

# TV음식프로그램의 포맷구성과 콘텐츠의 의미생성: KBS-TV 〈한국인의 밥상〉에 대한 기호학적 분석을 중심으로\*

박신자\*\*, 백선거\*\*\*

## I. 서론: 문제제기 및 연구목적

최근에 웰빙, 건강이 사람들의 삶에 화두가 되면서 음식문화가 양적 질적으로 발전해 왔다. 맛을 찾기 시작하고, 건강을 생각하며 음식을 먹기 시작했다. 웰빙이란 물질적 풍요로움과 정신적 여유를 추구하는 삶의 태도인데 우리나라에서는 잘먹고 잘살자라는 뜻으로 알려졌고 ‘웰빙족’ 같은 신조어를 유행시켰다(최영아, 2004). 맛에 대한 관심은 식생활과 음식문화의 변화를 가져왔다 또한 가족구성원의 변화, 소득수준의 향상, 교육수준의 향상, 그리고 여성의 사회활동 등 생활패턴의 변화로 음식문화 발전과 함께 외식문화가 날로 발전하고 있다. 외식업 관련 설문조사에서, 여성 응답자 중 63%가 ‘전문적인 맛’을 가장 중요하게 본다는 결과가 나오기도 했다(대한상공회의소, 2011).

우리나라에서 외식산업이 처음 등장한 시기는 1979년 일본 롯데리아 도입 및 1980년대 해외 패밀리 레스토랑의 국내시장 진출이 본격화되면

---

\* 본 연구는 백선거 교수의 TV 프로그램의 재현과 의미를 연구하는 프로젝트들 중의 하나이며, 그 중의 일부가 박신자의 석사학위 논문으로 발표된 바 있음.

\*\* 성균관대학교 언론정보대학원 석사 / KBS-TV 구성작가, longrun73@hanmail.net

\*\*\* 성균관대학교 신문방송학과 교수, baek99@skku.edu, 교신저자

서 시작되었다. 이후 외식산업은 1990년도 들어 생활수준이 향상되면서 급격히 발전했고 2000년에는 하나의 사회적 문화가 되었다.

이러한 외식문화의 변화를 확인할 수 있는 것이 바로 미디어다. 신문이 전문적인 맛집을 소개하는 기사를 내놓기 시작한 것은 2001년부터라 할 수 있다. 동아일보의 경우 <맛집클릭>이라는 테마로, 한국경제스포츠는 <맛집탐방> <제철맛집>으로 국민일보는 <호텔주방장 추천 맛집>과 <멋집맛집>이라는 이름으로 맛집 관련 기사를 정기적으로 제공하기 시작했다(김연정, 2010). 그후 잡지 인터넷 블로그 등 dnk리와 음식 관련 정보를 제공하는 언론매체가 기하급수적으로 늘기 시작했으며 그 중심에 TV 프로그램이 있다. 2001년에는 MBC의 <찾아라! 맛있는 TV>가 ‘맛집’을 본격적으로 소개하는 프로그램의 시초라고 할 수 있다. 이 프로그램은 ‘다양한 외식문화를 소개함으로써 음식을 하나의 문화로 정착시키는 길잡이’라는 기획의도 아래 맛집을 중심으로 다뤘다. 이를 시작으로 SBS의 <결정 맛대맛> <웰빙 맛사냥> 등 맛집 소개 중심의 프로그램이 생기고, 방영 시간도 중요 시간대에 편성되게 되었다.

그렇다면 시청자들은 왜 음식 관련 TV프로그램을 보는 것일까? 2008년 서보원의 연구조사에 따르면 20-30대 남녀 253명 중 80% 이상의 소비자들이 음식 관련 TV프로그램을 시청하고 있으며, 음식에 대한 소비자들의 관심과 보다 정확하고 충분한 정보를 얻고자 하는 욕구로 인해 비롯된 것으로 드러났다(서보원, 2008).

레비-스트로스는 음식을 통해 다양한 민족의 신화를 분석하고, 음식기호에 숨겨진 요리코드를 도출하여 ‘요리 삼각형’을 제안한 바 있다. 이와 같이 음식은 민족의 정체성을 표방하는 동시에 다양한 문화기호로 표출되는 일상성의 문화로 자리매김하고 있다. 음식문화는 ‘식품의 조리, 가공하는 체계와 식사행위 체계를 통합한 문화’로 정의되며 음식의 재료가 되는 식품의 획득방법, 식품의 조리, 가공법, 식기류, 상차림 및 음식을 먹는 방법에 대한 정보를 준다(구난숙 등, 2004). 이러한 문화의 범주에서 음식

을 살펴보면, 국가와 민족의 삶이 내면화 되어 있는 역사적 의미도 발견하게 된다(신봉규, 2011).

본 연구는 최근 새롭게 등장한 음식 관련 TV프로그램에 주목하고자 한다. 기존의 음식 관련 프로그램이 정보전달을 목적으로 한 ‘맛집’ 소개에 주력했다면, 새로운 음식프로그램은 음식에 담긴 스토리텔링과 더불어 당시의 생활과 추억을 담아내는 것이 특징이라고 하겠다. 이들 새로운 양식의 음식문화를 주도하고 있는 음식프로그램의 포맷과 콘텐츠를 살펴보고, 그러한 구성에 내재되어 있는 의미에 대해 성찰하고자 한다.

## II. 이론적 논의

### 1. 음식프로그램의 등장

현재 음식프로그램에 대한 학술적 정의는 찾아보기 힘들다. 우리나라를 비롯하여 세계 각국에서 사용되고 있는 방송 프로그램의 유형 분류는 크게 내용별, 대상별, 기능별, 형식별 등으로 나눌 수 있다(방송위원회, 1993) 내용별 유형분류에 있어 음식프로그램은 음식을 소재로 한 프로그램이라고 할 수 있다. 소재가 음식일 뿐 형식적인 측면에서 음식프로그램을 정의하기에는 프로그램 마다 형식이 다르기 때문에 하나로 규정하기는 다소 어렵다.

우리나라에서 최초의 ‘음식의 맛’을 소개한 TV프로그램은 MBC의 <오늘의 요리>였다. 1981년 MBC에서 월-금까지 오전 9시35분에 방영된 <오늘의 요리>는 음식전문가와 여자 연예인이 나와 음식을 소개하는 프로그램이었다. 1980년대 초반 MBC의 <오늘의 요리>에 이어 KBS의 <가정요리>로 간헐적으로 이어지다가 오늘날과 같이 음식이나 맛집을 본격적이고 정기적으로 다루기 시작한 것은 2000년대 들어서다. 이 시기는 요리와 음식 정보를 소개하는 사이트들이 활성화되기 시작한 시점과 일치한다(김

연정, 2010). 방송에 있어 음식관련 프로그램이 두드러지게 나타나기 시작한 시점 역시 신문과 인터넷이 본격적으로 음식과 맛집을 소개한 시점과 같다. 1990년대 중반에 시작한 SBS <리얼코리아>는 생활정보 프로그램의 성격을 탈피해 1997년에 들어 <리얼코리아- 그곳에 가면>이라고 제목을 달리해 본격적으로 맛집을 소개하기 시작했다. 그후 2001년에는 MBC의 <찾아라 맛있는 TV>가 등장했다. 이 프로그램의 특성은 지상파 TV의 웰빙 코너의 본래 취지와 달리 '맛집 소개'에 편중됐다.<sup>1)</sup> 이처럼 지상파 방송은 서로 경쟁이라도 하듯 음식을 소재로 한 프로그램을 중요 시간대에 편성하기 시작했다.

방송사	프로그램명	방영시기	방송시간
KBS	6시내고향	1991.5.20.- 현재	월-금 18시
	VJ특공대	2000.5.5.- 현재	금요일 21시 55분
	생방송 세상의 아침	2002.2.- 2009.10.17	월-토요일 6시 30분
	생방송 KBS 저널	2002.11.3.-2005.5.01	일요일 6시
	무한지대 큐	2004.11.2.-2010.5.06	월-목요일 19시 10분
	행복한 밥상	2004.11.6.-2005.10.29	토요일 8시
	리빙쇼 당신의 여섯시	2009.04.20.-2011.11.03	월-목요일 18시 10분
	생방송 오늘	2009.10.19.-2011.05.28	월-토요일 6시 30분
	한식탐험대	2010.01.07.-2010.12.17	목요일 20시 50분
	냉장고를 열어라	2001.11.5.-2002.7.5	월-금요일 오전 12시
	생생 정보통	2010.10.5.- 현재	월-목요일 18시 10분
	굿모닝 대한민국	2011.5.30.- 현재	월-토요일 6시 30분
	한국인의 밥상	2011.1.6.- 현재	목요일 19시 30분
	오감만족 세상은 맛있다	2012.9.24.- 현재	월-금요일 20시 20분
MBC	생방송 화제집중	1998.1.18.-2008.11.14.	월-금요일 18시 35분
	찾아라 맛있는 TV	2001- 현재	토요일 11시
	요리보고 세계보고	2002.10.12.-2008.6.17.	월-목요일 17시 20분
	공감 특별한 세상	2005.4.24.-현재	토요일 8시 50분
	그린실버 고향이 좋다	2009.2.1.- 현재	일요일 7시 20분

- 1) 한국방송영상산업진흥원(현 한국콘텐츠진흥원) 프로그램분석팀은 KBS와 MBC, SBS 등 지상파 3사 4개 채널의 1주일간 프로그램을 분석한 결과 웰빙 코너는 모두 90건으로 조사됐다. 이중 SBS 33건으로 가장 많았고 KBS2 23건, MBC 18건, KBS1 16건 등의 순이었다. 웰빙 관련 코너는 대부분 교양프로그램에 고정적으로 편성되는 경우가 많았으며 주제는 대부분이 음식과 건강(의학)에 치중한 것으로 나타났다(2005.12.).

SBS	출발! 모닝와이드 리얼코리아 그곳에 가면 잘먹고 잘 사는 법 결정 맛대맛 생활의 달인 웰빙! 맛사냥 대한민국 쿡 생방송 투데이	1995.-현재 1997-2009 2002.1.11.- 현재 2003.5.13.-2007.11.28. 2005.4.25.-현재 2005.8.29.-2007.6.22. 2009.2.20.-2009.9.7. 2009.4.27.-현재	월-금요일 6시 월-금요일 11시 55분 토요일 9시 50분 수요일 18시 30분 수요일 20시 50분 월-금요일 9시 월요일 18시 25분 월-금요일 17시 35분
EBS	천년의 밥상 장수가족 건강의 비밀 최고의 요리비결 요리비전	2011.2.28.- 현재 2012.8.28.- 현재 2002. 3.1.- 현재 2009.2.23.-2011.2.25	수시방영 화요일 22시 45분 월-금요일 10시 50분 월요일 22시 40분

〈표 2-1〉 지상파 4개 채널 음식·맛집 소개 관련 프로그램들

## 2. 음식프로그램 등장 배경

음식프로그램이 등장한 시대적 배경은, 첫째, 생활수준의 향상을 바탕으로 하고 있다. 끼니를 때우는 경제수준을 탈피해, 즐기는 식문화가 정립 되려면 GNP가 최소한 5천 달러 이상은 되어야 한다고 한다.

둘째, 음식프로그램을 단순히 보고, 정보를 얻는 데에서 그치는 것이 아니라 소개되는 음식점이나, 메뉴를 직접 찾아가서 맛을 보는 경향에 의해 발전되었다. 조명희(2006)의 연구에 따르면, 프로그램 상에서 소개되는 맛집을 찾는다는 질문에 일단 ‘신뢰성을 가지고 찾는다’고 응답한 사람이 44.4%, 찾게 되는 이유로는 ‘차별화된 것이 있을 것 같아서’가 24.1%로 나타났으며, 맛집 소개에 관해서는 응답자의 68.2%가 한번쯤 소개된 맛집을 ‘꼭 가보고 싶다’고 답하였다(조명희, 2006).

셋째, 일본의 음식프로그램을 모방하면서 다양한 장르로 발전하였다. 일본의 방송은 우리나라보다 먼저 음식에 주목했다. 음식을 소재로 한 프로그램이 시청률에 영향을 준다는 것이 알려지면서 일본 방송은 교양 정보 프로그램은 물론 예능오락 프로그램 등 다양한 장르에서 음식을 소개하기 시작했다. 2000년에 발표된 ‘제3차 개방정책’에 따라 스포츠, 보도, 다큐멘터리는 매체 구분 없이 전면개방하는 등 방송영역에서 한일간의

벽이 허물어지자, 그 전까지만 해도 간헐적으로 있었던 우리나라 방송의 이른바 일본 모방 혹은 베끼기가 두드러지기 시작했다(김영덕, 2002). 이 시기는 우리나라 방송에서 음식 프로그램이 집중된 시기와 거의 비슷하다고 할 수 있다. 한일 민족 간의 특성상 일본방송에서 성공한 프로그램은 한국에서도 성공할 수 있는 확률이 높다는 생각이 대두되면서 일본방송의 음식프로그램들이 한국의 안방까지 찾아온 것이다. 특히 2001년 예능 프로그램 중 선두를 달렸던 <이홍렬의 쇼>의 ‘참참참’코너는 초대 게스트와 간단한 음식을 먹으며 토크쇼를 진행하다가 게임에 지면 벌칙으로 술을 마시게 하며 방망이로 머리를 때려 벌을 주는 일본 프로그램 <타모리의 VOCABULA 천국>을 모방했다는 비난을 받기도 하였다.<sup>2)</sup>

### 3. 음식프로그램의 유형

음식에 대한 관심이 증가함에 따라 대중매체를 통한 음식정보 또한 증가하고 있다. 각종 매체를 통해 수시로 일반 국민들에게 전달되고 있는 음식 관련 정보들은 음식의 선택에 있어서의 영향력을 미칠 뿐만 아니라, 식당이나 식재료 판매 등 소비시장의 변화는 물론, 향토음식에 대한 관심이 높아지면서 지역 경제발전에 영향을 미치고 있다. 최근 TV 음식프로그램은 다큐멘터리 및 오락프로그램 등 다양한 양식으로 발전하고 있다.

현재 우리나라를 비롯하여 세계 각국에서 사용되고 있는 방송프로그램의 유형분류는 크게 내용별, 대상별, 기능별, 형식별 등으로 나눌 수 있다(방송위원회, 1993). 주창윤(2004)은 시대의 흐름에 따라 방송프로그램의 유형이 변하면서 장르 간 혼합현상이 두드러짐을 지적하고 유형분류를 새롭게 재조명했다. 방송전문가, 방송종사자, 시청자의 장르인식을 토대로 방송법 편성 규제, 프로그램 변화 등을 고려해 음식을 소재로 한 프로그램 유형은 ‘생활정보형’, ‘버라이어티쇼형’, ‘다큐멘터리형’, ‘시사보도형’

2) <[유재순의일본TV읽기]한국 방송의 日 프로 베끼기 여전>(동아일보 2001.3.12.)

으로 구분하고 있다(주창윤, 2004).

‘생활정보형’은 음식에 대해 소개하고 알려주는 정보지향형이며, ‘버라이어티쇼형’은 다양한 오락프로그램 장르들내에서 음식을 다루는 양식이고, ‘다큐멘터리형’은 특정 음식이나 맛에 주목하면서 그것의 역사나 문화의 기원을 추적하는 형태이며, ‘시사보도형’은 음식 자체보다는 음식을 만드는 과정이나 식자료를 쓰는 과정에서 불법적인 것이 작용하고 있는가에 주목하면서 고발하는 양태이다.

#### 4. 음식프로그램의 포맷과 콘텐츠

현재 유행하고 있는 TV 음식프로그램들의 포맷과 콘텐츠를 사례별로 제시하면 다음과 같다. 첫째, MBC의 <찾아라 맛있는 TV>는 2001년 11월10일 시작해 540회를 넘고 있는데 현재 두 MC가 초대된 스타만을 위한 특정 음식을 직접 만들어주고 스타가 직접 최고의 음식을 선택하는 '두 남자의 비밀 레시피'와 외국인 배우 줄리엔 강이 숨어있는 손맛을 찾아 대한민국 곳곳을 찾아다니는 '줄리엔 강의 미행'이라는 2개의 코너로 진행하고 있다.

둘째, SBS의 <잘먹고 잘사는 법>은 2002년 3월30일에 첫 방송을 시작한 이래 현재까지 진행되고 있다. 방송의 큰 틀은 건강정보 프로그램이지만 건강을 다루는 내용들이 질병의 치료와 같은 직접적인 건강정보에서 벗어나 일상생활에서 건강을 지킬 수 있는 식습관, 운동법, 여행정보, 음식정보를 제공하고 있다(최영아, 2004). 주요 코너로는 건강을 지키기 위한 스타들의 건강법을 소개하는 ‘스타가 잘 먹고 잘 사는 법’과 전국의 산과 들, 강, 바다를 찾아다니며 천연 식재료를 선별해 자연의 맛을 살려 시골밥상을 차려보는 ‘김혜영의 시골밥상’, 남녀노소 누구나 궁금해 하고 실천하고 싶어 하는 웰빙에 대해 보다 정확하고 다양한 정보를 제공하는 ‘건강메모’가 있다.

셋째, EBS의 <천년의 밥상>은 전통 밥상에 깃들여 있는 사연과 영상을

통해 우리의 역사와 문화를 소개하는데, 이 프로그램은 내용과 기획의도에 있어 <한국인의 밥상>의 성격과 가깝다고 할 수 있다. 다만 <천년의 밥상>은 내레이션 없이 자막과 영상으로 소개되며 방송분량이 3분이 되지 않는다.

넷째, KBS의 <VJ 특공대>는 ‘묻혀진 이야기를 찾아내는 섹션다큐멘터리’로 ‘여러 명의 VJ들이 전국 각지와 해외에서 찾아낸 소재의 이야기를 여러 편으로 보여준다’는 기획의도 아래 2000년부터 방영되어온 KBS의 장수프로그램이다. 방송이 시작된 2000년도에는 약15분 분량인 3개의 아이টে으로 시작했으나, 최근에는 4개의 아이টে을 소개하고 있다.

## 5. 음식 프로그램의 시대별 특징

음식 프로그램 유형의 특징은 시대에 따라 4세대로 나눌 수 있다. 80년대 초반 <오늘의 요리>같은 매일 아침 주부들에게 요리법을 가르쳐 주던 것이 1세대라면, 2000년대 초반 집중적으로 방영된 토크쇼나 오락프로그램들이 앞장서 음식과 관련된 이야기를 나누고 음식을 웃음의 소재로 사용하는 것이 2세대라고 할 수 있다. 3세대는 음식을 어떻게 만드느냐 보다 어디서 먹을 것이냐를 중요하게 생각하기 시작했으며 음식전문 프로그램의 장르 범위가 넓어졌고, 아이টে도 다양해졌다. 음식이 맛과 이야기 소재를 뛰어넘어 건강(웰빙)에까지 이어지는 일명 ‘몸에 좋은 음식’까지 나타난 것이다. 이러한 음식프로그램의 변화는 최근 또한번 탈바꿈했다. 스토리텔링으로 시대의 코드를 읽어내기도 하고, 음식에 얹은 역사와 지역문화를 소개하는 역사문화적인 음식프로그램이 등장했다. 최근의 이러한 음식프로그램의 성격을 4세대라고 할 수 있는데, 맛이나 건강을 위한 음식이 아닌 문화와 휴머니즘이 내재되어 있는 음식프로그램은 ‘고향’이나 ‘어머니의 손맛’을 그리워하는 중장년층 세대에게 크게 주목받고 있다.



### Ⅲ. 연구문제와 연구방법

#### 1. 연구문제

음식과 맛을 소재로 한 프로그램의 유형은 위에서 살펴본 바와 같이 다양하다. 같은 주제일지라도 형식과 내용을 어떻게 구성하느냐에 따라 프로그램의 유형 역시 달라질 수 있다. 본연구는 KBS TV <한국인의 밥상>이라는 음식프로그램을 분석대상으로 선정하여, 프로그램의 포맷과 내용을 분석하고, 그것들이 지닌 의미를 성찰하고자 한다. 따라서 다음과 같은 연구문제를 설정하였다.

연구문제 1. KBS의 <한국인의 밥상> 프로그램의 포맷과 콘텐츠는 어떻게 구성되어 있는가?

연구문제 2. KBS의 <한국인의 밥상>의 주요 주제, 서사구조 및 담론은 어떻게 표출되고 있는가?

연구문제 3. <한국인의 밥상>이 문화적으로 함의하고 의미는 무엇인가?

#### 2. 연구방법

##### (1) 분석대상

본 연구는 KBS 1TV에서 매주 목요일 저녁 방송되는 <한국인의 밥상>을 분석대상으로 선정하였다. 2011년 1월6일 시작한 <한국인의 밥상>은 음식의 맛을 이어가는 사람들의 이야기를 담은 일종의 ‘푸드 다큐멘터리’다. 우리의 음식 가치와 문화 속에 담긴 한민족의 지혜, 우수성을 재조명한다는 기획의도를 가지고 있다. <한국인의 밥상>은 식당을 위주로 소개하고, 빠른 편집과 내레이션 등을 근간으로 하는 기존의 음식프로그램과는 성격을 달리하고 있으며 독특한 포맷과 내용으로 구성되어 있다.

분석기간은 <한국인의 밥상>의 첫 방송분인 2011년 1월6일부터 2012년 11월22일까지 96회의 방송분을 대상으로 했다.<sup>3)</sup> 그 가운데 해외 특집

프로그램과 다양한 지역을 동시에 담고 있는 프로그램들은 제외하였다.

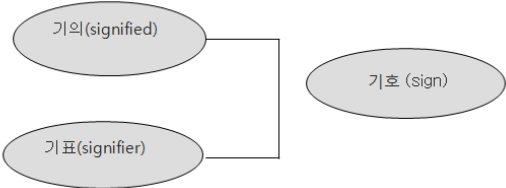
분석 프로그램	KBS 1TV <한국인의 밥상>
분석 기간	2011. 1. 6 - 2012. 11. 22
총 편수	96편
지역 특성에 맞는 음식 소개 편수	91편

〈표 3-1〉 분석대상

(2) 분석방법

선정된 프로그램들의 주제, 포맷 및 콘텐츠는 다양한 기호학적 방법, 즉, 통합체 분석방법, 서사구조 분석방법과 레비-스트로스의 요리삼각형 분석모형을 적용하여 분석하였다.

먼저, 기호학은 수많은 사상가들의 기여와 공헌으로 형성된 학문이다. 19세기 중반에 들어와 유럽에서는 소쉬르에 의해 ‘기호론(Semiology)’이란 이름으로 그리고 미국에서는 퍼스에 의해서 ‘기호학(Semiotics)’이란 이름으로 학문적 범위가 태동하게 되었지만 이미 인류초기부터 오랜 기간에 걸쳐 기호학적 중심 개념들과 사상들은 확립되었다. 유럽 기호론의 태두인 소쉬르는 기호의 구조에 주목하면서 기호가 기표와 기의로 구조화 되어 있음을 주장하는데, 기호란 단순한 어휘가 아니라 ‘대상’과 ‘의미’를 매개하는 ‘중개자’이며 대상이 개개인과 사회 및 문화와 맺게 되는 특정한 관계를 의미한다.



〈그림 3-1〉 소쉬르의 기호 구성 요소; 기호의 이중구조(백선키, 2007, 6쪽)

3) 분석기간을 2012년 11월 29일까지로 한 사유는 본 연구를 위해 연구자가 접근할 수 있는 최대한으로 확대한 시점이다.

소쉬르는 오늘날의 기호학에서 중요한 개념들인 ‘파롤’, ‘랑그’ ‘통합’ ‘계열’ ‘연상’ ‘차이’ 등의 다양한 개념들을 제시하기도 했다. 이러한 소쉬르의 개념들은 언어학에서 비롯된 기호학의 관심을 보다 확장하는 계기가 되었다. 기호의 ‘기표’와 ‘기의’의 개념은 보다 확장된 개념인 ‘형식(format)’과 ‘내용(content)’으로 발전하게 된다. 이 형식과 내용의 개념 확장은 기호학의 개념이 단순한 기호의 구성요소에 대한 관심으로부터 기호들이 사회나 문화와 맺게 되는 관계에 대한 관심으로 확장됨을 의미한다(백선거, 2010a, 17-18쪽).

현대기호학의 학문적 토대는 19세기 중반 시작, 유럽의 기호론과 미국의 기호학에 의해 발전되어 왔다. 유럽의 기호들은 기호, 의미, 및 구조의 관계 파악에 중점을 둔다고 해서 ‘구조 기호학’이라 불리고, 미국의 기호학은 인간들 사이의 기호작용과 형태에 주목하고 그 사이의 역동적 관계에 중점을 둔다고 하여 ‘역동 기호학’이라고 불린다(백선거, 2007a, 3-5쪽). 이처럼 기표에 기의가 작용해 기호가 만들어지는 것은 그 사회의 관습이나 문화 및 주변 환경과도 연계 되어 있다. 또한 유럽의 기호론은 기호의 개인적 의미 작용이 아닌 사회적 작용으로 인식하여 기호를 통한 사회의 가치관이나 이념 및 이데올로기를 파악하는데 중점을 두며, 미국의 기호학은 개인의 기호를 통한 의미작용에 주목하고 기호를 통한 개인별 행위 수행에 중점을 둔다(백선거, 2007a, 13-15쪽). 본연구는 기호, 의미 및 구조의 관계를 중점적으로 파악하는 구조 기호학적 방법을 사용하고자 한다.

둘째, 기호학의 주요 분석방법은 통합체 분석과 계열체 분석이다. 통합체 분석이란 어떤 종류의 이야기체를 형성하는 사건들의 결과로 텍스트를 분석하는 것을 말한다. 즉 통합체 분석에서는 연쇄적으로 일어나는 사건들의 이야기를 다루는데, 그 구조는 각 단위들(기호들)이 수평적, 통시적으로 연결되는 형식을 취하게 된다. 이러한 기호들의 수평적 연결이 전체 이야기의 흐름을 지니고 있는 전반적 의미를 명시적으로 밝히게 된다

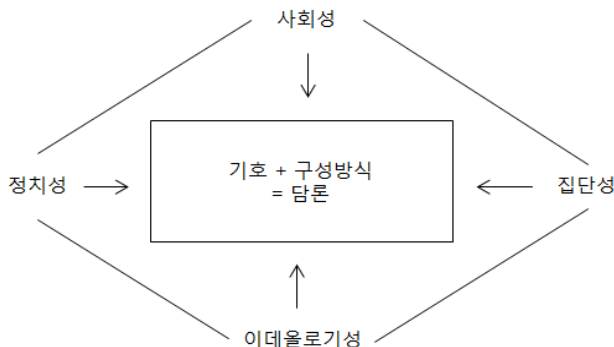
(손성우, 2001). 통합체 분석은 어떤 종류의 이야기가 전개되는가에 주목하면서 기호로 구성되어 있는 텍스트를 분석하고, 이 분석을 통해서 이야기의 전개 및 중심주제를 파악한 반면 계열체 분석이란 의미를 생성하는 대립들의 숨겨진 패턴을 찾아간다(백선기, 1995).

셋째, 서사구조란 신화나 민담, 소설 같은 서사물에서 사건들이 결합하는 방식이나 서로 맺고 있는 연관 관계 또는 질서를 가리킨다. 이야기는 사건들의 결합이나 연관을 통해 하나의 이야기로 완성되는 것인데, 이러한 결합이나 연관 관계는 서사물의 표현층위에서는 숨겨져 있는 것이 보통이다. 서사구조의 전형적인 예는 프로프가 제시한 시간 순서에 따른 구성인데, 시간 순서에 따른 서사구조는 흔히 플롯(구성) 개념과 연결된다. 플롯이란 세부 사건들을 연결하는 이야기의 큰 틀을 가리키는데, 전통적으로 플롯의 구성 원리로 간주되어온 것은 인과 관계이다.

다섯째, 담론은 기호학 이전부터 다양한 의미를 지니고 있었다. 기호학 이전의 담론은 특정한 주제에 대한 논리정연한 설명을 의미했다. 그러나 기호학의 등장 이후 이 용어는 여러 연구들의 상호 교차점으로서 다양한 학문적 의미로 발전되었다(Stam, R, 1992, 이수길 역, 2003). 푸코는 담론은 일정한 사회문화적 조건하에서 이야기될 수 있는 것뿐만 아니라 이야기 할 수 있는 사람, 때, 그리고 장소를 규제한다고 주장했다. 푸코는 권력의 생산성을 강조하며 담론이 형성되고 유통과정을 통해 권력이 행사된다고 말한다. 담론은 지식을 통해서 형성되는데, 지식은 권력적으로 ‘진리 담론’을 형성하고 이를 통해 권력을 행사하게 된다(백선기, 2004a). 푸코의 담론은 진술들의 집합 이상의 의미를 지닌다. 담론이란 텍스트를 발화하는 주체들이 사회적, 문화적 맥락 속에서 자신들의 의도나 목적을 달성하기 위해 전략적으로 구성한 서사성을 지니고 있음을 의미한다(백선기, 2005, 23쪽).

담론연구 및 담론분석을 하나의 학문체계로 발전시킨 사람은 반 다이크(van Dijk)다. 반 다이크는 담론의 세가지 영역을 ‘언어영역’, ‘심리영역’

역’, ‘상호작용의 커뮤니케이션 영역’으로 들고 있다.(van Dijk, 1997; 백선기, 2005, 재인용, p.26). 한편 페어클로우(Fairclough)는 담론의 세가지 차원을 언급하였는데 특히 담론의 실천적 관계속에서 담론의 차원을 설명한다. 그는 담론의 기본으로 ‘담론 텍스트’가 있으며, 이러한 텍스트를 생성, 분배, 소비하는 ‘담론적 실천’의 차원이 있고 마지막으로 ‘담론을 통한 사회적 실천’이 있다고 주장한다(Fairclough, 1992, 백선기, 2005, 재인용, p.27). 반 다이크와 페어클로우의 논의를 바탕으로 담론은 사회적 상호작용에 의한 사회적 실천이 이루어지는 장으로 볼 수 있다. 따라서 담론분석에서 텍스트와 그것의 사회적인 맥락과의 상관성이 중요한 의미를 갖게 되며, 텍스트 이외의 요건이 가미됨으로써 의미가 다양하게 변할 수 있음을 보여준다(백선기, 2005) 이러한 사회적 맥락은 ‘전체적인 맥락’과 ‘지엽적인 맥락’으로 나눌 수 있으며 전체적 맥락에서는 담론의 발화자나 수용자들의 사회문화적 요소들이 중요하게 작용하고, 지엽적인 맥락에서는 담론의 발화 당시의 맥락과 다양한 이해관계가 중요하게 작용한다(백선기, 2005).



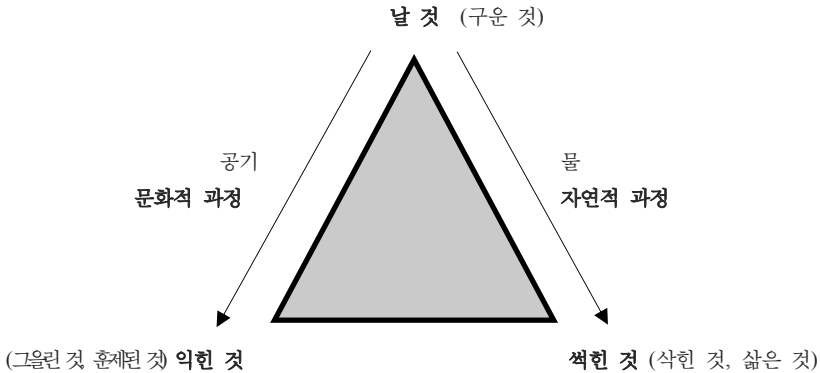
〈그림 3-2〉 담론과 사회적 관계들(백선기, 1995, 291쪽)

여섯째, 레비-스트로스(Levi-Strauss)는 프랑스의 대표적인 문화인류학자다. 레비-스트로스는 구조주의 언어학자인 야콥슨(Jakoson, 1896-1982)

을 만나게 되면서 사회문화 현상을 연구하는 데 있어 언어학 방법론을 응용한다. 그에게 있어 구조주의란 모든 인간들에게 보편적인 심층적 구조를 탐구하는 것을 의미하며 아메리카 인디언의 신화 연구를 통해 인간에 대한 깊은 통찰력을 보여주었는데 그의 저서 <슬픈 연대>와 <신화대계> 연작인 ‘날것과 익힌 것’, ‘꿀에서 재까지’, ‘식사예절의 기원’, ‘벌거벗은 인간’에서 여러 민족의 설화 구조 속에 용해된 요리코드의 복잡계를 간파한 최초의 답론을 제공하였다. 레비-스트로스는 <야생의 사고>에서 모든 문명은 각자가 지닌 사고의 객관적 측면을 과대평가하는 경향이 있다고 경고한다. 또한 문명의 바탕에는 ‘관계’가 성립되고 있으며 인간 대 인간, 부족 대 부족간의 관계 속에는 일정한 규칙이 있는데 이것은 사후적 필요성에 따라 생겨난 것이 아니라 인간 사유의 속성에 따른 귀결이며 결국 인간은 필연적으로 이항 대립을 사고 할 수밖에 없다고 주장한다. 이런 주장에서 한발 더 나가 그는 인류가 조화로운 자연에서 분리되면서 건강함을 잃고 불균형에 빠졌다고 진단하는데 그의 저서 <신화론 1. 날것과 익힌 것>에서 음식을 통해 다양한 민족의 신화구조를 분석하며 자연과 문화로 구성된 민족사를 조명하였다. 레비-스트로스는 ‘요리는 자연이 문화로 변형되는 보편적 수단’이라고 밝혔으며 음식기호에 숨겨진 요리코드의 해독을 통해 다양한 민족의 정체성을 규정하고 있다. 여러 민족의 신화 구조 속에 숨겨진 요리코드를 도출해 날것/익힌 것/삭힌 것으로 구성된 ‘요리 삼각형’을 제안하고 있다(2005, 임봉길역)

레비-스트로스가 정의한 요리 삼각형이란 음식의 조리과정을 토대로 날것과 익힌 것, 그리고 썩힌 것으로 음식의 상태를 세분화한 것이다. 요리 삼각형의 세 가지 신화소를 구분하는 변별적 자질을 불의 가열 방법과 요리테크닉으로 규정. 즉 불을 이용하는 음식의 가열체계에 따라 구운 것은 날것으로 규정, 그을린 것은 익힌 것, 그리고 삶은 것은 썩힌 것(삭힌 것)으로 규정하고 있다. 구운 것(날 것)이 그을린 것(익힌 것)으로 이행되는 것은 문화적 과정이 작용한 것이고, 구운 것 (날 것) 또는 그을린

것(익힌 것)에서 삶은 것(썩힌 것, 삶은 것)으로의 이행은 자연적 과정이 작용한 것이라고 설명하며 물의 범주를 삼각구도에 적용한다(백승국, 2004).



〈그림 3-3〉 레비-스트로스의 요리삼각형(백승국, 2004, 146쪽)

## IV. 연구결과 및 논의

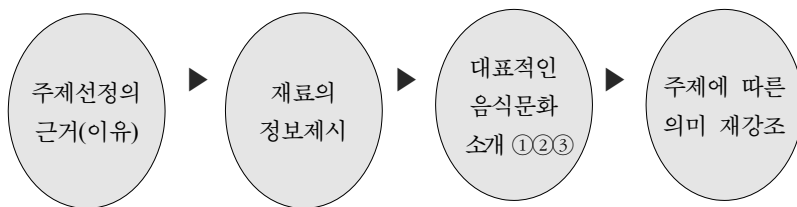
### 1. 〈한국인의 밥상〉 프로그램의 포맷과 특성

#### (1) 〈한국인의 밥상〉의 포맷 양식

<한국인의 밥상>은 ENG구성으로 다큐멘터리 형식이다. 다큐멘터리 유형 가운데 ‘체험 다큐멘터리’라고 할 수 있다. 체험 다큐멘터리란 제작자나 관찰대상자가 상황에 참여해 반응을 보여주는 방식이다. 다양한 식재료를 한 회에 소개하는 것이 아닌 하나의 식재료를 선택해 식재료가 가장 많이 나는 지역을 찾아가 식재료로 만들 수 있는 다양한 음식을 소개하며, 식재료가 한국에 유입된 시기와 과정 등 역사와 문화에 대한 정보를 함께 전달하고 있다.

<한국인의 밥상>은 1명의 진행자가 등장해 현장에서 보고 듣고 느낀

결 전달하며 이야기를 이끌어가는 방식이다. 진행자는 내레이션까지 담당을 하는데 정보 다큐멘터리에서 종종 사용되는 형식으로 2008년 12월에 KBS에서 방송된 <누들로드; 세상의 모든 국수>와 비슷하다. 먼저, <한국인의 밥상>의 내용 구성은 다음과 같다.



〈그림 4-1〉 〈한국인의 밥상〉의 구성

<한국인의 밥상>은 특정주제나 주재료(소재)를 다루어야 하는 ‘근거 및 배경이유’로부터 시작하고 있다. 다음으로는 주재료에 맞는 지역을 찾아가 주재료가 생산되는 과정을 통해 생태나 습성 등을 전달한다. 그런 다음 지역주민의 식생활을 통해 주재료에 맞는 음식을 소개하는데 음식을 만드는 과정을 자세하게 보여주면서 대표적인 음식의 특성을 설명하는 한편 그 음식이 그 지역에 어떤 영향을 미쳤는가에 주목한다. 다시 한번 식재료에 집중하는데 식재료에 대한 문헌이나 전문가의 인터뷰를 통해 식재료가 한국에 들어온 유입과정에서부터 한국인의 음식문화에 영향을 미쳤는지 등 한국인의 음식문화를 되짚어본다. 그 이후 진행자가 단독으로 등장해 주제에 따른 의미를 재강조하면서 마무리 한다.

## (2) 〈한국인의 밥상〉의 포맷 구성 특성

<한국인의 밥상> 포맷의 첫번째 특성은 진행자가 등장해 1인칭 관찰자 시점으로 이야기를 풀어가는 점이다. 현장에서 만나는 지역 주민들에게 친숙하게 다가가 이야기를 전개하며 서두르지 않는 진행자의 말과 행동은 프로그램의 소구력을 높이는 중요한 요소다. 또한 진행자는 내레이션도 직접 참여한다. 내레이션(narration)이란 다큐멘터리 프로그램에서 영



상을 설명해 주기 위해서 줄거리를 말로서 설명하는 것을 말하며 이는 보통 촬영 후에 화면의 흐름을 설명하는 글을 해설자나 진행자의 목소리를 통해 표현된다. 내레이션을 서술해 가는 방식은 전지적(全知的)내레이션과 제한적(制限的)내레이션의 두 가지 유형이 있는데, <한국인의 밥상>은 진행자가 직접 참여하는 제한적 내레이션 즉 1인칭 관찰자 시점의 내레이션 형식이다. 1인칭 관찰자 시점의 내레이션은 체험 다큐멘터리의 일반적인 형식이라고 할 수 있다. 유현석(2010)은 설명적 다큐멘터리는 3인칭의 객관적 관점을 강조하는 반면, 체험적 다큐멘터리는 체험 당사자의 일인칭 관점에서 전개하는 것이라 구분한다. 즉 설명적 다큐멘터리는 객관성을 가장 큰 덕목으로 강조하는 반면 체험다큐멘터리는 체험 당사자의 지극히 주관적인 관점을 제시한다(유현석, 2010).

두 번째 특징은 음식의 스토리텔링을 구성하고 있다는 점이다. 음식이 스토리와 연결되어 이야기를 만들어 나가는 것이다. 스토리텔링(storytelling)은 ‘story’, ‘tell’, ‘ing’의 세 요소로 구성된 단어로 ‘이야기를 들려주는 활동’을 말한다. 이야기는 인간이 세계를 인식하고 근본적인 틀로서 사고와 감정을 필터링 해서 보여준다. 자신의 사고와 다른 이들과 공유하고자 하는 인간의 기본욕구가 다양한 형식으로 발화한 것이 스토리텔링이며, 인간의 역사와 함께 시작되어 나와 타자가 정보를 교환하는 과정에서 나오는 커뮤니케이션이다(김은혜, 2005). ‘tell’은 단순히 말한다는 의미 외에 시각은 물론 촉각이나 후각 같은 감각들까지 포함한다. 여기에 ‘ing’는 상황의 공유와 상호작용의 의미를 내포한다(한현주, 2012).

전반적인 스토리 유형은 ‘음식이름의 유래’, ‘식재료 특성’, ‘역사적 일화’, ‘세시와 풍습’, ‘전설과 속담’ 등이 주를 이룬다. 예를 들어, 음식 이름과 연관된 유래는 강원도의 ‘올챙이국수’는 ‘국수가락이 올챙이처럼 생겼다’라는 이유로 음식명이 지어졌다고 설명하고, 경상도의 ‘곰장어 솔잎구이’는 식재료 특성을 갖고 스토리를 풀어 가는데 곰장어는 장어의 한 종류이며 눈이 없으며 더듬이로 먹이를 찾아 흡입하고 점액으로 자기를 보

호한다. 특히 깊은 바다에서 산란하여 강으로 거슬러 올라와 3-4년을 자라 가을이 되면 다시 산란을 위해 바다로 되돌아가는데, 이때는 아무것도 먹지 않은 채 바다로의 먼 여행을 할 만큼 힘이 세어 강장식품으로 불렸다는 식이다. 역사적 일화는 ‘남도답사 일번지 - 강진 한정식’의 방송에서, 조선의 실학자 정약용이 강진으로 유배를 와서 생활 할 때, 한양에서 알던 다양한 요리법을 강진의 풍성한 식재료에 접목시켜 먹다보니 그것이 강진의 향토음식이 됐고 나아가 다른 지역과 구분되어지는 강진만의 한정식이 되었다는 스토리를 갖고 있다. 풍습 음식은 우리 민족이 특별한 날인 명절이나 시절, 의례 때 먹는 음식들에 관한 이야기다.

스토리 유형	지역	주요음식	관련스토리
음식이름 유래	강원도	올챙이국수	국수의 모양이 올챙이처럼 생긴 것에서 유래
	강원도	콧등치기 국수	국수가락이 두껍고 역세어서 콧등을 친다거나 또는 뜨거울 때 먹으니가 땀이 코에 송글송글 맺힌다하여 콧등치기라 함
	전국	추어탕	미꾸라지는 7월에서 11월까지가 가장 살이 찌고 맛이 좋아 가을의 물고기란 뜻.
	함경도	아바이순대	‘아바이’는 아버지의 함경도 사투리로, 재료가 많이 들어가며 순대가 크고 푸짐해서 아버지로 비유해 아바이순대라 불림
식재료 특성	전라도	토란국	알알이 모여 있는 모양이 다산을 상징해 아이를 낳기 위해 토란꽃을 먹기도 했으며 출산을 하면 미역국 대신 토란국을 먹음
		백합찜	흰색인 조개껍데기는 순결과 순수를 의미하며 꼭 맞게 맞물린 껍질이 부부금슬을 상징해 전통 혼례음식이 되었음.
	경상도	곰장어구이	곰장어는 강에서 3-4년을 자라고 가을이 되면 다시 산란을 위해 바다로 되돌아가는데 아무것도 먹지 않은 채 바다로의 먼 여행을 할 만큼 힘이 세어 강장식품으로 불림
	충청도	실치무침	얕은 바다나 조수 웅덩이의 바위틈에서 서식하는 실치는 길이가 3센치미터로 멸치보다 작다. 모양이 실처럼 가늘다고 해서 실치다.

역사적 일화	충청도	붕어찜	백제의 계백장군은 5천명의 결사대를 이끌고 황산벌로 나가 싸웠는데 군사들의 용기를 북돋아주며 영양보충을 위해 논산 탑정호 붕어를 이용해 요리를 해준
	전라도	미나리 붕어매운탕	다산 정약용이 강진에 유배를 보내던 때, 낚시를 즐기고 호수에 미나리를 키워 미나리 붕어매운탕을 해 먹었다고 함
	경상도	동래파전	동래파전은 임진왜란 때 동래성에 침입한 왜군에게 파를 던져 왜구를 물리치고 전쟁에 승리한 뜻을 살려 먹던 음식이었음
세시, 풍습	함경도	명태순대	함경도 남자들은 정월대보름날 아침에 명태를 찌 먹어야 등힘이 좋아진다고 생각해서 보름날엔 꼭 명태순대를 찌서 먹었다고 함.
	전국	삼계탕	일 년 중 가장 더운 삼복더위를 이기기 위해서 개고기나, 닭고기, 팔죽을 먹었는데 닭고기 같은 경우에는 화기를 누를 수 있는, 이열치열을 할 수 있는 음식이자 귀신을 쫓아내는 벽사의 의미가 있어 즐겨먹음.
	전국	팔죽	동짓날에 먹는 동지팔죽은 새알심을 나이수대로 먹곤 했는데 이것은 팔죽을 먹어야 한 살 더 먹는다는 옛말에서 생겨남. 일년 동안 병 없고 탈없이 태평성대를 기원.
전설, 속담	충청도	도토리묵밥	조선시대 중엽 과거를 보러가는 박달도령에게 정성을 다해 도토리묵을 싸 주던 금봉낭자의 애뜻한 사랑을 담은 전설이 담겨있음
	강화도	밴댕이젓갈	밴댕이는 그물에 걸린 순간 화를 식히지 못해 ‘파르르’온 몸을 떨다 결국 죽는데 속이 좁은 사람을 두고 밴댕이소갈딱지라고 함.
	함경도	쌀밥	“밥을 강원도 금강산 바라보듯 한다”는 가난하여 남이 먹는 것을 바라보기만 했다는 뜻으로, 자주 굶게 됨을 비유하는 말.
	강원도	감자반대기	옛날 강원도 화전민은 쌀이 부족하다보니 감자로 탄수화물을 보충했는데 감자반대기 냄새가 며칠에 한번 나느냐에 따라 잘살고 못사는 것을 가늠했다고 함.
	충청도	장수배기탕	장수배기라는 지역에 살던 허약한 청년이 장어를 끓여먹고 장수가 되었다는 전설.
	전라도	민어회	신안의 임자도에선 “민어 껌질에 밥 싸먹다 전답다 팔았다”는 식담이 있음. 민어 맛에 빠지면 헤어내기 어렵다는 뜻임
	강원도	삼봉약수밥	조선시대 날개가 부러진 학이 안개가 피어오르는 계곡에 날개를 적시고 다시 날아가는 것을 보았는데 그 바위틈에서 솟아나는 샘물이 삼봉약수이고 물을 마시면 질병이 나았다고 전해짐. 부정한 사람이 마시면 약수물이 흙탕물로 변한다는 전설도 있음.

〈표 4-1〉 〈한국인의 밥상〉에 소개된 음식의 스토리텔링 유형별 구분

세번째 특징은 특정의 식재료로 만든 다양한 음식을 새롭게 재현하여 보여준다는 점이다. 한회에 10여 가지의 음식이 소개되는데 현재 즐겨먹는 음식뿐만 아니라 옛날 음식도 재현을 해 보여주기도 한다. 이어서 조리 과정의 세심한 정보전달도 포함된다. 주영하(2011)는 조리법은 자연환경에서 유용한 것을 문화적으로 선택하여 기호에 맞는 음식물을 만들어내는 기술의 체계로 해석한다. 여기서 선택된 식재료는 특정지역에 기반을 두게 되어 특정 지역의 문화적 특성을 밝히는 단서가 될 수 있다(주영하, 2011).

## 2. 〈한국인의 밥상〉 프로그램의 서사구조

<한국인의 밥상>은 ‘지역’, ‘식재료’, ‘시의성’에 따른 각기 다른 서사구조를 갖고 있다. 첫째, ‘지역 서사구조’는 서두에서 지역에 대한 소개 및 선정 근거를 밝히고 있으며, 지역을 대표하는 식재료를 중심으로 한 지역만의 이야기로 구성되고 있다. 그 지역을 대표하는 역사적 인물을 소개하고, 인물과 음식에 얽힌 이야기를 부각하는 것이 특징이다. 지역 서사구조는 <한국인의 밥상>에서 가장 많이 활용되고 있는 서사구조로서 장단점을 갖고 있는 구조라 할 수 있다. 지역을 중심으로 하기 때문에 지역만이 갖고 있는 향토 음식에 대한 다양한 정보와 지역의 음식문화를 이해할 수 있는 장점이 있지만, 지역만 다를 뿐 서사구조가 반복되다 보면 다소 식상한 느낌을 줄 수 있다.

지역	서울	경기도	강원도	충청도	경상도	전라도	제주	기타 <sup>4)</sup>	총 횟수
횟수	1	4	12	5	21	27	2	16	91

〈표 4-2〉 〈한국인의 밥상〉 지역별 방송 횟수

4) 시의성이나 식재료를 갖고 한회에 여러 지역을 소개한 방송은 기타로 분류하였다.

둘째, ‘식재료 서사구조’는 식재료를 도입부에서 소개하고, 생태와 습성 및 영양, 나아가 고전문헌을 통해 본 역사적 사실에 집중하고 있으며, 특정 지역에서만 머무르는 것이 아니라, 여러 지역을 옮겨가면서 이야기를 구성하고 있다. 이는 같은 식재료라도 지역에 따라 음식문화가 다르다는 것을 설명하기 위함이다. 또한 지역에서 주로 소비되는 음식재료는 자연에 의해 전적으로 결정되고 있으며, 전체적으로 보면 바다에 편중되고 있음을 알 수 있다.

지형	산	들 (평야)	바다(섬 포함)	강	기타 <sup>5)</sup>	총 합계
방송횟수	14	20	39	11	7	91

〈표 4-3〉 〈한국인의 밥상〉 지형별 방송 횟수

셋째, 시의성이 중심이 된 ‘시기별 서사구조’는 한식, 동지, 삼일절 등 시의성에 맞게 역사적 배경에서 만들어진 음식과 음식문화를 근간으로 하고 있다. 다른 서사구조에 비해 방송 횟수가 적으나, 한국의 역사에서 발화된 음식 문화를 되짚어 본다는 것에서 의미가 크다.

구분	지역	재료	시기
서사구조 특징	·한 지역을 집중소개 ·다양한 식재료 등장 ·지역 문인 등장 ·지역 음식문화 강조	·식재료에 대한 정보전달에 집중 ·다양한 지역등장	·음식이 만들어진 배경에 집중
주제를 이끌어내는 방법	지역의 독특한 음식을 통해 한국인의 정서를 부각시킴	식재료의 고유한 특성을 통해 한국인의 정서를 부각시킴	음식이 만들어진 배경을 통해 한국인의 정서를 부각시킴

〈표 4-4〉 서사구조 분석결과 비교

5) 지역관련 서사구조를 가진 방송은 특정 지형에 집중하는 것이 아니라 다양한 지형의 음식이 등장해 기타로 분류하였다.

### 3. 〈한국인의 밥상〉 콘텐츠의 중심주제<sup>6)</sup>

#### (1) 주제유형에 따른 분류

<한국인의 밥상>은 산과 바다, 들과 강에서 나는 식재료 중에서 하나를 선택하여 그 식재료와 지역 음식문화를 통해 주제를 전달하고 있다. 방송의 타이틀은 중심 주제를 압축하고 있고, 지역과 식자재를 넣은 제목으로 제시하고 있다. 중심 주제는 ‘고향’, ‘자연’, ‘시대’, ‘회상’으로 범주화 되며, ‘고향’의 범주가 가장 많았다.

시대	고성 잣놀이 밥상 (4회)	풍습, 화합
	뿌리 깊은 한국의 맛, 종가 (5회)	무소유, 추억, 전통
	굴의 도시, 예(藝)로 피어나다-통영 굴 (7회)	전쟁, 문화
	가슴시린 고향의 맛, 함경도 실향민 밥상 (13회)	이별, 그리움, 애환
	귀한대접 한그릇의 성찬 - 삼계탕 (25회)	풍습, 전통, 기원
	미꾸리와 시래의 환상궁합 - 추어탕 (26회)	풍습, 조화
	백성을 살찌워라 - 여름민어 (27회)	풍습, 애환
	시원한 여름 별미 - 냉면 (28회)	풍요, 화합
	빠대있는 맛의 내력 - 함안 안의 갈비 (30회)	전통
	꽃보다 아름다운 진주 풍류밥상 (38회)	풍류, 애환
	동해바다 순백의 향연-강릉 초당두부(50회)	풍습, 오지, 생명력
	100년의 기억을 찾아서-서울토박이 밥상(51회)	전통, 추억
	일제강점기, 그때 그밥상 그리고 지금 (59회)	애환, 한, 그리움
	인천개항 130년, 나의 고향 (63회)	그리움, 전쟁
	한식, 잊혀진 밥상의 기억 (64회)	풍습, 그리움
	군세어라 금순아 부산 피난민 밥상 (75회)	전쟁, 애환, 애정
	마음을 비우고 속을 채운다 - 여름보양식 (79회)	풍습, 기원

- 6) 각각의 방영분에 대해 녹취한 내용들을 기호학적 분석방법으로 분석하였다. 특히 ‘범주화분석방법’을 적용하여 중심주제를 발견하였다. 이들 범주들을 보다 큰 범주인 상위 범주로 구분하면 이전 시대를 회고하는 ‘시대’와 그리움과 정을 그리는 ‘회상’으로 구분하게 된다

회상	그리움이 삭힌 맛, 서산 갯마을 밥상(9회)	그리움, 치유
	느림의 맛, 느림의 멋 청산도 (12회)	애환, 휴식
	그리움을 부르는 은빛 밥상, 거물도 갈치 (32회)	풍요, 그리움
	서민들의 애환을 품다 순대 (36회)	애환, 한, 추억
	농익은 인생을 맛보다 - 김장 (45회)	풍습, 애환, 휴식
	삶의 허기를 채우다 - 영주 메밀묵밥	그리움, 풍습
	곰삭은 세월의 맛 - 나주 곰탕 (52회)	그리움, 세월, 애환
	설기획 나의 설곳은... 어머니의 밥상 (53회)	그리움, 휴식
	뜨거운 겨울 바다의 추억 - 아귀 (56회)	풍요, 추억, 치유
	오래된 그리움을 담다 - 백령도 겨울밥상(58회)	그리움, 오지, 기쁨
	거친 음식의 재발견 - 동강 보릿고개 밥상(66회)	추억, 생명력
	청풍명월을 맛보다-옥천 민물고기 (72회)	생명력, 그리움
	당진포구의 그리움을 담다 - 간재미 (73회)	그리움, 정, 휴식
	추억의 보리, 영광으로 돌아오다- 영광보리 (74회)	추억, 풍요
	낙동강을 따라 은어가 올라온다- 봉화 은어(83회)	희생
	목포, 항구의 추억을 맛보다 (86회)	추억, 치유
	가을의 전설, 대하가 돌아왔다 (90회)	겸손, 향수, 치유
	달콤한 추억을 캐다 - 고구마 (92회)	향수, 휴식
	서해안 2100km 갯벌 낙지를 만나다 (95회)	아쉬움, 추억

〈표 4-5〉 주제 유형별 〈한국인의 밥상〉 방송 내용

## 2) 주제 유형의 하위범주와 특성

### 1) 고향

고향(故鄕)은 사전적으로 1)자기가 태어나서 자란 곳, 2)조상 대대로 살아온 곳, 3)마음속에 깊이 간직한 정든 곳으로 풀이돼 있지만 대부분 1)의 경우를 고향으로 생각한다. 인류의 고향이 자연이라면 한국인에게 고향은 자기가 태어나서 자란 농어촌이라 할 수 있다. 고향과 연계된 방송에서 내재된 의미로는 ‘향수’, ‘그리움’, ‘추억’, ‘포근함’, ‘정’ 등이 많이 나타난다. 이는 고향을 생각하면 떠오르는 보편적인 한국인의 정서와 같다고 할 수 있는데, 사라져가는 음식에 대한 아쉬움이 고향의 맛, 즉 어머

니의 손맛과 연계되어 표출되고 있다. 예를 들어 ‘나이가 들수록 혀끝을 자극하는 맛보다 어린 시절 밥상머리에서 마주했던 소박한 맛이 그리워지는 법이다’ 등의 표현이 대표적이다.

## 2) 자연

자연과 연계된 방송을 살펴보면, 계절을 강조하고 있으며, 사계절 특성에 맞는 식재료가 가진 특성을 통해 주제를 이끌어가고 있다. 예를 들어, ‘나른한 듯 생동하는 봄, 시원하고 뜨겁게 성장하는 여름, 청명하게 여무는 가을, 거칠지만 포근하게 감싸는 겨울, 그맘때의 자연이 내어준 재료는 그맘때의 공기와 똑 닮았다. 자연의 기운을 그대로 옮겨온 밥상이 바로 이곳에 있다’, ‘거제도에 눈이 내리면 반가운 손님이 찾아온다. 묵직한 세월의 더께를 안고 사람들과 함께 하는 대구는 바다와 함께 울고 웃었던 세월 속에 빚어낸 삶이자, 역사요, 위대한 밥상이다’ 등과 같이 표현되고 있다. 자연에 내재된 의미는 풍요와 생명력이다.

## 3) 시대

시대와의 연계 특징은 크게 세 가지가 있다. 먼저 시간의 흐름에 있어 일정한 시점에 주목한다. 시의성을 중심으로 한 서사구조에서도 나타나는 특징과 비슷하다고 할 수 있는데 6.25 전쟁, 일제강점기, 한식과 같이 특정 시대에 일어난 사회 현상과 그에 따른 음식의 변천을 집중적으로 부각한다. 그러면서 지금은 사라지고 없거나 잊혀져가고 있는 음식을 재연을 통해 다시 만들어 본다. 시대의 내재된 의미로는 ‘애환’, ‘기원’, ‘풍습과 전통’, ‘그리움’ 등이 표출 되고 있다.

## 4) 회상

회상과의 연계는 고향과의 연계와 내재된 의미가 다소 비슷하나, 차이점이 있다면 개인의 사연을 통해 주제를 전달한다는 점이다. 이런 특징은 ‘그리움이 삭힌 맛’, ‘그리움을 부르는’, ‘농익은 인생’, ‘곰삭은 세월의



맛’, ‘겨울바다의 추억’, ‘오래된 그리움’, ‘추억의 보리’, ‘가을의 전설’, ‘달콤한 추억’ 등 소재목에서도 그대로 나타나고 있다. 회상과의 연계에 있어 내재된 의미는 바로 ‘치유와 ‘휴식’, 그리고 ‘겸손과 희생’이다.

4. <한국인의 밥상> 콘텐츠의 문화기호적 함의: 레비-스트로스의 요리삼각형 개념을 중심으로)

레비-스트로스의 요리 삼각형이란 음식의 조리과정을 토대로 낯것과 익힌 것 그리고 썩힌 것으로 음식의 상태를 세분화 한 것을 말하는데 레비-스트로스는 음식 기호에 숨겨진 요리 코드의 해독을 통해 다양한 민족의 정체성을 규정하였다. 레비-스트로스는 사람이 특정음식을 선택적으로 먹는 이유는 그것이 ‘생각하기에 좋은(good to think)’ 음식이기 때문이라고 주장한다. <한국인의 밥상>을 레비-스트로스의 음식기호로 분석하면 다음과 같다.

레비-스트로스 음식 기호	요리 구분
날 것(구운 것)	( <b>날 것</b> ) 대구회, 훗게회, 멸치회, 목은지송어회, 갯장어회, 오징어물회, 민어회, 건민어, 갈치회, 전어회, 전어구이, 삼치회, 고등어회, 간재미회 무침, 과메기쌈, 물회, 육회, 물메기회, 김물회, 간재미회무침, 병어회, 흑염소육회, 은어회, 산낙지, 연어회 ( <b>구운 것</b> ) 꿩구이, 전복구이, 송어구이, 갯장어구이, 유자양념구이, 미꾸라지 대파구이, 흑염소숯불구이, 갈치구이, 짬뽕어숯불구이, 전어구이, 낙지호롱구이, 고등어구이, 과메기구이, 바지락 조개구이, 학풍치구이, 간재미구이, 갈치구이, 농어구이, 풀치구이, 고추장복어구이, 능이버섯삼겹살, 전어구이, 대하구이, 연어구이
익힌 것 (그을린 것, 훈제한 것)	( <b>익힌 것</b> ) 꼬막전, 가자미튀김, 찌꾸미 탕수육, 꽃게튀김, 곰취나물, 해초탕수, 오징어포식해, 갈치뼈튀김, 낙지볶음, 더덕튀김, 도리뱅뱅이 고추튀김

7) <한국인의 밥상> 콘텐츠에 대한 분석은 음식과 요리과정으로 구성되어 있다. 이들 내용의 문화적 의미를 파악하기 위해 레비-스트로스의 ‘요리삼각형’ 모형을 활용하였다. 각각의 방영분에서 제시되고 있는 음식자료, 채집과정, 요리과정 등을 근간으로 레비-스트로스의 삼각형 구조에 적용하였다. 이러한 적용은 구체적 시도로서 이전의 연구들에서 보지 못했던 창의적 시도라 할 수 있다. 이러한 분석을 통해 <한국인의 밥상>의 문화적 의미를 파악할 수 있었다.

	( <b>훈제한 것</b> ) 상어포, 해각포, 훈제은어
썩힌 것 (삭힌 것, 삶은 것)	<p>(<b>삶은 것</b>) 대구김치, 우럭백숙, 우럭찜, 계국지, 꿩탕, 꿩떡국, 보리순된장국, 파순두침, 청산도탕, 전복새알미역국, 명태순대, 멸치어죽, 미역국, 송어찜, 송어만두, 송어국, 꽃게찜, 꽃게탕, 계국지, 참게찜, 갯장어탕, 약돌돼지고기찜, 오징어순대, 오징어 콩치 회덮밥, 오징어 내장국, 오징어먹물수제비, 백숙, 칠향게, 추어탕, 추어조림, 미꾸리탕, 추두부, 추당, 민어된장찌개, 민어내장조림, 민어겉절이 데침회, 민어매운탕 냉면, 장떡, 감자국수, 감자백숙, 갈비찜, 갈비탕, 어죽, 애저찜, 흑염소 육개장, 흑염소 동치미, 돼지 두루치기, 생선조림, 갈치조림, 갈치칼국수, 찜뚥어탕, 전어전골, 전어찜, 콩나물죽, 콩나물비빔밥, 콩나물국밥, 콩나물찌개, 순대국밥, 순대볶음, 능이탕, 승기약탕, 타락죽, 연포탕, 조기젓갈, 배추김치, 오박지, 곤쟁이젓, 무김치, 닭국, 톳밥, 간재미찜, 과메기김치, 과메기 조림, 메밀전, 사골메밀국밥, 메밀만두전골, 두부, 명태연포탕, 설렁탕, 어란찌개, 곰탕, 홍갯김치, 앓국, 떡갈비, 사골해물청국장, 문어죽, 문어숙회, 아귀찜, 물메기국, 문어탕국, 물메기 양념찜, 해초물김치, 신선로, 깻물, 봄돔된장국, 산나물무침, 복어찜, 복국, 김국, 돌나물김치국수, 약초더덕백숙, 나물죽국, 꿀무국수, 강이죽, 고사리 육개장, 빼빼기청, 간재미찜, 약초어죽, 생선국수, 울갱이 칼국수, 보리굴비, 돼지국밥, 고추장떡, 조개찜, 해삼찜, 열기 맑은국, 성체알비빔밥, 황석어조림, 병어죽, 병어찜, 씨된장닭백숙, 전복소꼬리찜, 오리떡갈비, 오리 낙지백숙, 오리탕, 임자수탕, 콩국수, 버섯두부전골, 메밀썩무침, 옥수수죽, 다슬기옥수수수제비, 은어밥, 붕어찜, 맑은 소고깃국, 찜뚥어찜, 농어매운탕, 낙지탕탕이, 우럭강국, 산초백숙, 고추찜, 대하창, 잣칼국수, 감자범벅, 고구마김치, 고구마떡, 연어묵은지찜, 갈낙탕, 연포탕, 낙지배추무침, 어탕국수, 약초흑돼지수육, 약초장아찌</p> <p>(<b>삭힌 것</b>) 대구젓갈, 홍어찜, 굴젓, 불락젓갈, 우럭젓국, 어리굴젓, 가자미식해, 멸치젓갈, 염장게장, 참게장, 약돌돼지고기찜, 민어석박지, 전어식해, 조기젓갈, 곤쟁이젓, 명태아가미식해, 창난젓, 물메기가미젓갈, 오박찜지, 명란젓, 꺼떡지, 낙지밥젓, 보리굴비, 횡대식해, 갈치창젓, 고추찜지, 전어젓, 새우석박지, 약초장아찌</p>

〈표 4-6〉 음식기호로 분류된 〈한국인의 밥상〉 음식유형 분류

<한국인의 밥상>에서 많은 음식유형은 썩힌 것(삶은 것, 삭힌 것)이다. 그 중에서도 삶은 것이 유독 두드러지게 나타나는데 국물 음식이 발달한 우리나라 식생활의 특성을 다시 한 번 확인 할 수 있는 결과다. 두 번째 특징은 한국음식의 색을 살펴보면 국, 찌개, 볶음, 조림 등에서 다양하게 붉은 색이 등장한다는 점이다. 세 번째 특징은 날것(구운 것)과 썩힌 것(삭힌 것, 삶은 것)이 익힌 것(그을린 것, 훈제된 것)보다 많다는 점이다.

### (1) 국물 중심의 음식문화

우리 식생활의 대표적 부식인 국이 크게 발달한 시기는 고려시대 이후다. 몽골인들의 영향으로 설렁탕이 생겼으며 쇠고기를 맹물에 삶아 소금으로 간을 하는 방법이 유행했던 것과 무관하지 않다. 단순히 고기를 맹물에 넣고 끓이는 국물문화는 한 가지 재료의 다양한 국물음식으로 발전하였다. 한 가지 재료에 다채롭고 변화 많은 조리법을 가진 것 역시 한국음식 문화의 특징이라고 할 수 있는데, 요컨대 한국음식은 ‘복합 조리법’을 가졌다고 할 수 있다. 이규태는 한국음식의 특징을 서양 음식은 물기가 배제된 건성 음식인데 비해 한국음식은 물기투성인 습성이고, 서양음식은 식어도 먹을 수 있는 냉식 문화인 데 비해 한국음식은 식으면 맛이 반감하거나 먹지 못하는 것인 온식 문화라고 구분했다(이규태, 2000).

### (2) 붉은 색 중심의 음식문화

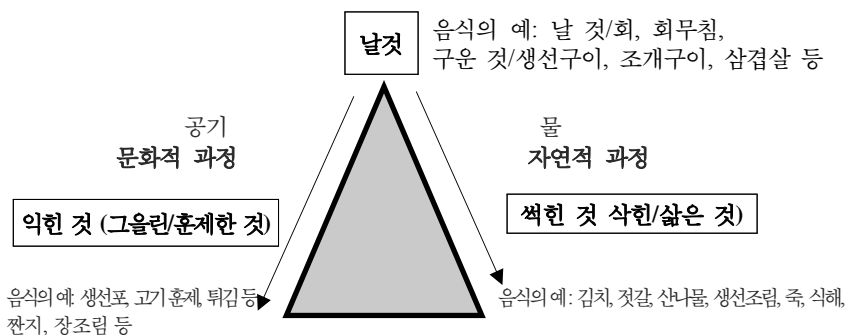
레비-스트로스가 음식을 요리 삼각형으로 세분화하여 민족성의 정체성을 규정했다면, 바르트는 신화적 차원에서 음식기호가 발산하는 의미와 가치들을 도출하였다. 예를 들어 프랑스인들이 즐겨먹는 비프 스테이크나 프렌치 프라이, 포도주는 프랑스를 상징하는 음식기호라고 규정했으며 프랑스 음식을 상징하는 색을 보라색으로 규정했다. 즉 특정한 민족의 신화 구조 속에 숨겨진 요리 코드를 해석하고 음식이 창출하는 의미들을 도출하려고 했다. 박여성(2003)은 한국 음식이 가진 의미를 파악하는데 있어 음식의 색을 중요한 요소로 보았다. 그에 따르면 색의 양태성은 음식의 모양이나 맛을 복돋우기 위해 없어 놓은 마늘 파 고추 등의 양념에서 극대화 된다고 한다(박여성, 2003).

### (3) 날것 근간의 음식문화

<한국인의 밥상>의 세번째 특징은 날 것(구운 것)과 썩힌 것(삭힌 것 삶은 것)이 익힌 것(그을린 것, 훈제된 것)보다 많이 등장한다는 점이다. 우리나라의 날것을 먹는 음식문화는 이미 선사시대부터였다고 한다. 강인

회(1988)는 선사인의 식품 조리법으로 있는 그대로를 섭취하는 날것을 먹는 방법이 대표적이었으며 날로 먹는 식품으로 어패류 야생열매 근채류 등을 들었다.

레비-스트로스에 따르면 날것에서 썩히는 것으로 가는 것은 물이 개입하는 자연적인 과정이며, 날것에서 익힌 것으로 가는 것은 공기가 들어가는 문화적 과정이라고 했다. 원시부족을 찾아다니며 그들이 먹는 음식을 통해 민족을 분석한 결과 문화적 과정이 아닌, 자연적 과정을 통해 음식을 섭취하는 민족일수록 순수성이 강하다고 주장했다. 또한 그는 저서 <신화학: 날것과 익힌 것>에서 각 음식들은 취사방식을 바탕으로 하는 관여적 대립관계로 표현되어 있음을 밝혔다. 그가 주목한 것은 음식에 익힌 것과, 삶은 것의 배경이 되는 ‘물’과 ‘불’이다. 물과 불 역시 대립적인 관계를 설명했는데 즉 하늘이 원천인 창조적인 불과 땅의 원천인 파괴적인 물이다. 또한 그는 요리는 자연이 문화로 변형되는 보편적 수단이며, 그의 요리 삼각형에서 날것은 매개요소이다. 음식 재료로서의 날것은 그 자체가 자연적 요소이며 익힌 것은 용기가 필요함으로 문화적 변형이며 썩은 것은 자연적 변형으로 보고 있다. 따라서 요리 삼각형은 인간 문화 속에서 내면화한 ‘변형/정상’, ‘문화/자연’의 대립을 상징한다. 레비-스트로스의 요리 삼각형에 따르면, 우리 민족은 자연적 과정을 중시하는 순수성이 강하며 서민적이고 절약하는 정신이 내재되어 있다고 할 수 있다.



〈그림 4-9〉 요리 삼각형에 따른 〈한국인의 밥상〉의 대표 음식 분류

## 5. 〈한국인의 밥상〉의 주요 담론

〈한국인의 밥상〉의 주요담론으로는 ‘치유’, ‘향수’, ‘정(情)’, ‘한(恨)’을 근간으로 전개되고 있다. 한(恨)에 대한 담론은 향수의 담론과 비슷한 구조를 갖고 있으며 네가지 중심담론의 공통점은 시대 및 지역의 문화가 담긴 음식문화와 사라져가는 한국인의 정서에 대한 아쉬움을 강조하고 있다.

‘치유’에 대한 담론은 과거를 통해 현재를 치유 받는 형식, 즉 현재 생활에 과거가 함께 존재하고 있으며, 시련 → 극복 → 치유의 구조를 갖고 있다. ‘향수’에 대한 담론은 현재보다는 과거의 이야기에 집중하고 있는데 이런 형식은 한(恨)에 대한 담론과 같은 형식이라고 할 수 있다. 다만 향수와 한(恨)의 담론이 다른 점이 있다면 향수는 시대, 역사적 사건에 집중해 집단성을 강조하고 있는데 반해, 한에 대한 담론에서 등장하는 음식은 그 시대를 대표하는 음식이지만 기억하는 사람들이 점점 줄어들면서 음식이 변형되고 있음을 강조하고 있다. ‘정’에 대한 담론은 과거보다는 현재에 집중하고 있다.

	치유에 대한 담론	향수에 대한 담론	정(精)에 대한 담론
공통점	<ul style="list-style-type: none"> <li>·시대 및 지역의 문화가 담긴 음식문화를 강조</li> <li>·사라져가는 한국인의 정서에 대한 아쉬움을 강조</li> </ul>		
차이점	<ul style="list-style-type: none"> <li>·과거 = 현재</li> <li>·시련→극복→치유 구조를 가짐</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·과거 &gt; 현재</li> <li>·역사적 사실에 집중</li> <li>·집단성 동질성 강조</li> <li>·음식이 변형 됨</li> <li>·음식소멸 속도가 빠름</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·과거 &lt; 현재</li> <li>·집단성 동질성 강조</li> </ul>

〈표 4-7〉 〈한국인의 밥상〉 중심 담론 비교

## V. 결론

이상과 같은 분석을 통해 <한국인의 밥상> 프로그램이 표출하고 있는 음식기호와 문화에 대한 함의는 다음과 같다.

첫째 한국인의 음식에는 한국인의 정서가 담겨있다. 최근 전 세계적인 개방화 속에서 한국적인 것에 대한 중요성이 부각되면서 강한 애착을 보이고 있다. 한국적인 것이란 우리 민족의 특성을 말하는 것으로 한국인의 정서가 큰 비중을 차지하고 있다. 사람들은 음식을 받은 추억으로 먹고 받은 맛으로 먹는다고 한다. 추억에는 한국인의 정서 - 한, 정, 그리움 -이 들어 있다. 이는 외국인들이 한식을 먹으며 한국을, 한국인을 이해하는 것과 같은 맥락이라고 할 수 있다.

둘째 한국인은 음식을 통해 내제된 감성을 표출하고 있다. 음식이라는 말에는 사람들이 마시고 먹는 모든 행동을 두루 포함하고 있다. 이처럼 우리 삶에 너무나 핵심적인 우리 음식에는 한국인만의 고유한 정서가 담겨있다. 여기서 빼놓을 수 없는 게, 바로 그 음식을 만드는 사람이다. 어머니는 가족을 위해 음식을 만들면서 그 안에 자신의 마음을 담는다. 그것은 가족의 건강을 바라는 마음이며 가난에서 굶주림을 이겨내고자 하는 간절한 마음이다. 어머니에게 음식은 치유다. 이러한 어머니의 마음이 담긴 음식이기에 우리는 음식만으로도 고향을 떠올리며 어머니를 떠올린다. 다시 말해 음식에는 그 음식을 만드는 사람, 음식을 먹는 사람 모두의 내제된 감성이 들어있는 것이다.

셋째 한국인의 음식은 민족 집단의 다양성을 상징하는 기호이다. 음식은 시대의 문화를 대변하는 문화이며, 한국의 음식문화에는 한국인의 정서를 파악할 수 있는 ‘기호’가 내재되어 있다. 음식에는 개인의 감정과 기억, 시대의 흐름에 대한 논의, 음식문화의 이해 등 민족의 다양성을 가늠할 수 있는 기호가 들어 있다.

이렇듯이, <한국인의 밥상> 프로그램에는 외적인 포맷의 구성에서 한

국민의 정서와 감성을 표출하는 기제를 지니고 있고, 콘텐츠의 측면에서는 다양한 범주의 주제와 내용으로 시대를 회고하고 당시의 감성을 그리워하는 회상으로 가득차 있다. 특히 실제 음식의 준비와 요리과정을 레비스트로스의 요리삼각형으로 분류해 본 결과 우리 음식문화에는 자연적인 과정을 중시하여 가능하면 외적인 가공을 가하지 않고 식재료와 그에 따른 향과 맛을 즐기고 있음을 파악할 수 있었다. 이는 바로 우리민족의 집단적이고, 민족적이고 문화적인 의미를 내포하고 있음을 의미한다.

텔레비전의 음식프로그램은 음식에 내제되어 있는 기호들을 통해 한국인의 정서와 문화적 가치를 재생산하는 하나의 기제로 작용함을 알게 되었다. 이러한 의미의 재생산은 음식 프로그램의 체계적인 서사구조를 통해 이루어진다. 최근 한국 음식을 소재로 한 드라마와 다큐멘터리 등이 증가하고 그에 따른 관심이 증가한 것은 매우 고무적인 일이다. 다양한 매체를 통해서 표출되고 있는 음식의 기호는 다양한 음식문화를 창출하고 하나의 콘텐츠로서 영향력을 행사하고 있다. 바로 이러한 의미에서 하나의 음식프로그램이 표출하고 있는 음식에 대한 문화적이고 기호적인 영향력은 예상보다 크다고 할 수 있다.

요컨대 <한국인의 밥상>이 지닌 이러한 문화기호적 특성은 음식프로그램의 포맷과 콘텐츠가 생성하는 문화적 의미에 대해 새롭게 조명하게 만들어 준다.

## 참고문헌

- 강승엽, 「TV다큐멘터리 영상물에 있어서 나레이션과 인터뷰의 상관성에 관한 연구」, 『현대사진 영상회』 Vol 4, 현대사진영상연구회, 2001.
- 김가연, 「대중매체 속 한국 음식문화 콘텐츠 활용 방안」, 숙명여자대학교 석사논문, 2012.
- 김가연, 「휴먼다큐멘터리 이데올로기 신화 연구 -<인간극장>의 구조기호학적 분석을 중심으로」, 전남대학교 문화전문대학원 석사논문, 2012.
- 김동희·김명의·김성옥·강다현·하선훈, 『음식문화와 평론』, 푸른행복, 2012.
- 김연정, 「맛집」의 구성과 의미에 관한 연구 - 맛집 소개 TV 프로그램의 라이프스타일 재현을 중심으로」, 연세대학교 커뮤니케이션대학원 석사논문, 2010.
- 김열규, 『기호로 읽는 한국문화』, 서강대학교 출판부, 2008.
- 김은혜, 「스토리텔링 광고에 관한 연구」, 이화여대 석사논문, 2005.
- 김정훈, 「국내TV 방송이 일본 TV방송 모방에 관한 연구」, 중앙대학교 석사논문, 2002.
- 백선기, 「6.15 남북정상회담 이후 한국 방송의 변화와 과제」, 한국방송학회 세미나 및 보고서. 2001.
- \_\_\_\_\_, 「한국 TV프로그램의 서사구조, 논증 구조 및 의미구조 - MBC의 [PD수첩]에 대한 기호학적 분석을 중심으로」, 『기호학연구』 Vol.12, 한국기호학회, 2002.
- \_\_\_\_\_, 역, 『미디어 담론』, 커뮤니케이션북스, 2004.
- \_\_\_\_\_, 『미디어, 그 기호학적 해석의 즐거움』, 커뮤니케이션북스, 2007a.
- \_\_\_\_\_, 『영화, 그 기호학적 해석의 즐거움』, 커뮤니케이션북스, 2007b.
- \_\_\_\_\_, 『영화, 그 기호학적 해석의 즐거움 2』, 커뮤니케이션북스, 2010a.
- \_\_\_\_\_, 『보도비평, 그 기호학적 해석의 즐거움』, 커뮤니케이션북스, 2010b.
- \_\_\_\_\_, 정현주, 「텔레비전 토크쇼의 의미 구조와 이데올로기 - [밤과 음악 사이]와 [엄앵란 이택림의 사랑방] 토크쇼의 형식과 내용에 대한 분석을 중심으로」, 『기호학연구』, Vol.4, 한국기호학회, 1998.
- \_\_\_\_\_, 정미정, 「한국 영화 속의 서사구조와 사회상과의 맥락적 연계 의미 - 영화 <살인의 추억>에 대한 기호학적 분석과 담론분석」, 『기호학연구』 Vol.22, 한국기호학회, 2007.
- \_\_\_\_\_, 최경순, 「한국 사회의 성공 신화와 이데올로기 - MBC TV [다큐멘터리



- 성공시대에 대한 분석을 중심으로」, 『기호학연구』 Vol.7, 2000, 한국기호학회, 243-274쪽.
- 백승국, 「미디어속 음식 문화콘텐츠의 기호학적 분석」, 『프랑스학연구』 제30권, 한국프랑스학회, 2004.
- \_\_\_\_\_, 『문화기호학과 문화콘텐츠』, 다할미디어, 2004.
- 심미선, 「지상과 텔레비전에서의 프로그램 레퍼토리 연구 - 평일, 주말 저녁 시간대를 중심으로」, 『한국방송학보』 Vol. 19 No. 2, 순천향대학교 신문방송학과, 2003, 85-120쪽.
- 유현석, 「새로운 다큐멘터리 제작방식에 대한 탐색적 연구-체험 다큐멘터리의 특성에 대하여」, 『사회과학연구』 제16권, 순천향대학교, 2010.
- 유혜선, 「건강방송 프로그램 시청취 정도에 따른 건강형태와 프로그램에 대한 인식」, 연세대학교 석사학위논문. 2000.
- 윤서석, 『역사와 함께한 한국 식생활문화』, 신광출판사, 2008.
- 이규태, 『한국인의 정신문화』, 신원문화사, 2000.
- 이금아, 「남북 관련 사안의 보도 경향과 이데올로기적 의미-천안함 보도에 대한 기호네트워크 분석(SNA)과 담론구조분석(DSA)을 중심으로」, 성균관대학교 신문방송학과 석사학위논문, 2010.
- 이동은, 「생활정보 프로그램 내용 특성에 관한 연구-KBS2TV <생방송 세상의 아침>을 중심으로」, 중앙대학교 신문방송대학원 석사논문. 2002.
- 이정우, 「TV다큐멘터리 시청자 기호도 변화에 관한 연구 : 지상파3사 <스페셜>소재 분석을 중심으로」, 중앙대학교 신문방송대학원 석사학위논문. 2008.
- 이종남, 「텔레비전 프로그램의 특성이 질 평가와 시청선택에 미치는 영향에 관한 연구-프로그램 유형별, 시간대별, 방송사별 프로그램 특성을 중심으로」, 중앙대학교 박사 학위논문. 2005.
- 이주한, 「“정보 밥상 차리기” KBS2TV <8 아침뉴스타임> 제작진의 인식과 제작과정 연구」, 경희대학교 언론정보대학원 석사논문. 2010.
- 이지영, 「건강 영양 관련 TV프로그램이 건강행위의 실천에 미치는 영향」, 수원대학교 교육대학원 석사학위논문. 2007.
- 레비-스트로스, 『신화학 1』, 임봉길 역, 한길사, 2005.
- \_\_\_\_\_, 『신화와 의미』, 임옥희 역, 이끌리오, 2000.
- 조명희, 「요리관련 TV프로그램이 메뉴선택에 미치는 영향」, 숙명여자대학교 석사논문, 2006.

- 주영하, 『음식인문학』, 휴머니스트, 2011.
- 주창윤, 「텔레비전 프로그램 장르 분류기준에 관한 연구」, 『방송연구』 겨울호, 2004, 105-136쪽.
- 최영아, 「TV웰빙 프로그램의 시청자 인식에 관한 연구」, SBS-TV ‘잘 먹고 잘 사는법’을 중심으로, 『언론연구논집』, 중앙대학교, 2005.
- 한현주 「음식 스토리텔링을 통한 로컬푸드 활성화 연구 ; 전남 곡성 섬진강 문화권을 중심으로」. 전남대 문화전문 대학원 석사논문, 2012.
- 함 현, 「텔레비전 토크쇼 프로그램의 서사와 사회문화적 함의」, 『커뮤니케이션디자인학연구』 제27호, 한국커뮤니케이션디자인학회, 2008, 17-23쪽.
- \_\_\_\_\_, 「텔레비전 음식 프로그램의 문화적 성찰」, 『한국산학기술학회 2011 춘계 학술발표논문집』, 한국산학기술학회, 2011, 554-555쪽.
- 황우섭, 「한국의 다문화 지형의 텔레비전 프로그램 속성에 관한 연구」, 성균관대학교 대학원 신문방송학과 박사논문, 2009.

# Formats and contents of TV food programs and their meanings : A Semiotic study on <Korean Cuisine and Dining> of KBS-TV

Park, Sin-Ja · Baek, Seon-Gi

As a matter of fact, food has been a hot topic of TV programs in Korea. Food programs are overflowing in various genres including culture, entertainment and drama. Thus, why did food programs turn up in the media? What is the discourse the food programs have? This study was based on <Korean Cuisine and Dining> of KBS-TV which began from January 2011, It set out to help understand its formats and narrative structures.

Results from the analysis of <Korean Cuisine and Dining> showed that the program had constant trends in the plot like grounds to select subjects, ingredients offering information, the introduction of representative food cultures, re-emphasis on the meaning of subjects. It also had its own features like limited narratives, re-interpretation of stories related to food, re-productibility of cooking. The analysis of the narrative structures revealed that the narrative structures varied depending on regions, ingredients and the times, with great differences in methods to unfold story introduction and in ways to draw out subjects. The narrative structures were unfolded focusing on regions, ingredients and the times for story introduction, while the subjects were drawn out in a method to highlight Korean sentiment. The key subjects of <Korean Cuisine and Dining> were divided into the four categories of hometown, nature, time, recollection. Most frequent subject was hometown which includes nostalgia, yearning, memory, warmth

and affection. Episodes related to the nature emphasized affluence and vitality, while ones concerning the times put emphasis on joys and sorrows, origin, customs and tradition. When it came to recollection, the program highlighted modesty and sacrifice. And Korean dishes introduced in <Korean Cuisine and Dining> were classified by the type, which resulted in the fact that boiled dishes(spoiled ones and fermented ones) were introduced most frequently. Korean food culture has its own features that a lot of stews and soups, and most dishes are of hot and spicy taste. Finally, its discourses emphasized times and recollection.

In conclusion, <Korean Cuisine and Dining> did not simply introduce Korean dishes, but also delivered traditions of Korean food and Korean sentiments such as healing, nostalgia, affection and grudges.

열쇠어: TV 음식프로그램, <한국인의 밥상>, 음식기호와 문화, 레비-스트로스의 오리삼각형, 한국인의 정서

TV Food programs, <Korean Cuisine and Dining>, food sign and culture, the culinary triangle of Lévi-Strauss, Korean sentiment

투고일 : 2013.08.10 / 심사일 : 2013.09.03 / 심사완료일 : 2013.09.10