
디아스포라와 민족 음식의 세계화:

고려 사람의 이산이 가져온 구소련에서의
고려 음식의 세계화에 대한 고찰

송창주

뉴질랜드 오클랜드대학

소련에서 이산에 의한 고려 사람들의 음식문화의 확산에 대한 논의는 현재 추진하고 있는 ‘한식의 세계화’에 시사하는 점이 많을 것이다. 따라서 본 내용은 1991년 소련이 해체되기 전후 두 차례에 걸쳐서 약 1년간 소련의 여러 지역을 여행하고, 또 소련이 해체된 후 1999년에 다시 이 지역에서 잠시 거주했던 필자의 경험과 이 지역 사람들과의 인터뷰를 통해 얻은 자료, 문헌연구 등을 바탕으로 고려 음식이 어떻게 구소련 전 지역으로 퍼지게 되었는지 그 요인을 살펴보고자 한다.

들어가는 말

지난 20년 동안 세계무대에서 한국의 경제적, 정치적 위상이 높아지면서 세계의 많은 사람들이 한국에 관심을 보이고 있다. 이런 관심은 한국의 경제나 정치뿐만 아니라 문화에서도 확대되고 있다. 최근 아시아 지역을 중심으로 불었던 ‘한류’ 열풍은 한국문화에 대한 높아진 국제적 관심을 대변한다고 할 수 있다. 이런 상황에서 한국문화의 세계적 전파가 가져다주는 직·간접적인 영향이 한국의 국익과 국가브랜드의 제고에 중요하다는 인식이 커졌으며, 이에 한국사회도 여러 가지 분야에서 문화산업 육성에 힘을 쓰고 있다. TV 드라마, 가요 같은 대중문화를 중심으로 이뤄진 문화사업이 최근에는 ‘한식의 세계화’ 같은 계획으로 이어지고 있는 것은 반가운 일이다.

사실 한국의 문화 중 한국 음식은 아직도 세계무대에서 알려진 정도가 낮다. 이웃 나라인 중국과 일본의 음식이 공히 전 세계인들이 즐겨먹는 음식이 되어 있는 오늘의 상황을 고려하면, 한국 음식의 세계화 정도는 비교할 수 없

을 정도로 뒤쳐져 있다. 따지고 보면 한식은 아시아 다른 나라들의 음식과 비교해봐도 세계 외식 시장에서 인지도가 낮다. 예를 들면 미주, 유럽, 대양주 등의 서양사회에 중국 음식과 일본 음식 뿐만 아니라 인도, 태국, 베트남, 말레이시아 등의 음식은 대체로 보편화되어 있다. 그러나 한식의 경우는 아직도 이들 나라의 음식과 같은 수준의 대중적 인기를 누리지 못하고 있다.

그런데 한국 음식이 이미 1970년대에 외국인들에게 보편적으로 사랑을 받은 지역이 있었다면 놀라운 일이 아닐까? 만약 한국인들이 즐겨먹는 김치, 미역무침, 가지무침 그리고 여러 종류의 나물에 대해 아는 사람들이 많고, 또 시장에서 이런 종류의 한국 음식을 사먹는 유럽계 사람들이 있었고 지금도 그러하다면? 믿기 어려운 일 같지만 이것은 사실이다. 그 지역은 바로 구소련으로, 지금의 러시아 전 지역과 그 주변의 우크라이나, 벨라루시아, 중앙아시아의 우즈베키스탄, 카자흐스탄 등이다. 이 지역에서는 이미 1970년대에 이러한 한국 음식들이 보편적으로 소비되고 있었고, 이런 현상은 소련이 해체된 지 20년이 지난 현재에도 계속 되고 있다. 실제로 이 지역의 어디를 가든지 시장에서는 김치, 홍당무채, 미역무침, 가지무침, 다른 나물류 등의 한국 음식을 쉽게 볼 수 있다. 그렇다면 어떻게 이들 구소련 지역 사람들이 자신들과 별로 관계도 없는 먼나라인 한국 음식을 일상적으로 먹게 되었을까?

외국 음식의 소개는 문화적 교류를 통해 이뤄지고, 문화적 교류는 바로 사람들의 교류를 통해 이뤄진다. 특정 음식문화의 '세계화'(즉 한 민족의 음식문화가 다른 민족들에게 알려지고, 이들의 일상 식생활에서 애용되며, 또 현지의 음식문화와 융합하여 새로운 음식문화로 발전하는 현상)는 대개가 사람들의 이주를 통해 이뤄지는 것이다. 왜냐하면 이주자들이 한 나라에서 다른 나라로 이주해 갈 때는 몸만 가는 것이 아니라 문화를 함께 가져가기 때문이다¹⁾. 구소련 지역에서 이렇게 일상적으로 한국 음식을 소비하게 된 것은 다름아닌 '고려 사람', 즉 구소련 지역에 있던 한 민족의 후손들에 의한 것이다. 19세기 후반에 시작된 한인들의 러시아 연해주 지방으로의 이주가 결국 소련에서 한국 음식의 '세계화'를 가져온 것이다.

그러나 사람들의 이주가 저절로 그들의 음식을 이주국 내에 퍼지게 하는 것은 아니며 음식의 확산은 서서히 지역적으로 이루어지게 된다. 즉 한국 음식의 경우처럼 구소련의 넓은 지역에서 상대적으로 짧은 기간에 세계화가 이루어지지 않는다는 것이다. 예를 들어 한인들이 미국으로 이주한 역사는 이미 100여 년이 훨씬 넘고 이주자의 수도 현재 2백만을 넘지만²⁾ 소련인들이 그러하듯이 미국 대부분의 지역에서 유럽계 미국인들도 한국 음식을 알거나 찾지는 않는다.

1) 물론 음식문화의 교류는 대규모의 이주에 의한 것만이 아니라 소수의 여행자들을 통해(예를 들면 마르코 폴로가 중국에 와서 국수를 배워가고 이것이 이탈리아에서 스파게티로 발전했다는 설처럼) 전달 되기도 한다.

2) 구소련 지역의 고려 사람들의 수는 그보다도 훨씬 적은 50만에 불과하다.

그렇다면 어떻게 구소련에서는 이것이 가능했을까? 결론부터 말하면, 소련에서 한국 음식문화의 이런 확산은 고려 사람들의 제정 러시아와 소련 내에서의 중층적이고 지속적인 '이산(디아스포라)³⁾의 역사와 관계가 있다. 이 글에서는 고려 사람의 음식들이 어떤 경로와 과정을 거쳐 구소련 전 지역으로 퍼져서 대부분의 사람들이 일상 식생활에서 고려 음식을 즐기게 되었는지를 설명하고자 한다. 또한 고려 사람 음식의 이런 '세계화'에 고려 사람들의 이산 이외에 다른 요인이 있었는지도 살펴보고자 한다.

구소련 지역에 퍼진 고려 사람의 음식들

1991년 말에 해체된 소련은 국토의 크기가 알라스카를 포함한 미국의 두 배가 훨씬 넘는 정도로 큰 나라였고, 100여 개가 넘는 민족을 포함하며 민족적 다양성도 세계 1위였다. 인구도 3억 가량으로 중국과 인도 다음으로 큰 세계 3위의 인구 대국이었다. 필자는 1990년과 1991년 소련의 해체를 전후하여 두 차례에 걸쳐 약 1년간 러시아의 연해주, 사할린섬, 시베리아, 중앙아시아 그리고 소련의 유럽지역을 여행할 기회가 있었다. 이 시기의 소련사회는 정치적, 경제적으로 커다란 변혁기에 처해 있었고, 특히 경제적으로 아주 어려운 시기였다. 그러나 한편으로 1980년대 후반에 시작된 고르바초프 대통령의 개혁, 개방정책(perestroika와 glasnost)으로, 비록 가난하고 어려운 시기이기는 했지만, 동시에 새로운 시대에 대한 막연한 기대감도 있었던 때였다.

필자의 여행은 1990년 여름 극동의 블라디보스톡에서 시작하여 사할린섬, 하바롭스크, 시베리아 최대의 도시 노보시비르스크를 거쳐 중앙아시아로 이어졌다. 그 다음 해에는 역시 블라디보스톡과 하바롭스크를 거쳐 중앙아시아, 모스크바, 레닌그라드⁴⁾의 행로를 거쳤다. 이 모든 여행은 대부분 시베리아횡단, 중앙아시아선 등의 철도와 항공을 통해 이뤄졌다. 우즈베키스탄 여행 도중인 1991년 12월에 소련의 공식적인 해체를 맞았다. 그로부터 8년 후인 1999년부터 2001년 말까지 필자는 다시 구소련의 서쪽 끝 발트 해 연안의 라트비아⁵⁾와 우크라이나에서 2년 반 동안 거주하게 되어 구소련의 문화 및 사회와 소련 해체 후의 새로운 변화를 경험할 기회가 있었다.

3) '이산(diaspora)'의 정의에 대해서는 여러 가지 논의가 많은데, 일반적으로 하나의 민족이 어떤 이유로 인해 자기 영토를 떠나 두개 이상의 다른 나라에 흩어져 그 곳에서 이방인으로 차별을 받고 살면서, 어느 정도 자신의 전통을 지키고, 또 떠나온 고향에 대한 신화적 기억과 회귀적 희망을 갖고 살아가는 사람들이라고 정의할 수 있다. 이산의 정의 문제에 대해서는 Safran(1991)과 Cohen(1996)의 논의를 참조할 수 있다.

4) 소련의 해체 후에 샹트 뻬제르부르그로 바뀜

5) 이때 이 지역은 이미 소련으로부터 독립해서 유럽연합에 가입할 준비를 하고 있었다.

그리고 이런 경험을 통해 필자는 소련의 여러 지역에서 사람들이 ‘한국 음식⁶⁾’이라고 말하는 여러 가지 음식을 실제로 보고 또 맛보았을 뿐만 아니라 여러 지역에서 고려 사람들을⁷⁾ 접할 기회가 자주 있었다. 이를 통해 소련에서 ‘한국 음식’의 생산과 소비, 보급상황, 인기에 대해 배우게 되었다. 그리고 러시아의 극동 시베리아 지역은 물론이고 중앙아시아, 우크라이나, 벨로루시아, 지극히 유럽적인 발트 해 지역에서 조차도 김치, 각종 나물류 등의 고려 사람 음식들이 현지인 또는 고려 사람 이주자들에 의해 생산·판매되고 있는 것을 보았다.

특이한 점은 소련인들이 ‘한국 음식’이라고 일컫는 음식들 가운데 한국에서는 보지 못한 것들도 있었다는 점이다. 이것은 물론 고려 사람들의 음식문화가 한반도의 최북단 변방인 함경북도 지방의 음식에 기원하고 있을 뿐만 아니라 이들이 러시아로 이주한 후에는 기후적 조건, 러시아 음식문화의 영향 등으로 본래의 음식문화가 변형했다는 사실에 기인한다. 아무튼 소련인들 사이에서 잘 알려지고 소비되는 ‘한국 음식’ 가운데 대표적인 것은 김치, 생미역무침, 가지무침⁸⁾, 홍당무채, 밥⁹⁾, 개고기 요리¹⁰⁾ 등이다.

김치

김치는 구소련의 전 지역 어디서나 볼 수 있는데 러시아인이 만들어 파는 것을 보기도 했지만 주로 고려 사람들이 생산하고 판매한다. 고려 사람들의 음식은 한국 음식에 비해 상대적으로 고춧가루를 덜 쓰기 때문에 한국식 김치와 비교하면 매운 맛이 덜한 것 같다. 그러나 배추를 소금에 절이고 무, 생강, 파, 마늘, 고춧가루 등의 재료를 사용하여 양념을 만들고 발효시킨 음식으로 써 한국의 김치와 다를 바가 없지만, 간혹 짓갈은 사용하지 않는 경우도 있었다. 다만, 중앙아시아의 고려 사람들은 러시아의 극동 지방에서 난 새우젓을 쓰는 경우가 많다. 실제로 블라디보스톡에서 중앙아시아로 가는 기차 안에서, 극동 지역에서 새우젓을 사가지고 우즈베키스탄으로 가는 고려 사람들을 본 적이 있다.

1991년 가을 시베리아의 중심도시인 노보시비르스크의 한 시장에서 러시아 여인이 배추김치를 파는 것을 보았는데, 마침 한 러시아 할아버지가 한 포기 김치를 네 쪽 정도로 길게 나눈 김치를 사

6) 러시아어로는 ‘koreiskaya blyudo’라고 한다.

7) 한국에서 흔히 알려진 ‘까레이스끼’(Корейский)라는 러시아어 단어는 ‘한국의’ 또는 ‘한국인의’라는 의미의 형용사이며, ‘한국인’은 러시아어로 ‘까레이찌’(Кореи)이다. 소련의 한인들은 스스로를 ‘고려 사람’이라고 부른다.

8) 고려 사람들은 고려말로 ‘가지채’라고 불렀다.

9) 사할린의 경우에만 해당된다.

10) 중앙아시아에만 해당된다.

서 그 자리에서 이것을 높이 들고 입을 크게 벌려 먹는 광경을 보았다. 그 노인은 김치를 마치 간식처럼 먹는 것이었다. 그리고 노보시비르스크 시내에는 한 '한국' 식당이 있었는데, 이 식당은 사할린 출신의 한인이 운영하고 있었고 손님들은 모두 러시아인들이었다. 여기서는 다른 지역의 고려 사람 식당과 마찬가지로 러시아화한 메뉴로 손님들을 접대하고 있었다. 밥은 없었고 대신 빵, 각종 나물류, 김치, 러시아식 고기요리, 샐러드 등을 팔았다. 노보시비르스크는 동서로 러시아를 잇는 시베리아횡단 철도가 남북으로 뻗은 중앙아시아 철도와 만나는 교통의 요지이기 때문에 음식문화가 국제적인 편이며, 사시사철 남쪽 중앙아시아의 여러 지방으로부터 과일과 야채가 공급된다. 이런 야채와 과일들은 이 도시를 통해 다시 모스크바와 레닌그라드 같은 서부의 대도시들로 수송된다. 고려 사람들의 음식인 김치 등이 이곳에서 소비되는 것은 이 도시의 이런 국제성을 반영한다.

여행 도중 간혹 러시아인들이 김치를 '김차'라고 발음하는 것을 들었다. 정확하지는 않으나 러시아 단어 중 끝이 '-a' 모음으로 끝나는 단어의 경우, 복수형은 늘 '-i'로 끝나므로 끝이 '-i'로 끝나는 단어인 김치를 복수형으로 인식하고, 단수적 표현을 할 때 '김차'라고 하는 것이 아닐까라는 생각이 들었다¹¹⁾.

홍당무채(Koreiskoi markovy)

홍당무채는 김치보다 훨씬 더 인기가 있고 널리 퍼진 음식인데 구소련 거의 모든 지역의 사람들이 이 음식을 알고 있을 뿐만 아니라 자주 먹는다. 홍당무를 가늘게 채를 썰고, 여기에 약간의 식용유¹²⁾와 마늘, 고추, 식초, 양파, 후춧가루 등을 넣어 만든다. 이 음식은 '까레이스꼬이 마르꼬비'(koreiskoi markovy, '한국식 당근'이라는 뜻)라고 불린다. 아예 이름에 '한국'이 들어가 있다. 한국에서는 이런 음식을 보지 못했는데, 아마도 한국인들이 흔히 먹는 무채가 변형되어 생긴 음식인 것 같다는 생각이 들었다. 이 음식의 기원에 대해서는 고려 사람들도 잘 모르는 듯하다. 실제로 한인들이 한반도에서 이주해 갔던 러시아의 극동 연해주 지방은 기후도 한반도와 약간 다르고 러시아문화가 주류 문화였기 때문에 이곳에서 생산되는 야채, 곡물 등은 한반도와는 달랐다. 즉 러시아인들이 유럽에서 가지고 온 감자, 양배추, 홍당무, 비트(beet, 러시아어로는 svyokla), 토마토 같은 것은 흔했지만, 아마도 고려 사람들의 이주 초기에는 이 지방에서 무나 배추는 상대적으로 구하기가 어려웠을 것이다. 그래서 고려 사람들이 무대신 홍당무를 써서 채를 만들어 이런 음식이 나온 것이 아닌가 추측된다. 물론 고려 사람들은 이 지방에 쌀, 미역 등 자신들이 한반도에서 가져온 식재료들을 이 지역 러시아인들에게 소개했다.

11) 그러나 이것은 러시아어 전문가가 아닌 필자의 추측일 뿐이므로 확인을 요한다.

12) 러시아와 우크라이나에서는 주로 해바라기씨 기름을 쓰며, 우즈베키스탄에서는 면실유를 쓰기도 한다.



사진 1. 2000년 4월 서부 우크라이나주의 중심도시 르비프(L'viv)의 한 시장에서 홍당무채, 미역무침, 김치 등의 음식을 팔고 있는 고려 사람

2000년에 서부 우크라이나의 수도인 르비프(L'viv)에 있는 세 개의 큰 시장 모두에서 고려 사람들이 홍당무채를 팔고 있었다(사진 1). 이 고려 사람들은 대개가 날씨가 따뜻하고 토질이 좋아 농사짓기에 알맞은 우크라이나 남부의 헤르손(Kherson)이나 미콜라이엠프스키(Mykolaiebski)에서 온 사람들인데, 그 지방에서는 다른 가족들이 농작물을 재배하고, 이들은 이 도시에 이주하여 가족들이 보내오는 농작물로 음식을 만들어 시장에서 팔고 있었다. 이들은 보통 작은 아파트를 빌려 살면서 자신들이 손수 제작한 커다란 작두 같은 기구를 이용하여 대량으로 채를 썰고 양념을 하여 홍당무채를 만들었다. 그리고 다른 음식들과 함께 시장에서 팔았다. 시장에서는 흔히 현직인 장사꾼들의 텃세나 경찰들의 부당한 단속행위가 있기도 했지만 생활력이 강한 이들 고려 사람들은 이런 역경 속에서도 다른 민족들과 경쟁하며 꿋꿋이 살고 있었다¹³⁾. 2000년 당시 우크라이나 일반인의 낮은 소득을 고려할 때 이런 음식은 시장에서 결코 싼 편이 아니었지만, 홍당무채는 매일 많은 우크라이나 사람들에게 팔렸다. 특히 연금이 지급된 다음날에는 노인들도 많이 와서 판매량이 늘었다고 한다¹⁴⁾.

13) 원래 이들은 우즈베키스탄 출신으로서 소련의 해체 후에 이 지역에 이주했고, 그러므로 우크라이나의 시민권이 없었다. 이런 이유로 이들은 시장 내의 경찰에 의해 조사를 받는 일이 많았고 이 때 금품을 요구당하는 경우가 많았다.

14) 2004년 4월 르비프의 아스코나 시장에서 리 블라지미르의 증언

생미역무침(Morskaya kapusta)

생미역무침도 러시아를 포함한 구소련 전 지역에 퍼져있는 음식으로써 흔히 한국에서 보는 생미역무침, 미역줄기 무침과 유사하다. 다만 러시아의 미역줄기 무침은 식용유, 양파, 파, 마늘 등과 소금으로 양념을 한 샐러드 같은 음식으로써, 러시아 사람들은 이것을 빵과 함께 먹는다. 러시아 사람들은 미역을 재미있게도 '바다 양배추'(morskaya kapusta)라고 부르며, 이들은 누구나 이 음식이 고려 사람의 음식임을 잘 알고있다.

그러나 우즈베키스탄이나 카자흐스탄 등의 중앙아시아 지역에는 고려 사람들이 아주 많이 살고 있음에도 불구하고 이 음식을 자주 보지 못했는데 이는 아마도 이 지역이 러시아 극동 지방의 바다에서 멀리 떨어져 있고 교통이 좋지 않아서 그럴 것이다. 물론 최근에는 한국에 노무자로 다녀온 고려 사람들이 많아지고 또 따쉬켄트 같은 대도시에는 한국인들도 많이 거주하고 있기 때문에 이런 음식이 흔해졌다.

가지채(Baklazhan)

서양 가지가 아니라 가늘고 길며 색깔이 옅은 아시아 가지를 삶아 세로로 잘라 식용유, 마늘, 깨, 양파, 소금 등을 넣어 부드럽게 만든 요리이다. 샐러드처럼 소비되기 때문에 식당에서도 보통 차갑게 해서 나온다. 한국의 가지무침과 비슷하며 홍당무채처럼 민족구분 없이 구소련의 모든 지역에서 널리 애용된다. 특히 고려 사람들은 여름에 집에서 이 음식을 밥 또는 빵과 함께 자주 먹는다. 우크라이나와 러시아 사람들도 이 음식을 자주 즐겼고, 여름철 시장에서 음식을 파는 고려 사람들의 진열대에는 꼭 가지채가 포함되어 있다.

위에서 본 것처럼 소련에서 인기 있는 고려 사람들의 음식들은 대체로 마늘, 양파, 파가 많이 사용된다. 러시아인들은 다른 유럽 사람들과 달리 마늘을 많이 소비하는 편이며 예전부터 마늘을 날것으로 먹는 풍습이 있었다. 양파는 물론 날것으로 샐러드 등에 넣어 먹는 경우가 많고, 여름에 생파가 날 때는 이를 날것으로 먹는 사람들이 많다. 특히 극동 지방에서 사람들이 술안주로 생파를(가끔 빵과 함께) 먹는 경우를 보았다. 필자도 블라디보스톡의 한 러시아 식당에서 점심식사의 일부로 흰 접시에 녹색 파 서너 개가 담겨나오는 것을 보았다. 이렇게 러시아의 식문화가 마늘과 파를 많이 섭취하는 식문화이기에 마늘과 파를 많이 쓰는 고려 사람의 음식이 이들의 식성에 맞는 것 같다.

개고기(Sobachiy myaso)

한반도의 북부 사람들이 식생활에서 흔히 즐기는 개고기는 소련 전역에서 소비되는 고려 사람들의 다른 음식에 비해 특정 지역에서만 소비된다. 러시아를 비롯한 소련의 유럽 지역에서는 사람들이 개고기를 식용으로하는 것에 대해 큰 거부감을 갖고 있기 때문에, 이런 지역에서는 고려 사람들도 개고기를 잘 먹지 않는다. 슬라브계 사람들은 다른 민족보다 특별히 더 개와 가깝게 지내는 것 같은데, 작고 불편한 아파트에 살면서도 집집마다 개를 키운다. 그리고 러시아의 국내선 여객기를 타면 개를 데리고 비행기에 오르는 승객이 많고, 개들은 특별한 운반용 상자도 없이 승객들의 좌석 옆 복도에 앉은 채로 승객과 함께 여행하는 경우가 흔하다. 실제로 한국인들의 개고기 먹는 관습에 대해 러시아 사람들이 이야기하는 것을 들은 적이 있는데, 이들의 의견은 어떻게 사람의 친구인 개를 식용으로 할 수 있느냐는 것이었다.

아무튼 고려 사람들의 개고기 음식점이 있는 우즈베키스탄의 수도 따쉬켄트는 소련의 3대 대도시로 제정 러시아시대부터 아주 국제화된 도시였다. 원래 이 지역은 '비단길'(Silk Road)의 주요 지점으로서 오래 전부터 터키계인 우즈베크인뿐만 아니라 러시아인, 유대인, 아르메니아인 등 여러 민족이 살고 있었다. 여기에 더하여 2차 세계대전을 전후하여 소련 변방의 여러 민족이 강제로 이곳으로 이주되어 왔다. 고려 사람들도 1937년의 강제 이주 때부터 이 도시의 외곽 들판에 살게되었다. 또한 소련의 서쪽 지역에서 독일계, 폴란드계 등 유럽인들이 역시 강제 이주를 당해 이 지역에 정착했다. 또한 전쟁 후에는 독일군과 협력하여 소련으로부터 독립하려 했다는 이유로 크림반도 지역의 타타르인들 역시 강제 이주를 와서 이 지역에 살게 되었다. 또한 1966년 큰 지진이 일어나서 도시 전체가 파괴되었을 때 재건사업을 위해 소련 각지뿐만 아니라 다른 사회주의 국가에서도 청년 건설대가 대거 참여하여, 즉 동독, 헝가리, 폴란드, 발트삼국, 체코슬로바키아, 불가리아, 루마니아, 베트남, 북한 등, 이 도시에 그들의 문화적 흔적을 남겼다. 이런 오랜 이주의 전통과 역사 때문에 따쉬켄트는 인종적, 문화적으로 아주 다양한 국제적 도시로 발전했다.

따쉬켄트의 이런 오랜 코스모폴리탄적인 전통이 개고기를 먹는 고려 사람들의 음식문화에 대해서도 관용적인 태도를 보였을 것이다. 이곳의 다양하고 개방적인 문화를 반영하여 고려 사람이 운영하는 개고기 식당에는 고려 사람뿐만 아니라 우즈베크인과 러시아인 고객들도 많이 온다. 이렇게 여러 민족이 개고기를 즐기므로 우스갯소리로 이제는 개고기를 먹는 풍습이 원래 어느 민족의 것이었는지를 아무도 모른다고 말하는 사람도 있었다.

고려 사람들은 개고기 요리를 탕과 ¹⁵⁾해로 해서 먹는다. 중앙아시아의 고려 사람들은 집에서

15) 삶은 고기에 여러 가지 양념을 해서 먹는 방식

도 잔치가 있거나 귀한 손님이 있으면 흔히 개고기를 요리해서 탕과 해를 내는 경우가 많다. 이렇게 이 음식은 고려 사람들에게는 아주 중요한 음식으로 꼽히고, 이 근방의 다른 민족들도 이런 음식문화에 대해 관용적이며, 별 거부감이 없이 이를 먹는 사람들도 많다.

밥(Ris)

우리가 잘 아는 것처럼 유럽 사람들도 쌀로 만든 여러 가지 음식을 즐긴다. 예를 들면 스페인의 파에하(paella)나 이탈리아의 리소토(risotto) 같은 요리이다. 우즈베키스탄을 중심으로 한 중앙아시아에서도 '쁠룻'이라는 볶음밥을 먹는다. 밥을 하는 과정에 노랑색의 튜메릭 가루, 식용유, 양고기 등을 넣어 큰 주걱으로 저어서 만든다. 인도에도 비슷한 음식이 있고, 인도네시아의 '나시 고렝'도 이 계열의 음식이다.

하지만 러시아의 극동 지역, 특히 사할린섬에서는 이 지역의 한인¹⁶⁾들의 영향을 받아 러시아인들도 집에서 한국식의 밥을 해서 먹는 경우가 많다. 사할린섬은 지리적으로 고립되어 있고, 러시아 사람들과 서로 섞여서 살기 때문에 이 두 인종 사이에 음식문화의 교류가 많았다. 즉 사할린의 한인들도 빵, 살라(salo)¹⁷⁾, 이크라(ikra)¹⁸⁾, 빼체니¹⁹⁾ 등의 러시아 음식을 일상생활에서 먹는다. 또한 러시아인들도 한인들의 음식인 밥, 김치, 미역무침 등을 자주 먹는다. 사할린을 방문했을 때 한 러시아 가족의 집에서 저녁을 먹을 기회가 있었는데, 그 날의 주식은 밥이었다. 밥과 같이 나온 메뉴는 보르쉬(borsch)²⁰⁾, 샐러드 등이었다. 유럽식으로 요리된 쌀요리가 아니라 사할린의 한인들이 하듯이 밥을 한 것이고, 이를 자기식의 반찬인 야채 샐러드 등과 함께 먹었다. 다만 사할린 지역에서는 쌀이 잘 생산되지 않으므로 중앙아시아로부터 수입한다²¹⁾. 그러나 아마도 운반과 보관 과정이 좋지 않은 듯 쌀의 질이 낮았다.

사할린 한인들의 음식문화 가운데 독특한 것은 일본적 전통이 강하게 남아 있다는 것이다. 특히 음식과 관련한 용어에 일본어가 많이 쓰이는데²²⁾, 예를 들면 미역은 '콤부', 다시마는 '와카메',

16) 사할린의 한인들은 대륙의 고려 사람들과 그 이후 역사, 배경, 한반도에서의 출신 지역 등이 크게 다르기 때문에 스스로를 고려 사람들과 구별하며 자신들을 '고려 사람'이라고 부르지 않는다. 다만 러시아인들은 대륙에서 고려 사람을 일컫듯이 이들을 '까레이찌'(koreitsi)라고 부른다.

17) 소금에 절여 발효시킨 돼지비계로 빵과 함께 먹는다.

18) 소금에 절인 연어알

19) 생선의 간을 갈아서 만든 것으로 버터처럼 빵에 발라 먹는다.

20) 돼지고기, 양배추, 비트, 토마토 등을 넣어 끓인 스투

21) 보통 고려 사람들이 우즈베키스탄에서 쌀의 생산을 담당한다.

22) 비단 음식이름뿐만 아니라 사람들의 이름도 일본식이 많았다. 1990년 필자가 이 섬을 방문했을 때 아직까지 일본이름을 쓰는 중년 이상의 사람들이 많았다.

젓가락은 '하시' 등으로 불렸다. 이것은 사할린의 한인들이 일제시대에 하층노동자로서 이 섬에서 오랫동안 일본인들의 절대적 지배와 영향을 받으면서 살았다는 역사적 사실을 고려하면 자연스러운 일이다. 다만 후에 러시아의 영향을 받아 이들의 음식문화에서 젓가락 같은 것이 거의 사라졌다. 물론 지난 20년간 한국과의 교류가 활발해지면서 사할린 한인들의 음식문화에 다시 한국식 문화가 등장하고 있는 것도 관찰된다(사진 2).



사진 2. 1990년 6월 사할린의 주도 유즈노사할린스크에서 한인들의 연회에 제공된 음식. 김치, 나물, 수육 등이 보이고 일본인 손님과 외국인인 필자를 위해 사할린에서는 이미 사라진 '하시'(젓가락)를 놓았다.

고려 사람들의 이산과 소련에서의 고려 음식의 세계화

고려 사람의 음식문화를 소련 내에서 '세계화'시키는데 고려 사람의 이산이 직·간접적으로 영향을 주었다. 그 중 중요한 두 가지 요인은 이들이 가진 중층적이고 지속적인 이산의 역사이고, 1960년대 이후부터 널리 행해왔던 '고봉질'이라는 독특한 상업적 농업 활동이다.

중층적이고 지속적인 이산

19세기 후반부터 러시아로 이주한 고려 사람들은 다른 지역으로 이주한 한인들²³⁾과 다르게,

23) 예를 들면 비슷한 시기에 만주로 이주하여 후에 '조선족'이 된 사람들과 하와이로 이주해 간 사람들이다.

더욱 혹독하고 지속적인 이산의 경험을 한다. 그것은 1937년 극동으로부터 중앙아시아로 강제 이주를 당하는 것에서 출발한다. 19세기 후반 함경도 북부지방으로부터 러시아의 극동 지역으로 이주한 후, 고려 사람들은 갖은 우여곡절을 겪으면서도 1910년대까지는 그 곳에서 제법 자리를 잡았다. 블라디보스톡 근교의 신한촌 같은 곳은 한인들의 밀집지역이었고, 한인들의 학교, 신문사, 문화단체 등이 있었고 항일 독립운동의 한 중심지로 기능했다²⁴⁾. 그러나 1917년 러시아 혁명이 발발하고, 일본군의 시베리아 출병²⁵⁾ 등의 사건을 거치면서 수난을 당했다. 결국 1937년에는 스탈린정부에 의해 '적성국가 민족'으로 지목되어 그 해 가을 중앙아시아로 강제 이주를 당한다. 이때 비인도적이고 열악한 이주 과정과 환경으로 인해 많은 사람들, 특히 어린이들과 노인들이 희생되었다. 더 큰 시련은 이들이 받은 각종 억압, 즉 '적성국가의 국민'으로 지목되어 정치적 불명예로 인하여 겪은 각종 차별적 대우였다. 이런 참혹한 경험들은 아직까지도 고려 사람들에게 정신적 외상으로 남아있다.

그러나 중앙아시아로의 강제 이주는 러시아의 동쪽 끝 변방 지역에 밀집해 살던 고려 사람들 가운데 많은 사람들이 후에 중앙아시아를 벗어나 광대한 소련의 여러 지역으로 퍼져 살게 하는 결과를 가져왔다. 즉 강제 이주 자체도 고려 사람들을 카자흐스탄으로부터 우즈베키스탄에 이르는 중앙아시아의 여러 지역에 퍼져 살게 했지만, 시간이 지나면서 이들은 중앙아시아의 다른 지역은 물론 러시아, 우크라이나, 벨로루시아, 심지어는 발트 해 지역까지 퍼지게 되었다. 이런 새로운 이산은 소련의 교육과 고용시스템 때문이기도 했다. 즉 자신의 고향으로부터 멀리 떨어진 지역의 학교에 가도록 정해지는 경우도 많았고, 직장을 자신의 거주 지역에서 아주 먼 곳에 할당 받는 경우도 있었다. 그 후 1991년 말에 소련이 해체되면서 고려 사람들은 다시 여러 방향으로 이산하게 되는데, 이번에는 민족 갈등이 불거진 중앙아시아의 남부 지역에서 러시아의 대도시 그리고 강제 이주 전 자신들의 고향이었던 극동 지역으로 이주하게 되었다²⁶⁾.

이렇게 소련 내에서 고려 사람들은 중층적이고 지속적인 이산을 경험했을 뿐만 아니라, 원래 자신들이 가졌던 한반도의 문화적 전통을 지속적으로 발전시킬 수 있는 환경으로서의 모국과의 교류가 단절되어²⁷⁾ 자신만의 독특한 이산문화(diasporic culture)를 발전시키게 되었다. 그리고 이산문화에서 이들의 정체성은 조상의 고향인 한반도, 문화적, 정치적 고향인 소련 그리고 태

24) 1909년 조선통감 이토 히로부미를 암살한 안중근 의사도 바로 블라디보스톡에서 항일 활동을 했다.

25) 1917년 10월 러시아 혁명이 일어나자 일본군이 혁명 세력을 저지한다는 명목으로 블라디보스톡에 대규모의 병력을 파견하여 연해주 지역을 점령한 사건. 이때 항일기지의 역할을 했던 신한촌 등 조선인들의 집거지가 일본군에 의해 초토화 되었다.

26) 또한 1990년대 후반부터는 소수이기는 하지만 한국으로의 노동 이주도 활발했다.

27) 지리적 이유와 정치적 이유로 북한과 남한 모두와의 관계가 실질적으로 단절되었다.

어난 고향인 중앙아시아(특히 우즈베키스탄) 등의 사이에 걸쳐 있는 다소 모호한 것이 되었다²⁸⁾. 아무튼 이런 증층적이고 지속적인 이산을 통하여 고려 사람들은 소련의 구석구석에 퍼지게 되었고, 이런 과정에서 자신들의 음식문화를 이 큰 나라의 여러 지방에 빠른 속도로 전파시켰다.

또 하나의 요인: 고봉질

고봉질은²⁹⁾ 고려 사람들이 소련에서 지난 수십 년간 행해온 상업적 농업활동인데 대개 십여 가족들이 협동조합 같은 조직을 구성하여 지도자(브리가지르, brigadir)의 지휘하에 국영농장으로부터 계약을 통해 농지를 임대받아 하는 대규모의 상업적 농업 활동을 말한다. 직원들은 각자의 할당지를 갖고 있어서 자신의 농사를 하지만, 물대기, 비료 등 물품구입, 기계의 임대 등은 브리가지르의 책임하에 공동으로 한다. 이를 위해 이들은 농사짓기에 좋은 기후조건과 땅 등을 찾아 집에서 멀리 떨어진 곳으로 일시적으로 이주하고 추수 후에는 다시 집으로 돌아온다. 따쉬켄트 근교, 러시아 남부, 우크라이나 등지에서 고려 사람들의 이런 활동이 활발하다.

비록 소련이 사회주의 국가로서 사유재산을 인정하지 않고 계획경제의 이념하에 경제를 운영하고 있었지만 스탈린의 사후에는 비공식적으로 개인들의 과외 경제활동도 일부 생겨났다. 즉 스탈린의 사후 1950년대부터 일부 사무직의 사람들이 여름휴가 때 과외의 일을 해서 월급 이외의 소득을 얻는 사람들이 나타났다³⁰⁾. 사무직의 러시아인들이 과외로 장사를 하거나 또는 의사의 경우 휴가 때 멀리 시골에 가서 의료업을 함으로써 잉여소득을 올리는 방식이었다. 고려 사람들도 이런 일을 했는데 주로 농업을 택했다. 즉 이들은 집 근처의 국영농장의 땅을 빌려 양파, 수박, 쌀 등과 같은 작물을 재배했으며, 개중에는 제법 큰 소득을 올리는 사람들이 생겨났다. 당시 소련에서는 농업 생산성이 낮아 정부가 이런 불법적인 경제활동을 적극적으로 규제하지는 않았

28) 1990년대 이후 조상들의 고향인 한국에 들어온 조선족과 고려 사람들이 '종족회귀이민'(외국으로 이주한 사람들의 후예가 몇 세대 후에 다시 조상들의 고향으로 돌아오는 이주) 후에 어떤 정체성의 변화를 경험하는가 하는 연구에서 필자는 고려 사람들이 조선족과 다른 형태의 정체성 변화를 경험한다는 것을 밝혔다. 즉 조상들의 고향인 한국에서 하층노동자로서 차별받고, 경제적으로 주변화하며, 사회적으로 소외되는 경험을 한 조선족들은 조상들의 나라인 한국 사람이 아니라 자신들이 태어난 나라인 중국 사람으로 정체성을 확립하는 경우가 많은 반면, 고려 사람들은 대체로 태생국가의 정체성(우즈베키스탄 등 중앙아시아 국가의 정체성)이 아니라 정치적, 문화적 정체성을 택하여 스스로를 러시아 사람으로 여기는 경우가 대부분이라는 사실을 발견한 바 있다 (Song 2010).

29) 또는 '고본지'라고도 한다. 한 발레리, 권희영(2004), 그리고 2003년에 번역되어 한국에서 출판된 이계룡 니콜라에비치(2003)의 책은 '고본지'라고 표기하고 있다. 그러나 이 말은 사용자에 따라 다르고 또 어원이 불확실하므로 여기에 대해서는 좀 더 깊은 연구와 논의가 있어야 한다.

30) 2006년 12월 Andrei Lankov 교수와의 인터뷰

다³¹⁾. 사실, 1970년대 초반에 소련 전체 경작지의 2%밖에 되지 않는 사유경작지에서 소련 전체 농산물의 25%가 생산되었을 정도였다. 이런 상황에서 더 많은 고려 사람들이 더 멀리 떨어진 곳에 가서 이런 농업활동을 하게 되었는데, 특히 기후가 따뜻하고 소비시장이 가까운 러시아와 우크라이나 남부 지방에서 양파, 수박 등을 재배하거나 타슈켄트 지역에서는 쌀을 재배했다. 그 밖에 여러 곳에서 다른 작물들, 즉 오이, 가지, 당근 등의 야채를 재배했다. 그리고 소련이 해체될 때까지 이런 식의 농업은 오로지 고려 사람들만의 활동이 되었다. 잘 알려진 고려인 작가 아나톨리 김의 1970년대 작품에 러시아 남부의 들판에서 양파농사를 짓는 고려 사람들의 모습이 나오는데, 이 작품은 고봉질이 1970년 초에 얼마나 광범위하게 이루어졌는지를 증명한다.

그렇다면 어떻게 이런 활동이 고려 사람의 음식문화를 소련 내에서 확산시키는데 직접적으로 기능했을까? 이는 세가지 측면에서 살펴볼 수 있다. 첫째, 고봉질은 고려 사람들을 계속 소련 내 여러 지역으로 퍼지게 하였다. 즉 이들은 경작할 땅과 소비시장을 찾아 끊임 없이 다른 지역으로 이동하도록 하였다³²⁾. 둘째, 고봉질이 고려 사람의 음식문화를 소련의 여러 지역에 퍼지게 한 요인 가운데의 하나는 일손이 달리는 파종기, 제초기, 수확 등의 시기에 현지인 일꾼³³⁾들을 고용한다는 사실과 관계가 있다.



사진 3. 1970년대 초반, 타슈켄트 남부에서 고봉질하는 고려인 가족이 일하는 도중 점심을 먹으며 휴식하고 있다. 이미 1960년대에 여름휴가 때 이렇게 상업적 농업에 종사하는 고려 사람들이 많았다.

31) 물론 지방관헌이나 경찰들이 이들에게 금전과 농작물 등을 요구하는 사례는 빈번히 있었다고 한다(2004년 우크라이나의 헤르손, 심페로폴 지역 고봉질 인터뷰 참가자들의 증언). 이계룡 니콜라예비치(2003)도 같은 보고를 하고 있다.

32) 이계룡 니콜라예비치(2003)는 이것을 고봉질의 '유목성'이라고 표현한다.

33) 고려 사람들은 이를 '샅꾼'이라고 부른다.

즉 고려 사람들의 농장에 현지인들³⁴⁾이 고용되었고, 이때 고용된 사람들에게 식사를 제공해야 하는데 자연스럽게 고려 사람들의 음식이 소개되기 때문이다(사진 3). 그래서 고려 사람들의 음식문화가 농업 때문에 이주해간 남부 러시아, 남부 우크라이나 등지에 퍼지게 되었던 것이다. 이는 고봉질 현장에서 고려인 여성들의 가장 큰일 가운데 하나가 이렇게 일꾼들을 위해 음식을 만드는 것이었다는 보고에서도 추측 할 수 있다. 셋째로, 고봉질을 통해 고려 사람들은 소련이라는 거대하고 통합된 시장에서 자신들의 문화적 자산인 고려 음식의 제조와 판매에 더욱 집중하게 되었다. 위에서 본 바와 같이 소련 내의 모든 지역의 시장에 진출하여 자신들의 음식을 보급하게 되었던 것이다. 이처럼 고봉질은 고려 사람들에 의한 구소련에서의 식자재의 생산, 유통, 고려 사람 음식의 제조와 판매를 통해 세계화에 기여했다.

그러나 시대가 변함에 따라 고봉질도 변했다. 소련의 해체 전에는 수확된 농산물을 조합원들 각자가 대도시로 운반하여 판매했고, 상황에 따라 보통의 방법으로는 만지기가 불가능한 큰 돈을 버는 경우도 있었다. 그러나 소련이 해체된 후에는 새로 생겨난 국경들을 넘어 농산물을 판매하기가 어려워져서 고려 사람들은 생산만 하고 추수된 작물을 도매상들에게 넘기는 경우가 대부분이다. 결국, 소련의 해체 후 이런 ‘세계화된’ 생활양식이 불가능해진 것이다. 이것은 세계화의 후퇴이고 소련의 붕괴 이후 생겨난 각 나라 중심의 ‘민족화’가 이뤄진 것이라고 볼 수 있다. 이에 고려 사람들은 인종분규와 민족주의의 열기가 고조되는 남부 중앙아시아를 떠나 보다 정치적, 사회적으로 안정된 러시아와 남부 우크라이나 등지로 재이주하여 농사일을 계속하는 전략을 택했다.

동시에 구소련 지역의 새로운 ‘민족화’는 고려 사람들로 하여금 오히려 새로운 ‘국제화’ 전략을 택하게 하였는데, 생산지와 판매지 양쪽에 가족을 분산시켜 거주하게 함으로써 한쪽에서는 생산을 하고 또 한쪽에서는 이 작물에 부가가치를 붙여(음식으로 만들어) 시장에서 판매하는 전략으로 나아가게 했던 것이다. 예를 들어, 앞에서 본 것처럼 우크라이나 남부의 시골에서는 부모가 농사를 짓고, 자식들이나 젊은 친척들은 도시로 진출하여 생산지에서 운반되어온 농산물을 가공하여 판매하는 전략을 구사하는 것이다. 심지어는 아예 생산지를 대도시 지역으로 옮기고 시골이나 외국에서 값싼 노동력을 수입하여 농업을 하는 경우도 있다. 모스크바에서 발행되는 한 신문은 이 도시의 근교에서 창의적으로 야채 재배를 하는 고려 사람 이야기를 보도했는데, 고려 사람들이 우즈베키스탄에서 값싼 노동자들을 데려다가 기업적으로 근교 농업을 한다는 것이었다. 러시아에서도 값싼 중국산 농산물의 수입으로 고려 사람들의 농업 경쟁력이 도전을 받고 있는

34) 주로 러시아와 우크라이나인들이 고용된다.

데, 고려 사람들의 이런 적극적인 '세계화·현지화 전략'(glocalization)은 자본주의적 경쟁에서 살아남기 위한 방식이며, 이들의 전략은 과거에 그래왔듯이 지속적으로 진화하고 발전할 것이다.

아무튼 고려 사람 이산이 겪은 소련 내에서의 '세계화'는 비록 자본주의의 경제발전에 의한 전통적인 의미의 '세계화'와는 다르지만, 강제 이주와 소련제국 내의 공산주의적 세계화 그리고 생존을 위한 자신들의 상업적 농업활동에 의한 세계화인 것이며, 이런 과정이 그들의 음식문화를 소련의 구석구석까지 전파시키는 역할을 하였던 것이다³⁵⁾.

맺는 말

인류 역사는 이주의 역사이고, '이산'(디아스포라)은 다양한 문화의 세계화, 특히 음식문화의 세계화를 촉진해 왔다. 소련에서의 고려 음식의 세계화는 의식적 노력이라기보다는 고려 사람들의 중층적이고 지속적인 이산의 결과라고 할 수 있다. 그러나 그 이면에는 이산에 이산을 거듭하며 여러 민족과 부대끼며 생존을 위해 살아온 고려 사람들의 피나는 삶이 있었다. 어려운 역경 속에서 고려 사람들은 자신들의 비교 우위적 산업인 농업과 음식산업을 중심으로 살면서 환경과 시장의 도전과 조건에 창의적으로 적응하면서 자신들의 음식을 소련에서 세계화하는데 성공했던 것이다.

한식을 세계화하려는 노력은 우선 이런 성공적인 사례들을 발굴하고 연구하며, 이에 대한 지식을 축적하는데서 시작되어야 한다. 우리가 고려 사람들과 소련에서 그들의 음식 세계화 성공 사례를 공부하며 배울 수 있는 것은 여러 가지이다. 우선, 세계적으로 보편화된 한식을 발전시키려면 고려 사람들의 음식처럼 많은 사람의 입맛에 맞는 음식을 내세워 세계시장에 접근할 필요가 있다. 현재 한국에서 소비되고 있는 한식과 함께 구소련 전 지역에서 이미 검증받은 고려 사람의 음식도 포함해서 한식 세계화의 전략을 세워가는 것도 한 방법일 수 있다.

또 하나는 음식의 세계적 확산에는 해외 한인들의 역할이 중요하다는 점에 주목하고, 이들의 지식과 경험 등의 문화적 자산을 체계적으로 이용하여 한식의 세계화라는 목표를 달성할 수 있을지를 연구해야 한다는 점이다. 이와 관련하여 한 가지 중요한 것은 해외 한인들 가운데 한식관련 업종에 있는 사람들에게 교육 등의 지원을 적극적으로 할 필요가 있다는 점이다. 이들을 잘 돕고 활용하면 세계화가 쉬워질 수 있다. 또한 고려 사람과 같은 한민족 이산을 도와주는 것도

35) 현지인들과 종사자들이 말하듯이 고봉질은 고려 사람들의 생활을 불안정하게 하는 부정적인 측면, 특히 아이들의 교육문제가 있기는 하지만, 이러한 상업적 농업은 고려 사람들에게 농업기술뿐만 아니라 경영마인드를 주었고, 이는 구소련 해체 이후 이들이 자본주의적 사회에 다른 민족 보다 빨리 적응할 수 있는 능력을 키워주기도 했다(이계룡 니콜라에비치 2003).

중요하다. 특히 이들의 경험을 한식의 세계화에 더욱 잘 이용하기 위해 이들과 한국사회의 교류를 더욱 확대하고 한국에서 고려 사람들의 농업과 식품산업을 지원해줄 필요가 있다. 예를들어 한국 야채의 종자를 공급해 준다든가³⁶⁾, 식품 포장기술의 지원, 경영훈련 등에 대한 지원을 생각해 볼 수 있다³⁷⁾.

고려 사람 같은 해외 한인과의 관계를 돈독히 하고 또 이들을 돕는 것이 어떻게 한식의 세계화에 직접적으로 도움이 되는지에 관해 회의적인 생각이 든다면 우크라이나 시골에서 있었던 필자의 다음 경험이 도움이 될 수 있다.

소련이 해체된 후 지난 20년간 고려 사람의 음식문화는 그들의 새로운 이산과 함께 빠른 속도로 변하고 있다. 특히 지난 십 년간 한국으로의 노동 이주와 한국인들과의 접촉은 그들의 음식문화를 '한국화'하는 효과를 가져왔다. 즉 전에는 없었던 김밥, 초밥, 생선회 등이 그들의 식탁에 등장하고 있는 것이다. 2004년 여름 필자가 우크라이나 남부의 헤르손(Kherson) 지역에서 고려 사람의 농장에 머물 때 그들의 잔칫상에서 놀랍게도 김밥을 보았다. 어떻게 김밥이 있느냐고 물어보니 이것은 자신들도 처음보는 음식인데 모스크바에서 온 친척이 그 곳에서 만들어서 그날 비행기로 가져왔다는 것이었다. 모스크바 같은 국제화된 도시의 고려 사람들은 한국에 다닌 경험이 있어 김밥을 알게 되었고, 이 음식이 다시 수천 킬로미터나 떨어진 우크라이나 남부의 한 농장의 식탁에 오른 것이다. 궁극적으로는 이런 방식으로 남부 우크라이나에도 언젠가는 이 지방에 사는 고려 사람들에 의해 한국 음식인 김밥이 전파될 것이다³⁸⁾. 바로 여기서 우리는 해외 한인들이 한식의 세계화에 어떤 뜻밖의 방식으로 공헌할지 모른다는 것도 배워야한다.

세계화시대 사람들의 이산은 음식의 세계화를 가속화 할 것이다. 그러나 한식의 세계화, 한식을 보편성있는 음식으로 만들어가는 것은 우리의 지혜와 노력에 따라 얼마든지 더 효과적으로 이뤄질 수 있다.

36) 고봉질하는 고려 사람들은 수박씨 등 모든 종자를 네덜란드의 회사로부터 구매하는데, 환율 때문에 그 가격이 매우 비싸다. 한국에서도 마찬가지로 네덜란드 회사에서 구매하는 경우가 대부분이지만 한국 내에서 원조해 줄 수 있는 것은 원조해 주면 좋을 것이다.

37) 또한 여력이 된다면 고봉질하는 고려 사람 가정의 아이들 교육에 대한 지원도 필요하다. 필자가 2004년 방문했던 남부 우크라이나 헤르손(Kherson) 지역의 경우 최소 4,000~5,000가구 20,000여 명의 고려 사람들이 이런 상업적 농사에 종사하고 있다. 이들은 이구동성으로 아이들의 교육문제가 가장 절실하다고 말했다(2004년 6월 Tegay Trafim 브리가지르와의 인터뷰).

38) 재미있게도 김밥은 일제시대에 식민지의 영향으로 한국인들이 만들어낸 음식이다. 일본인들의 초밥이 조선인들의 입맛과 환경에 맞게 변형되어 나타난 음식인 것이다. 그리고 한국인들이 아닌 고려 사람들이 이를 우크라이나와 러시아에 퍼뜨리는 것은 사실 특별히 이상한 일도 아니다. 왜냐하면 필자의 다음 글에서 나타나듯이, 미국에서 일본의 초밥을 세계화시킨 것은 일본인들이 아니라 바로 한국인 이민들이었기 때문이다. 음식문화의 확산에는 이런 식의 예측불허성이 존재한다.

참고문헌

- 권희영, 한밭레리 공저, 중앙아시아 초원의 유랑농업: 우즈베키스탄 고려 사람의 고분지 연구, 한국정신문화연구원, 성남, 2004
- 연성용, “피로 물든 강제 이주” 이정남 외, 세계 한민족 이민생활 수기 당선 작품집, 작가정신, 서울, 23-51, 1994
- 김마리나 역, 터밭의 고려인 러시아 대지를 가꾸다(고분지: 고려인들의 토지사랑), 이계룡, 서울: 행복한집, 2003
- Cohen Robin, Diasporas and the Nation-State: From Victims to Challengers, *International Affairs*, 72(3), 507-520, 1996
- Feklyunin, Sergey, …… and farm workers: Koreans provide ……., *Moskovskiy Komsomoletch*, July 14, 2003
- Kim Anatoli, Lukavoe pole[Onion field] 1970-1976 in Anatoli Kim, Sobirateli Trav[Grass collectors], Moscow: Izvestiya, 190-347, 1983
- Kim German, The History, Culture and Language of the Koryô Saram, *Korea Journal*, 33(1), 47-68, 1993
- King Ross, Kim German(eds.), *Koryo Saram: The Ethnic Korean Minority in the Former USSR*, Special issue of *Korean and Korean American Studies Bulletin* 12, 2(3), New Haven, Connecticut: East Rock Institute, 2001
- Koh Songmoo, *Koreans in Soviet Central Asia*, *Studia Orientalia* 61, Helsinki: Finnish Oriental Society, 1987
- Safran William, *Diasporas in Modern Societies: Myths of Homeland and Return*, *Diaspora*, 1(1), 83-93, 1991
- Smith Hedrick, *The Russians*, New York: Quadrangle, 1976
- Song Changzoo, *The Homecoming of Poor Siblings: Comparing Ethnic Korean Return Migrants from China and the CIS in South Korea*, Unpublished paper, 2010
- Vertovec S, Cohen R(eds.), *Migration, Diasporas and Transnationalism*, Cheltenham, UK: Edward Elgard Publishing Ltd, 1999
- Wallerstein, Immanuel, *The Modern World System, Part II*, New York: Academic Press, 1974
- Wolf, Eric R, *Europe and the People without History*, Berkeley, CA: University of California Press, 1982