

신맛, 매운맛, 그리고 날것: 원난 성의 다이' 음식 변천의 역사적 고찰

황젠성(黃建生) 원난민족대학

다이 음식은 중국 원난 성 다이 족 사회의 현대화 과정에서 극적인 변화를 겪고 있다. 이 변화 과정에 대하여 식습관은 개인적인 선택의 소산인 것처럼 보이지만, 정치경제적 상황에 근거하여 해석되어야 한다. 본 민속지학적 연구는 이런 변화의 역사적 자취를 탐구하고, 주변화된(비문명적) 소수민족을 ‘국가건설’ 과정에 통합하고자 다방면으로 노력하는 중국의 정치적 맥락과 동남아시아 국가들과의 교류 가운데에서 사회문화적 의미를 찾아내고자 하였다. 다이 음식의 의미있는 변화를 가져온 역사적인 두 시기는 다음과 같다. ① ‘민주적 개혁’, ‘인민 공사’, ‘지식청년상산하향운동(知識青年上山下鄉運動)’, 즉 하방운동 등의 정치적 캠페인을 수반한 중국 사회주의 건설 기간으로서 고무나무 농장 개발을 동시에 진행한 이 시기는 다이공동체 생활에는 제한된 영향밖에 주지 않았다. ② 중국인민공화국의 ‘변방지역 번영’, ‘소수민족 개발 지원’ 등 경제개혁 이후의 전국적 캠페인 등이다. 두 시기 모두 다이 족이 한족과 동남아시아 민족과의 강력한 교류를 경험하면서 음식문화에 지대한 영향을 미쳤다. 하지만 지난 10년에서 20년 사이에 시장 개방과 이주로 인하여 그 어느 때보다 극적인 변화가 있었다. 농경 양식의 변화로 인한 다이 음식의 원천 감소, 대도시(쿤밍, 상하이, 베이징 등)에 우후죽순으로 생겨난 다이 음식 식당으로 인한 수요의 증가, 다양한 고객의 입맛에 맞춰진 요리 방법의 변화, (다이 족이 사용해온) 천연식물이 아닌 합성 조미료의 사용, 종교적 행사의 증가로 풍족한 잔치 참여 기회의 확대, 다이 족 남성의 알코올 섭취 증가 등이다. 이는 다이 족 전통 레시피의 변화로 이어졌으며 곧 다이 족의 건강에도 큰 영향을 주어 전통적으로 ‘날씬한 체형’으로 알려진 다이 족에게서 비만이 흔해졌다. 결론적으로 다이 식문화의 변화는 복잡한 현대화 과정의 필수불가결한 요소가 되었고, 다양한 정치적·경제적·문화적 요소를 함축하고 있다.

주제어 다이 음식, 다이 지역사회의 근대화과정, 원난 성, 시장화와 이주의 영향, 다이 전통요리법의 변화

I. 서론

세계화는 ... 일방적인 아이디어와 사물의 교류가 아니며 요리의 정체성이 결여된 주변에 대한 유럽-아메리카로부터의 가치체계 확장은 더더욱 아니다.

(Counihan and Van Esterik, 2013: 7)

¹ 다이(Dai, 傣) 족은 태국의 민족적 문화적 전통을 이어온 중국 소수민족이다(역자 주).

역사적인 관점에서 볼 때, 중화인민공화국의 55개 공식적인 소수민족 가운데 하나인 다이 족은 사람들이 생각하는 만큼 결정적으로 ‘주변화’되거나 ‘고립’된 적은 없었다. 그와 반대로 다이 족은 오랜 기간 중국의 다른 민족 및 세계의 여러 민족과 교류해왔다. 과거 전통왕조시대부터, 세계화와 국가 권력이 대면하여 형성하는 생태적·사회적·정치적 틈새에서 다이 족은 더 큰 사회적 맥락에 통합되면서 동시에 그들의 민족적 정체성을 추구해갔다. 그 과정에서 그들은 의미 있는 사회문화적 결과를 가져온 다양한 변화를 경험하게 되었다. 인류학자들은 이러한 변형 과정을 어떻게 이해하고 해석할 수 있을까?

음식체계(음식문화, 식량 조달과 생산, 배분, 소비와 그에 따르는 결과들)는 이러한 연구를 시작하기에 매우 좋은 소재다. 그 이유는 생명을 지탱하는 수단일 뿐만 아니라 “사회와 문화의 변형에 대한 증거를 제시하며 지역 주민들이 전통을 버리고 글로벌 음식문화 트렌드와 라이프스타일을 따르는 것을 보여주기 때문”이다 (Messer, 1997: 117). 음식체계를 탐구하는 민족지학적 연구는 매우 다채로운 테마에 집중하였다. ① 식량 생산의 생태학적인 배경과 인구 증가, 생산과 가공 기술의 혁신, 문화 적응과 혼종성이 이끄는 식품의 변화, ② 다른 문화의 다양한 식품 분류 방법, ③ 식량 분배의 사회적 규율과 식품을 통해 드러내는 사회적 지위와 정체성(계급, 민족, 카스트 등), ④ 식량 섭취의 형태에 따른 영양과 건강(Quandt and Ritenbaugh, 1986; Griggs, 1988), ⑤ 정치경제적 권력의 변화와 식량생산 및 소비의 관계 등이다(Harris, 2001, Messer, 1984).

중국에서 다이 음식은 가장 독특한 음식 중 하나로, 특유의 맵고 신맛과 날 재료를 쓰는 것으로 알려져 있다. 다이 음식점은 도시에 우후죽순으로 늘어나 타 지역 사람들이 이 독특한 맛을 경험할 수 있게 되었다. 동시에 다이 족 가정과 지역사회에서는 타 지역 레시피를 다이 음식에 적용하고 있다. 이를 볼 때, 다이 음식은 윈난 성 다이 지역의 생태학적·경제적·정치적·사회문화적 변화 과정의 기나긴 역사를 잘 보여준다고 하겠다. 음식문화의 변화 과정과 원인, 그리고 그와 관련된 사회적, 정치적, 문화적 요인을 분석해보면 다이 족 사회의 변혁을 추적해볼 수 있을 것이다. 시드니 민츠(Sydney W. Mintz)가 말한 것처럼, “사람들은 분명히 섭취하는 음식을 강요당하지는 않았다. 하지만 그들이 먹게 된 음식들과 먹거리를 바라보는 관점은 그들 삶 속의 더욱 커다란 변화를 따

르게 되고, 이러한 변화에 대해 그들은 아무런 통제력도 없었다는 것이다”(Mintz, 1979: 100).

인류학자들은 우리가 사는 세상이 상징적으로 구성되어 있고 “우리의 문화적 상징 구성은 권력 혹은 그 가능성이 부여되어 있다”고 주장한다(Allison et al., 1991: 155). 하나의 소통 방식으로서, 음식은 그 창출된 공간에서 복잡한 사회적 세력의 접목 과정을 나타낸다. 다이 음식 소비를 서로 다른 구성원, 지식, 그리고 권력이 수반된 여러 단계의 사회적 공간으로 바라본다면, 우리는 이 사회에서 일어나는 일들에 대해 더욱 깊은 이해를 할 수 있을 것이다.

음식체계의 분석은 식량의 조달, 생산, 소비, 생태, 경제, 영양과 건강만을 보는 것에 그치지 않고, 다양한 상징적 의미(Barthes, Douglas)와 사회 구조(Levi-Strauss, Bourdieu), 사회 공간(Yan), 그리고 자유, 민주주의, 여성운동 등 정치적 과정(Bordo, Counihan, Slocum, Van Esterik, Williams-Forsen)까지 두루 살피는 체계적인 연구다. 음식의 사회문화적 차원이 이러한 연구에 있어 바로 흥미를 돋우고 의미를 더하는 것이다.

다이 음식은 관광객 팸플릿과 비즈니스 홍보물 등 다양한 대중매체를 통해 현대 중국에서 특수한 특징을 지닌 몇 안 되는 민족음식으로 소개되고 있다. 최근 쿤밍과 베이징, 상하이 등과 같은 대도시에서 다이 레스토랑이 많이 생겼다. 쿤밍의 다이 음식협회에 따르면, 2014년 말에 집계된 다이 식당은 규모와 관계 없이, 고급음식점과 대중적인 것을 포함하여 쿤밍에서만 400개를 넘었다고 한다.

이 글은 중국 정치경제의 틀로써 바라보는 다이 음식문화의 변형과 그 사회적 결과에 대한 역사와 민족지학적 자료를 바탕으로, 다이 음식체계가 여러 차원의 사회적 공간 속에서 민족화와 세계화 과정의 영향을 강하게 받았다는 것을 밝히고자 한다. 식습관은 지속적으로 변화하는 과정으로서 개인의 선택이 문화적 요인에 의해서만이 아니라 정치적 권력의 제약도 받는다. 즉 식문화는 지식, 권력, 그리고 경험의 상호작용의 결과물이다.

II. 이국적인 식문화: 다이 음식의 역사적 고찰

다이 족은 미얀마와 라오스, 베트남과의 국경지대인 진핑(金平), 시쌍반나(西双版纳), 멩리엔(孟連縣), 꺽마(耿馬)와 더홍(德宏) 지역에 거주하고 있다. 다이 족은 1,500년 이상을 대부분 드넓은 평야에서 벼농사(특히 찹쌀농사)를 하며 살아왔다. 광활하고 비옥한 논, 고온다습한 열대 기후, 그리고 편리한 관개시설은 풍족한 쌀 생산을 가능하게 했으며, 따라서 이 지역은 굶주림으로 인한 문제는 거의 없었다. 오히려 이 지역의 특별한 생태적 환경은 지역 식량을 풍요롭게 하였다. 다이 족은 다른 곳에서 찾아볼 수 없거나 식료품으로 취급하지 않는 다양한 야생 식물, 채소, 육류와 곤충(이것은 중국의 다른 지역에서는 구할 수도 없고, 식품으로 간주되지도 않았다)을 즐겨 먹었다.

중국의 중부나 동부 연안 지역에서는 다이 지역을 변방(邊疆) 혹은 변두리(邊緣)로 취급했지만, 이 지역이 다른 지역과 고립되었다는 것은 아니다. 1950년대 이전에는 이런 변방과 중국의 중심부 간의 커뮤니케이션이 지역 유지(土司)의 조공(차나 쌀 등)을 통한 복종으로 전개되거나, 이 변방을 통치하도록 중앙에서 관료(流官)를 파견하여 황제의 통제를 통해 실현되었다. 비록 험난한 교통로 덕분에 인구 이동이나 교류가 한정적일 수밖에 없었지만 ‘중앙’으로부터의 영향은 상당했다고 보인다.

마방(馬幫, 차와 소금을 원단, 쓰촨, 티베트와 동남아시아 국가, 특히 인도와 사이에서 운반하기 위한 마차 행렬)은 ‘중앙’과 ‘변방’, 중국과 동남아시아 사이의 교류를 강화시켰다. 중화인민공화국의 탄생 전까지는 마방이 윈난 성의 주요 교통 수단이었다. 매해 수 천 마리의 말과 상인이 다이 지역을 통과하면서 소금과 정보를 들여왔으며, 차를 많은 다른 지역으로 운반하였다. 그러니까 마방은 중국(특히 남부 중국)과 미얀마, 라오스, 베트남, 태국, 그리고 인도까지 연결하는 중요한 연결고리였던 것이다. 하지만 황제의 통제나 소금과 차 무역 외에도 지역간 커뮤니케이션을 원활하게 하는 요소가 또 있었다. 국경을 통과하는 인구 이동도 매우 중요한 역할을 하였다. 사실 오늘날 중국에서 다이 족으로 불리는 것은 유전적으로나 문화적으로나 산 족, 타이 족, 라오 족 등 동남아시아 주요 민족과 동일한 민족이다. 이

민족들은 국경을 마주보고 살기 때문에 상호 왕래가 매우 잦다.

1950년대 초부터 중화인민공화국 정부는 “소수민족을 사회주의적 개발로 개선”시키기 위한 일련의 의미있는 캠페인을 벌였다. 특히 중요했던 것은 민족 개혁, 인민공사제도, 지식청년하방(지식을 갖춘 도시 청년을 시골과 산으로 보내서 노동을 시키는 것), 개혁개방 등이었다. 당시 국가 담론에서는 결과와 상관없이 이러한 캠페인을 통해 다이의 봉건사회체제를 사회주의체제로 격상시켜 카를 마르크스(K. Marx)의 이념에서 말하는 더 높은 단계의 사회적 발전 수준을 이룩하는 것이 목적이었다. 1990년대 이후에는, 시장경제의 이념과 체제가 다이 족의 사회문화적 영역에 구석구석 침투하여 심대한 변혁을 일으키게 되었다.

다이 족은 쌀농사로 유명한 고대의 바이위에(百越) 족의 후손이라고 한다. 오늘날까지 이들의 삶의 중심에는 쌀이라는 주식이 자리잡고 있다. 더홍다이족·징포족자치주(德宏傣族景颇族自治州)에 사는 다이 족의 주식은 자포니카 쌀(japonica rice, 일본형 벼)이고, 시창반나다이족자치주(西双版纳傣族自治州)에서는 찰쌀을 선호하는데 두 지역 음식이 비슷하다. 과거에는 신선한 쌀을 원했기 때문에 날마다 발판을 이용한 동력탈곡기 혹은 수력탈곡기로 쌀을 거두어들여야 했다. 이른 아침, 안주인은 새로 들어온 쌀을 씻고 찼 뒤 커다란 나무솥에 부어 손이나 막대로 저으면서 식혔다. 다 식은 쌀은 옹기나 대나무 통에 보관하였다. 이렇게 해서 지은 밥은 부드럽고 하루 종일 맛이 있었다고 한다.

가장 잘 알려진 찰쌀 레시피는 대나무밥, 자두색 찰쌀, ‘하오누어수오(haonuosuo)’, ‘하오지(haoji)’, ‘하오뵙(haobeng)’ 등(다이 어로 하오의 의미는 밥 혹은 떡을 의미한다)과 같은 밥/떡이 있다. 대부분의 다이 족 가정에서는 찰쌀이 지어질 때마다 가족신들에게 작은 찰쌀 덩어리를 바친다. 소승불교의 사원에 기부를 할 때는 찰쌀과 하오누어수오 떡을 석가상에게 헌납하고, 절을 지키는 수호신에게도 똑같이 바친다. 마을이나 지역 신들에게는 다양한 찰쌀 요리를 헌납한다. 찰쌀은 야생 채소와 야생화, 과일 등과 함께 섭취되기도 한다.

시슈양반나에 사는 다이 족은 주로 둥그런 대나무 식탁을 사용하는데, 이 식탁을 주방 한가운데 아궁이 옆에 배치한다. 여성은 남성과 함께 앉아서 식사하는데 좌석은 연령과 성별에 따라 정교하게 지정되어 있다. 보통 남성은 아궁이를 바라보는 자리에 앉고, 여성은 아궁이를 뒤로하고 앉는다. 더홍 다이 족은 네

모난 나무식탁을 사용하는데 주방 한가운데에 있다. 이들 또한 식탁에서 연령에 따른 위계를 지키며 최고 어른이 식사를 시작하기 전에는 아무도 시작하지 않는다. 여성들은 단정한 옷차림을 하고 남성들은 다리를 벌리고 앉지 않는다.

다이 음식의 가장 큰 특징은 중국 다른 지역의 음식과 비교하여 특유의 매운 맛과 신맛, 그리고 날음식이다. 주요 조미료는 고추, 생강, 샬롯, 마늘, 레몬그라스와 레몬이다. 소금에 절인 시큼한 야채와 신맛이 나는 죽순, 그리고 새콤한 육류를 많이 먹는다. 다이 음식과 비교했을 때 중국의 8대 요리체계(川菜, 苏菜, 粤菜, 闽菜, 鲁菜, 浙菜, 湘菜, 淮菜)를 비롯한 대부분의 중화요리는 더 기름지고, 서구요리는 더 달콤하다고 할 수 있다. 지나친 일반화처럼 보일 수 있겠지만, 분석의 편리성 차원에서 매콤, 새콤하고 날것을 먹는 것은 다이 음식의 상징으로, 기름진 음식은 한족 음식, 그리고 단맛은 서구의 영향을 상징한다고 해도 될 듯하다. 물론 이러한 분류기준은 복잡 다양한 음식세계를 너무 단순화하는 것이라 하겠지만, 주요 특성에 주목함으로써 근대화 과정에서 인구 이동으로 인한 음식체계 간의 상호작용이나 전통 식단에서 근대 식단으로의 변천을 좀 더 쉽게 파악할 수 있을 것이다. 다이 음식의 변천은 단지 먹거리 선택의 문제가 아니고, 변방과 내지의 접촉과 상호작용의 역사적 과정을 반영하며 특히 마방의 시대와 사회주의 국가 건설, 그리고 경제 개방으로 현대화 시기를 잘 담아내고 있다.

다이 음식에 관한 가장 오래된 기록은 13세기(원나라, 1271-1368)에 마르코 폴로가 구술한 것을 기초로 루스티첼로 다 피사(Rustichello da Pisa)가 지은 『동방견문록(東方見聞錄)』에서 찾을 수 있다. 이 두 사람이 제노아의 감옥에 갇혀 있었을 때 기록하였다. 일부 학자들은 이 책에서 밝히는 것처럼 마르코 폴로가 다이 지역을 직접 방문했을 가능성에 대해 의문을 품지만, 기록에 나오는 자단단(Zardandan) 지방은 현재의 더홍다이족-징포족(Dehong Dai & Jingpo)자치구에 해당된다는 의견이 지배적이다. 이 지역의 원주민은 다이 족, 징포(Jingpo) 족, 데양(De'ang) 족, 아창(Achang) 족, 리수(Lisu) 족이 있는데 ‘금이빨 종족(윗니와 아랫니를 금으로 덮는 사람들)’이라고 불리는 사람들은 다이 족으로 판단되고 있다. 『동방견문록』에 따르면 자단단 지방의 ‘금이빨 종족’은 “고기를 가리지 않고 먹으며 날것으로 먹기도 하고 익혀서 먹기도 한다. 그들은 익힌 고기를 밥이랑 함께 먹는데 술은 쌀과 향신료로 만들어 매우 맛이 좋다”(Polo, 1999: 285). 마르코 폴로의 진술의 신뢰도와 정

확도는 많이 의심되어왔지만, 다이 족을 연구하는 다수의 학자들은 이 기록에서 말하는 금색 이빨 종족이 다이 족의 직계 조상이며 과거의 삶의 모습이라고 믿고 있다.

『동방견문록』은 원나라 시기 다이 음식에 대해서 매콤, 새콤하며 날음식 사용을 주요 특징으로 언급하지는 않고, ① 쌀을 먹으며, ② 다양한 육류를 가리지 않고 먹고, 날고기와 익힌 고기를 먹는다고 하고 있다. 이는 다른 중국 요리와 별다른 차이가 보이지 않는다. 하지만 다이 음식을 연구하는 학자들은 이 기록에 대해 다이 음식에 관한 최초의 기록이라고 여긴다.

1396년, 황제가 보낸 사신 치엔구선(錢古訓)과 리쓰충(李思聰)은 루촨(麓川, 오늘날 루이리, 瑞麗)으로 향하여 명마오(勐卯, 황제의 지역 행정부)와 미얀마의 아바(Ava) 왕국 간의 분쟁을 중재하였다. 그들이 묘사한 바이(百夷) 족(1950년 이후 다이 족으로 확인되었다)의 사회와 문화 양상은 『백이전(百夷傳)』이라는 책에 기록되었다. 이 『백이전』에 따르면 다이 족은 미꾸라지, 장어, 뱀, 쥐, 잠자리, 교룡, 매미, 메뚜기, 개미, 개구리, 벌 등을 먹으며 육류와 어류는 쌀죽에 섞어 발효시킨 뒤에 먹었다고 한다(Qian, 1980: 113). 이 책의 저자들은 바이 족이 먹는 것들을 한족의 음식과 매우 다른 기이한 음식문화로 여겼다. 하지만 이 역시도 다이 음식의 특징으로 매콤함이나 새콤함을 언급하지 않으며, 다른 문화나 중앙의 한족으로부터의 영향을 암시하고 있다. 예를 들어, 식탁에서 연령과 사회적 지위에 따른 위계질서를 묘사하면서 잔칫상에서 귀빈이 중앙에 앉고 다른 손님들도 정치적 계급이나 연공서열에 따라 자리를 잡는다는 것을 거론하고 있다. 먼저 차나 빈랑나무 열매로 대접하고, 술을 대접하기 전에 음식이 나온다. 각 손님 옆에는 하인이 무릎을 꿇고 주전자로 물을 제공하여 식사 전후 손님이 입을 헹구고 손을 씻는 것을 도와준다. 그들은 잔이나 대나무통에 술을 따라 마시지만 젓가락이나 숟가락을 사용하지 않는다. 먹고 마시기 전에 그들은 먼저 신령들에게 제물을 바치고 시작한다(Qian, 1980: 71-75). 명나라 말기에 이르자 다이 족은 전통적인 발효주보다 증류주를 마시기 시작하였으며 주식은 여전히 찹쌀이었다(Cao, 2006: 309). 이러한 식사 예절은 다이 식사나 한족 식사나 다름이 없었다. 사회적 위계는 식사 문화에 고스란히 배어 있었다.

명나라 시대(1368~1644)에 기록된 주멍전(朱孟震)의 『서남이풍토기(西南夷風土記)』

를 참고하면 중국 중앙의 영향은 더욱 뚜렷해진다. 이 사료에 의하면 “다이 족의 음식은 중국의 다른 지역과 마찬가지로 음식을 찌거나 끓이거나 구워서 먹는다. 사람들은 질 좋고 깨끗한 음식을 먹고 증류된 술과 차를 마신다. 백이족의 주식으로써 찹쌀은 다른 레시피와의 주요 차별점이다. 또한, 사람들은 젓가락이나 숟가락을 사용하지 않고 손으로 밥을 먹는다. 이들은 과식하는 것을 자제하는 편이다.” 이 지역에서는 어린 완두콩, 가지, 호리병박과 기이한 맛의 음식을 먹는다고 한다.

제한적이거나 이러한 기록들은 적어도 1644년까지는 다이 음식이 특별히 맵کم, 새콤하거나 날음식으로 특징지어지지 않았다는 것을 보여준다. 여기서 강조되는 것은 한족인 중화 관리들 관점에서 상당히 괴상한 음식을 먹는다는 것이었다. 젓가락을 사용하지 않고 손으로 먹는 것 또한 한족의 문화와 다른 이색적인 것이라 하겠다.

마방이 다이 음식에 끼친 영향에 대해서는 기록된 것이 없다. 다이 거주 마을에 사는 일부 노인들은 마방이 먼 거리를 왔기 때문에 이러한 영향력이 제한적일 것이라고 추정하였다. 말라리아와 같은 치명적인 질병이 만연한 다이 족 마을을 마방은 그냥 지나치거나 일시적으로 머무르기만 했을 뿐이라는 것이다. 또한 그들은 돈을 아끼기 위해서 음식을 가지고 다니며 식사를 해결했다는 기록도 있다. 그렇기 때문에 지역 주민과의 교류나 특히 식사를 함께하는 경우는 매우 드물었을 것이다. 게다가 다이 음식의 맵کم하고 새콤함, 날것을 먹는 특징을 고려해볼 때, 타 지역에서 온 상인들의 입맛에 맞지 않았을 것이다.

550명의 젊은 일꾼들이 시샹반나의 리밍(黎明) 농장으로 자원해서 일하러 간 1956년부터 중화인민공화국의 경제개혁개방이 시작된 1979년 사이에 10만 명이 넘는 ‘지식청년’들이 베이징, 상하이, 충칭, 청두와 쿤밍으로부터 중국과 베트남, 중국과 라오스, 그리고 중국과 미얀마와의 국경 근처 다이 지역에 있는 국영 농장으로 보내졌다. 이토록 거대한 인구 이동에도 불구하고 다이 음식에 대한 외부의 영향은 크지 않았다. 그 이유는 지식청년들이 지정된 농장에서 일하면서 자기들이 만든 도시락을 주로 먹었기 때문이다. 몇몇 청년들이 마을 사람들과 접촉했는지 모르지만, 전체적으로 지식청년들은 지역사회와 별다른 교류가 없었다고 한다. 그뿐만 아니라 적어도 1990년대까지는 타 지역 사람들은

국경지대에 있는 이 지역에 진입하기 위해서 특별 허가를 받아야만 했는데, 쿤밍 출신들도 예외는 아니었다. 그리고 이 지역 사람들이 중국 내 타 지역으로 이동하기는 산업 시스템과 경제적 이유로 인하여 어려웠다. 그러므로 인구 이동은 ‘지식청년’을 제외하고는 매우 드문 현상이었다고 볼 수 있다.

다이 음식이 타 지역 음식문화의 영향을 본격적으로 받기 시작한 것은 중국이 경제적 개방과 개혁을 추진하던 1990년대부터였다. 인구 이동에 대한 규제가 서서히 풀리고 관광문화가 발달하면서 다수의 관광객과 상인들이 모여들기 시작했던 것이다. 국영 농장의 고무나무들은 고향으로 돌아가지 않은 일부 ‘지식청년’들에게 계약되어 갔으며, 나중에는 마을 사람들에게도 이양되었다. 고무와 차의 시장가격이 상승하자 더욱 많은 마을 사람들이 고무나무 혹은 차 농업에 종사하였다. 타 지역에서 온 사람들도 고무나무, 바나나, 차를 재배하기 위하여 이 지역으로 대거 이주했다. 고무와 차 가공, 보이차를 비롯한 차 무역과 바나나, 수박 무역도 붐이 일어났다. 외부로부터의 다양한 민족의 유입은 새로운 농업 기술의 소개와 생태적인 변화로 이어졌을 뿐만 아니라, 지역 사회에 커다란 사회문화적 변화도 불가피했다.

이 지방의 최대 소수민족인 다이 족은 전례없는 변화를 경험하고 있다. 이들의 눈은 타 지역 사람에게 임대되어 바나나 혹은 덴드로비움(난초의 일종)을 재배하는 데 사용되거나, 채소와 겨울 옥수수, 수박 등을 재배하기 위해 비닐하우스가 설치되기도 한다. 일부 마을 사람들은 미얀마 국경 너머서의 토지도 임대하여 고무나무, 사탕수수 또는 바나나를 경작하기도 한다. 새로운 농업 행태는 다이 족의 가계 수입을 확대하고 정부의 빈곤자 부양정책의 혜택을 누리도록 하는 한편, 식량생산체계의 다양화를 가져오고 있다. 즉 새로운 농업의 양상은 다이 음식문화를 더욱 풍부하게 한다. 하지만 이것만으로는 다이 음식 체계의 극적인 변화와 그 결과에 대해 충분한 설명이 될 수 없다.

다이 족의 종교는 상좌부불교다. 마을마다 있는 불교사원(住房)은 단순히 종교 시설을 넘어 마을의 대표적 공공장소이자 아이들(주로 남자 아이들)이 교육받는 배움터이기도 하다. 가계 수입이 늘면서 연중 내내 더욱 많은 가정이 단포(danfo)²

² 다양한 물건/음식을 불교사원에 가져가 평강을 기원하는 일종의 불교행사다. 이 행사는 가족,

행사를 주최하며 먹고 마시기를 즐긴다. 이러한 행사에서 각 가정들은 최고의 음식(고기가 많을수록 좋은 음식)을 제공하기 위해 경쟁한다. 결과적으로 지나친 음주나 과식을 하게 되며, 이로 인해 비만으로 이어질 수도 있다.

다이 족이 아닌 다른 지역에서 온 사람들은 호기심에서 다이 음식을 맛볼 수 있다. 그러나 그들은 정구적인 음식으로 이를 받아들일 수 없다. 그들은 대체로 그들 고향의 음식을 선호한다. 이와 같이 다양한 레시피가 이 지역에 도입되었고, 여러 가지 맛의 식당이 번창하고 있다. 한때 선명하였던 다이 음식과 다른 음식과의 경계가 흐려졌다. 이것은 음식문화의 패러독스를 가져왔다. 즉, 한편에서 일부 사람들은 다이 음식을 “이국적이며 이색적인 것”으로 발전시켜, 세계화된 환경 속에서 다이 민족의 정체성을 지켜내고 고객을 불러들이도록 노력한다. 그러나 다른 한편에서는 다이 음식 이외의 많은 레시피를 가정식이나 지역 사회의 연회에 도입하여 다이 민족의 영양 수준을 제고하고자 하나, 이러한 식습관은 더욱 더 심한 비만을 가져올지도 모른다.

III. 세계화 환경 속에서의 다이 음식의 변천

2012년 11월, 윈난 성 루이리(瑞麗) 시 지에러(姐勒) 마을에서 필자는 다이 족의 3대 축제 가운데 하나인 앙과 축제(Angwa Festival)³에 참여하였다.⁴ 놀라웠던 것은 마을 사람들뿐 아니라 타 지역에서 온 손님들에게도 무료로 식사를 제공한 점이다. 축제의 음식들은 기대와 다르게 대부분 정통 다이 음식점에서 볼 수 있는 메뉴가 아니었고, 신죽순을 곁들인 생선요리(sunsun zhuyu), 난미(nanmi)⁵ 잼을 곁

친족, 지역사회단위에서 거행될 수 있다. 이 행사의 핵심 부분은 모든 친척과 친구들을 불러 연회를 여는 것이다.

³ Angwa는 다이 어다. 이것은 보통 ‘열린(open-door) 축제’로 번역된다.

⁴ 다이 족에서는 이 밖에도 두 개의 축제가 있다. 즉 포수웨지에(潑水節, 물뿌리는 축제)와 하오와(豪注節, 關門節, 입하, 즉 우기의 시작을 알리는 축제)다.

⁵ 다이 어로 ‘mi’는 혼합한다는 의미이며, 난미(nanmi)는 여러 가지 재료를 섞어서 만든 잼을 의미한다. 난미는 다이 음식에 필요불가결한 요소다. 중요한 유형으로 식초에 절인 죽순, 칼리플라워, 콜라비, 삼팔버섯(*Collybia albuminosa*), 토마토, 땅콩, 생선, 계, 대나무벌레, 돼지고기와 쇠고기를 혼

들인 소 가죽 볶음 등 일부만 다이 정통 요리였다. 나머지 요리들은 돼지고기간 장찜(紅燒肉), 삶은 닭고기, 삶은 호박, 삶은 배추, 감자볶음, 매운소스를 넣어 삶은 채소 등 중국의 다양한 지역의 음식들로 구성되어 있었다. 사람들이 마을 광장에서 춤을 추기 시작하자, 춤을 추는 다양한 사람들 가운데 상당수의 비만 다이 족 여성들이 눈에 띄었다. 다이 여성들은 예로부터 중국에서 날씬한 몸매로 정평이 나 있었다. 하지만 이날 본 다이 족의 비만과 과다체중 현상은 개인의 특성으로만 국한된 것이 아니었다. 다른 마을에서 열린 축제에서도 비슷한 상황을 볼 수 있었다. 이는 의학 전문 저널에서도 확인된 보편적인 현상이었다.

대부분의 다이 족은 자신들의 음식이 변화되었다기보다는 다채로워졌다고 여긴다. 인터뷰를 통해 들어본 한 마을 사람의 관점에 의하면 “음식 자체 때문이 아니라 많이 먹어서 비만이 늘고 있는 것이다. 이것은 좋은 삶의 지표다.” 그렇다면 왜 많이 먹는가? 그에 의하면 “매해 더 자주 열리는 축제와 파티로 인하여 먹고 마실 기회가 매우 많아졌기 때문”이다. 일부 청년들은 저녁에 퇴근하고 친구들과 함께 오토바이를 타고 근처의 도시로 나가 바비큐나 가라오케, 식당이나 극장에서 “식사를 하고, 맥주를 마시고, 여자들을 만난다”고 한다. 이들은 이 모든 기회에 전통적인 쌀술보다 맥주를 선호한다고 한다. 마을의 많은 젊은 여성들이 도시로 나가서 일과 결혼을 하기 원하는 만큼, 마을에 남아 있는 젊은 남성들은 여자 친구를 찾기 위해 이러한 기회를 십분 활용한다고 한다. 즉 음식은 남녀가 만나기 위한 매개체가 되는 것이다.

이후 더홍다이족-징포족자치구의 또 다른 지역인 잉장 현(盈江县)에 들렀을 때, 필자는 중심가를 통과하면서 빵과 잼, 우유와 커피를 파는 서양식 음식점과 주점을 8개나 발견하였다. 늦은 오후, 이 가게들에는 몇몇 젊은이들과 심지어 교복을 입은 학생들도 있었다. 점주들에 의하면 저녁이 되면 더욱 많은 손님들로 붐비는데, 대부분 젊은 사람들이라고 한다. 이곳에 오는 젊은 사람들은 위에서 언급한 여자친구를 만나기 위해 방문하는 마을 청년들과는 달리, 대부분 학생

함하여 만든 잼이 있다. 이 잼은 마늘, 고추, 후추, 레몬 등과 같은 여러 가지 재료를 뺏아서 혼합한 것이며, 종류마다 각각 다른 맛이 난다. 그러나 일반적으로 신맛과 매운맛이 다이잼의 중요한 특징이다. 잼은 순무샐러드, 어성초, 여주, 오이, 청경채, 양배추, 커먼 펜넬(회향)의 요리에 사용될 때도 있다. 이것은 또한 다이 족이 찹쌀밥이나 찹쌀떡을 먹을 때도 사용된다.

들이라고 한다. 그들은 서구 음식을 즐겨먹으며 다이 음식보다 비싼 외래음식을 사먹을 수 있는 형편이 된다. 그들은 또한 안(Yunxiang Yan)이 말한 것처럼 깨끗한 위생, 좋은 서비스와 평등한 대우, 서구문화를 체험할 수 있게 해주는 분위기 등을 제공하는 베이징의 맥도날드를 찾는 사람들과도 다르다. 이곳의 서양식 음식점들은 대부분 의자도 테이블도 없어 손님들은 음식을 포장해서 가져간다.

서구식 음식점들로부터 100미터가량 떨어진 곳에 매우 규모가 큰 동네 농산물시장이 하나 있다. 시장을 둘러보니 진열된 상품들은 원난 성이나 타 지역 시장에서 찾을 수 있는 것과 거의 동일했다(돼지, 소, 닭고기, 쌀, 배추, 녹색채소, 콩류, 감자, 토마토, 각종 건조식품 등). 시장의 입구에 다다라서야 다이 족 특유의 재료와 식품을 발견할 수 있었다. 그곳엔 서너 명의 다이 족 여성이 쌀밥을 팔고 있었다. 그들은 비닐봉지에 넣은 쌀밥과 다이 요리(레몬즙과 고추에 버무린 야채 샐러드, 살짝 구운 돼지 접대기 등)를 바구니에 담아서 팔고 있었다. 사람들은 주로 전기 자전거를 타고 와서 밥이랑 몇 가지 요리를 소스와 함께 사가지고 집으로 돌아갔다. 시장 입구에 있는 좁은 골목에는 10여 명 남짓한 다이 족 여성들이 이끼, 레몬그라스, 캐러웨이, 말린 신 채소, 절인 검은콩, 시계꽃, 화로에 구운 쇠고기 등 각종 다이 식 재료를 팔고 있었다. 그들은 가판대도 없이 재료를 바닥에 놓고 적은 양을 팔고 있었다. 필자가 휴대전화에 달린 카메라로 사진을 찍자 몇몇 분들은 수상쩍다는 듯이 쳐다보았다. 그들을 안심시키고자 하는 마음에 필자는 판매하는 채소 가격을 물었지만 말 없이 빨리 쳐다보기만 하였다. 아마도 그들은 필자를 성관(城管, 시에서 보내는 공무원)⁶으로 오해했던 것 같다. 아무튼 다이 음식이 주변화되는 이유는 너무 적은 양을 판매하기 때문에 시장에서 가판대를 임대할 여유가 되지 않아서일 수도 있겠다는 생각이 들었다.

농산물시장은 사람들이 음식을 사고파는 장소인데, 시장에 내놓는 음식들은 사람들의 기호뿐만 아니라, 그런 종류 음식의 조달 가능성에도 영향을 받는다. 이러한 시장은 한때 지역 특산물이 교환되던 곳이었는데, 이제는 편리해진 교통수단과 그린하우스 등으로 연중 내내 다양한 음식을 구할 수 있게 되었다. 하

⁶ 城管, 즉 도시의 감사관. 이것은 그들이 물건들을 거리에서 팔아서 안 되는 것으로 이해하고 있다는 것을 말해준다.

지만 다이 음식의 재료는 대부분 현지에서 생산되고 그린하우스에서 재배할 수 없는 것들이다(예를 들어 이끼, 개미알 등). 그러므로 생산량도 매우 적을 수밖에 없다. 그런데 도시에서 다이 음식점의 폭증으로 이들 재료의 수요도 급증하고 있다. 구하기 힘든 귀한 식재료를 확보하기 위해 식당들은 경쟁적으로 더욱 높은 가격을 지불하기도 한다. 한정적인 수량이 외부로 더 높은 가격에 팔려가는 재료 이기에 현지 시장에서의 공급은 더욱 줄어들 수밖에 없다.

시창반나다이족자치구의 다루오(打洛镇)에서 다이 음식점을 찾아보았지만 눈을 씻고 찾아도 없었다. 길거리의 식당들은 거의 쓰촨(四川) 음식이나 후난(湖南) 음식점들이었다. 저녁이 되어서야 임시적인 다이식 바비큐 포장마차들이 등장했고 세 명에서 다섯 명 정도가 각 마차에서 식사를 하고 있었다.

분명히 알 수 있는 것은 한때 신맛과 매운맛, 날것이 특징이었던 다이 음식이 더욱 다양한 맛과 조리방법으로 다원화되고 있었다는 점이다. 하루에 두 끼 먹던 전통도 하루 세 끼로 전환되고, 대부분의 다이 레시피는 준비 과정이 너무 복잡하고 시간이 오래 걸리는 탓에 속도가 빨라지고 바빠진 생활 리듬을 따라잡지 못하고 도태됐다. 칭한(景罕) 마을의 중년 남성인 명얼(孟尔)에 따르면, “과거에는 벼농사가 주요 경제활동이었기 때문에 시간적 여유가 많아서 레몬그라스 생선구이, 사피(sapie)⁷라는 특별 샐러드, 바나나잎에 싹 찹쌀떡 등 다이 음식을 준비하는 데 무리가 없었지만, 요즘은 수박 농장 관리하랴, 겨울 옥수수 재배하랴, 담배와 그린하우스 야채까지 기르니 너무 바빠서 이런 음식을 다 준비할 시간이 없다”고 한다. 명의 설명은 이들의 실상을 잘 설명하고 있다. 단포(Danfo)나 생일잔치와 같은 특별한 날이 아니면 전통요리를 준비할 시간이 없다. 결혼식이나 장례식, 대형 축제 등과 같이 규모가 너무 큰 행사는 필요한 만큼 다이 음식을 준비하기 어려운 실정이다. 그래서 다이 음식이 아닌, 시간이 덜 소모되는 음식을 곁들여서 준비하는 경우가 많다.

아이들은 학교에서 아침식사와 점심으로 무료급식(우유, 빵, 케이크 등)을 먹는

⁷ 다이의 특별한 샐러드 종류. 세 가지 기본 종류가 있다. ① 쇠고기 사피에, ② 돼지고기 사피에(혹은 사다루로 불림), ③ 물고기 사피에(다이 어로 바사(basa)라 함).

다.⁸ 그렇기 때문에 6살부터 13살까지 아침과 점심으로 우유와 빵, 케이크 등을 먹고 자라왔다. 그러한 정책은 어린이들의 식성에 중요한 영향을 주고 있다.

2014년 말 필자는 위챗(We-Chat) 네트워크에서 다이 문화 활동가들이 풍부한 사진 자료를 보여주며 열정적으로 다이 음식을 소개하는 것을 보았다. 그들이 보여준 일부 음식들은 책이나 잡지에서는 소개된 바 있었는데 필자가 실제로 현지 시장이나 식탁에서 한 번도 보지 못한 것들이었다. 예를 들어 개미알, 대나무벌레, 말벌, 육회샐러드, 갯지렁이, 신쇠고기, 대나무꽃, 메뚜기, 매미 등이다. 필자는 “가장 전형적인 다이 음식”이라고 알려진 이 특이한 음식들을 체험해보기 위해 루이시의 다이 음식협회에서 추천해준 유명한 맛집 멩마오옌(勳卯宴)으로 향했다.

식당의 모회사 회장의 이름은 장(張)이었다. 그는 다이 죽은 아니지만 이름이 잘 알려진 로컬 화가로서, 다이 문화에 매료되어 있다. 멩마오그룹을 설립한 그는 마사지 서비스를 제공하는 중간급 호텔과 멩마오옌 식당 등 다양한 사업을 추진하고 있다. 그의 사업은 ‘다이 문화소비 전문’이다. 그의 호텔에서 제공하는 마사지는 미얀마의 산 족 여성들이 제공하는 ‘다이 마사지’이고 그의 식당은 ‘다이 음식’ 전문점이다. 장과 그의 동료들은 정통 다이 음식이 소멸되지 않도록 대중과 앞날을 향해 시장을 이끌어간다고 한다.

도시의 신개발 지역에 위치한 식당은 넓은 터 위에 매우 커다란 건물로 단장되어 있었다. 식당 옆에는 가구나 바닥재 등 각종 목재 상품을 파는 커다란 시장이 있었다. 동쪽으로 2킬로미터 떨어진 곳에는 지에까오(姐告, 미얀마 국경에 위치한 비취 무역 센터)가 있었다. 이곳은 매일 수천 명의 상인들이 중국 전역과 동남아시아에서 비취와 목재를 구매하러 집결하는 곳이라고 한다.

식당은 삼 년 전에 개업해서 사업가나 관료와 같은 상위 계층의 고객들에게 고가의 다이 음식을 제공하고자 하는 명확한 목표하에 운영되어왔다. 하지만 중국의 반부패 정책으로 인하여 근래에는 고객이 급감하고 있다고 한다. 필자가

⁸ 중국 정부는 특별재정 지원까지 하면서 소수민족 지역 학교의 어린이들이 충분히 영향을 섭취하도록 학생들에게 아침식사와 점심을 무상으로 제공할 것을 요구하였다. 영양가와 안전성 그리고 요리시간을 줄이기 위해 대부분의 학교는 빵, 우유, 케이크를 공급한다.

개인적으로 식사를 대접한 한 현지 관료에 의하면 “대부분의 정부 관료는 자비를 들어서조차 이 식당에 오는 것을 꺼린다고 한다. ‘연회’라는 명칭이나 호화로운 것과 관련된 것은 오해를 살 수 있기 때문이다.” 심지어는 식당을 찾는 사업가들도 크게 줄었다고 한다. 정부가 주최하는 만찬회는 거의 사라진 상태다.⁹ “개업 첫해에는 테이블 하나를 잡기 위해서는 미리 예약해야 했지만 이제는 하루하루 넘기기 어려울 정도로 손님이 없다. 우리는 전략을 바꾸어야만 한다”고 젊은 매니저가 말한다.

그들의 첫 전략은 먼저 메뉴와 서비스를 변경하여 다양한 고객층에 맞추는 것이다. 먼저 1층을 하나의 넓은 홀로 개조하여 일반 고객을 위한 저렴한 음식을 대접하도록 하였다. 하지만 현재까지는 이 홀을 이용하는 고객들은 주로 패키지 여행을 하는 단체 관광객들이라고 한다. 현지 소비자들은 웅장하고 화려한 외관으로 인해 고급식당이라고 생각하기 때문에 잘 오지 않는다. 아주 가끔, 현지인들이 이곳에서 결혼 파티를 열기도 한다.

2층에는 귀빈을 위한 럭셔리한 분위기의 객실이 있으며 3층에서는 발마사지를 제공하고 있다. 루이리에 있었던 다이 족의 옛 왕국 이름(명마오다이 왕국)을 만 레스토랑인 만큼 세계 각지에서 온 손님들이 정통의 다이 음식과 문화를 경험할 수 있도록 해주고자 하는 본래의 취지와 정체성은 유지되었다.

메뉴를 살펴보면 놀랍게도 다이 음식이라 할 수 있는 요리들은 3분의 1에 불과했고, 나머지는 다른 지역의 요리들로 구성되어 있었다. 심지어는 다이 요리들도 타 민족의 입맛에 맞추어져 있다는 느낌이 강하게 들었다. 매니저는 고객의 대부분이 다른 지역과 나라에서 온 사람들이며, 비록 엽기(獵奇), 즉 새로운 맛을 추구하여 다이 음식을 먹으러 오지만 정통 요리의 신맛과 매운맛에 잘 적응하지 못하고 일부는 날것을 먹어 배탈이 나기도 한다고 설명하였다. 그렇기 때문에 더욱 선택의 폭을 넓히고 쉽게 소화할 수 있는 음식을 주로 제공해야만 하는 것이다.

윈난 성의 다이 족 거주지를 돌아보면서 이러한 현상을 목격한 필자는 세계

⁹ 과거에는 호화스런 연회를 여는 것이 외부 관리들의 방문 시에 거의 반드시 해야 하는 필수사항이었다. 해당 정부부서는 그들의 ‘환대’를 표시하기 위해 호화스런 연회에 손님을 초청하였다.

화의 흐름과 마주하는 다이 음식의 전통에 대해 호기심이 생겼다. 외부 사람들과 도시인들이 다이 음식의 두드러진 특징으로 신맛과 매운맛 그리고 날음식을 꼽고, 다이 음식점이 도시 지역에 빠르게 퍼져가는 가운데, 현지 지역의 만찬회에서는 우리가 기대한 전형적인 다이 음식보다는 다른 지방의 음식과 맛으로 가득 차 있다. 최근 일부의 의학 연구는 다이 족의 비만이 그들의 식성 변화와 관련이 있다고 주장한다.

IV. 다이 음식의 변화

앞서 언급한 대로 다이 족은 전통적으로 하루에 두 끼를 먹었다. 첫 끼는 아침에 일찍 일어나서 준비한 밥과 절인 신 채소를 바나나잎으로 싸가지고 일터로 가서 점심으로 먹는다. 일이 끝나고 집으로 오면 저녁식사를 거창하게 준비한다. 그들은 젓가락을 쓰지 않고 먹고 마셨으며 오른손으로 밥을 짓이겨서 먹는다. 젓가락은 가끔 고기나 야채를 집기 위해서만 사용하였다. 하지만 이러한 습성은 이제 변했다. 사람들은 일터에서 밥을 먹지 않고 더는 도시락을 쓸 필요가 없게 되었다. 그들은 그날 그날 먹고 싶은 것을 다양하게 취사선택할 수 있는 경제적인 여유와 유통의 편리함을 누리고 있다. 또한 젓가락과 숟가락, 심지어는 포크까지 사용한다.

원난 성의 다이 족에게 찹쌀은 가장 즐겨먹는 주식이었다. 다이 족은 단포(Danfo)¹⁰와 같은 축제를 위해 찹쌀과 함께 종자(粽子),¹¹ 하오누오수어 하오병(haonuosuo, haobeng)¹²과 탕미화(tangmihua)¹³를 만든다. 찹쌀은 여전히 사랑받고 있지만 다른 종류의 쌀들이 더해지면서 그들의 음식체계는 매우 다양하고 풍요로

¹⁰ 소승불교 사원에 제물을 올리는 행사.

¹¹ 죽엽에 싹 찹쌀밥.

¹² 찹쌀떡의 다이 어 표현.

¹³ 찹쌀로 만든 특별한 떡. 우선 찹쌀을 물에 10시간 정도 담근 다음에 가루로 만들어, 황설탕, 달걀, 참깨와 섞어서 마지막으로 케이크로 만들어 말린다. 이것을 대나무 막대기에 꽂아서 부드럽고 부풀 때까지 불에 구워 먹는다.

표 1 시샹반나 현의 다이 족 학생과 기타 민족 학생들의 영양 수준 비교연구

(단위: 명, %)

민족	조사대상 수	저체중	영양실조	과체중	비만
다이 족	2,593	1,615(62.28)	401(15.46)	25(0.96)	25(0.96)
바이 족	2,634	1,508(57.25)	373(14.16)	47(1.78)	64(2.43)
와족	2,624	1,242(47.33)	95(3.62)	69(2.63)	39(1.49)

워졌다.

다이 음식의 전통 조리방법은 찌서 굽기, 굽기, 찌기, 삶기, 절이기, 샐러드와 다지기 등이다. 찌서 굽는 방법은 두 종류가 있는데, ① 육류(닭고기, 오리, 생선, 돼지고기, 쇠고기 등)나 버섯을 청고추, 생강, 풋마늘, 샬롯, 소금과 화학조미료와 섞어서 바나나잎으로 싼 다음에 불에 굽는 것과, ② 마이하오란(maihaolan)이라는 특별한 청죽순을 잘라서 밥을 안에 넣고 굽는 식이다. 이러한 조리방법 또한 타 지역에서 통용되는 평범한 방식으로 바뀌고 있다.

이러한 변화는 다이 족의 생활에 어떤 영향을 미쳤을까?

지난 2005년에 발표된 시샹반나의 다이 족 초등학교생과 중학생 2,593명의 건강실태 조사(표 1 참조)에 따르면, 62.28%가 연령대별 평균 체중에 미치지 못하였고 15.46%가 영양실조, 과체중 0.96%, 비만 0.96%였다. 영양실조, 저체중과 비만은 여학생들보다 남학생들에게서 더 많이 나타났으며, 초등학교생보다 중학생이 더 높았다(Zhou et al., 2008).

또한 저체중과 영양실조 비율은 다른 민족(바이 족(白族), 와족(佤族))의 아이들보다 높는데 과체중과 비만율은 훨씬 낮다. 같은 해 전국의 과체중 혹은 비만율 평균은 약 7.75%였다. 이 조사에서 내린 결론은 다이 족의 식성이 주로 채식을 하여 가장 빠르게 성장할 나이에 동물성 단백질이나 고단백질 섭취가 현저히 불충분하기 때문에 이러한 결과가 나왔다는 것이다(Zhou et al., 2008).

주(Xin Zhou)와 그의 연구팀이 분석한 1985, 1990, 2000년과 2010년 전국학생 건강조사의 자료에 따르면, 지난 25년 동안 7살에서 18살 사이의 다이 족 학생들은 평균적으로 남학생이 3.94cm, 여학생은 2.99cm 정도 신장이 성장하였고, 체중은 각각 2.69kg, 2.06kg 정도 증가하였다. 윈난 성의 다른 민족 학생들은 남학생이 6.5cm, 여학생이 5.3cm 성장하였으며, 몸무게는 각각 4.4kg, 3.1kg 증

가하였다. 즉 다이 족 학생들은 신체적으로 윈난 성 농촌의 다른 학생들보다 더 크게 성장한 것이다(Zhou et al., 2014: 709). 연구팀은 그원인을 ① 상대적으로 더딘 경제적·사회적 발달과, ② 다이 족의 생활, 특히 균형적이지 못한 시고 매운 채식 위주의 간단한 식생활로 인한 고단백질 결핍으로 보고 있다.

위 설명요인 중 첫 번째 요인은 사실 다이 족이 사는 지역이 윈난 성의 다른 지역보다 경제적으로 나은 편에 속했다는 역사적 기록을 고려하면 다소 타당하지 못하다. 다이 족은 물을 끌어다 쓰는 논농사를 짓기에 매우 편리한 조건을 갖춘, 강을 끼고 있는 비옥하고 넓은 골짜기에 거주해왔다. 이곳의 아열대 고온 다습한 기온은 쌀의 재배뿐만 아니라 식량을 구하고 생산하기에 적합하다. 윈난 성의 다른 지역에 비하여 다이 족이 사는 지역은 사회적으로나 경제적으로 빠르게 발달하였다. 게다가 1970년대 중국의 경제개혁 이후 시황만나는 가장 먼저 개방된 관광지역 중 하나였다. 그렇기 때문에 다이 족의 신체적 성장과 체중 문제를 사회경제적 발달과 연관시키는 것은 바람직하지 않다. 하지만 두 번째 요인인 식생활은 문화적 관점에서 분석하기에 흥미로운 요인이 될 수 있겠다.

반면 2011년에서 2014년 사이에 실시된 조사들은 거의 반대의 결과를 보여주었다. 다이 족 사이에서 과체중과 비만이 급증하고 있다는 것이다. 조사 대상이 각기 다른 연령대와 장소에서 진행되었지만, 전반적인 수치는 과체중과 비만의 상승을 나타내고 있다.

한 서베이는 2013년에 윈난 성 징홍(景洪) 시와 명라(勐腊) 현의 35살과 70살 사이의 주민 1,912명을 조사하였는데, 내장비만은 30.8%, 표준비만은 30.5%에 이른다고 한다. 남성의 비만율은 여성보다 높았고 농촌보다 도시가 더 높았다. 또한 다이 족보다 한족이 비만율이 높았다. 비만의 최대 요인은 알코올 섭취라고 주장하고 있다(Yang et al., 2014).

다이 사람들 가운데 지방산 섭취가 비만의 중요한 하나의 지표라면, 윈난 성 명하이(勐海) 현에서 조사한 성인 다이 족 406명의 지방과 콜레스테롤 섭취량이 높았다. 1인당 하루 지방 섭취량은 129.10g, 콜레스테롤은 519.12mg였다. 불포화지방산 구성비율(S : M : P)은 1 : 1.72 : 0.76였다. 과체중과 비만율은 각각 25.4%와 8.1%인데 이는 2002년의 전국 수준보다 높은 것이다(Su et al., 2013).

윈난 성 더홍의 4개 마을에서 다이 족 주민 2,009명을 대상으로 실시한 선모

총 감염조사 결과, 336명(전체의 16.72%)이 양성 반응을 보였고, 남녀 간 큰 차이는 없었다. 이 연구는 감염의 주요 원인으로 익히지 않은 돼지고기를 먹는 것과, 도마를 비롯한 조리기구에 익힌 음식과 날 음식을 분리하지 않고 사용하는 것을 꼽고 있다(Dong et al., 2005).

알라라(Alara) 사가 제공한 매트리스캔(MetriScan™)을 활용하여 시쌍반나에서 건강한 다이 족 1,126명과 한족 1,328명의 골밀도를 측정 한 연구는 (남녀를 불문하고) 다이 족과 한족 사이에 매우 큰 차이가 있음을 밝혔다. 한족은 대체로 더 높은 골밀도를 가지고 있었고, 다이 족은 한족보다 골질량 손실이 10년 정도 빨랐다(Gao et al., 2008). 이런 차이가 인종적 차이에서 비롯된 것인지 생활에서 비롯된 차이인지는 알 수 없다.

가오(Guoyi Gao)와 그의 연구팀은 음식 섭취와 관련된 몇몇 증상들(고혈압, 당뇨, 과체중)의 빈도에 있어서 시쌍반나의 다이 족이 2002년의 전국 수준보다 낮았으며, 빈혈증은 더 이상 흔한 문제가 아니라고 밝혔다(Gao et al., 2009). 이에 대한 설명으로 연구팀은 다이 족의 전통적 주식인 쌀이라는 사실을 드는데, 쌀은 저지방 식품이지만 탄수화물과 식이섬유가 높다는 특성을 가지고 있다. 추가적으로 육체적 노동도 한몫을 하고 있다. 하지만 고지혈증과 비만은 다이 족이 동년도 전국 평균보다 높다는 사실도 발견되었다. 이를 설명하는 주요 원인으로 급증한 고무와 차의 시장 가격이 “다이 족의 수입을 크게 증가시켜 전통 음식을 고지방, 저-탄수화물 음식으로 대체하게 되었기 때문”이라고 볼 수 있다(Gao et al., 2009: 227).

V. 결론

배고픔이 심각한 문제가 되지 않는 사회적 맥락에서는 음식에 대한 민속지학적 연구에서 다음과 같은 합리적인 질문을 던져볼 수 있다. 음식문화와 사회적 관계는 시간이 흐름에 따라 어떻게 변해왔으며, “음식이라는 보편적인 욕구는 어떻게 개인과 집단을 결속시키는가?” 음식은 단순히 생명을 지탱하는 기능을 넘어서 다양한 차원의 지식, 권력, 그리고 사회적 실천이 작용하는 사회 공간

을 제공한다. 식습관은 “특정 문화에서 관례적으로 준비하고 소비되는 음식 체계”이자(Comrie, 1997), 음식 준비와 섭취에 관한 규정과 규율을 담고 있다. 그러므로 식습관은 사회적 관계와 유대, 문화적 상징과 변천 등을 도출하고 분석하기 가장 좋은 사회적 공간 중 하나다. 이 글에 언급된 공간들 속에서 무슨 일이 일어나고 무슨 의미가 담겨 있는지 반추해보는 것은 흥미로운 일이다.

1. 공간 1: 커뮤니티 연회

이 공간에서 발견된 명백한 사실은 다이 음식의 혼종성과 다양화, 그리고 다이 족 여성의 비만 증가다. 물론 음식의 변화만이 비만을 설명하는 유일한 변수는 아닐 것이다. 육체노동과 운동시간의 감소, 삶의 여유 증가 등도 신체적 변화의 주요 요인이 될 수 있다. 하지만 다이 음식이 다른 체계의 레시피를 더 많이 받아들이고 있다는 사실은 분명하다. 이에 대한 주요 원인은 인구 이동(유입과 유출)이다.

지금까지의 연구는 다이 지역에 몰려드는 사람들과 그들이 끼치는 영향에 대해 다루었지만 다이 족 주민이 도시로 나가는 이유에 대해서는 설명하지 않았다. 이들을 밖으로 밀어내는 요인으로 토지 상실을 들 수 있고, 밖에서 이들을 끌어당기는 요인은 개인적 발전 기회라 할 수 있다. 두 요인 모두 중국 정부의 소수민족 지역 개발 전략과 깊은 관련이 있다. 한편으로는 중국의 서구 개발 계획이 지방 정부로 하여금 도시를 확장하고 개발 지역 또는 산업화 지역을 지정하도록 독려하고 있어 많은 농토가 상실되고 있다. 눈을 잃은 농민들은 일자리를 찾으러 도시로 나갈 수밖에 없다. 다른 한편으로는 중국 정부가 소수민족의 젊은이들이 도시로 나가서 “현대적 사고방식과 지식, 기술 등을 습득”하고 고향으로 돌아가 지역 개발에 보탬이 되도록 독려하는 전략도 취하고 있다. 이는 다음과 같은 결과를 낳고 있다. ① 농업의 변화는 다양한 음식을 입수할 수 있기 때문에 식량체계를 변화시키고 있으며, ② 이주해오는 사람들은 외부의 레시피를 가지고 들어오며, ③ 이주해 나가는 사람들은 타 지역에서 고향의 음식과 다른 음식문화에 적응해야 한다.

2. 공간 2: 현지 식품 시장

현재의 시장에서는 전통 다이 음식 조달량이 다른 음식에 비해 너무 적음으로 인해 주변화되고 있다. 하지만 다이 음식은 여전히 건재하며, 심지어 ‘포장음식’ 혹은 ‘집으로 가져가는 음식’에 영향을 미치기도 한다. 집에서 음식을 요리할 여유가 없는 사람들은 이러한 포장요리를 사간다. 다이 음식의 구매나 판매에 있어 사회적 계층의 뚜렷한 차이가 존재하지는 않지만 필자의 관찰에 의하면 이러한 음식에 대한 다수의 고객은 저소득층인 것으로 보인다. 시장에서 만난 한 40대 여성은 “도시의 다이 음식점이 높은 가격으로 식재료를 사가기 때문에 대부분의 다이 음식과 식재료는 도시로 팔려가는 것 같다. 그러다 보니 남는 것들은 질이 낮거나 비싼 것뿐이다.”라고 하였다. 이 말이 사실이라면 도시의 다이 음식점이 더 많은 고객을 유치하기 위해 “다이 음식문화의 정체성 유지”를 자처하면서도 재료를 다 쓸어가, 현지인들이 다른 음식을 섭취할 수밖에 없다는 점은 매우 역설적이다.

3. 공간 3: 제과점 또는 커피숍

다이 지역의 제과점이나 커피숍(가끔 맥도날드나, KFC와 같은 것을 볼 수 있다)은 다른 지역과 마찬가지로 주로 젊은이들에게 인기가 좋다. 그것들은 맥도날드나 KFC와 같이 고급스러운 실내장식을 자랑하지는 않지만, 이곳에서 파는 빵과 서구식 음식은 어린 학생들에게 각광받고 있다(몇 개의 테이블과 의자가 있을 뿐이다). 아직까지는 고객층이 많지 않지만 그 영향력은 눈에 띄기 시작했다.

4. 공간 4: 다이 음식점

멍마오앤은 도시 지역의 대표적인 다이 음식점이다. 다이 음식의 근본적인 특징과 전통을 계승하고 발전시킨다고 주장하지만, 여러 지역에서 다양한 목적으로 방문한 고객의 입맛을 맞추기 위하여 사업 전략과 레시피를 지속적으로 변

경해야 하는 현실을 마주하고 있다. 국가의 정책이나 전략의 변화도 식당 운영 방침에 영향을 줄 수밖에 없다. 예를 들어, 당국의 반부패 정책은 이 식당의 주 고객층인 관료층을 현격하게 줄이고, 경제 불황은 사업가들의 발길이 끊어지게 만들기도 한다.

투고일: 2015년 4월 28일 | 심사일: 2015년 7월 7일 | 게재확정일: 2015년 7월 22일

참고문헌

- Allison, Anne. 1991. "Japanese Mothers and Obentōs: The Lunch-box as Ideological State Apparatus." *Anthropological Quarterly*, 195-208.
- Cao, Chengzhang. 2006. *Cultural Studies in Dai Communities*. Beijing: Central Minzu University Press.
- Claflin, Kyri W. and Peter Scholliers, eds. 2012. *Writing Food History: A Global Perspective*. London: Oxford Berg.
- Comrie, Bernard. 1997. *The Dictionary of Anthropology*. UK: Blackwell Publishers.
- Counihan, Carole and Penny Van Esterik, eds. 2013. *Food and Culture: A Reader* (3rd edition). New York: Routledge.
- Dong, Ying, Chunsong Zhao, Shengwang Qu, Zunwei Du, Jie Yang, Yun Li, Hui Liu, Xiaofang Guo, Li Li, and Chunfu Li. 2005. "A survey on the infection of trichina in parts of the Dai region in Yunnan Province." *Parasites and Infectious Diseases* 3(3), 121-122.
- Fan, Honggui. 2012. "Food Culture of the Zhuang, Dai in China, Vietnam, Laos and Thailand." *Journal of Guangxi Normal University for Nationalities* 29(2), 25-29.
- Fan, Zhang, Wang, Yin, Su Meihui et al. 2013. "Assessing the Relationship between Dietary Fatty Acid Intake and Obesity of Dai Nationality by Semi-Quantitative Food Frequency Questionnaire." *Journal of Kunming Medical University* 5, 10-13.
- Flandrin, Jean Louis and Massimo Montanai. eds. 1999. *Food: A Culinary History*.

- English Editioned by Albert Sonnenfeld.* New York: Penguin.
- Gao, Guoyi, Jiang, Fangbo, Liu Pinghua et al. 2008. "A Survey on Bonemineral Density in Healthy Dai and Han People in Xishuangbanna." *Chin J Osteoporos* 14(4), 266-269.
- Gao, Guoyi, Yang, Lin, Jiang, Fangbo, Liu Pinghua et al. 2009. "An Analysis on the Result of the Medical Check-up for Dai Adult in Xishuangbanna Dai Autonomous Prefecture." *Journal of Applied Medicine* 25(24), 226-227.
- Griggs, B. 1988. *The Food Factor: An Account of the Nutrition Revolution.* Washington, DC: American Anthropological Association.
- Harris, Marvin. 2001 (First published 1979). *Cultural Materialism: The Struggle for a Science of Culture* (Updated ed.), Walnut Creek, California: AltaMira Press.
- Jing, Jun, ed. 2000. *Feeding China's Little Emperors: Food, Children, and Social Change.* Standford: Standford University Press.
- Messer, Ellen. 1984. "Anthropological Perspectives on Diet." *Annual Review of Anthropology* 13, 205-249.
- Messer, Ellen. 1997. *The Dictionary of Anthropology.* UK: Blackwell Publishers.
- Mintz, Sydney W. 1979. "Time, sugar and sweetness." In Carole Counihan and Penny Van Esterik, ed. *Food and Culture: A Reader* (Third Edition). (2013), 91-103.
- Parasecoli, Fabio and Peter Scholliers, eds. 2012. *A Cultural History of Food.* Oxford: Berg Publishers.
- Polo, Marco (narrated), Rustichello da Pisa (wrote). Feng, Chengjun (translated into Chinese). 1999. *The Travels of Marco Polo.* Shanghai: Shanghai Book Store Press.
- Qian, Guxun (Jiang Yingliang annotates). (1980). *Baiyi Zhuan (Story of Beiyi).* Kunming: Yunnan People's Publishing House.
- Quandt, S. and C. Ritenbaugh (eds.), 1986. *Training Manual in Nutritional Anthropology.* Washington, DC: American Anthropological Association.
- Yan, Yunxiang. 1999. "Of Hamburger and Social Space: Consuming McDonald's in Beijing." In Carole Counihan and Penny Van Esterik (2013), 449-471.
- Yang, Yunjuan, Wen Xu, Yongfang Yang, Qingping Shi, Yang Chen, Huirong Cheng, Ying Shao, and Xiao. 2014. "The Prevalence and Influencing Factors of

- Central Obesity in the Dai Region of Yunnan.” *Modern Preventive Medicine* Issue 2, 197-199(203).
- Zhao, Ling and Zhang Linping. 2013. “On Food and Health of the Dai from Perspective of Environmental Ethnics.” *Journal of Nanjing Forest University* 2, 39-47.
- Zhou, Xin, Jianhua Fan, Jun Kang, and Qinghua Cai. 2008. “The Nutritional Level among the Dai Students in Xishuangbanna.” *ChinJSch Health* 29(4), 356-357.
- Zhou, Xin, Jun Kang, and Jianhua Fan. 2014. “An Analysis of Physical Health Statuses among the Students of Dai at the Age of 7-18 in Xishuangbanna.” *ChinJSch Health* 35(5), 704-709.
- Zhu, Mengzheng (Ming Dynasty). 1936. *The Customary of Southwest Yi*. Beijing: Commercial Press.

Abstract

Sour, Spicy and Raw: A Historical Review of Dai Food Transformation in Yunnan

Jiansheng (Jason) Huang Yunnan Minzu University

Dai food is experiencing a dramatic change in the modernization process taking place in the Dai communities in Yunnan Province, China. The interpretation of this changing process has to be done with reference to the political economic circumstances although diet seems to be determined by personal choice. This ethnographic study is intended to explore the historical traces of such change and its socio-cultural significance among the Dai communities in the context of China's many endeavors to integrate these "marginalized (or uncivilized) people" into "the nation building" process, and also in the context of the interaction between Yunnan and the South and Southeast Asian nations. Two historical periods highlight the most significant changes of Dai food system: 1) China's socialist construction in which the political campaigns such as "democratic reform", "People's Commune" and "*zhishi qingnian shangshan xiexiang*" (the movement of educated youth going to work in the countryside or mountain areas) with the plantation of rubber trees had limited impact on the Dai community life; 2) the time of PRC's national campaigns of "borderland prosperity" and "assisting the development of ethnic minorities" following China's Economic Reform. Both periods have resulted in intensive interaction between the Dai communities and the Chinese Han or the people from South and Southeast Asian peoples. These events had significant impact on the Dai

food customs. None of these, however, is not as dramatic as what has been happening in the last 10 to 20 years under the impact of marketization and population migration. They include the diminishment of sources of Dai food owing to the change of agricultural practices and increased popularity of Dai food due to the rampant increase of Dai restaurants in big cities (such as *Kunming*, *Beijing*, and *Shanghai*). Other factors include cooking methods that have been amended to cater to various peoples, some ingredients are chemically synthesized rather than being derived from plants according to the traditional ways of the Dai people. Furthermore, more religious activities provide chances for people to participate in rich banquets more frequently and there has been more alcohol drinking among the Dai, particularly men. These result in changes of the Dai traditional recipes that have significant impact on the Dai people's health. Obesity is becoming a common phenomenon among the Dai people who were traditionally known for their slim figures. This essay concludes that the change of Dai food system is an integral part of the complex modernization process which involves a vast number of political, economic and cultural factors.

Keywords | Dai food, modernization in the Dai communities, Yunnan province, marketization and population migration, changes of Dai traditional recipe