

세션 2: 해안공동체와 식생활과 문화: 사회문화적 접근

케랄라 피셔포크의 민속음식전통

V.자야라잔 (인도, 민속문화국제센터 포크랜드)

인도는 서쪽으로는 아라비아해, 동쪽으로는 벵갈만, 남쪽으로는 인도양에 둘러싸여 있어 아주 먼 과거부터 어업 전통이 인도 문명에 뿌리를 내렸다. 게다가 인도 전역에 여러 개의 강이 흐르고 있기 때문에 강의 나라로 여겨지기도 한다. 어업전통의 기원은 고대 하라판 문명까지 거슬러 올라갈 수 있다. 인도 남부지역 어민의 삶에 관한 가장 오래된 기록은 상감문학에서 발견된다. 아나누루(Ahananuru)와 쿠룬토카이(Kuruntokai) 시집과 같은 고대 문학은 어민 공동체의 문화적, 경제적, 사회적 역사를 언급한다. 상감 문학자료들은 타밀어로 쓰여있지만, 초기 케랄라족의 삶에 대한 정보를 제공하고 서기 5세기까지 거슬러 올라간다. 상감시기의 자연지리학적 구분은 5개의 생태지역(tinai)로 나뉘어진다. 연안(neythal)지역에는 미나바르(Minavar), 파라타바르(Parathavar), 파르타바스(Parthavas), 놀라야르(Nulayars), 투라이반(Turaivans)족과 같은 사람들이 거주했다. 티루빌라야달 푸라남(*Thiruvilayadalpuranam*)에서는 파란조티 무니바르(Paranjothi Munivar)가 쓴 서사 이야기 모음집에서 어부들을 네이테르(*neyther*), 파라타바르(*parathavar*), 발라야르(*valayar*), 카라야르(*karayar*), 아라야르(*arayar*), 파타나바르(*pattanavar*)로 묘사했다. 발라야르(Valayar)라는 단어는 타밀어로 “그물망”을 의미하는 발라이(valai)라는 단어에서 나왔다. 카라야르(Karayar)라는 단어는 “해안”을 의미하는 타밀어 카라이(karai)에서 나왔다. 파타나바르(Pattanavar)라는 단어는 주민들이 어업과 소금만들기를 생계로 삼고 연안지역의 자연적 이점을 가진 “마을”이라는 의미의 타밀어 파타남(pattanam)에서 나왔다.

고대 타밀시 아나누루(Ahananuru)는 튼튼하고 구조적인 망을 사용해 다양한 물고기를 잡기 위해 떠나는 파르타바스(parthavas)에 대해 묘사한다. 이 시는 어부들이 상어와 같은 물고기들로부터 부상을 당하는 것에 대해서도 설명한다. 어부들은 생선카레로 식사를 하고, 아이들은 바다에서 놀며 즐긴다. 이 시는 또한 소금과 물고기를 쌀과 바꾸는 물물교환제도에 대해서도 들려준다. 말라바르 북부의 묵쿠바스(Mukkuvas)는 자신들의 문화적 정체성을 보여주는 현지 사원과 함께 강한 종교적 신념하에 고도로 조직화되어 있다. 고대에는 브라만 사제들이 있는 사원이 없었다. 이들이 섬기는 바드라-칼리 여신은 통나무로 대변되었고 사원으로 간주되는 오두막에 세워졌다. 사람들이 이 사원에서 일년에 4번 모여 공물로 수탉과 과일을 신에게 바쳤다.

케랄라의 해양 전통은 전설에 뿌리를 둔 과거를 갖고 있고 식민시대까지 이어졌다. 바스코 다 가마가 케랄라 해안에 도착한 것은 해안에서 낚시를 하던 묵쿠바스가 길을 알려줘서 였던 것으로 생각된다. 외국인 여행객들의 이야기도 케랄라 어부들의 인상적인 삶에 대한 정보를 더해준다.

민족 고유의 식량시스템은 공동체의 문화, 전통, 관습, 생활방식을 보여주고 그 민족의 식물 식량 시스템과도 동등한 것으로 간주된다. 어업 공동체들도 바다의 다양한 자원과 관련된 영양학적 가치와 의학적 가치에 대한 지식을 보유하고 있다.

케랄라 어부들은 바다와 밀접하게 연관되어 생활하기 때문에 독특한 식문화를 가진 민족-지역 공동체에 속한다. 생선이 어부 공동체의 주식이기 때문에 사람들은 일상 식단의 주요 별미로 생선을 먹는 식습관을 발전시켰다. 생선 요리들은 영양학적 필요에 의해서도 기본 음식이 되었다. 이들이 한 세대에서 다음세대로 전달한 또 하나의 흥미로운 지혜는 특정 시기에 먹을 수 있는 물고기와 피해야 할 물고기 종들에 대한 것이다.

이 논문에서는 어부들의 식습관에서 보이는 사회문화적 측면들을 살펴볼 것이다.

테 마아, 키리바티의 전통어법

타와케 에리아타 (키리바티 내무부, 문화박물관부)

서문

이 논문은 키리바티의 전통 지식과 기술, 그리고 관련 무형문화유산 일부를 보여주는 가장 독특한 문화유산 요소들 중 하나인 *테 마아*(돌 어량)라고 알려진 키리바티 전통어법의 문화적 중요성을 논의하려고 한다. 이 논문에서는 문화유산활동 보호의 어려움과 향후 나아갈 길에 대해서도 살펴볼 것이다.

키리바티는 태평양에서 적도를 따라 펼쳐진 33개의 저지대 환초로 이루어져 있고, 길버트 제도, 피닉스 제도, 라인 제도로 알려진 3개의 주요 군도들로 구성된다. 키리바티는 태평양 지역에 있는 해양국가들 중 하나이며 다양하고 풍부한 해양자원을 보유하고 있다. 생선은 키리바티인의 주식이자 단백질의 공급원이고, 이들은 호수와 대양에서 사용되는 다양한 종류의 전통적인 어업 기술과 방법들을 갖고 있다.

어량의 배경정보 (테 마아)

현지에서 *테 마아*로 불리는 돌 어량은 산호와 돌 조각들을 평균 2~3피트 높이로 쌓아서 만든다. 이것은 두 부분으로 이루어져 있고 합쳐져 라켓 모양을 만든다. 둥근 부분은 몸체로 물고기를 가두고, "발"(랑가나 *rangana*)이라고 알려진 손잡이 부분은 물고기가 어량 안으로 헤엄쳐 들어가도록 안내한다. 어량은 육지에 가까운 암초에 설치되고, 어량을 설치한 사람이나 그 땅을 소유한 가족의 소유이다. 카아잉가(*kaainga*), 즉 돌 어량을 설치한 개인의 권리는 존중되고 인정받으며, 접근은 설치인의 일가친척에게만 엄격히 제한되는 데 이들은 대부분의 경우 어량을 설치할 때 노동력을 제공한다. 돌 어량은 설치한 개인, 가족 또는 마을/공동체가 설치하는 방법에 따라 그 크기가 다양하다. 보통 소유주는 다른 사람들이 *테 마아*에 들어가는 것과 고기잡이 기간(*이카부티/ikabuti*) 동안 물고기를 수확하도록 허락할 수 있는 유일한 사람이다. 어떤 섬에서는 마을 소유의 테 마아가 있어서 어량에 잡힌 물고기를 적절하게 분배하는 절차가 있는 것이 틀림없다.

어량에 흔히 잡히는 물고기는 *테 이카리(te ikari)*(여울멸, *Albula vulpes*), *테 마에보(te maebo)*(촉수, *Mullidae*), *테 아우아(te aua)*(숭어, *mullet*)이다. 그러나 몇몇 노인들은 마술적인 방법을 사용해 필요한 특정 물고기의 종류를 부를 수도 있다. 폭풍이 불어 어부들이 카누를 타고 물고기를 잡을 수 없을 때에는 *테 마아*가 현지인들이 식량을 얻을 수 있는 유일한 희망이다. *테 마아*는 다 자란 물고기들을 식량으로 사용하기 위해 가져가는 동안 어린 물고기들 키우는 양어장의 역할을 할 수도 있다는 점은 주목할만하다.

사람들이 *테// 마야*를 무시하고 현대의 어구들에 대부분 의존하게 되면서 최근에는 *테// 마야*의 사용과 중요성이 줄어들었다. *테// 마야*는 키리바티인의 식량안보 수단인 만큼, 전통적인 기술과 지식 및 다른 관련 무형문화유산을 보존하고 유지하기 위해 이 독특한 유산을 되살릴 필요가 있다.

문화유산 보호의 난제

돌 어량 보호 과정에서 겪는 어려움은 다음과 같다.

- i. 보호활동은 테 마야 설치 기술과 지식을 문서화하기 위해 현지인 또는 지식보유자들이 필요하다. 그러나 지식 보유자가 거의 없어 어량 설치에 대한 기술과 지식 부족이 문제이다.
- ii. 남아있는 지식보유자들 중 많은 사람들이 자신의 지식과 기술을 공유하는 것을 꺼린다.
- iii. 생활방식의 변화도 보호활동에 어려움을 더한다.

향후 과제

키리바티에서 *테// 마야*의 중요성에 대한 입장과 관점을 고려하면, 이 전통적인 지식과 기술을 되살릴 필요가 있다. 이 전통적인 지식을 보유하고 사용한다면 많은 혜택을 얻을 수 있고 이 것을 현대 어업 관리에 포함시킬 경우에도 이점이 있을 것으로 생각된다.