7강

태국의 음식, 예술, 한류, 다문화세계

부산외대 태국어과 교수
이미지



태국의 음식, 예술, 한류, 다문화세계

이미지 부산외대 태국어과 교수

1. 태국은 왕국

태국의 공식 국가 명칭은 타이왕국(Kingdom of Thailand)으로, 태국 현지에서는 '쁘라텟 타이(Prathet Thai)' 또는 '므앙 타이(Mueang Thai)'라고 부른다. '자유의 나라'라는 뜻이다. 1939년 이전까지 태국의 옛 국명은 '싸얌(Siam)'이었는데, 당시 총리였던 쁠랙 피분 쏭크람(Plaek Pibun Songkhram)에 의해 '싸얌'에서 지금의 '태국'으로 국명이 변경되었다.

태국의 수도는 방콕(Bangkok)이며, 현지에서는 천사의 도시라는 뜻의 '끄룽텝(Krungthep)'이라고 불린다. 참고로 끄룽텝의 정식 명칭은 "끄룽텝 마하나컨 아먼 랏따나꼬씬 마힌트라유타야.....(축약)"로 세계에서 가장 긴 도시명으로 유명하다. 방콕은 태국의 정치와 경제, 문화 중심지이자 태국 최대의 도시로서, 전체 인구의 약 10분의 1이 수도 방콕에 거주하고 있다.

태국의 국기는 적색과 백색, 청색의 삼색으로 이루어져 있어서 태국어로 통뜨라이롱(Thong Trai Rong), 즉 삼색기라고 불린다. 1917년에 공식 채택되었다. 각각의 색깔은 민족(국가)과 종교, 국왕을 상징한다. 이 세 가지는 태국이라는 국민국가를 형성하는 데에 빠질 수 없는 중요한 요소이기도 하다.

현재 태국은 랏따나꼬씬(Rattanakosin) 왕조의 열 번째 왕, 라마 10세인 마하 와치라롱껀(Maha Vajiralongkorn) 국왕의 치세 하에 있다. 현 국왕은 태국 국민의 절대적인 존경과 사랑을



받던 부친 푸미폰 아둔야뎃(Bhumibol Adulyadej) 왕이 2016년 10월 13일에 서거하면서, 같은 해 12월 1일에 즉위했다. 현 왕조 랏따나꼬씬 왕조는 짝끄리(Chakri) 왕조 또는 방콕 왕조로도 불리는데, 이는 그 탄생 배경에서 기인한다. 현 왕조가 1782년에 초대왕 짜오프라야 짝끄리(Chao Phrara Chakri, 라마 1세)에 의해 새 수도 방콕을 거점으로 건설되었기 때문이다.

현 왕조는 역사적으로 보면, 쑤코타이(Sukhothai) 왕조와 아유타야(Ayuthaya) 왕조, 톤부리(Thonburi) 왕조에 이은 태국의 네 번째 왕조이다.

2. 다문화 세계

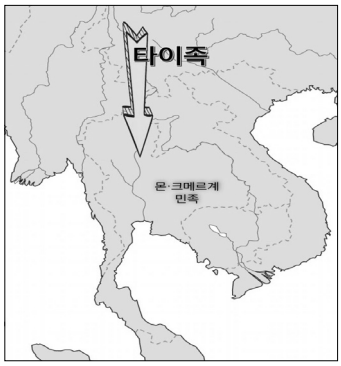
(1) 태국은 다민족 국가, 타이족은 밖에서 이주해 온 민족

태국은 다른 동남아 국가와 마찬가지로 다민족, 다문화 국가이다. 인구는 2024년 기준 약 7,189만 명으로 세계 20위 규모이다. 민족 구성은 타이족이 약 75%로 다수종족이며, 화인이 약 14%, 그 외 크메르인, 말레이인, 인도인, 소수민족 등으로 구성되어 있다. 타이족의 기원에 대해서는 여러 가지 설이 존재하지만, 한 가지 분명한 것은 타이족은 원래부터 지금의 태국 영토에 거주했던 원주민이 아니라, 태국 이외의 영토에서 발생하여 지금의 태국 영토로 이동해서 정착한 민족이라는 것이다. 타이족이 이주해 오기 직전에는 몬·크메르계 민족이 거주하고 있었다. 타이족은 이들을 정복하고 동화하면서 13세기에 처음으로 치앙마이와 쑤코타이에 왕조를 건설했다. 따라서 태국에서는 국민통합을 위해 민족적 출신을 묻기보다는 태어난 출생지를 강조한다. 태국의 영토에서 태어나고, 태국어를 사용하며, 국왕에 대한 존경하는 마음을 가지고, 불교를 존중하면 누구나가 '태국인'이다. 세계 화교 및 화인 인구의 약 80%가 동남아에 거주하고 있는 것으로 알려지고 있는데, 그 중 화인의 동화가 가장 잘 이루어진 나라로 평가받고 있는 곳이 태국이기도 하다.

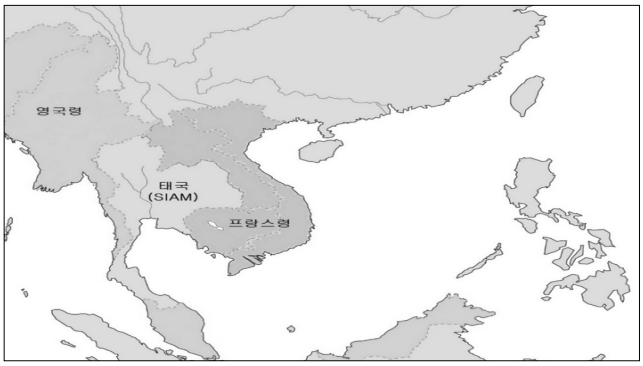
(2) 태국은 동남아시아 유일의 독립국

19세기 중반 동남아시아는 산업혁명을 거치고 열강으로 부상한 영국과 프랑스가 매우 치열하게 경쟁하는 시장이었다. 그 결과 캄보디아(1863년)와 베트남(1884년), 라오스(1899년)가 프랑스 식민지로 전락했고, 미얀마(1886년)와 말레이시아(1896년)가 영국의 식민지로 전락했다. 태국

주변의 모든 동남아 국가가 유럽 열강의 식민지로 전락해가는 상황에서 태국만이 유일하게 독립을 지켜낼 수 있었다. 당시 식민지화 위협에서 주권을 지켜낸 왕은 바로 현 왕조의 네 번째 왕인 라마 4세 몽꿋(Mongkut)과 그의 아들 라마 5세 쭐라롱껀(Chulalongkorn)이었다. 해외에서는 이 격동의 시대를 배경으로 담은 영화도 제작되었는데, 우리에게도 잘 알려진 뮤지컬 영화 '왕과 나(1956년)'이다. 몽꿋 왕 역할로 출연했던 율 브리너(Yul Brynner)가 아카데미 남우주연상을 수상하면서 이 영화는 세계적으로 큰 주목을 받았지만, 역설적이게도 태국 내에서는 왕실모독죄(형법 제112조)가 적용되어 지금까지도 상영이 금지되어 있다. 쭐라롱껀 왕은 현 국왕의 증조부가 되는데, 이 영화가 현존하는 태국 왕실을 비하하고 왜곡하고 있다고 판단했기 때문이다.



〈타이족의 남하〉



〈인도차이나의 식민지화〉

누구나가 흥미를 가질 수 있는 질문은 태국이 어떻게 해서 독립을 유지할 수 있었느냐는 것이다. 간략하게 정리하면 크게 세 가지를 들 수 있겠다. 첫 번째 이유는 당시 태국을 중심으로 서쪽에서 진출해 오던 영국과 동쪽에서 진출해 오던 프랑스가 직접적인 무력 충돌을 피하기 위해서, 태국을 중립국으로 두는 것으로 영불 양국이 합의했기 때문이다. 두 번째는 태국 스스로가 자발적이고 적극적으로 근대화를 추진하고 국가를 개혁한 것인데, 그렇게 함으로써 서구 열강의 당시의 식민지화 명분을 없애고자 했다. 그리고 세 번째 이유로는 태국의 유연한 외교정책을 들 수 있는데, 태국은 영국과 프랑스의 적절한 긴장감을 이용해서 두 강대국 사이에서 중립적으로 유연한 외교술을 발휘했다. 이것이 오늘날까지 태국의 전통적인 외교방식으로서 종종 언급되고 있는, 바람에 흔들리지만 결코 꺾이지 않는 대나무와 같은 유연한 외교술, 이른바 대나무외교(Bamboo Diplomacy)이다. 태국은 총 6차례에 걸친 영토 할양을 통해 두 강대국으로부터 정치적 독립을 유지할 수 있었다.

태국 사회 저변에 깔린 해외 문화 수용에 대한 관용성은 이와 같은 식민지배를 받지 않은 역사와도 무관하지 않다. 태국은 여러 나라의 문화가 공존하고 교착하는 장으로서, 해외 문화



수용에 있어서도 비교적 거부감이 없으며, 해외 문화를 태국식으로 변형하는 등 현지화 전략에도 매우 적극적인 국가이다.

(3) 인도차이나 반도 정중앙에 위치한 상좌부 불교 국가

태국은 지리적으로 인도차이나 반도 정중앙에 위치하여 동남아 4개국과 국경을 접하고 있다. 북서쪽으로는 미얀마, 북동쪽으로 라오스, 동쪽으로 캄보디아, 남쪽으로 말레이시아로 연결되며, 안다만해와 태국만과 접하고 있다. 태국의 국토 면적은 51만 3,120㎢로 세계 51위이며, 한국보다는 약 5배가 크다.

이와 같은 지정학적인 이유로 태국은 역사적으로도 이들 인접국과 서로 영향을 주고받으며 다양한 교류를 해왔다. 특히 미얀마와는 북서부 10개 주와 접하고 있어서 국경선이 가장 긴데, 이웃나라 미얀마와는 과거 수많은 전쟁을 반복했다. 태국 역사학의 아버지라고 불리는 담롱(Damrong)의 저서에 따르면, 아유타야 왕조 때에만 총 22번의 전쟁을 치렀다고 전해질 정도이다. 그 중 1569년과 1767년의 전쟁으로 아유타야가 함락 당하는데, 이 때문에 미얀마와의 전쟁은 태국에서는 패전의 역사로 인식되고 있다.

한편 알려진 바와 같이 태국은 인도차이나 반도의 대표적인 상좌부 불교(Theravada Buddhism) 국가로서, 대부분의 국민이 불교를 믿고 있다. 그러나 캄보디아처럼 헌법에서 상좌부 불교를 국교로 지정하고 있는 것은 아니다. 종교의 자유가 보장되지만, 국왕은 반드시 불교도여야 한다고 태국 헌법에 명시되어 있다. 불교 외에도 이슬람교와 기독교, 힌두교 등이 존재하며, 민간신앙(정령신앙)도 함께 공존하고 있다.

태국에서는 인간의 탄생부터 죽음까지 일생의 중요한 순간들이 불교와 연결된다. 한국에서 불교는 종교의 일부에 지나지 않지만, 태국에서 불교는 종교를 넘어서 태국인의 삶과 일상 그 자체이다. 태국인들의 불교관념으로 '탐분(Tham Bun)'이라는 것이 있는데, 이는 공덕을 쌓는 행위를 뜻한다. 탐분의 일부분으로서 탁발공양과 출가의식 등이 이루어지고 있으며, 태국인들은 생일이나 결혼식 등 일생의 중요한 날에는 승려에게 공양을 드리고 시주를 한다.

3. 태국음식과 예술

(1) 비문에 쓰여진 쌀과 생선

"나이 남 미 쁠라, 나이 나 미 카우 (Nai nam mi pla, Nai na mi khao) "
직역하면 "물에는 물고기가 있고 논에는 벼가 있다"이다.

태국 최초의 타이족 왕조, 쑤코타이 왕조의 세 번째 왕이었던 람캄행(Ram Khamhaeng) 대왕 비문에 기술된 내용이다. 이는 태국이 보유하고 있는 풍요로운 자연환경을 빗댈 때에 자주 언급되는 구절이다. 한국보다 5배나 큰 국토를 가진 태국은 80% 이상이 평야로 이루어져 있다. 강수량이 불안정해서 벼농사에 적합하지 못한 동북부 등 일부 지방을 제외하고, 태국의 풍부한 농산물과 자원은 식생활도 풍요롭게 했다.

전통적으로 태국 식생활을 구성하는 기본 재료는 쌀과 생선이었다. 태국은 한국과 일본, 중국처럼 쌀을 주식으로 한다. 쌀은 일반적으로 쌀알의 크기와 모양, 재배 지역에 따라 인디카(Indica)종과 자포니카(Japonica)종으로 분류할 수 있는데, 인디카종은 길고 가느다란 장립형이며, 자포니카종은 둥글고 짧은 단립형이다. 한국과 일본 등에서 생산되고 소비되는 쌀은 후자인 자포니카종에 속하며, 동남아 등지에서 생산, 소비되는 것이 인디카종인데 흔히 우리가 안남미라고 부르는 찰기가 없는 푸석한 쌀을 가리킨다. 전체적인 소비량과 생산량으로 볼 때 자포니카종보다 인디카종이 차지하는 비율이 절대적으로 많다. 인디카종은 세계 쌀 생산량의 약 90%를 차지하고 있는데, 태국은 세계 3대 쌀 수출국 중 하나이다.

태국은 쌀과 관련하여 지역별로 두 가지 문화권을 가지고 있다. 태국의 중부 지방과 남부 지방은 우리가 일반적으로 알고 있는 찰기가 없는 안남미를 먹는 관습이 있고, 동북부 지방과 북부 지방은 찰기가 많은 장립형의 찹쌀을 먹는 관습이 있다. 이러한 쌀밥을 중심으로 국과 채소볶음, 샐러드, 고기와 생선 요리 등의 밥반찬이 발달했다. 반찬을 태국어로 '깝카우(Kap Khao)'라고 하는데 '밥과 (함께)'라는 뜻이다.

태국에서는 식사를 하다라는 표현을 "낀 카우 낀 쁠라(Kin khao Kin pla)" 라고 하기도 하는데, 직역하면 "쌀을 먹다, 생선을 먹다"라는 뜻이 된다. 쌀 문화권인 한국에서도 식사하다는 말은 "밥을 먹다"라고 표현하면서 쌀의 중요성을 단적으로 보여주는데, 태국의 식사에서 쌀만큼 중요한 것이 바로 생선이라는 것이다. 고온다습한 자연환경에서 생선은 주로 건어와 절인 생선, 어장의 형태로 소비되었다. 남쁠라(Nam Pla)와 쁠라라(Pla Ra), 까삐(Kapi)와 같은 어장뿐만 아니라, 다양한 생선 요리도 발달했다.



(2) 외부 문명과 태국음식

태국음식은 지역별로 독특한 매력과 특색을 가지고 있는데 거기에는 국경을 접하고 있는 인접국의 영향이 크게 작용했다. 앞서 언급한 바와 같이 태국은 동남아시아 4개국과 국경을 접하고 있다. 태국의 북서쪽은 미얀마, 북동쪽은 라오스, 동쪽은 캄보디아, 남쪽은 말레이시아와 접한다.

태국에서는 동북부를 '이싼(Isan)'이라고도 부르는데, 동북부에서 먹는 음식을 가리켜 이싼요리라고 통칭하기도 한다. 대표적인 이싼요리에는 쏨땀(Som Tam)과, 랍(Larb), 까이양(Kai Yang), 싸이끄럭 이싼(Sai Krok Isan, 동북부 소세지) 등이 있다. 이싼요리는 중부 지방의 태국음식과는 확연히 다른 특색을 보여준다. 라오스와 국경을 접하고 있기 때문에 오히려 라오스음식에 가까운데, 특히 랍과 쏨땀 등은 라오스의 대표 음식이기도 하다. 쏨땀은 라오스에서는 땀막홍(Tam Mak Hoong)이라고 불리며, 랍은 그대로 랍이라고 불린다.

미얀마, 라오스와 국경을 접하고 있는 태국의 북부 지방에서는 이들 인접국의 영향을 받은 음식이 발달했다. 카놈찐 남이여우(Khanom Jin Nam Ngiao)와 깽항레(Kaeng hang le), 카우써이(Khao Soi)가 대표적이다. 깽항레는 미얀마에서 유래된 태국 북부를 대표하는 카레이다. 그리고 카우써이는 코코넛 밀크가 들어간 카레 국수이다. 미얀마의 영향을 받은 요리로 알려져 있다.

타이만과 안다만해를 접하고 있는 남부 지방은 고대부터 인도와 중국의 상인이 드나드는 해상 교역 루트였다. 바다와 접하고 있어서 다양한 해산물과 생선 요리가 발달했는데, 이곳에서는 육류보다는 생선을 더 많이 즐긴다. 맛이 진하고 매운 음식이 많으며, 코코넛 밀크와 땅콩도 많이 사용한다. 그리고 말레이시아와 국경을 접하고 있어서 말레이 문화도 혼재해 있다. 남부 지역에는 이슬람교를 신앙하는 무슬림도 많이 거주하고 있는데, 태국으로부터 분리 독립운동이 전개되고 있는 곳도 있어서 중앙정부와 갈등을 겪고 있기도 하다. 남부 지역을 대표하는 깽맛싸만과 싸떼(Sate), 로띠(Roti) 등의 요리는 말레이시아의 영향을 받은 음식이다.

특히 깽맛싸만은 이슬람 교도인 무슬림으로부터 전래된 요리이다. '맛싸만'이란 무슬림을 뜻하기 때문에, 깽맛싸만을 직역하면 무슬림 카레가 된다. 이 카레에 들어가는 식재료는 이슬람 율법에 따라 돼지고기는 사용되지 않으며, 쇠고기와 닭고기, 양고기가 주로 사용된다. 중부 지방의 레드, 그린카레와는 달리, 고추보다는 아랍권의 향신료를 사용해서 매운 맛이 가장 작으며, 중동의 카레 맛에 가깝다. 여기에 코코넛 밀크와 땅콩이 들어가 고소함을 더해졌다.

한편 싸떼는 인도네시아와 말레이시아에서도 보이는 꼬치요리이다. 쇠고기와 닭고기, 돼지고기 등을 카페 풍미의 달달한 양념에 재워 대나무 줄기로 만든 꼬치에 끼워 숯불에 굽는다. 중동에서

인도네시아로 전해진 싸떼는 그 후 태국과 말레이시아, 필리핀, 싱가포르 등의 동남아 국가로 전파되었다. 싸떼는 땅콩소스에 찍어서 먹는데, 이는 스페인 식민지였던 필리핀에 남미로부터 땅콩소스가 전래되면서 시작된 것이다.

한편, 태국의 대표적인 음식인 깽키여우완(Kaeng Khiao Wan), 깽펫(Kaeng Pet), 깽까리(Kaeng Kari)는 인도의 영향을 받아 발전한 요리이다. 고대 인도와의 교역을 통해 태국에 유입되었지만, 인도카레와는 다르게 고추와 남쁠라, 허브 등을 카레 페이스트에 사용하면서 태국 나름의 독자적인 발전을 이룩했다.

태국의 전통 과자 중에서 포르투갈에서 전해진 것도 있다. 그 유래의 역사는 아유타야 왕조로 거슬러 올라간다. 당시 아유타야 왕조는 교역을 통해 국제도시로 부상했는데, 포루투갈과 프랑스, 네덜란드, 영국, 중국, 일본 등 동서양 각지에서 외국 무역상인들과 외국인들이 모이는 곳이었다. 이들을 통해 들어오는 다양한 외국의 문화는 태국의 식문화에도 적지 않은 영향을 미쳤다. 아유타야 왕조는 1511년에 포르투갈과 국교를 수립하는데, 설탕과 달걀 노른자를 사용해 달달하게 만든 태국의 전통 과자 훠이텅(Foi Thong)과 텅입(Tong Yip), 텅엿(Thong Yod) 등이 포르투갈에서 전래된 것이다. 특히 '금실'이라는 뜻의 훠이텅은 결혼식과 같은 축하하는 자리에 항상 등장하는 태국 전통 과자이다. 포루투갈의 전통과자 피오스 데 오보스(Fios de Ovos)와 매우 비슷하다.

(3) 만들어진 전통, 똠얌꿍과 팟타이

태국음식 중에서도 세계에서 가장 잘 알려진 한 가지를 꼽으면, 아마도 똠얌꿍(Tom Yum Kung) 일 것이다. 우리나라의 비빔밥처럼 똠얌꿍은 태국을 대표하는 간판요리이다. 똠얌꿍은 프랑스의 부야베스 (bouillabaisse), 중국의 샥스핀 스프와 함께 세계 3대 스프 가운데 하나로 꼽히기도 한다. 세계 3대 스프 중 똠얌꿍이 들어가게 된 유래에 대해서는 일본인이 똠얌꿍을 일본 국내에 처음 들여와 소개할 때 활용한 마케팅 전략에서 비롯되었다는 설이 있다. 똠얌꿍은 태국음식의 특징이라고 할 수 있는 매운맛과 단맛, 짠맛, 신맛, 감칠맛이 한 곳에 어우러진 복합적인 맛을 지니고 있다. 강한 향신료 향이 이 요리를 처음 접하는 한국인에게는 다소 익숙하지 않을 수 있지만, 태국정부의 선호도 조사에 따르면 똠얌꿍은 외국인들이 가장 좋아하는 태국요리이다.

똠얌꿍은 100년 이상의 역사를 가진다. 똠얌꿍의 기원에 대해서는 여러 가지 설이 있는데, 그 중에서 중국 및 인도로부터 영향을 받아 발전했다는 설이 일반적이다. 전통적으로 태국에서는 국을 먹는 관습이 없었는데, 쌀이 인도를 통해 유입되기 시작한 시기에 쌀로 지은 밥과 함께 인도의 카레와 같은 '깽'을 먹는 습관이 태국에서도 생겨나기 시작했다. 당시 태국에 유입되어



있던 중국식 맑은 스프에, 강이나 운하에서 쉽게 구할 수 있었던 새우와 각종 태국 허브를 함께 넣어 만들어 먹던 것이 오늘날의 똠얌꿍으로 발전했다는 것이다.

똠양꿍과 함께 태국음식하면 연상되는 다른 하나는 태국식 볶음면, '팟타이(Phad Thai)'일 것이다. 팟타이의 '팟'은 태국어로 볶다라는 의미이고, '타이'는 태국(Thai)이라는 국명이다. 음식명에서 부터가 이미 태국을 대표하고 있다.

음식명에 'Thai'라는 국호가 들어가게 된 이유는 이 음식이 태국정부의 의도에 의해서 새롭게 만들어진 요리이기 때문이다. 팟타이는 쌀국수 꾸아이띠아우(Kuay Tiew)에서 발전한 요리인데, 이 쌀국수는 태국 내에서는 중국음식이라는 인식이 매우 강한 음식이다.

팟타이는 현재 태국 전 지역에서 접할 수 있지만, 방콕에서 탄생하여 전국으로 확산된 요리이기 때문에, 여전히 중부 지역에서 가장 많이 소비되고 있다. 팟타이는 태국을 대표하는 요리지만, 사실은 그 탄생의 역사가 길지가 않다. 이 음식은 '싸얌'에서 '태국'으로 국가 명칭을 변경했던 장본인 쁠랙 피분 쏭크람의 정권기(1938-1944년, 1948-1957년) 때에 탄생했다. 제 2차 세계대전 종전 후에 식량부족을 걱정한 태국정부는 국가 정책의 일환으로 쌀국수의 소비를 적극 장려하게 되었는데, 국수는 따로 반찬이 필요 없고 간편하면서 한 끼 대용으로 먹기 좋다는 이유 때문이다. 한편 피분 정권기는 타이 민족주의 운동이 활발히 전개된 시기이기도 했는데, 쌀국수 꾸아이띠아우는 당시 태국인들 사이에서도 중국에서 들여온 외래음식이라는 색채가 강했다. 그러한 인식을 타파하기 위해 쌀국수 면을 활용한 새로운 메뉴 개발이 필요했던 것이다. 그 과정에서 기존의 중국음식에 태국식 요소를 덧입혀 태국음식으로 재탄생한 것이 바로 팟타이였다. 일반적으로 팟타이에 들어가는 재료는 새우와 닭고기, 오징어 등으로, 돼지고기는 사용하지 않는다. 왜냐하면 돼지고기는 중국요리의 대표적인 식재료라는 인식이 매우 강하기 때문이다.

(4) 태국음식과 전통예술의 결합

태국은 세계적인 관광 대국이다. 국제 관광 수입이 GDP의 약 10% 이상을 차지하는 태국에서 관광산업은 국가의 주요 기간산업 중 하나이다. 태국정부는 외국인 관광객 유치에 주력하고 있는데, 현재 한 해 동안 약 4,000만 명에 달하는 외국인이 태국을 방문하고 있다. 이와 같은 상황에서 관광 자원으로서 태국음식이 적극적으로 활용되고 있다.

태국에서는 특히 외국인 관광객을 대상으로 태국음식과 전통무용을 연계하여 태국 관광의 고급화 전략이 활발하게 진행되고 있다. 태국을 방문하는 외국인 관광객은 디너쇼, 디너 크루즈 등을 통해 태국의 음식과 전통예술을 접할 수 있다. 태국의 수도 방콕에는 다양한 종류의

디너쇼와 크루즈 쇼가 존재한다. 특히 짜오프라야 강에 위치한 5성급 만다린 오리엔탈 호텔(Mandarin Oriental Hotel) 별관에서 예약제로 진행하는 쌀라 림 남 (Sala Rim Naam) 디너쇼는 태국의 고급문화를 제공한다. 태국음식과 전통무용이 결합된 방콕의 대표적인 관광코스인데, 주로 외국인 관광객을 대상으로 이루어지고 있다. 서양인을 비롯해, 중국인과 일본인, 한국인들이 주로 찾는다. 가격대는 1인당 기본 2,500바트 (약 10만원)로 매우 높게 설정되어 있다. 현지 물가를 생각했을 때 태국인에게는 다소 부담스러운 가격이며, 방문하는 고객은 태국인보다는 외국인 관광객이 90% 이상을 차지한다.



디너쇼에서 제공되는 가면무용극 콘(Khon)의 모습. 태국의 가면무용극 콘에서는 인도 대서사시 '라마야나(Ramayana)'의 태국 버전인 '라마끼안(Ramakien)' 이야기가 다루어진다. 콘은 태국 왕실을 대표하는 공연예술이다. ©필자촬영



4. 태국의 한류

한국과 태국 양국의 문화적, 인적 교류는 그 어느 국가보다도 활발하다. 특히 태국의 한국어 교육에 대한 관심은 매우 높은데, 2010년에 태국의 중, 고등학교에서 한국어가 제2외국어로 채택되었으며, 2018년에는 동남아시아에서 최초로 대학입시에서 한국어 과목이 시행되었다. 태국은 세계에서 한국인 학습자가 가장 많은 국가이다.

아시아 국가 중에서도 태국은 한류의 주요 소비국으로서 동남아시아 한류의 거점이 되고 있다. 태국에서는 해외 문화의 과도한 유입에 대한 특별한 규제 정책이나 반한류와 같은 움직임이 전개된 적이 없다. 태국에서 한국 대중문화가 본격적으로 소비되기 시작한 것은 2000년대 중반부터이다. 2005년 10월부터 2006년 3월까지 태국의 지상파 방송 CH3에서 방영된 〈대장금〉이 동시간대 최고 시청률을 기록하면서, 태국에서도 이른바 한류 붐이 일어났다. 드라마로 시작된 한류는 K-Pop과 영화, 만화, 게임 등 타 장르의 한국 대중문화의 소비로 이어졌고, 최근에는 K-Beauty, K-Food, K-Fashion 등과 같은 한국의 라이프스타일 전반의 소비로까지 확대되었다. 주목할 점은 태국에서는 한국문화의 단순한 수입과 수용을 넘어서 자국에서 제작하는 콘텐츠에 한국적인 요소를 삽입하거나, 한국방송의 포맷을 구입하여 태국판으로 각색하는 등의 한류의 자발적인 현지화 움직임이 나타나고 있다는 것이다. 이렇게 태국에서 재생산된 한국적인 요소를 내재한 태국드라마 등은 태국 내에서의 소비에 그치지 않고, 다시금 중국과 주변 동남아 국가로 송출되어 소비되고 있다.