

3 〈홋카이도 스타일〉의 알라카르트

에도시대 말경의 홋카이도를 그린〈스고로쿠 (주사위 놀이)〉

벽에 그려진 큰 그래픽. 이것은 주사위를 던져서 나온 숫자만큼 종이판 위의 말을 이동시키는 놀이로, 하코다테 미나토(현재의 하코다테)를 출발하여 일본해(동해) 방향부터 오호츠크 해, 태평양 연안을 지나서 곶을 향하는 〈스고로쿠〉라고 하는 주사위 놀이의 보드 게임입니다. 〈홋카이도〉의 명칭 결정과 깊은 관계가 있는 마쓰우라 다케시로 씨가 1864년에 개발한 것으로 추정됩니다. 각각의 말에는 당시 홋카이도의 지명이나 해산물, 아이누 민족의 일상생활이나 습관이나 풍속이 그려져 있습니다. 이 스고로쿠를 본 당시의 사람들은 저마다 다양하게 홋카이도에 대한 이미지를 부풀렸을 것입니다.

“홋카이도”라고 하면 먼저 어떤 이미지가 떠오를까요. 쪽 뺨은 도로, 게 마음껏 먹기, 야취가 풍부한 온천, 라면, 징기스칸 요리, 텐트를 친 해수욕, 회비제의 결혼식, 그리고 사투리. 다른 지역과는 어딘지 모르게 다른 〈홋카이도 스타일〉은 아직도 많이 있습니다. 그 토지 그 토지의 기념품이나 축제, 가정의 밥상, 또 지명 등에도 다양한〈홋카이도 스타일〉이 느껴집니다.

예를 들어 지명을 한번 보십시오. 많이 볼 수 있는 특징은 아이누어에 유래하는 지명입니다. 예를 들어 “別【베쓰】” “內【나이】” “尻【사리】”등의 한자가 사용된 지명이 많은 이유는 “벳(pet)” “나이(nay)” “시리(sir)” 등의 아이누어에 그 한자를 적용했기 때문입니다. 혼슈의 지명과 같은 지명이 많은 것도 특징입니다. 개척을 위해서 단체로 사람들이 옮겨온 지역에는 예를 들어 “가가와” 등 옮겨온 사람들이 살던 지역의 지명을 따서 붙여졌습니다. 그 외에는 지역에 연고가 있는 인명이 지명이 되거나 완전히 새로운 지명이 지어진 장소도 있습니다.

〈이것도 “스타일”일까?〉라는 코너도 마련했습니다. 여기에서는 어딘지 모르게 〈홋카이도 스타일〉이 느껴지는 일품 일품을, 어쨌든 랜덤하게 모아 보았습니다. 예를 들어 홋카이도에서 생산된 도자기에는 아이누의 문양, 아이누의 풍속, 홋카이도의 풍경, 풍물 등, 그야말로 홋카이도다운 도안이 그려져 있습니다. 또 홋카이도에서는 우편배달할 때에 배달원이 들고 다니는 나팔은 〈구마요케랏파(곰을 피하기위한 나팔)〉등으로 불려 메이지 시대부터 쇼와 40년대 경까지 사용됐습니다. 겨울에 변소에서 얼어버린 분노의 무더기를 찢러 무너뜨리는 봉 등도 한랭지다운 도구입니다.

홋카이도의 독특한 자연환경, 혼슈와는 다른 역사, 그리고 다양한 사람이 왕래한 역사가 조금씩 쌓이면서 이런 〈홋카이도 스타일〉 하나하나가 형성되었을 것입니다.



기념품이라고 하면, 곰?

쇼와의 초경에는 일본에서 전국적으로 명소나 온천지 등의 교통이나 숙박시설이 정돈되기 시작합니다. 홋카이도도 마찬가지로 1934(쇼와 9)년에 다이세쓰 산이나 아칸코 호수가 국립공원으로 지정되는 등, 관광지로서 주목받게 됩니다. 그 당시 벌써 곰의 목각은 물론, 아이누의 공예품, 모직물이나 모피 제품, 해산물의 가공품, 유제품, 콩과자 등, 많은 기념품이 판매되고 있었습니다. 전쟁이 끝난 후에는 〈삿포로 눈축제〉〈YOSAKOI 소란 축제〉등의 새로운 축제도 각지에서 시작됩니다.



좀 출출하지 않나요?

개척이 시작된 지 얼마 지나지 않은 무렵의 일상적인 식사는 잡곡을 섞은 밥을 주식으로 하는 등 검소했습니다. 사치스러운 요리가 상에 오르는 것은 결혼식이나 행사의 날에 한정되어 있었습니다. 또한, 수차례 식량 부족 사태를 경험한 홋카이도에서는 <시바레이모(열린 감자)>와 같은 만일의 경우를 대비한 식료를 빠뜨릴 수 없었으며 <니신즈케(청어 절임)>나 홋케(임연수어)를 사용한 <이스시(발효초밥)>라고 하는 보존식도 향토 요리로서 정착해 나갔습니다. 한편, 일찍이 찌개의 육수로 사용한 <우귀>라는 물고기를 구워 말린 <야키보시(구워서 수분을 없앤 다음 말린 것)>등 현재는 볼 수 없게 된 식재료도 있습니다.