

한류 문화 사전

2권

人口減少を公表

국립민속박물관

Encyclopedia
of Hallyu

한류 문화 사전

2권

한류문화사전

한류문화사전

②

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 박소현, 최보미, 나아현

www.gointro.com

발간등록번호

11-1371036-100005-01

ISBN

978-89-289-0425-9: 비매품

978-89-289-0423-5(세트)



Encyclopedia
of Hallyu

한류 문화 사전

2권

한류문화사전

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 제공해주신 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 관내의 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.

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 K팝, 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 우리말샘에서 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 수록했다.

키워드

원고의 내용과 관련되거나 표제어와 유의어 관계인 핵심 단어를 수록했다.

자료 출처

자료 설명은 명칭, 크기, 시대, 소장처, 소장품번호 순으로 표기했으며 크기 단위는 cm이다. 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

(사)한국전통음식연구소, (사)한국치맥산업협회, (주)리슬, (주)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 first 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

지역



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
갯	059
갯끈	060
강남	061
강풀	063
거리응원	065
게임	067
겨울연가	069
결상	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



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

디글



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
돌솔	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



라면	230
로제떡볶이	232

미음



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



박찬욱	269
반상	270
반지하	272
반찬	273
발효음식	274
밥	277
밥 한번 먹자	278
밥상	279
밥술	281
밥심	282
방언 사투리	408
방탄소년단	282
배달	284
배자	286
배추김치	286
백반	288
백의	289
병거지	291
별에서 온 그대	292
보쌈	293
보아	294

보자기	296
복건	297
볶음밥	298
불끼	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
백해장국	332

시옷



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
술가락	446
술게임	447
숯불갈비	448
쉬리	449
슈퍼주니어	450
스드메	452
스란치마	453
스위트홈	454
시원하다	456
식사예절	457
식혜	458
신과함께 ¹	459
신과함께 ²	460
신촌	462
싱겁다	463
싸이	464
쌈	466
쌈장	466

이응



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
웅기	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 갯꾼	060

지읒



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
죽두리	587
죽발	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
짹조름하다	609
쪽머리	609
쫄면	611
찌개	612
찜	613
찜기	615

찜닭	616
찜질방	617
치웃	
참기름	618
참깨	619
참쌀파배기	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
총무로	642
축신	644
치맥	644
치킨	646

키읔



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

티읕



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

피읖



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

히읇



한강	676
한글	679
한류	681
한방삼푸	685
한복	686
한복정장	690
한복체험	692
한상차림	694
한식	695
한약	697
한옥	698
한옥마을	700
한의학	703
한정식	704
햇도그 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
홍배	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
갯	059
갯끈	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
곰창	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
담호	190
당의	191
대박	192
댕기	196
덕수궁	198

덤	201
도깨비 ¹	201
독상	204
돌술	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
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
밥술	281
밥심	282
방언 사투리	408
배달	284
배자	286
배추김치	286
백반	288
백의	289
벅거지	291
보쌈	293
보자기	296
복건	297

볶음밥	298
불끼	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
술가락	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 갯꾼	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
짬신	604
짜장라면	606

짜장면	607
짬조름하다	609
쪽머리	609
쫄면	611
찌개	612
찜	613
찜기	615
찜닭	616
찜질방	617
참기름	618
참깨	619
찰쌀파배기	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
축신	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
한방삼푸	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
홍배	727
흑립 것	059



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
도깨비 ²	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
신과함께 ¹	459
신과함께 ²	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
울드보이	505
왕의 남자	512
외모지상주의	514
원더걸스	516
웹툰	518
웹툰 아카데미	520
웹툰 컴퍼니	522
웹툰 플랫폼	523
유미의 세포들	525
윤택호	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
총무로	642
카라	648
커피프린스 1호점	651
클론	655
킹덤	656
태양의 후예	663

트와이스	665
팬덤	671
팬사인회	673



사내맞선

정의 2022년 2월 28일부터 4월 5일까지 SBS에서 동명의 로맨스 장르 웹소설을 원작으로 하여 방영된 12부작 미니시리즈 드라마.

내용 〈사내맞선(2022)〉은 박선호가 연출하고 한설화·홍보회가 극본을 썼으며, 안효섭·김세정·김민규·설인아 등이 출연하였다. 카카오페이지에서 인기리에 서비스된 동명의 웹소설과 웹툰을 원작으로 하고 있으며, 카카오엔터테인먼트가 제작에 참여하였다. 재벌 2세와 평사원의 연애라는 상투적 서사를 만화적 연출로 제작해 시청자의 호평을 얻었으며, 11.6%의 최고 시청률을 기록하였다. 작품의 대략적인 줄거리는 아래와 같다.

평범한 집안 출신의 대기업 식품회사 연구원 신하리(김세정)는 재벌 2세인 친구 진영서(설인아)의 부탁으로 맞선 자리에 나간다. 진영서를 가장해 상대를 만난 자리에서 신하리는 비호감을 살 만한 행위를 골라 한다. 그러나 할아버지의 결혼 압박에 질린 강태무(안효섭)는 진영서와의 결혼을 원하게 되고, 진짜 진영서는 강태무와의 결혼을 피하고자 대리 맞선 사실을 털어놓는다.

한편 강태무가 자신의 회사 사장임을 알게 된 신하리는 직장에서 강태무를 피해 다닌다. 할아버지의 계속된 맞선 강요에 지친 강태무는 신하리를 만나 계약 연애를 제안하고, 신하리는 신금희라는 거짓 이름을 대며 이를 승낙한다. 신하리의 위태로운 이중생활은 결국 강태무에게 발각되고, 분노한 강태무는 신하리를 괴롭힌다. 그러나 신하리에 대한 자신의 사랑을 자각한 강태무는 이를 신하리에게 고백하고, 둘은 진정한 연인관계로 나아간다. 둘은 오히려 강태무 할아버지의 반대에 부딪히고 잠시 떨어져 지내지만, 1년 후 모두의 축복 속에 행복한 결말을 맞는다.

특징 및 의의 스마트폰의 보급과 함께 급성장한 한국 웹툰 시장은, 2010년대 들어서며 네이버와 카카오를 필두로 한 웹툰 플랫폼의 활발한 해외 시장 진출이 이뤄졌다. 웹툰과 웹소설은 이야기를 활용하여 다양한 장르로 확장이 가능한 원천 IP(지식재산권)로서 영화,

게임, 드라마 등 2차적 저작물의 제작이 활발하게 이루어지고 있다. 2010년 중반부터 웹툰의 영상화가 활발히 진행되었으며, 웹툰 원작 드라마의 성공 사례로는 〈이태원 클라쓰(2020)〉 〈스위트홈(2020~2024)〉 〈D.P.(2021~2023)〉 등을 들 수 있다.

〈사내맞선〉 드라마의 인기는 원작 웹툰의 인기로까지 이어졌다. 드라마가 방영되는 동안 카카오웹툰이 진출한 태국·대만·인도네시아·인도에서 웹툰 〈사내맞선〉의 조회수와 거래액이 모두 증가했고, 인도의 경우 20배 가량의 매출 상승을 기록하였다. 〈사내맞선〉은 원작인 웹툰과 웹소설의 내용과 캐릭터를 훼손하지 않고, 로맨틱 코미디 드라마라는 장르적 성격에 맞게 제작되어 시청자들의 호평을 받았다. 첫 방송의 시청률은 4.9%였으나 캐릭터의 매력과 배우들의 코믹한 연기가 온라인에서 입소문을 타며 11.6%의 최고 시청률을 기록하였다. 〈사내맞선〉과 출연 배우에 대한 강한 팬덤으로 시청자들은 주도적인 움직임을 통해 ‘감독판 DVD’ 제작을 이끌어냈다. 아이돌 가수로 데뷔한 배우 김세정은 이 드라마를 통해 자신의 팬층을 더욱 국제적으로 키웠으며, 안효섭은 드라마 종영 뒤 서울, 방콕, 타이베이, 자카르타, 홍콩, 도쿄 등 9개 도시에서 아시아 투어 팬미팅을 성황리에 개최하며 한류 스타로 발돋움하였다.

〈사내맞선〉은 넷플릭스 오리지널 시리즈가 아닌, 국내 지상파 채널을 통해 동시 방영된 드라마임에도 불구하고 넷플릭스 순위 상위권에 올랐다. 한국의 로맨틱 코미디가 대개 아시아권에서만 흥행한 것과 달리 전 세계적인 인기를 끌었다. 넷플릭스 비영어권 시리즈 글로벌 주간 순위에서 3주 연속 1위를 달성했으며, 사우디아라비아와 이집트에서는 2022년 넷플릭스 전 세계 TV쇼 부문에서 1위를 차지하기도 하였다. 이밖에 홍콩, 인도네시아, 태국, 베트남, 인도와 스리랑카 등 아시아 국가 이외에도 멕시코, 페루와 호주, 미국 등 국가별 넷플릭스 순위에서 상위권을 기록하였다. 한국국제문화교류진흥원의 “2023 해외한류실태조사 결과보고서”에 따르면, 대만, 인도, 인도네시아, 호주, 베트남, 사우디아라비아, 남아프리카공화국에서 가장 선호되는 한국 드라마 중 하나로 꼽혔고, 2023년 홍콩에서 리메이크되어 방영된 바 있다. 이렇듯 〈사내맞선〉은 다양한 지역에서 인기를 끌며 K-로맨틱 코미디의 지평을 넓혔다.

키워드 웹툰, 넷플릭스, 카카오, 로맨스

참고자료 2023 해외한류실태조사 결과보고서(한국국제문화교류진흥원, 2023), 동남아에서도 터졌다 카엔 사내맞선 인도 태국 대만 조회수 1위(아주경제, 2022.4.8.), 먹거리에 스토리 입혀 글로벌 MZ세대 공략(동아일보, 2022.6.27.), 안효섭 김세정 사내 맞선 홍콩판 제작 방영 현지 인기 아이돌 캐스팅(뉴스1, 2023.11.8.), 원작 발판 삼아 새로운 가능성 보여준 사내맞선(PD저널, 2022.4.5.).

필자 장유진(張洵珍)



사대부 복식

정의 문무文武 양반兩班과 같이 신분이나 지위가 높은 지배 계층 사람들이 입던 옷.

내용 사대부는 조선시대 신분 제도 중 선비인 사士와 관료인 대부大夫를 아울러 이르는 말로 문무文武 양반兩班, 즉 지위나 신분이 높은 지배 계층의 사람을 말한다. 사대부의 옷은 일반 백성의 옷과 달리 다채로운 문양과 색채를 띤 고급 옷감을 사용하며 다양한 종류의 옷과 쓰개는 곧 사대부의 신분을 상징하여 ‘사대부 복식’ 혹은 ‘양반 복식’이라 한다.

• 사대부 여성 복식

사대부 여성의 옷차림은 기본적으로 치마와 저고리로 구성된다. 하의인 치마와 상의인 저고리는 옷의 명칭이기도 하지만 ‘치마저고리’라는 명칭은 옷을 입는 순서를 표현한 것이기도 하다. 즉 치마를 먼저 입고 상의인 저고리를 입는 한복 착용의 특징을 그대로 표현하고 있다.

‘치마’는 여성성을 상징하는 대표적인 옷이다. 치마는 여러 폭의 옷감을 이어, 허리나 가슴 등 입는 위치의 신체 둘레에 맞춰 주름을 잡아 좌·우측의 끝자락을 여며 입는 매우 간단한 형태이다. 이것을 풀치마라고 한다. 그러나 간단한 치마라도 명칭은 다양하다. 예를 들어 한 겹의 옷감으로 만들면 ‘홀치마’, 겹감과 안감을 사용하여 두 겹으로 만들면 ‘겹치마’, 솜을 두어 따뜻하게 입을 수 있는 ‘솜치마’, 솜을 넣어 누빈 ‘솜누비 치마’, 단을 거들여 올린 ‘거들치마’, 앞부분의 좌우 양옆에 다트를 넣은 ‘다트치마’도 있다. 또 의례용으로는 홀치마 두



사대부 복식 | 서울 종로구 | 2016 | 문화체육관광부 코리아넷

개를 겹쳐 입기도 한다. 치마 형태는 단순하지만 만드는 방법, 색상, 소재(옷감)와 치마를 둘러 입는 위치와 방식에 따라 다양한 모습을 만들어 내기 때문에 치마를 입는 모습만으로도 시대와 유행을 알 수 있다.

사대부 여성의 ‘저고리’는 시대에 따라 저고리 길이, 배래의 형태, 깃 넓이, 깃머리 형태, 결마기, 끝둥, 고름의 길이와 폭, 소재(옷감) 등에 다양한 변화를 주었다. 저고리는 단순한 형태의 치마와는 달리 길(몸통), 소매, 깃, 고름, 끝둥, 결마기 등 여러 부분으로 구성되어 있는데 모든 부분을 한 가지 색으로 만든 ‘민저고리’가 기본이다. 반면 깃, 고름, 끝둥 혹은 깃과 끝둥, 고름과 끝둥, 깃과 고름에만 다른 색의 옷감을 사용한 것이 ‘반회장저고리’이다. 사대부 여자들만이 입을 수 있었던 ‘삼회장저고리’는 깃, 고름, 끝둥, 결마기에 다른 색 옷감을 사용한 것이 특징인데 특히 남색 소매 끝둥은 아들을 낳은 여인들만이 입을 수 있었다.

여성들이 외출할 때는 ‘치마저고리’ 위에 예를 갖추거나 추위를 막기 위해 ‘장옷’을 입었는데 20세기 초에는 장옷이 폐지되고 대신 ‘두루마기’를 입었다. 사대부 여인들은 옷을 잘 갖춰 입는 것은 물론 아름답게 꾸미기



위해 머리치장과 화장을 하고 옷차림에 어울리는 노리개, 반지 등 장신구를 착용하였다.

현재 한복체험 및 대여점의 여자 한복은 대부분 조선시대 사대부 여자 옷을 참고한 것이나 저렴한 가격에 대여해서 입는 옷이다 보니 옷감, 색상, 장식 등이 수준에 미치지 못하는 것들이 많다. 또한 실루엣과 착장 방식 역시 A라인 실루엣으로 단아한 느낌을 주기보다는 치마 속에 서양식 페티코트를 입어 필요 이상의 볼륨감으로 활동에도 불편하고 한복 고유의 단아함을 느낄 수가 없다. 이러한 문제로 문화체육관광부, 한국공예·디자인문화진흥원에서는 사람들에게 한복을 바르게 입는 것에 대한 중요성을 알리고, 올바른 한복문화를 향유할 수 있도록 ‘한복 바르게 입기 캠페인’을 진행하고 있다.

• 사대부 남성 복식

사대부 남성들은 집안이나 집 밖에서나 의관정제(衣冠整齊) 즉 바지저고리 위에 예의를 갖추어 포를 입고 머리에는 관췌(쓰개)를 써서 옷매무시와 용모를 바르게 하는 것이 기본이었다. 여자들에 비해 사대부 남성들의 쓰개와 포는 종류가 많았다. 19세기 말 개항과 함께 조선에 들어온 외국인들은 조선 사람들의 다양한 쓰개를 보고 “조선은 모자의 나라”라고 한 것을 보면 한국의 쓰개에 대한 이방인들의 관심은 19세기 말부터 시작되었다고 할 수 있을 것이다. 쓰개 못지않게 사대부 남성들의 품격을 느끼게 하는 것은 바지저고리 위에 입은 각종 포였다. 집에서조차도 바지저고리 위에 항상 포를 입었는데 대표적으로 직령, 답호, 철릭, 중치막, 도포, 창의, 주의(周衣(두루마기)) 등을 들 수 있다.

‘직령’은 옷깃이 곧고 양옆에 무가 달린 것이 특징이다. ‘답호’는 길이는 포의 길이 만큼 길지만 포 위에 덧입는 것으로 소매가 짧거나 없다. ‘중치막’ 역시 사대부 남자가 일상에서 착용한 포로 곧은 것이 달리고 포의 양옆에 긴 트임이 있는 것이 특징이다.

‘도포’는 곧은 것이 달리고 품과 소매가 넓고 양옆의 무가 각각 뒤 중심에서 만나도록 고정하고 그 위를 뒷자락이 덮을 수 있게 만들기 때문에 말을 타거나 앉을 때 바지 엉덩이 부분이 보이지 않아 편리하면서도 사대부로서의 품위를 잘 지킬 수 있는 포이다. ‘주의’는 소매가 좁고 다른 포들과는 달리 주변을 다 막아 두루 막혔다

하여 후에 ‘두루마기’라는 명칭으로 불렸다.

길이가 긴 포 역시 저고리와 마찬가지로 고름을 달아 고름이 여밈의 기능을 하지만 그 위로 당상관은 홍색, 자색 세조대, 당하관은 청색이나 녹색의 세조대를 두르고 길게 늘어뜨려 자신의 신분을 나타냄과 동시에 멋스러움을 표현하였다. 세조대는 다회(多縀)라고도 하며 실로 끈을 짜는 것을 ‘다회친다’라고 한다. 조선시대에는 ‘다회장’이라는 장인인 있을 정도로 중요한 전문 기술 중 하나였다 끈의 형태가 둥근 것은 ‘둥다회’, 납작한 것은 ‘광다회’라고 하는데 다회 기술은 지금까지 명맥이 이어져 내려오고 있다.

17세기에 직령의 착용이 점차 줄어들고 도포의 착용이 늘어나면서 갓을 쓰고 도포를 입은 모습은 국내뿐 아니라 해외에서도 사대부 남자를 상징하는 대표적인 이미지로 알려져 있다. 현재 한복 대여점을 이용하는 남자들이 가장 선호하는 옷은 사대부 복식이라고 한다. 당연히 예나 지금이나 가문의 영광과 출세를 원하는 마음 때 문일 것이다.

우리나라 방송 3사(SBS, KBS, MBC)에서 1975년부터 2023년까지 조선시대를 배경으로 제작된 약 55편의 전통 사극 드라마가 방영되었는데 주로 조선 왕실과 사대부들의 권력, 부와 사랑, 다양한 인물을 소재로 한 스토리 전개와 옷차림으로 높은 시청률을 보였다.

또한 <해를 품은 달(2012)> <꽃 피면 달 생각하고(2021)> <붉은 단심(2022)>과 같이 2002년부터 2023년까지 방영한 50편 이상의 퓨전사극 드라마는 배경만 조선시대일 뿐 사실상 현대극과 같아 전통 사극에 비해 의상이 훨씬 화려하고 디자인적인 요소가 많이 포함되어 있다.

사극 영화나 드라마 속 사대부의 옷차림은 그 자체로 시각적 볼거리를 제공하고, 멋과 품격을 느낄 수 있어 보는 이들에게 흥미와 몰입도를 높이는 중요한 역할을 한다. 또한 해외로 수출되는 사극 드라마 속 한복은 사극을 보는 외국인들에게 한복에 대한 관심을 불러일으킨다.

특징 및 의의 사대부 복식은 한복의 기본 특징인 2부식 구조의 ‘치마저고리’와 ‘바지저고리’ 위에 일상에서도 격식을 갖추기 위해 포와 쓰개를 착용한다. 그러나 평민들



과는 달리 고급 옷감, 다양한 색상, 다양한 종류의 옷과 쓰개를 사용함으로써 조선시대의 신분 사회와 미적 감각을 잘 표현해 주고 있다.

키워드 양반 복식, 삼회장저고리, 갓, 두루마기, 세조대

참고자료 한국복식사사전(김영숙, 민문고, 1988), 한국복식사연구(유희경, 이화여자대학교출판부, 1980), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 윤양노(尹良老)

사도 복식

정의 조선시대 지방에 파견한 문무관리인 사도가 입었던 공적인 복식.

내용 사도는 본래 ‘사도使道’에서 변한 것으로 각 지방의 행정과 사법, 군사 등을 관장하던 중2품에서 중6품 사이의 지방관을 의미하며, 수령守令과 관찰사 등의 통칭이다. 수령은 부윤府尹(중2품)·대도호부사大都護府使(정3품)·목사牧使(정3품)·도호부사都護府使(중3품)·군수郡守(중4품)·현령縣令(중5품)·현감縣監(중6품) 등이며, 관찰사는 감사監司·도백道伯·외헌外憲·방백方伯 등이다.

조선시대의 사도 복식은 그 시대 기록과 회화 등으로 알아볼 수 있다. <희경루방회도喜慶樓榜會圖>(1581)에 보이는 광주 목사 최응룡과 전라도 관찰사인 강섬은 사모紗帽(문무백관이 관복에 착용하였던 관모)와 홍색 단령團領(깃이 둥근 형태의 포, 관복의 하나)을 착용하고 있으며, 소매에 가려 보이지는 않지만 대를 두르고 화를 신었을 것으로 보인다. 낙안군수인 남효용은 흑립에 홍색 직령直領(옷깃이 곧은 포)을 입은 모습이며, 허리에 도아를 두르고 혜를 신었을 것으로 보인다.

제주 목사 이형상의 제주도 내 순력 행사를 기록한 화첩인 <탐라순력도耽羅巡歷圖>(1702)에서는 제주 목사와 현감의 복식을 확인할 수 있다. 하례 의식에 참여한 제주 목사는 양관梁冠을 쓰고, 홍단령에 대를 두른 모습이다. 『경국대전經國大典』에 의하면 조복(예복)은 양관, 적초의赤綃衣, 적초상赤綃裳, 중단, 대대, 혁대, 패옥, 수, 패슬, 말, 혜, 홀로 구성되어 있다. 즉, 제주 목사는 제대로 갖춰 입지 못하고, 약식으로 조복을 착용한 것으로



사도 복식 | 평안감사향연도 중 부분 | 김홍도 | 조선 | 국립중앙박물관 | 덕수5769

보인다. 같은 행사에 참여하였던 현감은 사모와 홍배가 달린 흑단령을 착용한 상복 차림이다. 시험 및 심사, 연향, 진상 등에 참석한 제주 목사는 사모를 쓰고 홍단령을 입고 대를 두른 시복 차림이다. 현감 또한 사모를 쓰고 단령에 대를 두르는 시복 차림이다. 연향(양로연) 시에 제주 목사는 꽃장식이 된 사모에, 홍단령에 대를 두른 모습을, 현감은 꽃장식이 된 주립朱笠(붉은 갓)에 철릭天翼(무관이 입던 공복) 상·하의를 착용하고 있다. 군사훈련, 활쏘기 경연, 사냥 및 방사, 시험 및 심사, 탐승 등에 제주 목사는 주립에 철릭을 입고 홍색 광다회廣多繪(매듭띠)를 두른 융복(군복)을 착용하고 있다. 현감은 호수 장식이 된 주립이나 전립戰笠(군복에 착용하는 모자), 장식이 없는 전립을 쓰고 철릭에 홍광다회를 두른 모습이다. 풍악을 즐길 때 제주 목사는 와룡관을 쓰고 흑색 선이 둘러진 녹색 학창의를 착용하고 세조대를 두른 편복 차림이다. 현감은 흑립에 광수포 차림이다. 김홍도가 그렸다고 전해지는 <평안감사향연도平安監司饗宴圖> 속 평안 감사는 영을 드리운 검은 갓(흑립)을 쓰고 청색 철릭에 홍조대를 매었으며, 병부 주머니를 차고 있는 모습의 융복 차림이다. 조선 말기의 풍속화가 기산 김준근의 <각읍 순력 모양>의 감사는 융복 차림을 하고 있다. 국립민속박물관 소장품인 <문관평생도 10폭 병풍文官平生圖十幅屏風> 중 <감사부임監司赴任>에서는 흑립을 쓰고 담호와 홍색포를 착용한 감사의 모습을 볼 수 있다.



영화·드라마·판소리·창극·재연 행사·테마파크 등 다양한 콘텐츠에 보이는 사또 복식은 다음과 같다. 영화 <춘향전(2000)>의 변사또는 부임, 집무, 연회 등 각 상황에 따른 복식을 착용하고 있다. 부임 시에는 장식이 있는 흑립, 감색 철릭, 홍색대, 화를 착용하고 있다. 집무 시에는 흑립, 직령 형태의 포와 그 위에 패자 혹은 전복, 홍색 다화를 매고 있다. 연회(생일)에는 흑립을 쓰고, 도포에 홍색 세조대를 매고 있다. 이때 연회에 참석한 이웃 마을 사또들은 옥로립에 철릭과 홍다회, 흑색 갓에 도포와 세조대 등을 착용하고 있다. 사극 드라마인 <아랑사또전(2012)>의 사또는 전립을 쓰고, 동다리(군복으로 사용되는 포) 위에 전복戰服을 입은 후 허리에 전대戰帶를 두르며, 화鞭을 신은 모습이다. KBS에서 방영한 '판소리뮤직다큐드라마' <시대의 작창 판소리(2014)> 1부 '범법자 춘향 재판기'에 나타난 변사또의 집무 복식은 전립, 동다리와 전복, 요대, 전대, 세조대, 병부, 그리고 화를 신은 차림이다. 연회 시에는 정자관, 직령 형태의 포 위에 담호를 착용하고 있다. 글로벌 작품으로 유명한 넷플릭스 <킹덤(2019~2021)>에 등장하는 도호부사도



<웰컴투조선> 구인구직의 난의 사또 연기자 | 경기 용인 | 2024 | 한국민속촌

전립에 동다리와 전복, 전대, 화를 착용한 모습이다. 국립창극단의 창극인 <춘향>의 변사또는 전립, 자주색 철릭, 요대, 화를 착용하고 등채를 쥐고 있다. 국립민속극 악원의 창극인 <춘향전-몽룡을 기다리며>의 변사또는 전립, 동다리와 전복, 전대, 화를 착용하고, 등채를 쥐고 있다. 남원의 시민 참여형 문화공연인 <신관사또 부임 행차>의 변사또는 전립, 동다리와 전복, 전대, 병부, 화를 착용하고 등채를 쥐고 있다. 전통문화 테마파크인 한국민속촌 공연단의 <웰컴투조선>에 출연하는 나쁜 사또는 전립, 동다리, 전복, 전대, 병부, 화를 착용하고 등채를 쥐고 있다. 프랑스에서 조선시대를 배경으로 제작한 게임인 <수호신(2022)>의 사또는 전립, 전복에 동다리, 전대, 병부, 화를 착용한 모습이다.

특징 및 의의 조선시대 사또는 각 계급과 업무 및 행사 등 상황에 맞춰 조복·상복·시복·융복·편복 등을 착용하였으나, 최근 다양한 콘텐츠에 보이는 조선시대 사또 복식은 주로 19세기 후기 군복 형태로 나타나고 있다. 조선시대 군복은 임진왜란 이후 도입이 되었고, 중급 이상 무관의 군복 착용에 대한 기록은 17세기 중반에서야 확인된다. 군복을 본격적으로 착용하게 된 것은 18세기로 주로 행행과 군사와 관련하여 착용하였다. 19세기 말 국관으로 인해 군복 착용이 전반적으로 확대되었다. 즉, 실질적으로 조선 전 시대에 걸쳐 사또의 공식 복식은 군복이라 볼 수 없다.

최근 콘텐츠에 나타난 조선 후기 배경의 영상물에서 사또의 군복 착용이 많이 보이는 것은 조선 후기 지방 목민관으로 무관이 많이 부임한 영향이 있을 것으로



구군복 | 권오창



보인다. 또한, 콘텐츠 속 사또의 업무는 주로 고을에서 일어나는 판결이나 사건 해결, 범죄자 체포 등인 것도 그 영향으로 볼 수 있다. 19세기 후기 군복의 기본 형태는 전립戰笠·氈笠을 쓰고, 동다리 위에 전복戰服이나 패자掛子(패자의 원말)를 입은 후 허리에 요대腰帶와 전대戰帶를 두르며, 화靴를 신은 모습이다. 여기에 동개[筒箇]·환도環刀·등채·각지 등 여러 무구 중 주로 등채(지휘봉의 일종)를 갖추는 모습이 보인다. 최근 콘텐츠에서는 전립에 다양한 장식, 전복과 동다리에 주름이나 수 장식 등을 추가한 디테일의 변경과 장식 추가, 색상 변화 등 변형된 19세기 군복 형태로 나타나고 있으며, 이는 각 콘텐츠의 기획 의도와 영상미 추구, 내용적 허용 등이 이유라 볼 수 있다.

키워드 지방관 복식, 수령 복식, 관찰사 복식, 조복, 상복

참고자료 經國大典, 大典通編, 大典會通, 續大典, 민속에 대한 기산의 지극한 관심(조흥윤, 민속원, 2004), 조선 숙종조 탐라순력도를 통해 본 상급 관원 복식(장현주·이주영, 복식57-3, 한국복식학회, 2007), 탐라순력도(국립제주박물관, 2020), 남원시관광협의회(namwontour.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 엄정하(廉貞夏)



사랑의 불시착

정의 2019년 12월 14일부터 2020년 2월 16일까지 케이블 채널 tvN에서 방영된 16부작 드라마로 넷플릭스를 통해 글로벌 유통되어 일본에서 큰 인기를 끌며 일본 내 4차 한류를 주도했다는 평가를 받은 작품.

내용 〈사랑의 불시착(2019)〉에는 현빈과 손예진이 출연하였으며, 이정호·김희원·김나영이 연출을, 〈별에서 온 그대(2013)〉를 히트시킨 박지은 작가가 집필을 맡았다. 최종회 시청률이 21.7%를 기록하며 당시 tvN 역대 시청률 1위 기록을 경신했다. 해외에서 큰 인기를 끌었으며, 일본 내 ‘4차 한류’를 주도했다는 평가를 받는다.

패러글라이딩을 타다 돌풍에 휩쓸려 북한 땅에 불시착한다는 비현실적인 설정을 지닌 〈사랑의 불시착〉은 판타지 로맨스 장르에 속한다. 이러한 장르적 속성에 기반해 〈사랑의 불시착〉은 북한 장교를 남자주인공으로

내세운 데서 발생할 수 있는 정치적·이념적 문제를 비껴갔다. 이정혁(현빈)은 윤세리(손예진)가 위험에 빠질 때마다 사랑하는 여인을 구출하지만, 남북한 분단이라는 배경은 둘의 사랑을 가로막는 걸림돌이 되어 로맨스의 비극성을 강화하였다. 드라마는 남과 북으로 돌아간 두 연인이 스위스에서 1년에 한 번씩 만나 사랑을 이어나가는 것으로 이야기가 마무리된다.

특징 및 의의 오랫동안 반공주의적 관점에서 북한을 다루었던 한국의 영상산업은 1990년대 후반부터 액션물과 로맨틱 코미디 등 다양한 장르에서 북한을 탈이념적으로 다루기 시작하였다. 〈사랑의 불시착〉은 한 발짝 더 나아가 장마당, 사택 마을, 꽃제비 등 북한의 생활상을 현실감 있게 담아내었다. 이를 위해 드라마 제작진은 탈북민 출신의 보조작가를 고용해 북한의 생활상에 대해 철저한 고증을 거쳤고, 작품의 현실성을 높였다. 이러한 소재의 다양화는 한류 현상에 따른 한국 드라마의 세계화 흐름과 밀접한 관계를 맺고 있다.

〈사랑의 불시착〉은 마케팅과 더빙을 담당한 넷플릭스에 의해 ‘넷플릭스 오리지널’로 표기되어 해외에서 ‘Crash Landing On You’라는 이름으로 방영되었다. 특히 2020년 코로나19 대유행에 따라 사람들이 집에 머무



〈사랑의 불시착〉포스터 | 스튜디오드래곤·tvN | 2019



르는 시간이 많아진 상황 속에서 〈사랑의 불시착〉은 아시아 전역에서 넷플릭스 시청률 순위 10위 내에 머물며 인기를 누렸다. 또한 호주·미국·영국 등지의 여러 언론은 ‘꼭 봐야 할 드라마’로 〈사랑의 불시착〉을 선정하였다. 미국 넷플릭스는 2023년 리메이크 작품제작에 돌입했다.

특히 북한이라는 소재를 다룸으로써 〈사랑의 불시착〉은 정치·안보적으로 북한과 밀접한 관련이 있는 일본 시청자들의 관심을 끌었고, 기존 한국 드라마의 주 소비층이던 중년 이상 여성 시청자에 더해 남성 시청자를 확보하는 데 성공했다. 한편 넷플릭스 등 온라인 스트리밍을 통한 콘텐츠 유통 방식의 변화는 일본 내 한국 드라마 주요 시청자층을 40대 이상에서 10~30대로 시청자층의 폭을 다변화시켰다. 〈사랑의 불시착〉이 촉발한 일본 내 4차 한류는 현재 진행형이다. 기존의 드라마와 아이돌 등 엔터테인먼트 분야 이외에 한국 음식, 패션, 화장품 등 생활 전반에서 한국 상품에 대한 선호가 관찰된다.

키워드 일본, 4차 한류, 넷플릭스, tvN, 박지은

참고자료 이념 논란이 화석된 남북관계 드라마 연구(신호식, 문화와 정치 9-1, 한양대학교 평화연구소, 2022), TV드라마 사랑의불시착의 서사 특징과 일본 4차 한류 현상의 상관관계 연구(이승희, 스토리엔이미지텔링20, 건국대학교 글로벌캠퍼스 스토리엔이미지텔링연구소, 2020), 북 리얼한 묘사 사랑의 불시착 일 셀럽 입소문 타고 열도 안착(텐아시아, 2020.5.20.), 사랑의 불시착 탈북자 보조작가 인터뷰 깨알같은 설정과 뒷이야기(BBC NEWS 코리아, 2020.2.16.), 일 대표 일간지 사랑의 불시착으로 일본서 4차 한류 조짐(한국경제, 2020.8.11.).

필자 장유진(張洵珍)



사랑이 뭐길래

정의 1991년 11월 23일부터 1992년 5월 31일까지 MBC에서 방영된 55부작 가족극으로 초기 해외 한류 현상을 일으켰다고 평가받는 드라마.

내용 〈사랑이 뭐길래(1991)〉는 김수현 극본, 박철 연출의 가족극으로, 이순재·김혜자·최민수·하희라·신애라 등이 출연하였다. 1990년대 이래 역대 한국 TV드라마 평균 시청률 1위 기록(59.6%)을 갖고 있으며, 초기 해외

한류 현상을 일으켰다. 이 작품은 두 여고 동창생의 아들과 딸이 결혼함에 따라 발생하는 여러 사건을 둘러싼 이야기로 구성되었다. 산업화와 민주화를 배경으로 전통적 가치관과 현대적 정서 간 갈등, 가부장제의 지배와 그에 대한 저항과 타협이라는 주제를 정감 있게 표현해 시청자들의 큰 호응을 얻었다.

사극 위주의 중화권과 도시적 드라마가 대세를 이룬 일본과 달리, 한국은 오랫동안 가족 중심의 현대사 사극이 방송의 중심에 있었다. 당시 김수현은 이미 한국을 대표하는 드라마 작가였다. 대가족주의에 희생되는 여성의 애환을 씨줄로, 산업화 과정 속 젊은이의 사랑과 성공 그리고 배신을 날줄로 한 그의 드라마 서사는 시대상을 충실히 반영함으로써 시청자들의 큰 지지를 받아왔다. 다소 보수적 이데올로기를 드러내던 그의 작품은 〈사랑이 뭐길래〉를 통해 1990년대 민주화와 서구화 풍조 속에서도 여전히 위세를 내세우나 조금씩 그 권위가 흔들리는 전통적 가부장제를 묘사했다.

특징 및 의의 당시 〈사랑이 뭐길래〉가 방영되는 시간대에 전기, 수도, 전화 사용량이 줄어들었으며, 평균 시청률 59.6%는 오늘날까지 한국 드라마 시청률 1위 기록이다. 드라마 인기에 힘입어 이순재는 1992년 국회의원 선거에 출마해 당선되었으며, 김혜자는 MBC 연기대상을 받았다. 신인급 배우인 최민수, 하희라, 신애라는 여러 광고에 대거 출연하며 청춘 스타로 급부상하였다. 또한 가수 김국환은 드라마 배경음악으로 사용된 자신의 노래 “타타타(1984)”로 오랜 무명생활에 중지부를 찍었다.

〈사랑이 뭐길래〉는 한류를 촉발시킨 드라마이다. 1990년대 세계화 시대를 맞아 영화를 비롯한 영상물의 국가 간 유통이 활발해지기 시작하였다. 국내 방송사 중 가장 먼저 해외 유통에 눈을 뜬 MBC는 MBC프로덕션이라는 자회사를 통해 1992년에 〈사랑이 뭐길래〉를 홍콩에, 〈여명의 눈동자(1991)〉를 튀르키예에 수출하였다. 하지만 한국 드라마는 해외에서 큰 인기를 얻지 못했다. 1994년에 〈사랑이 뭐길래〉를 수입한 중국 국영방송 CCTV는 1997년 6월 15일부터 12월 14일까지 동드라마를 전국에 방영하였다. 시청률이 높지 않은 주말 오전 9~11시 시간대에 편성되었음에도 외국 드라마 평균 시청률의 두 배가 넘는 4.2%의 높은 시청률을 기록

하며 큰 인기를 끌어, 시청자들의 재방송 요구가 빗발쳤다. 결국 CCTV는 1998년 7월 29일부터 10월 13일까지 CCTV 2채널을 통해 저녁 황금시간대에 재방송했으며, 이후 여러 지방 방송국에 의해 재방송되었다.

공산주의 혁명 이후 이데올로기의 재편과 혼란을 경험한 중국 시청자들은 <사랑이 뭐길래>에서 전통적인 가부장 서사를 읽어냈다. 1가구 1자녀 인구정책으로 인해 급속한 핵가족화를 마주한 이들은 유교문화를 바탕으로 한 가족주의와 세대에 따른 가치관의 갈등과 극복이라는 소재에 공감했으며, 근대화된 한국의 생활상에 깊은 흥미를 느꼈다. 이를 통해 한동안 한류는 문화적 근접성에 근거한 아시아적 현상이라고 평가받았다.

키워드 MBC, 중국 한류, CCTV, 가족드라마, 김수현

참고자료 현대 한중 방송교류의 역사와 성과(이순임, 이화여자대학교 박사학위논문, 2014), 한류 출발점 사랑이 뭐길래(스포츠포스트, 2015.6.15.), 한류 효시 사랑이 뭐길래 중 상륙 20년(연합뉴스, 2017.6.13.), TV 인기 드라마(경향신문, 2010.8.15.).

필자 심두보(沈斗輔)



정의 관복에 쓰는 모자.

내용 사모紗帽는 나라의 일을 맡아 보는 관리의 관복인 단령團領에 쓰는 모자이다. 사모라 한 것은 사紗라는 성근 견직물로 겹을 싸기 때문이며, 오사모烏紗帽는 사모가 검은색이기 때문에 짐작된다. 국상시에는 백사모白紗帽를 착용했다. 형태는 상투가 위치하는 뒷부분은 높고, 이마쪽은 낮아 두 층으로 이루어져 있으며, 모자의 뒷면 아래의 좌우에 각角(다리[脚])을 꽂게 되어 있다.

사모의 시작은 1278년(충렬왕 4) 원의 복속 기간에 전국에 원나라 복식을 착용하도록 하면서 고려의 복장이 원나라 양식으로 바뀌었다. 이후 고려 말에 오랑캐의 복장인 ‘호복’ 즉 원나라 양식을 버리자는 강한 의지에 따라 1386년(우왕 12) 관리의 일상 근무복인 편복便服을 명나라에 청하게 된다. 이후 1387년(우왕 13)에 명나

라의 제도에 따라 1품~9품까지 사모와 단령을 착용하고 품대品帶로 차등을 둔 관복제도가 시작되었다. 『속대전續大典』에 당상堂上 3품 이상은 무늬 있는 뿔[紋紗角], 당하堂下 3품 이하는 무늬가 없는 뿔[單紗角]이라 하여 각의 무늬가 있고 없고에 따라 당상관과 당하관을 구분했다.

조선 중기 초상의 관복본을 보면 사모의 각에 구름 무늬가 있는 반면, 조선 후기로 가면서 각에 물결무늬가 있어 시대에 따라 차이를 보인다. 조선 중기에는 무늬있는 견직물을 그대로 사용해 당상관을 나타내었다면 후기에는 무늬 없는 성근 직물을 사용하여 한 겹일 경우에는 무늬가 보이지 않는 단사각을, 두 겹을 겹쳐 놓으면 자연스러운 물결무늬가 나타나는 문사각을 만들어 사모의 각만 보더라도 당상·당하를 쉽게 구분할 수 있도록 하였다.

사모의 각은 모자의 뒷부분 아래 중간에 금속 봉을 가로로 부착해 좌우로 각을 쏘아 수 있도록 되어 있다. 금속봉의 중간 아래에는 작은 구멍이 있는데 이것은 양쪽의 각 끝에 실을 묶어 그 실꼬리를 금속봉의 중간 구멍으로 빼내기 위한 것이다. 구멍으로 나온 두 가닥 실은 끝에 작은 추를 달아 이것을 단단하게 조인 망건속으로 밀어 넣으면 양각이 흔들림 없이 잘 고정된다.

사모를 만드는 기본 재료는 대나무, 한지, 검은색 직물이다. 모자의 틀은 한지를 배접한 두꺼운 종이와 대나무실로 엮은 망을 결합해 만든다. 이마 부분은 구멍을 여러 개 내어 모자를 가볍게 하는 동시에 머리의 열이 잘 발산될 수 있도록 통기성을 고려해 제작되었다.

특징 및 의의 사모는 조선시대 관복인 단령이 폐지되고 서양식 군복으로 바뀐 1900년까지 착용되었고, 이후로는



사모 | 가로17 세로17 | 국립민속박물관 | 민속005880



사
모



장만 초상 | 가로100 세로186 | 조선 중기 | 경기도박물관 | 위503

남자의 전통혼례복인 ‘사모관대紗帽冠帶’ 차림으로 남아 현재까지 이어져 오고 있다. 현대 사람들이 사모를 볼 수 있는 것은 조선시대를 배경으로한 드라마나 영화에서이다. 조선시대 관리는 공적인 업무를 수행할 때 반드시 사모와 단령을 착용해 예를 갖추는 동시에 사모의 각의 무늬, 흉배와 품대로 차이를 두어 신분을 구분할 수 있도록 하였다.

키워드 관모, 단령, 관복, 오사모, 백사모

참고자료 高麗史, 朝鮮王朝實錄, 초상 영원을 그리다(경기도박물관, 2008).

필자 정미숙(鄭美淑)

사물놀이

정의 쟁과리·장구·북·징의 네 가지 악기로 편성되어 앉아서 연주하는 앉은반 또는 풍물 악기를 매고 서서 연행하는 판굿.

내용 사물四物은 불교에서 ‘법고法鼓·운판雲板·목어木魚·범종梵鐘’을 뜻한다. 이 사물이라는 용어가 현대에 ‘쟁과리·징·북·장고’ 네 가지 악기를 일컫는 말로도 쓰였다. 사물놀이란 ‘사물’과 ‘놀이’란 단어가 합해져서 생겨난 용어이다. 사물놀이라는 말이 생긴 배경에는 새로운 한국적 공연양식이 탄생한 과정이 담겨있다.

1977년 건축가였던 고씨 김수근이 서울 종로구 원서동에 ‘공간사랑’을 개관하면서, 매달 정기적으로 전통예술을 포함한 시낭송, 무용 등의 공연이 열렸다. 1978년 2월 22일 공간사랑에서 ‘제1회 공간 전통음악의 밤’이 개최되었는데, ‘민속악회 시나위’라는 이름으로 김덕수·김용배·최태현·이종대가 ‘웃다리 풍물’을 연주하였다. 여기에서 ‘웃다리’는 경기도와 충청도 지역을 가리킨다. 이날의 공연은 실내 극장무대에서, 전통적으로 풍물에서 쓰던 네 가지 악기를 매고 치는 게 아니라 앉아서 연주하는 공연형태를 일컬어 사물놀이라고 부르게 된 계기가 되었다. 당시 연주된 가락은 모두 실외나 마당에서 연주되던 웃다리 풍물을 바탕으로 한 것이었다.

사물놀이의 등장에 있어 ‘민속악회 시나위’의 활동이 주목된다. 서울국악예술중고등학교 졸업생들로 구성된 이 연주단체는 1969년에 창단되어 전통예술의 무대화를 주도하였다. 당시 민속악회 시나위의 총무를 맡았던 김덕수와 1977년 합류한 김용배가 웃다리 풍물 가락을 실내 극장 무대에서 공연하는 창조적인 모색을 시도하였다. 이들과 함께 무대에 오른 최태현은 해금, 이종대는 피리를 주로 연주하던 국악 전공자였는데 당시에는 타악 연주자로 합류하였다. 오늘날 웃다리 사물놀이, 혹은 사물놀이 웃다리 가락이 무대에서 공연되는 것은 초창기 사물놀이 멤버들의 이런 실험적인 활동이 있었기 때문이다.

사물놀이의 대표적인 곡목으로는 영남사물놀이가

있다. 이 또한 사물놀이 멤버들이 극장에서 초연하고, 그 공연을 계기로 전국적으로 퍼져나갔다. 1978년 4월 공간사랑에서 제11회 민속악회 시나위의 정기연주회에서 삼천포 12차 농악을 재구성한 ‘경상농악가락 12차 36가락’을 연주하였다. 김용배가 북을, 김덕수가 장구를 연주하고 최종실이 징을, 그의 형 최종식이 팽과리를 연주하였다. 1979년 3월 1일 공간사랑에서 경상도 지역의 풍물을 가지고 재공연을 했을 때도 ‘사물놀이’라는 명칭이 사용되었다.

중요한 것은 사물놀이라는 이름이 처음부터 ‘사물악기로 연주하는 음악’이라는 현재의 사전적 의미를 부여받은 것은 아니었다는 점이다. 1978년 2월 앉아서 풍물을 연주하는 이른바 ‘앉은반 사물놀이’가 초연된 이후에 민속학자인 심우성이 ‘사물놀이’라는 연주단체의 이름을 지어 사용하였다. 그러다가 그 의미가 확대되어 팽과리·징·장구·북으로 합주하되, 전통을 기반으로 새로운 풍물 가락을 재구성하여 무대화 된 연주 형태와 양식을 일컫는 용어로 자리잡게 되었다.

사물놀이에 대해 1982년 3월 30일 공간사랑에서 펼쳐진 ‘사물놀이와 풍물굿’ 공연 리플릿에 소개된 내용

은 “사물놀이란 우리나라의 대표적인 타악기인 팽과리·북·징·장구의 합주를 말하며 이것은 농악이나 걸립패의 ‘성주풀이’ ‘당고사’ 등에서 갖는 앉은반(앉아서 치는 풍물가락)을 말한다”라고 되어있다. 이는 소리꾼이었던 고씨 김소희의 축사에 실린 내용이다. 마을에서 행해지는 농악이나, 축원이나 고사와 병행되는 걸립이 아니라 실내 극장 무대에서 앉아서 치는 풍물 가락이라는 개념으로 정의된 것이다.

한국의 사물놀이 창단 멤버로 손꼽히는 김용배·김덕수·이광수·최종실이 사물놀이 연주활동을 시작한 것은 1980년 9월 29일부터이다. 1980년대 사물놀이 전성기에 김용배는 앉은반에서 팽과리를 연주하고 선반에서는 채상을 쓰고 북을 연주했으며, 이광수는 선반 판굿에서 팽과리 연주와 부포놀이를 전담하게 되었다. 김덕수는 장구를, 최종실은 징을 연주했다. 당시 한국음악연구회 주최로 네 명의 멤버들이 첫 연주를 가졌으며, 중부·영남·호남지역의 풍물 가락을 모두 앉은반 사물놀이 형식으로 발표하였다. 사물놀이의 대표적인 곡목으로 기존에 발표된 웃다리 풍물, 경상도 12차 농악에 이어 호남우도굿도 새로운 공연 레퍼토리로 추가되었다.



사물놀이 | 2015 | 국립국악원 | 1004687



① 징 | 지름34 너비9 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속034836
 ② 뿔과리 | 지름20 두께3 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속066446
 ③ 북 | 지름42 두께27 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속038674
 ④ 장구 | 지름45 길이64 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속073190

흥미로운 것은 풍물 가락 외에 무속 장단을 창작해서 연주하는 것도 ‘사물놀이’의 일환으로 포함되었다는 사실이다. 사물놀이 10주년을 맞이해 발간된 공연 리플릿을 통해 그 정황들을 알 수 있다. 1979년 3월에 경상 농악을 발표했는데, 10월 22일과 23일에는 사물놀이를 초연했던 공간사랑에서 경기도 도당국의 장단을 정리하여 발표하였다. 당시 경기무속은 이동안, 지갑성, 지영희, 정일동에게서 배운 내용을 토대로 초연하였다. 이처럼 초기 사물놀이 멤버들은 풍물 이외에도 민속악 전반에 대한 음악적 영역을 확대하고자 하였다.

특징 및 의의 사물놀이는 현대 한국 사회에서 전통예술을 재창조한 대표적인 공연양식으로, 국제무대에서도 예술적 가치를 인정받고 있으며 대중화에도 성공하였다. 이는 타악기가 가지고 있는 원초적 힘과 보편성이 있기에 가능한 것이었다. 또한 창단 멤버들은 미래를 내다보

는 체계적인 계획을 세우며 그에 대한 실천적 노력을 아끼지 않았다. 전통예술의 가치, 교육을 통한 대중화, 현대적 공연예술로서의 적용, 그리고 국제무대를 염두에 둔 전략적인 네트워킹 구축 작업이 음악작업과 동시에 이루어졌다. 이러한 사물놀이는 한국인의 신명을 발현하는 한국음악의 대명사로 세계인들의 이목을 끌었다.

키워드 풍물, 앞은반, 선반, 판굿, 민속악회 시나위

참고자료 사물놀이(사물놀이탄생 30주년 기념사업회, 난장컬쳐스, 2009), 사물놀이의 역사적 전개와 문화산업적 성과(주재연, 고려대학교 석사학위논문, 2010), 전통예술의 현대적 계승사례 연구(강준혁, 문화경제연구4-1, 한국문화경제학회 2001), 풍물굿에서 사물놀이까지(김현선, 귀인사, 1991).

필자 박혜영(朴惠英)

정의 불교에서 허용하는 승려 음식.

내용 사찰에서의 식사는 수행의 일부이다. 식재료를 장만하고 조리해 준 모든 것에 감사하며, 그로 말미암아 더욱 수행정진에 임하는 겸손한 자세가 사찰 예법의 기본 정신이다. 사찰음식의 식재료는 사찰 주변의 토지에서 가꾼 농산물과 제철에 나는 산나물이나 들나물이 주로 쓰인다. 곡식과 채소로 만든 음식은 재료 선택이 제한되어 있기 때문에 사찰만의 천연 양념과 향신료로 정갈한 맛을 살린다. 또한 사찰음식은 제철의 식재료를 쓰기 때문에 다양한 방식의 저장음식이 발달하여 장아찌나 튀각, 말림 등 밑반찬부터 배추·열무는 물론 각종 산채를 이용한 김치 종류가 많다.

사찰에서는 수행에 장애가 되는 금기음식으로 육류, 술, 오신채五辛菜를 들고 있다. 오신채란 마늘(대산大蒜),

파(혁충革蔥), 부추(난충蘭蔥), 달래(자충慈蔥), 흥거興蕒의 다섯 가지다. 대부분 자극이 강하고 냄새가 많은 것이 특징이다.

발우공양鉢盂供養은 불교 사찰에서 행하는 전통 식사의례이다. 승려가 공동생활을 할 때 필요한 규범과 법식에 따라 식사함을 말한다. 발우란 불교에서 끼니음을 먹을 때 음식을 담은 스님들의 그릇을 뜻한다. 국그릇·밥그릇·청수그릇·찬그릇 네 가지이며, 작은 그릇이 큰 그릇 안으로 들어간다. 행자가 청수물을 돌리면 그릇을 행구는 것으로 식사를 시작하고, 식사가 끝날 때도 물로 행귀서 남은 음식을 모두 먹은 후 청수물로 그릇을 행구어 정리한다. 고작 네 개뿐인 그릇 중 하나가 닦아 내고 비워 내는 것을 위한 용도이다. 자기 그릇은 자기만이 쓸 수 있도록 하는 청결함과 모든 이가 공평하게 나누어 먹는 평등사상도 이 안에 담겨 있다. 쌀알 하나도 그것을 지어낸 이의 공덕을 헤아려서 버림이 없도록 하는 마음은 배보다 정신과 마음을 채우는 스님들의 수양 덕목이다.

사찰음식은 이제 사찰 안에서의 음식으로만 머물지



사찰음식 | 한국농수산식품유통공사

않고 대중을 위한 건강한 음식문화 선도에 뜻이 있는 스님들의 노력에 힘입어 한국의 대표 건강음식으로 인식되고 발전하고 있다. 사찰의 템플스테이를 통한 사찰음식 체험과 사찰음식 전문점도 대중에게 인기를 얻고 있다. 대한불교 조계종이 운영하는 사찰음식 전문점 ‘발우공양’은 2009년부터 사찰음식을 대중에게 소개하기 위하여 설립한 음식점으로, 2017년에 미쉐린 가이드 1스타로 선정되기도 했다. 사찰음식 특징 상 육류와 오신탈을 사용하지 않지만 사찰에서 직접 만든 재래식 된장, 간장과 신선한 유기농 재료로 만들어지는 음식은 건강한 감칠맛을 보여 주는 우리나라 대표 사찰음식점으로 국내인 뿐만 아니라 외국인에게도 인기가 있다.

사찰음식은 사찰이 위치한 지역에서 생산되는 산물에 따른 지역 음식문화와 계절에 따라 다양하고 특색이 있다. 서울 은평구에 위치한 진관사는 조선 초기부터 국행수륙재國行水陸齋를 봉행하면서 의례음식이 발달하였다. 특히 명절 때마다 절식과 세시음식 풍속을 다채롭게 전승하고 있음으로써 한국 음식의 원형 보존에 중요한 역할을 하고 있다. 몇몇 사찰의 특색있는 대표 음식으로는 개심사(충남 서산)의 돌나물김치, 통도사(경남 양산)의 두릅김치, 해인사(경남 합천)의 청국장, 백양사 천진암(전남 장성)의 연근튀김과 표고조림, 대흥사(전남 해남)의 동치미, 봉정사(경북 안동)의 국화차, 불영사(경북 울진)의 도토리묵볶음이 유명하다. 고운사(경북 의성)는 청국장과 시금장(일명 등겨장)을 혼합한 된장인 ‘청금장’을 개발하여 특허 등록하였다.

특징 및 의의 현대에 이르러 사찰음식은 채식과 식물성 단백질 위주 식단인 성찰음식으로 주목받고 있다. 종교 이념을 넘어 한국인뿐만 아니라 외국인에게도 건강한 채식문화로 인기가 있다. 사찰음식은 두류를 통한 양질의 단백질 섭취, 식물성 지방을 통한 불포화지방산, 섬유소가 풍부한 거친 음식으로 현대인의 건강에 좋은 음식으로 인식되고 있다. 또한 요즘 사찰음식 전문점과 사찰에서 행해지는 사찰음식 체험을 통하여 현대인들의 건강에 좋고 몸에 맞는 자연 친화형 음식을 경험함으로써 몸과 마음이 더욱 건강해지고 생명을 존중하는 삶을 실천할 수 있도록 하는 중요한 역할을 하고 있다.

키워드 불교, 채식, 산채, 김치

참고자료 사찰음식 수행을 이루다(경상북도, 2017), 사찰음식에 대한 인식 기호도 및 대중화방안 연구(문양수·이심열, 대한지역사회영양학회지22-1, 대한지역사회영양학회, 2017), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 김귀영(金貴榮)

사투리

정의 특정 지역이나 지방에 한정해 쓰는, 표준어가 아닌 말을 가리키는 한국어 명사.

내용 한국어 ‘사투리’는 표준어가 아니면서 특정 지역이나 지방에 한정해 쓰는 말을 가리키는 한국어 명사이다. 한국의 사투리 사용 지역은 지리적 기준 등의 다양한 기준으로 나눌 수 있다. 가장 많이 나누는 한국어의 사투리 권역은 다음의 여섯 권역 정도이다. 경상도, 강원도 영동 지역에서 사용되는 동남 사투리, 함경도 지역에서 사용되는 동북 사투리, 전라도 지역에서 사용되는 서남 사투리, 평안도 지역에서 사용되는 서북 사투리, 한반도 중부지역 즉 경기도 지역 등에서 사용되는 중부 사투리, 제주도에서 사용되는 제주 사투리가 그것이다. 이는 사투리가 가지는 공통점에 따라 나눈 것이다. 이 외에 사투리는 특정 지역명과 사투리를 결합하여 ‘○○사투리’와 같이 해당 지역에서만 쓰는 말을 표현할 때 사용할 수도 있다. ‘사투리’라는 명사가 한국어에 등장한 것은 19세기로 그리 역사가 오래되지 않았다. 사투리와 유사한 뜻을 가지고, 표준어에 대응되는 의미로서의 ‘방언’이나 ‘지역어’와 그 어휘 쓰임의 역사를 비교해 보면, 방언의 쓰임이 제일 오래되었고 그다음이 사투리와 지역어 순이다. 안타깝게도 한국인들은 최근까지도 사투리를 고쳐야 할 말로 인식하는 경향이 있다. 사투리에 대한 부정적인 인식을 보여주는 예로 2019년에 서울의 한 대학 학과 대표가 같은 학과 부산 출신 학생에게 부산 사투리 대신 표준어를 사용해달라고 요청한 사실이 인터넷에 알려져 논란이 된 사건을 들 수 있다. 한국인들이 사투리를 고쳐야 할 말로 인식하게 된 것은 1970~1980년대에 한국에 표준어 정책이 시행되고, 표준어 교육이 강화되면서부터 사투리 사용에 대한



부정적 인식이 커졌기 때문으로 보인다. 하지만 사투리는 없애야 할 말이 아니라 지켜야 할 말이다. 옛 한국어의 흔적이 사투리에 남아 있는 등 학술적인 의미뿐만 아니라 그 지역 사람들의 언어문화도 사투리에 반영되어 있기 때문이다. 이에 국가적으로는 국립국어원, 지역 국어문화원 등 국어 관련 기관에서 주도하여 ‘사투리 대회’ ‘지역어 조사 사업’ ‘사투리 상품 아이디어 공모전’ 등을 통해 국민의 사투리에 대한 인식을 바꾸기 위해 노력하고 있다.

‘사투리’의 어원은 확실하지 않다. 한자어인 ‘辭套俚(사투리)’나 ‘辭土俚(사토리)’에서 왔다는 의견도 있으나 한자음이 유사해서 추측하는 것으로 보이며, 일본어로 마을·고향을 의미하는 ‘사토(郷, 里)’에서 왔다는 의견도 있다. 이 외에도 사투리의 어원에 대해 의견이 분분하나 확실한 근거를 가지고 있는 어원설은 현재까지는 없다. 한글 문헌에서 관찰되는 ‘사투리’라는 단어는 19세기부터로 사투리, 스투리, 스토리 등의 형태로 나타난다. 이 중 ‘스’의 ‘ㄹ’은 근대 국어 후기에 원래 ‘ㄴ’이었던 것을 ‘ㄹ’로 잘못 적던 언어 표기 태도가 반영된 것으로 보인다. 실제로 한글 문헌 자료에서 사투리는 19세기에 발간된 『국한회어國韓會語』(1895)에서 처음 관찰되며, 사투리의 ‘ㄴ’을 ㄹ로 혼동한 표기인 ‘스투리’는 『사민필지士民必知』(1889), ‘스토리’는 『한불자전韓佛字典』(1880) 『한영자전韓英字典』(1897)에서 발견할 수 있다.

학술적 목적이 아닌 일반적인 대화 등에서는 ‘방언’이나 ‘지역어’란 단어보다도 ‘사투리’란 단어를 더 많이 쓰는 경향이 있다. 사투리에 대한 인식은 예전보다 긍정적으로 전환되고 있다. 최근 들어 유행하고 있는 ‘사투리’ 관련 미디어 콘텐츠를 봐도 사투리에 대한 한국인의 인식이 예전보다는 긍정적인 방향으로 강화되고 있는 것으로 보인다. 미디어 콘텐츠에서 쓰이는 사투리를 ‘미디어 사투리’라고도 한다. 2024년 기준, ‘하말넌’의 경상도 사투리 강의 콘텐츠 등 유튜브에서 사투리를 다루는 채널이 인기를 얻고 있는 것도 ‘미디어 사투리’ 등 최근 젊은 세대들의 사투리에 대한 관심을 반영한다. 2018년에 취업 포털 커리어에서 회원 493명을 대상으로 조사한, 사투리에 대한 긍정적 이미지는 무엇이라는 질문의 설문 결과가 흥미롭다. 이 질문에 대해 사투리가 ‘친근하다’라고 답변한 응답자가 전체의 68.8%로 나타

났는데, 이는 최근 사투리에 대한 긍정적인 인식 변화를 반영한다고 할 수 있을 것이다.

특징 및 의의 ‘사투리’는 ‘코리안 사투리(Korean satoori)’로서 한국어와 한국문화에 흥미를 느끼고 있는 외국인들에게도 관심의 대상이 되고 있다. 최근에는 자신이 좋아하는 한국인 아이돌 가수가 사용하는 사투리가 궁금하다는 질문들도 세계인이 사용하는 SNS(사회관계망서비스) 등에서 찾을 수 있을 만큼 한국의 사투리는 세계인들에게 알려져 있다.

키워드 방언, 지역어, 언어분화, 지리언어학

참고자료 방언 사투리 지역어에 대한 인식과 사용 양상 비교 연구(안주현·안미애, 사회언어학30-3, 한국사회언어학회, 2022), 사투리에 대한 긍정적인 이미지는 무엇인가요(데이터숨, 2018.1.24.), MZ세대에게 퍼진 사투리 유행 대중들의 생각은(장민아, TEXTOM 블로그, 2024.4.12.), 우리말샘(opendict.korean.go.kr).

필자 안미애(安美愛)

산낙지

정의 살아 있는 낙지를 통째로 먹는 음식.

내용 낙지는 문어과에 속하는 연체동물이다. 한국·중국·일본 등 동아시아 연해에 주로 분포하며, 주로 갯벌이나 조간대의 돌 틈과 진흙 속에 서식한다. 몸빛은 보통 회색이지만 외부로부터 자극을 받으면 검붉게 변한다. 야행성이기 때문에 해안의 바위 사이나 개펄에 몸



산낙지 | 2024 | 국립민속박물관·김은진





낙지호롱 | 2017 | 한국저작권위원회 | CC BY



을 숨기고 있다가 밤이 되면 기어 나와 사냥한다. 수명은 보통 1년 정도로, 봄철에 산란을 마치면 죽는다. 정약전 丁若銓(1758~1816)이 지은 어류학서 『자산어보 茲山魚譜』(1814)에 “소 중에 마르고 쇠약해진 놈에게 낙지 네 다섯 마리를 먹이면 바로 건실해진다”라는 기록이 나온다. 그만큼 낙지는 기운을 회복하는 데 좋은 음식 재료임을 알 수 있다.

산낙지는 바다나 갯벌 등에서 채취한 낙지를 산 채로 먹는 것인데, 크기가 작아 ‘빨낙지’ ‘꽃낙지’ 등으로 부르는 ‘세발낙지’를 통째로 입안에 넣고 씹어 먹는다. 세발낙지는 알에서 부화한 지 얼마 되지 않은 어린 낙지를 말하며 ‘다리가 가는 낙지’라는 의미를 담고 있다. 작고 부드러운 낙지는 통째로 먹지만, 어느 정도 큰 낙지는 먹기 좋은 크기로 잘게 자르거나 다리만 따로 떼어 먹는다. 산낙지를 통째로 먹을 때는 한 손으로는 낙지 몸통을 잡고 나머지 한 손으로 다리를 훑어가면서 입안으로 빨아들이듯 먹어야 한다. 또는 나무젓가락에 아가미를 꿰어 다리를 젓가락에 돌돌 말아서 한입에 넣어 먹는다.

살아 있는 낙지를 먹을 때는 다리에 있는 빨판이 목의 기도 부분이나 입속에 달라붙어 기도 등이 막힐 위험이 있다. 따라서 되도록 참기름이나 초장을 많이 찍어서 먹고, 치아로 꼭꼭 씹어서 먹는 것이 좋다.

한편 2004년 제57회 칸 국제영화제에서 심사위원대상을 받은 박찬욱 감독의 영화 <올드보이(2003)>에서는 살아 있는 낙지를 통째로 뜯어 먹는 장면이 나온다. 서구권에서는 문어나 오징어와 낙지 등은 공포의 대상이다. 바다에 사람이 빠져 죽으면 제일 먼저 와서 뜯

어 먹는 습성이 있다고 믿기 때문이다. 그래서 살아 있는 낙지를 통째로 뜯어 먹는 장면은 신선함을 넘어서 충격을 준 것으로 보인다. 이후 2018년 한국관광공사에서 해외 SNS(사회관계망서비스) 회원을 대상으로 설문한 결과 외국인들이 가장 먹어 보고 싶은 이색적인 한국 음식은 ‘산낙지’인 것으로 나타났다.

특징 및 의의 1687년(숙종 13) 신만 申曼(1620~1669)이 지은 의서 『주춘신방 舟寸新方』을 보면 “낙지는 성질이 평하고 맛이 달다. 혈액을 보충하고 기를 돋운다”라고 그 효능이 기록되어 있다. 낙지는 연하고 맛이 담백할 뿐만 아니라 지친 몸과 마음에 활력을 불어넣는 데도 탁월하다. 이런 까닭에 예로부터 한국에서는 낙지를 회로도 먹고 탕이나 포 등 다양한 방법으로 요리해 먹고 있는데, 그중에서도 크기가 작고 살이 부드러운 세발낙지를 통째로 먹는 것을 최고로 치고 있다.

키워드 세발낙지, 원기 회복, 올드보이, 이색 음식

참고자료 茲山魚譜, 舟寸新方, 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)



산후조리원

정의 출산 후 산모와 신생아를 위한 돌봄과 교육을 제공하는 요양시설.

내용 ‘조리’란 몸의 이치에 맞게 회복시키는 과정을 의미한다. 1980년대 이후부터 출산 후 여성에 대한 돌봄을 ‘(몸)조리’ ‘산후조리’라고 일반적으로 지칭하기 시작하였다. 한의학에서는 몸의 전반적인 균형이 무너진 상태를 질병의 원인으로 보며, 균형에 있어서 핵심적인 두 요소인 ‘기氣와 혈血’ 그리고 ‘흐름’을 중시한다. 이러한 맥락에서 임신부나 산모의 몸 상태는 태아로 인해 기와 혈이 손실된 상태로 간주되어, 병이 생기지 않도록 몸을 항상 따뜻하게 유지하고, 영양가 높은 음식을 섭취해 몸을 보양해야 한다고 여겼다. 이 때문에 전통적인 산후조

리 관습은 산모가 기혈이 약해진 상태에서 과도한 활동을 피하도록 하는 금기가 중심이 되어 있다. 한국에서는 ‘삼칠일(세이레)’ 동안 산후조리를 하는 풍습이 존재하였다. 그 기간 동안 주변 사람들이 산모를 도와주어, 산모가 모든 가사 노동에서 해방되어 아기와의 관계에만 집중하며 충분히 휴식하는 것이 필수적이었다. 현재 삼칠일은 산후의례를 지키는 기간이자 산후조리의 최소 기간으로 남아있다.

1960~1970년대, 한국을 비롯한 아시아에서 근대화가 빠르게 진행되면서 한국 사회에서도 도시화와 산업화가 급격히 진행되었고, 이에 따라 생활의 많은 측면에서 변화를 겪었다. 근대화의 진전과 함께 사람들 사이에서는 미신이나 비과학적인 사고가 점차 사라졌고, 이러한 인식의 변화는 정부의 가족계획사업과 국민건강보험제도 도입에 따라 큰 영향을 주었다. 이에 따라 출산과 산후의례에도 변화가 찾아왔다. 출산 장소는 점차 가정에서 의료시설로 옮겨졌고, 1995년 이후 병원 출생률은 99.9%에 달하였다. 또한, 국민건강보험이 1989년에 전국적으로 확대되어 의료 서비스 접근성이 크게 향상되었다. 근대화 이전의 한국 사회에서는 ‘생존’이 주요 관심사였다면, 1980년대 이후에는 ‘삶의 질’에 대해 고민하였다. 이러한 변화 속에서 금기가 중심이 되었던 전통적인 산후조리법 역시 변화하였다. 산후에 몸조리를 제대로 하지 않으면 평생 고생한다는 믿음이 존재하던 한국 특유의 관습에서, 산후조리는 여성들에게 필수적인 건강관리 체계로 자리 잡았다. 사회가 고도로 산업화되면서 여성의 사회 진출이 증가하고, 가족 구조가 핵가족화됨에 따라 산모를 돌볼 가족의 부재가 일반화되었다. 그럼에도 불구하고 산모는 산후에 누군가의 돌봄을 받아야 한다는 사회적 인식과 신체적·생리적 요구는 여전히 존재했기에, 산후 건강관리는 점차 서비스화되고 시설화되기 시작하였다. 과거에는 시어머니 등 가족 구성원 중 한 명이 산후돌보미 역할을 하였다면, 이제는 전문가와 산후조리원이 돌봄 역할을 대신하게 되었다. 또한 산후도우미, 조산사, 간호사 등 의료 전문가의 돌봄이 더 전문적이고 효과적인 관리로 여겨지게 되었다.

산후조리원은 1996년 10월에 처음 개원하였다. 보건복지부가 매년 발표하는 “전국 산후조리원 현황” 자료에 따르면, 그 후 불과 3년 만인 1999년 9월 말에는

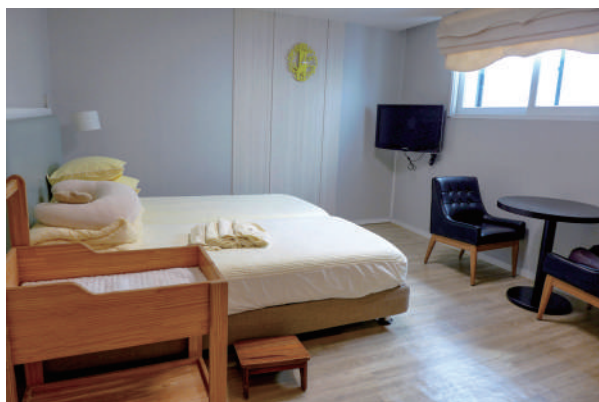
244곳으로 급격히 증가하였으며, 2016년에 전국적으로 610곳에 이를 정도로 빠른 증가세를 보였다. 이후 출산율이 감소함에 따라 2017년부터 시설 수 자체는 감소하고 있지만, 산후조리원 이용률은 지속적으로 증가하여, 보건복지부의 “2021 산후조리실태조사”에 따르면 조사 대상 중 81.2%의 산모들이 산후조리원을 이용하였다. 1997년 IMF 구제금융 요청 당시 숙련된 간호사와 조산사의 퇴직은 산후조리원 시장 활성화에 큰 역할을 하였다. 경제위기 여파로 많은 의료 인력이 직장을 떠나



신생아실 접견 | 경북 포항 | 2021 | 제소희



신생아실 | 경기 양주 | 2024 | 제소희



산모실 | 서울 서초구 | 2023 | 제소희





산후조리원에서 제공되는 식사 | 경북 포항 | 2021 | 제소희

게 되었고, 이들 중 일부가 산후조리원에 합류하면서 전문적인 돌봄 서비스 기반이 강화되었다. 이와 같은 전문 의료 인력의 합류는 산후조리원이 단순한 가사 서비스에서 벗어나 독립된 요양시설로 발전하는 데 중요한 역할을 하였다. 통계청의 “인구동향조사”에 의하면, 합계출산율은 1970년 4.53%에서 2005년 1.08%, 2023년 0.72%로 급격히 감소하고 있는데, 이러한 출산율 감소와 함께 고령 산모의 증가는 자녀를 더 소중히 여기고, 산후 건강 관리에 대한 투자 경향이 높아지게 하여 산후조리원 이용률을 증가시켰다.

산후조리원은 산모와 아이 2명이 2주간 입원하는 경우를 기준으로 하며, 일반실과 특실로 구분된다. 이용요금은 지역과 병실의 종류에 따라 큰 차이가 있다. 이에 사회적 지위나 경제적 소득, 지역에 따른 산후조리의 격차가 벌어지지 않도록 일부 지자체에서는 공공 산후조리원 설치·운영을 확대하고 있다. 또한 정부에서도 산모와 신생아의 건강관리와 육아 지원 및 보건의교육을 수행할 수 있는 건강관리사를 양성하고, 가정에 파견하는 제도를 지원하고 있다.

특징 및 의의 분만 직후 산모와 신생아가 분리되는 것을 바람직하게 여기지 않는 다른 문화와는 달리, 한국에서는 산모들이 산후조리 기간 동안 신생아를 신생아실에 맡기고 충분히 휴식하여 빠르게 회복하는 것을 중요하게 여긴다. 이러한 경향의 배경에는 산후조리를 제대로 하지 않으면 평생 고생한다는 믿음을 비롯하여, 퇴원 후 부부 공동육아가 힘든 상황에서 엄마로서의 책임감, 맞벌이 부부의 경우 빠른 업무 복귀를 위한 체력 회복의 필요성 등을 고려할 수 있다. 따라서 산후조리원에서는 모유 수유 지도, 신생아 목욕 교육, 산모 마사지, 요가 수업, 체형 교정 등 전문적인 돌봄과 회복 활동이 이루어지며, 산모들이 안전하고 안정적으로 회복하여 육아에 전념할 수 있도록 지원한다. 즉, 산후조리원은 단순한 휴식을 넘어, 산모와 신생아의 회복과 적응을 돕기 위한 다양한 프로그램을 제공하는 종합적인 서비스 시설로 발전하고 있다.

키워드 산후돌봄, 몸조리, 삼칠일, 산모교육, 건강관리사

참고자료 통합 산후간호(유은광, 현문사, 2004), 産後の風(諸昭喜, 春風社, 2024), 산후조리원 서비스 천차만별 전문인력 갭준업소 선택을(경향신문, 1999.11.29.), 보건복지부(mohw.go.kr), 사회서비스 전자바우처(socialservice.or.kr), 통계청(kostat.go.kr), 한의학고전DB(medicclassics.kr).

필자 제소희(諸昭喜)



삼각김밥

정의 밥을 삼각형 모양으로 만들고 내부에 내용물을 채워 필름형 김으로 감싼 김밥.

내용 한국의 삼각김밥은 일본의 편의점 주먹밥인 ‘콘비니 오니기리(コンビニおにぎり)’에서 유래된 것으로, 김으로 겹을 감싸고 있는 것이 김밥과 닮았고 모양이 삼각형으로 되어 있어 ‘삼각김밥’이라는 이름이 붙여졌다. 오니기리(おにぎり)는 밥에 양념하거나 재료를 넣고 삼각형이나 약간 납작한 공 모양으로 만든 일본의 주먹밥을 말한다. 일본의 오니기리에 사용되는 김은 대부분 맨김을 사용하지만 한국의 삼각김밥은 참기름과 소금으로 조미가 된 조미김을 사용하는 차이점이 있다.

한국에 삼각김밥이 처음 판매되기 시작한 것은 1991년부터이다. 코리아세븐 법인이 일본에서 팔던 명란젓이 들어간 ‘파리코(パリッ)’를 국내의 세븐일레븐에서 판매한 것이 그 시작이었다. 삼각김밥의 출시 초기에는 명란젓 이외에도 연어, 햄, 우엉 등이 들어간 네 가지 맛의 제품이 출시되었다. 세븐일레븐에서 삼각김밥이 판매되고 이후 몇 개월 내에 훼미리마트, GS25 등에서도 삼각김밥을 판매하기 시작하였다. 그러나 삼각김밥이 출시된 초기에는 900~1,000원의 비싼 가격(당시 짜장면의 가격이 1,000원 정도였다)과 익숙지 않은 형태로 소비자에게 크게 주목받지 못하였다. 삼각김밥이 대중성을 띤 것은 2001년 가격이 700원으로 인하되고, 세븐일레븐 매장이 1,000개를 넘어서며 TV 광고로 인해 인지도가 상승한 데다 때마침 열린 한·일 월드컵(2002) 응원 때 간편식으로 인기를 얻으면서부터라고 볼 수 있다. 2001년, 2002년을 거치면서 삼각김밥의 매출은 크게 상승하였고, 종류를 다양화하면서 더욱 대중화되었다.

삼각김밥이 삼각형 모양을 갖게 된 이유에는 여러 가지 이야기가 있는데 우선 일본 오니기리의 모양을 그대로 가져왔기 때문(오니기리는 삼각형 모양을 한 일본의 산을 본떠 만들었으며, 신이 음식에 깃들기를 바라는 뜻으로 만들어졌다고 전해진다)이라는 설이 있다. 또한 정삼각형 모양이 어느 방향으로 베어 물어도 음식을 입에 묻히지 않고 편하게 먹을 수 있는 형태이고, 물류·유통 과정에서 실어 나르기 좋고 양이 많아 보이는 효과가 있어 삼각형 형태를 취했다는 설이 있다. 편의점에 삼각형 김밥만 있다고 생각할 수 있으나 2014년 GS25에서는 사각김밥(초밥 2개를 합쳐놓은 모양)을 출시하기도 하였다. 하지만 익숙지 않은 모양과 부족한 편의성으로

그다지 주목을 받지 못하였다.

삼각김밥에 사용되는 포장 김은 밥과 김 사이를 분리하여 김이 눅눅해지지 않고 바삭한 김을 먹을 수 있도록 해주면서 삼각김밥 판매 확대에 중요한 역할을 하였다. 삼각김밥의 포장 김은 일본의 스즈키 마코토鈴木木允가 오니기리를 만들어 가족과 함께 나들이를 갔는데 김이 눅눅해져서 맛이 없다는 딸의 이야기를 듣고 이를 해결하기 위해 1978년에 개발하였다고 알려져 있다. 스즈키는 삼각김밥 김 포장 이외에도 자동 포장기기 등 삼각김밥과 관련된 여러 특허를 출원하였다.

특징 및 의의 삼각김밥을 만드는 일반적인 공정은 쌀의 선별 및 이물질 제거—쌀 불리기—술에 쌀 담기—물 넣기—취반—밥의 온도 확인—뜸 들이기—교반기(밥 풀기)—사각형 형태로 밥 성형—숙 넣기—삼각 성형—필름형 김 포장—스티커 부착—포장의 과정을 거치게 된다. 쌀은 선별 과정에서 이물질·완전미·쇄미로 구분되고 삼각김밥을 만드는 데 사용되는 쌀은 완전미의 비율이 85% 이상이 되도록 한다. 쌀을 불리는 시간은 밥의 종류에 따라 다르긴 하지만 대략 1시간이다. 밥을 담아 취사하게 될 무쇠솥은 뜨거운 물로 세척하고 불린 쌀을 담아 직화로 밥을 한다. 일부의 공장에서는 밥을 윤기 있고 맛있게 하기 위하여 취반 솥에 있는 밥에 밥물을 담은 후 소금물과 기름을 첨가하기도 한다. 밥이 담긴 솥은 약 150℃의 불로 25분 정도 취반을 하게 된다. 취반이 끝난 밥의 온도는 85~100℃가 되어야 정상적으로 밥이 된 것이다. 온도 체크가 끝난 밥은 30여분 동안 뜸을 들이고, 뜸 들이기가 끝난 밥은 교반기에 넣어 멎치지 않도록 풀어준다. 교반기에서 풀어준 밥을 계량해 일정한 양을 사각형으로 모양을 잡은 후 사람이 직접 손으로 속 재료를 얹고 기계로 반으로 접은 후 삼각형의 틀로 성형하게 된다. 삼각형 틀에서 삼각형으로 만들어진 밥은 포장된 김으로 감싼 후 스티커를 붙이면 삼각김밥이 완성된다. 삼각김밥은 빠르고 간편하게 먹을 수 있는 식사 대응으로 자리 잡으며 간편식의 문화를 확산시켰으며, 편의점 산업의 성장을 이끄는 주요 상품 중 하나로 자리매김하였다.



편의점에서 판매 중인 삼각김밥 | 2024 | 국립민속박물관



키워드 김밥, 편의점, 간편식

참고자료 삼각김밥 혼다씨(本多利範, 오연정 역, 이쿤, 2018), 주먹밥 포장시트 및 포장주먹밥(鈴木允, Korea patent 1001187310000, 1993), 10년간 700원 지킨 삼각김밥(김은진, 파인앤설뉴스, 2011.2.24.), 편의점 삼각김밥은 왜 삼각형이 됐나(서울경제, 2011.8.16.), The Suzuki (the-suzuki.co.jp).

필자 신정규(申廷揆)



삼겹살

정의 살코기와 지방이 교차하여 세 겹을 형성한 돼지고기 부위.

내용 삼겹살의 또 다른 명칭은 ‘세겹살’이다. 살과 비계가 세 겹으로 되어 있어 삼매三枚라고도 불렀다. 일제강점기 요리연구가로 활동했던 홍선표는 1934년 11월 3일자 『동아일보』에 “도야지고기의 맛으로 말하면 소와 같이 부위가 만치 아니하나 뒤 넘적다리와 배 사이에 잇는 세겹살(三枚라 하는)이 제일 맛이 있다”라고 하

였다. 또한 1950년대 이후 출판된 『이조궁정요리통고』 『한국요리』 『조선료리』 등의 조리서에서도 삼겹살 대신 세겹살이라는 용어가 사용되었다. 삼겹살이라는 용어는 1959년 신문기사에 처음 등장하였고, 1970년대까지는 세겹살과 삼겹살이 혼용되다가 1980년대를 기점으로 삼겹살이라는 명칭이 보편적으로 쓰이게 되었다.

현재 한국 사회는 ‘삼겹살 공화국’이라 불릴 만큼 삼겹살을 매우 즐겨 먹지만, 이러한 현상은 그리 오래된 것이 아니다. 한국인은 전통적으로 소고기를 선호해왔다. 반면 돼지고기는 “몹시 차고 풍병風病을 일으키며 회충蛔蟲의 해를 끼치니 풍병이 있는 사람과 어린아이는 많이 먹으면 안 된다”(『규합총서閩閩叢書』)거나 ‘여름철 돼지고기, 잘 먹어야 본전’이라는 옛말이 있을 정도로, 조선시대 사람들은 그다지 돼지고기를 좋아하지 않았다. 그러다 보니 돼지고기를 먹을 때는 탈이 날 것을 염려해 찜이나 수육처럼 푹 익혀 먹는 조리법이 주를 이루었다.

1970년대에 이르러 소고기를 비롯한 육류 소비가 한층 증가하였는데, 특히 소고기 생등심을 구워 먹는



삼겹살 | 2024 | 국립민속박물관



삼겹살 | 2024 | 국립민속박물관

‘로스구이’가 주요 외식 메뉴로 자리를 잡게 되었다. 이전과 달리 한국인들이 생고기를 즐길 수 있게 된 것은 냉장·냉동기술의 발전과 더불어 한국 사회가 경제적으로 크게 성장했음을 보여주는 상징적 지표라 할 수 있다. 하지만 1970~1980년대에는 지나친 소고기 선호로 인해, 국내 소고기 가격이 급등하는 경우가 종종 있었다. 이에 정부는 대체재로서 닭고기와 돼지고기의 소비를 적극 권장하였고, 식품학자와 요리학자까지 내세워 돼지고기의 영양학적 가치를 홍보하고 조리법을 제시하는 등 육류 소비를 다변화하기 위해 부단히 노력하였다. 그러나 당시 돼지고기는 특유의 고질적인 냄새 때문에 강한 양념을 써서 삶거나 찌거나 볶아 먹어 생고기로는 거의 소비되지 않았다.

1980년대 들어 국내 양돈업체들이 돼지 품종을 바꾸고 배합사료를 먹이는 등, 돼지고기 품질을 개선하고자 노력을 기울이기 시작하였다. 그 결과 오랫동안 해결되지 않았던 돼지고기 냄새를 개선하여, 소고기와 마찬가지로 생고기 ‘로스구이’가 가능해졌다. 이때 주목받은 것이 삼겹살 부위다. 삼겹살은 고기와 비계가 적당히 섞여 있어, 구이로 먹을 때 최상의 맛을 낸다. 삼겹살은 부드러운 육질과 고소한 맛, 그리고 저렴한 가격을 앞세워 사람들의 마음을 단번에 사로잡았다. 게다가 1980년 6월 한국후지카공업에서 출시한 휴대용 가스버너(부루스타)와 일회용 부탄가스가 보급되면서, 야외에서 삼겹살을 구워 먹는 나들이 문화가 유행하였다.

특징 및 의의 삼겹살구이는 한국인이 좋아하는 음식 중 하

나이며, 특별한 의미가 부여되는 음식이다. 한국 사회에서 삼겹살은 흔히 ‘서민음식’으로 통한다. 삼겹살이 이러한 이미지를 갖게 된 것은, 1990년대 후반 IMF 구제금융 요청을 겪으면서다. 당시 실직한 사람들은 별도의 전문기술 없이도 개업 가능한 삼겹살 집을 선호했는데, 그마저도 경쟁이 치열해 나중에는 ‘가격 파괴’ 삼겹살까지 나오게 되었다. 기존 삼겹살보다 저렴한 냉동 대패 삼겹살이 등장한 것도 이 무렵이다.

한편, 최근 한국 드라마와 K-팝이 전 세계적으로 확산되면서, 삼겹살을 찾는 외국인 비중이 많이 증가하고 있다. 한식진흥원이 2019년에 발표한 “국내 한식당 외국인 관광객 소비실태 조사 보고서”에서 ‘다시 먹고 싶은 한국 음식’ 1위로 삼겹살이 선정되었다. 고객이 직접화로 위에서 고기를 구워 먹는 방식뿐 아니라 상추나 깻잎 등으로 쌈을 싸먹는 한국식 ‘쌈’ 문화가 외국인들에게 흥미를 유발한 것이다.

키워드 세겹살, 구이, IMF, 서민음식, 쌈

참고자료 규합총서(빙허각 이씨, 이민수 역, 기린원, 1988), 백년식사(주영하, 휴머니스트, 2020), 불고기(이규진·조미숙, 따바, 2021), 삼겹살의 시작(김태경·연승우, 팜커뮤니케이션, 2019), 육류의 조코그른것을 분간 해내는 법 또살 때에 주의할것가지(동아일보, 1934.11.3.), 한번 맛보면 또 찾는다 외국인들도 삼겹살 굿(매일경제, 2021.3.25.).

필자 양미경(梁漢景)



정의 손질한 닭 한 마리에 인삼을 넣고 푹 곤 음식.

내용 삼계탕의 시작은 닭백숙이다. 백숙(白熟)은 고기나 생선 등을 물에 넣고 끓인 음식을 가리킨다. 닭백숙은 내장을 꺼낸 닭의 배 속에 각종 한약재와 쌀과 부재료를 집어넣고 통째로 푹 삶은 음식을 일컫는다. 19세기 이후 백삼(白蔘) 생산이 늘어나면서 인삼이 닭백숙에 들어갔다. 인삼은 가공 방식에 따라 크게 수삼(水蔘), 홍삼(紅蔘), 백삼으로 나뉜다. 수삼은 말리지 아니한 인삼으로, ‘생삼(生蔘)’이라고도 한다. 물기가 없으면 찌기 시작하므로 수확하자마자 사용한다. 수삼을 찌서 말린 붉은빛의 홍삼은 닭





삼계탕 | 한식진흥원



마트에서 판매 중인 삼계탕 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



한인마트에서 판매 중인 삼계탕 재료 | 영국 | 2024 | 주영하



한인마트에서 판매 중인 삼계탕 | 영국 | 2024 | 주영하

백숙의 재료로 쓰지 않는다. 수삼의 뿌리 잔털을 다듬어서 햇볕에 말린 백삼은 1810년경 개성에 설치된 증포소 蒸包所에서 생산되면서 닭백숙에 가루 형태로 넣기 시작하였다.

특히 방신영方信榮(1890~1977)의 『조선요리제법』(1917)에는 백삼 가루를 넣은 닭국 조리법이 나온다. 『조선요리제법』(1942)에는 닭국이 ‘백숙’이란 이름으로 바뀌었다. 그 조리법은 1917년 판본과 거의 같지만 마지막 부분에 백삼 가루를 넣고 끓인 백숙의 국물을 짜서 약처럼 먹는다는 내용이 첨가되었다. 일제강점기에 삼계탕 이름은 ‘계삼탕鷄蔘湯’이었다. 인삼보다는 닭고기를 강조한 음식 이름이다. 1960년대 이후 수삼이 들어가면서 인삼을 강조한 ‘삼계탕’으로 이름이 바뀌었다. 수삼의 전국 규모 유통은 냉장고가 사용되기 시작한 1960년대 이후부터였다. 이 시기에 한국 정부는 대량의 양계업을 지원하여 닭고기 생산량이 늘어났다. 닭고기와 수삼 보급이 원활해진 1960년대 서울을 중심으로 백숙을 판매했던 음식점에서 ‘삼계탕’을 판매하기 시작하였다.

삼계탕은 닭국과 닭백숙에서 진화한 음식이다. 1960년대 이후 인삼의 보양성이 강조되면서 삼계탕이라는 이름이 널리 쓰이기 시작하였다. 특히 개고기 식용에 대한 사회 논란이 확대되면서 1980년대 이후 여름 복날의 대표 보양 음식으로 자리를 잡았다. 복날의 보양식 삼계탕에는 주로 어린 햇닭을 재료로 사용한다. 그래서 삼계탕을 다른 말로 ‘영계백숙’이라고도 부른다.

특징 및 의의 일본과 타이완, 그리고 동남아시아에서 인기가 높은 인삼 덕분에 1974년 한국의 대한종합식품에서 삼계탕을 통조림으로 만들어 일본 수출을 시작하였다. 1983년에는 레토르트식품으로 삼계탕이 개발되어 국내에서 시판되었으며, 1985년부터 삼계탕 제품은 일본과 미주美州, 홍콩을 비롯한 동남아시아로 수출되기 시작하였다. 닭, 인삼, 참쌀, 대추 등을 원료로 한 레토르트 삼계탕은 전자레인지에서 5분간 데우거나 끓는 물에 20분 정도 끓여 바로 먹을 수 있으므로 외국인에게도 인기가 높았다. 1992년 이후 삼계탕 제품은 냉동식품으로 개발되어 일본, 타이완, 홍콩, 중국, 호주, 미국 등지에 수출되었다. 미국의 『뉴욕 타임스The New York Times』에서는 “충분히 뜨겁나요? 더 뜨거운 음식을 먹어보세요

Hot Enough for You? Try Eating Something Even Hotter”라는 제목으로 삼계탕을 소개하였다. 한국인은 더운 여름에 매우 뜨거운 삼계탕을 먹고 땀을 내는 행위를 ‘이열치열(以熱治熱)’이라고 한다. ‘이열치열’은 한국의 한의학에서 나온 건강 유지법 중 하나다. 서양 과학에서도 더운 날에 따뜻한 액체를 마시면 차가운 액체를 마시는 것보다 체온을 더 낮출 수 있다는 보고가 있다. 신체의 자연적인 냉각 시스템인 땀이 증발하면 몸의 열 중 일부가 빠져나가 더 시원하게 느껴진다는 것이다.

키워드 백숙, 인삼, 이열치열, 보양 음식, 복날

참고자료 식탁 위의 한국사(주영하, 휴머니스트, 2013), 조선요리제법(방신영, 신문관, 1917), 조선요리제법(방신영, 한성도서, 1942), 한국의 국물문화와 삼계탕(정희정, 한국 음식문화사, 동북아역사재단, 2023), Hot Enough for You Try Eating Something Even Hotter(The New York Times, 2017.7.29.).

필자 주영하(周永河)



상투

정의 관례나 결혼 후에 본인의 머리카락을 끌어올린 후, 정수리 위에서 틀어 감아 높이 세우는 성인 남자의 대표적인 머리모양.

내용 상투는 결혼한 남자가 땀은 머리를 풀고 본인의 머리카락을 모아 빗어 올린 머리모양으로 머리 위에서 묶은 머리모양이 추와 비슷하다고 해서 추계라고 하였다.

상투는 하나만 트는 것이 보통이지만, 머리숱이 많은 사람은 쌍상투를 하기도 하였다. 전통사회에서는 혼인한 사람과 혼인하지 않은 사람 사이에 엄격한 차별을 두어 어린아이라도 장가들면 상투를 틀고 성인 대접을 받았으며, 나이가 많아도 혼인하지 않은 자에게는 하대 말을 썼다. 혼인한 것처럼 보이려고 상투를 틀기도 하였는데 혼인 절차를 밟지 않고 상투를 트는 것을 건상투라고 하였다.

상투 꼭지의 정상에는 장식을 위하여 금·은·동 등으로 만든 동곳을 꽂았고, 머리카락이 얼굴로 흘러내리지 않도록 이마 둘레에 망건(網巾)을 썼다. 망건 앞이마 부분에는 갓을 고정시키기 위한 풍잠(風簪)을 달고, 그 위에 다



상투관 | 지름5 높이6 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속002448



상투 튼 남자 | <킹덤> | 넷플릭스 | 2019

양한 관모를 썼다. 상민(常民)의 경우는 망건 대신 수건을 동이기도 하였다.

1895년(고종 32) 11월 16일 조칙에 “국민들에 앞서 내가 먼저 단발하니 백성들은 내 뜻을 받들어 만국과 병립할 수 있는 대업을 성취케 하라”는 단발령(斷髮令)이 공식적으로 공포되어 상투가 잘리게 되었다. 단발령이 내려진지 10년이 지난 후에도 한국의 전통을 고집하고 머리 깎기를 거부하였으며, 머리를 깎은 모습이 마음에 들지 않아 ‘까까중’이라고 하면서 거센 반발을 일으키거나 학교 당국에서 삭발을 요구하는 경우 자퇴를 하는 학생



상투

특징 및 의의 상투는 고대부터 단발령이 내려질 때까지 계속된 성인 남자의 대표적인 머리모양으로 관례나 혼인 후 본인의 머리카락을 끌어올려 정수리 위에서 틀어 감아 높이 세우고 동곳을 꽂아 고정시킨다. 한국에는 머리를 소중히 여기는 전통이 있었는데, 이것은 신체발부身體髮膚는 부모에게서 받은 것이니 감히 훼손毀傷하지 않는 것이 효도의 시작이라는 유교의 가르침에서 유래된 것이다. 단발령이 내려지자 많은 선비들은 ‘손발은 자를지언정 두발頭髮을 자를 수는 없다’고 분개하여 정부가 강행하려는 단발령에 완강하게 반대하였다. 1910년 한일병합조약으로 인한 총독정치의 실시로 전국적으로 단발이 단행될 때까지 상투는 오랫동안 계속되어 왔음을 알 수 있다.

키워드 머리, 관례, 선비, 단발령

참고자료 高麗圖經, 高麗史, 상투(백화랑, 조광2-5, 조선일보사출판부, 1936), 아시아의 수발양식에 관한 연구(김용문, 성신여자대학교 박사학위논문, 1993), 한국복식사연구(김동욱, 아세아문화사, 1973), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 김용문(金容文)



새마을운동

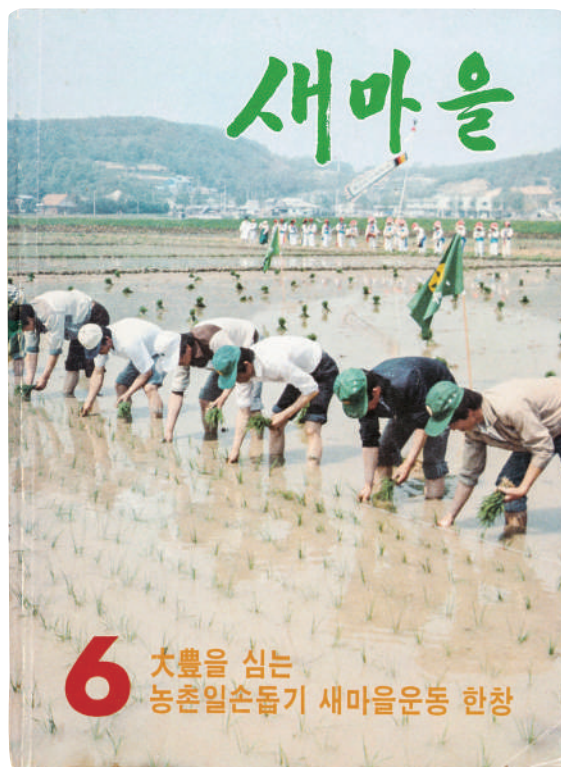
정의 1970년에 농촌지역의 경제성장과 낙후된 생활환경을 개선하기 위해 펼쳐진 국가 차원의 정책.

내용 대한민국은 1962년 시작된 경제개발 5개년계획으로 본격적인 중화학 공업 위주의 경제체제로 변화하면서 도시와 농촌의 경제적 불균형이 발생하였다. 당시 박정희 정부는 이런 지역적 불균형을 해소하기 위해 농촌지역의 낙후된 경제와 생활환경을 개선하고자 ‘새마을운동’이라는 국가 주도의 정책을 펼쳤다.

새마을운동은 1970년에 박정희 대통령이 전국지방장관회의에서 처음 ‘새마을가꾸기운동’을 언급하면서 시작되었다. 새마을운동 하면 가장 먼저 떠오르는 것이 바로 근면·자조·협동, 세 가지 기본 정신이다. 먼저 근면

은 개척 정신을 뜻하며 생활 속에서 부지런함과 성실한 자세를 강조하였다. 자조는 주인 정신을 뜻하며 자신이 맡은 바에 최선을 다하고 자력으로 문제를 해결하는 것을 강조하였다. 마지막으로 협동은 전통사회에서 강조해 온 공동체 정신을 뜻하며 마을과 사회 구성원들이 서로 단결하고 화합하는 것을 강조하였다. 이러한 세 가지 기본 정신은 농촌사회를 경제적인 뿐만 아니라 사회 조직적으로 한 단계 발전시키고자 하는 새마을운동의 의미를 잘 내포하고 있다.

새마을운동의 발전 양상은 크게 기반조성시기(1972~1973) — 자조발전시기(1974~1976) — 완성·정착시기(1977~1979)로 구분할 수 있다. 먼저 기반조성시기에는 농촌의 생활환경 개선과 농촌지역의 경제 향상에 집중하였다. 그리고 무엇보다 새마을운동이 국가정책이라는 것을 대대적으로 홍보하였다. 다음으로 자조발전시기에 가장 중점을 둔 것이 바로 농촌의 소득 증대로 하천 정비, 공동작업장 운영 그리고 농가 소득원의 다변화였다. 이를 통해 농촌 경제가 활성화되었으며, 새마을운동은 지역과 세대 그리고 직능 단위로 확대되는 계기를 마련하였다. 이처럼 이 시기는 새마을운동이 단순





새마을운동 게시자료 | 가로77 세로53 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속043567

히 농촌에 국한되지 않고 전국으로 확대하는 시기였다.

마지막으로 완성·정착시기에는 새마을운동이 전국적으로 확산하면서 다양한 사업들이 추진되었는데, 농촌과 더불어 도시에서도 직장 및 사회단체 활동을 통해 공동체 의식을 함양하고 지역별 농공단지를 조성하는 등의 사례가 나타났다. 이처럼 새마을운동은 일제강점기와 6·25전쟁을 겪으면서 낙후된 한국의 농촌지역 경제 발전과 더불어 농촌의 생활환경 향상 등 현대 한국사에서 가장 성공한 국가정책 중 하나로 손꼽혔다.

하지만 새마을운동은 1980년 이후 급변하는 한국 정치 및 사회 그리고 경제 속에서 국가 주도에서 벗어나 민간 주도라는 큰 변화를 맞이하였다. 그 결과 새마을운동은 경제 및 사회적 영향력이 크게 줄어들었다. 이런 상황 속에서도 1990년에 질서·친절·청결 운동, 도덕성 회복 운동, 독서 생활 운동 등 다양한 사회 활동을 통해 새마을운동의 명맥을 이어 나갔다. 2000년대 들어 새마을운동은 ‘다시 새마을운동, 세계와 함께’라는 구

호로 제2의 새마을운동을 시작하게 되었다. 국제연합(UN) 산하 경제이사회(NGO) 회원으로 가입하여, 본격적으로 세계화를 시작하였다. 특히 2007년 반기문 당시 유엔사무총장은 아프리카 유엔 산하기관에 ‘한강의 기적’이라는 대한민국 경제성장의 원동력인 새마을운동을 소개하였다. 그 결과 아시아 및 아프리카의 저개발국에 새마을운동이 알려지기 시작했다. 이런 성과를 바탕으로 2013년에는 새마을운동기록물이 유네스코 세계기록유산에 등재되었다. 2016년에는 새마을운동글로벌리그(SGL)가 33개국 회원으로 출범했으며, 현재는 46개국이 참여할 정도로 전 세계로 확산하고 있다.

특징 및 의의 새마을운동은 대한민국의 농촌 경제 및 생활환경 개선 일환으로 시행한 국가정책이었지만, 지금은 전 세계 저개발국의 경제 및 생활환경을 위해 다양한 사업들을 추진하는 데 활용되고 있다. 그리고 아시아와 남아메리카 그리고 아프리카의 저개발국에 경제 및 사회

발전을 위해 꼭 필요한 정책으로 자리 잡고 있다. 그뿐만 아니라 새마을운동은 K-팝과 K-드라마와 같은 문화적 한류처럼 저개발국에 경제적 한류의 대표적인 아이콘으로 정착하였다.

키워드 근면 자조 협동, 제2의 새마을운동, 새마을운동글로벌리그

참고자료 새마을운동 변천과정에 관한 일고찰(김정훈, 가천대학교 석사학위논문, 2020), 새마을운동 정신의 시대 변화성과 가치 진화 연구(전원희, 한양대학교 박사학위논문, 2018), 반기문 총장 새마을운동 배우라(YTN, 2007.2.1.), 세계에 한류 씨앗 뿌린 새마을운동(대구신문, 2024.7.18.).

필자 손대원(孫大源)



색동옷

정의 여러 가지 색상의 옷감을 잇대어 연결하거나 그러한 모양으로 짠 옷감을 사용하여 만든 옷.

내용 색동은 여러 색의 옷감을 잇대거나 여러 색으로 염색하여 만든, 아이들의 저고리나 두루마기의 소매감을 의미하는 것으로 색상을 의미하는 ‘색’과 저고리 소매에 이어대는 천 조각 ‘동’이 합해진 단어로 볼 수 있다.

『조선왕조실록朝鮮王朝實錄』에서는 색색의 옷감을 연결했다는 의미로 ‘채綵’가 사용되었으며, 색동옷은 ‘채복彩服’ ‘반의斑衣’ ‘래복萊服’ ‘노래의老萊衣’ 등으로 기록되었다. ‘색동’이라는 단어는 1900년대부터 나타나는데, 궁중발기宮中撥記의 왕손복의 유물이나 돌옷의 기록에서도

‘동다리 저고리’와 ‘동다리 주의’를 색동옷으로 보기도 했으며, 「1916년 덕혜옹주 아기씨 의복발기」에 나오는 ‘식동관사저고리’와 ‘식동관사주의’는 민간의 색동옷과 유사한 형태로 추정한다.

색동옷의 정확한 기원은 불명확하지만, 고구려 수산리 고분과 쌍영총 벽화 귀부인들의 옷에서 유사한 형태를 발견할 수 있다. 이 벽화의 귀부인은 색동치마를 입거나 소매 끝에 여러 옷감을 연결한 장유長襦(저고리)를 착용하고 있어, 적어도 삼국시대부터 색동옷의 형식이 있었음을 짐작할 수 있다. 고려시대에는 승려들이 그들의 자녀를 구별하기 위하여 색동옷을 입혔다는 설이 있으며, 조선시대 이후에는 회화나 유물을 통해 다양한 색동옷을 확인할 수 있다.

아동 한복의 소매나 쏘 부분을 색동으로 장식하거나 굴레와 같은 쓰개를 색동으로 만들기도 하였고, 성인복에서는 여성 예복인 원삼圓衫 활옷, 무당의 무복巫服이나 여령의 무복舞服 등의 소매에 부분적으로 색동을 사용하였다. 또한 책집의 포장이나 교명敎命에도 색동을 활용하였다.

색동옷에 관한 연구는 주로 전통 색채의 상징성과 미학적 가치를 중심으로 이루어졌다. 색동은 일정한 폭의 좁고 긴 색색의 형견 조각을 연결하여 만드는데, 제작자에 따라 색동의 너비가 다양하게 구성된다. 색동의 색상 배열은 정해진 규정 없이 다양하게 조합한다. 일반적으로 색동옷의 색상 조합은 길상의 의미를 담아 재앙을 물리치고 복을 부르고자 음양오행설에 따른 오방색을 사용했다고 보기도 하며, 옷감이 귀한 시기에 옷을 만들고 남은 천 조각을 모아서 색동을 만들어 활용했다



색동저고리 | 화장56 품36 등길이23 | 국립민속박물관 | 민속005310



활옷 | 엘리자베스 키스 | 1991 | 국립민속박물관 | 민속040797

는 견해도 있다.

2015년 서울에서 열린 샤넬 2015/16 크루즈 컬렉션 Chanel 2015/16 Cruise Collection에서 독일의 패션 디자이너 카를 라거펠트Karl Lagerfeld는 한국의 전통 의상인 한복에서 영감을 받은 다양한 디자인을 선보였다. 이 컬렉션에서는 다양한 밝은 색상의 패턴과 전통적인 색동을 연상시키는 요소들이 포함되었다. 카를 라거펠트는 색동을 사선으로 표현하거나 콜라주collage 형식으로 프린트하여 현대적인 시각으로 한국의 색동을 표현하고자 했다. 한류와 더불어 여러 K-팝 스타들이 전통 한복을 현대적인 스타일로 재해석해 착용하는 사례는 많아지고 있다. 2018년 방탄소년단BTS이 “IDOL(2018)” 뮤직비디오에서 디자인 한복을 착용하고 전 세계적으로 큰 인기를 끌면서 이후 블랙핑크, 아이브, 트와이스, 스트레이 키즈 등 여러 K-팝 그룹들이 뮤직비디오나 무대에서 한복을 입고 퍼포먼스를 하는 모습을 볼 수 있다.

특징 및 의의 색동옷의 가장 큰 특징은 다양한 색상의 조합으로, 아동 한복에는 검은색을 제외한 오방색의 원색과 간색을 사용했고 조선 후기 유물에서는 최대 11색의 색동을 연결한 색동옷도 있다. 색동의 화려한 색상의 조합은 악귀를 물리치고 아동의 건강과 행복을 기원하는 주술

적 의미도 담고 있어 알록달록한 색동옷은 아동 한복을 대표하는 상징으로 인식되었다. 그러나 노인들도 특별한 경우에 색동옷을 입었는데, 이는 중국 춘추시대 노래자老子 고사에서 유래한 것으로, 70세의 노인이 색동옷을 입고 부모를 즐겁게 해드렸다는 이야기에서 비롯되었다. 이와 같은 풍습이 영향을 주어 조선시대 회화나 유물에서 노인이 착용했던 색동옷을 찾아볼 수 있다.

조선시대 반가의 자녀들은 평상복으로 색동옷을 입었으나, 현대에는 아동의 첫돌 복식이나 명절 한복으로 착용한다. 조선 후기 평생도의 첫돌 의례에 등장하는 아동들을 살펴보면 대부분 색동옷을 입고 있는 모습으로 표현되었고, 1900년대 초반의 사진 자료에도 돌을 맞은 아동이 색동옷을 입고 있는 모습을 볼 수 있다.

현대에는 미의식의 변화로 색동이 아동 한복뿐 아니라 성인 한복에도 빈번히 사용되고 있으며, 전통적인 원색 외에도 파스텔 색상 등을 활용한 새로운 해석이 많아지고 있다. K-팝과 K-드라마를 중심으로 한 한류의 영향으로 색동옷을 비롯한 한복이 다양한 재해석을 통해 대중문화에 등장하고 있다. 유명 K-팝 아이돌 그룹들도 색동옷을 모티브로 한 의상을 공연에 활용하거나 사극에 등장한 색동옷 등이 노출되면서 새로운 문화적 트렌드를 형성하게 될 것을 기대할 수 있다.

키워드 아동 한복, 색동저고리, 돌복, 전통색채, 오방색

참고자료 개항기 이후 한국 아동복식 연구(김정아, 이화여자대학교 박사학위논문, 2011), 복식에 나타난 색동 배색 분석 및 패턴 활용(조윤정, 경성대학교 석사학위논문, 2003), 색동의 현대적 표현을 위한 의상디자인 연구(성승연, 이화여자대학교 석사학위논문, 1999), 한국전통 어린이복식(단국대학교석주선기념박물관, 단국대학교출판부, 2000), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 김정아(金廷兒)



생얼

정의 화장을 하지 않은 얼굴.

내용 생얼은 화장을 전혀 하지 않은 상태의 얼굴을 말하는 것으로, ‘날것 그대로’를 뜻하는 접두사 ‘생生’과 ‘얼굴’의 합성어이다. 더 강한 느낌을 위해 ‘생’을 ‘쌩’으로 사용하여 ‘쌩얼’이라고도 한다. 생얼을 또 다른 말로



‘민낯’이라 칭하기도 한다. 영어로는 ‘no make-up’ ‘bare face’라고 하며 중국에서는 ‘소인素颜’, 일본에서는 ‘스핀すっぴん’이라는 단어가 생얼과 유사한 개념으로 사용된다.

2000년대 초부터 ‘생얼’이라는 용어가 뷰티 관련 TV 프로그램이나 SNS(사회관계망서비스)를 통해 확산되었으며, 특히 연예인들의 화장하지 않은 모습을 담은 코너가 인기를 얻으면서 생얼에 대한 대중의 관심이 증가하였다. 연예인들의 생얼은 일반인들에게 친근감을 주고 인간적으로 느끼게 하는 장점이 있었다. 또한 자연스러운 아름다움과 건강한 피부를 중시하는 트렌드가 확산되면서 화장을 최소화하고 자연스러운 본연의 모습을 강조하는 문화가 대중화되었다. SNS에 있는 그대로의 모습을 공유하는 생얼 챌린지나 비포before-애프터after 사진을 올리면서 더욱더 트렌드로 자리 잡게 되었다.

생얼 메이크업은 화장을 했지만 하지 않은 것처럼 보이는 자연스러운 메이크업을 의미하기도 한다. 생얼은 정신적, 육체적 건강의 균형을 추구하는 라이프스타일을 의미하면서 실제 모습에 대한 가치를 부여하는 등 한국 사회의 다양한 가치관과 트렌드를 보여주는 복합적인 의미를 지니고 있다. 생얼 트렌드와 더불어 건강한 피부 표현에 대한 다양한 개념들이 생겨나기 시작하였다. 도자기 피부는 이상적인 피부 상태를 표현하는 용어로 마치 도자기처럼 매끈하고 흠이 없는 피부를 의미한다. 또 다른 표현으로는 백옥 피부, 무결점 피부, 모찌 피부, 물광 피부, 꿀광 피부가 활용된다. 생얼의 건강한 피부표현 중 ‘물광’ 피부는 ‘물’과 ‘광(빛)’의 합성어로, 물에 젖은 듯 윤기 나고 빛나는 피부를 의미하며 마치 물방울이 맺힌 듯 촉촉하고 투명하게 빛나는 피부 상태를 말한다. 이는 단순히 화장품의 효과만을 의미하는 것이 아니라, 건강한 피부관리와 자연스러운 아름다움을 추구하는 전반적인 뷰티 철학을 반영하기도 한다. 생얼은 진정성과 자연스러움을 강조하고, 있는 그대로의 모습을 보여주며 진실한 이미지를 전달하기 때문에 피부관리의 중요성을 부각시킨다.

한국의 생얼 열풍은 해외에서 글로 룩glow look으로 발전하여 ‘글라스 스킨glass skin’과 ‘듀이 스킨dewy skin’ 트렌드를 탄생시켰다. 또한 한국의 특징적인 다단계 스킨케어 루틴은 미국과 유럽 등 서구 뷰티산업에 영향을 주었으며, 피부 결점을 자연스럽게 가리면서 화장을 한 듯

안 한 듯한 효과를 주는 ‘블러 메이크업’이 세계적으로 유행하고 있다. 이러한 현상들은 한국의 생얼 메이크업 트렌드가 세계적인 뷰티 트렌드로 자리 잡았음을 보여주고 있다.

특징 및 의의 생얼은 개인의 본래 피부색이 그대로 드러나 모공, 주름, 피부결 등 자연스러운 피부 질감을 보여준다. 얼굴의 자연스러운 굴곡과 입체감과血色이 드러나며 화장으로 인한 제약 없이 자연스러운 표정 변화가 가능하다.

생얼은 자연미를 추구하는 트렌드와 맞물려 생얼을 공개하는 것은 자신감의 표현이며, 자기 외모에 대한 자부심을 나타낸다. 생얼과 관련된 연구에서는 일부 여성들이 생얼로 나섰을 때 불안감을 느끼지만 지속적으로 생얼을 유지하면서 점차 자존감이 향상되는 경향이 있음을 알 수 있다.

키워드 민낯, 생얼미인, 도자기 피부, 물광 피부

참고자료 2010 트렌드 웨이브(MBC, 북하우스, 2009).

필자 신세영(申世榮)



정의 대한민국의 수도이며 정치, 경제, 사회, 문화 등 모든 의미에서 중심도시.

내용 서울은 법적으로나 실질적으로 대한민국 제1의 도시이며 2,000여 년의 역사를 지닌 한반도 최고의 역사 도시 중 한 곳이다. ‘서울’은 순우리말로써 수도를 가리키는 일반 명사이다. 서울의 어원에 대해서는 여러 가지 학설이 있으나 『삼국사기三國史記』 『삼국유사三國遺事』 등에 보이는 서라벌徐羅伐·서벌徐伐·서나벌徐那伐·서야벌徐耶伐 등에서 비롯된 것으로 본다.

서울 지역에는 구석기시대부터 인류가 거주하였다. 신석기 유적은 한강 유역의 140여 곳에서 발견되는데, 그중 서울 암사동 유적은 한강 변의 신석기문화를 대표하는 유적이다. 기원전 3세기 말부터 2세기 초까지에도



서울

래한 철기문화를 기반으로 초기 국가가 성립하였다. 이들 상호 간의 전쟁과 정복의 결과 고구려·백제·신라의 삼국이 형성되었다. 삼국 중 가장 먼저 한강 유역을 차지한 백제는 기원전 18년 온조가 위례성(慰禮城)을 도읍으로 정했는데, 2000년대 풍납토성 발굴 성과에 따라 이곳을 위례성으로 추측한다. 이후 고구려가 남하하여 한강 유역을 차지했으나, 신라가 다시 이곳을 차지하였다. 삼국통일 전쟁이 끝날 때까지 서울 지역을 포함한 한강 유역은 치열한 전쟁터가 되었다. 고려시대 서울 지역은 처음에는 양주(楊洲)로 불리다가 1067년 3경제를 실시하면서 서경(평양), 동경(경주)과 더불어 남경(서울)이 설치되었다. 이와 더불어 국왕의 순행을 위한 남경 행궁도 축조하였다. 조선 건국 후 1394년 태조 이성계는 한양으로 천도하였다. 조선 건국 세력은 한양을 『주례(周禮) 고공기(考工記)』에 준거하여 유교 국가의 수도로 건설했으며, 내사산을 연결하는 한양도성을 쌓았다. 한양은 16세기 말 임진왜란이 발발하여 왜군에 점령당했을 때 도시가 크게 파괴된 바 있다.

일제강점기 서울은 경성(京城)으로 불리었다. 경성

은 조선총독부를 비롯한 식민통치의 중추기구가 모여 있는 식민지 수도 역할을 하였다. 당시 서울 인구의 15~20% 정도는 일본인이었는데 이들의 다수는 청계천 이남 남촌에 거주하였다. 그에 반해 한국인은 종로를 중심으로 한 북촌 일대에서 주로 활동하였다. 광복 이후 서울은 자연스럽게 대한민국 수도로 결정되어 현재까지 변함없이 그 지위를 유지하고 있다.

20세기 들어 서울의 행정구역이 처음 확정된 것은 1914년이다. 이때 행정구역은 현재의 종로구·중구·용산구를 합친 것과 대략 비슷하다. 1936년 일본은 도시계획을 실시하면서 처음으로 행정구역을 약 3.5배 동·서 방향으로 확장하였다. 이때 현재 동대문구·성북구·성동구·서대문구·마포구·영등포구 등의 일부가 서울에 편입되었다. 대한민국 정부 수립 직후인 1949년에는 북쪽으로 행정구역을 크게 확장하였으며, 1963년 제3공화국이 출범하면서 한강 이남을 포함하여 현재의 행정구역으로 확장하였다.

서울의 인구는 1945년 8·15 광복 당시 90만 명을 약간 넘었는데 1950년에는 170만여 명으로 증가하였다. 광복 당시 서울의 일본인 16만여 명이 귀환한 것을 포함해도 5년 사이에 인구가 거의 두 배가 된 것이다. 이는 해외 귀환 동포와 월남민의 상당수가 서울에 정착했기 때문이다. 1963년 행정구역 확장 당시 약 325만 명이던 서울의 인구는 1970~1980년대 도시 개발 사업과 더불어 폭증하여 1988년 처음으로 1,000만 명을 돌파하였다. 그러나 1992년 1,097만여 명을 정점으로 지속적으로 감소하여 2023년에는 942만여 명에 이른다. 그에 반하여 경기도 인구는 2000년 898만여 명이었던가 2023년에는 1,360만여 명까지 증가하였다. 경기도의 인구 증가를 이끈 것은 서울을 둘러싼 수도권 도시(고양·김포·부천·성남·수원·안양·용인 등)의 인구 증가이다. 수도권 도시들은 행정적으로만 서울과 구분될 뿐 생활권은 거의 서울과 일치한다는 점에서 이 같은 인구 현상은 ‘서울의 확장’으로 해석할 수도 있다.

특징 및 의의 서울은 2,000여 년간 한반도의 중심 역할을 한 역사 도시이면서 현재는 세계 유수의 국제도시이기도 하다. 한 사례로 2014년 국제회의 개최 건수를 보면 서울은 249회로 싱가포르(850회), 파리(325회)에 이



광화문 이순신 동상 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현





서울



서울역 전경 | 서울 중구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



승려문 | 서울 중구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

서편제

어 3위이다. 도쿄(228회), 런던(125회), 뉴욕(77회)보다 많다. 서울의 외국인 관광객 수를 보면 2004년 470만 7,000명에서 2014년 1,141만 명으로 약 2.4배로 성장하였다. 같은 기간 파리는 875만 명에서 900만 명으로 거의 변화가 없으며, 도쿄는 418만 명에서 887만 명으로 약 2.1배로 성장하였다. 서울을 방문하는 외국인이 가파르게 증가하고 있음을 알 수 있다.

1990년대까지 서울이 해외 매체에 등장하는 경우는 서울 올림픽(1988) 같은 특별한 경우나 북한 관련 뉴스 등을 제외하면 많지 않았다. 그러나 2000년대 이후 서울은 해외 매체에 빈번하게 등장하고 있으며 그 비중도 점차 커지고 있다. 또 드라마, 영화의 현지 촬영도 많이 이루어지고 있다. 태국 영화 <헬로 스트레인저(2010)>는 한국에 여행을 온 태국 남녀의 로맨스를 소재로 하였다. 따라서 서울을 로케이션^{all location}으로 촬영을 했으며 당시 동남아에서 인기가 있었던 한국 드라마의 촬영지 등이 등장한다. 이 영화가 개봉한 이후 태국의 한국 관광객이 35%나 증가했다고 한다. 미국의 마블 스튜디오^{Marvel Studios}에서는 <어벤저스: 에이지 오브 울트론(2015)>을 한국에서 촬영하여 화제가 되었다. 이 영화에는 한강 변의 마포대교, 청담대교, 강남대로 등이 슈퍼 히어로의 활동 무대로 등장한다. 넷플릭스의 미국 하이틴 영화 <내가 사랑했던 모든 남자들에게: 언제나 그리고 영원히(2021)>는 대학 입시를 마친 주인공 가족이 한국으로 가족여행을 오는 것으로 시작한다. 이 영화에서 서울은 미국 중산층 가정의 여행지로 자연스럽게 등장한다. 해당 영화는 인기를 얻어 스피노프 드라마인 <엑스오, 키티(2023)>라는 작품이 방영되기도 하였다.

키워드 서라벌, 한양, 경성, 수도, 경기도

참고자료 서울의 기원 경성의 탄생(염복규, 이데아, 2016), 서울지명사전(서울특별시사편찬위원회, 2009), 시민을 위한 서울역사 2000년(서울역사편찬위원회, 2009), 서울이 땀긴다 넷플 뒤집은 한 드라마 의외의 신스틸러(중앙일보, 2023.6.28.), 국가통계포털(kosis.kr), 서울연구데이터서비스(data.si.re.kr), 서울열린데이터광장(data.seoul.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 염복규(廉復圭)

정의 1993년 임권택 감독이 연출한 영화로 한국 영화 최초로 공식 백만 관객을 동원한 작품.

내용 <서편제(1993)>는 소설가 이청준의 단편소설 <서편제(1976)>와 <소리의 빛(1978)>을 토대로 제작된 장편영화이다. <서편제>는 예술인 가족이 근대화 과정에서 겪는 예술가의 고뇌와 성취를 담아냈으며, 소리꾼 유봉(김명곤)과 젊은 과부의 아들 동호(김규철), 유봉의 딸 송화(오정해)의 득음을 향한 여정을 담은 작품이다.

<서편제>의 첫 장면은 산골 주막에 도착한 동호가 소리를 통해 과거를 회상하는 것으로 시작한다. 소리꾼 유봉은 동호 모친의 소리에 반해 그녀와 살림을 차린다. 유봉은 그의 수양딸 송화, 동호의 모친, 동호와 한 가정을 이룬다. 그러나 동호의 모친은 전쟁 중에 아이를 사



서편제



<서편제>포스터 | 한국영상자료원 | 1993



〈서편제〉 | 한국영상자료원 | 1993

산하고, 출산 후유증으로 세상을 떠난다. 유봉은 가세가 기울어감에도 송화에게 소리를 전수하지만, 동호는 소리에 대한 견해 차이와 경제적 궁핍으로 가출을 결행한다. 동호가 떠난 후 송화는 식음을 전폐하나 유봉은 오히려 한이 맺혀야 좋은 소리꾼이 될 수 있다는 생각에 송화의 한이 쌓이기를 기다린다. 결국 유봉은 득음을 위해 송화에게 한약재를 먹여 실명하게 만든다. 약재상이 되어 가족을 찾던 동호는 유봉이 죽었고 송화가 맹인이 되어 판소리를 계속하고 있다는 소식을 전해 듣는다. 동호는 결국 송화와 재회하고 밤을 새워 북을 치며 소리를 하면서 한을 풀고 단절된 시간의 벽을 허물어 낸다. 다음 날 아침 동호는 차를 타고 떠나고, 송화는 어린 소녀와 함께 길을 나서는 장면으로 영화는 막을 내린다.

〈서편제〉는 1960년대를 배경으로 전라도 사투리와 근대화되지 않은 장터, 거리 풍경으로 전통에 대한 향수를 불러일으킨다. 영화에서 재현한, 근대화로 전통문화가 상실된 모습은 한국의 '전통'과 '잃어버린 정체성'을 성찰하게 한다. 또한 한국의 전통음악인 판소리를 영상화한 작품으로, 유봉과 송화라는 인물을 통해 소리꾼의 세계와 득음의 경지라는 예술세계를 표현하였다. 임권택 감독은 역사와 국가보다 인간의 삶이 우선한다는 인도주의적 태도를 견지하였으나, 해당 작품을 통해서 인도주의를 넘어선 예술지상주의의 자세로 나아가는 변화를 보여주었다고 평가받았다.

임권택 감독의 서사적 특징은 현재에서 과거로 시간이 역행하는 회상구조를 통한 서사 구조이다. 이는 한

인물이 누군가를 찾아가는 과정을 통해 현재와 과거를 넘나드는 이야기로 구성된다. 〈서편제〉는 낯선 남자 동호가 과거 회상을 통해 송화를 찾는 회상 서사 구조의 전형을 집약하고 있다.

한편 송화의 한은 실명으로 인한 육체적인 고통에 기인함은 물론 의붓 오빠 동호에 대한 연모의 마음과 그와 헤어져 지낸 삶의 조건에서 발현한다는 주장이 있다. 부친 유봉이 송화를 실명하게 한 이유에 대해 임권택 감독은 두 가지 요인이 공존한다고 설명한다. 하나는 '한을 심어 득음의 세계를 얻게 하는 것'이고, 다른 하나는 '송화가 자기에게서 떠나면 모든 것을 잃어버리는 것이므로 곁에 두고 싶은 마음'이다. 한편 동호가 송화를 찾는 행위는 송화가 고향과 같은 근원적 존재이므로 일종의 회귀본능에 가깝다. 동호의 직업이 약재상인 것도 송화와 유봉의 소식을 알아내기 쉬운 직업이기 때문이다.

특징 및 의의 〈서편제〉는 임권택 감독 영화의 특징 중 하나인 '전통과 근대의 대립축'으로 전통적인 한국 음악과 근대의 서양 음악을 설정하여 우리 전통 소리가 쇠락해가는 것에 아쉬움을 드러내고 한국 소리의 우수성을 득음의 경지를 통해 설득하였다. 이처럼 임권택은 한국 전통 예술에의 관심을 영화로 수용하였으며 불교 영화 〈만다라(1981)〉, 전주 한지의 제작 과정과 장인을 담아낸 〈달빛 길어올리기(2011)〉, 한국 장례 의례를 다룬 〈화장(2015)〉도 연출하였다. 〈서편제〉는 1993년 단관 개봉으로 100만 관객을 동원하여 한국 영화 최다 흥행 기록을 수립하고, 영화를 통한 한국 음악과 한국 예술의 가능성을 보여주었다. 또한 1993년 대중상영화제에서 최우수 작품상과 감독상을 받았으며 한국영화평론가협회상에서 최우수 작품상과 감독상을 수상하여 작품성을 인정받았다. 〈서편제〉는 상하이 국제영화제에서 감독상과 여우주연상을 차지하였으며, 일본에 수출되는 좋은 성과를 거두기도 하는 등 '가장 한국적인 것이 가장 세계적인 것'이라는 인식을 불러일으킨 한류 작품이다.

키워드 판소리, 회상구조, 임권택, 한국전통예술, 백만 관객

참고자료 거장의 나무(문학산, 작가, 2021), 임권택이 임권택을 말한다2(정성일·이지은, 현문서가, 2003), 한국영화 100선(강성률 외, 한국영상자료원, 2013).

필자 문관규(文寬奎)

설

정의 음력 정월 초하룻날을 이르며, 한 해의 첫날의 의미를 지니는 우리나라 5대 명절 중 하나.

내용 한국의 설은 고려시대에 납일臘日과 함께 관원들에게 7일간 가장 긴 휴일을 줄 정도로 가장 중요한 명절이었다. 그러나 1896년(고종 33) 양력을 선택하면서부터 ‘신정’과 ‘구정’이라는 단어를 만들어냈다. 현재 설은 을미개혁(1895)으로 음력 대신 양력을 수용하여 음력설이 국가의 통제를 받았지만, 국민들은 양력을 ‘왜설’이라고 무시하고 음력설을 더욱 즐겼고 그 전통은 지금까지 지속되었다. 음력 정월 초하룻날을 원일元日·원단元旦·원정元正·원신元新·원조元朝·세수歲首·세초歲初·연두年頭·연수年首·연시年始 등 다양한 명칭으로 불렀으며, 대개 한 해의 첫날을 뜻하였다. 우리는 설을 ‘설날’이라고 흔히 부르는데, 설에는 ‘정월 초하루’라는 날의 개념이 포함되어 있다. 설날이라고 부르는 것은 ‘역전 앞’ ‘흰 백마’처럼 잘못 부르는 꼴이다. 그런데 설장고, 설소리의 설은 ‘으뜸’이라는 의미가 있어 설날이라는 단어가 틀린 것만은 아니라는 주장도 있다.

설에 가장 중요한 풍습은 웃어른께 드리는 세배와 아랫사람에게 하는 덕담 등이 있다. 세배를 할 때는 손을 포개 쥐어야 한다. 절을 할 때 두 손을 벌리는 행위는 잘못된 것이다. 왜냐하면 전쟁에서 항복의 의미로 머리를 땅에 대고 절을 하기 때문이다. 그리고 세배를 한 후 어른들의 덕담을 기다려야 한다. 하지만 요즘에는 세배를 한 사람이 ‘새해 복 많이 받으세요’ ‘건강하세요’라고 인사를 한다. 세배를 할 때 어린 사람이 어른에게 인사하는 것은 잘못이나, 말을 하지 않으면 뭔가 부족한 느낌이 든다. 또한 어른이 아랫사람에게 해주는 덕담도 완료형으로 해야 한다. 최남선의 『조선상식』 풍속편에는 새해 덕담은 과거형의 말을 통해 그렇게 이뤄지기를 기원하는 의미를 담고 있다고 한다. 가령, 시험을 치를 사람에게는 “올해 꼭 합격했다지” 사업을 하는 사람에게는 “올해는 더 많이 벌었다지” 라고 말해야 한다는 것이다. 세배를 하면 어른들이 세뱃돈을 준다. 세뱃돈을 받는 문화가 생긴 것은 채 100년이 되지 않는다. 세뱃



세배 | 세종 | 2015 | 국립민속박물관·김은진



세뱃돈 | 경남 남해 | 2012 | 국립민속박물관·김영광

돈의 문화에 대한 기록은 『해동죽지海東竹枝』(1925)에 “세배에 대한 답례로 돈을 줬다”에서 처음 등장한다. 어린 아이들은 한복 주머니에 세뱃돈을 넣어 보관하기도 하였다.

더불어 설에는 한 해의 풍년과 운수를 점복을 통해 알아보았다. 정월 초하루가 유모일, 곧 털 있는 십이지 동물의 날이면 그해에는 풍년이 들고 무모일이면 흉년이 든다고 여겼다. 유모일 가운데서도 소·토끼·호랑이 날이 좋은데, 이는 주술적인 사고에 따른 것으로 이때의 털을 곡식의 성장에 비유한 것이다. 그리고 설 첫새벽에 짐승의 울음소리를 듣고 그해의 신수를 점치는 행위를 청참이라고 한다. 까치 소리는 길조로 1년 동안 좋은 일이 있을 징조이고, 소가 우는 소리를 들으면 그해에 풍년이 든다. 새벽에 첫닭 울음소리가 10번이 넘어도 그



설



떡국 | 2013 | 국립민속박물관 · 김영광

설

해에 풍년이 든다. 까마귀와 쥐 소리는 흉조凶兆이자 흉년 징조로 해석하였다. 또 정초에 『토정비결土亭秘訣』이라는 책을 통해 한 해의 운수를 알아보았다.

또 다른 풍속으로는 선달그믐 일찍 잠을 자면 눈썹이 하얗게 센다고 믿었기 때문에 잠을 참으며 새날을 맞이하는 수세守歲 풍속이 있다. 잠을 참지 못하고 자는 아이들은 어른들이 몰래 눈썹에 쌀가루나 밀가루를 발라 놀려주는 것이다. 새해의 첫날인 설을 맞이하고자 하는 의미에서 생긴 풍습인데, 현재 새해의 첫날에 제야의 종소리를 듣기 위해 새벽 시간을 기다리고, 새해 일출을 보기 위해 동해로 가는 것은 새해 첫 기운을 얻고자 하는 것이다.

설의 대표 절식은 떡국이다. 떡국은 가래떡을 엇비슷하게 칼질해서 만든다. 그러나 과거에는 가래떡을 원형으로 동그랗게 만든 것으로 보인다. 『동국세시기東國歲時記』와 『열양세시기洙陽歲時記』에는 가래떡을 엽전처럼 얇팍하게 썰었다고 하며, 경주최씨慶州崔氏 백불암百弗庵 최흥원 종가에서도 가래떡을 태양 모습처럼 썬다. 양녕대군讓寧大君 재실과 사당 제사에도 둥근 떡국을 올린다. 새해 둥근 떡국을 올리거나 먹는 것은 해를 몸안에 맞이하고 엽전 모양의 떡국을 먹으면서 재물이 늘어나기를 바라는 것이다. 또한 떡국을 먹으면 나이 한 살 더 먹는다는 이야기가 바로 이 해를 닮은 가래떡 모양에서 비롯된 것이다. 현재도 경상남도 합천 일부 지역에서는 여전히 떡을 태양처럼 썰고 있지만, 대부분의 지역은 엇비슷하게 썬다. 칼질도 편하고 얇게 썰리고 익히기도 용이하기 때문이다. 제사 음식으로 올린 두껍고 둥글게

썬 떡국은 2시간이 지나도 무르지 않아 먹을 수 있지만, 엇비슷한 떡국은 시간이 지나면 부풀고 늘어붙어 먹을 수 없다. 양녕대군 봉사손에 의하면, “엽전처럼 두껍게 썬 떡국을 긴 시간 제사 이후에도 불지 않기 때문에 먹을 수 있다”고 한다. 떡국에는 쇠고기나 닭고기를 넣는데 원래는 꿩고기를 넣었다. 그러나 꿩고기가 구하기 어려워지자 손쉽게 구할 수 있는 닭고기를 넣게 되었는데 “꿩 대신 닭”이라는 속담은 이래서 시작되었다.

설에는 아침 일찍 차례茶禮를 지내고 성묘를 간다. 설 차례는 조상께 새해 인사를 드리는 것이다. 따라서 설과 추석 귀경길 교통이 혼잡해도 조상에 대한 예의를 갖추기 위해 고향으로 내려간다. 이처럼 차례는 혈연, 지연의 사회 연결망을 확인하고 강화하는 것으로 이해한다.

특징 및 의의 유엔(UN)이 2023년 12월 22일 78차 총회에서 ‘음력설’을 ‘선택 휴일floating holiday’로 지정하는 결의안을 만장일치로 채택하였다. 당시 유엔 주재 중국 다이빙 부대사는 대표부 홈페이지를 통해 “이번 결정은 중국 문화의 영향력을 반영한 것”이라고 주장했다. 그러나 이번 유엔의 음력설 영문 표기는 ‘Lunar New Year(음력설)’라고 표기하고, ‘Chinese New Year(중국설)’라고 하지 않았다. 이것은 중국을 빼더라도 음력설을 쇠는 세계 사람들이 2억 명이 넘는다는 사실을 인정한 것이다. 유엔은 중국어로 게시한 성명에서 “음력설의 유엔 휴일 지정 여부는 오랜 기간 우리 중국 직원들의 관심사였다”며 “일부 중국 직원들은 다른 아시아 국가들의 지지를 얻고자 ‘중국설Chinese New Year’ 대신 ‘음력설Lunar New Year’이라는 명칭 사용을 제안하기도 했다”고 밝혔다.

2022년만 하더라도 음력설의 영문 표기에 대해 한국, 중국 모두 민감하였다. 2022년 1월 20일, 영국박물관이 한국 설날 관련 행사를 홍보하면서 트위터에 ‘Korean Lunar New Year(한국 음력설)’이라고 적은 것을 두고 중국 누리꾼들이 음력설이 자신들의 국가에서 기원한 것이기에 다른 나라의 설도 영어로 표기할 땐 ‘Chinese New Year(중국설)’이라고 써야 한다며 반발하였다. 이런 반발이 쇠도하자 영국박물관은 트위터의 글을 내렸다.

음력설을 쇠지 않는 국가에서 중국에서 이주한 화교들이 설을 쇠는 경우에는 ‘Chinese New Year’이라고 할

수 있지만, 음력설을 국민 모두 쇠는 한국과 베트남에서 그 표현을 쓰기는 어색하다. 만약 한국의 화교들이 그들의 음력설을 원한다고 한다면 오해한 일부 한국인들은 중국 음력설이라고 표기할 것이다.

오늘날 설은 고향에서 가족들과 함께 시간을 보내는 전통적인 분위기가 아닌, 개인적으로 여행·휴식을 보내는 시간이라는 의미로 바뀌어가고 있다. 고향 대신 여행을 선택하는 경우가 많아졌으며, 특히 코로나19가 끝난 후 가까운 일본·중국·동남아시아행 항공권이 이른 기간에 매진되었다. 또한 고향에 있는 부모가 자녀들이 있는 도시에서 명절을 보내는 '역귀성' 현상이 이미 오래되었고, 명절증후군을 유발하는 주된 원인이었던 명절 음식도 간소화되어 가고 있다. 설이나 추석 인사도 찾아가는 대신 통신 매체를 이용하는 간편한 방식으로 대체되고 있다. 이처럼 명절 변화의 가장 주된 원인은 전체 가구의 26%를 차지하는 1인 가구의 증대로 꼽는다.

이런 시대 상황을 반영하듯 국가유산청은 2023년 12월 18일 '설과 대보름' '한식' '단오' '추석' '동지' 등 한국의 5대 명절을 국가무형유산으로 지정하였다. 시대가 바뀌면 문화나 풍속도 바뀔 수밖에 없지만 명절이 갖는 의미를 지키고 그와 관련한 풍속·놀이·음식 등을 이어가기 위해서 국가무형유산으로 지정이 필요하다고 본 것이다. 이를 통해 개인화가 가속화되는 오늘날 가족과 지역공동체의 가치를 회복하고, 명절의 가치를 널리 확산하는 데 기여할 것으로 보았다.

키워드 구정, 신정, 세배, 세뱃돈, 떡국

참고자료 京都雜志, 東國歲時記, 한국민속과 오늘의 문화(임재해, 지식산업사, 1994), 한국의 세시풍속(장주근, 형설출판사, 1989), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 정연학(鄭然鶴)

설렁탕

정의 소의 여러 부위를 뼈와 함께 넣고 오랜 시간 푹 끓인 국.

내용 설렁탕은 사골·도가니·양지머리 또는 사태를 넣

은 다음 우설(牛舌·혀과·지라·창자 등과 잡육을 뼈째 모두 한 솥에 넣고 푹 삶아서 우려 낸 국물음식이다. 설렁탕에는 곰탕보다 뼈가 많이 들어가서 국물이 뽀얗다. 설렁탕은 조리 때 간을 하지 않고 먹을 때 식성에 따라 소금, 후춧가루, 다진 파 등을 넣어 간을 맞추어 먹는다. 고기는 편육으로 만들어 놓고, 뚝배기에 밥을 담아 끓는 육수를 부은 다음 고기를 얹는다. 깍두기, 김치를 곁들여 먹는다. 깍두기 국물을 설렁탕에 넣어 간을 맞추어 먹기도 한다.

곰탕이나 설렁탕은 집에서 적은 양을 끓여서는 제맛이 안 난다. 구색 맞추어 고기 부위를 고르기도 어렵고, 큰 솥에 많은 양을 오랜 시간 푹 끓여야 제맛이 나기 때문이다. 개화기에는 설렁탕 전문집이 여러 군데 있었다고 한다. 1929년 12월 1일 『별건곤(別乾坤)』에 '우이생(牛耳生)'이란 필명을 쓰는 사람이 '팔세 못할 경성 설렁탕, 진품·명품·천하명식 팔도명식물 예찬'이란 제목으로 쓴 기사에 설렁탕이 서울의 명물이 될 수가 있으며, 따라서 조선의 명물이 될 수 있다고 하였다. 이 글을 통해 이미 근대 도시의 면모를 갖춘 1920년대 서울에서 설렁탕이 상당한 인기를 누렸음을 알 수 있다. 서울에는 한때 이름난 설렁탕집이 여러 곳 있었으나 지금까지 남아 있는 곳은 화신백화점(현 종로타워) 뒤에 위치한 이문설렁탕집이다. 손님이 오면 바로 앞에서 찬밥을 담은 뚝배기에 국물을 부어 토렴하고, 그 위에 국수 한 사리와 얇게 썬 편육 조각을 손으로 집어 얹은 뒤 다시 끓는 국물을 부어 말아 준다. 손님은 상 위에 놓인 소금과 고춧가루, 후춧가루, 파를 적당히 넣어 먹는다.



설렁탕 | 한식진흥원

특징 및 의의 최근에는 설령탕과 곰탕의 구분이 점점 없어지고 있다. 그러나 사용하는 고기 부위와 간을 맞추는 방법에 차이가 있다. 설령탕은 뼈로 육수를 내고 보통 국물이 불투명하고 뽀얗다. 곰탕은 고기로 육수를 내며 국물이 투명하고 맑다.

키워드 국, 곰탕, 사골, 소고기

참고자료 3대가 쓴 한국의 전통음식(황혜성 외, 교문사, 2010), 식탁 위의 한국사(주영하, 휴머니스트, 2013), 우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지1(한복진, 현암사, 1998), 한국식품사회사(이성우, 교문사, 1984).

필자 김귀영(金貴榮)



성주



정의 집을 지키는 신.

내용 성주城主는 집을 관장하는 최고의 신이다. 한국의 가신은 위계가 없지만 그래도 성주를 가장 높은 신으로 여긴다. 음력 10월 상달에 가신들에게 고사를 지낼 때 가장 큰 시루를 올리고, 제의도 제일 먼저 시작한다. 전라도 지역에서는 설과 추석에 차례상 보다 성주상을 먼저 차릴 정도로 성주를 위한다. 그리고 새로 집을 짓거나 이사를 해도 마루에 거처하는 성주를 위해 성주풀이를 하고, 고사도 지낸다.

성주는 집을 짓거나 이사를 할 때 새로운 주인(대주)이 맞이한다. 성주를 처음 모실 때는 대주와의 ‘운을 맞춘다’고 해서 대주의 생기복덕을 살핀다. 만약 대주의 생기복덕이 성주를 맞이할 상황이 아니면 다른 사람의 이름을 빌려 성주를 맞이하고, 대주는 그 사람으로부터 집을 매매하는 형식을 빌린다. 성주는 어느 해나 맞이할 수 있는 것이 아니고, 7자가 들어가는 해에 맞이한다.

이능화는 ‘성주반이’ 풍속이 지역에 따라 다르다고 하였다. 서울에서는 백지에 동전을 싸고 접어서 청수를 뿌려 안방 문 위에 붙인 다음 쌀을 뿌리고, 충청도는 서울과 풍속은 같으나 상량 중간에 붙이고, 평안도와 함경도는 쌀을 단지에 담아 상량에 안치한다고 설명하였다. 이와 같은 풍속은 현재도 볼 수 있으며, 경기도 일부지



종이성주 | 인천 | 2006 | 정연학



성주독 | 전남 여수 | 1984 | 국립민속박물관

역에서는 한지 세 가닥을 길게 늘어뜨리거나 형짚을 상량에 걸어두기도 한다. 심지어 강화도에서는 성주 천을 걸기위해 안방 입구 한쪽에 성주 기둥을 설치하였다. 성주독은 전라도와 경상도 지역에서 보이는데, 두 지역 모두 성주독을 마루의 대들보 아래에 둔다.

오늘날에도 아파트로 주택의 모습이 바뀌어가고 있지만 여전히 많은 사람들이 이사한 집의 거실에서 시루떡을 올리고, 그 떡을 떼어내서 주거 공간에 머물고 있는 가신들에게 바친다. 아파트에서 거실은 성주가 머물고 있는 공간이다.

웹툰 <신과함께(2010)>에서 가정에서 대표적인 신 ‘성주’ ‘조왕’ ‘측신’을 다루었다. 재개발로 집이 사라질 위기에 처한 동현이네 안방 성주단지에 지내는 성주는

현신하여 인간의 모습으로 다른 신들과 함께 철거를 막기 위해 노력한다. 그중 성주는 신들 중 우두머리 격으로 존재한다. 그러나 성주단지가 깨지면서 결국 소멸하게 되었다. 성주신의 소멸은 결국 동현이의 가정이 해체될 것임을 암시하는 것이며, 현대사회에서 전통적인 가정신앙의 붕괴를 상징한다고 해석할 수 있다. 〈신과함께〉의 성주는 전라도의 성주를 근간으로 한 것으로 보인다. 웹툰 〈신과함께〉는 〈신과함께-인과 연(2018)〉으로 영화화 되기도 하였다.

특징 및 의의 성주는 집을 관장하는 신이자 가신 중 최고의 신으로 섬기었다. 집안의 구성원과 재물을 보호하는 존재이며, ‘대주는 성주를 믿고, 성주는 대주를 믿는다’라는 말도 있다. 성주받이 풍속은 약해졌지만, 아파트 등 현대식 건물로 새로 이사를 간 경우 거실에서 시루떡을 올리는 것은 바로 성주에게 신고식을 하는 셈이다.

키워드 성주받이, 성주가동, 성주독

참고자료 성주신앙의 지역별 양상과 그 의의(임승범, 지방사와 지방문화12-2, 역사문화학회, 2009), 한국민속신앙사전-가정신앙(국립민속박물관, 2011), 한중 가신 신앙의 비교(정연학, 비교민속학35, 비교민속학회, 2008).

필자 정연학(鄭然鶴)

소녀시대

정의 2007년에 결성된 한국의 여성 8인조 그룹.

내용 소녀시대는 태연, 써니, 티파니, 효연, 유리, 수영, 윤아, 서현 여덟 명으로 이루어진 여성 그룹으로, 연예 기획사 SM엔터테인먼트(이하 ‘SM’) 소속으로 데뷔하였다. 소녀시대는 데뷔 당시 멤버 제시카를 포함한 9인조였으며 2014년까지 함께 활동하였다. 그러나 제시카가 개인 사정으로 2014년 9월 그룹에서 탈퇴하였고, 소녀시대는 8인조로 재편되었다. 그룹명 ‘소녀시대’는 ‘소녀들이 세상을 평정할 시대가 왔다’는 의미를 담고 있는 것으로 알려져 있으며, 해외팬들 사이에서는 ‘Girl’s Generation’이나 소녀시대의 머리글자인 ‘SNSD’로 불린다.

소녀시대는 2007년 7월 싱글 “다시 만난 세계”로 데뷔하였다. “다시 만난 세계”는 발매 당시에는 크게 성공하지 못했으나, 소녀시대의 글로벌한 성공 이후 뒤늦게 주목을 받으며 오랜 시간 꾸준히 사랑받고 있다.

소녀시대가 K-팝을 대표하는 여성 그룹으로 떠오른 것은 2009년 첫 번째 미니앨범 “Gee”의 성공부터이다. 이 곡은 국내 음원 순위 및 방송 순위에서 오랜 기간 1위를 차지하고 다양한 연말 음악 시상식에서 ‘올해의 노래’ 부문을 석권하며 2000년대 한국 대중음악을 대표하는 노래가 되었다. 또한, 음악뿐만 아니라 이들이 무대에서 선보였던 안무, 형형색색의 스키니진, 흰 티셔츠에 청바지를 같이 입는 패션 등 음악 외적인 요소까지 모두 화제가 되었다. 이후 발매한 “소원을 말해봐Genie(2009)” “Oh!(2010)” “훗Hoot(2010)” 등이 잇달아 성공하며 소녀시대는 K-팝 2세대 최고의 여성 그룹의 자리에 올랐다.

국내에서의 인기를 바탕으로 소녀시대는 해외 시장 진입을 시도하였고, 결과는 성공적이었다. 소녀시대는 2010년부터 일본에서 다수의 일본어 곡과 앨범을 발매하며 적극적으로 현지화를 시도함과 동시에, 미국 시장 진입을 위해 2011년 미국의 유명 프로듀서 테디 라일리 Teddy Riley가 만든 “The Boys”를 한국어와 영어 두 가지 버전으로 발매하였다. 이후 미국의 대형 음반사인 인터스코프 레코드Interscope Records와 계약을 맺고 정식으로 미국 시장 진입을 타진하였고, 2012년 1월에는 한국 가수로는 최초로 미국 지상파 CBS의 유명 토크쇼 〈데이비드 레터먼 쇼David Letterman Show〉에 출연하기도 했다. 이는



소녀시대 미니 1집 앨범 Gee | 2009 | SM엔터테인먼트

싸이의 “강남스타일(2012)”의 미국 히트보다도 몇 개월 앞선 것이다. 2013년에는 이들의 정규 4집 앨범의 타이틀곡 “I Got A BOY(2013)”가 유튜브 뮤직 어워드에서 ‘올해의 뮤직비디오’ 상을 받으며 해외 시장에서의 인기를 증명하였고, 이후 각종 국내외 매체에서 다양한 상을 차지하며 명실공히 한국 대중음악을 대표하는 여성 그룹으로 인정받았다.

특징 및 의의 소녀시대는 한국 최고의 여성 그룹으로서 다수의 히트곡을 배출하는 등 남성 그룹 빅뱅과 더불어 K-팝의 영역을 동아시아에서 전 세계로 확장한 선구자로 여겨진다. 특히 세계 대중음악 산업의 중심인 미국에서 소녀시대는 K-팝을 대표하는 그룹으로 음악 팬과 전문가 모두에게 높은 평가를 받았다. 소녀시대의 적극적인 미국 시장 진입 시도와 성공은 다른 K-팝 기획사에도 영감을 주었고, 이후 방탄소년단^{BTS}과 블랙핑크 등이 전 세계적인 인기 그룹으로 자리하는 밑거름이 되었다.

또한, 소녀시대는 단순한 인기 가수를 넘어 한 시대를 대표하는 하나의 문화 현상으로 여겨질 정도로 큰 영향력을 갖고 있다. ‘인기 가수’ ‘미녀 가수’를 상징하는 대명사가 되었으며, 30~40대 남성 팬을 일컫는 ‘삼촌 팬’이라는 신조어를 만들어낼 정도로 남녀노소를 불문하고 대중적인 인기를 누렸다.

키워드 아이돌, SM엔터테인먼트, K-팝, 한류

참고자료 유튜브와 소녀시대 팬덤(심두보·노광우, 한국콘텐츠학회논문지12-1, 한국콘텐츠학회, 2012), 태국 물대포 그리고 소녀시대(오마이뉴스, 2022.8.30.), KBS수요기획 소녀시대와 삼촌부대(연합뉴스, 2009.12.15.).

필자 이규탁(李奎卓)

소떡소떡

정의 꼬치에 소시지와 가래떡을 번갈아 가며 꽂아 불에 구운 뒤 양념을 묻힌 음식.

내용 소떡소떡은 소시지와 가래떡을 꼬치에 번갈아 꽂아 불에 구운 음식이다. 양념치킨 소스와 유사한 칠리소스를 주로 발라 먹는 길거리음식이자 한국인이 즐겨

소비하는 간식이다. 개인의 기호에 따라 케첩, 머스터드 소스, 파슬리 가루 등을 뿌려 먹는다. 소시지의 ‘소’자와 가래떡의 ‘떡’자를 사용해서 이름 붙였는데, 소시지와 가래떡이 번갈아 꽂힌 모양을 직관적으로 표현하였다.

한국의 길거리음식에는 떡꼬치, 닭꼬치, 회오리감자, 핫도그, 핫바와 같이 꼬치에 꽂아 들고 먹는 음식이 많다. 과거에는 포장마차에서 참새를 꼬치에 꽂아 구워 팔았고, 최근에는 과일을 꼬치에 꽂아 설탕 코팅을 한 당후루가 있다. 꼬치를 활용한 방식은 한국인들에게 생소한 방법은 아니어서 소떡소떡이 낯선 음식으로 받아들여지지는 않았다.

2018년 MBC 예능 프로그램에 유명 연예인이 경부고속도로 안성휴게소에서 판매하는 소떡소떡을 맛있게 먹는 모습이 나와 사람들의 이목을 끌었다. 그 연예인은 소시지와 떡을 따로 먹는 게 아니라 한입에 같이 먹는 게 핵심이라고 소개하였다. 이 소떡소떡 ‘먹방’을 계기로 판매량이 상승하였고, 고속도로 휴게소뿐 아니라, 동네 분식집, 포장마차, PC방 등에서 판매하면서 손쉽게 찾을 수 있는 한국의 대표적인 길거리음식으로 급부상하였다.

역사를 명확하게 알기 어려운 다른 길거리음식과 달리 소떡소떡은 한 식품 제조회사가 2010년에 출시하였다. 휴게소와 노점을 중심으로 납품하였고, ‘소떡소떡’이라는 이름으로 상표명을 등록하였다. 사람들에게 의해 이름이 만들어지고 입을 통해 널리 퍼지면서 정착되는 길거리음식의 명칭과는 달리 상품명이 그대로 음식을 상징하게 되었다. 다양한 종류의 꼬치구이는 1960년대부터 노점을 중심으로 판매되었지만, 소떡소떡의 시작은 최근의 일이다.



소떡소떡 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

짧은 역사에 비해 소떡소떡은 해외에서도 잘 알려진 'K-스트리트푸드'이다. 한류 콘텐츠가 인기를 끌고 있는 해외를 중심으로 소떡소떡 먹방이 전파를 타면서 외국인들의 호기심이 커졌다. 이에 태국의 편의점에서는 2020년 소떡소떡을 출시하여 판매하고 있다. 여기에 K-팝 아이돌들이 개인 방송이나 SNS(사회관계망서비스)를 통해 자주 소개하며 그 인기는 더욱 확대되고 있다.

2024년 외국인 관광객을 대상으로 K-팝과 K-드라마, K-푸드 등의 명소를 방문하고 기존에 없던 특별한 체험을 할 수 있도록 새로운 관광 상품이 기획되었다. 이 관광 프로그램 가운데, 방탄소년단^{BTS}은 여행 중 한국의 휴게소에서 꼭 먹어보아야 할 음식으로 소떡소떡을 추천해 외국인들의 관심은 더욱 증폭되고 있다. 소떡소떡의 역사는 짧지만, 한류에 힘입어 한국을 대표하는 길거리음식으로 빠르게 자리 잡았다.

키워드 길거리음식, 간식, 휴게소 간식, 꼬치, 떡꼬치

참고자료 BTS·내남걸 촬영지를 관광명소로 K-콘텐츠 방한상품 나온다(연합뉴스, 2024.4.21.), 한국국제문화교류진흥원(kofice.or.kr), 전지적 참견 시점(MBC, 2018~).

필자 강세미(姜世美)



소맥

정의 소주와 맥주의 첫 글자를 따서 만든 준말로, 소주와 맥주를 일정한 비율로 섞어 마시는 술.

내용 소맥은 소주와 맥주를 섞어 마시는 술로, 주로 희석식 소주와 한국식 라거 맥주 브랜드를 사용한다. 알코올 도수가 높은 술을 작은 잔에 담아 알코올 도수가 낮은 큰 잔의 술에 섞는 폭탄주 각테일의 일종이다. 소맥은 1980년대 언론이 통폐합되던 시기 언론인들이 만들었다고 하는 설이 있으나 출처가 확실하지 않다. 위스키 등의 도수가 높은 양주를 맥주와 섞어 마시는 일은 흔했으므로, 비싼 양주를 값싼 소주로 대신했을 가능성이 크며 직장인들 사이에서 유행되었을 것으로 추정된다. '소맥'이라는 용어는 2000년대 이후 대중화되었다.

소맥은 여러 조합으로 만들어져 왔고, 음주자들



소맥 | 2022 | 국립민속박물관

은 조합을 찾는 데서 즐거움을 찾았다. 이는 주류업체의 마케팅 문구로도 이어졌다. 국순당의 백세주를 소주와 섞은 '오십세주', 소주·맥주·콜라를 섞은 '고진감래주', 소주·백세주·산사춘·맥주를 섞은 '소백산맥'이 2000~2010년대 유행하였다. 2010년대 후반에는 제품명을 합친 '카스처럼' '테슬라' '테진아' 등의 언어유희를 동반한 소맥이 인기를 끌었다.

또, 소맥은 술자리에서 흥을 돋우는 여러 기술을 동반한다. 소맥의 비율을 잘 맞추는 사람에게 술을 만드는 권한을 부여한다. 가장 맛있는 소맥의 비율을 맞추기 위해 숟가락이나 젓가락과 같은 식기를 사용하거나 손이나 팔의 회전력을 이용하기도 한다. 여러 업체에서는 음식점이나 개인이 사용할 수 있는 소맥용 술잔이나 소맥 제조기도 판매하고 있다.

애주가로 잘 알려진 가수 싸이는 소맥 만드는 방법을 SNS(사회관계망서비스)에 게시하고, 미국 진출 시 미국 연예인들에게 전파하기도 하였다. 그는 뮤직비디오에 소맥을 만들고 술을 마시는 장면을 여러 번 넣기도 했다. 또, 싸이는 2013년 주류업체 하이트진로의 모델이 되었으며, 당시 하이트진로는 홍보 목적으로 소맥 자 격



소맥



소맥자격증

증을 일시적으로 발급하기도 하였다.

특징 및 의의 소맥은 한국의 음주문화를 상징하는 동시에 한국에서 제조한 희석식 소주와 라거 맥주를 섞었다는 점에서 가장 한국적인 폭탄주 칵테일로 여겨진다. 한국인들은 사회적 관계를 원활하게 하고 스트레스를 풀기 위해 음주를 즐긴다. 소맥은 도수가 높으면서도 목 넘김이 소주보다 가벼우며, 소주나 맥주를 그대로 마시는 것보다 더 분위기를 돋운다는 점에서 술자리에서 사랑받았다. 외국에서는 ‘Somack(소맥)’ ‘Soju bomb(소주 밤)’ 등으로 부른다.

키워드 소주, 음주문화, 포장마차, 폭탄주

참고자료 한국인의 음주문화(최원기, 사회와 역사66, 한국사회학회, 2004), 국민 폭탄주 소맥의 원조 1980년대 통폐합주라는데(한국경제, 2021.4.15.), 만물상(조선일보, 1992.2.10.), 이모님 테슬라 테진아 주세요(머니투데이, 2019.12.26.).

필자 라연재(羅然載)



정의 곡류나 고구마류를 발효시켜 증류하거나 에탄올을 희석하여 향료, 감미료 등을 첨가한 방식의 술.

내용 한국의 소주燒酒는 증류주인 증류소주와 증류하지 않고 에탄올을 희석해 향료와 감미료를 첨가한 희석식 소주 두 가지로 크게 나뉜다. 전통소주인 증류소주는 주원료에 따라 나뉘고 쌀소주, 보리소주, 밀소주, 수수소주 등이 있다. 증류소주를 발효하는 도구로 소줏고리라는 증류기가 있다. 증류소주는 증류기에 붙은 물방울이 이슬 같아 노주露酒, 땀 같다고 하여 한주汗酒, 불로 끓인다고 하여 화주火酒, 색깔이 희다고 해서 백주白酒로도 부른다. 몽골제국이 세를 확장하고 고려시대 몽골의 지배를 받으며 충렬왕 무렵 전파된 것으로 추정된다. 지역에서 유명한 전통식 소주로는 개성소주, 안동소주, 진도홍주, 제주도 고소리술, 법성포 소주가 있다.

희석식 소주를 만드는 법은 다음과 같다. 먼저 당밀, 사탕수수, 옥수수 등의 전분을 속성으로 당화하고 배양효모를 이용하여 발효시킨 양조주를 연속식 증류기로 증류하여 일체의 불순물 없이 알코올 도수가 85%인 순수한 주정酒精을 얻는다. 주정에 증류수를 섞어 20~35%로 희석한다. 이렇게 희석한 술에 감미료, 구연산 및 기타 향신료 등을 첨가하여 희석식 소주 제품을 제조한다.

희석식 소주는 식민지 시기부터 산업화되었다. 1919년 평양에서 희석식 기계소주공장이 설립되어 한



①



②



③



④

① 금복주 소주병 | 가로7 세로29 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속055535

② 선양 소주병 | 가로6 세로21 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속055536

③ 경월 소주병 | 가로6 세로21 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속062915

④ 보배 소주병 | 가로10 세로40 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속055544



소주 마시는 사람들 | 2024 | 국립민속박물관

국내 주정 산업이 시작되었다. 공장에서는 전통식 소줏고리 대신 양조용 시루, 냉각관, 분말형 누룩을 사용하였다. 광복 이후에도 1964년까지 증류소주와 희석식 소주가 동시에 생산되었다. 그러나 1965년 개정된 양곡 정책으로 곡물로 술을 빚는 일이 제한되었다. 1973년부터 1990년까지 증류소주 생산이 중단되었으나, 1990년부터 전통민속주 보존 차원에서 증류소주가 부활하였다. 그리고 희석식 소주 회사는 통폐합 과정을 겪었다. 현재는 폐지되었지만 1973년 국세청에서는 관리의 효율성을 위해 주류 제조 통폐합 정책을 실시해 소주 제조장을 68개에서 26개로 통폐합하였다. 1974년 1도도 1사社 원칙을 통해 15개 업체가 남았다.

희석식 소주는 주로 도수가 20도가량 되었으나 부드럽고 순한 맛을 선호하는 소비자가 늘며 10도대의 소주 제품도 출시되었다. 또, 과일향 등을 첨가한 소주가 ‘과일소주’라는 이름으로 인기를 끌었다. 원래 2000년대 초 주점에서는 과일을 직접 갈아 넣는 칵테일 소주가 있었다. 그러나 2015년 롯데주류가 유자 농축액과 유자향을 첨가한 소주 베이스 칵테일인 ‘순하리’를 출시하며 가향한 과일소주가 본격적으로 주목받았다. 그러자 다른 주류 회사에서도 레몬, 사과, 딸기, 복숭아, 자몽 등 과즙과 과일향을 넣은 과일소주는 물론 젊은층을 겨냥

하여 요구르트·민트초코·아이스크림 맛 등의 독특한 맛을 낸 가향 소주를 여러 종류 출시하였다. 2020년에는 할랄소주도 출시되어 인도네시아 등에서 한국식 소주가 판매되었다.

일본에는 1990년대 말부터 한국 희석식 소주 열풍이 불었다. 1990년대 초 불경기 때 소주는 이국적이면서도 상대적으로 저렴해 쉽게 구할 수 있어 일본인들에게 사랑받았다. 이에 경월, 진로 등의 회사는 부드럽고 순한 맛을 홍보하고 병 디자인을 고급화하는 방식으로 소주를 판매하였다.

1990년대 후반부터는 한국계 이민자를 위한 소주 제품이 해외로 수출되었다. 이후 해외에서 소주에 대한 대외적인 인지도가 늘었다. 2008년 소주는 메리엄 웹스터 사전에 ‘soju’로 등재되었다. 메리엄 웹스터 사전은 소주를 한국식 보드카라고 설명하였다. 애주가인 싸이도 해외에 소주를 알리는 데 공헌하였다. 싸이는 노래 “강남스타일(2012)”을 출시하고 서울시청 앞에서 소주 한 병을 한 번에 들이키는 퍼포먼스로 화제를 일으키기도 했다.

전통주 열풍이 불면서 희석식 소주가 아닌 전통식 증류소주도 새롭게 주목받고 있다. 특히 2016년 뉴욕 New York 브루클린Brooklyn에서 미국인이 증류소주를 제조하는 양조장을 열며 큰 관심을 받았다. 또한 2022년 전 아이돌이자 래퍼인 박재범도 증류소주 브랜드를 출시하였다. 소주를 빚는 소규모 양조장이 국내만이 아니라 해외에서 점차 자리를 잡고 있다.

특징 및 의의 한국에서 소주는 명실상부한 국민 술로 사랑받고 있다. 또, 한국에서 가장 많이 수출하는 한국 술은 희석식 소주다. 소주는 한국의 안주와도 잘 어울리며, 다른 술과 비교해 달콤하지만 목 넘김이 좋다는 장점을 갖고 있다. 해외에서 주류를 판매하는 한국 음식점의 경우 맥주는 현지 브랜드를 사용하더라도 소주는 반드시 한국 브랜드를 사용한다. 원래 소주는 해외 이주민을 위해 수출되었으나, 한류 열풍으로 인해 수출 시장이 넓어졌다. 이후 일본 사케, 중국 고량주, 러시아 보드카 등과 마찬가지로 소주는 한국의 술로 대중에게 인식되고 있다. 또, 특유의 초록색 병이 소주병으로 인식되는 데 한 몫을 하기도 했다. 2009년 환경보호와 비용 절감을 목



적으로 소주업계에서 초록색 병의 규격을 공용화하였다. 그리고 한국 드라마, 한국 영화, 아이돌의 자체 콘텐츠에서 빈번하게 등장해 한국에 관심이 많은 해외 사람의 눈길을 끌었다.

도수가 높은 증류주라는 점에서 소주는 칵테일로도 폭넓게 활용된다. 소주 밤soju bomb으로 불리는 소맥이나 과일소주가 대표적인 예시다. 또, 전통식 증류소주는 프리미엄 소주로 유명해지며 각국의 전통주를 활용해 칵테일을 만드는 바텐더들에게 많은 관심을 받았다. 한 주류업체가 2024년에 소주를 수출하고 있는 국가는 86개국이다. 또, 동남아시아의 수요를 맞추기 위해 2024년 베트남 산업단지에 소주 제조공장 설립을 계획해 추진 중이다.

키워드 소맥, 포장마차, 음주문화

참고자료 소주의 세계사(박현희, 서울대학교출판문화원, 2023), 한국 소주의 어제와 오늘(허시명, 한국어와 문화3, 숙명여자대학교 한국어문화연구소, 2008), 그린소주 일수출 2천만불 넘어서(매일경제, 1997.3.20.), 왜 소주병은 녹색 맥주병은 갈색일까(한국경제, 2018.1.15.), K 소주 인기 작년 수출액 10년 만에 1억달러 돌파(연합뉴스, 2024.2.10.), World's 50 Best Bars Are Finding Success With Korean Soju(Bloomberg, 2024.3.6.).

필자 라연재(羅然載)



속옷

정의 겹옷 안에 입는 옷.

내용 겨울에는 추위를 막기 위해 겹옷 안에 겹쳐 입고 여름에 땀받이용으로 착용한 속옷은 경제적이고 위생적인 무명으로 만들었으며, 개화기 이후에는 면을 주로 사용했다. 속옷의 또 다른 용도는 겹옷의 맵시를 살리기 위한 것인데, 주로 치마 아래에 입는 여자의 속바지가 여기에 해당한다. 속바지를 지을 때는 무명을 비롯해 명주, 숙고사, 모시와 노방, 삼베 등 다양한 옷감을 사용했다. 치마 바로 아래에 입는 것일수록 명주나 비단, 향라 등의 고급 옷감으로 전체를 만들거나 바짓단에서부터 무릎까지 넓게 단을 덧대었다.

여자의 속옷인 허리띠는 조선 후기에 짧아진 저고리와 허리에 입는 치마 사이에 드러나는 가슴과 속살을 가리기 위해 사용했다. 허리띠를 만들 때는 솜을 넣어 누비

거나 무명을 겹 또는 홀으로 꿰매고 양쪽에 끈을 달아 치마를 입은 후 가슴께에 둘러 묶었다. 허리띠를 두른 후에 상의^{上衣}는 속적삼과 속저고리, 저고리의 순서로 입었다.

여자의 속옷 하의는 다양한 형태의 바지로 이루어져 있으며, 바지 전체 혹은 일부를 누비거나 홀로 짓는 등 계절에 따른 차이도 있었다. 이렇게 다양한 재질의 속바지를 여러 겹 입음으로써 조선 후기 향아리 모양의 실루엣이 형성되었다. 개화기 이후 여자의 속옷은 조선옷 개량 움직임에 따라 한층 간소화되었다. 바지를 여러 개를 겹쳐 입는 대신 반바지 형태의 허벅지까지 덮는 속옷이나 긴 속바지를 착용했다. 속치마 역시 얇고 가벼운 인조견이나 면으로 만들었으며, 여기에 어깨허리를 달아 개량하였다.

남자의 속옷은 종류가 다양하지 않아 바지(또는 고의)와 적삼, 속저고리 정도였다. 개화기 이후 근대화의 영향으로 양복을 수용하면서 속옷 하의는 일본식 사투마다^{さつままだ}나 서양식 짧은 사각형 팬티로 일원화되었다. 일상복으로 셔츠를 입는 남자들이 늘어남에 따라 속옷 상의 역시 소매 없는 러닝셔츠와 목선이 둥근 반소매 셔츠로 바뀌었다.

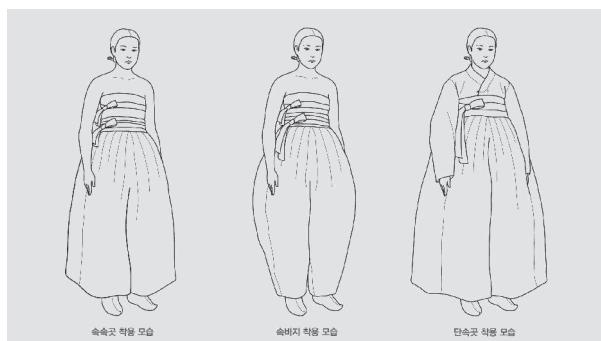
특징 및 의의 조선시대 여자들은 다양한 재질의 여러 겹 속



속적삼 | 화장55 등길이37 폭44 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속034598



속속곳 | 허리둘레82 길이80 말기너비12 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속042759



속옷 입는 방법 | 2012 | 국립고궁박물관

바지를 겹쳐 입었는데, 모두 말기를 묶어 여미는 방식이었다. 말기는 바지의 개수와 상관없이 가슴께에 둘러 감아 고정했다. 1900년대 초반부터 조선 여자들의 발육을 저해하고 건강을 해치는 요인으로 지목되었다. 이를 개선하기 위해 여학교에서는 조끼 모양의 어깨허리를 단 속치마를 만들어 입도록 하였다.

서양식 블라우스와 치마 등을 착용하는 신여성이 늘어남에 따라 여성 잡지와 신문에 서양식 속치마인 슬립 slip과 개량형 속바지 제작법이 소개되었다. 비슷한 시기, 아동의 일상복과 통학복이 양복으로 전환되면서 그에 맞춰 속옷을 개량하려는 움직임이 나타났다. 1920년대에는 아동용 속옷으로 상하의를 하나로 연결한 서양식 콤비네이션combination과 짧은 바지 블루머bloomers 제작법을 가르치기도 하였다.

키워드 속바지, 속적삼, 속저고리

참고자료 근대적 복식 유행의 출현과 사회적 수용(조희진, 고려대학교 박사학위논문, 2009), 식민지 시기 생활개선 논의와 의생활강습회의 역할(조희진, 민속학연구34, 국립민속박물관, 2014), 한국복식사연구(유희경, 이화여자대학교출판부, 1975).

필자 조희진(趙熙眞)



손맛

정의 손으로 만드는 솜씨에서 우러나오는 맛.

내용 손맛은 대표적으로 음식을 만들 때 손으로 이루는

솜씨에서 우러나오는 맛이다. “그 사람의 손맛이 좋다” “그 집의 손맛은 특출하다”의 문장에서 손맛은 대개 그 사람의 요리 솜씨가 훌륭하다는 말과 동일하다.

한식은 ‘비빔’ ‘무침’같이 갖은 양념의 혼합과 융합으로 맛을 내기 때문에 특히 손맛이 음식 맛의 결정체가 되기도 한다. 밥이라든가 무침을 비빔 때, 손의 온도로 인해 양념이 좀 더 잘 밴다는 이야기도 손맛과 관련이 있다. 요리를 하는데 손이 특별하게 맛을 낸다는 것은 주로 무침 요리같이 손으로 식재료를 주물러야 하는 경우이다. 어느 정도의 힘을 가해야 하는지, 강도나 빈도, 악력握力을 경험에 의해 어떻게 적절히 배합했을 때 최고의 맛을 내는지 안다는 것이다.

과학적인 계량을 중시하는 서양 문화권의 사람들은 손맛의 개념을 이해하기 힘들다. 영어사전에도 ‘손맛’이란 단어는 존재하지 않는다. 손맛은 말 그대로 오랜 경험 끝에 얻은 감촉의 맛, 마음의 맛, 정성의 맛이다. 어렵 짐작과 적당히, 약간 등의 비 정량화된 한국인의 손맛은 비과학적이라는 비판을 받기도 한다. 미각을 충족시키기 위한 요리가 정량화된 과학이 아닌 인간의 창조적인 활동이라는 점을 인정한다면 손맛의 감각이 남다른 맛을 내는 비법이 될 수 있다는 점을 알 수 있다.

한국인의 전통적인 ‘손맛’은 현대적인 관점에서 한식의 접근 난이도를 높이는 것으로 알려져 있다. 이런 단점을 보완하기 위해 백종원이 <마이 리틀 텔레비전 (2015)>에서 ‘아빠 손가락’ 단위로 계량한 국방을 선보였다. 이후 많은 국방 및 유튜브에서 저울을 통한 계량과 비율을 지키는 한식 레시피가 유행하였다. 그러나 아직도 한국인들은 계량화된 레시피보다는 ‘어머니의 손맛’과 같은 정성스러운 마음으로 오랜 기간 경험으로 익



손맛 | 세종 | 국립민속박물관·주병수



손맛

힌 감각의 맛이 최고의 맛을 내는 것으로 생각한다.

손맛의 다른 의미는 손으로 느껴지는 감각이다. 대표적으로 낚싯대를 잡고 있을 때, 물고기가 입질을 하거나 물고 당기는 힘이 손에 전해져 오는 느낌을 의미한다. 손맛을 통해 같은 단어이지만 다른 상황에서 사용하는 한국인의 언어유희를 살펴볼 수 있다.

특징 및 의의 한국인의 ‘손맛’은 오랜 경험과 연습 끝에 얻어 낸 요리하는 사람의 기술이라는 점에서 장기 지향^{long term orientation}적인 한국문화와 관련이 있다. 서양 문화권에서는 레시피만 있으면 누구나 같은 맛을 낸다고 생각한다. 그러나 한식에서는 같은 재료라도 장기간의 경험으로 훈련된 요리하는 사람의 손맛이 음식 맛을 결정한다고 생각한다. 그래서 한식의 원조로는 ‘할머니 손맛’이 제일로 꼽히고 ‘할머니 백반’ ‘할머니 순두부’ ‘할머니 족발’ 등의 식당 이름이 맛집으로 널리 알려져 있다.

키워드 손기술, 정성, 한식

참고자료 손맛으로 보는 한국인의 문화(정수현·정경조, 삼인, 2014), 외국인을 위한 한국문화 읽기(김해옥, 한국방송대학교출판부, 2010), 한국인의 문화 유전자(주영하 외, 아모르문디, 2012), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 김해옥(金亥玉)



정의 대학에 입학하여 얼마나 잘 수학^{修學}(학습)할 수 있을지를 평가하는 시험인 ‘대학수학능력시험’의 줄임말.

내용 현재 한국의 대학 입학시험인 수능은 1993년부터 시행되어, 1994년 대학 입학 예정자부터 치르게 되었다. 시대에 따라 한국의 대학 입학 제도는 연합고사, 자격고사, 예비고사, 학력고사 순을 거쳐왔다. 기존의 한국 대입 시험이 단순한 암기 시험이라는 비판에 따라 ‘기초수학능력’ 측정에 초점을 맞춘 현재의 수능시험으로 바뀌었다.

현재 수능은 1년에 단 한 번, 11월에 실시한다. 2017년부터 11월 셋째 주 목요일에 시행되고 있다. 시험 시간은 오전 8시 40분부터 오후 5시 45분까지이다. 응시

영역은 1교시 국어 영역, 2교시 수학 영역, 그리고 점심 시간 후 3교시 영어 영역, 4교시 한국사 및 탐구(사회·과학·직업 중 선택) 영역, 5교시 제2외국어·한문 영역으로 구성되어 있다. 현재는 국어(공통, 2과목 중 택1), 수학(공통, 3과목 중 택1), 탐구 영역에 선택과목이 있어서 학생들은 자신이 선택한 과목으로 시험을 본다. 그러나 학생들의 선택과목이 점수를 받기 쉬운 특정 과목에 집중되고 있다는 지적에 따라 이후 이를 방지하기 위해 2028년 수능부터는 선택과목이 없어지고 모든 학생이 같은 내용과 기준으로 시험을 보는 것으로 바뀐다. 현재 수능 성적은 1등급~9등급의 영역별 등급과 점수가 함께 표기되어 나온다. 그중 한국사(2017년부터), 영어(2018년부터), 제2외국어·한문(2022년부터) 영역은 절대평가이기 때문에 등급만 표기된다.

수능은 1년에 단 한 번뿐이기 때문에 만족스러운 결과를 얻지 못할 경우, 1년을 더 공부해서 다음 해에 다시 시험을 치러야 한다. 그래서 수능을 두세 번 준비하는 재수생, 삼수생도 많다. 최근에는 여러 번 수능을 치르는 학생들을 ‘N수생’이라고 한다.

수능날에는 수험생들이 시험장에 도착하는 일이 생기지 않도록 회사나 공공기관의 출근 시간이 1시간씩 늦춰지기도 하며, 수험생들에게 편의를 제공하기 위해 버스에 시험장 목적지가 따로 표기되어 운행되기도 한다. 시험장에 늦는 수험생을 경찰차, 오토바이 등으로 태워 데려주는 모습이 매년 뉴스에 소개되기도 한다. 또한, 3교시 영어 듣기 시험 시간에는 수험생들의 영어 듣기 환경에 방해되지 않도록 비행기가 뜨고 내리는 것도 금지된다. 수능 당일 수험장에 들어가는 수험생 선배들을 위해 각 시험장에는 후배들이 모여 응원하는데 그 열기가 뜨겁다. 다양한 응원 모습이 불거리로 미디어에 보도되기도 한다.

수능 100일 전부터는 많은 상점이나 길거리 곳곳에 수험생들을 위한 다양한 선물들이 판매된다. 대학교에 딱 붙으라는(합격하라는) 의미의 참쌀떡이나 엿을 비롯하여 시험을 잘 보라는 의미의 거울, 문제를 잘 풀라는 의미의 휴지, 잘 찍으라는 의미의 포크 등 이색적인 선물이 다양하다. 이는 한국 사회에서 대학 입학시험인 수능이 얼마나 큰 의미를 지니는지를 잘 반영한다.



수능 합격 응원선물 | 2022 | 국립민속박물관

특징 및 의의 한국의 교육열은 상당히 높다. 한국교육개발원에서 발표한 한국의 대학 진학률 현황을 보면 2020년 72.5%, 2021년 73.7%로 높은 수치를 기록한다. 이를 통해 대부분의 학생이 대학에 진학하고 있다는 것을 알 수 있다. 한국이 이처럼 대학 진학률이 높은 이유는 상위권 대학에 가기 위해서이다. 이는 인지도가 높고 좋은 대학에 진학하는 것이 전망 밝은 직업을 얻는 출발점으로 여겨지기 때문이다. 수능에서 높은 점수를 받아서 좋은 대학에 가기 위해 사교육 시장이 성행하고 있으며, 초·중·고등학생을 위한 다양한 입시 학원이 많다. 한국에서 사교육이 이루어지는 대표적인 학원가 지역으로는 서울 강남구 대치동, 양천구 목동, 노원구 중계동 등이 있다.

이러한 한국의 교육열은 조선시대의 유교에서 교육을 강조했던 것으로부터 이어온 것으로 볼 수 있다. 6·25전쟁 이후 다른 자원이 없던 한국은 인적자원이 유일한 자원이었다. 따라서 경제와 사회 발전을 위해 교육에 힘쓰게 되었고, 많은 부모는 자녀의 성공을 위해서 교육을 강조했으며, 바로 성공으로 가는 첫 번째 관문인 대학입시를 위해 많은 지원과 노력을 아끼지 않았다. 한국에서는 수능일이 다가오면 특별한 풍경이 펼쳐진다.

수능 100일 전부터 절, 교회, 성당 등 종교 시설에서 수험생을 위한 100일 기도 행사가 마련되고 부모들은 수험생 자녀들을 위해 종교 시설을 찾아 원하는 대학에 입학할 수 있기를 간절히 기원한다.

키워드 학구열, 수능 선물, 사교육, 100일 기도, 학원가

참고자료 꼭 알아야 할 한국문화 100(천수연·장한님·차상아, 박이정, 2021), 통계청 지표누리(index.go.kr), 한국교육과정평가원(suneung.re.kr).

필자 천수연(千秀延)

수정과

정의 생강과 계피를 달인 물에 꿀이나 설탕을 넣어 단맛을 내고 곱감과 잣 등을 넣은 음료.

내용 수정과는 정월 무렵에 식혜와 함께 만들던 한국의 대표적인 전통 음료로, 특히 새해 초에 세배하러 오는 손님을 위해 많이 마련해 두었다. 차가운 국물을 마시고 부드러운 곱감을 건져 먹는 맛이 일품이다.



지금은 수정과라 하면 생강과 계피를 끓인 물에 꽃감이 들어간 음료를 가리키지만, 원래는 국물이 있는 정과로 음청류인 화채를 통틀어 가리키는 말이었다. 『군학회群學會騰』에서는 정과 제품을 수정과水正果와 건정과乾正果로 분류하며, 수정과는 다시 건시수정과乾柿水正果와 잡과수정과雜果水正果로 나뉜다.

수정과 중에서도 건시수정과는 일반적이며, 수정과에 사용하는 물은 생강과 계피로 만든다. 생강과 계피는 맛이 우리나라의 시간이 다르기 때문에 따로 끓여서 합쳐 사용한다. 20세기 중반 이전에는 꿀을 사용했지만, 요즘은 설탕을 넣어 만든다. 수정과에 띄울 건더기는 말린 꽃감을 사용한다. 꽃감은 꼭지를 떼고 씨를 발라 따로 담은 그릇에 국물을 조금 부어 불렀다가, 상에 올리기 직전에 국물에 넣고 잣을 뿌린다.

높아진 한류 인기는 K-음료의 성공에도 큰 영향을 미쳤다. 한류의 인기가 높아지면서 한국문화와 함께 한국 음료에 대한 관심도 증가하였다. 2024년 1월 관세청 수출입무역통계에 따르면, 2023년 국내 음료 수출액은 6억 8,400만 달러로 집계되었다. 이는 처음으로 6억 달러를 돌파한 2022년(6억 3,000만 달러)보다 약 8.6% 증가한 규모로, 음료 수출액으로는 역대 최대이다. 음료 수출액은 꾸준히 성장세를 이어왔다. 실제로 2019년 4억 9,600만 달러에서 2023년 6억 8,400만 달러로 5년 사이 약 38% 급증하였다. 관세청은 한국 음료가 건강하다는 인식이 반영된 결과라고 밝혔다. 코로나19로 건강에 대한 관심이 커지면서 식혜, 수정과, 인삼 음료 등이 건강음료로 주목받았다는 분석이다. 이러한 현상은 최근 SNS(사회관계망서비스)에서 ‘화채Korean fruit punch’ 만들기가 화제된 것에서도 잘 드러난다.



수정과 | 한식진흥원

특징 및 의의 한류 속에서 한국 음료의 인기는 한국의 관광 및 외식 산업에서도 확인할 수 있다. 예를 들어, 2023년 제주에 위치한 H호텔에서는 외국인 관광객을 위해 수정과 등의 전통 음료를 이용한 메뉴를 개발하여 제공하였다. 한류 열풍으로 K-푸드에 대한 관심이 높아지자, 추석과 중국 국경절 황금연휴에 맞추어 한국의 전통 음료인 수정과와 식혜로 만든 K-스타일 퓨전 메뉴를 출시하였다. 이는 한류와 한식을 즐기러 오는 외국인 관광객의 수요에 맞추어 한국의 맛을 다양하게 즐길 수 있도록 K-푸드를 지속적으로 개발하고 있는 모습이다.

키워드 꽃감, 생강, 계피, 캔수정과, K-음료

참고자료 우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지1(한복진, 현암사, 1999), 한국식품문화사(이성우, 교문사, 1984), 제주 드림타워 복합리조트 수정과·식혜 결합 신메뉴 내놔(파이낸셜뉴스, 2023.9.25.), 한류 건강바람타고 K 음료 날다(헤럴드경제, 2024.1.16.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 정라나(丁拉那)



숙취해소제

정의 술을 많이 섭취하여 발생하는 숙취를 해소하기 위해 복용하는 가공품.

내용 숙취해소제는 숙취로 인해 발생하는 여러 증상을 완화하기 위해 개발된 음료로 한국에는 1992년 CJ제일제당에서 ‘컨디션’을 출시하여 숙취 해소라는 개념을 소비자에게 인식시키며 시장을 창출하였다.

숙취는 알코올(alcohol)을 섭취한 다음 날에 혈액 내 알코올 농도가 0에 도달하면서 시작되는 신체·정신 복합적으로 발생하는 좋지 않은 증상으로 정의되며, 두통·식욕부진·오심·구토·식은땀 등의 증상을 말한다. 숙취의 원인은 탈수, 알코올(에탄올ethanol·메탄올methanol) 및 알코올 대사물(아세트알데히드acetaldehyde·포름알데히드formaldehyde·아세톤acetone) 등의 독성, 흡수 장애에 의한 영양소(혈당·비타민·무기질 등) 결핍으로 알려져 있다.

한국인은 예부터 숙취 해소를 위해 다양한 방법을 사용해 왔다. 『동의보감東醫寶鑑』에서는 숙취 해소를 위해 갈근(칠평리)을 추천하고 있는데 칠평리는 해독 작





편의점에서 판매 중인 숙취해소제 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

용과 체내 열을 내려주는 효능이 있어 숙취 해소에 효과적이다. 이 외에도 황기, 감초, 인삼 등 다양한 한방 재료가 사용되었는데 이러한 재료들은 현재도 숙취해소제의 소재로 사용되고 있다. 콩나물국, 북엇국, 미역국 등도 숙취 해소를 위한 음식으로 사용되었다. 콩나물국은 비타민C와 아스파라긴(asparagine)이 풍부하여 숙취로 인한 탈수 증상을 완화해주고, 간 기능 회복에도 도움이 된다. 북엇국은 지방 함량이 적어 개운하고 메티오닌(methionin)과 같은 아미노산이 많아 간을 보호해 주는 효능이 있다.

1990년대가 되면서 CJ제일제당과 두산종합식품은 과학적 접근을 통해 숙취해소제를 개발하기 시작하였다. CJ제일제당은 쌀 발효 추출물, 두산종합식품은 콩나물 추출물을 주성분으로 비슷한 시기에 제품 개발을 완료하였으나, 시장에 확신을 가졌던 CJ제일제당이 1992년에 ‘컨디션’이라는 제품명으로 국내 최초로 숙취해소음료를 출시하였다. 이후 1994년 두산종합식품의 ‘RGO’, 1995년 제약회사였던 조선무약의 ‘술표비즈니스’, 2005년 대상의 ‘아스파 골드’ 등 다수의 제품이 출시되면서 숙취해소음료 시장이 확대되었다. 그러한 가운데 시장을 선점한 CJ제일제당은 지금까지도 숙취해소음료 시장에서 선두를 지키며 꾸준히 성분을 업그레이드해 컨디션F, 컨디션ADH, 컨디션파워, 헛개 컨디션파워 등을 출시하였다.

한편 1990년대 후반에 찾아온 IMF 구제금융 요청의 사회적 분위기로 인하여 1,000억 원을 넘어가던 숙취해소음료 시장은 크게 위축되었다. 이후 컨디션을 포함한 소수의 브랜드만이 살아남았다. 이후 1998년에 그래미

에서 11개국에서 특허 출원된 ‘여명808’을 출시하였다. 2013년에는 삼양식품에서 환차 형태의 숙취 해소 제품인 ‘상쾌환’을 내놓았으며, 2019년 12월에는 롯데칠성음료에서 숙취해소음료로 ‘깨수깡’을 출시하였다. 깨수깡은 원료 중 제주도에서 생산되는 소재들이 포함되어 ‘술 깨셨습니까?’의 제주도 방언인 ‘술 깨수파?’에서 제품명으로 사용하였다. 숙취해소제는 출시 초기에는 먹기 편한 음료 형태로 나왔으나, 2012년 CJ제일제당에서 ‘컨디션환’을 내놓은 이후 음료, 환, 젤리, 농축액 등의 다양한 형태의 제품이 출시되고 있다.

특징 및 의의 알코올에 의해 숙취가 일어나는 원인은 아직 명확하게 밝혀지지는 않았지만 몇 가지 원인이 알려져 있다. 우선 알코올이 체내에서 대사될 때 생기는 과잉의 아세트알디히드(acetaldehyde), 사이토카인(cytokine) 생성에 관여하는 호르몬의 영향, 포도당의 이용능 감소 등이 일어나는 데다 추가적인 증상으로 탈수 증상, 대사성 산증, 프로스타글란딘(prostaglandin) 생합성 방해, 심박출량 증가, 혈관 확장, 수면 장애 등이 나타나 숙취를 일으키는 것으로 보고 있다. 숙취해소제의 원리는 이러한 알코올 섭취로 인해 발생하는 신체적 증상을 완화하고, 알코올과 그 대사산물을 빠르게 제거하는 데 초점을 두고 있다. 다만 회사에 따라 사용되는 원료는 모두 다르기에 개개인에 따라 숙취 해소에 효과가 있는 제품을 찾는 것이 중요하다. 현재 국내에서 판매되고 있는 숙취해소제 중 식품의약품안전처에서 숙취 해소에 효과가 있다고 인정한 제품은 없다. 다만, 2023년 식품의약품안전처는 인체 적용 시험 또는 인체 적용 시험 결과 객관적이고 과학적인 자료를 갖추거나, 확인할 방법을 제시한 경우에는 ‘숙취 해소’에 대한 표기를 할 수 있도록 하였다.

숙취해소제가 개발되고 보편화되기 시작한 시기는 경제성장과 회식문화가 확산되면서 음주가 직장 내 소속감과 팀의 결속을 강화하는 중요한 수단으로 여겨졌다. 그러나 빈번한 음주는 숙취와 건강 문제를 초래하였는데, 숙취해소제는 건강을 유지하면서도 사회적 음주를 지속할 방법으로 여겨졌다.

최근에는 과거에 비해 음주문화가 다양해지면서 개인적 취향을 중시하는 음주문화, 소규모 모임, 혼술문화까지 확산되는 반면에 음주에 대한 사회적 문제에 대한



경각심이 커지고 책임 있는 음주에 대한 사회적 요구가 강해지고 있다. 이에 숙취해소제의 역할이 새롭게 부각되며, 소비자의 요구에 맞춰 다양한 형태와 기능을 가진 숙취해소제가 개발되어 출시되고 있다.

영국 의학 잡지는 “숙취를 예방하거나 치료하는 방법은 알코올 음료를 섭취하지 않는 것이다”라고 하였으며, 대부분의 치료법은 숙취를 완전히 제거하지 못하기에 숙취해소제에 의존하기보다는 적당한 알코올을 섭취하는 것이 현명한 선택이다.

키워드 숙취, 알코올, 아세트알데히드, 대사물질 분해

참고자료 숙취해소 표시 광고 실증을 위한 인체적용시험 가이드라인 민원인 안내서(식품의약품안전처, 2023), 숙취해소제의 진실(김성철, 약학정보원, 2017), The assessment of overall hangover severity(Verster JC et al, J Clin Med 9-3, MDPI, 2020), 상쾌한 연구원이 알려주는 숙취해소제품 원리 및 효과(조보람, 삼양그룹 공식 블로그, 2023.4.25.), 그레이미(gلامي.com), 롯데칠성음료(company.lottechilsung.co.kr), 큐원 상쾌한(easytomorrow.com), HK이노엔(inno-n.com).

필자 신정규(申廷揆)



순대

정의 동물의 창자 속에 소를 넣어 삶거나 찌서 익힌 음식.

내용 순대는 돼지의 창자를 사용하여 요리한 것이 일반적이다. 돼지 창자 속에 육류, 당면, 두부, 버섯, 선지, 숙주, 파 등 다양한 재료를 섞어 만든 소를 채우고 익혀서 먹는다. 소, 개, 양 등 여러 동물의 창자를 이용하기도 한다. 생선을 이용한 순대도 있다. 1800년대 조리서인 『시의전서是議全書』에는 어교순대와 도야지순대 만드는 법이 있는데, 어교순대는 민어부레를 사용한 순대이다. 문헌에 소개된 순대 이외에 대구순대, 명태순대, 오징어순대가 있다. ‘소를 채워서 삶거나 찌는 방식’의 요리를 모두 순대라고 통칭한다.

순대는 동물의 내장과 피를 사용하여 음식을 만드는 법에서 그 기원을 찾을 수 있다. 그러나 한국 이외 여러 나라에서도 비슷한 방식의 요리법이 있기에 그 역사를 명확히 밝히기는 어렵다. 조선 후기 문헌에는 돼지, 소, 개의 창자를 사용하여 만든 순대에 관한 다양한 기록을 찾을 수 있다. 이를 통해 보면, 순대는 오래전부터 만들



순대 | 2024 | 국립민속박물관·김은진



모듬순대 | 2024 | 국립민속박물관·김은진



아바이순대와 오징어순대 | 2024 | 국립민속박물관

어 먹은 전통음식이다.

오늘날 한국에서 순대는 여러 위치를 점하고 있다. 음식점에서 한 접시에 2만 원 가까운 금액을 내야 먹을 수 있는 요리이기도 하고, 노점에서 1인분에 3,000원을 주고 먹을 수 있는 길거리음식이기도 하다. 순대는 1960년대까지만 하더라도 맛은 좋지만, 가격이 비싼 음식이었다. 그래서 오징어로 만드는 순대를 대체품으로 제안하기도 했는데, 오늘날과는 반대의 상황이다.



과거 순대의 가격이 비쌌던 이유는 양돈업이 발달하지 못해 돼지고기의 유통 규모가 작았기 때문이다. 양돈업이 성장하기 전까지 돼지는 농가에서 서너 마리 키워 수집상에서 넘기는 방식으로 소비자들에게 닿았다. 공급량 자체가 적었고, 농가—수집상—도매상—소매상이라는 복잡한 유통 구조로 돼지고기의 가격은 높았다. 농가 중심의 소규모 양돈업이 1960년대 후반에서 1970년 초 기업 축산으로 바뀌면서 점차 돼지 공급량이 높아졌고, 일상의 식재료가 되었다. 1970년대 초 대도시에도 도살장이 생기면서 도축 후 발생하는 부속물을 쉽게 구할 수 있게 되었다. 이때부터 순대 가격도 저렴해졌다. 여기에 순대의 소가 당면으로 대체되며 지금과 같이 노점에서 흔하게 먹을 수 있는 서민 음식으로 재탄생하였다.

1960년대 후반부터 행상이나 노점에서 순대를 판매하였다. 1970년대 노점이 불결한 위생의 온상지로 지적되면서, 이곳에서 팔리는 음식도 불결한 음식으로 여겨졌다. 여기에 맞물려 당면 공장에서 버린 당면 찌꺼기로 순대의 소를 만들어 팔다 적발되거나, 돼지 창자를 사는 비용을 아끼기 위해 비닐로 순대를 만들어 팔다 경찰에게 잡히는 사건 등이 발생하면서 순대는 불량식품으로 고난을 겪는다. 당시 순대는 매일 집에서 만들어 들고나와 판매하는 경우가 많았다. 그래서 집에서 만드는 순대의 위생이 불투명하다는 점이 지적되었다.

그러나 값이 싸고, 맛이 좋다는 이유에서 순대의 인기는 계속되었다. 특히, 신림시장에 있던 순대집들이 성업하면서 자연스레 순대타운을 이루었고, 순대에 양념을 더하여 볶은 순대볶음이 큰 인기를 끌면서 신림순대타운을 대표하는 메뉴로 자리를 잡았다. 또한, 순대로 만든 국밥이 유행하면서 든든한 식사와 술안주로 그 역할을 하고 있다.

특징 및 의의 오랜 시간 당면순대로 일원화된 순대의 인기는 다시 다양한 형태로 그 관심이 확장되었다. 아바이순대, 피순대, 백암순대, 병천순대, 백순대, 제주순대 등 여러 종류의 순대가 미식 체험의 대상이 되었다. 순대는 지역별로 종류가 다양한데, 순대를 좋아하는 마니아들의 생기면서 ‘전국순대지도’와 같은 콘텐츠들이 생산되었다.

순대는 고급 음식에서 서민 음식으로, 불량식품에서 다시금 지역을 대표하는 향토음식으로까지 다양한 길을 걸었다. 최근에는 방탄소년단^{BTS}의 한 멤버가 학창 시절 자주 방문했던 분식집이 공개되어 떡볶이와 순대에 대한 해외 팬들의 관심이 커지고 있다. 또한, 단골집으로 순대국밥집이 언급되며 K-푸드라는 새로운 길을 걷고 있다.

키워드 당면순대, 순대국밥, 순대볶음, 신림순대타운

참고자료 서울을 먹다(황교익·정은숙, 따비, 2013), 식탁 위의 한국사(주영하, 휴머니스트, 2013), 한식문화사전(주영하 외, 휴먼앤북스, 2024), 부정식품 222건을 고발(동아일보, 1976.7.6.), 여름 식품 이상 없나 5유통과정 보관실태 추적 점검 돼지머리 순대 통닭(경향신문, 1979.8.11.).

필자 강세미(姜世美)



순댓국

정의 돼지를 삶은 국물에 순대와 각종 내장을 넣고 끓인 국.

내용 순댓국은 순대국밥이라고도 한다. 국밥은 국에서 나온 파생어인데, 국은 고기, 생선, 채소 등에 물을 붓고 간을 맞추어 끓인 음식이다. 1924년 출판된 『조선무쌍신식요리제법』에는 국에 대해 기록되어 있는데, 밥이 가장 으뜸이고 그 다음이 국, 그 다음이 반찬이라고 한다. ‘국이 빠지면 서운하다’라는 한국인의 식문화 정서를 드러낸다. 그래서 한국인들은 ‘밥과 국’ 구성으로도 충분히 맛있는 식사를 할 수 있는데, ‘국밥’은 밥과 함께 한 그릇으로 먹는 음식을 뜻한다. 대표적인 음식으로 순대국밥, 돼지고국밥, 콩나물국밥, 해장국 등이 있다. 순대를 넣고 끓인 국을 순댓국이라 명명하고, 밥과 순댓국으로 구성된 메뉴를 순대국밥이라고 지칭하지만, 두 용어 사용에 큰 구별을 두지 않는다.

『조선무쌍신식요리제법』에는 순댓국을 저숙탕^{저숙탕}이란 음식으로 언급하고 있다. “순댓국은 도야지 삶은 물에 기름은 건져버리고 우거지를 넣어서 끓이면 우거지가 부드럽고 맛이 좋으나 그냥 국물에 내장을 썰어 넣고 젓국 쳐서 먹는 것이 일반적인 조리법이요 먹어도 오



순댓국 | 2024 | 국립민속박물관

르내리기가 쉽고 또 많이 먹으면 설사가 난다”라고 설명한다. 이 조리법은 돼지로 낸 육수에 내장을 넣고 새우젓으로 간한 것으로, 여기에 우거지를 넣으면 좋다고 하였으나 생략도 가능하다. 정작 순대가 빠진 내장탕에 가까운 음식인데, 당시 내장이 곧 순대를 의미하였던 것으로 추측된다. 오늘날 순댓국 메뉴인 ‘순대만’ ‘내장만’ ‘섞어’ 가운데, ‘내장만’ 국밥에 해당한다고 할 수 있다.

본래 순대는 값이 비싼 고급 음식이었다. 1970년대 들어 기업형 양돈업이 발달하고 돼지 공급량이 증가하면서 점차 일상적인 식재료가 되었다. 대도시 인근에도 도살장이 생기면서 도축 후 발생하는 내장 등 부산물을 쉽게 구할 수 있게 되었다. 여기에 값싼 당면으로 소를 만들기 시작하며 저렴한 가격에 먹을 수 있는 서민 음식이 되었다. 특히, 주머니 사정이 넉넉하지 못한 노동자나 대학생에게 고기를 먹을 수 있는 외식 메뉴로 인기가 높고, 한 그릇으로도 많은 술을 마실 수 있어 가성비 좋은 안주로 소비되고 있다. 그래서 순댓국을 ‘술국’이라고도 한다.

순댓국은 들어가는 순대에 따라 그 종류가 달라진다. 순대의 껍질은 대창과 소창으로 만든다. 내장 안에 넣는 소는 고기, 야채, 당면, 찹쌀, 선지 등 여러 가지가 사용된다. 이 재료에 따라 아바이순대, 피순대, 백암순대, 병천순대, 백순대 등으로 구분하는데 어떤 순대가 들어가느냐에 따라 순댓국의 특색이 달라진다. 순댓국의 기본 구성은 순대+내장인데, 내장은 식감과 냄새 때문에 호불호가 강한 재료이다. 그래서 순대국밥, 내장국

밥, 섞어국밥 등으로 메뉴를 세분하여 순댓국을 판매하기도 한다. 아울러, 양에 차이를 두어 ‘특’과 ‘일반’을 구분하기도 한다.

먹는 방식 또한 다양하다. 취향에 맞춰 주문한 순댓국을 새우젓이나 소금으로 간을 맞추고 들깨나 부추, 파 등을 첨가하여 먹는다. ‘다대기(다진 양념)’를 추가하기도 하는데, 다대기는 고춧가루와 다진 마늘을 개어 몽친 양념이다. 만드는 법이 정형화되지 않았기에 가게마다 다른 맛을 내는데, 누린내를 잡고 매운맛을 더하기 위해 이 양념을 사용한다. 어떤 가게에서는 이 다대기를 처음부터 넣어 끓이기도 하는데, 좋아하지 않는 사람도 있어 아예 넣지 않고 먹기도 한다.

특징 및 의의 국밥은 한국인들이 사랑하는 ‘소울 푸드(soul food)’의 대표적인 음식이다. 그래서 ‘전국 국밥 지도’를 그려 지역에서 특화된 국밥을 정리하기도 하고, 순대국밥으로 유명한 식당을 정리하여 ‘순대국밥 맛 지도’를 그려 전국으로 국밥 체험을 다니기도 한다. 순대국밥은 전국 어느 지역에서나 찾을 수 있어서 미식 관광에 인기 있는 음식이다.

순댓국은 호불호가 있지만, 뚝배기에 담겨 나오는 국밥을 향한 한국인의 애정은 뜨겁다. 여기에 외국인들의 관심까지 더해지고 있다. 한류를 선도하는 아이돌이 방문한 맛집을 순례하는 것이 하나의 문화가 되면서 방탄소년단(BTS)이 방문한 순대국밥 가게가 주목받기도 하였다.

한국에서 순댓국은 대개 남성 또는 중장년층이 선호하는 음식으로 알려져 있다. 그런데 K-팝의 인기와 함께 좋아하는 아이돌의 흔적을 찾고 따라가는 일종의 ‘성지순례’가 팬문화로 정착하면서 순댓국도 자주 언급되는 성지순례 상품이 되었다. 순댓국은 1970~1980년대 서민들의 배를 채워 주던 음식이었지만, 최근에는 한류의 흐름에서 관광과 미식 체험 상품으로 소비되고 있다.

키워드 국밥, 술국, 순대국밥

참고자료 식탁 위의 한국사(주영하, 휴머니스트, 2013), 한식문화사전(주영하 외, 휴먼앤북스, 2024).

필자 강세미(姜世美)

순두부찌개

정의 뚝배기에 순두부와 고기, 해물, 채소류를 넣고 주로 맵게 양념하여 끓인 찌개.

내용 순두부찌개는 뚝배기에서 끓여 먹는 찌개 요리이다. 고기를 볶다가 육수를 넣고 순두부, 조갯살 등의 해물 등의 재료를 넣고 양념한 다음 팔팔 끓인다. 고추기름으로 재료를 볶기도 한다. 순두부찌개를 다 끓인 다음 계란을 깨트려 넣기도 한다. 원래 순두부찌개는 간장·소금이나 새우젓을 넣고 간하는 요리였으나, 점차 고춧가루로 맵게 간한 요리가 주류가 되었다. 순두부찌개는 김치순두부찌개, 햄치즈순두부찌개처럼 여러 방식으로 양념과 재료를 조합하여 즐길 수 있다.

순두부찌개는 맵고 칼칼하여 외국인들이 선호하지 않을 것이라는 예측과 다르게 해외에서 폭넓게 사랑을 받아왔다. 해외 한인타운 음식점에서는 순두부찌개를 쉽게 찾아볼 수 있고, 순두부찌개 전문점을 찾는 방법

객도 많다. 특히 순두부찌개는 미국에서 인지도가 높다. 건강 음식, 채식에 관심을 기울인 1990년대부터 두부는 영양분이 많고 질감이 부드러워 이상적인 식재료로 주목받았다. 『뉴욕 타임스 The New York Times』는 2005년 1월 5일 두부를 판매하는 한·중·일 음식점을 소개하며 순두부찌개를 이상적인 겨울 음식으로 지칭하였다.

일본, 중국에서도 순두부찌개는 인지도가 높은 한국 음식이다. 아이돌 그룹 르세라핌의 한 일본인 멤버는 SNS(사회관계망서비스)에 일본 내 한국음식점에서 판매하는 곱창순두부찌개 사진을 공유하기도 했다. 드라마 <이태원 클라쓰(2020)>의 순두부 먹방 장면도 일본과 다른 아시아 지역에서 크게 인기를 끌었다. 드라마 방영 직후 일본과 중국에 있는 한인타운에서 순두부찌개를 찾는 소비자가 느는가 하면, 태국에서도 한국 소스류 판매가 급증하기도 하였다. 또 일본 드라마 <Eye Love You(2024)>에서는 한국 유학생이 아픈 일본인 여성에게 보온병에 순두부찌개를 담아주는 장면이 공개되며 화제가 되었다.

특징 및 의의 순두부찌개는 한국을 대표하는 찌개 요리 중 하나다. 맵콤하면서도 부드러운 찌개를 밥과 반찬과 함께 즐길 수 있어 한국 음식의 면모를 접하기에 적합하다. 상대적으로 순한 맛의 순두부찌개 대신 고추기름과 계란을 넣고 여러 재료를 가미한 방식의 순두부찌개가 프랜차이즈 등을 통해 알려지게 되었다. 2007년 한국전통음식연구소에서는 외국인이 좋아하는 음식 100가지를 선정하여 『아름다운 한국음식 100선』에 실었다. 그 중에서도 ‘한국음식 베스트 12’로 12가지의 요리를 선별했는데 비빔밥, 삼계탕, 김밥 등과 더불어 순두부찌개도 포함되었다.

키워드 찌개, 순두부, 밥, 이태원 클라쓰

참고자료 아름다운 한국음식 100선(한국전통음식연구소, 한림출판사, 2007), 한국의 전통향토음식(농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소, 교문사, 2008), 태국서 때아닌 고추장·김치 열풍 이태원 클라쓰 덕분(한국경제, 2020.6.23.), Artisanal Creamy Tofu(The New York Times, 2005.1.5.).

필자 라연재(羅然載)



순두부 | 2013 | 국립민속박물관



순두부찌개 | 2020 | 한국저작권위원회 | CC BY



숟가락

정의 한국인이 밥을 먹을 때, 특히 국물 있는 음식을 식기에서 입까지 운반하는 데 쓰는 식음 용구로 타원형의 술면(匙面)에 가늘고 긴 손잡이가 달려 있음.

내용 숟가락은 젓가락과 더불어 한국의 대표적인 식음 용구로, 이 둘을 통칭하여 수저(匙箸)라고 한다. 한국에서 수저는 삼국시대 초기부터 사용되었다. 고대의 대표적인 숟가락 유물로는 백제 무령왕릉에서 나온 숟가락, 경주 동궁과 월지에서 나온 통일신라의 숟가락, 일본 왕실 창고인 정창원(正倉院) 소장 통일신라의 숟가락 등을 들 수 있다.

숟가락의 옛 표현은 ‘술’이었다. 송나라의 손목(孫穆)이 편찬한 고려어 사전 『계림유사(鷄林類事)』에 ‘匙(시)’는 ‘戌(술)’이라고 고려어 발음을 기록하고 있다. 즉, 숟가락을 ‘술’이라고 발음했다는 것이다. 최세진(崔世珍)이 지은 한자 학습서인 『훈몽자회(訓蒙字會)』(1527)에서도 ‘匕’를 ‘술 비’·‘匙’를 ‘술 시’라고 적고 있다. 오늘날에도 “밥한 술 드시오” “밥술이나 먹고 산다”와 같은 표현에서도 숟가락의 고어 ‘술’이 쓰이고 있다. ‘술’이 ‘숟가락’이 된 것은 ‘술’에 ‘가락’이 덧붙었기 때문이다. 가락이란 손가락, 윗가락, 엇가락 등에서 보듯이 가늘고 긴 토막이라는 뜻이다.

전 세계적으로 한국인이 사용한 숟가락은 음식물을 담는 술잎이 크고 편평하고 자루도 긴 편이다. 또 숟가락의 재질은 유기, 스테인리스 등의 금속제이다. 따라서 한국에서는 금속제 숟가락에 의해서 훼손되기 쉬운 칠



숟가락 | 너비4 길이21 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속036233



숟가락질 | 2010 | 한국저작권위원회 | CC BY

기(漆器) 같은 그릇을 쓰지 않는다. 그에 비해 동아시아에서는 손잡이가 짧고 술잎이 오목하고 작은 사기 숟가락을 쓰고 있다.

오늘날에도 한국인은 밥을 먹을 때 숟가락부터 드는 습관이 있다. 숟가락은 밥을 먹는 중에 손에 들려 있거나 밥그릇이나 국그릇에 올려져 있다. 반면에 젓가락은 밥상 위에 올려두고 필요할 때만 사용하는 식음 용구였다. 한국에서는 숟가락이 중심이 되는 식음 관습이 일반화되어 있다는 뜻이다. 한국에서 숟가락은 동아시아의 다른 나라 숟가락보다 밥 먹는 시간 동안 사용 비중이 크다. 또한 한국인처럼 숟가락을 많이 사용하는 민족이 없다. 한국인 사이에서 숟가락을 위주로 하는 식음법이 일반화된 것은 국물이 많은 음식의 특성, 음식을 빨리 먹는 습관, 오랫동안 메진 음식을 먹어온 전통과 관련성이 있다. 대표적인 한국 음식 비빔밥은 숟가락으로 비벼 먹는 음식이라는 점에서 숟가락문화 속에서 탄생한 것이다.

따라서 한국에서는 멋진 디자인의 다양한 숟가락 제품이 판매되고 해외로도 수출된다. 1990년대 초 인류학 전공의 한국인 교수가 영국 런던 백화점에서 좋은 숟가락을 보고 탐나서 기념품으로 사서, 집에 와서 열어보니 한국산이어서 깜짝 놀랐다고 한다.

특징 및 의의 전통적으로 한국은 숟가락 중심의 식음문화를 형성하고 있었다. 젓가락도 있지만, 숟가락을 더 우선하는 경향이 강하였다. 한국의 숟가락은 옛 전통을 오래 유지한 금속제가 일반적인데, 금속이 부와 권위를 상징하는 것과 관련이 있다. 중국이나 일본에도 숟가락이

있지만, 한국의 순가락에 비해서 자루가 월등히 짧고 소형이며, 사기로 만든 것이 일반적이다.

키워드 순가락, 술, 금속제 순가락, 식음법, 국물 많은 음식

참고자료 도구의 달음과 문화의 다름(주영하, 음식인문학, 휴머니스트, 2011), 한국 고대 순가락 연구2(정의도, 경인문화사, 2020), 한국 수저의 음식문화적 특성과 의의(배영동, 헤리티지29, 국립문화재연구원, 1996).

필자 배영동(裴永東)

술게임

정의 술을 마시는 자리에서 분위기를 즐겁게 만들기 위해 하는 게임.

내용 한국은 함께 모여서 밥을 먹고 술을 마시는 회식 문화가 보편적이다. 이렇게 함께 술을 마시는 자리에서 ‘흥’이 많은 한국인은 서로의 관계를 돈독하게 하고 분위기를 즐겁게 만들기 위해 자주 게임을 즐긴다. 적은 인원이 모인 자리보다 많은 인원이 모인 OT(신입생 환영회)나 MT(membership training)에서는 술게임이 빠지지 않는다. 한국의 술게임에는 ‘나’보다 ‘우리’를 더 중요하게 생각하는 한국 사람들의 ‘우리’ 문화가 녹아 있다. 다 같이 모여서 술을 마시며 게임을 하면 서로 더 친하고 가까운 관계로 발전할 수 있고 ‘우리’의 유대감이 더 강해질 수 있다고 생각하는 것이다.

흥이 많고 회식, 술자리를 좋아하는 한국에는 많은 술게임이 있다. 그중에서도 한국 사회문화가 반영된 독특한 게임이 있는데 바로 ‘야자타임’과 ‘눈치게임’이다. 한국 사회는 나이와 직급에 따라 높임말을 사용하는 상하관계가 뚜렷한 문화이다. 야자타임은 잠시라도 격식 없이 즐거운 시간을 보낸다는 목적으로 직급이 높거나 나이가 많은 사람들이 게임을 하는 시간 동안 자신보다 나이 어린 사람들에게 반말을 허용하는 술게임이다. 기존의 권위적인 한국문화를 벗어나는 즐거움이 있지만 정도와 범위를 조절해야 재미있는 게임이 될 수 있다.

눈치게임은 술자리에 앉아서 게임을 함께하는 사람들이 서로의 눈치를 보며 숫자 ‘1’부터 참여한 인원수까지 숫자를 차례로 올려 부르는 게임이다. 반드시 한 번

은 숫자를 외쳐야 하며, 같은 숫자를 동시에 2명 이상이 외친다거나 마지막에 남게 되는 경우 벌칙을 받는다. 한국 사회에서 ‘눈치’는 매우 중요한 요소이다. 눈치는 ‘다른 사람의 기분 또는 어떤 주어진 상황을 때에 맞게 빨리 알아차리는 능력 혹은 그에 대한 눈빛’이라는 뜻으로, 한국 사회는 다른 사람들과의 관계를 중시하기 때문에 이를 유지하기 위한 수단으로 눈치가 매우 중요하다. 눈치게임은 진행 시간이 짧지만 분위기를 환기하고 분산된 집중력을 회복하는 데 유용한 게임으로 자주 활용되고 있다.

이 외에도 ‘369게임’ ‘손병호게임’ ‘배스킨라빈스31게임’ 등 많은 게임이 있다. 한국의 술게임은 다양한 방송에 소개되어 하나의 한류로도 자리 잡게 되었다.

특징 및 의의 한국의 술게임은 상당히 오래된 문화이다. 최초의 한국 술게임이라고 할 수 있는 것은 신라시대의 ‘포석정(鰲石亭)’이다. 경주에 있는 포석정은 2000년에 유네스코 세계유산에 선정되었다. 포석정은 고래 모양의 수로水路 위에 띄운 술잔을 돌리며 시와 노래를 즐기도록 만든 곳이다. 술잔이 자기가 앉은 자리 앞으로 오면 옆에 놓아둔 술을 술잔에 따라 마시면서 시를 한 수 짓는데 시간이 늦거나 제대로 시를 짓지 못하면 벌주를 마셨다고 한다. 포석정은 술잔이 수로를 따라 이동하는 동안 기울어지거나 벽면에 닿지 않도록 수로의 깊이와 폭을 치밀하게 계산해서 만들어졌으며, 중국이나 일본과 달리 와류渦流(회돌이) 현상이 생기도록 설계하여 술잔이 사람 앞에서 맴돌도록 하였다.

또 다른 술게임의 유물로는 1975년 경주 동궁과 월지에서 발굴된 ‘주령구(酒令具)’가 있다. 주령구는 14면체



주령구 | 너비5 높이5 | 조선 후기 | 국립민속박물관 | 민속070479





포석정지 | 경북 경주 | 국가유산청

의 참나무 주사위이다. ‘술을 마실 때 그 방법을 알려 주는 주사위’라는 뜻으로 붙여진 이름이다. 이는 당시 신라 귀족들의 놀이문화로 주령구를 굴려서 나오는 별칙을 수행하며 술을 마시고 즐겁게 놀았다는 것을 짐작할 수 있다. 주령구 14개의 각 면에는 금성작무禁聲作舞(소리 없이 춤추기), 삼잔일거三盞一去(한 번에 술 석 잔 마시기) 등의 별칙이 한 가지씩 새겨져 있다.

현대에도 다양한 술게임 도구들이 있다. 주령구와 같은 술게임 주사위도 있으며, 보드게임의 종류인 부루마블(땅과 건물을 매매하는 보드게임)에서 모티브를 얻어 만든 ‘주루마블’ 등도 있다.

키워드 우리, 흥, 술, 포석정, 주령구

참고자료 우리 문화유산속의 과학5-경주 포석정의 회돌이 원리(이종호, 과학과 기술35-5, 한국과학기술단체총연합회, 2002), 유네스코도 인정한 한국의 술게임 문화1(누루커스매거진, 2021.2.27.), 유네스코도 인정한 한국의 술게임 문화2(누루커스매거진, 2021.2.28.), 경주시청(gyeongju.go.kr), 전통문화포털(kculture.or.kr).

필자 천수연(千秀延)



숯불갈비

정의 갈비를 얇게 저며 양념장에 재운 후 숯불에 구워 먹는 음식.

내용 갈비는 가축의 가슴 부위를 감싸고 있는 뼈와 그 안쪽에 붙은 고기를 일컫는데, 한국에서는 주로 소갈비가 많이 사용되었다. 조선 후기 실학자 서유구徐有榘(1764~1845)는 『임원십육지林園十六志』 「정조지鼎俎志」에 ‘우협적방牛脅炙方’이라 하여, 소갈비구이 조리법을 자세히 기록하였다. 그는 소갈비를 3~4치(9~12cm) 길이로 잘라 화롯불에 굽다가, 구운 적을 바로 냉수에 담가 다시 굽는 방식의 ‘냉수침지법冷水浸漬法’을 3~5회 반복한 뒤, 기름·소금·파·마늘·후추와 채 썬 생강 등의 양념을 넣고 다시 구우면 매우 연하고 맛있다고 적었다. 이후 냉수침지법은 사라졌지만, 갈비에 양념장을 발라 화롯불에 구워 먹는 방식의 소갈비구이는 오늘날의 숯불갈비를 연상시킨다.

본래 갈비구이는 일상에서 쉽게 먹을 수 없는 고급

음식이었다. 당시 소갈비는 ‘ 짹 ’으로만 판매되었기 때문에 일반 가정에서 구입하기에 부담스러운 가격이었고, 갈비구이에 들이는 정성 또한 이만저만이 아니어서 큰 잔치나 명절이 아니면 좀처럼 접하기 어려웠다. 근대 외식업이 형성되기 시작한 1920~1930년대 무렵부터 일부 냉면집과 선술집 등에서 갈비구이를 판매하기 시작하였으며, 6·25전쟁 이후 경기도 수원·포천 등을 중심으로 갈비구이집이 성업을 이루었다. 우시장이 발달했던 수원에서는 화춘옥의 갈비구이가 전국적인 명성을 얻어, 훗날 ‘수원갈비’라는 브랜드명을 갖게 되었다. 또한 군부대가 밀집한 포천 이동면에서도 군인들을 상대로 박리다매 薄利多賣로 쪽갈비를 판매해 ‘이동갈비 골목’을 형성하게 되었다.

갈비가 본격적으로 대중화된 것은 1980년대이다. 1970년대에 강남이 개발되면서 서울의 경제중심지가 강북에서 강남으로 이전되었고, 강남을 중심으로 대규모 ‘공원식 갈빗집’이 출현하였다. 갈비 전문점을 표방하고 나선 이들 갈빗집은 1,000여 평이 넘는 대지에 주차시설을 갖추었고, 꽃과 나무, 연못, 인공폭포 등이 있는 정원을 감상하며 옥외에서 숯불에 갈비를 구워 먹을 수 있도록 하였다. 중산층 가족을 타깃으로 하여 ‘부를 이룬 단란한 가족’ 이미지를 양산해내며, 1980년대 ‘갈비 붐’을 이끌었다. 이곳의 주 고객층은 대부분 가족 단위의 손님이었지만, 평일에는 외국인 단체 관광객과 바이어들을 동반한 사업가 등도 많이 방문하였다고 한다.

특징 및 의의 한국의 전통 갈비구이는 숯불을 담은 화로에 석쇠를 얹어 직화로 굽는 방식이다. 근·현대시기를 거치면서 갈비구이를 하는 데 숯풍로·석유풀로·전기



숯불갈비 | 한국농수산식품유통공사

곤로·프로판가스propane gas 등 현대적인 조리기구가 다수 사용되었지만, 갈비구이의 ‘참맛’은 숯불의 ‘불맛’ 혹은 ‘불향’에 있다고 믿는 한국인들이 여전히 많다. 특히, 1970년대에 프로판가스가 등장하며 대다수 한국의 갈빗집들은 주방이 아닌 식탁 위에 화로(숯불)와 불판을 함께 올려놓고, 고객이 즉석에서 직접 고기를 구워 먹는 독특한 문화가 형성되었다.

키워드 우협적방, 갈비구이, 수원갈비, 이동갈비, 공원식 갈빗집

참고자료 불고기(이규진·조미숙, 따비, 2021), 외식문화로 본 서울시민의 식생활(주영하 외, 서울생활사박물관, 2022), 임원심육지 정조지(서유구, 이효지 외 역, 교문사, 2012), 뜨거운 판 깔리자 고기 고귀해지다(문화일보, 2023.10.19.), 옥외갈비집 갈비싸도 성업(동아일보, 1984.6.9.).

필자 양미경(梁美景)



쉬리

정의 1999년 강제규 감독이 자신이 쓴 시나리오를 토대로 연출한 영화로 할리우드 스타일을 도입해 우수한 흥행성적을 거둔 작품.

내용 〈쉬리(1999)〉는 남한의 정보기관 요원 유중원(한석규)과 북한의 특수요원 박무영(최민식)의 대결 구도를 중심으로 한 첩보영화이면서 유중원과 이방희·이명현(김윤진)의 비극적인 사랑을 다룬 멜로영화이다.

〈쉬리〉는 남한의 국가 일급비밀 정보기관 OP에 근무하는 유중원이 북한의 특수 8군단 소속 남파 간첩 사건을 수사하면서 진행된다. 1998년 정치적으로 남북의 화해 분위기가 조성되는 가운데 유중원은 국가의 기밀 정보가 외부로 유출되고 있으며 배후에 북한의 첩보요원 이방희가 암약하고 있음을 감지한다. 동시에 유중원은 약혼자 이명현에게 특수업무로 인해 자신이 정보기관의 특수요원이라는 신분을 밝히지 못한 상태에서 만남을 이어간다. 유중원과 동료 이상길(송강호)은 조사를 이어간 끝에 이방희의 목표가 신소재 액체 폭탄의 탈취임을 인지한다. 유중원은 이방희를 미행하다 이명현과 이방희가 동일 인물이라는 사실을 알게 된다. 한편 박무영을 비롯한 남북 화해 분위기에 반하는 극단주의



쉬리



<쉬리> 제작 발표회 | 1998 | 한국영상자료원



자들은 남북의 정치적 해빙을 거부하고 적대관계 유지를 위해 남북정상회담이 열린 남북 축구경기가 열리는 경기장에 액체 폭탄 테러를 시도한다. 유중원과 이장길은 남북 축구경기장 폭파를 막아내지만 유중원은 현장에서 이명현과 대치하게 된다.

남북의 적대적 관계보다는 분단 체제의 비극에 초점을 둔 <쉬리>는 이를 두 사람의 사랑을 통해 극명하게 표현한 대중영화이다. 이데올로기를 내세우면서 첩보와 멜로 장르를 혼합한 할리우드 영화 대체재로서 가능성을 열었다는 긍정적인 평가와 시대착오적인 반공이데올로기를 통해 이데올로기적 쾌락을 상업화하였다는 비판이 공존하는 작품이다.

남북 정상회담을 통해 조성된 남북한 화해 분위기를 반영한 블록버스터이기도 하다. <쉬리>는 테러리스트들의 공격, 이중 첩자, 내부의 혼란과 상호 의심, 동료의 죽음과 복수, 위기 직전의 영웅에 의한 구출과 같은 할리우드의 서사 구조에 한국형 멜로영화의 요소를 가미함을 특징으로 한다. 유중원은 이명현과 결혼을 약속하였으며 이명현은 임무 수행을 위해 의도적으로 접근한 유중원과 사랑에 빠져 국가 임무의 수행과 사랑 사이에서 갈등하는 전형적 캐릭터이다. 두 인물은 결정적인 순간에 임무보다 사랑을 선택하여 위기에 처한다.

특징 및 의의 <쉬리>에서는 주요 소재로 ‘키싱구라미’와 ‘쉬리’라는 물고기가 소개된다. 키싱구라미는 극에서 하나가 죽으면 단짝인 다른 한 마리도 슬픔을 이기지 못해 죽는 물고기로 설명되며, 쉬리는 한반도의 맑은 물에서 서식하는 담수어이다. 키싱구라미는 유중원과 이장길·

이명현의 관계와 분열된 정체성을 암시하며, 쉬리는 북한 특수부대의 작전명이자 정치적으로는 남북이 대치하고 있는 한반도의 상황을 상징한다.

강제규 감독은 <은행나무 침대(1996)>로 흥행에 성공하면서 한국적 요소와 할리우드의 스타일을 결합한 한국형 블록버스터 제작에 관심을 기울였다. 한국의 역사적 상황인 분단 소재와 할리우드 액션 영화를 벤치마킹하여 만들고자 하였다. 블록버스터는 제2차 세계 대전 중에 사용된 폭탄의 이름이 그 유래로, 스티븐 스필버그 Steven Spielberg 감독의 <쥬스(1978)>가 흥행수입 1억 달러를 돌파하면서 사용되기 시작하였으며 상업적으로 큰 성공을 거두기 위하여 막대한 자금을 투자하여 만든 영화를 의미한다.

<쉬리>는 삼성영상사업단의 투자를 받아 강제규 필름에서 제작된 한국형 블록버스터로 경쟁극장에서 4주간 개봉하지 않는다는 리미티드 릴리스 limited release 전략으로 전국 70개 극장에 개봉되어 매진 기록을 수립하고 582만 명의 전국 관객을 동원하였다. <쉬리>의 흥행 요인으로는 총기 액션으로 인한 영화적 재미, 순제작비 23억 원이라는 막대한 투자 비용, 한석규·최민식·김윤진 등 유명 배우의 캐스팅을 들 수 있다. 2000년에 일본에서도 개봉된 <쉬리>는 흥행 1위를 기록하면서 영화 한류의 토대를 만들었다. <쉬리>의 흥행 성공은 일본에서 한국 영화 개봉 편수를 1998년 1편에서 2001년 13편으로 증가하는 데 일조하였다.

키워드 남북화해국면, 한국형 블록버스터, 할리우드 스타일

참고자료 1990년대 한국영화(김형석 외, 엘피, 2022), 스크린으로 만나는 한반도(강성률, 열린책들, 2021), 한국영화 100선(강성률 외, 한국영상자료원, 2013).

필자 문관규(文寬奎)



슈퍼주니어

정의 2005년에 결성된 한국의 남성 10인조 그룹.

내용 슈퍼주니어는 이특, 희철, 예성, 신동, 은혁, 동해, 시원, 려욱, 규현, 성민 열 명으로 이루어진 남성 그룹으로

로, 연예기획사 SM엔터테인먼트(이하 'SM') 소속으로 데뷔하였다. 슈퍼주니어는 2005년 데뷔 당시에는 '슈퍼주니어05'라는 단발성 프로젝트 그룹으로 소개되었으며, 상기 멤버에 규현을 제외하고 강인, 기범, 성민, 한경을 포함한 12인조였다. 그러나 이 그룹에 대한 팬들의 반응이 예상외로 좋아 SM은 2006년 규현을 추가해 13인조로 재편한 후 단발성 프로젝트 그룹인 '슈퍼주니어05'를 '슈퍼주니어'라는 이름의 정식 그룹으로 전환시켰다. 이후 2009년 한경이 탈퇴하고, 2019년 기범과 강인이 계약 만료 등으로 그룹을 떠났고, 2014년 성민이 결혼 후 활동을 중단하면서 9인조 체제로 전환해 활동하고 있다.

정식 그룹으로 전환한 슈퍼주니어의 데뷔곡은 2006년 6월 발매한 싱글 "U"이다. 이후 "로꾸거!!! (2007)" "돈 돈! (2007)" 등의 곡이 소폭의 인기를 얻었지만, 이들을 정상급 K-팝 그룹의 위치로 올려준 곡은 바로 2009년 발매된 정규 3집 앨범 <Sorry, Sorry>에 수록된 동명의 곡 "쏘리 쏘리 SORRY, SORRY"였다. 이 노래는 각종 국내 음악방송 순위 1위를 석권했을 뿐만 아니라 연간 음원 결산 순위에서도 10위권 안에 드는 성공적인 결과를 낳았다. 이로써 슈퍼주니어는 H.O.T.와 동방신기의 뒤를 잇는 SM 남성 그룹 계보의 적자(嫡子) 자리에 확실히 자리 잡게 되었다. 또한 "쏘리 쏘리 SORRY, SORRY"는 K-팝 세계화에 굉장히 중요한 역할을 하였다. 이 곡은 대만에서 무려 121주 동안 1위를 기록하며 슈퍼주니어를 한류를 대표하는 K-팝 그룹 중 하나로 만들었다. 게다가 2011년 5월 서유럽에도 다수의 K-팝 팬이 수면 밑에 존재하고 있음을 보여준 프랑스 파리 루브르박물관 유리 피라미드 앞 플래시 몹(flash mob)에서 팬들이 선보인 춤이 "쏘리 쏘리 SORRY, SORRY" 안무였던 것처럼 이 곡은 동아시아 바깥에서 당시 막 관심을 받기 시작하던 K-팝의 대표곡 중 하나로 자리하였다.

이후 슈퍼주니어는 "미인아(Bonamana (2010))" "Mr. Simple(2011)" 등의 곡을 발표하며 꾸준히 인기를 이어갔다. 그러나 2009년 중국인 멤버인 한경이 SM을 상대로 계약 무효 소송을 제기한 끝에 그룹을 떠났고, 2010년 강인을 시작으로 멤버들이 순차적으로 입대를 하였다. 그 과정에서 멤버 전원이 다시 모여 활동하기까지 굉장히 오랜 시간이 소요되며 그룹 활동의 동력이 다소 약해졌다. 그러다 멤버 중 마지막으로 대체복무를 마친



슈퍼주니어 정규 3집 앨범 일본 라이선스판 Sorry, Sorry | 2009 | SM엔터테인먼트

규현이 합류한 후 슈퍼주니어는 2019년 정규 9집 앨범 <Time Slip>을 발매하며 건재함을 과시하였다.

특징 및 의의 슈퍼주니어는 '동아시아 멤버 영입'을 통해 동아시아 지역 시장에 다가가는 K-팝 현지화 전략의 전형을 제시함으로써 K-팝이 한국만의 음악이 아닌 동아시아를 아우르는 문화라는 점을 강화한 선구자적인 그룹이다. 중국인 멤버 '한경'의 존재는 슈퍼주니어가 중국·대만·홍콩 등 중화권에서 더욱 큰 반응을 얻게 하는 중요한 요소였으며, 이는 "쏘리 쏘리 SORRY, SORRY"가 해당 지역에서 대성공하는 바탕이 되었다. 이때 구축한 팬층을 기반으로 슈퍼주니어는 한경이 팀을 떠난 이후에도 꾸준히 중화권에서 높은 인기를 누리고 있으며, 이후 K-팝 그룹에 다수의 동아시아계 아이돌이 활동하는 시초가 되었다.

더불어 멤버들이 돌아가며 입대와 제대를 반복하는 동안 멤버 각자 솔로 가수, 예능인, 연기자 등으로 왕성히 개인 활동을 펼치며 인지도를 쌓는 동시에 그룹의 명맥을 꾸준히 유지해왔다. 이 과정에서 슈퍼주니어는 K-팝 팬 외에 다수의 일반 대중 사이에서 인지도를 높이며 장수하는 K-팝 그룹의 모델을 제공하기도 하였다.

키워드 아이돌, SM엔터테인먼트, K-팝, 한류

참고자료 갈등하는 케이 팝(이규탁, 스키체어스, 2020), Z를 위한 시(이규탁, 21세기북스, 2023), 슈퍼주니어 Sorry Sorry 케이팝 2세대의 상징이 되다(이규탁, 아카이브K, 2022.4.27.).

필자 이규탁(李奎卓)





정의 결혼식 전 과정을 진행하고 기록하기 위한 기본 구성으로 스튜디오·드레스·메이크업의 첫 글자를 인용한 줄임말.

내용 한국의 신식예식은 1934년에 개업한 금구예식부, 만화당예식부 등 전문 예식장이 등장하면서 유행하기 시작하였다. 타인과 차별화를 추구하는 부유층에서 고급 식당을 이용한 결혼식이 행해지면서 연미복 및 면사포 대여점과 신부화장을 전문으로 하는 미장원 등이 생겨나고 결혼식에 상업자본이 침투하면서 현재의 웨딩 상품으로 변화하게 되었다. 서구식 드레스를 선호하는 웨딩이 정착되며 웨딩상품은 일생의 특별한 날을 기념하기 위한 예식으로 인식되었고, 소비력을 갖춘 현대인들은 웨딩상품에 특별한 관심을 가지면서 스텐드 중심의 웨딩을 추구하게 되었다.

스드메는 결혼을 준비하는 단계에서 기본 구성으로 되는 리허설 촬영과 결혼식 본식을 위한 스튜디오 사진 촬영, 웨딩드레스와 턱시도, 헤어·메이크업의 웨딩과정을 상품화하여 사용하는 용어이며 웨딩패키지와 웨딩 상품으로 사용하기도 한다. 스텐드의 ‘스’는 스튜디오 사진촬영을 의미한다. 스튜디오 사진촬영은 리허설 촬영사진과 본식 촬영사진으로 구분한다. 리허설 촬영사진은 결혼식 이전에 헤어스타일을 연출하고 메이크업을 한 뒤 웨딩드레스를 입고 실내나 실외의 다양한 공간에서 촬영하는 사진이다. 스튜디오 촬영이나 야외촬영으로 구분하며 웨딩앨범에 담을 사진을 촬영하는 웨딩 상품이다. 최근에는 자연스러운 동작이나 표정을 포착하기 위해 연출을 하지 않고 찍는 스냅 촬영도 생겼는데 스냅 촬영상품은 소비자의 선택에 따라 야외촬영, 한복 촬영 등 다양한 연출로 촬영할 수 있다. 본식 촬영사진은 결혼식 당일모습을 촬영하여 웨딩앨범에 넣을 기본 사진으로 결혼식 직전의 준비단계와 결혼식 과정을 담고 결혼식 이후 가족과 친척·친구 등 지인들과 사진을 찍는다. 요즘은 헤어스타일과 메이크업을 준비하고 진행되는 과정부터 예식이 종료될 때까지의 다양한 모습을 재미있는 스토리로 촬영하기도 한다.

웨딩사진은 신랑·신부의 취향과 웨딩 콘셉트에 따라 스튜디오를 선택할 수 있으며, 스튜디오의 상품 특징을 파악한 후 선택할 수 있다. 스튜디오 앨범사진 샘플을 통하여 스튜디오의 콘셉트 분위기, 특징, 앨범 구성과 페이지 수, 세부 구성을 고려할 수 있고 가격이 다양하며 추가 비용이 발생할 수 있다.

결혼식을 마치고 기념사진을 찍기 시작한 결혼식의 사진촬영 문화는 1980년대 이후 비디오가 출현하면서 획기적으로 변화하였다. 기념사진에서 시작하여 앨범을 제작하기에 이르렀으며, 세트장 촬영, 궁궐이나 공원 등 다양한 배경으로 촬영하는 경우가 많이 늘고 있다. 요즘 예비 신혼부부들 사이에서 ‘데이트 스냅’이라는 또 다른 형태의 웨딩사진이 인기를 끌고 있다. 제주도 혹은 해외 여행지에서 그들만의 개성이 있는 여행과 웨딩사진을 동시에 이루는 둘만의 독특한 웨딩촬영을 하는 예비 신혼부부들이 늘고 있는 추세이다.

스드메의 ‘드’는 결혼식 당일 착용하는 신부의 웨딩드레스와 신랑의 예복을 의미한다. 상담 시 신랑과 신부의 신체적 특성을 고려하며, 개인의 취향과 예식장소에 어울리는 예복을 선택하거나 전문가의 추천에 따라 드레스 스타일을 선정하고 예약 후 드레스를 선택하는 과정이다. 드레스 투어 전 드레스 스타일의 특징과 웨딩 트렌드를 살펴보고 웨딩드레스를 고른다. 신부의 웨딩드레스와 신랑의 예복은 리허설과 본식에 따라 구분하며, 리허설 촬영 드레스는 전체적인 실루엣과 사진촬영에 돋보이는 의상으로 선택하고, 남성 예복은 본식 예복과는 다른 디자인이나 색감이 있는 스타일로 선택한다. 본식 드레스와 예복은 예식장과 콘셉트나 분위기에 따라 다양하기 때문에 조화로운 의상이나 깔끔하고 단정한 의상으로 고른다.

스드메의 ‘메’는 결혼식 당일 헤어와 메이크업을 의미한다. 헤어와 메이크업은 리허설 촬영과 본식 촬영을 위한 것으로 신랑과 신부의 헤어스타일을 연출하고 메이크업을 시술하는 웨딩상품이다. 헤어와 메이크업은 드레스나 예복처럼 미리 경험하고 선택할 수 없으므로 신중하게 결정하여야 한다. 신랑·신부가 원하는 스타일은 물론 얼굴형이나 신체적 조건에 적합한 업체를 선택하되, 리허설 촬영이나 본식 촬영에 대한 디테일한 상담을 통하여 꼼꼼하게 확인한 뒤 선택하여야 한다.



『머니투데이』 2015년 9월 8일 자 기사에 따르면, 결혼식을 앞두고 한국을 찾는 중국인 예비부부들은 연간 약 1만 쌍에 이른다. 한류 열풍으로 한국식 결혼식을 선호하는 이들은 ‘스드메’ 서비스를 이용하거나 명품 가방과 잡화, 시계, 보석 등의 혼수와 예물을 장만한다. 이들은 평균 3박 4일 항공료를 제외하고 1인당 300만~1,000만 원을 쓰는 것으로 나타났다. 2024년 대한무역투자진흥공사(KOTRA) 자료의 즈옌쯔쑤(智妍諮詢)는 개인화 추세가 강화되면서 본인이 원하는 것에 아끼지 않고 소비하는 세대가 결혼 비용에도 아낌없이 투자하는 경향을 보인다고 밝힌 적 있다.

특징 및 의의 1990년대 후반 중국과 동남아시아를 중심으로 한류 콘텐츠 확산에 따라 한류 중심에 선 스타들의 웨딩이 언론의 관심을 받게 되었다. 그로 인해 유명인들의 웨딩상품과 유사한 제품 주문이 촉진되었다. 이러한 현상은 빠르게 성장하고 있는 중국 웨딩시장에도 영향을 미쳤으며, 한국의 웨딩드레스·웨딩촬영·웨딩문화가 긍정적 이미지로 확산되면서 한국은 중국 웨딩촬영 트렌드로 자리 잡았고 중국인들은 한국 원정 웨딩촬영에 관심을 가지게 되었다. 중국 웨딩관광객들은 한국의 웨딩드레스, 웨딩미용, 다양한 기술과 콘텐츠의 웨딩촬영을 참신하게 느끼기에 수요가 창출되었다. 특히 풍요로운 중국 환경에서 형제자매 없이 외동으로 성장하고 구 매력까지 갖춘 바링허우(八零后) 세대가 결혼 적령기에 진입하면서 웨딩관광을 목적으로 한국을 찾은 중국인은 2012년 당시 5만 명 정도로 추산되고 있다. 최근 중국의 예비 신혼부부들은 서구 지향적 인식의 변화로 새로운 웨딩 트렌드를 선호하고 가장 특별한 날 비용을 아끼지 않으며 최고의 제품을 구매하고 차별화된 서비스를 선호하는 소비성향으로 한국의 웨딩관광상품이 각광받게 되었다.

스드메는 웨딩업체 주도의 결혼 형식이 지나치게 상업적으로 치우치면서 형성된 문화이지만, 오히려 한류의 영향으로 외국 관광객들에게 많은 관심과 호응을 이끄는 결혼문화로 각광받게 되었다. 부정적인 시각도 여전하지만, 결혼문화의 시각적 다양성과 생활방식에 따른 개성을 보여줌으로써 새로운 트렌드를 주도하는 문화로 자리매김하고 있다. 특히, 한류 드라마를 통한 연

예인들의 웨딩을 모방하려는 시도가 증가하면서 외형적 측면이 지나치게 강조된 측면도 있다. 따라서, 한류 드라마나 한류 스타들이 보여주는 스텐메의 외형적 요소보다는 한국 전통혼례 등 건전하고 의미있는 결혼문화의 본질과 내면적 의미가 전달될 수 있는 문화적 노력이 요구되고 있다.

키워드 웨딩, 스튜디오 사진촬영, 드레스, 헤어메이크업, 웨딩상품

참고자료 라이프스타일과 소비가치가 웨딩상품 선택속성에 미치는 영향(이소정, 창신대학교 석사학위논문, 2019), 서울 사람들의 혼인 혼례 결혼(서울특별시 시사편찬위원회, 2012), 웨딩 메이크업의 중요도에 따른 관계마케팅 형성(김기복, 서경대학교 석사학위논문, 2012), 웨딩샵 이용실태와 선택결정요인 분석(김양순, 경북대학교 박사학위논문, 2015), 웨딩플래너 입문(사단법인 한국웨딩플래너협회, 형우디앤피, 2016), 중국관광객의 웨딩관광상품속성 소비성향과 만족연구(심혜경, 경기대학교 박사학위논문, 2015), 웨딩촬영에만 1800만원 쓰는 큰손 웨딩 유커를 잡아라(머니투데이, 2015.9.8.), 중국의 웨딩 소비 트렌드(KOTRA, 2020.5.27.).

필자 권미윤(權美允)

스란치마

정의 스란장식이 있는 치마.

내용 스란치마는 조선시대 궁중의 왕실 여인과 품계가 높은 반가의 부녀자들이 예복 차림에 갖추어 입는 예장용 치마이다. 한 예로 궁중 풍속에 비빈(妃嬪)이 대왕대비와 왕의 탄생일(誕生日)이나 설날 아침(正朝) 등 일상에서 예의와 격식을 갖추고 문안례(問安禮)를 드릴 때에는 초록직금 당저고리에 스란치마와 스란 옷치마를 입고 그에 따른 장식을 하였다는 기록이 있다. 이것은 비빈의 소례복(小禮服) 차림을 설명한 것이다. 이때 삼작노리개는 당의 웃고름에 차고 머리는 큰머리에 칠보장식을 하며 진주낭자는 스란 옷치마 위에 찬다고 하였다.

여기서 주목되는 것은 스란치마와 스란 옷치마를 겹쳐 입는다는 것이다. 스란 옷치마는 두 개의 치마 중 위에 입는 치마가 아니고 스란 장식이 있는 홍색 치마의 아래에 입는 청색치마를 말한다. 다시 말해 스란단 장식이 있는 청색의 스란 옷치마를 먼저 입고 그 위에 겹치마로 스란단 장식이 있는 홍색 치마를 청색 옷치마 보다 짧게 입어 스란 옷치마의 스란단이 겹으로 드러나게 입





영친왕비 스란치마 | 전체길이133 | 국립고궁박물관 | 궁중63



었다. 그래서 위에 입은 홍색 치마를 작은 치마 즉, 소상 小裳이라고도 하였다. 이렇듯 두 개의 스란치마를 겹쳐 입은 것은 대란치마 하나를 입은 것보다 더욱 예를 갖추어 몸을 단장한 모습이다. 그러나 왕비는 대례복 차림에서는 청색 스란 옷치마 위에 홍색이 아닌 자적색 스란치마를 입었다고 하였고 왕실 관련 문헌 중 스란치마의 색은 청색, 남색, 다홍색, 자적색, 양남 등도 있다.

스란단은 부금 附金이나 직금 織金 방식으로 문양을 표현했는데 부금은 금박 金箔을 찍는 것이고 직금은 금실로 문양을 짜 넣는 방식이다. 직금이 부금보다 가격이 비싸고 격이 높은 것이어서 일반 사대부 여인들은 특별한 경우를 제외하고는 입을 수 없었다. 또한 스란단의 문양은 황후는 용문 龍文, 왕비와 세자빈은 봉황문 鳳凰紋, 공주·옹주는 꽃 花紋과 문자무늬 語文을 차등 있게 사용함으로써 내명부의 위계질서를 세웠다. 현재 남아 있는 순헌황귀비, 순정효황후, 복령당 귀인양씨의 사진에서 스란치마를 착용한 모습을 확인할 수 있고 실제 영친왕비의 자적 대란치마와 남색 대란치마, 남색 스란치마, 덕혜옹주가 입었던 스란치마와 대란치마, 조대비가 친정에 하사했다는 자적색 스란치마 등이 남아 있어 사극 영화나 드라마 의상 제작시 참고자료로 활용하고 있다.

스란장식이 있는 치마는 모두 스란치마라 하는데 문헌 중에는 쌍스란, 스란, 대란 등의 명칭도 보여 일반적으로 스란단이 한 단 부착되어 있는 것은 스란치마, 치마 하단과 무릎 정도에 높이에 각 한 단 즉 2단의 스란단이 붙어 있는 것을 대란치마로 구분하고 있다.

현재 사극 드라마나 영화에서 왕실이나 신분이 높은 집안의 여인들이 화려하게 금·은박 장식되어 있는 치마

를 입은 모습을 쉽게 볼 수 있다. 전통적인 금박과 부금은 지금도 장인들에 의해 기술이 유지되고 있으나 값이 매우 비싸다. 그러나 1970년대 이후 한복에도 전사 금박 기술이 도입되어 값싸고 손쉽게 스란단을 제작할 수 있게 되었고 필요에 따라 스란단을 붙였다 뗄 수 있게 하여 다양한 용도로 화려한 스란치마가 널리 입혀지고 있다.

특징 및 의의 조선시대 궁중에서 왕실 여인들이 크고 작은 예복 차림에 입는 예장용 치마이다. 스란단의 문양에 따라 차등 있게 사용하였기 때문에 궁중 여인들의 위계질서를 살펴볼 수 있다. 그리고 고종황제 일가 여인들의 사진과 유물을 통해 조선시대 스란치마를 확인할 수 있으며, 현재 사극 드라마와 영화제작 시 참고하고 있다. 한복대여점에서도 화려한 한복을 선호하는 사람들을 위해 조선시대 스란치마를 적극 활용하고 있다.

키워드 스란단, 대란, 스란

참고자료 왕실문화도감-조선왕실복식(국립고궁박물관, 2012), 조선조 궁중 풍속연구(김용숙, 일지사, 1987). 한국의식주생활사전-의생활(국립민속박물관 2017).

필자 윤양노(尹良老)



스위트홈

정의 김칸비 작가와 황영찬 작가의 합작으로, K-크리치의 대표작이라고 불리는 스틸러 웹툰.

개관 〈스위트홈〉은 네이버웹툰에서 2017년 10월부터 2020년 7월까지 연재된 아포칼립스, 스틸러 장르의 웹툰으로, ‘팀 갯네임’의 작가로 이름을 알린 김칸비가 스토리를, 김칸비와 전작 〈후레자식(2014)〉에서 합을 맞추었던 황영찬이 작화를 담당하였다. 총 141화로 완결된 웹툰은 2017년 연재 시작부터 2020년 완결까지 네이버 금요웹툰 상위권에 머무르며 영어·일본어·프랑스어·스페인어·중국어 등 9개 언어로 전 세계에 서비스되어 2020년 기준 글로벌 누적 조회수 12억 뷰를 달성하였고, ‘2020 오늘의 우리만화’에 선정되었다.



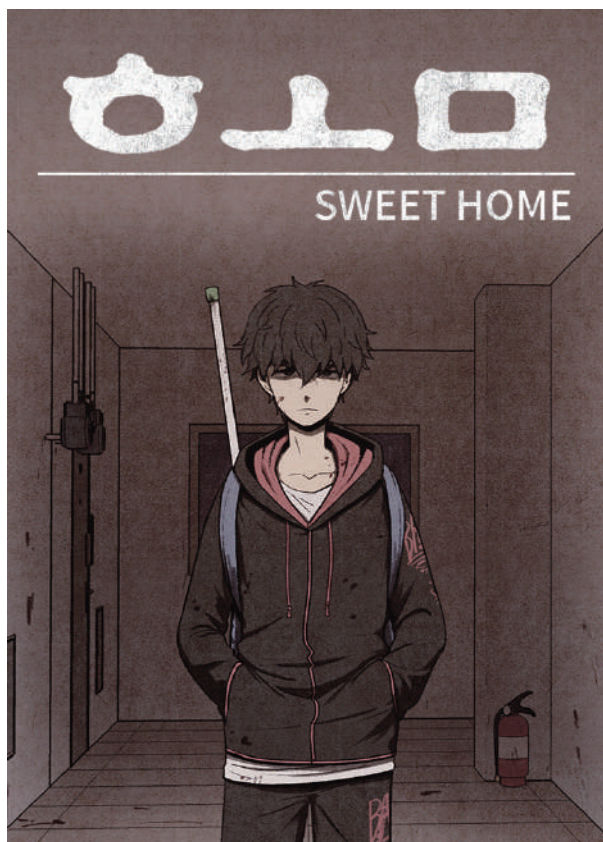
내용 〈스위트홈〉은 은둔형 외톨이 주인공 ‘차현수’가 교통사고로 가족을 모두 잃고 오피스텔 ‘그린홈’에 이사를 오며 이야기가 시작된다. 삶의 의지를 잃어 자살 디-데이(D-Day)까지 설정해 둔 차현수는 어느 날 괴물로 변해버린 옆집 여자와 마주한다. 이미 그린홈 오피스텔 곳곳에서는 주민들의 괴물화가 진행되고 있었고, 차현수는 살아남은 그린홈 주민들과 협력하고 범죄자 집단과 맞서는 등, 자살을 결심했던 초반의 무력한 모습에서 괴물화를 이겨내며 성장해나가는 강인한 모습을 보여준다.

작중에서 등장하는 ‘괴물’은 인간에게 내재되어 있던 트라우마와 욕망이 발현한 모습이다. 자신의 욕망을 받아들이면 그대로 괴물화가 진행되고, 정상적인 사고가 불가능해 무차별적으로 타인을 공격하는 괴물로 변해버리게 된다. 〈스위트홈〉에서는 갖가지 욕망을 가진 다양한 괴물들이 등장한다. 무리한 다이어트로 식욕이라는 욕망이 극대화되어 살아있는 모든 것을 잡아먹고 싶어하는 ‘식탐괴물’, 직장에서의 뒷담화 스트레스로 소리에 예민해져 억눌린 욕망을 참지 못하고 괴물이 되어 버린 ‘연근괴물’, 주인공 차현수가 모두를 구하고 싶다

는 욕망을 발현하여 괴물이 된 ‘흑기사괴물’ 등이 나온다. 더불어 괴물은 욕망에 따라 인간형, 비인간형 유기체, 다족류 등 다양한 모습으로 변화하는데, 웹툰은 이와 같은 괴물, 크리처의 디자인과 설정에도 많은 힘을 쏟아 뛰어난 작화와 스토리텔링을 통해 괴물이라는 존재의 두려움과 스릴을 효과적으로 표현하였다.

특징 및 의의 원작 웹툰의 인기에 힘입어 〈스위트홈〉은 다양한 매체로 서비스되었다. 대표적으로 영화화를 꼽을 수 있는데, 드라마 〈스위트홈〉은 넷플릭스에서 독점 스트리밍되어 전 세계적으로 인기를 얻었다. 〈태양의 후예(2016)〉 〈도깨비(2016)〉의 감독으로 유명한 이응복이 연출을 담당한 〈스위트홈(2020)〉은 회당 제작비 30억이 투입되었다. 〈스위트홈〉은 2020년 12월에 서비스를 시작하여 콘텐츠 순위 제공 사이트인 플릭스패트를 FlixPatrol의 2020년 12월 기준 넷플릭스 TV프로그램 부문 전 세계 3위, 미국 3위를 기록했으며, 국내 넷플릭스 종합 일간 순위에서도 1위를 여러 번 차지하였다. 시즌제로 제작되는 드라마는 스케일을 키우기 위해 한국 정부와 군부대의 세력 등장 등 원작에서는 자세히 묘사되지 않았던 부분의 설정이 추가되었으며, 원작에서는 없던 오리지널 캐릭터가 추가되기도 하였다. 확장된 세계관으로 오리지널 스토리를 풀어나가는 〈스위트홈 시즌2〉는 2023년 12월에 넷플릭스에서 서비스되었고, 인류의 괴물화 사태 속에서 살아남은 인간들의 고군분투기를 그려내었다. 이어 2024년 7월 서비스된 〈스위트홈 시즌3〉에서는 새로운 시대를 위한 신인류의 탄생, 갈등이 고조되고 인물들이 성장해나가는 대서사의 마지막을 그려낸다.

이어 〈스위트홈〉은 모바일 게임으로도 제작되었다. 쓰리에프팩토리에서 제작하여 2022년 11월부터 구글 플레이 스토어와 앱 스토어에서 서비스된 모바일 방치형 RPG 〈스위트홈: 욕망의 파편〉은 원작 IP(지식재산권)로 만들어진 첫 번째 공식 게임이다. 해당 게임은 일그러진 인간의 욕망으로 인해 괴물화된 생명체로부터 탈출하는 것을 목적으로, 원작에서 등장한 괴물뿐만 아니라 게임 오리지널 괴물들의 알려지지 않은 이야기들을 알아가며 독창적인 진화 시스템을 통해 주인공을 성장시킬 수 있다.



〈스위트홈〉 | 김칸비·황영찬 | 2017 | 네이버웹툰

이후 〈스위트홈〉의 프리퀄, 〈엽총소년(2021)〉이 연재되었다. 〈엽총소년〉은 괴물의 출현으로 황폐화가 되기 이전 시점의 이야기로, 〈스위트홈〉에서 깊게 다뤄지지 않았던 등장인물들의 과거와 설정들을 담고 있다. 스토리는 본편과 동일하게 김칸비가 담당하였고, 작화는 홍필이 담당하였다. 〈엽총소년〉은 본편의 시작이자 사건의 중심인 ‘괴물화’의 원인을 풀어나가며 인물들의 생존 서사와 액션을 가미한 성공적인 프리퀄 작품이다.

키워드 김칸비, 황영찬, K-크리처, 아포칼립스, 생존

참고자료 한국영화에 구현된 괴물의 연출적 표현 특성연구(김경식·마창영, 연기에술연구 29-1, 한국연기에술학회, 2023), 네이버웹툰 스위트홈 넷플릭스 타고 전세계 인기UP 글로벌 누적 12억뷰(싱글리스트, 2020.12.23.), 네이버웹툰 스위트홈 프리퀄 웹툰 엽총소년 연재 시작(세계일보, 2021.2.25.), 스위트홈 시즌3 관련 포인트 세계관을 완성시킨다(KBS연예, 2024.7.7.), 스위트홈 폐쇄인간 김칸비 작가 인터뷰(웹툰가이드, 2018.11.29.), 쓰리에프팩토리 모바일 방치형 RPG 스위트홈 욕망의 파편 사전 예약 실시(디스이즈게임, 2022.11.7.).

필자 도효주(都効周)



시원하다

정의 덥거나 춥지 않고 기분 좋게 서늘한 느낌을 나타내는 형용사.

내용 한국어 ‘시원하다’는 기분 좋게 서늘한 느낌이나 알맞게 선선한 느낌을 표현하는 온도 감각 형용사로, ‘시원한 날씨’ 등처럼 쓰인다. 대부분의 현대 한국어 사전에서는 온도 감각어로서의 정의가 가장 대표적인 의미로 기술되고 있지만, ‘시원하다’가 처음부터 온도 감각 형용사로서 서늘한 느낌을 표현하는 단어로 쓰이지는 않았다. 처음에는 심리적인 상태를 표현하는 형용사로 먼저 쓰였다가 온도와 관련된 뜻이 더해진 단어이다. 현대 국어에서 ‘시원하다’는 온도 감각어로서의 뜻 외에 심리적 상태, 신체적 감각, 사람의 태도나 언어, 공간에 대한 느낌, 음식의 맛이나 온도를 표현할 때의 의미까지 다양하게 확장되어 쓰이고 있다.

온도 감각어로서의 ‘시원하다’는 ‘명사가 시원하다’의 형태로 주로 나타나며, 명사 자리에는 날씨, 바람, 공기 등의 단어 부류가 쓰인다. 심리적 상태를 표현할 때는 답답했던 일이 해결되어 상쾌하고 후련하다는 뜻으

로 ‘마음이 시원하다’ 등처럼 마음을 나타내는 표현과 결합해서 쓰인다. 신체적 감각을 표현할 때는 체했던 속이 뚫렸다는 뜻으로 신체어와 같이 사용되기도 한다. 사람의 태도를 표현할 때는 ‘시원한 태도’와 같이 쓰이며, 사람의 언어가 거침없다는 뜻으로 ‘시원한 말투’와 같이 쓰이기도 한다. ‘시원하게 트인 창문’과 같이 공간 명사와 결합해 쓰이기도 하며 음식과 결합할 때는 실제로 차가운 느낌을 표현하는 ‘시원하다’와 맛을 나타내는 ‘시원하다’로 나뉘어 쓰인다.

‘시원하다’의 옛말은 ‘식원하다’로 한글 문헌에서는 15세기 문헌인 『석보상절釋譜詳節』(1447)에서부터 나타난다. 그러나 이때 ‘시원하다’는 감정을 표현하는 감정어였다. 예를 들어 『석보상절』에서 ‘暢(창)은 식원할씨오’로, ‘시원하다’의 고어인 ‘식원하다’는 상쾌하다 또는 화창하다는 뜻으로 보인다. 즉, 시원하다는 초기 의미는 ‘답답한 마음이 풀려 후련하다’의 뜻으로 출발한 것이다. 이후 17세기에는 말과 태도가 ‘시원하다’의 뜻으로 쓰인 예(우리 가서 식원이 구경하고 『첩해신어捷解新語』(1676))와 신체어와 결합하여 쓰인 예(7습이 식원커늘 『완월회맹연玩月會盟宴』)가 관찰된다. 19세기 말에는 음식과 결합한 ‘시원하다’도 보인다(목이 갈ㅎ야 써먹은즉 들고 식원ㅎ야 『턴로력당天路歷程』(1895)). 온도 감각어로서의 ‘시원하다’는 20세기에 와서야 문헌에 나타난다.

현대 한국어에서 ‘시원하다’는 상당히 다양한 의미로 사용된다. 요약하면 다음과 같다. 첫째, 온도 감각어로서 ‘날씨가 시원하다’ ‘바람이 시원하다’처럼 인간이 온도로 느끼는 감각을 표현할 때 사용된다. 둘째, 마음과 결합하여 ‘속이 시원하다’처럼 후련한 마음을 표현할 때 사용된다. 셋째, 언행과 결합하여 ‘시원한 말투’ ‘시원한 태도’처럼 거침없는 언어 표현이나 행동을 표현할 때 사용된다. 넷째, 음식과 결합하여 음식의 온도나 맛을 표현할 때 사용된다. 이때 시원하다는 ‘맛’이라는 단어와 직접적으로 결합하지 않으면 중의적으로 해석될 여지도 있다. 예를 들어 시원한 국물이라고 할 때는 이 국물의 온도가 차가울 수도 있으며, 국물의 맛이 시원할 수도 있다. 다섯째, 공간과 결합하여 ‘시원하게 트인 마당’처럼 공간이 막힘없이 트여 있는 느낌을 표현할 때 쓰인다.

특징 및 의의 한국어는 감각 형용사가 매우 발달한 언어로, 하나의 감각 형용사의 의미가 확대되어 여러 상황과 의미에서 사용되기도 한다. 그러다 보니 하나의 형용사를 다른 언어로 일대일로 대응시켜 번역하는 것이 쉽지 않다. ‘시원하다’ 또한 영어로 번역할 경우 쿨^{cool} 등에 대응될 수 있지만, 의미적으로 비교해보면 한국어 ‘시원하다’가 영어 ‘cool’보다 더 많은 의미를 가지고 있다. 예를 들어 영어의 쿨^{cool}과 한국어 ‘시원하다’는 온도 감각, 감정, 태도, 언어 등에서 공통적인 의미를 공유하고 있으나 영어의 쿨^{cool}은 한국어 ‘시원하다’가 가지고 있는 맛이나 공간 측면에서의 의미는 없다. 특히 맛 표현에 있어서 ‘뜨거우면서 속이 후련하다’는 뜻으로 쓰이는 ‘시원하다’는 외국어로 번역하기가 쉽지 않다. 이는 한국의 문화적 맥락에만 특징적으로 나타나는 현상이다.

키워드 표현, 형용사, 감각어, 의미확장, 날씨

참고자료 국어의 모순어에 대하여(이선영, 국어학61, 국어학회, 2011), 시원하디의 통시적 의미 변화 양상 연구(송지혜, 어문학111, 한국어문학회, 2011), 온도의 의미확장 비교 분석(임수진, 언어과학연구85, 언어과학회, 2018), 우리말샘(opendict.korean.go.kr).

필자 안미애(安美愛)



식사에절

食事禮節

정의 식사할 때 식탁에서 지켜야 할 예의범절 또는 음식을 먹고 마실 때 취해야 할 바람직한 행동양식.

내용 식생활의 규범은 한 민족의 역사·사회·문화·자연 환경에 따른 일정한 생활문화권에서 서로 밀접하게 연관되어 형성되며, 오랜 세월 동안 그에 알맞게 우리 음식 하나하나가 격식을 갖추어 내려오며 발전하였다. 식사예절은 식탁에 차려진 음식을 편안하고 즐거운 마음으로 ‘좀 더 맛있는 음식을 더욱 더 맛있게’ 먹기 위한 행동양식이며, 식사 시 다른 사람을 불편하게 하지 않고 남을 배려하려는 숨은 뜻이 담긴 예법이다.

식사예절은 상차림을 중심으로 구성되어 있다. 일상식은 독상 중심이었다. 하루 중 아침과 저녁의 상차림

에 비중을 두었고, 특히 아침상을 중시하였다. 밥상 예절에서 음식을 상에 차려 놓는 위치는 대개 정해져 있는데, 식사 주체자 가까이에 상이 놓인다. 상의 앞줄부터 밥은 왼편, 국은 오른편에 놓는다. 간장, 초장 등은 밥그릇과 국그릇 바로 뒷줄 한가운데에 놓는다. 전이나 다른 반찬의 간을 식사 주인공의 입맛에 맞게 하려는 배려이다. 따뜻한 음식과 물기 많은 음식은 상의 오른편에 놓고, 나물과 마른 찬 등은 왼편에 놓는다. 상의 뒷줄 중앙에는 김치류, 오른편에는 찌개를 올린다. 수저는 오른편에 놓고, 젓가락은 숟가락 뒤편에 붙여 놓는다.

숟가락과 젓가락은 한 손에 동시에 들고 사용하지 않는다. 젓가락을 사용할 때는 숟가락을 상 위에 놓아야 한다. 식사 중 숟가락과 젓가락은 반찬그릇 위에 걸쳐 놓지 않는다. 밥과 국물이 있는 김치·찌개·국은 숟가락으로 먹고, 다른 찬은 젓가락으로 먹는다. 반상기의 뚜껑은 소리가 나지 않게 순서를 지켜서 벗기는데, 먼저 국그릇, 밥그릇, 김치그릇 순으로 벗긴다. 찜이나 전골 등 반찬의 가짓수가 많을 때는 겹상을 겹들이며, 전골은 식사 중에 끓여 내는 즉석 음식이다.

또 한 장소에서 어른과 함께 식사할 경우 각자 독상을 받아 식사를 하더라도 어른보다 먼저 수저를 들어먹지 않는다. 또 다 먹은 후에도 어른보다 먼저 수저를 상에 내려놓지 않는다. 이 모든 진설예법은 편안하게 식사를 즐기게 하려는데 그 목적이 있다.

식탁을 사용하는 현대의 식사예절에서도 독상의 밥·국 진설, 수저의 위치와 사용법 등은 그대로 적용된다. 식탁에서 두 사람 이상이 식사할 때 연장자가 자리에 앉은 다음에 아랫사람이 앉고, 연장자가 수저를 든 후에 수저를 든다. 첫 음식을 먹을 때 숟가락으로 국이나 김치국물 등 국물을 먼저 떠먹은 다음에 다른 음식을 먹는다. 젓가락을 들 때 숟가락은 먹던 밥그릇이나 국그릇에 넣어 걸친다. 반찬을 뒤적이지 않고 단번에 집으며, 입 안에 든 음식이나 침이 튀어나오지 않게 한다. 씹는 소리와 그릇이 부딪치는 소리가 나지 않게 먹는다. 밥그릇, 국그릇에 찌꺼기가 붙지 않게 정갈하게 먹는다.

식사 중에 논쟁이 되는 대화는 되도록 삼가고, 식사 전후에 트림을 하지 않으며, 이를 쐬지 않는다. 물을 마실 때 양치질을 하지 않는다. 식사를 너무 빠르거나 지나치게 늦게 먹지 말고 다른 사람과 같은 시간에 식사



가 끝나게 조절한다. 식사가 먼저 끝나더라도 숟가락을 상 위에 놓지 말고 밥그릇이나 국그릇에 놓아두었다가 연장자의 식사가 끝나면 내려놓고, 연장자보다 먼저 식탁에서 일어나지 않는다.

현대의 손님 초대 및 연회의 식사예절에서는 식공간 연출(푸드 스타일링)도 매우 중요시 한다. 맛있는 음식을 격식에 맞게 제대로 즐기기 위해서는 눈의 즐거움을 줄 수 있는 식탁을 꾸미는 것도 하나의 예절이다. 실험과 통계에 의하면 식사 시 맛을 느끼는 비중이 오감 중에서 미각은 10~20%에 불과하고 시각은 50% 이상을 차지한다고 한다. 식사예절은 식사 주체자가 행복하게 식사를 즐길 수 있도록 배려하기 위해 오감(시각, 청각, 후각, 미각, 촉각)을 만족시켜 주는 연출을 해야 한다. 그러기 위해서는 식탁 위의 음식과 함께 식사 장소의 실내장식, 벽지의 색, 음향, 조명, 온도 등 신체에 느껴지는 모든 것을 염두에 두고 실내 전체와 조화할 필요가 있다.

특징 및 의의 우리의 식사예절은 어른 공경과 존중의 의미를 내포하고 있으며, 주체자만을 위한 독상 전통은 사람을 중시하는 특성이 있다. 독상 진설에서 간장이나 초장, 초고추장 등의 중지를 밥그릇과 국그릇 바로 뒷줄 한가운데에 놓는 것은 전이나 다른 반찬의 간을 식사 주인공 입맛에 맞게 하려는 배려이다. 따뜻한 음식과 물기가 많은 음식을 상의 오른편에 놓는 것은 대부분의 사람들이 오른손잡이인 점을 감안하여 반찬과의 거리를 가깝게 배치해서 더욱 따뜻하게, 흐르기 쉬운 국물음식을 좀 더 안전하게 먹기 위한 세심한 배려이다.

키워드 상차림, 밥상 예절, 푸드 스타일링

참고자료 조선무쌍신식요리제법(이용기, 한흥서림, 1924), 조선요리법(조자호, 광한서림, 1939), 한 푸드스타일링(전정원 외, 교문사, 2014).

필자 전정원(田貞源)



식혜

정의 밥에 엿기름물을 부어 삭혀서 감미가 나도록 만든 음료.

내용 식혜는 한국의 대표적인 전통 음료이며 감주라고도 불린다. 멥쌀이나 찹쌀로 밥을 지어 엿기름을 우린 물에 부어 하룻밤 따뜻하게 두면 밥알이 삭으면서 위로 동동 떠오른다. 밥이 엿기름에 들어 있는 당화 효소의 작용으로 당화되면서 단맛이 생긴다. 밥이 삭으면 설탕이나 꿀을 넣고 한 번 끓여서 식힌 후 차게 두고 먹는다. 끓일 때 생강 저민 것을 넣거나 유자즙을 넣으면 향과 맛이 더욱 좋아진다. 식혜를 대접할 때는 따로 떠 놓았던 밥알을 띄우고, 그 밖에 잣이나 대추채 또는 석류알을 띄워 마시기도 한다.

경상북도 안동에는 무와 고춧가루가 들어간 독특한 안동식혜가 있다. 찹쌀을 찌서 따뜻할 때 잘게 썬 무와 곱게 채 썬 생강을 엿기름 내린 물과 섞고, 고춧가루를 고운 헝겊에 싸서 엿기름을 우린 물에 넣거나 따로 고운 체에 밭아 고춧물을 들인다. 이를 항아리에 담아 아랫목에 따뜻하게 놓아두고 하룻밤 재우면 밥알과 다른 건더기가 삭아서 위에 동동 떠오르는데 밥알이 삭으면서 생긴 단맛과 고춧가루의 매운맛이 어울려 맵싸한 맛이 난다. 식사 후 후식으로 마시면 소화에 도움이 된다.

1997년 농수산물유통공사가 중국에서 주최한 ‘대한민국 우수가공식품 수출홍보전’ 등에 다른 한국 전통음식과 함께 식혜를 알릴 수 있는 계기를 마련하였다. 2024년 한국무역협회에 따르면 국내 음료 수출액은 2023년 5억 3,881만 달러(약 7,374억 원)로 전년 대비 11.9% 증가하며 역대 최대치를 기록하였다. 특히 식혜는 전통음료 중 하나지만 해외에서는 건강음료라는 인식이 강한 편으로 2023년 수출액은 171만 달러(약 23억 원)로 절대적 수치는 작지만 성장률은 32.5%로 가장 높았다. 해외에서의 K-푸드의 인기에 힘입어 국내 음료



식혜 | 한식진흥원

업계도 해외시장 개척에 힘쓰고 있다. ‘비락식혜’를 최근 집중적으로 마케팅하고 있는 팔도의 2023년 음료 수출액도 전년 대비 18% 증가하였다. 비락식혜의 경우 2024년 1분기에도 수출이 전년 동기 대비 13% 늘었다. 또한 수출 확대를 위해 인도네시아 할랄청으로부터 비락식혜를 포함한 수출 음료에 할랄 인증을 획득하였다. 2024년 국내 시장에서도 건강 트렌드에 힘입어 ‘제로’ 제품을 출시하여 소비층을 늘리기 위해 힘쓰고 있다.

특징 및 의의 식혜는 재료는 간단하지만 만드는 시간이 오래 걸리고 보관이 어려운 음료였다. 그러나 1993년 ‘비락’이 파우치와 캔 형태로 식혜를 출시하면서 손쉽게 마실 수 있게 되었다. 이후 다양한 식품기업이 식혜를 출시하였으나 2024년 현재는 팔도에서 생산, 판매하고 있는 ‘비락식혜’의 시장 점유율이 가장 높다. 첫 발매 1년 후인 1994년에 한국능률협회로부터 ‘히트상품’으로 등재되기도 했던 캔식혜는 상온 유통이 가능해지고 유통기한이 길어짐에 따라 국내 시장뿐만 아니라 수출도 가능하게 되었다.

키워드 엿기름, 감주, 밥알, 캔식혜

참고자료 우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지1(한복진, 현암사, 1999), 한국식품문화사(이성우, 교문사, 1984), 건강식품 이미지에 활활 수출 날개 단 K음료(이데일리, 2024.5.15.), 인스턴트 식혜 잇따라 등장(연합뉴스, 1993.6.4.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 정라나(丁라나)



신과함께¹

정의 웹툰 콘텐츠 IP확대의 성공적인 사례로 남은 주호민 작가의 한국형 판타지 웹툰.

개관 〈신과함께〉는 한국의 신화를 소재로 활용한 판타지 및 사회 풍자 장르의 웹툰으로, 주호민 작가가 2010년 1월부터 2012년 8월까지 연재하였다. 총 3부로 이루어져 있으며 각각 저승· 이승· 신화 편으로 구분된다. 주호민 작가는 웹툰 〈신과함께〉로 2011년 대한민국 콘텐츠 어워드 만화 부문 대통령상, 2011년 제8회 부천만화

대상 우수이야기 만화상을 수상하였다. 또한 서울신문과 한국만화영상진흥원이 주최하여 만화가, 학계·출판계·평론계 전문가 100명이 선정한 ‘한국만화 명작 100선’에 선정되기도 하였다. 연재 당시 네이버웹툰 전체 작품 중에서 조회수 1위를 차지하였으며, 열렬한 인기와 함께 단행본, 영화, 뮤지컬, 전시회, 모바일 게임 등 다양한 매체로 확산되었다.

내용 〈신과함께〉는 평범한 소시민인 김자홍이 갑작스러운 사고로 사망하면서 시작된다. 죽은 자홍은 저승사인 해원맥과 덕춘의 안내를 받아 저승으로 향한다. 저승에서는 지옥에서 자신의 생전 죄를 심판받게 되는데, 49일 동안 일곱 번의 재판을 받는 과정을 그렸다. 자홍은 자신의 삶을 되돌아보며 후회와 반성을 하게 된다. 자홍의 저승 국선변호사인 진기환은 그의 무죄를 증명하기 위해 노력한다.

주호민은 웹툰 〈짬(2005)〉으로 데뷔한 1세대 웹툰 작가이다. 2010년에 연재를 시작한 웹툰 〈신과함께〉는 세로 스크롤을 활용하고 있지만, 만화 컷 배치는 출판만화의 형식을 취하고 있다. 이러한 표현 방식에 대하여 주호민 작가는 2019년에 만화비평전문 웹진webzine ‘유어마나(your mana)’에서 인터뷰 한 바 있다. 밀도가 낮은 작화는 이야기를 풀어나가는 것에 집중한 결과이며 마감 일정을 맞추기 위한 효율적인 작업 방식이라는 것이다. 그림이 화려하지 않지만, 〈신과함께〉는 삶과 죽음 사이에서 후회와 반성을 통해 그려지는 김자홍의 인간적인 이야기와, 한국 사회 및 권력 관계를 풍자와 해학으로 풀어낸 스토리로 독자들의 마음을 사로잡았다.

특징 및 의의 웹툰 〈신과함께〉는 콘텐츠의 성공적인 IP확대 사례로 평가받는다. 먼저 2017년에 영화 〈신과함께-죄와 벌〉이 개봉되었다. 원작 웹툰 〈신과함께〉의 등장인물의 구성이나 캐릭터성 및 배경 설정 등의 변화가 있었지만, 이는 영화감독의 판단 아래 영상 콘텐츠에 맞추어 각색한 결과였다. 결과적으로 영화 〈신과함께-죄와 벌〉은 1,400만 관객을 달성하였고, 이는 국내 역대 영화를 통틀어 3위에 해당하는 기록이다. 이듬해 2018년 8월에는 영화 〈신과함께-인과 연〉이 개봉하였고 1,200만 명의 관객 수를 달성하며 이른바 ‘쌍천만’ 관객을 기

록하였다. 두 영화의 흥행을 통해 〈신과함께〉는 초히트 IP(지식재산권)로 평가받으며 2019년부터 드라마화를 위한 절차에 들어갔다.

〈신과함께〉는 8권의 단행본으로 출간되었고 2024년 기준 100만 부 이상 판매되었다. 또한 일본에 수출되어 2012년 미와 요시유키三輪 ヨシユキ 작가에 의해 〈신과함께〉 리메이크 버전으로 각색되어 일본 잡지『영 간간ヤングガンガン』에 연재되었고 2014년에 한국어로 번역되어 국내에도 출간되었다.

2017년 1월에는 스토리 RPG 형 모바일 게임 〈신과함께 with NAVER WEBTOON〉이 텀블벅 크라우드펀딩 200% 달성을 통해 기대받으며 제작이 시작되었고 7월에 출시되었다. 모바일 게임 사전예약자는 20만 명을 넘겼으며, 출시 하루 만에 윈스토어 유료 게임 1위를 기록하였다. 2020년에는 한국콘텐츠진흥원의 제작 지원 사업으로 〈신과함께〉 특별전시회가 기획되었다. 또한 2020년에는 〈신과함께〉 IP를 활용한 애니메이션을 중국 QC Media와 리메이크 작품 제작을 위한 계약을 맺었다. 2017년부터 이어진 중국의 한한령限韓令(한류 금

지령)으로 인하여 콘텐츠 시장의 중국 수출이 어려운 가운데 이루어진 계약이라 더 뜻깊은 현상이었다. 2015년 7월에는 서울 예술단에 의해 웹툰 〈신과함께-저승편〉을 토대로 뮤지컬 초연이 이루어졌다. 이처럼 다양한 매체로 뻗어나간 〈신과함께〉의 IP 확대는 성공적인 선례로써 확장 가능성이 큰 원천 콘텐츠 IP 확보의 중요성을 널리 알렸다.

키워드 주호민, 한국형 판타지, IP확대, 천만 관객

참고자료 서울예술단 신과 함께 저승편 대구문화예술회관 초청공연(서울문화투데이, 2023.7.17.), 신과함께도 드라마화 박차 초히트 IP 전성시대(스포츠포스트, 2024.3.13.), 웹툰 모바일게임 신과함께 출시 하루만에 윈스토어 유료게임 1위(녹색경제신문, 2017.7.29.), 웹툰 신과함께 일본 리메이크판 국내 출간(연합뉴스, 2014.5.19.), 전시로 돌아온 인기 웹툰 신과함께 저승편(매일경제, 2020.9.30.), 주호민 나는 그림 못 그리는 만화가 지망생의 희망이다(YOUR MANA, 2019.12.6.), 한국 신화 줄여 만든 신과 함께 2시간짜리 영화로 더 줄였어(매일경제, 2017.11.15.).

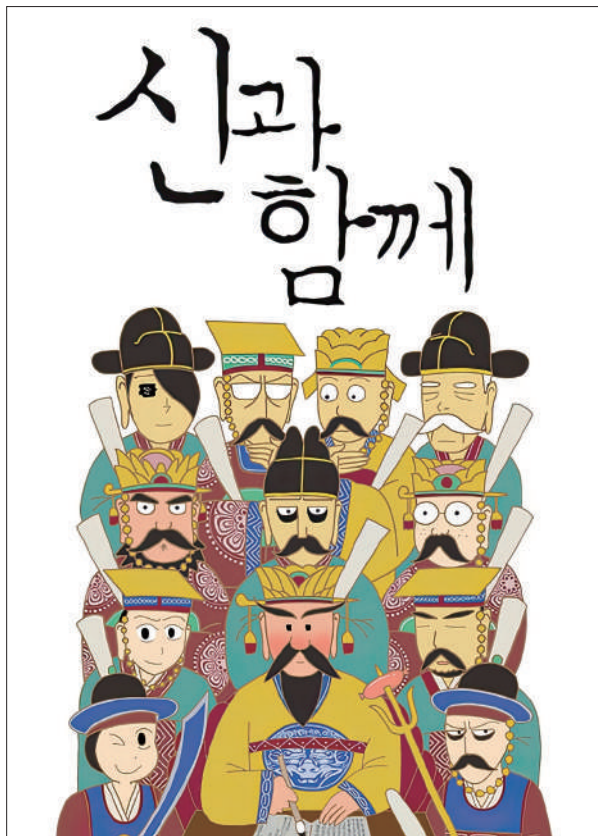
필자 한창완(韓昌完), 양도열(梁洵烈)

신과함께²

정의 2017년에 개봉한 김용화 감독의 영화로, 한국의 신화적 세계를 토대로 한 김용화 감독의 판타지 프랜차이즈.

내용 2010년부터 2012년까지 네이버웹툰을 통해 연재되었던 주호민 작가의 〈신과함께〉는 한국의 전통적인 신화적 세계를 토대로, 이승과 저승을 오가는 거대한 세계관을 지닌 작품이다. 신화편·이승편·저승편으로 구성된 이 방대한 작품은 일찌감치 영화계의 관심을 끌었다. 이 영화는 5년에 가까운 사전 준비와 10개월의 촬영을 통해 완성되었는데, 제작비 절감을 위해 〈신과함께-죄와 벌(2017)〉과 〈신과함께-인고 연(2018)〉을 동시에 촬영하였다.

〈신과함께〉의 줄거리는 다음과 같다. 소방관 자홍(차태현)은 화재 현장에서 사망하고, 그를 저승으로 안내하는 세 명의 차사 강림(하정우) 해원맥(주지훈) 덕천(김항기)이 나타난다. 자홍은 '정의로운 망자'인 '귀인'이다. 차사들은 그를 환생시키기 위해 노력하는데, 1,000년 동안 49명을 환생시키면 차사 자신들도 환생



〈신과함께〉 | 주호민 | 2010 | 네이버웹툰



할 수 있기 때문이다. 그러기 위해 7개의 지옥(살인—나태—거짓—불의—배신—폭력—천륜)을 통과해야 하는 데 이 과정에 지옥귀가 나타난다. 이것은 재판받는 망자의 가족이 억울하게 죽어 원귀가 되었기 때문이다. 강림은 이승으로 건너가 자홍의 동생 수홍(김동욱)이 총기 오발 사고 후 생매장되었다는 걸 알게 된다. 이후 자홍의 슬픈 가족사, 수홍과 관심병사 원동연(도경수)의 관계 등이 드러나며 결국 염라대왕(이정재)에 의해 자홍은 환생한다.

한편 억울하게 죽어 천수를 누리지 못한 수홍도 귀인이 되어 재판을 받게 된다. 염라대왕은 차사들에게 또 하나의 임무를 부여하는데, 이승의 망자인 허춘삼(남일우)을 데려오는 것이다. 이미 명부의 시한을 넘겼지만, 그 집의 가택신인 성주신(마동석)의 방해로 허춘삼은 아직 저승에 오지 못하였다. 허춘삼은 철거 직전인 집에서 어린 손자 현동(정지훈)과 함께 살고 있다. 성주신은 현동이 초등학교에 입학할 때까지 기다려달라고 말한다. 한편 해원택과 덕춘은 성주신이 1,000년 전 자신들의 차사였다는 걸 알게 되고, 과거 자신들이 이승에서 어떤 사람이었는지 묻는다. 고려시대에 여진족 소녀였던 덕춘과 고려 기병대 장수였던 해원택 그리고 총사령관 강문직(김명곤)의 아들이었던 강림 사이의 숨겨진 관계가 드러나며, 수홍은 무죄 판결을 받아 환생한다.

2017년 겨울에 공개된 〈신과함께-죄와 벌〉은 1,441만 명의 관객을 동원하며, 2024년 기준 역대 한국 영화 흥행 3위의 자리에 올라 있다. 두 편 합쳐 약 1,300만 명을 손익분기점으로 예상하였는데, 1편이 이미 그것을 넘어섰다. 게다가 아시아는 물론 북미, 호주 등 해외 시장에서도 큰 수익을 거두었다. 2018년 여름에 개봉한 〈신과함께-인과 연〉은 1,228만 명의 관객을 동원하였는데, 〈범죄도시〉 시리즈가 등장하기 전에 한국의 프랜차이즈 무비가 두 편 이상의 ‘천만 영화’를 만들어낸 건 〈신과함께〉가 처음이었다. 두 영화는 합쳐 약 2,670만 명의 엄청난 관객과 만났다.

특징 및 의의 〈신과함께〉 시리즈의 가장 큰 성과는, 한국 고유의 신화적 세계를 놀라운 비주얼과 박진감 넘치는 스토리를 결합해 관객에게 전달하는 영화적 힘이다. 3부로 나뉜 방대한 분량의 원작을 2부작으로 각색하면서

김용화 감독은 이승과 저승, 과거와 현재가 시공간적으로 긴밀하게 연결되는 구조를 만들어냈다.

관건은 여러 갈래의 시점으로 전개되는 원작의 스토리라인을 간결하게 정리하는 것이었다. 그러면서 1부인 〈신과함께-죄와 벌〉은 망자인 자홍과 그를 변호하는 세명의 차사에 대한 이야기가 되었다. 효율성을 위해 원작의 변호사인 ‘진기한’이라는 캐릭터를 차사들의 리더인 강림에 더해 압축하였고, 극적 효과를 위해 자홍의 직업을 평범한 회사원에서 소방관으로 바꾸었다. 그 결과 그의 희생과 정의감과 성실함 등이 증폭되었고, 스펙터클도 강화되었다. 2부인 〈신과함께-인과 연〉은 좀 더 복잡한 구조로 전개된다. 자홍의 동생인 수홍이 귀인으로 등장해 재판의 새로운 주인공이 되는데, 여기에 강림과 해원택과 덕춘의 ‘차사들의 과거’가 결합하면서 시공간을 넘나드는 구조가 만들어진다. 1부에서 던져진 단서들이 2부에서 퍼즐 맞추듯 완성되는 구조로서, 〈신과함께〉는 한국 영화에서 본격적으로 ‘시네마틱 유니버스’의 개념을 도입한 작품이라고도 할 수 있다. 특히 제작사인 텍스터 스튜디오의 기술력은 놀라웠는데, 이 영화 이후 아시아권과 세계 시장에서 VFX(시각특수효과)의 강자로 떠오르며 한국 영화 ‘기술 한류’의 중심이 되었다.

〈신과함께〉가 대중에게 큰 사랑을 받을 수 있었던 것에는, 궁극적으로는 영화적 테마에 대한 공감 그 토대가 되었다. 긴 세월 동안 종교와 역사와 신화 등을 통해 한국인들에게 새겨진 정서적 DNA를 〈신과함께〉는 효과적으로 보여준다. 엄정한 재판을 거치면서 드러나는 귀인들의 삶, 여기에 얹히는 인과응보의 가치관, 사회적 약자에 대한 측은지심, 죽음과 관련되어 드러나는 인간의 약한 내면 등 〈신과함께〉는 판타지 장르의 영화이면서 동시에 강렬한 휴머니즘을 지닌다. 그리고 여기에 민간 사상의 저승에 대한 관점과 불교의 환생 등이 결합하면서, 〈신과함께〉는 한국 영화의 블록버스터 역사에서 가장 독특한 톤을 지닌 프랜차이즈가 되었다.

키워드 저승본풀이, 가택신, 성주, 천만 영화, 시각특수효과

참고자료 신과 함께(한국미디어문화학회, 연극과인간, 2019), 영화 신과함께의 저승 이미지 연구(조혜정, 한민족문화연구67, 한민족문화학회, 2019), 웹툰 내러티브와 영화 내러티브 비교 연구(김다솔, 중앙대학교 석사학위논문, 2019), 웹툰의 제주신화 수용 양상(김진철, 영주어문31, 영주어문학회, 2015), 창작자들(강제규 외, 포레스트북스, 2020), 신과 함께 죄와 벌 진종현 총괄 VFX 슈퍼바이저 최완호 R&D 슈퍼바이저(씨네21, 2018.1.1).

필자 김형석(金炯錫)



정의 신촌로터리를 중심으로 한 지역을 말하며 서울 부도심의 하나.

내용 신촌(新村)의 지명은 조선시대 새터말이라 부르던 것을 한자로 ‘新村’이라 한 데서 유래한다. 조선시대 한성부 북부(北部) 연희궁계(延禧宮契)에 속하였다가 1895년에는 북서(北署) 연희방(延禧坊) 아현2계 신촌으로 칭하였다. 당시에는 이 지역에 연희궁(衍禧宮), 서잠실(西蠶室), 의열묘(義烈墓)가 있었는데 1911년에 경성부 연희면 신촌리, 1914년에 경기도 고양군 연희면 신촌리가 되었다. 1936년에는 경성부 신촌정(新村町), 1943년에는 서대문구 소속이 되었으며, 1946년 서대문구 신촌동이 되었다.

신촌은 도성과 한양 서부지역을 오가는 길목에 위치하여 중계지 기능을 담당하였다. 1921년 7월 11일에 신촌역이 개통되면서 신촌은 교통의 요지로 거듭났다. 산업과 물류의 새로운 중심지가 되었고 교외 거주지로도 주목받기 시작하였다.

일제강점기인 1917년에 연희전문학교가 지금의 위치로 이전하였고, 이어서 1935년에 정동에 있던 이화여자전문학교가 옮겨왔다. 이로써 신촌은 ‘대학촌’으로서의 명성을 얻게 되었다. 근대 고등교육기관이 밀집되었다는 지역적 특성은 꾸준히 인구를 끌어들이는 요인으로 작용하였다. 그뿐만 아니라 신촌이 새로운 문화의 발생과 유입, 확산과 전파의 중심지로 거듭나게 되는 데 중요한 역할을 하였다. 동시에 광복 이후부터 1990년대 까지 이어진 서울의 인구 팽창 분위기 속에서 신촌은 학생과 서민의 주거지로 성장하였다.

1965년에 양화대교가 건설되자 인천, 강화, 김포 등 수도권 서부지역 환승지로 신촌이 급부상하게 되었다. 또한, 1984년 5월에 지하철 2호선이 개통하면서 유동 인구가 급격히 증가하였다. 교통망 확충에 따라 신촌은 서울의 대표 상업지역으로 성장하였다. 1980년대 중반부터 신촌은 서울의 주요 부도심으로 자리매김하면서 주거지역에서 상업지역으로 탈바꿈하였다.

1960년대 이화여자대학교 앞 대로변에는 양장점·

양품점·양화점 등 젊은 여성을 대상으로 하는 맞춤 패션 점포가 밀집하였다. 이때부터 이대 앞은 전국적으로 옷과 구두를 구입하는 곳으로 유명해지기 시작하였다. 1980년대에 들어서면서 이대 앞 인근 골목과 대현 재래시장 주위에 여대생을 대상으로 한 수많은 기성복 보세 옷 가게가 들어섰다. 또한, 미용 붐으로 인해 크고 작은 미용실이 잇달아 생겨나면서 이대 앞은 명실상부한 패션의 중심지가 되었다.

청년문화의 중심지 중 한 곳이었던 신촌의 음악다방(음악감상실)에서는 포크(folk) 가수들의 라이브 공연이 펼쳐졌다. 1975년에 가요정화운동으로 음반에 대한 심의 제도가 강화되면서 신촌에서는 이른바 언더그라운드 불리는 대안 음악이 등장해 카페를 중심으로 다양한 장르의 음악 공연이 이루어졌다. 또한, 젊은 청년층을 주요 소비층으로 하는 음반 전문 매장도 성행해 라이브 카페와 함께 신촌은 대안 음악의 중심지가 되었다. 신촌의 라이브 카페는 1990년대 들어 춤과 함께 음악을 즐기는 록카페라 불리는 새로운 형태의 공간으로 변화하여 전국 각지로 빠르게 퍼져나갔다. 또한 신촌은 4·19



신촌로터리 | 서울 서대문구 | 2020 | 서울경관기록화 사업



신촌 대학가 쇼핑 거리 | 서울 서대문구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

혁명 이후 대학생들이 권력에 맞서는 가장 강력한 주체로서 역할을 하게 되었을 때, 민주 항쟁의 중심지로 기능하기도 하였다. 특히 1987년에 연세대학교 앞에서 이한열이 최루탄에 맞아 사망한 사건은 6월 항쟁이 전국민적 저항으로 확대되는 기폭제가 되었다.

1999년에 스타벅스 1호점이 이대에서 문을 열 정도로 신촌은 청년들에 의해 늘 새로운 지역으로 거듭나는 곳이었다. 그러나 2000년대 이후의 신촌은 활력을 잃어가고 있었다. 홍대와 이태원이 새로운 청년문화 중심지로 등장하고 지가와 임대료 상승으로 기존에 있던 청년들이 떠났기 때문이다. 이에 서울시는 신촌 상권을 되살리기 위해 연세로를 최초의 대중교통 전용 지구로 지정하여 2014년 1월 6일부터 차 없는 거리를 운영하고 있다. 도시재생사업 등을 통해 신촌의 새로운 장소성을 발현시키고 신촌 문화를 되살리기 위해 주민, 학생, 창업자, 예술가와 협업하여 다양한 사업과 행사를 추진하고 있다.

한편, 2010년대 이화여대 주변은 한국 패션과 화장품을 찾아 구경 오는 중국인 단체 관광객의 필수 여행지였다. 이대 정문 좌측 벽에 있는 배꽃 부조浮彫가 중국 관광객들이 가장 좋아하는 포토존photo zone이었다. 이화梨花가 중국어로 ‘돈이 불어난다’는 의미의 리파利發와 발음이 비슷하고 무엇보다 순정·순결·사랑을 상징하는 배꽃 부조 앞에서 사진 촬영을 하면 아름다운 사랑이 이루어진다고 믿었기 때문이다. 하지만 2015년 메르스 사태, 2016년 사드(THAAD) 배치로 인한 한한령限韓令, 2020년 코로나19로 인해 신촌을 찾는 외국인 관광객의 다수를 차지하던 중국인 관광객들의 발길이 급감하였다.

특징 및 의의 신촌은 새로운 문물, 문화 등을 받아들이고 토착화시켜 전국으로 확산시키는 산실産室으로서 기능하였다. 일제강점기 연희전문학교, 이화여자전문학교가 자리 잡으면서 신촌은 서구 근대 학문과 사상이 유입되는 창구가 되었고, 광복 이후에도 오랫동안 신촌은 최첨단의 유행이 가장 먼저 유입되는 곳이었다. 대표적인 예로 원두커피, 언더그라운드 음악, 패션, 사회문화 운동에 이르기까지 새롭고 대안적인 문화가 수없이 시도되었고 이후 전국으로 확산되었다. 그 과정에서 신촌의 음악



1990년대 이화여대 일대 | 서울 서대문구 | 서울역사박물관



이화여대 앞 쇼핑 거리 | 서울 서대문구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

다방, 록카페, 라이브 카페, 소극장, 서점, 음반 가게 등이 문화 거점이 되었다.

키워드 연세대학교, 이화여자대학교, 대학문화, 대학촌, 록카페

참고자료 신촌 청년문화를 품은 개척지(서울역사박물관, 2017), 중국인 필수 관광코스 이화여대 안과 밖의 엇갈린 표정(한국경제, 2014.8.2.).

필자 최보영(崔寶榮)



싱겁다

정의 음식의 간이나 맛이 보통보다 약할 때 사용하는 형용사.

내용 ‘짜다’의 반대되는 맛 표현 어휘인 ‘싱겁다’는 미각을 표현하는 형용사로, 음식의 짠 정도나 술·담배·한약 따위의 음식 맛의 수준이나 강도가 보통 수준보다 약할 때 사용한다. 한국어에서 ‘싱겁다’는 ‘심심하다’와 함



게 활발하게 사용되는데, 이 둘의 의미는 미묘한 차이를 가진다. ‘심심하다’의 사전적 의미는 ‘음식 맛이 조금 싱겁다’로, ‘싱겁다’보다 조금 더 짭맛이 느껴지는 상태를 나타낸다. 현대국어의 ‘싱겁다’는 미각을 표현하는 ‘담백하다’라는 기본 의미에서 출발하여 추상적 개념으로 그 의미를 확장하여 폭넓게 사용된다. 먼저, ‘싱거운 사람’이나 ‘싱거운 얘기’처럼 ‘사람의 품성’을 뜻하거나 ‘말이나 행동이 상황에 어울리지 않고 다소 엉뚱함’을 나타내기도 한다. 또한 ‘싱겁게 끝난 소설’처럼 ‘어떤 행동이나 일의 결말이 확실하지 않고 흐리멍덩하게 끝나 버림’을 뜻하는 추상적 개념으로 확장되어 사용된다. 이처럼 ‘싱겁다’는 미각어의 의미 확장을 보여 주는 전형적인 사례로 대체로 맛에 대한 ‘경험’을 통해 특정 사람의 속성이나 감정, 상황이나 행위의 결과를 표현한 것으로 확장되는 경향이 있다. ‘싱겁다’ 역시 음식의 간이나 맛이 보통보다 약하다는 맛에 대한 경험을 바탕으로 어떤 행동이나 일 따위가 특정 수준이나 정도에 미치지 못함을 나타내는 추상적 의미로 확장된 것이다. 즉, ‘싱겁다’가 미각어로서 ‘음식의 맛이나 간이 기준에 못 미친다’는 의미를 나타낸다면, ‘싱거운 사람’에서의 ‘싱겁다’는 ‘속이 짝 차 있지 않고 실속이 없다’는 뜻으로 일정 수준이나 정도에 미치지 못한다는 의미를 공유한다고 할 수 있다.

현대국어 ‘싱겁다’의 옛말인 ‘슴겅다’는 15세기 문헌에서부터 쓰인 것으로 관찰된다. 현재 15세기 문헌 『남명집언해南明集諺解』(1482)에서는 ‘븍’이 소실된 형태인 ‘슴겨우-’만이 확인된다. 18세기에 제2음절 첫소리 ‘ㄱ’의 영향으로 제1음절의 끝소리 ‘ㅁ’이 ‘ㅇ’으로 바뀐 ‘슴겅다’ 형태가 되었다. 이후 19세기에 ‘ㅅ, 스, ㅅ’ 아래 ‘ㅡ’가 ‘ㅣ’로 바뀌는 ‘전설모음화’가 일어나 20세기에 ‘싱겁다’ 형태가 되었다.

‘싱겁다’의 맛 표현은 크게 두 가지로 세분하여 제시할 수 있다. 먼저, ‘물을 많이 넣어서 라면이 싱겁다’와 같이 국물 음식에 물이 많아 간이 약할 때, ‘올해는 김치가 싱겁다’처럼 음식에 짭맛이 약할 때, ‘반찬 없이 먹었더니 싱겁다’처럼 곁들여 먹을 반찬이 없어 간이 약하다는 의미로 사용될 수 있다. 이러한 예를 모두 ‘음식의 맛이나 간이 약할 때’ 사용한다. 반면, ‘재탕한 탕에 싱거운 한약, 물을 탄 듯 싱거운 막걸리’와 같이 음식에 속하나

소금기가 들어 있지 않은 술이나 한약은 ‘간이 부족하다’는 의미에서 확장되어 ‘제맛에 이르지 못하다’는 의미로 볼 수 있다.

특징 및 의의 한국어 미각 형용사의 경우 맛 표현뿐만 아니라 의미 확장을 통해 다양한 확장적 사용 양상을 보이므로 문맥에 따라 적절한 의미를 파악하는 것이 어렵다. 특히 외국인의 경우 어휘의 일차적 의미를 우선적으로 받아들이기 때문에 미각어의 기본 의미에서 확장된 의미를 파악하기 위해서는 문맥을 통한 정확한 의미 파악이 무엇보다 중요하다. 예를 들어, ‘싱겁다’의 반의어는 ‘짜다’인데 ‘싱거운 사람’은 ‘별로 웃기지도 않는 농담을 자꾸 하는 실없는 사람 또는 실속 없는 사람’을 뜻하지만 ‘아주 짭 사람’은 ‘구두쇠처럼 돈 따위를 쓰는 데 몹시 인색한 사람’을 뜻한다. 따라서 맛 표현은 반의 관계이지만 확장된 의미는 정확히 반의 관계를 이루지 않으므로 개별 맛 표현이 가진 특징적 의미를 기반으로 확장된 추상적 의미를 파악하는 것이 중요하다.

키워드 표현, 형용사, 미각어, 의미 확장, 심심하다

참고자료 南明集諺解, 미각어의 의미 확장 양상(정수진, 한국어 의미학18, 한국어의미학회, 2005), 전통 음식조리서에 나타난 한국어 음식맛 표현의 연구(백두현, 국어사연구24, 국어사학회, 2017), 한중 미각형용사 짜다 싱겁다 대비연구(조윤경, 중국조선어문163, 길림성민족사무위원회, 2009), 우리말샘 (opendict.korean.go.kr).

필자 현영희(玄英熙)



정의 2001년에 데뷔한 한국의 남성 가수.

내용 싸이의 본명은 박재상으로, 1977년 12월 31일에 태어났다. 그는 한국에서 고등학교를 졸업한 후 미국 버클리 음악대학에서 공부하고 1999년 가수 조PD의 곡에 참여하는 등 음악인이 되기를 희망하였으며, 2001년 1집 앨범 〈Psy from The Psycho World!〉로 한국 음악계에 정식으로 데뷔하였다. 데뷔곡 “새(2001)”는 비속어와 유행어가 뒤섞인 당시로서는 파격적인 가사와 더불어 독특한 의상과 춤, 무대로 화제가 되었으며, 이를 통해



싸이는 2000년대 초반을 관통하는 ‘엽기문화’의 상징적인 존재로 인기를 얻었다.

2012년 7월, 싸이는 여섯 번째 정규 앨범 〈싸이6甲 Part 1〉을 발매하였다. 타이틀곡 “강남스타일”의 뮤직비디오는 발매 직후 유튜브와 소셜미디어를 통해 입소문을 타며 순식간에 국내를 넘어 해외에서 큰 화제를 불러 일으켰고, 이에 싸이는 글로벌 팝스타 저스틴 비버(Justin Bieber)의 소속사와 계약하고 본격적으로 미국 시장에 진입하였다. 이후 “강남스타일”은 전 세계에 커다란 반향을 불러일으켰다. 다양한 나라에서 “강남스타일” 뮤직비디오를 패러디하거나 흉내 낸 영상이 잇달아 유튜브에 올라왔고, 이 노래의 안무 ‘말춤’은 전 세계에서 유행하였으며, “강남스타일”은 전 세계 스포츠 경기나 축제에서 관중들의 흥을 돋우는 음악으로 끊임없이 재생되었다. 그 결과 이 노래는 빌보드 싱글 순위 HOT 100에서 7주간 2위를 차지하며 한국어 노래 최초로 10위권 안에 안착한 곡이 되었다. “강남스타일” 뮤직비디오는 2012년 12월 유튜브에 올린 단일 영상으로는 최초로 조회 수 10억 회를 돌파하는 기록을 세웠고, 2023년에는 50억 회를 넘어섰다. 이는 K-팝 중 가장 높은 수치다. “강남스타일”의 성공으로 싸이는 국제적인 명성을 얻었으며, 이후 발매한 “GENTLEMAN(2013)” “HANGOVER(2014)” “DADDY(2015)” 모두 국내외에서 큰 인기를 얻었다.

2017년 이후 싸이는 다시 국내 활동에 주력하고 있다. 특히 국제적인 성공 이전부터 여름마다 국내에서 관객석에 물을 뿌리며 가수과 관객이 다 같이 흥겹게 즐기는 공연으로 유명했던 ‘싸이의 흠뻑쇼’를 2017년 재개하여 꾸준히 팬들과 만나고 있으며, 겨울에는 ‘올 나잇스탠드’를 열고 있다. 싸이는 ‘대학축제의 왕’이라고 불릴 정도로 매년 봄 다양한 대학축제 무대에 오르고 있다.

특징 및 의의 싸이는 일반적인 K-팝 아이돌이 아님에도 “강남스타일” 한 곡으로 K-팝을 대표하는 가수가 되었다. 싸이의 “강남스타일”은 K-팝과 한국 대중음악을 전 세계에 알리는 기폭제가 된 곡으로, 한국 대중음악은 물론 문화산업 전체의 역사에 남을 노래가 되었다. “강남스타일” 이전 K-팝의 인기는 한국과 동아시아에 한정



싸이가 표지 모델로 등장한 빌보드 잡지 | 2012 | 최규성



2023 싸이 올나잇스탠드 쇼 | 국립민속박물관

되어 있었으며 다른 지역에서는 소수의 마니아 사이에서만 인지도가 있을 뿐이었다. 그러나 “강남스타일”의 전 세계적인 성공 이후 K-팝의 시장은 동아시아 바깥으로 확장되었으며, 이후 이어진 후배 가수들의 성공은 “강남스타일”에 큰 영향을 받았다. 실제로 방탄소년단 BTS은 한국 가수들에게 미국 시장 진입의 길을 열어 준 싸이에게 공개적으로 감사함을 표현하기도 했다. 더불어 “강남스타일”이 유튜브와 소셜미디어의 입소문을 통해 전 세계적으로 히트하게 된 방식은 이후 K-팝 산업 해외 진입의 표준적인 방식으로 자리 잡았다.



키워드 강남스타일, 한류, K-팝, 유튜브

참고자료 갈등하는 케이 팝(이규탁, 스리체어스, 2020), 케이팝에서의 트랜스미디어 전략에 대한 고찰(김수철·강정수, 언론정보연구50-1, 서울대학교 언론정보연구소, 2013), 아이돌 출연료 논란 속 대학축제의 왕 싸이 출연료 동결 공연 시간 확대까지 귀감(스포츠토토, 2024.5.14.), BTS 슈가 싸이 늘 고마운 분 강남스타일 미 뒤흔들었다(조선일보, 2023.3.30.).

필자 이규탁(李奎卓)



쌈

정의 채소나 해초의 넓은 잎에 식재료를 담고 싸서 먹는 모습 혹은 싸 먹을 때 속에 넣는 내용물.

내용 쌈은 뜻이 크게 세 가지이다. 첫째, 채소나 해초의 넓은 잎에 식재료를 담아 먹는 행위이다. 둘째, 상추·김·취나물과 같은 싸서 먹는 식재료 자체를 가리킬 때 쓴다. 셋째, 싸 먹을 때 속에 넣는 내용물이다. 한자로는 ‘포包’ 혹은 ‘과裹’로 쓴다. 『성호사설星湖僿說』 『백운필白雲筆』 『조선무쌍신식요리제법』 등 조선시대 문헌에서는 쌈을 싸서 먹는 행위를 묘사한 글이 많다. 그 정도로 한국인들은 과거부터 쌈 먹는 것을 즐겼다.

1980년대 초반 이후 삼겹살구이가 유행하면서 상추나 깻잎에 밥, 김치, 구운 삼겹살을 올리고 된장이나 고추장을 넣고 싸서 먹는 쌈이 한국인이 가장 즐겨 먹는 음식이 되었다. 1980년대 중반 이후 도시에 자리 잡은 생선회 전문점에서도 쌈에 필요한 여러 가지 날채소를 공급하였다. 소비자는 날채소를 손바닥에 올려놓고, 여기에 생선회를 여러 점 올리고, 초고추장 등 원하는 양념을 쳐서 먹는다. 2000년대 이후 한국인의 육식 소비



쌈 | 2011 | 한국저작권위원회

가 증가하면서 ‘채소를 먹어 건강을 지키자’는 인식이 확산하며 쌈밥 전문점이 인기를 누렸다.

특징 및 의의 채소나 김에 밥과 각종 식재료를 싸서 먹는 행위는 한국인의 가장 독특한 식사 방식 중 하나이다. 특히 날채소에 밥과 고기나 생선, 파·마늘·고추, 고추장이나 된장 등을 넣고 먹는 행위는 2000년대 이후 한류의 영향으로 해외에서도 유행하고 있다. 서양인 중에는 허브즙에 소금과 이스트^{yeast} 추출물을 혼합한 베지마이트 Vegemite와 비슷한 맛으로 인해 쌈장을 즐겨 먹는 사람이 많은 편이다. 쌈장은 쌈밥을 먹을 때 사용하는 전문 양념으로 개발된 제품이다. 쌈장의 주재료는 된장과 고추장이다. 2010년대 이후 멸치쌈장, 우렁이쌈장, 강된장쌈장 등의 다양한 신제품이 시판되고 있다. 쌈장에는 짭짤, 단맛, 고소한 맛, 감칠맛 등이 섞여 있어 즐겨 먹는 것으로 보인다. 특히 서양의 유튜버 중에는 ‘삼겹살구이와 쌈장의 조합이 맛있다’고 평가한 사람도 있다. 미국 뉴욕의 ‘모모후쿠 쌈바Momofuku Ssam Bar’를 운영하던 데이비드 장은 세계적인 식품회사인 크래프트 하인즈Kraft Heinz와 협력해 ‘쌈소스’ 제품을 판매한 적 있다. 미국의 쌈밥 ssambap 전문점에서는 깻잎, 호박잎, 양배추를 익힌 다음 여기에 각종 요리한 음식을 넣고 싸서 접시에 내놓는다.

키워드 상추, 깻잎, 김, 쌈밥, 쌈장

참고자료 白雲筆, 星湖僿說, 조선무쌍신식요리제법(이용기, 한홍서림, 1924), 한국인은 왜 이렇게 먹을까(주영하, 휴머니스트, 2018).

필자 주영하(周永河)



쌈장

정의 쌈과 함께 먹는 양념장으로, 된장과 고추장·마늘·참깨·참기름 등 양념을 섞어 만든 장.

내용 쌈장은 쌈과 함께 먹는 양념장을 말한다. 막장이나 재래식 된장에 고추장이나 마늘·생강·후추·물엿·참기름 등 부재료를 첨가한 기타 장류의 일종이다. 식품공전에는 장류 식품 중 혼합장으로 분류하고 있다.

쌈장은 한국의 맛을 상징하는 음식 중 하나인 채소

쌈에 맛을 더해 준다. 쌈장은 보통 된장에 고추장을 섞 으며, 된장에 고추장의 특이한 매운맛이 더해져 조화로운 맛을 낸다. 된장과 고추장을 섞어 갖은 양념을 한 것 뿐만 아니라 다양한 형태의 쌈장이 있다. 고추장을 양념 하여 볶은 장, 된장을 양념하여 볶은 장, 된장에 참기름과 깨소금을 넣은 장, 된장에 쌀뜨물·표고·풋고추를 넣어 푹게 끓인 장, 된장을 푹게 끓인 것에 날감자를 갈아 넣고 풋고추를 넣어 끓인 장 등 쌈장으로 이용할 수 있는 것은 다양하다.

충청남도 향토음식인 우렁이쌈장은 된장을 푼 물을 끓이다가 다진 파, 다진 마늘, 고춧가루를 넣고 한소끔 끓으면 우렁이와 송송 썬 김치를 넣고 국물이 자작해지도록 끓인 장이다. 이 외에 채소마다 지닌 색다른 맛을 살려서 먹으려면 곁들이는 쌈장을 달리하여야 한다. 미역이나 다시마 같은 해조류나 배춧잎, 가을에 나는 갖들은 멸장국물(멸치젓을 달여서 체에 밭친 것)을 놓아 싸 먹는다. 그 밖의 채소는 양념고추장이나 생선조림장을 놓아 먹기도 한다.

쌈장의 주원료가 대체로 된장과 고추장, 즉 콩 발효 식품이라는 점에 관점을 둔다면 쌈장의 영양 가치를 무시할 수 없다. 된장의 숙성 과정에서 콩 단백질이 분해되기 때문에 쉽게 소화, 흡수할 수 있다. 쌈장을 포함한 장류는 단백질이 부족하기 쉬운 우리 선조들의 식생활에서 단백질 급원 역할이 컸다고 볼 수 있다. 또한 장의 발효 과정에서 발효 미생물에 의해 생성되는 특수 성분들이 항암성이 있거나 당뇨, 고혈압 등 성인병에 유호하게 작용한다는 사실이 밝혀지고 있다.

해외에서 K-콘텐츠의 영향으로 비빔밥, 불고기, 한식의 인기와 접근성이 높아지면서 쌈장의 인기는 높아지고 있다. 특히 삼겹살에는 쌈장이 공식처럼 되어 ‘원더풀 브라운 소스’라는 애칭이 붙을 정도로 인기가 있다. 외국인들에게 쌈장이 인기있는 이유는 고추장보다 매운 맛이 덜하고 된장 냄새 또한 연하기 때문이라고 한다. 이러한 이유로 쌈장을 처음 접한 외국인들도 부담없이 즐길 수 있다. 기존의 쌈장은 덜어서 쓰는 형태였으나 요즘은 튜브형 쌈장이나 병에 담긴 쌈장 등 패키징이 달라지기도 하였다. 또한 쌈장시즈닝 등 가루 형태의 쌈장도 있다.

특징 및 의의 쌈장은 한국인의 대표 음식인 쌈을 싸 먹



쌈장 | 한식진흥원



마트에서 판매 중인 쌈장 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

때 맛을 더해서 조화로운 맛을 낸다. 콩 발효식품인 된장과 고추장을 사용한다는 점에서 영양 가치 또한 뛰어나다. 쌈장 종류에는 된장과 고추장을 섞은 것뿐만 아니라 부재료에 따라 다양하다. 쌈장은 또한 그동안 가정에서 직접 만들어 먹었으나 외식산업 발달, 식생활에서의 편의성 추구 등 변화로 급속히 산업화된 대량생산 제품으로 대체되고 있다. 한류의 발달로 쌈장은 외국인들도 함께 즐기는 소스가 되었다.

키워드 쌈, 양념장, 콩, 튜브쌈장, 쌈장시즈닝

참고자료 2023 미국 쌈장(2023 수출기업 맞춤형 조사, aT 한국농수산물유통공사, 2023), 공장식 쌈장의 저장기간에 따른 이화학적 성분변화(김용국 외, 한국식품과학회지37-3, 한국식품과학회, 2005), 전통향토음식 용어사전(국립농업과학원, 교문사, 2010), 청국장 첨가 쌈장의 저장 중 이화학적·미생물학적 및 관능적 품질특성 변화(염은지 외, 동아시아식생활학회지25-3, 동아시아식생활학회, 2015), 한국음식대관2(한국문화재보호재단, 한림출판사, 2002), 한국의 전통향토음식5(농업과학기술원, 교문사, 2008), 삼겹살엔 쌈장 이제는 전 세계가 인정한 조합(CJ 뉴스룸, 2020.9.11.).

필자 조미숙(趙美淑)





아마추어 작가 리그

정의 아마추어 작가나 일반인 누구나 만화를 게재할 수 있으며, 인기도에 따라 정식 연재의 기회를 얻을 수 있는 시스템.

개관 웹툰 서비스 초창기인 2003년에는 강풀·강도하 등의 작품이 연재되었던 플랫폼 다음의 ‘만화 속 세상’이 ‘나도 만화가’라는 아마추어 연재 게시판을 도입하였으며, 2006년에는 네이버웹툰이 ‘도전만화’ 서비스를 도입하였다. 이러한 시스템의 변화는 아마추어 웹툰 작가들이 프로작가로 데뷔할 수 있는 통로를 열었다.

내용 네이버웹툰의 ‘도전만화’나 카카오웹툰(구 다음웹툰)의 ‘웹툰 리그’는 실력 있는 아마추어 작가들을 발굴하려는 목적으로 구축되었다. 이는 누구나 쉽게 웹툰을 게재할 수 있고 독자의 댓글로 즉각적인 피드백을 받아 볼 수 있는 공간이 되었다. 초창기에 웹툰은 무료 상품으로써 포털 사이트의 트래픽을 올리기 위한 보조적인 수단으로 활용되고 있었다. 그러나 2008년 스마트폰 사용이 보편화되면서 웹 환경에서 간단히 볼 수 있는 웹툰의 수요는 급증하였다. 확장된 웹툰 시장 규모에 발맞추어 아마추어 작가가 도전 만화를 통하여 프로로 등용되는 사례가 많아지며, 작가와 플랫폼 모두가 상부상조할 수 있는 시스템으로 자리 잡았다.

2023년 네이버웹툰은 더 나은 창작 환경을 명목으로 ‘웹툰 크리에이터스’를 새롭게 도입하며 아마추어 창작 시스템을 강화하였다. 변경된 기능은 작가명, 작품 관리, 통계, 알림, 수익 창출 등 총 다섯 가지이다. 첫 번째로 이전 ‘도전만화’ 작가는 네이버 ID가 곧 작가명이었으나, 현재는 닉네임(nickname)처럼 작가명을 설정할 수 있게 되었다. 두 번째로 작품 관리 탭에서는 업로드 예약 기능을 설정하여 원하는 시각에 게재할 수 있으며 원하는 태그를 직접 등록할 수도 있다. 세 번째는 통계 영역 개편으로 좋아요 수, 관심 독자 수, 댓글 수 등 독자들의 반응을 한 번에 볼 수 있게 되었다. 네 번째는 댓글 관리 업데이트로 ‘Pick’ 기능으로 고정하거나 댓글 작성을 제한하여 작가 친화적인 환경으로 변화한 모습을 볼 수

있다. 마지막으로 아마추어 작가의 수익 창출 기능 강화 계획을 밝혔다. 아마추어 작가는 정식 연재 데뷔 전까지 일정한 수입이 없기 때문에 아르바이트나 다른 경제 활동을 병행하는 것이 필수였고, 그 과정에서 일부 작가들은 연재를 포기하기도 하였다.

특정 장르나 원천 콘텐츠 IP(지식재산권) 확보를 위해 2019년부터 시작된 네이버의 ‘지상최대공모전’은 기존에 이메일과 지원서를 통해 접수하던 방식에서 벗어나, 도전만화와 연계해 ‘웹툰 크리에이터스’를 통해 작품을 받기 시작했다. 합격작은 ‘베스트도전’으로 승격되어 2, 3화를 연달아 게재하는 방식으로 공모전이 진행되었다. 이는 공모전과 ‘도전만화’를 연계하여 아마추어 작가들의 연재 환경을 강화하려는 전략으로 보인다. 한편, 카카오웹툰은 2011년부터 서비스 하던 ‘웹툰 리그’의 서비스를 2023년 9월에 종료시켰으나, 이메일 투고와 공모전, 웹툰 아카데미, 산학협력 등을 중심으로 신인 작가 IP 발굴에 집중할 계획이다. 오늘날 신규 IP 발굴 및 유치를 위한 플랫폼 간의 경쟁은 이전보다 심화하였고, 이에 따라 아마추어 웹툰 작가를 위한 플랫폼 환경 구축은 갈수록 진화하고 있다.

특징 및 의의 누구나 작품을 투고할 수 있지만, 한정적인 연재 환경 때문에 모두가 정식 연재의 기회를 얻을 수는 없다. 이에 아마추어 작가 리그 시스템에 등록된 웹툰은 작품성, 독자의 피드백, 운영자의 판단에 따라 선별되어 정식 연재 기회가 주어지며, 자연스럽게 웹툰 작가 데뷔를 위한 경쟁 구도가 형성된다. 이에 대한 사례로, 2017년 기준 네이버 ‘도전만화’에 등록된 작품은 모두 1만 1,812개였으며, ‘베스트도전’은 2,212개로 18.72%의 비율을 보여주었다. 또한, 이 중에서 정식 연재로 이어진 작품은 137개이다. 이는 ‘베스트도전’ 작품 수 대비 6%, ‘도전만화’에서 1%의 작품만이 정식 연재로 이어지면서 치열한 경쟁 환경을 보여주고 있다. 아마추어 작가 리그를 통과하는 길은 쉽지 않지만, 이를 통해 발굴된 작품들은 콘텐츠 시장에 큰 활력을 불어넣는다. 예를 들어, 카카오웹툰의 웹툰리그를 통해 선보인 광진 작가의 <이태원 클라쓰(2016)>와 무류 작가의 <어쩌다 발견한 7월(2018)>은 웹툰을 넘어 드라마로 IP확대를 이루며 콘텐츠 업계에 긍정적인 영향을 미쳤다.

키워드 아마추어 작가, 도전만화, 웹툰리그, 정식 연재

참고자료 도전 만화로 폭발적 성장 웹툰을 메이저산업으로 끌어올려(한국경제, 2022.7.11.), 웹툰 작가가 된다는 건 1% 바늘 구멍 통과하기(노컷뉴스, 2017.8.1.), 한국 웹툰 플랫폼의 역사와 그 대표작들 총정리(표표스스, 2015.11.19.).

필자 도효주(都効周), 양도열(梁挑烈)

아이돌

정의 주로 젊은 세대가 열광하고 동경하는 연예인.

내용 아이돌은 영어 ‘idol(아이돌)’을 발음 그대로 옮긴 단어로, 많은 사랑을 받는 우상과 같은 존재를 일컫는다. 특정 연예인을 향해 마치 신을 추앙하듯이 열광적인 지지와 성원을 보내는 팬들의 속성을 보여주는 단어이기도 하다. 하지만 한국에서는 아이돌이라는 단어가 보다 구체적인 의미를 지니는데, 연예인 중에서도 특히 10대 초중반에 데뷔하여 연예계 활동을 시작하는 가수를 지칭하는 경우가 대다수이기 때문이다. 홀로 활동하는 가수나 배우 중에서도 아이돌의 범주에 포함되는 사례가 있지만, 사실상 그룹 가수의 형태로 인지되는 경우가 통상적이라고 볼 수 있다. 한편 한국의 아이돌 산업이 세계적으로 알려지면서 이들의 정체성을 규정하기 위해 ‘K-팝’이라는 단어가 활용되기 시작하였다. K-팝이란 한국의 가요, 즉 코리안 팝^{Korean pop}의 줄임말로, 국내 외에서는 한국의 아이돌들을 ‘K-팝 가수’ 내지는 ‘K-팝 아이돌’로 부르고 있다.

한국 아이돌의 기원을 바라보는 시각은 다양하다. 팀 단위 아이돌 그룹의 형태를 제시한 사례를 아이돌의 시초로 꼽기도 하며, 하나의 존재에게 뜨겁게 열광하는 팬덤의 존재를 인지하도록 만든 가수의 사례를 아이돌의 시초로 언급하기도 한다. 1971년에는 아이돌(IDOL)이라는 밴드가 등장했고, 이는 한국에서 최초로 탄생한 미성년자 밴드이자 ‘IDOL’이라는 단어를 팀명에 활용한 사례라는 점에서 눈에 띈다. 이외에도 소방차와 같은 댄스 그룹을 언급하면서, 현재 아이돌들의 음악적 방향성을 제시한 사례를 드는 경우도 있다.

하지만 다양한 시각이 존재함에도 불구하고, 주된

의견은 사실상 하나로 모아진다. 현존하는 아이돌 그룹의 원형에 가장 가까운 사례는 바로 1991년에 데뷔한 그룹 서태지와 아이들이다. 이들은 세 명의 멤버로 구성되어 팀 단위로 활동을 시작했고, 짧은 기간에 대형 팬덤을 보유하며 우상으로 떠올랐다. 특히, 현재 대다수 아이들이 추구하는 랩 음악과 댄스 퍼포먼스를 주요한 기반으로 하는 음악적 방향성을 제시했다. 다만 당시 서태지와 아이들은 아이돌이라는 구체적인 범주로 분류되기보다는 ‘젊은 혁명가 정신’을 지닌 10대들의 우상으로 여겨졌다.

걸그룹의 경우, 서태지와 아이들보다 시대적으로 좀 더 앞서 아이돌 그룹의 구체적인 원형을 발견할 수 있다. 그중 조선악극단 소속 여성 가수들을 조합해 1930년대에 활동을 시작한 저고리 시스터즈를 한국 걸그룹의 시초로 분석하며, 1950년대에 미국으로 진출해 활약한 김시스터즈, “울릉도 트위스트(1966)”라는 히트곡을 낸 1960년대의 이시스터즈, 이 외에 코리안 키튼즈, 바니걸즈, 희자매 등도 걸그룹의 원조격에 속한다고 본다. 2023년에는 위와 같은 내용을 바탕으로 한 뮤지컬 <시스터즈>가 만들어지기도 하였다.

한국의 아이돌 산업은 1990년대 후반 가수 이수만이 설립한 SM엔터테인먼트에서 태동하였다. SM엔터테인먼트에서 아이돌 그룹의 정체성을 본격적으로 내세운 H.O.T.를 처음 데뷔시켰고, 이들이 데뷔함과 동시에 한국의 아이돌 1세대가 시작되었다. 이후로도 SM엔터테인먼트는 1세대, 2세대, 3세대, 4세대 아이돌에 이르는 동안 동방신기부터 소녀시대, 샤이니, 엑소, 레드벨벳, 엔시티, 에스파 등 한국 아이돌 역사에서 새로운 기점을 만들어낸 아이돌 그룹들을 끊임없이 탄생시켰다. SM엔터테인먼트와 JYP엔터테인먼트, YG엔터테인먼트는 한국의 아이돌 산업을 대표하는 ‘3대 기획사’로 명명되었으며, 이후 방탄소년단^{BTS}이 소속된 하이브가 새로이 등장하며 ‘4대 기획사’ 체제가 만들어졌다.

한국에서 아이돌이 만들어지는 과정은 다음과 같다. 여러 명의 10대 청소년들을 아이돌 후보생으로 두고, 이들 중 정예 멤버를 뽑아 하나의 팀을 꾸린 후 개성을 살리는 프로듀싱 과정을 거쳐 데뷔시킨다. 그리고 가수, 배우, 예능인 등 다채로운 활동 방향을 추구하며 팬들의 지지를 얻는다. 이 일련의 과정은 일본의 아이돌 산업을



벤치마킹한 것이었고, 이러한 이유로 초기 한국의 아이돌 시스템은 많은 비판을 받았다.

동시에 음악에 대한 비판과 비난도 피해 갈 수 없었다. 멜로디 위주로 서정적인 가사를 입힌 음악이 주로 각광받던 한국의 대중음악 시장에서, 랩을 포함해 매우 빠른 리듬감의 멜로디를 지니고 있으면서 사회 비판적인 시각을 드러내거나 직설적으로 사랑을 고백하고, 이별의 아픔을 포효하듯 토로하는 가사 등이 어우러진 아이돌의 음악은 대중에게 낯설고 당황스러운 것이었다. 이에 더해 음악을 청각적 유희로만 소비하던 많은 이들에게, 화려한 댄스 퍼포먼스와 메이크업, 의상, 헤어스타일 등의 시각적 콘텐츠들까지 음악의 구성 요소라고 설득하는 일은 결코 쉬운 일이 아니었다.

하지만 오랜 노력 끝에 한국의 아이돌 산업은 체계적인 연습생 시스템을 본격적으로 도입하고, 유능한 인재를 발굴하고 육성하면서 본격적으로 발전하기 시작하였다. 개별 훈련(트레이닝) 시스템과 철저한 스케줄 관리(매니지먼트) 시스템은 1세대~4세대의 역사를 쓰는 동안 전 세계 어디에서도 찾아볼 수 없는 독특하고 독자적인 체계를 갖추게 되었다. 그리고 아이돌의 시초를 만들어 낸 일본에서 한국의 아이돌 육성 시스템에 관심을 갖게 만들 정도로 눈에 띄게 화려한 성취를 거두었다.

한편으로 1세대 아이돌들은 산업 태동기에 속하다 보니 질 높은 매니지먼트 시스템과 신인 육성 시스템의 혜택을 누리지 못했다. 이후에 데뷔한 유명 아이돌들은 기획사의 시스템을 통해 철저한 훈련을 거치며 육성되는 동안 기획사의 전폭적인 지원을 받았다. 그러나 이와 같은 과정에서 성적 압박에 시달리거나 가면증후군을 겪고, 혹독한 경쟁에 지치는 등 육체적, 정신적으로 어려움을 호소하는 아이돌들도 생겨났다. 이와 관련해 기획사 및 건강 전문가들이 아이돌들의 상황을 인지하고 개선할 수 있는 방법을 찾아내야 한다는 비판의 목소리가 높다.

2010년대 중후반에 이르러 한국의 아이돌들은 세계 시장에서 활발히 이름이 널리 알려지게 된다. 특히 방탄소년단은 전 세계에서 사랑받으면서, 2018년 한국 가수 최초로 미국의 대형 음악 시상식인 빌보드 뮤직 어워드의 무대에 올랐다. 이후 방탄소년단을 비롯해 수많은 한국의 아이돌들이 전 세계 유명 시상식과 축제 무대에 초대되었으며, 이들은 국제연합(UN), 국제연합교육과학

문화기구(UNESCO)와 같은 국제기구에서 연설을 하는 등 높아진 위상을 뽐내고 있다.

특징 및 의의 아이돌은 화려한 이상을 심어주는 존재로서 음악, 댄스 퍼포먼스, 온라인 및 오프라인 소통 플랫폼 활용 등 여러 가지 다양한 방식을 통해 팬덤 및 대중과 소통한다. 이러한 아이돌의 존재 방식은 한국 대중음악 산업에서 오랫동안 연구하고 발전시킨 독특하고 독자적인 형태의 것이다. 나아가 현재 한국의 아이돌 산업은 철저한 아이돌 육성 시스템을 통해 만들어진 아이돌들이 전 세계를 무대로 활약하며 이뤄낸 성취를 바탕으로 여전히 성장하는 과정에 놓여 있다.

키워드 한류, 음악, 춤, 우상

참고자료 아이돌 메이커(박희아, 미디어셀, 2017), 아이돌의 작업실(박희아, 위즈덤하우스, 2018), 우리의 무대는 계속될 거야(박희아, 우주북스, 2020).

필자 박희아(朴熙峨)



아저씨

정의 부모와 같은 항렬에 있되 아버지의 친형제를 제외한 남자를 이를 때 사용하는 말.

내용 ‘아저씨’는 부모와 같은 항렬에 있지만 아버지의 친형제는 아닌 남자 친족에게 사용하는 것이 기본 용법이다. 하지만 현대에서 5촌 이상의 항렬을 가진 대상과 만남이 흔하지 않기에 ‘아저씨’를 친족어로 사용하는 사람은 많지 않다.

반면 남남인 성인 남자를 예사롭게 이르거나 부를 때 사용하는 ‘아저씨’는 비친족에게 사용하는 말이며, 현대생활에서 친족어 ‘아저씨’보다 더 자연스럽게 사용되고 있다. 이는 현대 언어생활에서 ‘아저씨’가 친족어가 아닌 비친족 남성에게 사용하는 말로 변한 것이라 해석할 수 있다.

특징 및 의의 현대 언어생활에서 ‘아저씨’는 해당 남성을 직접적으로 부르거나 가리키는 호칭어, 지칭어으로써는 자연스럽지 않다. 이는 ‘아저씨’란 말을 통해 ‘대우’를 전달

할 수 없고 비친족 남성에게 직접 ‘아저씨’를 사용할 경우 상대방이 불쾌감을 느낄 수도 있기 때문이다.

하지만 대화에 참여하지 않은 특정 남성을 지칭하기 위한 ‘아저씨’는 비교적 자연스럽게 활발하게 사용된다. 대표적인 예로 유아가 언어를 습득하는 과정에서 특정 직업에 종사하는 남성을 지칭하기 위해 확장되어 사용하는 ‘아저씨’를 들 수 있다. 가령 경찰 아저씨, 군인 아저씨, 소방관 아저씨처럼 특정 직업군에 종사하는 남성을 지칭할 때 ‘아저씨’가 사용되는데, 이는 국가를 위해 헌신하는 직업군에 속한 대상에게 감사한 마음을 가지고, 그들을 친밀한 대상으로 인지할 수 있도록 돕기 위해서다. ‘부정적인 의미’를 전달하지 않는다는 점에서 직접적인 호칭어, 지칭어로서의 사용과 큰 차이를 보인다.

이처럼 특정 직업과 결합하는 아저씨의 용법은 성인이 된 후에도 택배 기사 아저씨, 경비 아저씨, 관리인 아저씨, 우체부 아저씨, 버스 기사 아저씨 같이 실제 언어생활에서 자주 접할 수 있는 직업과 결합하여 사용되기도 한다. 이때 ‘아저씨’는 택배 기사, 경비, 관리인, 우체부, 버스 기사처럼 ‘아저씨’를 사용하지 않고 이들을 지칭하는 것과 비교하여 ‘대우’와 관련된 의미를 전달할 수도 있다. 이러한 점에서 간접적으로 사용하는 ‘아저씨’의 용법은 직접 상대방에게 사용하는 용법과 비교하여 다른 특징을 보이는 것을 확인할 수 있다.

또한 일상생활에서 친밀하지 않으나 자주 접하게 되는 특정 남성을 지칭할 때 뒷집 아저씨, 앞집 아저씨, 편의점 아저씨, 주인 아저씨 같이 ‘아저씨’가 사용되는 경우가 있는데 이는 뒷집 남자, 앞집 남자, 편의점 남자 등과 비교하여 ‘대우’ 혹은 ‘친밀’의 의미를 전달할 수 있음을 확인할 수 있다. 이러한 예를 통해 실제 언어생활에서 ‘아저씨’가 항상 부정적인 말로 사용되는 것은 아니며 긍정적인 용법도 존재하는 것을 확인할 수 있다. 이러한 특징은 친족어가 비친족의 대상에게 사용될 때 나타나는 여러 특징 중 가장 두드러진 점이다.

하지만 실제 언어생활에서 ‘아저씨’라는 단어가 부정적인 의미로 여겨지는 것을 인정하지 않을 수는 없다. 특히 전혀 모르는 특정 남성을 지칭할 때 사용되는 ‘아저씨’의 용법은 대부분 부정적이다.

가령 처음 본 남성에게 ‘아저씨’가 지칭어로 사용될

때 외형과 관련된 특징이 활용되는데 배 나온 아저씨, 뚱뚱한 아저씨 같이 대부분 부정적인 의미를 가진 단어와 결합한다. 이러한 용법은 다른 단어와 함께 쓰이지 않고 ‘아저씨’만 사용되는 경우에도 부정적인 의미를 전달할 수 있기에 상대방에게 ‘아저씨’를 직접 사용하는 것이 제한된다.

또한 김광순이 언급한 것처럼 아저씨를 사용할 수 있는 연령의 범위는 현대 언어생활에서 ‘오빠’가 사용되는 범위와 치환이 가능하다. 특히 예능 프로그램을 통해 ‘오빠’가 사용되는 것을 살펴보면 말하는 사람과 스무살 이상 차이 나는 경우에도 ‘아저씨’가 아닌 ‘오빠’를 자연스럽게 사용하는 것을 흔하게 볼 수 있다. 이를 통해 ‘아저씨’가 연령만으로 ‘오빠’와 사용 양상이 정확하게 구분되는 것이 아님을 알 수 있다.

키워드 호칭, 지칭, 대우, 친밀도, 예능

참고자료 친족어 아저씨·아주머니·아줌마의 비친족어로서의 확장·사용 양상(김광순, 언어43-1, 한국언어학회, 2018), 친족어의 호칭어로서 확장·사용 양상(김광순, 한국어 의미학48, 한국어의미학회, 2015), 한국어 친족어의 의미(김광순, 박문사, 2017).

필자 김광순(金光淳)

아주머니

정의 부모와 같은 항렬의 여자를 이르거나 부르는 말 혹은 남남끼리에서 나이 든 여자를 이르거나 부를 때 사용하는 말.

내용 본래 아주머니는 먼 관계에 있는 친족 여성에게 사용하는 것이 기본이다. 하지만 5촌 이상의 먼 친족과의 만남이 흔하지 않은 현대 언어생활에서 ‘아주머니’는 비친족 여성에게 더욱 활발하게 사용되고 있다.

또한 ‘아주머니’는 ‘아줌마’ ‘아주머님’과 동일한 대상을 지칭할 수 있는 비슷한 말로 여겨진다. 하지만 김광순은 ‘아줌마’를 ‘아주머니’와 비교하여 ‘낮춤’·‘부정’의 의미를 가진 단어로, ‘아주머님’을 ‘아주머니’와 비교하여 ‘높임’의 의미를 가진 단어로 관계를 정리했다. 하지만 실제 언어생활에서 위 단어는 부정적인 의미가 강

하기에 상대방에게 직접적인 사용이 제한되는 경우가 많다.

특징 및 의의 현대 언어생활에서 ‘아주머니’가 친족어로 사용되는 빈도는 낮다. 또한 기본 의미가 친족어인 것을 인지하는 사람도 많지 않을 것이다. 그만큼 현대 언어생활에서 ‘아주머니’는 비친족어로 인식되고 있다.

『표준국어대사전』은 ‘아주머니’가 비친족어로 사용되는 양상을 ‘남남끼리에서 나이 든 여자를 예사롭게 이르거나 부르는 말’이라고 정리하고 있는데, 이때 ‘나이가 들’과 ‘예사로움’은 나이가 든 여성에게 부정적인 의미를 전달할 수 있다. 이런 특징을 가진 탓에 실제 언어생활에서 ‘아주머니’는 상대 여성에게 직접적으로 사용하지 않는 경우가 많다. 이처럼 나이가 많은 비친족 여성에게 ‘아주머니’의 사용이 제한되어 이 기능을 대신하기 위해 ‘높임’의 의미가 포함된 ‘아주머님’이 새롭게 추가된 것이다. 하지만 이 또한 실제 언어생활에서 사용이 자연스러운 것은 아니다. ‘아주머니’는 부정적 의미가 강한데, ‘아주머님’ 또한 비슷한 말로 여겨지면서 ‘높임’의 의미를 가진 ‘-님’이 큰 역할을 하지 못하고 있기 때문이다.

또한 ‘아주머니’에서 부정적 의미가 더 강조된 ‘아줌마’도 현대 언어생활에서 사용되고 있다. 이는 낮춤, 부정의 속성이 매우 강해 실제 언어생활에서 직접적인 호칭어, 지칭어로의 사용은 제한된다. 하지만 위 단어들 모두 실제 언어생활에서 사용이 불가능한 것은 아니다. 가령 대화에 참여하지 않은 대상을 지칭하려는 의도나 처음 본 여성을 일회적으로 부르기 위한 경우에 한하여 사용할 수 있다. 다만 부정적 의미를 전달할 수 있기 때문에 말할 때 억양, 크기, 표정, 태도 등의 언어 외적인 요소에서 정중함을 나타낼 수 있도록 주의가 필요하다.

김광순(2018)의 논문에서는 직접적인 사용에 제한은 있으나 실제 언어생활에서 사용되고 있는 ‘아주머니’ ‘아주머님’ ‘아줌마’ 관련 용법의 특징을 다음과 같이 정리했다. 첫째, ‘아줌마’의 경우 직접적인 호칭어로의 사용에 가장 제한이 크다. 이는 부정적인 의미를 전달하여 상대방에게 불쾌감을 전달하고 이로 인해 대화 단절의 직접적인 원인이 될 수 있기 때문이다. 하지만 아줌마

가 현대 언어생활에서 사용이 불가능한 금기어 혹은 사용되지 않는 사어死語라고는 할 수 없다. 혼인한 젊은 여성들이 인터넷 블로그, 인터넷 카페, 인스타그램과 같은 SNS(사회관계망서비스)에서 자신을 지칭할 때 사용하는 경우가 종종 있기 때문이다. 이 경우에 혼인한 지 얼마 안 된 젊은 여성들이 자신을 지칭할 때 사용한다. 따라서 ‘아줌마’가 사용되는 연령은 20~30대로 젊으며 나이가 든 여성에게 사용하는 기본 의미와는 차이가 크다. 이때 ‘아줌마’는 아주머니, 아주머님과 치환이 불가능한 용법이다.

둘째, 특정 업종에 종사하는 여성을 지칭하기 위해 ‘아줌마’가 사용되고 있다. 가령 식당 아줌마, 청소부 아줌마 등이 그 예이다. 상대방을 직접적으로 부를 경우 아줌마, 아주머니, 아주머님 등을 모두 사용할 수 있다. 이때 특정 업종은 김광순(2018)의 논문에서 정리한 것처럼 전문적인 기술이 필요하지 않은 것으로 여겨진다. 즉, 이 단어가 ‘전문적인 일을 하지 않는 대상’이라는 부정적 의미를 전달하는 탓에 실제 언어생활에서 사용이 점차 감소하고 있다.

셋째, ‘나이가 든 여성’에게 사용할 때, 나이에 대한 기준을 정확하게 구분하기가 쉽지 않아 사용의 범주가 매우 넓다. 김광순(2018)은 ‘아줌마’가 주로 사용되는 연령을 30~50대, ‘아주머니’의 사용 연령을 40~50대로 설정했다. 그리고 ‘아주머님’의 경우 ‘높임’의 속성을 가진 탓이고 있기 때문에 60대 이상의 여성에게도 사용이 가능한 것으로 정리했다. 이 때문에 아줌마의 경우 ‘언니’ ‘이모’와 치환이 가능하고 아주머니는 ‘이모’ ‘어머니’, 아주머님은 ‘이모’ ‘어머니’ ‘할머니’와 치환이 자연스럽다. 앞 단어 모두가 유의 관계로 여겨지기도 해 한국어 배우는 외국인이 정확하게 사용하는 데 큰 어려움을 겪는다.

이상의 내용에서 확인한 것처럼 아주머니, 아줌마, 아주머님은 부정적 의미가 강해 실제 언어생활에서 직접적인 호칭어나 지칭어로의 사용이 제한된다. 하지만 ‘혼인한 젊은 여성’ ‘특정 직업에 종사하는 여성’ ‘일회적인 지칭어 혹은 호칭어’ 등 특정한 목적에 의해 사용이 지속되고 있다는 점에서 정확한 사용을 위한 어휘정보의 파악이 매우 중요하다고 볼 수 있다.

키워드 호칭, 지칭, 아줌마, 아주머니, 인스타그램

참고자료 친족어 아저씨·아주머니·아줌마의 비친족어로서의 확장·사용 양상(김광순, 언어43-1, 한국언어학회, 2018), 친족어의 호칭어로서 확장·사용 양상(김광순, 한국어 의미학48, 한국어의미학회, 2015), 한국어 친족어의 의미(김광순, 박문사, 2017).

필자 김광순(金光淳)

아파트

정의 주거용으로 쓰는 층수가 5개 층 이상인 주택.

내용 아파트는 건축물의 벽·복도·계단이나 그 외 설비 등의 전부 또는 일부를 공동으로 사용하며, 각 가구당 하나의 건축물 안에서 각각 독립된 주거생활을 할 수 있는 구조로 된 공동주택의 하나로, 주택으로 쓰이는 층수가 5개 층 이상인 경우를 가리킨다. 2024년 기준으로 국내에 남아 있는 가장 오래된 아파트는 1937년 준공된 충정아파트이며, 현대 한국인들에게 익숙한 단지형 아

파트의 경우 1962년 건설된 마포아파트가 최초이다. 이후 1970년대 강남 개발과 1990년대 초 수도권 제1기 신도시 건설 등을 거치며 아파트는 현대 한국 사회를 대표하는 주거 양식으로 자리 잡았다.

국토교통부 주거실태조사에 따르면 2022년 기준 전국의 아파트는 1,227만 호로 전체 주택의 약 64%를 차지하고 있으며, 전체 가구 중 아파트 거주 비율은 51.9%에 이른다. 특히 2000년대 이후 한국의 아파트는 이른바 ‘브랜드 아파트’로 표방되는 고급화의 길을 걷는 한편, 각종 첨단 전자장비 도입으로 보안이 강화되고 외부에 배타적인 ‘게이티드 커뮤니티 gated community’의 성격을 갖춘다. 아파트 단지의 경계를 이루는 담장과 게이트는 내부의 입주민과 외부의 비거주자들을 물리적 측면은 물론, 사회적·심리적 측면에서도 구분하는 가시적 장벽 역할을 한다.

이 같은 아파트의 특징은 대중문화 콘텐츠를 통해서도 자주 재현되어 왔다. 이를테면 〈별들의 고향(1974)〉이나 〈바람 불어 좋은 날(1980)〉과 같은 1970~1980년대 영화에서 아파트는 서구화를 상징하는 도시의 스펙



아
파
트



충정아파트 | 서울 서대문구 | 2024 | 국립민속박물관



해운대 고층아파트 | 부산 해운대구 | 2024 | 국립민속박물관 · 김은진

터클로 제시되면서 고독과 소외, 익명성, 삭막함 등 현대화된 도시적 삶의 부정적 이미지를 상징하는 것으로 그려지곤 하였다. 한편 <결혼 이야기(1992)> <닥터 봉(1995)> 등 1990년대 이후 영화에서 아파트는 도시 중산층의 일상에 내재된 불안과 욕망을 드러내는 방식으로 재현되었다. 이렇게 도시민의 평범한 일상의 삶이 영위되는 배경이자 주거공간으로 아파트가 제시되기 시작한 건 경제적 호황과 더불어 중산층이 급부상한 시대적 변화를 반영한 결과였다.

2000년대 이후의 대중문화 콘텐츠에서도 아파트는 화려하고 현대적인 도시 생활과 폐쇄적인 배타성이라는, 상반되는 한국 사회의 명암을 보여주는 공간적 배경으로 즐겨 활용되었다. 2016년 3월 15일 『동아일보』는 베트남에서 한국식 아파트가 인기를 끄는 이유를 한국 드라마들의 배경으로 아파트가 자주 등장한다는 사실과 결부해 보도하였다. 반면 영화 <콘크리트 유토피아(2023)>에서는 대규모 재난으로 폐허가 된 서울에서 유일하게 살아남은 아파트 한 동을 배경으로 한국의 아파

트가 얼마나 차별적인 공간인지를 상징적으로 보여준다.

특징 및 의의 한국의 근대화가 낳은 독특한 ‘한국적 산물’로서 아파트는 대다수 한국인의 욕망이 투영된 결과물인 동시에, 현대 사회를 살아가는 한국인의 의식과 생활 전반의 구성에 관여하는 매개물이다. 공급의 효율성과 기능성에 초점을 맞춰 건설된 한국의 아파트는 획일적인 공간 배치에도 불구하고 사회 구성원 대다수가 선호하는 집단 주거지로 자리매김하였다. 동시에 아파트는 각종 문화콘텐츠를 통해 현대 한국인의 일상생활이 영위되는 배경이자, 사회적 지위에 따른 배타적 차별이 행해지는 주거 공간으로 재현되어 왔다.

키워드 도시화, 중산층, 공동주택, 부동산, 게이트드 커뮤니티

참고자료 1990년대 강우석 영화의 서울 공간 재현(장우진, 영화연구75, 한국영화학회, 2018), 가치 있는 아파트 만들기(정현목, 반비, 2017), 드라마속 그 집에 살다니 하노이에 부는 아파트 한류(동아일보, 2016.3.15.), 국토교통부 통계누리(stat.molit.go.kr), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 정현목(鄭憲穆)

정의 조선 세조 대 권신 한명회가 자신의 호를 따서 지은 정자의 명칭에서 유래한 서울특별시 강남구의 한 동명.

내용 현재 강남구 압구정동 현대5차아파트 경내에 있었다는 정자 압구정에서 유래한 지명으로 조선시대부터 1950년대까지 경기도 광주군 언주면 압구정리였다. 1963년 서울특별시에 편입되어 성동구 언주출장소 관할이었다가 1973년 성동구 영동출장소 관할로 옮겨졌다. 1975년 10월 1일 성동구에서 분리된 강남구에 속하여 현재에 이른다.

조선시대에는 뒤주·면오금·옥골·정자말 등의 자연 마을이 있었으며, 일제강점기에는 배밭을 비롯하여 과수원이 많은 농촌이었다. 광복 후에도 1970년대 개발을 시작하기 전까지는 전형적인 농촌 풍광을 지니고 있었다.

압구정동은 1970년대 초 반포, 잠실처럼 한강 변을 매립한 토지에 1976년 8월 아파트지구로 처음 지정되었다. 압구정동이 유명세를 탄 것은 1978년 현대아파트 특혜 분양 사건이 발생하면서부터이다. 이 사건은 현대 아파트 중 무주택 사원 분양분 일부가 고위 공무원, 국회의원 등에게 돌아가 압구정동이 상류 특권층 밀집 지역이라는 인상을 강하게 남겼을 뿐 아니라, 일명 ‘8·8조치’로 불리는 부동산 투기억제 종합대책이 나오는 계기가 되기도 하였다.

1980~1990년대 압구정동은 상류층 주거지라는 이미지를 넘어 패션과 유행의 중심지로 변모하였다. 1985년 지하철 3호선이 개통하고 현대백화점이 개점하면서 강북에 자리 잡고 있던 유명 디자이너의 업체가 하나둘 압구정동으로 이전하였다. 1990년 갤러리아 백화점의 명품관 개점은 압구정동이 곧 최신 고급문화의 중심지라는 이미지를 굳히는 계기가 되었다. 이 시기 압구정동에는 이미 60여 곳의 대형 의류 수입 매장, 100여 개의 보세 옷 가게, 30여 개의 미용실, 90여 개 카페가 몰려 있었다. 압구정동 중심가를 미국 로스앤젤레스(Los Angeles)



현대백화점 압구정본점 | 서울 강남구 | 2014 | 서울경관기록화 사업



압구정 로데오 거리 | 서울 강남구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

베벌리 힐스Beverly Hills의 명품 거리 로데오 애비뉴Rodeo Avenue에서 따온 압구정 ‘로데오 거리’라고 명명한 언론 기사도 1990년 7월 처음 등장하였다. 압구정동의 문화를 즐기는 젊은 세대를 가리키는 ‘오렌지족’이라는 말이 언론에 처음 등장한 것은 1992년 2월이다.

1990년대 압구정동이 새로운 소비문화의 공간으로 부상함에 따라 이를 반영한 문학 작품이 붐을 이루기도 하였다. 1991년 3월 출간된 유하의 시집 『바람부는 날이면 압구정동에 가야 한다』는 ‘압구정동’을 표제로 한 첫 시집이다. 첨단 대도시를 상징하는 압구정동과 시인의 고향인 전북 고창 하나대 마을을 대비시킨 유하의 시집에 이어, 이순원은 1992년에서 2001년 사이 압구정동의 새로운 문화를 퇴폐적이라고 강력하게 비판한 소설 『압구정동엔 비상구가 없다』 『압구정동엔 무지개가 뜨지 않는다』 『지금 압구정동엔 비상구가 없다』를 잇달아 출간하였다. 이순원의 소설은 영화화되기도 하였다. 이 시기에는 ‘압구정동의 이른바 오렌지족으로 불리는 젊은이들의 세태와 애정 풍속도를 그리는 영화’라 불리는

〈오렌지 나라(1993)〉가 개봉하기도 하였다.

특징 및 의의 압구정동은 신사동·청담동·논현동 등 주변 다른 지역이 비슷하게 변모함에 따라 서서히 그 독점적인 위치에서 내려왔다. 그러나 고도 경제성장기를 거쳐 1990년대 꽃피운 세련되고 고급스러운 첨단 자본주의의 상징으로서 압구정동의 문화적 힘은 여전히 지속되고 있다. 2021년 현대백화점 압구정본점은 개점 36년 만에 연 매출 1조 원을 달성했다고 밝혔다. 이는 코로나19의 범세계적 유행 환경 속에서도 꺾이지 않은 성장을 보여준 것이라고 할 수 있으며, 여전히 강남의 고급문화를 상징하는 압구정동의 지위가 유지되고 있음을 보여준다.

키워드 강남, 한강변 매립, 아파트지구, 로데오 거리, 오렌지족

참고자료 강남다움의 한 기원 1990년대 압구정동 문화와 문학(송은영, 서울과 역사116, 서울역사편찬원, 2024), 서울시 현대 한류문화 관광안내 리플릿 디자인 연구(임지혜, 성균관대학교 석사학위논문, 2015), 서울지명사전(서울특별시사편찬위원회, 2009), 압구정동(강내희 외, 현실문화연구, 1992), 압구정동 청담동 지역의 소비문화경관 연구(심승희·한지은, 한국도시지리학회지 9-1, 한국도시지리학회, 2006), 비난도 많은 한국의 신세대 압구정족(조선일보, 1992.2.2.), 압구정동 무대 영화제작 바람(조선일보, 1992.8.9.), 허영의 별천지

로데오 거리 원피스 3백만원 블라우스 백50만원(동아일보, 1990.7.8.), 현대백
압구정 본점 개점 36년만에 첫 연매출 1조 돌파(뉴스1, 2021.12.9.).

필자 엄복규(廉馥圭)

앞치마

정의 집안일이나 다른 작업을 할 때 옷 위에 덧대어 입거나 두르는 치마 모양의 작업복.

내용 한국에서 앞치마의 역사는 매우 길다. 고구려 고분 벽화인 안악 3호분에도 부엌일을 하는 여성이 흰색 앞치마를 두르고 있는 모습을 확인할 수 있다. 전통적 개념의 앞치마는 ‘부엌일을 할 때 몸 앞을 가리는 치마’이므로, 주로 여성들이 부엌에서 사용한다는 의미가 컸다. 그러나 오늘날 앞치마는 좀 더 다양한 기능과 장소에 적용된다. 요리할 때뿐만 아니라 미술, 공예, 청소 작업 시에도 사용하며 산업 현장에서 보호 장비로도 착용하기 때문이다. 주요 디자인은 원피스처럼 목뒤로 끈을 걸고 허리 부분에 띠를 묶는 형태가 일반적이지만, 허리 아래 부분만 돌려 묶는 형태 등 용도와 재질, 사용 목적에 따라 재질과 디자인이 실로 다양하다.

오늘날 앞치마의 사용 범위는 더욱 넓어지고 있다. 식당, 카페 등에서는 브랜드 로고를 새겨 앞치마를 유니폼처럼 착용하기도 하는 등 점차 다양한 디자인과 용도를 추구하는 양상이 확인된다. 가정용 앞치마의 디자인도 매우 다양해져, 앞뒤를 완전히 갖춘 원피스형 앞치마 혹은 조끼처럼 입을 형태의 앞치마도 시중에 출시되었다. 과거의 앞치마가 작업 시 의복의 오염방지를 위한 실용적 기능을 중시했다면, 현대의 앞치마는 장식적 기능이 한층 추가되었다.

유사 용어로 ‘행주치마’가 있다. 행주치마는 일반적으로 옥양목, 광목, 굵은 모시, 삼베 등 흰색 옷감으로 하반신만 덮도록 만들어진 모양을 말한다. 본래 ‘행주’란 그릇을 훔치거나 밥상을 닦을 때 쓰는 헝겊을 말하는 것으로, 행주치마는 부엌에서만 사용한다는 좁은 의미로 통용된다. 행주치마는 1593년 행주대첩에서 유래되었다는 설이 널리 퍼져 있었으나, 이는 사실과 다르다.



식당 앞치마 | 2024 | 국립민속박물관

1517년(중종 12)에 최세진崔世珍이 편찬한 『사성통해四聲通解』, 1527년(중종 22)에 편찬한 『훈몽자회訓蒙字會』에 ‘헝즈초마’라는 명칭을 확인할 수 있어, 행주치마라는 명칭은 행주대첩보다 시기적으로 먼저 등장하기 때문이다.

특징 및 의의 한국의 독특한 앞치마 문화 중 하나로, 대중음식점에서 손님용으로 제공하는 앞치마를 들 수 있다. 고깃집이나 전골류 요리를 파는 식당에서 국물을 옷에 흘리는 것을 방지하기 위해서 제공되는 것을 말한다. 손님용 앞치마는 일반 가정용과 달리 길이가 짧다. 손님이 앉은 자리에서 상반신 부분을 가리되, 입고 벗는 것이 거추장스럽지 않도록 목뒤에 거는 끈만 달린 형태로 제작되어 있다. 식당에 따라서는 부직포로 만든 일회용 앞치마를 제공하기도 한다. 이는 최근 외식문화의 발달에 따라 새롭게 등장한 현상이며, 한국의 독특한 외식문화를 볼 수 있는 일면이기도 하다.



키워드 행주치마, 일회용 앞치마, 손님용 앞치마

참고자료 동서양 복식사를 통해 살펴본 한국 앞치마의 특성(김주희·채금석, 한국의류학회지42-1, 한국의류학회, 2018), 한국복식사연구(유희경, 이화여자 대학교출판부, 1975), 표준국어대사전 (stdict.korean.go.kr), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 도연정(都妍廷)



약과
藥果

정의 밀가루에 꿀과 참기름을 섞어 반죽한 것을 기름에 튀긴 한국의 전통적인 유밀과油蜜果의 한 종류.

내용 약과는 정월正月에 주로 먹으며 통과의례나 명절, 잔치, 제향祭享 때의 필수 음식이었다. 고려시대 왕족과 귀족 가문에서 크게 유행하여 민가에서도 인기였던 약과는 물가가 오르고 민생이 어려워지자 1192년(명종 22), 1353년(공민왕 2)에 제조 금지령을 내렸다. 그럼에도 불구하고 약과는 불교의 중요한 제향 음식이자 혼례시 납폐納幣 음식으로 발전하여 의례를 중시했던 조선시대에 대표적인 기호식품으로 자리매김하였다.

약과는 크기와 모양에 따라 대약과·소약과·모약과·방약과·연약과 등으로 나뉜다. 약과는 처음에 대추·밤·배·감·물고기·짐승의 모양으로 만들었으나 점차 변하여 조선시대에는 원형圓形 모양이 되었다. 제사 때 사용하는 약과는 제사상에 쌓아 올리기 편하도록 방형方形으로 만들었다.

약과의 주재료는 밀가루이며 기타 반죽 재료로는 통깨·생강·후춧가루·깨소금·잣가루·소금 등이 쓰였고, 유자를 다져서 넣기도 하였다. 기름에 지질 때는 기름이 속까지 배어들도록 천천히 지지고 조청에 넣는다. 그리하여 단면이 여러 겹을 이루고, 그 사이에 기름과 꿀이 속속들이 배어 있어 고소한 맛과 단맛이 뛰어났다. 이에 『조선상식』에는 ‘조선에서 만드는 과자 가운데 가장 상품이며, 또 온 정성을 들여 만드는 점에서 세계에 그 짝이 없을 만큼 특색있는 과자다’라고 서술한 바가 있다.

한국에서 흔히 사용하는 관용어로 ‘그 정도면 약과지’에서 약과가 바로 이 ‘약과’를 의미한다. 약과는 달고



약과 | 한식진흥원



카페에서 판매 중인 약과 쿠키 | 2024 | 국립민속박물관

맛있는 데다 부드러워서 치아가 약한 노인이나 어린이들도 쉽게 먹을 수 있어 어떤 일을 할 때 아주 수월하다는 뜻으로 사용된다. 또한 과거에는 약과가 귀한 음식으로 선물로 자주 쓰였으나 이후 산삼이나 녹용 같은 값비싼 선물이 많아지면서 ‘이건 약과네’라며 별거 아닌 것을 말할 때 쓰기도 한다. 이렇듯 약과는 한국인들의 생활과 밀접한 한과 중 하나였다.

특징 및 의의 최근 레트로 감성의 열풍으로 ‘할매니얼’의 ‘할매템’인 약과가 다시 인기를 끌고 있다. ‘할매니얼’은 할머니의 방언인 ‘할매’와 밀레니얼 세대의 ‘밀레니얼’을 합성한 용어이며, ‘할매템’은 할머니들이 주로 먹는 음식과 선호하는 패션 취향 등 아이템을 뜻한다. 약과가 젊은 세대들에게 주목받으면서 약과를 즐기는 새로운 방법, 약과 판매점 정보, 약과를 이용한 다양한 조리법 등이 SNS(사회관계망서비스)에 공유되고 있으며, 약과

를 전문으로 하는 디저트 카페와 맛집들이 곳곳에 생겨나고 있다. 특히 인기 맛집의 약과는 온라인 구매가 아이돌 콘서트 티켓팅(ticketing)만큼 어렵다 하여 ‘약케팅(약과+티케팅)’이라는 신조어도 생겼다. 약과의 인기가 높아지자 대형 유통업체는 유명 카페와 협업하여 약과 쿠키·약과 라테 등을 출시하고, 약과 아이스크림, 약과 타르트 등의 제품도 선보였다. 한국의 전통 약과가 새롭게 재해석되면서 젊은 세대들에게는 신선한 유행으로, 기성세대들에게는 추억의 음식으로 각광받으며 새로운 식문화를 이끌고 있다.

키워드 유밀과, 유과, 한과, 약과 쿠키

참고자료 떡과 전통과자(김명순 외, 교문사, 2007), 한국음식대관3(국가유산진흥원, 한림출판사, 2000), 한국의 떡 한과 음청류(윤숙자, 지구문화사, 1998).

필자 윤숙자(尹淑子)

양반

정의 고려시대와 조선시대의 지배계급으로 관료적 성격과 귀족적 성격이 섞인 상류 신분.

내용 양반은 직업에 따라 사농공상(士農工商)으로 계급을 구분했던 고려시대와 조선시대에, 최상위에 속했던 사회계급이었다. 본래는 문관과 무관을 지칭하는 관료적 의미였지만, 조선에서는 정치에 참여할 수 있는 관료, 그것이 될 수 있는 잠재적 자격을 가진 가문, 사림(士林)이라 불렸던 학자 계층을 포함하는 신분상의 의미로 확장되었다. 조선시대는 문치를 무武보다 더 숭상했기 때문에 같은 양반이라도 성리학을 공부해 문관이 된 사람이 더욱 존경받았다. 이들은 유학자들의 상징인 관복과 옷을 입어 자신의 신분을 드러내었다. 양반들은 신분 유지를 위해 관료가 되어야 했기에 과거 합격을 목표로 어렸을 때부터 글공부를 수행하였다. 그게 아니면 천거(薦舉), 음서(蔭敍)(고려시대와 조선시대에 공신이나 고관의 자제를 과거에 의하지 않고 관리로 채용하던 제도) 등을 통해 국가의 관직으로 등용되는 경우가 많았다.

양반은 대체로 많은 토지와 노비를 소유하고 있었기에 현직 또는 예비 관료로 활동하거나 유학자로서의 소

양과 자질을 닦는 게 가능하였다. 또한 양반은 법적인 특권도 누렸는데 만약 양반이 죄를 범했다면 충분한 조사를 거쳐 국왕에게 보고된 다음에야 구속되었다. 그리고 속전(贖錢)(죄를 면하기 위해 바치는 돈)을 내거나 집에서 부리던 하인이 대신 처벌받는 사례도 있었다. 상민이나 천인이 양반을 모욕하면 중대한 범죄로 처벌을 받았기에 이들에게 지위와 권력을 행사할 수 있었다. 그 밖에도 양반 남성은 영조 때에 이르러 군역(軍役)(조선시대에 16세부터 60세까지 천민을 제외한 남성은 누구나 군대에 가야 했던 의무)을 면제받기도 하였다. 이처럼 양반은 조선시대에서 위상과 특권을 가진 계층이었기에 어떠한 가문이 양반에 속한다는 것을 증빙하고자 족보를 만들었다. 가문의 계통과 혈통 관계에 관한 기록인 족보는 가문의 단결을 도모하고 가문 내부의 질서를 통제하고자 편찬되었다.

사극을 표방하는 드라마나 영화에서 작품의 주인공들은 양반 신분인 경우가 대부분이다. 특히 사료에 기록된 역사적 인물이 주류를 이루는 1980~2000년대 사극에서는 등장인물의 대부분이 양반이었다. 사극의 외형을 지녔으나 사료에 얹매이지 않으며, 로맨스 장르에 가까운 근래의 사극에서도 양반이 자주 등장한다. 이는 양반이 대중들에게 사랑받는 매력과 능력을 발산하기에 좋은 신분이기 때문이다. 남성 주인공은 준수한 외모와 화려한 언변, 비상한 학식과 재주는 물론, 젊은 나이임에도 불구하고 엄청난 명예와 재력을 소유해야만 하였다. 그래야 궁극적으로 여성 주인공과 그녀에게 감정을 이입하는 대중들에게 소위 ‘백마 탄 왕자’로 다가갈 수 있다. 사극의 주된 배경이 되는 조선시대, 이러한 조건을 갖추는 것이 가능한 계층이 바로 양반이다. 여성 주인공 역시 양반 신분인 경우가 많은데, 이에는 다음과 같은 견해가 있다. 첫째, 남성 주인공이 대부분 양반인 까닭에 여성 주인공을 첩이 아닌 정실부인으로서의 합당한 반려자로 만들 수 있으며, 둘째, 여성의 교육 수준이 높지 않았던 조선시대에 여성에게 합당한 능력이나 재주를 줄 수 있고, 셋째, 화려한 의상·화장·소품·주거·문화생활 등을 자연스럽게 과시하며 여성 주인공의 외모나 기품을 돋보이는 데 양반이 유리하다는 것이다. 이러한 이미지를 바탕으로 양반은 세계에서 가장 권위 있는 영어사전으로 손꼽히는 ‘옥스퍼드 영어사전’에 1982





양반 | 선비들의 모임 중 부분 | 조선 | 국립중앙박물관 | 덕수994

년 ‘yangban’으로 등재되기도 하였다.

그 결과 2020년부터 2024년 6월까지 방영되었던 27편의 TV 사극에서 주인공의 신분이 양반인 경우는 남성이 25편, 여성은 24편에 달했다. 조선시대에 작성된 호구조사의 결과 지역마다 차이를 보이긴 하지만 17세기까지만 해도 양반의 비중은 전체 인구의 10% 정도에 불과했다. 18세기에 들어서 납속책納粟策(조선시대 국가 재정이나 구호 대책을 보조하기 위해 행했던 재정 마련을 위한 정책)과 공명첩名帖(조선시대 수취자의 이름을 기재하지 않고 관직을 제수하거나 면역·면전 등을 허가한 문서) 등으로 양반이 급속하게 증가하기는 해도 조선의 역사 대부분에서 비중은 다른 신분에 비해 적었다. 이러한 관점에서 한국의 사극은 양반으로 대변되는 상류층에 대해 관심이 치중되었다고 할 수 있다.

특징 및 의의 역사의 기록은 글을 읽고 쓸 수 있었고 사회 지배층이었던 까닭에 여러 역사적 사건에 자리했거나 개입했던 양반들에 의해서 이루어지는 경우가 많았다. 이에 후세 사람들의 관심 역시 양반으로 대표되는 지배 계층에 치중되는 경향이 있었다. 이에 따라 최근에는 소수의 지배계층이었던 양반 중심에서 벗어나 미시사(微視史)(인간 개인이나 소집단의 삶을 탐색하는 역사 연구의 방법론)를 중심으로 다수를 차지했던 백성들의 관점에서 그들의 삶과 애환을 조명하는 연구가 다수 진행되었다. 사극에서도 아직 그 수가 적기는 하지만 사료에서 적극적으로 조명받지 못했던 민초民草들을 부각하고자 했다. 〈추노(2010)〉 〈하녀들(2014)〉 〈역적: 백성을 훔친

도적(2017)〉 〈녹두꽃(2019)〉 등과 같은 작품이 이에 해당한다.

키워드 상류층, 특권, 관료

참고자료 미야지마 히로시의 양반(宮嶋博史, 노영구 역, 너머북스, 2014), 조선 양반의 일생(서울대학교 규장각한국학연구원, 글항아리, 2009), 픽션사극의 컨벤션 연구(최지운, 인문콘텐츠70, 인문콘텐츠학회, 2023), 표준국어대사전(sdct.korean.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 최지운(崔志云)

양은냄비

정의 양은으로 만든 냄비.

내용 ‘양은洋銀’은 19세기 독일에서 발명된 구리에 아연亞鉛과 니켈nickel을 섞은 합금으로 정확한 명칭은 니켈황동이다. 한편 우리말에서 ‘양洋’은 서양에서 유래한 물건에 붙는 접두사이며, 이에 따라 양은은 서양에서 들어온 은빛 금속을 의미한다.

이러한 사전적 명칭과 다르게 실제 양은냄비는 알루미늄으로 만든 냄비를 의미하며, 1960년대 경공업이 육성되던 대구의 한 업체에서 만든 제품이 그 기원이다. 알루미늄은 가격이 싸고, 상온에서 가공이 쉽고, 열전도성이 좋아 1960년대 냄비를 비롯해, 주전자·찜기·찜통·술·쟁반 등으로 사용되었다. 양은냄비를 비롯한 알루미늄제 식기 또한싼 가격, 가벼운 무게, 녹이 슬지 않는 특징으로 1980년대 스테인리스강이 등장하기 전까지 대중적으로 쓰였다.

1980년대 이후 점차 사용이 줄어들었던 양은냄비는



양은냄비 | 2014 | 국립민속박물관



2000년대의 복고 열풍과 함께 다시 등장하였다. 2000년대 복고 열풍은 주로 1960년대에서 1970년대를 추억의 대상으로 삼았다. 이러한 유행을 반영한 드라마와 영화에서는 해당 시기의 가난, 희망, 배고픔 등을 상징하는 소품으로 석유봉로, 인스턴트 라면, 양은냄비 등을 함께 사용하였다.

해외의 K-드라마 팬들은 양은냄비에 대해 “한국 드라마에서 라면 먹을 때 자주 나오는 양은냄비를 샀다”(일본), “양은냄비에 라면을 끓여 먹는 장면이 인상 깊어서 직접 양은냄비를 사서 끓여”(타이완) 먹었다거나 “한국 드라마 속 라면 끓이는 냄비냐?”(인도네시아)라는 평을 남기기도 하였다. 이러한 반응은 모두 양은냄비가 그 기능성보다는 한국 특유의 문화로 소비되고 있음을 보여주고 있다.

특징 및 의의 양은냄비의 재질인 알루미늄은 식기로 사용하기에 적합하지 않다. 조리과정에서 양은냄비의 알루미늄 피막이 벗겨져 체내로 흡수되면 건강에 문제를 일으킬 수 있기 때문이다. 이에 따라 여러 언론매체에서는 양은냄비로 요리했을 때 건강에 악영향을 끼친다는 보도를 내놓기도 하였다.

그럼에도 양은냄비는 한국문화를 상징하는 대표적인 물건 중 하나로 소개되고 있다. 양은냄비는 중장년에게는 복고 열풍을 상징하는 추억의 물건이다. 또한 높은 열전도율로 인해 빨리 뜨거워지고, 빨리 식는 특성은 한국인의 급한 성격을 비하하는 단어로 비유되기도 한다. 2010년대 본격화된 한류 열풍과 더불어 외국인에게 한국 문화의 하나로 인식되고 있다. 양은냄비로 라면을 끓여 먹는 것 역시 한국의 대표적인 식도락 중 하나로 자리 잡았다.

키워드 양백, 알루미늄, 라면

참고자료 일 소도시로 번진 한류 하루 매출 1000만원 한국 마켓 대박났다(조선일보, 2022.8.18.), 한류 드라마에 나오면 뜀다(YTN, 2012.2.11.), K드라마 속 라면끓이는 냄비냐 자카르타서 인기(연합뉴스, 2021.11.14.).

필자 편성철(片成哲)

정의 서양식으로 갖추어 입은 차림새로 20세기 중반 이후 주로 맞춤 여성복을 의미하는 복식.

내용 양장은 양식洋式으로 갖추어 입은^[裝] 차림새로 서구식 옷인 양복洋服과 함께 몸단장을 위한 서양식 머리모양, 솔·양산·장갑·핸드백·구두와 같은 장신구, 화장化粧까지 일컫는다. 19세기 말에서 20세기 초반 한국에서 양장 차림을 한 계층은 주로 근대화된 서양 문물을 받아들인 상류층, 외교관과 그 가족, 무역에 종사한 상인층, 유학생, 전도부인, 기생 및 소실 등으로 그들의 옷은 각 개인의 신체와 취향에 맞도록 빈틈없이 재단된 세상에 하나밖에 없는 맞춤복이었다. 양장은 당시 남녀 모두의 기품 있는 서구식 차림새로 근대의 표식이었다.

20세기에 접어들면서 여성에 대한 근대 교육이 시작되었고, 신여성의 등장, 양재洋裁 기술의 보급, 여학교의 양장 보급, 여름철 간편하고 실용적인 간단복의 확산, 광복과 6·25전쟁 이후 여성의 사회진출, 산업화와 경제민주화가 진행되면서 여성에게 양장이 보편화되었다. 양장은 여성 정장뿐 아니라 일상복까지를 포괄하는 의미로 사용되면서 양장은 남녀 모두의 서구식 차림새에



양장을 입은 남녀 삽화





여성 양장 | <미스터 션샤인> | 스튜디오드래곤·화앤담픽처스·tvN | 2018



남성 양장 | <미스터 션샤인> | 스튜디오드래곤·화앤담픽처스·tvN | 2018

서 여성복을 가리키는 말로 의미 영역이 축소되었다. 한편, 서구식 옷을 의미하는 ‘양복’은 남성의 정장을 가리키게 되었다.

여성의 전유물이 된 양장은 1960년대부터 서양식 [洋]이라는 의미를 땀 ‘의상’으로 불리기 시작하였고, 이후 의상은 빠른 변화 현상임을 반영하는 ‘패션’이라는 용어로 대체되었다. 양장 도입 초창기 부인 양복은 남성이 주요 고객이었던 양복점에서 부수적으로 만들어졌지만, 1930년대 여성복 수요가 늘면서 전문 여성복 맞춤 부티크boutique인 양장점이 문을 열었다. 1960년대에 는 양장점을 의상실로 부르는 경우가 잦아졌다.

한국 여성의 양장 착용이 보편화되는 데에는 국외 요인도 크게 작용하였다. 양장이 한국에 도입된 19세기 말 여성 양장은 아르누보 스타일의 상류층의 과시적이고 사치스러운 드레스와 한껏 부풀린 풍파두르Pompadour 머리가 특징이었으며, 이는 여성을 아내로 둔 남성의 부와 신분을 과시하기 위한 수단이었다. 다만 이는 모두 수입품이자 고가의 사치품으로 구매에 부담되었기 때문에 일반 여성들의 복식에 크게 영향을 주지 않았다. 20세기에 일어난 두 번의 세계 대전을 겪으며 서양 의상은 단순화되고 기능적으로 변화해갔다. 화려한 의상보다 전쟁 시기에 맞게 장식이 배제된 검소한 옷차림이 장려되었고, 기능적 운동복이 주목받았다. 참전한 남성들을 대신해 노동력이 되어준 여성에게 테일러드 슈트 양식을 수용한 중성적 스타일의 여성복이 허용되었다. 이 스타일은 자유를 상징하며 유행하였다. 양장을 구성하는 품목도 다양해져서 옷으로는 코트, 재킷, 원피스, 스웨터, 블라우스, 스커트와 구두, 부채, 양산, 솔 등의 장신구가 등장하였다. 값싼 소재가 발명되고, 대량 생산 방식이 보편화되면서 경제력을 지닌 시민이라면 누구든 유행하는 의상을 소비하고 착용할 수 있는 시대가 도래하였다.

대량 생산된 기성복과 글로벌 패션이 보편화된 현 한국 사회에서 양장의 의미는 희미하게 남아 있다. 첫째, 대량 생산으로 제작된 기성복과 패스트패션에 반하는 ‘고급 맞춤 여성복’이라는 의미를 지니고 있다. 둘째, 20세기 초 서구 근대 사상과 문물에 대한 호모, 자유에 대한 갈망을 몸으로 체현한 ‘상류층의 기품 있고 낭만적 차림새’로 드라마 속에서 재현되며 대중의 기억 속에 존재한다.

특징 및 의의 한국 사회에서 양장의 의미가 잘 조명된 대표적 한류 드라마로 tvN <미스터 션샤인(2018)>과 SBS <패션 70's(2005)>가 있다. 20세기 초 한성漢城을 배경으로 한 <미스터 션샤인>에서 한성 최고의 호텔 사장인 쿠도 히나(김민정)의 양장은 고인이 된 권력자의 어린 부인답게 서양 문물의 영향을 많이 받아 화려하고 장식적인 모습으로 전통적 질서를 깨뜨리려고 하는 의도가 보인다. 반면 고애신(김태리)의 의병 활동을 위한 남성男裝 양장에서는 남성으로의 외모 변화를 통해 자유를 획득하며 가부장적 질서를 깨뜨리고 새로운 세상으로 나아가려고 하는 의지를 살펴볼 수 있다. <패션 70's>에서는 6·25전쟁 이후 여성이 양재라는 신기술을 취득하고 양장을 제작하면서 경제적 주체로서 한국 사회에 등장하는 모습을 극적으로 그려냈다. 이 극에서 양장은 여성의 주체성을 드러내기 위한 수단으로 그려지며, 20세기 후반 양장이 여성에게 전유되어 갔던 과정을 확인할 수 있다.

키워드 맞춤복, 양복, 양장점, 양재, 여성복

참고자료 6·25가 우리 복식에 미친 영향(김순심, 한국지역사회생활과학회지2, 한국지역사회생활과학회, 1991), 우리나라 여성의상의 유행에 관한 연구(홍병숙, 중앙대학교 석사학위논문, 1974), 패션 문화를 말한다(이재정·박신미, 예경, 2011), 한·일 여성복의 양장화에 관한 비교연구(남윤숙, 복식19, 한국복식학회, 1992), 한국복식사론(이경자, 일지사, 1983), 한국여성양장변천사(유수경, 일지사, 1990), 한국전쟁 이후 여성의 경제의 형성(김미선, 한국여성학38-1, 한국여성학회, 2022), 고급 양장을 입고 독립운동 하는 김태리 그가 몰랐던 것(오마이스타, 2018.8.7.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 이민정(李旻靜)

어묵

정의 으깬 생선 살에 소금 등의 조미료를 넣고 모양을 만들어 찌거나 굽거나 튀긴 음식.

내용 어묵은 일본의 음식 가마보코蒲鉾에서 유래한 것이다. 18세기의 조리서 『소문사설譏聞事說』에도 저자가 경험한 어선과 유사한 음식인 ‘가마보곶可麻甫串’이 소개되기도 하였다. 그러나 어묵이 한국에서 대중화되기 시작한 것은 일제강점기 일본인들이 정착한 해안 도시와 서울 마포에서 공급받은 생선을 경성의 가내공장에서 가



부평시장 어묵 | 2024 | 국립민속박물관·김은진



어묵탕 | 서울관광아카이브

공하고, 대중에게 판매하면서부터였다.

어묵은 한국어로 주로 ‘오뎅오뎅’ ‘텐푸라天ぷら’라고 불렀는데, 오뎅은 어묵·곤약·무 등을 넣어 끓인 탕요리를, 텐푸라는 튀긴 음식을 의미한다. 어묵을 조리하는 요리법인 오뎅과 텐푸라가 한국에서는 요리명으로 통용된 것이다. 광복 후 1949년, 일상생활에서 쓰이는 일본어를 우리말로 교체하는 과정에서 한글학회는 오뎅이라는 말을 ‘생선묵’으로 대체할 것을 제안했지만 대중의 지지를 얻지 못했고, 1992년 국립국어원이 ‘식생활 관련순화안’에서 오뎅의 순화어로 ‘어묵’을 제시하여 지금에 이르렀다.

길거리에서는 어묵을 꼬치에 꽂은 채 제공하는 소위 ‘꼬치어묵’의 형태로 국물과 함께 판매하였다. 1990년대에는 고속도로 휴게소 등에서 튀긴 어묵을 꼬치에 꽂아 ‘핫바’라는 이름으로 판매하기 시작하였다. ‘핫바’는 특정 회사의 상표명이었으나 보통명사가 되면서 국립국어원의 개방형 한국어 지식 대사전인 ‘우리말 샘’에

도 등재되었다. 처음에는 생선 살로만 만들었으나 2000년대 중반 이후에는 맛살, 깻잎, 김, 떡 등을 넣은 핫바도 판매되기 시작하였다.

2020년 한국해양수산개발원은 차세대 수산물 수출 전략 품목 10종으로 어묵·굴·전복·미역 등을 선출해 발표하였다. 그중 어묵은 종합결과 9.8점으로 가장 높게 평가되었다.

특징 및 의의 어묵은 일본에서는 비교적 고급 요리에 속하지만, 한국에서는 어묵볶음 등의 반찬 재료, 꼬치어묵이나 핫바 등의 길거리음식으로 자리 잡았다. 또한 한국 영화나 드라마에서는 포장마차, 시장, 길거리 등에서 서민적인 연출을 위한 배경으로 소주와 꼬치어묵이 자주 등장한다.

한편 부산은 일제강점기 일본인들의 거주지, 큰 항구, 6·25전쟁 피란민들이 모인 도시라는 특성으로 어묵 산업이 크게 발전하였다. 대기업에서도 ‘부산어묵’이라는 상표를 사용할 정도로 어묵 산업은 부산을 대표하는 산업 중 하나다. 2015년에는 부산 지역의 대표적 어묵 제조 업체가 대거 참여한 제1회 부산어묵축제가 개최되어 부산어묵을 홍보하기도 하였다.

키워드 부산어묵, 오뎅, 핫바

참고자료 부산어묵사(박승제 외, 부산발전연구원 부산학연구센터, 2015), 부산의 음식 생성과 변화(박훈하 외, 부산발전연구원, 2010), 부산어묵 삼진식품 영진식품(부산일보, 2011.3.10.).

필자 편성철(片成哲)



언니

정의 같은 부모를 둔 동기(同氣) 사이에 여성이 자신보다 나이가 많은 여성을 이르거나 부를 때 사용하는 말.

내용 언니는 같은 부모에게서 태어난 동기 사이에서 여성이 자신보다 나이가 많은 여성에게 사용하는 한국어 친족어 중의 하나이다. 또한 사촌, 이종사촌, 고종사촌의 관계에 있는 친족이나 부모의 재혼으로 형성된 대상뿐만 아니라 비친족의 여성에게도 사용이

가능한 단어로서 상대방을 부를 때 사용하는 호칭어나 대상을 가리켜 이를 때 사용하는 지칭어로 모두 사용할 수 있다.

한 가정에서 언니를 사용해야 하는 대상이 여러 명 있으면 상대 여성의 연령을 기준으로 첫째 언니, 둘째 언니, 셋째 언니, 큰언니, 작은언니 혹은 ‘이름+언니’와 같은 말을 사용할 수 있다.

또한 사촌, 이종사촌, 고종사촌의 관계에 있는 여성에게 사촌 언니, 이종사촌 언니, 고종사촌 언니 등을 사용할 수 있고 촌수가 먼 친척에게는 촌수의 구분 없이 ‘친척 언니’를 사용할 수 있다. 반면에 혈연관계로 맺어졌다는 뜻을 가진 접두사 ‘친’과 결합한 ‘친언니’는 동기 관계임을 나타내는 말로서 다른 대상과의 관계를 구분할 때 사용한다.

또한 언니는 혼인한 오빠의 아내에게 호칭어로 사용될 수 있다. 이때는 나이가 많고 적응과 관계없이 말하는 사람의 오빠와 혼인만이 단어 사용에 필요한 요소가 되며 새언니, 올케언니와 같은 단어를 다른 대상과의 구분을 위한 지칭어로 사용하고 있다. 이를 제외하고는 실제 언어생활에서 ‘언니’는 지칭어로는 자주 사용되지만 호칭어로는 잘 사용되지 않는다.

특징 및 의의 현대에 와서 친족어 언니를 비친족의 여성에게 사용하는 경우가 많아지고 있다. 현대 언어생활에서 비친족 여성에게 사용되는 ‘언니’의 가장 기본적인 특징은 ‘연령’을 고려한 용법이다. 하지만 김광순은 비친족 여성에게 사용하는 ‘언니’는 ‘연령’과 함께 말하는 사람과 상대방의 관계에서 ‘친밀도’를 고려했을 때 사용이 가장 자연스러움을 언급한 바 있다. 즉 말하는 사람과 친밀한 연상의 여성에게 ‘언니’를 사용하는 것이 가장 기본적이며 이를 통해 서로 친밀함을 확인하기도 한다.

하지만 ‘언니’는 ‘친밀’ ‘연령’과 관계없이 사용되는 또 다른 용법도 존재한다. 가령 “저기 커피 마시고 있는 언니 예쁘다”와 같은 예문에서 상대 여성의 연령과 관계없이 ‘언니’를 사용하는 것이 그 예이다. 이는 말하는 사람이 상대방에게 ‘젊음’을 인지한 이후 ‘언니’를 선택·사용하는 것으로 저 여자, 이 여자, 그 여자와 같은 용법을 대신한다.



얼큰하다

또한 ‘젊은 여성 고객’에게 ‘언니’를 사용하는 것도 친밀도나 연령과 관계없이 ‘언니’를 사용하는 예 중의 하나다. 이때 말하는 사람은 상대방에게 젊고 예쁘다는 긍정적 의미를 전달하여 상거래 행위의 목적을 달성하기 위한 전략으로 사용한다. 이때 ‘언니’는 비친족 여성에게 사용할 수 있는 아주머니, 아줌마, 아주머니 등의 단어가 가진 부정적인 속성을 전달하지 않으려는 의도에 의해 새롭게 확장·사용된 용법이라 할 수 있다.

이처럼 현대 언어생활에서 나이와 관계없이 ‘젊음’을 중심으로 사용되는 ‘언니’는 연령차가 한 세대에 가까운 연상의 여성에게 ‘언니’를 사용하는 원인이 된다. 이는 예능 프로그램에 출연한 여자 연예인이 자신보다 20살 이상 나이가 많은 다른 여성 출연자에게 ‘언니’를 호칭어나 지칭어로 매우 자연스럽게 사용하는 예를 통해 흔히 확인할 수 있다. 이러한 ‘언니’의 용법을 통해 상대방에게 ‘친밀’의 속성과 함께 젊음, 아름다움, 예쁨 등 긍정적인 의미를 함께 전달하게 된다.

예능 프로그램은 많은 외국인들이 학습의 도구로 삼고 자연스럽게 노출되고 있다. 따라서 예능에서 사용하는 이러한 ‘언니’의 용법을 실제 언어생활에서 자연스럽게 사용할 수 있다고 잘못 인지할 수 있기에 주의가 필요하다.

실제로 많은 외국인의 경우 ‘언니’를 자신보다 나이가 많은 여성에게 사용할 수 있다는 보편적인 규칙을 스스로 적용하여 대우할 필요가 있는 여성에게 ‘언니’를 사용하는 오류를 범하기도 한다. 하지만 공적인 대화가 진행되는 상황이나 대화 참여자들 관계에서 ‘친밀’의 관계가 강조된 상황이 아닌 경우 ‘언니’의 사용은 자연스럽게 않을 수 있기에 정확한 정보 파악이 매우 중요하다고 할 수 있다.

키워드 호칭, 친밀도, 고객, 예능

참고자료 친족어의 호칭어로서 확장·사용 양상(김광순, 한국어 의미학48, 한국어어미학회, 2015), 한국어 친족어의 의미(김광순, 박문사, 2017).

필자 김광순(金光淳)

정의 입안이 얼얼할 정도로 조금 매운 맛을 나타내는 형용사.

내용 매운맛에 해당하는 ‘얼큰하다’는 미각세포를 통해 감지할 수 있는 단맛·짠맛·쓴맛·신맛·감칠맛에 해당하는 미각어는 아니지만, ‘맛’을 언급할 때는 향과 식감, 촉각적 반응 등을 아울러 이해할 때가 많기 때문에 미각어로서 폭넓게 다룰 수 있다. ‘얼큰하다’는 ‘입안이 얼얼할 정도로 조금 맵다’는 의미를 나타내는데, ‘얼큰한 김치찌개’ ‘얼큰한 콩나물국’ 같이 찌개나 국 등 국물 요리와 함께 사용되는 경향이 있다. 물론 ‘얼큰한 양념장을 국수에 비벼 먹는다’처럼 쓰기도 하지만 ‘시원하고 얼큰한 국물 맛’처럼 고춧가루나 고추장이 들어간 맵고 알알한 국물 음식을 표현하고 싶을 때 ‘얼큰하다’를 쓰는 것이 자연스럽다. ‘얼큰하다’ 역시 다른 미각 형용사와 마찬가지로 추상적 의미로 확장되는 모습을 보이는데, ‘몇 잔 마시지도 않았는데 얼큰하게 취했다’처럼 ‘술에 취하여 정신이 분명하지 못하다’는 의미도 나타난다. ‘얼큰하다’의 기본 의미는 ‘얼얼한 상태’ 즉, 미각적 자극 이후 입안의 상태를 나타내며, 이러한 상태는 술을 마신 후의 신체적 징후인 얼굴이 불그스름하거나 화끈거리는 것으로도 연결될 수 있다. 따라서 ‘얼큰하다’의 의미는 경험적으로 획득한 신체적 상태(매운맛 지각)와 정신적 상태(취한 상태)를 언어적으로 표현한 것으로 볼 수 있다.

‘술에 취하여 정신이 분명하지 못하다’는 의미를 나타낼 때는 ‘얼과하게 취한 친구, 얼과한 분위기’ 등과 같이 ‘얼큰하다’의 강원도 방언형 ‘얼과하다’도 자주 쓰인다.

특징 및 의의 ‘얼큰하다’는 ‘맵다’와는 의미가 다르므로 사용에 있어서 주의가 필요하다. 예를 들어, 매운탕·순두부찌개 같은 국물 음식은 ‘얼큰한 매운탕’ ‘매운 매운탕’으로 표현할 수 있지만, ‘비빔밥’과 같은 국물이 없는 음식의 경우 ‘매운 비빔밥’은 가능하지만 ‘얼큰한 비빔밥’은 불가능하다. 따라서 ‘얼큰하다’는 단순히

‘국물 음식의 매운맛’을 나타낼 때만 사용하는 것이 아니라 ‘얼얼한 느낌’ ‘통증’ ‘그러한 통증으로 인해 발생한 이차적인 정신 상태(얼굴이 붉어짐, 취기, 정신이 몽롱함 등)’를 표현할 때도 사용한다는 것을 인지할 필요가 있다.

키워드 표현, 형용사, 미각어, 의미 확장, 정신적 상태

참고자료 맛에 대한 언어 표현 연구(권우진, 한국어언어문화72, 한국어언어문화학회, 2020), 맵다 계열 어휘의 확장 의미 연구(김해미, 국어국문학169, 국어국문학회, 2014), 우리말샘(opendict.korean.go.kr).

필자 현영희(玄英熙)



에이치오티

정의 1996년에 결성된 한국의 남성 5인조 그룹.

내용 H.O.T.는 강타, 문희준, 장우혁, 토니안, 이재원 다섯 명으로 이루어진 남성 그룹으로, SM엔터테인먼트(이하 ‘SM’)를 통해 1996년 9월 정규 앨범 〈We Hate All Kinds Of Violence〉로 데뷔하였다. SM의 설립자 이수만은 1990년대 초반 당시 국내에서 큰 인기를 누린 서태지와 아이들, 전 세계적으로 큰 성공을 거둔 미국의 남성 5인조 그룹 뉴키즈 온 더 블록(New Kids On The Block)에 착안하여 기획사 주도하에 활동하는 남성 그룹을 기획하였다. 이에 그는 SM 소속 십여 명의 연습생 중 다섯 명을 선발하여 ‘H.O.T.’라는 이름으로 데뷔시켰다.

H.O.T.는 High-five of Teenagers의 약자로, ‘10대들의 승리’를 뜻한다. 그 이름에 걸맞게 데뷔 당시인 1996년 모든 멤버가 10대 고등학생이었다. 가수가 되기 전 나이트클럽 등을 통해 이름을 알렸던 과거의 댄스 가수들과는 달리 문희준이나 장우혁은 SM에 연습생으로 들어오기 전 자체적으로 아마추어 학생 댄스팀을 만들어 활동한 경력이 있었다. 이 역시 당시 10대의 새로운 문화적 취향을 반영한 요소였다. 가장 나중에 SM의 연습생으로 합류한 토니안은 초등학교 때 미국에 이민한 교포로, 당시 한국보다 세련된 것으로 여겨진 미국 대중문화를 직접적으로 상징하는 존재이기도 했다.

1996년 9월 H.O.T.는 정규 1집 수록곡 “전사의 후

예”를 통해 데뷔하였다. 이 노래는 당시 유행하던 강렬한 리듬과 거친 가사를 담은 갱스터 힙합을 기반으로 한 곡으로, 심각한 사회 문제로 여겨졌던 학원 폭력을 비판하는 가사를 담고 있다. 이를 통해 자신들이 10대 문화의 대변자임을 각인시킨 H.O.T.는 보다 밝은 멜로디와 가벼운 가사를 담은 후속곡 “Candy(1996)”를 통해 본격적인 성공을 거두게 된다. “Candy”에서 이들이 선보인 춤과 의상, 액세서리는 10대들 사이에 높은 인기를 누리며 H.O.T.를 서태지와 아이들의 뒤를 잇는 1990년대 대중문화의 상징적인 존재로 만들었다. 1집 앨범의 성공 이후 H.O.T.는 2집 〈Wolf and Sheep(1997)〉, 3집 〈Resurrection(1998)〉, 4집 〈I Yah!!(1999)〉, 5집 〈Outside Castle(2000)〉을 잇달아 히트시켰는데, 특히 2집부터 4집까지는 모두 100만 장이 넘게 팔리며 H.O.T.는 한국 대중음악산업의 가장 중요한 가수 중 하나로 자리했다.

국내에서의 성공을 바탕으로 H.O.T.는 해외 시장에서도 좋은 반응을 얻었다. 한류의 초기였던 1990년대 후반~2000년대 초반은 중화권(중국, 대만, 홍콩 등)에서의 TV 드라마 인기가 한류의 대부분이었다. 그러나 H.O.T.는 클론, 베이비복스, NRG 등과 더불어



H.O.T. 팬레터 | 최규성



Club H.O.T. 팬클럽 소식지 | 최규성

어 중화권에서 높은 인기를 얻으며 한국 대중음악 세계화의 초창기를 대표하는 그룹으로 자리했다. 이들은 2000년 2월 1일 한국 가수로는 최초로 중국 베이징에서 단독 공연을 했으며, 다양한 매체를 통해 자신들의 이름을 널리 알리며 초창기 한류를 대표하는 K-팝 그룹이 되었다.

특징 및 의의 H.O.T.는 기획사가 연습생을 발탁하여 훈련을 통해 데뷔시킨 가수로, 데뷔 이후에도 모든 것을 기획사가 총괄하여 관리·감독하는 K-팝 비즈니스 모델의 효시로 여겨진다. 이렇게 데뷔하여 활동하는 가수를 ‘아이돌’이라고 부르는데, H.O.T.는 일반적으로 ‘한국 최초의 아이돌’로 불린다. 또한, 결집하여 이들을 지원하고 관련 콘텐츠를 소비하는 팬들의 문화는 향후 K-팝 팬 문화의 원형이 되었다. 더불어 H.O.T.는 국내뿐만 아니라 해외에서 높은 인기를 누린 최초의 아이돌 그룹 중 하나로, TV 드라마에 이어 한국 대중음악을 한류의 중요한 분야로 만드는 데 일조하였다.

키워드 아이돌, SM엔터테인먼트, K-팝, 한류

참고자료 아이돌(이동연 외, 이매진, 2011), 에초티 즐거운 반항(소상운 외, 중앙M&B, 1999), 케이팝의 시대(이규탁, 한울아카데미, 2016), 199609HOT데뷔 케이팝의 매뉴얼을 제시하다(김윤하, 아카이브K, 2023.7.7.), 중국에 부는 한국열풍(동아일보, 2000.7.12.).

필자 이규탁(李奎卓)



여신강림

정의 메이크업이라는 소재를 활용하여 전 세계적으로 주목받은 야웅이 작가의 로맨스 코미디 웹툰.

개관 〈여신강림〉은 야웅이(본명 김나영) 작가의 데뷔작으로, 네이버웹툰에서 2018년 4월부터 2023년 5월까지 연재된 로맨스 장르의 웹툰이다. 총 261화로 완결되었으며, 한국어를 비롯해 영어·일본어·프랑스어 등 10개 언어로 번역되어 전 세계에서 서비스되고 있다. 〈여신강림〉은 2024년 5월 기준 글로벌 누적 조회수 64억을

돌파하며 네이버의 대표적인 히트 작품이 되었다.

내용 〈여신강림〉은 외모 콤플렉스를 지닌 평범한 고등학생 주인공 ‘임주경’이 화장을 통해 여신으로 거듭나고 성장해 나가며 꿈과 사랑을 찾는 과정을 그린 작품이다.

자신의 외모에 자신이 없는 중학생 임주경은 우연한 기회에 화장을 접하게 되고, 꾸미는 것에 재능을 보인다. 완벽한 화장을 하고 고등학교에 입학한 임주경은 중학교 시절과는 확연히 달라진 시선과 인기에 자신감을 얻어 순조로운 학교생활을 보내게 되는데, 같은 학교 친구인 ‘임수호’에게 화장하지 않은 맨 얼굴을 들키는 사건으로 임수호와 가까워지게 된다. 특별한 꿈이 없던 임주경은 외모에 자신이 없는 사람에게 화장을 해주는 것에 보람을 느끼고 메이크업 쪽으로 진로를 정하게 된다. 이처럼 꿈을 향해 나아가는 성장 스토리와 함께 남주인공 임수호, 한서준과 엮이며 결말을 예측할 수 없는 삼각관계 로맨스를 연출하기도 한다. 연재 초부터 화려하고 섬세한 작화로 주목받은 〈여신강림〉은 10~20대 학창 시절의 다양한 고민을 진솔하고 현실성 있게 담아내 2018년 이후부터 2023년 완결까지 네이버 화요웹툰의 최상위권을 유지하였다.



〈여신강림〉 | 야옹이 | 2018 | 네이버웹툰

전 세계에서 인기를 끌고 있는 〈여신강림〉은 2019년 차세대 만화대상에서 WEB 부문 4위를 수상하였고, 2020년 12월, 웹툰의 작품성과 독창성을 인정받아 ‘2020 대한민국 콘텐츠 대상’에서 문화체육관광부장관상을 수상하였다. 〈여신강림〉은 2022년 11월, 영어로 번역되어 단행본으로 발매되었다. 북미 웹툰 시장을 공략하기 위한 웹툰의 단행본화는 2022년 11월 기준 아마존 신간 ‘10대 및 청소년 만화’ 부문 베스트셀러 2위에 오르며 글로벌 콘텐츠로서의 K-웹툰의 위상을 보여주었다.

특징 및 의의 10~20대라면 대부분 관심이 있는 학교생활, 화장이라는 대중적인 주제 덕분에 원작 웹툰 IP(지식재산권)를 기반으로 한 영상화가 순조롭게 진행되었다. 스튜디오N에서 기획, 본팩토리에서 제작한 드라마 〈여신강림〉은 tvN에서 2020년 12월부터 2021년 2월 방영되었다. 원작과의 뛰어난 싱크로율로 호평을 받은 드라마는 8화 만에 드라마 클립 영상 누적 조회수 1.2억 뷰를 돌파하였으며, tvN 타깃인 남녀 2049 시청률에서 전 채널 동시간대 1위를 기록하였다. 드라마 〈여신강림〉이 흥행하자 웹툰의 관심도도 높아져 웹툰 1화에는 1만 개가 넘는 댓글이 달리는 등 웹툰 원작 드라마의 성공적인 IP확대 사례를 남겼다. 2021년에 종영한 드라마 〈여신강림〉은 2023년 넷플릭스에서 〈트루 뷰티 True Beauty〉라는 제목으로 글로벌 서비스를 시작하였다. 2023년 2월 플릭스패트롤FlixPatrol 집계 기준, 6위까지 올라갔으며, 요르단, 나이지리아 등의 다양한 국가에서 1위를 기록했다.

네이버는 웹툰의 IP 사업 모델을 확장시키기 위한 시도로 콘텐츠 커머스의 가능성을 보이는 〈여신강림〉의 쇼핑라이브 방송을 진행한 바 있다. 2021년 2월에 진행된 쇼핑라이브 방송은 주인공 ‘임주경’의 메이크업 따라잡기, 작가 팬 미팅 콘텐츠, 〈여신강림〉과 협업을 진행한 화장품을 선보이는 것으로 ‘좋아요’ 수 19만 개, 총 29만 5,000명이 시청하며 흥행에 성공하였다.

다양한 방면으로 매체 전환이 이루어지고 있는 〈여신강림〉 IP는 게임과 드라마 CD, 애니메이션에서도 활용되고 있다. 2022년 2월에는 일본 라인망가 유튜브 채널에서 〈여신강림〉 드라마 CD 영상을 제작하였고,

2023년 3월 서비스를 시작한 라인스튜디오에서 개발, 스튜디오리코가 공동으로 퍼블리싱을 진행한 모바일 대전 퍼즐 게임 <여신강림: 매치3 퍼즐>은 트렌디한 일러스트, 캐릭터 커스터마이징 기능으로 원작 팬층의 관심을 얻었다. 그리고 스튜디오N과 각테일미디어가 제작한 <여신강림> 애니메이션은 2023년 11월, 해외 스트리밍 사이트 크런치롤Crunchyroll을 통해 포스터가 공개되었으며, 애니메이션은 2024년 공개되었다.

키워드 야웅이, 화장, 로맨스, 삼각관계

참고자료 2년 전 차은우 드라마가 글로벌 6위 한계 없는 K 콘텐츠(JTBC 뉴스, 2023.2.20.), 네이버 여신강림 콘텐츠 커머스 시도 통했다(아이뉴스24, 2021.2.3.), 네이버웹툰 여신강림 드라마 흥행 청신호에 원작도 관심 집중(세계일보, 2020.12.17.), 네이버웹툰 외연 확대 싸움독학 이어 여신강림 이두나! 애니 공개(파이낸셜뉴스, 2024.5.6.), 라인스튜디오 여신강림 매치3 퍼즐 글로벌 정식 출시 50일 기념 이벤트 진행 외(로이슈, 2023.4.27.), 신의 탑·여신강림 단행본 미처 통했다 네이버웹툰 출판에 공들이는 이유(블로터, 2022.11.30.), 여신강림 클립 영상 누적 조회수 1.2억 뷰 돌파 8화만에 화제성 갑(헤럴드POP, 2021.1.12.).

필자 도효주(都効炯)



정의 연예인이 되기 위해 기획사에서 노래, 춤, 연기, 외국어 등 여러 가지 특기를 훈련받는 이들.

내용 연습생 시스템은 한국 연예 산업에만 존재하는 특별한 제도적 문화다. 이 시스템을 통해 연예인이 되고자 교육받는 이들을 연습생이라고 부른다. 과거에는 대체로 가수가 되기 위해 훈련받는 이들을 연습생이라고 칭했지만, 최근에는 배우나 모델이 되기 위해 훈련받는 이들 또한 연습생의 범주에 포함한다. 한국콘텐츠진흥원이 발표한 “2023 대중문화예술산업 실태조사”에 따르면, 대중문화예술산업 기획업 전체의 6.3%에 해당하는 회사에서 소속 연습생을 보유하며 전체 연습생 인력 규모는 총 1,170명이다. ‘가수’가 752명(64.3%)으로 가장 많으며 ‘배우(연기자)’가 293명, ‘방송인’이 112명으로 그 뒤를 따른다. 소속 연습생의 숫자는 회사의 규모에 따라 상이하다. 연습생을 수십 명 보유한 회사부터 한 명도 없는 회사까지 다양하다.

한국 기획사 소속 연습생의 다수를 차지하는 가수 연습생, 그중에서도 아이돌 연습생은 일본의 예비 아이돌 육성 시스템을 원형으로 한다. 그러나 한국 아이돌 산업의 시초라 볼 수 있는 SM엔터테인먼트를 설립한 가수 이수만은 일본의 시스템과 그 목적인 비슷할 뿐 많은 면에서 다른 ‘한국만의 아이돌 연습생 시스템’을 탄생시켰다. 특히 노래(가창), 춤, 연기, 외국어 등 다양한 항목에 있어서 회사의 철저한 교육을 받는다는 점에서 그러하다. 이런 차이로 인해 한국의 아이돌들은 완벽한 외형을 띠게 되었고, 이를 동경하는 전 세계 청소년들이 늘어나면서 오히려 일본이 한국의 시스템을 벤치마킹하는 사례가 생겨났다. 중국처럼 한국의 인력을 적극적으로 영입 및 활용해 자국의 아이돌 그룹 육성에 집중하는 사례도 나타났다.

연습생 기간은 개인마다 천차만별이다. 짧게는 1~3개월, 길게는 10년 이상의 다양한 기간을 거친다. 연습생 시스템이 잘 갖춰진 곳에서는 월·분기마다 정기 평가를 수행하는 곳이 많은데, 이때 좋은 성적을 거둘수록 데뷔할 확률은 높아진다. 하지만 데뷔할 만큼의 실력이 갖춰졌다고 보기 어렵거나 회사가 생각하는 이미지에 맞지 않는 경우, 연습생 생활이 예상보다 더욱 길어지면서 데뷔가 요원한 상황이 닥치기도 한다. 이런 경우 연습생들은 회사와의 계약 관계를 종료하고 다른 회사로 적을 옮기기도 하며, 옮긴 회사의 수요를 충족시킬 수 있을 때 바로 데뷔할 기회를 얻는다.

한편 회사마다 그 명칭과 규모는 다르지만, 대체로 ‘신인개발팀’이라는 명목으로 연습생을 관리하는 부서가 따로 존재한다. 이곳의 직원들은 연습생들의 데뷔가 결정되어 정식 아티스트 계약을 하기 직전까지 이들을 관리하고 감독하며 평가하는 역할을 한다. 이때 10~20대 초중반에 속하는 어린 연습생들과 성인 직원들 사이에 각별한 유대 관계가 생기기도 한다. 한 아이돌 가창 트레이너는 연습생들과의 관계에서 자신의 역할을 ‘밖에서 만난 엄마, 인생 선배’라며 ‘독특한 존재’라고 설명하기도 한다. 다만 데뷔까지 이르지 못하고 어린 나이에 퇴출당한 연습생들에게 책임감 있게 삶의 방향성을 지도하지는 못한다는 점을 고려하면, 이들은 사실상 이윤 추구적이고 사무적인 관계에 가깝다. 일반적인 부모와 자식 관계나 학교 선생님과 제자 관계로 보기 어렵기 때

문에 미래지향적인 관계라고 해석하는 일 또한 쉽지 않다. 이는 연습생과 신인개발팀, 트레이너들 사이의 독특한 관계성을 짐작하게 한다.

특징 및 의의 한국의 아이돌 연습생 시스템은 우리나라의 교육열이 연예 사업에 반영된 특수한 교육 문화라고 볼 수 있다. 이에 대해 ‘지나치게 강압적이고 경쟁적’이라며 비판적인 시선을 견지하는 이들도 존재하지만, 해당 시스템을 통해 현재 전 세계에서 인기를 얻는 한국의 아이돌과 배우와 방송인이 탄생했다는 사실은 부인할 수 없다.

키워드 아이돌, 훈련, 제도, K-팝, 문화

참고자료 2023 대중문화예술산업 실태조사(한국콘텐츠진흥원, 2023), 아이돌 메이커(박희아, 미디어샵, 2017), 우리의 무대는 계속될 거야(박희아, 우주북스, 2020).

필자 박희아(朴熙娥)



열무김치

정의 열무를 가볍게 절인 후 고춧가루, 마늘, 생강, 찹쌀풀 등 양념을 넣고 국물을 흥건하게 부어 익힌 김치.

내용 열무는 ‘열’이라는 접두어가 붙어 있는 것에서 짐작하듯 ‘어린 무’ 또는 ‘여린 무’를 일컫는다. 어린 무청을 이용해 만들어 먹을 수 있는 열무김치는 김장김치가 다 떨어진 봄부터 열갈이김치와 함께 폭넓게 활용되었을 것이라고 짐작된다. 봄철 열갈이배추와 열무를 함께 넣어 김치를 담그기도 한다. 여름철에 콩밭이나 고추밭 등의 간작으로 재배하여 손쉽게 구할 수 있는 식재료였기에 찌개, 국, 김치 등에 다양하게 활용하였다. 그만큼 지역에 구애 없이 여름이면 밥상에 함께 오르는 일상 반찬이자 여름철 대표 김치이다. 국수나 보리밥과 잘 어울리기 때문에 열무비빔국수, 열무물국수, 열무보리밥, 열무비빔밥 등 바쁜 농농사철 새참이나 입맛이 떨어지는 여름철 별미로 제격이다.

통상 양념으로 젓갈 외에 파, 마늘, 생강과 더불어 홍고추와 풋고추를 갈아서 넣고 전분으로 만든 풀을 사용



열무김치 | 세계김치연구소

한다. 그러나 담그는 방법이나 양념은 지역과 선호도에 따라 차이가 난다. 북쪽 지역의 경우 국물을 많이 넣은 물김치 형태로 만들고 남쪽 지역에서는 고춧가루와 마늘 사용량이 많다. 특히 전라도 지역에서는 다양한 채소를 부재료로 사용해 열무김치를 담근다. 제주도 지역에서는 열무를 초마기라고 한다. 여타 채소가 귀한 제주도 지역에서는 여름철에 아주 널리 이용하는 김치이다. 열무에 멸치젓, 고춧가루, 마늘, 생강 등을 넣어 만든다. 이때 전분으로는 보리밥을 갈아 넣거나 보리 삶은 물을 넣는 것이 지역 특징이다. 충청도 지역에서는 새우젓, 전라남도 지역에서는 멸치젓을 이용해 담근다. 파김치를 담글 때 열무를 넣고 찹쌀로 죽을 쑀어 걸쭉한 양념김치 형태로 담그기도 한다.

특징 및 의의 여름 채소인 열무는 당도가 낮기 때문에 전분풀을 쑀어 넣고 고추도 가루가 아닌 생고추를 썰거나 갈아서 물고추 형태로 이용하는 것이 가장 큰 특징이다. 김치에 넣는 전분은 당화되어 단맛을 주기도 하며, 무엇보다 미생물 활동을 도와 발효를 촉진시킨다. 지역에 따라, 형편에 따라 종류와 전처리 방식에 차이를 보인다. 더구나 저온저장이 어렵던 과거에 여름철 김치는 담그자마자 속성으로 익혀 먹어야 하였기 때문에 전분풀의 사용은 상당히 중요한 비중을 차지한다. 밀가루를 풀로 쑀어 사용하는 것이 가장 보편화된 방법이며, 뽕쌀풀이나 찹쌀풀을 이용하기도 한다. 풀을 쑀는 대신 더 간소하게 만들기 위해 강원도 지역에서는 감자를 삶아 넣기도 하고, 전라도 지역에서는 찬밥을 이겨 넣기도 한다. 또는 보관해 둔 떡을 가루 내어 활용하기도 한다. 열무

와 양념 외에 양파, 오이, 얼갈이배추 등 다른 부재료를 사용하기도 한다. 자칫 풋내가 날 수 있어 김치를 담글 때 열무를 살살 버무리는 것과 전분풀 넣는 것을 가장 중요한 주의 사항으로 꼽는다.

키워드 김치, 여름, 열무

참고자료 문헌에 나타난 열무김치 및 열무물김치 제조 방법의 표준화(공창숙 외, 한국식품영양과학회지34-1, 한국식품영양과학회, 2005), 지역토속김치종합조사보고서-서울·경기·강원(세계김치연구소, 2016), 지역토속김치종합조사보고서-충청·전라·제주(세계김치연구소, 2016).

필자 박채린(朴彩麟)



엽기적인 그녀

정의 2001년 박재용 감독이 동명의 인터넷 소설을 원작으로 만들어 아시아권은 물론이고 미국, 중국에서도 리메이크되며 초창기 한류 붐을 일으킨 로맨틱 코미디.

내용 ‘엽기적’이라는 단어는 사전적 의미로 ‘비정상적이고 괴이한 일이나 사물에 흥미를 느끼는’이란 뜻이다. 이 영화에서는 ‘견우(차태현)’가 엽기적인 ‘그녀(전지현)’ 때문에 고생할수록 더 잔하고 재미있는 상황이 펼쳐진다. 꾸밈없고 거침없는 성격의 엽기적인 그녀를 맡은 배우 전지현과 선량하고 순수한 한국 남자 역할을 맡은 배우 차태현의 연기가 당대 관객들에게 큰 웃음과 공감을 주었다. 특히 여주인공 ‘그녀’는 ‘엽기녀’라는 말이 생길 만큼 시원시원한 매력으로 인기를 끌었다.

이 영화의 주인공은 복학생 견우와 그의 여자친구 ‘그녀’이다. 둘은 지하철에서 우연히 만난다. 술에 취해 비틀거리던 그녀가 대머리 아저씨 머리에 음식물을 토하자 지하철은 아수라장이 된다. 견우를 연인으로 착각하여 “자기야!”라고 말하는 그녀를 보고 견우는 좋은 느낌을 받는다. 견우는 그녀가 자신 앞에서 당당해 보이지만, 실연의 아픔을 지녔음을 깨닫게 되고, 그녀의 아픔을 치유해보기로 마음먹는다. 그녀와 만나면서 견우가 겪는 고생이 코믹하면서도 인간적으로 전개된다. 견우의 눈에 비친 그녀의 거침없고 제멋대로인 모습은 엽기적이면서도 매력적으로 느껴진다. 이들은 그녀 부모님

의 반대에 부딪히고, 그녀는 타임캡슐에 서로의 마음을 담고 2년 후에 열어보라며 이별을 고한다. 그리고 2년 후 타임캡슐을 묻었던 나무 아래서 둘은 운명적으로 다시 만난다.

〈엽기적인 그녀〉는 엽기적인 그녀에 대한 코믹한 묘사와 이를 애정 어린 눈으로 바라보는 견우의 로맨스가 더해진 로맨틱 코미디다. 남녀 간의 밀고 당기는 한국적 로맨틱 코미디의 전형을 보여준 작품으로, 미국·일본·중국·태국·필리핀·베트남·인도네시아 7개국에서 리메이크될 정도로 큰 인기를 끌면서 현재까지도 외국인들에게 친숙한 한류 영화로 남아 있다. 미국 할리우드에서는 〈마이 썬시 걸 My Sassy Girl(2008)〉이라는 영화로, 일본에서는 드라마로 리메이크되었으며, 중국에서는 〈미스 히스테리 我的早更女友(2014)〉라는 제목으로 개봉되었다. 인도네시아에서는 〈마이 썬시 걸 My Sassy Girl(2022)〉이라는 제목의 영화로 리메이크되었다. 이처럼 〈엽기적인 그녀〉는 활발하게 해외에서 리메이크되며 소비된 한류 콘텐츠라고 할 수 있다.

특징 및 의의 개봉 후 영화는 서울 누적 관객 수 175만여 명, 전국 단위 344만여 명으로 흥행에 성공했다. 일본, 베트남, 타이완, 홍콩 등 아시아에서도 흥행을 이루어 한류 열풍을 일으켰다. 독창적인 여성 캐릭터를 열연하여 인기를 끈 배우 전지현은 2002년 대중상영화제에서 여우주연상을 거머쥐었다. 또한 차태현·전지현 두 주연 배우가 나란히 인기상을 받았고, 박재용 감독은 각색상을 수상했다. 이 영화는 2002년 일본의 유바리 국제판타스틱영화제에서 그랑프리, 2003년 홍콩 영화금상장에서 최우수 아시아 영화상을 차지했다. 영화의 사운드트랙 중 신승훈의 노래 “I Believe(2002)”도 큰 인기를 끌었다. 원작은 김호식이 1999년 8월 PC통신 나우누리 유머란에 ‘견우74’라는 닉네임으로 올린 연애담으로, 당시 누리꾼 사이에 큰 인기를 끌었다. 최근 웹소설과 웹툰이 드라마와 영화로 활발하게 제작되고 있는 데, 이러한 면에서 〈엽기적인 그녀〉는 인터넷 소설에서 영화로 발전한 최초의 작품이라고 할 수 있다.

극 중 견우가 다른 남자에게 그녀를 부탁하며 남긴 ‘십계명’은 현재까지도 여러 드라마, 영화, TV프로그램 등에서 패러디될 정도로 화제가 됐고, 2017년에는 사극

버전으로 리메이크되었으며 방영 후 20년이 지난 2021년 글로벌 OTT(온라인동영상서비스)에서도 국내 영화 순위 5위에 오르는 등 여전한 인기를 누렸다.

키워드 엽기녀, 타임캡슐, 리메이크

참고자료 죽기 전에 꼭 봐야 할 한국영화 1001(이세기, 마로니에북스, 2011), 엽기적인 그녀부터 써니까지 인니에 K무비 리메이크 열풍(연합뉴스, 2022.6.24.), 일본판 엽기적인 그녀는 어떨까 전지현 역에 다나카 레나 캐스팅(한국경제, 2007.12.14.), 장도리 든 타노스 할리우드에서 리메이크한 한국 영화(맥스무비, 2020.5.13.), 영화관입장권 통합전산망(kobis.or.kr).

필자 정덕현(鄭德賢)

영화관

정의 영화를 상영하는 장소.

내용 한국에 영화가 들어온 건 20세기 초였고, 기록상 남아 있는 최초의 상영관은 전문 극장이 아닌 한성전기 회사 동대문 기계창고였다. 이후 한국 최초의 근대적 상설 극장인 협률사에서도 상영을 시작하였다. 영화는 도래 시기부터 한국에서 큰 인기를 끌었으며 단성사, 우미관, 황금관 등에서 주로 조선 영화를 상영하였다. 특히 단성사에서는 1919년 10월 27일에 한국 최초의 극영화로 기록되어 있는 연쇄극 <의리적 구투(1919)>를 상영하였는데, 바로 이날(10월 27일)은 ‘영화의 날’로 지정되어 지금까지 이어지고 있다.

광복 후 외국 영화 수입이 본격화되고 한국 영화 제작도 늘어나면서 한국의 영화관은 급증한다. 전쟁 이후 1960년대 한국 영화 황금기를 맞이하게 되는데, 이 시기 한국 영화의 상영관 수는 지속적으로 증가해 1962년에 344개였다면 1971년에는 717개에 달한다. 하지만 이후 한국 영화의 침체기가 시작되면서 영화관 수도 줄어들어 1980년엔 447개까지 감소한다. 극장은 크게 개봉관과 재개봉관으로 나뉘어, 소수의 개봉관에서 신작이 1차 흥행을 한 후 재개봉관에서 2차 흥행이 이어졌다.

외화 수입 제한이 풀리고 할리우드 직배가 시작되는 1980년대엔 다시 영화관 수가 늘어난다. 특히 전국적으로 소극장이 확산되는데, 1990년에는 789개가 되었다. 1980년대 가장 큰 변화는 복합 상영관의 증가였

다. 전통적으로 하나의 상영관엔 하나의 스크린이 있었지만, 1980년대에 등장한 복합 상영관은 2개 이상의 스크린이 설치되어 여러 편의 영화를 함께 상영할 수 있었다. 이 흐름은 멀티플렉스의 등장으로 이어졌다. 한국 최초의 멀티플렉스는 1998년에 등장한 CGV강변이었고, 2000년에 코엑스에 16개의 스크린이 있는 메가박스가 생기면서 멀티플렉스 시대가 본격화되었다.

1994년 영화 개봉 시 프린트 별수 제한이 풀렸는데, 그 실질적 효과는 멀티플렉스의 등장과 함께 나타났다. 와이드릴리스를 통한 대규모 흥행이 가능해졌고, 그 결과 ‘천만 영화’가 줄지어 나오게 되었다. 이후 2000년대 말에 오면 CGV-메가박스-롯데시네마 등 3개 체인이 한국의 영화산업을 장악하게 된다. 그리고 극장과 쇼핑몰이 결합되어 새로운 레저 공간이 조성되며, 한국은 전 세계에서 1인당 관람 편수가 매우 높은 나라가 되었다. 21세기 한국의 영화산업이 큰 변화를 겪을 수 있는 배경엔 멀티플렉스의 급격한 성장이 있었으며, 2010년대엔 매우 빠른 속도로 디지털 상영으로 전환이 이뤄졌다.

하지만 코로나19 시기 극장 산업은 큰 타격을 받았고, 이후 몇몇 멀티플렉스들은 폐쇄되기도 하였다. 2024년 현재 조금씩 회복세에 들어서고 있는 상황인데, 이러한 위기는 극장이라는 공간을 다양화하고 특별한 콘셉트로 차별화하려는 노력으로 이어지기도 하였다. 그리고 최근 성장하고 있는 K-팝 아티스트들의 공연 다큐멘터리 시장과 결합해서, 새로운 한류 산업의 공간으로 자리매김하고 있다.

특징 및 의의 2000년대 영화 르네상스를 맞이하며 한국 영화는 아시아를 중심으로 한류를 형성하였고, 이러한 흐름은 중국과 동남아시아 지역에 한국의 멀티플렉스가 직접 진출하는 산업적 성과로 이어졌다. 한국의 극장 산업은 해외로 진출해 적잖은 성과를 거두고 있는데, 그 선두주자는 CGV라고 할 수 있다. 이러한 흐름의 시작은 2006년 중국 진출이었다. 2010년대에 접어들면서 본격적으로 사세를 확장하였고, 2022년 현재 144개 지점에서 1,149개의 스크린을 운영 중이다. 베트남에서는 인수 등을 통해 CGV가 영화산업 시장 점유율 1위 자리에 오르기도 하였다. 이러한 배경을 토대로 베트남은 한국 영화의 중요한 해외 시장으로 떠올랐다. 인도네시아도

CGV가 영화산업에서 중요한 역할을 하고 있는 국가다. 마카오, 홍콩, 미얀마 등도 한국의 영화산업이 진출한 국가인데, 튀르키예에선 안타깝게도 화폐 가치 하락으로 큰 위기를 겪었지만 2023년 회복세로 들어섰다. 이외에도 미국의 교포 밀집 지역 등에 CGV가 들어서기도 하였다.

롯데시네마는 2008년 CGV보다 먼저 베트남에 진출하며 해외 사업을 시작하였다. 이후 중국 시장에 뛰어 들었다. 사드 사태로 인해 주춤한 기간이 있었지만 위기를 딛고 계속 극장 산업을 유지 중이다. 2000년대에 명필름(MK픽처스), 메가박스 등도 중국에 진출하였지만 현재까지 이어오진 못하고 있다.

키워드 멀티플렉스, CGV, 롯데시네마, 메가박스

참고자료 영화사전(김광철·장병원, media2.0, 2004), 한국영화 상영관의 변천과 발전 방안(이충직·문화체육관광부·중앙대학교 첨단영상대학원, 문화체육관광부, 2001), 한국영화전사(이영일, 소도, 2004).

필자 김형석(金炯錫)

오락실

정의 오락에 필요한 시설이 갖추어진 장소로 동전을 넣어 플레이하는 아케이드 게임이 설치된 업장.

내용 오락실은 하나의 하드웨어에 하나의 게임 소프트웨어가 구동되는 종류의 아케이드^{arcade} 게임이 설치된 공간이다.

한국의 오락실은 1980년대에 도심의 변화가뿐 아니라 학교 주변과 주택가 등지에 빠르게 자리 잡으며 1990년대까지 전성기를 누렸다. 학교 앞 문방구에서 소형 게임 기기를 설치하여 운영하는 사례도 흔했다. 오락실은 어린이부터 청소년·성인에 이르기까지 다양한 연령대가 출입하여 게임을 즐길 수 있었으며 <테트리스(1988)> <버블보블(1986)> <스트리트 파이터(1987)> <철권(1994)> 등 현재는 레트로 게임으로 여겨지는 유명 게임들이 큰 인기를 끌었다. 이러한 아케이드 게임은 게임 조작법 및 스토리가 단순하고 게임 플레이 시간이 짧은 특징을 지녔다. 한편, 대부분의 오락실은 동전을 넣

어야만 게임을 플레이할 수 있어 오락실에서는 동전 교환기를 쉽게 찾아볼 수 있다. 1980~1990년대의 게임 비용은 50~100원이었으며, 2024년 현재는 지역과 게임 종류에 따라 차이가 있지만 대체로 500~2,000원 사이이다.

2000년대 들

어 오락실 수는 급격히 감소하였다. 2000년 2만 5,341개, 2001년 1만 3,540개, 2002년 7,404개로 그 수가 급감한 것을 확인할 수 있다. PC방의 인기와 함께 게임문화가 온라인 게임 중심으로 옮겨가면서 급격한 쇠퇴를 맞이한 것이다. 2004년 사행성 성인용 도박 아케이드 게임인 <바다이야기(2004)>가 정부의 제재를 받아 이를 계기로 이미 침체기에 들어선 오락실 산업은 더 큰 타격을 입었다. 스마트폰의 등장과 모바일 게임의 대중화 역시 오락실의 쇠퇴에 큰 영향을 미쳤다. 2022년 기준, 전국의 오락실 수는 대략 500개에 불과하다.

특징 및 의의 2000년대 이전 오락실은 폐쇄적이고 다소 어두운 환경 등으로 인해 청소년에게 위험한 공간으로 인식되기도 하였다. 그러나 오락실은 평범한 청소년들이



전자 오락기 | 가로42 세로52 높이67 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속048132



오락실 | 서울 마포구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

여가를 즐기는 문화공간으로써 중요한 역할을 해왔다. 이에 따라 오락실은 1980~1990년대를 다루는 영화와 드라마의 배경이나 소재로 자주 등장하곤 한다. 드라마 〈응답하라 1988(2015)〉에서는 주요 등장인물들이 동네 오락실에서 게임 득점 1위를 기록하기 위해 경쟁하는 모습이 그려지는 등, 1980년대 후반 오락실 전성기 때의 상세한 모습을 확인할 수 있다.

이후 오락실이 대형화되고 영화관이 있는 복합문화 시설 및 대형 리조트, 콘도 등에 오락실이 주로 생기면서 현재의 오락실은 가족들을 위한 종합 엔터테인먼트 시설로 자리하고 있다. 2010년대 크게 유행한 인형뽑기 기계가 들어선 경우도 많고 VR(가상현실) 탑승형 게임기 등이 설치되어 있는 등 오락실은 다양한 종류의 게임과 체험을 즐길 수 있는 문화 시설로 변모하고 있다.

키워드 아케이드 게임, 인형뽑기, PC방

참고자료 2023 대한민국게임백서(한국콘텐츠진흥원, 2024), 게임사전(이인화·한혜원, 해냄출판사, 2016), 전자오락실 1년새 1만곳 문 닫아(한국경제, 2002.8.9.).

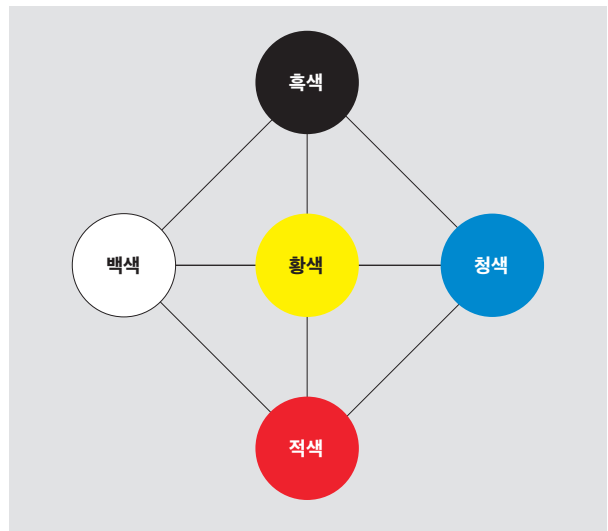
필자 윤현정(尹賢貞)

오방색

정의 청색, 적색, 황색, 흰색, 흑색이라는 다섯 가지 색깔을 총칭하는 용어.

내용 색채 이미지는 시대와 문화, 민족과 국가, 사회와 개인에 따라 다양한 의미로 해석된다. 동양 사람들은 색상이 지닌 의미와 상징성, 그것이 인간에게 인식되는 양상과 영향을 중시하였는데, 특히 오방색(五方色)이 그 중심에 자리 잡고 있다.

오방색은 청색·적색·황색·흰색·흑색이라는 다섯 가지 색깔을 총칭하는 용어인데, ‘오정색’ ‘오색’ ‘오채’ 등으로도 불린다. 오방색은 오행사상을 상징한다. 그중 청색은 목木, 적색은 화火, 황색은 토土, 흰색은 금金, 흑색은 수水를 나타낸다. 오행사상은 우주를 이루는 불, 물, 나무, 쇠, 흙 등 다섯 가지 물질이 서로 연관되어 변화하는 형국을 통해 세상의 흐름을 설명하려는 이론이다. 이



오방색

는 세상을 구성하는 하늘과 땅, 남자와 여자, 홀수와 짝수, 밝음과 어둠 등 만사가 상대적인 쌍으로 이루어졌다는 음양사상과 연결되어 음양오행사상으로 통용되기도 한다.

한국은 전통적으로 오방색을 색상의 근본으로 삼았다. 또한 오방색을 상서로움의 극치로 여겼다. 오방색이 지닌 상서로운 기운으로 말미암아 잠귀가 근접하지 못한다고 믿었기 때문이다. 오방색은 사상과 의례, 벽사와 길상, 민속과 주술, 의식주 등 관념과 일상에 녹아들어 갔다. 유교의 덕목 오상(五常, 즉 인仁·의義·예禮·지智·신信)은 오행과 관련하여 인은 청색, 의는 백색, 예는 적색, 지는 흑색, 신은 황색으로 표상되었다. 음식의 맛에 있어서 신 것은 푸르고, 쓴 것은 붉고, 단 것은 노랑고, 매운 것은 희고, 짠 것은 검다고 보았다. 조선시대 군대의 깃발에도, 어린아이가 입는 색동옷에도, 건축물의 단청에도 오방색의 원리가 적용되었다. 오방색은 처음에는 관념적인 측면이 중시되었지만, 점차 실용적인 부분으로 확장되어 갔다.

오방색 가운데 청색은 방위로는 동쪽, 계절로는 봄, 오행으로는 목을 의미한다. 청색은 창조, 불멸, 신생, 초월을 상징하고 주술이나 기복에 사용되었다. 청색은 성장·발육하려는 기운을 지닌다고 하여 옛 여성들이 선호했다. 정경부인의 옥색 저고리 남색 치마는 늙지 않고 항상 젊기를 원하는 ‘불로상청(不老常靑)’을 뜻하였으며, 저고리의 소매부리에 단 남색 끝동은 아들을 낳은 여인임

을 자랑하는 표지이기도 하였다.

적색은 방위상으로는 남쪽, 계절로는 여름, 오행으로는 화를 의미한다. 적색은 불·태양·정열·사랑·피·혁명 등을 상징하고, 저주·악귀·병마를 이겨내는 주술적 의미를 내포하였다. 붉은빛 태양의 의미는 국운과 직결되어 적색은 왕의 복색으로 사용되었다. 열정적 사랑의 의미는 부부애와 연결되어 다산을 위한 여자들의 치마색으로 사용되었다. 피와 혁명의 의미는 무사들의 혈기를 왕성하게 하여 무사 복장에 사용되었다. 신부의 볼에 찍는 곤지의 붉은색은 젊음을 상징하였다. 금줄에 붉은



초도관희 | 평생도 중 부분 | 조선 후기 | 국립민속박물관 | 민속046063



봉산탈춤 | 1980 | 국립민속박물관

고추를 달아매는 것은 벽사의 뜻이 담겼다. 홍색 계통의 옷은 고가품이었으므로, 일반 백성들은 사용하기 힘들었다.

황색은 방위상으로는 중앙, 계절로는 여름, 오행으로는 토를 의미한다. 황색은 따뜻한 색으로써 힘을 상징하고 모든 색의 근원으로 인식되었다. 불교에서 황색 종이나 비단에 경전을 써서 보관하였다. 조선의 국왕은 홍색포를 착용하였는데, 대한제국 이후 비로소 황색포를 입게 되었다. 다만 여자들은 비교적 자유롭게 황색을 쓸 수 있었으므로, 대비나 왕비는 황의黃衣를 입었다.

백색은 방위상으로는 서쪽, 계절로는 가을이며, 오행으로는 금을 의미한다. 흰색은 신성과 진실, 순결과 정화를 상징한다. 흔히 우리 민족을 ‘백의민족(白衣民族)’이라고 한다. 우리 민족의 백의 선호는 고대문화의 근원인 알타이 민족의 습속과 무관치 않다. 이는 흰빛(고주몽), 흰말(박혁거세), 흰닭(김알지), 흰까치(석탈해) 등의 영웅 탄생설화에서도 찾아볼 수 있다. 영웅의 탄생과 흰빛은 서기가 하늘로부터 내려오는 것을 상징하였다. 그런데 일상생활에서는 오행사상 때문에 흰색 사용을 금지하였다. 고려시대에 우리나라가 동방에 위치한다고 해서 흰색을 금지했는데, 이는 조선시대에도 계속되었다. 동방은 나무에 해당하며 흰색은 쇠에 해당하는데, 쇠는 나무를 이긴다. 동쪽인 우리나라에서 흰색 옷을 입으면 나무가 쇠에 제압되는 형상이기 때문에 나라가 망할 징조이며, 실제로 그래서 고려가 망했다고 여겼다. 또한 길복吉服이 아닌 상복喪服에 흰색을 이용





경복궁 경정전 어좌 | 서울 종로구 | 2019 | 국립민속박물관 · 김은진

했던 것도 금지의 이유가 되었다. 그러나 우리나라 사람들은 일상생활에서는 흰색 옷을 즐겨 입었다. 색깔이 있는 옷감을 만들기 위한 염료를 구하기 어려웠으며, 국상을 비롯한 상이 잦다 보니 상복을 입어야 하는 일이 계속되었기 때문이다. 이런 까닭에 흰색 옷을 늘 입고 있어서 흰색이 갖는 상징성이 우리 민족과 가깝다고 인식하게 되었다.

흑색은 방위상으로는 북쪽, 계절로는 겨울, 오행에 있어서는 수를 의미한다. 흑색은 강력한 힘과 잠재력을 상징한다. 고대사회에서 크게 선호된 색은 아니었지만, 중세 이후 점차 귀한 색으로 자리 잡아 갔다. 흑색 가운데 승려복에 사용된 회색계는 먹이나 진흙으로 염색하거나 도토리로 염색하여 철 매염을 한 것인데, 그 가운데 조색_{조색}이 있다. 조색은 고려시대 전기부터 관리들의 복색으로 사용하였는데, 대체로 하급관리에게 해당되었다. ‘조’라는 글자 속에 ‘검은빛’ ‘하인’ ‘친한 사람’ ‘도토리’ 등의 의미가 내포되어 있으므로, 조삼_{조삼}이나 조의_{조의}복은 하인이나 낮은 계급의 옷을 뜻하였다. 상류층 관리가 조색을 착용하였을 때는 자신을 겸허하게 낮추고자 하는 마음 자세를 표현한 것이었다.

특징 및 의의 한국 사람들은 오방색을 중심으로 화려한 색을 마련하여 사용하였다. 단순히 다섯 가지 색깔에 그치는 것이 아니라 중간색을 만들어 냈으며, 일상생활에서 폭넓게 응용하여 확장시켰다. 색동옷이나 녹의홍상의 혼례복, 복주머니와 같은 장신구, 오과_{오과}와 오신채_{오신채}와 같은 음식, 궁궐이나 사찰 건축물의 단청, 탈춤 추는 사람의 복장, 주술과 무속인의 복장 등 다양한 일상생활 면면에 뿌리 깊게 자리 잡고 있으며 끊임없이 현대적으로 변용하여 왔다. 우리 민족의 상징색으로써의 오방색은 일관된 색상 체계를 유지해 왔기 때문에 향후 전통문화 콘텐츠화에 있어서 문화원형으로 활용할 요소가 많다.

키워드 청색, 적색, 황색, 흰색, 흑색

참고자료 삼국시대의상에 나타나는 오방색의 의미(김미경, 한국디자인문화학회지7-1, 한국디자인문화학회, 2001), 오행과 오방색의 고찰(정성준, 밀교학보19, 위덕대학교 밀교문화연구원, 2018), 음양오행설에 근거한 오방색의 색채연구(서유리, 영남대학교 박사학위논문, 2020), 한국의 전통색과 색채심리(하용득, 명지출판사, 1989).

필자 김병인(金秉仁)



오빠

정의 같은 부모를 둔 동기同氣 사이에 여성이 자신보다 나이가 많은 남성을 이르거나 부를 때 사용하는 말.

내용 오빠는 같은 부모에게 태어난 동기 사이에서 여성이 자신보다 나이가 많은 남성에게 사용하는 한국어 친족어 중의 하나이다. 또한 사촌, 이종사촌, 고종사촌의 관계에 있는 친족 남성이나 부모의 재혼으로 형성된 관계에서도 사용할 수 있으며 현대 언어생활에서는 친족이 아닌 비친족 남성에게도 사용되고 있다. 이때 ‘오빠’는 상대방을 부를 때 사용하는 호칭어와 가리켜 이를 때 사용하는 지칭어로서의 기능을 가진다.

한 가정 내에서 오빠를 사용해야 할 남성이 여러 명 있을 때는 남성의 연령을 기준으로 첫째 오빠, 둘째 오빠, 셋째 오빠, 큰오빠, 작은오빠와 같은 단어나 ‘이름+오빠’와 같은 말을 사용하여 구분한다. 또한 사촌, 이종사촌, 고종사촌의 관계에 있는 남성에게 사촌 오빠, 이종사촌 오빠, 고종사촌 오빠 등을 사용하며 촌수가 먼 친척의 경우에는 촌수의 구분 없이 ‘친척 오빠’를 사용하여 그 관계를 구분할 수 있다. 이처럼 친족어로 활발하게 사용되는 탓에 동기 관계임을 알려야 할 때는 접두사 ‘친’을 붙여 ‘친오빠’라는 지칭어를 사용한다.

또한 현대에 와서 ‘오빠’는 혼인한 여성이 남편에게 호칭어로 사용하는 친족어로서의 용법이 추가되었다. 이는 혼인 전 비친족의 관계에서 사용하던 습관이 혼인 이후에도 유지된 것이다.

특징 및 의의 실제 언어생활에서 비친족 남성에게 ‘오빠’가 사용될 때 말하는 사람과 상대방의 친밀함이 매우 중요하다. 이는 김광순이 언급한 내용으로 ‘오빠’를 사용하는 것은 말하는 사람과 상대방이 친밀한 관계에 있음을 가장 기본적인 전제로 삼기 때문이다.

하지만 한국어를 학습하는 대부분 외국인은 ‘연령’만을 기준으로 ‘오빠’를 사용하면 되는 것으로 잘못 인식하고 있다. 물론 이 사용이 불가능한 것은 아니나 ‘친밀’을 공유하지 않은 관계에서 ‘오빠’를 사용할 경우 대화에 참여한 사람들을 당황시킬 수 있단 점에서 주의가

필요하다.

또한 현대 언어생활에서 ‘오빠’의 사용은 말하는 사람과 상대방의 연령차가 한 세대의 범주에 가깝더라도 이를 사용하는 용례가 나타나고 있다. 특히 외국인에게 인기가 많은 예능 프로그램에 출연한 연예인들이 ‘오빠’를 사용하는 양상에서 확인할 수 있는 나이 차는 매우 크다. 실제 한 예능 프로그램에 출연하는 여자 연예인들은 자신보다 20살 이상 나이가 많은 남성에게 ‘오빠’를 자연스럽게 사용한다. 이는 선생님, 아저씨, 선배님 등 다른 호칭어의 역할을 대신한 것으로 ‘오빠’를 사용하여 ‘친밀’의 속성을 전달함과 동시에 젊음, 멋있음과 같이 외형적으로 인지할 수 있는 긍정적 요소를 상대방에게 전달하는 새로운 용법이다.

이러한 오빠의 용법은 한국 예능 프로그램을 즐겨보는 수많은 외국인에게 자연스럽게 노출되어 ‘오빠’를 사용할 수 있는 나이와 관련된 범주를 20세 이상 넓혀 사용이 가능한 것으로 인지하게 한다. 또한 예능 프로그램에 출연한 남성에게서 강하게 인지되는 멋, 젊음과 같은 속성을 ‘오빠’에 확장시켜 새로운 의미와 용법으로 오빠를 인식하게 한다. 이에 친밀도와 연령을 중심으로 비친족 남성에게 사용하는 ‘오빠’의 기본적인 용법을 고려하지 않고 친밀하지 않은 남성 혹은 자신이 멋있고 젊다고 생각하는 남자 연예인에게 ‘오빠’를 자연스럽게 확장·사용하게 되는 것이다.

키워드 호칭, 친밀도, 예능, 연예인

참고자료 친족어의 호칭어로서 확장·사용 양상(김광순, 한국어 의미학48, 한국어어미학회, 2015), 한국어 친족어의 의미(김광순, 박문사, 2017).

필자 김광순(金光淳)



오징어 게임

정의 2021년 9월 17일 시즌1이 공개된 서바이벌 데스 게임 장르의 9부작 넷플릭스 오리지널 시즌제 드라마로 넷플릭스 역사상 최고 흥행 드라마라고 평가받는 작품.

내용 〈오징어 게임(2021)〉은 황동혁이 각본과 연출을 맡았으며, 이정재·오영수·정호연·허성태 등이 출연하





〈오징어 게임〉에미상 수상 간담회 | 넷플릭스 | 2022

였다. 한국 드라마에서 드문 서바이벌 데스게임 장르로, 총상금 456억 원이 걸린 게임에 목숨을 걸고 참가하는 다양한 인간군상의 이야기를 담았다. 공개 후 28일 동안 누적 시청 시간 16억 5,045만 시간을 기록해 넷플릭스 역사상 최고 흥행 드라마로 평가받는다. 인기로 힘입어 〈오징어 게임〉 시즌 2가 2024년 12월 26일에 그리고 시즌 3이 2025년에 공개될 예정이다.

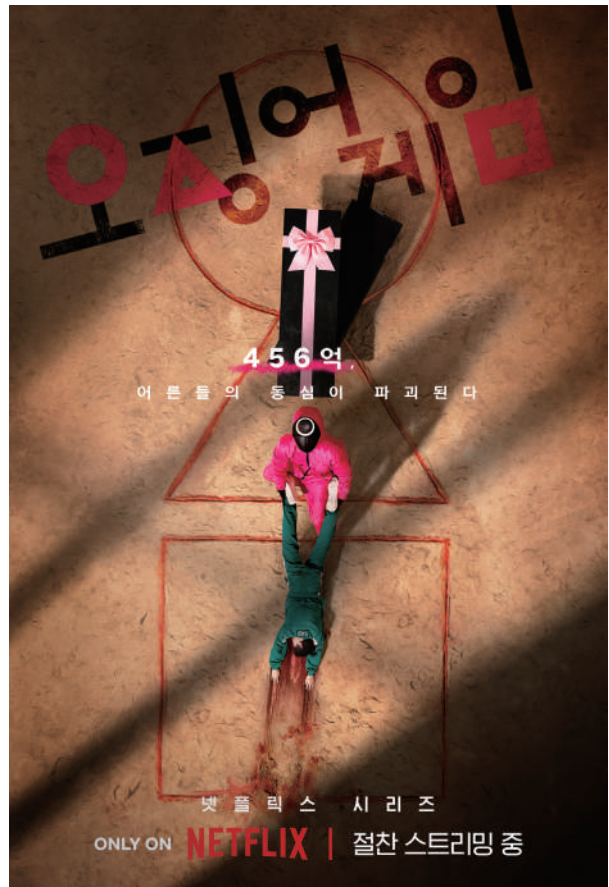
작품 중 무능력한 성기훈(이정재)은 정리 하고, 사업 실패, 사채, 도박, 이혼으로 궁지에 몰려 있다. 그러던 중 의문의 남자와 딱지치기 내기를 한 후 게임 참가 초대장을 받게 된다. 게임장에 모인 456명의 참가자는 상금 456억 원이 걸려 있는 게임을 시작하는데, 게임의 규칙은 목숨을 거는 것이다. 게임이 지속되며 많은 이들이 죽어 나가고, 극한의 상황에 몰린 생존자들은 서로 협력하다가 결국 배신하며 인간성을 상실해 간다. 결국 성기훈이 최후의 승자가 되고, 일상으로 돌아가 폐인처럼 지내던 생활을 정리한다. 하지만 딸을 만나기 위해 미국행 비행기에 탑승하기 직전 성기훈은 게임장에 전화를 걸고 게임장으로 돌아갈 것을 암시하며 끝을 맺는다.

드라마는 참가자들 개개인의 사연에 집중하며 서사를 전개하였다. 이들은 급전이 필요한 도박꾼, 실직자와 노인, 빚에 허덕이는 탈북민과 범죄자 등 자본주의 사회에서 밀려난 최하층민들이다. 작품은 인간의 도구화와 자본주의의 냉혹함이라는 상황을 묘사함으로써 전 세계 시청자들의 공감을 얻었다.

특징 및 의의 〈오징어 게임〉은 ‘무궁화 꽃이 피었습니다’ ‘구슬치기’ ‘달고나 뽑기’ ‘딱지치기’ 등 한국의 놀이를

활용해 참신함과 독특함을 더하였다. 간단하고 쉬운 놀이 규칙은 외국 시청자들이 쉽게 이해했으며, 한국 시청자들은 동심 어린 게임의 잔혹한 묘사를 보며 익숙함과 낯섬을 동시에 느꼈다. 〈오징어 게임〉 신드롬은 한국의 놀이문화에 대한 관심으로 확산되었다. 전 세계 SNS(사회관계망서비스)에는 ‘무궁화 꽃이 피었습니다’ ‘딱지치기’ 등 극 중 게임을 하는 영상이 인기를 끌었으며, 2021년 세계 여러 국가의 핼러윈 축제에는 〈오징어 게임〉의 초록색 체육복과 분홍색 관리자 옷, 영희를 따라 한 사람들이 대거 등장하였다. 또한 아마존과 이베이 등 해외의 열린 시장에서 달고나 제조 세트가 인기리에 판매되었으며, 여러 SNS에는 달고나 제조 방법이 공유되었다.

〈오징어 게임〉은 평단과 업계의 찬사를 받았다. 2022년, 미국 텔레비전 방송 최고 권위의 제74회 에미상에서 비영어권 시리즈 최초로 감독상(황동혁)과 남우주연상(이정재)을 받는 한편, 여우 게스트상(이유미)을 비롯해 특수시각효과상(정재훈 외 8명), 스텐트 퍼포먼스상(임태훈 외 3명), 프로덕션 디자인상(채경선 외 2



〈오징어 게임〉포스터 | 넷플릭스 | 2021

명)을 수상하였다. 제79회 골든 글로브 어워드는 오영수에게 TV부문 남우조연상을 수여하였고, 제28회 미국 배우 조합상은 여우주연상(정호연)과 남우주연상(이정재)을 비롯해 TV시리즈 최우수 스텐트 앙상블상(오징어 게임)을, 북미 방송·영화 비평가들이 선정하는 제27회 크리틱스 초이스 어워드는 베스트 외국 시리즈상(오징어 게임)과 TV부문 드라마 시리즈 남우주연상(이정재)을 수여하였다. 또한 미국 로스앤젤레스 시의회는 작품이 공개된 9월 17일을 ‘오징어 게임의 날’로 지정하기도 하였다.

키워드 넷플릭스 오리지널, 에미상, 달고나, 데스크게임

참고자료 넷플릭스 세계화의 비밀(Ramon Lobato, 유엑스리뷰, 2020), 넷플릭스의 초국적 콘텐츠 소구 전략(강혜원·이성민, 언론과 사회30-3, 언론과 사회, 2022), 오징어 게임 한 최초 에미상 문턱 넘다(뉴스1, 2022.12.31.), 올해 할로윈은 오징어 게임이 점령(머니투데이, 2021.10.22.), 오징어게임 인기로 지구촌 달고나 열풍 매대서 품질 실태 판매도1(동아일보, 2021.10.4.), 300억 들어 1주 수익 오징어 게임이 남긴 8가지 기록(한국경제, 2022.9.13.).

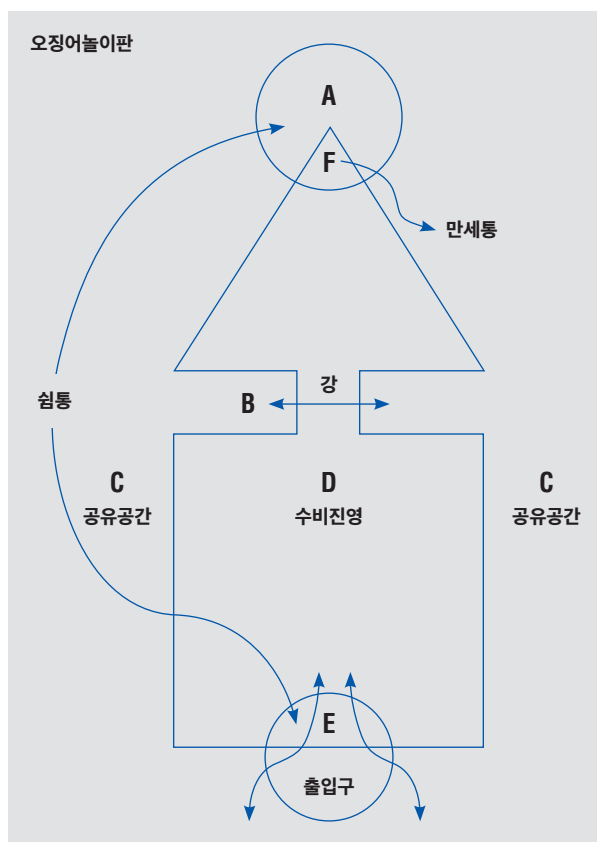
필자 장유진(張洵珍)

오징어놀이

정의 땅에 오징어 모양의 놀이판을 그린 후 두 편으로 나누어 힘과 전략을 겨루는 놀이.

내용 오징어놀이는 놀이판 모양이 오징어포와 닮았다 하여 붙여진 이름이다. 지역에 따라 ‘오징어 가이상’ ‘오징어 달구지’ ‘오징어 찌기’ 등 다양하게 부르지만 놀이 방식은 유사하다. 땅에 그림을 그려 놓고 노는 놀이판은 사각형·원형이 대부분인데, 오징어놀이는 원과 삼각형·사각형이 결합되어 하나의 놀이판을 구성하고 있는 점이 특징이다.

한국에서 땅에 그림을 그리고 노는 형태는 일제강점기부터 나타났다. 일제강점기 이전부터 했던 놀이인 비석치기나 돈치기의 경우도 땅에 선을 긋지만 이는 던지고 세우는 구역을 표시하는 정도에 그치기 때문에 땅에 그리고 노는 놀이라고 할 수 없다. 최초로 기록된 땅놀이는 1927년 『매일신보』 기사에 언급된 ‘십자귀놀이’이다. 이후 ‘사방치기’ 계통의 놀이가 들어오면서 땅



오징어놀이 | 이상호



오징어놀이 | 충북 충주 | 2010 | 이상호

을 이용한 놀이가 본격화된다. 광복 이후 대다수 아동이 취학하여 학교 운동장에서 놀게 되는 1960~1980년대에 땅에 그리는 놀이가 폭발적으로 증가한다. 따라서 오징어놀이가 언제 시작되었는지는 명확하지 않지만 이 시기에 땅에 그림을 그려 놓고 노는 다양한 놀이가 생겨나는 과정에서 만들어진 것으로 보인다. 또한 도시로 많은 사람이 몰리면서 좁은 공간에서 여러 명이 활발하게 노는 데 적합한 놀이가 오징어놀이였기 때문에

전국의 도시에서 행해졌다. 오징어놀이는 밀고 넘어뜨리는 힘겨루기가 주된 활동이다 보니 남아들이 더 좋아하는 놀이였다.

놀이를 하기 위해서는 땅에 그려진 놀이판을 이해하는 것이 우선이다.

- 만세통(F): 공격자가 출입구(E)를 지나 수비진영(D)을 통과하여 발로 땅을 짚으면 이긴다.
- 쉽통(A, E): 모두가 공유하는 공간으로 쉽통이라 한다. 한 발이라도 들어가 있으면 서로 공격하지 않는다. 다만 출입구(E)는 쉽통과 출입구의 역할을 겸한다.
- 공유공간(C): 모두가 다닐 수 있는 곳으로 놀이판이 그려진 곳을 제외한 모든 공간이다. 이곳에서는 누구나 외발로 다녀야 하는데 이때 상대와 만나면 몸싸움이 벌어진다.
- 강(B): 공격 편에서 강을 넘으면 외발에서 두 발로 공유지역은 물론이고 수비 진영까지 다닐 수 있다. 따라서 공격 편에서는 강을 넘으려고 하고 수비 편은 못 넘게 막는다.

상대와 몸싸움이 벌어지는 곳은 쉽통을 제외하고 모든 지역에서 가능하다. 몸싸움을 벌이다가 놀이에서 죽게 되는 경우는 다음과 같다.

첫째, 외발로 겨루거나 돌아다니다가 들린 발이 땅에 닿거나 넘어지는 경우이다.

둘째, 출입구(E)를 통하지 않고 선의 안쪽 또는 바깥쪽으로 끌려나간 경우이다.

셋째, 공유지역(C)에서 넘어져 손이 바닥에 닿은 경우이다. 단, 수비진영(D)에서는 예외이다.

넷째, 바닥에 그려진 선을 밟는 경우이다.

다소 복잡한 놀이판이 이해되어야 하고 격렬한 몸싸움이 펼쳐지므로 너무 어린 아동은 참여하기 힘든 놀이이다.

놀이는 먼저 두 편으로 나누는 것부터 시작한다. 편이 정해지면 각 편의 대표가 나와 공격과 수비를 정한다. 공격 편은 쉽통(A)에 모여 있고 수비 편은 수비 진영(D)에 자리한다. 준비 되면 공격 편에서 공유공간으로 나오면서 놀이가 시작된다. 공격 편은 쉽통에서 중간에 있는 좁은 강을 건너는 것에 집중한다. 그래야 양발로 다니며 상대방을 공격하기 수월하다. 반면 수비 편은 건너지 못하도록 막는다. 수비 편도 강을 지키는 사람

을 남겨두고 출입구(E)를 통해 공유공간으로 나온다. 이곳에서 상대와 몸싸움을 벌인다. 일대일로 겨루기도 하지만 일 대 다수, 다수 대 다수가 몸싸움을 벌이기도 한다. 만약 자기편이 상대편 여러 명에게 공격당하면 빨리 도와주어야 한다. 자기편의 숫자가 줄면 그만큼 불리하기 때문에 각 편은 한 덩어리로 상대와 겨루어야 하는 것이다.

공격 편이 이기려면 쉽통(A)에서 나와 강(B)을 건너 두 발이 된 후 출입구(E)를 지나 수비 편의 방어를 뚫고 만세통(F)에 가는 것이다. 반면 수비 편은 공격 편 모두를 탈락시켜야 하기에 쉽지 않다. 따라서 강을 넘으려고 할 때, 공유공간에서 상대가 외발일 때, 수비 진영으로 왔을 때 탈락시켜야 한다. 치열한 몸싸움 끝에 공격 편이 만세통을 찍거나 수비가 모든 공격자를 죽이면 놀이가 끝난다.

특징 및 의의 오징어놀이는 밀고 당기고 부딪치는 등 전반적으로 과격한 양상을 보이지만 집단 간의 경쟁을 통해서 느끼는 재미가 크기에 지금까지 전해져 온 것이다. 자신의 편을 위해 도움을 주고받는 과정에서 서로의 존재를 확인하게 된다.

오징어놀이는 넷플릭스 드라마 〈오징어 게임(2021)〉에서 마지막에 나오는 놀이다. 그러나 집단으로 하는 형태가 아니고 일대일로 겨룬다. 놀이 방법이 복잡하고 격렬한 몸싸움이 펼쳐지기에 드라마에서 소개된 다른 놀이와 달리 직접 해보기에는 한계가 있는 놀이이다.

키워드 땅 놀이, 편겨루기, 오징어 가이상, 오징어 게임

참고자료 금산의 민속놀이(강성복, 금산문화원, 1994), 서산민속지-하(경희대학교 민속학연구소, 서산문화원, 1987), 아이들 민속놀이 백가지(김종만, 우리교육, 1993), 전래놀이 101가지(이상호, 사계절, 1999), 십세전후의 아동유희(매일신보, 1927.11.24.).

필자 이상호(李相昊)



정의 건물 옥상의 유희공간을 활용하여 최소한의 주거 시설을 제공하는 형태로 만든 주택.

내용 건물 옥상에 설치한 간이건축물을 주거용으로 처음 사용한 시기는 1970년대 초중반으로 거슬러 올라가지만, 본격적으로 옥탑방이라 불리는 주거 형태가 형성된 건 다세대주택과 다가구주택이 보급되기 시작한 1980년대 중반부터이다. 도시 주택난 심화에 따라 1970년대 이후 기존 단독주택의 지하와 창고 등을 개조하여 임대하거나, 1층과 2층에 현관을 분리하여 각각 임대하는 등의 불법적인 방식이 성행하자 결국 정부는 1984년 법적으로 ‘다세대주택’을 정식 도입하기에 이르렀다. 단독주택의 외형에 여러 세대가 거주하는 경우를 공동주택의 일종인 다세대주택으로 정의함으로써 건축물 내에 이미 주거 용도로 사용되고 있던 공간들을 양성화하는 법적 근거를 마련하고자 한 것이다.

이 같은 법적 변화는 기존 단독주택 건물에 공동주택을 허용함으로써 주택 소유자에게 개별 분양이나 부분 임대를 허용하여 당시 주택 부족 문제를 기존 주택으로 어느 정도 해결하고자 하는 의도를 담고 있었다. 그로 인해 1980년대 말 이후 상당수 단독주택이 공동주택화하는 결과를 낳았다. 하지만 이는 단일 주택에서 임대



감천문화마을의 옥탑방 | 부산 사하구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진



옥탑방 전경 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

수익을 극대화하려는 논리와 결부되어, 단독주택 건물에서 옥상 공간의 불법 증축과 임대로 이어지는 계기가 되었다. 그리고 이 공간은 ‘옥탑방’이라 불리며 높은 주거비를 감당하기 어려운 도시 빈곤층에게 주어진 선택지 중 하나가 되었다.

한국의 전체 주택 분포에서 옥탑방은 작게나마 일정 비율을 꾸준히 차지해 왔다. 2020년 통계청의 인구주택총조사에 따르면 옥탑방에 거주하는 가구수는 6만 5,603가구로 전체의 0.3%를 차지하고 있다. 상당수 옥탑방은 임시 성격의 간이 주거시설이기에 날씨에 민감하고 범죄 예방과 화재에 취약한 구조로 되어 있다. 또한 불법 증축으로 인해 전입신고를 할 수 없다는 점은 거주자들의 불안정한 주거 현실을 초래한다.

이런 현실에도 불구하고 최근 들어 대중문화 매체에서 그려지는 옥탑방은 부정적 인식을 벗어나 도시 내 차별화된 생활공간으로 자리 잡은 경향을 보여주기도 한다. 드라마 <옥탑방 고양이>(2003)와 <옥탑방 왕세자>(2012), TV예능 <옥탑방의 문제아들>(2018) 등의 프로그램은 옥탑방을 어려움 속에서도 도시 속 낭만을 누리는 주거지로 묘사한다. 이는 건물 옥상이라는 입지로 인해 옥탑방이 비슷한 비용으로 구할 수 있는 다른 주거지에 비해 개방적인 경관을 확보할 수 있다는 사실을 반영한 결과이다.

특징 및 의의 2010년대 등장한 신조어인 ‘지옥고’는 불안정한 주거 형태 세 가지를 합친 표현으로 옥탑방은 반지하, 고시원과 함께 현대 한국 사회의 열악한 도시 주거환경을 대표하고 있다. 비록 대중매체를 통해 다소

낭만적으로 묘사되는 경향이 있으나, 기본적으로 옥탑방은 비용 문제 등으로 인해 그곳에 거주할 수밖에 없는 사람들에게 다양한 측면의 결핍을 경험하게 하는 공간이다.

키워드 옥상, 다세대주택, 다가구주택, 반지하, 고시원

참고자료 도시빈곤 주거지로서 다가구 다세대주택 옥탑방의 형성과 변화(김성태·권영상, 도시설계21-2, 한국도시설계학회, 2020), 미디어에서 나타난 재현공간으로서의 옥상거처와 청년의 거주경험 간 격차를 통한 주거 의미 탐색(이봉조·전두리, 한국도시지리학회지26-1, 한국도시지리학회, 2023), 서울의 소외된 삶터(고세범, 서울연구원, 2014), 열악한 주거환경에서 청년의 결핍된 삶과 위기 경험(김윤민, 사례관리연구15-1, 한국사례관리학회, 2024), 통계청 인구주택총조사(kostat.go.kr), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 정헌목(鄭憲穆)

온돌

정의 아궁이에 불을 때서 구들을 따뜻하게 하는 바닥 난방방식.

내용 청동기시대에는 난방을 위한 노지爐地와 취사를 위한 부뚜막이 분리되어 있었고, 초기 철기시대에 이르러 원시형 온돌인 고래식 구들이 나타났다. 방 전체에 고래를 설치하고 구들을 까는 전면온돌은 고려 후기에 완성되었다는 견해가 지배적이다. 15~16세기까지만 하더라도 온돌은 서민들의 움집 유구에서 더 많이 확인된다. 『조선왕조실록朝鮮王朝實錄』이나 개인 일기를 보면 사대

부 주택의 온돌은 환자 치료용이나 손님 접대용으로 설치되었고, 그 면적도 매우 좁았다. 방에 전면온돌이 적극적으로 설치된 시기는 여름 가뭄과 겨울 추위가 심했던 17세기였고, 18세기 중반 이후에는 온돌 설치를 당연하게 생각하였다.

조선시대에 온돌은 아궁이와 가까운 지점인 아랫목을 상석上席으로 여겨 방 안에서도 서열에 따라 앉았다. 『태종실록太宗實錄』에서는 1417년(태종 17) 5월 14일 당시 설립한 지 얼마 안 된 성균관의 유생 중 병을 앓는 이들을 위해 온돌방 하나를 만들도록 했고, 1425년(세종 7)에는 성균관의 온돌을 5칸으로 늘리도록 하였으며 16세기가 돼서야 전부 온돌방이 되었다.

온돌을 사용하기 전에는 일반적으로 모두 침상을 사용하였으며 방은 마룻바닥이었다. 1563년(명종 18) 2월 4일에 임금의 침상에 작은 온돌구조를 만들어 자리를 데웠는데 불이 나는 사고가 있었다. 『인조실록仁祖實錄』 1624년(인조 2) 3월 5일에는 광해군 대에 이미 사대부의 종들이 사는 방조차 모두 온돌인데, 나인들이 판방板房에서 지내니 그들의 방도 온돌방으로 바꾸었다는 기사가 나온다. 궁궐에 온돌의 보급이 완료되었다는 뜻이다.

온돌은 유난히 춥고 이상기후가 잦은 소빙기였던 16~17세기를 거치면서 점점 많이 보급되었다. 한국인은 온돌의 온기를 몸으로 많이 받아들이기 위해서 나름대로 독특한 문화를 형성하였다. 첫째, 신을 벗고 방에 들어감으로써 온돌 방바닥의 온기를 발바닥으로 느끼도록 한 문화다. 달리 표현하면 한국인은 기본적으로 '실내 탈리脫履문화'(실내에서 신발을 벗고 생활하는 문화)를 형성하게 되었다. 이것은 서양인들이 신을 신고 실내에 들어가는 문화와 근본적으로 다르다. 둘째, 엉덩이와 넓적다리를 방바닥에 대고 무릎을 구부려 다리를 접어 앉음으로써 하체의 많은 부분으로 온기를 받아들이는 좌식坐式문화를 형성하였다. 설날에 어른들께 세배를 한다든지, 제사 때 조상께 절을 한다든지 하는 한국의 실내 예절은 좌식문화를 기반으로 하고 있다. 이것은 서양인들이 의자에 앉는 입식立式문화, 절을 하지 않고 손을 맞잡는 악수문화와 확연히 구별된다. 셋째, 온돌방은 불을 때는 아궁이와의 거리에 따라서 방 안에서 상석上席과 말석末席의 서열문화를 형성하였다. 가부장제와 같은 위계적 서열문화가 온돌방 안에서 공간적 서열문



부뚜막 | 2009 | 국립민속박물관·서헌강



온돌 아궁이 | 임연재 배삼익 종택 대청채 | 경북 안동 | 2023 | 배영동

화로 펼쳐진 것이다. 아궁이와 가까운 ‘아랫목’의 바닥은 매우 따뜻하고, 아궁이와 먼 ‘윗목’의 바닥은 미지근하기 때문이다. 냇재, 잠을 잘 때는 따뜻한 온돌 방바닥에 그냥 눕기도 하고 요를 깔고 눕기도 하여 온기를 등과 엉덩이, 다리와 팔 등 거의 몸 후면부 전체로 흡수하는 방바닥 외식(外式) 취침문화다. 서양에서 벽난로, 라디에이터 혹은 천장형 히터로 난방을 해도 사람이 누워 자는 침대 위는 따뜻하지 않다. 한국인의 온돌바닥 외식 취침문화는 등을 비롯한 몸의 후면부 전체를 따뜻하게 한다. 한국 속담에 “등 따습고 배부르면 최고다” 같은 말은 “춥고 배고픈” 상태와 대조적인 상황을 말한다. 특히 추운 계절에 배부르게 먹고 따뜻한 온돌방에 누워서 만족을 느끼는 상태를 표현한 것이다. 이렇게 한국의 온돌문화는 한국인의 일상생활의 형식을 독특하게 만들었다. 온돌에 의해 형성된 문화 가운데 상기한 첫째, 둘째, 냇재 항목은 한국인의 일상적인 건강문화이자 치유문화이기도 하였다.

바닥난방을 특징으로 하는 한국의 온돌문화는 현대적 방식으로 계승·발전되었다. 서울에서 아파트가 지어지던 초기에 중·상류층을 대상으로 한 마포아파

트(1962), 한강맨션아파트(1970)는 모두 라디에이터 방식으로 계획되었고, 서민아파트인 문화촌아파트(1967)와 정릉아파트(1967)에는 온돌난방이 적용되었다. 영동 AID차관아파트(1974)는 처음에는 라디에이터 난방이었는데 입주 후 온수 패널 난방으로 개별적으로 개조하는 경우가 빈번하였다. 라디에이터 방식의 난방은 한국인의 체화된 온돌문화에 맞지 않아서 입주 후 온돌형 바닥난방으로 교체된 것이다. 1980년대 후반 도시의 아파트에 설치한 보일러, 1990년대 농어촌에 일반화된 보일러는 모두 온돌방과 같은 바닥난방 방식이다.

바닥난방을 하는 한국형 보일러는 추위가 심한 중앙아시아를 비롯한 추운 지역에 한국인에 의해 인기에 보급되고 있다. 2013년 10월 27일 『한국뉴스투데이』 기사를 보면, AOG시스템은 온돌을 세계에 널리 알리려고 노력하고 있다. 이 회사는 기존 시멘트 난방시스템보다 설정온도 도달시간을 55% 단축한 설비로, ‘일체화된 온수바닥 난방 패널’을 보급하고 있다. 2023년 5월 25일 『파이낸셜투데이』 보도에 따르면 경동나비엔은 1992년 중국시장에 진출한 이후 현재 미국, 중국, 러시아, 캐나



다, 멕시코, 영국, 우즈베키스탄 등 30여 개국에 한국형 바닥난방 보일러를 수출하고 있다. 그리고 2022년 2월 1일 『인사이트코리아』 기사를 보면 장수산업은 1992년 온돌에서 착안하여 온열 돌침대를 개발하여 면역력을 높이는 건강한 장수문화를 세계로 보급하고 있다.

온돌을 중심으로 축적된 바닥난방은 현대사회에서 전기장판, 전기담요, 전기방석, 온열 돌침대 등을 개발하게 한 원천이다. 하지만 전기로 바닥을 데우는 방식의 이런 침구는 전자파를 발생시켜 자고 나면 온몸이 개운하지 않은 부작용을 낳았다. 이에 한국에서는 전자파가 발생하지 않는 온수매트가 발명되어 세계적인 인기상품이 되었다.

특징 및 의의 온돌은 땀감으로 바닥을 데우고 그 열기로 방안의 공기를 데우는 대류의 원리를 이용하는 난방방식이다. 세계에서 한국인은 온돌로 방바닥과 방 안을 전면적으로 따뜻하게 데우는 난방방식을 발전시킨 유일한 민족이다. 중국에도 온돌이 있지만, 한국처럼 방을 전면적으로 구들을 깔아 난방하는 시설은 아니다. 한국인의 온돌문화는 온돌의 열기를 신체로 흡수하기 위하여 실내에서 신을 벗고 방바닥에 엉덩이와 넓적다리를 대고 앉는 좌식 생활문화를 만들었다. 그뿐만 아니라 취침할 때는 방바닥에 요를 깔고 누워서 잤다. 이로써 추운 겨울에도 건강한 생활을 할 수 있었다. 현대에 이르러 한국형 온돌과 그 원리를 이용한 바닥 온열 제품이 순수 난방용뿐만 아니라 의료용으로도 세계적으로 보급되고 있다.

키워드 구들, 바닥 난방, 대류, 좌식, 바닥 온열 제품

참고자료 1950~60년대 한국 아파트의 난방 방식 근대화에 관한 연구(이병현·김현섭, 건축역사연구30-6, 한국건축역사학회, 2021), 한국 주거의 미시사(전남일·양세화·홍형욱, 돌베개, 2009), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 배영동(裴永東)

온수매트

정의 가는 호스에 물을 넣고 전기로 따뜻하게 데워서 순환하도록 만든 매트.



온수매트를 사용하는 사람 삽화

내용 온수매트는 한국의 바닥난방 방식인 온돌의 발전형으로 한국에서 개발된 제품이다. 온수매트는 필요할 때 펴고 접을 수 있게 보관과 이동이 편리하며, 전자파의 부담이 거의 없고, 난방 효과를 조절할 수 있도록 개발한 매트이다. 한국인이 온수매트를 개발한 것은 온돌과 같은 바닥난방에 익숙하여 온몸을 따뜻하게 하는 것이 동절기의 염원이었기 때문이다. 온수보일러의 방식은 필요한 면적만큼만 난방하는 데 제약이 있고, 온돌방 바닥을 땀감으로 따뜻하게 하는 데는 시간이 걸린다.

그런 상황에서 개발된 제품이 전기장판, 전기요, 전기카펫 등이었다. 이런 제품은 내장된 열선만 전기로 데워서 온기를 느낄 수 있도록 만들었다. 이 분야의 전문 제조업자의 설명에 따르면 전기장판은 1972년에 LG그룹의 전신인 금성전선에서 전기온돌을 개발하여 시판하였고, 락희화학(현 LG화학)에서 럭키 상표의 전기장판을 개발하여 처음 시판하였다고 한다. 전기장판이나 전기요, 전기카펫 등은 추운 겨울에 난방비를 절약하는 수단으로 제법 널리 쓰였다. 그런데 이런 제품 위에서 잠을 자고 나면 온몸이 찌뿌듯한 증세가 나타나곤 하였는데, 이는 인체에 유해한 전자파가 나오는 탓이라고 알려졌다. 전기장판은 인체와 밀착해서 쓰므로 발열선에서 발생하는 전자파가 인체에 영향을 미친다고 소비자들은 생각하게 되었다. 1990년대 말부터는 전자파 차단 제품들이 나왔다.

올드보이

한편, 인체에 유익한 전기장판을 개발하려는 노력이 계속되어 다양한 재료로 만든 전기장판이 등장하였다. 옥 장판, 옥 매트, 황토 매트, 황토 침대, 흙 침대, 게르마늄 매트, 맥반석 매트, 맥섬석 매트 등이 그런 제품이다. 온수매트는 여기서 한 걸음 더 발전된 방식으로 개발된 제품이라고 하겠다. 물을 넣은 호스를 매트(혹은 장판) 속에 촘촘하게 깔고 여기에 전기를 공급하여 매트를 따뜻하게 만든 것이다. 전자파가 인체에 닿지 않도록 만든 점에서 기술적 진화이다. 요즘은 전자파가 차단되는 무전자계 발열선으로 바뀌었다. 어떤 형태와 방식이든 전기매트류(온수매트 포함)는 2012년도 기준으로 한국에서 500만 장이 판매되어 세계 1위 소비국이다. 온수매트는 수출도 널리 이뤄지고 있다. 2023년 5월 25일 『파이낸셜투데이』 기사를 보면 경동나비엔은 2015년에 온수매트 시장에 진출하였다고 한다. 바닥난방을 하던 보일러 회사가 바닥난방 기술을 활용한 온수매트 시장에 뛰어든 것은 자연스럽다.

온수매트는 부피가 크지 않아 접었다 폈다 할 수 있어 이동이 간편하고 온도 조절이 쉬우며, 유해 전자파가 거의 없어 편리한 매트로 자리 잡았다. 온수보일러가 설치된 이후, ‘윗목’ ‘아랫목’ 구분이 없어지니 서열적 자리배정이 사라졌고, 온수매트도 그 연장선에서 사용되고 있다. 온수매트는 동절기 취침뿐만 아니라 대화, 식사, 휴식, 놀이, 의례를 행하는 데도 널리 쓰인다. 물론 제품의 크기도 여러 가지다. 다만, 온수매트의 경우 호스 속의 물을 교체하는 것이 번거롭다.

특징 및 의의 온수매트는 바닥난방을 하는 한국인의 문화에서 창안된 제품으로 사용이 편리하다. 역사적으로 온수매트는 한국의 온돌 난방에서 이동형으로 발전되어 개발된 취침용 매트이다. 사실상 온수매트는 이동형 온돌이라고 해도 과언이 아니다.

키워드 바닥난방, 전기장판, 온수보일러, 이동형 온돌

참고자료 가정용 전기매트에 대한 화재 및 감전 시험법에 관한 연구(장인혁 외, 신뢰성응용연구14-3, 한국신뢰성학회, 2014), 무자계 열선을 사용하는 전기매트 사고사례(홍성준 외, 2023년도 대한전기학회 하계학술대회 논문집, 대한전기학회, 2023), 전기매트류 관련 위해정보 분석(한국소비자원, 2018), 전기온수매트 품질시험 결과(한국소비자원, 2015).

필자 배영동(裴永東)

정의 2003년 박찬욱 감독이 연출한 영화로 제57회 칸 국제영화제 심사위원 대상을 수상하고 유럽과 북미 지역에서 대중적 인기를 얻으며 K-무비의 시작을 알린 작품.

내용 〈올드보이(2003)〉는 15년 동안 감금되었던 주인공 오대수(최민식)가 자신을 감금한 사람의 정체를 밝혀가는 과정을 그린 미스터리 스릴러 복수극이다. 원작은 쓰치야 가몬土屋ガロン 글, 미네키시 노부아키嶺岸信明 그림의 일본만화로, 영화의 각본은 박찬욱·임준형·황조윤이 썼다. 이 영화의 주인공은 평범한 샐러리맨 오대수이다.

그는 어느 날 술에 취한 채 집에 가는 길에 납치 당하고, 사설 감방에서 중식당 군만두를 먹으며 지내게 된다. 1년 후 텔레비전 뉴스를 통해 자신이 아내를 살해한 살인범으로 지목되고 있음을 알게 된 오대수는 복수를 꿈꾸며 탈출을 시도한다. 그러다 15년 만에 납치범들에게 풀려나 납치 전 장소로 돌아온 그는 일식집에서 만난 보조 요리사 미도(강혜정)와 사랑에 빠진다. 오대수는



〈올드보이〉포스터 | 에그필름 | 2003

누가 왜 자신을 가두었는지 밝혀내고자 하고, 사실 감방에서 본 중국음식점 전표를 단서로 자신을 가둔 이우진(유지태)을 찾아낸다. 그런데 이우진은 왜 그를 가두었는지 그 이유를 5일 안에 찾아내면 스스로 죽어주겠다는 약속을 한다. 오대수는 이 비밀을 풀고자 이우진과 대결하며, 그 과정에서 자신과 이우진 누나와의 관계, 자신과 미도와의 관계에 대한 진실을 알게되면서 아이러니한 상황에 놓이게 된다.

〈올드보이〉는 무수한 명장면이 화제가 되었다. 외국 관객들에게 가장 큰 충격을 준 장면은 산낙지를 먹는 모습이다. 한국에서는 흔한 음식이지만 서구권에서는 낯지 않은 두족류에 대한 인식이 달라서 생겨난 현상이다. 하지만 〈올드보이〉의 최고 명장면으로 꼽히는 건 7.5층 사설 감옥에서 벌어지는 장도리 액션이다. 19명과 싸우는 이 격투신은 3분이 넘는 롱테이크long-take로 촬영됐는데, 마치 액션 게임 같은 시점의 미장센으로 오대수의 처절함과 고독함 그리고 피로가 잘 표현된 장면이다. 아시아영화 최고의 격투신으로 꼽힐 만큼 전 세계 영화인들의 극찬을 받았다. 이후 이 장면에 영향을 받은 롱테이크 액션신이 많은 영화에서 시도되었다. 〈리포 맨(2010)〉 〈킹스맨: 시크릿 에이전트(2015)〉 등이 이 장면을 오마주한 액션신을 담은 작품들이다.

특징 및 의의 미스터리 스릴러로서 〈올드보이〉는 누가 범인인가가 아니라, 누가 왜 가두었고 또다시 풀어주었는지를 밝혀내는 추리 구조이며, 의외성과 반전을 거듭하는 스토리텔링이 흥미진진하게 전개된다. 일본 원작 만화를 소재로 가져왔지만 그걸 영화로 담아내는 과정에서 박찬욱 감독 특유의 실험적이고 미학적인 연출이 서사에 강력한 힘을 부여한 작품이기도 하다. 피해자이면서 가해자이고, 복수의 주체이면서 복수의 대상이 되는 선악의 구도로는 구분할 수 없는 오대수라는 인물을 따라가다 보면 단순한 액션 복수극이 아닌 마치 그리스 비극을 보는 듯한 연민과 비애가 느껴진다.

〈올드보이〉는 〈복수는 나의 것(2002)〉 〈친절한 금자씨(2005)〉와 함께 ‘복수 3부작’으로 불리는 작품으로 감독 자신의 이름과 함께 한국 영화를 알리는 데 결정적인 전환점이 됐던 작품이다.

박찬욱 감독의 하드보일드hard-boiled한 작가주의 복수

극은 대중적으로도 흥행하고 작품성으로서도 세계적인 인정을 받았다. 〈올드보이〉는 2003년 국내 개봉 후 서울시 누적 관객 수 118만여 명, 전국 단위 326만여 명을 기록했으며, 2004년에 제41회 대중상영화제에서 감독상·남우주연상·음악상·편집상·조명상을 수상했다. 또한 〈올드보이〉는 제57회 칸 국제영화제에서 심사위원대상을 차지했다. 박찬욱 감독의 이름을 국제적으로 알린 이 작품은 그동안 국제영화제에서 주목됐던 한국 영화로 이제는 유럽과 북미 지역에서 대중적 인기까지 얻은 영화 한류 콘텐츠라는 점에서 그 가치가 있다. 현재 이른바 K-무비로 불리는 글로벌 한국 영화의 시작을 알렸던 작품이다.

키워드 박찬욱, 작가주의, 복수극, 롱테이크

참고자료 죽기 전에 꼭 봐야 할 한국영화 1001(이세기, 마로니에북스, 2011), 영화관입장권 통합전산망(kobis.or.kr).

필자 정덕현(鄭德賢)



웅기

정의 흙으로 빚고 구워서 만든 질그릇과 오지그릇을 통틀어 이르는 말.

내용 웅기는 흙으로 빚은 후 구워서 만드는 도자기의 일종으로, 그 기원은 선사시대 토기에서 비롯된다. 초기에는 노천에서 낮은 온도로 구워서 토기를 만들었으며, 유약을 입혀서 고온에서 구워내는 기술 등을 발전시키면서 오늘날의 웅기가 만들어졌다. 그리고 웅기를 전통방식으로 제작하는 전통기술은 지속적으로 보존·전승할 가치가 있다고 인정되어 1990년에 국가무형유산으로 지정되었다.

웅기는 크게 질그릇과 오지그릇으로 구분된다. 질그릇은 유약을 입히지 않고 낮은 온도에서 구워낸 웅기이며, 오지그릇은 유약을 입혀서 질그릇보다 높은 온도에서 구워낸 웅기이다. 오지그릇은 질그릇보다 후대에 만들어졌으며, 좀 더 발전된 형태의 웅기라고 할 수 있다. 오지그릇은 질그릇보다 강도가 높고 액체가 섞인 음식을 오래 저장하는 데 더 적합하다. 질그릇은 액체를 담



옹기 할아리 | 최대지름44 높이61
입지름32 바닥지름32 두께높이6 | 광복
이후 | 국립민속박물관 | 민속040487



옹기 장군 | 너비18 길이13 높이24 |
조선 | 국립민속박물관 | 민속085306

아 놓으면 서서히 새기 때문에 마른 곡식을 담아두는 저장 용기로 쓰였다.

전통적인 옹기 제작기술은 해외의 도예가나 장인에 게 주목받기도 하였다. 1986년부터 1987년에 걸쳐 한국의 한 옹기장이 미국 남일리노이주립대학교에 초청되어 질그릇 가마를 설치했고, 1988년에는 미국 오리건주 State of Oregon 포틀랜드Portland에서 개최된 도예가 대회에서 전통적인 옹기 제작기술을 선보여 많은 관심을 받기도 하였다. 1990년에는 임진왜란 당시 일본으로 간 한국인 사기장의 15대 후손인 심수관 씨가 경기도 여주군(현 여주시) 금사면에 있는 옹기공방에서 한동안 옹기 제작 기술을 배우기도 하였다. 2011년에는 울산 외고산 옹기 마을에서 제작된 높이 2.23m의 옹기가 가장 큰 옹기로 기네스 기록을 인정받기도 하였다.

오랜 역사성을 간직한 옹기는 한국인의 삶과 밀접하게 관련되어 있으며, 특히 한국의 발효음식 문화와 깊게 연관되어 있다. 1960년대 무렵까지 옹기는 가정마다 기본적으로 갖추어야 하는 생활필수품이었다. 그 이유는 옹기의 다양한 용도 가운데서도 발효음식을 만드는 기능 때문이다. 대외적으로 많이 알려진 한국의 발효음식으로는 김치가 있는데, 김치의 숙성에도 옹기가 사용되었다. 그 외에도 된장, 간장, 고추장 등의 장醬류와 젓갈류에 속하는 발효음식을 숙성시키는 데도 옹기가 쓰였다. 발효음식 가운데 장류는 한국의 다양한 음식을 만드는 데 기본적으로 쓰이는 것들이다. 음식을 직접 조리해서 먹던 것이 일반적이던 시기까지는 장류를 만들기 위해서 가정마다 옹기를 반드시 갖추어 둘 수밖에 없었다.

이러한 발효음식을 숙성시키고 저장하는 데 쓰인 옹기는 오지그릇이다.

김치는 해외에서 한국의 발효음식으로 관심을 받았는데, 그와 더불어 김치를 만드는 옹기도 함께 조명되었다. 미국 『워싱턴 포스트』The Washington Post에서는 김치를 옹기에 넣은 후 땅에 묻어서 숙성시키는 발효 방식의 과학적 원리를 집중적으로 조명했고, 이때 옹기 안쪽에 있는 미세한 구멍들이 김치 속 유산균이 만들어내는 이산화탄소를 김칫독 밖으로 배출될 수 있도록 돕는다는 내용을 소개하였다. 이와 같이 발효음식을 만드는 데 옹기가 적합한 이유는 청자나 백자 등과 같은 자기磁器에 비해서 기공률이 높기 때문이다. 상대적으로 높은 기공률로 인해서 옹기는 음식 발효에 적합한 통기성을 가지게 된 것이다.

키워드 질그릇, 오지그릇, 발효음식, 국가무형유산

참고자료 옹기(정양모 외, 대원사, 2004), 옹기장(국립문화유산연구원, 2010), 석달째 모국 옹기수업 재일 15대 심수관씨 질그릇서 한국인 뿌리 느껴요(동아일보, 1990.7.30.), 옹기 뿌리찾기작업 활발(경향신문, 1988.5.18.), 외고산 옹기 세계최대옹기 기네스 등재(YTN, 2011.6.23.), 한 천년의 슈퍼푸드 미일간지 김치의 비결 onggi 조명(연합뉴스, 2023.4.8.).

필자 이한승(李濶承)

왕복식

정의 왕임을 알 수 있는 복식.

내용 왕 복식은 의복과 장신구를 통해 왕임을 알 수 있는 복식이다. 취임식이나 혼례를 치를 때 입는 면류관冕旒冠·구장복九章服, 신하들로부터 하례를 받을 때 입는 원유관遠遊冠·강사포絳紗袍, 평상시 집무를 볼 때 착용하는 익선관翼善冠·곤룡포袞龍袍가 대표적인 왕의 복식이다. 따라서 이들 복식은 법복으로 규정해 놓았다. 이외에도 왕은 오조원룡보五爪圓龍補가 부착된 철릭이나 군복을 입을으로써 왕의 신분임을 드러냈다.

그러나 혼례를 치를 때에는 대례복인 면복만 입는 것이 아니라 혼례를 진행하는 과정에서 행해지는 다양한 의례에 따라 복식을 달리한다. 예를 들어 왕실 혼례는 가례嘉禮라고 하여 납채, 납징, 고기, 책비, 친영, 동뢰연으로 이루어지는데, 납채·친영·동뢰연에는 면복을 입

고 납징·고기·책비의에는 원유관복을 입는다.

대례복으로 착용하는 면복은 관冠, 규圭, 상裳, 중단中單, 대대大帶, 패佩, 수綬, 폐슬蔽膝, 말襪, 석鳥으로 구성된다. 관은 구류면관으로 면류관의 앞뒤에 매달린 줄의 수가 9개이며, 각 줄[旒]에는 적赤·백白·창蒼·황黃·흑黑의 다섯가지의 채옥을 꿰다. 면류관은 앞이 뒤보다 일촌寸 정도 숙여지므로 ‘면冕한다’ 하여 면관이라 한다. 면류관의 앞에 늘어진 ‘류’는 왕의 눈밝음을 막기 위한 것이고, 귀결에 내려 온 두 개의 청색 옥을 통해 귀밝음을 막음으로써 선정을 베풀고자 하였다.

구장복은 상의에 해당하는 의와 하의에 해당하는 상裳으로 구성되며, 의와 상에 놓인 무늬가 아홉 개여서 붙여진 이름이다. 의에는 양어깨에 용龍, 등 뒤에 산山, 소매의 뒷부분에 불꽃[火]·평[華蟲]·술잔[宗彝]을 염료와 니금으로 그림을 그렸으며, 상에는 수초[藻]·쌀[米]·도끼[黼]·불뾰의 무늬를 수繡놓았다. 의는 양陽에 해당하므로 그림을 그리고, 상은 음陰에 해당하므로 수를 놓는다.

구장복의 무늬는 왕의 위상과 왕이 갖추어야 할 덕목과 역할을 상징하는 의미를 담고 있다. 용은 상상의 동물이지만 구름을 관장하여 비를 내리게 함으로써 풍년이 들게 하여 나라가 평안하기를 기원하는 마음을 상징한다. 산은 하늘과 맞닿을 수 있는 가장 높은 곳으로 하늘과 소통할 수 있는 절대 권력의 왕을 상징하며, 화火

는 세상을 밝게 비출 수 있는 능력을 의미한다. 화蟲華蟲은 평무니로 문채가 화려함을 뜻하며, 종이宗彝는 제기祭器이다. 제기 안에는 지혜를 상징하는 원숭이와 용맹을 상징하는 호랑이 무늬가 있다. 상에 있는 조藻는 문장력과 글씨의 수려함을 의미하며 미는 곡식 알갱이가 모여있는 무늬로 백성을 의미한다. 도끼인 보黼는 결단력을 의미하며, 불은 기르자가 서로 등진 모양으로 악을 멀리하고 선을 가까이한다는 뜻을 담고 있다.

구류면에 구장복은 대례복으로 즉위식, 혼례 등의 가례嘉禮에 착용하며, 길례吉禮인 제사를 지낼 때에는 의위에 방심곡령方心曲領을 더함으로써 종묘나 사직 등에 제사를 지낼 때 입는 제복祭服이 된다.

원유관복은 면복과 구성은 같다. 다만 강사포는 장문이 없는 붉은색 포를 입고, 원유관을 착용한다. 원유관은 검은색의 리羅로 만들고 9랑梁이 있어 매랑에 18옥을 꿰다. 포는 붉은색의 포로 가장자리에 검은색 선을 두르며 형태는 구장복과 같다.

익선관·곤룡포는 평상시 집무복으로 착용한다. 익선관은 모정부분이 2단으로 되어 있으며, 관의 뒤에 양대각과 소각이 위를 향해 있다. 곤룡포는 붉은색으로 앞가슴·등·양어깨의 오조원룡보가 부착되어 있으며, 옥대를 띠다. 신발은 면복이나 원유관복과 달리 발목이 높은 흑피화를 신는다.



면류관 구장복 | 권오창

왕복식



통천관 강사포 | 가로116 세로209 |
국립고궁박물관 | 창덕6590



익선관 곤룡포 | 권오창



군복 | 가로113 세로294 | 조선
국립고궁박물관 | 창덕6364

이외에도 왕의 복식으로 곤룡철릭과 군복이 있다. 1795년(정조 19) 정조가 혜경궁 홍씨와 함께 화성에 갈 때 오조원릉보가 달린 곤룡철릭을 입고 궁궐을 나왔다. 이는 기록이 『원행을묘정리의궤圖幸乙卯整理儀軌』(1795)에서 확인되며, 오조원릉보가 부착된 협수포와 전복을 입고 있는 모습이 철종의 어진에서 확인된다. 철종은 머리에 공작우가 달린 전립을 쓰고, 소매가 좁은 협수포 위에 전복을 입고 있다. 전복의 앞가슴에 오조원릉보가 보이며, 전복 위에 놓인 오조원릉보가 협수포의 어깨까지 내려온다. 등 뒤에도 오조원릉보가 있다.

최근에는 의례재현행사가 다양한 방식으로 전개되고 있다. <1887 경복궁 진하례>는 왕실의 궁중의례를 디지털로 복원하고 AR(증강현실)과 XR(확장현실)로 재현하였다. 이 외에도 왕실복식은 물론 궁중의례 복식에 자신의 얼굴을 합성해보는 ‘조선왕조 인공지능AI프로필’ 등의 현장 체험형 콘텐츠를 개발함으로써 사람들에게 익숙하지 않은 왕실 복식을 온라인과 오프라인을 통해 직접 참여할 수 있게 하였다.

특징 및 의의 조선시대는 왕의 복식을 갖춤으로써 비로소 왕이 된다고 할 정도로 신분에 따라 복식을 달리한다. 또한 복식은 신분뿐 아니라 의례를 대변하는 시각적 단서가 된다. 이에 왕은 즉위식을 하거나 혼례 등의 의례를 치를 때에는 대례복인 구류면관을 쓰고 구장복을 입는다. 그러나 같은 대례라 할지라도 면복 위에 방심곡령을 더하면 종묘와 사직 등 제사를 올릴 때 입는 대례복이 된다.

신하들로부터 하례를 받을 때는 원유관에 강사포를 입는다. 면복인 대례복과 원유관복은 관과 의, 상에 차이가 있을 뿐 의와 상 아래 받쳐입는 중단, 무릎덮개인 폐슬, 허리 양쪽에 다는 패옥, 허리 뒤에 장식하는 후수, 허리띠인 대대와 혁대 등으로 이루어진 구성은 같다. 또한 착장법에도 큰 차이가 없으며 순서 또한 같다. 제일 먼저 바지저고리를 입고 붉은색의 버선을 신은 후 행전을 두른다. 창옷과 중단을 받쳐 입은 후 상을 입고 그 위에 의를 입는다. 의에는 대대를 두르는데, 앞에는 폐슬이 있고 허리 뒤에는 후수가 있으며, 그 위에 옥대를 띠고 허리 양옆에는 패옥을 건다. 머리에 면류관 또는 원유관을 쓰고 손에는 규를 들고 붉은색 신발인 석

을 신는다.

집무를 볼 때에는 시사복인 익선관에 곤룡포를 입는다. 곤룡포는 오조원릉보가 가슴, 등, 양어깨에 있다. 곤룡포 안에는 바지저고리를 입고 버선을 신은 후, 허리에 주름이 있는 철릭을 입고 그 위에 답호를 입은 후 곤룡포를 입는다.

왕실의례재현행사가 활발하게 이루어지고 있는 현 시점에서 각 신분과 의례에 맞는 복식을 착용하는 것은 국가 전체의 전례典禮와 관계되는 것이기에 올바른 착장법이 더욱 요구된다.

키워드 면복, 원유관복, 시사복, 곤룡철릭, 오조원릉보

참고자료 옷차림과 치장의 변천(국사편찬위원회, 두산동아, 2006), 용을 그리고 봉황을 수놓다(이민주, 한국학중앙연구원출판부, 2013), 조선궁중의 잔치연향(김종수 외, 국립고궁박물관, 2013), 136년 전 조선 대왕대비 팔순 축하 궁중의례 디지털 재현(국가유산청, 2023.11.21.), 서울시 조선왕조의 상징 경복궁에서 궁중의례 진하례 디지털로 재현(서울시, 2023.11.21.).

필자 이민주(李民周)



왕비복식

정의 왕비임을 알 수 있는 복식.

내용 왕비의 권위를 대표하는 옷은 적의이다. 적의는 법복으로 국가의 혼례인 가례 중 책비의, 친영의, 동뢰연에 착용하며, 조하의朝賀儀나 궁중 진연進宴, 제례祭禮, 홍례시 대렴의로도 착용한다.

적의 외에도 『상방정례尙方定例』(1750)에는 왕비복식으로 노의露衣와 겹장삼袂長衫이 수록되어 있다. 그러나 조선 말기에는 노의나 겹장삼 등의 의복이 원삼圓衫으로 일원화되었으며, 복색에 따라 신분을 구분하였다. 이에 황후는 황원삼을 입었으며, 왕비는 홍원삼, 비빈은 자적원삼, 공주·옹주는 초록원삼을 입고, 소례복으로는 당의를 입었다. 다만 같은 옷을 입는다 할지라도 왕비의 의복에는 오조원릉보五爪圓龍補를 부착함으로써 왕비임을 드러내고자 하였다.

적의는 꿇무늬가 있는 옷이다. 적의제도는 여러 차례 변화를 겪는데, 1638년(인조 16) 인조仁祖와 계비 장렬왕후莊烈王后의 혼례과정을 기록한 『인조장렬왕후가



영친왕비 적의 구성품 | 국립고궁박물관

『레도감의궤(仁祖莊烈王后嘉禮都監儀軌)』에서 적의의 형태를 확인할 수 있다. 『인조장렬왕후가레도감의궤』의 적의는 앞길이가 짧고, 뒷길이가 1척이 긴 전단후장형(前後長形)의 옷으로 수놓은 원적(圓翟)이 36개가 부착되어 있다. 이후 『국조속오례의보서례(國朝續五禮儀補序例)』에는 예복 제도로 규(圭)·수식(首飾)·적의(翟衣)·하피(霞帔)·상(裳)·대대(大帶)·옥대(玉帶)·패(佩)·수(綬)·폐슬(蔽膝)·말(襪)·석(舄)으로 구성되었으며, 적의의 앞과 뒤, 소매 뒤에는 수놓은 원적 51개가 부착되어 있다.

왕비의 적의는 대홍색으로 만들어졌으며, 버선과 신발인 석도 모두 붉은색을 착용하였다. 그러나 대한제국 기에는 수놓은 원적이 아닌 평무늬를 수놓은 청색의 적의로 바뀌었음이 현전하는 적의를 통해 확인된다. 적의에 장식된 평에는 적·백·홍·흑·황의 다섯가지 색이 있으며, 이는 인(仁)·의(義)·예(禮)·지(智)·신(信)을 의미한다. 즉, 왕비가 마땅히 갖추어야 할 덕성을 표현한 것이다.

1922년 영친왕비가 순종(純宗)을 알현하기 위해 착용한 적의는 평무늬를 132쌍(9등)으로 장식하였고, 봉황

문이 깃, 도련, 수구의 선단에 직금되어 있으며, 순정효황후의 적의는 154쌍(12등)으로 선단에는 용무늬가 직금되어 있다. 이때에 버선과 석이 모두 청색으로 바뀌었다. 또한 대한제국을 상징하는 오얏꽃무늬를, 어깨와 가슴 등 뒤에는 오조원룡보를 부착했다. 현재 적의를 입고 있는 모습은 영친왕비와 순정효황후의 사진에서 확인된다.

적의의 착장순서를 보면, 하의에는 다리속곳, 속속곳, 바지, 단속곳, 너른바지, 무지기치마, 대슴치마를 갖춘 후 남색치마와 홍색치마를 입는다. 상의로는 가슴가리개와 적삼을 입고, 분홍색 저고리, 노란색 저고리를 입고 그 위에 중단을 입은 후 적의를 입는다. 대대의 앞에는 폐슬을 걸고 뒤에는 후수를 달며, 하피를 두르고 옥대를 띠다. 허리 양옆에는 패옥을 걸고, 손에는 규를 들며, 머리에는 대수를 한다.

최근 연구동향에 따르면 하피의 착장법에 변화가 생겼다. 기존의 연구결과에 의하면 하피의 끝이 뒤에 부착된 오조원룡보 위에 있는 매듭단추에 걸쳐 'W'자형이 만들었으나, 지금은 하피의 끝을 적의의 밑단에 있는 매듭단추에 걸쳐 'V'자 형의 하피 모양을 만든다.

적의에는 체발髻로 만든 가체로 대수를 만들어 머리위에 얹는다. 이때 가체를 고정시키기 위해 비녀를 비롯해 장식을 위한 떨잡, 대요, 뒤꽂이 등이 필요하다. 영친왕비는 갖은 장식을 한 대수를 하고 있으며, 순정효황후는 대수 위에 목재로 만든 가체를 얹고 있는 모습을 확인할 수 있다.

다만 조선시대 문헌이나 기록, 회화자료에서 왕비의 모습은 확인할 수 없다. 다행히 최근에는 의례재현행사에서 왕비의 모습을 직접 볼 수 있다. 대표적인 사례로 운현궁에서는 1999년부터 매년 고종과 명성황후의 가례재현행사를 진행함으로써 왕비의 모습을 확인할 수 있었으며, 2022년 성북선잠박물관에서 왕비가 친잠례를 지낼 때 착용한 국의襖衣를 고증·제작하여 <조선의 왕비와 친잠례展> 전시를 개최하였다. 이로써 다양한 의례를 통해 왕비의 복식을 체험해 볼 수 있는 기회가 점차 제공되고 있다.

특징 및 의의 왕비 복식 중 가장 대표적인 의복은 적의이다. 적의는 왕비 및 왕실의 적통을 잇는 비빈들이 착용하는



영친왕비 적의 | 1922 | 국립고궁박물관 | 창덕27467



9등 적의 삽화 | 국립고궁박물관

대례복으로 가례 및 진연, 제례 등에 착용하였다. 왕비는 대홍색을, 왕세자빈이나 왕세손빈은 아청색을 사용하였다. 이들 적의에는 꿩이 서로 마주보고 있는 모습의 문양을 넣었고, 이는 부부의 친애와 해로를 상징한다. 특히 꿩은 품위있는 자태로 봉황에 견줄 수 있는 화려한 모습을 하고 있어, 최고 신분인 왕비를 비롯해 왕실의 적통 여성이 착용하였다.

한편 정조가 생모인 혜경궁홍씨(惠慶宮洪氏)를 모시고 화성에 행차한 기록인 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』(1795)에 따르면 당시 정조가 혜경궁홍씨 적의의 복색을 무엇으로 할지 신하들에게 널리 의논하도록 하였다. 그러나 신하들이 전례가 없어 복색을 정하기 어렵다고 하자 정조는 천청색으로 하는 것이 어떠냐고 하문하였다고 한다. 대비의 적의는 자색이며, 왕비는 홍색이고, 세자빈은 아청색이다. 원래 대비의 색은 남색이었으나 왕비의 홍색과 대비의 남색을 합해 자색이 된 것처럼, 혜경궁홍씨도 세자빈에서 대비가 되었으므로 아청색에 남색을 더하면 천청색이 되는 것으로 정조의 마음 속 대비는 혜경궁홍씨였음을 복색을 통해 드러내고 있다.

키워드 왕비, 가례, 꿩무늬, 오조원룡보, 대수

참고자료 대한제국 적의 직물 제작에 대한 고찰(심연옥, 고궁문화4, 국립고궁박물관, 2011), 옷차림과 치장의 변천(국사편찬위원회, 두산동아, 2006), 조선궁중의 잔치 연향(김종수 외, 국립고궁박물관, 글항아리, 2013), 한국의식주생활사전-의생활(국립민속박물관, 2017), 고종·명성황후 가례 재현 행사(뉴시스, 2018.10.20.), 정조의 화성행차와 원행을묘정리의궤(매일경제, 2022.2.19.).

필자 이민주(李民周)



왕의 남자

정의 2005년 이준익 감독이 연출한 영화로, 사극의 전통을 부활시키고 민중적 시각을 결합한 팩션 영화.

내용 〈왕의 남자(2005)〉는 연산군 대를 배경으로 한 사극 팩션 영화로, 남사당패의 광대를 중심으로 이야기가 전개된다. 광대인 장생(감우성)과 공길(이준기)은 우연히 만난 육갑(유해진), 칠득(정석용), 팔복(이승훈)과 함께 궁중을 풍자하는 판을 벌인다. 이때 행차 중이

던 내관 처선(장항선)에게 발견된 그들은 의금부에 끌려가지만, 장생은 왕 앞에서 한판 벌이게 해달라고 요구하고, 처선의 허락으로 연산(정진영)과 녹수(강성연) 앞에서 그들은 판을 벌인다. 다행히 연산은 광대극을 좋아하였고, 그들은 궁에 머물며 처선의 계획 안에서 계속 판을 이어가며, 연산은 공길에게 마음을 두면서 함께 하는 인형극에 빠진다. 점점 노골적인 내용을 드러내는 광대극으로 인해 궁중엔 피바람이 불고, 신하들은 이 모든 것이 광대들 때문이라 생각해 공길을 죽이려 한다. 녹수 역시 누명을 씌워 공길을 제거하려 하지만, 장생이 대신 뒤집어쓴다. 이후 형을 받아 장생은 앞을 볼 수 없게 된다. 공길과 장생 두 사람은 함께 마지막 줄을 탄다.

〈왕의 남자〉는 대한민국 사극의 흐름을 바꿔 놓은 작품이었다. 1960년대 궁중 사극 중심으로 시작된 충무로의 사극 장르는 1970년대는 세종대왕이나 이순신 같은 위인들을 담아냈고 1980년대엔 토속적인 톤으로 풍자와 해학과 성애를 테마로 삼았다. 이후 10여 년 동안 한국 영화에서 사극의 전통은 사라졌는데, 2000년



〈왕의 남자〉포스터 | CJ ENM | 2005



〈왕의 남자〉 | CJ ENM | 2005

대 이른바 ‘한국 영화 르네상스’ 시기가 도래하면서 수많은 장르들이 꽃을 피웠고, 사극도 부흥하였다. 그 결정적 계기가 바로 〈왕의 남자〉였다. 이 영화 이후 사극은 다시 한국 영화의 메이저 장르로서 위상을 지니기 시작하였다.

김태웅의 희곡 〈이〉를 원작으로 최석환 작가가 각색하고 이준익 감독이 메가폰을 잡은 〈왕의 남자〉는 강우석 감독의 〈실미도(2003)〉, 강제규 감독의 〈태극기 휘날리며(2004)〉에 이어 한국 영화 사상 세 번째로 ‘천만 영화’가 되었다. 사극을 만드는 데에는 턱없이 적었던 44억 원의 제작비가 투입된 소품이었고, 티켓파워가 있는 스타도 없었으며, 배급 규모가 큰 것도 아니었고, 마케팅의 물량 공세도 없었다. 그럼에도 큰 흥행을 거둘 수 있었던 건 ‘영화 자체의 힘’ 때문이었다. 영화에 강하게 몰입한 관객들의 N차 관람이 이어졌고, 공길 역의 이준기는 단숨에 스타덤에 올랐으며, 원작 연극이 다시 무대에 올라 연일 매진을 기록하였다. 영화에 등장하는 안성 남사당 풍물놀이마저 관심의 대상이 되었다. 〈왕의 남자〉는 당대의 신드롬이었고, 한국문화관광정책연구원에서는 〈왕의 남자〉가 8,217명의 고용 효과를 창출했다는 보고서를 내기도 하였다.

특징 및 의의 〈왕의 남자〉가 관객을 끌어들이는 매력 중 하나는 ‘팩션사극’의 장르적 쾌감이다. ‘팩트fact’와 ‘픽션fiction’을 합성한 한국식 영어 단어라고 할 수 있는 ‘팩션faction’은 역사적 사실을 바탕으로 한 픽션으로, 종종 가상의 인물이나 사건이 결합된다. 사실 연산군과 장녹수의 이야기는 다양한 매체를 통해 반복된 매우 대중적인 서사다. 〈왕의 남자〉의 원작 〈이〉의 김태웅 작가는 『연산군일기燕山君日記』의 한 구절에서 영감을 얻었다. “공길이라는 광대가 왕에게 ‘임금은 임금다워야 하고, 신하는 신하다워야 하고, 아버지는 아비다워야 하고, 자식은 자식다워야 한다. 임금이 임금답지 않고, 신하가 신하답지 않으니 비록 곡식이 있은들 먹을 수가 있느냐’는 말을 하였다가 참형을 당하였다” 전혀 만날 수 없을 것 같은 왕과 광대의 관계를 언급한 이 구절은 큰 영감을 주었고, 장생이라는 허구의 캐릭터가 결합하면서 강렬한 드라마로 태어났다.

팩션 영화의 특징은 상상력과 함께 전복성이라 할 수 있는데, 〈왕의 남자〉는 여러 측면에서 한국 영화의 사극 전통에서 벗어나 있다. 영화의 중심인물은 광대들이며, 사극에선 좀처럼 만나기 힘든 동성애의 모티브가 있다. 의상은 고중에 얹매이지 않으며, 약 1,800개의 컷 수

는 일반적 사극의 두 배에 가까운 속도감이었다. 무엇보다도 사건과 스펙터클이 아닌, 캐릭터의 심리를 따라가는 사극이라는 점에서도 독특하다. 이 영화는 일반적인 궁중 사극과 거리를 둔다. 원작자인 김태웅 작가는 레퍼런스로 니체의 『차라투스투라는 이렇게 말했다』와 셰익스피어의 4대 비극을 읽어 보길 권하였다고 하는데, 이준익 감독은 〈왕의 남자〉의 서사를 구성하며 캐릭터의 운명성에 초점을 맞췄다. “기존 신문이나 광대라는 위치에서 수궁해야 하는 시대의 관습을 깨는 게 장생의 성격이고 그 성격이 운명이 된” 것이라면, “연산은 햄릿과 리어왕”을 결합한 인물이었던 것이다. 진정한 자유를 원했던 광대와, 권력의 세계에서 괴로워하는 트라우마 투성이의 왕이 만난 〈왕의 남자〉는 사극이라는 틀 속에서 인간 내면의 본성과 욕망이 충돌하는 갈등의 드라마를 보여준다.

특히 ‘이준익 사극’의 아웃사이드 정신은 이 영화에서 본격적으로 시작한다. 〈황산벌(2003)〉에서 ‘거시기(이문식)’라는 존재를 통해 민중적 시각을 사극에 결합시켰던 그는, 〈왕의 남자〉에서 가장 친대반은 천민 계급의 저항적 모습을 보여준다. 이후 〈구르믈 버서난 달처럼(2010)〉 〈평양성(2011)〉 〈사도(2015)〉 〈자산어보(2021)〉까지 이준익 감독은 시대와 사회의 주류를 벗어난 존재들을 통해 세상을 보는 감독 특유의 관점을 보여 주었다.

퀴어 요소도 〈왕의 남자〉를 이야기할 때 빼놓을 수 없는 부분이다. 공길과 연산을 중심으로 전개된 원작 희곡에 비하면 약한 수위지만, 〈왕의 남자〉는 장생과 공길, 공길과 연산 사이의 멜로적 관계를 중심축으로 전진하는 영화이다. 이 부분에 대해 이준익 감독은 “(〈왕의 남자〉를) 동성에 멜로영화로만 볼 수는 없고, 그렇게 보자고 들면, 뭔가 다른 요소가 끼어들어 그걸 방해할 거다. 장생에게 공길은 사랑의 대상만이 아니다. 세상에 대한 태도”라고 말한다. 그리고 중국의 영화평론가 디에이쵸는 〈왕의 남자〉를 “성별 구분 없는, 좀 더 넓은 의미의 사랑”에 대한 영화이며 “윤리와 도덕을 초월한 일종의 비극”이라고 이야기한다. 공길에 대한 연산의 태도는, 왕이 지닌 어머니에 대한 콤플렉스와 자기 연민 등이 결합된 좀 더 복잡한 감정인 셈이다.

팩션 매체로서 지니는 영화적 상상력, 금기를 넘나

드는 도전적 태도, 계급이나 운명 같은 시대를 초월하는 보편성의 획득. 시대를 앞서갔던 〈왕의 남자〉는 사극 장르에 자유로운 기운을 불어넣었고, 이후 〈광해, 왕이 된 남자(2012)〉 〈관상(2013)〉 〈올빼미(2022)〉 등 다양한 시대극이 등장할 수 있는 토대가 되었다.

키워드 광대패, 사당패, 안성남사당풍물놀이, 팩션사극

참고자료 역사적 상상과 서사적 구축(한설, 영화교육연구18-2, 한국영화교육학회, 2024), 이준익 감독의 왕의 남자(강유정, 영화평론18, 한국영화평론가협회, 2006), 이준익의 영화를 가로지르는 시선 세상의 중심은 서자다(황혜진, 영화평론28, 한국영화평론가협회, 2016), 팩션시대 영화와 역사를 중매하다(김기봉, 프로네시스, 2006), 광대들과 연산의 아슬아슬한 줄타기 팩션 물입감 더해 천만관객 빨아들여(한겨레, 2019.10.3.), 반 허공에서 허공으로 탈주하는 호모루덴스(씨네21, 2006.5.30.), 영화감독 이준익 그는 누구인가2(씨네21, 2006.9.29.), 중국 평론가 디에이가 본 왕의 남자(씨네21, 2007.1.18.), 호쾌한 정치사극 왕의 남자 이준익 감독 인터뷰(씨네21, 2005.12.29.).

필자 김형석(金炯錫)



외모지상주의

정의 박태준 유니버스의 첫 번째 웹툰이자 그 초석이 된 박태준 작가의 누아르 액션물 웹툰.

개관 〈외모지상주의〉는 네이버웹툰에서 금요일에 연재되고 있는 박태준 작가의 작품으로, 2014년 11월에 연재를 시작한 장편 웹툰이며, 2015년 9월 인도네시아어·인 마이어 번역 연재를 시작으로 중국어 간체판·정체판(대만어)·태국어·영어·일본어·스페인어 등 9개 언어로 번역되어 전 세계에서 연재되고 있는 작품이다.

〈외모지상주의〉의 2023년 8월 기준 누적 조회수는 국내 52억 뷰, 해외 48억 뷰로 네이버웹툰 최초 100억 뷰를 달성하는 등 네이버웹툰의 대표 히트 작품으로 그 입지를 굳혔다.

내용 〈외모지상주의〉는 못생긴 외모와 뚱뚱한 외형으로 인해 학교폭력 피해자로 고통받고 있던 주인공 ‘박형석’이 어느 날 갑자기 잠에서 깨어 완벽한 외모와 힘을 지닌 새로운 ‘박형석’으로 인기를 얻으면서 벌어지는 에피소드를 그린 작품이며, 작품에 등장하는 캐릭터들은 실존 인물을 이용해 만든 것으로 유명하다. 연재 초중반

까지는 학원 에피소드, 액션, 코미디, 범죄 등 명목상 사회문제와 사회 풍자가 혼합된 비교적 학원물에 가까운 장르였지만, 작중 ‘4대 크루’가 본격적으로 등장하면서 ‘누아르 액션물’ 장르로 완전히 바뀌었다.

〈외모지상주의〉는 IP확대 분야에서도 다양한 성과를 보여주었다. 가장 먼저 IP확대 된 분야는 바로 출판이다. 2017년 5월 첫 단행본을 발매하였으며, 2022년 5월까지 총 20권의 단행본을 발매하였다. 2018년 11월에는 카카오페이지에서 〈외모지상주의〉 웹툰을 액션 모바일 게임이 출시되었다. 2019년에는 중국에서 〈외모지상주의의外貌至上主义〉라는 총 38편의 웹드라마로 리메이크 되어 쿠크닷컴QQ에서 방영되었으며, 가장 최근인 2022년 11월에는 넷플릭스 오리지널 애니메이션 〈외모지상주의〉가 제작되었다. 애니메이션은 공개 5일만에 국내 넷플릭스 TOP10 시리즈 중 6위를 기록하였고, 일본 6위, 필리핀 5위 등 세계 주요 국가에서 넷플릭스 시리즈 상위권에 이름을 올리는 성과를 거두었다. 애니메이션 제작은 스튜디오 미르가 맡았으며, 편당 러닝타임은 23~30분 사이에 총 8화 분량으로 제작되었다. 이외에도 애니메이션 〈외모지상주의〉는 다수의 ‘최초 타이

틀’을 보유한 작품이다. 첫 번째로 ‘박태준 유니버스’에 속한 웹툰 중 ‘최초로 애니메이션화’ 된 작품이고, 두 번째로 ‘최초의 넷플릭스 오리지널 한국 애니메이션’이며, 세 번째로 스튜디오 미르가 최초로 국내 웹툰을 애니메이션화 한 작품이다.

특징 및 의의 박태준 작가의 〈외모지상주의〉를 시작으로 박태준 작가의 작품을 중심으로 형성된 박태준 유니버스라는 것이 있다. 박태준 유니버스는 자사의 프랜차이즈 웹툰에 등장하는 캐릭터와 그들의 관계를 활용한 다수의 인기 웹툰을 선보이며 독자적인 세계관을 구축하고 있다. 본래 웹툰 유니버스의 연계는 ‘슈퍼스트링’을 제외하면 없었는데, 박태준 유니버스의 등장으로 슈퍼스트링이 함께 언급되며 비교되고 있다.

박태준 유니버스 ‘더그림엔터테인먼트’에는 〈외모지상주의〉 외에 같은 세계관을 공유하고 있는 주요 작품으로 〈싸움독학(2019)〉 〈인생존망(2019)〉 등이 있으며, 스핀오프 작품으로 〈퀘스트지상주의(2021)〉 〈김부장(2021)〉 〈축법소년(2023)〉 등이 있다. 특히 웹툰 〈김부장〉은 〈외모지상주의〉에서 조연으로 나왔던 ‘김부장’이라는 캐릭터를 주연으로 등장시키며 만들어진 작품으로, ‘김부장’이라는 캐릭터의 외양만 가져온 것이 아닌 캐릭터가 지닌 행동양식이나 사고방식 등도 가져와 ‘김부장’이라는 캐릭터가 강력해질 수밖에 없었던 이유에 관해 이야기하고 있는 작품이다.

더그림엔터테인먼트는 2024년 7월 14일부터 〈외모지상주의〉의 세계관을 확장한 한국형 액션 웹툰인 〈소년법칙〉 연재를 시작하였다. 〈소년법칙〉은 초반부터 예상외의 전개와 참신한 설정 등으로 9점 후반대의 높은 평점으로 호평받고 있다.

키워드 박태준 유니버스, 학원물, 먼치킨, IP확대

참고자료 100억뷰 돌파한 웹툰 외모지상주의의 중요한 건 자존감(한겨레신문, 2023.9.11.), 2003년 낭만과 야만의 시대 그리고 싶었다 박태준 작가 인터뷰(동아일보, 2023.8.6.), 넷플릭스 오리지널 외지주 흥행 스튜디오미르 국산 애니 성과 기대(아주경제, 2022.12.13.), 더그림엔터테인먼트 박태준유니버스 신작 축법소년 네이버 웹툰 연재(마이데일리, 2023.4.6.), 외모지상주의의 세계관 있느냐 더그림 웹툰 소년법칙 연재(연합뉴스, 2024.7.12.), 웹툰으로 한해 184억 벌어들인 얼짱 작가 드라마·영화도 도전(머니투데이, 2023.5.11.), 카카오페이지 이번엔 뒷심 나올까 외모지상주의 출시(디지털데일리, 2018.11.28.).

필자 김태준(金太俊), 양도열(梁挑烈)



〈외모지상주의〉 | 박태준 | 2014 | 네이버웹툰



정의 말하는 사람이 자신을 포함하는 크고 작은 집단을 공동체라는 전제에서 부르는 단어.

내용 한국인은 자신을 포함하는 집단의 구성원을 일반적으로 ‘우리’라고 부른다. 1983년 5월에 발표하여 유행한 송창식의 “우리는”이라는 제목의 대중가요가 있다. 가사 일부를 살펴보면 다음과 같다.

“우리는 빛이 없는 어둠 속에서도 찾을 수 있는 우리는 …(중략)… 우리는 기나긴 겨울밤에도 춥지 않은 우리는 타오르는 가슴 하나로 너무 충분한 우리는 우리는 연인. 수없이 많은 날들을 우리는 함께 지냈다 생명처럼 소중한 빛을 함께 지냈다 오오 바로 이 순간 우리는 하나다 …(하략)…”

연인 사이를 ‘우리’라는 하나의 공동체로 만들고자 하며, 그리하여 두 사람이 하나가 되기를 노래한다. 연인은 각자의 인격체이지만 우리라는 끈끈한 유대와 애정이 넘치는 그런 사람이 되기를 갈망한다. 이 노래는 1984년 12월에 KBS 2TV 가요대상 작곡상, 1985년 2월에 가톨릭 가요대상을 받았으니, 한국인들에게 그 흡인력과 인기가 대단하였다. ‘우리’라는 말은 연인 사이를 넘어 많은 인간관계에서도 자신이 속한 집단 구성원들이 한 사람처럼 되기를 바라는 희망을 담고 있다.

서양 사람들이 쓰는 ‘나의’에 해당하는 단어를 한국인은 ‘우리’라는 말로 쓴다. 자신이 사는 집을 ‘나의 집’이라고 하지 않고 ‘우리 집’이라 부른다. 자신이 속한 가족을 ‘나의 가족’이라고 하지 않고, ‘우리 가족’이라고 하고, ‘우리 엄마’ ‘우리 아빠’ 같은 말이 매우 널리 쓰인다. 자신이 사는 마을도 ‘나의 마을’이라고 하지 않고, ‘우리 마을’이라고 한다. 자신이 다니는 학교는 ‘나의 학교’가 아니라 ‘우리 학교’라고 부른다. 직장인들도 ‘나의 회사’라고도 하지 않고, ‘우리 회사’라고 말한다. 그리고 한국인은 자신이 속한 민족을 특정해서 말할 때 ‘한민족’이라고 하지만 ‘우리 민족’이라는 말을 널리 쓴다. 더욱이 한국인은 대한민국을 ‘우리나라’라고 일컫고, 하나의 복합어라서 표기법도 4글자를 붙여 쓴다.

이렇듯 한국인은 자신이 속한 거의 모든 집단에 대

해서 우리라는 단어로 집단을 규정하고 있다. 자신이 소속된 집단과 다른 여러 집단이 갈등할 경우, 자신의 소속 집단과 뜻을 같이하는 집단에 대해서는 ‘우리 편’이라고 한다. ‘우리’를 중요하게 생각하는 사유는 자신이 크고 작은 공동체에 속해 있다는 사실을 드러내는 것이기도 하다. 심리학에서 한국인은 관계적 자기 relational self가 발달돼 있어서 ‘나’와 ‘우리’가 밀접하게 연결되어 있으므로, 개인의 정체성을 제대로 파악하기 위해서 ‘나’와 ‘우리’의 관계를 함께 볼 것을 강조한다. 대개 어떤 나라에서든지 ‘우리’라는 용어는 기본적으로 소속감, 인정, 친밀감, 상대가 나를 받아들임, 동질성, 공동체 같은 의미를 지닌다. 다만 한국인은 자신이 포함된 집단을 지칭할 때 ‘우리’라는 말을 당연하게 쓴다는 데 큰 차이점이 있다. 따라서 한국인에게 ‘우리’라는 단어는 한국인이 기본적으로 공동체의식이 강하다는 사실을 말한다.

특징 및 의의 한국인에게 ‘우리’라는 말은 자신이 속한 집단을 뜻과 마음이 잘 통하는 공동체라는 전제에서 쓰인다. 즉, 한국인의 우리는 기본적으로 공동체문화의 소산이다. ‘나’를 생각할 때도 공동체 구성원인 수많은 ‘너’를 의식하고 있다. 그런데도 ‘우리’라는 말에는 인정, 소속감, 부드러운 공감이 담겨 있다.

키워드 공동체, 인정, 소속감

참고자료 사회적 범주과정의 심리적 세분화(박정열·최상진·허태균, 한국심리학회지21-1, 한국심리학회, 2002), 한국인 인간관계의 기본유형(유명기, 사회과학논평14, 한국사회과학연구협의회, 1996), 한국인의 나의식 우리의식 척도 개발 및 타당화(조윤경, 고려대학교 박사학위논문, 2002), 우리라는 용어에 나타난 한국인의 의식 구조(한국교육신문, 2007.3.26.).

필자 배영동(裴永東)



원더걸스

정의 2007년에 결성된 한국의 여성 4인조 그룹.

내용 원더걸스는 유빈, 예은, 선미, 헤림 네 명으로 이루어진 여성 그룹으로, 연예기획사 JYP엔터테인먼트(이하 ‘JYP’) 소속으로 데뷔하였다. JYP에서 최초로 기획한 여



원더걸스 싱글 3집 앨범 *Nobody: The Wonder Years - Trilogy* | 2008 |
제이와이피엔터테인먼트

성 그룹인 원더걸스는 2007년 데뷔 당시에는 선미, 선예, 소희, 예은, 현아로 구성된 5인조였다. 그러나 데뷔 직후 현아가 건강상의 문제로 그룹을 떠났고, 유빈이 들어와 활동하였다. 2010년에는 선미가 활동을 중단하고 대신 혜림이 영입되었으며, 2015년에는 선예와 소희가 각각 결혼과 소속사 계약 기간 만료로 팀을 떠나면서 활동을 중단했던 선미가 팀에 복귀하여 4인조로 정비되었다.

원더걸스는 2007년 9월 발매한 정규 1집 앨범 〈The Wonder Years〉의 타이틀곡 “Tell Me”를 통해 한국 대중 음악산업에 큰 변화를 불러일으켰다. H.O.T., 젝스키스, 핑클 등을 대표로 1990년대 후반에서 2000년대 초반을 풍미했던 ‘1세대 아이돌’ 시대가 저물며 아이돌 그룹은 음악계에서 큰 인기를 얻지 못하였다. 그러다 원더걸스가 “Tell Me”를 통해 ‘국민 여동생’으로 불리며 음악 팬뿐만 아니라 폭넓은 대중의 사랑을 받으며 큰 반향을 불러일으켰다. 이를 통해 원더걸스는 빅뱅·소녀시대·카라 등 다른 선후배 아이돌 그룹이 인기를 얻게 되는 바탕을 마련했으며, ‘2세대 K-팝’ 시대를 연 그룹으로 여겨진다.

또한 원더걸스는 이후의 K-팝 그룹에 중요한 전형성을 제시한 그룹이기도 하다. “Tell Me”는 음악뿐만 아니라 안무도 많은 사랑을 받았으며, 특히 남녀노소와 직업을 막론한 다양한 사람들이 “Tell Me” 안무의 핵심 동작을 따라 추는 영상을 인터넷으로 공유하였다. 당시 UCC(순수 제작물)라 불린 이 영상들은 수용자들이 별다른 대가나 보상을 바라지 않고 순전히 자신의 즐거움과 만족을 위해 만들어졌으며, 이는 인터넷을 통해 빠르

게 많은 이들에게 퍼졌다. 이렇게 팬들이 안무를 따라하는 영상이나 노래를 듣고 반응을 보여주는 사용자 참여 영상을 통해 곡의 인기가 퍼지는 방식은 향후 K-팝의 유통과 소비에 큰 영향을 끼쳤다.

더불어 “Tell Me”는 따라 부르기 쉬운 멜로디와 가사의 후렴구를 집요하게 반복하여 듣는 이에게 강한 인상을 남기는 K-팝 특유의 작법인 ‘후크송(hook song)’의 시초로 여겨진다. “Tell Me”의 대성공 이후 후크송은 소녀시대의 “Gee(2009)”, 샤이니의 “링딩동(2009)” 등 다양한 곡으로 이어지며 K-팝의 음악적 특징을 정의하는 형식으로 자리 잡고 있다.

“Tell Me” 이후 원더걸스는 “So Hot(2008)” “Nobody(2008)” 등을 잇달아 히트시키며 2세대 K-팝 최고의 여성 그룹 지위를 공고히 하였다. 또한, 2008년 이후 미국 시장 진입을 위해 현지 활동에 주력하며 “Nobody”를 한국 가수 최초로 빌보드 싱글 차트 HOT 100에 올려놓는 역사를 썼다. 이러한 성과에도 불구하고 결과적으로 원더걸스의 미국 시장 진입 시도는 실패에 가까웠으나, 이후 소녀시대를 시작으로 싸이, 방탄소년단BTS, 블랙핑크 등이 미국에서 큰 사랑을 받는 데 밑거름이 되었다.

특징 및 의의 원더걸스는 K-팝의 미디어 활용 방식에 큰 영향을 끼친 선구자적인 존재다. “Tell Me”의 UCC 열풍은 인터넷 기반 미디어에 익숙하지 않았던 사람들도 쉽게 콘텐츠를 만들고 공유하는 기회를 제공하였다. 이후 스마트폰과 유튜브, SNS(사회관계망서비스)가 대중화되자 수용자들은 더 다양한 개인 제작 콘텐츠를 만들고 소비할 수 있게 되었다. 이러한 방식의 K-팝 유통과 소비는 해외에도 큰 영향을 끼쳤다. 팬들이 K-팝 안무를 따라 하거나 패러디한 영상(키버 댄스Cover Dance), 노래를 듣고 반응을 보여주는 영상(리액션 비디오Reaction Video)을 통해 곡의 인지도가 올라가고 인기를 얻는 방식이 K-팝이 세계적으로 입소문을 타게 만드는 데 중요해진 것이다. 싸이 “강남스타일(2012)”의 국제적 성공이 대표적이며, 이후 이는 K-팝 기획사와 가수의 주요 마케팅 전략이 되었다.

키워드 아이돌, JYP엔터테인먼트, UCC, 유튜브, K-팝

참고자료 케이팝의 시대(이규탁, 한울아카데미, 2016), Z를 위한 시(이규탁, 21세기북스, 2023), 원더걸스 국민여동생 애칭에 행복해 기절할 정도(동아일보, 2007.10.21.), 팬들의 귀 낚아챈 후크송 전성시대(시사저널, 2009.7.28.), Looking Back On Wonder Girls Nobody A Decade Later(Billboard, 2018.9.23.).

필자 이규탁(李奎卓)



웹툰

정의 웹(Web)과 카툰(Cartoon)의 합성어로, 정보통신망을 통하여 유통되는 만화.

개관 기존에 연재되던 출판만화와 유통부터 제작까지 완전히 다른 형태를 띠고 있다. 첫 번째 차이점은 출판이 아닌 웹에서 연재된다는 점이며, 두 번째는 웹 연재에 최적화될 수 있도록 세로로 된 형태이고, 스크롤(scroll)을 내리면서 읽는 형식의 만화라는 것이다. 최근에는 스마트폰의 보급으로 스와이프(swipe)를 통해 옆으로 넘기는 형태의 만화도 생겨났다. 세 번째로, 흑백이었던 출판만화와는 다르게 밑색부터 보정까지 풀컬러(full color)로 연재하는 것이다.

내용 1990년대 이전까지 왕성했던 출판만화와 만화잡지 시장은 1990년대 후반부터 만연해진 불법 복제본과 더불어 1997년에 발발한 IMF 구제금융 요청 사태가 맞물리면서 서서히 쇠퇴하였다. 이로 인해 만화 작가의 등단이 점점 어려워져 가던 가운데, 1998년 〈스노우캣〉이라는 생활툰(일상툰)이 개인 홈페이지에 연재되면서 새로운 시장의 가능성이 보이기 시작하였다. 특히 〈스노우캣〉은 기존 출판만화와 다르게 만화의 칸을 없애는 시도를 했고, 이와 같은 형식은 2000년대 초까지 등장하는 웹툰에 영향을 미쳤다.

1990년대 후반부터 2000년대 초반까지 인터넷 전산망이 빠르게 구축되면서 기존에 기업과 같은 곳에서만 한정적으로 사용되던 컴퓨터가 가정집에도 보급되기 시작하였고, 등단할 기회나 기존에 연재하던 출판사를 잃은 만화가들은 출판만화 시장의 대안으로 개인 블로그, 미니홈피, 인터넷 카페 등 웹사이트를 이용하여 개인적인 일상과 감상 등을 담은 일상툰이나 에세이툰

과 같이 옴니버스(하나의 주제를 중심으로 독립된 단편의 이야기를 늘어놓아 한 편의 작품으로 만들어내는 것) 형식의 4컷 만화 위주로 연재를 시작하였다. 이 당시의 대표작으로는 〈마린 블루스(2001)〉 〈파페포포 메모리즈(2002)〉가 있다. 정철연 작가가 본인의 포트폴리오로 사용하기 위해 제작한 〈마린 블루스〉의 경우, 귀여운 캐릭터와 함께 공감대를 불러일으킬 수 있는 일상에서 벌어지는 소소한 이야기를 활용하였다. 심승현 작가의 〈파페포포 메모리즈〉는 작가의 출판만화를 홍보하기 위해 일부 장면을 웹에 업로드했는데, 청춘 남녀의 사랑 이야기와 일상 이야기에 감성적인 코드를 적절히 섞어 독자에게 전달해 폭발적인 흥행을 이끌었다. 이때까지만 해도 우리가 알고 있는 스크롤 형식의 만화보다는 출판만화와 같은 페이지 형식을 갖추고 있었다.

이후 2002년 3월 야후! 코리아에서 ‘카툰세상’이라는 만화 서비스를 시작하고, 뒤이어 2002년 8월 다음이 ‘만화 속 세상’이라는 서비스를 론칭하였다. 그리고 2002년 강풀 작가가 자신의 웹사이트인 ‘강풀닷컴’에서 연재하던 〈순정만화〉라는 작품을 2003년부터 ‘만화 속 세상’에서 연재하기 시작하였다. 해당 만화는 인터넷의 세로 스크롤을 최대치로 활용하고, 이전의 일상툰이나 에세이툰과 같은 옴니버스 형식과 다르게 각 에피소드가 이어져 하나의 서사를 이루는 방식을 채택하면서 해당 만화를 기점으로 현재 웹툰이라 불리는 통용된 형태가 갖춰졌다.

2005년 12월 네이버에서도 웹툰 서비스를 정식으로 시작하였다. 네이버는 기존의 인기 작가를 모집할 뿐만 아니라, ‘도전만화’라는 서비스를 통해 신인 작가를 발굴하고, 병맛만화(어이없고 형편이 없다는 것을 뜻하는 인터넷 신조어 ‘병맛’과 만화를 합친 장르로, 일반적인 만화 형식이나 기법을 따르지 않고 비정상적인 스토리텔링 및 구성이 특징인 만화)와 같은 독특한 장르를 론칭하여 인기 웹툰 플랫폼이 된다. 당시의 대표 작품으로는 위니 작가와 심윤수 작가의 〈골방환상곡(2005)〉, 김규삼 작가의 〈입시명문사립 정글고(2006)〉, 조석 작가의 〈마음의 소리(2006)〉가 있다. 2009년 1월 기준, 네이버웹툰이 월평균 방문자 수 800만 명을 달성하며 웹툰이라는 장르의 입지를 확고하게 굳혔다.

2010년대부터는 컴퓨터 시대에서 스마트폰 시대로

넘어가게 되면서 웹툰은 더욱 전성기를 맞이한다. 웹툰의 세로 스크롤 형식이 기다란 형태의 스마트폰 디바이스 환경에 적합했던 덕분에 사람들은 컴퓨터를 사용하던 때보다 더욱 편리하게 웹툰을 향유할 수 있었다. 스마트폰을 이용하여 출근이나 등교와 같이 이동하거나 쉬는 시간 등 짧은 시간 안에 웹툰을 즐길 수 있어 하나의 ‘스낵 컬처snack culture(시간이나 장소에 구애받지 않고 짧은 시간 동안 즐길 수 있는 문화 콘텐츠)’로 자리 잡았다.

이 시기까지 웹툰은 무료 서비스라는 인식이 강했는데, 2011년에 ‘다음웹툰’(현 카카오펀툰)에서 ‘부분 유료화’를 도입하였다. 이후 2013년 ‘레진코믹스’라는 플랫폼이 등장하여 초반 회차 이후는 유료로 공개되는 유료 결제 시스템을 정착시켰다. 또한 다른 플랫폼에서 시도하지 않은 19금 성인 장르를 선보였고, 이는 선풍적인 인기를 끌었다. 대표작으로는 김승능 작가의 <유쾌한 왕따(2014)>가 있다. 이러한 레진코믹스의 행보는 웹툰 업계에 큰 영향을 미쳐 현재 많은 웹툰 플랫폼에서 웹툰 유료 서비스를 선보이고 있으며, 다른 대형 플랫폼에서도 ‘기다리면 무료(기다무)’ ‘미리보기 유료화’ 등의 유료 결제 시스템과 성인 웹툰 연재가 이루어지고 있다.

더불어 웹툰은 국내 시장뿐 아니라, 해외 서비스까지 확대하며 전 세계적으로 독자가 발생했다. 2023년 기준 주식회사 카카오펀툰의 ‘픽코마’ 연간 거래액이 1000억 엔(당시 약 9000억 원)을 달성하였고, 2024년 6월 기준 네이버웹툰이 나스닥NASDAQ에 상장하면서 세계시장에서 인정을 받았다.

특징 및 의의 웹툰이 흥행하면서 네이버웹툰, 카카오펀툰 등 일반 대중을 상대로 하는 플랫폼뿐만 아니라 소수를 타깃으로 한 다양한 웹툰 플랫폼이 오픈되었다. 여성 독자층을 겨냥하여 순정, 로맨스, 성인, 비엘BL 장르에 특화된 ‘봄툰’, 전자책 서비스로 시작하여 웹소설 혹은 도서 원작을 기반으로 노블코믹스에 특화된 ‘리디북스’, 성인물 위주로 연재하여 남성 독자층을 타깃으로 한 ‘답툰’과 ‘투믹스’, 16회차 내외 분량으로 된 중단편 웹툰 위주의 작품을 론칭하는 ‘재담쇼츠’ 등이 있다.

이뿐만 아니라, 스마트폰의 발전으로 활발해진 SNS(사회관계망서비스)에서도 웹툰이 연재되면서 SNS 또한 웹툰 플랫폼으로 부상하고 있다. 특히 ‘인스

타그램Instagram’에서 인스타툰(인스타그램과 웹툰의 합성어)이 생겨나면서, 스와이프 형태에 최적화된 웹툰이 등장하였고, 독자들이 쉽게 공감할 수 있는 일상툰과 더불어 쌍방향 소통이 빠르게 가능해졌다. 인스타툰은 2023년 기준 한국콘텐츠진흥원의 보고서에 따르면 네이버웹툰(1위, 4위)과 카카오펀툰(2위, 3위)의 뒤를 이어 5위를 달성하며 웹툰 플랫폼으로서의 입지를 다졌다.

웹툰이 세대를 거쳐 가면서 시장의 형태나 시청 기기의 전환 등 여러 가지가 바뀌어 왔듯이, 신기술을 접목하는 웹툰도 등장하였다. 대표적으로는 2011년 네이버웹툰에서 선보인 <2011 미스터리 단편>에서 호랑 작가가 담당한 에피소드 <옥수역 귀신>과 <봉천동 귀신>은 ‘자바스크립트JavaScript’와 ‘플래시Adobe Flash’를 활용하여 ‘무빙툰moving toon(모션 코믹스motion comics)’을 처음 선보이며 국내뿐 아니라 ‘scary Korean comic’라는 이름으로 해외까지 진출하며 큰 파장을 일으켰다. 2017년에는 하일권 작가가 네이버웹툰과 함께 얼굴인식 인공지능 기술을 활용하여 <마주쳤다>라는 웹툰을 선보여 독자가 자신의 얼굴을 스마트폰으로 촬영하면, 웹툰 속 주인공의 얼굴이 독자의 얼굴로 전환되어 마치 독자가 웹툰의 주인공이 되어 이야기를 이끌어 나가는 듯 한 인터랙션툰interaction toon을 개발하였다. 같은 해에, 가상현실에서 웹툰의 주인공이 되어 생생하게 경험할 수 있는 체험형 웹툰 ‘VR(가상현실) 웹툰’이 등장하였다. 대표적인 작품으로는 텍스터스튜디오와 네이버웹툰이 공동 제작한 <살려주세요(2018)> <조의 영역(2020)> 등이 있다. 현재는 웹툰 작가의 보조 도구로 활용될 수 있도록 인공지능을 활용한 웹툰 제작 시도가 이뤄지고 있다.

웹툰에서는 새로운 기술뿐만 아니라 웹툰 IP(지식재산권)도 중요하다. 인기 웹툰의 IP는 뮤지컬·드라마·영화·애니메이션 등으로 전환될 가능성이 크며, 이를 IP확대라고 한다. 인기가 높은 웹툰 IP로 콘텐츠를 제작할 경우, 이미 흥행이 보장되어있는 지표가 있고, 원작 팬들을 끌어들이 수 있어 일정 수준의 위험 부담을 줄일 수 있는 효과가 있다는 큰 장점이 있다. 예시로 김칸비 및 황영찬 작가의 <스위트홈(2017)>은 2020년 넷플릭스 오리지널 드라마로 제작되어 2021년 기준 전 세계 약 2,200만 명이 시청하였으며, 매미 및 희세 작가의 <마스크걸(2015)>은

2023년 넷플릭스 시리즈로 제작되어 공개 2주 만에 비영 어권 TV 부문 1위에 올랐다. 강풀 작가의 〈무빙(2015)〉은 2023년 디즈니플러스에서 오리지널 드라마로 제작되어 해당 OTT(온라인동영상서비스)의 월간 활성 이용자가 46%로 급증하고, 동남아시아 등에서 1위 기록 및 미국 내에서는 한국 콘텐츠 1위를 기록하였다.

또한, 웹툰 IP를 이용한 팝업스토어나 협업을 통해 추가적인 수익 창출이 가능하다. 이동진 작가의 〈유미의 세포들(2015)〉은 완결된 이후에도 누적 조회수가 35억 회에 달하여 드라마와 애니메이션으로 전환된 바가 있으며, 이모티콘·키링·식음료·문구 등 다양한 상품과도 협업을 진행하였고, 팝업스토어도 개최하며 영향력을 키우고 있다. 이처럼 작품이 종료된 지 오래더라도 팬들과 지속적인 소통을 통해 IP확대, 팝업스토어, 협업 등 생태계를 유지하거나 확장할 수 있다.

웹툰은 무한한 가능성을 가지고 있다. 웹툰 IP와 작가 발굴을 위한 공모전도 플랫폼이나 에이전시, 스튜디오 등 다양한 곳에서 진행되고 있다. 대표적으로는 네이버웹툰의 ‘지상최대공모전’이 있으며, 해당 공모전은 작품의 창의성과 대중성, 완성도와 독자들의 반응을 종합하여 수상작을 선별해 상금과 함께 네이버웹툰에서 정식 연재를 진행하거나, 매니지먼트의 기회를 제공한다.

키워드 웹툰, 만화, 세로 스크롤, 스낵컬처, 스마트폰

참고자료 227개국어 웹툰 한류 이끄는 레진코믹스(IT조선, 2019.10.15.), 나스닥 진출 성공한 네이버웹툰 비결은(데일리바이트, 2024.7.10.), 네이버웹툰 20년 역사로 맺은 나스닥 상장 결실(글로벌이코노믹, 2024.6.27.), 네이버웹툰 유미의 세포들 팝업스토어 9년 만에 오픈(연합뉴스, 2024.5.10.), 넷플릭스 전세계 구독자 2억명 돌파 웹툰이코노믹, 2021.1.20.), 드라마 마스컴 전 세계 8개국 1위 흥행 시동(MBC뉴스, 2023.8.23.), 막장 드라마 이어 병맛 만화가 뜬다(미디어오늘, 2010.4.11.), 셀카 찍으면 내가 웹툰 주인공 네이버 AI응용 웹툰 공개(연합뉴스, 2017.12.17.), 스낵컬처(디지털투데이, 2022.2.21.), 웹툰 만화 시장을 장악하다(카이스트신문, 2014.11.4.), 웹툰 만화진흥법에 정의 신설 개정안 국회 본회의 통과(뉴스1, 2023.2.27.), 웹툰 문화콘텐츠 블루오션 되다(주간경향, 2010.11.9.), 웹툰20년의 역사 1998년부터 2018년까지(딜사이트경제TV, 2018.7.12.), 유미의 사랑은 끝나지 않아 팝업스토어 열린다(이코노믹리뷰, 2024.5.10.), 인기폭발 무빙 참 많이를 봤더니 지난달 디즈니+에 생김 일(서울경제, 2023.10.9.), 일본도 제쳤다 월 2000만 명 우르르 몰린다는 애플고 보니(헤럴드경제, 2024.6.29.), 자랑스러운 한국의 콘텐츠 웹툰에게는 꽃길만 기다리고 있을까(에스콰이어 코리아, 2021.3.4.), 장르 다변화·수익 모두 잡은 성인용 웹툰 인기(글로벌이코노믹, 2024.5.26.), 전문 웹툰플랫폼 제친 인스타그램 소통 내세운 인스타그램의 힘(연합뉴스, 2023.12.13.), 호랑작가 봉천동 귀신 해외 네티즌도 놀랐다(머니투데이, 2011.8.29.), VR웹툰 살려주세요 스템 출시 플랫폼 한계 넘을까(머니S, 2018.9.4.), 웹툰이 맞이한 글로벌 플랫폼 시대의 미래(지식공장장, 만화규장각, 2023.9.25.).

필자 한창완(韓昌完), 문영인(文榮寅)



웹툰 아카데미

정의 웹툰 작가를 양성하기 위해 설립된 전문 교육기관.

개관 웹툰 아카데미란, 최근 한국 웹툰의 위상이 높아지면서 더 많은 전문인력을 양성하는 데에 집중하기 위하여, 일정 기간 동안 프로젝트 형식으로 진행되거나, 한국콘텐츠진흥원과 같은 정부 기관이나 웹툰 에이전시, 웹툰 스튜디오 등 웹툰 관련 회사에서 정기적으로 교육생을 모집하는 아카데미를 설립하여 수료생을 배출해 실제로 웹툰 작가로 데뷔할 수 있도록 도움을 주는 전문 교육기관을 일컫는다.

현역 작가나 원로 만화 작가 등 다양한 프로 작가들과 웹툰, 만화 등과 관련된 학과의 교수들을 초빙하여 웹툰 작가를 꿈꾸는 지망생들을 대상으로 웹툰을 제작할 때 필요한 드로잉, 스토리텔링, 연출, 채색, 프로그램 사용 등 기본 지식과 더불어 분업화된 웹툰의 과정이나 PD 양성 등 분야를 세분화해 교육함으로써 보다 실무적인 제작에 더욱 초점을 맞춘다.

내용 웹툰 아카데미는 지원을 받아 진행되는 프로젝트와 전문 교육기관 두 가지 형태로 나눌 수 있다. 제주특별자치도와 제주영상·문화산업진흥원에서 2023년에 주최한 ‘제주웹툰캠퍼스 웹툰아카데미’는 클립 스튜디오 Clip Studio(다기능 일러스트 소프트웨어), 웹툰 입문 등을 교육하는 위밍업 과정, 스케치업 SketchUp(3D 모델링 프로그램으로, 웹툰 배경을 활용할 때 사용), 블렌더 Blender(무료 3D 그래픽 제작 소프트웨어로 웹툰 배경, 소품 등을 활용할 때 사용)를 교육하는 스کیل업 과정, 기획·시놉시스·스토리텔링·연출 등을 교육하는 빌드업 과정, 웹툰 PD 양성 과정 등 비즈니스 과정으로 세분화하여 창작 인력을 육성하였다. 2024년 7월 8일부터 8월 7일까지 고양산업진흥원에서 주최하고 한국웹툰산업협회가 주관한 ‘웹툰 PD 아카데미’는 웹툰 작가가 아닌 웹툰 PD를 중심으로 교육하기 위해 협회의 회원사 업계 대표 및 교수를 강사로 초빙하고, 20명의 교육생을 대상으로 웹툰 PD가 갖춰야 할 웹툰 기획부터 제작 관리 역량 등에 대한 실무를 가르친다. 유성구장예인종합복지

관은 2019년부터 한국만화영상진흥원으로부터 지원받아 ‘청년장애인 웹툰아카데미’를 개최하였으며, 2022년부터 충청남도남부장애인종합복지관은 문화체육관광부와 한국만화영상진흥원의 지원을 받아 ‘충남 청년 장애인 웹툰아카데미(코믹 점프)’를 운영하여 웹툰 창작 기초과정, 심화과정, 웹툰 작가 초청특강, 웹툰 현장기관 체험, 작품 전시회로 구성하는 등 장애인을 대상으로 웹툰 아카데미 또한 진행되고 있다. 이처럼 국가기관에서 사업을 진행하여 공모·당선된 기관을 지원하는 프로젝트 형태의 웹툰 아카데미가 있으며, 이와 같은 프로젝트는 정해진 사업 기간 동안 진행된다.

웹툰 제작 스튜디오 와이랩YLAB에서 설립한 ‘와이랩 아카데미YLAB ACADEMY’는 2015년 12월 개원하였고, 웹툰 인재를 양성하기 위해 현역 작가들을 통해 웹툰 제작 프로그램, 드로잉, 채색, 원고 제작, 연출, 스토리, 웹툰 PD와 같이 취미 수강생부터 전문가까지 양성할 수 있도록 체계적인 강의를 개설하였다. 또한 ‘공모전 기획반’ ‘웹툰 취업반’을 개설해 전문인력양성에 집중하였다. ‘서울웹툰아카데미(SWA)’는 2020년 설립되었으며, 매주 6시간씩 PBL(프로젝트 기반 학습)을 통해 기획 및 이론, 스토리텔링, 연출, 드로잉, 디지털 테크닉과 같은 수업으로 구성되어 웹툰 작가, 스토리 작가, 콘티 작가, 채색 작가, 웹툰 PD 등 웹툰과 관련된 다양한 세분화된 전문인력을 양성한다. 2020년부터는 일본을 시작으로 미국, 동남아시아, 유럽에 SWA 협력 네트워크를 구축하고 있으며, 2024년 8월에는 일본 기업을 대상으로 ‘웹툰 단기 연수 프로그램’을 실시하였다. 카카오엔터테인먼트에서 설립한 카카오창작재단에서는 2022년 9월에 ‘온라인 창작 아카데미’를 오픈하고 예비 창작자들을 위한 웹툰·웹소설 창작법부터 법률적 상식이나 마음·건강관리법 등 기성 창작자들도 창작 활동과정 전반에서 실질적인 도움을 받을 수 있도록 교육 프로그램을 기획하였다. 해당 프로그램은 카카오창작재단 홈페이지를 통해 누구나 제한 없이 무료로 수강 가능하다. 또한 온라인 아카데미와 연계하여 오프라인 세미나(그로우업 톡앤톡)도 함께 진행하고 있다. 서울시에서 2023년에 개관하고 서울경제진흥원(SBA)에서 운영하는 ‘상상비즈아카데미’는 웹툰작가, PD 등을 양성하기 위해 웹툰 작가 양성, 웹툰 PD 양성, 스토리 작가, 글

로벌 진출 과정 등의 과정이 있으며, 일대일 코칭, 기업 매칭 등 프로 작가의 피드백과 취업 지원 프로그램을 진행한다. 한국만화영상진흥원의 ‘한국만화웹툰아카데미’는 2024년 첫 운영을 시작하였으며, 15명 내외의 소수정예 교육생들을 모집하여 8개월간 10여 명의 프로 웹툰 작가로 구성된 교수진을 통해 교육생들마다 일대일 개별 맞춤형 집중 교육을 제공해 웹툰 작가로 데뷔할 수 있는 생태계를 조성하려 시도하고 있다. 이처럼 웹툰 인력 양성을 위한 환경이 마련되어 있고, 일반적인 학교 같이 1년 단위로 교육생을 모집하거나 평생교육원 자격을 받은 기관 등 전문 교육기관이 포함된다.

특징 및 의의 제주특별자치도와 제주영상·문화산업진흥원의 ‘제주웹툰캠퍼스 웹툰아카데미’의 수료생 한경찬 작가는 2024년 5월 네이버웹툰에서 〈폭력의 왕〉이라는 작품으로 연재를 시작하였으며, 오승현 작가는 케이툰에서 2024년 5월 〈마기꾼〉이라는 작품으로 연재를 시작하였다.

‘서울웹툰아카데미’는 치훈 작가의 〈포식동물(2021)〉, 계살 작가의 〈6월의 라벤더(2022)〉, 임동규 작가의 〈데스코드(2022)〉 등 다양한 웹툰 작가를 배출하였으며, 그림 작가로 길성근 작가가 〈헥토파스칼(2022)〉로, 곰시 작가가 〈귀비나리(2023)〉로 데뷔하였다. 또한, 대원씨아이, 투유드림, 슈퍼코믹스스튜디오, 만화가족 등 웹툰 회사와 취업 연계를 진행하였다.

와이랩 스튜디오의 ‘와이랩 아카데미’는 2022년 기준 총 55명의 웹툰 작가를 배출하였다고 밝혔다. 그중 대표작으로는 알파A 작가의 〈해귀(2021)〉, 김기현 작가의 〈나타나주세요!(2021)〉, 고잉 작가의 〈사랑의 헌옷수거함(2021)〉, 주다현 작가의 〈가상&RPG(2021)〉, 수리부 작가의 〈봐선 안되는 것(2021)〉이 있다.

이처럼 웹툰 아카데미를 통해 실제로 웹툰 작가 배출이나 웹툰 에이전시, 스튜디오 등에 취업 연계가 활발하게 이루어지고 있다.

키워드 아카데미, 전문인력 양성, 웹툰 작가

참고자료 고양산업진흥원 웹툰피디 아카데미 수강생 모집(고양신문, 2024.5.28.), 만화에 대한 꿈 웹툰아카데미로 키워주세요(소셜포커스, 2019.11.25.), 매주 월요일과 금요일은 제주 웹툰작가의 웹툰 보는 날(뉴스N제주, 2024.5.29.), 서울웹툰아카데미 2024 신입생모집 현역 웹툰 작가 피드백 기반의 대안 웹툰 교육(문화뉴스, 2024.1.4.), 제주웹툰캠퍼스 웹툰 전문 작가 양성을 위한 2023년도 웹툰아카데미 운영 시작(뉴스N제주, 2023.3.6.), 청년장애인

웹툰아카데미 작품 발표와 수료식(중도일보, 2022.11.14.), 충남남부장북 청년 장애인 웹툰 아카데미 참여자 모집(금강뉴스, 2024.4.26.), 한국만화영상진흥원 한국만화웹툰아카데미 정규과정 1기 입학식 개최(한국강사신문, 2024.5.18.), 와이랩 아카데미 웹툰학원(ylabac.kr), CLIP STUDIO PAINT(clipstudio.net), SWA서울웹툰아카데미(sawa.co.kr).

필자 문영인(文榮寅)



웹툰 컴퍼니

정의 국내외 웹툰을 제작, 기획하거나 유통 혹은 배급을 하는 스튜디오, 에이전시, 프로덕션 회사.

내용 출판만화 시절에는 화실이 존재하였다. 화실은 만화 작가 개인이나 팀원들이 작품을 제작하기 위해 작가를 중심으로, 추후 개인 작가가 되기를 꿈꾸며 작가를 도와주고 작가에게 직접적으로 배움을 받는 문하생과 어시스턴트^{assistant}(콘티·선화·채색·후보정 등 여러 역할을 하는 메인 작가를 돕는 보조작가)가 모인 공간을 말한다. 이러한 형태가 발전하여 보다 체계적인 틀을 갖춘 프로세스와 분업화된 시스템을 통해 작품을 제작하는 기업형 스튜디오로 변화하였다. 이러한 스튜디오 형태가 된 이유는 첫째, 웹툰의 수요가 증가하여 해당 수요에 맞춰 빠른 공급을 하기 위해 웹툰 제작 참여 인원이 증가하게 되었기 때문이다. 둘째, 단편보다 장편 연재의 선호가 발생하면서 이와 같은 장편 연재가 작품의 팬덤을 형성시켰고, 이러한 현상은 추후 웹툰이 IP(지식재산권)를 활용하여 2차 생산물로 발전할 수 있기 때문이다. 이러한 이유로 효율적인 작업이 필요하였고, 이를 뒷받침하기 위하여 분업화가 필요하게 되었다. 특히 현재의 웹툰 연재 시스템은 보통 일주일에 한 번, 풀컬러 50~80컷 이상으로 연재되는 경우가 많아 작가 개인에게 체력 소모가 높아 자연스럽게 분업화가 발생하였다. 또한, 하나의 세계관을 지속적으로 활용하고, 'IP'의 개념이 중요해지면서 스튜디오의 역할이 더욱 중요해졌다. 세계관을 입체적으로 확장하여 작품이 서로 연결되기도 하고 시간, 배경(공간), 플랫폼, 캐릭터 및 캐스팅 확장 등을 통해 슈퍼 IP를 만들어 두터운 팬덤을 형성해 수익성을 높이기도 한다. 슈퍼 IP를 형성하려면 다수의 작품을 동시에 기획하고 제작할 수 있는 구

모 및 환경을 만들어야 하고, 이를 위해 각 팀이 존재하면서도 하나의 큰 슈퍼 IP팀이 구성되어야 한다. 이처럼 현재는 웹툰 IP의 중요성이 높아지면서 웹툰 플랫폼이나 에이전시 및 프로덕션에 자체적인 스튜디오를 설립하기도 한다.

만화 산업에서 대행과 중계를 주목적으로 하는 에이전시^{agency}라는 개념이 도입된 시기는 1990년대로 길지 않으며, 실질적인 만화 전문 에이전시의 등장은 2009년으로 볼 수 있다. 이전까지는 만화 출판사의 편집부가 에이전시 역할을 수행해 작가와 제작자를 연결해주고, 계약금 일부를 수수료로 가져가는 방식으로 진행되었다. 이러한 과정에서 미비한 저작권 관리나 높은 수수료, 불공정 계약 발생 등의 어려움을 겪었다. 2009년 작가를 발굴 및 양성하거나, 홍보, 관리를 진행하는 만화 매니지먼트 회사를 표방해 처음으로 케이코믹스라는 에이전시가 설립되었고, 뒤이어 누룩미디어·투유엔터테인먼트·드림컴어스·와이랩·재담미디어·투니드엔터테인먼트 등이 등장하였다. 특히 2010년대 초반 레진코믹스·네이버웹툰·다음웹툰·카카오페이지에 의하여 유료화 서비스가 웹툰에 도입되면서 비즈니스 모델이 정착했고, 이에 에이전시가 본격적으로 확대되었다. 초반에는 웹툰 IP의 저작권 관리에 집중되는 경향이 강하여 연재 시 플랫폼과의 계약을 대리하거나 IP확대를 진행할 때 계약을 대리해주는 등, 중간 다리의 역할을 하였다.

이처럼 대행이나 중계 역할과 같이 중간 역할을 도맡았던 에이전시는 시대가 지나면서 발전된 형태인 프로덕션으로 진화한다. 이때까지는 신인 작가를 발굴하기보다는 기성 작가들을 대상으로 하였으나, 그 영역을 확장하여 내부에 스튜디오 시스템을 구축하거나 자회사를 설립하여 신인 작가를 직접 발굴하여 투자하고, 웹툰 제작에 필요한 인력들을 고용하는 등 작품을 직접 기획 및 제작하기 시작하며 작품 공급 및 운영을 대행하는 콘텐츠제공사업자^{MCP}로서 발전하였다. 이렇게 자체적으로 제작한 웹툰을 플랫폼에 연결해주거나 직접 플랫폼을 만들어 작품을 연재하기도 하는 등 프로덕션은 에이전시 시스템을 운영하는 동시에 제작 기능을 수행하며 직접 웹툰 IP를 확보하기도 하는 회사를 의미한다. 현재의 프로덕션은 더 나아가 제작 혹은 확보한 웹툰 IP

를 가지고 자체적으로 애니메이션이나 드라마, 영화 등의 영상화와 같은 IP확대까지 진행하기도 한다.

특징 및 의의 웹툰 컴퍼니는 스튜디오와 에이전시, 프로덕션 세 가지로 분류할 수 있으며, 이는 회사의 주된 목적에 따라 나뉜다. 스튜디오의 예시로는 기존에 박태준 작가가 연재하던 작품을 보조하는 화실 형태의 스튜디오가 발전한 박태준 만화회사와 에이전시로 시작한 와이랩 스튜디오가 있다. 박태준 만화회사에서는 ‘박태준 유니버스’를 통해 〈외모지상주의(2014)〉 〈인생준망(2019)〉 〈싸움독학(2019)〉 등 각기 다른 웹툰에서 등장하는 캐릭터가 서로의 작품에 등장하거나 언급되는 등 연결성을 보여주고 있다. 와이랩 스튜디오에서는 거대한 유니버스를 구축하여, 웹툰 업계에서 처음으로 세계관 개념을 도입하였다. 히어로 세계관 ‘슈퍼스트링’, 여성향 웹툰 유니버스 ‘레드스트링’, 로맨스판타지 세계관 ‘골드스트링’, 학원&청춘물 ‘블루스트링’ 등 여러 세계관을 구축하여 각 세계관에 해당하는 작품들을 연계하기도 하였다.

에이전시와 프로덕션의 예시로는 재담미디어로, 2013년에 설립되었으며 매니지먼트를 전문으로 작가를 발굴하여 플랫폼으로 유통시키는 일을 하였다. 현재는 직접 콘텐츠를 기획하고, 웹툰을 제작하여 유통하고, 나아가 IP를 활용하여 IP확대 등 판권 사업을 전개하는 형태로 발전하였다. 2024년 기준으로는 짧은 콘텐츠를 소비하는 것이 익숙한 독자층을 겨냥하여 중단편 웹툰을 전문으로 서비스하는 자회사 재담쇼츠를 설립하여 직접적인 유통 또한 진행하고 있다.

웹툰에 대한 관심도가 높아진 만큼 해외에도 스튜디오, 에이전시, 프로덕션이 존재한다. 인도네시아의 웹툰 스튜디오 MKCManhwa KITA Culture Studio는 2013년부터 한국에서 만화가와 애니메이터를 영입하여 웹툰, 만화, 애니메이션을 제작하고 있다. 일본의 WHOMOR는 2011년에 설립된 만화 및 웹툰 전문 제작 스튜디오로, HykeComic이라는 일본 웹툰 플랫폼에 〈데몬즈 크레스트デモンズ・クレスト〉 〈악역영애悪役令嬢〉 등을 런칭하였다. 이 외에도 중국, 미국 등에도 다양한 웹툰 스튜디오가 생겨나고 있다.

프로덕션으로는 태국의 2015년에 설립된 디지털 아

트워크 업체인 KP Comics Studios가 있다. 또한 중국의 Shanghai Yuan Ju Network Technology上海元聚网络科技有限公司은 현재 상하이, 베이징, 상라오 세 곳에 사무실을 두고 애니메이션 및 웹툰을 유통하고 있으며, 유통 외에도 200편의 자체 창작 웹툰을 서비스하고 있다.

키워드 스튜디오, 에이전시, 프로덕션

참고자료 만화 전문 에이전시 발전 방향 연구(백은지, 만화비평6, 정음서원, 2017), 마블·DC 따라잡을 한국판 웹툰 유니버스들(서울경제, 2022.7.9.), 슈퍼 IP 확장 위해 필요한 것은(IT조선, 2022.12.11.), 에이전시의 제작사와 스튜디오의 확대(한국콘텐츠진흥원 상상발전소, 2021.9.29.), 재담(jaedam.com), 한국콘텐츠진흥원(kocca.kr), 실제 만화 화실은 어떠한가요(doyacart.com), 웹툰 산업 및 플랫폼의 변화 양상(edu.kocca.kr).

필자 한창원(韓昌完), 문영인(文榮寅)



웹툰 플랫폼

정의 디지털 공간에서 웹툰 작품과 독자를 연결하는 유통 체계 또는 그런 서비스를 운영하는 플랫폼.

개관 1990년대까지 성장세를 이어가던 출판만화 산업은 2000년대 초에 이르러 대여점의 수익 구조와 불법 복제 만화 유통의 영향으로 내리막길을 걸었다. 출판사는 하나둘 문을 닫기 시작하였고 만화 작가들은 연재할 공간을 잃어버리게 되었다. 이후 2000년대 급격히 확산된 컴퓨터와 인터넷의 보급은 콘텐츠 시장에 큰 변혁을 일으켰다. 새로운 형식의 콘텐츠가 등장하였고 디지털 환경에 맞게 기존의 콘텐츠를 변형하여 선보이기도 하였는데, 그중의 하나가 만화이다. 연재할 공간을 잃어버린 작가들은 개인 홈페이지에 만화를 올리기를 시작하였다. 그리고 포털 사이트에서 이용자 수를 올릴 목적으로 무료 만화를 제공하다가 산업적 가치를 인정받고 큐레이션, 유통, 배급 등 다양한 기능들이 추가되어 점차 플랫폼화되었다.

내용 2000년대 초반, ‘야후! 코리아’와 ‘다음’을 선두주자로 하여 포털 사이트의 성장이 빠르게 이루어졌다. 야후가 2002년에 먼저 만화서비스를 시작하였으나 출판 만화를 스캔하여 웹으로 옮긴 수준이라 웹툰 플랫폼이

라고 보기 어려웠다. 2003년에 ‘다음’은 야후 ‘한메일’ 서비스를 통해 국내 1위 포털 사이트 지위를 얻었다. 그리고 ‘만화 속 세상(현 카카오웹툰)’ 서비스를 출시하였으며, 처음 기획 단계부터 플랫폼에 맞춘 디지털 웹툰 연재 시스템을 도입하기 시작하였다.

네이버는 2002년 네이버 만화 서비스를 시작한 후 2005년 웹툰 서비스를 정식으로 시작하였고, 2006년 ‘도전만화’ 서비스 시작을 기점으로 급격히 성장하여 거대 웹툰 플랫폼으로 자리 잡았다. 초창기 웹툰 플랫폼의 주요 수익은 웹툰을 모두 본 후 나오는 광고를 통해서 발생하였다. 이는 웹툰 콘텐츠가 포털 사이트의 트래픽과 체류 시간을 증가시키기 위한 비즈니스 모델이었기 때문이다. 무료 웹툰 콘텐츠는 유저의 접근성을 높이는 순기능이 있었지만, 웹툰이 문화 및 경제적 측면에서 저평가되는 계기를 제공하기도 하였다. 그러다 2011년에 ‘다음웹툰’(현 카카오웹툰)에서 ‘부분 유료화’를 도입하였다. 이어 2013년에 웹툰 플랫폼 ‘레진코믹스’가 등장하였다. ‘레진코믹스’는 웹툰에 부분 유료화 사업모델을 도입하였고, 성공적으로 시장에 안착시켰다. 이는 당시 ‘웹툰은 무료’라고 만연하게 퍼져있는 인식을 깨는 효과를 보였다. ‘네이버웹툰’은 2012년 유료 회차를 기다려서 무료로 보거나 결제를 하면 미리 볼 수 있는 ‘미리보기 유료화’를 도입하였고, 2013년에 콘텐츠 유료 판매 수익, 광고 수익, IP 비즈니스 수익 등 작품을 매개로 발생하는 모든 수익을 창작자와 나누는 ‘PPSPage Profit Share 프로그램’을 정식 연재 작가들에게 적용하였다. 그리고 2014년 웹툰 플랫폼 ‘카카오페이지’는 ‘기다리면 무료’ 유료 모델 서비스를 도입해 2014년부터 2018년까지 5년간 90배가 넘는 성장을 보여주었다. 이후에도 웹툰 콘텐츠 시장 규모는 2017년 3,799억 원에서 2022년에는 1조 8,000억 원을 돌파하며 한류의 중심으로 부상하였다.

포털 사이트의 경쟁 이후에 웹툰 플랫폼은 다양한 성향의 플랫폼으로 파편화되었다. 이는 특정 장르를 내세우며 시장 경쟁력을 확보하기 위한 전략이다. ‘코미코’는 로맨스판타지 장르를 특화하여 운영하고 있다. ‘무툰’은 무협 장르를 특화하였다. ‘봄툰’과 ‘큐툰’은 여성향 작품을 주로 다루며, ‘투믹스’와 ‘탐툰’은 남성향 작품을 다룬다. 그 중간 격으로 ‘리디’는 비엘BL과 지엘GL 및 실화를 기반으로 한 작품까지 다루고 있다. 이처럼

플랫폼은 독자들에게 더 돋보이게 하기 위해 특정 장르를 내세우며 경쟁을 이어가고 있다.

해외에서도 웹툰 플랫폼이 점차 확장되고 있다. 카카오는 2016년 일본에 법인을 설립하고 웹툰 플랫폼 ‘픽코마(ピッコマ)’를 통해 서비스를 제공하기 시작했으며, 2021년에는 사명을 ‘카카오픽코마’로 변경하였다. 픽코마는 일본 현지에 맞춰 출판 만화를 디지털화한 전자 만화책과 웹툰을 동시에 제공하며 네이버웹툰의 일본어 서비스 라인망가와 함께 일본 디지털 만화 플랫폼을 양분하고 있다. 또한 카카오엔터테인먼트에서는 북미에 ‘타파스’, 태국에 ‘카카오웹툰 태국’을 서비스하고 있다. 세계 웹툰 시장에서는 네이버웹툰이 일본·동남아·북미·중남미·유럽 등 150개 국가에 서비스를 제공하며 강한 영향력을 발휘하고 있으며, 인도네시아의 CIAYO Comics, 태국의 Ookbee Comics, 필리핀의 Penlab 등 각국의 토종 만화·웹툰 플랫폼들과 공존하고 있다.

특징 및 의의 웹툰 플랫폼은 작가와 독자가 상호작용할 수 있는 장이다. 웹툰 플랫폼의 발달은 웹툰 창작자가 출판사의 입장을 배제하고 자유롭게 아이디어를 펼칠 수 있게 하였고, 출판 비용 등 초기 진입 비용을 낮추면서 작가 데뷔의 진입장벽을 낮췄다. 그리고 아마추어 웹툰 연재 게시판 개설과 웹툰 공모전을 시행하면서 작가발굴을 촉진하였다. 또한, 플랫폼 내 공모전을 통해 다양한 장르의 콘텐츠를 발굴하면서 지속 가능한 콘텐츠 시장을 유지하기 위해 노력하고 있다.

웹툰은 점차 차별적이면서 다양한 콘텐츠가 되었고 원천 스토리 콘텐츠로 활용이 높아지면서 산업적 가치가 확대되었다. 웹툰 플랫폼은 작가의 작품을 독자에게 소개하는 원작 스토리텔링을 시작으로 다양한 캐릭터 비즈니스의 융합과 생태계의 선순환을 확산시켰다는 점에서 의의가 있다. 오늘날 웹툰 플랫폼은 인공지능 기술과 접목하여 작품 큐레이션 역량의 강화, 웹툰 제작 시스템의 재구축, 웹툰 불법 복제 문제에 대응하며 콘텐츠 산업의 미래를 준비하고 있다.

키워드 유료화 모델, 장르 특화, 유통, 배급, 인공지능

참고자료 디지털 플랫폼에 따른 맞춤형 모델링 연구(한창완·이승진, 애니메이션연구6-4, 한국애니메이션학회, 2010), 웹툰 플랫폼의 산업적 진화와 세계화 전략연구(한창완, 애니메이션연구11-3, 한국애니메이션학회, 2015), 망가 천국 일본까지 초토화 2조원대 책꽂이 터졌다(한국경제, 2024.2.22.), 웹툰 산업

매출액 1조 8000억 원(2023.12.31.), 웹툰산업 매출액 1조 8290억 원 역대 최대(아이러브캐릭터, 2024.2.28.), 종이에서 디지털로 공간이동(머니S, 2016.10.24.), 한국 웹툰 플랫폼의 역사와 그 대표작들 총정리(표표人, 2015.11.19.), 치열한 웹툰 경쟁 장르 특화로 승부하는 플랫폼들(성상민, 만화구장각, 2022.8.29.).

필자 한창완(韓昌完), 양도열(梁挑烈)



유미의 세포들

정의 주인공의 꿈과 연애를 이루기 위해 인간 내면의 세포들의 고군분투기를 그린 이동건 작가의 로맨스 웹툰.

개관 〈유미의 세포들〉은 이동건 작가가 네이버웹툰에서 연재한 웹툰으로, 2015년 4월부터 2020년 11월까지 연재되었다. 총 512화로 완결된 웹툰은 2024년 기준 누적 조회수 35억 뷰를 달성하였으며, 총 13권의 단행본으로 출간되었다. 〈유미의 세포들〉은 원작 웹툰이 완결된 현재까지도 게임, 드라마, 애니메이션 영화 등으로 활발히 IP확대가 이루어지고 있는 네이버웹툰의 대표 작품이다.

내용 〈유미의 세포들〉의 주인공 김유미는 평범한 30대 회사원이다. 특별할 것 없는 일상 속에서 좋아하는 직장 동료에게 관심을 가지며 진행되는 스토리는 얼핏 보면 평범한 로맨스 장르의 웹툰 같지만, 작가 이동건은 유미의 표정·말·식욕·수면 등의 생활 전반을 관리하는 유미의 몸속 세포들의 이야기를 첨가하여 특별한 작품을 만들어내었다.

주인공 유미의 몸속에는 이성세포, 감성세포, 명탐정세포, 응큼세포, 패션세포, 세수세포 등의 다양한 세포들이 서식하고 있다. 그들은 유미의 일상을 지켜보며 상황에 맞는 반응을 출력하는 일을 하고 있으며, 각자의 이름에 맞는 특징을 지닌 세포들은 본인의 일을 완수하기 위해 다른 세포들과 싸우기도, 협력하기도 한다.

사람마다 각자 하나의 대표적인 세포, 즉 ‘프라임세포’를 가지고 있는데, 유미의 프라임세포는 ‘연애세포’이다. 주인공이 연애 세포를 가지고 있는 것에 걸맞게 작품은 유미의 다양한 연애담을 그려내고 있다. 신경 쓰이는 직장 동료 우기와의 이야기, 우기에게 소개받아 사

귀게 된 남자친구 구옹과의 이야기, 구옹과 이별하고 만나게 된 유바비와의 이야기, 다른 사람에게 눈을 돌린 바비와 이별하고 만난 신순록과의 마지막 연애와 결혼 이야기가 작품의 주를 이룬다. 하지만 연애에만 초점을 맞추지 않고 회사원이었던 유미가 본인의 꿈을 찾기 위해 퇴사를 결심하고 공모전을 준비하며 우여곡절 끝에 성공한 작가가 되는 성장기를 함께 그리고 있다. 유미의 꿈을 이루기 위해, 행복한 연애를 이루기 위해 고군분투하는 세포들의 이야기가 이 작품의 핵심이라고 할 수 있다.

작가 이동건은 데뷔작 〈달콤한 인생(2011)〉 때부터 동시대 젊은 여성들의 심리를 디테일하게 그려내는 것으로 호평을 받았고, 그런 자신의 강점을 살려 〈유미의 세포들〉에서도 세포들이 주인공을 조종한다는 흥미로운 설정으로 총 512화라는 장편 웹툰 연재를 많은 독자들의 관심 속에서 성공시켰다.

특징 및 의의 네이버의 인기 웹툰 〈유미의 세포들〉은 성공



〈유미의 세포들〉 | 이동건 | 2015 | 네이버웹툰

한 작품이라는 타이틀에 걸맞게 게임, 드라마, 애니메이션 영화로 제작되었다. 2019년 1월 수퍼브는 모바일 캐주얼 리듬게임 <유미의 세포들 with 네이버웹툰>을 윈스토어에 출시하였으며, 해당 게임은 사전 예약자 50만 명을 돌파하는 등 인기를 끌었다. 그밖에도 스포링컴즈의 모바일 퍼즐 게임 <유미의 세포들 블록팝 with NAVER WEBTOON>이 2019년 3월에 출시되었고, 2020년 8월에는 Dygames, Inc의 모바일 퍼즐 게임 <유미의 세포들: 마이 드림 하우스 with NAVER WEBTOON>, 2021년 8월에는 리코 주식회사의 모바일 퍼즐 게임 <유미의 세포들 더 퍼즐>이 출시되는 등 다양한 게임의 원천 IP로 활용되었다.

또한 2018년 10월부터 11월까지 네이버 시리즈에서 왕기대 작가가 <유미의 세포들> 웹툰을 웹소설로 각색하여 연재하기도 하였다. 게임과 웹소설 외에도 메리카우, 스튜디오드래곤, 스튜디오N, 로커스 스튜디오의 협업으로 <유미의 세포들>이 드라마로 제작되기도 하였다. 드라마는 시즌1이 2021년 9월부터 10월까지 방영되었고, 이어서 시즌2가 2022년 6월부터 7월까지 티빙과 tvN에서 방영되었다. 티빙은 라쿠텐 비키Rakuten Viki 등 해외 플랫폼사와의 콘텐츠 유통 계약을 통하여 드라마 <유미의 세포들>을 유럽, 북미, 동남아시아 등 전 세계 160여개국에 서비스하였다.

그리고 2024년 4월, <유미의 세포들>은 스튜디오N, 로커스 스튜디오에서 극장판 3D 애니메이션으로 제작되어 <유미의 세포들 더 무비>라는 이름으로 극장에서 개봉되었다. <유미의 세포들 더 무비>는 CGV 골든 에그지수 92%의 높은 평점을 받았고, 대만·일본·베트남 등 주요 아시아 국가를 비롯해 미국·캐나다·남미·프랑스 등 총 76개국에 선판매되었다. 극장판 애니메이션 개봉을 시작으로 2024년 5월에는 춘천 애니메이션박물관에서 <유미의 세포들>의 웹툰과 애니메이션을 한 공간에서 만나볼 수 있는 특별전이 개최되었으며, 같은 달 용산 아이파크몰에서 <유미의 세포들> 팝업스토어가 개최되기도 하였다. 2020년에 완결된 작품 <유미의 세포들>은 현재까지도 게임, 애니메이션, 드라마, 굿즈, 이모티콘, 뮤지컬 등으로 IP(지식재산권)가 활발하게 확대되고 있다.

키워드 이동건, 세포, 연애

참고자료 유미의 세포들 더 무비 해외 76개국 선판매 캐거 마켓 관심 뜨거워 (이데일리, 2024.4.8.), 유미의 세포들 특별전 춘천 애니메이션박물관(강원일보, 2024.6.2.), 유미의세포들 with 네이버웹툰 사전 예약 50만명 돌파(뉴스와이어, 2018.8.31.), 이동건 작가 연애할 때만큼 온몸의 세포들이 살아 움직일 때가 없었던 것 같다(아이즈, 2015.12.2.), 티빙 오리지널 유미의 세포들 해외 160개국에 서비스된다(한국경제, 2021.9.8.), IP 파워 세네 네이버웹툰 유미의 세포들 9년 만에 팝업스토어 연다(노컷뉴스, 2024.5.10.).

필자 한창완(韓昌完), 도효주(都効周)



정의 얇게 썬 쇠고기를 양념한 후 밀가루와 달걀옷을 입혀 지진 전.

내용 육전肉煎은 기름기 없는 살코기를 얇게 썰어 양념하고 밀가루와 달걀옷을 입혀 지진 전이다. 고기전이라고도 한다. 주로 소고기를 이용하나 돼지고기로 만든다. 쇠고기는 기름기가 없는 우둔이나 홍두깨살을 돼지고기는 뒷다리살을 쓴다. 고기는 결 반대 방향으로 얇게 썰고, 도톰할 경우 칼집을 골고루 넣어 얇게 편다. 양조간장, 설탕, 조미술, 참기름, 후춧가루 등을 넣어 양념장을 만들고, 핏물을 제거한 고기에 살짝 밀간한다. 밀가루가 담긴 그릇에 고기를 넣어 밀가루가 고르게 묻으면 여분의 가루를 털고 바로 달걀옷을 입혀서 지진다. 밀가루와 달걀옷을 입히고 시간이 지나면 고기가 밀가루와 수분을 흡수하여 전의 표면이 매끄럽게 부쳐지지 않기 때문이다. 밀가루 대신 찹쌀가루나 시판용 부침가루를 사용하기도 한다. 달걀을 풀 때에는 소금을 넣지 않아야



육전 | 한식진흥원

고기에 달걀을 더 잘 입힐 수 있다. 고기는 달궜진 팬에 기름을 넉넉히 두르고 약한 불에서 서서히 지지는데 불이 세면 육전의 색이 진해져 좋지 않다.

『조선무쌍신식요리제법』에 기록된 ‘고기전유어(肉煎油魚)’는 “소의 불기나 도가니에서 기름과 힘줄을 제거한 다음 얇게 저미고 칼등으로 많이 두드려 전유어를 만든다”라고 하였다. 또 ‘제육전유어(猪肉煎油魚)’는 “제육은 겹질과 비계를 걷고 살만 지저야 맛이 좋고, 생고기가 삶은 제육보다 맛이 한결 나으니라”라고 하였다.

특징 및 의미 육전은 차례상이나 제상에 반드시 올라가는 제수(祭需)이다. 제수용 육전은 고기를 두툽하게 하고, 평소에 먹는 용도는 얇게 하여 부드러운 맛을 즐긴다. 특히 황해도 지역에서 얇게 저민 쇠고기를 양념해 두었다가 밀가루와 달걀물을 입혀 지진 고기전을 명절 차례상이나 제상에 빠뜨리지 않고 올렸다. 냉면이 유명한 경상도 진주에서는 얇은 육전을 채로 썰어 냉면 고명으로 듬뿍 올려냈다.

최근에는 광주 지역의 육전이 유명하다. 한 TV프로그램에 소개된 이후 더 유명세를 타게 되었으며, 육전을 전문으로 하는 식당들도 여럿 있다. 전라도·광주의 육전은 들깨가루를 넣은 소금에다 찍어 고춧가루와 참기름으로 무친 파절이에 상추나 배추를 싸서 먹는다. 갈치 속젓이나 멸치젓을 함께 먹으면 그 맛을 더욱 돋운다.

서울 광장시장의 이름난 먹거리 중 하나도 육전이다. 영화 <아바타: 물의 길(2022)> 홍보를 위해 내한한 할리우드 스타 조 셀다나(Zoe Saldana)는 광장시장 곳곳을 구경하며 육전과 육회, 충무 김밥, 떡볶이, 빈대떡 등 다양한 음식을 먹고 자신의 공식 인스타그램 스토리에 올려 화제가 되었다. 조 셀다나는 육전과 막걸리를 함께 먹어 최고의 궁합임도 알렸다.

광주 지역의 육전은 외식 메뉴로 차별화되며, 손님상에 앞에서 즉석으로 전을 부쳐 제공하는 퍼포먼스를 하거나 다양한 응용메뉴로 개발되고 있다. 최근에는 육전이 들어가는 프랜차이즈 가맹점이 창업되기도 하여 육전의 인기를 실감할 수 있다. 가정편의식(HMR: home meal replacement)의 발달로 냉동 육전제품도 다양하게 출시되어 시중에서 편리하게 구입할 수 있다.

키워드 고기전, 고기전유어, 광장시장

참고자료 조선무쌍신식요리제법(이용기, 한흥서림, 1924), 한국 서울 광장시장서 먹방 투어한 유명 할리우드 배우 먹은 음식 봤더니(인사이트, 2022.12.14.), 1박 2일(KBS, 2007~).

필자 차경희(車京姬)



육회
肉膾

정의 소의 살코기나 간, 처넵, 양 따위를 잘게 썰어 갖은 양념에 무쳐 날로 먹는 음식.

내용 조선시대 문헌인 『임원경제지(林園經濟志)』 「정조지(鼎俎志)」에는 어생(魚生)과 육생(肉生)을 모두 회(膾)라고 부른다고 하였다. 조리하지 않은 날것 그대로의 어류나 육류를 모두 회라고 지칭한 것이다. 『송남잡지(松南雜識)』에서는 생선회를 ‘膾’, 육고기회를 ‘膾’로 구분하였다.

조선 후기 때 조리서인 『시의전서(是議全書)』에는 육회 만드는 법이 수록되어 있다. “기름기 없는 연한 소고기 살을 얇게 저며 물에 담가 핏물을 빼고 가늘게 채를 썬다. 파·마늘을 다져 후춧가루·깨소금·기름·꿀 등을 섞어 잘 주물러 재우고 잣가루를 많이 섞는다. 초고추장은 후추나 꿀을 섞어 식성대로 만든다”라고 한다. 조선 후기 왕과 왕비 등에게 올린 진찬을 기록한 『진찬의궤(進饌儀軌)』에는 고기·양·처넵·간·콩팥·전복·생합 등을 잘게 썰어 참기름·간장·후춧가루·파·마늘·깨소금으로 만든 양념장에 찍어 먹는 ‘잡회’라는 음식이 있다.

이처럼 한국에서 고기를 생으로 먹는 식문화의 역사가 깊다. 그러나 소고기는 매우 귀해 잔치 때나 먹을 수 있던 고급 음식으로 소수의 사람만 즐길 수 있었다. 1900년대 이후 소의 도축이 과거에 비해 자유로워지고 소를 거래하는 우시장이 공식적으로 개설되면서 신선한 소고기가 유통되기 시작하였다. 그래서 우시장 주변으로 육회가 발달하였고, 육회비빔밥과 같은 새로운 음식이 탄생하였다. 함평 생고기비빔밥, 익산 황등비빔밥, 진주 육회비빔밥 모두 우시장의 개설과 관련이 있다. 시장의 개설과 함께 신선한 소고기를 공급받을 수 있는 여건이 갖춰졌고, 여기에 지역색이 더해져 다양한 형태의



육회



육회 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

육회가 탄생하였다. 이러한 과정을 거쳐 육회는 궁중음식에서 향토음식으로 정착하였다.

특징 및 의의 육회의 역사는 깊지만, 사람들이 쉽게 먹을 수 있는 일상 음식이 된 지는 그리 오래되지 않았다. 전통적인 방식의 육회는 대개 기름장에 버무려 양념하거나, 초고추장이나 겨자장을 따로 찍어 먹는 방식으로 만들었다. 그러나 육회가 대중화되면서 만드는 방법도 다양화되었다. 고추장에 무치는 방식, 배즙을 넣거나 잘게 썬 배와 함께 먹는 방식, 간장으로 양념하는 방식, 노른자를 섞어 고기의 겉면을 코팅하는 방식 등이 있다.

금방 도축한 소고기는 매우 신선하여 맛이 고소하고 감칠맛이 있다. 하지만 신선한 육회에 여러 양념이 더해져 본연의 맛을 느끼기 어려워지기도 하였다. 그래서 양념하지 않은 형태의 육회가 등장하였는데, 이를 육사시미라 한다. 육사시미는 육회와 같은 계열의 음식이다. 길게 썬 육회와 달리 얇게 저미는 방식으로 썰어낸다. 이를 기름장이나 초고추장에 찍어 먹는데, 먹는 방법은 조선시대의 육회와 비슷하다. 대구에서는 이를 뭉티기라고 하는데, 최근 미디어를 통해 대구 미식 여행이 큰 주목을 받으면서 생고기를 향한 관심도 다시 확대되고 있다.

외국인 관광객이 많이 찾는 서울의 미식 명소 중 하나인 광장시장의 대표 음식 중에 육회가 있다. 광장시장의 다양한 먹거리 중 육회는 외국인에게 매우 생소한 음식이다. 한국과 일본을 제외하고 생고기를 먹는 식문화를 가진 나라는 거의 없고 날음식을 즐기는 사람도 많지 않다. 그래서 외국인의 시선에서 육회는 이상하고 신기

한 한식이다. 먹어보고 싶은 음식이라기보다는 도전하는 음식에 가깝다. 생소한 음식에 도전하는 유튜버들이나 해외 관광객들의 영상에 육회나 산낙지가 자주 등장한다. 과거 불닭볶음면의 인기와 함께 K-매운맛이라고 하여 매운 한식에 도전하던 흐름이 최근에는 생소한 날 음식 먹기로 옮겨가고 있다.

키워드 육회비빔밥, 육사시미, 뭉티기

참고자료 식탁 위의 한국사(주영하, 휴머니스트, 2013), 우리나라 육회의 시대별 조리학적 고찰(박경란, 한국생활과학회지28-1, 한국생활과학회, 2019), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 강세미(姜世美)

윤태호

정의 문하생 제도가 활발했던 시대의 마지막 세대로서 통찰력을 가지고 현대 사회에 소외된 영역을 만화로 표현하는 작가.

개관 윤태호는 1969년 출생으로, 인덕대학교 웹툰만화학과를 졸업하였다. 1988년에 〈날아라 슈퍼보드(1989)〉〈식객(2002)〉의 작가인 허영만의 문하생으로 들어가 만화계에 입문하였다. 허영만 작가의 문하생으로서 2년을 보내고 화실을 나와 〈휘파람(1993)〉〈니나 잘해(1995)〉를 작업한 조운학 작가의 문하생으로 들어갔다. 그리고 1993년 ‘월간점프’에서 만화 〈비상착륙〉을 발표하며 데뷔하였다.

내용 윤태호의 작품은 소외된 특정 계층, 특정 공간, 특정 시대에 대한 재인식을 촉구하는 성향을 보인다. 1998년부터 2003년까지 만화잡지 『부킹』에 연재하였던 〈야후〉는 대한민국의 대체 역사물(기존의 역사적 사실과 다르게 이야기가 전개됨을 가정하는 장르)로서 현실의 부조리함을 다룬 작품이다. 〈야후〉는 주인공 김현이 급격히 경제 성장하던 대한민국의 상황 가운데 성장통 격인 사건 사고들을 겪으며 마음에 상처를 입고, 결국 반테러리스트가 되는 내용을 담고 있다. 이러한 성향은 그의 웹툰 세계에서도 드러난다.

〈이끼〉는 2007년에 웹툰 사이트 ‘만깍’에서 연재되다가 ‘다음’으로 플랫폼을 옮겨 2009년 7월에 완결되었다. 인적이 드문 시골에서 아버지의 장례를 치르던 주인공이 아버지의 죽음에 석연치 않음을 느끼고 행적을 조사하는 스릴러 장르 웹툰으로, 폐쇄적인 마을의 지배적인 통제, 묵인과 고발, 타협과 대결의 문제를 다층적으로 다루었다. 그리고 2010년 웹툰 〈내부자들〉에서는 한국 사회의 부조리한 치부를 드러내는 스토리텔링을 보여주었고, 2012년 연재를 시작한 카카오웹툰 〈미생〉은 인턴과 비정규직의 애환과 생존을 향한 투쟁을 담아내었다. 이처럼 윤태호는 현재성 강한 이야기를 선택하고, 발로 뛰어다니는 취재와 고증을 통해 표현함으로써 많은 독자의 지지와 공감을 불러일으켰다.

윤태호는 다수의 히트작을 내어놓으면서도 꾸준한 작품 활동을 이어갔다. 2013년에는 봉준호 감독의 영화 〈설국열차〉의 프리퀄 웹툰 5화를 작업하였다. 그리고 2013년부터 2015년까지 웹툰 〈인천상륙작전〉을 작업하였고, 이 작품으로 ‘2015년 부천만화대상’에서 대상을 수상하였다. 또한, 2014년 7월부터 2015년 8월까지 범죄 드라마 웹툰 〈파인〉을 병행하여 작업하는 모습을 통해 작가의 노련미를 발휘하였다. 2020년에는 남극을 배경으로 펼쳐지는 〈어린〉을 연재하였고 2022년에 완결하였다. 마지막으로 2021년 9월부터 1부에서 중단된 웹툰 〈미생 시즌2〉를 재연재하면서 2024년 2월에 216화를 끝으로 완결하였다.

윤태호의 웹툰 〈이끼〉는 2007년 1월에서 2009년 7월까지 연재 기간에 3,600만 조회수를 기록하였고, 인기로 힘입어 2010년에 영화화되었다. 영화 〈이끼〉 개봉 후 원작 웹툰 〈이끼〉에 관심이 높아지며 하루 평균 340만 조회수를 기록하였으며, 이는 연재 당시보다 750%를 상회하는 업적이었다. 사회 고발 장르 웹툰 〈내부자들〉도 2015년에 영화화되어 통합 약 900만 명의 관객을 모았다. 이는 당대 청소년 관람 불가 영화가 처음으로 900만을 돌파한 사례로 남았고, 2016년에 청룡영화상과 대중상영화제에서 최우수 작품상을 받았다. 웹툰 〈미생〉은 2013년 말 기준 누적 조회수 10억을 달성하였다. 이러한 인기로 힘입어 웹툰 〈미생〉은 2014년에 20부작으로 드라마화되었고, 평균 시청률 8.4% 및 최고시청률 10.3%를 달성하였다. 2012년 9월에 출간된 단행

본은 2023년 10월까지 100만 부가 판매되었으며, 2023년 10월 드라마 방영 이후 다시 한 번 100만 부가 팔려 총 200만 부의 판매량을 기록하였다. 〈미생〉의 드라마화는 주 독자층이었던 30~40대 남성에서 20대 및 40~50대로 연령대 및 여성 독자층을 확장하였고, 이를 통해 원작으로 새로운 독자 유입을 촉진하는 효과를 보았다. 미생은 웹툰, 도서, 드라마, 모바일 영화, 특별 웹툰 5부작, 캐릭터 상품 등 다양한 IP확대로 활용되어 다층적인 트랜스미디어 스토리텔링 및 비즈니스 모델을 확장하며 콘텐츠 시장에 활력을 불어넣었다.

특징 및 의의 2024년 이후에도 윤태호의 영향력은 사그라들지 않는다. 2023년에 개최한 행사인 ‘라이선싱 콘 2023 라이브 토크’에서 웹툰 〈이끼〉를 드라마로 만들기 위하여 시나리오 작업 중에 있음을 밝혔다. 윤태호는 영화 〈이끼〉 제작에 일부 참여하는 역할에 그쳤지만, 드라마 〈이끼〉에서는 적극적으로 각본 작업에 뛰어들었다. 그리고 웹툰 〈파인〉은 연재 초기인 2014년 후반에 영화



<이끼> | 2007



<미생> | 2012



<인천상륙작전> | 2013



<파인> | 2014

윤태호 만화 | 윤태호 | 카카오엔터테인먼트



화 계약이 체결되었고, 2017~2018년에 개봉 예정이었으나 프로젝트가 중단되었다. 2025년 디즈니플러스에서 10부작 드라마 <파인>을 공개할 예정이다.

윤태호는 웹툰 영역에서 작품 구상을 꾸준히 이어가고 있다. 그는 2024년 2월로 웹툰 <미생 시즌2>를 완결한 이후로 <미생 멀티버스>(가제) 프로젝트를 차기작으로 준비하고 있다. 이는 <미생>의 주인공인 장그래가 평행우주에서 종합상사가 아닌 다른 회사에 입사한 모습을 담은 작품이다. 한국 만화계 문하생 시스템의 마지막 세대인 윤태호의 작품 세계는 오늘날까지도 건재하고 있다.

키워드 문하생, 이끼, 내부자들, 미생

참고자료 윤태호(박기수, 커뮤니케이션북스, 2018), 내부자들 관객수 900만 돌파 청소년관람불가 영화 최초(한국경제, 2016.1.22.), 만화 미생 200만부 돌파 올해 최다 판매 책(연합뉴스, 2014.11.26.), 미생 이렇게 해서 성공한 콘텐츠 됐다(에브리뉴스, 2014.12.4.), 영화 이끼 흥행 힘입어 다음 만화속세상 원작 인기몰이(카카오, 2010.7.26.), 윤태호 만화가 이끼 드라마로 만들기 위해 각본 작업 중(연합뉴스, 2023.11.28.), 조희수 10억·만화 판매량 50만부 돌파한 미생 윤태호 작가(한국경제, 2013.11.20.).

필자 양도열(梁挑烈)



정의 서울특별시 중구 서울시장에서 출발하여 한양궁고 앞 삼거리까지 이어지는 서울의 도로.

내용 조선시대 때 을지로乙支路1가와 2가 사이에는 나지막한 고개가 있었다. 황토로 된 이 고개는 땅이 질어서 멀리서 보면 마치 구리가 햇빛을 받아 반짝이는 것 같다고 하여 ‘구리개’ 혹은 ‘동현銅峴’이라고 불렸다. 청계천 이남에 있어 주요 도로가 아니었던 구리개는 근대에 들어 중요한 도로가 되었다. 19세기 말 충무로 일대에 정착하기 시작한 일본인들은 차츰 구리개로 북상하여 상점, 은행, 회사 등을 개설하였다. 대표적으로 동양척식주식회사, 조선식산은행 등을 들 수 있다. 이 시기 구리개는 ‘황금정黃金町’이라고 불리기 시작하였다. 황금정



을지로 상가 | 서울 중구 | 서울관광아카이브

은 일본 도시의 혼한 지명 중 하나인데, 구리개라는 옛 지명과 연결 지으며 화려한 상업, 금융가의 의미를 담은 것으로 보인다. 1910년대 일제가 가장 먼저 도로 폭을 넓히고 직선화하는 등 대대적인 정비 사업을 시작한 도로가 바로 황금정이다. 그리하여 일제강점기 황금정은 서울의 일본인 경제의 중심 가로가 되었다.

1946년 10월 1일 일제강점기 지명을 개정할 때 황금정에는 수나라의 침략을 물리친 고구려 장군 을지문덕의 성을 따 ‘을지로’라는 이름이 붙여졌다. 일제강점기 을지로와 명동 일대에 화교 상회 등이 많이 있어 중국인의 기세를 억누르기 위해 착안한 명명이라는 설도 있다. 광복 후 을지로는 여전히 많은 은행, 회사 본점이 위치한 서울의 대표적인 중심업무지구로 기능하였다. 1970년대 이래 을지로 기능의 많은 부분이 새롭게 개발된 여

의도, 강남으로 이전하였다. 그러나 여전히 서울 경제의 중심이라는 상징성은 지속되고 있다.

한편 을지로의 이면 도로에는 작은 공구상, 인쇄소, 조명 가게 등이 밀집해 있다. 대표적으로 을지로3가와 4가 사이의 인현동 일대에 인쇄소와 제본소 등이 모여 있는 인쇄 골목을 들 수 있다. 그러나 최근 들어 지역이 점점 낡고 관련 수요가 줄어들면서 변화를 맞이하고 있다. 낡은 골목의 풍경을 바탕으로 돋보이는 카페와 식당 등이 하나둘 자리 잡기 시작하였다. 이러한 을지로의 새로운 변화를 반영한 신조어가 ‘힙지로’이다. ‘유행에 민감하다’라는 의미의 속어 ‘힙hip’과 ‘을지로’의 ‘지로’를 합친 표현으로 새롭게 들어선 카페와 식당 등이 오래된 건물, 좁은 골목길과 잘 어울려 젊은 세대나 외국 관광객에게 인기를 끌며 붙여진 명칭이다.

특징 및 의의 새로운 세대가 예전 감성에 끌리는 ‘뉴트로’(New[새로운]와 Retro[복고풍의]를 합친 신조어) 유행에 힘입은 힙지로의 인기는 통계로도 증명된다. 서울시가 발표한 “2022년 서울시 상가임대차 실태조사” 보고서에 따르면 서울시 주요 상권 매출액은 2021년에 비해 총 21.1%가량 증가했는데, 을지로3가는 그중 2위를 기록하였다.

을지로는 최근 들어 외국인 관광객이 많이 찾는 장소이기도 하다. 2023년 글로벌 여행 플랫폼 호텔스컴바인은 한국인과 외국인이 함께 즐길 수 있는 관광 명소로 서울 을지로, 부산 기장, 인천 영종도를 들면서 을지로의 매력을 “빈티지한 감성이 묻어나는 카페와 풍부한 로컬 미식을 즐길 수 있는 노포들”이라고 정리하였다.

이러한 인기를 바탕으로 <힙지로딕당인(2023)>이라

는 드라마가 제작되기도 하였다. 을지로에 위치한 금융회사의 MZ세대 직장인(1980~2000년대생)과 X세대 직장인(1970년대생)의 일상생활과 세대 갈등을 코믹하게 그린 이 드라마는 유튜브 쇼츠Shorts 플랫폼으로 제작되어 전통과 첨단이 만나 새로운 감성을 만들어내는 현재 을지로의 문화적 의미를 잘 보여주었다.

키워드 구리개, 동현, 황금정, 힙지로, 중심업무지구

참고자료 서울의 기원 경성의 탄생(염복규, 이데아, 2016), 서울지명사전(서울특별시사편찬위원회, 2009), 을지로의 레트로적 장소성 형성 요인 및 특징(박지원·김선영, 지역과 문화11-1, 한국지역문화학회, 2024), BC카드 힙지로딕인 앤어워드 2개 부문 수상(파이낸셜뉴스, 2024.2.19.), MZ는 물론 외국인 관광객도 몰려 더 힙해진 을지로(뉴시스, 2023.5.3.), 외국인 관광객이 주목하는 한국 관광명소 어디(조선일보, 2023.10.10.), 을지로의 감성 제대로 느끼는 힙지로(한국관광공사 대한민국 구석구석, 2021.2.24.).

필자 염복규(廉復圭)



음반

정의 음악을 기록한 동그란 형태의 바이닐 레코드, 콤팩트디스크 등을 통칭하는 말.

내용 본래 음반이란 음악을 기록한 둥근 형태의 물체를 가리키는 말이다. 흔히 ‘엘피LP’라고 부르는 바이닐 레코드, 콤팩트디스크CD 등이 포함된다. 음반은 이와 같은 둥근 형태의 물체만 해당하고, 카세트테이프 등 다른 형태의 물체는 음반에 포함하지 않는 게 맞다. 또한 여러 곡의 노래, 연주곡 등을 한데 묶은 작품집이란 뜻의 ‘앨범album’과 음반을 혼용하는 경우도 있는데, 음반은 ‘음악을 기록한 둥근 형태의 물체’만 해당하므로 혼용하는 것은 옳지 않다. 그러나 최근에는 음악 감상의 행태가 바이닐 레코드, 콤팩트디스크와 같은 물리 매체에서 디지털 파일, 스트리밍으로 바뀌면서 반드시 둥근 매체가 아니더라도 앨범과 혼용해 사용하는 경우가 늘고 있다.

음악은 음반이 등장하면서 대중음악이 되었고 대중음악의 산업 규모를 갖추 수 있었다. 최초의 음반은 1907년 미국 컬럼비아 레코드Columbia record에서 발매한 명창 한인오, 최홍매의 경기민요다. 이후 1908년에 이동백, 1910년에 박춘재 명창의 음반이 잇달아 나오며 한



1970년대 을지로 골목 | 서울 중구 | 1979 | 서울역사박물관



국의 기념비적인 초기 음반으로 남았다.

국내에서 처음으로 대중적인 호응을 불러일으킨 음반은 1926년에 발매된 소프라노 가수 윤심덕의 〈사의 찬미〉다. 윤심덕의 인기는 그가 음반 녹음을 위해 일본에 갔다가 돌아오는 배에서 애인이었던 극작가 김우진과 바다에 투신해 사망하였다는 사연이 세간에 알려지면서 치솟았다. 그동안은 미국·일본에서 제작된 엘피가 국내에 출시되었지만, 1958년부터 KBS에서 엘피 레코드 프레스기를 도입하여 국내 최초로 〈KBS 레코드 시리즈 NO.1〉 음반을 제작하였다.

1980년대 한국 음반 산업이 폭발적으로 성장하였다. 1976년 조용필과 영사운드가 발표한 스플릿 앨범 〈돌아와요 부산항에/너무 짧아요〉가 밀리언 셀러에 오르면서 음반 판매 100만 장 시대가 열렸고, 이후 1980년 “단발머리” “창밖의 여자”가 수록된 〈조용필 1집〉이 단일 앨범으로는 최초로 100만 장 넘게 팔리면서 음반 산업의 전성기를 예고하였다.

이문세는 1985년 3집을 150만 장, 1987년 4집을 285만 장, 1988년 5집을 258만 장 판매하며 새 역사를 썼다. 특히 〈광화문 연가〉 〈붉은 노을〉 등이 실린 5집은 당시 대중가요 음반 가격보다 높았던 팝 음반 가격에 판매되었음에도 250만 장이 넘게 팔리며 대중가요 음반에 대한 대중의 인식 전환을 이뤘다는 평가를 받았다. 변진섭 역시 1988년 발표한 1집부터 앨범 석 장이 연속으로 100만 장 이상 판매되어 밀리언 셀러에 올랐다.

1990년대는 엘피에서 CD로 음반 매체의 주류 흐름이 바뀌었고, 수많은 밀리언 셀러가 탄생한 음반 산업의 마지막 전성기였다. 음반 산업이 전례 없는 호황을 맞으면서 트로트부터 발라드, 댄스, 록 등 다양한 장르의 음반이 고르게 많이 팔렸다. 그러나 2001년 발매된 지오디 4집 〈Chapter4〉가 한동안 가요계의 마지막 밀리언 셀러였다. 이는 2000년대 초반 인터넷 시대가 열리면서 음원 불법 다운로드가 만연해졌고, 음반 시장이 직격탄을 맞은 탓이다. 이때 빠르게 위축된 음반 시장은 이후 디지털 음원 시장이 확대되면서 더욱 축소되었고, 2000년대 후반의 음반 시장은 인기 K-팝 가수를 제외하면 사실상 사라진 것과 다름없었다.

위축된 K-팝 음반 시장은 다채로운 패키징 전략으로 시장에 활로를 마련하였다. 기존 정사각형 플라스

틱 음반 형태인 ‘쥬얼 케이스’에서 벗어나 다양한 디자인의 종이 케이스인 ‘디지팩’ 형태의 음반을 선보이며 소장 가치를 높였다. 그리고 앨범의 디자인만 다르게 여러 종류로 출시해 소장 욕구를 자극하기도 하였다. 2006년 동방신기의 3집 〈O-正·反·合〉은 총 네 가지 종류로 발매되어 도합 50만 장이 넘는 판매량을 기록하였다.

또한 음반 내에 포토카드와 같은 증정품을 넣어 팬들의 수집을 유도하기 시작하였다. 아이돌 가수의 사진이 명함 크기로 인쇄된 포토카드는 2010년 소녀시대의 2집 〈Oh!〉에 처음 포함되면서 소비자들의 호응을 얻었다. 한 앨범을 여러 종류로 발매하고, 앨범 내에 무작위로 포토카드 등의 구성품을 넣어 중복 구매를 유도하는 K-팝 시장의 전략은 지금까지 이어지고 있다. 이는 음반이 더 이상 감상을 위한 매체가 아닌, 수집과 소장을 위한 하나의 캐릭터 상품으로 전환되었음을 시사한다.

이와 같은 전략으로 음반 시장은 다시 살아났다. 2017년 방탄소년단^{BTS}의 다섯 번째 미니 앨범 〈LOVE YOURSELF 承 ‘Her’〉가 2001년 god 이후 16년 만에 밀리언 셀러에 올랐고, 2023년에는 100만 장 이상 팔린 K-팝 음반이 무려 35장이나 나왔다. 이를 두고 국제음반산업협회(IFPI)는 K-팝이 세계 음반 시장의 성장에 큰 공헌을 하고 있다고 밝혔다. 그러나 일각에서는 실물 음반을 제작하는 데 많은 플라스틱과 종이 사용으로 환경 오염 문제가 갈수록 심각해지고 있는데도 K-팝 기획사는 차트 기록과 성적을 위해 중복 구매를 유도하는 상술을 계속해서 펼치고 있다는 비판이 나오고 있다.

특징 및 의의 음반은 음악이 대중문화로 발전하는 데 결정적인 역할을 하였다. 한국에서는 6·25전쟁 이후 음반 제작이 본격화되었고, 1980년대를 지나 1990년대에 음반 산업이 절정을 맞았으나, 2000년대에 들어 시장이 축소되는 위기를 겪었다. 이후 음반 판매를 위한 다양한 패키징 전략이 유효하게 작용하며 음반 시장이 되살아났으나, 중복 구매를 유도해 과소비를 조장하고 환경 보호에 악영향을 끼치고 있다는 비판도 일고 있다.

키워드 앨범, LP, CD, 포토카드

참고자료 한국 최초 101장면(김은신, 가람기획, 1998), 2010년부터 시작된

문화 소녀시대 한국 아이돌 최초 앨범 포토카드 도입(톱스타뉴스, 2021.3.29.), 조용필의 돌아와요 부산항에 1976년 4월 서라벌(주간한국, 2008.1.11.), LP KBS 레코드 NO.1하(주간한국, 2013.1.9.), K팝 세계 실물 음반산업 성장 큰 공헌(한겨레, 2024.4.15.), IZM(izm.co.kr).

필자 정민재(鄭民載)



응답하라 1988

정의 2015년 11월 6일부터 2016년 1월 16일까지 케이블 채널 tvN에서 방영된, 1988년 서울 쌍문동 골목에 사는 다섯 가족의 이야기를 담은 20부작 드라마.

내용 〈응답하라 1988(2015)〉은 1988년 서울의 주변부인 쌍문동 봉황당 골목에 사는 다섯 가족의 이야기를 유쾌하게 담았다. 신원호 PD가 연출을 맡고 이우정·이선혜·김송희·정보훈 작가가 공동으로 집필하였으며 이혜리·박보검·류준열·고경표 등이 출연하였다. 닐슨코리아 유료플랫폼 전국 가구 기준 최종회가 평균 시청률

19.6%를 기록하며 당시 tvN드라마 역대 최고 시청률을 경신했다. 드라마는 2015~2016년 현재 시점의 성덕선(이미연)과 남편(김주혁)이 인터뷰 형식으로 과거를 회상하며 서사가 진행된다. 이에 따라 시청자는 1988년 당시 고등학생이던 성덕선(혜리)과 김정환(류준열), 최택(박보검)을 둘러싼 삼각관계에 주목하게 되고, 성덕선의 남편 찾기는 극 전반에 걸쳐 진행된다. 드라마 전체적으로 봉황당 골목의 다섯 가족과 이웃들의 삶이 다양한 에피소드 형식으로 전개되며 온 가족이 함께 볼 수 있는 따뜻한 가족 이야기를 그렸다. 같은 골목에서 자란 다섯 소꿉친구의 사랑과 우정을 중심으로 한, 골목 이웃들이 공유하는 따스한 회로애락은 시청자들의 노스탤지어를 자극하였다. 서울 올림픽(1988)이 개최된 해라는 상징성을 지닌 1988년은 한국 사회가 지금과 달리 산업화의 역동성과 함께 전근대적 가족주의가 살아있던 시대였다. 작품은 당시의 시대상과 정서를 담아내며 세대와 성별을 뛰어넘은 성공작이 되었다.

특징 및 의의 〈응답하라 1997(2012)〉과 〈응답하라 1994(2013)〉에 이어 ‘응답하라 시리즈’의 가장 큰 특징인 여주인공의 ‘남편 찾기’ 설정은 유지된다. 그러나 〈응답하라 1988〉에 이르러 가족 간의 이야기가 중심이 되며 청춘물이던 전 시즌과 차별화를 갖는다.

‘응답하라 시리즈’의 게임적 설정인 ‘남편 찾기’는 이 시리즈의 성공 원인으로 꼽힌다. 드라마는 현재와 과거를 오가며 여주인공의 남편에 대한 수수께끼와 힌트를 던져 시청자와 ‘밀당’을 한다. 〈응답하라 1988〉에 이르러 제작진은 과거와 현재의 배우를 달리함으로써 남편 찾기의 비중과 난도를 높였으며, 남편 찾기 설정과 제작진의 연출 방식에 익숙해진 시청자들은 작품 분석에 더 적극적으로 나섰다. 시청자들은 제작진의 연출과 스토리 진행 방식, 작품 내의 단서를 분석하고 현재 시점의 배우와 과거 시점의 배우를 비교하는 등 온갖 정보를 동원하여 성덕선의 ‘남편’을 추측하였다. ‘어남류(어차피 남편은 류준열)’ 혹은 ‘어남택(어차피 남편은 최택)’이라는 단어가 드러내는 두 개의 주장은 시청자들의 기대와 믿음을, 그리고 각 커플과 캐릭터에 대한 지지를 담았다. 중심 커플이 정해진 채 이야기가 전개되는 일반적인 로맨스 드라마와 달리, 시청자들은 남편 찾기라는 놀



〈응답하라 1988〉포스터 | CJ ENM · tvN | 2015



쌍문동 골목 친구들 | <응답하라 1988> | CJ ENM·tvN | 2015

이를 즐기며 적극적으로 해석하고 분석하며 작품에 더욱 몰입하였다. 또한 짧은 에피소드의 나열, 캐릭터성의 강조, 깜짝 출연자의 활용, 패러디의 삽입 등은 기존 드라마에서 볼 수 없었던 특징이다. 이러한 예능 프로그램 요소의 드라마 도입은 제작진의 이력에서 비롯된다.

신원호 PD와 이우정 작가는 주로 예능 프로그램 제작진으로 일해 왔다. 이들은 예능 프로그램 특유의 집단 창작 시스템을 드라마에 적용함으로써 다양하고 기발한 아이디어를 불어넣었다. 예능 전문 PD와 작가가 드라마를 제작하여 성공할 수 있었던 것은 한국 미디어산업의 변화가 그 배경에 있다. 1997년부터 케이블 채널 사업을 전개한 당시 CJ미디어는 2000년대 들어 방송사 인수·합병을 통해 제작, 유통, 공연, 음악을 아우르는 수직계열화를 구축하였다. 2010년대 드라마 시장의 양적 팽창에 대응해 지상파 방송사 인력을 대거 뽑아왔으며, 지상파보다 자유로운 편성과 기획을 허용해 장르, 기법, 소재의 변화를 꾀하였다.

‘응답하라 시리즈’는 기존의 한류 스타가 출연하지 않았고, 한국의 1980~1990년대 상황을 소재로 삼았기

에, 당초 해외 시청자의 공감을 얻기가 어려우리라 예상되었다. 그런데 중국의 OTT(온라인동영상서비스) 아이치이(iQIYI)에서 방영된 이래 현재까지 중국에서 가장 고평가를 받는 드라마로 자리매김하고 있다. 중국의 20~30대 시청자들은 드라마 속에 등장하는 1980년대 한국의 골목 공동체를 통해 자신들의 유년 시절을 회상하며 작품에 공감하였고, 이는 온라인상에서의 화제성과 입소문으로 이어졌다. 베트남에서는 2018년 지상파 채널을 통해 방영된 뒤, 코로나19가 유행하던 시기에 넷플릭스에서 다시 한번 큰 인기를 끌었다. 이처럼 매우 한국적인 소재에 호응하는 해외 팬덤을 확인하며 국내 한류 산업은 새로운 자신감을 얻게 되었다.

키워드 골목, 이웃, 노스텔지어, 신원호, 이우정

참고자료 남편 찾기과 완고한 수용자들(임종수·이소현·이서라, 한국방송학보30-5, 한국방송학회, 2016), 드라마의 모든 것(홍석경 외, 컬처북, 2016), 로맨스 서사의 놀이성과 확장성 연구(최수웅, 한국문예창작17-3, 한국문예창작학회, 2018), 한국 케이블 드라마의 콘텐츠 성장전략 분석(김은준, 영상문화34, 한국영상문화학회, 2019), 응답 중국서 2억뷰 돌파 진정한 입소문 마케팅의 승자(연합뉴스, 2016.8.11.), 베트남서 한국 드라마 인기폭발 넷플릭스 톱10 중 7편 차지(연합뉴스, 2020.2.28.).

필자 장유진(張洵珍)

정의 팬클럽에서 특정 가수, 배우 등 연예인을 응원하기 위해 사용하는 발광 물체.

내용 과거 한국에서는 음악 방송 등에 출연한 가수를 응원하기 위해 팬클럽마다 고유의 응원 도구를 사용하였다. 가령 이선희의 팬클럽 ‘홍당무’는 주황색을 상징색으로 삼고 주황색 피켓 등을 사용한 바 있다. 이러한 응원 도구는 1990년대 중반 이후 풍선으로 바뀌었다. 특히 경쟁 구도를 이뤘던 H.O.T.의 팬클럽 ‘Club H.O.T.’가 흰색 풍선을, 젝스키스의 팬클럽 ‘옐로우키스’가 노란 풍선을 사용하면서 풍선은 일반적인 응원 도구가 되었다. 두 팀이 모두 출연하는 음악 방송, 합동 콘서트 현장 등에서는 이들 팬클럽의 세력을 객석의 색깔로 알 수 있을 정도였다. 이는 곧 S.E.S.의 펠 보라 풍선, 핑클의 펠 레드 풍선, 신화의 주황 풍선, 지오디의 하늘색 풍선 등으로 이어지며 가수마다 특정 상징색을 갖는 현상으로 이어졌다.

2000년대에 데뷔한 수많은 가수들은 데뷔 직후 팬클럽 이름과 함께 팬클럽에서 사용할 상징색을 정해야 하였다. 그러나 풍선으로 제작해 사용할 수 있는 색깔은 한정적이었기에 점점 다른 가수의 팬클럽 상징색과 겹치는 상황이 벌어졌다. 이를테면 펠 레드 풍선은 1998년 데뷔한 핑클이 먼저 사용하고 있었지만, 2002년 이후 이들의 활동이 잦아들고 사실상 해체 상태가 되자 2003년 데뷔한 동방신기가 펠 레드 풍선을 사용하게 된다. 그러자 솔로 가수로서 활동을 시작한 핑클의 멤버 이효리, 옥주현 등을 응원하기 위해 펠 레드 풍선을 사용해야 했던 핑클의 팬클럽이 동방신기 팬클럽 측에 항의하는 일도 있었다.

최초의 응원봉은 이러한 혼란을 피하고자 등장하였다. 2003년 데뷔한 가수 세븐은 데뷔 이후 상징색을 정하고자 하였으나, 이미 수많은 색깔이 사용되고 있어 중복을 피하기가 어려웠다. 그러자 세븐 측은 가수 이름을 따 숫자 ‘7’ 모양의 야광봉을 제작 하고 ‘칠봉’이라는 이름을 붙였다. 이후 H.O.T.의 문희준, 파란 등이 응원봉을 사용하였으나, 고유의 디자인이 가미된 세븐의 ‘칠봉’을 제외하면 그 당시 응원봉은 색깔을 밝힐 수 있는



H.O.T.와 젝스키스 풍선 | <응답하라 1997> | CJ ENM·tvN | 2012



응원봉

기본적인 스틱형이 대다수였다.

현재 통용되는 원통형 손잡이 위에 입체 모양 장식이 달린 입체형 응원봉의 시초는 빅뱅의 팬클럽에서 사용한 ‘뱅봉’이다. 손잡이 위에 노란 왕관 모양이 달린 뱅봉은 빅뱅의 멤버 지드래곤이 디자인한 것으로, 2007년 말부터 사용되었다. 이후 투애니원, 원더걸스 등이 응원봉을 사용하면서 입체 형태의 응원봉이 보편화되었으며, 현재는 가수의 이미지와 음악적 개성에 어울리는 다양한 소재와 디자인으로 출시되어 국내외 팬클럽이 동일하게 사용하고 있다. 가수에 따라 입체형 응원봉이 아닌 손목에 착용하는 밴드 형태를 사용하기도 하나, 편의

상 ‘응원봉’으로 통칭하고 있다.

현재 응원봉은 단순한 발광형 응원 도구가 아닌, 공연 연출 수단으로 쓰이기도 한다. 공연 주최 측에서 관객이 소지한 개별 응원봉을 블루투스로 연결해 원격으로 일시에 전원을 끄고 켜며 색을 바꾸는 식이다. 또한 가수의 활동 연차에 따라 응원봉의 소재와 디자인을 일부 수정, 보완해 신제품을 출시하기도 한다.

특징 및 의의 응원봉은 팬클럽을 상징하는 물건이자, 팬클럽 구성원의 소속감을 고취하는 물건으로 널리 이용되고 있다. 특히 해외 팬들에게는 가수 및 국내 팬클럽과의 심리적 거리감을 좁혀주는 수단으로 팬클럽의 정체성을 물체화하였다는 의미를 가진다.

키워드 풍선, 칠봉, 뱅봉

참고자료 가왕부터 뉴진스까지 K 팝 콘서트의 꽃 응원봉의 진화(헤럴드경제, 2023.5.16.), 풍선 논쟁 끝 이제는 기술력 싸움(엑스포츠뉴스, 2023.6.10.).

필자 정민재(鄭民載)



뉴진스 콘서트장 응원봉 | 어도어

의료관광

정의 자신의 건강 상태를 개선할 목적으로 거주지를 벗어나 다른 지역이나 국가로 이동하여 현지의 의료기관이나 휴양시설에서 질병을 치료하거나 건강을 유지, 회복 및 증진하는 활동.

내용 의료관광은 의료서비스에 휴양 및 문화 활동을 결합한 관광상품으로 질병치료와 건강증진에서 나아가 궁극적으로 삶의 질을 향상하는 활동이다. 의료관광은 질병 치료나 건강관리와 휴양을 주된 목적으로 하여 다른 장소를 방문하는 여행으로 정의되며 ‘건강관광’과 ‘웰니스관광’을 포괄하는 개념으로 정의되기도 한다. 유사한 개념인 웰니스관광은 질병을 예방하고 건강을 증진하고자 하는 관광활동으로 건강과 관련된 프로그램을 제공하는 시설에 체류하면서 피트니스, 뷰티미용, 영양, 다이어트, 휴식, 명상, 교육 등의 복합적인 서비스를 제공한다.

의료기술의 발달에 따라 기대수명이 증가하면서 건강한 삶에 대한 관심과 욕구가 증가하고 있다. 이러한 추세에 맞춰 의료서비스와 관광활동을 동시에 추구하는 의료관광이라는 새로운 산업 분야가 출현하였다. 의료관광은 기존의 관광산업을 바탕으로 의료기술과 의료서비스가 융·복합된 산업으로 미래의 고부가가치 산업으로 주목받고 있다. 의료관광은 건강과 아름다움을 향한 관심과 인구 고령화로 인해 촉발되었으며 자국 내 의료서비스에 만족하지 못하는 환자들이 선진화된 의료서비스를 공급하는 국가를 찾아 이동하면서 국제적인 의료서비스 시장으로 확대되고 있다.

한국에서는 2009년 5월 1일 <의료법> 개정을 통해 외국인 환자 유치를 허용하면서 의료관광 사업이 본격적으로 시작되었다. 2023년부터 문화체육관광부는 지역별로 특화된 외국인 환자 유치모델 개발을 통해 ‘웰니스·의료관광 융복합 클러스터 사업’을 추진하고 있으며 이를 위한 지방자치단체의 역량강화 사업도 추진하고 있다. 문화체육관광부는 의료(치료·미용·예방)와 웰니스(회복·치유)가 융·복합된 관광자원을 발굴하여 그 기반을 구축하고 세계적 수준의 웰니스·의료관광 목적지

로 조성하고자 정책적인 지원을 하고 있다.

특징 및 의의 한국의 의료기술은 암 수술과 장기이식 분야에서 세계 최고 수준이라고 평가받고 있다. 한국 의료기술의 경쟁력은 선진국 수준을 넘어서고 있으며 대부분의 병원들은 최첨단 의료장비를 보유하고 있다. 또한 전 세계적인 한류 열풍으로 한국이라는 국가 브랜드가 강화되면서 한국을 찾는 외국인 환자가 지속적으로 늘어나고 있다. 의료관광객은 장기체류할 가능성이 높고 일반 관광객에 비해 소비 수준이 높아서 세계의 많은 국가들은 의료관광 시장 활성화를 위해 국가적 차원에서의 전략을 내세워 경쟁하고 있다.

키워드 의료기술, 건강관광, 의료서비스, 의료관광객

참고자료 국가이미지가 의료관광 방문의도에 미치는 직간접적 영향에 관한 실증적 연구(김영주, 숙명여자대학교 박사학위논문, 2016), 글로벌 의료소비자의 의료서비스 선택의 결정요인이 고객만족 및 구전의도에 미치는 영향(김상화, 계명대학교 박사학위논문, 2019), 의료관광산업의 경제적 파급효과 분석(김명희, 숙명여자대학교 박사학위논문, 2014), 의료관광자의 심리적 거리와 관광지 선택속성이 만족과 행동의도에 미치는 영향(김봉기, 경기대학교 박사학위논문, 2014), 한국형 의료관광산업 마케팅에 관한 연구(박경호, 관광연구26-2, 대한관광경영학회, 2011).

필자 유숙희(兪淑姬)

이날치

정의 2019년에 결성된 한국의 퓨전 국악 그룹.

내용 이날치는 장영규, 안이호, 전효정, 노디, 이용진, 최수인 여섯 명으로 이루어진 혼성 그룹이다. 베이스 연주자인 장영규는 1990년대 후반부터 실험적인 성격의 음악을 선보인 인디 그룹 ‘어어부밴드’와 한국 전통음악과 록을 뒤섞은 퓨전 음악 그룹 ‘쌍쌍’에서 활동하며 개성이 강한 독특한 음악을 들려준 바 있다. 그는 2018년 권송희, 신유진, 안이호, 이나래 등 국악을 전공한 소리꾼들과 음악 작업 후, 이를 공연장에서 재현하기 위해 록 그룹 ‘장기하와 얼굴들’ 출신의 베이스 연주자 정중엽과 과거에 함께 활동했던 드럼 연주자 이철희를 추가로 영입하여 이날치를 결성하고 2019년 5월 데뷔 무대를 가졌다. 이후 정중엽, 신유진, 이나래가 밴드를 떠났으며,

2023년 초 전효정, 노디, 이용진이 합류하였고 2024년에 최수인이 합류하였다.

그룹명 ‘이날치’는 1800년대에 활동했던 조선시대의 명창이자 판소리 서편제의 형식을 발전시킨 인물로 알려진 이경숙의 예명에서 따온 것으로, 판소리와 전통 음악에 기반한 보컬을 들려주는 그룹의 특징을 잘 드러낸다. 이날치는 자신을 스스로 퓨전 국악 그룹이 아닌 ‘얼터너티브^{alternative} 팝 밴드’로 규정하고 있으며, 국악과 판소리를 바탕으로 하지만 과거의 음악에 머무르기 보다는 오늘날 많은 이들이 즐겨 듣는 대중음악(팝)을 하는 그룹을 지향하고 있다.

이날치는 2019년 9월, 덜 알려진 좋은 국내 음악을 조명하는 기획이었던 ‘네이버 온스테이지’를 통해 현대 무용 그룹 앰비규어스댄스컴퍼니와 함께 협연한 “범 내려온다”의 무대를 선보였다. 이 무대 영상은 춤추기 좋은 리듬감 위에 “범 내려온다”라는 귀에 잘 들어오는 후렴구를 담은 노래로 판소리에 기반한 보컬과 앰비규어스댄스컴퍼니의 독특한 안무와 의상이 영상의 화려한 색감과 절묘한 조화를 이루며 국내 음악 팬들 사이에서 입소문을 타기 시작하였다. 이 영상이 화제가 된 후 이날치는 2020년 5월 “범 내려온다”가 수록된 첫 번째 정규 앨범 〈수궁가〉를 발매하였다. 이 앨범은 구전 소설 〈토끼전〉을 바탕으로 한 판소리로 〈춘향가〉 〈적벽가〉 〈홍보가〉와 더불어 한국의 5대 판소리 중 하나인 〈수궁가〉에서 영감을 받아 만들어졌다. 판소리 〈수궁가〉의 대목들에서 선별한 문장을 토대로 한 가사를 국악과 록, 댄스, 팝이 뒤섞인 음악 위에 얹은 곡을 담고 있다. 이 앨범은 발매 직후 다수의 대중음악 평론가로부터 높은 평가를 받게 되면서 “범 내려온다”는 더욱 큰 주목을 받는다.

“범 내려온다”의 인기를 활용하여 한국관광공사에서는 2020년 7월 한국의 명소를 홍보하는 ‘Feel the Rhythm of Korea’ 유튜브 시리즈에 “범 내려온다”를 비롯한 〈수궁가〉의 수록곡들을 배경 음악으로 삽입하고, 이날치와 앰비규어스댄스컴퍼니를 섭외하여 촬영한 영상을 공개하였다. 이 영상들은 발매 한 달 만에 유튜브 합산 조회수 7,300만 회를 기록하고 1년 만에 6억 회를 돌파하는 등 한국관광공사의 홍보 영상으로서는 이례적인 관심을 받으면서 이날치는 단숨에 국내뿐만 아니

라 해외에서도 높은 지명도를 확보하며 한류의 범위를 넓혔다. 코로나19가 잦아든 2022년 이후 이날치는 영국, 벨기에, 홍콩 등 해외 곳곳에서 공연을 펼치며 국악 특유의 흥을 전 세계에 알리고 있다.

특징 및 의의 이날치는 전 세계적인 인기를 누리고 있는 K-팝 등 한국 대중음악 외에도 다양한 스타일의 매력적인 한국 음악과 문화가 존재하고 있음을 해외에 알렸다는 점에서 한류의 다양화에 큰 역할을 한 것으로 평가된다. 특히 이날치가 전통 음악을 대중음악과 섞고 그것을 현대무용 그룹과의 협연을 통해 독특한 시각적 이미지로 풀어낸 것은 전통과 현대를 어떻게 조화시킬 것인지에 대한 하나의 좋은 사례를 제시한 의미 있는 일이라고 할 수 있다.

키워드 국악, 판소리, 유튜브, 한류

참고자료 즐겁게 한 판 놀아보자 범 내려온다 밴드 이날치(한콘텐츠진흥원 편집실, 엔콘텐츠17, 한국콘텐츠진흥원, 2020), 이날치 퓨전 국악밴드 노 우린 재밌는 팝음악을 할 뿐(한겨레, 2022.10.22.).

필자 이규탁(李奎卓)



이모

정의 어머니의 여자 형제를 이르거나 부를 때 사용하는 말.

내용 이모는 어머니와 자매 관계인 언니나 여동생에게 사용할 수 있는 친족어다. 어머니에게 언니나 여동생 중 어느 한 명만 있다면 특별한 형식의 변화 없이 ‘이모’를 호칭어와 지칭어로 모두 사용할 수 있다. 이는 저출생 사회로 진입한 현대 언어생활에서 가장 보편적인 ‘이모’의 용법이라 할 수 있다.

반면 어머니에게 언니와 여동생이 모두 있다면 이모들 가운데 맨 위의 이모에게 사용할 수 있는 ‘큰이모’와 맨 위가 아닌 이모에게 사용할 수 있는 ‘작은이모’를 호칭어, 지칭어로 쓸 수 있으며 이는 모두 사전에 등재된 표준어이다.

이와는 달리 사전에 등재된 표준어는 아니나 ‘이모’라고 부르는 대상이 많은 경우 첫째, 둘째, 셋째 등의 수

사와 결합하여 ‘이모’를 사용하기도 한다. 이는 태어난 순서를 고려하여 상대방을 지칭할 때 사용하는 용법이며 직접 부를 때 사용하는 호칭어로는 어색하다. 또한 상대방이 사는 지역을 활용하여 ‘지역+이모’와 같은 형태를 지칭어로 쓰기도 한다.

특징 및 의의 이모는 어머니의 여자 형제에게 사용하는 친족어의 용법을 기본으로 삼는다. 하지만 현대 언어생활에서 친족이 아닌 비친족 여성에게 사용되는 경우가 점차 확대되고 있다. 이처럼 비친족어로 친족어가 사용될 경우 ‘친밀’ ‘존중’ 등의 의미를 전달하게 되는데 이모의 경우 ‘친밀’과 관련된 의미를 중심으로 비친족에게 사용된다.

이모가 비친족어로 사용되는 가장 기본적인 대상은 어머니와 친밀한 관계에 있는 여성이다. 비친족 여성에게 친족어 이모를 사용하여 친밀한 관계임을 서로 공유하며 긍정적인 관계를 유지할 수 있다.

이때 ‘친밀함’은 어머니와 친밀하지 않은 여성에게도 ‘이모’를 사용하게 하는 직접적인 요소가 된다. 가령 식당에서 근무하는 여성을 다정하게 부르기 위해 ‘이모’가 사용되는 예를 들 수 있다. 이는 식당에서 일을 하는 여성에게 사용할 수 있는 ‘아줌마’ ‘아주머니’를 ‘이모’가 대신한 것이다. 김광순(2018)은 이와 같은 용법을 현대 언어생활에서 ‘아줌마’ ‘아주머니’가 가진 부정적인 의미를 전달하는 것을 지양하는 대신 ‘친밀’의 의미를 전하는 의도로 ‘이모’가 사용된 것임을 설명하였다.

하지만 이러한 이모의 용법은 상거래 행위가 이루어지는 다른 상황에서는 확장·사용이 자연스럽지 않다. 가령 백화점이나 커피숍과 같은 곳에서 일하는 여성을 ‘이모’라고 부르는 것은 어색하다. 이는 어머니와 친밀하지 않은 비친족 여성에게 사용되는 ‘이모’의 용법이 식당이라는 배경에서 제한적으로 허용되기 때문이다.

하지만 한류의 영향으로 한국어에 관심이 많은 외국인 유학생은 이러한 용법을 정확하게 파악하지 못해 실제 언어생활에서 종종 잘못 사용한다. 가령 비친족 여성에게 사용되는 ‘이모’의 용법을 ‘어머니 또래의 여성’에게 자연스럽게 사용할 수 있는 것으로 오해하여 잘못 쓰기도 한다. 이는 비친족 여성에게 사용되는 ‘이모’가 ‘어머니와 친밀한 여성’에게 사용된다는 것을 몰

라 범하는 오류이다. ‘대우’의 의미를 전달해야 하는 친구의 어머니나 친밀하지 않은 중년 여성에게 ‘이모’를 사용하는 것은 상황에 적절하지 않아 대화의 흐름을 방해할 수 있다.

키워드 호칭, 친밀도, 식당, 중년 여성

참고자료 명사 어머니의 형식과 의미 확장(김광순, 상명대학교 석사학위논문, 2012), 친족어 아저씨·아주머니·아줌마의 비친족어로서의 확장·사용 양상(김광순, 언어43-1, 한국언어학회, 2018), 친족어의 호칭어로서 확장·사용 양상(김광순, 한국어 의미학48, 한국어의미학회, 2015), 한국어 친족어의 의미(김광순, 박문사, 2017).

필자 김광순(金光淳)



이상한 변호사 우영우

정의 2022년 6월 29일부터 8월 18일까지 케이블 채널 ENA를 통해 방영된 자폐스펙트럼장애를 가진 변호사의 이야기를 담은 16부작 휴머니즘 드라마.

내용 〈이상한 변호사 우영우(2022)〉는 유인식이 연출을, 문지원이 극본을 맡았으며, 박은빈·강태오·강기영 등이 출연하였다. 당시 인지도가 낮았던 신생 채널인 ENA에서 방영되었음에도 최고시청률 17.5%를 기록하며 ‘우영우 신드롬’을 일으켰다. OTT(온라인동영상서비스)로는 국내에서 넷플릭스와 시즌제를 통해, 해외에서는 넷플릭스 독점으로 유통되었다. 많은 OTT 드라마들이 노출과 폭력의 수위를 높이거나 마니아층을 겨냥한 장르물에 집중하던 시기에 〈이상한 변호사 우영우〉는 온 가족이 함께 볼 수 있는 휴머니즘 드라마로 시청자의 감동을 불러일으켰다.

작품 중 자폐스펙트럼장애를 지닌 변호사 우영우(박은빈)는 서울대학교 로스쿨 수석 졸업이라는 우수한 성적에도 불구하고 장애로 인해 구직에 어려움을 겪는다. 우영우는 법무법인 한바다에 인턴 변호사로 입사했으나 자폐에 대한 편견으로 인해 동료 및 의뢰인과 갈등을 빚는다. 하지만 일반인과 다른 시각으로 세상을 바라보는 우영우는 여러 사건을 해결하며 상사와 동료에게 인정받게 된다. 우영우의 상황을 이해하는 동료의 지지와 도움 속에 우영우는 점차 조직에 적응하고 직업인으

특징 및 의의 〈이상한 변호사 우영우〉는 고기능 자폐가 있는 여성을 내세운 최초의 한국 드라마이다. 그는 고래에 집착하고 남의 말을 따라 하는 반향어, 김밥 열을 맞추는 강박적인 자폐의 특성, 강한 지적 호기심과 집중력, 탁월한 기억력과 감각적 민감성 등 영재의 특성을 동시에 가지고 있다. 드라마는 장애인을 도움이 필요한 불쌍한 존재로만 묘사하는 대신 장애인과 비장애인의 사회적 관계에 집중함으로써, 자폐스펙트럼장애에 대한 대중의 인지와 이해를 높이는 긍정적인 반응을 자아냈다.

극 중 악당과의 자극적인 요소를 최소화한 ‘따뜻한 드라마’ 〈이상한 변호사 우영우〉는 남녀노소 시청자들에게 골고루 사랑받았다. 넷플릭스 오리지널 시리즈인 〈킹덤(2019~2021)〉 〈오징어 게임(2021)〉 〈지금 우리 학교는(2022)〉 등과 같이 장르적 특징에 의존하기보다 한국의 사회 문제를 차분하게 다루었다. 우영우가 좋아하는 동그라미 김밥과 우영우와 친구 동그라미 사이의 인사법은 쇼트 폼 영상으로 재생산되어 국내외에서 인기를 얻었다. 극 중 자주 등장하는 김밥에 대한 관심 역시 증가하여 미국 등지에서는 대형마트의 냉동 김밥이 인기를 끌기도 하였다.

〈오징어 게임〉의 성공 이후, IP(지식재산권) 확보는 한국 드라마 산업의 화두로 떠올랐다. 〈오징어 게임〉이 전 세계적인 성공을 거두었음에도 모든 저작권이 넷플릭스에 귀속됨에 따라 추가 수익은 물론 IP에 대한 권리조차 행사할 수 없었기 때문이다. 이에 따라 한국 드라마 산업이 넷플릭스 드라마 제작의 하청기지가 되고 있다는 우려가 커져갔다.

때마침 한국의 통신 사업자 중 하나인 KT그룹은 채널 ENA를 개국하며 콘텐츠 기업으로의 발돋움을 시작하였고, 넷플릭스 오리지널 시리즈인 〈킹덤〉을 제작한 제작사 에이스토리는 〈이상한 변호사 우영우〉의 텔레비전 방영권을 신생 채널 ENA에 판매하며 IP를 확보했다. 넷플릭스 오리지널이 아닌 텔레비전 동시 방영을 택한 탓에 〈이상한 변호사 우영우〉는 넷플릭스에 주 2회 업로드되었다. 넷플릭스에서 작품 공개 직후 폭발적인 반응은 없었으나, 꾸준히 관심을 끌어 2022년 8월 셋째 주 넷플릭스 글로벌 종합순위(영어, 비영어권 포함)에서 1

위를 차지하였다. 〈이상한 변호사 우영우〉의 성공은 자극적 요소 없이도 한국적인 휴머니즘 드라마가 해외 각지에서 사랑받을 수 있음을 보여주었다. 또한 우수한 제작 능력과 성공 경험을 통해 플랫폼에 대해 협상력을 갖춘 한국의 제작사들이 IP 확보에 주력해 수익구조를 다각화함으로써 건강한 산업 생태계를 구축하려는 새로운 시도를 보여주었다.

키워드 ENA, 넷플릭스, 자폐 스펙트럼, 휴머니즘, 김밥

참고자료 쇼츠는 어떻게 TV 드라마 수용을 매개하는가(이하민 외, 한국방송학보37-4, 한국방송학회, 2023), 텔레비전 드라마의 장애 재현에 대한 연구(이설희, 한국영상학회논문집20-5, 한국영상학회, 2022), 생소한 채널 ENA 개국 공신 된 이상한 변호사 우영우(더팩트, 2022.7.13.), 우영우에 나온 그거 없어서 못 판 김밥 수출 대박 쳤다(이데일리, 2024.5.14.), 이상한 변호사 우영우 넷플릭스 글로벌 통합 톱10 1위(JTBC뉴스, 2022.8.24.), 이상한 변호사 우영우가 이 지구에 남긴 것(아이즈, 2022.9.9.).

필자 장유진(張洵珍)

이웃사촌

정의 서로 이웃에 살면서 정이 들어 사촌 형제나 다를 바 없이 가까운 이웃.

내용 이웃사촌이란 사촌四寸처럼 매우 가까운 이웃이라는 뜻으로 한국인에게는 자주 쓰이는 말이다. 이웃이라는 말은 이웃동네, 불우이웃 등의 말로도 쓰이지만 이웃사촌은 우리 집에서 근거리에 있는 이웃에 한정되어 사용된다.

전통적인 농경사회에서 한국인들은 대부분 혈족 중심의 집성촌集姓村을 이루고 살았기 때문에 이웃집에는 진짜 사촌이 살았다. 1960년대와 1970년대에 근대화가 진행되면서 농촌을 떠나 도시로 이주하는 사람들이 많아졌다. 이로 인해 집성촌이 해체되어 가족들이 뿔뿔이 흩어지고 친척은 명절에나 한번 볼 정도로 먼 존재가 되었다.

당시 도시 이주민들이 대부분 시골 출신이다 보니 이웃끼리 동병상련을 하며 서로 친척처럼 잘 챙겨주고 의지하면서 살게 되었다. 이에 이웃과 시간이 지나면서 혈육과 같은 정이 생기고 가까워졌다. 예전에 집성촌을 이루며 살았던 사촌처럼 의지하고 정서적 유대감을 나누는 가까운 이웃을 ‘이웃사촌’으로 지칭하게 되었다.



이웃사촌 | <응답하라 1988> | CJ ENM·tvN | 2015



이웃사촌은 혈연血緣과 지연地緣의 연고 의식이 합성되어 이루어진 끈끈한 정 의 인간관계를 의미한다.

그러나 1980년대가 지나면서 이웃사촌 간의 정도 조금씩 퇴색하기 시작하였다. 1970년대까지는 도시에서 지역공동체 사회가 이어지고 있었고, 대부분 단독주택에 살면서 담장 너머로 이웃집과 가깝게 지낼 수 있었다. 그러나 1980년대를 지나며 주거 양식이 단독주택에서 개인 생활 공간으로 분리되는 아파트로 변화하였다. 또한 여성의 사회진출로 맞벌이 부부가 늘어나면서 이웃과의 소통 통로였던 여성들의 매개 역할이 줄어들어 이웃과의 관계는 멀어졌다.

2000년대 들어서 개인주의가 매우 강해져 상부상조 개념이 많이 멀어지고, 결과적으로 옆집에 누가 사는지 모를 정도로 이웃사촌이라는 말은 아주 무색해졌다. 다행스럽게도 집 앞 놀이터에 나가면 항상 이웃집에 사는 또래 아이들이 있었고, 그런 경로로 이웃 친구가 되기도 했다. 2010년대에 들어 스마트폰 보급률이 빠르게 늘었고, 아이들이 더 이상 놀이터에 나가지 않는 시대가 오

다 보니 그런 관계 형성조차도 어려운 편이다.

현대에는 이웃사촌의 범위가 조금 넓어져서 바로 옆집이 아니더라도 같은 동네 주민으로서의 이웃 관계가 되고 있다. 층간소음이나 공간 공유 등의 문제로 이웃과 갈등이 발생할 때 이해하라는 톤으로 ‘이웃사촌끼리 서로 배려하라’라는 말을 사용하지만 그 말의 본래 의미는 많이 퇴색되었다.

최근 미디어에서는 이웃사촌을 주제로 한 드라마나 영화를 제작하고 있다. <응답하라 1988(2015)>에서는 쌍문동 골목의 다섯 가족의 이야기를 담고 있는데 근대화 시기 이웃사촌의 풍경을 잘 드러냈다.

특징 및 의의 이웃사촌이란 한국의 근대화 과정에서 혈족 중심의 집성촌이 해체되자, 심리적 대체물로서 생겨난, 사촌과 같은 가족의 정을 나누는 가까운 거리의 이웃을 말한다. 시골에서 도시로 이주한 사람들은 이웃과 가까운 관계를 형성하면서 잃어버린 전통적 친척 관계의 내적 유대감을 이어가게 되었다.

참고자료 서울의 집성촌(서울역사박물관, 2022), 언어로 본 한국인의 문화 유전자(조현웅, 하우, 2023), 외국인에 위한 한국문화 읽기(김해옥, 한국방송대학교출판부, 2010), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 김해옥(金亥玉)

이창동

정의 〈박하사탕(2000)〉 등으로 국내의 영화계에서 한국 영화의 영향력을 알린 영화감독.

내용 이창동 감독은 1954년 4월 1일 대구에서 태어났다. 대구 지역 극단을 이끌던 형의 영향으로 연극에 관심을 가졌지만, 이후 문학으로 진로를 정하며 1983년에 〈전리〉로 『동아일보』 신춘문예를 통해 등단하였다. 이후 영화계로 들어와 박광수 감독의 〈그 섬에 가고 싶다(1993)〉의 각색 작업과 함께 현장 조감독을 맡았으며, 〈아름다운 청년 전태일(1995)〉의 시나리오로 백상예술대상 각본상을 수상하였다. 첫 연출작 〈초록 물고기(1997)〉를 통해 청룡영화상과 백상예술대상에서 모두 작품상과 감독상을 받았다. 이 작품은 밴쿠버 국제영화제에서 용호상을 수상하였고, 로테르담 국제영화제에서 넷팩상 부문 특별 언급 등을 받으며, 한 신인 감독의 등장을 국내외에 알렸다.

억지로 꾸미지 않는 현실적 톤, 장르에 휘둘리지 않는 이야기, 캐릭터에 대한 생생한 느낌 등 이창동 감독의 영화엔 이전의 한국 영화와 구분되는 그 무엇이 있다. 그는 이른바 ‘한국 영화 르네상스’ 시기에 새로운 영화 미학을 선보인 대표적 감독이었고, 한국 영화의 서사를 한층 더 깊은 세계로 인도하였다. 그의 이야기들은 몇몇 테마들을 지니는데, 그중 하나는 ‘정체성’이다. 시작은 〈초록물고기〉이며, 자신이 누구이며 무엇을 하며 살아야 하는지 알지 못하는 청년에 대한 이야기는 〈박하사탕〉 〈오아시스(2002)〉 그리고 〈버닝(2018)〉까지 이어지는데, 〈버닝〉의 종수(유아인)는 지향점 없이 방황하는 청년의 초상이다. 이것은 어쩌면 이창동 감독이 우리 사회를 바라보는 관점이기도 하다. 그의 시선엔 우리 모두 표류하고 있다는, 우리들은 시간과 공간 속을

떠돌고 있다는, 일종의 비관주의가 있다.

〈박하사탕〉은 이창동 영화가 지닌 또 하나의 중요한 테마를 보여준다. 주인공 영호(설경구)의 이야기는 시간을 거슬러 올라가는데 이 과정은 결국 트라우마를 찾아가는 여정이다. 〈밀양(2007)〉과 〈시(2010)〉도 마찬가지다. 특히 두 영화는 한국 영화의 새로운 서사적 전통을 만들어낸 작품들이다. 그것은 무고하게 희생되고 억울하게 피해를 입은 자들에 대한 시선이다. 〈밀양〉은 용서해 줄 권리마저 박탈당한 어머니의 이야기다. 〈시〉의 한 소녀는 자살한다. 그를 죽음으로 몰고 간 가해자들의 부모들은 돈으로 사건을 해결하려 하는데, 여기서 유일하게 애도하고 위로하는 사람은 기억을 잃어가는 미자(윤정희)다. 〈밀양〉과 〈시〉는 ‘고통’이라는 테마를 통해 인간관계의 모순을 바라보며, 여기엔 낯것 그대로를 담아내려는 감독의 시선이 있다.

이창동 감독은 “영화는 아주 모순적인 매체다. 진실을 담아내는 측면과 진실을 왜곡시켜 볼거리나 환상을 제공하는 측면이 공존한다. 하지만 난 이 두 가지 측면 중에서 전자의 것을 더 선호하는 편이다. 나는 되도록 ‘진실한’ 영화를 만들려고 노력한다. ‘완벽한 진실’을 담아내진 못하겠지만, 그와 비슷한 것 정도는 만들 수 있을거라 생각한다”라고 말한다. 근원적이면서도 묵직한 화두와 그것을 있는 그대로 담아내려는 진정성 있는 태도가 이창동 감독의 영화가 전 세계의 관객들에게 보편적인 감동을 주는 이유일 것이다.

특징 및 의의 40대의 늦깎이 데뷔였지만, 이창동 감독은 시작부터 해외 영화제의 관심을 받았다. 밴쿠버 국제영화제에서 용호상을 받은 〈초록물고기〉 이후 〈박하사탕〉은 칸 국제영화제 감독주간에서 상영되었고, 카를로비 바리 국제영화제에서 심사위원특별상을 수상하였다. 외국의 평단은 그의 영화가 지닌 서사의 힘에 관심을 가지기 시작하였는데, 세 번째 영화 〈오아시스〉는 현실과 판타지의 경계 위에 있는 홍종두(설경구)와 한공주(문소리)의 사랑 이야기로 베니스 국제영화제에서 감독상과 신인배우상(문소리) 그리고 국제비평가협회상 등을 수상한다.

2007년에 내놓은 네 번째 영화 〈밀양〉은 인간이 겪는 고통을 중심으로 용서나 죄의식 같은 문제를 다룬 작

품으로, 전도연은 칸 국제영화제에서 여주배우상을 수상한다. 2010년에 다시 칸 국제영화제를 찾은 <시>는 처음으로 시를 쓰게 된 60대 여성의 이야기를 통해 ‘이창동 서사’의 어떤 정점을 보여주었고, 각본상을 받는다. 이후 긴 침묵 끝에 내놓은 <버닝>은 『카이에 뒤 시네마Cahiers du Cinéma』를 비롯해 『뉴욕 타임스The New York Times』나 영국의 『사이트 앤 사운드Sight and Sound』 등 유럽과 북미의 수많은 매체가 뽑은 ‘올해의 영화’ 리스트에 오르며 화제가 되었고, 칸 국제영화제에서 국제비평가연맹상을 수상하였다.

키워드 칸 국제영화제, 베니스 국제영화제, 밴쿠버 국제영화제, 전도연, 설경구
참고자료 봉인된 시간(신철하, 소명출판, 2020), 영화는 질문을 멈추지 않는다(전주국제영화제, 아를, 2022), 한국영화 세 감독 이창동 홍상수 봉준호(임우기, 솔출판사, 2021), 한국의 영화감독 7인을 말한다1(주진숙 외, 본복스, 2014), LEE Chang dong(Kim Young jin, Seoul Selection, 2007).

필자 김형석(金炯錫)

이태리타월

정의 목욕할 때 몸의 때를 미는 수건.

내용 한국에는 따뜻한 물에 한참 몸의 각질을 푹 불려서 박박 밀어내는 목욕문화, 즉 때밀이문화가 있다. 이때 사용하는 수건이 바로 이태리타월이다. 이태리타월은 ‘때수건’이라고도 부른다. 1967년도에 이탈리아에서 수입한 원단으로 만들면서 ‘이태리타월’이라는 이름이 붙게 되었다. 해외에서는 때수건을 ‘Korean Asian exfoliating Bathcloth/treetowel’ ‘Korean Italy exfoliating body scrub towel’이라는 이름으로 번역하여 판매하고 있다.

미국 잡지 『타운 앤드 컨트리Town&Country』에서는 각질 제거에 효과적이라며 한국 이태리타월을 소개하면서 잡지 사이트에 아마존닷컴과 연계하여 이태리타월 구매 가능 사이트를 공유하기도 하였다.

현대 한국인들의 목욕문화와 함께해온 이태리타월은 K-목욕문화로 소개되며 여러 해외 인터넷 쇼핑몰에서도 판매되고 있어 눈길을 끈다. 미국의 최대 인터넷

쇼핑몰인 아마존Amazon에서는 이태리타월에 대한 설명과 사용 방법을 영상과 함께 자세하게 소개하고 있다.

‘사용 후 매끄럽고 부드러운 아기 피부를 가질 수 있으며, 저렴하고 효과적인 제품이다’ ‘처음에는 효과가 없을 것 같았지만 사용기간이 길어질수록 이 제품이 얼마나 훌륭한지 알게 되었다’는 등의 리뷰들도 인상 깊다.

한국국제문화교류진흥원의 통신원 리포트에 따르면 2021년 말레이시아에서 가장 인기 있는 제품은 스킨케어 화장품과 이태리타월로 집계되었다고 한다. 말레이시아의 뷰티 상품 판매자들은 이태리타월을 한국의 뷰티 비법으로 소개하고 있으며, 한국 예능이나 드라마에서 이태리타월이 나온 장면을 함께 보여주며 홍보하여 높은 판매량을 기록했다고 한다.

이태리타월을 사용하는 한국만의 때밀이 목욕문화는 다른 사람의 때를 밀어주는 세신사(목욕관리사)라는 직업도 생겨나게 했으며, 때를 쉽게 나오게 하는 ‘때비누’ 등의 관련 제품을 만들어 내기도 하였다.

특징 및 의의 국내 최초로 인허가를 받은 대중목욕탕은 부산 동래구의 ‘금정탕’으로 1954년 1월 인허가를 받아



이태리타월 | 2014 | 국립민속박물관

2013년 10월까지 영업하였다. 한국인들에게 대중목욕탕은 몸을 씻는 곳이자 이태리타월을 사용하여 때를 미는 곳이면서 어린 시절 부모의 손을 잡고 한 번쯤은 가 봤던 친숙한 곳이다. 때밀이 목욕문화의 확산은 한국의 식민지시대로부터 출발한다. 당시 잘 씻지 않았던 한국인에게 불결한 민족이라는 비판적 인식과 차별이 생겨났다. 한국인들은 이것이 한국인을 수치와 치욕으로 몰아넣는다면 그 상황을 벗어나는 방법은 단순한 목욕을 넘어, 때를 미는 것이라고 생각하였다. 이때 때를 민다는 것은 청결을 유지하는 것을 넘어 한국인의 진보를 보여주고 확인하는 표현이었으며, 나아가 차별을 극복하는 한 방법이었다. 식민지시대의 때는 단순한 몸에 있는 각질의 의미가 아닌 정치적 의미가 투영된 제거의 대상이었다. 그렇게 한국의 때밀이문화는 이태리타월과 찜질방 같은 새로운 문화를 만들어 내며 현재까지 이어지고 있다.

키워드 때수건, 때밀이, 대중목욕탕, 찜질방, 세신

참고자료 때를 밀자(박윤재, 역사비평134, 역사비평사, 2021), 한국 목욕의 역사(강준만, 인물과사상116, 인물과사상사, 2007), T&C Tried and True Korean Italy Towels(Town&Country, 2021.7.31.), 소피(shopee.com), 아마존(amazon.com).

필자 천수연(千秀延)



정의 서울특별시 용산구에 있는 동의 하나로 주한 미군을 비롯한 외국인, 외국 상품, 외국문화의 집결지.

내용 이태원梨泰院이라는 지명은 조선시대 국가의 교통·통신 제도인 역원제驛院制에서 유래한다. 이태원에 마을이 형성된 것은 20세기 초 용산 일본군 기지 건설과 관련이 있다. 1904년 러일전쟁이 발발하자 일본군은 한반도를 통과하는 군용철도를 부설하기 위해 용산역에 육군임시철도감부陸軍臨時鐵道監部를 설치하고 공사를 서둘렀다. 이듬해 10월 전쟁이 끝나자 일본군은 철도의 동쪽 약 300만 평을 수용하여 상설 군사기지 건설에 착수하였다. 이때 일본군에게 토지를 수용당하고 쫓겨난 한국

인이 새로운 마을을 형성한 곳이 바로 기지 동쪽 이태원이었다. 한편 1916년 일본은 이태원에 공동묘지를 설치하였다. 1930년대 중반 일본은 도시계획을 실시하면서 배산임수의 입지가 좋은 이태원 지역을 관통하는 도로를 부설하고 고급 주택지를 조성하려고 하였다. 그러나 이 계획은 광복 때까지 큰 진전을 보지 못하였다.

광복 후 일본군 기지를 미군이 접수하면서 이태원에는 미군 대상 유흥가가 형성되었다. 이태원의 유흥가는 1950년대 후반 미군의 주중 외출이 허용되면서 활기를 띠었다. 이태원 유흥가의 사회적 존재감이 눈에 띄게 커진 것은 1969년 미국이 각국에의 군사적 개입을 줄이는 닉슨 독트린Nixon Doctrine에 따라 주한 미군을 감축하면서부터이다. 이에 따라 인천 부평의 미군 기지가 서울 용산으로 합병되고 부평의 유흥가도 이태원으로 이동하였다.

1980년대 중반을 지나며 이태원은 변화의 조짐을 보인다. 국내외적으로 밀어닥친 탈냉전, 세계화, 그리고 민주화의 흐름 속에 주한 미군 중심의 유흥가에서 서울을 대표하는 관광지로 변모하기 시작하였다. 그 연장선에서 1997년 이태원은 서울에서 처음 관광특구로 지정되었다.

이태원이 가지는 매력의 근원은 여러 인종과 국적의 사람들이 모여들어 빚어내는 개방성과 다문화성이라고 할 수 있다. 이런 점을 관광 활성화로 연결하기 위해 2000년대 들어 이태원 지구촌 축제를 개최하기 시작하였다. 축제는 지구촌 페레이드, 전통의상 패션쇼, 세계 음식전, K-팝 콘서트 등으로 구성된다. 또 다양한 음식문화를 활성화하기 위해 용산구는 2011년 해밀톤호텔 뒤편 길 500m를 이태원 세계음식거리로 지정하였다. 이 거리는 이미 1990년대 말부터 “세계 각국의 음식을 맛볼 수 있는 곳”이라는 평가를 받았던 곳이다.

특징 및 의의 2000년대 들어 이태원은 또 다른 변화의 변곡점을 지나게 되었다. 점차 서울을 찾는 외국 관광객이 증가하면서 다른 상권이 많이 개발되고 이태원을 찾는 외국인은 분산되었다. 그 대신 이태원은 이국적 장소를 찾는 젊은 세대의 방문이 늘어나면서 서울의 젊은 문화공간으로 자리 잡기 시작하였다. UV의 히트곡 “이태원 프리덤(2011)”은 이 같은 이태원의 장소성 변화를 적절하게 반영한다. 이태원을 “젊음과 고급스러움으로 재



일본군 병영 | 서울 용산구 | 1911 | 서울역사박물관



이
태
원



이태원 지구촌 축제 | 서울 용산구 | 2019 | 서울경관기록화 사업

현”하며 “다양한 성적체성과 인종이 모여드는 해방구로 재현”한 드라마 〈이태원 클라쓰(2020)〉는 이태원의 변화하는 분위기를 더욱 긍정적으로 형상화한 것으로 평가된다. 2010년대 이래 이태원이 ‘MZ세대의 명절’이라는 할로윈Halloween 축제의 주된 무대가 된 것도 이런 분위기의 연장선이라고 할 수 있다.

2024년 7월 문화체육관광부는 코로나19 이후 시대 외국인 관광 활성화를 위해 이태원 등 전국의 5대 관광특구를 선정하여 국비를 지원하겠다고 발표하였다. 이태원은 공간이 상대적으로 좁고 휴식 공간이 부족하며 야간에도 다양한 문화 관광 활동이 이루어지는 점을 고려하여, 녹사평 광장 일대에 야간조명 등을 설치해 관광객의 안전을 위한 환경을 조성하겠다고 밝혔다. 이는 150명 이상의 사망자가 발생한 2022년 10월 29일 이태원 참사의 교훈을 반영한 사업이라고 할 수 있다.

키워드 용산, 미군 대상 유흥가, 이태원 프리덤, 이태원 클라쓰, 할로윈 축제

참고자료 명동과 이태원의 관광 활성화를 위한 다원적 장소정체성 연구(성혜진, 고려대학교 박사학위논문, 2018), 서울지명사전(서울특별시사편찬위원회, 2009), 외래축제 헬리원의 한국 유입과정에 대한 지리적 고찰(류주현, 한국지역지리학회지 29-1, 한국지역지리학회, 2023), 용산구지(서울시립대학교 서울학연구소, 용산구청 홍보담당관, 2021), 이태원 공간과 삶(서울역사박물관, 2010), 추방된 이태원의 기억(배주연, 여성학논집 37-1, 이화여자대학교 한국여성연구원, 2020), 도심속의 미국지대 이태원 리뷰(동아일보, 1998.5.21.), 이태원·자갈치 등 5곳 관광특구 지정 외국인 유치 활성화(문화체육관광부 정책브리핑, 2024.7.11.), 이태원 관광특구 지정(매일경제, 1997.9.26.), 한국민족문화대백과사전(encycokorea.aks.ac.kr).

필자 염복규(廉馥圭)



정의 곤룡포에 착용하는 모자.

내용 익선관翼善冠은 왕, 왕세자, 왕세손이 곤룡포袞龍袍를 입을 때 쓰는 모자이다. 익선관은 『국조속오례의보서례國朝續五禮儀補序例』 전하시사복도설殿下視事服圖說에서 확인된다. 관은 모라毛羅로 싸고 양대각과 양소각이 뒤에 붙어 있으며 위로 향해 있다. 뒤에 부착된 양각의 형태가 매미 날개를 형상화하였다 하여 익선관翼蟬冠이라고도 하였다. 매미 날개는 청렴과 겸손을 상징하는 것

으로 선정을 베풀 임금을 의미한다.

익선관의 구체적인 형태는 모정(帽頂) 부분이 전두부와 후두부 2단으로 구성되어 있으며, 짙은 자색의 견사를 굵게 감아 만든 장식끈이 전두부와 후두부 사이의 앞중심과 후두부 중앙에 장식되어 있다. 시대에 따라 2단으로 된 모정의 높이와 양 대각과 소각의 크기가 다르지만, 기본적인 틀에서는 차이가 없다.

태조太祖 어진의 익선관은 모정이 둥글고 상부와 하부의 높이 차이가 크지 않으며 뿔이 작다. 반면에 영조英祖의 익선관은 모정이 높고 관 뒤에 있는 양 뿔도 크고 넓어졌다. 이후 고종의 익선관은 다시 상부의 높이가 낮아지고 뒤에 붙은 양 뿔의 크기가 작아졌으며, 뿔이 앞으로 숙여 있다.

현전하는 유물은 영친왕英親王의 익선관과 고종高宗의 익선관이 있다. 영친왕의 익선관은 가죽과 말총에 옷칠을 하여 모체를 만든 뒤 그 위에 진한 감색 비단을 배접하여 제작하였다. 한편 고종의 익선관은 자색의 비단으로 겹을 감싸주었으며, 모체의 하단부 뒷면에는 지름 1cm의 구멍이 있고 모체의 상단에는 약 0.5cm가 채 못되는 간격의 죽망으로 이루어져 있다. 이렇게 모체의 내부 골격에 구멍을 뚫거나 망을 댄 것은 통풍이 잘 되게 하여 착용시 쾌적감을 주기 위한 것이다.

조선시대 익선관은 곤룡포에 착용하는 모자로 법제화되어 있었으나 실제로는 ‘원유관遠遊冠·강사포絳紗袍’나 ‘익선관·곤룡포’로 입기 애매한 경우 절충안으로 ‘익선관·강사포’를 착용하기도 하였다. 이후 『대한예전대韓禮典』에는 도성 안에서 출궁할 때 ‘익선관복’을 입는다고 법제화 하였는데, 이때 익선관복은 익선관에 강사포



① 영친왕 익선관 | 가로20 세로22 | 국립고궁박물관 | 궁중7

② **고종 익선관** | 세종대학교박물관



익선관을 쓴 왕실가족 | 고종황제 국장 사진첩 | 1918 | 국립고궁박물관 | 고궁536

였다.

시대에 따라 의례에 따라 복식이 달라지지만 그럼에도 불구하고 왕실의 복식은 신분과 위계를 드러내는 시각적 단서가 된다. 이러한 전통복식에 대한 이해는 영화 <사도(2015)>와 같이 동일한 익선관에 곤룡포를 입고 있지만 복색에 의해 관계를 확인할 수 있다.

특징 및 의의 익선관은 시대에 따라 모정의 높낮이와 양각의 크기에 차이가 있으며, 신분에 따라서도 색상에 차이가 있다. 한복체험시 시대와 신분에 맞는 복식을 착용하는 것이 바람직하다. 이에 조선 초기에는 태조와 같이 모정이 낮고 상부와 하부의 차이가 크지 않으며, 양각이 작은 검은색의 익선관을 쓰고 청곤룡포를 입으며, 영조·정조(正祖) 시대에는 모정의 상부가 크고 높으며, 양각도 크고 넓어진 검은색의 익선관을 쓰고 홍곤룡포를 입

는다. 반면에 대한제국기에는 모정이 다시 낮아지고 양각이 앞으로 굽어진 자색의 익선관을 쓰고 황곤룡포를 입으며, 영친왕의 경우에는 감색의 익선관에 자적용포를 입는다. 익선관의 높낮이는 시대를 구분하는 단서가 되므로 한복체험할 때 시대에 맞는 곤룡포와 익선관을 착용하는 것이 바람직하다.

키워드 곤룡포, 감사포, 화, 대

참고자료 고종의 동가시 복식에 대한 연구(구영미·홍나영, 한국의류학회지 44-3, 한국의류학회, 2020), 문화재대관-중요 민속 자료(국가유산청, 2006), 한국의식주생활사전-의생활(국립민속박물관, 2017), 한복 들여다보기-영화 사도(한복진흥센터블로그, 2021.6.23.), 한국사데이터베이스(db.history.go.kr).

필자 이민주(李民周)

인사동 仁寺洞

정의 서울특별시 종로구에 있는 법정동.

내용 인사동仁寺洞은 서울특별시 종로구 종로2가에서 인사동을 지나 관훈동 북쪽의 안국동 사거리까지의 인사동길을 중심으로 많은 국내외의 방문객들이 찾는 지역이다. 일반적으로는 골동품, 화랑, 필방, 표구, 전통공예품, 전통찻집, 전통음식점 등이 집중된 인사동 및 그 인근지역을 지칭한다.

인사동이라는 명칭은 일제강점기인 1914년부터 조선시대 한성부의 관인방寬仁坊과 대사동大寺洞의 가운데 글자인 인仁和 사寺를 따서 불리게 되었다. 지형학적으로 인사동은 서울의 사대문 중 숭례문崇禮門, 흥인지문興仁之門, 돈의문敦義門으로부터의 길이 만나는 도성 한복판에 있었기 때문에 장안에서 가장 많은 사람이 모이는 변화가였다. 조선시대에는 나라 안의 가장 큰 상업지

역인 시전이 조선 초 이래로 이곳을 중심으로 자리 잡고 있었다. 따라서 인사동의 종로 변은 조선시대 한양의 가장 변화한 거리였고 가장 번성한 상업의 중심지였다. 또한, 삼청동에서 청계천으로 이어지는 물길이 있던 지역으로 예전부터 풍류를 즐기려던 시인과 문인, 예술인들이 모여들던 곳이었다. 경복궁과 창덕궁 사이에 있어서 권력과 부를 누리던 세도가들이 집을 짓고 사는 조선시대 대표적인 고급주택지이기도 하였다.

서울의 중앙이라는 인사동의 입지는 전국적인 연결망을 가진 단체들의 사무소 위치로도 적격이었다. 인사동에는 대한제국기부터 1960년대에 이르기까지 각종 계몽단체와 종교단체, 직능단체와 정당들이 자리 잡았다. 또한 마차회사, 인력거장, 자전거포, 택시회사와 같은 운수업체가 밀집하였다.

일제강점기에는 서점과 가구점도 인사동 길 북쪽 관훈동에 밀집하여 있었다. 인사동의 가구 거리는 광복 이후 강남개발이 본격화할 때까지 유지되어 1970년대 초반까지도 고급 혼수 가구를 취급하는 도심부 유일의 가구 상가였다.

인사동길 중앙부와 남쪽에는 병원들이 자리 잡았다. 1902년에 최초의 한국인 경영 서양식 병원인 관립 의학교 부속병원이 생겼다. 1910년 이후에 민제의원과 한양 의원을 시작으로 인사동은 일제강점기 종로 대로변과 더불어 양대 조선인 병원 거리가 되었다.

인사동의 주점은 러일전쟁 직후에 처음 출현해 1960년대까지도 계속 존속하였다. 1918년에 명월관 주인 안순환安淳煥(1871~1942)이 이완용 저택을 인수하여 태화관이라는 고급 요릿집을 개업하였다. 그리고 1929년 인사동에 문을 연 천향원은 명월관, 국일관 등과 어깨를 견주는 북촌의 최고급 요릿집이었다. 이후 1930년대 인사동의 유흥문화를 주도한 것은 일본에서 도입된 카페와 바bar였다. 서울의 중앙이었던 인사동은 일제강점기 식민지 도시화의 영향으로 유흥가이자 여관촌이 되었다. 서울에서 가장 오래된 음식점으로 꼽히는 이문설령당이 인사동에 개업한 것은 1904년이였다. 인사동의 식당은 여관과 함께 급증해 오늘날 인사동 식당가의 원형을 이루었다.

한편 일제강점기에 몰락한 양반가에서 경제활동을 위하여 소유하고 있던 골동품을 팔기 시작하며 인사동



인사동 거리 | 서울 종로구 | 1971 | 한국저작권위원회



인사동 거리 | 서울 종로구 | 1999 | 서울경관기록화 사업



인사동 골동품점 | 서울 종로구 | 1996 | 서울경관기록화 사업



쌈지길 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

에 골동품상이 모이게 되었다. 1970년 4월에 현대화랑이 인사동에 문을 열면서 우리나라 화랑의 역사가 시작되었다. 그렇게 1970년대까지 화랑, 표구점 등의 미술품 관련 상점들이 집중되면서 인사동은 현재와 비슷한 문화의 거리로 발전하기 시작하였다.

1987년에 인사전통문화보존회가 창립되었고, 서울시에서는 1988년에 인사동을 전통문화의 거리로 지정하여 서울의 상징적 전통 거리로서 지역을 활성화하고자 하였다. 1996년에 문화관광축제가 열리고, 1997년에는 걷고 싶은 거리로 지정되어 차 없는 거리 행사를 진행하였다. 하지만 이러한 관광 활성화 노력은 높은 임대료와 인사동의 가치충돌, 노점상, 이질용도 확산이라는 부정적 효과도 불러왔다. 그럼에도 불구하고 인사동은 2002년 4월 24일에 제1호 문화지구로 지정되어 전통문화 시설의 권장을 통해 이를 보호·육성하고자 하는 노력이 시작되었다. 2022년에 들어서는 코로나19 거리 두기 해제와 청와대 개방효과로 ‘광화문—북촌—인사동’으로 이어지는 종로구 내 전통문화 관광코스가 활성화

되면서 인사동이 활기를 되찾고 있다. 전통문화 상점이 즐비한 인사동에는 ‘쌈지길’ ‘안녕 인사동’ 같은 현대적 쇼핑센터가 생겨나 이색적인 매력으로 관광객들의 발길을 끌고 있다.

특징 및 의의 인사동은 근대유산, 고미술품 등이 모여 있어 도심에서 전통의 정취를 느낄 수 있는 문화 거리이다. 골동품 상점·화랑·표구점·필방·전통공예품 상점 등이 집중되어 있고, 전통 찻집·주점·음식점이 번성하고 있다. 전통적이고 한국적인 문화를 다양하게 체험할 수 있는 지역으로 서울을 찾는 국내외 관광객들이 많이 찾는 곳 중 하나이다.

키워드 골동품, 화랑, 표구점, 전통공예품, 문화지구

참고자료 서울시 역사적 도심부의 보전적 재생을 위한 연구(안인향, 중앙대학교 박사학위논문, 2009), 인사동 문화지구 외부평가 연구(종로구, 2005), 한국 전통의 표상 공간 인사동의 형성(전우용, 동아시아문화연구60, 한양대학교 동아시아문화연구소, 2015).

필자 최보영(崔寶榮)

인사예절

정의 타인과 만나거나 헤어질 때 표하는 예의 방식 또는 처음 만나는 사람끼리 서로 이름을 통하여 자기를 소개하는 말이나 행동.

내용 인사는 나라마다 문화가 달라 정도(격식)와 의미의 차이가 있으나 인사 행위 자체는 인류의 공통적인 예절이다. 한국의 인사예절에는 행동과 언어로 말하는 방법이 있다. 한국인들은 보통 처음 사람을 만나면 간단한 목례 즉, 고개를 숙여 인사한다.

1. 행동 인사예절

반가운 사람이나 손윗사람을 만나면 악수하거나 허리를 구부려 인사한다. 악수할 때도 서열 관계를 의식해서 하급자는 보통 두 손으로 악수하거나 허리와 머리를 약간 굽힌다. 상급자는 한 손으로 악수하며 일반적으로 허리나 머리를 숙이는 행위는 하지 않는다.





정의 뿌리를 약용하는 두릅나뭇과의 인삼 속에 포함되는 다년초 식물.

내용 인삼人蔘은 형태가 사람의 모습을 닮았다고 해서 붙여진 이름이다. 산삼山蔘을 발견하고 외치는 “심봤다!”



인삼 | 2018 | 국립민속박물관



수삼 | 농촌진흥청



인삼 전초 | 한경부 국립생물자원관

라는 말처럼 한국 고유어로는 ‘심’이라고 불린다. 또한 ‘삼蔘’ ‘방초芳草’ ‘가삼家蔘’ ‘신초神草’로도 불린다. 인삼은 인공으로 재배되기 전에는 모두 자연에서 생장하는 산삼의 명칭으로 쓰였다. 산삼은 ‘야삼野蔘’으로도 일컬어지며, 인공으로 재배하는 것은 ‘양삼養蔘’ 또는 ‘가삼家蔘’으로 칭한다. 산양삼山養蔘은 산지에서 인공으로 재배한 인삼을 의미한다. 한국 인삼은 서양삼과 구분하여 ‘고려인삼’이라고 부른다.

인삼의 학명은 파낙스 진생Panax ginseng으로 이는 ‘만병을 다스리는 약’이라는 의미를 갖는다. 중국 명나라 때 저술된 이시진李時診의 『본초강목本草綱目』(1596)에는 ‘고려인삼최량高麗人蔘最良’이라고 기록되어 있어 인삼의 진가가 오래전부터 인정되었음을 알 수 있다. 가장 오래된 약물학서로 알려진 『신농본초경神農本草經』에도 인삼을 최고의 약초로 꼽고 있다. 초기에는 야생 인삼, 즉 산삼으로 유통되다가 조선시대에는 인공 재배 기술의 발전으로 차츰 생산량이 늘어났다.

인삼은 성질이 약간 따뜻하고 맛이 달며 독이 없다. 주로 오장五臟의 기운이 부족할 때 쓴다. 정신을 안정시키고 눈을 밝게 하며, 마음을 편안하게 해주고 기억력을 좋게 한다. 몸이 허약할 때 기운을 돕고 구토와 설사를 그치게 한다. 폐의 열로 인한 진액소모로 폐가 거칠어지고 위축되어 고름이 생기는 것을 낫게 하며, 담터를 풀어준다. 특히 진세노사이드ginsenoside라고 부르는 20여 종의 사포닌saponin은 말초 순화 개선, 신진대사 촉진, 스트레스에 의한 면역 억제, 바이러스 감염 방지, 항암 작용 등에서 약리효과가 탁월하다. 인삼에는 사포닌 외에도 인체에 필수적인 무기질을 비롯하여 필수아미노산, 단백질, 필수지방산, 핵산, 칼슘, 마그네슘, 칼륨, 나트륨 등도 함유되어 있다.

특징 및 의의 인삼은 저장성을 높이기 위한 백삼白蔘이나 홍삼紅蔘 제품의 개발로 오늘날까지 세계적으로 각광받는 한류 명품으로 알려져 있다. 특히 인삼은 토양이나 기후 조건에 민감한데 한반도가 인삼 재배 최적지라는 점에서 최고 품질을 자랑하는 중주국으로서의 위상을 유지하고 있다. 이러한 명성으로 베트남에서는 축구 대표선수들의 체력 개선을 위해 인삼이 활용되기도 하였다. 아프리카에서도 ‘검은 다이아몬드’라고 불리며 최고



인삼주 | 2010 | 국립민속박물관

의 건강기능식품으로 주목받고 있다. 인삼은 백삼이나 홍삼 외에 인삼정, 인삼차, 인삼분말, 인삼환, 인삼드링크, 인삼절편 등 20여 종의 다양한 제품으로 개발되어 유통되고 있다.

키워드 고려인삼, 사포닌, 산삼, 파낙스 진생, 홍삼

참고자료 本草綱目, 像寒論, 神農本草經, 고려인삼(한국인삼연구회, 1994), 약초사진으로 보는 동의보감-탕액(신용옥·신전휘, 백초, 2013), 인삼과 홍삼(유태중, 아카데미북, 2000), 인삼의 세계사(설혜심, 휴머니스트, 2020), 인삼의 신비(최진호, 교문사, 1984), 한국인삼사(한국인삼사편찬위원회, 2002), 방탄소년단 그리고 인삼 한류(충남일보, 2020.9.7.), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr), 한국인삼협회(korean-ginseng.org).

필자 박경용(朴敬庸)

인스타툰

정의 인스타그램Instagram과 웹툰Webtoon의 합성어.

내용 인스타툰은 인스타그램에서 연재되는 웹툰을 뜻한다. 유튜브 쇼츠Shorts, 인스타그램 릴스Reels 등의 짧은 호흡의 콘텐츠가 주류를 이루는 현 사회에서 10컷 이내로 연재되는 인스타툰이 SNS(사회관계망서비스)를 이용하는 사용자들에게 많은 관심을 얻고 있다. 인스타 계정만 있다면 누구나 인스타툰을 게시하거나 감상할 수 있어 진입 장벽이 낮은 것이 강점이다. 2024년 7월 기준 인스타그램에서 해시태그 '#인스타툰'이 걸린 게시글은 227만 개로, 많은 유저들이 참신한 에피소드, 개성 있는 그림체로 활발하게 연재를 이어가고 있다. 대표적인 인스타툰으로는 <며느라기> <틴틴팅클> <키크니> <그래일기> <망그러진 꿈> 등이 있다. 인스타툰의 시작을 연 대표적인 작품 <며느라기>는 며느리 '민사린'이 시집살이, 즉 K-시월드에서 겪는 다양한 고부갈등 에피소드를 그린다. 허구의 이야기이지만 계정 아이디어가 주인공의 이름인 'min4rin'이며, 인스타툰이 아닌 일상 게시물이 올

라오는 등 살아있는 사람의 실제 이야기를 연재하는 것처럼 SNS 계정을 운영하여 많은 여성 독자의 공감과 관심을 얻었다. <며느라기>는 인스타그램 및 페이스북에서 2017년 5월부터 2018년 1월까지 연재되었으며, 연재 당시 팔로워 수는 20만 명을 기록하였다. 완결된 작품은 2018년 1월 단행본으로 출간되어 온라인으로 판매되었다. 이후 카카오페이지에서 2020년 11월에 총 33편의 개정판이 연재되었으며, <며느라기>는 카카오엔터테인먼트가 드라마로도 기획·제작하여 2020년 11월부터 시즌1을, 2022년 1월부터 시즌2를 각각 공개하였다.

인스타툰은 독자들에게 공감을 얻을 수 있는 개인의 일상과 경험을 재치 있는 에피소드로 풀어나가는 것이 특징이다. 주요 소재로는 일상, 학교생활, 직장생활, 결혼, 육아, MBTI, 경제, 여행, 유학 등이 있다. 댓글을 통해 독자들의 반응과 피드백을 실시간으로 받아볼 수 있고, 단순한 그림체로 쉽게 내용을 전달할 수 있어 개인 작가뿐만 아니라 기업에서도 마케팅 전략으로 인스타툰을 활용하기도 한다. 113만 명의 팔로워를 보유하고 있는 유명 인스타툰 작가 '키크니'는 2022년 도시락 브랜드 한솔과 협업하여 스티커를 제작하고 인스타툰을 활용해 고객 참여 이벤트를 진행했으며, 이후 다양한 기관들과 함께 협업을 진행하기도 하였다. 또한 SSG닷컴은 유명 인스타툰 인플루언서influencer들과 협업하여 공식 인스타그램 계정에 마스코트 '오반장'을 활용한 인스타툰을 업로드하는 마케팅을 진행하였고, 오반장 캐릭터의 활약과 인스타툰의 시너지로 판매 사이트의 방문자 수와 매출이 전월 동기 대비 10% 상승하는 긍정적인 효과를 보았다. 공공기관에서도 정보 전달을 위해 인스타툰을 활용하고 있다. 국민연금공단은 직접 인스타 계정을 운영하며 프로젝트, 정보 공유뿐만 아니라 직원들의 소소한 일상을 연재하기도 한다.

특징 및 의의 흥행한 인스타툰은 <며느라기>처럼 단행본으로 출간되고, 영상화가 진행되는 것과 더불어 캐릭터를 브랜드화시켜 다양한 상품으로 제작하며 캐릭터 사업으로도 영역을 확장해 나간다. 개인 인스타그램 계정으로 인스타툰을 연재하며 캐릭터 일러스트를 그려 캐릭터의 인지도를 쌓고, 인기를 얻은 캐릭터를 활용하여 이모티콘을 제작·판매하고, 팝업스토어와 펀딩을 열거나

온라인·오프라인을 통해 캐릭터 상품을 판매하는 작가들의 수가 늘어나고 있다. 40만 이상의 인스타그램 팔로워를 보유하고 있는 작가 유량의 작품 〈망그러진 꿈〉은 2024년 현재에도 활발하게 인스타툰이 연재되고 있으며, 〈망그러진 만화〉라는 이름으로 단행본이 출간되기도 하였다. 인스타툰의 인기와 함께 캐릭터의 인지도도 함께 올라가 카카오톡 이모티콘으로도 만들어져 '2022년 최고 인기 이모티콘 TOP8'에 오르는 등 카카오톡 이용자들의 많은 사랑을 받았다. 팝업스토어와 오프라인 매장, 온라인 사이트를 통해 다양한 캐릭터 상품을 판매하고, 기업과 협업을 진행하며 꾸준히 캐릭터 콜라보 collaboration 상품을 출시하는 등 인스타그램 캐릭터 브랜드화를 성공시켰다. 해외 스튜디오에서도 캐릭터 브랜드 branding을 위한 인스타툰을 제작하는 사례가 있다. 캐릭터 위주의 일러스트를 그리고 굿즈를 판매하는 'Miwu studio'는 2024년 7월부터 대표 캐릭터를 주인공으로 한 카툰을 연재하기 시작하였고, 작가 카스팔포Caspalpo는 컷툰 형식을 활용한 카툰을 연재하며 등장하는 캐릭터들의 굿즈를 만들고 있다. 이러한 사례들은 1인 창작 인스타툰의 넓은 활용 가능성을 보여준다.

키워드 인스타그램, 웹툰, 일상툰, 굿즈

참고자료 인스타에서 봤는데 브랜드·굿즈로 뜨는 1인 창작 캐릭터(오피니언 뉴스, 2022.1.30.), 짧고 굵게 트렌드 속 인스타툰 시대(데일리안, 2023.3.21.), SSG닷컴 오반장 캐릭터 효과 톡톡(천지일보, 2021.4.9.).

필자 한창완(韓昌完), 도효주(都効周)



임권택

정의 한국 영화사의 고난과 영광을 모두 겪은, 102편의 영화를 만든 대한민국 영화계의 거장.

내용 임권택 감독은 1934년 전라남도 장성에서 태어났다. 18세 때 전쟁 시기 부산으로 간 그는 이후 서울로 올라가 정창화 감독의 〈장화홍련전(1956)〉 스태프로 영화 일을 시작하였고, 28세의 나이에 〈두만강아 잘 있거라(1962)〉로 데뷔한다. 충무로 시스템이 원하는 영화를 '납품'하던 그는 뭔가 변해야 한다는 각성을 하였고,

직접 제작을 맡은 〈잡초(1973)〉는 그 시작이었다. 이후 〈왕십리(1976)〉 같은 숨은 걸작을 비롯, 〈낙동강은 흐르는가(1976)〉 〈상록수(1978)〉 등을 내놓았고, 〈죽보(1979)〉와 〈깃발 없는 기수(1979)〉를 통해 자신의 테마를 더욱 명확히 한다.

1980년대 송길한 작가와 작업을 함께한 〈작코(1980)〉와 정일성 촬영감독과 호흡을 맞춘 〈만다라(1981)〉는 '감독 임권택'의 본격적 시작이었다. 〈만다라〉는 한국적 영상 미학에 대한 실험이자 '구도'의 영화로 베를린 국제영화제에 초청받았다. 한국 영화가 아직은 세계 영화의 변방이던 시기, 임권택 감독은 한국적 현실과 역사적 테마를 영화에 담은 독특한 영화적 세계를 통해 세계 영화와 견주었던 대표적 감독이었다. 특히 한국의 여배우들은 임권택의 영화를 통해 세계에 알려지게 되었는데, 강수연은 베니스 국제영화제 여자배우상을 수상한 〈씨받이(1991)〉에 이어 〈아제 아제 바라아제(1989)〉로는 모스크바 국제영화제에서 여자배우상을 수상했다. 신혜수는 〈아다다(1987)〉로 몬트리올 영화제에서 여자배우상을 수상하였다. 이 영화들은 한국적 정서가 깃든 작품들로, 임권택 감독은 이 시기부터 한류 영화를 개척하였던 인물이었다.

1990년대는 임권택 감독이 흥행 감독으로서 명성을 떨치는 시기다. 그 시작은 〈장군의 아들(1990)〉이었다. 3편까지 이어진 이 영화는 1990년 한국 영화 흥행 1위를 차지한다. 〈서편제(1993)〉는 한국 영화 최초로 서울 관객 100만 명을 돌파한 작품이었다. 이청준의 소설과 남도의 판소리 서편제가 만난 이 영화는 신드롬을 일으키며 임권택 감독의 입지를 굳혔고, '한'이라는 한국적 감정에 대한 화두를 던졌다. 그는 〈태백산맥(1994)〉을 통해 이념의 대립을 넘어선 '인본주의'의 테마를 드러낸다.

〈서편제〉를 업그레이드한 듯한 〈춘향뎐(2000)〉은 영화 전체를 판소리처럼 찍는 미학적 시도였고, 한국영화로는 최초로 칸 국제영화제 경쟁 부문에 초청받은 작품이었다. 국제 무대에서의 시도는 계속되어 2002년 그는 〈취화선(2002)〉으로 칸 국제영화제 감독상을 수상하였다. 한국 영화로는 최초로 칸 국제영화제 수상의 영예를 안은 것으로, 이후 그는 베를린 국제영화제에서 명예황금곰상(2005년)을, 프랑스에서 레지옹도뇌르 훈



장(2007년)을 받기도 하였다. 100번째 영화이자 <서편제>와 이어지는 이야기인 <천년학(2007)>을 내놓았고, 101번째 영화인 <달빛 길어올리기(2011)>를, 그리고 80대에 접어든 나이에 102번째 영화 <화장(2015)>을 내놓았다.

특징 및 의의 임권택 감독의 작품은 기본적으로 리얼리즘을 지향한다. 그는 자신이 정서적으로 이해할 수 없는 인물이나 사건을 그리지 않으며, 이런 철학을 기반으로 특유의 리얼리즘 서사를 추구한다. 리얼리즘과 함께 임권택 영화를 지탱하는 또 하나의 기둥은 휴머니즘이다. 그는 인간과 가족과 역사에 대한, 그 요소들이 서로에게 영향을 주고받는 과정을 담은 작품을 만들어왔다. 리얼리즘의 스타일과 휴머니즘의 테마를 토대로 한국인의 역사와 삶을 영화에 담았던 임권택의 영화는 필모그래피를 더해 한국을 벗어나 국제적인 관심을 받는 텍스트가 되었다. 그의 작품들은 1980년대부터 해외에 소개되기 시작했는데, 처음엔 유럽의 영화제에서 각광받았다면, 이후엔 북미를 중심으로 한 연구자들의 관심을 받았고 21세기엔 한류의 흐름 속에서 재평가되었다.

임권택 감독의 작품이 중요한 건 이른바 ‘민족지 영화(ethnographic film)’로서 지닌 가치 때문이다. ‘민족지 영화’는 인류학적 관점에서 영화를 바라보는, 즉 인류학의 기록을 글이 아닌 영상으로 하는 개념이다. 임권택 감독의 영화는 1970년대의 <죽보>를 비롯해, 1980년대의 <만다라> <씨받이> <아다다> <아제 아제 바라아제>, 1990년대의 <서편제> <죽제>, 그리고 21세기의 <춘향뎐> <취화선> <천년학> <달빛 길어올리기>까지 지속적으로 민족지 영화의 가치를 드러내었다. 서던캘리포니아대학교 University of Southern California의 데이비드 E. 제임스 David E. 교수는 임권택 감독의 영화가 한국이라는 국가에서 존립과 전승이 위태로운 상황에 이른 것들을 다루고 있다고 지적한다. 판소리, 불교적 고행, 장례의식, 전통한지 제작 등을 리얼리즘과 휴머니즘을 토대로 다룬 작품들에 대한 언급이다.

이처럼 위기에 처한 문화적 전통을 영화화하며 거둔 성과는, 임권택 감독이 거둔 가장 큰 성과일 것이다. <서편제>의 흥행을 통해 우리의 소리에 대한 관심을 신드롬 수준으로 끌어올린 그는, 그것을 토대로 <춘향뎐>을

만들어 칸 국제영화제에 초청받아 한국문화의 국제적 위상을 높였고, 역시 한국의 역사와 문화적 맥락 위에 오롯이 서 있는 작품인 <취화선>으로 칸 국제영화제에서 감독상을 수상하였다. 한국 영화가 이른바 ‘K-무비’라는 이름으로 한류를 이끌었던 20세기 초에 임권택 감독은 한국의 문화적 전통을 내세운 작품을 통해 성공을 거둔 셈이다.

키워드 리얼리즘, 인본주의, 민족지 영화, 취화선, 서편제

참고자료 영화 나를 찾아가는 여정(임권택·유지나, 민음사, 2007), 우리 영화의 미학-한국영화 감독론(김정룡, 문학과지성사, 1997), 임권택 민족영화 만들기(김경현·James, David E, 한울, 2005), 임권택 영화(김대중, 커뮤니케이션 북스, 2016), 임권택 영화는 어떻게 정전이 되었나(박윤희, 한국극예술연구58, 한국극예술학회, 2017), 임권택이 임권택을 말한다(정성일·이지은, 현실문화연구, 2003), 취화선(연세대 미디어아트연구소, 삼인, 2004), 한국영화와 임권택(사토 다다오, 고재운 역, 한국학술정보, 2000), 한국영화의 개혁-거장 임권택의 세계(정성일 외, 한국영상자료원·부산국제영화제·동서대학교 임권택영화연구소, 2013).

필자 김형석(金炯錫)



정의 바늘과 실을 이용해 일정한 자수침법으로 무늬와 색, 질감을 표현하는 2차 가공의 장식 기술.

내용 자수는 ‘찌를 자(刺)’와 ‘여러 색을 갖춘다는 수(繡)’의 본뜻이 ‘수놓을 수(繡)’로 바뀌어 결합한 한자어이다. 실제로 자수의 조형인 수무늬는 점(點)·선(線)·면(面)·체(體) 결구를 지닌 사슬수, 평수, 새김수, 올림수 자수침법을 사용해서 다양한 모습을 표현한 것이다. 특히, 원시 자수인 3D 체적의 올림수는 예와 부여에서 은판, 옥돌을 의상에 꿰매었다는 기록이 있다. 역사 시기에는 옥돌, 청동, 금과 은, 옥충 날개, 유리구슬 등등이 다수 출토되어 달개 장식의 올림수가 지속된 사실을 뒷받침한다.

한반도에서는 고조선인이 이주하여 정착한 평양 일대 무덤군에서 토종 석잠 누에의 고치실로 수놓은 사슬수 조각들이 처음 출토되었다. 사슬수는 백제 무령왕릉의 천 조각과 조선 초기 내소사의 불경 덮개에서도 발견되어 전통의 소산임을 일러준다.



능문리지 천수국수장(복원품) | 2007 | 한상수자수박물관

고대 사회의 지배층도 수무늬의 문채로 신분과 권위의 위세를 상징하였고 관영 수공업 규모는 더욱 확장되었다. 부여 사신使臣, 고구려 관리가 자수 의상을 입는다는 기록은 국가 의례의 범주에 속한 자수의 역할이 여전한함을 말해준다. 또 일본 국보인 <천수국수장>은 고구려의 가서일이 밑그림을 그리고 백제의 친구마가 총감독을 맡아 신라·가야의 장인들이 함께 제작하였다는 일본 황실의 기록이 있다. 또 전라남도 익산 미륵사지 서탑에서 확인된 이음매꾸수 자수침법이 이 수장에서 사용되어 고대 자수의 선진기술이 일본으로 전파된 사실을 알려준다.

고려시대 자수는 다양한 문화권과 공존하며 융합과 변용의 결과로 나타나는 고도의 세련된 조형미를 지녔다. 금실 정김수 수무늬의 축금반선蹙金盤線은 기량이 매우 뛰어났다. 또 편결(매듭과 편물)공예, 금속공예와 접목해 공간에서 실을 되돌려 감아 수놓는 고리수 자수침법이 나타났다. 고리수 자수침법은 강원 평창 월정사의 쌍동자문 향갑주머니에서 처음 발견되었다. 고리수의 수무늬 안에 금전지를 삽입하는 고리감기수는 임진왜란 때 조선 장수의 군례軍禮 깃발인 장기將旗, 양평 연안김씨 묘에서 수습된 거치문 베개를 비롯해 20세기 초 대한제국의 거치문 베갯모 등에 지속되며, 세인의 주목을

모았다. 세계적인 고려불화를 밑그림으로 수놓은 <아미타여래수도阿陀如來繡圖>는 다른 천에서 수놓은 독존의 입상을 올려서 갖다 붙인 새김수의 자수침법으로 제작되었다. 가사와 장삼의 기하문은 ‘날실2올꼬임’ 결구의 성긴 나뵤직물의 올을 세어가며 씨실 방향으로 메우는 납수의 수무늬이다.

고려 후기에는 자연 풍광을 묘사한 서정적인 자수 양식이 성행하였다. 공민왕의 하사품으로 전하는 안동태사묘의 화훼단원문 자수 편이나, 고려의 유풍이 남아 있는 15세기 초 전남 내소사의 연지문 불경덧개에서 온화한 색채감과 실사와 같은 수무늬의 특색을 볼 수 있다.

조선 왕실의 의장衣裝 및 거마車馬와 기물 장식 등의 자수 문채는 반드시 예제의 규정을 따랐다. 단종 때는 문무관의 등급을 구별하는 흉배 제도가 제정됨으로써 궁수宮繡의 수요가 증가하였다. 공조 소속의 상의원에는 염색, 실 가공, 자수 등을 분업하고 경복궁·경희궁·창덕궁의 전마다 수방 상궁과 나인이 배속되어 왕실의 수요를 담당하였다. 전문으로 수놓는 장인은 화아장花兒匠이라고 하였다. 구한말에는 순정효황후가 국태민안國泰民安을 기원하여 100여 벌의 연수식輦垂飾을 제작해 전국 사찰에 시주하였으며, 그중 한 벌이 선암사에 전해온다. 심미의 예술 활동으로써 서화·문학에 조예가 깊은 상류층 부녀 중에는 반 그림, 반 자수의 자수그림을 즐겼다. 유가 성현의 주제를 담은 인현왕후와 정명공주의 군선도, 산수도 수 점이 전한다.

16세기 이후, 명나라와의 교류, 후금과 일본과의 중계무역 및 사무역이 성하면서 유교의 길상 내용을 담은 자수가 조선에서 유행하였다. 또 실학의 영향과 근대화의 개혁을 맞아 자수의 양식과 국내 수공업의 생산체제도 필연적인 변화를 맞이하게 되었다. 이때에 평안남도 안주는 고치실 생산과 자수 수공업이 발달하여 인조 이래 남자로 구성된 안주수 장인들이 활약하였으며 3대를 이어온 오형률의 <월학자수도>가 전한다.

개화기에도 안주수는 지역특산품이었으며, 고종에 게도 자수병풍이 현상되며 널리 알려졌다. 서울 지장암에 패남溟南(대동강 이남의 패강)의 수사繡師 안제민이 수놓은 <지장보살탱화>(1917), 아들 안근석과 부인 이점순이 수놓은 <자수 아미타삼존패불도>(1924)가 전해

온다. 한편, 전라북도 순창, 고창의 수베개, 개성의 수주머니, 수퇴침 등의 민수(民繡)가 상품 자수로 전국에 유통되었다. 점차 외국의 자수가 유입되고, 일제강점기와 6·25전쟁 등 격변을 맞으며 우리 자수의 전송 기술은 단절된 채 고유한 특색을 잃어갔다. 그 후 1974년 '수립원 자수연구소'에서 조선시대의 자수전을 개최하고 전통자수에 대한 연구를 시작하였다.

특징 및 의의 오늘날 한국의 자수문화유산은 뉴노멀 시대의 환경보존과 녹색성장을 추구하는 예술산업이다. 현대 디자인 영역에서도 한국자수의 자수침법, 수무늬 규율을 비롯해 질료의 천연섬유와 자연염색, 문양도안 및 미학, 인문정신 등 지식과 경험들이 여전히 모방과 창조, 영감과 계시, 철학과 비전을 제시해 준다. 특히, 자수는 인간의 한계를 뛰어넘은 체현이자 자유로운 정신으로 한 땀 한 땀 수놓는 정성이 마음을 정화하고 성찰의 기쁨을 전한다. 수틀을 곁에 두고 내면과 마주하면 실한 울이 시야에 펼쳐진다. 이렇게 한 울의 실을 이어 조형을 이루는 수무늬는 굽이치는 결을 따라 빛나는 광채로 보상받는 선물이다.

비록 자수작업이 공정의 긴 시간과 방대한 노동량으로 인해 다수인의 협업이 필요하긴 하나, 그 특유의 고유한 미적 조형을 탐구하며 창작한다는 것은 오히려 개인의 예술적 안목과 기량의 성찰이 최고조로 요구되기 때문에 성취적 욕구가 실로 대단하다. 전통자수의 이러한 특징으로 말미암아 현대미술, 시각디자인, 공예, 패션 영역에서 자수만의 자유로운 창작정신과 신예술조류의 개념을 접목하여, 기왕의 기능을 우선시하였던 일반적 인식을 극복하고 창신의 자수예술로 나아갈 수 있다.

키워드 수무늬, 자수침법, 자수그림, 안주수, 자수장

참고자료 무령왕릉 출토 직물의 종류와 성격(박승원·노진선, 국립공주박물관, 2011), 수불(한상수, 오월문화사, 1983), 이조의 자수(수립원, 창진사, 1974), 중국 방직공예품의 전통기술과 미학(김영란, 수립원 출판사, 2023), 한국의 자수(허동화, 삼성출판사, 1978), 한국의 중요무형문화재 25-중요무형문화재 제 80호 자수장(김영란, 국립문화유산연구원, 1999), 한수 연구(이학, 한국자수문화학회, 1990).

필자 김영란(金諤蘭)

자컨

정의 기획사에서 자체적으로 제작하는 자사 소속 아이돌 가수의 영상 콘텐츠.

내용 자컨은 자체 제작 콘텐츠의 줄임말로, 기획사에서 자체적으로 기획하여 음반 제작기, 안무 연습 등의 제작 비화부터 아티스트의 일상을 담아낸 리얼리티나 브이로그이다. 이는 K-팝 아이돌의 현실적인 일상을 담아내는 리얼리티 프로그램으로, 무대 밖 친근한 모습을 보여준다는 점에서 대중의 사랑을 받아왔다. 그 시초는 2000년 MBC에서 방영된 <god의 육아일기(2000)>다. <god의 육아일기>는 지오디가 부모를 대신해 한 유아를 돌본다는 내용으로 멤버들의 자연스럽고 수더분한 매력을 그대로 화면에 담아 지오디의 인기를 높이는 데 큰 역할을 하였다. 이후 지상파와 케이블을 막론하고 다양한 형태의 리얼리티 프로그램이 방송되었다. 소녀시대의 데뷔 초를 그린 <소녀, 학교에 가다(2007)>, 투파엠의 <와일드 바니(2009)>, 투애니원의 <2NE1 TV LIVE: WORLDWIDE(2011)> 등이 대표적이다.

이러한 텔레비전 프로그램은 해당 아이돌이 인기



방탄소년단 자체 콘텐츠 | 달려라 방탄 | 2019 | 빅히트 뮤직



세븐틴 자체 콘텐츠 | 고잉 세븐틴 | 2024 | 플레디스 엔터테인먼트

를 얻는 데 큰 도움이 되었다. 그러나 아이돌이 속한 소속사가 제작한 것이 아닌 방송사에서 만든 프로그램이라는 점에서 한계가 있었다. 2010년대 전후 아이돌들의 리얼리티 프로그램이 연이어 인기를 얻고, 스마트폰 사용이 일반화되며 유튜브가 빠른 속도로 시민의 일상에 자리 잡자, 리얼리티 프로그램 제작의 패러다임이 바뀌었다. 소속사가 직접 리얼리티 프로그램을 제작하고, 소속사 유튜브 채널 혹은 이와 유사한 동영상 스트리밍 플랫폼에서 송출하는 시도가 이루어졌다. 그 예로 틴탑은 2010년 7월 유튜브에서 〈Teen Top On Air〉라는 제목의 영상을 통해 그룹의 활동 뒷면을 공개한 바 있다. 물론 이전에 인터넷으로 자체 제작한 리얼리티 프로그램을 방송하려는 시도가 없었던 것은 아니다. SM엔터테인먼트는 소속 가수 보아^{BoA}의 일본 데뷔 과정을 담은 다큐멘터리 〈보아 점핑 인투 더 월드(2001)〉를 보아의 공식 홈페이지에 공개한 바 있다.

아이돌 그룹의 자체 제작 방송 프로그램이 급등한 기점은 2010년대 중반으로 여겨진다. 방탄소년단^{BTS}이 네이버 브이앱에서 자체 제작 예능 프로그램 〈달려라 방탄(2015)〉을 방송하고 좋은 반응을 얻자, 세븐틴의 〈고잉 세븐틴(2017)〉과 같은 유사한 프로그램들이 다수 제작되었다. 방탄소년단은 데뷔 초 유튜브를 통해 〈BANGTAN BOMB(2014)〉이라는 짧은 리얼리티 영상을 다수 올리기도 하였다. 이와 같은 자체 제작 영상들은 국내뿐 아니라 해외에서도 큰 반응을 얻어 팀의 인지도를 높이는 데 중요한 역할을 하였다. 〈달려라 방탄〉이후 각 소속사에서는 방송국 출신의 연출자, 작가 등을 영입해 보다 적극적으로 자체 제작에 나섰고, 현재는 리얼리티 예능 프로그램부터 토크쇼·음악프로그램·브이로그·다큐멘터리 등 다양한 형태의 프로그램이 만들어지고 있다. 이러한 영상 콘텐츠를 ‘자체 제작 콘텐츠’라고 부르고 통칭하며 줄여서 ‘자컨’이라고 부르고 있다. 초기의 자컨은 주로 K-팝 기획사에서 가수들을 주인공으로 만들었으나, 현재는 배우·코미디언 등 연예계 전반에서 자체 콘텐츠를 제작하고 있다.

특징 및 의의 주로 텔레비전, 라디오, 신문 등 전통적인 미디어를 통해서 콘텐츠를 생산했던 연예인들이 유튜브나 브이앱 등 인터넷 동영상 미디어를 통해 각자의 개성과

필요에 따라 자체 제작 콘텐츠를 만들어 발표하였다. 이는 국내외의 팬덤 확산과 활동 기반 마련에 기여하였다.

키워드 자체 제작 콘텐츠, god의 육아일기, 유튜브, 달려라 방탄
참고자료 아이돌 자컨이 대체 원데 자컨 여행자를 위한 안내서(ELLE, 2023. 8.20.).
필자 정민재(鄭民載)

잔치

정의 일생의 특정한 날에 가족들이 음식을 장만하고 사 람들을 초청해서 기념하는 일.

내용 잔치는 사람의 일생에서 반드시 거치는 일종의 매듭, 즉 일생의례^{一生儀禮}의 수행양식을 지칭하는 것이 일반적이다. 따라서 잔치는 반드시 특정한 사람을 대상으로 하여 가정 단위로 준비하는 것이 보통이지만, 초청 대상과 범위는 정해진 바 없다. 또한 형식 역시 특정한 방식이나 예법이 굳이 정해져 있기보다는 성의나 능력 등에 따라 더 다양한 것이 일반적이다. 요즈음 잔치라는 말은 의미가 많이 확대되어 일생의례와 상관없이 사용되는 예가 많다. 꽃잔치, 노인잔치, 큰잔치 등 잔치가 축제를 대신하는 말로 쓰이고 있다.

잔치는 ‘정일 잔치’와 ‘비정일 잔치’가 있다. 정일 잔치는 매년 정해진 날에 치러지는 잔치로 생일잔치가 가장 대표적이다. 생일은 태어난 날을 해마다 기념하는 것이다. 탄생을 축하하고 기념하는 의미에서 가족은 물론 친구나 친지를 중심으로 임의적인 행사를 마련하거나 선물을 주고받는 행위를 하며 의미 있는 하루를 보내는 날이다. 생일잔치의 일종인 ‘돌잔치’ ‘회갑잔치’는 더욱 중요한 의미를 가진다.

혼례에도 잔치를 동반하는 예가 있다. 예부터 혼인 잔치에는 국수를 대접해 왔기 때문에, 결혼을 언제 하느냐고 묻는 의미에서 “언제 국수를 먹여줄래”라고 묻기도 한다. 요즈음은 결혼기념일을 축하하는 자리를 가지며, 결혼한 지 60년이 지나면 회혼잔치를 크게 벌이기도 한다. 이는 특정한 날에 잔치가 벌어진다는 점에서 정일 잔치라고 할 수 있다.



환갑잔치 | 가로34 세로101 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속029700

이와는 달리 비정일 잔치도 있다. 백일잔치는 일생에 딱 한 번 있는 잔치이다. 또 예전에는 과거에 합격하면 삼일유가三日遊街를 비롯해서 크게 마을 잔치를 벌였다. 근래에는 어려운 시험에 합격하면 이를 축하하기 위해 마을 잔치를 벌이기도 하는데 이들은 비정일 잔치에 속한다.

요즈음은 백일잔치가 일반화되었다. 갓 태어난 아이에게 흰옷만 입히다가 백일이 되면 색이 있는 옷을 입고 배냇머리도 깎을 수 있으며, 아이의 몸무게가 두 배가 되는 등 여러 변화가 생긴다. 그래서 친지들을 모시고 백일잔치를 치른다. 이때 삼신상을 차려서 아이가 건강하게 자랄 수 있도록 기원한다. 또한 여러 가지 떡을 장만하는데, 백 살까지 장수를 누리고 정결하고 깨끗하게 살라는 의미에서 백설기를, 붉은색이 부정을 막고 잡귀를 물리칠 수 있다고 믿어서 수수팥떡을, 단단하고 차지게 자라라는 뜻으로 인절미를, 속이 팍 차라는 뜻으로 송편을, 그리고 속이 넓어지라는 의미에서 속이 빈 송편을 만들기도 한다. 이제 색깔 옷을 입어도 되기 때문에 옷을 선물하기도 하지만, 일반적으로는 금반지 등을 선물한다. 그리고 오래 살라는 뜻으로 흰떡 백 개를 만들어 지나가는 사람에게 나누어 주고, 친지나 이웃 사람들이 가져온 실을 아이의 목에 걸어주며, 외할머니는 아이를 업는 포대기를 가져온다.

돌잔치도 이와 비슷하지만, 돌잔치에는 미역·백미·실 등을 올린 삼신상부터 차린다. 특히 돌잔치 때는 돌상을 차리는데 백설기와 수수팥떡, 여러 가지 과일을 함께 놓기도 한다. 돌잔치에서는 아이를 돌상 앞에 앉혀 무엇을 집는지를 보고 장래를 점치기 위한 ‘돌잡이’를 진행한다. 이를 위해 쌀·돈·책·연필·무명실 등을 놓기도 하고, 여자아이의 경우 자나 바늘을 놓기도 한다. 쌀이나 돈을 집으면 부유하고, 책이나 연필을 집으면 학문을 하여 귀하게 되며, 무명실을 집으면 오래 살고, 자나 바늘을 집으면 바느질을 잘한다고 한다. 돌잔치 선물로는 금반지가 일반적이다. 또 이웃에 돌떡을 돌리기도 하는데, 돌떡을 받은 집에서는 답례의 뜻으로 쌀이나 팥, 실 등을 담아 돌려보낸다.

회갑잔치 때는 큰상을 마련하여 부모를 모시고 자식들이 큰절을 올리며 무병장수를 기원한다. 또 이웃과 친지를 초청하여 음식을 대접한다. 부모는 결혼식을 할 때

입었던 혼례복을 입기도 하고, 자식들은 어렸을 때처럼 부모 앞에서 재롱을 부리기도 한다. 그러나 근래에는 고풍화 추세로 회갑잔치가 예전에 비해 조촐해졌다. 대신 자녀들이 회갑을 맞은 부모님들을 위해 해외여행을 보내드리는 사례도 늘고 있다. 회갑잔치 이후에도 부모가 칠순, 팔순, 미수의 생일을 맞이하면 자식들이 부모의 무병장수를 기원하며 다시 잔치를 연다.

특징 및 의의 잔치는 가족을 중심으로 이루어지는 자축의 자리로서의 성격이 강한 축제이다. 특히 일생의례에 속하는 돌잔치, 생일잔치, 혼인잔치, 회갑잔치 등이 대표적으로 탄생·결혼·장수 등을 기념하고 축하하는 자리이다. 잔치의 의미는 일생을 살아가는 과정에서 반드시 통과하게 되는 특정한 매듭에 대해 그 성격을 부각·공유하며, 즐거움을 함께 나눔으로써 삶에 활력을 불어넣는 역할을 한다는 데 있다.

한편 일생의례라는 측면에서의 잔치는 주술·종교적 기원과 소망을 실현하는 방법으로, 오래된 전통이기도 하다. 특히 일생의례의 일종으로서 행해지는 잔치는 순환적인 시간관에 근거한 주기성을 가진다는 측면에서 원시적 사고가 내재되어 있다.

키워드 생일잔치, 돌잔치, 백일잔치, 정일 잔치, 비정일 잔치
참고자료 한국인의 일생의례(국립문화유산연구원, 2009~2011).
필자 나경수(羅景洙)

잔치국수

정의 잔치 때 대접하는 국수에서 현재는 건면으로 만든 국수의 대중적 명칭.

내용 잔치국수는 ‘잔치 때 먹는 음식’이라는 뜻을 담고 있는 국수로 장국수라고 불리며 주로 메밀가루나 밀가루로 만들어 먹었다. 한국에서는 결혼식, 생일잔치, 환갑잔치 때 음식을 장만하여 손님을 대접하는 전통이 있다. 이때 면발처럼 오래 잘 살라는 의미로 손님에게 잔치국수를 대접한 것이다. 주로 잔치 때 대접하는 음식이

기 때문에 ‘언제 결혼하느냐’는 질문을 ‘언제 국수 먹여 주느냐’로 대신하기도 한다.

잔치국수는 마을 잔치 때 함께 어울려서 기쁨을 나누며 먹던 음식이다. 삶아 건진 국수에 맑은 장국을 부어 내는 국수는 지금은 값싸고 자주 먹는 음식이 되었지만 과거에는 귀한 음식이었다. 조선시대에는 밀가루가 귀하고 비쌌기 때문이다. 잔치국수는 집에서는 양념간장이나 애호박 볶음 정도를 올리지만, 잔치에 먹을 때는 고기볶음과 달걀지단, 석이채, 미나리 같은 고명을 색스럽게 얹어 먹는다.

잔치국수는 육수가 매우 중요하다. ‘장국수’라는 말이 있듯 원래 고깃국물을 사용했다. ‘장국’은 잘게 썬 쇠고기를 볶다가 물을 부어 끓이는 것을 말한다. 요즘은 ‘멸치국수’를 많이 사용하고 있다. 잔치국수는 술술 넘어가는 느낌과 육수의 시원하고 담백한 맛이 입맛을 당긴다. 오래전부터 장국에 말아낸 국수는 장터에서 국밥과 함께 가장 많이 먹는 간편식이기도 했다. 미리 삶아 타래를 지어 놓은 국수에 가마솥에서 끓여 낸 장국을 붓고 고명만 얹으면 많은 양의 국수를 손쉽게 만들 수 있었기 때문이다. 잔치국수를 만들 때는 토렴이 중요하다. 토렴이란 미리 삶은 국수를 그릇에 담고 뜨거운 국물을 부었다가 따라내는 것을 두세 번 반복하는 것을 말한다. 잔치국수를 맛있게 먹으려면 먹기 직전에 삶아 찬물에 충분히 헹구고 물기를 빼내야 국수가 매끄럽고 쫄깃하다. 많은 양의 국수를 대접할 때는 먹기 직전 토렴을 해주면 따뜻하게 먹을 수 있다. 고명은 호박 대신 오이를 채 썰어 올리거나 썬 김치를 얹어도 좋다.

지금은 우동이나 면을 취급하는 일반 식당에서도 잔치국수를 많이 팔고 있다. 시판하는 건면을 삶아서 찬물에 잘 씻어 건져 두고, 여기에 멸치와 다시마로 우린 육수를 부은 다음 잘게 썬 김치를 포함한 여러 가지 고명을 올린 형태가 가장 일반적이다.

현재 잔치국수는 간편하게 즐길 수 있는 즉석 컵 국수 형태로 개발되어 미국 등 외국에도 수출되고 있다. 라면이나 스파게티 같은 다른 면 요리와 달리 한국 잔치국수는 낮은 열량과 담백한 맛이 특징이다. 잔치국수는 외국인에게 색다른 국수로 인기를 끌고 있다.

특징 및 의의 삶아 건진 국수사리에 고명을 얹고 장국을 부



잔치국수 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

어 만든 음식으로, 간편하게 즐기는 한국 대표 국수이다. 간편한 컵국수 형태로 수출되어 외국인에게도 인기가 높다.

키워드 잔치, 결혼, 장수, 멸치육수, 컵국수

참고자료 조선시대 조리서의 분석적연구(이성우, 한국학중앙연구원, 1982), 한국식품사연구(윤서석, 신광출판사, 1974), 한국요리문화사(이성우, 교문사, 1985), 세종방송(sejongtv.kr).

필자 정혜경(鄭惠京)



잠비나이

정의 해금·피리·거문고·생황 등 한국 전통악기와 기타, 베이스, 드럼 등 현대악기를 혼용해 한국 전통 음악과 서구의 현대 음악을 조화하여 세계 무대에서 활동 중인 5인조 밴드.

내용 잠비나이는 2010년에 첫 번째 EP(미니앨범) 〈잠

비나이〉로 데뷔한 한국의 5인조 밴드다. 데뷔 당시에는 한국예술종합학교 전통예술원 동기인 이일우(기타·피리·태평소·생황), 김보미(해금·보컬), 심은용(거문고)으로 구성된 3인조였지만, 이후 유병구(베이스), 최재혁(드럼)이 합류하면서 현재의 5인조가 되었다.

팀명 ‘잠비나이’는 김보미가 지은 것으로, 특별한 의미는 없다. 잠비나이는 국악기를 활용한 독창적인 음악으로 데뷔와 동시에 국내외에서 주목을 받았다. 이들은 한국의 전통 악기와 서구의 현대 악기를 접목하고, 서구의 여러 대중음악 문법을 국악에 조화한 개성 강한 음악으로 팀의 이름을 세계에 알렸다. 단순한 퓨전 국악이 아닌 프리 재즈, 포스트 록, 헤비메탈 등의 장르에 국악을 가미한 아방가르드 스타일이 음악 팬들에게 신선한 충격을 안겼다. 또한 이를 정교하면서도 폭발적인 라이브로 구현해 전 세계의 주요 음악 페스티벌에 초청받았다.

2024년 현재까지 총 3장의 정규 앨범과 2장의 EP(미니앨범)를 발표한 이들은 화려한 수상 경력을 자랑한다. 데뷔 이듬해였던 2011년 〈EBS 스페이스 공감〉의 올해의 헬로루키에서 ‘심사위원 특별상’을 받은 것을 시작으로, 2013년 제10회 한국대중음악상 최우수 재즈&크로스오버 크로스오버음반상, 2015년 제12회 한국대중음악상에서 선정위원회 특별상, 2016년 KBS 국악대상 단체상, 2017년 제16회 대한민국 국회대상 올해의 국악인을 받았다. 그리고 2016 미국의 국영 라디오인 NPR MUSIC에서는 잠비나이의 노래 “They Keep Silence(그들은 말이 없다)”를 “Top 100 song of 2016”으로 선정하기도 하였다. 이후로도 2017년 문화체육관광부 장관 표창을 받는가 하면, 2020년 제17회 한국대중음악상에서 ‘최우수 록 노래’와 ‘최우수 록 음반’을 석권했고, 2023년 제20회 한국대중음악상에서 다시 한번 ‘최우수 록 노래’를 수상하였다.

2014년 첫 월드투어를 개최한 잠비나이는 지금까지 세계 각국에서 200회가 넘는 단독 공연을 열었다. 이는 K-팝 아이돌 그룹이 아닌 록 밴드로서는 이례적인 기록이다. 지난 2018년에는 평창 동계올림픽(2018) 폐막식 무대에 올라 자신들의 곡 “소멸의 시간(2015)”을 연주하며 존재감을 드러냈다. 그뿐만 아니라 영국의 글래스톤베리 페스티벌 Glastonbury Festival, 스페인의 프리마베라 사운드 Primavera Sound, 프랑스의 헬페스트 Hellfest, 미국

의 사우스바이사우스웨스트(SXSW) 등 세계적인 음악 페스티벌에 초청받아 열정적 공연을 펼치는가 하면, 2021년에는 미국의 국영 라디오 NPR의 <타이니 데스크(tiny desk)>에 출연해 압도적 라이브를 펼쳐 찬사를 받았다. 꾸준하고 왕성한 해외 공연으로 이제는 매년 세계 각지의 페스티벌에서 러브콜을 받는 신뢰의 브랜드가 된 잠비나이는 한국을 대표하는 국악 크로스오버 밴드로 이들만의 음악 세계를 만들어가고 있다.

특징 및 의의 이전까지 국악과 현대 음악의 조화가 주로 국악기를 활용해 현대 음악을 연주하는 퓨전 국악이 주를 이뤘다면, 잠비나이는 국악기와 서구의 악기를 적극적으로 조화, 조합하면서 전에 없던 새로운 사운드 디자인을 꾀하였다는 점에서 차별화를 이뤘다. 프리 재즈, 헤비메탈 등 장르 음악의 요소를 활용해 국악과의 시너지를 이루면서 포스트 록의 마니아와 음악 평론가들로부터 ‘트렌드를 창조하는 유니크한 밴드’라는 찬사를 받았다. 지난 10여 년의 활동으로 잠비나이는 전 세계 음악 페스티벌과 공연 기획사들의 탄탄한 신뢰를 획득하였

으며, 올림픽과 같은 국가 행사부터 음악 마니아들의 페스티벌까지 어디서든 환영받는 국악 크로스오버 밴드로 자리매김하였다.

키워드 국악 크로스오버 밴드, 평창 동계올림픽, 록 밴드, 포스트 록

참고자료 국악이 록을 만나니 세계가 깜짝 귀 쫑긋(동아일보, 2015.8.12.), 김형군 대표 해외가 주목한 잠비나이 라이브·보편성이 매력(스타뉴스, 2021.7.21.), 해외서 먼저 열광한 퓨전 국악 흥겨운 선율에 박수세례(세계일보, 2017.6.25.), NPR(apps.npr.org).

필자 정민재(鄭民載)



잡
채

정의 삶거나 물에 불려 볶은 당면에 여러 가지 채소와 버섯·고기를 채 썰어 양념하여 각각 볶은 다음 잘 섞어 간을 맞추고 배, 달걀지단, 실백 등을 곁들여 내놓은 음식.

내용 잡채(雜菜)는 당면을 넣은 잡채와 넣지 않는 잡채가 있다. 한글 조리서인 『음식디미방』에 나오는 잡채에는 당면이 들어가지 않는다. 만드는 법은 “오이채, 무, 대파, 참버섯, 석이, 표고, 송이, 숙주나물은 생으로 하고, 도라지, 거여목, 박고지, 냉이, 미나리, 파, 두릅, 고사리, 승검초, 동아, 가지, 꿩은 삶아 찢는다. 생강, 후추, 참기름, 진간장, 밀가루 등 갖가지 재료를 가늘게 한 치씩 썰어 각각 기름간장에 볶아 섞어 즈과 천초, 후추, 생강을 뿌린다. 즈은 다진 꿩고기와 삼삼하게 거른 된장에 참기름과 밀가루를 넣어 끓여 만든다. 동아는 날 것을 물에 살짝 데치고 도라지와 맨드라미나 머루의 붉은 물을 들인다”라고 쓰여 있다.

잡채라는 이름에 걸맞게 20여 가지 재료와 7가지 양념이 사용되었고, 동아에 물을 들이는 것과 밀가루즙을 끼얹는 것 등은 매우 특이한 방법이다. 『규곤요람(閼靈要覽)』(1896)에도 당면 없이 겨자에 무친 잡채가 기록되어 있다. 그러나 1930년대 이후부터 당면이 들어간 잡채가 나타난다. 『조선무쌍신식요리제법』은 “당면을 데쳐 넣는 것은 좋지 않다”라고 하였고, 『조선요리제법』에는 잡



잠비나이 | 더 텔 테일 하트



잡채 | 농촌진흥청



잔칫날 잡채 조리 | 2013 | 국립민속박물관·김은진

채 재료 중에서 당면이 주재료로 사용되었다. 또 『조선 요리법』에는 당면을 넣은 잡채와 넣지 않은 두 가지 잡채가 나온다. 이후의 음식책에는 모두 당면을 넣은 잡채를 소개한다. 재료 면에서도 1930년대 잡채와 오늘날 잡채는 차이가 크다. 1930년대 잡채 재료는 도라지·숙주·황화채·미나리 등 채소와 배, 쇠고기, 돼지고기를 함께 사용한다. 또 전복·해삼을 자주 사용한다. 반면에 현대 잡채는 숙주를 사용하지 않고, 도라지·황화채·미나리·배는 아주 드물게 사용한다.

고기는 쇠고기와 돼지고기 중 하나만 사용하고, 전복·해삼은 전혀 사용하지 않는다. 오늘날 잡채는 밀가루즙이나 겨자즙 등 즙을 사용하지 않는다. 한국에서는 1919년 황해도 사리원에 처음 당면 국수 제조 공장이 설립되었는데 이 시기와 당면을 넣는 잡채는 서로 연관성이 있는 것으로 보인다.

현대에서 경상남도 진주 지역의 조선 잡채는 당면 없이 고사리, 거두절미한 콩나물, 죽순, 연근, 처넛 등을 조선간장과 겨자즙으로 무쳐낸 전통음식으로서 잡채의

옛 모습을 보여 주는 향토음식이다. 함경남도 원산 잡채는 삶은 당면을 간장과 참기름으로 무치고 문어, 홍어, 대합 등 해물을 끓는 물에 살짝 데친 후 여러 가지 채소를 섞어서 양념하여 기름에 볶은 향토음식이다.

특징 및 의의 여러 가지 채소를 섞어 만드는 잡채는 밥상·술상·잔칫상 등에 두루 쓰이며, 특히 생일상과 잔칫상에는 빠지지 않는 음식이다. 잡채는 여러 가지 재료를 사용하므로 열량이 높고, 단백질·지방·비타민·무기질 등이 충분한 영양식이다. 그리고 모든 재료를 기름에 볶기 때문에 고소하고 부드럽다. 잡채는 잔칫상을 차릴 때 가장 먼저 택하는 종목이다. 갖가지 채소의 향과 색, 버섯과 고기의 감칠맛이 어우러져 보기도 좋고 맛도 뛰어나 사람들이 매우 좋아하는 음식이다.

키워드 당면, 잔칫상, 조선 잡채

참고자료 聞臺要覽, 음식디미방, 조선무쌍신식요리제법(이용기, 한흥서림, 1924), 조선요리법(조자호, 광한서림, 1939), 조선요리제법(방신영, 한성도서, 1942), 한국요리문화사(이성우, 교문사, 1985).

필자 이춘자(李春子)

장독대

정의 간장, 된장, 고추장 등을 담은 용기를 놓을 수 있도록 뜯어 마련한 곳.

내용 장독대는 장醬류를 담거나 담은 용기를 뜻하는 ‘장독’과 물건을 떠받치거나 올려놓기 위한 받침이 되는 기구나 시설물을 뜻하는 ‘대’가 결합하여 만들어진 말이다. 이러한 어원에서 드러나듯이 장독대는 간장, 된장, 고추장 등의 장류를 담은 장독을 보관하는 곳을 뜻한다. 북한에서는 장독걸이, 중부 및 경상도에서는 장독간, 전라도에서는 장광, 제주도에서는 장항굽이라고 부르기도 한다.

한국 음식문화의 특징 가운데 하나는 발효음식이 다양하게 발달했다는 것이다. 한국에는 ‘장맛이 좋아야 음식 맛이 좋다’는 말이 전해지는데, 그 이유는 한식을 조리할 때 간장, 된장, 고추장 등의 발효 음식이 맛을 내는



장독대 | 충북 괴산 | 2019 | 국립민속박물관·서현강

조미료로 사용되기 때문이다. 이러한 발효음식은 옹기에 넣어 숙성시켜서 만들었다. 그리고 옹기를 장독대에 두고, 필요할 때마다 장독대에 들러 음식 조리에 필요한 숙성된 발효 음식을 꺼내 썼다.

서양식 주택이 보급되기 전 한옥에는 위치, 형태, 규모 등에서 차이는 있으나 기본적으로 장독대를 두는 경우가 많았다. 그 이유는 각 가정에서 한식 조리에는 필요한 장류를 직접 만들어서 옹기에 보관해 두고 썼기 때문이다. 전통사회에서 장류는 신분의 구분 없이 모든 사람이 먹었고, 장류를 담은 옹기를 보관할 장독대를 갖추어 두는 것 역시 기본적인 것이었다. 이는 임금이 거처하는 궁궐도 마찬가지로, 조선시대에는 경복궁에 장독을 보관하는 장고醬庫를 두었다. 국가유산청은 2005년에 경복궁 장고를 복원하고, 여러 지역의 옹기를 전시하였다. 복원된 경복궁 장고에는 장독과 장 담그기 등에 대한 자료를 전시하였으며, 외국인이 관람하며 한국문화를 체험할 수 있도록 개방하였다.

장독대는 한국문화의 특징을 해외에 소개할 때 쓰이

기도 하였다. 2017년에 알제리 소재 한국대사관은 한국문화를 알리기 위해서 한식 관련 전시를 하였고, 장류와 김치 등 발효를 중심으로 한국 음식문화를 소개하기 위해서 장독대를 설치하였다. 또한 2024년 제60회 베네치아 비엔날레Venice Biennale에서는 한국의 설치미술가가 전세계 사람들에게 한국과 관련된 향기를 묻고, 그중 16가지 향기를 선정하여 한국관에 채우는 시도를 했는데, 그 가운데 하나가 장독대에서 나는 향기였다. 이를 통해 해외에서도 장독대가 한국을 떠올리게 하는 대상으로 인식된다는 것을 알 수 있다.

특징 및 의의 장독대는 한국문화의 다양한 측면을 내포하고 있다. 우선 한식의 기초가 되는 발효음식을 만들어서 보관하는 한국 음식문화의 주요한 공간이라 할 수 있다. 또한 장독대는 여성들의 공간이기도 하였다. 그 이유는 전통사회에서 음식 준비는 여성들이 주로 담당했고, 따라서 장독대도 여성이 맡아서 관리했기 때문이다. 그리고 장독대는 신앙의 공간이기도 하였다. 여성들은 장독

위에 정화수를 떠 놓고 가족의 무사태평을 빌거나, 가정에서는 장독대에 집터를 관장하는 신을 모시기도 하였다. 현대사회에 들어서 서양식 주택 보급과 식생활 변화로 일반 가정에서 장독대는 점차 사라지고 있지만, 여전히 장독대는 한국문화의 다양성을 내포한 중요한 문화 공간으로서 의미를 가진다.

키워드 장독, 웅기, 발효 음식, 한식

참고자료 한국민속신앙사전-가정신앙1·2(국립민속박물관, 2011), 한국 의식주생활사전-주생활(국립민속박물관, 2019), 알제리의 감동(매일경제, 2017.11.3.), 이탈리아 홀린 한 장독대 수산시장 향기(매일경제, 2024.4.18.), 코로나19로 인해 달아뒀던 경북궁 장고를 3년 만에 관람객에게 개방(국제뉴스, 2023.5.25.).

필자 이한승(李潏承)



장옷

정의 조선시대 여자 포복의 한 종류.

내용 장옷은 한자로 ‘장의長衣’라고 한다. 일반적으로 여성용 쓰개로 널리 알려져 있으나 18세기까지는 여성의 대표적인 외출용 겹옷이었다. 요즈음의 두루마기처럼 직접 몸에 착용하였던 옷이었으나 18세기 후기 이후에는 머리에 쓰는 옷이 되었다. 장옷은 길이가 길고 품이 넉넉하게 만들었다. 모시로 만든 여름용 홑장옷부터 겹, 누비, 겨울용 솜장옷까지, 다양한 방식으로 제작되었다. 지역에 따라서, 혹은 집안에 따라서는 혼례 때 신부의 혼례복으로 입기도 하고 장례 시 수의壽衣로도 사용하였다. 장옷의 형태적 특징은 첫째, 겹깃과 안깃 모두 곧은 목판깃이 길 쪽으로 들어 달렸으며 둘째, 소매는 진동선에서 곧게 연장된 통소매이다. 셋째, 소매 끝에는 흰색 ‘거들지’를 달아 소매 끝을 접어 입었으며 넷째, 겨드랑이에는 대체로 이색의 작은 무늬가 장식되고 좌우 옆선에는 트임 없이 넓은 사다리꼴 무를 달았다. 다섯째, 안섶과 겹섶 모두 넓게 달아 아랫단 너비를 넓혔다. 이는 치마폭이 넓을 때는 치마를 덮을 수 있는 넓은 섶이 필요했기 때문이다. 16세기에 큼직했던 장옷은 17세기 중기 이후 품과 아랫단 너비가 좁아지면서 맵시가 나기 시작하였다.

장옷 착용자의 성별에 관한 학계의 설은 두 가지로 나뉜다. 하나는 장옷이 남녀 공용의 옷이었다는 설이고, 다른 하나는 여자의 옷이라는 설이다. 장옷은 크기나 소재에 따라 남자 장옷과 여자 장옷으로 구분하기도 한다. 그리고 세조 때 양성지梁誠之(1415~1482)가 올린 상소문에 “여자들이 장의長衣 입기를 즐겨 남자와 같이 하나, 장의를 의상의 사이에 입어 3층을 이루게 하고 점점 서로 본 따서 온 나라가 모두 그러하니, 이른바 ‘복요’라는 것입니다”라는 내용에 근거하여 남녀 모두 장옷을 입었다는 설을 제시하기도 한다.

한편 장옷이 여성의 옷이라는 견해도 있다. 그 근거로는 첫째, 장옷의 소매 끝에는 흰 거들지를 달아 걸어 입었다. 이런 착장 방식은 남자 포에서는 볼 수 없는 특징이다. 거들지는 여성 예복의 특징이기도 하다. 둘째, 예서禮書에는 여자용 수의 겹옷으로 남자 수의인 단령과 직령과는 달리, 원삼圓衫, 몽두의蒙頭衣, 장오자長襖子를 제시하고 있는데 장오자가 곧 장옷이다. 출토 사례 중 여자가 수의로 장옷을 입은 사례는 있어도 남자가 수의로 장옷을 입은 사례는 없다. 셋째, 꿈속에서 남자들이 장옷 입고 나타난 경우에는 대체로 가난하여 부인의 장옷을 수의로 사용하였기 때문이라는 기록, 또 첩의 장옷을 잘못 입고 말을 쫓다가 웃음거리가 된 광해군 대 인물에 관한 이야기 등에 근거하여 장옷을 여자의 옷으로 보는 시각이 있다.



장옷 | 가로123 세로78 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 참고자료001150



장옷 쓰고 나들이하는 것 | 가로25 세로33 | 대한제국 | 국립민속박물관 | 민속029266

특징 및 의의 조선 전기에는 여성들의 외출복으로, 간소한 의례복으로 장옷을 입었다. 말을 타고 외출할 때는 너울[羅兀]을 쓰고 장옷을 입었다. 출토된 16~17세기 장옷 유물의 고름 위치를 보면 착용하던 옷임을 알 수 있다. 그러나 18세기 이후 말보다 가마[有屋轎]를 타는 것이 일반화되면서 가마 안에 들어가기에 불편한 너울을 대신하여 장옷을 머리에 써서 얼굴을 가리는 역할을 하기 시작하였다. 말을 탈 때도 장옷을 썼다. 단국대학교 석주선 기념박물관에 소장된 19세기 전기 덕온공주의 녹색 장옷을 보면 입을 때 사용하는 자적색 고름과 머리에 쓰고 손으로 잡기 위한 홍색 고름이 달려 있음을 볼 수 있다. tvN 드라마 <미스터 션사인(2018)>에서 주인공 고애신(김태리)이 하늘색 장옷을 쓰거나 입고 나와 19세기 말 20세기 초 마지막 장옷의 모습을 보여주었다.

키워드 너울, 원삼, 몽두의, 원삼, 복요

참고자료 朝鮮王朝實錄, 광주출토 장택고씨 복식유물에 관한 연구(김은정·안명숙, 한국의류학회지24-7, 한국의류학회, 2000), 동래 정씨묘 출토복식 조사보고서(경기도박물관, 2003), 문화재대관 중요민속자료·복식·자수(국가유

산청, 2006), 영암 출토 김해 김씨 유물(석주선, 한국복식6, 단국대학교 석주선 기념박물관, 1998), 조선 마지막 공주 덕온가의 유물(단국대학교 석주선기념박물관, 2012), 조선 전기 염습의 의례(이은주, 비교민속학15, 비교민속학회, 1998), 파평윤씨 모자 미라 종합 연구 논문집2(고려대학교박물관, 2003).

필자 이은주(李恩珠)

재벌

정의 재계에서 여러 개의 기업을 거느리며 막강한 재력과 거대한 자본을 가지고 있는 자본가·기업가의 무리.

내용 재벌은 대한민국과 일본에서만 사용되는 용어이다. 국내에서는 삼성, 현대, 롯데, LG, SK 등의 대기업이 재벌에 속한다. 재벌의 어원은 일본에서 제1차 세계대전 전에 출현했던 미쓰이三井, 미쓰비시三菱, 스미토모住友 등의 대규모 기업 집단을 ‘자이바쓰財閥’라고 지칭한 데서 유래한다. 외국에서도 재벌과 유사한 의미인 콘체른Konzern(법률적으로 독립되어 있으나 경제적으로는 통일된 지배를 받는 기업 집단)이라는 용어가 존재하나 재벌은 철저한 가족 승계를 통해 가족이나 일가친척으로 경영진이 구성되었다는 차이점을 보인다. 실제로 현재 재벌총수들은 국내 창업자의 자식들인 경우가 대부분이다. 그리고 다른 재벌가 자제들 간의 결혼을 통해 부의 유지와 세습을 공고히 한다. 1989년에는 가장 권위 있는 영어사전으로 손꼽히는 ‘옥스퍼드 영어사전’에 고유명사 ‘chaebol’이 등재되기도 하였다.

재벌을 규정짓는 또 다른 특징으로는 계열사끼리 서로 밀접하게 연결되어 하나의 기업처럼 활동하는 그룹 경영 형태인 선단식集團式 경영을 언급할 수 있다. 이것은 한국경제가 고도성장을 이룩하던 1970~1980년대에 정부의 금융지원을 바탕으로 사업 확장에 주력하면서 생겨난 경영방식으로 한국에서 재벌이 만들어지게 된 요인으로 보기도 한다. 2024년 경제정의실천시민연합에서는 주요 5대 재벌계열사(SK, 현대자동차, 롯데, LG, 삼성)의 계열사가 2007년에 227개에서 2023년에 504개로 약 2.2배 증가했다고 발표했는데 이를 통해 현재도 선단식 경영이 계속 이루어지고 있음을 확인할 수 있다.

재벌은 대한민국의 경제에 있어 양면성을 가진 존



<재벌집 막내아들> | JP·김병관·산경 | 2022 | 네이버웹툰

재이다. 먼저 장점으로서는 한국의 경제 발전을 이끈 것들 들 수 있는데, 특히 조선과 반도체 산업은 한국경제의 성장 주역으로서 경제 발전에 크게 이바지한 대표적인 사례이다. 다음으로 과감하게 신규 사업에 진출하고 다양한 분야를 개척한 것으로 이는 여러 개의 그룹구조를 갖추었기에 안정적으로 대규모 투자비나 투자 기간을 확보할 수 있어서 가능하였다. 또한 많은 일자리를 제공해 고용 창출을 촉진했으며 조세나 외화 확보에 크게 기여하였다. 더불어 다양한 업종을 보유한 까닭에 단일 업종 기업에서는 힘든 기술의 융합이나 가격경쟁력을 확보할 수도 있었다.

반면 단점으로는 총수 일가에게 부와 권력이 집중되면서 비효율적인 생산과 자원배분 및 부실 계열사를 초래하는 문제가 있다. 또한 재벌의 성장 과정에 정부가 크게 개입했던 역사가 있는 까닭에 현재까지도 정치인에게 정치자금을 제공하는 대신 그들로부터 특혜를 받는 정경유착도 해당한다. 이밖에 중소기업이나 영세상인들의 영역에도 마구잡이로 진출하는 문어발식 확장, 전문성이 부족한 재벌총수의 폐쇄적이고 독단적인 의사결정 등도 재벌을 비판할 때 자주 거론되는 문

제점이다.

대중문화에서도 재벌은 동경과 질시의 감정이 교차하는 주요한 소재로 많이 활용되었다. 여성이 능력 있는 남성을 만나 신분이나 경제력이 상승하는 신데렐라 스토리 Cinderella story를 주된 모티프로 삼는 로맨스 장르에서는 ‘백마 탄 왕자’의 현대적인 해석으로 남성 주인공을 재벌가의 아들이나 손자로 설정하기도 한다. <상속자들(2013)> <김비서가 왜 그럴까(2018)> <사내맞선(2022)> <킹더랜드(2023)> 등을 비롯한 수많은 로맨스 드라마에서 이러한 캐릭터를 쉽게 발견할 수 있다. 그만큼 대중들이 재벌가 자제를 여성 주인공의 상대역으로서 호감과 매력을 느낀다는 증거라고 할 수 있다. 반면 형제들 간의 경영권 다툼, 마약 투여, 갑질, 폭행, 불륜, 비리, 정경유착 등 언론에서 종종 보도되는 재벌가들의 일탈을 소재로 삼아 재벌들을 부정적인 대상으로 그려내는 작품들도 많다. <베테랑(2015)> <재벌집 막내아들(2022)>이 여기에 해당하는 대표적인 드라마이다. 이들 작품에서 재벌들은 재력은 갖췄지만 대신 사랑·관심·예의·도덕성 등이 결핍된 인물로 그려진다. 그리고 현실에서 이들은 법망을 빠져나가며 호의호식하지만, 작품 내에서는 처절한 응징을 받는 서사가 구현된다.

특징 및 의의 재벌은 신분제가 사라진 오늘날에도 일종의 신분을 상징하고 있다. 혈연과 혼인으로 강하게 얽혀진 데다 세습이 이루어지며 총수가 계열사의 수많은 사장을 거느리는 상명하복의 위계질서는 충분히 조선시대의 양반 계층을 떠올리게 한다. 양반이 백성들로부터 존경과 질타를 함께 받았던 대상이었던 것처럼, 현재의 재벌들도 비슷한 처지라고 볼 수 있다. 따라서 이들에게 요구되는 건 바로 ‘노블레스 오블리주 noblesse oblige’, 높은 사회적 신분에 상응하는 도덕적 의무이다.

<경이로운 소문2: 카운터 펀치(2023)> <재벌X형사(2024)> <웨딩 임파서블(2024)> <눈물의 여왕(2024)> 속에서는 바로 이러한 자세를 갖춘 재벌들이 등장한다. 이들은 백마 탄 왕자 혹은 반동 인물이라는 전형성에서 벗어나 자신이 가진 재력으로 악을 소탕하고 정의를 구현하거나 사회적 약자를 배려하는 등 새로운 재벌의 모습을 형상화하였다. 우리 사회에서 자본주의 체제와 빈익빈 부익부가 공고해질수록 재벌은 앞으로도 계속 대

중문화에서 다루어지게 될 것이다. 고가의 주택, 자동차, 명품 등 재력으로 치장된 그들의 화려한 생활양식은 대중들이 갖고 싶어 하는 환상이며 그들이 저지르는 사회문제와 일탈은 대중들이 잊지 말아야 할 현실이기 때문이다.

키워드 재력, 가족 승계, 선단식 경영, 로맨스, 사회문제

참고자료 세계 속의 한국경제(사공일, 김영사, 1993), 재벌과 한국경제(강명현, 나남출판, 1996), 재벌의 문제점과 해결방안에 관한 연구(이원정, 울산대학교 석사학위논문, 2002), 한국의 재벌과 발전국가(김윤태, 한올아카데미, 2012), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 최지운(崔志云)

저승사자

정의 망자를 저승으로 데리고 가는 매개자.

내용 현대 저승사자에 대한 이미지는 KBS 2TV에서 방영되었던 <전설의 고향(1977~2009)>이라는 드라마를 통해서 각인되었다. 이 드라마에서 보이는 저승사자는 검은 두루마기를 입고 갓을 쓰고 창백하게 화장을 하여 음산한 분위기를 연출하였다. 저승사자의 형태는 TV에서 극적 효과를 노리기 위해 도포 입은 가객으로 이미지 화해 놓았다고 볼 수 있으나, 이 모습이 전혀 근거 없이 만들어진 것은 아니다. 민간에서 사람들이 꿈이나 환영으로 본 저승사자의 모습과 유사하기 때문이다. 검은 두루마기를 입은 저승사자는 한국인의 문화적 배경과 무의식 속에서 체험되고 또 재재체험되어 축적된 이미지이다.

하지만 곳에서 나타나는 저승사자는 이와 다르게 ‘군졸’의 모습이다. 드라마에서 보이는 점잖은 가객의 모습과 달리 심술궂게도 보이는 조선시대 하급 나졸의 모습이다. 인간은 이승을 살면서 크고 작은 잘못으로 죄를 짓고 있으며 죽더라도 이승을 떠나기 싫어한다. 그래서 곳에서는 십대왕의 명을 받아 죄인을 호송하듯 망자를 잡아 오는 역할을 하는 존재로 저승사자를 등장시킨다. 황해도도 십대왕을 그린 <무신도>에서는 십대왕 앞에 끌려가 재판을 받는 망자들을 옆에서 감시하고 있는

두 저승사자의 모습을 확인할 수 있다.

<무신도> 혹은 미디어에서 나타나는 저승사자의 인상은 무섭고 거칠지만, 반드시 무서운 사자만 있는 것은 아니다. 악한 사자도 있지만 선한 사자도 있다. 악한 사자는 망자를 데리고 갈 때도 거칠게 다룬다. 황해도 무당에 의하면, “악한 사자는 심술이 많고 망자를 잡아가려고 와서 안 가고 남으려고 하는데 이것이 집 안에 남아 있으면 화가 되어 얼마 후 집에 큰 우환이 있거나 다른 사람이 또 죽는 경우도 있다”라고 한다. 따라서 가족들은 초상 때 온 악한 사자가 집 안에 남아 있지 않고 전부 떠나게 하고, 선한 사자의 인도에 따라 망자가 고이 저승길을 갈 수 있도록 사자를 정성을 다해 대접한다.

저승사자는 의례뿐만 아니라 구전으로 전해 내려오는 전설, 민담 등에도 많이 등장하였는데, 오늘날 현대인의 상상이 더해져 만화·영화·드라마 등 다양한 장르에서 활용되며 재창조되고 있다. tvN 드라마 <도깨비(2016)>에서는 검은 정장 차림에 검은 중절모를 쓴 현대적인 모습의 저승사자가 등장하였다. 웹툰 <신과함께> 저승편에서도 망자 김자홍을 인도하는 저승 삼차사



무신도(십대왕) | 가로74 세로104 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속011340

의 모습을 그려내었다. 이들도 <도깨비>에 등장하는 저승사자처럼 검은 정장 차림을 한 현대적인 모습이며, 원귀를 잡으러 가거나 능력을 사용할 때는 갑옷 차림을 한 것을 볼 수 있다.

특징 및 의의 오늘날 한국에서 전승되는 장례식은 유교식 의례를 기본으로 하고 있다. 그러나 저승사자를 위한 사자밥을 차려놓거나 장지에서 내려와 천도굿을 하는 풍속에서 알 수 있는 바와 같이 유교 이전의 무속적 장례 풍속도 있다. 망자가 무사히 저승에 도착할 수 있도록 이끄는 인도자로서의 저승사자는 한국인의 ‘저승길을 동행하는 존재’로서 이미지화 되어 있으며, 오늘날 현대인의 문화적 상상력이 덧붙여져서 드라마 등 다양한 문화콘텐츠로 재창조되고 있다.

키워드 저승, 십대왕, 전설의 고향, 신과함께

참고자료 서울 진오기굿(조흥윤·이보형, 열화당, 1993), 평안도 다리굿(황루시·김열규·이보형, 열화당, 1985), 황해도 진오기굿 연구(김덕목, 한국학중앙연구원 석사학위논문, 1999).

필자 김덕목(金德默)



전

정의 어패류나 육류, 채소 등의 재료를 얇게 썰거나 저며 밀가루와 달걀을 묻힌 후 기름에 지진 음식.

내용 전은 ‘전유어煎油魚’ 또는 ‘저냐’라고도 하며, 왕실에서는 ‘전유화煎油花’라고도 불렀다. 또한 일반적으로 ‘부침개’ ‘지짐이’라고도 부른다. 전은 육류·어패류·채소류 등을 이용하여 만든다. 주로 잔치나 제사 등의 의례에는 반드시 전을 부쳤다. 기름 냄새가 나야 잔칫집 같다고 하였다. 그리고 주안상에도 올랐다. 한국요리에는 예로부터 튀김보다는 부침을 많이 사용하였으며, 전은 부침 요리로 재료의 두께를 고르게 썰어 크기 및 모양을 일정하게 한 후 달걀물과 밀가루를 섞워 부친다. 맛을 본 후 부친 전의 간에 따라 간장을 찍어 먹기도 한다.

전의 종류는 매우 다양하다. 생선전은 살을 얇게 뜯 뒤, 밀가루와 달걀물을 묻혀 기름을 두른 팬에 구워준

다. 생선전에는 명태(동태), 대구, 도미 등 담백한 맛의 흰 살 생선을 많이 이용한다. 초여름 반가의 보양식으로 유명한 민어로 만든 민어전도 계절 별식으로 유명하다.

육전이라고 하는 고기전은 소고기를 주로 사용하는 데, 생선전과 동일하게 고기살을 달걀물과 밀가루를 묻혀 기름에 지지거나 소고기를 길게 잘라 양념한 뒤 야채와 함께 꼬치에 끼워서 꼬치전으로 만들어 먹기도 한다. 광주 시내에는 유명 육전 전문점들이 있다. 광주 육전 유명 식당들의 특징은 밀가루가 아닌 찹쌀가루를 쓰는 것이다. 특히 얇게 썬 아롱사태와 찹쌀가루와 달걀물로 만들어지는 육전은 두툼하지 않고 부드러운 식감이 일품이다. 경상도 지역의 명절 음식인 소고기 지짐은 육전을 의미한다. 경상남도 진주냉면에는 냉면에 육전을 채 썰어 넣으며, 식당에서도 육전을 판다. 평안도식 육전도 있는데, 주로 돼지고기나 삼겹살을 사용한다.

그리고 채소전의 경우는 여러 채소를 썰어 함께 반죽에 넣고 팬에 앞뒤로 구워준다. 어패류 전은 전복, 바지락, 홍합, 오징어, 새우 등을 사용해 지진다. 조개류는 살 부위를 주로 사용하고 오징어와 새우 등은 잘게 썰어서 채소 등과 함께 섞어 부치기도 한다. 파전도 있는데 파를 반죽한 밀가루에 넣어 부치며, 비 오는 날에 주로 많이 먹는다. 쪽파를 많이 쓰며 대파 혹은 실파를 쓰기도 한다. 반죽에 넣는 재료로는 해물이나 쇠고기, 당근, 양파 등이 있다. 일본인들이 좋아하는 한국요리 중 하나가 파전이다. 특히 동태파전을 ‘부산 파전’이라고 부르면서 좋아한다. 한류의 여파로 일본에도 파전이 많이 퍼지면서 ‘지지미チヂミ’라는 이름으로도 부르는데, 밀가루 함량이 많고 두꺼운 파전을 좋아한다. 또한 모듬전은 여러 가지 전을 모아놓은 것을 말한다. 전을 상에 올릴 때는 간장 또는 초간장을 곁들여 낸다.

그리고 진달래꽃이나 국화, 봉선화, 맨드라미 등의 꽃을 사용한 화전이 있다. 화전은 기름을 두른 팬에 찹쌀가루로 만든 반죽을 동그랗게 올린 후 그 위에 꽃을 올려 지진다. 봄엔 두견화전(진달래꽃)이나 이화전(배꽃)을 올리고, 가을에는 국화를 주로 올린다. 특히 삼월 삼짇날(음력 3월 3일)에는 꽃을 구경하고, 화전을 부쳐 먹는 화전놀이라는 세시풍속이 있었다.

‘전煎’은 ‘前(앞 전)’자 아래에 ‘火(불 화)’자가 들어간 글자로 ‘달이다’ ‘지이다’ 등의 뜻이 있다. ‘저냐’란 말



전 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



동그랑땡과 꼬치전 | 국립민속박물관



전 굽기 | 2011 | 국립민속박물관

도 이 한자에서 유래되었다. 센베이라고 불리는 일본의 화과자 전병煎餅 역시 이 ‘전’ 자를 쓰지만 부침개나 떡과는 관련이 없다. 반면 중국 전병煎餅은 한국의 전과 유사하게 밀가루 반죽을 익혀 만들며 이 점에서 일본의 전병과 차이를 보인다. 일본 전병과 달리 밀가루 반죽을 익혀 만든 요리를 가리키며, 한국의 전과 유사하다.

전은 서울에서 ‘부침개’라고 부른다. ‘지짐이’ 또는 ‘지짐개’는 “국물이 거의 없이 바짝 졸인 음식”을 뜻하기

도 하는데, 이는 찌개와 연관이 있는 단어이다. 『표준국어대사전』에는 부침개로서의 지짐이와 국물을 졸여 낸 음식인 지짐이가 모두 등재되어 있다. 그러나 ‘달일 전煎’이 아니라 ‘지짐이 전膳’으로 표기가 되어 있기 때문에 차이가 있다.

일본에서는 전을 ‘지지미チヂミ’라고 부르는데, 경상도 방언인 ‘지짐(찌짐)’에서 온 것으로 추정된다. 전을 일본에 퍼트린 제일 한국인 중 특히 경상도 출신이 많았기 때문으로 보인다. 일본 요리에서 비슷한 계열의 음식으로는 오코노미야키お好み焼き나 몬자야키もんじゃ焼き가 있다.

특징 및 의의 기름에 지져 내는 음식인 전은 기름에 튀겨내는 튀김에 비교되는 음식이다. 튀김은 고소한 맛 때문에 사람들이 좋아한다. 그러나 튀김은 표면에 기름이 많이 들어가 열량이 높은 데 비해 전은 기름에만 지져 내므로 열량이 낮아 비만 방지에 유리하다. 튀긴 음식을 즐기던 서양인들은 최근 한국의 전을 건강에 좋은 음식으로 인식해 많이 찾는다. 특히 파전은 코리안 피자라 불리면서 외국인들에게 인기를 끌고 있다.

키워드 생선전, 육전, 기름, 의례 음식

참고자료 고기의 인문학(정혜경, 따비, 2019), 한국식품사연구(윤서석, 신광출판사, 1974), 한국요리문화사(이성우, 교문사, 1985), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 정혜경(鄭惠京)



정의 조선시대 기녀가 외출용으로 사용하던 머리쓰개.

내용 전모簾帽는 기녀의 외출용 모자로, 안쪽에는 머리둘레에 맞춘 둥근 테두리가 있으며, 좌우에 끈을 달아 턱 밑에 맨다. 전모는 대나무로 살을 만들고 그 위에 기름을 먹인 종이를 바른다. 전모의 가장자리에는 길하고 상서로운 의미와 평안을 축원하는 ‘수복부귀壽福富貴’ 등의 글자와 박쥐문양을 넣어 장식한다.

전모는 『가례도감의궤嘉禮都監儀軌』 행렬도에 의녀와



전모 | 조선 | 단국대학교 석주선기념박물관

天

전
모

기행나인[騎行內人]들이 전모를 착용하고 있어 궁중에서의 사용례를 알 수 있지만, 사대부가의 부녀들이 사용한 예는 찾을 수 없다. 다만 기녀들이 전모를 착용한 사례는 1865년 경복궁 중건 당시 거행되었던 연회를 보고 쓴 장편 가사집 『기완별록(奇玩別錄)』에 기생이 “청홍상(靑紅裳) 흰 쌍으로 말 터와 노리할 제 박쥐우손 히를가려”라고 하는 것으로 보아 박쥐우산이 바로 전모였음을 알 수 있다. 또한 풍속화 속에서 가리마를 머리에 얹고 그 위에

전모를 겹쳐 쓴 다음, 좌우의 끈을 턱밑에 매어 착용한 기녀들의 모습도 있다.

이후 전모에 대한 관심이 높아진 이유는 영화 <어우동(1985)> 때문이다. 어우동은 양반집에서 태어나 왕손인 태강수(泰江守 이동李斗)와 혼인을 했다. 그러나 이동은 아내인 어우동이 바람이 났다고 모함하여 내쫓았다. 이후 친정으로 돌아온 어우동은 왕족은 물론 노비를 가리지 않고 간통 행각을 벌여, 당시 장안을 떠들썩하게 했다. 이러한 사실을 배경으로 조선시대 간통 스캔들의 주인공인 어우동을 소재로 영화를 제작하였다. 또한 영화 포스터의 전면을 장식한 것은 어우동이 전모를 쓴 모습이였다. 이후 사람들은 전모를 기생의 대표적인 모자로 인식하게 되었고, 이러한 인식은 지금까지도 유효하다.

특징 및 의의 전모는 기녀들의 대표적인 모자이다. 조선시대에는 내외법으로 인해 장옷, 쓰개치마 등을 쓰고 다녔다. 그러나 기녀는 얼굴을 가릴 필요가 없었으므로, 오히려 살짝 가린 전모 속 얼굴에 대한 궁금증을 일으켰다. 쓰개치마나 장옷은 어깨에 걸쳐 놓거나 팔에 걸었



전모를 쓴 기녀 | 신임 관리의 행차 중 부분 | 전 김홍도 | 조선 후기 | 국립중앙박물관 | 덕수6441



<어우동>포스터 | 태흥영화사 | 1985

며, 장옷을 쓴 경우에도 얼굴은 그대로 드러내 놓았다. 전모를 쓴 모습은 『숙종인현왕후가례도감의궤』(1681) 〈반차도〉와 1785년(정조 9) 황해도 안릉의 〈신임 관리의 행차[安陵新迎圖]〉 속 말을 탄 기녀들에게서 확인된다.

키워드 기녀, 가채, 쓰개치마, 장옷

참고자료 肅宗仁顯王后嘉禮都監儀軌, 기완별록을 통해 본 연행복식 연구(이민주, 한국학41-2, 한국학중앙연구원, 2018), 조선시대 기록화에 보이는 풍속적 요소(유옥경, 조선시대 풍속화, 국립중앙박물관, 2002), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 이민주(李民周)



정의 조선 후기 군복 차림에서 협수 위에 입었던 소매가 없고 길이가 긴 조기 형태의 포.

내용 전복戰服은 깃과 쏘이 없어서 앞 중심선이 맞닿고 소매가 없으며, 협수夾袖나 동다리 위에 덧입어 군복을 구성한다. 깃과 쏘이 없어 앞여밈이 대칭으로 맞닿고 소매가 없다는 점을 제외하면 협수와 동일한 구조이다. 소매와 치마폭이 넓은 융복戎服의 철릭에서 소매를 좁게

하고 포의 자락을 좁히는 대신 뒷중심과 옆선에 트임을 넣어서 민첩하게 움직일 수 있게 하였다. 긴소매의 포 위에는 전복을 덧입어 위용을 잃지 않게 하였다. 조선 말기에는 관리의 예복을 간소화하면서 두루마기 위에 전복을 입게 하였다. 갑신제개혁甲申衣制改革 이후 전복은 군복 이외에 평상복으로 입어 남자 어른과 어린이 모두의 통상예복으로 착용되었다.

전복은 군복의 구성 품목으로 출발하였지만, 조선 말기에 평상복의 용도가 추가되었기 때문에 활용에 있어 군복과 평상복의 두 가지 양상이 공존한다. 각종 재현행사와 공연, 방송, 그리고 게임에서 조선시대 무관 배역의 인물이나 캐릭터는 전립戰笠·氈笠을 쓰고 협수나 동다리 위에 전복을 입는 군복 차림이다. 고궁이나 인천 국제공항의 수문장守門將 교대의식, 전통무예 공연, 국제군악제Military Tattoo, 전통의장대의 사열의식, 한복 전시회나 패션쇼, 한복 체험, 영화와 드라마, 게임과 애니메이션까지 도처에서 검은색 전복을 만날 수 있다. 조선 후기 군복 차림을 살펴보면, 당시 일반적인 포는 소매 너비가 매우 넓어서 치렁치렁한 반면, 군복의 안쪽에 받쳐 입은 포는 소매 너비가 좁아서 활동하기에 용이하다. 포는 소매 색상이 단일한 협수를 입거나 두 가지로 배색된 동다리를 입는데 그 위에 검은색의 소매 없이 길이가 긴 전복을 덧입는다. 전복 자락이 휘날릴 때마다 안쪽의 붉은색 안감이 보여서 움직일 때 역동적으로 보인다.

특징 및 의의 2020년 이후 코로나19의 영향으로 OTT(온라인 동영상서비스)의 성장이 가속화되었고, 이때 K-드라



전복 | 품45 길이116 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속005003



문화문 수문장 | 2021 | 국가유산진흥원

마들이 인기를 끌면서 3차 한류 현상이 나타났다. K-사극이라는 장르와 용어가 생길 만큼 주목을 받았고, 한국의 전통문화와 복식에 대한 관심도 증대되었다. 정통 대하사극뿐 아니라 퓨전사극에 이르기까지, 조선 후기를 배경으로 한 영화와 드라마에서는 항상 전복을 입은 인물이 등장한다. MBC 드라마 <해를 품은 달> (2012)), KBS 2TV

드라마 <구르미 그린 달빛> (2016)), 넷플릭스 드라마 <킹덤> (2019)), MBC 드라마 <옷소매 붉은 끝동> (2021)), MBC 드라마 <연인> (2023)), tvN 드라마 <세작, 마해운자들> (2024)), MBN 드라마 <세자가 사라졌다> (2024))에서도 전복이 여러 차례 보인다. 이는 전복의 용도가 두 가지였기 때문이다. 군복으로 입고 말을 타고 칼을 휘두르는 장면, 두루마기나 중치막(中致幕) 위에 덧입어서 일상복으로 착용한 장면이 공존하기 때문에 노출 횟수가 많다. 일상복과는 구분하기 위해 군사적인 상황에서는 깃을 달거나 어깨에 장식을 하고 팔에 천을 두르는 경우도 있다. 이로 인해 전복과 답호(答護)의 특징이 섞이는 현상이 발생하지만, 영화와 드라마 속에서 전복과 답호는 어린 소년이나 젊은 청년이 포 위에 덧입는 의상으로 애용되어 젊은 남자 주인공의 활동적인 복식이라는 이미지를 부여한다.

한편 소매가 없는 전복, 답호, 배자는 현대의 한국적인 패션디자인에 적극 활용된다. 누구나 가지고 있는 기본 셔츠나 바지 위에 소매 없는 포만 하나 덧입어도 한국적인 분위기를 낼 수 있고, 부담 없이 착용할 수 있다는 장점이 있다. 2020년부터 문화체육관광부와 한국공예·디자인문화진흥원이 추진하여 개발한 한복근무복 디자인 중에서 소매 없는 포를 활용한 디자인은 활용도

가 매우 높아서 큰 호응을 받았다. 그 결과 2021년에는 국립한글박물관·밀양시청, 2022년에는 국가유산진흥원·남원시청·목포시청·상주시청·장성군청 그리고 한국농수산식품유통공사의 전통주갤러리에서, 2023년에는 독립기념관·광주광역시관광공사·충주시청에서 이러한 디자인을 문화유산해설사나 소속 직원의 유니폼으로 도입하였다.

키워드 군복, 동다리, 사극, 일상복, 킹덤

참고자료 경기도박물관 소장 현종가례진하계병의 군복류에 관한 연구(정미숙·남경미, 학예지16, 육군사관학교 육군박물관, 2009), 답호와 전복재고(박성실, 학예지4, 육군사관학교 육군박물관, 1995), 조선 후기 오군영의 군사복식에 관한 연구(염정하, 성균관대학교 박사학위논문, 2014), 조선 후기 전복의 용도와 착용방식(박가영, 한국복식32, 단국대학교 석주선기념박물관, 2014), 조선시대 답호 연구(송미경, 복식59-10, 한국복식학회, 2009), OTT산업과 K콘텐츠 수출(한국수출입은행 해외경제연구소, 2021).

필자 박가영(朴嘉玲)



전지적 독자 시점

정의 빙의, 성좌, 아포칼립스 등의 소재를 활용한 싱송 작가의 현대 판타지 장르 소설을 원작으로 한 노블코믹스 작품.

개관 <전지적 독자 시점>은 2018년부터 2020년까지 문피아에서 ‘싱송’이라는 팀명을 사용하는 두 명의 작가가 집필한 웹소설로, 슬리피-C(3B2S STUDIO) 작가의 그림, UMI(레드아이스 스튜디오) 작가의 각색을 통해 웹툰으로 제작되어 2020년 5월 네이버웹툰, 네이버 시리즈를 통해 웹툰 <전지적 독자 시점>이 독점 공개되었다. 한국콘텐츠진흥원에 따르면 2023년 기준 ‘즐거보는 웹툰 작품’ 10위권에 들며 기존 웹소설 팬덤의 웹툰 유료 결제를 이루었고, 웹툰을 먼저 접한 독자들을 웹소설 원작으로 끌어들이면서 웹툰과 웹소설 양측에 매출 상승 효과를 일으켰다.

웹툰은 2024년 기준 230화 이상 연재되었고 중국어·태국어·인도네시아어·프랑스어·영어·스페인어·일본어·독일어 등 해외 시장으로 번역 및 수출되어 2021년 기준 글로벌 누적 조회수 3억 6천만 회를 기록해 세계적인 팬덤을 구성하였다. 국내 단행본은 2024년 3월 25일 기준 10권까지 일본어·영어·프랑스어·독일어·중

국어 등 전 세계 주요 언어권에서 번역되어 출간되고 있다. 2023 Anime NYC, 찾아가는 마드리드 도서전, 태국 K-콘텐츠 박람회, 2024 앙굴렘 축제, JAPAN EXPO, 프랑크푸르트 북페어 등을 통하여 해외 독자들에게도 지속적으로 소개되고 있다. 더불어 영화 및 애니메이션 제작, 게임 협업 진행, 오프라인 팝업스토어 등 활발하게 IP확대가 이루어지며 네이버웹툰의 대표 연재 작가이자 레드아이스 스튜디오의 슈퍼 IP(지식재산권)로 꼽히고 있다.

한편 <전지적 독자 시점>은 2021년 대한민국콘텐츠대상 만화부문 문화체육관광부 장관상을, 2024년에는 제1회 글로벌 웹툰 어워즈 본상을 수상하였다.

내용 <전지적 독자 시점>의 주인공 ‘김독자’는 20대 후반 계약직 회사원으로, 작품에서 등장하는 ‘멸망한 세계에서 살아남는 세 가지 방법’이라는 흥행하지 못한 웹소설의 유일한 애독자이다. 주인공의 이름이 ‘독자’라는 것과 평범한 직장인이라는 설정, 그리고 웹소설을 즐겨보는 취미로 인해 <전지적 독자 시점>을 향유하는 ‘독

자’들이 더욱 이입할 수 있는 계기를 만들었다.

독자들처럼 평범한 설정의 주인공 김독자는 학창 시절 때부터 즐겨보던 웹소설이 완결이 나자 작가에게 감사 인사를 보냈고, 이에 작가는 보답으로 ‘특별한 선물’을 김독자에게 전달한다. 선물을 열어보는 것과 동시에 김독자가 즐겨보던 웹소설과 동일한 상황이 발생하는 것을 눈치채면서 일상이 판타지로 뒤바뀌게 되고, <전지적 독자 시점>을 보는 독자들 또한 판타지 장르로 바뀌는 전개에 몰입하게 된다. 주인공 김독자는 ‘멸망한 세계에서 살아남는 세 가지 방법’의 유일한 애독자였던 만큼 앞으로 일어날 일들이나 등장인물 등 작품에 대해 해박한 지식을 가지고 있었고, 이를 무기 삼아 작품의 등장인물들을 미리 포섭하거나 이득이 될 만한 물건들을 획득해 막힘없는 전개를 구성하였다. 더불어 작품에서 등장하는 웹소설 ‘멸망한 세계에서 살아남는 세 가지 방법’의 주인공 ‘유중혁’을 돕는 조력자이면서 <전지적 독자 시점>의 주인공 역할을 해내며 웹소설의 독자였던 캐릭터가 주인공을 돕는다는 부분이 많은 팬들의 몰입을 불러일으키는 요소로 적용되기도 하였다.

특히나 ‘성좌’와 같은 초월적인 존재들에 대한 설정을 도입하여 이순신李舜臣, 허준許浚 등 한국의 역사적 위인과 설화뿐 아니라 그리스 로마 신화, 이집트 신화 등 다양한 국가의 신화를 적절하게 섞었고, 초월적 존재들이 등장인물들과 인터넷 방송을 하는 스트리머streamer와 구독자(혹은 후원자)와 같은 관계를 형성하며 다채로운 스토리텔링storytelling을 전달한다.

또한, 원작 소설의 수려한 문장과 상상력을 자극하는 판타지적 설정들은 웹툰으로 옮겨지면서 더욱 확실하게 시각적으로 나타났다. 특히 판타지 요소들을 받쳐주는 탄탄한 작화와 화려한 액션 장면을 통해 신규 팬덤을 유입시켰고, 탁월한 각색과 작화로 원작 팬들의 만족감도 충족시켰다. <전지적 독자 시점>은 <나 혼자만 레벨업(2018)>과 더불어 레드아이스 스튜디오가 제작한 대표적인 노블코믹스 작품이다.

특징 및 의의 <전지적 독자 시점>은 슈퍼 IP인 만큼 IP확대 시장에 대한 가능성이 무궁무진하다. 2023년 12월에는 넷마블의 방치형 RPG 모바일 게임 <세븐나이즈 키우기(2023)>와 협업을 진행하여 주요 캐릭터인 ‘김독자’ 정



<전지적 독자 시점> | UMI·슬리퍼·C·심송 | 2020 | 네이버웹툰

회원 ‘유중혁’ ‘유상아’와 코스튬, 새로운 일러스트 등을 선보였다.

영상 쪽으로도 매체 전환을 시도하고 있는데, 현재 게임 개발 회사 ‘스마일게이트’와 〈광해, 왕이 된 남자(2012)〉 〈신과함께-죄와 벌(2017)〉 등을 제작한 영화 제작사 ‘리얼라이즈픽처스’가 합작 설립한 ‘스마일게이트리얼라이즈’에서 소설 〈전지적 독자 시점〉의 IP를 활용하여 영화화를 기획하고 있다. 특히 ‘스마일게이트’는 원작 웹소설의 영화 판권을 확보하고, 시나리오 개발과 캐스팅 등 초반 기획 단계부터 적극적으로 참여한 것으로 밝혔으며, 지난 2024년 1월 24일 캐스팅을 확정하고 본격적으로 촬영에 돌입해 2025년 여름에 개봉할 예정이다. 더불어 2024년 7월 6일 미국 로스앤젤레스 Los Angeles에서 개최된 ‘Anime Expo 2024’에서 애니메이션 제작이 결정되었다.

ㄹ

절

키워드 전독시, 싱송, 슬리퍼-C, UMI, 현대 판타지

참고자료 2023 만화·웹툰 이용자 실태조사(한국콘텐츠진흥원, 2023), 네이버 웹소설 전지적독자시점 누적 거래액 100억원 돌파(IT조선, 2021.5.26.), 빙의물의 유행을 선도한 1위 작품 전지적 독자 시점(팝콘뉴스, 2023.10.31.), 스마일게이트 첫 투자 영화 전독시 이민호·지수 출연 확정(조선비즈, 2024.1.24.), 전지적 독자 시점 싱과 송 10년 집콕 불규칙한 일상에 병행해 찾아(매일경제, 2023.9.15.), 小説が現実となり、滅亡の世界の幕開け——LINEマンガ連載中『全知的な読者の視点から』TVアニメ化 (アニメハシク, 2024.7.10.).

필자 문영인(文榮寅)



절

정의 상대에게 몸을 굽혀 예의를 표하는 인사법.

내용 상대에게 허리 이상을 굽혀서 하는 절은 상대나 상황에 따라 다양한 유형이 있다. 절하는 방법은 시대적으로도 변천되면서 지금에 이르고 있다. 북방계 문화를 기저로 했던 우리나라에는 고려시대까지 두 무릎을 꿇고 하는 절과 한쪽 무릎을 꿇고 하는 절 두 가지 방식이 공존하다가, 조선시대에 두 무릎을 꿇고 양손을 바닥에 짚어 허리를 깊이 숙이는 방식으로 정착되었다고 한다.

절은 두 발로 서서 하는 선절과 몸의 일부를 바닥에 대는 앉은절로 구분하기도 하고, 큰절·평절·반절 등 몸동작의 크기에 따라 구분하기도 한다. 큰절은 가장 격식

을 차리는 절이며, 반절은 약식으로 하는 절, 그리고 일반적으로는 평절이 많다. 큰절은 먼저 눈높이까지 양손을 모으고 팔꿈치를 수평으로 한 상태의 예비동작으로 시작하여 두 손과 두 무릎을 땅에 대고 상대를 향해 허리를 깊게 굽힌다.

여자의 큰절은 이마 높이까지 양손과 양팔을 수평으로 올린 다음 엉덩이를 땅에 대고 앉아 상대를 향해 머리가 땅에 닿을 정도까지 허리를 깊게 숙인다. 따라서 여성의 큰절은 앉고 서는 것이 불편하기 때문에 양쪽에서 팔을 잡아 도와주는 사람이 필요하다. 대표적으로 전통혼례에서 신부가 절하는 모습이다. 큰절은 끝날 때도 반절로 마무리를 한다. 큰절은 대개 답배를 하지 않아도 되는 높은 분에게 하거나 의식행사에서 한다.

평절은 양손을 허리 높이에서 앞으로 모았다가 왼쪽 무릎을 먼저 꿇고 다음 오른쪽 무릎을 꿇으면서 양손으로 바닥을 짚어 머리가 땅에 닿을 때까지 허리를 숙인다. 불교에서도 평절을 많이 하지만 허리 높이에서 양손을 맞대 앞으로 하고 또 손을 땅에 댈 때 경배의 뜻으로 양 손바닥을 펼쳐 하늘 쪽으로 받드는 형상을 한다. 평절은 맞절을 해야 하는 사람에게 하는 것이 일반적이지만, 큰절이 약소화되면서 웃어른이나 의식행사 등에서도 흔히 한다. 반절은 앉거나 무릎을 꿇은 상태에서 양손을 땅에 대고 약간 허리를 굽혀 예를 갖추는 형식이다.윗사람이 아랫사람에게 절을 받을 때 답례로서 하는 경우가 일반적이다.

한편 절은 상황에 따라서 횟수를 달리한다. 홀수는 양배, 짝수는 음배이기 때문에 살아 있는 사람에게는 1회를 하지만, 조상신을 비롯하여 신격에게 절을 할 때는 2회를 한다. 그래서 세배 등을 할 때는 한 번 절을 하지만, 기제사 등 종교적 의례에서는 두 번씩 절을 한다. 또 남성이 1회를 하면 여성은 2회를 해야 하며, 남성이 2번을 하면 여성은 배수로 4회를 해야 한다.

전통혼례에서 신랑과 신부가 서로 절을 하는 교배례 交拜禮에서 신부가 먼저 두 번 절을 하면 신랑은 한 번의 절로 답배를 한다. 제사에서 남성이 2배를 하면 여성은 그 배수인 4배를 한다. 불교에서는 대개 3배를 주로 하는데, 첫 번째 절은 부처님께, 두 번째 절은 부처의 가르침에, 그리고 세 번째 절은 부처의 제자인 스님에게 하는 것으로 소위 불법승佛法僧의 논리를 따른다.



전통혼례 교배례 | 국립민속박물관

또 절을 할 때 왼손과 오른손은 음양의 원리를 담기도 한다. 남성이 절을 하면서 양손을 포갠 때는 왼손으로 오른손을 덮고, 여성은 오른손으로 왼손을 덮는다. 절에 대한 금기도 있는데 아픈 사람에게는 절을 하지 않는다. 곧 죽음이 가까웠다는 뜻으로 읽히기 때문이며, 동일한 까닭으로 절은 결코 누운 자세로 받는 일이 없다.

특징 및 의의 절은 삼국시대부터 현재까지 변천되면서 지금에 이르렀다. 현재 우리가 하는 절은 조선시대에 두 무릎을 꿇고 양손을 바닥에 짚어 허리를 숙이는 방식이다. 절은 받는 상대와 상황에 따라 구분하기 때문에 인사와 존경의 의미를 담고 있다. 현대에 와서 입식생활, 서구문화의 영향, 전통에 대한 부정적 인식 등으로 인해서 점점 절을 하는 기회는 줄어들고 있다. 하지만 전통문화를 계승하고 예절을 교육하기 위해 학교는 물론 향교나 박물관 등에서 어린이들에게 절하는 방법에 대해 가르치는 예도 많다.

키워드 큰절, 평절, 반절, 배례, 맞절

참고자료 四禮便覽, 우리의 생활예절(전례연구위원회, 성균관출판부, 1997), 기장향교 추석 앞두고 어린이 예절교실 개강(유교신문, 2024.9.15.).

필자 나경수(羅景洙)

젓가락

정의 한국인이 밥을 먹을 때 주로 국물 없는 반찬을 식기에서 입까지 운반하는 데 사용하는 2개가 한 쌍인 가는 막대형 식음용구.

내용 한국에서 젓가락 유물은 삼국시대 초기부터 확인된다. 대표적인 젓가락으로 백제 무령왕릉에서 출토된 것, 경주 동궁과 월지에서 출토된 것을 들 수 있다. 우리의 젓가락은 중국에서 전래된 문물이다. 한국에서 젓가락의 옛 표현은 ‘절’이었다. 송나라 손목孫穆의 고려어사전『계림유사鷄林遺事』에서 젓가락을 가리키는 ‘箸’(저)

는 고려인들이 ‘折(절)’이라고 발음한다고 적고 있다. 경북 안동에는 지금도 젓가락을 ‘절’이라고 부르는 표현이 있으니, 그 명명의 전승력이 꽤 강하다. ‘절’이 ‘젓가락’으로 바뀐 것은 ‘절’에 ‘가락’이 덧붙은 것이다. 가락이란 손가락, 윗가락, 옆가락 등에서 보듯이 가늘고 긴 토막이라는 뜻이다. 20세기에도 젓가락이 없을 때 손가락으로 음식을 집어 먹기도 하니, 젓가락은 원초적으로 손가락에서 발전된 것일 수 있다.

한국의 젓가락은 금속제라는 특징이 있다. 한국 이외의 동아시아에서는 골각제나 목제 젓가락을 일반적으로 쓰고 있다. 한국에서 금속제 젓가락을 써온 데는 고대사회에 금속은 권력과 부유함의 상징이었다는 의미가 크다. 그리고 다른 나라와 달리 지금까지 금속제 젓가락을 쓰는 것은 고대부터의 전통을 오래 전승하는 것이다. 한국인은 금속제 젓가락을 사용하기 때문에 쉽게 닳지 않는 도자기, 유리, 옹기, 스테인리스로 된 식기를 일반적으로 쓴다. 식기와 젓가락이 사용 과정에서 서로 재질을 상하게 하지 않도록 한 것이다.

한국, 중국, 일본을 비롯한 동아시아에는 젓가락이 일반적인 식음구이다. 다만 한국에서는 숟가락과 젓가락을 병용하되, 젓가락보다 숟가락을 위주로 쓴다. 가느다란 금속제 젓가락으로 음식을 집는 젓가락질은 쉬운 일이 아니다. 따라서 어린아이도 숟가락질을 먼저 배우고, 젓가락질은 나중에 배운다. 『우리도 몰랐던 한국의 힘』에 따르면, 어릴 적부터 배우는 젓가락질이 30여 개의 관절과 60여 개의 근육을 움직이게 하고 뇌세포를 발달시킨다고 한다. 한국인이 오늘날 휴대폰으로 문자를 손쉽게 보내게 된 데는 한글이라는 음성문자가 큰 역할



젓가락질 | 2010 | 한국저작권위원회 | CC BY

을 하지만, 젓가락질로 훈련된 섬세한 손동작도 작용한다. 한국 의사들의 섬세한 성형수술이 인기를 끄는 데는 의술도 좋지만 젓가락질로 길러진 섬세한 손동작도 큰 몫을 할 것이다. 삼성그룹 이진희 회장은 한국 반도체 산업이 강한 이유 중 하나는 바로 젓가락문화라고 하였다. 2010년대 초에 어떤 미국인 교수는 한국이 머지않아 IT 분야의 최고 선진국이 될 것으로 예상하였다. 판단의 근거는 한국의 빨리빨리 문화, 젓가락질로 길러진 섬세한 손동작, 세계적인 음성문자인 한글, 온정주의로 기계에 사람의 감정을 불어넣을 것이라는 점이었다.

특징 및 의의 한국인은 금속제 젓가락을 사용한다는 점에 서 세계적으로 독특하다. 금속제 젓가락은 매우 섬세한 손동작을 전제한다. 따라서 손으로 하는 다방면의 일에 섬세한 솜씨를 만들 수 있다. 먹을 사람이 음식을 썰어서 먹는 데 쓰는 포크가 개인주의적 문화를 반영한다면,



젓가락 | 길이20 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속036232

먹을 사람에게 미리 썰어서 주는 한국 음식과 짝을 이루는 젓가락에는 공동체 음식문화의 배려가 담겨 있다.

키워드 절, 금숙제 젓가락, 섬세한 손동작, 공동체 음식문화

참고자료 도구의 삶과 문화의 다름(주영하, 음식인문학, 휴머니스트, 2011), 우리도 몰랐던 한국의 힘(경향신문 특별취재팀, 한스미디어, 2006), 한국 수저의 음식문화적 특성과 의의(배영동, 헤리티지29, 국립문화유산연구원, 1996).

필자 배영동(裴永東)



정의 느끼어 일어나는 마음 또는 사랑이나 친근감을 느끼는 마음.

내용 정은 자신과 타자의 관계 속에서 느끼어 일어나는 마음으로, 사랑이나 친근감의 감정이다. 사람에게 느끼는 한국인의 정은 개인 관계에서만 아니라 지역이나 사회공동체 안에서도 느낄 수 있다. 한국은 옛날부터 가족 중심적인 사회였기 때문에 좋은 일이든 나쁜 일이든 가족이나 주변 사람들과 같이하였다. 전통적인 집단주의 사회에서 관계를 이루는 집단(혈연, 지연, 학연)이나 사람들 사이에 시간이 흐르면서 형성되는 자연스러운 감정이 바로 ‘정’이다.

정은 시간과 밀접한 관련이 있다.정이 들려면 오랜 시간이 필요한 시간의 산물이다. 시간의 흐름 속에서 ‘든다’ ‘들다’라는 동사와 어울리는 정은 밖에서 안으로 들어온다. 정은 나가거나 빠지는 것이 아니라 ‘정떨어진 다’의 표현처럼 우리로 결속된 관계가 ‘떨어지는 것’이다. 고드름이 열리려면 오래 걸리지만 떨어지는 것은 한 순간인 것처럼 오랜 시간 쌓인 정도 떨어지는 것은 한 순간이다. 정은 상호적으로 작용할 때 깊어지고, 이익과 손실을 따지지 않는 한결같은 마음이 더욱 깊은 정으로 느껴지기도 한다.

이렇듯 시간이 흐르면서 형성되는 정은 좋은 감정(고운 정)뿐만 아니라 나쁜 감정(미운 정)까지 포함하는 복합적인 감정이다. 그래서 정은 외국인이 이해하기 어렵고 외국어로 번역하기 힘든 난해한 단어이다. 영어

‘love’ ‘affection’ ‘attachment’로도 번역이 어색하고 오히려 타인에 대한 연민을 나타내는 ‘pity’에 더 가깝다. 특히 개인주의 문화권에서는 개인과 타자 사이를 넘나들며 시간의 흐름에 따라 형성된 ‘정’의 감정을 이해하기는 쉽지 않다.

정은 불확실한 감정에서 생겨나지만, 확실한 영향력을 가지고 마음속 느낌을 기준으로 한국 사회의 인간관계에 나타나는 특징을 대변한다. 그래서 정은 단순한 개인의 감정을 넘어 사람을 평가하는 잣대가 되기도 한다. 정 많은 사람은 “사람이 진국이다”라는 표현처럼 좋은 인성으로 평가되는 반면, 정 없는 사람은 피해야 할 대상이 되기도 한다. “웬지 정이 안 간다”라는 주관적인 평가도 가능하다.

더불어 정은 사람뿐만 아니라 동물, 사물, 장소와 시간까지 포함한다. 정든 동물, 정든 물건, 정든 시간, 정든 장소 등 개인이 관계 맺은 모든 것이 정으로 표현된다.

특징 및 의의 정은 ‘한恨’과 함께 한국인을 대표하는 정서이다. 한국인은 정이 많은 반면, 이에 대응하는 한도 많이 쌓인다. ‘정’과 ‘한’은 모두 이성적 판단이 아니라 감정적 느낌이나 정서로, 개인과 타자 사이의 마음 상태를 나타낸다. 정은 어떠한 대상을 상대로 ‘베푸는 것’이고 한은 일종의 억울함을 ‘마음속에 숨겨 새기는 것’이다. 그래서 한국인은 한을 노래와 춤으로 풀어내는 신명으로서의 흥興이 발달되어 있다.

키워드 미운 정, 고운 정, 정들다, 정떨어지다

참고자료 꼭 알아야 할 한국문화 100(천수연·장한님·차상아·박이정, 2021), 말맛으로 보는 한국인의 문화(정경조·정수현·삼인, 2013), 생각의 지도(Richard E. Nisbett, 최인철 역, 김영사, 2004), 언어로 본 한국인의 문화 유전자(조현현·하우, 2023), 정이란 무엇인가(정운현, 책으로보는세상, 2013), 한국인의 문화 유전자(주영하 외, 아모르문디, 2012).

필자 김해옥(金亥玉)



정의 조선시대 사대부가의 남자가 집에서 겹옷을 갖추어 입고 쓰던 모자.



내용 정자程子는 북송의 유학자 정호程顥(1032~1085)와 정이程頤(1033~1107) 형제를 존칭하는 이름으로 조선시대 유학자들이 북송대 학자들을 섬긴다는 의미로 착용하게 된 모자로 알려져 있다. 조선시대 사대부가의 남자들은 새벽에 일어나 세수하고 상투를 틀어 올린 다음 망건을 둘러 머리카락이 흘러 내려오지 않게 깔끔하게 단장하는 것이 하루의 시작이었다. 또한 집 안에 있으면서도 상투를 그대로 드러내고 있는 것은 예가 아니었기 때문에 반드시 모자를 쓰는데, 이때 기본적으로 ‘탕건’을 쓴 다음 정장으로 갖추어 입은 옷에는 정자관, 동파관, 방관, 와룡관과 같은 모자를 덧쓰기도 하였다.

정자관程子冠은 말의 긴 꼬리털인 말총을 엮어 만든다. 상하좌우 가장자리와 앞뒤 중심선은 말총 여러 개를 모아서 감은 기둥을 만들고, 기둥과 기둥 사이의 4면에 망을 짜 채우는데 윗부분은 ‘山’모양이 되게 한다. 이것을 2~3개를 만들어 바깥은 낮게 안쪽은 높게 하여 두 층 또는 삼 층을 이루도록 결합한 형태이다. 정자관은 썼을 때는 왕관과 같은 입체적인 모양이지만 이것을 벗어 납작하게 접으면 평면 상태가 되기 때문에 보관이 편리하다.

정자관에 대한 기록은 16세기부터로 보이나 당시의 형태는 정확히 알 수 없다. 다만 18세기 이후 그림 또는 사진에서 그 모습이 확인된다. 19세기 중반에는 윗부분이 완만한 곡선이지만, 19세기 말부터 20세기 이후의 사진 및 실물 자료를 보면 윗부분의 곡선이 급격한 U자 모양 두 개가 붙어 있는 듯한 모양으로의 변화가 확인되며 주로 2층을 이루던 정자관이 19세기 후반부터는 3층 정자관 출현이 확인된다.

특징 및 의의 정자관에 대한 기록은 『퇴계선생언행록退溪



정자관 | <킹덤> | 넷플릭스 | 2019

先生言行錄』에 유학자의 예복인 심의深衣에 원래 복건幅巾을 쓰는 것이 당연하다고 여기던 때에 퇴계 이황李滉(1501~1570)은 “복건은 스님들이 쓰는 두건과 같아서 쓰기에 맞지 않다. 심의에는 정자관을 써야 한다”라는 주장을 하였다. 이후부터 유학자들 간에는 심의는 물론 난삼, 학창의, 도포와 같은 일상 예복에 정자관을 착용하는 것이 학자의 품위를 보여주는 모자로 유행하게 되었다.

그러나 요즘 사극의 드라마나 영화에 등장하는 정자관을 쓴 모습은 유학자의 상징적인 모자라기 보다는 높은 신분을 나타내는데에 더 초점이 맞추어져 있다. 넷플릭스 드라마 <킹덤(2019~2021)>에서 조학주(류승룡)는 3층 정자관을 썼는데 영의정인 조학주가 최고의 실권자임을 상징하기 위한 것으로 볼 수 있다.



정자관 | 가로35 높이20 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속001774

키워드 말총, 산모양, 실내용 모자, 양반

참고자료 관모와 수식(석주선, 단국대학교출판부, 1993), 조선 후기 정자관의 용도와 형태(이주영, 복식68-5, 한국복식학회, 2018).

필자 정미숙(鄭美淑)

정의 제주특별자치도의 일반적 지명.

내용 현재의 제주도濟州島가 어떻게 생겨난 건지는 전설로 전해진다. 태초에 탐라(제주의 옛 지명)에는 세상에 가장 키가 크고 힘이 센 설문대할망(할머니)이 살고 있었다. 어느 날 잠을 자던 설문대할망이 벌떡 일어나 앉아 방귀를 끼었더니 제주도가 창조되기 시작하였다. 신화에서는 불꽃 섬이라고 말하는데 이는 제주가 화산섬임을 표현한 것이다. 할머니는 바닷물과 흙으로 불을 끈 후 치마폭에 흙을 담아 부지런히 날라 한라산을 만들었다. 치마폭의 흙은 한라산을 이루고 치맛자락의 터진 구멍으로 흘러내린 흙은 368개의 오름(기생화산)이 되었다. 또 할망이 싸는 오줌밭에 성산포 땅이 뜰겨 나가 소섬(우도의 제주 사람들 표현)이 되었다고 한다.

또한 탐라는 2,000여 년 전 형성되기 시작해 활발한 해상 활동으로 부를 축적하고 독자적으로 나라의 문물·제도를 마련해 천 년 역사를 누린 거대왕국이다. 후삼국을 통일했던 고려가 출범한 초기까지도 독립 국가 체제를 유지했던 탐라는 12세기 이후 ‘탐라군’이라는 일개 지역으로 고려에 병합되고 만다. 고려사에 ‘제주’라는 지명이 처음 등장한 것도 1229년의 일이다. 이후 제주는 절해고도라는 이유로 대표적인 유배지가 되었고 유배 문화가 만들어지기도 하였다.

이러한 제주의 향토음식은 화산섬이라는 지역적인 특성과 벼농사가 어려운 토질, 여성들도 바쁘게 일을 해왔다는 역사적 배경으로 다른 지역과는 차별화된 특징을 보여주고 있다. 첫째, 조리법이 아주 단순하며 빠르고 간단하게 먹는 방법이 발달해왔는데, 여성들도 바쁘게 일해야 했던 제주의 척박한 환경이 반영된 것이다. 덕분에 제주 향토음식은 재료 본연의 맛이 살아있는 장점을 갖게 되었다. 둘째, 양념을 넉넉히 넣거나 여러 가지 재료를 섞어서 만든 음식이 별로 없는데, 이것은 제주도 사람들의 부지런하고 소박한 성품을 그대로 보여주는 특성이다. 셋째, 풍토의 영향으로 예로부터 대부분 밭농사에 의한 곡식을 주식으로 삼아 여러 가지 잡곡을

혼합하여 섭취함으로써 음식을 만들어 필요한 영양을 섭취하려는 노력을 보였다. 지역주민은 물론 관광객들이 자주 찾는 제주의 대표 향토음식은 흑돼지구이를 비롯하여 전복죽, 갈치호박국, 오분자기 해물뚝배기, 한치물회, 자리물회, 갈치회, 고등어회 등으로 다른 지역에서는 보기 힘든 음식이다.

또한 제주에는 국가무형유산으로 지정된 해녀가 있다. 해녀는 기계장치 없이 맨몸, 맨몸으로 바다 생태환경에 적응해 물질 기술과 지식을 발달시키고 가정경제의 주체적 역할을 하는 여성생태주의자이다. 제주 해녀들의 무대는 제주 바다만이 아니었다. 제주 해녀들이 섬 밖으로 이동해 물질하는 것을 ‘출가 물질’이라 하는데, 이들은 1895년 경상남도를 시작으로 강원도·다도해·경상북도·함경도 등 한반도 거의 모든 지역뿐 아니라 일본의 도쿄와 오사카, 중국의 칭다오와 다롄, 러시아의 블라디보스토크까지도 퍼져나갔다.

특징 및 의의 제주는 대한민국의 한 지역이다. 그러나 타 지역과는 다른 독특한 역사와 문화를 지니고 있다. 바람과 돌 그리고 여자가 많은 삼다의 섬, 대문과 도둑과 거지가 없는 삼무의 섬, 신들의 고향, 민속의 보고 등 예로부터 제주를 표현해 온 많은 이야기를 통해 알 수 있다. 그리고 제주는 더 이상 유배지가 아니다. 한때는 약 1,600만 명 가까이 찾았고 코로나19 대유행에도 1,300만 명 이상의 관광객이 찾는 대한민국의 대표 관광지이다. 단순히 며칠 머무르는 관광지가 아니라 제주 한달살이, 은퇴 이후 여생 보내기 등 오래도록 머무르고 싶은 곳이 되었다.

제주는 2002년 유네스코 생물권보전지역, 2007년 유네스코 세계자연유산, 2010년 유네스코 세계지질공원 등 대한민국 최초로 유네스코 자연과학 세 분야에 지정된 곳이다. 한라산과 368개의 오름, 27개 코스에 437km에 이르는 올레길 외에도 40여 곳의 숲길, 다양한 해변 등 관광지로서 발전 가능성이 무궁무진하다. 다만 자연 자원만으로는 관광에 한계가 있기에 인프라 확충은 물론 콘텐츠 개발이나 다양한 이벤트와 프로그램 개발도 대단히 중요하여 부단한 노력을 하는 중이다.

제주는 1947년 발생한 4·3사건이라는 역사적 아픔을 고찰시키기 위해 투어를 진행하고 있다. 다크 투어리



돌하르방 | 제주관광공사



용눈이오름 | 제주관광공사



고등어회 | 2020 | 한국저작권위원회 | CC BY



흑돼지구이 | 2020 | 한국저작권위원회 | CC BY

즘은 아픈 과거와 역사에 대해 기억하고 반성하는 의미를 넘어 새로운 미래와 다른 가치를 실현하는 계기가 된다는 점에서 오늘날 관광의 한 축을 담당하고 있다. 특히 한국의 경우 아픈 역사적 배경을 승화시켜 미래 세대로 넘겨줘야 한다는 점에서 중요한 기능을 담당할 수 있는 부분이기도 하다. 제주에는 일제강점기의 수탈과 억압의 상처가 알뜨르비행장과 동굴진지 등 다양한 형태로 거의 모든 곳에 산재하고 있고, 이에 저항했던 제주인들의 역사적 사실이 항일기념관 등의 흔적으로 계승되고 있다. 그리고 4·3사건이라는 제주 역사상 가장 큰 아픔과 상처는 현재 세대는 물론 미래 세대가 아픈 역사를 승화시키고 남기는 노력을 통해 해결해야 할 과제이기도 하다. 이러한 점에서 폴란드의 아우슈비츠 수용소와 미국의 9·11 메모리얼 파크, 중국의 난징대학살기념관 등 다크 투어리즘을 통해 역사적 사실의 계승은 물론 관광이라는 새로운 가치를 실현하는 사례는 제주에 시사하는 바가 크다고 하겠다. 제주는 최근 이러한 역사적

사실과 자원을 역사문화관광으로 승화시키기 위해 평화공원 조성, 비극적 역사 탐방 콘텐츠 개발 등 다양한 정책을 추진하고 있다.

키워드 설문대할망, 탐라, 세계자연유산, 관광

참고자료 제주도의 또 다른 이야기 제주유배문화(양진건, 제주20, 제주특별자치도, 2020), 제주이야기(제주특별자치도·제주발전연구원, 2012), 제주지역 다크 투어리즘 활성화 방안 연구(신동일, 제주연구원, 2023), 제주지역 음식관광 활성화 방안(신동일, 제주연구원, 2016), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 신동일(申東一)



조림



조림

정의 고기, 채소, 생선 등을 양념하여 국물이 거의 없도록 익힌 음식.

내용 조림은 육류, 채소류, 어패류 등에 물과 양념을 붓고 약한 불에 오래 끓여 국물이 거의 없도록 익힌 음식을 의미한다. 조선시대 궁중에서는 ‘조리게’ ‘조리니’라고 불렀다고 한다.

소고기·돼지고기 같은 육류, 갈치·고등어·가자미·도미 등의 생선, 풋고추·감자 등의 채소가 모두 조림의 재료가 될 수 있다. 양념으로는 주로 간장을 쓰지만, 비린 맛이 강한 생선류를 조릴 때는 고추장이나 고춧가루를 넣어 매콤하게 조리기도 한다.

조림과 비슷한 한식 조리법으로는 초炒와 찜이 있다. 조림, 초, 찜 세 가지 조리법 모두 재료에 양념을 더해 오래 조리해서 만들기 때문에 구별하기란 쉽지 않다. 『한국 요리문화사』에서는 국물이 가장 적은 것이 조림, 그다음 찜, 초라고 하였다. 찜은 냄비에 국물을 많이 잡고 오래 끓인 음식을 의미하므로 조림과 비슷하지만, 간이 약하고 국물이 더 많은 차이점이 있다. 예를 들어 소고기를 짜게 조리면 장조림이지만 장조림보다 싱겁게 간을 하면 고기찜이 된다.

사실 ‘조림’은 그리 역사가 오래된 음식명은 아니다. 『임원경제지(林園經濟志)』에서는 장조림과 비슷한 음식을 ‘육장肉醬’이라고 하였다. 이 문헌에 따르면 육장은 소고기에 청장(연한 간장)을 넣고 장이 반으로 줄어들 때가



장조림 | 한식진흥원

ㅈ

조림

지 조리 다음 천초와 생강을 넣은 것이다. 비슷한 시기의 요리책인 『시의전서(是議全書)』 등에는 장조림과 비슷한 음식 중 천리찬(千里饌)이라는 음식도 소개되어 있는데, 잘게 썬 소고기를 장에 짜게 조리 만든 것을 의미한다. 천리찬은 천리를 가는 찬이라는 의미로 오랫동안 상하지 않는 보존식이었다.

‘조림’이라는 음식명이 처음 나타난 것은 『시의전서』로 알려져 있다. 『시의전서』에서는 소고기, 꿩고기,

닭고기, 돼지고기 등으로 만든 조림 요리를 소개하고 있다. 우선 ‘장조림법’이라는 조리법이 있다. 『시의전서』의 장조림 조리법은 세 가지인데, 모두 소고기를 주 재료로 하며 양념으로는 진장, 즉 오래 두고 묵혀서 진해진 간장과 백청(꿀)을 쓴다는 공통점이 있다. 세 가지 장조림 조리법은 다음과 같다. 첫째, 정육(소고기)을 크게 덩어리로 잘라 양념으로 바삭 조린다. 둘째, 소고기를 다져 완자를 만들고 그 안에 후추와 잣을 박아 넣어 석쇠에 종이를 깔고 구워 조린다. 셋째, 약산적 조림이다. 약산적은 소고기를 잘게 썰어 진간장으로 양념하여 석쇠에 구운 것으로, 약산적 조림은 이를 다시 ‘네모반듯하게 썰어’ 조리된 것이다. 한편, 소고기로 만든 장조림 외에도 꿩, 닭, 돼지, 고추 등으로도 장조림을 만든다고 하였다.

현대 한식에도 다양한 조림 요리들이 있다. 현대 한식에서 조림은 대개 두 가지로 구별할 수 있다. 첫 번째로 진하게 양념하여 오랜 시간 두고 먹을 수 있도록 만든 밑반찬으로서의 조림이 있다. 소고기, 돼지고기, 달걀 등으로 만든 장조림이 대표적이다. 최근 한식의 장조



남대문 갈치조림골목 내부 | 서울 중구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

림 조리법은 조선 후기 방식과 차이가 있다. 간장, 설탕, 통마늘, 생강, 후추 등의 조미료에 물을 섞은 다음 재료를 넣어 오랫동안 푹 끓여 만든다.

두 번째로 찌개보다 국물이 적게 남도록 조리 주요 리로서의 조림이 있다. 생선조림이 대표적이다. 갈치, 고등어, 가자미, 도미 등 대부분의 생선이 조림 재료가 된다. 생선조림은 보통 냄비에 무나 감자 등의 부재료를 썰어 깔고 손질한 생선을 올린 다음 간장, 마늘, 고춧가루 등으로 만든 양념장을 얹어 바득하게 조리해서 만든다.

특징 및 의미 조림 음식 중 음식점 메뉴로 가장 인기 있는 음식은 생선조림이다. 제주, 속초 등 바닷가 지역 관광지에서는 지역 특산물로 만든 생선조림이 관광객들에게 큰 인기를 얻고 있다. 도심에서도 생선조림을 파는 식당을 쉽게 만날 수 있다. 한국에서 가장 큰 전통시장이자 서울 중심가에 위치한 대표적인 관광지인 남대문 시장에는 ‘남대문 갈치조림골목’이 형성되어 있다. 이곳의 갈치조림은 양은 냄비나 뚜껑배기에 무와 갈치를 담고 고춧가루, 마늘 등의 양념을 듬뿍 넣어 매콤달콤하게 조리된 것이다.

남대문 갈치조림골목의 역사는 1980년대로 거슬러 올라간다. 1980년대 남대문시장 상인들을 대상으로 하던 식당가 한두 곳에서 시작하여 현재는 갈치조림을 전문적으로 판매하는 식당들이 모여 있는 골목을 형성하게 된 것이다. 초창기 주 고객은 시장 상인과 인근 지역 직장인이었으나, 음식 맛이 입소문을 타게 되면서 시장에 장을 보러 온 사람들이나 관광차 시장을 찾은 사람들도 많이 찾는 명소가 되었다. 일본인, 중국인 등의 외국인 관광객들의 방문도 많다. 따라서 일부 음식점에서는 외국어 메뉴판을 구비해 두고 외국인 관광객을 맞이하고 있다.

오래 보관이 편리한 반찬류로써 조림은 일부 해외로 수출되고 있다. 『뉴시스』 2009년 2월 6일 자 기사에 따르면 강원도 양양의 대표 특산물인 송이로 만든 송이장조림이 일본 시장에 진출하였으며, 『동아일보』 2009년 4월 30일 자 기사에서는 전라남도 완도 전복으로 만든 통조림과 장조림 등이 미국, 동남아시아 등지로 수출되었다고 하였다. 최근에는 소고기, 돼지고기 등의 육류장조림도 해외 수출길에 오르고 있다.

키워드 찜, 초, 생선조림, 갈치조림골목, 장조림

참고자료 閨閣叢書, 是議全書, 林園經濟志, 한국요리문화사(이성우, 교문사, 1985), 양양 송이 가공식품 일본시장 개척(뉴시스, 2009.2.6.), 완도 전복 미 동남아까지 수출 길 연다(동아일보, 2009.4.30.).

필자 서모란(徐牡丹)

조바위

정의 조선시대 여성의 머리쓰개.

내용 조바위는 조선 후기 여성들이 머리를 쪽 찌면서 새롭게 등장한 쓰개이다. 조바위의 가장 기본적인 형태는 앞이마를 덮고 불의 양옆을 감싸도록 살짝 오그라들게 한 후 그 위에 바이어스를 둘러 양 볼 부분이 오긋하게 들어가 귀를 잘 가리고 벗겨지지 않도록 만든다. 조선 여성의 모자가 갖는 공통적인 특징은 정수리 부분이 터져 있고, 그 위를 산호구슬을 꿰 줄이 늘어져 있다. 다시 그 줄은 옥판이나 옥나비와 함께 앞이마와 뒤통수에 달린 술장식과 연결되어 있다. 이외에도 봉술 위에는 생쪽, 국화 등 여러 가지 매듭을 넣기도 하고 산호, 옥판, 은장식 등으로 꾸민다.

조바위의 결감은 비단[緞]이나 명주실로 거칠게 짠 비단인 사[紗]를 사용하고 안감은 단·명주·무명을 사용하고, 직물에도 수를 놓거나 금박을 찍는다. 무늬는 수복강녕壽福康寧 등의 길상어문과 국화, 박쥐, 난, 불로초 등의 무늬를 넣는다. 장식이나 무늬의 규정은 없어 누구나 자유롭게 무늬를 사용할 수 있으며, 장식 또한 다채롭게 사용함으로써 자신에게 어울리는 조바위를 착용한다.

한국인에게 큰 애정을 갖고 있던 프랑스의 화가 폴 자쿨레Paul Jacoulet(1896~1960)는 판화기법을 이용해 한국인의 일상 속 모습을 담아내었다. 〈보물〉은 조바위를 쓰고 있는 여인이 아이를 사랑스럽게 바라보고 있는 모습이다. 이마 앞에서 흔들리는 봉술이 조그마한 움직임에도 좌우로 찰랑거리며 생동감과 함께 시선을 사로잡는다.

개항기 한국을 방문한 영국의 외교관 윌리엄 리처드 칼스William Richard Carles(1848~1929)는 여성의 모자 중 조바위를 가장 매력적이며 한국적인 것으로 꼽았다. 그

는 한국에서 가장 가져가고 싶은 것이 조바위라고 할 정도로 조바위의 매력에 푹 빠져 있었다. 최근에는 백일사진을 찍거나 돌잔치를 할 때 여자아이의 한복에 금박이나 수를 놓은 조바위를 씌워준다.



조바위 | 너비29 길이24 | 일제강점기 | 국립민속박물관 | 민속080531



민씨가의 규수 | 엘리자베스 키스 | 가로31 세로41 | 일제강점기 | 국립민속박물관 | 민속040770

특징 및 의의 조바위는 불을 감싸며 안으로 양 불이 오듯 하게 들어가고 귀를 가리면 그 어떤 바람도, 추위도 막을 수 있다. 쪽 찐 머리와 가장 완벽한 조화를 이루는 조바위는 한국인을 위한 맞춤형 모자이다. 그러나 조바위가 조선시대 여성에게 가장 사랑받았던 이유는 다른 데 있다. 이마와 양귀를 덮는 조바위는 동양 여성의 얼굴을 더욱 작고 입체적으로 만들어 상대적으로 여성의 이목구비에 집중하게 한다. 여기에 가르마를 따라 켜 산호구슬이 이마로 흘러 내리면 시선이 자연스레 여인의 얼굴에 머문다. 이에 개항기 조선을 방문한 외국인들이 세계 어디서도 볼 수 없었던 조바위를 그냥 두고 가기에는 아까운 모자로 여겼을 것이다.

키워드 쓰개, 산호줄, 봉술, 쪽진머리

참고자료 우리옷과 장신구(이경자·홍나영·장숙환, 열화당, 2003), 조선사람들의 차림새, 멋내기로 통하다(이민주, 세창출판사, 2023).

필자 이민주(李民周)



정의 성실함의 대명사이자 개그 웹툰의 대표 작가.

개관 조석은 1983년 출생으로, 전주에 위치한 동암고등학교를 졸업하고 전주대학교 영상만화학과에 입학하였다. 이후 2006년 네이버웹툰 <마음의 소리>로 웹툰 작가 데뷔에 성공하며 중퇴하였다. <마음의 소리>는 조석 자신에게 그야말로 자신의 청춘과 맞바꾼 작품이라 해도 과언이 아니다. 23살부터 연재를 시작해 37살에 이르기까지 매주 2회 연재를 이어갔으니, 인생의 황금기를 지불하고 얻은 작품이나 마찬가지이다.

<마음의 소리>는 네이버웹툰을 현재 입지까지 끌어올린 입지전적인 작품 중 하나이자 2006년 9월부터 2020년 7월까지 14년에 가까운 연재 기간 동안 한국 최장수 웹툰이었으며, 일관성 있는 개그를 자랑하는 작품이자 웹툰 시대의 명랑만화이다. 조석은 2006년 첫 연재를 시작으로, 2016년 9월 첫 휴재를 할 때까지 10년 동안 휴재나 지각을 단 한 번도 하지 않을 정도로 특유의 성실함과 독자들과의 활발한 소통으로 많은 사랑을



<마음의 소리> | 2006

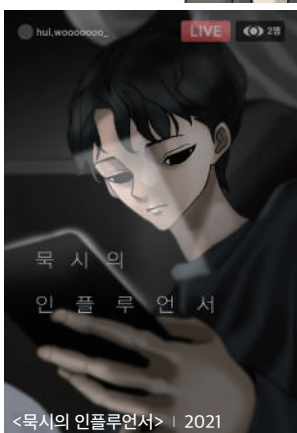


<조의 영역> | 2012



<문유> | 2016

조석 만화 | 조석 | 네이버웹툰



<목시의 인플루언서> | 2021

받고 있다.

내용 조석은 <마음의 소리>로 2007, 2008, 2009년 세 차례 대한민국 만화대상 인기상을 받았으며, 2015년 중국 금룡상, 2017년에는 대한민국 만화대상 대상을 수상하였다. 2020년 7월 1238화를 마지막으로 완결 직후 기준 누적 조회수는 무려 70억 회로, 네이버웹툰 중 1위이다. 하나의 작품이 이처럼 오랜 기간 독자들에게 사랑받을 수 있었던 이유는 작품이 전하는 에피소드 가운데 상당 부분이 조석 본인의 경험에서 비롯됐다는 점이다. 군대, 아르바이트, 가족과 여자친구에 관한 에피소드까지 모두 일상을 소재로 다루며 대중에게 친숙하게 다가갔다. 이른바 ‘병맛(어이없고 형편이 없다는 것을 뜻하는 인터넷 신조어)’으로 시작하였던 <마음의 소리>는 이처럼 현실에 기반을 둔 이야기를 유쾌하고 독특한 일상 개그로 풀어내며 다수의 대중에게 공감을 얻었다.

<마음의 소리>는 IP 확대 분야에서도 다양한 성과를

보여주었다. 가장 먼저 성과를 보여준 분야는 출판이다. 2007년 6월 첫 단행본을 발매하였으며, 총 10권의 단행본을 합하여 누적 판매량 40만 부를 기록하는 등 뛰어난 성과를 보여주었다. 이후 모바일 게임과 애니메이션으로 제작되었으며, 지난 2016년 11월 방영한 <마음의 소리> 웹드라마는 총 5부작으로 1회당 4개의 에피소드로 제작되며 누적 재생수 4,000만 건 이상을 기록하였고, 중국 소후닷컴搜狐에서는 한국 웹드라마 역대 최고 성과인 1억 회의 조회수를 기록하였다.

조석은 <마음의 소리>를 연재하며 그의 장점인 성실함으로 여러 작품을 내놓기 시작하였다. 남아프리카공화국 월드컵(2010), 브라질 월드컵(2014) 당시 축구 만화를 연재하며 독자들에게 색다른 재미를 선사하였고, 2012년 10월에는 스마트폰에 최적화된 방식의 스마트툰인 <조의 영역>을 연재한다. 스마트툰 방식은 기존 PC 웹툰에서부터 이어져 온 위에서 아래로 내려서 보는 스크롤 방식에서, 스마트 단말기 화면을 터치하면 여러 방향으로 장면이 전환되는 방식으로 바뀐 스마트 기기에 최적화된 감상 방식이다. 2020년 3월 텍스터스튜디오와 네이버웹툰이 공동 제작한 VR TOON <조의 영역>이 글로벌 최대 온라인 게임 플랫폼 스팀(Steam)에 정식으로 출시되었다.

2016년 6월에 연재를 시작한 웹툰 <문유>는 포스트 아포칼립스 세계관에 조석 특유의 시니컬한 유머와 개성 넘치는 작화가 더해진 블랙 코미디 SF 작품이다. <문유>는 1화 댓글만 1만 개 이상이 달리는 등 큰 화제를 모았으며, 중국어·영어로 번역되어 평점 9점 후반대를 기록하며 세계적인 인기를 얻었다. 2022년 7월에는 <문유>를 바탕으로 한 중국 영화 <독행월구(獨行月球)>가 상영하였으며, 개봉 3일 만에 10억 위안의 매출을 달성하고, 7,000만 관객을 끌어모으는 등 흥행에 대성공한다.

특징 및 의의 조석은 <마음의 소리>를 시작으로 <문유> <행성 인간> <조의 영역> <목시의 인플루언서> 등 개그 만화 이외 여러 장르의 서사 웹툰을 선보였다. 그는 2023년 11월 <마음의 소리2>로 재연재를 시작하였다. 이 작품은 조석이 2020년 7월 <마음의 소리>가 완결되고, 3년에 가까운 기간 동안 휴식하며 생긴 에피소드와 그의 딸들에 관한 내용이 담겨있다. <마음의 소리2>는 긴 공



조석

백 기간만큼 공개 이후 실시간 웹툰 순위 1위를 기록하였고, 연재 하루 만에 관심 독자는 5만 명을 돌파하였다. 성실함을 발판 삼은 그의 웹툰에 대한 도전은 지금도 현재 진행 중이다.

키워드 마음의 소리, 조의 영역, 문유

참고자료 14년간 연재했던 전설적 웹툰 속편 고품질 개그 여전 과거 영광 재 도전(서울신문, 2024.1.5.), 네이버웹툰 원작 영화 문유 중서 2022년 흥행 2위 (노컷뉴스, 2022.9.6.), 텍스트 VR웹툰 조의 영역 PC 스텝 플랫폼에 공개(IT조선, 2020.3.27.), 마음의 소리 한한령에도 불구하고 중국 1억뷰 돌파 대륙도 핫하게(서울경제, 2016.12.15.), 웹툰 작가 조석 마음의소리2로 복귀 공개 이후 1위 찍었다(스포츠투세, 2023.11.14.), 회당 평균 조회 수 500만 건 인터넷 이용자 다섯 명 중 한 명은 이 작품을 본다(조선일보, 2016.2.1), KBS 마음의 소리 1000 만뷰 흥행 웹드라마 시대 열리나(경향신문, 2016.11.15.).

필자 김태준(金太俊)



정의 부엌을 지키는 신.

내용 부엌은 아궁이에 불을 지피고 한 집안의 음식을 만드는 곳이다. 즉 조왕寵王은 부엌에 모시며 가족의 건강과 집안의 길흉을 관장한다. 또한 재산에도 관여하여 불씨를 지켜주는 존재로 여겨 조왕신은 화신火神으로 인식되기도 한다. 한국에서 조왕은 일반적으로 ‘조왕’으로 부르며, 신체는 ‘조왕중발’ ‘조왕보새기’ ‘조왕그릇’ ‘조왕단지’ 등으로 지칭된다. 조왕의 신체는 재질에 상관없이 물을 담을 수 있는 그릇이면 된다. 다만 사찰에서는 부엌 벽면에 조왕탱화를 걸어두거나 ‘조왕신寵王神’ 위패를 모신다.

부녀자들은 매일 아침 일찍 조왕단지의 정화수를 갈아주며 집안의 평안을 기원하였다. 특히 정월 대보름 우물의 용알을 다른 이웃보다 먼저 떠오르면 그해 풍년이 든다고 여겨, 서로 앞다투어 우물에서 정화수를 길어왔다. 또한 작은 기름통에 불을 밝히거나 밥을 지어 조왕에게 제사를 지내기도 한다. 조왕 제사 중 가장 성한 것은 조왕이 하늘로 올라가는 음력 12월 23일이며, 이날 술에 밥을 가득히 담은 다음 술뚜껑을 뒤집어 그 위에 제물을 진설한다. 조왕신이 옥황상제에게 가정에 있었

던 좋은 일만 보고하기를 바라는 것이다. 그래도 불안하면 아궁이를 조왕의 입으로 생각하고 엿을 바르거나 술을 뿌려 입을 열지 못하게 하거나 술에 취해 제대로 하늘로 올라가지 못하게 하였다.

한국에서는 불씨가 집안의 계승을 상징하는 것으로 시어머니에게서 며느리로 이어지고, 불씨를 잘 관리함으로써 집안이 복을 받는다고 생각하였다. 이 때문에 불씨를 꺼뜨리는 것은 재산을 내보내는 것과 같이 여겼다. 그래서 조왕은 집안의 불씨를 지켜주는 존재로 생각하



조왕 | 국립민속박물관



동학사 조왕신 | 충남 공주 | 정연학

고 화신으로 여겼다. 불씨를 지켜주기 때문에 재산에도 관여한다고 생각하였다.

조왕은 보통 부엌의 부뚜막과 아궁이, 솥의 주변에 선반을 얹은 장소 등에 모셨다. 그러나 주거 형태가 아궁이에서 가스레인지와 싱크대가 있는 현대식 부엌으로 바뀌면서 조왕에 대한 믿음이 약해졌다.

가택의 신들은 2010년 웹툰 <신과함께>에서 인간의 모습으로 나왔다. 독자들은 잊힌 가신에 대해 흥미롭게 느꼈을 것이다. <신과함께>에서 조왕은 재개발로 인해 철거 위기에 있는 동현이네 집 부뚜막에서 지내는데 동현이 할머니가 돌아가신 이후 부엌에 음식이 떨어져 곤란한 상황에 처한 것으로 묘사되고 있다. 또한 성주의 결정에 따라 동현이네 집 살림을 돕는다. 웹툰 <신과함께>는 영화 <신과함께-인과 연(2018)>으로 개봉하였다.

특징 및 의의 조왕은 부엌을 지키며 집안 살림을 맡은 신으로 여겨졌다. 부엌이 음식을 만드는 공간이기에 가족의 건강과 관련 짓기도 하였다. 부녀자들은 매일 조왕단지에 정화수를 갈아주며 가족의 평안과 건강을 기원하였다. 과거 조왕은 새집이나 이사 후 부뚜막에 솥을 걸며 함께 모셔졌다. 민가의 조왕은 신체가 보이지 않는 ‘건궁’이지만, 사찰에서는 조왕 그림을 볼 수 있다. 사찰의 조왕신은 뭔가를 기록하는 모습인데, 음력 12월 23일 옥황상제에게 보고하기 위함이다.

키워드 부엌, 가택신, 신과함께

참고자료 불과 민속(정연학, 방재와 보험127, 한국화재보험협회, 2008), 조왕의 성격과 전승양상(최숙경, 지방사와 지방문화12-2, 역사문화학회, 2009), 한국민속신앙사전-가정신앙(국립민속박물관, 2011).

필자 정연학(鄭然鶴)



정의 조선시대 여성의 관모.

내용 족두리(簇頭里)는 검은색 비단 조각을 이어 입체적인



족두리 | 지름11 높이7 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속005631



조반 부인 초상 | 가로71 세로89 | 조선 | 국립중앙박물관 | 덕수6300

모양을 만들고 안은 솜을 두툼하게 채워 머리에 썼을 때 머리 모양이 가체와 같이 풍성해 보이도록 고안된 것으로 18세기 이후 가체 금지를 위해 과거에 사용하던 족두리를 작게 만들어 여성의 관모로 사용한 것이다. 『영조실록英祖實錄』(1756)의 기록에서 족두리를 여성의 관모로 사용하게 된 이유를 확인할 수 있다. 이를 보면 “사족土族의 부녀자들의 가체加髻를 금하고 속칭 족두리로 대신하도록 하였다. 가체의 제도는 고려 때부터 시작된 것

으로, 곧 몽골의 제도이다. 이때 사대부가의 사치가 날로 성하여, 부인이 한번 가체를 하는 데 몇백 금을 썼다. 그리고 갈수록 서로 자랑하여 높고 큰 것을 숭상하기에 힘썼으므로, 임금이 금지시킨 것이다”라는 내용이다. 머리를 땡아 크게 올리는 가체는 몽골의 제도인데 이로 인한 사치가 더욱 심해져 가체를 금지시키고 대신 족두리를 사용하게 한 것이다. 이것이 족두리가 여성의 관모로 정착하게 된 이유이다.

그러나 족두리가 18세기에 갑자기 등장한 것은 아니다. 그 이전인 17세기 전후를 기점으로 무덤에서 머리에 쓰는 형태의 큰 솜족두리가 출토되었는데 지금까지 약 10여 점이 확인된다. 이를 뒷받침하는 기록들이 족두리를 사용하기 시작한 시점이다. 조극선趙克善(1595~1658)의 『야곡집冶谷集』(1893)에 “광해군光海君 중년 이래부터 검은 비단[玄錦]을 사용하여 겹을 만들며, 솜을 안에 두고 그 가운데를 비워서 머리 위에 쓰는 것같이 하는데, 이를 족두리라고 하였다. 음은 글자 음을 좇는다”라고 기록하였다. 이규경李圭景(1788~1856)의 『오주연문장전산고五洲衍文長箋散稿』에는 “우리나라 여자의 관명에 족두리라는 것이 있는데 일명 족두簇兜, 족관簇冠이다. 명나라 만력萬曆 말부터……”라는 내용이 있다. 족두리의 시작이 광해군 시기인 만력 말부터라는 것을 짐작할 수 있는데 이는 출토된 유물의 시기와도 일치한다.

또한 조반趙伴(1341~1401)의 부인 계림이씨 초상의 큰 족두리 착용 모습을 통해 18세기 이전에 출토된 큰 족두리가 여성의 관식으로 사용되었음을 확인할 수 있다. 이러한 족두리는 17세기 후반에는 출토된 사례가 없다가 18세기 전반에 크기가 반 이상 작아진 형태로 1건이 더 출토되었다. 이렇게 반세기 만에 족두리가 갑자기 작아진 것은 영조英祖대에 가체를 금지하는 대신 낭자머리에 족두리를 착용하는 것으로 바뀌면서 머리에 엮는 관 형태로 변화된 것이다.

특징 및 의의 족두리의 명칭은 박규수朴珪壽(1807~1877)의 『거가잡복고居家雜服考』(1841)에 “관冠도 아니고 모자[帽]도 아닌 것이 흡사 말발굽[馬蹄]을 벗겨다가 엮어 놓은 형태로 족두라 한다”라고 하였고, 홍직필洪直弼(1776~1852)의 『매산집梅山集』(1866)에는 “가체를 금

지하고 마제두馬蹄兜를 사용하였는데, 세속에서 족두리라고 부른다”라는 기록을 통해 족두리가 앞이 낮고 뒤가 높은 형태로 인하여 그 모습이 마치 말발굽 모양과 유사한 것에서 ‘마제’라 이름한 것으로 짐작된다.

족두리의 형태는 황윤석黃胤錫(1729~1791)의 『이재난고頤齋亂藁』에 의하면 “뒤쪽에 큰 조각[葉] 4개, 앞쪽에 작은 조각 3개를 서로 이은 7조각과 윗부분에 둥근 조각인 정심원頂心圓으로 총 8조각으로 이루어져 있다”라고 하였다. 족두리의 소재는 현금玄錦, 흑주黑紬, 흑모단黑毛緞, 흑단黑緞, 흑중黑縐 등 모두 검은색 비단이며 상례에는 꾸미지 않은 흰족두리를 사용한다. 형태에 따라 솜족두리, 딱딱한 종이 틀로 만들어 안이 비어 있는 각족두리가 있다. 족두리는 왕실의 큰 행사나 혼례에 원삼이나 당의에 족두리를 착용하고 일반 사람들은 혼례 때만 원삼이나 활옷 등의 예복과 착용하는 관모로 현재까지도 꾸준히 사용되고 있다.

키워드 여성의 관, 원삼, 활옷, 당의, 쪽진머리

참고자료 居家雜服考, 閨閣叢書, 梅山集, 順和宮帖草, 冶谷集, 英祖實錄, 五洲衍文長箋散稿, 頤齋亂藁.

필자 정미숙(鄭美淑)



족발

정의 돼지 발과 다리를 양념간장 물에 삶아 낸 음식.

내용 족발은 신체 부위를 가리키는 말인 ‘발’과 발을 뜻하는 한자인 ‘족’을 합하여 만든 합성어이다. 돼지족의 털을 제거한 후 파, 마늘, 생강, 청주, 물을 넣고 삶이 무르도록 푹 삶아내고 간장·설탕·물엿·한약재 등을 넣은 양념 물에 다시 삶아 낸 음식이다. 족발 양념은 간장이 베이스가 되는데 족발집에서는 족발 색이 더욱 진하고 감칠맛이 풍부해지도록 족발을 삶아낸 간장양념을 써 간장으로 보관하였다가 새 간장양념을 더해가며 사용하기도 한다. 콜라겐이 많은 질긴 돼지족을 간장 양념물의 비율, 삶는 시간 등 최적의 조리조건을 맞추어 오래 삶아내어 독특한 젤라틴 질감으로 만들면 야들야들하면서도 쫄깃한 식감과 맛을 얻게 된다.

돼지족을 이용한 음식은 전국에서 찾아볼 수 있는데 폭 삶아 국물용으로 만드는 제주도의 돼지족탕, 돼지족을 간장·설탕·참기름·후춧가루로 양념하여 바짝 끓인 ‘돼지족찜’이 있고 황해도 지역의 생강·깻잎·소금·진간장을 넣고 조린 ‘깻잎돼지족’과 ‘돼지족조림’이 있다. 북한에서는 돼지족을 푹 끓여서 간장양념에 재웠다가 찜통에 쪄 ‘돼지발족찜’, 돼지족을 푹 끓여 내어 참기름을 바르고 통깨를 뿌려 초간장과 곁들여 먹는 ‘발족(돈족)백숙’이 있다. 예로부터 돼지족은 『동의보감東醫寶鑑』(1610) 에도 산모의 젖을 많이 나오게 하는 민간요법으로 기록되어 있다.

족발이 현재와 같이 상업화된 것은 6·25전쟁 때 남한한 실향민이 이북에서 먹던 족발 요리를 응용해서 개발한 것을 1959년 서울 장충동 근처에서 평안도 족발이라는 상호를 내걸고 팔면서부터 족발 거리가 형성되었고, 차츰 족발을 지칭할 때는 돼지족을 간장양념에 삶아 만든 것을 의미하게 되었다. 1975년대부터 족발 프랜차이즈업체가 생겨나 판매와 배달도 겸하고 있으며, 최근에는 족발을 식품공장에서 생산하여 냉동 혹은 냉장 형태로 마트나 편의점에서 판매하고 있다. 이러한 족발은 대우기의 간단한 조리 과정을 거쳐 즉시 섭취할 수 있는 간편식으로 개발되어 인기가 있다.

특징 및 의미 돼지족은 뒷다리, 앞다리, 미니족발으로 판매하는데 뒷다리는 커서 살과 지방이 많고, 앞다리는 작고 굵은 모양이지만 연골과 젤라틴이 많아 부드러우면서도 쫄깃하여 선호도가 높는데 가격도 비싸다. 미니족발은 발목 관절 아랫부분인 앞발, 뒷발인데 발톱 밑 살은 젤라틴이 더욱 많아 쫄깃한 껍질을 뜯어 먹는 재미



족발과 불족발 | 2024 | 국립민속박물관

가 있다. 족발은 젤라틴의 체내 흡수율은 매우 낮지만 피부 미용과 노화 방지에 관심 있는 사람들이 즐겨 먹는 음식이다. 족발을 주문하면 뼈는 발라내고 살과 껍질을 함께 잘라 뼈 위에 나란히 올려 굳이 뼈와 함께 푸짐하게 제공된다. 뼈는 족발 한 개를 다 사용했다는 증거나 성의 표시로 생각하면 된다. 새우젓과 상추쌈, 쟁반막국수와 함께 먹는 게 일반적이며 최근에는 오이, 양상추, 양배추 등과 함께 겨자소스에 버무린 냉채족발, 완성된 족발을 오븐이나 그릴에 한 번 더 구워낸 바비큐 족발 혹은 족발구이, 굉장히 맵게 만든 불족발 등 다양한 맛의 족발이 개발되어 대표적인 야식이나 술안주로 인기가 많다.

키워드 불족발, 돼지족발, 미니족발, 냉채족발, 족발구이

참고자료 東醫寶鑑, 是議全書, 우리가 정말 알아야 할 우리음식 백가지(한복진, 현암사, 1998), 자랑스런 민족음식(한마당, 1989), 전통향토음식 용어사전(국립농업과학원, 교문사, 2010), 조선료리전집(조선료리전집편찬위원회, 조선료리협회, 1994), 한국음식(윤서석, 수확사, 1988), 한국의 맛(강인희, 대한교과서, 1987), 한국인의 보양식(강인희, 대한교과서, 1992), 한식진흥원(hansik.or.kr).

필자 손정우(孫禎佑)



정의 세종로사거리부터 흥인지문興仁之門에 이르는 도로와 그 일대.

내용 종로鐘路는 을지로·청계천로·퇴계로와 함께 도심부를 동서로 가로지르는 간선도로로서 일반국도 제6호에 해당한다. 길이 2.8km, 너비 40m의 왕복 8차선으로 세종로사거리에서부터 1~6가街로 구분한다. 도로를 중심으로 상가가 밀집한 서울의 대표적인 상업지구이다.

조선시대에 밤 10시에 종을 쳐 통행금지를 알리는 인정人定과 새벽 4시에 다시 종을 쳐 통행금지를 해제하는 파루罷漏로 도성의 팔대문을 여닫게 하던 종루鐘樓가 동서대로와 남북대로가 만나는 지점에 세워진 뒤, 이 지점을 종루십자가鐘樓十字街라 하였다. 종루에서 사대문으로 통하는 길을 ‘종로’ 또는 ‘종길’이라고 한 데에서 유래





동대문 문루에서 바라본 종로 | 서울 종로구 | 1911 | 서울역사박물관



종로1가 | 서울 종로구 | 2020 | 서울경관기록화 사업

한 명칭이다.

중루가 세워졌던 지역 주변을 운중가雲從街라고도 불렀으며, 종로라는 명칭은 현재 도로명뿐만 아니라 동명, 구명으로까지 쓰이고 있다. 또한, 종로1가에서 6가까지의 지역명으로도 쓰이며, 종로2가 네거리를 지칭하기도 한다.

종로는 조선 초 한양 천도와 함께 한양의 중심가로 정해진 가장 넓은 대로였다. 태종 대에 시전 행랑이 종로 네거리에서 흥인지문까지 완성되면서 형성되었다. 일제강점기였던 1912년에 수립된 '경성시구개수에정계획'에서는 종로 구간을 흥인지문에서 경희궁 앞까지로 하고, 폭을 28m로 좁혔다. 1915년과 1926년에 개수를 거쳐 광복 이후인 1952년에 너비를 40m로 확장하는 계획이 세워졌다. 이후 1974년 지하철 1호선 공사 때 도로가 대부분 넓어져 오늘에 이르고 있다.

또한 종로는 육의전六義廳을 비롯하여 많은 상점이 분포하였던 상업지역이기도 하였다. 1929년 9월에는 한국인이 세운 최초의 현대식 백화점인 화신상회和信商會가 지금의 종로타워 자리에 들어섰다. 이러한 현상은 현재까지도 이어져 교보문고·영풍문고 등의 대형 서점, 동대문시장·광장시장 등의 대형 전문 도매시장, 약국·한약·의료기·귀금속 상가 등이 흥인지문까지 분포하는 전형적인 상업지역을 이루고 있다. 이처럼 조선시대 한양의 변화가이자 중심 도로였던 이 길은 현대적인 교통수단이 도입되고 최초로 전차 노선이 부설되면서 서울의 주요 간선도로 구실을 하였다. 1974년 8월 15일에는 이 노선에 지하철 1호선이 개통되었다.

서울의 중심지였던 종로는 1970년대부터 시작된 강남개발과 이를 위한 정부의 강북규제정책으로 점차 쇠퇴하였다. 1980년대에 서울의 인구 증가와 도시확장, 강남개발의 본격화와 서울 외곽에 신도시가 생기면서 종로는 도심의 지위를 더욱 잃게 되었다. 업무중심지의 지위를 강남에 빼앗겼으며, 서울의 부도심들과 전문 상업지역들의 새로운 상권 형성으로 종로 상권이 더욱 약화되었다. 이후 2000년대에 들어 종로1가 북쪽 가로변, 청진동, 공평동 지역의 도심재개발로 고층 건물들이 들어서면서 종로1가는 중심업무지역의 모습을 갖추었다.

종로는 먹을 것과 입을 것, 배울 것이 공존한 거리였다. 특별한 날에만 가야 할 것 같은 미국의 패스트푸드



종로 귀금속 거리 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



탑골공원 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

드 프랜차이즈 기업들이 제일 먼저 문을 두드린 곳이 종로이다. 1984년에 KFC가 탑골공원 앞인 종로2가에 1호점을 냈다. 같은 달에는 버거킹Burger King이 종로2가에 첫 한국 매장을 열었다. 맥도날드McDonald's와 파파이스Popeyes도 1호점을 낼 지역으로 종로를 택하였다. 1907년 예수교서회가 종로2가에 세운 종로서적 앞은 1980년대 젊은이들의 '만남의 광장'이었다. 교보문고와 영풍문고도 종로에 자리 잡으며 한국의 대형 서점 전성시대가 열리기도 하였다. 2002년 폐업하였다가 2016년 부활한 종로서적은 주인도, 공간 구성도 크게 바뀌었지만 중·장년층에게는 예전의 향수를, MZ세대에게는 새로운 기억을 선물하고 있다.

한편 종로3가는 영국의 문화·엔터테인먼트 전문 온라인 매체 『타임아웃TimeOut』이 선정한 '2021 세계에서 가장 멋진 동네' 3위에 올랐다. 탑골공원에 모여 바둑을 두는 어르신들, 송해길에서 엿을 파는 노점, 금은방, 이북 음식점, 숨겨진 카페와 맥줏집 등을 매력적인 요소로 꼽았다. 타임아웃은 종로3가를 '유서 깊은 도시이면서

별나고 소박한 곳이자 서울의 심장과도 같은 곳'이라고 평하였다.

또한 종로 한복판에 있는 광장시장은 넷플릭스 <길 위의 셰프들(2019)>에 다뤄지면서 세계적인 명소로 떠올랐다. 또한 영국 출신 팝 가수 샘 스미스(Sam Smith), 영화 <캡틴 마블(2019)>로 유명한 브리 라슨(Brie Larson), 영화감독 팀 버튼(Tim Burton) 등이 광장시장에서 산낙지·김밥·떡볶이·호떡·짜배기 등을 즐기는 사진이 소셜미디어에 전파되면서 2020년 이후 외국인 관광객과 국내 젊은이들이 저렴하고 맛 좋은 길거리음식이 즐비한 광장시장을 주목하고 있다.

좌식

좌식

특징 및 의의 조선시대부터 육조거리와 맞닿아 시전(市廛)으로 발전했던 종로는 일제강점기 조선인들의 역사를 간직하고 있다. 광화문과 이어진 변화가를 품은 종로1가, 1960~1970년대 학원가가 있던 종로2가, 1950~1960년대에는 사창가가 있었으나 성소수자들의 거리로 변신한 종로3가, 종묘와 세운상가가 있는 종로4가, 광장시장이 자리 잡은 종로5가, 동대문과 접한 종로6가는 젊은이의 거리이자 만남의 장이었다. 종로는 현재도 나이를 불문하고 많은 사람이 통행하는 서울의 중요한 상업지역이면서 전통과 현대가 공존하는 지역이다.

키워드 종로타워, 세운상가, 종로3가, 광장시장, 서점

참고자료 서울 종로 2가 가로변 상업 건축물들의 입면 리노베이션과 그 의미 (이재영, 서울학연구 75, 서울시립대학교 서울학연구소, 2019), 서울의 거리에서 미래를 만나다(한경비즈니스, 2022.9.12.), 서울의 길(서울특별시시사편찬위원회, 2009), 외국인 핫플 된 120세 광장시장 종로 상권까지 살렸다(조선일보, 2024.2.14.), 타임아웃(timeout.com).

필자 최보영(崔寶榮)



정의 바닥에 앉는 자세의 하나로, 엉덩이와 넓적다리를 바닥에 대고 다리를 벌려 무릎을 구부려서 안쪽으로 교차시키는 형태.

내용 좌식(坐式)이란 방바닥이나 마루에 앉아서 생활하는

방식이다. 한국인 좌식의 유래는 고대부터 있던 온돌 사용과 관련이 깊다. 온돌은 고려 후기에 방의 전면(全面)에 시공되기 시작한 후 17세기에 다수 가정에 일반화되었다. 온돌 이전에는 침상을 사용하였고, 사대부가에도 온돌방이 드물게 설치되었다. 1558년에 창건된 안동 임연재(臨淵齋) 배삼익(裵三益) 종가의 옛 평면도(舊家圖)와 18세기에 개조한 공간구성을 비교하면, 18세기에 온돌방의 비율이 확대되었다.



서당 | 김홍도 | 가로22 세로27 | 조선 후기 | 국립중앙박물관 | 본관6504-23



소파에 기대어 앉아있는 사람들 삽화

온돌방을 난방하면 사람이 방바닥에 앉을 때 온기가 온몸으로 전달되는 효과가 커진다. 온돌이 널리 사용되면서 한국인은 방바닥에 앉아서 생활하였고, 취침할 때는 방바닥에 요를 깔고 누워서 잤다. 여름에는 아궁이에 불을 때지 않고 방바닥을 시원하게 하거나 마루에서 생활하였고, 봄·가을·겨울에는 아궁이에 불을 때서 바닥 난방을 하여 생활하였다. 바닥난방을 하면 방바닥의 온기를 몸으로 흡수하기 위해 앉아서 생활하는 것이 효과적이었다. 따라서 방바닥에 앉아서 생활하는 것이 한국인의 오랜 전통이 되었다.

한편으로 한국인의 좌식은 불상의 결가부좌에 영향 받은 측면도 있다. 불교가 삼국시대에 도입된 이후 좌불坐佛의 경우 결가부좌형이 일반적이다. 한국인의 좌식은 불상의 결가부좌와 닮은 형식이다. 남성들의 앉음새를 대표하는 좌식을 아빠다리, 양반다리, 책상다리 등으로 불렀다. 여성들도 방바닥에 앉아서 생활하였다는 점에서는 남성들과 마찬가지로의 좌식이다. 다만 여성의 앉음새는 한쪽 다리를 바깥쪽으로 뺀고 앉는다는 점에서 남성들의 좌식과 다른 면이 있다. 그러나 치마를 입고 남성들과 같은 좌식을 한 경우도 있었다. 한국인의 좌식은 의자에 앉아서 생활하였던 중국인과 다르고, 다양한 앉음새를 하다가 메이지시대에 정좌正座를 도입했던 일본인과도 다르다.

한국인은 대화, 식사 등에도 좌식을 기본으로 하였다. 전통적인 소반도 전부 낮은 것이며, 최근까지 식당에도 방이 꾸며지고 낮은 식탁이 놓인 곳이 많았다. 20세기까지 한국의 고급 한정식집 같은 곳에는 대부분 앉아서 밥을 먹도록 낮은 식탁이 놓여 있었다. 서양인들은 한국에 왔다가 식당에서 좌식으로 밥을 먹는 것을 불편해했다. 한국인이 당연하게 생각하였던 좌식은 세계화와 더불어 차츰 입식으로 바뀌고 있다. 특히 21세기에 들어서 외국인 관광객이 증가해 지자체에서는 의자를 사용하는 ‘입식 식탁’으로 교체하도록 재정지원을 해주는 경우도 많다. 그것은 관광을 중시하는 도시일수록 외국인 관광객을 유치하는 데 필요한 정책이었다.

한국 좌식문화의 연장선상에서 생각할 것이 20세기까지의 화장실 변기이다. 20세기 후반에 와서야 한국 화장실에는 쪼그리고 앉아서 용변을 보는 수세식 좌변기가 설치되었다. 입식 생활을 일반화하였던 서양에서 입

식 양변기가 개발되어 설치된 것과 확연히 구분된다.

특징 및 의의 한국의 좌식은 온돌문화와 더불어 형성된 것이며, 불상의 결가부좌도 좌식에 영향을 미친 것으로 보인다. 전통적으로 한국인의 좌식문화는 바닥에 앉는 문화를 가리켰는데, 21세기에는 의자에 앉는 것까지 좌식에 포함해서 생각한다. 좌식의 의미가 변했다는 뜻이다.

키워드 온돌, 결가부좌, 낮은 식탁

참고자료 결가부좌의 전개와 수행론적 의의(이영일, 동국대학교 박사학위논문, 2018), 한국 전통문화의 허울을 벗기다(장혜영, 어문학사, 2010), 한국 청소년의 좌식행동이 주관적 건강상태에 미치는 영향(권민·이진화, 한국학교보건학회지32-2, 한국학교보건학회, 2019), 흥해배씨 종가 금역당의 건축과 조선후기의 구조 변화(이종서, 건축역사연구25-4, 한국건축역사학회, 2016).

필자 배영동(裴永東)



주도
酒道

정의 술을 마시거나 술자리에 있을 때 지켜야 할 예절.

내용 술은 서양에서 ‘생명의 물’, 동양에서는 반야湯般若湯 즉, ‘지혜의 물’이라고도 하는 ‘신의 물방울’이라고도 한다. 프랑스 문호 빅토르 위고Victor Hugo는 술은 인류가 만든 가장 위대한 창작품이라는 뜻으로 “신은 물을 만들었지만, 인간은 와인을 만들었다”라고 하였다. 이처럼 귀한 술을 어떻게 마실까에 대한 질문과 그 답이 주도이다.

한자로 ‘酒(술 주)’자를 분해하면 ‘酉(닭 유)’자에 ‘水(물 수=氵)’로 나누어진다. 이로 미루어 술은 닭이 모이 먹듯이 나누어서 마시라는 뜻으로 해석하기도 한다. 아울러 진한 술을 의미하는 ‘酎(술 주)’도 ‘酉(닭 유)’에 ‘寸(마디 촌)’자로 구성되어 있는데, 이는 술을 한마디 씹 즉 조금씩 마시라는 법을 담고 있다고 한다. 여기서 자주 등장하는 닭의 시인 유시(酉時, 저녁 6시경)는 술을 마시기 시작하는 시간으로, 예로부터 낮술을 금하는 경계로도 받아들여져 그 해석이 주도와 연결되기도 해 흥미롭다.

예부터 술을 마실 때는 앞서 설명한 유시계酉時戒(저

너부터 마시라)의 경계와 함께 수세계水洗戒(술을 마신 뒤에는 입을 물로 씻어라), 삼배계三杯戒(술을 마시되 석 잔 이상 마시면 안 된다)라는 삼계三戒가 전해온다.

모두 몸(위와 간)을 위해 물을 많이 마시고 낮술이나 과음을 하지 말라는 말이다. 『논어論語』 「향당鄉黨」에 보면 유주무량불급란唯酒無量不及亂이란 글귀가 있는데 해설하면 “술은 일정량을 정해놓고 마시지는 않으며, 다만 취하여 정신을 잃을 때까지 이르지는 않으셨다”라는 뜻이다. 『채근담菜根譚』에서는 “꽃은 반쯤 핀 것이 좋고 술도 반만 취한 것이 좋다”고 했으며, 『안자춘추晏子春秋』에서는 “술이 머리에 미치기 전까지만 마시라. 허세가 밀려오기 때문이다”라고 했으니 주취酒臭를 경계한 것이다. 또한 관혼상제 4가지에, 각 고을에서 지켜야 할 향례鄉禮, 그리고 사람이 처음 만날 때 지켜야 할 상견례相見禮를 추가하여 육례六禮라 부른다. 이 중 세종이 예법으로 올린 향례합편鄉禮合編에 가장 먼저 언급한 예법이 바로 향음주례鄉飲酒禮 즉, 귀한 사람을 대접하는 술자리 예법이다. 이와 같이 중국 유교의 영향을 받아 한국의 주도는 주례로서 정착되어 조금씩 변화해 왔다.

오늘날 현대인 중 일부는 이런 주도를 잘 모르거나, 지키지 않아 여러 사람이 낭패를 보거나 신세를 망치는 경우까지 있었다. 술에 취해 주정을 부리는 주정뱅이나 나아가 술고래(주태배기)가 되어 실수를 남발하고, 본의 아니게 실없는 사람, 믿지 못할 사람이 되기도 한다.

주도의 기본으로 “일단 술은 서로 따라주며 자작自酌, 즉 본인인 직접 자신에게 술을 따르지는 않는다. 이 때문에 상대방의 잔이 비어 있는지 잘 살피며, 술을 다 마시고 나서 술을 따라주어야 한다. 어른과 마실 때는 몸을 돌린 뒤 술잔을 비우는 것이 예의이며 두 손으로 따르고 받는다” 등이 있다. 이 외에도 소위 ‘원샷one shot’ 등은 술잔이 조금이라도 줄어들면 바로 따라주는 일본식 주도가 일제강점기를 거쳐 한국에 잘못 유입된 것으로 추정한다. 또한 한국에서는 많으면 십여 명까지 선조의 제사를 모시는데 귀한 술이기에 첨잔添盞하는 방식으로 제사를 지냈다. 그래서 주도에서 ‘첨잔은 죽은 사람에게만 하는 것’이라는 생각으로 금기시되기에 이른 듯하다.

잔을 돌리는 수작례酬酢禮에 언제부터가 건배사도 필수조건이 되었다. 『시경詩經』에 나온 불취무귀不醉無歸는 정조의 건배사로 “흐뭇한 술자리가 밤에 벌여졌으니厭

厭夜飲 취하지 않으면 돌아갈 수 없다”는 뜻이다. 성균관 시험에 합격한 유생들과 함께 한 주연酒宴 즉 향연饗宴에서 나온 말로 유명한 건배사가 되었다. 이 외에도 삼식三食이라 하여 술을 먹되 안주와 같이 먹고 집에 가서 밥까지 먹으라거나 삼금三禁이라고 해서 정치, 종교 그리고 돈 자량을 하지 말라는 주도도 있다.

구체적으로는 술자리에서 오른손으로는 술병을 잡고 왼손으로는 술병이 흔들리지 않도록 술병 밑을 받쳐 주는 자세로 따른다. 소매가 긴 옷을 입었을 경우 왼손으로 소매를 잡고 술을 따르기도 한다. 상급자와 잔을 부딪칠 때는 조금이라도 아래쪽에 부딪히게 하며, 건배 후에는 잔을 바로 내려놓지 않고 조금이라도 입에 댄다. 상가喪家에서는 잔을 부딪치지 않는다 등의 주도가 예전에는 상식처럼 받아들여지기도 하였다.

또한 차가운 술은 위를 상하게 하고[冷酒傷胃], 독한 술은 간을 상하게 하고[毒酒傷肝], 술이 없으면 마음을 상하게 한다[無酒傷心]. 까닭에 급하게 독한 술을 마시면 안 된다. 술을 마시는 순서로는 ①거배舉杯(술잔을 들고), ②정배停杯(잠시 멈추고 마련된 술자리에 감사드리며(건배사)), ③함배銜杯(향기를 맛보고), ④경배傾杯(잔을 기울이며 천천히 마시고), ⑤건배乾杯(기쁜 마음으로 술잔을 비우고), ⑥행배(行杯 혹은 勸杯, 잔을 상대방에게 권하고), ⑦반배返杯(받은 잔은 되돌려주며), ⑧주불쌍배酒不雙杯(두 잔 이상을 자기 앞에 오래 두지 않는다)의 차례로 한다.

특징 및 의의 술을 한 번에 비우는 것을 명명, 두 번에 비우는 것은 주周, 세 번에 비우는 것은 진進, 그 후에 마시는 것을 지遲라 한다. 이전에는 아홉 번이 지나도 잔을 비우지 못하면 술을 마신다고 하지 않았다고 한다. 고금의 애주가들이 부단히 음송하며 즐기는 달과 그림자와 셋이서 술을 마신다는 <월하독작月下獨酌>이란 시가 있다. 이 시를 쓴 이태백李太白은 강물에 빠진 달을 건지려다 어처구니없이 빠져 죽었다. 지금의 눈높이에서는 안되는 일이지만, 1959년 청록파 시인 조지훈趙芝薰은 주도에서 가장 높은 9단인 폐주廢酒로 선정하고 그가 마신 술을 열반주涅槃酒라고 하였다. 하지만, 이제는 시대가 변하였다. 술을 마시지 않을 사람에게 술을 권하는 것은 술을 잃어버리는 것이고, 정작 술을 권할 사람에게 권하지 않는 것은 사람을 잃어버리는 것이라는 말이 있

다. 상대방에게 따르는 첫째 잔은 예禮요, 둘째 잔은 정情이라고 하니, 사람을 사귀에 있어 술만 한 것이 없다. 다만, 취했다고 즐거나 흐트러지지 않도록 주의해야 한다. ‘술은 정신력이다’라는 말이 있듯이, 과음으로 인해 다음 날에 영향이 가지 않도록 늘 술은 예법 즉 주도에 맞게 마셔야 한다. 한편, 현대의 주도는 국제화에 따른 외국의 주류·문화의 영향으로 계속해서 변할 것이라 보인다.

키워드 반야탕, 세종, 향음주례, 술, 건배사

참고자료 詩經, 論語, 朝鮮王朝實錄, 菜根譚, 鄉禮合編, 술에 관한 상식(조효남, 대한토목학회지33-3, 대한토목학회, 1985), 술의 역사와 과학 그리고 주도(전무진, 과학과 기술36-12, 한국과학기술단체총연합회, 2003).

필자 하도겸(河度謙)

주머니

정의 돈이나 소지품을 넣는 물건.

내용 한복은 서양의 옷과는 달리 옷에 주머니가 달려 있지 않다. 그래서 지금처럼 가방이나 파우치 등이 없었던 시절에는 돈이나 소지품을 보관하고 휴대하기 위해서 주로 옷감이나 가죽으로 주머니를 만들어 차고 다녔다. 특히 설날에 한복을 곱게 차려입은 어린아이들은 부모와 친척들에게 세배하고 받은 세뱃돈을 넣어둘 곳이 없기 때문에 이날은 특히 주머니가 반드시 필요하다.

주머니를 만드는 방법은 매우 간단하다. 두 겹의 옷감을 마주 대고 박아 뒤집어 위쪽 입구에 작은 구멍을 뚫어 줄을 꿰어 잡아당겨 오므리면 된다. 입구를 벌려서 돈과 작은 물건을 넣고 줄을 잡아당겨 입구를 오므리면 안에 있는 물건이 밖으로 빠져나오지 못하기 때문에 매우 안전하다. 또한 잡아당긴 긴 줄의 끝을 허리띠belt에 매달고 다니면서 언제 어디서나 편리하게 사용하였다. 주머니의 끈은 나비, 별, 매화, 잠자리 형태의 매듭을 맺어 장식하였다. 주머니에는 부귀·장생을 상징하는 길상문吉祥紋을 수놓거나 색실로 누벼 장식적인 효과를 주었다.

주머니는 형태나 용도에 따라 명칭이 다양한데 아래쪽 모서리가 둥근 형태는 ‘염낭’ ‘두루주머니[夾囊]’이고, 양쪽 귀퉁이를 각지게 접어 만든 것은 ‘각낭角囊’ ‘귀주머

니’ ‘쭈치’라고 한다. 이외에도 5가지 색 조각을 이어 만든 ‘오방주머니’와 ‘산수낭’ ‘매화낭’ 등 장식된 자수의 문양에 따라 붙여진 이름도 있다. 또한 주로 넣은 물건이 무엇인가에 따라 향을 넣는 ‘향낭香囊’, 붓을 넣는 ‘필낭筆囊’, 부적을 넣은 ‘부적 주머니’, 흡연자들을 위한 ‘담배썸지’도 있다.

주머니는 옷 속에 차는 것도 있으나 대부분 겉에 드러나게 차기 때문에 물건을 휴대하고 보관하는 실용뿐 아니라 장식성도 더하였다. 삶의 염원을 수壽, 복福, 강녕康寧, 부귀富貴, 다남多男 등 길상문을 수놓거나 모란, 복숭아, 십장생 등 부귀영화를 상징하는 문양을 표현하여 주머니를 장식하였다.

지금도 한복을 입을 때 전통적인 형태의 주머니를 사용하기도 하지만, 핸드폰이나 소지품을 넣을 수 있게 만든 클러치백이나 주머니 모양의 핸드백, 다양한 전통



두루주머니 | 가로11 세로11 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속001771



향낭 | 가로14 세로27 | 조선 | 국립고궁박물관 | 창덕25228



주머니를 찬 아이 | 가로 25 세로 33 | 대한제국 | 국립민속박물관 | 민속029266

장식 기법과 주머니를 응용한 상품들이 판매되고 있다.

특징 및 의의 조선시대 궁중에서는 매해 1월 첫 쥐날(子日, 첫 돼지날[亥日]에 하급 신하들로 하여금 “돼지부리 지진다” “쥐부리 지진다”라고 외치면서 궁중을 돌게 하는 풍습이 있었다. 또 왕은 둥근 것과 긴 두 개의 비단(絹)으로 만든 주머니 속에 불에 태운 곡식의 씨앗을 넣어 신하들에게 선물한다. 둥근 주머니를 해낭(亥囊), 긴 주머니는 자낭(子囊)이라 했다. 이런 풍습은 농작물을 해치는 쥐와 돼지의 피해를 줄이고, 1년 내내 나쁜 기운을 물리치고 만복을 받을 수 있다고 믿었기 때문이다.

키워드 씬지, 염낭, 두루주머니, 각낭, 귀주머니

참고자료 조선상식-풍속(최남선, 동명사, 1948), 한국복식사연구(유희경, 이화여자대학교출판부, 1980).

필자 윤양노(尹良老)

주몽

정의 2006년 5월 15일부터 2007년 3월 6일까지 MBC에서 방영된 판타지 퓨전사극으로, 중동지역으로 한류를 확장한 드라마.

내용 〈주몽(2006)〉은 이주환·김근홍이 공동 연출을, 최완규·정형수·정진욱이 공동극본을 맡았으며, 송일국·한혜진·김승수·전광렬 등이 출연하였다. 국내에서 40%가 넘는 평균 시청률을 기록하며 큰 인기를 끌었다. 고조선 멸망을 시대적 배경으로 하는 〈주몽〉은 주몽(송일국)이 여러 고난을 극복하고 고구려를 건국하는 이야기를 담고 있다. 한나라에 대항하던 고조선의 젊은 장수 해모수(허준호)는 하백족의 딸 유화(오연수)를 만나 사랑에 빠진다. 해모수가 포로로 잡힌 후 유화는 둘 사이에서 태어난 주몽을 부여의 궁궐에서 키운다. 사람들에게 무시당하며 살아가던 주몽은 소서노(한혜진)를 만난 후, 무공을 익히고 공적을 쌓아가며 점차 영웅으로 변모한다. 주몽은 소서노와 힘을 합쳐 고구려를 건국하고, 한나라를 물리친다. 이후 소서노는 태자 책봉 문제로 인해 야기된 혼란을 피하고자 고구려를 떠나고, 〈주몽〉은 막을 내린다.

특징 및 의의 〈주몽〉은 고구려 건국 신화를 기초로 작가의 상상력을 더한 퓨전사극이다. 2000년대 들어서며 사극의 시대적 배경이 조선시대 이전으로 확대되었다. 특히 2006년부터 각 방송사는 중국의 고대사 왜곡에 정면 대응하고자 〈대조영(2006)〉 〈연개소문(2006)〉 〈태왕사신기(2007)〉 등 고구려사를 다룬 사극을 방영하기 시작하였다.

아시아 여러 국가에 수출된 〈주몽〉은 특히 중동지역에서 큰 인기를 끌었다. 중동에서 〈대장금(2003)〉이 성공한 이래 한국 사극에 대한 관심이 이어진 것이다. 〈주몽〉은 특히 이란에서 선풍적인 인기를 누려, 평균 60%의 시청률을 기록하였으며 최고 시청률은 85%에 이른 것으로 보고된다. 이란 정부는 서구의 드라마에 비해 남녀 간 로맨스와 신체 노출이 적고, 폭력적이고 선정적인 장면이 덜한 한국 역사드라마에 우호적이었다. 게다가 오랫동안 이어져 온 페르시아 전통문학의 영웅서사는

한국 사극의 보수적 가치관 및 권선징악 구도와 잘 들어맞아, 이란의 시청자들은 큰 위화감 없이 한국 드라마를 수용하였다. <주몽>을 통해 송일국은 한류 스타의 반열에 올라 이란을 방문했으며, 이란에 진출한 LG 전자 등 한국 기업들은 송일국을 전면에 내세운 광고를 통해 매출 상승효과를 얻었다. <대장금>과 <주몽>의 성공은 한국의 역사드라마가 전 세계에서 사랑받을 수 있음을 증명해, 영상산업에 자신감을 불어넣었다.

키워드 퓨전사극, 중동 한류, 이란, 고구려사

참고자료 2000년대 한국 텔레비전 역사드라마의 장르 변화 양상 고찰1(윤석진, 한국극예술연구38, 한국극예술학회, 2012), 전지구화 시대의 이란의 미디어와 대중문화(구기연, 한국이슬람학회논총24-3, 한국이슬람학회, 2014), 최근 역사물에 나타난 서사 재구성 의의(박유희, 한민족문화연구19, 한민족문화학회, 2006), 한류 다음-이슬람 문화권(류승완 외, 한국국제문화교류진흥원, 2021), 주몽 무협물 닮은 사극 주몽(한겨레, 2006.7.26).

필자 심두보(沈斗輔)

주방가위

정의 음식 조리 시 사용하는 부엌 전용 가위.

내용 전통적으로 한국 부엌에서 조리용으로 사용하던 가위는 떡가위, 찬가위가 있었다. 표준국어대사전에 따르면 찬가위는 ‘반찬을 만들 때 쓰는 가위’이고 떡가위는 ‘떡이나 엿 따위를 자르는 가위’로 정의된다. 특히 떡가위는 날에 비해 손잡이가 크고 날이 무딘 형태로 생긴 것이 특징이다. 엿장수가 쓴다고 해서 ‘엿가위’라고도 불렀다. 이러한 형태의 가위를 언제부터 사용하였는지는 정확히 알려지지 않았지만, 1930년대 신문 기사에도 ‘엿가위’라는 명칭이 등장하는 것으로 볼 때, 적어도 100년 이상의 역사를 거슬러 올라갈 수 있다.

오늘날 사용하는 주방가위는 스테인리스 스틸 소재의 것으로, 전통적인 떡가위나 찬가위와 다르다. 1970년대 신문의 요리정보란에서 ‘새우는 머리와 다리를 가위로 자른다’는 대목이 등장하는 것으로 보아, 음식 조리 시 가위를 사용하는 것이 아주 드문 일은 아니었던 것을 알 수 있다. 신문 기사를 살펴보면 1983년에는 주방가위를 수출 품목으로 소개하는 글도 찾아볼 수 있다.

엄밀히 말하면 주방가위가 한국에서만 사용되는 것으로 보기는 힘들다. 서구권에는 ‘키친 셰어스(kitchen shears)’, 일본에는 ‘키친바사미(キッチンバサミ)’ 혹은 ‘키친용 하사미(キッチン用ハサミ)’가 있고 모양도 우리 것과 동일하다. 다만 주방가위를 부엌에서만 쓰는 것이 아니라, 상이 다 차려진 후 식탁에서 직접 음식을 자르는 데 사용한다는 점은 큰 차이점이다. 서양에서는 식사 시 고기 등 큰 덩어리를 자를 때에 반드시 나이프를 이용하기 때문이다.

이에 대해 정확한 유래는 알려져 있지 않으나, 대략 1970년대 후반부터 고급 갈빗집 등에서 직원이 고기를 구워주며 테이블에서 바로 고기를 잘라주는 방식에서 확산되었다는 설이 있다. 그러나 당시 일반 음식점에서는 주철로 만든 재단용 가위를 쓰는 일이 많았다. 이러한 비위생적인 행태에 대해 서울 올림픽(1988)을 앞두고 정부가 본격적인 규제를 시작한 것이 1987년 연말의 일이다. 이로 인해 주철 소재의 재단용 가위를 식당에서 쓰는 일은 근절되었고 스테인리스 스틸로 만든 가위를 주방 전용으로 쓰게 되었다. 본래 스테인리스 스틸 소재의 가위는 의료용 가위로 개발된 것이었으나, 주방가위의 수요가 늘면서 부엌용구로도 보편화되었다.

특징 및 의의 오늘날 한국 가정의 부엌이나 대중음식점에서 주방가위는 필수품목으로 여겨진다. 특히 고깃집, 한정식당, 냉면집 등 전문식당에서는 손님상에 음식이 나올 때 가위도 같이 내준다. 만약 그렇지 않더라도 필요 시 손님이 요구하면 내어줄 수 있도록 대부분 갖추고 있다. 주방가위를 한국에서만 사용하는 것은 아니지만, 조리할 때뿐만 아니라 음식이 상에 차려진 뒤에도 상 위에서 가위를 사용할 때가 많다는 점은 확실히 현대 한국 식문화의 특징으로 해석할 수 있다.

키워드 부엌, 주방, 가위, 고깃집

참고자료 우리의 부엌살림(윤숙자·박록담, 삶과꿈, 1997), 서울노래가작 서울풍물야법노래(동아일보, 1934.1.5.), 음식점 주철가위 없앤다(경향신문, 1987.12.19.), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 도연정(都妍廷)



죽

정의 쌀, 보리, 조 등 곡물에 물을 넉넉히 붓고 걸쭉해질 때까지 끓여 씹지 않거나 덜 씹고도 삼킬 수 있게 만든 음식.

내용 죽粥은 대부분의 농업국에서 밥보다 먼저 시작된 곡물 조리법이다. 한국도 밥이나 떡보다 죽이 먼저 시작하였을 것으로 여겨진다. 신석기시대 초기 원시 농경시대에는 토기에 곡물을 넣고 물을 부어 죽처럼 끓이다가 채집한 나물을 넣고 조개류도 넣어서 끓였을 것이다. 그러다 시루와 솥이 사용되고, 곡물 산출량이 많아져 밥이 상용 주식이 된 이후 죽은 대용주식 또는 별미식이나 보양식·환자식·구황식으로 발전하였다. 아이들의 유아식, 간식으로도 이용된다.

죽은 재료에 따라 쌀만 이용한 죽, 쌀에 기타 곡류와 견과류를 섞어 쑨 죽, 육류를 섞어 쑨 죽, 어패류를 섞어 쑨 죽, 채소를 섞어 쑨 죽, 약재를 섞어 쑨 죽 등으로 구분된다. 기타 죽으로 유제품을 섞어 쑨 죽, 흰죽, 콩·팥·녹두 등의 두태죽, 장국죽, 어패류죽, 잣죽, 호두죽, 타락죽, 밤죽, 행인죽, 흑임자죽 등 비단죽도 있다. 흰죽에는 쌀을 통으로 찌는 웅근죽, 동강나게 찌는 원미죽, 갈아서 찌는 무리죽이 있다.

죽 중에서 특히 마시기 쉽도록 분화된 묽은 죽에는 미음, 응이, 암죽이 있다. 미음은 보통 죽과 다르게 쌀이 껍질만 남도록 충분히 고아서 체에 밭친 것이다. 응이는 물에 녹말을 묽게 풀어서 찌는 것으로, 의이薏苡라고도 한다. 갈분의이, 수수의이, 울무의이가 있다. 암죽은 곡식이나 밤 등의 가루를 밥물에 타서 끓인 것이며, 젓이 모자라는 어린이의 귀한 음식이다. 밤 암죽, 쌀 암죽, 식혜 암죽 등이 있다.

특징 및 의의 현대 가정에서도 분쇄기 등과 함께 간편하게 죽을 자동으로 끓일 수 있는 ‘한경희 건강식마스터’ 등도 보급되고 있다. 식품 가공업체 오투기에서는 즉석 조리식품으로 잣죽·검은깨죽·쇠고기죽 등, 전자레인지가 열이 가능한 통조림 형태로는 단호박죽·통단팥죽·새송이쇠고기죽·영양닭죽 등을 판매하고 있다. 동원F&B에서도 영양 간식으로 양반 호박죽, 양반 밤 단팥죽, 양반



죽 | 한국농수산식품유통공사

쇠고기죽, 양반 야채죽, 양반 참치죽, 양반 전복죽, 콩나물 바지락죽, 일큰 찜뽕죽, 김치순두부죽 등을 판매하고 있다. 본죽을 비롯한 여러 프랜차이즈 업체에서도 버섯 굴죽, 쇠고기죽, 삼계죽, 단호박죽 등을 성황리에 즉석 조리하여 판매하고 있어 죽의 종류와 이용도는 예전보다 훨씬 간편하고 다양해졌다.

키워드 곡물, 대용주식, 별미식

참고자료 閨閣叢書, 음식디미방, 우리나라 식생활문화의 역사(윤서석, 신광출판사, 1999), 조선백성의 밥상(한식진흥원, 한림출판사, 2014), 조선시대 궁중의 식생활문화(한복진, 서울대학교출판부, 2005), 조선요리제법(방신영, 한성도서, 1942), 한국의 전통향토음식2(국립농업과학원, 교문사, 2008), 한국풍속지(양재연 외, 을유문화사, 1980).

필자 윤덕인(尹德仁)

줄다리기

정의 두 편으로 나뉘어 엮은 줄을 서로 당겨서 승부를 겨루는 놀이.

내용 줄다리기는 도작문화권을 중심으로 한국, 중국, 일

본, 동남아시아 지역에 널리 분포되어 있다. 한반도는 주로 중부 이남지역에 성행하였다. 중국 문헌 『수서隋書』에는 줄다리를 ‘견구牽鉤’라 해서 춘추전국시대 초와 오의 전쟁에서 유래하며, 이긴 쪽에 풍년이 든다고 기록하고 있다. 역사적으로 조선 초기부터 주로 ‘발하회拔河戲’로 나오며, 그 외에 삭전索戰 등의 다양한 명칭이 사용되었다. 문헌상으로는 대체로 영남지역의 기록이 많은 편이다. 19세기 후반에 기산 김준근이 그린 기산 풍속화 덴마크 국립박물관, 독일 함부르크민족학박물관, 프랑스 국립기메동양박물관 소장본 표제에는 〈줄싸는 모양〉으로 표기하고 있다. 한국에서 보편적으로 사용하고 있는 ‘줄다리기’라는 명칭은 1921년 『동아일보』 기사에 처음 나온다. 광복 이후에 이 용어가 대표 명칭으로 굳어지게 되었으나, 일부에서는 ‘줄당기기’란 용어가 적절하다는 주장도 있다.

줄다리는 현재까지 전국적으로 전승되며, 일부 지역은 시·군 단위의 대동놀이로 축제화되어 있다. 2024년 한국에는 영산줄다리기, 기지시줄다리가 국가무형유산으로 지정되어 있다. 2015년 한국의 줄다리기, 베트남의 께오 꼬Keo Co, 캄보디아의 데안 프롯Teanh Prot, 필리핀의 푸눅Punnuk이 유네스코 인류무형문화유산으로 공동 등재되었다. 넷플릭스 드라마 〈오징어 게임(2021)〉에 6가지 전통놀이가 나오는데 그중 줄다리가 핵심적인 놀이로 사용되었다.

줄다리의 놀이주체를 보면, 지역의 모든 남녀노소가 참여한다. 고을 단위로 줄을 당기는 경우에는 동서, 좌우, 남북, 물 위아래로 구분해서 편을 나눈다. 마을 단위인 경우에는 남녀 간에 대결을 하는 경우도 있다. 이럴 경우에 승부는 생산의 주체인 여자가 이기도록 유도해서 마을의 풍요를 기원한다.

한국에서 줄의 형태는 쌍줄이 일반적이지만, 호남 지역 일부에서는 외줄, 기타 일부 지역에 게줄도 사용된다. 줄이 어떤 형태인가에 따라 놀이방식이 다르며, 인적 구성과 승부 방식에도 영향을 미친다. 일반적으로 쌍줄은 암·수줄의 결합으로 이루어지며, 음양의 조화에 의한 유감주술적인 풍요 기원 놀이라 할 수 있다. 각각 두 지역에서 줄을 엮어 중간에 비너목을 끼워서 당기는 방식이다. 쌍줄을 당길 때는 승리하는 쪽이 풍년이 든다고 여기기 때문에 이 놀이는 점풍占豐의 의미를 지닌다.

놀이 시기는 15세기와 17세기에는 8월 한가위, 18세기 울산 지역은 단오로 나타나지만, 19세기부터는 대체로 정월 대보름으로 나타난다. 놀이 공간은 야외의 넓은 장소로서 마을의 논밭이나 큰길이며, 강이나 냇가의 공터를 이용하기도 한다. 소규모이거나 아동용 줄다리기 줄일 경우에는 골목에서도 당긴다. 현재 축제적 줄다리기는 별도로 운동장을 조성해서 사용하고 있다. 줄 제작은 벗짚을 주로 사용하지만, 예외적으로 칩이나 삼베를 쓰는 경우도 있다.

특징 및 의의 줄다리는 지역민이 모두 참여하는 대동놀이적 축제의 성격을 지녀, 지역 공동체의식 고취에 중요한 역할을 한다. 특히 일 년의 첫 번째 만월 시기에 암·수줄을 당기면서 풍요를 기원하는 주술적 성격을 지닌다. 한편 줄은 한국에서 대체로 용으로 인식되며, 암수결합은 암수 용의 결합을 상징한다. 예외적으로 삼척이나 울산 지역에서는 말로 인식하는 경우도 있다. 경기도에서는 암·수줄 위에 어린 신랑·신부를 올려서 음양의 결합에 의한 풍요를 기원한다.



줄싸는모양(복제) | 김준근 | 가로13 세로17 | 국립민속박물관 | 참고자료002152

키워드 암줄, 수줄, 쌍줄, 발하, 오징어 게임

참고자료 19세기 중엽 의성현의 줄당기기를 통해 본 고을축제의 성격과 문화적 의미(한양명, 한국민속학42, 한국민속학회, 2005), 구주 해안도시와 동아시아의 민속문화(정형호, 동아시아고대학15, 동아시아고대학회, 2007), 동아시아의 놀이(김광언, 민속원, 2004), 한국대동놀이 연구(한양명, 중앙대학교 박사학위논문, 1994), 朝鮮の郷土娛樂(朝鮮總督府, 1941).

필자 정형호(鄭亨鎬)



즉석떡볶이

정의 냄비에 가래떡, 채소, 어묵 등의 재료를 넣고 고추장을 기초로 한 양념과 육수를 부어 그 자리에서 바로 끓여 먹는 떡볶이.

내용 즉석떡볶이는 고추장 양념 떡볶이가 처음으로 완성되었을 때의 형태이다. 즉석떡볶이 형태의 고추장 떡볶이를 최초로 만든 인물은 마복림으로 1953년 서울 중구 신당동에서 음식점을 개점하였다. 1970년대 신당동에 즉석떡볶이를 판매하는 다른 가게들이 생기면서 ‘떡



조리 중인 즉석떡볶이 | 2015 | 국립민속박물관

볶이 골목’이 조성되었다. 당시 신당동 떡볶이 가게에는 DJ 부스가 들어서며 젊은 연령층이 문화를 누릴 수 있는 공간으로 변모하였다. 현재까지도 신당동 내 떡볶이 전문점에서 판매하는 떡볶이는 전골형 즉석떡볶이다.

즉석떡볶이는 양배추·당근과 같은 채소를 넣고 끓여 먹으며, 추가로 라면과 쫄면을 넣어 라볶이로 먹을 수 있다. 거의 다 먹었을 때 밥을 넣고 볶아 볶음밥을 만들기도 한다. 『매일경제』 1987년 12월 28일 기사에 따



신당동 떡볶이골목 | 2015 | 대한민국역사박물관



즉석밥

르면, 즉석떡볶이를 친구들끼리 둘러앉아 프라이팬에 재료를 넣고 직접 볶아 먹는 별미라고 설명하였다. 이후 떡볶이는 전국화되는 과정에서 음식점에서 판매하는 즉석떡볶이와 미리 만들어두고 조금씩 나눠주는 일반 떡볶이로 나뉘었다. 또한 즉석떡볶이 중 육수를 넣고 끓여 국물이 남는 것을 즉석국물떡볶이로 부르는 사례도 늘었다.

밀키트 등 즉석조리식품으로 구현된 즉석떡볶이 제품은 음식점에서 떡볶이를 접하기 어려운 해외 소비자가 온라인으로 구매할 수 있다는 이점이 있다. 『한국무역신문』 2022년 1월 19일 기사에 따르면 즉석조리식품의 수출 물량은 1만 3,563t으로 2016년 수출 물량인 2,764t 대비 390.7% 늘었으며, 떡볶이는 전년 대비 56.7% 늘었다.

특징 및 의의 즉석떡볶이는 여러 가지 재료를 취향대로 골라 먹을 수 있다는 점이 특징이다. 또 여러 명이 둘러앉아 같이 먹는 음식이라는 점 때문에 젊은 연령층, 특히 학생들이 선호하는 음식이라고 할 수 있다. 무한리필 뷔페 형식으로 운영되는 떡볶이 전문점이 국내와 더불어 해외에서도 큰 인기를 얻기도 하였다. 뿐만 아니라 즉석떡볶이가 냉동 가정간편식으로 제품화되면서 떡볶이 수출량도 급증하였다.

방탄소년단^{BTS}의 소속사가 위치한 서울 용산구에는 방탄소년단이 즐겨 찾는 즉석떡볶이 전문점이 있다. 해외 팬들은 이 떡볶이집 ‘성지순례’를 위해 한국을 방문하기도 한다. 먹방에서도 즉석떡볶이를 포함한 떡볶이가 노출되며 해외팬들이 떡볶이를 소비하는 비중이 늘었다.

키워드 떡볶이, 국물떡볶이, 신당동

참고자료 떡볶이 무한리필 참을 수 없어요 8년만에 해외매출 1200억 훌쩍 (매일경제, 2024.2.18.), 떡볶이 전문점(매일경제, 1987.12.28.), 떡볶이 한류 중국·인도네시아 젊은 세대에 큰 인기(식품외식경제, 2018.6.28.), 즉석조리식품 수출 급증 즉석밥·떡볶이 세계인이 즐긴다(한국무역신문, 2022.1.19.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 라연재(羅然載)

정의 단순 가열 등의 조리 과정을 거쳐 바로 먹을 수 있는 가공된 밥.

내용 즉석밥은 미국으로 이주한 아프가니스탄 발명가 아타울라^{Ataullah Khan Ozai-Durrani}가 1939년에 발명하여 1946년 미니트^{Minute} 브랜드로 출시한 것이 즉석밥의 시초이다. 아타울라는 쌀을 미리 조리하여 익힌 후, 이를 건조하고 다시 조리할 때 수분을 흡수하여 원래의 밥 상태로 돌아가는 방법을 고안했으며, 이를 통해 밥을 장기간 보관하고 언제든지 간편하게 준비할 수 있게 하였다. 이후 1946년에 미니트 라이스^{Minute Rice}라는 상표로 즉석밥을 출시하고, 1949년에 대대적으로 광고를 하면서 시장에 안착하였다. 보통 쌀로 밥을 짓는 시간이 15~30분 정도였던 것에 비해 미니트 라이스는 제품 출시 당시 조리 시간이 5분 정도인 획기적인 제품으로, 현재도 판매가 이어지고 있다. 이후 미국뿐만 아니라 일본 등에서도 즉석밥에 대한 연구와 함께 기술이 발전하면서 즉석밥은 생산방식에 따라 건조밥, 냉동밥, 통조림밥, 레토르트밥, 무균 포장밥 등 다양한 형태로 출시되고 있다.

국내에서는 핵가족화 확산, 맞벌이 부부 증가, 생활습관의 변화 등으로 인해 즉석밥의 수요가 있을 것으로 판단한 CJ제일제당이 즉석밥 개발에 착수하여 1989년 알파미(정백미로 밥을 지은 후 상압 또는 감압상태에서 수분을 제거하여 5% 이하로 건조한 쌀), 1993년 동결건조미(밥을 지은 후 동결한 다음 얼음을 승화시켜 수분을 제거한 쌀) 등을 개발하였으나 맛과 식감에서 소비자의 기대를 만족시키지 못하였다. 그러나 즉석밥 시장에 대한 확신이 있던 CJ제일제당이 1995년 한국과 비슷하게 밥을 먹고 있는 일본 시장을 벤치마킹하였다. 일본은 즉석밥 시장에서 한국보다 10년 정도 앞서가고 있었으며, 1980년 레토르트밥, 1984년 냉동밥을 출시하였고, 1988년에는 현재의 즉석밥 형태인 무균 포장밥을 시장에 선보이며 본격적으로 성장하였다.

무균 포장^{aseptic packaging}은 내용물과 포장 용기를 독립적으로 살균한 후 무균 환경하에서 무균충전하고 밀

키워드 무균 포장법, 햇반, 간편식

참고자료 2015 가공식품 세분시장 현황 즉석밥 시장(한국농수산식품유통공사, 2016), 무균포장과 무균포장재(산양재, 포장계52, (사)한국포장협회, 1997), 즉석 건조밥 제조방법(최우진, 한국특허 KR10980386, 2008), 농심 브랜드(brand.nongshim.com), 동원몰(dongwonmall.com), 오투기(ottogi.co.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr), CJ제일제당(cj.co.kr), Minute(minuterice.com).

필자 신정규(申廷揆)

지스타

정의 2005년 시작된 한국의 국제 게임 전시회.

내용 지스타G-STAR(Game Show & Trade, All Round)는 한국의 국제 게임 전시회로 2005년 처음 개최된 이후 국내외 게임 업계의 중요한 행사로 자리 잡았다. 2005년 1회부터 2008년 4회까지는 경기도 고양 일산서구 킨텍스에서, 2009년 5회부터는 부산 해운대구 벡스코 BEXCO에서 열렸다. 개최 시기는 매년 11월 중순이다.

2023년 기준, 부산시와 부산정보산업진흥원이 주최하며 한국게임산업협회가 주관한다.

지스타는 국내에서 규모가 가장 큰 게임 전시회로 게임 산업의 발전을 도모하고 국내외 게임사와 게임 종사자들에게 사업 기회를 제공하며, 게임 팬들에게 최신 게임 정보를 제공하는 것을 목적으로 한다. 이에 지스타는 게임사들이 신작 게임을 소개하고 플레이어들이 직접 시연해 볼 수 있도록 하는 전시 부스인 'B2C(Business to Consumer)관'과 기업 간의 비즈니스 미팅을 진행하는 'B2B(Business to Business)관'을 설치하고, 게임 관련 강연 및 개발자 콘퍼런스 등이 진행되는 부대행사를 함께 연다. 대형 게임사의 신작 게임뿐만 아니라 인디 게임과 게임 학과를 개설한 대학 및 관련 교육원의 학생 작품들도 전시되고 있어, 국내외 게임 산업의 다양성을 엿볼 수 있는 역할을 하고 있다.

2005년에 개최된 1회 지스타는 '오라! 게임의 신천지가 열린다'는 표어로 13개국에서 156개 사가 참여했으며 15만 명이 참관하였다. 이후 코로나19 대유행으로 2020년 16회는 행사 전체가 온라인으로 진행되었지

지스타

지스타



지스타 2023 | 부산 해운대구 | 2023 | 부산광역시



지스타 2022 | 부산 해운대구 | 2022 | 부산광역시

만 매년 행사가 개최되었다. 2023년 19회 지스타의 경우 역대 최대 규모로 42개국에서 1,037개사가 참여하였다. 3,328개 부스가 운영되었으며 온라인으로 94만 4,000명, 오프라인으로 19만 7,000명, 총 약 114만 명이 관람한 것으로 집계되어 지난 기간 지스타가 큰 성장을 이룬 것을 확인할 수 있다. 2023년 지스타에는 국내외 주요 게임사인 엔씨소프트, 넷마블, 위메이드, 크래프톤, NHN, 에픽게임즈 코리아, 소니 컴퓨터 엔터테인먼트 코리아, 세가 퍼블리싱 코리아, 반다이 남코 엔터테인먼트 코리아, 구글플레이Google Play 등이 참가하였다.

특징 및 의의 지스타는 게임 기업과 개발자뿐 아니라 게임 팬들에게 최신 게임을 앞서 경험하고 게임문화를 즐길 수 있는 중요한 행사로 자리매김하고 있다. 주요 참가사들은 신작 게임 시연뿐 아니라 다양한 경품 행사와 문화 행사를 병행하여 게임 팬들의 참여를 유도하고 있다. 2023년 지스타에서는 부대행사로 ‘지스타 2023 게임 코

스프레 어워즈’가 진행되어 국내외 인기 게임 캐릭터의 의상을 입은 게임 팬들을 행사장 곳곳에서 만날 수 있었으며 청소년뿐 아니라 가족 단위의 참가자들도 눈에 띄어 게임문화가 전 연령층으로 확장되며 발전하고 있음을 확인할 수 있었다.

키워드 벅스코, 게임문화, 코스프레
참고자료 게임사전(이인화·한혜원, 해냄출판사, 2016), 국제게임전시회 지스타 개막 42개국 1037개사 참여 역대 최대 규모(시사저널, 2023.11.17.), 지스타(gstar.or.kr).
필자 윤현정(尹賢貞)



쥬신

정의 발을 보호하기 위해 벚짚이나 삼, 부들 등의 천연 재료를 이용하여 가는 새끼를 꼬아 날을 삼고 총과 돌기 충으로 올려 엮어 만든 신.

내용 짚신은 고무신이 등장하기 전까지 남녀노소, 지위를 막론하고 누구나 즐겨 신었던 신으로, 재료나 용도에 따라 그 종류가 다양하다.

짚신은 일상생활에서 추위나 더위, 외부의 충격으로부터 발을 보호할 뿐만 아니라, 다른 도구들의 보조적인 용도로도 널리 사용되었다. 예를 들면, 베를 짚 한 짚을 달아놓음으로써 손쉽게 베를 짤 수 있었고, 디딜방아 아래에 낚은 짚신을 끼워 놓음으로써 소음을 막기도 하였다. 또한, 험한 짚신의 바닥만 떼어 낸 다음 거기에 손잡이를 달아 파리채로 쓰거나, 낚아서 쓰임이 다한 짚신은 퇴비로도 사용하였다. 한편, 오랫동안 발에 밟히고, 바닥에 끌리면서 강한 저항력이 생긴 짚신의 특성으로, 짚신에는 병마를 물리칠 수 있는 강한 주술력呪術力이 있다고 믿어 액막이로도 쓰였다. 따라서 사람들은 질병을 예방하거나 물리치기 위해 마을 입구나 대문에 금줄을 치고, 나무에 짚신을 걸어서 병마를 쫓기도 하였다.

한편 짚신은 신분을 나타내는 상징물이기도 하였다. 신분제도가 엄격했던 사회에서는 옷이나 모자, 또는 신발을 통해서 신분을 알 수 있었는데, 짚신의 경우 그 재료나 가는 새끼를 꼬아 만든 날의 수에 따라서 신분을 알 수 있었다. 신분이 낮은 사람들은 대개 4날 짚신을 신었고, 상주나 수도승은 2날 짚신을 신었다. 여기서 상주는 죄인이라 하여 편한 옷이나 좋은 신발을 신을 수 없었고, 수도승은 고행을 위해 2날 짚신을 신었다고 한다. 반면에 양반들은 삼이나 왕골로 섬세하게 삼은 짚신을 주로 신었는데, 이를 ‘미투리’라고 불렀다. 조선 시대 중 9품이나 양반, 아전은 주로 6날 미투리를 신었고, 정3품 이상의 고관은 8날 미투리를 신었다.



짚신 | 국립민속박물관



부상도부하는모양(복제) | 김준근 | 가로13 세로17 | 국립민속박물관 | 참고자료002192

짚신은 특별한 기술이 없어도 쉽게 만들 수 있었기 때문에 일반인들은 대개 스스로 짚신을 만들어 신었지만 양반들은 하인에게 짚신을 만들게 하거나, 사서 신었다. 그래서 생계가 어려운 사람들은 짚신을 만들어 시장에 내다 팔기도 했는데, 이러한 짚신 장수들은 1900년대 초반까지만 하더라도 장터에서 흔히 볼 수 있었다. 이렇듯 짚신은 발을 보호하는 기능 이외에도 일상생활에서 다양도로 쓰였고, 형편이 어려운 사람들에게는 생계를 잇는 수단이 되기도 하였다.

특징 및 의의 짚신은 우리나라 사람들이 삼국시대 이전부터 신었던 신으로 발을 보호하는 용도 이외에도 의례용이나 생활용품 속에서 다양한 용도로 활용된 대표적인 신이다. 특히, 짚신은 짚이나 왕골, 부들 등 우리 주변에서 쉽게 구할 수 있는 재료로 만들었다는 데에서 그 특징을 찾을 수 있다. 그러나 이러한 짚신은 오늘날의 신들과는 달리 쉽게 낚는다는 단점이 있다. 따라서 먼 길을 떠날 때는 등짐에 여러 켤레의 짚신을 준비해야 하는 번거로움이 따르기도 하였다. 한편 짚신은 재료나 제작 기술에 따라 신을 신는 사람의 신분이나 처지를 파악할

수 있었다. 또한, 이러한 짬신은 1920년대 고무신이 등장하기 이전까지 우리 삶에서 주로 애용되던 전통 신으로, 자연 친화적이고 미적 예술성이 뛰어난 생활필수품으로서의 특징을 지닌다.

키워드 신발, 벗짬, 삼, 왕골, 신분

참고자료 晉書, 通典, 後漢書, 미투리와 짬신(김민기, 평화문제연구소, 1984), 우리나라 고대 짬신의 재료(김경희·박원규, 한국고고학보59, 한국고고학회, 2006), 짬신의 민속학적 고찰1·2(배도식, 한국민속학23·24, 한국민속학회, 1990~1991), 초·마해에 관한 연구(김지희, 대한가정학회지28-3, 대한가정학회, 1990), 한국민족문화대백과사전(encykore.aks.ac.kr).

필자 이관호(李官浩)

ㅈ

짜장라면

짜장라면

정의 한국식 중국요리 짜장면을 라면으로 응용한 즉석 식품.

내용 1960년대 후반 라면이 대중적인 인기를 끌자, 라면회사들은 한국인의 입맛에 맞는 신제품의 개발에 나섰다. 이에 한국인에게 가장 익숙한 면 요리인 칼국수와 짜장면 등을 라면으로 응용하기 위한 시도가 이루어졌다.

1969년 7월에는 삼양식품에서 칼국수를 응용한 라면이 출시되었고, 뒤이어 짜장면의 개발이 착수되었다. 그러나 국내 첫 짜장라면은 농심의 전신 기업인 롯데공업에서 1970년 2월에 출시한 롯데 짜장면이었다. 삼양식품에서도 바로 다음 달인 3월에 삼양 짜장면을 출시하였다. 다만 두 제품은 당시 기술력의 한계로 기존에 사용되던 라면의 면을 그대로 사용하는 등, 실제 짜장면과는 너무나 큰 차이를 보였고, 잠깐의 관심을 끌기는 했으나 지속적인 사랑은 받지 못하였다. 그럼에도 농심은 삼선짜장면, 농심짜장면 등의 제품을 출시하며 짜장라면의 명맥을 이어갔다.

1984년 3월에 농심은 ‘짜파게티’를 출시하였다. 짜파게티는 그 전에 나온 150원 대의 짜장라면보다 훨씬 더 고급화하여 200원에 판매되었으며, 건더기 역시 크게 늘렸다. 이러한 전략이 주효하여 짜파게티는 짜장라면의 대명사이자 실질적인 첫 짜장라면, 40년 동안 91

억 개가 판매되는 베스트셀러가 되었다. 짜파게티는 드물게 출시된 해에 용기면으로도 시장에 나왔으며, 같은 해에 나온 비빔면과 함께 국물 없는 라면의 대표주자로 떠올랐다. 짜파게티는 면을 끓이고 물을 빼낸 후 분말수프를 넣어 비벼 먹는 방식으로 국물 라면에 비해 훨씬 다양한 조리법을 낳기도 하였다.

삼양식품에서는 농심 ‘짜파게티’가 나온 다음 해에 짜짜로니를 내놓았다. 그 매출은 짜파게티에 못 미쳤지만 나름의 입지를 확보하여 지금까지 출시되고 있다. 이후 1994년에는 액상수프를 첨부한 짜짜로니가 등장하여 기존에 출시된 제품과 차별화하기도 하였다. 짜파게티도 1996년 올리브유를 첨가하는 제품을 내놓아 변화를 주기도 하였다. 짜파게티는 스파게티, 짜짜로니는 마카로니라는 이탈리아의 면 요리를 짜장면과 합성한 제품명이다. 이는 한국·중국의 문화적 경계 지대에서 나타난 짜장면에, 일본·한국의 식품 산업 기술과 이탈리아의 요리명이 더해진 문화접변의 사례일 것이다.

이후 오투기가 ‘오투기 짜장’과 ‘진짜장’, 팔도는 ‘궁화춘’과 ‘일품 짜장면’ 등 여러 짜장라면 제품을 내놓으면서 짜장라면은 라면 산업의 한 장르로서 확실하게 자리 잡기에 이르렀다.

특징 및 의의 최근 들어 짜장라면 역시 일반 라면과 마찬가지로 건면을 도입하는 등 칼로리를 줄이는 노력을 기울이고 있다. 2015년 중순부터는 ‘짜왕’을 시작으로 프리미엄 짜장라면이 유행을 타면서 ‘팔도짜장면’ 등 신제품들이 시장에 출시되었다. 2024년에 농심은 짜파게티 출시 40주년을 기념하여, 간짜장 맛이 나는 프리미엄 제품인 ‘짜파게티 더 블랙’을 출시하기도 하였다. 2010년



짜파게티 | 농심

대 후반까지 짜장라면은 국물 라면에 비해 수출이 부진하였다. 그러나 짜파게티와 매운라면인 ‘너구리’를 섞어 만든 짜파구리가 <기생충(2019)>에서 소개되어 세계적으로 유행하며 화제를 모았다. 또한 한류 열풍, 그리고 코로나19 유행으로 인한 간편식 선호 등 여러 가지 요인이 겹쳐 수출량도 많이 늘어났다.

키워드 짜파게티, 짜파로니, 짜파구리, 문화접변

참고자료 농심 50년사(농심, 2015), 삼양식품삼십년사(삼양식품그룹, 1991).

필자 한종수(韓宗秀)

짜장면

정의 춘장에 돼지고기와 양파를 넣고 기름에 볶은 후 면에 비벼 먹는 일상음식.

내용 짜장면은 19세기 중국 산둥성 화교들이 인천에 정착하면서 먹었던 일상 음식이었으나 1940년대 후반 한국인의 입맛에 맞는 춘장春醬이 등장하면서 한국식 짜장면이 탄생하게 되었다. 짜장면은 한국과 중국의 문화가 어우러져 탄생한 대표적인 요리로, 오랫동안 한국인의 많은 사랑을 받고 있다. 1970년에는 롯데에서도 짜장라면을 개발하여 상점에서 판매하기 시작하였다. 이후 농심, 삼양식품, 팔도, 오뚜기 등 여러 식품회사들이 짜장라면 경쟁에 뛰어들었다. 짜장라면은 한국에서 탄생한 새로운 유형의 라면으로 짜장면의 원조국이라고 할 수 있는 중국에도 수출되고 있다.

짜장면은 한국인이 좋아하는 외식 메뉴 중 하나이다. 짜장면이 지금과 같은 인기를 얻게 된 데는 여러 이유가 있다. 우선 된장·고추장 등 ‘장 문화’에 익숙한 한국인들은 춘장에 별다른 거부감이 없었던 것이 첫 번째이다. 중국 내에서도 짜장면이 성행하는 지역은 장 문화가 발달한 곳이다. 물론 초기의 짜장면은 춘장을 기름에 튀겨서 그대로 면에 얹었기 때문에 그 맛이 느끼하여 한국인 입맛에는 좀처럼 맞지 않았다. 그래서 기름을 따라 버리고 볶은 춘장만 사용해서 느끼한 맛을 줄이고, 거기에 갖은 채소와 물녹말을 넣어 짜지 않으며 구수하고 달



짜장면 | 2024 | 국립민속박물관



간짜장 | 2018 | 국립민속박물관

짜지근하면서도 걸쭉한 짜장 소스로 현지화된 것이다.

짜장면 수요 증가는 배달문화와도 관련이 매우 깊다. 짜장면을 얘기하면서 빼놓을 수 없는 것이 ‘철가방’이다. 배달문화가 급속하게 발전하게 된 이유에는 1980년대부터 일반전화기 가열이 보급되고 1999년부터 이동전화기 가열이 가능해진 덕이 크다. 굳이 중국음식점을 직접 가지 않더라도 간편하게 짜장면을 배달시켜 먹을 수 있어서 짜장면 소비 증가에 큰 영향을 미친 셈이다. 그런데 중국 배달 가방은 초기에는 철로 만든 것이 아니라 나무로 만들었다. 그 나무 철가방이 무겁고 음식을 흘리면 그대로 흡수하여 위생에도 좋지 않고 냄새도 났다. 이후 배달문화가 확산되면서 배달 가방이 나무에서 알루미늄 재질로 바뀌었고, 그것을 사람들은 ‘철가방’이라고 불렀다. 이젠 철가방도 플라스틱 재질의 가방으로 변하여 옛 유물이 되었다.

1980~1990년대 한인 중식 요리사가 북미와 서유럽



짜장면박물관 | 인천 중구 | 2019 | 국립민속박물관·유재형

으로 이민하여 한국식 짜장면을 판매하기 시작하였다. 1990년대 후반 한국 화교가 중국에서 짜장면을 판매하면서 중국 조선족도 판매에 뛰어들었다. 2010년대 이후 중국 조선족 중에서도 북미와 서유럽으로 이민하여 짜장면 확산에 일조하였다. 따라서 한국의 춘장이 세계 여러 나라 중식당에 판매되고 있다. 영화식품에 따르면, 춘장은 국내 시장뿐 아니라 세계 30개국에 수출하고 있다고 한다. 심지어 중국에도 수출하여 사랑을 받고 있다고 한다. 다만, 영화식품 춘장은 중식당에만 공급하여 한국인들에게는 익숙하지 않은 상표이며, 대신 가정용 춘장은 대상, CJ, 진미, 신송 등의 식품 전문 기업에서 출시하고 있다.

짜장면은 한국인이 즐겨 먹는 일상 식품이기에 국가에서 가격을 관리하고 있다. 또한 최근 물가 동향을 이야기할 때 짜장면의 가격 변동은 반드시 언급된다.

2023년 서울 짜장면 평균 가격은 6,915원이며 4년 전인 2018년의 4,923원과 비교하면 가격이 40.5%가 상승하였다. 여타 칼국수(30.9%), 냉면(24.6%) 등의 국수와 비교해도 가격 상승 폭이 높다. 이는 밀가루 수

입 가격과 인건비 상승 폭이 컸기 때문이다.

특징 및 의의 짜장면은 장에 국수를 비벼 먹는 것에서 시작하여 간짜장·유니짜장·삼선짜장·쟁반짜장·고추짜장·유슬짜장 등 다양한 메뉴가 개발되었다. 또한 지역에 따라 짜장면에 계란 프라이나 오이채, 삶은 계란, 삶은 메추리알 등을 올려 주는 등 특색도 다양하다.

1970~1980년대 학창 시절을 보낸 사람들에게 짜장면은 각별한 정서와 추억이 깃들어 있는 음식이다. 입학식이나 졸업식 때 가족들과 함께 즐겨 먹던 외식 단골 메뉴가 짜장면이고, 군대서 휴가 나오면 다른 음식 다 제쳐 놓고 제일 먼저 찾던 음식이 짜장면이다. 요즘도 이사하거나 사무실에서 야근할 때 짜장면을 주문하는 이는 반드시 있다.

짜장면 인기에 힘입어 1970년대 후반부터는 식품 제조 업체에서 짜장라면을 출시하여 집에서 간편하게 끓여서 먹을 수 있게 되었다. 현재는 여러 업체에서 출시된 짜장라면이 서로 경쟁하고 있다. 또한 4월 14일을 ‘블랙데이’라 해서 밸런타인데이와 화이트데이에 선물

을 받지 못한 사람들이 그 슬픔을 위로하기 위해 검은 옷을 입고 검은색의 짜장면을 먹는 날이라는 문화가 생기기도 하였다.

키워드 백짜장, 백년짜장, 춘장, 블랙데이, 철가방

참고자료 우리나라 춘장 화교문화를 통해 본 짜장면(인천문화재단, 2010), 인천 차이나타운 청관(국립민속박물관, 2012), 춘장유통에 관한 연구(손문한, 중앙대학교 석사학위논문, 2001), 짜장면 맛의 비밀(월간조선, 2011.11.).

필자 정연학(鄭然鶴)

짹조름하다

정의 소금과 같은 약간의 짹맛을 나타내는 형용사.

내용 ‘짹조름하다’는 음식의 간이나 맛이 ‘약간’ 짜다는 것을 표현할 때 사용하는 미각 형용사이다. ‘짹맛’은 기본 미각어의 하나로, 주로 음식 관련 명사와 결합하여 맛을 표현할 때 사용된다. 또한 미각어는 ‘청각, 후각, 촉각’ 등 다른 감각으로 전이되어 새로운 의미를 전달하는데, ‘짹맛’을 표현하는 ‘짹조름하다’는 미각을 나타낼 뿐만 아니라 ‘짹조름한 바다 내음과 젓갈 냄새가 코를 찔렀다’와 같이 냄새, 내음, 향기 등의 어휘와 결합하여 ‘후각’을 나타내는 공감각적 표현이다. 한국어의 ‘짜다’류 미각 형용사 중 ‘짹조름하다’와 비슷한 의미를 가진 형용사로 ‘간간하다’ ‘짹짜름하다’ ‘짹짜래하다’ ‘짹짹하다’ ‘짹짜래하다’ ‘짹짜름하다’ ‘짹짹하다’ 등이 있다. 모두 ‘조금 짹맛이 있다’는 뜻을 지녔으나 감칠맛이 있다거나(간간하다, 짹짹하다), 짹내가 풍긴다(짹짜름하다, 짹짜래하다) 등의 추가적인 의미를 기본 의미로 포함하고 있다는 점에서 차이가 있다. ‘짹맛’을 나타내는 한국어 미각 형용사는 이처럼 다양한 형태를 가지며 또한 다양한 의미로 확장되는 모습을 보이는데, ‘짹조름하다’의 경우 주로 기본적인 ‘미각’의 의미에서 ‘후각’으로 전이되어 어떤 음식이나 개체가 지닌 고유한 냄새를 나타내는 것으로 사용된다. ‘짜다’가 ‘짹 김치, 짹 바닷바람, 성격이 아주 짹 사람’처럼 사용되고, ‘짹짹하다’가 ‘짹짹한 된장국, 바다의 짹짹한 내음, 짹짹한 수입’ 같이 ‘미각—후각—추상’으로 의미 확장을 보이는

것과는 대조적이다.

미각 형용사의 경우 ‘간간하다[+맛 좋음, +적당한 짹맛]/진진하다[-감칠맛]’ ‘짹짹하다[+감칠맛]/짹짹하다[-불쾌한 짹맛]’와 같이 ‘모음교체’에 따라 긍정적 의미와 부정적 의미가 부여되기도 하는데, ‘짹조름하다’는 대응되는 쌍이 없으며 짹맛의 정도를 나타내는 미각 정보만을 포함하고 있다. 기본적인 미각 정보는 지식과 경험을 바탕으로 ‘후각’으로 전이되어 ‘짹조름한 바다 냄새, 엔초비의 짹조름한 향’처럼 사용된다.

특징 및 의의 ‘짹맛’을 표현하는 한국어 미각 형용사는 상당히 다양하다. 한국어 모어(母語) 화자의 경우 문맥에 따라 기본 미각어부터 확장된 의미까지 다채롭게 활용할 수 있겠지만, 외국인들이 모음교체에 따른 미묘한 뉘앙스 차이를 이해하고 사용하는 것은 상당히 어려운 일이다. ‘짹조름하다’의 의미를 정확히 파악하기 위해서는 비슷한 부류의 ‘짹맛’류 어휘를 함께 살펴볼 필요가 있는데, ‘소금 맛이 약간 있다’라는 공통된 의미를 지니더라도 ‘감칠맛이 있는지(짹짹하다)’ 또는 ‘불쾌한 짹맛이 있는지(짹짹하다)’ ‘단순히 짹기나 짹내가 느껴지는지(짹조름하다)’에 따라 적당한 ‘짹맛’류 어휘를 선택할 수 있을 것이다. 따라서 ‘짹조름하다’는 어떤 대상에 대한 평가나 느낌으로 전이되지 않고, 긍정적 또는 부정적 의미 없이 음식의 간이나 맛에 대한 의미만을 표현할 때 주로 사용한다.

키워드 표현, 형용사, 짹맛, 의미확장, 공감각적 표현

참고자료 미각어의 의미 확장 양상(정수진, 한국어 의미학18, 한국어의미학회, 2005), 한중 미각형용사 짜다 심검다 대비연구(조윤경, 중국조선어문163, 길림성민족사무위원회, 2009), 우리말샘(opendict.korean.go.kr).

필자 현영희(玄英熙)

쪽머리

정의 앞가르마를 타고 머리카락을 뒤에서 모아 묶고 뒤 통수에 둥글게 틀어 쪽을 만든 결혼한 여자의 머리모양.

내용 조선시대에는 여자가 15세가 되면 계례(髻禮)를 치

르고 쪽머리를 하였으며, 15세 미만인 경우에는 혼인 전날 계례를 하고 쪽을 지었다. 계례하고 쪽머리를 하던 것이 차차 혼인과 더불어 쪽머리를 하게 됨에 따라 계례는 없어지고 궁중의 나인들 사이에서만 그 습속이 남게 되었다. 그리고 쪽머리는 점차 기혼녀의 상징이 되었다. 쪽머리는 가채금지령 실시 이후 일반적인 부녀자들이 본인의 머리카락만 올린 엷은머리와 함께 대표적인 머리모양이었다.

조짐머리는 흔히 외명부가 궁중을 출입할 때 소라 딱지 모양의 큰 가채를 쪽에 엷어 쪽을 크게 한 머리모양이다. 이 머리모양은 정조 때 발제개혁 이후 엷은머리 대신 쪽머리를 하게 함으로써 쪽을 돋보이게 하려고 생겨난 것이라고 본다. 대궐에서 나인들이 주로 하는 가채의 일종으로 지밀상궁들은 아침에는 어여머리에 족두리를 쓰고 저녁에는 자리 가드로 조짐머리를 빗고 올라갔는데, 딱딱한 조짐머리 때문에 편히 잠들 수 없었다고 한다. 또한 종친이나 반가의 부녀자들이 입궐할 때, 첩지와 더불어 같이 매었다. 조짐머리의 장식은 10월부터 정월까지 도금잠을 꽂고 2월에는 옥목단잠을 꽂고 5월에는 민옥잠에 떨잠을 꽂았다고 한다.

낭자쌍계娘子雙髻는 정조의 가채신금절목 가운데 언급한 바와 같이 사양계絲陽髻와 함께 미혼녀가 사용하던 머리모양이다. 김홍도金弘道の <평양감사환영도平壤監司歡迎圖>의 맨 아랫부분에 어린 기생이 낭자쌍계의 형태로 풍성한 머리카락을 땡아 뒤에서 좌우로 갈라 두 개의 쪽을 지어 비녀를 꽂고 있다.

대궐이나 반가에서는 쪽머리도 크게 하고 비녀와 뒤꽂이로 호사를 하였으나, 천인들은 본인의 머리카락만으로 쪽을 튼 풀머리에 백동비녀를 꽂는 것이 고작이었다. 쪽을 지는 방법은 앞머리 중앙에 가르마를 타고 양쪽으로 곱게 빗어 뒤를 묶고 길게 한 줄로 땡아서 쪽댕기로 끝을 묶는다. 쪽댕기는 남편이 있는 젊은 여자는 붉은 자색, 노인은 검은 자색을 사용하며, 과부는 검은색, 상주는 흰색으로 색상을 다르게 하여 구별하였다. 쪽머리의 장식은 평상시에는 비녀와 뒤꽂이를 하였고, 의식 때에는 화관이나 족두리를 사용하였다. 쪽은 뒤통수에 달려있던 것이 점차 내려와 조선시대 말엽에는 저고리 뒷고대 바로 위로 내려왔으며, 개화기에는 다시 머리 뒤쪽으로 올라가게 되었다. 쪽의 위치를 목



쪽머리를 한 여인 | 가로9 세로14 | 일제강점기 | 국립민속박물관 | 민속044255



쌍늑치는모양(복제) | 김준근 | 가로13 세로17 | 국립민속박물관 | 참고자료002165

선을 중심으로 하여 목 위로 또는 아래로 내리고 올리는 것은 본인의 개성에 맞추거나 그 시대의 유행에 따랐기 때문이다.

특징 및 의의 조선시대 쪽머리는 결혼한 여자의 머리모양으로 체계鬚髻의 사치에서 오는 폐단을 없애고자 시도하였다. 영조英祖의 의도와는 달리 쪽머리에 족두리 및 화관이 병용되고 그것을 보석 등으로 장식하여 가채와 맞먹는 과다한 비용이 들었다. 이에 또다시 체계를 실행하도록 하되 어디까지나 가채는 금하고 본인의 머리카락으로만 엮은머리를 하도록 하였으나 실효를 거두지 못하였다. 쪽머리가 확립되어 전국적으로 보편화된 것은 순조 중엽, 즉 1800년 이후라고 한다. 쪽머리가 순조 중엽 이후 보편화된 이유는 실학사상이 국민들의 사고를 더욱 합리적이고 실용적인 방향으로 변화시켰기 때문이며, 한복을 입을 때 쪽머리로 빚으면 잘 어울리고 흰 동정선이 드러나 깨끗하고 단정한 이미지를 주므로 현대까지 계속 이어져오고 있다.

키워드 머리, 계례, 비녀

참고자료 朝鮮王朝實錄, 아시아의 수발양식에 관한 연구(김용문, 성신여자대학교 박사학위논문, 1993), 조선조 중후기 부녀두발의 양식고(배정용, 아시아여성연구12, 숙명여자대학교 아시아여성문헌연구소, 1982), 조선 후기 비빈들의 사절복식 및 의차(김용숙, 아시아여성연구5, 숙명여자대학교 아시아여성연구소, 1966), 한국복식사전(강순제 외, 민속원, 2015), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 김용문(金容文)



쫄면

정의 차가운 면에 고추장과 여러 종류의 채소를 넣고 먹 는 국수 요리의 한 종류.

내용 쫄면이라 부르는 면에 고추장과 채소를 넣고 비벼 먹는 면 요리를 의미한다. 면 그 자체를 지칭하는 동시에 비벼서 완성된 요리를 뜻한다. 많은 면 요리가 유래를 정확히 알 수 없거나 원조 논란이 있는 것에 비해 쫄면은 개발 시기, 지역이 명확한 음식이다.

1970년대 초 쫄면이 나오면서 처음에는 면발이 ‘고

무줄 국수’라고 부를 정도로 질겨 반응이 좋지 않아 이것을 자극성 있는 매운 양념에 비벼 내놓게 된다. 이런 쫄면을 대중화시킨 이는 인천 중구 신포동 신포시장 ‘우리집’(현 신포우리만두)에서 만두를 팔던 박기남이다. 현재 신포우리만두는 ‘우리집’이 시작한 신포시장에 본점을 두고 있으며, 전국에 체인점을 두고 있다.

쫄면의 개발 시기와 지역에 관해서는 명확하게 밝혀져 있다. 반면 쫄면 개발자와 개발 동기에 관해서는 크게 두 가지로 나뉜다. 첫 번째는 광신제면을 운영하던 장보성 할머니의 실수에 의한 개발설이다. 이러한 말이 어디에서 시작되었는지는 정확하지 않으나 신문, 잡지와 같은 매체에 흔하게 언급되고 있다.

반면 실수가 아닌 의도된 상품이었다는 의견도 있다. 정돈시의 인터뷰 내용을 보면 “두껍고 길진 면발을 개발하여 납품”하였다고 한다. 인천차이나타운에 짜장면의 면을 납품하던 정돈시는 거래처를 늘리고 생산 품목 다양화를 위해 면발을 다양하게 만들었는데 그중 하나가 쫄면이라는 것이다.

어느 설이 정확한 것인지는 알 수 없지만 쫄면은 인천에서 면을 납품하던 업체에 의해 만들어졌으며, 이것을 매운 양념에 비벼 먹게 되었다는 것을 확인할 수 있다. 지금도 인천 중구 경동에는 광신제면이 명맥을 이어가고 있다. 간판에는 ‘쫄면을 최초로 만든 곳’이라고 적혀 있다. 신포동 신포시장에서 시작된 신포우리만두에서는 쫄면을 처음 만들어 판 곳이라고 말한다. 광신제면의 쫄면은 면을 만들었다는 의미이고, 신포우리만두는 쫄면을 현재의 방식으로 비벼서 판매했다는 의미이다.

일부 지역에서 물쫄면, 쫄우동으로 육수와 함께 판매되는 것이 있지만 쫄면을 먹는 방법은 비빔면으로 먹는 것이 가장 흔하다. 면을 비빔 때 고추장, 식초, 설탕을 넣고 각종 야채와 삶은 계란을 넣는 것은 다른 비빔면들과 비교해 특별한 것은 없다. 쫄면에 있는 식감이 특유의 탱탱함 차이이다. 양념장에서 알 수 있듯 쫄면은 매운맛, 신맛, 단맛이 기본이다. 앞에서 언급한 물쫄면, 쫄우동을 제외하고는 맛과 재료의 지역별 편차가 거의 없다. 이것은 쫄면이 보급된 경로가 학교 앞 분식점이라는 것과 연관이 있을 것이다. 쫄면은 고급 요리가 아닌 주로 학생들 대상으로 한 분식집에서 싼 가격으로 판매되었고, 비빔면의 기본 요리법에서 변화를 줄 수 있는 것





쫄면 | 국립민속박물관

ㅈ

짜개

이 한계이다. 이는 1980년대 뉴스에 언급된 쫄면은 ‘불량식품’ 이미지가 있다. 불량 재료, 유통기한이 지난 제품이 유통되고 있다는 기사들이다.

쫄면을 먹는 가장 보편화된 방법은 비빔면이지만 쫄면이 다른 요리의 부재료로 사용되기도 한다. 떡볶이, 닭갈비 등과 같은 요리에 부가 재료인 사리로도 많이 이용된다. 비빔면이 찬 음식이라면 사리로는 뜨거운 면으로 소비되고 있는 것이다.

앞에서 언급한 1980년대 쫄면의 부정적 이미지가 불량식품이었다면 긍정적 이미지는 여학생들이 좋아하는 음식, 짬뽕에 배불리 먹을 수 있다는 것이다. 1985년 삼양식품, 1992년 한국야쿠르트유럽에서 쫄면을 제품화해서 유통하고 있다. 현재도 건면乾麵 형태 제품이 있기는 하지만 쫄면 특유의 탱탱한 식감으로 인해 제품 대부분이 생면으로 냉장 유통되어 전국에서 판매되고 있다.

특징 및 의의 쫄면은 비빔면의 한 종류로 만들어졌으며 개발자·개발 시기·명칭 등이 명확한 음식이다. 한 지역에서 시작한 상품이지만 그것이 전국에서 소비되고 있으며, 밀가루를 이용한 면 요리 대중화에 기여하고 있으며 고추장으로 비벼 먹는 면 요리의 하나이다.

키워드 고무줄 국수, 비빔면, 분식집

참고자료 박만두씨의 원조 쫄면 만들기(경향신문, 1998.8.31), 디지털인천남구문화대전(michuhol.grandculture.net), 인천광역시 중구청(icjg.go.kr).

필자 편성철(片成哲)

짜개

정의 채소, 어패류, 두부, 고기 등 재료를 썰어 넣어서 건더기가 많고 국물은 적게 해서 끓여 간을 세게 한 음식.

내용 짜개는 국물이 위주인 국에 비해 국물이 적고, 건더기가 많으며, 여러 가지 재료를 배합하여 끓여서 맛이 다양하고 간이 센 편이다. 짜개 재료로는 채소·두부·고기·어패류 등 무엇이든지 될 수 있고, 소금·된장·고추장·새우젓국 등으로 간을 맞춘다. 조미하는 재료에 따라 소금이나 젓국으로 간을 한 맑은짜개, 고추장이나 된장을 풀어 넣어 간을 맞춘 토장짜개 등으로 나눈다.

예전에 궁중이나 서울의 양반가에서는 매운맛을 좋아하지 않아 젓국이나 소금으로 간을 한 맑은짜개를 즐겼다. 맑은짜개의 간은 소금이 기본이지만 동물성 단백질이 적은 새우젓국이 더욱 감칠맛을 낸다. 서민 밥상에는 주로 토장짜개(된장짜개)가 올랐다. 된장짜개는 된장을 찰뜨물에 개어서 걸러 넣고 건더기로 온갖 재료를 썰어서 넣고 끓이는 아주 간단한 음식이다. 된장짜개의 건더기로는 재료가 정해진 것이 아니므로 제철에 가장 흔한 재료 서너 가지를 넣고 끓이면 된다. 보통 애호박, 풋고추, 풋마늘, 달래, 각종 버섯, 두부, 조개류, 쇠고기 등을 썰어서 넣고 다진 파와 다진 마늘로 양념을 더한다. 국물 맛을 좋게 하기 위해 쇠고기나 멸치로 장국을 미리 끓이기도 한다. 건더기는 조금 넣고 된장을 진하게 끓이는 강된장짜개는 부재료를 넣지 않고 간이 세지 않은 된장을 넣어 바삭하게 끓인 것으로, 주로 가난한 집 밥반찬으로 상에 올랐다. 요즈음은 맛있는 쌈장으로 쓰이기도 한다. 된장짜개는 역시 뚝배기에 안쳐서 밥술에 찌거나 중탕해서 약한 불에 장시간 끓여야 제맛이 난다.

청국장짜개는 신김치, 두부를 건더기로 해서 뚝배기에 잘 띄운 청국장을 듬뿍 넣어 보글보글 끓인다. 보통 된장으로 끓인 짜개와 달리 건지도 많고 맵지도 짜지도 않고 영양이 우수하지만 특유의 청국장 냄새로 호불호가 갈리기도 한다. 순두부는 원래 따뜻할 때 양념장만 넣어서 먹던 음식이었다. 요즘은 순두부에 조갯살이나 굴 또는 돼지고기를 뚝배기에 넣고 맵게 끓인 매운 순두부짜개를 더 선호하고 있다. 콩비지짜개는 평안도 지역

에서 많이 하던 향토음식으로, 콩을 되직하게 갈아 만들어서 되비지탕이라고도 하는 구수한 겨울철 별미이다. 겨울철이 되면 김치찌개를 즐겨 찾게 된다. 김치는 폭삭아 신맛이 나는 묵은지가 맛있고, 김치를 그대로 넣으면 너무 짜고 물을 많이 부으면 국이 되고 만다. 김치의 양념 속을 털어내고 국물을 꼭 짜낸 다음 기름기가 적당한 돼지고기를 큼직하게 썰어 넣고 끓인 김치찌개는 한국인이면 누구나 좋아하는 음식이다. 민물고기에 고추장을 넣어 찌개를 끓이기도 한다. 이것을 ‘매운탕’이라

고도 하고 ‘매운탕찌개’라고도 한다.

특징 및 의의 찌개와 비슷한 말에 조치, 감정 등이 있다. 모두 건더기가 국보다는 많고 간은 센 편으로, 밥에 따라 나오는 부식이다. 조치는 궁중에서 찌개를 이르는 말이고, 감정은 고추장으로 조미한 찌개를 일컫는다. 재료와 조리법이 비슷한 국, 탕, 갇, 찌개 등 용어는 건더기와 국물의 다소에 따라 구분하지만 때로는 뒤섞어서 쓰이기도 한다.



순두부찌개 | 한식진흥원



된장찌개 | 한식진흥원



동태찌개 | 한식진흥원

키워드 한식, 된장찌개, 김치찌개, 건더기, 숟가락

참고자료 是議全書, 增補山林經濟, 3대가 쓴 한국의 전통음식(황혜성 외, 교문사, 2010), 우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지1(한복진, 현암사, 1998), 한국요리문화사(이성우, 교문사, 1985).

필자 김귀영(金貴榮)



찜

정의 고기, 생선, 채소를 양념하여 수증기에 찌는 음식, 혹은 양념을 넣고 국물이 없도록 끓인 음식.

내용 찜은 재료를 삶거나 찌서 만든 음식을 의미한다. 찜이라는 용어는 한글로 쓰인 조선 후기 음식 문헌인 『주방문酒方文』 『시의전서是議全書』 등에서 확인할 수 있다. 비슷한 시기 한문으로 쓰인 요리책이나 궁중의 기록에서는 재료에 ‘-증’을 붙여 찜 요리를 나타냈다. 계증(닭찜)·생복증(전복찜)·수어증(송어찜)·연저증(연한 돼지고기찜) 등이 그것이다.

본래 의미에 따르면 찜은 ‘수증기를 이용해 찌낸 음식’만을 뜻한다. 그러나 조리법과 조리도구가 변화하면서 시루 등을 활용한 수증기 찜과 냄비 같은 조리도구에 양념을 섞어 오래 삶거나 끓여서 만든 음식에 모두 찜이라는 음식 용어를 사용하게 되었다.

찜 요리법은 구이 다음으로 오래된 조리법일 것으로 보인다. 출토 유물을 기준으로 한반도에는 신석기시대에서 청동기시대 사이에 이미 토기 시루가 존재했던 것으로 알려져 있다. 시루는 초기에 곡물의 낱알이나 곡물 가루 등을 찌는 데 사용되었다. 시간이 지남에 따라 시



찜

루에서 찌내는 식재료가 어패류, 육류 등으로 다양해지고, 조리방식도 식재료를 그대로 찌내는 방식에서 양념을 더해 찌는 방식으로 변화하였다. 이렇듯 찜 요리에 양념이 더해지는 과정에서 양념과 재료의 육즙, 채즙 등의 손실을 줄이기 위해 구멍이 뚫린 시루가 아닌 냄비에 조리하는 방식을 선택했을 것으로 보인다.

특징 및 의의 찜은 다양한 식재료에 적용될 수 있는 조리법이다. 어떤 재료라도 찜기에 넣어 찌거나 냄비에 담아 양념을 섞어 오래 끓여 내면 찜 요리가 된다. 『조선무쌍신식요리제법』에는 가리찜(갈비찜), 연계찜, 생선찜, 게찜, 배추찜, 숙대찜, 송이찜, 부레찜, 황과찜(늪은 오이찜), 애저찜(새끼돼지찜), 붕어찜 등 육류·어패류·채소류 등으로 만든 총 11개의 찜 요리법이 소개되어 있다. 최근 한식에서도 다양한 재료로 찜을 만드는데, 한식에서 대표적인 찜 요리로는 갈비찜·닭찜(찜닭)·떡찜·아귀찜·생선찜·달걀찜 등이 있다.

현대 한식의 찜 요리는 대체로 재료에 양념을 더해 냄비나 뚝배기에 오래 끓여 내는 방식을 사용하며 수증기로 찌내는 방식의 찜 요리도 존재한다. 수증기로 찌내는 방식의 음식으로는 해산물을 양념 없이 찌낸 음식이 대표적이다. 바닷가지역에서는 신선한 해산물을 그대로 찌낸 해산물 찜이 인기인데, 서해지역의 조개찜, 강원도나 경상도와 같이 동해에서 즐겨 먹는 대게찜, 경상남도 통영의 굴찜 등이 그 대표적인 예이다.

또, 제사와 같은 의례음식에서도 수증기로 찌내는



생선찜 | 강상희음 중 부분 | 김득신 | 조선 후기 | 간송미술문화재단



갈비찜 | 2010 | 한국저작권위원회 | CC BY

방식으로 음식을 조리한다. 한국국학진흥원에서 펴낸 『종가제례음식』에 따르면, 집안마다 생선을 올리는 방식에는 차이가 있지만 다수의 종가에서 생선을 찌서 올리는 것으로 나타났다. 대개 살짝 말린 생선을 찜기에 찌낸 후, 달걀 지단과 같은 고명을 얹어 상에 올린다. 이러한 방식의 찜은 재료의 영양성분과 맛을 그대로 보존할 수 있다는 장점이 있다.

양념을 더해 오래 끓여낸 찜 요리는 나이와 국적에 관계없이 선호도가 높은 음식이다. 최근 대중적으로 가장 인기 있는 음식으로는 소갈비찜, 돼지갈비찜, 닭찜 등이 있다. 모두 감자, 당근, 양파 등 비슷한 부재료를 사용하고 간장과 설탕 등으로 양념한다는 공통점이 있다. 닭찜은 찜닭이라고도 부르는데, 음식점에서 판매되는 찜닭은 달콤한 간장양념에 매운 고추를 약간 첨가하고 당면 등의 부재료를 곁들이는 것이 특징이다. 2017년 『연합뉴스』 기사에 따르면, 국내 한 식품회사가 주한 외국인 100명을 대상으로 한 ‘한식 선호도 조사’에서 찜닭은 불고기 다음으로 선호도가 높은 음식으로 나타났다. 이처럼 재료를 달콤짭짤하게 양념하여 오래 끓여낸 찜 요리는 육질이 부드럽고 양념 또한 맵거나 향이 강하지 않아 외국인들이 즐겨 찾는 메뉴로 손꼽힌다.

어패류를 주재료로 하여 만든 양념 찜 음식 중 대중적인 것으로는 아귀찜, 해물찜이 있다. 해산물을 활용한 양념 찜 요리는 대개 매운 양념을 쓰는 것이 보통이다. 손질한 어패류와 콩나물 등의 부재료를 더하고 고춧가루를 넣어 매콤하게 양념해 끓이다가 전분물을 부어 걸쭉하게 만든다.

1972년 외무부(현 외교부)에서 교육자료로 배포한

『한국의 요리』에 따르면, 찜 요리는 한국을 방문한 외국 귀빈들의 정찬 메뉴에 반드시 올라가는 음식이었다. 1960년대 외교부가 주최한 외국 사절단을 위한 만찬 메뉴를 보면 갈비찜 외에도 사태찜, 육찜, 두부알찜 등 고급스러운 찜 요리가 귀빈들에게 제공되었던 것을 확인할 수 있다. 찜 요리는 최근에도 한국을 찾는 귀한 손님을 위한 주요리로 상에 오르고 있다. 『연합뉴스』 2023년 5월 7일 자 보도에 따르면 2023년 5월 개최된 한·일 정상회담 만찬에도 구절판, 잡채, 탕평채 등과 함께 한우 갈비찜과 대하찜 등 찜 요리가 상에 올랐다고 한다.

키워드 갈비찜, 생선찜, 해물찜, 찜닭

참고자료 그림으로 맛보는 조선음식사(주영하, 휴머니스트, 2022), 조선무쌍 신식요리제법(이용기, 영창서관, 1936), 종가제례음식-충청(김미영 외, 민속원, 2022), 한국의 요리(외무부외교연구원교수부, 1972), 주한 외국인인 좋아하는 한식은 불고기·찜닭(연합뉴스, 2017.10.31.), 한일정상회담 만찬에 갈비찜·불고기 등 한식 반주는 경주법주(연합뉴스, 2023.5.7.).

필자 서모란(徐牡丹)



찜기

정의 음식을 찌는 데 사용하는 조리용구.

내용 전통적으로 떡, 만두 등 찜요리를 만들 때 사용한 도구는 ‘시루’였다. 시루는 바닥에 여러 개의 구멍이 뚫려 있어서, 솥 위에 올려놓고 물을 끓여서 그 수증기로 시루 안의 내용물을 익히는 방식의 조리용구를 말한다. 이때 쌀가루나 작은 재료들이 시루 구멍으로 새지 않게 시루 안에 끼는 것을 ‘시루밑’, 시루 위를 덮는 뚜껑을 ‘시루방석’이라고 한다. 시루밑은 짚이나 칩딩쿨·삼겹살 등으로 만들었던 것에 반해, 시루방석은 짚으로만 만들었다는 차이가 있다. 그러나 이것은 전통적 요리 방식에만 사용되며 현대에는 스테인리스 스틸, 실리콘 등 다양한 소재의 찜기를 사용하고 있다.

현대식 찜기는 크게 냄비 안에 넣고 쓰는 것과 냄비 위에 올려놓고 쓰는 두 가지로 구분된다. 아래에는 물을 끓이고 위에는 찜기를 올린 두 단짜리 형태를 ‘찜솔’이라고 한다. 전통적인 시루를 스테인리스 스틸 소재로 바꾼 것이며 시중에는 다양한 크기의 찜솔이 판매되고 있



접이식 찜기 | 2024 | 도연정



찜기 | 2024 | 도연정

다. 최근에는 전기주전자처럼 전기를 사용하는 찜솔도 출시되었는데, 이것 또한 통상 ‘찜기’라고 불린다.

스테인리스 스틸 찜기 중 한국에서 많이 쓰는 것은 접이식 찜기로서, 마치 꽃봉오리처럼 크기가 조절되어 다양한 냄비에 맞출 수 있다. 속칭 ‘스텐 자바라 찜기’라고도 부른다. 만두나 떡 등을 찌 때 찬합처럼 쌓아 올리는 대나무 찜기도 시중에 유통되고 있지만, 중국에서 수입된 것으로 일반 가정보다 대중음식점에서 많이 사용한다.

특징 및 의의 최근 세계적인 인터넷 쇼핑몰 아마존에서 한국의 접이식 찜기(속칭 자바라 찜기)를 ‘small mini fire pit(소형 미니 화덕), round collapsible fire bowl(원형 접이식 화로볼)’로 판매하고 있다. 접이식이라서 부피가 작고 가벼워 휴대하기 편하고, 관리가 용이하다는 장점이 부각되었다. 또한 불 위에 놓고 직접 가열할 수 있어 야외용 구이요리에 사용할 수 있다는 점도 인기를 끄는 이유로 주목된다.



찜
기

키워드 시루, 찜, 찜술, 미니화로

참고자료 우리의 부엌살림(윤숙자·박록담, 삶과꿈, 1997), 찜요리와 찜기의 종류(김경주, 국민영양184, 대한영양사회, 1996), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 도연정(都妍廷)

찜닭

정의 먹기 좋게 썬 닭고기에 각종 채소와 당면을 넣고 간장과 물엿에 자작하게 조리낸 음식.

내용 조선 중종 대에 경상북도 안동에 살았던 김유金維(1491~1555)와 그의 손자 김령金垕(1577~1641)이 쓴 『수운잡방需雲雜方』에는 ‘전계아법煎鷄兒法’이라 하여, 오늘날의 찜닭과 매우 유사한 닭조림 음식이 나온다. 조리법을 간단히 소개하면, “달군 술에 참기름을 넉넉히 두르고 닭을 앞뒤로 노릇노릇 지진다. 닭이 노릇해지면 청주와 식초를 붓고 뒤적이다 물을 부어 끓인다. 간장으로 간하고 불을 줄여 국물이 자작해질 때까지 조리다”라고 하였다. 또한 안동장씨 장계향張桂香(1598~1680)이 쓴 『음식디미방』에도 ‘슈증계’라고 하는 닭찜 조리법이 기술되어 있는데, 슈증계는 닭고기와 채소를 넣고 몽근하게 끓인 뒤 간장으로 양념하고 밀가루를 푼 물을 넣어 걸쭉하게 만든 음식이다. 이처럼 닭을 찌거나 조리 음식은 한국의 옛 조리서에 다수 기록되어 전해진다. 다만, 전근대시기에 단백질 공급원으로서 닭이 중요한 역할을 해 왔던 만큼, 구체적인 조리법은 지역과 종가에 따라 다양하게 변주되었다.



안동찜닭 | 2011 | 한국저작권위원회

그런데 2000년대 이후 색다른 재료와 자극적인 맛, 푸짐한 양으로 대중의 사랑을 받으며 찜닭이 크게 유행하게 된다. 2000년 10월 서울 대학로에서 처음 문을 연 ‘봉추찜닭’은 젊은이들의 입소문을 타고 1년 반 만에 전국에 1만여 점포를 여는 기염을 토하였다. 그런 가운데 원조안동찜닭과 같은 수많은 후속 찜닭 전문점들이 나타나며 2000년대 초반 찜닭 열풍을 이끌었다. 이들 찜닭집 상당수는 상호에 ‘안동’이라는 지역명을 내세웠는데, 이는 앞서 『수운잡방』 『음식디미방』에서 살펴본 바와 같이 안동에서는 전통적으로 닭요리가 상당히 발달했었고, 그것이 시장음식으로 분화되고 발전한 것으로 추정해 볼 수 있다. 이에 대해 배영동은 안동 재래시장 통닭집에서 판매하던 튀김통닭의 매출이 감소하자, 1970년대 후반에 마늘통닭을 분화시켰고, 이어 1980년대에 찜닭이 만들어졌다고 하였다. 또한 처음에는 닭갈비찜·닭고기찌개 등의 형태였던 것이 현재 찜닭의 형태로 발전된 ‘퓨전음식’이라고 보았다.

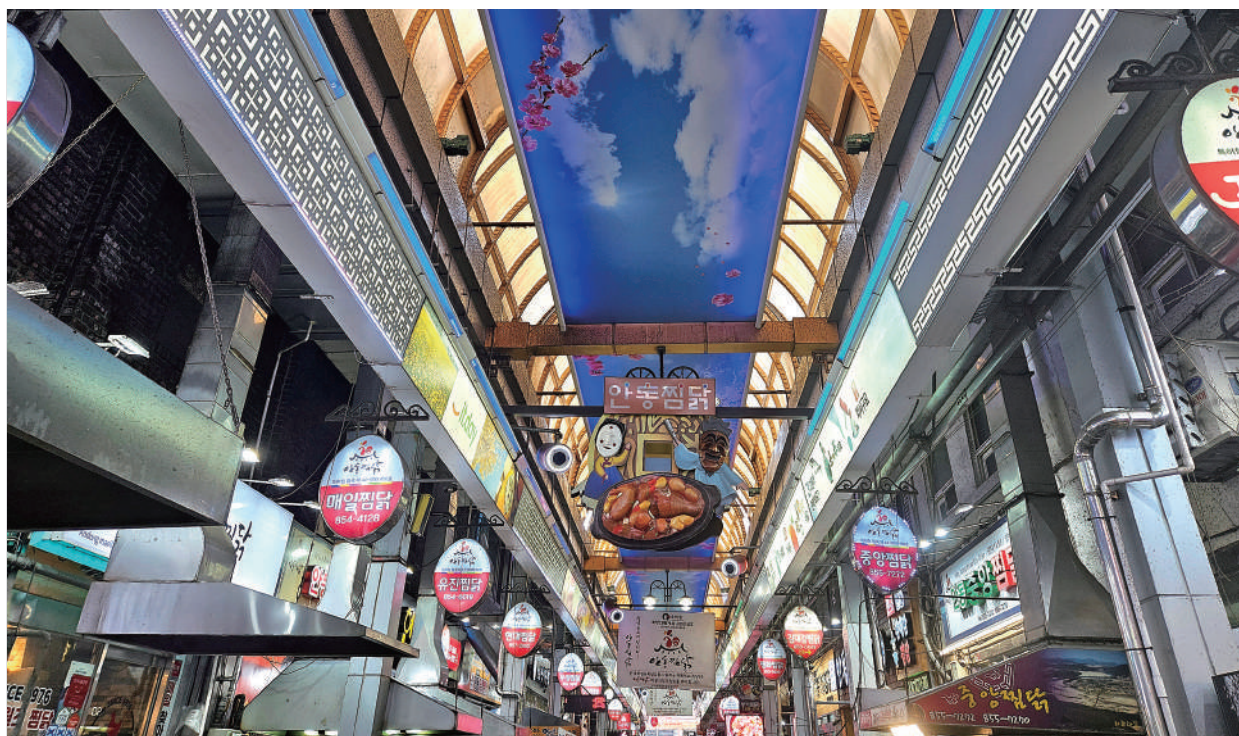
흥미로운 것은 안동찜닭이 지역음식에서 향토음식으로 변모해가는 과정이다. 전주비빔밥·춘천닭갈비 등과 마찬가지로, 안동찜닭은 지역성을 띤 음식이 서울로 진출하여 명성을 얻고 전국화 된 뒤 다시 지역으로 돌아와 향토음식이 되는 과정을 보여주는 전형적인 사례 중 하나이다.

특징 및 의의 경북 안동 서부동의 안동구시장에는 30여 개의 찜닭 전문점들이 밀집해 있는 이른바 ‘찜닭골목’이 존재한다. 본래 통닭집들이 밀집하여 있어 ‘통닭골목’으로 불렸으나, 2000년대 이후 찜닭 전문점들이 차례로 개업을 하며 ‘찜닭골목’이라는 이름으로 바뀌었다. 2024년 현재, 찜닭골목은 주말마다 약 2만 명의 관광객이 찾는 관광명소가 되었다.

한편 2019년 K-팝 그룹 방탄소년단^{BTS}이 간장찜닭·고추장찜닭·고추장치즈찜닭 등을 주문하여 먹는 모습이 화제되며 찜닭 전문점을 찾는 외국인 관광객 비중이 크게 증가하기도 하였다.

키워드 닭조림, 닭찜, 안동구시장, 찜닭골목, 향토음식

참고자료 음식고전(한복려·한복진·이소영, 현암사, 2016), 춘천닭갈비(춘천문화원 춘천학연구소, 2023), 퓨전형 향토음식의 발명과 상품화(배영동, 한국민속학48, 한국민속학회, 2008), 닭 프랜차이즈 홍수주의보 전국 1만여개



안동찜닭골목 | 경북 안동 | 2024 | 국립민속박물관

(매일경제, 2002.4.12.), Fans of K-pop boybands BTS flock to Thornhill for chicken(Toronto star, 2019.5.21.), 한국전통지식포탈(koreantk.com).

필자 양미경(梁漢景)

찜질방

정의 뜨거운 방에서 찜질하여 땀을 낼 수 있도록 만든 여가 시설.

내용 찜질방은 대중목욕탕의 발전된 형태로, 1994년 부산에서 처음 등장하였다. 이후 1995년 서울에 소개되면서 찜질방은 비약적인 성장세를 보여 전국적으로 확산되었다. 찜질방 안에는 목욕탕, 온천, 사우나, 한증막 汗蒸幕(불가마) 등이 모두 있으며, 부대시설인 식당·피부관리실·오락실·PC방·헬스장 등도 갖추고 있다. 한국의 찜질방은 단순한 목욕, 건강 보조시설이 아니라 다양한 문화 활동을 접목시킨 한국만의 새로운 복합놀이문화 시설이다. 찜질방은 가족·친구와 같은 가까운 사람들끼리 함께 친목을 갖는 모임 장소로도 애용되고, 24시

간 영업을 하므로 저렴한 숙박시설로도 이용된다. 워터파크와 찜질방이 함께 있는 곳부터 색다른 체험을 할 수 있는 이색적인 대규모 찜질방까지 다양한 찜질방을 찾아볼 수 있다.

찜질방 하면 가장 대표적으로 이야기되는 것이 ‘양머리’와 ‘식혜’ 그리고 ‘맥반석 계란’이다. 드라마 <내 이름은 김삼순(2005)>에서 주인공 김삼순(김선아)이 찜질방에서 수건을 양머리 모양으로 만들어 머리에 쓰거나 온 뒤부터 찜질방에서는 양머리 수건을 하는 것이 유행하였다. 찜질방에 가서 꼭 먹어야 할 것으로는 한국의 전통 음료인 식혜와 한증막의 열로 익힌 맥반석 계란을 꼽는다. 이는 K-문화가 되어 관광상품으로 알려지기도 했다.

찜질방은 한국의 대중목욕문화와 방문문화가 결합하여 생겨난 한국만의 독특한 공간으로 알려져 있다. 찜질방은 한국 전통 가옥의 온돌문화와 사랑방에서의 친목 활동의 결합이 현대에까지 이어져 온 것이라고 볼 수 있다. 따뜻한 온돌방문화에 익숙한 한국인들은 따뜻한 바닥에 누워 찜질을 즐길 수 있는 찜질방을 좋아한다. 한국 전통의 방은 편한 사적인 공간이기도 하지만 함께 이



찜질방 삽화

용하는 공간이기도 하다. 찜질방은 이러한 한국 전통적인 방의 기능을 재현한다. ‘우리’가 함께 다양한 활동을 하고 사적인 대화를 나누고 휴식을 취하는 공간이 된다. 찜질방은 한국의 전통 방문문화가 현대의 트렌드와 잘 결합된 한국인의 공동체적인 특성을 잘 보여주는 복합 놀이 공간으로 볼 수 있다.

특징 및 의의 한국의 온돌은 2,000여 년의 역사를 가진 고유 난방 방식이다. 보통 전통 부엌에 있는 아궁이(방과 연결된 한쪽에 구멍을 뚫어 나무토막을 넣고 불을 붙이는 곳)에서 만들어진 뜨거운 공기가 방 밑의 구들장(방 밑에 깔아놓은 얇고 넓은 돌)을 지나가며 바닥을 데워 따뜻하게 하는 난방 방식이다. 중국의 기록 『구당서(舊唐書)』에도 삼국시대 고구려의 집에 있는 구들장에 대한 기록이 있으며, 고구려 벽화에서도 아궁이에 불을 피우고 밥을 하는 여인의 그림이 발견된다. 이처럼 온돌은 한국의 고유 난방 방식으로 인정되어 2018년 대한민국 국가무형유산으로 지정되었다. 이러한 온돌문화는 여전히 현대 한국 주거 환경에서도 적용되고 있다. 현대에는 아궁이 대신 보일러를 이용해서 물을 데우고, 따뜻하게 데워진 물이 바닥에 깔아놓은 파이프를 통과하면서 방바닥을 따뜻하게 만든다.

키워드 온돌, 방문화, 양머리, 구운 계란, 식혜

참고자료 꼭 알아야 할 한국문화 100(천수연·장한님·차상아·박이정, 2021), 대중문화사전(김기란·최기호, 현실문화연구, 2009), 찜질방을 통해 나타나는 한국의 전통문화(김문인·오병근·박지호, 한국디자인학회 학술발표대회 논문집, 한국디자인학회, 2014).

필자 천수연(千秀延)

참기름

정의 참깨를 볶아 짠 기름.

내용 참기름은 쌍떡잎식물 통화식물목 참깨과의 한해살이풀인 참깨의 씨앗에서 얻은 기름을 의미한다. 참깨를 볶아서 압착하여 만든다. 조선시대 참기름을 뜻하는 진유는 조선시대 참기름의 위상을 나타낸다. 조선시대에는 여러 식재료 중 가장 귀하고 좋은 것, 기본이 되는 재료에 참 진眞자를 붙였는데, 밀가루를 의미하는 진가루가 대표적이다. 따라서 조선시대 요리책에 ‘기름’이라고만 적힌 것은 보통 참기름을 의미하는 경우가 많다. 또한 ‘지마유(脂麻油)’ ‘향유(香油)’라고 부르기도 하였다. 이처럼 조선시대 사람들은 참기름을 식용유 중에 으뜸으로 여겼으며 참기름이 없을 경우 들기름, 순무씨 기름 등을 하급 대용품으로 사용하였다.

조선시대 문헌에 따르면, 참기름은 해독과 소독의 기능을 하였다. 『조선요리제법』 『조선요리법』 등의 일제강점기 요리책에는 상추를 씻을 때 물에 기름(참기름)을 넣어 행귀 건지도록 하였다. 『조선무쌍신식요리제법』에는 상추를 씻을 때, 물에 기름 몇 숟가락을 넣어



참기름 | 2009 | 국립민속박물관



꿀떡 참기름 바르기 | 2001 | 국립민속박물관

씻으면 부드럽고 체하지 않는다고 하였지만, 이보다 더 중요한 이유는 채소에 붙은 벌레를 제거하기 위한 용도였다. 조선시대 요리책에는 상추쌈을 낼 때 상추에 참기름을 바르거나, 참기름을 떨어뜨린 물에 행구라고 하였다. 어란이나 육포를 말릴 때도 참기름을 발라 말리는데, 참기름에는 항산화 성분이 있어 육포나 어란이 상하지 않고 잘 마르기 때문이다.

참기름이 들어간 가장 고급스러운 음식으로는 유밀과가 있다. 그중에서도 최근에 국내외에서 큰 인기를 끈 한국 디저트인 약과는 밀가루 반죽을 참기름으로 튀긴 다음 꿀로 증정한 것이다. 한국 음식에서 ‘약’자가 붙은 음식은 대개 참기름과 꿀이 들어간 음식을 의미한다. 약식, 약과, 약고추장 등이 있다.

특징 및 의의 참기름은 한국에서 가장 널리 쓰이는 조미료 중 하나이다. 보통 조리의 마지막 단계에서 참기름을 첨가하는데 고소한 향과 맛을 내며 음식에 윤기를 돌게 한다. 나물을 무칠 때, 전을 부칠 때, 고기나 채소 등을 조릴 때, 참기름은 다양한 요리에 활용되어 왔다.

해외에서 인기를 얻고 있는 여러 한식에는 참기름이 들어가는 경우가 많다. 비빔밥, 불고기, 잡채, 갈비 등이 그 예이다. 이와 같은 한식 및 아시안 음식의 인기에 힘입어 미국, 유럽 등지로 수출되는 참기름의 양이 급증했다고 한다. 또한, 참기름은 들기름과 함께 올리브유를 대체할 건강 식용유로 주목받고 있다. 2020년 9월 4일자 『한국경제』의 보도에 따르면 뉴욕 New York의 한 미술관 식당에서 저온 압착한 참기름과 들기름을 음식에 활용하고 있다고 한다.

최근 일본에서는 참기름으로 버무리는 한국의 ‘나물’ 조리법이 여러 한국 음식과 함께 인기를 끌고 있다고 한다. 한국과 달리 일본에서는 채소뿐 아니라 달걀, 고기 등 어떤 식재료도 참기름과 참깨를 넣어 버무리면 ‘나물’이라는 이름을 붙인다고 한다.

키워드 참깨, 나물, 불고기, 잡채, 갈비

참고자료 山林經濟, 조선무쌍신식요리제법(이용기, 영창서관, 1936), 조선요리법(조자호, 광한서림, 1939), 조선요리제법(방신영, 광익서관, 1921), 올리브유 대신할 K기름 뉴욕 미술관서 쓰는 참기름(한국경제, 2020.9.4.), 한국농수산식품유통공사 농식품수출정보(kati.net).

필자 서모란(徐牡丹)



참깨

정의 참깨과의 한해살이풀 또는 그 씨앗.

내용 참깨는 참깨과의 한해살이풀의 씨앗을 의미한다. 과거에는 ‘진임眞荳’ ‘지마芝麻’ ‘호마胡麻’라고 불렸다. 보통 빛깔에 따라 흰깨와 검은깨, 누른깨 등으로 구별하는데, 누른깨나 흰깨보다 흑임자黑荳子라고 불리는 검은깨가 더 좋은 품질의 깨로 여겨진다.

참깨의 씨앗은 한식에서 식재료 및 양념으로 오랫동안 널리 활용되어 왔다. 참깨는 통깨를 볶은 것이나 볶아서 뺀 것을 음식에 활용하는데, 한식에 고소한 맛을 더하는 중요한 양념이다. 볶은 참깨를 압착하여 짠 기름인 참기름 또한 폭넓게 사용되는데, 맛뿐 아니라 음식에 윤기를 더하는 역할을 한다.

기록에 따르면 조선시대 참깨는 한방에서 약으로 쓰였다. 『식료찬요食療纂要』(1460)에는 검은깨 등 참깨를 식용하면 중풍을 예방하거나 치료하는 데, 더위 먹은 데, 허리와 다리가 아픈데 등에 효과가 있다고 하였다. 참깨는 좋은 지질을 다량 함유하고 있으며, 비타민과 철분·칼슘 등도 포함되어 있어, 건강에 매우 이롭다고 알려져 있다. 특히 병후 원기를 회복하는 데 큰 도움이 되는 것으로 알려졌는데, 그중에도 흑임자를 갈아서 쥔 깨죽은 영양성분이 좋고 소화도 잘되기 때문에 환자의 보양식으로 추천된다.



참깨 | 한식진흥원



빵은 참깨 | 2008 | 국립민속박물관



국수 위 참깨 | 2018 | 국립민속박물관·김영광

특징 및 의의 한국 음식에서 참깨는 요리의 완성 같은 존재이다. 무침, 볶음, 조림 등 대부분의 한국 음식에 마무리로 참기름을 넣고 참깨를 고명으로 올린다. 참기름은 한식에서 제일 중요한 식용유로 쓰였으며, 한식의 맛과 향을 내는 중요한 양념이자 고명으로 널리 사용되었다. 양념으로 활용할 때는 통깨도 많이 쓰지만, 맛과 향을 더 잘 느끼도록 깨를 곱게 빻은 깨소금을 사용하기도 한다.

참깨의 가장 큰 장점은 고소한 맛에 있기 때문에 과자나 떡, 다식 등에도 활용된다. 『조선요리제법』에는 쌀

가루 위에 볶아서 빻은 깨를 뿌려 쥔 깨설기가 소개되어 있다. 『조선무쌍신식요리제법』에는 볶아 쥔 갯가루를 체에 내려 곱게 마려한 다음 멍쌀이나 찹쌀과 함께 떡을 만든다고 하였다. 궁중의 연회에 관한 기록물인 『진연의례進宴儀軌』 등 의례에는 깨다식을 올렸다는 기록이 있다. 이 시기 요리책에 따르면, 깨다식은 볶은 깨를 절구에 오래 쥘어 꿀과 함께 반죽하여 다식판에 박아낸 것이다.

다식, 떡과 같이 참깨로 만든 전통 병과류는 최근에도 고급 한식 디저트로 주목받고 있다. 전라남도, 경상북도와 같은 지방자치단체나 기관에서는 다도茶道 체험과 함께 참깨 등으로 만든 다식 체험으로 한국을 찾은 외국인 관광객들이나 외국인 유학생들에게 호평을 얻기도 하였다. 해외에서 치러진 한국식 다도 체험 및 한국 음식 체험 행사에서 흑임자다식 등이 참가자들의 눈길을 끌었다.

키워드 참기름, 고명, 다식, 깨소금, 고소함

참고자료 食療纂要, 進宴儀軌, 조선무쌍신식요리제법(이용기, 영창서관, 1936), 조선요리제법(방신영, 광익서관, 1921), 사막 한가운데 선보인 K 다식 만들기 체험 인기(YTN, 2024.6.9.), 전주기전대 유학생 대상 전통문화 체험 프로그램 실시(전라일보, 2024.6.13.), 함양군 제1회 일두선비문화제 호응 속 마무리(국제뉴스, 2017.5.29.).

필자 서모란(徐牡丹)



참쌀과배기

정의 참쌀가루와 밀가루를 혼합해 반죽하여 가늘고 길게 두 가닥으로 꼬아 기름에 튀긴 과자.

내용 참쌀과배기는 참쌀가루와 밀가루를 혼합해 반죽하여 엇가락처럼 가늘고 길게 두 가닥으로 짜서 기름에 튀겨 낸 과자이다. 겉에 설탕이나 시나몬 가루를 뿌려서 먹기도 하는 참쌀과배기는 쫄득쫄득한 식감과 달콤한 맛이 특징이다.

참쌀과배기의 기원은 정확히 알려지지 않았지만, 꼬아 만든 형태의 과자는 일제강점기 빵과 과자의 변형된 형태로 만들어졌으며, 참쌀가루를 섞어 더 쫄깃하고 독특한 식감을 가진 간식으로 발전하였을 것으로 추정된다.



파배기 반죽



파배기 튀기기



파배기 튀기기



설탕 묻히기

참쌀파배기 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

6·25전쟁 이후 <미국의 농산물 교역발전 및 지원법 (PL480)>에 따른 밀가루 원조가 시작되면서 밀가루를 주재료로 한 음식이 급속히 확산되었다. 길거리에서는 원조물자인 밀가루를 반죽하여 만든 도넛, 봉어빵, 호떡, 빈대떡 등을 판매하는 행상 혹은 노점을 쉽게 찾아볼 수 있었다. 이는 음식들의 재료가 단순하고 조리 과정이 비교적 간단하여 큰 자본이나 전문적인 기술 없이도 쉽게 생산 및 판매가 가능하였기 때문이다. 실제로 광복 이후 작은 공간을 의미하는 하코방(箱)을 마련하여 도넛 장사를 하였던 경험담이 전해지고 있다.

초기에는 단순히 찹쌀가루와 밀가루를 섞어 튀기는 간단한 방식이었으나, 시간이 지나면서 다양한 변형이 나타났다. 현대의 찹쌀파배기는 꿀, 시나몬, 견과류, 초콜릿 등을 첨가하여 다채로운 맛과 식감을 제공한다.

찹쌀파배기는 전국 각지의 전통시장에서 쉽게 접할 수 있다. 서울의 남대문시장, 부산의 자갈치시장, 전주의 남부시장 등 주요 전통시장에서는 각기 다른 비법과 맛을 자랑하는 찹쌀파배기를 만날 수 있다. 예를 들어 서울의 남대문시장에서는 꿀을 듬뿍 발라 달콤한 맛을 강조한 찹쌀파배기를 맛볼 수 있으며, 부산의 자갈치시장에서는 쫄득한 식감을 강조한 파배기를 찾을 수 있다.

특징 및 의의 찹쌀파배기는 한국의 전통과 현대가 조화된 대표적인 간식으로, 오랫동안 대중에게 사랑받아 온 음식이다. 특히 찹쌀을 이용한 쫄득한 식감과 달콤한 맛은 남녀노소를 불문하고 많은 사람에게 인기를 끌고 있다.

키워드 길거리음식, 간식, 파배기, 찹쌀가루

참고자료 한국 단과자빵의 탄생과 확산(오세미나, 전북대학교 박사학위논문, 2018), 파배기의 말맛(영남일보, 2022.7.28.).

필자 오세미나(뭇세미나)



정의 왕실 가족의 생활공간이자 우리나라 최초 서양식 대온실이 남아 있는 궁궐.



명정전 | 서울 종로구 | 국가유산청

내용 창경궁昌慶宮은 1418년(세종 즉위) 상왕 태종太宗을 위해 창건한 수장궁壽康宮을 1483년(성종 14) 성종成宗이 세 명의 대비(정희왕후·소혜왕후·안순왕후)를 위해 확장한 궁궐이다. 창경궁은 창덕궁과 경계 없이 왕실 가족들의 생활공간으로 사용하였다.

일제강점기에는 궁궐의 이름이 창경원昌慶苑으로 격하되어 궁궐이 아닌 공원이화가 되었고, 광복 후 1983년에 다시 창경궁으로 명칭을 회복한 뒤 궁궐을 복원하여

현재에 이르렀다. 그리고 창경궁에는 대한제국 시기에 지어진 대온실大溫室이 남아 있다. 대온실은 우리나라 최초의 서양식 온실로 온갖 희귀식물이 전시되어 있어 사계절 내내 방문하여 볼 수 있다.

특히 창경궁은 봄에 홍매화가 가장 아름답게 피는 궁으로, 홍매화를 구경하기 위해 찾는 방문객이 많다. 또한 궁중문화축전이 진행될 때 다양한 공연과 전시, 체험행사가 진행된다. 2023년 궁중문화축전에는 창경궁이 이름을 되찾은 지 40주년을 기념하여 ‘시간여행, 영조-홍화문을 열다’가 진행되었다. 이는 영조英祖의 오순 잔치인 어연례御宴禮 과정을 살펴볼 수 있는 프로그램이다.

2024년 궁중문화축전은 궁중문화축전 10주년을 맞아 창경궁 춘당지에서 미디어아트 전시를 선보였다. 창경궁 물빛연화는 산책길 입구에서 불빛이 차례로 켜지면서 과거 시간으로 돌아가는 듯한 분위기와 대온실을 마치 반짝이는 보석함같이 연출해, 평소 조용한 창경궁에 많은 관람객이 찾아 창경궁의 아름다운 밤풍경을 즐길 수 있었다. 또한 어린이를 대상으로 한 ‘궁중직업실



대온실 | 서울 종로구 | 국가유산청

록'은 궁궐의 주방 및 약방의 역할과 직업에 대해 소개하고 직업 체험을 하며, 해설사와 함께 창경궁 일대를 탐험하는 미션을 운영하였다. 그리고 조선평안리조트와 협력 프로그램으로 궁의 장고를 관리하는 장고마마에 대해 알아보고 조선 '백 깎두기' 담그기 체험이 진행되었다.

창경궁은 역사적으로 사도세자와 연관이 깊은데, 문정전 앞마당은 사도세자가 뒤주에 갇혀 사망한 곳이다. 창덕궁은 여러 사극 드라마나 영화에도 많이 등장하였다. <킹덤(2019~2021)>에서도 창경궁의 동명전과 후원 관람정의 아름다움을 보여주기도 하였다.

특징 및 의의 창경궁은 창덕궁과 경계 없이 동궐이라는 하나의 궁궐 영역이었기 때문에 관광객이 문턱을 사이에 두고 쉽게 양쪽으로 넘나들 수 있다. 창경궁은 1907년(순종 즉위) 일제가 궁궐 내에 동물원과 식물원을 조성하면서 궁궐을 유람지로 전락시켰다. 일제강점기 아픔의 잔재인 대운실은 국가등록문화유산으로 지정되어 현재까지 남아 있다. 창경궁은 영조—사도세자—정조

조와 얽힌 역사가 깃든 궁궐로 궁중문화축전이나 미디어아트 전시 등을 통해 관람객들에게 소개되고 있다.

키워드 서양실 대운실, 창경궁 물빛연화, 궁중직업실록, 사도세자

참고자료 외국인 친구와 함께해요 서울 고궁 야간투어(이코노믹 리뷰, 2024.4.13.), 창경궁에서 피어난 물빛 600년 역사 소통의 빛으로 만나요(연합뉴스, 2024.4.14.), 국가유산진흥원(kh.or.kr), 궁능유적본부(royal.khs.go.kr).

필자 김지선(金智宣)



정의 유네스코 세계유산에 등재된 가장 한국적인 궁궐.

내용 창덕궁昌德宮은 1405년(태종 5) 경복궁景福宮의 별궁으로 창건되었으나 임진왜란으로 소실되었다가, 1610년(광해군 2) 궁궐 중 가장 먼저 중건되어 경복궁이 중건될 때까지 270여 년간 법궁으로 가장 오래 사용



인정전 | 서울 종로구 | 창덕궁관리소

하였다. 특히 광복 이후 1980년대까지 덕혜옹주를 비롯한 대한제국 황실 가족들이 낙선재에서 기거하였다.

창덕궁은 원형이 가장 잘 보존되어 있고, 자연과의 조화도 탁월해 4대 궁궐 중 유일하게 유네스코 세계문화유산으로 등재된 곳이다. 그래서 4대 궁궐의 전체 관람객 중 외국인이 차지하는 비중이 가장 높다. 또한 창덕궁 북쪽에 넓게 조성된 후원은 사시사철 빼어난 자연 경관을 보여주어 창덕궁 내에서도 가장 인기 있는 관람 코스이다. 후원은 개별관람이 불가하며 예약한 인원만 해설사의 인솔하에 관람이 가능하다.

국가유산청과 국가유산진흥원이 2010년에 시작한 고궁 야간 프로그램인 ‘창덕궁 달빛기행’은 개장 이후 지금까지 꾸준한 사랑을 받고 있으며, 현재 국내외 관광객이 늘어나면서 지속적으로 수요가 확대되고 있다. 창덕궁 달빛기행은 은은한 달빛 아래 청사초롱을 들고 전문해설사의 안내에 따라 창덕궁 후원을 산책하며 창덕궁에 얹힌 조선왕조의 이야기를 듣고, 전통예술 공연을 관람할 수 있다. 특히 사전 예약자만이 참여할 수 있기 때문에 높은 사전예약률을 보여준다.

창덕궁은 조선왕조에서 가장 오래 사용한 궁궐이기 때문에 여러 미디어에 배경으로 자주 등장 하였다. 드라마 <신입사관 구해령(2019)>은 창덕궁 곳곳에서 촬영하였고, <옷소매 붉은 끝동(2021)>에서는 애련지愛蓮池 등이 등장한다. 또한 <킹덤(2019~2021)>에서 시체를 숨긴 연못으로 나오는 곳은 관람지觀獵池이다. 그리고 고궁은 한류 스타를 활용하여 글로벌 홍보를 진행하였는데 박보검이 『보그 코리아Vogue Korea』의 24주년 창간호 표지를 창덕궁에서 촬영하였다. 그리고 2020년 창덕궁 달빛기행 VR(가상현실) 영상 ‘온ON 달빛기행’에 소지섭이 해설을 맡았고, 슈퍼주니어 예성은 국가유산채널의 <예술가의 성대가 들려주는 산책 ASMR>에서 창덕궁을 소개하였다. 특히 2024년에는 궁중문화축전 10주년을 맞아 창덕궁에서 전통 공예 전시인 ‘공생:시공간의 중첩’을 개최하였는데, 전시의 오디오 가이드에 배우 박해일이 참여해 창덕궁의 전각을 생생하게 담았다. 이처럼 국가유산 홍보에 한류 스타들이 참여하여 전 세계 한류 팬들의 관심을 이끌어냈다.

특징 및 의의 창덕궁은 유네스코 세계유산으로 등재된 유

일한 궁으로 진정성과 탁월한 보편적 가치가 뛰어난 궁이다. 조선왕조에서 가장 오래 사용한 법궁으로 역대 왕들의 역사적 이야기가 가장 많이 남아 있는 궁이기도 하다. 특히 일 년 중 특별한 밤에만 볼 수 있는 창덕궁 달빛기행은 창덕궁 관람의 백미로 회자되었고, 후원의 빼어난 경관은 영화나 화보촬영지로 소개되는 데 기여하였다.



관덕정 달빛기행 | 서울 종로구 | 국가유산진흥원



낙선재 | 서울 종로구 | 창덕궁관리소



애련지 | 서울 종로구 | 창덕궁관리소

키워드 유네스코 등재 궁궐, 후원, 덕혜옹주, 창덕궁 달빛기행

참고자료 2024 해외한류실태조사 결과보고서(한국국제문화교류진흥원, 2024), 4대궁 관람객 수 현황(국가유산청 궁능유적본부, 2024), 봄날의 궁궐 과거와 현재를 잇는 K-헤리티지로 재탄생하다(쿨투라119, 2024.4.30.), 한국미널리 박보검 창덕궁 화보 한류 타고 나간다(국민일보, 2020.7.15.), 국가유산포털(heritage.go.kr), 궁능유적본부(royal.khs.go.kr), 유네스코와 유산(heritage.unesco.or.kr), 한국국제교류재단(koreana.or.kr).

필자 김지선(金智宣)



정의 건물의 채광이나 환기를 위한 창과 드나들기 위한 문을 통칭하는 용어.

내용 창窓은 건물의 채광이나 환기를 위하여 뚫어 놓은 구조물이며, 호戶는 건물의 출입을 위하여 설치한 구조물을 말한다. 건축 용어로서는 ‘창’과 ‘호’를 따로 구분하지 않고 창호라고 통칭해 왔다. 오늘날에는 ‘창’은 채광이나 환기를 위한 ‘창문’ ‘문’은 말 그대로 출입문을 지칭한다. 그러나 ‘창문’과 ‘문’이라는 용어 외에 ‘창호’라는 용어도 창문과 같은 의미 혹은 전통적인 창호의 의미로 쓰이기도 하는 등 혼용이 되고 있다.

우리나라의 전통 창호는 개폐 방법과 용도, 장소, 크기, 구조, 기능, 재료 및 창살 종류에 따라 다양하게 분류된다. 개폐 방식은 밖으로 밀거나 안으로 당겨서 여닫는 형식의 ‘여닫이’, 양쪽으로 밀어서 여는 형식의 ‘미닫이’, 미닫이 형식이지만 서로 엇갈려서 여닫을 수 있는 ‘미서기’, 움직이지 않는 ‘불박이’, 문을 걸어 올리는 ‘걸창(들어열개)’, 주름처럼 접어 열 수 있는 ‘접이문’, 밑에서 밀어 여는 ‘들창’ 등으로 분류된다. 또 용도·장소·구조에 따라 ‘분합문分閤門’ ‘영창映窓’ 등 여러 종류가 있다.

전통 창호는 대부분 살창箭窓 형식이다. 살창은 문의 틀인 울거미 속에 얇은 살대인 창살을 짜 맞춘 창호를 말하며, 기본적으로 창울거미, 창살, 청판靑版으로 이루어진다. 창살의 구성에 따라 창살 문양이 다양하며, 꽃살창도 살창의 일종이다.

살창을 제작할 때는 먼저 창울거미를 만드는데 잘

건조된 목재를 정확한 치수대로 마름질한 다음 정확한 위치에 장부 구멍을 내고, 한 치의 오차도 없도록 수장부와 암장부(각 모서리)를 만들어야 완성된 창호가 뒤를리지 않는다. 특히 창살은 살과 살의 간격을 얼마로 잡느냐에 따라 살의 두께와 개수, 실내에 유입되는 빛의 양이 달라지기 때문에 장인의 경험과 안목이 매우 중요하다. 살의 규격을 정할 때 주의해야 할 일은 살의 깊이를 울거미의 두께와 같게 하여 창호지를 발랐을 때 평평한 면을 유지할 수 있게 해야 한다는 점이다. 완성된 창살을 조립한 후 청판과 함께 창울거미에 끼워 맞추면 창호가 완성한다. 이때 보강재 구실과 함께 장식도 겸하는 청판은 더러 생략되기도 한다. 이렇게 완성된 창호는 창틀에 설치한 뒤 창호지를 바른다. 꽃살창 제작 과정은 기본적으로 살창과 크게 다르지 않다. 다만 도안을 그린 살대를 먼저 마련하고 조각도로 꽃문양을 조각한 뒤 각 살대를 순서와 각도에 맞추어서 끼워 완성하면 된다. 완성된 꽃살창호에 채색을 하기도 한다.

전통 한식 창호 제작에 쓰이는 목재는 일반 소목용 목재와 크게 다르지 않다. 가장 많이 쓰이는 목재는 소나무이다. 그중에서도 토종 소나무인 춘양목春陽木이 가장 좋고 홍송紅松이나 미송美松을 그다음으로 친다.

전통적으로 창호의 제작은 소목장小木匠이 담당하였다. 원래 목수일은 대목大木과 소목小木으로 구분하는데, 대목은 건축물의 기둥과 건축 가구 부재 등 구조를 전담하고 소목은 목제 가구나 벽장, 천정장식 등 실내의 장과 창호 제작을 담당한다. 건축물에 따라 창호의 종류와 크기도 다양해서 제작할 때 고도의 기술이 필요하기 때문에 오랜 숙련을 거친 안목 높은 소목장만이 제대로 된 창호를 제작할 수 있다. 이에 소목장 중 창호만을 전담하는 장인을 창호장이라고 지칭해 왔다. 그러나 조선시대의 장색匠色에서는 창호장을 따로 구분하지 않고 소목장으로 통칭해 왔기 때문에 오늘날에도 창호장 기능을 시도무형문화재로 지정하여 보호하고 있지만 지정 명칭은 소목장으로 되어 있는 경우가 대부분이다. 현재 경기도, 충청남도, 서울에서는 소목장의 세부 분야로 창호장을 지정하였으며, 대구에서는 창호장으로 지정하여 전통 창호의 전통을 잇기 위해 노력하고 있다.

특징 및 의의 우리나라 전통 창호의 특징으로는 분합문이

창

창호



창호 | 국립민속박물관

나 들창과 같이 개방성과 폐쇄성이 공존한다는 점을 들 수 있다. 분합문은 두 짝이상 4짝, 8짝으로 구성되서 완전히 닫을 수도, 한 짝만 여닫을 수도, 접어서 들어 올려 완전히 개방할 수도 있어 활용도가 높다. 살창 역시 창호를 닫고도 창호지를 통해 빛과 그림자 등 자연과 소통할 수 있는 특징이 있다. 또 다른 특징으로 창살의 조형성을 들 수 있다. 창살은 선과 선이 교차해서 만들어 내는 구성미와 여백의 아름다움 자체로 빼어난 조형미를 형성한다. 전통 창호의 각종 창살은 그 창호의 이목구비 耳目口鼻라 할 수 있으며, 나아가 건축물의 성격과 이미지를 완성한다. 이에 전통 목조건축의 의장에서 창호가 차지하는 비중은 매우 높다고 할 수 있다.

키워드 창호, 문, 창살, 살창, 창호장

참고자료 經國大典, 營造法式, 林園經濟志, 華城城役儀軌, 소목장(국립문화재연구소, 2003), 소목장·공주 목소장(최공호·최영숙, 충청남도 무형문화재 기록도서, 충청남도역사문화연구원, 2011), 소목장 창호(최공호·이승주, 서울

특별시 무형문화재기록도서, 서울특별시, 2023), 창호(김왕직, 한국건축용어사전, 동녘, 2007), 창호(장기인, 보성각, 1983), 한국건축 살창의 제작기법에 관한 연구(박태근, 명지대학교 석사학위논문, 2007), 한국건축의 장(주남철, 일지사, 1979), 한국창호에 관한 연구(주남철, 한국문화연구원은총19, 이화여자대학교 한국문화연구원, 1972), 국가유산청(khs.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 최영숙(崔榮淑)

처 마

정의 지붕의 밑 부분으로, 서까래가 외벽 밖으로 빠져나온 부분을 통칭하는 명칭.

내용 집을 지을 때 외벽 밖으로 서까래를 돌출시켜 ‘처마’를 만든다. 처마를 만드는 이유는 빗물로부터 외벽을 보호하고 직사광선이 건물 안으로 들어오지 않도록 그늘을 만들어주기 의함이다. 한국의 건축물뿐만 아니라 나무와 흙을 사용하는 건축물에서 처마는 필수적인 요소이다. 다만 처마의 구성과 깊이, 선형과 조형미에서는 나라마다 조금씩 차이를 보인다.

한국 건축에서 처마는 ‘홀처마’와 ‘겹처마’ 두 종류로 나뉜다. 홀처마는 기본적인 서까래 길이만큼 밖으로 내민 처마를 일컫는다. 겹처마는 홀처마의 서까래 끝에 네모난 모양의 짧은 서까래를 하나 더 덧붙인 것을 말한다. 덧붙인 서까래를 ‘부연’이라고 한다. 부연을 덧붙여 처마를 길게 하면 외벽이 비에 덜 젖게 할 수 있고, 그늘



창호 | 교동 최씨 가옥 | 경북 경주 | 국립민속박물관·서현강

을 만드는 데도 유리하다. 하지만 부연을 뒤흔들면 처마가 약해지는 구조적인 문제가 발생한다. 처마가 빠져나온 길이만큼 서까래가 안에서 받쳐줘야 처마가 처지지 않는다. 따라서 부연은 홀처마를 약간 보완하는 정도로 뒤흔들다.

겹처마를 만드는 이유에는 기능적인 면 외에 미학적 측면도 있다. 홀처마는 초가집이든 기와집이든 규모가 작은 부속건물에서 많이 볼 수 있으며 주건물은 겹처마로 지어진다. 겹처마는 홀처마에 비하여 장식성이 강하고 권위가 있으며 화려한 느낌을 주기 때문이다. 지붕을 바라볼 때도 지붕면을 더욱 강조할 수 있어 위풍당당한 모습을 보여준다. 따라서 큰 건물을 지을 때는 겹처마를 선호했다. 그러나 홀처마의 단순한 모습이 주는 강직한 느낌으로 인해 개인 취향에 따라서 홀처마를 선택하기도 하였다.

특징 및 의의 처마 길이는 지역과 건물 종류 및 규모에 따라 달라진다. 한국에서는 따뜻한 남쪽으로 갈수록 처마가 길어지는 경향을 보인다. 반면 비가 적고 추운 지역에서는 햇빛을 많이 받을 수 있도록 처마를 짧게 한다. 아울러 시대가 흐를수록 처마가 길어지는 경향을 보인다. 건축 기술이 발달하면서 처마를 길게 만들 수 있게 된 것이다.

한국 건축물에서 처마의 선은 지붕에 사용되는 재료에 따라 차이를 보인다. 초가지붕의 경우 위에서 내려다 보아 모서리 부분, 즉 ‘추녀’ 부분을 둥글게 처리한다. 이처럼 모서리 부분을 둥글게 곡선으로 처리한 것을 ‘방구매기’라고 한다. 초가에서 방구매기를 하는 것은 추녀 부분에 각이 지면 방수에 불리하기 때문이다. 그러나 기

와지붕에서는 방구매기를 하지 않는다. 기와의 방수 성능이 뛰어나기 때문이다. 이와같이 기후에 따라 처마의 재료와 형태에 차이가 나타난다.

키워드 홀처마, 겹처마, 초가집, 기와집

참고자료 알기쉬운 한국건축 용어사전(김왕직, 동녘, 2007), 지혜로 지은 집 한국건축(김도경, 현암사, 2011), 한국건축사전(장기인, 보성각, 1998).

필자 김왕직(金王植)



천국의 계단

天

천국의 계단

정의 2003년 12월 3일부터 2004년 2월 5일까지 SBS에서 방영된 20부작 드라마로, 일본에서 〈겨울연가(2002)〉한류를 이어갔다고 평가받는 작품.

내용 〈천국의 계단(2003)〉은 이장수 감독이 연출을, 김남희·문희정·최호연·박혜경이 극본을 맡았으며, 권상우·최지우·신현준·김태희가 출연하였다. 자극적인 설정으로 막장 논란이 일었으나, 국내 최고 시청률 42.4%, 평균 시청률 31.9%를 기록하며 인기를 끌었다. 일본 후지TV에서 방영해 〈겨울연가〉이후의 한류 열풍을 이어갔다. 〈겨울연가〉로 한류 스타의 반열에 오른 최지우는 〈천국의 계단〉까지 연이어 성공시킴에 ‘멜로의 여왕’으로 등극하였다.

이 작품의 줄거리는 다음과 같다. 어릴 때부터 함께 자란 차송주(권상우)와 한정서(최지우)는 서로를 좋아하게 된다. 그러나 한정서는 계모와 의붓동생 한유리(김태희)의 괴롭힘에 시달린다. 차송주를 만나러 가는 길에 한정서는 한유리의 차에 치여 기억상실에 걸리고, 한유리는 의붓언니의 남자친구를 뺏기 위해 한정서의 신분을 숨긴다. 이후 차송주는 한유리와 약혼을 하게 되지만 한정서의 기억이 돌아오고 차송주는 과거의 사실을 알게 된다. 결국 진실을 알게 된 차송주는 한정서와 결혼하나, 한정서의 안암眼癌은 뇌로 전이되고 한정서는 차송주의 품에서 눈을 감는다.

특징 및 의의 2000년대 초반 한국 멜로드라마는 주인공이 백혈병과 암 등 질병에 걸리는 설정을 많이 시도했다.



처마 | 경북 경주 | 국립민속박물관

불치병을 극적 장치로 사용해 운명적인 사랑의 비극성과 낭만성을 극대화한 것이다. <천국의 계단>도 남매간의 사랑, 기억상실과 갑작스러운 질병, 등장인물의 연이은 죽음 등 한국 멜로드라마의 클리셰를 반복해, 개연성과 작품성에 대한 논란을 불러일으켰다.

<천국의 계단>은 1세대 한류 스타 최지우의 인기에 힘입어, 일본에 5,000만 엔(약 5억 2,000만 원)에 판매되어 당시 한국 드라마 수출가 최고 기록을 경신하였다. <천국의 계단>은 2004년 10월부터 지상파 채널인 후지 TV에서 평균 시청률이 4~6%에 불과한 토요일 오후 4시에 방영되었음에도 평균 시청률 11%대를 기록하며 큰 인기를 끌었다. 또한 일본 포털사이트에서 드라마·영화 부문 검색어 1위에 올랐으며, DVD와 소설로 인기를 이어갔다. 주요 배우들과 일부 아역배우는 일본 내 팬미팅을 열었다. 특히 권상우는 <천국의 계단>의 인기를 통해 DVD와 화보집을 발매하며 한류 스타의 행보를 이어갔다. <천국의 계단>은 일본 외에 대만, 싱가포르, 필리핀, 베트남 및 중남미 국가들에서도 방영되었다. 또한 2006년 중국, 2008년 필리핀, 2016년 러시아에서 리메이크된 데 이어, 2022년 미국 내 최대 스페인어 채널인 NBC유니버설 텔레문도와 스페인어 버전 리메이크 계약을 체결하였다.

2004년 한국 방송프로그램 수출액은 2003년의 수치로부터 69.6% 증가한 7,146만 달러(약 714억 원)를 기록하였다. 이에 방송프로그램은 명실상부한 수출산업으로 인정받게 되었다. 그러나 한류 스타를 내세운 비슷한 작품들이 여러 편 제작되었고, 식상하고 허술한 이야기로 점차 점차 시청자들의 외면을 받았다. 이후 일본 내 한국 드라마 편성은 급감하였고, 한국 드라마 수출은 한동안 침체에 빠지게 되었다.

키워드 멜로드라마, 일본 한류, 질병, 수출

참고자료 인기 TV 드라마에서 질병을 활용하는 방법(노동열, 한국콘텐츠학회 논문지17-8, 한국콘텐츠학회, 2017), 텔레비전 멜로드라마와 질병의 은유(이아영, 서강대학교 석사학위논문, 2021), 일본 대만제치고 한국 드라마 최대 수입국으로 부상(마이데일리, 2005.3.1.), 천국의 계단 등 SBS드라마 일본 안방극장 점령(스타뉴스, 2005.1.7.), 천국의 계단 일본 진출의 계단(마이데일리, 2006.1.31.), TV드라마 이젠 수출산업 한류열풍 올 740억(한국경제, 2004.12.19.).

필자 심두보(沈斗輔)



정의 염전에 가두어 놓은 바닷물을 햇볕과 바람을 이용해 증발시켜 얻은 소금.

내용 천일염(天日鹽) 소금생산 방식은 전 세계적으로 많지만, 갯벌에서 생산되는 천일염은 한국이 전 세계의 80% 정도를 차지하고 있다. 특히 서해 갯벌에서 나오는 천일염은 염도가 낮고 미네랄이 풍부한 것이 특징이다. 몇 년 전부터는 한국의 천일염이 중국, 미국, 일본 등으로 수출되고 있다. 우리나라는 1907년 인천 주안에 최초로 천일염전을 축조하여 소금을 생산한 이래 1950년대까지 서남해안 일대에 많은 염전이 보급되었다. 특히 6·25 전쟁 피란민의 생계유지를 위해 전라남도 신안 증도염전·영광염전, 경기도 화성 공생염전, 인천 영종도 삼목염전 등이 조성되었다.

천일염전은 저수지·증발지·결정지 등으로 구성되었으며, 부대시설로는 해수와 소금창고 등이 있다. 저수지는 해수를 저장하는 공간으로 한 달에 두 번 만조에 수문을 열어 바닷물을 저장하며, 증발지는 저수지에 저장된 바닷물을 끌어들여 수분을 증발하고 염도를 높이는 곳이다. 제1증발지를 '난치', 제2증발지를 '누테(느테)'라고 한다. 결정지는 증발지에서 만들어진 함수를 이용하여 최종적으로 소금을 결정하는 곳으로 소금창고 앞에 조성한다.

바닷물을 그대로 증발시켜 얻은 천일염은 정제염에 비해 미네랄이 풍부하다. 염화나트륨이 99.8%를 차지하는 정제염에 비해 천일염은 염화나트륨의 농도가 80%이며 그 이외에는 미네랄 성분(마그네슘·칼슘·칼륨)이 비중을 차지하고 있다. 특히 우리나라에서 생산된 천일염은 미네랄의 함유량이 가장 많은 것으로 밝혀졌는데, 이는 다른 나라와 달리 하루 1~2회 소금을 거두어 미네랄이 빠져나가기 전 수확을 하기 때문이다. 특히 천일염 속 미네랄은 음식을 무르지 않게 하는 성분이 있기 때문에, 젓갈·김치·장류와 같은 발효음식에 많이 사용된다. 새우젓의 경우 단백질의 분해를 촉진시키고, 김치는 젖산 발효를 늦추어 신선도를 유지할 수 있으며



송산염전 | 인천 중구 | 2004 | 정연학



강원염전 | 인천 옹진 | 2019 | 정연학

유산군의 역할을 촉진시켜 김치 특유의 상큼한 맛을 내게 한다.

국가유산청은 갯벌을 이용하여 소금을 얻는 제염製鹽을 국가무형유산으로 지정하였다. 또한 2007년 6월부터 천일염전 문화재등록 추진과 관련하여 전남·전라북도·충청남도·인천·경기 등 5개 시·도의 대표적인 염전 9개소를 조사하여 전국 최초로 신안 증도 태평염전과 석조소금창고, 신안 비금도 대동염전 등을 국가등록 문화유산으로 지정하였다. 신안 증도 태평염전은 1953년 조성된 염전으로 피난민 정착을 위해 조성되었고, 단일염전 중 국내 최대 규모(90만 평)라는 점을 인정받았다. 그리고 대부분의 소금창고는 목재로 만들어졌지만 신안 증도 태평염전의 소금창고는 유일하게 석재로 만들어져 역사적 의의가 있다. 또한 신안 비금도 대동염전은 1948년 광복 후 조성된 염전 중 경기·인천 지역의 염전을 제외하고 당시 최대 규모였다. 그러나 현재 인천을 비롯해 경기도 시흥과 충남 등에 있던 우리나라 최초의 관염전은 폐업을 한 지 오래되어 명맥이 끊어졌다.

특징 및 의의 한국에는 소금과 관련된 풍속이 많이 남아 있다. 예를 들면 민가나 사찰에서는 화재를 막기 위해 소금단지를 묻거나 전각 위에 올리는 풍속이 있었다. 소금은 잡것을 퇴치하는 기능이 있어, 병충해가 만연할 때는 팔밥에 소금을 넣어 발두렁에 뿌리고 굶은 것이 접근하지 못하도록 부엌이나 샘가에 한 움큼의 소금을 놓아 둔다. 우리 속담 가운데 ‘소금이 쐬다’ ‘소금도 곱팡이 난다’는 말이 있다. 이것은 틀림없다고 믿었던 일이 뜻밖에 어긋났을 때를 비유하는 말이다. 또한 소금은 민간의 다양한 질병을 치료하는 약물로 이용되었다. 음식을 먹고 체했을 때 소금을 먹고, 혀에 백태가 끼거나 아구창이 났을 때, 치질·태독·무좀과 버짐 등이 있을 때 소금을 문지르고 바른다. 또한 경기가 났을 때도 소금을 손에 바르고, 치통·잇몸병·가려움증·피부병에도 소금으로 닦고 씻는다.

염부들은 소금생산을 관장하는 신이 있다고 믿었다. 염부들은 첫 소금을 생산 한 후, 그 소금을 쌓아두고 염신鹽神에게 소금의 풍요과 염부들의 안전을 기원하는 제의를 거행한다. 염신에 대한 제의는 과거 자염을 생산하던 염막뿐 아니라 천일염 소금창고 앞에서도 거행하였다.

최근 지자체는 폐염전을 활용하여 체험장을 조성하고 관광화하려고 노력한다. 대표적인 사례로 소래염전이 있다. 소래염전은 1996년 7월에 문을 닫고 10여 년이 지나면서 자연스럽게 다양한 염생식물과 각종 어류, 양서류 등이 서식하는 수도권 유일의 내만 갯벌로 남았다. 이에 소래염전은 478만 5000㎡ 면적의 생태학습장으로 개발되었다. 또한 2018년 6월에는 소금고사, 채렴식, 염부와 함께 소금밭 걷기, 토크콘서트 등 다양한 부대행사를 진행하였다.

키워드 자염, 제염, 천일염전, 미네랄, 발효음식

참고자료 간물단지신앙의 용신신앙적 성격(김명자, 월산임동권박사송수기념논문집, 집문당, 1986), 근대문화유산 보존을 위한 등록문화재 제도(국가유산청, 2005), 소금꽃이 핀다(국립민속박물관, 2011), 소금의 민속지(정연학·박혜령, 국립민속박물관, 2016), 소금신앙(최덕원, 월산임동권박사송수기념논문집, 집문당, 1986), 염부 소금밭에 돌아오다(박상희, 시흥시지속가능발전협의회·시흥예코뮤지엄연구회, 2018), 유희공간의 역사·문화성을 활용한 콘텐츠화 방안(박선미, 인문콘텐츠31, 인문콘텐츠학회, 2013), 소금의 종류 몸에 가장 좋은 소금은 천일염 어떤 효능이(중앙일보, 2015.5.20.), 천일염의 날 계기로 본 국산 천일염의 6가지 특성(오마이뉴스, 2021.3.26.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 정연학(鄭然鶴)



정의 고려 중기 원나라에서 들어 온 상의에 주름 잡힌 하의가 연결된 남성용 포.

내용 철릭이 우리나라에 처음 전래한 시기는 고려가요 〈정석가鄭石歌〉에 나타난 기록으로 고려 중기 이후로 추정하고 있다. 조선시대에는 전체 시기에 걸쳐 철릭을 왕에서부터 무당에 이르기까지 다양한 신분의 사람들이 입었으며, 융복戎服·편복便服·반침옷裏衣 등 여러 가지 용도로 착용하였다. 특히 융복은 임진왜란과 병자호란까지 왕 이하 백관 모두가 관복冠服을 대신하여 입기도 하였다. 왕의 곤룡철릭은 곤룡포나 철종의 군복軍服本에서 볼 수 있듯이 앞뒤와 양어깨에 용보를 부착한 철릭을 입었다. 문무백관의 당상 3품 이상은 남색 철릭에 자립紫笠을 착용하고 패영貝纓을 장식하였으며, 당하관은 청현색靑玄色 철릭을 입거나 교외로 왕의 거동 시에는 홍



철릭 | 품67 화장121 길이112 | 조선 후기 | 국립민속박물관 | 민속077543



철릭 | 품48 화장105 길이113 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속034546

색 철릭을 착용하고 흑립에 패영을 장식하였다.

철릭은 중세 몽골어의 ‘Telig’을 어원語源으로 보며, 한자를 차자借字하여 ‘帖裏’라고 표기한 것을 ‘털릭’이라고 발음하였다. 문헌에 나타난 명칭은 ‘첩리帖裏·帖裡·貼裏, 천익天益·天翼, 철릭綴翼·綴翼, 세습이細褶兒, 판습이板褶兒, 방의防衣, 첩리添里’ 등 다양하였다.

철릭은 상의인 의복에 주름이 잡힌 치마를 연결한 형태로 현대의 원피스 모양이다. 이러한 형태의 특징으로 인하여 남자 옷임에도 불구하고 여자 옷으로 다양하게 디자인되고 있다.

최근에는 철릭을 응용한 디자인한 옷들을 10~20대 젊은 세대들이 신한복이라는 개념으로 실제 착용하기에 이르렀다. 리슬과 차이킴, 단하 등의 브랜드에서 철릭을 응용한 디자인한 옷들을 대중에게 선보이며 젊은 층에 알려지게 되었다. 2023년 아이돌 블랙핑크가 K-팝 아티스트 중 최초로 코첼라 ‘헤드라이너’로 공연할 때 철릭을 응용한 의상을 착용하면서 더욱 젊은이들이 좋아하는 대표적인 신한복으로 자리매김하였으며, 이

렇게 디자인한 옷들을 ‘철릭 원피스’라고 명칭하기에 이르렀다.

철릭 원피스라고 불리는 옷은 만드는 방법이 어렵지 않아 직접 만들어 입는 수요도 점차 늘고 있다. 여름철 옷으로는 소매가 없는 홀소매로 만들고 치마는 덧대어 착용하기도 하며, 긴팔 철릭 원피스는 코트처럼 겹옷으로도 착용할 수 있어 앞으로 더욱 디자인면에서 발전 가능성이 있다고 볼 수 있다.

특징 및 의의 철릭의 형태는 상의上衣에 치마에 주름을 잡은 하상下裳을 연결한 옷으로, 특히 허리에 요선이 있는 철릭을 요선철릭이라 한다. 깃은 곧은 깃이며, 소매는 한쪽 분리형分離形, 양쪽 분리형, 통수형通袖形이 있다. 분리형 소매는 매듭단추·끈·시침 등으로 떼었다 붙였다 할 수 있으며, 통수형은 분리되지 않고 연결되어 있다. 이러한 철릭은 시대에 따라 의복과 상裳의 길이 비율이나, 깃·소매·고름·주름 등이 변화하였다. 조선 후기로 갈수록 의복보다 상의 길이가 길어지고, 깃은 칼깃에서 둥근 깃으로, 소매통은 진동과 비슷한 일자형에서 점차 곡선형의 두리소매형을 거쳐 진동에서 거의 직선으로 내려오는 광수형으로 변화하였다. 고름은 짧고 좁던 것이 넓고 길게 되었으며, 주름은 정교한 0.1~0.2cm의 잔주름에서 1.5~3cm의 넓은 주름으로 변화하였다. 철릭의 구성은 홀·겹·숨·누비 등이 있으며, 만드는 방법도 각기 다른 특징이 있다.

철릭은 고려 중기에 원나라에서 들어온 이후 시대에 따라 다양한 부분에서 형태가 변화하였으며, 구성면에서도 서로 다른 특징을 가지고 있다. 이러한 형태와 특징 등은 새로운 디자인을 할 수 있는 요소로 작용되었으며, 이를 활용하여 다양하게 디자인된 옷들은 국내는 물론 세계로 그 위상이 높아지고 있다.

키워드 융복, 철릭 원피스, 블랙핑크

참고자료 가상환경에서 한국전통문화를 이용한 패션디자인 실천(곽가빈·김세진, 한국패션디자인학회지23-2, 한국패션디자인학회, 2023), 조선시대 철릭(김종숙, 단국대학교 석사학위논문, 2011), 조선시대 철릭을 응용한 원피스 디자인에 대한 연구(조민숙, 한남대학교 석사학위논문, 2011), 철릭의 조형성을 활용한 의상디자인 연구(서희원, 홍익대학교 석사학위논문, 1995), 진짜 멋쟁이라면 철릭 원피스는 기본(이데일리, 2016.6.8.).

필자 김종숙(琴鍾淑)

청계천 淸溪川

정의 서울특별시 종로구에 있는 북악산, 인왕산 부근을 포함해 서울 중심부의 동쪽을 가로질러 중랑천으로 흘러드는 하천.

내용 청계천淸溪川의 명칭은 조선 초기 경복궁 서북쪽 백운동 부근을 흐르는 청풍계천淸風溪川에서 유래한다. 조선시대에는 보통 ‘개천開川’이라고 불렀다. 원래는 실개천이었으나 태종 대에 바닥을 깊게 파 도성의 간선 하천으로 삼았다. 그러나 점차 토사와 오물이 쌓여 바닥이 높아짐에 따라 여름 장마철에 물이 넘치는 피해가 심해지자 18세기 영조 대에 대대적인 준설浚濬 사업을 벌였다. 준설 사업은 대한제국기까지 지속되었다.

일제강점기에는 하천 관리가 소홀해 매년 홍수 피해가 발생하였다. 또 전염병의 온상처럼 여겨지면서 복개를 요구하는 조선인이 많아졌다. 그리하여 1930년대 후

반 도시계획 사업으로 복개작업을 시작했으나 일부 구간만 덮는 것에 그쳤다. 청계천 복개공사는 1958년에 다시 시작하여 1961년 완공되었다. 복개한 하천 위에는 너비 50m의 청계천로가 만들어졌다. 1976년에는 청계천로 위로 성동구 마장동—남산 1호 터널을 연결하는 청계고가도로를 개통하였다. 청계고가도로는 서울의 중심부에서 동부로의 자동차의 진입과 분산에 엄청난 효과를 발휘하였다.

2000년대 들어서는 환경을 중시하는 사회 분위기가 대두하며 청계천을 복원해야 한다는 목소리가 점차 높아졌다. 복원 방식을 둘러싼 사회적 논란을 거쳐 서울시는 2003년 7월부터 2005년 9월까지 고가도로를 철거한 뒤 복개를 걷어내어 광화문 동아일보사에서 성동구 신답철교에 이르는 5.8km 구간을 복원하였다. 복원 구간에는 산책로와 녹지 등을 설치하였다. 복원한 청계천에 흐르는 물은 원래의 지류에서 흘러들어오는 물이 아니라 자양취수장에 모은 한강물과 도심부 지하철역 부근의 지하수로 조달하고 있다. 청계천 복원 사업에 대해서는 자연 하천으로 복원된 것이 아니라는 비판이 있으나 도

天

청계천



청계천변 무허가촌 | 서울 성동구 | 1976 | 서울역사박물관



청계천 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

天

청계천

심부의 온도를 낮추고 시민의 휴식처를 제공한 점에서 긍정적인 평가도 많다.

특징 및 의의 2007년 1월 초 YTN 보도에 따르면 복원 사업 1년 만에 청계천 방문자 수는 4,000만에 이르렀다. 또 복원 사업 이후 청계천은 서울을 상징하는 장소로 확고히 자리 잡은 것이 사실이다. 서울시설공단은 2023년 드라마와 영화 등 180편이 공단이 운영하는 장소에서 촬영되었다고 밝혔는데, 이 중 가장 많이 등장한 장소가 청계천이다. 청계천에서는 SBS의 〈7인의 탈출(2023)〉, MBC의 〈열녀박씨 계약결혼녀(2023)〉, tvN의 〈내 남편과 결혼해줘(2024)〉 등의 드라마 주요 장면을 촬영하였으며, 국내 유수의 대기업들도 광고 및 홍보영상을 촬영하는 등 2023년 한 해에만 모두 77건의 촬영이 이루어졌다.

청계천은 해외 관광객들에게도 한국, 서울을 대표하는 장소로 널리 알려졌다. 한국관광공사는 청계천의 장소성을 한국문화를 알리는 데 이용하고자 2022년 청계

천로에 소재한 서울센터에 관광 홍보관 하이커 그라운드HiKR Ground를 개관하였다. 하이커 그라운드에는 ‘한국KR이 반가운 인사Hi를 건네고 글로벌 여행자의 놀이터Playground가 되겠다’는 뜻이 담겨 있다. 1층 하이커 월은 글로벌 한류 팬이 공모한 한국 관광 영상 등을 볼 수 있는 미디어 월이며, 2층은 K-팝 라운지와 스튜디오이다. 여기에서는 한류 팬이 직접 K-팝 뮤직비디오를 제작할 수도 있다. 3, 4층에서는 다양한 한국 지방 관광 콘텐츠를 접할 수 있으며, 5층에는 청계천을 조망할 수 있는 여행자 쉼터가 마련되어 있다. 2024년 4월 2일부터 5월 12일 사이에는 한국 방문의 해를 기념하여 청계천 일대와 하이커 그라운드에서 한복 패션쇼, 코리아 익스프레스 팝업 전시회가 개최되었다. 이 행사에서는 최신의 K-팝뿐만 아니라 1960년대부터 한국 대중음악의 발자취를 돌아볼 수 있는 공간도 마련되었다.

키워드 개천, 청계천로, 청계고가도로, 청계천 복원사업, 하이커 그라운드

참고자료 서울지명사전(서울특별시사편찬위원회, 2009), 조선시대 도성의 치수정책과 준설사업(이상배, 중앙사론30, 한국중앙사학회, 2009), 청계천 복개와 1960년대적 공간의 탄생(염복규, 역사비평113, 역사비평사, 2015), 청계천



하이커 그라운드 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관

에서 역사와 정치를 본다(조광권, 여성신문사, 2005), 청계천 방문객 수 4천만 어떻게 됐나(YTN, 2007.1.12.), K컬처의 매력에 폭 4월의 청계천 글로벌 축제장이 된다(헤럴드경제, 2024.4.2.), 하이커 그라운드(hikr.visitkorea.or.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 엄복규(廉復圭)



정의 콩을 푹 삶아 무르게 익힌 다음 빻짚을 이용해 더운 곳에서 2~3일 정도 발효시켜 점질물의 실이 생기도록 띄워 만든 전통 속성 장.

개관 청국장은 콩 발효식품 중 가장 단기간 발효되는 속성 장이다. 옛날, 전쟁터에서 장기간 숙성시켜 만드는 장류의 대안으로서 단기간에 콩을 발효시켜 만든 청국장은 군인들의 식량으로 쓰던 장이라 하여 전국장으로 부르게 되었다는 설이 있다.

내용 청국장은 콩을 단기간에 발효시킨 된장의 한 종류이다. 현재는 계절에 구애받지 않고 만들어 먹지만, 청국장은 해콩을 수확하는 가을철부터 이듬해 봄까지 만드는 늦가을에서 겨울이 제철인 장이다. 전통적 청국장 제조법은 볶은 콩이나 물에 불린 콩을 푹 무르게 삶아 배 보자기나 시루에 담고 여기에 깨끗한 빻짚 가닥을 여러 군데에 꽂고 덮어 더운 온돌방에서 띄운다. 2~3일 정도 지나면 콩에서 점질물의 실이 많이 생기면서 청국장

이 완성된다. 이것을 무, 고춧가루, 소금 등을 넣고 대충 짚어서 다시 숙성시킨 후 찌개나 국을 끓인다. 또 잘 띄워진 청국장은 생으로 먹기도 하고, 말려서 분말로 만들어 보관하며 먹기도 한다. 장류 중 점질물의 실이 나도록 발효시키는 유일한 청국장은 콩과 빻짚에 붙어 있는 고초균(枯草菌, Bacillus Subtilis)으로 발효시킨다. 고초균은 공기 중에도 있지만 빻짚에 많이 들어 있어 재래식으로 청국장을 띄울 때는 콩 사이사이에 빻짚을 넣어 띄우면 효과가 매우 좋다. 청국장균의 최적 발효 온도는 40℃ 전후이며, 빻짚이 지닌 균의 활성이 좋고 나뭇에 따라 청국장의 맛이 달라진다. 예부터 발효미와 발효취에 익숙한 우리에게 청국장이 좋은 식품이지만 그 독특한 냄새는 단점이기도 하다. 마늘이나 인삼가루 등의 첨가가 냄새를 완화하는데 약간의 도움이 되기도 하나 청국장의 가장 효과적으로 섭취하는 방법은 청국장 분말이다.

특징 및 의의 청국장의 장점은 생으로는 물론 건조하여 가루로 만들어서 장기 보관할 수 있는 건장식이라는 것이다. 주재료인 콩은 양질의 풍부한 단백질과 지방·비타



청국장 | 국립민속박물관·김은진



청국장찌개 | 2020 | 한국저작권위원회 | CC BY

민·무기질을 함유한 식품으로, 영양이 좋고 소화흡수율도 뛰어나다. 또 발효 과정 중의 미생물에 의해 생성된 약리성은 혈압 상승 억제, 항암 작용, 혈전 용해 작용 등 효능이 있어 건강기능성 식품으로 선호하는 식품이다. 청국장을 콩을 가장 유효하게 먹을 수 있는 방법이다. 또 된장과 달리 발효시킬 때 소금을 사용하지 않기 때문에 염분 과다 섭취에 대한 우려가 없다. 청국장 특유의 냄새는 우수한 배양균을 집중하여 깨끗한 환경에서 제조할 경우 냄새를 줄이는 것이 가능하다.

키워드 콩, 빻짚, 고초균, 발효

참고자료 조선요리법(조자호, 광한서림, 1939), 조선요리제법(방신영, 한성도서, 1942), 한국 전래 발효식품사 연구(장지현, 수확사, 1989).

필자 이춘자(李春子)

초가집

정의 빻짚이나 억새, 갈대 등 식물로 지붕을 이은 집을 부르는 명칭.

내용 초가집은 집의 지붕을 빻짚이나 억새, 갈대 등을 엮은 집으로 재료에서 얻어진 이름이다. 일반적으로는 벼를 수확하여 알곡을 털어내고 남은 짚을 지붕의 재료로 사용하지만 그 외에 유사한 것들이 쓰이기도 한다. 예를 들어 벼농사를 짓지 않아 짚을 구하는 것이 어려운 곳에서는 지붕 재료로 억새나 삼나무 속대 같은 것들을 활용하기도 했다. 이러한 예들도 멀리서 보면 짚으로 지붕을 올린 집과 많은 차이가 보이지 않고 식물의 일종이기 때문에 통칭하여 ‘초가집’이라 불리기도 한다. 그러나 정확하게는 빻짚 이외의 것들로 지붕을 엮은 집은 별도의 명칭을 가지고 있다. 예를 들어 억새나 갈대를 사용한 집은 ‘새집’, 삼나무 속대는 ‘겨릅집’ 등이 그것이다.

초가집은 자연에서 바로 재료를 구할 수 있기 때문에 경제적인 부담이 적었고 그로 인해 ‘민가’라고 부르는 서민들의 주거에 많이 사용되었다. 그러나 때로는 반가에서 안채는 기와집으로 바깥채나 행랑채·부속채는 초가집으로 구성하는 경우도 있다. 초가지붕은 대부분



카페로 활용되고 있는 초가집 | 경북 영주 | 2023 | 국립민속박물관·최지현



초가지붕 교체하기 | 서울 종로구 | 2023 | 국립민속박물관

1년에 한 번씩 새 짚으로 갈아 줘야하는 번거로움이 있고, 화재에 취약하다는 단점을 가지고 있다. 이에 반해 여러 겹을 올리면 단열과 보온에는 효율이 뛰어나다는 것이 장점이다.

초가지붕을 새로 교체하는 시기는 한 해의 농사일이다 마무리되는 초겨울이다. 가을에 추수한 벼는 알곡을 털어내고 잘 건조시킨다. 짚에 수분이 남아 있으면 벌레가 기생하기 쉽고 그로 인해 지붕 속이 쉽게 상해 비바람을 견뎌내지 못한다. 지붕을 새로 이는 것은 가족들끼리 하기보다는 마을에서 품앗이로 이루어진다. 또한 초가지붕에서 용마루에 올리는 ‘용마름’은 빻짚을 꼼꼼하게 잘 엮어야 하는 작업으로 보통 마을에서 제일 기술이 좋은 사람 한둘이 맡아서 만든다. 지역에 따라 엮는 이영의 길이, 지붕에 엮는 방향 등도 조금씩 차이가 있다. 가장 아래에 엮는 이영은 빻짚의 뿌리 쪽이 밖으로 빠지도록 하는데, 이는 지붕을 다 이고 마지막에 모서리 부분을 정리할 때 더 깔끔하게 할 수 있기 때문이다. 사방에 이영을 다 돌려 덮고 나면 용마루에 용마름을 엮으

며, 이렇게 만들어진 초가집의 지붕 모양은 대부분 우진 각지붕과 유사하다. 그러나 까치구멍집처럼 특이한 내부 구조인 경우에는 팔작지붕 모양을 하기도 한다. 바람이 많은 지역에서는 마무리 된 지붕 위에 가로세로로 새끼줄을 묶어 고정시키고 이를 처마 끝에 긴 대나무를 대고 고정시켜 안정된 모습으로 가다듬는다. 지붕을 이는 날이 되면 집주인은 함께 수고해 주는 마을 사람들을 위해 음식을 준비해서 고마움을 전한다.

기와집과 마천가지로 초가집 또한 집의 평면 구성은 다양하다. 그러나 실들이 연결되는 방법(홀집, 겹집, ㄱ자집 등)에 관계없이 지붕을 인 재료가 벗짚 등이면 모두 ‘초가집’이라고 칭한다. 그리고 초가집이라고 해서 작은 규모만 있는 것이 아니다. 지붕은 초가집 모양이지만 실의 구성은 반가에 못지않은 크기로 지어진 예들도 있다. 주변에 기와를 굽는 가마가 없거나 매해 초가집 지붕을 새로 이는 것이 힘들지만 이를 해결할 충분한 재력을 갖춘 집의 경우가 그렇다.

특징 및 의의 한국의 서민주거를 다른 말로 ‘초가삼간’이라고 한다. 말 그대로 방—방—부엌의 세 칸으로 구성되고, 지붕에 벗짚을 인 가옥을 말한다. 근대 모습을 기록한 사진을 보면 1960년대까지 지방은 물론 도시에도 초가집들이 뿔뿔하게 모여 있는 광경을 쉽게 접할 수 있다. 이렇게 초가집은 가장 흔한 주거 양식이었으나 1970년대 시작된 새마을운동으로 자취를 감추기 시작했다. 비를 맞으면 벗짚이 썩기 쉽고 벌레가 생기는 등 생활 환경이 비위생적이고 지붕을 올리는 데 정기적으로 노동력이 많이 소모되었기 때문이다. 초가지붕을 유지하는 데에는 숙련된 기술과 많은 노동력이 필요하지만 전통 문화를 계승하고 보존하자는 차원에서 민속마을로 지정된 곳에서는 초겨울에 지붕을 교체하는 행사를 진행하는 곳들이 늘어나고 있다. 이는 사라져가는 우리 전통 주거문화를 알리는 동시에 교육적인 면에서도 좋은 효과를 기대할 수 있다.

키워드 민가, 짚, 지붕 이기

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

필자 박선주(朴宣注)



정의 장에 식초를 알맞게 넣어 잘 섞은 양념장.

역사 간장이나 고추장에 식초와 간장을 알맞게 넣어 잘 섞은 양념장인 초장醋醬은 식초가 더해지는 장에 따라 초간장과 초고추장으로 구분해서 부르기도 한다. 초장은 음식의 간을 맞추고 맛과 식욕을 돋우는 양념장으로, 대부분의 상차림에 오른다. 간장과 식초가 어우러진 초장은 오래전부터 사용해 왔다. 장의 재료인 콩 원산지는 한반도와 만주지역으로 알려져 있으며, 우리나라 콩 재배 흔적은 청동기시대 유적에서 찾아볼 수 있다. 문헌상 고추장 제조 시기는 17세기 이후에 나타나므로 초고추장은 초장보다 후대라고 생각할 수 있다.

내용 초장은 밥상, 죽상, 면상, 교자상, 술상, 의례음식



초고추장 | 농촌진흥청



주꾸미 숙회와 초고추장 | 농촌진흥청

상 등 상차림에 올리는 전통 양념장이며, 짭맛과 신맛을 기호에 맞게 더하여 만들어진 식육을 돋우는 기본 양념장이다. 간장의 짭맛에 식초의 신맛이 더해지면서 서로의 강한 맛을 완화하고 부드러운 맛을 낸다. 기본 초장에 맑은 육수나 생수를 적당히 타기도 하고 설탕을 넣어 단맛을 내는 연한 맛의 초장도 있다. 어느 초장에든지 찬의 구성에 따라 잣가루 또는 깨소금을 뿌리거나 고춧가루를 넣기도 한다. 그밖에 마늘을 편으로 썰어 넣기도 하고 실파를 송송 썰어 넣기도 한다. 초장은 만두, 전, 수육, 찜 등을 찍어 먹는 용도로 쓰이고 탕평채나 냉채에는 무치는 양념장으로 이용된다. 과거 문헌에서는 초장이 무치는 양념장, 찍어 먹는 양념장으로 기록되어 있다. 초고추장은 고추장에 식초를 알맞게 섞은 다음 간장을 약간 넣어 색과 맛의 조화를 더하기도 한다. 쓰임새는 초간장과 비슷하나 생선회에 더욱 잘 어울린다. 경상도 일부 지역에서는 전이나 적에 초고추장을 즐겨 곁들이며, ‘윤집장’이라고도 불린다.

특징 및 의의 신맛과 짭맛이 조화롭게 어루어진 초장은 빈대편을 비롯한 각색전이나 수육, 소머리편육, 문어찜, 아롱사태찜 등에는 꼭 곁들여져 음식의 맛을 더했다. 그 외 물회, 비빔국수, 무침 등에 다양하게 이용된 양념장으로 우리나라 소스sauce문화의 한 종류이다. 상차림에서 초장은 종지에 담아 올리고, 올리는 위치는 밥상 및 국수상의 경우 음식을 초장에 찍어 먹기 편하게 상의 앞자리 중앙에 놓는다. 초장은 유기산이 함유된 식초로 인해 식육 증진 및 약간의 식중독 예방 효과도 있다.

키워드 간장, 고추장, 식초, 양념장, 물회

참고자료 장(이춘자 외, 대원사, 2003), 한국 전래 발효식품사 연구(장지현, 수학사, 1989).

필자 이춘자(李春子)



초코파이

정의 두 개의 둥근 비스킷 사이에 마시멜로를 넣어 붙인 후 초콜릿을 입혀 만든 과자.

내용 초코파이는 국내 유명 식품회사인 오리온에서 2년 여간의 실험과 개발을 통해 1974년 4월에 처음으로 출시한 과자이다. 초코파이처럼 마시멜로를 끼운 비스킷에 초콜릿을 입힌 과자의 시초는 1917년 미국의 채터누가Chattanooga 베이커리에서 출시한 ‘문파이Moonpie’로 알려져 있다. 오리온의 초코파이는 문파이와 유사한 형태이지만, 쿠키 부분이 더 부드럽고 마시멜로가 더 크다는 특징이 있다. 1974년 오리온에서 당시 50원에 출시되었으며, 1978년에는 롯데제과, 1986년에는 해태제과, 1989년에는 크라운제과에서도 초코파이를 출시하였다.

오리온 초코파이는 처음에 투명한 포장지로 포장한 형태로 출시하였으나, 1983년 초콜릿색·은색·빨간색 테마로 포장지를 변경하였고, 1989년에는 ‘초코파이 정情’을 출시하였다. 이후 1994년 ‘블랙’, 1997년 ‘골드’, 2000년 ‘미니’, 2016년 ‘바나나’ 등 빠르게 변화하는 소비 흐름에 맞춰 색다른 맛과 한정판 제품을 선보이고 있다. 2024년 2월에는 초코파이 정 출시 이후 50년 만에 처음으로 마시멜로 대신에 크림을 넣은 ‘초코파이 하우스’를 공개하기도 하였다.

오리온 초코파이는 1993년부터 해외 진출을 본격화하여 러시아에 첫 수출을 시작한 후 현재는 60여 개국에서 한 해 35억 개 넘게 팔리고 있으며, 중국·러시아·미국 등에 공장을 설립하여 현지 생산을 하고 있다. 초코파이는 러시아, 중국, 베트남, 몽골 등 옛 공산국가에서 먼저 인기를 끌기 시작하였다. 과거 공산권 국가들은 대부분 군수산업·중공업에 우선시하고 있었기에 간식과 같은 필수품을 생산하는 경공업 기반이 약했다. 공산권이 무너지고 각국의 간식들이 들어오는 과정에서 맛과 중독성이 있는 초코파이가 인기를 끌었다.

특히 러시아의 경우 1990년대 초반 부산을 중심으로 러시아 보따리 상인들을 통해 초코파이 구매 붐이 일면서 러시아 진출의 가능성을 확인하였다. 러시아에서 초코파이가 인기를 끌 수 있었던 이유는 혹한의 날씨로 차 문화가 발달했기 때문이다. 차를 따뜻하게 데우는 과정에서 차를 너무 우려내 쓴맛이 강해져 러시아 사람들이 차를 마실 때 단것을 곁들여 먹기 때문이다. 또한 러시아 사람들은 초콜릿을 매우 좋아하는데, 초콜릿 코팅에 달콤한 마시멜로가 조화를 이룬 초코파이는 러시아 문화와 잘 어울리는 과자였다. 러시아인들의 입맛과 문



마트에서 판매 중인 파이류 과자 | 2024 | 국립민속박물관

국

총각김치

화를 잘 공략하여 초기 성공을 거둔 이후 현지화 전략과 적극적인 마케팅을 통해 시장에 정착하였으며, 지속적인 개발을 통해 블루베리, 라즈베리, 크랜베리, 망고, 딸기, 양귀비 등 현재까지 14가지 종류의 초코파이가 판매되고 있다. 중국에서는 좋은 친구를 뜻하는 ‘하오펑유(好朋友)’라는 제품을 내놓았고, 베트남에서는 파이 시장의 60%가 넘는 점유율을 보이고 있다. 채식주의자가 많은 인도에서는 채식용 마시멜로를 사용하는 현지화 제품 전략으로 시장에 성공적으로 안착하고 있다.

특징 및 의의 초코파이는 주로 비스킷·마시멜로·초콜릿으로 구성되어 있으며, 사용된 원재료는 밀가루, 쇼트인, 젤라틴(돼지), 계란, 코코아매스, 설탕, 물엿 등이다. 출시 당시에는 48g의 무게에 개당 가격이 50원이었다. 당시 짜장면 한 그릇 가격인 150원과 비교하면 초코파이의 가격이 어느 정도였는지 추측할 수 있다.

초코파이는 2003년에 제과업체 단일제품 사상 최초로 누적 매출 1조 원을 달성하였고, 2024년 현재까지 누적 매출액은 7조 원, 누적 판매량은 485억 5,000만 개에 달한다. 이처럼 세계화한 초코파이는 수출국의 특성에 맞는 현지화 전략에도 적극적이다. 대표적인 사례로 초코파이는 기본적으로 돈피에서 추출한 젤라틴을 공통으로 사용하지만, 돼지고기를 먹지 않는 이슬람 문화권 국가에 수출하는 제품에는 우피 젤라틴을 사용하며, 힌두교를 믿는 인도에 수출하는 제품은 해조류에서 추출한 식물성 젤라틴을 사용한다.

키워드 문파이, 세계화, 현지화

참고자료 중견기업 오리온초코파이의 중국진출(정명수 외, 중견기업연구1-1, 한국중견기업학회, 2010), 초코파이의 글로벌 마케팅 성공사례(김준신, 식품산업과 영양12-1, 한국식품영양과학회, 2007), ORION 2024(오리온, 2024), 문파이(moonpie.com), 오리온(orionworld.com).

필자 신정규(申廷揆)



총각김치

정의 무청이 달린 알타리무(총각무)를 절였다가 젓갈과 고춧가루, 파, 마늘, 생강 등 양념을 넣고 버무려 만든 김치.

내용 무를 이용해 만든 김치는 적어도 고려시대까지 거슬러 올라가나 무청까지 재료로 사용하고 고추, 파, 마늘, 생강 등 양념과 젓갈까지 모두 들어가는 오늘날의 총각김치와 가장 근접한 형태를 띠고 있는 것은 『증보산림경제增補山林經濟』(1766)의 「나복함지蘿蔔醃漬」에서 처음 확인된다.

화북의 작은 무 계통인 누루배기·쥐꼬리무·서울봄무 등으로부터 분화되어 뿌리가 작고 단단하여 끝에 알처럼 무가 열리는 품종을 ‘알달이’ ‘알타리’라고 하였다. 이 무의 뿌리와 잎을 이용해 만든 것을 ‘알무김치’ 또는 ‘알무각두기’라고 불렀다. 알달이 또는 알타리무로 만든 김치가 총각김치로 불린 것은 1950년대 말 기록에서 확인된다. 손정규의 『우리음식』(1948)을 보면 “어리고 연한 청 달린 무를 정히 씻어 소금에 저려, 파·마늘·생강·막고춧가루·소금·새우젓(또는 메르치젓)에 버무렸다가 먹는 것으로 통무인 만큼 신선한 별미가 있다”는 기록이 있다. 내용으로 보아 분명 총각김치 조리법이지만 그 항목명은 ‘알무각두기’로 되어 있다. 총각김치라는 명칭은 이후로도 한참 동안 찾을 수 없다가 1955년에 창간된, 광복 이후 우리나라 최초 월간 여성 종합 잡지인 『여원女苑』 1959년 11월호에 “아주 서민적이고 애교 있는 김치로 한겨울에 손에 들고 어적어적 먹는 것”이라고 짧게 총각김치를 소개한 기록이 등장한다.

1961년 11월 18일 자 『경향신문』의 ‘김장’ 기사에는 ‘동치미’ 재료로 ‘총각김치무’를 쓰라는 내용이 적혀 있

다. 같은 해인 1961년 『여원』 11월호에서는 ‘총각김치’를 ‘해마다 먹는 김치’라고 소개하면서 6~7cm의 잔무로, 잎사귀가 달린 무로 만들라고 되어 있어 1960년을 전후해 총각김치라는 호칭이 자리 잡기 시작하였고, 별도의 품종 보급도 서서히 진행된 것으로 보인다. 즉 총각김치는 깍두기의 범주에 속해 있다가 담금법이 분화·고착되면서 별도의 품종과 호칭이 생겨난 것으로 이해할 수 있다. 무엇보다 ‘총각김치’라는 용어가 대중적으로 굳어진 데는 1964년 당대 최고 청춘스타였던 신성일과 엄앵란이 주연을 맡아 상당한 흥행실적을 거두었던 동명의 영화 <총각김치(1964)>가 기여한 것으로 본다. 영화에서는 총각무의 생김새가 남성의 성기와 비슷하다는 점에 착안하여 ‘총각김치’가 당대 미혼여성들이 결혼하고 싶어 하는 남성을 은유하는 장치로 등장한다. <총각김치>는 가수 현미가 부른 주제가도 덩달아 인기를 끌었는데, 대중문화의 힘으로 본디 이름인 ‘알타리무김치’라는 이름은 점차 희미해지고 ‘총각김치’라는 이름이 굳어진 경우라 할 수 있겠다.

특징 및 의미 뿌리인 무와 잎사귀인 무청까지 함께 담가 먹는 김치로, 뿔 모양의 무에 무청이 달린 모습이 마치 총각머리 같다 하여 총각김치라는 이름을 붙인 것으로 알려져 있다. ‘총각’은 현재 ‘결혼하지 않은 성인 남자’를 뜻하는 단어로 사용되고 있지만, 원래는 사람을 지칭하는 단어가 아니라 ‘총각하다’라는 동사로 사용되던 말이다. 한자로 ‘뿔을 총總’과 ‘뿔 각角’ 자를 쓴다. 15세기에 간행된 『두시언해杜詩諺解』에는 ‘총각總角’이 어린이들이 머리를 묶어 두 개의 뿔 모양으로 만드는 것이라고 풀이하고 있다. 남자아이들은 관례나 혼례를 치르



총각김치 | 세계김치연구소

면 상투를 틀어 올리게 되므로 총각은 미성년 혹은 미혼의 동의어로 굳어지게 되었다. 1970년대부터는 김장 김치의 필수품목으로 깍두기보다 총각김치 비중이 점차 높아지게 되면서 배추김치와 함께 김장 때 가장 많이 담그는 김치로 자리매김하고 있다. 겨울을 지나 맛이 변하면 양념을 씻어내 찌개를 끓일 때 함께 넣어 지져 먹기도 한다.

키워드 김치, 무, 총각

참고자료 增補山林經濟, 우리음식(손정규, 삼중당 1948), 지역토속김치종합조사보고서-서울·경기·강원(세계김치연구소, 2016), 지역토속김치종합조사보고서-충청·전라·제주(세계김치연구소, 2016), 총각김치 명칭의 시작과 확산 그리고 보편화 과정 고찰(김홍렬, 한국식생활문화학회지37-5, 한국식생활문화학회, 2022), 통김치 탄생의 역사(박채린, 민속원, 2013), 한국 원예식품사의 역사적 고찰(이미순·이성우, 한국식생활문화학회지1-1, 한국식생활문화학회, 1986).

필자 박채린(朴彩麟)



추석
秋夕

정의 음력 팔월 보름을 일컫는 말로 가을의 한가운데 달이라는 뜻을 지니는 명절.

내용 ‘5월 농부 8월 신선’이란 속담처럼 추석秋夕은 한 해 농사를 마무리하는 시기이며 이듬해의 풍농을 기리는 시기로서 깊은 의미가 있다. 『동국세시기東國歲時記』에서 추석은 곡식이 이미 익었고 가을 농작물을 추수할 때가 머지않은 시기로 닭을 잡고 술을 빚어 온 동네가 취하고 배부르게 먹으면서 즐기는 명절로 보았다. 『세시풍요歲時風謠』에서 추석은 농가에서는 더도 말고 덜도 말고 가배와 같기[無加無減似嘉俳]를 바랐으며, 속담에도 그런 말[無加又無減 長如嘉俳日]이 있다고 하였다.

추석은 한 해 농사를 마무리하는 시기이며 이듬해의 풍농을 기리는 시기로서 깊은 의미가 있다. 그래서 추석의 날씨를 통해 농사의 풍흉점을 쳤다. 추석날 청명하면 풍년이이고, 반대로 비가 오면 흉년이 든다고 보았다. 또한 추석 전에 서리가 내리면 이듬해 보리농사가 흉작이 된다고 보았다. 이는 강우와 서리는 수확을 앞둔 작물에 치명적이기 때문에 생긴 말이다. 추석에 구름이 너무 많

天

추석



송편 | 세종 | 국립민속박물관·주병수

추석

추석

거나 구름이 한 점도 없으면 그해 보리농사가 흉년이고, 구름이 적당히 떠서 벌어져 있어야 풍년이라고 한다. 또한 달의 모양을 봐서 풍흉을 점치기도 하였다.

다음 해 풍년을 기원하는 의미로 추석을 전후해서 잘 익은 벼, 수수, 조 등 곡식의 이삭을 한 줌 베어다가 묶어 기둥이나 대문 위에 걸어 두는데 이것을 ‘올게심니’라고 한다. 올게심니 곡식은 다음 해에 씨로 쓰거나 떡을 해서 사당에 천신하거나 터주에 올렸다가 먹는다. 전라남도 진도에서는 추석 전날 저녁에 아이들이 밭에 가서 밭가벗고 자기 연령 수대로 ‘밭고랑 기기’를 한다. 그러면 아이 몸에 부스럼이 나지 않는다고 한다. 또한 음식을 밭둑에 놓고 하는 경우에는 밭농사도 잘된다고 여긴다.

추석 보름달은 1년 보름달 가운데 유난히 밝고 둥글어 최고로 여긴다. 추석에 달구경은 빼놓을 수 없는 여흥이다. 달토끼가 떡방아질을 하는 모습도 추석 보름달에 보인 달의 형상이다. 사람들은 추석에 보름달을 향해 자식 얻기를 빌었다. 달은 생명이 영원하고 재생의 상징이다. 달의 주기와 여성의 생리가 동일하고, 임신부의 배가 커지듯 달의 크기도 커져 사람들은 달을 기자송배 대상으로 삼았다. 전라남도 지역에서는 달을 보고 절을 하면서 소원을 빌기도 하고, 남보다 먼저 달을 보게 되면 아들을 낳게 된다고 여겨 주변 사람들은 아들이 없는 집의 사람이 먼저 달을 보도록 양보하였다.

추석의 대표적인 절식은 송편이다. 송편 속에는 콩·팥·밤·대추 등을 넣는데, 모두 햇것으로 한다. 송편은 조선시대 절기음식이자 일상식이며, 1920~1930년대 송편은 추석의 절식으로 자리를 잡았다. 그러나 1970년대

까지 쌀농사가 풍족하지 못한 일부 도서지방에서는 송편을 먹지 못한 것으로 보인다. 쌀농사가 거의 전무한 제주도에서도 1970년대 이후에는 송편을 ‘곤떡’ 즉 고운 떡이라서 추석에만 먹었다. 처녀들이 송편을 예쁘게 빚으면 좋은 신랑을 만나고, 임신부가 송편을 예쁘게 빚으면 예쁜 딸을 낳는다고 하여 송편 빚기에 정성을 다하였다. 그리고 덜 익은 송편을 깨물면 딸을, 잘 익은 송편을 깨물면 아들을 낳는다고 하여 임신부들이 찢은 송편을 일부러 씹어보기도 하였다. 또 송편 속에 솔잎을 가로로 넣고 찢은 다음 뽕죽한 부분을 깨물면 아들, 반대면 딸을 낳는다고 믿었다.

한국의 송편은 반달 모양이다. 반달 모양에 대해서 성장과 발전을 뜻하는 의미로 보기도 하였으며 민간에서도 만월은 점차 기울지만 반월은 점차 충만해진다는 의미를 나타내기도 하였다. 송편은 속이 꽉 차고 또 그만큼 크게 맺히기를 기대하는 주술적 심리에서 발원한 뱀씨의 형상으로 보기도 하였다. 즉, 송편 피는 쌀겨, 고물은 쌀알이며, 고물을 넣을 때 가능한 한 꼭꼭 눌러 속을 꽉 채웠다. 이는 벼가 알알이 여물기를 기대하는 마음이 송편 모습에 그대로 담긴 것으로 보았다. 햅쌀을 둥글게 만들고, 그다음 가운데 홈을 내서 그 안에 콩이나 팥 등의 곡물을 채워 다시 접어 만드는 송편의 과정은 섬에 곡물을 채우는 모습을 연상시킨다. 사람들은 추시에 송편을 먹으면서 농사의 풍년을 기원하였다.

한국 전통의 추석놀이는 달밤에 농사와 보름달 관련 놀이를 집단으로 즐긴다. 추석의 대표 놀이로는 소놀이·거북놀이·강강술래·줄다리기 등이 있는데, 소놀이와 거북놀이는 충청도·경기도·황해도 등에, 강강술래와 줄다리기는 각각 전라도 해안지역과 제주도에서 행해졌다. 그런데 조선시대 이익은 추석의 놀이는 주로 달밤에 이루어졌다고 하여, 추석놀이가 달과 깊은 관련이 있음을 알게 해준다.

소놀이는 한 해 동안 농가에 노동력을 제공해준 소의 노고와 마을에서 일을 잘한 머슴을 위로하는 놀이다. 거북놀이는 수신水神인 거북에게 감사를 표현하며 풍년을 기원하는 것이다. 여성들만 즐기는 강강술래의 원무圖舞는 보름달의 형상을 상징한 놀이로, 농경사회에서 보름달과 여성은 풍요를 상징한다. 충무공의 의병술의 하나로 창안되었다는 설과 오랑캐가 물을 건너온다는

뜻의 “강강수월래(强羌水越來 또는 강강수월래(江江水越來)”라고 해석하지만, 강강술래와 유사한 원무는 동북아시아에 공통적으로 나타나는 집단 놀이이며, 추석을 맞이하여 수확을 축하하는 의미에서 달과 같은 모양의 춤으로 볼 수 있다. 제주도의 ‘조리지희(照里之戲)’는 ‘조(照)’자를 통해 달밤에 줄을 당겼으며, 이긴 쪽에 풍년이 든다고 여겼다.

추석 즈음에 3년마다 행하는 향사례와 관련하여 놀이를 즐겼다. 대표적인 것으로 활쏘기와 가마싸움, 원놀이 등이 바로 그것이다. 『세시풍요(歲時風謠)』는 추석에 농가의 아이들이 활쏘기 놀이를 하는 모습을 묘사하였다. 활쏘기는 사회(射會)라고 해서 『동국세시기』에 “서울과 지방의 무사와 마을 주민들이 과녁을 펼쳐 놓고 편을 나누어 사회를 하여 승부를 겨루는데, 술을 마시면서 즐긴다”라는 기록이 있다.

특징 및 의의 추석은 설날과 함께 우리나라의 대표 명절이다. 추석의 연휴는 3일로 긴 연휴를 통해 가족 공동체가 함께 모이는 날이다. 가족들이 함께 모이는 기저에는 조

상에게 차례를 지내야 한다는 인식이 강하게 자리 잡은 것이다. 사람들이 차가 밀려 귀성 시간이 오래 걸려도 고향으로 내려가는 것 또한 이러한 인식 때문이다. 그러나 최근 많은 양의 추석 음식 준비로 인해 명절증후군이 생겨났고 조상 숭배 의식이 약해지고 있다. 때문에 추석 음식이 간소화되고 일부 사람들은 긴 연휴의 추석을 해외여행의 기회로 삼기도 한다.

전통시대 사람들은 추석에 한 해의 농사를 마무리하며 추석놀이를 진행하였다. 그러나 현대화로 인해 추석에 연행되던 전통놀이는 대부분 사라졌다. 요즘은 가족 단위로 윷놀이·화투 등의 놀이가 지속되고 있다. 또한 공진회·학교·출판사 및 은행 등 사회·교육의 공공 서비스를 제공하는 대민 단체들이 생겨나면서 이들이 점차 전통시대 마을공동체의 역할을 대체하여 나가면서 각종 명절 행사를 개최하였다. 특히, 명절 놀이는 마을 중심으로 조직되지 않고 공적 서비스를 담당하는 각종 근대 기관들에 의해 기획되고 개최되었기 때문에 불특정 일반 대중을 대상으로 각종 민속놀이 ‘대회’의 형식이 일반화되게 된다. 또한 설과 추석 선물이 상용화되고



윷놀이 | 세종 | 국립민속박물관·주병수



차례 | 세종 | 국립민속박물관·주병수

충무로

충무로

다양한 선물이 등장하면서 설과 추석 물가지수가 단골로 소개되고 있다.

키워드 중추절, 보름달, 송편, 강강술래, 소놀이

참고자료 東京雜記, 東國歲時記, 星湖僿說, 新增東國輿地勝覽, 대표적인 세시절식의 주술적 의미(나경수, 한국민속학67, 한국민속학회, 2018), 추석 대표 음식으로서 송편의 발달 배경(김용갑, 인문논총75-2, 서울대학교 인문학연구원, 2018), 한·중 세시풍속 및 가요연구(장정룡, 집문당, 1988), 한국의 세시풍속(장주근, 형설출판사, 1989), 전세계 20여개 박물관에 김준근 풍속화만 1천500여 점(대구신문, 2022.9.21.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 정연학(鄭然鶴)



정의 서울특별시 중구에 있는 거리로, 1960년대 이후 한국 영화를 상징하는 용어.

내용 충무로忠武路는 충무공 이순신의 시호를 붙인 지명으로, 명동과 회현동 관할 하의 거리이다. 이곳에서 한국 영화 산업이 커 왔다는 사실 때문에 ‘한국의 할리우드’라고 불리기도 하였다. 1960~1970년대에 이 지역에는 다수의 영화 제작사와 극장이 들어서 있었다. 대한극장, 단성사, 피카디리, 서울극장, 국도극장, 명보극장, 스카라극장 등 극장들이 자리해 영화가 개봉하면 수많은 관객이 몰려들었고, 흥행 영화의 경우 당시 매표소 앞에 줄을 서는 광경이 벌어지곤 하였다.

영화 제작사와 극장 주변으로 현상소, 기획사, 인쇄

소들도 함께 번성했는데 그것 역시 영화산업과 연관된 것이었다. 영화 포스터와 홍보물이 여기서 제작되었고, 배우 지망생들의 프로필 사진도 이곳 사진관에서 찍고 현상했다. 영화 관계자들이 모여들고 다방이나 식당들도 들어서면서 상권이 만들어졌다.

그러나 다른 산업과 마찬가지로, 매체와 생활양식의 변화 등으로 영화산업도 변화를 겪게 되었다. 충무로의 영화사들은 1990년대 중반부터 강남으로 이전하였고, 2000년대 이후 상암동 일대로 이전하기도 하였다. 또 1990년대 말 2000년대 초에 대기업 자본이 영화 사업으로 들어오며 산업 규모가 커졌고 따라서 한국 영화의 입지도 커졌지만 동시에 할리우드식 영화제작시스템이 들어오면서 충무로도 변화를 맞았다. 대기업들이 구축한 대형 멀티플렉스 극장이 곳곳에 생겨나기 시작하면서 충무로 근처에 밀집했던 극장들의 전성기도 조금씩 막을 내렸다. 1958년 4월 화려하게 개관해 한국영화계의 중심으로 자리해 왔던 대한극장이 2024년 9월 폐관하게 된 건 충무로의 변화를 상징적으로 보여주는 사건이다.

특징 및 의의 ‘충무로’는 본래 거리의 의미에서 확장되어 1960~1970년대의 한국 영화산업을 잉태하고 발전시킨 상징적인 의미를 띤다. 미국에 할리우드가 있는 것처럼 한국에는 충무로가 있었다. 하지만 영화산업이 변화함에 따라 충무로의 이런 상징은 역사의 뒀안길로 물러나게 되었다. 이제는 K-콘텐츠라고 불릴 정도로 글로벌 위상을 가진 한국 영화는 여기에 맞는 새로운 시스템을 요구받게 되었다. 이 흐름에 따라 충무로는 이제 ‘영화관’이라는 이미지에서 조금씩 벗어나 새로운 상권으로 변모하고 있다.

영화로 대변되는 충무로의 문화적 공기들은 이제 다양한 노포의 개성들을 현대식으로 바꿔놓은 상점들이 들어오기 시작하면서 이른바 ‘힙지로(힙+을지로)’로 다시 태어나고 있다. 충무로 영화산업과 더불어 성장했던 을지로의 인쇄골목을 중심으로 젊은 세대들의 발길이 이어지며 생겨난 이 새로운 상권에는 그래서 여전히 충무로가 구가했던 옛 영광의 흔적들이 남아 있다. 인쇄소나 음식점 내부에 걸려 있는 빛바랜 옛 영화 포스터들이 그것이다.



대한극장 주변 | 서울 중구 | 2000 | 서울경관기록화 사업



충무로 영화의 길 | 서울 중구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

키워드 영화산업, 서울, 극장, 영화사, 한국 영화

참고자료 서울지명사전(서울특별시사편찬위원회, 2009), 영화사전(김광철·장병원, media2.0, 2004), 추적 60분-한국의 할리우드 총무로 영화가(KBS1, 1983).

필자 정덕현(鄭德賢)



축신
廁神

축신

정의 뒷간을 지키는 신.

내용 전통시대에는 대부분의 사람들이 농업으로 경제 생활을 했고 뒷간은 비료를 보관하는 재정적인 요소였다. 이 때문에 사람들은 뒷간에도 신이 있다고 생각하였으며 그 신이 바로 축신廁神이다. 축신은 ‘축도부인’ ‘축신각시’ ‘정낭귀신’ 등으로 불리며 젊은 여신으로 추정된다.

축신은 제주도 <문전본풀이>에 따르면 “남씨의 첩인 노일제대귀일의 딸은 본부인과 일곱 아들을 없애려다가 들키자, 뒷간으로 달아나 자살을 하고 축도부인이 되었다”라고 한다. 즉, 축신은 첩의 신분으로 나쁜 짓을 하다가 들킨 후 자살을 해 축간의 신이 된 것이다. 사람들은 첩을 못된 존재로 여겼기 때문에 축신의 성격은 노여움을 잘 타고 성질 또한 나쁜 존재로 여겼다. 그래서 축신이 한 번 화를 내면 무당도 화를 풀기가 어렵다고 여겨졌다. 이렇듯 사람들에게 축신은 두려운 존재였다.

이에 ‘뒷간에 넘어지는 것은 귀신이 화를 낸 결과이다’ ‘뒷간에 넘어져 생긴 병은 고칠 수 없다’ ‘뒷간에 넘어지면 생명이 짧아진다’ ‘뒷간에 넘어지면 친척이 죽는다’ 등의 속신으로 축신의 흉악한 모습을 표현하기도 하였다. 민간에서는 뒷간에서 넘어져 부상을 당하거나 똥독에 빠지는 경우 떡을 해서 축신에게 바치고, 콩떡을 환자에게 먹이기도 하고, 이웃에게 나누어주면서 “똥떡”이라고 소리치기도 하였다.

뒷간을 새로 짓거나 헐어버릴 때는 길일을 택하였고, 받침돌인 ‘부출돌’ 역시 함부로 옮기지 않으며 만약 이를 어길 때에는 가족들에게 불행이 온다고 믿었다. 축신은 긴 머리카락을 하나씩 세는 버릇이 있다. 이때 사

람이 뒷간에 들어오면 신이 놀란 나머지 머리카락을 뒤집어, 뒷간에 들어온 사람은 병에 걸려 죽고 만다는 속설이 있다. 그래서 뒷간에 들어갈 때는 미리 소리를 내어 알려준다. 또한 뒷간 신은 6·16·26 등 ‘6’ 자가 든 날에 뒷간에 머문다고 한다. 현재는 대부분의 사람들이 아파트나 단독 주택에 거주하고 집 밖의 뒷간이 집 안의 화장실로 바뀌었다. 이 때문에 집 밖의 뒷간을 찾아보기가 힘들고, 축신의 개념도 희미해졌다.

축신은 웹툰 <신과함께(2010)>에서 주요 가택신앙 3인 중 막내로 신경질적이고 까다로운 여성으로 등장한다. 다만 집의 소멸이라는 문제로 집을 지키기 위해 다른 신들과 협력한다. <신과함께>에서 축신은 뒷간을 지키기 때문에 똥을 활용하는 능력이 있다. 동현이 집에 문제가 생겼을 때 똥독(동티)을 이용하거나, 동네의 개똥을 모아 던지거나, 똥으로 결계를 치고, 용(축룡)을 소환하는 등의 능력을 보인다. 하지만 뒷간의 신이기 때문에 주변에 똥이 없거나 똥차를 불러 화장실을 비웠을 때는 힘이 약해진다는 설정이 있다.

특징 및 의의 축신은 뒷간에 있는 신이다. 농업이 주 재정활동을 이루던 시기 뒷간은 사람들에게 중요한 경제적 요소였다. 하지만 냄새나는 똥이라는 요소 때문에 축신은 성격이 좋지 않다고 보았다. 이는 뒷간이 음의 요소가 강한 장소라고 생각한 것도 있지만 재래식 화장실이 어둡고 냄새나며 꺼리는 장소였기 때문에 더 조심하는 현실적인 이유도 있다.

키워드 농업, 뒷간, 6, 신과함께

참고자료 뒷간 그 서구문화의 확실한 식민지(정연학, 실천민속학 새책3, 실천민속학회, 2001), 전통문화콘텐츠의 현대적 활용(정수희, 문화콘텐츠연구2, 건국대학교 글로벌문화전략연구소, 2012), 한국민속신앙사전-가정신앙(국립민속박물관, 2011).

필자 정연학(鄭然鶴)



치맥

정의 치킨과 맥주의 첫 글자를 따서 만든 준말로, 치킨과 맥주를 함께 먹는 음주문화.



치맥 | 2024 | 국립민속박물관

내용 치맥은 치킨과 맥주를 함께 먹을 때 편의상 줄여 부르는 말이다. 언제부터 치맥이라는 줄임말을 사용했는지 확실치 않으나, 남아프리카공화국 월드컵(2010) 무렵에 본격적으로 ‘치맥’이라는 용어를 사용했음을 알 수 있다. 2010년 1월 28일 『이뉴스투데이』 기사에 따르면 그 당시 치맥이라는 줄임말을 사용하고 있었다고 한다.

사람들은 주로 굵거나 튀긴 음식인 치킨과 탄산이 든 맥주를 함께 먹는 것을 선호하였다. 1960년대부터

등장한 전기구이 통닭집에서도 생맥주를 판매하였으나 한·일 월드컵(2002) 때 맥줏집에 모여 치킨과 맥주를 먹으며 응원했던 음주문화는 치맥이 스포츠 경기를 관람하며 먹기 좋은 음식이라는 인식을 심어주는 계기가 되었다.

2010년대 초반에 등장한 신조어인 치맥은 드라마, 먹방 등에 자주 노출되면서 일상에 자리 잡아 2012년 옥스퍼드 영어사전에 한국 단어인 ‘chimack(치맥)’이 올랐다. 드라마 〈별에서 온 그대(2013)〉의 주인공이 한국식 프라이드 치킨(fried chicken)과 맥주를 같이 먹으며 “눈 오는 날에는 치맥이 딱인데”라고 말하는 장면은 중화권 한류 열풍을 이끌었다. 드라마 〈사랑의 불시착(2019)〉의 치맥 먹방도 일본 팬들의 눈길을 사로잡았다.

치맥은 젊은 연령층에게 뜨거운 사랑을 받았으며, 지역 치킨 산업 진흥에 힘쓴다는 점 때문에 치맥을 주제로 한 지역 치맥 페스티벌도 자주 열렸다. 대구는 2013년부터 대구 치맥 페스티벌을 후원하고 있다.

특징 및 의의 미디어에서 노출되는 치맥은 일을 마친 직장인들이 피로를 달래거나, 실연의 상처를 잊기 위해 먹는 술자리에 등장하는 음식 중 하나였다. 이는 국적을 뛰어넘는 호응을 불러일으켰다. 치맥은 단지 음식이 맛만이 아니라 먹는 분위기도 중요하게 작용한다는 사실을 입증한다. 한편 서울 관광재단에서 운영하는 비짓서울 홈페이지에서는 2019년 한강에서 치맥을 주문해 먹는 관

치

맥



대구 치맥페스티벌 포스터 | (사)한국치맥산업협회



대구 치맥페스티벌 | 대구 달서구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

광 코스를 영문으로 게시하고 있다.

대구 치맥 페스티벌이 젊은층에 열풍을 일으키면서, 다른 지방자치체에서도 소규모의 치맥 페스티벌을 주최하였다. 2023년 미국 캘리포니아주 State of California 오 클랜드 Oakland 지역의 한국계 미국인이 운영하는 주류 제조업체도 다른 지역 업체들과 협업하여 치맥 페스티벌을 개최하기도 하였다.

키워드 치킨, 맥주, 음주문화, 월드컵, 별에서 온 그대

참고자료 대한민국 치킨전(정은정, 따비, 2014), 환상의 궁합을 자랑하는 커플 치킨에도 있다(이뉴스투데이, 2010.1.28.), Korean TV Show Sparks Chicken and Beer Craze in China(The Wall Street Journal, 2014.2.25.), One of LA's Best Korean Fried Chicken Pop Ups Is Coming to Oakland(Eater, 2024.5.16.), 비짓서울(visitseoul.net), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 라연재(羅然載)



치킨

정의 조각을 내어 양념한 닭고기에 전분 가루 반죽을 묻혀 튀겨 먹는 요리.

내용 한국에서 치킨은 닭을 튀긴 음식인 프라이드 치킨 fried chicken을 지칭한다. 조각낸 닭을 소금, 향신료 등으로 염지하고 밀가루를 얇게 발라 튀김기에서 고온의 기름으로 끓인 후 튀긴 음식이다. 통닭도 치킨과 유사한 의미로 사용된다. 1970년대 중반에는 서울 중구 명동의 '영양센터'와 같은 전기구이 통닭이 크게 유행하였다. 1980년대에는 가짜 켄터키 프라이드 치킨 브랜드가

대학가에서 성황을 이룰 정도로 미국 '튀김닭'을 즐기는 사람이 많았다.

한국인의 치킨에 대한 선호도는 1960년대 말부터 1970년대의 경제 개발 5개년 계획을 통한 급속한 경제 성장과도 밀접한 관련이 있다. 1969년 소고기 수요가 폭등하며 일어난 육류파동으로 소고기의 대체재가 필요했던 박정희 정부는 품질 좋은 닭고기 생산을 장려하였다. 사료를 대량으로 제조하고 닭의 종자 개량을 이루며 대형 양계장이 증가하였다. 또, 공장식 식용유를 사용하여 닭을 튀기는 곳이 늘었다. 그 영향으로 재래시장을 중심으로 닭을 기름에 통째로 튀긴 '튀김통닭'이 판매되었다. 1960년대 한국의 급격한 경제성장을 가리키는 표현인 '한강의 기적'은 치킨이 대중화되는 계기가 되었다.

1977년 한국 최초의 프랜차이즈 치킨 전문점은 립스치킨이다. 양념치킨의 창시자로 알려진 윤종계 대표는 1980년대 고추장과 물엿을 넣고 소스를 묻힌 양념치킨을 개발하였다. 이를 기점으로 1980년대 이후 양념치킨이 크게 유행하였다. 1990년대 IMF 구제금융 요청으로 인한 외환위기가 닥쳤을 때 실직한 사람들을 대상으로 치킨집, 분식집 등의 소규모 음식점 자영업 창업 열풍이 불었다. 이에 2000년대 중반 이후 치킨업체는 항상 포화상태였고, 2018년 기준 국내 치킨 전문점 수는 8만 7,000여 개에 달하였다.

치킨집이 늘어남에 따라 닭을 조리하는 방식과 소스도 경쟁적으로 개발되었다. 소스 종류로 간장치킨, 마늘소스 치킨, 치즈 가루를 올린 치킨, 간풍치킨, 왕갈비치킨, 볼케이노(매운 소스) 등이 있다. 또 뼈 있는 치킨, 순살 치킨, 닭 날개 치킨, 닭봉 치킨 등 부위별로 나누기도 한다. 파체에 새콤달콤한 소스를 얹은 파닭도 2010년대 쏘 인기를 얻었다.

2010년대 초부터 치킨과 맥주를 함께 먹는다는 의미인 '치맥'이라는 용어가 유행하였다. 2002년 한·일 월드컵부터는 주점에서 치킨과 맥주를 함께 마시는 응원 문화가 자리 잡았다. 스포츠 경기를 보며 치맥을 즐기는 사람이 늘었고, 야구장과 같은 경기장에서도 치맥 메뉴가 판매되었다. 치맥은 남아프리카공화국 월드컵(2010) 당시 신조어로 등장하였다. 이후 각종 치킨업체와 주류업체에서 치맥을 홍보하는 일이 잦아졌다.



튀김통닭 | 2020 | 한국저작권위원회 | CC BY



반반치킨 | 2022 | 국립민속박물관



파닭 | 2024 | 국립민속박물관



배달 치킨 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

한국 드라마는 치맥을 해외에 전파하는 데 일등 공신 역할을 담당하였다. <별에서 온 그대(2013)>의 치맥 먹방은 중화권 내 소비자들을, <사랑의 불시착(2019)>에 등장한 치맥 먹방은 일본 내 소비자들을 사로잡았다. 2010년대 후반 K-팝 등의 신한류 열풍으로 한인타운을 중심으로 한국식 치킨 프랜차이즈 매장이 다수 문을 열었다. 2024년 6월 25일 『매일경제』 기사에 따르면 치킨 업계 자체 통계상 국내 주요 치킨 프랜차이즈 업체들이

미국·동남아시아 등 해외에 문을 연 매장 수가 827개에 이른다.

특징 및 의의 치킨은 미국에서 한국으로 전파되었던 음식이 한국화되어 한국식 프라이드 치킨이 다시 전 세계로 전파되었다는 점에서 의의가 있다. 닭고기는 금기 사항이 없고, 대량 사육으로 인해 상대적으로 저렴하다는 점 때문에 전 세계인들의 사랑을 얻기 쉽다는 특징도 가지고 있다. 다른 고기 요리와 비교해 상대적으로 저렴하면서도 푸짐하다는 것도 장점이다. 따라서 가족이나 친구들과 함께 먹기에도 적합하다. 더불어 배달 음식의 하나로 사랑받으며 명실상부한 한국인의 소울 푸드(soul food)로 자리 잡았다.

한국에서의 치킨을 다룬 다큐멘터리로 넷플릭스가 제작한 <치킨 랩소디(2024)>가 있다. 이는 삼겹살, 냉면, 한우, 짜장면에 이어 다섯 번째로 방영된 시리즈물인데 한국인들이 선호하는 닭고기의 면면을 보여준다. 초기 치킨은 한국인들에게 전통적인 한국 음식으로 여겨지지 않아 괴리감이 있었던 음식이다. 그러나 1960년대부터 폭넓게 한국 대중의 사랑을 받아 온 치킨은 넓은 의미에서 한국 음식으로 수용되어 왔다. 치킨은 한국 음식이 단순히 전통에만 머물러 있지 않고 외부의 식문화를 받아들여 발전할 수 있음을 보여주는 예시라고 할 수 있다.

유명한 치킨 프랜차이즈 업체가 발상한 대구에서는 2013년부터 대구 치맥 페스티벌을 후원하고 관리하고 있다. 대구 치맥 페스티벌은 젊은 연령층의 지지를 받아 크게 인기를 끌었으며, 각종 지방자치단체에서도 소규모의 치맥 페스티벌을 운영하고 있다. 2023년에는 미국 캘리포니아주(State of California) 오클랜드(Oakland)에서 한인 주류 제조업체가 치맥 페스티벌을 주최하였다. 치맥 페스티벌은 치킨을 먹는 문화가 이미 한국에 정착되어 새로운 문화를 만들어낼 수 있는 요소로 자리 잡았음을 시사한다.

키워드 치맥, 음주문화, 월드컵, 튀김통닭, 치맥 페스티벌

참고자료 대한민국 치킨전(정은정, 따비, 2014), 백년 식사(주영하, 휴머니스트, 2020), 국내는 포화 해외로 뻗어가는 K치킨(매일경제, 2024.6.25.), 양념치킨 창시자 윤종계 동네 할머니가 물엿 넣으라고 조언 그렇게 양념통닭이 탄생했다(스포츠조선, 2020.8.27.), From K Pop to fried chicken How South Korea became a trendsetter(CNBC, 2016.6.10.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 라연재(羅然載)

카라

정의 2007년에 결성된 한국의 여성 5인조 그룹.

내용 카라는 박규리, 한승연, 구하라, 니콜, 강지영, 허영지 여섯 명으로 이루어진 여성 그룹으로, 연예기획사 DSP미디어(이하 'DSP') 소속으로 데뷔하였다. 데뷔 당시인 2007년에는 김성희·니콜·박규리·한승연으로 구성된 4인조였으나 2008년 부모님의 반대와 학업을 이유로 김성희가 탈퇴하였고, 같은 해 강지영과 구하라가 영입되어 그룹의 전성기를 함께하였다. 2014년 니콜과 강지영이 DSP와 결별하며 팀을 떠났고, 카라는 TV 공개 오디션 프로그램 <카라 프로젝트(2014)>를 통해 새로운 멤버 허영지를 영입하였다. 2019년 멤버 구하라가 세상을 떠났으나, 2022년 강지영과 니콜이 팀에 복귀하며 카라는 5인조로 활동을 재개했다. 그룹명 '카라'는 그리스어로 '즐거움'을 의미하는 'Chara(χαρά)'에서 따온 것으로, 그룹의 리더 박규리가 지은 이름으로 알려져 있다.

카라는 2007년 3월 정규 1집 앨범 <Blooming>을 통해 데뷔하였다. 이 앨범에서는 “맘에 들면 If U Wanna” “Break It” 등의 곡이 약간의 주목을 받았지만, 카라는 큰 성공을 거두지는 못하였다. 게다가 메인 보컬이었던 김성희가 갑작스레 그룹을 떠나며 카라는 더욱더 위기에 빠졌으나, 강지영과 구하라 합류 이후 발매한 곡 “Pretty Girl(2008)”과 “Honey(2009)”가 대중의 사랑을 받으면서 카라는 기사회생한다. 2009년 7월 카라는 정규 2

집 앨범 <Revolution>을 발매하였는데, 앨범 타이틀곡인 “Wanna”보다 수록곡 “미스터”가 예상외의 뜨거운 반응을 얻어 활동곡을 “미스터”로 변경하였다. 이 곡은 유명 안무가 배윤정이 만든 ‘엥딩이춤’을 히트 상품으로 만들며 2009년 K-팝을 대표하는 히트곡으로 자리매김했다.

더불어 “미스터”는 일본에서 하나의 사회 현상으로 여겨질 정도로 폭발적인 인기를 얻었다. 2009년 일본의 인기 코미디언 게키단 히토리(劇団ひとり)가 카라의 팬이어서 자신이 출연하는 방송마다 카라를 언급하였는데, 이를 통해 알려지기 시작한 카라의 “미스터”가 2010년 일본 젊은 수용자들의 높은 지지를 얻으며 카라는 일본에서 큰 성공을 거두었다. 이후 카라는 일본에서 가장 인기 있는 K-팝 그룹이 되었으며, 2013년 1월 한국 여성 그룹으로는 최초로 인기의 상징적인 공연장인 도쿄돔에서 5만 명 관객을 동원하며 단독 공연을 하는 등 일본 내에서 K-팝과 한류를 상징하는 존재로 여겨지게 되었다.

이후 카라는 “루팡Lupin(2010)” “점핑Jumping(2010)” “STEP(2011)” 등의 곡을 연속으로 히트시키며 소녀시대, 2NE1 등과 더불어 K-팝 2세대 여성 그룹의 대표 주자로 활동하였다. 특히 카라는 쉽고 대중적인 멜로디와 친숙한 이미지로 K-팝 팬뿐만 아니라 일반 음악 팬과 대중들에게도 널리 사랑을 받았다. 카라는 데뷔하자마자 주목받은 그룹이 아니라 밑바닥부터 천천히 인지도를 쌓아 성공한 그룹으로 팬들과 함께 성장한 그룹이라는 서사를 각인시키며 충성도 높은 팬층을 구축하였다. 또한 다양한 예능 프로그램에 출연해 적극적으로 활동했고 일반 대중 사이에서도 좋은 이미지를 구축하며 K-팝의 대중화에 이바지하기도 하였다.

특징 및 의의 카라는 일본에서 K-팝을 젊은이들이 찾아 듣는 음악으로 만들었다는 점에서 한류 확장에 중요한 의미를 지닌 그룹이다. 동아시아에서 큰 인기를 누렸던 한류에 시큰둥하던 일본은 드라마 <겨울연가(2002)>의 대히트와 온사마 열풍으로 한류의 주요 대상국으로 자리 잡게 되었다. 그러나 2000년대 말까지만 해도 일본에서 한류는 중년층 이상 여성들만의 마니아적 문화로 인식되었고, 보아나 동방신기처럼 현지에서 일본 작곡가가 만든 노래를 일본어로 부르며 활동하는 가수 몇몇



2024 카라 오사카 단독 콘서트 | 일본 | 2024 | RBW·DSP미디어

을 제외하고는 K-팝은 젊은 세대로부터는 큰 반향을 불러일으키지 못했다. 그러나 카라가 젊은이들로부터 폭발적인 인기를 얻으며 일본 시장에서의 K-팝은 그 영역을 크게 확장했고, 이후 소녀시대·빅뱅·트와이스를 비롯한 많은 K-팝 그룹이 일본에서 본격적으로 인기를 얻으며 한류의 영역을 넓히는 계기가 되었다.

키워드 아이돌, DSP미디어, K-팝, 한류

참고자료 갈등하는 케이 팝(이규탁, 스테이셔스, 2020), Z를 위한 시(이규탁, 21세기북스, 2023), K POP 명곡 100 카라 미스터(이규탁, 멜론·서울신문, 2021).

필자 이규탁(李奎卓)

칼국수

정의 밀가루나 메밀가루를 반죽해서 칼로 가늘게 썰어 만든 국수.

내용 밀가루나 메밀가루를 반죽해서 얇게 민 다음 칼로 얇게 썰어 만들었다는 의미로 칼국수 혹은 도면刀麵이라고 부른다. 원래 국수는 반죽을 틀에 넣고 짓눌러서 틀의 반대편에 있는 구멍을 통해 면을 뽑아내서 만드는 게 일반적인데 칼로 면을 썰어내는 경우는 칼국수라고 구분해 부른 것이다. 한국에서 언제부터 국수를 먹었는지는 정확히 알 수 없지만 문헌을 통해서 살펴보면 고려 시대에 국수를 뜻하는 글자가 등장한다. 칼국수는 조선 시대 한글 조리서 『음식디미방』에 ‘차면법着麵法 맛질 방문’으로 나온다.

조선시대 국수는 주로 메밀가루를 사용하고 있는데 밀가루가 흔하지 않았기 때문이다. 조리서를 통해 볼 때 칼국수는 주로 밀가루를 반죽해서 방망이로 얇게 민 다음 칼로 가늘게 썰어서 장국에 넣고 끓여 만드는 것을 알 수 있다. 요즘 칼국수는 대부분 우려낸 육수에 면을 넣어 끓여 만들지만, 면을 따로 끓여 익힌 면을 찬물로 씻어 육수에 넣기도 한다. 경상남도 일부 지역에서는 아직도 면을 따로 끓이기도 하며, 면을 같이 넣어 끓이는 방식으로 조리한 칼국수는 ‘제물국수’라고 부른다. 또 수제비는 숙성한 밀가루 반죽을 손으로 뜯어서 끓는 국



칼국수 | 2020 | 한국저작권위원회



칼국수면 썰기 | 2018 | 국립민속박물관

물에 넣고 익혀낸 음식으로 반죽의 모양을 제외한다면 칼국수와 흡사한 음식이다.

실제 지금의 칼국수는 6·25전쟁 이후 미국의 농산물 원조로 밀가루가 한국에 들어와 값싸고 흔해지면서 서민 음식으로 자리 잡았다. 원래 뜨거운 칼국수는 여름 국수로, 조선시대에 밀이 귀해서 수확할 때나 한 번 먹을 수 있는 귀한 음식이었다. 음력 6월을 전후로 밀을 수확한 까닭에 과거 한여름에나 먹을 수 있던 별미 국수였다. 칼국수에 감자와 애호박을 곱명으로 올리는 것도 여름철 제철 식재료가 감자와 애호박이었기 때문이다. 칼국수 국물을 만드는 재료에 따라 사골칼국수, 멸치칼국수, 닭칼국수가 있고 이외에도 버섯칼국수, 바지락칼국수도 있다.

지역별로 다양한 칼국수를 즐기는데 부산과 경남 지역에서는 멸치육수 칼국수, 전라도 해안지역에서는 바지락과 해물을 사용하여 시원한 맛을 낸다. 또한 경기도에서는 멸치육수에 주로 닭고기를 넣어 깊은 맛을 내는

칼국수를 먹는다. 충청도 지역에서는 디포리와 사골 육수를 섞어 맛을 내고, 서울에서는 쇠고기 고명과 육수를 사용하며, 사골 육수로 국물을 내기도 한다. 강원도에서는 된장을 이용하고 충청북도 영동에서는 고추장을 이용한 장칼국수, 전라도 지방에서는 팔칼국수가 유명하다. 특히 밀가루와 콩가루를 섞어 만드는 경상북도 안동 칼국수가 유명하다. 최근에는 먼 반죽이 익숙하지 않거나 바쁜 사람들을 위해 칼국수 생면 제품이 개발되어 판매되고 있다.

특징 및 의의 칼국수는 한국인들이 많이 먹는 국수로 밀가루나 메밀가루를 반죽하여 칼로 썰어 먹는다고 하여 음식 이름에 ‘칼’ 자가 들어가는 음식이다. 이 이름 때문에 한때 외국인들이 한국에 와서 칼국수라는 명칭을 접했을 때 칼이 포함된 국수인 줄 알고 놀랐다는 이야기도 있다.

키워드 안동국수, 건진국수, 팔칼국수

참고자료 우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지1(한복진, 현암사, 1999), 천년 한식 견문록(정혜경, 파프리카, 2013), 한국식품사연구(윤서석, 신광출판사, 1974), 한국요리문화사(이성우, 교문사, 1985).

필자 정혜경(鄭惠京)

커피믹스

정의 인스턴트 커피에 설탕, 커피 프리머 등을 섞어서 1회분씩 포장한 상품.

내용 한국인의 커피 사랑은 남다르다. 한국은 성인 1인당 연간 커피 소비량이 하루 한 잔보다 조금 더 많은 367잔으로 프랑스에 이은 세계 2위이다. 한국에서는 커피 원두가 재배되지 않기 때문에 수입에 의존하는데 그 수입량은 세계 3위여서 ‘커피 공화국’이란 말도 생겼다. 한국 커피 시장 규모는 2021년 기준 약 43억 달러로 미국(약 261억 달러)과 중국(약 51억 달러)에 이어 세계 3위를 차지하고 있다. 커피에 대한 수요가 끊이지 않는 만큼 한국에는 커피 전문점도 많다. 그뿐만 아니라 인스턴트 커피 소비도 세계 1위이다. 그래서 커피 사랑이 남

다른 한국의 수출 효자 상품이자 외국인들이 한국에 와서 필수로 구매하는 품목 1위는 바로 인스턴트 커피의 한 종류인 ‘커피믹스’이다.

한국의 커피 시장은 다양한 커피 전문점과 체인점 등이 생겨나면서 많이 변화했지만, 커피믹스는 2000년대 중반까지 커피 시장에서 중요한 위치를 차지했다. 현재 커피믹스는 소비자의 요구에 맞춰 설탕이 없는 커피믹스, 설탕 대신 스테비아를 넣은 커피믹스, 무지방 우유를 동결해 넣은 커피믹스 등 다양하게 출시되고 있다. 또한 코로나19 대유행 동안 집 안에 머무르는 시간이 많았던 사람들은 커피믹스를 많이 저어 ‘커피 크림’을 만들어 우유에 넣어 먹는 ‘달고나커피’를 만들어 냈고, 달고나커피를 만드는 챌린지를 SNS(사회관계망서비스)에 올리는 것이 유행처럼 번졌다. 한국의 커피믹스는 전 세계적으로 다시 한번 주목받게 되었으며, 판매량은 더욱 증가하였다.

커피믹스는 2017년 한국을 빛낸 발명품 10선 중 5위에 선정되기도 했다. 또한 한국의 커피믹스는 라면보다 매출액이 큰 상품으로 시장 규모가 1조 원을 넘는다.

특징 및 의의 커피믹스는 한국에서 처음으로 개발되었다. 인스턴트 커피를 판매하던 한국 동서식품은 1970년 식물성크림 크림머인 ‘프리마’를 개발하였으며, 이후 1976년 인스턴트 커피·크림·설탕을 이상적으로 배합한 1회 분량의 ‘커피믹스’를 개발했다. 최초로 한국에서 만들어진 커피믹스는 ‘맥스웰하우스 커피믹스’라는 이름으로 전 세계로 퍼져나갔다. 현재까지도 동서식품의 대표 커피믹스는 여전히 ‘맥심 모카골드’라는 이름으로



마트에서 판매 중인 커피믹스 | 2024 | 국립민속박물관



커피믹스 | 2024 | 국립민속박물관

사랑받고 있다.

커피도 손쉽게 마시고자 했던 한국인의 ‘빨리빨리’ 문화와 동서식품의 커피 제조 기술이 만나 세계 최초의 커피믹스를 만들어 낸 것이다. 당시 한국 사회에서 커피는 선진국의 음료, 사치품이라는 인식이 남아 있었으나 저렴한 커피믹스가 등장함으로써 한국인들의 일상에 대중적인 음료로 자리 잡았다. 1990년대 말 ‘스페셜 티 커피’라는 이름으로 분류되었던 커피믹스 제품은 세계 시장에서 ‘커피믹스’라는 이름으로 통용되기 시작했다. 이후 1991년 네슬레가 동서식품의 커피믹스를 벤치마킹하여 시장에 참여했고, 경쟁사들이 생겨나면서 커피믹스 시장이 성장하였다. 그러나 해외에 수출되는 한국의 커피믹스는 최초 커피믹스를 개발한 동서식품의 ‘맥심 커피믹스’가 아니다. 동서식품의 ‘맥심 커피믹스’는 수출할 수 없으며 한국 내에서만 판매된다. 이는 동서식품이 미국의 글로벌 식품업체 제너럴푸드(General Foods, 현재의 크래프트푸드Kraft Foods Group, Inc)와 동서식품의 1968년 모기업인 (주)동서가 기술을 제휴해 만든 합작회사이기 때문이다. 합작 계약에 따라 동서식품은 거의 모든 커피 제품에 크래프트 푸드사가 보유한 커피 브랜드인 맥심과 맥스웰하우스(Maxwell House)를 사용한다. 그래서 맥심의 커피믹스는 동서식품이 단독으로 해외에 수출할 수가 없다. 따라서 국내 1위 커피믹스인 ‘맥심’ 대신 수출되는 커피믹스는 남양유업의 ‘프렌치카페’ 등 타사 제품이다.

키워드 맥심, 달고나 커피, 인스턴트 커피, 동서식품, 프리머

참고자료 소비트렌드변화에 따른 패키지디자인의 효율적 방향성에 관한 연구(송영은·박규원, 브랜드디자인학연구11-1, 한국브랜드디자인학회, 2013), 동

서식품(dongsuh.co.kr), 주요르단 대한민국 대사관(overseas.mofa.go.kr), 특허청(kipo.go.kr).

필자 천수연(千秀延)



커피프린스 1호점

정의 2007년 7월 2일부터 8월 27일까지 MBC에서 방영하여 해외 한국 드라마 팬덤을 젊은층으로 확대했다고 평가받는 17부작 드라마.

내용 〈커피프린스 1호점(2007)〉은 이윤정이 연출을, 이정아·장현주가 극본을 맡았으며, 공유·윤은혜·이선균·채정안 등이 출연하였다. 중년여성이 주요 수용층이었던 해외 한국 드라마의 팬덤층을 젊은층으로 확대하였다.

이 작품의 줄거리는 다음과 같다. 해외 유학을 마치고 귀국한 최한결(공유)은 배달 일을 하던 고은찬(윤은혜)과 우연히 여러 번 부딪친다. 최한결은 할머니(김영옥)의 결혼 압박을 피하기 위해 자신이 동성연애자라고 거짓 핑계를 댈다. 그는 동성연애자임을 가장하기 위해 남자로 착각했던 고은찬에게 애인 대행 알바를 제안하고, 때마침 생활고에 허덕이던 고은찬은 이를 받아들인다. 이후 최한결은 미남들이 서빙하는 설정의 카페 〈커피프린스 1호점〉을 오픈하며 고은찬을 종업원으로 고용한다. 둘은 서로에게 끌리지만, 최한결은 고은찬을 남자로 알고 있고 고은찬은 최한결을 동성연애자로 알고 있는 상황에서 서로의 내적 갈등이 깊어진다. 둘은 연인관계로 발전하지만, 할머니의 반대에 부딪혀 결국 고은찬은 바리스타의 꿈을 위해 유학을 떠난다. 2년 뒤 고은찬과 최한결은 재회하며 작품은 끝을 맺는다.

특징 및 의의 1990년대 이래 동아시아에서 도시를 배경으로 한 젊은 남녀의 일과 사랑을 주제로 다룬 ‘트렌디 드라마’가 인기를 끌기 시작하였다. 트렌디 드라마는 내용과 형식 면에서 기존의 가족극과는 확연한 차이를 보인다. 근대화된 소비공간으로서 도시를 세련된 이미지로 전달하는 것에 더해, 소수의 등장인물, 비교적 단순

한 서사 전개, 부차적인 가족 이야기, 16~20회 정도의 짧은 에피소드 구성이 그것이다. 2000년대 들어 미디어 환경의 발달과 급격한 경제성장은 트렌디 드라마의 유통을 동남아시아지역으로 확장하였다. 국경을 넘나들며 활발히 유통된 트렌디 드라마는 주제와 소재 면에서 서로 영향을 받아 동질화되었으며, 남장여자와 남성 간 동성애 코드는 미디어의 주요 소비자인 젊은 여성들의 큰 지지를 받았다. 한국 드라마 사상 처음으로 남장여자라는 소재를 사용한 <커피프린스 1호점>은 이후 <바람의 화원(2008)> <미남이시네요(2009)> <성균관 스캔들(2010)> 등 남장여자를 주인공으로 내세운 드라마들의 효시가 되었다.

드라마가 전면에 내세운 커피숍이라는 공간과 바리스타라는 직업은 근대화를 상징하는 문화적 기호로 작용하였다. 또한 등장인물들의 패션과 서울의 세련된 모습은 아시아 지역 수용자들의 욕망을 자극했으며, 드라마에 등장한 장소는 한국의 주요 관광코스가 되었다. <커피프린스 1호점>은 한국과 일본에서 뮤지컬로 공연되었으며, 태국·필리핀·말레이시아·중국 등지에서 리메이크되며 꾸준히 사랑받았다.

키워드 트렌디 드라마, 동아시아, 남장여자, 동성애

참고자료 동아시아의 트렌디 드라마 유통에 대한 문화적 근접성 연구(양은경, 방송통신연구56, 한국방송학회, 2003), 드라마에 나타난 낭만적 동성애의 재현과 사랑 지상주의적 서사(홍지아, 한국방송학보22-1, 한국방송학회, 2008), 한국 TV드라마에 나타난 남장 여성 연구(김하나, 인하대학교 석사학위논문, 2013), 2007 방송계 금기의 벽을 넘다(세계일보, 2007.12.26.), 커피 일지상과 진출 공유 일 여성공략(스타뉴스, 2010.8.20.), 커피프린스 1호점 일서 뮤지컬로(연합뉴스, 2011.12.21.).

필자 심두보(沈斗輔)

컵라면

정의 컵 모양의 일회용 용기에 담아 뜨거운 물을 부어 간편하게 먹을 수 있게 만든 라면.

내용 세계 최초의 컵라면은 1971년에 안도 모모후쿠(安藤百福)의 닛신식품(日清食品)이 개발한 컵누들이다. 한국 최초의 컵라면은 삼양식품에 의해 컵누들이 출시된 다음 해인 1972년에 나왔으며, 상품명 자체가 ‘컵라면’이었



편의점에서 판매 중인 컵라면 | 2024 | 국립민속박물관



편의점 컵라면 취식대 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

다. 당시 컵라면의 컵 용기 재질은 지금과는 달리 얇은 플라스틱을 골판지 모양으로 만든 것이었다. 이 용기로 인해 컵라면은 봉지 라면에 비해 가격이 4배 이상 비쌌으며, 자연스럽게 소비자들의 호응도 좋지 않았다. 이를 극복하기 위해 삼양식품은 1976년 서울 명동 등의 요지에 한국 최초로 컵라면 자동판매기를 설치하는 시도를 했지만 성공하지 못하였다. 이후 컵라면은 몇 년간 시장에서 자취를 감추었다.

하지만 1981년 12월, 농심에서 한국인의 정서에 맞는 모양의 용기를 특징으로 하는 ‘육개장 사발면’을 내놓으면서 컵라면은 다시 시장에 등장하였다. 육개장 사발면 용기는 외관상 전통 사발 형태와 비슷하지만, 컵보다는 크지 않았다. 즉 육개장 사발면은 한국화된 컵라면이라 할 수 있다. 농심은 전기온수기를 사발면 판매소에 무료로 대여하는, 당시로는 파격적인 판촉방안도 병행하였다. 이에 더해 서울 아시안게임(1986)과 서울 올림픽(1988)에서 육개장 사발면이 큰 인기를 얻었고, 이러

한 인기는 지금까지 이어지고 있다.

1982년, 경쟁사인 삼양도 다시 ‘삼양1분컵라면’을 내놓으면서 컵라면 시장에 재도전하였으며, 이에 본격적인 시장 경쟁이 시작되었다. 삼양1분컵라면은 1982년 300원에 판매되던 ‘육개장 사발면’에 비해 250원이라는 저렴한 가격을 내세웠으며, ‘1분에 OK’라는 광고 문구에 맞게 빠르게 익는 것이 특징이었다.

이후 컵라면은 간편하게 한 끼를 해결할 수 있다는 장점이 부각되며 인기 상품으로 자리를 잡았다. 1980년대 후반에는 컵라면의 대중적 보급이 어느 정도 이루어졌지만, 버스터미널이나 기차역의 매점, 군부대, 학교, 기업의 숙직실에서 먹는 정도여서 전체 라면 시장에서의 비중은 비교적 낮은 편이었다.

컵라면이 생활의 일부가 될 정도로 대중화와 다양화가 급격하게 진행된 계기는 1990년대 중반 24시간 편의점의 본격적인 등장이다. 편의점은 미국에서 시작되었지만, 인구밀도가 높은 한국과 일본에서는 미국과는 다른 형태로 진화하였는데, 그 핵심이 컵라면이었다. 한국 드라마 역사상 최초의 트렌디 드라마로 엄청난 인기를 끈 <질투(1992)>에서 주인공 최수종과 최진실이 편의점에서 컵라면과 김밥을 먹으면서 데이트하는 장면이 크게 주목받았다.

특징 및 의의 오늘날 컵라면은 편의점의 핵심적인 상품으로 자리 잡기에 이르렀다. 2020년대 들어 편의점은 라면업계 전체 매출의 3할을 차지하여 할인점과 독립 슈퍼마켓을 능가하였는데, 편의점 라면 매출 중 컵라면의 비중은 8할에 달한다.

키워드 육개장 사발면, 편의점, 트렌디 드라마

참고자료 농심 50년사(농심, 2015), 라면의 재발견(김정현·한중수, 따비, 2021), 삼양식품30년사(삼양식품그룹, 1991).

필자 한중수(韓宗秀)



컵밥

정의 컵에 담은 밥으로, 일회용 용기 안에 밥을 담고 그 위에 다양한 반찬을 올려 끼니로 먹는 길거리음식.

내용 컵밥은 서울특별시 동작구 노량진 학원가 노점에서 시작된 음식이다. 1976년 서울시 종로구 중심으로 도심에 밀집해 있던 사설학원을 외곽지역으로 이전하고자 정부의 계획에 따라 많은 학원이 노량진으로 이주하였다. 이때 학원가에서 학생들을 대상으로 떡볶이, 순대, 튀김, 김밥, 토스트 등을 판매하던 노점도 함께 옮겨왔다.

처음에는 학생들의 출출한 배를 채울 수 있는 간단한 요깃거리가 주로 판매되었다. 그러나 취업난으로 인해 공시생과 고시생의 수가 증가하고, 1년 이상 시험을 준비하며 학원가 주변에서 숙박하는 사람들이 많아져 간식에서 식사 중심으로 변화하였다.

원래 노량진 고시촌에는 식당에서 여러 장의 식권을 한꺼번에 끊어 저렴한 가격에 끼니를 해결하는 방식이 유행하였다. 이를 ‘월권밥’ ‘식권밥’이라고 하는데 주로 백반으로 식사가 구성된다. 그런데 다양한 음식으로 끼니를 해결하고자 하는 욕구와 저렴한 가격에 빠르고 간편하게 식사하려는 학생들의 요구가 생기자 노점에서도 밥을 판매하기 시작하였다. 이 과정에서 컵밥이 탄생하였다.

초기에는 컵 모양의 용기에 음식을 담았지만 현재는 종이나 스티로폼 용기에 볶음밥, 주먹밥, 카레밥, 덮밥류 등을 담아 판매한다. 포장마차에서 파는 밥이라고 하여 ‘포차밥’이란 이름으로 불렸다. 이후 볶음밥 위에 계란, 햄, 참치, 김, 고기 등 다양한 고명을 선택하여 얹어 먹는 방식이 유행하면서 현재의 컵밥 모습을 갖추었다. 그릇에 밥과 원하는 반찬을 함께 담아 숟가락 하나만을 사용하여 간편하고 저렴하게 끼니를 해결할 수 있는 컵밥은 시간을 아껴야 하는 학생들에게 큰 호응을 얻었다.

컵밥이라는 용어가 본격적으로 사용된 시기는 2011년이다. 컵밥을 판매하는 포장마차 수가 증가하고, 메뉴도 다양해지면서 노량진 고시촌의 음식문화를 상징하게 되었다. 컵밥은 음식의 양이 적당하고 맛이 좋은 데다 가격도 저렴해 공시생과 고시생뿐 아니라 서민에게도 주목을 받았다. 이후 2015년 ‘노량진 거리가게 특화거리’를 조성하면서 현재의 컵밥거리가 탄생하였고, 노량진을 대표하는 명물거리로 명성을 얻게 되었다.

특징 및 의의 컵밥의 종류는 다양하다. 볶음밥 위에 계란을



컵밥 | 서울 동작구 | 2021 | 서울역사박물관



노량진 컵밥거리 | 서울 동작구 | 2021 | 서울역사박물관

올리거나, 밥 위에 원하는 고명을 올려 비벼 먹기도 한다. 제육덮밥이나 카레밥처럼 덮밥류로 판매되기도 한다. 만드는 방법이나 먹는 방식에서는 일반적인 한식과 비슷하지만, 간식류를 주로 판매하던 노점에서 식사 메뉴를 판매하였다는 점에서 색다른 특징을 찾을 수 있다. 여기에 간편함, 신속함, 저렴함 등 길거리음식이 가진 이점을 그대로 가지고 있다.

컵밥은 노량진 고시촌뿐 아니라, 대학가 노점이나 학원가 어디서든 쉽게 찾아볼 수 있는 길거리음식이 되었다. 컵밥을 전문적으로 판매하는 프랜차이즈가 등장하였고, 식품회사에서는 이를 상품화하여 출시하였다. K-푸드의 인기에 힘입어 컵밥에 관한 해외의 관심도 증가하고 있다. 2013년 미국 유타주 State of Utah에서 출발한 컵밥 푸드트럭은 미국에 컵밥을 알리는 계기가 되었다. 미국에서 한국식 바비큐덮밥을 파는 ‘컵밥CUPBOP’은 노량진 컵밥에서 아이디어를 얻은 한국인 유학생들이 운영하는 곳이다. 잡채·불고기·제육·치킨 등의 한식 메뉴는 미국인의 입맛에 맞춰 현지화하였고, 조리법을

단순하게 만들고, 포장 판매를 중점으로 하였다. 여기에 한국의 ‘빨리빨리’ 문화를 접목하여 큰 성공을 거두었다. 유타주에서 가장 잘 알려진 한식은 김치나 불고기가 아닌 컵밥이다. 서울 고시촌을 시작으로 인기를 끌었던 컵밥은 K-푸드를 대표하는 음식으로 자리 잡았고, 해외에서 현지화된 음식으로 새로운 길을 나아가고 있다.

키워드 길거리음식, 덮밥, 볶음밥, 비빔밥, 노량진

참고자료 인문계 사설학원 이전계획 확정 4대문밖 내년 9월까지 강남(조선일보, 1977.9.18.), 청춘의 허기를 달래주는 노량진 컵밥거리(박찬일, 서울사랑, 2022), 푸드트럭서 42개 매장으로 미국인 줄세운 K컵밥(한국경제, 2021.4.16.), 디지털동작문화대전(dongjak.grandculture.net).

필자 강세미(姜世美)



콘도그

정의 막대기에 소시지를 꽂아 밀가루, 쌀가루, 옥수수 전분 가루 등의 혼합 반죽을 묻혀 식용유에 튀긴 음식.

내용 ‘핫도그’로 불리는 한국식 콘도그는 막대기에 소시지를 꽂아 반죽을 묻혀 식용유에 튀긴 다음 설탕이나 케첩 등을 뿌려 먹는 음식이다. 원래 콘도그는 텍사스의 독일계 미국인 이민자가 축제날 노점에서 판매하기 위해 만든 음식에서 유래하였다. 미국에서 한국으로 콘도그가 언제 처음 들어왔는지는 알 수 없다. 『매일경제』 1968년 9월 9일 기사에 따르면 미국 농무부가 후원한 미국 농산물 전시관에서 ‘핫도그’를 무료로 제공했다고 한다. 1970년대부터 본격적으로 나무젓가락이나 나무 꼬치에 소시지를 끼워 넣은 콘도그가 길거리 가판대에서 판매되기 시작하였다. 이때 콘도그에는 가격대를 맞추기 위해 비엔나소시지가 아니라 어육, 전분이 함유된 어육 소시지가 들어갔다.

한국식 콘도그는 튀긴 콘도그 겉면에 설탕을 골고루 묻히거나, 감자튀김을 겉면에 붙여 튀기거나, 치즈와 소시지를 안에 넣기도 하는 등 기존의 콘도그를 변형한 형태로 발전하였다. 감자튀김을 붙인 콘도그는 만두이, 도깨비, 못나니 등의 별칭으로 불리었으며 감자튀김 핫도그는 1990년대 후반부터 유행하기 시작하였다.

2016~2017년 청년 창업의 일환으로 수제 콘도그 프랜차이즈가 늘어나자 각 업체는 기존의 콘도그를 차별화해 모차렐라, 체다치즈를 빵 안에 넣는 시도를 하였다. 한국식 콘도그는 2021년부터 미국에서 인기를 끌었다. 대도시만이 아니라 중소도시에도 프랜차이즈 업체가 진출했고, 한국식 콘도그를 판매하는 현지 가게도 늘었다. 주로 젊은 연령대가 길거리에서 콘도그를 먹는 장면이 틱톡, 인스타그램 등의 SNS(사회관계망서비스)에 노출되며 유행으로 자리 잡았다.

특징 및 의의 한국식 콘도그는 대표적인 길거리음식이다. 치킨의 사례와 마찬가지로 미국에서 한국으로 전파되었다가 한국식으로 변형되어 다시 외국으로 확산되었다는 점에서 주목받은 K-푸드에 해당한다. 연예인이나 아이돌이 휴게소나 길거리에서 콘도그를 먹거나, 배달시켜 먹는 장면이 방송에 여러 번 노출되며 인기를 얻었다. 콘도그는 저렴하게 먹을 수 있는 길거리음식이며, 냉동음식으로 전자레인지에 데워 먹기 쉽다는 점에서 다른 국가로의 전파가 쉬웠다고 볼 수 있다.



콘도그 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



설탕 물린 콘도그 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



케첩 뿌린 콘도그 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

키워드 분식, 길거리음식, 핫도그, 휴게소

참고자료 또 하나의 가성비 갑 창업시장 핫도그가 뜬다(아시아경제, 2016. 12.18.), 미농산물물 큰 인기 토스트등 무료 분배(매일경제, 1968.9.9.), Korean corn dogs are frankly a hit from NY to Kansas(NBC News, 2023.7.14.), The Science Of Corn Dogs(CBS News, 2002.10.4.).

필자 라연재(羅然載)



정의 1996년에 결성된 한국의 남성 댄스 듀오.

내용 클론은 강원래와 구준엽 두 명으로 이루어진 남성 댄스 듀오로, 1996년 정규 1집 〈Are You Ready?〉로 데뷔하였다. 강원래와 구준엽은 가수 데뷔 이전부터 전국에 널리 알려진 춤꾼으로 1990년 가수 현진영의 백댄서팀인 '와와'로 활동을 시작했다. 군 복무 후 구준엽은 1993년 '탁2준2'라는 이름의 듀오로서 가요계에 데뷔하였으며, 강원래는 1995년 박미경이 발매한 히트곡 "이브의 경고"에서 객원 래퍼로 참여하며 이름을 알렸다. 이후 "이브의 경고"의 작곡자이자 김건모, 신승훈 등 1990년대 당대의 인기 가수들을 제작한 김창환은 이들을 클론

으로 데뷔시켰다.

클론의 데뷔곡 “꿈따리 샤바라”는 국내에서 커다란 인기를 얻으며 1996년의 가요계를 대표하는 히트곡이 되었다. 이후 클론은 “도시탈출(1997)” “빙빙빙(1997)” “돌아와(1999)” “초련(2000)” 등의 곡을 잇달아 성공시켰다. 그러나 2000년 11월 강원래가 큰 교통사고를 당하여 하반신을 쓸 수 없는 장애를 입어, 클론은 한동안 활동을 전면 중단하기도 했다.

1998년 클론은 대만에서 인기를 얻으며 당시 중화권에서 막 점화하기 시작해 한류의 범위를 넓힌 선구자적인 역할을 하였다. 1997년 발매된 클론의 2집 <One More Time>의 수록곡으로 한국에서도 인기를 누린 “빙빙빙”이 대만에서 큰 인기를 얻었으며, 클론은 대만의 다양한 TV 프로그램에 출연하여 무대를 선보였다. 클론은 당시 한국에서도 흔하지 않았던, 힘 있는 댄스 음악과 강렬한 안무를 결합하고 그 위에 남성적인 목소리와 이미지를 더한 그룹이었다. 이러한 이들의 음악과 이미지가 당시 대만 대중들에게 신선한 충격을 주며 그들을 사로잡았고, 그 결과 클론은 대만에서 예상외로 큰 성공을 거두었다. “빙빙빙”의 성공 이후 이들은 히트곡 “꿈따리 샤바라” 등 3곡이 수록된 음반을 발매하여 40만 장 이상의 판매고를 올렸으며, 3집 <Funky Together(1999)>의 수록곡 “돌아와” 역시 국내와 대만 양쪽에서 크게 성공했다. 클론의 멤버 구준엽은 대만의 대표적인 음악 시

상식 ‘금곡장金曲獎’의 시상자로 초청받았고, 두더웨이 杜德偉·수화이위徐懷鈺 등 대만 현지 가수들이 클론의 곡들을 번안하여 부르는가 하면 “꿈따리 샤바라”가 2000년 대만 총통 선거운동의 캠페인 음악으로 쓰이기도 할 정도로 클론은 당시 대만에서 매우 높은 인기를 누렸다. 이렇게 대만에서 클론이 거둔 성공은 비슷한 시기 중국에서 인기를 얻은 H.O.T., NRG 등과 더불어 한류 초창기 한국 대중음악의 해외 인기를 견인하였다.

특징 및 의의 클론은 TV 드라마에 한정되어 있던 초창기 한류의 인기를 대중음악의 영역까지 확장하는 데 크게 이바지한 그룹이다. 한국 댄스 음악 특유의 힘과 에너지, 폭발적인 안무, 화려한 시각적 이미지를 대중들에게 각인시켰다. 당시 대만에서 거둔 클론의 성공은 중국·홍콩 등 중화권 전역으로 퍼져 나갔으나, 국내외 미디어 환경의 한계로 인해 국내에까지 그 의미가 제대로 전달되지는 못했다. 또한 중화권 내 저작권 제도 미비 및 국내 산업과의 소통 부재로 클론을 비롯하여 중화권에서 인기를 끌었던 국내 가수들은 해당 지역에서 큰 성공을 거두었음에도 음반 판매 및 방송 출연과 공연 개최에 따른 수익 등을 제대로 정산받지 못하기도 하였다. 그러나 클론을 비롯한 초창기 한류 가수들의 노력을 통해 동아시아 대중들 사이에서 한국 대중음악이 지명도를 확보할 수 있었으며, 이후 카라·소녀시대·빅뱅·슈퍼주니어 등 K-팝 2세대 가수들이 동아시아에서 주목받아 더 넓은 해외 시장으로 진입하는 토양이 되었다.

키워드 한류, 대만, K-팝

참고자료 케이팝의 시대(이규탁, 한울아카데미, 2016), 1996년을 강타한 흥겨운 주문 꿈따리 샤바라(오마이뉴스, 2023.2.5.), 클론 대만서 인기 되살렸어요(한국일보, 1999.4.9.), 클론 대만서는 고마이클 잭슨과 동급(뉴스엔, 2010.3.18.).

필자 이규탁(李奎卓)



클론 | 미디어라인엔터테인먼트



정의 한국 최초로 넷플릭스가 제작과 배급을 전담한 시즌제 드라마로 줌비가 등장하는 조선시대 배경의 판타



〈킹덤〉포스터 | 넷플릭스 | 2019

지·스릴러 사극.

내용 〈킹덤(2019~2021)〉은 2019년 1월 25일에 시즌1, 2020년 3월 13일에 시즌2가 각각 6부작으로 서비스되었으며, 2021년 7월 23일에 93분 분량의 프리퀄 에피소드 〈킹덤: 아신전(2021)〉이 공개되었다. 작품은 김성훈이 연출을, 김은희가 극본을 맡았으며 주지훈·류승룡·배두나 등이 출연하였다. 전염병을 주제로 한 〈킹덤〉은 코로나19가 유행했던 2020년에 전 세계적으로 주목받았다.

작품의 줄거리는 다음과 같다. 서자 출신인 조선의 세자 이창(주지훈)은 부친의 질병 원인을 알기 위해 의원을 찾아 떠난다. 이 과정에서 이창은 백성들의 처참한 상황과 ‘생사역(зом비)’이 창궐하는 현실을 목도한다. 이창과 의녀 서비(배두나)는 생사역의 확산을 막기 위해 노력하지만 역부족이다. 이윽고 이창은 왕권을 위협하는 조학주(류승룡)의 계략으로 위기에 처한다. 생사의 기로에서, 이미 생사역이 된 부친을 죽여 역모죄에 몰린 이창은 죽은 이를 살린다는 약초 ‘생사초’의 비밀을 찾기 위해 여진족이 있는 북쪽으로 떠난다.

드라마는 조선시대를 배경으로 하고 있으나 등장인물은 모두 허구의 인물이다. 정확한 시기는 언급되지 않

았으나 두 차례의 왜란(임진왜란, 정유재란) 이후를 배경으로 하여, 부패하고 무능력한 지배계층의 모습과 왜적의 침략으로 고통받는 백성들의 삶을 대비시켰다. 〈킹덤〉은 여기에 역병이라는 요소를 더해 비극적 현실을 타개하고자 노력하는 ‘영웅’ 이창의 활약상을 부각시켰다.

특징 및 의의 좀비는 인간을 공격해 좀비 바이러스를 전염시키는 살아 있는 시체를 가리킨다. 인간과 사회를 비판하는 메시지를 담은 좀비 영화는 21세기 들어 좀비들이 빠르게 달리고 사람을 무는 액션을 주요 요소로 삼기 시작하였다. 한국 영상물에 드물었던 좀비 소재는 영화 〈부산행(2016)〉의 성공으로 주목받기 시작하였다.

〈킹덤〉이 드러내는 충과 효, 애민 사상, 정의의 승리와 같은 주제와 전설 속 약초라는 소재는 한국의 전통 콘텐츠에서 흔히 볼 수 있다. 대신에 좀비라는 요소는 한국 시청자들에게 신선함과 함께 예측 불가능성을 던졌다. 반면 좀비 소재에 익숙한 서구 시청자들은 조선의 역사적 배경과 한국적 정서에 호기심을 드러냈다. 특히 서구 시청자들은 다양한 모양의 ‘갓’과 한국의 전통 복식에 큰 관심을 보였다. 갓은 한국의 문화상품으로 떠올라 ‘kingdom hat’ ‘gat’이라 불리며 흑립, 관모, 정자관 등

이 아마존Amazon과 이베이eBay 등 전자상거래를 통해 판매되었다.

킹덤에는 편당 20억 이상의 제작비가 투자되었다. 이전의 한국 드라마 제작 규모로는 어려웠던 작품이 넷플릭스의 자본력으로 만들어질 수 있게 되었고, 100% 사전제작과 표준화된 제작 시스템을 통해 컴퓨터 그래픽 작업의 품질을 보장할 수 있게 되었다. <킹덤> 시리즈는 29개 언어 자막 외에 13개 언어 더빙판이 190여 개국에 제공되었다.

<킹덤> 시즌1은 2019년 『뉴욕 타임스The New York Times』의 '2019년 최고의 인터내셔널 TV쇼' 명단에 포함되었으며 시즌2는 전 세계가 코로나19를 겪었던 2020년에 시의성을 얻어 주목받았다. <킹덤>은 한국적인 콘텐츠와 한국 전통문화가 넷플릭스라는 초국적 플랫폼을 통해 전 지구적으로 동시 유통되며 서구 시청자들의 사랑을 받을 수 있다는 가능성을 보여주었다. 넷플릭스는 <킹덤>의 성공을 통해 한국 콘텐츠에 대한 투자를 지속해서 늘려나가, 이후 <오징어 게임(2021)>과 같은 여러 드라마를 성공시켰다. <킹덤>을 비롯해 <지금 우리 학교는(2022)> <스위트홈(2020~2024)> 등과 같은 K-좀비물은 혼종화된 새로운 장르를 형성했고, 한국 드라마의 장르적 외연을 한층 확장시켰다.

키워드 넷플릭스 오리지널, 좀비, 갓, 김은희

참고자료 글로벌 OTT 서비스 플랫폼 국내시장 진출 이후 K 콘텐츠의 생존 전략에 관한 연구(이정현·차승재, 영상문화콘텐츠연구27, 동국대학교 영상문화콘텐츠연구원, 2022), 넷플릭스 킹덤 뉴욕타임즈 2019년 최고 해외 드라마로 선정(뉴시스, 2019.12.4.), 아마존에서 인기 끄는 조선시대 갓(중앙일보, 2019.2.26.), 킹덤 넷플릭스 첫 오리지널 한드 세계적 성공의 의미(OSEN, 2020.6.18.), 킹덤 해외반응 어땠나 워킹데드+왕좌의 게임(스포츠조선, 2019.2.12.), 폴란드어로 세자 저하 킹덤2 넷플릭스 흥행의 숨은 공신(중앙일보, 2020.3.28.).

필자 장유진(張洵珍)



정의 고기, 생선, 채소 등의 재료에 물을 많이 넣어 끓인 국물이 많은 음식.

내용 탕에는 두 가지의 사전적 의미가 있다. 첫째, 여러

가지 약재를 넣어 끓인 음료를 의미하며, 둘째, 재료에 물을 많이 넣고 끓인 국물음식을 뜻한다. 한국 음식의 탕은 주로 두 번째 정의에 해당한다.

『표준국어대사전』의 정의에 따르면 탕은 국과 유사한 음식이다. 국의 한자어가 곧 탕湯이다. 따라서 대부분의 요리책에서도 국과 탕을 구별하지 않고 비슷한 음식으로 보고 있다. 일제강점기에 출판된 요리책 『조선요리제법』과 『조선무쌍신식요리제법』에서도 국과 탕을 구별하지 않고, 잡탕·골탕·애탕 등의 탕 요리를 국의 하위항목으로 정리하였다. 현대의 한식 요리책에서도 국과 탕을 구별하지 않고 한 항목으로 보고 있다. 따라서 국과 탕을 구별하기란 쉽지 않다. 다만, 사전과 요리책에 근거하여 다음과 같은 방법으로 국과 탕의 구별을 시도해 볼 수 있다.

첫째, 『표준국어대사전』에서는 탕을 국의 높임말 혹은 '제사에 쓰는 건더기가 많고 국물이 적은 국'이라고 설명하고 있다. 따라서 국보다 더 격이 높은 국물음식, 즉 귀한 재료를 사용하거나, 제사 같은 의례에 활용하거나, 어른에게 올릴 경우 국보다 탕이라는 이름을 사용한다.



갈비탕 | 2010 | 한국저작권위원회



삼계탕 | 2020 | 한국저작권위원회 | CC BY



둘째, 탕은 국보다 건더기가 많은 음식이다. 앞에서 제시한 탕의 정의 중 ‘…… 건더기가 많고 국물이 적은 국’에서 유추할 수 있다.

셋째, 오래 끓여서 진국을 내는 방식으로 만든 국물 음식도 탕이라고 부른다. 이는 약재를 넣어 오래 끓인 음료를 의미하는 또 다른 탕의 의미가 음식에도 남아 있기 때문으로 보인다. 대표적인 음식으로는 갈비탕, 설렁탕, 삼계탕, 곰탕 등이 있다. 정리하자면, 한식의 탕 음식은 국보다 ‘격식이 높은 음식’ ‘오래 끓여서 우려낸 국물 음식’ ‘국보다 건더기가 많은 음식’을 의미한다.

특징 및 의의 탕은 국보다 건더기가 풍부하고 재료를 많이 쓴다는 특징이 있다. 또, 좋은 재료를 오래 끓여낸 진국이라는 의미도 담겨 있다. 이와 같은 탕의 특징 덕분에, 탕 요리는 한식 중에서도 대표적인 건강식 중 한 가지로 손꼽힌다.

이 중 삼계탕은 외국인 관광객들의 선호도가 가장 높은 탕 요리 중 하나이다. 크기가 작은 닭을 인삼과 함께 푹 끓여 만든 삼계탕은 국내뿐 아니라 해외에도 건강식으로 널리 알려져 있다. 2022년 『KOTRA 해외시장뉴스』 기사에 따르면 특히 건강식에 대한 선호도가 높은 중화권 외국인들에게 삼계탕이 인기를 끌고 있다.

고기와 뼈 등을 푹 끓여낸 진한 육수를 바탕으로 하는 설렁탕과 곰탕도 대표적인 건강식 탕 메뉴이다. 설렁탕과 곰탕은 소뼈의 사용에 따라 구별된다. 설렁탕은 소 사골을 넣어 국물이 뽀얀 흰빛이고, 곰탕은 고기 위주로 우려내어 국물 빛깔이 맑다. 이 둘은 한국에서 외식 메뉴로 오랜 역사가 있는 탕 요리이다. 현재 운영되고 있는 한국에서 가장 오래된 식당은 서울 종로구에 위치한 이문설렁탕으로 1902년에 개업하여 100년이 넘는 세월 동안 운영해 오고 있다. 1939년에 개업한 곰탕 음식점인 하동관도 현재까지 서울에서 성업 중이다.

키워드 국, 곰탕, 설렁탕, 삼계탕, 감자탕

참고자료 조선무쌍신식요리제법(이용기, 영창서관, 1936), 조선요리제법(방신영, 광익서관, 1921), 한식과 사랑에 빠진 대만 한식 소비 트렌드 세 가지(KOTRA 해외시장뉴스, 2022.10.5.)

필자 서모란(徐牡丹)

정의 조선시대 사대부들이 망건(網巾) 위에 쓰거나 다른 관모(冠帽)의 안에 썼던 남자의 쓰개.

내용 탕건은 말총을 재료로 만들어 앞쪽은 낮고 뒤쪽은 높은 형상으로, 앞쪽 중간에 턱이 있는 쓰개이다. 조선시대 사대부가들은 상투를 틀고 망건으로 머리를 정돈한 후 일상에서 탕건을 썼다.

탕건의 쓰임새에 관한 기록과 시각 자료는 조선 후기 이후에 많이 관찰된다. 다른 관모와 함께 사용된 예로 중국 기행문인 『무오연행록(戊午燕行錄)』에는 사모(紗帽)와 탕건이 기록되어 있고, 김병국(金炳國)(1825~1904)의 초상화에는 정자관(程子冠) 안에 사용된 예를 확인할 수 있다. 조선시대 신윤복의 풍속화 중 〈야금모행(夜禁冒行)〉에서는 옆이 트인 포(袍)를 입은 선비가 갓 안에 착용하고 있다. 이렇게 다른 관모와 함께 쓰였던 탕건은 점차 관직자가 평상시에 관(冠) 대신 사용하면서 독립적인 쓰개로 착용되기도 하였다.

사대부와 중인들의 평상시 쓰개로도 사용된 탕건은 조선 후기의 풍속을 기록한 유득공의 『경도잡지(京都雜誌)』의 기록에 의하면 6~7품에 해당하는 조관(朝官)이 평상시에는 탕건을 쓰고 밖에서는 갓을 썼음을 알 수 있다. 또한 조선시대 중인(中人)의 모습을 담은 〈수갑계첩(壽甲契帖)〉에는 1814년에 현재 서울인 한성의 정윤상 집에 모인 중인들이 탕건 또는 갓을 쓴 모습을 확인할 수 있다. 이외에도 조선 후기 민속 유희와 관련된 사진 중에는 약사가 쓰고 있거나 장년층이 활쏘기하는 모습에서도 확인되어 예를 갖추면서도 편리하고 간편하게 사용된 쓰개였다. 개화기 이후에는 서민층 복식에서도 확인되는 등 남자들의 쓰개의 하나로 오랫동안 사용되었는데, 목침(木枕)에 서랍을 만들어 보관할 정도로 가까이 두고 썼던 쓰개였다.

탕건의 생산지는 조선 전기의 『경국대전(經國大典)』, 조선 후기의 『임원십육지(林園十六志)』와 『규합총서(閏閣叢書)』를 통해 평안도가 말총 관모의 대표적인 생산지였음을 알 수 있다. 이후 일제강점기에는 1915년 11월 3일 자





탕건 | 지름19 높이14 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속034769



탕건장이(복제) | 김준근 | 국립민속박물관 | 참고자료002170

『조선총독부관보』 976호 부록을 통해 평안도의 안주와 박천, 제주도와 통영 지역에서 관모 장인이 있었고, 이후 남자들의 머리 모양이 바뀌면서 탕건장도 줄어들게 되었다.

현재 탕건은 말총이 풍부하여 말총공예의 대표지역인 제주도 탕건장에 의해 그 맥을 유지하고 있다. 탕건은 제주도 여인의 생계 수단인 하나였는데, 그 기술은 엄마에서 딸로 전수되었다. 국가무형유산인 탕건장은 제주특별자치도에 1980년 11월 17일 등록되었다.

탕건의 활용은 최근 역사를 배경만으로 설정한 통속 사극이나 상상력을 기반으로 한 퓨전사극 등에서 확인된다. 사극에서는 주로 상점, 특히 책방의 주인들이 탕건을 쓰고 있는데, 『조선왕조실록朝鮮王朝實錄』 1798년(정조 22) 11월 30일의 기록에 상점 사람들은 탕건을 쓰

지 못하게 하는 일에 대한 비변사의 견해와 탕건이 사대부만이 아닌 중인들의 모습에서도 확인되는 점 등을 기반으로 하여 특정 인물의 쓰개로 사용한 것으로 보인다. 대표적인 드라마로 <성균관스캔들(2010)>의 책방 주인 ‘황가(김광규)’, <신입사관구해령(2019)>의 책방 주인 ‘김 서방(박영수)’, <혼례대첩(2023)>의 백초방을 운영하는 어의 출신 ‘유의원(김건호)’, <미스터 션샤인(2018)>의 전당포 주인 ‘일식이(김병철)’ 등이 바지, 저고리, 배자 또는 그 위에 두루마기 등의 포복을 입고 탕건을 쓰고 있다. 이러한 K-드라마가 OTT(온라인동영상서비스)를 통해 여러 나라에 소개되면서 인터넷 쇼핑물에서는 양반갓, 양반소품, 전통모자, 한국 전통소품 등의 항목으로 망건, 상투 등과 함께 판매되고 있다. 일반소비자들이 구매하는 탕건은 합성섬유를 이용하여 실제 탕건의 짜임새와 같은 방법으로 만들거나 성글게 짠 재료를 잘라서 형태에 맞게 붙여 제작한 것으로 실용적으로 활용할 수 있다.

특징 및 의의 검은색의 말총으로 성글게 짠 챙이 없고 앞 중간에 턱이 있는 탕건은 조선시대 사대부가 남자들의 다른 쓰개의 받침용 또는 평상시 단독으로 사용한 쓰개이다. 조선 후기 중인들도 일상에서 사용하면서 사극 영상물에서는 상점, 특히 책방 주인의 차림새에 대표적인 쓰개로 활용되고 있다. 실용적인 재료로 제작된 탕건은 온라인 쇼핑물을 통해 판매되고 있으며, 영상물 속 특정 인물의 재현, 조선시대 양반 복식을 체험하는 데 활용되고 있다.

키워드 관모, 말총공예, 양반소품, 전통모자

참고자료 감투에 관한 연구(김은정·강순제, 복식57-6, 한국복식학회, 2007), 사진으로 보는 조선시대 생활과 풍속(조풍연, 서문당, 1986), 우리 관모의 시말에 관한 연구(강순제, 서울여자대학교 박사학위논문, 1993), 탕건장(장경희, 화산문화, 2000), 한국민족문화대백과사전22(한국민족문화대백과사전편찬부, 한국학중앙연구원, 1991), 국가유산청(khs.go.kr), 국립제주박물관(jeju.museum.go.kr), 조선총독부관보(gb.nl.go.kr).

필자 김은정(金恩姁)

태권도

정의 한반도에서 발달하여 전 세계 대부분의 나라에 보급된, 국제적으로 공인받은 한국의 무예 스포츠.

내용 심신 단련을 위한 무예의 성격이 강한 태권도는 1960년대에 스포츠의 형식을 갖추게 된다. 한국에서 최초로 창설된 태권도 경기단체는 1961년에 등장한 대한태수도협회이다. 이를 바탕으로 태권도는 점차 스포츠의 체계를 갖추기 시작하였고, 추후 본협회는 1963년 대한체육회 가맹단체로 승인되었다. 같은 해 전라북도 전주에서 열린 제44회 전국체육대회에서 태권도가 경기종목으로 채택되었는데, 이는 태권도가 본격적으로 경기화되었음을 의미한다. 1965년에는 대한태권도협회로 경기단체의 명칭을 개정하였다. 한국 정부는 1971년 태권도를 국가의 상징적인 스포츠를 의미하는 국기國技로 지정하였고, 이듬해인 1972년에는 전 세계 태권도의 중앙도장 역할을 하는 국기원이 서울에 개원하였다.

태권도의 해외전파는 대한태권도협회 제3대 회장이었던 최흥희(재임 1965~1966)의 퇴임 후 1966년 3월에 설립한 국제태권도연맹(ITF)을 통해 시작되었다. 다만, 최흥희 회장이 1972년 캐나다로 망명함에 따라 국제태권도연맹의 본부를 캐나다 토론토로 이전하였고, 이에 따라 대한태권도협회는 1973년 국기원을 중심으로 하는 세계태권도협회(WT)를 창립하여 태권도 해외 보급 사업을 별도로 시행하였다. 최흥희가 이끌던 국제태권도연맹은 1980년대 들어 주로 유럽 지역 및 공산권 국가에 태권도를 전파하는 데 주력하였고, 이는 추후 북한 태권도의 발전에 크게 이바지하였다. 하지만 세계태권도협회 회장 김운용이 1986년 국제올림픽위원회(IOC) 위원으로 선출되는 등 국제스포츠계에서 영향력이 커짐에 따라 WT 태권도의 국제화가 더욱 공신력 있게 효과적으로 이루어졌다. 2024년 8월 기준 전 세계 213개국이 세계태권도연맹의 회원으로 등록되어 있다.

서울 올림픽(1988)에서 시범종목으로 처음 소개된 태권도는, 시드니 올림픽(2000)에서 정식종목으로 채택된다. 이는 바야흐로 태권도의 저변이 전 세계 대부분의 나라로 확대되었음을 보여주는 동시에, 향후 태권도

가 국제적인 주류 스포츠 중 하나로 발전할 수 있는 토대를 굳건히 하였음을 의미한다. 실제로 2000년 이후 2028년 개최 예정인 로스앤젤레스 올림픽까지 태권도가 계속해서 올림픽 정식종목으로 확정되었으며, 2023년 싱가포르에서 처음으로 열린 올림픽 E-스포츠 위크 Olympic Esports Week에서는 최초 가상현실 스포츠인 ‘버추얼 태권도’가 소개되기도 하였다. 물론 세계태권도연맹이 이러한 대회를 총괄하는 기구이며, 이상과 같은 태권도의 세계화는 한국 스포츠외교가 거둔 괄목할 성과라 볼 수 있다.

국내에서 태권도 및 이와 관련된 문화를 세계 각국에 홍보하는 기관으로는 문화체육관광부 산하 태권도진흥재단이 있다. 재단의 가장 큰 역할은 2014년 4월에 개장한 태권도원의 운영이라 할 수 있다. 소위 태권도의 성지라 일컬어지는 태권도원은 전북특별자치도 무주군에 있으며 유단자들에게 수련 공간을 제공하고 초보자를 위한 각종 태권도 교습 및 관련된 문화행사를 시행하여 한국은 물론 여러 나라에서 오는 방문객들에게 태권도를 지도하고 전파하는 데 기여하고 있다. 또한 태권도의 역사와 전통을 연구·보존하는 데에도 중요한 역할을 하고 있으며, 국립태권도박물관도 이곳에 자리 잡고 있다. 태권도 수련 경력과 무관하게 태권도에 대한 신체적·정신적 그리고 문화적인 체험을 해 볼 수 있는 장소가 바로 태권도원이라 할 수 있다.

특징 및 의의 문화외교 및 국제개발 사업의 일환으로 한국 국제협력단(KOICA)은 개발도상국을 대상으로 대한민국의 대표적 문화유산인 태권도를 활용한 교육봉사단을 1990년대 초부터 운영하고 있다. 이는 경기 용품 지원 그리고 지도자를 파견하는 방식으로 해외에 태권도를 육성하는 사업이다. 이와 같은 태권도 교육 프로그램의 목적은 개발도상국 청소년들에게 건전한 체육활동을 위한 환경을 제공함과 동시에 이들에게 태권도를 매개로 한국과의 문화교류를 활발히 하는 데 있다. 태권도 교육봉사단의 이러한 활동은 단원들에게 국제적인 인적 네트워크를 넓힐 수 있는 기회를 부여하고, 나아가 수혜 국가에서 한국의 국가 이미지를 향상하는 기대효과를 가진다.



파리 올림픽 태권도 경기 | 2024 | 대한체육회



제2회 WTF 한국 시범단의 격파장면 | 2015 | 국립태권도박물관

키워드 세계태권도연맹, 국제태권도협회, 국기, 올림픽, 태권도원

참고자료 국기원 40년사(국기원, 2012), 최홍희와 김운용의 태권도철학과 세계화 전략(김동규·김기홍·김용규, 움직임의 철학12-2, 한국체육철학회, 2004), 태권도원과 전라북도 태권도 자원 연계방안 연구(최윤규·김수지, 전북연구원, 2018).

필자 이정우(李正雨)



태양의 후예

정의 1세대 한류 스타 송혜교의 출연과 다수의 한류 드라마를 집필한 김은숙 작가의 극본으로 주목받으며 2016년 2월 24일부터 4월 14일까지 KBS 2TV에서 방영된 16부작 드라마.

내용 〈태양의 후예(2016)〉는 방영 기간 중 국내외에서 폭발적인 인기를 끌었으며, 마지막회 수도권 시청률 40%를 돌파하며 중영하였다. 이응복·백상훈이 연출을, 김은숙·김원석이 공동으로 극본을 집필하였다. 1세대 한류 스타 송혜교·송중기·김지원·진구 등이 출연해 방영 전부터 큰 관심을 얻었다. 작가 김은숙은 〈태양의 후예〉 이후, 〈도깨비(2016)〉 〈미스터 션샤인(2018)〉 〈더 글로리(2022)〉 등 성공적인 한류 드라마를 연이어 집필하였다.

작품의 내용은 대략 다음과 같다. 특전사 대위 유시진(송중기)은 대학병원 응급실에서 흉부외과 의사 강모연(송혜교)을 만나 호감을 느끼지만, 군인이라는 직업 특성상 안정적인 관계를 이어가지 못한다. 이후 우르크(발칸반도에 위치한 가상의 국가)에 파병 가 있던 유시진은 의료봉사를 온 강모연을 다시 만난다. 둘은 포화와 지진, 그리고 전염병의 위험 속에서 죽을 고비를 함께 넘기며 연인관계로 발전한다. 한국으로 돌아온 둘은 사랑을 이어가지만, 작전에 나간 유시진의 전사 소식이 전해진다. 강모연은 다시 봉사활동을 떠나는데, 놀랍게도 유시진과 재회한다. 드라마는 한국에서 행복하게 살아가는 둘의 모습을 보여주며 끝을 맺는다.

특징 및 의의 〈태양의 후예〉의 원작은 2011년 한국콘텐츠진흥원의 대한민국 스토리 공모대전에서 우수상을 받

은 김원석의 〈국경없는 의사회〉로, 재난지역에서 구호 활동을 하는 의사들의 이야기이다. 〈파리의 연인(2004)〉 〈시크릿가든(2010)〉 등을 집필한 김은숙이 극본 작업에 참여하며 주인공의 설정을 육군 특전사 장교로 변경하였다. 김은숙이 강화한 한국 드라마 특유의 로맨스 요소는 원작에 담긴 휴머니즘의 가치와 잘 버무려져, 전 세계 시청자를 매료하였다.

〈태양의 후예〉는 당시에 최대 한류 시장인 중국 시장을 겨냥해 100% 사전제작 방식으로 만들어졌다. 그 배경은 〈별에서 온 그대(2013)〉의 성공 이후 중국이 해외 드라마에 대한 규제를 강화한 데 있다. 중국은 온라인을 통해 유통되는 해외 드라마와 영화의 수량을 제한하고, 드라마 전편에 대해 사전 심의를 요구하기 시작하였다. 당시 한국 드라마는 촬영과 방영이 거의 동시에 이루어졌기에 드라마의 한국 내 방영 완료 후 중국 정부의 심의를 거쳐 중국 내 유통이 이루어지기까지 오랜 시간이 걸릴 수밖에 없었다. 그 과정에 벌어지는 한국 드라마의 중국 내 불법유통은 수출가격 하락으로 이어졌다. 이에 따라 제작사 스튜디오엔뉴는 사전제작 방식을 도입하고 한·중 동시 방영을 추진하였다.

중국 내 독점 방영권을 획득한 OTT(온라인동영상 서비스) 아이치이(iQIYI)는 〈태양의 후예〉 방영을 통해 구독료로 약 350억 원의 수입을 얻은 것으로 알려졌으며, 드라마 방영 전 1,000만 명 수준이던 유료가입자 수가 드라마 방영 후 1,500만 명으로 급증하였다고 한다. 〈태양의 후예〉의 인기는 극 중 배우들이 사용한 화장품, 의류, 액세서리 등의 해외 매출 상승으로 이어졌다. 한국 전자상거래 홈페이지에서 상품을 직접 구매하려는 중국 이용자들의 접속이 급증했으며, 패션과 화장품 등 K-뷰티 한류가 본격화되는 계기가 되었다.

키워드 중국 시장, 사전제작, K-뷰티, 김은숙

참고자료 한류 따라 하기 현상이 한국문화 산업에 미치는 영향에 관한 연구(김성애, 이화여자대학교 석사학위논문, 2016), 숫자로 본 화려했던 항해(스포츠경향, 2016.4.15.), 유시진은 원래 의사였다 산넘고물 건너 나온 태양의 후예(연합뉴스, 2016.3.27.), 태양의 후예 미주서도 터졌다 30여개 언어 자막 유통(연합뉴스, 2016.3.23.), 태양의 후예 중국 동영상 유료회원 급증 1등 공신(연합뉴스TV, 2016.7.4.).

필자 장유진(張洵珍)

튀김

정의 고기, 생선, 야채 등 다양한 재료를 밀가루에 묻혀서 기름에 튀겨낸 음식.

내용 튀김은 음식명을 지칭한다기보다 끓는 기름에 식재료를 익히는 조리법을 나타내는 말에 가깝다. 요리하는 데 주요하게 사용되는 재료의 명칭 뒤에 튀김을 붙여야 명확한 음식명이 된다. 닭+튀김, 오징어+튀김, 감자+튀김과 같이 사용한다. 주로 밀가루, 튀김가루, 찹쌀가루, 녹말 등에 물을 넣고 만든 묽은 반죽인 ‘튀김옷’을 재료 겉면에 묻힌 뒤 기름에 튀긴다. 어떤 재료로든 만들 수 있고 조리 방법이 간단하다. 그러나 튀김류는 집에서 만들 경우, 많은 양의 기름이 필요하고 뒤처리하기 불편하여 주로 식당에서 사 먹는 경우가 많다. 한국인들에게는 주로 떡볶이와 함께 먹는 음식으로 인식된다. 그래서 분식집이나 떡볶이 노점에서 다양한 종류의 튀김을 찾을 수 있다.

‘튀김’이라는 용어가 등장한 것은 1949년이다. 한글 학회와 한글전용촉진회에서는 한글 창제 503주년을 맞아 일본어 문구를 없애고, 가게 간판을 우리말로 고치는 일을 하였다. 이때부터 ‘텐부라[天婦羅]’라는 용어를 ‘튀김’으로 바꿔 불렀다. 방신영의 『조선요리제법』, 이용기의 『조선무쌍신식요리제법』 등 1910~1920년대 출판된 요리책에서 튀김요리를 소개하는 부분에 ‘텐부라’라는 용어가 등장한다.

두 책 모두 ‘재료를 밀가루와 계란을 섞워서 기름에 띄워 지진다’라고 튀기는 방법을 설명하였다. 기름에 띄



새우튀김 | 2024 | 국립민속박물관·김은진



튀김 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

운다는 표현에서 넉넉한 기름의 양을 짐작할 수 있고, 기름에 지지는 방식과는 차이가 있다는 것을 확인할 수 있다.

본래 한국의 오래된 요리법은 튀기는 방식보다 지지는 방식이 더 많다. 조선시대 문헌에서 튀김을 나타내는 명칭은 찾을 수 없지만, 지짐을 지칭하는 전煎이라는 명칭은 있다. 부각이나 튀각, 약과나 유과처럼 기름을 넉넉히 넣고 만드는 음식이 있지만, 잔치 때 먹는 별식이었다. 과거에는 기름이 귀하고 값비싼 것이었고, 구하기도 쉽지 않았다. 그래서 자연히 기름을 조금 두르거나 발라 지저내는 요리법을 이용하였다.

소고기·돼지고기 등 육고기 자체가 귀하던 시절, 동물성 기름은 구하기 어려웠고 참깨나 들깨와 같은 식물성 기름을 넉넉히 만들기에는 기술이 좋지 못했다. 6·25 전쟁 시기 미국에서 밀가루와 기름을 원조받으면서 국내에 기름이 점차 퍼지기 시작하였다. 아울러 1975년 동방유량주식회사에서 콩기름인 해표식용유를 대량생산하기 시작하면서부터 가정에서 음식을 만들 때 기름을 쉽게 사용할 수 있게 되었다. 튀김을 손쉽게 먹을 수 있게 된 지 그리 오래되지 않았다. 튀김의 대중성에 비해 그 역사는 짧다.

특징 및 의의 튀기는 방식이 대중화된 후 탄생한 요리 가운데 가장 많이 알려진 음식은 치킨이다. 닭튀김은 세계 많은 나라에서 흔히 찾을 수 있는 요리이다. 1970년대 이후, 기름값이 떨어져 쉽게 구할 수 있게 되며 한국에서도 튀긴 닭을 판매하기 시작하였다. 처음에는 닭을 통째로 넣고 튀겨 ‘통닭’이라 불렀다. 바삭하고 기름진 식

감이 생소했던 한국인들에게 큰 인기를 끌었다. 이후 닭을 부위별로 잘라 튀기면서 점차 지금과 같은 모습이 되었다. 여기에 고추장을 베이스로 한 매콤달콤한 양념에 간장으로 조리한 짭짤한 맛의 양념이 더해지면서 한국식 닭튀김이 탄생하였다. 한국인이 좋아하는 ‘단짠단짠’이라는 말처럼 단맛과 짭맛을 동시에 맛볼 수 있는 양념 치킨은 한국인뿐만 아니라 외국인들에게도 가장 인기 있는 한식이다.

외국에서 한식 레스토랑을 경영하는 내용의 예능 프로그램 <서진이네(2023)>에서는 핫도그를 판매하였다. 빵 안에 소시지를 넣은 외국의 핫도그가 아닌 소시지에 밀가루 반죽을 묻혀 꼬치에 꽂아서 튀기는 한국식 핫도그를 선보였다. 한국에서 흔히 ‘감자핫도그’ ‘못난이핫도그’ ‘도깨비핫도그’라 불리는, 밀가루 반죽 위에 감자를 붙여서 튀기는 핫도그가 큰 인기를 끌었다. 핫도그와 감자튀김의 환상적인 합작이라 평가되었다.

이 밖에 감자튀김을 회오리 모양으로 길게 깎아 꼬치에 꽂아 튀기는 한국식 감자튀김도 외국인들의 시각과 미각을 자극하는 한식이다. 과거 쉽게 먹지 못했던 튀김에 대한 한국인들의 욕구는 ‘튀김은 신발을 튀겨도 맛있었다’라는 말이 생길 정도로 튀김 요리에 대한 애정으로 이어졌다. 다양한 재료로 만든 튀김에 한국인들이 좋아하는 맵고, 짜고, 단 양념이 더해져 한국식의 음식으로 재탄생하였다. 여기에 창의성이 더해진 한국만의 튀김 요리가 이제는 한국을 넘어 해외의 이목을 끌고 있다.

키워드 식용유, 치킨, 감자핫도그, 회오리감자

참고자료 조선무쌍신식요리제법(이용기, 한홍서림, 1924), 조선요리제법(방신영, 한성도서, 1942), 우동은 가락국수로(경향신문, 1949.10.9.).

필자 강세미(姜世美)



정의 2015년에 결성된 한국의 여성 9인조 다국적 그룹.

내용 트와이스는 나연, 정연, 모모, 사나, 지효, 미나, 다현, 채영, 쯔위 아홉 명으로 이루어진 여성 그룹으로, 연

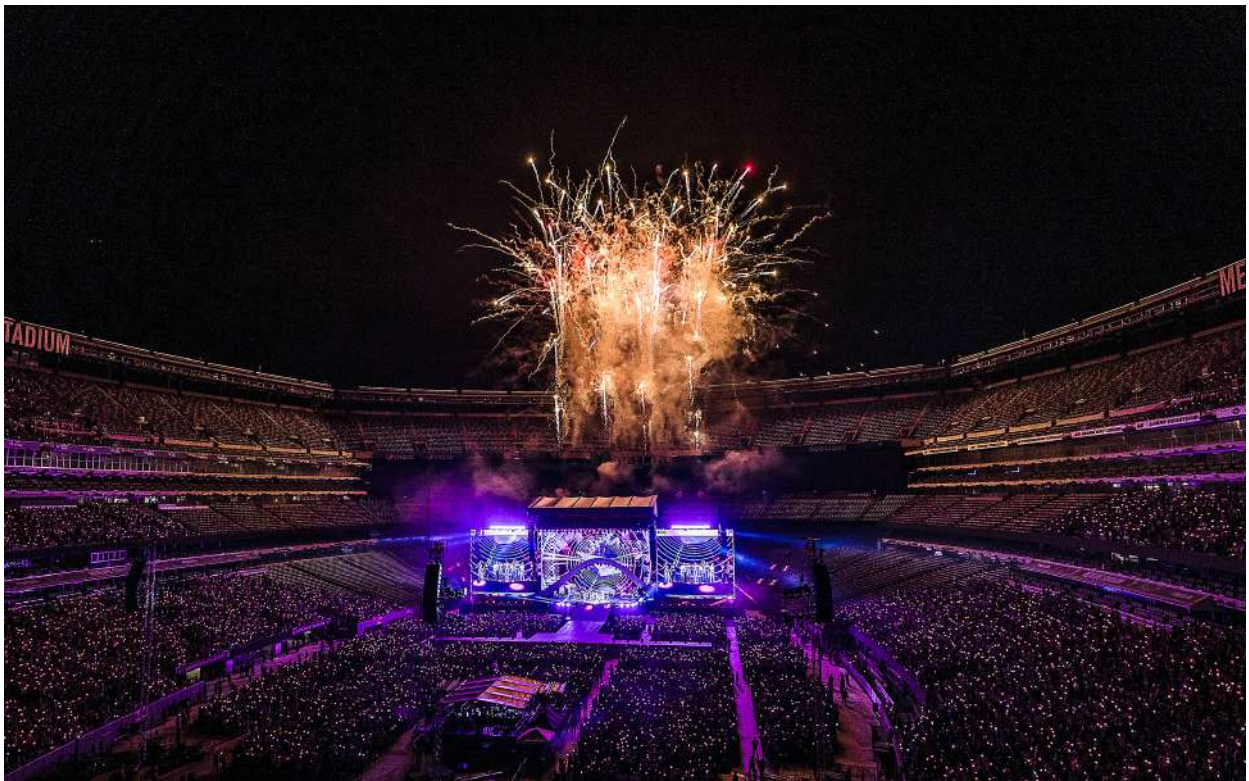


트와이스 뉴욕 메트라이프 스타디움 공연 | 미국 | 2023 | 제이와이피엔터테인먼트

예기획사 JYP 엔터테인먼트(이하 ‘JYP’) 소속으로 데뷔하였다. 트와이스는 2015년 케이블 채널 Mnet이 JYP와 손잡고 방영한 서바이벌 오디션 프로그램 <식스틴>을 통해 선발된 멤버 일곱 명에, 추가로 합류한 모모와 쯔위를 포함해 아홉 명으로 결성되었다. 아홉 명의 멤버 중 절반에 가까운 네 명이 외국인인 다국적 그룹으로, 일본인 세 명(모모·미나·사나)과 대만인 한 명(쯔위)이 포함되어 있다. 특히 쯔위는 대만인 최초로 K-팝 아이돌로 데뷔하여 주목받았다.

트와이스는 2015년 10월 첫 EP(미니 앨범) <The Story Begins>를 통해 데뷔하였다. 타이틀곡 “OOH-AHH하게”는 K-팝 곡으로는 이례적으로 장기간 음원 순위 상위권에 머물며 꾸준한 사랑을 받았다. 이후 두 번째 EP <Page Two(2016)>의 타이틀곡 “CHEER UP”과 세 번째 EP <TWICEcoaster : LANE 1(2016)>의 타이틀곡 “TT”는 전작을 뛰어넘는 엄청난 흥행을 거두었다. 두 곡 모두 기억에 남는 후렴구와 따라 하기 쉬운 멜로디와 핵심 안무 동작을 지닌 곡으로, “CHEER UP”에서 사나가 부르는 ‘Shy Shy Shy’ 부분과 “TT”의 핵심 안무 동작 및 다현이 부른 ‘너무해 너무해’ 부분은 K-팝 팬을 넘어 일반 대중에게도 널리 알려질 정도로 큰 사랑을 받았다. 두 곡의 대성공 후 트와이스는 “KNOCK KNOCK(2017)” “LIKE(2017)” “YES or YES(2018)” 등을 잇달아 히트시키며 국내외에서 K-팝 3세대 여성 그룹의 대표 주자 중 하나로 자리하였다.

더불어 트와이스는 일본 젊은이들 사이에서 큰 인기를 얻으며 카라, 소녀시대, 빅뱅의 성공 이후 다소 침체기에 들어섰던 일본 내 K-팝과 한류의 인기를 되살린



트와이스 뉴욕 메트라이프 스타디움 공연 | 미국 | 2023 | 제이와이피엔터테인먼트

주역이다. 특히 트와이스의 “TT”는 일본에서 선풍적인 인기를 얻었는데, “TT”의 핵심 안무 동작을 따라 하는 영상을 소셜 미디어에 올리는 행위가 일본 10대 청소년 사이에서 유행이 되면서 하나의 문화 현상으로 여겨질 정도로 주목을 받았다. 이후 트와이스는 발매하는 노래마다 일본에서 큰 히트를 기록했으며, 일본 대형 통신사 소프트뱅크와 나이키 신발 모델로 활동하는 등 일본 내에서 폭넓은 사랑을 받았다.

2020년대에 들어오며 트와이스는 미국 시장에서도 큰 성공을 거두었다. 2020년에 발매한 아홉 번째 EP 〈More & More〉를 시작으로 트와이스는 발매하는 앨범마다 꾸준히 빌보드 앨범 순위인 빌보드 200의 상위권에 올려놓았으며, 2024년에는 열세 번째 EP 〈With YOU-th〉로 드디어 1위를 차지하였다. 이는 K-팝 가수 중 여덟 번째이자 여성 그룹 중에서는 블랙핑크, 뉴진스에 이은 세 번째 기록이다. 아울러 트와이스는 2024년 5월 음반 누적 판매량 2,000만 장을 달성하며 K-팝 여성 그룹 앨범 누적 판매량 1위를 기록하기도 했다. 또한, 이들의 노래 “Feel Special(2019)”은 노래의 본래 의미와 관

계없이 미국 젊은 세대 사이에서 자신들의 정치 성향을 드러내는 음악으로 활용될 정도로 인기를 누렸다.

특징 및 의의 트와이스는 국내에서의 성공을 바탕으로 일본·미국 시장에 차례로 진입하며 해외에서의 성공까지 모두 이뤄낸 그룹으로, 해외 시장 진입의 모범적인 방식을 보여준 그룹이다. 특히 트와이스의 일본 시장 진입과 성공은 한류와 K-팝 세계화 역사에서 중요한 의미를 지닌다. 일본 시장에서 트와이스는 젊은 세대를 중심으로 일반 대중에게 폭넓은 인기를 얻으며 일본 내 한류의 지평을 넓혔으며, 한·일 양국의 팬 모두에게 친근감을 선사하며 두 나라 대중 사이 문화 교류의 가교 역할을 하였다.

카워드 아이돌, JYP엔터테인먼트, K-팝, 한류, 일본

참고자료 갈등하는 케이 팝(이규탁, 스리체어스, 2020), 앨범 2000만 장 판매한 K팝 걸그룹 트와이스 대기록 작성(스포티비뉴스, 2024.5.24.), 트와이스 노래가 왜 안티 트럼프 송가가 됐을까 K팝에 정치를 묻다(경향신문, 2020.11.15.), 트와이스 일본 여중생 사이에서 유행하는 트렌드 톱10 중 1위(SBS연예뉴스, 2017.7.21.).

필자 이규탁(李奎卓)

파김치

정의 쪽파를 고춧가루, 마늘, 생강, 젓국(액젓) 등 양념에 버무려 익힌 김치.

내용 15세기에 편찬된 『산가요록(山家要錄)』과 16세기에 편찬된 『수운잡방(需雲雜方)』에는 소금물에 담가 만들거나 소금에 짜게 절여 찐치처럼 만드는 파김치 두 종류가 소개되어 있다. 모두 여름이나 가을에 파의 껍질과 뿌리를 제거하지 않은 채 몇 개월간 담가두었다가 겨울에 먹을 때 벗겨내고 쓰는 것으로 오랜 기간 저장하는 것이 주목적인 초기 형태의 김치에 해당한다.

조선 후기에 젓갈과 함께 고춧가루, 파, 마늘, 생강, 갓 등의 향신채소가 김치 고유양념으로 정착하면서 현재와 같은 파김치가 만들어진 것으로 추정된다. 19세기에 양념김치가 본격적으로 발달한 이후 파는 마늘·생강과 함께 다른 김치의 부재료로 늘 사용되었고, 이때 김치를 담그고 남은 파를 양념에 버무려 따로 익히거나, 무김치나 갓김치 위에 얹어두기도 했다. 이렇게 하면 재료끼리 서로 맛이 어우러지고 무나 갓이 채 익기 전, 먼저 익은 파김치부터 꺼내 먹을 수 있었다.

오늘날 파김치는 특유의 강한 향과 맛으로 인해 멸치액젓이나 까나리액젓처럼 진한 젓국을 넣었을 때 제 맛을 내다보니 남부지역(경상·전라도) 방식으로 담그는 것이 일반화되어 있다. 파가 주재료이므로 양념에 파가 제외되며, 굳이 소금에 절이지 않고 살이 두꺼운 파머리 부분만 젓국에 잠깐 절였다가 만들어서 번잡하지 않게 담글 수 있다.



파김치 | 세계김치연구소

파는 황화합물 특유의 알싸한 매운맛이 별미로 조선 시대에도 큰 사랑을 받았는데 소박하게는 보리밥과 기름진 육류요리에 곁들여 먹은 기록들이 남아 있다. 19세기 함경북도에서 유배생활을 했던 김려(金鱈)의 시에는 꿩고기, 사슴포에 함경북도 무산(茂山)의 파김치를 곁들여 먹은 내용이 실려 있기도 하다.

특징 및 의의 파는 간이 배면서 숨이 죽으면 뻣뻣했던 김이파리 부분이 매우 호느적거리게 된다. 그래서 몹시 지쳐 녹초가 된 모습을 비유하는 관용어로 쓰여왔던 사실이 조선시대 문집에서도 확인된다. 특히 한국 사회 고도성장기인 1970~1990년대 사이 신문기사를 보면 파김치는 음식으로 소개되는 경우보다 도시화·산업화에 찌든 현대인을 비유하는 용어로 사용된 비중이 높다.

배추김치에 비해 조연 역할을 하며 별미김치의 자리를 지켜왔던 파김치가 여러 먹방 콘텐츠를 통해 소개되어 크게 조명을 받기 시작하였다. 라면에 파김치, 삼겹살과 파김치 궁합은 맛도 잘 어우러질뿐더러 썰어 먹어야 하는 수고로움을 더하지 않아도 된다는 점에서 간편식의 목적과 잘 맞아떨어졌기 때문에 편의성을 추구하는 먹방 소비자들이 좋아할 만한 조합이라는 점도 기여한 것으로 보인다. 여기에는 유명 연예인들이 방송을 통해 소개한 파김치 콘텐츠의 파급력도 크게 한몫하였다.

라면, 삼겹살이 한식의 인기를 선도하면서 함께 곁들이는 파김치 역시 글로벌 인지도가 상승했다. 파김치 열풍에는 영화 <기생충(2019)>으로 지명도가 높아진 ‘짜파구리’도 큰 몫을 하였다. 인스타그램 라면과 파김치 조합에 대한 인지도가 높아지자 식품업체들이 2023년에는 아예 ‘파김치 맛이 나는 라면’을 출시한 데 이어, 2024년에는 ‘짜장라면 파김치’라는 페어링용 김치까지 상품화하고 있다.

키워드 라면, 짜파구리, 짜장, 삼겹살, 기생충

참고자료 김려의 한시 사유악부에 나타난 18세기 함경도 생활민속(박채린, 한국민속학73, 한국민속학회, 2021), 조선시대 김치의 탄생(박채린, 민속원, 2013), 짜장라면에 파김치 듣자마자 침 고이는 맛(오마이뉴스, 2023.4.11.), 파김치된 당산 파로 기운차리세요 치킨·라면과 찰떡궁합(뉴스1, 2015.12.19.).

필자 박채린(朴彩麟)

파전

정의 파를 주재료로 하여 물에 갠 밀가루 반죽에 달걀을 풀어서 둥글납작하게 지진 전.

내용 파전은 기름을 두르고 지지는 전류 가운데 하나다. 파가 주재료이며, 많은 사람이 일상에서 간식, 안주, 밑반찬으로 즐겨 먹는다. 궁중에서는 전煎을 전유화煎油花라고 쓰고 ‘전유어’ ‘전유아’라고 읽었다. 민간에서는 전야, 전나, 전, 부침개, 지짐 등으로 불렀다. 조선시대 조리서와 음식 관련 문헌을 살펴보면 전의 종류가 매우 다양하게 나타나며 해물, 육류, 채소 등 전의 주재료를 기준으로 전을 구분한다.

전은 혼례, 회갑례, 상례, 제례 등 의례를 비롯한 잔치에서 반드시 쓰인다. 안주로도 빠지지 않고, 밥상에 오르기까지 한다. 그만큼 전은 종류가 다양하고 활용도가 높아 누구나 즐겨 먹는 음식이다. 특히 파전은 실파, 밀가루, 달걀 정도만 있으면 가정에서 가장 손쉽게 만들 수 있는 전 가운데 하나이기 때문에 다른 전에 비해 자주 만들어 먹는다. 파전은 파 이외에도 조갯살, 오징어, 새우, 굴 등의 해물을 추가하여 만들기도 하며 이를 ‘해

물파전’이라고 한다. 조리법은 크게 반죽에 재료를 섞어 부치는 것과 기름을 두른 번철에 파와 재료를 올린 다음 반죽을 부어 굽는 것으로 나뉜다. 밀가루와 달걀을 물에 잘 풀어 반죽으로 쓰는데 동래파전은 반죽에 찹쌀가루나 뽕쌀가루를 섞는다. 반죽에 쓰는 물로 멸치 국물을 사용하면 더 낫다.

오늘날 부산 동래 지역의 ‘동래파전’이 향토음식으로 잘 알려져 있을 정도로 파전은 별식으로서 인기가 많다. 음식점마다 메뉴에 파전이 있는 곳도 많고, 단독 메뉴에는 없더라도 반찬으로 자주 올라올 정도로 활용도가 높다. 파전은 오랜 세월 한국인들이 무난하게 즐겨 먹는 음식으로 자리매김하고 있다.

특징 및 의의 파전은 파, 밀가루, 달걀, 물만 있으면 기름을 둘러 지져낼 수 있어 누구나 쉽게 부쳐 먹을 수 있다. 파 이외에도 해물류나 육류를 추가하여 다양한 파전의 맛을 즐길 수 있다. 무엇보다 파전은 전통 잔치음식에서 빠지지 않았고, 안주상·밥상에도 자주 등장하는 활용도 높은 대중음식이다.

세계화시대에 한국문화의 위상이 높아지면서 K-푸드에 대한 외국인들의 관심도 높아졌다. 이 가운데서도 한국의 전통 술과 음식을 찾는 외국인 관광객들이 많으면서 막걸리와 곁들일 수 있는 파전의 인기도 커졌다. 여러 미디어를 통해 광장시장을 찾는 외국인들이 막걸리와 파전을 먹는 모습을 자주 볼 수 있다. 최근 청와대에서는 미국 연방 상의원 초청만찬에서 해물파전을 선보이기도 했다. 이처럼 파전은 한국인뿐만 아니라 외국인 관광객들의 입맛도 사로잡는 음식으로 자리매김하고 있다.

키워드 해물파전, 동래파전, 안주, 막걸리, 광장시장

참고자료 음식디미방, 동성마을 잔치음식의 구성과 의미(박선미, 안동대학교 박사학위논문, 2016), 조선무쌍신식요리제법(이용기, 한흥서림, 1924), 시장서 줄 서 칼국수 먹은 샘 스미스 꼬마김밥 빠진 캠퍼 마블(한국일보, 2023.10.25.), K 푸드 즐기는 미 상원의원단(연합뉴스, 2024.9.2.), K푸드 열풍 호텔에서 번데기 먹고 전통주 바 찾아가는 외국인 여행객(매일경제, 2023.12.18.), 한국고전종합 DB(db.itkc.or.kr).

필자 박선미(朴善美)



해물파전 | 2022 | 국립민속박물관

판소리

정의 〈춘향가〉나 〈심청가〉와 같이 줄거리가 있는 이야기를 한 사람의 연창자가 고수의 장단에 맞추어 창(唱)과 아니리를 교체하면서 연행하는 전통 공연 예술.

내용 연창자가 고수의 장단에 맞추어 연행하는 현재의 판소리 모습이 완성된 것은 대략 숙종(肅宗)에서 영조(英祖) 연간에 이루어진 일이다. 판소리는 본래 서민들이 만들고 즐겼으나, 중인과 양반층이 함께 향유함에 따라 사설이나 연행 방식이 세련되어졌고 전 계층을 아우르는 예술로 자리잡았다.

판소리는 사설·연창자·고수·관객·무대로 구성된다. 사설은 사건의 전개를 서술한 부분과 한 장면의 정지된 상태를 묘사하는 부분으로 나누어진다. 대개의 경우 앞의 것은 아니리로 실현되고, 뒤의 것은 창(唱)으로 부른다. 일상적 언어 형태인 아니리는 연창자가 상대방에게 말

하듯이 연출하지만, 창(唱)의 경우는 장단(長短)과 창조(唱調)가 규격화되어 있다. 장단은 북을 치는 고수가 담당하는데, 창을 받쳐주고 포용하며 이끈다. 즉 장단은 판소리의 골격이라고 할 수 있다. 판소리 장단은 대체로 진양, 중모리, 중중모리, 자진모리, 휘모리, 엇모리의 여섯 가지로 이루어진다. 창조는 선율의 조합으로 우조·평조·계면조가 있는데, 어떤 창조의 선율을 위주로 판을 짜는가에 따라 서편제와 동편제로 분화된다.

관객은 무대를 구성하며, 연창자와 고수가 이루어내는 예술 행위를 감상한다. 이들은 판소리의 예술적 특성을 인식하고 있거나, 그 연창자의 예술 행위에 대하여 심정적으로 공감하는 사람들이다. 이에 관객은 작품의 완성에 관여하고 작품의 방향을 결정하는 중요한 역할을 한다. 이러한 이유에서 연창자는 항상 관객의 미세한 반응까지도 점검하고 작품의 완성에 반영한다.

본래 판소리는 돗자리나 명석을 깔고 그 위에 연창자와 고수가 자리를 잡아 연행하는 무대로 이루어져 있다. 그리고 관객은 반원형 혹은 타원형으로 무대를 둘러



모험갑 판소리 | 평양도 10폭 병풍 중 부분 | 조선 | 서울대학교박물관 | 역0234



판소리 공연 | 전북 전주 | 2015 | 국가유산청

싼 모습이었다. 하지만 현재는 극장 안에서 관객과 분리된 공간을 무대로 사용하는 것이 일반적이다.

무가를 기반으로 하여 이루어진 판소리는 연창자의 끊임없는 노력과 다양한 선율이 개발되면서 기존의 민속 음악과는 그 차원을 달리 하였는데, 그 역사의 중심에 놓이는 인물이 송흥록과 박유전이다. 송흥록은 기존의 판소리가 추구하는 방향과 다른 방식의 동편제 판소리를 창시하였고, 박유전은 서민적인 감성에 충실한 서편제 소리를 완성함으로써 판소리는 더욱 다양해지고, 흥행에서의 경쟁력을 갖출 수 있게 되었다.

판소리는 본래 열두 작품이 있었다고 하는데, 신재효申在孝가 시대와 청중이 요구하는 〈춘향가〉 〈심청가〉 〈홍보가〉 〈수궁가〉 〈적벽가〉 〈변강쇠가〉의 여섯 작품을 골라 그 사설을 개작하고 제자들로 하여금 부르게 하였다. 현재는 〈변강쇠가〉를 제외한 다섯 작품만이 연창되고 있는데, 이를 ‘전승 5가’라고 부른다.

판소리를 기반으로 하여 이루어진 예술 형태에는 판

소리계소설·산조散調·창극 등이 있다. 판소리계소설은 판소리의 사설을 문자로 정착시킨 문학이고, ‘말없는 판소리’라 불리는 산조는 관객의 참여가 배제된 채 연주자의 기교만으로 판이 이루어지는 기악이다. 20세기 초에 이르러 판소리가 가지는 연극적 성격을 바탕으로 창극이 나타났는데, 이것이 성립될 수 있었던 것은 시민 계층의 형성, 배역을 나누어 부를 수 있는 인원 확보와 이를 통제할 수 있는 조직의 성립, 그리고 당시에 유행한 청나라 연극의 영향 때문이었다.

근대극이나 영화 등 다양한 볼거리가 등장하면서 관객들은 더 이상 판소리나 창극에서 재미를 찾지 않았다. 이러한 현실에 대처하고 전통예술을 보존하기 위하여 1964년 국가에서는 판소리를 국가무형유산으로 지정하여 그 변질을 막고, 본래의 모습을 그대로 유지하여 후세에 전하고자 하였다. 또한 2003년 유네스코(UNESCO)는 판소리를 ‘인류구전 및 무형유산결작’으로 선정하여 그 보존과 전승을 국가가 책임지고 이행할

수 있게 하는 예술로서의 가치를 인정하였다.

이러한 보존·전승과는 별도로 시대의 변화를 반영하여 살아 있는 판소리로 거듭나고자 하는 노력도 계속되고 있다. 반주 있는 판소리나 춤과 함께 어우러지는 판소리, 새로운 레퍼토리로 이루어진 창작판소리 등은 급변하는 시대 인식을 수용하고 전통을 계승하려는 의식의 소산이라고 할 수 있다.

또한 판소리의 사설이나 음악을 활용하여 새로운 장르로의 변화를 추구하는 노력도 끊임없이 이루어졌다. 2011년 아힘 프라이어(Achim Freyer) 연출의 창극 〈수궁가〉가 절찬리에 상연되고, 경극인 〈패왕별희〉가 창극으로 탄생하기도 하였다. 이후 그리스 비극이나 셰익스피어, 헤밍웨이의 작품이 창극이나 판소리로 제작·공연되면서 세계의 보편적 예술에 창극이 참여하는 계기를 마련하기도 하였다. 세계인들이 한국의 드라마, 가요 등에 머무르지 않고 판소리와 같은 한국의 전통예술에 깊이 빠져들고 있는 이 시점에서 한류 열풍을 이어가려면 전 세계가 공감할 수 있는 좋은 작품을 만드는 것, 그리고 좋은 작품이 나타날 수 있는 풍토를 만들어 나가는 것이 수반되어야 할 것이다.

특징 및 의의 판소리가 지향하는 세계는 사람들이 차별받지 않고 행복하게 살아가는 사회의 실현이라고 할 수 있다. 이런 점에서 판소리는 과거의 예술에 머무르지 않고 지속적으로 많은 사람들의 사랑을 받아왔다. 또한 판소리는 당시 사회가 처한 상황을 사실적으로 그려냈다는 점에서 중요한 의미를 갖는다. 그리고 사회의 불합리와 모순을 해학적이고 골계적(滑稽的)으로 표현하려고 하였다.

판소리에서 이루어지고 있는 사건은 첨예화되고 과장된 것이 대부분이다. 비극적 상황이 있을 때는 그 전개와 관계없이 비극적인 요소를 모두 끌어들인다. 그리고 행복에 이르러서는 그 행복감을 저해할 수 있는 요소를 아무런 복선 없이 제거하기도 한다. 이를 ‘장면의 극대화’ 현상이라고 하는데 이러한 현상은 모든 인간 문화가 가지는 일반적인 속성이지만, 특히 판소리에서 두드러지게 나타나는 중요한 특성이라고 할 수 있다.

키워드 창과 아니리, 장단과 창조, 연창자와 고수, 창극, 창작 판소리

참고자료 다시 보는 판소리(백대웅, 어울림, 1996), 조선창극사(정노식, 조선일보사출판부, 1940), 판소리 동편제와 서편제(최동현, 민속원, 2010), 판소리 명창의 삶과 예술세계(김석배, 박문사, 2023), 판소리 유파의 전승 연구(최해진, 민속원, 2012), 판소리문화사(김현주, 민속원, 2022), 판소리의 세계(판소리학회, 문학과지성사, 2000), 판소리의 역사(정병헌, 태학사, 2023), 판소리의 역사적 이해(서종문, 태학사, 2006).

필자 정병헌(鄭炳憲)



팬덤

정의 가수, 배우, 운동선수 등의 유명인 혹은 특정 분야를 열성적으로 좋아하는 사람들의 무리.

내용 팬덤은 광신자(fanatic)란 단어에서 온 팬(fan)과 영지, 나라 등을 뜻하는 접미사 덤(dom)의 합성어로, 대중문화의 근간이다. 20세기 기술의 발전과 경제성장으로 대량 생산과 동시다발적 소비가 가능해졌다. 이에 문학·미술·음악·스포츠·영화 등이 특정 계층의 전유물이 아닌 대중의 영역으로 확대되었고, 팬이라는 개념이 공고해졌다.

한국에서 팬클럽의 활동은 1960년대에 시작되었다. 먼저 차중락은 스탠더드 팝 스타일의 음악으로 큰 인기를 모았다. 차중락은 엘비스 프레슬리(Elvis Presley)의 노래 “Anything that’s part of you”를 번안한 “낙엽 따라 가버린 사랑(1966)”으로 큰 사랑을 받았고, 풍부한 표현력과 웅장한 외모로 수많은 여성 팬을 거느렸다. 활발히 활동을 이어가던 1968년 9월, 차중락이 뇌염으로 병원에 실려 갔고, 이 소식을 전해 들은 전국의 여중·여고생 팬들이 병원으로 몰려와 밤새 그의 쾌유를 빌었다. 그러나 결국 차중락이 10월 세상을 떠났고, 슬픔에 잠긴 팬들은 그의 묘가 있는 망우리공동묘지(현 망우리역사문화공원)까지 방문해 ‘팬심’을 표현하였다.

비슷한 시기에 트로트 진영의 새로운 스타로 떠오른 배호는 “돌아가는 삼각지(1967)” “안개 낀 장충단 공원(1967)” 등으로 사랑을 받았다. 그러나 배호 역시 1971년 요절하였고, 가수장(歌手葬)으로 치러진 장례식에는 소복을 입은 여성 팬의 행렬로 인산인해를 이뤘다.

1960년대에는 영국 가수 클리프 리처드(Cliff Richard)의 팬클럽도 생겼는데, 클리프 리처드 팬클럽이란 뜻

의 ‘CFC’ ‘CRFC’라는 이름을 앞세운 이들은 한국 최초의 외국 가수 팬클럽이었다. 클리프 리처드가 주연한 청춘 영화 <틴에이지 스토리>가 1964년 국내에 개봉하자 그에게 열광하는 팬클럽이 자발적으로 생겨났다. 10대 여학생들로 구성된 이들은 팬클럽 창단 1주년을 맞아 클리프 리처드의 동판 메달, 사진 포스터 등을 제작해 수익금을 보육원, 양로원 등에 기부하는 등 자선 행위를 벌였다. 또한 방송국에 클리프 리처드의 음반을 전달하는 등 클리프 리처드를 알리는 데 힘썼다. 이에 1969년 『한국일보』와 함께 클리프 리처드의 내한 공연을 열게 된다. 팬들은 열렬한 환호로 클리프 리처드는 물론, 당대의 경직된 분위기의 기성세대를 놀라게 하였다.

이후 1970년대 남진과 나훈아는 한국 사회에 팬덤의 존재를 확실히 각인하였다. 남진과 나훈아는 히트곡, 리사이틀, 가수왕 등 여러 측면에서 격돌하며 전국에 거대 팬덤을 형성하였다. 남진은 한국 가수로는 최초로 공식 팬클럽을 결성하기도 하였다. 1972년 6월 18일에 1,000여 명 규모로 출범한 팬클럽은 가입비 500원에 회비를 매달 100원씩 받는 ‘유료 팬클럽’이었는데, 추후 1만여 명까지 늘어날 정도로 큰 호응을 얻었다. 남진은 팬클럽 회원들과 남이점으로 야유회를 가는 등 행사를 열기도 하였는데, 이는 오늘날 흔히 열리는 팬미팅과 성격이 비슷했다. 남진과 나훈아의 팬덤은 라디오 방송에 신청곡 엽서를 전투적으로 보내고 공연장에서 크게 함성을 치며 경쟁하는 등, 현재의 팬덤과 비슷한 양상을 보였다.

1980년대 텔레비전에서 컬러 방송이 시작되면서 더 많은 스타와 팬덤이 등장하였다. 조용필은 일명 ‘오빠부대’라고 불린 전국구 팬덤에 힘입어 ‘가왕’에 등극하였다. ‘오빠부대’는 조용필이 가는 곳마다 ‘오빠’ 소리가 끊이지 않는다고 해서 붙은 별명이었다. 조용필과 더불어 전영록, 이선희, 이문세, 김완선, 박남정, 소방차 등도 대규모의 팬덤을 거느렸다. 이들의 팬덤은 방송국 방청석에서 서로 좋은 자리를 차지하기 위해 경쟁하고, 더 큰 소리로 응원하는 등 열성적인 팬 활동을 보였다. 오늘날의 팬덤문화 중 ‘떼창’과 같은 문화도 이 시기에 시작되었다. 전영록은 앨범 발매 전 데모 테이프를 팬클럽에 전달해 미리 곡을 숙지할 수 있게 했고, 팬들은 떼창으

로 화답하였다.

1990년대에는 팬덤문화가 보편화되었다. 서태지와 아이들은 팬들 사이에 위화감을 조성한다는 이유로 2집부터 공식 팬클럽을 운영하지 않았지만, 사실상 전국 대다수의 청소년에게 영향력을 행사하였다. ‘서태지 스타일’은 음악부터 패션, 철학, 사고방식 등 젊은 세대의 일상 전반에 뿌리내렸고, 이에 매료된 이들은 거대 팬덤을 형성하며 서태지를 ‘문화 대통령’으로 받들었다. 그리고 H.O.T.는 모든 면에서 K-팝의 문법을 정립하였다. 팬덤문화도 그중 하나이다. ‘Club H.O.T.’라고 불린 H.O.T.의 팬클럽은 응원 도구와 응원 색부터 응원법, 단체 행동 등 오늘날 K-팝 팬덤까지 내려오는 거의 모든 팬덤의 기초를 세웠다. H.O.T.를 필두로 이듬해 데뷔한 젝스키스와 S.E.S. 등 아이돌 그룹이 속속 등장하자 팬덤 문화는 10대의 보편적인 문화가 되었다.

팬덤의 가장 큰 특징은 ‘순애보적’이란 것이다. 이들은 음반을 사거나 공연·영화를 보는 등의 행위를 하는 것은 물론, 좋아하는 연예인의 사진을 휴대폰 배경 화면에 설정하거나 SNS(사회관계망서비스)에 올리고, 동영상 공유 사이트에서 반복해서 시청하는 등 다양한 방식으로 절대적인 응원과 애정을 표현한다. 그러나 일부 팬들은 스타를 향한 마음이 깊어져 필요 이상으로 음반을 중복 구매하거나, 전문 촬영 장비를 동원해 스타의 일거수일투족을 따라다니며 사진을 찍는 등 금전적, 시간적 소모도 마다하지 않는 모습을 보이기도 한다.

또한 팬덤은 대개 ‘집단적’이다. 인터넷이 존재하기 전에는 팬클럽이라는 이름 아래 모여 공연을 단체로 관람하는 등의 행위로 소속감을 공유하였다면, 인터넷 시대에 들어서는 팬들이 모여 있는 웹사이트, 전용 플랫폼, SNS 등에서 서로 자료를 공유하고 소감과 감상을 나누는 등 좀 더 편리하게 관계를 맺으며 친밀감을 나누고 있다. 음반 등의 공동 구매, 팬클럽 차원의 선물 증정이나 항의 메시지 전달 등 집단행동이 쉬워진 것도 이러한 배경 덕분이다.

이와 같은 팬클럽의 집단적인 특성이 팬클럽 활동을 하는 청소년의 자아 형성에 영향을 준다는 연구 결과도 있다. 팬덤의 활동은 주로 청소년기에 시작하기 때문에 한국청소년정책연구원의 “팬덤 활동이 청소년의 자



팬사인회

아탄력성에 미치는 영향과 성별 차이” 보고서에 따르면, 청소년 시절의 팬클럽 활동은 자아를 기르는 데 긍정적인 역할을 한다. “연예인 혹은 함께 팬덤 활동을 하는 친구들과의 상호작용으로 문제 해결력을 높이면서 자연스럽게 자아탄력성이 높아진다”는 것이다.

팬덤은 산업의 성장에도 큰 영향을 미친다. 이는 K-팝의 세계적인 성공을 가능케 한 가장 큰 요인으로 충성심 강한 팬덤이 꼽히는 이유이다. 세계적으로 실물 음반 판매량이 줄어드는 추세지만, K-팝 음반만은 지난 10년간 꾸준히 성장하고 있다. K-팝 실물 음반에 포함된 각종 부록과 팬사인회 기회를 얻기 위한 추첨에 응모하기 위해 열성 팬덤이 필요 이상으로 중복 구매한 덕이다. K-팝 아티스트와 소속사가 각종 자컨(자체 제작 콘텐츠)을 만들고 SNS를 통해 적극적으로 소통하며 팬덤 확보에 열을 올리는 것도 팬덤이 성장의 동력이 되기 때문이다. 그러나 맹목적이고 무조건적인 팬덤의 지지는 때로 독이 되기도 한다. 자신이 좋아하는 스타를 향해 쓴소리를 한 사람에게 사이버 공격을 감행하는가 하면, 범죄를 저지른 스타를 감싸는 등의 행위가 대중의 공감을 얻지 못하며 비판의 대상이 되는 것이다. 특히 온라인 환경에서는 익명성에 기대 집단으로 악행을 저지를 수 있다는 문제가 제기되고 있다.

특징 및 의의 팬덤은 대중문화의 태동부터 대중문화의 발전과 전성기를 주도한 가장 큰 요인이다. 시대와 환경이 변함에 따라 팬덤의 형태나 양상도 달라졌지만, 자신이 좋아하는 스타를 위하는 마음과 애정에서 비롯한 여러 행동의 목적은 변함없다. 팬덤은 속한 이들에게 소속감을 부여하고 청소년에게는 정서 발달에 도움이 되며 산업의 발전에 기여한다는 순기능이 있지만, 맹목적이고 무조건적인 지지로 올바른 가치 판단을 저해할 수 있다는 역기능도 제기된다.

키워드 팬클럽, 팬, 팬덤문화

참고자료 팬덤 활동이 청소년의 자아탄력성에 미치는 영향과 성별 차이(안은미 외, 한국청소년연구 24-2, 한국청소년정책연구원, 2013), 영원한 오빠 원조 아이돌 전영록의 돌아온 시절(MK스포츠, 2023.8.11.), 정원관 소방차 이선희 팬클럽 난투극까지 벌어져(JTBC뉴스, 2014.3.14.), 청소년의 팬클럽 활동 자아형성에 도움(SBS뉴스, 2013.6.4.), 팬덤 K팝의 엔진(동아일보, 2021.7.21.), BTS 팬덤 행패 상상 초월 수가 언급한 평론가 분노(한국경제, 2024.8.16.).

필자 정민재(鄭民載)

정의 연예인, 작가 등 유명인이 자신의 팬들을 초대해 사인을 해주면서 소통하는 행사.

내용 팬사인회는 연예인을 직접 만나 사인을 받고 이야기를 나눌 수 있는 행사이며, 그 유래와 역사를 명확히 파악하기 어려울 만큼 오래된 팬서비스 방식이다. 핑클, 베이비복스 등 1990년대에 활동하였던 아이돌 그룹도 팬사인회를 열었다. 과거의 팬사인회는 미리 지정된 특정 음반 소매점에서 선착순으로 음반을 구매하는 이에게 팬사인회에 참여할 기회를 주는 방식이 일반적이었다. 이러한 선착순 참여 방식은 2010년대 초반까지도 흔히 이루어졌다. 그 때문에 선착순 팬사인회 접수가 시작되는 음반 소매점 앞에는 새벽부터 줄을 서는 진풍경이 벌어졌다.

팬사인회 참여 방법은 2010년대 중반 이후 선착순에서 추첨식으로 바뀌었다. 이전에도 동방신기를 비롯한 일부 인기 그룹의 경우 음반을 구매한 이를 대상으로 무작위 추첨을 해서 팬사인회 참여자를 선발하는 추첨식 진행을 했으나, 신인을 비롯한 다수의 아이돌 그룹은 선착순 접수 방식을 고수하였다. 팬사인회가 선착순 접수에서 추첨식 진행으로 바뀐 배경 중 하나는 음반 판매량의 감소에 있다. 과거 음악을 듣기 위해서 반드시 음반을 구매해야 했기 때문에, 팬사인회는 음반을 구매하는 팬들을 위한 서비스에 가까웠다. 그러나 디지털 음원과 스트리밍 시장이 커지고 실물 음반 시장이 줄어들자 음반 한 장당 팬사인회 응모 기회를 한 번 제공하는 추첨 방식이 팬사인회의 음반 판매량을 높일 수 있는 하나의 방법이 된 것이다.

그리고 과거에는 1년에 정규 앨범 한 장 정도 나오는 경우가 대부분이었지만, 지금은 EP(미니앨범) 또는 싱글이 1년에 2~3회 발매되는 경우가 많다. 또한 음반 판매처가 온라인 서점, 음반 전문 온라인 쇼핑몰 등으로 다양해지면서 팬사인회 빈도도 늘어났다. 그리고 코로나19의 대유행으로 오프라인 행사가 통제되던 시기에 영상통화 팬사인회와 같은 온라인 행사가 생겨난 것도 팬사인회 횟수가 증가하는 요인이 되었다. 팬사인회가

K-팝 문화에서 중요한 이벤트가 되며 여러 신조어도 탄생하였다. 팬사인회를 줄인 ‘팬싸’, 팬사인회 당침을 위한 최소 구매 수량을 의미하는 ‘팬싸컷(팬사인회 커트라인)’ 등이 있다.

그러나 팬사인회가 일상화되면서 이와 관련한 문제도 수면 위로 떠오르고 있다. 팬사인회 응모권을 많이 얻기 위해 앨범을 중복으로 구매하는 추세가 강해지며 K-팝 앨범의 주요 소비층인 청소년들에게 잘못된 경제관념을 주입하고, 나아가 필요 이상의 음반 제작과 판매로 인한 환경오염까지 초래하고 있다는 것이다. 또한 코로나19 이후 온라인 팬사인회까지 자리 잡으면서 아티스트의 입장에서 팬사인회에 관한 피로도도 전보다 더욱 누적되고 있는 상태이다.

특징 및 의의 팬사인회는 국내뿐 아니라 해외에서도 여전히 종종 열리는 이벤트이나, 국내에서는 음반 시장의 축소 이후 음반 판매 촉진을 위한 하나의 정기적인 행사로 자리 잡아 음반 업계에 활기를 불어넣고 고유성을 획득하였다.

키워드 팬서비스, 영상통화, 팬싸, 팬싸컷, 영통팬싸

참고자료 밀어내기하려다 팬사인회만 90번 음반 팔려고 이런 꼼수(헤럴드경제, 2024.4.28.), 아이돌 신문화 영통팬싸를 아시나요(스포츠허링, 2020.6.24.), 앨범 100장 사도 팬사인회 못 가는데 꿀정보 팬싸컷 실체(중앙일보, 2022.10.12.).

필자 정민재(鄭民載)

포장마차

정의 수레·트럭 등에 기둥을 세우고 천막을 씌워 만든 이동식 간이음식점에서 유래하였으며, 현재는 이동형 간이음식점과 실내 음식점 형태를 통칭하는 말.

내용 포장마차는 포차라고도 불리는 노점상의 한 종류이다. 포장을 씌운 수레에서 간단한 음식이나 주류를 판매하는 이동형 간이음식점을 일컫는다. 포장마차형 노점상은 길거리나 시장 근처에 주로 위치하였다. 포장마차는 간단히 한 끼를 때우는 간식을 판매하는 일반형과



포장마차 거리 | 부산 영도구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

안주와 주류를 판매하는 주점형으로 나뉘었다. 주점형 포장마차는 심야에도 운영하였다. 전자는 떡볶이·호떡·어묵·김밥·순대 등의 간식류를, 후자는 닭발·순대·곱창·어묵·곰장어·홍합·멍게·참새구이 등의 안주류를 취급하였다.

광복 이후 등장한 포장마차는 거의 무허가며, 소규모 자본의 영세상인이 운영한다. 일정한 자리를 두고 영업하며 항상 포장마차를 자리에 세워두는 고정형 상인과 포장마차를 끌고 이동하는 이동형 상인이 있다. 전기·수도 등의 편의시설을 사용하기 어려워 조리하기 쉬운 음식을 주로 판매한다. 포장마차는 가볍고 쉽게 파손되지 않는 플라스틱, 멜라민, 스테인리스 재질의 식기를 쓴다. 설거지를 줄이기 위해 식기에 비닐봉지를 씌워 음식을 담아내기도 한다.

1950년 6·25전쟁 이후에는 주로 월남민이 생계를 위해 포장마차를 열어 북한 음식을 판매하였다. 해산물, 참새구이가 포장마차의 대표 메뉴였다. 그러나 참새구이는 1972년 〈조수보호및수렵에관한법률〉이 발효되며 점차 모습을 감췄다. 1980년대 포장마차 수가 크게 늘었고, 서울 강남구 인근에는 고급화·대형화된 포장마차도 생겨났다. 1987년 5월 20일 『조선일보』는 양주에 삼계탕을 내놓거나 30여 평의 천막에 100여 명의 손님을 받을 수 있는 포장마차가 늘어나고 있다고 보도하였다.

포장마차가 모여있는 거리는 주로 도시의 길거리를 따라 형성되었다. 서울 포장마차 거리로 잘 알려진 곳은 종로3가, 을지로, 강변역, 잠원동 일대 등이었다. 그러나 포장마차 거리는 2000년대 포장마차 철거 정책이 강화되어 점차 사라지고 있다. 2024년 서울 광진구청은

불법 노상 포장마차를 철거하도록 요청해 강변역 근처의 노점이 철거되었다. 부산 해운대 포장마차촌은 1960년 초반부터 영업해 한때 70개의 포장마차가 있었으나 민원이 잇따르고 상인들이 고령화되며 2024년 철거되었다.

포장마차는 길거리 포장마차가 철거되자 점차 실내에서 포장마차 느낌을 내는 실내포차 형태로 발전하였다. 실내포차는 1980~1990년대의 잠원동 포장마차촌을 연상하는 형태로 1998년 처음 세워졌다고 한다. 2013년에는 젊은 연령층이 개업하기 좋은 포차가 고안되며 퓨전포차, 선술포차, 이자카야형 포차 등 종류가 다양화되었다. 또, 2010년대 중후반 복고풍이 유행하면서 1980~1990년대 추억을 되살리는 복고포차 주점이 대중의 감성을 사로잡았다. 젊은 연령층이 주로 방문하는 홍익대학교 일대에는 술을 마시며 데이트를 즐길 수 있는 헌팅포차도 크게 인기를 끌었다.

〈이태원 클라쓰(2020)〉가 방영된 뒤에는 이태원의

실내포차 형태 주점이 해외 시청자의 시선을 사로잡았다. 한국 음식을 접하는 젊은 일본인이 늘면서 2022년에는 도쿄 신오쿠보 지역에 포장마차 거리를 콘셉트로 한 ‘한국요코초 韓国横丁’가 조성되기도 하였다. 〈이태원 클라쓰〉의 시청률이 높았던 태국에서도 한국식 포장마차가 현지인의 호기심을 끌었다. 세계 대도시를 중심으로 한국식 포차를 방문하여 SNS(사회관계망서비스)에 인증 사진을 남기는 소비자가 늘고 있다.

특징 및 의의 한국식 포장마차는 한국식 술집의 한 종류로 자리 잡았다. 포장마차는 한국 사람들이 길거리에서 간단히 한 끼를 때우거나 술자리를 즐기는 친숙한 형태로 1950년대부터 발전해왔다. 주류를 판매하지 않는 일반형 포장마차도 있으나 현대에 들어 주점형 포장마차가 대중적으로 인식되고 있다. 간이식 노점인 포장마차는 일본, 중국, 태국 등 여러 나라에서 볼 수 있는 형태이다. 한국식 포장마차는 불닭·어묵·홍합 등 대표적인 메뉴



포장마차 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

와 녹색 멜라민 식기, 양은냄비, 원통형 접이식 테이블, LED 조명 등 실내장식이 종합적으로 어우러져 한국적인 분위기를 자아낸다.

포장마차는 불법 시설물이고 사유지 무단 점유라는 점으로 인해 지속해서 철거 대상이었다. 그러나 포장마차의 분위기를 신선하다고 생각하는 젊은 연령층이 늘며 포장마차 열풍이 불었다. 포차의 단점을 보완하며 탄생한 실내포차는 길거리가 아니면서도 가볍게 음주하는 분위기로 해외에서도 인기를 끌었다. 또, ‘코리안 레트로’로 인식되어 한국 음식과 한국 분위기를 동시에 접하는 공간으로 변모하였다. 코로나19가 대유행하던 시기 해외여행 인구가 감소하며 포차 느낌의 주점에서 한국적인 분위기를 느끼려는 해외 소비자가 증가하였고, 미국 정부가 야외 식사를 허가하며 길거리에 포장마차 천막을 치는 가게가 늘었다. 한인타운을 중심으로 뉴욕, 로스앤젤레스, 런던, 도쿄, 방콕 등 주요 대도시에는 현지인이 방문하는 실내포차 주점이 증가하였다.

키워드 주점, 길거리음식, 소주, 포차

참고자료 도시의 비공식적 공공장소로서 포장마차의 특성연구(박동래, 서울시립대학교 석사학위논문, 2015), 감성 주점이 뜬다 재미있어야 손님 북적(한국경제, 2015.6.15.), 대형 고급화하는 포장마차(조선일보, 1987.5.20.), 포장마차를 차도로 옮긴다는데 종로3가 야장 성지 갈등(중앙일보, 2024.6.29.), 新大久保韓国横丁が人気メニュー発表 1位は イダコサムギョブサル(新宿経済新聞, 2022.9.16.).

필자 라연재(羅然載)



정의 강원도에서 서울특별시를 지나 서해로 흘러 들어가는 서울의 젖줄이라 불리는 강.

내용 한강의 명칭은 한국어 ‘한가람’에서 비롯되었다. ‘한’은 ‘크다’, ‘가람’은 ‘강’을 가리킨다. 즉 한강은 큰 강이라는 뜻이다. 한강은 강원도 태백에서 시작해서 한반도 중부(강원도, 충청북도, 경기도, 서울)를 지나 서해로 흘러 들어간다. 한강의 폭은 평균 1.2km이며 가장 넓은 곳은 4km이다. 세계에서 대도시에 강이 지나가

는 경우는 많지만, 서울의 한강처럼 폭이 넓은 곳은 매우 드물다. 런던의 템스강은 약 250m, 파리의 센강은 약 200m로 이와 비교하면 한강의 폭이 매우 넓은 편이다. 서울의 중앙에 있는 한강을 기준으로 북쪽을 ‘강북’, 남쪽을 ‘강남’이라고 부른다.

한강은 주변에 넓은 땅이 있고 교통수단이 편리하여 오랜 역사 속에서 한국인들과 함께해온 삶의 터전이다. 역사적으로 한강 유역은 농업 생산력과 수운으로 인한 교통로 확보, 중국과의 해상 교역로 보유 등 장점이 매우 컸기 때문에 중요했다. 따라서 한반도 지역에서는 삼국시대부터 누가 강 중·하류를 차지했느냐에 따라 그 나라의 전성기가 결정됐다. 한반도에서 제일 처음 한강 주변을 서울로 삼은 나라는 ‘백제’이다. 백제는 흙으로 높고 단단하게 성벽을 쌓았다. 현재 2,000년이 지나도록 토성의 일부가 남아 있는데 바로 현재 서울시 송파구 풍납동에 위치한 ‘풍납토성’이다. 그다음에는 고구려, 신라가 차례로 차지했다. 개경을 서울로 삼은 고려는 한강 북쪽에 남경을 건설했다. 남경(南京)은 ‘남쪽의 서울’이라는 뜻이다. 그리고 한강을 오가기 위해 ‘사평나루’를 만들었다. 지금의 한강대교 부근인 이 나루는 당시 한강의 중심지가 되었다.

조선은 한강 북쪽을 서울로 정하고 ‘한성(漢城)’이라고 했다. 조선시대에는 한강 전체를 서울의 강이라는 뜻으로 ‘경강(京江)’이라고 했다. 조선 사람들이 말하는 한강은 지금의 한남대교 부근이다.

1963년 서울이 크게 확장되면서 한강이 본격적으로 서울에 편입되었다. 1960년대 초까지는 한강대교 인근 모래사장에서 수영을 즐길 수도 있었다. 모래들도



여의도 한강공원 | 서울 영등포구 | 2023 | 한강공원 누리집

엄청나게 많아 둔치가 모래사장이었으며 여름 휴가철에 한강에서 수영을 즐기는 모습은 매우 일반적이었다고 한다.

한강에 건설된 최초의 다리는 용산구 이촌동(용산역)과 동작구 노량진동(노량진역)을 잇는 길이 1,111m의 철도 전용 교량이다. 이는 총 4개의 교량으로 이루어져 있다. 한강의 다리는 1950년 6·25전쟁으로 인해 모두 폭파되었다가 다시 보수되었다. 2024년 현재 서울에 한강을 잇는 다리는 양화대교, 한남대교, 마포대교, 잠실대교 등 총 31개가 설치되어 있다.

서울의 한강공원은 여의도한강공원, 반포한강공원, 잠실한강공원 등 총 12곳이 있다. 각 공원은 다양한 풍경과 레저 활동을 즐길 수 있는 장소로 사랑받고 있다. 한강공원은 서울의 가장 대표적인 휴식 문화 공원이며, 한강 변에는 캠핑장·체육시설·수영장 등이 있다.

한강에서는 언제 어디서나 배달 음식을 시켜 먹으며 즐길 수 있다. 배달을 편리하게 받을 수 있는 ‘배달존’도 마련되어 있어, 가까운 배달존에서 배달 음식을 받으면 된다. 한강에서는 분식, 닭꼬치, 볶음요리 등 다양한 길거리음식을 판매하는 노점상을 찾아볼 수 있으며 가까운 편의점에서 ‘한강라면’을 구매해 만들어 먹기도 한다. 한강라면은 라면조리기로 만든 라면으로 한강공원 편의점에서 유행하기 시작하여 최근에는 24시간 무인 라면카페도 생겨났다.

한강에서는 계절마다 다양한 행사와 축제가 열린다. 봄에는 한강 페스티벌(한강대학가요제, 책읽는 한강공원, 차 없는 잠수교 뚜벅뚜벅 축제), 한강 서래섬 유채꽃 축제, 한강 멧매리기 대회 등이 있으며, 여름에는 독섬 한강공원과 여의도 한강공원 및 잠원 한강공원에 수영장이, 잠실 한강공원이나 난지 한강공원과 양화 한강공원에는 물놀이장이 있어 많은 사람들이 찾는다. 이곳에서는 카약, 수상스키 등 다양한 수상 레포츠도 즐길 수 있다.

여의도 한강공원, 반포 한강공원 등에서는 서울 밤도깨비 야시장이 열린다. 서울 밤도깨비 야시장에는 판매 부스를 마련하여 액세서리·패션잡화·수제상품 등을 판매하며 이외에 다양한 공연, 야외 영화 상영, 푸드 트럭들이 있어 누구나 자유롭게 즐길 수 있다.

반포대교의 ‘달빛 무지개 분수’는 4월부터 10월까지

가동하는데, 총 1,140m로 2008년 세계에서 가장 긴 교량 분수로 기네스북에 등재되었다. 음악에 맞춰 시시각각 변하는 조명과 상하로 움직이는 물줄기가 아름답다.

특징 및 의의 한국의 경제성장은 ‘한강의 기적’이라는 찬사로 세계적으로 알려져 있다. 1950년 6월부터 1953년 9월까지 6·25전쟁이 계속되었고 서울은 폐허로 변했다. 전쟁 후 서울의 상황은 참혹했다. 150만 서울 시민 중 110만 명이 서울을 떠났다가 돌아왔다.

1960년대 박정희 정부의 “우리도 한번 잘살아 보세” 구호 아래 한국 국민들은 열심히 일했다. 농촌에서 도시로 몰려나온 인력들은 산업화의 주역이 되었다. 그 결과 1970년대 말까지 연평균 9% 이상의 경이로운 경제성장을 이루게 되었고 서울은 드디어 ‘세계 10대 대도시’라는 타이틀을 얻게 되었다. 이러한 경제성장은 세계적으로 ‘한강의 기적’이라는 찬사를 얻게 했다. 1960년대 156달러에 불과했던 1인당 GDP(국내총생산)가 1980년에는 1,675달러를 기록했다.

한강의 기적은 서울의 개발 계획으로 이어졌다. ‘여의도’는 예전에 동물을 기르던 곳이었으나 1960년대 김포공항이 생긴 뒤 여의도에도 사람들이 살 집을 짓기 시작했다. 여의도에 한강 물이 넘치는 것을 막기 위해 1968년 2월 밤섬을 폭파해서 밤섬의 모래와 흙을 사용했다. 이때 폭파된 밤섬은 작은 섬 여러 개로 산산조각이 났다. 밤섬에서 살던 사람들은 마포구 와우산 중턱으로 이주했다. 이 흙으로 쌓은 여의도의 둑이 지금 벚꽃으로 유명한 ‘윤중제’이다. 서울 올림픽(1988) 개최가 결정되면서 한강의 대변신이 시작되었다. 지금의 서울 한강 및 주변 모습은 1980년대 전두환 정부가 추진한 ‘한강 종합개발계획’에 따른 것이 많다. 서울의 한가운 데를 관통하는 한강은 지금처럼 직선 구조가 아니고 강폭이 넓지 않았지만 1980년대 한강 종합개발계획으로 인해 강폭이 직선 구조로 넓어졌다. 하수 처리 시설을 만들고 강줄기는 직선으로 다듬고 한강 전체의 물 깊이는 2.5m로 깊게 파내서 이 구간에 유람선을 다닐 수 있게 하였다. 강 연안을 다듬어 둔치 총 693만㎡, 한강공원 9개를 만들었으며, 잠실에는 올림픽 경기장과 선수촌을 지었다. 이후 모래밭이 넓게 펼쳐지고 셋강과 크고 작은 모래섬이 어우러진 한강의 모습은 사라지고 말았다.



반포 한강공원 달빛 무지개 분수 | 서울 서초구 | 2016 | 한강공원 누리집



차 없는 잠수교 두벅두벅 축제 | 서울 서초구 | 2022 | 한강공원 누리집

한강에 높은 독을 쌓았기에 강 가가이에도 높은 아파트를 세울 수 있었다. 독 위로는 한강을 따라 올림픽 주경기장으로 가는 ‘올림픽 도로’를 만들었다. 이렇게 짧은 시간에 많은 것이 변한 한강은 밤에도 아파트와 가도등, 자동차의 불빛이 한강을 비추게 되었다.

키워드 한강의 기적, 한강공원, 여의도, 야경, 유람선

참고자료 꼭 알아야 할 한국문화 100(천수연·장한님·차상아, 박이정, 2021), 한강에 살아요(장지연, 너머학교, 2024), 미래한강본부 한강공원(hangang.seoul.go.kr), 서울문화포털(culture.seoul.go.kr), 서울시청(seoul.go.kr).

필자 천수연(千秀延)

한글

정의 한국어를 표기할 때 사용하는 문자.

내용 한글은 ‘한국어를 표기할 때 사용하는 한국 문자’를 가리키는 한국어 명사이다. 한글은 세계의 문자 중 만든 사람이 알려진, 몇 안 되는 문자 중 하나로, 1443년(세종 25)에 세종대왕이 처음 만들어 1446년(세종 28)에 『훈민정음 해례본訓民正音 解例本』으로 반포해 한국인이 널리 활용하게 한 문자이다. 문자로서 한글의 원래 이름은 ‘정음’이었다. 이는 『훈민정음 해례본』에서 ‘백성을 가르치는 바른 소리’란 뜻의 ‘정음正音’이라고 부른 데서 유래된 이름이다. 같은 책에서 한문에 대비해 ‘언문諺文’이라고도 불렀다. 1459년(세조 5)에는 한문본인 『훈민정음 해례본』을 언문으로 번역하여 설명한 『세종어제훈민정음世宗御製訓民正音』이 『월인석보月印釋譜』란 책의 1권 앞부분에 실려 간행되었다. 그러나 이 번역문의 원본이며 한글 문자의 창제 원리와 사용 방법을 처음 설명한 책인 『훈민정음 해례본』은 전해지지 않다가 1940년 경상북도 안동에서 발견되어 현재 간송미술문화재단에서 보관 중이다. 국보로 지정된 이 책은 1997년 10월 1일에 유네스코 세계문화유산으로도 등재되었다.

『훈민정음 해례본』에서 밝히고 있는 한글의 문자로서의 특징은 음소 문자이자 음절 문자이다. 보통 알려진 세계의 문자는 음소 문자이거나 음절 문자이지 두 문자

의 성격을 다 가지고 있지는 않다. 그러나 한글의 각 글자는 자음과 모음 각각의 소리를 나타내기에 음소 문자로서의 성격을 가지며, 이 소리들이 합해져 발음이 가능한 하나의 음절을 이루기 때문에 음절 문자로서의 성격도 가진다. 이러한 특징으로 한글은 고유성과 독창성을 세계적으로 인정받고 있다.

한글이 처음부터 우리나라의 문자로 환영받았던 것은 아니다. 세종대왕이 ‘훈민정음’을 창제하여 반포한 후, 1894년(고종 31)에 이르기까지 공식적으로 한글이 한국의 문자로 인정받으며 전 계층에 걸쳐 널리 쓰이지는 못했다. 주로 평민 이하의 계급과 여성들이 한글을 많이 사용했으며, 양반 계급은 여전히 한자를 주로 하는 문자 생활을 영위하였다. 한글이 공식적으로 한국의 문자가 된 것은 1894년 11월 21일에 와서이다. 이때 고종은 법률과 칙령은 모두 국문인 한글을 기본으로 하되, 한문으로 번역하거나 국문과 한문을 섞어 쓸 것을 규정하였다. 한글은 일제강점기를 겪으며 한국어와 함께 사용에 제약받았으나 광복 이후부터는 한국의 공식적인 문자로 자리 잡았다.

‘한글’이란 이름이 ‘한글’ 창제 시기부터 쓰인 것은 아니다. ‘정음’ ‘언문’ 등으로 불리던 한국 문자의 이름은 20세기에 와서야 ‘한글’이란 명칭으로 자리 잡는다. 다만 ‘한글’이란 한국 문자의 명칭을 누가, 언제 정확하게 만들어 사용하게 되었는지는 확실하지 않다. 1913년에 국어연구학회에서 훈민정음을 가리키는 말로 쓰였던 ‘한글모’에서 ‘한글’이 발견되고, 1927년에 발간된 『한글』 잡지 이후 한글이란 이름이 널리 쓰인 것으로 보아



세종어제훈민정음 | 가로13 세로19 | 광복 이후 | 서울대학교 규장각한국학연구원



광화문 세종대왕 동상 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

국어연구학회에서 처음 썼던 ‘한글모’에서 ‘한글’이 시작된 것으로 짐작된다.

한국의 공식 문자인 ‘한글’은 이 문자의 발명을 기념하는 날인 ‘한글날’이 있다. 한글날은 1926년 11월 4일에 조선어연구회와 신민사라는 단체가 공동 주최하여 훈민정음 반포 480년을 기념한 데서 처음 시작되었다. 11월 4일에 기념식을 거행한 이유는 『조선왕조실록朝鮮王朝實錄』에 실린 훈민정음 관련 기사의 기록일이 1446년 9월 말일(29일)이기 때문인 것으로 알려져 있다. 이때는 한글날이라 하지 않고 ‘가갸날’이라고 하였다. 1928년에 와서 ‘한글날’로 명칭을 바꾸었고, 여러 기준에 따라 기념일의 날짜가 바뀌다가 1940년에 『훈민정음 해례본』이 발견되고 난 뒤, 책의 발간 시기인 음력 9월 상순(1~10일)의 마지막 날인 음력 1446년 9월 10일을 양력으로 변환하여 10월 9일을 한글날로 정해 기념하게 되었다. 현대의 ‘한글날’은 한국의 5대 국경일 중 하나로 법정 공휴일로 지정해 기념하고 있다.

‘한글’이란 문자의 명칭은 1913년 3월 23일 ‘배달말글물음’이라는 국어학자들의 모임에서 ‘배달말글물음’

이란 모임명을 ‘한글모’란 말로 바꾸자는 기록에서 처음 확인된다. ‘한글모’는 당시 국어학자인 주시경이 지은 명칭으로 알려져 있다. 이후 1921년에 조선어연구회가 『한글』 잡지를 발간하면서 ‘한글’이란 명칭이 정식으로 소개되었다. 『한글』 창간사에서 한글은 1926년 9월 29일(음력)에 훈민정음 반포 480주년을 맞아 처음으로 열린 가갸날 기념식에서 국어학자인 권덕규가 ‘한글’이란 명칭을 우리 문자의 명칭으로 하자고 제안했다는 기록이 있으나 그 이외의 국가적인 차원에서 ‘한글’이란 명칭을 공식적으로 인정한 기록은 없다고 밝혔다. 한글이라는 말의 어원은 한국의 ‘韓(한)’에서 유래되어 고유어인 ‘글’과 결합해 이루어졌다는 의견과 ‘하나’ 또는 ‘크다’ ‘바르다’를 의미하는 고유어인 ‘한’과 문자를 의미하는 ‘글’의 결합이라는 의견이 있다.

특징 및 의의 매년 세계 언어 순위를 발표하는 언어정보 제공 사이트 에스놀로그Ethnologue에 따르면 2023년 기준으로 세계에서 쓰이고 있는 언어는 7,168개이다. 그중에서 한국어 사용자 수는 23번째로 사용자 수는 모국어 화

자 기준으로 8,200만 명, 제2외국어로 한국어를 배우고 있는 외국인까지 포함하면 9,000만 명쯤 된다. 듀오링고에서 2023년 기준으로 인기 있는 외국어 공부 순위 7위에 한국어가 오른 것은 한국어에 대한 외국인의 관심을 보여주는 결과이기도 하다. 한국어뿐만 아니라 한국어를 표기하는 문자인 한글에 대한 관심도 높다. 한국어를 배우는 외국인들은 ‘한글은 쉬운데, 한국어는 배우기 어렵다’는 말을 한다. 복시닷컴에서 조사한 바에 따르면 영어권 화자들이 세계에서 가장 배우기 어려운 언어 네 가지 중에 한국어가 포함되는 것은 한국어가 배우기 어려운 언어임을 입증한다.

키워드 음소문자, 음절문자, 훈민정음, 세종대왕, 한글날

참고자료 통일시대의 어문문제(고영근, 길벗, 1994), 한국어 문자 명칭의 역사적 변천(백두현, 문화와 융합26, 문학과언어연구회, 2004), 한글의 유래와 의미(박갑수, 국어생활3, 국어연구소, 1985), 우리말샘(opendict.korean.go.kr), 출판N(nzine.kpipa.or.kr).

필자 안미애(安美愛)



정의 대한민국의 대중문화 및 언어, 한국학, 패션, 화장품, 음식, 관광 등 한국문화 전반이 해외에서 인기를 얻어 유행하는 현상.

내용 1990년대 세계화를 배경으로 문화상품의 국경이 개방되며, 한국은 텔레비전 프로그램을 수출하기 시작하였다. 1997~1998년경, 중국과 대만에서 한국의 드라마와 대중가요가 인기를 얻고 현지의 유행을 이끌면서 한류韓流라는 문화현상이 시작되었다. 이후 유튜브와 소셜미디어, 그리고 넷플릭스 등 신기술의 도움과 팬덤의 열성적 지원에 힘입어 한류 현상은 확대일로擴大一路에 있다. 한류는 이제 음악, 영화, 드라마와 같은 대중문화를 넘어 언어·한국학·패션·화장품·음식·관광 등 한국문화 전반을 가리키는 말이 되었다.

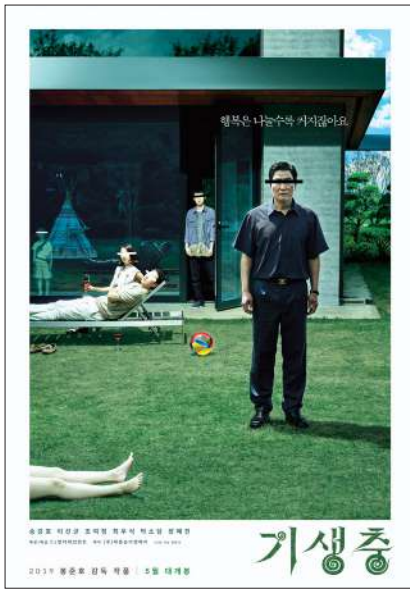
한류는 누구도 예상하지 못했던 현상이었다. 1990년대 말부터 2000년대 초 해외의 한류 소식이 국내에

전해졌을 때 대부분의 사람은 반신반의했는데, 이러한 태도는 한동안 계속되었다. 국내에서 가치와 작품성이 폄하되던 드라마와 가요 등 한국 대중문화가 해외에서 인기를 얻은 것을 믿기 어려웠던 것이다. 해외에서는 오랫동안 문화수입국에 그쳤던 한국의 문화생산 능력에 의구심을 표하며 한류 분위기가 머지않아 이내 시들 것으로 내다보았다. 하지만 한류의 규모는 계속 성장했고, 이로 인해 한국의 문화적 영향력이 높아진 시대에 살고 있다.

오늘날 대중은 문화산업이 제조·유통해 시장에 내놓은 상품(드라마, 가요, 영화 등)을 소비하며 즐거움을 느끼고 그로부터 의미를 생산한다. 미디어 세계화의 흐름 속에서 1990년대 초부터 한국 문화산업(방송사, 음반사 등)이 수출을 시작했고, 이를 받아들인 중화권 수용자가 1990년대 후반부터 비로소 한류 현상이라 칭할 만한 폭발적 반응을 보였다. 특히 중년여성은 한국 드라마를, 10대 청소년은 한국 댄스음악을 좋아해 자신들의 문화로 수용하였다. 이들은 방송사에 한국 드라마 재방영을 요청하는 전화를 걸고, 스타의 패션을 따라 하고, 자신이 팬덤 활동에서 느낀 감정을 주위에 적극적으로 표현하였다. 이들이 만들어 내는 반응이 ‘문화현상’이라고 규정할 정도의 규모와 의미가 있다고 평가한 현지 언론은 이를 보도하고 ‘한류’로 지칭해 논평하였다.

구체적으로 1997~1998년 중국에서 드라마 〈사랑이 뭐길래(1991)〉와 〈별은 내 가슴에(1997)〉가 선풍적인 인기를 끌며, 한국 대중음악이 유행하였다. 2인조 남성 가수 클론은 1998년 대만에서 30만 장에 가까운 앨범을 판매해 그해 대만 음반판매 차트 2위를 차지했으며, 이에 기반해 H.O.T.와 NRG 등 여러 가수의 중화권 시장 진출이 이어졌다. 2000년대 들어서도 한국 대중문화의 해외 유행은 일본, 동남아시아, 이란 등지로 연달아 확산했다. 그러는 가운데 여전히 ‘한류 소멸론’과 같은 비관적인 전망은 끊임없이 제기되었으나, 2012년 가수 싸이의 전 세계적인 “강남스타일(2012)” 열풍, 2010년대 후반 아메리카대륙과 유럽에서의 방탄소년단BTS과 블랙핑크의 인기, 〈기생충(2019)〉과 같은 한국 영화의 아카데미 시상식 수상과 상업적 성공 등이 이어지며 한류는 성장 일로에 있다.

대중문화 한류의 성공은 연관 소비문화에도 영향



〈기생충〉포스터 | CJ ENM | 2019



〈오징어 게임〉포스터 | 넷플릭스 | 2021



〈킹덤〉포스터 | 넷플릭스 | 2020

을 주었다. 한국 드라마를 좋아하는 해외 팬들은 배우들이 입는 옷, 사용하는化粧품을 구매하고 드라마·영화·뮤직비디오의 배경이 된 장소를 방문하기 위해 한국을 찾는다. 대중문화를 통한 한국 애호는 한국의 역사, 언어, 문학, 전통문화에 대한 관심으로 나아가 한국학의 발전에 기여하고 있다. 최근 세계 곳곳에서 사설 한국어학과 세종학당의 한국어 수강생이 대폭 증가하고 있다. 영국에서 발행되는 경제·시사 주간지 『이코노미스트 The Economist』는 2023년 8월 24일 자 발행호에서 2016~2020년의 기간 중 미국 대학의 외국어 강좌 등록생 수가 전반적으로 하락했지만 유독 한국어 강좌만 25% 증가한 사실을 보도하며, 이를 대중문화에 기반한 한국의 문화적 영향력 덕분이라고 해석했다. 그 결과, 2000년대 초반만 해도 존재 기로에 놓였던 외국 대학의 한국학 관련 강좌가 수강생으로 넘쳐나고 있다.

특징 및 의의 한류는 다양하고 복잡한 요소가 얹혀 발생한 현상이다. 대중문화계에서 성공하려는 기획자·사업가의 야망, 스타가 되려는 젊은이들의 땀과 눈물, 문화산업을 진작시키기 위한 정부의 법·정책적 지원, 문화 간 소통에 능한 문화매개자들의 역할, 한국문화 텍스트로부터 공감과 즐거움을 느끼는 해외 팬들의 존재와 활동 등 여러 요인이 작용하였다. 또한 대중문화가 미디어 기

술에 의해 생산되고 국내의 시장 및 온라인을 거쳐 유통되고 소비되는 현실을 고려할 때 자본주의의 변화, 기술의 진보, 시장개방을 가능케 한 탈규제와 같은 맥락과 함께 한국 대중문화에 대한 각국의 인식과 선호 등도 함께 살펴으로써 한류를 종합적으로 이해할 수 있다.

한류는 한 국가의 문화가 국제화되는 과정에 관한 통찰을 제공한다. 또한 한류가 발생하고 전개하게 된 국내외적 환경과 변화상을 알려준다. 1980년대 미국에서 시작된 신자유주의 경제정책이 문화상품의 국제교역 확대와 시장개방에 영향을 미친 점이 한류의 먼 원인으로 작용하였다. 이 과정에서 미디어 기술 발달과 탈냉전이 미디어 시장 개방과 콘텐츠의 국제유통 확대에 중요한 역할을 했다. 이를 배경으로 드라마, 가요, 영화를 필두로 한 한국 문화상품이 초국적 시장에서 유통되고 소비되며 해외 팬덤을 만들었다. 이렇듯 한류가 자본주의와 문화산업, 시장경제와 세계화의 영향을 받았다는 점은 한류 인식에 매우 중요하다.

또한 한류가 현지 사회의 유행과 팬덤을 이끈 대중문화 현상이라는 점이 중요하다. 그런데 한국 콘텐츠 중 어떤 것은 전 세계 모든 국가에서 인기 있지만, 또 다른 것은 특정 국가에서만 선호된다. 이는 각국의 정치·사회·문화·종교·미디어 등의 요인이 시청자 개인의 수용과 취향 형성에 영향을 주기 때문이다. 실제로 한국국제

문화교류진흥원의 “2021 해외한류실태조사 결과보고서”를 보면 나라마다 한국 드라마를 좋아하는 이유가 다르다. 중국·인도·인도네시아에서는 스토리의 짜임새에 높은 점수를 준다. 반면 일본·대만·태국에서는 배우의 외모에 주목한다. 한편 브라질·프랑스·터키에서는 한국 생활이나 문화의 간접 경험이라는 요소가 한국 드라마 인기의 주요 요인으로 꼽힌다. 종합해 보면, 한국 영화·드라마의 서사적 우수성과 배우의 뛰어난 연기력, K-팝의 세련된 스타일을 한국 콘텐츠 선호의 요인으로 거론하는 경우가 많다. 또한 흥미롭게도 아시아 국가뿐 아니라, 스페인·페루와 같은 국가에서도 ‘자국문화와 유사하기에 한국 드라마를 좋아한다’는 의견이 제시된다. 결국 현지의 미디어 조건에 따른 결핍과 욕망이 한국 문화상품을 받아들이도록 이끌었으며, 현지 수용자는 한국 문화상품을 즐기고, 이로부터 의미를 생산해 자신들의 대중문화를 만들어 갔다.

한류는 또한 한국 문화산업이 1990년대를 거치며 중요한 변동을 겪은 것에 기반한다. 20세기 국제 정치·경제의 변화 속에서 생겨난 신자유주의와 세계화의 흐름이 한국에 상륙해 문화산업 담론으로 꽃을 피워 미디어의 산업화와 디지털화를 추동하였다. 예를 들어 ‘슈라기 공원 담론’을 들 수 있다. 제조업과 건설업 등 중공업만을 산업으로 인식하고 영화와 가요 같은 대중문화를 천시하던 당시 한국 사회에서 할리우드 영화 <슈라기 공원(1993)> 한 편이 현대자동차 150만 대 수출과 맞먹는다는 정부 보고서 내용이 파장을 일으킨 것이다. 영상산업이 ‘굴뚝 없는 미래 먹거리 산업’이라는 의제가 득세했고 규제 철폐에 따라 많은 대기업이 앞다투어 케이블, 영화, 음반 사업에 뛰어들었다. ‘탈규제’ ‘세계화’와 함께 “할리우드를 본받자!”라는 구호가 대중문화계에 유행하였다.

1990년대 한국 대중문화가 활기를 되찾았다. 창의적이고 진취적인 세대가 문화산업에 진입하였다. 권위주의 시대를 종식한 정치 민주화의 사회적 토양도 큰 바탕이 되었다. 민주화는 한국 미디어산업의 발전을 저해했던 검열·심의제도의 완화 혹은 철폐를 이끌었다. 새로운 미디어 기술의 확산과 해외여행 자유화에 따라 감식력이 높아진 대중은 더욱 세련된 문화를 주문했고 산업은 이에 반응하였다. 탈규제와 자유화를 맞이한 방송

사들은 치열한 경쟁에 몰입하였다. 시청률 경쟁의 부산물 중 하나는 프로그램의 오락적 품질 향상이었다. 과거보다 표현의 자유가 많이 주어진 환경 속에서 생산자들은 시청자를 확보하는 방법과 노하우를 개발·축적하였다. 방송과 음악은 외국 콘텐츠의 표절과 모방의 시기를 거쳐 점차 한국 특유의 생산시스템과 창의적 스타일을 갖추나갔으며, 영화는 산업의 규모화와 현대화를 이루어 나갔다. 인터넷 서비스 업계는 ‘근대화는 뒤졌지만, 인터넷 혁명에는 앞장서자’라는 담론과 PC방 열풍에 힘입어 빠르게 성장하였다. 결국 2000년대 초반 들어 전 세계 최고 수준의 인터넷 인프라를 구축해 콘텐츠의 제작·유통·소비에 크게 이바지하였다.

외국에서는 1990년대 한국 정부가 한류 현상을 기획했다고 오해한다. 하지만 당시 한국은 오늘날 우리가 인지하는 것과 같은 한류를 기획하지도 않았고 기획할 능력도 없었다. 다만 한국 문화산업은 세계화의 파고를 헤치기 위해 백척간두의 위기의식으로 산업화에 매진하였고, 국내 시장 경쟁을 통해 상품의 오락적 품질을 높여갔다. 그 과정에 수익 창출 가능성을 확인한 재벌기업의 투자와 언론·방송 민주화가 제공한 우호적인 환경이 문화산업 발전에 도움을 줬다. 대외적으로는 국제 문화시장 개방이라는 여건 속에서, 해외 수용자의 선택과 애호를 받으며 결국 한류라는 문화적 현상으로 나아간 것이다.

한류가 해외에서 펼쳐진 현상임을 고려할 때, 한국 문화상품의 국제적 이동에 기여한 요소를 고찰해야 한다. 한 문화와 다른 문화를 이어주는 이를 문화매개자(文化媒介者, cultural intermediary)라 한다. 1990년대 후반 대만의 한류를 일으킨 음반 사업자 왕배영은 한국에서 태어



한국어 교실에 참석한 외국인들 | 서울 종로구 | 2022 | 대한민국정책브리핑



K-팝을 즐기는 외국인들 | 2023 | 문화체육관광부

중

한류

나고 자란 화교로서 한·중 문화교류에 크게 이바지하였다. 오늘날에도 인도네시아, 태국 등 여러 지역에서 한국문화를 잘 아는 현지인 혹은 교포가 유튜브로써 한류 확산에 힘쓰고 있다. 한류 확산에는 팬들의 역할이 컸다. 한류 초기 각국의 팬들은 한국 드라마, 그리고 <런닝 맨(2010)>과 같은 리얼리티 프로그램이 방영된 지 몇 시간 안에 스스로 자체번역 자막을 달아 이를 온라인에 유통함으로써 한류의 확산을 이끌었다.

한류는 한국의 오랜 역사와 깊은 문화유산에 기반한 한국문화의 우수성에 바탕을 둔다. 다양한 배경을 지닌 외국 수용자들이 한국 대중문화를 좋아하는 이유는 한국문화에 근대적 스타일과 보편적 형식이라는 외피가 더해졌기 때문이다. 지난 수십 년 동안 한국 문화산업은 미국, 일본, 홍콩의 선진적 문화상품을 자기화하고 한국적 이야기거리를 잘 버무려 특유의 한국 대중문화를 만들어 냈다. 해외 팬들이 한국 드라마에서 ‘익숙한 개별성’ 혹은 ‘기이한 동질성’을 발견하는 이유가 여기에 있다. 즉 외국 수용자는 한국 대중문화만의 특성을 즐기는 것에 더해 한국 대중문화에 담겨 있는 보편적인 감수성에 편안함을 느끼며 이를 수용하는 것이다.

한편 넷플릭스 드라마 <오징어 게임(2021)> 사례는 한류가 직면하고 있는 딜레마를 잘 드러낸다. 2015년 아시아 시장 진출을 결정한 넷플릭스의 첫 번째 움직임은 지역의 콘텐츠 강국인 한국 제작사에 투자해 아시아에서 인기 높은 한국 드라마를 활용하겠다는 것이었다. 2021년 9월 17일에 공개된 한국 드라마 <오징어 게임>은 넷플릭스 역사상 최고 시청률을 기록한 드라마이자,



K-팝을 즐기는 외국인들 | 2023 | 문화체육관광부



한방삼푸

지난 20여 년간 제일 성공한 한류 콘텐츠다. 넷플릭스의 자본력은 한동안 한국 콘텐츠산업의 자양분이 되었으나, 주연배우 출연료를 지나치게 상승시킴으로써 국내 문화산업 생태계를 위협에 빠뜨린다는 위기론이 확산하고 있다. 게다가 자국적인 장르물에 집중함에 따라 한국 드라마의 다양성을 저해한다는 비판도 제기된다. <오징어 게임>의 전 지구적 인기는 한류의 부상을 가리키지만, 미국의 여전한 글로벌 문화·정보 지배력을 상정한다.

다시 말해 국제적인 관점으로 고찰할 때 한류에 대한 이해도가 높아진다. 한국 대중문화는 외국과의 교섭을 바탕으로 국내 시장의 치열한 경쟁을 거쳐 오락적 품질의 향상을 달성했고, 한류라는 국제 문화 현상을 실현하였다. 이제 한국 대중문화는 아시아를 포함한 여러 지역에서 콘텐츠 제작과 모방의 모델이 되고 있다. 태국과 대만의 방송은 한국 TV 프로그램과 유사한 콘텐츠를 제작하며, 일본에서는 한·일 합작 드라마와 쇼 프로그램이 증가하고 있다. 최근에는 K-팝 제작 방식이 미국, 카자흐스탄, 필리핀 등 여러 나라로 전이돼 ‘글로벌 K-팝’ 혹은 ‘하이브리드 K-팝’을 만들어낸다.

문화의 혼종화는 인류 역사 전체를 통해 이루어졌다. 우리의 전통문화인 설날과 단오는 중국에서 시작했지만, 한국인의 경험과 정서와 어우러져 한민족의 삶과 함께해 왔다. 한국어 어휘 중 많은 부분이 중국어, 몽골어, 일본어, 영어에서 유입되었다. 중요한 점은 형식의 원조가 어디인가가 아니라 형식에 우리의 체험과 감정을 잘 담아내 삶을 풍요롭게 하는 것이다. 전쟁, 식민주의, 독재와 투쟁, 민주화와 산업화 등 그 오랜 과정을 거치며 우리의 삶이 녹아든 문화가 인류의 보편적 정서와 맞닿아 발생한 것이 한류다. 타국에서 한국 대중문화를 받아들이는 것을 보며, 우리 역시 열린 마음으로 세련된 국제적 감수성을 키울 수 있기를 고대한다.

키워드 대중문화, 드라마, K-팝, 혼종화, 세계화

참고자료 한류 용어의 어원 및 대만 한류 발전에 대한 고찰(진경지, 동아시아 문화연구77, 한양대학교 동아시아문화연구소, 2019), 한류가 뭐길래(심두보, 어나더박스, 2024), 자국적 장르물 식상한 시즌제 반복 한국서 확산되는 넷플릭스 위기론(동아일보, 2024.8.8.), Why fewer university students are studying Mandarin(The Economist, 2023.8.24.).

필자 심두보(沈斗輔)

정의 한방에서 쓰는 약재 성분이 들어 있는 샴푸.

내용 한방샴푸는 2005년에서 2015년까지 특허청에 등록된 탈모 예방 한방샴푸와 2007년에서 2015년 의약외품으로 분류된 발모·탈모·양모제로 허가판매되는 20개의 제품을 조사한 결과, 한방 주성분으로 인삼, 감초, 당귀, 하수오, 고삼, 상백피가 사용되었다. 인삼은 혈액순환을 원활하게 돕고 두발의 강도를 강화시켜 탈모와 백발증을 방지하며 장시간 사용 시 두발을 검게 만드는 효과가 있다고 한다. 또한 감초는 호르몬 조절과 관계가 있어 탈모 원인 인자인 5α-활성효소의 움직임을 저해하고 독의 중화작용과 해독작용으로 두피염증을 억제하는 역할을 한다. 당귀는 혈의 생리작용과 관계가 있으며 모발 영양공급, 모발 윤기, 혈액순환 촉진에 효과를 보인다. 하수오는 신장의 기를 돋우고 근골을 튼튼하게 해주며 탈모예방 및 모발성장을 촉진하는 데 영향을 준다. 고삼은 항알레르기, 항염증 개선 작용과 5α-활성효소의 활성억제로 모발성장을 촉진하는 효과가 있다. 상백피는 항알레르기, 항염증 작용 및 항암, 항균, 미백에 효능이 있어 문제성 두피에 도움을 주며 발모를 촉진한다고 전해진다.

『푸드투데이』 2015년 9월 14일 자 기사에 따르면, 중국의 모발관리 시장은 황사나 나쁜 공기로 인해 깨끗한 두피관리가 필요한 중국인들의 요구에 부합하고, 탈모 예방과 찰랑이는 머릿결을 구현하는 한방샴푸의 제품력은 중국 소비자의 마음을 움직이며 한방샴푸의 해외 시장 진출에 긍정적 영향을 미쳤다고 한다. 특히, 한방샴푸에 대한 대기업들의 마케팅과 해외 소비자들의 인기로, 두리 화장품은 중국인 소비자 특화제품을 출시하여 다른 한방샴푸와는 차별화 전략을 실시하였다. 이에 해외 소비자들의 한방샴푸에 대한 높은 지지를 받았다.

그러나 일각에서는 한방성분과 효능에 대한 특허제품인 한방샴푸의 경우 특허성분의 함량이 너무 적게 포함되거나 특허 내용이 소비자 성향과 일치하지 않는 경우 소비자 만족이 높지 않을 수 있다고 한다. 소비자들

의 건강한 모발관리를 위한 두피관리에 대한 관심은 한방재료를 활용한 천연소재 등으로 쏠리고 있으나, 제품에 대한 과학적 입증이 우선되어야 할 것이다.



특징 및 의의 한방삼푸는 한방성분을 이용하여 탈모예방 및 모발성장 촉진에 도움을 주는 삼푸이며, 한방삼푸가 삼푸시장에서 두각을 나타내는 이유는 탈모환자 수가 점차 증가하고 있기 때문이다. 건강보험심사평가원의 자료(2020년 기준)에 따르면, 탈모환자 수는 23만 4,780명이며 우리나라 전체 탈모인구는 1,000만 명에 육박하고 특히 여성 탈모환자가 지난 10년 사이 2배 증가하였다. 탈모는 더 이상 남성들만의 문제가 아니며 여성 탈모환자 증가 추세로 탈모환자의 저변이 확대되면서 한방삼푸는 삼푸시장에서 고부가가치의 성장 가능성이 있는 분야로 관심을 가지게 되었다.

천연재료를 함유한 한방삼푸는 탈모라는 고충과 우수한 천연원료가 부각되면서 친환경적이고 웰빙을 추구하는 현대인들이 추구하는 최적화 된 생활양식 중 하나이다. 한류문화의 인기와 더불어 한국적 감성의 두발 화장품과 건강을 필두로 내세운 한방삼푸는 한국인의 마인드가 감성적으로 공감되고 연결되어 있다. 한류를 통하여 한국인들의 사용하는 한방삼푸는 고전 동양의 학에서 사용된 한방재료와 고유의 처방을 우수하게 여기는 해외 탈모 소비자의 수요에 부합된 새로운 상품으로 인식되었다. 따라서 한방삼푸는 오랫동안 검증된 우수한 한방재료를 한국인의 시각으로 K-뷰티로 새롭게 접목되어 최고의 품질을 추구하는 현대인들의 가치소비와 오묘하게 절충되어 있다고 하겠다. 다만 제품화된 과정에서 과장광고나 미비한 성분 함유 등의 불거질 수 있는 문제는 식품의약품안전처의 규제화나 효능 검증이 필요하다고 할 수 있을 것이다.

키워드 한방, 탈모예방, 양모, 화장품, 두피관리

참고자료 삼푸의 웰빙 한방삼푸(김규연, 발명특허35-10, 한국발명진흥회, 2010), 탈모 예방 한방삼푸의 구성성분 연구(김정원, 광주여자대학교 석사학위논문, 2015), 한방삼푸 경쟁력 강화를 위한 용기디자인 연구(정석영, 한국디자인문화학회지19-2, 한국디자인문화학회, 2013), 보건의료빅데이터개방시스템(opendata.hira.or.kr).

필자 권미윤(權美允)

정의 전통과 문화가 담긴 우리 옷의 총칭.

내용 한국을 상징하는 것 중 하나인 한복은 고대시기부터 현재까지 단순히 민족 복식으로서의 한복을 뛰어넘어 역사와 전통을 바탕으로 한 복식 문화로서 변화 발전해 왔다. 한복이란 ‘한국 복식’ 즉 한국 민족의 전통 복식으로서 몸에 걸치는 옷은 물론이고 쓰개에서 신발, 장신구에 이르기까지 눈에 보이는 유형적 요소와 눈에 보이지는 않으나 옷에 담겨 있는 상징, 의례, 아름다움, 기능 등 무형의 요소가 합쳐진 것이며 한복 문화로서의 가치를 담고 있다.

‘한복’이라는 명칭은 19세기 말 서양의 문화가 우리 땅에 유입되면서 서양인들의 양복과 대별하는 ‘우리 옷’을 대표하는 의미로서 ‘한글’과 함께 대중에게 확산되었다. 이후 1910년부터 1945년 8월 15일 광복 전까지, 일제강점기의 한복은 단순한 일상의 옷이 아니라 ‘애국의 상징’ ‘친일에 대한 저항’ ‘백의민족’ 등 우리 민족정신을 표현하는 상징적 의미가 되었다. 그로 인해 일본은 민족정신 말살을 목적으로 ‘색복 장려운동’ ‘의복생활개선’ ‘노동력 향상’ 등 여러 가지 명분을 내세워 백의(白衣) 및 한복 착용을 규제하였다.

1950년대 말에는 6·25전쟁 이후의 국가 재건과 경제부흥을 위해 여성들의 사회 진출이 증가하면서 전통 한복에 패턴, 재단, 봉제 등 서양 바느질법이 접목되어 생활복 형태로 간소화하거나 세탁이 용이하고 구김이 덜 가는 양장용 옷감으로 만든 한복이 널리 보급되었다. 특히 값비싼 수입 벨벳 옷감은 최고의 혼수로 각광받았고 조끼허리가 달린 종아리 길이의 벨벳 한복 치마는 지식인들 사이에서 마치 교복처럼 크게 유행하였다. 1960년대는 경제 안정과 양장의 보급, 양장지 수입이 확대되면서 한복은 대도시를 중심으로 명절·결혼·환갑 등 특별한 날에 입는 의례복 혹은 노인들이 주로 입는 옷으로 인식되었다. 그러나 여전히 결혼·예단만큼은 한복 옷감을 보내는 것에는 변함이 없었다.

1970년대는 이리자, 이영희, 황신엽 등 1세대 한복

디자이너들이 활약했던 시대이다. 이리자는 미스코리아가 세계무대에서 서양의 키 큰 미인들과 겨룰 때 상대적으로 작은 키를 시각적으로 보완하기 위해 한복 치마에 고어드 재단법을 활용하거나 저고리의 고름을 길게 늘어뜨려 날씬하고 키가 커 보이게 하는 착시 효과를 주었다. 한복 디자이너들에 의해 한복의 형태를 그대로 유지하면서 한글, 전통 문양, 염색, 금·은박, 자수, 누비 등 한국적 이미지를 활용한 디자인 개발이 활발하게 진행되었다. 그 결과 한복은 세계미인대회에서 여러 차례 민속의상상을 받아 한복의 아름다움을 세계에 알렸다.

1980년대에는 서울 아시안게임(1986)과 서울 올림픽(1988) 개최를 계기로 한복이 좀 더 세계 각국에 알려지게 되었고, 그 덕분에 국내에서도 전통 한복과 생활한복 산업이 크게 성장하였다. 특히 이 시기에는 아파트 주거 문화 확산과 난방 시스템이 좋아져 ‘사철깨끼’라는 용어가 생길 정도로 한겨울에도 비치는 노방으로 깨끼바느질을 한 한복을 입었다.

1990년대는 한복의 쇠퇴기라고 할 수 있다. 일상에서 한복을 자주 입지 않고 혼수 예단으로 한복 옷감을 보내는 일도 거의 사라졌다. 이러한 상황에서 한복 산업은 점차 쇠퇴하고 한복 착용의 기회가 줄자 학계와 산업계가 힘을 합쳐 우리 옷에 대한 관심과 위상을 높이기 위해 1996년 12월 4일 ‘한복의 날’을 제정하고 전통한복과 생활한복 발전을 위해 노력할 것을 결의하였다. 그러나 그 성과는 미미했다. 다행히 21세기 문화산업시대가 열리면서 2000년대는 신진 한복디자이너들이 해외전시와 패션쇼를 통해 한복을 알리는데 기여했다.

2007년에는 국가사업 ‘한스타일’에 한복이 포함되면서 한복의 산업화, 세계화를 목표로 다양한 디자인 개발 사업과 한복의 대중화, 한복 입기 실천을 위한 구체적 계획이 수립되었다. 2014년에 ‘한복진흥센터’가 설립되어 국내외 다양한 한복 관련 사업·홍보·교육·보급 등 한복 산업 육성을 위한 다양한 프로젝트를 진행하고 있다.

이와 같은 흐름을 타고 경복궁景福宮과 전주한옥마을을 중심으로 한복 대여점이 생기기 시작하였고, 지금은 대여점의 정확한 수를 헤아릴 수 없을 만큼 성행 중이다. 이러한 상황 속에서 한복 대여점들의 빠른 확장은 전통복식을 기반으로 한 ‘고부가 가치 상품개발’ ‘글로벌

마켓을 겨냥한 상품 개발’ ‘우수 한복 디자이너 양성’ 보다는 서로 가격 경쟁이 붙어 해외에서 싼값에 제작해 온 한복을 대여하여 국적 없는 한복이라는 지적과 전통복식의 아름다움을 저해한다는 우려의 목소리도 높다. 그러나 한편으로는 한복 대여점들의 발 빠른 움직임은 시대의 흐름과 소비자의 요구에 따라 MZ세대들과 관광객들에게 한복체험이라는 새로운 추억 만들기를 제공하고 미흡하나마 한복에 대한 관심을 갖게 하는데 기여했다고 볼 수 있다.

현재 한복 대여점들은 한복에 어울리는 헤어와 메이크업을 서비스하고 스냅사진을 찍거나 웨딩 촬영 등 이야기가 있는 다양한 체험 프로그램 상품을 개발하고 있다. 또한 한복체험 활성화로 이와 연계하는 한복 카페, 한복 여행, 한복 전문 대형 세탁소 등 새로운 직종과 일자리가 창출 되었다고 하는 점은 의미가 있다.

2020년대에 들어서 방탄소년단BTS, 블랙핑크, 뉴진스 등 아이돌 그룹들이 무대에 한복 이미지를 표현한 의상을 입어 국내뿐 아니라 해외 젊은 팬덤들도 한복에 많은 관심을 갖게 되었다. 이에 발맞춰 젊은 한복 디자이너들은 전통 한복에 트렌디한 감각을 더해 생활한복 시장을 새롭게 활성화해 나가고 있다. 2024년 기준으로 한복 시장은 전통 한복보다는 생활 한복의 비중이 커지고 있으며 한복의 온라인 국내외 상품 판매는 큰 매출을



한복 | 사임당by이혜미



파리 코리아하우스 한복패션쇼 | 프랑스 | 2024 | 한국공예·디자인문화진흥원



한복 세계화 포럼 행사 | 서울 종로구 | 2024 | 윤양노

올리고 있다.

21세기 문화 산업 시대를 맞이하면서 ‘장사 수단’이 된 전통문화 ‘문화의 진정성’ ‘문화 정체성의 상실’이라는 우려 속에 한복도 예외는 아니다. 그 과정에서 ‘전통 한복’ ‘개량 한복’ ‘생활 한복’ ‘신한복’ ‘디자인 한복’ 등 우후죽순 생겨나는 명칭은 한복에 대한 관심이 커지고 있다는 것을 말해준다. 물론 이들 명칭은 이제 ‘전통 한복’과 ‘생활 한복’으로 정리되고 있다.

현대 생활 속에서 한복은 실용성 없는 단순한 전통 복식이 아니라 한복을 통해 한국의 의생활 문화의 맥을 이어가는 중요한 콘텐츠로서 한류의 중심에 크게 자리하고 있다. 2023년에 ‘한복생활’이 국가무형유산으로 지정되었다. 이제 우리 모두의 과제는 좀 더 많은 사람들이 자주, 더 아름답게 한복을 입고 한복을 통해 세대 간 소통하고 한복 문화를 어떻게 향유할 것인가를 고민하여야 한다.

한때는 한복 산업의 쇠퇴와 국민의 관심이 부족하여 1997년 10월 21일을 ‘한복의 날’을 선포하였으나 지금은 해외에도 ‘한복의 날’이 제정되어 있을 정도로 한복에 대한 해외의 관심은 높다. 2021년 우리나라 교포가 많이 살고 있는 미국 뉴저지주 State of New Jersey 테너플라이시 Tenafly가 미국에서 최초로 10월 21일을 한복의 날 korean hanbok day로 제정했다. 그 이후 2022년 애리조나주 State of Arizona 스코츠데일시 Scottsdale에서도 한복의 날을 선포하였고, 한국 문화원과 한인회를 중심으로 한복을 입고 다양한 행사를 진행하고 있다. 국내에서도 한복의 세계화를 위해 2024년 9월에 한복 세계화 포럼 발대식을 하고 추석 다음 날인 9월 18일에 1,000명이 한복을 입고 경복궁에 모여 한복으로 하나 되는 감동적인 순간을 만끽하였다.

특징 및 의의 한복은 삼국시대, 통일신라시대, 고려시대, 조선시대, 개항기와 일제강점기를 거쳐 지금에 이르기까지 치마저고리, 바지저고리와 같이 하의와 상의가 분리된 투피스 형식의 공통된 구성 양식을 유지하며 변화, 발전해 왔다. 명칭에서 알 수 있듯이 하의를 먼저 입고 상의를 나중에 입는 착장 순서나 특히 전개형前開型, caftan style인 상의의 좌, 우 앞자락을 겹쳐 여며 고름으로 묶어 입는 것은 세계의 어느 전통 복식에서도 볼 수 없는 한



한복문화주간 포스터 | 2024 | 한국공예·디자인문화진흥원

복의 가장 두드러진 특징 중의 하나이다. 고름은 걸을 때마다 공기의 흐름을 따라 움직이며 정적인 한복의 이미지에 동적인 이미지를 더해 리듬감과 아름다움을 느끼게 한다. 단지 고름의 넓이, 길이, 색의 변화만으로도 디자인 및 다양한 미적 효과를 줄 수 있다.

한복은 홀옷을 제외하고는 겹감과 안감을 똑같이 만들어 2겹, 4겹으로 박아 작은 구멍으로 뒤집어 겹감이 밖으로 나오는 독특한 봉제 방법으로 만든다. 또 상의보다 하의를 크게 하고 하의에 주름을 잡아 볼륨감을 주어 한복을 입은 모습은 누구나 안정감 있는 실루엣을 만들어 낸다. 한복은 평면재단과 대부분 직선 바느질로 봉제하기 때문에 단순한 형태를 띠지만 때로는 거드랑이나 사타구니에 작은 천을 대어 입체적 공간을 만들어서 활동성과 땀의 발산을 빠르게 하여 위생에 도움이 되도록 한다. 비록 작은 천이라 해도 천의 색이 포인트 컬러 역할을 하여 미적 효과를 높여주기도 한다.

현재 시대와 생활환경이 현대적으로 변화했지만 여전히 현대 패션, 전통 한복, 현대적 디자인이 반영된 한

복이 함께 입혀지고 있는 것도 다른 나라와는 달리 한국적인 매우 독특한 현상이다. 이것은 한복을 소중하게 여기는 국민들의 민족정신과 전통 문화를 지키고자 하는 노력이 있기 때문이다. 국가차원에서 지속가능한 한복 문화를 유지 발전시키기 위해 ‘한복생활’을 국가무형문화유산으로 지정하고 이를 보호하고 전승하기 위해 지속적인 정책 지원을 하고 있다.

키워드 한복의 날, 한복생활, 전통 한복, 생활 한복

참고자료 한국의식주생활사전-의생활(국립민속박물관, 2017), 한류 5.0 시대를 위한 한복문화 정책과 전략(윤양노, 한복문화223, 한복문화학회, 2019), 한복생활 국가무형문화재 지정 가치 및 활성화 방안(윤양노, 한복문화학회 추계 학술대회, 2022), 코리아넷(kocis.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 윤양노(尹良老)

한복정장

정의 한복의 기본 구성 요소인 저고리와 치마 또는 바지에 현대적인 디자인 요소를 더하여 일상생활에서도 착용할 수 있도록 재해석한 옷.

내용 한복정장은 한국의 전통 의상인 한복과 현대적인 정장 스타일을 결합한 의류를 말한다. 한복의 기본 요소는 유고상포(襦袴裳袍), 즉 저고리·치마·바지·두루마기이다. 이러한 형태적 요소에 현대적인 양복 스타일을 더한 것이 한복정장이다. 한복정장은 전통적인 한복의 아름다움을 유지하면서도 현대적인 실루엣과 실용성을 겸비하여 일상생활이나 공식적인 자리에서도 착용할 수 있도록 디자인된 의상이다.

1990년대 후반에서 2000년대 초반 이영희, 김혜순, 이상봉 등의 디자이너들을 중심으로 전통 한복이 영화·드라마 등 미디어와 해외 컬렉션에 진출하게 되면서 일반 대중들에게 디자인적인 요소가 가미된 새로운 이미지의 한복이 제시되기 시작하였다. 당시 파리에서는 이영희 디자이너의 작품을 보고 ‘가장 모던하지만 가장 한국적인 옷’ ‘바람을 옷으로 담아낸 듯 자유와 기품을 한데 모은 옷’이라는 찬사를 보냈다. 반면 고국에서는 전통 한복을 변형했다는 부정적인 평가와 더불어 ‘국적 없는 옷’ ‘전통 한복이 아니다’라는 비판의 시선도 존재했다. 2013년부터 한복을 입은 입장객에 한해 고궁 무료 입장을 허용하는 국가유산청 정책이 발표되면서 관광이나 사진 촬영을 위해 전통 한복을 대여하는 사람이 늘



한복정장을 입은 방탄소년단 | 서울 종로구 | 2020 | 빅히트 뮤직

어났다. 이 시기에는 캐주얼 한복, 퓨전 한복, 모던 한복 등의 한복 정체성에 대한 재해석이 활발하게 일어났다. 이에 따라 전통 한복의 변형에 대한 찬반 논란이 있었는데, 전통 한복의 틀과 정체성을 지켜야 한다는 의견과 현대적 감성에 맞게 개발하고 변형해야 한다는 의견이 분분했다.

한복정장은 캐주얼 한복·모던 한복·생활 한복·패션 한복·신한복 등 다양한 명칭으로 불리며, 이는 전통성·현대성·기능성·패션성·창의성 등의 디자인적 요소나 착용 목적에 따라 구분하여 불리기도 한다. 신한복은 가장 광범위한 용어로, 전통 한복의 고유한 특성은 유지하되 소재나 형태를 현대에 맞게 변형한 한복을 뜻한다. 한복정장은 신한복의 한 종류로, 소재와 형태에서 전통 한복과 차이를 보인다. 비단·모시·무명 등 훼손되기 쉬운 소재로 제작돼 관리가 어려운 전통 한복과 달리, 한복정장은 일상에서 편하게 입을 수 있도록 면·리넨·폴리에스테르 등의 탄력성이 높은 직물이 사용된다. 전통 한복은 넉넉하고 여유로운 핏이 특징이지만, 한복정장은 몸에 좀 더 맞는 실루엣을 강조하여 착용감과 활동성을 높였다. 전통 한복의 저고리는 짧고 치마는 길지만, 한복정장에서는 저고리가 길어지거나 치마가 짧아지는 등 다양한 비율의 변형이 존재한다. 레이스·프릴·단추 등 서양식 디테일이 추가되어 전통적인 매듭과 대조되는 현대적인 요소가 가미되었다. 전통 한복의 긴 소매와 둥근 칼라 대신, 한복정장에서는 짧은 소매와 다양한 형태의 칼라(브이넥, 라운드넥 등)가 사용된다. 또한 한복정장에서는 실용성을 더하기 위해 주머니를 추가하거나, 기존의 전통적인 자수 대신 현대적인 패턴과 장식을 사용하는 경우도 많다. 이러한 형태적 변형은 한복정장이 전통의 미를 유지하면서도 현대인의 생활 방식에 맞게 진화하도록 하여, 더 넓은 범위에서 활용될 수 있도록 한다.

최근 ‘블랙핑크’ ‘방탄소년단^{BTS}’ ‘오마이걸’ ‘스트레이 키즈’ 등 여러 K-팝 가수가 무대 의상으로 철릭 원피스, 흑색 곤룡포 등을 입어 화제에 오르고, 신한복이 해외 팬들에게도 잘 알려지게 되었다. 2020년에는 걸그룹 블랙핑크가 미국 NBC TV쇼에서 한복 스타일 의상을 입고 곡 “How You Like That”의 무대를 선보였다. 이들의 무대가 공개되자마자 구글에서 ‘한복^{Hanbok}’의 검색



한복정장 | (주)리슬

량이 근 1년 중 가장 높은 수치를 기록했으며, 해당 의상을 만든 온라인 쇼핑몰에는 미국·유럽·아시아 등 글로벌 소비자의 방문이 폭증했다. K-팝 가수들의 신한복은 저고리의 고름과 치마의 활날름, 족두리의 떨새 장식과 노리개 등에서 느껴지는 율동미로 고유의 아름다움을 반영하고 있다.

현재 한복정장은 근무복, 교복, 선수 단복과 같은 유니폼으로 발전하고 있다. 문화체육관광부와 한복진흥센터는 2020년부터 일상에서 한복을 착용하는 문화를 확산하기 위해 한복근무복을 개발했다. 이 근무복은 관광 숙박업, 교통기관 등의 근무자들이 한복의 아름다움을 선보이면서도 편안하게 일할 수 있도록 디자인되었다.

특징 및 의의 한복정장은 한국인의 정체성과 문화를 상징하는 의복이다. 전통 한복의 기본적인 형태와 미학을 유지하면서도 현대적인 디자인과 실용성을 더하여, 전통과 현대의 조화를 이룬다. 이러한 조화는 한국문화의 지

속성과 변화를 반영하며, 일상생활 속에서 한국인이 문화적 뿌리를 기억하고 존중할 수 있게 한다. 이는 전통 문화를 현대 사회에 적용하는 방식을 표현한다.

한복정장은 한류의 새로운 흐름인 한복 웨이브Hanbok wave를 형성하여, 한국의 전통과 현대를 동시에 경험하게 하는 의복으로 평가받고 있다. 블랙핑크나 방탄소년단 같은 K-팝 아이돌들이 무대에서 한복정장을 착용하면서 전 세계 팬들에게 한국의 전통문화를 알리는 계기가 되었다. 이를 통해 한복정장은 글로벌 패션 아이템으로 자리 잡았으며, 전 세계 소비자들에게 한국문화를 이해하고 경험할 기회를 제공한다. 이는 한복정장이 문화 교류의 중요한 매개체로서 역할을 하고 있음을 보여준다.

키워드 한류, K-팝, 신한복, 철릭 원피스, 셔츠 저고리

참고자료 한복 브랜드의 현황과 미적특성(배리듬·이미숙·김은정, 패션비즈니스20-1, 한국패션비즈니스학회, 2016), K POP 아이돌 그룹 신한복 스타일에 대한 글로벌 반응(최영현·천택이·이규혜, 디지털융복합연구18-12, 한국디지털정책학회, 2020), 전통을 재단해 탄생한 신한복(속대신보, 2021.9.20.), 한복 교복 도입할 학교 찾습니다 12개 학교 지원한다(머니투데이, 2022.4.20.), 한복 입고 학교로 일터로 한복 근무복 교복 전시회(정책브리핑, 2022.2.9.), BTS performs IDOL on Jimmy Fallon show(Yonhap News, 2020.9.29.).

필자 최영현(崔榮鉉)

한복체험

정의 한복을 입고 고궁이나 전주, 경주 등 전통문화가 살아있는 곳에서 실제 경험하는 모든 행위.

내용 한복체험은 내국인 또는 외국인이 한복을 입고 우리나라의 역사와 문화가 담긴 곳을 방문하여 사진촬영을 하거나 민속놀이 등의 다양한 경험을 하는 것이다. 현재 한복을 입고 역사와 문화를 체험할 수 있는 프로그램은 다양하다. 특히 한복체험을 하는 대표적인 장소는 궁궐을 비롯해 전통문화가 살아있는 곳이다. 서울특별시에는 경복궁·창덕궁·덕수궁을 비롯해 남산골한옥마을·인사동·국립민속박물관 등이 있으며, 지방에는 전주 한옥마을과 경상남도 진주 진주성·경상북도 경주·강원도 강릉 오죽헌 등이 있다. 이들 지역에서는 일반적으로 조선시대부터 근대의 복식이 주를 이루지만 경주에서는 신라시대 복식을 체험할 수 있다. 이 지역에서 한

복체험이 활발하게 이루어지고 있는 것은 문화재, 유적지, 사찰, 성당, 박물관 등의 건축물이 한복과 잘 어울리기 때문이다.

처음 한복체험은 전주 한옥마을에서부터 시작했다. 젊은 사람들을 중심으로 한복을 입고 그 모습을 사진 찍어 SNS(사회관계망서비스)에 올리자 ‘좋아요’가 많아지고, 너도나도 한복체험에 동참하면서 한복의 인기는 더 높아졌다. 그러나 궁궐 주변이나 한복체험이 가능한 지역의 대여점에서 빌려주는 한복은 매우 화려했으며, 전통 한복과는 거리가 멀었다. 이는 값싼 가격으로 사람들의 관심을 끌어야 하기에 생활복이 아닌 파티복으로 만들어졌기 때문이다. 또한 전통 복식을 제대로 갖추려면 비용도 만만치 않을 뿐 아니라 외국인은 물론 한국인조차도 한복을 자주 입지 않기 때문에 전통 한복에 대해 아는 것이 어려웠다. 더욱이 한복 대여점을 통해 빌려입는 경우가 많아, 개인이 원하는 옷을 입기 보다는 대여점에서 가지고 있는 옷을 입을 수 밖에 없었다. 처음 한복체험이 시작될 때에는 어떤 형태로든 한복을 많이 입고 알리는 것이 필요했기에, 커다란 리본을 허리 뒤에 매고 반짝이가 놓인 옷이 시선을 자극하고 사진을 찍었을 때 예쁘다고 생각했다.

다행히 그동안 한복이 많이 알려지고 소비자들의 인식도 높아져, 한복에 대한 다양한 요구가 생겨나고 있다. 어떤 옷을 선택할 것인가는 소비자의 몫이지만 이러한 시점에 다양한 층위의 한복을 갖추고 선택할 수 있는 기회를 제공하는 것도 한복 종사자들이 역할이다.

한복체험의 중심에는 20~30대 여성들이 많다. 이들은 긴머리를 땋고 미혼 여성임을 드러내는 장식인 땃기를 묶거나 머리 위에 배씨땃기를 하였다. 땃기는 실용을



한복 대여점 | 전북 전주 | 대한민국 구석구석·한국관광공사

겸한 장식적인 머리끈의 일종이다. 처녀들의 땡기는 끝이 제비의 부리와 같이 뽕족하다 하여 ‘제비부리’라고 한다. 땡기에는 색동을 잇기고 금박을 올리기도 하며 수를 놓기도 하여 장식한다. 머리가 짧은 어린아이들은 배씨땡기·말뚝땡기·도투락땡기 등을 드렸다. 배씨땡기는 서너 살 이하 여자아이의 앞머리를 정리하기 위해 종종 머리나 바둑판머리를 할 때 사용한다. 마름모꼴의 비단 위에 은으로 배(梨)씨 모양을 만들어서 파란을 올려 장식하고 양 옆에는 가늘고 긴 끈을 달아 만들었다. 머리카락을 바둑판처럼 나누어서 가르마 중앙에 배씨를 놓은 후 양쪽의 붉은색 실이나 가는 끈을 머리카락 사이에 넣어가며 땡는다.

옷은 치마와 저고리로 구성된 투피스 형식을 입었다. 원래 우리나라 저고리는 단추가 아닌 고름으로 여밈을 하기 때문에 움직일 때마다 고름이 흔들린다. 이는 옷뿐 아니라 사람에게도 생동감을 부여하며, 역동성을 느끼게 한다. 치마는 화려한 직물로 만들었다. 또한 전통의 치마저고리는 소박한 색상과 직물을 이용하여 단아한 멋을 추구하여, 여러 폭을 잇고 허리에 주름을 잡은 치마는 속옷을 여럿 갖춰 입음으로써 멋진 실루엣을 만들어낸다. 그러나 한복체험을 하는 여성들의 치마는 풍성하게 부풀리기 위해 페티코트와 같은 인위적인 틀을 넣고 2중의 치마를 입되, 직물로는 값싼 반짝이를 사용하였다. 여기에 허리 뒤에 묶은 큰 리본은 우리나라에서는 찾을 수 없는 디자인이다.

한복체험을 하는 젊은 여성들은 대부분 한복 천으로 만든 손가방을 들고 있다. 이들은 복주머니 형태의 가방과 직사각형의 네모난 가방을 들고 있다. 이는 한국 전통 주머니를 연상케한다. 한국의 옷 자체에는 주머니가 없기 때문에 별도의 주머니를 허리춤에 차거나 속옷에 매달아 사용하였다. 그러나 전통 한복에 익숙하지 않았던 세대는 주머니를 꺼내기에 불편했을 것이다. 이에 한복체험에서는 복주머니나 귀주머니에서 착안한 핸드백을 사용하였다.

겨울철에도 한복체험을 했기 때문에 방한도구로 토시나 난모를 사용하였다. 토시는 추위를 막기 위해 소매나 팔 위에 덧씌우는 것으로 소매통과 같은 형태로 팔을 끼울 수 있게 되어 있다. 선을 둘러 장식하기도 하고 방한 효과를 높이기 위해 안에 모피를 덧대기도 한다. 머



한복체험 | 서울 종로구 | 2023 | 국립민속박물관



경복궁 한복체험 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

리에는 다양한 난모를 착용한다. 여성들이 즐겨 착용하는 것은 아얌, 남바위, 풍차, 족두리 등이 있다. 이들 여성용 난모는 모두 정수리가 열려있으며, 턱밑에 맺는 끈, 앞이마와 뒤에 내려온 봉술, 정수리의 뚫린 부분을 따라 내려오는 산호줄 등의 장식이 있다. 이들은 한발짝만 움직여도 산호줄, 비단술이 움직이고 땡기가 흔들린다. 화려하지 않지만 단아한 한복의 매력을 돋보이게 하는 장식이다.

여성보다는 적지만 남성의 한복체험도 자주 볼 수 있다. 남성들은 주로 사대부 복식, 사또 복식을 착용하며, 왕의 복식에서는 곤룡포를 입는 경우가 많다. 그러나 이들 복식은 각각의 신분에 맞는 차림새가 정해져 있어 사대부 복식을 입을 때에는 도포나 철릭, 두루마기를 입고 그 위에는 답호나 전복 등을 덧입기도 한다. 다만 집 안에서는 정자관(程子冠), 방건(方巾), 동파관(東坡冠) 등을 쓰지만 밖에 외출할 때에는 반드시 갓을 쓴다.

사또 복식은 포의 소매가 좁은 협수포를 입고 그 위

에 전복을 입는다. 협수포에는 붉은색의 소매를 달고 허리에 남색의 전대戰帶를 띠고 그 위에 병부兵符를 건다. 머리에는 전립髻笠을 쓰고 상모와 공작우孔雀羽, 호수虎鬚 등의 장식을 한다. 손에는 등채[藤鞭]을 쥔다. 등채는 지휘봉의 역할을 하는 것으로 막대의 손잡이 부분은 초록색 전氎으로 두르고 청홍의 천을 늘어뜨렸으며 두 가닥 끈을 달아 중간에서 두 번 동이고 술을 달아 장식하였다. 사또 복식을 입고 부채를 드는 경우가 많은데 이는 잘못된 차림이다. 이외에 곤룡포를 입은 모습도 자주 확인된다. 곤룡포를 입을 때 가장 크게 하는 실수는 갓을 쓰는 것이다. 곤룡포에는 익선관을 쓰는 것이 옳은 착장법이다.

그동안 한복체험은 우리의 전통과 다른 값싼 재료로 화려하게 착용하였고, 일습에 맞지 않았기 때문에 보는 사람들의 눈살을 찌푸리게 하고, “그게 한복이냐”라는 말이 나오기도 하였다. 그러나 최근에는 소비자들의 한복에 대한 인식도 많이 깨어났고 한복이 주는 단아함이 무엇인지도 알아가고 있는 추세이다. 패션은 변한다. 또 변해야만 한다. 처음 한복체험에 등장했던 치마저고리와 2024년의 한복은 정제된 모습을 보여주고 있다. 그리고 현재 한복의 아름다움을 알릴 수 있는 다양한 한복을 입고 체험하는 사람들이 늘고 있다.

특징 및 의의 한복체험은 한복을 입고 한국의 문화유적지를 찾아 역사와 문화를 경험하는 여행 콘텐츠의 하나이다. 최근에는 외국인뿐 아니라 내국인들까지 한복을 입고 사진 촬영하여 한복의 아름다움을 전세계인과 공유하고 있다. 드라마, 게임 등 한류와 함께 한복은 한국 문화의 위상을 알리는데 공헌하고 있다. 다만 한복체험 시 대여 상점을 통해 빌려 입는 한복이 우리의 전통과는 다소 거리가 있어 문제되고 있지만 이 역시 하나의 유행에 불과하며 그동안 많은 문제를 불러 일으켰던 반짝이 치마저고리와 허리 뒤에 매단 큰 리본, 제대로 갖춰 입지 않은 속옷으로 인해 치마저고리의 맵시를 매는 데에는 한계가 있었다. 다행히 현재는 궁궐 주변이나 유적지에서 여성들이 땀기를 매고 단아한 치마저고리를 입고, 손에는 전통 주머니에서 착안한 핸드백을 든 모습에서 앞으로의 한복의 변화상을 기대하게 한다.

키워드 전통 문화, 땀기, 주머니, 핸드백, 방한도구

참고자료 우리옷과 장신구(이경자·홍나영·장숙환, 열화당, 2003), 조선사람들의 차림새 멋내기로 통하다(이민주, 세창출판사, 2023), 고름 대신 리본 묶은 퓨전한복 한복이 위험하다(조선일보, 2018.9.23.), 국가유산청 한복 체험 프로그램 확대 우리 한복 입고 궁궐체험 등(핸드메이커, 2024.6.18.), 한복이 이렇게 예뻐나요 서울 도심에서 만나는 한복의 재발견(한국관광공사, 2019.4.17.).

필자 이민주(李民周)



한상차림

정의 밥과 함께 다양한 반찬을 한 상에 차려내는 식사 형태.

내용 다채로운 반찬이 상 위에 놓여 모든 음식을 같이 먹을 수 있는 한상차림은 한국 음식문화의 특징이다. 쌀, 밥, 국, 반찬(나물, 고기, 생선, 장류 등)으로 이루어진 한국 식단의 전통이 언제부터 형성되었는지 알 수는 없지만, 문헌에 조선시대에 한상차림의 격식이 규범으로 만들어져 있었다는 기록이 나온다. 한 끼 식사를 상 위에 한꺼번에 차리는데, 이 경우에도 예법을 갖추면서도 영양을 고려해 식사하도록 하였다. 반찬 수에 따라서 3첩, 5첩, 7첩, 9첩반상이 있다. 3첩반상은 밥, 국, 간장, 김치와 같은 기본 반찬 외에 3가지 반찬을 올리는 것을 말한다. 5가지 반찬을 올리면 5첩반상이 되며, 7·9가지 반찬을 올리면 7첩·9첩반상이 된다.

곡류, 육류 및 채소류를 고르게 섭취하도록 나물류, 구이, 조림, 전, 마른반찬, 장아찌 등의 여러 반찬을 차리는 것이 반상에 기초한 한상차림이다. 그러나 조선시대에는 신분에 따라서 반상에도 차이가 있었다. 권력과 재력을 갖춘 양반들은 풍요로운 식생활을 향유해서 일반 평민들이 먹었던 음식과는 차이가 많았을 것이다. 양반들은 격식을 갖춘 반상차림을 즐겼으며, 독상일 경우는 5첩이 기준이었고, 9첩까지만 허락되었다. 다만 일반적으로 양반들도 검약한 생활을 하여야 한다는 원칙은 있었다. 『목민심서牧民心書』 절용조節用條에는 “아침저녁의 밥상은 밥 한 그릇, 국 한 그릇, 김치 한 그릇, 장 한 그릇 외에 4접시에 그쳐야 한다”라고 적혀 있다. 실제로 오늘날 우리가 알고 있는 조선시대의 화려한 반가 음식은 조선 후기에 출현하였다. 반면에 일반 평민들의 식생활은

시대를 막론하고 좋지 않았다. 평민들도 3첩반상을 할 수 있었으나 밥, 국, 김치 외에 반찬 세 가지를 더 올리는 것은 쉽지 않았다.

오늘날 반상이 그대로 지켜지는 것은 아니지만, 한상차림을 할 때 밥·국 또는 찌개·김치를 기본으로 하며 몇 가지 채소·생선·육류를 섭취할 수 있는 반찬을 올리는 관습을 통해 그 원리가 아직도 작동하고 있음을 알 수 있다. 또한 예로부터 한국인들은 밑반찬을 준비하는 관습이 있어 한상차림을 소홀히 하지 않았다. 채소가 풍성하게 나는 시기, 제철 채소를 활용해 각종 절임을 반찬으로 만들어서 채소가 나오지 않는 겨울철에 대비하였다. 최근에는 온실 채소가 겨울에도 생산되기에 절임류의 밑반찬이 줄어들고 있다. 따라서 한상차림의 반찬 가짓수가 줄어드는 현상도 발견된다.

특징 및 의의 한상차림에서는 모든 음식이 상 위에 한꺼번에 올라오게 되므로 식사를 하는 사람이 스스로 순서를 정해서 먹을 수 있다. 서구의 경우 식사 코스에 정해지면, 사람들은 다 같이 순차적으로 같은 음식을 먹게 된다. 반면 한상차림의 경우는 한꺼번에 나온 음식을 개인의 선택에 따라 각자 다른 순서와 조합으로 골라 먹기에, 각자 다른 음식을 먹게 된다. 즉, 한국의 한상차림에서는 저마다 다른 순서로 다른 음식을 먹을 수 있는 선택권이 주어진다.

한상차림이 발달하게 된 것은 한국의 전통 상과 깊은 관련이 있다. 한국인들은 예로부터 독상 또는 외상에서 밥, 국, 반찬이 차려진 개인별 상을 받아 식사하였다. 독상을 차릴 때 가장 효율적인 방법이 바로 한상차림이라 여겼기 때문이다. 반찬을 먹는 순서가 정해진 바는



전통적 한상차림 | 한식진흥원

없지만, 모든 음식이 상 또는 식탁 위에 배치되면서 관습적으로 국이나 물김치류 등을 먼저 마시고, 부드러운 음식에서 딱딱한 것으로 옮겨 간다. 곡류, 채소, 육류 등을 고르게 배치해서 개인의 취향대로 먹을 수 있도록 하는 것이 한상차림의 특징이라고 할 수 있다.

또한 한상차림은 다양한 반찬이 조화를 이루고 있어서 여러 재료와 조리법이 사용된 음식의 영양소를 골고루 섭취할 수 있도록 한다. 또한 먹는 방법에서도 상 위에 올라온 음식을 함께 나누어 먹게 되므로 밥상공동체 의식이 강화되는 특징이 있다. 한편, 한상차림에서는 반찬을 남기지 않고, 고르게 먹는 것이 중요한 예절이다.

키워드 반상, 독상, 밥상공동체

참고자료 한국 식생활 풍속(강인희·이경복, 삼영사, 1984), 한국식생활사(강인희, 삼영사, 1989), 한상차림 음식문화의 우수성(전북일보, 2013.8.21.).

필자 함한희(咸翰姬)



정의 20세기 이후 한반도에서 삶을 영위해 온 한국인이 일상과 의례 때 역사성과 문화적 의미를 담아 생산·소비하는 음식.

내용 한식은 ‘한국 음식’의 줄임말이다. 한국은 1948년 8월 수립된 대한민국의 줄임말이지만, 넓은 범위에서 조선 후기와 일제강점기, 그리고 대한민국 정부 수립 이후 지금까지의 정치적 집합체를 가리킨다. 따라서 한국 음식은 20세기 이후 한반도에서 삶을 영위해 온 한국인이 일상과 의례 때 역사성과 문화적 의미를 담아 조리하고 식사하는 음식이라고 정의할 수 있다. 다만, 오늘날 한국인이 인식하는 한식은 1960~1970년대 중산층 가정과 도시의 음식점에서 주로 생산·소비한 음식을 가리킨다.

한식은 한국인 내부에서 형성된 용어는 아니다. 조선 후기 이후 외국인과의 접촉 과정에서 중국 음식, 일본 음식, 서양의 여러 나라 음식에 대응하여 자국의 음식을 타자화한 결과이다. 대한민국 정부 수립 이전에는

은 사람과 공유한다는 사실에 놀라는 편이다.

키워드 밥, 국, 반찬

참고자료 음식의 언어(Dan Jurafsky, 김병화 역, 어크로스, 2015), 한국인은 왜 이렇게 먹을까(주영하, 휴머니스트, 2018), 국민의식생활개선 문교부서 실천요향결정(동아일보, 1949.8.27.), A Guide To Banchan Those Delicious Side Dishes Served At Korean Restaurants(Kate Bratskeir, The Huffington Post, 2014.11.13).

필자 주영하(周永河)



정의 동물이나 식물, 광물의 약재들이 한의약적 이론에 의해 질병 치료와 예방에 사용되는 약물.

내용 한약韓藥이란 좁은 의미로는 동물이나 식물, 광물의 약재를 원형대로 건조하여 절단·정제 또는 반가공된 생약을 의미한다. 넓은 의미로는 한 가지 약재만으로 혹은 여러 가지를 혼합하여 열을 가하거나 기타 방법으로 가공하여 보신補身이나 치병治病 용도로 제조한 약을 모두 포함한다. 한약은 원형대로 보관하고 일정한 법제法製에 의하여 각자의 체질과 증세에 따라 처방을 달리한다.

모든 약물에는 고유의 성질과 맛味이 있으며, 이는 사기四氣와 오미五味로 표시된다. 사기는 한寒·열熱·온溫·량涼 등 네 개의 서로 다른 약성으로 표시된다. 오미는 맵고[辛] 달거나[甘] 시고[酸] 짜며[鹹], 그리고 쓴[苦] 맛 등 다섯 가지로 표시된다. 질병 치료와 예방을 위해서는 약물의 이와 같은 특성을 고려하여 적절한 배합 과정, 곧

처방處方을 통해 활용한다. 약물의 배합이란 2가지 이상을 조합하여 그 효능을 충분히 발휘시켜 기대한 만큼의 치료효과를 얻는 방법이다. 성미性味는 하나지만 배합하는 약물에 따라 주치主治도 달라지는 예는 아주 많아 배합의 묘가 중요하다. 질병의 증상을 변별하고 원인을 찾아 치료법을 결정한 후 알맞은 약물과 용량으로 조성 원칙에 따라 배합한다.

한약은 한방약물학에 수록된 종류만 500여 종이며, 이 중 200~300여 종이 상용되고 있다. 그 외에 각종 한의서에 수록된 전체 종류는 수천 종에 이른다. 한약은 독성 여부나 생리작용, 조제법, 용도 등에 따라 다양하게 분류된다. 조제방법을 예로 들면, 탕액으로 가공되는 탕약湯藥 혹은 첩약貼藥과 가루 형태의 산약散藥, 꿀이나 풀에 묻혀낸 환약丸藥, 폭 고아서 만든 연약煉藥이나 연경고약軟硬膏藥 등으로 나누어진다. 한의약학적으로 약물이 병을 치료하는 기본원리는 질병을 일으키는 병사病邪를 제거해 원인을 없애주며, 장부가 기능적으로 서로 협조하게 한다. 또한 인체 내에서 음양의 편재와 과부족을 조정해줌으로써 건강을 회복할 수 있는 최적의 상태를 만들어주는 데 있다.

이와 같은 장점으로 최근 병의 치료와 건강 증진을 위해 한방 체험과 한약에 관심을 갖는 외국인들이 부쩍 늘고 있다. 특히 드라마 <대장금(2003)> 속에서 한약을 다루는 장금의 모습에 호기심을 느껴 한방병원을 찾는 외국인들도 많았다. 일부 한방병원에서는 관광업체와 제휴해 ‘대장금 투어’를 실시하고, 체질 검진과 족탕 체험, 한방 연고와 한방 비누 만들기 등 외국인 한방 체험 프로그램을 운용하였다. 세계 대체의학과 생약제제 시장의 폭발적인 증가세에 힘입어 한약의 세계화를 위해서도 많은 노력을 하고 있다.



약장 | 충남 청양 | 2021 | 국립민속박물관

특징 및 의의 ‘한약’이라는 명칭은 1986년 <의료법> 개정으로 기존의 ‘한약漢藥’에서 한국의 고유성과 자주성을 높이는 ‘한약韓藥’으로 바뀌었다. 이에 따라 한약 혹은 한약재韓藥材 개념은 엄밀한 의미에서 한반도의 지역성을 함의한다고 볼 수 있다. 이는 중국에서도 한약漢藥 대신 중약中藥 명칭을 사용하지만, 중약은 일본의 화한약和漢藥 혹은 화약和藥과는 차별화되는 용어이다. 한약 전문인인으로는 기존의 한약업사韓藥業士 외에 3개 대학의



한약재 | 서울 동대문구 | 2022 | 국립민속박물관

한약학과에서 매년 120여 명의 한약사韓藥師가 배출되고 있다.

키워드 대장금, 생약, 약물, 약성, 한약재

참고자료 한약약리학(김호철, 집문당, 2001), 한약학(한약연구소위원회, 대한약사회, 1986), 한약학개론(전국생약학교수협의회, 정담, 1997), 대장금의 나라 한국서 한의학 체험 해보자(동아일보, 2005.11.30.), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 박경용(朴敬庸)



정의 한국 고유의 기술과 양식으로 지은 건축물.

내용 한옥은 주로 서양의 건축양식에 대비되는 용어로 사용되고 있다. 『표준국어대사전』에서는 ‘우리나라 고유의 형식으로 지은 집을 양식 건물에 상대하여 이르는

말’로 정의하고 있다. ‘한옥’이라는 단어가 처음 국어사전에 실린 1975년 『새우리말큰사전』에서도 ‘양식 건축에 상대하여 부르는 말’로 표기되었다. 한국에 서양건축물이 도입되기 전에는 대부분 건축물이 한옥이었기 때문에 건축양식의 구별에 별도의 구분이 필요하지 않았다. 따라서 한옥은 건축적 특징보다는 서양의 건축양식을 구분하기 위한 용어로 사용되었다. 좁은 의미로는 거주 용도의 주택을 의미하지만 넓게는 한국 전통 건축물 전반을 뜻한다.

한편 한옥은 구조·재료·형태 등에서 지역 및 시대에 따라 다르지만, 차이를 명확하게 구분하기 쉽지 않으며 원형을 정의하는 것도 간단하지 않다. 이는 한옥이 여러 시대 및 세대에 걸쳐 발전하며 변화해 왔기 때문이다. 2000년대 이후 본격적으로 한옥의 보전 및 지원을 위한 제도가 마련되면서 한옥의 구조 및 재료를 바탕으로 한옥의 정의가 제시되기 시작하였다. 이러한 경향을 바탕으로 한옥을 용도, 재료, 형태, 시대에 따라 구분해 보면 다음과 같다.

첫째, 한옥은 용도에 따라서 주거건축, 유교건축,

불교건축, 궁궐 및 관아건축 등으로 구분할 수 있다. 오늘날에는 상업, 업무, 전시 용도의 한옥들이 건축되고 있다.

둘째, 마감된 재료에 따라서 기와집, 초가집, 너와집, 기틀집 등으로 구분한다. 흙을 구워 만든 기와로 마감된 주택을 기와집, 볏짚·밀짚 등으로 지붕을 마감한 주택을 초가집, 나무나 돌판으로 엮은 주택을 너와집, 통나무를 층층이 쌓아 만든 집을 기틀집으로 부른다. 또한 지붕의 형태에 따라서는 맞배지붕, 팔작지붕, 우진각지붕, 모임지붕 등 다양하게 부르고 있다.

셋째, 시대에 따라 연구 및 제도에서 사용된 정의를 근거로 전통한옥, 근대한옥, 신한옥, 현대한옥, 한옥풍 건축물 등으로 구분한다. 전통한옥은 우리 고유의 건축 원리와 공간 질서를 충실하게 반영하여 자연 재료로 구축한 한옥을 말하며, 과거에 건축되어 건축연대가 오래 되고 학술적·예술적 가치를 인정받아 국가유산으로 지정된 한옥이 포함된다. 근대한옥은 근대 시기에 건축된 한옥이며 대표적으로 도시한옥을 들 수 있다. 도시한옥은 우리의 전통주거인 한옥이 근대화, 도시화 과정에서 도시지역에 건축되면서 만들어진 한옥건축 유형이다. 도시한옥은 전통한옥을 기초로 해 주택의 성능, 평면, 구조, 재료 등이 개선되었다는 의미로 흔히 ‘개량한옥’으로 불리기도 하였다. 현대한옥은 지금 시대의 생활 양식에 맞춰 현대화된 공간과 설비, 재료 등을 사용하며 새롭게 지어진 한옥을 말한다. 신한옥은 오늘날 디자인된 한옥으로 현대한옥, 신기술 및 신공법을 수용한 한옥, 개보수를 통해 현대건축물과 결합한 한옥을 포함한다. 한옥형 건축물은 우리의 전통미를 계승하면서 한옥의 특징과 가치를 재해석하여 디자인한 건축물을 말한다. 한옥풍 건축물은 한옥의 외장적인 특징이나 요소 일부를 차용하거나 재해석하여 건물 디자인에 반영한 현대건축물을 포함한다.

이처럼 오늘날 한옥은 다양하게 해석되고 구분되지만 한국의 전통적인 건축양식을 일컫는 용어로 정의할 수 있다. 한옥의 공간적, 형태적, 구조적 특징을 살펴보면 한옥은 방·마루·부엌·마당·문간(대문) 등으로 구성되며 간칸을 기본 단위로 구축된다. 그리고 건물의 용도, 공간의 위계, 지형 조건 등이 한옥의 형태에 영향을 미친다. 한옥의 구조는 기둥 위에 보를 걸고 그 위에 도리

와 서까래를 이용하여 지붕가구를 짜맞추는 방식이다. 그리고 이러한 구조방식도 지역에 따라 차이를 보인다.

또한 한옥의 난방방식에는 온돌을 사용하였는데 마루와 더불어 기후에 적절하게 대응할 수 있도록 고안되었다. 겨울철에는 방바닥을 데워 추위를 견디고 여름철에는 마루를 이용하여 시원하게 보낼 수 있다. 벽체에는 흙과 목재 창 등 자연 재료를 사용하여 환기와 통풍에 유리하다. 이 같은 한옥의 특징과 장점으로 인해 한옥은 건강하게 생활할 수 있는 주택으로 인식되고 있다. 과거



무침당 | 경북 경주 | 조선 | 국립민속박물관·최지현



가회동백인제가옥 | 서울 종로구 | 일제강점기 | 국가유산청



화경당(셋이서 문학관) | 서울 은평구 | 광복 이후 | 서울관광아카이브

한옥에는 주로 나무를 바탕으로 흙과 돌, 종이 등 자연 재료가 사용되었으나 근현대를 거치면서, 유리·타일·시멘트 등의 새로운 재료들도 사용되기 시작하였다. 그러나 오늘날 국내외의 많은 관광객이 목재·흙·돌 등 자연 친화적 재료를 사용한 한옥의 구조와 형태, 마당을 중심으로 한 내외부의 전통적인 공간 구성과 분위기를 체험하고 즐기기 위해 한옥을 방문하고 있다. 또한 한옥은 한국의 주거문화를 대표하는 건축양식으로 현대건축에도 다양하게 해석되어 적용되고 있다.

특징 및 의의 한옥으로 대표되는 한국적인 건축은 K-팝, K-필름 등의 매체를 통해 세계에 소개되고 있다. 블랙핑크의 〈BLACKPINK 2020 SUMMER DIARY IN SEOUL(2020)〉 영상이나 샤이니가 출연한 예능 프로그램 〈샤이니의 헬로 베이비(2010)〉, 가수 박재범의 뮤직비디오, 나영석 PD가 연출한 예능 프로그램 〈윤스테이(2021)〉 등에서도 한옥이 배경으로 활용되었다. 외국인들이 한국을 방문할 때 한옥은 중요한 콘텐츠이다. 외국인들에게는 한옥의 대청마루, 창호지문, 정자 등은 낯설면서도 매력을 주는 요소로 작용하고 있다. 또한 한옥은 불편하다는 편견을 깨기 위해 한옥의 전통적인 아름다움에 욕실, 입식 주방, 침대 등 현대적 편의시설을 결합하려는 시도도 늘고 있다.

키워드 전통한옥, 근대한옥, 신한옥, 현대한옥, 한식지붕틀

참고자료 도시형한옥의 유형 연구(송인호, 서울대학교 박사학위논문, 1990), 목조(장기인, 보성각, 1998), 한스타일 공공건축물 공급 방안 연구(이강민·옥채원, 건축도시공간연구소, 2011), 한옥의 유형과 신한옥의 지향점(전봉희, 건축 57-4, 대한건축학회지, 2013), 한옥의 정의와 개념 정립(송인호 외, 문화체육관광부, 2006), 국가한옥센터(hanokdb.kr), 서울한옥포털(hanok.seoul.go.kr), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 김영수(金英洙)

한옥마을

정의 한옥이 모여 있는 마을 또는 신규로 한옥을 집단으로 조성한 지역.

내용 한옥마을은 한국 고유의 건축 기술과 양식으로 지

은 한옥이 군집하거나 집단으로 모여 있는 지역을 지칭한다. 일반적으로 알려진 한옥마을은 안동 하회마을, 경주 양동마을, 제주 성읍마을, 아산 외암마을, 고성 왕곡마을 등과 같은 농어촌 지역의 민속마을이나 촌락 등이다. 반면 도시 내 한옥이 밀집된 북촌 한옥마을, 전주 한옥마을 등과 같은 지역은 비교적 남아 있지 않은 편이다. 오늘날에는 지역별로 새로 한옥을 대규모로 건설하여 조성한 한옥 주거지역이 증가하면서, 한옥마을의 의미가 한옥이 모여 한옥경관을 형성하는 지역으로 확장되고 있다. 따라서 한옥마을은 기존의 전통적인 민속마을과 도시지역에서 한옥이 모여 있는 지역, 또한 새롭게 조성된 한옥 주거지역을 포함하여 한국 고유의 한옥경관을 형성하거나 유지하고 있는 지역으로 정의할 수 있다.

한옥마을은 역사적·경관적 가치를 지닌다. 역사적 가치는 오랜 시간 동안 형성된 역사적 발전과 변화를, 경관적 가치는 한국 고유의 아름다움과 주변환경과의 조화를 보여준다는 점에 있다. 한옥마을은 한옥의 지붕, 녹지 및 수변, 진입로, 골목길, 한옥의 담장 등에 의해 다양한 경관을 형성한다. 또한 전통적인 풍수 사상을 고려한 배치 및 구성이 반영된 경우도 있다. 한옥마을은 이와 같은 역사적, 경관적, 전통적 가치로 인해 많은 국내외의 관광객들이 방문하는 장소이다.

현재 한국에는 다양한 한옥마을이 새롭게 조성되고 있다. 서울의 북촌, 전주 교동과 같은 전통적인 한옥마을 이외에도 주거 용도로 조성된 서울의 은평 한옥마을, 상업 용도로 조성된 인천의 송도 한옥마을, 숙박 및 체험 관광 용도로 조성된 공주의 공주 한옥마을 등이 그 사례이다. 이러한 한옥마을은 관광지로 인기를 끌고 있는데 대표적으로 2011년 서울에 새롭게 조성된 은평 한옥마을은 지속적으로 방문객들이 증가하고 있으며, 익선동 한옥마을처럼 기존의 한옥주거지가 상업 용도로 바뀌면서 관광객들이 찾는 지역도 있다. 이는 한옥마을이 단순히 주거지로서뿐만 아니라 역사적, 전통적인 가치를 지닌 공간으로 인식되고 있기 때문이다. 그러나 이처럼 새로운 한옥마을이 증가하고 있지만, 제도적으로는 한옥마을에 대한 개념이 명확하게 규정되어 있지는 않다. 〈한옥 등 건축자산의 진흥에 관한 법률〉 및 한옥 관련 조례 등에서 조성의 목적과 용도에 맞춰 ‘한옥밀집



하회마을 전경 | 경북 안동 | 2014 | 한국저작권위원회 | CC BY

지역' '한옥(보존)지구' '한옥보존시범마을' '한옥 관광 자원화사업(지구)' 등의 명칭이 한옥마을이라는 명칭과 함께 사용되고 있으며 한옥마을의 최소 규모를 일단 1團의 범위 내에 한옥이 10호 이상 모여 서로 유기적으로 연계된 경우를 한옥마을로 규정하고 있다.

오늘날 서울을 비롯해 전국에 남아 있는 한옥마을은 한때는 한옥보존지구로 지정되어 법적인 규제를 받기도 하였으나 이러한 제도적 보호를 통해 전통적인 한옥건축 유형, 도시조직, 주거문화 및 양식 등이 유지될 수 있었다. 그리고 기존의 한옥마을은 새롭게 한옥마을을 조성하고 한옥건축을 계승 발전시키는 밑바탕이 되었다. 오늘날 한옥마을 및 한옥보전 정책은 한옥건축 중심에서 벗어나 한옥의 군집경관, 가로경관, 옛길과 물길 등 도시조직 전반을 포함한 마을 단위의 포괄적인 보전 관리계획으로 수립되고 있으며 이를 바탕으로 기존의 전통적인 한옥마을의 보전관리에만 머물지 않고 새롭게 한옥마을을 조성하려는 노력을 병행하고 있다. 한옥마을은 전통적인 주거지의 가치를 유지하고 주거 양식

과 주거문화의 지속성을 보여준다는 점에서 우리의 중요한 역사자원으로 인식되고 있다.

특징 및 의의 국내외 유명한 한옥마을들은 내국인은 물론 외국인 관광객들의 인기 관광명소이다. 이는 세월을 비껴간 듯한 한옥의 풍경과 고즈넉한 골목에서 한국의 전통적인 주거문화를 느낄 수 있기 때문이다. K-팝이나 K-영화를 통해 소개된 한옥마을에서 외국인들이 한복을 입고 고궁을 방문하고 골목길을 거니는 것은 이제 한국 여행의 하나의 문화로 자리 잡았다. 또한 한옥마을은 지역 경제발전에도 큰 도움을 주고 있다. 전주 한옥마을의 사례를 살펴보면, 마을을 둘러본 이후 한복 체험, 비빔밥 체험, 한지 공예, 수제 도장 만들기, 무주의 태권도원 방문, 순창의 순창장류체험관 탐방, 익산의 국가무형문화재 통합전수교육관 방문 등 다양한 프로그램과 연계할 기회를 제공하고 있다.

키워드 한옥마을, 한옥밀집지역, 한옥보존지구, 한옥보존시범마을



성읍마을 전경 | 제주 서귀포 | 국가유산청



한옥마을 전경 | 서울 은평구 | 서울관광아카이브

참고자료 북촌 가꾸기 기본계획(서울특별시, 2001), 한옥마을 우수경관 사례연구1(심경미·김꽃송이, 건축도시공간연구소, 2014), 한옥마을 조성사업의 문제점과 개선방안 연구(신치후·진태승, 건축도시공간연구소, 2016), 국가한옥센터(hanokdb.kr), 서울한옥포털(hanok.seoul.go.kr), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 김영수(金英洙)

한의학 韓醫學

정의 중국과 일본 등 한자문화권 지역과 교류되면서 정립되어 온 한국 고유의 전통의학.

내용 한의학韓醫學은 전통의학, 민족의학, 동양의학으로도 불린다. 한국에 한의학이 처음 도입된 것은 559년(평원왕 3)으로 통일신라 및 고려까지는 중국 한의학의 유입이라고 할 수 있다. 그 후 세종의 민생정책에 힘입어 외래 한의학을 우리의 민족의학으로 토착시켜 자주적인 발전이 가능해졌다. 한의학은 1894년의 갑오개혁 시기를 지나는 구한말에는 서양의료의 도입으로 공존되다가 일제강점기에는 보조의료 수준으로 격하되기도 하였다. 광복 이후 1951년 〈국민의료법〉 제정으로 한의학은 서양의료와 대등한 지위를 갖게 됨으로써 민족의학으로서의 위상을 갖추게 되었다. 1952년에는 최초로 한의사 국가고시가 실시됨으로써 전문 의료 인력을 양성하기 시작하였다.

1962년에는 한의학 교육의 수업 연한을 양의학과 동등하게 6년으로 규정하였다. 1966년 경희대학교를

시작으로 한의학과와 한의학전문대학원이 차례로 개설되어 지금은 12개 대학에서 매년 800여 명의 한의사가 배출되고 있다. 1986년에는 〈의료법〉 개정으로 기존의 ‘漢(한나라 한)’자로 표기되던 한의학, 한약, 한의사, 한의원 등의 명칭이 모두 한의학韓醫學·한약韓藥·한의사韓醫師·한의원韓醫院 등으로 바뀌었다. 1994년에는 한국한의학연구원이 설립되고, 2003년에는 〈한약육성법〉이 제정됨으로써 한약 연구와 발전을 위한 장기적이고 종합적인 계획이 추진되고 있다.

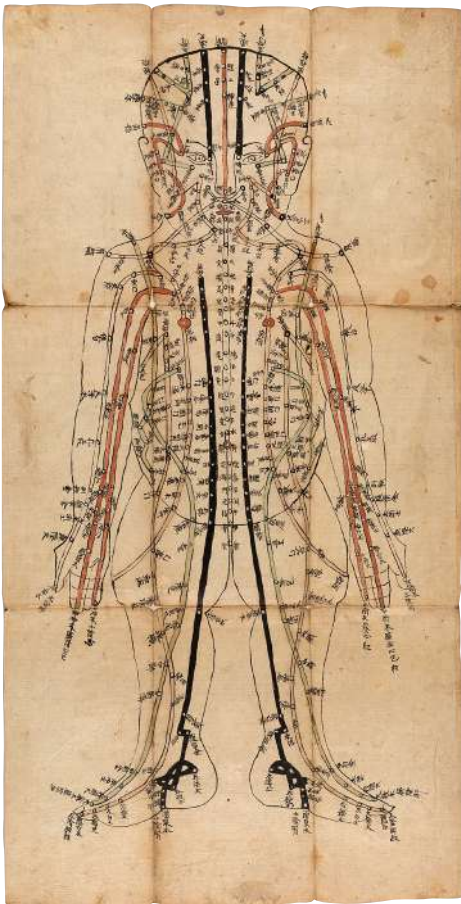
한의학은 고대로부터 동양문화의 뿌리가 되어온 음양陰陽說과 오행설五行說을 근본으로 장상臟象, 경락經絡, 병인병리病因病理, 변증논치辨證論治, 방제方劑, 사상체질四象體質 등의 기본적인 학설을 갖추었다. 음양학설은 우주의 모든 사물이 음양으로 이루어져 있고, 그 균형이 깨지면 병이 발생한다는 이론이다. 오행학설은 사물이 잠시도 쉬지 않고 금金·목木·수水·화火·토土의 다섯 단계를 거쳐 변화하는 상생상극의 속성이 있는데, 마찬가지로 균형이 깨지면 병이 된다는 이론이다. 따라서 한의학적 진찰이란 질병의 증후들을 관찰하여 음양 또는 오행의 부조화 상태의 정도를 파악하는 행위이다.

약물이나 침·뜸 등의 여러 치료 행위도 인체의 부조화 상태인 음양과 오행 현상을 조화시켜 정상이 되도록 바로잡아 주는 것으로 이루어진다. 이처럼 한의학은 표면적인 증세와 현상보다는 질병의 원인을 정확하게 파악하고 각 장기의 상호 간의 상생상극의 원리를 활용하여 질병의 근본적인 치료를 위주로 한다. 한의학은 이와 같은 치본의학治本醫學에 더하여 종합치료, 자연치료, 양생의술, 응변應辯주의 등으로 특징지어진다.

특징 및 의의 한의학의 장점은 현대의학의 부족한 부분을 보완하는 통합의학에 대한 관심의 증대로 세계적으로도 주목받고 있다. 이는 한류의 확산에 따른 의료 한류이자 한의학의 세계화 현상이다. 일부 한방병원에서는 국내 한의대생과 해외 의과대학 및 의예과 학생들을 대상으로 직무 체험 프로그램을 운용함으로써 의료 한류에 앞장서고 있다. 또한 해외 여러 나라의 의료진에 대한 보수교육을 실시하고, 통합의학과 한의학의 미래 발전 방향을 모색하고 있다.



동의보감 | 가로23 세로32 | 조선 후기 | 국립민속박물관



동인도 | 가로31 세로60 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속0079112

키워드 오행설, 음양설, 한약, 한의사

참고자료 한의학개설(원광대학교 부설 한국전통한의원연구소 기초의학연구부, 영림사, 2007), 한의학원론(김완희, 성보사, 2001), 현대한의학개론(이충열 외, 군자출판사, 2023), 의로도 한류 한국에 한의학 배우러 왔어요(한의원신문, 2023.7.31.), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 박경용(朴敬庸)



정의 음식점에서 정해진 식단에 따라 고급스럽고 정갈한 여러 가지 한국 음식을 제공하는 식사.

내용 한정식은 ‘한국 음식 정식定食’의 줄임말이다. 정식은 음식점에서 일정한 값을 정해 놓고 여러 가지 음식을 상차림 방식에 따라 제공하는 배식 방식의 식사를 가

리킨다. 유럽과 북미의 고급 음식점에서는 샐러드salad와 수프soup, 주요리main dish, 후식dessert 등을 시간 흐름에 따라 차례대로 제공한다. 이에 비해 한정식 음식점에서는 모든 음식을 한꺼번에 식탁에 차리는 공간전개형 배식 방식을 채택하는 편이다. 2000년대 이후 한국의 한정식 음식점에서는 유럽과 북미의 고급 음식점처럼 시간에 따라 음식을 배식하는 곳이 늘어났다.

1972년 12월 서울시가 행정명령으로 음식점의 표준식단제를 시행하면서 한국 사회에서 ‘한정식’이라는 용어가 널리 쓰이기 시작하였다. 1970년대 말까지도 일반인들은 한정식 음식점에서 여성 접대부를 고용하였으므로 유흥음식점의 일종으로 유흥업 종사자를 두고 주류와 음식을 판매하며 가무를 행할 수 있는 요정料亭과 혼동하였다. 1980년대 초반 서울 올림픽(1988) 준비와 경제성장으로 인해서 요정이 폐쇄되면서 한정식 음식점이 그 자리를 대신하였다. 1990년대 초반 한정식 음식점은 큰 인기를 끌었으며, 분점을 내는 등 전문기업의 길을 걷는 곳도 있었다. 2000년대 이후 대도시 교외에 중저가 한정식 음식점이 등장하여 점심시간에 주부들로부터 인기를 얻었다.

2020년대 들어와서 소비자의 연령층이 젊어지면서 단품 요리 전문점이 인기를 끌자, 한정식 음식점은 급속하게 줄어들었다. 그 대신에 고급 음식점인 한식 파인다이닝fine dining 전문점이 부유층 거주지 근처에 들어섰다. 프랑스의 타이어 제조회사인 미쉐린에서 매년 봄 발간하는 음식점 및 여행안내 책자인 『미쉐린 가이드Michelin Guide』에서는 2019년부터 선정된 한국의 음식점 중 모던 modern 한식을 포함한 한식 파인다이닝 전문점이 다수를 차지하였다. 2023년 『미쉐린 가이드』에 선정된 한국의 음식점 35곳 중에서 12곳이 한식 파인다이닝 음식점이다. 한식 파인다이닝 음식점은 실내장식이 한국적이면서 고급 시설을 갖추었으며, 신선한 식재료를 사용하여 채식과 육식이 어우러진 고급 한식 정찬 메뉴를 제공한다. 음식 제공 방식은 시간 배열형이다.

특징 및 의의 2000년대 이후 일본에서 한정식 스타일의 음식점이 크게 유행하였다. 드라마 〈겨울연가(2002)〉와 〈대장금(2003)〉의 인기에 힘입어, 일본에 한정식 음식점이 들어섰다. 특히 일본의 음식점인 이자카야에서 메

뉴를 제공하는 방식을 채용한 한정식 음식점이 인기를 누렸다. 이곳에서는 한국의 한정식 음식점에서 제공하는 50여 가지 이상의 음식을 소비자가 선택할 수 있도록 하였다. 1992년 한중수교韓中修交 이후 한국의 기업과 개인이 운영하는 불고기와 한정식 음식점이 베이징에 들어섰다. 1997년 IMF 구제금융 요청으로 인해 한국인이 운영하던 한정식 음식점 대부분이 베이징에서 철수한 후, 중국 조선족 동포가 문을 연 한정식 음식점은 한식과 중국의 조선족 음식을 융합하여 크게 인기를 누렸다.

2010년대부터 미국 뉴욕 맨해튼Manhattan에 한식 파인다이닝 음식점이 등장하여 미국의 대표적인 언론에 소개되기 시작했다. 미국의 한식 파인다이닝 음식점은 한국산 식재료와 양념을 사용하면서 요리 기술은 프랑스, 이탈리아, 일본의 것을 접목한 방식으로 퓨전 한식을 제공한다. 미국의 한식 파인다이닝 음식점 메뉴는 한국에도 없는 음식이기 때문에 ‘뉴코리안New Korean’이라고 불린다. 2020년대 이후 미국에서 성공한 한식 파인다이닝 음식점의 메뉴가 다시 서울 강남 일대의 한식 파

인다이닝 음식점에서 채용되기도 하였다.

키워드 뉴코리안, 퓨전 한식, 겨울연가, 대장금

참고자료 식탁 위의 한국사(주영하, 휴머니스트, 2013), 음식과 한국다움 만들기(라연재, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2024), 음식인문학(주영하, 휴머니스트, 2011), 한국인 무엇을 먹고 살았나(주영하·김혜숙·양미경, 한국학중앙연구원 출판부, 2017), 한식 파인다이닝 레스토랑의 서비스스케이프가 경험적 가치 및 브랜드몰입 관계지속의도에 미치는 영향(이미영, 세종대학교 박사학위논문, 2024).

필자 주영하(周永河)



해녀

정의 기계 장치 없이 맨몸과 오로지 자신의 의지에 의한 호흡조절로 바다에 들어가 해산물을 채취하는 것을 직업으로 하는 여성의 총칭.

내용 물에서 해산물을 채취하는 일을 물질이라고 하는데, 한국에서 물질의 역사는 선사시대부터 시작되었다. 제주도에서 전복 껍데기를 가공한 칼, 화살촉 등의 선사유물이 발굴되었으며, 경상남도 ‘통영統營 연대도煙臺島 패총貝塚’에서 발견된 남녀 인골에서 외이도골중耳道骨腫이 발견됨에 따라 한반도에서도 오래전부터 물질이 행해졌음을 알 수 있다.

『삼국사기三國史記』 「고구려본기高句麗本紀」(503)에 섭라涉羅(현 제주특별자치도)에서 야명주夜明珠(진주)를 진상하였다는 기록과, 일본 나라현奈良縣 헤이조쿄平城宮 유적에서 출토된 목간木簡에 745년 시마노쿠니志摩國에서 탐라복耽羅鰓 6근을 천황가에 진상하였다는 기록이 있다. 제주에서 물질을 통해 채취한 전복과 그 속에 있던 진주가 주요 교역품으로 사용되었음을 알 수 있는 대목이다.

조선시대 기록을 보면 전복을 채취하는 남자를 포작인鮑作人, 미역을 채취하는 여자를 채과녀採薇女로 구분하여 해녀들은 얇은 바다에서 미역을 채취했음을 알 수 있다. 그러다 과중한 공물, 진상에 대한 부담으로 포작인들이 배를 타고 제주를 떠나자 17세기 말 해녀들에게 전복잡이를 익히게 하여 여성들만이 물질을 하는 전형



한정식 | 2010 | 한국저작권위원회 | CC BY



해녀 | 2018 | 한국저작권위원회 | CC BY

이 고착화되었다.

강화도조약(1876)에 의거하여 1879년 일본의 잠수기潛水器업자들이 제주 바다에 진출하여 전복·해삼을 채취하기 시작하였고, 조일통상장정(1883)으로 일본 어로업자들이 합법적으로 어로권을 획득하였다. 장시간 바닷속을 걸어 다니며 조업하는 일본의 잠수기업자들은 전복을 무분별하게 잡아들여 제주의 전복 어장을 황폐화시켰다. 이러한 이유로 제주 해녀들이 19세기 말부터 부산, 경상도 지역으로 진출하며 본격적으로 한반도의 해녀들이 생성되기 시작하였다.

과거의 해녀들은 보통 10세 이전에 마을의 얕은 바다에서 해염과 잠수를 익혀 15세 무렵에 아기 해녀가 되었다. 해녀가 되기 위해서는 폐활량, 수압을 견디는 눈과 귀, 찬물에서 견딜 수 있는 능력 등의 신체적 조건이 필요하다. 또한 해녀들은 물때, 바람, 바다 지형, 채취물 등 해양과 자연에 대한 지식을 터득하여야 한다. 마을 바닷속 지형과 시간에 따른 조류의 흐름과 해양생물의 서식처를 인지하고, 계절에 따른 해양생물의 생육 과정

과 채취 시기를 구별할 수 있어야 한다. 예를 들어 미역과 우뚝가사리의 경우 최상품을 채취하는 시기가 다르며 전복·소라 등 패류를 캐는 시기도 산란기를 피하여 작업하여야 한다. 이러한 해양 생태계에 대한 지식은 선배 해녀에서 후배 해녀에게로 꾸준히 전승되고 있다.

해녀의 전통 작업복을 ‘물옷’이라 하는데, 하의에 해당하는 ‘물소중이’와 상의에 해당하는 ‘물적삼’, 머리카락을 정돈하는 ‘물수건’으로 이루어져 있다. 물소중이는 면으로 제작되며 물의 저항을 최소화하여 물속에서 활동하기 좋게 제작되었다. 또한 옆트임이 있어 체형의 변화에도 구애받지 않으며 신체를 드러내지 않고 갈아입을 수 있다. 1970년대 초부터는 속칭 ‘고무옷’이라고 하는 잠수복이 들어왔다. 네오프렌(neoprene) 소재로 되어 있는 고무옷은 찬물에 견디는 능력이 뛰어나 오랜 시간 해산물을 채취할 수 있어 바다발의 황폐화를 우려한 해녀들이 고무옷 착용에 반대하기도 하였다. 그러나 장시간의 작업과 능률 향상에 따른 소득 증대로 고무옷은 급속도로 보급되었다.

물질도구로는 물안경, 테왁, 망사리, 빗창, 까꾸리 등이 있다. 물안경은 20세기 초에 보급되었으며, 테왁은 부력을 이용한 작업도구로 해녀들이 그 위에 가슴을 얹고 작업장으로 이동할 때 사용한다. 테왁에는 망사리가 부착되어 있어 채취한 수산물을 넣어둔다. 빗창은 전복을 떼어내는 데 쓰이는 철제도구이며 까꾸리는 바위틈의 해산물을 채취할 때나 물속에서 돌멩이를 뒤집을 때, 물밑을 헤집고 다닐 때, 바위에 걸고 몸을 앞으로 당길 때 등 가장 많이 사용하는 물질도구이다.

한국의 해녀들이 채취하는 어패류·해조류는 지역마다 다르지만 소라, 성게, 해삼, 미역 등이 주요 채취물이다. 조업방식은 갯가에서 바로 바다로 나가는 갯물질과 배를 타고 먼바다로 가는 뱃물질로 구분할 수 있다.

현재 제주도와 한반도 연안에 제주 출신 해녀와 지역해녀가 약 1만 명 정도가 있는 것으로 추정된다. 제주에 가장 많은 해녀가 거주하고 동해안에는 강원도·경상북도·울산, 남해안에는 부산·경상남도·전라남도, 서해안에는 충청남도에 해녀가 활동하는 것으로 파악된다. 하지만 신규 해녀의 감소와 현직 해녀의 고령화로 인해 해녀의 수는 급격하게 줄어들고 있다.

이에 2016년에 ‘제주해녀문화’를 유네스코 인류무형문화유산으로 등재하였으며, 대한민국 국가유산청에서는 2017년에 한국의 ‘해녀’를 국가무형유산으로 지정하는 등 살아 있는 유산으로 보존하는 조치가 추진되고 있다.

특징 및 의의 해녀들은 바다발을 단순 채취의 대상으로 인식하지 않고 끊임없이 가꾸어 공존하는 방식을 택하였으며 그 과정에서 획득한 지혜를 세대에 걸쳐 전승해 왔다. 또한 해녀들은 바다 생태환경에 적응하여 물질 기술과 해양 지식을 축적하였고, 수산물의 채취를 통하여 가정경제의 주체적 역할을 하였다. 강력한 여성공동체를 형성하여 남성과 더불어 사회경제와 가정경제의 주체적 역할을 담당하였다는 점에서 ‘양성평등’의 모범사례 중 하나이다. 또한 제주 해녀는 19세기 말부터 국내는 물론 일본, 중국, 러시아 등 국외로 진출하여 한국의 해양 경제영역을 확대한 개척자이기도 하다.

키워드 국가무형유산, 물질, 어업, 잠수, 제주도

참고자료 섬나라 탐라(제주특별자치도 민속자연사박물관, 2023), 제주의 해

녀(제주도, 1996), 제주해녀사료집(제주특별자치도 해녀박물관, 2009).

필자 강권용(康權用)



정의 부산광역시 해운대구 중동·좌동·우동 일대의 경승지.

내용 해운대라는 명칭은 신라 말의 학자이자 문인 고운孤雲 최치원崔致遠의 호 해운海雲에서 비롯되었다고 전해진다. 최치원이 낙향하여 가야산으로 향하던 중에 달맞이 언덕의 아름다운 자연경치에 심취해 대륙을 쌓고 머물러 지내다가 동백섬 남쪽 암벽에 ‘해운대海雲臺’ 세 글자를 음각하였다고 한다. 석각은 현재까지도 남아 있으나 석각의 글씨가 실제 최치원의 것인지 밝혀진 바는 없다. 조선시대에는 동래도호부가 되었고 조선 후기 이후에는 동래부 동하면에 속하였다. 1953년 해운대출장소가 설치되었고 이후 1976년 시 직할출장소로 승격되었다가 1980년 해운대구로 승격되었다. 1994년 8월에 관광특구에 지정된 이후 2024년 국제회의 복합지구가 포함된 국제적인 관광도시로 발전해 왔다.

본래 해운대의 대륙은 높고 평평한 지형을 가리키는 용어로, 해운대 역시 달맞이고개와 그 주변을 가리키는 지명이었으나, 현재는 그 범위가 좌동·우동·중동·반송동·반여동·재송동·송정동까지 훨씬 넓어졌다. 해운대는 남쪽으로는 남해안과 접하고, 북쪽으로는 장산長山이 솟아 있으며, 북동쪽으로는 와우산臥牛山과 달맞이 고개가 있다. 그밖에 개좌산·주산·구곡산 등이 있어 하천 연안과 해안지역을 제외하면 대체로 산지를 이루고 있어 평지가 많지 않다. 해운대의 동쪽 해안에는 미포尾浦가 있고, 서쪽 해안으로는 동백섬이 자리 잡고 있다. 해운대는 부산 팔경에 속하며, 해운대 자체에도 팔경이 있을 정도로 경치가 수려하다.

해운대는 천혜의 관광자원을 지닌 휴양지로서 해수욕장·동백섬·온천 등이 있으며 특급 호텔에서부터 다양한 숙박시설 및 편의시설을 갖추고 있다. 송정강 하구에



해운대 해수욕장 전경 | 부산 해운대구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진



해운대 더베이101 야경 | 부산 해운대구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

는 서핑의 성지로 유명한 송정해수욕장이 있다. 2001년에 벅스코BEXCO가 준공되고, 2005년에는 APEC 정상회의가 동백섬에서 개최되는 등 국제컨벤션 중심지로도 성장하고 있다. 신시가지와 함께 마린시티, 센텀시티 등지가 개발되면서 대단위 고층 아파트가 조성되어 해운대 관광특구의 배후 주거지역을 형성하고 있다. 수영강 하구는 과거에 어업기지였으나, 현재는 해안가와 맞닿은 지역 일대에 고급 주상복합아파트 단지가 조성되었다.

해운대는 동해안과 인접해 해수욕장과 온천으로 유명하다. 본래 거북이가 많이 서식하여 거북 구龜 자를 따서 구남龜南이라 불렀던 이곳이 본격적으로 개발된 것은 개항 이후인 1905~1908년 한 일본인 의사가 온천원을 발견하여 욕장을 건축한 때부터이다. 일제강점기 동해남부선 개통 이후 부산과 경주가 1일 관광권이 되면서 해운대에서 1박 하는 것이 관광 관례가 되어 해운대는 최적의 숙박지로 꼽혔다. 해운대 해수욕장은 여름이면 1,000만 명이 넘는 피서객들이 찾는 한국에서 가장 이름난 해수욕장이다. 여름철 피서객들이 찾는 해수욕장으로 유명하지만, 해수욕장 외에도 아쿠아리움·센텀시티·동백섬 등 관광객들이 들릴 만한 명소가 많이 있다.

해운대구는 사계절 축제 도시라고 해도 과언이 아니다. 매년 1월 1일 해맞이 축제를 시작으로 모래 축제, 북극곰 축제, 달맞이 온천 축제, 달맞이 언덕 인문학 축제, 해운대 빛 축제 등이 연중 개최되고 있다. 또 부산시립미술관, 이우환 갤러리, 고은사진미술관, 달맞이언덕의 수많은 갤러리를 비롯하여 『여명의 눈동자』의 김성중 작가 추리문학관·박물관 등의 문화시설이 많아 축제와 관광을 함께 즐길 수 있는 선진도시로도 여겨진다. 또한 해운대구는 부산국제영화제의 개최지로서 영화제의 주요 상영관들이 밀집해 있다. 부산국제영화제는 1996년 9월 13일, 첫 개막식을 개최한 한국 최초의 국제영화제로 현재는 아시아뿐 아니라 세계인의 사랑을 받는 영화 축제가 되었다. 부산국제영화제 전용관인 영화의전당도 2011년 해운대에 설립되었다. 영화의전당은 한국영상자료원 부산분원, 시네마테크 부산의 공간 등으로도 함께 사용되고 있다. 이에 따라 부산을 방문하는 관광객 중 적지 않은 수가 해운대 일대로 유입되고 있다. 더불어 관광객뿐만 아니라 부산 시민 또한 해운대를 ‘지인이

부산을 찾았을 때 같이 가고 싶은 장소 1위’로 꼽았다.

해운대를 배경으로 한 영화에는 한국 재난영화의 대표작으로 볼 수 있는 〈해운대(2009)〉, 해운대 곳곳을 배경으로 촬영한 〈도둑들(2012)〉, 천만 관객을 기록한 〈서울의 봄(2023)〉 등이 있고 드라마로는 〈더 킹: 영원의 군주(2020)〉 〈지금, 헤어지는 중입니다(2021)〉가 있다. 특히 영화 〈해운대〉는 2008년 8월부터 5개월에 걸쳐 부산 곳곳에서 촬영하였다. 대부분 해운대구에서 촬영되었는데 재난영화인 동시에 부산 사람들의 사는 이야기가 고스란히 담겨 있어 개성 넘치는 부산의 공간을 재발견할 수 있는 계기가 된 영화였다.

특징 및 의의 해운대는 예로부터 뛰어난 경관과 온천, 해수욕장 등으로 관광과 휴양의 도시 부산을 대표하는 명소였다. 특히 해운대 해수욕장은 여름철 해수욕장 개장을 알리는 뉴스의 가장 첫머리에 나올 정도로 전국적인 명소로, 내국인은 물론 외국인 관광객에게도 가장 잘 알려진 곳이다. 또한 최근 해운대는 마천루와 영화의 도시로 명성을 드높이고 있다. 마린시티와 센텀시티로 대표되는 해운대의 마천루 야경은 최근 한류 관광의 중심지가 되고 있으며, 부산국제영화제가 개최되는 해운대 영화의전당은 한류 팬들이 반드시 거쳐 가야 할 곳이자 영화의 도시 부산의 랜드마크로 자리매김하였다.

키워드 최치원, 구남온천, 해운대해수욕장, 부산국제영화제, 동백섬

참고자료 2023 상반기 부산관광산업 동향분석(부산관광공사, 2023), 제28회 부산국제영화제 결산 보도자료(부산국제영화제 조직위원회, 2023), 지역축제에 대한 사전지식이 관광객의 지역행동 의도에 미치는 영향(배민영 외, 호텔경영학연구29-4, 한국호텔외식관광경영학회, 2020), 천년의 향기 해운대 이야기(부산광역시 해운대구 관광문화과, 디알, 2011), 해운대 모래작품 전시회 육성을 위한 탐색적 연구(김태운 외, 한국관광경영학회 학술발표대회2021-7, 한국관광경영학회, 2021), 부산국제영화제 홈페이지(biff.kr), 부산역사문화대전(busan.grandculture.net), 비짓부산(visitbusan.net), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr), 해운대구청 홈페이지(haeundae.go.kr).

필자 박경옥(朴京玉)



정의 술을 많이 마셔 생기는 생리학적 증상인 숙취를 완화하거나 치료하기 위한 섭식 행위.



청진동 해장국집 거리 | 서울 종로구 | 1999 | 서울경관기록화 사업

내용 해장은 술기운이 올라 생기는 숙취를 제거하기 위한 행위를 일컫는다. 『표준국어대사전』에서는 해정解醒을 본딤말로 삼고 있으며, 방언적으로 해장은 식전에 배고픔을 해결하기 위한 의미로 사용되었다. 경기도 양평 두물머리나, 서울특별시 뚝섬 나루터에서 뱃사공들이 조업을 나가기 전에 배를 채우던 떡을 ‘해장떡’이라고 부르기도 하였다. 조선시대 문헌에는 술기운을 풀기 위해 해장이나 해정을 한다는 특별한 언급이 등장하지 않는 것으로 보아 근현대에 조여된 것으로 추정된다.

해장이 술기운을 없애는 행위를 뜻하는 말로 광범위하게 인식된 원인은 해장국, 해장술 등의 단어가 근현대 한국의 음주문화와 접목되었기 때문이다. 해장국은 숙취를 푸는 뜨거운 국물, 찌개류의 요리를 일컫는 말이며 ‘술국’으로도 불린다. 『동아일보』 1926년 9월 12일 기사에는 ‘술독을 풀기 위한 해장국’이라는 말이 처음으로 등장한다.

해장국으로는 지역적으로 여러 특색을 보이며 북엇국, 뽕해장국, 우거짓국, 선짓국, 굴국밥, 콩나물국밥, 제

첩국 등 여러 종류가 있다. 각 지역의 정기시장에서 상인들이 주로 방문하는 국밥집이 발전해 지역마다 뽕·내장 등의 부속 재료를 다르게 넣거나, 특정 지역의 명물 재료를 넣고 우려낸 국물 요리가 유명해졌다. 1970년대 서울 종로구 청진동에는 여러 해장국집이 개점하며, 종로 일대 직장인이나 정치인이 방문하는 청진동 해장국 골목이 유명해졌다. 경기 양평 신내에는 선지해장국이 전국화되었고, 해장국과 내장탕을 합친 ‘해내탕’도 잘 알려져 있다. 강원 속초의 황태해장국이나, 제주도의 해장국도 지역 내에서 유명해져 전국화된 사례 중 하나이다. 해장국 이외에도 동치미 국물, 냉면 등 시원한 음식으로 해장하는 애주가들도 있다.

음식을 먹기 힘들 정도로 숙취가 심할 때 한국인들은 꿀물, 이온 음료 등을 마신다. 일부 애주가들은 숙취를 술로 푸는 해장술을 마시며 해장 효과를 보려고 하기도 한다. 한국에서 출시된 숙취해소제 제품도 해장을 돕는 건강기능보조식품으로 유명하다. 한국 최초의 숙취해소제는 직장인들을 대상으로 1992년에 출시되었으며 주로 음료 형태로 출시되어 숙취해소음료로 부르기도 한다. 전통적으로 숙취는 해장국으로 푸는 일이 많았으나, 건강한 식생활에 관심을 보이는 연령층이 늘면서 숙취해소음료를 구매하는 소비자도 점차 증가하였다. 싸이는 미국 유명 래퍼 스눕 독 Snoop Dogg과 발매한 “HANGOVER(2014)”라는 곡에서 각종 주류 제품과 숙취해소제를 등장시키기도 하였다.

특징 및 의의 한국의 음주문화와 더불어 지나친 음주로 발생하는 부정적인 숙취 행위를 해소하려는 해장문화도 널리 알려지게 되었다. 회식과 같은 술자리가 많았던 한국인에게 음주문화를 즐기는 일도 필요하나, 다음날 바로 일할 수 있도록 술에서 깨는 행위도 중요하다. 과음하여 올 수 있는 소화불량을 해소하고, 해독을 돕기 위해 국물 요리를 주로 찾게 되었다. 더불어 해장문화는 외식업의 발달과도 밀접한 관련이 있다. 해장하며 배를 든든히 채울 수 있는 국밥 위주의 요리가 주로 발전하였다. 해장국은 한국인의 속과 마음을 풀어주는 소위 소울 푸드 soul food로도 여겨진다.

해외에서 숙취는 병증으로 여겨지며 숙취를 제거하기 위한 민간 치료법이 발달해 있다. 한국과 마찬가지로

뜨거운 국물 요리를 섭취하거나, 커피를 마시기도 하고, 식초처럼 새콤한 음식이나 기름진 음식으로 숙취를 해소하기도 한다. 한국의 대표적인 해장 방법인 해장국은 단지 해장을 위해 만들어진 음식이 아니라 평상시에도 먹는 음식을 해장국이라고 이름 붙였다는 특징을 갖는다. 각 지역에서 발전한 해장국 전문 음식점이 해외에도 진출하며 해장국은 지역화와 전국화, 글로벌화를 복합적으로 겪고 있다.

또, ‘해장국’이라는 명칭이 여러 국밥을 지칭하는 하나의 메뉴로 정착하면서, 외국인들은 해장국에 관심을 가지게 되었다. 『뉴욕 타임스 The New York Times』의 2003년 6월 18일 기사에 따르면 기자는 맨해튼의 한 한인이 운영하는 해장국집을 방문해 여러 종류의 해장국 가운데서도 곰탕을 먹으며 편안하고 맛있다고 표현하기도 하였다. 해장으로 음식을 먹는 것에 익숙하지 않은 외국인들은 한국의 음식점을 방문하며 땀이 날 정도로 뜨겁고 매콤한 음식을 접하고 놀라움을 표하기도 한다.

2020년대 초반 유튜브와 OTT(온라인동영상서비스)에서 술을 마시며 진행하는 방송인 ‘술방’이 늘며 연예인의 음주문화와 해장문화도 다수 노출되었다. 아이돌이나 연예인들은 해장국만이 아니라 해장라면, 해장술을 즐기기도 한다. 2023년 세븐틴의 한 멤버가 해장을 위해 해장라면을 끓이는 장면이 전파를 타면서 해장라면을 만드는 방법이 해외 팬들 사이에서 공유되기도 하였다.

키워드 해장국, 숙취, 숙취해소제, 소주, 소맥

참고자료 김과 해장의 사전 뜻풀이와 방언형 고찰(서정섭, 국어문학81, 국어국문학회, 2022), 식탁 위의 한국사(주영하, 휴머니스트, 2013), 싸이 MV 덕분에 헛개컨디션 광고 효과 톡톡(경향신문, 2014.6.12.), 휴지통(동아일보, 1926.9.12.), \$25 AND UNDER Korean Food That's a Cure for What Ails You(The New York Times, 2003.6.18.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 라연재(羅然載)



정의 술을 과음한 이튿날 아침에 숙취를 풀기 위하여 먹는 국밥.

내용 해장국은 술을 과음한 이튿날 아침에 숙취를 풀기 위하여 먹는 국밥으로 알려져 있다. 그러나 『표준국어대사전』에 해장국은 해정탕(解醒湯)으로 풀이하고 있다. 해장국은 전통음식도 아니다. 조선시대 조리서에는 해장국과 해정탕이 등장하지 않는다. 현대사회에서 생겨난 문화적 용어이지 음식 명칭은 아니다. 해장국은 해장에 먹는 국밥을 말한다. 해장은 아침 해가 뜨기 전인 ‘식전(食前) 시간’을 가리킨다. 즉 해장은 아침 식사 이전 시간을 가리키며, 해장국은 해장에 요기하는 간이식이다. 해장은 호남·호서지방의 방언이며, 해장국은 전주콩나물국밥이 대표적이다. 1927년 『별건곤(別乾坤)』 잡지에 전주콩나물국밥이 탁백이국으로 소개되었다. 해장국은 국물에 밥을 넣은 국밥이다. 국밥은 조선시대 주막에서 태동하였다. 김홍도(金弘道, 1745~1860)의 주막풍속화는 보부상들이 장시주막(場市酒幕)에서 국밥을 먹는 모습이 묘사되어 있다. 5일장의 발달은 장시주막의 국밥문화가 전국으로 확산하는 계기가 되었다.

1950년대 중반에 청과물·농산물·수산물을 판매하는 도매시장이 경향 각지 곳곳에 조성되었다. 도매시장에서는 이른 새벽에 수송된 다량의 농수산물, 청과물의 경매가 이뤄진다. 도매시장에서 경매 전후로 물품의 운반하는 장꾼들이 바쁘게 움직인다. 경매가 끝나면 도매시장 장꾼들의 작업도 끝난다. 장꾼들은 밤사이 이마의 구슬땀을 흘리며 일한 탓에 배가 허기져 있다. 장꾼들이 새벽 경매가 끝나고 해 뜨기 전에 시장의 국밥집을 찾는다. 장꾼들이 해장에 간이식으로 먹는 국밥이 해장국이였다. 해장국은 자정 이후 장꾼들이 밤새 물품을 운반하면서 열심히 일한 대가로 허기진 배를 달래는 데 안성맞춤이었다.

새벽녘 장터 장꾼들의 해장국은 1960년대 말경 도시에 나이트클럽이 들어서면서 새로운 전환기를 맞는다. 1960년대는 야간통행금지가 시행되고 있었다. 자정까지 귀가하지 못한 청춘남녀들은 나이트클럽으로 들어가 밤을 새워 가며 음주가무를 즐겼다. 새벽 4시에 야간통행금지가 해제되면서 술꾼들이 숙취를 풀고 허기진 배를 달래려고 새벽 해장국밥집을 찾았다. 이때부터 해장국집이 나이트클럽과 유흥가 주변에 자리잡게 되었다. 초창기 해장국은 새벽시장에서 땀 흘리던 장꾼들의 국밥이었다면, 현재의 해장국은 술꾼들이 과음하고



부산 씨앗호떡 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

한다.

호떡의 기원은 19세기 청나라에서 조선으로 이주한 중국인들에 의해 전래된 것으로 알려져 있다. 초기의 호떡은 찹통에 찌거나 화로에 구워 먹는 형태였으나, 오늘날에는 기름에 튀기듯 구워내는 방식으로 변화하였다. 이러한 변화는 한국 음식문화의 변천과 깊이 연관되어 있다.

1920년대에는 제당회사와 제분공장의 설립으로 밀가루와 설탕이 저렴하게 공급되기 시작하면서 호떡이 확산되었다. 광복 이후에는 화교 출신 호떡 장수가 한국인으로 대체되면서 변철을 활용한 새로운 조리법을 도입하였다. 이러한 변화는 호떡의 조리 방식에 중요한 전환점을 가져왔으며, 1970년대 전후로 식용유가 대량으로 생산·유통되며 기름에 튀기듯 구워낸 호떡이 자리잡기 시작하였다. 이로써 오늘날 우리가 알고 있는 밀가루 반죽 안에 설탕을 넣어 기름에 튀기듯 구워낸 호떡의 형태가 완성되었다.

초기에는 단순히 설탕만을 재료로 사용하는 형태였

으나, 시간이 지나면서 다양한 재료를 사용한 호떡이 나타났다. 현대의 호떡은 꿀·치즈·녹차·썩·단팥 등의 다양한 재료가 첨가되며, 건강을 고려한 잡곡호떡, 견과류호떡 등도 등장하였다. 또한 간편식 호떡믹스가 출시되면서 집에서 쉽게 호떡을 만들어 먹을 수 있게 되었다. 이처럼 인기가 높은 호떡은 한국의 주요 전통시장에서도 빠지지 않는 간식이다. 서울 인사동, 부산의 자갈치시장, 대구의 서문시장 등에서는 각기 다른 비법과 맛을 자랑하는 호떡을 맛볼 수 있다. 예를 들어, 서울 인사동에서는 전통적인 설탕호떡이 인기이며, 부산의 자갈치시장에서는 씨앗호떡이 유명하다. 씨앗호떡은 꿀과 다양한 곡식이 들어가 고소한 맛과 영양을 동시에 제공한다.

특징 및 의의 호떡은 19세기 청나라에서 전래된 이후 한국의 사회문화적 상황에 따라 다양한 방식으로 변화되어 왔다. 이 과정에서 호떡은 단순한 외래음식에서 한국을 대표하는 길거리음식으로 자리매김하였다. 호떡은 한국의 외래문화 수용과 소비를 보여주는 중요한 사례로, 한국 음식문화의 사회문화적 의미를 이해하는 데 주요한 지표로 작용한다.

키워드 길거리음식, 간식, 부산, 씨앗호떡

참고자료 호떡의 연원과 변화 양상 고찰(편성철, 한국민속학회, 2022).

필자 오세미나(吳世米那)



호랑이 담요

정의 동물의 털이나 합성섬유로 만든 가는 실을 직조하여 만든 깔개 또는 이불로 특별히 한국의 전통 민화나 회화에서 나타나는 호랑이를 도안하여 만든 담요.

내용 최근 담요는 밉크털처럼 촉촉하고 부드러운 합성 섬유로 만들어서 ‘밉크 담요’ ‘호랑이 밉크담요’ ‘할머니 담요’라고도 불린다. 할머니 담요는 복고풍이 유행하면서 생겨난 단어로, 1960~1970년대 시골 할머니 댁에서 볼 수 있을 법한 보들보들한 담요를 의미한다. 특히

미국 전자상거래 홈페이지 아마존Amazon에서 한국의 전통적인 호랑이 무늬를 도안한 일명 ‘호랑이 담요’가 국내외로 인기를 끌면서 한국의 전통문화가 새롭게 주목받고 있다.

담絨은 모직물의 한 종류로 모직물과 관련된 명칭은 삼국시대부터 조선시대에 걸쳐 다양하게 나타난다. 문헌에 기록된 명칭으로는 구수絨毳, 담등絨毳, 구유氍毹, 계繼, 담, 채담彩絨 등이 확인된다. 명칭의 분류 방식은 조직과 구성·용도에 따라 나뉜 것으로 추측되지만, 어떤 특징을 가졌는지 알 수 있는 실물은 전하지 않는다.

한국에서 ‘담’이란 명칭이 본격적으로 나타난 시기는 고려시대로 추정된다. 고려의 문헌자료에는 ‘채담’이라는 명칭이 자주 등장하였다. 채담으로 불리며 깔개는 물론 휘장 같은 장식품으로 사용하였다는 기록이 있다.

조선시대에도 담에 대한 기록은 계속 언급되었다. 숙종과 영조 대의 『승정원일기承政院日記』에는 초상화 제작 시 바닥에 까는 채담은 우리나라 전통이 아니니, 용문석을 그리자는 논의가 이루어졌다는 기록이 있다. 실제로 조선시대의 관복 초상화를 살펴보면 18세기 이후 초상화에서는 바닥에 아무것도 없거나 화문석이 깔린 것을 볼 수 있다. 담은 모직물로 조선 초까지 깔개나 휘장 등으로 사용하였지만 조선 후기로 갈수록 점차 사라진 것으로 보인다.



가마담개 | 가로118 세로178 | 일제강점기 | 국립민속박물관 | 민속017290



모포 광고 | 1927.10.19 | 조선신문

이렇게 잠시 사라졌던 담은 19세기 말에서 20세기 초 무렵에 다시 등장했는데, 이때는 양탄자洋彈子·용진絨氈·단통緞通·담요[毛布] 등으로 불렸다. 당시 신문 기사를 보면 우리에게 익숙한 양탄자가 이 시기부터 수입되었으며, 요즘 담요에 가까운 형태의 모직물이 제작된 것으로 추측된다. 한편, 1899년 『독립신문』에서는 나라의 산업으로 용진의 제작을 권하는 기사를 시작으로, 1920~1930년대에 이르면 단통의 관리법과 판매 광고, 여성들을 대상으로 제작 방법을 가르쳐 주는 강습회 광고도 자주 실렸다. 이는 단통과 용진이 국내서 제작되었으며, 일반인들도 사용하는 대중적인 물품이 되었음을 알 수 있다.

특징 및 의의 호랑이 담요는 한국의 전통적인 호랑이 무늬가 도안된 것이 특징이다. 호랑이는 가장 인기 있는 동물로 손꼽을 만큼 한국인들에게 매우 각별하다. 서울 올림픽(1988)의 마스코트 ‘호돌이’와 평창 동계올림픽(2018)의 마스코트인 ‘수호랑’에 이르기까지 한국인에게 친근한 동물이다. 한반도는 산이 국토의 대부분을

차지하고 있어 호랑이가 서식하기에 매우 좋은 환경이었다. 따라서 사람이나 가축이 호랑이에게 물려 죽는 일이 빈번하였다. 이러한 공포심 때문에 호랑이는 수호신 같은 신앙의 대상이 되기도 하였고, 영험하고 잡귀를 쫓는 액막이 동물로 여겨졌다. 특히 호랑이 가죽인 호피는 혼례 때 신부가 타는 가마의 덮개로 사용하였다. 이는 용맹스러운 호랑이가 신부에게 해를 끼치는 잡귀와 액운을 막아준다고 믿었기 때문이었다. 그러나 호피는 섬세하고 복잡한 공정을 거쳐야 하므로 고가에 거래되었고 부유층의 사치품으로 선호되었다. 일제강점기를 거치면서 호랑이의 무차별적인 포획으로 호랑이가 희귀해지면서 호피 대신에 호피 무늬를 도안한 모직물을 사용하기 시작하였다.

최근 K-콘텐츠로 많은 관심을 받는 호랑이 담요는 사실적인 호랑이의 모습이기보다는 근엄하게 입을 다물거나 때로는 잠잠 있게 웃는 모습으로 표현되었다. 이는 한국인 특유의 성실함과 해학적인 정서를 담으며, 과거부터 현재까지 이어져 온 한국의 전통이다.

키워드 호랑이, 담요, 밍크, 밍크담요, 할머니 담요

참고자료 동아시아의 호랑이 미술(국립중앙박물관, 2018), 조선 말기 이후 침모직 갈래에 관한 연구(박윤미·오준석, 헤리티지51-4, 국립문화유산연구원, 2018), 조선의 카펫 모담(국립대구박물관, 2021), 한국자수박물관 소장 채담방장을 통해 본 조선시대 카펫의 조형과 표현기법(심연옥, 한국전통문화연구18, 한국전통문화대학교 한국전통문화연구소, 2016).

필자 민보라(閔보라)

호미

정의 삼각형의 쇠판이 손잡이와 ‘ㄱ’ 자형으로 연결된 한국 최소형 농기구로서 땅을 일구고 파종, 이식, 수확을 하는 등 다용도로 쓰는 연장.

내용 한국 호미의 역사는 무척 깊다. 경주 동궁과 월지에서 호미로 보이는 연장이 출토되었으니 그 역사는 고대로까지 올라간다. 고려 속요 〈사모곡思母曲〉, 세종대왕의 지시로 편찬한 한국 최초의 관찬 농서 『농사직설農事直說』(1429), 세종대왕이 창제한 『훈민정음 해례본訓民正音 解例本』(1446)에 호미가 기록되어 있다. 『농사직설』에

는 “곡식이 자라는 것은 오로지 호미로 매서 가꾸는 공에 달렸다”라고 하였다. 정밀한 농작업을 해야만 결실을 얻을 수 있고, 농사는 호미로 김을 매고 밭을 가꾸는 데 달렸다는 사실을 보여준다. 또한 호미는 ‘호맹이’ ‘호매이’ ‘호무’라고도 불린다.

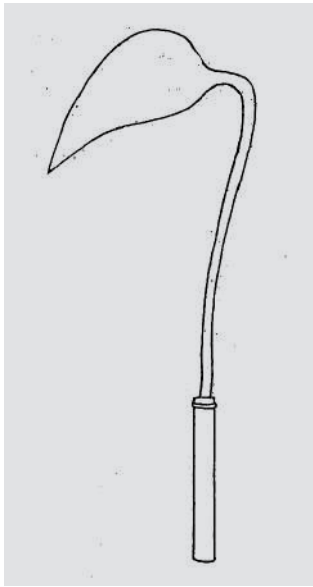
대장간에서 만든 한국의 ‘자루 짧은 호미’는 농촌에서 매우 다양한 용도로 쓰이는 연장이다. 파종, 이식, 수기, 김매기(제초, 복돋우기), 구근류 캐기 등에 호미가 두루 사용된다. 농민들은 농사철에 일하러 갈 때 늘 호미를 가지고 간다. 게다가 한국 농촌에서 호미만큼 작은 농기구가 없다. 그 형태는 삼각형의 호미날(쇠판)에 스패를 연결하여 손잡이에 박은 것인데, 호미날과 손잡이는 서로 예각을 이룬다. 한국 호미의 형태는 지역에 따라 차이가 있었고, 같은 지역에서도 용도에 따라 형태나 크기가 달랐다. 인구밀도가 낮고 농지면적이 넓은 강원도에서는 지면에 닿는 호미날이 긴 평호미가 일반적이었다. 제주도나 남해안의 고온다습한 도서지역에는 잡초가 많아서 호미날이 무척 가늘고 뾰족한 삼각형이다. 그 밖에 경상, 충청, 전라, 경기 지역에서는 일반적인 규모와 형태의 삼각형 호미를 썼다.

호미는 전 세계적으로 봐도 한국에서 고안된 농기구이다. 한국의 농기구 가운데 호미처럼 정밀하게 작업할 수 있는 농기구도 없다. 호미는 사람의 손을 대신하여 정밀히 농작업을 할 때 쓰는 연장이다. 한국에서 호미가 창안된 까닭은 인구 대비 농지면적이 좁아서 정밀한 농작업으로 수확량을 늘리기 위해서였다. 거기다가 한국의 좌식문화가 자루 짧은 호미로 쪼그리고 앉아서 농작물을 정밀하게 가꾸도록 하였다.

최근에는 해외 유명 전자상거래 사이트에서 한국의



호미 | 길이33 | 광복 이후 | 국립민속박물관 | 민속001185



호미 | 해동농서 | 서호수 | 조선 후기 |

호미가 인기리에 팔리고 있다. 2021년 3월 6일 『연합뉴스』 기사에 따르면, 한국 대장간에서 만든 우수한 품질의 호미가 ‘K-호미’라는 이름으로 2019년 한 해 동안 아마존의 원예용품 상품 상위 10위에 올라 큰 화제가 되었다. 2021년 5월 7일 KTV국민방송 보도에 따르면 10년 전 외국 쇼핑물을 통해 팔리기 시작한 호미가 현재는

미국을 비롯해 캐나다, 이탈리아 등 8개국으로 수출되고 있다고 한다.

미국에서는 대개 손삽으로 원예작업을 하였는데, 그보다 한국의 호미는 날과 손잡이가 예각으로 연결돼 있고 날이 날카로워서 사용하기 편리하고 경작의 효과가 좋다. 외국 소비자들이 제품의 가치를 높이 평가함으로써 호미는 한국 시장보다 해외 전자상거래에서 더 비싼 가격에 팔리고 있다. 2022년에는 경북 영주의 대장간에서 만든 호미가 아마존Amazon에서 21.9달러에 판매되었다. 또한 같은 해 전 세계에 1만여 개의 호미를 판매하였다고 한다. 이와 더불어 한국 호미에 대해 과학적 내용을 다룬 유튜브 콘텐츠도 만들어지고 있다.

특징 및 의의 한국 호미는 손을 대신할 만큼 정밀한 농작업을 하는 용도로 고안된 농기구이다. 호미는 정성껏 농작물을 가꾸던 한국 농민문화의 소산이다. 지면에 쪼그리고 앉아서 호미질하는 것은 한국의 좌식문화와 연관되어 있다. 오늘날 서구에서 한국 호미가 인기를 끄는 것은 섬세한 정성의 손기술을 중시하는 한국 농민문화가 서구에서 재발견된 셈이다.

키워드 자루 짧은 호미, 정밀한 농작업, 정성의 농업, 좌식문화

참고자료 농경생활의 문화읽기(배영동, 민속원, 2000), 브랜드 오리지네이션에서 지역 인증 제도의 역할(이재일·오준혁, 한국사진지리학회지33-2, 한국사진지리학회, 2023), 조선시대 전기 농서(김영진, 한국농촌경제연구원, 1984),

한국민속대백과사전-주생활(folkency.nfm.go.kr).

필자 배영동(裴永東)



혼밥

정의 혼자서 먹는 밥이라는 의미의 신조어.

내용 혼밥은 ‘혼자서 밥을 먹는다’라는 뜻으로 혼자서의 ‘혼’에 ‘밥’을 더해서 간단하게 만든 조어이며, 젊은 세대들 사이에서 사용되다가 최근에는 대중화된 축약어이다.

혼밥이라는 용어가 나온 것은 2010년대 초반이지만, 한국의 음식문화 전통 속에서 살펴보면 새삼스러운 것은 아니다. 유교적인 밥상에서의 독상은 바로 혼자 밥을 먹는 것이다. 적어도 조선시대에 독상은 혼한 일이었으며, 겸상이 오히려 특별한 경우여서 기록에 남겼을 정도이다.

밥상에 둘러앉아서 가족들이 식사를 같이하게 된 것은 그리 오래전의 일이 아니다. 이는 사회가 도시화, 산업화를 거치며 점차 편리함을 추구하면서 생겨난 관습이라고 여겨진다. 여성들의 지위 향상에 따라 주부들이 밥상을 일일이 차려야 하는 번거로움에서 벗어나고자 한 것, 가족의 단란함이 식탁 위에서 이루어져야 한다는 현대 핵가족의 이상적 모델이 대중화된 것도 가정의 식문화에 크게 영향을 주었다. 또한 주생활의 변화와도 연결해 생각할 수 있다. 안방 중심의 주거생활이 거실 중심으로 바뀌고, 도시 중산층에서는 아파트 주거가 주류를 이룸에 따라 거실·식탁·주방이 연결되면서 가족들이 모이는 장소가 식사를 하는 공간과 거실이 되었다.

그러나 1980년대 이후, 경제성장과 도시화로 인해 독립적인 생활이 증가하면서 혼자 식사하는 사람들이 늘어나기 시작하였으며, 1인 가구의 증가와 함께 젊은 이들을 중심으로 혼밥 즉 혼자서 밥 먹기라는 관행이 주목받게 되었다. 특히 2020년을 시작으로 코로나19로 인한 사회적 거리두기, 모임 금지 등의 조치가 취해지면서 혼밥을 할 수 있도록 식당 구조를 바꾸는 곳도 많아졌다. 혼자 식사하는 것이 건강과 안전을 지키는 방법으로

권장되었으며, 혼밥족을 위한 맞춤형 식당과 서비스가 증가하였다.

이전에는 혼자서 밥을 먹는 이들을 사회적인 외톨이 또는 사회 부적응자 등으로 바라보는 부정적인 편견이 있었다. 그러나 최근엔 젊은이들이 대중식당, 교내식당 등에서도 혼밥을 하는 경우가 많아졌다. 종래에는 식사를 사이에 두고 담화를 나누는 것이 자연스러운 광경이자 개인의 사회성을 표현하는 일로 여겨졌으나, 이제는 그러한 사회적 교류가 줄면서 혼자서 밥을 먹는 것을 택하는 젊은이들이 많아진 것이다.

특징 및 의의 혼밥의 특징은 시간과 장소에 구애받지 않고 자유롭게 식사할 수 있고, 개인의 취향에 맞춘 메뉴 선택이 가능하다는 것이다. 이에 더해 다른 사람과의 상호작용 없이 식사할 수 있다는 개인주의까지 더해져서 일종의 유행처럼 확산하였다. 이에 혼밥에 대한 사회적 인식의 변화도 영향을 주었다. 과거에는 혼자 식사하는 이들을 부정적으로 보는 편견이 있었으나, 최근에는 혼밥의 자율성과 독립적인 식사를 한다는 긍정적인 측면을 재조명하는 시도가 있었다.

혼밥문화는 1인 가구 증가와 개인주의 확산 등 현대 사회의 변화를 반영한다. 이는 사회 구조와 생활 방식이 변화하고 있음을 나타낸다. 또한 혼밥족을 겨냥한 식당과 서비스의 증가로 새로운 시장이 형성되고 있다.

키워드 1인 가구, 편리성, 독립성, 자율성, 혼밥족

참고자료 혼밥 혼술 혼먹의 시대(박찬일, 한국교직원공제회, 2022.12.5.), 혼자의 시대 나는 무엇으로 사는가 혼밥 혼술 혼영(매일경제 2016.9.28.).

필자 함한희(咸翰姬)



정의 홍익대학교, 홍대입구역, 상수역 일대에 위치한 서울의 대형 상권.

내용 홍대弘大 일대는 당인리 화력발전소로 무연탄을 운반하는 당인선 철길을 따라 일제강점기에 형성된 지역

이다. 광복 이후 시행된 ‘서교 토지구획정리사업’으로 주거지가 조성되어 중산층 이상이 거주하는 고급주거지로서 인기를 끌었다.

1955년 4월에 홍익대학교가 마포구 상수동으로 이전하면서 이 일대는 대학가를 이루었으며, 1970년대부터 미술대학의 성장으로 자유롭고 창의적인 분위기가 형성되었다. 작업실 문화에서 확장한 예술가들의 클럽 문화가 비주류의 음악과 예술의 취향을 지닌 독특한 문화로 발전하였다. 이런 배경에서 홍대 클럽문화가 탄생하였다. 1990년 이후 댄스클럽과 라이브클럽이 모여들기 시작하면서 홍대는 새롭고 대안적인 놀이문화를 찾던 이들의 문화해방구이자 놀이터 역할을 하였다. 1990년대 이후에는 주거와 상업이 혼용된 공간으로 미술학원, 게스트하우스guest house, 의류매장, 음식점 등 상업시설이 다수 분포하며 홍익대학교 재학생과 미대 입시생들의 하숙집 밀집 지역이 되었다.

한편 한·일 월드컵(2002)을 기점으로 홍대의 클럽 문화가 외국인들을 위한 관광상품으로 선정되며 2001년부터 개최된 ‘클럽데이’ 행사가 유례없는 성황을 이루었다. 2010년 12월에는 공항철도 홍대입구역이 개통되면서 외국인 관광객과 예술가와 미대 입시생들을 대상으로 한 게스트하우스가 급증하였다. 지하철 2호선, 경의중앙선으로의 환승역, 독특한 거리문화와 클럽문화를 지닌 홍대는 외국인 관광객의 관광 중심지로 부상하였다. 이에 문화체육관광부는 2021년 12월 2일 마포구 서교동, 동교동, 합정동, 상수동 일부 지역에 해당하는 1.13km²를 홍대 문화예술 관광특구로 지정하였다. 홍대를 대표하는 축제로는 서울프린지페스티벌, 클럽데이, 서울와우북페스티벌 등 연중 다양한 문화행사 및 공연이 활발히 개최된다.

홍대는 자유로운 힙합문화를 중시하는 가요기획사와 인디레이블의 고향이기도 하다. 대표적으로 YG 엔터테인먼트를 비롯해 힙합, 아이돌 그룹 소속사, 인디레이블이 다수 소재하고 있다. 라이브 공연을 할 수 있는 클럽문화, 젊음의 상징인 힙합문화가 홍대라는 대학가와 시너지를 형성하며 많은 뮤지션이 모여드는 공간이 되었다.

홍대입구역 사거리에서 홍대 정문(홍익로), 건고실은거리에서 레드로드(어울마당로)까지는 전형적인 상



홍대 거리 | 서울 마포구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

홍대 버스킹 | 서울 마포구 | 2024
국립민속박물관·최지현

업지역으로 10~20대가 주로 찾는다. 거리 공연의 성지로 알려진 만큼 365일 다양한 거리 공연 관람이 가능하다. 홍대 정문에서 상수역 사이에 있는 벽화거리와 클럽 거리는 20~30대가 주를 이룬다. 거리에는 최신 유행하는 카페, 주점, 공연장, 의류와 액세서리 판매장 등이 있다. 2007년 9월에 개관한 KT&G 상상마당은 갤러리를 비롯해 영화관, 공연장, 디자인스퀘어, 사진감실 등을 갖춘 복합문화공간이다. ‘홍대 놀이터’라는 이름으로 더 유명한 홍익문화공원에서는 2002년 5월부터 국내 최초 수공예문화예술시장이 시작되었다. 3월부터 11월까지 주말마다 열리는 ‘홍대앞 희망시장’ 행사뿐 아니라 지역 축제 공간으로도 활용되고 있다.

또한 홍대는 다수의 드라마에 등장하며 홍대문화를 경험하기 위한 외국인 관광객이 즐겨 찾는 관광명소이다. 2023년 12월에 오픈한 ‘CU 홍대상상점’은 한류 콘텐츠를 통해 한국 라면을 경험하고 싶어 하는 외국인 관광객을 대상으로 ‘라면 도서관’이라는 독특한 콘셉트로 매장을 꾸며 인기를 끌고 있다. 또한 홍대에는 ‘카카오’ ‘라인프렌즈’는 물론 팬덤^{fandom} 인형 옷을 만날 수 있는 ‘아이돌룩’까지 대한민국을 대표하는 캐릭터 굿이 모두 모여 있다.

2023년에 트립닷컴은 “젊은층에 인기 있는 모임 장

소이자 예술적인 느낌이 풍부한 지역. 바, 작은 레스토랑, 고급 상점을 찾아볼 수 있다. 매일 밤 열리는 거리 공연이 특징이다”라고 추천 이유를 들어 홍대를 서울의 야간 관광지로 소개하였다.

특징 및 의의 홍대가 알려지기 시작한 것은 인디밴드와 공연장 그리고 인디문화와 조화를 이루는 카페, 클럽이 들어서면서부터였다. 인디문화를 중심으로 한 특별함이 있었기에 일반적인 유흥가와와는 다른 분위기를 형성할 수 있었다. 하지만 홍대는 한국에서 최초로 젠트리피케이션^{gentrification} 현상이 벌어진 곳이기도 하다. 2000년대부터 2010년까지 걷고 싶은 거리 사업을 계기로 홍대를 지키던 독특한 카페와 대규모 클럽은 상업적 자본과 만나게 되었다. 지하철 6호선과 경의중앙선, 공항철도의 개통으로 유동 인구가 늘어나자 홍대의 장소성은 인디문화에서 상업 공간으로 변화되기 시작하였다.

1990년대의 홍대가 지하철 2호선 홍대입구역 9번 출입구부터 홍익대학교 정문까지 가는 길이었다면, 2020년대의 홍대는 합정·연남·망원·상수 등으로 넓어졌다. 이러한 홍대의 확장은 젠트리피케이션 현상으로 인해 밀려난 예술가와 임차인들이 근처로 옮겨가면서 시작된 것이다.



홍대입구역 9번 출구 | 서울 마포구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

키워드 홍익대학교, 클럽, 버스킹, 인디, 홍대입구역

참고자료 쿨한 야간관광도시 서울(엄문연, 서울연구원, 2023), 홍대앞 서울의 문화발전소(서울역사박물관, 2018), 불닭볶음면·떡볶이·우영우 김밥 전 세계 K푸드 홀릭(세계일보, 2024.4.13.), 서울의 거리에서 미래를 만나다(한경비즈니스, 2022.9.12.), 홍대앞 새로운 세대의 거리에서(미디어파인, 2024.6.28.).

필자 최보영(崔寶榮)



정의 생인삼의 잔뿌리를 제거한 후 찌서 건조하는 방법으로 가공한 삼.

내용 고려시대에는 인삼 무역의 성행으로 안전하게 보관할 필요성에서 인삼을 찌서 익히는 방법을 고안해 냈다. 인삼을 찌서 보관하는 숙삼熟蔘의 제조법에 대한 기록은 중국 송나라 사신 서긍徐兢의 『고려도경高麗圖經』에 나타난다. 그는 1123년(인종 1) 사신으로 와서 홍삼紅蔘의 제조과정을 자세하게 남겼다. 고려인삼 전문 기록 중에는 ‘날것과 익힌 것 두 가지 종류’라는 의미의 ‘생숙이 중생熟二種’이라는 내용이 있다. 여기서 ‘날 것[生]’은 수삼이고, ‘익힌 것[熟]’은 수삼을 가공한 홍삼을 의미한다.

숙삼의 기술도 처음에는 열탕에 찌서 익히는 방법에서 증기로 찌서 익히는 방법으로 발전하였다. 이 과정에서 ‘홍삼’이라는 명칭도 붙여졌는데, 『조선왕조실록朝鮮王朝實錄』에는 1797년(정조 21)에 최초로 등장한다. 이 무렵 인삼의 재배법에 의한 대량생산화도 이루어짐으로써 숙삼 기술도 연동하여 한층 발전하였다.

생인삼인 수삼은 보통 75% 내외의 수분을 함유하고 있어 장기 보존이 어렵다. 부패 가능성과 유효성분의 분해 등으로 상품 가치가 하락하기 때문이다. 그리하여 홍삼이나 백삼白蔘 등으로 가공하여 수분을 감소시킴으로써 세균이나 곰팡이를 방지할 수 있다. 또한 숙삼 기술로 저장 및 운반이 용이할 뿐만 아니라 유통과정에서 유효성분이나 약리효과의 감소도 막을 수 있다. 인삼 가공법 중에서 가장 뛰어난 것은 홍삼이다. 홍삼은 6년 동안 키운 수삼을 증기로 찌서 건조하는 등의 과정을 거쳐 생삼의 수분량을 12.5~13.5%가 되도록 가공한다. 이러한 제조과정에서 갈색화 반응이 나타나 약간 붉은빛을 띠며, 매우 단단한 형태로 원형을 유지하게 된다. 홍삼의 약리적 효능은 피로 해소, 혈액순환 개선, 면역력 증진, 기억력 개선, 항산화 작용 등 제조과정에서 새로운 사포닌 성분도 생겨나고 함량도 증가한다고 한다. 홍삼은 탁월한 건강식품으로 널리 주목받으면서 다양한 형태의



홍삼 | 한국한의학연구원



스틱형 홍삼액 | JUNG KWAN JANG

상품들이 개발되고 있다.

특징 및 의의 홍삼은 원형을 보존하는 가공식품이므로 뇌 두와 몸통, 다리 부위 등이 균형을 그대로 유지한다. 품질 등급에 따라 천삼天蔘, 지삼地蔘, 양삼良蔘, 절삼切蔘, 미삼尾蔘 등으로 구분된다. 홍삼을 분쇄하고 유효 성분을 추출하는 여러 가지 물리적 방법으로 차와 엑기스(원액), 과립, 분말, 절편, 음료 등 다양한 제품들이 만들어지며 2022년 기준으로 전체 인삼 수요 중 약 80%가 홍삼 관련 제품으로 상당 부분은 전 세계로 수출된다. 최근에는 K-팝과 K-드라마의 인기로 힘입어 해외 젊은이들까지 즐겨 먹는 건강식품으로 인식되고 있다. 드라마 <태양의 후예(2016)>의 주인공이 홍삼스틱을 먹는 장면이 화제가 되면서 면세점에서는 홍삼스틱 품귀현상이 일어나기도 했다. 이는 홍삼이 한류 콘텐츠와 연계되어 각광받고 있음을 알려준다.

키워드 사포닌, 수삼, 인삼, 건강식품, 태양의 후예

참고자료 高麗圖經, 朝鮮王朝實錄, 고려인삼(한국인삼연구초연구원, 1994), 인삼과 홍삼(유태중, 아카데미북, 2000), 한국인삼사1(한국인삼사편찬위원회, 2002), 인삼통계자료집(농림축산식품부 원예산업과, 2023), 대륙 강타한 김우빈 홍삼(스포츠통아, 2016.7.22.).

필자 박경용(朴敬庸)

화장법

정의 개인의 매력을 드러내고 원하는 이미지를 표현하기 위하여 미용 목적으로 얼굴에 색을 칠하거나 그리는 기술이나 방식.

내용 한국은 예로부터 화려하고 눈에 띄는 화장보다는 자연스럽고 깨끗한 피부를 강조하는 화장법을 선호하는 문화를 가지고 있다. 일제강점기부터 이미 “얼굴에 기미, 여드름, 잡티 없고 얼굴이 고와지는 크림”이라는 광고 문구가 유행할 정도로 깔끔한 피부에 대한 관심이 높았다. 21세기에 들어서 한국의 화장 트렌드는 더욱 다양화되었지만, 자연스러운 아름다움이라는 근본적인 가치는 변하지 않았다. 특히, 2000년대 초반의 색감을 자제하고 맑은 느낌을 살리고 투명한 립글로스로 마무리하는 ‘투명 메이크업’, 그리고 2020년대의 자연스러운 피부 표현과 세련미를 살리는 ‘꾸안꾸 메이크업’처럼 과도한 화장보다는 본연의 아름다움을 살리는 화장법이 꾸준히 인기를 얻고 있다.

K-뷰티가 강조하는 자연스러운 피부 표현을 위한 핵심 제품으로 비비 크림이 각광받았다. 2015년 미스코리아 대회에서조차 민낯 심사에 비비 크림 사용이 허용될 정도로 자연스러운 피부 연출에 효과적인 제품으로 인식되었다. 2015년 10월 26일에 작성된 『한국경제』의 기사에 따르면, 비비 크림은 독일 피부과 의사가 개발한 의료용 제품이었지만, 한국에 소개된 후 투명 메이크업 트렌드와 결합해 잡티를 가리는 투명한 화장품으로 진화하였다고 한다. 비비 크림은 K-뷰티를 대표하는 제품으로 자리매김하며, 특히 K-드라마 속 배우들의 투명한 메이크업을 연출하는 데 기여했다고 알려지며 해외에서 큰 인기를 얻었다. 이에 따라 해외 유명 브랜드들도 비비 크림을 출시하며 K-뷰티의 영향력을 입

증했다.

자연스러운 아름다움을 표현하는 방식은 개인화 시대에 맞춰 계속해서 진화하고 있다. 이제는 단순히 정형화된 화장법 스타일을 추구하는 것이 아니라 ‘퍼스널 컬러’라는 개념이 화장법 트렌드의 새로운 패러다임을 제시하며 인식을 바꿔 놓고 있다. 2020년 9월 1일 『아시아 경제』 인터뷰 기사에 따르면, 퍼스널 컬러 사업가 남채민 대표는 퍼스널 컬러를 개인의 피부색, 머리카락, 입술 색상 등과 조화를 이루는 색으로 정의하며, 이는 개인의 장점을 최대한 돋보이게 하는 색이라고 강조한다. 즉, 퍼스널 컬러는 단순히 피부색에 맞는 색상을 넘어 머리카락, 눈동자, 입술 색상 등을 종합적으로 고려하여 선정하는 개인 맞춤형 색상이다. 퍼스널 컬러 트렌드는 소비자들의 화장품 구매 패턴에도 변화를 가져왔다. 과거에는 단순히 브랜드나 가격에 따라化妆품을 선택했던 소비자들은 이제 자신의 퍼스널 컬러를 파악하고 이에 맞는 제품을 선택하는 것이 중요해졌다. 이러한 변화에 발맞춰 다양한 브랜드들은 퍼스널 컬러 컨설팅 서비스, 맞춤형 화장품 제작 서비스, 퍼스널 컬러 기반의 제



퍼스널컬러 | 2024 | 국립민속박물관

품 라인업 출시 등을 통해 소비자들의 니즈에 적극적으로 대응하고 있다.

한국이 발전시킨 화장법 트렌드는 한류 열풍을 타고 전 세계적인 관심을 받고 있다. 특히 중국은 <대장금(2003)>과 <별에서 온 그대(2013)>가 중국에 수출된 시기를 기점으로 K-뷰티에 대한 열광적인 반응을 보이며 선두에 섰다. 드라마 속 배우들의 매력적인 메이크업과 한국만의 독특한 화장법은 해외 시청자들에게 강렬한 인상을 남겼고, 이에 따라 K-뷰티 제품에 대한 수요가 폭발적으로 증가했다. 2024년 7월 20일 『조선일보』에 따르면, 최근 한국을 방문하는 외국인 관광객들은 퍼스널 컬러 진단과 아이돌 메이크업 체험을 통해 한류 스타들의 화장법을 직접 경험하고 싶어 하는 새로운 트렌드를 보이고 있다. 성수기에는 월 1,000명 이상의 외국인 관광객이 이러한 체험을 위해 한국을 찾을 정도로 인기가 높다.

특징 및 의의 조선시대 유교 사상의 영향으로 한국 여성들의 화장은 매우 절제되어, 뺨과 이마에 연지 곤지를 찍고 머리에 동백기름을 바르는 것이 전부였다. 연지는 꽃을 건조하여 만든 귀한 원료로 만들어 일반인이 쉽게 접하기 어려웠으며, 이마저도 1920~1930년대까지는 화려한 화장을 하는 것은 화류계 여성으로 간주되어 금기시되었다. 1950년대 후반 미국의 경제 원조 이후 화장품 산업이 발전하면서 립스틱·파운데이션·네일 등 다양한 화장품과 화장법이 소개되었지만, 한국 여성들은 여전히 자연스러운 화장을 선호하였다. 피부 보호와 미백



미용강좌 광고지면 | 아모레퍼시픽 아카이브

에 대한 관심은 높았으나, 과도한 색조 화장은 여전히 부담스러워했던 것이다.

이러한 사회적 분위기 속에서 태평양화학은 1971년 ‘Oh My Love’라는 슬로건을 내걸고 컬러 화장법을 대중화하려는 노력을 펼쳤다. 이런 캠페인은 화장에 대한 부정적인 인식과 경제적 어려움, 그리고 전문적인 화장 교육의 부재라는 다중적인 제약 속에서 컬러 화장을 대중화하고자 하였다.

이런 역사와 대조적으로, 급속한 산업화와 소셜미디어 발달로 인해 현대 한국의 화장법은 단순한 미적 표현을 넘어 개인의 정체성을 드러내는 중요한 수단으로 자리매김하였다. 특히, 퍼스널 컬러 트렌드는 개인 맞춤형 아름다움에 대한 사회적 관심을 반영하며 빠르게 확산되고 있다. 하지만 이러한 변화는 단순히 개인의 선택의 폭을 넓힌 것뿐만 아니라, 외모에 대한 사회적 기대와 압력을 더욱 강화하는 양면성을 지니고 있다. 사회학자 김애라의 연구에 따르면, 디지털 콘텐츠는 다양한 아름다움의 기준을 제시하며 여러 화장 기술의 보편화를 통해 개인의 자기 관리에 대한 관심을 고조시켰다.

특히, SNS(사회관계망서비스)는 누구나 아름다움을 추구하며 이를 공유할 수 있는 플랫폼으로 기능하며, 외모는 타고나는 것이 아닌 개인의 노력과 능력에 의해 만들어진다는 인식을 확산시켰다는 것이다. 다양한 미의 기준이 확산되었다는 측면에서는 긍정적이지만, 다른 한편으로 외모 지상주의를 심화시키고, 더욱 세분화된 미의 기준을 만들어내며, 개인의 외모를 사회적 성공의 척도로 삼는 경향을 심화시킬 수 있다. 2024년 6월 29일 『국민일보』의 기사에서 언급된 것처럼 많은 한국 사람들은 외모를 개인의 스펙, 즉 능력으로 간주한다. 이는 SNS의 영향력을 보여주는 대표적인 사례이다. K-뷰티와 퍼스널 컬러 트렌드는 한류를 선도하며 전 세계적인 인기를 얻고 있지만, 그 뿌리에는 외모 중심주의가 만연한 사회 구조가 존재한다는 사실을 간과해서는 안 된다.

키워드 투명 메이크업, 꾸안꾸, 퍼스널 컬러, 자기 관리

참고자료 10 20대 여성들의 아름다움의 네트워크와 그 의미에 관한 연구(김애라, 미디어 젠더 문화34, 한국여성커뮤니케이션학회, 2019), 한국장업사(대한 화장품공업협회 한국장업사편찬위원회, 1986), 해방 이후 한국 화장문화에 관한 연구(김용미, 이화여자대학교 석사학위논문, 2000), 10년 만에 돌아온 한국 화장품의 전성기(한경비즈니스, 2024.7.22.), 외모도 스펙이라는 MZ 10명 중 4명 얼굴 고쳤어요(국민일보, 2024.6.29.), 캐주얼하게 찾는 퍼스널 컬러(아시아

경제, 2020.9.1.), 한국 가면 OO 테스트부터 요즘 외국인들의 K탐험(중앙일보, 2024.7.20.), BB크림 만드는 해브앤비 미국 에스티로더가 짬 했다(한국경제, 2015.10.26.).

필자 김다솔(金多率)

화장품

정의 인체를 깨끗이 하여 매력을 더하고 용모를 밝게 변화시키거나 피부·모발의 건강을 유지 또한 증진하기 위해 사용되는 물품.

내용 화장품은 피부나 모발 등에 사용하는 것으로 클렌징 제품, 스킨케어 제품(기초토너·로션·선크림·마스크팩 등), 색조제품(쿠션팩트·파운데이션·파우더·아이섀도·아이라이너·립스틱 등), 향수, 두발제품(샴푸·컨디셔너) 등으로 구분된다. 한류의 열풍과 더불어 전 세계가 K-뷰티에 열광하고 있다. 현재까지도 한국의 화장품은 비비 크림과 쿠션팩트를 개발하면서 혁신적인 제품들로 세계적인 기술력을 인정받고 있다.

2000년대에는 화장품 가격파괴를 선언한 저가화장품 ‘미샤’를 시작으로 토니모리, 더페이스샵 등 로드숍 브랜드들이 생겨나기 시작하였다. 2006년 ‘한스킨’이



세계 최초의 쿠션 | 아모레퍼시픽 아카이브

라는 로드숍 브랜드는 비비 크림을 출시하였는데, 이는 ‘생얼 메이크업’ 트렌드를 반영한 한국의 화장품 세계에 알리는 계기가 되었다.

비비 크림은 독일의 닥터 슈라멕 Dr. med. Christine Schrammek 화장품의 블레미시 밤 blemish balm에서 착안해 만들어졌다. 초기에는 피부과 시술을 받은 사람들의 붉은 피부를 커버하고 피부재생 및 보호의 목적으로 연고 형태로 만들어져 피부과 위주로 유통되었으나, 피부톤 보정이 한국의 화장품 트렌드로 여겨지면서 일반인들의 수요가 증가하게 되었다.

‘생얼 메이크업’의 필수 아이템인 비비 크림은 피부톤을 보정하는 파운데이션 기능에 영양크림 성분이 함유된 스킨케어 요소가 더해져 더욱 의미가 있다. 한국에서의 열풍으로 인해 해외의 많은 브랜드에서 비비 크림을 출시하면서, 이는 한국의 대표 화장품 트렌드가 되었다.

또한 아모레퍼시픽의 아이오펜은 2008년에 ‘에어쿠션’을 출시하면서 또 한 번 화장문화 혁신의 계기를 만들었다. 스탬프에서 착안하여 스펀지 재질에 파운데이션 제품을 흡수시켜 팩트 형태로 만들었으며, 휴대성과 편리성이 뛰어난 혁신적인 제품으로 여성들의 화장 습관과 시간을 단축하였다는 평가를 받고 있다. 액상 형태라 고형 콤팩트보다 빠르고 쉽게 발리며, 촉촉한 피부표현으로 인한 광채감, 밀착성이 우수하다는 장점이 있다. 쿠션팩트는 현재까지도 글로벌 화장품 브랜드의 기본 아이템이 되기도 하였다.

한류의 확산과 더불어 마스크팩은 꿀광피부, 물광피부 등 한국의 스킨케어를 대표하는 제품으로 ‘1일 1팩’이라는 신조어를 만들어내며 K-뷰티의 대표 제품으로 글로벌시장을 공략하고 있다. 마스크팩은 피부에 집중적인 영양공급을 통해 관리할 수 있는 제품으로 코튼이나 부직포 시트, 하이드로겔 시트 등에 에센스 형태의 화장품 성분을 적신 제품을 피부에 붙이면서 영양 성분과 유효 성분을 유지한다. 이러한 시트 마스크는 일반 스킨케어 제품보다 짧은 시간 안에 화장품 성분이 효과적으로 흡수될 수 있다는 장점이 있어 인기가 더욱 높아지고 있다. 마스크팩은 국내뿐 아니라 해외 시장에서 중요한 위치를 차지하고 있으며, 얼굴 전체에 붙이는 형태뿐만 아니라 코팩, 아이팩 등 다양한 종류로 출시되고



마트에서 판매 중인 마스크팩 | 서울 중구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현

있다.

최근 한국 화장품 브랜드들이 글로벌시장에서 주목받고 있다. ‘조선미녀’ 브랜드의 ‘맑은쌀선크림’은 한방 원료를 활용해 한국의 문화적 요소를 강조한 마케팅으로 해외 소비자들의 관심을 끌고 있으며, 아마존과 같은 글로벌 이커머스 플랫폼에서 어뮤즈, 달바 등 K-뷰티 중소기업 브랜드가 인기를 끌고 있다. 독특한 성분 활용, 주



마스크팩 | 아모레퍼시픽 아카이브

를 개선 기능 강화, 신속한 트렌드 대응, 혁신적인 제품 개발, 합리적인 가격 등 여러 요소들이 복합적으로 작용하여 한국의 화장품이 글로벌 경쟁력을 높이고 있다.

특징 및 의의 한국의 화장품은 혁신적인 제형과 사용방식으로 화장문화를 변화시키고 있으며, 자연 성분을 활용하고 합리적인 가격대와 효과적인 마케팅 전략으로 세계시장에서 사랑받고 있다. 또한 K-팝 아이돌이나 한류 스타로 인한 한국의 문화적 영향력과 결합하여 한국 화장품은 K-뷰티의 대표주자로서 글로벌 시장에서 지속적인 혁신을 통해 새로운 트렌드를 이끌고 있다.

키워드 비비 크림, BB 크림, 마스크팩, 쿠션팩트

참고자료 달걀·꿀 바른던 조선미녀 피부관리법 세계를 사로잡다(헤럴드경제, 2024.7.10.), 독일이 만들고 한국이 키운 비비크림(연합뉴스, 2007.12.28.), 국가법령정보센터(law.go.kr), 식품의약품안전처(mfds.go.kr).

필자 신세영(申世榮)



정의 홍색 비단에 길상무늬를 가득 수놓아 장식한 여성 혼례복.

내용 활옷은 조선시대 궁중 여성 혼례복 중 하나인 홍장삼紅長衫에서 유래한 전통 여성 혼례복이자 자수 복식이다. 활옷은 크다는 의미의 순우리말인 ‘하’와 ‘옷’이 만나

구성된 ‘활옷’이라는 순우리말 명칭에서 비롯된 복식 명칭이다. 근대 이후 궁중에서 사용한 한자어 명칭인 홍장삼보다 활옷이라는 순우리말 명칭이 대중적으로 사용된 것으로 본다.

조선시대에는 검소함을 추구했던 유교문화의 영향으로 어린이 복식 외에 성인 여성의 화려한 자수 복식은 엄격히 금지되었다. 하지만 혼삿날만은 신랑 신부에게 왕자와 공주에 해당되는 복식을 허락하는 섭성攝盛이라는 관례에 따라 홍색 비단에 길상무늬를 가득 수놓은 왕실 혼례복인 홍장삼을 민간에서도 착용할 수 있었다. 민간 활옷은 가정집에서 쉽게 만들 수 있는 예복이 아니므로 관아나 전문 대여업자를 통해 혼삿날 세를 내어 입었다.

활옷은 홍색 겹감에 청색 안감을 대어 만들며, 겹감과 안감의 색상들이 어우러지는 음양의 조화를 상징한다. 활옷의 대표적인 무늬로는 다복한 가정을 상징하는 새끼를 거느린 봉황새 한 쌍을 수놓은 구봉무늬, 연달아 아들을 얻으라는 의미의 연꽃을 든 연화동자무늬, 이성지합二姓之合·백복지원百福之源 등의 한자를 문양화한 길상어문, 부귀와 음양의 조화를 상징하는 모란무늬와 생명력을 상징하는 연꽃무늬, 장수를 상징하는 복숭아와 물결과 바위 무늬, 금실 좋은 부부를 상징하는 한 쌍의 백로와 나비무늬 등 다양하며, 각각이 혼례를 통해 이루고자 하는 각종 소망을 담고 있다.

특징 및 의의 조선시대 왕실 여성들은 신분에 따라 적의를 비롯해 노의, 장삼, 원삼 등 예식의 단계에 따라 여러 종류의 예복을 갖추어 입었다. 이 중 민간의 신부



앞



뒤

활옷 | 화장99 등길이115 품46 | 일제강점기 | 국립민속박물관 | 민속045500



전통혼례복을 입은 신랑 신부 사진엽서 | 가로9 세로14 | 국립민속박물관 | 민속082097

에게는 공주의 혼례복인 홍장삼인 활옷과 초록 원삼이 허락되어 현재 여성 전통 혼례복으로 활옷과 원삼이 전해진다. 활옷과 원삼은 모두 중심에서 맞닿는 대금형 깃에 옆이 길게 트이고 앞보다 뒤가 길며, 소매에 색동 장식과 흰색 한삼을 달아 서로 비슷한 형태를 가지고 있다.

원삼은 둥근 깃을 따로 만들어 다는 반면 자수 복식인 활옷은 깃을 따로 만들어 달지 않고 뒷고대만 막는 구조적 차이점이 있다. 원삼과 활옷의 가장 큰 차이는 장식기법과 색상에 있다. 왕실 여인들의 신분에 따라 색상의 구분이 있는 궁중 원삼은 금직이나 금박으로 장식하는 예복이다. 민간에서는 공주의 원삼에 해당되는 초록색 원삼을 입을 수 있고, 금박을 함부로 사용할 수 없었기 때문에 금박 장식이 없이 소매에 색동을 많이 달아 꾸민다. 반면, 자수 복식인 활옷은 민간에서도 수를 놓을 수 있었기 때문에 궁중과 민간 모두 홍색 비단 위에 자수로 장식한 동일한 형태의 혼례복을 착용했다.

현재 전해지는 활옷 중 유일하게 착용자가 밝혀진

국립고궁박물관 소장 복온공주의 활옷은 원앙무늬를 금박하고 각종 꽃무늬와 보물무늬를 수놓아 꾸며 왕실 활옷의 아름다움과 기품을 보여준다.

재료와 자수 솜씨의 차이는 있지만 궁중과 민간의 활옷은 모두 홍색 비단 위에 길상무늬를 가득 수놓아 신부의 미래를 축복하는 상징성과 조형미를 지닌 아름다운 전통 혼례복이다.

키워드 혼례복, 홍장삼, 자수 복식, 전통 자수

참고자료 활옷 만개(국립고궁박물관, 2023), 활옷의 역사와 조형성 연구(권혜진, 이화여자대학교 박사학위논문, 2009).

필자 권혜진(權惠珍)



회

정의 육류나 어패류, 혹은 채소류를 생으로 혹은 살짝 데쳐서 간장이나 초고추장을 곁들여 먹는 음식.

내용 회는 생회, 숙회, 생선회, 강회 등으로 불린다. 회 종류에는 생선회나 육회처럼 날로 만든 생회生膾와 어채나 미나리강회와 같이 살짝 익혀서 만든 숙회熟膾가 있다. 불을 이용하지 못했던 초기 구석기시대에는 날것을 주로 먹었으므로 회는 역사가 매우 오래된 음식이다. 오늘날 회는 생선을 주로 가늘게 썰어 초고추장이나 겨자즙, 소금, 간장, 된장 등에 찍어 먹는데 술안주로도 많이 먹는다. 생선회는 우선 생선의 껍질과 가시를 발라낸 뒤, 살 부위를 썬는 방식으로 손질하여 만든다. 주로



회 | 2024 | 국립민속박물관



노량진 수산시장 | 서울 동작구 | 2021 | 국립민속박물관

광어, 도미, 민어, 농어, 복어와 삼치나 고등어 등도 먹는다. 어패류 회로는 전복, 소라, 굴 등이 이용된다. 육회는 소의 살코기나 간·양·천엽을 가늘게 썰어 양념하여 먹고, 닭고기나 양고기 그리고 말고기로 만드는 회도 있다. 호남지역에서는 닭가슴살이나 닭똥집으로 만드는 회 요리도 있다. 그리고 날로 뼈째 다진 닭발을 양념해 먹기도 한다. 또한 꿩고기도 회로 먹을 수 있는데 꿩고기회는 예로부터 고급으로 여겨졌다. 한편 숙회는 생선을 살짝 익혀 먹거나, 미나리강회나 두릅회·송이회 등 채소로 주로 만든다. 미나리강회나 두릅회는 봄철에 미나리나 데친 어린 두릅을 초고추장에 찍어 먹는다. 송이회는 가을철 송이버섯을 얇게 썰어서 참기름이나 소금에 찍어 먹는다.

세계에서 다양한 생선으로 회를 떠서 즐겨 먹는 나라로 손꼽히는 곳이 한국과 일본이다. 그러나 한국과 일본에서는 회를 고급 식문화로 평가하고 있다. 왜냐하면 식재료가 날것이라 부패하기 쉬워 신선한 회를 사용하고 이를 고급으로 여기기 때문이다. 따라서 귀빈을 접대

할 때 회를 대접하는 경우가 많다. 이러한 이미지 덕에 회는 현재까지도 주변에서 흔히 접할 수 있지만, ‘비싼 음식’ 혹은 ‘고급 음식’으로 사람들에게 인식되고 있다.

회의 세계화와 고급화에는 도쿄 올림픽(1964)을 계기로 초밥을 위시한 일본의 홍보전략이 중요하였다. 예를 들어 과거 일본 정치권에서는 중요한 손님이 방문하면 회나 스시를 먹으러 가는 장면을 연출하여 회는 돈 있고, 힘 있는 사람이 먹는 음식이라는 이미지를 구축하였다.

1980~1990년대 초반 미국 또는 유럽의 영화나 드라마에서는 회를 먹는 모습을 통해 상류층을 표현하였다.

활어회는 살아 있는 생선으로 회를 떠서 바로 내는 것이며, 선어회는 회를 미리 떠 놓은 뒤 냉장 숙성시켜 내는 것이다. 한국은 ‘활어회’ 수요가 많고 일본에서는 ‘선어회’ 수요가 많은 편이다. 각 나라에서 선호하는 어류를 중심으로 회 문화가 발달하였다.

특징 및 의의 일본의 사시미나 스시는 세계인들이 좋아하

는 음식이 되었다. 따라서 회를 일본 음식으로 많이 생각하는 경향이 있다. 그러나 한국에서도 생선회는 많이 먹었다. 육류, 어패류 및 채소류를 재료로 만든 다양한 회가 존재한다. 최근 한국적인 싱싱한 활어회는 바닷가 주변이 아닌 서울 광장시장이나 노량진 수산시장 등에서도 먹을 수 있으며, 외국인 관광객들이 횃집을 많이 찾아 인기 한식으로 떠오르고 있다.

키워드 생선회, 육회, 숙회, 초고추장, 고급 음식

참고자료 바다음식의 인문학(정혜경, 따비, 2021), 조선시대 조리서의 분석적 연구(이성우, 한국학중앙연구원, 1982), 한국식품사연구(윤서석, 신광출판사, 1974), 한국요리문화사(이성우, 교문사, 1985), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 정혜경(鄭惠京)



정의 조선시대 왕·왕세자·왕세손의 곤룡포와 융복, 군복, 그리고 관리들의 흑단령, 왕비 이하 내명부의 예복에 부착하여 신분과 품계를 드러내던 원형 또는 방형의 장식물.

내용 홍배(胸背)는 15세기 이후 왕실 남녀와 공주·옹주와 그들의 남편인 의빈, 종친과 부인, 백관과 부인 등이 예복에 사용하던 일종의 신분 상징물이었다. 그 외에 궁궐에서 음악을 연주하는 공인(工人)의 관복에도 사용되었으며 서민들의 혼례복에도 사용되었다. 이는 신분의 표상이라기보다는 일종의 장식물이었다고 할 수 있다. 왕세자빈 이상의 왕실 인물들은 가슴과 등에 장식하는 홍배와 좌우 어깨의 견화(肩花)까지 네 장의 원형 보(補)를 사용하였다. 견화는 홍배보다 약간 크기가 작았다. 대표적인 예가 ‘용보(龍補)’이다. ‘보’는 본래 홍배와 같은 의미이지만 편의상 가슴과 등에 부착하는 홍배와 좌우 어깨에 부착하는 견화를 아우르는 용어로도 사용하고 있다.

왕이 용보를 언제부터 사용하기 시작하였는지, 그 시기는 명확하지 않다. 단지 용홍배(龍翼背) 기록이 『세종실록(世宗實錄)』의 1425년(세종 7) 11월 15일 기사에 보이

기 때문에 이전부터 사용하였음을 짐작할 수 있다. 그리고 『세종실록』 1449년(세종 31) 9월 2일 기사를 보면 세종은 즉위 초 사조룡보를 사용하였으나 그 후 오조룡보를 사용하기 시작하였다. 때마침 1444년(세종 26)에 명 황제가 오조룡보를 보내줌으로써 왕의 오조룡보(五爪龍補) 제도가 정착되었다. 5년 후인 1449년(세종 31)에는 왕세자가 사조룡보(四爪龍補)를 사용하기 시작하였다. 세종대에 완성된 왕의 오조룡보와 왕세자의 사조룡보 제도는 말기까지 지속되었다. 용보의 바탕 색상은 곤룡포의 색상과 같이하였으므로 왕의 오조룡보는 대홍색 바탕의 용보를 사용하였고 아청색 곤룡포를 착용하는 왕세자는 아청색 바탕의 용보를 사용하였다. 15세기 세조어진 초본에서 용보를 확인할 수 있다. 18세기 중기(19세기 말 이모본) 영조 어진에서 조선 후기 용보의 모습을 볼 수 있다. 『국조속오례의보서례(國朝續五禮儀補序例)』(1751)에는 왕세손이 방형의 삼조룡보(三爪龍補)를 사용하는 것으로 규정하였다.

한편 왕실 여성의 홍배·견화 제도는 네 차례에 걸쳐 문양의 종류가 변화하였다. 제1기에는 왕비가 적계홍배(적계 翟雞 翼背)를 사용하였다. 1603년(선조 36) 명나라에서 수놓은 적계홍배를 부착한 녹색 단삼을 보냈다. ‘적계’ 문양은 왕비의 하피(霞帔)에도 사용되었으며 적계의 모습은 『인조장렬왕후가례도감의례(仁祖莊烈王后嘉禮都監儀軌)』에 제시된 하피 문양에서 볼 수 있다. 한편 1460년(세조 6) 빈씨(嬪氏) 집에 남징(納徵)으로 보낸 물품 중에 금배견화(金背肩花)를 장식한 대홍단자 장삼이 있는 것을 볼 때, 세자빈 역시 보(補)를 사용하였음을 알 수 있다. 제2기에는 군왕비의 문양인 적홍배(翟紅胸背)를 사용하였다. 1617년(광해군 9) 명나라에서 광해군 생모 공빈김씨에게 보낸 자



오조룡보판 | 지름19 두께3 | 조선 후기 | 국립민속박물관 | 민속000789

수 적보자翟補子 겹단삼에서 확인된다. 이 시기에는 자수 또는 그림으로 제작한 적홍배와 견화를 사용하였다. 제3기에는 명나라의 친왕비가 사용하던 원형 봉보를 사용하였다. 1638년(인조 16) 인조와 장렬왕후의 가례 이후 『상방정례尙方定例』(1751) 시기에 해당된다. 제4기(18세기 후기 이후)는 『국조속오례의보서례』가 반포된 이후부터 대한제국까지 왕실 남성들과 동일한, 원룡보圓龍補를 사용하기 시작하였다. 왕비는 국왕과 같은 오조룡보를, 왕세자빈은 왕세자와 같은 사조룡보를 사용하였다. 한편 왕세손빈은 왕세손과 마찬가지로 방형의 삼조룡보 1쌍을 사용하도록 했다. 그리고 왕의 후궁은 이전 시기에 왕실 여성이 사용하던 원형의 봉홍배와 견화(鳳補)를 사용하였고 공주와 왕주는 방형 봉홍배 1쌍을 사용하였다. 용과 봉, 원형과 방형으로 왕실 여성의 신분을 구분하였음을 알 수 있다. 근래 고궁에서 착용하는 한복 중 왕이나 왕세자의 곤룡포에서 용보를 볼 수 있다.

문무관의 홍배 사용에 대한 논의는 세종 대부터 있었으나 1454년(단종 2)에 비로소 정3품 당상관 이상만 단령 관복에 사용하는 것으로 제도화되었다. 세조 대 이후 단령 중 후단령에만 홍배를 다는 관행이 정착되었다. 왕실과는 달리, 방형 홍배만을 사용하였는데 명나라 문무관 홍배제도에서 이들을 낮추는 이등제강원칙二等遞降原則을 적용하여 조선의 1품은 명나라 3품의 홍배를 사용하였다. 『경국대전經國大典』에 문관 1품은 공작孔雀, 2품은 운안雲雁, 무관 1품과 2품은 호표虎豹, 문관 당상 3품은 백한白鵠, 무관 당상 3품은 웅비熊羆, 대군은 기린麒麟, 대사헌은 해치解豸, 도통사는 사자, 왕자 군은 백택白澤을 사용하도록 명시되었다. 1505년(연산군 11)에 1품에서 9품까지 저猪·록鹿·아鵞·안雁 등을 사용하도록 했으나 수개월 후 중종반정이 일어나 『경국대전』의 규정이 그대로 준수되었다.

왕실 인물 중 대군大君은 기린홍배를 사용하였다. 기린은 원래 오색의 화려한 빛깔의 털을 가지고 이마에는 기다란 뿔이 하나 또는 두 개가 있는 상상 속의 동물이다. 형태는 백택과 비슷하지만 말발굽과 같은 발이 있다. 왕자 군은 백택홍배를 사용하였다. 백택은 인간의 말을 하며, 세상에 대해 모르는 일이 없다고 하는 신령스러운 상상의 동물이다. 기린의 모습과 비슷하지만 발가락이 갈라져 있는 것이 특징이다. 한편 조선 후기 공주·왕주의 남편인 의빈은 금사로 수놓은 쌍학홍배를 사용하였다.

문무백관의 홍배제도는 변화를 거듭하였다. 문관 홍배는 17세기 전기까지는 『경국대전』의 제도 그대로 유지되었으나 16세기 중후기 이후 무관 2품 이상은 호홍배를 사용하다가 17세기 전기 인조 대에는 해치홍배를 사용하기 시작하였다. 숙종 대에는 6품까지 홍배 사용자의 범위를 확대하고 영조 대에는 9품까지 확대하였다. 문관 당상관은 운학홍배, 당하관 백한홍배로 규정하였고 이를 이듬해인 『속대전續大典』(1746)에 명시하였다. 무관홍배의 규정은 『경국대전』과 다름이 없었으나 실제로는 중앙의 무관은 사자홍배를, 변방의 무관은 호홍배를 사용하였다. 18세기 후기 영조대 말기에는 문관의



①



②



③

① 단학홍배 | 가로20 세로21 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속002066

② 단호홍배 | 가로20 세로22 | 조선 | 국립민속박물관 | 민속005081

③ 기린홍배 | 가로59 세로59 | 광복 이후 | 국립민속박물관

쌍학·단학 홍배제도가 시작되었고 무관 역시 쌍호·단호 홍배제도가 시작되어 말기까지 지속되었다.

반가 부인들도 원삼이나 당의에 홍배를 사용하였다. 16세기까지는 남자와 같은 도안의 홍배를 사용하였다. 그러나 남편의 품계에 맞는 것은 아니었다. 17세기 중기 이후에는 수자홍배壽字臂背와 봉홍배 등이 등장하여 남자 홍배와 차별화되었다. 18세기 중기 이후에는 공주와 옹주만 홍배를 사용하고 반가 부인들은 홍배를 사용하지 않았다. 혼례용 원삼에만 허용되었다.

홍배의 표현 방식은 세 유형으로, 시기별로 변화되었다. 초기에는 홍배단자처럼 홍배가 직조된 옷감으로 옷을 제작하여 착용하였다. 그 후 16세기에서 17세기 전기까지는 직조된 홍배를 잘라서 옷에 부착하는 방식으로, 그리고 17세기 이후에는 자수홍배가 사용되었다. 자수를 위한 홍배본은 국립고궁박물관에 여러 점 소장되어 있다. 왕과 왕세자의 용보 제도는 세종 대에 정착되어 조선시대 줄곧 사용되었다. 왕비와 왕세자빈은 적계홍배에서 봉홍배·건화로 변화하다가 영조 대에 왕과 왕세자와 같은 용보로 변경되어 국말까지 사용되었다. 대군과 왕자 군의 제도는 단종 대의 제도가 그대로 유지되었으며 공주와 옹주의 봉홍배 제도는 17세기 후기에 정착하였다. 19세기에는 후궁의 봉홍배보도 확인된다.

단종 대에 제정된 문무관의 홍배제도는 명나라 홍배 제도에서 이등제강원칙에 근거하여 제정되었다. 문관의 날짐승홍배와 무관의 길짐승홍배 원칙은 유지하면서 조선식의 홍배제도가 완성되었다. 그러나 시대에 따라서는 규정이 잘 지켜지지 않아 문제가 되던 시기도 있었다. 홍배의 주체인 날짐승과 길짐승은 모두 흰색으로 완성되었다. 홍배의 크기는 후대로 가면서 축소되었다. 17세기까지는 30~40cm 정도의 큰 홍배를 사용하였으나 20세기 초에는 20cm보다 작은 크기로 변화였다. 그리고 여자 홍배는 남자 홍배보다 작은 편이다.

서민의 혼례 때에는 섭성攝盛 풍속에 의해 홍배가 부착된 단령과 원삼을 착용할 수 있었다.

특징 및 의의 홍배 중에서는 역시 용보가 가장 사랑을 받고 있다고 할 수 있다. 역사물을 다룬 드라마나 영화, 예컨대 MBC에서 방영한 <옷소매 붉은 끝동(2021)>, 같은 해 KBS 2TV에서 방영한 <연모(2021)>, 이준익 감

독의 <사도(2015)> 등 많은 영상물에 왕과 왕세자가 자주 등장하기 때문에 멋진 주인공들의 곤룡포 착장 모습에서 용보를 흔히 볼 수 있다. 또한 영화 <탑건: 매버릭(2022)>의 톰 크루즈와 주요 관련 인물들이 참여한 레드카펫 행사에서 송재석 디자이너의 브랜드 ‘아시하’의 용보 문양을 응용한 ‘곤룡포 항공점퍼’를 입고 열광하였다는 기사가 보인다. 고궁 주변에서도 국내외 관광객들이 착용한 용보를 부착한 왕의 다홍색 곤룡포나 왕세자의 아청색 곤룡포를 착용한 경우를 흔히 볼 수 있다. 그러나 제대로 갖춰 입지 않은 경우가 있기에 아쉬움도 있다.

키워드 용보, 봉홍배, 날짐승홍배, 길짐승홍배, 여자홍배

참고자료 經國大典, 大明會典, 續大典, 朝鮮王朝實錄, 날짐승홍배의 감정을 위한 기준 설명(이은주·하명은, 한복문화10-3, 한복문화학회, 2007), 사진과 해설로 보는 온양민속박물관(온양민속박물관, 1996), 조선시대 무관의 길짐승홍배제도와 실제(이은주, 복식58-5, 한국복식학회, 2008), 조선시대 왕실여성의 홍배제도 변화에 관한 연구(김영선, 안동대학교 석사학위논문, 2017), 조선시대 초상화3(국립중앙박물관, 2009).

필자 이은주(李恩珠)



한류문화사전

색인

Index

지역



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
갯	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
국즈	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
----	---

니은



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

디글



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



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



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



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
시웃	
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
순가락	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



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
응기	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

지웃



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
조선	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
죽두리	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
치웃	
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



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



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



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

히용



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
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
한방삼푸	685
권혜진(權惠珍)	이화여자대학교
당의	191
보자기	296
할웃	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
짜개	612
김기쁨(金기쁨)	제주관광대학교
고추	081
고춧가루	084
마늘	233
마른반찬	237
반찬	273
김다솔(金多솔)	뉴욕주립대학교 뉴팔츠
K-뷰티	039
화장법	720
김덕묵(金德默)	한국외국어대학교
도깨비 ¹	201
저승사자	567

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(金嶺蘭)	한상수자수박물관
자수	554

김영수(金英洙)	서울시립대학교 서울학연구소
북촌	310
한옥	698
한옥마을	700
김왕직(金王植)	명지대학교
처마	626
김용문(金容文)	강릉원주대학교
상투	417
쪽머리	609
김은정(金恩姘)	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

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(南姑任)	연세대학교
고소하다	080
구수하다	098
담백하다	185
도연정(都妍廷)	건축연구소 후암연재
가마솔	049
돌솔	205
밥솔	281
불판	318
앞치마	477
주방가위	597
찜기	615

도효주(都効綱)	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)	송의여자대학교
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(朴宗翬)	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(朴熙峨)	대중문화평론가
아이돌	469
연습생	489
배성수(裴晟洙)	인천광역시립박물관
닭강정	182
배영동(裴永東)	국립안동대학교
순가락	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 셀샤인	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
신과함께 ¹	459
아마추어 작가 리그	468
외모지상주의	514
웹툰 플랫폼	523
윤태호	528

양미경(梁漢景)	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
빙거지	291
사또 복식	399

오선희(吳宣希)	중앙대학교
뒤꽂이	217
오세미나(吳세미나)	무형문화연구원
계란빵	074
붕어빵	320
잡쌀과배기	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)	충부대학교
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(李旻靜) 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

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

불끼 300

장옷 564

홍배 727

이은희(李殷姬) 가천대학교

빙수 329

이정우(李正雨) 에든버러대학교

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(李湍承) 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(張洵珍)	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 해전대학교
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
슬게임	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(河度謙)	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

한진숙(韓珍淑)	동의과학대학교
갯잎	143

한창완(韓昌完)	세종대학교
노블코믹스	171

만화방	242
-----	-----

신과함께 ¹	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
짹조름하다	609

홍태한(洪泰漢)	경상국립대학교
무당	257

한류문화사전

부록

Appendix



서울(종로구)		부산(중구)	
광화문	766	부산대교	784
청계천	768		
인사동	770	부산(수영구)	
북촌 한옥마을	772	광안리해수욕장	786
보신각	774		
		부산(해운대구)	
서울(중구)		해운대해수욕장	788
명동	776	동백섬	790
서울(용산구)		부산(영도구)	
남산	778	태종대	792
이태원	779		
		부산(사하구)	
서울(마포구)		감천문화마을	794
홍대	780		
		춘천	
서울(강남구)		남이섬	796
강남	782		



광화문 야경 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



광화문 광장 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



청계천 | 서울 중로구 | 2024 | 국립민속박물관 · 최지현





인사동 거리 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



인사동 거리 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



북촌 한옥마을 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



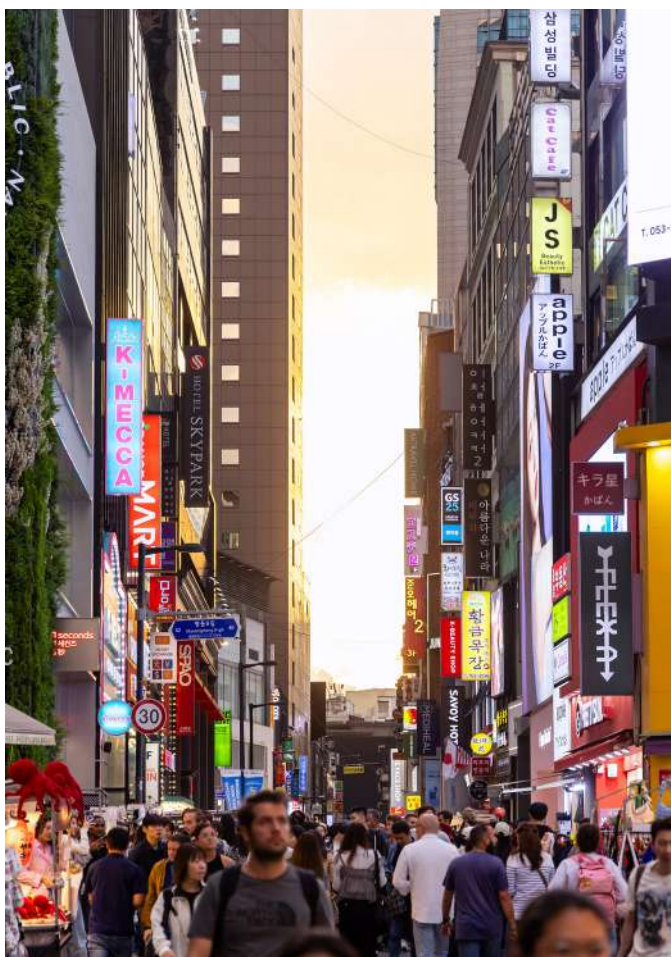
북촌 한옥마을 | 서울 종로구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현







명동거리 | 서울 중구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



명동거리 | 서울 중구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



남산타워 | 서울 용산구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



세계음식거리 | 서울 용산구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



이태원 거리 | 서울 용산구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현



홍대 버스킹 | 서울 마포구 | 2024 | 국립민속박물관·최지현





CHANEL

AN-CENTRIC TECH, CONNECT TO A BETTER LIFE
기술의 거울, 더 나은 삶으로 연결하다

코엑스 캐이팝스퀘어 · 서울 강남구 · 2024 · 국립민속박물관 · 최지현

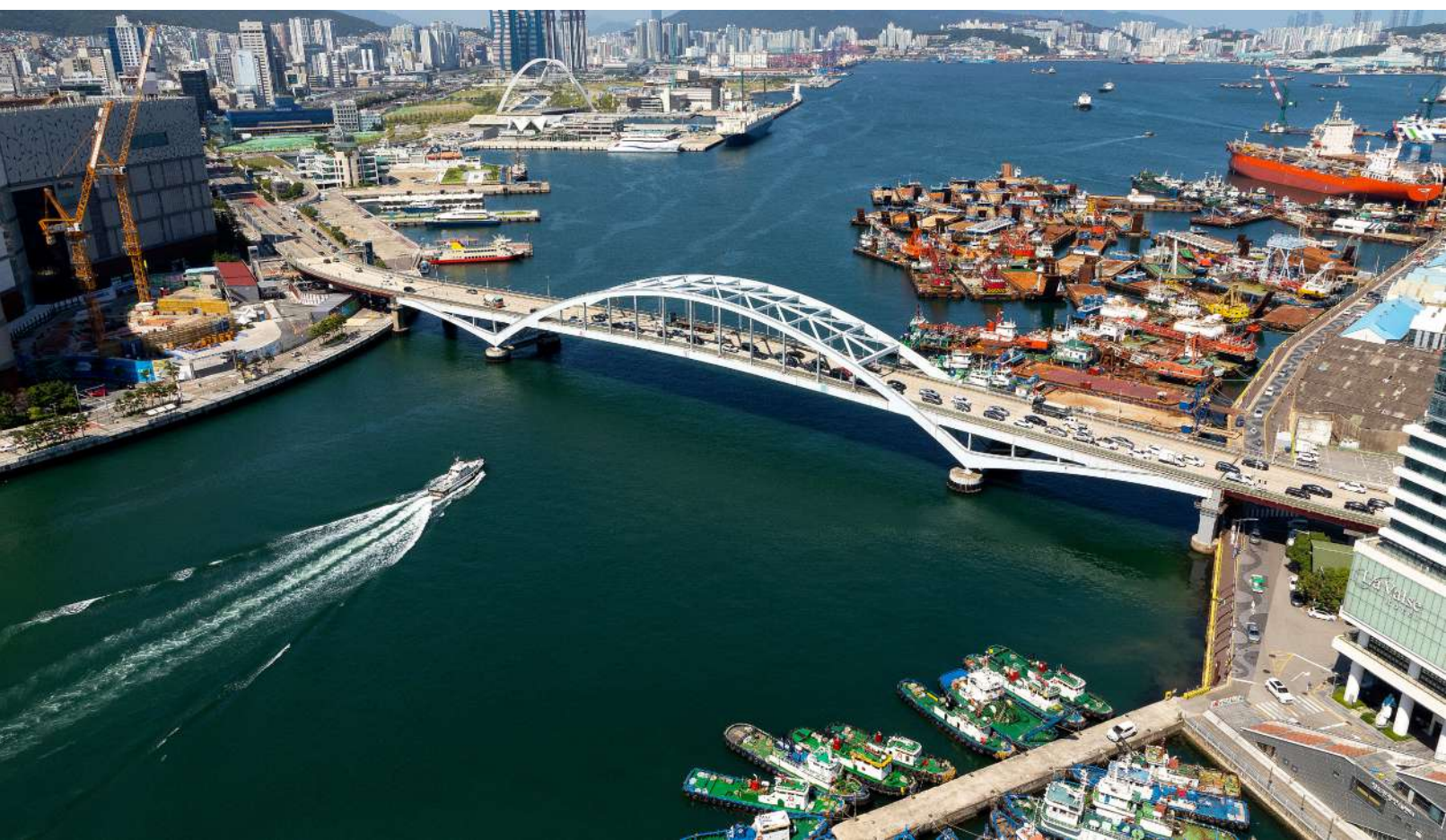


THE PREMIERE WATCH
ORIGINAL EDITION

CHANEL

coex 신안카드





부산대교 | 부산 중구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진



부산대교 야경 | 부산 중구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진



광안대교 | 부산 수영구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진



광안대교 야경 | 부산 수영구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진





해운대해수욕장 | 부산 해운대구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진



해운대해수욕장 | 부산 해운대구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진







태종대 등대 | 부산 영도구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진



태종대 | 부산 영도구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진



태종대 해녀촌 | 부산 영도구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진



감천문화마을 | 부산 사하구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진



감천문화마을 어린왕자 조형물 | 부산 사하구 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

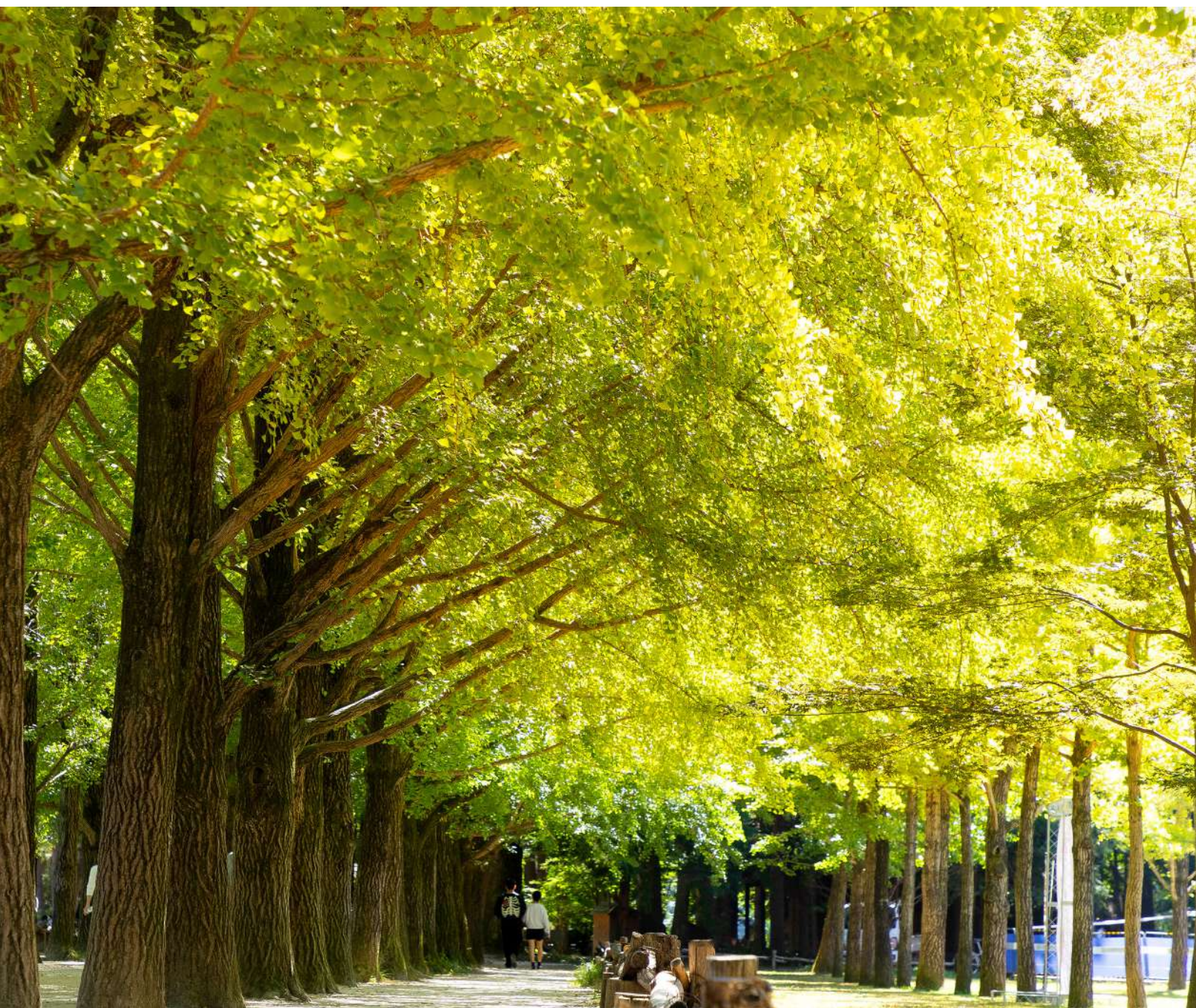






<겨울연가> 포토존 | 강원 춘천 | 2024 | 국립민속박물관·김은진





남이섬 은행나무길 | 강원 춘천 | 2024 | 국립민속박물관·김은진

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)