

# ‘요리 및 식당’의 리얼리티 프로그램의 구성과 재현의 의미와 문화 함축성\*

– tvN <윤식당1>과 <윤식당2>에 대한 기호학적 비교분석

이지혜\*\* · 백선거\*\*\*

## 【 차 례 】

- I. 서론 : 문제제기 및 연구목적
- II. 기존문헌 고찰 및 이론적 논의
- III. 연구문제 및 연구방법
- IV. 연구결과
- V. 논의 및 결론

## 국문초록

본 연구는 tvN의 리얼리티 프로그램 <윤식당>의 시즌1과 시즌2를 비교분석해 봄으로써 미디어를 통해 표현되는 음식과 요리 과정의 재현, 그리고 그것이 의미하는 문화적 함의에 대해 알아보았다. 이론적 논의를 통해 ‘요리행위 - 음식제공 - 식사행위’로 이어지는 일련의 과정이 사회·문화적으로 어떤 의미를 내포하는지 살펴보았으며, 통합체 분석, 계열체 분석, 행위주 분석, 레비-스트로스의 요리 삼각형 개념을 적용하여 분석하였다. 분석결과 리얼리티 프로그램 <윤식당>이 외국에 한식당을 운영함으로써 소박한 일상과 여행을 통해 느낄 수 있는 여유와 느낌의 가치에 주목했는데 반해, 실제로는 한국음식의 소비태도와 이를 반영하기 위한 요리 및 음식 제공 행위의 변형된 의미가 발견되었다. 나아가 한국음식의 변용이 현지화 또는 세계화라는 이름에 감춰

\* 본 연구는 백선거교수의 <음식 프로그램과 미디어 재현> 프로젝트의 일부이며, 이지혜의 언론정보대학원 석사학위논문으로 활용된 바 있음

\*\* 성균관대학교 언론정보대학원 석사

\*\*\* 교신저자, 성균관대학교 신문방송학과 교수

진 ‘한국음식의 혼종성과 비정체성’을 뜻하며 한식의 세계화를 내세웠지만 그로인해 한국음식의 고유성 훼손이라는 부작용을 낳게 되었다. 이는 오락성을 위해 한국음식을 변형하여 제공했으며, 역설적으로 한국 음식문화의 문화적 혼종성 및 정체성 훼손을 생성한 것은 아닌가 하는 우려를 낳게 했다.

열쇠어 : 요리 행위, 음식 제공, 리얼리티 프로그램, tvN <윤식당>, 기호학 분석

## I. 서론 : 문제제기 및 연구목적

‘음식’과 ‘요리행위’는 인간 생활의 세 가지 기본 요소인 ‘의식주’ 중 하나로써 시대별로 다양한 양상을 지니게 된다. 삶의 질 향상에 대한 욕구가 증가함에 따라 식문화에 높은 가치를 부여하고자 하는 사람들이 늘어나고 있으며, 한국 사회의 이러한 가치 변화는 미디어를 통해 구현되고 있다.

음식은 사람이 신체활동의 유지를 위해 필요로 하는 영양분의 섭취 수단으로 쓰일 뿐만 아니라 사상, 가치, 의미, 관계, 권력, 상징을 표현하는 사회·문화적 실천의 수단이나 장르로 사용된다. 문화인류학에서는 식재료의 확보에서부터 요리와 소비에 이르는 전 과정에 관련하여 지식과 기술 체계뿐만 아니라, 문화적 의미의 실천 양상에 주목하는데, 음식과 그것을 먹고 마시는 행위는 ‘문화의 실천 수단이자 그 과정’이라고 인식한다.<sup>1)</sup>

본 연구는 미디어를 통해 구현되는 음식과 요리 과정의 재현 및 그것이 의미하는 문화적 함의를 고찰한다. 2017년 종합편성채널 tvN에서 시즌1과 시즌2로 방영된 <윤식당>은 시즌1이 최고 시청률 14.1%로 종영한데 이어 시즌2에서는 전국 기준 최고 16%를 기록하며, 역대 tvN 예능 분야 최고 시청률을 경신하였다. 특히 이들 프로그램들이 국내가 아닌 외국에서의 식당을 시험적으로 개설하고, 외국인들에게 한국 음식들을 다양한 요리과정을 통해 제공하고 있어 다양하고 복합적인 의미를 내포

---

1) 김광역, 「음식: 문화융합의 장」, 『동아시아식생활학회 학술발표대회논문집』10, 동아시아식생활학회, 2015, 5쪽.

하고 있다. 따라서 이들의 사회문화적 의미들을 고찰하고자 <윤식당> 시즌1과 시즌2를 기호학적으로 비교분석하였다.

## II. 기존문헌 고찰 및 이론적 논의

### 1. 요리와 음식 제공에 대한 이론적 논의

#### 1) 미디어를 통해 구현되는 요리와 음식의 의미

인류의 역사는 상당부분 음식과 연관되어 있으며, 기술혁명과 넘쳐나는 정보 속에서도 음식은 우리 생활에서 필수 요소임과 동시에 가장 인기 있는 콘텐츠이다. 미국에서 가장 성공한 소셜 네트워크 서비스(SNS)인 페이스북(Facebook)에서 가장 많이 포스팅된 내용 역시 음식 콘텐츠다.<sup>2)</sup>

한국의 방송프로그램 역시 2010년 초반 이후 등장한 ‘쿡방’의 인기가 지속되고 있다. 류웅재(2015)는 ‘쿡방’을 미디어 속 음식을 통한 과잉적 소비가 구조화된 장기 불황과 직업 불안정성, 경쟁과 이로 인한 만성피로, 불안이라는 자본주의적 삶의 양상에 대한 개인적 차원의 대응과 해법의 일환이라 인식한다.<sup>3)</sup> 치열한 한국사회에서 성취감과 만족감, 자기 효능감을 체험할 수 있게 해주는 음식 만들기과 먹기가 신자유주의 시대의 고단한 삶을 위로해주는 역할을 한다는 것이다. ‘쿡방’과 ‘먹방’이 한국에서 유독 진화할 수 있었던 사회적 배경에 대해서는 1인 가구 증가와 가족의 해체, 가상현실을 통한 대리만족 활성화, 케이블 방송의 약진과 소셜미디어 이용 등을 이유로 들고 있다.<sup>4)</sup>

---

2) 권은중, 「음식은 어떻게 역사를 움직였나」, 『인물과사상』, 인물과사상사, 2015, 145~146쪽.

3) 류웅재, 「'쿡방'의 정치경제학」, 『문화과학』, 문화과학사, 2015, 163~164쪽.

4) 나은경, 「먹는 방송과 "요리하는 방송" 음식 미디어에 대한 커뮤니케이션학적 탐색」, 『사회과학연구』28(1), 국민대학교 사회과학연구소, 2015, 205~207쪽.

‘쿡방’으로 상징되는 음식, 특히나 요리행위에 관련한 미디어의 관심이전에는 ‘생활정보’형태로 구분되는 정보 제공형 프로그램이 대부분이었다. 2003년 54부작으로 방영된 MBC의 <대장금>(2003.09.15.~2004.03.23.)은 주인공 ‘서장금’이 궁궐에 들어가 최초 어의녀가 되기까지의 과정을 그려낸 드라마로 요리의 행위 자체를 중심서사에 위치시킨 획기적인 드라마로 간주된다. 국내는 물론 해외에서까지 큰 성공을 거둔 <대장금>은 ‘음식한류’를 불러 일으켰다.<sup>5)</sup>

미디어를 통해 표출된 요리행위는 그 원인과 결과에 있어 사회의 가치와 현실상을 반영하고, 문화를 전파하는 수단으로 활용된다. 요리행위와 그에 따른 결과인 음식이 민족성과 사회적 함의성이 있는가에 대해서, 김광역은 인류의 역사를 ‘민족과 지역과 국가의 경계를 넘어서 음식의 재료와 기술 그리고 생산체제와 교역과 소비의 양식이 교류, 경쟁, 타협, 융합되는 과정의 자취’라고 규정한다. 나아가 음식의 교류과정은 단순히 식재료의 교환이 아닌 지식, 가치, 권력관계의 ‘역동적 과정이 실천되는 것’임을 뜻한다고 주장한다.<sup>6)</sup>

## 2) 요리 소비의 공간 식탁 : 식사행위의 사회적 의미

식탁에서 음식을 함께 먹는 것의 의미는 남다르다. 럽턴(Lupton)에 따르면 먹기 행위의 공유는 사람들을 하나의 공동체로 만들며, 동일한 음식문화의 성원들로 범주화될 뿐만 아니라 ‘문화들 간의 차이를 특정 짓고 집단 정체성을 강화하는 수단’으로 활용된다.<sup>7)</sup> 그는 또한 함께 식사를 하는 동안 식사장소의 분위기와 식탁위의 공간, 음악과 공연 등을 통해 제공되는 즐거움을 함께 공유하며, 단순히 먹는 공동체 이상의 ‘감정

---

5) 고정민, 「드라마 대장금의 경제적 효과에 대한 연구」, 『문화산업연구』9(1), 한국문화산업학회, 2009, 23쪽.

6) 김광역, 앞의 글, 7쪽.

7) Lupton, D., “Food, the Body and the Self.”, 1996, 박형신 역, 『음식과 먹기의 사회학: 음식, 몸, 자아』, 한울, 2015, 49~50쪽.

공동체'로 구성될 수 있다고 주장한다.<sup>8)</sup>

서양에서는 식사와 음식과 관련된 사회학적 연구들이 많이 수행되어 왔으며, 이 연구들은 테이블 매너의 발전에 관한 것과 음식 소비관행에 관한 것으로 나누어진다. 음식 소비관행과 관련된 연구 중 최고로 꼽히는 것은 부르디외(Bourdieu)의 <구별짓기(Distinction, 1984)> 저서이다. 부르디외는 광범위한 소비관행 연구를 통해 개인의 음식취향과 그것을 준비하고 요리하는 스타일이 사회계급 간의 관계에 기초하고 있음을 증명하였다.<sup>9)</sup> 부르디외는 인간의 삶에 필수적인 요소뿐만 아니라 문화적 욕구와 행위의 실천 전반에 있어 사회의 계급화와 차별화가 작용된 결과로 해석했다. 부르디외는 또 다른 저서 <패션(Fashion, 1971)>에서 인간의 근본적 욕구가 특정 집단에 소속되고 싶은 '같은데 대한 욕구'와 자신과 타인을 구별 지으려는 '차별화에 대한 욕구'라고 규정하면서, 개인의 취향들이 사실은 계급에 상응하며 나타나는 결과라는 점을 부각시켰고, 추상적인 계급을 보다 실제적인 계급에 대한 논의로 발전시켰다.<sup>10)</sup>

이러한 논의의 기반에는 식사라는 행위가 개인적인 것이 아니며, 공동체 혹은 사회 관계 속에서 발생하는 공동체적 '결집' 혹은 '구별 짓는' 수단이라는 인식이 자리하고 있다. 식사행위와 관련된 또 다른 논의는 산업사회로의 변화에 따른 식사 구성원의 변화이다. 가족중심의 공동체적 식사양태는 산업화와 이르면서 공간과 구성적인 변화를 겪게 된다. 초기 산업화와 자본주의화 과정에서 집과 일터의 공간적 분리가 식사 양식의 변화를 가져왔다면, 후기 산업화에 이르러 외식이 본격화되고 가족중심의 공동체적 식사는 일상에서 멀어지게 된다.<sup>11)</sup> 이와 같은 변화의

8) 박형신, 「식사과 사회적 연대: '함께 먹기'의 감정사회학」, 『사회사상과 문화』20(3), 동양사회사상학회, 2017, 145쪽.

9) 박형신, 위의 글, 135쪽.

10) 최유정·최샛별, 「소비의 계급적 지형과 그 함의: 식생활 및 의생활 영역을 중심으로」, 『소비문화연구』15(2), 한국소비문화학회, 2012, 120~121쪽.

11) 김선업·김홍주·정혜경, 「한국사회 음식 문화의 현대적 전개」, 『사회사상과 문화』

요인에 대해 포플레인(Populain)은 ‘대량 생산되는 외식문화의 경제적 효율성에 따라 외식이 늘어나게’ 되고, ‘노동시간의 확장에 따른 식사시간의 개인적 사용이 증가’하게 되며, ‘여성이 전통적 가사노동에서 벗어나 경제활동에 참여하게 됨에 따라 가족식사를 책임질 사람이 부재’하게 되고, 나아가 ‘세대별 먹거리 소비의 동기와 욕구가 분화됨에 따라 기존의 가족식사만으로 충족이 어려워졌음’을 시사한다.<sup>12)</sup>

### 3) 한국 음식의 특성과 문화적 상징 유형

음식은 다양한 ‘기표(signifiant)와 기의(signified)’를 지니며, 단순한 먹거리에서 나아가 일상의 생활은 물론 문화의 생산구조 등을 함유하고 있다.<sup>13)</sup> 신생아 탄생 후 백일(百日) 지난 집에서 백설기를 나누어 주거나, 제사상의 홍동백서(紅東白西), 조율이시(棗栗梨柿), 좌포우혜(左脯右醢) 등의 원칙을 정하는 것, 지역마다 제사상의 음식 상차림이 다른 이유 등이 좋은 사례다. 음식문화는 끊임없는 변화과정을 통해 새로운 문화와 가치를 만들어가고 있다. 또한 음식문화는 일상의 한 부분이지만 전형적 반복을 통해 사회를 반영하며 원형적 의미를 상징적으로 드러낸다고 한다. 예를 들면 비빔밥의 경우, 제철음식이자 슬로푸드로 식약동원(食藥同源)의 전형성을 보여줌과 동시에 색의 조화가 일품이지만, 먹는 행위에 있어 ‘비빔’의 과정이 선행되면서 혼돈 속에 질서를 찾아가는 역동적 한국인의 모습을 상징한다.<sup>14)</sup>

한국 음식과 음식문화가 지니고 있는 사회 문화적 상징성을 파악하자면 먼저 한국음식과 한식에 대한 이론적 정의를 새롭게 규정해야 한다. 한국음식, 한식의 정의는 좁은 의미로는 한국의 전통식품을 의미한다.

---

19(2), 동양사회사상학회, 2016, 200~204쪽.

12) 김선업·김홍주·정혜경, 위의 글, 201~202쪽.

13) 김호연, 「대중영상매체를 통해 바라본 한국 음식문화의 재인식」, 『순천향 인문과학논총』31(3), 순천향대학교 인문과학연구소, 2012, 221~243쪽.

14) 김호연, 위의 글, 222~223쪽.

식품산업진흥법의 전통식품 정의에 따르면 ‘국산 농수산물을 주원료 또는 주재료로 하여 예로부터 전승되어 오는 원리에 따라 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향 및 색을 내는 식품’으로 정의된다.<sup>15)</sup> 한식의 범주로는 농수축산물과 같은 식재료, 음료 및 가공식품은 물론 조리 및 식사 예절과 그릇, 공간, 디자인 등도 포함되기도 한다.<sup>16)</sup>

한식의 특징으로는 첫 번째, 쌀을 이용한 주식과 부식으로 구분된다.<sup>17)</sup> 벼농사를 시작한 이후 쌀을 포함한 곡류가 주식의 위치에, 어육류와 채소류가 부식으로 자리 잡게 되었으며, 이렇게 규정한 근거로는 뚜렷한 사계절과 여름의 집중 강우로 인해 쌀과 보리가 집중적으로 자랄 수 있는 기후적 영향에서 비롯되었다. 또한 한국 음식이 다른 나라와 구별되는 가장 큰 특징으로 꼽는 것 중 하나는 발효식품이 발달했다는 점이다. 기후 변화에 따른 수확기가 한정된 채소류의 보관을 위해 고안된 발효방법은 대표적인 음식으로 김치를 꼽을 수 있다. 김치는 오래된 역사와 함께 김치 자체의 조화로운 맛, 향, 인간과의 조화로운 특징이 주목되었다.<sup>18)</sup> 나아가 한국음식은 습식문화를 특징으로 꼽으며, 국이나 탕, 전골 등의 음식이 발달하였다.<sup>19)</sup>

## 2. 리얼리티 프로그램의 정의 및 특징

### 1) 리얼리티 프로그램의 정의

리얼리티 프로그램에 대한 인기는 1990년대부터 꾸준히 이어오고 있다. 지상파 TV방송프로그램의 주말 황금시간대 편성은 대부분 리얼리티

15) 식품산업진흥법, 제2조(정의)

16) 정혜경, 「한국 음식문화의 의미와 표상」, 『아시아리뷰』5(1), 아시아리뷰, 2015, 100쪽.

17) 이나래, 「한식상차림의 세계화 구축에 관한 연구」, 동국대학교 관광호텔경영학과 석사학위 논문, 2008, 22쪽.

18) 구자원, 「한국 음식문화에서의 조화로운 특징」, 『Journal of Korean Culture』21, 한국어문학회국제학술포럼, 2012, 111~118쪽.

19) 이나래, 앞의 글, 23~24쪽.

예능 프로그램으로 전 연령대가 시청 가능한 보편적이고 오락 중심적인 내용을 담고 있다. 리얼리티 프로그램에 대해 킬본(Killborn)은 ‘개인이나 집단이 일상생활에서 겪은 실제 사건을 ENG 카메라나 홈비디오 카메라를 이용하여 드라마틱하게 재구성(dramatized reconstruction)하되, 리얼리티 효과나 오락적 가치를 높이기 위해 다양한 요소를 가미한 것’<sup>20)</sup>으로 정의를 내린다. 쿨드리(Couldry)는 킬본의 논의에 근거하여 ‘개인 또는 집단적 생활 속에서 발생한 이벤트의 변화과정을 기록하거나, 드라마화한 재구성을 통해 현실 생활을 자극하기 위한 시도를 하거나, 두 가지를 하나의 패키지로 결합한 양식’이라고 규정하고 있다.<sup>21)</sup> 이들 두 학자는 리얼리티 프로그램 구현을 위해서는 ‘현실의 재구성을 통한 드라마화 과정’이 필요함을 주장하고 있다.

콜드웰(Callldwell)은 ‘다큐-리얼 픽션(dacu-real fiction)’이란 개념으로 정의하며 이는 ‘기성의 사실과 허구라는 경계를 넘어서는 혼종적 장르로서 다큐멘터리 장치와 양식을 프로그램 내러티브와 플롯의 미장센의 일부로서 제시하고 의식적으로 활용하는 성격의 오락프로그램’<sup>22)</sup>으로 정의내린다. 이는 리얼리티 프로그램을 단일 장르 이상의 혼종의 현상으로 파악하고 있음을 드러내고 있다.

리얼리티 프로그램의 유형은 타 장르와의 혼종 형태에 따라 구분 가능하다. 프리드만(Friedman)은 영어권 리얼리티 장르를 대상으로 프로그램 양식의 특징이라는 관점에서 유형을 분류하였다. 세부적으로 살펴보면 사건이 진행되는 전 과정을 보여줌으로써 갈등을 극대화로 치닫게 하는

20) Killborn, R., “How real can you get? Recent developments in ‘reality television’.”, *European Journal of Communication*, 1994. 재인용, 이재현, 「리얼리티 프로그램의 현황과 쟁점」, 『언론과 정보』2(1), 부산대학교 언론정보연구소, 1996, 29쪽.

21) Couldry, N., “Media rituals : a critical approach.”, Routledge, 2003. 재인용, 박주연·김영수·김수, 「텔레비전 리얼리티 프로그램」, 한국언론재단, 2005, 171쪽.

22) Caldwell, J., “Prime-Time fiction theorizes the docu-real”, In J. Friedman (Ed.), *Reality squared : television discourse on the real*, Rutgers University Press. pp.259~292, 2002. 재인용, 김예란·박주연, 「TV 리얼리티 프로그램의 이론과 실제」, 『한국방송학보』20(3), 한국방송학회, 2006, 12쪽.

‘다큐멘터리 양식’, 특정 사건에 의도적으로 주목하여 실제적 전달 기능을 한 축으로 하지만, 방송 이후 사회적인 반응에 대해서는 열린 결말로 남겨놓는 ‘리얼리티 게임쇼 및 뉴스매거진’, 극적인 사건을 소재로 하여 극화하는 프로그램인 ‘실화에 근거한 드라마’등으로 분류한다.<sup>23)</sup>

## 2) 리얼리티 프로그램의 특성

리얼리티 프로그램의 가장 큰 특성은 ‘혼종성’으로 ‘현실(실제)’과 ‘픽션(허구)’의 경계가 모호하다는 점이다. 장르의 형성 초기부터 존재해 온 이러한 논란에 대한 현실과 픽션의 혼종양상 분류<sup>24)</sup>로는 첫 번째, 허구적 장르에서 현실효과를 극대화하기 위해 현실을 소재로 삼는 유형을 들 수 있다. 미결인 범죄사건에 대해 픽션으로 제작하거나 기사화된 사실을 드라마나 영화의 소재로 삼는 것이 이에 해당된다. 두 번째는 재미를 위해 현실과 픽션을 혼합하는 것으로 뉴스나 다큐멘터리 같은 정보 프로그램에서 사용하는 재연 장면들이 이에 해당된다. 마지막은 다큐소프(docu-soap), 인포테인먼트(infotainment)와 같은 새로운 유형의 등장이다. 이는 기존 유형에 현실 혹은 픽션을 가미함으로써 획일성을 탈피할 수 있다는 장점이 있으나, 실제와 허구를 혼동케 하는 문제를 야기하게 된다.

리얼리티 프로그램이 갖는 또 하나의 주된 특성으로는 리얼리티의 장르적 특징인 ‘혼종성’으로 기인된 ‘환상적 사실성’의 생성이다.<sup>25)</sup> 문학 장르에서도 유사한 성향의 기법이 ‘마술적 사실주의(Magical Realism)’라 불리는데 ‘현실 세계에 적용하기에는 인과 법칙에 맞지 않는 문학적 서사’를 의미 한다.<sup>26)</sup> 후기 표현주의 회화의 한 양식을 일컫는 개념이었

23) Friedman, J., Introduction. J. Friedman (Ed.), *Reality squared : televisual discourse on the real*, Rutgers University Press. pp.1~22, 2002. 재인용, 박주연·김영수·김수, 위의 글, 26쪽.

24) 홍석경, 「텔레비전 리얼리티 프로그램의 현실구성」, 『방송 문화 연구』16(1), 한국방송공사 방송문화연구소, 2004, 260~265쪽.

25) 김환희·김훈순, 「리얼리티 예능 프로그램의 서사전략과 환상적 사실성」, 『기호학연구』50, 한국기호학회, 2017, 85~89쪽.

지만, 1980년대 마르케스(Marques)의 저서 <백년 동안의 고독(Cien anos de soledad)>(1967)에서 콜롬비아를 배경으로 사회적·역사적인 내용을 환상과 신화적 화법으로 사실과 경계를 넘나드는 ‘마술적 사실주의’를 성공적으로 구현시킨 선구적인 작품으로 손꼽힌다.<sup>27)</sup> 이후 라틴 아메리카의 문화적 성향을 나타내는 용어로도 사용된 바 있다. 마술적 사실주의의 특징으로는 현실에서 일어나기 힘든 일들이 문학이나 미술 및 미디어 등에서 자연스럽게 발생하며 주인공들은 이를 이상하거나 의아하게 받아들이지 않고 자연스러운 일로 간주한다. 공상과학이나 환상문학(Fantasy)과 다른 점은 작품의 바탕을 현실에 두고 있다는 점이다. 현실 세계와 상이한 세계관의 구축과 전제하에 이야기가 시작되는 SF나 판타지와 달리 마술적 사실주의는 예측 불허의 스토리로 전개된다. 영화 장르에서 대표작으로는 <버드맨(Birdman)>(감독 이나리투(Inarritu), 2015), 국내 영화로는 <오아시스(Oasis)>(감독 이창동, 2002) 등을 들 수 있다.

리얼리티 프로그램에서 구현되는 ‘환상적 사실성(마술적 사실주의)’은 시청자들이 카메라를 통해 ‘부분적인 현실’을 본다고 인지하지 않는다는 점에서 비롯된다. 리얼리티 프로그램은 텍스트를 통해 구현되는 모든 것 — 특정 상황에 발생하는 있는 그대로의 현실과 제작진의 의도 하에 만들어진 연출된 장면 — 대해 현실과 가상을 명확하게 구분 짓지 않고 있다. 나아가 이렇게 구성함으로써 ‘텍스트가 환상을 생성한다는 것은 역설적으로 리얼리티를 창출하는 것과 동일한 맥락’이라고 인식하게 된다.<sup>28)</sup>

### 3. 요리와 음식을 활용한 리얼리티 프로그램

#### 1) 요리와 음식 관련 리얼리티 프로그램 유형

1980년 초기 요리 프로그램의 등장 이후 오늘날의 TV 음식관련 리얼

26) 자료출처 : 위키백과사전([www.ko.wikipedia.org](http://www.ko.wikipedia.org))

27) 자료출처 : 네이버 지식백과사전([www.terms.naver.com](http://www.terms.naver.com))

28) 김환희·김훈순, 앞의 글, 86쪽.

리티 프로그램은 다양한 장르와의 혼용을 통해 하나 이상의 장르를 내포하고 있다. 최근 시청 가능한 음식 리얼리티 프로그램을 예로 들면, ‘리얼 버라이어티’라는 본연의 장르 외에도 ‘다큐멘터리’, ‘토크쇼’ 등을 포괄하고 있으며 프로그램의 목적과 구성에 따라 다양하게 혼용되고 있다.

음식 프로그램 포맷 진화과정의 배경에는 사회에서 음식과 요리가 차지하는 위치, 요리와 음식에 대한 시청자들의 관심과 의미부여 방식, 그리고 시대별로 상이한 요리와 음식의 재현방식 등을 들 수 있다.<sup>29)</sup> 그러나 음식과 요리에 관련한 TV프로그램의 학술적 논의는 미미한 상태다. 방송위원회(1993)가 발간한 <텔레비전 프로그램 유형분류기준에 관한 연구>에 의하면, 방송 프로그램은 크게 내용별, 기능별, 대상별, 형식별 등으로 구분할 수 있으며, 이 기준에 따르면 내용별 유형분류기준으로 음식을 소재로 하는 프로그램을 구분할 수 있다.

## 2) 유형별 요리 및 음식 관련 리얼리티 프로그램의 사례들

김아영(2014)은 텔레비전 음식 프로그램의 변화에 대한 시기를 크게 세 가지로 구분하고 ‘고전적 요리 프로그램 부활변화기(1981~1999)’, ‘맛건강 음식프로그램 범람기(2000~2008)’, ‘한식버라이어티 프로그램 전성기(2009~2014)’로 분류하였다.<sup>30)</sup>

본 연구에서는 음식 프로그램의 시대별 분류 ‘부활변화기’, ‘범람기’, ‘전성기’ 중 전성기를 2009년부터 현재까지로 한정짓고, 안드레예비크(Andrejevic)의 리얼리티 유형 분류를 사용하여 요리와 음식 관련 리얼리티 프로그램을 유형별로 분류하였다.<sup>31) 32)</sup>

29) 김수철, 「1980년대 이후 한국 텔레비전 음식프로그램과 음식문화의 관계에 대한 고찰」, 『방송 문화 연구』27(2), 한국방송공사 방송문화연구소, 2015, 90쪽.

30) 김아영, 「텔레비전 음식프로그램의 변화와 사회」, 서강대학교 신문방송학과 석사학위논문, 2014, 16~50쪽.

31) Andrejevic, M., “Reality TV : Tehe work of being watched.”, Rowman & Littlefield, 2004.

32) 4주 이상 방송, 방송분류기준 예능에 포함되는 음식 프로그램 중 요리 전문 케이블

### (1) 서바이벌쇼

서바이벌쇼의 장르적 특성을 띠고 있는 프로그램은 음식 프로그램의 전성기 기간 내 두루 형성되어있다. 주로 전문 요리사 혹은 준전문가에 해당하는 출연자가 요리사로 등장하여 최후의 승자가 가려질 때까지 대결을 펼치는 구도로, 요리 경연을 통해 최후의 승자를 가려내고 보상하게 된다. 특징으로는 ‘셰프(Chef)’의 등장인데, 셰프는 식당의 주방장을 말하는 것으로 메뉴 개발서부터 음식의 주문, 장소의 관리 등을 포함하는 주방의 모든 일을 관할한다. 서바이벌쇼에 등장하는 셰프는 유명 레스토랑의 메인셰프이거나 본인의 레스토랑을 경영하고 있는 사장들이 대부분으로 이들은 해당 프로그램에서 요리경연을 전담할 뿐만 아니라 요리행위와 음식과 관련된 설명, 진행자 및 출연자들과의 대화(Talk)에도 관여한다.

[표 1] 요리 및 음식 관련 리얼리티 프로그램 유형 : 서바이벌쇼

프로그램명	시즌	방송사	방영기간	방영횟수
에스셰프	1	QTV	2009.09.25.~2009.12.11	12회
	2		2011.06.04.~2011.08.20	12회
대결! 스타셰프	1	SBS	2009.06.19.~2009.09.25.	12회
한식대첩	1	Olive, tvN	2013.09.28.~2013.12.07	10회
	2		2014.09.18.~2014.12.04	12회
	3		2015.05.21.~2015.08.06	12회
	4		2016.09.28.~2016.12.14	12회
냉장고를 부탁해	1	JTBC	2014.11.17.~현재	179회
아이엠셰프	1	TV조선	2017.12.10.~2018.02.11	10회

### (2) 다큐소프

다큐소프(docu-soap)는 ‘실제 사람들의 생활을 일정 기간 동안 촬영하

---

TV 채널(방송개편으로 인한 채널 이전 프로그램은 제외)은 논외로 하였음.

여 방송하는 TV 오락 프로그램’으로, 일상에서 발생하는 이슈에 초점을 맞춰 매일의 삶에서 반복되거나 특별한 일들을 쫓아서 보여주는 방식이다. 요리행위 및 음식과 관련된 리얼리티 프로그램을 분류한 결과 다큐소프의 의미는 보다 확장되는데, 실제 사람 혹은 ‘방송인’의 일상생활 혹은 ‘제한된 환경(여행 등을 포함)’에서의 생활을 서사구조 형식을 바탕으로 전개하는 프로그램이다. 2010년대 중반부터 현재(2018년)까지 고른 분포를 보이며 방영된 요리행위 및 음식관련 다큐소프 프로그램은 형식상으로는 타 장르와의 혼용률을 높이며 시청자의 다양한 만족도를 높인다. 내용 면에서는 ‘생활정보’와도 유사한 성격을 보인다. 나아가 일상의 범위를 넘어서 ‘여행’을 통해 음식의 종류를 다양화 하고 볼거리를 풍성하게 제시하고 있다.

[표 2] 요리 및 음식 관련 리얼리티 프로그램 유형 : 다큐소프

프로그램명	시즌	방송사	방영기간	방영횟수
식신원정대	1	MBC 드라마넷	2008.01.04. ~ 2010.08.26	137회
	2	MBC every1	2010.12.06. ~ 2011.05.30	26회
진짜 한국의 맛	1	SBS	2010.06.16. ~ 2011.06.08	46회
삼시세끼	1	tvN	2014.10.17. ~ 2014.12.26	11회
	2		2015.01.23. ~ 2015.03.20	9회
	3		2015.05.15. ~ 2015.09.11	18회
	4		2015.10.09. ~ 2015.12.11	10회
	5		2016.07.01. ~ 2016.09.16	12회
	6		2016.10.14. ~ 2016.12.30	12회
	7		2017.08.04. ~ 2017.10.20	12회
백년식당	1	TV조선	2015.06.07. ~ 2015.06.28	4회
원나잇 푸드트립	1	OLIVE, tvN	2016.03.30. ~ 2016.11.09	33회
	2		2017.02.15. ~ 2018.01.03	47회
	3		2018.02.28. ~ 현재	10회
윤식당	1	tvN	2017.03.24. ~ 2017.05.19	9회
	2		2018.01.05. ~ 2018.03.23	11회
스트리트 푸드 파이터	1	tvN	2018.04.23. ~ 현재	2회

### (3) 토크쇼

요리행위 및 음식 관련한 세 번째 장르로는 ‘토크쇼’이다. 게스트와 사회자간 인터뷰 사이에서 방청객들의 참여를 결합시키는 형식으로 고정 출연자와 게스트, 일반인을 대상으로 하는 시식과 관련된 에피소드가 등장한다. 스튜디오 촬영이 많으며 대결이나, 다큐방식과도 혼용하여 사용하는 토크쇼 장르는 음식 프로그램의 전성기라 일컫는 2015년에 집중되었다. 외부 촬영이 비교적 적기 때문에 시즌제로 구분하여 방영하는 경우가 드물다는 것과 다른 장르에 비해 장수 프로그램이 많다는 점이 특징이다.

[표 3] 요리 및 음식 관련 리얼리티 프로그램 유형 : 토크쇼

프로그램명	시즌	방송사	방영기간	방영횟수
양희은의 요리쇼 식객	1	SBS funE	2010.07.28.~2010.09.01	4회
식신로드	1	K STAR	2010.11.26.~2015.12.26	266회
마이 리틀 텔레비전	1	MBC	2015.04.25.~2017.06.10	101회
집밥 백선생	1	tvN	2015.05.19.~2016.01.26	37회
	2		2016.03.22.~2016.11.22	36회
	3		2017.02.14.~2017.11.28	42회
국제식당	1	EBS1	2015.08.13.~2015.09.10	4회
수요미식회	1	tvN	2015.01.21.~현재	168회
#인생메뉴, 잘 먹겠습니다	1	JTBC	2016.07.23.~2017.02.02	26회
인생술집	1	tvN	2016.12.08.~현재	69회

### (4) 게임쇼

마지막은 게임쇼 장르로, 우승 혹은 주어진 미션을 달성하기 위해 일반인(방송인)이 참여한다. 요리 및 음식관련 리얼리티 프로그램에서는 전문요리사와 일반인 혹은 연예인이 팀을 구성하여 대결을 벌임으로써 음식을 중심으로 하는 서사가 전개된다. 2010년대 초중반에 집중되었으며, 시즌제가 아닌 단일 프로그램 방식으로 구성되었다.

[표 4] 요리 및 음식 관련 리얼리티 프로그램 유형 : 게임쇼

프로그램명	시즌	방송사	방영기간	방영횟수
죽 쑤는 여자 죽지 않는 남자	1	QTV	2012.09.18.~2013.04.09	26회
쿡킹 코리아	1	SBS	2014.10.31.~2015.01.23	12회
백종원의 3대천왕(푸드트릭)	1	SBS	2015.08.28.~2017.07.14	94회
더 맛있는 원샷	1	E채널	2015.07.16.~2015.09.03	8회
한끼줍쇼	1	JTBC	2016.10.19.~현재	80회

### III. 연구문제 및 분석방법

이같은 기존문헌 고찰과 이론적 논의를 근간으로, 본 연구는 텔레비전 프로그램 중 음식과 요리 행위에 관련한 리얼리티 프로그램에 주목하여, 어떤 방식으로 ‘음식’과 ‘요리행위’를 재현하고 있는지에 대해 알아보고자 하였다. 이에 따라 tvN의 리얼리티 프로그램 <윤식당> 시즌1과 시즌2를 분석 대상으로 선정하였고, 낯선 외국에서 현지인을 상대로 한국음식을 판매하는 행위와 타국에서 제시되는 ‘한국음식’, 한국음식의 ‘요리 행위’ 및 ‘제공행위’가 지니고 있는 문화적 함의를 고찰하고자 하였다.

연구문제 1. <윤식당> 시즌1과 시즌2의 포맷, 구성과 재현의 차이는 무엇인가?

연구문제 2. <윤식당> 시즌1과 시즌2에서 ‘요리 행위’와 ‘음식제공 행위’가 지니는 의미의 차이는 무엇인가?

연구문제 3. <윤식당> 시즌1과 시즌2에서 ‘요리를 제공하는 행위’와 ‘요리를 시식하는 행위’의 문화적 함의의 차이는 무엇인가?

#### 1. 분석대상

본 연구에서는 tvN <윤식당> 시즌1(2017. 03.24~2017.05.19. 방영)과 시즌2(2018.01.05.~2018.03.23. 방영)를 분석대상으로 선정했으며, 회차

별 서사구조상의 전환점을 중점적으로 비교분석하였다. <윤식당>은 네 명의 배우가 해외에 한식당을 운영하며 겪는 에피소드를 스토리텔링 형식을 빌어 만든 리얼리티 프로그램이다. 오너셰프인 윤여정을 필두로 식당영업과 서빙을 담당하는 이서진, 주방에서 주방보조를 맡은 정유미, 최고령 아르바이트생 신구와 젊은 박서준이 각각 시즌1과 시즌2에 등장한다. 총 9회로 구성된 <윤식당> 시즌1 방영 이후 11회에 걸쳐 방영된 <윤식당> 시즌2는 기존의 인기에 힘입어 첫 회 14.1%(닐슨코리아 제공)라는 높은 시청률을 획득했으며, 한국 음식의 국제화 과정과 외국인들의 한국 음식에 대한 반응 및 평가로 사회문화적으로 많은 파장을 불러 일으켰다.

## 2. 분석방법

### 1) 통합체 분석방법

통합체 분석은 시간의 순서에 따라 발생하는 서사구조 내의 중요한 요소를 선별하여 텍스트를 분석하는 기호학적 방법이다. 특히 시간의 흐름에 의해 전개되는 프로그램들은 서사성을 근간으로 구성되고 있어, 이들의 서사성을 파악하는 대표적인 기호학적 분석방법이다. 서사(敍事)의 사전적 의미는 어떤 사실에 대해 있는 그대로 기록하는 방법으로 ‘인간 행위와 관련되는 일련의 사건들에 대한 언어적 재현 양식’이다. 백선기(2004)에 의하면 영상 텍스트의 의미형성구조에서 서사구조(narrative structure)가 중요한 의미형성 요인으로 인식된 것은 영화 텍스트에 대한 분석에서 시작되었으며, 한 편의 영화는 독립된 작품으로서 의미를 갖지만 그 속에 담겨져 있는 이야기는 ‘독립된 하나의 이야기가 아니라 사회적 서사구조에서 탄생한 산물’로 간주되게 된다.<sup>33)</sup> 이는 서사성을 가진 영상 텍스트에도 적용 가능한 것으로 리얼리티 프로그램의 경우 각 회차

---

33) 백선기, 『대중문화 그 기호학적 해석의 즐거움』, 커뮤니케이션북스, 2004, 6~8쪽.

별 시퀀스 분석을 통해 드러나는 주요 메시지가 분석의 요체가 되며, 여기서 시퀀스란 서사구조의 단계별 구성요소를 일컫는다.

통합체 분석에서는 연쇄적으로 발생하는 주요한 기호들은 다른 기호들과 수평적인 관계를 형성하며 하나로 연결되는 형식을 취하게 된다. 통합체 분석을 통해 <윤식당> 시즌1과 시즌2의 서사구조의 차이점과 그것의 상징적 의미의 차이에 대해 알아보고, 중심주제가 어떻게 구성되는지 파악하고자 하였다.

## 2) 계열체 분석방법

계열체 분석은 프로그램 속에 등장하는 주요 인물들의 갈등, 협조, 경쟁, 투쟁의 관계를 밝히는 것으로, 어떤 근거로 그러한 관계가 생성되었는지에 대해 주목했다. 통합체 분석방법이 서사의 흐름에 따라 나타나는 기호들의 의미를 찾는 분석 방법이라면, 계열체 분석방법은 시간의 단면에서 추출한 기호의 텍스트 구조를 파악하는 것이다. 백선기(2015)에 의하면 리얼리티 프로그램의 경우 서사구조가 뚜렷한 영화나 드라마와 다르기 때문에 등장인물들의 관계를 통해 -등장인물 사이의 경쟁, 협조, 갈등, 투쟁- 무엇으로 인해 등장인물들의 관계가 생성되었는지에 대해 파악할 수 있다고 하였다. 아울러 프로그램의 목표와 등장인물의 역할이 주어지면서, 각각의 인물들이 사회나 문화적으로 용인되는 방식을 차용하거나 반하는 방식으로 수행하는 지의 여부에 따라 별도의 의미가 생성된다고 하였다.<sup>34)</sup>

## 3) 행위주 분석방법

행위주 분석 방법은 등장인물의 행위를 분석하기 위해 만든 도식으로 유럽 기호론의 핵심인 기호와 문화, 신화 등과 연계하여 분석한 그레마스(Greimas)가 창안하였다. 주체가 대상을 욕망한다는 기본 전제 하에

---

34) 백선기, 『미디어 기호학』, 커뮤니케이션북스, 2015, 72쪽.

텍스트상에 나타난 표층적 의미와 심연의 의미를 파악하기 위해 발신자와 수신자, 협조자와 반대자의 역할을 구분지어 놓음으로써 주체(자)의 목표와 추구하는 지향점을 파악할 수 있게 된다.

행위주 분석은 주체(자)가 특정 목표와 대상을 추구한다는 점에서 시작된다.<sup>35)</sup> 발신자와 수신자는 주체(자)를 매개로 대상을 수신자에게 전달하는 복합적인 관계를 나타내며, 협조자와 반대자는 대상을 추구하는 과정에서 협조 혹은 반대하는 역할을 담당 한다.



[그림 1] 행위주 모델 도식<sup>36)</sup>

사람들은 기호를 사용할 때 본연의 의미는 깊은 심층구조에 놓아 둔 상태로 표면적으로 다른 방식을 통해 표현함으로써 사안을 모호하게 구성한다.<sup>37)</sup> 행위주 모델의 분석방법은 표면적으로 표출된 의미와 심연의 의미의 차이를 파악하는 분석방법이다. 리얼리티 프로그램 <윤식당>의 주요 등장인물과 그들의 행위에 대한 목표와 대상들을 분석함으로써 요리와 음식 제공 행위를 둘러싼 표층 의미와 심층 의미를 파악할 수 있다.

#### 4) 레비-스트로스의 요리 삼각형 개념

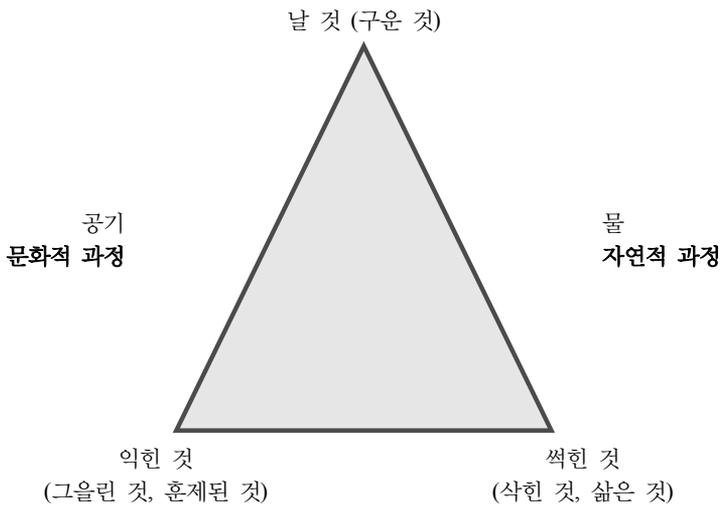
구조주의학자 레비-스트로스(Levi-Strauss)는 <신화론 1 : 날것과 익힌 것>에서 자연과 문화로 구성된 여러 민족의 설화 구조 속 요리코드 분석을 통해 날것, 익힌 것, 삭힌 것으로 구성된 ‘요리삼각형’을 제안하였다.

35) 김현혜·백선기, 「일일삼식, 음식 준비와 과정의 일상성, 요리의 문화성」, 『기호학연구』 48, 한국기호학회, 2016, 20쪽.

36) 백선기, 『보도의 기호학』, 성균관대학교출판부, 1995, 301쪽.

37) 백선기, 앞의 책, 110쪽.

요리삼각형은 자연의 습성을 유지하고 있는 원주민들의 신화구조를 바탕으로 도출되었으며 음식의 조리과정을 물에 의한 썩힌 것(삶은 것, 삭힌 것)과 불에 의한 익힌 것(그을린 것, 훈제된 것)으로 구분하였다. 또한 날것의 불에 의한 전이과정은 문화적 작용이 반영된 것이며 날것의 물에 의한 전이과정은 자연의 섭리에 의한 것이라고 설명함으로써 요리행위에 따른 문화와 자연의 상관관계를 드러내고자 하였다.



[그림 2] 레비-스트로스의 요리 삼각형<sup>38)</sup>

## IV. 연구결과

### 1. <윤식당> 시즌1과 시즌2의 통합체 분석 결과

<윤식당> 시즌1과 시즌2 시퀀스 분석을 통해 밝혀낸 구성의 차이점으로는 공간의 변화에 따라 발생하는 음식 메뉴의 변화이다. <윤식당> 시

38) 백승국, 『문화기호학과 문화콘텐츠』, 다할미디어, 2004, 146쪽.

즌1의 경우 준비기에서 외국인들이 대표적인 한국음식으로 떠올릴 수 있는 ‘불고기’를 중심으로 단품요리 ‘불고기라이스’, ‘불고기누들’, ‘불고기버거’를 개발했다. 이에 반해 <윤식당> 시즌2는 외국인의 입맛에 맞추기 위한 한식의 ‘퓨전화’를 목표로 ‘전-비빔밥-호떡’으로 한국 음식에는 없는 ‘코스-요리화’를 시도하였다.

두 번째로 윤식당 영업장소 변화에 따른 방문 이유와 관심대상의 변화이다. <윤식당> 시즌1 촬영지는 인도네시아 길리 트리왕안섬으로 유럽인들의 휴양지로 각광받고 있는 동남아시아의 작은 섬이다. 윤식당을 방문하는 대부분의 손님 역시 유럽지역 여행객들로, 이들은 동남아시아 여행지에서 만날 수 있는 다양한 아시안 레스토랑 중 윤식당을 선택, 끼니 해결에 집중한다. 반면 <윤식당> 시즌2의 촬영지는 스페인 서남부에 위치한 테네리페섬의 가라치코 마을이다. 시즌1때처럼 유럽인들의 휴양지로 인기가 있는 곳에 차려진 윤식당의 주요 손님은 마을 주민들이며, 이들은 주변인의 ‘권유’와 새로운 음식(특히 동양음식)과 레스토랑에 대한 호기심으로 방문한다.

세 번째로 음식과 음식제공을 둘러싸고 있는 문화적 차이다. <윤식당> 시즌1과 시즌2는 모두 유럽인들의 휴양지에서 촬영되었다는 공통점 외에 이국적인 풍경과 휴양객들의 모습을 통해 여유로움을 표현하고 있다. 하지만 <윤식당> 시즌1에서는 메뉴를 오랫동안 보는 서양인들의 음식 습관, 주문 후 음식이 나오기까지의 30분 이상 소요되는 점 등을 빌어 ‘느림’과 ‘기다림’의 미에 대해 표출하고 있다. 반면 <윤식당> 시즌2의 경우 마을주민 간의 친밀한 관계와 행복이란 무엇인가에 대해 고민하는 그들의 대화를 통해 ‘관계의 중요성’, ‘행복의 가치’에 대해 표출하고 있다.

[표 5] <윤식당> 시즌1과 시즌2의 통합체분석 결과

〈윤식당〉 시즌1	통합체 비교분석 결과	〈윤식당〉 시즌2	
한국의 대표요리 ‘불고기’의 다양화(라이스, 누들, 버거) 단품메뉴 손쉽게 준비하는 음식 제공 단조로움 극복을 위한 신메뉴 개발	음식	외국인 입맛에 맞추기 위한 한국요리의 퓨전화 코스메뉴 체계화된 주문시스템 도입 손님의 재방문을 높이기 위한 신메뉴 개발	
동남아시아 관광지 여행객의 방문이 많음 아시아 지역의 식당 (윤식당 1) 끼니의 해결	장소	스페인 섬마을 마을주민의 방문이 많음 서양 식당 (윤식당 2) 새로운 음식(레스토랑)에 대한 호기심	
호칭(사장-상무-보조-알바) 젠더 및 연령 인식의 전환 윤식당 1호점 철거에 따른 좌절과 재건을 위한 노력 서사	기타	호칭(회장-전무-과장-알바) 등장인물의 성격 극대화 자유시간과 영업시간 분리를 통한 서사의 변화	
			
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 한국음식 소개</li> <li>· 여행객의 ‘끼니’의 해결을 위한 방문</li> <li>· 느낌, 여유로움의 가치</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>· 한국음식 현지화</li> <li>· 마을주민과의 ‘소통’을 위한 방문</li> <li>· 행복에 대한 가치</li> </ul>	

## 2. <윤식당> 시즌1과 시즌2의 계열체 분석 결과

<윤식당> 시즌1과 시즌2의 등장인물간의 갈등관계에 따른 특성을 계열 분석함으로써 이항대립을 발견할 수 있다. <윤식당> 시즌1과 시즌2의 계열분석 결과로 첫 번째, 등장인물의 성역할에 대한 고정관념을 파

기함으로써, 기존의 남성의 역할에 도전하고 있는 여성에 주목하게 된다. 어리숙하지만 요리에 대한 진정성 있는 마음을 가진 식당 사장 윤여정은 부엌이라는 ‘여성적 공간’ 안에서 진취적이고 현실적인 남성 조력자의 도움을 받아 ‘사장’의 역할을 담당했다.

두 번째는 공동체주의에 대한 등장인물의 갈등과 합의 과정으로 <윤식당> 시즌1에서는 개인의 공동목표 달성을 위한 노력과 협력에 집중하였다면, <윤식당> 시즌2에서는 음식을 통해 공감대를 형성하고 ‘이방인’에서 ‘이웃’으로 변화는 과정에 주목함으로써 사회적 소속의 중요성을 드러냈다. 여기서 ‘요리행위’와 ‘음식제공’은 개인의 목표 달성 및 공동체의 소통 수단으로 작용하는 메타포로서의 의미를 지닌다.

세 번째, <윤식당>에서는 고정관념 탈피를 위한 시도를 하고 있다. <윤식당> 시즌1에서는 신구가 아르바이트생으로 투입되면서 발생하는 세대 간의 문화차이와 이를 극복하려는 신구의 노력이 주목된다. <윤식당> 시즌2에 등장하는 아르바이트생 박서준의 경우 외국인 상대로 의사 전달능력이 부족하고 이서진과 대비하여 노련함이 떨어진다는 약점에도 불구하고, 끊임없는 노력과 반복을 통해 임직원들에게 인정을 받게 된다.

마지막으로 음식을 활용한 문화의 전이 또는 동질화 과정이다. <윤식당>에 등장하는 음식의 분류는 크게 두 가지로, 영업시간 내 윤식당에서 만들어지는 음식과 영업시간 외 숙소와 외부 레스토랑에서 만들어지는 음식이 그것이다. <윤식당 1> 에서 외국인은 윤식당 음식을 선택함으로써 한국 음식 뿐 아니라 한국의 문화(젓가락 활용, 한국 음식의 시식, 등)를 경험할 수 있었으며, 임직원의 저녁식사에서는 ‘식당운영’이라는 공동목표를 가진 개인들이 새로운 공동체 문화를 생성하고 있음을 알 수 있다. 반면 <윤식당 2> 에서 윤식당은 동양의 낯선 ‘이방인 문화’로 인식되어 초반에는 손님이 적었으나, 이후 이웃(마을주민)의 방문(또는 재방문)이 증가하고 신메뉴 개발 등으로 영업을 성행하는 등 문화의 혼합 또는 혼종이 요리행위와 음식 나누기를 통해 가능하다는 점을 드러냈다.

[표 6] <윤식당> 시즌1과 시즌2의 계열분석 비교 결과

〈윤식당〉 시즌1	계열체 비교 분석 결과	〈윤식당〉 시즌2
성공하는 여사장과 대립되는 남성캐릭터의 상충 이미지 재현	고정적 성역할의 해체	대립되는 여성 캐릭터를 통해 젠더가 가진 이중의미 재현
공동목표달성을 위한 협력체계 구축 필요성 재현	공동체주의	음식을 통해 ‘이방인’에서 ‘이웃’으로의 전환 재현
세대간 문화차이와 기성화된 관념을 극복하는 모습 재현	고정관념 탈피를 위한 노력	끊임없는 노력과 성실로 노련한 기성세대에 맞서는 젊음 재현
조리 및 식사행위의 중요성, 새로운 문화 체득 수단으로 음식	음식의 문화적 함축성	이질적 문화가 혼합될 수 있는 소재로서의 음식



- 개인의 책임과 목표에 초점
- 고정관념을 극복하려는 노년
- 맛 취향에 따른 신메뉴 개발
- 손님을 기다리는 심적 피로와 손님의 방문으로 갈등 종결



- 사회적 소속감과 연대감 초점
- 고정관념에 대항하는 젊음
- 소통을 위한 신메뉴 개발
- 육체적 피로와 문제 해결 능력으로 갈등 종결

### 3. <윤식당> 시즌1과 시즌2의 행위주 모델 비교 분석

<윤식당> 시즌1과 시즌2는 요리행위와 음식을 둘러싼 다양한 행위 목적이 파악되는데, 요리행위와 윤식당 활성화를 위한 노력, 손님의 윤식당 선택과 요리 시식에 관한 행위주의 표층적 의미는 비슷해 보였으나 심층적 의미에서 커다란 차이를 드러내고 있다. 우선 시즌1의 윤여정과 시즌2의 정유미는 요리 행위는 요리의 직접 혹은 간접적인 활동을 통해 자신감을 회복하고 공동체에서의 인정을 받는다는 표면적 의미는 유사하다. 그러나 윤여정은 요리행위 자체가 새로운 도전임과 동시에 극복 대상이었으며, 정유미는 요리 행위를 둘러싼 공동체 간 갈등을 해소하는 해결방식으로 활용하고 있다.

두 번째, 시즌1의 이서진과 시즌2의 이서진은 식당 재건을 위한 노력과 신메뉴 개발에 있어서의 적극적인 모습을 통해 진취적이고 성공지향적인 남성상의 모습을 표층에서 표현하였다. 그러나 시즌1의 식당 재건에서의 이서진은 운여정과 신구의 후배로서 책임감이 두드러졌다면, 시즌2의 신메뉴 개발을 추구하는 이서진의 역할은 창의적이고 독창적인 남성상을 드러내고 있다.

세 번째, 시즌1의 신구와 시즌2의 박서준은 그들의 행위들로 하여금 새로운 도전과 경험이라는 가치를 표출한다. 신구의 경우 신체적 약점(노령이라는 점)과 운식당 내 아르바이트생이라는 약자적 지위에도 불구하고 본인 역할에 충실함으로써 ‘도전과 열정 = 젊음’이라는 고정관념을 파기하고자 노력했다. 박서준의 경우 신구의 후임으로 합류하게 된 후, 본인의 부족한 점을 채우고자 끊임없이 노력하여 새로운 도전에 당당히 맞서는 젊음과 패기를 표출했다.

네 번째, 시즌1의 운식당 방문 손님과 시즌2의 운식당 방문 손님은 운식당 방문과 요리 시식 후 긍정적 태도를 표출한다는 공통점이 있다. 그러나 시즌1의 손님의 경우 낯선 문화에 대한 호기심이 발동하여 운식당을 선택, 요리를 시식하며 문화적 가치를 공감하고 있으나, 시즌2의 손님의 경우 지역 공동체에 새로 등장한 이방인과 그들의 문화를 수용함으로써 타문화를 능동적으로 수용하고 있음을 보여주고 있다.

[표 7] <운식당> 시즌1과 시즌2의 행위주 모델 비교 분석 결과

<운식당> 시즌1	행위주모델 분석결과	<운식당> 시즌2
운여정의 요리(행위주체)에 관한 행위주 - 실천을 통한 주체적 자아 회복	요리행위에 관한 행위주	정유미의 요리(보조)행위에 관한 행위주 - 커뮤니케이터로서의 지위 획득
이서진의 식당 재건에 관한 행위주 - 책임감의 발화	운식당 활성화 노력에 관한 행위주	이서진의 신메뉴 개발에 관한 행위주 - 성취지향적 욕망 추구

신구의 도전에 관한 행위주 - 도전에 관한 고정관념 탈피	새로운 경험추구에 관한 행위주	박서준의 합류에 관한 행위주 - 젊음의 도전과 패기
손님의 윤식당 선택에 관한 행위주 - 배고픔의 해결 - 새로운 문화 경험 체득	손님의 요리시식과 반응에 관한 행위주	손님(마을주민)의 요리 시식과 반응에 관한 행위주 - 문화수용에 적극적인 자세 - 지역 공동체 의식



- 자기만족의 요리 행위
- 개인의 만족과 공동체 역할 수행에 집중
- 음식의 맛에 대한 평가
- 선택적 대상으로 음식 재현



- 관계 회복을 위한 요리 행위
- 소통과 효율성에 집중
- 음식을 둘러싼 대화에 집중
- 필수적 대상으로 음식 재현

#### 4. 레비-스트로스 요리삼각형 적용 결과

<윤식당>은 현지에 식당을 운영하며 등장하는 메뉴와 출연진들이 영업시간 외 먹는 현지음식 및 조리음식이 회별로 다양하게 나타난다. 레비-스트로스의 요리 삼각형 기준으로 분류하여 <윤식당> 시즌1과 시즌2에 등장한 음식의 차이점과 문화적 함의에 대해 고찰하였다.

##### 1) <윤식당> 시즌1의 레비-스트로스의 요리 삼각형 적용 결과 및 특성

[표 8] <윤식당> 시즌1 식당메뉴

	레비-스트로스의 요리 삼각형		세부항목	윤식당 메뉴
종합 (22)	날 것 (구운 것) (11)	날 것 (11)	생선류	
			야채류	
			음료 (11)	파인애플 주스, 레모네이드, 믹스커피, 수박주스, 수박 파인애플 주스

		구운 것	육류	믹스주스, 카페라떼, 아메리카노, 파인애플 바나나 주스, 바나나주스
			생선류	
			야채류	
			제과제빵	
			기타	
	익힌 것(그을린 것/훈제한 것) (6)	익힌 것 (6)	곡류	
			육류(4)	치킨, 불고기버거, 불고기라이스, 불고기누들
			야채류(1)	파전
	썩힌 것 (삭힌 것/삶은 것) (5)	삶은 것 (3)	기타(1)	팍만두(튀김만두)
			곡류	
			탕찌개	
			면류(3)	라면, 에그라면, 에그만두라면
			짬류	
		기타		
	삭힌 것(2)	김치류(1)	김치	
기타(1)		맥주		

<윤식당> 시즌1의 식당 메뉴를 레바-스트로스의 구분으로 분류해보았을 때, 가장 많은 분포를 보이는 것은 ‘날것’으로 과일(레몬, 파인애플, 수박, 바나나 등)을 얼음과 함께 갈아 만든 주스가 해당된다. 이는 전형적인 동남아시아 날씨를 보이는 촬영지의 지역적 특성과 손님 방문 목적(대부분 유럽 휴양객으로 레저와 심을 목적으로 함)을 충족시키기 위한 윤식당의 전략으로 해석된다.

다음으로 한식 대표메뉴 ‘불고기’와 ‘익힘류(튀김)’ 위주의 간편한 단품요리가 특징이다. 한국 음식 중 대표성을 띄는 음식 가운데 하나인 불고기는 김치나 비빔밥처럼 매운 양념(고춧가루)이 들어가지 않기 때문에 외국인들이 쉽게 접해 볼 수 있는 음식으로 꼽힌다. 윤식당에서는 불고기를 기본양념으로 하여 ‘불고기라이스’, ‘불고기누들’, ‘불고기버거’를

메인메뉴로 선보였는데 레비-스트로스의 기준에 의하면 ‘익힘류’에 해당한다. 또한 신메뉴로 개발된 식사 메뉴 중 ‘라면’을 제외한 ‘치킨’, ‘파전’, ‘팝(Pop)만두’가 ‘익힘류’의 튀김이라는 점은 주목할 만하다. 엄밀히 말하면 이들은 한국 음식의 ‘정형성’을 띠지 않고 주식과 부식의 모호한 경계에 놓여 있다.

## 2) <윤식당> 시즌2의 레비-스트로스의 요리 삼각형 적용 결과 및 특성

[표 9] <윤식당> 시즌2 식당메뉴

	레비-스트로스의 요리 삼각형		세부항목	윤식당 메뉴
종합 (14)	날 것 (구운 것) (3)	날 것 (2)	생선류	
			야채류	
			음료(2)	에스프레소, 카페라떼
		구운 것 (1)	육류	
			생선류	
			야채류	
			제과제빵(1)	호떡
	익힌 것(그을린 것/훈제한 것) (7)	익힌 것 (7)	곡류	
			육류(4)	갈비, 달강정 불고기 비빔밥, 제육 비빔밥
			야채류(3)	채식 비빔밥, 김치 볶음밥, 김치전
			기타	
	썩힌 것 (삭힌 것/삶은 것) (4)	삶은 것 (1)	곡류	
			탕찌개	
			면류(1)	잡채
찜류				
기타				
삭힌 것 (3)		김치류(1)	김치	
	기타(2)	맥주, 레드와인		

<윤식당> 시즌2의 메뉴의 대부분은 양념이 배인 고기류가 ‘익히거나 날 것(썩힌 것)’의 야채(또는 밥)와 함께 조리되어 제공된다. 레비-스트로스는 요리 삼각형에서 ‘날 것’은 매개요소로써, 음식 재료로써의 ‘날 것’은 그 자체가 자연적 요소라고 하였다. 윤식당에서는 전체 14개의 식당 메뉴 중 양념된 고기를 사용하는 메뉴는 5개(불고기 비빔밥, 제육 비빔밥, 갈비, 닭강정, 잡채)로 이들 대부분 곱거나 익혀진 야채와 함께 손님들에게 제공됨으로써 다양한 색감과 육식·채식의 조화를 중요하게 생각하는 한국 음식문화를 드러냈다. 대표적인 메뉴로 비빔밥을 들 수 있는데, 비빔밥은 고기와 야채를 버무려 먹는 한국 대표음식 중 하나로 전통 음식의 분류로 보았을 때 비빔밥은 주식과 부식의 혼용 형태로 간주된다.

또한 ‘에피타이저-메인디쉬-디저트’순으로 진행되는 서양의 코스요리는 윤식당에서 ‘김치전-비빔밥-호떡’으로 변형되었으며, 이는 서양식 식사에서 입맛을 돋우는 에피타이저(주로 날 것, 익힌 것)부터 야채를 곁들인 육류와 생선류(구운 것, 익힌 것, 삶은 것), 후식인 디저트까지 이어지는 과정을 한식의 유사 음식의 형태(익힌 것-날 것, 삶은 것-날 것(구운 것))로 대체했다. 음식의 형태 뿐 아니라 음식의 양과 플레이팅(데코레이션) 또한 서양식의 그것과 유사하게 제시함으로써 서양인들에게 한식에 대한 거부감을 줄이고자 했다.

### 3) 레비-스트로스의 요리 삼각형 적용에 따른 <윤식당> 시즌1과 시즌2의 특성 비교

레비-스트로스의 요리 삼각형을 통해 <윤식당> 시즌1과 시즌2의 음식 특성을 날 것, 익힌 것, 썩힌 것으로 분류해보고 이것이 요리와 음식 제공 행위를 통해 어떻게 구현되고 지역별로 어떤 차이를 보이는지 살펴보았다. 먼저 윤식당 레스토랑에서 구현되는 음식은 현지의 기후적 특성을 반영한 음식들이 빈번하게 제공되는 것을 확인할 수 있다. <윤식당> 시즌1의 ‘과일과 얼음을 갈아 만든 주스’가 그러하며, <윤식당> 시즌2에서

도 표면적으로 드러나지는 않았지만 현지에서 공급받을 수 있는 육류와 야채들을 사용하여 식당요리에 활용했음을 알 수 있다. <윤식당> 시즌1의 경우 특히나 동남아시아에 위치한 휴양지임을 감안했을 때 활용 가능한 식재료가 현저히 부족하였으며, 실제로 요리의 재료 수급이 어려운 상황에 처하기도 했다.

우리 삼각형에 따른 윤식당 메뉴를 살펴보았을 때 주된 분포도는 익힌 것에 집중되어 있다. 이는 앞에서 언급한 식재료 공급의 한계에도 이유가 있겠지만 전문 요리사가 부재한 윤식당에서 메인셰프인 윤여정이 가능한 범위 내의 요리를 해야 했기 때문이다. 때문에 날것의 음식은 <윤식당> 시즌1에서 과일과 얼음을 갈아 만든 음료 외에 끼니를 해결할 용도로의 음식은 나타나지 않는다. 구운 음식이 등장하지 않는 것도 또 다른 특징인데, 불을 가열함으로써 육류와 생선류, 야채류를 조리하는 것이 아닌 ‘준비 가능한’ 양념된 식재료를 익힘으로써 식탁에 신속하게 내놓을 수 있게 만들었다. 이는 한국인의 ‘신속한 음식제공’과 ‘손님에 대한 배려’ 문화가 반영된 것으로, 현지 레스토랑의 느낌과 여유로움과는 다소 비교되는 문화적 양상이다. 우리의 식당 문화는 특히 식당에서는 신속하게 요리를 제공하려하고 손님들 역시 느긋하게 기다리지 않고 재촉하는 문화가 존재하고 있는데, 이러한 문화적 양태가 부지불식간에 작동하고 있는 것으로 보인다.

음식의 현지화를 위한 노력도 엿보인다. 윤식당의 메인 메뉴로 등장하는 ‘불고기’, ‘비빔밥’, ‘잡채’, ‘갈비’ 등은 모두 한국 전통음식으로 <윤식당>의 기획의도(외국에서 한식을 파는 행위)에 맞게 구성되어 있지만, 재료의 구입과정, 양념의 농도와 고기를 재우는 방식은 전통 방식을 따르기보다 현지 사정에 알맞고 보다 간편하게 조리할 수 있도록 변형되었다. 이뿐만 아니라 라면, 냉동만두 등을 간편 조리하여 메뉴에 추가하는 등 현대의 한국인들이 일상에서 즐겨 먹는 가공식품을 선보임으로써 전통적 한국음식 전파에만 국한되어 있지 않음을 알 수 있다. 또한 음식을

담아내는 그릇과 음식의 양 조절 및 고급화 등 시각적 효과를 통해 현지 외국인이 한국음식에 보다 쉽게 접근할 수 있도록 하였다. 기름에 튀기는 요리방식을 활용하여 현지 외국인들의 기호를 반영하기도 하였다.

[표 10] <윤식당> 시즌1과 시즌2의 음식속성 비교분석 결과

<윤식당> 시즌1 식당메뉴	레비-스트로스 요리삼각형 적용 결과	<윤식당> 시즌2 식당메뉴
덥고 습한 기후적 특성을 반영한 과일음료 다양화(식사와 곁들임)	날것	
한국 전통 음식(불고기)을 현지화	익힌 것	양념된 ‘익힌’ 고기를 활용한 메뉴의 다양화
기름을 활용한 조리방법 사용		비빔밥의 현지화·퓨전화 기름을 활용한 조리방법 사용
간편한 가공식품(라면) 활용	삶은 것	
	삭힌 것	발효과정을 거친 주류(맥주, 와인)을 식사와 곁들임



- 한정된 식재료와 조리법을 통한 ‘간편 요리’의 한식화
- 신속한 서빙과 쉬운 요리 선호



- 문화적 관여도가 높은 ‘익힌 음식’ 중심의 서구화
- 주류를 곁들인 요리 준비: 대화를 위한 준비행위



- 사전준비 가능한 요리 방법의 채택
- 음식의 변형을 통한 현지화·서구화
- 한국음식의 ‘전파’가 아닌 요리와 음식을 통한 공감과 소통에 집중
- 과거와 현재, 동양과 서양의 문화 혼종성 재현

## V. 논의 및 결론

<윤식당> 시즌1과 시즌2의 통합체 분석, 계열체 분석, 행위주 분석, 레비-스트로스의 요리 삼각형 개념을 적용하여 도출한 분석별 의미는 다음과 같다.

<윤식당> 시즌1에서 재현된 요리행위와 음식의 제공, 시식에 이르는 일련의 과정은 현대사회의 개인화된 성향을 단적으로 보여주는 행위로서 의미를 갖으며, 시청자들의 오락적 쾌감을 위해 요리와 음식이 사용되었음을 알 수 있다. 반면 <윤식당> 시즌2의 경우 요리행위와 음식 제공, 손님의 식사행위로 이어지는 행위의 전반적인 양태가 사회화 과정의 일환임을 함의하고 있다. 나아가 심층적으로는 동서양의 문화적 혼합과 이를 통한 ‘문화공존’ 또는 사회 구성 요소에 있어서 식(食)문화의 중요성을 일깨워 주었다. 또한 윤식당의 손님을 대상으로 시식평을 묻거나 반응을 궁금해 하는 태도는 <윤식당> 시즌1과 같은 양상을 나타내고 있으며, 이는 프로그램 기저에 깔린 한국음식을 대하는 태도는 ‘상품화’이자 목적 달성을 위한 ‘수단’에 불과함을 알 수 있다.

<윤식당> 시즌 1과 시즌 2는 한국 음식의 세계적 적응이나 글로벌화가 프로그램의 목표 및 대상이라 할 수 있다. 그런데 독특한 방식은 단순한 한식을 제공한 것이 아니라 외국의 특정 지역에 조그만 식당을 열면서 전문 요리사들이 아닌 연예인들이 만든 한국 음식을 제공하면서 외국인들이 이를 어떻게 받아들이는가에 관심이 집중되었다는 점이다. 따라서 이들이 제공하는 음식은 본래부터 전형적인 한식이라 하기 힘들며, 또한 요리 전문가들이 제공하는 질 높은 한식이 아니라는 한계를 지니고 있다. 그런데 또 한편으로는 출연진들이 비록 연예인들이라고는 하지만 이들의 음식 만드는 실력과 종류는 일반인들과 유사하여 일반 가정집에서 준비하는 한식으로 볼 수도 있다. 대단히 역설적인 배경이 프로그램 전반의 기저에 깔려 있는 것이다.

또 하나 중요한 점은 이들 식당이 개설된 지역이 한국이 아니라 외국이라는 점이다. 하나는 아시아의 유명 휴양지이고 또 하나는 스페인의 조그만 마을이라는 점이다. 이는 한국의 특정 지역에서 한식을 제공하는 것이 아니라 아름답고 가고 싶은 동경의 장소에서 일시적으로 한식을 제공한다라는 점이다. 이는 한식 자체에 대한 초점보다는 장소와 어우러져 제공되는 아름답고 동화적인 판타지 속에서 제공되는 한식에 대한 의미가 추가됨을 뜻한다.

이렇듯이 다양한 의미를 함축하고 있는 이 프로그램의 심층구조에는 한식과 한식문화에 대한 부정적 의미 또한 내포하고 있다. 프로그램에서 제공된 한국음식은 전형적인 한국 음식이 아니라 다양하게 변형된 한국 음식들이다. 이에 대한 의미 해석은 다층의 역설적 의미를 함의하고 있다. 한국음식의 변형 및 변용은 현지화 또는 세계화라는 이름에 감춰진 ‘한국음식의 혼종화’를 뜻하며, 한식의 세계화를 내세웠지만 그로 인한 예기치 않은 결과가 ‘한국음식의 정체성 훼손’으로 귀결된다는 점이다. 이러한 점은 긍정적 요소가 많음에도 불구하고 과소평가할 수 있는 부분은 아니며 진지하게 고민해야 하는 부분이다. 기름에 튀기기거나 큰 접시에 담긴 작은 양의 음식, 코스-요리화 하여 외국손님에게 전달된 한국음식은 문화적 이질감을 줄이고 현지인들에게 쉽게 다가가고자 하려는 노력의 일환이지만, 결과적으로는 한식의 ‘몰개성성’, ‘혼종성’, ‘비정체성’ 등의 문제들을 드러내게 되었다. 물론, 이에 대해 한국 음식의 퓨전화나 시의성 높은 변용이라고 긍정적이라고 평가하는 경우도 있지만, 한식의 변화 및 변용과 그로 인한 한식의 정체성 혼재나 대표적 특성의 부재는 그대로 지나칠 수 없는 부분이라고 할 수 있다.

결론적으로, 아름답고 이국적인 영상과 작은 한식당을 열어 외국인들에게 한국 음식을 대접한다는 ‘동화 같은’ 서사성 이면의 심층구조에, 한국음식의 ‘전통성 훼손’, ‘정통성 파괴’, ‘혼종성 생성’과 ‘문화적 비정체성’이 자리하고 있음을 알게 된 것이다. 나아가 한식에 대한 자부심보

다는 외국인들에게 끊임없이 한식에 대해 어떻게 생각하는가에 물어보고, 시식한 이후의 한식에 대한 평가에 대해 지나칠 정도로 관심을 집중함으로써, 부지불식간에 한국 음식에 대해 확고한 자부심을 갖고 있지 못함을 자인하고 있는 것은 아닌가 생각하게 된다. 이러한 태도는 한식과 한식문화에 대한 자긍심과 자부심의 부족을 넘어 문화적 열등의식으로까지 해석할 수도 있다. 이른바 한식 문화에 대한 스스로의 자긍심 부족과 그로 인한 한식의 지나친 변형 ‘과’ 훼손 ‘및’ 몰개성 ‘과’ 혼종성 ‘을’ 양산한 것이 아닌가 하는 우려를 낳게 되었다.

## 참고문헌

- 고정민, 「드라마 대장금의 경제적 효과에 대한 연구」, 『문화산업연구』9(1), 한국 문화산업학회, 2009, 19~35쪽.
- 구자원, 「한국 음식문화에서의 조화로운 특징」, 『Journal of Korean Culture』21, 한국어문학국제학술포럼, 2012, 99~123쪽.
- 권은중, 「음식은 어떻게 역사를 움직였나」, 『인물과사상』, 인물과사상사, 2015, 140~153쪽.
- 김광익, 「음식: 문화융합의 장」, 『동아시아식생활학회 학술발표대회논문집』10, 동아시아식생활학회, 2015, 5~15쪽.
- 김선업·김홍주·정혜경, 「한국사회 음식 문화의 현대적 전개」, 『사회사상과 문화』19(2), 동양사회사상학회, 2016, 195~231쪽.
- 김수철, 「1980년대 이후 한국 텔레비전 음식프로그램과 음식문화의 관계에 대한 고찰」, 『방송 문화 연구』27(2), 한국방송공사 방송문화연구소, 2015, 85~122쪽.
- 김아영, 「텔레비전 음식프로그램의 변화와 사회」, 서강대학교 신문방송학과 석사학위논문, 2014.
- 김예란·박주연, 「TV 리얼리티 프로그램의 이론과 실제」, 『한국방송학보』20(3), 한국방송학회, 2006, 7~48쪽.
- 김호연, 「대중영상매체를 통해 바라본 한국 음식문화의 재인식」, 『순천향 인문과학논총』31(3), 순천향대학교 인문과학연구소, 2012, 221~243쪽.
- 김환희·김훈순, 「리얼리티 예능 프로그램의 서사전략과 환상적 사실성」, 『기호학연구』50, 한국기호학회, 2017, 79~107쪽.
- 김현혜·백선기, 「일일삼식, 음식 준비와 과정의 일상성, 요리의 문화성」, 『기호학연구』48, 한국기호학회, 2016, 7~50쪽.
- 나은경, 「먹는 방송과 “요리하는 방송” 음식 미디어에 대한 커뮤니케이션학적 탐색」, 『사회과학연구』28(1), 국민대학교 사회과학연구소, 2015, 183~215쪽.
- 박주연·김영수·김수, 『텔레비전 리얼리티 프로그램』, 한국언론재단, 2005.
- 류웅재, 「'쿡방'의 정치경제학」, 『문화과학』, 문화과학사, 2015, 160~173쪽.
- 박형신, 「식사와 사회적 연대: ‘함께 먹기’의 감정사회학」, 『사회사상과 문화』20(3), 동양사회사상학회, 2017, 133~180쪽.
- 백선기, 『미디어 기호학』, 커뮤니케이션북스, 2015.
- \_\_\_\_\_, 『미디어 그 기호학적 해석의 즐거움』, 커뮤니케이션북스, 2007.
- \_\_\_\_\_, 『대중문화 그 기호학적 해석의 즐거움』, 커뮤니케이션북스, 2004.

- \_\_\_\_\_, 『텔레비전 문화의 기호학』, 커뮤니케이션북스, 2002.
- \_\_\_\_\_, 『보도의 기호학』, 성균관대학교출판부, 1995.
- 백승국, 『문화기호학과 문화콘텐츠』, 다할미디어, 2004.
- 이나래, 「한식상차림의 세계화 구축에 관한 연구」, 동국대학교 관광호텔경영학과 석사학위 논문, 2008.
- 이재현, 「리얼리티 프로그램의 현황과 쟁점」, 『언론과 정보』2(1), 부산대학교 언론정보연구소, 1996, 27~49쪽.
- 정혜경, 「한국 음식문화의 의미와 표상」, 『아시아리뷰』5(1), 아시아리뷰, 2015, 97~121쪽.
- 최유정·최선헌, 「소비의 계급적 지형과 그 함의 : 식생활 및 의생활 영역을 중심으로」, 『소비문화연구』15(2), 한국소비문화학회, 2012, 119~142쪽.
- 홍석경, 「텔레비전 리얼리티 프로그램의 현실구성」, 『방송 문화 연구』16(1), 한국방송공사 방송문화연구소, 2004, 257~280쪽.
- Andrejevic, Mark, Reality TV : The work of being watched. Rowman & Littlefield, 2004.
- Bourdieu, P., Distinction: a Social Critique of the Judgement of Taste., 1984, 최종철(역), 『구별짓기』, 새물결, 2015.
- Levi-Strauss, C., Mythology1: The raw and the cooked., 1964, 임봉길(역), 『신화학 1 : 날 것과 익힌 것』, 한길사, 2005
- Lupton, D., Food, the Body and the Self., 1996, 박형신(역), 『음식과 먹기의 사회학: 음식, 몸, 자아』, 한울, 2015.
- 『윤식당1』. 나영석 연출. tvN. 2017.
- 『윤식당2』. 나영석 연출. tvN. 2018.
- 네이버 지식백과사전 [www.terms.naver.com](http://www.terms.naver.com)
- 위키백과 [www.ko.wikipedia.org](http://www.ko.wikipedia.org)

‘Cook and Restaurant’ reality program, structure,  
representation, and its cross-cultural implications:  
A comparative study between <Yoon’s kitchen 1> and  
<Yoon’s kitchen 2> of tvN

Lee, Ji Hye · Baek, Seon-Gi

The purpose of this study was to find out the presentation of food and cooking process shown through the media and its cultural implications by comparing and analyzing seasons 1 and 2 of <Yoon’s Kitchen>, tvN’s reality program which has gained high viewer ratings and sympathy from the viewers. In light of the existing documents, the research reviewed the social and cultural meanings implied through a series of processes of “the act of cooking- the act of providing food - the act of having a meal.” The authors concerned narrative structure of the program, paradigmatic analysis, actantial analysis, and analysis by applying the culinary triangle of Lévi-Strauss were conducted, in order to find out the difference between seasons 1 and 2 of the <Yoon’s Kitchen>.

As a result of semiotic analysis on the programs, by focusing on the value of composure and slowness which may be felt through the simple everyday lives and travelling by running a Korean restaurant in a foreign country, the reality program <Yoon’s Kitchen> revealed the changed consumption behaviors for Korean food, and the evolutionary process of cooking and the act of providing food reflecting the above. Meanwhile, the transformation of the Korean food may mean the “statelessness of Korean food” hidden under the name of localization or globalization. Furthermore, although the program intended to put up globalization of Korean food, the uniqueness of the Korean food wash armed, and this is the reason why it needs to be examined whether Korean food was used simply for entertainment in the program. Also, the program showed

limitations such as drawing cultural inferiority as the motive for watching the program.

Keywords : Cooking, Food provided, Reality Program, Yoon's Kitchen, Semiotic Analysis

투고일 : 2018. 08. 02. / 심사일 : 2018. 09. 04. / 심사완료일 : 2018. 09. 10.

