

세션2: 해안공동체의 식생활과 문화: 사회문화적 접근

울릉도 토속음식의 생태 및 문화적 측면

남수미 (한국외국어대학교 문화유산연구센터)

울릉도는 동해의 한 가운데 위치해 있으며 2021년 7월 현재 주민 약 9천명의 한국에서 7번째로 큰 섬(72.94 평방킬로미터)이다. 울릉도는 페리를 통해서만 접근가능하며 한반도에서 약 3시간 떨어진 거리에 있다. 그래서 이 섬은 고립되어 있으며 갈라파고스 제도의 섬들처럼 독특한 사회, 생태, 생물문화적 시스템을 가진다. 이러한 시스템들은 자연과 문화의 교차점에서 인간과 환경을 이어준다.

울릉도의 환경은 기후와 토양 모두 한국의 주요 작물인 쌀을 재배하기 어렵다. 역사적으로 대부분의 초기 울릉도 이주민들은 농부들이었고 이들은 어업을 기피했다. 게다가 울릉도를 둘러싼 심해는 어업과 채집 활동을 어렵게 했다. 이러한 환경에서 섬 주민들은 토착 식물에 대한 지식과 이들을 이용하는 기술을 발전시켰다. 사람들은 토착 식물을 구황작물로 사용해 살아남았다. 그 결과 이러한 환경에 적응하기 위한 전형적인 현지 음식 체계와 독특한 계절 주기별 삶의 방식이 만들어졌다.

그 후, 사회와 환경의 변화가 가속화되는 시대에 울릉도에서는 현지 식량 문화에 대한 위협과 이점이 동시에 생겨났다. 물류와 운송의 발달은 섬의 현지 식량 문화에 문화적, 생태적으로 영향을 미쳤다. 과거 구황작물로 사용된 토착식물들은 이제 주민들의 주요 소득원이 되었다. 이러한 구황작물들은 독특한 반찬이 되었고 현지 음식을 풍성하게 만들었다. 이것은 이제 전국적으로 유명한 현지 특산물이 되었으며 울릉도 공동체의 정체성을 재확인하는 상징이 되었다.

가장 대표적인 사례는 산마늘이라고도 불리는 울릉도 명이나물이다. 오늘날 울릉도는 명이나물 장아찌로 유명하다. 한편, 역사적으로 불충분한 양의 쌀을 보완하기 위해 줄기만 밥을 짓는데 사용되었다. 현재의 형태로 변한 것은 울릉도의 식량 상황이 나아지고 간장을 사용한 보관법이 소개된 이후였다. 삼겹살과 함께 먹는 것이 인기를 끌면서 명이나물은 빠르게 상업화되었다. 이러한 상업화와 새로운 식품 보관법은 울릉도의 농업 시스템에도 영향을 미쳤다. 소수의 주요 토착 식물들이 선택되어 전문적으로 재배되기 시작했다. 토착 식물 농사는 농가 수익의 85%를 차지한다. 토착식물이 산채이기 때문에 사람들은 자연과 유사한 환경조건을 구현한 재배방식을 개발했다. 결과적으로 이것은 생태계 보호에 기여했다. 그러나 선택되지 않은 나머지 식물들은 기후변화와 최근 울릉도의 건설호황으로 인해 멸종위기에 직면했다.

최근 울릉도에서 무형문화유산으로서의 현지 식문화에 대한 관심이 커지고 있다. 생태 환경을 보

호하는 것과 더불어 현지 식문화를 보존하고 그 중요성과 가치에 대한 인식을 높이기 위한 노력이 진행중이다.

울릉도는 관광객이 빠르게 증가하고 있고 향후 공항이 건설되면 관광업에 더욱 호황을 가져올 것이다. 이것은 현지 식문화와 독특한 생태계에 예상치 못한 영향을 가져올 수 있다. 따라서 지금이 울릉도의 식생활과 울릉도 공동체를 현지 음식체계의 생산과 소비에 어떻게 참여시킬지 살펴볼 적기일 것이다.