어지고 있는 추세다. 2017년 카카오페이지에서 연재된 웹소설 〈사내 맞선〉은 2018년 노블코믹스로 제작되어 폭발적인 인기를 끌어 2022년 드라마로도 방영되었다. 드라마는 넷플릭스 TOP10 기준 4월 첫째 주 영어권과 비영어권 글로벌 지역에서 1위에 자리매김하는 성과를 거두었다. 〈사내 맞선〉의 드라마화로 원작 웹소설과 노블코믹스에 대한 관심이 높아져 웹툰은 국내에서 조회수·구매자수·거래액 1위, 열람자수 2위를 기록하며 매출이 약 4배 상승하였고, 북미 타파스에서는 거래액·열람자수 1위, 일본 픽코마에서는 드라마 방영 전주 원작 매출이 2배가량 상승하였다. 또한 '사내 맞선' IP에 주목한 홍콩 ViuTV에서 현지 드라마 〈사내맞선(社內相親)〉이 방영되었으며, 홍콩의 인기 아이돌이 주인공으로 캐스팅 되는 등 흥행에도 성공하였다. 이처럼 원천 스토리 IP를 기반으로 제작되는 노블코믹스는 웹소설과 웹툰 독자층의 경계를 없앴으며, 국내외 전부를 아우르는 세계적인 콘텐츠 제작이 가능해진 현재의 시장 발전에 큰 영향을 주었다.

키워드 웹소설, 웹툰, 원작, IP

참고자료 게임 속으로 들어온 웹툰 콜라보로 글로벌 인지도 높인다(파이낸셜뉴스, 2024.3.12.), 노블코믹스의 이야기 소비 방식(서은영, 황해문화114, 새얼문화재단, 2022), 리디 노블코믹스 흥행 토대로 웹툰 시장 공략에 박차(동아일보, 2021.9.17.), 사내맞선 웹소설·웹툰·드라마까지 글로벌 흥행 매출 20배↑(한국금융, 2022.4.8.), 손실 폭 줄인 리디 상수리 나무 아래 덕 봤다(바이라인네트워크, 2024.4.9.), 웹소설 만화로 재탄생 카카오페이지 노블코믹스(아이뉴스24, 2016.7.22.), 웹소설 원작 웹툰화 노블코믹스 한류 꽃 활짝(게임톡, 2021.4.5.), 카카오페이지 웹툰 잘나가네 중국서 1위 찍고 북미 겨냥(디지털데일리, 2016.9.29.).

필자 한창완(韓昌完), 도효주(都効晌)

녹두전
綠豆煎

정의 녹두를 갈아 숙주, 김치, 돼지고기 등을 넣어 둥글게 부친 전.

내용 녹두전은 녹두를 물에 불려 껍질을 제거하고 곱게 갈아서 고기와 김치, 숙주·파·고사리 등의 채소를 넣어 지진 전이다. 녹두는 여름철에는 3시간, 겨울철에는 6시간 정도 충분히 불려 손으로 비비면 껍질이 잘 벗겨진다. 요즈음은 대강 껍질을 벗긴 깐녹두를 시중에 팔고 있다. 이를 물에 손으로 비비는 작은 수고로도 껍질이 잘 벗겨지니 편리하다. 껍질을 벗겨 노란 속살만 남은 녹두는 갈아야 하는데 맷돌에 갈아 만든 녹두전이 훨씬 부드럽다. 기계를 이용해 갈면 녹두입자가 너무 곱게 갈려 오히려 부재료들과의 혼합이 어려워 전을 부칠 때 부피감이 없고, 먹을 때 단단한 질감이 느껴진다. 되직하게 간 녹두에 돼지고기, 숙주와 고사리, 배추김치 등을 넣고 소금과 후춧가루를 넣어 간을 한다. 부재료는 녹두와 한데 섞어 부치기도 하고, 팬에 간 녹두를 먼저 올린 후 위에 고명처럼 올리기도 한다. 녹두전을 부칠 때는 식용유를 넉넉히 두르고, 녹두 전분이 익어야 하므로 중불에서 충분히 앞뒤를 익히는 것이 좋다. 과거에는 지짐기름으로 돼지비계를 주로 썼고, 요즈음은 식물성기름을 사용하고 있다. 녹두전은 다른 전에 비해 두껍게 부치는 것이 특징이다. 녹두전을 부칠 때에는 누르지 말고 두툼하게 부쳐야 좋은데 너무 크면 뒤집기가 어려우니 크기를 알맞게 해야 한다.

1670년에 쓰여진 『음식디미방』의 '빈자법'은 간 녹두반죽에 꿀팥소를 넣어 노랗게 유지油紙 빛이 나도록 지진 떡이었다. 1809년의 『규합총서閨閤叢書』에 기록된 '빈자'도 간 녹두에 꿀을 버무린 밤소를 넣고 다시 녹두즙으로 덮은 후 잣과 대추로 고명을 놓아 꽃전처럼 부쳐낸 떡이었다. 1838년 『음식책飮食冊』에는 설 행사에 올리는 웃기떡 중 하나를 '빈대떡'으로 설명하였다. 그러나 1921년 출판된 『조선요리제법』에서의 '빈자떡'은 간 녹두에 미나리나 배추김치를 넣고 기름에 지진 전煎이 되었다. 『조선무쌍신식요리제법』의 빈대떡은 해삼·전복·달걀에 잣·밤·대추·고춧가루까지 다양한 재료를 섞어 지지고, 초장에 찍어 먹는다고 하였다. 즉 녹두전은 1800년대 초중반까지 지진 떡 형태였으나, 1800년대 후반부터 찬류饌類로 변화된 것으로 추정된다. 빙자氷煮, 병자병餠子餠, 빈자떡으로 불리던 녹두전은 빈대떡 혹은 녹두빈대떡으로 이름도 바뀌며 세월이 흐르는 동안 명칭도 음식의 내용도 달라졌다.

특징 및 의의 녹두는 우리 민족은 예로부터 열을 내리는 녹두죽, 잔치에 빠지지 않는 녹두전, 야들야들한 청포묵, 나물의 대표 숙주나물 등으로 다양하게 활용하였다. 특히 녹두전은 이북지역에서 주로 애용했는데, 평안도 지역에서는 크고 두툼하게 부친 녹두전을 집안의 대소사나 명절음식상에 반드시 올렸다. 또 녹두를 묽게 갈아 얇게 부친 후 곱게 채를 썰어 평양온반 위에 듬뿍 올려 달걀지단처럼 고명으로도 이용하였다.

녹두전 | 국립민속박물관

녹두에는 탄수화물의 함량이 많아 녹두를 갈아 만든 녹두전은 서민들의 허기를 채우기에 좋았다. 녹두빈대떡은 광복 이후 서울 광화문에서 동대문까지 종로대로를 따라 자리한 피맛길의 작은 식당들에 단골 메뉴였고, 서민들은 녹두빈대떡에 막걸리 한잔으로 고단했던 삶을 위로받았다. 한복남의 "빈대떡신사(1964)"라는 노래의 탄생도 이런 연유에서였다.

오늘날 녹두빈대떡의 성지 중 한 곳은 서울의 광장시장이다. 광장시장은 조선시대 배오개시장을 계승하여 1905년에 광장주식회사를 설립한 한국 최초의 상설시장이다. 광장시장은 녹두빈대떡, 고기완자전, 육회, 낙지탕탕이, 칼국수 등 다양한 먹거리가 있는 곳으로도 유명하다. 광장시장에서 가까운 청계천 주변은 이북 실향민들이 많이 살았는데 이들이 광장시장에서 고향의 음식인 녹두전을 만들어 팔던 것이 오늘에 이르고 있다. 광장시장 녹두빈대떡은 즉석에서 간 녹두에 생숙주나물을 듬뿍 넣어 기름에 거의 튀기듯이 지져낸다. 양파의 간장 초절임과 함께 내는 광장시장의 녹두빈대떡은 내국인뿐 아니라 외국 관광객이 뽑는 최고의 한식 메뉴가 되었다.

키워드 녹두전, 빈대떡, 녹두빈대떡, 광장시장

참고자료 閨閤叢書, 飮食冊, 음식디미방, 조선무쌍신식요리제법(이용기, 한흥서림, 1924), 조선요리제법(방신영, 한성도서, 1942), 빈대떡 신사의 꿈(조선일보 2024.03.27.), 지역N문화(ncms.nculture.org).

필자 차경희(車京姬)

높임말

정의 말하는 사람이 다른 사람이나 사물을 높여 이르는 말.

내용 한국 사회에서는 자신보다 나이가 많거나 사회적 지위가 높은 사람들에게 높임말을 사용한다. 이 외에도, 만난 지 얼마 되지 않아 친하지 않거나 공식적으로 예의를 갖추어야 하는 경우에도 높임말을 쓴다. 높임말은 '존댓말'이라고도 한다. 높임말에는 상대방을 공경하고 존중하는 마음이 담겨 있다. 상황에 맞는 올바른 높임말을 사용하는 것은 의사소통을 위해 매우 중요하다.

높임말은 여러 문화권에서 찾아볼 수 있는 표현이나, 특별히 동아시아의 유교문화권에서는 비중이 상당히 크고 중요한 언어 습관이다. 유교문화권에서 높임말을 사용하는 이유는 공자의 영향으로 인간관계에서 상하의 위계질서를 중시하기 때문이다. 즉, 임금과 신하, 형과 아우 사이에는 지위의 높음과 낮음이 있다고 생각하고, 이러한 인간관계의 질서 유지가 안정된 사회를 만드는 중요한 요소라 여겼다.

이러한 사고가 언어 속에 반영되어 높임말이라는 문법적 규칙으로 굳어졌다. 중국이나 일본 등 다른 유교문화권 국가의 언어에 비해, 특히 한국어에는 높임말의 사용이 다양한 양상으로 발전되어 문법적 규칙으로 남아 있다. 이를 주체 높임, 상대 높임, 객체 높임, 어휘적 높임으로 나눌 수 있다.

①주체 높임은 주어의 지시 대상인 주체를 높이는 방식이다. 이는 주격 조사 '께서'와 주체 높임의 선어말 어미 '-으(시)'를 통해 표현된다. 주체가 말하는 이보다 윗사람이거나 격식을 지켜야 하는 자리에서 사용된다. 예) 할아버지께서는 방금 들어오셨다.

②상대 높임은 청자를 높이는 방식으로 문장 종결 요소에 의해 일정한 높임의 등급이 표현된다. 예) 이제 모두 출발하십시오.

③객체 높임은 문장 안에서 주어 외에 목적어나 부사어 등이 지시하는 대상을 높임을 말한다. 예) 우리는 어버이날에 부모님께 선물을 보냈다.

④어휘적 높임은 문법 요소가 아닌 높임 의미를 갖는 어휘 요소로 높이는 방법이다. 예를 들어 '있다 → 계시다, 사람 → 분, 아프다 → 편찮으시다, 묻다 → 여쭈다, 보다 → 뵈다, 주다 → 드리다'로 바꾸어 주면, 목적어를 높이는 뜻이 표현된다. 예) 저희가 선생님을 뵈러 가겠습니다.

⑤이밖에 한국어에서 선생님, 사장님과 같이 어떤 직책 따위를 가리킬 때 '-님'을 붙여 상대를 높이는 방식도 있다. 예) 사장님, 방금 제품이 도착하였습니다.

많은 외국인이 한국어를 배울 때 가장 어려워하는 부분이 바로 존대법, 즉 높임말이다. 외국어에서 한국어의 높임말과 비슷한 역할을 하는 표현이 있더라도 한국어처럼 그 쓰임새가 다양하게 세분화되어 있지 않다. 대다수의 언어에서는 문장에 따라 다양한 단어를 사용해서 높임을 표현할 수는 있지만, 존대가 문법적으로 필수적이지 않기 때문이다.

또한 한국어 존칭과 유럽어 존칭의 큰 차이점은 한국어의 존칭(비상호적인 존칭)에는 화자와 청자 사이의 위계질서가 강하게 작용한다는 것이다. 반면 유럽의 존칭에서는 화자와 청자의 상호주의에 따라 화자가 존댓말을 사용하면 청자도 존댓말을 사용한다는 원칙에서 존칭을 사용한다.

특징 및 의의 한국에서는 자신보다 나이가 많거나 사회적으로 지위가 높은 사람에게 높임말을 사용한다. 또한 서로 알게 된 기간이 짧은 경우나 공식적으로 예의를 갖추어야 할 경우에도 높임말을 쓴다. 이는 상대방을 서로 공경하고 존중하는 마음을 담고, 상황에 맞는 높임말을 사용하는 것이다. 그러나 높임말이 익숙하지 않은 많은 외국인들이 한국어를 배울 때 가장 어려워하는 부분이다.

키워드 존댓말, 유교문화권, 예의

참고자료 언어로 본 한국인의 유전자(조현용, 하우, 2023), 한국어 교육과 언어문화교육(박갑수, 역락, 2013), 한국어 표준 문법(유현경 외, 집문당, 2018), 한국어와 한국문화(이상억, 소통, 2008), 한국어와 한국문화(천소영, 우리책, 2005).

필자 김해옥(金亥玉)

누나

정의 같은 부모를 둔 동기同氣 사이의 남성이 자신보다 나이가 많은 여성을 이르거나 부를 때 사용하는 말.

내용 누나는 같은 부모에게서 태어난 동기 사이에서 남성이 자신보다 나이가 많은 여성에게 사용하는 한국어 친족어 중의 하나다. 또한 사촌, 이종사촌, 고종사촌의 관계에 있는 친족이나 부모의 재혼으로 형성된 관계뿐만 아니라 비친족의 여성에게도 사용이 가능한 단어로서 상대를 부를 때 사용하는 호칭어와 상대를 가리켜 이르기 위해 사용하는 지칭어로 모두 사용할 수 있다.

한 가정 내에서 누나를 사용해야 하는 여성이 여러 명 존재하여 정확한 구분이 필요한 경우에는 부르고자 하는 여성의 연령을 기준으로 첫째 누나, 둘째 누나, 셋째 누나, 큰누나, 작은누나와 같은 순서에 초점을 둔 방법과 상대방의 이름을 사용한 '이름+누나'와 같은 말을 사용하여 구분하는 방법을 사용하게 된다.

또한 사촌, 이종사촌, 고종사촌의 관계에 있는 여성에게 사촌 누나, 이종사촌 누나, 고종사촌 누나와 같이 확장된 말을 사용할 수 있다. 혈연관계로 맺어졌다는 점을 강조할 때는 접두사 '친親'을 사용한 '친누나'를 지칭어로 사용하고 있다.

이처럼 실제 언어생활에서 매우 다양한 형태로 확장·사용되는 '누나'는 대부분 상대와 말하는 사람의 관계를 구분하기 위한 지칭어로서의 기능만을 담당한다. 이에 대화가 진행되는 상황에서 상대를 부르는 호칭어로서 사용이 제한되며 모든 대상에게 형식 확장이 없는 '누나'만이 호칭어로 사용되는 것이 가장 일반적인 용법이다.

특징 및 의의 현대에 와서 친족어 누나가 비친족의 여성에게 사용되는 경우가 많아지고 있다. 상대방이 말하는 사람과 친밀한 연상의 여성이라면 '누나'의 사용이 비교적 자연스럽기 때문이다. 이에 현대 언어생활에서 비친족어로 사용되는 양상이 친족어로 사용되는 본래의 양상보다 활발하다고 할 수 있다.

또한 누나의 사용보다 더욱 높임을 전달하기 위해 상대를 높이는 '-님'을 붙여 '누님'이라는 말을 사용하기도 한다. 이는 말하는 사람과 상대방의 나이 차이가 크거나 상대를 대우하기 위한 의도를 중심으로 선택·사용이 가능하다. 하지만 현대 언어생활에서 누님은 말하는 사람과 상대와의 관계에서 나이 차이가 많이 날 때 사용하는 경우가 많아 자칫 상대방에게 늙음의 속성을 전달하게 되는 탓에 실제 언어생활에서 사용이 활발한 편은 아니다. 여성 또한 이 사용에 부정적인 태도를 보이기도 한다.

'누나'는 부부 사이에서 호칭어로 사용이 자연스러운 '오빠'와는 달리 아내에게 사용이 제한되는 특징도 보인다. 이는 친족관계에서 남성의 위치를 여성보다 높게 여겨온 가부장적인 사상이 반영된 탓에 윗사람의 속성을 가진 '누나'의 사용이 제한된 것으로 해석할 수 있다.

김광순은 한국인의 인지구조에서 '어머니'를 음식 만들기, 청소하기, 빨래하기 등의 역할을 담당하는 '양육'의 대상으로 인지되어 왔음을 언급한 바 있다. 이때 누나는 집안에서 어머니의 부재 시 이와 관련된 양육의 역할을 대신 담당하는 존재로 인식되어 왔다. 이는 실제 언어생활에서 일정 연령 이상의 여성이 일상생활에서 양육의 역할을 일부 돕는 모습을 통해서도 확인이 가능하다. 또한 동기 중에 가장 맏이가 되는 여성은 '아버지'의 부재 시 경제적 행위를 담당해야 할 의무도 존재하기에 동생을 위해서 학업을 포기하고 취업을 선택했다는 소식을 현대에도 종종 접할 수 있다. 하지만 전통 사회의 인식에서 여성은 혼인을 한 이후 출가외인出嫁外人으로 여겨 가족의 범주에서 벗어나기 때문에 집안의 중요한 대소사를 결정할 수 있는 가장의 역할을 부여받지 못했다. 또한 혼인한 이후 집안에서 담당하는 양육과 관련된 대부분의 역할이 모두 사라지는 특징을 지니고 있다. 이런 이유로 혼인을 한 이후 남동생의 자녀에게는 고모姑母로 불릴 뿐 양육의 의무가 존재하는 '어머니'가 확장된 친족어로 불리지 않는 것이다.

키워드 호칭, 연령, 누님

참고자료 명사 어머니의 의미 확장과 형식 확장(김광순, 상명대학교 석사학위논문, 2012), 친족어의 호칭어로서 확장·사용 양상(김광순, 한국어 의미학48, 한국어의미학회, 2015), 한국어 친족어의 의미(김광순, 박문사, 2017).

필자 김광순(金光淳)

누비
樓緋

정의 옷감 사이에 솜 등을 넣고 일정 간격의 직선이 반복되도록 만드는 바느질법.

내용 누비는 신체의 보온, 내용물 보호, 표면 장식, 종교 복식 제작을 목적으로 사계절 다양한 옷감의 겉감과 안감의 옷감 사이에 솜이나 종이 같은 충전재를 넣거나 혹은 넣지 않고 겉감과 같은 색상의 실로 일정한 간격의 세로 직선이 반복되도록 홈질해서 옷이나 이불 등을 만들거나 색실을 사용해 온박음질로 직선과 곡선 문양을 표현해 쌈지 등을 만드는 바느질법을 의미한다.

누비는 몽골, 중국, 고대 이집트, 중앙아시아 등 세계 각 지역의 자연·문화·역사적 배경에 따라 발달되고 사용되었다. 한국의 가장 오래된 누비 유물은 천마총에서 출토된 〈천마도 장니天馬圖 障泥〉와 〈안욕鞍褥〉으로 조선시대 누비 출토 복식에서 보이는 일정한 간격의 세로 줄무늬로 대표되는 누비 표현 방법의 범위를 넓혀 주는 중요한 유물이다. 스님 옷인 납의衲衣에서 유래를 찾을 수 있는 누비는 충전재로 대부분 목화솜을 사용하고, 명주솜과 닥종이를 사용하기도 한다. 솜누비·겹누비·잔누비·중누비·드믄누비·납작누비·오목누비·색사누비 등 제작 방법에 따라 다양한 용어로 불리운다. 18, 19세기 풍속화를 통해 누비저고리, 누비배자, 누비바지, 누비이불이 실제 사용된 모습을 볼 수 있는데 한여름을 제외한 사계절에 누비가 사용되었음을 알 수 있다. 재봉틀을 사용해 통영 누비로 지칭되는 기계 누비가 대중화되면서 손누비 옷은 점차 사라지게 된 후 1996년 전통 손누비 전승의 중요성이 인정되어 국가무형유산 누비장이 지정되었다. 현재 전통복식을 고증한 영화나 드라마 제작의 흐름에 따라 영화 〈궁녀(2007)〉 〈남한산성(2017)〉 드라마 〈마의(2012)〉 〈대군(2018)〉 〈연인(2023)〉 등에서 전통 누비 복식과 소품 등을 착용한 모습을 볼 수 있다.

특징 및 의의 누비는 왕실의 복식과 침구류에서부터 서민의 복식과 쌈지, 행낭, 방장 등 생활 소품에 이르기까지 사용 계층과 범위가 다양하다. 누비는 방한, 직물의 재활용이나 보강, 보호, 솜이 뭉쳐지는 것을 막기 위한 실용적인 목적 외에도 솜을 두지 않고 두 겹의 천만 곱게 누비는 겹누비, 입체감과 신축성이 있는 오목누비, 색사를 사용하여 기하학적인 곡선을 표현하는 색사누비와 같이 장식을 위한 바느질 방법으로도 사용하였다. 복식에 사용된 누비는 겉감과 같은 색상의 실로 일정한 간격의 세로 직선이 반복되는 줄누비 형태로 나타난다. 이것은 다양한 색상, 문양, 색사로 표현되는 서양의 퀼트와 구별되는 우리나라 누비의 특징이라 할 수 있다. 누비는 보온성과 형태 유지성이 좋고 쉽게 낡지 않아 잦은 세탁을 해야 하는 아이들의 옷에 적당한 바느질법으로 누비 배냇저고리, 누비두렁치마, 누비타래버선, 누비두루마기, 누비포대기, 누비깔개 등을 만들었다. 제작에 많은 시간과 인내가 필요한 누비에는 옷을 입을 사람에 대한 사랑과 무탈하기를 바라는 염원이 담겨 있다.

누비 대창의 | 화장125 길이133 품57 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속045563

풍차바지 | 허리둘레63 | 국립고궁박물관 | 궁중90

키워드 국가무형유산 누비장, 줄누비, 목화솜, 오목누비, 색사누비

참고자료 누비장(국립문화유산연구원, 2007), 전통 누비 및 구성법 연구(유선희, 단국대학교 석사학위논문, 2009).

필자 유선희(柳善喜)

뉴진스

정의 2022년에 결성된 한국의 여성 5인조 그룹.

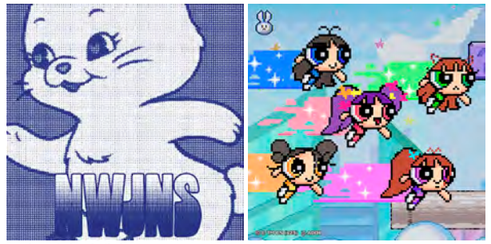
내용 뉴진스는 다니엘, 민지, 하니, 해린, 혜인 다섯 명으로 이루어진 여성 그룹으로, 연예기획사 하이브HYBE 산하 레이블 어도어ADOR 소속이다. 이들은 2022년 7월 첫 싱글 "Attention"의 뮤직비디오를 공개하며 데뷔하였다. 어도어의 대표이자 뉴진스를 기획한 민희진은 과거 SM엔터테인먼트(이하 'SM') 아트 디렉터로 일하며 소속 남성 그룹 샤이니와 엑소, 여성 그룹 에프엑스와 레드벨벳의 의상과 앨범 커버, 로고 디자인, 영상 제작 등 시각 이미지 전반을 기획·제작한 바 있다. 뉴진스는 2019년 SM에서 하이브로 자리를 옮긴 민희진이 2021년 하이브에서 설립한 레이블 어도어의 대표로 취임한 후 기획·제작한 첫 번째 그룹이다.

뉴진스의 그룹명은 남녀노소 모두에게 사랑받는 의상인 청바지(진)에서 따온 것으로, 새로운 동시에 유행을 타지 않고 오랫동안 즐기는 문화라는 의미를 담고 있다. 2022년 데뷔 당시 모든 멤버가 10대였으며, 특히 혜인은 만 14세에 불과했을 정도로 멤버들의 평균 연령이 다른 그룹에 비해 상당히 낮은 편이었다. 이를 바탕으로 뉴진스는 10대 초중반의 순수함과 해맑음을 그룹의 이미지로 내세우며 다른 그룹과 차별화하였다.

2022년 7월 22일 뉴진스는 별다른 사전 홍보 없이 첫 싱글 "Attention"의 뮤직비디오를 갑자기 공개했고, 이후 열흘에 걸쳐 "Hype Boy" "Hurt" "Cookie"의 뮤직비디오를 잇달아 내놓는 방식으로 활동을 시작했다. 신인 그룹이 정식 음원 발표 이전 뮤직비디오를 통해 먼저 노래를 공개하고, 짧은 기간에 타이틀 곡뿐만 아니라 앨범 내 다른 수록곡의 뮤직비디오를 잇달아 공개하는 방식은 다른 그룹들이 거의 하지 않았던 독특한 전략이었다. 별다른 홍보가 없었음에도 이들의 노래는 공개 즉시 커다란 화제를 불러 모았고, 이 중 "Attention"과 "Hype Boy"는 국내외에서 모두 크게 히트하였다. 해당 노래들이 실린 뉴진스의 첫 번째 EP(미니 앨범) 〈New Jeans(2022)〉는 100만 장이 넘게 팔렸는데, 이는 K-팝 그룹의 데뷔 앨범으로는 매우 이례적인 기록이다. 2022년 12월에 발매한 싱글 "Ditto"는 국내 음원 순위에서 오랫동안 1위를 기록하였고, 빌보드 싱글 순위 HOT 100에도 진입하며 이들의 노래 중 가장 큰 사랑을 받은 곡이 되었다. 이후 2023년에 발매한 EP 〈Get Up〉은 K-팝 여성 그룹 최초로 빌보드 앨범 순위 빌보드 200 1위에 오르며 전 세계적으로 200만 장 이상 판매되는 큰 성공을 거두었고, "Super Shy(2023)" "ETA(2023)" 등의 곡이 인기를 얻었다.

뉴진스는 상업적인 성공과 더불어 대중음악 전문가들에게 음악적으로도 높은 평가를 받은 그룹이다. 음악적인 완성도에 중점을 두고 수상자를 선정하는 제20회 한국대중음악상 시상식에서 이들의 데뷔 앨범 〈New Jeans〉는 '올해의 신인' 분야를 수상함과 동시에 '최우수 케이팝 음반'과 '최우수 케이팝 노래' 분야를 석권하였다. 또한 두 번째 EP 〈Get Up〉은 국내뿐만 아니라 해외의 대중음악 전문매체에서도 매우 높은 평가를 받았다.

특징 및 의의 뉴진스는 데뷔 직후부터 신인으로서는 이례



뉴진스 미니 1집 앨범 New Jeans | 2022 | 어도어
뉴진스 미니 2집 앨범 Get UP | 2023 | 어도어

뉴진스 | 어도어

적으로 국내외에서 큰 주목을 받으며 상업적인 성공을 거둠으로써 방탄소년단BTS과 블랙핑크로 대표되는 K-팝 3세대 이후의 새로운 K-팝 흐름을 이끌었다. 또한 종종 콘셉트나 세계관 등 음악 외적인 요소를 과도하게 강조하는 다른 K-팝 그룹들과는 달리, 최신 글로벌 유행을 바탕으로 복고적인 감성을 더한 음악에 집중함으로써 K-팝 팬뿐만 아니라 나이와 성별을 막론하여 일반적인 음악 팬들로부터도 폭넓은 사랑을 받았다.

키워드 아이돌, 하이브, K-팝, 한류

참고자료 Z를 위한 시(이규탁, 21세기북스, 2023), 뉴진스는 K팝을 어떻게 변화시킬까(시사저널, 2023.7.28.), 민희진 뉴진스 이름 뜻 민희진의 진 전혀 아냐 해명(뉴스엔, 2022.12.14.).

필자 이규탁(李奎卓)

단청
丹靑

정의 청색·적색·황색·백색·흑색 등 5가지 색을 기본으로 하여 건축물 등에 여러 가지 무늬와 그림을 그려 장식한 것 또는 그 일.

내용 단청丹靑은 청색·적색·황색·백색·흑색 등 5가지 색을 기본으로 하여 대상물에 여러 가지 무늬와 그림을 그려 장식한 것 또는 그 일을 말한다. 단청의 대상은 주로 목조 건축물의 기둥, 창방, 공포, 보, 천장, 벽 등에 한정되나, 보다 넓은 범위에서 고분, 불화, 조각, 공예품 등도 그 대상에 포함된다. 목조 건축물에 단청을 하는 가장 큰 목적은 비, 바람, 해충 등으로부터 목재 표면을 보호하여 그 내구성을 높이는 데에 있으며, 이와 동시에 건물의 등급과 위계를 나타내고 장엄하게 장식하려는 목적도 있다.

단청의 등급은 크게 가칠단청假漆丹靑, 긋기단청, 모로단청毛老丹靑, 금단청錦丹靑 등 네 가지로 구분된다. 첫째, 가칠단청은 선이나 무늬 등을 그리지 않고 바탕색만 칠하는 방법으로 가장 낮은 등급의 단청이다. 주로 사찰의 요사채나 궁궐과 능묘의 협문, 일반 주택 등에 사용된다. 둘째, 긋기단청은 부재에 바탕칠을 한 후 먹선, 분선, 색선을 그어 마무리하는 방법으로 주로 사찰, 향교, 서원 등의 부속 건물 등에 사용된다. 또한 긋기단청은 가칠단청과 함께 유교건축에서 검박과 엄숙 등을 표현하는 데에도 사용된다. 셋째, 모로단청은 머리단청이라고도 하며, 주요 부재의 끝머리에만 각종 무늬를 장식하고 중간에는 바탕칠을 한 후 긋기로 처리하는 방법이다. 주로 궁궐, 향교, 서원 등의 주요 건물에 사용된다. 넷째, 금단청은 錦(비단 금) 자에서 알 수 있듯이 비단에 수를 놓은 듯 모든 부재를 복잡한 무늬와 화려한 색채로 장식하는 방법이다. 가장 높은 등급의 단청에 해당하며, 주로 대웅전, 극락전, 비로전 등 부처님을 모신 사찰의 주불전에 사용된다. 또한 금단청은 얼금단청과 갖은금단청으로 다시 세분되기도 하는데, 전자는 금단청과 모로단청의 중간 단계로서 장식이 적은 간략한 단청이고 후자는 금단청보다 더욱 화려하고 입체적으로 장식한 단청이다.

광화문 단청 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

단청에 나타나는 무늬는 시대, 지역, 장인 등에 따라 다양하게 나타난다. 기본 무늬로는 삼각형·사각형·원형이 주축을 이루는 기하무늬, 구름당초·인동당초 등의 당초무늬, 해·달·구름 등의 자연무늬, 각종 수목과 꽃을 그린 식물무늬, 용·봉황 등의 동물무늬, 불상·보살 등의 종교무늬, 수복壽福·칠보七寶 등 인간의 길복을 기원하는 길상吉祥무늬 등이 있다.

단청의 시공은 포수 및 바탕칠, 출초·천초·타초, 도채와 보호칠 순으로 진행된다. 작업 준비를 마치면 단청을 칠할 모든 바탕면에 아교 등의 교착제를 물에 타서 칠하는데, 이를 '포수泡水'라 한다. 포수가 마르면 백분으로 바탕칠을 한다. 그다음 건물 각 부재에 단청의 무늬를 그리는데, 도안한 초도草圖를 초지草紙에 옮겨 그리는 것을 '출초出草'라 하고, 출초한 무늬를 윤곽을 따라 돗바늘로 초구멍을 뚫는 것을 '천초穿草'라 한다. 천초가 끝나고 완전 건조된 가칠면에 초지본草紙本을 대고 분주머니를 두드리면 초구멍을 통해 무늬의 윤곽선이 백분 점선으로 묻어 나오는데, 이를 '타초打草'라 한다. 타초가 끝나면 구획별로 채색하고, 단청면을 보호하기 위해 정제한 식물성 기름을 고르게 발라 마무리한다.

현재 한국에서 볼 수 있는 가장 이른 건축물의 단청은 고려 후기 건축, 즉 봉정사 극락전, 부석사 무량수전 및 조사당, 수덕사 대웅전 등에서 확인된다. 이 가운데 부석사 조사당 벽화 단청은 가장 오래된 것으로 후세에 여러 번 다시 칠하였으나 옛 격식이 그대로 남아 있으며, 수덕사 대웅전 벽화 단청도 대웅전 건립 당시의 것으로 추정되는 오래된 것이다.

경복궁 단청 | 서울 종로구 | 2019 | 국립민속박물관·김은진

통도사 일주문 단청 | 경남 양산 | 1998 | 국립민속박물관

현존하는 가장 이른 단청은 고려시대 것이지만 삼국시대의 단청도 문헌기록과 고분벽화를 통해서 짐작해 볼 수 있다. 단청과 관련된 가장 오래된 기록은 『삼국사기三國史記』 권48 솔거조率居條에 나오는 화가 솔거의 노송도老松圖 이야기이다. 여기에서 '단청'이라는 용어가 처음으로 등장하는데, 이는 벽화의 개념까지 포괄하는 의미로 사용되었다. 또한 가장 오래된 단청의 흔적은 고구려 고분벽화에서 찾아볼 수 있다. 357년(고국원왕 27) 조성된 안악3호분의 석실 벽면과 천장에는 목조 건물의 기둥, 공포, 창방 등이 채색되어 있는데, 이는 당시 목조 건축의 단청 양식을 그대로 볼 수 있는 매우 귀중한 사례이다. 그 밖에도 덕흥리고분, 용강대묘, 쌍영총, 수산

리고분, 안악2호분 등에서 고구려 건축의 수준 높은 단청 양식을 살펴볼 수 있다.

특징 및 의의 단청이라는 단어는 붉을 단丹과 푸를 청靑의 두 가지 색이 합쳐 만들어진 것이나 사실 단청은 청색, 적색, 황색, 백색, 흑색의 5가지 색, 즉 오채五彩를 기본으로 하고 있다. 이는 오행五行 사상에 근간한 것으로 단청이 색상, 방위, 계절, 신수神獸 등과도 매우 밀접하게 연관되어 있다는 것을 의미한다.

키워드 오채, 당초무늬, 길상무늬, 봉정사 극락전, 부석사 조사당 벽화

참고자료 三國史記, 알기쉬운 한국건축 용어사전(김왕직, 동녘, 2007), 우리가 정말 알아야 할 우리 단청(한석성 구술, 박해진 편, 현암사, 2004), 한국건축대계3-단청(장기인·한석성, 보성각, 2012), 한국의 단청(곽동해, 학연문화사, 2002), 두피디아(doopedia.co.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 현승욱(玄勝旭)

달고나

정의 불 위에 국자를 올리고 포도당 또는 설탕을 넣고 녹인 다음 소다를 추가하여 만든 사탕.

내용 달고나는 한국의 길거리음식으로 주로 아이들이 간식으로 즐겨 먹었다. 연원이 정확하지 않은데, 6·25전쟁 시기 미군의 원조 물품이 들어오던 부산항을 중심으로 처음 판매되었다는 이야기가 있으나 명확하지 않다. 1953~1955년 대구에서 근무한 주한 미군 제임스 존슨James Johnson이 찍은 사진에서 달고나 노점의 모습을 확인할 수 있다. 1950년대 초 이미 사람들은 달고나라는 간식을 알고 있었을 것으로 생각된다.

다만, 설탕은 1950년대까지 전량 수입에 의존해야 했던 상품이었다. 과거에는 몸에 좋은 보약으로 여겨졌고, 명절 선물로 주고받는 귀한 물건이었다. 1960년대 들어 설탕의 생산량이 증가하면서 그 값도 저렴해졌는데, 달고나는 이때부터 대중적인 길거리음식으로 인식되었다.

달고나는 '설탕보다 달구나'에서 이름이 시작되었다. 하지만 지역마다 명칭이 다르다. 부르는 이름이 다르다는 점에서 전국적으로 유행한 먹거리였다는 것을 알 수 있다. 서울과 인천, 경기 지역에서는 '달고나' '뽑기'로 부른다. 충청도와 전라도 지역에서는 '띠기'로 지칭하며, 제주도에서는 '떼기'라고 한다. 대구·경북 지역에서는 '국자', 경남권에서는 '쪽자'라고 하며, 마산에서는 '오리떼기(오리띠기)'라고 한다. '오려서 떼기'라는 방언에서 유래되었다. 부산에서는 '똥과자'라 부르기도 하는데, 어감이 좋지 않아 '뽑기' '쪽자'라는 표현을 더 많이 사용한다.

달고나라는 명칭은 맛을 표현하고, 국자와 쪽자는 만드는 도구를 지칭한다. 띠기, 떼기, 오리떼기(오리띠기)는 먹는 방법을 나타낸다. 똥과자처럼 생김새를 묘사하기도 한다. 사람들이 보고 느낀 그대로 표현한 것이 공식적인 이름으로 정착하였다.

1969년 부정·불량 식품은 '해결해야만 하는 사회 문제'로 제안되었다. 달고나는 주로 학교 앞이나 동네 골목에서 노점의 형태로 판매되었는데, 길 위에서 판매하는 음식이 비위생적인 불량 식품이란 인식은 이 시기부터 확대되었다. 노점이 단속과 소거의 대상이 되면서 길거리음식도 점차 줄어갔다. 하지만 누구나 한 번쯤은 맛본 간식이며 추억과 향수를 자극하는 먹거리로 사람들의 기억에 자리 잡았다. 달고나는 불량 식품이란 오명 속에서도 사람들의 미각에 남아 과거를 추억하는 음식으로, 또는 그 추억을 나의 아이에게 전해 주는 매개물로 그 역할을 하고 있다.

달고나 뽑기 | 서울 종로구 | 2013 | 국립민속박물관

달고나 | <오징어 게임> | 넷플릭스 | 2021

특징 및 의의 소설 『봉순이 언니』에는 "또복이네 또뽑기 집에서 양은으로 만든 국자에 달고나라고 불리던 하얀 덩어리나 누런 설탕을 녹여 먹으며 보냈다"라는 내용이 있다. 하얀 덩어리인 달고나와 누런 설탕을 구분하고 있다. 지금은 주로 백설탕을 녹여 만드는 것을 달고나라고 하지만, 과거에는 깍두기 모양으로 만든 포도당 덩어리를 녹여 만든 것을 달고나, 설탕을 녹여 만드는 것을 뽑기라고 하였다.

먹는 방법에도 차이가 있었는데, 달고나는 물에 담가 놓은 국자와 대나무 젓가락을 챙겨 연탄 화로에서 포도당 덩어리를 녹인 뒤, 소다를 첨가하여 부풀게 한 다음 젓가락을 이용하여 찍어서 먹었다. 뽑기의 경우, 녹인 설탕을 철판에 부어 누르개를 사용하여 납작하게 한 후, 다양한 모양의 틀로 모양을 새겼다. 주로 모양이 새겨진 완성된 뽑기를 사는 경우가 많았는데, 이를 그냥 먹기도 하고, 바늘을 사용해 새겨진 모양만 분리해 내서 먹기도 하였다. 모양에 맞게 분리해 내면 보너스로 상품을 받거나 뽑기를 하나 더 얻었다. 띠기(떼기), 오리띠기(오리떼기) 등과 같은 이름은 바로 이러한 행위를 표현한 것이다. 주요 재료와 먹는 방식에 차이를 두어 달고나와 뽑기를 엄밀히 구분하던 시기가 있었지만, 현재는 용어를 뚜렷하게 구분하지 않는다.

추억의 길거리음식으로 명맥을 이어오던 달고나는 넷플릭스에서 방영된 〈오징어 게임(2021)〉에 등장하면서 큰 주목을 받았다. 다양한 모양이 새겨진 뽑기에서 그 모양을 정확히 떼어 내는 장면을 외국인들은 흥미롭게 바라보았다. 본래의 정의라면 〈오징어 게임〉에 등장한 것은 뽑기가 맞으나, '코리아 호키포키Korea Hokey Pokey' '허니콤 토피honeycomb toffee' '달고나dalgona'로 소개되며 뽑기가 아닌 달고나란 명칭이 공식화되었다.

〈오징어 게임〉에서 시작된 달고나의 선풍적인 인기는 SNS(사회관계망서비스)에서 '오징어 게임 사탕Squidgame candy'이란 이름의 챌린지로 이어져, 직접 만들고 모양을 떼어 내고 맛보는 일종의 놀이문화로 유행하였다. 2024년 2월에는 옥스포드 영어사전 등재 대상으로 달고나dalgona가 검토 중이라는 사실이 발표되었는데, K-푸드의 대표적인 간식으로서 달고나의 위상을 확인하는 계기가 되었다.

키워드 길거리음식, 간식, 사탕, 과자, 오징어 게임

참고자료 봉순이 언니(공지영, 푸른숲, 1998), 달고나 돌아왔고나(한겨레21, 2003.3.14.), 달고나 원조 논란 팩트체크 해봄(SBS, 2021.10.8.).

필자 강세미(姜世美)

닭갈비

정의 얇게 포 뜬 닭고기를 양조간장이나 고추장 양념에 재웠다가 채소와 함께 철판에 볶아 먹는 음식.

내용 닭갈비는 이름과 달리, 닭의 갈빗대가 아닌 닭의 여러 부위가 사용된다. 예로부터 닭갈비는 '계륵鷄肋'이라 하여, 먹을만한 데가 없지만 버리기에는 아까운 것을 의미하는 관용어구로 사용되었다. 이 고사故事가 의미하듯 닭의 갈빗대는 먹을만한 것이 없어서 그것만으로는 음식을 풍족하게 즐길 수 없고, 닭뼈에 붙은 살을 갈빗살처럼 얇게 포를 떠서 사용하였기에 이러한 명칭이 붙은 것으로 추정된다.

닭갈비는 1950~1960년대에 강원도 춘천에서 개발된 음식이다. 현재는 춘천의 향토음식으로 널리 알려졌지만, 실상 춘천의 지역적 특성과는 관련이 없다. 황익주의 연구에 따르면, 1960년 전후 춘천 시내에서 선술집을 운영하던 부부가 어느 날 갑자기 돼지고기 공급이 중단되는 바람에, 임시방편으로 닭고기를 넓적하게 각을 떠서 고추장이나 양조간장 양념에 재워 선보인 것이 닭갈비의 시초가 되었다고 한다. 당시에는 갈비나 불고기처럼 석쇠에 양념한 닭고기를 올려 숯불에 구워 먹었기 때문에 손님들 사이에서 '닭불고기'로 통했다.

그러다가 1970년대 후반이 되어 원형 철판에 양념한 닭갈비를 올리고, 양배추, 고구마 등의 채소를 넣고 함께 볶아내는 조리법이 고안되었는데, 이를 기존의 닭

춘천닭갈비 | 2021 | 한국저작권위원회

숯불닭갈비 | 2024 | 국립민속박물관

불고기와 구별하기 위해 '닭갈비'라고 불렀다. 닭갈비는 닭고기뿐 아니라 채소가 듬뿍 들어가기 때문에 양이 매우 푸짐했다. 덕분에 고객들은 저렴한 가격에 배불리 먹으면서도, 고기를 먹었다는 만족감을 느낄 수 있었다. 그러다 보니 경제사정이 좋지 않은 일용직 노동자나 대학생, 군인들에게 큰 인기를 얻게 되어, 한때는 '서민갈비' '대학생갈비' '군인갈비'라는 별칭이 붙기도 하였다.

그리고 1980~1990년대로 접어들면서 닭갈비에 우동사리, 떡사리 등을 추가해 먹는 방식이 도입되었다. 닭갈비를 먹고 난 후 밥을 볶아먹는 '볶음밥' 문화가 생겨난 것도 이 무렵이다. 그런데 밥을 볶아먹기 시작하면서 닭갈비는 술안주에서 푸짐한 한 끼 식사로 음식의 정체성이 변화되었다. 그전에는 닭갈비 전문점의 주 고객층이 술을 즐기는 남성이었다면, 한 끼 식사가 된 뒤로는 어린이·여성을 포함한 가족 단위 손님으로 고객층이 확대되었다.

한편, 춘천은 1960~1970년대에 춘천댐·의암댐·소양강댐이 순차적으로 건설되면서 '호반의 도시'로 명성을 떨치게 되었고, 서울과의 접근성 덕분에 수도권 주민과 대학생들의 1박 2일 여행지로 크게 각광받았다. 그리하여 1970년대 후반에는 이들 관광객을 대상으로 춘천 조양동에 닭갈비 전문점들이 집결하면서 '춘천명동닭갈비골목'이 형성되었다. 그래서 "춘천에 왔다가 닭갈비를 먹지 못하고 가는 사람은 헛왔다"라고 할 만큼 닭갈비는 춘천을 대표하는 음식으로 부상하였다.

특징 및 의의 닭갈비는 막국수와 함께 춘천의 대표적인 향토음식으로 널리 알려져 있다. 그런데 대부분의 향토음식이 해당 지역의 특산품 혹은 고유의 조리법 등을 이용하여 향토음식으로 발전한 것에 비해, 닭갈비는 우연한 기회로 만들어져 '여행명소'라는 지역적인 특색과 결합하여 향토음식이 된 매우 특이한 사례이다. 일본 1세대 한류를 이끌었던 KBS 2TV 드라마 〈겨울연가(2002)〉가 일본에서 큰 호응을 얻게 되면서, 춘천닭갈비 또한 해외에서 인기를 끌기 시작했다. 닭갈비 전문점이 글로벌 프랜차이즈 기업이 되며 닭갈비는 향토음식이라는 범주를 넘어 외국인들이 선호하는 한국의 대표음식이 되었다.

키워드 춘천, 닭불고기, 춘천명동닭갈비골목, 겨울연가, 향토음식

참고자료 글로컬 기술 춘천닭갈비의 장소성(이광형·엄태웅, 한민족문화연구83, 한민족문화학회, 2023), 춘천 닭갈비의 변천 우동 사리의 의미(엄태웅, 한국연구9, (재)한국연구원, 2021), 춘천닭갈비(춘천문화원 춘천학연구소, 2023), 향토음식 소비의 사회문화적 의미(황익주, 한국문화인류학26-1, 한국문화인류학회, 1994), 강원음식엔 스토리가 있다-춘천닭갈비(강원도민일보, 2011.9.19.), 별미 진미 60 춘천 닭갈비(조선일보, 1973.10.17.).

필자 양미경(梁渼景)

닭강정

정의 튀긴 닭고기에 양념을 넣고 간장, 물엿 등으로 조려내거나 볶아낸 뒤 견과류 등 고명을 얹은 음식.

내용 전통시대 닭 요리는 삼계탕·백숙과 같이 삶거나 찌는 요리 위주였으나 6·25전쟁 당시 미군을 통해 닭튀김, 즉 프라이드 치킨fried chicken이 우리나라에 전해졌다. 그러나 닭을 튀기기 위해서는 많은 기름이 필요했고, 양계산업이 발달하지 못한 탓에 일반화되지 못했다. 1960년대 식용유의 대량 생산이 가능해짐에 따라 튀기는 음식이 대중화되었고, 이에 맞춰 양계산업이 발달하면서 치킨이 본격 대중에게 공급되었다. 치킨의 시작은 시장 통닭으로 불리는 것으로, 닭을 통째로 튀기거나 닭 한 마리를 4~6조각으로 조각내어 커다란 가마솥에 튀기는 것이었다. 1977년 림스치킨을 시작으로 기업에서 운영하는 프랜차이즈 치킨이 시장을 잠식해 갔다. 1985년에는 대구 계성통닭(이후 멕시칸치킨)과 대전 페리카나에서 우리 입맛에 맞는 매콤한 맛의 양념 통닭을 개발하였다.

그러나 튀김옷에 양념이 스며들게 되고, 이것이 식으면 튀김이 눅눅해지는 단점이 있었다. 이를 보완하기 위해 전통 강정 제조 방식을 양념 통닭에 대입하여 개발한 요리가 닭강정이다. 강정은 찹쌀 반죽을 기름에 두 번 튀겨 낸 다음 꿀이 섞인 물엿을 입히고, 여기에 여러 가지 고물을 묻혀 낸 전통 한과이다. 찹쌀 반죽을 기름에 튀겨 냈지만 식어도 눅눅해지지 않는 이유가 표면을 덮은 물엿 때문이라는 점에 착안하여 튀긴 닭에 양념을 두른 후 물엿을 발라 식은 후에도 바삭한 식감을 유지하는 닭강정이 개발되었다. 닭강정은 이전부터 일부 가정에서도 만들어 먹던 요리였지만 가게에서 대량으로 판매되는 음식은 아니었다. 가정식 요리인 닭강정을 상품화한 것은 1990년대 초로, 인천 신포시장의 신포닭강정과 강원도 속초 중앙동의 만석닭강정이 유명하다. 두 상점은 모두 1980년대 초 프라이드와 양념 통닭을 판매하는 일반 통닭집으로 문을 열었으나 가정식 닭강정을 응용하여 각기 자신만의 제조법으로 큰 인기를 끌고 있다. 신포닭강정이 크게 썬 닭고기에 고추기름을 넣은 양념으로 매콤한 맛이 난다면 만석닭강정은 먹기 좋은 크기로 썬 다음 물엿만 둘러 달콤한 맛이 나는 것이 특징이다.

특징 및 의의 미국식 닭요리인 프라이드 치킨이 유입된 후 우리 입맛에 맞게 매콤함이 가미된 양념 통닭이 개발되

닭강정 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

었다. 식으면 눅눅해진다는 양념 통닭의 단점을 보완하기 위해 만들어진 음식이 닭강정이다. 튀김요리의 바삭한 식감을 유지하면서 매콤하고 달콤한 맛을 즐길 수 있다는 장점 때문에 특히 젊은 층에게 인기가 많은 음식이다.

키워드 양념 통닭, 치킨, 강정, 물엿

참고자료 대한민국 치킨전(정은정, 따비, 2014), 한국음식-역사와 조리(윤서석, 수학사, 1983).

필자 배성수(裵晟洙)

닭꼬치

정의 한입 크기로 자른 닭을 꼬치에 꽂아 불에 구운 음식.

내용 닭꼬치는 닭고기를 꼬치에 꿰어 익힌 음식을 통칭하는 용어지만, 한국에서는 한입 크기의 닭고기와 대파 또는 가래떡을 번갈아 꽂아 간장, 소금, 고추장 등으로 양념하여 구운 길거리음식을 지칭한다. 닭고기를 튀겨 프라이드 치킨을 꽂아 팔기도 하고, 양념치킨을 꽂은 형태의 닭꼬치도 있다. 그러나 튀김옷을 입히지 않고, 닭고기를 구워 소스를 발라 판매하는 방식이 일반적이다.

닭꼬치의 연원은 명확하지 않다. 꼬치에 여러 재료를 꽂아 구워 먹는 전통 음식인 '산적'과 비슷한 방식을 가지고 있으나, 산적에서 발전한 음식이라 보기에는 근거가 부족하다. 닭고기는 과거부터 지금까지 오랜 시간 중요한 식재료였기 때문에 닭을 굽는 방식은 생소하거나 새로운 방식이라 보기는 어렵다. 해외에서도 닭꼬치와 비슷한 음식을 찾을 수 있다. 일본의 야키토리焼き鳥는 닭고기나 내장을 꼬치에 꿰어 구운 뒤 소금이나 간장을 더해 다시 구워 먹는 음식으로 닭꼬치 요리법 유사하다. 특히, 야키토리의 하나인 네기마ねぎま는 닭고기와 대파를 번갈아 꿰어 구운 것으로 오늘날 한국의 닭꼬치와 비슷한 형태이다. 그래서 닭꼬치를 야키토리에서 영향을 받은 음식으로 추정하기도 한다.

과거에는 살아 있는 닭을 그 자리에서 잡아 통째로

닭꼬치 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

판매하였다. 그래서 닭을 부위별로 활용하기보다는 닭 한 마리를 모두 사용하는 음식이 많았다. 도살한 닭에서 분리한 내장은 따로 판매하기도 하였는데, 가정에서 소비하기보다는 주로 포장마차나 술집 등에서 안주를 만들었다. 1970년대 포장마차에서는 닭 내장을 꼬치에 꽂아 구워 파는 꼬치구이가 술안주로 인기가 많았다.

1970년대 초 닭고기도 돼지, 소와 마찬가지로 정육점에서 판매하였다. 이후, 1979년 서울 시내를 중심으로 허가된 장소에서만 닭을 잡는 행위가 가능해지면서 살아있는 닭을 잡아 통째로 구매하던 방식에서 도계장에서 처리되어 닭집으로 유통된 닭을 사는 방식으로 점차 변화하였다. 이후 1983년 포장된 닭이 시판되면서 포장·냉장된 닭을 사 가정에서 소비하게 되었다. 부위별로 닭고기를 사게 된 것은 닭 처리 방법과 포장 기술이 발전한 1980년대 후반의 일이다. 주로 뼈를 제거한 닭다리와 닭가슴살을 이용해서 만드는 닭꼬치의 경우, 이러한 과정을 생각하면 현대에 만들어진 음식이다.

특징 및 의의 닭을 사용한 꼬치구이는 1980년대 포장마차를 중심으로 서민들의 술안주로 널리 팔리던 음식이다. 1990년대 들어서도 꼬치구이의 인기가 계속되면서 외식산업의 유망 종목으로 주목받았고, 꼬치구이 전문점이 등장하였다. 꼬치구이 전문점에서 닭꼬치는 인기 있는 음식이었다.

1997년 IMF 구제금융 요청 이후, 실업자와 구직자의 수가 급격히 늘면서 특별한 기술 없이 소자본으로 창업할 수 있는 노점이 큰 주목을 받았다. 이때 닭꼬치를 판매하는 노점이 창업자들의 이목을 끌었다. 특히, 1980년대 후반에서 1990년대 초 개발된 전기를 사용하는 꼬치구이기는 작은 공간에 기계 설치만으로 꼬치를 구워 팔 수 있었기 때문에 손쉽게 창업이 가능하였다. 이 시기 닭꼬치를 판매하는 노점이 급격히 증가하였고, 특히 학교 앞 분식집이나 노점에서 새로운 메뉴로 큰 인기를 끌었다. 포장마차에서 판매하던 어른들의 술안주에서 아이들의 간식으로 소비 폭이 넓어졌다. 닭꼬치가 대중화되면서 다양한 양념, 새로운 재료 등이 추가되었고 점차 지금과 가까운 형태로 변화하였다. 소금과 간장으로 맛을 내던 것에서 한국인이 좋아하는 매운맛을 더하여 점차 다양한 종류의 닭꼬치가 개발되었다. 치즈를 첨가하거나, 마요네즈 등을 추가하여 먹는 등 기호와 취향에 따라 더 다양한 방식으로 소비되고 있다.

닭을 꼬치에 꽂아 굽는 방식이 한국만의 것이라 말하기는 어렵다. 그러나 닭구이에 한국적인 맛인 매운맛을 가미한 방식은 한국화된 닭꼬치의 특징이라 할 수 있다.

키워드 길거리음식, 간식, 술안주, 닭구이

참고자료 1천만원대 소자본창업 뜬다(매일경제, 1998.6.24.), 간이 도계허가제로 계육 도심판매규제(매일경제, 1979.1.22.), 꼬치구이전문점 개설 붐(매일경제, 1990.8.18.), 닭허가업소만 도살(동아일보, 1980.2.9.), 소비 촉진 위해 돼지닭고기 포장육 시판(경향신문, 1983.7.6.), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 강세미(姜世美)

담백하다

정의 음식의 맛이 느끼하거나 자극적이지 않고 개운하고 산뜻한 맛을 가리키는 형용사.

내용 '담백하다'는 음식의 개운하고 산뜻한 맛을 나타내는 형용사로, 확장된 의미로 성품·성격·마음 등 심리를 나타내는 명사와 함께 사용될 때는 복잡하지 않고 담담한 성품이나 마음을 나타낸다. 맛 표현의 경우 혀 표면의 미각 영역에서 기원한 단맛·쓴맛·신맛·짠맛이나 통각의 매운맛 및 후각 등과 관련된 일반적인 의미가 아니며, 음식의 전반적인 풍미가 지나치게 자극적이거나 느끼하지 않다는 의미로 간이 세지 않은 경우에도 사용된다. 이러한 특성으로 '담백하다'는 '개운하다' '느끼하다' '텁텁하다' 등과 함께 부차적인 미각어로 분류되기도 한다.'담백한 국물' '짜지 않고 담백한 반찬' '집밥처럼 담백한 음식' '기름기가 적고 담백한 돼지고기' 등 상당히 넓은 맥락에서 사용되지만, 공통적인 의미는 어떤 음식이 지나치게 자극적이지 않고 느끼하지 않은 것을 긍정적으로 평가할 때 사용된다는 점이다. '담백하다'의 이러한 의미는 사람의 성품을 긍정적으로 평가하는 맥락에서도 발견되는데, '담백한 성품' '생각이 바르고 담백하다' '욕심내지 않고 담백하게 살고 싶다' 등과 같은 사례가 대표적이다. '담백하다'는 감정에 휘둘리지 않고 담담한 특성을 내포하는 것으로 정의되기도 한다. '과장이 없고 담백한 성격' '솔직하고 담백하다' '착하고 담백하다' '순수하고 담백한 연기' 등과 같이, 솔직함이나 순수함 등의 맥락에서 쓰이며 긍정적인 관점에서 담담하고 의연한 성품을 평가할 때 사용된다.

맛 표현이나 성품에 대한 표현으로서의 '담백하다'의 공통점은 어떤 대상이 단순하며 지나치지 않은 속성을 긍정적으로 평가하는 것이라고 할 수 있다.

담백한 맛을 가지는 음식의 범위는 상당히 넓다. 첫째, 국이나 탕류 등 한국의 전통 음식인 된장국, 콩나물국, 설렁탕 등과 함께 쓰여서 음식이 짜지 않고 기름기가 많지 않다는 것을 긍정적인 평가로 보여준다. 둘째, 두부·육류·햄 등의 식재료나 빵·치킨·파스타·떡볶이 등에도 폭넓게 사용되는데, 이 모든 사례의 공통적인 특성은 자극적이지 않고 지나치게 달거나 짜거나 기름지지 않다는 것이다.

특징 및 의의 '설렁탕이 담백하다'거나 '생선 매운탕이 담백하다'고 말하는 것은 외국인이 느끼기에는 상당히 어려운 부분이 있을 것이다. 일반적으로 설렁탕의 쇠고기

는 기름기가 많고 매운탕의 생선은 비린 맛을 어느 정도 가지기 때문이다. 하지만 이들을 '담백하다'고 할 때의 공통점은 식재료의 기본적인 속성과 무관하게 음식이 지나치게 짜거나 기름지지 않은 것, 특히 자극적이지 않은 맛을 긍정적으로 평가하는 것이다. 성품과 관련한 의미는 다소 복잡한 심리학적 해석도 필요한데, 『담백하게 산다는 것』의 저자 양창순 교수는 특정 성품이 담백한 것을 넘어서 '담백한 관계' '담백한 삶' 등을 논하면서 "덜 감정적이고, 덜 반응적인, 의연한 삶"을 '담백하다'고 정의하고 있다. 따라서 '담백하다'를 영어로 완벽하게 번역하기 어렵다. 음식을 나타낼 때 'plain' 'bland' 'clean' 'light' 등을 선택적으로 사용할 수 있지만 '담백하다'가 가진 긍정적인 의미와 내포적인 의미를 동시에 모두 포함하지 않으므로 유의해야 한다. 성격을 나타내는 경우는 더욱 복잡한데, 맥락에 따라 'innocent' 'pure' 'frank' 'not greedy' 등으로 사용될 수는 있지만 이 역시 완벽하지는 않다.

키워드 맛, 표현, 형용사, 미각어

참고자료 담백하게 산다는 것(양창순, 다산북스, 2018), 맛 그림씨의 낱말밭(배해수, 한글176, 한글학회, 1982), 미각어의 의미 확장 양상(정수진, 한국어 의미학18, 한국어의미학회, 2005).

필자 남길임(南姞任)

담장

정의 건물 대지의 경계 또는 시설물 주위의 일정한 공간을 둘러막기 위하여 흙, 돌, 널판지 따위로 쌓아 올린 낮고 긴 구축물.

내용 담장의 역할은 일정한 공간을 둘러막아 외부의 침입으로부터 보호하고, 내부가 들여다보이지 않도록 차단하여 공간을 서로 다른 성격으로 구분하는 것이다. 고대에는 큰 짐승을 막기 위하여 울타리가 필요하였지만, 거주 인구가 늘어나고 취락이 커지면서 울타리는 가족 공동체의 영역을 지키는 구조물로 발전하였다.

담장은 원장垣墻이라고도 하며 줄여서 담이라고도 불린다. 담은 대체로 흙, 벽돌, 돌, 널판 등으로 축조하는데, 경미한 재료를 사용하거나 담장 내부가 들여다보이게 만들어진 것을 울타리, 울 또는 책柵이라고 한다. 건축물 외벽이 내외부 공간 경계가 되는 서양과 달리 한국 전통건축은 단위건물인 채와 마당을 담장이 함께 둘러싸는 방식으로 사적영역을 형성하기 때문에 담장 사용 빈도가 특히 높다고 하겠다.

담장의 유형은 사용하는 재료 또는 설치 장소에 따라 구분할 수 있다. 담장 주사용 재료로 구분해 보면, 흙으로 쌓은 토담[土墻], 벽돌로 쌓은 벽돌담[壁乭墻], 전돌로 쌓은 전돌담[塼墻], 돌로 쌓은 돌담[石墻], 사고석으로 쌓은 사고석담[四塊石墻], 막 생긴 돌[雜石]로 쌓은 막돌담, 목재 널로 막은 판장板墻 그리고 나무줄기를 엮어 세워 만든 울타리 등으로 구분할 수 있다.

담장은 세운 위치와 규모에 따라서도 세분화될 수 있다. 돌을 안팎 담장면에 마주 놓아 쌓은 보통의 돌담을 '맞담'이라고 한다. 안팎을 동시에 쌓아 올린 협축기법夾築技法을 사용하여 안과 밖이 서로 닮은 벽면이 만들어진다. 화방장과 같이 담장면의 한쪽에만 쌓고 뒤는 다르게 한 것을 '홑담'이라 하고, 축대 등의 표면을 싸 바른 담장으로 내구성과 기능을 위주로 조성한 것을 '외담'이라 한다.

궁궐 주위에 둘러쌓은 높은 담장을 궁장宮墻이라고 하며, 왕릉의 봉분 주변에 쌓은 반원형의 담장은 곡장曲墻이라고 한다. 안채와 바깥채 사이 또는 건물과 건물 사이에 막아 쌓은 담을 샛담[間墻]이라 하며, 주택의 바깥대문에서 내실이 들여다보이는 것을 막기 위하여 쌓은 장식담을 차면담[遮面墻], 면장 또는 조장照墻이라 한다. 낮은 담은 단장短墻 또는 반담[半墻]이라고 한다.

담장은 외부로부터 사적영역을 구분하는 방벽임과 동시에 내부공간에서 활용할 수 있는 조경요소가 된다. 즉, 담장은 조경과 함께 아름다움을 표현할 수 있는 장식재로써도 중요하게 활용된다. 대표적인 사례가 화초담花草墻 또는 영롱담玲瓏墻을 들 수 있다. 화초담은 꽃담이라고도 하는데, 경복궁 자경전 꽃담이 대표적이며, 창덕궁 낙선재 후원後苑에도 꽃담이 사용되었다. 영롱담은 벽돌이나 기와를 구멍이 뚫어지게 쌓은 담장으로 햇살과 바람을 통과시키는 기능이 있어 현대거축의 입면요소로도 사용된다.

경상북도 안동 하회마을, 경북 경주 양동마을, 충청

경복궁 담장 | 서울 종로구 | 2019 | 국립민속박물관·김은진

담장 | 2019 | 국립민속박물관·최지현

외암마을 담장 | 충남 아산 | 대한민국 구석구석·한국관광공사

제주도 담장 | 제주 제주시 | 1986 | 국립민속박물관·김수남

남도 아산 외암마을, 강원도 고성 왕곡마을 등에 잘 남아있는 돌담이나 토담은 자연재료의 질감과 축적된 시간을 보여준다는 점에서 한국 전통마을의 질박한 아름다움을 잘 표현하고 있다. 근래에는 경주 대릉원 돌담길이 지방 도심의 명소로 각광받고 있기도 하다. 한국의 담장은 둘러싸지만 막아서지 않는다는 모순적인 의미를 담고 있다. 한국의 대표적 별서別墅인 전라남도 담양의 소쇄원瀟灑園에는 계곡물의 물길을 방해하지 않는 뜬 담장이 있다. 소쇄원의 아름다운 풍광을 담아 김인후金麟厚(1510~1560)가 지은 〈소쇄원사십팔영瀟灑園四十八詠〉 중 제14영 "담장 밑구멍을 뚫고 흐르는 물垣竅透流"은 계곡물이 굽이굽이 흘러가도록 담장 아래를 괴임석으로 받혀 들어올린 모습을 묘사하였다. 산에서 흘러온 계곡물이 광풍각光風閣 앞에서 다섯번 굽이치는 물길[五曲流]로 변함없이 유지되도록 자연환경의 지속을 고려한 담장이다. 비슷한 사례로, 경북 안동 도산서원에서 퇴계退溪 이황李滉(1501~ 1570)이 직접 설계에 참여한 도산서당의 남쪽 담장 모서리는 연못 정우당淨友塘 자리에 담장을 열어두었다. 마당 연못과 담장 밖 산세와 강물 경관을 연결하려는 의지를 볼 수 있다. 또한 경주 옥산서원의 독락당獨樂堂 담장에는 담벼락 중앙에 사롱창을 두어 실내에서 창호를 열고 마당보다 낮은 계곡물을 직접 바라볼 수 있게 하였다. 담장을 설치하여 영역을 구분하지만 자연을 관람하는 시선은 배려하는 신선한 발상이라고 할 수 있다.

그리고 최근에 담장이 많은 미디어에서 배경으로 사용된다. 영화 〈번지 점프를 하다(2001)〉, 드라마 〈프라하의 연인(2005)〉과 〈연애의 발견(2014)〉에서는 덕수궁 돌담길[궁장]이 모두 연인이 사랑을 확인하는 장소로 사용되었다. 조선시대 궁궐은 가장 큰 건축군이기 때문에, 궁장은 도시 속에서 선적인 가로 경관을 조성하는 인공물이면서 궁궐 주변의 도시 가로망을 연결하는 근간이 된다. 특히 시민들의 통행이 빈번한 덕수궁 궁장은 '덕수궁 돌담길'이라고도 부르는데, 고층화된 주변 건축물들과 다양한 현대 문화시설들과 대비를 이루어 많은 사람들이 방문하고 있다. 이런 이유로 연인들이 즐겨찾는 나들이 장소가 되었고 영화, 드라마에서도 자주 등장하는 촬영장소가 된다. 소녀시대 멤버 윤아는 "덕수궁 돌담길의 봄(2016)"이라는 곡을 발표하여 풋풋한 연인의 감정을 노래하였다. 그러나 덕수궁 돌담길은 궁장이 온전하지 못했고, 또 덕수궁 돌담길을 걸어 가정법원에 도착했기 때문에 덕수궁 돌담길을 걸으면 연인과 헤어진다는 속설이 있기도 하다.

영화 〈시월애(2000)〉에서도 돌담이 등장한다. 〈시월애〉는 제주도 우도를 배경으로 서로 다른 시간대에 살고 있는 두 주인공의 사랑을 이야기하고 있다. 우도의 돌담은 제주도에 풍부한 현무암을 주재료로 한다. 제주의 돌담은 척박한 땅에서 돌을 골라내 농경지로 만드는 제주도민의 억척스러움과 듬성듬성 쌓아올려 만들어진 '바람그물'로 바람을 약화시키는 지혜를 동시에 살펴볼 수 있다. 이 중에서 밭의 경계를 표시하는 '밭담'은 농업생산력을 높이고 제주 특유의 풍경을 만드는 가치를 인정받아, 2013년 국가중요농업유산(NIAHS)로 지정되었고, 2014년 세계중요농업유산(GIAHS)에 등재되었다.

또한 1980년대와 1990년대 시대상과 서울특별시 도봉구 쌍문동을 배경으로 한 〈응답하라 1988(2015)〉은 골목길 하나를 공유하는 이웃 가족들의 모습을 담고 있다. 이 골목길은 등장인물들이 평상에 모여서 담소를 나누거나 음식을 만드는 장소로 애용되며, 더운 여름날에는 이불 깔고 잠을 청하는 피서지가 되기도 한다. 각 집 담장들이 연결되어 만들어지는 좁고 긴 골목길은 이웃 모두의 공용공간이 될 수 있음을 보여주는 장면이다. 다만, 근래에는 골목길 자가용 주차난이 문제가 되면서 담장을 헐고 내 집에 주차할 수 있도록 공사비를 지원하는 정책이 마련되기도 하였다.

특징 및 의의 한국의 담장은 주사용 재료, 설치 위치와 목적, 공간의 위계 등에 따라서 다양한 명칭이 사용되었다. 서민층 주택에서는 울타리·토담·돌담과 같은 자연재료가 그대로 드러나는 담장을 축조하는 반면, 중·상류층 주택이나 궁궐에서는 사고석담·벽돌담·화초담과 같이 가공된 자재가 사용되고 전문 인력이 참여하여 담장을 축조한다. 다양한 유형의 담장은 한국에서 영역을 규정하는 요소로써 담장이 빈번하게 사용되는 양상을 보여주고 있다. '사흘 굶어서 담 안 넘을 놈 없다' 또는 '담 너머 불구경 하듯 한다' '여자 목소리가 담장을 넘어서는 안 된다'라는 속담은 담장의 높이가 몇 척에 불과할지라도 사적공간과 공적공간을 구분하는 사회적, 지

리적 경계가 된다는 점을 보여 준다.

키워드 돌담, 꽃담, 돌담길, 토담, 경계

참고자료 빛깔있는 책들21-꽃담(조정현, 대원사, 1995), 한국 건축에 있어 담에 관한 연구(주남철, 한국문화연구원 논총28, 이화여자대학교 한국문화연구원, 1976), 한국건축대계2-벽돌(장기인, 보성각, 1997), 한국건축대계4-신편 한국건축사전(장기인, 보성각, 1998), 한국건축대계5-목조(장기인, 보성각, 2001), 한국의 살림집(신영훈, 열화당, 1971), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 장필구(張弼求)

답호
搭褦

정의 포袍 위에 입는, 반소매이거나 소매가 없는 형태의 긴 덧옷.

내용 '답호搭褦'는 고려시대 어학학습서인 『노걸대老乞大』에 '搭胡·搭護·搭忽'이라고 표기되어 있고, '더그레'로 언해되었다. 답호는 철릭과 함께 원나라시대의 옷이다. 고려시대 답호 유물은 문수사 불복장품佛腹藏品으로, 경사는 견사를 사용했고 위사는 모시 실을 사용하여 짠 옷감으로 만든 사저교직絲紵交織 답호와 해인사 불복장품인 고운 삼베로 만든 답호가 있다. 고려시대 답호는 반소매에 곧은 옷깃이 좌우 교차되며, 양옆에 접이 부채와 같은 주름이 2~3개 속으로 접혀 있는 형태이다. 이와 같은 형태는 조선시대 전기 1500년대까지 거의 같은 모습이다. 『조선왕조실록朝鮮王朝實錄』에는 세종·단종·세조·성종·연산군·중종·선조·광해군·영조·정조·고종· 순종 대의 기록에 답호가 등장하는데, 총 100건에 160여 회 나타난다.

조선 전기의 답호는 반소매 옷으로 철릭 위에 덧입는 옷이다. 『조선왕조실록』에서 답호가 기록된 시기는 광해군 재위기인 1608~1623년까지이며, 영조 이후에 '답호'가 다시 등장한다. 이는 17세기 전기 이후, 약 100년 동안 '답호'라는 옷이 입혀지지 않았다고 추정할 수 있다. 직령과 유사한 형태의 반소매 옷인 답호는 1630년경 이후 사라지나, '답호'라는 명칭은 조선 후기에도 남아 있었다. 반소매였던 소매는 없어지고 직령과 나란히 변화하던 '무(몸판에 대는 딴 폭)' 또한 사라진다. 『사

답호 | 화장46 길이136 품59 | 조선 전기 | 국립민속박물관

례편람四禮便覽』(1844)에서는 답호를 '무수창의無袖氅衣'라고 했다. 이는 소매가 없고 뒤트임이 있는 옷으로 조선 전기와 비교하여 답호의 형태가 달라졌음을 알 수 있다.

조선시대 고종대에 답호의 명칭과 형태에 대한 논의가 여러번 있었다. 1894년 갑오의제개혁 때는 답호를 궁에 머무를 때의 통상예복으로, 1895년 을미의제개혁 때는 통상복으로 두루마기 위에 답호를 입었다. 1900년 문관복장규칙이 반포될 때까지 연거복燕居服(공직을 떠나 한가로이 사는 사람이 입는 옷)으로 두루마기 위에 답호를 착용하였고, 평상복으로도 궁중과 서민에게서 널리 착용되었다. 당시 답호는 깃이 없이 앞 중심에서 여며지고 소매가 없으며, 뒤트임이 있는 두루마기 위에 덧입는 옷이었다. 이런 모습은 개항기 때 사진에서 찾을 수 있다.

21세기에는 MBC 드라마 〈이산(2007)〉 방영 이후, 반소매에 배래가 트여 있는 무가 있는 옷이 일반적으로 답호로 인식되고 있으며, 소매가 없는 답호도 있다. 방탄소년단BTS 같은 K-팝 아이돌 그룹이 입어 외국에서도 답호는 잘 알려져 있다.

특징 및 의의 답호는 원나라의 옷이며, 고려 말기에 들어왔다. 그때부터 조선 말기까지 답호는 명칭은 그대로인 채 형태가 변화하였다. 고려 말기와 조선 전기 답호의 용도는 평상복 철릭 위에 덧입는 옷으로, 관복인 단령의 받침옷으로 사용되었다. 고려 말부터 조선 전기 무렵 답호의 형태는 직령과 유사하며 소매가 반소매이다. 1630년대 이후 반소매 형태의 답호는 사라지고, 19세기 이후 답호는 포 위에 덧입는 소매 없는 옷으로 고종 때에는 두루마기와 더불어 통상예복通常禮服으로 착용되었다. 현대에는 남자들의 예복으로 포류 위에 입는 소매 없는 또는 반소매의 덧옷으로 알려져 있다.

키워드 반비의, 반소매 옷, 무수창의, 통상예복

참고자료 高宗實錄, 進饌儀軌, 다시 태어난 우리옷 환생(서울역사박물관·단국대학교 석주선기념박물관, 2006), 더그레에 관한 연구(변지연, 서울여자대학교 석사학위논문, 2007), 조선시대 답호 연구(송미경, 복식59-10, 한국복식학회, 2009), 조선시대 무수의에 관한 연구(이주영, 부산대학교 석사학위논문, 1993).

필자 송미경(宋美京)

당의
唐衣

정의 조선시대 왕실 여성의 소례복이자 일반 여성들의 예복으로, 길이가 길고 옆선이 트이며 도련선이 둥글어 우아한 곡선의 미를 지닌 저고리 위에 덧입는 전통 복식.

내용 당의唐衣는 조선 전기 예복용 긴 저고리에서 발전한 것으로, 조선시대 전반에 걸쳐 여성의 저고리가 점점 짧아지는 단소화 현상을 보이는 동안 반대로 길이가 길어지고 도련선이 둥근 곡선으로 변화하여 오늘날 우리가 볼 수 있는 아름다운 곡선의 미를 가진 형태로 발전하였다. 저고리에서 발전한 당의는 깃과 섶, 고름 등 저고리와 구조가 같고 당의의 소매 끝에는 예복임을 표시하는 흰색 거들지를 단다.

당의는 왕실 여성들이 명절이나 절기별로 웃전에게 문안 인사를 드리거나 규모가 작은 예식에서 착용하는 소례복이다. 반가의 여성들도 궁 안에 들어갈 때는 예를 갖추기 위해 당의를 착용하였고, 일반 여성들은 계례笄禮복이나 혼례복으로 당의를 입기도 하였다.

왕실 여인들은 명절이나 왕의 탄생일과 같은 중요한 행사에는 금사金絲를 넣어 짠 직금당의나 금박金箔을 찍은 금박당의를 입고, 머리에는 화관과 족두리 같은 예관을 쓰고 예복용 치마인 스란치마나 대란치마를 입었다. 다른 일반 절기별 문안에는 계절과 날씨에 따라 적당한 소재와 색감을 살려 제작한 당의에 계절과 격식에 맞는 장신구를 착용하였다.

당의의 색상으로는 초록색이 가장 보편적으로 사용되었으나 동지冬至에는 벽사의 의미를 담고 있는 자주색 당의, 춘절春節에는 봄의 색상인 남송색 당의, 단오端午같이 더운 여름철에는 청량감을 주는 흰색 당의를 입어 색상을 통해 계절감을 나타내었다. 흰색 당의는 국상國喪 때 왕실 여인들이 상복으로도 착용하였다. 한편 단국대학교 석주선기념박물관에는 덕온공주 혼례 때 궁녀姬娥가 착용하였던 검푸른 아청색 당의가 소장되어 있다.

당의의 제작 방법은 격식과 계절에 따라 다양하다. 일반적인 겹당의는 초록색으로 겉감을 하고 홍색 안감을 대어 자주색 고름을 단다. 가장 격이 높은 당의로는 두 벌의 당의를 하나로 연결해 입는 '두벌당의'가 있다. 세종대학교박물관과 국립고궁박물관에는 각각 순정효황후와 영친왕비의 네 겹 두벌당의가 있다. 겉을 초록

① 영친왕비 운봉문직금단 두벌 당의 | 길이78 | 대한제국 | 국립고궁박물관 | 궁중48
② 광해군비 당의 | 화장91 길이75 진동30 | 조선 후기 | 단국대학교 석주선기념박물관

당의 | <킹덤> | 넷플릭스 | 2019

직금단으로 하고 안감을 홍색 비단을 댄 겹당의 한 벌 속에 겉과 안을 모두 홍색 비단으로 만든 겹당의를 겹쳐 일부분만 징거매어 총 네 겹으로 이루어진 두벌당의를 만든다. 또한 국립고궁박물관 소장 영친왕비 도류불수문사 부금 두벌당의는 초록 홑당의와 홍색 홑당의를 따로 만들어 일부분만 연결해 두 겹으로 이루어졌다. 한편 더운 여름철에는 안감 없이 홑당의를 제작하는데, 가장 더운 한여름에는 도련을 접어 박지 않고, 얇게 말아서 감쳐 박아 도련의 솔기가 깎인 듯 얇고 도련선이 둥글게 안으로 말려 들어간 형태의 깎은당한삼을 입는다.

민간에서는 혼례 때 활옷이나 원삼과 같은 대례복을 마련하지 못한 경우 신부의 혼례복으로 신부 당의를 입기도 하였다. 또한 여자 어린이들에게 장식 흉배를 단 색동당의에 족두리를 씌우고 얼굴에 연지곤지를 찍어 예쁘게 꾸며 '동비童婢'라는 들러리를 세웠다.

특징 및 의의 당의의 유려한 도련선은 한복의 우아한 곡선의 미를 대표해 현대 한복으로도 꾸준히 사랑받고 있으며 한국적 디자인의 영감이 되고 있다. 1960년대 말에는 김백봉에 의해 부채춤 의상으로 착용되어 춤사위를 더욱 우아하게 표현하는 공연 복식으로 활용되었다. 당의는 조선 왕실을 배경으로 하는 역사 드라마에도 자주 등장해 궁중 여성들의 일상복으로 보이는 경우가 많지만, 실제 왕실 여성들은 평상복인 치마저고리 차림으로 생활하다가 예를 갖춰야 할 때 예관을 쓰고 당의를 입었다. 당의는 무겁고 화려한 머리 장식과 여러 겹을 겹쳐 입는 예복으로 성장盛裝을 하기엔 번거로운 경우, 간편하게 예를 갖추는 생활 속 예복이면서 아름다운 조형미까지 갖춘 전통 복식이다.

키워드 소례복, 네겹당의, 두벌당의, 신부당의, 색동당의

참고자료 당의에 관한 연구(권혜진, 이화여자대학교 석사학위논문, 2001), 사절복색자장요람과 법복사절복색을 통해 본 19세기 말 왕실 여성 복식(하신혜·권영숙, 한복문화19-2, 한복문화학회, 2016), 조선조 궁중풍속 연구(김용숙, 일지사, 1987).

필자 권혜진(權惠珍)

대박

정의 어떤 일이 우연히 또는 예상 밖에 크게 이루어짐을 이르는 말.

내용 '대박이 나다' '대박이 터지다' '대박을 터뜨리다'와 같이 사용되는 '대박'은 뜻밖에 어떤 일이 매우 잘되어 크게 이루어짐을 비유적으로 나타내는 말이다. '대박!' 같이 단독으로 쓰이기도 하는데, 이때는 주로 긍정적인 상황에 대한 강한 감탄을 나타낸다. '대박 멋지다'에서처럼 정도부사와 유사하게 쓰이는 것도 확인된다. 신문자료에서는 1990년대 후반부터 발견되며, 대중매체와 인터넷을 통해 젊은 층 사이에서 널리 쓰는 유행어로 인식되었으나 현재는 전 연령층에서 흔히 사용되는 표현으로 자리 잡았다.

현대국어에서는 '대박'과 대립 관계를 형성하는 '쪽박'의 어원을 근거로 삼아 '대박'의 어원을 '크다'를 의미하는 한자 '대大'와 '바가지'나 바가지를 만드는 식물을 뜻하는 '박'의 결합으로 추정하기도 한다. '큰 박'이나 '큰 바가지'와 연관된 '대박'이 근대국어 자료에서 발견되었다는 보고도 있다. 그러나 현대국어의 사전들에서는 '작은 바가지'를 뜻하는 '쪽박'의 대립어로서 '큰 바가지'를 의미하는 '대박'이 표제어로 올라와 있는 경우는 없다. 『표준국어대사전』이나 『고려대한국어대사전』, 우리말샘에 공통으로 '어떤 일이 크게 이루어짐을 비유적으로 이르는 말'이라는 의미로 올라 있다. 이렇듯 현대국어에서 '대박'의 비유적 의미는 '거지가 되다'는 의미의 관용구 '쪽박을 차다'나 '일을 망치다'는 의미의 '쪽박을 깨다'와 의미상 대립 관계를 이룬다고 볼 수는 있을 지언정 '박' 또는 '바가지'와의 의미적 관련성은 더 이상 찾기 어렵다.

1990년대 후반 신문자료에서는 '대박'을 언급하면서 '빅히트를 뜻하는 영화계 은어' 또는 '프로그램이 큰 성공을 거두었다는 방송가 은어'로 소개하였다. 또한 국립국어원의 "2002년 신어 조사" 보고서에 '사전 미등재어'로서 '대박'이 위에 언급한 현대국어 사전의 의미로 기록된 바 있다. '은어' 또는 '속어'로 인식되던 표현이 광고나 방송과 영화 등의 대중문화에 빈번하게 등장하면서 그 사용 범위가 넓어졌으며, 현재는 한국의 다양한 연령대의 사람들이 일상에서 흔히 사용하는 표현으로 자리 잡았다.

'대박'은 '대박이 터지다' '대박이 나다' '대박을 터뜨리다'와 같은 명사로서의 쓰임 외에도 '대박 영화' '대박 상품' '대박 할인' '대박 사건' 및 '대박 잘생겼다' '대박 예뻐요'처럼 관형사·부사와 같은 수식 기능으로 쓰인다. 긍정적인 상황에 대한 감탄으로서 '대박!' 같이 사용되기도 한다.

특징 및 의의 '대박'은 한국의 음악이나 드라마와 영화 등 대중문화에 자주 등장하며 한류의 확산과 함께 한국어의 대표적인 표현으로 인식되기 시작하였으며, 2021년에는 옥스퍼드 영어사전에 'daebak'이 하나의 표제어로 등재되기도 하였다. 옥스퍼드 영어사전에서 'daebak'은 명사·감탄사·형용사로 기술되었으며, 여기서 소개된 용례를 통해 'daebak'이 원래의 한국적 맥락에서 벗어나 국제적인 표현으로서도 사용 범위를 넓혀 가고 있음을 알 수 있다. 특히 '대박'은 한류 팬덤 내에서는 단순한 감탄 표현을 넘어 팬들 사이의 유대감을 형성하는 키워드로 기능하며 한국문화의 긍정적 이미지를 확산하는 역할을 하고 있다.

키워드 표현, 유행어, 은어, 한국 언어문화, 한류

참고자료 신어 정도부사의 형태와 의미(안혜지, 성균관대학교 석사학위논문, 2015), 쪽박 함박 대박의 어원에 대하여(조항범, 국어학83, 국어학회, 2017), 한국어의 새로운 감탄 표현 사용 양상 연구(김예지·신아영·조태린, 담화와 인지24-2, 담화인지언어학회, 2017), 불황 극장가에 쇼킹한 흥행 돌풍(연합뉴스, 1997.5.27.), KBS2TV미니시리즈 스타 의외(연합뉴스, 1997.7.30.).

필자 이수진(李秀眞)

대장금

정의 2003년 9월 15일부터 2004년 3월 23일까지 MBC에서 방영되어 초기 한류의 지역적 범위를 크게 확대하는 데 기여했다고 평가받는 54부작 퓨전사극.

내용 〈대장금(2003)〉의 연출은 이병훈, 극본은 김영현이 맡았으며 이영애·지진희·임호 등이 출연하였다. 국내에서 평균 시청률 40%를 넘는 인기를 누린 〈대장금〉은 91개국에 수출되어 초기 한류의 지역적 범위를 크게 확대하였다. 줄거리는 다음과 같다. 조선시대 중종 때 임금의 음식을 짓던 수라간 나인 서장금(이영애)이 누명을 쓰고 궁에서 쫓겨난다. 귀양을 간 뒤 의술을 배우기 시작한 서장금은 의녀가 되어 궁으로 돌아와 임금을 진료한 최초의 여성 어의가 된다. 드라마는 서장금의 일과 우정, 사랑과 함께 고난과 역경을 극복하고 성공하는 스토리를 담고 있다. 이 과정에서 서장금과 그 동료들이 수라간 궁녀로서 그리고 의녀로서 전문성을 갖고 일하는 모습이 큰 비중으로 자세하게 묘사된다.

특징 및 의의 2000년대 사극 〈허준(1999)〉의 성공 이후 인물 중심의 역사드라마 제작이 급증했다. 이와 함께 지배계급 중심의 정사正史에서 피지배계급을 주인공으로 한 미시사微視史로 사극의 범위가 확대되었다. 이러한 사극 소재와 내용의 확장은 작가의 상상력이 더해진 퓨전사극 혹은 팩션 사극이라는 새로운 장르의 등장을 이끌었다. '장금'이라는 이름은 『중종실록中宗實錄』에 수차례 등장한다. 하지만 '장금'의 성과 본관 등 인물에 대한 구체적 기록은 없으며 실록을 통해 알 수 있는 정보는 그녀가 어의로서 임금을 치료했고, 중종의 신뢰를 받았다는 정도에 그친다. 따라서 드라마에 등장하는 '서장금'의 일대기는 대부분 상상에 근거한 허구의 설정이다.

기존의 역사드라마가 주로 남성 인물들 간의 권력 다툼을 다루며 여성 등장인물들은 보조적이고 제한적으로 다뤄지던 것에 반해, 〈대장금〉은 공적 영역에서 활동하는 여성 인물을 전면에 배치하고 있다는 데서 내용상 진일보했다는 평가를 받는다. 〈대장금〉이 대중적 인기를 끎과 동시에 평단의 우호적 평가를 받게 됨에 따

라, 여성의 사회 진출이 확대된 2000년대 한국 사회에서 여성의 사회적 진출과 성공을 다룬 드라마 제작의 선봉에 섰다.

독특한 역사적 배경과 문화적 특수성을 가진 사극은 문화할인율이 높아 해외 시청자들에게 인기를 끌기가 쉽지 않다. 그러나 〈대장금〉은 동북아시아 지역을 넘어 동남아시아, 아랍어권, 동유럽, 중남미, 아프리카 등지에서도 큰 인기를 끌었다. 고난을 극복하고 성장하는 '장금'의 진취적 여성상이 국경을 넘어 여성 시청자들에게 큰 환영을 받았으며, 사극의 전통적 시청자층인 중년 남성도 사로잡은 것이다.

〈대장금〉의 성공에 힘입어 한국 음식은 전 세계인의 사랑을 받기 시작해, 각 지역에서 한국 음식점이 우후죽순 등장하는 계기를 제공하였다. 드라마 주인공 이영애는 각국에서 국빈 대접을 받는 한류 스타로 등극했으며, 특히 여권女權이 약한 중동 및 아프리카 지역의 어린 여성들에게 희망을 심어 주었다. 한류의 장르적·지역적 범위를 크게 확장한 〈대장금〉은 1세대 한류의 대표 콘텐츠로 평가받는다.

키워드 퓨전사극, 중동 한류, 이영애, 궁중음식

참고자료 2000년대 한국 텔레비전 역사드라마의 장르 변화 양상 고찰1(윤석진, 한국극예술연구38, 한국극예술학회, 2012), 대장금 관련 기록의 현대적 수용(남은경, 동양고전연구43, 동양고전학회, 2011), 한류 다음(류승완, 한국국제문화교류진흥원, 2021), 대장금 등 한류의 드라마 실크로드 형성 전망(조이뉴스24, 2007.11.23.), 중동·아프리카 여성들에게 희망 심은 대장금 MBC 다큐 스페셜(경향신문, 2013.10.13.).

필자 심두보(沈斗輔)

대중문화

정의 다수의 사람들이 즐기는 예술적인 활동, 감정, 생각, 혹은 이에 기반한 생산물.

내용 대중문화는 사회학계에서 통용되는 다양한 정의가 존재하지만, 전통적인 차원에서 문화는 문학·그림·클래식·철학과 같은 고전작품들에 담긴 위대한 생각이나 말들의 총합으로 정의되어 왔다. 근대로 접어들면서, 문화의 개념은 다수의 사람들이 일상생활에서 향유하

부산국제영화제 | 부산 | 2024 | 부산국제영화제

는 팝 음악, 출판, 예술과 디자인, 또는 여가 시간에 관련된 엔터테인먼트 활동들까지 포함하게 되었다. 이후 연구자들은 고급문화와 대중문화라는 이항적 구분 틀을 이용해 문화에 대한 다양한 논의를 펼쳐 왔는데, 고급은 '뛰어난' 그리고 대중은 '질 낮은'이라는 의미를 내포하고 있다. 그런데 디지털 문화는 고급문화와 대중문화라는 구분을 흔들고, 대중문화 소비의 계급적 계층적 구분과 소속을 취향문화로 탈바꿈시켰다.

국내외 대중문화 연구자들은 크게 두 가지 방식으로 대중을 정의해 왔다. 첫째, 대중mass은 고립적으로 분산된, 주체성이 없으며, 비합리적으로 사고하고 행동하는 열등한 집단이다. 둘째, 대중the popular이란 스스로 선택하고 반응하는 다수의 사람들이다. 첫 번째 접근이 대중을 다양한 문화 산물이나 활동을 통해 통제하는 대상으로 보았다면, 두 번째 접근은 선택과 향유를 통해 문화 산물들의 생산과 유통에도 영향을 미치는 역동적인 대상으로 본다.

대중을 어떻게 정의하는가에 따라 대중문화를 이해하는 관점도 달라진다. 고전적 의미의 대중문화mass culture는 주로 대중에게 특정 메시지를 전달하거나 통제하는 산물의 생산과 유통에 국한된 반면, 최근의 대중문화popular culture 개념은 수용자들이 문화의 생산, 유통, 소비에 관여하는 과정까지도 포괄한다. 어떤 관점으로 접근하든, 대중은 닫힌 형태의 집단을 의미하지 않는다. 다양한 사람들이 특정 대중문화 매체·장르·산물을 중심으로 사회적 연대를 이루지만, 이들의 관계는 영속성을 띠진 않는다. 다시 말해 인종, 계급, 성별, 지역과 같은 사회적 배경은 특정 사람들이 문화적 연대를 결성하는

데 일정 부분 영향을 미치나, 결정적인 요소는 아니다.

- **대중문화와 미디어**

현대사회의 대중문화는 텔레비전, 책, 음악, 영화, SNS(사회관계망서비스) 등 주로 미디어를 통해 형성되고 확산되었다. 미디어를 통해 문화콘텐츠를 향유하면서, 사회 구성원들은 경험과 생각을 공유하며, 이를 통해 자신이 속한 사회는 물론, 외부 세계를 경험하고 이해하였다. 이렇듯 미디어는 대중과 미디어 콘텐츠, 그리고 문화 공동체의 핵심 연결고리로서 다양한 대중문화 현상들을 주도한다. 일례로 최근 디지털 기술의 급격한 발전과 더불어 미디어 연결망이 전 지구적 규모로 구축되면서 문화콘텐츠의 생산, 유통, 소비 지형은 더욱 복잡한 형태를 띠게 되었다. 대중들은 보다 자유롭게 지리적, 사회적, 국가적 배경을 넘어 대중문화 콘텐츠를 소비하고 확산시킨다. 대중문화 생산자들도 이들의 취향과 요구에 부합하는 예술적 활동, 감정, 생각에 기반한 콘텐츠를 만들어 제공한다.

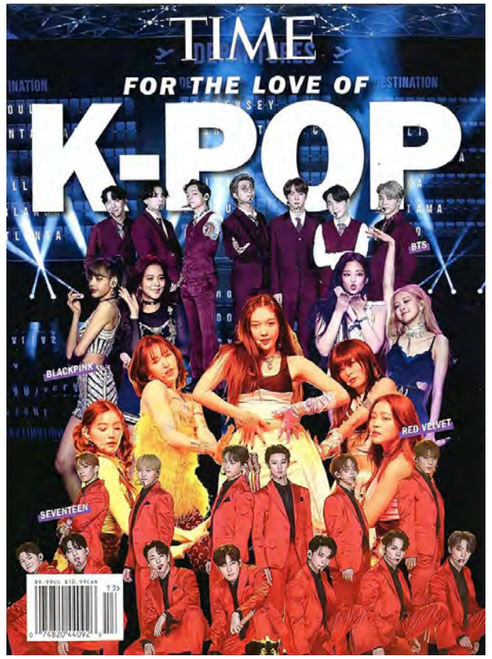
- **산업으로서 대중문화**

산업사회에서 대중문화는 경제적 이익을 추구하고자 생산, 유통되는 상품이다. 따라서 대중문화산업은 대중들의 관심을 끌 수 있는 상품을 끊임없이 만들고 판매한다. 그런데 대중문화는 다른 공산품들과는 달리 단순히 소비의 대상은 아니다. 대중들은 문화상품을 소비하면서 특정한 의미를 부여하거나 즐거움을 찾고, 공유하기 때문이다. 문화 경제 논리에서는 대중은 소비자가 아니며, 의미의 혹은 의미를 위한 매개자들이다. 이들은 대중문화산업 속에서 끊임없이 문화의 의미를 형성하고, 퍼뜨린다. 이러한 대중문화의 고유한 속성 때문에, 대중문화산업은 대중들이 자신들만의 문화를 만들어 나갈 수 있도록 다양한 형태의 재료들을 지속적으로 제공하는 역할을 한다.

- **일상생활로서 대중문화**

현대사회는 복잡하고 정교한 사회구조를 이루고 있기 때문에, 대중은 일상에서 다양한 구조적 모순들을 경험하게 된다. 이들은 삶에 직면한 문제들을 해결하고자 주체적으로 사고하고, 행동하려 노력한다. 이러한 맥락에서 대중은 권력 구조의 재편을 위해 사회적 연대를 시도하기도 하는데, 이러한 경험을 통해 누구와 함께 누구에게 대항할 것인가에 대한 감각을 갖게 된다. 행동하는 주체로서 거듭난 이들에게 대중문화는 자신들의 일상에서 저항과 교섭을 실천하는 중요한 공간이다. 1970년대 청년세대의 문화나 1990년대 청소년 세대의 문화는, 한국 사회의 일상에서 구조적 모순을 경험한 사람들이 어떻게 대중문화를 통해 저항하거나 타협했는지 보여주는 사례들이다.

특징 및 의의 현대사회의 대중문화는 혼종성과 다양성을 바탕으로 한다. 문화적 혼종성은 이질적인 문화들이 혼합되면서, 새로운 형태의 문화가 발생하는 것을 뜻한다. K-팝이 한국 정서가 담긴 멜로디에 유럽이나 미국 대중음악으로부터 리듬이나 사운드를 적극적으로 차용해 새로운 장르를 구축한 것이 대표적이다. 문화적 다양성은 다른 문화와의 차이를 인정하고, 공존을 모색하며 문화 발전의 동력으로 삼는 것을 뜻한다. K-팝 제작사들이 아이돌 그룹을 다양한 국적의 인원들로 구성하는 것



<타임> 케이팝 특집 | 최규성

도 다양성을 추구하는 것으로 볼 수 있다. K-팝의 성장은 디지털 미디어 기술 발전과 이동 수단의 발달에 따라 다른 문화적 배경을 가진 사람들의 접촉과 협업이 늘어난 시대에 문화적 혼종성과 다양성을 끊임없이 수용한 결과로 볼 수 있다. 이는 산업적 이익을 극대화하기 위한 생산자들의 전략적 선택이기도 하지만, 전 세계 각지에 존재하는 다양한 수용자들의 관심과 요구에 적극적으로 부응한 결과이기도 하다.

한국 대중문화는 서구 및 동아시아 문화권의 지속적인 영향 아래 있으면서도 역사적, 정치·사회적, 지역적, 문화적 경험들을 녹여낸 다양한 콘텐츠들을 발전시켜왔다. 일제강점기에 매스미디어가 도입되면서 현대적인 기틀을 마련하였다. 이 시기 『동아일보』나 『조선일보』 같은 민간신문사들은 연재를 통해 대중소설의 성장을 도왔고, 경성방송국의 라디오 방송이나 음반 회사들은 대중가요의 확산에 기여하였다. 〈장화홍련전(1924)〉이나 〈아리랑(1926)〉 등 한국인 주도의 영화 제작도 이뤄졌다. 광복 이후 한국 대중문화는 6·25전쟁과 분단, 그 후 미국 대중문화에 큰 영향을 받았으며, 실향과 이별의 고통, 그리고 반공주의의 정서가 대중문화 전반을 관통하였다. 1960년대에는 산업화와 근대화 정책하에, 라디오와 텔레비전 수상기 보급이 빠르게 이뤄지면서 대중문화산업의 구조적 기반이 완성되었다. 1970년대 군사정부 시절의 사전검열제도는 창작자들의 표현과 활동을 크게 위축시켰으나, 이들 중 일부는 다양한 방식으로 저항하였다. 1987년 6·10민주항쟁 이후 정치적 검열이 약화되면서, 민중문화운동이 활발하게 이뤄지기도 하였다. 1990년대 세계화 담론 아래, 한국 대중문화는 수출 상품으로 부상하였으며, 대중문화산업과 시장의 규모가 급격히 늘어났다. 디지털 기술 발전과 미디어 보급에 힘입어, 전 세계 각지로 유입된 한국 대중문화는 다양한 지역에서 적극적인 팬덤을 구축하면서 디지털 미디어 시대, 문화 세계화를 대표하는 현상이 되었다.

한국 대중문화는 1990년 중반 이후, 아시아지역으로 수출한 텔레비전 드라마들이 현지에서 인기를 얻으면서 주목받았다. MBC 드라마 〈사랑이 뭐길래(1991)〉와 〈대장금(2003)〉, 그리고 KBS 드라마 〈겨울연가(2002)〉가 중국과 일본 등지에서 큰 반응을 얻었으며 클론, 신화, H.O.T. 같은 K-팝 가수들도 아시아 지역에서 상당한 인기를 구가하였다. 2012년 가수 싸이의 "강남스타일"은 유튜브를 통해 빠르게 유럽, 북남미 지역까지 확산되며 빌보드 차트 2위에 오르기도 하였다. 2020년대에는 K-팝 아이돌 그룹, 방탄소년단BTS과 블랙핑크, 넷플릭스 오리지널 시리즈 〈오징어 게임(2021)〉, 그리고 봉준호 감독의 영화 〈기생충(2019)〉 등이 한국 대중문화의 전 세계적 인기를 이끌었다. 이들은 단순히 대중문화산업 수익 증진에 기여하는 것이 아니라 전 세계 여러 지역의 수용자들이 한국의 자연, 역사, 그리고 한국인들의 일상과 생각, 그리고 감정을 공유하면서 문화적 연대감을 쌓을 수 있도록 했다는 데 의의가 있다.

키워드 미디어, 대중문화산업, 콘텐츠, 한류, 팬덤

참고자료 대중문화론(백선기, 커뮤니케이션북스, 2015), 대중문화의 이해(김창남·최영묵·정준영, 한국방송통신대학교출판문화원, 2018), 문화연구의 렌즈로 대중문화를 읽다(김낙호 외, 컬처룩, 2018), Representation(Stuart Hall·Jessica Evans·Sean Nixon, Sage Publications, 2013), Understanding Popular Culture(John Fiske, Routledge, 2010).

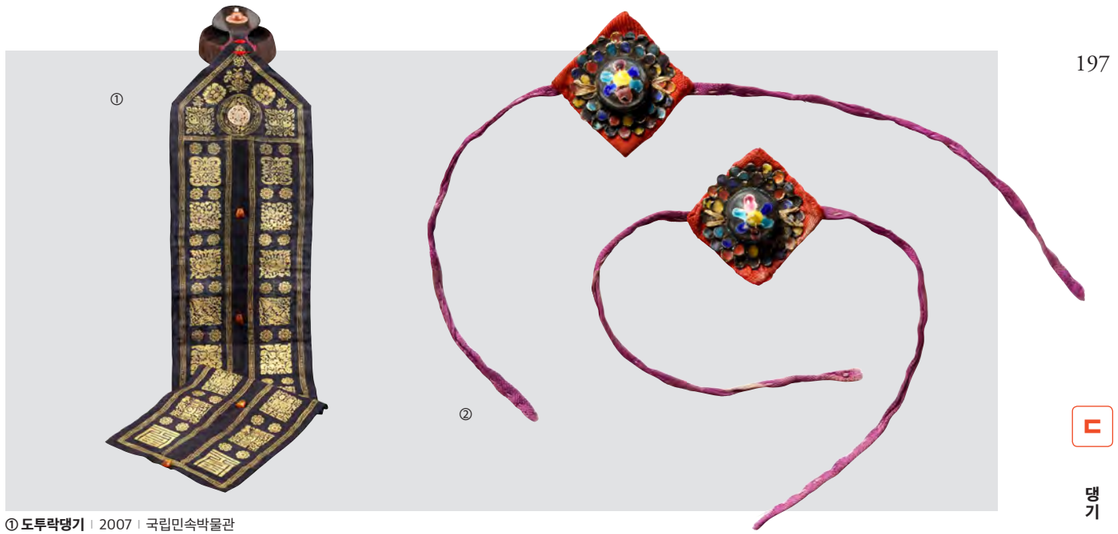
필자 김주옥(金珠玉)

댕기

정의 머리를 묶거나 장식하는 헝겊 끈.

내용 댕기는 고구려 고분벽화에서 끈으로 머리를 묶은 모습이 보이며, 고려시대 기록인 『선화봉사고려도경宣和奉使高麗圖經』(1123)에 "여자가 시집을 가기 전에는 홍색 견[紅羅]으로 머리를 묶고 나머지는 아래로 늘어뜨리고, 남자도 역시 같으나 홍색을 검은색 끈으로 바꾼 것이 다를 뿐이다"라는 기록을 통해 비단끈의 사용을 알 수 있다. 고려의 불화인 일본 대덕사 소장 〈수월관음도〉에 여성이 머리를 크게 틀어 올린 후 홍색끈으로 묶은 모습에서도 그 사례를 볼 수 있다.

이러한 끈으로 머리는 묶는 풍습은 조선으로 이어져 더욱 다양한 용도의 끈 장식이 등장한다. 조선 후기에는 머리를 묶기 위한 용도 외에 예장禮裝 시 머리를 화려하게 꾸미기 위한 용도로 더 많이 사용되었다. 댕기는 형태와 용도에 따라 제비부리댕기, 쪽댕기, 도투락[圖吐絡, 道吐樂]댕기, 드림댕기, 배씨댕기 등이 있다. 제비부리댕기는 댕기의 끝이 마치 제비 부리와 같이 뾰족한 모양에서 붙여진 이름이다. 조선시대 결혼 전 여성은 귀 옆 머리를 땋아 양 귀의 뒤로 넘겨 나머지 머리와 함께 하나로 땋아 내리고 그 끝에 주로 제비부리댕기를 단다.



① **도투락댕기** | 2007 | 국립민속박물관
② **배씨댕기** | 길이4 | 조선 | 단국대학교 석주선기념박물관

쪽댕기는 결혼 후의 머리모양인 쪽진머리에 하는데 쪽을 짓기 전에 머리를 묶을 때 사용하는 댕기로 비녀를 꽂고 나면 쪽머리 중심에 댕기가 보여 장식 효과도 있다. 도투락댕기는 혼례 때 족두리나 화관을 쓰고 머리 뒤에 달아 길게 늘어뜨리는 예장용 댕기로 금박장식이 특징이다. 이러한 금박장식을 도다익都多益이라 한다. 형태는 길이 100㎝, 너비가 10㎝ 이상의 긴 끈을 만들어 금박을 장식한 다음 끈의 반을 서로 맞대어 윗부분을 제비부리와 같이 뾰족하게 접으면 두 갈래의 댕기가 된다. 두 갈래의 댕기는 서로 나뉘지 않도록 중심에 용황, 호박, 산호와 같은 보석장식을 달고 제비부리모양 중심에는 석웅황, 옥판, 술장식 등을 달아 화려하게 꾸몄다. 드림댕기는 혼례 때 긴 용잠을 꽂고 용잠의 좌우 양쪽에 감아 앞의 양어깨에 드리우는 것으로 앞댕기라고도 한다. 길이는 100㎝ 이상, 너비는 5~6㎝ 정도의 긴 직사각형 끈으로 금박장식을 하고 양 끝에 진주 또는 산호구슬 장식을 하기도 한다. 배씨댕기는 3~4세 여자아이의 앞가르마 중심에 올려놓고 좌우로 귀 옆의 머리를 함께 땋아 고정하는 댕기이다. 주로 마름모꼴 형태에 홍색 비단을 싸고 그 위에 은파란[銀琺瑯] 장식을 단다.

특징 및 의의 조선시대 댕기는 혼례 전의 남녀 모두 머리를 하나로 땋아 늘인 끝에 댕기를 달았으나 총각의 댕기는 단발령과 함께 사라지게 되고, 여성의 전유물로 현재까지 이르게 되었다. 요즘은 한복차림에 댕기머리를 하여 우리 옷의 정체성을 알리는 아이템으로 부각되고 있는데, 댕기에 고무줄을 달아 전통적인 감각과 실용적인 용도로 개발되어 다양하게 활용되고 있다. 또한 어린 아이들이 짧은 머리에 연결해 장식했던 배씨댕기는 드라마나 영화의 사극에서 결혼하지 않는 여성의 머리장식에 많이 등장하면서 배씨댕기에 대한 관심이 높아졌다. 〈오징어 게임(2021)〉의 배우 정호연이 제74회 에미상 시상식에 배씨댕기를 해 눈길을 끌었다는 기사를 통해 전통 댕기가 현대에서 어떻게 활용되고 있는지 그

한복체험 댕기 | 서울 종로구 | 2023 | 국립민속박물관

일면을 확인할 수 있다.

키워드 제비부리, 도투락, 앞댕기, 배씨

참고자료 고려도경(서긍, 조동원 역, 황소자리, 2005), 의왕 원유관 새롭게 빛나다(오륜대 한국순교자박물관, 2013), 한국복식사자료선집(손경자 외, 교문사, 1982), 한국전통어린이복식(단국대학교 석주선기념박물관, 단국대학교출판부, 2019), 정호연 에미상서 보인 고전미 댕기머리 이어 배씨댕기(YTN, 2022.9.13.).

필자 정미숙(鄭美淑)

더 글로리

정의 2022년 12월 30일과 2023년 3월 10일 넷플릭스에서 두 파트로 나누어 공개된, 학교폭력 피해자가 가해자들에게 복수하는 내용을 담은 16부작의 넷플릭스 오리지널 드라마.

내용 〈더 글로리(2022)〉는 2022년 12월 30일에 파트 1(전반 8부)이, 2023년 3월 10일 오후 5시에 파트 2(후반 8부)가 각각 공개되었다. 안길호가 연출했고 김은숙이 극본을 썼으며, 송혜교·이도현·임지연 등이 출연하였다. 학교폭력의 피해자가 성인이 되어 가해자들에게 복수하는 내용으로 사회 고발적 스릴러 드라마 장르에 속한다. 작품 중 미혼모의 딸 문동은(송혜교)은 끔찍한 학교폭력 피해자다. 신고해도 경찰과 담임선생님 모두 가해자 편이고, 담임선생님은 오히려 문동은에게 폭력을 행사한다. 엄마는 합의금 때문에 가해자인 박연진(임지연) 엄마의 뜻대로 문동은의 자퇴 사유를 바꿔 준다. 복수를 결심하며 학교를 자퇴한 문동은은 고생 끝에 검정고시에 합격하고 교육대학교에 입학한다. 초등교사가 된 문동은은 학교폭력 가해자 박연진 딸의 담임선생님이 되어 박연진에게 접근하고, 18년간 준비해 온 복수를 시작한다. 반성하는 모습 없이 잘 살아가는 가해자들의 모습은 문동은의 사적 복수에 당위성을 부여한다. 문동은은 법의 테두리를 넘나들며 복수를 설계하고, 조력자들의 도움으로 복수를 완성한다.

특징 및 의의 과거 대부분의 한국 드라마는 사적 복수를 집행한 주인공이 죄책감에 시달리는 모습을 묘사하고, 비극적인 결말을 맞이하게 하였다. 이러한 서사 구조는 작품과 캐릭터의 윤리적인 문제점을 보완하고, 현실에서의 모방을 방지하는 효과를 지닌다. 반면 문동은은 불법적으로 정보를 모으고, 다른 사람의 약점을 협박의 도구로 이용한다. 하지만 그녀가 겪었던 높은 수위의 폭력에 분노한 시청자들은 문동은의 복수 방식에 오히려 공감하고, 대리 만족을 느꼈다. 이는 학교폭력 가해자에 대한 한국 사법 체계의 처벌이 충분하지 않다고 대중이 판단해 왔기 때문이다. 〈더 글로리〉 방영 후 국내에서는 다시 한번 학교폭력이 큰 화제가 되었고, 유명인들의 학교폭력 가해 사실에 대한 폭로가 이어졌다.

한국의 사회문제를 담아내며 한국 시청자를 대상으로 만들어진 작품이지만 〈더 글로리〉는 해외에서도 뜨거운 반응을 얻었다. 넷플릭스가 발표한 주간 TOP 10에서 2주 연속 전 세계 1위를 기록하는 한편, 2023년 1월부터 6월까지 6억 2,280만 시간 시청되며 동 기간 넷플릭스 전체 콘텐츠 중 시청 시간 3위에 올랐다. 〈더 글로리〉 시즌 1이 방영된 직후, 태국에서는 'Thai The Glory'라는 해시태그와 함께 유명인들의 학교폭력 가해 사실에 대한 폭로가 이어졌다. 유명 배우와 가수들은 학교폭력 사실을 인정하고 사과하였다. 이 사례에서 보이듯이 한류 콘텐츠의 초국적 유통과 수용은 의도하지 않은 여러 결과를 야기하고 사회 변화를 이끌기도 하였다.

키워드 넷플릭스 오리지널, 김은숙, 송혜교, 복수극, 학교폭력

참고자료 2024 해외한류실태조사 결과보고서(한국국제문화교류진흥원, 2024), 복수사회 법치와 정의의 무능과 복수라는 권능(박노현, 인문학연구62-3, 충남대학교 인문과학연구소, 2023), 더 글로리 인기에 태국 학폭 의혹 가수 배우 잇달아 사과(연합뉴스, 2023.1.11.), 비질란테 모범택시 더 글로리의 공통점은(시사인, 2023.11.29.).

필자 장유진(張洧珍)

덕수궁
德壽宮

정의 대한제국의 황궁이자 고종의 숨결이 살아 있는 궁궐.

내용 덕수궁德壽宮은 대한제국의 황궁으로 옛 이름은 경운궁慶運宮이다. 임진왜란壬辰倭亂으로 도성의 궁들이 모

중화전 | 서울 중구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

석조전 | 서울 중구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

두 소실되었을 때 임시 궁궐로 사용되다가 1611년(광해군 3) 경운궁으로 승격되었다. 고종은 1897년(고종 34) 대한제국을 선포한 후 경운궁을 황궁으로 삼고, 승하할 때까지 약 22년간 덕수궁에 머물렀다. 따라서 덕수궁은 고종과 관련된 이야기가 많다. 특히 고종이 즐겨 마셨던 커피는 덕수궁을 중심으로 많은 이야기와 콘텐츠를 생산하였다. 2009년 궁을 주제로 한 하이서울페스티벌에서 처음 소개된 고종의 커피 체험은 지금까지도 꾸준히 사랑받는 콘텐츠이다.

2006년 최초로 고궁 야간 개방을 시작한 덕수궁은 매년 4월부터 5월까지 야간 고궁투어인 '밤의 석조전'을 진행하고 있다. 고즈넉이 빛나는 궁궐과 서울의 야경이 어우러지는 석조전의 테라스에서 고종이 즐기던 가배차(커피)를 마시고 관련 뮤지컬을 감상할 수 있다. 밤의 석조전은 외국인 전용 회차를 별도로 운영할 정도로 외국인에게도 인기가 많다.

2024년 궁중문화축전에서 진행된 '황실취미회'는 가배 추출 시연을 관람하고 시음하며, 조선 황실의 당구장을 모티브로 한 '옥돌'을 직접 체험하면서 고종의 취미와 여가 생활을 엿볼 수 있는 프로그램이다. 구한말을 배경으로 한 〈가비(2012)〉 〈덕혜옹주(2016)〉 〈미스터 션샤인(2018)〉 등의 프로그램이 인기를 끌면서 덕수궁을 찾는 한류 팬들은 고종이 즐겼던 가배차와 모던 보이—모던 걸과 같은 분위기를 느끼고 싶어 한다.

덕수궁은 빌딩 숲에 둘러싸여 외국인을 포함한 직장인들의 사랑을 가장 많이 받는 궁이다. 덕수궁은 점심시간 관람권이 있어 근처 사무실에서 산책 나온 직장인들로 늘 북적인다. 특히 시청역 인근에 위치하여 접근성이 좋아 덕수궁 대한문 앞에서 진행되는 '왕궁수문장 교대의식'은 서울을 처음 방문한 외국인 관광객들의 발걸음을 멈추게 한다. 외국인 관광객들은 수문군을 빙 둘러 관람하며, 사진 촬영을 한다. 왕궁수문장 교대의식은 궁에 들어가지 않더라도 관람할 수 있기 때문에 내·외국인들에게 인기가 많다.

그리고 한류 하면 빼놓을 수 없는 것이 MZ세대들이 좋아하는 굿즈이다. 2023년 한국공예·디자인문화진흥원과 한국문화재재단(현 국가유산진흥원)이 '덕수궁, 대한제국 황실의 선물'을 주제로 개발한 51종 굿즈 상품은 반응이 뜨거웠다. 대한제국의 상징인 오얏꽃을 디

덕수궁 굿즈 | 2024 | 한국공예·디자인문화진흥원

자인으로 활용한 '오얏꽃 오일램프'는 출시 일주일 만에 완판되었고, '덕수궁 위스키잔'은 6개월을 기다려야 살 수 있을 정도로 인기가 많았다. 덕분에 한국문화재재단(현 국가유산진흥원)의 굿즈 매출은 2022년 83억 원에서 2023년에는 110억 원으로 약 32%가 증가하였다.

특징 및 의의 덕수궁은 원래 월산대군月山大君의 사저였으나 1611년(광해군 3) 정식 궁궐이 되었고, 고종이 러시아 공사관에서 경운궁으로 환궁하여 대한제국을 선포하면서 황궁이 되었다. 1907년(순종 즉위) 일본에 의해 고종이 황위에서 물러나며 덕수궁으로 이름이 바뀌었다. 대한제국 황제 고종의 역사적 사건, 이야기가 다양한 방식으로 덕수궁에서 소개되고 있다.

키워드 고종, 가배, 밤의 석조전, 덕수궁 굿즈

참고자료 6만원 코스도 1분만에 싹 다 매진됐다 궁궐왕릉에서 도대체 뭘 하길래(여행톡톡, 2024.5.1.), 반년 기다려야 살 수 있다 덕수궁 위스키 잔 완판의 이유(중앙일보, 2024.2.25.), 봄날의 궁궐 과거와 현재를 잇는 K 헤리티지로 재탄생하다(쿨투라, 2024.4.30.), 외국인 친구와 함께해요 서울 고궁 야간투어(이코노믹리뷰, 2024.4.13.), 국가유산진흥원(kh.or.kr), 궁능유적본부(royal.khs.go.kr).

필자 김지선(金智宣)

덤

정의 제 값어치 외에 거저로 조금 더 얹어 주는 일 또는 그런 물건.

내용 덤은 '더하다'의 명사형으로 우리 민족 고유의 인정과 통하는 말이다. 콩나물 한 봉지를 살 때도, 밥술 덜어줄 때도 예외 없이 이 덤이 따라온다. 덤은 원래 가격으로 주는 양보다 조금 더 주는 것을 말한다.

덤은 주로 전통시장이나 작은 가게에서 주인이 마음대로 조금 더 얹어 주는 것을 말한다. 가게 주인이 덤을 주면, 자신의 경제적 이익은 조금 줄어든다. 그러나 자주 만나는 손님과 정情을 나눌 수 있고 더 친해져서 나중에 단골손님이 될 수도 있다. 주인과 손님은 덤을 주고받음으로써 점점 더 가까운 관계가 되며 '우리는 서로 잘 아는 사이'라는 믿음이 생기게 된다.

이처럼 한국 상거래 문화에서 독특한 '덤'은 제 값어치 외에 거저로 조금 더 얹어 주는 것을 말한다. 덤은 인정의 표현이기도 하면서 '공짜'라는 매력이 있다. 덤과 같은 의미로 사용되는 말이 '우수리' '우수' '개평' 등 여럿 있는 것을 보아 한국문화에서 그 말이 다양하게 쓰인다는 것을 알 수 있다.

과거 상거래는 자신이 생산한 농산물의 잉여분을 처분하는 것이 대부분이었다. 이 때문에 쌀이나 콩 등 생산물을 팔 때 계량을 깎아서 하기보다는 고봉으로 주는 것을 미덕으로 삼았다. 그리고 이러한 경향으로 상업을 전문으로 하는 사람들도 정확하게 떨어지는 계산이 아니라 조금 더 주는 것을 미덕으로 생각하였을 것이다.

또한 한국 상인들은 사고 싶은 물건을 정까지 두둑하게 얹어서 파는데 이는 고객과 두터운 단골 관계를 유지하기 위한 고도의 상술이라는 분석이 있다. 이런 상술은 아주 오랫동안 장터에서 통용되었던 한국의 독특한 장사법으로 이를 '인정을 심는 상술'이라 칭하였다.

만약 판매자가 덤을 주기 어려울 때는 물건값을 깎아 주었는데 그것이 '에누리'이다. 원래 에누리는 판매자가 물건값을 받을 값보다 더 많이 부르는 일을 의미하였는데, 구매자가 '값을 깎는 일'이란 뜻이 보태져서 한 낱말이 반대의 뜻을 품게 되었다. '이 세상에 에누리 없는 장사가 어딨어'라는 노랫말이 있을 정도로 덤과 에누리는 표현만 다를 뿐이지 동질이며 그것은 한국인의 미덕인 후한 인심에서 비롯된 것이다.

현대의 한국인들 역시 '덤'과 '에누리'가 없는 거래는 야박하다고 생각한다. 특히 정서적 관계를 중시하는 한국 사회에서 덤은 '정의 표시'라 생각한다. 전통시장에서 사용되었던 덤이라는 어휘는 현재 마트나 편의점에서는 서비스나 증정품이라는 용어로 더 많이 사용되고 있다. 서양에서는 이와 달리 물건을 살 때 덤을 주거나 에누리를 해 주는 일이 거의 없다. 표시된 중량, 가격, 개수대로 원칙을 지켜 물건을 사고판다. 한국인들의 눈에는 정확한 상거래가 계산적이고 합리적인 자본주의 정신에 입각한 문화로 보인다.

특징 및 의의 한국인들은 주는 행위에 보람을 느꼈고 상대편에게 줄 때는 받은 것보다 더 많이 주려고 애썼다. 백일, 돌떡, 고사떡을 이웃끼리 나눠 먹고 농사지은 곡식을 이웃집에 나누고 김장 맛보기로 나누며 살았다. 한국인들은 이런 조상들의 지혜를 덤이라는 말로 물려받았다. 덤과 에누리는 상업이 단지 판매 행위와 구매 행위가 아니라 만드는 사람, 사는 사람, 파는 사람 간의 인정이 넘치는 상호 교류의 장임을 보여주는 한국 특유의 문화유산이라 할 수 있다.

키워드 더하다, 에누리, 인정

참고자료 꼭 알아야 할 한국문화 100(천수연·장한님·차상아, 박이정, 2021), 말맛으로 보는 한국인의 문화(정경조·정수현, 삼인, 2013), 한국인의 부자학(김송본, 스마트비즈니스, 2006), 한국어와 한국문화(천소영, 우리책, 2005), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 김해옥(金亥玉)

도깨비[1]

정의 허깨비처럼 실체가 명확하지 않으나 요상한 일을 일으키는 요괴 같은 존재.

내용 도깨비는 '돗가비' '허주虛主' '독각귀獨脚鬼' 등으로도 문헌에 나오며 도서지역이나 제주도에서는 '도채비'

'영감' '참봉', 황해도에서는 '천신대감' '천복대감' '깨비대감'이라고 불린다. 도깨비에 대한 이미지는 설화나 민간에서의 경험담에 의해서 형성되어 왔으며, 유형이 매우 다양하다.

- 농부가 게를 가득 잡았는데 다음 날 보니 쇠똥과 나무껍질만 가득하였다. 그때 밖에서 "김서방 게 많이 잡았죠"라며 키가 큰 도깨비가 킬킬대면서 달아났다.
- 밤길을 가는데 도깨비가 씨름을 하자고 덤벼서 하다가 늙은 소나무에 묶어 놓고 왔다. 다음 날 가 보니 그곳에 부지깽이가 묶여 있었다.
- 밤길을 가는데 고갯길에서 미녀를 만나 기와집에서 하룻밤을 보냈다. 다음 날 보니 다리 밑에서 헌 빗자루를 안고 있었다.
- 어느 날, 밤에 창밖에서 돈 50냥을 꿔 달라는 목소리가 들렸다. 영감은 돈을 빌려주며 내일 저녁까지 갚으라고 하였다. 그러자 날마다 저녁이면 창 너머로 50냥이 들어왔다. 영감은 이 일을 가족들에게 이야기하였는데, 도깨비가 그 말을 듣고 괘씸하게 생각하여 논밭에 바윗돌을 가득 가져다 놓았다. 이를 본 영감은 "돌이 많으면 둑을 막을 수 있어 잘되었다!"라며 쇠똥과 개똥이었다면 더러워서 농사를 못 지었을 것이라고 중얼거렸다. 이를 들은 도깨비는 얼른 쇠똥과 개똥을 논밭에 가져다 놓았고, 영감은 이 비료로 농사를 지어 부자가 되었다.

이밖에도 도깨비에 대한 다양한 이야기가 전해진다.

한국인이 생각하는 도깨비 이미지는 동에 번쩍, 서에 번쩍 종잡을 수 없고 장난기가 많아 사람을 놀라게 하기도 하며, 아둔하여 잘 속아 넘어가는 순진하고 엉뚱한 부분이 있는 불가사의한 존재이다. 도깨비는 신비한 능력이 있어 무엇이든 소원을 말하면 들어주는 도깨비방망이로 조화를 부리기도 하고, 투명인간으로 만들어주는 도깨비감투를 인간에게 주기도 한다. 또한 갑자기 많은 돈을 벌게도 해주는가 하면 하루아침에 망하게도 하며, 도깨비불같이 화재를 일으키는 두려운 존재로도 여겨진다. 도깨비는 어둡고 습할 때 많이 나타나며 새벽에 닭 울음소리를 들으면 도망간다. 헌 빗자루나 부지깽이·빨랫방망이·절굿공이·키·홍두깨·토우와 같은 오래된 물건, 동물이나 초목의 정령, 기물의 파편 등과 관련이 깊고, 이런 것에 사람의 혈액이 묻거나 여인의 경혈經血이 묻은 것은 곧잘 도깨비로 변화한다는 말이 있다.

한편 도깨비는 씨름을 즐기며 음식은 수수떡과 메밀로 만든 것을 매우 좋아한다. 그래서 무속의례에서는 도깨비를 위한 굿을 할 때 메밀묵을 대접하는 경우가 많다. 어촌에서는 배고사를 지낼 때 마지막 과정에서 도깨비가 좋아하는 메밀범벅을 뿌리는 곳도 있으며, 갯벌에 덤장을 설치하여 고기를 잡는 곳에서 덤장고사를 지낼 때 도깨비를 위해 메밀죽이나 메밀묵 등을 놓기도 한다. 도깨비가 고기를 몰아주는 것으로 인식되기 때문이다. 이때 도깨비는 '참봉'이나 '첨지'로 불린다. 어촌에서 도깨비불이 풍어를 주는 것이라면 내륙에서 도깨비가 노는 자리는 부자가 될 수 있는 곳으로도 인식되며, 민간에서는 '도깨비터'라고 하는 곳도 있다. 이런 땅에 살면 크게 흥하거나 망하거나 한다는 말도 있다.

도깨비는 중국이나 일본의 요괴와 일부 유사점이 있을 수 있으나 본질적으로 한국적 특징이 잘 드러나는 문화원형이자 한류의 원천소스이다. tvN 드라마 〈도깨비(2016)〉는 도깨비라는 소재로 죽음과 환생, 사후세계 등 시공을 초월한 남녀 간의 사랑과 판타지적 줄거리를 다뤄 높은 시청률을 얻었다. 이처럼 도깨비를 활용한 콘텐츠는 다양하게 생산될 수 있으며, 세계시장에서도 충분한 잠재력을 가지고 있다.

특징 및 의의 한국문화에서 도깨비는 명료하게 정의하기 힘든 모호한 존재이다. 발화의 원인이 되어 사람에게 재앙이 되는가 하면 풍어豐漁를 주어 복이 되기도 하는 양면성을 가지고 있다. 역신의 존재로 물러나게 하고자 하는 지역이 있는 반면 대감의 일종으로 모시는 곳도 있다. 이렇게 지역에 따라서도 그 모습이 다양하다. 일본이나 중국에서는 요괴의 유형이 다양하지만 한국에서는 거의 도깨비 하나로 설명되다 보니 그만큼 모호함을 가지고 있다. 도깨비를 무섭거나 밉게만 묘사하는 것이 아니라 장난기가 있고 아둔하고 천진난만하게 희화화하는 것은 한국인이 괴이하거나 두려운 존재를 대하는 심성이다. 이러한 인식은 저승사자나 호랑이 등을 표현할 때도 잘 나타난다.

키워드 도깨비불, 메밀묵, 수수떡

참고자료 조선의 귀신(村山智順, 김희경 역, 동문선, 1990), 한국 도깨비의 전승과 변이(김종대, 보고사, 2017), 한국민속문화론(임동권, 집문당, 1983), 한국의 향토신앙(장주근, 을유문화사, 1975), 황해도굿의 무속지적 연구(김덕묵, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2009).

필자 김덕묵(金德默)

도깨비[2]

정의 2016년 12월 2일부터 2017년 1월 21일까지 케이블 채널 tvN에서 방영된 '도깨비' 소재의 16부작 판타지 로맨스 드라마.

내용 〈도깨비(2016)〉는 불멸의 삶을 사는 도깨비와 그 삶을 끝내 줄 도깨비 신부의 운명을 타고난 인간 소녀의 사랑을 다룬 판타지 로맨스 장르이다. 많은 명장면과 명대사를 남기며 국내외에서 사랑받았다. 〈태양의 후예(2016)〉를 연출한 이응복 PD와 김은숙 작가 팀의 두 번째 작품으로 공유·김고은·이동욱 등이 출연하였다. 또한 시청률 20.5%를 기록하여, 〈응답하라 1988(2015)〉이 세운 18.8%의 tvN 최고 시청률을 경신하였다. 대중성과 작품성을 모두 인정받으며 2017년 제53회 백상예술대상 TV부문 대상을 수상하였다.

이 작품의 주인공인 900여 년을 살아온 도깨비 김신(공유)은 도깨비 신부가 가슴에 박힌 칼을 빼주어야만 '무(완전한 소멸)'로 돌아갈 수 있다. 고려시대 무신이었던 그는 역모의 누명을 쓰고 가족과 목숨을 잃고 늙지도 죽지도 않는 도깨비로 살게 된다. 도깨비 신부의 운명을 타고난 지은탁(김고은)은 어머니를 잃고 이모의 학대 속에 힘겨운 삶을 살아가던 중 위기에 빠질 때마다 나타난 도깨비의 도움을 받는다.

이후 둘은 나이 차이와 신분 차이를 극복하고 사랑에 빠지나, 전생과 운명이 관련된 여러 사건으로 인해 이별했다가 재회해 행복한 시간을 보낸다. 그러나 지은탁이 사고로 죽게 된다. 드라마는 100여 년 후 김신이 기억을 가진 두 번째 생의 지은탁과 재회하는 것을 보여 주며 해피엔딩을 맺는다. 〈도깨비〉는 영원한 삶을 영위하는 도깨비와 유한한 삶을 가진 인간의 사랑이라는 설정으로 기존 로맨스 서사에 비극성과 낭만성을 강화하였다.

특징 및 의의 〈도깨비〉는 지역별 다양한 OTT(온라인동영상서비스)를 통해 서비스되었다. 미국에서는 드라마 피버Drama Fever, 유럽 지역은 비키Viki, 말레이시아·필리핀·태국·인도네시아·브루나이·싱가포르 등 동남아 지역에서는 2020년 텐센트에 매각된 아이플릭스iFlix와 뷰Viu, 중국을 제외한 중화권 지역에서는 아이치이iQIYI를 통해 서비스되었으며 10개국에서 한국과 동시에 방영되었다. 다각화된 유통 채널에 힘입어 〈도깨비〉는 2019년 발표된 글로벌 한류 트렌드 조사에서 대만, 말레이시아, 호주, 미국, 브라질, 프랑스, 영국, 아랍에미리트연합, 남아프리카공화국 등 다양한 지역에서 가장 선호하는 한국 드라마 순위 3위 안에 들었다.

'도깨비'는 한국의 설화에만 등장하는 독특한 존재로, 약간의 신성을 가진 요괴이다. 극 중 도깨비는 날씨를 자유자재로 바꾸고, 금을 만들며 문을 통해 시공간을 넘나든다. '저승사자'는 옥황상제의 심부름으로 망자

<도깨비>포스터 | 스튜디오드래곤·tvN | 2016

를 데리러 오는 사자로, 〈도깨비〉의 저승사자는 검정 페도라와 양복을 입은 현대적 모습으로 등장한다. '삼신'은 '산신産神' '삼신할머니' '삼승할망'이라 불리며, 아이를 점지하고 출산과 육아를 관장하는 신이다. 그 외에 〈도깨비〉는 원귀, 환생, 윤회 사상과 같은 동양적 설정을 지녔다. 이러한 한국과 아시아 특유의 민간신앙적 요소에 아시아 시청자들은 친근함을, 비아시아권 시청자들은 신비로운 매력을 느꼈다. 그런데 '도깨비'가 '고블린goblin'으로 번역되어 해외에 알려지자, 국내 팬들이 불만을 제기했다. 작고 추한 모습의 서양 '고블린'은 한국 '도깨비'와는 다르기 때문이다. 해외 시청자의 편의를 위해 서였다고는 하지만 그들에게 발음이 쉽지 않을 '먹방'과 '막걸리'도 'mukbang'과 'makgeolli'로 알려진 것을 고려한다면 아쉬운 면이 없지 않다.

키워드 김은숙, 도깨비 설화, 저승사자, 삼신, 고블린

참고자료 글로벌 한류 트렌드 2019(한국국제문화교류진흥원, 2019), 판타지는 어떻게 텔레비전 장르가 되었나(박정아·원용진, 미디어융합연구27, 서강대학교 미디어융합연구소, 2019), 한국 텔레비전 판타지 드라마의 재 주술화 연구(박정아, 서강대학교 박사학위논문, 2021), 수출된 도깨비 동남아 고블린·미주 가디언 왜(OSEN, 2017.1.28.).

필자 심두보(沈斗輔)

혼인 60주년 기념 잔치 | 조선 | 국립중앙박물관 | 덕수6375

독상
獨床

정의 한 사람만을 위해 차린 음식 상차림.

개관 음식문화가 과학적 합리성을 갖추면서 음식법이나 상차림 양식이 고유한 모습으로 정립되는 조선시대를 한국 음식문화의 완성기라고 한다. 특히 조선은 유교를 통치 이념으로 삼으면서 엄격한 신분제도와 가부장 중심 대가족제도가 사회 근간을 이루었고, 효孝 사상에 의한 연공서열年功序列, 장유유서長幼有序 등 수직 구조와 좌식坐食문화는 식생활에 큰 영향을 미쳤다. 이런 문화에서 독상 문화와 공간 전개형 상차림은 조선사회 식생활문화 규범이 되었고, 사대부가만이 아니라 왕실에서도 독상을 기본 상차림으로 차렸다. 독상문화는 중인층과 사대부에 이르기까지 계층을 가리지 않았으며, 일상식은 물론 잔치 및 상사喪事 시에도 각기 독상으로 접대하는 문화가 일반 형태였다. 다만 서민계층의 상차림은 여럿이 어울려 먹는 두리반이 대부분이었다.

내용 외상外床이라고도 불리는 독상 차림은 밥·죽·국수 등 주식과 국이나 찌개·김치류·장류 외에 나물, 구이, 조림, 전, 마른 찬, 젓갈 및 장아찌류, 찜 등 부식으로 구성돼 격식을 갖추어 차린다. 먹는 사람 기준으로 상의 앞줄에는 밥이 왼쪽, 국이 오른쪽에 놓인다. 밥과 국 사이의 둘째 줄에는 장류가 놓인다. 그다음 줄에는 구이, 마른 찬, 나물 등 반찬이 놓인다. 제일 뒤쪽에는 김치류가 놓인다. 뜨거운 음식과 국물이 많은 음식은 상의 오른편에 오도록 배려하고, 나물이나 마른 음식은 왼편에 차린다. 또 찜이나 찌개는 국의 뒤쪽인 상의 오른쪽 중간에 놓는다. 수저 한 벌은 손에 잡기 편하게 상의 오른쪽에 놓으며, 젓가락은 숟가락 뒤쪽에 붙여 상의 밖으로 2~3㎝ 나가도록 걸쳐 놓는다. 독상에서 밥, 국(갱), 몇 가지 찬물, 장, 김치 등으로 차려진 소박한 보통 밥상일 때는 하나의 상으로 차려지지만 찬의 가짓수가 많은 생신상이나 손님접대상일 때는 겹상을 두어 한 사람에게 두 개 독상이 차려진다.

특징 및 의의 독상은 주된 식품 재료와 조리법이 중복되지 않게 구성되어 있어 기호도를 만족시킬 수 있고, 다양한 식품 활용은 동물성 식품과 식물성 식품의 균형 맞춘 배합이 돋보여 영양이 고루 충족되는 훌륭한 한국형 식사 형태를 보여 주고 있다. 독상은 한 상에 음식을 펼쳐 놓게 되므로 밥과 국, 찬물의 조화로움을 극대화시키는 특성이 있다. 또 독상은 각 그릇마다 1인분의 적정량으로 담아내기 때문에 감식減食 미덕과 함께 과식過食 위험성이 배재되어 있다. 또 무엇보다 독상은 나만을 위한 음식상이므로 대접받는 느낌과 함께 심리적으로 안정감을 갖고 편안하게 식사할 수 있도록 하는 상차림이다. 상차림의 예법도 격식이 있다. 찬물, 수저의 위치 등은 대부분이 오른손잡이인 점을 염두에 두고 격식을 갖추어 상이 차려졌고 수저집, 앞접시, 휘건(냅킨의 일종)도 있었다. 이렇듯 우리 식생활문화에서 상차림의 규범 즉 테이블 스타일이 일찍부터 존재했다는 것은 큰 의의가 있다.

키워드 외상, 소반, 책상반, 일상식, 상차림

참고자료 우리나라 식생활문화의 역사(윤서석, 신광출판사, 1999), 조선요리(손정규, 일한서방, 1940), 조선요리법(조자호, 광한서림, 1939), 한국문화는 중국문화의 아류인가(최준식 외, 소나무, 2010).

필자 이춘자(李春子)

돌솥

정의 돌로 만든 작은 솥.

내용 돌솥은 곱돌로 만들었다고 하여 곱돌솥이라고도 한다. 곱돌은 내화물이나 도자기 등을 만들 때 쓰는 광물을 일컫는데, 주로 오석烏石이나 청백석淸白石을 깎아 만든다. 전라북도 장수군에서 생산되는 곱돌을 '장수곱돌'이라 하며 최고로 취급한다. 이 돌을 쪼아 솥 모양으로 만든 뒤 안을 파서 솥을 완성한다. 현대에는 곱돌로 만든 곱돌솥뿐만 아니라 돌 뚝배기, 전골냄비, 전골 판,

돌솥 | 지름18 높이13 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속003986

구이 판 등 다양한 제품이 생산되고 있다.

곱돌솥으로 밥을 지으면 뜸이 고르게 들고 잘 타지 않아 밥맛이 좋고, 열 보존율이 높아 음식을 오랫동안 따뜻하게 유지할 수 있는 장점이 있다. 돌솥의 열이 천천히 고르게 오르고 오래 지속되기 때문에, 전골에 적합한 조리 도구로 볼 수 있다. 과거에는 귀한 손님이나 집안 어른들을 위해 약밥, 찰밥, 생굴밥, 영양밥 등 별미밥을 지을 때 주로 사용하였다. 손님상에 내어진 후에도 한동안 열이 지속된다는 장점이 있다.

오늘날에는 1~2인분용으로 적은 양에 적합한 크기가 일반적이지만, 조선시대 반가에서는 10인분의 밥을 지을 수 있는 돌솥을 만들어 쓰기도 하였다. 돌솥에 대한 기록은 조선시대에 걸쳐 찾아볼 수 있다. 1459년(세조 5)에는 궁궐 후원에서 활쏘기와 『맹자孟子』 강해를 하고 난 뒤, 활·돌솥·말 등을 하사한 적이 있었다고 하고, 1479년(성종 10)에는 교년회交年會(음력 12월 24일) 때 밤샘하는 신하들에게 술과 음악을 내리고, 도롱이·돌솥·활 등을 하사하며 위로하였다고 전해진다. 왕의 하사품으로서도 돌솥이 취급되었다는 것을 알 수 있는 대목이다.

특징 및 의의 곱돌로 만든 돌솥은 조선시대부터 현대까지 전승되고 있는 전통적 취사 용품이다. 그러나 천연의 곱돌 원석은 무겁고 열과 충격에 취약하다는 단점이 있어, 이러한 문제점을 보완하기 위해 최근에는 원석 가공과 형태 제작에 다양한 개발을 진행하고 있다. 예를 들면, 돌솥부의 열팽창 및 열수축에 의한 크랙 발생을 방지하기 위해 알루미늄 보강부를 이중구조로 설계하는 방식 등이다. 혹은 액상의 세라믹 용액을 자연석 용기 내측에 다수에 걸쳐 도포한 후 고온에서 소성시킴으로써 음식 조리 과정에서 음식물이 자연석 용기 내측 표면으로 응착됨을 방지하고, 세척 시 표면이 깎이는 문제점을 방지하는 등의 공법도 시도되고 있다. 오늘날에는 일반 가정보다 대중식당에서 많이 사용되며, 돌솥의 명칭이 그대로 메뉴명으로 정착하는 경향을 볼 수 있다. 대표적인 예로 '돌솥밥'이나 '돌솥비빔밥' 등이 있다.

돌솥밥 | 한식진흥원

키워드 장수곱돌, 곱돌솥, 석정

참고자료 석재 다구 이용에 관한 연구(박정희, 차문화·산업학20, 국제차문화학회, 2011), 우리의 부엌살림(윤숙자·박록담, 삶과꿈, 1997), 이중구조를 갖는 알루미늄 곱돌솥의 열적 성능에 관한 연구(이선한, 전주대학교 석사학위논문, 2022), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr), 한국외식신문(kfoodtimes.com).

필자 도연정(都妍廷)

동다리
同多里

정의 조선 후기 군복의 구성 품목 중 하나로 소매 부분에 다른 색상을 덧대어 만든 협수.

내용 동달이라고도 불리는 동다리는 곧은 깃인 직령에 삼각형 무가 있고 뒤와 양쪽 옆이 트여 있으며 소매가 좁아 활동이 편리한 포로서, 몸판과는 다른 색의 소매가 달린 것이 특징이다. 임진왜란壬辰倭亂(1592~1598) 이전에는 군사복식으로 융복戎服인 철릭을 착용하였다. 전쟁을 거치면서 소매를 좁게 하고 옷의 길이를 짧게 만든 군복軍服, 즉 협수夾袖 위에 전복戰服을 착용하는 차림으로 바뀌었다. 협수의 소매 끝에 다른 색 장식을 단 것이 점차 홍수紅袖(붉은 소매)로 통일되고 길어졌으며, 홍수가 소매 전체를 덮게 되면서 '동다리'나 '동달이'라고 하였다. 이러한 의복 구성 방식은 군복뿐 아니라 남자 어린이 의복에도 확산되었으며, 소매의 색을 다르게 한 저고리나 두루마기에도 동다리라는 수식어를 붙여서 불렀다.

동다리는 조선 후기 군복을 구성하는 중요한 품목이었기 때문에 조선시대를 배경으로 한 재현행사, 국내외 패션쇼, 전통 군악대 행사, 영화, 드라마, 뮤지컬, 게임, 애니메이션 등에 자주 등장한다.

동다리 | 화장85 품45 길이118 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속005001

덕수궁德壽宮과 창덕궁昌德宮, 인천국제공항, 제주목관아에서 행해지는 수문장守門將 교대의식을 보면, 수문장과 군사들이 소매 전체 혹은 소매 끝에 붉은색 홍수가 달린 동다리를 입고 그 위에 검은색 전복을 입고 있다. 조선시대 복식을 소개하는 패션쇼나 한복체험에서는 왕과 왕비의 복식과 함께 군복이 포함되어 있는 경우가 많아서 국내외에서 동다리는 조선의 군사 복식을 대표하는 품목으로 알려져 있다.

한국 전통 군악대인 취타대가 2003년 영국 스코틀랜드Scotland의 로열 에든버러 국제군악제Royal Edinburgh Military Tattoo에 참여한 것을 시작으로 현재까지 세계 여러 나라의 국제군악제에 초청되었다. 행사에서 한국 음악과 전통문화를 선보이고 관객들의 폭발적인 호응과 세계적인 호평 속에 문화외교의 역할을 하고 있다. 국내에서도 국방부 전통의장대가 대통령 취임식 및 외국 국빈 방한 공식 환영식 등 국가 주요행사에서 활약한다. 대원은 황초립에 황색의 철릭 혹은 착수의窄袖衣와 전복을 착용하지만, 맨 앞에서 악대를 이끄는 지휘관은 전립, 동다리, 전복의 무관 군복을 갖추고 있다. 전통 군악대의 연주와 함께 전통 군복을 착용한 군사들이 무예 공연을 펼치기도 하여 한국의 위상 제고에 일조한다.

특징 및 의의 MBC 드라마 〈이산(2007)〉, 넷플릭스 드라마 〈킹덤(2019~2021)〉, MBC 드라마 〈옷소매 붉은 끝동(2021)〉 등 여러 드라마에서도 전립戰笠, 동다리, 전복을 입은 인물을 확인할 수 있다. 드라마 인물들의 의복을 보면, 왕의 친위군인 금군禁軍을 포함하여 여러 군영의 장군과 군사들이 군복을 착용하였다. 인물의 역할과 성격, 장면의 분위기에 맞도록 색과 디테일을 변경하였지만, 여러 미디어 속에서의 군복은 좁은 소매가 달리고 몸판과 소매가 다른 색상으로 이루어진 동다리만의 특징을 간직하고 있다.

한편 소매에 배색 디테일을 가미하여 동다리를 한국적인 패션디자인으로 활용한 사례도 있다. 2022년 문화체육관광부와 한국공예·디자인문화진흥원이 해외 한식당의 한국적 이미지 강화를 위해 한복 유니폼으로 개발한 동다리 조리복이 있고, 같은 해 중고등학교 학생들이

안필호 초상 | 가로59 세로103 | 조선 후기 | 육군박물관

동다리를 입은 방탄소년단 멤버 | 달려라 방탄 | 2021 | 빅히트 뮤직

일상에서 자연스럽고 편하게 한복을 경험할 수 있도록 한복 교복으로 개발한 생활형 동다리 교복도 있다.

키워드 군복, 동달이, 전복, 국제군악제, 킹덤

참고자료 궁중발기에 나타난 행사 및 복식 연구(이명은, 단국대학교 석사학위논문, 2003), 정조시대의 군사복식과 제도 개선에 대한 논의(박가영·이은주, 한복문화7-3, 한복문화학회, 2004), 조선 후기 복식에 나타난 합봉현상에 관한 연구(구남옥, 복식58-9, 한국복식학회, 2008), 조선 후기 오군영의 군사복식에 관한 연구(염정하, 성균관대학교 박사학위논문, 2014), 조선 후기 전복의 용도와 착용방식(박가영, 한국 복식32, 단국대학교 석주선기념박물관, 2014), 조선 후기 동다리에 관한 연구(권오선, 단국대학교 석사학위논문, 2002).

필자 박가영(朴嘉玲)

동대문시장
東大門市場

정의 서울특별시 종로구 동대문 남쪽의 청계천 변에 있는 시장 및 상점가의 통칭.

내용 조선시대에 형성되기 시작한 동대문시장은 하나의 특정한 시장을 지칭하기보다 대한민국의 보물로 지정된 동대문, 정식 명칭으로는 흥인지문興仁之門 남쪽에 있는 상권을 아우르는 말이다. 넓은 의미에서 서울관광 관련 콘텐츠에 자주 등장하는 광장시장도 동대문시장 상권에 속한다. 동대문시장이라는 명칭은 현재의 광장시장이 일제강점기에 동대문시장이라고 불렸던 데에서 유래한다. 동대문은 '동쪽에 있는 큰 문'을 의미한다.

동대문시장은 1960년대에 농수산물 취급 점포들이 다른 곳으로 이전하면서 침체 위기를 맞았으나, 서울의 인구 증가와 도시 개발에 힘입어 계속 확장하며 성장할 수 있었다. 특히 1962년에 의류를 판매하는 점포와 이를 생산하는 공장이 한 건물에 있는 평화시장이 들어선 이후로 유사한 형태의 의류상가가 늘어나면서 광장시장 등 기존 상권을 대체하며 현재와 같은 패션타운으로 성장할 수 있는 기반을 마련하였다. 1990년대에 들어서 유통 및 소비 환경이 변화하면서 동대문시장의 의류 도소매업에도 변화가 일어났다. 특히 1990년 5월에 문을 연 아트프라자를 시작으로 현대적인 시설과 판매 체계를 갖춘 쇼핑몰이 증가하기 시작하였다.

2000년대에 들어서는 의류 상가의 과잉 및 소비 경향 변화로 소매상권이 침체를 겪기도 하였지만, 도매상권을 기반으로 하는 중소 업체가 등장하고 한류가 확산하면서 동대문시장 일대는 국제적인 패션중심지로 변화하게 되었다. 이러한 변화에는 러시아와 중앙아시아, 몽골 등지에서 온 보따리 무역상들과 이주노동자들이 증가하면서 이들을 상대로 한 상업 활동이 활발해진 점도 하나의 배경이 되었다. 그 결과, 동대문시장 일대에는 러시아거리, 중앙아시아거리, 몽골거리 등 크고 작은 이주민타운이 형성되었다. 또한 영국의 세계적인 건축가 자하 하디드Zaha Hadid와 대한민국의 삼우종합건축사사무소가 디자인한 동대문디자인플라자Dongdaemun Design Plaza, DDP가 2014년 3월 21일에 개관하면서 이 건물이나 패션산업에 관심 있는 외국인 관광객이 즐겨 찾게 된 것도 동대문시장을 널리 알리는 계기 중 하나가 되었다. 동대문디자인플라자는 이날치의 "범 내려온다(2020)"를 배경음악으로 사용한 한국관광공사의 관광

동대문시장 전경 | 서울 동대문구 | 2022 | 국립민속박물관·최지현

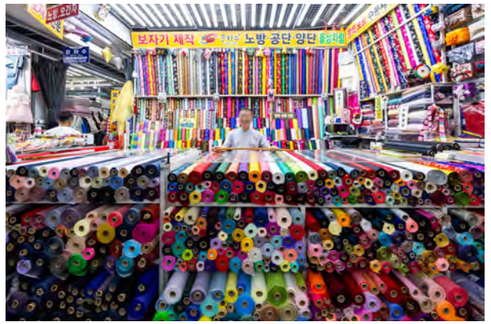
동대문디자인플라자 야경 | 서울 동대문구 | 서울관광아카이브

홍보콘텐츠 〈Feel the Rhythm of Korea: SEOUL(2020)〉의 촬영지로도 소개된 바 있고, 한국을 찾는 외국 유명인들이 SNS(사회관계망서비스)를 통해 방문 사실을 인증하는 명소가 되었다.

현재의 동대문시장은 특정 시장이나 상점가를 지칭하기보다 동대문패션타운관광특구를 중심으로 하는 그 주변 상권을 아우르는 의미로 사용되는데, 그 특성에 따라서 세 개의 공간적 범주로 나뉜다. 그중 하나는 청계천 변 일대의 도매시장을 중심으로 형성된 상권이다. 이곳에서는 패션산업과 관련한 모든 원·부자재 및 완제품의 구매가 가능하다. 도매시장의 특성상, 낮이 아닌 늦은 밤과 새벽에 활기를 띤다. 또한 이곳 노상에서는 매주 일요일에 형성되는 '동대문 일요시장'이 최근에 SNS를 통해 널리 알려지게 되면서 가족 단위와 MZ세대 쇼핑객이 즐겨 찾는 명소로 부상하고 있다. 다른 하나는 동대문디자인플라자 뒤쪽의 상권이다. 이곳은 10대와 20대 등 젊은 층을 대상으로 하는 소매상권이다. 세 상권 중 상대적으로 고가 제품이 많은 편이다. 또한 이곳에 화장품 거리가 형성되면서 질 좋고 저렴한 한국산 화장품을 구매하려는 외국인 관광객이 즐겨 찾는 곳이 되었다. 마지막은 현대식 대형 패션쇼핑몰이 몰려 있는 장충단로 서쪽 상권이다. 이 상권은 10대와 20대 등 젊은 층과 외국인 관광객이 많이 찾은 곳이다.

동대문시장 일대는 외국인이 즐겨 찾는 만큼 2002년 5월 23일에 '동대문패션타운관광특구'로 지정되었다. 이 관광특구는 서울 중구 신당동과 광희동, 청계천로 일대 약 58만 6,000㎡에 지정되어 있다. 그 규모는 전통시장 12개, 신흥 도매상가 11개, 복합쇼핑몰 8개 등 대형상가 31개, 점포 3만여 개, 종사자 15만여 명에 달한다. 그러나 코로나19 대유행과 온라인 유통시장 성장 등 최근 유통 환경 변화, 상가와 점포의 공급 과잉과 같은 문제들로 인해서 각 점포의 공실률이 증가한 점은 위기로 인식되고 있다.

이와 같은 문제의 해소와 상권 활성화를 위해서 동



동대문시장 원단상가 | 서울 동대문구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

대문패션타운관광특구는 자신들만의 고유 브랜드화 및 정품인증사업을 추진하는 한편, '동방곡곡 AR스탬프 투어' 등을 통해서 관광객의 방문을 유도하고 있다. '동방곡곡 AR스탬프 투어'에는 20개의 상가가 참여하고 있으며, 스탬프 투어 미션을 수행하면 그 개수에 따라 소정의 기념품을 증정한다. 그 외에도 관광특구에 대한 정보와 관광안내는 동대문디자인플라자 맞은편 굿모닝시티쇼핑몰 정문에 위치한 '동대문 종합관광안내소'를 통해서 도움을 받을 수 있다.

특징 및 의의 동대문시장은 원단 개발부터 디자인, 완성품 제작과 유통, 수출 등을 담당하는 종사자들이 밀집해 있어 기능적·공간적으로 패션산업과 관련한 기획—생산—판매의 가치사슬을 완결적으로 갖춘 패션산업 집적지이다. 이러한 특성을 기반으로 동대문패션타운관광특구에서는 '동대문패션 정품인증사업'을 추진하며 브랜드화 및 품질관리를 모색하고 있다. 이는 상권이 전국 규모인 다른 대형시장과도 차별화된 점이다. 또한 패션산업을 중심으로 도소매가 모두 이루어지고 있으며, 특히 도매 중심으로 발전함에 따라 야간쇼핑이 발달하면서 외국인 관광객에게도 명소로 알려지는 등 세계적인 패션타운이자 쇼핑 관광지로서의 입지를 다지고 있다.

키워드 동대문, 동대문디자인플라자, 동대문패션타운관광특구, 동대문 일요시장

참고자료 동대문시장(서울역사박물관, 2012), 중구의 시장 어제와 오늘(서울중구문화원, 2000), 청계천(전우용 외, 서울시립대학교 서울학연구소, 2001), DStory 51호(같이 걷는 길, 2024.7.), 동대문패션타운관광특구(dft.co.kr).

필자 이상열(李相烈)

동묘 벼룩시장

정의 관우를 모신 사당인 동묘 주변에 형성된 패션 중심의 중고품시장.

내용 동묘 벼룩시장은 서울특별시 종로구 숭인2동 동묘 주변에 형성된 중고품시장이다. 동묘는 관왕關王으로 받들어지는 중국의 장수 관우關羽를 모신 사당이다. 정식 명칭은 동쪽에 있는 관왕을 모신 사당이라는 의미의 '서울 동관왕묘東關王廟'인데, 1963년 1월 21일에 대한민국의 보물로 지정되었다. 관우가 중국에서 수호신이자 재물신으로 인식되고, 주변에 벼룩시장이 함께 서고 있어 동묘는 중국인 관광객의 방문이 잦다.

벼룩시장은 프랑스어 'Marché aux puces'와 영어 'Flea market'을 한국어로 번역한 것인데, 벼룩이 들끓을 만큼 낡은 물품이 거래되는 시장이라는 뜻이다. 전 세계 주요 도시에는 그곳을 대표하는 벼룩시장이 존재한다. 서울의 경우 동묘 벼룩시장, 그리고 그 시장과 청계천을 사이에 두고 마주한 황학동 벼룩시장이 그 사례이다. 동묘 벼룩시장은 청계천과 동대문 일대의 개발, 특히 2003년 청계천 복원 공사로 인한 노점 단속 과정에서 밀려난 노점상들이 모여들면서 번성하게 되었다.

현재 동묘 벼룩시장은 서울지하철 1호선과 6호선이 운행되는 동묘앞역 3번 출구 일대부터 그 주변 골목을 따라 형성된다. 평일에는 상설점포들을 중심으로 시장이 형성되지만, 토요일과 일요일 및 공휴일에는 종로58길 도로에 차량 통행이 금지되어 많은 노점상과 방문객으로 더욱 붐비며 서울풍물시장 방향의 골목으로 연결되어 더 큰 시장이 형성되기도 한다.

동묘 벼룩시장에서는 다양한 중고품이 거래된다. 옛 정취를 즐기거나 옛 물건에 관심을 가진 노년층과 중년층뿐만 아니라 LP판, 필름 카메라 등 복고풍 유행에 맞는 중고품을 구입하려는 젊은 층도 이곳을 많이 찾는다. 특히 다양한 구제의류가 연령대를 불문하고 사람들을 불러 모으는 중요한 요소가 되고 있다. 그 주요한 계기는 MBC의 연예프로그램으로 인기를 끌었던 〈무한도전(2005)〉에서 가수 지드래곤과 개그맨 정형돈이 '무도가 요제'의 의상을 구하기 위해 이곳을 방문하여 구제의류

동묘 벼룩시장 | 서울 종로구 | 2022 | 국립민속박물관·최지현

를 구입한 것이다. 그 후로도 유명인들이 이곳을 방문하는 모습이 방송이나 SNS(사회관계망서비스)에 노출되면서 더욱 유명해지고, 빈티지 패션을 향한 관심이 증가하며 '동묘패션'이라는 말도 생겨났다.

동묘 벼룩시장에서 구제의류나 패션잡화를 취급하는 노점상과 점포들은 동묘 정문과 종로60길 주변에 주로 분포한다. 이곳에서는 정품 수입 구제의류부터 무더기로 판매하는 떨이용 헌 옷까지 다양한 구제의류와 패션잡화를 볼 수 있어 홍대나 광장시장 등 다른 곳에 형성된 구제의류 상권과의 차별점을 만들고 있다.

특징 및 의의 동묘 벼룩시장은 재활용과 공유 등 사회경제적 가치를 공유하는 장일 뿐만 아니라 서울 원도심의 개발과 그 맥을 함께하며 변화해 왔다는 의의를 지닌다. 현재는 구제의류를 중심으로 고유한 이미지와 상권을 형성하며 한국 사회에서 빈티지 패션이 본격적으로 대중화하는 배경 중 하나가 되었다는 문화적 의의도 지닌다. '동묘패션'이라는 신조어는 이를 잘 보여주는 사례이다. 이와 같은 특성으로 인해 동묘 벼룩시장은 서울뿐만 아니라 한국을 대표하는 벼룩시장으로서 한국인은 물론 서울을 방문한 외국인 관광객도 즐겨 찾는 명소가 되었다.

키워드 동묘, 구제시장, 동묘패션, 동묘앞역

참고자료 노점의 이주 및 정착 과정을 통한 도시공간 점유방식에 관한 연구(나준수, 서울대학교 석사학위논문, 2018), 한국 패션 인플루언서 활동에 나타난 빈티지 패션 가치(이해동, 상명대학교 박사학위논문, 2019), 황학동 동묘 벼룩시장의 사회문화적 의미(천혜정, 서울연구원, 2014), 서울사랑(love.seoul.go.kr).

필자 이상열(李相烈)

동안

정의 아이 얼굴같이 실제 연령보다 어려 보이는 얼굴.

내용 한국에서는 젊고 건강해 보이는 외모가 매우 중요하며, 이는 미의 기준으로 자리 잡고 있다. 1990년대에 '동안'이라는 용어가 대중화되면서 이는 긍정적인 의미로 사용되었고, 이로 인해 화장품·성형수술 등 관련 산업이 급격히 성장하였다. 동안은 남녀 모두에게 적용되는 용어로, 연예인과 SNS(사회관계망서비스) 인플루언서들이 동안 열풍을 주도하고 있다. 대중들에게 연예인들의 동안 외모가 이상적인 외모 기준으로 자리 잡았으며, 이에 따라 '동안 화장법' '동안 패션' 등 관련 표현이 다양하게 파생되고 있다.

또한 SNS를 통해 자신의 이미지를 공유하는 문화가 확산되었고, 성형수술과 피부 관리 기술의 발전으로 동안 열풍이 본격화되기 시작하였다. 동안을 유지하기 위한 노력은 자신을 돌보고 가꾸는 문화와 연결되어 피부 관리, 운동, 식습관 등을 통한 건강한 생활 습관 증가와 나이 듦에 대한 인식이 변화하고 젊음을 유지하려는 노력이 중요시되는 긍정적인 효과가 있다. 이처럼 동안이라는 개념은 단순한 미용 트렌드를 넘어 한국 사회의 가치관 변화를 반영하는 중요한 문화적 지표로 활용되고 있다.

한국의 뷰티문화가 세계적으로 주목받기 시작하면서 동안이 글로벌 트렌드가 되고 있으며, 한국의 스킨케어 루틴과 동안 화장법이 해외에 소개되어 안티에이징 제품과 서비스에 대한 지출도 증가하고 있다.

특징 및 의의 동안 얼굴은 주름이 적고 피부가 잡티 없이 맑으며 탄력이 있다. 이처럼 깨끗하고 윤기 나는 피부는 앳돼 보이는 데 큰 역할을 한다. 또한 눈이 크고 동그란 편이며, 볼이 통통하고 부드럽다. 턱이 짧고 갸름한 경우가 많으며, 코가 짧고 작다. 애굣살이 있고, 표정이 밝고 생기 있으면 더욱 동안으로 인식된다.

동안은 젊음과 건강을 상징하며, 신체적 건강과 활력의 표시로 긍정적인 이미지와 연결된다. 한국 사회에서 동안은 대체로 긍정적으로 받아들여져, 선호하는 외모로 면접·취업·대인관계 등 다양한 사회적 상황에서 유리하게 작용할 수 있으나 동안에 대한 과도한 관심은 나이와 무관하게 젊어 보여야 한다는 압박감을 증가시키고, 젊음을 과도하게 추구하는 현상으로 이어져 세대 간 이해 차이를 벌리기도 한다. 또한 외모에 대한 과도한 집착이 외모지상주의로 이어져 자아 정체성 형성에 영향을 미치는 등 사회적 문제가 되기도 한다.

키워드 동안 열풍, 동안 화장법, 뷰티문화

참고자료 동안 권하는 사회(김송희, 미디어 젠더 문화27, 한국여성커뮤니케이션학회, 2013).

필자 신세영(申世榮)

동치미

정의 통째 혹은 크게 썬 무를 소금에 잠깐 절인 후 소금물을 심심하게 하여 가득 붓고 익힌 물김치.

내용 동치미는 고려시대 문헌인 『동국이상국집東國李相國集』에 나올 정도로 한국의 김치 중 가장 오랜 역사를 지녔다. 조선 후기의 『동국세시기東國歲時記』에서는 작은 무로 담근 김치를 '동침冬沈'이라 하였다. 당시의 다른 문헌에서는 '동침저凍沈菹'라고도 적었다. 동치미는 한자어 동침을 동침이 혹은 동치미라고 부르면서 생긴 이름이다. 동치미의 '동'은 겨울을 가리키며, '치미'는 소금물에 절였다는 뜻이다. 따라서 냉장고가 보급되기 이전에 동치미는 겨울에 주로 먹었던 물김치로 냉면의 국물로도 쓰였다.

방신영方信榮(1890~1977)의 『조선요리제법』(1917)에는 '동침이'와 '동침이별법'의 두 가지 요리법이 나온다. 동치미 요리법은 다음과 같다. 연한 무를 깨끗하게 씻어 소금에 절인 후 항아리에 담는데, 무 한 켜를 넣고 그 위에 마늘·파·고추를 대강 숭숭 썰어 넣은 후 또 무 한 켜를 넣고 또 앞의 양념을 넣는 방식을 반복한다. 항아리에 재료를 다 넣은 후 소금물의 간을 약하게 하여 무가 잠기도록 붓는다. 생강을 조금 넣고 위에 무거운 돌을 올려놓아 재료를 누른 뒤 항아리 뚜껑을 꼭 덮는다. 동치미별법은 동치미 만드는 방법과 같지만, 재료로 오이지와 껍질을 벗긴 배와 유자, 쪼갠 파 머리, 생강과 고추를 넣는다. 상에 차릴 때 그릇에 동치미 국물을 붓고 꿀을 타고 석류와 잣을 넣거나 익힌 꿩고기 살을 넣기도 한다.

지역마다 동치미 담그는 방법은 기본적으로 비슷하지만, 전라남도 해남에서는 유자를 넣기도 하고 함경도에서는 국물을 매우 많게 하여 만든다. 북한 지역에서는 겨울에 언 동치미 국물을 깨서 온돌방에서 이가 시릴 정도로 찬 것을 그대로 먹든지, 아니면 여기에 메밀국수를 넣고 냉면을 만들어 먹었다. 최근까지도 김장 때 동치미는 배추김치, 깍두기와 함께 많이 담그는 김치 중 하나로 꼽힌다. 특히 1960~1970년대에는 연탄가스를 마셔 정신이 혼미할 때 동치미 국물을 마시는 민간요법이 유행하였다.

동치미 | 한식진흥원

동치미 | 2024 | 국립민속박물관

특징 및 의의 옥스퍼드 영어사전에는 영어 'dongchimi'가 "무로 만든 김치의 한 종류로 보통 배추, 파, 풋고추, 배 등을 넣어 만들며 전통적으로 겨울에 먹는다"라는 설명으로 등재되어 있다. 영어권에서는 '한국의 흰 무 물김치korean white radish water kimchi'로 소개된다. 미국 뉴욕 맨해튼Manhattan의 한식 파인다이닝 음식점에서는 동치미나 납작하고 네모나게 썬 배추와 무를 소금에 절인 후 채 썬 마늘, 파, 생강, 미나리 등을 넣고 소금물을 부어 만든 물김치의 일종인 나박김치를 제공하기도 한다. 미국 로스앤젤레스Los Angeles 한인타운에 있는 불고기 음식점에서는 무, 양배추, 당근 등을 넣은 동치미와 동치미국수

를 여름 메뉴로 내놓는다. 이곳의 동치미에는 설탕이 조금 들어가는데, 발효 과정에서 달콤한 탄산을 만들어 낸다.

일본의 한식 음식점에서는 '무 물김치大根の水キムチ' 혹은 '물김치水キムチ'라는 이름으로 메뉴를 제공한다. 미국인 중에는 피클pickle과 비슷하다고 생각하여 소량으로 간단하게 직접 담그는 사람도 적지 않다. 일본인 중에는 일본의 채소 절임음식인 쓰케모노つけもの 만드는 방식을 채용하여 소량으로 담그는 사람도 있다. 무를 깍두기처럼 썰어 소금에 약간 절인 후 작은 플라스틱 통이나 조리용 비닐 팩에 넣고 간이 약한 소금물을 부어 담근다. 외국인 중에는 동치미의 국물 맛을 좋아하여 사이다나 탄산수 대용으로 즐겨 마시는 사람도 있다.

키워드 무, 물김치, 냉면, 나박김치

참고자료 東國李相國集, 김치 한국인의 먹거리(주영하, 공간, 1994), 음식과 한국다움 만들기(라연재, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2024), 음식인문학(주영하, 휴머니스트, 2011), 일본 한류 한국과 일본에서 보다(주영하 외, 한국학중앙연구원, 2007), 조선요리제법(방신영, 신문관, 1917), Oxford English Dictionary-dongchimi(oed.com).

필자 주영하(周永河)

된장

정의 간장을 담근 뒤 장물을 떠내고 남은 메주를 잘 치대어서 소금을 넣어 만든 장.

내용 된장은 덩어리지고 되직하다 하여 된장이라 불리고, 흙빛이 난다고 하여 토장土醬이라고도 한다. 장류 중에서도 특히 된장은 우수한 단백질 공급원이다. '밭에서 나는 고기'라고 불릴 정도로 주원료인 콩에 단백질과 지방이 풍부하기 때문이다.

전통 장 담그기는 간장과 된장이 한 번에 나오지만 그렇게 하면 맛있는 성분이 간장으로 다 빠져나가고 된장은 맛이 그리 좋지 않아서 점차 간장과 된장을 나누어 따로 담는 경우가 많아졌다. 장의 발효를 촉진시키고 단맛을 더 많이 나게 하기 위해 아예 메주를 만들 때 밀, 멥쌀, 보리 등을 섞어서 빚기도 한다. 된장은 간장을 뺀 메주를 건져내 큰 그릇에 넣고 찹쌀 죽이나 다른 곡물 죽을 푹 고아 식힌 뒤에 함께 넣는다. 남긴 메주 한 덩이는 빻아서 2~3일 바람을 쐬어 말리면서 냄새를 없앤 뒤 소금을 섞어 충분히 치댄다. 된장 항아리에 넣고 꼭꼭 눌러서 담은 다음 위에 소금을 하얗게 덮어 두면 빛이 곱고 맛이 있다.

된장은 크게 재래된장과 개량된장으로 구분할 수 있다. 재래된장 중에는 간장을 얻고 난 건더기로 만든 전통 형태의 된장이 있고, 된장만을 목적으로 담근 막장·청국장 등의 속성된장이 있다. 재래된장은 콩만으로 메주를 쑤고, 이것을 띄워 소금물에 담근다. 간장을 걸러내고 메줏덩이를 으깬 후 소금을 더 넣어 항아리에 담는다. 개량된장은 유익한 미생물만 배양하여 장을 담그므로 효소작용이 왕성하고, 제조기간이 빠르며, 잡균이 섞일 우려가 없어 위생상 안전하다는 장점이 있다.

간장을 뜨고 남은 메줏덩이를 으깨어 담그는 된장과는 달리 막장은 메주를 가루로 빻아 소금물로 농도를 조절해서 바로 먹을 수 있게 담근 된장이다. 고춧가루가 귀한 지역에서는 고추장 대신 막장을 고추장 대용으로 쓰기도 하였다. 강된장은 된장을 푼 멸치장국을 끓이다가 잘게 썬 양파, 표고, 대파, 풋고추, 붉은 고추, 다진 마늘을 넣어 국물이 거의 없게 끓인다. 서울·경기도 지역에서는 채 썰어 양념한 쇠고기에 된장, 참기름, 꿀, 고추장을 섞고 채 썬 표고와 풋고추를 함께 넣어 육수를 부어 찌거나 살짝 끓인다. 호박잎 쌈 등에 쌈장처럼 먹고, 된장을 기본으로 하여 그 밖의 넣는 재료에 따라 다양한 맛을 즐기며 먹을 수 있다.

특징 및 의의 장을 담그고 보통 40~60일 숙성 기간이 지나면 메주와 즙액을 분리한다. 정월장은 70~80일, 2월장은 50~60일, 3월장은 40~50일 지나면 장을 뜬다. 날이 따뜻할수록 발효 기간이 짧다. 또 그해에 장을 가르지 않는 경우에는 8월에 볕을 더 쬐지 말고 메줏덩이 위에 소금을 하얗게 더 얹어서 겨울을 지낸다. 그리고 이듬해 봄 1년 만에 간장과 된장을 가른다. 이 방법은 더 맛있는 간장을 얻기 위해서이다.

된장 | 한식진흥원

마트에서 판매 중인 된장 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

한국문화가 미디어를 통해 세계에 퍼지며 한식에의 관심이 커지자 된장을 비롯한 전통 장류의 수출이 활발히 진행되고 있다. 한국농수산식품유통공사와 농림축산식품부에 따르면, 2020년 된장 수출액은 1172만 달러로 전년보다 29.1%, 2016년보다 44.8% 각각 늘어났다. 그중에서도 그동안 상대적으로 수출 비중이 작았던 싱가포르와 태국의 수출액이 89.5% 늘어났다. 이는 2020년 당시 싱가포르와 태국에서 코로나19 확산 방지를 위해 강력한 이동제한령이 내려진 기간 동안 〈이태원 클라쓰(2020)〉 등 인기 한국 드라마를 통해 한식이 대중에게 자주 노출되었으며, 이동제한령 해제 후에도 한식의 선호도가 상승한 결과로 생각된다.

키워드 토장, 메주, 재래된장, 개량된장

참고자료 아시아 장류문화 연구(윤덕인, 비교민속학34, 비교민속학회, 2007), 조선시대의 음식문화(김상보, 가람기획, 2006), 한국의 맛(강인희, 대한교과서, 1987), 한국의 전통향토음식5(국립농업과학원, 교문사, 2008), 한국인의 장(한복려·한복진, 교문사, 2013), 한류 바람 타고 고추장·된장 수출도 날개 4년새 63%~45%↑(부산일보. 2022.1.23.).

필자 윤덕인(尹德仁)

된장찌개

정의 장국에 된장을 풀고, 건지로 버섯·두부·풋고추 등을 넣고 끓인 국물 음식.

내용 한국의 반상 차림에는 국이나 찌개가 꼭 놓이고, 그중 대부분이 된장찌개를 가장 선호하는 편이다. 그런데 너무나 일상 반찬이어서 오히려 옛 음식책에는 잘 나오지 않는다. 된장은 보통 전통된장 이외에 지방에 따라 청국장, 담북장, 보리된장 등이 있다. 거의 대부분 찌개를 끓이는 데 쓰인다. 청국장은 담북장, 떼장(평안도), 퉁퉁장(충청도) 등으로 불린다. 청국장과 담북장은 전혀 다른 것으로 분류되기도 한다. 강된장찌개는 된장 맛을 강조한 찌개로, 부재료를 거의 넣지 않고 된장과 양념만 넣고 바특하게 끓인다. 맛있는 된장에 쇠고기와 속뜨물을 붓고, 뚝배기에 담아 밥솥에 쪘다가 풋고추를 넣어 잠시 더 끓인다. 이후 장을 넣는다. 담북장찌개는 장국에 담북장을 풀고, 채소·쇠고기·두부·붕어 등을 넣고 끓인다.

청국장찌개는 된장찌개와 달리 건지도 많고 맵지도 짜지도 않다. 원래 서울과 충청도 지역에서 즐겨 먹었으나 지금은 전국 어디서나 잘 먹는 음식이다. 청국장찌개는 청국장을 되직하게 풀고, 신맛이 나는 김치·두부 등을 넣어서 걸쭉하게 끓인다. 청국장은 콩을 그대로 삶아서 띄우지만 예전의 서울 짜개청국장은 전혀 달랐다고 한다. 서울의 여유 있는 집에서는 짜개청국장을 많이 만들어 추운 곳에 내놓고 얼렸다가 필요할 때 퍼내어 끓여 먹었다. 먼저 쇠족, 사태, 다시마를 넣어 푹 끓이다가 북어 토막을 넣고 곰국을 한 동이 끓인 후에 짜개청국장을 풀어서 끓인다. 찌개라기보다 곰국같이 먹을 수 있다. 청국장의 구수한 맛과 고기 곰국 맛이 섞여서 맛이 독특하다. 된장찌개는 한국인이 좋아하는 음식으로, 최근에는 편의 식품으로 된장찌개용 양념과 건지가 함께 포장된 완제품이 나와서 가정에서도 활용하고, 건조시킨 즉석 된장국은 여행 중 편리하게 이용할 수 있게 되었다.

특징 및 의의 된장찌개는 가장 일상화된 반찬으로, 제철에 가장 흔한 재료 채소나 두부를 넣는다. 된장찌개의 건지

된장찌개 | 2020 | 한국저작권위원회

마트에서 판매 중인 된장찌개 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

는 보통 두부와 표고 등 버섯, 풋고추, 달래, 파 등과 풋배추, 열무, 배추나 시래기, 무, 삭힌 고추 등의 채소를 넣는다. 요즘은 감자나 양파를 넣기도 한다. 국물맛을 좋게 하려고 쇠고기나 멸치 또는 조개나 마른새우 등으로 장국을 미리 만들기도 한다.

한말 궁중 수라상에 오른 찬물 중에 '절미된장조치'가 있다. 궁중에서 간장을 중히 여기고 된장을 쓰는 음식은 거의 없는데 고종은 특히 절미된장조치를 즐겨 먹었다고 한다. 뚝배기에 양념한 표고채와 쇠고기를 담고, 물에 거른 된장과 참기름, 꿀, 파를 넣어 밥솥이나 중탕하여 찌고, 다시 화로에 놓고 끓였다.

된장찌개는 최근 외국인들 사이에서 '코리안 디저트Korean dessert'로 주목받고 있다. 코리안 디저트란 고기를 먹은 뒤에 후식으로 먹는 볶음밥, 냉면, 찌개 등을 일컫는다. 한국인들은 고깃집에서 식사를 한 후 기호에 따라 볶음밥을 만들어먹거나 혹은 된장찌개 등을 시켜 먹는데 외국인들은 이를 식후에 디저트를 먹는 모습과 비슷하다며 코리안 디저트라 부른다.

키워드 된장, 보리된장, 뚝배기, 반찬, 코리안 디저트

참고자료 우리가 정말 알아야 할 우리음식 백가지2(한복진, 현암사, 1998), 이조궁정요리통고(한희순·황혜성·이혜경, 학총사, 1957), 한국민속종합조사보고서-향토음식(국가유산청, 1984), 한국의 음식용어(윤서석, 민음사, 1991), 김성윤의 맛 세상 코리안 디저트를 아십니까(조선일보, 2023.11.27.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 한복진(韓福眞)

두루마기

정의 외출할 때 입는 한국 고유의 겉옷으로 옆트임이나 뒤트임이 없는 포.

내용 두루마기는 저고리 위에 입는 겉옷으로, 저고리가 길어진 모양이다. 곧은 깃으로 동정과 옷고름이 달려 있다. 섶(앞을 여밀 때 중심부로 오는 천)과 무(몸판에 대는 딴 폭)가 있는 옷으로, 소매는 좁으며 옷 길이는 종아리와 발목길이 사이에 닿는다. 조선시대 고종 대 이후 신분과 무관한 남녀노소 공용의 옷으로 변화하였으며 한복 가운데 대표적인 겉옷이다.

두루마기의 명칭에 관련하여 김동욱金東旭(1922~1990)은 고려 말 몽골어의 '후루막치'에서 나왔다고 하였다. 그러나 최남선은 『조선상식문답』에서 "사방이 막혔다 해서 두루마기라고 불렀습니다"라고 하였다. 조선시대 남자 포 종류가 트임이 있는 옷인데 반해, 두루마기는 트임이 없는 옷이다. 조선시대 기록에는 주의周衣라고 표기되어 있다. 『영조실록英祖實錄』에는 소매가 좁은 두루마기는 협수주의狹袖周衣, 소매가 넓은 두루마기는 광수주의廣袖周衣라고 하였다. 『순조실록純祖實錄』에는 사대부가 넓은 소매의 두루마기를 입었다는 기록도 있다. 조선시대 출토복식에도 소매가 좁은 두루마기와 소매가 넓은 두루마기가 수습된다.

고종 대에 들어오면서 갑신의제개혁(1884)에 따라 착수주의를 입게 하지만, 유생儒生과 하예下隷를 구별할 수 있게 요청하는 상소를 통해 당시에는 주의는 신분이 낮은 사람들의 옷차림이었음을 짐작할 수 있다. 1895년(고종 32)에 주의는 통상 복색으로 사용되며 관리와 백성 모두 검은색 주의를 입음으로써 넓고 공정하고 차별을 두지 않는 평등의 복식으로 자리 잡게 되었다.

일제강점기의 풍경을 판화로 묘사한 1921년 엘리자베스 키스Elizabeth Keith의 채색 목판화 〈정월 초하루 나들이〉 속에서도 두루마기 입은 젊은 여인이 보인다. 개항기와 일제강점기를 거치는 동안 두루마기는 학생복으로도 착용되었으며, 남녀노소 구별하지 않는 한복의 겉옷으로 자리매김하였다. 1928년 예루살렘에서 열린 국제회의에 참석하던 차에 마르세유에 들렀던 김활란金活蘭(1899~1970)도 당시에 유행하던 단발에 두루마기 차림이었다. 일제강점기와 광복 전후에는 옷고름을 단추로 바꾸어 간편하게 입기도 하였다. 1960년대 이후 남자 두루마기에는 양복지를 사용하여 고종 대 이후 검정색 두루마기 전통을 이어 오고 있다. 21세기 이후에는 중년 이후의 남성들은 예복으로 두루마기를 입기도 하나, 여성들은 매우 드물게 치마저고리 위에 두루마기를 입는다. 2005년 11월 제17회 '아시아 태평양 경제 협력체 정상회의(APEC)'가 부산광역시 누리마루에서 개최되었다. 대한민국 노무현 대통령을 비롯하여 21개국 정상들이 참석하였고, 누리마루에서 가진 기념 촬영에서 한복디자이너 이영희가 디자인한 다양한 색의 두루마기를 입었다.

특징 및 의의 두루마기는 저고리 위에 입는 겉옷으로, 삼국시대의 포袍에서 비롯되어 현대까지 입는 옷이다. 다른 포 종류가 트임이 있는 옷 인데 비해 두루마기는 사방이 막혀 있다는 것에 이름이 붙여졌다. 좁은 소매에 일상복이었던 옷이 조선 고종 대에 남녀노소 귀천상하 구별 없이 역사상 처음으로 평등하게 착용하는 예복이 되었다.

두루마기 | 화장70 길이119 품51 | 광복 이후 | 국립민속박물관

키워드 통상예복. 남녀공용예복. 예복

참고자료 두루마기의 변천에 관한 연구(김미자, 농촌발전연구총서5, 서울여자대학교, 1980), 여성의 빛 김활란(이화여자대학교출판부, 1999), 옷과 그들(김유경, 삼신각, 1994), 전주이씨묘 출토복식 조사보고서(경기도박물관, 2001), 조선의 상식(최남선, 두리미디어, 2007).

필자 송미경(宋美京)

뒤꽂이

정의 비녀와 함께 쪽머리에 덧꽂아 장식하는 머리 장신구.

내용 뒤꽂이는 비녀로 고정한 쪽머리에 꽂아 여인의 뒷모습을 한층 돋보이게 하던 장신구이다. 영·정조 대 가체금지령을 계기로 쪽머리가 일반화되면서 다양한 형태로 발전하여 조선 후기 뒤꽂이의 형태로 정착되었다.

뒤꽂이의 재료로는 도금·은·백동·비취·산호·자마노 등이 사용되었으며, 오색의 파란[琺瑯, 광물을 원료로 만든 유약]을 사용하여 다채롭게 장식한 것이 많다. 신분에 따른 제약이 규정되어 있지는 않았지만, 비취와 산호, 자마노 등을 소재로 한 것은 상류층 여성들이 주로 착용하였으며, 궁중이나 사대부가에서는 순금이나 진주도 사용하였다. 여름철에는 시원한 느낌의 비취나 백옥을 많이 사용하고, 따뜻한 느낌의 도금이나 산호, 마노 등은 겨울철에 애용하였으며, 은으로 만든 것은 계절에 관계없이 사용하였다.

뒤꽂이의 주요 문양으로는 매화, 국화, 나비가 가장 많이 사용되었으며, 대나무잎, 불로초, '수壽·복福'자 등도 사용되었다. 꽃에 나비가 날아드는 형태의 화접형花蝶形 뒤꽂이와 연꽃 봉오리를 입체적으로 표현한 연봉형蓮峯形 뒤꽂이가 애용되었으며, 벌이나 새 모양의 떨새를 함께 달아 율동감을 주기도 하였다. 쉽게 꽂고 뺄 수 있

는 뒤꽂이의 특성을 살려 실용성과 장식성을 결합한 조선시대의 독특한 뒤꽂이로는 빗치개 뒤꽂이와 귀이개 뒤꽂이가 있다. 빗치개는 가르마를 탈 때 쓰던 것으로, 뾰족한 부분으로는 가르마를 타고, 납작하고 둥근 머리 부분은 빗의 때를 빼거나 밀기름을 바를 때 사용했다. 귀이개 뒤꽂이는 뾰족한 끝을 활용해 유사시에 침針 대용으로 사용하기도 하였다.

뒤꽂이는 현재에도 한복을 체험하거나 결혼식에서 한복을 입을 때 애용되는 장신구 중 하나이다. 한복을 입더라도 비녀를 꽂는 전통적인 쪽머리를 하지 않는 경우가 많아 뒤꽂이의 활용 범위가 넓어지면서 다채로운 유형의 뒤꽂이들이 착용되고 있다. 그러나 대부분 전통적인 형태는 찾아보기 어려우며, 원석 소재를 통해 전통의 느낌만 살리는 경우가 많다. 특히 웨딩 한복에 사용되는 뒤꽂이는 문양부터 재료, 색감, 형태에 이르기까지 현대적으로 디자인된 유형이 대부분이다. 현대 한복의 용도와 선호 색채 등을 고려할 때 자연스러운 현상이긴 하지만, 전통의 요소를 잃지 않는 노력도 필요한 부분이다.

한복체험의 뒤꽂이 장식 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관

① 뒤꽂이 | 길이7 | 조선 후기 | 국립민속박물관 | 민속022120
② 뒤꽂이 | 길이6 | 조선 후기 | 국립민속박물관 | 민속022123
③ 뒤꽂이 | 길이8 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속004967

특징 및 의의 뒤꽂이는 비녀를 꽂은 쪽머리를 더욱 돋보이게 하여 조선 여인의 아름다운 뒷모습을 완성해 주었다. 청정함과 영원한 생명, 절개, 부부의 화합과 자손 번성, 장수를 의미하는 문양들을 모티브로 사용하였으며, 장식과 실용을 하나로 아우르는 선조들의 지혜와 감각도 엿볼 수 있다. 조선시대 뒤꽂이에는 여성으로서의 덕목을 지키고 건강하고 화목한 가정을 이루고자 하였던 여인들의 마음이 담겨 있다.

키워드 쪽머리, 머리꽂이, 전통 장신구

참고자료 근세복식과 우리 문화(경기여고 경운박물관, 2003), 담인복식미술관 개관도록(이화여자대학교 담인복식미술관, 이화여자대학교출판부, 1999), 영친왕일가복식(국립고궁박물관, 2010), 우리 옷과 장신구(이경자 외, 열화당, 2003), 조선시대 뒤꽂이에 대한 연구(김문자, 한복문화17-3, 한복문화학회, 2014).

필자 오선희(吳宣希)

들기름

정의 들깨를 볶아 짠 기름.

내용 들기름은 들깨에서 얻은 기름을 뜻한다. 들깨를 볶은 다음 압착하여 만든다. 들깨는 통화식물목 꿀풀과의 한해살이풀로 인도와 중국 지역이 원산지이다. 잎과 열매를 식용하는데, 들깨의 잎은 깻잎으로 쌈 채소의 한 가지로 널리 활용되며 음식의 부재료로도 많이 쓰인다. 열매인 들깨는 가루로 만들어 음식에 첨가하여 고소한 맛을 내는 용도로 쓰인다. 또 죽을 쑤거나 떡을 만들기도 한다.

들기름은 한국에서 식용유의 한 가지로 널리 사용되었으며 법유法油, 임자유荏子油로도 불렸다. 그러나 들기름이 재료로 활용된 조리법에 대한 기록은 많지 않다. 들기름은 식용유 가운데 가장 흔하고 값싼 것으로 여겨졌기 때문이다. 따라서 들기름을 식용이 아니라 등잔을 밝히거나 장판을 만들기 위해 종이에 먹이는 용도로 사용하기도 하였다.

『조선무쌍신식요리제법』은 상급, 중급, 하급의 전유어를 설명하면서 "녹두를 갈고 달걀은 쓰지 않고 들기름이나 돼지 발 기름에 지져 쓰는 것은 가장 하등품으로서 주로 시골이나 무당집에서 쓴다"고 하였다. 이 조리법에는 높은 등급의 전유어에 어떤 기름을 사용했는지는 나와 있지 않지만, 그 시대의 다른 요리책이나 궁중의 기록을 토대로 참기름으로 부친 전을 제일로 여겼을 것으로 보인다. 이처럼 들기름은 참기름의 하급 대용품으로 사용되었다.

특징 및 의의 최근 들기름에 대한 인식은 참기름 대용의 저렴한 기름에서 몸에 좋고 향이 좋은 기름으로 변화하였다. 특히 들기름에 불포화지방산이 풍부하게 함유되어 있다는 사실이 알려지면서 건강한 기름으로 들기름의 가치를 조명하기 시작하였다. 조선시대에도 들기름을 약용으로 사용하였다는 기록이 있다.

들기름이 건강하고 향기로운 기름으로 주목받으면서부터 들기름을 활용한 요리들도 다양하게 제시되고 있다. 메밀국수를 들기름과 간장과 김가루 등으로 양념한 '들기름 막국수'가 음식점 메뉴로 인기를 끌자 대형 식품회사의 상품으로도 출시됐다. 이를 변용한 음식들도 나타나고 있다. 세계적으로 인기를 끌고 있는 한국의 아이돌 그룹 방탄소년단BTS 정국은 SNS(사회관계망서비스)를 통해 기존의 들기름 막국수에 불닭소스와 마요네즈를 더해 만든 '불마요 들기름 막국수'를 소개했는데, 한국뿐 아니라 외국에서도 크게 인기를 끌었다고 한다.

들깨 | 농촌진흥청

들기름 막국수 | 2024 | 국립민속박물관

키워드 참기름, 막국수, 들깨, 방탄소년단, 불마요 들기름 막국수

참고자료 조선무쌍신식요리제법(이용기, 영창서관, 1936), K 콘텐츠가 불러온 한식 열풍 음식 아닌 문화로 글로벌 대중화 나서(중앙일보, 2023.11.27.).

필자 서모란(徐牡丹)

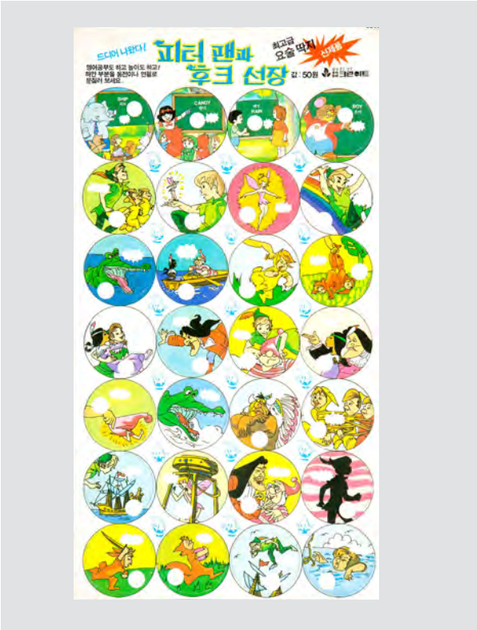
딱지치기

정의 종이로 만든 딱지를 다양한 방법으로 따는 놀이.

내용 딱지치기는 '빠지치기' '표치기' '빨주치기'라고도 부르는데 '딱지치기'란 이름이 가장 널리 쓰인다. 딱지는 주로 헌책의 표지나 공책, 달력 등을 이용하여 정사각형 모양으로 만들며 크기는 만드는 사람이 임의로 정할 수 있다. 크고 두꺼운 종이로 만든 딱지를 왕딱지라고 하여 더 소중히 여겼다.

종이로 만든 딱지를 따는 딱지치기는 그렇게 오래된 놀이는 아니다. 이는 딱지를 만드는 재료인 종이가 놀잇감으로 활용되는 조건과 연관된다. 한지는 얇고 가벼워서 딱지치기에 부적합하였으며, 값도 비싸서 놀잇감의 소재가 되기 어려웠다. 일제강점기 이후 펄프로 만든 종이가 널리 보급되면서 사용하고 버려진 종이가 많아진 이후에야 놀이 재료가 될 수 있었다. 그러나 일제강점기에 종이로 접는 딱지에 대한 기록은 없다. 다만 1924년 『동아일보』에 자녀들을 학교에 보내는 부모는 '돈치기'와 '딱지치기'를 절대로 금지시켜야 한다고 당부를 하는 신문기사가 실렸다. 이는 당시의 딱지치기가 일본 놀이 문화의 영향으로 인쇄된 딱지를 구매하여 노는 방식이라 사행심을 조장한다고 여겼기 때문이다. 광복 이후 딱지는 판매하는 딱지와 접는 딱지로 구분되었는데 판매 딱지는 '동그란 딱지'로, 접는 딱지는 '딱지'라는 이름으로 불리게 된다. 인쇄된 딱지는 서로 사고팔 수 있어서 사행심을 조장한다는 이유로 학교에서 금지시켰지만, 1970년대 이후 종이 사용이 증가하면서 접는 딱지가 크게 유행한다. 이는 1990년대까지 아이들에게 귀중한 놀잇감으로 여겨져 널리 행해졌다.

딱지를 따는 방법은 다양하기에 놀이하는 사람들이 정한다. 놀이 방법 중에 대표적으로 활용되는 것은 첫 번째로 '넘겨먹기'가 있다. 두 사람이 가위바위보를 하여 누가 먼저 칠 것인지 정한다. 진 사람은 자기 딱지를 바닥에 내려놓고 이긴 사람은 딱지를 쳐서 넘긴다. 딱지를 쳐 딱지가 뒤집히면 그 딱지를 따게 된다. 만약 넘어가지 않으면 상대에게 기회가 주어진다. 딱지를 넘기는 방법은 크게 두 가지이다. 하나는 딱지의 중앙을 내리치는 것으로 '배꼽치기'라고 한다. 두툼한 종이로 만든 딱지를 칠 때 이 방법이 주로 활용된다. 또 하나는 얇은 종이로 만든 딱지를 칠 때 발을 딱지 옆에 대고 치는 '바람치기'가 있다. 가볍고 얇아서 그냥 내리쳐서는 넘어가지 않으므로 바람을 이용해서 넘겨야 하기에 붙은 이름이다. 따라서 상대의 딱지가 두툼한지 얇은지에 따라 어떤 방법을 택할 것인지 판단해야 한다.



동그란 딱지 | 가로22 세로40 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속054820

두 번째는 '날려먹기'이다. 한 손으로 딱지를 잡고 던져서 멀리 가거나 일정한 선을 그어 놓고 선에서 가까운 사람이 따는 방식이다. 여러 명이 겨룰 때 이 방법을 이용한다. 먼저 '멀리가기'는 던지는 선에서 차례로 딱지를 던진다. 모두 던지면 던지는 선에서 직선거리를 측정하여 승부를 가린다. '멀리가기'보다 정확한 거리 측정을 위해 보완한 것이 '선대기'로, 던지는 선으로부터 일정한 거리에 선을 긋고 그 선에 가장 가까이 딱지를 보낸 사람이 따는 방식이다.

세 번째로는 '벽치기'가 있다. 딱지를 벽에 쳐서 벽으로부터 더 멀리 튀어나오면 상대의 딱지를 따는 방식이다. 이때 두툼한 딱지가 유리하므로 얇은 딱지는 딱지 안에 작은 딱지를 넣어 탄성이 생기게 한다. 이 방식도 여러 명이 할 때 활용된다.

네 번째는 '밀어내기'이다. 바닥에 원을 그려 놓고 딱지를 쳐서 원 밖으로 밀어내면 따는 방식이다. 일정한 개수를 정하고 각자 그 개수만큼 딱지를 원 안에 넣는다. 순서를 정해 자신의 딱지로 다른 사람 딱지를 쳐서 원 밖으로 밀어낸다. 이때 원 안에 있는 딱지가 밖으로 나오면 딱지를 딴다. 딱지를 밀어내면 계속할 수 있다. 이때 반드시 자신의 딱지도 원 밖으로 나가야 한다. 만약 자신이 친 딱지가 원 안에 남게 되면 다음 사람에게 차례가 넘어간다.

딱지로 상대 딱지를 따는 방식은 위와 같이 다양하다. 그러나 아이들이 선호하는 방식은 내리쳐서 따는 방식인 넘겨먹기이다. 그래서 놀이 이름도 딱지치기로 굳어졌다. 넘겨먹기를 제외하고 나머지 방식은 잊혔고, 지금도 딱지치기는 내리쳐서 넘기는 방식으로 인식된다. 한편 바람치기는 배꼽치기보다 어렵기에 바람치기 방식은 점차 사라졌다. 그래서 딱지치기 하면 바닥에 있는 딱지를 수직으로 내리쳐서 넘기는 방식이 주류를 이룬다.

특징 및 의의 딱지치기는 주로 남자아이들이 하던 놀이이다. 마당이나 골목에서 많이 하였으며 두 명 이상만 모이면 할 수 있다. 딱지는 네모·세모·동그라미 등 여러 모양이 있었다. 최근 들어 놀이를 되살리려는 교사, 놀이 활동가에 의해 되살아나는 놀이 가운데 하나이다.

딱지치기 | 인천 북구 | 1992 | 국립민속박물관

1970~1980년대까지 크게 유행한 이유는 딱지를 만드는 종이가 귀했기 때문이다. 그러나 종이가 흔해지면서 잃어도 아깝지 않고 따서 모을 필요가 없는 등 놀이할 동기가 사라지면서 사양길로 접어들었다. 넷플릭스 드라마 〈오징어 게임(2021)〉에서도 잃고 따는 것에 대한 확실한 보상이 주어졌기에 최선을 다해서 딱지치기를 한 것이다.

2000년대에 들어 플라스틱이나 실리콘silicon 재질로 만든 딱지를 판매하면서 딱지가 돈으로 환원될 수 있어 아이들에게 인기를 끌기도 하였다. 그러나 이 또한 오래가지 못하였다. 함께 놀 친구가 없고 딱지를 따서 돈으로 바꾸지 않아도 충분한 용돈이 주어졌기 때문이다. 그러나 잃고 따는 결과가 바로 나타나는 딱지치기는 '내 것'으로 만들고 싶어 하는 아이들의 속성과 맞아떨어지므로 여전히 학교에서 놀이 수업에 활용하거나 행사나 축제 등에서 함께 할 수 있는 좋은 놀이 중 하나이다.

키워드 딱지, 동그란 딱지, 오징어 게임

참고자료 금산의 민속놀이(강성복, 금산문화원, 1994), 울진의 세시풍속과 놀이1·2·3(한양명, 민속원, 2012), 전래놀이 101가지(이상호, 사계절, 1999), 한국의 전통놀이(삼동청소년회, 삼동윤리, 1997), 어머니의무릅떠난 도련님과아가씨를(동아일보, 1924.4.5.).

필자 이상호(李相昊)

떡

정의 멥쌀이나 찹쌀 또는 잡곡 등을 가루로 만들어 물과 반죽하여 찌거나, 찐 것을 치거나, 삶거나, 지져서 익혀 만든 음식.

내용 떡은 태어나서 죽을 때까지 모든 의례에 빠짐없이 등장하며, 한국의 전통 풍속뿐만 아니라 식생활과도 깊이 관련되어 있다. 제철 재료를 사용해 다양한 조리법으로 만들어 건강을 챙기며, 명절과 절기에는 빈부貧富와 남녀노소를 가리지 않고 모두가 함께 나누어 먹었다.

오색경단 | (사)한국전통음식연구소

진달래화전 | (사)한국전통음식연구소

정월 초하루인 원단元旦에는 가래떡을 만들어 떡국을 끓여서 차례상에 올리고, 온 가족이 함께 한 그릇씩 먹는 것으로 나이를 한 살 더 먹는다고 여겼다. 정월 대보름에는 찹쌀에 밤과 대추, 잣, 꿀, 설탕을 섞고 참기름과 진간장을 넣어 버무린 뒤 쪄낸 약식을 절식節食으로 즐겼다. 음력 2월 초하룻날에는 송편을 쪄서 집에서 일하는 일꾼들에게 나이 수대로 나누어주며 농사일이 시작되는 절기에 노비들을 격려하기도 하였다. 음력 3월 3일 삼짇날에는 찹쌀가루 반죽에 진달래꽃잎을 얹어 번철燔鐵에 지져 꿀을 발라 먹는 화전을 해 먹었다. 한식寒食에는 어린 쑥을 넣어 만든 절편 그리고 쑥을 넣어 찐 찰떡에 팥과 꿀을 소로 넣어 빚은 쑥단자를 먹었으며, 이들이 봄의 대표적인 절식 중 하나였다. 석가탄신일인 4월 초파일에는 절식으로 느티떡과 장미화전을 만들었는데, 느티떡은 느티나무의 어린순을 따서 쌀가루에 넣고 팥고물을 켜켜이 넣어 찐 시루떡이다. 장미화전은 찹쌀가루 반죽에 노란 장미꽃잎을 얹어 지진 것이다. 음력 5월 5일인 단오端午에는 수리취를 넣어 만든 절편과 복숭아를 즙으로 만들어 멥쌀가루에 넣고 시루에 쪄서 만든 도병桃餠, 살구를 즙으로 만들어 찹쌀가루에 넣고 단자를 빚어 만든 행병杏餠을 절식으로 즐겼다. 6월 유두流頭에는 쌀가루에 막걸리를 넣어 발효시킨 후 여러 가지 고명을 얹어 찐 증편이 여름철에 잘 상하지 않아서 인기였다. 7월 칠석七夕에는 흰 쌀로만 만든 백설기가 여름 떡 중 으뜸이었고, 음력 8월 15일 추석秋夕의 오려송편은 올벼를 찧어 만든 것으로 차례상에 올리는 귀한 떡이었다. 양수가 겹친다고 하여 명절로 삼았던 음력 9월 9일 중양절重陽節에는 국화전을 만들었고, 10월 상달에는 집집마다 시루떡을 만들어 고사를 지냈다. 이때는 찰떡·메떡·수수떡에 콩·호박오가리·곶감·대추 등을 넣어 무시루떡을 만들어 가신家神에게 바쳤다. 11월 동지에는 찹쌀로 만든 새알심을 팥죽에 넣어 먹었고, 12월 섣달그믐에는 온溫시루떡을 만들어 나누며 한 해를 무사히 지냈음을 감사하였다고 한다.

한국의 전통 떡은 종류도 많고 형태도 다양하지만, 만드는 방법에 따라 곡물가루를 시루에 쪄서 완성한 '찐떡[蒸餠]', 찐 다음 떡판이나 절구를 이용하여 쳐서 완성한 '친 떡[桃餠]', 가루를 반죽하여 모양을 빚어 삶은 후 고물을 묻히는 '삶는 떡[瓊團]', 기름에 지져서 완성한 '지진 떡[油煎餠]' 등 크게 네 가지로 분류되며, 그 종류는 200여 가지가 옛 조리서 등을 통해 확인되고 있다. '찌는 떡'은 다른 말로 시루떡이라고도 하는데, 멥쌀이나 찹쌀 등을 물에 담갔다가 가루로 만들어 시루에 안친 뒤 김을 올려 익히며, 찌는 방법에 따라 다시 설기떡(무리떡)과 켜떡으로 구분한다. 설기떡은 찌는 떡의 가장 기본으로 멥쌀가루에 물을 넣어 한 덩어리가 되게 찌는 떡이고, 켜떡은 멥쌀가루나 찹쌀가루를 시루에 고물로 얹어가며 켜켜로 안쳐 찐 떡이다. '치는 떡'은 곡물의 껍질을 벗겨서 곡식알 상태나 가루 상태로 만들어서 시루에 찐 다음, 절구나 떡판 등에서 친 것으로, 흰떡·절편·차륜병(수레바퀴 모양의 절편)·개피떡·인절미·단자류 등이 있다. '치는 떡'은 주재료에 따라 찹쌀도병과 멥쌀도병으로 구분한다. 찹쌀도병의 대표적인 떡으로는 인절미가 있는데, 표면에 묻히는 고물의 종류에 따라 이를 다시 팥인절미, 깨인절미 등으로 부른다. '삶는 떡'은 찹쌀을 반죽하여 모양을 빚어서 끓는 물에 삶아 건져 고물을 묻힌 떡으로 경단류와 단자류 등이 있다. '지지는 떡'은 찹쌀가루를 반죽하여 모양을 만든 후 기름에 지진 떡으로 전병·화전·주악·부꾸미 등이 있다. 화전은 익반죽한 찹쌀가루를 둥글넓적하게 만든 뒤 꽃잎을 올려 기름에 지진 떡으로 계절에 따라 봄에는 진달래전·배꽃전, 초여름에는 노란장미꽃전, 여름에는 맨드라미꽃전, 가을에는 국화꽃전 등이 있다.

이처럼 한국 떡은 농경 생활을 바탕으로 전통이 깊은 음식으로, 오랜 세월 동안 한반도에 전승되어 고문헌에도 기록이 남아 있다. 또한 식품영양학과 민속학 연구 자료로서 가치가 높고, 지역별로 뚜렷한 특색과 전통을 유지한다는 점에서 '떡만들기'가 2021년 11월 1일 국가무형유산으로 지정되며 그 가치를 인정받았다.

특징 및 의의 '누워서 떡먹기' '떡 본 김에 제사 지낸다' '떡 줄 사람은 생각도 않는데 김칫국부터 마신다' 등 한국의 생활과 밀접한 수많은 속담은 떡이 한국인에게 단순한 음식 그 이상이었음을 보여준다. 이처럼 오랜 역사와 전통을 가진 한국의 떡이 최근 시대의 변화에 따라 젊은 세대에게 색다른 음식으로 사랑받고 있다. 기념일이나 생일을 위해 주문 제작하는 떡케이크는 특별한 날을 더욱 빛내주는 품목이 되었으며 떡 아이스크림, 떡 쿠키, 떡 도넛 등 다양한 디저트 제품들은 떡의 활용 범위를 더욱 넓히고 있다. 무엇보다 한류의 영향으로 한국 음식에 대한 세계적인 관심이 높아져 떡의 다양한 색감과 질감 그리고 건강한 이미지는 외국인들의 호기심을 자극하며 한국의 매력을 더욱 돋보이게 하고 있다.

이처럼 떡은 단순한 음식을 넘어 한 시대의 식생활과 문화를 반영하여 과거와 현재를 아우르며 세대를 연결하는 중요한 매개체 역할을 해 왔다. 또한 한국적인 특성을 바탕으로 무한한 가능성을 지닌 차별화된 식문화로서 세계적으로 주목받고 있다.

키워드 떡국, 송편, 명절, 세시

참고자료 떡과 전통과자(김명순 외, 교문사, 2007), 한국음식대관3(국가유산진흥원, 한림출판사, 2000), 한국의 떡 한과 음청류(윤숙자, 지구문화사, 1998).

필자 윤숙자(尹淑子)

떡갈비

정의 갈빗살을 곱게 다져 양념한 후 갈비뼈에 떡 모양으로 붙여 양념장을 발라 구운 음식.

내용 떡갈비는 전라남도 담양, 해남, 강진, 광주 송정동 등지에서 개발된 향토 음식의 일종이다. 떡갈비라는 이름은 만드는 방법이 고기를 떡 치듯이 쳐서 만들었다고 하거나, 떡 모양으로 만든다고 해서 나온 것이다. 또는 인절미처럼 네모지게 만들었다 해서 '떡'이 붙고, 갈빗살을 사용해 '갈비'가 합쳐져서 된 것으로 보기도 한다. 떡갈비는 갈빗살을 떡 모양으로 뭉쳐 숯불에 구운 것으로, 부드러워서 먹기 편할 뿐만 아니라 맛도 좋다. 떡갈비는 고기를 다져서 부드럽게 하여 만드는 전통 섭산적 원리를 응용, 발전시킨 것으로도 보인다. 떡갈비는 곱게 다진 갈빗살을 간장, 다진 파, 마늘, 참기름, 설탕으로 양념하여 둥글게 모양을 만든 뒤 갈비뼈에 붙여 재운 다음 참숯불에 구워서 숯 향이 은은하게 배어야 그 맛이 좋다.

특히 전국적으로 전남 떡갈비가 유명한데, 그 가운데 담양떡갈비와 송정떡갈비가 유명하다. 담양떡갈비는 유배 온 양반들에 의해 전해졌다는 설이 있다. 담양떡갈비는 잡고기는 섞지 않고 갈빗대에서 떼어낸 고기만 다져서 만든 떡갈비로, 참숯에 구워 향이 좋고 맛도 좋다. 그리고 광주 근처 송정 지역에는 쇠고기와 돼지고기를 반반씩 섞어 만든 떡갈비 골목이 조성되어 있다. 1950년대 이곳에서 한 할머니가 떡갈비와 비빔밥을 팔면서부터 송정떡갈비 역사는 시작되었다고 전해진다. 송정시장에 우시장과 도축장이 있어 고기를 구하기가 쉬웠기 때문이다. 송정떡갈비를 만드는 법은 살을 발라낸 갈비뼈에 밀가루를 조금 바른 뒤 다져서 양념한 갈빗살을 갈비뼈에 도톰하게 붙인다. 양념장은 간장, 배즙, 양파 다진 것, 청주, 설탕, 참기름 등을 넣고 끓인 후 고운 체에 걸러 만든다. 뜨겁게 달군 석쇠에 떡갈비를 올려 애벌구이를 한 다음 기름 솔로 양념장을 앞뒤로 발라가며 타지 않게 굽는다.

경기도에서 유명한 의정부떡갈비는 돼지갈비로 만든다. 뼈에 붙은 살은 대부분 떼어낸다. 갈비에 붙은 각

질 부분은 칼로 저민 후 생강 물에 살짝 절여 놓는다. 그리고 먼저 떼어낸 살을 먹기 좋게 다져서 청주와 생강즙을 넣고 버무려 둔다. 버무려 둔 고기에 참기름, 마늘, 파, 후춧가루, 양조간장, 설탕 등 양념을 고루 섞어 무친 다음 양념한 고기를 빈대떡 모양으로 떼어서 갈비뼈에 두툼하게 붙인다. 마지막으로 모양을 잘 만들어서 먼저 석쇠에 구운 후 달구어진 놋쇠 판에 담아 내놓는다.

떡갈비는 혼합하는 재료에 따라 요리의 색다른 맛을 제공해 주며, 육질을 곱게 다져서 노인이나 치아가 약한 환자들도 먹기 편해 단기간에 인기 있는 음식이 되었다. 양념치킨, 불고기 등과 함께 외국인의 선호도가 높은 음식이다. 최근에는 떡갈비를 파는 식당이 많아졌다. 또한 식품회사의 편의 가공식품으로 개발되어 전국적인 음식이 되었다. 냉동 떡갈비는 갈비의 맛과 간편한 조리 방법으로 인해 아이들 간식과 도시락 반찬으로도 많이 쓰인다. 특히 떡갈비 샌드위치나 떡갈비 햄버거 같은 퓨전 요리도 나와 있다.

떡갈비 | 2020 | 한국저작권위원회 | CCBY

시장에 판매 중인 떡갈비 | 2024 | 국립민속박물관

특징 및 의의 떡갈비는 고기를 다져서 부드럽게 만들기 때문에 치아가 약한 노인들도 맛있게 먹을 수 있다. 외국인들도 좋아한다. 제주항공에 따르면 2023년 가장 인기 있는 사전 주문 기내식 메뉴로 '불고기덮밥'이 1위였고, 또 '떡갈비 도시락'도 인기 메뉴로 선정되었다.

키워드 갈비구이, 가리구이, 담양, 송정, 떡갈비 골목

참고자료 우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지1(한복진, 현암사, 1999), 전통향토음식 용어사전(농촌진흥청 국립농업과학원, 교문사, 2010), 한국식품사연구(윤서석, 신광출판사, 1974), 한국요리문화사(이성우, 교문사, 1985), 기내식 맛집 제주항공 선주문 가능 불고기덮밥 오색비빔밥 떡갈비 등 인기(스포츠서울, 2024.7.24.).

필자 정혜경(鄭惠京)

떡국

정의 쌀가루를 쪄서 절구에 친 후 가래를 지은 흰떡을 타원형으로 어슷하고 얇게 썰어서 국물에 넣어 끓인 음식.

내용 1950~1980년대만 해도 세밑에 집집마다 불린 쌀을 머리에 이고 방앗간으로 가래떡을 하러 가고, 줄을 서서 뜨거운 김이 나는 가래떡을 뽑아 왔다. 며칠 지나 꾸덕꾸덕해진 가래떡을 집에서 얇고 어슷하게 썰어서 떡국거리로 준비하였다.

떡국은 쇠고기 또는 닭고기 국물에 넣어서 끓이지만 20세기 중반까지 서울에서는 꿩고기 국에 끓였다. 그러나 꿩을 잡기가 쉬운 일이 아니고 닭은 사육하기 때문에 꿩 대신 닭을 쓰고, 닭도 없을 때 쇠고기를 사용하였다. 흰떡을 썰어 물에 담가 두었다가 손님이 오면 흰 떡국을 대접하는 것이 예의로 되어 있었다.

떡국[餠湯]의 역사를 문헌으로 확인하기는 어려우나 벼농사를 짓고 시루와 돌확을 사용하던 때가 기원전 4~5세기경으로 밝혀져 있으므로 이때부터 흰떡이 만들어졌을 것으로 추정할 수 있다.

떡국을 끓일 때 국물로는 사골을 고아서 하기도 하고, 미리 고기장국을 끓여 놓기도 한다. 국물이 맛있게 우러나는 양지머리를 고아서 덩어리는 편육으로 이용하고, 양념한 장국을 끓이다가 준비한 흰떡을 냉수에 씻

떡국 | 한국농수산식품유통공사

고 넣어서 한소끔 끓어 떡이 떠오르면 그릇에 담아 웃기를 얹는다. 웃기로는 따로 살코기를 다져 볶은 것과 계란의 황백지단을 쓴다. 혹은 살코기와 움파를 꼬치에 꿴 산적을 한두 개 얹기도 한다.

20세기 중반까지 떡국을 끓일 때 국물 재료로 꿩고기를 사용하였으나 지금은 쇠고기나 닭고기를 사용하고, 지역에 따라 굴·멸치 등 해산물을 이용하기도 한다. 웃고명으로는 고기 볶은 것, 달걀지단, 파 등을 얹는다. 북한 개성 지역에서는 떡을 조랭이떡으로 빚어서 조랭이떡국을 끓인다. 충청도 지역에서는 생떡국, 평안도에서는 만둣국을 끓이기도 한다.

조랭이떡국은 쌀을 충분히 불려 물기를 뺀 후 가루를 내어 찐다. 흰떡을 가늘게 빚어 굳기 전에 도마 위에 놓고 나무칼로 비빈 다음 잘라서 누에고치 모양으로 만든다. 사골육수가 끓으면 다진 마늘을 넣고 조랭이떡을 물에 씻어 넣어 떠오르면 어슷 썬 대파를 넣고 끓인 후 그릇에 담아 지진 꼬치와 달걀지단을 얹는다.

특징 및 의의 1월은 새로운 1년이 시작되는 때로, 설은 새해 첫날이 시작된다는 의미로 떡국은 차례상에도 오르지만 설 아침에는 꼭 먹는 것으로 되어 있었다. 그래서 떡국을 먹으면 나이를 한 살 더 먹었다고 한다. 떡국도 요즈음에는 간편식이나 레토르트 등으로 판매되고 있으며, 분식점 등에서도 많이 판매되고 있어서 설 명절뿐만 아니라 언제나 용이하게 떡국을 즐길 수 있다.

키워드 가래떡, 조랭이떡, 설

참고자료 명문 종가이야기(이연자, 컬쳐라인, 2004), 세시풍속과 우리음식(조후종, 한림출판사, 2002), 조선무쌍신식요리제법(이용기, 한흥서림, 1924), 조선요리제법(방신영, 한성도서, 1942), 한국의 전통향토음식1·2(국립농업과학원, 교문사, 2008), 한국풍속지(양재연 외, 을유문화사, 1982).

필자 윤덕인(尹德仁)

떡꼬치

정의 꼬치에 가래떡을 꽂아 기름에 튀기거나 구운 후 양념을 바른 음식.

내용 떡꼬치는 떡을 꼬치에 끼운 일반명사로 이해되기도 하나, 떡볶이 떡을 꼬치에 꽂아 기름에 튀긴 후, 고추장·케첩·물엿 등으로 만든 양념을 바른 음식을 지칭하는 용어로 사용된다. 떡볶이 떡은 가래떡을 뜻한다. 가래떡은 동그란 모양으로 길게 뽑은 흰떡인데, 떡볶이를 만드는 데 많이 사용하여 흔히 떡볶이 떡이라고 부른다. 학교 앞 분식집이나 포장마차, 노점에서 주로 판매하며 학생들이 간식으로 사 먹는 길거리음식이다. 미리 튀겨 놓은 떡을 먹기 직전 다시 튀겨 바로 양념을 묻히기 때문에 바삭하고 쫄깃한 식감을 모두 가지고 있으며, 매콤달콤한 맛이 난다. 재료와 만드는 방법이 비교적 간단하여 집에서도 손쉽게 만들 수 있는 간식으로 인기가 많다.

떡꼬치는 한국의 전통음식인 '산적' 요리법과 유사하다. 산적은 소고기, 버섯, 떡 등을 길쭉하고 얇게 썰어 꼬챙이에 꿰어 간장이나 소금으로 양념하여 구운 음식이다. 재료의 종류에 따라 육산적, 어산적, 송이산적, 파산적, 떡산적 등으로 부른다. 산적은 1670년경 저술된 것으로 추정되는 조리서 『규곤시의방閨壼是議方』에 '동아적'이라는 이름으로 처음 등장한다. 이로 미루어 산적의 시작을 조선시대 중기로 보며, 떡꼬치의 원형을 산적에 비유하기도 한다.

그러나 떡꼬치가 지금과 같이 길거리음식으로 대중화되어 큰 인기를 끌었던 때는 1990년대에서 2000년대 초반이다. 이 시기 학교에 다녔던 사람들의 기억에서 떡꼬치는 맛있는 간식으로 공유되는 추억이다. 매운 떡볶

떡꼬치 | 2024 | 국립민속박물관

이를 대신하여 단맛을 강화한 새로운 맛은 사람들의 미각을 자극하였다. 이밖에 가정에서 만들기 간편한 아이들 간식으로 떡꼬치가 자주 등장하며, 치즈나 버섯 등을 추가한 응용 요리법이 등장하였다. 익숙한 요리법에 새로운 방법, 재료, 맛이 가미되어 전통음식에서 새로운 음식으로 대중들의 입맛을 사로잡았다. 그리고 이제는 한국을 대표하는 길거리음식으로 남녀노소 모두 좋아하는 간식이다.

특징 및 의의 한국인들에게 떡꼬치는 누구나 한 번쯤 맛본 적 있는 흔한 음식이다. 가늘고 짧은 떡볶이 떡 4~5개를 꼬치에 가로로 꽂아서 튀긴 모양과 굵은 가래떡을 세로로 꽂아 튀긴 형태가 있다. 2024년 1월 서울시 강남구 대치동 은마상가에서 30여 년 영업한 '만나분식'의 폐업 소식에 추억의 단골집의 마지막 맛을 기억하기 위해 100여 명이 줄을 섰다. 이 유명 분식점의 떡꼬치는 튀긴 떡을 그릇에 수북이 담고 달콤한 고추장 양념을 위에 뿌리는 형태였다. 꼬치가 없는 떡꼬치이다. 떡꼬치의 시작은 꼬치에 떡을 꽂은 형태를 표현하는 의미가 강하였지만, 달콤하고 바삭한 느낌의 떡꼬치가 유행하면서 튀긴 형태와 맛 그 자체가 떡꼬치를 상징하게 되었다.

2010년에는 떡과 소시지를 꽂아서 만든 소떡소떡이 등장하며 떡꼬치의 새로운 형태로 주목받았다. 최근에는 매콤달콤한 양념이 아닌, 간장을 베이스로 한 불고기 소스나 데리야키 소스를 사용하기도 한다. 떡꼬치는 앞으로도 새로운 맛과 스타일로 진화하며 사람들의 미각을 즐겁게 할 것이다.

키워드 길거리음식, 분식, 간식, 가래떡, 소떡소떡

참고자료 30년 만에 폐업 은마상가 만나분식 장사진(국민일보, 2024.1.7.), 와플 크레이프 사라지고 중국호떡 떡꼬치 등 인기(경향신문, 1996.1.22.), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 강세미(姜世美)

떡볶이

정의 가래떡, 각종 채소, 어묵 등의 재료를 넣고 주로 고추장 양념으로 끓여 먹는 음식.

내용 떡볶이는 원래 멥쌀가루로 찐 흰 가래떡, 쇠고기, 채소 등을 간장 양념으로 볶는 음식이었다. 필사본 『규곤요람閨壼要覽』『시의전서是議全書』에는 떡볶이라는 명칭과 조리법이 등장한다. 떡, 고기 등 귀한 재료를 사용하여 주로 궁궐과 양반가에서 즐겨 먹는 별식이었다. 간장떡볶이는 궁중떡볶이라는 이름으로도 잘 알려져 있고, 드라마 〈대장금(2003)〉에서 등장해 큰 관심을 끌었다.

떡볶이에는 다양한 종류가 있는데, 서울 종로구 통인동 통인시장에는 철판에 기름을 두르고 간장 양념에 재운 가래떡을 볶는 기름떡볶이를 판매하는 골목이 있다. 또한 고추장을 넣은 떡볶이는 서울 중구 신당동에서 1953년 떡볶이 가게를 시작한 마복림이 착안한 것으로 잘 알려져 있다. 마복림은 짜장소스에 떡을 떨어뜨리면서 양념 형태의 떡볶이를 고안했다고 한다. 마복림이 착안하여 신당동에서 주로 판매되는 떡볶이는 전골형 냄비에 가래떡, 채소, 어묵 등을 넣고 바로 그 자리에서 끓

떡볶이 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

이는 즉석 떡볶이 형태였다.

이후 고추장을 넣고 조린 매운 형태의 떡볶이가 점차 전국화되었다. IMF 구제금융 요청으로 외환 위기가 불어닥친 1997년에 떡볶이 전문점은 초기 투자비 대비 수익이 높은 자영업으로 주목받았다. 이때 학원가나 먹자골목 중심으로 분식류를 판매하는 떡볶이 전문점이 크게 늘었다.

떡볶이는 조리법, 재료, 양념에 따라 분류할 수 있다. 앉은 자리에서 바로 끓여 먹는 즉석떡볶이와 양념을 볶아 조린 일반 떡볶이로 나뉜다. 가래떡에 따라서도 쌀떡, 밀떡을 구분한다. 원래 가래떡은 멥쌀가루를 찧어 빻는 쌀떡이 주였으나, 광복 후 미국의 원조 농산물 등으로 밀가루가 흔해지며 밀가루로 만든 가래떡도 늘었다. 쌀떡과 밀떡은 조리했을 때 식감에서 차이가 나타난다. 떡볶이에 넣는 재료로는 주로 양배추·당근 등의 채소와 어묵이 있고, 취향에 따라 삶은 계란과 가공육 따위를 첨가하기도 한다. 뿐만아니라 떡볶이에 라면 사리나 쫄면 사리를 넣어 라볶이, 쫄볶이를 만들어 먹기도 한다.

떡볶이의 양념도 여러 형태로 개발되었다. 2000년대에는 캡사이신 소스를 첨가하여 아주 맵게 조리한 엽기떡볶이가 출시되며 젊은층의 사랑을 받았다. 2010년대 초반에는 국물을 넉넉하게 끓여 튀김, 김밥 등을 찍어 먹을 수 있는 국물떡볶이가 고안되었다. 또한 2010년대 후반에는 고추장 양념에 크림이나 우유를 넣고 끓여 만든 로제 소스를 첨가한 로제떡볶이가 유행하였다. 또한 간편 조리 기술이 늘며 컵에 넣은 떡볶이인 컵볶이 제품이나 밀키트 같은 즉석조리 떡볶이 제품도 고안되고 있다. 가정간편식 떡볶이는 일반적인 고추장 양념뿐만 아니라 치즈, 짜장 등 여러 양념을 넣어 만든다.

2010년대 초 한식 세계화 사업 당시 일부 전문가들은 비아시아권에서 떡 특유의 쫄깃한 식감을 선호하지 않아 떡볶이가 세계화되기 어려운 음식이라고 판단하였다. 그러나 매운 음식 열풍이 불고 한국문화에 관심이 많은 구미권 소비자가 늘면서 떡볶이 소비량도 증가하였다. 2019년 방탄소년단BTS의 한 멤버가 서울 동대문의 한 포장마차에서 떡볶이를 먹고 있는 사진이 공개되며 많은 해외 팬들의 관심을 불러일으켰다. 한국 드라마, 영화, 예능이나 인기 아이돌의 콘텐츠에서도 떡볶이

궁중떡볶이 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

기름떡볶이 | 2020 | 한국저작권위원회 | CC BY

가 여러 번 등장해 떡볶이는 자연스럽게 외국인들의 일상 속으로 침투하였다.

농림축산식품부에 따르면 2023년 쌀 가공식품을 비롯한 라면, 김치 등 K-푸드 수출액은 5년 전보다 30.4% 늘어난 91억 6,270만 달러(약 12조 2,000억 원)로 집계되었다. 특히 떡볶이 떡이 포함되는 떡류의 수출액은 3,431만 달러에서 7,777만 달러로 급증하였다.

특징 및 의의 궁궐과 양반가에서 먹던 고급 음식이 대중의 입맛을 사로잡는 국민 음식으로 발전하면서 떡볶이는 한국인에게 추억이 서린 소울 푸드soul food로 불린다. 또, 한국인의 기호가 해외에도 널리 알려지며 떡볶이는 대표적인 일상 음식으로 인식되고 있다. 특히 떡볶이는 젊은층이 즐기는 간식이자 별식으로 가볍게 먹기 좋다는 장점을 갖고 있다. 과거 서구권에서 낯선 떡의 식감 때문에 부침도 겪었으나 현재 떡볶이는 명실상부한 K-푸드의 반열에 올랐다. 이러한 인기에 힘입어 과거에는 떡볶이를 매콤한 쌀떡spicy rice cake으로 지칭했으나, 근래 들어서는

한국어 원음 그대로 떡볶이tteokbokki로 표기하고 있다.

떡볶이가 해외에서도 인기를 끈 원인으로는 가격이 상대적으로 저렴하고 재료와 소스를 바꾸어 가며 현지화할 수 있다는 장점이 주요하게 작용하였다. 국내에서도 로제떡볶이, 치즈떡볶이, 엽기떡볶이, 국물떡볶이 등 계속해서 새로운 떡볶이 조리법이 개발되고 해외에서도 여러 맛을 적용한 떡볶이가 고안되고 있다. 외국인들에게 맵지 않은 간장소스나 크림소스를 넣은 떡볶이가 팔리는가 하면 건강 음식으로 비건떡볶이와 무글루텐gluten free떡볶이도 판매되고 있다. 무슬림이 먹거나 사용할 수 있는 할랄 인증을 받은 할랄떡볶이도 수출되고 있다.

키워드 가래떡, 매운맛, 즉석 떡볶이, 국물떡볶이, 로제떡볶이

참고자료 컵떡볶이 수출 밀려 풀가동 K푸드로 매출 반전(동아일보, 2024.2.16.), 할랄김밥 할랄떡볶이 어때요 비건도 사랑하는 K푸드의 이유있는 업그레이드(경향신문, 2021.7.30.), BTS 지민도 먹었다 미서 인기 폭발하는 K푸드 정체(동아일보, 2023.3.9.), IMF시대 유망 자영업 3 떡볶이 전문점(매일경제, 1998.1.14.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 라연재(羅然載)

떨잠

정의 조선시대 여자들이 머리에 꽂는 머리 장식품의 한 종류.

내용 떨잠은 조선시대에 왕비를 비롯한 상류 계층이 의식儀式 때 큰머리나 어여머리에 꽂았던 머리 장식품으로, '떨리는 비녀'라는 의미가 있다. 떨잠의 구조는 장식부와 첨부로 되어 있고, 장식부는 금·은·옥 등으로 만든 하나의 판에 칠보 같은 보석을 꽃 형태로 만들어 화려하게 장식하고, 첨부는 동으로 만든 납작하고 끝이 좁아지는 형태의 꽂이를 연결하여 머리에 꽂을 수 있게 하였다. 길이는 대체로 10~18㎝이고, 긴 것은 22~24㎝까지 되며, 폭은 6~7㎝되는 것이 많다.

장식부는 둥근 모양(원형), 각진 모양(각형), 나비 모양(접형), 꽃 모양을 지름 6~8㎝정도 크기의 옥판을 조각하여 판을 만든다. 중앙에 비취·산호·진주·공작석·칠보를 물리고 주위는 가는 금은사로 4.5㎝정도 높이의 용수철을 만들어 그 위에 얇은 금속판을 오려서 만든 작은 장식들을 붙인다. 장식은 대체로 봉황·나비·새·벌·국화·매화·당초 등의 모양이고 이 장식을 '떨새'라고 한다. 이 장식은 작은 움직임에도 떨림이 있어 '떨잠' 또는 '떨철반자'라고 불렀다.

떨잠은 조선시대 여자들의 머리 형태인 대수大首·큰머리·어여머리를 할 때 머리의 앞쪽 중심과 좌우에 꽂아 장식한다. 떨잠은 나비 모양 떨잠 한 개, 둥근 모양 떨잠 두 개가 한 벌로, 검은색 공단 속에 솜을 넣어 만든 어염족두리를 이마 위에 오게 쓴다. 어여머리를 얹은 다음 나비 모양 떨잠은 머리 앞 중심에 꽂고, 둥근 모양 떨잠은 머리 양옆에 대칭으로 꽂는다. 그 외에 각진 모양의 떨잠을 사용할 때도 있었다. 머리 앞 중심에 꽂는 것은 선봉잠先鳳簪이라 하고, 좌우에 꽂는 것을 떨잠이라 구분하였다. 앞 중심에 한 개만 장식하기도 하였다.

현재 조선 후기의 떨잠 유물은 궁중에서 사용한 것과 반가에서 사용한 것이 남아 있다. 머리 양쪽에 장식하는 떨잠은 대체로 원형이고, 머리 앞 중심에 장식하는 선봉잠은 대체로 옥이나 금속으로 된 나비 모양이 많다. 서울역사박물관에 소장된 순정효황후의 사진을 보면 어여머리에 장식한 선봉잠이 옥으로 만든 봉황에 양쪽에 큰 진주가 장식된 형태다.

현대에는 외국인 관광객들이 한복을 입고 고궁을 관람하는 '한복체험'을 하면서 떨잠을 머리에 장식한 모습을 흔히 볼 수 있다. 또한 해외에서 인기리에 방영되었던 〈대장금(2003)〉과 같은 사극에서도 왕비, 왕세자빈 머리의 장식으로 사용되며 전파를 탔다. 이처럼 떨잠은 현대에 들어서는 다양한 대중매체와 관광상품

① 백옥떨잠 | 가로8 세로11 | 대한제국 | 국립고궁박물관 | 궁중196
② 백옥나비떨잠 | 가로8 세로9 | 대한제국 | 국립고궁박물관 | 궁중197

떨잠 꽂은 어여머리 | 원삼 중 부분 | 권오창

으로 소비되고 있다.

특징 및 의의 떨잠은 주로 궁중의 의식이 있을 때 왕비, 왕세자빈을 비롯하여 내명부 여성들이 적의翟衣·원삼圓衫·활옷 등 예복을 입고 예장禮裝을 할 때 머리에 장식하였다. 왕비나 세자빈은 법복法服인 적의를 입고, 적관翟冠으로 사용한 대수 위에 떨잠으로 장식하고, 그 외 내명부 여성들은 예복인 원삼 등을 입고 어여머리나 큰머리를 하고 장식한다. 반가 여성들인 외명부들도 궁중에 출입하거나 혼례 같은 큰 잔치가 있을 때 떨잠을 사용하였다고 한다.

이러한 떨잠 장식은 대개 상류층 부녀자들이 의식 때 예장을 하고 머리에 장식하는 조선시대의 풍속으로 서민 여성은 사용할 수 없는 머리 장식품 중 하나였다. 상류층에서만 사용할 수 있었기 때문에 착용자의 신분을 상징하는 표식으로도 사용된 조선시대 예장용 머리 장식품이다.

키워드 궁중, 의식, 머리 장식품, 대장금, 한복체험

참고자료 명선-하(단국대학교 석주선기념박물관, 2005), 전통장신구(장숙환, 대원사, 2002), 조선후기 여성수식 장신구에 관한 연구(이유정, 동아대학교 석사학위논문, 2009), 한국복식 2천년(국립민속박물관, 1995), 한국복식문화사(유희경·김문자, 교문사, 1982), 한국복식문화사전(김영숙, 미술문화, 1998), 한국복식사(유송옥, 수학사, 1998) 한국복식사전(강순제 외, 민속원, 2015).

필자 소황옥(蘇晃玉)

뚝배기

정의 적은 양의 음식을 끓여서 요리하여 보온성을 유지하면서 먹을 수 있도록 한 토기土器의 하나.

내용 뚝배기는 모양이나 형태가 뚝뚝하다. 화려하거나 꾸밈이 많기보다는 수수하고 소박하다. 그릇으로써 기본적인 요건만 갖추고, 미적인 부분은 고려하지 않았다. 그릇이 갖는 미적 아름다움을 드러내기보다 효율적인 기능을 갖추는 것을 우선시한 것이다. 뚝배기는 뜨거운 불에 직접 올려서 요리해도 깨어지거나 터지지 않는다. 그것은 토기, 즉 옹기로 만들었기 때문이다. 찰흙으로 빚은 그릇이기 때문에 높은 온도에도 잘 견디고 잘 식지도 않는다.

뚝배기의 '뚝'은 뚝뚝하다는 의미와 통한다. 그리고 '배기'는 그런 물건, 즉 그릇이라는 뜻이다. 뚝배기에 담은 음식은 보온이 잘되어 다 먹을 때까지 제맛을 유지하는데, 모양이나 아름다움보다는 뚝배기가 갖는 기능을 중시한 이름이라고 볼 수 있다. 그래서 뚝배기는 보기 좋은 음식을 담기보다는 찌개와 같은 음식을 끓일 때나 설렁탕·육개장·삼계탕과 같은 뜨거운 음식을 담을 때 쓴다. 찌개는 뜨거울 때 먹어야 맛이 좋기 때문에 잘 식지 않는 뚝배기에 끓여내는 것이 적절하다. 설렁탕이나 육개장, 삼계탕 등 기름기가 많은 음식 역시 식으면 기름이 굳어 맛이 떨어진다. 그래서 다 먹을 때까지 따뜻한 온도를 유지해야 하는데, 그러한 그릇으로 뚝배기가 제격이다. 이렇듯 뚝배기는 그릇 자체에 열을 가하여 음식을 조리할 수도 있고, 그렇게 조리한 음식을 뜨거운 상태로 차려 낼 수도 있다.

뚝배기는 음식의 보온이 뛰어나다는 강점이 있어 오늘날 중국과 일본 그리고 미국 등지에서 이용이 늘고 있다. 미국 최대 온라인 쇼핑몰인 아마존Amazon에서는 한국산 뚝배기가 좋은 반응을 얻고 있다. 이는 뚝배기의 보온력 때문으로 뜨거운 온도가 유지되어야 더욱 맛있게 먹을 수 있는 마파두부, 파스타pasta, 필래프pilaf 등을 담아내는 그릇으로 많이 이용된다.

특징 및 의의 뚝배기는 모양은 단순하고 볼품없으나 따뜻

뚝배기에 담긴 된장찌개 | 2020 | 한국저작권위원회

한 온기를 보존하는 기능이 뛰어나 음식의 맛을 돋우고 유지하는 그릇으로 널리 이용된다. 뚝배기의 이런 특징은 옛말에도 그대로 스며 있다. '뚝배기보다 장맛' 혹은 '뚝배기보다 장맛이 좋다'라는 것이 그 예이다. 뚝배기는 겉모양은 보잘것없지만, 거기에다 끓인 장맛은 뛰어나다는 것이다. 이는 겉보기보다 속이 알찬 사람이나 내용이 훌륭함을 이르는 비유적 표현이다.

키워드 그릇, 토기, 보온, 장맛, 아마존

참고자료 청송 무형문화재 기록보고서(안동대학교박물관·청송군, 2010), 아마존 한류(부산일보, 2019.3.15.), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 김재호(金在浩)

라면

정의 국수를 증기로 익히고 기름에 튀겨 말린 뒤, 가루 수프를 따로 넣어 먹는 즉석식품.

내용 1958년, 대만계 일본인인 안도 모모후쿠安藤百福는 수많은 실험 끝에 기름에 튀긴 국수에 닭고기 맛 양념이 밴 세계 최초의 인스턴트 라면을 발명개발하였고, 그 이름을 '치킨라멘チキンラーメン'이라고 지었다. 이는 치킨라멘의 면이 우동이나 소바보다는 상대적으로 수제라면의 형태나 모양에 더 가까웠기 때문이었다. 다만 안도가 발명개발한 첫 인스턴트 라면은 상업적인 성공과는 별개로 면에 양념을 입혀 뜨거운 물에 풀어지는 조리법을 취해 햇볕에 약하고 쉽게 부패하는 단점이 있었다. 3년 후, 건면 제조업자였던 오쿠이 기요스미奥井清澄가 오늘날의 라면과 같은 수프 별첨 라면을 개발하면서, 현재의 라면이 되었다.

당시 한국에는 보험회사를 운영했던 전중윤全仲潤이라는 인물이 있었다. 그는 냉면 등 국수가 발달한 강원도 철원 출신으로 일본인 거주지였던 서울 용산에서 생활했기에 비교적 국수 문화에 익숙하였다. 전중윤은 1961년 일본 출장 중 인스턴트 라면을 접할 기회를 얻었다. 그는 바로 인스턴트 라면의 편리함과 맛에 매료되었고 심한 식량 부족으로 고통받고 있는 한국에 도입하기로 결심하였다. 물론 전중윤은 인스턴트 라면의 제조법에 대해서 전혀 아는 바가 없었다. 하지만 기름에 튀긴 면이라는 특징은 알 수 있었기에 귀국 직후 바로 제유회사를 인수하여 삼양제유로 이름을 바꾸고 본격적으로 라면 사업에 뛰어들었다.

전중윤은 라면 제조 기술 도입을 위해 일본에 가서 여러 경로를 찾아보았으나 여의찮았다. 그러던 중 오쿠이를 만나 의기투합하게 되었다. 오쿠이는 6·25전쟁으로 인해 일본 경제가 되살아 난 사실에 마음의 빚을 지고 있었다. 이에 그는 제면 기계는 원가 수준의 가격으로, 관련 기술은 무료로 전중윤에게 넘겨주었다. 이후 1963년 9월 15일 한국의 첫 라면인 삼양라면이 탄생하게 되었으며, 그 형태는 수프 별첨식이었다.

라면은 발매 후 첫 2년 동안은 구불구불한 면이라는 생소함으로 잘 팔리지 않았으며, 소비자들이 그 이름을 비단 라羅와 솜 면綿으로 오해하는 일도 있었다. 이에 삼양식품에서 역 광장 같은 공공장소에서 라면을 끓여 무료 시식 행사를 진행했고, 이후 라면이 널리 알려지기 시작하였다. 여기에 1966년부터 정부에서 본격적으로 분식 장려 정책을 실시하고, 군에서 라면을 부식으로 채택하였다. 이에 더해 지방민이 서울로 대거 이동하는 이촌향도離村向都 현상이 진행되면서 라면은 싼 가격과 조리의 편리함으로 인해 '제2의 쌀'이라는 별명을 얻을 정도로 전 국민적 식품으로 자리를 잡았다. 라면의 보급은 공장제 식품이 본격적으로 가정에 들어오기 시작했다는 점에서, 식품 산업적 측면에서도 역사적인 사건이었다.

이처럼 라면이 폭발적인 인기를 얻자 많은 후발업체가 시장에 뛰어들었지만 대부분 품질 관리에 실패하여 낙오되었다. 그러나 롯데 공업만은 살아남았고, 1975년 농심라면을 성공시키면서 삼양과 양강 체제를 이루고, 훗날 사명을 농심으로 바꾸기에 이른다.

이렇게 시작한 한국 라면은 칼국수를 시작으로 짜장면, 우동, 짬뽕, 냉면 등 기존의 면 요리를 모두 라면화化하면서 급속히 발전해 나갔다. 또한 수프에 고춧가루와 쇠고기 성분을 넣은 한국식 라면이 다양하게 발전하였다. 1980년대 경제 호황 시기에는 신라면, 진라면, 너구리, 짜파게티, 사발면, 팔도 비빔면 등 현재까지 라면 시장을 장악하고 있는 베스트셀러 라면들이 등장하고, 농심과 오뚜기, 팔도 등의 후발업체가 삼양식품을 능가하거나 어깨를 나란히 하기에 이르렀다.

최근에는 비벼 먹는 라면과 용기면, 웰빙 열풍을 타고 기름에 튀기는 대신 강한 열기로 면을 말리는 건면과 생면이 급속하게 시장 점유율을 높이고 있다. 또한 부대찌개 라면, 김치찌개 라면, 된장찌개 라면, 삼계탕 라면, 감자탕 라면, 바지락 라면, 짜글면 등 국물이 있는 요리의 대부분이 라면 제품으로 출시되었다. 이에 그치지 않고 라면회사들은 나가사키 짬뽕, 베트남 쌀국수, 탄탄면이나 마라탕 같은 외국 음식들도 라면화하는 기술력을 보여주고 있다. 군산 짬뽕라면, 제주 마늘라면, 합천 양파라면, 속초 홍게라면, 강릉 감자라면 등 지역의 특산물을 이용한 라면들도 여럿 등장해 사랑받고 있다.

특징 및 의의 국수의 종주국인 중국에서는 인스턴트 라면을 편리한 국수라는 의미의 '방편면方便麵'이라 칭한다. 전중윤과 오쿠이 기요스미의 만남을 주제로 『라면이 바다를 건넌 날』이라는 저서를 발간한 무라야마 도시오村山俊夫는 해당 저서에서 "한국의 분식점에서 라면을 판다기에 일본의 라멘을 생각했다가 끓인 인스턴트 라면이 나와서 깜짝 놀랐다"고 회고하였다. 한국에서는 일본의 라멘과 같은 음식이 없었으므로 라면은 곧 인스턴트 라면을 일컫는 단어가 된 것이다. 이처럼 한국의 라면은 중국의 랍면이나 일본의 라멘과는 다른 음식으로 자리매김하였다.

한편, 신라면과 불닭볶음면을 비롯한 한국산 라면은 전 세계인의 입맛을 사로잡으면서 K-푸드의 대표주자로 확실하게 자리 잡았다. 특히 한국의 영상 콘텐츠에서 라면 먹는 장면이 많이 등장하여 시너지 효과를 내고 있다. 제92회 미국 아카데미 시상식에서 작품상을 받은 〈기생충(2019)〉에 등장하는 짜파게티와 너구리를 결합하여 만든 짜파구리가 대표적인 사례이다. 짜파구리 외에도 라면은 수많은 식재료와 결합하여 다양한 퓨전 요리를 만들어 내고 있다. 이러한 문화적 배경을 바탕으로 2015년 2억 1,900달러에 불과했던 라면 수출은 2023년 9억 5,200만 달러로 3배가량 급성장하였다. 이에 농심과 삼양식품은 공장을 신설하거나 확장하여 라면 제품의 생산량을 크게 늘리고 있다. 한국의 인스턴트 라면은 단순히 값싸고 편리하게 먹을 수 있는 즉석식품에서 한

삼양라면 | 삼양식품

다양한 라면 | 한국농수산식품유통공사

편의점에서 판매 중인 라면 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

국의 압축 현대화의 상징 중 하나로 발돋움 한 문화상품이 되었다.

키워드 국수, 라멘, K-푸드

참고자료 누들로드(이욱정, 위즈덤하우스, 2009), 라면의 재발견(김정현·한종수, 따비, 2021), 라면이 바다를 건넌 날(村山俊夫, 김윤희 역, 21세기북스, 2015).

필자 한종수(韓宗秀)

로제떡볶이

정의 고추장 양념에 우유나 생크림을 더해 장미 색깔이 나도록 만든 떡볶이.

내용 로제떡볶이는 고추장 양념에 우유나 생크림을 더해 매콤하고 부드러운 맛을 낸 떡볶이다. 때에 따라 토마토소스를 넣기도 한다. 원래 로제Rosé소스는 토마토소스에 크림이나 우유를 넣어 파스타 등의 요리에 넣는 소스로 이탈리아에서 만들어졌다. 한국식 로제소스는 이를 응용해 고추장을 사용하는 것이 특징이다. 1999년 3월 27일 『경향신문』에 실린 한 기사는 청담동 지역에 퓨전 음식을 판매하는 음식점이 많아지며 한국식으로 개발한 고추장 크림 스파게티 메뉴도 등장하고 있다고 소개한다. 그러나 이런 퓨전 음식은 당대에는 크게 유행하지 못하였다.

2020년 〈나 혼자 산다(2013)〉라는 예능 프로그램에 출연자가 로제떡볶이를 배달해 먹는 장면이 노출되었다. 이로 인해 2017년 출시한 특정 배달 전문 프랜차이즈 업체의 로제떡볶이가 크게 주목을 받았다. 이후 다른 프랜차이즈 업체에서도 잇따라 로제떡볶이를 출시하며 소위 '로제떡볶이 열풍'을 불러왔다. 로제떡볶이가 사랑받은 원인으로는 비슷한 시기에 유행하던 마라탕에 넣어 먹는 분모자粉耗子도 영향을 미쳤다. 분모자는 중국 동부 지방에서 즐겨 먹는 감자 전분 당면으로 가래떡보다 가늘면서도 쫄깃하다는 점 때문에 로제소스에 어울리는 재료로 꼽혔다.

로제떡볶이는 아이돌도 즐겨 먹는 음식으로 한류

튀김을 올린 로제떡볶이 | 2024 | 국립민속박물관

팬들의 관심을 끌었다. 투모로우바이투게더의 멤버가 2021년 SNS(사회관계망서비스)에서 로제떡볶이를 먹고 싶다고 언급하며 로제떡볶이 검색량이 급증하였다. 세븐틴이 대표 모델인 로제떡볶이 상품도 출시되어 팬들의 사랑을 받았다.

특징 및 의의 로제떡볶이는 국민적인 음식인 떡볶이의 퓨전 요리로 창작되어 사랑을 받았다. 우유나 크림이 매콤함을 중화하고 고소함을 강조하여 일반 떡볶이보다 매운맛의 부담이 덜한 편이다. '불닭'과 같은 매운 소스를 좀 더 쉽게 먹기 위해 로제불닭소스도 고안되었다. 한국식 퓨전 음식 중에서도 대중에게 가장 인기를 받은 음식 중 하나인 로제떡볶이는 색깔이 아름답고 은은해 SNS에 게시하기 좋다는 장점도 가지고 있다. 로제떡볶이가 유명해지자 로제찜닭 등 여러 요리에도 응용되었고, 분말로 제조되어 과자로도 출시되었다.

로제떡볶이 소스는 한국인들이 우유, 크림 등에서 느껴지는 '꾸덕한' 식감을 선호하고 있음을 보여 준다. 『표준국어대사전』에 따르면 '꾸덕하다'는 북한어로 물기 있는 물건이 갑자기 마르거나 얼어서 굳은 듯하다는 뜻이지만, 한국인들은 로제소스처럼 진득한 질감의 음식에 사용하고 있다.

키워드 떡볶이, 크림떡볶이, 고추장, 꾸덕함

참고자료 배떡 표절 아니다 법정 간 레시피 싸움 결론은(SBS Biz, 2023.2.13.), 음식까지 뒤섞이는 지역 퓨전벨트 퓨전레스토랑거리로 번모한 청담동(경향신문, 1999.3.27.), BTS가 좋아한대요 아이돌 최애 메뉴 열풍(파이낸셜뉴스, 2021.7.18.).

필자 라연재(羅然載)

마늘

정의 백합과에 속하는 여러해살이풀.

내용 마늘의 학명은 Allinm sativun L.로 원산지는 중앙아시아나 이집트로 추정된다. 이집트 피라미드 벽면에는 피라미드를 만든 노무자에게 분배된 마늘의 양에 관한 기록도 있다. 한국에서는 기원전 2세기경에 중국에서 전파된 것으로 알려져 있고, 『삼국사기三國史記』에도 그 기록이 있다. 『본초강목本草綱目』에서는 "산에서 나는 마늘을 산산山蒜, 들에서 나는 것을 야산野蒜, 재배한 것을 산蒜이라 하였다"라고 하고 "서역에서 알이 굵은 대산大蒜이 들어오게 되면서 예전에 있었던 마늘을 소산小蒜이라 하였다"라고도 하였다. 마늘의 어원은 『명물기략名物紀略』에 기록되어 있으며 맛이 매우 날(辣: 몹시 매울 날)하여 '맹랄猛辣'이라 하였고, 후에 '마랄'로 되었다가 '마늘'이 되었다고 풀이하고 있다.

한국에서 마늘의 주산지는 충남 서산, 경북 의성 등으로, 가을에 심어서 다음 해 6~7월에 수확하며 잎과 줄기의 전체 높이는 60㎝ 정도이다. 마늘의 쪽수에 따라 육쪽마늘, 여러 쪽 마늘, 장손마늘(잎, 풋마늘용)로 분류된다. 성분은 수분 60~70%, 당질 20~30%, 단백질 9.2%, 무기질 1.6% 등이 함유되어 있고, 비타민 B1, B2가 풍부하다. 비타민 C는 생마늘에는 낮게 함유되어 있으나, 풋마늘이나 마늘쫑에는 다량 함유되어 있다. 마늘 특유의 매운맛 성분은 알리신allicin으로 무미, 무취의 전구체인 알린alliin으로 불리는 알릴시스테인 설폭사이드allylcysteine sulfaxide가 마늘을 썰거나 다질 때 효소인 알리나아제alliinase에 의해 분해되어 생성된 것이다. 알리나아제는 산과 열에 약하므로 마늘을 가열하거나 마늘장아찌에는 매운맛이 거의 없다. 알리신은 황을 함유한 물질로 강한 살균력과 병에 대한 저항력이 크며, 혈전증·동맥경화 등 성인병에 좋다. 비타민 B1과 알리신이 흡수, 이용률을 높여준다. 또한 세포재생 및 항암작용이 있는 스코르니딘scornidin이 함유되어 있다.

한국 드라마나 영화를 보면 가정에서 일상적으로 마늘 까는 장면이 종종 등장한다. 〈응답하라 1988(2015)〉에서는 동네 주부들이 모여 앉아 마늘을 까며, 고민을

마늘 | 2015 | 한국저작권위원회 | CC BY

태안 마늘 | 2020 | 한국저작권위원회

나누며 눈물을 흘리는 장면이 등장한다. 마늘 섭취가 많기에 마늘 껍질 까기가 일상임을 나타내는 부분이다.

세계 평균 1인당 연간 마늘 섭취량은 0.8*kg*인 데 반해 한국인은 '마늘의 민족'이라는 별명에 걸맞게 연간 7*kg* 정도로 세계 1위를 차지하고 있다. 마늘은 한국 음식에서 필수적인 재료로, 외국인들은 한국 음식의 독특함을 나타내는 중요한 요소로 언급한다. 서양 음식에서는 마늘이 주로 향신료의 역할로 소량 사용되는 반면 한국 음식에서는 주재료로서 대량으로 사용되는 경우가 많고, 이런 차이는 한국 음식의 독특한 맛을 만들어내는 중요한 요소로 인식된다. 외국인들은 한국인들이 마늘을 대량으로 사용해 강한 맛과 풍미를 더하는 것은 물론 모든 반찬과 국·찌개·고기 음식 등에 들어가는 것을 인상깊게 생각한다.

많은 외국인들은 마늘을 건강한 식품으로 인식하고 긍정적인 반응을 보인다. 마늘은 면역력 강화, 혈액순환 개선, 항균 효과 등 다양한 건강 효능이 있는 것으로 알려져 있다. 2020년 3월 '코로나19 정부합동 외신브리핑'에서는 한국의 낮은 코로나19 치명률에 대해 마늘 덕분이 아니냐는 외신기자의 질문이 있기도 했다. 코로나19 유행시기에는 마늘이 때아닌 세계적 특수를 누렸으며, 튀니지에서는 사재기 구매가 늘어 가격이 폭등하기도 하였다.

특징 및 의의 2020년대에 들어서며 틱톡이나 유튜브에는 한국인들이 마늘을 섭취하는 '마늘 밈'이 유행하였는데 한국인들이 말하는 '마늘 조금'은 '마늘 한 줌'을 말하며, 치킨·피자·파스타 등에 마늘 소스를 끼얹어 먹는 모습이 등장하기도 한다. 또한 한국인들이 생마늘을 즐겨 먹는다는 점도 외국인들이 놀라워하는 부분으로, 삼겹살이나 족발 같은 육류 음식을 먹을 때 생마늘을 함께 먹는 모습을 특이하다고 여긴다. 많은 외국인은 마늘의 강한 냄새가 한국 음식의 특징 중 하나라고 생각하며, 그 강한 냄새가 오히려 음식의 풍미를 더해 주고, 건강에도 좋다고 여긴다.

키워드 생마늘, 냄새, 건강

참고자료 식품조리과학 용어사전(한국식품조리과학회, 교문사, 2007), 마늘의 민족 한국에 쏟아진 세계적 관심 영양제까지 마늘 유래 성분으로(헤럴드경제, 2020.5.15.), 수산물부터 가계부채까지 별게 다 1위인 우리나라(이투데이, 2022.6.28.), 외국인들이 웃음기 쏙 빼고 한국의 마늘을 찾기 시작했다(허프포스트코리아, 2020.5.12.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 김기쁨(金기쁨)

마루

정의 널빤지를 깔아 만든 바닥 또는 널빤지로 바닥을 이룬 공간.

내용 지면으로부터 일정한 높이로 들어 올린 마루는 습기나 지열 혹은 해충이나 짐승을 피해 거주 공간을 구성하기에 유리하다. 마루는 바닥을 지면에서 높이 들어 올려 설치한 선사시대의 고상식高床式 건축에서부터 사용된 것으로 보인다. 고구려 고분벽화나 가야의 토기에서 이와 같은 고상식 건물을 볼 수 있다. 전통한옥의 대청이나 툇마루, 다락과 바닥을 들어 올려서 멀리 조망하기 위한

마루 | 경북 경주 | 국립민속박물관·서헌강

쪽마루 | 국립민속박물관

원두막이나 정자 건축 등에 마루가 사용되었다.

본래 독립된 건물을 이루던 마루를 온돌과 함께 하나의 건물 안에 구성하는 방식은 한국 건축의 독특한 특성으로, 대략 고려 말기에 시작된 것으로 추정된다. 마루를 깐 공간은 대청과 같이 제사를 위한 의례 공간이나 생활공간으로 사용되기도 하고 광 혹은 고방 같은 수납공간으로 사용되기도 한다. 전통 생활공간이나 의례공간으로서의 마루는 대개 적어도 한 면에 벽체가 없거나 완전히 개방할 수 있는 공간이었다. 그러나 근대기에 들어와 유리문이 설치되면서 내부 공간으로 변모하였다.

마루는 설치 장소와 방식에 따라 대청마루, 누마루, 툇마루, 쪽마루, 들마루 등 다양한 이름으로 불린다. 누마루는 지면에서 높이 띄워 설치한 마루로 사랑채 등에 설치된다. 누마루 주위에는 계자난간 등 난간을 두르며, 들어열개문을 설치한 경우 그 아래의 머름이 난간 역할을 한다.

툇마루는 고주와 평주 사이 공간인 툇간에 놓인 마루, 쪽마루는 평주 바깥쪽에 덧단 마루를 각각 일컫는다. 이것들은 실 사이를 서로 긴밀히 연결하고 실내 공간을 마당이나 외부와 연결하는 매개 공간 성격을 띤다. 또한 칸으로 이루어지는 기본 공간만으로는 생활에 필요한 가구와 비품을 두기 어려웠기 때문에 퇴 공간에 마루를 깔고 수납공간을 조성하는 경우도 있다. 부엌의 아궁이로부터 직접 불길이 닿지 않는 건넌방 등의 실 앞에 설치한 툇마루는 누마루처럼 높이고 그 밑에 함실[아궁이]을 둔다. 들마루는 들고 다니는, 이동이 가능한 마루를 이른다.

마루를 구성하는 방식에는 기둥 사이에 장선長線(마루 밑에 가로로 대어서 마룻널을 받치게 한 나무)을 일정한 간격으로 걸고 그 위에 폭이 좁고 긴 널빤지를 이어 대어서 구성하는 장마루, 기둥 사이에 건너지른 장귀틀과 장귀틀 사이에 일정한 간격으로 설치하는 동귀틀로 틀을 짜고 동귀틀 옆면의 홈에 마루청판[쪽널]을 끼워 넣어 조립식으로 구성하는 우물마루 등이 있다. 일반적으로 마루에는 천장에 반자를 설치하지 않는 연등천장으로 꾸며서 공간 높이를 최대로 한다.

전라도 서남부 도서지역 살림집에서 볼 수 있는 마루인 '마래'는 머릿방이라는 뜻으로 채의 한 끝에 자리하여서 곡물과 성주를 모시는 신성한 공간이다. 마루를 놓을 자리에 마루를 놓지 않고 흙바닥을 그대로 둔 곳으로, 집 안에 있는 작은 마당을 봉당이라 하는데 이 봉당을 중심으로 주거 공간을 폐쇄적으로 구성한 집을 지붕용마루 양쪽에 낸 통풍구가 까치둥지와 비슷하다고 하여서 '까치구멍집'이라 부른다. 경상북도 안동·봉화·울진 등지에서 흔히 발견되는 까치구멍집은 보통 정면 세 칸, 측면 두 칸의 양통집이다. 정면 중앙 칸은 흙바닥으로 된 봉당이고, 봉당 안쪽에 마루가 놓인다. 마루 양쪽에는 안방과 건넌방이 배치된다. 이 마루는 여름에는 밖에 내가고 겨울에는 안에 설치된다.

전통한옥에서 마루는 작은 나무기둥, 즉 동바리로 받친다. 제주도 지역에서는 보통 돌로 받친다. 제주 일부 지역에서는 난간(툇마루)과 상방(대청) 사이에 호령창號令窓을 설치한다. 생깃문이라고도 하는 호령창은 쌍여닫이 널문이다. 이 문을 통하여 밖을 내다보기도 하고 아랫사람을 부르기도 하여서 그런 이름이 붙었다.

특징 및 의의 마루라는 말에는 높다는 의미가 있다. 머리와 어원이 같아서 산마루, 고갯마루, 용마루처럼 꼭대기 혹은 가장 높은 곳을 뜻하기도 한다. 따라서 제사 등 의례 공간이나 위계가 높은 공간을 마루로 구성한다. 16세기에 하나의 건축유형으로 완성되는 한옥은 온돌, 마루, 마당이 조합을 이루어 적절히 변형·반복됨으로써 주거 공간이 이루어진다. 우물마루는 우물 정井자와 같은 모양으로 깐 마루라는 뜻으로, 쪽마루를 제외한 마루 공간에 흔히 쓰인다. 이는 한국건축에서만 사용되는 독특한 마루 구성 방식이다.

키워드 바닥, 온돌, 마당, 대청마루, 산마루

참고자료 삶과 생명의 공간, 집의 문화(국사편찬위원회, 2010), 알기쉬운 한국건축 용어사전(김왕직, 동녘, 2007), 한국건축개념사전(한국건축개념사전기획위원회, 동녘, 2013), 한국의 살림집(신영훈, 열화당, 1983), 한국의 전통마을을 찾아서(한필원, 휴머니스트, 2011), 한옥과 한국 주택의 역사(전봉희·권용찬, 동녘, 2012).

필자 한필원(韓弼元)

마른반찬

정의 육류, 어패류, 채소류, 해조류 등을 소금에 절이거나 장이나 찹쌀풀을 발라 말려 저장해 두었다가 튀기거나 조리거나 무친 밑반찬용의 음식.

내용 마른반찬 종류에는 부각, 튀각, 자반, 포 등이 있다. 부각은 감자, 풋고추, 깻잎, 깨송이, 참죽나무잎, 콩잎, 동백잎 등의 채소류와 김·다시마 등의 해조류에 걸쭉하게 쑨 찹쌀풀을 발라 말려 두었다가 필요할 때 튀겨서 찬이나 술안주로 이용하는 음식이며, 튀각은 주로 해조류를 아무것도 바르지 않고 잘라 끓는 기름에 튀겨 먹는 음식이다. 자반은 한자어로 좌반佐飯이라고 하며, 특정한 조리법을 말하기보다는 밥의 반찬이 되는 마른찬, 부각, 절인 생선, 짭짤한 밑반찬 등을 두루 일컫는 말이었으나 최근에는 어패류와 해조류를 간이 세게 절여서 저장해 두었다가 이용하는 음식을 말한다. 포脯는 육류나 어패류를 양념하여 얇게 펴서 만든 음식을 말한다.

외국인들은 한국의 마른반찬을 한국 식탁에서 자주 볼 수 있는 음식으로, 독특하고 흥미로운 요리로 여긴다. 마른반찬은 대부분 건조된 재료를 사용해 만들어지며, 쫄깃하거나 바삭한 질감과 깊은 풍미를 가진다. 마른반찬은 오래 보관할 수 있다는 점, 여러 종류의 마른반찬을 준비해 두고 식사 때마다 조금씩 꺼내 손쉽게 식사를 준비할 수 있는 방식 등에서 실용적으로 평가된다. 그리고 멸치나 김처럼 영양가 높은 재료들이 사용된다는 점에서 마른반찬은 맛, 실용성, 건강을 두루 갖춘 것이라 여겨진다.

외국인이 좋아하는 마른반찬 중 멸치볶음은 멸치의 짭짤한 맛과 함께 견과류나 고추 등의 재료가 더해져 고소하고 매콤한 맛을 내며 바삭한 식감 때문에 인기가 있다. 또한 진미채 볶음은 말린 오징어채의 쫄깃한 식감과 달콤하면서도 매콤한 양념이 곁들여져 처음 먹어보는 외국인들도 쉽게 좋아할 수 있는 반찬이다. 김자반은 김을 간장과 참기름으로 볶아낸 마른반찬으로, 김의 바삭한 식감과 고소한 맛이 밥과 잘 어울려 인기가 높다. 2024년 8월 31일 『이데일리』 기사에 따르면 2024년 7월 기준 태국 김 수출액이 7,641만 달러로 지난 2023년 1년간 수출액(6,640만 달러)을 넘어섰다고 하였다. 이는 일본과 미국에 이어 3위로 최근 태국에서 마른반찬인 조미김구이와 김튀각이 건강한 스낵으로 인식되어 인지도가 상승하며 꾸준한 성장을 한 결과로 여겨진다.

멸치볶음 | 한국저작권위원회

고추부각 | 농촌진흥청

콩자반 | 농촌진흥청

특징 및 의의 600만 명 이상의 구독자를 보유한 '영국남자' 유튜브 채널에서는 2022년 영국 초등학생을 대상으로 한국의 조미김을 먹는 영상을 업로드하였다. 짜거나 싫

다는 부정적인 반응도 있었지만, 박수를 치며 맛있다고 평하거나, 평소 도시락 반찬으로 싸 가지고 다닌다는 학생도 있었다. 한국의 대표 마른반찬인 김이 세계인의 일상 식탁에 자리 잡고 있음을 확인할 수 있다.

키워드 멸치볶음, 김, 부각, 튀각, 자반

참고자료 3대가 쓴 한국의 전통음식(황혜성 외, 교문사, 2010), 상용음식(농촌진흥청, 교문사, 2008), 반찬 대신 과자로 한국 김으로 사로잡은 이 나라(이데일리, 2024.8.31.).

필자 김기쁨(金기쁨)

막걸리

정의 쌀과 누룩을 주재료로 빚은 도수 낮은 술.

내용 막걸리의 '막'은 '바로 지금' '바로 그때'이며, '걸리'는 '거르다'라는 뜻이다. 이를 연결하면 '바로 지금 또는 거칠게 걸렀다'는 의미가 된다. 그 명칭이 순수한 한글일 뿐만 아니라 이름 자체에서도 술을 만드는 방식과 그 특징이 드러나 있다. 막걸리는 충분히 익은 술의 윗부분을 청주로 떠내고 난 뒤에, 그 밑에 가라앉은 지게미를 체 걸러 얻는다. 이때 지게미에 의해 체가 막히면 물을 뿌려가면서 손으로 걸러낸다. 그러면 지게미에 물이 섞여 도수가 낮아지고, 미세한 앙금들이 생겨 탁하지만, 영양가가 풍부한 술이 된다. 〈주세법〉에서 지칭하는 막걸리의 또 다른 이름은 탁한 술이라는 의미의 탁주이다. 탁주는 술을 맑게 여과하거나 오래 저장하는 기술이 있기 전에 발달한 원시적인 술이다. 그래서 막걸리는 맑은 술인 약주나 청주, 13세기에 전래한 소주보다 오래되어, 단순하지만 오래된 전통 관습을 살펴볼 수 있다.

'막걸리 빚기'는 2021년에 국가무형유산으로 지정되었다. 막걸리 제조 기술이나 막걸리 기능보유자를 지정한 것이 아니라, 막걸리를 빚는 작업과 전통 생활 관습까지 포함한 빚기 문화가 그 대상이 되었다. '막걸리 빚기'는 다음과 같은 특성으로 미루어 국가무형유산으로 지정할 가치가 있다고 평가받았다.

①오랜 역사를 가지고 한반도 전역에서 전승되고 향유되고 있다.
②삼국시대부터 각종 고문헌에서 막걸리 제조 방법과 관련된 기록이 확인된다.
③식품영양학, 민속학, 역사학 등 다양한 학문 분야의 학술 연구 자료로서의 가능성이 높다.
④농요와 속담과 문학 작품 등에 등장하는 막걸리를 통해서 한국문화를 심도 있게 이해할 수 있다.
⑤전국에 분포한 양조장을 중심으로 막걸리의 지역별 특색이 뚜렷하다.
⑥현재에도 생산 주체, 연구 기관, 일반 가정 등 다양한 전승 공동체를 통하여 막걸리를 빚는 전통 지식이 전승되고 유지되고 있다.

또한 '막걸리 빚기'가 '숨은 무형유산찾기'와 '국민신문고 국민제안'을 통해서 국민이 직접 국가무형유산 지정을 제안하여 지정된 첫 사례라는 점에서도, '김치 담그기'나 '장 담그기'처럼 한국인들이 보편적으로 누리는 문화임을 확인할 수 있다.

막걸리 | 2020 | 한국저작권위원회

마트에서 판매 중인 막걸리 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

막걸리는 마을 공동체의 생업과 의례에서도 빠지지 않는 요소이고, 신주神酒로서 건축물의 준공식, 자동차 고사, 개업식 등 여러 행사에 제물로 올릴 정도로 관련 문화가 지속적으로 유지되고 있다. 전통사회에서 막걸리는 농사일을 하면서 끼니와 끼니를 잇는 새참 역할을 하였다. 농사꾼들이 주전자에 담아온 막걸리를 넓은 사발에 담아 나눠 마시는 모습은 이제 옛날 풍경으로 남았지만, 오늘날에도 일하거나 몸을 쓰고 나서 막걸리를 마시는 모습은 흔히 볼 수 있다. 최근에도 등산을 마친 등산객이나 운동을 마친 이들이 막걸리를 함께 마시는 모습에서 이러한 속성을 엿볼 수 있다.

20세기 후반, 지역을 기반으로 한 막걸리 산업은 도시화의 가속으로 쇠락하기도 하였다. 그러나 2009년에 막걸리 유행이 일면서 막걸리가 새롭게 관심의 대상이 되기 시작하였다. 2016년 〈주세법〉 개정에 따라 소규모 주류 제조 면허를 발급받을 수 있게 되면서 도심에서 작은 규모로 음식과 함께 막걸리를 빚어 팔 수 있게 되었다. 이에 도시를 기반으로 양조장을 창업하는 젊은 양조인들이 생겨나고 차별화·고급화된 막걸리가 등장하게 되면서 젊은 세대와 외국인들도 막걸리를 새로운 한류 문화로서 받아들이기 시작하였다.

특징 및 의의 흔히 막걸리에 어울리는 안주로 신김치, 파전과 빈대떡, 보쌈과 수육, 삼치구이와 생선찜을 꼽는다. 2010년대 이후에는 떡볶이와 김밥까지도 막걸리와 짝지어 마시는 문화가 생겨나고 있다. 나물 반찬이 많을 때는 밥 대신에 막걸리 한 잔을 내놓아도 어울린다. 프랑스 요리에 와인, 일본 요리에 사케를 같이 즐기듯이 한국 요리에는 막걸리가 어울린다. 한국을 여행하면서 지역의 음식과 함께 다양한 생막걸리를 즐길 수 있으니, 한국 여행 버킷 리스트bucket list에 생막걸리도 담아둘 만하다.

또한 막걸리는 다른 술에 비해 집에서 간단하고 간편하게 빚을 수 있다. 특히 쌀을 주식으로 삼는 전통사회의 한국인들은 사계절 내내 쌀을 사용해 막걸리를 빚어 먹곤 하였다. 해외에 거주하는 한인들 역시 한인 마트에서 누룩을 사 막걸리를 쉽게 빚을 수 있다. 또한 막걸리는 도수가 낮아 처음 만나는 사람에게도 권하기 쉬운 가볍고 부드러운 술이다. 막걸리의 알코올 함유량은 6%가 일반적이지만, 술이 약한 이들을 위한 3%, 작은 잔에 조금씩 마시는 12% 함유량의 막걸리도 있다. 이처럼 막걸리는 쉽게 만들고, 가볍게 마실 수 있는 한류문화이며, 한국을 넘어 세계로 확산할 가능성을 가지고 있다.

키워드 탁주, 막걸리 빚기, 생막걸리

참고자료 막걸리 넌 누구냐(허시명, 위즈덤하우스, 2010), 우리술 사전(정동효, 중앙대학교출판부, 1995), 향기로운 한식 우리술 산책(허시명 외, 푸디, 2018).

필자 허시명(許時銘)

막국수

정의 강원도 메밀을 생산하는 지역에서 거친 메밀가루를 익반죽하여 뽑은 국숫발을 가마솥 끓는 물에 삶아 만든 거무스름한 빛깔을 띤 국수.

내용 막국수는 강원도 메밀을 생산하는 지역을 중심으로 시제時祭를 비롯하여 각종 잔치에서 잔치국수로 불렸던 별식이자, 긴 겨울밤의 야식이나 간식 등으로 먹었던 음식이다. 찰기가 거의 없는 메밀가루에 전분 또는 말린 느릅나무 껍질 가루 등을 섞어 익반죽한 다음 메밀 반죽 뭉치를 국수틀에 넣고 면발을 뽑아 끓는 물에 삶은 후 찬물에 헹궈 동치미 국물 혹은 조선간장 등을 푼 물을 붓고, 그 위에 갓김치 또는 닭고기와 꿩고기를 고명으로 올려 먹는다. 막국수의 '막'은 '보편적' '국수를 막 뽑아서 지금 바로 만든'이라는 의미로 막국수의 편리성과 대중성을 보여 주는 접두어이다.

막국수의 기원에 대해서는 1967년 『동아일보』에 실린 기사를 통해 추정할 수 있다. 기사에 따르면 강원도 춘천에서 메밀로 만든 막국수는 함흥냉면과 평양냉면처럼 질긴 것이 아니라, 부드럽게 끊기면서도 입안에서 느껴지는 거친 식감 때문에 오히려 별미로 여겨졌다고 한다. 강원도 대부분은 산지여서 화전을 일구어 경작하는 사례가 많기에 강원도 메밀에서 특별한 맛을 찾을 수는 없으나, 긴 겨울밤 널찍한 사랑방 화롯불 곁에 둘러앉은 마을 사람들이 이런저런 얘기를 나누다가 배가 출

막국수 | 2019 | 국립민속박물관·최지현

비빔막국수 | 2024 | 국립민속박물관

출해지면 막국수를 만들어 먹었다. 그들은 희미한 아주까리 등불 앞에서 메밀을 맷돌에 막 갈아 체로 쳐서 익반죽한 다음, 이를 물이 끓고 있는 가마솥 위에 나무 분틀을 얹고 반죽을 눌러 국숫발을 만들었다. 찬물로 헹군 국숫발에 갓김치 등을 숭숭 썰어서 얹어 먹는 것을 막국수의 기원으로 여길 수 있다. 막국수가 지닌 맛을 제대로 느끼려면 좋은 냉면 그릇보다는 바가지에 담아 먹어야 하며, 김칫국도 맛있지만 맛간장에 약간의 양념을 하여 비벼서 먹어야 한다. 메밀을 이용하여 만든 메밀국수는 막국수, 냉면, 소바 등 다양하다.

『동아일보』 기사와 막국수 유래담을 종합해 보면, 감자나 고구마 가루를 섞어서 찰지게 만든 냉면과는 달리 막국수는 먹고 싶을 때 바로 메밀을 맷돌에 갈아 체로 쳐서 곧장 만들었기에 별로 곱지 않았으며, 메밀가루를 반죽하여 나무 분틀에 눌러 만들었음을 알 수 있다. 즉 '막국수'는 메밀로만 만든 국수이며, 먹고 싶을 때 바로 메밀을 갈아 익반죽하여 분틀에 넣은 후 2~3명이 눌러 끓는 물에 곧장 내려서 삶은 후 이를 찬물에 헹구어 만들었기에 담백한 맛을 지녔다.

최근에는 방탄소년단BTS 정국이 '들기름 막국수'를 소개한 유튜브 영상이 폭발적인 인기를 끌면서 국내뿐만 아니라 해외에서도 막국수에 큰 관심을 보이고 있다. 이는 메밀로 만든 막국수가 지닌 담백함이 다른 재료와 잘 어우러져 다양한 막국수 요리를 쉽게 만들 수 있고, 매일 먹을 수 있는 건강식이기에 가능하다.

특징 및 의의 막국수는 껍질을 대충 벗겨서 일반적인 메밀국수보다 식감이 조금 더 거칠 수밖에 없었다. 이로 인해 면발의 색깔이 거뭇거뭇하고 면발에는 점이 찍힌 것처럼 티가 많다. 탈곡기나 도정기 없이 발방아나 맷돌을 사용해 메밀가루를 만들었던 시절에는 티 없이 깨끗한 메밀국수 면을 얻기 힘들었을 것이다. 또한 농사일이 바쁘다 보니 메밀 타작에 공을 들이기도 쉽지 않았다. 이 때문에 국수 앞에 거칠다는 뜻을 지닌 '막'이라는 접두사를 붙인 것으로 볼 수 있다.

막국수는 원래 춘천 등 많은 지역에서 시제를 비롯하여 각종 잔치에서의 별식이나 간식과 겨울 밤참 등 겨울에 주로 먹었으나, 6·25전쟁 이후부터는 여름에 먹는 음식이 되었다. 1970년대부터는 사계절 음식으로 발전하여 오늘에 이르고 있다.

키워드 메밀, 메밀국수, 춘천, 평창, 담백한 맛

참고자료 대를 잇는 춘천막국수(김복남·박미현, 강원도민일보·강원도문화원연합회, 2014), 메밀국수·막국수(김도현, 강원권 문화유산과 그 삶의 이야기, 국가유산청, 2013), 음식명에 붙는 접두사 막에 대하여(이병기, 어문연구45-1, 한국어문교육연구회, 2017), 자연 그대로 강원도 음식 31선(송청락·김은실, 강원도문화원연합회, 2015), 정선의 의식주(배선기·진용선, 정선문화원, 2008), 한국민속종합조사보고서(국가유산청, 1969~1981), 한국민속대백과사전-막국수(folkency.nfm.go.kr).

필자 김도현(金道賢)

만두

정의 밀가루나 메밀가루를 반죽하여 얇게 민 만두피에 채소와 고기 등의 다진 소를 넣고 빚어 찌거나 튀기는 요리.

내용 만두라는 명칭은 고려시대 중국에서 유입된 것으로 추정된다. 소를 넣지 않고 빚어 먹는 상화霜花 요리법도 함께 유래되었으나, 주로 밀가루나 메밀가루를 반죽하여 소를 넣고 익히거나 장국에 넣어 먹는 요리가 만두로 여겨졌다. 궁중에서는 연회 음식으로 어만두, 석류탕 등을 즐겨 먹었다. 만두탕은 설날 명절 음식으로 한반도 중북부 일대에서 즐겨 먹었고, 지금도 중부지역에서는 떡과 만두를 모두 넣어 먹는 가정이 남아 있다. 만두는 주로 쪄 먹거나 탕에 넣어 먹었지만, 중국 산둥山東 출신이 대부분인 한국 화교가 연 중국 음식점을 통해 군만두와 물만두를 먹는 방법도 점차 알려졌다.

찜기 위 만두 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

냉동만두 | CJ제일제당

냉동만두가 보편화되기 전까지 사람들은 가정이나 음식점에서 직접 만두피를 손으로 빚어 소를 넣고 만두를 만들었다. 1981년 11월 4일 『조선일보』 기사에 따르면 몇몇 대형 식품 업체가 냉동만두 제품 생산에 뛰어들었고, 만두를 판매하던 업체도 생산량을 늘렸다고 한다. 냉동식품 제조 기술이 발달하고, 전 국민에게 냉장고가 보급되면서 냉동만두는 간편식으로 한국인의 밥상에 자주 오르게 되었다. 2023년 만두 수출액은 6,652만 달러로, 종전 최고 기록이던 2021년 수출액인 6,361만 달러를 넘어섰다.

북미권에서는 일본식 교자餃子나 중국식 자오쯔饺子와도 유사하게 인식되었다. 그리고 미국으로 수출되는 제품은 미국식 표현인 덤플링dumpling으로, 영국으로 수출되는 제품은 광둥·홍콩계의 딤섬dim sum으로 번역되었다. 그러나 냉동만두 수출량이 늘어나던 2020년에 한 업체가 '만두mandu'를 상품명으로 표기해 한국식 만두를 구별하는 소비자가 늘어났다. 먹방, 쿡방에서도 만두를 원음대로 소개하는 사례가 많다. 『CNN travel』은 2024년 3월 28일 세계에서 가장 맛있는 덤플링 요리 중 하나로 한국의 김치만두를 소개하기도 하였다.

특징 및 의의 만두는 세계 각지에 유사한 요리법이 존재하기 때문에, 한국을 접해 본 적이 없는 사람에게도 쉽게 한국적인 맛을 소개할 수 있다는 장점을 갖고 있다. 또 상품으로 판매되는 냉동만두는 가정 간편식으로 선풍적인 인기를 끌었다. 냉동만두는 2004년 만두 파동 사건을 겪으며 중소규모 식품 업체가 다수 폐업하는 등 침체기에 빠졌으나, 만두가 다시 유행하며 냉동만두 산업이 새롭게 부흥하였다. 한국식 만두는 중국 만두와 달리 만두피를 발효시키지 않고 소를 잘게 다졌으며, 일본 교자와 달리 채소가 풍부해 건강을 위한 웰빙 음식의 하나로도 소개되고 있다.

키워드 군만두, 찐만두, 김치만두, 냉동만두

참고자료 2023 농림축산식품 수출입동향 및 통계(농림축산식품부·한국농수산식품유통공사, 2024), 냉동만두 치열한 판매전(조선일보, 1981.11.14.), 피 얇고 식감 좋아 K만두도 세계 입맛 사로잡았다(조선일보, 2024.1.11.), The world's tastiest dumplings(CNN travel, 2024.3.28.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 라연재(羅然載)

만화방

정의 1950년대부터 등장한 대한민국의 만화책 대여점.

내용 만화방은 1950년대 후반부터 시작하여 1990년에 가장 활성화되었던 한국의 만화책 시간제 공유 대여점이다. 1950년대 중반부터 1960년대 중반까지 10여 년은 단행본 출간 및 다수의 만화잡지가 창간되며 한국만화의 제1전성기를 맞이한 시기이다. 이 시기에 제작된 만화 중 19편은 한국만화 명작 100선에 포함되기도 하였으며, 대표작은 김종래의 〈엄마 찾아 삼만리(1958)〉, 박기당의 〈만리종(1959)〉, 이근철의 〈조국을 등진 소년(1964)〉, 임창의 〈땡이의 사냥기(1965)〉 등이 있다. 만화 시장이 성장하며 인기를 끌자 1957년 서울 마포구 아현동에서 한국 최초의 만화책 총판인 '서울총판'을 필두로 만화방이 하나둘 생겨나기 시작하였으며, 1959년에는 전국으로 확산되었다. 1953년 7월에 6·25전쟁의 휴전 협정이 체결되었지만, 대한민국은 전쟁의 여파로 어려운 경제 상황을 겪고 있었다. 따라서 서점에서 만화책을 구매하기에는 경제적 부담이 컸기 때문에 저렴한 비용으로 많은 만화책을 볼 수 있는 만화방이 큰 인기를 얻었다. 만화방의 수가 늘어남에 따라 자연스럽게 만화 수요도 증가하였다. 이는 만화 전문 출판사의 증가로 이어졌고, 새로운 작가와 작품의 발굴을 추구하면서 장르 확산을 이루는 선순환 구조를 형성하였다.

만화방은 만화의 유통과 소비를 확산시켜 만화가 대중적인 오락거리로 떠오르는 데에 큰 역할을 하였다. 그러나 만화방은 작가의 생존에 위협을 가하거나 작품의 질을 하향 평준화하는 부작용을 낳기도 하였다. 다수의 신인 만화가들이 데뷔하며 단행본 발행 부수는 폭발적으로 증가하였으나, 한 권의 만화책을 만화방에 배치하면 다수가 돌려보는 시스템이기 때문에 서점들은 적은 매출 때문에 점점 만화책을 취급하기를 꺼렸다.

만화방 | 국립민속박물관·서헌강

만화 카페 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

한편 만화방이 형성한 생태계를 역이용하는 사람들도 등장하였다. 신작 만화를 내어놓기만 하면 전국의 모든 만화방이 일정 분량씩 구매하였기 때문에 저급한 품질의 만화를 제작하여 다품종 소량생산 전략을 취하였다. 인기작이 나오면 무단으로 복제해서 연재하였으며, 품질이 낮은 종이를 사용하여 단가를 낮추어 차익을 크게 남겼기 때문에 만화 자체의 질이 크게 떨어지는 계기가 되었다.

1997년 IMF 구제금융 요청과 함께 만화잡지의 정간과 폐간이 이어지고, 단행본 판매도 급감하며, 만화산업 전반에 어려움이 도래한다. 이후 연재처와 신인작가 등용문을 잃은 작가들이 개인 블로그에 만화를 올리기 시작한 것을 계기로 웹툰의 시대를 열었다. 이에 다수의 작가가 연재처를 웹툰 플랫폼으로 이동하였으며, 출판 만화 시장의 축소와 함께 만화방의 입지 또한 줄어들게 된다. 2019년에는 전국 만화책임대업(만화방, 만화 카페, 서적 대여) 사업체가 2,500개로 줄었으며, 대형 만화 카페 프랜차이즈 사업체를 제외하고 개인이 운영하는 영세 만화방은 전국에 500개도 남지 않은 것으로 추산된다. 1960년대 초반부터 확산된 만화방과 1990년대 말에 형성된 만화책 대여점은 만화라는 콘텐츠가 가진 대중적 소비력을 검증하였으며, 국내에서 웹툰의 시작과 안정적인 성과를 가능케 한 초기 진입시장의 성과로서 의의가 있다.

특징 및 의의 오늘날 만화방은 '만화 카페'라는 이름으로 불리며 복합문화공간으로 변모하였다. 만화 카페로 변화한 만화방은 그 목적과 콘텐츠에 큰 변화를 가져왔다. 과거의 만화방은 종이 만화책을 대여하고 읽는 공간으로, 주로 의자와 테이블이 배치되어 있었다. 반면 현대의 만화방은 디지털 웹툰, 애니메이션, 영화, OTT(온라인동영상서비스), 보드게임, 콘솔 게임 등 다양한 멀티미디어 콘텐츠를 제공하며, 매트리스와 쿠션이 있는 작은 방 형태의 개인 공간을 제공하기도 한다. 또한 서비스 측면에서도 변화가 있다. 과거 만화방은 간단한 과자와 음료를 제공하거나, 만화책의 오염을 막기 위해 음식물을 제한하기도 하였다. 현대의 만화방은 커피, 음료, 간식뿐만 아니라 식사를 제공하기도 한다. 풍부한 놀거리와 휴식 공간을 제공하는 만화 카페는 10대부터 50대까지 다양한 연령층을 품을 수 있는 공간으로 자리잡았다.

키워드 만화 대여점, 대본소, 만화 카페

참고자료 웹툰 플랫폼의 산업적 진화와 세계화 전략연구(한창완, 애니메이션연구11-3, 한국애니메이션학회, 2015), 2016년 다시 만화방을 되돌아보다(미디어스, 2016.2.9.), 본지 진흥원 100선 기획 어떻게(서울신문, 2012.4.23.), 청춘의 안방 만화방이 사라진다(경향신문, 2021.11.21.), 한국만화 100년의 역사(계명대신문, 2009.8.30.), 한눈에 보는 한국만화의 흐름(대학신문, 2007.6.3.), 만화 좀 냅둬요 웹툰의 규제와 검열 과연 합당한가(Jake Kim, Story of Jake, 2016.7.24.).

필자 한창완(韓昌完), 양도열(梁挑烈)

말아먹다

정의 재물 따위를 잘못하여 모두 잃거나 일 따위를 잘못하여 망침을 뜻하는 동사.

내용 '돈·재산·주식을 말아먹다' 또는 '사업·집안·나라를 말아먹다'와 같은 표현으로 쓰이는 '말아먹다'는 '재물이나 재산 따위를 모두 잃거나 어떤 일을 잘못하여 실패하거나 망치다'라는 부정적인 의미로 사용된다. '말아먹다'같이 띄어 쓸 때는 '밥을 국에 말아 먹다'처럼 어떤 음식을 물이나 국물에 넣어서 풀어 먹는 것을 의미한다. 이러한 '말아 먹다'의 기본 의미가 비유적으로 쓰이면서 재물을 탕진하거나 일에 실패한다는 의미로 확장된 것으로 볼 수 있다.

동사 '말아먹다'는 '먹다'의 높임 표현인 '잡수시다'나 '드시다'와 결합하여 "300조 원을 말아잡순 인간들"이나 "주식으로 많이 말아드셨다"처럼 사용되기도 한

다. '-어먹다' 형태의 합성동사들 가운데 '날려먹다' '들어먹다' '털어먹다' '엎어먹다' 등이 '말아먹다'와 유사한 의미로 쓰인다.

한편, 띄어쓰기를 한 '말아 먹다'가 '……을 밥 말아 먹다' '……을 국에 말아 먹다'와 같은 구성을 이루어 관용적으로 사용될 때도 있다. 이때는 목적어로 '눈치·개념·예의·배려' 등 대상이 기본적으로 갖추어야 할 덕목이나 가치를 나타내는 표현이 함께 쓰이며, 주로 '말아 먹었나' 또는 '말아 먹었는지'와 같은 의문형의 종결어미와 결합하여 사용된다. 즉 '개념을 밥 말아 먹었나' '눈치를 국에 말아 먹었는지'와 같은 표현은 화자가 언급한 사람이 사람으로서 기본적으로 갖추어야 하는 올바른 개념이나 눈치가 없다는 것을 나타낸다.

특징 및 의의 '말아 먹다'는 밥이나 국수 같은 음식을 물이나 국물에 넣어서 풀어 먹는 것을 뜻한다. 한국 사람들은 종종 빨리 먹기 위해서, 입맛이 없어서 혹은 개인적인 선호 등 여러 이유로 물이나 국물에 밥을 말아 먹곤 한다. 한국 음식 중 '국밥'이라는 끓인 국에 밥을 말거나 국에 밥을 말아서 끓여내는 음식이 따로 있기도 하다. 노인이 혼자 쓸쓸하게 차린 식탁 위에 물에 만 밥이 올라 있는 모습이나 점심시간마다 국밥을 먹는 상사 때문에 힘들어하는 직장인, 라면 국물에 밥 말아 먹는 모습 등이 대중매체에서 자주 보이는 것은 음식을 국물에 '말아 먹는' 행위를 통해 한국적인 정서를 보여줄 수 있기 때문이다. 그러나 국이나 물에 밥을 말아서 먹으면 건강에 좋지 않다는 인식도 퍼져 있는데, 여러 이유가 있지만 국이나 물에 밥을 말아서 먹으면 먹는 속도가 빨라진다는 것이 가장 큰 이유로 꼽힌다. 합성동사 '말아먹다'의 의미는 국이나 물에 만 밥이 입안에서 빠르게 삼켜져 없어지는 것에서부터 재물 따위가 빠르게 없어져 버리거나 더 나아가 일이 실패하여 돌이킬 수 없이 망하게 된 데까지 확장된 것으로 추정된다.

키워드 합성 동사, 비유적 표현, 의미 확장

참고자료 한국어 동사연쇄구성 연구(서취아, 서울대학교 박사학위논문, 2020), 합성동사의 관용 해석과 문법 처리 문제에 대한 소고(박소영·이정민, 한국어학93, 한국어학회, 2021), 밥을 국에 말아 먹으면 건강에 나쁜가(매일신문, 2010.4.15.), 우리말샘(opendict.korean.go.kr).

필자 이수진(李秀眞)

망건
網巾

정의 조선시대 성인 남자의 머리카락이 앞으로 흐르지 않게 이마를 감쌌던 머리띠.

내용 망건網巾은 말총으로 엮어 상투를 튼 머리카락이 흐트러지지 않게 이마 위를 감쌌던 머리띠의 일종이다. 조선시대 선비들은 잠잘 때를 제외하고 일상에서 늘 망건을 착용하였는데, 잠자리에 들 때야 비로소 상투를 풀고 망건을 벗어 두었다가 아침에 세수를 한 후에 다시 동여맸다. 이렇게 몸 가까이 두는 망건을 귀하게 여겨 사용하지 않을 때에는 둘둘 말아 망건통에 넣어 보관하였고, 망건통 역시 소중하게 여겨 최대한 좋은 재료로 제작하였다.

망건은 상중하 삼단으로 구분하여, 아래쪽에는 가는 테두리에 해당되는 '편자邊子', 중간에는 넓적한 '앞'과 '뒤', 위쪽에는 '당줄'을 넣을 코를 만드는 '당'을 만들었다. 망건을 착용할 때는 당줄을 졸라매 크기를 조절하였고, 그 당줄을 꿰어 고정하기 위해 망건의 관자놀이 부분에는 '관자貫子'를 매달았다. 또 관자와 함께 망건의 앞쪽 이마 위에 '풍잠風簪'을 달아매어 입자가 뒤로 젖혀지지 않게 고정시켰다. 이 역시 관자처럼 고급 재료를 사용하기도 해 신분을 구분할 수 있었다.

망건은 1895년(고종 32)에 단발령斷髮令이 내려진 후 많은 사람들이 머리카락을 자르면서 더 이상 필요 없게 되었다. 이후 일제강점기를 거치며 망건의 착용과 제작이 급속도로 감소하였다. 현재 망건은 사극 드라마나 영화에서 주로 등장한다. 또한 한복체험을 할 때 이마에

망건 | 가로55 세로8 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속094501

씨름 | 김홍도 | 조선 후기 | 국립중앙박물관 | 본관6504-22

망건을 둘러 머리를 고정시키기도 한다.

특징 및 의의 의관정제를 중요하게 여긴 조선시대의 선비들은 잠을 잘 때 이외에는 머리를 간추려 학처럼 고고한 기품을 유지하고자 언제나 망건을 사용하였다. 이에 조선 후기에는 망건 착용이 크게 보편화되었고, 말총 생산 지역의 망건장들은 민간에서 망건을 대량 제작하였다. 망건을 제작한 기록은 조선시대 내내 확인되지만 착용한 예는 조선 후기 초상화나 풍속화에서 찾을 수 있다. 유물 또한 조선 후기의 것이 대부분이다.

키워드 머리장식, 관자, 탕건, 사극, 남자 머리

참고자료 망건장(장경희, 화산문화, 2001), 의궤 속 조선의 장인(장경희, 솔과학, 2013), 이익정묘 출토 망건의 소재 및 구성법에 관한 연구(채옥자·유효선, 복식59-8, 한국복식학회, 2009), 조선상식문답-전(최남선, 민속원, 1997), 조선시대 관모공예사 연구(장경희, 경인문화사, 2004), 조선시대 남자의 수식 연구1(장숙환, 한국의상디자인학회지10-1, 한국의상디자인학회, 2008), 조선시대 남자의 수식 연구2(장숙환, 한국의상디자인학회지12-2, 한국의상디자인학회, 2010).

필자 장경희(張慶姬)

매듭

정의 끈목(다회)을 사용하여 매고 죄어 가며 갖은 모양을 만드는 것.

내용 매듭은 인류가 생활하면서 초목의 덩굴, 나무껍질, 짐승 가죽 등으로 만든 끈으로 묶거나 매는 등의 시도로부터 필요한 생활수단으로 생겨났다. 사냥·낚시 등을 위한 작업용 매듭으로부터 운반·농경·건축 등의 분야에 폭넓게 활용되면서 각각의 지역적 특징을 살린 의식용 매듭, 장식용 매듭, 공업용 매듭 등으로 나뉘어 발전하게 되었다.

긴 세월 동안 전승되어 온 매듭은 조선시대에 그 용도가 다양해져 가마나 연, 복식뿐만 아니라 실생활 전반에 걸쳐 널리 이용되었다. 그러나 개화기 이후 서구문물의 유입과 양복으로의 변화 과정에서 한복에 주로 사용되었던 허리띠, 갓끈, 당줄, 주머니, 노리개 등의 다회와 매듭은 점점 사라지게 되었다.

다회多繪는 우리말로 '끈목'이라고도 하며, 여러 올의 명주실로 엮어 짠 끈을 통칭한다. 매듭을 맺으려면 먼저 끈목이 필요하다. 끈목은 실을 합하여 두 가닥 혹은 세 가닥으로 꼬는 끈과 네 가닥 이상의 여러 가닥으로 쳐서 짜는 끈으로 나뉜다. 조선시대는 이렇게 짜는 끈을 '다회', 끈 만드는 것을 '다회 친다'라고 하였다. 다회에는 동다회와 광다회가 있다.

끈목의 둘레가 둥근 동다회는 원다회라고도 하며 주로 노리개, 주머니끈, 각종 유소를 만드는 데 쓰인다. 원판 다회틀에 토짝을 4사, 8사, 16사, 32사 등으로 걸어서 규칙적인 순서에 맞추어 둥글게 짜거나 합선기로 노끈처럼 굵게 명주실을 꼬아서 만든다. 김준근의 〈목팔사치는 모양〉에서 볼 수 있다.

광다회는 폭이 넓고 납작한 평직으로 만든 끈으로, 허리띠로 많이 쓰이고 방울술, 노리개, 선추, 안경집 장식 등에도 쓰였다. 광다회는 환조丸組·편조編組·평직平織으로 분류하고, 각각 다회틀[合絲機]·다회기多繪氣·대자기帶子機를 이용하여 짠다. 환조는 사각판 다회틀에 토짝을 12사를 기본으로 하여 16사, 24사, 36사 등으로 걸어서 규칙적인 순서에 맞추어 짠다. 편조는 다회기에 토짝을

25사, 36사, 72사 등으로 걸어서 규칙적으로 옮기며 타작하여 짠다. 평직은 소형 베틀인 대자기에 속폭의 경사를 걸어서 평직물 짜는 식으로 하여 오색대자라고 하였다. 김준근의 〈요대치는 모양〉에서 확인할 수 있다. 매듭은 4단계 과정을 통해 만든다.

①염색하기: 매듭은 명주실을 염색하는 것에서 시작된다. 끈목을 짜려면 명주실을 정련精練한 후 원하는 색상으로 염색한다.

②다회치기: 염색하여 잘 마른 비단실 타래를 자애에 걸고 옮겨 감는다. 이를 '자애질 한다' 또는 '해사한다'고 한다. 해사가 끝나면 실을 합쳐서 실을 꼬고(합사), 합사한 실 끝을 비틋의 코에 단단히 걸어 매고 손바닥으로 대바늘을 비벼 실을 꼰다. 용도에 따라 4사치기, 8사치기, 12사치기로 나눈다.

③매듭 맺기: 매듭을 맺으려면 우선 일정한 길이의 끈목을 반으로 접어서 중심을 잡고 두 가닥의 끈을 순서대로 엮은 다음 다시 차례대로 끈의 결을 바로잡으며 질서 있게 조이고, 전체적인 균형을 잘 맞추어서 맨다.

④술 만들기: 기물에 따라 봉술, 딸기술, 방울술, 방망이술, 낙지발술 등 어울리는 술 색상과 종류를 골라서 만든다.

매듭 이름은 우리가 주변에서 흔하게 늘 보고 사용하는 온갖 물건, 꽃, 곤충에서 따온 것이다. 즉 생강, 나비, 잠자리, 국화, 벌, 병아리, 꼰디기(번데기), 매미, 콘, 적삼, 단추, 연꽃 봉오리 등이다. 석가무늬의 '석'자를 따서 지은 석씨매듭은 주로 절에서 사용되었던 것으로 보인다.

삼작노리개 | 길이37 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속105069

매듭의 용도는 크게 7가지로 분류한다.

①장신구용은 노리개·선추술·도포끈·귀걸이를 비롯하여 귀주머니·두루주머니·필낭·약낭 등 각종 주머니에 장식하는 여러 가지 양식의 매듭이 있다. 노리개에 쓰이는 매듭은 주로 도래, 생쪽, 매화, 국화, 삼정자, 병아리, 나비, 가지, 방석매듭이다. 색실과 금실로 만든 가락지를 끼우고 봉술, 딸기술, 낙지발술 등을 늘어뜨렸다. 홍·남·황의 삼원색을 기본으로 하고 분홍·연두·보라·자주·옥색 등 다채로운 색의 다회로 매듭을 맺은 다음 술을 늘어뜨린다.

②실내장식용은 안방이나 사랑방에 장식용으로 쓰던 것이다. 발걸이, 방장걸이, 횃대, 족자, 붓걸이, 고비, 갓집 등 실내용 기물에 매듭으로 장식해서 실내 분위기를 아름답고 우아하게 또는 실용적으로 꾸몄다. 발걸이는 매듭을 맺고 딸기술·봉술·끈술을 썼으며, 방장이나 횃대에도 발걸이같이 매듭 장식을 하였다.

③악기장식용은 『세종실록世宗實錄』 악기 조에서 대적, 장구채, 퉁소, 해금, 박 등에 유소를 장식하였음을 확인할 수 있다. 그 외에도 청제 은상감적, 죽간자竹竿子, 황개黃蓋, 대금, 나각螺角 등 악기에도 유소를 늘어뜨려 장식하였다.

④종교의식용은 사찰에서 사용하는 연, 번, 불자 등에 매듭장식을 한다. 특히 가마장식에는 옥·유리구슬·수향갑·나무조각 등에 매듭과 술 108개를 촘촘하게 둘렀으며, 네 모서리에는 석씨매듭을 넣은 대봉유소를 달아 길게 늘였다. 인로왕번의 양쪽 옆에도 오방색으로 석씨매듭을 맺고 오색방망이술로 장식한 대봉유소를 늘어뜨렸다.

⑤예복용은 조복이나 제복에 착용하는 후수에 청색 실로 망수를 맺고 그 끝에 후수술을 달았으며, 금관의 비녀에는 딸기술을 늘어뜨렸다. 왕비의 대례복에 대삼작 노리개를 봉띠에 걸어 장식하고, 왕과 왕세자의 평천관·원유관 비녀에도 매듭이 장식되어 있다.

⑥궁중 기물용은 『세종실록』 제134권 흉례서례凶禮序例에 보면 "대여大輿의 충연衝椽 4각에는 용을 만들어 오채를 나타내고 고리를 용구龍口에 설치하여 홍초紅綃로 된 길이 17척 2촌의 유소를 드리운다"라고 하였다. 제132권 가례서례嘉禮序例에는 대연大輦, 소여小輿, 궁중연宮中輦 등에 유소가 장식되었음을 보여 주는 도해가 있다.

⑦민간 예식용으로는 민간에서 혼인할 때 타는 가마를 비롯하여 마지막 저승길에 타고 가는 상여에도 대봉유소, 소봉유소, 양자유고 등의 매듭과 술을 장식하였다.

특징 및 의의 매듭은 실을 염색하는 염색장染色匠, 끈을 푸는 해사장解絲匠, 실을 꼬는 합사장合絲匠, 실을 엮거나 꼬아

매듭 | 2005 | 김은영

서 끈을 만드는 다회장 등 단계별 전문가와 협업으로 완성되었다. 현대에는 매듭장이 정련, 염색, 합사, 다회, 매듭술 등의 전 과정을 담당하고 있다.

38종류의 모양이 각기 다른 매듭들은 일정한 길이의 끈목을 절반으로 접어 시작해서 다 맺어 놓으면 좌우가 똑같고 앞뒤가 같은 균형미를 나타낸다. 그리고 아무리 복잡한 매듭이라도 중심에서 시작되어 그 매듭의 중심 밑에서 끝나면서 끈목의 결을 바로 세우며 올을 따라 조금씩 점차적으로 죄는데 고의 크기는 끈목의 굵기에 합당해야 한다. 두 손을 사용하여 두 가닥의 끈목을 순서대로 엮어서 송곳을 사용하여 조이며, 이때 질서 있게 조이지 않으면 모양이 바로잡히지 않기 때문에 질서미를 찾아볼 수 없다. 완성된 매듭은 앞면과 뒷면이 같고 왼편과 오른편이 대칭을 이루며 수직으로 연속된다. 그러므로 매듭 작품에서는 끈의 색감과 굵기의 선택이 매우 중요하다.

매듭 유물로는 국악기·인로왕번·연輦·여轝·기旗·방장房帳·영정影幀·체경體鏡·상여喪輿 등을 장식하는 대형의 유소流蘇와 복식에 사용된 소형의 노리개·허리띠·주머니끈 등이 있다.

조선시대 가장 이른 시기의 유물로는 국립고궁박물관에 소장된 태조 어도御刀의 유소流蘇와 표충사가 소장한 인로왕번유소가 있다.

조선시대는 다회장과 매듭장이 왕실과 민가에서 다양한 장엄 및 수식을 담당하였다. 특히 다회장의 입지가 매듭장보다 넓었다. 그러나 현대에는 매듭장이 다회장 역할을 대체하고 있다. 끈을 맺고 잇는 매듭의 일은 인내의 예술이라고도 불리는 반복적인 수작업의 전통공예 중 하나이다.

키워드 끈목, 동다회, 광다회

참고자료 1910~1930년대 광희동 끈목장 집단과 매듭장 정연수(설지희, 무형유산4, 국립무형유산원, 2018), 끈목·매듭의 역사와 기법(심연옥, 끈목·매듭, 한국자수박물관, 2006), 매듭 만들기(김은영, 미진사, 2010), 매듭장(국립무형유산원, 2018), 조선시대 다회장과 매듭장의 역할 규명(설지희, 헤리티지54-3, 국립문화유산연구원, 2021), 한국 전통 매듭(국립중앙박물관, 2004), 한국매듭(김희진, 고려서적, 1980), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 최은수(崔銀水)

매운라면

정의 한국 라면의 주류를 이루고 있는 매운맛의 라면.

내용 삼양식품이 1963년 9월 15일 처음으로 한국에 선보인 라면은 기술을 제공한 일본 묘조식품明星食品이 출시한 라면의 복제품이었다. 한국과 일본은 같은 동양권 국가로 쌀밥을 중심으로 된장국, 두부 등의 반찬을 먹는 음식문화를 공유한다. 그러나 향신료와 양념의 기호에서 일본인은 산초나 후추 등을 선호하는 반면, 한국인은 마늘과 고추와 같은 직접적인 매운맛을 선호하는 차이가 있다. 따라서 라면의 급속한 보급에 따라 라면 수프에 고춧가루를 넣어 한국인의 입맛에 맞는 매운라면이 만들어진 것은 당연한 결과였다.

삼양식품 창업주 전중윤은 정부가 혼분식을 장려하던 시기인 1966년 가을, 당시 박정희 대통령으로부터 라면 수프에 고추를 넣으라는 내용의 전화를 받았다고 증언하였다. 그만큼 한국인의 입맛에 맞는 라면의 개발이 요구되고 있었다. 이에 전중윤 역시 라면 수프에 고춧가루를 첨가하기 시작하였지만, 고춧가루값이 비싼 시절이어서 많이 넣지는 못하였다고 한다. 이후 라면이 제2의 쌀이라고 불릴 정도로 널리 보급되면서 라면 수프에서 한국인의 기호품인 고추의 비중도 점차 높아졌지만, 매운라면이라고 할 정도는 아니었다. 라면 업계의 선두였던 삼양식품이 매운맛보다는 쇠기름을 사용한 면 튀기기 등 단백질 공급과 새로운 면 개발에 주력하고

신라면 | 2013 | 국립민속박물관

있었기 때문이다.

하지만 후발 주자인 농심은 다른 길을 걸었다. 1983년 9월, 농심은 쇠고기 맛을 내세운 안성탕면을 출시해 성공을 거두었다. 이후 농심은 안성탕면의 성공에 힘입어 특유의 '고아서 우려낸 깊은 맛'에 매운맛을 더하면 성공할 것이라고 확신하고, 본격적인 매운라면 개발에 나섰다. 하지만 단순히 고춧가루를 많이 넣는 방식으로는 한계가 있었다. 그러던 중 농심은 고춧가루와 마늘, 생강, 간장, 육수를 버무린 양념, 소위 말해 '다대기'(다진양념)에 주목하였다. 농심은 이 다대기의 맛을 수프로 만드는 데 성공하였고, 그 결과 탄생한 제품이 바로 신라면이었다.

1986년, 제품명에서부터 매울 신辛을 전면에 내세운 신라면은 크게 성공한 첫 매운맛 라면이었다. 신라면은 1991년에 매출 1위에 올랐고, 시판된 지 40년 가까이 된 지금까지 1위 자리를 지키고 있는 베스트셀러 라면이다. 농심이 삼양을 누르고 업계 1위를 굳힌 주력 상품이자, 100개국 이상에 수출된 놀라운 기록까지 세운 글로벌 상품이기도 하다.

특징 및 의의 매운맛을 마케팅 요소로 삼은 신라면의 대성공은 "라면은 매워야 맛있다"와 같은 매운맛 라면의 인식 전환에 크게 기여하였으며, 타 제품 혹은 다른 회사의 라면이 매워지는 파급효과로도 이어졌다. 이후 매운라면은 업계의 주류로 완전히 자리 잡았다. 1988년 3월, 오뚜기가 내놓은 진라면도 매운맛과 순한맛 두 가지로 나와 크게 성공하였고, 스테디셀러 라면의 지위에 올랐다. 2012년 4월에 나와 세계적 베스트셀러 라면의 지위에 오른 삼양식품의 불닭볶음면 역시 매운맛 라면인데, 신라면과 진라면과는 달리 국물이 없는 비빔라면 방식이다.

키워드 신라면, 고춧가루, 다대기

참고자료 농심 50년사(농심, 2015), 삼양식품삼십년사(삼양식품그룹, 1991).

필자 한종수(韓宗秀)

매운맛

정의 고추, 겨자, 마늘 등의 음식을 먹을 때 느끼는 입안의 알알한 감각.

내용 '매운맛'은 입안의 점막이나 혀의 통점이 자극받을 때 느낄 수 있는 감각으로 주로 고추나 겨자, 마늘, 파, 생강 등의 향신채香辛菜에서 느껴지는 알알한 맛을 의미한다. 현대 한국 음식에서 일차적으로 떠올릴 수 있는 '매운맛'은 고추에 함유된 캡사이신 성분의 화학적 특성으로 인한 것이다. 이러한 매운맛은 미각이 아닌 통각이므로, 한국어의 '맵다'를 미각어로 볼 수 있는가에 대한 논쟁이 있다. 매운맛을 느낄 때 혀나 입안의 점막 등에 통증이 가해지면 뇌는 이 통증을 줄이기 위해 진통 효과가 있는 엔도르핀을 분비하는데, 이 과정에서 스트레스가 해소되고 기분이 좋아지는 작용이 일어난다. '매운맛'이 기본적으로는 통증에 해당하는 감각이지만 최근 현대인들이 오히려 '매운맛'을 즐겁게 받아들이는 이유를 여기서 찾을 수 있다.

현대 한국 음식에서 '매운맛'을 느낄 수 있는 대표적인 음식은 '고추'로 만든 '고추장'이나 '고춧가루'가 잔뜩 들어간 '김치' '불닭' '불닭볶음면' 등과 같은 붉은 음식들이다. 그러나 한국 음식 중에 '청양고추'를 넣어서 맑은 색을 보이면서도 붉은 음식보다도 더 강한 '매운맛'을 내는 음식들도 있다. 또한 맛의 한 가지인 '매운맛'의 기본의미가 확장하여 비유적으로 사용되면서 '갓 취업하여 사회의 매운맛을 보았다'와 같이 혹독한 느낌이나 기분 또는 호된 고통이나 어려움 따위를 이르기도 한다.

'매운맛'은 형용사 '맵다'의 관형사형 활용형 '매운'과 명사 '맛'의 합성어이다. 옛말에서 '맵다'는 15세기 문헌에서부터 '밉다'와 같은 표기 형태로 나타난다. 다만 중세국어 시기에 맛 표현으로서 '밉다'는 주로 '술'이나 '식초'와 함께 쓰였으며 '나물'이나 '풀'과 함께 쓰이기도 하여 '고추'나 '겨자'의 매운맛만이 아니라 맛이 독하여 혀가 아리고 쏘는 듯한 통각을 두루 이르는 표현이었다. 한국어 역사 자료 말뭉치에서 '매운맛'이라는 표현이 사용된 가장 이른 시기의 기록은 『일동장유가日東壯遊歌』의 "무오ᄂᆞᆫ 더옥 됴화 길고 크고 물도 만코 우리나라

무오의셔 빅비가 나은디라 져므도록 먹어보니 미온 마시 바히 업니"라는 구절에서 찾을 수 있다. 『일동장유가』는 저자가 일본에 가서 경험한 문물이나 풍속 따위를 기록한 자료로, 위 구절은 일본에서 먹어본 '무'에 '매운맛'이 전혀 없어서 좋았음을 언급하고 있다. '무'를 먹을 때 혀가 아리면서 쏘는 듯한 느낌을 '매운맛'으로 표현한 것이다. 현대국어에서는 '고추'나 '겨자'와 같은 음식과 출현하는 빈도가 매우 높고, 주로 '고추'의 캡사이신 성분에 의한 입안의 감각을 가리키는 표현으로 의미 범위가 축소되는 경향을 보인다.

현대 한국 사람들이 표현하는 매운맛은 크게 두 가지로 묶어 볼 수 있다. 첫 번째는 '화끈한 매운맛'으로 표현되는 고추의 캡사이신 성분이 입안을 자극하여 뜨겁게 달아오르는 느낌이다. '알싸한, 얼얼한, 칼칼한, 얼큰한 매운맛'은 모두 입안의 점막이나 혀와 목구멍 등에 있는 통점을 자극하는 강렬한 느낌을 가리키는 표현이다. 두 번째는 '깔끔한 매운맛'으로, 매운맛이 화끈하고 강렬하게 입안에서 확 퍼졌지만 뒷맛이 깨끗하고 산뜻하게 사라지는 느낌을 이른다. 이러한 매운맛은 '시원한, 개운한 매운맛'으로 표현된다. '매운맛'은 단순히 음식의 맛을 묘사하는 데 그치지 않고 사람이 일상에서 경험하게 되는 도전적인 상황, 고통, 어려움 등에 비유적으로도 사용된다. 이러한 비유적 의미의 '매운맛'은 주로 '매운맛을 보다'라는 구 표현을 구성하며 일상 대화에서 '사회의 매운맛을 보았다' '상대팀에 매운맛을 보여 주겠다' 같이 사용된다. 최근에는 중국 음식 '마라탕' 열풍으로 '마라맛 드라마 전개'처럼 '매운맛'보다 한층 더 강한 자극을 의미하는 '마라맛'이라는 표현도 비유적으로 사용된다.

특징 및 의의 고추가 음식 재료로서 사용된 기록이 발견된 때부터 한국의 매운 음식문화가 발달하기 시작하였다고 볼 수도 있겠으나, 20세기에 들어서야 고추가 음식의 주요 재료로서 등장한다. 최근 한국 사회에서는 매운맛에 대한 선호가 더욱 늘면서 '매운맛 열풍'이 일고 있다. 이와 함께 한류의 영향으로 한국 음식문화의 주요 특징인 '매운맛'이 전 세계인들에게 퍼지고 있다. '김치'나 '떡볶이'와 같은 한국의 매운 음식이 전 세계적으로 인기를 끌면서 매운맛에 대한 수요는 점점 더 증가하고 있다. 특히 한국의 라면 수출액이 2024년 4월 기준, 약 1억 달러를 돌파하였으며 전년 동월 대비 46.8% 증가했다. 2015년부터 10년 연속 수출액이 계속 증가하고 있다는 통계는 한국 라면으로 대표되는 한국의 '매운맛'이 전 세계적으로 인기를 끌고 있다는 방증이다. 이러한 현상은 한국의 영화나 드라마와 예능과 같은 대중매체에 라면 섭취 장면이 자주 등장한 것과 연관이 있다. 또한 유튜브와 인스타그램 등의 소셜미디어를 중심으로 '불닭볶음면 챌린지'와 같은 '매운맛 챌린지'가 세계적으로 유행했는데, 이러한 '매운맛 챌린지'를 통해 전 세계인들이 한국의 매운맛을 체험하고 그 경험을 온라인으로 공유하면서 한국 음식문화에 관심이 더욱 커지고 있다.

우리나라뿐만 아니라 현재 세계 인구의 1/4이 매운 고추를 즐겨 먹는다고 한다. 지역에 따라 선호하는 '매운맛'의 양상은 다르게 나타나는데, 우리나라 음식은 붉은 고추나 청양고추의 화끈하고 개운한 매운맛, 중국 음식은 '마라'의 얼얼한 매운맛, 멕시코 음식은 '핫소스'의 확 쏘는 매운맛이 특징적이다. 이처럼 매운맛은 나라별로 독특한 방식으로 해석하고 즐기며, 전 세계 식문화의 중요한 한 축으로 자리 잡고 있다. 한국의 매운맛 또한 세계적 미식 동향 속에서 다른 문화들과의 조화를 통해 더욱 다채로운 의미를 지니게 될 것이다.

키워드 맛 표현, 미각어, 한국 음식 문화, 한류

참고자료 고추의 확산과 매운맛의 세계화(주경철, 인문논총80-1, 서울대학교 인문학연구원, 2023), 매운 맛을 선호하게 하는 특수한 심리적 적응(전중환, 철학사상문화28, 동국대학교 동서사상연구소, 2018), 맵다의 의미 변화 연구(송지혜, 어문학98, 한국어문학회, 2007), K라면 수출 월 1억 달러 첫 돌파 불닭인기에 올해 11억 달러도(연합뉴스, 2024.5.19.), 우리말샘(opendict.korean.go.kr), 한국어 역사 자료 말뭉치(kohico.kr).

필자 이수진(李秀眞)

맥주
麥酒

정의 보리, 홉, 효모, 물을 주원료로 하여 만든 발효주.

내용 한국에서 맥주麥酒가 처음 등장한 것은 구한 말이었다. 개항 이후 초기에는 '삿포로맥주', 그 후 1890년을 전후로 '에비스맥주'와 '기린맥주'가 들어왔다. 그러다가 1933년 일본의 대일본맥주 주식회사가 '조선맥주 주식회사', 이어 같은 해 일본의 기린 맥주주식회사가 '쇼와기린맥주 주식회사'를 각각 설립하였다. 두 회사는 광복 후 미국 군정의 관리를 받다가 1951년 민간에게 매각되면서 현재의 '조선맥주'(현 하이트진로)와 '동양맥주'(현 OB맥주)가 되었다. 조선맥주 주식회사는 대표 브랜드명을 조선맥주에서 '크라운맥주'로 바꾸었으며, 동양맥주 주식회사는 'Oriental Brewery'의 약자로 이름을 붙인 'OB맥주'를 대표 브랜드명으로 삼았다.

하지만 1970년대 말까지는 막걸리와 소주가 국내 술 소비량의 많은 부분을 차지하였기 때문에 맥주 비중은 그리 높지 않았다. 그러다가 1980년 들어와 맥주 소비량이 늘기 시작하였다. 특히 1981년 동양맥주가 생맥주를 생산하면서 'OB베어스'라는 브랜드로 우리나라 최초 생맥주 프랜차이즈를 만들어 호황을 누렸으며, 2002년 한일 월드컵을 계기로 생맥주 시장은 더욱 확대되었다.

한편 조선맥주는 1993년 크라운맥주를 대신해 '천연 암반수에서 끌어올린 맥주'라는 광고 문구와 함께 신제품 '하이트맥주'를 출시해 선풍을 일으키며 인기를 끌었으며, 출시 3년 만에 국내 맥주시장 점유율 1위에 오르면서 한동안 국내 대표 브랜드로 자리 잡았다. 동양맥주는 1995년 사명을 'OB맥주'로 변경하였다. 그리고 1999년 진로회사와 미국의 쿠어스회사가 합작해 만든 진로쿠어스를 인수, 쿠어스 이름을 반영한 '카스맥주'를 생산하면서 조선맥주와 함께 국내 양대 맥주회사로 성장하였다. 하지만 IMF 구제금융 요청 이후 소유주인 두 산그룹이 구조조정을 실시하면서 외국 회사 손에 넘어갔다. 이 두 맥주 회사는 2014 롯데 주식회사가 '클라우드맥주'로 맥주 시장에 뛰어들기까지 약 80년 동안 우리나라 맥주 시장을 독점해 왔다.

맥주 마시는 사람들 | 한국저작권위원회 | CC BY

맥주는 보리, 홉, 효모, 물로 만들어지며, 발효 방식에 따라 크게 라거lager와 에일ale 맥주로 나뉜다. 국내 대규모 맥주회사에서 생산되는 맥주는 거의 대부분 라거 맥주이다. 2010년대 초부터 미국, 일본, 유럽 등에서 다양한 맥주가 다종다량으로 수입되어 소비자들은 대기업이 만드는 천편일률의 '라거 스타일' 맥주에서 벗어나 진정한 의미의 맥주를 즐길 수 있게 되었다. 특히 여성들의 주류 소비가 늘어나고 젊은층 중심으로 다양한 맥주를 즐기려는 맥주 애호가가 늘면서 수입 맥주 종류는 몇 년 만에 폭증했다. 이와 더불어 가정에서 간단한 맥주 제조 장비를 갖추고 직접 맥주를 만드는 홈브루잉 문화도 확산되어 갔다. 또 다른 변화는 2014년 〈주세법〉이 개정되면서 대기업이 아닌 소규모 양조장도 맥주를 만들고 유통시킬 수 있는 구조가 만들어졌다는 것이다. 이러한 변화에 힘입어 최근 전국 각지에서 소규모 맥주 양조장이 생겨나 고유브랜드의 '크래프트맥주(수제맥주)'를 만들기 시작하면서 맥주 문화가 더욱 다양화되고 있다.

① OB베어스 맥주잔 | 가로6 세로11 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속086152
② 크라운 맥주잔 | 가로7 세로11 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속051912

특징 및 의의 맥주의 역사는 다른 술에 비해 비교적 짧다고 볼 수 있으나 빠른 속도로 다양화, 다각화되고 있다. 앞으로 한국의 맥주 시장은 3대 기업이 만드는 라거 위주 저가 맥주, 외국 각지에서 들어오는 다양한 수입 맥주, 국내 소규모 맥주 양조장에서 생산하는 맥주들로 구성

될 것이다. 그리고 그 지형에 따라 한국의 맥주 역사가 새롭게 쓰일 것이다.

키워드 보리, 발효, 라거, 에일, 양조장

참고자료 맥주수첩(이기중, 우듬지, 2010), 유럽맥주견문록(이기중, 즐거운 상상, 2009).

필자 이기중(李起仲)

먹방

정의 '먹다'와 '방송'의 합성어로, 인터넷 방송에서 진행자가 음식을 먹는 모습을 보여주는 콘텐츠.

내용 2010년대 초 인터넷 방송 플랫폼인 아프리카TV에서 BJ들이 음식을 먹으며 시청자와 소통하는 방송 형태가 등장하면서 이를 지칭하는 신조어로서 '먹방'이 사용되기 시작하였다. 이후 먹방이 인기를 얻으면서 많은 먹방 진행자가 유튜브로 주 활동지를 옮기기도 했고, 지상파 방송 프로그램에서도 먹방의 형식이나 요소들을 일부 도입하면서 먹방은 초기의 특정 플랫폼에서 벗어나 다양한 대중문화 영역에서 쉽게 찾아볼 수 있게 되었다.

해외에서도 먹방이 지닌 형식과 특성을 독특하게 바라봄에 따라 먹방 자체가 하나의 한류 콘텐츠로 위상을 갖게 되었다. 이에 2021년에는 옥스퍼드 영어사전에 'mukbang'이 등재되기도 하였다.

먹방은 특성에 따라 몇 가지 유형으로 나눌 수 있다. 첫 번째는 대량의 음식을 한 번에 섭취하는 모습을 보여주는 콘텐츠다. 진행자들은 한 번의 방송에서 수천 칼로리에 이르는 대량의 음식을 먹는 모습을 보여준다. 초기 먹방문화에서는 짧은 시간 안에 많은 음식을 먹는 도전형 콘텐츠가 유행하기도 했고, 현재 많은 구독자를 보유한 국내 먹방 유튜버들은 대식가의 면모를 보여줌으로써 인기를 얻었다.

두 번째는 ASMR이 가미된 방송으로, 주로 청각을 자극하는 먹방을 진행한다. 고성능 마이크와 같은 장비를 이용하여 특정한 소리를 강조해 들려줌으로써 시청자들이 감각적 쾌락이나 안정감을 느끼도록 하는 콘텐츠이다. ASMR 먹방은 음식 자체 질감에서 나오는 소리나 음식을 씹고 마시고 삼키는 소리를 강조함으로써 시청자들을 몰입시키고자 한다.

먹방 | 2024 | 입짧은햇님

ASMR 먹방 | 2019 | Jane ASMR 제인

세 번째로 맛있거나 독특한 음식을 소개한다든지 유명 음식집을 방문한다든지 하는 정보형 콘텐츠가 있다. 진행자는 다양한 음식을 소개하며 그 음식의 맛과 특징을 설명한다. 이러한 콘텐츠를 통해서 특정한 음식점이나 메뉴가 인기를 얻기도 한다.

네 번째로는 소통형 콘텐츠로 음식 자체에 방점을 두기보다는 소통 과정에서 음식을 먹는 모습을 보여주는 경우다. 실시간 스트리밍 방송을 통해 시청자들과 일상적인 대화를 나누는 과정에서 비대면 식사를 하는 듯한 분위기가 조성된다. 이러한 유형들은 각자의 방식으로 음식을 소통의 매개체로 활용한다. 시청자들은 새로운 음식문화를 체험하거나, 대리만족감을 느끼기 때문에 온라인 식사 친구를 찾는 데서 먹방의 즐거움을 발견한다.

특징 및 의의 먹방은 세대 문화를 반영하고 있다는 점에서 의의를 지닌다. 먹방의 주요 시청층은 10~30대이다. 먹방이 인기를 얻기 시작한 2010년대 중반은 국내 1인 가구 비율이 25%를 넘어섰으며, '솔로 이코노미solo economy'라는 용어가 등장할 정도로 1인 가구가 문화와 산업에 영향을 미쳤다. 그러나 청년 1인 가구는 사회경제적 불안정성때문에 삼포세대·니트족·88만원 세대로 불리기도 하였다. 먹방은 불안정한 청년 세대에게 대리만족과 위로를 제공하는 콘텐츠로 부상했다고 평가된다. 경제적 취약성으로 인해 허기를 느낄 뿐만 아니라 경쟁 사회에서의 생존을 위한 고투 속에서 느끼는 정서적 허기를 먹방이 충족시키는 것이다. 한국 사회에서 함께 밥을 먹는 행위는 중요한 사회적 상호작용으로 여겨지는데, 청년 세대에게 먹방은 '혼밥'의 외로움을 덜어주는 문화로 향유되었다.

또한, 먹방은 한국 미디어가 음식문화와 가치를 재현하는 방식에 주요한 영향을 주었다. 먹방은 온라인 방송 플랫폼에서 등장한 하위문화였으나, 그 인기로 인해 점차 지상파 방송과 같은 주류 미디어에서 음식과 먹는 행위를 다루는 방식에도 영향을 미쳤다. 기존 한국 텔레비전 음식 프로그램들은 대체로 한국의 전통 밥상이 지닌 정갈한 정서와 신토불이, 웰빙, 고품격 요리 등을 다루어 왔다. 이와 달리 먹방은 간편하게 소비할 수 있는 냉동식품과 배달 음식, 야식 등을 소재로 삼고 있다.

그리고 먹방은 기존의 상차림이나 식탁 예절을 깨는 모습을 보여준다. 이로 인해 건강과 전문성을 우선시하던 기존의 음식 가치 체계에서 벗어난 새로운 음식 프로그램들이 만들어졌으며, 이 프로그램들은 일상 속의 평범한 먹거리, 개인의 행복을 위한 식사라는 담론을 확장하였다.

마지막으로 먹방은 한류문화를 형성하는 역할을 하였다. 해외에서 인기를 얻은 한국 음식을 지칭하는 'K-푸드'란 단순히 한국의 음식이라기보다는, 한국 대중문화를 통해 해외 수용자가 접하고 관심을 둔 음식을 의미한다. 즉, 기존에 외국에 알려진 김치, 비빔밥 등의 전통 한식을 넘어서 불닭볶음면·떡볶이·짜파구리·달고나 등 한국 드라마, 영화, 온라인 콘텐츠에서 주요하게 등장한 음식들이 K-푸드의 핵심에 있다. 한국의 먹방 또한 K-푸드를 매개하는 주요한 역할을 한다. 한국의 먹방은 국내에서 가장 유행하는 음식들을 소비하는 모습을 보여주는 경향이 있고, 먹방 유튜버 중에는 많게는 1,000만 명의 구독자를 보유하여 해외에도 영향력을 지닌 경우가 있다. 이에 유구한 역사를 지닌 한국 고유의 전통 음식이나 정부 차원의 홍보를 통해 해외에 알려진 한식이 아닌, 동시대 국내에서 유행하는 음식들이 먹방을 통해 K-푸드로서 소비되고 있다.

한편으로 먹방의 부정적 영향에 대한 우려 또한 꾸준히 존재한다. 과도한 음식 섭취나 고열량의 자극적 음식 섭취를 장려하여 건강에 해로운 식습관을 조장할 수 있기 때문이다. 이에 2018년 보건복지부에서 폭식 조장 미디어에 대한 가이드라인을 개발하여 발표하기도 하였다. 그리고 음식을 먹는 것을 넘어 술을 마시는 모습을 소재로 삼는 '술방'이 유행하기 시작하면서 음주를 미화한다는 우려 또한 나타나고 있다.

키워드 mukbang, 온라인 방송, 하위문화, K-푸드, 소통

참고자료 미디어 문화 속 먹방과 헤게모니 과정(홍석경·박소정, 언론과 사회 24-1, 사단법인 언론과 사회, 2016).

필자 박소정(朴昭貞)

명동
明洞

정의 서울특별시 중구에 있는 행정동.

내용 명동明洞이라는 지명은 조선시대 한성부 행정구역 명칭인 남부 명례방明禮坊에서 유래하였다. 행정동으로서 명동의 면적은 0.99㎢로 청계천 이남부터 남산에 이르는 넓은 지역을 포괄한다. 하지만 일반적으로 명동이라 하면 남대문로, 삼일대로, 을지로, 퇴계로 사이에 해당하는 명동1·2가, 남대문로2가, 충무로1·2가를 말한다. 이는 서울 지하철 2호선 을지로입구역과 4호선 명동역 사이에 해당하는 범위이기도 하다.

남촌南村에 해당하는 한적한 주거지였던 명동은 일제강점기에 본격적인 변화를 맞이하였다. 1906년에는 우리나라 최초의 백화점인 미쓰코시오복점三越呉服店이 개점하였고, 이후 1930년대에는 미나카이三中井백화점, 미쓰코시三越백화점, 조지아백화점이 새롭게 문을

명동 거리 | 서울 중구 | 1976 | 서울역사박물관

명동 거리 | 서울 중구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

열면서 명동은 경성의 대표적인 백화점 거리가 되었다. 1955년에는 동화백화점(현 신세계백화점), 1979년에 롯데백화점이 개점하여 현재까지도 본점을 명동에 두고 있다.

6·25전쟁 이후 명동은 최신 유행을 이끄는 대표적인 소비공간으로 변모하게 되었다. 1951년에 동화백화점이 미군의 PXpost exchange로 바뀌면서 이곳을 통해 외국 패션이 소개돼 명동에 양복점·양장점·양화점이 밀집되는 결과로 이어졌다. 명동에 최초로 문을 연 양장점은 한동석이 운영하던 한양장점이다. 이후 1960년대까지 명동에 양장점이 기하급수적으로 증가하였다. 1974년경부터는 살롱화라는 고급 구두가 명동을 상징하는 또 하나의 아이콘으로 떠올랐다. 따라서 당시 여성들에게 명동 양장과 미용을 통해 새로운 문화를 온몸으로 체험할 수 있는 기회였다.

명동이 한국 금융가의 중심이 된 것은 1920년대부터이다. 지금의 증권거래소와 은행연합회의 전신인 경성주식현물취인시장京城株式現物取引市場과 경성은행 집회소가 명동에 세워지면서 많은 증권사와 은행, 사채업자들이 모여들었다. 1960년대 이후 명동에는 정부 부처와 은행 본점들이 들어서면서 국가 행정과 경제의 중요한 중심 업무가 명동을 중심으로 이루어졌다. 1979년에 증권거래소가 여의도로 이전하였지만, 여전히 대형은행 본점과 많은 증권사가 위치하여 금융산업의 중심지 기능을 계속하고 있다.

1936년에 극장 메이지자明治座(현 명동예술극장)가 건립되면서 명동은 문화예술의 중심지가 되었다. 그뿐만 아니라 1930년대 초부터 형성된 명동 일대의 다방茶房문화는 1960년대에 이르기까지 문화예술인들의 교류 공간이자 종합예술의 장소로서 기능하였다. 그러나 1960년대 말부터 시작된 명동의 재개발 움직임은 지가地價 상승을 낳았고, 재정난에 허덕이던 다방들은 하나둘씩 사라져 예술인들이 갈 곳을 잃었다. 1973년에 국립극장마저 남산으로 이전하면서 1970~1980년대 명동은 패션과 유행의 공간으로 탈바꿈하였다. 청바지와 통기타로 대변되는 청년문화가 싹트며 중앙로는 아예 '통기타 거리'라는 이름으로 불렸다.

소비문화와 청년문화뿐만 아니라 한편에서는 명동성당을 중심으로 한 민주화운동이 일어났다. 1973년에 가톨릭 사제들이 천주교 정의 구현 전국 사제단을 만들어 반유신 민주화운동에 불씨를 지폈다. 1976년에는 정치인과 종교인들이 민주구국선언을 명동성당에서 발표하였고, 1979년 10·26사태 이후에 신군부의 정권 장악을 저지하는 집회가 서울YWCA에서 열리기도 하였다. 또한 1987년 6월 민주항쟁의 전 과정에서 명동성당은 항쟁의 중심이자 운동의 성지였다. 명동성당은 이후에도 오랫동안 학생운동, 노동운동, 빈민운동 등 사회운동 전반의 거점 구실을 하였다.

문화예술의 중심지로, 청년문화와 관련한 상업적 활동의 공간으로서 명동이 쇠퇴하기 시작한 것은 1970년대에 강남개발이 시작되면서부터이다. 명동에 있던 서울의 금융, 상업, 유행의 중심 기능이 여의도, 강남, 신촌 등의 부도심으로 이전함에 따라 명동의 상권은 위축되었다. 여기에 기성복의 출현과 대형 백화점의 등장은 유행의 발상지로서 명동의 기능을 더욱 약화시켰고, 기성품 중심의 대중적 쇼핑가로 성격이 축소되었다. 이에 명동의 상인들은 상권을 살리기 위해 1984년 12월 15일을 명동의 날로 지정하고, 명동축제를 추진하였다.

2000년 3월 30일 명동관광특구 지정은 명동을 본격적으로 외국인 중심 관광지로 변화시키는 계기가 되었다. 2000년대 초반 명동의 외국인 관광객은 일본인 관광객들이 주도하였다. 하지만 아시아를 기반으로 한 한류 열풍으로 명동의 주요 외국인 관광객은 중국, 동남아시아 등 한류문화 배후지背後地 내 관광객으로 대체되었다. 그리고 명동 상점가는 화장품과 글로벌 패션 브랜드로 대표될 만큼 단순해졌다. 2020년에는 전 세계적으로 유행한 코로나19로 관광객이 급감하며 미운영 점포가 무더기로 발생하는 현상이 나타났다.

서울관광재단이 2023년에 서울을 방문했던 외국인 1,600명을 대상으로 관광 실태를 조사한 결과 85.9%로 가장 많은 외국인이 명동을 찾았다. 2023년 트립닷컴은 서울 야간 관광지 베스트13을 추천하면서 명동을 "서울의 번화한 쇼핑 지역이자 나이트 라이프를 즐길 수 있는 곳. 백화점, 카페, 레스토랑이 늘어선 거리와 명동성당 등 다양한 볼거리가 있어 지루할 틈이 없는 매력적인 장소"라고 소개하였다.

특징 및 의의 명동은 조선시대부터 청국공관, 독일공관, 벨

명동성당 | 서울 중구 | 서울관광아카이브

기에영사관, 일본공사관 등 외교시설이 있던 곳이다. 특히 청국공관 일대는 중국 상인들이 집단으로 마을을 이루었고, 일제강점기에는 일본인들이 명동 지역 상권을 차지하면서 거주하였다. 이런 이유로 명동은 광복 이후에도 한국을 방문한 외국인이 꼭 거쳐 가는 서울의 관광 중심지로 성장할 수 있었다.

과거 대한민국의 패션 1번지에서 서울관광의 1번지로 변화한 명동은 한류의 확산으로 K-패션과 뷰티에 대한 관심이 증가하면서 국내 뷰티·패션 거리 매장이 즐비한 관광명소로 떠올랐다.

키워드 백화점, 패션, 뷰티, 금융, 명동성당

참고자료 1950년~1960년대 여성의 소비문화와 명동의 장소성에 관한 연구(김미선, 서울학연구46, 서울시립대학교 서울학연구소, 2012), 2023년 서울시 외래관광객 실태조사 보고서(서울관광재단, 2024), 명동 공간의 형성과 변화(서울역사박물관, 2011), 명동과 이태원의 관광 활성화를 위한 다원적 장소정체성 연구(성혜진, 고려대학교 박사학위논문, 2018), 쿨한 야간관광도시 서울(엄문연, 서울연구원, 2023).

필자 최보영(崔寶榮)

무궁화 꽃이 피었습니다

정의 술래가 눈을 감고 "무궁화 꽃이 피었습니다"라고 말하는 사이 몰래 다가가거나 멈추기를 반복하다 술래를 손바닥으로 치고 달아나거나 술래에게 잡힌 사람을 끊어주고 도망가는 놀이.

내용 '무궁화 꽃이 피었습니다'는 옛 문헌에 기록되지 않은 것으로 보아 일제강점기 이후 행해진 놀이로 보인다. 현재까지 파악된 가장 이른 기록은 1955년 지경운의 '아동유희실태조사'이다. 피난지 부산에서 1953년에 아동놀이를 조사했는데, 2학년 여아들이 좋아하는 놀이 중 하나가 '무궁화꽃 놀이'였다. 이후 관련자료가 없다가 1988년 『경향신문』에 '우리 고유의 골목 놀이인 무궁화꽃이 피었습니다가 펼쳐진다'라는 기사가 실린다. 이 기사가 나온 이후로 1990년대 초부터 여러 서적에서 놀이 방법이 앞다퉈 소개된다. 따라서 1950년대 전후에 행해지다가, 전국적으로 널리 행해진 것은 1980년대 이후로 보인다. 별다른 준비물 없이 간단하게 할 수 있으며 놀이 방법이 쉽고 남녀 모두 즐길 수 있기에 빠르게 퍼져나간 것으로 보인다. 놀이가 전개되는 양상을 보면 술래를 피해 도망치는 전통방식의 술래잡기와 유사하다. 다만 시작과 함께 잡으러 다니는 일반적인 술래잡기와 달리 잡기 전의 과정이 강조된다는 점에서 차이가 있다.

이 놀이의 '무궁화 꽃이 피었습니다'라는 구호는 숨바꼭질할 때 숨는 시간을 주기 위해 술래가 숫자 대신 세는 구음으로도 활용된다. 즉 '무궁화 꽃이 피었습니다'가 10개의 글자이기에 한 번 외치면 10을 세는 것과 같다. 이는 숨바꼭질하는 과정을 기록한 1963년 『동아일보』 기사에서 확인할 수 있다.

놀이에 대한 기록자료와 현장조사를 바탕으로 한 일반적인 놀이 방법은 다음과 같다.

①놀이할 사람이 모인다. 이때 4~5명에서 10명을 넘기지 않는다.
②가위바위보로 술래를 한 명 정한다.
③술래는 벽이나 나무 혹은 기둥을 마주 보고 선다.
④다른 사람들은 술래와 5~10m 떨어진 출발선 앞에 선다.
⑤술래는 벽을 향한 채 '무궁화 꽃이 피었습니다'를 또박또박 말해야 한다.
⑥술래가 말한 다음에 뒤를 돌아본다. 이때 움직이는 사람은 술래의 포로가 된다. 포로는 술래와 새끼손가락을 걸고 술래 옆에 선다. 이후 잡힌 사람은 먼저 잡힌 사람과 손가락을 걸거나 손을 잡고 연결된 상태로 선다.
⑦위와 같이 반복하여 술래에게 점점 다가간다.
⑧술래와 거리가 좁혀지고 가장 가까이 접근한 사람이 술래와 포로가 잡은 손가락을 끊어 준다.
⑨끊어진 포로를 비롯하여 술래에게 다가가던 모든 사람은 출발선으로 도망간다.
⑩출발선 안으로 들어가면 술래가 잡을 수 없다.
⑪출발선으로 들어가기 전에 잡힌 사람은 술래가 된다. 만약 아무도 잡지 못했다면 같은 사람이 다시 술래가 된다.

이 놀이는 술래가 '무궁화 꽃이 피었습니다'를 어떻게 외치느냐가 중요하다. 일정한 속도로 할 수도 있지만 빨리 또는 느리게 함으로서 멈추는 동작에 혼동이 오도록 만든다. 또한 '무궁화 꽃이'는 천천히, '피었습니다'는 빠르게 하기도 한다. 심지어 뒤돌아보지 않고 서너 번을 외치기도 한다. 술래가 외치는 사이에 재빨리 다가가는 것, 급하게 멈추는 것, 멈춘 상태를 유지하는 것이 반복되며 놀이가 전개된다.

최근에는 다양한 변형들이 나타난다. '무궁화 꽃이 피었습니다'의 앞부분이나 뒷부분을 바꾸는 것이다. 예를 들어 '할미꽃이 피었습니다'는 허리를 구부린 채 멈춰야 하고 '앉은뱅이 꽃이 피었습니다'는 쪼그려 앉아야 한다. 뒷부분을 '무궁화 꽃이 춤을 춥니다'로 바꾸면 발을 움직이지 않고 춤을 추어야 하고, '무궁화 꽃이 노래합니다'라면 아무 노래나 불러야 한다. 이런 다양한 변형은 '더 재미있게'를 추구하는 욕구의 표현이다.

무궁화 꽃이 피었습니다 | 충북 충주 | 2015 | 이상호

무궁화 꽃이 피었습니다 | <오징어 게임> | 넷플릭스 | 2021

특징 및 의의 '무궁화 꽃이 피었습니다'와 같이 술래가 일정한 시간 동안 보지 않을 때 이동하는 형태의 놀이는 세계 곳곳에서 행해진다. 영미권의 '빨간 불, 녹색 불Red Light, Green Light'이나 '할머니의 발걸음Grandma's Footsteps' '늑대야, 몇 시니?What's the Time, Mr. Wolf?'를 비롯하여 중국어권의 '하나, 둘, 셋, 나무 인간一, 二, 三, 我们都是木头人' 등 다양하다. 이런 놀이가 세계적으로 널리 분포하는 이유는 일상에서 하지 말아야 할 행동, 즉 '거짓말하기' '몰래 하기' '아닌 척하기'가 놀이를 통해 구현됨으로서 재미를 주기 때문이다. 인간은 사회적 동물이기에 사회질서에 순응해야 한다. 그러나 아이들 입장에서 이를 받아들이기 어렵기에 갈등이 생기고 놀이를 통해 해소하는 것이다.

최근 넷플릭스 드라마 〈오징어 게임(2021)〉을 통해 이 놀이가 새롭게 조명되자 여러 나라에서 행해지고 있다. 이는 단지 드라마의 영향 때문만은 아니다. 사회질서에 역행하려는 욕구가 놀이로 구현된 까닭도 있고 한편으로 나라마다 유사한 놀이가 있어 친밀감을 느끼기 때문이다.

키워드 숫자세기, 술래잡기, 오징어 게임

참고자료 금산의 민속놀이(강성복, 금산문화원, 1994), 논산의 민속(논산문화원, 1992), 부여의 민속놀이(강성복, 부여문화원, 1994), 청양 지역 민속놀이에 관한 조사(이완주, 공주대학교 석사학위논문, 2001), 어느 여름날 저녁의 일(동아일보, 1963.8.27.), 예술 놀이 넘나든 불의 아해들(경향신문, 1988.9.22.).

필자 이상호(李相昊)

무당
巫堂

정의 한국 무속 신앙에서 점을 치거나 굿을 주관하여 사람들의 소망을 이뤄 주려는 초월적 능력을 갖춘 사람.

내용 한국은 오래전부터 무속을 주요한 신앙의 하나로 인식하였다. 초월적 존재인 신에게 인간의 소망이 이뤄지기를 기원하는 무당은 무속 신앙의 핵심으로, 여러 방법으로 점을 치거나 다양한 종류의 굿을 통해 사람들이 바라는 바를 이뤄 주려고 하였다. 『삼국사기三國史記』『삼국유사三國遺事』 등 한국의 여러 문헌에 무당에 대한 기록이 실린 것으로 보아 무당의 역사가 오래되었음을 알 수 있다. 조선시대에 기록된 다양한 무당의 모습은 현대에도 변함없이 그대로 이어지고 있어 무당이 한국문화의 한 축으로 자리 잡고 있음이 드러난다.

무당을 이르는 명칭은 다양하다. '무당'은 본래 여자 무속인을 뜻하고 남자 무당은 '박수'라고 부른다. 지역별로 부르는 호칭도 달라 호남지역에서는 '단골'이라고 부르며, 황해굿의 무당은 '만신'이라고 칭한다. 한편 무당은 크게 대를 이어 무당이 되는 세습무世襲巫와 신을 모시고 그 힘을 이어받아 무당이 되는 강신무降神巫로 나뉘는데, 최근에는 세습무는 사라지고 강신무가 한국 무당의 대부분을 차지하고 있다. 강신무는 신을 모시며 신의 힘을 보여주는 굿을 하고 있어 영화나 드라마에서 극적 효과를 높이기 위해 자주 등장한다. 홍태한의 2020년 서울굿당을 중심으로 굿 숫자를 파악한 현장 연구 성과에 의하면 서울 지역에서만 한 해 동안 15만 건 이상의 굿이 열리고 있어 한국의 무당 숫자는 30만 명을 상회한다고 추정될 정도로 많다.

무당에 대한 수요는 인터넷 공간에도 있다. 포털에는 무당을 소개하는 각종 글이 넘쳐나고, 무당 개인이 자신을 홍보하는 다양한 사례가 있다. 개인에게 적합한 무당이나 굿을 찾는 정보 전달성 글이나, 굿의 효험을 바탕으로 무당의 능력을 과시하는 글도 쉽게 찾을 수 있다. 동영상 플랫폼에도 무속에 대한 여러 지식을 알려주는 무당의 홍보 영상, 다양한 굿의 사례와 효험을 전달하는 정보 영상, 무당굿의 학습 과정을 그대로 촬영한 영상, 많은 사람의 고민을 사례별로 풀어주는 방법을 담은 실제 굿하는 영상 등이 다수 있다. 최근에는 이러한 동영상 플랫폼을 통해 자신에게 필요한 무당을 찾는 사람들이 많아 동영상을 촬영한 업체가 나서서 무당과 굿이 필요한 사람을 중개하기도 한다.

무당내력 | 가로20 세로28 | 19세기 | 서울대학교 규장각한국학연구원

이에 따라 외국인들도 동영상 플랫폼을 통해 한국 무당에 대한 다양한 정보를 쉽게 얻을 수 있으며, 특정한 지역에는 한국 무당에게 내림굿을 받고 외국인을 대상으로 굿을 해주는 무당이 모여 있기도 하다. 한국문화에 관심을 갖는 외국인들은 한국의 무당에게도 관심을 가져 실제 굿하는 곳을 찾거나 직접 굿을 청하는 사례도 있다.

무당에 대한 대중들의 관심이 날로 높아지는 만큼 대중문화에서는 무당을 주요한 소재로 활용한다. 한국 영화 〈곡성(2016)〉과 〈파묘(2024)〉는 무당을 적극 활용한 대표적인 사례이다. 이 영화는 무당 배역을 맡은 배우가 오랫동안 실제 무당에게서 굿을 배운 후 굿하는 장면을 연기하여 많은 관심을 불러일으켰다. 한국 무당을 영화 전개의 핵심 인물로 등장시킨 자체는 무당에 대한 사람들의 관심이 반영된 결과이다. 〈대무가(2022)〉 〈박수건달(2013)〉 등도 무당을 주인공으로 택한 영화로, 실제 무당을 변형하여 표현하였지만 무당이 가지고 있는 다양성이 영화의 극적 효과 달성에 매우 요긴한 자료로 쓰인 예가 될 수 있다. 무당의 능력 중 하나인 영혼과 소통하는 능력을 소재로 한 영화나 드라마는 이외에도 상당히 많으며, 인기리에 종영한 SBS 드라마 〈악귀(2023)〉도 무당과 관련이 있는 대중문화의 한 예이다.

한국문화는 무속과 밀접한 관련을 맺고 있는 분야가 많으며, 대도시에도 무당이 개인 신당을 열고 사람들을 맞는 사례가 많아 앞으로도 대중문화에서의 무당 수용은 잦을 것으로 보인다. 웹툰이나 소설을 예시로 든다면, 무당을 등장시켜 사람들의 호기심을 충족시킬 뿐 아니라 미지의 세계와 소통하는 무당의 능력을 활용하여 풍부한 줄거리를 구성할 수 있다.

특징 및 의의 오래전부터 한국문화와 깊은 연관을 맺고 있는 무당은 최근 들어서는 새로운 직업인으로 각광받고 있기도 하다. 누구나 무당이 될 수는 없지만 화려한 행위와 다양한 음악과 춤을 바탕으로 신이神異한 능력을 보여주는 무당을, 전문성을 가지고 있는 한국문화의 핵심으로 인식한다. 국가나 시도에서도 무형유산으로 다양한 무당굿을 인정하고 있으며 유네스코에서도 강릉단오제와 제주칠머리당영등굿을 인류무형문화유산으로 선정하여 가치를 부여하고 있어 무당을 새롭게 바라보는 흐름은 확산될 전망이다. 무당이 가지고 있는 카리스마를 바탕으로 한 미래에 대한 예언은 불확실한 삶을 살고 있는 현대인들에게도 각광받고 있다. 다양한 대중문화에 무당이 등장하고 이들이 극 전개에 중요한 역할을 하게 되면서 무당을 한국문화의 주요한 자산으로 인식하게 될 정도로 무당에 대한 인식이 무당 신분을 낮게 여기던 과거와는 사뭇 달라졌다.

그동안 민속학과 국문학에서 주로 다뤄진 한국 무당에 대한 연구는 앞으로 영화, 연극, 미술, 음악, 무용 등 다양한 분야에서 관심을 가지면서 새롭게 해석될 수 있다. 무당이 가지고 있는 신비로움과 함께 무당이 가지고 있는 역동성과 다양성은 새로운 예술 갈래의 해석에도 좋은 자료가 된다.

키워드 무속, 귀신, 굿, 곡성, 파묘

참고자료 무속 신과 인간을 잇다(서영대 외, 국사편찬위원회, 2011), 서울굿의 다양성과 변화(홍태한, 민속원, 2018), 서울굿의 양상과 의미(홍태한, 민속원, 2007), 우리 무당굿의 다양성(홍태한, 민속원, 2018), 한국 무교의 문화인류학(김성례, 소나무, 2018), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 홍태한(洪泰漢)

미나리

정의 2021년 한국계 미국인 정이삭이 연출한 미국영화로 윤여정이 한국 배우 최초로 오스카(여우조연상)를 수상한 작품.

내용 정이삭 감독의 〈미나리(2021)〉는 자신의 이야기를 담은 시나리오였다. "딸이 볼 수 있는 단 하나의 작품만 남길 수 있다면 어떤 작품이어야 할까"라는 질문에 대한 답이었고, 그것은 바로 1980년대에 미국으로 온 이민 가정네의 이야기였다. 모니카의 어머니인 순자 역을 맡은 윤여정 배우 또한 시나리오를 읽은 후 "거짓말

하지 않는 것" 같은, 감독 자신의 이야기에 이끌렸다. 과거 힘겨웠던 미국 이민 생활을 겪었던 배우 자신의 경험도 연기에 도움이 되었다.

〈미나리〉의 줄거리는 다음과 같다. 1980년대 미국 아칸소주State of Arkansas에서 한 가족이 트레일러 카를 몰고 이사를 가고 있다. 약 10년 전에 한국을 떠난 제이콥(스티븐 연Steven Yeun)과 모니카(한예리) 부부는 농장을 일구기 위해 로스앤젤레스에서 이곳으로 왔다. 부부에게는 첫째인 딸 앤(노엘 케이트 조Noel Kate Cho)과 둘째인 아들 데이비드(앨런 김Alan S.Kim)가 있으며, 데이비드에겐 심장병이 있다. 모니카의 엄마인 순자(윤여정)가 아이들을 돌보기 위해 태평양을 건너왔다. 부부는 병아리 감별사로 일하고, 제이콥은 땅을 일군다. 물 부족으로 농사일은 만만치 않다. 게다가 새로운 지역의 미국 사회에 적응하는 것도 쉽지 않다. 하지만 가장 큰 문제는 가족 안에 있었다. 아이들의 미래를 위해 도시에서 살길 바라는 모니카와 뭔가 이루고 싶은 제이콥, 두 사람 사이에는 의견 차이가 있다. 순자는 갑작스러운 뇌졸중으로 몸을 가누기 힘들어지는데, 그런 와중에서도 집안일을 하다가 불을 내 농작물을 모두 태우게 된다. 새로운 판로를 뚫으며 부풀었던 제이콥의 꿈은 산산조각 난다. 가족은 큰 위기를 겪지만 이를 계기로 그들은 다시 가족의 연대감을 지니게 되고, 제이콥과 데이비드는 순자가 심어놓은 냇가의 미나리를 수확한다.

〈미나리〉는 2020년 1월 26일에 첫선을 보였다. 격찬이 이어졌고, 선댄스영화제 장편 극영화 부문 대상과 관객상으로 시작해 이후 전 세계의 영화제와 시상식에서 수십 개의 트로피를 받았다. 골든 글로브 어워즈에선 외국어영화상을 수상했는데, 과연 이 영화를 '외국어영화상' 부문에 포함시켜야 하는지에 대한 논쟁이 일기도 하였다. 그리고 아카데미 시상식엔 작품상과 감독상(정이삭), 남우주연상(스티븐 연), 여우조연상(윤여정)을 비롯해 총 6개 부문 후보에 올랐고, 배우 윤여정이 수상자가 되었다. 한국 배우로는 최초로 오스카의 주인공이 된 것으로, 윤여정은 아카데미 시상식을 포함해 50여 개 시상식의 후보에 올라 36개의 트로피를 받았다.

<미나리>포스터 | 판시네마 | 2021

특징 및 의의 봉준호 감독의 〈기생충(2019)〉이 칸 국제영화제 황금종려상을 수상한 후 아카데미 시상식의 주인공이 된 2020년이 이른바 'K-무비' 역사의 정점이라면, 한국계 감독 정이삭이 연출하고 미국의 제작사 '플랜B'가 제작한 〈미나리〉는 또 하나의 성과였다. 〈기생충〉이 한국 영화이지만 전 세계 관객의 공감을 이끌어냈다면, 〈미나리〉는 미국 영화이지만 오히려 〈기생충〉보다 훨씬 더 한국적인 정서와 맥락을 지니고 있었다. 한국어와 영어가 혼재되어 사용되는 이 영화는 미국으로 건너간 한국의 이민 세대들이 겪었던 일들을 통해, 이른바 '디아스포라 영화'의 카테고리 안에서 울림을 준다. 이 부분은 감독도 명확하게 의도한 바로 "미국에서 미국 제작사와 함께 영화를 찍었지만, 우리는 한국 관객을 위해 올바른 방법으로 영화를 만드는 것에 대해 많은 대화를 나누었다. 1970년대와 1980년대 한국인의 디아스포라를 진정성 있게 표현하기 위해 최선을 다했음을 알아주면 좋겠다"고 말한다.

특정 민족이 살던 곳을 떠나 다른 지역으로 이동해 집단을 이루는 것을 의미하는 '디아스포라'는 현대 영화의 중요한 테마이다. 하지만 한국인들의 이주사에 대한 영화는 많지 않았다. 식민 지배, 전쟁과 산업화 과정을 겪으면서 한국인들은 일본과 중국과 중앙아시아를 비롯해 독일과 미국 등지에 수많은 사람들이 이주·취업·파견·입양·유학 등 수많은 디아스포라의 과정을 겪으며 진출하였다. 특히 1970년대부터 수많은 한국인들이 미국으로 건너갔지만 그들의 삶은 척박하였고 고통스러웠다. 정이삭 감독은 반자전적인 영화 〈미나리〉를 통해, '아메리칸 드림'이라는 신화의 이면에 존재하는 이야기를 드러낸다. 이 영화는 '기회의 땅'이라 불리던 미국에서 한국인들이 겪었던 좌절과 소외와 고립의 역사를 진지하면서도 현실적으로 담아낸 최초의 영화라고 할 수 있다. 흥미로운 건 감독이 〈미나리〉를 구상하면서 참조했던 영화들의 목록이다. 존 스타인벡John Steinbeck의 소설이 원작인 존 포드 감독John Ford의 〈분노의 포도(1940)〉와 엘리아 카잔Elia Kazan 감독의 〈에덴의 동쪽(1957)〉, 조지 스티븐스George Stephenson 감독의 〈자이언트(1957)〉, 윌리엄 와일러William Wyler 감독의 〈빅 컨츄리(1963)〉 등으로 이 고전 영화들은 서부극이거나 농부들의 이야기 혹은 개척자들을 다룬 걸작들이다.

미국은 유럽에서 온 이민자들에 의해 형성되었고, 이후 전 세계의 수많은 사람들이 들어오며 형성된 다민족 국가이다. 그 과정에서 생긴 수많은 갈등을 해결하기 위해 '아메리칸 드림' 같은 신화가 만들어졌고, 서부극도 미국적 신화를 구현하고 있는 장르라고 할 수 있다. 하지만 현실은 이러한 신화적 가치 체계와 거리가 있으며, 〈미나리〉는 신화적 서사를 기반으로 그 신화를 해부하고 해체하는 영화라 할 수 있다. 그러기에 이 영화가 담고 있는 한인 이주의 역사는 우리가 겪었던 특수한 사례가 아니라, 미국 관객들에게 보편적 감정을 불러일으키는 이야기다. 감독 자신의 이야기에서 시작한 〈미나리〉는 과거 한국인이 미국에 정착하면서 겪었던 이야기를 경유해, 미국이라는 국가의 형성과 관련된 이야기로 확장되는 셈이다.

키워드 디아스포라, 아메리칸 드림, 이민자, 가족, 코리안 아메리칸

참고자료 미나리 정이삭 감독 미나리는 보편적인 모든 인간들을 위한 영화다(씨네21, 2021.3.5.), 미나리의 세 가지 결정적 순간(씨네21, 2021.3.23.), 미나리의 탈국경적 영화 경험에 대하여(씨네21, 2021.3.16.).

필자 김형석(金炯錫)

미백

정의 피부를 밝고 아름답게 만드는 행위.

내용 한국에서는 희고 고운 피부를 아름다움의 중요한 요소로 여긴다. 이러한 미의 관념은 조선시대 또는 그 이전부터 존재했던 것으로, 조선시대에 미인을 일컫던 대표적 표현인 '백옥미인'에서도 드러난다. 옥처럼 흰 살결을 갖기 위해 미안수美顔水를 사용하거나 미분米粉을 발라 단장을 하던 노력은 오늘날의 뷰티문화로도 이어졌다. 한국 기초 화장품 중에는 '화이트닝' '브라이트닝' 등으로 지칭되는 미백 기능성 제품이 많으며, 많은 한국인이 일상적으로 선크림을 바르거나 양산을 쓰는 등 자외선으로부터 피부를 보호하기 위해 노력한다.

미백은 단순히 피부의 색조를 희게 만드는 행위가 아니라 흠집 없이 깨끗하며 맑고 광이 나는 건강한 피부를 가꾸는 행위를 내포한다. 소위 '도자기 피부' '유리 피부'가 아름다운 피부를 지칭하는 비유적 표현으로 통용되는데, 이를 구현하기 위해 자외선 차단과 보습을 통해 피부 장벽을 강화하는 스킨케어가 중시된다. 여러 문화권에서 흰 피부에 대한 선망이 존재하는 가운데, 미백을 한국 뷰티문화의 특수성으로 바라보는 이유는 하얀 피부가 한국의 미를 규정하는 결정적 요소임과 동시에, 단지 흼을 넘어선 고유의 의미와 가치를 내포하고 있기 때문이다.

한국의 미백 이미지가 그 고유의 속성을 강화하게 된 것은 디지털 기술의 발전과 맞물려 있다. 2000년대 중반 국내에서 디지털카메라가 필름 카메라의 판매량을 추월하고 포토샵을 활용한 후보정 기술이 보편화되기 시작하였다. 이에 누구나 자신의 이미지를 디지털 기술로 조정할 수 있게 되었다. 이러한 변화 속에서 '뽀샤시'는 '피부 톤이 보얗고 깨끗하다'라는 의미의 신조어가 생겨났고, 미백의 피부를 묘사할 때 자주 사용되는 단어로 자리잡았다.

미백 | 아모레퍼시픽 아카이브

뽀샤시의 미학은 오늘날 스마트폰 카메라 필터나 보정 애플리케이션의 핵심적인 미학으로도 이어진다. 이에 사진 스튜디오에서 촬영하는 증명사진부터 대중들이 일상적으로 찍는 셀카까지, 피부의 흠집을 가리고 보정하는 문화가 보편화되어 있다. 이는 디지털 기술을 통해 나타난 새로운 자기 표현의 방식으로 여겨지기도 하고, 자기 본연의 아름다움을 부정하는 행위로 여겨지기도 한다.

특징 및 의의 오늘날의 미백은 한국 미디어문화를 구성하는 핵심적인 요소로 K-뷰티문화를 형성하는 데에도 주요한 역할을 하였다. 한국 드라마 속 배우들은 흠결 없이 깨끗하고 밝은 톤의 피부로 등장하고, 음악 방송에 출연한 아이돌 가수들은 특수한 질감을 구현하는 조명 효과 속에서 빛을 발하는 등 한국의 이상적인 아름다움의 재현은 늘 밝고 맑은 피부를 기본으로 한다. 이에 해외 대중들도 한류 스타들의 피부를 아름답게 여기면서 K-뷰티가 확산될 수 있었다.

실제로 한국의 화장품 수출이 지난 20여 년간 급성장하여 2023년 기준 세계 4위를 기록한 가운데, 그 성장을 견인한 것은 스킨케어 제품이다. 한국의 제품을 사용하면 밝고 촉촉하고 건강한 피부를 지닐 수 있다는 믿음이 해외 소비자들 사이에 퍼지고 있다. 이에 해외에서 생산된 미백 기능성 화장품 중에는 한국어를 사용하거나 '서울'이라는 단어를 포함한 브랜드명을 내세우는 모습이 발견되기도 한다.

이로써 미백은 글로벌 뷰티문화 흐름 속에서 한국의 아름다움이 새로운 미의 모델로서 부상하는 데에 영향을 미쳤다고 평가할 수 있다. 특히 동아시아 내에서 기존의 서구 중심적인 미의 모델 대신 K-뷰티가 새로운 이상향으로 부상할 수 있었던 이유는 한국의 미백이 백인의 흼과는 구별되는 아시아인 특유의 아름다운 피부 형태와 그것을 구현하는 방법을 제공하기 때문이다.

키워드 스킨케어, 화이트닝, 백옥미인, K-뷰티

참고자료 미백(박소정, 컬처룩, 2022), 23년 화장품 수출 85억 달러 수출 회복세 뚜렷(식품의약품안전처, 2024.5.20.), 과거시대는 무엇으로 꾸몄을까(국가유산사랑187, 국가유산청, 2020).

필자 박소정(朴昭貞)

미숫가루

정의 곡물을 쪄서 말리거나 볶아 곱게 빻은 가루.

내용 미숫가루는 찹쌀, 멥쌀, 보리, 율무, 콩 등의 곡물을 쪄서 말리거나 볶은 다음 곱게 빻은 가루이다. 한국의 전통적인 보존식품으로 구황식으로 쓰이기도 하였다. 미숫가루는 곡물의 녹말이 호화되어 있어 바로 먹을 수 있는 장점이 있다.

미숫가루를 꿀물에 타 마시는 음료를 미수[米食] 혹은 미시라고 한다. 대체로 차게 마시는 음료 중 곡식으로 만드는 종류를 이른다. 종류로는 찹쌀 미수, 보리 미수 등이 있으며 주로 여름철 음료로 이용한다. 미숫가루를 다식과 암죽을 만들 때도 쓴다. 찹쌀 이외에 보리·콩·율무 등 서너 가지를 섞어 만들면 맛도 좋고 영양가도 풍부해진다.

찹쌀 미수는 찹쌀을 물에 담가 불렸다가 술밥처럼 쪄서 말린 후 솥에 노릇하게 볶는다. 볶은 찰밥을 절구에 넣고 아주 고운 가루가 되도록 빻아 겹체로 쳐서 보드라운 가루로 만든다. 이것을 보관해 두었다가 무더운 여름철, 찬물에 미숫가루를 풀고 꿀이나 설탕을 넣어 마시면 시원하고 구수한 맛이 일품이다. 보리 미숫가루는 여름에 햇보리를 거두어 만들었다. 빛깔은 찹쌀 미숫가루보다 누렇지만 고소한 향기는 더하다. 식사 대용으로 먹을 때는 물을 조금 넣고 개어서 된죽처럼 만들어 먹는다.

『임원경제지林園經濟志』「정조지鼎俎志」를 바탕으로 쓴 『조선무쌍신식요리제법』에서는 "미시란 초麨로, 보리를 볶아 가루를 낸 것이다. 향기롭다 하여 구糗라고 이르기도 한다. 값이 싸고 먹기가 간편하여 산에 가거나 멀리 여행 갈 때 빼놓지 못할 것이다. '미시'는 우리나라에서 일컫는 말이다"라고 하였다. 또 찹쌀 미시에 대해선 "미시는 보리, 조, 멥쌀 등 모든 곡식이 마땅치 않은 것이 없다. 우리나라에서는 찹쌀로 많이 만드니 찹쌀을 타도록 볶아 맷돌에 갈아 체에 쳐서 헝겊주머니에 넣어 두었다가 여름에 두세 술씩 꿀물을 타 마시면 갈증에 좋고 시장기도 가시게 해준다"고 하였다.

특징 및 의의 2000년 대에 들어 미숫가루는 단순히 물에 타서 마시는 용도로만 쓰이는 것이 아니라 다양한 음식에 쓰이고 있다. 커피 전문 프랜차이즈 업체, 식품 기업 등에서도 미숫가루를 이용한 여러 가지 제품을 개발하여 내놓고 있다. 그 예로 미수라테, 미숫가루 맛 시리얼, 아이스크림 등이 있다. 이러한 현상은 조부모 세대의 취향을 선호하는 밀레니얼 세대를 일컫는 '할매니얼' 트렌드를 반영한 것이라 할 수 있다.

채식에 대한 관심이 늘어나면서 우유 대체 식물성 음료에 대한 관심도 커지고 있다. 대표적인 식물성 음료로는 두유가 있는데 이외에도 귀리, 흑임자, 아몬드 등으로 만든 음료도 눈에 띄고 있다. 식물성 음료는 식물에서 추출한 원액에 물을 섞고 영양소를 첨가하여 만든 혼합 식품인데 맛과 영양을 보강하기 위해 여러 곡물과 견과류를 섞어서 제품을 개발하고 있다. 미숫가루는 이러한 식물성 음료의 좋은 대안이 될 수 있다.

키워드 찹쌀, 보존식, 구황식, 미수라테

참고자료 林園經濟志, 우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지1(한복진, 현암사, 1999), 조선무쌍신식요리제법(이용기, 한흥서림, 1924), 한국식품문화사(이성우, 교문사, 1984), aT 임직원에 가루쌀 신메뉴 선보였다(세계일보, 2024.8.19.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 정라나(丁라나)

미스터 션샤인

정의 2018년 7월 7일부터 9월 30일까지 tvN에서 방영된, 구한말 조선의 의병과 독립운동을 다룬 24부작 드라마.

내용 〈미스터 션샤인(2018)〉은 이응복·장영우·정지현이 연출을, 김은숙이 극본을 맡았으며, 이병헌·김태리·유연석·변요한·김민정 등이 출연하였다. 구한말 조선의 의병과 독립운동을 다뤘으며, 여성 의병장을 주인공으로 내세웠다. 드라마 제목은 1900년대 당시의 발음 표기를 따라 '미스터 션샤인'이 되었다. 작품의 줄거리는 다음과 같다. 신미양요 당시, 유진 초이(이병헌)는 노비인 부모가 죽임을 당하는 것을 목격하고, 추노꾼에게 쫓

<미스터 션샤인>포스터 | 스튜디오드래곤·화앤담픽처스·tvN | 2018

겨 도망치던 중 선교사의 도움으로 미국으로 건너간다. 이후 미국 해병대 대위 유진 초이가 된 그는 조선에 파견되어, 의병 운동을 하던 사대부집 아가씨 고애신(김태리)과 마주치고 사랑에 빠진다. 유진 초이는 자신을 버린 조선과 고애신이 지키고자 하는 조선 사이에서 갈등을 겪지만, 중요한 순간마다 고애신을 구한다. 마지막 회에서 유진 초이는 결국 목숨을 잃고, 살아남은 고애신은 만주로 떠나 독립군 교관으로 활약한다. 〈미스터 션샤인〉은 조선 최고 부자인 조부를 둔 한량이자 고애신의 약혼자 김희성(변요한), 고애신을 마음에 둔 백정 출신 사무라이 구동매(유연석), 친일파 아버지에 의해 일본인과 결혼한 뒤 막대한 유산을 물려받은 젊은 사업가이자 유진 초이를 좋아하는 쿠도 히나(김민정) 등 다양한 인물을 등장시켜 극의 핍진성과 흥미를 높였다.

특징 및 의의 〈미스터 션샤인〉은 그간 한국 드라마에서 주목받지 못하던 구한말과 이름 없는 의병들을 조명하였

다. 극 초반부에는 신미양요(광성보 전투), 운요호 사건, 미국·스페인 전쟁을 비중 있게 다루어 시대적 배경을 부각했으며, 마지막 회에서는 영국 종군기자 프레더릭 아서 매켄지Frederick Arthur Mckenzie가 찍은 정미의병丁未義兵 사진을 통해 드라마의 감동을 극대화하였다. 시청자들은 드라마 방영 직후, 포털사이트에서 '을사오적乙巳五賊' '정미칠적丁未七賊' '의병 사진' 등을 검색하며 우리 역사에 새로운 관심을 드러냈다.

영화적 연출에 가까운 영상미와 배우들의 뛰어난 연기로 〈미스터 션샤인〉은 방영된 지 수년이 지났음에도 국내 넷플릭스 TOP10 드라마 리스트에 올라있다. 해외 시청자들은 한국 전통 가옥과 전통 의상이 아름답게 표현된 점, 멜로물임에도 성적 표현이 거의 없다는 점에 주목했다. 한국국제문화교류진흥원의 "2019 해외한류실태조사 결과보고서"에 따르면 〈미스터 션샤인〉은 말레이시아, 인도네시아, 인도, 남아프리카공화국, 영국, 아랍에미리트연합, 미국, 호주 등지에서 높은 선호를 받았다.

2016년 한국 시장에 진출한 넷플릭스는 〈옥자(2017)〉를 시작으로 오리지널 콘텐츠를 제작하는 한편 국내 제작사들과의 협력을 추진했다. 넷플릭스는 총제작비의 약 70%인 300억 원 정도를 투자한 〈미스터 션샤인〉의 성공에 힘입어 한국 콘텐츠 공급망을 강화하였다. 2019년 CJ ENM은 자회사이면서 〈미스터 션샤인〉의 기획·제작사인 스튜디오드래곤이 제작한 콘텐츠 21편을 3년간 넷플릭스에 독점 공급하는 것을 주요 내용으로 하는 계약을 맺었다. 2023년 CJ ENM은 이 계약을 연장함과 동시에 디즈니플러스, 아마존 프라임, 애플TV 등과도 콘텐츠 공급계약을 체결하며 해외 유통 노선을 다각화하였다.

키워드 넷플릭스, CJ ENM, 조선, 독립운동, 의병

참고자료 2019 해외한류실태조사 결과보고서(한국국제문화교류진흥원, 2019), 미스터 션샤인 역사의 소환과 재현방식(주창윤, 한국언론학보63-1, 한국언론학회, 2019), 넷플릭스 시대 미스터션샤인이 보여준 새로운 한류 수출 방식(아주경제, 2018.10.3.), 대신증권 스튜디오드래곤 디즈니플러스와 협업 올해 실적 큰 폭으로 증가(비즈니스포스트, 2023.4.25.), K FILM 열풍 속 미스터 션샤인 주한미군들에 인기(VOA, 2020.2.11.).

필자 심두보(沈斗輔)

미역국

정의 미역을 넣고 끓인 국.

내용 미역은 바다에서 자라는 다시마목 미역과의 한해살이 바닷말이다. 모양이 식물처럼 생겼지만, 원생생물이다. 한반도에 살았던 사람들이 미역국을 먹는다는 기록은 중국 명나라의 이시진李時珍(1518~1593)이 쓴 『본초강목本草綱目』의 '미역국[昆布臘]'에 나온다. 10세기 이전에 한반도에 살았던 사람들이 미역국을 먹었다는 사실을 이 기록을 통해서 확인할 수 있다.

『조선요리제법』(1921)에서는 미역국을 '메역국'이라 표기하고 겨울이나 봄가을 음식이라 하였다. 말린 미역을 물에 담가 충분히 불려서 깨끗하게 씻은 다음, 간장과 기름을 치고 쇠고기를 익혀서 한데 넣어 한참 주무른 뒤 솥에 넣고 불을 약하게 하여 한참 볶다가 물을 붓고 간을 맞추어 다시 한참 끓인다고 하였다. 홍합이나 물치다래의 살을 오이 모양으로 뭉쳐서 말린 강고도리를 넣어 끓이면 맛이 매우 좋다는 말도 덧붙였다. 보통 소고기를 쓰지만 해안 지역에서는 가자미·옥돔·북어 등의 생선을 사용한다. 경기도 지역 가정에서는 찹쌀가루에 소금과 생강즙을 넣고 뜨거운 물을 부어 가며 익반죽한 뒤 동그랗게 빚어 전분을 묻힌 새알심을 넣은 미역국을 끓이기도 한다.

미역국은 본디 아이를 낳은 산모의 건강을 위해 제공한 음식이다. 이능화李能和(1869~1943)는 『조선여속고』에서 조선시대 민가에서는 짚자리, 기저귀, 쌀, 미역을 장만해 놓고 임신부가 해산하면 미역국을 끓여 먹였다고 적었다. 먼저 방의 서남쪽 구석을 정갈히 하고, 상에 미역국과 쌀밥 세 그릇씩을 차려 삼신상을 올리고 삼신께 제사한 뒤 산모가 먹도록 하였다는 것이다. 미역에는 철분, 칼슘, 아이오딘의 함유량이 많아 신진대사를 촉진해 주므로 미역국은 산후조리를 하기에 좋은 음식이다.

한국인의 대부분은 생일날 아침에 밥·반찬과 함께 미역국을 먹는다. 생일 때 미역국을 먹는다는 기록은 1930년대 신문 기사에 등장한다. 반면 북한에서는 돌잔치 때 차리는 음식으로 알려져 있다. 한국에서는 1970년대 이후 마른미역 생산량이 증가하면서 식구 중 생일을 맞은 사람이 있으면 아침 식사로 미역국을 먹어야 한다고 생각하는 사람이 늘어났다.

미역 말리기 | 울산 북구 | 2016 | 국립민속박물관·전호창

1980년대 후반 한국의 대형 식품 업체는 중소 수산가공 업체와 손잡고 마른미역을 자체 상표로 시장에 내놓았고, 소비자들은 그전보다 손쉽게 구매할 수 있었다. 1970년대 이후 미국으로 이민 간 한국인 대부분은 생일 아침 식사 때 미역국을 먹어야 한다고 생각하였다. 1980년대 후반 이후 한국의 대형 식품 업체가 수출한 마른미역 제품을 판매하는 가게가 늘어나면서 미국의 한인 가정에서도 아침 생일상에 미역국을 차리는 경우가 많아졌다.

한편 미역이 미끌미끌하므로 중요한 일을 앞둔 사람은 일이 미끄러질까 싶어(실패할까 싶어) 미역국을 먹지 않는다. 그래서 시험에 통과하지 못하면 '미역국 먹었다'라는 말을 하기도 한다.

특징 및 의의 포천중문의과대(현 차의과학대학교) 차병원그룹이 2004년 인수한 미국 로스앤젤레스Los Angeles의 퀸 오브 에인절스 할리우드 장로병원Queen of Angels Hollywood Presbyterian Medical Center에서는 한국인 산모에게 산후에 미역국을 제공했는데, 이것을 본 외국인 산모들도 미역국을 먹고 싶다고 요청한 일이 있었다. 2020년대 이후에는 한국 음식의 조리법을 소개하는 웹사이트에 미역국이 등장하기 시작하였다. 미역국의 로마자 표기는 'Miyeokguk'이다. 요리 웹사이트 'bon appétit'에서는 H마트에서 판매하는 한국산 마른미역을 사용하기를 권고한다. 마른미역을 물에 담가두면 부풀어 오르므로 주방 가위를 가까이에 두고 한입 크기로 자르는 것이 필요하다는 점도 적었다. 미역국의 간을 맞추는 데는 국간장 혹은 한식 간장을 사용해야 색이 밝고 맛이 좋다고 하였다. 베트남에 체류하는 한인 가정 중에는 한국에서 살 때처럼 한국산 마른미역과 말린 새우와 홍합을 사용

생일상에 차려진 미역국 | 2024 | 국립민속박물관

한인마트에서 판매 중인 줄기미역 | 영국 | 2024 | 주영하

하지만, 한국산 국간장이나 한식 간장 대신에 베트남산 젓갈인 느억맘nước mắm으로 간을 맞추는 사람도 있다.

키워드 미역, 마른미역, 산모, 생일, 미역국 먹다

참고자료 本草綱目, 백년식사(주영하, 휴머니스트, 2020), 베트남 호찌민 한인의 한국식 식생활의 지속과 변화에 관한 민속지적 연구(Thi Van Anh LE, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2024), 조선여속고(이능화, 한남서림·동양서원, 1927), 조선요리제법(방신영, 한성도서, 1942), 한국의 전통향토음식2·9·10(농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소, 교문사, 2008), 미국 산모들 우리도 미역국 주세요(한겨레신문, 2005.5.26.), bon appétit(bonappetit.com).

필자 주영하(周永河)

미용실

정의 파마, 커트, 화장 그 밖의 미용술을 실시하여 용모·두발·외모 따위를 단정하고 아름답게 해 주는 것을 전문으로 하는 장소.

내용 미용업은 〈공중위생관리법〉상 손님의 얼굴·머리·피부 등을 손질하여 외모를 아름답게 꾸미는 영업을 말하며, 두발과 화장 등 외모를 단정하게 하는 미용 서비스를 제공한다. 두피 관리, 피부 미용, 메이크업, 손톱 관리 등 미용에 관련된 모든 서비스를 제공한다는 의미로 '뷰티숍'이나 '뷰티 살롱'으로도 불린다. 우리나라 미용실은 1970~1980년대까지는 미장원美粧院으로 불리며 주로 여성을 대상으로 머리카락 손질 및 화장 등을 제공하였다. 이후 미용실로 명칭이 바뀌면서 남녀 구분 없이 이용하게 되었다.

"KB자영업 분석 보고서"에 따르면, 2020년 9월 기준으로 우리나라에서 영업 중인 미용실 수는 약 11만 개이며 2010년대 들어 약 28% 증가했다. 또 지역별 미용실 수는 경기도, 서울, 부산 순으로 많으며 경기도의 미용실은 약 2만 4,000개, 서울은 약 1만 9,000개, 제주도는 약 1,400개, 세종시는 약 450개라고 한다. 지역별 인구 대비 미용실 수는 대구가 약 6,300개로 전국에서 가장 많았다. 인구 1만 명당 약 26개로 나타났다. 이 밖에 광주, 경북, 전북 등도 인구 대비 미용실 수가 많은 곳으로 조사되었다. 우리나라 전체 평균은 인구 1만 명당 약 21.3개의 미용실이 있는 것으로 조사되었다.

한국 최초의 미용실은 1933년 화신백화점 내 오엽주吳葉舟(1904~1987)가 차린 신식 미용실이다. 당시 미용실 요금은 쌀 한 가마니(80*kg*)에 해당하는 5원으로 꽤 비싼 편이었으며, 이는 2020년 기준으로 약 24만 원 수준이다. 손님의 대부분은 미안술(마사지), 세발, 고데를 하였다. 미용실에는 첨단 미용 장비인 전기 헤어드라이어와 온수를 사용할 수 있는 시설이 갖춰져 있어서 머리를 감으러 오는 고객들이 많았는데 그 당시에는 머리 감는 것이 보편화되어 있지 않아서였다고 한다.

한국에서 미용이 체계를 갖추기 시작한 것은 제1차 미용사 자격시험이 실시된 1948년부터이며, 본격적으로 발전한 것은 미용업에 대한 법적 근거를 마련한 1967년부터라고 할 수 있다. 1948년에 미용사 자격시험이 실시되면서 자격증이 있어야 미용실을 개업할 수 있게 되었다. 그리고 2008년 6월 30일 〈공중위생관리법 시행령〉의 개정 전까지 미용업은 단일 면허로 관리되었다. 이후 국가자격이 종합미용사에서 헤어미용(2016), 메이크업, 피부미용(2008), 네일미용(2014)으로 세분화되었다. 미용실은 2022년 기준으로 전국에 약 11만 5,000개의 사업장이 있으며, 종사자 수는 15만 6,000명 정도이다.

한국의 프랜차이즈 미용실은 1992년 쟈끄데상쥬의 체인점 1호점을 시작으로 박승철헤어스투디오, 박준뷰티랩, 이철헤어커커, 이가자헤어비스, 리안헤어, 준오헤어 등 대표 브랜드가 있으며, 블루클럽과 나이스가이 등 남성을 위한 중저가의 미용실이 등장하였다. 그러다 1989년 박준 헤어 디자이너가 '미용의 메카'였던 명동을 떠나면서 청담동으로 '박준미장' 본점을 이전하였으며 유명 연예인들이 다니는 '청담스타일'이 현재의 K-뷰티를 탄생시킨 이후 청담동, 신사동, 압구정동 중심의 미용실이 각광받기 시작하였다.

미용실은 1999년과 2000년도에 문화의 공간으로서 인식되기 시작해 인테리어와 리모델링을 통한 변화와 경영전략을 적극적으로 도입하면서 네일아트나 남성전용미용실 등 시장의 세분화와 토털뷰티 공간으로 변화하였다. 2001년과 2002년은 프랜차이즈의 활성화와 해외 진출이 시작되면서 미용실의 고급화·차별화 전략으로 토털 미용 서비스를 제공하는 미용실이 점차 증가하였으며, 틈새시장의 일환으로 두피 관리와 콘셉트 살롱이 큰 관심을 받기 시작했다. 콘셉트 살롱은 고객의 성별, 연령, 기호나 서비스 아이템, 가격 등의 콘셉트에 따라 남성 미용실, 중저가 미용실, 고급 살롱, 실버 미용실, 파마 전문 뷰티 살롱, 염색 전문 뷰티 살롱, 특수 머리 전문 뷰티 살롱, 토털 뷰티 살롱으로 세분화되었다.

2006년 3월 22일 『매경이코노미』 보도에 따르면 고급 뷰티숍은 강남구 압구정동과 청담사거리 등을 중심으로 들어서고 있으며, 유명 연예인의 헤어와 메이크업을 담당하는 청담동 뷰티 살롱 중 한 곳은 단독 건물 전체를 미용실로 사용한다. 1층은 고객 주차 공간으로 꾸며져 있고 2층이 전면 헤어숍으로 외부에서 보면 인테리어가 굉장히 고급스럽다. 2층에는 교육실, 3층은 스파, 네일 케어, 두피 케어, 메이크업, VIP룸 등으로 구분되어 있으며, 특히 VIP룸에는 모든 미용 시설이 갖춰져 있어 서비스를 한자리에서 다 받을 수 있다. 2층에는 꽃과 나무가 심어진 노천카페가 있으며 모든 음료를 무료로 마실 수 있다. 이 외에도 매장 안에 소규모 미술품 전시회를 여는 전시 공간을 둔 미용실과 단독 주택을 개조해 집처럼 안락한 미용실이 등장하였다.

특징 및 의의 『서울경제』 2023년 11월 28일 자 보도에 따르면 외국인 개별 관광객을 위한 각종 체험 상품을 제공해 주는 플랫폼이 있는데, 특히 K-컬처 연계 인바운드 플랫폼을 활용하여 외국인의 뷰티·다이닝 이용이 높다고 한다. 최근 세계적으로 K-팝·드라마·영화 등 K-컬처의 인기가 높아지면서 한국의 트렌드를 체험하고 싶은 외국인들의 관심이 폭발적이며, 이들이 한국 여행에서 체험하고 싶은 트렌드로 K-뷰티를 지목하였다. 미국·유럽 관광객들은 국내 유명 미용실에서의 염색, 파마, 두피 케어를 선호하였는데 그 이유는 한국 미용실이 기술력이 뛰어나고 가격이 저렴하기 때문이다.

K-뷰티 인기는 섬세하고 꼼꼼한 소비자 수요에 초점을 맞추고 있다. 소비자들은 고객우선경영에 따른 맞춤형 뷰티를 경험하면서 자존감 회복과 힐링을 체험하고자하는 한국의 특유의 정서에 매료되었다. 따라서 한류문화의 최일선에 있는 연예인들이나 관계자들은 한국인의 정서와 품격이 담겨진 미용문화를 올바르게 전달하고자 하는 노력을 통하여 K-뷰티 마인드와 우수성

미용실 | 서울 송파구 | 정샘물인스피레이션

을 전달하여야 할 것이다.

키워드 프랜차이즈 미용실, 미용 경영, 미용 산업, 두피 관리, K-뷰티

참고자료 1999년부터 2008년까지 우리나라의 미용산업 경영동향에 관한 연구(강영미, 건국대학교 석사학위논문, 2009), 미용사 국가자격증 필기시험의 전문용어 분석(허미혜, 광주여자대학교 석사학위논문, 2013), 전문 미용실과 일반 미용실에 대한 소비자들의 인식이 만족도와 재방문의도에 미치는 영향(서미선·진용미, 한국미용학회지24-4, 한국미용학회, 2018), KB자영업 분석 보고서-미용실 현황 및 시장여건 분석(오상엽, KB금융지주 경영연구소, 2020), 국가통계포털 홈페이지(kosis.kr).

필자 권미윤(權美允)

밀면

정의 전분을 익반죽한 후 압착해서 가늘게 뽑아 만든 생면 또는 그것으로 만든 국수.

내용 밀면은 함경도의 감자전분국수에서 유래되었으며, 밀을 수확하는 시기인 망종芒種 즈음에 밀을 갈아 소금물로 반죽한 후 가마솥에 기계를 걸어놓고 막 눌러 먹던 막국수에서 전승되었다. 밀면이라는 이름은 6·25전쟁 이후 '밀 막국수'의 명칭이 '밀면'으로 바뀌어서 유래되었다는 설이 있다. 또는 경상도 지역의 밀국수 냉면에 꿩고기 육수를 썼던 이북의 냉면이 접목되었으나 육수가 바지락, 사골이나 기타 소뼈 등을 이용한 육수로 바뀌면서 밀국수 냉면은 기존 냉면에 흡수되어 밀면으로 명칭이 바뀌었다고 한다.

6·25전쟁 이후 피란민의 향수를 달래기 위해 이북에서 먹던 냉면을 재현하려고 하였으나 밀가루로 대체하여 밀면을 만들게 되었다.

이렇게 밀가루만을 이용해 만든 밀면은 국수의 성형이 어렵지 않다. 하지만 전분으로 만든 것보다 쫄깃한 질감이 떨어진다. 이를 보완하기 위하여 압착식으로 면발을 뽑아 끓는 물에 삶아 내고 이것을 건져 냉수에 여러 번 비벼 씻는 과정을 거친다. 이 과정은 호화糊化의 진행을 막아 국숫발이 질기고 쫄깃한 질감이 된다. 특히 부산 밀면은 밀가루에 소금(간수)을 넣어 반죽하여 하루 동안 숙성한 생면을 이용한다. 부산 밀면은 정한금씨가 함경도 홍남 내호에서 냉면집을 하던 친정어머니와 함께 피란을 와 부산 남구 우암동에 '내호냉면'을 개업하면서 그 역사가 시작되었다. 밀가루와 전분을 3:1로 혼합하여 만든 밀면은 냉면보다 면발이 부드러워 남녀노소 쉽게 먹을 수 있다.

밀면 맛에 영향을 미치는 세 가지 요소는 면(발), 육수, 양념이다. 고명으로는 오이, 무, 달걀, 배 등을 이용한다. 밀면 육수의 맛은 신맛, 단맛, 매운맛이 조화된 것이다. 시고 상쾌한 맛은 문헌이나 요리서를 살펴보았을 때 동치미 국물, 물김치 국물, 오미잣국에서 얻고 있음을 알 수 있다. 밀면에 냉冷육수가 사용되는 것은 밀면이 여름철 별미 음식임을 알 수 있는 부분이다. 육수에 한방 약재를 첨가하여 찬 음식으로 인한 배탈을 방지하는 한방 육수를 개발하여 사용하는 곳도 있다. 또한 밀면은 냉면처럼 오방색을 갖춘(오이-녹색, 무-흰색, 편육-흑색, 달걀-황색, 양념-적색) 우리 전통음식의 하나이며, 영양으로 볼 때 냉면과 동질의 것이다. 현재 밀면 조리에 쓰이는 육수와 고명의 식재료는 저렴한 것으로 대체하고 조리법은 간편하며 육수는 미리 만들어 두어도 균일화된 맛을 제공할 수 있도록 표준화되었다. 따라서

밀면 | 국립민속박물관·김영광

밀면은 저렴한 식재료를 쓰기 때문에 값이 싸며, 썰어서 절이거나 버무리는 단순한 조리법이므로 간편하고 짧은 시간에 요리가 완성되어 신속하게 제공되는 대중 음식이다.

특징 및 의의 밀면의 육수는 양지나 사태를 이용한 냉면 육수가 모태이나, 가격이 비싸 대신 영양적 손실이 없는 비교적 저렴한 식품으로 밀면 육수를 만든다. 또한, 다진 양념(마늘, 대파, 양파, 생강, 고춧가루, 설탕 또는 물엿, 간장, 소금, 후추)은 곁들이지 않고 고명으로 얹어 낸다.

키워드 밀가루, 생면, 육수, 양념, 부산

참고자료 부산 향토음식의 관광상품화 전략연구(김나경, 동명대학교 석사학위논문, 2019), 부산의 향토음식(부산광역시, 2009), 전통향토음식 용어사전(농촌진흥청 국립농업과학원, 교문사, 2010), 한국음식(윤서석, 수학사, 1998), 밀면 구포국수(국제신문, 2001.3.2.).

필자 박경태(朴慶泰)

박찬욱

정의 〈올드보이(2003)〉로 K-무비의 본격적 시작을 알린, 강렬한 개성의 스토리텔러이자 스타일리스트로 평가받는 영화감독.

내용 박찬욱 감독은 1963년 서울에서 태어났다. 아버지는 건축학과 교수였는데 미술에도 관심이 많았고, 그러한 영향 속에서 박찬욱과 박찬경 형제는 그림에 관심을 가졌다. 하지만 미술가가 된 사람은 동생이었고, 형은 영화 쪽으로 향한다. 이후 서강대학교 철학과를 졸업한 그는 1980년대 말 충무로에 뛰어들었고, 1990년대에 저예산 영화 〈달은... 해가 꾸는 꿈(1992)〉으로 스물아홉살에 데뷔한다.

박찬욱 감독은 데뷔하기는 했지만 흥행을 거두지 못하였고, 두 번째 작품까지 5년의 공백기 동안 평론가로 활동한다. 수많은 프로젝트를 시도하였지만 성사되지 못하던 중 〈3인조(1997)〉를 연출할 기회를 잡았는데 결과는 좋지 않았다. 하지만 2000년에 내놓은 세 번째 영화 〈공동경비구역 JSA〉는 그의 인생을 바꿔놓았다. 개봉 당시 589만 명의 관객을 동원한 이 영화는 서사 구조의 탄탄함을 비롯해 배우들의 연기와 프로덕션 디자인과 인상적 음악 사용 등 한국 영화의 만듦새를 한 단계 끌어올린 수작이었다.

이후 이른바 '복수 3부작'이 이어진다. 〈복수는 나의 것(2002)〉은 감독 특유의 미학적 취향이 가감 없이 드러난 작품으로 '박찬욱이라는 인장'을 명확히 찍었고, 이어지는 〈올드보이(2003)〉는 칸 국제영화제에서 심사위원대상을 수상한다. 이것은 〈기생충(2019)〉의 아카데미 시상식 황금종려상 수상과 함께 21세기 영화 한류의 가장 중요한 사건으로, 이후 한국 영화는 놀라운 확장성을 지니게 된다. 이어지는 〈친절한 금자씨(2005)〉는 박찬욱 감독의 첫 여성영화로, 마지막 복수를 장식하였다.

이후 그는 〈싸이보그지만 괜찮아(2006)〉와 뱀파이어 영화인 〈박쥐(2009)〉를 내놓는다. '인간 아닌 존재들'이 주인공인 이 영화들은 '복수'로 고정되었던 그의 테마가 변화를 추구하는 과정이었고, 특히 〈박쥐〉는 칸 국제영화제에서 심사위원상을 수상하며 세계 평단의 관심을 끌었다. 이 시기 모호필름을 설립해 이경미 감독의 〈미쓰 홍당무(2008)〉를 제작했고, 동생인 박찬경과 함께 세계 최초로 스마트폰으로만 촬영한 상업영화인 〈파란만장(2011)〉을 연출하였다. 이후 할리우드에 진출해 〈스토커(2013)〉를 만든 그는 오랜만에 한국으로 돌아와 메가폰을 잡으며 〈아가씨(2016)〉로 파격을 선사하였다. 퀴어 시네마인 〈아가씨〉는 그의 여성영화가 점점 확장하고 있음을 보여주었다.

그의 해외 프로젝트는 드라마로 이어지는데 영국과 미국이 합작한 〈리틀 드러머 걸(2018)〉에 이어 최근엔 HBO 드라마 〈동조자(2024)〉로 호평받았다. 한편 〈헤어질 결심(2022)〉은 칸 국제영화제에서 감독상을 수상한 작품이다. 이 시기 넷플릭스 영화 〈전, 란(2024)〉의 제작과 각본을 맡은 그는 2024년 현재 이병헌, 손예진 주연의 〈어쩔 수가 없다〉를 연출 중이다.

특징 및 의의 K-무비의 시작은 아마도 2000년 칸 국제영화제를 분기점으로 삼을 수 있을 것이다. 임권택 감독의 〈춘향뎐(2000)〉이 한국 영화 최초로 칸 국제영화제 경쟁 부문에 초청받았고, 홍상수 감독의 〈오! 수정(2000)〉이 주목할 만한 시선에서, 이창동 감독의 〈박하사탕

(2000)〉이 감독 주간에서, 정지우 감독의 〈해피엔드(1999)〉가 비평가 주간에서 상영되었다. 그리고 2년 후 임권택 감독의 〈취화선(2002)〉이 감독상을 수상하는 성과를 내었다. 하지만 진짜 K-무비는 2004년 칸 국제영화제에서 시작된다. 쿠엔틴 타란티노Quentin Tarantino가 이끄는 심사위원단은 〈올드보이〉에 심사위원대상을 수여하였고, 전 세계 관객들은 한국 영화의 본색을 각인한다. 〈취화선〉까지 국제영화제에서 한국 영화가 일정 정도 오리엔탈리즘의 영향권 아래 있었다면, 〈올드보이〉는 그 한계에서 벗어나 본격적으로 평가받은 첫 한국 영화였다. 2000년부터 시작된 한국 영화 르네상스 시기에 웰메이드 장르영화 붐은 〈올드보이〉를 통해 한국 시장을 넘어 월드 마켓으로 연결되었고, 이후 외국 관객들에게 〈올드보이〉는 한국 영화에 대한 입문 과정이 되었다.

박찬욱 감독이 유럽의 3대 영화제에 도전한 건 2001년 베를린 국제영화제였다. 〈공동경비구역 JSA〉가 경쟁부문에 초청받았고, 2004년 〈올드보이〉의 쾌거 이후 〈친절한 금자씨〉는 베니스 국제영화제(영 라이언 상)에, 〈싸이보그지만 괜찮아〉는 베를린 국제영화제(알프레드 바우어 상)에, 〈박쥐〉는 칸 국제영화제(심사위원상)에, 〈아가씨〉는 칸 국제영화제(벌컨상)에, 〈헤어질 결심〉은 칸 국제영화제(감독상)에 진출해 수상하였다. 동생인 박찬경 감독과 공동 연출한 단편 〈파란만장〉은 베를린 국제영화제 단편 부문에서 황금곰상을 수상했고, 봉준호 감독의 〈설국열차(2013)〉를 제작하기도 하였다. 그리고 2013년엔 할리우드에 진출해 니콜 키드먼Niccole Kidman, 미아 와시코브스카Mia Wasikowska 등이 출연하는 〈스토커〉를 연출하였다.

'영화 한류'의 정점을 봉준호 감독의 〈기생충〉으로 평가하지만, 박찬욱 감독이 약 20년 동안 유럽의 3대 영화제에서 만들어 놓은 토대가 없었다면 〈기생충〉의 성과도 쉽지 않았을 것이다. 『뉴욕 타임스The New York Times』의 표현처럼 박찬욱 감독은 "한국 영화를 세계에 알린 사람"이었으며, 'K-무비'의 스타일이 월드 클래스임을 보여준 아티스트였다.

키워드 칸 국제영화제, 베를린 국제영화제, 베니스 국제영화제, K-무비, 복수 3부작

참고자료 공동경비구역 JSA(연세대학교 미디어아트연구소, 삼인, 2002), 르네 지라르와 함께한 영화산책-올드보이(한원희, 하움출판사, 2022), 박찬욱의 몽타주(박찬욱, 마음산책, 2005), 박찬욱의 오마주(박찬욱, 마음산책, 2005), 어떻게 헤어질 결심을(박찬욱, 을유문화사, 2024), 어제의 영화 오늘의 감독 내일의 대화(민용준, 진풍경, 2022), 올드보이BOOK(박찬욱 외, 올리브M&B, 2005), 이동진의 부메랑 인터뷰 그 영화의 시간(이동진, 위즈덤하우스, 2014), PARK Chan-wook(KIM Young-jin, Seoul Selection, 2007), 영화감독 박찬욱-정곡을 찌르는 모호함(김형석, 네이버캐스트, 2009).

필자 김형석(金炯錫)

반상

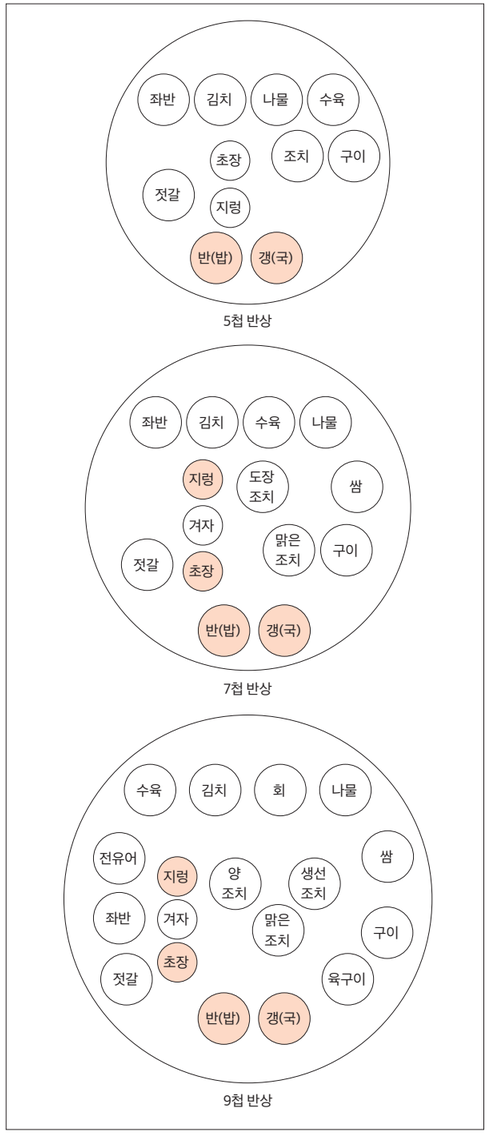
정의 격식을 갖추어 차린 밥상.

내용 반상은 격식을 갖추어 차린 밥상을 의미하며, 상 위에 놓이는 한 벌의 그릇이라는 뜻인 반상기飯床器에서 유래된 말이다.

한국인들은 전통적으로 밥상(상)을 차릴 때 유교적 예법을 준수하였다. 특히 사대부가에서는 이 예법에 따라서 일정한 격식을 갖춘 밥상을 차렸다. 반상에서 한 가지 유념할 것은 한국인의 전통적 밥상이 '독상獨床'을 원칙으로 하였다는 점이다. 즉 1인 개인상에서 밥을 먹는 것이 일반적이었다. 독상을 차릴 때 반찬을 몇 가지 놓느냐에 따라서 3첩·5첩·7첩·9첩으로 구별하였다. 이처럼 반찬의 수를 정하는 데도 규칙이 있었으며, 규격화된 반상기를 사용하였다. 이에 반상기로 차려낸 식사를 반상飯床이라고도 하는 것이다. 밥, 국, 간장류, 김치류는 반찬의 가짓수에서 제외된다. 3첩부터 9첩까지 반상의 반찬 구성을 자세하게 설명하면 아래와 같다.

- 3첩반상: ①나물(생채 또는 숙채) ②구이 또는 조림 ③마른반찬 또는 장아찌, 젓갈
- 5첩반상: ①나물(생채 또는 숙채) ②구이 ③조림 ④전 ⑤마른반찬 또는 장아찌, 젓갈
- 7첩반상: ①생채 ②숙채 ③구이 ④조림 ⑤전 ⑥마른반찬 또는 장아찌, 젓갈 ⑦회 또는 편육
- 9첩반상: ①생채1 ②생채2 ③숙채 ④구이1 ⑤구이2 ⑥전 ⑦조림 ⑧마른반찬 또는 장아찌, 젓갈 ⑨회 또는 편육

반상은 반찬의 수와 조리법의 틀을 정해 두었을 뿐,



반상식도 | 시의전서

식재료는 얼마든지 바꿀 수 있다. 따라서 반상은 지역적 다양성을 전제로 한 식단이다. 지역에서 생산되는 식재료가 다르기 때문이다. 해산물이 풍부한 지역은 어패류와 젓갈류 반찬이 많이 오르고, 산촌에서는 버섯·산나물 등이 더 많이 이용된다. 유통이 발달한 도시는 주변

5첩 반상기 | 2016 | 국립민속박물관

의 특산물이 집적되는 곳이므로 도심지의 반상은 다양하고도 고급스러운 식재료를 사용한 상차림이 발달하였다. 또한 나물과 구이는 제철 식재료를 사용할 수 있는 여지를 두었으며, 겨울이 긴 한국의 날씨를 고려해서 발효·건조를 이용한 저장 음식도 개발되었다.

반상의 음식 배치와 상차림, 식사 중 행동 등은 모두 전통적인 예절과 격식을 따랐으며 이는 손님에 대한 존경과 배려를 표현한다는 특징이 있다. 대표적인 배치로는 밥그릇이 왼편에, 국그릇이 오른편에 오도록 놓는다.

특징 및 의의 반상의 특징은 두 가지 측면에 대한 이해가 필요하다. 하나는 영양학적 측면이고 다른 하나는 음식의 예법이다. 전통적으로 한국에서는 균형 잡힌 식사에 대한 고려가 컸고, 다른 한편으로는 음식 준비에 있어서 격식과 예절을 중시하였다. 식단 짜기에서부터 식사 과정에 이르기까지, 두 가지 측면을 살피면서 음식문화의 품격을 높였다. 반상은 한 상에서 탄수화물, 단백질, 비타민 등을 고르게 섭취할 수 있도록 곡류·채소류·육류와 어패류를 다양하게 준비하였다. 또한 반찬의 가짓수가 많고 적음에 상관없이 고르게 먹기와 예절을 갖추기를 실천하는 선조들의 지혜가 담겨 있었다. 세계적으로 건강한 식단의 중요성이 확산하는 시점에 한국인의 전통 반상에 담긴 철학을 상기시키는 일은 중요해 보인다.

키워드 첩반상, 격식, 음식 예절, 독상

참고자료 반상 상의 의미와 유래(경남도민일보, 2007.2.8.), 상을 놓다 독상을 썼던 선조들(주영하,국가유산사랑204, 국가유산청, 2021), 양반남자를 위한 독상 상차림 규칙(주영하, 국가유산사랑135, 국가유산청, 2016), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr), 한국민족문화대백과사전 (encykorea.aks.ac.kr).

필자 함한희(咸翰姬)

반지하

정의 건축물의 지하층 부분을 주거용으로 사용하도록 만든 주택.

내용 반지하 주택은 법률적으로 정의된 용어는 아니며 보통 절반은 지상에, 나머지는 지하에 있는 것으로 관찰되는 주거 용도의 지하층을 통칭하여 '반지하'라 부른다. 〈건축법〉 제2조 제1항 제5호에 따르면 '지하층'은 "건축물의 바닥이 지표면 아래에 있는 층으로서 바닥에서 지표면까지 평균 높이가 해당 층 높이의 2분의 1 이상인 것"을 뜻한다. 통상적으로 '반지하'라고 하면 지하층 주택까지 포함하지만, 물리적 모습으로 보면 바닥에서 지표면까지 높이가 2분의 1 정도 또는 그 이하이며 지하에 파묻힌 형태보다는 지상에서도 주택이 있음을 판별할 수 있도록 지어진 형태가 많다.

반지하의 기원은 1960년대 말과 1970년대 초로 거슬러 올라간다. 1970년대 이후 급속한 도시화에 따른 도시로의 인구 유입 급증으로 주택난이 심화되며 대피소, 보일러실, 창고 등으로 사용되던 지하층을 주거 용도로 불법 변경하여 사용하는 경우가 늘어났다. 현실적으로 반지하 주택을 금지하기는 어려운 상황에서 정부는 1975년 〈건축법〉을 개정하여 "주택의 거실을 지표면 이하에 설치하고자 할 때는 환기 기타 위생상 지장이 없도록 하여야 한다"라는 규정을 마련하여 반지하 주택을 사실상 합법화했다. 1984년에는 다세대주택이 공동주택 범주에 포함되면서 반지하의 양성화를 위해 해당 층의 2분의 1 이상만 지표면 아래에 있으면 지하층으로 인정하였고, 이는 반지하 주택이 더욱 확산되는 계기가 되었다.

2000년대 이후에도 수십만 명의 도시민이 반지하에서 살아가고 있다. 2020년 통계청의 인구주택총조사를 토대로 KBS와 한국도시연구소가 분석한 결과에 따르면, 전국의 반지하 거주 인구는 확인된 수로만 59만 9,000명에 이른다. 특히 반지하 가구가 가장 많은 서울의 경우 35만 5,000명에 달해 서울 시민 25명 중 한 명꼴로 지하층에 살고 있음을 알 수 있다.

반지하의 열악한 환경은 대중문화 콘텐츠를 통해 여러 차례 재현되었다. 대표적으로 영화 〈기생충(2019)〉에서는 공간을 수직적으로 구분하면서 고급 주택과 반지하 거처 사이의 주거 양극화와 삶의 격차를 담아내었다. 영국 런던London의 빅토리아앨버트박물관Victoria and Albert Museum에서 2022년 개최한 한류 관련 전시에서는 〈기생충〉의 반지하 주택 화장실을 전시물로 재현하기도 했다. 이렇듯 반지하는 한국의 빠른 경제성장과 그에 따른 어두운 이면을 보여주는 상징 중 하나로 자리매김해 왔다.

반지하 주택 | <기생충> | CJ ENM | 2019

특징 및 의의 반지하는 한국의 빠른 도시화와 주택 부족 문제 해결 과정에서 등장한 산물로, 침수와 화재 등 재난에 취약하고 사생활 노출이나 범죄 우려 등의 문제를 안고 있다. 이렇듯 열악한 환경을 지닌 반지하 주택이 공급된 이유는 심각한 주거난과 높은 주거비라는 조건 아래 임대 수익을 극대화하려는 주택 소유자의 의도와 저소득층의 불가피한 수요가 맞물려 왔기 때문이다. 기본적인 적정 주거 환경 보장을 위해 개선이 필요한 공간이 바로 반지하이다.

키워드 지하층, 다세대주택, 다가구주택, 옥탑방, 고시원

참고자료 미디어에서 나타난 재현공간으로서의 옥상거처와 청년의 거주경험 간 격차를 통한 주거 의미 탐색(이봉조·전두리, 한국도시지리학회지26-1, 한국도시지리학회, 2023), 반지하의 거주환경 개선방안(남지현·조희은, 경기연구원, 2020), 서울시 반지하주택 유형과 침수위험 해소방안(신상영 외, 서울연구원, 2023), 주거안전 취약거처 관련 법규에 관한 문헌고찰 연구(김석경 외, 한국주거학회 춘계학술발표대회 논문집35-1, 한국주거학회, 2023), 한류와 반지하(김세정, 언론사람267, 언론중재위원회, 2022), 60만 명이 지하에 산다 고령 혼자 장애인 비중 높아(KBS뉴스, 2022.9.19.).

필자 정헌목(鄭憲穆)

반찬

정의 밥에 곁들여 먹는 음식을 통틀어 이르는 말.

내용 한국의 전통 상차림에서는 밥을 주식으로 하고 찬품(반찬)을 부식으로 차리는데, 반상의 첩 수는 밥·국·김치·장류·찌개·찜·전골 등의 기본이 되는 음식을 제외하고 쟁첩(뚜껑이 있는 반찬을 담는 그릇)에 담는다. 반찬의 가짓수에 따라 3첩, 5첩, 7첩, 9첩반상(밥상)으로 나뉘며, 첩 수에 따라 곁들여 먹는 장류, 김치 등의 기본 음식의 가짓수도 늘어난다. 반찬을 마련할 때는 음식의 재료와 조리법이 중복되지 않게 하며 제철에 생산되는 식품을 선택하여 영양학적으로도 우수한 식단을 구성하였다.

밥상의 반찬 | 농촌진흥청

시장에서 판매 중인 반찬 | 서울 중구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

2021년 영국 옥스퍼드 영어사전에 우리말 26개가 새롭게 등재되었다. 1976년 '김치kimchi'와 '막걸리makgeolli' 등 20여 개의 단어가 수록되기 시작하였는데, 2021년에는 26개의 단어가 한꺼번에 등재되었고, 그중에는 반찬banchan도 포함되었다. 영국의 유명 출판사 파이돈Phaidon이 2023년 10월 펴낸 『코리안 쿡북The Korean Cookbook』에서는 식문화의 본질 중 하나인 '밥'과 '반찬'을 제대로 소개하는 게 이 책의 진짜 가치라는 취지에서 "흔한 영어 메뉴판처럼 반찬을 사이드디시(side-dish, 곁들임 요리)로 쓰지 않고 '반찬banchan'이라는 한글 발음 표기와 함께 '밥과 함께 먹을 수 있는 요리dishes to accompany rice'라는 설명을 붙였다"며 한국의 반찬이 가진 다양한 의의를 전 세계적으로 알리기도 하였다.

특징 및 의의 일본 만화 『고독한 미식가(1994)』를 원작으로 하여 일본에서 방영 중인 드라마 〈고독한 미식가(2012)〉에 주인공이 한국 출장을 와서 식사를 하는 에피소드가 있다. 해당 에피소드에서는 전주의 한 백반집에서 6,000원짜리(2018년 기준) 백반을 주문하자 청국장, 제육볶음, 배추김치, 상추 무침, 어묵 조림, 달걀 프라이, 나물 3종, 김가루, 쌈 채소와 쌈장이 제공되고 비빔밥으로 비벼 먹을 수 있도록 제공되었다. 다음 에피소드에는 주인공이 한 돼지갈비집에 들어가서 돼지갈비를 시키자 9종의 반찬과 찌개, 쌈 채소 등이 제공되었고 다 먹었을 때 리필도 가능한 것에 감탄하는 모습이 방영되었다. 이처럼 외국인들은 한국 식당에서 한 가지 음식을 시켰을 때 김치, 나물, 장아찌, 무침 등 여러 가지 반찬이 함께 제공되는 점에 놀라며, 식사가 단조롭지 않고 다양한 방법으로 맛을 즐길 수 있어 즐거워한다. 또한 다른 나라에서는 추가로 음식을 주문할 때 비용이 발생하는 경우가 많지만, 한국에서는 반찬이 기본적으로 무료로 제공되며, 리필도 가능하다는 점에 놀라워한다. 나아가 적은 나물, 두부, 콩 등 다양한 식물성 반찬과 함께 발효음식인 김치나 장아찌가 나오는 점에서 한국 음식을 균형 잡힌 식단을 제공하는 건강식으로 여기기도 한다. 이렇게 한국의 반찬은 외국인들에게 한국문화를 이해하는 중요한 창구로 여겨지며, 그 다양성과 맛, 문화적 의미에 대해 긍정적인 평가를 받고 있다.

키워드 다양성, 발효음식, 무료 리필

참고자료 3대가 쓴 한국의 전통음식(황혜성 외, 교문사, 2010), 세계에 K 바람이 분다 옥스퍼드 영어 사전이 주목한 우리말(매일경제, 2021.11.30.), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr), Oxford English Dictionary-banchan(oed.com).

필자 김기쁨(金기쁨)

발효음식

정의 곰팡이·세균·효모 등 미생물에 의해 유기물이 분해·합성하는 발효과정으로 나온 음식.

내용 인류는 유목 시절 이래 발효음식을 여러 가지 방법으로 활용해 왔다. 발효음식은 식품을 가공 없이 보존할 수 있도록 유지하거나 보존한 후 먹을 수 있게 만든 음식을 말한다. 발효는 발효균의 종류와 조건에 따라 다른 생성물을 생산하고, 식품에 다양하게 이용되고 있다. 발효음식에는 주류와, 식초, 유제품(치즈, 요구르트, 버터) 등이 있으며, 차·두부·조미료·빵 등도 발효과정을 거쳐 다양한 가공식품으로 활용되고 있다. 발효과정을 통해 음식 내 유익균 종이 많아지면, 유해균의 생성 및 증식이 방지된다. 이로써 식품의 보관 기간이 늘어나고 저장이 쉬워진다. 대표적으로 유산균의 생리 작용으로 소화가 잘되고 풍미가 개선되는 현상이 발효에 속한다.

세계의 각 민족은 자신만의 독특한 발효음식을 보유하고 있다. 대표적인 발효음식으로는 김치, 매실, 사우어크라우트(양배추를 발효한 독일 음식) 등이 있다. 장류(간장·된장·고추장)를 비롯하여 각종 식초, 주류, 유제품(치즈·요구르트), 낫토, 빵, 젓갈 등도 대표적인 발효음식이다. 발효과정을 통해 원료에 없던 다양한 성분들이 만들어지면서 영양가 및 기호성, 저장성이 높아진다. 식재료를 보존하기 위해 만들어진 발효음식은 맛을 좋게 하고 장내 미생물을 증식하게 하며, 소화력을 높이는 등 여러 부가 이익을 준다.

사계절이 뚜렷한 한국은 예로부터 저장식품을 장만하는 일이 연중행사 중 하나였다. 봄에는 장류를 담그고, 여름에는 젓갈을 담갔으며, 가을이 되면 채소 재배를 마무리하고 정리하여 다가오는 겨울을 대비하는 김장을 했다. 이러한 자연환경 속에서 발효음식은 한국 음식문화를 대표하는 식품으로 자리 잡았다. 한국 음식문화는 '발효문화'이다. 기다림의 문화, 삭힘의 문화, 끈기의 나라, 숙성의 나라 같은 상징이 의미하는 것이 바로 발효다. 세계인들은 제각각 민족 특유의 발효음식이 있지만, 한국은 유난히 발효음식을 사랑하고 즐겨왔다. 한식은 바로 발효음식에 기반을 두고 있다.

한국인의 밥상에는 장으로 간을 맞춘 국과 찌개가 자주 올라온다. 그리고 나물과 채소를 발효시켜 만드는 김치와 장아찌도 빠지지 않는 음식이다. 어패류를 발효시킨 젓갈과 식해도 한식 상에 오르는 음식이다. 곡물을 발효시켜 만드는 술 대부분과 술에서 만드는 식초까지 우리가 먹는 발효음식의 세계는 다양하고 독창적이다. 농경문화권이었던 한국은 간장·된장·고추장·청국장 등의 전통 장류, 채소류 발효식품인 김치와 장아찌류, 수산물 발효식품인 젓갈, 그리고 곡물 발효주와 식초 등이 있다.

한국 발효음식인 장과 김치와 젓갈, 그리고 식초는 궁극적으로 맥락이 같은 음식이다. 그러나 한국인이 언제부터 장류를 만들어 먹기 시작했는지는 정확한 연대를 찾기 어렵다. 만주 지역이 원산지인 콩(대두)은 장류의 주원료이며, 적어도 3세기 무렵에 고구려 사람들이 콩으로 장류를 만들어 먹기 시작했던 것으로 보인다. 이것이 시豉라는 이름으로 중국에 건너가게 되었고, 이후 통일신라시대인 8세기경에 일본으로 건너간 것으로 추정한다.

한반도 및 북방 지역에서 장의 역사와 맥을 같이하는 것은 저菹, 곧 채소 절임이다. 북방과 중국에 '저'가 나타난 것은 매우 오래되었다. 김치류인 저는 중국에서는 『시경詩經』에 등장하는 것으로 보아 약 3,000년 전부터 만들기 시작한 것으로 짐작된다. 한편 우리 민족이 저를 만들어 먹었다는 기록은 약 1,300년 전인 고려시대에 나타난다. 하지만 이는 문헌 근거에 따른 것일 뿐, 저를 먹은 것은 훨씬 이전일 것이다. 왜냐하면 저를 만들기 시작한 이유가 채소를 먹기 어려운 겨울에 이를 섭취하기 위해서이고, 그렇다면 남중국보다는 중국의 중앙과 북방 그리고 한반도에서 그 필요성이 더욱 컸을 것이기 때문이다. 김치는 저에서 출발하여 염장과 발효라는 과정을 통하여 채소를 저장함은 물론, 새로운 맛을 창조한 한국인의 대표적인 발효음식이다. 이 특징은 젓갈 역시 마찬가지이다. '저'가 비타민 A·B·C와 칼슘 등의 필수 영양소를 얻기 위한 수단이라면, 젓갈은 내륙에서 동물성 단백질 및 철분을 비롯해 칼슘과 인 등의 무기질을 얻기 위한 수단이다.

젓갈이나 김치는 그 시작이 술이나 요구르트와 마찬가지로 자연 발생적이었을 것이다. 채소는 물고기든 자연 상태에서는 부패 혹은 발효가 진행된다. 인류는 균류 혹은 곰팡이 등의 효소에 의해 분해되는 물고기나 채소 중 섭취할 수 있는 것과 없는 것을 구분하였다. 특히 염장이라는 저장 방법이 개발된 후에는 염기에서도 분해를 멈추지 않는 호염성 미생물 균에 의한 발효음식이 본격화되어 중요한 식량 자원이 되었다. 젓갈이 더운 날씨로 인하여 과일이나 고기 등을 오래 보관할 수 없었던 동남아나 스리랑카, 인도 남부 등 더운 지방에서 발달했듯이, 장은 동북아의 북방 지역에서 발달하였다. 균류에는 차이가 있으나 발효를 통하여 단백질과 불포화 지방산, 그리고 효소에 의해 변화된 각종 영양소 등을 섭취하는 수단이라는 점에서 장과 젓갈의 용도는 비슷하다. 젓갈은 그 발생에서부터 이미 영양 섭취 수단이라는 목적 외에 간을 맞추고 맛을 살리는 조미 재료의 역할을 하였을 것으로 생각되는데, 장도 같은 역할을 한다. 다만, 장의 경우에는 간과 맛을 위한 수단으로 개발되었을 가능성이 높다.

술과 식초 또한 같은 맥락이다. '술이 시면 식초로 만

메주 | 1998 | 국립민속박물관

장독 안의 간장 | 2013 | 국립민속박물관

젓갈 | 한식진흥원

김치 | 2014 | 국립민속박물관

들어 먹지'라는 말이 있다. 과거에 각 가정에서 먹다 남은 술을 발효시켜 식초를 만들어 먹는 전통이 있어서 나온 말이다. 실제 한국의 역사에서 '술과 식초'의 기원은 서로 밀접한 관계가 있다. 그리고 이 술은 대부분 막걸리이다. 막걸리를 더 발효시켜 식초를 만든 것이다. 막걸리 식초는 한국 음식과 가장 잘 어울렸다. 술의 안주가 되는 가오리 무침, 서대 무침, 홍어 무침 등은 막걸리 식초로 만들어야 그 맛이 잘 살았다. 서양에서 주로 먹는 사과 식초 등 과일 식초와는 다른 맛이었다. 고문헌을 통해 초의 명칭을 살펴보면, 고려 말기의 『향약구급방鄕藥救急方』에 '초醋'라고 나온다. '초'에는 '酉(술 유)'가 들어가 있는데 이는 식초가 술에서 유래했다는 의미이다. 식초를 과거에는 '쓴 술'이라는 의미로 '고초苦醋'라고 불렀고, 고문헌에는 주로 이 명칭이 나온다. 그리고 '醇(진한 술 순)'자를 써서 '순초醇醋'라고 불렀다. 술을 담그는 문화가 자연히 신맛을 내는 중요한 조미료인 식초 제조과정으로 발달한 것이다.

과학 기술의 발전에 따라 발효 산업은 자연 발효 방식에서 미생물을 선택하거나 발효 조건을 관리하는 방식으로까지 발전하였다. 이는 원하는 최종 제품이 무엇인지에 따라 발효 조건을 통제하여 목적으로 하는 제품을 생산할 수 있게 됨을 의미한다. 발효식품의 기능성이 주목받으면서 환 제품과 같은 기능성 식품이나, 의약품으로 가공하는 방법에 대한 연구도 꾸준히 진행되고 있다. 그리고 발효음식에서 추출된 기능성 물질을 신소재로 개발하는 연구도 활발하다. 한국 고유의 발효음식은 한국 식사에서 다른 반찬들의 맛을 좌우하는 조미료로 활용되며, 단품으로도 큰 비중을 차지한다. 또한 김치나 된장은 발효되면서 여러 가지 물질을 생성하여 항암 효과가 있으며 만성질환 예방에도 효과적이라는 연구 결과도 보고되었다. 이러한 연구 결과를 통해 발효음식은 건강에도 유익한 것으로 주목받고 있다.

현재 한국 발효음식은 세계 발효음식의 최정점에 있다. 이미 2013년에는 한국의 김장, 즉 '김치 담그기'가 유네스코 인류무형문화유산으로 등재되어 한국의 김치를 세계에 널리 알렸다. 한편, 2018년에는 한국의 '장 담그기'가 국가무형유산으로 지정되었다. 그리고 한국문화유산위원회는 '한국의 전통 장醬문화'를 2023년 인류무형문화유산 대표 목록 신청 대상으로 정했다. 한국인뿐만 아니라 해외동포들도 장 담그기 전통을 계승하기 위해 노력하고 있다. 한국의 장은 맛과 정체성을 결정하는 중요한 부분으로서, 장을 만들고 나누면서 가족 및 생활 공동체를 유지하는 데 기여한다고 평가를 받는다.

특징 및 의의 세계인들이 좋아하는 한국 음식은 김치, 불고기, 비빔밥이라고 알려져 있다. 이 외에도 젓갈, 잡채, 국수와 냉면 등이 있다. 이러한 음식들은 간장, 된장, 고추장이나 젓갈 등의 발효문화를 기반으로 한다. 현재 K-푸드의 세계적인 인기는 바로 발효음식에서 만들어진다고 볼 수 있다.

키워드 장, 김치, 전통주, 식초, 젓갈

참고자료 발효 음식 인문학(정혜경, 헬스레터, 2021), 전통 발효식품의 육성 방안과 세계화 전략(신동화, 식품저장과 가공산업7-2, 한국식품저장유통학회, 2008), 한국의 발효식품(이서래, 이화여자대학교출판부, 1986), 한국전래 발효식품사 연구(장지현, 수학사, 1989), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 정혜경(鄭惠京)

밥

정의 쌀 등 곡식을 씻어 물을 붓고 끓여 익혀서 끼니로 먹는 음식.

내용 밥은 한국 사람의 주식으로 한해살이 리듬도 쌀농사와 밀접하다. 세시풍속에서 한 달에 한 번은 꼭 명절이 끼어 있는데 이는 벼농사의 주기에서 그 날짜의 의미가 중요하기 때문이다. 3월 3일에 못자리를 시작하고 5월 5일에 모심기, 6월 유두에 김매기를 하고 7월 칠석에 농사 손을 쉬었다가 8월 추석에 신곡을 거두어 조상에게 제사 지낸다는 쌀 문화를 축으로 한 해살이와 바이오리듬이 이루어진 것이다. 쌀은 우리의 생명, 한민족의 젖줄, 식량의 무기로 변한다.

밥을 지을 때는 쌀을 박박 씻지 말고 움켜쥐듯 주무르며 씻는 것이 좋다. 쌀을 씻어 낸 첫 물은 쌀겨 냄새가 배지 않도록 빨리 헹군다. 씻은 뒤 오래 불리면 쌀겨 냄새가 나고 밥알 모양도 뭉개져서 밥맛이 떨어진다. 쌀을 불리는 시간은 여름철 30분, 가을철 한 시간, 겨울철 두 시간, 밥 짓기 한 시간 전에 소쿠리에 밭쳐 물기를 뺀 뒤 밥을 짓는다. 햅쌀은 손가락 한 마디(쌀 1: 물 1), 묵은쌀은 손등(쌀 1: 물 1.2~1.5)까지 물을 조절한다. 물의 양은 압력솥—무쇠솥—옹기솥—냄비 순으로 많다. 밥은 센불에서 8~10분 정도 끓여서 밥물이 잦아들게 하고, 약한 불로 5~10분 뜸을 들인다. 뜸 들이기가 끝나면 뚜껑을 재빨리 연다. 밥솥 안에 있던 수증기가 물이 되어 밥 위로 떨어지면 밥에 물기가 생겨 나쁘다.

또 밥을 지을 때 사용하는 솥 아랫부분은 화덕 안으로 들어가므로 열전도율이 높은 쇠솥에 고르게 열이 전달된다. 맛있는 밥은 쌀이 흡수하는 물의 비율, 쌀이 밥이 되면서 늘어난 부피, 온도, 향기 성분이다. 입안에서 느끼는 밥의 차진 정도, 단단함, 씹히는 맛, 혀에 닿는 감촉으로 밥맛이 결정된다.

우리나라 밥솥의 밑이 두꺼운 이유는 솥 밑바닥의 밥을 누렇게 갈변시키기 위해서이다. 그래야 구수한 밥 냄새가 나고, 누룽지가 생긴다. 구수한 냄새는 한국인의 고유한 후각이다. 60~70대 어른들은 어릴 적에 군것질거리라고는 오로지 누룽지밖에 없었기에 젊은 세대가 이해할 수 없는 누룽지 향수가 있다. 고종황제도 새옹에 수라를 짓고 솥바닥의 누룽지를 즐겼다고 한다. 죽음의 길을 떠날 때도 노잣돈으로 지전紙錢을 상여 앞에 들고 가는데 지전이 없는 가난한 사람들은 관 속에 누룽지를 대신 넣었다고 한다.

밥의 역사가 오래된 만큼 밥의 종류도 다양하다. 밥의 재료에 따라 분류하면 다음과 같다.

①쌀과 잡곡으로 짓는 밥: 강낭콩밥, 오곡밥과 같이 잡곡과 함께 짓는 밥. 이런 경우 잡곡의 이름에 '밥'자를 붙여 이르는 것이 일반적이다.

②채소를 넣어 짓는 밥: 고구마밥, 나물밥, 콩나물밥, 곤드레밥과 같이 채소를 함께 넣어 짓는 밥. 이 경우도 나물이름에 '밥'자를 붙여 이르는 것이 대부분이다.

③해산물을 넣어 짓는 밥: 생굴밥, 연어밥, 톳밥과 같이 해산물을 함께 넣어 짓는 밥.

④견과류를 넣어 짓는 밥: 밤밥, 약밥 등 여러 견과류를 넣어 함께 짓는 밥.

⑤탕반류: 콩나물국밥, 소머리국밥, 순대국밥과 같이 국물에 밥을 말아먹는 음식.

⑥밥을 지은 후 여러 재료를 섞는 밥: 회덮밥, 비빔밥 등 밥을 지은 뒤 그 위에 각종 재료를 올려 숟가락으로 비벼먹는 밥.

⑦기타: 주먹밥, 쌈밥, 김밥, 유부초밥, 생선초밥, 볶음밥, 오므라이스, 카레라이스, 즉석밥, 컵밥처럼 다양한 방법으로 조리된 음식.

특징 및 의의 통과의례에서도 중요할 때마다 밥을 지었다. 산모 출산이 임박하면 쌀, 미역, 정화수로 삼신상三神床을 차려 놓았다가 순산 후에 그 쌀로 밥을 짓고 미역국을 끓여 산모에게 첫국밥을 주었다. 아기 돌상에는 흰쌀이 필수품이며, 쌀로 찐 백설기가 꼭 올라간다. 생일이면 흰쌀밥을 먹는 것이 중요한 통과의례의 하나였으며, 혼인 잔치나 회갑 잔치에 올리는 큰 상에도 쌀을 올리거나 쌀로 만든 떡 등 음식을 올린다. 상을 당하면 망자를 위하여 사자상을 올리는데 사잣밥에는 찬이 없고 밥 세 그릇에 짚신 세 켤레, 동전 세 닢을 작은 상이나 채반에 담아 문밖 또는 담 옆에 놓아두었다가 발인할 때 치운다. 또 제상에는 젯메, 장례 후 소상까지 조석상식에도 흰쌀밥을 올렸다.

쌀밥 | 한식진흥원

‘우리 삶의 원동력은 밥심에 있다. 우리 민족은 밥심으로 살아왔다’라는 말이 있다. 이 말처럼 밥은 우리 생활에서 생존을 위하여 먹는 ‘주식’ 이상의 의미가 있다. 밥은 기본이 주식으로 먹는 곡물로 지은 음식을 지칭하지만 이 의미를 넘어 여러 의미를 내포하고 있다. 겉으로는 옷을 잘 차려입고 점잖은 척하는 사람 입에서 거친 말이 나오고 예의 없는 행동을 하면 “밥술깨나 먹으면서 그렇게밖에 행동하지 못하나?”라는 핀잔을 듣는다. 이때 밥은 그 사람의 사는 형편을 나타내는 것이다. 또 길에서 동네 어른을 만나면 “진지 드셨습니까?”라고 인사를 하기도 한다. 이 말은 정말 식사를 했냐는 물음이라기보다 그것을 물으며 그 사람이 편안한지를 알아보는 것이다. 또 아픈 사람이 죽을 먹다가 밥을 먹으면 건강이 좋아졌음을 뜻하고, ‘오늘은 밥값을 제대로 했다’라고 하면 자기 할 일을 충분히 했다고 하는 뜻이고, ‘저 사람은 어려운 일도 밥 먹듯 잘한다’라고 하면 일을 해내는 능력이 있다는 말이다. ‘거짓말을 밥 먹듯 한다’는 속담도 있다. 밥을 먹는 것처럼 거짓말을 자주 한다는 뜻이다. 이같이 밥은 음식에 그치지 않고 넓은 의미로 사용된다. 밥은 우리나라의 식생활에서 농경사회가 본격화되던 시기부터 오늘날까지 상용 주식의 위치를 차지하는 기본 음식이다. 또한 일상에서 밥이 차지하는 의미는 더 넓고 깊다.

키워드 쌀, 잡곡, 주식, 농경사회, 일상

참고자료 한국음식의 맛과 멋(이효지, 신광출판사, 2005), 한국의 음식문화(이효지, 신광출판사, 1998).

필자 이효지(李孝枝)

밥 한번 먹자

정의 한번 만나서 식사하자는 의미의 가까운 관계임을 표현하는 형식적인 인사.

내용 한국 사람들은 “언제 밥 한번 먹자”라는 인사를 자주 한다. 이것은 진짜 약속이 아니라 헤어지면서 하는 형식적인 인사인 경우가 많다. 서로 만나서 밥을 먹을 수 있는 아주 가까운 관계임을 표현한 것이다. 외국인의 경우 이런 형식적인 인사말을 진짜 식사 약속으로 믿고 오해하는 경우도 종종 발생한다.

이처럼 한국인들은 ‘함께 먹고 나누어 먹는 것’을 매우 중요하게 생각한다. 이를 잘 보여주는 어휘가 ‘식구食口’이다. 식구는 한집에 살면서 밥을 같이 먹는 사람의 관계, 즉 가족을 뜻한다. 가족이 혈연관계를 나타내는 어휘라면 식구는 함께 밥을 먹으며 생활하는 가까운 사이임을 의미한다.

직장에서 함께 일하게 되면 “한솥밥을 먹게 되었다” “한솥밥을 먹는 사이”라고 표현한다. 이들은 ‘회사 식구’ ‘사무실 식구’와 같은 표현으로 매일 밥을 같이 먹는 가까운 사이의 한 집단임을 강조하기도 한다.

이렇게 한국인에게 ‘함께 밥을 먹는 것’은 하나의 문화이고 특별한 의미를 지닌다. 이들은 같이 밥을 먹으면서 서로 가깝고 친한 관계임을 확인하고 더 나아가 관계를 발전시키고 싶어 한다. 함께 밥을 먹는 행위에는 서로가 같은 공동체임을 확인하여 ‘우리’라는 내집단을 중시하는 문화적 의미가 담겨 있다. 한국인의 집단주의는 이러한 ‘함께 먹는 행위’의 문화적 실행을 통해 강화되었다고 볼 수 있다.

‘함께 밥을 먹는 행위’를 중시하는 한국인의 문화는 대중매체에서 ‘먹방’으로 유행하고 있다. ‘먹방’은 먹다의 ‘먹’과 방송의 ‘방’이 합쳐진 신조어이다. 먹방은 ‘먹는 모습을 그대로 보여주는 방송’으로 옥스퍼드 영어사전에 한국어 발음 ‘mukbang’으로 실릴 만큼 한국적인 문화가 녹아 있다. 인터넷 방송 등에 직접 출연해 음식을 먹는 사람은 멀리 있거나 모르는 시청자와 음식을 통해 쉽게 가까워지고 같은 식탁에서 함께 식사하는 친근감을 느끼기도 한다.

“언제 밥 한번 먹자”라는 말은 고맥락 문화권인 한국에서는 맥락에 따라 다르게 해석되는 인사말이다. 상황과 어조에 따라 진짜 밥을 먹자는 의미일 수도 있고, 혹은 친근함을 담은 인사 표현일 수도 있다. 고맥락 문화에서는 의사소통 과정에서 상황과 맥락 등이 언어 표현 자체보다 더 중요하다. 이는 주로 농경사회를 기반으로 집단주의가 발전한 동양권에서 나타난다. 고맥락 문화권에 속한 사람들은 사회 구성원 간 다양한 문화 맥락을 공유하고 서로 긴밀하게 연결되어 있다. 또한 명시적인 의사소통보다는 의미가 내포된 암묵적인 의사소통을 중시한다.

반대로 ‘저맥락 문화’란 상황이나 맥락 등의 비언어적 정보보다는 언어적 정보 자체에 집중해 생각을 직접적인 언어로 표현하는 문화를 의미한다. 저맥락 문화는 주로 유목 사회나 다인종 국가에서 나타난다. 다양한 인종과 국적이 융합된 문화적 특성으로 인해 화자의 생각과 입장을 보다 명시적으로 표현하는 것이 중요하다. 개인주의 사회같이 문화 구성원 간 공유하는 문화 맥락이 상대적으로 적은 문화권에서 발전한다. 말하자면 서양인에게 “언제 밥 한번 먹자”라고 말하였다면 두 사람은 정말 밥을 먹게 될 것이다.

특징 및 의의 『밥 한번 먹자 말하지만 얼굴 좀 보고 살잔 뜻입니다』에서 “밥 한번 먹자”라는 말의 속뜻은 ‘보고 싶다’는 의미이다. 또한 “밥 챙겨 먹어”라는 말의 속뜻은 ‘당신을 걱정한다’는 것이며 “밥 먹고 힘내”라는 말은 응원한다는 속내를 담고 있다고 한다. 이를 통해 한국인에게 밥과 인간관계는 떼려야 뗄 수 없는 밀접한 관계임을 알 수 있다. 한국인의 ‘밥을 함께 먹는 행위’는 타인과 생명과 사랑을 나누는 쌍방향 소통을 의미한다. 따라서 고맥락 사회인 한국 사회에서 ‘밥 한번 먹자’는 표현에는 타인과 진짜 속내를 드러내는 소통을 원하는 한국인의 정情과 사랑이 담겨 있다고 할 수 있다.

키워드 형식적인 인사, 집단주의, 고맥락, 한솥밥

참고자료 꼭 알아야 할 한국문화 100(천수연·장한님·차상아, 박이정, 2021), 밥 한번 먹자 말하지만 얼굴 좀 보고 살잔 뜻입니다(정영욱, 부크럼, 2022), 생각의 지도(Richard E. Nisbett, 최인철 역, 김영사, 2004), 한국 언어문화의 고맥락 문화적 특성 연구(최지지, 한양대학교 석사학위논문, 2014).

필자 김해옥(金亥玉)

밥상

정의 음식을 차리기 위한 상 또는 음식을 차린 상.

내용 밥상은 한국인들이 식사할 때 사용하는 가구를 말하지만, 때로는 상 위에 차려진 음식까지 포함하는 뜻으로 사용된다. 음식을 차리는 가구라는 의미에서 밥상은 ‘소반小盤’이라고도 불린다. 한편, 음식이 다 차려진 상태를 지칭하는 밥상의 경우는 ‘밥상을 차리다’에서처럼 음식을 만들어서 그릇에 담아 먹을 수 있도록 하는 상태를 말한다. ‘정성이 가득 담긴 밥상’이라는 표현에서도 음식을 의미한다.

이처럼 밥상은 문자적 의미는 가구이지만, 의미적 해석이 담긴 ‘음식이 차려진 상’ 또는 ‘음식 자체’를 말하는 경우가 더 많다. 그리하여 통상 밥상은 가족의 식사를 일컫는다. 즉 밥상이 지니는 문화적 의미가 별도로 존재한다는 뜻이다. 밥상 위에는 여러 가지 음식이 올라가지만, 유독 ‘밥’을 강조하는 것은 한국인들의 주식이 밥인 까닭으로 생각된다. 더구나 쌀이 귀한 시대에는 밥을 제대로 먹지 못하는 사람들이 많아 밥을 귀하게 여겼다.

밥상은 가족 구조를 알 수 있는 창구이기도 하다. 전통 시대 밥상은 독상이었고, 이 독상을 받는 집안 내의 순서가 있었다. 집안의 어른이 먼저 상을 받고, 다음으로 지위가 낮은 남성들이 받고, 여성은 겸상하는 것이 일반적이었다. 밥상에서도 연령과 성별에 따른 유교적 위계질서를 지켜야 하였다. 그러나 밥상에서는 유교적 규범과 격식만이 강조되었던 것은 아니며, 그 반전도 목격된다. 오히려 가족의 헌신, 애정, 사랑, 이타주의가 앞서는 경우도 많았다. 조부모, 부모는 귀한 반찬이 나오면 어린 손주들을 위해 남겨두고, 시모는 아픈 며느리를 위해 환자용 식단을 만들어서 건강 회복을 최우선시하였다. 밥상은 엄격한 부계사회의 질서 아래서 지켜지는 격식과 따뜻한 밥이 표상하는 가족애를 동시에 담고 있는 문화적인 용어로 보아야 한다.

그래서 현대 한국인들은 밥상공동체를 중요하게 여긴다. KBS에서는 〈한국인의 밥상(2011)〉이라는 교양 프로그램을 시작하면서 밥상공동체를 찾아간다는 기획

① **사각반** | 가로61 세로46 높이30 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속051576
② **양은상** | 지름57 높이19 | 2016 | 국립민속박물관 | 민속019279
③ **두레상** | 지름78 높이25 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속009842
④ **포마이카상** | 가로74 세로74 높이31 | 2016 | 국립민속박물관 | 민속049808

의도를 앞세웠다. 진행자인 최불암이 소박한 한국의 토속 음식을 지키고 있는 사람들을 찾아가서 이야기를 나누는 이 프로그램은 커다란 인기를 얻고 있다. 해당 프로그램은 토속 음식 속에 숨겨진 이야기, 역사, 음식, 문화, 아름다운 영상을 곁들여서 한국의 음식문화를 소개하고 있다. 특히 밥상을 차리는 여성들의 따뜻한 마음, 음식을 나누는 감동이 인간적인 드라마를 보여주고 있다는 평이다.

특징 및 의의 서구나 중국 등 입식 생활을 하는 나라에서는 식사할 때 의자에 앉아 다리가 긴 식탁 위에 음식을 차려놓고 먹는다. 그러나 전통사회 한국에서는 방에 앉아 식사하였다. 온돌이라는 독특한 주거문화를 발달시켜 온 한국인들은 식사 때도 밥상을 방으로 들여서 방바닥에 앉아서 먹은 것이다. 그러다 보니 밥상의 구조도 서구의 식탁과는 달랐다. 소반이라고도 부르는 상은 짧은 다리 위에 상판을 얹은 형태로 들고 옮기기에 쉬운 구조였다. 입식 생활의 식탁이 고정된 가구라면, 밥상은 유동적인 것이었다. 부엌에서 음식을 만들고, 상을 차린 다음 안방이나 마루 또는 사랑채로 밥상을 들고 날랐다. 식탁이 있는 곳으로 사람들이 모이는 것이 아니라, 사람들이 있는 곳으로 밥상을 나른 것이다. 이는 한국의 음식문화를 독특하게 만든 요소 가운데 하나이다.

또한 연령과 성별에 따른 유교적 질서가 밥상에서도 지켜졌다. 부계계승의 원칙을 확고히 하기 위해, 어린 장손에게는 유일하게 할아버지와 겸상하는 특권이 있었다. 집안의 어른인 할아버지는 음식 예절을 교육하는 밥상머리 교육의 훈장이 되었으며, 손자는 할아버지의 교육을 거쳐 예절을 갖춘 사람으로 성장하였다. 그런가 하면, 한국인에게 밥상은 '어머니'의 사랑과 가족애가 담긴 중요한 상징물로 여겨지기도 한다.

밥상 | 후원유원 | 행려풍속도 8폭 병풍 중 부분 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속029254

키워드 밥상공동체, 좌식 생활, 유교적 질서, 가족애

참고자료 밥상을 차리다(주영하, 보림, 2013), 한국인의 밥상(KBS, 2011~).

필자 함한희(咸翰姬)

① **압력밥솥** | 2014 | 국립민속박물관
② **전기밥솥** | 2012 | 국립민속박물관

밥솥

정의 밥을 지을 때 사용하는 취사 용품.

내용 밥솥은 본래 밥, 국, 쇠죽 등을 만들 때 사용하던 중솥 크기의 가마솥을 의미한다. 그러나 설비의 근대화에 따라 부엌에서 아궁이가 없어져 가마솥을 더 이상 사용하지 않게 되었고 연이어 전기밥솥 사용이 보편화되며 전기밥솥이 곧 밥을 짓는 전용 취사도구로 불리게 되었다. 오늘날 '밥솥'이라고 하면 크게 전기밥솥, 혹은 압력솥을 의미한다. 압력솥은 전기밥솥과 달리 가스나 인덕션 등 열원에 직접 가열한다. 본래 압력솥은 서구에서 개발되어 국내에 유입되었으나, 가마솥에서 지은 것과 같은 밥맛을 추구하는 소비자 니즈에 맞추어 점차 다양하게 개발되었다. 압력솥은 손잡이 형태에 따라 크게 양수와 평수로 구분되며, 뚜껑 개폐 방식에 따라 슬라이드식, 강압식, 낙하식, 원터치 잠금식 등이 있다.

한편 현대 한국 가정에서 가장 보편적으로 사용되는 밥솥은 전기밥솥이다. 그 시초를 1921년 혹은 1937년 중일전쟁 때로 보는 등 다양한 설이 있다. 그러나 '일본기록인정협회日本記錄認定協會'의 공식 기록에 따르면, 일본에서 최초의 전기밥솥 발명자는 1955년 미나미 요시타다三並義忠로 1952~1955년까지 3년간 도쿄 시바우라 전기(현 도시바)와 협업한 결과물로서 출시하였다. 도시바東芝는 1955년 12월 세계 최초로 자동전기밥솥을 발매하고, 그 후 폭발적으로 자동전기밥솥이 팔리게 된다. 연이어 최고 월산 20만 대를 판매해 4년 뒤 일본 전가정의 약 절반까지 보급됐으며 총 생산대수도 1,235만 대를 기록하였다. 국내에서 전기밥솥을 처음 출시한 것은 1965년 금성사(현 LG전자)이며, 1972년에는 한일전기가 일본 산요전기와 라이선스를 맺고 전기밥솥을 생산하기 시작하였다. 처음에는 밥을 짓는 기능만 가능하였으므로, 시장에서는 보온밥통과 구분되었다. 그러나 전기밥솥의 기술은 나날이 발전하여 취사 기능과 보온 기능이 합쳐진 것은 물론, 1990년대 중반에는 세계 최초로 압력솥과 전기밥솥을 접목시킨 전기압력밥솥이 한국에서 개발되었고, 1993년에는 국내 최초로 'IH 압력형 전기밥솥'도 출시되었다. IH 가열 방식은 마치 장작불을 지핀 것처럼 강한 화력을 이용하여 밥이 찰지고 구수한 맛이 나는 가마솥 원리를 살려낸 것이 특징이다.

특징 및 의의 전기밥솥은 압력 여부에 따라 일반 밥솥과 압력밥솥으로 구분되는데, 가열 방식에 따라 열판 방식과 IH 방식, IR 방식으로 세분화된다. 전기압력밥솥은 쌀이 주식인 한국인의 필수 조리 기구 중 하나로, 2013년 기준 가정 내 보급률이 93%에 달한다. 또한 2014년 소비자 니즈 조사 결과, 가전제품 관심 품목 중 제 2위로 나타나 이미 높은 보급률에도 불구하고 지속적인 관심을 받고 있는 것을 알 수 있다. 기술이 발전함에 따라 다양한 기능이 추가되고 내솥의 재질도 개발되고 있으며, 시장에는 매년 다양한 신제품이 출시되고 있다.

키워드 중솥, 전기밥솥, 압력밥솥, 밥, 쌀

참고문헌 1970~1990년대 밥솥 디자인에 영향을 끼친 사회문화적 요인 연구(이채은·오창섭, 디자인학연구29-3, 한국디자인학회, 2016), 70년대 전기밥솥의 디자인과 광고(김엘리아나, 한국디자인학회 학술발표대회 논문집, 한국디자인학회, 2015), 밥짓는 도구 디자인 개발에 관한 연구(백순현, 계명대학

교 석사학위논문, 1997), 전기압력밥솥 품질시험 결과보고서(한국소비자원, 2014), 한국인 무엇을 먹고 살았나(주영하·김혜숙·양미경, 한국학중앙연구원 출판부, 2017), 일본기록인정협회(japaneserecords.org), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 도연정(都妍廷)

밥심

정의 밥과 힘의 합성어로, 밥을 먹고 나서 생긴 힘을 뜻하는 말.

내용 밥은 한국인에게 가장 대표적인 주식이고 '한국인은 밥심으로 산다'는 말이 있다. 상황이 어려울 때 "요즘 밥은 먹고 사니?" 또는 친근감을 표시할 때 "밥 한번 먹자"라는 인사말이 일상적으로 쓰인다.

이처럼 밥은 한국인의 '안녕'이나 '평안'을 상징적으로 의미하는 음식이다. 그리고 밥심은 단순히 밥을 먹는 행위와 배부름에서 만들어지는 힘뿐만 아니라 밥을 먹음으로써 생긴 에너지에 의해 채워지는 온기까지도 포함한다. 밥을 만든 사람의 따뜻한 정성과 밥을 먹는 사람들끼리의 소통이 어우러진 밥상에서 밥심의 에너지가 만들어진다.

밥심에서의 '밥'은 기본 생존권에 가장 기초가 되는 일거리, 월급, 건강과 사람됨을 대신한다. '밥그릇을 빼앗기다'에서의 밥은 가장 기초적인 기본 생존권을 뜻하며 '밥그릇' 싸움은 생존 경쟁을 뜻하는 말이다.

한국인에게 '밥을 먹는 행위'는 사람이 모여 함께 사는 모든 것을 대변해 준다. 가족을 의미하는 식구食口는 한집안에 살면서 끼니를 함께 먹는 사람이란 뜻으로 밥을 나누며 가족 집단을 형성하는 힘과 에너지를 의미한다. 이처럼 밥은 가족 중심의 집단주의를 이루면서 정을 나누는 한국인의 가치를 잘 구현한 음식이다.

동서양의 문화적 특성은 지역적 차이보다는 그들이 주식으로 먹는 '밥'과 '빵'의 차이로 생겨났다는 문화 해석도 있다. 밥은 모여서 먹는 공동체 음식으로서 전통적인 가족 중심의 농경 사회, 즉 집단주의 문화(동양문화)를 이루었다고 한다. 이에 비해 빵은 혼자 걸어가며 먹을 수 있는 음식으로 길을 개척하고 정복하는 유목민의 개인주의 문화(서양문화)를 형성하게 되었다는 것이다.

그러나 시대가 흐르면서 우리나라의 주식이었던 쌀이 점차 고기와 빵 위주의 서양식으로 변하고 있다. 통계청이 발표한 "2023년 양곡소비량조사"에 따르면 1인당 연간 쌀 소비량은 56.4*kg*으로 매년 감소하고 있다. 국민 1인당 하루에 밥 한 공기 정도의 쌀만 소비한다는 의미다. 시대가 변했다지만 그럼에도 여전히 한국인의 주식은 '밥'이다. 한국인에게 '밥심'이란 말이 여전히 존재하고, 밥을 먹어야 배가 든든하여 하루를 이겨낼 에너지를 얻기 때문이다.

특징 및 의의 하루 세 끼 먹는 '밥'이지만 한국인의 가족과 인간관계 속에 있는 '밥'은 더 특별한 의미를 가진다. 밥은 서로의 안부를 묻는 응원, 사랑의 메타포다. 밥심에 볼 수 있듯이 밥에 대한 한국인의 마음은 세대를 넘어서 변함없이 타인에 대한 응원과 사랑의 의미를 가지고 있기 때문이다.

키워드 밥, 온기, 사랑의 메타포

참고문헌 2023년 양곡소비량조사(통계청, 2024), 빵은 길을 만들고 밥은 마을을 만든다(권삼윤, 이가서, 2007), 손맛으로 보는 한국인의 문화(정수현·정경조, 삼인, 2014.), 한국인의 문화 유전자(주영하 외, 아모르문디, 2012), 밥심으로 사는 사람들(매일경제, 2018.5.25.), 한국인은 밥심으로 산다(이명아, 민속소식, 2016.2.29.).

필자 김해옥(金亥玉)

방탄소년단
BTS

정의 2013년에 결성된 한국의 남성 7인조 그룹.

내용 방탄소년단BTS은 RM, 진, 슈가, 제이홉, 지민, 뷔, 정국 일곱 명으로 이루어진 남성 그룹으로, 빅히트 뮤직 소속이다. 이들은 전 세계적으로 영문 명칭인 BTS(비티에스)로 더욱 잘 알려져 있으며, 해외에서의 성공 이후 국내에서도 BTS라는 이름으로 불리기도 한다. 그룹명에는 데뷔 때부터 방탄소년단을 표현해왔던 '10대의 억압과 편견을 막아주는 소년들'이라는 뜻과 '현실에 안주하지 않고 꿈을 향해 끊임없이 성장하는 청춘'이라는 'Beyond The Scene'의 의미가 포함돼 있다.

방탄소년단은 작곡자이자 프로듀서로서 god, 백지영, 2AM 등 인기 가수들의 히트곡을 만든 방시혁이 설립한 빅히트 엔터테인먼트(현 빅히트 뮤직)에서 2013년 6월 싱글 〈2 COOL 4 SKOOL〉을 발매하며 데뷔하였다. 방탄소년단은 대형 기획사가 아닌 중소 기획사 소속으로 데뷔했음에도 불구하고 국내외에서 기념비적인 성공을 이루어내며 작은 기획사를 최고의 K-팝 기업으로 만드는 데 큰 역할을 하였다.

방탄소년단은 명실상부 한국을 대표하는 최정상 보이 그룹이다. RM, 슈가, 제이홉은 방탄소년단의 초창기부터 앨범 수록곡 작곡과 작사에 적극적으로 참여하고 있으며 다른 멤버들 역시 음악적으로 뛰어난 기량을 갖췄다.

방탄소년단은 데뷔 후 멜론 뮤직 어워드, 골든디스크 시상식 등 몇몇 국내 주요 음악 시상식에서 신인상을 수상하며 비교적 순탄하게 경력을 시작했다. 방탄소년단은 2014년부터 2016년까지 매년 CJ ENM이 주관하는 한류 해외 콘서트 '케이콘KCON'에서 인상적인 공연을 선보이며 국내외 팬들 사이에서 입소문을 타기 시작했다. 이후 2015년 11월 발매한 네 번째 미니 앨범 〈화양연화 pt.2〉의 타이틀곡 "Run"과 2016년 5월 공개한 리패키지 앨범 〈화양연화 Young Forever〉의 타이틀곡 "불타오르네 FIRE"가 국내외에서 잇달아 히트하며 방탄소년단의 인기는 본격적으로 궤도에 올랐다.

이러한 인기를 바탕으로 방탄소년단은 2017년 미국의 빌보드 뮤직 어워드에서 '톱 소셜 아티스트'상을 받으며 이름을 알렸고, 같은 해 하반기 다섯 번째 미니앨범인 〈LOVE YOURSELF 承 'Her'〉를 빌보드 앨범 순위

방탄소년단 | 빅히트 뮤직

방탄소년단이 표지 모델로 등장한 타임 아시아판 | 2018 | 최규성

빌보드 200의 7위에 올려놓는 성공을 거두었다. 이후 2018년 발매한 정규 3집 〈LOVE YOURSELF 轉 'Tear'〉는 한국 가수가 발매한 한국어 앨범으로서는 최초로 빌보드 200에서 1위에 올랐으며, 이를 시작으로 〈LOVE YOURSELF 結 'Answer'(2018)〉 〈MAP OF THE SOUL: PERSONA(2019)〉 〈MAP OF THE SOUL: 7(2020)〉 〈BE(2020)〉 〈Proof(2022)〉등 총 6장의 앨범을 빌보드 200 1위에 올려놓았다. 이 앨범들은 모두 300만 장 이상 판매되었으며, 특히 〈MAP OF THE SOUL: 7〉 앨범은 2024년 기준 500만 장 이상 판매된 것으로 집계되었다.

앨범의 성공과 더불어 방탄소년단은 빌보드 싱글 순위 HOT 100의 최초 10위권 내 진입 곡인 "FAKE LOVE(2018)"와 최초의 1위곡 "Dynamite(2020)"를 비롯한 수많은 국제적 히트곡을 남겼다. 이 중 "Life Goes On(2020)"은 한국어 노래 최초로 HOT 100에서 1위를 차지한 한 곡이며, "Butter(2021)"는 무려 통산 10주간 1위를 기록했다. 이외에도 영국 록밴드 콜드플레이Coldplay, 미국 가수 제이슨 데룰로Jason Derulo 등과 함께 부

방탄소년단이 표지 모델로 등장한 롤링스톤 | 2021 | 최규성

른 노래들이 크게 성공하기도 했다. 이러한 성공을 바탕으로 방탄소년단은 한국 가수 역대 최대 규모의 전 세계 순회공연을 잇달아 매진시키며 수백만 명의 관객을 불러 모았고, 미국 콘서트 투어 박스오피스 집계 회사 투어링 데이터가 공개한 '2022 전 세계 콘서트 매출액 순위 TOP20'에 따르면, 2022년 한 해에만 1억 1,828만 달러의 공연 수익을 올렸다.

방탄소년단의 공식 팬클럽인 아미ARMY는 유달리 강한 응집력으로 가수에 대한 적극적인 지지 활동을 벌이고 팬클럽의 이름으로 공식적인 기부를 하는 등 음악 산업을 넘어서는 정치·사회적 영향력으로 널리 알려져 있다. 이들의 활동 방식은 이후의 K-팝 팬들의 활동 방식에 큰 영향을 끼쳤다.

특징 및 의의 방탄소년단의 성공은 주로 동아시아에 한정되어 있던 K-팝과 한국 대중음악의 해외 시장을 동아시아 바깥으로 넓히는데 결정적으로 공헌한 것으로 평가된다. 방탄소년단의 성공 이후 다양한 K-팝 가수들이 해외 시장에서 잇달아 성공하면서 K-팝은 한류를 넘어 시대를 대표 문화 중 하나로 자리하게 되었다. 또한 소셜 미디어 내 수용자들의 자발적인 활동과 입소문을 통해 명성을 구축하고 세계적인 스타가 된 방탄소년단은 달라진 미디어 환경과 영향력 및 활용 방식을 전 세계 문화산업에 제시하였다. 더불어 방탄소년단과 아미의 상부상조 관계는 문화산업 내 생산자와 수용자 간의 새로운 관계 형성 양상과 이를 통한 참여 문화의 확립, 대중문화 팬덤의 영향력을 극적으로 보여주는 사례이기도 하다.

키워드 아이돌, 하이브, K-팝, 아미, 한류

참고자료 갈등하는 케이 팝(이규탁, 스리체어스, 2020), 젠지 진정성 K BTS의 성공이 보여주는 것들(이규탁, 안과밖47, 영미문학연구회, 2019), BTS와 아미 컬처(이지행, 커뮤니케이션북스, 2019), Z를 위한 시(이규탁, 21세기북스, 2023), BTS는 지난해 투어로 얼마나 벌었을까(지큐 코리아, 2023.5.2.).

필자 이규탁(李奎卓)

배달

정의 다양한 물건이나 음식을 가져다주는 일.

내용 한국은 배달문화가 발달하였다. 대부분 언제 어디서나 신속하게 무엇이든 배달이 가능하다. 특히 음식 배달 서비스가 대중화되었다. 현대 한국 사회의 배달문화는 오토바이를 이용해 신속하게 물건을 전달해 주는 서비스인 '퀵서비스'와 자장면 등의 중국 음식 배달로부터 대중화되기 시작했다. 음식 배달문화는 전화 주문에서 현재 모바일 애플리케이션에 이르기까지 기술 발전과 소비자의 요구에 맞추어 빠르게 진화되었으며, 이미 한국 생활의 중요한 부분으로 자리 잡고 있다. 최근 O2OOnline to Offline 모바일 서비스인 모바일 배달 앱은 편리하고 효율적인 온라인 주문 및 오프라인 배송 서비스를 제공하고 있다.

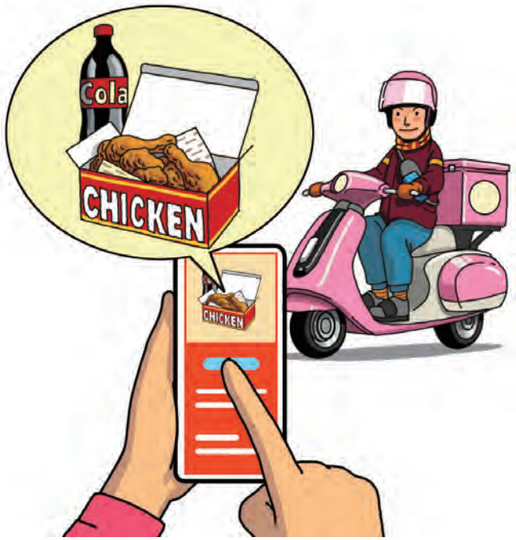
한국에서는 세계 최초로 고객이 온라인 주문을 하면 음식점 직원이 고객의 주소로 배달해 주거나 고객이 직접 음식점을 방문하여 음식을 찾아가는 주문 중개 애플리케이션 '배달통'이 개발되었다. 2010년에 출시된 이 애플리케이션은 앱을 통해 음식점 광고부터 결제 방식까지 구축하였다. 하지만 당시에는 치킨과 중국 음식만 '배달통'을 통해 배달이 되었다. 스마트폰과 인터넷의 보급으로 인해 2010년대 이후 배달 중개 플랫폼인 '배달의 민족' '요기요' '쿠팡이츠'와 같은 애플리케이션이 대중화되고 등록하는 업체가 다양해지면서 배달 서비스 이용자들이 선택할 수 있는 메뉴의 범위 또한 넓어졌다. 배달 음식의 대표 주자였던 치킨과 피자에서 음식점에서 주로 먹던 파스타, 회, 초밥 등의 메뉴뿐만 아니라 분식·디저트·커피까지 배달 음식의 범위가 넓어졌다.

KT경제경영연구소에 따르면 2017년 1분기 5,000억 원에 불과했던 온라인 음식 배달 서비스 총거래액은 2020년 1분기 3조 5,000억 원까지 증가했으며, 이 중 94.3%(3조 3,000억 원)가 배달 앱에서 이루어졌다고 한다. 특히 코로나19의 영향으로 비대면문화의 중요성이 대두되면서 식당을 방문하기보다 배달 앱을 통해 음식을 배달받아 집에서 식사를 해결하는 사람들이 급증했다. 외식 사업자들도 생계와 사업 유지를 위해 배달 판매에 주력했다. 농식품 시스템 연구부에 의하면 지난 2021년 10월 배달 앱 사용 시간은 코로나19 이전인 2020년 1월 대비 약 116% 급증한 것으로 드러났다.

한국의 음식 배달은 스쿠터와 오토바이를 사용하여 보통 30분 이내에 빠르게 이루어지며, 언제 어디서나 배달을 받을 수 있다. 밤늦은 시간에도 야식을 주문하면 배달을 받을 수 있으며, 2020년 4월부터 배달 앱 '요기요'는 편의점 체인점 'CU'와 제휴하여 24시간 배달 서비스를 도입하여 소비자는 늦은 밤 외출하지 않고도 편의점 상품을 구입할 수 있게 되었다. '요기요'뿐만 아니라 배달 앱 '배달의 민족'에서도 편의점 체인점 'GS25'의 물건 구매가 가능하고 'B마트'를 통해 장보기 배달도 가능하게 되면서 한국 배달문화는 더욱 편리하게 발전해 나가고 있다.

또한 집뿐만 아니라 한강과 같은 야외에서도 배달 음식을 받을 수 있다. 특히 한강에는 배달 음식을 편리하게 받을 수 있도록 '배달 존'이 마련되어 있다.

한국의 배달문화가 발전할 수 있었던 이유는 첫째, 좁은 영토와 좁은 건물 간의 간격으로 신속한 배달이 가능하다는 점, 둘째, 비교적 저렴한 배달 용역의 인건비, 셋째, IT 기술의 발달로 정리해 볼 수 있다.



앱으로 배달 주문하는 사람 삽화

특징 및 의의 한국의 배달문화는 조선시대(1392~1910)부터 시작되었다. 최초 배달 음식의 기록은 '냉면'과 해장국인 '효종갱曉鐘羹'에 관한 자료에서 찾아볼 수 있다. 냉면을 한국 최초의 배달 음식으로 본다면 조선시대 실학자인 전라북도 고창 출신의 이재頤齋 황윤석黃允石이 쓴 『이재난고頤齋亂藁』(1768)에 1768년 7월 7일 "과거시험을 본 다음 날 점심에 일행과 함께 냉면을 시켜 먹었다"라고 기록되어 있는 것을 근거로 들 수 있다. 또한 조선 말기 문신이자 시인인 최영년崔永年 쓴 『해동죽지海東竹枝』(1925)라는 시집에서 '효종갱'을 배달시켜서 먹었다는 기록을 찾아볼 수 있다. 『해동죽지』는 세시풍속과 지역 명물 음식을 시로 소개한 책으로 여기에 경기도 광주 남한산성의 유명한 음식인 '효종갱'이 등장한다. 효종갱은 콩나물, 표고, 소갈비, 해삼, 전복 등을 넣고 토장(된장)에 푹 끓인 국이다. 책에는 효종갱을 저녁에 항아리에 담아 솜에 싸서 경성으로 보내면 새벽종이 울릴 때쯤 도착하는데, 국 항아리가 따뜻하고 해장에 더없이 좋다고 한 기록이 있다. 새벽종이 울릴 때 오는 국이라서 이름을 曉(새벽 효), 鐘(종 종) 자를 써서 효종갱이라고 했다고 한다.

키워드 빨리빨리, 오토바이, 야식, 한강, 새벽 배송

참고자료 새로운 트렌드 배달 앱의 지속사용 의도에 영향을 미치는 요인에 대한 연구(이원인·김철중, 문화산업연구21-2, 한국문화산업학회, 2021), 우리나라 음식 배달의 역사(식품외식경영, 2023.5.8.), 국가유산청(khs.go.kr).

필자 천수연(千秀延)

배자
褙子

정의 저고리 위에 입는 소매가 없는 간편한 덧옷.

내용 배자褙子는 남녀 공용으로 저고리 위에 입은 소매가 없는 간편한 덧옷으로 대체로 소매가 없으나 짧은 소매가 있는 것도 있다. 옷의 길이 또한 긴 것과 짧은 것 등 다양하게 있으나, 일반적으로 짧다.

조선시대 출토복식과 그림에는 다양한 모양의 배자를 볼 수 있다. 대표적인 남성 배자 입은 모습은 〈석천한유石泉閑遊〉(1748)에서 찾아볼 수 있다. 조선 후기 남자 배자의 실물은, 단국대학교 석주선기념박물관 소장 고종의 배자가 있다. 배자는 원삼형 깃과 동정이 있고, 앞중심에서 마주 여며지고, 소매가 없으며, 진동 아래는 대부분 고리나 끈으로 연결하며, 앞에서 옷고름으로 매거나 매듭단추로 여민다.

여성용 배자는 대부분 남성의 배자보다 길이가 짧다. 기산箕山 김준근金俊根의 『풍속도첩風俗圖帖』에 신부 큰상 받는 모습에 신부와 시어머니 모두 저고리 길이처럼 짧고 날렵한 소매 없는 배자를 입은 모습이 있다. 배자는 성인뿐 아니라 아이들도 입었는데 어린아이 배자는 돌띠로 장식하기도 하였다. 계절과 지역에 따라, 다양한 소재를 사용하였다. 일제강점기 평양 지역에서는 신부 혼례복은 치마저고리 위에 원삼이나 활옷 대신 털등거리(털배자)를 입는다. 특히 평양 지역의 혼례식 때는 신부뿐만 아니라 신부 들러리들도 털등거리를 입었다. 신부 들러리들은 갓 혼인한 신부들이다. 21세기 이후 남성 아이돌이 바지저고리 위에 간단하게 앞으로 묶는 배자를 입는 모습을 영상에서 연출하여 간편복으로 배자 입는 것이 유행하고 있다.

배자 | 품32 길이44 진동29 고대13 | 광복 이후 | 단국대학교 석주선기념박물관

특징 및 의의 배자는 남녀 공용의 소매가 없는 옷으로 방한이 주목적이었지만, 여자들은 봄, 가을에도 얇은 옷감으로 만들어 덧입기도 하였다. 조선 중기에는 짧은 소매가 있는 것도 있었지만, 18세기 후기 이후에는 소매가 없는 옷으로 변하였다. 깃은 원삼형이나 방령형 깃이 달려 있으며, 합임으로 동정이 달려 있다. 깃 아래에는 원삼 단추 또는 매듭단추와 같은 것이 달려 있다. 배자의 어깨는 연결되어 있지만, 옆트임은 완전히 트여 있거나 겨드랑이 아래에서 깊은 옆트임이 있다. 남자 배자는 대부분 뒷길에는 옷고름이 달려 있고, 앞길에는 고리가 달려 있어 뒷길의 옷고름을 앞길의 고리에 끼어 앞에서 묶게 되어 있다. 남성 배자는 저고리나 포 위에 입는다. 여성 배자는 저고리 위에 입는데 형태는 소매가 없으며, 길이는 저고리 길이와 거의 같은 짧은 길이이다. 배자는 조선 후기의 덧입는 옷이라는 특색이 있다. 특히 평양 지방에서 즐겨 입었던 여자 털등거리(털배자)는 광복 이후에도 겨울철 보온용으로 즐겨 입어 오늘날까지 겨울철 방한용 덧옷으로 입는다. 1950~1960년대에는 돌복이나 어린이 옷으로 털배자를 치마저고리 위에 입기도 하였다.

키워드 소매 없는 짧은 덧옷, 원삼깃, 털배자, 남녀공용

참고자료 다시 태어난 우리옷 환생(서울역사박물관·단국대학교 석주선기념박물관, 2006), 북한지방의 전통복식(단국대학교 석주선기념박물관, 1998), 조선시대 무수의에 관한 연구(이주영, 부산대학교 석사학위논문, 1993), 한국의 미 20(중앙일보사, 1985).

필자 송미경(宋美京)

배추김치

정의 배추를 소금에 절여 물기를 뺀 뒤, 배춧잎 사이사이에 김치 양념을 켜켜이 넣거나 썰어서 양념과 한꺼번에 버무려 만든 김치.

내용 오늘날 배추김치라고 하면 배추를 절인 후 사등분하고 김칫소를 켜켜이 넣어 담근 포기김치를 지칭하는 말로 쓰이지만, 배추김치는 주재료를 기준으로 붙인 이름이고 배추의 품종과 국물 및 양념 유형, 배추를 써는 방식에 따라 부르는 이름이 다음과 같이 분화되어 있다.

- 국물이 많은 경우: 배추동치미(반지), 백김치
- 자르는 형태나 완성된 모양에 따라: 통김치(통배추김치, 포기김치, 두루마리김치, 치마김치), 막김치(써레김치, 덤불김치)
- 배추 품종에 따라: 얼갈이김치, 중거걸이김치, 경종배추김치, 봄동배추김치
- 숙성 정도에 따라: 겉절이(생김치), 묵은지
- 담그는 시기에 따라: 풋김치 또는 햇김치(봄에 새로 난 배추나 무 따위로 담근 김치), 늦김치(봄철까지 먹을 수 있도록 젓갈을 넣지 않고 담근 김치), 지레김치(김장김치가 익기 전에 먹기 위해 담근 김치), 벼락김치(급하게 담가 바로 먹는 김치)

배추김치는 통으로 담근 통김치와 한입 크기로 썰어 만든 막김치가 있다. 막김치는 배추 사이사이에 일일이 김칫소를 넣지 않아도 되므로 배추 구하기 어려운 여름철에 간편하게 담가 먹을 수 있다. 20세기 초반에는 섞박지, 깍두기를 담글 때 배추를 잘게 썰어 함께 담갔기 때문에 그 식습관이 남은 것이다. 김치 제조 업체에서 '맛김치'라는 상표명을 붙이면서 잘게 썰어 담근 김치가 맛김치로 자리 잡기도 하였다. 막김치는 재료를 썰어서 담그다 보니 통김치에 비해 맛과 향 성분의 노출 면적이 넓어 맛이 떨어지기 때문에 고랭지 배추 공급으로 여름에도 통김치를 담가 먹는 식습관이 지속되면서 사라진 측면이 강하다. 한편, 반결구종인 서울배추, 개성배추는 뿌리 부분이 순무처럼 크고 길어서 주먹만 한 크기까지 자란 것도 있었다. 이것만을 모아 배추꼬랑이(꼬랭이) 김치를 담가 먹기도 하였다.

김치 맛에 가장 큰 영향을 미치는 것이 젓갈의 유무와 종류이다. 동해안 지역은 젓갈문화권이 아니기 때문에 생선을 손질하고 남은 부속물을 활용해 김치를 만들었다. 북쪽으로 갈수록 양념 비율이 낮아 심심하며, 초기 발효가 잘 이루어지도록 하기 위해 국물을 많이 넣는다. 국물을 많이 넣어 만드는 북한의 경우 한겨울에 여기에서 우러나온 김칫국에 옥수수로 만든 국수를 말아 김치말이국수를 만들어 먹는다. 남도지역의 경우 간 자체가 강한 것을 선호하기도 하지만 겨울철 기온이 대체로 높기 때문에 양념 비율이 높고 국물이 거의 나오지 않도록 만든다. 찹쌀풀에 고추와 양념을 잘 개어서 듬뿍 발라 발효를 지연시켰다. 걸쭉한 양념을 넣고 빨리 시어지지 않도록 보관하는 문화 배경으로 인해 묵은지라는 문화도 탄생시켰다.

배추김치 | 세계김치연구소

제주도 지역에서는 속이 꽉 찬 통배추는 흔치 않았기 때문에 속이 차지 않은 비결구성 배추로 김치를 담그곤 하였다. 배추 모양이 손바닥처럼 펴진 형태여서 배추김치를 퍼데기김치라고 불렀다. 퍼데기배추는 현지인들이 우엉팟(우영밭)이라 부르는 집 울타리나 노지 밭에서 추위를 이겨낸 것으로, 배추보다 질기고 색도 진하다. 수분 함유량이 높아 절인 후 물을 빼는 데 시간이 오래 걸리며, 배추에서 우러나는 국물이 많아 무생채를 거의 쓰지 않는다고 한다. 퍼데기배추를 손으로 뜯어 절인 후 양념으로 버무리는데 좁쌀죽을 쑤어 넣기도 한다. 북한 지역의 경우 역시 결구가 잘되지 않은 조선 배추로 김치를 담그는 경우가 많은데 속이 차지 않아 배추이파

리가 치마처럼 너풀거린다고 하여 치마김치라고 부르기도 한다.

지역별로 젓갈 종류가 달라 김치의 지역색을 파악할 수 있는 지표가 되기도 한다. 그리고 김칫독은 저장고 역할을 대신하기도 했기 때문에 육류, 가금류, 생선을 넣어 담가 먹기도 하였다. 20세기 전반까지만 하더라도 배추김치에 청각을 사용하는 것이 일반 형태였으나 현재는 거의 사라졌으며, 실고추를 사용하다가 점차 고춧가루로 바뀌면서 사용량도 급증 추세를 보이고 있다.

특징 및 의의 배추김치는 김치의 대명사로 쓰인다. 배추가 주는 특유의 아삭한 질감과 고소함 그리고 양념과 어우러졌을 때 나는 감칠맛이 하얀 쌀밥과 잘 어우러지기 때문에 한국인이 가장 선호하는 김치로 자리 잡았다. 만든 직후부터 전부 먹을 때까지 계속 숙성되면서 맛이 변하는 특징 때문에 초기에는 겉절이나 생김치로 먹을 수 있고, 과숙된 이후에는 찌개·전·만두·볶음밥·김밥·쌈 등 다양한 음식의 부재료로 활용할 수 있어 실용성이 크다는 점도 급속도로 비중을 높이는 데 기여하였다.

키워드 김치, 통김치, 막김치, 젓갈

참고자료 김치의 매운맛 양념 사용 변화에 대한 1920년~2010년대 연대별 문헌고찰(서모란, 숙명여자대학교 석사학위논문, 2015), 지역토속김치종합조사보고서-서울·경기·강원(세계김치연구소, 2016), 지역토속김치종합조사보고서-충청·전라·제주(세계김치연구소, 2016), 바람이 키운 배추 바다가 낳은 액젓 섬 김치에 숨은 비밀(한겨레신문, 2011.11.17.).

필자 박채린(朴彩麟)

백반

정의 흰쌀로만 지은 밥, 혹은 한국인의 기본 식단 구성을 상품화한 음식.

내용 흰쌀로만 지은 밥을 백반白飯이라고 하는데, 확장된 뜻으로는 한국인이 일상적으로 먹는 식단의 기본 구성, 즉 '밥'과 '국' 그리고 '몇 가지 반찬'으로 구성된 한 상이 상품화된 음식을 말한다.

백반이라는 용어가 음식점의 메뉴로 등장한 것은 한국 외식문화의 발달과 관련이 깊다. 1960년대 이후 국가가 주도의 경제개발에 박차를 가하면서 한국에는 산업화와 도시화가 빠르게 진행되었다. 전통적인 농경사회에서 급속히 산업화와 도시화가 진행되면서, 한국인들의 일상생활에도 커다란 변화가 일어났다. 특히 의식주를 둘러싼 변화 가운데 외식산업이 발달하면서 대규모 생산 공장이 가동되고, 식자재 유통이 활성화되었으며 음식 소비의 새로운 양상이 자리 잡게 되었다. 즉 전통적인 농촌사회의 자가 생산·소비 양상에서 가공식품 소비 증가와 외식의 일상화로 변모하기 시작하였다. 나아가 집과 일터가 분리되면서 직장을 다니는 사람들은 더는 집에서 세 끼를 먹을 수 없게 되었다. 점심 식사를 일터에서 해결해야 할 때, 매식買食 또는 외식이 하나의 선택이 되면서, 도시락이나 식당 이용이 활성화되었다.

이 가운데 1960년대까지 한국은 쌀의 자급자족을 실현하지 못하고 있었다. 식량부족 문제를 해결하기 위해 정부는 미국의 잉여농산물을 식량원조 명목으로 대량 수입하였다. 값싼 밀가루 수입으로 분식 장려 운동이 펼쳐지고, 분식집이 등장하였다. 이에 산업화가 진전되면서 집에서 '점심 도시락'을 싸 오던 '샐러리맨' '공무원' 등은 점차 직장 가까운 곳에 생겨나기 시작한 분식집을 비롯한 대중음식점을 이용하게 되었다. 이 과정에서 설렁탕, 육개장, 냉면 등 간편 메뉴를 파는 식당과 함께 가정식 메뉴를 내건 백반집이 나타났다. 백반집은 특별한 조리 기술이 없어도 적은 자본으로 운영이 가능한 음식점이었다. 이에 평소 음식솜씨가 있는 여성들 가운데 일상적으로 먹는 밥, 국 또는 찌개 그리고 몇 가지 반찬을 메뉴로 해서 음식점을 여는 이들이 나타났다. 이들 가운데에는 크게 성공해서 백반집을 규모가 큰 한정식 식당으로 키운 이들도 있다.

백반은 한국 전역에서 찾을 수 있는 대중적인 식사 형태지만, 지역마다 특색 있는 반찬과 조리법을 자랑하는 백반집을 찾아볼 수 있다. 대표적인 예로 전라도는 김치와 젓갈류가 맛있기로 유명해 이를 이용한 반찬이 많다. 한편, 경상도 백반은 간이 강한 반찬이 특징이다. 강원도는 특유의 담백하고 건강한 맛이 특징이고, 충청도는 밥상에 담백하고 소박한 반찬이 많이 올라간다. 지역 백반집 가운데 전라도 백반은 유독 반찬이 많으며 맛이 좋고, 가격이 저렴한 것으로 유명하다.

혹자는 백반이 고급화한 것을 한정식이라고 이해하기도 한다. 말하자면 '고급 음식' '비싼 음식' '대접(하거나 받는) 음식' '격식 차린 음식' 등의 성격을 갖는 것이 한정식이라면, '서민 음식' '대중 음식' '싼 음식' '일상 음식' '친숙한 음식' 등의 성격을 갖는 것이 백반이라고 볼 수 있다. 또 백반은 '우리가 평소 먹는 일상식이라고 한다면, 한정식은 특별한 날에 먹는 잔치 음식과 같다'라고 구별하기도 한다.

가정식 백반 | 2020 | 한국저작권위원회 | CC BY

백반 정식 | 2020 | 한국저작권위원회 | CC BY

특징 및 의의 백반은 문자 그대로 이해하는 것보다는 문화적인 이해가 필요한 용어이다. 흰쌀밥은 원래 귀한 것으로 여겨서 쌀이 부족하였던 시대에는 생일, 명절에만 먹을 수 있었다. 또한 전통사회에는 가정에 귀한 손님이 오면 흰쌀밥을 내던 관습이 있었다. 즉 백반에는 '귀하다'라는 문화적 의미가 들어 있기에 일상식 음식점을 내면서 그러한 명칭이 붙여졌으리라 추측할 수 있다. 하지만, 백반집의 밥과 반찬은 집에서 먹는 것과 크게 다르지 않기 때문에 비싼 가격을 붙일 수 없었다. 따라서 음식점 점주들은 이러한 양면적인 요소를 고려해서 비싸지 않으면서도 집에서 어머니가 지은 것과 같은 밥을 먹을 수 있도록 하였다.

반찬 맛이 뛰어나고 푸짐한 양으로 손님을 대접하여 점포를 크게 성공시킨 백반집도 적지 않다. 그러나 코로나19의 대유행으로 적지 않은 백반집들이 문을 닫았다. 이제는 어디서든 푸짐하고 맛깔스러운 반찬으로 유명한 백반집을 찾는 것은 어려운 일이 되었다.

키워드 쌀밥, 백반집, 대중음식, 소박한 음식, 외식산업

참고자료 음식전쟁 문화전쟁(주영하, 사계절출판사, 2000).

필자 함한희(咸翰姬)

백의
白衣

정의 우리 민족이 즐겨 입어 온 흰빛의 옷.

내용 '백의白衣'는 고려 충렬왕忠烈王 이후, 조선 말부터 일제강점기에 이르기까지 수많은 금지와 탄압에도 '백의민족'이라는 상징과 함께 우리 옷으로 자리 잡아 왔다.

백의는 세 가지 의미와 상징을 담고 있다. 첫째 '소색素色의 옷', 둘째 '상복喪服', 셋째 '관직官職이 없는 자'이다. 이는 입성거리[衣]로서의 '흰옷'과, 가공을 거치지 않은 순수한 것으로의 '소복素服'이 갖는 서로 다른 상징성 때문이다. 백白은 '흰빛' 또는 '희다'와 더불어 '백색白色'으로 통용되지만, '소素'는 소재素材 본래의 것으로서 '소색'에 더 비중을 두고 있다. 여기에는 백색 옷은 누구나 입지만, 소색은 상주喪主, 즉 부모를 여읜 자식이거나 그에 못지않은 벌 받은 자들이 입는 소복 또는 '상복색'이라는 개념도 한몫을 한다. 한편 조선시대에는 사회의 근간이었던 성리학의 이념 속에서도 1648년(인조 26) "백의를 입고 백모白帽를 쓴다면 상인喪人이 흰 옷을 입은 것과 같아 불길한 징조"라 하여 금한 일이 있다. 그러나 1799년(정조 23)에도 성복成服을 벗기 전에 백관들이 입었던 백색 단령團領을 '백의'라고 하고 있는 것을 보면 백의와 상복은 서로 공존할 수밖에 없었던 사회상이 보인다.

백의는 당시 국가가 원하는 민본주의民本主義 통치 개

념의 일부를 엿볼 수 있는 자료가 된다. 『고려사절요高麗史節要』에 "백의도 과거를 열 번까지 볼 수 있는데 …… ", 『연려실기술練藜室記述』에 "백의장원, 관직이 없는 유생·선비"라고 하여 문헌상에는 일반 백성을 상징하는 단어로 표현하고 있다. 이외에 많이 등장하는 '백의종군白衣從軍'도 같은 맥락이다.

백의는 1900년대 초기 한국에 온 외국인에게도 관심의 대상이었다. 한국인이 모두 흰옷을 입고 있다는 데서 '백민白民'이라 했고, 1920년대에도 "사람들이 운집하는 시장은 마치 '솜밭'같이 희다"라고 했다.

일제강점기 탄압 때도 백의는 우리 정서 속에 살아 있었다. 여학생 교복인 저고리나 상의上衣는 대부분 흰색으로 지정하였다. 또 고종高宗의 국상(1919)과 순종純宗의 국상(1926) 때는 민초들까지도 '백의'에 '백모白帽'를 갖추었던 점 등에서 이를 알 수 있다.

이와 같은 백의민족의 유래에 대해 일제식민주의자들 가운데 도리야마 기이치鳥山喜一는 『조선백의고朝鮮白衣考』에서 "고려가 몽골에 침략당한 후 망국의 슬픔 때문에 백의를 입기 시작"했다 하였고, 야나기 무네요시柳宗悅는 "이민족이 겪은 고통, 많은 역사적 경험 때문"이라 하였다.

특징 및 의의 백색은 태양을 상징하는데 우리 민족은 오래전부터 태양숭배사상이 강하여 광명을 나타내는 의미의 흰빛을 신성시하면서, 백의를 즐겨 입었다. 따라서 백의는 하늘과 땅·우주 삼라만상을 경외하며 숭배하는 민족 고유의 신앙에 뿌리를 두고 있음을 의미한다. 이는 제사나 천제의식天祭儀式 때 흰옷을 입고, 흰떡·흰술·흰밥을 올리는 의례에서도 찾을 수 있다. 또한 '순색純色'으로 신성한 의미를 갖는데, 청정·순결·광명·도의의 표상으로 '서색瑞色'이라 하였다. 이 사상은 근세 민간에게까지도 전해지고 있으니, 갓난아기에게 생후 3일 만에 입히는 '흰 것' 만든 배냇저고리가 그것이다.

'금지'와 '탄압'이라는 많은 시련 속에서, 또 거세게 밀어닥친 서양풍西洋風의 유입에도 불구하고 백의는 민족 고유의 기본형인 저고리·바지·치마·버선·포袍에 이르기까지 지켜 왔다.

그러나 2000년대 이후 일상에서 거의 자취를 찾기 어려운 실정이 되었다. 가장 중시해 왔던 의례복인 백색의 상복이나 제례복祭禮服은 국가는 물론 일반 가정에서도 제대로 된 것을 보기 어려워졌다.

백의 | 가로 9 세로 6 | 일제강점기 | 국립민속박물관 | 석남000854

키워드 백색, 흰색, 백의민족, 상복

참고자료 朝鮮王朝實錄, 단군기행(박성수, 교문사, 1988), 우리 생활 100년·옷(고부자, 현암사, 2001), 조선기행(Oppert Ernst, 한우근 역, 일조각, 1974).

필자 고부자(高富子)

벙거지

정의 조선시대 무인 등이 쓰는 전립을 속칭하여 이르는 말.

내용 벙거지는 전립氈笠이라고도 한다. '벙거지'나 '벙테기'라는 명칭은 북방 호족胡族으로부터 온 외래어로, 그 유래는 확실치 않다. 벙거지는 동물의 털에 습기와 열을 가한 후 다져서 펠트처럼 만들고, 그것을 반구형의 둥근 모옥帽屋에 양태를 단 형태이다. 한국에서 전氈으로 만든 입자에 관한 기록은 고려 말경부터 확인할 수 있다. 조선시대에는 군사가 주로 착용하여 전립이라고도 하였으나, 정묘호란(1627)과 병자호란(1636) 이후부터 군민통용軍民通用의 입모가 되었다고 한다. 그리고 일부 사대부와 무관도 모전립을 착용하였다고 한다. 즉 모毛로 제작된 벙거지는 전쟁을 거치면서 17세기 이후 군인뿐만 아니라 사대부에서부터 평민에 이르기까지 두루 유행하게 되었다. 상급 무관이 착용하는 것은 '안올림벙거지'라 하고, 병사처럼 낮은 무인들이 쓰는 것을 '벙거지'라 하였다. 안올림벙거지는 품질이 좋은 모로 제작하며, 양태에는 남색의 고급 비단으로 안을 올렸다. 정수리에는 계급에 따라 모자의 꼭대기에 금·은·말총·나무 등으로 제작된 정자頂子(갓 위에 다는 장식)를 달고, 여기에 공작미孔雀尾(깃털을 모아 만든 장식)와 상모(象毛 혹은 槊毛, 모자에 다는 털 장식)를 장식한다. 여기에 밀화갓끈[蜜花纓]을 달았다. 이에 반해 조선조 궁중 또는 반가의 군노軍奴, 전령, 사대부가의 하인 등이 착용한 벙거지는 돼지털을 모아 다져서 거칠게 만들었으며, 모정은 높고 둥근 편이면서, 장식이 없고 끈을 매단 형태이다. 일부 역할 및 상황에 따라 정자, 상모 등을 장식하기도 하였다. 벙거지는 대부분 흑의와 병용해 사용되었다. 지역에 따라 황해도에서는 벙터지, 제주도에서는 털벌립, 털벙것이라 불린다. 농악패의 잽이들이 쓰는 모자도 벙거지 또는 상모라 부른다. 농악에서는 공작미를 달지 않고, 종이나 깃털로 상모를 길게 만들어 단다. 혼례식 때 신행에 뒤따르는 짐꾼들도 벙거지를 쓰며, 무당굿에서도 전복을 입고 벙거지를 쓰고 굿을 하기도 한다.

최근 영화·드라마·재현 행사 등 다양한 콘텐츠에 보이는 하급 군병의 벙거지는 다음과 같다. 영화 〈군도: 민란의 시대(2014)〉에 등장하는 포졸의 벙거지는 둥근 모정에 흑색 정자가 달린 형태이다. KBS에서 방영한 〈시대의 작창 판소리(2014)〉의 1부 '범법자 춘향 재판기'에 등장하는 포졸의 벙거지는 둥근 모정에 붉은 상모 장식이 달리고, 모자와 양태 사이에 흰색의 실을 꼬아서 엮은 끈 장식이 있다. 일부는 상모 장식이 없고, 끈 장식이 비교적 얇은 형태의 벙거지도 보인다. 퓨전사극 드라마인 〈조선변호사(2023)〉에 등장하는 한성부 소속 병졸의 벙거지는 둥근 모정에 정자 장식, 회색 계열의 상모 장식, 검은색과 흰색의 굵은 실을 꼬아서 엮은 끈이 모자와 양태 사이에 둘린 형태이다.

벙거지 | 높이7 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속001451

국가유산청에서 진행하는 '창덕궁 돈화문 수문장 교대식 재현 행사'에 등장하는 군병의 벙거지는 모정으로 갈수록 뾰족해지는 형태로, 모정에는 정자에 붉은색 상모가 장식되어 있으며, 흰색과 붉은색 등 한 가지 색으로 꼬아서 엮은 끈이 모자와 양태 사이에 둘려 있다. 남원의 시민 참여형 문화 공연인 〈신관사또 부임행차〉 중에 등장하는 농악대의 벙거지는 둥근 모정과 정자에 종이나 깃털로 상모를 길게 매달아 장식이 되어 있었다.

특징 및 의의 영화·드라마 등에서 낮은 계급이 착용하는 벙거지에는 정자 장식, 상모, 모자와 양태 사이에 끈 장식이 있는 경우가 다수였으며, 콘텐츠의 기획 내용, 영상미 등 제작진의 의도에 따라 일부 장식에는 기록에 없는 새로운 형태의 색상을 쓰기도 하였다. 반면 국가유산청에서 운영하는 재현 행사는 설정된 시대에 맞춰 기록을 충실히 고증한 벙거지의 모습을 볼 수 있다.

기수의 벙거지 | 2021 | 국가유산진흥원

벙거지 | 신임 관리의 행차 중 부분 | 전 김홍도 | 조선 | 국립중앙박물관 | 덕수6441

키워드 전, 상모, 전립, 군사, 병졸

참고자료 高麗史, 三才圖會, 林下筆記, 靑莊館全書, 군복 관모에 관한 연구(강순제, 학예지4, 육군사관학교 육군박물관, 1995), 조선상식문답(최남선, 동명사, 1946), 한국 군복의 변천사 연구(김정자, 민속원, 1998), 한국복식사전(강순제 외, 민속원, 2015), 한국의식주생활사전-의생활(국립민속박물관, 2017), 한민족역사문화도감-의생활(국립민속박물관, 2005), 국가유산청(khs.go.kr), 남원시관광협의회(namwontour.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr), 돈화문 수문장 교대식 개막식 현장(국가유산청 유튜브, 2021.5.8.).

필자 염정하(廉貞夏)

별에서 온 그대

정의 2013년 12월 18일부터 2014년 2월 27일까지 SBS에서 방영되어 중국 내 한류 열풍을 되살렸다는 평가를 받는 21부작 드라마.

내용 〈별에서 온 그대(2013)〉는 로맨틱 코미디에 판타지와 스릴러가 더해진 복합장르에 속한다. 장태유가 연출을, 박지은이 극본을 맡았으며 전지현과 김수현이 출연하였다. 〈대장금(2003)〉 이후 한동안 주춤했던 중국 내 한류 열풍을 되살린 콘텐츠로 평가받는다. 이 작품은 『광해군일기光海君日記』에 기록된 1609년의 미확인 비행 물체 목격담을 모티프로, 400년 동안 서울(한양)에서 살아온 '외계인' 캐릭터를 남자 주인공으로 설정하였다. 젊고 잘생겼으며 경제력을 갖춘 대학교수라는 비현실적으로 완벽한 남자 주인공 캐릭터는 '외계인'이란 설정 덕에 가능해진다.

드라마는 외계인 도민준(김수현)이 옆집에 사는 한류 스타 천송이(전지현)가 위험에 빠질 때마다 나타나 구해 주는 에피소드를 중심으로 전개된다. 시청자는 모든 것을 갖춘 완벽한 존재가 사랑이라는 감정에 휘둘리는 모습을 보며 인간적인 매력을 느끼게 된다. 이에 더해 엉뚱함과 백치미를 지녔으되 사랑에 적극적인 천송이는 로맨틱 코미디의 전형적인 캐릭터이다. 둘은 모든 문제를 해결하고 사랑을 완성하나, 외계인 도민준은 지구를 떠나야만 한다. 하지만 도민준이 지구로 돌아와 머무는 시간을 늘려가며 애틋한 사랑을 이어 간다.

<별에서 온 그대>포스터 | HB엔터테인먼트·SBS | 2013

특징 및 의의 〈별에서 온 그대〉가 방영되기 전까지만 해도 한국 드라마에서 외계인이 주인공으로 등장하는 판타지 장르는 쉽게 볼 수 없었다. 촬영과 방송이 거의 동시에 이뤄지는 제작 환경에서 시각 특수 효과와 컴퓨터그래픽 등 후반 작업에 들일 시간과 비용이 부족한 것이 한 이유였다. 2010년대에 들어서 드라마의 장르가 다양해지고, 장르 간 혼합이 활발해졌다. 특히 남녀 간 영혼이 뒤바뀌는 〈시크릿 가든(2010)〉이 큰 성공을 거둔 뒤 타임슬립과 초능력 등 판타지가 가미된 드라마가 증가하였다. 이러한 흐름 속에서 외계인을 등장시킨 〈별에서 온 그대〉는 판타지와 로맨스, 스릴러를 넘나들며 한국 드라마의 장르적 다양성을 한 단계 더 높였다.

2005~2006년경 〈대장금〉의 성공을 지켜본 중국 당국은 TV 채널의 외국 드라마 방영 규제를 강화하였다. 하지만 2010년대 들어 미디어 기술의 발달은 인터넷 스트리밍 사이트를 활성화해, 10~35세의 젊은 여성층이 온라인을 통해 외국 드라마를 쉽게 시청했다. 이들이 〈별에서 온 그대〉를 집중적으로 시청했으며, 극 중 천송이가 착용한 립스틱과 의류 등을 구매하고, 그의 식습관을 따라 해 중국 내 한국 치킨집 매출과 한국 라면의 판매량이 급증하였다. 이러한 '치맥(치킨과 맥주를 함께 이르는 말)' 열풍은 아시아 다수의 국가에서도 발생해, 한류의 범위가 다양한 먹거리로 확장되었다.

〈엽기적인 그녀(2001)〉로 2000년대 초반 원조 한류 스타였던 전지현은 이 드라마로 새로운 전성기를 맞이했다. 김수현은 〈별에서 온 그대〉를 통해 명실상부한 최고 한류 스타로 떠올랐다. 드라마 종영 직후 그는 아시아 7개국 9개 도시에서 팬미팅을 개최하였으며, 중국의 한 방송국은 예능 프로그램에 김수현을 출연시키기 위해 전세기를 보낼 정도였다.

키워드 중국 한류, 전지현, 김수현, 치맥, 화장품

참고자료 중국 여성 시청자들의 한국 드라마 수용방식과 상품소비에 대한 문화적 이해(라셔셔, 한양대학교 석사학위논문, 2015), 한류 따라 하기 현상이 한국문화 산업에 미치는 영향에 관한 연구(김성애, 이화자여대학교 석사학위논문, 2016), 네이버 라인 별그대 타고 동남아에서 인기몰이(한국경제, 2014.5.8.), 별그대 전지현 김수현 2015년에도 광고 대박 중서 인기 어마어마(스포츠경향, 2015.1.15.).

필자 심두보(沈斗輔)

보쌈

정의 삶은 돼지고기를 얇게 썰어 절인 배추나 배추김치에 싸 먹는 음식.

내용 보쌈이라는 용어가 등장한 것은 비교적 근래의 일이다. 물론 조선시대에도 이와 유사한 음식이 존재하였다. 조선 후기 실학자 최한기崔漢綺(1803~1877)가 쓴 『농정회요農政會要』에서는 이를 '숙저육熟猪肉'이라 했는데, 삶은 돼지고기를 얇게 썰어 절인 배추 줄기에 편육을 말아 싸서 초간장醋醬에 찍어 먹는다고 하였다.

숙저육처럼 고기를 물에 넣고 삶는 방식은 한식의

보쌈 | 2024 | 국립민속박물관

가장 보편적인 고기 조리법이다. 조선시대에는 고기를 삶아 물기를 뺀 것을 수육水肉, 수육을 얇게 저민 것을 편육片肉이라 불렀다. 당시 사람들은 주로 소고기를 이용하여 수육과 편육을 만들어 먹었는데, 그중에서도 양지머리 삶은 것을 제일 맛있는 것으로 여겼다.

한편 기름기가 많은 돼지고기도 삶으면 맛이 부드러워 편육 재료로 자주 사용되었다. 근대 이후 돼지고기 편육은 '제육편육[豬肉片肉]'으로 불렸다. 이용기李用基의 『조선무쌍신식요리제법』에서는 제육편육용으로는 돼지머리를 으뜸으로 치고, 그 다음으로 돼지고기 유통(젖가슴)이 좋다고 하였다. 대한제국의 소주방 궁녀이자 '조선왕조 궁중음식' 기능보유자인 한희순韓熙順(1889~1972)은 『이조궁정요리통고』에서 삼겹살 부위를 제육편육 재료로 사용한다고 말하기도 하였다.

돼지고기 편육이 '보쌈'이라는 이름을 얻게 된 것은, 1987년 오진권·김순진 부부가 창업한 '놀부보쌈'이 전국적으로 큰 인기를 얻게 되면서였다. 이들 부부는 기존의 돼지고기 편육을 새롭게 구성하여, 보쌈이라는 메뉴로 내놓았다. 그전에는 편육을 통배추김치에 싸 먹거나 새우젓국에 찍어 먹는 방식으로 즐겼지만, 보쌈은 김칫소를 별도로 제공하여 절인 배춧잎에 싸 먹게 했다. 전통음식을 재해석한 놀부보쌈은 대중의 입맛을 사로잡으며 창업 3년 만에 34개의 체인점을 거느리는 쾌거를 이루었고, 더불어 수많은 보쌈 전문점들이 출현하여 성업盛業을 이루었다.

특징 및 의의 햄버거·치킨·도넛 등을 판매하는 서구형 음식점은 1979년부터 이미 표준화·대형화·체인화가 이루어진 데 반해, 밥·국·반찬으로 구성된 한식 메뉴는 표준화에 어려움을 겪었다. 이런 가운데 보쌈은 1980년대 후반부터 메뉴를 표준화하고 대량 생산한 뒤 가맹점을 통해 판매하는 방식으로, 한식 프랜차이즈화의 가능성을 보여주었다. 또한 1990년대 이후 점포 없이 전화주문만으로 음식을 가져다주는 배달서비스가 한국에 정착되면서 보쌈은 배달음식으로도 크게 각광을 받았는데, 이는 맛과 가격은 물론 메뉴 구성에서도 일찌감치 표준화를 이루었기에 가능한 일이었다.

키워드 돼지고기, 편육, 놀부 보쌈, 배달

참고자료 고기의 인문학(정혜경, 따비, 2019), 한국인 무엇을 먹고 살았나(주영하·김혜숙·양미경, 한국학중앙연구원출판부, 2017), 놀부보쌈(매일경제, 1990.4.18.), 보쌈체인화 성공한 김순진씨 음식맛은 구수한 손맛(경향신문, 1990.5.14.), 한국전통지식포탈(koreantk.com).

필자 양미경(梁渼景)

보아

정의 2000년에 데뷔해 한국과 일본의 음악 시장에서 모두 성공을 거둔 최초의 한국 가수.

내용 보아BoA는 2000년에 데뷔한 한국의 가수이다. 1986년 11월 5일 경기도 구리시에서 태어난 보아는 열세 살이었던 1998년에 SM엔터테인먼트의 연습생이 되었고, 약 2년 반 동안 노래와 춤, 일본어와 영어를 비롯한 외국어를 연습하였다. 2000년 8월, 열다섯 살 때 발표한 첫 번째 앨범 〈ID; Peace B〉는 20만 장이 넘는 음반 판매량을 기록하고 지상파 음악 방송 1위 후보에 오르는 등 관심을 모았으며, 그해 연말 열린 다수의 가요 시상식에서 신인상을 석권하며 주목해야 할 신예로 이름을 알렸다.

보아는 데뷔 전부터 해외 시장 진출을 목표로 하였는데, 특히 세계 2위 규모의 음악 시장이었던 일본이 타깃이었다. 한국에서 데뷔한 이듬해 일본으로 간 보아는 일본의 대형 음반사인 에이벡스 엔터테인먼트와 계약하고 한국 데뷔 앨범의 타이틀곡 "ID; Peace B(2001)"를 일본어로 번안해 발표하였다. 데뷔 싱글 〈ID; Peace B〉와 두 번째 싱글 〈Amazing Kiss(2001)〉까지는 큰 반응을 얻지 못했지만, 그해 연말에 낸 세 번째 싱글 〈気持ちはつたわる(마음은 전해진다)〉가 호응을 끌어내며 활동의 기반을 마련하였다.

보아는 일본에서 발매한 네 번째 싱글 〈LISTEN TO MY HEART(2002)〉가 일본의 오리콘 싱글 차트 5위에 올라 인기를 끈 데 이어, 같은 이름의 첫 번째 정규 앨범이 오리콘 앨범 차트 1위에 오르며 새로운 스타의 탄생을 알렸다. 한국 가수가 일본 차트의 정상을 차지한 건 보아가 최초였다. 이에 한국의 모든 지상파 뉴스가 대서특필할 정도로 큰 화제를 모았고, 이후 보아는 한국에 돌아와 2집 〈No.1〉을 발표하고 한국 시장에서도 정상에 올랐다. 보아는 그해 연말 열린 여러 가요 시상식에서 대상을 받으면서 최연소 대상 수상자라는 기록을 세웠다.

이때부터 보아는 한국과 일본을 아우르는 파죽지세의 활동을 이어갔다. 2003년 당시 노무현 대통령과 고이즈미 준이치로小泉 純一郎 일본 총리의 정상회담 만찬에 초청되어 한국과 일본을 잇는 문화 사절, 민간 외교관이라는 찬사를 받기도 하였다. 한국 가수 최초로 일본에서 밀리언 셀러가 되는가 하면, 회당 1만 명 이상의 관객을 모을 수 있는 아레나 투어 역시 2004년 처음으로 열었다. 이후 보아는 한일 양국을 오가며 "Valenti(2002)" "아틀란티스 소녀(2003)" "My Name(2004)" "Girls On Top(2005)" "メリクリ(메리크리)(2005)" 등의 히트곡을 연이어 탄생시켰다. 이 무렵 보아에게 '아시아의 별'이라는 별명이 붙었다.

보아의 활동은 아시아에 그치지 않았다. 2008년 싱글 〈Eat You Up〉으로 미국 시장에 정식 진출한 보아는 이듬해 미국에서 첫 번째 정규 앨범 〈BoA〉를 발표하고 앨범 차트인 빌보드 200에서 127위에 올랐다. 한국 가수가 빌보드 메인 차트에 오른 것은 보아가 최초였다. 비록 일본에서의 극적인 성공에 비할 바는 아니었지만, 미국 진출을 적극적으로 시도해 의미 있는 성과를 거두었고, 작곡가와 프로듀서·안무가 등 영미와 유럽의 제작진과 협업하며 서구의 네트워크를 국내 음악 시장에 연결하였다는 평가를 받았다.

한국에 돌아온 보아는 이후 홀로 작사, 작곡한 "Only One(2012)"으로 인기 차트에 오르며 싱어송라이터로 입지를 다졌고, 2015년에는 전곡을 직접 만들고 프로듀싱한 정규 8집 〈Kiss My Lips〉로 작품성을 인정받으며 음악적 성장을 증명하였다. 당시 가요 사상 여자 아이돌 가수로는 최연소로 세종문화회관에서 공연을 하였다. 보아는 지금까지 한국과 일본 등에서 1,000만 장 이상

보아 일본 싱글 앨범 ID:PEACE B | 2001 | 최규성

보아 | SM엔터테인먼트

의 음반을 판매하였고, 각국 시상식에서 수많은 상을 받았으며, 제7회 대한민국 대중문화예술상에서 대통령표창을 받는 등 한국의 대중문화를 세계에 알린 대표적인 인물 중 한 명으로 평가받고 있다.

특징 및 의의 보아 이전까지는 한국의 가수가 해외에서 자국 가수만큼 사랑받은 사례가 거의 없었다. 보아는 일본에서 한류가 형성되기 전에 활동을 시작해 인기를 얻고 정상에 오르면서 한국의 음악과 문화를 일본에 알린 대표적인 인물이다. 이후 중국, 대만, 베트남 등 아시아 전역에서 이름을 알리며 1세대 한류 스타로 활약하였고, 나아가 미국 음악 시장 진출을 적극적으로 도모하여 오늘날 K-팝이 세계로 뻗어갈 수 있는 토대를 마련하였다.

키워드 ID Peace B, 최연소 대상 수상자, 아시아의 별, 1세대 한류 스타, 오리콘 차트

참고자료 20년차 아시아의 별 보아 격렬한 춤과 라이브 5500여 관객 홀렸다(조선일보, 2023.3.12.), 롤모델도 없었던 K팝 선구자 보아의 길이 K팝의 역사(헤럴드경제, 2020.8.26.), 보아 소속사에 내가 곡 다 쓰겠다 큰소리(문화일보, 2015.7.22.), 보아 오늘 일 데뷔 20주년 앨범 발매 한류 개척한 더 그레이티스트(뉴시스, 2022.5.30.), 보아 일본 음반판매 주간순위도 석권(연합뉴스, 2002.3.20.), 보아의 20년 K팝의 20년(매일경제, 2023.3.31.).

필자 정민재(鄭民載)

보자기

정의 물건을 감싸 내용물을 안전하게 보관하거나 운반하고 예를 갖추어 포장하는 데 사용하였던 생활용품.

내용 조선시대 궁중과 민간의 생활 전반에 걸쳐 두루 사용하였던 보자기는 한자어로 발음이 같은 복福을 뜻해 복을 짓고 복을 쌓는다는 길상의 의미를 담고 있다. 주로 옷감을 사용해 사각형 모양으로 만들어 물건의 모양이나 크기에 구애를 받지 않고 물품을 담을 수 있으며, 모서리에 한 개에서 네 개까지의 긴 끈을 달아 보자기 몸체로는 물건을 감싸고 끈으로 매듭을 묶어 고정하는 형태이다.

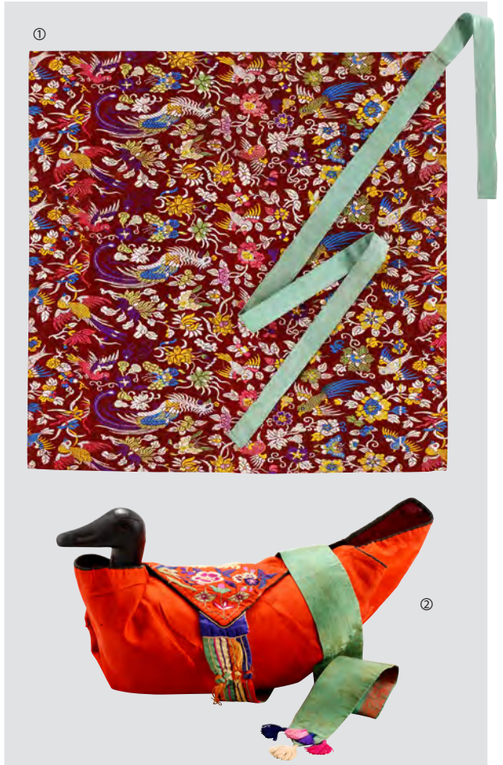
보자기는 쓰임새와 장식 기법, 제작 방법에 따라 그 종류가 매우 다양하다. 안감을 두지 않고 튼튼하게 처리한 솔기선이 아름다운 홑보, 겉감과 대비되는 색상의 안감을 두어 배색의 미를 가지는 겹보, 옷감 조각을 이어 만든 조각보, 수를 놓아 꾸민 자수보, 솜을 두고 촘촘히 누벼서 만든 누비보, 색지를 오려 붙여 장식한 색지보, 금박으로 꾸민 금박보, 화원이 그림을 그려 장식한 인문보, 판화로 무늬를 찍은 인염보 등 다양한 전통 공예기법으로 꾸민 보자기는 실용성뿐 아니라 뛰어난 조형미를 담고 있다.

조선시대 궁중에서는 어보御寶와 어책御冊 등 귀한 의물儀物을 격식을 갖추어 포장하는 봉과封裹, 왕실 혼례에 사용되는 예물을 포장하는 데 금박과 그림으로 장식한 보자기와 무늬를 넣어 직조한 값비싼 비단 보자기를 사용하였다. 그 외에도 연회의 음식이 식지 않게 솜을 두어 누비고 기름종이를 덧댄 맛보를 썼다. 왕실의례에 소용되는 다양한 종류의 보자기는 의례를 위해 침선비와 금박장과 화원 등 전문 장인들을 동원해 수백 건씩 만들었다.

한편 민간에서는 빨래를 싸서 빨래터로 이동하기 위해 사용한 빨래보, 이불을 싸 두었던 이불보, 횃대에 걸어놓은 옷을 덮는 횃댓보, 밥상을 덮는 상보 등 의식주 생활 전반에 걸쳐 다양한 보자기를 사용하였다. 일상생활에 필요한 보자기 외에도 혼례에 사용되는 사주보, 함보, 기러기보 등 예단과 혼수품을 포장하기 위해 색색의 옷감 조각을 잇거나 길상무늬를 수놓아 보자기를 아름답게 꾸미는 등 실용성과 장식성을 겸한 보자기문화를 향유하였다.

특징 및 의의 물자가 귀했던 전통시대에 옷감 조각을 아껴 모았다가 조화롭게 이어 만든 조각보와 길상무늬를 수놓은 수보는 생필품이자 여성들의 미감을 마음껏 펼쳤던 창작 활동의 결과물이었다. 보자기의 뛰어난 조형미는 현대 여성들의 규방공예로 이어져 오늘날에도 많은 여성에 의해 활발히 재창조되고 있다. 생활양식이 변화한 현대 사회에서도 보자기문화는 환경을 생각하는 제로웨이스트zero waste 정신과 귀한 선물을 아름답게 포장해 전하는 선물문화로 이어지고 있다. 또한 전통 보자기의 아름다운 색채와 무늬는 각종 문화상품과 패션의 모티브로 활용되고 있다.

상자를 싼 보자기 | 2015 | 한국저작권위원회 | CC BY



① 영친왕비 화조접문 페물보 | 가로43 세로42 | 일제강점기 | 국립고궁박물관 | 궁중322
② 목안을 싼 기러기보 | 2013 | 국립민속박물관

키워드 규방공예, 왕실 포장, 포대기, 보따리

참고자료 궁중보자기(국립고궁박물관, 2015), 이어령의 보자기 인문학(이어령, 마로니에북스, 2015), 조선시대 궁중 인문보자기 연구(권혜진, 한국복식49, 단국대학교 석주선기념박물관, 2023), 조선왕실의 포장예술(국립고궁박물관, 2017), 럭셔리 에르메스는 왜 한국 보자기를 둘렀나(중앙일보, 2019.2.12.).

필자 권혜진(權惠珍)

복건
幅巾

정의 유생(유학자)이나 미혼 남성들이 쓰던, 검은색 비단으로 만든 쓰개.

내용 복건幅巾은 복건幞巾으로 표기하기도 하며 옷감 한 폭을 이용하여 만드는 남성용 쓰개이다. 일반적으로 검은색 비단을 사용해서 만들었으나 검은색에 가까운 아청색 옷감으로 만든 것도 있다. 복건은 검은 비단 한 폭을 반으로 접어서 윗부분을 곡선으로 막고 양옆 이마 부근에 한두 개의 큰 주름을 잡고 양옆 귀 부근에 끈을 달아 만들었다. 착용 시에는 이 끈을 뒤통수에서 묶어 고정하고, 모자의 윗부분을 둥글고 뾰족하도록 세워 올리면 뒤쪽으로 긴 자락이 늘어지는 특징이 있다.

『오주연문장전산고五洲衍文長箋散稿』에 따르면 복건의 기원은 중국 후한後漢시대로 거슬러 올라간다. 송宋 대에 이르러 사마광司馬光이 복건과 깊이 감싸는 형태의 의복인 심의深衣를 평상시[燕居] 의관衣冠으로 착용하였고, 주희朱熹가 이를 『가례家禮』에 권장하면서 유학자들 사이에서 유행하게 되었다.

『경국대전經國大典』과 『대전통편大典通編』에 학생들이 학내學內에서 착용하는 치포건緇布巾이 언급되는데, 이는 복건을 지칭하는 것으로 추정된다. 이를 통해 복건이 조선 초기부터 유학자의 상징적인 모자로 인식되었음을 짐작할 수 있다. 조선시대 대표적인 성리학자인 송시열宋時烈, 이재李縡, 김이안金履安, 정경순鄭景淳 등의 초상화에서 심의나 도포를 입고 복건을 착용한 모습을 볼 수 있다. 또한 조선 말기 사진 자료에서는 사대부들이 착용하는 긴 포袍의 하나인 학창의學氅衣를 입은 채 복건을 쓴 모습도 확인된다.

복건의 착용에 대한 견해는 시대에 따라 변화했다. 퇴계退溪 이황李滉은 복건이 불교의 승건僧巾과 유사하다 하여 착용을 반대하기도 하였으며, 조선 후기에는 복건 착용이 복식이 사치스럽고 요사스러워진다는 '복요服妖' 논란의 대상이 되기도 하였다. 이에 따라 조선 말기에는 복건을 쓰는 유생 수가 감소하게 되었고, 이후 복건은 사대부가의 미혼 남성이나 남아의 통상예복이 되었다.

『사례편람四禮便覽』과 『성호사설星湖僿說』에 따르면 남아가 관례冠禮를 치를 때 심의를 입으면서 검은 베로 만든 관인 치포관緇布冠과 복건을 착용했으며, 왕실에서는 왕자의 백일복·돌복·설빔 등에 복건을 마련하였다는 기록이 있다.

남아가 착용했던 복건은 가장자리와 끈에 수복壽福·부귀富貴·다남多男 등의 길상어문吉祥語文과 봉황 박쥐 등의 문양을 금박으로 장식하여 건강과 장수, 자손의 번성을 기원하였다. 호사스럽게 꾸밀 때는 이마 부분에 석웅황이나 비취 등의 보석을 장식하기도 하였다. 1세부터 4~5세 남아에게는 호랑이 얼굴 모양으로 장식한 복건인 '호건'을 씌우기도 하였다. 호랑이의 지혜와 용맹을 아이에게 전하고자 하는 염원을 담아 호랑이의 눈과 입 모양을 수놓고 귀를 따로 만들어 붙이며 자수 실로 상모를 만들어 코를 장식하였다. 호건의 생김새는 제작자의 의도에 따라 눈, 귀, 이빨의 표현이 다양하였으며, 복건과 마찬가지로 금박 장식을 하기도 했다. 1900년대 반가班家의 남아들이 색동옷과 호건을 착용한 사진이 남아 있어 아동 한복의 전형적인 모습을 알 수 있다.

석가탄신일의 복건을 쓴 아이 | 엘리자베스 키스 | 가로19 세로25 | 일제강점기 | 국립민속박물관 | 민속040776

특징 및 의의 복건은 조선시대 사대부 계층의 미혼 남성과 유생들이 주로 착용했던 모자로, 착용자의 사회적 지위와 학문적 배경을 나타내는 상징물이기도 했다. 특히 심의와 복건을 함께 착용하는 것은 유학자의 정체성을 표현하는 수단이었으며, 이는 조선시대 유교문화를 표현하는 방식 중 하나였다. 조선 말기 이후에는 남자아이의 대표적인 모자로 사용되었고, 현재는 남아의 첫돌 복식에서 착용하고 있다. 또한 전통 의례 재현 행사나 문화행사에서 복건을 착용하는 모습을 종종 볼 수 있다.

최근에는 글로벌 OTT(온라인동영상서비스)를 통해 방영된 여러 한국 사극에서도 복건을 살펴볼 수 있다. 〈성균관 스캔들(2010)〉 〈백일의 낭군님(2018)〉 〈나의 나라(2019)〉 〈연모(2021)〉 〈슈룹(2022)〉 등의 작품에서 남아 출연자들이 복건을 착용하고 있는 모습이 등장한다. 그러나 이러한 드라마에서는 전통적인 검은색 복건과는 달리 연두색이나 분홍색 등 현대적인 감각의 색상으로 제작된 복건이 보인다. 이는 전통과 현대를 접목하려는 의상 디자인의 시도로 볼 수 있다.

키워드 유생, 심의, 유교문화, 첫돌 복식, 호건

참고자료 1920~1950년대의 아동복식에 관한 연구(김정아, 이화여자대학교 석사학위논문, 2003년), 건제소고(강순제, 자연과학논문집7, 성심여자대학부설 자연과학연구소, 1985), 조선시대의 관례복식 재현 연구(김소현, 한복문화19-3, 한복문화학회, 2016), 한국전통 어린이복식(단국대학교 석주선기념박물관, 단국대학교출판부, 2000), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 김정아(金廷兒)

볶음밥

정의 밥에 여러 재료를 썰어 넣고 기름에 볶아 만든 음식.

내용 밥에 김치, 감자, 당근, 고기, 새우 등을 넣고 기름에 볶은 밥을 통칭하여 '볶음밥'이라 한다. 밥과 함께 추가하는 주요 재료의 이름을 앞에 붙여 '○○볶음밥'이라 명칭한다. 대표적으로 김치볶음밥, 야채볶음밥, 계란볶음밥이 있다.

볶음밥 | 2023 | 국립민속박물관

밥과 기타 재료를 볶는다는 개념보다 섞는다는 개념으로 보면 비빔밥에 가깝다. 그래서 볶음밥을 비빔밥에서 발전된 형태라고 보기도 한다. 대표적으로 황해도의 향토 음식인 해주 비빔밥은 돼지기름에 소금과 참깨를 뿌리며 밥을 볶고, 그 위에 채소, 해산물, 닭고기, 계란 등을 얹어 비벼 먹는다. 볶음밥과 유사한 형태이다.

볶음밥의 유래와 관련한 다른 설은 중국요리에서 비롯되었다는 것이다. 1939년 『동아일보』 기사에서는 찬밥을 이용하는 방법으로 중국식 볶음밥 요리법을 소개하고 있다. 당시 가정에서는 찬밥을 찌거나 물에 넣고 끓이는 방법으로 소비하였는데, 중국요리처럼 볶음밥을 만들어 먹으면 좋다고 권하였다. 여기에 소개된 볶음밥은 계란볶음밥, 느타리볶음밥, 고기야채볶음밥, 제육볶음밥 등 네 가지이다. 밥을 볶는 방식을 새롭게 소개하는 것으로 보아, 당시 볶음밥은 한국에서 일반적인 요리법은 아니었던 것으로 보인다.

볶음밥의 연원이 무엇이든 쌀을 주식으로 먹는 지역에서 남은 밥과 반찬을 소진하는 데 비빔밥과 볶음밥의 방식은 효과적이었고, 더욱이 볶음밥은 찬밥을 새로운 요리로 만들어내는 좋은 방법이었다.

특징 및 의의 볶음밥은 1970년대 도시락 메뉴나 버섯, 나물, 채소 등을 첨가하여 만든 영양식으로 소개되었다. 반면, 열량이 높아 건강을 위협하는 음식으로 지적되기도 하였다. 볶음밥의 요리법이 언제부터 일반 가정에서까지 보편적인 방식으로 활용되었는지 가늠하기는 어렵다. 하지만 현재 한국에서 볶음밥은 손쉽고 간편하게 한 끼를 해결하는 방법으로, 반찬이 부족하더라도 맛있게 먹을 수 있는 별식으로, 남은 재료를 활용하는 방법으로 이해된다.

한국인이 볶음밥을 만들어 먹는 방법 가운데 가장 인기 있는 것은 구이, 탕, 볶음, 전골 등을 먹고 남은 음식에 밥을 볶아 먹는 방식이다. 음식을 먹고 건더기나 양념, 국물이 조금이라도 남으면 볶음밥을 만들 수 있다. 대표적으로 삼겹살, 닭갈비, 곱창, 즉석떡볶이, 아귀찜, 샤부샤부를 먹고 난 뒤 밥을 볶아 먹는다. 이 볶음밥에 김치, 김가루, 계란, 치즈, 날치알 등을 토핑으로 올려 먹기도 한다. 그리고 식당에서 고기나 볶음 등을 먹을 때 쓰는 불판은 볶음밥을 만드는 데 유용한 도구로 인식된다. 이 불판에서 볶음밥을 만든 후, 불을 끄지 않고 더 가열하면 누룽지가 만들어진다. 한국인들은 이 누룽지를 별미라고 생각한다.

한국인에게 밥은 식사 그 자체를 상징한다. 그런데 식사가 끝날 시점 남은 음식에 밥을 볶는 것은 다시 식사를 시작하는 것처럼 보이기도 한다. 그러나 한국인들은 이 볶음밥을 '후식'으로 여기며, 진정한 마무리라 생각한다. 일종의 '입가심' 역할을 하는 것이다. 그래서 이렇게 먹는 볶음밥을 '후식 볶음밥'이라고도 한다.

한국을 방문한 외국인들이 식당에서 놀라는 것 중 하나가 음식을 모두 먹은 후, 밥을 또 먹는다는 점이다. 식사와 후식의 경계에 있는 이 독특하고 생경한 음식문화에 외국인들은 호기심을 보인다. 이를 'K-디저트 볶음밥'이라 하며, 한식을 체험하는 새로운 방법으로 떠오르고 있다.

키워드 비빔밥, 김치볶음밥, K-디저트

참고자료 가을철에조흔지나요리 볶음밥몇가지(동아일보, 1939.10.19.), 김치볶음밥의 역사 한국과 중국의 퓨전 음식(매일경제, 2009.3.24.), 뭐든지 넣고 볶는 민족 볶음밥은 어쩌다 한국인의 디저트가 됐을까(SBS, 2023.8.23.), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 강세미(姜世美)

볼끼

정의 턱에서부터 양쪽 뺨을 감싸 머리 위에서 묶는 간단한 방한용품.

내용 볼끼는 턱과 양뺨을 감싸서 추위를 막는 방한용품이다. 비단에 털을 대서 만들기도 하고 무명 등에 솜을 두어 만드는 등 다양한 소재로 만들었다. 색상은 흔히 남색이나 자주색을 사용하였다. 볼끼 유물 중에는 긴 조각의 양쪽에 끈을 달아 만든 것과 짧은 길이의 두 조각을 연결하여 만든 것이 있다. 두 조각으로 만든 볼끼는 난모의 일종인 남바위의 좌우에 다는 볼싸개 두 조각을 연결한 것이다. 조각의 양 끝에는 머리 위에서 묶기 위한 끈을 달았다. 난모가 없을 때는 볼끼만을 사용하기도 하였으나 노인들은 주로 볼끼 위에 남바위나 조바위 등을 덧쓰기도 했다.

볼끼의 역사는 오래되었을 것으로 짐작되지만 기록으로는 조선 전기인 15세기 중기부터 확인된다. 『세종실록世宗實錄』에 '과시裹腮'라는 기록이 보이는데 이는 '볼싸개'이므로 볼끼로 볼 수 있다. 또, 『세조실록世祖實錄』에는 "비단[帛]으로 만드는데 길이는 1자 7~8치(약 82㎝)이고 너비는 2치(약 9㎝)이다. 양끝을 줄여서 턱을 감싼 후 정수리에서 묶는다"라고 하였다. 볼끼의 치수와 형태, 착용법을 짐작할 수 있다. 조선 후기에 제작한 의궤儀軌나 등록謄錄에도 왕실 여성들과 궁녀들의 볼끼 관련 기록이 보인다. 17~18세기 전기 기록에는 '보을기[甫乙只]' 또는 '보을리甫乙裏'라고 기록되어 있다. 『국혼정례國婚定例』(1749)에는 공주와 옹주의 가례 때 자주색 비단 볼끼[紫的廣的甫乙只]를 마련한다고 하였는데, 19세기 순조의 딸들인 공주들이 혼례 기록에도 자주색 비단 볼끼가 보인다. 또한 1847년 헌종과 경빈 김씨의 혼례 때도 검은 고양이털은 두른 경빈 김씨의 자주색 볼끼[乭只·볼끼]가 마련되었다. 이처럼 조선 전시대를 통하여 볼끼는 방한용 복식 용품으로 오랜 기간 애용되어 왔다. 볼끼는 여성들이 주로 사용한 것으로 기록되어 있으며 신분에 따라 재료의 차이가 있었다. 왕실 여성들은 자적색을 사용하고 상궁 이하 궁녀들은 흰색을 사용하였다. 서울대학교박물관에 소장되어 있는 1918년 사진 중에는 상궁으로 보이는 여성들이 흰색 볼끼를 하고 그 위에 조바위를 쓰고 있어 볼끼의 전통이 면면히 이어져 왔다.

아기를 업은 여인 보건 포스터 | 엘리자베스 키스 | 가로39 세로45 | 일제강점기 | 국립민속박물관 | 민속040777

볼끼 | 조선 후기 | 단국대학교 석주선기념박물관

특징 및 의의 2018년 1월, 서울 중구 봉래동 문화역서울284에서 침선교실이 진행되었는데 이 때 참석한 유명인이 턱 아래로 볼끼 끈을 맨 사진이 인터넷에 실렸고 이후 MBC에서 방영한 드라마 〈연인(2023)〉에서도 주인공 '길채(안은진)'가 턱밑에서 끈을 묶은 모습이 등장하였다. 한편, 전통방식으로 볼끼를 착장한 연예인 사진도 제시되어 겨울용 아이템으로의 볼끼 관심이 높아지고 있음을 알 수 있다.

키워드 난모, 남바위, 조바위, 공주, 궁인

참고자료 世祖實錄, 世宗實錄, 겨울 한복(뿌리깊은나무, 대원사, 1989), 덕온공주가례등록을 통해 본 공주가례복식(이은주, 한국복식30, 단국대학교 석주선기념박물관, 2012), 마지막 황실 잊혀진 대한제국(서울대학교박물관, 2006), 명선-하(단국대학교 석주선기념박물관, 2005), 정미가례시일기 주해(황문환 외, 한국학중앙연구원, 2010), 장도연 볼끼를 만들거예요(뉴스엔, 2018.1.19.).

필자 이은주(李恩珠)

봉준호

정의 〈기생충(2019)〉으로 칸 국제영화제와 아카데미 시상식을 모두 석권한, 대한민국을 대표하는 영화감독.

내용 봉준호 감독은 1969년 대구에서 태어났다. 중학교 때부터 영화감독을 꿈꾸던 그는 대학 시절 영화 동아리 '노란문'에서 활동하며 단편영화 〈백색인(1994)〉을 연출하였고, 졸업 후 한국영화아카데미(11기)에서 만든 단편 〈지리멸렬(1994)〉로 주목받았다. 이후 충무로 연출부 생활을 거쳤고, 2000년 장편영화 〈플란다스의 개(2000)〉로 데뷔한다.

봉준호의 첫 작품 〈플란다스의 개〉는 흥행에 성공하진 못하였지만, '봉준호라는 재능있는 감독'을 관객들에게 알린 중요한 계기였다. 어느 시간 강사의 비루한 일상에서 시작한 영화엔 느닷없이 판타지 요소가 개입되고, 코미디라고 하기엔 씁쓸하며, 스릴러라고 하기엔 뭔가 허술하다. 어울리기 힘든 요소들이 공존하는 이 영화에 대해 영화평론가 허문영은 "웃다가 정신 차려 보니 갑자기 낯선 곳에 와 있는 듯한 이상한 느낌이 드는" 영화라고 평하였다.

두 번째 영화 〈살인의 추억(2003)〉을 통해 봉준호 감독은 대중과 평단의 신뢰를 모두 얻는다. 1980년대 대한민국 사회를 뒤흔들었던 연쇄살인 사건을 소재로 시대의 공기를 담아낸 이 영화를 통해 한 단계 도약한 그는, 2006년 세 번째 영화 〈괴물(2006)〉로 '천만 관객'을 동원한다. 이 영화를 계기로 봉준호의 작품 세계는 중요한 비평적 텍스트로 떠올랐고, 특히 우리 사회가 '봉준호라는 프리즘'을 통해 재현되는 방식에 사람들은 관심을 가지기 시작하였다. 이후 〈설국열차(2013)〉와 〈옥자(2017)〉 그리고 〈기생충(2019)〉까지 그의 영화는 항상 정치적 풍자나 사회에 대한 비판적 시선으로 읽히기 시작하였다. 그런 점에서 〈마더(2009)〉는 이질적이다. 이 영화는 세상이 아니라 인간의 내면을 겨누면서, 숭고한 것으로 인식되는 모성이 한 꺼풀만 벗기면 광기와 다름없음을 보여준다. 〈마더〉는 선악의 가치 체계를 넘어선, 정상과 비정상, 이성과 비이성, 합리와 비합리를 넘어선 인간의 괴물적 본성에 대한 이야기다.

한편 이 시기부터 봉준호 감독은 글로벌 시장을 두드린다. 〈괴물〉로 칸 국제영화제 감독 주간에 초청받은 그는 〈마더〉로 '주목할 만한 시선' 부문에 진출하였다. 그리고 이어지는 〈설국열차〉는 해외 시장을 대상으로 기획되었다. 그래픽 노블(만화와 소설의 중간 형식의 작품)을 각색한 이 영화는 봉준호 감독의 첫 영어 영화였고 크리스 에반스Chris Evans, 틸다 스윈튼Tilda Swinton, 에드 해리스Ed Harris 등 영미권의 스타들이 대거 등장한다. 지구온난화와 계급 갈등 등을 다룬 이 영화는 해외 시장에서 약 2,700만 달러의 매출을 올렸고, 이후 지속적인 관심을 받으며 시즌 4까지 드라마 시리즈가 제작되었다. 이후 봉준호의 영역은 OTT(온라인동영상서비스)로 확장되어 〈옥자〉로 이어진다. 넷플릭스에서 제작한 〈옥자〉는 5,000만 달러의 제작비가 투여된 작품이다. 〈설국열차〉가 영어 영화지만 한국 자본으로 만들어졌다면 〈옥자〉는 미국 자본으로 제작된 첫 번째 봉준호 영화라고 할 수 있는데, 다국적 기업을 기반으로 한 자본주의와 비윤리적 행태를 비판한다. 이 영화는 한국 시장과 넷플릭스의 첫 만남으로도 의의를 지닌다.

봉준호 감독의 작품은 정치적이며 풍자적이고 블랙유머를 기반으로 한, 규정할 수 없는 장르 영화이다. 그 기저엔 계급적 관점에서 사회를 바라보는 시선이 있으며, 가해자와 피해자 사이의 갈등 혹은 권력관계가 가장

큰 모티브가 되어 봉준호 서사의 기둥을 이루고, 여기서 세부적인 플롯과 디테일이 만들어진다. 그의 영화는 모순적 시스템의 사회 속에서 누가 가해자이고 누가 피해자인지 지속적으로 묻는다.

봉준호의 영화를 이야기할 때 또 하나 언급할 대목은 하이브리드를 통한 전복이다. 그는 항상 장르 영화를 만드는 것 같지만, 결코 전형적인 장르 영화는 아니다. 그는 단순한 장르 비틀기가 아니라, 장르를 조롱하며 그 인위적인 경계성을 지운다. '구분 짓기'를 거부하는 그의 영화는 감독 자신의 인장이 명확하다는 점에서 '작가 영화'라고 할 수 있지만 '예술 영화'와는 거리를 두며, 마냥 '상업 영화'라고 부를 수 없는 어떤 요소를 지닌다.

이것은 경계를 허물고자 하는 그의 의지이며, 〈기생충〉에 대해 "1인치의 장벽"을 넘어 달라고 북미 지역 관객들에게 요구하던 모습과 일맥상통한다. 영화라는 보편적 언어 속에서, 한국어나 영어 같은 개별 언어의 장벽을 넘어 전 세계가 공감할 수 있는 작품을 만드는 것이다. 예술이든 상품이든, 작가 영화든 장르 영화든, 그 경계와 구분은 중요하지 않은, 그의 영화는 카오스 같으면서도 명확하게 어딘가를 겨냥하고 있다.

특징 및 의의 2019년 〈기생충〉을 통해 10여 년에 걸친 그의 해외 시장에 대한 도전은 결정적인 성과를 얻는다. 〈설국열차〉에서 제기되었던 계급 갈등의 테마를 한국적 맥락과 결합한 이 영화는 로컬의 특수성에도 불구하고 전 세계가 겪고 있는 사회적 모순으로 인식되었고, 칸 국제영화제에서 한국 영화로는 최초로 황금종려상을 수상하였다. 이후 골든 글로브 어워즈에서 외국어영화상을 받은 〈기생충〉은 2020년 아카데미 시상식에서 작품상, 감독상, 각본상, 국제장편영화상 등을 수상하며 'K-무비'의 위상을 드높였다. 비영어권 영화로서 오스카에서 이러한 성과를 거둔 건 최초였으며, 상업적으로도 성공하여 2억 6,272만 달러의 매출을 올렸다. 한국 영화가 세계 시장에서 2억 달러 이상의 매출을 올린 건 〈기생충〉이 최초이며, 제작비(1,100만 달러) 대비 20배 이상의 매출을 올렸다.

〈기생충〉의 성과는 숫자나 트로피 같은 가시적 영역을 넘어 〈오징어 게임(2021)〉, 방탄소년단BTS과 함께 '한류'를 상징하는 이름이 되었다. 2000년대 초 아시아권에서 시작된 한류는 20년 후 음악, 드라마, 영화뿐만 아니라 패션과 음식과 웹툰 등 문화 전반에 확산되었고, 그 가장 상징적인 사건이 바로 〈기생충〉의 아카데미 시상식 4개 부문 수상이었던 셈이다.

키워드 칸 국제영화제, 아카데미 시상식, 블랙 유머, 괴물, 기생충

참고자료 감독 열정을 말하다(지승호, 수다, 2006), 계획이 다 있었던 남자 봉준호(이형석, 북오션, 2020), 봉준호 장르가 된 감독(전찬일, 작가, 2020), 봉준호 코드(이용철·이현경·정민아, 미다스북스, 2022), 봉준호를 읽다(황영미·김시무, 솔출판사, 2020), 봉준호의 영화 언어(이상용, 난다, 2021), 이동진이 말하는 봉준호의 세계(이동진, 위즈덤하우스, 2020), 한국영화 세 감독 이창동·홍상수·봉준호(임우기, 솔출판사, 2021), Bong Joon ho(Jung Ji youn, Seoul Selection, 2009).

필자 김형석(金炯錫)

부대찌개

정의 햄, 소시지, 치즈, 미국식 콩 통조림 등에 김치·고추장 등을 섞어 오래 끓여서 여러 가지 재료가 함께 어울려 얼큰한 맛을 내는 진한 한국식 국물 음식.

내용 부대찌개는 문자 그대로 '군부대의 찌개'란 뜻이지만 6·25전쟁 당시 군부대에서 군인들이 즐겨 먹던 음식이 아니라 미군 부대 주변에 살던 사람들이 미군부대에서 쓰고 남은 햄, 소시지, 치즈 등 잉여 음식을 이용하여 끓여 먹은 찌개이다. 미군 부대 주변에서 먹기 시작한 음식은 조금씩 확산되면서 당시 미국 대통령 존슨Lyndon Baines Johnson의 성을 따 '존슨탕'이라고 부르기도 하였다. 당시 미군 부대 근처에서는 일명 '부대고기'라고 불리는 소시지와 햄을 쉽게 구할 수 있었다. 여기에 고추장을 풀고 김치를 넣어서 끓이면 느끼한 맛이 사라져 햄과 소시지를 처음 접한 사람들도 얼큰하게 즐길 수 있었다. 6·25전쟁 직후 모든 물자 공급이 어려웠지만 미군부대는 자국 군인들을 위해 본국에서 보내온 음식이 대체로 풍족했다. 이에 미군과 관련된 일을 하던 한국 사람들이 경기도 동두천·양주·의정부·송탄 등지에 주둔해 있던 미군부대의 소시지나 깡통에 든 햄을 이용하여 고추장과 함께 찌개를 만들었다. 초기에는 미군이 먹다 남거나 미군 보급품을 몰래 빼낸 음식을 재료로 사용하였다. 이 때문에 부대찌개라는 명칭으로 불렸다. 지역은 미군 부대기지가 많이 들어서 있던 의정부·송탄·동두천 등을 중심으로 부대찌개가 유명했다.

부대찌개 | 한식진흥원

미군 부대 근처에서부터 시작된 부대찌개는 1960~1970년대 공장 노동자들이 저렴한 비용으로 외식이나 회식을 할 때 즐겨 찾는 음식이 되었다. 부대찌개 만드는 법은 여러 종류의 햄과 소시지를 큼직하고 썰고 통조림 콩, 잘 익은 김치, 양념 돼지고기, 고추, 애호박, 팽이버섯, 파 등을 썰어 준비한 후 냄비에 참기름을 두르고 돼지고기를 달달 볶는다. 사골육수나 닭육수를 부어 끓이다가 돼지고기가 익으면 다진 김치, 콘, 소시지, 스팸, 프랑크소시지, 애호박, 두부 등을 넣어 끓인다. 여기에 라면이나 국수사리, 흰떡 등을 푸짐하게 넣어 즉석에서 보글보글 끓이면 건더기가 풍성한 한 끼 식사로 훌륭하다. 부대찌개 재료에서 빠질 수 없는 것이 바로 스팸이다. 미국 식품회사의 대표 통조림 상표로, 돼지고기 넓적다리로 햄을 만들고 남은 부산물인 어깨살을 이용하여 소금, 물, 감자전분 등을 첨가해서 보존제를 넣어 만들었다. 2차 세계대전 동안에 널리 판매된 이후 전 세계에서 인기를 얻었으며, 6·25전쟁 동안 미군을 통해 국내에 널리 퍼졌다. 이 과정에서 스팸을 여러 가지 음식에 활용해 왔으며, 부대찌개에서 주재료로 사용되기도 한다. 부대찌개의 재료가 되는 소시지는 대체로 햄보다 단백질이 적은 반면 지방질이 많고 열량이 높다. 소시지와 햄은 돼지고기를 이용한 가장 특색 있는 가공품 중 하나이다. 고추장은 햄, 소시지 등 가공육의 기름과 어우러져 얼큰하며 진한 국물 맛인 특유의 부대찌개 맛을 낸다.

특징 및 의의 6·25전쟁 후 생활이 피폐해져서 고기 구하기가 어려워지자 미군부대가 주둔해 있던 경기도 등지에서 미군들이 먹다 남은 소시지, 햄 등을 넣어 만든 부대찌개는 전쟁이 끝난 지 반백 년이 훌쩍 지난 지금도 많은 사랑을 받는 우리 음식이 되었다. 동서양 식문화의 조합으로 탄생한 부대찌개는 6·25전쟁 당시에 생겨 음식 역사는 다소 짧지만 퓨전 요리의 하나로 부대찌개 전문점까지 등장했다. 최근엔 중국 베이징이나 일본 도쿄까지 진출하는 등 세계인에게도 맛보이고 있다. 이제는 당당히 국어사전에도 등재될 정도로 우리 음식이 된 부대찌개는 외국인도 즐겨 찾는 한국 음식 중 하나가 되었다.

키워드 찌개, 햄, 소시지, 존슨탕

참고자료 맛있고 재미있는 한식이야기(한식재단, 한국외식정보, 2013), 식객 14-김치찌개 맛있게 만들기(허영만, 김영사, 2007), 한국음식대관1(한국문화재보호재단, 한림출판사, 2002), 한식 비전(서정옥, 현암사, 2006), 한국농수산식품유통공사(at.or.kr), 한식진흥원(hansik.or.kr).

필자 김미혜(金美惠)

부산
釜山

정의 대한민국 남해안의 동남부에 위치한 광역시.

내용 부산釜山은 가마 부釜와 뫼 산山 자에서 따온 지명으로 가마솥 모양의 산을 의미한다. 과거 가마뫼는 동구 좌천동의 증산甑山을 멀리서 바라보면 마치 가마솥을 닮았다 해서 가마뫼 또는 부산으로 불렸다. 역사적으로 고려시대에는 부유할 부富자를 쓰는 부산부곡富山部曲이라는 지명이 있었고, 조선시대에 들어서 15세기 후반에 이르러 부산포釜山浦라고도 불리었다고 한다.

15세기 『해동제국기海東諸國記』의 「동래부산포지도東萊富山浦地圖」에서 확인되는 부산의 면적은 동래관(성)에서 금정산, 백양산을 포함해 동천을 중심으로 연결된 부산포 해안까지이다. 고려시대 동래군이 현으로 격하되고 1547년 동래도호부東萊都護府로 승격되었다. 1592년 경상좌수영을 동래부 남촌면으로 옮기며 그해 9월 1일 이순신 장군이 부산포富山浦 해전에서 승리를 거두기

부산대교 | 부산 중구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

감천문화마을 | 부산 사하구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

도 하였다. 1880년대는 일본 영사관이 부산에 설치되면서 철도, 가옥구조 등 일본의 영향을 많이 받아 부산 개항 10년 정도에 일본의 도시처럼 변화되었던 시기이다.1895년 동래부에서 동래군으로 격하되고 이후 무역항인 부산항에 부산역(1905년)이 개통하였다.

1914년 일제강점기, 부산부와 동래군으로 분할되고 기장군이 동래군으로 편입, 1925년 경남도청이 이전하면서 경남 관할의 부산부釜山府가 되었다. 1949년 부산부에서 부산시釜山市로 개칭되었으며 1950년 6·25전쟁이 발발하고 서울이 함락되어 부산시는 1953년까지 대한민국 임시수도가 되었다. 이 시기 수많은 피란민이 부산으로 유입되면서 인구가 급증하기도 하였다. 1981년 경상남도 관할에서 부산직할시로 승격되었으나 '부산시'로 사용되다가 1981년 법령상 '부산직할시'로 정식명칭을 얻었다. 1995년 양산군 기장읍, 장안읍 일대가 부산시로 편입되면서 부산광역시로 개칭되고 현재의 모습으로 자리하였다. 오늘날 부산은 15구 1군의 행정단위와 2023년 기준 771.33㎢ 면적을 가진 대도시이다. 시화는 동백꽃, 시조는 갈매기, 시어는 고등어이며 민선 8기(2022~2026)인 지금 'Busan is good'을 도시 브랜드로 '부산 먼저 미래로' '그린스마트 도시 부산' 비전을 통해 성장해 가고 있다.

부산은 서울 다음으로 국내·국외 관광객이 많이 찾는 도시이다. 2019년 국민여행조사에서 4만 8,000명 중 6.3%가 부산을 여행하며 외래관광객은 1만 6,074명 중 14.1%가 관광한 것으로 조사되었다. 관광객들이 주요하게 방문하는 지역은 해운대해수욕장, 서면 일원, 자갈치시장, 국제시장, 광안리해수욕장이다. 또한 부산 관광에 대한 이미지 키워드로는 해운대가 가장 많이 언급되었고 바다, 태종대, 광안리 순으로 나타났다. 지인과 함께 가고 싶은 장소와 하고 싶은 활동에 대한 질문에서는 각각 광안리와 맛집 탐방이 가장 높게 언급되었다. 한편 2022년 조사에서 시민 대상으로 부산 연상 이미지를 조사하였을 때, 단연 '바다'가 1위로 나타나고, 해운대·갈매기·광안리·광안대교가 그 뒤를 이었다.

부산은 지리적 특성으로 과거부터 왜구 침탈, 6·25전쟁 등을 차례로 겪어온 지역으로 역사·사회·문화자원 그리고 자연자원이 풍부한 도시이다. 2022년 기준 자연, 인문, 시설관광자원으로 그 규모를 살펴보면, 자연관광자원은 공원·해수욕장·산림 등을 포함하여 88개소이며, 역사·산업·도시·생활·문화·예술의 인문관광자원은 367개소 그리고 관광조망시설·레저·유람선 등의 시설관광자원은 51개소가 있다. 이 외에도 부산국제영화제·부산원아시아페스티벌·부산불꽃축제·부산바다축제·조선통신사축제 등 부산의 이야기를 담은 다양한 축제가 매년 개최된다.

부산은 해운대구 달맞이 고개 정상의 해월정海月亭을 기준으로 왼쪽은 남해안권, 오른쪽은 동해안권이 만나는 도시이다. 그 지점에서 바다 위로 떠오르는 해맞이가 가능하다. 일부에서는 그 지점을 다대포 몰운대沒雲臺라는 주장도 있다. 달맞이 고개 해월정과 다대포 몰운대 지점은 해넘이와 해맞이 축제장소로도 유명하다. 다시 말해, 부산은 한 해[年]를 보내고, 신년新年을 맞이할 수 있는 도시이다.

해안선이 동남으로 맞닿아 있어 해안과 해양에서 다양한 활동을 할 수 있다. 대표적으로 7곳(해운대, 광안리·송정, 송도, 임랑, 일광, 송도, 다대포)의 해수욕장을 들 수 있다. 해수욕장마다 특색이 달라 사계절 동안 각기 다른 매력을 즐기기 위해 많은 관광객이 방문한다. 한 예로, 다대포해수욕장은 낙동강 하구와 만나는 기수역汽水域의 환경을 갖고 있다. 이에 모래섬과 갯벌이 자연스럽게 형성되어 한국의 '우유니사막'으로 불린다. 이로 인해 해 질 녘 갯벌 위로 비친 모습을 찍기 위해 많은 관광객이 모여 각자의 인생 사진을 남기기도 한다. 또 하나의 매력은 해안선을 따라 조성된 갈맷길(278.8㎞)을 통해 부산 해안 숲과 강, 도심을 함께 즐길 수 있다.

지형상 평지보다 산동네가 많아 지금도 그 지형적 구조가 유지되고 오히려 관광콘텐츠로서 활용되기도 한다. 한 예로, 감천문화마을은 6·25전쟁 당시 피란민이 산비탈에 판자촌을 형성하면서 지붕 위에 마당이 있는 주거구조로 알록달록한 지붕 색과 어울려 현재는 세계인을 매료시키는 관광명소가 되었다.

부산은 영화의 도시로도 유명하다. 대표적으로 〈친구(2001)〉 〈올드보이(2003)〉 〈해운대(2009)〉 〈도둑들(2012)〉 〈범죄와의 전쟁: 나쁜놈들 전성시대(2012)〉 〈변호인(2013)〉 〈국제시장(2014)〉 〈부산행(2016)〉 〈퍼펙트맨(2019)〉 등이 부산을 무대로 하거나 촬영된 영화들이다. 국외 영화로는 〈블랙펜서(2018)〉가 대표적이

자갈치시장 | 부산 중구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

다. 이런 영화들이 촬영된 장소는 관광명소로도 떠올랐다. 마린시티 및 해운대해수욕장에는 영화의 거리가 조성되어 천만 관객 이상 흥행한 영화 포스터가 길을 따라 꾸며져 있다.

부산에는 여러 역사적 스토리를 담은 음식문화가 형성되어 있다. 왜군의 수탈이 잦았던 시기, 가장 작은 촌락을 이뤘던 동래현에서는 그 안에서 가능한 식재료를 가지고 '동래파전'을 탄생시켰다고 한다. 이후 6·25전쟁을 겪으며 돼지국밥, 밀면, 수제비, 구포국수가 탄생하고 현재까지도 부산 대표 음식으로 알려져 있다. 1970년대 산업화와 이주민이 정착하던 시기에는 조방낙지, 문현곱창, 초량돼지갈비가 부산에 자리 잡았다. 또한 지리적으로 동남면이 모두 바다를 접하고 있기에 활어회, 어묵 등의 지역적 특성이 반영된 음식도 현재까지 많은 사람들로부터 사랑받고 있다.

특징 및 의의 부산은 일본의 침입이 빈번하였고 6·25전쟁 당시는 피란 도시로 사용되는 등 아픈 역사적 사실들을 담고 있지만, 그로 인해 각지의 사람이 모여 삶을 꾸려가는 활기찬 도시이다. 과거 일제강점기 일본인이 가져온 문화와 토착민의 문화가 결합해 부산이라는 도시가 되었다. 부산에는 파도처럼 거친 말투를 가졌지만 정겨운 사람들이 살고 있고, 평지보다 산동네가 오히려 전 세계인을 매료시키고 있다. 산복도로 위와 영화 영상 매체를 통해 부산의 역사성, 문화, 생활상, 경관의 매력을 한껏 드러내고 있어 세계인이 부산을 찾아온다. 특히 주요 K-콘텐츠 중 하나인 한식 분야에서도 부산의 음식이 주목받고 있다. 2023년 부산의 돼지국밥은 『뉴욕 타임스The New York Times』를 통해 영양과 맛을 갖춘 음식으로 극찬을 받았으며, 2024년에는 '글로벌 아름다운 해변도시' 5곳에서 부산이 선정되면서 세계인에게 다시 한번 부산을 알리는 계기가 되었다. 이렇듯 부산은 산복도로 아래 펼쳐지는 도심 불빛과 바다, 산, 강 그리고 사람이 어우러지면서 낮과 밤이 아름다운 도시이다.

키워드 가마뫼, 부산포, 영화도시, 해수욕장, 글로벌 관광허브도시

참고자료 東萊釜山古地圖, 2019년 국민여행조사(문화체육관광부, 2019), 2019 외래관광객조사(문화체육관광부, 2019), 부산 도시공간 탐색(강동진·김희재·송교성, 부산발전연구원, 2018), 부산의 음식 생성과 변화(박훈하 외, 부산발전연구원, 2010), 제7차 부산권 관광개발계획(부산광역시, 2022), 뉴욕 타임스 극찬 돼지국밥 주인장 누구(매일경제, 2023.12.17.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 박경옥(朴京玉)

부산국제영화제

정의 매년 9월 혹은 10월에 부산에서 열려 한국 영화 및 아시아 영화를 발굴하고 소개하는 비경쟁국제영화제.

내용 부산국제영화제, 즉 BIFFBusan International Film Festival는 '아시아 영화의 중심이 되는 영화제'라는 방향을 설정하고 '비경쟁' '아시아' '젊은 영화제'라는 정체성을 정립하여 운영하는 영화제이다. 국제영화제의 필요성을 자각한 부산 지역 영화인들과 다른 지역 영화인들이 협력하여 1996년 4월 16일 사단법인 부산국제영화제조직위원회를 설립하고, 같은 해 9월 13일 남포동 일대의 극장가와 수영만 요트경기장에서 제1회 영화제를 개최한 것에서 시작되었다.

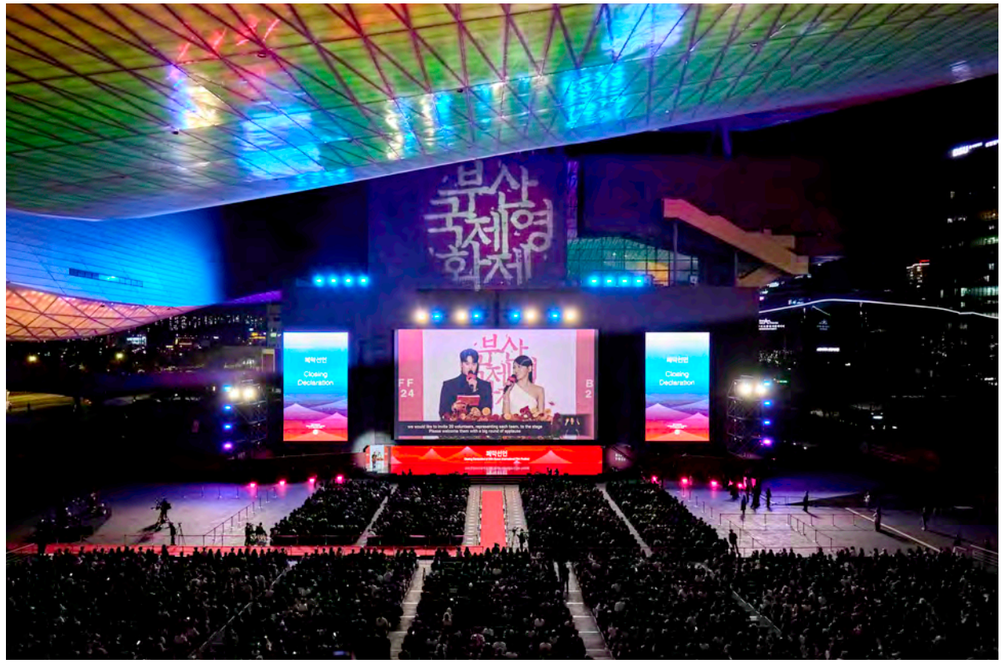
제1회 부산국제영화제는 9월 13일부터 21일까지 9일 동안 열렸으며, 총 6개 관에서 31개국 169편의 영화가 상영되었다. 27개국 224명의 초청 인사와 18만 4,071명의 관객이 참가하였다. 한편 2023년에 개최된 제28회 부산국제영화제는 10월 4일부터 13일까지 열흘간 진행되었으며, 4개 극장 25개 스크린에서 공식 초청작 70개국 209편을 포함해 총 269편의 영화가 상영되었다. 해외 게스트는 891명, 영화제 관객은 14만 2,432명이 참가하는 등 눈부신 성장을 이루었다.

부산국제영화제의 프로그램은 동시대 세계 영화의 경향을 파악할 수 있는 화제작과 거장의 최신작을 소개하는 월드 시네마 섹션, 거장 감독의 신작 또는 세계적으로 주목받는 화제작 가운데 감독이나 배우가 영화를 직접 소개하고 관객과의 만남을 갖는 갈라 프레젠테이션 섹션, 동시대를 대표하는 거장들의 신작을 소개하는 아이콘 섹션, 아시아의 중견·신인 감독의 스타일을 엿볼 수 있는 신작 및 화제작을 소개하는 아시아 영화의 창 섹션, 동시대 한국 영화의 역량과 흐름을 파악할 수 있는 그해의 대표작 및 최신작을 초청하는 한국 영화의 오늘-파노라마 섹션, 단편영화와 다큐멘터리를 초청하는 와이드 앵글 섹션 등으로 구성된다.

부산국제영화제는 한국 제2의 도시이자 최대 항구도시라는 부산의 물리적 환경을 적극 활용하였으며 부산시의 전폭적인 예산과 행정 지원, 영화제에 적극적으로 참여·지원하는 부산 시민들의 자발성을 기반으로 내실 있는 성장을 이루었다. 정부와 광역자치단체의 예산 지원으로 안정적으로 운영되며 매해 10만 명 이상의 영화 관객이 적극적으로 참여하고 있다.

특징 및 의의 부산국제영화제는 한국 영화·아시아 영화를 발굴하고 평가하는 영화제이다. 부산국제영화제는 비경쟁영화제, 아시아의 대표적인 영화제, 젊은 영화제라는 이미지를 수립해 다른 국제영화제와 차별화된 전략을 지향하였다. 영화제를 크게 부문별 시상이 이루어지는 경쟁영화제와 시상을 제한하는 비경쟁영화제로 분류할 때, 부산국제영화제는 비경쟁영화제이다. 그러나 뉴 커런츠 섹션에서는 아시아 신인 감독들의 영화를 대상으로 최우수작을 선정하고 해외에 소개하는 아시아 중심 영화로서의 제 기능을 수행하고 있다. 부산국제영화제에서의 다양한 영화 상영과 발굴은 아시아 영화의 비전을 제시하는 국제영화제로서의 위상을 구축하는 토대가 되었다.

한편 부산국제영화제의 성공적인 개최는 문화예술도시로서 부산의 이미지 구축, 영화제의 관광 자원화를 통한 관광객 유치에 영향을 주었다. 또한 1999년 부산영상위원회의 출범, 2011년 센텀시티 내의 영화의 전당 개관, 영상산업센터의 수많은 영화 관련 기업 입주 등과 같은 부산·영상산업 유치와 활성화에도 도움을 주었다.



2024 부산국제영화제 | 부산 해운대구 | 2024 | 부산국제영화제

영화의 전당 | 부산 해운대구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

이를 바탕으로 부산은 2014년 아시아 최초로 유네스코 영화 창의 도시로 선정되는 성과를 이룩하였다.

키워드 부산, 아시아 영화, 한국 영화, 영화제, BIFF

참고자료 국제영화제의 탄생(박강미, 스토리하우스, 2013), 부산국제영화제(김호일, 자연과 인문, 2009), 부산국제영화제 국제적 명성의 동인(황은정·이용숙, 공간과 사회27-2, 한국공간환경학회, 2017), 부산국제영화제(biff.kr).

필자 문관규(文寬奎)

부산행

정의 2016년 연상호 감독이 연출한 사회 풍자적 내용을 담은 좀비 액션 영화로 K-좀비의 장을 연 작품.

내용 〈부산행(2016)〉은 부산으로 가는 KTX 열차 안에 나타난 좀비를 피해 생존하기 위해 벌이는 사투를 다룬 좀비 액션 영화이자 블록버스터 재난 영화이다. 영화는 정체불명의 바이러스가 전국으로 퍼지고, 대한민국에 긴급재난 경보령이 선포되면서 시작한다. 아내와 이혼 소송 중인 주인공 석우(공유)는 딸 수안(김수안)의 생일 선물로 엄마를 만나게 해주기 위해 부산행 열차에 오른다.

열차에서 발작을 일으키는 한 소녀는 잠시 후 좀비로 변해 승무원을 공격한다. 피하지 못한 승객들은 좀비에게 물려 감염되고 부산행 열차에는 점점 좀비들이 늘어나게 된다. 상황을 목격한 승객들은 다른 칸으로 도망을 치게 되는데, 타인으로 만난 승객들은 이 과정에서 공동 운명에 처해 서로 협력한다. 주요 인물은 침착하게 사람들을 돕는 성경(정유미), 아내를 지키기 위해 좀비들에 맞서는 상화(마동석), 고등학교 야구선수 영국(최우식), 응원단장 진희(안소희) 등이 있다. 생존을 위한 좀비와의 치열한 사투가 벌어지지만 이러한 대재난에 정부는 이렇다 할 대책을 내놓지 못하고, 이기심과 이타심 같은 저마다의 욕망을 가진 인간 군상의 모습이 부산행 KTX를 배경으로 펼쳐진다.

각본은 연상호·박주석이 썼다. 영화를 실감나게 표현하는 데 특수 분장팀과 안무가가 큰 역할을 했다. 곽태용 특수 분장 감독은 실감 나는 분장으로 바이러스 감염자인 좀비의 시각적인 완성도를 높였고, 특히 박재인 재즈 댄스 안무가는 관절을 꺾고 빠르게 공격적으로 덤비는 좀비들의 행동 연기를 지도했다. 이렇게 컴퓨터그래픽이 아닌 연기로 채워진 실감 나는 좀비의 모습 덕분에 해외에서는 'K-좀비'라는 이야기들이 나오게 됐다. 〈부산행〉은 〈돼지의 왕(2011)〉 〈사이비(2013)〉 같은 애니메이션을 만들어왔던 연상호 감독이 처음 만든 실사 영화로, 향후 'K-좀비'라는 한국적인 좀비 블록버스터의 장을 연 작품으로 꼽힌다. 2016년 국내 개봉 후 서울에서 누적 275만여 명, 전국 단위 1,156만여 명의 관객이 들어 천만 영화 대열에 합류했고, 해외에서도 좋은 반응을 얻으며 4,500만 달러 이상의 흥행 기록을 남겼다. 그뿐만 아니라 제37회 청룡영화상에서 기술상과 한국영화 최다관객상을 거머쥐었고, 제53회 백상예술대상에서 영화 신인감독상과 영화 남자조연상을 받았다. 또한 제69회 칸 국제영화제 미드나잇 스크리닝 부문에 공식 초청되었다.

특징 및 의의 〈부산행〉은 한국의 블록버스터 재난 영화로서 제한된 공간인 고속 열차 안에서 좀비들의 공격을 실감 나게 구현한 작품이다. 살아 있는 시체를 이르는 좀비는 인간의 본성을 드러내는 존재로서 서구 대중문화에서 주로 향유되었는데, 연상호 감독의 〈부산행〉은 좀비에 대한 새로운 해석을 성공적으로 제시했다. 그간 국내에서는 거의 시도되지 않았던 좀비 장르에 대한 관심을 촉발해 이후 많은 좀비물이 탄생했고, 한국적 가족서사 등이 더해진 이들 작품은 전 세계인들을 주목시키며 이른바 'K-좀비'라는 신조어를 만들기도 했다.

〈부산행〉은 좀비 장르를 활용한 블록버스터 재난 영화지만, 속도와 집단주의 같은 한국 사회의 다양한 특징들을 작품 안에 은유적으로 녹여낸 사회극 같은 특징 또한 보여주는 작품이다. 〈부산행〉과 더불어 프리퀄 애니메이션 〈서울역(2016)〉과 후속편인 〈반도(2020)〉 그리고 웹툰 〈반도 프리퀄 631(2021)〉까지 제작되면서 영화, 애니메이션, 만화를 넘나드는 연상호 감독의 다채로운 역량이 대중들에게 본격적으로 알려진 작품이기도 하다. 이로써 이른바 '연니버스(연상호+유니버스)'라는 표현이 등장하였다.

<부산행>포스터 | NEW | 2016

키워드 연상호, 좀비, 특수 분장, 안무, 블록버스터

참고자료 공유·마동석·정유미 영화 부산행 칸 국제영화제 미드나잇 스크리닝 초청(한국경제TV, 2016.4.16.), 영화 부산행 해외 매출 4500만달러 신기록(한국경제, 2016.10.12.), 씨네21(cine21.com), 영화관입장권 통합전산망(kobis.or.kr).

필자 정덕현(鄭德賢)

부채

정의 손에 쥐고 좌우상하로 움직여서 바람을 일으키는 물건.

내용 24절기 중 단옷날(음력 5.5)부터는 더위를 식히기 위해 부채가 필요하다. 지금은 여름철에 에어컨이나 선풍기 등 냉방기를 사용하여 더위를 식히지만 이러한 기기가 없을 때는 예나 지금이나 급한대로 손가락을 넓게 벌려 위아래로 흔들어 바람을 일으켜서 더위와 땀을 식힌다. 부채는 대나무로 부챗살을 만들어 넓게 벌려 앞뒷면에 종이나 천을 붙여 만든다.

예로부터 전라북도 전주와 전라남도 나주 남평에서 만든 것을 으뜸으로 꼽았다고는 하나 17세기 초에는 죽세공예품으로 유명한 전남 담양 역시 부채 제작 산지로 이름을 떨쳤다. 지금도 전라도 지역에서는 부채를 만드는 장인들에 의해 전통 부채의 맥을 이어가고 있다.

부채는 만드는 방법과 형태에 따라 명칭도 다양하다. 둥근 형태의 것은 원선圓扇·단선團扇이라 하고, 접었다 폈다를 할 수 있는 접이식은 접선摺扇, 같은 접선이라도 얇게 깎은 겉대를 맞붙여서 살을 만들고 그 위에 종이나 천을 바른 접이식은 합죽선合竹扇이라고 한다. 또 오동나무 잎처럼 생긴 오엽선梧葉扇, 연꽃처럼 생긴 연화선蓮花扇, 연잎처럼 생긴 연엽선蓮葉扇, 파초잎처럼 생긴 파초선[蕉葉扇], 태극무늬가 있는 태극선太極扇, 부챗살이 밖으로 휘어져 퍼진 것은 꼽장선이다. 이외에도 공작털로 만든 공작선孔雀扇, 햇볕을 가릴 때 쓰는 윤선輪扇, 얼굴을 가리기 위한 차면선遮面扇, 궁중에서 공주·옹주가 혼례

부채 | 1997 | 국립민속박물관 | 민속004285

때 사용했던 진주선眞珠扇, 맹세의 증표로 쓰는 합심선合心扇, 춤을 출 때 사용하는 무선舞扇 등도 있다.

일반적으로 둥근 원선은 남자들이 집안에서 사용하고 원선 형태의 까치부채[色扇]는 부녀자나 아이들이 애용했다. 반면 접이식 부채는 남자들이 외출 시에 주로 사용했는데 접선이 서민들의 부채라면 양반들은 합죽선을 애용했다. 합죽선은 부챗살을 얇은 대쪽으로 만들고 양쪽에서 맞붙여 만든 정교한 부채이다. 고급품은 50죽이라 하여 살이 50개나 되는 것도 있다. 그리고 부채의 고리나 자루에 다는 장식을 선추扇錘라고 하는데 작은 나침반[佩鐵], 귀이개, 향집, 침통 등을 달아 실용과 장식 효과를 주었다.

고려시대에는 겨울철에도 남자들이 부채를 지니는 풍습이 있었다고 하니 더위를 식히는 목적 외에도 다양한 용도로 사용했음을 짐작할 수 있다. 예를 들어 햇빛을 가리거나 어색하고 난감한 상황을 피하기 위한 어색한 부채질, 때로는 얼굴을 가리거나 간단한 호신용으로도 활용할 수 있다. 특히 조선시대를 배경으로 한 사극 드라마에서 사대부 남자들은 손에 부채를 들고 있는 장면을 많이 볼 수 있는데 이는 다양한 상황을 연출하기에 적합한 소품이기 때문이다. 요즈음 여름철에 한복체험을 하는 사람 중에는 한복을 입고 전통 부채를 사용하는 사람들과 더불어 휴대용 손 선풍기, 넥밴드 선풍기 등을 사용하는 사람들도 있다.

부채를 든 선비 | 평안감사향연도 중 부분 | 김홍도 | 조선
국립중앙박물관 | 덕수5769

특징 및 의의 우리나라는 단옷날에 부채를 선물하는 풍속이 있었다. 단오는 예로부터 1년 중 양기가 가장 왕성한 날로 단오 이후부터는 더위를 식히기 위해 부채가 필요하기 때문이다. 궁중에서 임금이 중앙 관청의 관원과 임금을 가까이 모시는 신하들에게 단오부채[端午扇]를 선물하는 것은 모내기 이후에 풍년을 기원하고 더위에 무병장수하라는 의미를 담고 있다.

현재에도 매해 단옷날이 되면 박물관이나 문화원에서 부채를 나눠주거나 만들기 체험 행사를 진행한다. 국내뿐 아니라 해외 문화원에서 외국인을 대상으로 단옷날에 부채를 만드는 행사를 하여 외국인들 사이에서 한국 전통 부채에 대한 관심이 증가하고 있다.

키워드 선자, 단오선, 단선, 접선

참고자료 동국세시기(홍석모, 최대림 역, 홍신문화사, 1989), 한국복식사연구(유희경, 이화여자대학교출판부, 1980), 주필리핀 한국문화원 단오 알리는 단오선 만들기 워크숍 개최(국제문화홍보정책실, 2023.6.23.). 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 윤양노(尹良老)

북촌
北村

정의 조선시대에 청계천 북쪽, 경복궁과 창덕궁 사이의 양반층 거주지.

내용 북촌은 조선 왕조의 궁궐인 경복궁과 창덕궁 사이, 청계천과 종로의 북쪽에 자리 잡고 있어 '북촌'으로 불렸다. 지리적으로는 백악(북악산)과 응봉(응봉산)을 잇는 능선의 남사면에 위치하여 매우 양호한 주거 환경을 갖추고 있었다. 이 같은 입지로 인해 예로부터 조선 왕실 아래의 권문세가들과 내관, 궁녀 등이 모여 살았던 옛 수도 한양의 대표적인 주거지였다. 조선시대 호적자료를 보면 당시 북촌에는 양반과 관료가 많이 거주하고 있었음을 알 수 있다. 북촌은 북쪽이 높고 남쪽이 낮은 구릉지이며, 사이에 골짜기가 형성되어 골을 따라 물길이 생겼고 골짜기의 양쪽 경사면에는 주거지가 들어앉았다. 사람들이 다니는 길이 물길을 따라 자연스럽게 남쪽으로 이어지면서 남북 방향에 주거지 블록과 도로가 형성되었다. 이 같은 지형적 특징은 북촌 내 골짜기를 따라 형성된 원골, 재생원골, 잿골, 팔판섯골 등의 마을 이름을 통해서도 확인할 수 있다. 북촌 내 주요 도로도 골짜기를 따라 형성되어 있었는데 오늘날 삼청동길, 가회동길, 계동길, 원서동길 등에 옛길의 흔적이 남아 있다.

북촌은 조선 초기에 조성되었으며 오늘날까지 오랫동안 전통한옥이 밀집된 한옥 주거 지역의 명맥을 이어왔다. 본래 양반들의 거주지로 대형 필지들이 많이 분포하고 있었지만, 일제강점기와 근현대 시기를 거치면서 급격한 인구 유입에 따른 주택 수요 증가로 대형 필지가 소규모로 분할되거나 구릉지의 새로운 필지들이 개발된 뒤 한옥이 대량으로 건축되어 오늘날과 같은 한옥 밀집 지역으로 변모하였다. 일제강점기에 북촌 지역은 급격한 도시화와 인구집중이 가중되었고 본격적으로 주택지가 개발되기 시작하였다. 근대 시기에 지어진 한옥들은 주로 '도시한옥'으로 불린다. 도시한옥은 한국의 전통적인 주거 양식인 한옥이 근대화·도시화 과정에서 도시에 건축되어 발전한 한옥 유형으로 형태, 재료, 구축 방식에서 전통한옥과 유사해 보이지만 규칙적이고 정형화된 필지에 안마당을 배치하고 안채와 문간채를 구성하는 방식에서 차이를 보인다. 그리고 이러한 한옥의 배치로 인해 골목길을 중심으로 독특하고 아름다운 한옥 밀집 경관이 형성되었다. 현재 서울의 한옥 대부분은 도시한옥이며, 북촌 지역의 도시한옥은 가장 양호한 상태로 남아 있다.

오늘날 북촌의 모습은 1920년대 후반 서울의 급격한 인구 증가로 인해 형성되었다. 북촌은 서울의 주요 상류층 주거지로서 명성을 유지해 오다가 1970년대 본격적인 강남 지역 개발과 함께 점차 그 위상을 잃어 갔

북촌한옥마을 골목 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

북촌라운지 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

다. 서울시가 강남 지역 개발을 추진하면서 사대문 안의 이른바 명문 고등학교를 타지로 이전하였고, 남은 필지에는 대규모 현대건축물이 건설되었다. 도로 주변의 한옥들이 빠르게 사라짐에 따라 북촌의 경관은 크게 변하였다.

이러한 큰 변화 이후 1983년 북촌이 도시의 경관 또는 미관 유지를 목적으로 일정한 규제를 지정하는 제4종 미관지구로 지정되자 본격적인 한옥 보존 정책이 시행되었다. 하지만 1990년대에 건축물의 높이 등을 비롯한 건축 기준이 완화되고 다세대·다가구의 신축과 상업 건축물이 난립한 결과, 한옥 밀집 경관은 크게 훼손되었다. 이에 대한 우려와 위기감으로 지역 주민들이 서울시에 북촌의 역사 경관 보전에 대한 대책 수립을 요구하게 되었다. 이에 서울시는 2001년 '북촌가꾸기 기본계획'을 수립하여 한옥의 매입, 활용, 수선 등 구체적인 지원 및 환경 정비 방안을 마련하였다. 이후에도 북촌 장기 발전 구상, 한옥 주거지 관리 및 조성 방안 등을 수립하여 오늘에 이르게 되었다. 이 같은 제도 및 정책을 토대로 북촌의 한옥 멸실이 줄어들었으며 현재까지도 한옥에 대한 개보수가 활발하게 진행되고 있다.

특징 및 의의 북촌은 조선시대부터 근현대로 이어지는 서울 옛 주거지의 역사를 비롯해 한옥의 계승과 발전을 보여주는 장소이다. 또한 대한민국의 주거문화를 대표하는 지역으로서 학술적·대중문화적 의미가 있다. 특히 북촌에 남아 있고 현재도 건축되는 도시한옥은 오늘날 많은 연구자가 관심을 두는 연구 대상이자 수많은 관광객이 찾는 방문지이다. 서울관광재단이 2023년 서울을 방문한 외국인 1,600명을 대상으로 조사한 결과, 서울에서 조사 대상자들이 가장 많이 찾은 지역은 명동(85.9%), 홍대(52.8%), 강남(45.9%), 북촌·서촌 지역(40.3%) 순이었다. K-팝, K-드라마 등 한류 콘텐츠에 대한 외국인들의 관심이 북촌 한옥마을까지 이어지고 있다. 이러한 국제적 관심에 맞춰 서울시는 공공 한옥을 리모델링하여 서울 공공 한옥 라운지를 운영하고 있다. 서울 종로구 계동길에 위치한 '북촌라운지'는 안채와 사랑채, 별채로 구성되며 지역 관광과 체험을 제공하는 원스톱 컨시어지(총괄 안내) 서비스를 제공하고 있다. 또한 북촌은 '청와대 권역 관광코스 10선' 중 하나에 포함될 정도로 K-관광의 랜드마크로 자리 잡고 있다.

키워드 한옥마을, 도시한옥, 근대한옥, 양반층 주거지

참고자료 도시형한옥의 유형연구(송인호, 서울대학교 박사학위논문, 1990), 북촌 가꾸기 기본계획(서울특별시, 2001), 북촌 경복궁과 창덕궁 사이의 터전(서울역사박물관, 2019), 서울한옥포털(hanok.seoul.go.kr), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 김영수(金英洙)

분식
粉食

정의 원래 가루로 만든 음식[粉食]을 통칭했으나, 현재는 일반음식점보다 저렴한 가격으로 다양한 단품 요리를 판매하는 분식점 등에서 조리되는 음식을 일컫는 말.

내용 한국인은 쌀 등의 곡류를 주식으로 삼았다. 쌀, 보리, 수수, 기장과 같은 입식[粒食]과 반찬이 한국적인 식사의 기본이었다. 한반도는 밀 재배에 용이하지 않았기 때문에 밀을 빻아 가루로 만든 음식은 과거에 고급 음식으로 여겨졌다. 특히 국수는 양반가에서 가끔 먹는 별식이었다.

밀가루로 만드는 분식[粉食]은 6·25전쟁 이후 대중에게 보급되었다. 미국의 원조 농산물 중 하나인 밀가루가 한국에 들어오며 밀가루로 만든 요리가 성행하였다. 1954년 미국 정부는 〈농산물 교역발전 및 지원법(PL480)〉을 제정하였다. 이를 통해 미국은 한국에 밀, 보리, 수수, 옥수수, 돼지고기 등의 잉여농산물을 지원하였다. 〈농산물 교역발전 및 지원법〉에는 영양 증진 등 어린이 구호 사업과 최빈국의 경제 개발 지원 사업이 포함되었다. 1955년 이후에는 학교를 중심으로 식빵과 밀가루가 무상 공급되었다.

광복 이후 1970년대 후반까지 쌀은 만성적으로 생산량이 부족하였다. 쌀 부족 사태를 해결하기 위해 정부에서는 〈양곡관리법〉의 일환으로 절미운동[節米運動]과 혼분식장려운동을 전개하였다. 혼분식장려운동은 1960년대 재건국민운동본부 산하 식생활개선추진위원회가 그 업무를 담당하였고, 1973년에는 농림부 식량국 산하 식생활개선과에서 담당하였다. 새마을운동의 일환으로 추진되기도 하였다. 1967년부터 1976년까지는 본격적으로 혼분식 관련 행정명령을 시달했고, 1977년 해제되었다. 쌀을 먹지 않는 무미일[無米日]을 시행하기도 하였다. 이때 모든 음식점은 밥에 잡곡 25%, 면류 25% 이상으로 혼합하여 판매해야만 했으며, 행정명령을 위반한 음식점은 엄중한 처벌을 받도록 하였다. 학교에서는 도시락 검사를 하며 가정에서도 혼분식을 하도록 유도했고 식생활 개선추진위원회는 분식류의 음식을 한국식으로 개발하고 이를 장려하였다.

1970년대 들어 본격적인 분식 시대가 시작되었다. 정부의 강력한 혼분식장려운동으로 1976년에는 밀 수입량이 연간 170만t에 달했다. 이에 칼국수, 냄비우동, 쫄면, 만두, 밀떡볶이와 같은 밀가루로 만든 갖가지 음식이 분식집에서 판매되었다. 인스턴트 라면의 개발도 분식장려운동과 연관되었다. 1963년 삼양식품은 일본으로부터 기계와 기술을 도입해 삼양라면을 최초로 출시하였다. 1970년 삼양라면 광고의 대표 문구가 '라면은 제2의 쌀입니다'일 정도로 인스턴트 라면은 빠르게 국민의 기호식품으로 정착하였다.

라면뿐만 아니라 점차 다양한 분식류 음식들이 만

내가 먹는 혼·분식 내 몸 튼튼 나라 튼튼 포스터 | 가로26 세로39 | 국립민속박물관

분식집 | 1989 | 국립민속박물관

들어져 판매되기 시작하였다. 국수류의 음식은 1960~1970년대에 정부가 펼친 혼분식장려운동 덕분에 널리 서민 음식으로 자리 잡았다. 소면류가 늘며 맑은 육수에 양념 고명을 올린 잔치국수 형태의 요리도 대중화되었다. 또한 밀가루가 보급되며 바지락칼국수, 팥칼국수, 사골칼국수, 닭칼국수 등의 메뉴가 대중화되었다. 화교 음식인 짜장면도 대중화된 국수류의 대표적인 사례이다. 짜장면의 국수는 본래 손으로 밀어 뽑는 수타면이었으나, 점차 수요가 늘며 기계에서 뽑은 면으로 대체되기 시작했다. 쫄면은 1970년대 초 인천의 한 국수 공장에서 실수로 탄생하였다. 인근 분식집에서는 잘못 뽑힌 쫄깃한 면발에 고추장 양념을 해 '쫄면'을 만들었다. 또한 떡볶이는 원래 멥쌀가루로 만든 가래떡을 이용한 음식이지만 점차 제품이 개발돼 밀가루로 만든 떡볶이용 떡으로도 만들어졌다. 호떡, 만두도 분식에 속한다. 호떡은 밀가루 반죽에 설탕을 넣고 식용유에 지져 누르개로 누른 간식이다. 1920년대 중국인 노동자가 한국으로 이민오면서 이들이 운영하는 서울 내 호떡집도 크게 늘었다. 호떡은 1970년대 식용유 제품이 본격적으로 제조되며 현재의 모습을 갖추었다. 만두는 밀가루 피에 소를 넣고 만든 음식이며 식품기업에서는 1980년대 초반부터 본격적으로 냉동만두를 제조하였다.

이렇듯 분식은 밀가루로 조리한 음식을 일컫는 용어였으나, 점차 분식집에서 판매되는 간편한 음식을 통칭하게 되었다. 분식집은 점포 규모가 작고 주로 자영업자가 운영한다. 김밥, 떡볶이, 라면, 순대, 어묵, 튀김류를 주로 판매하며 장소에 따라 찌개 등의 가벼운 백반류를 판매하는 곳도 있다. 김치볶음밥, 오믈렛 등도 대표적인

분식 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

분식집 메뉴이다. 1997년 IMF 구제금융 요청을 통한 외환위기 가운데 소규모 자본금으로 창업이 가능한 자영업으로 분식집이 주목받았다. 김밥 전문점, 떡볶이 전문점 등의 분식집은 학원가와 주요 상가를 중심으로 입점하였다.

분식은 해외에서 간식 같은 간편한 음식으로 여겨진다. 세계의 한인타운에서는 개인이 운영하는 소규모의 분식집을 쉽게 발견할 수 있다. 또, 한국의 프랜차이즈 분식집이 해외로 진출한 사례도 적지 않다. 분식은 가격이 저렴하고 간식처럼 가볍게 먹을 수 있어 저연령층이 즐겨 찾는다. 한국식 핫도그인 콘도그 전문점도 저렴하고 간편하게 먹을 수 있어 분식집의 한 형태로 받아들여진다. 이렇듯, 해외에 외식업의 형태로 진출한 분식의 의미는 확장되었다. 따라서 분식 메뉴는 김밥, 만두, 떡볶이, 라볶이, 순대, 콘도그, 김치볶음밥, 쫄면, 소떡소떡, 튀김 등을 포함하며, 길거리음식과도 의미를 양분하는 경향을 보인다.

특징 및 의의 한국인의 쌀 소비량은 계속해서 줄고 있다. 국민 1인의 연간 쌀 소비량은 1993년 110.2*kg*에서 2023년 56.4*kg*으로 절반가량 줄었다. 밥 중심의 식단을 대신하여 샐러드 등의 채소류를 끼니로 섭취하기도 하며, 라면·국수·칼국수 등의 면류와 다양한 종류의 빵을 포함하는 분식이 한국인의 입맛을 사로잡아 쌀 소비를 능가하고 있기 때문이다. 특히 분식은 1970년대 이후 외식산업의 핵심으로 바뀌며 한국인의 주식 지위에 올랐다.

분식은 밀가루 음식을 포함한 분식에서 분식집에서 판매되는 분식 요리로 의미가 확장되었다. 그 예로, 김밥은 엄밀한 의미에서 분식이 아니나 분식집에서 취급하는 대표적인 품목 중 하나이기 때문에 분식으로 여기기도 한다. 한국식 분식은 가격이 저렴하고 조리하는 데 시간이 오래 걸리지 않아 패스트푸드이자 간식으로 여겨진다.

또한 분식집은 일반적인 한국 식당과 비교해 창업하기 좋다는 이점을 갖는다. 전 세계 한인타운에서도 분식 전문점 형태의 음식점이 점차 늘고 있다. 식품기업은 K-스트리트푸드의 일환으로 분식류 제품을 개발하였다. 가정간편식 제품이 늘면서 떡볶이, 만두, 콘도그, 어묵 등 분식류 밀키트 제품도 증가하였다. 그중 밀가루

2024 파리 올림픽 모리아하우스 비비고 시장 메뉴판 | 2024 | CJ제일제당

피로 빚는 만두의 수출량이 높은 편이다.

분식집은 저연령층의 방문률이 높기 때문에 학창 시절을 되새기는 추억의 맛으로도 여겨져 분식집에서는 초록색 멜라민 식기를 사용하고 하굣길을 연상시키는 분위기로 꾸민다. 실제로 "2019년 식품소비행태조사" 결과 청소년 소비층은 분식점, 피자·햄버거 전문점 방문율이 높았다. 해외에서도 K-팝 등 한국문화에 관심이 많은 10~20대의 청소년층이 분식집을 열렬히 방문한다. 청소년 때부터 데뷔하는 아이돌도 분식 메뉴를 즐기면서 아이돌이 먹는 분식류도 해외 팬들의 이목을 끌었다. 그 예로 아이돌 더보이즈는 〈꽃미남 분식집(2017)〉이라는 쿡방(요리방송)에 출연하여 분식을 선보였다. 분식에 대한 대외적인 인지도가 올라가며 정부의 홍보도 잇따랐다. 파리 올림픽(2024)에서 한국 홍보를 위해 설치한 코리아 하우스에서는 만두, 떡볶이, 주먹밥 등의 분식 메뉴를 길거리음식의 형태로 판매하였다.

키워드 면, 떡볶이, 라면, 콘도그, 만두

참고자료 글로벌 푸드 한국사(주영하, 휴머니스트, 2023), 식탁 위의 한국사(주영하, 휴머니스트, 2013), 한국인 무엇을 먹고 살았나(주영하·김혜숙·양미경, 한국학중앙연구원출판부, 2017), 분식으로 한식 입문한 파리지앵 떡 유럽 수출 1000만 달러 돌파(동아일보, 2024.2.21.), IMF시대 유망 자영업 3 떡볶이 전문점(매일경제, 1998.1.14.), When a Country's Cuisine Becomes a Cultural Export(The New York Times, 2022.10.12.).

필자 라연재(羅然載)

불고기

정의 쇠고기 등을 얇게 저며서 갖은 양념에 재웠다가 불에 구워 먹는 한국의 대표 고기구이.

내용 불고기는 갈비구이와 함께 한국인이 가장 좋아하는 고기구이이다. 또한 외국인도 가장 좋아하는 고기구이로, 코리안 바비큐라고 불린다. 1996년 11월에 문화체육부(현 문화체육관광부)가 주한 외국인과 전문가를 대상으로 '한국을 빛낸 우리 문화 베스트 10' 설문을 실시하였는데, 해당 조사에서 김치와 불고기가 선정되었다. 또한 서울 올림픽(1988)을 앞두고 올림픽 식품개발을 목적으로 실시한 1984년 한국 농어촌개발공사 조사에서도 외국인이 가장 좋아하는 한국 음식 1위도 불고기였다(2위 갈비구이, 3위 산적). 한국인 자신이 꼽은 가장 좋아하는 음식 또한 항상 불고기였는데, 2004년과 2014년 한국갤럽에서 실시한 설문조사에서 김치, 된장찌개에 이어 불고기가 뽑힌 것을 보면 알 수 있다.

불고기의 명칭에 대해서도 많은 논의가 있었다. 2018년에는 인터넷상에서 음식 평론가뿐 아니라 많은 누리꾼이 '불고기'라는 단어의 어원과 그 음식의 기원에 대한 논쟁에 저마다의 의견과 나름의 근거들을 제시하며 참여했다.

'불고기'란 단어가 표제어로 제시된 첫 문헌은 한글학회의 『큰사전』(1950) 제3권이다. 이 사전에서는 불고기를 "숯불 옆에서 직접 구워가면서 먹는 짐승의 고기"라고 정의하고 있다. 그러나 1973년에 발행된 『새국어사전』에는 "쇠고기 따위의 살코기를 엷게 저며 양념을 하여 재웠다가 불에 구워 먹는 요리, やきにく, roast meat"로 정의되었다. 현재 국립국어원의 『표준국어대사

전』에서는 "쇠고기 따위의 살코기를 저며 양념하여 재었다가 불에 구운 음식. 또는 그 고기"라고 정의되어 있다. 사전에서도 저민 고기를 양념하여 구웠다는 것 외에 직화로 굽는지 아닌지, 쇠고기인지 아닌지, 살코기인지 아닌지 등은 모두 다르게 정의하고 있다.

불고기는 얇게 썬 쇠고기를 양념장에 무쳐서 석쇠에 구워 먹는 음식이다. 고기를 양념에 재웠다가 구워 먹는 음식은 중국에도 비슷한 음식이 있지만 미리 양념에 재우지는 않고 굽거나 갈아서 양념에 무쳐 구워 먹는다. 불고기는 진간장, 꿀, 다진 파, 다진 마늘, 후춧가루로 만든 양념장에 고기를 재웠다가 굽는데 달착지근한 맛이 난다. 과거 특별한 날이나 모임이 있을 때면 불고기를 많이 먹었다.

최근 불고기는 과거 쇠고기를 주로 사용하던 방식에서 벗어나 다양한 재료로 만든다. 예를 들어 염소를 양념하여 재웠다가 불에 굽는 염소 불고기, 오리를 이용한 오리 불고기, 닭을 이용한 닭 불고기가 있다. 한국인들이 좋아하는 삼겹살과 오징어도 식재료로 응용된 오삼불고기도 등장하였다. 불고기는 주물로 만든 불고기판에 주로 굽지만, 석쇠를 이용해서 굽는 경우 석쇠불고기라고 특별히 부르기도 한다. 이 외에도 연탄에 직접 굽는 연탄불고기도 있다. 그리고 최근에는 뚝 불고기 혹은 뚝배기 불고기라는 음식이 식당에 나왔다. 이는 불고기가 뜨거워야 맛있으므로 먹는 내내 뜨겁도록 뚝배기에 불고기를 담아서 파는 새로운 형태의 불고기가 나타난 것이다. 뚝배기에 불고기를 담고 육수를 넉넉하게 부어 끓여 낸 음식으로, 고기의 빡빡한 맛이 없고 육즙에 양념이 더해진 감칠맛이 난다. 뚝배기는 불 위에 직접 올려놓고 음식을 끓여도 깨지지 않아 뜨거운 상태 그대로 밥상에 올릴 수 있으며, 한 번 뜨겁게 데워지면 잘 식지 않아서 식사가 끝날 때까지 음식 온도를 따뜻하게 유지할 수 있다는 장점이 있다.

불과 20~30년 전까지만 해도 불고기는 전골 형태로 많이 먹었다. 불고기판의 우묵한 곳에 채소를 담았고, 가장자리에 양념한 고기를 얹어 익혀 먹었다. 그런데 세월이 지나면서 사람들은 국물에 밥을 비벼 먹는 대신 고기만 먹는 형태를 선호하였다. 하지만 양념이 제대로 밴 불고기 국물 맛을 잊지 못하는 사람들이 뚝배기에 불고기를 끓여서 국물 맛까지 즐기는 형태로 발전한 것으로

불고기 | 2020 | 한국저작권위원회 | CC BY

보인다.

불고기는 지역별로 발달하였는데 전라남도 광양에서 전하는 광양식 불고기는 청동화로에 참나무 숯으로 숯불을 피운 다음, 쇠고기를 얇게 저며 양념을 묻힌 뒤 바로 석쇠에 얹어 볶듯이 뒤집어 가며 굽는다. 서울식 불고기는 육수 불고기로, 가운데가 볼록 튀어나와 있어 직화로도 구우며 가장자리는 오목해 물이나 육수가 담길 수 있는 불고기판을 사용한다. 언양식 불고기는 울산 울주 언양읍의 향토음식으로 일제강점기 때부터 도축장이 있어, 이 지역의 특산물인 쇠고기를 양념하여 석쇠에 구운 석쇠불고기를 말한다.

특징 및 의의 현재 불고기는 외국인도 사랑하는 한국의 대표 고기 구이요리이다. 조리법도 불에 직접 굽는 전통 조리법에서 이후 육수가 첨가되는 육수 불고기, 그리고 뚝배기 불고기도 등장하는 등 계속 진화하고 있다.

키워드 코리안 바비큐, 맥적, 너비아니, 난로회, 뚝배기 불고기

참고자료 고기의 인문학(정혜경, 따비, 2019), 고등요리실습(방신영, 장충도서출판사, 1958), 문헌에 나타난 불고기의 개념과 의미변화(이규진·조미숙, 한국식생활문화학회지25-5, 한국식생활문화학회, 2010).

필자 정혜경(鄭惠京)

불닭볶음면

정의 닭고기를 아주 맵게 맛을 낸 요리인 불닭을 라면으로 응용한 즉석식품.

내용 삼양식품의 창업주 전중윤은 여성의 감성을 경영에 반영하겠다는 의도로 며느리 김정수를 경영에 참여시킨 것으로 알려져 있다. 김정수는 2011년 초, 명동의 유명한 불닭집에서 영감을 얻어, 국물 없는 매운맛을 기본으로 한 새로운 라면 개발을 지시하였다. 이후 삼양식품 연구진은 전국의 유명한 불닭과 불곱창집 등을 찾아 시식하면서 새로운 매운맛 소스를 연구하였고, 그 결과로 2012년 4월 '불닭볶음면'이 출시되었다.

불닭볶음면은 시판 직후에는 낯선 형식의 라면이라는 이유로 일반 대중에게 좋은 반응을 얻지 못하였다. 그러나 SNS(사회관계망서비스)에서 매운맛 마니아들의 호평을 담은 체험기가 올라오기 시작하면서 상황이 반전되었다. SNS에서의 호응은 곧 유튜브로 옮겨 갔으며, 파이어 누들 챌린지fire noodle challenge라는 이름의 유행으로 전 세계로 퍼져 관련 동영상이 수백만 개에 이를 정도로 확산하였다. 이 덕분에 불닭볶음면은 동남아시아나 중국, 중동과 유럽의 편의점에서도 쉽게 찾을 수 있을 정도로 대표적인 K-푸드 상품이 되었다.

불닭볶음면은 2024년 현재 100개국이 넘는 나라에 수출되고 있다. 또한 불닭볶음면은 방송과 신문 등 기존 대중매체보다는 SNS를 통해 더욱 큰 성공을 거두었기에 기성 라면 제품의 성공 방식을 벗어났다는 점에서도 큰 의미를 가진 상품이다.

이후 소위 불닭 시리즈라고 불리는 다양한 파생 상품이 속속 등장하고 있다. 해당 제품들은 짜장면과 야키소바, 스파게티 같은 동서양 요리의 요소를 두루 흡수하고 있다. 한국 라면 역사상 처음으로 분홍색 포장지를 사용한 까르보 불닭볶음면이 대표적이다. 수출용으로 중국을 대상으로 한 마라 불닭볶음면, 일본을 대상으로 한 야키소바 불닭볶음면, 미국을 대상으로 한 하바네로 라임 불닭볶음면 등의 제품이 출시되었으며, 일부는 국내에서 재출시되기도 하였다. 이 외에도 SNS나 유튜브에서 불닭 시리즈를 다른 라면이나 재료를 혼합하여 새로운 레시피를 만드는 경우도 흔히 볼 수 있다.

한편 불닭 시리즈는 입에서 불을 뿜어내는 닭을 형상화한 마스코트 캐릭터 호치를 내세웠다. 호치 캐릭터는 라면과 별개로 인형과 문구 등으로 상품화될 정도로 인기를 끌어 불닭 시리즈 성공의 또 다른 요인이 되었다.

특징 및 의의 2024년 기준, 불닭볶음면은 삼양식품 매출의 80% 이상을 맡고 있으며, 국내 매출보다 수출이 더 큰 비중을 차지하고 있는 메가 히트 상품이다. 2021년에는 식품업계 최초로 3억 달러 수출 탑을 수상하였다. 신라면으로 시작된 매운라면이 한국 라면의 주류로 자리 잡았지만 30년 넘게 새로운 히트작은 나오지 않았다는 점을 생각하면 이는 고무적인 성과이다. 불닭볶음면은 21세기에 출시된 라면 중 유일하게 국내 판매 브랜드 라면 매출액 10위 안에 진입한 상품이기도 하다. 또한 한국 라면의 시작을 만든 삼양식품은 오랜 기간 히트작을 만들지 못해 한때는 라면 업계 4위로까지 밀려나는 쇠퇴를 경험하였으나, 최근 불닭볶음면의 성공으로 주가 총액에서 농심을 능가하기도 하였다. 중국과 일본에서는 불닭볶음면을 모방한 여러 개의 유사품이 나오기도 하였다.

다양한 불닭볶음면 시리즈 | 삼양식품

키워드 불닭, 불곱창, 파이어 누들 챌린지

참고자료 대한민국 식품지존 시즌 2(이데일리 식품박물관 기획취재팀, 이데일리, 2022), 삼양식품(samyangfoods.com).

필자 한종수(韓宗秀)

불판

정의 굽는 요리에 사용하는 조리 용구.

내용 불판은 숯불이나 가스레인지 위에 바로 올려놓고 고기 등을 구울 수 있는 판板을 말한다. 굽는 요리에 사용하는 전통적 조리 용구로는 '석쇠'가 있다. 반면 불판은 현대 부엌의 근대화에 따라 가스레인지 사용이 보편화되면서 정착된 조리도구로 볼 수 있다. 불판은 굽는 요리에 사용한다는 점에서 석쇠와 비슷하지만, 불판은 주로 육류 요리에 사용하며 석쇠는 육류 및 생선 요리 모두에 사용한 점에서 차이가 있다. 불판은 크기가 크고 무거워서 주로 일반 가정보다는 고깃집 등 대중음식점에서 주로 사용한다.

불판 제작에 사용하는 소재는 알루미늄, 스테인리스 스틸, 주철, 곱돌, 황동 및 청동 주물 등 매우 다양하다. 예를 들면 불고기 등 얇은 고기를 구울 때는 스테인리스 스틸이나 황동·청동 주물제 불판을 선호하고, 삼겹살 등 두꺼운 고기를 구울 때는 주철제나 곱돌을 많이 사용한다. 불판을 만드는 소재뿐 아니라 디자인도 그에 맞춰져 있다. 대표적으로 불고기 불판은 가운데를 돔처럼 높게 만들고 판 전체에 작은 구멍을 뚫어놓고 판의 가장자리로는 국물이 고일 수 있도록 설계되어 있다. 불판에서 조리되는 동안 고기의 기름은 빠지고 숯불 향이 입혀지며 아래로 자작하게 고인 국물을 따로 떠먹을 수 있게 만든 것이다.

고기 불판 | 2017 | 국립민속박물관

불판에 구워지는 곱창 | 2024 | 국립민속박물관

두꺼운 곱돌 등은 불판에 골을 파고 기름이 흘러 한쪽으로 빠질 수 있도록 하거나 혹은 고기에서 나온 기름이 밑으로 바로 떨어지게 제작한다. 무쇠로 만든 주물 불판도 많이 사용되는데, 가마솥 뚜껑모양을 그대로 본떠 만들었기에 '솥뚜껑 불판'이라고도 부른다. 단원檀園 김홍도金弘道가 청년 시절에 그린 것으로 추정되는 『단원속화첩檀園俗畵帖』의 「춘절야유도春節野遊圖」에 솥뚜껑을 뒤집어 사용하고 있는 듯한 불판이 묘사되어 있다. 매화가 피는 봄에 나이대가 다양한 5명의 사람이 야외에서 고기를 구워 먹는 장면으로, 세발 화로 위에 불판을 올려놓고 고기를 굽고 있는 모습이 묘사되어 있어, 주물제 불판이 오래전부터 사용되었음을 짐작할 수 있다.

특징 및 의의 불판의 다양한 디자인과 소재의 발달은 현대 한국의 가족생활 및 식문화의 변화와 깊게 관련되어 있다. 최근에는 '미니화로'라 부르는 1인용 화로와 불판이 출시되었고, 고기 등을 구울 때 연기 발생을 줄일 수 있는 가정용 전기불판도 등장하였다. 전기불판은 이전부터 많이 사용했던 전기 프라이팬을 변형시킨 것이지만, 연기 흡수 기능을 강화했다는 측면에서 큰 주목을 받고 있다. 1인 가구의 증가, 코로나19 이후 실내생활이 늘어난 점, 물가상승에 따른 가정 내 요리문화에 대한 관심 등이 반영된 현상으로 해석된다.

키워드 석쇠, 곱돌판, 솥뚜껑, 화로, 삼겹살

참고자료 우리의 부엌살림(윤숙자·박록담, 삶과 꿈, 1997), 황동·청동 주물제 조리기구 불판의 납 용출 특성(김동필·이효구, 자원과학연구논문집6, 공주대학교 자원과학연구소, 1998), 안방 냄새 연기 없애주는 전기그릴(매일경제, 2009.2.18.), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 도연정(都妍廷)

붉은악마

정의 축구를 좋아하는 시민들을 중심으로 자발적으로 만들어진 대한민국 축구 국가대표팀의 공식 응원단.

내용 붉은악마는 1995년 온라인상에서 처음 결성된 축구동호회를 기반으로 프랑스 월드컵(1998) 지역 예선을 앞두고 본격적으로 활동을 시작한 대한민국 축구 국가대표팀 응원단이다. 붉은악마라는 명칭은 멕시코 세계청소년축구선수권대회(1983)에서 한국 축구 역사상 처음으로 4강에 오른 사건과 연관이 있다. 당시 붉은색 유니폼을 입고 있는 한국 선수들을 해외 언론이 '붉은악마Red Furies'로 지칭한 적이 있는데, 이러한 표현에서 응원단의 명칭이 비롯되었다.

대한민국 축구대표팀 응원단 '붉은악마'가 본격적으로 세상에 알려지기 시작한 것은 월드컵이 한국과 일본에서 공동으로 개최된 2002년부터이다. 이 대회에서 한국은 사상 최초로 조별 예선 통과는 물론 이탈리아, 스페인 등 전통적인 축구 강국에 승리하며 4강까지 오르는 선전을 펼쳐 국내에서 축구 열기를 고조시켰다. 이러한 상황에서 '12번째 선수'임을 자청한 붉은악마의 활동이 두드러졌다. 아울러 한 이동통신사의 홍보와 함께 전개된 '비 더 레즈Be The Reds' 캠페인은 붉은악마의 응원문화가 범국민적으로 확산하는 데에 큰 역할을 하였다. 무엇보다도 월드컵 기간 중 기업의 후원으로 이 문구가 새겨진 티셔츠를 무료로 나누어 준 점과, 이를 의도적으로 상표등록을 하지 않아 응원 문구를 많은 사람이 자유롭게 사용할 수 있도록 한 부분은 붉은악마의 해외 교민사회로까지의 전파를 촉진하였다.

이후에도 붉은악마는 월드컵, 아시안컵, 국가대표 평가전 및 친선경기 등 주요 국가대항전에 홈경기와 원정경기를 불문하고 대규모 응원단을 현장에 파견해 끊임없이 대표팀을 성원하고 있다. 더불어 국가대표팀이 외국에서 열리는 국제대회에 출전하면 시차가 나더라도 국내 주요 장소에서 거리응원전을 조직하여 한국에서도 대표팀을 향한 관심과 열정이 지속되도록 돕는다. 특히 카타르 월드컵(2022) 때에는 코로나19의 여파에도 불구하고 서울 광화문광장을 중심으로 대규모 거리응원 행사를 질서 있고 안전하게 진행하여 대한축구협회로부터 감사패를 받기도 하였다. 이러한 점에서 볼 때 오늘날 붉은악마는 축구대표팀 응원단의 차원을 넘어, 대한민국 고유의 축구 응원 및 관람문화를 창출해 나가는 주체라고 봐도 과언이 아니다.

특징 및 의의 2002년 당시 붉은악마가 가지는 문화적 의미로는 다음의 세 가지를 들 수 있다. 첫째, 다소 과격한 면이 있는 유럽과 남미의 축구 서포터스 '훌리건hooligan'과

붉은악마 | 2002 | 대한체육회

붉은악마 응원 도구 | 국립민속박물관

는 달리 비교적 질서정연하고 상대방을 비방하지 않는 응원문화를 지향했다는 점이다. 이를 두고 '콜리건'이라는 신조어가 등장하기도 하였다. 둘째, 붉은악마는 사회적 지위나 나이 그리고 성별 등을 초월하여 대한민국 축구를 응원한다는 목적 하나로 모든 차이가 동화되어버리는 집단문화를 만들어냈다는 것이다. 셋째, 반공주의로 일컬어지는 소위 '레드 콤플렉스Red Complex'에서 비롯된 빨간색이 갖는 부정적인 함의가 '비 더 레즈'나 붉은악마의 활동으로 인해 한국의 정체성을 지칭하는 또 하나의 기호로 변화되었다. 이는 비록 상징적이기는 하나, 한국의 젊은 세대 가운데 이념적으로 경직되었던 문화가 점차 유연해지고 있다는 것을 암시하기도 하였다.

키워드 응원단, 한일 월드컵, 축구대표팀, 거리응원

참고자료 붉은악마 현상의 재해석(권순용·김방출, 한국체육학회지42-6, 한국체육학회, 2003), 붉은악마와 월드컵(이순형, 서울대학교출판부, 2005), 붉은악마와 홀리건의 비교문화적 접근(김영갑, 한국체육학회지45-4, 한국체육학회, 2006).

필자 이정우(李正雨)

붕어빵

정의 밀가루 반죽에 팥소를 넣고 붕어 모양의 금속 틀에 구워낸 빵.

내용 우묵한 금속 틀에 밀가루 풀처럼 묽은 밀가루 반죽과 팥소 따위를 넣어 구운 음식을 풀빵이라 일컫는다. 붕어빵은 풀빵의 하나로, 밀가루 반죽에 팥소를 넣고 붕어 모양의 금속 틀에 구워낸 음식이다. 한국 길거리음식을 대표하는 간식으로, 외형이 붕어를 닮아 '붕어빵'이라고 부른다. 붕어빵은 1930년대 일본에서 '타이야키たいやき'라는 전통과자가 조선에 전해지면서 시작되었다. 타이야키는 도미 모양의 금속 틀에 밀가루를 물로 갠 반죽을 넣고, 팥소를 사이에 넣어서 구운 과자이다. 일제강점기에 타이야키가 소개된 이후, 1945~1948년의 해방 공간을 지나면서 풀빵 형태의 간식으로 서민들에게 점차 수용되어 갔다. 6·25전쟁 이후 항구와 도시에 미국에서 들어온 원조 물자로 인해 밀이 풍부해졌고, 자연스럽게 큰 자본과 특별한 기술 없이도 만들 수 있는 풀빵 장수가 등장하기 시작하였던 것이다. 이후 급속한 경제성장 속에서 붕어빵은 간편하면서도 저렴한 비용으로 허기를 달랠 수 있어 인기 간식으로 자리 잡아 갔다.

한편 서울 올림픽(1988)을 앞두고 도시 미관을 해친다는 이유로 붕어빵은 도시 길거리에서 사라지기 시작하였으나, 1997년 IMF 구제금융 요청과 함께 붕어빵은 도시에서 다시 모습을 보였다. 일자리를 잃은 사람들이 길거리에서 다시 붕어빵을 팔기 시작하였기 때문이다. 이런 이유로 혹자들은 붕어빵 판매량을 불황의 지표라고 인식하기도 한다.

초기 붕어빵은 단순히 팥소만을 넣어 만들었다. 하지만 시간이 지나면서 소비자들의 다양한 취향을 반영한 다채로운 붕어빵이 등장하였다. 현재는 팥이 든 붕어빵 외에도 슈크림 붕어빵, 초코 붕어빵, 명란마요 붕어빵, 옥수수 붕어빵, 피자 붕어빵 등 이색적인 붕어빵이 판매되고 있다. 재료뿐만 아니라 형태의 변형을 시도하여 붕어빵의 크기를 작게 만든 '미니 붕어빵'이 만들어지기도 하였다.

붕어빵은 추운 날에 인기가 많아 주로 겨울철에 판매가 이루어졌다. 그러나 이제는 계절과 관계없이 판매하는 것을 볼 수 있다. 다만 과거 붕어빵 노점이 한국인의 일상적 풍경에 자리하고 있었다면, 현재는 도시 정비 및 미관의 문제, 인건비와 재료비의 상승 등을 이유로 동네의 붕어빵 노점은 줄어들고 주로 관광지와 같은 특정한 장소의 길거리 혹은 상점에서 만날 수 있게 되었다. 이러한 붕어빵은 한국을 찾은 외국인 관광객이 찾는

붕어빵 | 2018 | 국립민속박물관·최지현

대표 간식 중 하나로, 이들은 서울 인사동, 부산 남포동, 대구 동성로 등 주요 관광지와 시장을 찾아 다양한 붕어빵을 맛본다. 예를 들어, 인사동에서는 전통적인 팥소 붕어빵을, 부산에서는 해산물을 첨가한 붕어빵을 맛볼 수 있다.

한편, 붕어빵과 관련하여 표현 및 신조어가 생기기도 하였다. 붕어빵은 붕어 모양의 금속 틀에 구워내었기 때문에 모두 똑같은 모양으로 만들어진다. 이러한 이유로 한국에서는 부모와 자식이 똑 닮았을 때 '붕어빵이다'라는 표현을 사용한다. 또한 최근 젊은 세대들은 붕어빵을 판매하는 노점의 위치에 대해 새로운 표현을 사용하기 시작하였다. 붕어빵 노점이 점차 사라지기 시작하며 소비자들은 동네의 붕어빵 노점의 위치를 SNS(사회관계망서비스)에서 공유하기 시작하였다. 이에 '붕어빵을 파는 노점 인근 권역'을 뜻하는 '붕세권(붕어빵+역세권)'이란 용어가 등장하며, 붕어빵을 찾는 사람들을 위한, 붕어빵 파는 곳을 알려주는 애플리케이션이 출시되기도 하였다.

특징 및 의의 붕어빵은 한국 근현대사에서 단순한 간식을 넘어 사회·문화적으로 중요한 의의를 지닌 음식이다. 일제강점기에 등장한 붕어빵은 광복 이후 대중 간식으로 자리 잡으며 한국 사회에 수용되었다. 6·25전쟁 시기 붕어빵은 피란민의 허기를 달래주었고, 경제성장기에는 바쁜 사람들의 허기진 배를 든든하게 채워 주었다. 또한 IMF 구제금융 요청 때에 직장을 잃은 사람들이 붕어빵 노점 운영을 시도하며 재기를 꿈꾸기도 하였다. 이러한 역사적 맥락에서 붕어빵은 시대의 변화와 서민들의 삶을 반영하며, 한국인의 집단적 기억과 정체성 형성에 상징적 의미를 가진 음식으로 자리매김해 왔다.

키워드 길거리음식, 간식, 붕세권, 붕어빵이다

참고자료 백년식사(주영하, 휴머니스트, 2020), 비싸서 사라지는 슬픈 붕어빵 붕세권 더 뜨거워진다(국민일보, 2024.2.12.), 우리 동네 붕세권은 이른 추위에 붕어빵 앱 인기(시사저널e, 2023.10.13.), MZ세대 다시 붕어빵을 불러내다(한경비즈니스, 2023.1.18.).

필자 오세미나(吳세미나)

블랙핑크

정의 2016년에 결성된 한국의 여성 4인조 그룹.

내용 블랙핑크는 지수, 제니, 로제, 리사 네 명으로 이루어진 여성 그룹으로, 연예 기획사 YG엔터테인먼트(이하 'YG') 소속으로 데뷔하였다. 멤버 중 제니와 지수는 한국인이며 로제는 뉴질랜드에서 태어나고 호주에서 자란 뉴질랜드-한국 복수 국적자, 리사는 태국에서 나고 자란 태국인이다. 그룹명 블랙핑크는 사랑스러움의 상징인 분홍(핑크), 그것과는 대조적으로 어둡고 무거운 이미지인 검정(블랙)을 결합하여 '예쁘게 보이지만 그것이 전부는 아닌, 외모와 실력을 겸비한 그룹'임을 드러내고자 한 의도를 담고 있다.

이들은 2016년 8월 첫 디지털 싱글 〈Square One〉의 수록곡인 "휘파람"과 "붐바야"를 발표하며 정식 활동을 시작하였다. 당시 SM엔터테인먼트, JYP엔터테인먼트와 더불어 K-팝 대형 기획사 중 하나인 YG 소속으로 데뷔한 블랙핑크는 데뷔 전부터 이미 국내외 팬들에게 큰

블랙핑크 | YG Entertainment

블랙핑크가 표지 모델로 등장한 빌보드 잡지 | 2019 | 최규성

관심을 받았는데, 이러한 관심을 바탕으로 이들은 데뷔곡 "휘파람"과 "붐바야"를 모두 성공시키며 데뷔하자마자 스타가 되었다. 이후 블랙핑크는 "불장난(2016)" "마지막처럼(2017)" "뚜두뚜두(DDU-DU DDU-DU)(2018)" "Kill This Love(2019)"를 잇달아 히트시키며 인기 그룹으로 발돋움했다.

특히 블랙핑크는 K-팝 여성 그룹 중 해외에서 독보적인 인기를 얻었다. "뚜두뚜두(DDU-DU DDU-DU)"는 공개된 지 10일 만에 유튜브 조회수 1억 회를 기록하며 발매 당시인 2018년 최단 기간 1억 회를 돌파한 K-팝 걸그룹이라는 기록을 세웠다. 이 곡은 2024년 5월 유튜브 조회수 22억 회를 기록했는데, 이로써 K-팝 그룹 뮤직비디오 최초, 최고 조회수를 달성했다. 이는 싸이의 "강남스타일(2012)"에 이어 한국 가수로서는 두 번째로 달성한 것이다. 또한 이들의 다른 곡 "Kill This Love"는 2019년에 전 세계에서 가장 많이 본 뮤직비디오 10위 안에 들 정도로 큰 인기를 얻으며, 2024년 8월 유튜브 조회수 20억 회를 달성하였고, 한국 여성 그룹으로서는 최초로 빌보드 싱글 순위 HOT 100에 4주 연속 머무르며 전 세계적인 사랑을 받았다. 2022년에 공개된 이들의 정규 2집 앨범 〈BORN PINK〉는 한국 여성 그룹 최초로 영국과 미국 앨범 판매 순위에서 동시에 1위를 차지하는 기록을 세우기도 했다. 이와 같은 성과를 통해 블랙핑크는 전 세계 순회공연에서 수백만 명의 관객을 불러 모았고, 특히 2022년에서 2023년에 걸쳐 진행된 'BORN PINK' 월드투어는 전세계 34개 도시·66회차 공연·180만 관객 동원이라는 K-팝 걸그룹 월드 투어 신기록을 세웠다. 또한 이는 전세계 여성 그룹 역사상 가장 높은 수익을 달성하기도 했는데, 이러한 국제적 성공에 힘입어 블랙핑크는 국내외에서 3세대 K-팝을 대표하는 그룹이자 한류를 상징하는 존재로 여겨진다.

특징 및 의의 블랙핑크는 국내를 넘어 전 세계로 K-팝의 영향력을 확장시킨 선구자적인 그룹이다. 블랙핑크는 K-팝 여성 그룹으로서는 유례없는 성공을 거두며 방탄소년단BTS과 어깨를 나란히 했고, K-팝 4세대부터 뉴진스, 르세라핌, 에스파 등 여성 그룹이 국내외에서 K-팝의 주역이 되는 바탕을 마련했다. 또한 블랙핑크는 음악뿐만 아니라 패션, 화장품, 의상 등 음악 외적인 부분에서도 국내외 팬들의 큰 주목을 받으며, 단순히 인기 가수를 넘어 다양한 산업 분야에서 세계적인 영향력을 행사하며 유행을 선도하는 국제적인 유명 인사로 자리 잡았다.

키워드 아이돌, YG엔터테인먼트, K-팝, 한류

참고자료 블랙핑크 전 세계 211만 팬들과 빛낸 본 핑크 투어(JTBC, 2023.9.20.), 블랙핑크 킬 디스 러브 MV 19억뷰 돌파 통산 두 번째(뉴스1, 2023.12.4.), YG 새 걸그룹 블랙 핑크 이름의 뜻은(OSEN, 2016.6.29.).

필자 이규탁(李奎卓)

비녀

정의 머리를 올린 후 흘러내리지 않게 고정하기 위한 막대기 모양의 장신구.

내용 비녀는 한자로 잠簪이라고 하며, 여자의 머리를 틀어 올려 고정하는 도구로 인식되어 왔다. 그러나 남자의 상투를 고정하는 짧은 동곳이나, 금관, 면류관을 고정하기 위해 가로로 꽂는 긴 막대기 역시 잠이라 한다. 남자의 비녀는 단순하며 형태에 큰 변화가 없는 반면, 여자의 비녀는 머리 모양에 따라 형태, 크기, 재료가 다양하다. 비녀는 긴 막대기 부분과 잠두簪頭라 하는 비녀 머리로 나뉜다.

비녀의 명칭은 바탕이 되는 주재료와 잠두의 형태 및 세공 방법 등에 따라 이름이 붙여진다. 재료는 금金, 은銀, 백동白銅, 옥玉, 산호珊瑚, 대나무[竹], 대모玳瑁(거북이 등딱지), 밀화蜜花(호박의 한 종류), 뿔[角], 뼈[骨] 등이 있다. 세공 방법으로는 옥을 투각하여 무늬를 새기는 섭옥鑷玉장식, 금속 표면에 금 피막皮膜을 입힌 도금鍍金장식, 금속사를 사용하여 다양한 모양으로 꾸는 이사尼絲장식, 금과 은세공 위에 칠보 유약을 올려 구워낸 파란波蘭(법랑·칠보)장식 등이 있다.

비녀 머리의 형태는 용龍, 봉鳳, 원앙鴛鴦, 까마귀머리[烏頭], 매화[梅], 대나무[竹], 대나무 마디 모양을 한 죽절竹節, 목련木蓮, 모란牡丹, 석류石榴, 호두[胡桃], 비녀 머리가 반구형인 버섯모양 등이 있다. 이 중 용잠과 봉잠은 왕실에서 왕비와 세자빈의 예장에 사용되었으며, 일반 부녀자는 혼례 때만 허용되었다.

의기 계월향 초상 | 가로81 세로157 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속040438

비녀 | 2012 | 국립민속박물관

경빈김씨慶嬪金氏(1832~1907)의 『사절복색자장요람四節服色自藏要覽』에 "왕실여성의 일상 문안 때 10월 1일부터는 용잠, 2월은 모란잠, 4·8·9월은 매죽잠이나 옥모란잠을 꽂는다" 라고 하였다. 또한 조짐머리(쪽진머리)에 10월부터 정월까지는 도금용잠, 2월부터는 은모란잠, 5월 고도(흰저고리)를 입을 적에는 민옥잠, 봄가을에는 모란잠, 매죽잠을 꽂는다. 그리고 '옥으로 된 비녀를 젊은 시기에 과하다 생각하여 꺼려 할 것이 없고, 금비녀

는 젊었을 때 보다는 나이가 들어 꽂으면 좋다'라고 하여 계절, 연령에 따라 보석의 재료와 색의 차이를 두었다. 그 외에 특별한 장식 없이 비녀 머리가 작은 '민자비녀'는 쪽진머리에 하는 기본적인 형태로 이런 민비녀를 일반적으로 가장 많이 사용하였다.

특징 및 의의 비녀는 고대부터 남녀 모두 사용되었으나 성인식에 남자는 상투를 틀고 관을 쓰는 관례冠禮, 여자는 머리를 올리고 비녀를 꽂는 계례笄禮를 통해 관과 비녀는 남녀를 구분하는 상징성을 가지게 되었다. 때문에 비녀는 곧 여성의 의미이자 성인 또는 기혼 여성이라는 의미가 내포되어 있다. 계례를 통해 머리를 올리고 나면 죽을 때까지 그 머리 모양을 유지하게 되는데 부모가 돌아가셨을 때만은 남자의 경우는 상투를 풀고, 여자는 비녀를 빼고 머리를 풀어 부모를 잃은 슬픔을 표현하였다.

키워드 계, 쪽진머리, 여성

참고자료 高麗圖經, 三國史記, 사절복색자장요람과 법복사절복색을 통해 본 19세기말 왕실여성복식(하신혜·권영숙, 한복문화19-2, 한복문화학회, 2016), 옥나비 떨잠에 진주낭 차고(경기도박물관, 2019), 조선왕실 여인들의 복식(김소현, 민속원, 2017).

필자 정미숙(鄭美淑)

비빔국수

정의 메밀국수나 밀국수에 여러 가지 재료를 넣어 양념장으로 고루 비벼 먹는 음식.

내용 비빔국수는 골동면骨董麵이라고도 하는데 골동에는 뒤섞는다는 의미가 있기 때문이다. 이는 비빔밥을 골동밥이라고 하는 것과 비슷하다. 이 음식은 『동국세시기東國歲時記』『시의전서是議全書』『부인필지婦人必知』 등에 나온다. 현재는 일반 가정에서도 자주 만들어 먹는 음식이다. 그런데 예전에는 고기와 여러 가지 채소류를 섞어 간장 양념에 비볐으나 요즘은 고추장 양념으로 맵게 하는 것이 일반화되었다.

조선시대 풍속지인 『동국세시기』에 의하면 11월 「월내」에 "메밀국수에 잡채, 배, 밤, 쇠고기, 돼지고기, 참기름, 간장 등을 넣어 섞은 것을 골동면이라 한다"고 하였다. 비빔국수를 만드는 법은 다진 쇠고기는 양념하여 볶고, 채 친 오이는 소금을 뿌려서 절였다가 헹구어 꼭 짠 다음 센 불에서 참기름에 볶고, 불려 놓은 표고도 채 쳐 간장과 참기름에 볶아 놓는다. 마른국수를 삶아 건져 물기를 뺀 다음 준비한 재료들을 섞어 간장, 참기름, 깨소금 등을 넣고 비빈 다음 그릇에 담고 위에 달걀지단 등 고명을 얹는다. 이는 전통 비빔국수의 조리법이고 요즘에는 고추장을 사용한 비빔국수가 더 일반화됐다.

비비는 재료도 계절과 기호에 따라 다르다. 겨울철에는 순 메밀국수에 김장 김치를 썰어 넣고 섞어서 비비기도 한다. 국수를 비비지 않고 대접에 담아 위에 여러 가지 재료를 색색으로 얹어서 상에 올리는 방법도 있다. 비빔국수는 동짓달에 먹는 시절 음식으로, 점심때 손님 대접을 할 경우 알맞은 음식으로 맑게 끓인 완자탕이나 장국을 곁들이고 동치미나 나박김치와 함께 낸다.

한편 함흥 회냉면도 비빔국수의 일종으로 볼 수 있다. 이는 감자녹말로 국수를 만들어 국수가 질기고, 육

비빔국수 | 한식진흥원

골동면 | 농촌진흥청

회나 생선회 등을 고명으로 얹어 얼큰하게 비벼 낸 것이 특징이다. 비빔국수는 각종 국수류를 장국에 말지 않고 제철 채소류와 버섯류·육류·해물까지도 이용해서 비벼 먹는 일품요리로, 한 그릇에 영양과 맛을 함께 담아 간장이나 고추장으로 양념한 음식이다. 요즘에는 접대 음식이나 단체 급식에도 많이 활용한다.

비빔국수를 제품화해 팔기 시작한 국내 비빔면 시장 규모는 2023년에 1,800억 원을 기록했다. 비빔면 시장 규모는 2015년 757억 원에서 2020년 1,400억 원으로 5년간 2배가량 커졌으며 2021년 1,500억 원, 2022년 1,700억 원으로 꾸준한 성장세를 이어가고 있다. 특히 팔도 비빔면은 1984년에 출시되어 현재까지 누적 판매량이 18억 개를 넘었다. 현재 연간 판매량은 약 1억 개로, 이는 우리 국민 1인당 2개씩 먹는 셈이라고 한다. 대한항공이 개발한 비빔국수는 1998년과 2006년 스페인에서 열린 국제 기내식협회연차 총회에서 기내식 부문 최우수 기내식을 수상했다.

특징 및 의의 물에 면과 수프를 넣고 끓이는 국물라면과 면을 끓인 후 수프를 넣어서 비벼 먹는 비빔라면이 있다. 수프를 넣어 비벼 먹는 불닭볶음면은 비빔국수와 유사하며 현재 매운소스를 비벼먹는 불닭볶음면은 세계에서 인기를 끌고 있는 즉석 면이다.

키워드 골동면, 비빔면, 국수비빔, 불닭볶음면, 비빔라면

참고자료 조선시대 조리서의 분석적연구(이성우, 한국학중앙연구원, 1982), 천년 한식 견문록(정혜경, 파프리카, 2013), 한국식품사연구(윤서석, 신광출판사, 1974), 한국요리문화사(이성우, 교문사, 1985), 비빔면 경쟁 시작 라면업계 각축전 주목(식품외식경제, 2024.05.21.).

필자 정혜경(鄭惠京)

비빔라면

정의 양념을 넣어 비벼 먹는 국수인 비빔면을 라면으로 응용한 즉석식품.

내용 한국의 면문화는 한국인의 국물을 선호하는 취향의 영향으로 칼국수, 잔치국수, 물냉면 등과 같은 국물

팔도 비빔면 | 팔도

있는 면 요리를 중심으로 발달하였다. 이러한 문화의 영향으로 1963년 라면이 한국에 처음 등장한 이후, 라면 제품의 개발은 국물을 만드는 수프를 중심으로 그 투자가 집중되었다. 그러나 라면이 처음으로 등장한 지 약 20년이 지난 1984년에 출시된 팔도 비빔면은 이러한 분위기의 전환에 일조하였다.

팔도 비빔면을 출시한 한국야쿠르트는 1983년에 라면 사업부를 만들고 그 브랜드명을 '팔도'로 하여 라면 시장에 뛰어들었다. 1984년 출시된 팔도 비빔면은 출시 당시에는 여름 한정 제품이었지만, 1990년대 중반부터는 사철 판매 제품으로 바뀌었다. 이런 변화는 냉난방이 대중화되면서 라면의 계절성이 많이 사라졌기 때문이었다. 또한 웰빙 열풍으로 나트륨이 많은 국물을 피하게 되는 사회 분위기도 일정 부분 작용하였다. 팔도 비빔면은 지금까지도 전체 라면 매출 10위 안에 들어가는 스테디셀러로 자리 잡을 정도로 큰 성공을 거두었다. 종래의 라면 봉지에 빨간색이나 노란색 등 난색 계열이 주로 사용된 것에 비해 팔도 비빔면의 봉지는 한색인 파란색인 것도 파격적인 변화였다.

이후 비빔라면은 라면의 한 장르로 확고하게 자리 잡았고, 팔도라면은 2012년에 한국야쿠르트 라면 사업부에서 별도 법인으로 독립하였다. 이후 팔도 비빔면은 2020년대까지 비빔라면 시장의 80% 이상을 차지하는 인기 제품이었다. 라면 업계의 일인자인 농심도 불고기 비빔면, 참치마요 비빔면 등을 개발하였지만 소비자의 반응은 좋지 않았다. 하지만 오뚜기가 2020년 진비빔면을 출시하고, 2021년에는 농심이 배홍동 비빔면을 출시해 상당한 호응을 얻으면서 비빔라면 장르에서도 적

지 않은 변화가 일고 있다. 진비빔면은 진라면의 브랜드 파워를 빌린 것에 더해 비빔 소스 외에 참깨 고명을 첨가하여 호평받고 있다. 배홍동 비빔면은 시원달달한 배, 매콤한 홍고추, 새콤한 동치미를 줄여서 '배홍동'이라고 부르는 것으로, 이런 이름에 어울리게 비빔 소스뿐 아니라 토핑도 제공되어 인기를 끌고 있다.

특징 및 의의 2020년대 한류 열풍과 함께 각국에 한국식 먹방이 유행하였으며, 비빔라면 역시 예외가 아니었다. 일본에서는 비빈면ビビン麵 같은 한식 퓨전 메뉴도 등장하여 인기를 끌었다. 돼지고기나 배추, 양파 등을 양념 소스로 볶은 뜨거운 야키소바류 메뉴도 있고, 원조 비빔면처럼 차갑게 만들어 먹는 방식도 등장하였다. 중국에서도 카레나 참치를 섞은 퓨전 레시피들이 나오고, 한국식 비빔라면을 중국식으로 개량한 제품도 속속 등장하고 있다.

키워드 계절 식품, 팔도 비빔면, 먹방

참고자료 라면의 재발견(김정현·한종수, 따비, 2021).

필자 한종수(韓宗秀)

전주비빔밥 | 2020 | 한국저작권위원회 | CC BY

양푼비빔밥 | 2015 | 한국저작권위원회

비빔밥

정의 곡물로 지은 밥에 채소·나물·반찬·고기·양념 등을 넣고 비빈 음식.

내용 비빔밥은 한반도에 살던 사람들이 곡물로 지은 밥을 주식으로 먹다가 밥에 여러 가지 반찬을 넣고 비벼 먹은 데서 시작되었을 것으로 추정된다. 쌀밥, 보리밥, 조밥 등을 주식으로 먹을 때 밥을 맛있게 먹기 위해서는 반드시 짠맛의 여러 가지 반찬을 함께 먹어야 한다. 밥과 반찬을 각각 입에 넣어 씹어 먹기보다 아예 밥그릇에 이들 음식을 넣고 한꺼번에 비벼서 먹는 음식이 비빔밥이다. 문중 제사, 마을 제사, 야외에서의 잔치나 장례·노동 등과 같이 많은 사람이 한꺼번에 끼니를 해결해야 할 때 비빔밥은 빨리 준비해서 간편하게 식사하는 데 적합한 음식이었다.

조선시대 문헌에서 비빔밥의 한자는 '골동반骨董飯'이다. 비빔밥의 조리법은 19세기 말과 20세기 초에 쓰인 요리책, 비빔밥 음식점에서의 조리법을 살펴보면 크게 두 가지 방식으로 만들어졌다. 하나는 여러 가지 재료를 밥과 함께 비빈 다음 개인 밥그릇에 담고 그 위에 고명을 올리는 방식이다. 이 방식은 가정에서 비빔밥을 만들 때 적용된다. 다른 하나는 밥 위에 여러 가지 재료를 올려서 먹는 사람이 직접 비벼 먹도록 하는 방식이다. 이 방식은 20세기 이후 도시에 생겨난 한식 음식점에서 비빔밥을 손님에게 제공할 때 적용되었다. 가정에서 많은 양의 비빔밥을 한꺼번에 준비하기 위해서는 미리 밥과 재료를 비벼서 간을 맞추어 담고 고명을 위에 올리는 방식이 좋다. 그러나 밥을 비빈 후 오래 두면 불어서 맛이 없어지기 때문에 손님을 맞이해야 하는 음식점에서는 미리 비빈 비빔밥을 팔기가 어려웠다. 따라서 그릇에 담기 전에 비비는 비빔밥은 가정식이고, 그릇에 밥을 담고 그 위에 재료를 놓는 방식의 비빔밥은 음식점 판매용이다. 1920년대 이후 비빔밥 전문 음식점에서는 가정식 비빔밥과 차별화하기 위해 소고기 육회를 제공하기 시작하였다.

기내에서 제공 중인 비빔밥 | 2024 | 국립민속박물관

한인마트에서 판매 중인 비빔밥 | 영국 | 2024 | 주영하

1980년대 이후 전주비빔밥은 한국 비빔밥의 대명사가 되었다. 전주에서 유명한 한 비빔밥집이 영역을 넓혀 1980년에 서울의 한 백화점에 분점을 냈고, 그다음 해에는 '전주곱돌비빔밥'이 1981년 서울에서 판매되었다. 해외에서도 전주비빔밥의 이름이 알려지기 시작했고, 1990년부터 대한항공은 기내식으로 비빔밥을 제공하기 시작했다. 오늘날 한국의 비빔밥은 돌솥비빔밥·산채비빔밥·열무비빔밥·낙지볶음비빔밥·해물비빔밥·꽃비빔밥·멍게비빔밥 등 종류가 매우 다양하다. 비빔밥 한 그릇에는 한반도에서 오랫동안 지속되어온 '밥+반찬'의 모든 것이 들어 있다. 특히 흰색의 쌀밥과 여러 가지 색의 나물, 육회와 볶은 소고기, 고추장이 한데 어우러진 비빔밥은 한식 상차림의 축소판이다. 이 때문에 비빔밥의 조화된 맛은 한국인의 정신으로 상징되기도 한다.

특징 및 의의 1990년 대한항공이 비빔밥을 기내식으로 제공하면서 전주비빔밥의 명성은 세계 각국에 알려졌다. 1998년 김대중 대통령 취임 축하를 위해 서울에 온 미국의 팝가수 마이클 잭슨Michael Joseph Jackson은 비빔밥을 즐겨 먹었다. 이를 계기로 서울의 한 호텔에서는 'MJ 비빔밥'을 상품으로 내놓기도 했다. 'MJ 비빔밥'은 고기를 먹지 않는 마이클 잭슨의 식성에 맞추어 호박나물, 표고나물, 삼나물, 두릅 등 10여 가지의 나물로 맛을 냈다.

한편, 한국에서 방영된 드라마 〈대장금(2003)〉이 2004년 이후 일본과 중국, 아시아 각국에서 인기를 끌면서 비빔밥이 세계 여러 나라의 한국 음식점에서 판매되었다. 〈대장금〉에서는 최상궁(견미리)과 서장금(이영애)이 비빔밥을 두고 경쟁을 펼치는 장면이 나온다. 최상궁은 간장게장알을 이용한 비빔밥을 만들었고, 서장금은 돌솥에 담긴 비빔밥을 내놓았다. 맛을 본 임금과 대비와 중전은 장금이의 돌솥비빔밥을 더 칭찬했다. 이 드라마의 인기에 편성하여 일본에서는 돌솥비빔밥을 전문으로 판매하는 프랜차이즈 매장이 문을 열었다. 일본인들은 비빔밥을 한국인처럼 비벼서 먹지 않는 경우가 많은데, 돌솥비빔밥을 먹을 때는 판매처에서 제시한 방식대로 비벼서 먹는다.

2010년대 이후 미국에서는 한인타운 음식점에서 판매하는 비빔밥이 큰 인기를 끄는 중이다. 중국계 미국 요리 연구가 비비안 챈 탐Vivian Chan-Tam은 'The Cooking'이라는 웹 사이트에서 "양념한 고기, 다채로운 채소, 묽은 달걀을 푹신한 밥 위에 얹은 비빔밥은 먹을 수 있는 예술 작품"이라고 평가했다. 미국의 칼럼니스트 샘 시프톤Sam Sifton은 『뉴욕 타임스The New York Times』에서 "불고기, 표고버섯, 숙주, 시금치, 당근, 오이에 매콤한 고추장 소스가 뿌려진 비빔밥의 모양은 인상적인 만화경kaleidoscope과 같은 음식"이라고 평가하였다.

키워드 비비다, 섞다, 전주비빔밥, 마이클잭슨, 대장금

참고자료 是議全書, 우리음식(손정규, 삼중당, 1948), 음식을 공부합니다(주영하, 휴머니스트, 2021), 음식인문학(주영하, 휴머니스트, 2011), 일본 한류 한국과 일본에서 보다(주영하 외, 한국학중앙연구원, 2007), 조선요리제법(방신영, 광익서관, 1921), 팔도명식물예찬-진주비빔밥(별건곤24, 1929.12.1.), Go Big With Bibimbap(The New York Times, 2024.3.3.), The Cooking(cooking.nytimes.com).

필자 주영하(周永河)

빅뱅

정의 2006년에 결성된 한국의 남성 3인조 그룹.

내용 빅뱅은 지드래곤, 태양, 대성 세 명으로 이루어진 남성 그룹으로, 연예기획사 YG엔터테인먼트(이하 'YG') 소속으로 데뷔하였다. 빅뱅은 데뷔 당시 멤버 탑과 승리를 포함한 5인조였으며 2019년까지 함께 활동하였다. 그러나 승리가 '버닝썬 게이트'의 핵심 인물 중 하나로 지목된 이후 2019년 3월 자진 탈퇴하고 연예계 은퇴를 선언하였고, 2023년 탑이 탈퇴하면서 3인조로 재편되었다.

빅뱅은 2006년 8월 싱글 앨범의 타이틀곡 "We Belong Together"로 데뷔하였으며, 같은 해에 두 장의 싱글과 한 장의 정규 앨범을 더 발매하였다. 하지만 이듬해 8월 발매한 EP(미니앨범) 〈Always(2007)〉의 수록곡 "거짓말"이 큰 인기를 얻으며 빅뱅은 데뷔 1년 만에 비로소 큰 성공을 거두었고, 같은 해 11월 여세를 몰아 발매한 두 번째 EP 〈Hot Issue(2007)〉의 수록곡 "마지막 인사(2007)" 역시 크게 히트하였다. 이를 통해 빅뱅은 '2세대 아이돌'의 대표주자로 자리매김하였다. 이후에도 빅뱅은 "하루하루(2008)" "붉은 노을(2008)" "Fantastic Baby(2012)" "뱅뱅뱅(2015)" 등의 곡을 잇달아 히트시키며 K-팝 최고의 남성 그룹의 자리를 유지하였다.

2010년대부터 빅뱅은 해외 활동에 더욱 주력하였고, 특히 일본에서 높은 인기를 누렸다. 빅뱅은 일본에서 다수의 일본어 곡을 발매하는 등 일본 팬들을 위한 현지화 전략에 적극적이었으며, 일본 예능 프로그램에 활발히 출연하며 일반 대중 사이에서도 인지도를 높였다. 그 결과 빅뱅은 일본에서 5년 연속 돔 콘서트 투어를 진행하며 420만여 명의 관객을 불러모을 정도로 일본 음악 팬들의 높은 지지를 받았고, 그룹으로서뿐만 아니라 멤버 개인별로 일본 전역을 돌며 콘서트를 하고 솔로 앨범을 발매할 정도로 많은 인기를 얻었다. 일본뿐만 아니라 빅뱅은 여러 차례 전 세계에서 순회공연을 성공적으로 완수하였는데, 2015년에서 2016년 사이에 가졌던 'MADE World Tour'는 아시아, 북미, 오세아니아 등 13개국에서 총 66회 공연을 통해 약 150만 명의 관객을 동원하였다. 그 외에도 빅뱅은 남미, 유럽 등 이전까지 K-팝의 주요 시장이 아니었던 곳에서도 여러 차례 성공적으로 공연을 치르며 K-팝을 대표하는 세계적인 인기 그룹으로 자리했다.

빅뱅 | YG Entertainment

특징 및 의의 빅뱅은 YG를 K-팝 산업을 대표하는 기획사의 위치에 올려놓은 1등 공신이다. 이들의 성공을 바탕으로 YG는 여성 그룹 2NE1과 블랙핑크, 남성 그룹 위너와 아이콘을 잇달아 성공시키며 대표적인 K-팝 기획사 중 하나가 되었다.

그리고 빅뱅은 멤버 개인의 음악적인 능력이 모두 출중하여 그룹 내 역학 관계가 비교적 균형이 잘 잡힌 실력파 그룹의 전형을 제시했다. 리더이자 음악 프로듀서, 패션 인플루언서인 지드래곤을 비롯하여 태양, 대성 모두 성공적인 솔로 활동을 통해 자신의 음악적 역량을 보여주었다. 더불어 대성은 다수의 예능 프로그램에 고정 출연하여 인기를 얻었다. 이는 빅뱅을 남녀노소 모두에게 알려진 대중적인 스타로 만드는 데 큰 역할을 했다.

또한 빅뱅은 여러 차례 해외 순회공연을 성공시키며 K-팝 확장의 선구자 역할을 하였다. 빅뱅이 북미, 남미, 유럽, 오세아니아 등에서 성공적인 공연을 치러낸 후 다른 가수들도 점차 다양한 지역에서 공연을 갖기 시작했다. 빅뱅의 활동은 이후 블랙핑크 등의 해외 순회공연 성공의 초석이 되었다.

키워드 아이돌, YG엔터테인먼트, K-팝, 한류

참고자료 빅뱅 5년 연속 일본 돔투어로 420만 관객 동원 지디 재회의 날 기대하며(매일경제, 2017.12.25.), 빅뱅 월드투어 10개월 13개국 32개 도시 66회 공연 150만 명 관객(조선일보, 2016.3.18.), 빅뱅 K팝의 전설·전위로 보낸 10여 년(국민일보, 2017.12.18.).

필자 이규탁(李奎卓)

빙수
氷水

정의 얼음을 잘게 갈아서 설탕이나 시럽과 같은 감미료를 넣고 취향에 따라 팥, 곡물, 과일, 유제품 등 각종 식재료를 얹어 먹는 기호식품.

역사 빙수의 유래에 대하여 기원전 3000년경 중국에서 눈이나 얼음에 꿀과 과일즙을 넣은 것이라는 견해도 있고 기원전 300년경 마케도니아의 알렉산더 대왕이 페르시아를 점령할 때 먹었다는 설도 있다. 『삼국사기三國史記』에 따르면 신라 지증왕 때부터 겨울에 얼음을 채취해서 여름이면 얼음 위에 음식을 놓아둔다는 기록이 있다. 조선시대에도 한강과 강화도에서 얼음을 채취하여 동빙고와 서빙고 두 개의 얼음창고에 보관했다가 여름에 열리는 국가 의례 때 음식 선도鮮度 유지에 사용했다. 하지만 얼음에 꿀이나 엿 같은 감미료를 넣어 먹었다는 기록은 없다. 개항한 뒤 조선에 들어온 일본 장사꾼을 통해 빙수가 도입되었다.

내용 일본에서는 상류 특권층이 여름에 작은 칼로 깎은 얼음을 먹었으며, 1882년 얼음을 깎는 빙삭기氷削機가 개발되면서 빙수가 널리 보급되었다. 1897년경 조선으로 이주한 일본인 장사꾼이 '어름물(빙수)'을 선보였다. 처음에 판매한 것은 칡가루와 생강을 넣어 우려낸 물에 설탕이나 사카린을 넣어 만든 냉차로 여겨진다. 조선인은 이를 '일본식 감주甘酒'라든가 '사탕탕砂糖湯'이라고 불렀다. 1900년대에는 냉차가 아니라 빙삭기로 얼음을 갈아 만든 빙수가 선보였다. 일본에서 빙수를 개발하면서 곱게 간 얼음 위에 설탕을 버무린 단팥을 얹어 먹는 팥빙수가 대표 빙수로 자리매김하였다.

팥빙수 | 2022 | 국립민속박물관

빙수에는 단팥과 함께 노랑·빨강·주황색 같이 고운 빛이 나는 인공 착색료라든가 딸기향, 오렌지향, 포도향 같은 인공향료 같은 화학 첨가물을 넣었다. 하지만 조선총독부가 유해유독 화학물질을 규제하지 않고 방치했기에 빙수장수는 마음대로 각종 첨가물을 사용했다. 빙수는 일본인만이 아니라 조선인 사이에서 크게 인기를 끌었다. 1915년 서울에만 빙수장수가 442명이었다. 일본인 빙수장수는 서울 본정本町(현 충무로 일대)을 중심으로 팔았고, 조선인 빙수장수는 서울 종로에서 활동했다.

빙수가게는 5월 중순부터 9월 말까지 영업했으며, 빙수가게 수는 그해 일기에 따라 크게 달라졌다. 일본인이 하든지 조선인이 하든지 빙수가게는 일본식으로 꾸몄다. 가게 앞에 빨간색으로 '氷(얼음 빙)'자를 쓴 깃발을 높게 달아 놓고 입구에 유리구슬로 된 주렴이나 발을 쳤다. 빙수에 쓰는 얼음은 처음에 천연빙이었으나 차츰 인공빙도 사용했다. 천연빙이든 인공빙이든 빙수를 만들려면 얼음이 있어야 했기에 빙수가게는 천연빙 얼음저장소나 인공제빙소가 있는 대도시에서만 세워졌다. 1932년까지 제빙소가 있거나 얼음저장소가 있는 지역은 서울, 평양, 인천, 부산, 마산, 대구, 영일, 대전, 원산, 함흥, 청진같이 일본인이 많이 거주하던 대도시였다.

그러다 1930년대에 소형 동력기가 보급되고 얼음에 감미료, 색소를 넣어 얼린 '아이스케키'가 대유행하면서 빙수 인기가 한풀 꺾였다. 하지만 빙수는 소규모 자본금과 낮은 기술력으로 진입할 수 있는 장사였기에 대도시 중심으로 계속 이어졌다. 광복 후 대규모 제과회사에

빙수기 | 가로49 세로68 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속04357

가정용 빙수기 | 가로19 세로27 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속036345

서 파는 빙과와 달리 빙수는 제과점, 과자점, 다방, 호텔 커피숍 등에서 여름철 기호식품으로 판매하였다. 1990년대가 되면 가정용 빙수기와 단팥 통조림, 과일 칵테일 통조림, 떡, 젤리 등 각종 빙수 재료로 가정에서도 쉽게 빙수를 만들어 먹을 수 있는 대중 디저트가 되었다.

1999년에는 스타벅스를 필두로 커피 전문점이 우후죽순 생겨났다. 이러한 커피 전문점에서 커피뿐 아니라 빙수를 여름철 메뉴로 판매하면서 다양해지고 고급화되기 시작했다. 특히 빙수를 새롭게 재해석하게 된 것은 2010년 퓨전 떡 카페인 '시루'에서 기존보다 훨씬 곱게 간 얼음 위에 콩가루와 인절미를 얹은 '인절미 설빙'을 선보이면서부터였다. 인절미 설빙이 대인기를 끌자 잇달아 각종 곡물, 과일, 과자, 초콜릿, 치즈, 커피 같은 새로운 식재료와 어우러지는 새로운 메뉴를 출시했다. 창의력이 발휘된 빙수가 선풍을 일으키자 2013년 아예 빙수를 전문으로 파는 디저트 카페 '설빙'이 문을 열었고, 프랜차이즈로 전국에서 성업을 이루고 있다. 제과점, 커피 전문점, 호텔 커피숍들도 이에 크게 자극을 받아 빙수 메뉴 고급화 경쟁에 나섰다. 바야흐로 빙수가 여름철 기호식품이 아니라 사계절 즐기는 기호식품이 되었고, 고가의 디저트로 탈바꿈했다.

특징 및 의의 개항 이전에는 얼음을 음식의 신선도 유지를 위해 사용했다. 개항 이후 곱게 간 얼음에 단맛을 내는 설탕, 동아시아인이 선호하는 팥, 화학제품인 착색료와 향료를 넣은 여름철 기호식품이 되었다. 오늘날에는 창의력이 발휘된 혁신 개발을 통해 빙수가 다양한 식재료와 결합하여 사시사철 즐기는 디저트가 되었다.

키워드 팥빙수, 인절미 빙수, 얼음, 카페

참고자료 설탕 근대의 혁명(이은희, 지식산업사, 2018), 음식과 요리(Harold McGee, 이희건 역, 이데아, 2017), 조선사회경제사(백남운, 동문선, 2004), 설빙(sulbing.com), 스타벅스 코리아(istarbucks.co.kr).

필자 이은희(李殷姬)

빨리빨리

정의 '걸리는 시간이 아주 짧게'를 뜻하는 부사어로 성급한 한국인의 특성을 나타내는 단어.

내용 '빨리빨리'는 신속하고 효율적인 행동을 중요하게 생각하는 한국 사회의 특성을 나타내는 표현이다. 한국에 온 외국인들이 처음 배우는 한국어 중 하나가 '빨리빨리'라는 말이라고 한다. 한국에 온 많은 외국인은 음식점이나 카페 등에서의 서비스 속도와 병원·은행 등에서의 업무 처리 속도를 경험하고 놀란다. 한국에서는 '빨리빨리' 문화로 은행, 우체국, 음식 배달 등 거의 모든 분야에서 오래 줄을 서거나 기다릴 필요 없이 빠른 서비스를 받을 수 있다. '빨리빨리' 문화는 한국이 새로운 기술을 수용하고 적용하는 데 긍정적인 영향을 주었다. 전 세계에서 가장 빠른 인터넷 접속 속도를 자랑하며, 다른 나라에서 4G가 보급되고 있을 때 한국은 이미 세계 최초로 5G 네트워크를 시작하기도 하였다. 물건 배송에서도 빠른 '총알 배송', 밤에 주문하고 다음 날 새벽에 바로 배송받을 수 있는 '새벽 배송' 등이 이미 보편화되었다. 음식점에서도 테이블 벨을 누르면 즉시 직원이 와서 필요한 것을 가져다준다.

이러한 '빨리빨리' 문화는 '역동성'과 '조급성'이라는 긍정과 부정의 양면을 동시에 가지고 있다. "비행기가 착륙했을 때 제일 먼저 짐을 내리고 움직이는 사람들이 바로 한국 사람들이다" "지하철 에스컬레이터 타면서 그 위를 뛰어가며 이동하는 사람들은 전 세계에서 한국 사람들밖에 없을 것이다"라는 말도 있으며, 한국에서 엘리베이터를 타면 한국인은 문이 닫히는 시간을 기다리지 못하고 '닫힘' 버튼을 눌러 '닫힘' 버튼만 많이 낡고 글씨가 지워진 경우도 많이 볼 수 있다. 이렇게 너무 빠른 속도를 중시하다 보면 작업 현장에서 안전성이 저하될 수도 있으며, 빠른 시간에 끝내야 하는 압박은 스트레스와 피로를 유발할 수도 있다.

특징 및 의의 한국의 '빨리빨리' 문화는 그리 오래된 문화가 아니다. 19세기 초중반에는 '양반은 비가 와도 뛰지 않는다'라며 서두름 없이 체면을 지켜야 한다는 말이 있었으며, 개화기에 조선을 다녀간 서양인들이 남긴 기록들을 보면 한결같이 한국인들의 게으름과 느림을 지적하고 있다. 불과 한 세기 전, 한국은 '고요한 아침의 나라'라고 불리기도 했었다.

한국에 '빨리빨리' 문화가 생긴 원인을 외부적 상황과 한국인의 민족성으로 나눠 설명해 볼 수 있다. 먼저 외부적 상황을 살펴보면 한국의 '빨리빨리' 문화는 산업화 시대에 따른 전 세계적인 보편적 현상도 있겠지만 그 위에 한반도 특유의 지리적·사회적 환경과 전쟁의 폐허로 인한 사회·경제 상황을 극복하기 위해 가속화된 변화와 한국적 특수성이 결합하여 나타났다. 빠른 발전을 위한 한국인들의 노력으로 한국은 선진국들이 몇 세기 동안 닦아온 길을 40년이라는 단기간에 이루어 내고 경제 발전을 이룰 수 있었던 것이었다.

네덜란드의 심리학자인 헤이르트 호프스테더Geert Hofstedt는 한국인들은 불확실한 상황을 극도로 싫어하는 성향이 있어 일단 눈앞에 닥친 일을 빨리빨리 신속히 처리하려는 민족성이 있다고 분석한다. 불확실한 상황을 극도로 싫어하는 한국 사람들의 성향, 즉 불확정적인 것을 피하려는 경향과 매우 강한 한국인의 민족성이 현재의 빨리빨리 문화를 발전시켜 냈다고 한다.

키워드 새벽 배송, 총알 배송, 경제 성장, 테이블 벨

참고자료 빨리빨리의 문화정치학(강준만, 언론과학연구10-3, 한국지역언론학회, 2010), 고구려인 상갓집에 풍악울렸다(조선일보, 2010.1.23.), 빨리빨리 문화 속 은근과 끈기 어디서 오나(오피니언뉴스, 2021.4.18.).

필자 천수연(千秀延)

빼빼로데이

정의 11월 11일에 초콜릿 과자인 빼빼로를 주고받는 기념일.

내용 빼빼로데이는 세워 놓은 빼빼로 네 개의 모양이 11월 11일과 닮았다고 해서 만들어진 기념일이다. 한국의 공식적인 기념일이 아니라 제과 회사에서 날짜와 상품을 연계한 '데이 마케팅'의 일종으로 시작된 상업적 기념일이다. 빼빼로데이 이외에 한국의 대표적 상업적 기념일로는 여자가 남자에게 초콜릿을 선물하는 2월 14일 '밸런타인데이'와 남자가 여자에게 사탕을 선물하는 3월 14일 '화이트데이' 그리고 밸런타인데이와 화이트데이에 선물을 받지 못한 사람들이 함께 모여 짜장면을 먹는다는 4월 14일 '블랙데이'가 있다.

한국에서는 빼빼로데이에 대해 "마음을 전하는 기념일이다" "지나친 상술이다"라는 다양한 평가들이 나온다. 그러나 이미 빼빼로데이는 한국의 기념일 중 하나이자 K-문화로 자리 잡았다. 매년 11월 11일 빼빼로 시즌이 되면 편의점과 마트 등에는 빼빼로데이를 위한 판매 행사들이 마련된다. '빼빼로'를 넣은 다양한 선물이 팔리기도 하며, 직접 '빼빼로' 모양의 초콜릿 과자를 만들 수 있는 DIYDo It Yourself 제품도 다양하게 판매된다.

빼빼로데이가 하나의 K-문화로 자리 잡자, 해외에

서도 한류 문화로 발전하였다. 2014년 통계에 따르면 빼빼로데이를 앞두고 온라인 몰에서 '빼빼로' 등 한국 과자를 구매하는 외국인들의 수요가 전월에 비해 163% 증가했다고 한다. 편의점 CU는 2022년에 처음으로 몽골, 말레이시아에서 빼빼로데이 행사를 열기도 했다. 편의점이 해외에서 한국문화를 경험할 수 있는 K-문화 체험 장소로 인식되었고, 빼빼로데이를 처음 진행한 당시에 몽골 CU는 하루 평균 손님의 수가 전월 대비 206% 증가했으며, 빼빼로 상품의 매출은 전월 대비 3.7% 증가했다고 한다.

빼빼로 제조 회사인 롯데웰푸드는 빼빼로데이가 K-문화로 인식되고 있는 것에 착안하여 2023년 K-팝 그룹 뉴진스를 빼빼로 공식 홍보대사로 임명하였고, 영상 콘텐츠를 SNS(사회관계망서비스)에 올려 필리핀·홍콩 등 17개 국가에서 홍보했다.

빼빼로데이가 K-문화의 하나로 자리 잡은 이후 데이 마케팅은 여러 곳에서 활용되었다. 2003년 경기도 파주시의 축산업협동조합은 3월 3일을 삼겹살을 먹는 '삼겹살데이(삼삼데이)'로 제정하기도 하였다. 또한 11월 11일은 본래 한국 농업인의 날이기 때문에 2006년부터 한국의 정부와 공공기관에서는 상업성 논란이 있는 빼빼로 같은 과자가 아닌, 숫자 '1'의 모양으로 길쭉하게 생긴 한국 전통 간식 가래떡을 먹는 '가래떡데이'를 홍보하고 있다.

빼빼로 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

특징 및 의의 빼빼로데이는 1996년에 연합뉴스 보도를 통해 알려지기 시작했다. 연합뉴스는 "몸매를 중시하는 청소년, 신세대들이 매년 11월 11일을 '빼빼로데이'로 정해 날씬해지기를 기원하는 선물을 주고받고 있어 화제가 되고 있다. 이는 1994년 영남지역의 한 중학교 여학생들 사이에서 시작된 것으로 알려져 있다"라고 보도하여 빼빼로데이가 처음 언론에서 다루어졌다. 이듬해 롯데제과는 11월 11일 빼빼로 무료 증정 행사를 하면서 본격적으로 마케팅에 나섰으며 이후 빼빼로데이는 한국의 MZ세대의 기념일이 되었다.

한국보다 늦었지만 일본에서도 1999년부터 11월 11일을 빼빼로와 모양이 비슷한 과자 '포키'와 '프렛츠'의 날로 정해서 '포키데이'라고 부르고 있다.

키워드 11월 11일, 가래떡데이, 빼빼로, 편의점

참고자료 11월 11일은 무슨 날(조선일보, 2023.11.11.), 빼빼로데이 언제 시작됐냐고요(한겨레신문, 2019.10.19.), 빼빼로데이도 한류 한국 간식 역직구 증가(연합뉴스, 2014.11.5.), 올해는 뉴진스 에디션 해외에서도 챙기는 빼빼로데이(서울경제, 2023.10.5.), CU 몽골·말레이시아에서도 빼빼로데이 한류문화 수출(머니투데이, 2023.11.9.).

필자 천수연(千秀延)

뼈해장국

정의 소의 뼈를 오랫동안 푹 곤 진한 국물에, 선지와 배추 우거지, 쇠고기 살이 붙은 등뼈를 넣어서 만든 탕.

내용 뼈해장국은 곰탕의 한 종류이다. 곰탕은 소를 잡아서 고기와 뼈를 발골한 후에 고기를 푹 고아서 만든 곰탕과 뼈를 푹 고아서 만든 뼈곰탕이 있다. 뼈곰탕은 사골뼈, 잡뼈, 등뼈 등 소뼈를 가마솥에 넣고 장작불로 오랫동안 푹 고아서 우려낸 진한 국물에, 쇠고기 살이 붙은 등뼈를 넣어서 만든 음식이다. 한국인들은 소 한 마리를 도살하면 버릴 것이 없을 정도로, 소가죽 외에 소의 모든 부산물을 식용으로 사용하는 지혜를 가졌다. 뼈해장국의 등장 이전에 한국인들은 사골곰탕·우족탕·소머리국밥·도가니탕·내장탕 등 다양한 곰탕을 만들어 먹었다. 뼈해장국은 소뼈를 우려내어 먹는 곰탕문화와 해장국 음식문화가 결합하여 태동하였다. 쇠뼈를 푹 고아서 만든 국밥을 뼈다귀탕으로 부르다가 아침 식전食前에 먹게 되면서 뼈해장국이라는 이름이 생겨났다. 한국인들이 평상시에 즐겨 먹는 설렁탕, 곰탕·우족탕·뼈다귀탕 등은 한결같이 소의 부산물인 사골뼈·잡뼈·등뼈 등을 가마솥에 넣고 오랫동안 고와서 만드는 탕 종류의 음식이다. 뼈다귀탕은 사골뼈와 잡뼈를 고아 진한 국물을 우려내다가 쇠고기살이 붙은 등뼈를 넣고서 다시 끓여내는 음식이다. 국밥은 식재료를 솥에 넣고 끓여내는 방식으로 국에 밥을 넣은 음식이라면, 탕은 사골뼈와 잡뼈를 고아 진한 국물을 밥과 함께 먹는 음식을 말한다. 국밥은 콩나물국밥·시래기국밥·선지국밥·황태국밥 등이 있다. 탕은 설렁탕, 곰탕, 우족탕, 뼈다귀탕 등이 있다.

뼈해장국 | 2024 | 국립민속박물관

해장국집은 6·25전쟁 이후 도매시장 중심으로 생계형 식당이 생겨나면서 출현하였다. 해장국집은 농산물 도매시장에서 상인과 장꾼 대상으로 선지국밥을 만들어 팔았다. 선지국밥은 소의 피를 응고시켜 만든 선지를 넣어 만든 국밥이다. 선지국밥은 소뼈를 우려낸 국물에 선지와 배추우거지를 넣고 고춧가루를 풀어 빨갛게 끓여 낸 선짓국과 별도로 밥이 제공되는 국밥이다. 뼈해장국은 사골뼈, 잡뼈, 등뼈를 푹 고아 낸 국물에 소의 등뼈를 넣어서 끓여 낸 뼈다귀탕을 해장국으로 먹는 것이다.

뼈다귀탕이 뼈해장국으로 바뀐 것은 1960년대 후반이다. 1960년대 서울 도심에 호텔이 건립되면서 나이트클럽을 부속시설로 조성하였고, 호텔마다 나이트클럽을 운영하는 게 유행이었다. 청춘 남녀들이 밤마다 나이트클럽에서 술과 함께 고고춤, 블루스춤 등을 추면서 유흥을 즐기는 밤문화가 성행하였다. 당시에는 자정부터 야간통행금지가 있었기에 새벽 4시 통금 해제 때까지는 나이트클럽에서 술 마시고 춤을 추며 놀았다. 술에 취하고 흥에 겨운 유흥객들이 통금 해제와 함께 해장국집을 찾았다. 서울의 해장국집은 주변에 호텔 나이트클럽이 밀집하고 있었다.

서울 용산구 용문동 일대의 해장국집은 호텔 나이트클럽의 취흥객과 용산청과물도매시장의 상인 및 장꾼들이 주로 찾았다. 통금 해제가 오전 4시에 풀리고, 청과물도매시장 경매가 끝나는 5시경에 취객, 상인, 장꾼들이 해장국집으로 몰려들었다. 이와 같이 아침 식전 해장에 영업을 하면서 뼈다귀탕이 뼈해장국으로 바뀌게 되었다. 뼈다귀탕은 감자탕과 함께 한국의 일상적인 음식이 되었다.

특징 및 의의 뼈해장국은 한국인들이 소의 부산물인 사골뼈, 등뼈, 잡뼈 등을 가마솥에 넣고 장작불로 푹 고아낸 곰탕을 얼마나 선호하는지를 보여준다. 뼈다귀탕은 소고기의 소비가 많은 서울에서 소의 부산물인 소뼈를 구입하기가 용이하여 만들어졌으며, 뼈다귀탕을 아침 식전 해장국으로 먹게 된 뼈해장국은 서울식 해장국이라 할 수 있다.

키워드 주막, 장터, 유흥가, 국밥, 토렴식

참고자료 해장국의 발생 배경과 변천과정(송화섭, 동아시아고대학47, 동아시아고대학회, 2017), 현지조사자료(김행순, 서울 용산구, 2018.8.10.).

필자 송화섭(宋華燮)

한류문화사전

색인

Index

기역 ㄱ

BTS 038, 042, 043, 054, 072, 076, 081, 086, 098, 122, 128, 135, 148, 178, 196, 219, 227, 240, 282, 302, 322, 421, 432, 433, 443, 444, 465, 469, 517, 532, 557, 601, 616, 681, 687, 691

CJ제일제당 441, 601, 602

E-스포츠 037, 069, 661

IMF 032, 075, 185, 227, 243, 251, 314, 320, 321, 411, 415, 441, 518, 646, 705

IP 117, 122, 123, 149, 150, 172, 396, 455, 460, 468, 488, 519, 520, 522, 523, 526, 540, 574

IP확대 065, 459, 460, 468, 488, 515, 520, 522, 523, 525, 529, 573, 585

JYP 042, 321, 469, 516, 517, 665, 666

K-드라마 038, 039, 076, 312, 420, 421, 433, 571, 660, 720

K-무비 260, 269, 270, 302, 505, 506, 554

K-뷰티 039, 040, 041, 262, 267, 268, 663, 686, 720, 721, 722, 723, 724

K-팝 296, 312, 315, 321, 322, 328, 332, 415, 421, 431, 432, 433, 444, 451, 465, 492, 517, 532, 538, 544, 556, 560, 616, 631, 633, 647, 648, 649, 656, 665, 666, 672, 673, 674, 683, 685, 691, 692, 700, 701, 720, 724

K-푸드 035, 043, 044, 076, 082, 127, 139, 141, 166, 181, 227, 231, 232, 253, 317, 433, 440, 443, 458, 602, 654, 655, 668

KBS 032, 036, 038, 094, 160, 163, 196, 272, 279, 291, 398, 400, 532, 560

KBS 2TV 069, 147, 182, 516, 567, 572, 663, 729

MBC 038, 130, 162, 190, 193, 196, 207, 210, 301, 398, 402, 403, 556, 572, 596, 633, 651, 729

OTT 030, 038, 044, 065, 095, 103, 128, 130, 150, 151, 203, 243, 298, 301, 492, 520, 534, 539, 571, 660, 663, 711

PC 067, 432, 491, 585

PC방 037, 044, 045, 046, 169, 432, 494, 617, 683

SBS 065, 259, 292, 396, 398, 483, 627, 633

SM 042, 177, 295, 321, 431, 451, 469, 486

SNS 044, 054, 076, 081, 095, 153, 158, 166, 181, 195, 209, 212, 219, 233, 317, 321, 332, 409, 410, 422, 433, 440, 445, 478, 498, 517, 519, 552, 650, 672, 673, 675, 692, 722

tvN 030, 150, 202, 203, 263, 401, 402, 483, 488, 526, 533, 565, 567, 572, 633

YG 321, 322, 328, 469, 717

가마솥 049, 183, 239, 240, 268, 281, 303, 318, 333, 559

가수 030, 032, 034, 041, 042, 082, 094, 110, 118, 122, 196, 198, 210, 262, 283, 284, 294, 295, 451, 464, 639, 648, 655, 656, 666, 671, 672, 681, 691, 700

가족 050, 051, 071, 076, 079, 087, 095, 096, 115, 120, 121, 131, 132, 136, 261, 278, 279, 282, 604, 608, 617, 621, 622, 624, 635, 641, 644, 647, 652, 696, 716

가체 047, 048, 051, 052, 053, 115, 511, 587, 588, 610, 611

간장 047, 053, 054, 055, 058, 071, 082, 083, 084, 102, 103, 104, 133, 214, 215, 216, 219, 223, 226, 237, 249, 266, 269, 274, 276, 562, 583, 614, 616, 636, 637, 665, 694, 725

갈비 055, 056, 080, 102, 181, 223, 224, 448, 449, 619

감독 031, 036, 095, 096, 120, 121, 196, 259, 260, 261, 269, 270, 301, 302, 307, 308, 410, 425, 426, 449, 450, 529, 542, 553, 554, 627, 729

갓 059, 060, 061, 246, 291, 417, 567, 657, 658, 659, 693, 694

강남 061, 063, 156, 160, 255, 311, 476, 642, 676, 705

강남스타일 034, 038, 042, 063, 322, 432, 465, 466, 517, 681

강원도 033, 034, 035, 056, 057, 100, 128, 133, 166, 167, 181, 183, 189, 230, 239, 288, 408, 490, 614, 650, 676, 692, 707, 715

강풀 064, 065, 468, 518, 520

건강식품 134, 135, 602, 719, 720

게임 037, 038, 044, 045, 046, 065, 067, 068, 069, 085, 101, 122, 127, 455, 493, 498, 571, 603, 604, 694

겨울연가 038, 069, 070, 162, 163, 164, 168, 182, 196, 627, 648, 704, 705

경기도 035, 127, 162, 223, 264, 285, 295, 303, 423, 430, 599, 603, 625, 630, 640, 649, 676, 710

경복궁 072, 073, 074, 076, 186, 310, 548, 563, 570, 623, 632, 687, 689, 692

경상도 057, 083, 128, 268, 288, 405, 408, 430, 562, 614, 637, 706

경향신문 100, 232, 256, 638

고명 047, 077, 078, 081, 106, 108, 167, 172, 182, 268, 269, 527, 559, 561, 614, 620, 649, 653, 654

고추 053, 056, 081, 082, 084, 131, 133, 213, 237, 248, 249, 250, 466, 490, 582, 614, 638

고추장 054, 056, 057, 081, 082, 083, 084, 085, 103, 105, 139, 181, 184, 214, 225, 226, 227, 232, 233, 249, 274, 276, 303, 324, 327, 466, 467, 485, 562, 600, 607, 611, 612, 613, 636, 637, 646, 650, 665

골목 092, 210, 221, 223, 226, 256, 449, 462, 531, 533, 534, 583, 599, 600, 701, 710

곱창 086, 087, 088, 299

공주 089, 090, 300, 301, 309, 724, 725, 727, 728, 729

광장 032, 065, 066, 073, 092, 230, 319, 546, 591

광장시장 092, 094, 095, 126, 144, 145, 173, 208, 212, 527, 528, 591, 592, 668, 727

광화문 065, 073, 074, 173, 632

교복 096, 097, 098, 290, 686, 691

국 103, 104, 203, 288, 294, 333, 443, 457

국물 043, 047, 053, 055, 058, 071, 088, 099, 103, 104, 105, 106, 128, 136, 142, 145, 166, 214, 224, 225, 227, 243, 244, 601, 606, 607, 612, 613, 616, 649, 650, 658, 659, 668, 696, 710, 711, 712

국밥 098, 099, 105, 106, 244, 333, 443, 444, 559, 696, 710, 711, 712

국수 082, 106, 107, 108, 138, 166, 167, 205, 230, 239, 244, 268, 276, 287, 313, 314, 324, 559, 608, 649, 650

굿즈 110, 111, 200, 526, 553

궁궐 048, 072, 074, 075, 076, 077, 111, 164, 179, 186, 189, 206, 226, 227, 621, 622, 623, 624, 692, 694

궁녀 048, 111, 112, 191, 300, 310

궁중 085, 113, 168, 170, 190, 192, 216, 217, 219, 228, 229, 241, 246, 291, 296, 309, 310, 453, 454, 512, 514, 570, 581, 596, 610, 612, 613, 668, 724, 725

궁중문화축전 072, 073, 076, 077, 200, 622, 623

그룹 041, 042, 043, 122, 177, 190, 195, 196, 219, 282, 283, 321, 322, 328, 332, 421, 431, 432, 450, 451, 648, 649, 672, 673

금박 089, 090, 109, 110, 112, 113, 114, 191, 197, 296, 298, 583, 584, 693, 725

기녀 047, 048, 053, 115, 116, 569, 570

기념일 135, 223, 331, 332

기생 116, 118, 119, 481, 570, 610, 680

기생충 044, 046, 120, 121, 135, 301, 302, 607, 667, 681

기와 123, 124, 125, 636, 699

기와집 123, 124, 202, 627, 636, 699

길거리음식 047, 074, 075, 095, 125, 126, 180, 181, 184, 185, 225, 226, 314, 320, 321, 432, 433, 653, 655, 676, 713

길상 109, 113, 179, 296, 420, 494, 555

김 044, 054, 126, 127, 128, 129, 144, 145, 165, 237, 238

김밥 044, 105, 125, 126, 128, 129, 144, 145, 165, 166, 227, 239, 277, 288, 314, 412, 413, 445, 540, 592, 653, 674

김수현 292, 293, 402, 403

김장 084, 085, 131, 132, 138, 201, 213, 324, 639

김치 054, 071, 081, 084, 085, 119, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 172, 213, 215, 227, 249, 250, 253, 273, 274, 275, 276, 286, 287, 288, 298, 299, 303, 315, 429, 457, 467, 490, 491, 559, 563, 609, 613, 628, 638, 639, 654, 667, 694, 695, 696

깍두기 142, 143, 181, 213, 214, 287, 429

꼬치 145, 146, 184, 225, 226, 432, 433, 483, 568, 654, 665

나은 ㄴ

난방 502, 503, 505, 593, 618, 687, 699

남미 070, 319, 328, 526

남산 158, 160, 161, 253, 255, 632

냉동김밥 044, 130, 165, 166

냉면 167, 168, 213, 216, 230, 231, 240, 268, 276, 285, 288, 608, 647, 710

네이버 118, 122, 123, 171, 396, 468, 488, 518, 524, 525, 526, 538, 557, 572

네이버웹툰 123, 454, 460, 468, 487, 514, 518, 519, 521, 525, 572, 573, 584, 585

넷플릭스 030, 038, 060, 100, 103, 143, 150, 151, 172, 181, 196, 198, 207, 221, 257, 264, 269, 301, 396, 401, 402, 425, 455, 488, 497, 499, 500, 515, 519, 520, 539, 540, 572, 592, 599, 647, 656, 658, 681, 684, 685

높임말 174, 447, 658

뉴욕 155, 156, 213, 425, 435, 466, 619, 676, 705

뉴욕 타임스 054, 155, 270, 327, 416, 445, 543, 658, 711

뉴진스 038, 042, 043, 092, 177, 322, 332, 666, 687

디귿 ㄷ

달고나 180, 181, 498, 499

닭갈비 055, 181, 182, 299, 612

답호 164, 190, 191, 398, 400, 509, 572, 693

당의 089, 090, 111, 112, 189, 191, 192, 453, 509, 588, 729

대구 031, 088, 180, 183, 266, 301, 321, 329, 480, 528, 542, 625, 645, 646, 647, 713

대만 038, 041, 069, 070, 096, 147, 203, 296, 396, 451, 486, 526, 628, 656, 681, 683, 685

대장금 038, 039, 048, 076, 112, 147, 167, 168, 193, 194, 196, 226, 228, 229, 292, 293, 327, 596, 597, 697, 698, 704, 705, 721

대중문화 030, 032, 038, 039, 044, 050, 079, 115, 120, 193, 194, 195, 196, 252, 259, 272, 296, 308, 421, 473, 474, 486, 501, 532, 566, 639, 671, 673, 681, 682, 683, 684, 685

대중음악 034, 041, 043, 177, 284, 431, 432, 465, 470, 487, 538, 560, 656, 681

덕수궁 076, 167, 189, 198, 200, 207, 692

도깨비 201, 202, 203, 204, 455, 567, 568, 663

도쿄 146, 281, 303, 396, 425, 579, 675, 676, 726

동남아시아 038, 044, 070, 081, 147, 150, 194 317, 416, 436, 453, 492, 520, 521, 526, 583, 599, 647, 652, 681

동아시아 038, 041, 147, 174, 196, 262, 284, 330, 409, 432, 446, 451, 465, 576, 648, 651, 652, 656, 696

동아일보 128, 130, 139, 148, 196, 220, 239, 240, 299, 414, 474, 542, 583, 599, 710

동치미 166, 213, 214, 239, 268, 324, 326, 408, 638, 710

된장 053, 058, 082, 084, 098, 103, 104, 144, 214, 215, 216, 274, 275, 276, 315, 466, 467, 507, 561, 562, 607, 612, 634, 650, 725

두루마기 096, 190, 191, 216, 217, 397, 398, 399, 567, 571, 572, 690, 693

들기름 054, 080, 143, 219, 618, 619

디즈니플러스 065, 264, 520, 530

떡국 047, 222, 223, 224, 225, 428, 429

떡볶이 047, 081, 082, 105, 126, 145, 146, 185, 225, 226, 227, 228, 232, 233, 239, 250, 253, 314, 315, 443, 527, 600, 601, 612, 653, 664, 674

떨잠 228, 229, 511, 610

뚝배기 141, 205, 215, 216, 229, 230, 316, 429, 444, 445, 583, 612, 614, 712

리을 ㄹ

라면 043, 044, 082, 107, 227, 230, 231, 244, 248, 249, 250, 313, 314, 317, 325, 481, 600, 606, 607, 650, 652, 653, 667, 677, 718

러시아 043, 127, 131, 168, 200, 208, 435, 503, 628, 637

런던 044, 135, 273, 425, 446, 676

로맨스 039, 064, 115, 203, 293, 396, 397, 401, 479, 487, 488, 489, 525, 566, 567

리메이크 121, 123, 147, 396, 402, 460, 491, 492, 628

미음 ㅁ

마늘 058, 103, 131, 133, 213, 224, 225, 233, 234, 248, 249, 269, 407, 448, 466, 490, 527, 612, 637, 638, 667

막걸리 173, 204, 222, 238, 239, 251, 273, 276, 464, 527, 668

만두 138, 240, 241, 288, 314, 315, 615, 637

만화 064, 065, 067, 110, 122, 147, 150, 171, 242, 243, 274, 309, 459, 468, 488, 518, 520, 521, 522, 523, 524, 528, 553

맛집 094, 158, 305, 438, 444, 479

맛 표현 080, 081, 099, 185, 186, 249, 250, 457, 463, 464

매듭 169, 170, 245, 246, 248, 296, 555, 559, 583, 595, 691

매운맛 044, 081, 082, 083, 084, 085, 105, 185, 228, 233, 248, 249, 250, 268, 317, 444, 458, 467, 485, 486, 612, 667

매일경제 129, 600, 647, 654

맥주 250, 251, 252, 433, 434, 435, 644, 645, 646

먹방 141, 204, 241, 252, 253, 278, 326, 432, 433, 445, 601, 645, 647, 667

메이크업 039, 266, 267, 452, 422, 470, 487, 488, 720, 721, 723

멕시코 096, 250, 319, 396, 504

멤버 041, 042, 081, 086, 122, 130, 177, 189, 227, 233, 283, 321, 328, 405, 406, 431, 443, 445, 451, 469, 486, 535, 536, 556, 648, 656, 665, 711

명동 041, 075, 081, 122, 126, 130, 177, 189, 227, 233, 283, 153, 158, 160, 253, 255, 256, 267, 312, 317, 530, 642, 646, 652

명절 028, 056, 100, 132, 180, 191, 221, 222, 225, 241, 277, 289, 408, 421, 427, 429, 478, 527, 540, 568

모바일 037, 045, 068, 069, 118, 122, 171, 284, 455, 459, 460, 489, 493, 526, 529, 573, 585,

무관 207, 291, 399, 466, 479, 571, 728, 729,

무당 258, 259, 420, 630, 644

무빙 064, 065, 520

문화 177, 195, 205, 212, 252, 253, 255, 284

미각어 081, 099, 185, 186, 249, 250, 464, 485, 486, 609

미국 041, 043, 044, 045, 067, 069, 096, 127, 130, 135, 165, 166, 167, 195, 196, 203, 213, 214, 229, 231, 241, 251, 260, 261, 263, 264, 265, 269, 284, 288, 295, 303, 313, 317, 322, 327, 402, 416, 422, 425, 432, 445, 455, 475, 491, 503, 507, 523, 526, 531, 532, 543, 544, 559, 601, 619, 628, 637, 646, 647, 653, 654, 684, 685, 689, 691, 705, 712, 716, 726

미백 261, 262, 685, 721

밀가루 056, 057, 074, 075, 078, 082, 083, 106, 140, 166, 223, 227, 241, 268, 490, 559, 608, 616, 618, 619, 620, 621, 649, 650, 654, 664, 665, 668, 712, 713

밀키트 105, 227, 314, 601

비읍 ㅂ

박찬욱 036, 269, 270, 410, 505, 506

반상 215, 270, 271, 273, 695

반지하 120, 121, 272, 273, 501, 502

반찬 071, 126, 215, 216, 234, 237, 238, 239, 264, 273, 274, 288, 289, 294, 312, 458, 653, 694, 695, 696, 697

발효 135, 137, 214, 215, 251, 271, 274, 275, 276, 287, 490, 563, 634, 635

발효식품 082, 275, 276, 467, 634

발효음식 082, 142, 274, 275, 276, 507, 562, 563, 630

밥 049, 058, 071, 104, 105, 137, 205, 206, 237, 243, 244, 264, 273, 277, 278, 279, 281, 282, 288, 289, 294, 298, 299, 314, 326, 333, 457, 694, 695, 696, 697

밥상 241, 253, 270, 275, 279, 280, 296, 636, 668

방송사 063, 066, 402, 534, 557, 596, 681

방언 100, 126, 180, 408, 409, 441, 478, 569

방탄소년단 042, 043, 044, 072, 076, 081, 086, 098, 135, 148, 178, 196, 219, 227, 240, 282, 283, 284, 302, 322, 421, 432, 433, 443, 465, 469, 470, 532, 557, 601, 616, 681, 687, 691, 692

배달 232, 253, 294, 330, 284, 285, 330, 589, 607, 647, 651, 655, 677

배용준 069, 070, 163

배우 039, 070, 110, 163, 197, 259, 260, 307, 469, 489, 491, 557, 642, 671, 683

배자 286, 572, 660

배추김치 084, 108, 138, 141, 142, 172, 173, 213, 274, 287, 288, 293, 639, 667

백반 274, 288, 289, 438

백상예술대상 096, 203, 308, 542

베를린 국제영화제 270, 553

베이징 167, 303, 487, 523, 705

베트남 038, 043, 296, 396, 429, 491, 526, 534, 551, 599, 628, 637, 638

별건곤 102, 106, 429, 711

보아 110, 294, 295, 296

복건 109, 297, 298, 578

복식 164, 165, 176, 216, 245, 507, 509, 511

볶음밥 165, 182, 216, 288, 298, 299, 600, 653, 654

봉준호 096, 120, 121, 196, 260, 270, 301, 302

부산 303, 305, 306, 307, 308, 321, 408, 484, 603, 637, 649, 668, 675, 706, 707, 709, 713

부산국제영화제 305, 306, 307, 709

부산행 305, 308, 309, 657

북미 043, 044, 066, 069, 127, 128, 149, 171, 302, 328, 461, 488, 524, 526, 543, 607, 608, 704

분식 047, 230, 285, 288, 313, 314, 315, 655, 677

불고기 167, 315, 316, 318, 467, 619, 654, 705

불닭 081, 233, 249, 317, 675

불닭볶음면 044, 081, 082, 231, 249, 253, 317, 325, 528

붕어빵 125, 126, 320, 321, 621

브라질 031, 103, 135, 149, 203, 585, 683

블랙핑크 043, 178, 321, 322, 328, 421, 432, 631, 687, 691, 692

비녀 051, 053, 217, 218, 228, 246, 323, 324, 511, 610, 611

비빔면 231, 325, 326, 606, 611, 612

비빔밥 084, 103, 299, 300, 324, 326, 327, 445, 446, 467, 485, 619, 654

빅뱅 043, 328, 432, 536, 649, 656, 665

빌보드 041, 122, 177, 196, 283, 295, 322, 465, 470, 517, 666

빨리빨리 285, 330, 331, 576, 651, 654

시옷 ㅅ

사극 118, 193, 244, 245, 298, 398, 400, 454, 479, 480, 512, 513, 597, 623, 657, 660

사내맞선 039, 172, 396, 566

사대부 060, 205, 291, 397, 398, 502, 659, 693

사또 399, 400, 401, 693, 694

사투리 099, 408, 409, 426

사회관계망서비스 044, 054, 076, 081, 094, 181, 209, 212, 233, 317, 332, 409, 410, 422, 433, 440, 445, 472, 478, 517, 519, 552, 650, 655, 672, 675, 692, 722

산낙지 094, 153, 410, 506, 528, 592

삼겹살 056, 080, 103, 299, 316, 319, 332, 414, 415, 466, 647, 667

삼계탕 182, 229, 415, 416, 445, 659

상모 291, 292, 298, 694

상투 060, 244, 324, 403, 417, 418, 578, 639

색동 109, 110, 420, 421, 693, 725

설 047, 056, 111, 427, 428, 429, 430, 642

세대 178, 182, 194, 212, 253, 469, 478, 516, 519, 528, 631, 642, 649, 663, 666, 672, 683, 693, 698, 707, 716

소녀시대 042, 189, 431, 432, 469, 532, 556, 649, 656, 665

소맥 433, 434, 436, 711

소울 푸드 227, 444, 647, 710

소주 433, 434, 435, 436, 710

수상 064, 096, 121, 177, 203, 259, 260, 269, 270, 283, 302, 317, 325, 426, 459, 488, 491, 505, 529, 542, 543, 553, 554, 560, 573, 585, 637, 681

수저 071, 114, 115, 205, 446, 457

숙취 440, 441, 442, 709, 710, 711, 712

순대 088, 095, 105, 126, 314, 442, 443, 444, 653, 674

숟가락 103, 105, 205, 277, 437, 446, 447, 457

술 080, 119, 182, 238, 239, 250, 253, 275, 333, 407, 433, 434, 435, 440, 441, 444, 447, 448, 485, 593, 594, 595, 668, 675, 709, 710, 711, 712

슈퍼주니어 042, 043, 450, 451, 624, 656

스릴러 198, 292, 293, 454, 505, 506, 529, 657

스위트홈 396, 454, 455, 456, 519

스트리밍 147, 252, 531, 557, 673

스포츠 028, 030, 033, 037, 065, 092

시상식 120, 121, 177, 260, 269, 283, 301

시의전서 086, 087, 106, 141, 142, 226, 527, 582, 613

시청률 150, 193, 203, 396, 401, 402, 488, 529, 533, 539, 596, 627, 628, 663, 683

식혜 439, 440, 458, 459, 617, 618

신과함께 430, 431, 459, 460, 461, 567, 587, 644

신당동 209, 226, 600, 601

신분 053, 060, 071, 111, 120, 216, 244, 300, 397, 404, 454, 479, 480, 482, 507, 509, 547, 566, 605

싱가포르 048, 070, 203, 215, 423, 628, 661

싸이 034, 038, 042, 063, 196, 322, 432, 433, 435, 464, 465, 517

쌈 103, 214, 219, 274, 288, 415, 466, 467

이응 ㅇ

아마존 060, 150, 229, 498 543, 615, 658, 714, 716

아시아 031, 043, 127, 204, 255, 293, 295, 296, 306, 307, 308, 327, 328, 396, 411, 419, 445, 526, 596, 683, 684, 685, 691, 709

아이돌 042, 063, 098, 110, 147, 178, 190, 195, 196, 219, 232, 262, 295, 315, 396, 402, 409, 421, 433, 444, 445, 451, 465, 469, 470, 487, 490, 517, 532, 556, 557, 560, 631, 648, 655, 666, 672, 673, 687, 717

아카데미 시상식 120, 121, 231, 260, 301, 302

아파트 063, 064, 065, 131, 137, 430, 431, 473, 474, 503, 541, 716

아프리카 038, 070, 194, 419, 551

앨범 063, 177, 283, 295, 322, 328, 432, 451, 465, 486, 517, 531, 532, 560, 648, 666, 673

약과 478, 479, 619, 664

양반 223, 310, 311, 331, 397, 479, 480, 679

양장 079, 255, 481, 482, 483, 686

어묵 047, 145, 146, 226, 227, 314, 483, 484, 674, 675

연습생 042, 295, 470, 487, 489, 490

연예인 110, 122, 212, 267, 301, 422, 432, 469, 489, 497, 557, 655, 667, 672, 673, 711

연합뉴스 332, 614, 615, 716

열풍 039, 050, 075, 076, 077, 135, 139, 231, 232, 255, 326, 435, 607, 616, 627, 645, 646, 648, 667, 671, 676, 681, 683, 721, 722, 723

영국 032, 044, 060, 094, 096, 101, 135, 241, 264, 269, 273, 322, 402, 446, 504, 543, 592, 671, 682

영화감독 095, 269, 301, 459, 542

영화관 146, 492, 494, 718

영화제 260, 270, 306, 307, 308, 542, 554, 709

예능 092, 103, 158, 227, 232, 250, 293, 328, 432, 485, 497, 534, 557

예의 174, 224, 549, 550, 574, 594

예절 071, 253, 271, 281, 458, 502, 575, 593, 695

오방색 128, 246, 268, 420, 421, 494, 496

오징어 게임 044, 100, 101, 135, 143, 181, 196, 197, 221, 257, 302, 497, 498, 500, 540, 599, 658, 684, 685

온돌 236, 280, 502, 503, 504, 592, 618, 699

온라인동영상서비스 038, 044, 103, 128, 151, 298, 492, 520, 534, 660, 663, 711

올드보이 269, 270, 305, 410, 505, 506

올림픽 028, 030, 033, 034, 315, 320, 425, 652, 661, 663, 677, 679, 687, 704, 714, 726

옹기 229, 506, 562, 563, 576

왕 052, 085, 086, 089, 111, 164, 191, 206, 207, 246, 308, 453, 495, 507, 508, 509, 512, 514, 521, 527, 546

왕의 남자 076,119, 512, 513, 514

외모 099, 212, 266, 422, 479, 483, 488, 514, 671, 683, 722

원작 065, 067, 117, 147, 150, 171, 172, 274, 396, 455, 459, 461, 488, 489, 491, 505, 506, 513, 514, 519, 525, 529, 573, 663

월드컵 030, 031, 032, 065, 066, 067, 251, 319, 413, 645, 646, 647, 717

웹소설 149, 150, 171, 172, 396, 491, 526, 572, 573, 574

유교 071, 205, 439, 494, 550, 594, 721

유럽 032, 038, 081, 114, 127, 150, 317, 319, 328, 422, 524, 526, 543, 619, 661, 681, 691, 704, 726

유튜버 252, 253, 466, 528, 684

유튜브 069, 082, 150, 196, 237, 240, 250, 252, 317, 322, 409, 437, 465, 517, 531, 552, 557, 681, 716

육회 077, 095, 153, 173, 326, 327, 527, 528, 725, 727

을지로 253, 530, 531, 642, 674

음반 122, 177, 196, 295, 531, 532, 673, 674, 683

음주 253, 434, 441, 442, 676, 710, 712

응답하라 1988 030, 189, 203, 233, 494, 533, 541

응원 032, 065, 282, 319, 320, 438, 535, 536, 645, 672

이란 596, 597, 681

이모 050, 203, 538, 539

이병헌 263, 269

이웃 050, 131, 189, 201, 534, 540

이탈리아 031, 232, 319, 705, 716

이태원 463, 544, 546, 675

이태원 클라쓰 038, 115, 215, 396, 445, 546, 675

인도 081, 142, 219, 264, 275, 396, 638, 683

인도네시아 070, 164, 203, 264, 396, 435, 439, 481, 491, 492, 514, 523, 524, 572, 683, 684

인사 085, 278, 279, 282, 328, 428, 429, 549, 550, 573, 633

인사동 321, 548, 549, 692, 713

인스타그램 166, 250, 472, 527, 552, 553, 655

일본 030, 040, 042, 043, 044, 055, 064, 067, 068, 069, 070, 096, 110, 123, 127, 131, 146, 147, 149, 150, 151, 152, 156, 160, 164, 171, 172, 174, 182, 184, 196, 202, 214, 220, 229, 230, 231, 237, 239, 241, 248, 250, 251, 255, 261, 274, 275, 281, 294, 295, 296, 303, 305, 306, 317, 319, 320, 326, 327, 328, 329, 332, 401, 402, 409, 412, 413, 416, 423, 426, 431, 435, 445, 446, 447, 450, 460, 469, 470, 481, 483, 484, 489, 491, 515, 523, 524, 526, 530, 532, 548, 555, 557, 565, 568, 569, 576, 598, 601, 606, 619, 628, 645, 647, 648, 649, 652, 653, 665, 666, 675, 681, 683, 684, 695, 703, 704, 705, 706, 712, 726, 727

임권택 269, 270, 553, 554

임원경제지 049, 262, 527, 581

임원십육지 102, 448, 659

지읒 ㅈ

자수 110, 111, 298, 554, 555, 556, 687, 691, 724, 725

잔치 089, 106, 108, 112, 120, 148, 167, 173, 205, 229, 239, 240, 277, 289, 326, 478, 527, 557, 559, 560, 568, 664

재벌 039, 115, 147, 396, 565, 566

저고리 089, 090, 096, 111, 114, 116, 164, 171, 191, 206, 216, 217, 286, 290, 397, 420, 436, 469, 494, 511, 610, 687, 690, 693

적색 178, 180, 268, 494, 495, 496

전골 081, 082, 084, 102, 139, 205, 206, 273, 316, 457, 696

전라도 083, 126, 128, 167, 180, 236, 288, 309, 399, 408, 426, 430, 431, 490, 562, 640, 649, 650, 667

전지현 292, 293, 491

전통시장 158, 201, 209, 583, 621

절 089, 550, 574, 575

젓가락 129, 153, 167, 181, 205, 446, 457

정 043, 201, 279, 457, 577, 595, 637

제주 153, 399, 408, 579, 581, 700, 705, 706, 707

제주도 102, 180, 189, 201, 236, 266, 287, 291, 399, 490, 562, 579, 589, 640, 641, 644, 660, 707, 710, 715

조석 123, 584, 585

조선무쌍신식요리제법 106, 108, 138, 173, 219, 262, 294, 443, 466, 527, 561, 620, 658, 664

조선요리제법 086, 087, 128, 173, 213, 264, 416, 561, 618, 620, 664

조선일보 087, 088, 100, 129, 130, 139, 196, 241, 674, 721

조의 영역 123, 519, 585

족두리 051, 090, 191, 197, 587, 588, 610, 611, 693

좀비 096, 308, 309, 656, 657, 658

종로 094, 210, 212, 310, 329, 548, 589, 591, 592

좌식 071, 205, 281, 502, 504, 592, 593

주인공 039, 065, 095, 112, 115, 128, 136, 146, 149, 150, 161, 172, 189, 193, 194, 198, 203, 259, 260, 263, 269, 274, 293, 300, 308, 424, 455, 479, 488, 505, 514, 525, 528, 542, 557, 565, 573, 617, 653

중국 030, 038, 039, 043, 044, 051, 055, 060, 067, 068, 085, 096, 102, 127, 131, 133, 139, 147, 150, 152, 167, 168, 171, 174, 176, 196, 210, 219, 229, 231, 232, 233, 241, 250, 256, 261, 264, 275, 280, 284, 292, 293, 296, 303, 317, 326, 327, 329, 402, 416, 421, 422, 428, 429, 435, 440, 445, 446, 451, 453, 459, 460, 487, 489, 491, 503, 514, 515, 523, 534, 551, 569, 576, 579, 581, 584, 594, 598, 606, 607, 608, 628, 637, 638, 652, 656, 663, 675, 676, 681, 683, 685, 695, 697, 703, 712

중동 038, 081, 194, 317, 596, 597

즉석식품 125, 230, 231, 317, 325, 606

지식재산권 117, 122, 172, 396, 460, 468, 488, 522, 526, 540, 573

지칭 087, 105, 138, 142, 162, 176, 180, 184, 208, 209, 225, 227, 238, 252, 261, 279, 287, 297, 319, 320, 410, 443, 445, 472, 479, 516, 527, 539, 540, 548, 557, 565, 586, 589, 591, 611, 625, 639, 646, 664, 681, 700, 711

짜장면 085, 231, 314, 317, 331, 413, 606, 608, 609, 638

짜파게티 231, 606, 607

짜파구리 231, 253, 607, 667

쪽진머리 053, 197, 323, 324, 584, 588

쫄면	107, 227, 313, 314, 600, 611, 612
찌개	043, 071, 081, 082, 084, 105, 141, 205, 215, 216, 229, 234, 273, 274, 275, 288, 445, 457, 490, 612, 613, 634, 695, 696
찜질방	045, 169, 544, 617, 618

치읓 ㅊ

참기름	044, 047, 054, 080, 084, 103, 141, 153, 214, 216, 219, 222, 223, 224, 237, 324, 412, 466, 467, 526, 527, 561, 589, 618, 619, 620
창경궁	076, 622, 623
창덕궁	076, 186, 207, 292, 310, 548, 623, 692
창호	189, 625, 626
채식	073, 142, 165, 263, 408, 445, 638, 704
천만 관객	301, 306, 460, 709
천만 영화	308, 461, 492, 513
청계천	094, 173, 209, 210, 253, 310, 548, 632, 633
청룡영화상	308, 529, 542
청색	086, 124, 165, 178, 246, 453, 454, 494, 496, 508, 510, 511, 724
초가집	124, 635, 636, 699
촬영	045, 064, 163, 200, 217, 258, 259, 262, 269, 293, 305, 306, 452, 460, 463, 624, 633, 663, 672, 687, 690, 694, 709
추석	028, 056, 222, 277, 428, 429, 430, 440, 639, 640, 641, 642, 689
충무로	160, 253, 268, 301, 329, 530, 553, 642
충청도	128, 180, 215, 225, 288, 430, 490, 640, 650
치마	032, 089, 096, 111, 112, 116, 164, 191, 288, 290, 397, 398, 436, 453, 454, 477, 494, 495, 564, 593, 631, 686, 687, 690, 691, 693
치맥	293, 644, 645, 646, 647
치킨	103, 183, 184, 234, 284, 293, 294, 644, 645, 646, 647, 654, 655, 665

키읔 ㅋ

카카오웹툰	064, 396, 468, 519, 524, 529
칸 국제영화제	096, 120, 121, 260, 269, 270, 301, 302, 308, 410, 506, 542, 543, 553, 554
칼국수	095, 107, 158, 173, 231, 313, 314, 325, 606, 608, 649, 650
캐나다	059, 063, 503, 526, 661, 716
컵밥	126, 277, 653, 654
콘도그	314, 654, 655
콘서트	034, 110, 282, 284, 328, 479, 535, 544
클론	196, 486, 655, 656, 681
킹덤	060, 076, 135, 207, 208, 400, 540, 572, 578, 622, 624, 656, 657, 658

티읕 ㅌ

탕	053, 058, 082, 103, 104, 153, 299, 332, 333, 613, 658, 659, 696
태국	070, 127, 131, 147, 164, 198, 203, 214, 215, 237, 321, 396, 425, 433, 491, 523, 573, 652, 675, 683, 684
태양의 후예	203, 663, 720
트렌디 드라마	147, 651, 652, 653
트와이스	042, 043, 421, 649, 665, 666

피읖 ㅍ

판소리	142, 291, 400, 426, 538, 553, 554, 669, 670, 671
판타지	039, 149, 202, 292, 293, 301, 401, 459, 460, 461, 572, 573, 574, 596
팩션	193, 512, 513, 514
팬덤	039, 135, 147, 150, 151, 171, 193, 196, 284, 396, 469, 470, 522, 534, 557, 572, 573, 651, 673, 681, 682, 687, 718
팬미팅	070, 111, 293, 628, 672
팬클럽	284, 535, 536, 671, 672, 673

편의점 129, 146, 201, 285, 317, 331, 332, 412, 413, 414, 433, 456, 589, 653, 677

포장마차 125, 145, 184, 185, 225, 227, 432, 434, 436, 484, 653, 674, 675, 676

퓨전사극 193, 194, 291, 398, 596, 597, 660

프랑스 031, 049, 096, 149, 203, 319, 400, 451, 526, 553, 560, 583, 593, 599, 650, 683, 704

프랜차이즈 058, 129, 182, 183, 232, 243, 251, 263, 267, 268, 294, 314, 327, 330, 445, 461, 527, 591, 598, 646, 647, 654, 655

플랫폼 038, 042, 068, 069, 117, 118, 123, 149, 150, 171, 172, 243, 252, 253, 258, 259, 267, 285, 396, 468, 470, 518, 519, 520, 522, 523, 524, 529, 531, 540, 585, 658, 672, 722, 723

필리핀 070, 203, 332, 491, 515, 524, 599, 628, 652, 685

히읗 ㅎ

한강 167, 285, 329, 419, 422, 423, 425, 475, 645, 646, 676, 677, 679

한국 드라마 038, 039, 060, 103, 146, 147, 151, 178, 215, 233, 253, 262, 263, 293, 402, 415, 436, 498, 540, 597, 628, 647, 651, 652, 653, 658, 663, 681, 682, 683, 684, 685

한국 영화 038, 044, 096, 120, 121, 259, 260, 269, 270, 302, 306, 307, 308, 425, 436, 461, 513, 542, 554, 642, 644, 681, 683

한글 119, 169, 170, 409, 436, 561, 576, 613, 649, 664, 679, 680, 681, 686, 687

한류 스타 147, 194, 262, 293, 296, 396, 453, 534, 597, 624, 627, 628, 663

한복 076, 077, 086, 109, 148, 171, 192, 208, 217, 218, 228, 245, 298, 398, 420, 421, 427, 454, 595, 687, 689, 690, 691, 692, 694, 701

한복체험 207, 228, 229, 244, 687, 692, 693, 694

한식 040, 043, 044, 056, 059, 085, 102, 104, 139, 142, 166, 167, 173, 213, 214, 215, 227, 253, 265, 266, 275, 294, 299, 306, 326, 327, 437, 438, 467, 563, 564, 581, 602, 613, 614, 619, 620, 654, 658, 659, 665, 667, 695, 696, 704, 705

한약 463, 464, 591, 697, 703, 704

한옥 124, 311, 312, 698, 699, 700, 701

한옥마을 312, 692, 700, 701

할리우드 269, 270, 449, 450, 491, 492, 527, 642, 683

핫도그 314, 654, 665

해장 285, 333, 443, 709, 710, 711, 712

해장국 106, 285, 333, 443, 696, 709, 710, 711, 712

호떡 095, 126, 158, 314, 592, 621, 674, 712, 713

호주 096, 130, 203, 264, 321, 396, 402, 416, 461

호칭 050, 112, 175, 238, 471, 472, 485, 497, 539, 639

혼밥 141, 253, 716, 717

홍대 153, 212, 312, 462, 717, 718

홍삼 415, 551, 552, 719

홍색 086, 148, 165, 191, 192, 196, 399, 400, 453, 454, 495, 512, 565, 724, 725

홍콩 038, 041, 068, 069, 070, 172, 332, 396, 416, 451, 486, 491, 493, 538, 684

화장 040, 041, 118, 266, 398, 421, 422, 479, 488, 489, 567, 720, 721, 722

활옷 089, 090, 113, 192, 229, 286, 420, 724, 725

황색 178, 180, 207, 268, 494, 495, 496

회 95, 152, 725, 726, 727

훈민정음 679, 681, 715

흑색 086, 165, 178, 180, 268, 291, 399, 400, 494, 496, 691

흰색 079, 086, 089, 111,116, 191, 268, 291, 292, 300, 327, 477, 494, 496, 535, 564, 610, 729

한류문화사전

필자

Author

강권용(康權用) 제주특별자치도청

해녀 705

강세미(姜世美) 한국학중앙연구원

광장시장 092

길거리음식 125

달고나 180

닭꼬치 184

떡꼬치 225

볶음밥 298

소떡소떡 432

순대 442

순댓국 443

육회 527

컵밥 653

튀김 664

고부자(高富子) 전 단국대학교

백의 289

권미윤(權美允) 경인여자대학교

미용실 266

스드메 452

한방샴푸 685

권혜진(權惠珍) 이화여자대학교

당의 191

보자기 296

활옷 724

금종숙(琴鍾淑) 한국전통문화대학교

철릭 630

김광순(金光淳) 연세대학교 한국어학당

누나 174

아저씨 470

아주머니 471

언니 484

오빠 497

이모 538

김귀영(金貴榮) 경북대학교

고추장 082

국 103

사찰음식 407

설렁탕 429

찌개 612

김기쁨(金기쁨) 제주관광대학교

고추 081

고춧가루 084

마늘 233

마른반찬 237

반찬 273

김다솔(金다솔) 뉴욕주립대학교 뉴팔츠

K-뷰티 039

화장법 720

김덕묵(金德默) 한국외국어대학교

도깨비1 201

저승사자 567

필자

김도현(金道賢) 강원특별자치도 문화유산위원

막국수 239

김미혜(金美惠) 호서대학교

부대찌개 302

김병인(金秉仁) 전남대학교

오방색 494

김소현(金素賢) 배화여자대학교

공주 복식 089

궁녀 복식 111

내시 복식 164

김영란(金暎蘭) 한상수자수박물관

자수 554

김영수(金英洙) 서울시립대학교 서울학연구소

북촌 310

한옥 698

한옥마을 700

김왕직(金王稙) 명지대학교

처마 626

김용문(金容文) 강릉원주대학교

상투 417

쪽머리 609

김은정(金恩姈) 가톨릭대학교

탕건 659

김재호(金在浩) 경북대학교 영남문화연구원

뚝배기 229

김정아(金廷兒) 한남대학교

복건 297

색동옷 420

김주옥(金珠玉) 텍사스 A&M 국제대학교

대중문화 194

김준(金準) 전남대학교

김 126

김지선(金智宣) 한양대학교

경복궁 071

고궁투어 075

덕수궁 198

창경궁 621

창덕궁 623

김태준(金太俊) 세종대학교 융합콘텐츠산업연구소

외모지상주의 514

조석 584

필자

김해옥(金亥玉) 연세대학교

가족애 050
높임말 173
덤 201
밥 한번 먹자 278
밥심 282
손맛 437
이웃사촌 540
인사예절 549
정 577

김형석(金炯錫) 영화평론가

미나리 259
박찬욱 269
봉준호 301
신과함께2 460
영화관 492
왕의 남자 512
이창동 542
임권택 553

나경수(羅景洙) 전 전남대학교

나이 151
잔치 557
절 574

남길임(南姞任) 연세대학교

고소하다 080
구수하다 098
담백하다 185

도연정(都妍廷) 건축연구소 후암연재

가마솥 049
돌솥 205
밥솥 281
불판 318
앞치마 477
주방가위 597
찜기 615

도효주(都効綢) 세종대학교 융합콘텐츠산업연구소

강풀 063
노블코믹스 171
스위트홈 454
아마추어 작가 리그 468
여신강림 487
유미의 세포들 525
인스타툰 552

라연재(羅然載) 한국학중앙연구원

국물떡볶이 105
떡볶이 226
로제떡볶이 232
만두 240
분식 312
소맥 433
소주 434
순두부찌개 445
즉석떡볶이 600
치맥 644
치킨 646
콘도그 654
포장마차 674
해장 709

문관규(文寬奎) 부산대학교

기생충 120
부산국제영화제 306
서편제 425
쉬리 449

문영인(文榮寅) 세종대학교 융합콘텐츠산업연구소

강풀 063
웹툰 518
웹툰 아카데미 520
웹툰 컴퍼니 522
전지적 독자 시점 572

민보라(閔보라) 국립대구박물관

호랑이 담요 713

박가영(朴嘉玲) 숭의여자대학교

동다리 206
전복 571

박경옥(朴京玉) 부산연구원

광안리해수욕장 090
부산 303
해운대 707

박경용(朴敬庸) 대구대학교

인삼 551
한약 697
한의학 703
홍삼 719

박경태(朴慶泰) 가야대학교

밀면 268

박선미(朴善美) 국립안동대학교

꼬마김밥 144
파전 668

박선주(朴宣注) 전 국립민속박물관

기와집 123
초가집 635

박소정(朴昭貞) 한양대학교

먹방 252
미백 261

박종오(朴宗吾) 전남대학교

낙지탕탕이 152
산낙지 409

박채린(朴彩麟) 세계김치연구소

김장 131
김치 133
김치냉장고 137
김치볶음밥 138
깍두기 142
배추김치 286
열무김치 490
총각김치 638
파김치 667

박혜영(朴惠英) 충청북도무형유산위원회

사물놀이 404

박희아(朴凞峨) 대중문화평론가

아이돌 469

연습생 489

배성수(裵晟洙) 인천광역시립박물관

닭강정 182

배영동(裵永東) 국립안동대학교

숟가락 446

온돌 502

온수매트 504

우리 516

젓가락 575

좌식 592

호미 715

백민영(白旻永) 국립민속박물관

간장계란밥 054

서모란(徐牡丹) 한국학중앙연구원

가래떡 046

구이 101

국밥 105

김부각 130

들기름 219

조림 581

찜 613

참기름 618

참깨 619

탕 658

소황옥(蘇晃玉) 전 중앙대학교

떨잠 228

손대원(孫大源) 독도박물관

새마을운동 418

손정우(孫禎佑) 배화여자대학교

족발 588

송미경(宋美京) 서울여자대학교

답호 190

두루마기 216

배자 286

송화섭(宋華燮) 전 중앙대학교

뼈해장국 332

해장국 711

신동일(申東一) 제주연구원

제주도 579

신세영(申世榮) 서경대학교

동안 212

생얼 421

화장품 722

신정규(申廷揆) 전주대학교

냉동김밥 165

삼각김밥 412

숙취해소제 440

즉석밥 601

초코파이 637

심두보(沈斗補) 성신여자대학교

K-드라마 038

겨울연가 069

꽃보다 남자 147

대장금 193

도깨비2 203

미스터 션샤인 263

별에서 온 그대 292

사랑이 뭐길래 402

주몽 596

천국의 계단 627

커피프린스 1호점 651

한류 681

안미애(安美愛) 경북대학교

사투리 408

시원하다 456

한글 679

안희자(安喜子) 한국문화관광연구원

DMZ 035

양도열(梁挑烈) 세종대학교 융합콘텐츠산업연구소

기다리면 무료 117

기술형 웹툰 121

나 혼자만 레벨업 149

만화방 242

신과함께1 459

아마추어 작가 리그 468

외모지상주의 514

웹툰 플랫폼 523

윤태호 528

양미경(梁渼景) 한국전통문화대학교

갈비 055

곰탕 086

곱창 087

닭갈비 181

보쌈 293

삼겹살 414

숯불갈비 448

찜닭 616

염복규(廉馥圭) 서울시립대학교

강남 061

남산 160

서울 422

압구정 475

을지로 530

이태원 544

청계천 632

염정하(廉貞夏) 성균관대학교 유가예술문화콘텐츠연구소

벙거지 291

사또 복식 399

오선희(吳宣希) 중앙대학교

뒤꽂이 217

오세미나(吳세미나) 무형문화연구원

계란빵 074

붕어빵 320

찹쌀꽈배기 620

호떡 712

왕덕원(王德源) 세종대학교 융합콘텐츠산업연구소

기다리면 무료 117

기술형 웹툰 121

유선희(柳善喜) 원광디지털대학교

누비 175

유숙희(兪淑姬) 원광디지털대학교

의료관광 537

윤덕인(尹德仁) 가톨릭관동대학교

간장 053

된장 214

떡국 224

죽 598

윤숙자(尹淑子) (사)한국전통음식연구소 떡박물관

고명 077

떡 221

약과 478

윤양노(尹良老) 중부대학교

부채 309

사대부 복식 397

스란치마 453

주머니 595

한복 686

윤현정(尹賢貞) 강남대학교

E-스포츠 037

PC방 044

게임 067

오락실 493

지스타 603

이관호(李官浩) 전 국립민속박물관

짚신 604

이규탁(李奎卓) 한국조지메이슨대학교

K-팝 041

뉴진스 177

방탄소년단 282

블랙핑크 321

빅뱅 328

소녀시대 431

슈퍼주니어 450

싸이 464

에이치오티 486

원더걸스 516

이날치 537

카라 648

클론 655

트와이스 665

이기중(李起仲) 전남대학교

맥주 250

이민정(李旼靜) 서울대학교박물관

교복 096

양장 481

이민주(李民周) 한국학중앙연구원

가리마 047

갓 059

갓끈 060

곤룡포 085

기녀 복식 115

남바위 159

왕 복식 507

왕비 복식 509

익선관 546

전모 569

조바위 583

한복체험 692

이상열(李相烈) 한국문화관광연구원

남대문시장 156

동대문시장 208

동묘 벼룩시장 210

이상호(李相昊) 놀이연구소 품

구슬치기 099

딱지치기 220

무궁화 꽃이 피었습니다 256

오징어놀이 499

이수진(李秀眞) 경북대학교

대박 192

말아먹다 243

매운맛 249

이은주(李恩珠) 전 국립안동대학교

볼끼 300

장옷 564

흉배 727

이은희(李殷姬) 가천대학교

빙수 329

이정우(李正雨) 애든버러대학교

1988 서울 올림픽 028

2002 한일 월드컵 030

2018 평창 동계올림픽 033

거리응원 065

붉은악마 319

태권도 661

이춘자(李春子) 한국의 맛 연구회

겸상 071

독상 204

잡채 561

청국장 634

초장 636

이한승(李澗承) 국립안동대학교

옹기 506

장독대 562

이효지(李孝枝) 전 한양대학교

국수 106

밥 277

장경희(張慶姬) 한서대학교

망건 244

장대자(張大子) 한국식품연구원

감자탕 058

장유진(張洧珍) 성신여자대학교

나의 아저씨 150

더 글로리 198

사내맞선 396

사랑의 불시착 401

오징어 게임 497

응답하라 1988 533

이상한 변호사 우영우 539

킹덤 656

태양의 후예 663

장필구(張弼求) 동양미래대학교

담장 186

전정원(田貞源) 전 혜전대학교

식사예절 457

정덕현(鄭德賢) 대중문화평론가

괴물 095

부산행 308

엽기적인 그녀 491

올드보이 505

충무로 642

정라나(丁라나) 경희대학교

미숫가루 262

수정과 439

식혜 458

정미숙(鄭美淑) 경기도박물관

가체 051

굴레 108

노리개 169

댕기 196

비녀 323

사모 403

정자관 577

족두리 587

정민재(鄭民載) 대중음악평론가

굿즈 110

보아 294

음반 531

응원봉 535

자컨 556

잠비나이 560

팬덤 671

팬사인회 673

정병헌(鄭炳憲) 전 숙명여자대학교

판소리 669

정연학(鄭然鶴) 국립민속박물관

설 427

성주 430

조왕 586

짜장면 607

천일염 628

추석 639

측신 644

정헌목(鄭憲穆) 한국학중앙연구원

반지하 272

아파트 473

옥탑방 500

정형호(鄭亨鎬) 무형문화연구원

줄다리기 598

정혜경(鄭惠京) 전 호서대학교

떡갈비 223

발효음식 274

불고기 315

비빔국수 324

잔치국수 559

전 568

칼국수 649

회 725

제소희(諸昭喜) 일본 국립민족학박물관

산후조리원 410

조미숙(趙美淑) 이화여자대학교

쌈장 466

조숙정(趙淑晶) 서울대학교

김치찌개 141

조희진(趙熙眞) 고려대학교박물관

속옷 436

주영하(周永河) 한국학중앙연구원

K-푸드 043

냉면 166

동치미 213

미역국 264

비빔밥 326

삼계탕 415

쌈 466

한식 695

한정식 704

차경희(車京姬) 전주대학교

김밥 128

녹두전 172

육전 526

천수연(千秀延) 연세대학교

난타 153

노래방 168

배달 284

빨리빨리 330

빼빼로데이 331

수능 438

술게임 447

이태리타월 543

찜질방 617

커피믹스 650

한강 676

최근락(崔根洛) 가평군청

남이섬 162

최보영(崔寶榮) 서울역사박물관

명동 253

신촌 462

인사동 548

종로 589

홍대 717

최영숙(崔榮淑) 국가유산청

창호 625

최영진(崔榮辰) 가톨릭관동대학교

감자전 056

김치전 140

최영현(崔榮鉉) 한양대학교

고무신 078

꽃신 148

한복정장 690

최은수(崔銀水) 전 국립민속박물관

금박 112

매듭 245

최지운(崔志云) 강원대학교

금수저 114

기생 118

양반 479

재벌 565

편성철(片成哲) 지역문화연구소

꼬치어묵 145

양은냄비 480

어묵 483

쫄면 611

하도겸(河度慊) 국립민속박물관

주도 593

한복진(韓福眞) 청강문화산업대학교

된장찌개 215

한종수(韓宗秀) 한국사마천학회

라면 230

매운라면 248

불닭볶음면 317

비빔라면 325

짜장라면 606

컵라면 652

필자

한진숙(韓珍淑) 동의과학대학교

깻잎 143

한창완(韓昌完) 세종대학교

노블코믹스 171

만화방 242

신과함께1 459

웹툰 518

웹툰 컴퍼니 522

웹툰 플랫폼 523

유미의 세포들 525

인스타툰 552

한필원(韓弼元) 한남대학교

마루 234

함한희(咸翰姬) 무형문화연구원

반상 270

밥상 279

백반 288

한상차림 694

혼밥 716

허시명(許時銘) 막걸리학교

막걸리 238

현승욱(玄勝旭) 강원대학교

단청 178

현영희(玄英熙) 경북대학교

싱겁다 463

얼큰하다 485

짭조름하다 609

홍태한(洪泰漢) 경상국립대학교

무당 257

필자

자문위원

박소정(한양대학교)
박희아(대중문화평론가)
배영동(국립안동대학교)
백은하(배우연구소)
서경덕(성신여자대학교)
심두보(성신여자대학교)
윤현정(강남대학교)
이규탁(한국조지메이슨대학교)
이민주(한국학중앙연구원)
정덕현(대중문화평론가)
정민재(대중음악평론가)
주영하(한국학중앙연구원)
최은수(전 국립민속박물관)
한창완(세종대학교)
함한희(무형문화연구원)
Fabrizio Ferrari(요리전문가)
Van Genugtenbart(온라인 콘텐츠 창작자)

감수위원

나경수(전 전남대학교)
이승진(백석문화대학교)
이은주(전 국립안동대학교)
주영하(한국학중앙연구원)
최규성(한국대중가요연구소)
함한희(무형문화연구원)
홍석경(서울대학교)