



1980년대 이후 대만 음식(cuisine)의 형성: 민난(閩南)과 학카(客家) 음식의 대두

마이클 사오 대만중앙연구원

메이창 진웬과학기술대학

메이-후이첸 중국문화대학

대만 음식의 출현은 대만의 민주화 과정과 1980년대 이래 국가 정체성의 성장과 관련이 깊다. 어떠한 측면에서 대만 음식의 형성은 중국 본토의 장저(江浙) 음식, 쓰촨(四川) 음식, 광둥(廣東) 음식 체계가 우세한 가운데 대만 내 두 개의 주요 민족 음식, 즉 민난과 학카 음식이 자유화된 것으로 볼 수도 있다. 한족의 음식으로 알려진 민난과 학카 음식이 대만을 대표하는 요리로 급부상하게 된 것이다. 그러나 한족이 아닌 원주민 음식은 여전히 대만 음식으로 통합되지 않고 있는 점 또한 주목해야 한다.

이 글은 대만 음식의 부상이 정치적 변환과 문화적 변화를 뛰어넘는 사회적 산물이라는 점에 주목하고 있다. 민난과 학카 민족 음식의 소비는 가정의 범주를 넘어 레스토랑에서 볼 수 있는 상품화된 '요리'로서 빠르게 자리잡고 있다. 이 글은 민난과 학카 민족 음식의 '요리화'와 '대중화'의 특징과 변화를 설명하고자 한다. 또한 민난, 학카 음식이 어떻게 '표현'되고, 어떠한 '위치'에 있고, 대만 국가 음식으로써 '어느 정도' 역할을 하는지도 주목한다. 결론에서는 민주주의, 민족성, 국가정체성이 어떻게 연관되어 있고, 이들의 관계가 대만의 현대 음식에 어떻게 반영되어 있는지를 살펴본다.

주제어 대만 국가 음식, 학카 민족 음식, 민난 민족 음식, 원주민 음식

I. 서론: 대만 요리의 역사와 정치의 개요

'대만 음식(Taiwanese cuisine)'이라는 단어가 대만의 음식문화에 포함되기 시작한 지 단 10년 만인 1990년대부터 대만 요리의 부활과 재현을 위한 움직임이 나타나기 시작했다. 이는 1898년 '대만 음식'이라는 단어를 처음으로 사용하고, 1903년 일본 식민 정부가 대만 요리를 일본 요리에서 분리하여 인식하기 시작한 지 90년 만이다. 1945년 제2차 세계대전 이후 중국 국민당 지배하에서 대만 요리는 40여 년간 억압받고 격하되었으며, 대만 요리 문화는 현지 음식으로, 또는 간단한 음식으로만 여겨졌다. 제2차 세계대전의 종식과 함께 '대만 음식'이라

는 단어의 사용이 금지되었다. 40년 이상 국민당의 중앙집권 체제에 있던 대만의 당시 고급 요리는 ‘장저(江浙)¹ 요리’였다. 식민지 일본 통치 아래에서도 대만 음식은 그 고유성을 인정받았으나, 1980년대에 시작된 정치 민주화와 문화정체성 운동이 발생한 1990년대까지는 암흑기를 겪어야 했다(Hsiao and Lim, 2015). 그러나 대만 음식의 부활은 사실상 1980년대에 시작된 민주화와 문화토착화 운동의 부산물이라고 볼 수도 있다.

대만 요리의 부활로 대만 음식의 다문화, 다민족적 특성까지 주목받게 되었다. 대만 음식에 대한 주목과 함께 많은 음식문화가 발전했고 더욱 육성되기 시작했다는데, 그중 ‘군인 마을 음식(대륙 출신자들의 군대기지 음식)’, ‘민난 음식(남부 푸젠(福建) 음식)’, ‘학카 음식’, ‘대만 원주민 음식’들이 인기를 얻기 시작했다. 2000년 이후 대만 음식문화 세계에서는 음식의 자유화(liberalization)가 발생하였다. 오랫동안 인기 있었던 중국의 장저, 쓰촨, 광둥, 베이징 음식 외에도 위에 예로 든 군인 마을 음식, 학카 음식, 원주민 음식 등 대만 전통음식을 전문으로 하는 식당이 많이 생기기 시작했다.

이 글에서 주장하려는 것은 대만 전통음식의 부상이 실제로 요리의 문화적 요소와 특성에 있어 ‘장르적 본질’을 풍부하게 했다는 점이다. 하지만 실제로 모든 민족(ethnic) 음식이 대만 요리의 ‘특징적 요소’에 포함되지는 않는다. 이 글에서 분석한 바로는, 군인 마을 음식이나 원주민 음식과 같이 최근 대두하고 있는 음식뿐만 아니라 학카 전통음식 또한 대만의 주요리에 포함되지 않았다. 오늘날 대만 요리를 구성하는 핵심요소는 민난의 전통음식이다.

II. 학카 전통음식의 발전과 특성

대만의 정치민주화로 다민족적인 대만 음식문화의 다양한 특성을 인식하게 되면서 대만의 음식문화 자유화가 활발해졌고, 심지어 가족과 지역사회를 넘

¹ 중국본토의 장수(江蘇)성과 저장(浙江)성을 합칭하여 장저(江浙)라고 타이완에서는 부른다(역자 주).

어선 민족 음식의 ‘대중화’를 촉진시켰다. 이중 학가와 원주민 음식이 대표적이다. 2000년 이후 중앙정부에 새롭게 설립된 행정원 학가위원회와 원주민족위원회는 직·간접적으로 학가 음식과 원주민 음식의 대중화와 홍보에 관한 업무를 맡고 있다. 학가 음식은 이제 전통적인 학가촌과 도시에서만 먹는 음식이 아니라, 일반 식당에서도 그 인기가 높아졌음을 볼 수 있다.

학가 민족은 대만 서부의 중앙산맥을 따라 정착하였다. 학가 족이 민난 족보다 늦게 대만에 정착하였기 때문에, 대만 서부의 평야지대를 민난 족이 차지하게 되었고 학가 족은 언덕의 경사진 곳에 정착할 수밖에 없었다. 청나라 시대 대만에서는 지역에 따라 다른 민족이 형성되었다. 취안저우(泉州) 출신의 민난 족은 대부분 해변가에 정착하였고, 장저우(漳州) 출신의 민난 족은 평야지대에, 학가 족은 언덕지대에, 원주민은 산간지역에 정착하였다.

정착 초기 험난한 생활환경은 학가 음식에 반영되어 있다. 학가 이주민들은 대만 정착 이후 언덕지대의 척박한 땅에 작물을 재배하기 시작했다. 농사일은 고된 육체적 노동과 에너지가 필요했다. 이 때문에 학가 음식은 노동에 소비한 에너지를 보충하기 위해 밥의 양이 많고 기름진 편이다. 또한, 대부분의 학가 족은 척박한 언덕지대에 정착하였기 때문에 음식 재료가 부족했다. 그래서 그들은 부식의 양을 줄이기 위해 소금을 많이 사용했고, 이로 인해 학가 음식은 대부분 짠 편이다. 짜고 향이 강한 학가 음식은 밥과 함께 곁들일 때 매우 조화롭다. 그래서 ‘짜고’, ‘기름지고’, ‘향이 나는’ 점이 학가 음식을 대표하는 세 가지 특징이 되었다(Chen, 2011).

또한, 빈곤하고 힘든 환경에서 학가 족 여성들은 수확기에 발생한 여분의 채소와 과일을 간단하지만 전통적인 방식으로 저장하였다. 햇볕에 말리거나, 절이거나, 발효시켜서 식량 부족에 대비하였는데, 학가 음식에 많이 사용되는 재료인 겨자잎과 무가 대표적이다. 겨자잎은 식초 절임(酸菜), 소금 절임(福(覆)菜), 말림(梅乾菜)의 방법을 통해 저장하였고, 무는 말림(蘿蔔乾; 菜脯), 채(蘿蔔絲), 편뜨기(蘿蔔錢) 등의 방법으로 저장하였다. 이 재료들은 학가 음식에서 중요한 역할을 한다. ‘절인 겨자잎 오리탕’과 ‘겨자잎과 돼지 위’는 식초에 절인 겨자잎이 주재료이고, ‘겨자잎 절임과 여주를 넣은 탕(福菜苦瓜湯)’, ‘겨자잎 절임과 돼지편육탕(福菜肉片湯)’과 ‘절인 겨자잎을 곁들인 고기찜’은 소금에 절인 겨자잎(福菜蒸肉)이 주재

료이며, ‘절인 겨자잎과 돼지고기 찜(梅乾扣肉)’은 말린 겨자잎이 주재료다.

앞의 예들은 학카 전통음식에서 가장 인기 있는 요리다.

‘짠맛, 기름진 맛, 향’ 이 세 가지 대표적인 특징 외에, 학카 음식 조리법 또한 중요한 특징이다. 대부분 학카 사회는 많은 인구가 밀집한 씨족 사회이기 때문에 한 번 요리할 때 많은 양을 만들 수 있는 조리법을 사용했다. ‘사문사초(四炊四炒)’, 즉 네 가지 오래 삶은 요리와 네 가지 볶음요리는 가장 널리 알려진 학카 요리다. 네 가지 오래 삶은 요리에는 ‘말린죽순탕(肥湯炊筍乾)’, ‘절인 겨자잎 돼지 위탕(鹹菜炊豬肚)’, ‘삶은 학카 돼지고기(炊爌肉)’, ‘돼지갈비무탕(排骨炊菜頭)’이 있고, 네 가지 볶음요리에는 ‘학카볶음’, ‘파인애플과 목이버섯을 곁들인 돼지 혀과 볶음(鹹酸甜)’, ‘돼지대장 생강채볶음(豬腸炒薑絲)’, ‘오리피 부추볶음(鴨血炒主菜)’이 있다. 음식 이름에서 보이는 ‘문(炊)’은 큰 냄비에 물과 함께 천천히 삶거나 고아서 만든 음식을 의미한다.

전통 축제와 조상 숭배는 학카 정착민들에게 매우 중요한 행사인데, 그중 가장 유명한 축제는 선주(神豬, 신의 돼지라는 뜻) 대회다. 학카 족은 그들의 종교적 중심지인 의민묘(義民廟)에서 종교, 문화적 의식을 행할 때 많은 돼지를 도살하는데 그때 열리는 축제가 바로 선주다. 과거에는 냉동시설이 불충분했기 때문에 학카 족은 소금, 간장, 막걸리, 증류 찌꺼기를 이용하여 고기가 부패되는 것을 막고 오랫동안 보관하였다. 수년간 몇몇 유명한 음식들, 예를 들면 학카 볶음, 학카 소금절임고기, 삶은 돼지고기, 삶은 죽발, 삶은 오리, 참깨, 생강과 막걸리, 증류 찌꺼기로 요리한 닭고기는 학카 음식문화를 대표하는 음식이 되었고, 음식점에서도 인기 있는 메뉴가 되었다.

지리적 요인과 더불어 이웃 종족과의 교류 또한 학카 음식문화에 영향을 미쳤다. 예를 들면, 원주민과의 교류가 활발해지면서 어성초(狗點米; 魚腥草, *Houttuynia cordata*), 선인초(仙草, *Mesona chinensis*), 머귀나무(鳥不踏; 刺蔥, *Zanthoxylum ailanthoides*)의 어린 잎, 무화과열매(羊乳頭, *Ficus formosana*), 머루(山葡萄, *Ampelopsis brevipedunculata*), 고사리(山蘇, *Asplenium nidus*), 양치식물(過貓山藏, *Diplazium esculentum*), 양치류인 키아테아 레피페라의 핵심(筆筒樹心, *Cyathea lepifera*) 등과 같이 원주민들이 주로 먹는 야생초를 학카 음식에 사용하였다. 어성초, 선인초, 머귀나무, 무화과열매, 머루는 매우 영양가 높은 식재료로 주로 닭고기탕에 첨가한다. 가죽나무 식물과인

산초는 참죽나무(香椿, *Toona sinensis*)와 비슷하게 생겼는데 볶음밥에 홍고추 대신 넣는다.

2003년 마오리(苗栗) 현 국제 문화관광부는 학카 음식을 중심으로 학카 문화를 홍보하였고, 마오리 현 학카 요리 전문식당인증제도를 시작하였다. 이 제도는 학카위원회와 농업위원회의 지원으로 실시되어 학카 레스토랑 음식의 질을 높이고, 고객의 신뢰를 높여 학카 전통음식을 더욱 효과적으로 홍보하는 것을 목적으로 하였다. 중국음식문화재단이 전담하여 프로그램을 진행하였고, 학자, 전문가, 호텔 요리사, 학카 문화 전문가, 언론인, 공공보건부 직원, 국제문화관광부, 마오리 현 경제부 관련자를 포함하여 심사단을 구성하였다. 심사단은 순위평가와 식당평가 외에도 개선할 점에 대해 의견을 제시하였다.

처음 이 프로그램을 시행할 때, 지역 내 음식점들의 반응은 기대만큼 뜨겁지 않았다. 그러나 유명 식당인 허산(鶴山)식당의 주인 리우루이사(刘瑞霞)의 활발한 참여로 프로그램이 성공적으로 진행되기 시작했다. 리우는 친구들과 친척들에게 프로그램 참여를 독려했고, 그들이 운영 중인 푸신원(福欣園), 쉐자바오(傅家堡), 룡화(龍華餐廳), 단평해물식당을 학카 음식 전문식당으로 바꾸도록 제안했다(Chen, 2012). 그리하여 총 41개 음식점이 처음으로 ‘마오리 현 학카 음식 전문 레스토랑 인증’을 신청하였고, 이러한 홍보 활동으로 학카 음식이 대만의 요리세계에서 다음 단계로 발전해나갈 수 있었다.

1995년 『100대 전문 음식점』이 처음 발간되었을 때, 학카 레스토랑은 선정되지 않았다(Li, 1995). 10년 후, 『대만 최고의 식당 100』이 발간되었고 34개의 중국 민족 음식점 중 4개의 학카 음식점이 선정되었다(Next Magazine, 2006). 2014년 존 아이작스가 선정한 ‘대만 최고의 식당 250’에서도 일부 학카 음식점이 선정되었다(Isacs, 2009). 또한 Gastronomy Magazine이 발간한 『2010 대만 레스토랑 리뷰』에 20개의 학카 음식점이 선정되었으며, 2013년 『레스토랑 선호도 리뷰』에서 선정한 225개 레스토랑 중 5개가 학카 음식 전문점이었다(Next Magazine, 2006). 학카 음식 장려를 위한 정부, 산업, 학계의 노력으로 학카 음식은 마침내 대만 내 요리 감정가들의 인정을 받게 되었다.

III. 민난 음식부터 대만 요리까지: 발전과 특징

‘대만 요리(臺灣料理)’라는 단어는 1907년 일본이 만든 것으로, 주로 타이페이 시내 상업지구인 다다오청(大稻埕)에서 접대부가 손님을 맞는 유명하고 비싼 식당의 음식을 의미했다. ‘요리’란 한 나라, 지방, 또는 기관의 성격을 반영하는 특정한 요리방식을 의미하기도 하지만, 대부분은 식당의 특선 음식 또한 ‘요리’라고 한다. 이러한 정의를 바탕으로 볼 때, 가정식 역시 특정한 인종, 국가, 또는 지역적 조리방법과 맛을 선보이긴 하지만, 식당에서 파는 요리와는 차이가 있다. 일본의 식민지 지배 당시 일본인은 ‘대만 요리’라는 단어를 사용했는데, 일본 요리와 대만 요리를 구분하기 위한 목적이었다. 애초부터 ‘대만 요리’는 광둥 요리, 장저 요리, 쓰촨 요리 등 다른 중국 음식과 구분 짓기 위해서 사용하였다. 또한 명시된 적은 없지만 ‘대만 요리’는 주로 민난 식의 요리와 조리방식을 지칭했으며, 학가 음식과 그들의 조리방식은 당시에는 언급조차 되지 않았다.

1928년 일본이 발간한 『상하지대만(常夏之臺灣)』이라는 책에서 장산려우(江山樓)와 평라이거(蓬萊閣) 식당을 묘사하고 있는데, 두 곳 모두 게이샤 공연을 제공하는 대만 음식점으로 표현하고 있다. 1940년 1월 4일 자 『대만일일(日日)신보』 광고를 보면, 일제강점기에 유명했던 평라이거가 대만 요리를 판매하고 있었음을 알 수 있다. 또한, 1943년 일본어 타이페이 상업 안내책자인 『타이페이상공안내(臺北商工案内)』에 따르면, 일제강점기 당시 타이페이에는 35개의 일본식당(日本料理), 8개의 대만식당(臺灣料理), 7개의 서양식 일본식당(和洋料理), 51개의 식사 및 차를 파는 음식점이 있었다고 한다. 주류를 판매하는 식당으로는 19개 클럽과 매춘업을 하는 식당이 8개 있었다. 그 당시 대부분 식당은 일본식당이었다.

대만인은 가정에서 먹는 음식을 단순하게 ‘음식(food)’ 또는 ‘대만 음식(臺灣菜)’이라고 불렀다. 대만의 일반 대중이 즐겨 먹던 고구마죽(蕃薯粥) 또는 절임무부침(菜脯蛋)을 일본인은 ‘대만인의 음식(臺灣人的食物)’이라고 불렀는데 글자 그대로 대만 사람들의 음식이라는 뜻이다(Takeuchi, 1941). 그러나 대만 대중 또한 그들의 음식을 ‘대만 요리’라는 특정한 이름 없이 부르는 것에 대해 크게 신경 쓰지 않았다.

1945년 일본과의 전쟁에서 승리한 국민당이 정권을 잡으면서 대만 요리 형태에서도 차이가 나기 시작했다. 그 후 40년간 국민당 정부는 대만의 정체성을 억압하였다. 중국 본토인들은 요리를 포함한 대만의 모든 것을 수준이 낮다고 생각했다(Wu, 2002). 그렇지만 대만인 가정에서는 계속해서 대만 음식을 먹었고, 타이페이의 구 원환(圓環)이나 룡산사(龍山寺) 지역에서도 대만 음식을 볼 수 있었다. 그밖의 지역에서도 대만 음식을 많이 먹었으나, 여전히 단순한 지역 음식으로만 불렸다.

1960년에는 홍예(紅葉), 아오바(靑葉, 현 Chinyeh 식당), 우메코(梅子) 식당들이 문을 열었고 ‘흰쌀죽’과 ‘간단한 음식’을 팔았다. 이들 식당은 ‘대만 음식점’으로 지칭되었다. 1970년대 경제부흥이 일어나면서 많은 사람들이 신예(欣業)와 지자장(雞家莊) 같은 식당에 투자를 하기 시작했다. 이 식당들의 주요 고객은 일본인, 대만인, 그리고 소수의 중국 본토인들이었다.

흰쌀죽과 간단한 음식을 파는 식당은 매우 소수였으나 중국 본토 음식의 식당 소유주들은 이러한 식당의 인기에 주목하였다. 흰쌀죽과 간단한 음식을 ‘타이차이샤오에(台菜宵夜)’라고 부르기도 했는데, 말 그대로 ‘대만 야식’을 뜻하고 주로 밤에 판매되었다. 일부 중국 본토 식당들은 점심, 저녁시간에 중국 음식을 판매하였고 늦은 밤에는 타이차이샤오에의 형식을 본떠 쌀죽과 간단한 음식을 판매하였다(Su, 1974). 1970년대에는 쌀죽과 간단한 음식이 대만을 대표하는 요리가 되었다.

그 이후 지역 내 일부 유명 호텔의 식당들은 주메뉴를 대만 음식으로 바꾸었다. 대표적인 예로 1979년 브라더호텔(兄弟飯店)의 란화팅(蘭花廳), 1981년 라이라이 쉐라튼호텔(來來飯店)의 푸위안(福園), 1984년 하워드호텔의 평라이춘(蓬萊軒)을 들 수 있다. 비록 민주화 이전의 대만 요식업에서 주류를 이룬 것은 중국 본토 음식이었지만, 대만 음식(Taiwan cai) 또한 다양한 형태로 등장하기 시작했다. 대만 음식의 독특한 정체성에 힘입어 중국 본토 음식의 인기와 어깨를 나란히 하게 되었다. 1988년 장징궈(蔣經國)의 사망으로 장제스(蔣介石) 독재정부가 막을 내린 후 대만은 빠르게 민주화되었고 대만 정체성과 대만 문화를 반영하는 상품들이 우후죽순으로 쏟아져 나오기 시작했다.

예를 들어, 대만뿐만 아니라 홍콩, 중국 본토, 중국인이 밀집한 해외에서도 대

만 음식점을 많이 볼 수 있다. 또한 2008년 개업한 신예101(欣葉食藝軒), 2011년 1월 1일 개업한 덩시엔101(頂鮮101), 2014년 초 개업한 산하이러우(山海樓)와 같은 고급 대만 음식점의 수가 증가하였다. 이러한 현상을 통해 알 수 있듯이, 대만 음식은 현재 정식 '요리'로 대우받고 있다.

대만 요리와 대만 음식의 의미에 대해서는 다양한 의견이 있다. 요리사와 요리 관련 도서 작가와 같은 대부분의 음식 전문가들은 대만 음식은 푸젠(福建) 성에 기원을 두고 있고, 중국 각 성의 음식들을 받아들여면서 대만 요리의 독특한 특징을 발전시켜 나갔다. 지역의 특산품을 음식 재료로 활용하면서 대만 요리의 맛을 형성해 나갔다는데 의견을 모으고 있다.

셰프 황(黃, 2005)은 원주민 음식만이 '대만식' 요리를 대표할 수 있다고 주장한다. 왜냐하면 원주민들만이 '진짜' 대만인이라고 할 수 있기 때문이다(Fan, 2005). 그러나 그는 '대만 음식'이 민난 음식이라는 점에는 동의하고 있다. 창(Chang, 2007)에 따르면, 대만에는 대만, 중국 본토, 학카, 원주민 음식 이 네 가지 음식이 있는데 대만 음식은 그중 하나라고 한다.

전문가들과의 인터뷰에 따르면 대만 음식은 광범위한 음식 범주를 갖고 있다. 1960~70년대 술집 음식, 1964년부터 인기를 얻은 흰쌀죽과 간단한 음식들, 야외 케이터링 음식, 지역화된 외래 음식, 대만 요리사들이 개발한 새로운 요리, 대만 가정식 요리 등 이 모든 것이 대만 음식에 포함되는 것이다.

다음은 '대만 요리' 전문음식점의 주방장들과의 인터뷰 내용이다.

서자보 해물식당(徐家堡海鮮) 수석 주방장 리(Lee)는 과거에서 현재에 이르기까지 많은 형태의 대만 음식이 있었고, 술집에서 판매하던 옛날 음식 또한 이에 속한다고 말한다.

Q: 대만 음식이란 무엇인가요?

A: 절임무부침, 흰쌀죽 같은 음식들을 예로 들 수 있습니다. 해산물 요리를 포함해 '진짜' 대만 요리도 있습니다. 현대 대만 음식은 대만, 일본, 서양 음식 형태가 섞인 '퓨전 음식'입니다. 가장 복잡한 음식이기도 하지요. 비록 술집에서 판매하던 음식들이 많이 사라지고 있지만, 그런 음식들도 대만 음식의 한 종류라고 할 수 있습니다.

(서자보 해물식당 수석 주방장 리와의 인터뷰)

아오바(靑葉) 전 수석 주방장 칸(Kan)은 술집 음식, 옛날식의 요리들보다 대만 사람들이 직접 개발한 요리가 더욱 ‘대만적인’ 음식이라고 말한다.

Q: 대만 요리는 무엇인가요?

A: 대만 요리는 대만 사람들이 발명한 음식입니다. 그래서 ‘대만 요리’라고 불리는 것이지요. 물론 옛 사람들이 “탕산남편는 있으나, 탕산부인은 없다(There are Tngsoakong, but no Tngsoama; 有唐山公, 沒唐山嬤).”라고 말하는 것처럼 대만 음식은 민난에서 유래되었습니다. 이 말은 중국 본토에서 이 곳으로 이주한 남성들이 이 지역 여성들과 결혼했다는 의미입니다. 대만 음식은 민난에서 유래되었지만 이것을 더욱 발전시킬 필요가 있었습니다. 예를 들어, 대만인들은 ‘발효콩을 곁들인 굴볶음(蔘豆豉蚵仔)’을 개발했고, 회는 일본 음식이지만 이 곳의 많은 식당에서 회를 팔고 있습니다. 또한 생선을 찌는 방식은 중국의 조리법과 비슷하지만, 찌는 과정에 사용하는 양념은 중국 조리법과 다른 것을 사용합니다.

(아오바 전 수석 주방장 칸과의 인터뷰)

신예(欣葉)의 대표 리(Lee)는 그의 유년기 경험을 바탕으로 가정식에 중점을 두어 대만 요리를 설명하였다. 그에 따르면 대만 음식은 대만의 특수한 역사적 배경과 특정 지역을 따라 발전하였다고 한다. 대만 음식은 중국 요리 체계에 포함되지 않는데, 이것이 대만 음식이 중국 음식과 다른 점이다. 그는 대만 음식을 다음과 같이 묘사한다.

Q: 대만 음식이란 무엇인가요?

A: 대만 음식에 관해 의견이 분분합니다. 일부 사람들은 다양한 식당 음식 또는 도로변의 노점 음식으로 정의하기도 합니다. 그러나 제 생각에는 대만 음식을 정의하는 데 ‘가정’이 가장 큰 역할을 하는 것 같습니다. ‘어머니’는 가족들의 식습관을 형성하는 가장 중요한 사람입니다. 할머니께서 저를 키워주셨는데 당시 집에서 먹던 음식이 저에게는 가장 ‘대만 음식’ 같습니다. 저는 이런 종류의 음식을 먹을 때에만 감동을 받습니다. 제가 군에 입대할 때 할머니께서는 찐 쑥떡(鼠麴草糰)을 마지막으로 만들어주셨습니다. 이러한 종류의 음식은 특정한 민족 집단(대만인)에서만 먹습니다. 이러한 음식을 먹을 때 저는 매우 강한 소속감과 정체성을 갖게 됩니다. 그래서 저는 대만 음식에서 가족이 가장 큰 역할을 한다고 생각합니다.

Q: 무엇이 대만 음식을 정의한다고 생각하시는지요?

A: 대만 음식은 역사와 유산을 가진 특별한 문화 음식입니다. 대만 음식은 중국 전통음식의 한 부분이지만 또한 퓨전 음식이기도 하지요. 대만 음식은 네덜란드와 스페인 식민지, 일본 식민지, 국민당의 집권을 포함해 다양한 외세의 정치적 통치 아래에서 많은 변형을 겪어왔습니다. 이러한 형태의 역사적 경험은 중국 요리 체계에서는 볼 수 없는 부분입니다.

(신예의 대표 리와의 인터뷰)

IV. 결론: 정치 대 시장

2000년 이래 대만 대통령의 취임 만찬 메뉴는 대만 문화와 새롭게 부상하는 대만 음식을 반영하여 구성되었다. 1989년 이래 리덩후이(李登輝) 정부와 천수이벤(陳水扁) 정부를 거치면서 대만의 정체성이 점점 강해졌고, 21세기 처음 10년 동안은 지역 특산 음식 계승을 위한 노력으로 다양한 지방과 문화를 지켜나갈 수 있게 되었다. 지역 특산 음식들은 국민 만찬과 2000년, 2004년 천 대통령 취임 만찬 메뉴에 포함되었고, 2008년과 2012년 마잉주(馬英九) 대통령 취임 만찬 메뉴에도 포함되었다.

2000년도 이후로 국민 만찬 메뉴가 중국 음식에서 대만 음식으로 완전히 교체되면서 대만 음식의 정체성이 높아지는 추세를 확실하게 보여주기도 하였다.

천대통령의 취임 만찬 메뉴는 대만 내 다양한 민족집단의 조화를 표현하였다. 타로고구마스펀지(Taro and sweet potato sponge)는 대만인과 중국 본토인 모두를 대표하는 음식이다. 수무위완자탕(虱目魚丸湯)과 타이난완귀(台南碗粿)와 같은 타이난식 간식은 천 대통령의 개인적 기호를 고려하여 포함된 메뉴들인데, 이는 천 대통령의 고향과 대중에 대한 친밀감을 나타낸다. 2004년 천 대통령의 두 번째 취임 만찬 메뉴는 다양한 지역에서 생산된 독특한 음식 재료를 사용한 점이 특징이다. 주요리는 네 지역에서 생산된 특산물을 사용한 지역 음식으로 구성되었으며, 그 네 가지는 일란(宜蘭縣)의 오리구이, 가오슝(高雄)의 송어알절임, 동강(東港鎮)의 새우, 타이난(臺南)의 훈제 거위구이다.

샤오와 림(Hsiao and Lim, 2015)에 따르면 특정 지방 음식을 만찬에 사용하는 것

은 만찬에 참석한 손님들과 일반 대중에게 강력하고 명백한 정치적 메시지를 전달하는 것이라고 한다. 2008년 마 대통령 취임 만찬 메뉴 또한 비슷한 형태로 구성되었다. 예를 들면, 밥을 짓는 데 동강(東港)의 사쿠라새우를 사용하였고, 학카 요리에는 관묘(關廟)의 토종닭고기, 메이농의 쌀면(美濃板條)과 채소절임(梅干菜)을 사용하였다. 각각의 음식은 하나 또는 그 이상의 지역색을 띠고 있는데 이 음식들이 대만 음식문화를 구성하는 대표 메뉴이기도 하다.

2012년 마잉주 대통령의 취임 만찬에서는 ‘학카 금굴 소스를 곁들인 랍스터 짬’을 선보였다. 이제는 학카 음식을 포함한 지역 음식을 만찬 메뉴로 선보이는 것이 일반적이게 되었다. 이러한 형태의 메뉴 선정은 다른 공식 행사나 일반적인 만찬 메뉴에도 영향을 미치게 되었다. 2009년 대만에서 열린 하계 청각장애인 올림픽의 송별 만찬에서도 비슷한 형태의 메뉴를 사용하였다. 이 또한 주최국인 대만에서 자국 지방에 대한 자부심을 나타내는 것이다. 이 행사의 메뉴는 지역 특산 음식, 대만의 간식, 그리고 소고기 국수처럼 새롭게 개발된 전통음식도 포함하였다. 만찬 장소는 스포츠 경기장이었는데 이는 전통적인 “대만 야외 케이터링 스타일”을 보여주기 위함이었다. 천 대통령과 마 대통령의 국민 만찬에서도 다양한 종류의 대만 지역 특산 음식을 선보였다.

대부분의 대만 음식점은 1960~70년대에 문을 열었다. 표 1은 현재 네 개의 대만 음식점에서 판매하는 메뉴다. 이 메뉴들은 일반 만찬의 평균 가격과 비슷하고, 테이블당 10명이 함께 먹을 수 있는 양으로 미화 533달러(NT 16,000달러) 정도의 가격이다. 해산물 요리는 여전히 주메뉴다. 대만인들은 해산물 요리가 가격이 비싸기 때문에 고급 음식이라고 생각하지만, 해산물은 건강에도 좋은 음식이다. 전복, 새우, 농어, 게, 바닷가재, 송어의 어란과 같은 해산물은 대만 음식에서 매우 중요하고 상징적인 재료다. ‘야채전골과 찹쌀밥(Buddha’s casserole and steamed sticky rice)’처럼 만찬에 주로 사용되는 음식들이 있다. 표 1에 나열된 일반적인 대만 만찬 음식 메뉴에서 볼 수 있듯이 학카 음식은 포함되지 않았다. 즉, ‘대만 음식’은 아직 학카 음식이나 원주민 음식을 포함하지는 않는다. 그 결과 현대 ‘대만 음식’은 주로 푸젠음식이나 민난 음식으로 구성된다.

만찬 음식을 판매하는 일반적인 대만 음식점 메뉴에서 볼 수 있듯 학카 전통 음식은 포함되어 있지 않다. 즉 대만의 음식시장은 아직 학카 음식이나 원주민

표 1 주요 식당의 음식 차림표

식당명	메뉴
아오바 (青菜: 현 Chinyeh 식당)	1. 특제 소스를 곁들인 전복·무와 양파를 곁들인 송어알(五味九孔, 烏魚子) 2. 새우완자튀김(金錢蝦餅) 3. 야채전복찜(蓮花鮑魚) 4. 왕새우튀김(香酥明蝦) 5. 삭스핀이 들어간 불도장(極品佛跳牆) 6. 햄과 죽순을 곁들인 농어(麒麟斑魚) 7. 야채 관자 볶음(熱炒鮮貝) 8. 찹쌀밥을 곁들인 계찜(沙公米糕) 9. 닭고기탕과 조개찜(蛤蠣燉雞湯) 10. 계절 과일(四季水果) 11. 디저트(美味甜湯)
신예 (欣葉)	1. 게살 샐러드와 삶은 버섯(沙拉龍蝦拚滷花菇) 2. 송어알구이(孔雀烏魚子) 3. 새우완자튀김(玉碧翠蝦捲) 4. 찹쌀빙(花好月更圓) 5. 삭스핀을 곁들인 불도장(魚翅佛跳牆) 6. 버섯농어찜(清蒸紅星斑) 7. 전복과 돼지다리(鮑魚燴蹄圓) 8. 딤섬(美味鮮中點) 9. 찹쌀을 곁들인 계찜(鮮蜆蒸米糕) 10. 인삼가지닭고기탕(枸杞參仔雞) 11. 사고 수프(良緣西米露) 12. 대만 과일(寶島鮮水果)
하워드호텔 포모사 (福華飯店)	랍스터(龍蝦大拼盤) 해삼과 칠레산 전복(海蔘智鮑) 은행을 곁들인 관자(百果鮮貝) 삭스핀 수프(彩虹魚翅) 쌀면 게살 볶음(飄香上蜆) 해물볶음(海寶雙珍) 야채를 곁들인 관자(金貝時蔬) 생선찜(清蒸鮮魚) 가지와 고구마를 곁들인 닭고기탕(淮杞燉全雞) 디저트(精美甜點) 대만 과일(蓬萊鮮果盤)

표 1 (계속)

식당명	메뉴
브라더호텔 란화팅	랍스터와 오징어(龍蝦拵中卷)
	버섯 삭스핀탕(三菇燒魚翅)
	목이버섯을 곁들인 전복(雪耳鮑魚片)
	닭튀김(脆皮燒鳳腿)
	농어찜(清蒸石斑魚)
	계살튀김(奶油爆上鱈)
	마 소스를 곁들인 야채스프(翡翠山藥泥)
	장어밥(荷香鰻米糕)
	약재를 곁들인 전복탕(十全燉九孔)
	디저트(精緻甜點)
	달콤한 탕(可口甜湯)
	계절과일(應時水果)

음식을 받아들이지 않고 있다. 반대로 대만의 음식 ‘정치’는 국민 만찬에서 보았듯이 학카와 원주민 전통음식을 정치적 행위로서 포함시키고 있다.

정리하면, 현대 대만 음식의 구성은 민난 음식 체계를 지역화하거나 재창조한 음식들이다. 그래서 이는 완전한 ‘대만화’ 또는 ‘정통’ 음식이 아니다. 왜냐하면 이 음식들은 민난 족 외에 대만의 다른 민족 음식을 포함하지 않고 있기 때문이다.

투고일: 2015년 4월 20일 | 심사일: 2015년 6월 22일 | 게재확정일: 2015년 7월 23일

참고 문헌

- Chen, Mei-Huei. 2011. “Hakka Food and Hakka Dietary Culture.” *Newsletter of Taiwan Studies* 50, 8-9.
- _____. 2012. “The promotion of Hakka dietary culture.” In May Y. H. Chang, ed. *Proceedings of Taiwan Dietary Culture and Restaurant, Hotel and Institutional Management*, 339-356, Taipei: Foundation of Chinese Dietary Culture.

- Chang, May Y. H. 2007. "From Taiwan Daily News and Other Publications to Sketch the Dietary and Food under Japanese Rule." *Quarterly of Foundation of Chinese Dietary Culture* 13(4), 37-43.
- Fan, Wen-Ching. 2005. "Dengfeng Zaoji, New Taiwan Cuisine." *Gourmet World Magazine*, January, 44-45.
- Hsiao, H. H. Michael and Kay-Thiong Lim. 2015. "History and politics of national cuisine: Malaysia and Taiwan." In Kwang Ok Kim, ed. *Re-orienting Cuisine: East Asian Food Ways in the Twenty-First Century*, 31-55. New York: Berghahn.
- Isacs, John. 2009. *Taiwan's Best 250 Restaurants*. Taipei: Enjoy Gourmet.
- Li, Ze-Jhih. 1995. *Taiwan 100 Best Restaurants*. Taipei: Eat Across China.
- Next Magazine. 2006. *First Choice Restaurant Review*. Taipei: Next Meia.
- Su, Su. 1974. "Taipei's Night Snacks." In May Y. H. Chang, ed. *Chinese Drinks and Dishes*, 1-52. Taipei: Chinese Food Publisher.
- Takeuchi, Sadayoshi. 1941. *Taiwan*. Taipei: Taiwan Nichinichi Shinpo Press.
- Wu, David Y. H. 2003. "Cantonese Cuisine in Taiwan and Taiwanese Cuisine in Hong Kong." In David Wu and S. C. H. Cheung, eds. *The Globalizations of Chinese Food*, 86-99. Honolulu: University of Hawaii Press.

Abstract

The Making of Taiwanese Cuisine since 1980s: The Rise of Minnan and Hakka Ethnic Food

Hsin-Huang Michael Hsiao *Academia Sinica*

May Yu-Hsin Chang *Jinwen University*

Mei-Hui Chen *Chinese Culture University*

The emergence of Taiwanese cuisine has much to do with the democratization process and the growth of Taiwan national identity since the 1980s. In one way, the making of Taiwanese cuisine can be seen as the liberalization of two major ethnic foods, Mainan and Hakka, from the dominance of Mainland China's provincial food customs such as that of Jiang-Zhe, Szechuan, and Guandong. The two ethnic Han food of Minnan and Hakka have thus been ungraded to constitute the new core components of the rising Taiwan's national cuisine. It is equally important to note that, however, the non-Han aborigine food has not been considered as an integral part of Taiwanese cuisine.

This paper intends to argue that the rise of Taiwanese cuisine is the direct social product of the above political transformation and cultural change. The Minnan and Hakka ethnic foods have since then been rapidly commercialized to become the recognized "cuisine" popularly served in restaurants beyond household consumption. The rise of "cuisinization" as well as "popularization" of ethnic Mainnan and Hakka foods will then be discussed in this paper by identifying the main features and changes of each of the ethnic food. Special attention is also paid to how Minnan and Hakka food are being "presented," "positioned" and "weighted" in the constitution of "Taiwanese national cuisine." Finally, in the conclusion, the

interplay of democracy, ethnicity and national identity and its impact on Taiwan's contemporary foodscape will be highlighted.

Keywords | Taiwan national cuisine, Hakka ethnic food, Min-nan ethnic food, aboriginal ethnic food