

## 제주전복 역사성 기반의 식품 특화 전략

오 영 주\*·최 광 수\*\*

### 국문요약

음식의 산업적 가치란 이미지의 확립에 있으며 이는 결국 민족이 지닌 전통 문화적 가치의 정립에 좌우될 수밖에 없다. 이 가치는 방법론적으로 역사적인 접근을 통해서 이루어질 수밖에 없다. 전복은 한국의 남해안지역 및 제주에서 나오는 바다의 단백질, 조개류의 황제라 불리는 바다식품이다. 그러나 전복에 대한 역사적 기록이나 역사적 대표성이 가장 강한 곳이 제주이다. 역사적인 접근이란 그 자체가 스토리텔링이다. 고대와 중세 시대에 탐라의 해양문명사적 가치를 상징하는 것이 전복이다. 따라서 ‘탐라진주(東珠)’와 ‘건조 전복(鰓作干)’이란 역사적 용어로 대표되는 제주 전복은 바로 제주도의 얼과 혼과 같다.

주제어 : 전복, 역사기록, 특산 식품, 탐라, 스토리텔링

### I. 머리말

탐라는 『원사(元史)』 「외이전(外夷傳)」의 “고려(高麗)、탐라(耽羅)、일본(日本)”이라는 기록에서도 나타나듯이 고려시대까지 자치국적인 성격이 강한 하나의 독립적인 문화지역이다. 2019년 11월에 한국몽골학회와 제주탐라문화원 공동주최로 13~14세기 탐라의 성격에 관한 대규모의 국제학술회의가 제주도에서 열렸다. 국내외적으로 유명한 몽골연구 학자들이 모두 참가한 이 국제학술회의의 발표논문 가운데 고대와 고려 시대에 탐라를 대

\* 대표저자, 제주한라대학교 국제관광호텔학부 호텔조리과 교수

\*\* 공동저자, 제주한라대학교 국제관광호텔학부 호텔조리과 교수

표하는 국제 교역품의 하나가 전복진주 및 말린 전복, 전복자개라는 발표가 있었다.<sup>1)</sup>

전복은 한국의 남해안지역 및 제주에서 나오는 ‘바다의 산삼’, ‘조개들의 황제’라 불리는 바다식품이다. 전복은 싱싱한 채로 먹는 회, 보양식인 전복죽, 간장에 조려 밥반찬으로 먹는 전복초, 전복 내장을 염장 발효시킨 게웃젓, 말려서 먹는 전복쌈이나 전복다식 등 다양한 음식으로 조리되어 애용되고 있다.<sup>2)</sup> 옛날부터 고급 수산물로 취급된 전복은 피부미용, 자양강장, 산후조리, 허약체질, 고혈압 치료 등에 탁월한 효능이 있어 식용뿐만 아니라, 약용을 목적으로도 많이 이용된다.<sup>3)</sup> 또 오늘날 양식업의 발달로 전복은 누구나 접할 수 있는 국민음식으로 등장하고 있다.

현재 전복의 제1위 생산지역은 완도로 2019년 7월 1일 현재 전국생산량의 전국 73%를 차지하고 있다. 완도군은 전복을 “조개류의 황제”이자 “해양치유식품”이라는 모토를 내걸고 관광상품화 하고 있다. 또한 태안군도 2014년에 전복을 태안군 대표수산물로 지정하는 연구보고서를 발간한 뒤(김종화, 2014: 1-11), “태안산 전복은 수출용, 완도산 전복은 내수용”(김종화, 2014: 10)라는 기치 하에 지역명품 브랜드 및 스토리텔링을 위한 프로젝트를 추진 중이다. 현재의 생산 현황이나 소비자 인식을 통해보면 전복은 완도의 특산물로 인식되고 있다(조창완·송태갑, 2012: 14).

완도와 태안에서 추진하고 있는 전복의 ‘지역 특화 수산물’ 및 지역브랜드화 작업은 보고 즐기고 느끼는 체험관광과 음식관광(Food Tourism)<sup>4)</sup>이 점차 중요해지고 있는 현실에 비추어 매우 시의 적절하다고 보인다. 지역브랜드는 지역이미지를 브랜드가치로 연상시켜 다양한 지역자원, 인적자원을 활용하여 지역을 대표할 수 있는 상품으로 개발·발전시키는 것을 의미한다. 그러나 지역 브랜드를 만들기 위해서는 가장 중요한 것은 지역 특화 수산

1) 국제상업기지로로서의 탐라와 그 특산물인 전복진주에 대하여 언급한 논문은 모리스 로사비(Morris Rossabi)의 “Khubilai Khan and Jeju”, 박원길(Park Won-Kil)의 “A Review of the Commercial Nature of Tamra”이다. 이 학술회의 명칭은 『유목문명과 탐라문화: 세계문명교류 허브로서 제주국제자유도시의 위상(Mongol Diaspora in Northeast Asia : Status of Jeju Free International City as Hub for Worlds Cross-Cultural Exchange)』(2019년 11월 1일~3일)이며 주최기관은 (사)한국몽골학회와 탐라문화연구원이다. 참고로 본고의 작성에 박원길이 역사적 문헌자료 수집에 도움을 주었음을 밝히며, 그에 대한 감사를 표한다.

2) 오영주, 2007: 88-97; 오영주 2012: 136-142; 오영주 2015: 206-207; 오영주 2017: 227-229. 참조

3) 전복이 수산물의 황제라 불리는 이유는 전복의 효능에 대한 연구에서도 잘 나타나는데 그 대표적인 연구에 대해서는 김학렬 외 10명, 2006: 835-840; 유맹자·정희중, 2007: 827-832; 신은수 외 9명, 2008: 245-250; 박정욱 외 8명, 2009: 686-698; 임선영, 2014: 737-742; 조준현·남현규·오광수, 2018: 640-646. 참조.

4) 오늘날의 여행트렌드의 하나가 체험 및 음식관광이다. 이에 따라 정부나 지자체에서도 이에 대한 연구가 진행 중인데 그 한 사례가 한국문화관광연구원, 2013; 김태희 외 4인, 2014; 탐라문화연구소, 2004; 오영주·오혁수, 2000. 이다.

물이 가지는 역사성이다.

음식의 산업적 가치란 이미지의 확립에 있으며 이는 결국 민족이나 지역이 지닌 전통 문화적 가치의 정립에 좌우될 수밖에 없다. 이 가치는 방법론적으로 역사적인 접근을 통해서 이루어진다. 역사적인 접근이란 그 자체가 스토리텔링이다. 역사적으로 살펴볼 경우 전복을 상징하는 섬은 탐라이지 완도나 태안은 아니다. 따라서 전복의 역사적 특산 식품화 방안 연구는 제주도에서 행해지고 또 그 결과물이 제주도를 대표하는 관광식품의 하나로 자리 잡아야 한다. 본고는 이러한 목적을 가지고 제주 전복의 역사성과 제주 전복의 네이밍 기법이 어떻게 전개되어야 하는 것을 살펴보았다.

## II. 제주 전복의 역사성

전복류는 전 세계적으로 100여종이 서식하며 우리나라에서는 크기가 작은 오분자기(*Sulculus diversicolor aquatilis*)와 마대오분자기(*Sulculus diversicolor diversicolor*)를 비롯해 북방전복(참전복, *Nordotis discus hannai*), 둥근전복(까막전복, *Nordotis discus discus*), 말전복(*Nordotis gigantea*), 왕전복(*Nordotis madaka*) 등이 주로 발견된다.<sup>5)</sup> 오분자기, 마대오분자기와 둥근전복, 말전복은 남방종으로 겨울철 25미터 저층 수온이 12도 등온선인 대한해협과 거문도 북쪽을 동서로 가로지르는 경계수역의 남쪽에서 나고, 그 밖의 북쪽 찬 해역에서는 둥근전복의 아종인 북방전복이 생산된다. 전복은 해변에 물이 빠지면 만나는 간조선에서 수심 5~50m 되는 외양의 섬이나 암초에 서식하며 바닷물이 깨끗해 해조류가 많이 번식하는 곳에 주로 산다. 주요 먹이가 다시마, 대황, 미역, 감태, 파래 등의 해조류이기 때문이다.

일반인들이 참전복이라고도 부르는 북방전복(*Nordotis discus hannai*)은 둥근전복의 북방형으로 수온이 낮은 북쪽 해역에 서식한다. 자웅 이체로 9~11월에 체외수정하며 수명이 12년 정도이다. 이 참전복이 완도나 태안 등에서 양식으로 대량 생산하는 품종이다. 사실 완도에서 전복을 사육하게 된 배경은 1990년대 이후 육상 수조식 양식방법의 개발, 즉 해상가두리양식이 보편화되면서 부터이다. 전복을 양식하게 된 원인은 2000년대 말에 그동안 완도의 대량 양식상품이었던 미역과 다시마가 수출 부진으로 가격이 폭락하자 그 대안으로 채택된 것이다.

이상의 전복 종류 분석에서도 나타나듯이 전복의 고향과 대량 생산지는 역사적으로 탐

5) 국내 전복의 분류에 대해서는 이준상, 원승환, 김수강, 임한규, 이정식, 2014: 79-85; 원승환, 김수강, 김순찬, 양병규, 임봉수, 이제희, 임한규, 이정식, 이준상, 2014: 87. 참조.

라 즉 제주도임이 나타난다. 그러면 제주 전복은 역사적으로 어떤 상징을 가지고 있는 것일까. 그것을 문헌을 통해 살펴보기로 하자.

현재까지 전복에 대한 문헌기록들은 역사정보보다는 모두 음식이나 약용에 대한 가치에 중점을 두고 있다. 이러한 것을 보여주는 대표적인 기록이 국립민속박물관에서 인터넷으로 공개한 『한국 민속대백과사전』의 「전복쌈」 항목이다.

『자산어보(茲山魚譜)』에는 “전복을 복어(鮑魚)라 하고, 맛이 달고 날로 먹거나 익혀서 먹으면 좋은데, 말려 포(脯)로 만들면 더 좋다.”고 하였다. 전복은 조선시대에 제주도를 비롯한 남해안 연안지역에서 진상품으로 바쳐졌다. (중략) 『도문대작(屠門大嚼)』에는 “대전복(大鮑魚)은 제주에서 나는 것이 가장 크다. 맛은 작은 것보다는 못하지만 중국 사람들이 매우 귀히 여긴다. 꽃전복[花鮑]은 경상북도 해변 사람들이 전복을 따서 꽃모양으로 썰어서 상을 장식하는데 이를 화복이라 한다.”고 하였다. (중략) 『동의보감(東醫寶鑑)』에서는 전복껍질도 석결명(石決明)이라 하여 눈을 밝게 해 주는 한약재로 다루었다. 전복은 싱싱한 것은 회로도 먹고 보양식인 전복죽, 좋은 간장에 조려 밥반찬으로 먹는 전복초, 말려서 전복쌈이나 전복다식(마른 전복을 빵아 가루로 만들어서 젖은 형질에 싸 축축하게 한 뒤에 다식판에 박아 낸 마른반찬) 등으로 애용되고 있다. (중략) 『도문대작(屠門大嚼)』에는 “전복 큰 것은 얇게 썰어 만두를 만드는데, 역시 좋다.”고 하여 전복쌈을 만두라고 표현했다. 『음식법』에도 전복만두로 기록되어 있다. (중략) 『시의전서(是議全書)』의 전복쌈 만드는 법은 “좋은 전복을 흠씬 불렀다가 건져서 베보자기에 싸서 물기를 없앤 후 얇게 저며 잣을 썬다. 작은 송편만 하게 하여 가장자리를 엮접해서 쓴다.”고 하였다. (중략) 『음식방문(飲食方文)』의 전복쌈은 “맛이 좋은 전복을 삶아 얇게 저며서 어만두에 소를 넣듯이 하여 실로 호아 매고 녹말을 묻혀 데쳐 쓰되 양념이 많아야 좋다.”고 하여 생전복을 이용하여 익혀서 만드는 차이가 있었다. 궁중음식으로도 이용되었다. 『원행음료정리의례(園幸乙卯整理儀軌)』권4「찬품 饌品」을 보면 수라상에 좌반으로 염민어(鹽民魚), 불염민어(不鹽民魚), 편포(片脯), 염포(鹽脯), 염송어(鹽松魚), 건치(乾雉), 전복쌈(全鮑包), 장복기(醬卜只) 등과 함께 여러 차례 올랐다. 전복쌈은 잘 차려진 주안상이나 혼례 시 폐백음식으로 건구절판을 꾸밀 때 이용되었다. (중략) 『규합총서(閨閣叢書)』에는 “전복은 울산 것이 으뜸이니 흠씬 추기어 속까지 무른 후, 가늘게 저며 두드리라. 마른 때 얇게 깎아 넣어 말리어 갈아서 수건에 싸서 다시 축여 다식판을 전복 모양으로 새겨 노인의 찬함에 쓴다.”고 하였다.<sup>6)</sup>

위의 기록은 모두 조선시대의 것이다. 또 등장하는 전복도 대부분 참전복이며 제주 전

6) <http://folkency.nfm.go.kr/kr/topic/detail/7987>. 집필자는 차경희(車京姬)이다. 참고로 제주도의 전복 공납은 통째로 말린 전복(全鮑) 및 그 가공품인 인포(引鮑)·추포(槌鮑)·조포(條鮑)이다. 인용문 중 引鮑(=引鮑)은 납작하게 퍼서 말린 것, 槌鮑(=槌鮑)은 두드려 펴가면서 말린 것, 條鮑(=條鮑)은 ‘오리’ 같이 가늘고 길게 썰어 말린 것을 말한다(주영하·허남춘·오영주, 2007: 80).

복에 대한 소개는 『도문대작(屠門大嚼)』뿐일 정도로 매우 희귀하다. 『도문대작』은 허균(許筠, 1569~1618)이 전라도 함열(咸悅)에서 귀양살이하던 시기인 1611년에 지은 책으로 조선 팔도의 토산품과 별미음식 117종을 소개한 음식품평서이다. 허균이 말한 “대전복(大鰓魚)”은 오늘날의 등근전복, 말전복, 왕전복을 가리킨다.<sup>7)</sup>

위의 백과사전에서 소개된 것과 함께 조선시대 문헌에 등장하는 전복 관련기록들을 분석해볼 경우 크게 세 가지로 분류된다. 하나는 음식이나 약용에 대한 기술로 전복 관련 내용의 거의 대부분을 차지한다.<sup>8)</sup> 두 번째는 전복의 공급과 관련된 기술로 가혹한 공급

- 7) 말전복(Nordotis gigantea)은 최대 각장 20센티미터, 각폭 17센티미터, 각고 7센티미터까지 자라는 전복 중 가장 대형종으로 수심 15~30미터에 서식한다. 맛이 없어 양식 산업화되어 있지 않다. 참고로 제주도 해녀들이 가장 좋아하는 전복은 등근전복(Nordotis discus discus)은 조가비의 길면은 검은 빛깔이 강한 갈녹색이며 안쪽은 강한 진주광택이 있어 까막전복이라고도 부른다. 패각 폭인 각폭은 17센티미터이고 패각 높이인 각고가 7센티미터로 높은 편으로 수심 20미터 바위 지역에 주로 산다. 왕전복(Nordotis madaka)은 패각이 난원형이고 측면경사가 가파르다. 최대 각장 18센티미터, 각폭 1 센티미터, 각고 5센티미터까지 자라 제주도 조간대 수심 50미터 바위 지역에 주로 서식한다.
- 8) 전복이 조선시대에 최고가의 음식이자 술안주이며, 귀한 보양식이란 기록의 사례들 중 일부만 제시하면 다음과 같다. ①『朝鮮王朝實錄』, 「文宗 2년(1452) 5월 14일」: “世宗嘗不豫, 上親割鰓魚以進, 世宗許嘗之, 上喜至垂涕(세종께서 몸이 좋지 못하게 되자 임금의 친히 전복[鰓魚]을 베어서 올리니 세종이 그것을 맛보았다. 임금이 기뻐하여 눈물을 흘리기까지 하였다).” ; ②유몽인(柳夢寅, 1559~1623), 『於于集』 卷1, 「西繡錄○戊戌(1598)○見鰓魚羹有感(삶은 전복을 보니 느끼는 바가 있어)」: “今年二月春坊裏, 前席舍香夜二更, 講罷三巡玉觴酒, 盤中一器鰓魚羹, 關西異味兼山海, 天上珍羞憶籠榮, 路入雲山消息阻, 不堪當食涕垂纒(밤 10시~12시 쯤, 앞자리에 향기가 나서, 강독을 마치고 세 번을 돌아보다 옥잔의 술과 소반 위 삶은 전복 한 접시와 마주하네. 산해진미 아우른 관서지방의 별미라, 천상의 진수성찬, 총애와 영광이로다. 구름 긴 산길에 들어서니 소식이 막히고, 음식도 불감당이라 눈물이 갓끈에 드리운다).” ; ③이시말(李時發, 1569~1626), 『碧梧遺稿』 卷1, 「詩○答玉山求石決明於女(딸아이가 옥산에서 전복을 구했다는 소리를 듣고 답례하다)」: “海月百箇團, 秋露一壺酒, 區區小女心, 養志兼養口, [原韻]精乾石決明, 老子宜佐酒, 留心須寄來, 此物偏悅口(바다위에 뜬 달이 너무나 환히 둥글어, 가을 이슬에 한 병의 술이 반갑네. 구구한 소녀의 마음은, 부모의 마음과 몸을 잘 받드는 일이라. [원운] 정성으로 말린 전복은 늙은이 안주에 알맞았는데, 마음이 흔들려 마침내 부쳐왔구나. 얼마나 입에 맞는 음식인지).” ; ④정운(鄭蘊 1569~1641), 『桐溪集』 卷1, 「五言絕句○謝李牧使送秋露全鰓, 在大靜時(이목사가 추로주와 전복을 보내온 것을 사례하다: 대정에 있을 때) : “酒滴金盤露, 肴分鮫室珍, 靈均若逢此, 肯作獨醒人(금쟁반의 이슬로 빛은 술에, 안주는 바닷속 진미일세. 영균(屈原)이 이를 만났더라면, 홀로 깨어 있는 사람 되려 했을까).” ; ⑤구치용(具致用, 1590~1666), 『于郊堂遺稿』 卷3, 「七言絕句○贈金承旨鰓魚(김승지에게 전복을 보냈다)」: “形貌團團掌樣平, 非金非石月精英, 江瑤玉柱同風味, 堪向罇前解宿醒(생긴 모양이 둥글며 손바닥처럼 편평하고, 돌도 쇠도 아닌 게, 달빛에 꽃부리같이 뛰어나다. 아름다운 살조개와 모두 같은 맛이 라, 술상 앞에 권하노니 숙취를 푼다하네).” ; ⑥이소한(李昭漢, 1598~1645), 『玄洲集』 卷4, 「放逐錄○簡別崔保寧琢(이별 편지 최보령)」: “孤村小酒駐征驂, 可耐頻行興未酣, 石決明休君獨飲, 數將書疏問湘潭(외딴마을 작은 술자리로 먼 길 떠날 말이 머무는데, 흥에 취하지 않아 종종걸음인들 어찌하랴. 맛좋은 전복에 그대 홀로 술 마시니, 몇 통의 편지가 물가를 찾는구나).” ; ⑦김창흠(金昌翕, 1653~1722), 『三淵集拾遺』 卷11, 「詩○新里二客, 餽以松耳鰓魚, 戲吟以答意(신리의 두 손님이 송이와 전복을 보내와 보답하는 뜻에서 짓다)」: “彥會風流別, 珍包韻味奇, 出波銀甲鰓, 經雨碧松芝, 好酒宜同酌, 衰脾易舉匙, 全勝對蒲塞, 還愧捨靈龜(전비가 모여 풍류를 나누는데, 보따리 속 진귀한 음식, 우아한 맛이 기이하다. 드러난 주름에 은빛 껍질 전복과 지나가는

조건과 부패하고 탐욕한 관리들의 가렴주구가 대부분이다.<sup>9)</sup> 세 번째는 전복을 채취하는 제주 해녀들에 관한 기록이다.<sup>10)</sup> 제주도로 한정할 경우 조선시대의 제주 전복하면 떠오르는 이미지는 가혹한 공납 조건과 부패하고 탐욕한 관리들의 가렴주구로 인한 제주민들의 고통이다.

역사적인 측면에서 탐라의 문화구성(Culture Archetype)을 분석해보면 ①탐라국시대(독립국), ②탐라-고려 시대(자치국), ③탐라-몽골시대(몽골연방), ④조선시대(지방 군현)라는 복합문화층 구조로 나누어진다. 또 각 시대의 시대이념도 탐라의 독립국 및 자치국 시대는 탐라의 원형문화(1만 8천명 신), 몽골연방 시대는 목축문화, 조선시대는 서원

비에 푸르른 송이버섯이로다. 술이 좋아 함께 즐거이 술잔 주고받으며, 손가락을 드니 밥통이 쉬이 줄어들다. 공양하는 음식 대하듯 모두 다 넘치나, 신령스런 거북이 바친듯하여 도리어 부끄럽다.” ; ⑧조문명(趙文命, 1680~1732), 『鶴巖集』 冊1, 「詩○臨萬景臺觀摘鮑(만경대에서 전복을 따는 것을 보다)」: “臨水觀魚坐石臺, 就中盤進鮑魚來, 浦人洞見深深物, 摘出須與數十回(물가에서 물고기를 보며 석대에 앉았는데, 소반에 올린 것 중에 특히 전복을 보는구나. 어부는 깊고 깊은 물건의 속까지 꿰뚫어 보며, 잠시 동안 수십 번 끄집어낸다).”

9) 가렴주구를 상징하는 것은 『朝鮮王朝實錄』, 「世祖 6년(1460) 12월 29일」의 “中樞院使奇度卒……又按撫濟州, 民病所貢鮑魚, 亦三年不食鮑(중추원사인 기건이 죽었다……또 제주를 안무하는데, 백성들이 전복을 바치는 것을 괴롭게 여기니, 역시 3년 동안 전복을 먹지 않았다).”라는 기록이다.

10) 조선시대 전복 따는 제주 해녀의 묘사가 육지와 제주에 각각 존재한다. 제주에서 육지로 나와 전복을 따는 제주 해녀를 묘사한 것이 윤중(尹拯, 1629~1714), 『明齋遺稿』 卷2, 「詩○觀採鮑(전복 따는 것을 구경하며)」의 “一點鮑油徹海空, 翻身出沒亂濤中, 問渠何術能如許, 只是三三二二功, 卽習字說, 見語類(고래 기름 등불 하나 바다 위를 비추는데, 몸 뒤집어 파도 속을 마음대로 출몰하네. 저들 무슨 기술로 이렇게 하는 건가. 단지 어려서부터 익힌 덕분이라네)”라는 시이다. 제주 해녀를 묘사한 것은 ① 김춘택(金春澤 1670~1717), 『北軒集』 卷13, 「囚海錄○潛女說(해녀를 말하다)」: “有所謂潛女者, 業潛水, 採藪或採鮑, 然採鮑比採藪, 甚難而苦有過之, 其容鰲悴, 有憂困求死之狀……余以謂泰山之虎, 永州之蛇, 幸無苛政虐賦, 今汝兼有採鮑買鮑之苦, 誠可憫也已(이른 바 잠녀는 잠수해서 미역을 채취하는 것을 업으로 하는 여인이다. 그런데 전복과 미역을 채취하는 것이 심히 어렵고 고역이 지나쳐서, 그 용모까지 검고 초췌한데다 근심이 곧하여 죽을 지경의 형상이다. …… 나는 “태산의 호랑이나 영주의 뱀이라도 가혹한 정사와 잔학한 세금이 없으면 행복하다. 지금 네가 전복 채취와 전복 구입이란 두 가지 고통을 겪고 있으니, 진실로 이런 불쌍할 데가 또 어디에 있겠는가?”라고 말하였다.)” 및 ②申光洙(1712~1775), 『石北集』 卷7, 「詩○耽羅錄/ 潛女歌(해녀를 읊다)」: “耽羅女兒能善泅, 十歲已學前溪游, 土俗婚姻重潛女, 父母誇無衣食憂……八道進奉走京師, 一日幾馱生乾鮑(탐라 여자들은 잠수질을 잘 한다. 열 살 때 벌써 앞 냇가에서 수영을 배운다고 한다. 이곳 풍속에 신부 감으로는 잠녀가 제일이니 부모들이 의식주를 걱정 않는다고 자랑을 한다. …… 팔도에 진봉하고 서울로 올려 보내자면 하루에 몇 짐이나 생전복, 건전복을 내야 할 것인가.)”이다. 김춘택은 1706년 8월부터 1710년 6월까지 제주에서 유배생활을 했던 인물로 「잠녀설(潛女說)」은 당시의 가렴주구 및 전복채취에 관련된 목격담을 적은 것이다. 그의 기록은 전복을 따다가 할당량을 못 채우면 관아에 불들려 가서 매를 맞기도 하고, 모자라는 양은 사서라도 바쳐야 하는 당시 제주도 해녀들의 고단하고 비참한 삶을 보여주고 있다. 신광수는 죄인을 호송하는 금오랑(金吾郎) 신분으로 1764년 1월에 제주도에 왔다. 그는 40여일 제주에 머물면서 제주의 풍토를 표현한 58편의 시를 남겼는데, 「잠녀가(潛女歌)」는 당시 해녀들의 모습과 그들의 처한 상황을 읊은 것이다. 참고로 조선시대 제주목의 전복 공납현황에 대해서는 주영하·허남춘·오영주, 2007: 80. 참조.

과 주자학으로 상징되는 유배문화로 나타난다. 그리고 각 시대의 경제유형도 탐라국시대에서 몽골연방까지는 상업이고 조선시대는 농수산업이 주축을 이루고 있다.<sup>11)</sup>

이러한 시대이념이나 경제유형의 차이는 탐라의 역사과정을 반영하고 있다. 아마 탐라전복의 위상도 그 시대의 이념 및 경제유형과 밀접한 연관을 맺고 있을 가능성이 크다. 그러면 탐라국 시대부터 몽골연방 시대까지 전복은 어떠한 위상을 점하고 있었을까. 실제 고려시대의 문헌 기록을 검토해 볼 경우 제주 전복은 조선시대와는 다른 위상을 지니고 있음이 나타난다. 그것이 바로 말린 조갯살이 아닌 진주이다.

박원길은 1267년 1월 음력 새해첫날에 벌어진 지손(質孫, Jisun) 축제에서 탐라성주(耽羅星主) 양호(梁浩)가 코빌라이 카간(Khubilai Khagan)을 접견했을 때 현상한 물품이 탐라의 전통적인 특산품이자 고가의 교역품인 탐라 진주일 가능성이 높다고 한다(Park Won-Kil, 2019: 8-9). 탐라 진주에 대한 기록은 『고려사』 1276년 조에 다음과 같이 출현한다.

[윤3월] 정유일. 원나라에서 임유간 및 회회인 아쉬미리(阿室迷里, Ashimiri)를 보내 탐라에서 진주를 채취하게 했다. …… [6월] 임신일. 임유간이 진주를 채취하러 탐라에 갔다가 구하지 못하자 백성들이 갖고 있던 백여 개를 빼앗아 원나라로 돌아갔다.<sup>12)</sup>

탐라 진주(Tamra tana)<sup>13)</sup>는 정확히 말하면 전복진주이다. 전복진주에 대한 기록은 앞선 시대의 문헌인 서공(徐兢, 1091~1153)의 『선화봉사고려도경(宣和奉使高麗圖經)』에도 다음과 같이 기록되어 있다.

서민은 해산물을 많이 먹는다. [해산물에는] 미꾸라지·전복[鮑]·조개·진주조개[珠母]·왕새우·무명조개·대게·굴·거북손이 있다. 해초와 다시마도 귀하거나 천한 사람 모두 잘 먹는다.<sup>14)</sup>

서공은 고려 인종(仁宗) 1년(1123)에 송나라 휘종(徽宗)의 명에 따라 고려에 파견된 사신이다. 『선화봉사고려도경』은 백과전서적인 정보를 담고 있는 고려견문록으로 황제에게

11) 이러한 분류에 대해서는 박원길, 2017: 74-75. 참조.

12) 『高麗史』, 「世家·忠烈王 2년(1276)」: “[閏三月] 丁酉 元遣林惟幹及回回阿室迷里, 來採珠于耽羅…… [六月] 壬申 林惟幹採珠耽羅, 不得, 乃取民所藏百餘枚, 還元”

13) 탐라 타나(Tamra tana)는 ‘탐라 진주’라는 뜻의 중세 몽골어이다. 오늘날의 영문으로 Tamra pearl에 해당한다.

14) 『宣和奉使高麗圖經』 卷23, 「雜俗(二): 漁」: “細民, 多食海品。故有鮑、鮑、蚌、珠母、蝦王、文蛤、紫蟹、鱗房、龜脚, 以至海藻昆布, 貴賤通嗜”

공식으로 올리는 일종의 스페이 보고서이다. 1124년 8월 6일에 완성된 이 보고서는 그림까지 첨부될 정도로 신빙성이 높다. 위 기록에 등장하는 전복[鰓]은 참전복(북방전복), 진주조개[珠母]는 탐라 전복이라고 보인다.<sup>15)</sup> 이 진주조개는 대중의 식용품이라는 점을 고려할 때 말린 전복을 가리키는 것으로 당시 개경으로 들어온 탐라국의 교역품일 것이다.

13~14세기 동아시아 지역에는 오늘날 동몽골지역인 오농(Онон), 발지(Балж), 할흐(Халх), 넘르릭(Нөмрөг)하 유역과 흑룡강 일대에서 서식하는 민물조개(Дэлт танан хясаа, *Cristaria plicata*. Leach, 1815)에서 나온 타타르진주(Tatar tana) 혹은 북주(北珠), 육주(陸珠)라는 진주<sup>16)</sup>와 바닷조개인 전복에서 나온 탐라진주(Tamra tana)가 유통되고 있다. 당시 진주는 금보다 더 고가일 정도로 귀중하게 취급되었다. 몽골제국에서 진주는 통상이나 국제 외교의 필수품이었다.

바닷조개인 전복에서 생산되는 탐라진주는 고려주(高麗珠) 혹은 동주(東珠)라고 불리는 바다 진주이다. 이 진주는 탐라 특산으로 박지원(朴趾源, 1737~1805)의 열하일기에 다음과 같이 묘사되어 있다.

중국 사람들은 동주(東珠)를 보배롭게 여겨서 고려주(高麗珠)라 부른다. 빛이 담백한 것이 조개옥돌과 같다. 지금 모자 챙 앞뒤로 한 개씩 달아 남북을 표시하고 있다. 무게가 8푼 이상인 고려진주는 이미 보물로 간주되었다. ……그러나 나는 동주가 어디에서 나며, 또 누가 캐어서 이처럼 세상에 널리 퍼지게 되었는지 알지 못하겠다.<sup>17)</sup>

위의 기록에 등장하는 진주[東珠] 즉 고려주는 2.5cm×3cm부터 5cm×6cm에 이르기까지 다양하며, 진주가 자라는 진주층은 자개로 사용된다.<sup>18)</sup> 탐라진주는 진주 중 가장 고가이

15) 『동의보감(東醫寶鑑)』, 「湯液編(탕액편) 蟲部(충부)」석결명(石決明) 조항에 “眞珠母也, 內亦含珠(진주의 어미이다. 속에 진주가 들어 있다.)”라는 기록이 나오는데, 이 眞珠母가 바로 『宣和奉使高麗圖經』의 진주조개[珠母]와 같은 표현이다.

16) 이 진주들은 『몽골비사』 제133절에 등장하는 “진주가 붙어있는 이불(tanatu künjile)”이라는 기록에서도 나타나듯이 당시 귀중한 교역품으로 사용되고 있다. 길이 200~240mm, 높이 140~240mm에 달하는 대형민물조개인 델트-타난-하샤아(Дэлт танан хясаа: 갈기를 가진 진주조개)에서 생산되는 타타르 진주는 푸른빛이 도는 노르스름한 백색(цэнхэр туяа бүхий шаравгар цагаан)으로 길이는 30~80mm에 이른다. 이 조개의 진주층은 각종 공예품을 만드는 데 이용한다. 조선시대 崔德中의 『燕行錄』에는 이 조개에 대한 목격담이 “또 兀刺人을 만났는데 수레 안에 노루와 사슴 따위를 많이 실었고, 또 큰 진주 500개가 있었다. 이 진주는 대개 흑룡강에서 산출되며 진상하는 것이라 한다.”(『燕行錄』, 「1712년 12월 12일」: “又逢兀刺人, 車中多載獐鹿之物, 亦有大眞珠五百箇, 此珠槩出於黑龍江而進上云矣”)처럼 수록되어 있다.

17) 『熱河日記』 「口外異聞·高麗珠」: “中國人寶東珠, 以爲高麗珠, 色淡白如硨磲, 今帽前簷端嵌安一箇, 以表南北, 東珠八分已上爲寶……然吾未知東珠產於何處, 而誰能採之而遍於天下乎”

18) 전복자개는 무지개 색에 결도 매우 곱와 예부터 동아시아의 명품으로 간주되어 왔다. 특히 색

며, 박지원의 언급과는 달리 동주(東珠)는 아래의 기록처럼 조선시대에도 조정에 공납되었다.

제주 사람 임자번(林子蕃)이 자주빛 진주[紫珠]를 바치니, 면포 20필을 내려 주었다.<sup>19)</sup>

제주에서 진주를 바치니 전교하기를, “처음에 제주에 명령하여 진주를 바치도록 한 것은 그 땅이 바다 가운데 있으므로 진주를 얻기가 쉬운 때문이었다. 지금 듣건대, 민간에게 바치기를 독촉하여 백성이 매우 이를 고통스럽게 여긴다고 하니, 제주목사에게 유시하건대 후에는 이렇게 하지 말고 얻는 것이 있으면 바치게 하라.”하였다.<sup>20)</sup>

침지중추부사 고태필(高台弼)이 나아와서 아뢰기를, “신은 제주사람이므로 제주의 민폐를 깊이 알고 있으니, 감히 아뢰지 않을 수 없습니다.” 하였다. 임금이 “무슨 일인가?”라고 묻자, 대답하기를, “본주(本州)에서 바치는 진주와 앵무조개술잔[鸚鵡盃]은 그 폐단이 적지 않으니, 청컨대 이를 감해 주도록 하소서.”라고 하였다. 또 역(驛)을 설치해 주기를 청하였다. 임금이 승지에게 이르기를, “진주와 앵무조개술잔은 나라의 쓰임에 무익하고 그 폐해가 백성에게 미친다하니 그것을 없애도록 하라. 역을 설치하는 일이 편리한가 아닌가는 해당 관청에서 논의하여 보고토록 하라.”고 하였다.<sup>21)</sup>

탐라진주는 세종 때 관리들의 뇌물과 축재수단으로 이용되어 처벌받은 사례<sup>22)</sup>도 나올 만큼, 조선초기에는 자주 등장하지만 성종의 진주 공납 혁파 이후 더 이상 공식적인 기록에는 등장하지 않는다.<sup>23)</sup>

채가 빛에 따라 다양하게 변하는 특성을 지니고 있다. 자개는 고려시대 관영 공예품 제작소였던 中尙署에 螺鈿匠이 등장하고 있을 만큼 전문장인들의 손으로 만들어졌다. 한국의 전통적인 자개 만드는 기법은 剝貝法으로 전복의 외피를 숫돌에 갈아서 가느다란 내피를 만들어 낸다.

- 19) 『朝鮮王朝實錄』, 「世宗 10년(1428) 1월 24일」: “濟州人林子蕃, 獻紫珠, 賜絺布二十四”  
 20) 『朝鮮王朝實錄』, 「成宗 1년(1470) 1월 20일」: “濟州進眞珠, 傳曰, 初令濟州進眞珠者, 以其地在海中, 得之易也, 今聞, 責納民間, 民甚苦之, 其諭濟州牧使, 後勿如是, 隨所得封進”  
 21) 『朝鮮王朝實錄』, 「成宗 11년(1480) 1월 24일」: “兪知中樞府事高台弼進曰, 臣濟州人也, 深知濟州民弊, 不敢不達, 上問何事, 對曰, 本州進眞珠、鸚鵡盃, 其弊不貲, 請減之, 又請置驛, 上謂承旨曰, 眞珠與鸚鵡盃, 無益國用, 而弊及於民, 其蠲之, 置驛便否, 令該曹議啓”  
 22) 진주가 뇌물로 사용되어 처벌된 사례가 세종 때 濟州牧使 趙希鼎과 政丞 李原(1368~1429)으로 『朝鮮王朝實錄』에 그 사건이 “濟州察訪金爲民啓, 濟州牧使趙希鼎濫刑私奴洪龍致死, 衙內入役皮匠, 托以進上, 收斂民間耳瑱眞珠, 受私奴金祿玉纓, 使祿強婚守信, 私婢式分”(「世宗 8년(1426) 11월 17일」); “司憲府啓, 濟州按撫使趙希鼎……徵銀十兩, 眞珠稱爲進上納官, 無異內府之物, 以小者進上, 大者贈李原, 忘君附勢, 其心不忠, 比盜內府財物律處斬, 從之”(「世宗 9년(1427) 9월 7일」); “明澮曰, 昔李原以政丞受濟州賂珠, 功臣削籍, 付處遠邑”(「成宗 9년(1478) 5월 7일」)처럼 기록되어 있다.  
 23) 이후 진주가 아닌 전복 그 자체가 고급관리들의 뇌물성 진상품으로 변하는데, 그 대표적 사례가 현종 5년(1664) 11월, 대사간 南九萬의 金佑明(1619~1675) 탄핵사건으로 『朝鮮王朝實錄』 「顯宗 5년(1664) 11월 19일」에 “이에 앞서 통제사 김시성(金是聲)이 복어(鮫魚)를 청풍 부원

전복은 진주와 자개만이 아니라 말린 조갯살 자체가 오랫동안 먹을 수 있는 고단백 영양 식품일 정도로 영양학적 가치가 크다. 말린 전복은 조선시대의 진상품이었던 만큼 당시에 도 탐라의 주요한 수출품의 하나였을 것이라고 추정된다. 이런 면에서 제주 해녀의 기원은 전복 채취와 무언가 연관을 가지고 있다고 보인다. 탐라의 특산 교역품을 상징했던 전복은 탐라의 고립 후 몽골말과 함께 탐라인들의 생계를 유지해주는 역할을 했는데, 전복을 말리는 탐라인들을 복작간(鰯作干)이라 불렀다.

지금까지 탐라 진주가 주목받지 못한 이유는 탐라를 바라보는 역사적 시각이 너무 편협했기 때문이다. 13~14세기 바다와 육지를 장악한 세계제국인 대원제국 때 탐라는 주변국과 활발히 교류하는 독립적 성격의 해양왕국의 하나이자 몽골연방의 일원이었다. 당시 탐라는 국제상업기지로서의 성격이 강했으며, 전복 진주는 고대서부터 탐라를 상징하는 고가의 특산품이자 교역품이었다.

이상의 기술에서도 나타나듯이 제주 전복을 시대별로 살펴보면 그 역사적 특징에 명확한 차이가 있음을 발견할 수 있다. 즉 ①탐라국시대(독립국), ②탐라-고려 시대(자치국), ③탐라-몽골시대(몽골연방)의 전복은 진주로 대표되는 고가의 교역품이었다. 그러나 조선시대의 전복은 조선정부 및 관리들의 과도한 착취로 제주도민의 원한과 고통을 상징하는 물품이 되었다. 시대의 흐름에 따라 전복은 진주로 상징되는 교역품에서 제주 수탈의 상징과도 같은 말린 전복으로 그 정체성을 바꾸었다.

결론적으로 탐라 전복은 탐라의 영광과 수모가 모두 깃든 역사적 행적을 지니고 있다. 탐라 전복의 스토리텔링이란 탐라 전복의 문명사적 가치 즉 역사성을 간과해 내는 것에 달렸다고 해도 과언이 아니다. 독립국이나 몽골연방 때 탐라의 상업적 성격을 상징하는 특산품에서 이후 수탈을 상징하는 공납품으로 전락하는 과정이 바로 탐라 전복의 스토리텔링이다. 역사적으로 조랑말이 이역문화의 상징이라면 탐라 전복은 탐라의 전통문화를 상징하고 있다. 따라서 제주 전복의 역사적 특산 식품화 방안은 이러한 탐라 전복의 스토리텔링을 가미할 때 가능하다.

---

군 집에 보내자 청풍이 그것을 궤내에 바쳤는데, 후임 통제사 정부현(鄭傳賢)이 또 그 일을 답습하였다. 이때에 이르러 대사간 남구만 등이 아뢰기를, '신하가 위에 진상하는 것은 본래 정도가 있으니만큼, 사사로운 길이 한번 열리게 되면 뒤편단을 막기가 어렵습니다. 지금 이 생복어를 바쳤다는 풍설이 이미 드러난 이상, 국가 체모상 방치한 채 논하지 않을 수는 없습니다. 청풍 부원군 김우명(金佑明)을 추고하소서.'라고 하였다. 임금이 따랐다(先是統制使金是聲以鰯魚送于淸風府院君家, 淸風以進於闕內, 後統制使鄭傳賢又效之, 至是大司諫南九萬等啓, 以人臣享上, 自有正道, 私逕一開, 後弊難防, 今此生鰯進獻之說, 既已發露, 其在國體, 不可置而不論, 請淸風府院君金佑明推考, 從之)"처럼 실려 있다. 김우명은 현종의 장인이며, 숙종은 그의 외손자이다.

### III. 특산 식품화를 위한 네이밍 기법

현재 한국 전통 특산품의 가장 큰 약점이 한국문화를 상징하는 이미지가 없다는 것이다. 이는 다음과 같은 한 학자의 자평에서도 잘 나타나고 있다.

“한국의 전통문화는 훌륭하다. 그러나 오늘날 한국은 확실한 문화적 이미지와 문화적 부가가치를 지니고 있지 못하다” 또한 “현대성만 강조됐을 뿐 독창성은 찾아볼 수 없다”고 피력한 프랑스의 저명한 문화비평가인 기 소르망(Guy Sorman)의 글을 읽은 적이 있다. 이는 문화가 곧 지식이고 경제자원이며 미래발전의 원동력이 되고 있음을 주창하는 21세기, 우리문화의 부재와 허구를 꼬집는 지적이 아닐 수 없다(홍정실, 2002: 23).

이와 유사한 내용의 글들은 이후에도 그대로 이어지고 있다. 이는 한 지역의 전통식품이 세계적인 특산 식품으로 발전하기 위해서는 무엇보다도 그 정체성의 확보가 필요하다는 의미와 같다. 식품의 정체성 확보를 위해서는 지금까지 식품을 바라보았던 시각을 바꿀 필요가 있다. 즉 조리의 외형만을 쫓는 시각이 아니라 음식 속에 잠긴 문화가치를 찾는 시각이 더 필요하다는 것이다. 지금까지 한국 특산식품은 이것을 간과해 왔기 때문에 구체적이고 상징적인 전통 특산식품 이미지 형성에 어려움을 겪어 왔다고 해도 과언이 아니다.

음식의 산업적 가치란 이미지의 확립에 있으며 이는 결국 민족이 지닌 전통 문화적 가치의 정립에 좌우될 수밖에 없다. 이 가치는 방법론적으로 역사적인 접근을 통해서 이루어질 수밖에 없다. 역사적인 접근이란 그 자체가 스토리텔링이다. 고대부터 근대까지 탐라의 해양문명사적 가치를 상징하는 것이 전복이다. 따라서 ‘탐라 진주(東珠)’와 ‘말린 전복(鮑作干)’이란 역사적 용어로 대표되는 제주 전복은 바로 제주도의 얼과 혼과 같다.

탐라 전복의 스토리텔링을 위해 먼저 도입할 필요가 있는 것이 한민족과 음식의 밀접한 연관성이다. 이는 음식에서 장점을 가진 민족이라는 절대적인 이미지를 형성하는데 큰 도움이 된다. 음식에 대한 한민족의 특별한 관심과 습성을 보여주는 역사적인 기록이 실재 존재한다. 따라서 그것을 먼저 소개한 뒤 제주 전복에 특산 식품화를 위한 네이밍 기법을 언급하고자 한다.

조선은 정조의 즉위 후 발생한 홍인한(洪麟漢) 등 벽파(僻派)의 역모 모의 및 처형사건을 해명하기 위해 청나라로 사절단을 파견하였다. 진하사은진주겸동지사(進賀謝恩陳奏兼冬至使)로 이름 붙여진 이 사절단의 사행기간은 1777년 10월부터 1781년 3월까지인데 당시 부사인 이갑(李岬, 1737~1795)이 사행의 전 과정을 기록한 『연행기사(燕行記事)』

를 남겼다. 이 여행기 속의 한 부분인 「문견잡기(聞見雜記)」에 매우 흥미로운 기사가 다음과 같이 수록되어 있다.

일찍이 왜인이 말하는 것을 들었는데 “자기들은 집에 사치하고 중국인들은 의복에 사치하며 조선인들은 음식에 사치한다.”고 했다. 그 말이 사실에 가까운 것 같다.<sup>24)</sup>

한국, 일본, 중국인들의 습성에 대한 이 기록은 한국의 음식문화를 논할 때 좋은 참조가 될 것이다. 실제 한국의 음식문화는 된장이나 김치 등 인류유산으로 등록될만한 기념비적인 발효식품을 만들어 냈다. 오늘날 한국 TV에서 가장 많이 방영되는 프로가 음식관련인 것도 이러한 DNA의 발로 때문인지도 모른다. 즉 우리민족의 특징은 중국과 일본보다 음식에 대한 심미안이 높다는 사실이며, 이는 18세기 일본의 말처럼 과거부터 객관적으로 입증되었다는 것이다. 이러한 DNA에 스토리텔링만 가미한다면 한국식품이 세계를 제패하는 것은 시간문제일 것이다.

상품 판매를 위해 잘 만들어진 스토리텔링은 그 어떤 수단보다 큰 호소력과 감동을 준다. 한국에서 지방 특산 식품을 홍보하고 판매하기 위해 스토리텔링을 시도한 예는 많다. 그러나 그 스토리텔링이 성공한 예는 거의 없다. 이는 무엇 때문일까. 스토리텔링의 필요성을 제시한 수많은 연구논문들이 존재함에도<sup>25)</sup> 불구하고 방법과 실전에서 소기의 성과도 거두지 못하고 있는 이유는 간단하다. 그것은 역사성이 없기 때문이다.<sup>26)</sup> 논증되지 않은 지역의 설화나 개인의 창의력에 바탕을 둔 스토리텔링은 사람들에게 감동을 주지 못한다.

제주 전복의 역사성은 이미 위에서 설명한 것처럼 소재가 차고 넘친다. 따라서 이러한 소재를 이용하여 스토리텔링을 상징하는 브랜드를 창출할 필요가 있다. 본고는 브랜드의 이름을 창출하여 제시하는 것이 아니라 그 브랜드를 창출하기 위해서 최소 어떠한 과정을 거치야 하는 것만 제시하는 선에서 멈추고자 한다. 즉 특산화를 위한 네이밍 기법 도입필요성을 언급하는 선에서 그치고자 한다.

대한민국을 대표하는 네이밍 회사가 손혜원의 CROSSPOINT: Marketing Oriented Branding & Design 이다. CROSSPOINT의 브랜드 네임과 디자인 개발 원칙은 다음과 같

24) 李珣, 『燕行記事』, 「聞見雜記」: “聞倭人嘗曰, 渠輩則侈於第宅, 唐人則侈於衣服, 我人則侈於飲食, 其言似近理也”

25) 전통 및 특산 식품의 스토리텔링 필요성을 제시한 대표적인 논문들은 강재구·이정학, 2011: 317-334; 김지현·진양호, 2008: 25-47; 민계홍·이일형, 2017: 33-47; 박아름·조미숙, 2010: 764-769; 송영애, 2013: 120-130; 송영애·전기홍, 2013: 118-127; 송영애·전기홍, 2012: 139-161; 조창완·송태갑, 2012: 7-27. 등이 있다.

26) 역사성을 강조한 식품개발 사례로는 김미혜·정혜경, 2010: 270-284; 최정숙·박한식, 2009: 137-145. 등이 있지만 이는 역사 내용이 아닌 이름만을 차용한 것에 불과하다.

다. ①현존하는 가치를 분석한다. ②본질적 가치를 찾아낸다. ③새로운 관점을 갖는다. ④ 기존의 가치 위에 새로운 가치를 탑재한다. ⑤ 특화된 가치를 소비자의 언어로 전환한다. 이 다섯 가지에 기본 하여 제주 전복의 브랜드 개발전략과 네이밍 컨셉을 구상해 보면 다음과 같다.<sup>27)</sup>

먼저 브랜드 프로젝트 목표를 분명하게 설정할 필요가 있다. 즉 목표로 삼는 전복의 이름이 제주 전복인지 완도 전복인지부터 명확히 할 필요가 있으며, 그를 위해 제주 전복을 상징하는 이름을 만들 필요가 있다. 이를 먼저 다음과 같은 수준이 필요하다. ①제주의 전복 특산 식품이 지니는 본질적인 가치를 찾아내고, ②전략적이고 독창적인 브랜드 작업을 통해, ③제주의 전복 음식문화 산업을 활성화시키고, ④해외시장에도 진출할 수 있는, ⑤제주의 전통 특산식품 전복의 명품 브랜드 탄생을 목표로 한다.

다음은 제주의 전통식품을 대표하는 브랜드 네임과 디자인 개발을 위한 세부전략이다. 이를 위해서는 먼저 대전략을 가질 필요가 있는데 그것을 제시하면 다음과 같다. ①제주 전복의 대표성을 지니는 브랜드 개발, ②음식상품으로서의 경쟁력 강화. ③새로운 마케팅 비전의 제시로 제주 전복 음식산업의 활성화 도모, ④상품의 가치를 증명하는 전복특산음식점 인증마크 가치 부여, ⑤글로벌 마케팅에 적합한 브랜드를 개발하여 몽골, 러시아, 중국, 유럽, 일본, 미주 등 해외로의 시장 확대

이러한 대 전략이 세워지면 다음과 같이 세부적으로 각 항목보다 구체적인 분석 작업에 들어간다.

그 분석 작업의 첫 번째가 현존하는 가치의 분석이다. 이 가치의 분석은 ①역사적 특산 상품 전반에 대한 분석 및 이해를 통하여, ②제주 특산 전복상품들이 현재 가지고 있는, ③상품으로서의 가치, 시장에서의 비전을 찾아내고, ④대표성을 지닌 특산 음식 브랜드로 발전시킨다는 순서를 따른다.

두 번째는 본질적 가치를 찾아내는 것이다. 즉 제주의 전통식품 속에 깃드는 역사의 숨결과 열을 빛나게 할 수 있는 보석 같은 브랜드를 찾아야 한다는 것이다.

세 번째는 새로운 관점을 갖는다는 것이다. 제주의 전통식품이 가진 종래의 다소 고전적이고 폐쇄적인 이미지를 전혀 새로운 이미지로 탈바꿈하여, 상품으로서의 가치를 증대하고 효과적인 마케팅 비전을 제시해야 한다는 것이다.

네 번째는 기존의 가치 위에 새로운 가치를 탑재해야 한다. 이는 제주의 전통식품이 가지는 가치를 돋보이게 하면서도 새로운 시대의 가치를 대표할 수 있는 브랜드를 만들어 시너지파워를 생성한다는 것이다.

27) CROSSPOINT의 브랜드 네임과 디자인 개발 원칙의 실제 사례에 대해서는 손혜원, 2012. 참조

마지막으로 특화된 가치를 소비자의 언어로 전환한다는 원칙이다. 브랜드는 대중들에게 보다 친근감이 생기고 관심을 가질 수 있어야 한다. 마케팅비용을 최소화 할 수 있는 전략적인 브랜드, 해외시장에서도 쉽고 효과적으로 판매될 수 있는 브랜드를 개발해야 한다.

그러면 브랜드의 개발이 필요한데, 브랜드 네이밍은 작명원칙과 디자인이라는 두 개의 틀로 이루어진다. 먼저 브랜드 네이밍은 다음과 같은 원칙을 준수해야 한다.

- ①순 제주말을 기본방향으로 한다.
- ②외국어 표기가 용이하고 읽기 쉬워야 한다.
- ③독창적이고 인지되기 쉬워야 한다.
- ④제주 전통식품의 본질적인 가치를 내포하여야 한다.
- ⑤다양한 마케팅 전략 도출이 용이한 이름이어야 한다.

둘째, 디자인은 다음과 같은 원칙을 준수해야 한다.

- ①최고의 가치가 느껴지는 디자인
- ②기존 브랜드와의 시각적 충돌을 최소화
- ③국제경쟁력을 갖는 세련되고 독창적인 디자인
- ④다양한 어플리케이션 적용에 용이한 디자인

위와 같은 원칙을 세운 뒤 브랜드 컨셉, 네이밍 컨셉, 브랜드 네이밍 criteria(기준), 네이밍 키워드라는 네 가지 구체적인 방안을 마련해야 한다. 그것을 순서대로 간략히 제시하면 다음과 같다.

먼저 브랜드 컨셉으로 다음과 같은 기준이 필요하다.

- ①탐라적인 것에 대한 유연한 태도로 전통음식의 미적, 기능적 가치를 현재적으로 재해석한 고품질 제품을 개발, 유통시키는 브랜드
- ②소비자가 지불하는 가격에 물건의 값어치 이상의 브랜드 가치가 포함되어 있어 구매자에게 자부심과 만족을 주는 브랜드
- ③전복음식을 새로운 눈으로 바라볼 수 있게 하여 소비자 스스로 전복음식의 본질적인 가치를 느낄 수 있게 하는 브랜드

두 번째 브랜드 네이밍 컨셉이다. 이 컨셉은 ‘삶의 질을 높여주는 아름다운 우리 것’으로 그 내용은 ①제주만의 고유한, ②생활문화, ③요리사의 장인정신을 담아야 한다. 이를

도표로 제시하면 다음과 같다.

제주만의 고유한	음식문화	요리사의 장인정신
-본래부터 가지고 있는 고유함	-고급 음식을 상징	-맛과 멋(아름다움)의 조화
-변하지 않는 뿌리	-삶의 질	-장인의 삶
삶의 질을 높여주는 아름다운 탐라의 것		

세 번째는 브랜드 네이밍 criteria로 다음과 같은 원칙을 세워야 한다.

- ①제주의 것임을 알려주는 이름이어야 한다.
- ②제주음식 문화의 본질적 가치(장인정신)를 담아야 한다.
- ③신뢰감을 주는 품위 있는 이름이어야 한다.
- ④젊은 세대도 공감할 수 있어야 한다.
- ⑤독창적이고 인지하기 쉬워야 한다.
- ⑥브랜드의 국제화를 위해 영어로도 쉽고 간결하게 표현되어야 한다.

네 번째는 네이밍 키워드로 다음과 같은 항목들이 들어가 있어야 한다.

- ①장인 정신 : 정신, 신뢰, 변하지 않는 맛, 탐라의 것, 유구한 역사
- ②삶의 질(역사성) : 열과 혼, 자부심, 품격, 슬픔, 고통
- ③아름다움 : 품위와 가치, 진주의 美, 제주바다
- ④생활(맛) : 넉넉한 , 풍요로운 삶, 오랜 역사, 즐거움

이상의 제주 전복의 특산 식품화를 위한 네이밍 기법을 소개하였다. 이 네이밍 기법에 도움을 주기 위해 마지막으로 제주 전복의 역사적 위치를 도표로 제시하면 다음과 같다.

시대와 상징	문화특징과 경제유형	전복의 위치(역할)
탐라(원형)	1만 8천명 신 / 상업	교역품
몽골(유목)	목축문화 / 상업	교역품
조선(流配)	서원, 주자학/ 농수산업	공납품

#### IV. 맺는 말

이상 제주 전복의 역사적 특산 식품화 방안 연구를 제주 전복의 역사성 및 특산 식품화를 위한 네이밍 기법을 통해 살펴보았다. 이 결과 전복에 대한 역사적 기록이나 역사적

대표성이 가장 강한 곳이 제주도로 드러났다. 이상의 논의들을 제주 전복의 역사적 특산 식품화 방안과 연관시켜 결론을 지으면 다음과 같다.

첫째, 전복의 역사성에 관한 문제이다. 음식의 산업적 가치란 이미지의 확립에 있으며 이는 결국 민족이 지닌 전통 문화적 가치의 정립에 좌우될 수밖에 없다. 이 가치는 방법론적으로 역사적인 접근을 통해서 이루어질 수밖에 없다. 전복은 한국의 남해안지역 및 제주에서 나오는 바다의 단백질, 조개류의 황제라 불리는 바다식품이다. 기존의 전복 생산 선두주자인 완도와 태안은 생산량은 많지만 역사성은 부족하다. 전복에 대한 역사적 기록이나 역사적 대표성이 가장 강한 곳이 제주도이다.

둘째, 제주도 역사의 전반을 걸쳐 탐라의 해양문명사적 가치를 상징하는 것이 전복이다. 따라서 ‘탐라 진주(東珠)’와 ‘말린 전복(鰓作干)’이란 역사적 용어로 대표되는 제주 전복은 바로 제주도의 얼과 혼과 같다. 따라서 제주도는 전복에 대한 스토리텔링이나 브랜드 네이밍을 만들어 제주를 상징하는 관광식품산업으로 활성화 시킬 필요가 있다.

셋째, 제주 전복의 스토리텔링이나 브랜드 네이밍에는 역사적인 인물이 등장해야 한다. 그럴 경우 극적인 효과와 함께 음식에 담긴 역사적 진실성이 보증된다. 1267년 정월 대원제국의 신년축제에서 코빌라이 카간을 만난 탐라 성주(星主) 양호는 스토리텔링이나 브랜드 네임을 만들 때 전복과 진주에 관한 핵심인물로 등장시킬 필요가 있다. 이것이 바로 스토리텔링 속의 살아 있는 역사성이다.

마지막으로 제주 음식에 대한 미래상에 대한 우려와 전복의 역사적 특산 식품화 방안 구축제안이다. 제주음식은 본래 육지와 다른 구조와 문화적 특징을 지니고 있다. 이 점을 분명히 하지 않을 경우, 제주음식은 빠른 시간 내에 육지음식을 구성하는 지역음식의 하나로 전락하고 말 것이다. 그럴 경우 전복은 제주도보다는 완도나 태안의 전통식품으로 간주될 위험이 크다. 제주 전복은 진주, 말린 전복, 그리고 자개(진주껍질)까지 시대별로 제주도의 역사를 담고 있다. 전복은 성주 양호(梁浩)와 동주(東珠)로 상징되는 제주도의 역사적 특산품이라 할 수 있다. 바로 탐라 전복의 역사적인 변천사가 바로 제주도 역사의 영욕을 담고 있는 살아 있는 스토리텔링이다. 따라서 제주특별자치도는 제주 전복의 역사적 특산 식품화 방안 연구에 심혈을 기울일 필요가 있다.

참고문헌

- 강재구·이정학, 2011, 「향토음식의 스토리텔링 인지여부에 따른 지각된 가치, 태도, 행동의도 간의 관계 연구」, 『관광레저연구』 23(1), 317-334.
- 김미혜·정혜경, 2010, 「스토리텔링을 통한 충남향토음식 개발 연구: '무령왕 수라상'과 '몽유도원 밥상'을 중심으로」, 『한국식생활문화학회지』 25(3), 270-284.
- 김중화, 2014, 『태안군 대표수산물(특산물) 선정 연구』, 충남발전연구원.
- 김지현·진양호, 2008, 「스토리텔링을 이용한 향토음식 발굴과 관광상품화 연구」, 『한국외식경영학회』 11(2), 25-47.
- 김태희 외 4인, 2014, 『향토음식자원을 활용한 음식관광 활성화를 위한 조사연구』, 농림축산식품부.
- 김학렬 외 10명, 2006, 「전복(Haliotis discus hannai) 추출물의 혈압강하, 항산화능 및 항혈전능에 대한 in vitro 효과」, 『한국식품영양학회지』 35(7), 835-840.
- 민계홍·이일형, 2017, 「향토음식점의 스토리텔링이 고객만족도와 행동의도에 미치는 영향 연구」, 『식공간연구』 12권 3호, 33~47.
- 박아름·조미숙, 2010, 「향토음식점의 스토리텔링이 구매행동에 미치는 영향」, 『한국식생활문화학회지』 25(6), 764-769.
- 박원길, 2017, 「조선시대 유학자들이 본 제주의 유목문화 — 조선시대 문헌기록을 중심으로—」, 『제주도연구』 48, 72-136.
- 박정욱 외 8명, 2009, 「건조방법에 따른 건조 전복 (Haliotis discus hannai)의 이화학적 특성 비교」, 『한국식품저장유통학회지』 16(5), 686-698.
- 손혜원, 2012, 『브랜드와 디자인의 힘 브랜드: 마이더스 손혜원의 히트 브랜드 만들기』, 디자인하우스, 2012.
- 송영애, 2013, 「음식 스토리텔링의 콘텐츠 구성 전략」, 『한국콘텐츠학회논문지』 13(7), 120-130.
- 송영애·전기홍, 2013, 「소비자의 지식이 향토음식 스토리텔링에 의한 행동의도에 미치는 영향」, 『한국콘텐츠학회논문지』 13(8), 118-127.
- \_\_\_\_\_, 2012, 「향토음식의 스토리텔링이 브랜드태도에 미치는 영향 — 속성, 지식, 구매지역을 중심으로—」, 『외식경영연구』 15(5), 139-161.
- 신은수 외 9명, 2008, 「쌀 입자 크기 및 물 첨가량에 따른 전복죽의 품질특성」, 『한국식품영양학회지』 37(2), 245-250.
- 오영주·오혁수, 2000, 「제주도 국제자유도시 지정에 따른 '99 제주음식 연구개발 및 보급」, 『한국조리학회지』 6(1), 291-312.
- 오영주, 2007, 「제주의 식문화 유산, 전복」, 『감골원예』 8~9월호, 88-97.
- \_\_\_\_\_, 2012, 『제주음식문화와 스토리텔링』, 하나출판.
- \_\_\_\_\_, 2015, 『제주향토음식 식재료도감』, 제주특별자치도.
- \_\_\_\_\_, 2017, 『제주음식생활문화사』, 제주특별자치도.
- 원승환 외 8명, 2014, 「국내연안에 분포하는 등근전복속 4종의 형태적 특징 고찰」, 『The Korean

- Journal of Malacology (Korean J. Malacol.)』 30(1), 87-93.
- 유맹자·정희중, 2007, 「음용 전복 추출액의 최적 제조조건 및 품질특성」, 『한국식생활문화학회지』 22(6), 827-832.
- 이준상 외 4명, 2014, 「한국산 둥근전복속 (고복족상목: 전복과)의 분류 및 기재」, 『The Korean Journal of Malacology (Korean J. Malacol.)』 30(1), 79-86.
- 임선영, 2014, 「전복 용매 추출물의 세포독성과 항산화 활성」, 『생명과학회지』 24(7), 737-742.
- 조준현·남현규·오광수, 2018, 「양식 참전복(Haliotis discus hannai) 열성패 추출물의 제조 및 품질특성」, 『한국수산과학회지』 51(6), 640-646.
- 조창완·송태갑, 「남도 맛산업의 관광자원화 방안」, 『해협권연구』 12, 7-27.
- 주영하·허남춘·오영주, 2007, 『제주의 음식문화』, 국립민속박물관.
- 최정숙·박한식, 2009, 「향토음식의 스토리텔링 적용 사례연구」, 『한국식생활문화학회지』 24(2), 137-147.
- 한국문화관광연구원, 2013, 『음식관광 활성화 방안』, 문화체육관광부.
- Park Won-Kil, 2019, "A Review of the Commercial Nature of Tamra", *Mongol Diaspora in Northeast Asia : Status of Jeju Free International City as Hub for Worlds Cross-Cultural Exchange*, Jeju, November 1-3, 1-21.
- Rossabi, Morris., 2019, "Khubilai Khan and Jeju", *Mongol Diaspora in Northeast Asia : Status of Jeju Free International City as Hub for Worlds Cross-Cultural Exchange*, Jeju, November 1-3, 22-33.

Abstract

## Strategy for Food Specialization Based on History of Jeju Abalone

Oh, Young-Ju\* · Choi, Kwang-Soo\*\*

The industrial value of food lies in the establishment of an image, which in turn depends on the establishment of the traditional cultural values of the nation. This value can only be achieved through a methodologically historical approach. Abalone is a sea food called the emperor of sea protein and shellfish from South coast of Korea and Jeju. However, Jeju has the strongest historical record and historical representative of abalone. The historical approach is itself storytelling. In ancient times and the middle ages, the symbol of Tamra(耽羅)'s maritime civilization is abalone. Thus, Jeju abalone, represented by the historical terms of 'Tamra pearl(東珠)' or 'dried abalone meat(鰓作干)', is like Earl and Soul of Jeju Island.

**Key Words** : abalone, Tamra(耽羅), historical approach, specialized foods, storytelling.

교신 : 오영주 63092 제주특별자치도 제주시 한라대학로 38,  
제주한라대학교 국제관광호텔학부 호텔조리과  
(E-mail: sustainable@hanmail.net)

논문투고일 : 2020. 01. 26

심사완료일 : 2020. 02. 07

게재확정일 : 2020. 02. 12

---

\* Professor, International School of Tourism and Hospitality, Cheju Halla University

\*\* Professor, International School of Tourism and Hospitality, Cheju Halla University