

현지화 · 정형화 · 지구화: 재멕시코/일본 한인의 민족음식문화

권숙인*

1. 들어가기

이 글에서는 필자가, 한국문화인류학회가 국립민속박물관의 용역을 받아 진행한 “일본 관서지역 한인동포의 생활문화 연구”(2002년)와 “멕시코 한인동포의 생활문화 연구”(2004)에 참가하면서 수집한 자료를 중심으로 양 지역 한인들의 음식문화를 비교분석한다. 재일한인과 재멕시코 한인인은 이주역사와 배경, 규모, ‘고국’과의 관계, 호스트사회와의 관계 등에서 커다란 차이를 보이며, 그러한 차이는 현지사회에 적응이란 면에서도 중요한 차이를 결과하였다. 이 차이는 생활문화 전반에 걸쳐 드러나지만, 여기에서는 주로 식생활에 초점을 맞추어 ‘민족문화적’ 요소가 유지·변형되며 존재하는 양상과, 그것이 재일한인 및 재멕시코 한인사회를 이해하는 데 어떤 의미를 갖는지 고찰한다.

한 사람이 소비하는 음식의 종류와 그 방식은 그 사람의 정체에 대해

* 숙명여자대학교 일본학과 교수

많은 것을 알려준다. “우리가 먹는 것이 곧 우리가 누구인지”(we are what we eat) 말해 주는 경우가 많다. 이는 개인뿐만 아니라 집단적 정체성, 특히 민족을 둘러싼 정체성 정치에 중요한 장이 되며(주영하 2000; 한경구 1995), 호스트 사회에서 소수민족으로 살고 있는 집단에게는 더욱 절실해 질 수 있다(Brown and Mussell 1984; Cinotto 2004; Diner 2001 Heinze 1990).

1996년 이래 국립민속박물관이 지원한 “재외동포의 생활문화연구”의 결과물만 보더라도 이 점은 분명하다. 재외동포들은 사는 지역과 이주하는 달라도 일정정도 민족의 음식문화 전통을 유지하고 있으며, 그것을 자신이 한민족임을 보여주는 중요한 근거라고 생각한다. 한편, 어떤 음식문화가 유지되고 민족음식의 대표로 간주되는가는 거주지역에 따라 다양하다. 중국의 조선족에게는 고춧가루가 조선음식을 상징하고(국립민속박물관 1997), 하와이에선 대표적인 하와이 음식인 참치무침 ‘아히포키’(Ahi Poke 혹은 Ahi Poki)와 대비되어 대구무침이 한인의 대표적인 민족음식이 되기도 한다(국립민속박물관 2003).

살펴보겠지만 멕시코 한인들에게는 밥과 김치 이외에 미역국이 민족음식으로 매우 중요하게 남아있다. 반면 한인 공동체가 잘 발달되어 있고 한반도와 교류가 잦은 재일한인 사회에선 민족음식으로 유지되는 항목이 매우 많을 뿐만 아니라, 한반도의 출신지역이나 ‘입맛의 차이’에 따라 분화·전문화하는 양상도 나타난다. 이러한 차이는 이주해 간 현지 환경에 대한 적응과 한인공동체의 성격, 한반도와의 접촉 정도 등에 의해 생겨났을 것이다. 따라서 멕시코와 일본 한인의 음식문화 비교는 하나의 소수민족으로서 재외한인의 생활문화를 이해하고 이들에 대한 이론적 분석을 심화시킬 수 있는 좋은 사례를 제공한다. 이러한 작업은 재외한인을 그들이 소속된 사회의 소수민족/종족으로 파악하여 소수민족/종족연구(ethnic studies)에서 발전된 개념과 이론적 틀을 적용해 볼 수 있게 하고, 동시에 상이한 역사와 배경을 가진 재외한인 집단의 상호

비교를 통해 재외한인에 대한 일반화된 이론을 정립하려는 “교포학적 연구”(정근식 1996)로서도 의미를 가질 수 있다.

물론 소수민족의 적응과 문화접변이라는 분석 틀을 가지고 재일/재멕시코 한인의 음식문화를 접근할 때 어떤 일반적인 그림을 그려내리란 그리 간단하지 않다. 현지에서의 거주 역사가 장기화되면서 세대, 계층, 현지사회에 대한 ‘동화’의 정도에 따라 내부적 차이가 크며, 이는 음식문화의 실천에도 상당한 간격을 가져왔다. 재일한인의 경우엔 한반도의 출신 지역, 이념적·정치적 지향의 차이 등도 덧붙여져 내부의 차이가 더욱 다원화 되어 있다. 이러한 점을 전제로 이 연구에서는 다음과 같은 몇 가지 질문을 가지고 접근하고자 한다. 재일/재멕시코 한인의 식생활 영역에서 민족적 문화요소는 어떻게 유지·변화해 왔는가? 특정 문화요소를 유지·변화하게 만든 주된 요인, 동기, 배경은 무엇인가? ‘민족적’ 음식문화로 유지·실천되는 것에서 ‘접변’ 혹은 ‘현지화’의 양상은 어떻게 나타나는가? 두 집단에서 민족음식문화가 존재하는 방식의 유사성과 차이는 무엇이며, 그것은 어떻게 해석될 수 있는가?

2. 재일한인과 재멕시코 한인: 역사와 커뮤니티

재외한인 집단 중 멕시코 한인사회의 특징은 단 한 차례의 이민 후손으로 구성되어 그 규모가 매우 작다는 점과, 오랫동안 본국과 단절된 채 한인사회가 유지되어 왔다는 점이다. 올해로 이주 100주년을 맞는 멕시코 한인의 역사는 1905년 남자 702명, 여자 135명, 어린이 196명, 총 1,033명의 한국인이 영국선박 일포드(Ilford)호를 타고 인천항을 떠나 멕시코로 향한 데서 시작 된다.¹⁾ 이들은 멕시코 에네켄(henequén) 농장에서 일할 이민자를 모집하는 광고를 보고 모여든 사람들이었다. 응모한

1) 재멕시코 한인의 역사와 멕시코 내 한인공동체에 대한 전반적인 사항은 이자경(1998), 국립민속박물관(2004) 등을 참고할 수 있다.

사람들은 신분이나 출신지역이 매우 다양했는데, 구 광무군 출신과 부산 출신 어부들이 적지 않았다는 것이 이채롭다. 4년의 계약기간이 끝나면 귀국할 것을 계획하고 고향에 가족을 두고 홀로 이민신청을 한 경우도 많았다. 당시 이미 적지 않은 이민노동을 보냈던 중국은 에네켄 농장의 가혹한 조건을 알고는 더 이상의 이민을 금지한 상태였고, 일본 역시 이민관련법으로 공개적으로 노동자를 모으기 어려운 상황이었다. 대한제국 정부는 일포드호가 떠난 직후 에네켄 농장의 실상을 알고 멕시코 이민금지령을 내렸고, 노예 같은 생활을 하던 이민자들의 상황을 파악하고 구제하기 위한 시도를 하지만 정부의 외교적 역량부족으로 실패로 돌아간다. 더군다나 한국인 이민자를 태운 배가 인천항을 떠난 지 반년 후, 대한제국은 을사보호조약으로 외교권을 박탈당하고 1910년 한일합방으로 국권을 상실한다. 또한 태평양을 사이에 둔 지리적 거리도 멕시코 한인들을 조국으로부터 멀리 단절되게 만들었다. 실제 일포드호를 타고 떠났던 한인 중 다시 한반도 땅을 밟을 수 있었던 사람은 한 사람도 없었고, 이들의 운명은 오랫동안 잊혀진 역사로 남게 된다.

최종 목적지인 유카탄 반도의 메리다(Mérida)에 도착한 한인들은 주변의 에네켄 농장으로 분산·수용되었다. 대개 4년 이상 지속된 계약노동에 묶여 있었고, 계약이 끝난 뒤에도 언어장애와 별다른 기술이 없는 까닭에 많은 사람들이 농장을 떠나지 못했다. 일부가 인근의 도시로 나가 냄비땀질 등을 하며 생계를 꾸려나갔다. 그러던 중 멕시코 혁명 과정에서 대부분 해방되어 일부는 유카탄에 남고, 일부는 멕시코시티, 티후아나, 과테말라, 쿠바 등으로 흩어지기도 하였다.

현재 한인후손들의 커뮤니티는 그 중심이 메리다에서 티후아나(Tijuana)로 옮겨진 상태이다. 샌디에이고 남단의 국경도시 티후아나는 작은 농업도시에서 1950년대 이후 ‘미국의 뒷마당’으로 급성장한 곳이다. 국경 양쪽에서 몰려드는 사람들을 상대로 한 서비스업과 마킬라도라의 제조업이 티후아나의 성장판 역할을 했는데, 이 도시의 성장기는 멕

시코 한인들이 본격적으로 티후아나로 이주한 시기이다. 현재 티후아나에는 1,000-1,500명 정도의 한인후손이 살고 있으며, 전반적으로 티후아나의 한인 후손들이 메리다나 멕시코시티의 한인들보다 경제적 형편이 좋고 자녀들의 교육수준도 매우 높다.²⁾ 한편, 멕시코 한인후손은 ‘한인’이라고 하나 인종적으로 매우 다양하며, 한인의 ‘피’가 섞였다 하더라도 8분의 1, 16분의 1 하는 식으로 그 정도가 매우 낮다. 워낙 한인 커뮤니티 수가 적었기 때문에 현지사람들과의 혼인이 불가피했기 때문이다.

반면 재일한인은 지리적으로 한반도 가까이 위치해 있고, 동포 커뮤니티의 규모가 크고 잘 발달되었으며, ‘고국’과 비교적 빈번한 접촉이 유지되어 온 경우이다. 오사카 지역의 경우 재일한인 전체 60여만 명 중 18만 명이 거주하는데, 이 연구의 현지조사가 수행된 오사카시 이쿠노쿠(生野區)는 식민지 시절부터 한인들이 밀집해 거주해 온 곳이다. 현재 이쿠노쿠에는 4만여 명의 재일한인이 거주하며, 이는 구 전체인구의 4분의 1에 해당한다. ‘코리아타운’이 잘 발달해 있으며, 일본전역에 재일한인의 메카로 알려져 있다.

제1세대를 기준으로 한반도 내 출신지를 보면 절대 다수가 일본에 가까운 경상남북도, 제주도, 전라남도 출신이다. 특히 이쿠노쿠는 전체의 65-80%가 본인 혹은 조상이 제주도 출신으로, 현재까지도 제주도와 접촉이 빈번하고 음식문화를 포함한 일부 영역에서 제주도 문화가 지속되고 있다. 1세대들은 대부분 본국에서 농민이었으나, 만주나 시베리아로 건너간 한인들과는 달리 대다수가 노동자로 전환하여 일본에서의 삶을 시작하였다. 현재는 제1세대의 수가 급격히 줄어들고 2세, 3세, 4세가 차지하는 비중이 압도적으로 되면서 세대에 따라 뚜렷한 변화양상을 보이고 있다. 지금은 많이 완화되었지만, 한반도의 남북대립을 반영한 재일한인 내부의 분리(소위 ‘민단체’와 ‘조총련계’)도 민족문화의 유지와 실천에서 상당한 차이를 결과했다. 또한 1980년대 이후 일본사회의 본격

2) 초기에 티후아나로 옮겨 온 사람들은 메리다에서 상대적으로 경제적 기반이 약한 사람들이었다.

적인 국제화 속에 한반도에서 새로 일본에 건너가는 사람들, 소위 ‘뉴커머 한국인’이 급증하고 있으며, 이들은 기존의 재일한인 사회에도 적지 않은 영향을 끼치고 있다. 그러나 이 글에서는 멕시코나 일본의 ‘뉴커머 한국인’은 일단 분석의 초점에서 제외하기로 한다.

3. 이주 초기의 현지적응: 김으로 끓인 미역국과 ‘호루문구이’

멕시코로 간 한인들은 이민 초기 에네켄 농장에서의 혹독한 노동 외에도 입에 맞지 않는 음식으로 매우 고통을 받았다(서성철 미출간 르쑤; 이자경 1998). 그러나 이들은 곧 현지에서 가능한 재료를 활용해 한국음식을 만들어 먹었다. 김치는 농장의 풀이나 푸성귀를 뜯어다 무쳐 먹는 것으로 대신하거나 수박의 겉살 부분을 이용해 담가 먹기도 하였다. 멕시코에서도 쌀을 먹기 때문인지 쌀로 밥을 해 먹었다는 얘기는 많이 증언되고 있어, 현지물정을 전혀 모르던 아주 초기 단계를 제외하고는 곧 한국식으로 밥을 해 먹었던 것 같다. 밥과 ‘김치’ 문제가 해결되자 한인들은 직접 메주를 만들어 고추장, 간장, 된장까지 담그기 시작했다. 1세 한인들에 대한 2세들의 회상에서는 어머니가 멕시코 콩을 삶아 메주를 만들고 그걸 말려 고추장을 담갔다는 이야기가 자주 나온다. 이자경이 인터뷰한 엘비라 김 공은 “지금도 어머니가 콩을 삶아서 네모난 덩어리로 만들어 햇볕에 말리던 모습이 눈앞에 아른거려 견딜 수 없다”고 하고 있으며, 김동필도 “내 마나님의 어머니는 된장, 고추장을 잘 담궜지. 코앗사 코알코스에 살았는데 한인어부들이 회를 좋아 했지. 이 나라 사람들도 회를 좋아하게 되었는데 된장과 고추장을 사러 가면 장모님이 팔지 않고 그냥 주곤 했지”(이자경 1998: 231)라고 하고 있다.

에네켄 농장에서의 4년간 계약노동 기간 중에는 식생활을 마음대로 하는 것이 상대적으로 어려웠을 것으로 생각되나, 어느 시점부터는 쌀밥이 거의 주식이 되었고, 여기에 현지 식으로 만든 김치와 고추장도 상식

하고 있었던 것으로 보인다. 밥과 더불어 또 다른 ‘필수’로 꼽히는 국도 자주 언급되는데, 국은 거의 미역국으로 대표되고 있었다.³⁾ 현재 티후아나 남쪽 엔세나다에 거주하는 후디트는 돌아가실 때까지 한국음식만 고집했던 시아버지가 좋아했던 음식은 밥과 미역국이라 대답하였다. 메리다에 거주하는 올해 84세의 2.5세 이덕순(텔마) 할머니에게 예전에는 주로 어떤 한국음식을 먹었냐고 묻자 밥, 김치, 미역국, 야채 등이었다고 답을 하였다. 즉 이민 초기 한인들에게 중요한 음식은 흰밥과 김치를 핵심으로 하고 미역국이 첨가되었던 것으로 추측된다. 밥과 김치는 그야말로 기본 중 기본이고, 여기에 국을 즐기는 한국사람들이 미역국을 많이 끓여 먹기 시작한 것이 아닌가 싶다. 현재도 이들은 미역국을 즐겨 먹고, 미역국은 한국식 국 종류로 유일한 것이다. 그런데 흥미로운 것은 이 미역국이 미역이 아니라 김으로 끓인 것이라는 점이다. 티후아나의 한인들은 종종 샌디에이고의 한인수퍼에서 장을 보는데, 물론 그곳에서 ‘진짜 미역’을 구할 수 있다. 그러나 이들은 중국가게에 가서 (중국식 수프를 끓이는 데 쓰는)김을 사다가 미역국을 끓인다. 예전에는 바닷가에서 ‘미역’을 직접 따다가 끓여 먹었다는 얘기를 보면, 초기 이민자들이 보다 쉽게 채취할 수 있었던 김을 가지고 미역국 비슷하게 끓여 먹던 것이 그대로 미역국의 재료로 정착해 버린 것으로 보인다.

식민지 시대 일본에 오게 된 한인들에게도 가장 힘들었던 것 중 하나가 입에 맞지 않는 음식이었다(樋口雄一 2002). 그러나 한인 인구가 증가하면서 일본인 거주지와 분리된 거주구역이 만들어지고, 이 안에서는 ‘한국식’ 음식이 주가 되어 갔다. 당시 노동자들은 식비를 줄일 필요가 있기 때문에 대개 식사가 딸린 노동하숙을 하고 있었는데, 여기서 김치 등 한국음식이 제공되었다. 개인 집에서도 여러 궁리를 하여 한국음식을 만들어 먹었고, 대규모 한인 거주지역에서는 한국물건을 취급하는 가게

3) 1900년대 초 재멕시코 한인들이 실제 미역국만 먹었기 때문인지, 아니면 한국음식이 전수되는 과정에서 국 종류로는 미역국만 남아 있어 후손들이 그것만 기억하는 것인지 확인할 길이 없었다.

가 생기기도 하였다. 김치 등을 파는 식품점도 규모는 작지만 다수 등장했다.

주목할 만한 점은 한인 거주지구가 형성되자 즉시 한국음식점이 생기기 시작한 점이다. 여기에서는 김치 등 간단한 음식과 한국에서 먹던 막걸리 등도 팔고 있었다고 한다. 특히 한인 거주지구에는 단신으로 건너 온 남자 노동자가 많았기 때문에 외식 비율도 높았다. 당시 한인 거주지역에서는 고기도 꽤 먹고 있었다. 물론 값비싼 고기가 아니라 내장요리에 익숙하지 않은 일본인들로부터 아주 싼값으로 구할 수 있었던 내장요리가 주였다. 현재 일본에서 내장구이는 ‘호루몬야키’(ホルモン焼)로 불리며 일본인들도 매우 즐겨 먹는 음식이 되어 있다.⁴⁾

전반적으로 패전 전까지 재일한인들은 한반도에서의 식습관을 가능한 한 유지하고 있었다고 할 수 있다. 특히 한인들만의 거주지역에서는 전통적인 식생활을 기본으로 하고 있었던 것 같다. 반면 1945년 이후 일본사회에서 한국음식이 부정적으로 취급되었고, 아이들이 일본학교에서 교육받는 것이 늘어가면서 학교에서의 차별로 인해 마늘이나 김치가 멸시되고 어린이들은 식생활의 면에서 ‘황민화’가 강요되기도 하였다. 결국 일본서 자란 한인 어린이가 성인이 되고 재일한인 2세를 형성하게 되는 1945년 이후가 되면 식생활이 큰 변모를 겪게 된다(윗글, 71쪽).

이처럼 재멕시코 한인이나 재일한인 모두 이민/이주 초기엔 현지의 낮은 식문화에 어려움을 겪지만 곧 현지에서 조달 가능한 재료를 사용해 ‘한국음식’을 만들어 먹었다. 다만 멕시코 한인의 경우 현지의 음식문화가 한국과 큰 차이가 있었기에 적응하는 데 더 많은 고생을 할 수 밖에 없었을 것이다. 메주를 만들었던 콩도 물론 멕시코 콩이었고, 푸성귀나

4) 왜 내장을 ‘호루몬’으로 부르는가에 대해 몇 가지 가설이 있는데, 그 중 하나가 일본어로 ‘호루’는 ‘버린다’는 뜻이고, ‘몬’은 ‘사물’을 뜻하는 ‘모노’의 준말이라는 것이다. 즉 ‘호루몬’이란 ‘버리는 것’을 뜻하며, 일본인들이 먹지 않고 버리는 내장을 한인들이 가져다 요리를 한데서 이 말이 만들어 졌다는 것이다. 당시 한반도에선 소나 돼지고기뿐만 아니라 내장도 꽤 비싼 편이었고 일반 서민들이 쉽게 먹을 수 있는 것은 아니었다. 이런 이유로 일본에 건너간 한인들 중에는 어려운 식량난과도 결부되어 말 그대로 ‘일본인이 버리는 내장을 주어다’ 구워먹는 경우도 있었다고 한다.

양배추, 수박 속껍질로 김치를 만들고, 옥수수로 만든 토르티야를 구워 끓여서 송능처럼 먹기도 했다고 한다. 반면 재일한인의 경우 이주의 아주 초기 단계를 제외하고는 바로 한인 커뮤니티가 형성되어 한국식 식단을 유지하는 것이 상대적으로 수월했다. 물론 일본음식의 주식과 부식 재료가 한반도와 큰 차이가 없었던 점도 입맛의 적응에 많은 도움을 주었을 것이다. 오히려 재일한인의 경우는 거주의 역사가 길어지고, 일본인과 섞여 사는 경우가 증가하고, 현지 출생 세대가 증가하면서 음식문화에 본격적인 변화가 일어났다고 할 수 있다.

4. 대표적인 한국음식: 민족음식의 정형화

티후아나에서의 인터뷰 결과에 국한시킨다면 거의 모든 멕시코 한인 가정은 최소한 한두 가지의 한국음식을 일상적으로 먹거나 상비하고 있었다. 가장 대표적인 것이 흰쌀밥(“밥”)이고, 여기에 “김치”와 “고추장”, “미역국” 등이 첨가된다. 주로 3세, 4세였던 면담자 대부분이 “밥”(멕시코식이 아니라 한국식 흰밥)은 늘 먹고 있으며, 김치도 항상 혹은 자주 먹는다고 하였다. 실제 방문해 본 몇 가정엔 모두 일본제 전기밥솥이 있고 캘리포니아에서 생산된 흰쌀을 구비해 놓고 있었다. 최소한 쌀밥만은 주식으로 아직 전승되고 있다는 판단이 들었다. 김치는 나이든 세대를 중심으로 직접 만들어 먹는 경우가 많았다. 또한 집에서 김치를 만들면 다른 친구나 친인척과 자식들과 나누어 먹기도 한다. 티후아나 시내에서는 한인후손들을 상대로 한 한국수퍼가 없기 때문에 김치를 사서 먹을 수는 없다. 물론 샌디에이고의 한인수퍼도 이용하지만, 뒤에서 살펴보면 김치 맛이 이미 상당히 현지화 되어 있기 때문에 한국수퍼에서 파는 것은 입맛에 맞지 않는다.

“밥”, “김치”, “고추장”, “미역국” 이외에 평소 먹는 한국음식이라고 거론되는 것으로 “콩자반”, “장조림”, “녹두”(숙주나물), “만두”, “지

지미” 등이 있다. 이 음식은 면답자들이 거의 똑같이 반복해 대답하는 것으로, 한인후손들에게 한국음식이라 함은 이 음식들로 정형화되어 남아 있는 것으로 보인다. 물론 조리법도 어느 집이나 거의 똑같다. 예를 들어 “미역국”은 대표적인 한국음식 중 하나로, 어느 집이나 미역국을 즐기고 자주 먹는다고 한다. 그러나 요리법은 어느 집이나 동일하다. 한국에서는 입맛이나 지방색에 따라 사용하는 미역도 종류가 다르기도 하고, 국물 맛을 내는 데도 소고기뿐만 아니라 생선이나 조개류, 멸치국물 등 다양하지만, 멕시코 한인들은 닭고기로 국물을 만든다. 또 사용하는 ‘미역’도 살펴봤듯이 사실은 미역이 아니라 김이다. 이렇게 한국음식의 종류나 조리법이 정형화 된 것은 우선 재료를 구하기가 여의치 않은 점이 있을 터이고, 한반도의 음식문화와 완전히 단절된 채 한국음식 조리법을 기억하는 소수의 사람들에게 의해 음식문화가 전수된 때문일 것이다. 이는 이주 첫 세대의 지역적 배경이 음식문화의 차이로 아직까지 남아 있는 재일한인의 경우와 좋은 대조가 된다. 어쨌든 위의 음식들은 세대와 남녀를 불문하고 모두 ‘한국어’로 불리고 있다. 현재 멕시코의 한인 후손들이 기억하는 한국말은 (극히 일부의 2세 노인을 제외하고는) 음식 이름이 거의 전부이다.

“모치떡”, “시루떡”, “송편” 등도 언급되었지만, 현재는 더 이상 만들어 먹는 것 같지 않다. 대략 2세대에서 명맥이 끊긴 것으로 보인다. 면답자 중 최고령인 2세 사비나(89세) 할머니는 “송편”을 무척 좋아한다고 하며 옛날엔 자주 만들어 먹었다고 한다. 쌀가루를 사서 만드는데 멕시코 강낭콩에 설탕을 넣어 송편 속을 만든다. 1989년에 104세로 사망한 사비나의 어머니는 “시루떡”도 자주 만드셨다고 한다. 처음에는 옥수수 가루를 가지고 만들곤 했었는데, 나중에는 쌀가루를 마련해서 만들었다. 이탈리아계 멕시코인으로 한인 3세와 결혼한 아마다 부인은, 시고모가 살아계실 때는 “모치떡”을 만들어 싸주시곤 했다고 한다. 사비나의 딸인 레일라 부인은 “잡채”, “메르치”(멸치볶음), “죽”, “냉국”, “국수”,

“무침” 등 다른 면담자들보다 훨씬 다양한 음식을 만들어 먹는다고 했지만, 이는 아직 2세인 어머니가 생존해 있는 것이 큰 이유인 듯하다. 실제 그녀는 자기 딸이나 며느리는 한국음식을 잘 만들 줄 모르고, 특히 손주들이 한국음식을 크게 좋아하지 않는 것을 매우 안타깝게 여겼다. 즉 이민 첫 세대와 직접 접촉을 하며 살았던 2세들은 전반적으로 한국음식을 많이 기억하고 잘 할 줄 알았으나, 2세가 거의 사라진 지금 한국음식의 유지는 일부 정형화된 메뉴를 제외하곤 소멸해 가고 있는 것으로 보인다.

재일한인과 달리 멕시코 한인의 경우 통과의례나 연중행사를 막론하고 의례용 음식에서 민족적 요소란 전혀 찾아볼 수 없다. 의례영역은 일치감치 현지화 되었기 때문으로 보인다. 1세가 살아있었던 이민초기에는 환갑상도 차리고 이때는 한국식 떡도 준비했던 것으로 자료상 남아 있으나, 현재는 더 이상 그런 의례가 행해지지 않는다. 또한 “미역국”이나 “송편” 등도 한국에서와 같은 상징적 의미는 전혀 남아 있지 않다.

재일한인의 경우 한국음식은 식생활에서 매우 중요하게 남아 있다. 일상음식으로도 한국음식을 많이 만들고, 외식을 할 때도 동포들이 운영하는 한국음식점을 즐겨 찾는다. 제사용 음식도 대부분 한국식으로 준비하고, 명절에도 한국음식을 만들거나 구입하여 먹기도 한다.

집안에서 자주 해먹는 음식으로는 된장찌개, 비빔밥, 생선조림, 생선찌개, 각종 나물, ‘야키니쿠’, 잡채, 삼계탕, 김치와 돼지고기 볶음 등이 거론되었다. 김치는 일반적으로 매우 중요한 민족음식으로 간주되고 있으나, 구체적인 실천영역에 들어가면 각 개인이나 가정에 따라 차이가 크게 나타난다. 예를 들어 제주도 태생으로 중학교까지 제주도에서 지낸 의사 강건영씨와 재일한인 2세인 그의 부인은 다른 한국음식은 즐기면서도 김치는 먹지 않는다. 강건영씨는 일본인 가정에서 하숙을 오래하면서 김치를 먹지 않게 되었고, 부인은 거의 일본식으로 자랐기 때문이다. 이들의 자녀 중 장남과 딸은 김치를 좋아하지만, 차남은 먹지 않는다.

한편 강건영씨는 재일한인 사회의 일반적인 상황에 대해, “김치를 먹는 것 외에는 일상생활에서 일본인들과 거의 차이가 없다”는 말로 민족정체성에 김치가 갖는 중요성을 인정하고 있었다. 일본인으로 귀화한 이노우에씨 집에서도 한국음식을 많이 해먹지만, 김치는 전혀 먹지 않는다. 가족들이 일터에서 주로 일본인을 상대하기 때문이다.⁵⁾ 김치를 늘, 많이 먹고 있다는 사람들도 직접 만들어 먹는 경우는 거의 없고, 대개 시장에서 사다 먹는다.

재일한인 사회에서 의례용 음식 중 한국적 요소가 가장 많이 남아 있는 것은 제사음식이다. 제례를 제외한 가족의례의 다른 영역은 상업화가 많이 진전되었기 때문에 일본적 요소가 개입되기 쉽고, 전통적으로 조상숭배를 중시해 온 한인들이 제사에 대해 큰 의미를 부여하기 때문이다. 인터뷰를 했던 대부분이 한국인이면 제사는 응당 지내야 한다고 생각하는 듯 했으며 “한국 사람은 그래도 제사를 제대로 지내야...” 하는 식의 반응이나, “부모님이 돌아가시면서 제사는 꼭 지내라 하셨다”는 식의 얘기를 했다. 또한 다른 가정의례에 비해 상대적으로 ‘법도’가 더 강조되는 것이 제례인 까닭에 현지화에 저항이 클 것임을 짐작할 수 있다. 그럼에도 불구하고 당연히 변화와 차이도 보인다. 제사음식의 변화는 일본현지의 사정에 맞게 변화한 것이며, 가정 간 차이는 출신지역의 차이, 계층에 따른 차이, 간소화의 정도 차이 등 때문이다.

일반적으로 제사상에는 밥, 탕국, 고기, 생선, 전, 나물, 과일, 술 등을 올리며, 여기에 묵이나 일본과자 등이 첨가되기도 한다. ‘적갈’은 제주

5) 민족정체성을 표상하는데 김치가 갖는 중요성에도 불구하고 공적영역(일본사회)에서 김치에 부여된 낙인으로 인해 실제 재일한인들 사이에선 김치의 전승을 둘러싸고 적지 않은 갈등과 타협이 있었을 것이라 추측된다. 마치 뉴욕의 이탈리아 이민자 2세들이 이민자들의 음식문화에 부여된 낙인과 민족문화를 강조하는 1세 부모 사이에서 갈등하다가, 공적생활과 사적생활을 엄격하게 분리하는 전략을 취함으로써 음식문화의 전승을 둘러싼 갈등과 타협해 간 과정과 비유될 수 것이다(Cinotto 2004). 일본사회에서 김치에 대한 부정적인 낙인이 어느 정도 제거되는 것은 1988년 서울올림픽 이후의 일이다. 사실 ‘민족음식’, ‘민족성’의 정수로서 김치가 갖는 상징성은 한국에서도 비교적 최근에 ‘발명’된 측면이 크다. 김치와 김치의 상징성의 역사적 변천에 대해선 주영하(2000), 한경구(1994) 등을 참조할 것.

도 출신 가정에서 제사음식으로 준비하는 고기요리를 지칭한다. 일종의 꼬치산적이라 할 수 있는데, 소고기, 상어고기, 돼지고기 등을 길게 잘라 꼬치에 끼워 굽는다. 돼지고기의 경우 경상도 출신들은 편육으로 올리는 반면 제주도 출신들은 ‘적갈’로 요리한다. 소고기와 돼지고기 외에 상어 고기도 올리고, 탕국을 끓일 때 미역과 옥동을 쓰는 것도 ‘제주식’이다. 반면 경상도 집안인 김영아씨의 경우는, ‘경상도 식’으로 콩나물과 무나 물을 만들어(“소금간과 간장을 약간 넣고 물을 넣어 자작하게 익힌다”) 올리고 제사 후에 비빔밥을 만들어 먹는다.

물론 가정의 일상적인 식사로 한국음식을 만들기도 하지만, 하나의 ‘상품’으로 한국음식이 소비되고 이를 통해서 민족음식이 유지되고 새롭게 형성되기도 한다. 특히 1980년대 후반 서울올림픽을 거치며 일본사회 내에 한국음식에 대한 관심이 크게 증가하였고, 이를 배경으로 ‘상품’으로서 한국음식이 차지하는 영역이 보다 확대되고 있다. 현재 한국 식당의 메뉴 중 ‘야키니쿠’, 비빔밥, 냉면이 ‘3대 대표 요리’라 할 수 있을 것이다. 인터뷰를 했던 한 조총련계 학교 교장은 ‘야키니쿠 형식’, 즉 불판에 고기를 구워 먹는 식이 등장한 것은 70년대 이후일 것이라고 했다. 그 전에는 싹 내장을 사다가 집에서 프라이팬에 볶아 먹는 게 고작 이었고, 고기는 비싸서 가끔 먹더라도 적은 양으로 할 수 있는 요리, 즉 찌개 등에 넣어 먹었다고 한다. 야키니쿠가 비교적 오랫동안 상당히 일본화 된 맛으로 한국인들뿐만 아니라 일본인들 사이에 대표적인 한국요리로 소비되어 왔다면, 냉면이나 비빔밥이 인기를 얻게 된 것은 보다 최근의 일이다. 야키니쿠 식당에서 냉면을 팔기 시작한 것은 1980년대 들어서라고 한다. 비빔밥이 등장한 것은 좀 더 나중으로, 90년대 들어 일본인들의 한국 방문이 급증하면서 일본인들에게 비빔밥이 인기를 끌게 되면서이다.

민족음식의 정형화는 다른 이민/이주자 집단에게서도 흔히 나타난다. 예를 들어 미국으로 이주한 이탈리아인들에게는 민족적 정체성을

표현하는데 음식문화가 매우 중요한 상징으로 작용했다. 그러나 이탈리아 이민자들의 다양한 출신지(즉 다양한 음식문화 배경)에도 불구하고, 미국 내 이탈리아인들은 파스타, 토마토소스, 붉은 포도주, 올리브기름, 치즈, 보존 처리된 육류, 야채 등 제한된 종류의 음식만을 소비했고, 이 음식들은 모두 단순히 이탈리아 음식으로 범주화되었다. 1920년대에서 30년대에 걸쳐 이미 분명해진 이탈리아 음식의 이러한 기호(icon)화에 대해 치노토는, 미국의 식생활 환경을 포함한 현지상황과 민족음식을 생산·분배하는 전문화된 시스템, 예를 들어 식당 등에 의해 추동된 것으로 파악한다(Cinotto 2004). 일본 내에서 적어도 상업화된 한국음식이 야키니쿠, 냉면, 비빔밥으로 정형화 된 것도 어느 정도 같은 맥락에서 이해해 볼 수 있을 것이다. 반면 재멕시코 한인과 비교하자면, 재일한인은 한반도와 꾸준한 접촉과 상대적으로 잘 발달된 한인 커뮤니티를 유지해 온 까닭에 민족음식의 정형화와 함께 일정한 분화와 차이도 내포하고 있다. 뒤에서 살펴보겠지만 이러한 분화양상은 최근의 지구화로 인해 더욱 자극받고 있다.

5. 민족음식문화의 접변: 현지화와 새로운 발명

음식과 음식문화는 소수민족이 자신의 집합적 정체성을 재현하는데 중요한 상징이 되며, 특정의 민족집단에 대한 소속감을 유지·확인하는 기제가 된다. 그러나 본국을 떠나 이주한 민족/종족집단은 원래의 음식문화를 그대로 유지·전승하는 것이 아니라 현지에 맞게 변형시키고, 그 과정에서 각 음식이 갖는 상징질서에 변화가 생겨나기도 한다. 이탈리아 남부의 가난한 농민 출신인 이민자들은 뉴욕에 도착한 뒤 미국의 풍부하고 값싼 식재료를 접하면서 이탈리아에서는 중상류층의 음식이거나 잔치 때에만 먹을 수 있었던 음식을 일상적인 ‘이탈리아 음식’으로 만들어갔다. 즉 이런 ‘발명’ 과정을 통해 이탈리아 본국 음식의 계급성

이 종족성(ethnicity)에 의해 지워지고 이탈리아 음식이 몇 가지 메뉴로 정형화 되어 갔다(Diner 2001). 나아가 이러한 현지적응과 변형과정이 일관적이거나 단선적인 것은 아니다. 선택과 새로운 의미부여 과정, 그리고 갈등과 타협을 내포하기도 한다. 예컨대 이탈리아로부터 직접 이민 온 1세대와 미국에서 태어난 2세대 사이에선 음식문화의 상징성과 유지를 둘러싸고 많은 갈등과정을 거쳤다(Cinotto 2004). 마찬가지로 동유럽권에서 미국으로 이민 온 유대인들에게도 음식은 민족 정체성을 나타내는 중요한 기제로 작용하였으나, 이 경우 역시 미국상황에 맞게 일정정도 현지화가 불가피 했다(Heinze 1990). 소수민족으로서 멕시코와 일본한인의 민족음식도 물론 이러한 현지화 과정을 거쳐 왔다. 그러나 양 집단의 성격과 현지사회의 상이한 환경 때문에 현지화 양상에서는 일정한 차이가 나타난다.

재일한인 사회에 ‘한국음식’이 아직 많이 남아 있다고는 하나 일본 사회라는 환경과 한인의 세대교체에 따라 변형과 변화를 겪을 수밖에 없다. 재일한인 저술가이자 교육자인 고찬유 씨가 동포들을 위해 펴내는 생활정보지의 한 기사는 이 점을 아주 잘 보여준다. 『미래』의 1996년 10월 호에는 민족명절 추석을 맞이하여 송편에 대한 기사가 실려 있다.

조선요리입문: 송편(ソンピョン; 松餅)

소나무 잎을 깔고 찌기 때문에 松餅으로 부르게 되었습니다. 추석날 햅쌀로 빚은 송편을 먹는 관습이 있습니다.

재료(약 10인분):

- A 멥쌀가루 150그램, 찹쌀가루 50그램, 설탕 20그램, 끓는 물 100그램
- B 멥쌀가루 150그램, 찹쌀가루 50그램, 설탕 80그램, 끓는 물 80그램, 썩
- C 팔소 100그램, 볶은 깨(검은깨) 45그램, 설탕 4-5테이블스푼, 참기름 1테이블스푼

만드는 법:

- 1) 송편 속이 되는 C의 재료를 섞어 약한 불에서 잘 개어 둔다.
- 2) 썩은 소금을 넣은 끓는 물에 살짝 데쳐 찬물에 행군다. 가볍게 물기를 짠

후 곱게 채 썰어 둔다.

- 3) A와 B를 각각 다른 그릇에 넣고 섞은 뒤, 끓는 물을 넣어 반죽한다.
- 4) B의 그릇에 2)를 넣고 반죽한다.
- 5) 3)과 4)를 적당한 크기로 떼서 젖은 천을 칸 찜통에 약 15분간 찜는다.
- 6) 각각을 떡 치는 용기에 넣어 약 5분간 잘 쳐둔다. 절구를 이용해도 오케이.
- 7) 뜨거울 때 소량씩 떼어 둥그렇게 만들어 한가운데를 파고 준비해 둔 1)의 속을 넣는다.
- 8) 다시 한번 찜낸다. 2-3분간 찜 다음 꺼내어 표면에 참기름을 가볍게 바른 면 완성. (『미래』 85호, 1996년 10월, 37쪽)

이 요리법은 송편보다 일본의 ‘모치떡’ 만드는 법에 가깝다. 우선 재료를 보면 멥쌀뿐만 아니라 찹쌀이 4분의 1가량 들어가고, 안에 넣는 팔도 한국에서처럼 부슬부슬 물기 없게 찌서 소금 간을 한 것이 아니라, 일본식 ‘팔 앙코’에 가깝다. 그리고 한국에서는 쌀가루를 반죽하여 소를 넣고 모양을 만들어 찌내는 식이지만, 위의 요리법에선 역시 ‘모치떡’을 만들 때처럼 쌀가루를 반죽해서 먼저 시루에 찜낸 다음 잘 친 후에 소를 넣고 모양을 만든다. 기사 옆에 실린 사진을 보면 모양도 반달형이 아니라 꽤 큰 크기의 둥그런 것으로, 일본에서 흔히 보는 둥그런 모치떡 그대 로이다. 실제 일본에서는 떡은 모두 찹쌀로 만든 것이어서 멥쌀로 떡을 만든다는 것을 잘 이해하지 못하는 경우가 많다. 또한 시루에 가루를 엮어 찌내는 방법은 없고, 대개 반죽한 덩어리를 먼저 찌서 친 후에 모양을 만들어 낸다. 위의 송편 만드는 법은 이런 식의 일본 떡 만드는 방법에 맞게 변형된 것이라 할 수 있다.

살펴보았듯이 이차대전까지의 일본 내 한국음식은 주로 한인 거주지역 안에서 한인을 위해 만들어지고 소비되었다. 일치감치 한국식당이 등장했으나 한인 거주지역에 일본인이 들어가는 경우가 드물었기 때문에 한국인이 주 고객이었다. 이차대전 이후 재일한인이 점차 일본인과 섞여 사는 경우가 늘어나고, 시간이 지나면서 한국음식이 일본인도 찾는 민족음식으로 자리하면서 한국음식의 현지화가 진행되었다. 마치 한국에 들어온 중국음식이 1950년대까지는 한국 내 중국인을 위한 음식으로

만들어지다가, 5-60년대를 거치며 한국인의 입맛에 맞게 변형되어 간(박은경 1994) 경우와 비슷하다.

가정 내에서 소비되는 음식에 비해 상품화된 음식에서 현지화가 더 절실했을 것이다. 일본고객의 입맛에 맞출 필요와, 현지에서 태어나 기호와 취향이 많이 일본화한 세대가 늘어나면서 이들의 입맛을 고려해야 했을 것이다. 한국음식 중 가장 먼저 상품화된 야키니쿠가 대표적인 경우이다. 일본에 비해 육식의 역사가 긴 한국음식에는 다양한 고기요리가 있지만, 일본에서 ‘야키니쿠’(고기구이)는 한국식 고기요리의 대표일 뿐만 아니라 한국요리의 대표명사이다. 그러나 일본의 야키니쿠 식당에서는 한국의 불고기와 같은 메뉴는 거의 찾아볼 수 없고, 연한 양념이나 거의 양념되지 않은 고기를 불판에 구워 소스(과일소스, 겨자소스, 참기름 소스 등)를 찍어 먹는다. 주로 소고기 위주인데, “상”(上), “특상”(特上) 식으로 고기를 차등화 하여 가격을 달리해 파는 경우가 많다. 또한 다양한 내장부위(“호르몬”)도 부위별로 주문해 구워먹을 수 있다. 최근 한국인이 많이 찾는 가게나 한국 ‘오리지널’에 대한 일본인들의 관심이 증가하면서 한국에서처럼 상추와 깻잎, 쌈장이 같이 나와서 쌈으로 싸서 먹는 식도 증가하고 있지만, 아직도 밀반찬은 고사하고 김치까지 따로 주문해야 하는 경우가 많다.

언급했듯이 야키니쿠를 주로 팔던 한국식당에서 냉면을 메뉴에 넣기 시작한 것은 1980년대 이후이지만, 현재 냉면은 대표적인 한국음식 중 하나로 정착해 있다. 냉면은 거의 물냉면이며, 면발이나 요리법에서 한국에서 먹는 냉면과 사뭇 다르다. 우선 면발이 한국에서보다 훨씬 굵고 끈기도 별로 없다. 한국의 당면보다 오히려 약간 더 굵은 면을 사용하며, 그 모양이나 맛이 (필자에게는) 불린 당면과 비슷한 느낌이다. 국물 역시 소위 ‘고급식당’으로 알려진 곳에서도 한국에서와 같은 육수를 기대하기 힘들다. 육수를 쓰지 않고 그냥 찬물에 양념장을 넣어 국물 맛을 맞추게 되어 있는 곳이 많다. 또 하나 큰 차이는 고명의 종류가 한국과 다를

뿐더러 훨씬 화려하다. 눈으로 보는 색감과 모양을 중시하는 일본음식문화의 영향이 다분히 느껴진다.

필자가 갔던 한 식당은 조선시장이나 국제시장이 아닌 일반 시가지에 위치한 작은 한국식당이였다. 이 집의 냉면은 맑은 국물에 국수사리가 들어가 있고 그 위에 고명이 얹혀 있고 제일 위에 양념장이 한 수저 정도 얹혀 나온다. 고명은 오이 썬 것, 깍두기, 둥근 파인애플 한 쪽이 통째로 얹혀 있고, 불고기 양념해 구운 소고기 한 쪽, 삶은 계란 반쪽, 채 썬 파, 통깨, 얼음덩이가 들어 있다. 국물은 육수가 아니고 그냥 찬물에 위에 얹힌 양념장을 풀도록 되어 있다. 양념장엔 마늘이 거의 들지 않았고 고운 고춧가루 갠 것에 간을 한 정도이며, 풀어 국물 맛을 보니 화확조미료 맛이 강했다. 며칠 뒤 간 조선시장 내의 오래되고 유명한 식당의 냉면도 그다지 차이가 없었다. 이곳의 냉면엔 오이와 배추김치, 돼지고기 편육이 들어 있고, 수박과 체리가 얹혀 나왔다. 겨자는 없고 고춧가루와 초를 가감할 수 있도록 되어 있다.⁶⁾ 일본의 냉면이 한국과 다른 이유는 ‘현지화’ 외에도 재일한인의 출신배경도 어느 정도 작용할 것이다. 식민지 시절 일본으로 넘어 간 대다수가 ‘남쪽 사람들’이었기 때문에 원래 북쪽 음식인 냉면에 대해 잘 알지 못하는 사람들인 셈이다.

비빔밥과 ‘지지미’도 최근 일본에서 많은 인기를 끌고 있는 한국음식이다. 비빔밥은 가게마다 넣는 나물의 종류와 양념이 차이가 나긴 하지만 기본적으로 밥과 나물, 초고추장이 들어가기 때문에 한국에서 먹는 것과 상대적으로 맛의 차이가 적다. 지지미도 최근 수년간 일본에서 인기를 끌고 있는데, 만드는 방법은 가게마다 다 다르다. 해물과 파, 부추 등을 넣어 한국의 파전과 비슷한 느낌으로 두툼하게 만든 것부터 부추와 양파, 풋고추 등을 썰어 넣고 한국의 부침개처럼 얇게 부쳐낸 것 모두 ‘지지미’로 통칭된다.

일본 내 한국식당들은 전반적으로 음식의 시각적 표현에 신경을 쓰

6) 이렇게 한국의 냉면과 많은 차이가 있기 때문에 일본을 찾는 한국인 여행자들이 가장 실망하는 메뉴가 냉면이라 한다.

는데, 이는 일본음식문화의 영향으로 볼 수 있다. 츠루하시역 근처의 한 한국식당은 일본인 고객도 많은 곳인데, 이곳의 광고사진 중 ‘가오리회’는 서양식 흰 접시에 키위장식, 장미꽃, 브로콜리 등을 얹어 매우 화려한 색채를 내고 있었고, 비빔밥 광고사진에는 키위, 딸기, 계란, 새우 등이 장식되어 있다. 실제 주문해 나온 비빔밥에는 광고사진 정도는 아니지만 색을 나누어 부친 계란 지단과 상추 잎, 잣 등이 곱명으로 얹혀 있었다. 대부분의 식당에서 냉면 위에도 꼭 과일 장식(배 같은 ‘수수한’ 색깔이 아니라 파인애플, 체리 등)이 얹혀 나온다.

재일한인 사회에서 민족음식의 ‘현지화’를 논하는 데 여전히 중요한 한 가지는 마늘 양념이다. 전반적으로 마늘 양념은 한국에서보다 매우 약하거나 전혀 사용되지 않기도 한다. 각 가정에서 만드는 한국음식에는 편차가 있으나, 한국음식을 많이 먹는 가정에서도 아침에는 마늘이 들어간 한국음식을 자제한다. 현재 마늘에 대한 일본인들의 생각이 굉장히 바뀌었다고는 하나 아직도 사람에 따라서는 저항이 있고, 실제로 일본요리에 마늘이 들어가는 경우가 거의 없기 때문일 것이다. 마늘 사용을 자제하는 것은 특히 마늘을 익히지 않고 쓰는 경우에 그러하다. 그래서 나물 무침 등에 다진 마늘이 거의 들어가 있지 않은 경우가 많다. 예를 들어 콩나물 무침은 한국에서는 데쳐서 물기를 어느 정도 짜낸 다음에 양념에 무치는 반면, 일본의 한국식당에서는 데친 콩나물을 그대로 건져 물기를 짜지 않고 소금, 참기름, 통깨만 넣어 버무리는 식이기 때문에 ‘나물’보다는 ‘샐러드’에 가까운 느낌이다. 혹은 회나 비빔밥에 넣는 양념장에도 마늘 냄새가 거의 나지 않는다. 김치도 마늘 냄새나 젓갈 냄새가 거의 나지 않는, 익히지 않은 김치가 나오는 곳이 많다. 이 역시 일본인들이 일반적으로 더 선호하는 맛이다.

멕시코 한인사회에서는 민족음식이 상품화되지 않았다. 한인이민자의 절대 수가 워낙 적은 것이 가장 큰 이유일 것이다. 물론 멕시코시티에는 한국식당이 여러 곳 있지만, 이는 최근 이주한 ‘뉴커머’ 한국인이

주로 ‘뉴커머’ 한국인이나 관광객을 상대로 하는 곳이다. 따라서 한인후손들 사이에 전해져 오는 민족음식은 각 가정에서 이어져 오는 방식이다. 그리고 이 ‘민족음식’ 역시 한인들이 멕시코에서 경험하게 된 환경에 의해 변화와 현지화를 거쳐 왔다.

한인 2세인 티후아나의 사비나 할머니(89세)는 비교적 한국말도 많이 기억하고 한국음식도 많이 알고 있었다. 한국음식을 묻는 연구진에게 할머니는 한국말로 “(한국음식은) 여기서 되는대로 하지요”라던가 “멕시코 식 한국음식”, “내 식으로 만든다”는 표현을 반복하며 소위 한국음식의 ‘정통성’(authenticity)을 매우 의식하는 모습이었다. 그러나 수세대에 거쳐 본국문화와 완전히 단절된 사람들을 대상으로 ‘정통성’이나 ‘진위성’이란 잣대를 들이대는 것은 무의미한 일이며, 한국음식의 변형과 변화는 오히려 당연한 현지화로 이해해야 할 것이다.

멕시코에서 한국음식문화의 현지화를 상징하는 가장 대표적인 것은 실란트로(cilantro)다. 실란트로는 향이 강한 허브로 거의 모든 멕시코 음식에 필수적으로 들어간다. 한인후손들은 김치를 비롯해 모든 야채요리에 실란트로를 넣으며 미역국이나 만둣국 등에도 사용한다. 2세인 사비나 할머니조차도 김치를 만들 때는 “청파”와 함께 실란트로를 꼭 넣는다고 했다. 미국에서 어쩌다 사오는 김치는 “맛이 좀 그렇다”고 하며 청파와 실란트로를 많이 넣어야 제 맛이 난다고 하였다. 연구진 전원을 집으로 초대하여 점심을 대접한 엔세나다의 에르난 집에선 숙주나물(“녹두”), 김치, 가지나물, 시금치나물 등 여러 가지 야채요리가 준비되어 있었는데, 물론 이 음식 모두에 실란트로가 들어가 있었다. 실란트로와 함께 레몬이나 라임즙도 많이 사용된다. 김치에도 입맛에 따라 라임즙을 넣고, “녹두”와 같은 나물무침에도 사용한다. 양념으로 음식에 직접 넣는 것 외에도 식탁을 차릴 때는 항상 라임 조각을 담은 접시가 나오는데, 이 역시 전형적인 멕시코 식이다.

음식의 맛뿐만 아니라 먹는 방식에서도 변형을 엿볼 수 있다. 비교적

손쉽게 구할 수 있는 ‘일본 쌀’과 전기밥솥 덕분에 흰쌀밥 자체는 한국에서 먹는 것과 큰 차이가 없다. 그러나 밥은 밥공기가 아니라 접시에 담고, 포크를 사용해 밥이나 반찬을 먹으며 젓가락은 거의 사용하지 않는다. 밥을 담은 접시에 아보카도 등 멕시코식 음식을 함께 담아 먹는 것도 자주 보이는 현지화 양상이다. 재료의 변형도 나타난다. 언급했듯이 한인들이 즐기는 ‘미역국’은 실은 김으로 끓인 국이며, 나물 무침에 참기름 대신 올리브기름을 사용하기도 한다. 한국의 검은 콩 대신 멕시코산 검은 강낭콩을 활용해 콩자반을 만들며, 무 대신 히카마라는 멕시코 야채를 사용해 깍두기를 담고 배추김치 대신 양배추 김치를 만들기도 한다. 명칭에서 나타나는 변형으로는 “녹두”가 대표적으로, 어려운 발음 때문에 어느 시점에서 숙주나물이 “녹두”로 이름이 굳어진 것으로 추측된다. “미역국”을 그냥 “미역”으로 부르기도 하는 것도 같은 이유 때문일 것이다.

멕시코 한인 사이에 대표적인 한국음식으로 남아 있는 몇 가지 음식의 만드는 방법을 살펴보면 다음과 같다.

김치: 배추를 썰어 소금에 절여둔다. 고추를 갈아 준비하고 생강, 마늘, 젓갈을 넣는다. 절여진 배추와 고추양념을 섞어 버무린 뒤 양파를 썰어 넣고 실란트로를 넣는다. 실란트로 외에 라임즙을 넣어 먹기도 한다. (젓갈은 넣지 않는 경우도 많은 듯하다.)

미역국(“미역”): 닭고기에 잘게 썬 양파를 넣고 소금 간을 약간 해둔다. ‘미역’ 말린 것을 물에 불린다. 준비한 닭고기에 물을 붓고 끓인 뒤 ‘미역’을 넣는다. 소금으로 간을 한다. 먹을 때 실란트로를 넣어 먹는다.

숙주나물(“녹두”): 토마토와 양파를 껍질을 벗겨 잘게 썰어 놓는다. 물을 끓여 “녹두”를 넣어 데쳐 낸다. 데친 “녹두”에 잘게 썬 토마토와 양파, 올리브유를 넣고 볶은 깨, 실란트로를 넣고 소금으로 간한다. 마지막에 라임즙을 넣는다.

콩자반: 검은 콩을 씻어서 준비해 둔다. 설탕과 소금으로 간을 맞춰 끓여 어느 정도 간이 배고 익으면 양파와 “칠레 베르데”(파란 풋고추)를 통으로 넣고 더 끓인다. 나중에 통깨를 넣는다. (“콩자반”도 한인후손들이 많이 언급하는 메뉴이다. 아마 항상 콩을 먹는 멕시코 식문화와 콩을 손쉽게 구할 수 있는데서

기인한 게 아닌가 싶다. 엔세나다 후디트 부인 집에서 먹은 콩자반은, 한국에서와 같은 검은 콩이 아니라 멕시코에서 흔히 먹는 검고 작은 강낭콩 종류이다. 따라서 한국의 콩자반처럼 약간 단단하게 쪄져진 상태가 아니라 강낭콩 분말이 겉으로 좀 나와 있고 푹 익은 강낭콩의 질감을 하고 있었다. 또한 소금 간을 하므로 실제 맛은 한국의 콩자반과 많은 차이가 났다. 이 집에선 양파와 칠레 베르데 대신 소고기가 약간 들어 있었다.)

지지미: 생선을 포를 떠 후라이팬에 지져낸다. 양파, 통고추, 마늘 등을 볶다가 고추장을 넣고 물을 적당량 넣고 끓인다. 잘 끓으면 생선 지진 것을 넣고 끓여 간을 맞춘다. 두부나 계란을 넣기도 한다. (이번 현지조사를 통해 한인후손들이 말하는 한국음식명과 한국 내 음식이 전혀 다른 경우가 몇 가지 있었는데 “지지미”의 경우가 그 대표적 예이다. “지지미”는 많은 면담자들이 잘 먹는 한국음식으로 거론하였다. 그러나 단순히 후라이팬에 전을 지져 내는 것이 아니라 전골요리나 냄비요리에 해당하는 음식이다. 생선을 기름 두른 팬에 지진 뒤 고추장을 푼 양념 국물에 잘박하게 지져내는 전골음식 같은 것이라 할 수 있다.)

만두: 닭고기 다진 것, “참수이”(숙주나물) 데친 것, 양배추 다진 것을 섞어 속을 만든다. 밀가루를 반죽해 밀어서 만두피를 만들고, 준비한 속을 넣어 만두를 만든다. 닭고기 국물을 만들어 만두를 넣고 끓여 만둣국을 만들어 먹는다. 먹을 때 “초장”(간장, 마늘, 깨소금, 참기름, 식초를 넣어 만든다)을 찍어 먹는다. (만두도 대부분의 한인들이 알고 있는 한국음식이었다. 손이 많이 가서 자주는 못 해먹지만 많은 사람들이 즐기는 메뉴인 듯하였다. 만두피도 직접 밀어서 만든다고 했다. 특이한 것은 밀가루 반죽을 조금씩 떼어서 만두피를 동그랗게 만드는 것이 아니라, 상당히 크게 반죽을 밀어서 칼로 사각 모양으로 잘라 만두피를 만드는 점이다. 따라서 만드는 것도 네 귀퉁이를 서로 붙여 사각으로 (한국에서 “편수” 모양) 만든다. 이 또한 한국음식의 조리법이 전수되는 과정에서 정형화된 것이라 생각된다. 만두 속은 대개 닭고기를 사용하고 있으며(간혹 소고기를 쓴다는 집도 있었다), 닭 국물에 넣어 만둣국으로 먹거나 찌서 먹기도 한다. 물론 만두에도 실란트로를 넣는데, 만두 속과 만두 국 양쪽에 다 넣는다고 하였다.)

6. 나오며: 지구화의 흐름 속에서

멕시코에서 한인의 역사는 이제 100년을 기록하며 현재 6세도 출현하고 있다. 일본이나 중국, 구소련, 혹은 미국의 경우처럼 한인의 수가

상당하고 어느 정도 독자적인 커뮤니티를 구성해 온 경우와 달리, 단 한차례 이민의 후손으로 그 수가 적은데다가 고국과 완전히 단절되어 살아 온 멕시코인은 문화적으로 거의 ‘현지화’ 된 상태이다. 이민 첫 세대와 접촉한 경험이 있는 세대가 거의 사라지면서 한국음식문화도 점차 약화될 수밖에 없을 것이다. 한반도의 문화와 직접적인 접촉이 차단된 채 세대가 내려가는 것은 필연적으로 한국문화의 희석화를 초래할 수밖에 없으며, 음식문화도 예외는 아닐 것이다.

실제 한국음식문화의 약화(혹은 소멸?)를 예견케 하는 징후는 여러 번 접할 수 있었다. 한인 3세인 에르난과 결혼한 멕시코인 부인 후디트는 김치를 담글 줄 알고 위에 언급한 ‘정형화된’ 한국음식을 만들 줄 안다. 그녀는 한국인인 시어머니와 시고모로부터 한국음식 만드는 것을 배웠다. 후디트의 딸은 한국음식을 매우 좋아하고, 멕시코음식과 한국음식 중 어느 쪽이냐고 물으면 한국음식이 더 좋다고 할 수 있다고 말했다. 자라면서도 한국음식을 더 많이 먹으면서 자랐다고 한다. 그러나 40세가 넘은 가정주부인 그녀는 한국음식을 잘 만들 줄 모른다. 메리다에 거주하는 84세의 텔마(이덕순, 2.5세) 할머니도 김치는 물론 만두나 식혜까지도 만들 수 있고, 어렸을 때는 할머니와 어머니가 된장을 담그고 밀가루를 밀어 칼국수를 만들었다고 했다. 그러나 멕시코인인 며느리는 한국음식을 만들 줄 모르고, 요즘은 한국음식을 만들어 주는 사람이 없어서 먹을 기회가 별로 없다고 하였다. 실질적으로 현재 한국음식을 만들 줄 아는 사람들은 60대 이상에 도달한 한인 3세 여성이 대부분이다. 이들 중 일부는 어렸을 때 한국에서 직접 멕시코로 건너 온 한인 이민자 1세대와 같이 산 경험이 있고, 그렇지 않은 경우라도 1세로부터 한국의 음식문화를 전수받은 2세를 통해 한국음식을 접하고 배울 기회가 있었던 사람들이다.

다른 한편 멕시코 한인 사이에 한국음식문화가 계속 유지되고 오히려 추가될 가능성도 점쳐볼 수 있다. 그 근거를 제공하는 것은 바로 지구

화(globalization)이다. 현재 국경도시 티후아나엔 현대나 삼성 등 국내 기업이 많이 진출해 있으며, 한국 선교단체들도 나가 있다. 아직까지는 멕시코 한인후손들과 소위 ‘뉴커머’ 한국인들 사이에 교류가 거의 없지만, 종교활동이나 경제활동을 통해 서로 접촉을 시작할 수 있을 것이고, 그 경우 멕시코 한인후손들의 음식문화에 새로운 자극을 줄 가능성이 있다. 한인후손 면담자들은 티후아나에 한국음식점이 한 곳도 없다고 답했으나, 마킬라도라 기업들이 밀집한 국경 근처의 한국인들에 의하면 현재 네 곳 정도의 한국식당이 ‘뉴커머’를 상대로 장사를 하고 있다.

또한 한국인들이 많이 사는 샌디에이고와의 인접성도 한인후손들이 민족음식을 새롭게 접할 기회를 제공하고 있다. 이들은 샌디에이고에서 “일본쌀”로 불리는 캘로스 쌀을 사다 먹고, 고추장이나 ‘미역’ 등의 식재료도 구입해 온다. 한 한인4세와 멕시코인 커플의 가정에선 샌디에이고 한인 슈퍼를 통해 접하게 된 구이 김을 사먹고 있었고, 구이 김은 이들의 자녀인 여섯 살과 네 살 된 남매가 가장 즐기는 한국음식이 되어 있었다. 이 남매는 김에 흰밥을 능숙하게 싸서 먹었으며, 젓가락도 비교적 잘 다루고 있었다. 남매의 아버지인 멕시코인 이람 로페즈 비야씨는 김치를 포함해 젓갈, 비빔밥, 꼬리곰탕 등 한국음식을 아주 좋아한다. 이람과 인척지간인 한인회장 페르민 킹은 이람에 대해, 예전에 샌디에이고의 한국인 전자제품 가게에서 일한 경험 때문에 “진짜” 한국음식을 많이 먹어봤고, 잘 알고, 아주 좋아한다고 말하면서 “우리 한국계 멕시코인보다 한국음식이나 문화를 더 잘 안다”고 평했다. 벌써 한국음식의 진위성(authenticity)에 대한 평가가 시작된 셈이다.

또한 지금까지는 한국방문의 기회가 거의 없었던 한인후손들이 향후 상황변화에 의해 한국방문이 훨씬 증가할 가능성도 부정할 수 없다. 특히 국제사회에서 한국의 위상이 과거에 비해 높아지면서 한인후손의 고국에 대한 관심이 증가하고 있고, 가전제품이나 자동차를 중심으로 멕시코로 진출하는 한국 상품들도 고국에 대한 관심을 높이고 있다. 올해

멕시코 이민 100주년을 기념하는 행사들도 그동안 잊고 지냈던 ‘고국’에 대한 관심을 새롭게 하는 데 일조할 것이다. 이에 따라 고국방문, 모국유학, 취업 등의 형태로 고국방문을 희망하는 사람들이 나타날 수 있으며, 실제 그런 가능성을 타진하는 사람들도 만날 수 있었다. 이런 기회가 가져올 ‘단절 이후의 재접촉’은 한국의 음식문화에 대한 새로운 관심을 불러 일으켜 일상의 문화요소로 첨가시킬 가능성을 열어 놓고 있다.

재일한인의 경우 ‘고국’과 지리적으로 인접해 있고, 상대적으로 한반도의 문화와 계속 접촉을 해 온 경우이지만, 최근 전개되는 지구화는 재일한인의 생활문화에도 일정한 영향을 끼치고 있다. 1980년대 후반 이후 가속화된 일본의 국제화 속에 기존의 재일한인 외에 일본으로 건너가는 소위 “뉴커머 한국인”이 급증하고 있다. 뉴커머 한국인의 증가는 본국의 한국인과 재일한인들과의 접촉 기회를 과거에 비해 “기하급수적으로 확대”(Ryang 2000: 76) 시켰다. 코리아타운이 형성되어 있는 이쿠노쿠에도 “보따리 장사”, “아가씨”, “가게 점원”, “김치공장 아주머니” 등의 형태로 많은 한국인이 드나들고 있으며, 이들을 따라 한반도의 상품과 문화 요소가 들어오고 있다. 현지조사 중 들은 이야기로는 조선시장의 옷가게에서 팔고 있는 옷들은 거의 다 보따리 장사들이 한국으로부터 들어 온 물건이라고 한다. 반대로 옷가게나 한복가게 주인들이 직접 한국을 드나들며 물건을 가져오기도 한다. 조선시장의 한 오래된 한복집 여주인은 소위 ‘조총련계’로 ‘조직활동’도 오래한 사람이지만, 한복 옷감을 한국에서 많이 주문한다고 했고, 실제 가게 안에는 한국에서 만들어진 한복스타일복을 여러 권 가지고 있었다.

본국문화와의 직접적인 접촉 증가는 음식문화에서도 영향을 끼치고 있다. 예를 들어 한국음식의 대표 격인 김치는 과거엔 주로 재일한인들이 만드는 법을 배워서 만들어 팔았는데, 최근에는 거의 한국에서 온 “아주머니들”이 만들고 있다. 대개 단기간 일할 목적으로 ‘불법’으로 체류하고 있는 이 아주머니들은 몇 년간 돈을 모아 돌아가기 때문에 몇

년에 한 번씩 다른 사람으로 교체된다. 또한 조선시장과 국제시장 근처에 들어선 한국식당 중에는 뉴커머들이 운영하며 “본고장 맛”을 표방하는 식당들이 들어서기 시작했다. 기존의 한국식당들이 “본고장 맛”을 강조하고 있음에도 불구하고 지극히 현지화된 한국음식을 만들어 왔다면, 새롭게 들어서는 식당들은 한국에서 먹는 음식과 크게 차이가 없다. 이런 식당의 고객 중엔 물론 뉴커머도 많지만, 점차 고국과의 교류가 확대되면서 일본화 된 한국 맛에 익숙해졌던 한인들의 입맛에도 변화를 가져올 수 있다.

식재료들도 정식으로 수입되는 것도 있지만 보따리 장사를 통해 들여온 것도 많다. 현재 조선시장에는 고춧가루, 참기름 등의 양념류는 물론 고추부각, 호박고지, 말린 나물 등 온갖 한국적 식재료가 넘쳐난다. 한국음식이 일본에서 ‘현지화’ 하는 이유로 식재료를 구하기 곤란하다는 것은 오사카를 비롯한 대도시에선 더 이상 적용될 수 없는 상황이다. 제일한인 2세가 운영하는 한 한국식당은 일본인 고객도 굉장히 많은 곳인데, 이곳에는 “한국에서 비행기 타고 오는 미꾸라지”로 만든 추어탕도 메뉴에 들어가 있다. 보신탕을 하는 식당도 등장했으며, 조선족이 하는 양고기 음식점도 생겼다. 이쿠노쿠는 제주도 출신이 압도적으로 많은 곳이라 제주도 음식을 전문으로 하는 식당은 있었지만,⁷⁾ 본국 및 뉴커머와의 교류 확대는 한국음식점의 분화 내지 전문화를 더욱 촉진시킬 수 있다. 나아가 민족음식의 ‘정통성’과 ‘진위성’을 놓고 새로운 차원의 경쟁이 전개될 수도 있다.

그동안 모집단과의 제한된 접촉으로 인해 현지화 되고 정형화된 형태로 민족의 문화적 정체성을 유지해 왔던 소수민족 집단에게는, 지구화로 인한 고국과의 접촉 중대가 오히려 민족문화를 강화하고 민족문화적 요소가 보다 활발히 실천되게 만드는 기제가 될 수도 있다. 살펴보았듯이 멕시코와 일본에 거주하는 한인들의 음식문화에서도 이러한 흐름은

7) 이들 식당에선 가오리회, 새끼회, 갈치조림, 갈치국, 성계국, 몸국 등 제주도의 토속메뉴를 팔고 있다.

충분히 감지되고 있었다. 이 경우 우리는 지구화에 의한 민족정체성과 국경의 약화뿐만 아니라, 역으로 그것이 초래하는 재-종족화(re-ethnicization)도 중요하게 논의할 수 있을 것이다.

참고문헌

국립민속박물관

- 1997 『중국 요녕성 한인동포의 생활문화』.
- 2002 『일본 관서지역 한인동포의 생활문화』.
- 2003 『미국 하와이 지역 한인동포의 생활문화』.
- 2004 『멕시코 한인동포의 생활문화』.

박은경

- 1994 “중국음식의 역사적 의미,” 『한국문화인류학』26: 95-116.

서성철

- n.d. 『유카탄 이야기: 멕시코 한인이민 후손 취재기』. 미출간르뽀.

이자경

- 1998 『한국인 멕시코 이민사: 제물포에서 유카탄까지』, 지식산업사.

정근식

- 1996 “중아시아 한인의 일상생활과 문화,” 『사회와 역사』48: 87-132.

주영하

- 2000 『음식전쟁 문화전쟁』, 사계절.

한경구

- 1994 “어떤 음식은 생각하기에 좋다: 김치와 한국 민족성의 정수,” 『한국 문화인류학』26: 51-68.

朝倉敏夫

- 1994 『日本の焼肉・韓国の刺身』, 農山漁村文化協會.

原尻英樹

1997 『日本定住コリアンの日常と生活—文化人類學的アプローチ』, 明石書店.

樋口雄一

2002 『日本の朝鮮・韓國人』, 同成社.

Brown, Linda Keller and Kay Mussell, eds.

1984 *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity*. Knoxville, TN: University of Tennessee Press.

Cinotto, Simone

2004 “Leonard Covello, the Covello Papers, and the History of Eating Habits among Italian Immigrants in New York,” *The Journal of American History* 91(2): 497-521.

Diner, Hasia R.

2001 *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration*. Cambridge, Mass.: University of Harvard Press.

Gabaccia, Donna

1998 *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge, Mass.: University of Harvard Press.

Heinze, Andrew

1990 *Adapting to Abundance: Jewish Immigrants, Mass Consumption, and the Search for American Identity*. New York: Columbia University Press.

Ryang, Sonia

2000 “Osaka's Transnational Town: An Ethnography,” in Ryang, ed. *Koreans in Japan: New Dimensions of Hybrid and Diverse Communities*. Korean and Korean American Studies Bulletin, vol. 11(1).

(Key concepts): Koreans in Japan, Korean-Mexicans, ethnic food, localization, typification, globalization, food and identity

Localization, Typification, Globalization:

Ethnic Food among the Koreans in Japan and Korean-Mexicans

Kweon, Sug-In*

This paper is an ethnographic study of ethnic food among the Koreans in Japan and the Korean-Mexicans. The two ethnic Korean groups differ considerably in migration histories, the size and nature of ethnic communities, and relations with the 'homeland' and the host society, and these resulted in many differences in their ethnic food. The maintenance and transformations of Korean food among the Koreans in Japan and the Korean-Mexicans are compared and contrasted through three key concepts - typification, localization, and globalization.

Typification here refers to the inheritance and consumption of Korean food centering on a few limited menus and recipes. The Korean-Mexicans who have lived separated from the 'homeland' show this trend more clearly maintaining fixed menus and uniform recipes of Korean food. In contrast, certain degrees of differentiation is also observed among the Koreans in Japan whose ethnic community is much larger in size and is

* Associate professor, Sookmyung Women's University

diversified in various ways. Localization in food culture is inevitable for most ethnic minorities including the two Korean communities reviewed here. It results not just from difficulties in obtaining 'original' ingredients but also from the changes of palate itself. Use of cilantro for most Korean dishes symbolizes this localization for the Korean-Mexicans very well. In case of the Koreans in Japans, restraint in using garlic and stress on visual expression would be good examples of localization. Recent waves of globalization are bringing about meaningful changes to ethnic food among the two groups. Among the Koreans in Japan, the influx of newcomer Koreans to Japan and increased contacts with the 'homeland' are diversifying the repertoire of ethnic food and can induce new competition about 'authenticity'. For Korean-Mexicans, too, globalization is bringing new chances of contact with various Korean food and culture, and this could involve possibilities of 're-ethnicization' in their food culture.