

말레이시아에서의 돼지고기 소비와 종족관계

오명석*

함께 앉아서 고기를 먹는 자들은 단합하여 모든 사회적 효과들을 만들어내며, 함께 먹지 않는 자들은 종교적 교제가 없으며 상호간의 사회적인 의무도 떠맡지 않는 타인이다(Smith 1889: 269, Mintz 1985: 4에서 재인용).

I. 서론

이 글은 종족 정체성(ethnic identity)과 종족관계를 일상적 소비의 측면에서, 특히 음식 소비의 측면에서 살펴보고자 하는 시도이다. 음식 소비에 대한 최근의 연구들은 음식과 정체성의 관계에 주목하고 있다(부르디외 1995; Douglas & Isherwood 1979; Ohnuki-Tierney 1993; Counihan & Esterik 1997; Wu & Tan Chee Beng 2001). 음식을 먹는 행위는 단지 생존에 필요한 영양분을 섭취하는 것이 아니라, 자기가 누구인지를 자기 자신에게, 그리고 타자에게 확인하고 표현하는 것이기도 하다. 무엇을, 어떻게, 언제, 어디에서, 누구와 함께 먹느냐에 대한 독특한 사회적 규칙과

* 서울대학교 인류학과 교수.

관행이 세계 어디에서나 존재한다는 것은 음식의 소비가 매우 문화적인 현상임을 보여준다. 어떤 음식을 선호하고, 어떤 음식을 기피하는 것은 단지 개인적 기호의 차원을 넘어서 집단적으로 공유하는 취향을 반영하는 것이기 때문에 ‘우리’와 ‘타자’를 구별하는 뚜렷한 기표로 작용한다.

인간은 어려서부터 자신이 속한 집단의 특정한 음식과 맛의 체계에 길들여지고 이를 자연스러운 것으로 받아들인다는 점에서 음식 취향은 ‘원초적’ 성격을 갖는다. 음식과 맛에 대한 취향은 문화적으로 구성된 것임에도 불구하고, 원래부터 주어진 것이고 신체에 각인되어 쉽게 변하지 않는 것으로 인식됨으로써 음식을 공유하는 집단 내부에는 강한 유대감을 불러일으키고, 음식을 공유하지 않는 집단에 대해서는 그 차이를 불식시키기 어려운 타자로 인식하게 하는 매우 강렬한 정서적, 미적 감각을 수반한다. 음식과 맛에 대한 기호는 체화된 취향으로서의 아비투스(habitus)적인 성격을 분명하게 갖고 있다(부르디외 1995: 278-286).

특정한 음식에 대한 선호와 기피는 체화된 취향의 반영이면서, 동시에 우리와 타자를 구별하는 상징적 기호로, 집단 간의 경계를 표시하는 지표로 작동한다. 음식 소비는 문화적 범주를 가시화하고 고정시키는 의례적 과정이면서, 사회적 의미를 전달하는 커뮤니케이션의 수단이기도 하다(Douglas 1979: 43). 우리와 타자를 구분하는 정체성의 기준은 성(性), 계급, 연령, 종교, 종족과 같이 매우 다양하고 서로 중첩되는 요소를 포함하고 있다. 음식 소비의 방식은 이러한 다양한 정체성들의 표현에 때로는 매우 결정적인 요소로, 때로는 단지 암시적인 요소로 관여한다. 이 글에서는 특히 음식 소비가 종족 정체성과 관련되는 방식에 주목할 것이다. 프로빈은 음식에 대한 욕망을 ‘계급 식욕’, ‘젠더 식욕’, ‘종족 식욕’으로 구분하였는데 이 글에서 다루는 주제는 그의 표현을 따르면 ‘종족 식욕’에 해당한다고 할 수 있다(Probyn 2000: 32). 구체적으로 말레이

시아에서의 돼지고기 소비를 통해서 말레이와 화인(중국인) 간의 종족 관계를 살펴볼 것이다.

이 연구를 위해서 필자는 2003년 여름에 약 1달간 빼낭 시, 빼락 주, 쿠알라룸푸르 시에서 현지조사를 하였다. 도시의 쇼핑몰, 음식점, 전통 시장의 푸줏간에서 돼지고기의 판매와 소비를 관찰하였고, 빼락주의 돼지사육농가와 돼지도살장을 방문하였다. 이들 지역은 말레이시아에서 화인 인구의 비율이 높은 곳이다. 이외에 필자가 면접한 사람으로는 화인 대학교수, 말레이 대학교수, 이슬람 종교국 관리, 축산부 관리, 화인이 주도하는 정당인 MCA(말레이시아 화인협회)의 정치인, NGO 화인 활동가, 무슬림으로 개종한 화인, 한국 식당 주인 등이 포함된다. 돼지고기 소비라는 본 연구 주제에 대해 이들은 “매우 위험한 이슈”라거나 “너무나 당연하고 사소한 문제”라는 상반된 반응을 보였다. 돼지고기 소비는 말레이시아에서 일상적 삶의 일부가 되어 있으면서, 그것을 드러내 놓고 공론화하기를 꺼리는 주제이다. 아마도 그런 이유 때문에 말레이시아 현지 학자들에 의해서 이 주제에 대한 연구가 거의 이루어지지 않았다고 할 수 있다. 외국인이라는 필자의 위치는 말레이나 화인으로 동일시되지 않으면서 조사할 수 있었다는 점에서 분명히 유리하게 작용하였다.

II. 돼지고기 소비가 왜 문제가 되는가?

말레이시아는 서말레이시아(말레이시아 반도)와 동말레이시아(보르네오섬 북부의 사라왁과 사바)로 나누어지는데 두 지역은 종족 구성의 측면에서 뚜렷한 차이를 보인다. 이 글에서는 말레이시아 반도를 중심으로 다룰 것이다. 현재 말레이시아 반도의 인구는 크게 말레이(59%), 화인(28%), 인도인(9%)의 세 주요 종족집단으로 구성되어 있다. 이러한

종족분류와는 다른 방식의 범주화는 토착민 집단(부미뿌트라: bumiputra, 땅의 아들이라는 뜻)과 이민자 집단(비부미뿌트라: non-bumiputra)을 구분하는 것으로, 이에 의하면 말레이가 부미뿌트라에 속하고, 화인과 인도인이 비부미뿌트라에 해당한다. 부미뿌트라라는 범주는 제2차 세계대전 이후 영국령 말라야로부터 말레이시아의 독립이 논의되기 시작한 이후 매우 중요한 정치적 의미를 띠고 사용되기 시작하였다.

화인이 말레이시아 반도로 이주해 온 역사는 멀리는 15세기의 말라카 왕국에까지 거슬러 올라간다. 하지만 남중국(복건성, 광둥성, 해남) 출신 화인의 대규모 이주는 영국이 말레이시아 반도를 식민지로 본격적으로 개발하고 있던 19세기 중엽에서 20세기 초엽에 이루어졌다. 화인들은 무역과 상업, 그리고 주석광산과 고무 플랜테이션이 제공하는 경제적 기회를 찾아서 이주하여 왔다. 19세기 중엽 이전의 화인의 이주는 그 규모가 작을 뿐 아니라 현지에 적응하는 방식에 있어서도 그 이후의 이주와는 성격이 크게 다르다. 초기 이주자들은 현지 말레이 여인과 결혼하였으며, 말레이어를 사용하고, 말레이 음식, 의복, 관습을 중국문화에 접목시킨 독특한 바바(Baba) 문화를 만들어 내었다. 화인 이주의 초기 역사에서 현지 말레이와의 혈연적, 문화적 혼성화가 이루어진 반면, 19세기 중엽 이후 화인의 대규모 이주의 역사에서는 화인사회가 자신들의 고유한 문화적 전통과 정체성을 유지하거나 일부 엘리트 계층에서 서구화하는 경향이 나타났다(오명석 2000: 228-231). 언어, 종교, 혈연과 같이 종족 정체성을 구성하는 주요한 지표들의 측면에서 화인사회는 말레이와 분명하게 구분되는 명확한 종족 경계선을 가지게 되었으며, 거주 공간과 직업의 측면에서도 양자간의 분화가 식민시기 동안에 공고해졌다. 화인은 주로 도시에 거주하며 상업, 제조업, 광산업, 서비스업에 종사하며, 말레이는 주로 농촌에 거주하며 농업에 종사하였다.

영국령 말라야 시기에 형성된 화인과 말레이 간의 종족집단 분화의 유산은 독립 이후에 구체적인 모습은 달리하면서도 그 기본적인 골격은 유지되었다. 독립이 논의되는 과정에서 말레이와 동등한 시민권을 요구하는 화인 지도자와 이를 거부하는 말레이 지도자 간의 오랜 논쟁 끝에 타협안으로 제시된 것은, 이민자 집단에게 시민권을 부여하는 대가로 정치, 경제, 문화적 측면에서 부미뿌뜨라로서 말레이의 특별한 권리를 법적으로 인정하는 방식이었다. 1957년의 독립헌법에 ‘부미뿌뜨라 특별 권리’에 대한 조항이 포함되었으며, 말레이의 종교인 이슬람을 국가의 공식종교로, 말레이어를 국어로 정함으로써 말레이 문화에 우월적 지위를 부여하였다. 한편 화인과 인도인의 언어와 종교는 국가로부터 공식적인 지위는 얻지 못하였지만 이들의 일상생활에서 영위될 수 있다는 자유를 보장받았다. 이러한 과정을 통해 말레이와 화인 간의 종족 경계의 지표로 가장 부각된 것은 언어와 종교이다. 말레이어와 이슬람은 말레이시아 국가문화의 핵심적인 위치를 차지하는 동시에, “말레이는 습관적으로 말레이어를 사용하며, 이슬람을 믿는 사람”으로 헌법에 규정되어 있듯이 말레이 종족 정체성의 핵심을 이룬다. 그런데 언어와 종교가 말레이와 화인 간의 종족관계에서 작동하는 방식에는 차이가 존재한다. 국어로서의 말레이어는 국가 통합의 중요한 수단으로 간주되어 이민자 집단의 언어적 동화를 요구하는 반면에, 공식종교로서의 이슬람은 이민자 집단의 종교적 개종을 요구하지 않고 말레이와 비말레이를 구별하는 배제의 기제로 남아 있다. 1970년대 이후 말레이 민족주의가 보다 강화되는 분위기 속에서 활발하게 전개된 이슬람 부흥운동(다콰, *dakwah*)은 이슬람이 말레이 정체성의 가장 핵심적인 요소로 부각되는 계기가 되었다(오명석 1997: 11-14). 모든 말레이는 반드시 무슬림이어야 하며, 화인이 이슬람으로 개종하는 경우가 극히 적은 상황

에서, 말레이=무슬림, 화인=비무슬림이라는 이분법적 구분이 매우 견고하게 자리 잡았다.

말레이와 화인 간의 종교적 구분은 단지 신앙의 영역을 넘어서서 결혼, 음식, 의복과 같은 일상생활 전반에 걸쳐 차이와 배제를 만들어 낸다. 이 글에서 다루고자 하는 화인의 돼지고기 소비는 종교와 종족성이 중첩되는 영역이다. 이슬람의 음식 규범에서 술과 돼지고기는 무슬림에게 금지된 품목으로 특별히 강조되고 있는 반면, 돼지고기는 화인들이 가장 선호하는 육류에 해당한다. 말레이시아에서 화인은 “돼지고기를 먹는 사람”, 말레이는 “돼지고기를 혐오하는 사람”이라는 표현이 통용되고 있듯이, 돼지고기 소비 여부는 양 집단을 구분하는 일상적이고 가시적인 지표가 된다. 말레이가 화인식당을 전혀 가지 않거나 화인 집에서의 식사 초대를 꺼리는 이유는 화인 음식에서 곧 돼지고기를 연상하기 때문이다.¹⁾ 말레이에게 돼지는 혐오스러운 동물이며, 돼지를 뜻하는 말레이어인 ‘바비(babi)’는 가장 심한 욕에 사용된다. 1940년대 말 말레이와 화인 간에 심각한 종족 갈등이 벌어졌을 때, 화인들이 이슬람 모스크에 죽은 돼지를 던지거나 돼지 피를 뿌린 행위는 말레이에게 신성모독으로 받아들여져 심각한 폭력 사태를 일으켰다. 음식을 함께 먹는 행위가 일체감과 유대감을 형성하는 중요한 사회적 이벤트라고 할 때,²⁾ 돼지고기에 대한 혐오와 선호라는 극단적인 대립은 말레이와 화인이

-
- 1) 무슬림으로 개종한 한 화인 여성은 명절 때 자신의 부모 집을 방문하는 것을 꺼리게 되었다고 하는데, 가장 큰 이유가 명절 음식에 돼지고기 요리가 나오기 때문이라고 설명하였다(필자와의 면접, 2003년). 돼지고기 소비는 무슬림으로 개종한 화인과 그들의 본가 사이에 갈등을 야기하는 중요한 요인의 하나이다.
 - 2) 음식을 함께 먹는 행위뿐 아니라 함께 단식을 하는 행위도 집단 내부의 유대감과 일체감을 확인하는 수단이 될 수 있다. 라마단 기간 중의 금식은 무슬림이 반드시 지켜야 할 다섯 가지 의무 중의 하나이다. 말레이시아에서 라마단 금식은 말레이 정체성을 표현하는 중요한 의례라고 할 수 있다. 이 점을 지적해준 익명의 심사자에게 감사드린다.

서로를 ‘절대적인 타자’로 인식하고 교류를 기피하는 중요한 요인이다. 말레이시아에서 돼지고기 소비에 대한 태도는 말레이와 화인 간에 관념과 정서, 행동의 측면에서 차이와 배제를 만들어 내고 있다.

말레이에게 화인 음식은 곧 돼지고기 요리로 연상되지만, 말레이시아에서 화인 음식의 종류는 화인의 정체성만큼 복잡한 것이다. 말레이시아의 화인은 크게 복건인, 광동인, 조주인, 객가인, 해남인의 5대 방언 집단으로 구성되어 있으며, 이들 집단은 각기 그들의 고유한 음식과 요리법을 가지고 있다. 객가인의 양두부(釀豆腐), 조주인의 조주죽(潮州粥), 해남인의 해남계반(海南鷄飯), 광동인의 구운 돼지고기와 오리요리, 복건인의 복건면(福建麵)은 각 방언집단의 정체성을 상징하는 대표적인 음식이다(Tan Chee Beng 2001: 128-131). 하지만 실제에 있어서는 화인의 음식 체계가 방언집단의 고유한 음식을 순수하게 그대로 유지하고 있는 것은 아니며, 방언집단 음식 간에, 그리고 종족 음식 간에 부분적으로 차용이 발생하였다. 화인 음식에 말레이가 선호하는 고추, 인도인이 선호하는 카레가 사용되는 것은 이러한 음식의 혼성화를 보여준다. 고급 화인요리점이 중국 지방요리의 전형에 맞추려고 노력하는 것에 반해, 길거리 대중음식점(hawker stall)은 현지의 재료를 활용하고 다양한 집단의 요리법을 채용하여 대중의 기호에 맞는 혼성적 음식을 만들어 내었다(Tan Chee Beng 2001: 133-134). 따라서 말레이시아의 화인 음식은 화인, 말레이, 인도인 음식의 재료가 지역 집단과 종족 집단의 경계를 넘어서 서로 섞이는 현상이 발생하는 영역이기도 하다.³⁾ 이와 같이 음식의 혼성화 현상이 발생하고 있음에도 불구하고, 공식 담론의 수준에서는 그러한 측면이 주목받지 못하고 음식의 종족성을 강조하는 경향이 지배적이다. 레스토랑의 메뉴, 요리책, 그리고 정부의 관광청이 그러한 담론

3) 말레이 음식에도 두부, 두유, 콩나물과 같은 화인 음식의 재료, 중국식 국수와 같은 요리법이 차용되었다.

을 퍼뜨리는 데 기여한다(Chua Beng Huat & Ananda Rajah 2001: 162-164). 여기에 화인 음식을 돼지고기 요리와 동일시하는 말레이의 일상적 관념이 더하여 음식체계의 종족적 분절화를 경직된 방식으로 재생산하고 있다.

III. 혐오스러운 음식으로서의 돼지고기와 선호하는 음식으로서의 돼지고기

말레이는 왜 돼지고기를 혐오하며, 화인은 왜 돼지고기를 선호하는가? 그 이유는 돼지고기 그 자체보다는 돼지고기가 말레이의 음식체계와 화인의 음식체계에서 차지하는 위치와 의미에서 찾아볼 필요가 있다(Douglas & Isherwood 1979 참조). 말레이의 음식체계에서 ‘찬 음식’과 ‘더운 음식’, ‘바람이 든 음식’과 같은 전통적인 분류의 관념이 존재하지 만(Karim 1992), 돼지고기와 관련해서는 말레이의 전통적 음식관념보다는 이슬람적 관념이 결정적인 영향을 미치고 있다. 이슬람의 계율은 ‘할랄(halal: 허용된 것 또는 합법적인 것)’과 ‘하람(haram: 금지된 것)’을 명확하게 구분하고, 성직자뿐 아니라 모든 무슬림들이 이러한 규정을 따르도록 요구한다. 할랄과 하람의 규정은 음식, 의복, 신체 장식, 가구, 오락, 경제활동, 성, 혼인과 같이 무슬림의 일상생활 전반에 걸쳐 적용된다. 음식의 경우 이슬람에서 금지한 것은 동물의 시체, 피, 돼지고기, 교살 또는 타살(打殺)되거나, 또는 다른 동물에게 신체의 일부가 먹힌 동물의 고기이다. 코란에 규정된 이슬람의 음식금지법은 구약성서의 레위기과 신명기의 음식금지에 기본적으로 기초하고 있어 유대교의 음식금지와 매우 유사하다. 더글라스에 의하면, 구약성서의 음식금지는 ‘정결’과 ‘오염’에 대한 유대인의 관념에 의해 설명될 수 있다(더글라스 1997: 77-99). 정상적이지 못한 것은 정결하지 못하며, 정결하지 못한 것은 오염시키

고 위험한 것이기 때문에 피해야 한다는 논리가 음식규정에 적용되고 있다는 것이다. 소, 양, 염소는 되새김질을 하고 갈라진 발굽을 가진 정상적인 동물로 먹을 수 있으나, 양자를 결합한 동물, 또는 돼지와 같이 갈라진 발굽을 가졌으나 되새김질을 하지 않는 동물은 비정상적인 동물이기 때문에 먹을 수 없다. 이와 유사한 논리에서 땅위를 기는 동물, 물과 물에서 동시에 사는 동물, 비늘과 지느러미가 없는 물고기는 비정상적인 동물이기 때문에 음식금기의 대상이 된다. 즉 더글라스는 구약성서에 나오는 음식금기의 논리를 ‘분류상의 비정상’을 정결하지 못하고 오염시키는 것으로 간주하는 이들의 관념체계로부터 찾고 있다. 한편 솔러는 구약성서의 음식금기 규정을 신학적, 역사적 측면에서 설명하고 있다. 정결한 동물과 불결한 동물의 구분은 모세의 율법에서 상세하게 규정되었는데, 이는 출애굽 이후 선택된 민족으로서의 유대인과 타민족을 구별하기 위한 의도와 관련되어 있다(Soler 1997: 57). 할례, 안식일, 특정한 동물의 식용 금지는 타민족과 구분되는 유대인의 사회적 기호로 도입되었다는 것이다. 부분적으로 육식을 허용한 모세의 율법은 살생과 육식을 금지하였던 초기 성서적(즉, 창세기적) 관념을 반영하여 초식동물은 정결한 동물로 육식동물은 불결한 동물로 간주하였다. 육식은 두 가지 제한 속에서 허용되었는데, 신의 소유인 생명(피)은 신에게 돌리고 인간은 단지 살코기만을 소비하며, 정결한 동물인 초식동물만을 식용으로 할 수 있다는 것이다. 되새김질을 하고 갈라진 발굽을 가진 동물의 식용을 허용한 것은 그것을 초식동물의 신체적 특징으로 간주했기 때문이며, 발톱을 가진 육식동물이나 잡식을 하는 돼지는 불결한 동물로 간주되어 음식금기의 대상이 되었다(Soler 1997: 60-61).

코란에서는 동물의 시체, 피, 돼지, 개, 알라 이외의 신에게 바쳐졌던 동물을 먹는 것이 금지되었는데, 그 이유는 그것들이 더럽고, 순수하지 못하며 오염되어 있기 때문이다(Muhammad Umar Chand 1998: 146-147).

이에 더하여 샤리아(shariah: 이슬람 율법)에서는 무슬림에 의해서 이슬람에서 규정한 방식으로 도살되지 않은 동물의 식용도 금지하였다.⁴⁾ 이슬람에서의 돼지고기 소비 금지는 구약성서로부터 이어져 내려온 것이지만 특히 코란에서 먹을 수 없는 동물로 유일하게 구체적으로 명시됨으로써 무슬림의 음식금지에서 부각되었다. 코란에서 돼지고기 소비를 금지하는 이유에 대해 이슬람 학자들은 돼지가 가장 불결한 동물이기 때문이라는 설명을 제시한다.⁵⁾ 돼지는 지저분한 곳에 살며, 오물과 음식찌꺼기 등 아무 것이나 먹으며, 그 고기의 맛은 “점잖은 취향을 가진 사람에게는 비위에 거슬리는” 것이다(Al-Qaradawi 1995: 44). 또한 돼지고기에 기생충이 많다는 의학적 발견을 인용하여 코란의 지혜를 지적하기도 한다. 이슬람 학자들의 이러한 설명은 돼지고기를 싫어하는 이유를 물어보는 필자의 질문에 대한 말레이인들의 대답에서 흔히 들을 수 있었다. 필자와 면접한 말레이 인류학자인 Maznah Mohamad 교수는 어릴 때부터 돼지라고 하면 더럽고, 아무 것이나 먹으며, 고약한 냄새가 나는 동물로 인식하였으며, 말레이어로 돼지를 가리키는 ‘바비(babi)’는 가장 모욕적인 욕이었기 때문에, 자연스럽게 돼지에 대해서 혐오감을 갖게 되었다고 설명하였다. 말레이는 특히 돼지에 의한 오염은 다른 물

4) 이슬람식 도살 방법은 무슬림이 비스밀라(Bismillah)라는 기도를 하고 날카로운 칼로 한 번에 동물의 기도와 식도를 동시에 자르는 것이다. 한 번에 죽이지 못하거나, 목이 떨어지면 그 고기는 먹을 수 없다. 최근에는 도살에 걸리는 시간을 줄이기 위해 전기충격기로 기절을 시킨 다음 도살하는 방식이 도입되었는데, 전기충격으로 동물이 죽어도 그 고기는 먹을 수 없다. 이슬람식 도살방식은 동물의 시체, 교살되거나 타살(打殺)된 동물의 식용을 금지하는 코란의 규정을 따르는 것이다.

5) 마빈 해리스는 돼지가 불결한 동물이라는 관념을 반박하며, 구약성서의 돼지고기 금기를 생태학적 이유에서 설명하였다. 돼지는 땀샘이 없어서 더위를 식히기 위해서는 습지가 필요하기 때문에 아랍의 초원지대에 살기에 적합지 않은 동물이며, 또한 돼지의 먹이가 곡류로서 인간과 식량경쟁을 하기 때문에 돼지고기 소비를 금지하는 율법이 만들어졌다는 것이다(Harris 1997: 71-72).

질에 의한 오염보다 심각한 것으로 인식한다. 술과 같은 물질로 오염된 것은 물과 비누로 닦으면 되지만, 돼지에 의해 오염된 것을 정화하기 위해서는 일곱 번을 물로 씻고 마지막에 흙을 섞은 물로 닦아내는 과정을 거쳐야 하는데 이를 ‘사막(samak)’이라고 한다. 돼지에 의한 오염은 단순히 물질적 오염이 아니라 의례적 오염에 해당하는 것으로 인식하기 때문에 이를 정화하기 위해서는 ‘사막과 같은 의례적 절차가 필요하다고 보는 것이다(Mohamed Yusoff 교수와의 면접, 2004년). 말레이가 화인의 집에서 식사하는 것 자체를 기피하는 이유도 돼지고기에 의해 오염된 조리도구와 식기를 ‘사막’에 의해 정화하지 않았을 것이라고 생각하기 때문이다. 돼지고기에 대한 말레이의 거부감은 이들의 성장과정에서 체화된 취향의 성격을 가지며, 단지 이슬람에서 금지하기 때문에 먹고 싶은 욕망을 참는 것으로 파악할 수 없다. 이 점은 술과 도박과 같이 이슬람에서 금지하고 있는 대상에 대해 말레이가 취하고 있는 다소 모호한 태도와는 구분된다. 또한 돼지고기를 먹지 않는 것은 무슬림으로서의 자기 정체성을 보여주는 가장 뚜렷한 징표의 하나로 인식되고 있다. 말레이가 전통적으로 많이 먹었던 고기류는 생선이며, 닭고기는 중요한 손님이 왔을 때, 소고기와 염소고기는 특별한 의례 때 먹는 비싼 음식이었다. 오늘날에는 소고기가 가장 선호되는 고기이며, 생선과 닭고기는 상대적으로 가격이 싸기 때문에 많이 먹는 편이다.

돼지고기는 화인들이 육류 중에서 가장 선호하는 음식이다. 한 화인 음식연구가에 의하면 화인에게 돼지고기는 이탈리아인에게 파스타와 같은 것이다(Ng Siong Mui 1992: 32). 돼지고기 이외에 닭고기, 생선, 오리고기 등이 선호되며, 소고기와 양고기에 대한 선호도는 상대적으로 낮은 편이다. 전통적으로 화인들은 소가 논농사를 짓는데 인간에게 큰 도움을 주는 동물이라는 점을 존중하는 태도를 가지고 있고, 여기에 불교의 영향이 더해져 소고기 소비를 기피하는 경향이 생겼다(Ong

Hean-Tatt 1993: 137).⁶⁾ 음식점의 식단이나 공장제품에서 육(肉: ju 또는 bah)이란 표시만 있을 경우에는 곧 돼지고기를 의미한다. 고기의 종류를 구분할 필요가 있을 경우에는 우육(牛肉), 계육(雞肉), 저육(豬肉) 등으로 표시한다. 즉 화인의 음식분류체계에서 돼지고기는 육류를 대표하는 것으로 인식되고 있다(Zhou Dasheng 2001: 257). 돼지고기와 돼지기름은 말레이시아 화인의 일상 요리에 매우 흔하게 사용되는 재료이며, 또한 제사 음식에서 빠질 수 없는 중요한 의례용 음식이기도 하다. 제사 음식에 세 가지 종류의 고기가 포함될 때는 돼지고기, 생선, 닭고기가 사용되며, 다섯 가지 종류의 고기가 포함될 때는 거위고기와 토끼고기가 첨가되는데, 이 중에서 돼지고기가 가장 중요한 음식으로 중앙에 놓인다(Stepanchuk & Wong 1993: 131). 필자가 관찰하였던 Hungry Ghost 축제 기간 동안에 ‘배고픈 귀신’들을 위해 집 바깥에 마련한 음식이나, 조상을 위해 집안에 마련한 음식에 돼지고기는 꼭 포함되어 있었다. Hungry Ghost 축제와 구정 기간에는 말레이시아에서 도살되는 돼지수가 연중 최고에 달함으로써 명절 음식으로서 돼지고기가 매우 중요하게 여겨지고 있다는 점을 보여준다. 돼지고기는 선물로 제공되는 음식에서도 중요하게 간주되는데, 복건인은 구운 돼지고기를 장례가 있을 때 장인에게 선물하고, 조주인과 광동인은 구운 돼지고기를 혼인 선물로 신부집에 보내는 관행을 갖고 있다(Kog-Hwang I-Ling 1991: 16; Stepanchuk & Wong 1993: 103).

화인에게 돼지가 갖는 상징적 의미는 무엇인가? 돼지는 십이지(十二支) 동물의 하나로 그 성질은 긍정적인 면에서는 정직하고, 부지런하고, 참을성이 많은 반면, 부정적인 면에서는 고집이 세고, 실수가 많은 동물

6) 화인의 소고기 기피는 도교의 영향으로 설명되기도 한다. 도교적 설화에 의하면 대백공(大伯公: 토지신)이 천상의 우공우모(牛公牛母)를 설득하여 인간의 농사일을 돕게 하였는데, 약속한 바와는 달리 소가 지상에서 힘든 노동을 하고 열악한 환경에서 살게 되어 인간이 소에게 빚을 지었다(Ng Siong Mui 1992: 32).

로 묘사되는데, 돼지의 점성술적 의미는 부와 가족의 번영을 상징하는 것이다(Ong Hean-Tatt 1993: 186). 화인의 명절, 제사, 통과의례 등에 사용되는 다양한 음식들이 갖는 상징적 의미가 대체로 재(財), 복(福), 건강, 장수와 같은 세속적인 욕망과 희망을 표현하는데, 돼지고기가 의례용 음식에 포함된 것은 부와 번영을 상징하기 때문이다(Kog-Hwang I-Ling 1991). 제사상에 반드시 올라가는 구운 돼지고기의 황금 빛깔은 부를 연상시킨다. 하지만 필자가 화인들과 가진 면접에서 돼지고기가 갖는 이러한 상징적 의미를 듣기는 어려웠다. 제사음식으로 돼지고기가 사용되는 이유를 묻는 필자의 질문은 이들이 거의 생각해보지 않았던 매우 생소한 것으로 여겨졌으며, 한참을 생각한 후에 “조상신도 화인이니까 돼지고기를 좋아할 것이다”, “돼지고기가 과거에 귀한 음식이어서 신에게 올렸을 것이다”, “관습을 그냥 따르는 것뿐이다”라는 다양한 설명을 제시하였다. 돼지고기의 상징적 의미를 묻는 필자의 질문에 대한 화인들의 반응은 돼지고기와 부를 연관짓는 점성술적 의미가 일반인에게 별로 의식되지 않고 있음을 보여준다. 돼지고기가 중요한 명절음식이며 제사음식이긴 하지만 부와 번영과 건강을 상징하는 음식이 매우 다양하고 정교하게 발전되어 있는 화인의 음식체계 내에서 돼지고기는 그러한 상징적 의미를 표현하는 음식으로는 그다지 부각되지 않는다고 할 수 있다. 한편 “조상신도 화인이니까 돼지고기를 좋아할 것이다”라는 대답은 뉴기니의 부족들이 세상을 떠난 조상도 돼지고기를 갈망하고 있다는 믿음에서 대규모의 돼지축제를 연다는 설명(해리스 1982: 42)과 일맥상통하는 것이다. 이런 측면에 주목한다면, 제사음식으로서 돼지고기 소비는 화인의 조상숭배에서 살아있는 사람과 조상을 연계시키는 종교적 의미를 띄고 있다고 볼 수 있다.

돼지고기를 좋아하는 이유가 무엇이냐는 필자의 질문에 가장 흔히 들을 수 있는 대답은 “다른 고기에 비해 맛이 좋고 부드러워서”, 또는

“습관적으로 먹어 왔기 때문에”라는 것이다. 이 대답은 사실 동전의 앞 뒷면과 같은 것으로 돼지고기의 맛, 향, 질감에 화인들이 길들여져 왔기 때문에 이를 선호하는 취향이 형성되었다고 할 수 있다(Fiddes 1991: 32). 이들은 돼지의 거의 모든 부분을 소비하는데, 돼지고기를 파는 정육점에서는 다양한 부위의 살코기, 머리, 혀, 다리, 뼈, 염통, 간, 창자, 꼬리를 세분하여 판매하고 있다. 이러한 세분화 현상은 돼지고기에 대한 선호를 반영하는 것으로 이해할 수 있다. 한 응답자는 말레이시아 화인이 특히 돼지고기를 많이 먹는다는 점을 지적하면서, 그 이유를 과거에 가난하였던 화인 이민자들이 비싼 돼지고기를 잘 먹을 수 없었는데, 이들의 생활형편이 나아지면서 먼저 찾은 것이 돼지고기였으며 그것이 관행으로 굳어져 오늘날까지 내려온 것이라는 설명을 제시하였다. 과거에 사치 음식이었던 돼지고기가 화인사회의 전반적인 소득 증대에 따라 일상적이고 대중적인 음식으로 변화하면서 그 소비가 크게 증가하는 현상이 나타났다. 말레이시아의 국내 소비용으로 도살된 돼지의 숫자가 1960년 60만 마리, 70년 110만 마리, 80년 220만 마리로 이 기간 동안 매 10년마다 약 2배로 급증하였는데(Department of Veterinary, Malaysia 2003), 이 시기는 국민소득이 독립 이후 꾸준히 증가하였던 기간이기도 하다. 이 기간 중 말레이시아에서 돼지고기는 특히 소득탄력성이 매우 높은 품목이었다(Wong Thye Giap 1971: 18). 그런데 80년대 이후 국민소득이 크게 높아지는 데에도 불구하고, 돼지고기 소비는 이전 시기에 비해 증가율이 현저히 낮아지고 최근으로 올수록 전체 소비량이 정체 또는 다소 감소하는 경향이 나타났다. 이는 돼지고기가 대중적인 필수품으로 소비 포화의 상태에 이르렀고, 소득의 증가에 비탄력적으로 반응하는 식품이 되었음을 보여준다. 최근에는 젊은 층이나 지식인들을 중심으로 육류, 특히 돼지고기에 지방과 콜레스테롤이 많아 건강에 해롭다는

인식이 퍼지면서 화인사회 내에서도 돼지고기 소비를 기피하는 현상이 나타나고 있다.

이슬람의 음식체계에서는 정결과 부정(不淨)에 따른 음식의 구분이 존재하는 것에 반해, 화인의 음식체계에서는 사람의 신체와 마찬가지로 음식도 음양의 성질로 구분한다. 전자에서는 좋은 음식과 나쁜 음식, 또는 먹을 수 있는 음식과 금지된 음식의 구분이 명확하게 설정되어 있는 것에 반해서, 후자에서는 모든 음식은 그 자체로 절대적으로 좋거나 나쁜 것은 아니며, 음과 양의 조화와 균형이 건강에 중요한 것으로 인식한다. 그러한 조화는 개인의 체질적 특성, 나이와 성, 음식의 양과 음식 종류의 조합을 고려하여 매우 다양한 방식으로 성취되는 것이다(Lu 1990). 돼지고기는 신장의 음 기운을 강화시키는 음식으로, 그것의 과다한 섭취나 부족은 건강에 해로운 결과를 가져올 수 있다. 화인의 음식관념은 음양이론에 따른 질병과 건강에 대한 의학적 설명방식과 매우 밀접한 관계를 갖고 있다(Fang Jing Pei 2000). 조화와 균형을 강조하는 화인의 의학적 음식관념은 정결과 부정의 구별을 강조하는 이슬람의 종교적 음식관념과는 뚜렷한 대조를 보이며, 돼지고기 금기에 대한 화인과 말레이의 인식과 태도에 있어서 기본적인 차이가 생기는 배경이 된다.

IV. 말레이시아에서 돼지고기의 위치

말레이시아는 이슬람을 공식종교로 정하고 있음에도 불구하고, 동남아에서 최대의 돼지사육 국가이다.⁷⁾ 이러한 모순을 어떻게 설명할 수

7) 1999년 니빠(Nipah) 바이러스 전염병이 발생하기 이전에 말레이시아에서 연간 도살되는 돼지 수는 약 400만 마리에 달했으며, 이중 약 100만 마리 정도가 싱가포르로 수출되었다. 전염병 발생 이후 연간 도살되는 돼지 수는 250만 마리 정도로 급감하였고, 싱가포르로의 수출이 중단되었다.

있을까? 다른 동남아 국가에 비해 말레이시아에 화인이 많이 살고 있으며, 인접한 싱가포르가 말레이시아로부터 대량으로 돼지고기를 수입하고 있다는 것, 즉 돼지고기를 필요로 하는 소비시장이 잘 형성되어 있다는 점은 이러한 현상의 경제적 배경을 보여주지만 충분한 설명이 되기에는 미흡하다. 화인의 종족음식으로서 돼지고기가 말레이시아에서 갖는 정치적, 문화적 의미, 그리고 공적영역에서 돼지고기의 생산과 소비가 갖는 위치를 살펴볼 필요가 있다. 빼낭 주정부의 집행위원인 Datok Toh Kin Woon은 필자와의 면접에서 돼지고기 소비가 화인 문화의 일부이며, 돼지 사육과 돼지고기의 판매 허용은 “문화적 자유의 상징”이기 때문에, 정부가 이를 금지하는 정책을 취한다면 화인의 문화적 권리를 침해하는 것으로 인식되어 심각한 정치적 파장을 불러일으킬 수 있다는 점을 지적하였다. 돼지고기 소비는 화인의 문화적 정체성과 권리에서 핵심적인 부분을 차지한다는 것이 말레이시아 화인들의 일반적인 인식이라고 할 수 있다. 90년대 초엽 이후 끝난단 주와 트렝가누 주에 집권한 말레이계 이슬람 정당인 빠스(PAS)는 이슬람 정책의 도입을 적극적으로 시도하면서도, 이들 주에서 돼지 사육을 허용한다는 표명을 하고 이를 빠스의 문화적 관용을 보여주는 상징으로 선전하였다.

그렇다면 돼지사육과 돼지고기 소비의 허용은 말레이시아 정부의 다문화정책을 보여주는 것일까? 국가 내의 다양한 종족집단의 고유한 문화와 전통을 동등하게 인정하는 것을 다문화주의라고 한다면, 말레이시아에서 다문화주의가 시행되는 방식은 이러한 이념형과는 거리가 있다. 돼지고기는 화인학교, 중국어, 술, 도박 등과 함께 공적영역에서 애매한 위치를 차지하고 있다. 상당히 많은 숫자의 화인학교가 존재하지만, 중학교 이상의 화인학교는 국가로부터 공식 교육기관으로 인정되지 않는다. 중국어는 화인들의 일상생활과 대중매체에서 널리 사용되고 있지만, 국어 또는 공식언어로서의 지위를 부여 받지 못했다. 이슬람

에서 금기시하는 돼지고기, 술과 도박은 비무슬림에 한해 제한적으로 허용되며 말레이의 접근은 금지되어 있다. 즉, 화인학교, 중국어, 돼지고기, 술, 도박과 같이 화인의 문화적 정체성과 밀접하게 연관된 영역들은 그것이 허용된다는 점에서는 다문화정책의 일면을 보여주지만, 이들이 공식적인 지위를 갖지 못하고 격리와 배제의 대상이 된다는 점에서는 다문화주의의 이념으로부터 벗어나 있다.

먼저 공간적 측면에서 돼지사육과 돼지고기의 판매와 소비를 말레이 생활공간으로부터 분리하거나 격리하는 정책이 시행되고 있다. 이는 말레이에게 혐오감을 불러일으키는 돼지를 가능한 한 비가시적 존재로 만들고, 무슬림 생활공간이 돼지에 의해 오염되는 것을 막고자 하는 시도이다. 말레이시아의 각 주정부는 돼지사육에 대한 특별법을 제정하여, 돼지사육 농가는 말레이 거주지역으로부터 일정한 거리 이상 떨어져 위치해야 하며, 돼지사육 면허증을 발급받도록 되어 있다. 꼬다 주에서는 돼지사육 농가에게 울타리를 치도록 규정하고 있다. 과거에는 말레이 마을에 인접한 화인 마을에서 돼지를 사육하는 것이 흔했는데, 현재 돼지사육 농가는 외진 곳으로 밀려나 있다. 정부의 돼지산업 장기계획안은 멀리 떨어진 곳에 대규모 돼지단지를 조성하여 모든 돼지사육 농가를 입주시키고, 그 곳에서 사육, 도살, 가공에 이르는 일체의 과정을 해결하는 방안을 포함하고 있다. 돼지사육은 환경오염 산업일 뿐 아니라 종교적으로도 오염산업이라는 평가를 받고 있다.

돼지사육 공간의 격리와 마찬가지로 돼지고기 판매의 공간도 구분되거나 격리되어 있다. 돼지고기 판매는 주로 전통 시장(wet market)에서 이루어지는데, 돼지고기 정육점은 다른 고기를 파는 정육점과 벽으로 칸막이를 해서 구분하거나 별도로 마련된 공간에 위치하고 있다. 쇼핑몰의 슈퍼마켓에 있는 육류 판매대는 할랄(halal) 고기와 비할랄(non-halal)⁸⁾ 고기를 파는 공간으로 분리되어 각각의 공간에 이를 표시하

는 현판이 붙어 있으며, 각 제품에 할랄 또는 비할랄의 표지가 부착되어 있다. 이슬람에서 할랄 고기는 소, 양, 염소, 닭, 오리와 같이 식용으로 허용된 동물로서 이슬람에서 규정한 방식에 의해 도살된 것을 의미한다. 따라서 비할랄 육류 판매대에는 돼지고기 뿐 아니라, 이슬람식으로 도살되지 않은 다른 고기류도 함께 진열되어 있다. 돼지고기를 사용한 공장 음식제품들 역시 비할랄이라는 표지가 붙어 있는 진열대에 따로 쌓여 있다. 할랄 음식과 비할랄 음식간의 공간적 분리는 1972년에 제정된 ‘물품 내용표시 규정(Trade Description Act)’ 중 할랄에 관한 조항에 기초한 것이다. 이 조항에 의하면 할랄 음식은 제조와 저장 과정 중에 “이슬람법에서 불결한 것으로 간주되는 어떤 음식과도 접촉하거나 인접해 있어서는 안 된다”라고 규정되어 있다.

화인식당은 말레이 농촌에는 없지만, 중소도시와 대도시를 포함한 도시 공간에서는 자유롭게 존재하였다. 과거에는 도시 인구의 압도적 다수를 화인이 점하고 있었기 때문에 도시 지역에 화인식당이 잘 발달되어 있었다. 그런데 최근 들어 도시에 거주하는 말레이 인구의 비중이 크게 증가하고, 또한 음식의 할랄 구분에 대한 말레이의 의식이 한층 예민해지면서, 도시에서도 돼지고기를 사용하는 화인음식에 대한 공간적 제약이 가해지기 시작하였다. 정부의 공공기관, 국영 기업체, 학교의 식당에서는 돼지고기 요리를 일체 취급하지 않는(‘pork-free’) 정책이 강제적으로 시행되고 있으며, 대부분의 고급 호텔 식당과 새로 지은 쇼핑몰의 음식매장(food court)에서도 그러한 경향이 뚜렷이 나타나고 있다. 이들 공간에 화인음식을 취급하는 식당이 들어설 수는 있으나 돼지고기를 사용하지 않는다는 조건을 충족시켜야 한다. 현재 돼지고기 요리를

8) 이슬람에서 금지된 것이란 의미의 하람(haram) 대신에 비할랄(non-halal)이라고 표시하는 이유는 하람이란 단어가 갖는 강한 부정적인 의미를 완화시키고자 하는 의도로 보인다.

제공하는 화인식당은 도로변에 형성된 전통적인 도시 상업공간에 주로 존재한다. 반면 정부 기관, 국영기업체, 학교와 같이 국가와의 연관성이나 공적 성격이 강한 장소, 고급 호텔이나 대형 쇼핑몰과 같은 현대적인 도시 상업공간에서 돼지고기 소비는 완전히 또는 점진적으로 밀려나고 있다.

말레이시아에서 돼지고기의 생산과 소비에 이르는 전 과정은 일부 힌두교 인도인이 참여하는 것을 제외하고는 거의 전적으로 화인의 영역으로 인식된다. 말레이는 이 모든 과정에서 철저히 배제되어 있다. 돼지를 기르고, 도살하고, 운반하고, 판매하고, 요리하고, 소비하는 사람의 대부분이 화인이다. 정부의 축산부에서 돼지사육을 담당하는 공무원은 화인이며, 슈퍼마켓에서 비할랄 육류 판매대의 점원도 화인이며, 최근 일부 슈퍼마켓에서는 비할랄 육류를 구입한 고객이 계산하는 전용 카운터가 만들어지기 시작하였다.⁹⁾ 빼낭에 있는 자이안트 슈퍼마켓의 비할랄 육류 판매점원은 말레이에게 비할랄 육류를 판매한 것이 걸리면 슈퍼마켓에 엄청난 벌금이 부과될 것이라고 필자에게 얘기하였다. 축산부 관리에게 이 문제를 알아본 결과, 비할랄 육류를 할랄 육류인 것처럼 판매하는 것은 법에 위촉되지만, 비할랄 육류를 말레이에게 판매하는 것을 처벌하는 규정은 없다고 하였다. 법적인 규정은 없지만 비할랄 육류를 말레이에게 판매해서는 안 된다는 것이 상식처럼 인식되고 있다고 할 수 있다. 반면 소, 염소, 닭과 같이 이슬람에서 허용된 동물의 고기가 할랄 고기로 인정되려면 그 도살자가 반드시 무슬림이어야 하며, 그러한 고기를 취급하는 정육점의 점원도 말레이거나 ‘마막

9) 비할랄 육류 전용 카운터가 없는 한 슈퍼마켓에서 필자가 돼지고기 햄을 산 뒤 카운터의 말레이 여점원에게 계산을 하였는데, 햄이 비닐에 싸여 있음에도 불구하고 그것에는 전혀 손을 대지 않고 새 비닐봉지를 꺼내 뒤집어서 감싸듯이 해서 담았다. 다른 물건을 싸는 방식과는 달랐기 때문에, 돼지고기라서 손을 대지 않는 것이냐고 물으니 그 점원은 자신은 무슬림이라고 대답하였다.

(mamak)’이라고 불리는 인도계 타밀 무슬림이다. 이와 같이 육류의 생산과 판매에 있어서 할랄과 비할랄의 구분에 따른 공간적 경계와 종족적 경계가 명확하게 나타나고 있다.

말레이시아에서 돼지사육은 그 판매액이 연간 약 4,000억 원에 달하는 국가적으로 중요한 사업이지만, “화인의 비즈니스”로 간주되고 있다 (Far Eastern Economic Review 1999년 4월 1일자, p. 29). 정부의 축산 정책에서 돼지사육에 대한 재정적 지원은 없으며, 단지 질병 관리, 환경오염 관리, 면허증 갱신과 같이 주로 규제와 관련된 업무만을 축산부에서 담당한다. 이는 축산부에서 말레이를 대상으로 소와 오리 사육에 대한 재정 지원을 하는 것과 대조된다. 말레이시아에서 돼지산업의 성장은 정부 지원에 의한 것이기보다는, 정부의 규제와 무관심에도 불구하고 돼지사육을 하는 화인 농가의 자발적인 노력에 의해 성취되었다고 할 수 있다. 돼지산업에 대한 정부의 인식은 1999년에 돼지가 숙주로 알려진 니빠(Nipah) 바이러스 전염병이 발생하였을 때 취한 일련의 태도에서도 읽을 수 있다. 전염병 발생이 처음 보고된 후 수개월 사이에 100여 명의 사망자가 발생하였는데, 이들 사망자는 거의 대부분 돼지사육, 도살, 운송에 관련된 일을 하는 화인들이었다. 이와 같이 사망자 피해가 크게 난 이유 중의 하나는 정부가 전염병 감염지역에 대한 조치를 늦게 취했기 때문이다. 일부 감염지역의 돼지사육 농가들이 스스로 돼지를 도살하기 시작하였으며, 정부의 도살작업 지원이 지지부진한 데 불만을 품은 농가들의 시위가 벌어지고, 전염병이 건잡을 수 없이 확산되는 사태가 벌어지자 뒤늦게 정부가 군대를 동원해서 약 100만 마리의 돼지를 도살하였다(National Chinese Guilds and Associations JE Victim Relief Committee 2000: 24-25). 이 과정에서 돼지사육 농가에 대한 피해 보상 문제가 정치적으로 예민한 이슈로 대두하였다. 처음에 정부가 돼지사육 농가들로부터 도살작업 지원 요청을 받았을 때 이들에게 보상을 요구하지 않는

다는 각서를 쓸 것을 강요하였다. 정부 주도로 대량 도살이 감행된 이후에야 피해 농가에게 보상을 해주는 것으로 정책 전환이 이루어졌는데, 그 보상금은 이들이 요구하는 1마리 당 60만 원에 크게 못 미치는 15만 원 수준으로 결정되었다. 피해 농가의 보상과 관련해서 정부가 매우 소극적인 태도를 취한 이유에 대해서 국가 예산을 이슬람에서 금기시하는 돼지사육의 피해 보상에 쓸 경우 말레이로부터 비난을 받을 수 있다는 정치적 고려 때문이라는 의혹이 제기되었다. 정부의 부분적인 보상 외의 나머지 부분은 화인정당인 MCA, 화인상공회의소 등의 화인단체가 화인으로부터 모금한 기금에 의해 충당되었다. MCA는 복권 발행을 통해 보상금을 마련하는 안을 고려하기도 하였는데, 이는 이슬람에서 금지한 복권에서 모은 '부정한' 돈으로 이슬람에서 금기시하는 돼지를 사육하는 농가를 보상한다는 부정적인 이미지를 퍼뜨릴 소지가 있는 제안이었다. 이러한 일련의 과정에서 니빠 바이러스 전염병은 화인의 문제로 화인 스스로 해결책을 찾아야 한다는 식으로 “위기의 종족화(ethnicization of crisis)”가 진행되었다(Khoo Boo Teik 1999: 4). 돼지사육 농가가 중심이 된 ‘말레이시아 축산농가 협회’는 정부에 제출한 문건에서 이번의 전염병 발생이 돼지는 불결하다는 말레이의 선입관을 강화시키고, 이에 편승해서 일부 말레이 정치인들이 돼지사육 자체를 금지하고 냉동 돼지고기 수입으로 전환하자는 발언을 하는 것에 대해 우려를 표명하고, 돼지고기 소비에 관한 화인의 문화적 권리를 인정하고, 돼지산업에 합법적인 지위를 보장해 줄 것을 요청하였다(National Chinese Guilds and Associations JE Victim Relief Committee 2000: 159-161).

돼지사육은 닭 사육과 더불어 말레이시아에서 경제적 측면에서 가장 중요한 축산업이지만, 이슬람에서 금기시하고 말레이가 혐오하는 동물이란 이유 때문에 정부는 이를 합법적 산업으로 인정하는 것에 대해 주저하며, 돼지고기의 생산으로부터 소비에 이르는 전 과정에 걸쳐 가능

한 한 말레이의 생활공간으로부터 격리시키는 규제 정책을 시행하고 있다. 하지만 말레이시아 인구의 약 30%를 차지하는 화인들이 선호하는 돼지고기의 생산과 소비를 완전히 금지하는 것은 정치적으로 채택하기 어려운 결정이다. 돼지사육과 돼지고기 소비에 대한 정부의 태도는 말레이시아에서 다문화주의의 이념을 실행하는 데 따르는 현실적인 제약을 잘 보여준다. 돼지고기의 애매한 공식적 지위는 기본적으로 말레이와 화인 간의 종족관계를 반영하며, 그 구체적인 내용은 종족관계의 변화, 특히 말레이시아 사회의 이슬람화에 따라 변화하고 있다.

V. 할랄 인증제도와 소비의 이슬람화

1970년대 이후 말레이 대학생과 중산층을 중심으로 전개된 이슬람 부흥운동, 이슬람 정당인 빠스의 정치적 도약, 마하티르 수상이 추진한 이슬람 정책에 의해 말레이시아 사회 전반에 걸쳐 이슬람화가 과거에 비해 훨씬 진전되었다. 이슬람 은행과 이슬람 보험의 도입, 이슬람 대학의 설립, 이슬람 방송 프로그램의 확대, 이슬람 법정 지위의 강화, 무슬림 여성 베일 착용의 증대는 이 시기 이슬람화의 가시적인 징표이다(오명석 1997, 2001). 소비와 관련한 이슬람화는 이슬람진흥부(JAKIM)가 관장하는 할랄 인증제도의 확대 적용에서 한 단면을 발견할 수 있다. 1972년에 제정된 ‘물품 내용표시 규정’은 모든 할랄 음식제품과 고기류는 반드시 할랄 표지를 부착해서 공급하도록 하고 있다. 이슬람 종교성에서 제시한 할랄 음식의 정의에 의하면 이슬람법에서 먹는 것을 금지한 동물의 어떤 신체 부분도 포함하지 말아야 하며, 이슬람법에서 불결하다고(najis 또는 rijis, 영어로 impurity 또는 filth라고 번역됨) 간주하는 어떤 물질도 포함하지 말아야 하며, 할랄 음식의 준비, 가공, 저장 과정에서 이슬람법에서 불결하다고 간주하는 물질과 접촉된 도구를 사용하지 않

아야 한다(Islamic Affairs Division 1984: 2-3). 이슬람법에서 특히 불결한 것으로 규정된 물질은 돼지고기, 피와 동물의 시체, 알코올이며, 깨끗한 물질도 이에 의해서 오염되면 불결한 물질로 간주된다. 주로 음식과 관련해서 만들어졌던 이 규정은 최근 들어 의약품, 화장품, 세면품과 같은 일반 상품에까지 확대 적용되기 시작하였다. 이들 신상품의 경우 불결한 물질이 원료로 포함되었을 때 제조과정에서 물질의 속성이 충분히 변질되어 불결함이 소멸된 것으로 보느냐, 아니면 불결함의 본질은 남아 있는 것으로 보아야 하느냐의 여부를 둘러싸고 이슬람 율법학자들 사이에 논쟁이 존재한다(Hooker 2003: 214). 말레이시아 이슬람 종교성은 이 문제에 대해 후자의 입장을 취하고 있다. 예를 들어 우유, 요구르트, 버터, 치즈와 같은 낙농제품을 가공할 때 쓰는 유화제(돼지기름), 젤라틴(돼지 가죽), 효소(돼지의 위액)에 돼지로부터 추출한 물질을 원료로 사용하였다면 그런 제품은 할랄로 간주될 수 없다. 심지어 돼지의 가죽을 무두질하였다 할지라도 그 가죽을 사용한 의류제품이나 가구는 할랄로 간주될 수 없다는 입장이다.

말레이시아에서 할랄 인증 제도는 약 10년 전에 도입되었는데, 90년대 말부터 할랄 인증을 받는 공장이나 서비스 관련업소가 크게 증가하기 시작하였다. 할랄 인증과 관련된 업무는 처음에 이슬람 종교성에서 맡았다가 2001년부터는 수상실 산하의 이슬람진흥부가 관장하고 있다. 할랄 인증의 대상은 특정 물품이나 장소로, 크게 공장제품, 식당(제과점 포함), 육류 판매업소(도살장 포함)의 세 범주로 나뉘어 진다. 공장제품에는 가공식품이나 음료뿐 아니라 화장품과 세면품도 포함한다. 할랄 인증을 원하는 사업체가 이슬람진흥부에 신청하면, 제품의 생산, 가공 처리, 저장의 과정에서 이슬람법에서 금지한 물질이 사용되는지 여부를 검사하고, 검사에서 통과할 경우 할랄 인증과 할랄 로고(logo)를 발급한다.¹⁰⁾ 할랄 로고는 제품의 포장용기나 영업 장소에 부착하여, 해당 제

품이 할랄임을 표시하거나, 해당 영업장소가 할랄 식품만을 취급한다는 것을 표시하게 된다. 할랄 인증 신청서에는 무슬림 고용원수, 돼지고기와 알코올을 사용여부를 묻는 항목이 특별히 포함되어 있는데, 할랄 인증 사업체가 되기 위해서는 고용원의 20% 이상을 무슬림으로 고용하여야 한다.

기업체의 할랄 공장제품 생산은 말레이 무슬림 고객을 목표로 한 시장전략으로 채택되었다(Shahidan & Osman 2000). 세면품류를 생산하는 국내기업인 Zaitun사는 할랄 인증을 획득한 최초의 업체로서 “두려움 없이 사용할 수 있습니다(Guna Tanpa Was-Was)”라는 광고 문구가 말레이로부터 좋은 반응을 얻어 국내 세면품류 업계의 선두 주자가 되었다. 과일 주스와 두유를 생산하는 국내 음료업체인 Yeoh, 다국적 기업인 Nestle Malaysia도 할랄 인증 취득에 일찍 뛰어들어 성공을 거두었다. 후자의 경우는 Nestle 본사가 전 세계 무슬림 시장을 대상으로 해서 할랄 음식제품을 생산한다는 글로벌 영업 전략의 일환으로 채택된 것이다. 이들의 성공에 자극을 받은 국내와 외국의 많은 기업들이 할랄 인증을 경쟁적으로 취득하기 시작하면서, 우유, 요구르트, 과일 주스, 콜라, 커피, 식용유, 토마토 케첩, 고추소스, 마요네즈, 라면, 스파게티 국수와 같은 음식류, 그리고 샴푸, 치약, 염색약과 같은 세면품류에 할랄 로고가 등장하기 시작하였다. 이들 품목은 모두 신체와 밀접한 관련을 갖는 것으로, 여기에 할랄 로고가 집중적으로 나타나는 현상은 무슬림이 신체의 오염에 대해 특히 예민하게 반응한다는 것을 반영한다. “두려움 없이 사용할 수 있습니다”라는 광고 문구는 제조과정을 알 수 없는 공장

-
- 10) 할랄 면허는 공장과 도살장의 경우는 2년간 유효하고, 식당의 경우는 1년간 유효한데, 면허비는 영세 규모의 공장은 약 6만 원, 중간 규모의 공장은 약 25만 원, 다국적 기업의 공장은 약 45만 원, 소규모의 식당은 연간 6만 원이다. 면허 기간 중 정기적으로 검사를 받게 되며 기간 연장이 가능하다(<http://www.jais.net.my>).

제품에 대해 갖는 말레이 소비자의 의심과 두려움을 겨냥한 것이다. 특히 화인기업이나 외국기업이 할랄 인증의 획득에 더 적극적으로 나섰는데, 비무슬림이 제조한 공장제품에 대한 말레이의 의심을 정부의 공인에 의해 해소하려는 의도가 깔려 있다. 할랄 로고를 획득한 대부분의 공장제품이 비무슬림 소비자의 입장에서는 질적인 면에서 그 이전과 거의 차이가 없기 때문에, 할랄 제품 생산은 비무슬림과 말레이 소비자를 동시에 확보할 수 있는 전략이 될 수 있다.

말레이시아에서 무슬림을 위한 할랄 공장제품의 생산은 1970년대에 ABIM(말레이시아 무슬림 청년동맹)이 최초로 시도하였고, 그 후 다룰 아르팜(Darul Arquam)과 같은 이슬람 종교조직과 빠스 산하의 Kohilal(Koperasi Al-Hilal Malaysia) 조합에서 계승하였는데, 규모의 영세성과 열악한 제품의 질 때문에 말레이 소비자로부터 그다지 큰 호응을 받지 못하였다(오명석 2001: 73). 이에 반해 최근 할랄 제품의 생산이 비약적으로 성공한 것은 정부가 할랄 인증제도를 관장함으로써 국가 권력이 개입하고, 국내와 외국기업들이 이에 호응함으로써 질 좋은 할랄 제품의 대량 생산이 가능해졌기 때문이다. 이러한 변화의 배경으로 말레이시아 사회의 전반적인 이슬람화에 따라 할랄에 대한 말레이의 예민함이 증대하였고, 도시 거주 말레이의 증가에 따라 공장제품에 대한 말레이 소비자 층이 두텁게 형성되었으며, 기업들이 이러한 변화에 조응하는 영업전략으로 할랄 제품 생산을 채택하게 된 것을 들 수 있다.

할랄 공장제품의 출현과 더불어 할랄 인증을 받은 식당들의 숫자도 최근 크게 증가하기 시작하였다. 말레이나 인도 무슬림이 운영하는 식당은 당연히 할랄 식당인 것으로 인식되고 있기 때문에, 이들 식당이 정부에 할랄 인증을 신청하는 경우는 매우 드물다. 이들은 종종 식당의 간판 구석에 아랍문자를 새겨 놓거나, 식당 내부에 코란의 경구를 액자에 담아 실내 장식물처럼 걸어 놓음으로써 무슬림 식당임을 표시한다. 즉

코란의 문자인 아랍문자가 정부의 할랄 로고를 대신해서 할랄 식당임을 보여주는 것이다. 현재 할랄 로고를 부착한 식당은 주로 고급호텔 레스토랑이나 맥도널드, 켄터키 치킨, 피자헛과 같은 외국 패스트푸드점이다. 호텔 레스토랑과 외국 패스트푸드점은 말레이시아에서 통용되는 무슬림 식당과 화인식당의 이분법에 잘 들어맞지 않는 애매한 범주의 음식점이란 것에서 공통점을 가지고 있다. 빼낭에 있는 City Bayview 호텔의 관리자는 호텔 레스토랑이 할랄 인증을 획득한 것은 정부의 강제에 의한 것이 아니고, 말레이가 호텔의 중요한 고객으로 부상하면서 이들을 끌어들이기 위한 영업전략의 일환이었다고 설명했다. 그런데 할랄 식당으로의 전환이 곧 말레이 음식 전문점으로의 전환을 의미하는 것은 아니다. 호텔 뷔페에서는 서양 음식, 중국 음식, 말레이 음식을 함께 제공하고 있으며, 단지 그 재료로 돼지고기와 이슬람 방식으로 도살되지 않은 고기를 사용하지 않는다. 외국 패스트푸드점의 경우도 그들이 사용하는 고기가 할랄인지의 여부에 대해 말레이들이 의심을 갖고 있었기 때문에 이들을 고객으로 끌어들이기 위해 정부에서 발급받은 할랄 로고를 식당 입구에 눈에 잘 띄게 붙여 놓고 있다. 할랄 로고를 부착한 호텔 뷔페와 외국 패스트푸드점은 말레이, 화인, 인도인이 함께 이용하는 다종족 식당으로 자리 잡아, 기존의 식당들이 종족별로 분화되어 있던 양상에서 벗어나는 새로운 변화를 보여준다.

최근의 변화로 주목할만한 현상은 일부 화인 식당이 할랄 로고를 취득하기 시작하였다는 것이다. 이러한 현상은 특히 대도시에서 두드러지게 나타난다.¹¹⁾ 그 이유는 지방 소도시의 경우에는 여전히 화인의 인

11) 싱가포르에서 할랄 화인 음식점은 1970년대 중엽 식물원 근처의 포장마차 식당센터(hawker center)에서 처음 출현하였는데, 80년대 초 이후부터 정식 레스토랑의 형태로 다른 지역으로 확대되었다(Chua Beng Huat & Ananda Rajah 2001: 182). 빼낭 시의 경우에는 할랄 화인식당이 일부 쇼핑몰의 음식매점(food court) 외에는 거의 없는데, 이는 빼낭의 도시

구 비중이 높는데 반하여, 대도시에 말레이 인구의 증가 현상이 보다 뚜렷하게 나타난다는 사실과 관련이 있다. 정부에서 출간한 쿠알라룸푸르의 할랄 식당 안내 책자에 의하면, 할랄 화인식당은 시내 중심가인 부킷 빈땅과 KLCC(Kualal Lumpur City Center) 지역, 그리고 시내 외곽의 신흥 주택단지에 집중되어 있다(KaschDia 2003). 부킷 빈땅과 KLCC 지역은 사무실과 쇼핑몰이 밀집되어 있는 장소로 이 곳에서 근무 또는 쇼핑을 하는 말레이와 화인의 왕래가 빈번하고, 또한 아랍인을 포함한 외국인 관광객이 많이 방문한다. 시내 외곽의 신흥 주택단지는 말레이와 화인이 혼재하는 중산층 거주지역으로 새로 개발된 곳이다. 즉, 대도시에서도 말레이와 화인이 함께 이용하는 새로운 도시공간에 화인 할랄 식당이 출현하고 있는 것이다. 할랄 식당 안내 책자에 할랄 인증을 획득하거나 할랄 식당에 준하는 것으로 소개된 음식점에는¹²⁾ 화인식당, 일본식당, 한국식당, 인도식당, 인도네시아식당, 태국식당, 멕시코식당, 서양식당, 국적이 불분명한 식당들이 대부분을 차지하고 있다. 말레이식당은 당연히 할랄 식당으로 인지되고 있어 정부에 할랄 인증을 신청하는 경우가 드물기 때문에, 안내 책자에는 이를 정식으로 획득한 소수의 말레이 음식점만이 포함되어 있다. 외국인 소유 또는 내국인 비무슬림 소유의 식당이 할랄 식당 인증을 획득하는 이유는 할랄 공장제품에서와

인구가 압도적으로 화인이라는 특수한 지역적 상황과 연관된다.

- 12) 이 책자에서는 할랄 식당을 4가지 범주로 분류하고 있는데, Class A는 정부로부터 할랄 인증을 받은 식당이며, Class B는 정부로부터 '할랄 주방 인증'을 받은 식당이며, Class M은 할랄 인증을 가진 육류 판매업자로부터 고기를 공급받으며, 무슬림이 소유하거나 경영하는 식당이고, Class C는 할랄 인증을 가진 육류 판매업자로부터 고기를 공급받는 식당이다. 네 범주의 식당 모두 음식에 비할랄 육류를 사용하지 않지만, 정부에서 발급받은 할랄 인증의 종류에서 차이가 난다. 할랄 식당으로 분류된 한 한국음식점은 Class C에 해당하였다. Class B와 Class C의 식당에서는 술을 팔기도 한다(KoschDia 2003: xi).

마찬가지로 말레이 고객을 끌어들이기 위한 영업전략에서 찾을 수 있다.

부킷 빈땅의 변화가에 있는 BB Hailam Chicken Rice는 화인의 대중음식으로 잘 알려진 해남계반(海南雞飯)을 전문적으로 파는 할랄 화인 식당이다. 이 식당은 입구에 할랄 로고를 표시한 네온사인 간판을 달아 사람들의 눈에 잘 띄게 만들었다. 요리 과정이 다른 해남계반 전문식당과 아무런 차이가 없으나, 단지 할랄 닭고기(즉, 이슬람 방식으로 도살한 닭고기)만을 사용한다는 것을 정부로부터 공인 받았다는 점만이 다를 뿐이다. 이 식당의 여주인에게 할랄 인증을 받은 이유를 물으니 다른 사람이 듣는 것을 경계하는 듯 작은 목소리로 “말레이인들이 실제로 중국 음식에 관심이 많고 대단히 좋아하는데, 할랄 표시가 없으면 화인 식당에 들어오지 않기 때문”이라고 설명하였다. 이 식당에는 외국 패스트푸드점과 마찬가지로 유니폼을 입은 말레이 점원들이 많은 편이고, 손님 중에도 말레이와 인도인이 눈에 더 많이 띄었다.

화인식당이 할랄 식당으로 전환하는 경우에는 메뉴에서 돼지고기 전문요리를 제외시키거나, 돼지고기 재료를 다른 육류나 식물성 고기로 대체하는 방법을 쓰게 된다. 예를 들어, 딤섬(dim sum), 만두(餛飩, pau), 복건면(福建麵, Hokkien Mee), 운탄면(雲吞麵, wanton mee)과 같이 전통적으로 돼지고기를 재료로 쓰던 음식에 닭고기가 사용되는 것이다. 돼지다리뼈와 돼지내장에 한약재를 첨가해 푹 끓인 탕으로, 돼지고기 음식 중에서 말레이시아에서 개발된 특별한 돼지고기 요리로 알려진 육골차(肉骨茶: Bak Kut Teh)의 재료를 닭고기로 바꾼 경우도 있다(Tan, Su-Lyn & Mark Tay 2003: 201-203). 돼지고기를 다른 재료로 대체한 할랄 화인음식의 출현은 이슬람화의 영향을 받아 발생하는 화인음식의 혼성화(hybridization)라고 할 수 있다(Chua Beng Huat & Ananda Rajah 2001: 180-181). 이러한 변화는 화인음식이라고 하면 곧 돼지고기 요리를 연상

하는 말레이의 인식을 바꾸는 데 중요한 계기가 될 수 있을 것이다. 화인음식의 할랄화는 현재 대도시 중심가의 일부 화인 식당을 중심으로 제한적으로 나타나고 있으며, 대부분의 전통 화인식당이나 화인의 집안 음식에까지 확산되고 있는 것은 아니다. 그럼에도 불구하고 할랄 화인음식의 출현은 말레이음식과 화인음식 간의 경직된 경계를 넘어설 수 있는 가능성을 보여주고 있다.

VI. 맺는 말: 돼지고기 소비와 종족관계

말레이시아에서 돼지고기 소비는 말레이와 화인 간의 종족 경계를 표시하는 뚜렷한 지표의 하나이다. 이는 돼지고기의 식용을 금지하는 이슬람의 음식규범이 말레이=무슬림, 화인=비무슬림이라는 종족 정체성에 맞물리면서 나타나는 현상이다. 특히 말레이에게 돼지는 가장 혐오스러운 동물로 인식되고, 화인에게 돼지고기는 가장 선호하는 육류이기 때문에 돼지고기에 대한 두 집단의 태도는 극단적으로 대립되어 있다. 돼지고기에 대한 혐오와 선호라는 상반된 취향은 문화적으로 구성된 것이지만, 말레이와 화인은 자신들의 취향을 당연하고 자연스러운 것으로 인식하고 있다. 즉 종족적으로 분화된 생활공간에서의 성장 과정을 통해 획득된 ‘체화된 취향’으로서 아비투스적 성격을 띠고 있다고 할 수 있다. 돼지고기에 대한 취향은 말레이와 화인을 구분하고 평가하는 분류체계일 뿐 아니라, 이들 간의 사회적 교류를 가로막는 실질적인 장애로 작용하고 있다. 말레이시아에서 돼지고기에 대한 취향은 계급을 구분하거나 젠더를 구분하기보다는 종족을 구분하는 상징적 의미를 강하게 띠고 있다. 말레이와 화인을 각각 “돼지고기를 먹지 않는 사람”과 “돼지고기를 먹는 사람”으로 구분하는 표현이 통용되고 있듯이,

돼지고기는 두 집단의 종족적 차이를 나타내는 ‘자연물 상징(natural symbol)’으로 사용된다(Fiddes 1991: 2-3).

이슬람을 국가의 공식종교로 채택한 말레이시아에서 돼지사육과 돼지고기 소비 문제는 정부의 다문화정책을 평가하는 잣대가 된다. 집권 여당에서 말레이가 정치적 헤게모니를 장악하고 있지만, 돼지사육과 돼지고기 소비를 자신들의 문화적 권리로 인식하는 화인 집단의 요구를 무시하거나 일방적으로 억압하는 정책은 정치적으로 채택하기 어려운 상황이다. 말레이시아 정부는 돼지 사육과 돼지고기 소비를 허용하는 정책을 취해 왔으며, 이를 정부의 다문화주의와 문화적 관용의 표현으로 선전하고 있다. 하지만 실제에 있어서 돼지와 관련된 정부 정책은 제한적 허용과 엄격한 통제를 수반하는 것이다. 돼지사육과 돼지고기 소비를 비무슬림에 한해 허용하면서, 그것이 말레이의 생활공간을 오염시키지 못하도록 규제하고 가능한 한 비가시적 존재로 만들려는 다양한 시도가 행해졌다. 돼지사육 농가의 공간적 격리, 돼지고기 판매장소의 분리 정책에서 볼 수 있듯이, 이러한 규제 정책의 배경에는 이슬람적 오염의 관념이 깔려 있다. 돼지사육과 돼지고기 소비가 화인의 문화적 권리로 인정된다고 하더라도, 정부의 공식 담론에서 돼지는 이슬람적으로 오염 물질이라는 낙인을 벗어나지 못하고 있다.

1970년대 이후 말레이시아 사회 전반에 걸쳐 이슬람화가 강화되면서 소비의 측면에서도 이슬람법을 더욱 엄격하게 적용하는 경향이 발생하였다. 할랄 인증 제도는 소비의 이슬람화를 위한 법적 장치로 도입된 것으로, 일상적 소비품의 생산과 유통 과정에서 이슬람법이 금지한 물질, 특히 돼지에서 추출된 물질에 의한 오염이 있었는지 여부를 세세한 부분까지 정부가 감시하고 그 결과를 정부의 권위를 통해 공인하는 제도이다. 할랄 인증 제도의 도입은 공적 영역에서 이슬람적 상징과 무슬림 헤게모니를 강화시키는 효과를 가져 오며, 말레이와 화인의 종족 경계

를 더욱 분명하고 가시적으로 만들었다고 해석할 수 있다. 필자와 면접한 한 화인 학자는 할랄 인증 제도가 도입되어 일상적 소비생활의 사소한 부분까지 할랄과 하람의 규정이 적용되는 현상을 “끔찍한 일”이라고 표현하며 불편한 심정을 토로하였다.

하지만 할랄 인증 제도가 실행되는 과정에서 이와는 모순되는 현상이 발생하고 있다는 점에 주목할 필요가 있다. 예를 들어 식당과 관련하여 할랄 인증 제도의 적용은 말레이, 화인, 인도인이 함께 이용할 수 있는 다종족 식당의 출현에 기여하고 있다. 외국 패스트푸드점이나 고급 호텔의 레스토랑이 그러한 예이다. 그리고 일부 화인식당이 정부의 규제 때문에 또는 영업전략의 일환으로 할랄 인증을 취득함으로써 다종족 식당으로 탈바꿈하고 있다. 이들은 말레이가 요구하는 이슬람의 기준을 받아들여 요리법에 변화를 가져옴으로써 기존의 화인 음식의 범주로부터 경계 넘기를 시도한다.¹³⁾ 그러한 시도가 말레이로부터 인정을 받기 위해서는 정부의 공인이 필요했으며, 할랄 인증 제도가 이를 뒷받침하였다. 할랄 화인식당의 출현은 화인 음식을 돼지고기 요리로 인식하는 말레이의 고정된 관념을 깨으로써 이들이 화인 음식을 접할 수 있는 기회를 제공하였다. 특히 도시 말레이 중산층이 음식 소비에 있어서 종족 경계를 넘는 중요한 집단으로 등장하였다(Chua Beng Huat &

13) 한국의 화인 음식 중에는 자장면, 탕수육 등과 같이 한국인의 입맛에 맞게 재료와 요리법을 변화시켜 “한국화된 중국요리”가 많이 발견된다(김광역 1998: 292-298; 박은경 1994: 102-104). 이러한 현상은 해외 화교들이 반드시 자신들의 고유한 요리법을 고집하지 않고 현지의 상황에 유연하게 대응한다는 것을 보여준다. 말레이시아 화인 음식의 경우에도 부분적으로 현지의 재료나 요리법을 도입하는 경향이 존재하긴 하지만, 말레이의 입맛에 맞게 화인 음식을 변화시키는 경향은 거의 나타나지 않았다. 이러한 차이는 한국에서는 한국인이 화인 음식의 중요한 고객이지만, 말레이시아에서는 종교적 이유로 해서 말레이가 화인 음식을 기피해 왔다는 것에서 기인한다고 할 수 있다.

Ananda Rajah 2001: 183). 말레이 중산층은 1970년대 이후 이슬람 부흥운동을 주도하였고 말레이와 화인 간 종족 경계의 유지에 더 예민하게 반응하는 집단으로 평가되어 왔는데, 이들이 음식 소비의 영역에서는 할랄 인증 제도라는 형식을 빌어서 종족 간 경계 넘기를 시도하고 있다는 것은 흥미로운 사실이다.

하지만 이러한 경계 넘기는 화인 음식의 이슬람화, 즉 돼지고기 사용을 포기한다는 조건하에서만 제한적으로 일어나는 것이다. 일반적으로 말레이에게 할랄 화인 음식은 종교적으로는 문제가 없으나 여전히 화인 음식으로 인식되어 기피하는 현상이 존재하고, 화인에게 돼지고기를 다른 재료로 바꾼 음식은 화인 음식으로서의 ‘진정성(authenticity)’을 의심받는다. 할랄 화인 음식은 말레이 음식과 화인 음식의 경계선 상에 있는 애매한 존재인데, 말레이와 화인이 함께 참여할 수 있는 접점은 말레이시아의 경직된 종족 음식 분류체계에서 애매한 성격을 띠 수 밖에 없다. 음식 소비에 있어서 그러한 접점은 화인 음식의 종족 정체성을 표현하는 데 여전히 중요한 의미를 띠는 돼지고기를 우회하는 방식에서 발견된다. NGO에서 활동하는 Ng Leong은 돼지고기에 대한 말레이의 종교적 예민함을 고려해서 화인이 지나치게 돼지고기를 먹는 것을 피하는 것이 좋겠다는 의견을 표명하였다. 돼지고기가 건강에 좋지 않다는 인식과 함께 무슬림의 입장을 이해할 필요가 있다는 다문화적 감수성이 일부 화인 젊은층과 지식인 사이에 자리 잡음으로써, 돼지고기 소비에 대한 화인사회의 태도가 조금씩 변화하는 조짐을 보이고 있다.

주제어: 음식소비, 아비투스, 종족 정체성, 이슬람 음식금지, 다문화주의.

참고문헌

- 김광억. 1998. “상상이 경쟁하는 공간: 한국에서의 중국 음식.” 『한국인류학의 성과와 전망』 송현 이광규교수 정년기념논총. 서울: 집문당.
- 더글라스, 메리. 1997. 『순수와 위험』 유제분 · 이훈상 옮김. 서울: 현대미술사.
- 박은경. 1994. “중국 음식의 역사적 의미.” 『한국문화인류학』 26: 95-116.
- 부르디외, 삐에르. 1995. 『구별짓기: 문화와 취향의 사회학』. 서울: 새물결
- 오명석. 1997. “이슬람, 아닷, 근대화 속에서의 말레이 여성의 정체성 변화.” 『한국문화인류학』 30(1): 3-51.
- _____. 2000. “말레이시아 화인사회: 다종족국가 내에서의 공존과 갈등.” 박사명 외. 『동남아의 화인사회』. 서울: 전통과 현대.
- _____. 2001. “이슬람 경제의 시각에서 본 말레이시아 경제위기의 원인과 대안적 해결방안.” 『국제 · 지역연구』 10(4): 57-79.
- 해리스, 마빈. 1982. 『문화의 수수께끼』. 박종열 역. 서울: 한길사.
- Al-Qaradawi, Yusuf. 1995. *The Lawful and the Prohibited in Islam*. Kuala Lumpur: Islamic Book Trust.
- Chua Beng Huat and Ananda Rajah. 2001. “Hybridity, Ethnicity and Food in Singapore.” In D.Y.H. Wu & Tan Chee Beng(eds.) *Changing Chinese Foodways in Asia*. Hongkong: The Chinese University Press.
- Counihan, C. and P. Esterik(eds.). 1997. *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge.
- Douglas, M. and B. Isherwood. 1979. *The World of Goods: Towards an Anthropology of Consumption*. New York: Routledge.
- Fang Jing Pei. 2000. *Chinese Healing Foods & Herbs*. Petaling Jaya: Pelanduk.
- Fiddes, N. 1991. *Meat: A Natural Symbol*. London & New York: Routledge.

- Harris, M. 1997. "The Abominable Pig." In Counihan, C. & P. Esterik(eds.) *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge.
- Hooker, M.B. 2003. *Indonesian Islam: Social Change through Contemporary Fatawa*. Honolulu: University of Hawaii Press.
- Islamic Affairs Division. 1984. *Guidelines on Foods, Drinks and Goods Utilized by Muslims*. Kuala Lumpur: Prime Minister's Department.
- Karim, Wazir. 1992. *Women and Culture: Between Malay Adat and Islam*. Boulder: Westview Press.
- KasehDia. 2003. *Halal Food: A Guide to Good Eating*. Kuala Lumpur: KasehDia Publications.
- Khoo Boo Teik. 1999. "Beyond Pigs and Lotteries." *Aliran* 19(3): 2-6.
- Kog-Hwang I-Ling. 1991. *Symbolism in Chinese Food*. Singapore: Graham Brash.
- Lu, H.C. 1990. *The Chinese Foods for Longevity*. Petaling Jaya: Pelanduk Publications.
- Mintz, S. 1985. *Sweetness and Power*. New York: Penguin Books.
- Muhammad Umar Chand. 1998. *Halal and Haram*. Kuala Lumpur: A.S.Noordeen.
- National Chinese Guilds and Associations JE Victim Relief Committee. 2000. *The Facts Finding Report on the Encephalitis Outbreak in Malaysia*. Kuala Lumpur.
- Ng Siong Mui. 1992. *The Chinese Health, Beauty & Rejuvenation Cookbook*. Singapore: Landmark Books.
- Ohnuki-Tierney, E. 1993. *Rice as Self: Japanese Identities Through Time*. Princeton: Princeton University Press.
- Ong Hean-Tatt. 1993. *Chinese Animal Symbolisms*. Petaling Jaya: Pelanduk.
- Probyn, E. 2000. *Carnal Appetites: Food, Sex, Identities*. London and New York: Routledge.
- Shahidan Shafie and Osman Mohamad. 2000. "Halal: the Case of Malaysian-Muslim Consumer Guest for Peace of Mind." Unpublished Paper.

- Smith, R. 1889. *Lectures on the Religion the Semites*. New York: D. Appleton.
- Soler, J. 1997. "The Semiotics of Food in the Bible." In Counihan, C. & P. Esterik(eds.) *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge.
- Stepanchuk, C. and C. Wong. 1993. *Mooncakes and Hungry Ghost: Festival of China*. Kuala Lumpur: S. Abdul Majeed & Co.
- Tan Chee Beng. 2001. "Food and Ethnicity with Reference to the Chinese in Malaysia." In D.Y.H. Wu & Tan Chee Beng(eds.) *Changing Chinese Foodways in Asia*. Hongkong: The Chinese University Press.
- Tan, Su-Lyn and Mark Tay. 2003. *World Food Malaysia & Singapore*. Hong Kong: Lonely Planet Publications.
- Wong Thye Giap 1971. *The Pig Industry in West Malaysia: An Economic Study*. Kuala Lumpur: Federal Agricultural Marketing Authority.
- Wu D.Y.H. and Tan Chee Beng(eds.). 2001. *Changing Chinese Foodways in Asia*. Hongkong: The Chinese University Press.
- Zhou Dasheng. 2001. "An Anthropological Study of Pork-Eating in Asia." In Wu, D. & Tan Chee Beng(eds.) *Changing Chinese Foodways in Asia*. Hongkong: The Chinese University Press.

Abstract

Pork Consumption and Ethnic Relations in Malaysia

Myung-Seok Oh

(Seoul National University)

This paper is an attempt to explain the ethnic relations between the Malay and the Chinese in Malaysia by focusing on pork consumption. Pork consumption in Malaysia is a salient sign which marks ethnic boundary between the two ethnic groups. This happens because Islamic food injunction against pork consumption works in the peculiar ethnic situation in Malaysia where all Malays are identified as Muslim while the Chinese as non-Muslim. Attitudes of the two ethnic groups towards pork consumption are diametrically opposed: pig is the most abominable animal for the Malay whereas pork is the most preferred meat for the Chinese. Though these attitudes are culturally constructed, both the Malay and the Chinese consider their particular taste towards pork as given and natural. In other words, they become habitus as 'embodied taste' which has been internally naturalized through growing up in ethnically divided social space in Malaysia. The differing taste towards pork is not only a part of symbolic system which classifies and evaluates the ethnic identities, but also is a practical obstacle in the social communications between the Malay and the Chinese.

As Islam is an official religion in Malaysia, government policy towards pig-rearing and pork consumption can be regarded as a litmus test for multiculturalism in Malaysia. Malaysian government has long allowed pig-rearing and pork consumption. The government wants to show this policy as reflecting its sincere concern for multiculturalism and cultural tolerance. It should be a politically risky option to suppress pig-rearing and pork consumption entirely, because the Chinese consider pork consumption as an important part of their traditional culture and they form a significant minority ethnic group in Malaysia. However, the government pig policy is in fact permeated with restricted permission and strict surveillance. Only non-Muslims are allowed to engage in any activities involving growing, transportation, sale and consumption of pigs. Further, the government has tried much effort to spatially segregate pig-rearing farms and pork sale from living space of the Malay, or to make them publicly invisible as far as possible. Islamic idea of pollution is clearly noticeable in this restricted policy.

Recently, the government introduced halal(religiously permitted) certificate system, by which the government officially recognizes certain products(foods, cosmetics and toiletry) and certain food service places(restaurant, bakery) as halal when they pass the examination to be cleared from pollution contaminated by any haram(religiously prohibited) materials, especially extracts from pigs. A number of food processing factories and restaurants have applied for the halal certificates to attract urban Malay customers who are growing in numbers and have become more sensitive with halal-haram rules as a result of the recent Islamic revival movement among the middle class Malay. This phenomena would be seen as

an indication of Islamization of consumption in Malaysia. Interestingly, social effects of the introduction of halal certificate are contradictory. On the one hand, it further consolidates ethnic boundary between the Malay and the Chinese through meticulous surveillance on what is halal or haram. On the other hand, it provides rare opportunity for the Malay to attempt Chinese food in halal Chinese restaurant. This crossing over ethnic food boundary is a significant event in Malaysia where food consumption has been generally divided in ethnic lines.

Key Words: Food Consumption, Habitus, Ethnic Identity,
Islamic Food Prohibition, Multiculturalism.