

SNUAC Asia Square Brown Bag Seminar Series, Fall 2024

## 아시아·오리엔탈 요리책에 담긴 내셔널 퀴진(national cuisine)의 형성

Defining National Cuisine in Asian and Oriental Cookbook

### 라연재

이 연구는 아시아·오리엔탈이라는 타자화된 지역 범주로 구성되어, 번역된 후 현지의 독자에게 전달되는 요리책 내 내셔널 퀴진(national cuisine)의 형성과정을 다룬다. 연구대상으로서의 요리책은 특정 요리가 당대에 조리된 양상을 밝히기 위해 주로 사료로 활용되어왔다. 그러나 출판된 요리책은 주로 가정주부였던 독자를 상정하여 출판사의 편집자와 저자가 독자의 의도를 반영하여 편집한 결과물이며, 요리법을 통해 요리 기술의 전문성을 내포한 도구이기도 하다.

특히 당대에 잘 알려지지 않았던 이국적인 음식을 수록한 요리책은 문화 교류의 매개로 현지의 사정을 고려하여 작성된다. 음식은 경계를 넘어 다른 문화권으로 전달될 때, 필수적으로 번역과 현지화의 과정을 거친다. 이민자 커뮤니티의 영향력이 적고, 양념 등의 식재료가 부족한 상황에서 이국의 요리를 게재한 요리책이나 요리 잡지 등은 글과 삽화로 이국성을 강조하여 독자의 상상력을 자극한다. 이 이국성을 강조하는 시각이 계속되어 현재까지도 아시아 지역 내 각 음식문화가 가진 특수성이 다름에도 서남아시아, 동북아시아, 동북아시아의 이미지가 대외적으로 같은 아시아의 범주에 속함으로써 물이해를 불러일으키기도 한다.

즉, 요리책에 담긴 아시아·오리엔탈의 범주화를 살피는 일은 첫 번째, 비아시아 국가에서 아시아를 대상화하는 관점에의 이해와 두 번째, '아시아'에 해당하는 여러 국가에서 일어나는 문화 변용과 근대성의 교착을 전제해야 하는 일이기도 하다. 이 연구에서는 1930~1970년대 미국에서 영문으로 발행된 아시아·오리엔탈 요리책 13권을 중심으로 저자의 출판 목적과 각국 요리의 설명 방식을 살핀다. 이 13권의 책은 한 국가만이 아니라 적어도 3개 이상의 국가를 대상으로 하며, 한국, 일본, 중국의 동아시아를 포함하는 경우를 연구자가 특별히 선별한 것이다. 이 출판 요리책들은 주로 시리즈로 출간되었으며, 저자는 대부분 음식점을 경영한 경험이 있거나 가정경영학을 공부한 요리 전문가이다. 이들은 각 현지에서 대체할 수 있는 식재료를 염두에 두고 레시피를 영어로 옮겼다. 이와 같은 요리책을 통해 범아시아성과 자국의 국가성이 교차하는 지점을 검토한다.

**라연재**는 서울대학교 아시아연구소 방문학자이다. 한국학중앙연구원에서 음식에 국가성이 부여되는 양상에 관하여 한국음식의 사례를 바탕으로 박사학위를 받았다. 주요 연구 분야는 음식 내셔널리즘 이론, 지역 음식문화 및 음식사, 미디어와 음식이다.

**Date & Time:** November 12th, 2024. 12:00-13:00

**Place:** SNUAC Room 304 (3rd Floor)