제주지역 '우영'의 전통과 현재적 지평에 대한 연구

현혜경*

<차례>

Ⅰ. 서론
Ⅱ. '우영'의 생산체계와 특징
Ⅲ. '우영'의 소비체계와 특징
Ⅳ. '우영'의 전통에 대한 재해석
Ⅴ. 결론

국문요약

지역먹을거리들이 세계 경제 논리에 편입되면서 전통적인 지역의 식량자급체계가 무너지고 있는 상황에서 각종 먹을거리 위기는 현 사회를 위협하는 가장 큰 요소가 되고 있다. 현재의 먹을거리 위기에 직면해, 예전의 전통적인 생태농업방식과 체계에서 그 해결책을 모색하고자 하는 노력들이 세계적으로 이어지고 있다. 그런 점에서 본 연구는 제주지역 식량자급체계의 일부를 담당하여왔던 '우영'경작에 주목한다. '우영'은 현대사회에 노출된 먹을거리에 대한 우리의 위기의식을 헤쳐 나갈 수 있는 오래된 미래가 될 수 있음을 보여주고 있다.

본 논문의 내용은 크게 두 가지를 함유하고 있다. 첫째는 우리가 잃어가고 있는 '우영'의 순환 체계를 통해 제주지역 사람들의 독자적이고 생태적인 식량자급체계의 전통과 특징에 대해서 살펴보고자 하였다. 둘째는 이 '우영'이 현대사회에 시사하는 바로, 최근 제주사회에서 불고 있는 도시농업에서 '우영'의 전통이 현대적으로 재해석되고 확장되어 가는 사회적 지평들을 살펴보았다. 본 연구는 현지조사, 관찰과 심층면담 등의 연구방법을 동원하여 이루어졌으며, 제

* Sheffield University Post-doc, 사회학 전공

한된 사례의 한계에도 불구하고, ‘우영’ 경작의 순환 체계와 특징, 그리고 그것이 함유하고 있는 사회안전망으로서의 역할 등을 살펴보았다.

주제어 : 우영, 채소작물, 식량자급체계, 순환 체계, 사회안전망, 우영공동체

Ⅰ. 서론

1. 문제인식

인류의 발전은 먹는 행위로부터 시작되었다. 먹을거리를 얻지 못한다는 것은 인류 멸망을 의미하였기 때문에 먹을거리를 확보하는 것은 인류 생존 및 인류발전의 가장 근본적인 투쟁 요소가 될 수밖에 없었다. 따라서 고래로부터 먹을거리를 안정적으로 확보하려는 노력은 질 좋은 영토와 노동력을 다량 확보하는 것뿐만 아니라, 그것을 유지시키기 위한 합리적인 체계를 창출하고자 하는 역사적 궤적을 가지고 있다. 고대 사회 이후 많은 국가들이 경작지를 구분 짓고 농작물과 농법을 정리하고, 노동력을 증가시킬 수 있는 각종 사회조직들을 형성시킨 이면에는 제한된 식량자원에서 안정적인 식량자급체계를 형성하고, 그것을 토대로 한 조세구조를 통해 사회를 안정화시키고 발전시키려는 전략이 기본적으로 깔려 있었다. 역으로 불안정한 식량체계는 사회의 존속을 위협하는 가장 근본적인 위험 요소가 되었기에 인류는 식량자급체계의 안정화를 꾀하려고 부단히 노력하여 왔다.

안정된 식량자급체계 형성의 중요한 전제조건은 제한된 식량자원 안에서 식량의 생태적 순환 체계를 형성하는 것이었다. 생태적 순환 체계는 식량자원의 종에 따라 종별 순환 체계를 만들어냈고 다시 다른 종의

식량자원과 결합을 통해 또 다른 순환 체계를 만들어내면서 한 공동체의 복잡하고 다층적인 식량자급체계를 형성해 나갔다. 마치 여러 개의 다양한 기계가 톱니바퀴처럼 얽혀 돌아가는 것처럼 순환 체계는 다층적으로 형성되었는데, 식량자원이 제한적인 공동체일수록 식량 자급을 위한 순환 체계는 더욱더 다층화 되는 것을 볼 수 있다.

한국사회에서도 고대부터 생태적인 식량자급체계를 구축하기 위한 노력이 지속되어왔다. 일찍이 수도작 지역은 벼농사에 적합한 촌락구조를 형성시켰으며, 보와 관개시설을 정비하고, 경작지의 성격과 농법, 종자 등을 정리하여 식량자원의 순환 체계를 형성하는데 노력을 아끼지 않았다. 또한 이러한 순환 체계를 가동할 수 있는 동력의 지속적 공급을 위해 각종 노동력 풀(pool)을 다양하게 가동시켰는데, 두레, 울력, 품앗이 같은 형태의 공동체 조직이 발생하였다. 제한된 농토에서 생산성을 높이기 위한 노동력의 공유는 신앙적・윤리적 체계까지 가세해, 계, 향약, 각종 민속놀이와 풍요기원 제사 등과 같은 문화적 근간을 통해 더욱 공고히 하는 시스템을 이루게 되었다.

상대적으로 벼농사지대만큼 곡류를 통해 안정적으로 식량자원을 공급받기 어려웠던 지역은 다양한 식량자원들을 동원하여 매우 다층적인 차원의 순환 체계를 만들어냈으며, 그것을 통해 안정적인 식량자급체계를 형성하려고 노력하였다. 이 과정에서 그 지역 혹은 공동체만의 독특한 식량자급체계가 형성되기도 하였다. 한국에서는 제주지역이 그러하다. 제주는 토지가 척박하고 경작 가능한 토지가 협소해서 수도작 지역보다 안정적인 식량자급체계를 갖기 어려웠다. 제주지역의 토지는 다공질 분석과 용암류의 암설로 이루어져 있는 화산회토로 물이 고이지 않고 토심이 얕아 거의 밭농사 위주였으며, 게다가 관립목장이 상당부분 경영되면서 농경지는 30%를 밑돌았다.

1970년대 통계연보를 보면 그때까지도 제주도 총 면적 1,820㎢ 중 농지면적은 505.68㎢이고, 그 중 밭은 496.01㎢, 논은 9.67㎢였다(제주도, 1976). 밭 경작이 전체 면적 중 98%를 차지하였는데, 주된 재배 작물은 겉보리, 조, 메밀, 콩, 팥, 기장 등과 같은 곡식류였다. 현용준(2002)은 1970년대 이전까지 제주 농업에서 주된 작목은 조와 보리였으며, 식생활에 있어서도 조와 보리 등이 섞인 잡곡밥 등이 주식이었다고 이야기한다. 때문에 제주 사람들은 늘 식량부족에 대한 두려움을 가지고 있었다. 특히 종종 불어 닥치는 태풍 등의 자연재해는 제주지역 사람들의 식량 상황을 더욱 어렵게 하였기 때문에, 이런 상황에서 버티어낼 수 있도록 여러 먹을거리가 혼합된 잡다한 종류의 구황 음식류가 발달하였다.

오영주(1999)에 의하면 제주의 음식품목수가 다양하여 제주는 450여 종, 전주는 285종, 오끼나와는 150종이라고 이야기 한 바 있다.[1] 이런 음식 품목수의 다양성은 제주 사람들의 식량 위기에서 살아남기 위한 일련의 자구책이었다. 무엇보다 섬사람들이 부족한 먹을거리를 안정적으로 확보하는 문제는 각종 질병으로부터 섬사람들의 생존을 보호하는 중요한 일이었다. 따라서 부계, 모계, 처계 등을 다양하게 동원할 수 있는 복잡하고 다층적인 노동력 풀을 형성하였을 뿐만 아니라, 제한된 영토에서 생산성을 높이기 위하여 다양한 먹을거리가 결합된 순환 체계를 형성하여왔다. 그런 점에서 제주지역의 '우영'은 주목해보아야 할 대상이다.

'우영'은 제주사람들이 채소를 재배하는 공간으로, 제주지역 주민들에

1) 허남춘(2005)은 통계 수치에 대해 상위분류와 하위분류를 명확히 하지 않은 채 대비를 시도한 측면도 있고, 두 식품의 짝짓기에 의해 이루어진 식품을 한 단위로 인정하여 제주의 식품수가 부풀려져 있다는 의혹도 있지만, 제주의 척박한 환경 속에서 생존을 위한 다양한 음식류가 개발되었음을 반증하는 자료라고 말한다.

게 채소류와 양념류의 부식을 연중 공급하는 공간이었으나, '우영'을 단지 채소를 공급받는 공간에 불과한 것으로만 해석하는 것은 너무 제한적이다. '우영'은 주 식량자원인 곡류가 절대적으로 부족한 제주지역 상황에서 바다의 해초류와 더불어 연중 곡류 및 어류 등의 식량자원과 유기적으로 결합하면서 제주사람들의 부족한 식량을 채우고, 생태적인 식량자급체계를 형성할 수 있도록 한 토대였다. 때문에 채소작물의 지속적인 공급을 위하여 독자적인 '우영'의 순환 체계를 형성하여 왔으며, 이러한 '우영'의 순환 체계를 통해 지원되는 채소는 다른 순환 체계의 식량자원들과 결합하면서 제주지역 식량자급의 순환 체계를 독자적으로 형성하여 왔다. 이는 제주지역 식량자급체계의 안정화에 기여했을 뿐만 아니라, 사회안전망으로써의 역할도 하였다.

그러나 일제 식민지 농업과 어업정책 하에서 환금작물에 대한 인식이 확산되고, 해방 이후에도 농업에서 환금작물이 차지하는 비중이 커져나가면서 전통적인 생태 농업 체계의 붕괴와 급속한 사회변동으로 전통적인 식량자급체계도 변화를 맞이하면서 '우영'도 소멸 일로에 놓이게 되었다. 『제주의 민속』 5권(1998: 586-594쪽)에 따르면 1910년에서 1930년대까지 어업에 의한 획득물이 환금작물로 인식되면서 중산간 마을 주민들이 해안으로 이동하는 변화가 있었는가 하면, 1935년 이후 주정공장이 제주 전역에 들어서면서 고구마 재배면적이 확대되었다.

해방 후 1960년대 중반까지도 고구마, 유채, 맥주 보리가 경제 작물로 부상하였고, 1970년대부터는 감귤농업이 본격화 되었다. 그 외에도 양식산업, 아열대 식물산업, 목축업과 낙농업 등 상업적 농업이 제주의 주종산업을 이루면서 식량자원의 생태적 자급체계는 완전히 자본주의의 상품산업에 의해 무너져 갔다. 그 과정에서 고구마가 보조 식품으로 전환되고, 감귤이 주된 기호식품으로, 넙치를 비롯한 양식어류를 기반으로

한 생선회가 보편화되고, 흑우와 흑돼지를 일상에도 많이 먹게 되는 먹을거리의 변화와 함께 식량자원의 생태적 체계가 붕괴되고 점차 의존적으로 거시 자본주의 경제에 편입되어 갔다(허남춘, 2005). 비단 그것은 제주만의 일은 아니었다.

한국의 많은 지역 먹을거리들이 세계 경제 논리에 편입되면서, 독자적인 식량자급체계를 상실하였고, 작금의 먹을거리 위기에 직면해, 전통적인 생태 농업 방식과 자급체계에서 그 해결책을 모색하고자 노력하고 있다. 전 세계적으로 불고 있는 먹을거리에 대한 전통방식의 향수와 도시농업의 전개는 우리 앞에 놓여 있는 먹을거리 위기가 결코 가볍지 않다는 것을 말해주고 있다. 그런 점에서 본 연구는 전통적인 식량자급체계의 일부를 담당하여왔던 제주의 '우영'에 주목하는 것이다. '우영'은 현대 사회에 노출된 먹을거리에 대한 우리의 위기의식을 헤쳐 나갈 수 있는 오래된 전통이 될 수 있다고 여기기 때문이다.

따라서 본 논문의 문제의식은 크게 두 가지를 함유하고 있다. 첫째는 우리가 잃어가고 있는 '우영'의 순환 체계와 특징을 통해 제주지역 사람들의 독자적인 식량자급체계의 전통이 어떻게 형성되어왔는가 그 일단을 살펴보고자 하였다. 둘째는 이 '우영'의 순환 체계가 현대 사회에 시사하는 가치들이다. 최근에 불고 있는 도시농업에서 '우영'의 전통이 현대적으로 재해석되고 확장되어 가는 사회적 지평들을 살펴보고자 하였다.

2. 이론적 배경

먹을거리에 대한 인문사회과학 분야의 연구는 기본적으로 마빈 해리스(Harris, M., 1985; 1987)식의 유물론적 입장과 레비 스토로우스(Levi-Strauss, 1968)식의 문화적 입장이 큰 줄기를 이루며, 서로 대립

하거나 혹은 적절히 조화를 이루는 연구들로 최근까지 이어지고 있다. 주목할 만한 것은 최근의 먹을거리 연구는 기본적으로 먹을거리에 대한 상품화 및 초국적 기업화로 인한 여러 가지 먹을거리 위기의식 위에서 이루어지고 있다는 점이다. 먹을거리에 대한 기존 자연과학분야의 연구와 더불어 인문사회과학분야로 확산되고 있는 것도 이런 위기의식을 반영하고 있다. 먹을거리에 대한 최근 인문사회과학 연구는 2000년대로 오면서 매우 활발해지고 있으며, 먹을거리 위기를 출발점으로 크게 세 가지 방향성을 보이며 세분화되고 있다.

첫 번째 방향은 현재 사회적으로 대두되고 있는 먹을거리에 대한 위기 문제들과 그 문제를 발생시키고 있는 배경에 주목하여 먹을거리의 상품화 및 기업화 과정, 더 나아가 세계화 및 초국적 기업의 농식품 산업 장악에 대한 현황과 문제를 분석하고 있다. 이 과정에서 세계가 앓고 있는 먹을거리 안전성 문제와 분배 문제 등이 거론된다. 싱어와 메이슨(Singer, 1999; Singer&Mason, 2008) 등은 현재 농식품 복합체가 가져다 준 '죽음의 밥상'에 주목하였으며, 라페(Lappe, 2003)는 식량에 관한 열두 가지 신화를 통해 세계의 굶주림에 대해 분석하였다. 이 모든 것을 두고 웰든(Walden, 2008)은 현재의 위기를 '만들어진 식량위기'로 표현한 바 있다. 국내에서는 김종덕(1995; 1997; 2003; 2008), 박민선(2001; 2008), 윤병선(2004), 김철규(2006) 등이 이것에 대한 연구를 진행하고 있다.

두 번째 방향은 먹을거리에 대한 사회운동에 주목한 연구들이다. 이들은 세계화 및 초국적 농식품복합체의 세계적 먹을거리 장악으로 인한 저항이 어떻게 시민사회에서 확산되고 있는지 살펴보는 연구들로 이루어져 있는데, 유기농업, 생태공동체운동, 생활협동조합운동, 식량주권운동, 지역공동체 복원운동, 공동체 지원농업, 환경운동, 에너지 운동 등

다양하게 뻗어나가는 운동의 양상을 분석하고 있다. 핼웨일(Halweil, 2004), 샤프(Sharp, 2002), 아이프(Ife, 2002), 웰시(Welsh, 1997), 시바(Shiva, 2000), 바츨라프(2008), 김홍주(2004; 2006; 2008), 허미영(2006), 김종덕(2001; 2005; 2007), 김철규(2008a; 2008b), 박덕병(2005), 윤병선(2007; 2008a; 2008b; 2008c; 2008d), 윤형근(2009), 현혜경(2009; 2010), 황달기(2004), 강양구(2007), 이유진(2008), 정혜진(2008) 등의 연구가 활발하다.

먹을거리에 대한 연구의 세 번째 방향은 민속학 등에서 오랫동안 자료수집과 연구를 토대로 전통 먹을거리에 대한 가치 탐구와 문화 회생 연구 등이다. 세 번째 방향의 연구는 주로 민속학, 인류학에서 이루어져 왔으나, 최근에는 사회학, 국문학, 역사학 등에 이르기까지 확대되고 있는 추세에 있다. 인문사회과학 분야에서는 역사적으로 형성되어온 한 사회의 음식문화가 갖는 사회문화적 의미와 정체성에 대한 연구를 비롯해, 음식문화가 생산되고 소비되는 정치, 사회, 경제, 문화적 경로를 밝히려는 움직임이 나타나고 있다. 대표적으로 마빈 해리슨(Harris, M., 1985; 1987)의 연구를 비롯해 국내에서는 김광억(1994), 한경구(1994), 황익주(1994), 주영하(2005), 허남춘(2005), 함한희(2008), 박병삼(2004) 등의 연구가 있다. 이들은 전통적인 음식문화에 관심을 가지면서 그것이 생산되고 소비되는 경로를 파악하고, 사회문화적 의미를 밝혀내고자 한다. 나아가 현대 사회의 먹을거리 문화가 생산 소비되는 경로에도 주목하여 그것이 한 사회에서 자리 잡아 나가는 과정 등을 밝히고 있다.

이런 세 방향의 연구는 WTO체제 아래서 초국적 농식품 복합체의 탄생과 그로 인한 먹을거리 위기에서 출발하는 공통점을 가지고 있으며, 또한 궁극적으로 현 세계가 직면한 세계적 위기의 탈출로 탈근대, 탈자

본의 집중화 등을 요구하는 방향으로 나아가고 있다. 본 연구는 두 번째 및 세 번째의 연구 방향에 그 토대를 두고 있다. 본 연구가 '우영'의 순환 체계 등 일련의 전통적인 체계에 관심을 두고 출발하는 것은 기본적으로 먹을거리에 대한 현재적 위기를 어떻게 풀어갈 것인가라는 실천적 과제와 더불어 '우영'을 통해 밝혀낼 수 있는 사회문화적 가치를 밝혀 현재 나타나고 있는 먹을거리 문제에 대한 오래된 미래를 보여주고자 함이다. 또한 지역적 차원의 다양한 먹을거리 문화에 대한 접근을 통해 지역먹을거리의 다층성을 재생하고자 한다.

3. '우영'의 정의와 연구방법

'우영'은 작은 텃밭을 일컫는 제주지역의 방언으로, 지역에 따라 도루갱이, 우영-팟, 우연, 우연-팟, 우연네, 위연, 우잣, 우잣듸 등으로 다양하게 불리고 있다.[2] 『제주어사전(2009)』에서는 방언형이 많을 경우 대표형을 두고 있는데, 텃밭과 관련된 많은 방언들의 대표격을 '우영'으로 보고 있다.[3] 따라서 본 논문에서는 대표 격인 '우영'으로 통칭하고자 한다. 『제주어사전(2009: 691-692쪽)』에서 '우영'은 "울타리 안에 있는 터밭, 채소 따위를 갈아먹는 공지(空地)로 표현하고 있다. 그리고 그 안에서 재배되는 작물을 일컬어 '숭키'라고 하는데, '숭키'는 채소작물을 의미하는 제주지역의 방언이다.[4]

---

2) '우영'의 시작과 기원에 대해서는 정확히 알 수 없다. 그러나 제주의 전통적인 가옥구조에서는 '우영'의 존재가 명확히 보이는 것으로 보아, '우영'의 기원은 제주의 가옥구조와 연관되어 있을 것으로 보인다.

3) 본 연구에서 텃밭 대신 '우영'이라는 명칭을 사용하는 것은 텃밭의 지역적 전개 차원과 지역먹을거리의 다양한 사회문화적 의미를 밝혀내기 위함이다.

4) 『제주어 사전(2009)』에 따르면 조천, 노형, 조수, 서홍, 세화, 명월 등 제주의 북쪽에

제주지역에서는 농작물의 적재적소 재배와 관련된 속담이 있는데, “우영팟듼(딘) 놈삐 갈곡, 헤벤밧듼(딘) 보리 갈곡, 드롯밧듼(딘) 산뒤 갈라” 는 말이 있다. 즉 텃밭에는 무를 갈고 햇볕(좋은) 밭에는 보리(를) 갈고, 들밭에는 밭벼[육도]를 갈라는 뜻이다. 이는 손쉽게 재배하고, 섭취할 수 있는 무는 텃밭에 심고, 보리의 경우는 저지대인 해변가에 있는 밭에 갈아야 해초를 거름으로 사용할 수 있어서 풍작을 이루어낼 수가 있다는 것이다. 반면 밭벼는 높은 지대인 산야에 있는 밭에 갈아야 가뭄에 견딜 수 있고, 보리농사처럼 노동력을 덜 들여도 수확할 수 있다는 점에서 이 속담은 농작물별로 그 재배의 적재적소 농토를 일컫는 말이자, 여러 식량자원들의 결합과 순환 체계의 형성을 염두에 두어볼 만한 속담이다.

최소한 채소작물이 환금작물이 되어 대규모 농토를 필요로 하면서 밭작물로 전환되기 이전까지 ‘우영’은 제주 사람들이 채소작물을 재배하는 아주 중요한 공간이 되었다. ‘우영’은 집 울타리 안에 있을 수도 있고 울타리 밖에 있을 수도 있는데, 집에서 아주 가까운 곳에 위치한다. 주로 가옥을 중심으로 전후 사방으로 펼쳐져 있는데, 대개 가옥규모, 가족 수, 연중 채소소비량 등을 감안하여 ‘우영’의 규모가 정해졌던 것으로 보인다. 그러나 이것이 획일적이라고 말할 수는 없다. ‘우영’의 형태는 매우 다양해서 형태에 대해 논하기 위해서는 제주지역에 존재하는 ‘우영’의 형태를 전수는 아니더라도 어느 정도 조사한 다음 그 형태의 분류를 시

서는 우연, 우연-팟, 우영-팟, 위연 등으로 부르고 있으며, 어도, 조수 등 서북쪽에서는 우영-팟, 태흥, 표선, 수산, 가시 등 동남쪽 지역에서는 우연, 그리고 제주 전역에서는 우연-팟, 혹은 한 집안의 울타리의 안쪽을 뜻하는 우잣으로 부르고 있다. 숭키는 『제주어사전(2009: 560)』에서 푸성, 국도 끓이고 쌈도 싸먹는 온갖 나물로 정의되어 있으며, 제주도 전역에서 숭키, 푸성-거리, 푸숭키, 풀숨키라고 부르고 있다. 이외 본 논문에서 사용되는 제주방언들은 그 대표형이 사용되고 있다.

도한 연구가 필요하다. 하지만 현재 '우영'이 많이 사라지고 있는 상황 속에서 그런 분류를 먼저 시도하는 것은 쉽지가 않다.

때문에 본 논문에서는 우선 '우영'의 순환 체계에 대한 연구 토대를 마련하기 위하여 사례수집이 여의치 않은 상황 속에서 30년 이상 '우영'을 경작해온 '우영' 경작자와의 면담과 관찰 등의 현지조사를 통해 개괄적인 수준에서 '우영'의 순환 체계 등을 살펴보고자 하였다. 그리고 이러한 '우영'의 순환 체계를 비롯한 '우영'의 전통이 현재 사회적으로 어떻게 재해석되어 가고 있는지를 문헌연구(논문, 단행본, 인터넷 상의 자료)와 현지조사, 관련자 면담 등을 통해 살펴보고자 하였다. 따라서 총체적으로 사용된 연구방법론으로는 문헌연구와 현지조사, 관찰, 면담 등의 방법론이 사용되었다.

4. 연구대상 지역과 면담자

'우영'의 순환 체계를 파악하기 위하여 선정한 면담자는 표선리 동하동 해촌마을에 거주하고 있는 부부(이하 면담자)이다. 면담자의 '우영' 경작지를 연구대상으로 삼은 것은 그들이 살고 있는 표선리 동하동 해촌마을이 근대화과정, 환금작물의 도입, 고령농촌사회로의 진입, 전통적 주거형태의 변동, 관광단지화 등 현 제주사회가 직면한 변동을 집약적으로 보여주면서도 전통사회의 성격이 남아있어, '우영'의 현재적 상황을 살펴보는데 유용할 것으로 보였기 때문이다. <그림 1>에 보이는 큰 원 안은 면담자가 속해 있는 공동체로, 20여 가구가 하나의 소공동체를 이루며 살아온 전통적인 마을이다. '우영'만을 놓고 보면, 대부분의 가구에서 '우영'을 경영해왔으나, 현재는 소멸과 변동의 선상에 놓여 있다. 2010년 기준으로 <그림 1>에서 실선으로 표시된 곳은 여전히 '우영'을

경작하고 있는 곳들이지만, 점선은 변동과 소멸 선상에 놓여 있는 곳들이다.[5)]

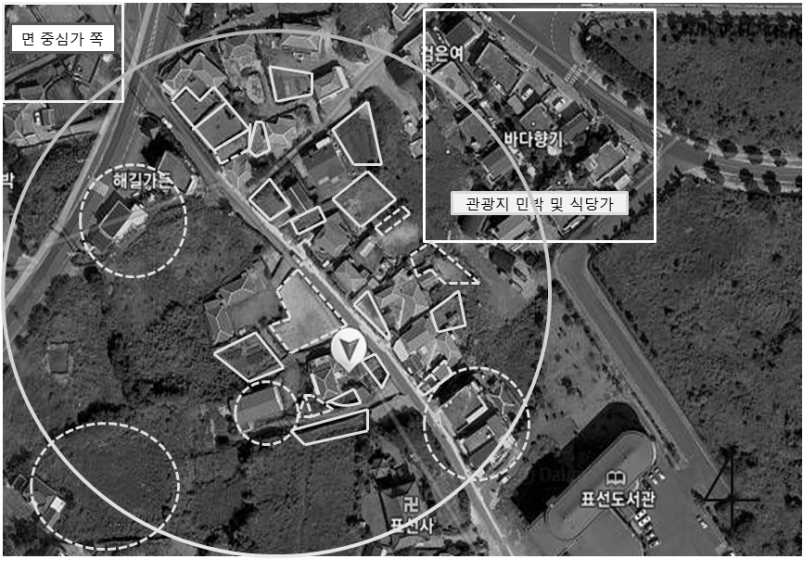
급격한 변동과 소멸과정에서도 전통적인 방식을 통해 '우영'을 경작해온 면담자는 1940년대에 출생하였으며, 이미 어린 시절부터 부모세대의 전통적인 '우영' 경작을 경험하였고, 혼인과 이주 이후 30년 이상 '우영'을 지속적으로 경작해오고 있었다. 이들의 경작 사례를 통해, 본 연구는 전통적인 '우영'의 순환 체계를 살펴보고자 하였다.

본 연구에서 '우영'의 순환 체계를 살펴보기 위한 틀로써 우선 생산과 소비 체계로 나누고 생산체계에서 공간적 위치, 농토이용방법, 재배작물 등을 통해 그 특징을 살펴보고자 하였으며, 소비체계에서는 섭취되고

5) 변동의 시작은 근대화 과정 속에서 1970년대 들어 초가가 정리되고, 슬레이트와 현무암, 시멘트 등을 이용한 재건축이 시작되면서 일어났다. 그러나 기존의 가옥 구조의 틀을 심하게 벗어난 것이 아니어서 '우영'은 여전히 존재하였던 것으로 보인다. 다만 채소작물이 환금작물화 되면서 '우영'의 용도가 가족들의 채소 섭취를 위한 목적만이 아니라, 판매를 목적으로 이용되는 경우들도 나타나기 시작하였다. '우영'의 변화는 1990년대 들어서면서부터 본격화 된 것으로 보이는데, 이 마을에서 환금작물인 감귤작물이 본격적으로 재배되어 수입이 증가하면서 교육과 취업을 위한 가족 구성원의 도시 이주, 그로 인한 고령 독거노인의 증가, 신식 건물의 건축 등으로 전통적인 '우영' 체계는 본격적인 소멸 과정에 놓이게 되었다. <그림 1>에서 점선 원으로 표시된 곳은 '우영'이 완전히 소멸된 곳으로, 가족 이주나 가옥의 새로운 건축 등이 원인이었다. 새로운 가옥 건축은 이전과 달리 세를 놓거나 감귤농사를 위한 창고, 상점 등 수익성을 고려하면서 그 규모가 커지고 있는데, 이로 인해 전통적인 '우영'이 완전히 소멸되고 있는 것이다. 물론 신축 가옥의 규모가 이전 가옥의 규모와 같은 경우는 여전히 '우영'이 존재하였다. <그림 1>에서 점선 직선으로 표시된 곳은 그 흔적만 남아 있는 곳으로 자식들의 도시 이주로 홀로 사는 노인들이 생기면서 '우영'의 일부 농사를 포기한 경우이다. 이 전통적인 공동체를 벗어나면 표선리 중심가와 해변을 끼고 조성되고 있는 관광단지와 맞닿게 되는데, 리 중심가는 1980년대 들어 새로운 건물들이 들어서면서 '우영' 경작이 거의 사라졌다. 또한 관광단지 주변으로 새로이 민박시설과 상업시설들이 생겨나고 있지만 주민들이 '우영'을 경작하고 있지는 않다. 다만 이 근동에서는 <그림 1>의 화살표로 표시되어 있는 집만이 30년 동안 '우영'을 꾸준히 경작해오고 있었다.

있는 채소작물을 비롯해, 그에 따른 음식문화의 형성과 자원재활용 등을 통해 그 특징을 살펴보고자 하였다. 현지조사와 면담은 2010년 6월과 2011년 4월에 걸쳐 이루어졌다.

〈그림 1〉 연구대상 공동체 내의 '우영' 분포도



상기 분포도는 다음지도(daum map)의 스카이뷰를 이용하여 표시한 것으로, 32m 상공에서 촬영한 것이다. ▽ 표시는 본 연구의 대상 가구이다.

본 연구의 한계로 '우영'의 순환 체계를 분석하기 위한 사례연구가 부족하다고 볼 지도 모르겠지만, 지역의 민속지 등에 간략 언급된 것을 제외하고는 '우영'에 대한 구체적이고 본격적인 조사가 이제껏 없었다. 있다고 하더라도 '우영'이나 채소작물과 관련하여 언급된 것은 대체로 제주의 따뜻한 기후로 인한 사계절 채소작물 섭취가 가능한 것으로만 평가하고 있다. 그러나 현재의 먹을거리 위기와 '우영'의 전통을 새롭게

재해석한 도시농업운동이 일어나고 있는 상황에서 '우영'에 대한 공동체적 차원의 새로운 접근은 시도해볼 필요가 있다고 여겨진다.

더욱이 사회변동의 변화 속에서 '우영'의 변동 및 소멸이 급속히 진행되고 있어서, 우선 전통적인 '우영'경작의 순환 체계를 구체적으로 살펴보는 것이 의미가 있다고 여기며, 이를 통해 '우영'에 대한 기초적인 연구체계를 세울 수 있다면, 이후 '우영'에 대한 더 많은 조사를 통해 '우영'의 생산체계와 소비체계 등의 보편적 분류가 가능할 것이며, 현재 사회적으로 주목되어지고 있는 여러 먹을거리운동에 기여할 수 있을 것으로 보인다.

Ⅱ. '우영'의 생산체계와 특징

1. '우영'의 공간적 위치

'우영'을 분석하는 일에서 가장 기본적인 접근은 그것의 공간적 위치에서 출발할 수 있다. '우영'은 '가옥' 과의 관계 속에서 대개 그 위치가 정해졌다. 연구대상지역에서도 '우영'은 모두 가옥을 기준으로 배치된 측면을 가지고 있었다. 그리고 이 가옥과 '우영'을 연결하는 고리는 인간이었다. 때문에 이 두 공간의 관계를 파악하는 일은 '우영'의 자연과학적 역할 뿐만 아니라, 인문사회과학적 역할과 의미를 파악할 수 있는 가장 근본적인 요소라고 볼 수 있다.

가옥과 '우영' 공간을 통해 인간은 채소작물을 접하게 된다. 공간은 생산의 가장 기본적인 물적 토대가 될 뿐 아니라, 소비의 장소가 되기도 한다. 때문에 인간과 채소작물을 매개해 생산과 소비의 순환 체계를 만들어내는 것도 이 두 개의 공간이라고 볼 수 있다. 따라서 두 개의 공간

이 어떤 상보적 관계 속에 있는가를 파악하는 일은 '우영'을 분석하는 데 토대가 될 수 있다.

'우영'은 왜 하필이면 가옥을 중심으로 배치되었는가? 그것은 연구대상지역과 면담자의 가옥 구조를 통해서 어느 정도 파악이 가능하였다. 면담자의 가옥은 마당을 중심으로 별동 배치형을 이루고 있었다. 이는 제주의 전통가옥의 한 형태이기도 하다.[6] 면담자의 가옥은 전체 면적 100평(330.57㎡) 가운데, 26평(85.95㎡)을 차지하고 있으며, 마당과 화단을 제외하고는 거의 '우영' 공간으로 볼 수 있었다. 면담자가 현재 살고 있는 집은 전통 초가를 허물고 1970년대에 건축한 집이었지만, 안거리, 밖거리, 챗방, 고팡, 정지 등의 흔적이 남아있는 슬레이트 집이었다.

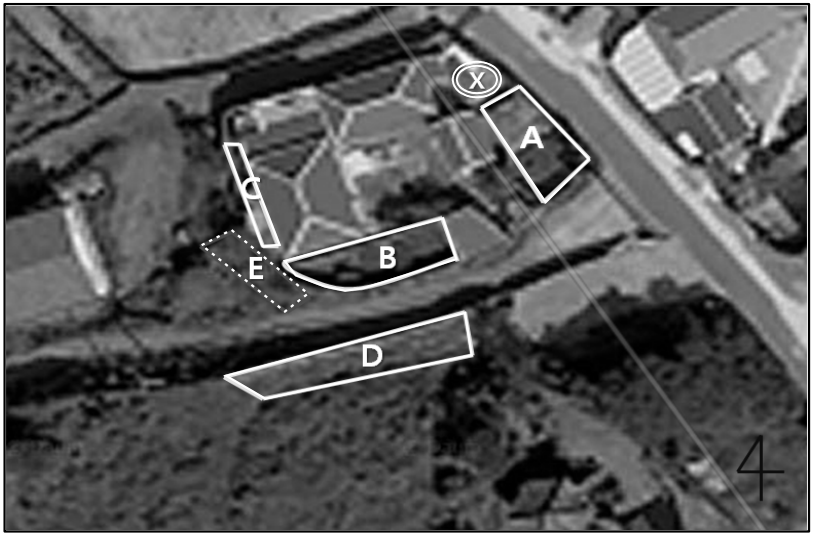
면담자는 현재의 가옥을 구입해 이주하였는데, '우영'과 마당의 경계는 이주 후 돌담으로 구분지어 놓았다고 한다. 대개 동하동 주민들은 돌로 '우영'의 경계를 지어놓고 있었지만, 그렇지 않은 경우도 있었다. 면담자는 전체 가옥 면적에서 5인 가족이 1년 동안 섭취할 채소의 종목과 소비량을 가늠하여 '우영'의 크기를 결정하였다고 한다.

면담자가 경작하는 '우영'은 <그림 2>처럼 가옥을 기준으로 A, B, C, D, E 사방으로 펼쳐져 있었다. D와 E는 가옥 밖에 위치한 '우영'이었다. 현재 E는 반영구적으로 휴경상태이지만, D는 이웃으로부터 양도받

6) 대개 제주의 전통가옥은 마당을 중심으로 구심적 대칭형과 별동 배치형식을 취하고 있다. 제주 지역 주택은 '-'자형 겹집을 기본으로 하여 분할식으로 평면구성을 하기 때문에 공간을 확대하기 위해서는 새로운 집을 짓는다. 때문에 '안거리', '밖거리', '모커리'라고 불리는 부속건물들이 마당을 중심으로 'ㅁ' 자로 지어졌다. 주택이 규모를 갖추게 되면 '안거리'와 '밖거리' 또는 부속채인 '모커리'를 포함하여 3채 혹은 4채로 이루어진다. 여기에는 무속신앙과 풍수지리, 태풍을 동반한 강한 바람 등 기후적 요인과 특이한 가족제도 등 문화 지리적 요인이 영향을 주기도 하였겠지만, 먹을거리체계 또한 관여하였다고 볼 수 있다. 제주의 특이한 가족제도와 '우영'경작에 대한 부분은 차후의 연구가 필요하다.

아 경작한 '우영'이었다. ⓧ는 '통시'가 있던 자리 표시이다. 면담자의 집에서도 '통시'를 사용하다가 소멸되었다고 한다. <그림 2>를 통해 보았을 때, '우영'의 공간적 위치가 주로 가옥을 에두르면서 담과 가옥 사이에 존재하거나 집에서 가까운 곳에 위치하는 것을 알 수 있었다.

〈그림 2〉 면담자 가족의 '우영' 공간 배분도



상기 공간구획도는 다음지도(daum map) 스카이뷰를 이용하여 표시한 것으로,
8m 상공에서 촬영한 것이다.

면담자가 및 연구대상 공동체 주민들이 경작하는 '우영'은 가옥의 크기에 비해 상대적으로 큰 편이었는데, 이는 생산 공간이 부족하였던 제주지역의 특성 상 생산 공간을 극대화하려는 한 방편으로 이해되어진다. 그렇다고 단순히 생산 공간을 늘리기 위해 마냥 '우영'의 규모를 정한 것은 아니었다. 생산 공간의 극대화만을 염두에 두었다면 마당 또한 '우영'으로 사용할 수 있었으나, 마당은 주로 곡식이나 해초 등을 널어 말리

기 위한 공간으로 이용되었다. 이는 가옥 내 각 공간들이 어떤 체계 하에서 각각의 역할을 부여받고 있으며 그에 따라 크기와 위치가 결정되고 있음을 유추하게 한다.

면담자의 가옥 내 활동반경을 따라가 보았을 때, '우영'에서 생산된 채소작물은 바로 '정지'로 가서 소비체제를 갖추는 것을 볼 수 있다. 면담자의 가옥이 상당부분 개조가 이루어졌다지만, 전통가옥의 요소가 남아있는 만큼 전통가옥과 '우영'의 관계를 먹을거리 차원에서 접근해 본다면, 생산, 유통, 소비의 과정이 한 가옥 안에 구현되도록 구획되어졌다고 유추해볼 수 있다.

제주지역의 전통 가옥에서 먹을거리와 관련된 공간들은 '챗방', '고팡', '정지', '눌굽', '통시', '우영' 등이 있다. '챗방'은 식사를 하는 공간이다. '고팡'은 곡식 등을 저장해 두는 창고이다. '정지'는 취사를 담당하는 부엌이다. '눌굽'은 탈곡하기 전후의 곡식들을 쌓아 놓는 곳으로 주로 집 마당이나 집 근처에 마련되었다. '통시'는 돼지를 기르는 곳으로 음식물 쓰레기는 돼지의 사료로 긴요하게 쓰였다. '우영'은 집 주위를 두르고 있는 채소 텃밭이다. 이것들을 하나의 연결선상에서 놓고 본다면 생산공간인 '우영'과 유통공간인 '고팡', 소비 공간인 '정지'와 '챗방'이 이어진다.

물론 채소작물의 경우 '고팡'이 굳이 필요한 것은 아니다. 유통에 따른 소요시간이 필요치 않기에, 채소작물만 놓고 가옥을 본다면 바로 생산에서 소비로 이어지는 구조에 있다. 그리고 이러한 생산과 소비를 연결시켜주는 공간으로서 '통시'가 존재하고 있다. 이는 전경수(1992)의 제주도 '통시' 연구에서도 드러났는데, '통시'는 채소작물에 이용할 수 있는 거름을 생산할 수 있다. 면담자의 경우도 '통시'를 없애기 전까지는 '통시'에서 낸 거름으로 우영의 채소작물에 이용하였다.

결국 제주의 전통가옥의 구조 안에서 채소작물의 생산-(유통)-소비-생산으로 이어지는 하나의 생태적인 순환 체계가 형성되고 있음을 알 수 있다. 특히 사계절 모두 채소재배가 가능한 날씨 덕택에 말린 상태로 장기간 보관하기 보다는 소비 직전까지는 '우영'에 그대로 두면서 바로 바로 소비할 수 있게 되어 있다. 현재의 주거 형태가 먹을거리 측면에서 본다면 소비에만 그 초점이 맞추어져 있는 반면, 제주의 전통 가옥에서는 채소의 생산-(유통)-소비의 공간이 한 가옥 안에 순환 체계를 갖도록 설계되어져 있다고 볼 수 있다. '눌굽-마당-고팡' 등의 공간을 거쳐 저장되는 곡류 등의 식량자원들과 결합하면서 제주지역 사람들의 식량자급체계의 토대를 형성할 수 있도록 하였다.

따라서 '우영'은 생산의 극대화만을 위한 공간이라기보다는 다른 작물들과의 배분과 결합 과정 속에서 적정수준의 채소작물이 생산될 수 있도록 합리적으로 구획된 공간이었다. 또한 제주의 전통가옥은 식량자원의 생태적 순환 체계가 형성될 수 있도록 모든 요소가 구획되어 있으며, '우영'은 제주의 전통가옥 안에 구현된 식량자원 순환 체계의 한 요소를 담당하였던 축으로 볼 수 있다. 가옥 전체가 생산과 소비가 직거래되는 하나의 먹을거리 시스템을 형성시키는 공간이 되고 있었던 것이다. 이마트나 맥도널드처럼 먹을거리의 생산이나 소비 등 하나의 특정 장르만을 벨트화 하여 먹을거리 시스템을 분절화 시키는 경향은 찾아볼 수 없다. 그러나 현재의 가옥구조의 변화는 결국 이런 시스템의 붕괴로 이어졌고, '우영'의 소멸과 변동 또한 그런 배경이 하나의 원인이 되어 나타나고 있음을 알 수 있다.

2. '우영'의 농토이용방법과 재배작물

면담자는 반영구 휴경지인 E구역을 제외하고 4개의 구역에 '우영'을 경작하고 있었는데, 이 4개 구역의 '우영'을 통해 1년 동안 30여종의 채소 작물을 재배하고 있었다. 대부분의 작물들은 30년 동안 거의 동일하게 재배되어 오던 것이었다. 이는 최소한 30년 이전부터 면담자는 '우영'을 통해 채소 작물을 생산해 왔던 것을 알 수 있다. 또한 면담자가 속한 공동체 구성원 대부분이 거의 비슷한 방법을 이용하고 있어서, 대표성을 가질 수도 있다고 판단된다.

'우영'은 한 해 재배작물의 종류와 수량에 따라 그 농토이용방법이 다양하게 변화할 수 있지만, 면담자에 의하면 크게 여름채소작물과 겨울채소작물로 나뉘어 2차례에 걸쳐 파종과 수확이 이루어지고 있다고 이야기 한다.[7] 대개 겨울작물의 수확이 끝나면 여름작물의 파종이 이루어졌고, 여름작물의 수확이 끝나면 겨울작물의 파종이 이루어지면서 재배작물의 순환 체계를 형성하고 있었다. 또한 수시재배가 가능한 작물들은 1년에 3-4번 파종과 수확을 할 수 있었는데, 여름작물과 겨울작물 사이의 간극을 매워주면서 '우영'의 순환 체계 속에 편입되어 있었다. 여기에는 파종과 수확 기간이 짧은 배추 같은 작물들이 해당되었는데, 다른 봄・가을 채소작물들도 고려되었다.[8]

면담자의 '우영'을 2010년 6월과 2011년 4월에 조사하였을 때, 농토이용방법과 재배작물을 통해 '우영'의 생산체계 특징을 살펴 볼 수 있었

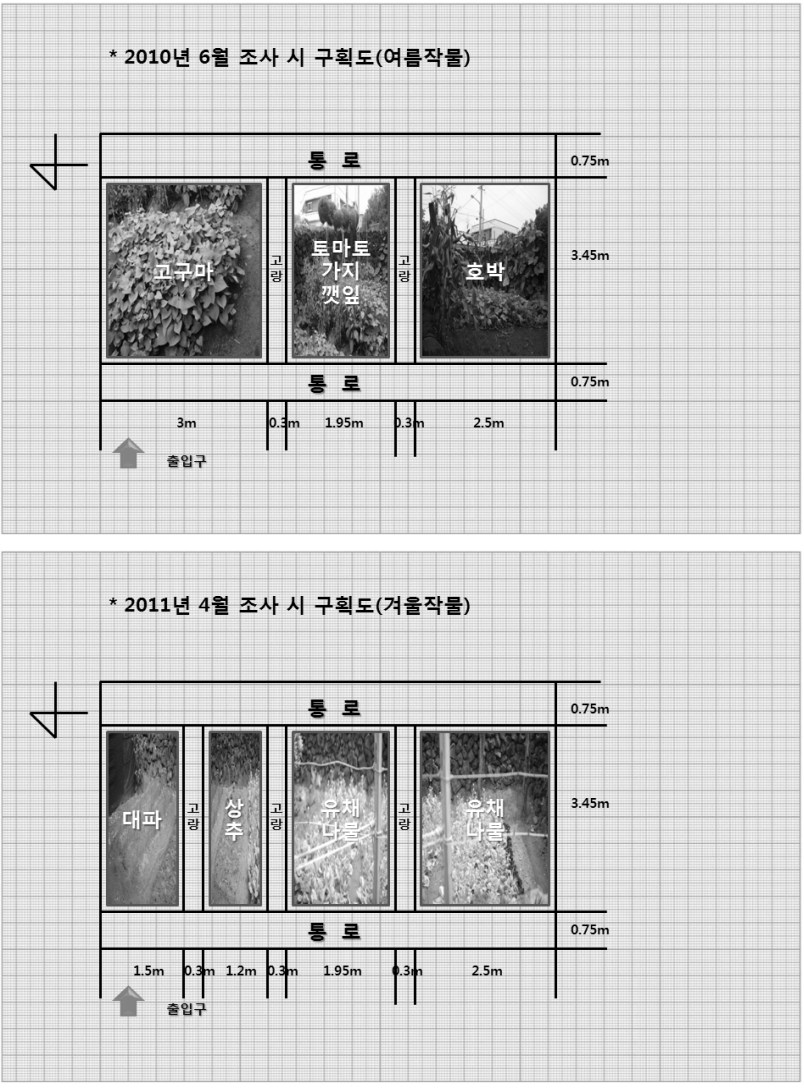
7) 여기서의 여름작물과 겨울작물은 면담자의 인식에 근거한 것이므로, 다른 지역 및 공동체의 계절작물 분류와 다를 수 있다.

8) 파종과 수확의 횟수, 기간 등은 제주지역 내에서도 차이를 보일 것으로 예상된다. 다만 여기서는 면담자의 경우와 면담자가 속해 있는 공동체의 사례를 통해 그 순환체계를 살펴보는 데 주력하고자 하였다.

다. <그림 3>에서 <그림 6>까지는 면담자가 경작하고 있는 '우영'의 모습을 실측하여 제도한 것으로 여름작물과 겨울작물 간의 순환 체계를 살펴볼 수 있는 현장이기도 하였다. 두 차례 현지조사 때, 면담자가 경작하고 있는 각 '우영'에서 각각의 특징들을 발견할 수 있었는데, <그림 3>의 A구역 '우영'에서는 여름작물과 겨울작물 재배가 확연히 구분되면서 경작되는 반면 <그림 4>의 B구역 '우영'에서는 여름작물과 겨울작물이 한 곳에서 파종과 수확을 함께 진행하면서 경작되고 있는 특징을 발견하였다. 또한 <그림 5>의 C구역에서는 여름작물이나 겨울작물이 아닌 연중 재배 가능한 작물들을 배치하고 있는 특징을, <그림 6>의 D구역에서는 새로운 '우영'의 순환 체계 형성기 특징을 파악할 수 있었다.

우선 <그림 3> A구역 '우영'의 농토이용방법과 재배작물을 살펴본다면, 2010년 6월 3개로 구획되어 있던 판(畈)은 2011년 4월에는 4개의 판으로 구획되어 있었다. 이 '우영'에서는 여름작물과 겨울작물을 뚜렷하게 구분하여 경작하고 있었기 때문이었다. 2010년 6월에는 고구마와 토마토, 깻잎, 호박 등만을 볼 수 있었던 '우영'에는 2011년 4월 말 비슷한 시기에는 대파와 상추, 유채나물 등으로 그 작물이 달라져 있었다. 이 경우 2011년 4월 조사 시에는 겨울작물이 아직도 수확기에 놓여 있었기 때문이었다. 이 겨울작물 수확이 끝나면 여름작물로 대체될 예정인데, 대개 6-8월 사이에 다른 작물들이 파종될 예정이었다.

〈그림 3〉 A 구역 '우영'[9)]



9) A구역의 '우영' 구획도는 본 연구자가 실측하여 실제크기의 1/100로 축소 제도한 것이다.

면담자와의 면담을 통해 A 구역의 판 구획과 재배작물에 대한 평균적인 결과를 산출했을 때, <표 1>과 같이 대략 1년 동안 A구역에는 고구마, 유채나물, 토마토, 가지, 깻잎, 고추, 호박, 미나리, 오이 같은 채소 작물들이 심어졌다. 대개 파종과 수확이 비슷한 시기의 작물들을 각 판에 배치하여 그 수확이 끝나는 시기에 다시 파종을 할 수 있는 작목들로 배치하였다. 예를 들면 <표 1>에 나타나는 것처럼 정월에 심었던 고구마 모종을 6월에 그 줄기를 잘라 다른 판으로 확장하여 9-10월에 수확한 다음, 그 수확한 자리에는 대파를 파종하여 봄부터 수확하였다. 이와 마찬가지로 3월에 모종으로 심은 토마토와 가지, 씨앗으로 심은 깻잎 등을 6-7월에 수확하고 나서는 그 판에 다시 겨울상추를 파종한 뒤, 1-3월 사이에 수확하였다. 다른 작물들도 이런 순환 체계를 가지고 있었다.[10] 대개 <표 1>과 같은 수준을 유지하였지만, 매년 판이 똑같이 구획되는 것은 아니며, 순환 체계를 조정하는 과정에서 판 구획에 다소 변동이 있기도 하였다.

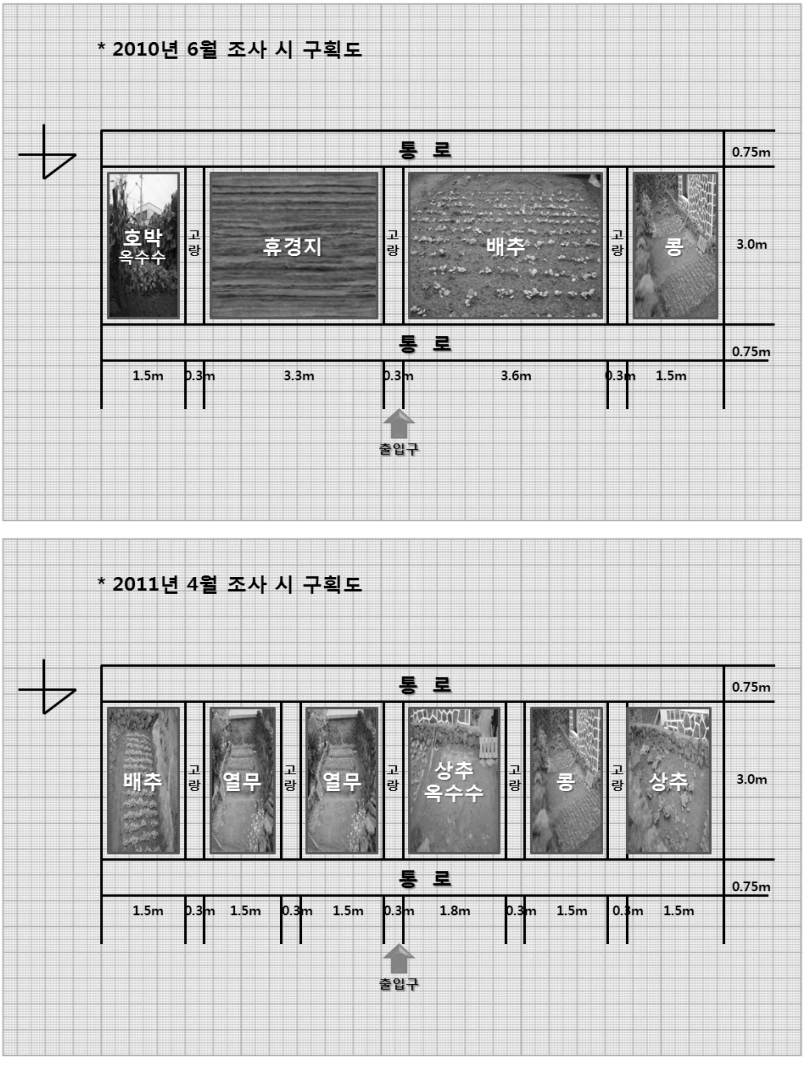
10) 3월에 고추를 심은 판에는 7-8월에 풋고추, 빨간 고추를 수확하였다. 오이는 3월에 모종이나 씨앗으로 파종하고 여름 한창인 7-8월 사이에 수확하였다. 고추와 오이처럼 여름수확이 빨리 끝난 자리에는 다시 쪽파를 씨앗으로 파종하여 2월에 수확하였다. 호박은 3월에 씨앗으로 심고 8-10월에 수확하였다. 풋호박은 8월, 늙은 호박으로 먹을 호박은 10월까지 수확하였다. 밭미나리의 경우 2월에 한번 심으면 조금씩 잘라내어 지속적으로 수확하였다. 옥수수는 따로 판을 나누지 않고 담 옆이나 작물과 작물사이 경계에 재배하였다.

〈표 1〉 A구역 '우영'의 수확과 파종

1차 시기			2차 시기		
작물	파종	수확	작물	파종	수확
고구마	정월(모종)-6월(줄기)	9-10월	대파	8-9월(씨앗)	3-5월
토마토	3월(모종)	7월	겨울상추	7-8월(씨앗)	11-3월
가지	3월(모종)	6-7월			
깻잎	3월(씨앗)	6-8월			
고추	3월(모종)	7-8월	쪽파	8월말(씨앗)	2월
오이	3월(씨앗, 모종)	7-8월			
호박	3월(씨앗)	8-10월	유채나물/배추	9-10월(씨앗)	1-3월
밭미나리	2월	계속	-	-	-
옥수수	3월(씨앗)		-	-	-

<그림 4> B 구역의 '우영'은 여름작물과 겨울작물이 혼용되어 있는 상황이었다. 2011년 4월 조사 당시 A구역이 아직도 겨울작물의 수확기에 있었다면 B 구역은 여름작물과 겨울작물이 순환 체계를 이루는 현장을 목격할 수 있는 공간이었다. 2010년 6월 조사 당시 B구역 '우영'은 <그림 2>처럼 4개의 판으로 나뉘어져 있었는데, 4개의 판에는 옥수수, 호박, 배추, 콩 등이 심어져 있었으나, 2011년 4월 조사 당시에는 상추, 콩, 옥수수, 열무, 배추 등이 심어져 있었다. 이중 겨울 상추 같은 겨울작물을 수확해나가면서 한편으로는 열무와 여름 상추 등 여름작물들을 파종하고 있었던 것이다.

〈그림 4〉 B 구역 '우영'[11]



11) B구역 '우영'의 구획도는 본 연구자가 실측하여 실제크기의 1/100로 축소 제도한 것이다.

면담자와의 면담을 통해 B구역의 판 구분과 재배작물에 대하여 정리하였더니, <표 2>와 같았다.[12] 이 경우 A구역처럼 판을 일시에 정리하여 여름작물들이나 겨울작물들을 일시에 파종하는 것이 아니라, 판과 작물들을 하나씩 교체하면서 판을 정리하거나 새롭게 조정해 나가는 것을 볼 수 있었다. 대개 이 경우 파종과 수확의 경우가 다른 작물들에 비해 짧거나 긴 작물들이 혼합되어 있어서 여름작물과 겨울작물이 순환되는 현장을 목격할 수 있었다. 따라서 A 구역에 비해 판의 구획이 종종 바뀌었으나, 대개 3-5개의 사이에서 판 구획이 이루어졌다.

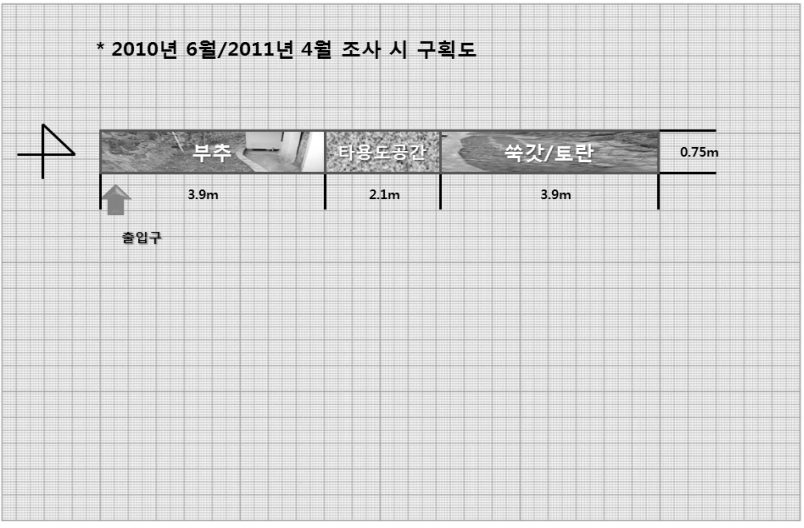
12) 풋호박은 8월부터 늙은 호박은 10월부터 수확하였으며, 늙은 호박 중에서 종자를 구할 호박은 따로 관리하였다. 2010년 조사당시 휴경지였던 판은 2011년 조사 당시 콩과 상추, 옥수수 등을 재배하고 있었으나 이 판에는 주로 감자를 심어 수확하는 것으로 이야기 하였다. 감자는 1년 2번 심었는데, 겨울감자는 8월에 모종으로 파종하고 봄에 획득하였다. 여름감자는 2월에 모종으로 파종하고 7-8월에 획득하였다. 여름감자 수확이 끝나는 8월-9월에 시금치와 마늘을 파종하여 겨울과 이듬해 봄까지 수확하였다. 마늘은 손이 많이 가는 재배작물이어서 때에 따라 재배하기도 하고, 재배하지 않기도 하였다. 배추는 1년 동안 재배하고 있었는데, 1년에 3-4번 재배하고 있었다. 봄배추는 배추 씨앗으로 파종 한 뒤, 20여일부터 한 달 뒤부터 수확이 가능하였으며, 기후 덕분으로 1년 동안 지속적으로 공급받을 수 있었다. 무는 8월에 씨앗으로 파종하고 겨울 내내 먹었다. 8월에 파종하는 배추와 무는 겨울 내 김장 김치 등을 만드는 재료로 쓰이기도 하였으며, 혹은 밭에서 겨울 내내 캐면서 수확하고 있었다. 여름상추는 겨울상추의 모종을 갈라 심기도 하였지만, 겨울 내 동상 때문에 안하는 경우도 있었다. 깻잎과 콩잎은 3월에 씨앗으로 파종하고 7-8월에 수확하였으며, 다시 6월에 씨앗으로 파종하여 8-9월까지 수확하였다. 콩 재배가 끝난 자리에는 갓나물을 심었는데, 이 또한 배추, 무 등과 더불어 김치 재료의 중요 재료로 쓰였다. 그 외 옥수수는 따로 구역이 크게 나뉘어져 있기보다는 담벼락과 구역 사이 가장자리 좁은 공간에 3월 씨앗으로 파종하고 7-8월에 수확하였다.

〈표 2〉 B 구역 '우영'의 파종과 수확

1차 시기			2차 시기		
작물	파종	수확	작물	파종	수확
호박	3월(씨앗)	8-10월	겨울감자	8월(모종)	1-2월
여름감자	2월(모종)	7-8월	시금치	9-10월(씨앗)	11-3월
			마늘	8월(씨앗)	
배추 (봄/여름)	4월(씨앗) 6월(씨앗)	20-30여일 뒤	배추 (가을/겨울)	8월(씨앗) 10월(씨앗)	겨울 내내
			무	8월(씨앗)	겨울 내내
여름상추	동상으로 안하기도. 겨울상추 모종 이용	7-8월	겨울상추	7-8월(씨앗)	11-3월
깻잎	3월(씨앗)	6-8월	갓나물	8월(씨앗)	겨울 내내
콩잎	3월(씨앗) 6월(씨앗)	7-8월 8-9월			
옥수수	3월(씨앗)	7-8월	-	-	-

<그림 5>는 가옥 뒷 편의 '우영'이다. 이 '우영'은 판이 따로 나뉘어져 있지 않고, 부추와 토란이 섞여 재배되고 있었다. 부추를 이 공간에 연중 재배하면서 필요에 의해 수확하고 있었다. 토란은 봄에 뿌리로 심어서 가을부터 먹기 시작하였는데, 토란의 일부를 남겨두었다가 다시 이듬해 봄에 파종하였다. C구역의 '우영'에는 연중 섭취할 수 있는 작물들로 배치되어 있는 특징을 보이고 있다.

〈그림 5〉 C 구역 '우영'[13)]



〈표 3〉 C 구역 '우영'의 파종과 수확

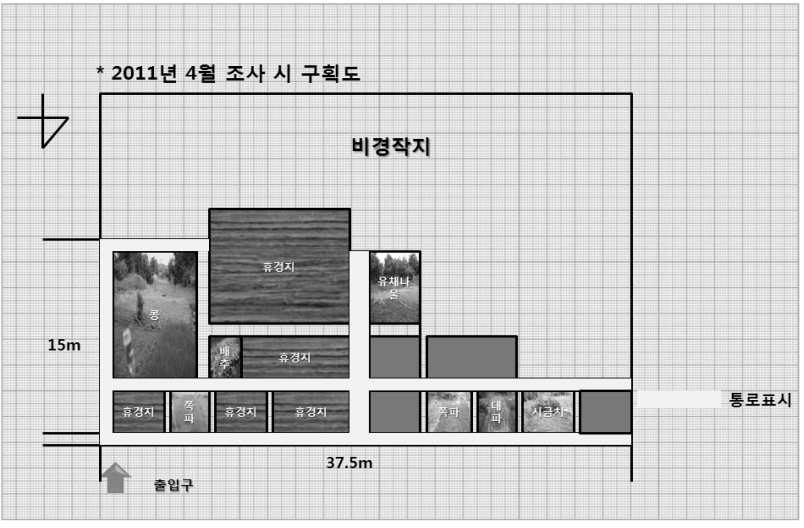
1차 시기		
작물	파종	수확
부추	3월(씨앗)	일년 내내
토란	봄(뿌리)	가을
쑥갓	3-5월(씨앗) 8-9월(씨앗)	한달 정도 후부터

D구역의 '우영'은 사람들의 이주와 토지 매매로 인해, 비경작지로 놓여 있는 땅이었으나, 이웃이 '우영'을 일구었다가 가족구성원의 축소로 면담자에게 무상 양도한 '우영'이었다. 양도한 사람은 자식들의 도시 이

13) C구역의 '우영' 구획도는 본 연구자가 실측하여 실제크기의 1/100로 축소 제도한 것이다.

주 등으로 가족 구성원이 축소되어 더 이상 경작의 필요성을 느끼지 못하여 이웃에게 넘긴 것인데, 제주 농촌사회에서 흔히 일어나고 있는 일들이다. 면담자는 E구역의 '우영' 경작을 접고 대신에 좀 더 규모가 D구역을 경작하기 시작하였다.

〈그림 6〉 D 구역 '우영'[14]



<그림 6>의 D구역에서 휴경지라고 쓰여 있는 것은 정확히 이야기하자면 아직 미경작 상태로 볼 수 있다. 반면 비경작지는 잡초만 무성하여 바로 경작이 불가한 상태이다. 아직 이곳의 순환 체계가 어떻게 형성되어 있는지 완벽히 알 수 없다. 다만 2011년 4월 조사 비경작지와 휴경지가 많았던 데다, 당시 작물로 예측해 본 것인데. 현재 다수의 작물이

14) D구역의 '우영' 구획도는 본 연구자가 실측하여 실제크기의 1/400로 축소 제도한 것이다.

겨울작물의 수확기에 놓여 있는 것처럼 보이며, 여름작물이 몇몇 보이는 것으로 보아, 순환 체계 형성기에 놓여 있다고 볼 수 있다.

전체적으로 면담자가 경작하는 '우영'은 대개 봄과 여름 두 차례 정도에 걸쳐 여름작물과 겨울작물의 파종과 수확을 반복할 수 있도록 설계되어져, 1년 동안 꾸준히 채소를 재배할 수 있는 순환 체계가 형성되어 있음을 알 수 있다.[15] 면담자의 '우영' 생산체계를 통해 보았을 때, 파종과 수확이 하나의 연결고리를 가지게끔 작목이 배치되어 있어서 휴경지가 별로 없을 뿐만 아니라, 휴경지가 있다고 하더라도 대개 1-2달 정도였다. 그러니 연중 푸른 채소의 생산이 가능하였다. 특히 생산에서 주목할 만한 것은 수확을 일시에 전부 하지 않고, 조금씩 하면서 생산 한다는 것이다. 따라서 채소 작물의 생산과 유통에 걸리는 시간은 대개 두 석 달에 걸쳐 이루어졌다. 이는 자본주의의 일시적 생산과 원거리 유통과는 달리 근거리 유통과 필요에 의한 지속적인 생산방식을 취함으로써 그 순환 체계를 유지하고 있음을 볼 수 있다.

한편, 화단을 이용한 과수 작물들도 재배하고 있었는데, 면담자 이사 당시에는 무화과 열매 나무만이 있었다고 한다. 이후 포도(칠레산, 1980년대)나무를 심어 과수나무를 추가하고 그 후에는 금귤, 하귤나무, 그 다음에는 감나무 등을 추가로 재배하고 있었다.[16] 이들은 모두 다년생 과수작물로서 또다른 보충적인 식량자원이 되고 있었다. 이렇게 본다면 면담자의 가옥은 1년 내내 신선한 채소와 과일로 가득 찬 식자재 창고였다. 생산과 소비가 분리되지 않고 가옥 구조 안에서 순환 체계를 형성하

15) 대개 봄의 파종은 영등신 송별굿이 끝난 다음 행해졌는데, 이는 아직도 생활에서 영등신은 농업행위과정에서 중요한 신으로 여겨져 '우영' 재배과정에서도 나타났다.

16) 감은 풋감을 이용해 옷감에 감물을 들이는데 사용하였고, 하귤은 감기에 차로 이용하였다. 포도는 여름철 음료수와 쨈 등 저장용으로 이용하였다.

면서 끊임없이 안전하고 신선한 먹을거리를 가족구성원들에게 제공하였던 것이다.

류정아(1996: 181쪽)는 과거시대로 올라갈수록 음식의 생산부분에 더 큰 비중이 놓이는 반면, 현대사회로 올수록 음식의 생산보다는 소비측면이 점점 더 중요한 부분을 차지하게 되었다고 이야기하였다. 현재 뚜렷이 부각되고 있는 음식 소비단계에서는 음식의 소비를 통한 집단 정체성이나 차별화의 표현 등이 음식문화와 연결된 주요인자로 등장하게 되었다. 누가 무엇을 어떻게 생산하였느냐 보다는 누구와 어디서 무엇을 먹었느냐가 매우 중요한 음식문화 형성의 인자가 되었다는 것이다. 따라서 먹을거리 생산에 대한 관심이 멀어지는 만큼 먹을거리 위험성이 증가하였던 것이다.

현재 유통과 소비행위가 강조되는 먹을거리문화에서 전통적인 '우영'의 먹을거리 생산과 소비는 분명 생산행위가 강조되는 맥락을 보여준다. 이는 김종덕(2001)이 언급했던 것처럼 복잡해진 식품안전 문제를 단순화시킬 수 있는 아이디어를 제공한다. 특히 '우영'의 경우 자본주의의 복잡한 유통방식이 존재하지 않고 생산이 어떻게 소비로 이어지는 지를 명확히 보여주는 과정이 포함되고 있다.

Ⅲ. '우영'의 소비 체계와 특징

1. 1년 동안 '우영'을 통해 섭취하는 채소 음식들

'우영'은 음식문화 담론에 의한 편향적 섭취가 아니라, 순환 체계가 제공하는 섭취를 하기에 훨씬 더 고른 작물을 안정적으로 섭취할 수 있는 장점이 있다. 그것은 면담자의 '우영' 작물 섭취를 통해서도 알 수

있다. 이것은 자본주의 경제논리인 비교우위에 의해 훨씬 더 다양한 경로를 통해 다양한 채소를 섭취할 것이라는 환상을 깨뜨린다. 실제로 환금작물화 된 채소작물은 가격폭등과 폭락, 복잡하고 긴 유통과정의 위험성 등으로 채소작물의 고른 섭취를 방해하고 있다. 2010년 국내의 배추파동이나, 2011년 유럽의 야채 공포 등의 사례만이 아니어도 채소작물의 가격파동과 안전성 문제는 매년 국내외에서 일어나고 있다. 이때마다 사회적 약자들은 채소작물의 섭취로부터 멀어지고 있다.

그에 반해 면담자의 사례를 통해 '우영'재배가 1년간 얼마나 고른 채소 섭취가 가능한지를 살펴볼 수 있었다. 면담자가 4개 구역의 '우영'을 통해 1년 동안 수확하여 섭취하고 있는 작물은 30-40여 가지가 되고 있었다. 섭취하고 있는 채소작물들을 표로 작성하여 보니, <표 4>와 같다. <표 4>를 살펴보면 최소한 1개월 동안 적게는 4-5개의 작물을, 많게는 10개 이상의 채소 작물을 '우영'을 통해 지속적으로 섭취하고 있는 것을 알 수 있었다. 이 외에도 저장용으로 무말랭이, 늙은 호박, 김장, 마늘, 감자, 고구마 등을 겨울 동안 섭취하고 있었으며, 이웃으로부터 획득하는 밭작물도 있어 실제로 이들이 섭취하고 있는 작물은 40-50여 가지에 이르고 있었다. 그 외에도 쑥이나 고사리 등 인근 들에서 얻을 수 있는 산나물 재료까지 포함한다면 훨씬 더 확대될 수 있다.

또한 화단을 이용하여 하귤, 금귤, 포도, 감 등의 과수도 재배하고 있어 실제로 더 다양한 작물들을 섭취하고 있었다. 이는 자본주의 유통망을 거쳐 섭취하는 채소작목 수보다 미치지 못한다고 이야기 할 수 없다. 높은 유통비가 포함되어 판매되는 시장의 채소작물에 비해 '우영'의 생산비는 훨씬 우위에 있음을 알 수 있다. 그런데 우리는 자본주의식 상품의 비교우위론에 입각하여 채소작물을 판단함으로써 이 전통적인 시스템을 버려왔던 것이다. 그리고 스스로 채소작물을 환금작물로 인식하여

과수작물들 함께 밭작물을 채워나갔다. 그 결과 오늘날 매년 반복되는 채소작물 폭등과 폭락을 경험하고 있으며 채소섭취의 안정성을 훼손 받고 있다.

〈표 4〉 '우영'을 통해 1년 동안 섭취하는 채소작물들

구분	재배 작물
1월	밭미나리, 유채나물, 겨울상추, 겨울배추, 무, 갓나물, 부추, 시금치
2월	밭미나리, 유채나물, 겨울상추, 쪽파, 겨울배추, 무, 갓나물, 부추, 시금치
3월	밭미나리, 유채나물, 겨울상추, 겨울배추, 무, 갓나물, 부추, 시금치, 쪽파, 대파
4월	밭미나리, 봄배추, 부추, 쪽파, 대파
5월	밭미나리, 봄배추, 부추, 쪽파, 대파, 쑥갓
6월	밭미나리, 가지, 깻잎, 부추, 쑥갓
7월	밭미나리, 가지, 깻잎, 여름배추, 토마토, 고추, 여름감자, 콩잎, 옥수수, 부추, 오이, 상추
8월	밭미나리, 깻잎, 호박, 여름배추, 고추, 여름감자, 콩잎, 옥수수, 부추, 오이, 상추
9월	밭미나리, 호박, 콩잎, 토란, 부추, 고구마
10월	밭미나리, 호박, 가을배추, 무, 갓나물, 토란, 부추, 고구마, 쑥갓
11월	밭미나리, 저장용 호박, 겨울상추, 가을배추, 무, 갓나물, 부추, 시금치
12월	밭미나리, 저장용 호박, 겨울상추, 무, 갓나물, 부추, 시금치

그러나 '우영'은 채소 섭취의 안정성을 제공한다. 1년 동안 '우영'에서 생산되는 30여 작물을 통해 면담자가 만들어 먹는 음식들의 종류를 살펴보았다. 면담을 통해 이들이 주로 즐겨 만들어 먹는 음식들을 정리해 보았다. 첩수에 따른 반찬 분류표를 이용하였으나, 딱 들어맞는다고 할 수는 없다. 이런 반찬 분류표를 사용하는 것이 좋은 것인지는 더욱 숙고해봐야 할 일이지만, 다른 지방과의 채소작물 섭취 차이를 파악하기 위해

서는 이런 표준화된 분류방식을 따르는 것도 유용할 만하다고 여겨진다.

제주지역 음식의 특성을 고려하여 거의 비슷하다고 판단되는 분류항목에 면담자가 주로 만들어 먹고 있다는 음식을 배치하여 <표 5>와 같이 정리하였다.

〈표 5〉 '우영'에서 재배되는 채소들을 이용한 음식[17]

순번	재배작물	밥(떡/면)	탕(찜/찌게)	김치	숙채
1	가을배추		배추된장국 생선배추국	배추김치	배추 무침 삶은 배추쌈
2	가지				가지무침
3	갓나물			갓김치	
4	겨울감자	감자밥 감자범벅	감자된장국		삶은 감자 감자조림 감자 샐러드
5	겨울배추		배추된장국 생선배추국	배추김치	배추 무침 삶은 배추쌈
6	겨울상추				상추무침
7	고구마	고구마밥 고구마범벅 고구마절간			찐 고구마
8	고추				고춧잎무침
9	깻잎				깻잎 무침
10	대파				
11	마늘				
12	무	무밥 빙떡	무된장국 생선무국 돼지고기무국 쇠고국무국	깍두기 물김치	무채무침

17) '우영'에서 재배되는 채소들을 이용하여 섭취하는 음식들은 전적으로 면담자의 기억에 의거한 것임으로 완벽하게 정리되었다고 할 수는 없으나, 주로 해먹는 음식에 초점을 맞추어 조사하였다. 종지류와 조치류는 사례가 없어 표에서 그 항목을 두지 않았다.

13	밭미나리	비빔밥			미나리 무침
14	봄배추		배추된장국 생선배추국	배추김치	배추 무침 삶은 배추쌈
15	부추			부추김치	부추무침
16	시금치		시금치된장국		시금치 무침
17	쑥갓				
18	여름감자	감자밥 감자범벅	감자된장국		삶은 감자 감자조림 감자 샐러드
19	여름배추		배추된장국 생선배추국	배추김치	배추 무침 삶은 배추쌈
20	여름상추				상추무침
21	오이			오이김치	
22	옥수수				찐 옥수수
23	유채나물		유채나물된장국	유채나물김치	유채나물무침
24	쪽파			파김치	파무침
25	콩(잎)	콩밥 콩국수			
26	토란		토란국		
27	토마토				샐러드
28	호박	호박범벅 호박죽	호박된장국 호박탕 갈치호박국		호박무침

순번	재배작물	생채	구이/조림/ 전류(볶음류)	마른반찬/젓갈 (저장류)	회/ 조미
1	가을배추	생배추쌈			
2	가지		가지볶음		
3	갓나물				김치 양념재료 물김치재료
4	겨울감자		감자채볶음		찌개 재료
5	겨울배추	생배추쌈			

6	겨울상추	상추쌈 상추초무침 상추겉저리			
7	고구마		맛탕 고구마튀김		
8	고추	생고추	고추튀김	고추장아찌	각종 요리재료
9	깻잎	깻잎쌈 깻잎겉저리		깻잎장아찌	각종 요리재료
10	대파				각종 요리재료
11	마늘	생마늘	구운마늘	마늘장아찌	각종 요리재료
12	무	무생채무침	생선무조림	무말랭이무침	찌개 재료
13	밭미나리				각종 요리재료

순번	재배작물	생채	구이/조림/전류 (볶음류)	마른반찬/젓갈 (저장류)	회/조미
14	봄배추	생배추쌈			
15	부추		부추전		각종 요리재료
16	시금치				잡채, 김밥 재료
17	쑥갓				각종요리재료
18	여름감자		감자전 감자채볶음		찌개재료
19	여름배추	배추쌈			
20	여름상추	상추쌈			
21	오이	생오이 오이무침		오이지	각종 요리재료
22	옥수수				
23	유채나물				
24	쪽파				각종 요리재료
25	콩(잎)	콩잎 쌈		콩잎장아찌 콩자반	
26	토란				
27	토마토	생토마토			
28	호박		호박볶음		

<표 5>을 보면 면담자 가족이 '우영'에서 재배되는 채소들을 이용하여 가장 많이 만들어 먹는 음식의 종류는 범벅류, 국류, 생채, 숙채류 등임을 알 수 있다. 면담자 가족은 거의 모든 채소 작물들을 숙채로 만들어 먹었으며, 잎이 있는 채소작물의 경우 생채나 쌈을 이용하여 섭취하는 경우가 많았다. 이것은 싱싱한 채소를 바로 획득하여 섭취할 수 있는 '우영'공간이 지척에 있기 때문에 가능하였다.

특히 죽, 떡(범벅), 국 등과 같은 요리에 해초류, 어패류 등과 함께 채소작물을 혼합하여 만들어 먹는 경우들이 있었는데, 이것은 식량이 부족하던 시절, 여러 가지 재료를 혼합하여 식량자급체계를 형성하였던 전통적 흔적이 아직도 남아있는 것으로 보인다. 채소작물만 취급하는 <표 5>에서는 잘 드러나지 않고 있지만, '채소류+해초류+곡류' 등의 음식이나, '채소류+어류', '해초류+곡류', '해초류+어패류', 어패류+채소류 등 각종 식자재가 혼합된 음식들을 섭취하는 경우들이 많았다. 이는 부족한 하나의 자원을 여러 개의 식량자원과 혼합하여 섭취함으로써 한 가지 식량자원의 섭취로만 발생할 수 있는 특정 식량자원의 부족을 막고 있음을 볼 수 있다. 때문에 잡다한 음식류가 많아, 육지부의 반찬 첩수 분류와 같은 기준에 딱 맞지는 않는다. 이것은 지역의 식량자원을 둘러싼 제반 환경을 고려하여 만들어진 독자적인 식량자급체계 속에서 독특한 음식문화를 형성하여 왔기 때문이다.

그러나 점차 소비과정에 변화가 일어나고 있었다. 소비과정에서의 변화는 주로 조리법과 양념의 사용에서 나타나고 있다. 이전 채소류의 양념으로는 된장이나 조선간장 등이 많이 사용되었는데, 볶음 요리의 섭취는 유채기름이 등장하면서 많아졌다고 한다. 서양 소스가 가미된 음식들도 나타나고 있었는데, 그것은 대개 70-80년대 대중요리강습이나 새마을 부녀회, 혹은 대중매체의 영향을 받으면서 만들어 먹기 시작하였다고

한다. 면담자의 사례를 통해 보았을 때, 음식의 변화는 특히 맛을 주도하는 사회적 담론이 무엇인가에 의해 조리법이나 양념류가 결정되고 있는 상황을 볼 수 있었다. 맛의 사회적 담론은 이곳 공동체 구성원들의 식생활에도 영향을 주어, 사회적 담론이 된 맛으로 일원화되어가는 경향을 보여주고 있었다.

면담자가 지금의 주거지로 이사했을 당시 현재 살고 있는 마을의 음식조리법은 이전에 면담자가 살던 지역과 다소 차이가 있었다고 한다. 심지어 육고기를 자르는 형식에서도 차이가 있었다고 한다. 그러나 지금은 거의 모든 조리법들이 공유되고, 비슷한 맛을 유지하고 있다는 것이다. 이러한 맛의 일원화가 어떻게 나타나게 된 것인지에 대한 음식의 사회적 담론에 대한 연구는 차후의 보충적 연구가 필요하다. 다양한 짠맛이 어떻게 일원화 되어 왔으며, 조선간장이 양조간장으로 소급되면서 조리의 세계에서 우월성을 가지게 된 과정들도 살펴보아야 한다.

마궐론 투생(2002)은 어떤 먹을거리를 좋아하는가를 구분하는 지역적인 경계가 사투리를 구분하는 경계와 일치한다고 주장한 적이 있다. 허남춘(2005)은 제주는 다른 지역과 구분되는 독자적인 사투리를 가지고 있고 그만큼 제주는 독자적인 음식문화를 구축하고 있다고 보았다. 그러나 지금의 제주지역의 먹을거리는 거의 보편화, 일반화 되는 과정에서 섬 안에 나뉘어져 있던 음식의 미세한 사회문화적 경계가 확대되거나 소멸 되는 등 그 변동과정에 있다고 볼 수 있다. 이는 지역의 다층적인 식량자급체계가 변동과정에 있음을 암시하는 표상이기도 하다.

2. 자원의 재활용과 종자의 보전

자본주의 소비의 끝자락은 쓰레기와 잔여물로 뒤범벅이 되지만, '우

영' 소비의 끝자락은 새로운 생산을 위한 토대가 되었다. 남겨진 음식물들은 통시를 이용해 '우영'의 지력을 높이기 위한 새로운 자원으로 탄생하였다. 1년 동안 재배되는 작물로 지력이 약해지는 '우영'의 지력을 높이기 위해, 면담자는 통시가 없어질 때까지 통시에서 낸 거름을 이용하여 '우영'의 지력을 높여왔다고 한다. 공동체 대부분의 가구는 통시가 사라질 때까지 그렇게 해왔다. 그러나 1960년대 이후부터 꾸준히 전개된 가옥개량사업으로 통시는 점차 사라졌으며, 그 자리를 화학비료가 대신하게 되었다. 간혹 바닷가 인근의 해초나 성게 껍질을 모아다 거름으로 활용하고 있는 모습은 여전히 볼 수 있었다.

통시의 돼지는 집에서 먹다 남은 음식잔여물에 돼지사료를 함께 섞여 먹여 길렀다. 돼지를 기르지 않는 집에서는 돼지를 기르는 집에 음식잔여물을 가져가도록 허락하기도 하였다. 돼지의 분뇨를 몇 달에 한 번씩 통시에서 걷어내어 삭힌 뒤, 매년 봄과 가을에 거름을 내어 파종할 때 사용하였다고 한다. 이 과정에서 음식잔여물은 새로운 생산 자원으로 재탄생하게 되었다. 전경수(1992)는 그의 연구에서 통시의 이런 생태적 순환 체계에 주목하였던 적이 있다. 순환 체계는 채소작물의 생산과 소비를 안정적으로 순환할 수 있도록 가옥과 연계하여 구현함으로써 채소작물의 안정적인 자급체계를 형성시켰다고 볼 수 있다. 물론 예외적으로 병해충이나 자연재해와 같은 복병들이 있었으나, 인간이 최선으로 할 수 있는 생태적 순환 체계를 만들었던 것이다.

그러나 근대화와 환금작물의 도입 등으로 인한 가옥구조의 변화는 이런 순환 체계에 영향을 주었다. 통시의 소멸로 거름대신 비료를 사용하게 되었고, '우영'은 때때로 지력의 약화로 부분적 휴경을 하기도 하였다. 김종덕(2001)이 언급한 것처럼 비료사용은 토양유기물의 분해와 건조를 촉진시켜 토양을 약화시키기 때문이다. 또한 음식잔여물의 처리는 근대

적인 쓰레기처리방식에 따라 매장지로 향하게 되었다. 때문에 완전한 순환 고리를 만들던 '우영'의 생산과 소비체계는 변화를 맞이하여 부분적으로 단절되기 시작하였다.

또한 환금 밭작물의 생산력을 높이기 위해 다량으로 사용되기 시작한 농약은 '우영'에도 살포되기 시작하였다. 비료와 농약의 다량 사용은 포드주의적 식품생산과 가공을 위하여 시작된 것으로, 솔브리즈(Solbrig, 1994)는 현대 영농체계가 다량의 비료와 농약에 의존하고 있어 안전한 농산물의 생산에 장애가 되고 있다고 이야기 한 바 있다. 그런데 한국사회는 근대 영농 아래 비료와 농약의 사용이 권장되었다. 거름을 주던 시절에는 채소작물의 생산과 소비에 대한 주체의 완전한 장악이 있었다면, 무엇이 들어있는지 제대로 파악이 안 되는 비료와 농약이 얼마간의 위협을 주는지에 대한 확신은 점차 줄어들고 있는 것이다.

종자의 문제는 훨씬 더 확신이 없다. 면담자는 '우영'에 파종되는 종자를 획득하는 경로에 대해 크게 4가지 경로를 이야기하였다. 첫째는 수확한 작물에서 획득한 경우로 호박이나 감자, 마늘 고추, 고구마 같은 경우 수확한 작물의 씨앗을 말려 보존하거나 그 뿌리를 보관하였다가 종자로 심는 경우였다. 둘째는 재래시장이나 민속 5일장을 통해 판매되는 씨앗이나 모종을 구입하는 경로였다. 셋째는 종묘사 등을 통해 씨앗 등을 구입하는 경로였다. 넷째는 이웃에서 얻는 잉여의 씨앗과 모종이었다. 이 4가지 경로 중에 시장이나 종묘사 등을 통해 들어오는 씨앗이나 모종은 경로를 정확히 인지하고 있지는 못하였다. 현재 전 세계의 80%이상의 작물이 초국적 기업에 의해 제공되고 있다고 볼 때, 면담자의 '우영'의 절반은 초국적 기업의 슈퍼 종자를 이용할 가능성이 많다고 볼 수 있다.

박민선(2001)은 3-4개의 초국적 기업들이 종자에서 슈퍼마켓 판매대

에 이르기까지 전체 식량체계를 지배하고 있다고 주장하였다.[18] 대기업이 통제하는 세계화된 식량체계 하에서 농민들은 생산자로서 그들의 독립적인 지위를 상실하고 있으며, 계약 재배를 통해 기업을 위한 노동공급자가 되고 있다는 것이다. 그런 점에서 '우영'은 종자를 보존하면서 생산자로서 그들의 독립적인 지위를 유지할 수 있는 최소한의 권리를 내포하고 있다. 향후 전세계 농업은 초국적 기업의 의한 터미네이터 종자[19]를 이용하거나 종자에 대한 권리세를 지불해야 하는 상황에 놓일 것이다. 최근 서유럽의 종자를 둘러싼 권리세 분쟁은 우리에게 시사하는 바가 많다.

Ⅳ. '우영'의 전통에 대한 재해석

1. '우영'에 내재되어 있는 사회안전망

'우영'의 순환 체계는 결국 제주지역의 식량자급체계를 완성시키는 한 축이었다. 그리고 나아가 사회안전망이기도 하였다. 기본적으로 부족한 식량자원을 지원하는 역할 외에도, 공동체 구성원들이 서로 '우영'을 공유함으로써 굶주림에 노출되는 구성원이 생겨나지 않도록 하였다. 아직

18) 대표적인 초국적 농식품 기업으로 카길과 몬산토를 들 수 있는데, 이 두 기업은 1998년에 합작을 발표하였다. 카길은 세계 곡물의 45% 이상을 지배하고 전세계 23개국에서 연구활동을 포함한 종자사업에 진출하고 있었다. 그러나 생명공학 분야에 접근하지 못했던 카길은 국제종자사업부문을 몬산토에 팔고 몬산토와 제휴를 강화하고 있다. 한편 카길은 미국 내의 종자사업부문은 아그레보(AgrEvo)에 매각하였다. 몬산토는 유전자조작 농산물 시장을 독점하고 있다고 볼 수 있는데, 1999년 유전자조작 종자의 98%를 판매한 것으로 알려지고 있다(박민선, 2001).

19) 터미네이터 종자는 한 번 재배하고 나면 다시 그 작물의 씨앗으로는 재배할 수 없게 유전적으로 조작되어 만들어진 1회성 종자이다.

도 연구대상 공동체에서는 '우영'을 공유하거나 나누는 현장을 목격할 수 있었다. 필요한 채소작물이 있으면 남의 '우영'이라 할지라도 적당히 먹을 양을 뽑아 갈 수 있었다. 면담자의 '우영'을 동네 사람들이 심심찮게 이용하고 있는 것을 볼 수 있었으며, 면담자 또한 다른 집의 '우영'에 가서 다른 채소작물을 얻어다 섭취하기도 하였다. 한 가구의 '우영'은 전체 공동체의 '우영'이 되기도 하였다. 특히 이들 공동체는 노동력을 공유하고 있는 집단이기도 하여서 개인 소유의 '우영'이라고 할지라도 공동체 구성원은 누구라도 자유롭게 이용하고 있었다.

이것은 제주의 오래된 전통에서 기인하고 있었던 것으로 보인다. 제주지역의 사회적 관계망은 대개 부계, 모계, 처계가 한 공동체 안에 존속한다는 특징을 가지고 있다. 그리고 노동력 공유를 위해 부계, 모계, 처계가 다층적으로 동원될 수 있도록 다양한 자발적 결사체가 존재해 왔는데, 연구대상 공동체에서도 이전에 비해 많이 소멸되었음에도 '솥접'과 같은 자발적 결사체들이 운영되고 있었다. 이러한 결사체들은 주로 경조사 등을 통해 먹을거리를 나누었으며, 이는 어느 정도 먹을거리의 사회안전망 역할을 하였다. 특히 경조사의 돗추렴을 통한 공동체 구성원들에게 단백질을 공급하는 것은 이들이 먹을거리에서도 공동체 인식을 확인할 수 있었다.[20] 비단 돗추렴이 의례 등 특별한 의식적 행위를 염두에 두고 일어나는 것이나, 일상생활에서도 이런 나눔의 문화는 일반화되어 있었다. 일상의 나눔은 대개 채소작물을 나누는 행위로 나타났는데, 이웃끼리 서로 채소작물을 공유하여 부족한 식량자원을 상시 지원하였으

20) 멜라네시아, 뉴기니, 대만 등의 원주민 사회에서는 돼지를 의례에서 희생공물로 바친 후 그 고기를 분배한다. 이 고기 분배는 분배에 참가한 사람들 사이에 의무적인 사회적 교환의 범주를 만든다. 따라서 이 분배에서 제외되거나 분배에의 초대에 응하지 않는 것은 곧 사회적 관계의 단절을 의미한다(Kim, 1980).

며, 잉여작물의 일부는 사회적 약자 등에 배려하기도 하였다.

연구대상 공동체뿐만 아니라, 제주에 남아있는 많은 속담과 자발적 결사체들이 먹을거리와 관련이 있다는 것은 지역 공동체에서 먹을거리 문제가 굉장히 중요하게 인식되었다는 것을 말하는 것이며, 공동체의 생존을 위해 매일 음식을 나누는데 노력을 아끼지 않았던 것을 알 수 있다. 음식의 배분에 공동체의 생존을 우선으로 삼았는데, 이는 공동체의 생존이 곧 자신의 생존과 직결되었기 때문이었다.

그러나 음식의 배분에 정치가 개입되면, 권력에서 배제된 다수는 굶주림에 노출되게 된다. 김홍주(2004: 85-118쪽)는 오늘날의 굶주림은 식량과 토지의 부족, 또는 생산량에 비해 인구의 과잉 때문에 나타나는 현상만은 아니며, 굶주림의 경계에 음식과 관련된 정치가 개입되면서 소수의 탐욕을 위해서 언제나 부족한 것이라고 말하고 있다. 여기서 말한 음식의 정치는 거대 곡물메이저와 이들을 직간접적으로 지원하는 WTO 체제가 정치의 상징이다. 그리고 그 음식의 정치 중심에 패스트푸드가 있다. 패스트푸드를 산출하는 맥도날드 시스템은 사회의 모든 부분을 지배하는 원리가 되었다.

먹을거리에 대한 자본주의의 영향력이 증대되면서 모든 농작물들은 패스트푸드 시스템을 도입하게 되었다. 제주지역의 농업작물도 환금작물이란 미명 하에 몇몇 작물로 일원화되고, 맥도날드식 시스템 속에서 생산체계를 갖추게 되었다. 그 과정에서 다양했던 밭작물들은 점차 유채, 감귤과 같은 환금작물로 일원화되어 갔으며, 환금작물의 재배는 전통적인 공동체의 해체와 변동에 주된 요인이 되었다. 동하동 역시 환금작물로 농업작물이 일원화 되어가면서 전통적인 공동체의 해체와 변동이 일어나기 시작하였다. 그 과정에서 '우영'의 존재도 점차 축소되거나 소멸되어갔다. 부계, 모계, 처계의 혼합적인 공동체는 이주와 이입으로

해체와 변동을 겪으면서 지역사회에서 부계, 모계, 처계가 이중 삼중으로 얽혀 있던 연결망은 점차 부계 중심의 공동체로 변화해 나갔으며, 그 과정에서 사회안전망 또한 약화되는 결과를 가져오면서 공동체의 음식으로부터 배제되는 경우들이 생겨나고 있다.

도심으로 이주해 있는 가족들이나 친지, 이웃들에게 '우영'의 생산물을 보내는 경우들도 있었지만, 이것은 사회안전망이라기보다는 농촌의 생산자가 도심의 소비자에게 공급하는 형태의 또 다른 측면에 불과하였다. 최근의 먹을거리와 관련된 운동이 슬로푸드 운동 등 먹을거리 안전성에 집중되어 있지만, 실제로 제주지역의 먹을거리가 내재하고 있는 전통은 노동력 공유가 중요했던 만큼 공동체 구성원의 생명과 노동력을 보존해 줄 수 있는 사회안전망으로서의 역할이었다. 그런 점에서 현재 먹을거리와 관련하여 일어나고 있는 슬로푸드 운동[21]과는 다소 다른 접근방식이 필요하다.

최근에 사회안전망으로서 공동체의 먹을거리에 중점을 두고 생산과 소비가 연결되는 생태공동체 운동을 활성화하려는 움직임이 있다. 생태공동체란 김홍주(2004)에 따르면 생활공동체 혹은 마을공동체가 중심이 되어 생태공동체의 모델을 만들고, 지역 행정과 지역 경제가 유기적으로 연계되어 도시와 농촌을 하나로 묶어 상호 공동체 의식을 회복하는 생활운동, 생명운동, 풀뿌리 운동이다. 제주지역의 '우영'은 바로 그런 생태공

21) 맥도날드가 1986년에 이탈리아 로마에 진출하자 이에 반대하여 '식사, 미각의 즐거움, 전통음식의 보존' 등의 기치를 내걸고 시작된 이 운동은 기본적으로 새로운 음식문화를 만들려는 것이며, 이를 통해 음식의 안전성과 다양성을 확보하고 이를 즐기려는 것이다. 나아가 이러한 먹을거리 운동을 통해 세계 식품체계(global food system), 포드주의적 식품생산과 유통체계, 패스트푸드의 세계화에 대항하고자 한다. 슬로푸드운동 자체에도 세계적 빈곤과 결핍을 해결할 궁극적인 대안을 제시하지 못하며, 계층 편향적 지배엘리트 운동이라는 한계를 지니고 있다(김홍주, 2004).

동체의 모델을 만들 수 있는 점을 시사하고 있다.

그런 점에서 공동체의 식량자급체계를 회생하려고 노력하였던 쿠바의 사례는 눈여겨볼 만 하다. 먹을거리에 대한 쿠바의 유기농업은 단지 기존의 관행 농업에 무농약, 무비료 생산을 덧붙이는 것만 아니라, 토지의 소유구조에서 지역순환농업까지 생산과 소비의 틀을 완전히 바꾸어 사적 경영을 허용한 가족농중심의 토지개혁, 직거래 유통 중심의 시장개혁, 지렁이 퇴비 등을 이용한 흙 살리기 운동, 윤작, 간작, 휴경작 등 순환농업의 정착, 전통농업과 과학기술의 결합, 농민중심의 공동체 복원과 지역농업 정착 등이 어우러져 만들어진 대안식품체계이자(김홍주, 2003: 110쪽), 전통으로 돌아가 식량자급체계 및 사회안전망을 복원한 진보적 사례였다.

이런 아이디어는 공동체 지원농업(CSA: Community Spported Agriculture)과 같은 사업들을 확산시키고 있는데, 새로운 영농형태에 대한 아이디어로 공동체 지원농업은 지역사회식품 체계의 한 형태로서 미국에서 빠르게 성장하고 있는 지역사회공동체 지향 농업경영체의 한 가지 유형이다.[22] 그것은 농업 경영에 기반을 둔 것으로, 농민과 소비자의 신뢰를 기반으로 지역사회재건에 초점이 맞춰져 있는데, 한국사회에서는 새로운 우영 공동체 탄생에 영향을 주고 있기도 하다.

---

22) 공동체 지원농업은 식품, 자연, 사회의 새로운 혼합을 만드는 것으로서 새로운 영농형태에 대한 아이디어를 제공(sharp et al, 2002)하고, 있는 것으로 1980년대 후반부터 시작되어 현 미국 농무성(USDA)의 정책적 지원 하에 미국에서 유행하고 있는 사회제도이다. 공동체 지원농업과 같은 영농 방식은 현재 전 세계적으로 점점 확산되고 있는 추세이다. 최근 농촌개발에 관심이 있는 농촌사회학자들은 식품시장이 품질에 따라 차별화되고 있는 것에 주목하여 지역공동체 식품체계 구축을 통하여 농촌개발 전략을 수립하는 시도를 한다. 지역식품체계는 지역의 농식품과 농촌개발 전략을 결합시키는 방법을 통해서 농촌개발에 대한 새로운 접근을 시도하는 농촌개발 접근방법이다(박덕병, 2005).

2. 새로운 '우영' 경작 공동체의 태동

2000년대 들어 먹을거리 위기와 그에 대한 관심이 확대되면서, 먹을거리와 관련된 사회운동이 활발히 전개되더니, 2008년 이후에는 '우영'의 생태적 순환 체계의 전통을 새롭게 해석한 공동체들이 탄생하고 있는 것을 목도할 수 있다. 가장 먼저 '우영'의 전통에 관심을 돌린 것은 교육현장이었지만, 현재는 도심의 동단위 주민들 사이에서도 관심이 확대되고 있다.

'우영'의 전통을 제일 먼저 살린 곳은 <우리 텃밭 제주공동체 우영>이었다. 전국 여성농민회총연합에서 진행하고 있는 제철꾸러미 사업의 일환으로 진행하고 있는 공동체 농업의 한 형태이다. 여성농민들이 텃밭에서 가꾼 제철의 농산물을 매주 소비자 회원에게 보내주는 방식으로, 지역주민들이 지역 농민에게 일정한 회비를 납부하고 지역에서 생산된 농산물을 받아 소비하는 체계이다. 이 <우영> 공동체에 속한 농민들은 카페를 통해 생산자들의 얼굴을 공개하고 '꾸러미 편지'등을 통해 농사와 관련된 의사소통을 시도하고 있다. 이를 통해 농촌생산자와 도시 소비자 간의 새로운 생태적 먹을거리의 순환 체계를 만들려고 하는 노력이기도 하다. <우리 텃밭 제주공동체 우영>은 앞서보았던 공동체 지원농업과 전통적 '우영'이 결합된 변형 사례로 볼 수 있다.

새로운 생태 순환 체계는 '신뢰'와 '다양성'을 기본 전제로 하고 있다. 먹을거리 다양성이란, 단지 품목수를 의미하는 것만은 아니다. 전통적 '우영'과 같이 고른 작물의 지속적인 공급을 전제로 한다. 그러기 위해서는 '우영'의 순환 체계를 빌려올 수밖에 없으며, 또한 소비자 입장에서는 생산에 대한 완전한 장악이 없기 때문에 신뢰는 가장 기본적인 요소가 될 수밖에 없다.[23] 지난 2008년 서귀포 지역에서만 진행되던 이 사업은

지난 2009년 제주도 전역으로 확장되었다.[24] 이런 종류의 사업은 제주 지역에서는 서귀포 등을 시작으로 활성화되고 있는데, 이는 농민회 등을 비롯해 농민단체가 활성화 되어 있기 때문으로 보인다.[25]

'우영'의 전통을 계승한 공동체 텃밭 가꾸기도 서귀포지역에서부터 시작되었다. 이는 도시농업의 한 형태로 시작되고 있는데, <표 6>에서 볼 수 있듯이 2009년부터 서귀포시 서홍동을 시작으로, 2010년에는 제주시 오라동, 2011년에는 이도2동으로 확산되었다.[26] 그리고 점차 도심의 아파트 중심으로 확산 일로에 있다. 심지어 도서관 이용 활성화의 한 방안으로 이것이 활용되기도 하고 있는데,[27] 각각 텃밭가꾸기의 이름들은

---

23) 농민들이 가꾸는 경지는 500평 미만으로 제한한다. 이는 농지가 넓어질수록 대규모 단작화 될 수 있기 때문이다. 소비자들은 인터넷 카페와 꾸러미 편지 등을 통해 생산자인 농민과 소통하여 생산과정에 간접적으로 참여하지만, 전통적인 '우영'처럼 생산과정 전체에 전적으로 관여할 수는 없다. 다만 1년 한 번은 반드시 산지에 가서 직접 농민들과 교류를 가져야 회원이 될 수 있다.

24) 현재 강원도에 2개, 경북에 2개, 전남 2개, 전북과 제주에 각각 하나씩 8개가 꾸려져 있다.

25) 1990년대 이후 농촌 운동을 주도한 농민회가 현재 먹을거리 위기 극복을 위한 사회운동에서 영향력을 발휘하고 있는 모습들을 종종 목격할 수 있다. 이런 부분은 농민운동 차원에서 다시 한 번 연구되어져야할 부분이다.

26) 서홍동 주민자치위원회는 '흔디드렁 텃밭 가꾸기 행사'를 시작해오고 있다. 무상임대한 밭(3090㎡)에서 재배한 작물은 독거 노인, 장애인 가구 등 이웃들에게 전달하고 있다. 제주시 지역 마을에서는 오라동 마을이 처음으로 2010년부터 1600㎡의 인근 밭을 싼 값에 임대 하고 오라동 9개 자생단체가 한 구역 한 작물씩 재배를 맡아 경작한 작물을 복지시설에 전달하고 있다. 이도2동 주민센터는 2011년 제주이어도지역자활센터와 함께 남광경로당 앞 공한지에서 '도시텃밭이야기' 사업을 시작하였다. 도시텃밭사업은 '마을텃밭', '학교텃밭', '상자텃밭' 3가지로 나눠 진행되고 있는데, 마을텃밭은 남광경로당 앞 공한지 500평을 주민들의 신청을 받아 10여평씩 총 40여명에게 분양, 분양을 받은 주민들이 가꾸고 있다. 학교텃밭은 남광초등학교 옆 도유지 120평을 남광초등학교 학생들이 경작하고 있다. 상자텃밭은 샐러리·모듬치커리·상추·방울토마토 등의 묘종을 상자에 심고 집으로 가져가서 기를 수 있도록 하는 것이다.

27) 도서관에서도 도서관 이용활성화 방안의 하나로 가족텃밭을 내걸었다. 탐라도서관은 어린이가 있는 가족이 도서관을 찾으면 동화구연 전문가에게서 식물에 관한 동화

달라도 기본적으로 '우영'의 전통에 입각하고 있음을 표방하고 있다. 이는 쿠바에서 보여준 도시농업의 성공이 많은 국가들에게 전통적인 생태농업체계가 현재의 위기를 극복할 수 있는 훌륭한 아이디어임을 인식시켜주었다. 그리하여 제주지역에서는 '우영'과 같은 생태 농업에 주목하게 되었다.

〈표 6〉 새로운 '우영' 공동체의 태동

주체	시작년도	(사업)내용	목적
우리텃밭제주공동체 우영	2008	꾸러미편지, 카페	공동체지원농업
서홍동	2009	흔디드렁 텃밭 가꾸기	이웃돕기
오라동	2010	-	복지시설 전달
이도2동	2011	마을텃밭, 학교텃밭, 상자텃밭	판매수익 기부 등
탐라도서관	2011	밭과 도서관(흙과 책)	도서관 이용 활성화

'우영'의 재해석은 형태와 방식은 달라도 몇 가지 공통된 특징을 보여주고 있는데, 하나는 생산과정에 도시의 주민들이 참여하고자 하는 욕구가 투영되고 있다. 이는 도시와 농촌이라는 이분법적 근대 공간에서 도시와 농촌을 하나의 공간 안에 두고 상호보완적인 공동체로 인식하려고 하는 노력으로 나타나고 있다. 둘째는 '우영'의 사회안전망에 초점을 두어 사회적 약자를 돌보는 맥락이 강조되고 있다. 도심의 공동체를 중심으로 '우영' 경작을 통해 사회적 약자를 돌보려는 사업이 전개되고 있다는 것이다. 셋째는 도시 농업이라는 형태로 근대 공간에 새로운 식량자급체계를 위한 새로운 순환 공간의 형성이 시도되고 있다는 것이다. 국

로 들은 뒤 직접 밭으로 가 텃밭 일구기를 시작하는데, 가족팻말을 붙이고 파종을 한 뒤, 참여가족이 도서관을 방문하며 관리하는 것이다.

내 도시농업의 움직임은 많은 소농이 몰락하고, 땅과 대면하며 먹을거리를 생산하는 이들이 줄어드는 현실에서 농사의 중요성을 사람들에게 환기시키고 자신들이 소농이 돼 식량자급률을 높이자는 방향과 더 맞닿아 있다.

도시농업은 이미 세계적인 추세가 되고 있다. 이미 영국 런던과 같은 도시에 737개 도시 텃밭에 3만 6천개 구획으로 3만여 명이 임대 텃밭 농사를 하고 있고, 런던 가구의 14%가 자신의 집 정원에서 농사를 짓고 있다. 일본 역시 3273개의 시민농원이 있는데 도쿄도(都)에만 448개소 2만8808구획의 시민농원과 63개소 3630구획의 체험농원이 있다. 대부분 지자체가 농가에서 농지를 빌려 1구획 당 10-15㎡ 규모로 나눈 후 일반시민에게 1-3년간 임대해 준다. 캐나다 밴쿠버는 시 주도로 2010 동계올림픽 직전까지 시내에 2010개소의 도시 텃밭을 만들었고, 미국 뉴욕에서는 1973년 도시텃밭을 조성하면서 도시농업이 시작돼 지난 30여 년 간 600개소의 도시 텃밭이 조성되었다. 뉴욕을 중심으로 초고층건물에서 농작물이나 가축을 기르는 수직농업 연구가 활발하다(제주도민일보, 2011. 1. 26.).

유엔 산하의 유엔개발기구(UNDP)보고서에 따르면 세계적으로 도시주민이 소비하는 음식의 약 3분의 1이 도시 내부에서 생산되고 있고, 도시농업 종사자 8억 명 가운데 6억 명은 자신이 먹기 위해 도시에서 농사를 짓는 것으로 나타났다. 이는 현재의 먹을거리 위기가 먹을거리에 대한 생산과 소비를 완전히 장악하여 먹을거리 안전성을 확보하려는 노력의 일환이며, 이런 노력의 일환은 전통적 식량자급의 순환 체계에 주목하는 현상으로 나타나고 있다.

이르면 올해 안에 우리나라에도 경작 가능한 도시농업공원이 탄생한다고 한다. 녹색성장을 화두로 내건 지자체들이 도시농업 조례를 마련하

면서 도시에서 농사를 지을 수 있게 된 것이다. 경기 광명시는 지자체 중 최초로 지난해 말 도시농업조례를 통과시켰다. '광명시 시민농업 활성화 및 지원에 관한 조례'는 전통농법과 자연순환 유기농법을 이용한 도시농업을 제안하고 있다. 예산안이 편성되는 대로 도시텃밭과 시민농장 등을 만들 계획으로 알려져 있다.

이 시점에서 제주에서 일어나고 있는 새로운 '우영'공동체의 활동을 통해 '우영'의 현재적 지평들이 어떻게 확대되었는지를 살펴보는 것은 매우 의미가 있다. 임형백(2003)에 따르면 근대화론은 1960년대에 지배적인 패러다임으로 자리 잡은 이후 한국에 커다란 영향력을 행사해왔다. 그 과정에서 농촌과 도시의 공존을 모색하기 보다는 농촌을 전근대적인 공간으로 인식하고 일방적으로 도시화를 지향하여 왔다. 결국 농촌에 대한 이해와 관심의 결여, 도시화의 지향은 근대화론이 가져온 많은 위기에 직면하여 농촌과 도시의 공존을 위한 시대적 요청에 직면하게 되었다. 따라서 최근의 이런 실천들 속에서 '우영'의 전통이 새롭게 조명 받아야 하는 이유이기도 하다. 도시농업은 도시 안에 농촌을 구현하여 새로운 식량자원의 순환 체계를 모색하여 새로운 사회를 열려고 하는 탈근대적 운동이다.

Ⅴ. 결론

'우영'을 통해서 보려고 했던 것은 단순히 전통적인 유기농 농법을 보고자 한 것만이 아니다. 그것이 한 사회에서 갖는 의미를 파악하고자 한 것이며, 오늘날 먹을거리 위기 앞에서 어떤 해결책을 제시해줄 수 있는지 살펴보고자 한 것이다. 일상에서 보여주는 훌륭한 시스템을 우리

는 종종 무심히 지나치곤 한다. 그리고 새로운 거대한 무엇인가가 완벽한 체계로 나타나주길 바란다. 그러나 생활 속에서 몇 십 년, 몇 백 년 동안 축적되어오면서 다듬어진 생활이야말로 가장 훌륭한 시스템일 것이다. 그런데 그런 것들이 붕괴되고, 사라지고 멀어지고 있다. '우영'이 어떤 순환 체계를 가지고 있으며, 그것이 전통적으로 식량자급체계 형성에 어떻게 일조하였는가를 살펴보는 것은 우리의 자립능력을 더 키우는 일이 될 것이다.

제주에서는 아직도 폭락과 폭등을 거듭하면서도 환금작물이 가져다주는 일확천금의 미련을 떨쳐내지 못하고 있다. 그 사이 우리는 식품안전 면이나 자립체계에서 취약한 구조를 가지게 되었다. 오늘날 식품 안전 문제는 이전에 비해 훨씬 복잡한 양상을 띠고 있다. 김종덕(2001)에 의하면 이전에는 식품의 위험과 안전을 확인하는 데 감각에 주로 의존했으나, 오늘날은 그것이 가능하지 않다. 오염된 고기의 경우 외관이나 냄새에서 오염되지 않은 고기와 차이나지 않는다. 이전에 개인이 안전한 식품을 취사선택할 수 있었으나, 이제는 개인이 그렇게 할 수 있는 여지가 크게 줄었다. 심지어 식품안전을 과학적 권력과 익명적 권력에 의존하게 되었다. 그런 점에서 '우영'은 바로 내 옆에 있기에 감각에 의한 취사선택을 가능하게 한다. 신선한 것과 신선하지 않은 것을 생산자이자 소비자인 내가 골라낼 수 있으며, 복잡해진 식품안전 문제를 단순화시킬 수 있을 뿐만 아니라, 먹을거리의 안정화를 기할 수 있으며, 사회안전망의 역할도 기대해 볼 수 있다.

참고문헌

강양구(2007), 『아톰의 시대에서 코난의 시대로』, 프레시안북.

김광억(1994), 「음식의 생산과 문화의 소비」, 『한국문화인류학』 제26집, 한국문화인류학회.

김종덕(1995), 「미국의 대외정책에서 식량의 정치적 이용」, 『경제와 사회』 28권, 한국산업사회학회.

_____(1997), 『원조의 정치경제학』, 경남대학교 출판부.

_____(2001), 「한국의 식품안전문제와 비정부기구(NGO)의 대응방향」, 『농촌사회』 11집 2호, 한국농촌사회학회.

_____(2003), 「WTO의 농업구조화: 문제점과 대안」, 『농촌사회』 13권 1집, 한국농촌사회학회.

_____(2005), 「미국의 먹거리 비방법연구」, 『농촌사회』 15집 2호, 한국농촌사회학회.

_____(2007), 「지역식량체계 농업회생방안과 과제」, 『농촌사회』 17집 1호, 한국농촌사회학회.

_____(2008), 「우리나라 로컬푸드 정책의 방향」, 『지역사회학』 제9권 제2호, 지역사회학회.

김철규(2006), 「한국농업체제의 위기와 세계화: 거시 역사적 접근」, 『농촌사회』 16집 2호, 한국농촌사회학회.

_____(2008a), 「기업식품체계와 먹거리 주권」, 『먹을거리의 환경사회학』, 2008년 한국환경사회학회 추계학술대회.

_____(2008b), 「한국의 농업위기와 대안농업: 팔당생명살림을 중심으로」, 『농촌사회』 18집 1호, 한국농촌사회학회.

김홍주(2004), 「슬로푸드운동과 대안식품체계의 모색」, 『농촌사회』 14집 1호, 한국농촌사회학회.

_____(2006), 「생협 생산자의 존재 형태와 대안농산물체계와 모색-두레 생협 생산자회를 중심으로」, 『농촌사회』 제16집 1호, 한국농촌사회학회.

_____(2008), 「생협운동과 지역먹거리체계: 풀무생협사례 연구」, 『먹을거리의 환경사회학』, 2008년 한국환경사회학회 추계학술대회.

류정아(1996), 「한국음식문화의 변화 양상과 여성」, 『한국여성학』, 제12권 2호, 한국여성학회.

마궐론 투생-시마(2002), 『먹거리의 역사』, 이덕환 역, 까치글방.

바츨라프 스밀(2008), 『새로운 지구를 위한 에너지 디자인』, 허은녕 외 역, 창비.

박덕병(2005), 「미국의 Local Food System과 공동체 지원농업(CSA)의 현황과 전망: 미네소타주 무어헤드시의 올드 트레일 마켓(Old Trail Market)의 사례 연구」, 『농촌사회』 15집 1호, 한국 농촌사회학회.

박민선(2001), 「생명공학을 통한 기업의 농업지배」, 『농촌사회』 11집 2호, 한국농촌사회학회.

박민선(2008), 「세계농식품체계와 식품안전-유전자조작 농산물을 중심으로」, 『먹을거리의 환경사회학』, 2008년 한국환경사회학회 추계학술대회.

박병삼(2004), 「음식문화와 환경 그리고 그 반성과 대안」, 『한국정신과학학회』 제9권 2호, 한국정신과학학회.

오영주(1999), 「제주향토음식 문화와 관광상품화 방안」, 『제주인의 생활문화와 환경(발표문)』, 제주학회.

월든벨로(2008), 「만들어진 식량위기」, 『녹색평론』 통권 101호, 김정현 역, 녹색평론사.

윤병선(2004), 「초국적 농식품 복합체의 농업지배에 관한 고찰」, 『농촌사회』 14집 1호, 한국농촌사회학회.

_____(2007), 「일본 지산지소운동의 현황과 과제」, 『정기하계학술대회자료집』, 한국농촌사회학회.

_____(2008a), 「로컬푸드 관점에서 본 농산가공산업의 활성화 방안」, 『산업경제연구』, 제21권 2호, 한국산업경제학회.

_____(2008b), 「세계적 식량위기의 원인과 식량주권」, 『녹색평론』 통권 100호, 녹색평론사.

_____(2008c), 「식품체계에서 로컬푸드 운동의 의의」, 『먹을거리의 환경사회학』, 2008년 한국환경사회학회 추계학술대회.

_____(2008d), 「식량주권 회복의 길」, 『녹색평론』 통권 101호(7-8월호), 녹색평론사.

윤형근(2009), 「로컬푸드운동과 시민사회운동의 재구성」, 『제주지역 로컬푸드 아카데미 2009년 5-6월』, 제주생태도시연구소.

이유진(2008), 『동네 에너지가 희망이다』, 이매진.

임형백(2003), 「농촌과 도시의 공존을 위한 인식론적 전환: 근대화론 비판」, 『농촌사회』 제13집 2호, 한국농촌사회학회.

전경수(1992), 『똥이 자원이다』, 통나무.

정혜진(2008), 「에너지위기시대, 긴급한 행동이 필요하다」, 『녹색평론』 통권 100호, 녹색평론사.

제주도(1976), 『제주도 통계연보』.

제주도(1998), 『제주의 민속』 5권.

제주도(2009), 『제주어사전』.

제주도민일보, 2011, 1월 26일, 2월 14일, 3월 9일, 4월 27일 기사 (http://www.jejudomin.cp.kr)

주영하(2005), 「제주도 음식의 문화콘텐츠화에 대한 일고」, 『탐라문화』 제 26호, 제주대 탐라문화연구소.

한경구(1994), 「어떤 음식은 생각하기에 좋다: 김치와 한국 민족성의 정수」, 『한국문화인류학회』 제26집, 한국문화인류학회.

함한희(2008), 「일상식의 이마트화」, 『실천민속학연구』 제Ⅱ호.

허남춘(2005), 「제주 전통음식의 사회문화적 의미」, 『탐라문화』 제26호, 제주대 탐라문화연구소.

허미영(2005), 「유기농산물 소비에 대한 사회학적 접근」, 『농촌사회』 15집 2호, 한국농촌사회학회.

현용준(2002), 「제주도의 기층문화에 대한 일고찰」, 『제주도 무속과 그 주변』, 집문당.

현혜경(2009), 「제주지역 로컬푸드 운동의 현황과 전망」, 『탐라문화』 제35호, 제주대학교 탐라문화연구소.

_____(2010), 「제주지역 생협조합원들의 로컬푸드(local food)에 대한 인식과 실천」, 『탐라문화』 제36호, 제주대학교 탐라문화연구소.

황달기(2004), 「일본 농촌사회의 전통적 사회시스템의 붕괴와 재편: 촌락공동체를 중심으로」, 『농촌사회』 14집 2호, 한국농촌사회학회.

황익주(1994), 「향토음식 소비의 사회문화적 의미: 춘천 닭갈비의 사례」, 『문화인류학』 제26집, 한국문화인류학회.

Halweil, B.(2004), *Eat Here.*(김종덕 외, 2006, 『로컬푸드: 먹거리-농업, 환경, 공존의 미학』, 시울.)

Harris, M.(1985), *The Sacred Cow ane the Abominable Pig: Riddles of Food and Culture*.(서진영 옮김, 1992,『음식문화의 수수께끼』, 한길사.)

Harris, M(1987), *Food and Evolution*, Temple University Press.

Ife, J.(2002), *Community Developmemt*.(류혜정, 2005,『지역사회개발』, 인간과 복지.)

Lappe, F. M., *World Hunger: twelve myths*.(허남혁, 2003『굶주리는 세계: 식량에 관한 열두 가지 신화』, 창비.)

Levi-Strauss(1968), *L'Origine des manieres de table, Paris*.(Eng. trans. The Origin of Table Manners, London, 1978.)

Sharp, J. and Imerman, E., and G. Peters(2002), "Community Supported Agriculture(CSA): Building Community Among Farmers and Non-Farmers", *Journal of Extension* 40(3).

Shiva, V.(2000),『자연과 지식의 약탈자들』, 허남혁 역, 당대.

Singer, P & Mason, J., *The Ethics of What We eat*(함규진, 2008,『죽음의 밥상』, 산책자.)

Singer, P.(1975), *Animal Liberation*.(김성한, 1999,『동물해방』, 인간사랑.)

Solbrig, Otto T. & Dorothy J. Solbrig(1994), *So Shall You Reap: Farming and Crops in Human Affairs*, Washington D.C. Island Press.

Welsh, R.(1997), "Reoranizing U.S. Agriculture", Policy Studies Report No 7. Greenbelt, Maryland: Henry A. Wallace Institute for Alternative Agriculture.

Abstract

A study on Traditions and Contemporary horizons of the 'Wooyoung' in Jeju area

Hyun, Hye-Kyung*

Under the circumstance that local foods are classified in the logic of the global economy and thus the self-supply system of traditional local foods is collapsing down now, the crisis of various foods is becoming the biggest threatening factor to the modern society. Facing the crisis, the world continues making effort to find a solution to it within the system of traditional and ecological agriculture. In such context, this study has paid attention to 'Wooyoung" cultivation system that has played part in the self-supply (of food) for Jeju Island. 'Wooyoung' seems to be an old but breaking-through solution to our awareness of food crisis.

This research includes two main contents. First, this study attempted to review the co-cycle of 'Wooyoung' by which we can see the tradition and characteristics of the creative self-sufficient eco-food supply system in Jeju Island. Second, as the system implies to the modern society, we looked into the social horizon observed in the urban agriculture in which 'Wooyoung' is reinterpreted in a modern sense and expanded. The investigation consists of field research, observation and in-depth interview in order to closely inspect the circulatory system, distinctions, the role of social safety network of 'Wooyoung'.

* Post-Doc, Sheffield University

Key Words

Wooyoung, Vegetables crops, Food self-supply system, Circulatory system, Social safety network, Wooyoung community

교신 : 현혜경 셰필드대학교
7 Shearwood Rd, Sheffield, S10 2TD, UK
(E-mail : syaron@hanmail.net / H.Hyun@sheffield.ac.uk
전화 : 44 (0)740 5659 378)

논문투고일 2011. 06. 19.
심사완료일 2011. 07. 27.
게재확정일 2011. 08. 17.