

세션 1: 해안공동체의 식생활과 문화: 생태문화적 접근

필리핀 팡가시난 링가옌만 지역의 전통어업과 공동체의 식생활

랄라인 마갓 (필리핀, 아시아해양학연구원(AIMS))

어업인 가구들은 필리핀 팡가시난 주의 링가옌 만(Lingayen Gulf)을 따라 산다. 이 해안공동체에 허용되는 생계는 항상 어업과 천연 수산식품 생산이었다. 어부들은 주로 친족 및 이웃 어부들을 포함해 가족 구성원들과 함께 현지어로 칼루코르(Kalukor)라고 하는 전통적인 예인망 어업 기술을 수행하기 위해 매일 새벽부터 배를 탄다. 표준 200미터 길이의 그물망은 해안에서 보트를 통해 펼쳐지고 두 그룹이 밧줄을 잡고 물고기가 걸린 예인망이 해안에 도달할 때까지 전략적으로 끌어 당긴다. 균형을 잡기 위해 점점 더 세계 당겨야할 때를 알려주는 뱃사공의 안내와 함께 이어지는 이 과정은 예인망에 잡힌 물고기떼가 해안가에 닿기까지 때로 3시간이 걸린다. 현재 링가옌 만의 해안을 따라 5개 이상의 예인망이 배치되어 조업일마다 첫번째 투망을 한다.

어획량은 어업 지역의 활동에 영향을 미친다. 어획량이 한 칼루코르 집단 참가자만 나눌 수 있는 양이라면, 그 집단은 어획량을 집으로 가져가 소비하거나 옆에서 기다리는 관심있는 구매자에게 판매한다. 어획량이 많을수록 거래를 할 수 있는 대상이 넓어진다. 칼루코르 참가자들은 잡은 물고기를 만 근처에 위치한 수산물 회사 주인에게 판매할 수 있다. 이 업체들은 특정한 생선과 해산물을 사용해 파티스(생선 소스), 바궁(다진 생선), 바궁 알라망(새우젓)과 같은 수산발효식품을 제조한다. 지역 주민들의 구매는 현지에서 판매되거나 시장에서 분배될 어획량의 총 판매량, 파그티티나파(훈제)라는 전처리과정과 발효 과정에 영향을 미친다.

가장 기본적인 요리로 뒷마당에서 따온 잎채소를 찌서 밥과 함께 먹을 때 곁들이는 바궁과 같은 발효식품을 만드는 것은 이 지역 가구들의 전통이다. 바궁은 싱카마(순무)나 그린 망고 같은 과일이나 채소와도 어울린다. 다른 가구들은 간단히 요리한 음식이나 가공식품에 바궁, 바궁 알라망, 파티스를 곁들이는 데 익숙해졌다. 링가옌은 최고의 발효수산식품으로 현지에서 잘 알려진 마을로 일부는 수출 품질로 지정되었다. 링가옌이 위치한 팡가시난 주는 사람들이 발효수산식품을 지역을 대표하는 식품으로 만드는 데 기여한 덕분에 이 지역에서 유명해졌다.

앞서 설명한 것처럼 전통적인 해양 식량 시스템은 어민들이 칼루코르에 참여하면서 어획량을 늘릴 수 있을 때 작동한다. 해안공동체는 지속가능성을 달성하기 위해 어획에 제한을 두려는 우려들에 직면하고 있다. 칼루코르 어부들은 더 많은 시간과 노력을 들이지만 수산물 거래에서 수익 창출 측면에서는 파이의 작은 조각을 얻는다. 게다가, 대부분의 참가자는 낚시를 위해 배를 띄울 수 있는 낚시 인프라를 소유한 운영자 아래에서 일한다. 어민들이 발효, 훈제 및 건조를 통한 수산가공품 제조와 같이 보다 수익성 있는 사업을 시작할 수 있도록 거래기술 및 주요자원 관리가

용성을 확대하는 것은 재정적 무능력을 완화할 수 있는 가능성을 높인다. 칼루코르 어업 기술의 보호 조치를 약화시키는 중요한 요소 중 하나는 해양 서식지와 생물다양성의 파괴이다. 이것은 흔히 어획량 감소와 해산물 생산 감소로 이어진다. 또한, 링가옌 만 앞바다에서 연간 2,500만톤의 마른 검은 모래를 추출하기 위해 민간기업을 고용하려는 계획은 해양 어업 및 해양 생태계의 추가 불안정화에 기여할 것이기 때문에 중단되어야 한다.