Maritime Living Heritage: Coastal Communities in the Asia-Pacific Region and Their Traditional Food System

아태지역 해안공동체와 식생활 문화

2021 Expert Meeting for Building Network on Maritime ICH
2021해양 무형유산 전문가 네트워크 회의

Host

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
국제연합 교육과학문화기구

ichcap
International Information and Networking Centre for Intangible Cultural Heritage in the Asia-Pacific Region under the auspices of UNESCO
유네스코 아태무형유산센터

Pacific Community
Communauté du Pacifique

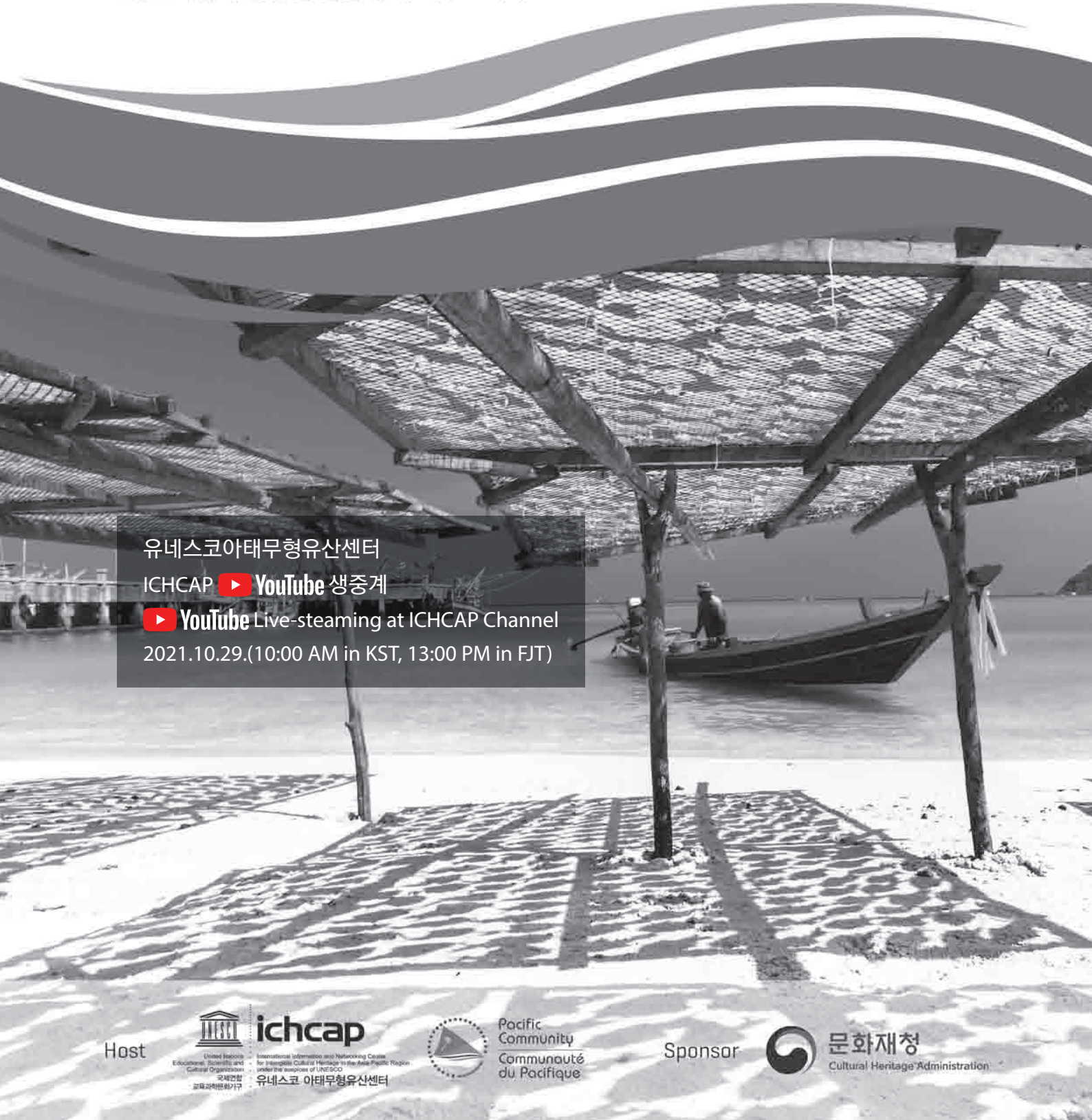
Sponsor

문화재청
Cultural Heritage Administration

Maritime Living Heritage: Coastal Communities in the Asia-Pacific Region and Their Traditional Food System

아태지역 해안공동체와 식생활 문화

2021 Expert Meeting for Building Network on Maritime ICH
2021해양 무형유산 전문가 네트워크 회의



유네스코아태무형유산센터
ICHCAP YouTube 생중계
YouTube Live-steaming at ICHCAP Channel
2021.10.29.(10:00 AM in KST, 13:00 PM in FJT)

Host

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization 국제연합 교육과학문화기구

ichcap
International Information and Networking Center for Intangible Cultural Heritage in the Asia-Pacific Region under the auspices of UNESCO
유네스코 아태무형유산센터

Pacific Community
Communauté du Pacifique

Sponsor

문화재청
Cultural Heritage Administration

CONTENTS

Opening Remarks for the Expert Meeting for Building Network on Maritime Intangible Cultural Heritage 004
KEUM, Gi Hyung, Director-General, ICHCAP

Congratulatory Remarks 006
Nisha, Director, UNESCO Apia Office

Congratulatory Remarks 010
Athena Trakadas, Co-chair, Ocean Decade Heritage Network

Keynote Speech 014
Miles Young, Director, the Human Rights and Social Development Division at the Pacific Community (SPC)

Session 1 | Coastal Communities and Their Traditional Food System: Ecocultural Approach

Eco-cultural Practices Related to Sustainable Food Systems in Coastal Communities in Fiji 020
Jimaima Lako, Associate Professor, School of Applied Science, College of Engineering, Science and Technology, Fiji National University, Fiji

Traditional Food Production and Management in the Coastal Zone of Bangladesh 030
Touhidul Islam, Researcher, Bangladesh Civil Service (Administration) Academy, Bangladesh

Traditional Fishing Skills and Communities' Food Culture in Lingayen, Pangasinan (Philippines) 038
Lalaine F. Magat, School of Heritage Education, Asian Institute of Maritime Studies, Philippines

Productive Safeguarding of Marine Food Materials and Foodways in Liaohekou Estuary in China 052
Zhang Song, Director, Chinese Food and Culture Development Alliance, China

English

Session 2 | Coastal Communities and Their Traditional Food System: Socio-Cultural Approach

The Ecological and Cultural Aspects of Local Foodways in Ulleung Island 060
Sumi Nam, Researcher, Research Institute for Cultural Heritage at Hankuk University of Foreign Studies, Republic of Korea

Ethnic Food Tradition of Kerala Fishermen Community 066
V. Jayarajan, Chairman, Folkland, International Centre for Folklore and Culture, India

Rethinking Food Security and Sustainability in iTaukei Coastal Communities 078
Kolaia Raisele, Researcher, The University of the South Pacific, Fiji

Maritime Foods of the Coastal Communities in Central Vietnam: Heritage, Values and Changes in Contemporary Context 086
Tran Duc Anh Son, Former Vice-Director, Danang Institute for Socio-Economic Development, Vietnam

Fishing, Housing, and Barter: A Threefold to Living Sea-Based Economy in Lamalera, Indonesia 100
Charles Beraf, Researcher, Detukeli Research Centre, Indonesia

1

Opening Remarks for the Expert Meeting for Building Network on Maritime Intangible Cultural Heritage

KEUM, Gi Hyung

Director-General, ICHCAP

Good morning and good afternoon ladies and gentlemen, I am KEUM Gi Hyung, Director-General of the ICHCAP.

It is my great pleasure to meet you on the 2021 Expert Meeting for Building Network on Maritime Intangible Cultural Heritage.

First of all, I would like to thank our co-organizers at the Pacific Community (SPC), and extend warm greetings to our moderators and presenters.

Maritime ICH is living heritage, created in communication between humanity, the ocean, and the rich cultural resources of the environment. Coastal communities ensure food security and the continuation of their way of life through food cultures and knowledge systems developed based on the unique ecosystems they inhabit. In other words, maritime ICH is inseparable from its community. Thus, we must go beyond studying maritime ICH itself, to discuss a broader range of perspectives that contribute to ensuring the sustainability of communities.

Since 2018, ICHCAP has been hosting the Expert Meeting for Building Network on Maritime Heritage every year. In the previous meeting, we discussed how maritime traditional skills and knowledge have contributed to sustainability and protected ecosystems in the Asia-Pacific region. This year, we would like to explore diverse perspectives on traditional food culture and systems that have supported the sustainability of coastal communities and powered the recovery of community amidst the continuing COVID-19 pandemic.

We are social beings that exist in togetherness. Each of us lives as a member of a community, or multiple communities. We present this meeting as an opportunity to revive our communal spirit, which has suffered in the COVID-19 pandemic, and rediscover the importance of community in ICH safeguarding.

We look forward to partaking in meaningful conversations with presenters and participants from 8 countries in the Asia-Pacific region today,

Thank you very much. And we hope that all of us enjoy this meeting today.

2

Congratulatory Remarks

Nisha

Director, UNESCO Apia Office

Mr. Gi-Hyeung Keum, Director-General of ICHCAP, and Mr. Miles Young from SPC, greetings to you, and greetings to all those who have gathered today for this program.

The topic of this particular meeting is of particular importance to the island states in the Pacific but also elsewhere because much of the intangible cultural heritage in the ocean states pertains to ocean underwater or maritime heritage. The intangibility part of it is displayed in the legends, rituals, symbols, and a variety of practices that the Pacific societies have. So whether we are discussing about the fishing traditions, voyaging traditions, or for that matter the barter of trade in goods that existed in the past among the island states. All these are connected to intangible cultural heritage and intangible cultural richness of the Pacific. But before I discuss more about this meeting, I would like to take this opportunity to express my sincere thanks to colleagues who have been involved in organizing this program.

Having said that, I cannot but emphasize the importance of aquatic maritime or oceanic intangible cultural heritage for the Pacific. It is a region of dispersed islands and atolls that are connected by a shared history of voyaging, of fishing, of trade, and these traditions are an integral part of religions, social and cultural practices, symbols, rituals that are still in practice in the Pacific. I think the importance of underwater or marine intangible cultural heritage is perhaps more pronounced today than it ever was as we inch closer to the conference of twenty-six (COP 26). And we are trying to address the global challenge of climate change.

We cannot but look back into the past and look back into the historical practice of the ancestors of the people of the Pacific who adapted to environmental changes, to erosion, and to a variety of natural hazards. And this looking back is not to only draw knowledge from the past also to use the technologies of today, to use the new knowledge that is then generated by the current generation by younger generation, and to bring these knowledge systems together to further enrich this maritime intangible cultural heritage. It is important to highlight that the Pacific society, its culture, its heritage—none of these are disjointed or separate from one another. There is a strong interdependency between what is called culture what is constructed as heritage and these interdependencies are captured in intangible cultural heritage of the Pacific.

I would like to conclude by wishing everyone a very fruitful day of discussion, and I'm sure you will have interesting and beneficial thoughts to share with one another and also experiences to share between regions as you look into some of the examples from Korea, India, and other parts of the world. So wishing you very pleasant time having these discussions, and then again I congratulate ICHCAP and SPC for organizing this event.

3

Congratulatory Remarks

Athena Trakadas

Co-chair, Ocean Decade Heritage Network

I would like to thank the organizers of this webinar meeting, the International Information and Networking Centre for Intangible Cultural Heritage in the Asia-Pacific Region under the auspices of UNESCO (ICHCAP) and the Pacific Community(SPC) Director-General Keum and the Office of Cooperation and Networking at ICHCAP for their kind invitation to deliver a few words of welcome to the webinar "Maritime Living Heritage: Coastal Communities in the Asia-Pacific Region and Their Traditional Food System."

This meeting highlights the dynamic cultural infrastructure of the coastal zone – the human-and-nature relationship that is shaped particularly within fishing communities that rely on complex knowledge systems to carry out their livelihoods and provide food. As such, this meeting continues the important themes promoted by ICHCAP, in working with communities and scholars to safeguard maritime intangible cultural heritage (ICH).

Right now, I am sending you greetings from the Atlantic coast of Morocco – where I have been fortunate with the lifting of COVID-19 restrictions, to return to conduct field research in a region where I have worked for two decades, as an archaeologist and ethno-archaeologist specializing in the exploitation of marine resources. Fishing practices here are a combination of industrial trawler fleets, particularly for the sardine fishery based in large commercial ports, and small-scale artisanal fisheries that occupy the liminal spaces of the coastline, carried out by fishermen who are often occupying the liminal edges of society.

It is these small coastal fisheries that I focus on, in relation to their significance for maritime cultural heritage (MCH):

They use techniques that include hand-lining, traps, seine- and beach seine nets, *al-madrabas* or tunny nets, as well as rock-built traps. These are traditional methods that are all based on a deep knowledge of fish behaviour and the Atlantic region's large tidal ranges. The small ports, fishing boats, and even salting processes for preservation are tied to nearby archaeological sites that have existed for hundreds of years, and in some cases, for millennia.

As researchers who focus on similar coastal communities in the Asia-Pacific Region, you are well aware that it is these more traditional, smaller-scale strategies to procure food from marine resources that are so critical to meeting the target of the UN's Sustainable

Development Goal (SDG) 14 (life below water). This SDG's successful outcome depends on monitoring the physical and biogeochemical state of the ocean, its ecosystems, and the human impact on the ocean – large and small scale.

With the launch of the UN Decade of Ocean Science for Sustainable Development 2021-30, the UN has acknowledged that "Ocean science is broad: it encompasses natural and social science disciplines, local and indigenous knowledge..."

The UN Decade of Ocean Science, tied to SDG 14, aims to create a paradigm shift in the generation of qualitative and quantitative ocean knowledge – including data poor regions such as coastal areas where much of the human interaction with the ocean is concentrated.

Much of the success of the Decade of Ocean Science and implementation of SDG 14, then, will focus on coastal and small-scale fisheries, and webinars like this one are important means of transmitting and safeguarding MCH and Maritime Living Heritage activities for environmental sustainability and resilience; I wish you a productive meeting.

4

Keynote Speech

Mr. Miles Young

Director Human Rights and Social Development Division, Pacific Community (SPC).

Safeguarding Maritime Intangible Cultural Heritage in the Pacific

Mr KEUM, GI Hyung, Director General ICHCAP, The Director for UNESCO, Apia Office, Ms Nisha, the Two Moderators Dr. Sangmee Bak & Dr Eric Babar Zerrudo, Director for the Office of Cooperation and Networking ICHCAP, Mr Weonmo Park and respective speakers from the Asia-Pacific Region:

Bula Vinaka and warm greetings from the Pacific Community in Suva, Fiji.

It is my pleasure to share some key messages from the Pacific region on the event of the 2021 Expert Meeting for Building Network on Maritime ICH and webinar series titled: “Maritime Living Heritage: Coastal Communities in the Asia-Pacific Region and Their Traditional Food Systems.”

From a Pacific islander perspective, cultural heritage is understood holistically beyond our built heritage and monuments. Cultural heritage is seen as cultural wealth and includes knowledge and skills transmitted across generations.

Contact with the outside world, colonization, modernization and now globalization has led to tremendous cultural and language loss. For this reason, Pacific peoples consider Intangible cultural heritage as one of the most important issues today and Pacific researchers are concerned about oral history, language revitalization, music, dance, navigation techniques and many other forms of traditional (and contemporary) cultural expressions.

Climate Change is also heavily impacting the Pacific region, and this is witnessed in the increased intensity of tropical cyclones as well as rising sea levels. We are aware that Climate change will result in the loss of low-lying islands and lead to climate migration. This displacement raises questions about implications for further culture and language loss and cultural identity.

Pacific cultural identities are intrinsically connected to conceptions of ecological relationships with the land, sky, and sea. An impact in any one of these creates socio-cultural instability and a disruption to Pacific conceptions of custodianship. The Pacific Community as a regional organization is working more closely with member states and providing technical capacity on how we can better address and adapt for climate resilience and island sustainability.

The impact of COVID-19 has also greatly impacted the cultural landscape and in particular, the cultural and creative industries. Pacific leaders are aware that now, more than ever, it is vital that we work together to protect and safeguard our cultural heritage and ways of life. To do this, the Culture and Heritage sector needs to be innovative and adaptable to mobilize the cultural agenda at various decision-making levels to ensure funding and support to properly address the impact of COVID-19 and other pressing issues.

Pacific identities are Ocean identities and much of this is evidenced in the Traditional Ecological knowledge around the Ocean. Some of this knowledge system has been lost over time, while other practices and skills continue to be utilized and passed on.

In the area of traditional Pacific navigation, there has been a concerted effort to reclaim and remember these critical skills over the last decade. This knowledge base had been in decline largely because European sailing techniques had become dominant and Indigenous navigation knowledge was an oral tradition. It was not recorded systematically, and was also considered secret and sacred knowledge, known only to certain families, and fiercely guarded. The practice, however, was maintained in parts of Micronesia and Polynesia which has enabled the renewed teaching and learning of these knowledges and skills.

Traditional stories have proved useful repositories of Ocean knowledge for example in Polynesian folklore, cultural heroes, and simple oral stories have preserved some blue-water navigation information and ancestral knowledge. Traditional Maori oral history tells the story of Kupe a legendary figure and explorer of the Pacific Ocean (*Te Moana-bui-a-Kiwa*) and his discovery of Aotearoa, NZ. This is an example that shows how *aruruwow* were memory aids that contained encoded instructions for reaching a specific destination. Kupe is said to have set from Hawaiiki in a *waka* (canoe) to discover what lay over the horizon. Hawaiiki is the ancestral homeland of Maori and is thought to be in the East Polynesian islands. Kupe's navigator, Reti, followed a star path to hold, the *waka* on course until it reached landfall in *Whangaroa* on the North Island of Aotearoa. There are several versions of the legend of Kupe.

Pacific voyagers were highly developed in navigation systems that involved observation of the stars and the memorisation of entire sky

charts and ocean currents. The traditional lashing or Lalava practice in Tonga, is also said to have been a memory aid for navigators as well. Likewise, the Polynesian and Micronesian star compasses and the Marshallese stick charts provide insights into the traditional practice of navigation through reading the skies and Ocean currents. Throughout the Pacific, islands, navigators taught young men the closely guarded secrets and skills acquired over generations. In recognizing the importance of Traditional knowledge, several Pacific states and territories have and are developing programmes at the national; provincial and community level on the transmission and safeguarding of this and other aspects of ICH.

Across the region, food is another critical aspect of Pacific cultural heritage and cultural identity which plays a large part of traditional ceremonies or celebrations used to cater for the masses and as a display of power and prestige.

There is a rich repository of ICH related to traditional ecological knowledge of reading seasonal changes on land and sea. Land-based seasonal changes and the fruiting of certain plants correlates to ocean marine life seasons of spawning and breeding. Various practices related to seasonal fishing remain an important part of the cultural landscape. One such example is the biannual seasonal harvesting of the Palola viridis or the Palola worm known as Palolo in Samoa and Balolo in Fiji, which continues this very month. Palola harvesting is practiced in Samoa, Tonga, Fiji, Solomon Islands and Vanuatu. Reference to this practice is found in both traditional stories and in the indigenous calendar where moon cycles were used to predict the precise timing of the Palola rising.

Cultural practices of restricted fishing grounds or Marine Protected Areas were common in the Pacific. In Fiji, these are known as Tabu sites and are another example of sustainable indigenous practices. While these restrictions often correlated to cultural events such as the death of a high chief, they also served to allow the marine ecosystem an opportunity to regenerate. Today, this practice is proving to be an important conservation mechanism and are a reminder of the resiliency of indigenous communities.

Pacific indigenous peoples have been reading land and ocean-based signs for generations and have had the ability to read the indicators for

natural disasters such as droughts, cyclones, and tsunamis. This has enabled our peoples to thrive in their vulnerable island contexts.

The Pacific Community is a member of the Council of Regional Organizations in the Pacific or CROP and is the principal scientific and technical organization in the Pacific region, proudly supporting development since 1947. We are an international development organization owned and governed by our 26 country and territory members. Our unique organization covers more that 20 sectors. We are renowned for knowledge and innovation in such areas as fisheries science, public health, geosciences, and conservation of plant genetic resources for food security. The Culture Section of the Pacific Community comes under the Human Rights and Social Development Division. The vision of the Human Rights and Social Development Division (HRSD) is for just, equitable and resilient Pacific societies and it aims to achieve this by advancing human rights, GESI for all Pacific people, grounded in cultural values and principles. In this regard the Pacific Community is working closely with member states and development partners on developing regional frameworks that can be used by Pacific States and territories in addressing their cultural and heritage at the national level.

The 2003 ICH Convention recognizes that culture is dynamic, and that time impacts the continuity of intangible cultural heritage. At the regional level, the Pacific Community is working closely with members states in developing strategies to safeguard our cultural heritage. SPC is custodian of Regional Culture Strategy, a regional policy framework that was mandated by the Pacific Plan in 2004. The PRCS is the culmination of decades of collaboration across the Pacific Ocean. The Strategy is aimed at moving the region in setting standards and aspirations for Pacific cultures, regionally and nationally. It acknowledges and celebrates the rich, varied, and diverse cultural repertoire of the Pacific region.

Pacific peoples are not a monolithic group; they differ culturally and in many other ways, however, through regional efforts such as through the Culture for Development Programme at SPC, they are able to safeguard and promote their cultures through a range of measures outlined in the Regional Cultural Strategy. The 2003 ICH Convention and the capacity that category two centres such as ICHCAP have in providing technical

training and spaces in which experts from across the Asia-Pacific region can meet virtually and share best practices to further the agenda and the vision of the Regional Cultural Strategy and this is an area that we look forward to continuing to dialogue and explore.

This 2021 Expert Meeting for Building a Network on Maritime Intangible Cultural Heritage (ICH) is an opportunity to learn from across the Asia-Pacific region and to share some of the innovative ways that they are implementing the 2003 ICH convention. Platforms such as this convening, ensures that we are dialoguing on the importance of preserving local knowledge and skills. While there have commendable efforts at the regional and national level to Safeguard and promote indigenous knowledge, traditional knowledge and expressions of culture and traditional ecological knowledge, it is clear that there is still a great need to collaborate and identify synergies so that we can strategize and mobilize to address these critical issues.

I wish the conveners and participants of this Expert Meeting for Building Network on Maritime Intangible Cultural Heritage all the very best in your deliberations.

Vinaka Vakalevu.

References

Harris, R. (2007). *The Art of Navigation. Cultural Survival Magazine*. Retrieved from https://www.culturalsurvival.org/publications/cultural-survival-quarterly/art-navigation

IYIL (2021). *Covid 19 Language Matters*. Retrieved from https://en.iyil2019.org/all-resources/covid-19-pandemic-language-matters/

Martins, K. (2020). *Polynesian Navigation & Settlement of the Pacific. World History Encyclopedia*. Retrieved from https://www.worldhistory.org/article/1586/polynesian-navigation--settlement-of-the-pacific/

PIFS (2021). Pacific Leaders Declarations. Retrieved from https://www.forumsec.org/category/declarations/

Pisa, F. (1962). Rising of the Palolo, *South Pacific Bulletin*, July 1962. pp. 24 - 26.

SPC (2021). Social Development Programme, Pacific Community, Phase 2: 2017-2020. Regional Culture Strategy: Investing in Pacific Cultures 2010-2020. Retrieved from file:///C:/Users/taitusia/Downloads/Regional_culture_strategy_investing_in_Pacific_cultures_2010_2020___phas...%20(1).pdf

SPTO (2021). Sustainable Tourism Policy Framework. Retrieved from https://southpacificislands.travel/wp-content/uploads/2021/07/Pacific-Sustainable-Tourism-Policy-Framework.pdf

UN (2021). The United Nations Decade of Ocean Science for Sustainable Development (2021-2030). Retrieved from https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000261962?posInSet=11&queryId=N-e4559bf5-0bec-40c7-91a9-5cdea42e1ca4

UNESCO (2021). *Global action plan of the International Decade of Indigenous Languages* (*IDIL 2022-2032*). Retrieved from https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000379851

5

Eco-cultural Practices Related to Sustainable Food Systems in Coastal Communities in Fiji

Jimaima Lako

Associate Professor, School of Applied Science, College of Engineering, Science and Technology, Fiji National University, Fiji

Abstract

The eco-cultural practices in Fiji demonstrate the wisdom and knowledge in understanding the relationships between ecological change, cultural practices and livelihood that contribute to the sustainability of traditional food systems.

In Fiji, this is based on the traditional lunar calendar (vula vakaviti) and its value systems. This traditional lunar calendar is associated with ecological changes of the food systems and how they are regulated accordingly. Hence, it is used as a guide to determine and manage monthly foods across the entire food system with associated activities. This is identified through observed ecological changes in the food system of the various agricultural and marine foods species.

The traditional lunar calendar identifies specific foods or plants and related activities respectively in an annual lunar cycle. This helps rotate the use of various food resources all year around, which reduces the over-use and over-harvest of one resource and allows for the recuperation and recovery of resources in a given environment. Similarly, the declaration of *tabu* (no take) for a temporary closure of a section of a land or community's fishing ground for a certain period, the use of traditional farming and fishing methods, such as vucivuci and yavirau, as well as the barter system between the coastal and highland people are also ecocultural value systems that act as adaptation techniques. These systems help preserve the recovery of the environment to allow increase in breeding and growth of the various species of food resources, enhancing the culture of exchange and sharing of goods that strengthens kinship relationships.

While the traditional lunar calendar and its value systems are useful, the impact of climate change and the apparent loss in the value systems have limited their usefulness and applications, which warrants further investigations and research.

The Food System

The food system is the entire range of actors and their interactions with their interlinked activities related to food production, processing, distribution, consumption, and disposal of waste along the food value chain (FAO, 2018). This system is part of broader economic, societal, and natural environments in which they are embedded. The system also has sub-systems including farming systems, waste management, input

supply system, etc. that further interact with other key systems such as energy system, trade system, health system, etc. These various forms of interactions reflect their connectivity and interlinked as shown in Figure 1. This means that any change that takes place in any part of the systems will affect the stability and sustainability of the whole food system.

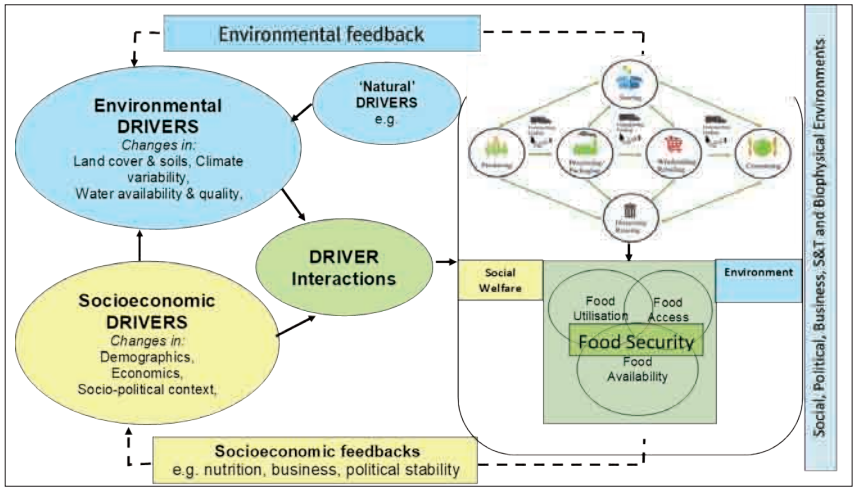


Figure 1. The Food System Dynamics, Adapted from Interdisciplinary Food Systems Teaching and Learning (IFSTAL)@https://www.ifstal.ac.uk/2017/10/30/introduction-to-the-food-system-blog-unit-1-preview/

Drivers of the Food Systems

There are various categories of drivers that contribute to the changing of the food systems. These drivers are either external or internal and are further broken down into environmental drivers, such as climate change; natural drivers, such as solar cycles; and socio-economic drivers, such as economy or population growth, and their feedback mechanisms that have strong connections, linkages, and relationships to each other as shown in Figure 1. Hence any stress to any of these drivers affect the sustainability of the whole food system.

We all know that the unsustainability of the food system is unfavorable, which ultimately contributes to food and nutrition insecurity and poor health of individuals and the population.

Ideally, a sustainable food system is what we aim to achieve for the delivery of food and nutrition security in the attainment of good health with appropriate environmental and socio-economic prosperity and livelihood.

Fiji's Food System

Fiji's food system is fragile, and this is due to various factors including the impact of climate change and natural disasters, high food import dependency with minimal food export earnings, contributing to high consumption of processed food rich in fat, sugar, and salt that ultimately result in the high prevalence of non-communicable diseases.

As shown in Figure 2, both traditional and modern food systems exit in Fiji. Rural communities survive through its traditional subsistence and semi-subsistence production and harvest, where multi-cropping is promoted. This traditional system had sustained the local food supply, diets, and livelihoods for the majority of rural families and is the backbone of the agricultural sector. However, over the years, a constant decline in agricultural production has been observed, and this is due to various factors and drivers such as high rural-urban migration that leave fewer people remaining in rural areas to farm the land, limiting the food supply system.

The modern food system, on the other hand, focuses on mono-cropping and high yield of market-driven products and livestock production that put pressure on the environment. These result in the overuse of various fertilizers and chemicals that are harmful to the land and the environment, making it an unsustainable agricultural system.

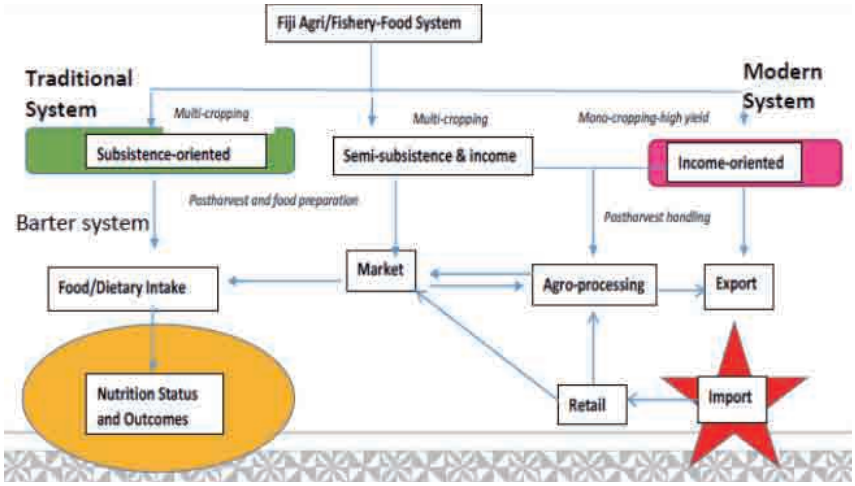


Figure 2. Fijis Food System, Traditional Food Systems vs. Modern Food Systems

Table 1 shows the major differences between the traditional and the modern food systems, highlighting the benefits and the sustainability of the traditional food systems in strengthening and supporting the ecological and the natural systems.

Table 1. Fiji's Traditional and Modern Food Systems

Traditional Food Systems	Modern Food Systems
Small- to medium-scale multi-cropping food supply at household and community levels—subsistence focus	Large-scale mono-cropping for mass production—income focus
Products of traditional knowledge and natural environment and biodiversity of local resilient varieties of crops	Science- and technology-based with new species
Use of traditional ecological knowledge of production, storage, and primary food preservation, e.g. smoking, fermentation, salting	Application of scientific and technological system in food production and processing
Barter trading and gifting with limited market system-kinship care	Trade information system—market system and export/import

On the other hand, modern food systems apply scientific and technological systems to boost agricultural and livestock production and food processing for longer shelf life that encourage distribution to further distances and export. Such food system is also regarded as a major driver of climate change, particularly through the inefficient use of fertilizers, livestock produced emissions, habitat destruction, and land use change (Springmann, et al., 2018).

Fragility and Challenges of Fiji's Food System

Dietary transition away from traditional staples to high energy-dense foods rich in salt, sugar, and fat due to high food import dependency contributed to high prevalence of NCDs and micronutrient deficiencies among vulnerable groups (Lako, 2001; Lako and Nguyen, 2001). Other major challenges of Fiji's food system include geographical remoteness with limited arable land that is constantly faced with natural disaster and climate change with low recovery. It also has limited processing capabilities and technologies with limited storage capacity that increase food losses across the supply chain. COVID-19 has further aggravated the food system by impacting revenue sources from the tourism industry, labor market, and international trade.

Eco-cultural Practices that Enhance Sustainable Food Systems in Coastal Communities

Four major eco-cultural practices that contribute to sustainable food systems include the use of traditional lunar calendar; declaration of *tabu* (no take)/ temporary closure of a section of land/fishing ground; the use of traditional farming (*vucivuci*) and fishing methods (*yavirau*); and the use of barter trade between coastal and highland people.

The Traditional Lunar Calendar

The lunar calendar shown in Table 2 is associated with the natural seasonality of resources on land and in the ocean, which informs people of the ecological changes taking place in their environment. This means that every crop has a season; there is time to cultivate and grow crops and a time to harvest them. Not all crops are cultivated, grown, and harvested at the same time. Specific crops are harvested in different seasons, which provides a natural rotation of crops throughout the year. While certain crops are in season for harvest, other crops are cultivated and left to grow. This concept reduces the overuse and overharvest of resources while also allowing for the recovery and healing processes of the environment and promoting multi-cropping. So, people use this knowledge to plant and harvest crops based on their respective natural season.

Table 2. The Indigenous Fijian Lunar Calendar

Lunar Calendar	Seasonal Foods and Related Activities	Months
Vula i Nuqa levu	Large schools of 'rabbit' fish	January
Vula i sevu	First harvest to the chief and church	February
Vula i kelikeli	Harvesting and storage of yams and other root crops	March
Vula i Gasau	Flowering of reeds	April
Vula i Doi	Flowering of doi shrub or *alphitonia* spp.	May
Vula i werewere	Weeding for the planting of yams	June
Vula i cukicuki	Digging and planting of yams	July
Vula i se-ni-drala/ Kawakawa	Timber trees flower and spawning of grouper fish	August
Vula i vavakada	Yam sprouting	September

Lunar Calendar	Seasonal Foods and Related Activities	Months
Vula i Balolo lailai	First appearance of edible sea-worm (*nereis*)	October
Vula i Balolo levu	Larger appearance of edible sea-worm (*nereis*)	November
Vula i Nuqa lailai	Small schools of 'rabbit' fish	December

Fiji has a twelve-season lunar calendar named after crops and their associated activities as shown in Table 2. The Fijian lunar cycle begins plentifully with rabbit fish, *vula i nuqa levu* (large schools of 'rabbit' fish), followed by *vula i sevu* (first harvest to the chief and church), *vula i kelikeli* (harvesting and storage of yams and other root crops), *vula i gasau* (flowering of reeds), *vula i doi* (flowering of the doi shrub or *alphitonia* spp.), *vula i werewere* (weeding for yam planting), *vula i cukicuki* (digging and planting of yams), *vula i se-ni-drala/kawakawa* (timber trees flower and spawning of grouper fish), *vula i vavakada* (yam sprouting), *vula i balolo lailai* (first appearance of edible sea-worm (*nereis*), v*ula i balolo levu* [larger appearance of edible sea-worm (*nereis*)], and ends with low-school volume rabbit fish or *vula i nuqa lailai* (small schools of rabbit fish). The name of each lunar season symbolizes the importance of accessing and nurturing of those agricultural and marine resources that also are accompanied by other marine and land based resources. The activities are mainly related to yam, in which planting season starts in June, where men are expected to weed and dig their land in preparation for the planting season in July to August to ensure sprouting appears in September to October.

Declaration of Tabu (No Take)/ Temporary Closure of a Section of Land/ Fishing Ground

It is a traditional practice enforced when a chief dies. It usually takes place for a hundred days, until the memorial feast day. This means people cannot catch or harvest anything from the tabu area for the given period. This makes tabu an adaptation and recovery technique to allow growth of fish or food in the tabu area, in preparation for the memorial feast, which makes such tabu sacred.

The tabu is usually marked with sticks on the reefs and coconut leaves tied on them, while on land coconut leaves are tied on stems of coconut trees. This symbolizes the mourning period of the Vanua and prepares

for food resources for the memorial feast, after which the Vanua will end their mourning

Traditional Farming (*Vucivuci*) and Fishing (*Yavirau*) Techniques

Vucivuci is a labor-intensive method of irrigated terrace agro-systems for cultivating wetland taro (*Colocasia esculenta*) (Kuhlken and Crosby, 1999). Despite, it is labor intensity, it is carried out to control the continuous flow of water that regulates the temperature of the garden and cools the taro stalks, which helps prevent the rotting of the corm. The saturated soil layer of the *vucivuci* is constantly nourished by rich nutrients delivered in the flowing water.

Yavirau is also a traditional fishing technique that helps driving fish to the shore with the use of vines and coconut leaves tied together, forming a horseshoe shape with opening, facing the shore. People are positioned along the tied vines and coconut leaves to keep it in place and gradually move forward by the command of the chief or representative. Fish are later caught with hands and netting and are shared with all community members.

Such traditional techniques of *vucivuci*-style farming contribute to good environmental health while *yavirau* only catches big fish without the use of any fishing gear that harms fish. These are good eco-cultural practices that need to be practiced regularly.

Barter Trade Between Coastal and Highland People

This is the exchange of food between the coastal and inland people, where seafood from the coast is exchanged with crops from inland residence without monetary medium. Excess seasonal food is shared and exchanged with their respective seasonal foods among relatives. This resolves the problem of seasonal overproduction to be shared to under-produced community as they receive overproduced crops. This is another eco-cultural practice that needs to be strengthened as it also strengthens kinship relations.

Conclusion

The application of the traditional lunar calendar combined with other eco-cultural practices such as the barter system, *tabu* of certain land or fishing ground for a period, and the use of traditional farming such as *vucivuci* and traditional fishing techniques as *yavirau* are favorable adaptation techniques that contribute to the preservation and recovery process of the environment. These simultaneously lead to increase breeding and growth of various species of food resources, enabling the sustainability of the food system.

References

FAO. 2018. "Sustainable Food Systems: Concept and Framework." Accessed October 2021. https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf.

Interdisciplinary Food Systems Teaching and Learning (IFSTAL). 2017. "Introduction to Food System." Accessed October 2021. https://www.ifstal.ac.uk/2017/10/30/introduction-to-the-food-system-blog-unit-1-preview/.

Kuhlken, Robert and Andrew Crosby. 1999. "Agricultural Terracing at Nakauvadra, Viti Levu: A Late Prehistoric Irrigated Agrosystem in Fiji." Accessed October 2021. https://www.semanticscholar.org/paper/Agricultural-Terracing-at-Nakauvadra%2C-Viti-Levu%3A-A-Kuhlken- rosby/20134a79fd0e84f8fad15bfb99566d495261b3ec.

Lako, Jimaima. 2001. "Dietary Trend and Diabetes: Its Association Among Indigenous Fijians 1952 to 1994." *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition* 10, no. 3: 183–187.

Lako, Jimaima and Van Chuyen Nguyen. 2001. "Dietary Patterns and Risk Factors of Diabetes Mellitus Among Urban Indigenous Women in Fiji." *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition* 10, no. 3: 188–193.

Springmann, Marco, Michael Clark, Daniel Mason-D'Croz et al. 2018. "Options for Keeping the Food System within Environmental Limits." *Nature* 562, 519–525. https://doi.org/10.1038/s41586-018-0594-0.

6

Traditional Food Production and Management in the Coastal Zone of Bangladesh

Touhidul Islam

Researcher, Bangladesh Civil Service (Administration) Academy, Bangladesh

Introduction

The coastline of Bangladesh spreads over 711 kilometers containing a wide network of river systems that drain the Ganges-Brahmaputra-Meghna river system's massive flow. The coastline is separated into a pacific-type deltaic eastern zone, a central deltaic zone, and an Atlantic-type deltaic western zone (M. R. Islam 2004). *The Encyclopedia of Flora and Fauna of Bangladesh* (Volumes 3 and 4), released in 2008, listed 156 species in the coastal zone of Bangladesh, including brown algae, red algae, green algae and five different seagrass species (Kamal and Short 2009). In terms of faunal resources, the maritime environment of Bangladesh has 442 fish species and 36 shrimp species (Ben Belton, et al. 2011).

Around fifty million people from various ethnic groups reside in the coastline zone, encompassing thirty-two percent of the country's total population. Although the Banglaees are the most populous ethnic group, ten other ethnic communities live along the coastal zone of the country: Chakma, Khyang, Marma, Munda, Murang, Rakhine, Tanchangya, Tripura, Mahato, and Pundra Khatrio (Kamal, et al. 2001). The distinctive water-land-forest ecosystem of this area has significantly shaped food production and consumption patterns among these communities throughout history.

The coastal inhabitants are exposed to both climatic, natural disasters and manmade hazards. This paper aims to discuss the food production system in the coastal area of Bangladesh as well as the impact of alarming climate change on the general food security of the region.

Food Production and Management in Coastal Zone

The diverse range of coastal and marine ecosystem flora and faunal resources play an important role in assuring livelihoods of coastal communities, maintaining food security and protein intake for millions of people and contributing to the overall growth and development of the country through export revenues. People in this area have traditionally relied on collecting and processing seafood, catching freshwater fish, as well as coastal fruit and vegetable cultivation and irrigation for food production (Deb 2018). Many other coastal livelihood strategies, for example, boat making and fishnet making, are deeply interconnected with these food production strategies that have played a significant role in food production, consumption and the overall food security of the coastal people.

The food production in the coastal area of Bangladesh is primarily based on the coastal/marine fisheries sector and can be broadly divided into four sub-sectors: (a) inland capture fisheries, (b) aquaculture, (c) marine industrial largescale capture fisheries, and (d) marine artisanal (small-scale) fisheries.

Around 508,830 people are directly associated with fisheries for their livelihood in the coastal areas (FRSS 2016). The supply chain of these fisheries and fish production that includes coastal aquaculture, processing fishery products, fish feed production and marketing, drying and salting, and finally marketing and trading, indirectly supports the livelihood of millions of people. The Hilsa fishery alone employs 2.5 million people and provides an annual revenue of USD 1.3 billion (BOBLME 2012).

Artisanal and small-scale fishing is a way of life in Bangladesh and plays the most vital role in the food security of the coastal people while contributing to the thriving marine culture. There is a widespread saying, *mache bhate bangalee*, which means that fish and rice comprise Bangalees. The importance of fish in Bangalee culture can be traced back to prehistoric times, evidenced by artefacts from the Ashokan empire, Indus, and Harappan civilizations. Many stories and ceremonies around fish and fishing may also be found in Hindu and Buddhist holy scriptures (Deb 2018).

In addition to catching fish, tiger-shrimp aquaculture in water-based saline ponds increased rapidly in the southeast coastal areas between 1970 and 1990 due to private sector investments. Shrimp farming, which is the second-largest foreign currency earner, occupies 183,221 acres of coastal land of the country (Ben Belton, et al. 2011)

The coastal zone is the tenth-largest out of thirty-one agro-ecological zones in Bangladesh (M. R. Islam 2004). Agriculture supports over 40 million people in the coastal areas (BBS 2010). This sector has been considered vital to attaining sustainable development goals in coastal areas. Rice has historically and traditionally been the major agricultural crop among coastal inhabitants. However, due to rising salinity in the soil, the agricultural practice has mostly shifted to shrimp farming and aquaculture in recent decades (M. R. Islam 2004).

Although seaweed has long been used as a food source by coastal indigenous people In Bangladesh, the country does not have a well-

developed seaweed industry. Generally, coastal people collect seaweed between November and January. During the April-May season, small-scale seaweed collecting has been recorded on Saint Martins Island, with the seaweed being carried to Myanmar. A large range of edible green, red, and brown seaweeds may be found in the Sundarbans mangrove forest. Seaweed cultivation has developed in certain coastal areas in recent years, particularly along the southeast and southwest coasts (Ahmed and Taparhudee 2005).

Impact of Climate Change on Coastal Food Security

In Bangladesh, climate change and sea-level rise have two big consequences on coastal regions. The first is a rise in salinity in both soil and inland water resources. Second, there is significant river erosion in the coastal region.

Salinity intrusion affected around 0.83 million hectares of land, affecting the local agricultural yields and causing a decline in the production of crops, vegetables, seasonal fruits, animal species, eggs, and milk (Golam Rabbani, Rahman and Islam 2010). Natural faunal and floral resources in inland river systems have also been harmed due to this adversity. Coastal people in many areas cannot produce freshwater fish due to the salinity in the inland water bodies.

To deal with the problem, shrimp farming in *ghers* (enclosures made for prawn cultivation) was introduced in coastal districts of Bangladesh between 1970 and 1990. Over time, shrimp farming has grown to be the second largest source of foreign income in the country. In one sense, it has supported the livelihood of local people since local farmers, who were forced to abandon traditional farming due to soil salinity, have switched to shrimp farming and can continue their living. However, increased shrimp farming did not prove to be a long-term food security component in coastal areas. Indian tiger shrimps, which require a precise degree of salt in the water to flourish, are often grown in most coastal zones. The increased number of *ghers* in the region has caused a spike in salinity in adjacent soil, which has harmed local traditional food farming (Hossain, Uddin and Fakhruddin 2013).

Massive river erosion and floods are another major consequence of the sea-level rise in coastal regions. In coastal districts of Bangladesh, rising river erosion is causing a reduction in overall arable land and floods in

these areas. Furthermore, individuals residing in riverfront regions are displaced and migrating to other districts due to river erosion (Khandker, et al. 2014). This internal displacement of local people poses a challenge to the traditional indigenous knowledge systems of the communities in coastal regions. Practitioners of various agricultural knowledge systems in coastal regions are migrating, and the long-established conventional farming system is disintegrating.

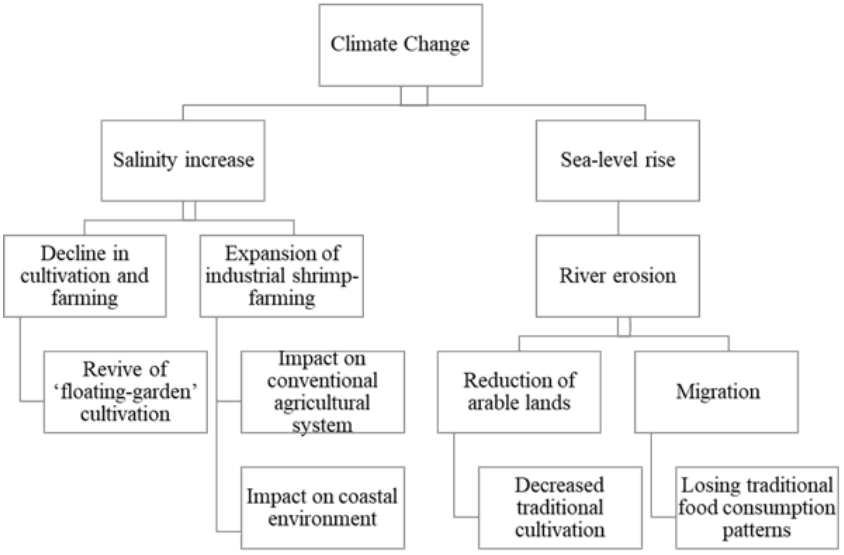


Figure 1. Impact of climate change on coastal food production and management

Traditional food intake in a region or within a community is inextricably linked to the availability of natural food resources in a specific location. The overall food security and traditional food consumption habits are in danger due to the adverse influence of climate change on conventional farming and agriculture. According to reports, nineteen coastal districts had a higher rate of severe malnutrition among youngsters than the national average (M. R. Islam 2004).

Moreover, there has been an increase in global and local seafood demand in recent years,. As a consequence, seafood production has been extensively industrialized in coastal areas. Small-scale fishing villages have been affected by large-scale industrialization and intermediary intervention. This has led to a scarcity of traditional seafood and a high price in coastal areas, affecting traditional food consumption patterns and food security.

Adapting to Climate Change

Various indigenous knowledge-based food production methods have played important roles in ensuring the general food security of the coastal people. In response to the flood and rising salinity, traditional knowledge-based floating garden cultivation has been reviving as an alternative food-growing method among coastal people in recent years. People in south-central Bangladesh have been using this old traditional method of farming, locally known as *dhap* or *baira*, for 400 years. Coastal communities in Bangladesh have been adopting this farming method to grow vegetables and seedlings on floating beds in water bodies, assuring food production and income for farmers in the face of tough climatic circumstances (Pyka, et al. 2020). The government has introduced some salinity tolerant variants of rice in the coastal areas. But due to high prices, farmers still prefer cultivating their traditional rice variants.

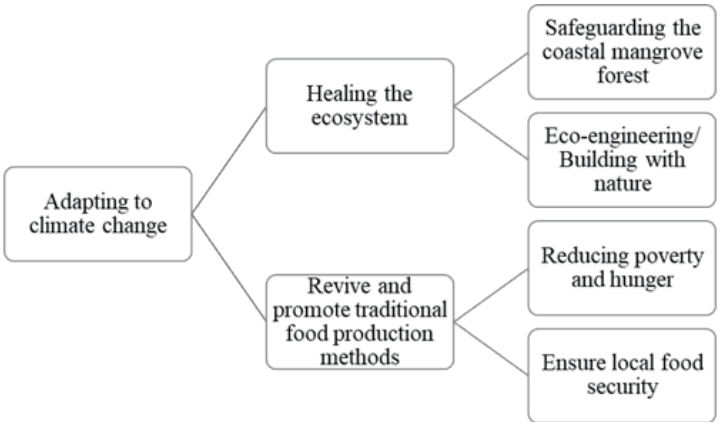


Figure 2. Climate change adaptation measures

The Sundarbans coastal mangrove forests plays an important role to mitigate the consequences of climate change by lowering carbon erosion and reducing the physical vulnerability of coastal people to natural disasters while also providing a vital spawning, nursery, breeding, and feeding habitat for many brackish water animal species (Hussain and Hoq 2010). The indigenous knowledge systems in and around the mangrove helps maintain the diversity of this ecosystem. For example, *mauals* (honey collectors) never put fire on the beehive, thus ensuring the safety of young bees (Deb, 2018).

Furthermore, there is a rising interest in ecosystem-based adaptation and policies that promote building with nature in Bangladesh. Building with nature may protect coastal regions and communities in Bangladesh from erosion and floods and strengthen natural coast defenses by

utilizing living organisms and ecosystems while preserving traditional livelihoods (Islam, et al. 2021).

Concluding Remarks

The social landscape of this coastal area, with its people and resources, is engulfed by a complex web of relationships between natural and cultural interfaces. To guarantee long-term food security in the region, policymakers and coastal communities must work together to protect, promote, and support traditional food production traditions, as well as embrace eco-engineering/building with nature policies. Simultaneously, in order to diminish industrial domination, a sustainable Blue Economy for small-scale farmers and fishers is essential. To conserve the ecology while providing coastal food security, alternative ocean farming technologies such as generating seaweeds should be encouraged and supported.

References

Ahmed, Nesar, and Wara Taparhudee. 2005. "Seaweed Cultivation in Bangladesh: Problems and Potentials." *Kasetsart University Fisheries Research Bulletin* 28: 13–22.

BBS. 2010. *2009 Yearbook of Agricultural Statistics of Bangladesh.* Dhaka: Bangladesh: Statistics Division, Ministry of Planning, Government of Bangladesh.

Ben Belton, Manjurul Karim, Shakuntala Thilsted, Khondker Murshed-E-Jahan, William Collis, and Michael Phillips. 2011. *Review of Aquaculture and Fish Consumption in Bangladesh 2011-53.* The WorldFish Center.

BOBLME. 2012. *Management Advisory for the Bay of Bengal Hilsa Fishery.* Dhaka: Regional Fisheries Management Advisory Committee.

Deb, Apurba Krishna. 2018. "'Surrender to nature': Worldviews and Rituals of the Small-Scale Coastal Fishers of Bangladesh." *Marine Policy Volume* 92 1-12.

FRSS. 2016. *Fisheries Statistical Report of Bangladesh. Fisheries Resources Survey System, Department of.* Dhaka: Fisheries Statistics of Bangladesh.

Golam Rabbani, A. Atiq Rahman, and Nazria Islam. 2010. "Climate Change and Sea Level Rise: Issues and Challenges for Coastal Communities in the Indian Ocean Region." In *Coastal Zones and Climate Change,* by David Michel and Amit Pandya, 17-29. Washington: The Henry L. Stimson Center.

Hossain, M. S., M. J. Uddin, and A. N. M. Fakhruddin. 2013. "Impacts of shrimp farming on the coastal environmentof Bangladesh and approach for management." *Reviews in Environmental Scienceand Bio/ Technology* 12(3): 313-332.

Hussain, M.G., and Md. Enamul Hoq. 2010. *Sustainable Management of Fisheries Resources of the Bay of Bengal*. Dhaka: Bangladesh Fisheries Research Institute.

Islam, M Rafiqul. 2004. *Where Land Meets the Sea : A Profile of the Coastal Zone of Bangladesh.* Dhaka: The University Press Limited.

Islam, Md.Shafiqul, AlamPerveza, M.Aminur Rahmanb, and Md.Habibur Rahman Molla. 2021. "Eco-Engineering of Coastal Environment through Saltmarsh Restoration towards Climate Change Impact Mitigation and Community Adaptation in Bangladesh." *Regional Studies in Marine Science.*
https://doi.org/10.1016/j.rsma.2021.101880.

Kamal, Abu Hena Mustafa, and F. Short. 2009. "A New Record of Seagrass Halophila beccarii Aschersonin Bangladesh." *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences* 8(2): 201-206.

Kamal, Mesbah, Avizit Reaz Quazi, Sanzida Akhter, Abu Sayeed, and Maosafa Akhtar. 2001. *Resource Use by Indigenous Communities in the Coastal Zone.* DHAKA: University Press Limited.

Khandker, Sanjida, Kohinoor Begum, Nazmul Hasan, Shimul Chandra Sarker, Md. Asaduzzaman, and Mohammad Hossain Bhuiyan. 2014. "Adoption of Salt Tolerant Variety in the Coastal Areas of Bangladesh." *Applied Science Reports* 13-20.

Pyka, L. M., A. Al-Maruf, M. Shamsuzzoha, J. C. Jenkins, and B. Braun. 2020. "Floating Gardening in Coastal Bangladesh: Evidence of Sustainable Farming for Food Security under Climate Change." *Journal of Agriculture, Food and Environment* 161-168.

7

Traditional Fishing Skills and Communities' Food Culture in Lingayen, Pangasinan (Philippines)

Lalaine F. Magat

Magat, School of Heritage Education,
Asian Institute of Maritime Studies, Philippines

Fisherfolks' Long Practice of the *Kalukor* Fishing Method

The *kalukor* fishing method or beach seine was practiced in the 1970s by fisherfolks that live along a stretch of the Lingayen Gulf in Pangasinan, Philippines. It started with only two units of fisherfolks who introduced it in the coastal area. The livelihood available in this coastal community has always been fishing and the production of related fish products that are prepared traditionally. The fishermen and their able family members that mostly include their kin and fisherfolk neighbors embark each day at 2:00 a.m. to undertake a traditional seine fishing method locally called *kalukor.*

Figure 1. The Lingayen Gulf (encircled) based on the 1734 Murillo-Velarde map, Mapa de las Yslas Philipinas © Leonardo Reyes, 2018

A boat will cast out connected ropes and nets off shore and set a V-shaped seine one-hectare area in the sea. The net is pulled down vertically with weights attached to its bottom while objects are placed on the net's top edge to let it float. The seine net ends are pulled strategically by two groups holding ropes until seine reaches the shore, bringing in a fish catch. The duration of this process, with guidance of a boatman who signals the group when to pull increasingly to achieve

balance to contain fish and other marine varieties, takes three to four hours to see net pouch with the fish catch reaching the shoreline. Presently, there are more than ten beach seines taking turns, lining up the stretch of the gulf in a day of fishing. The nature of Lingayen Gulf having a soft-bottom bed makes near shore seine fishing more appropriate. The fishing infrastructure that fisherfolks employ is a safer method and regulated by the municipal office to preserve marine ecological niches.

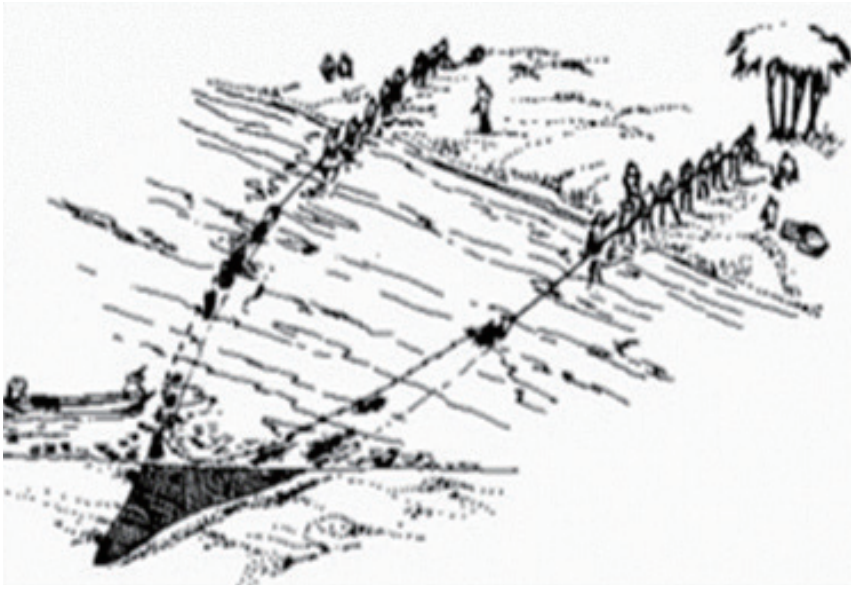


Figure 2. V-shaped cast of a kalukor fishing net, ICLARM Conference Proceedings: Towards Sustainable Development of the Coastal Resources of Lingayen Gulf, Philippines © Aque, 1989

Figure 3. Fisherfolks hauling kalukor until the seine pouch reaches the shoreline at Lingayen Gulf, Pangasinan © Lalaine Magat, 2021

Fishing Skills, Traits, and Attitudes

Most kin and neighbors who comprise a fishing unit learned skills and methods from older generations of fishermen and with more experienced fisherfolks. Fishing has to be learned at a relatively younger age as it requires observation and assimilation. One skill that they acquire as they grow older includes knowing how to adjust to observable and non-observable conditions of the gulf. Fishermen know when it is not safe to roll off the boats for *kalukor* due to coastal conditions like fast currents, windy weather, and more turbulent waves. Setting out with nets using boats with a limited number of men is an option for them when sea situations do not allow *kalukor.* Some *kalukor* participants do shallow water sea fishing barefoot with their own nets on adjacent rivers as another option, but the fish catch will just be enough for household consumption. Others engage in fish trade livelihoods related mostly to product manufacturing to contribute to the coastal food system in the area.

Figure 4. Shallow-water fishing at Lingayen Gulf in October 2021, off-season kalukor fishing due to strong waves © Lalaine Magat, 2021

Figure 5. Off-season kalukor fishing leads to casting the net the shallow water of Lingayen Gulf © Lalaine Magat, 2021

Figure 6. Nets are being secured before fishing starts during off-season kalukor fishing © Lalaine Magat, 2021

The fisherfolks have high awareness of what fish and marine varieties are likely to be caught with prescribed net types depending on the season and where they will be found in Sector II of the geographical divisions set for Lingayen Gulf. *Kalukor* is still the most preferred and viable method of fishing by the coastal community. However, it's a labor-intensive activity that requires the ability of synchronizing the rhythm of pulling or hauling the rope until the net has reached the shore under the guidance of a boatman. The completion of the activity does have a share of challenges to overcome. A participant has to possess fishing traits and attitudes to get through. A participant has to have enduring physical and mental strength to respond to the hard labor the *kalukor* demands. The boatman that will be assigned has to be calculative and a good decision maker in his post

Figure 7. He shared the set of skills and attitudes that a participant should have to engage in for kalukor fishing © Lalaine Magat, 2021

Figure 8. A kalukor fishing unit is composed of close-knit community members at Lingayen Gulf © Lalaine Magat, 2021

offshore to offer strategic guidance until net pouch reaches the shoreline. All participants should be team workers and willing to take another role according to his capacity as the fishing method puts the unit in a race against waves, sea current, and weather condition. He has to be persistent and always hopeful because not all days result in good fish catches. The more skillful participants mentor and coach younger *kalukor* participants to achieve better performance for the unit. They have to be ready to assist and lead. This way the tradition will be carried on since the community's livelihood depends heavily on marine resources found in the gulf.

Fish Catch Volume, Fishery Products Production Capacity, and Women Participation

The volume of fish catches depend on factors like human resources, infrastructure, weather conditions, and season, and fishery management capacity influences the activities of the fishing locality. When the catch is just enough for one *kalukor* sectional participants to divide, the section takes it home for consumption or for selling to interested buyers who wait on the side. If the volume is higher, the expanse of the market for fish trade is wider. *Kalukor* participants sell it to fish enterprise owners near the gulf. These enterprises prepare fermented fishery salty products like *patis* (fish sauce), *bagoong* (fish paste), *bagoong alamang* (fermented shrimp paste) and *aligue* (crab paste) using certain fish and marine varieties. The procurement of households within the locality

Figure 9. The younger age group is asked to observe and join kalukor fishing under the guidance of more experienced fisherfolks at Lingayen Gulf © Lalaine Magat, 2021

Figure 10. The women's group sells and produces fishery products in small and larger scale enterprises in the Lingayen Gulf area © Lalaine Magat, 2021

contribute to the catch total sale, the former administering *pagtitinapa* (smoking), *pagdadaing* (sun-drying), and fermentation processes to be sold in the area and distributed in the marketplace.

Women play a vital role in giving assistance to *kalukor* fishermen. They are on standby, arriving later when the seine is close to the shoreline already. Members of the kin who maybe wives, sisters, and daughters and who are strong enough to pull and haul are allowed to join a male-dominated *kalukor.* They also bring some provisions like food and water to the area, sometimes with their children tagging along. The women mostly take charge of selling and making trade arrangements as soon as fish landing is completed. Some fish and marine varieties they sell include *espada* (hairtails), *sapsap* (slipmouth fish), *hipon* (shrimp), crab, *dilis* (anchovies), *pusit* (squid), *bulasi* (sea mullets), *kabalyas* (short mackerel), *danggit*(rabbitfish), *talakitok* (trevally), *torsilyo* (barracuda), *maya-maya* (snapper fish), *galunggong* (mackerel scad), *salay-salay* (yellow tail scad), and *alumahan* (long-jawed mackerel) among others. As part of their livelihood activities, some women groups of the fisherfolk community particularly in the Maniboc-Pangapisan cluster in Lingayen take part in the manufacturing process of fishery products for enterprises that operate nearby. If the catch volume is high enough, they may also set aside part of it for drying and smoking to be delivered or sold in the market. It is a normal occurrence in the area to

the see female group do street rounds to sell fresh fish or homemade fish products like dried and smoked fish.

Figure 11. Bagoong alamang (shrimp paste) is a prime ingredient in cooking different viands and used as a dip and sauce to enhance the flavor of food in Lingayen. © Lalaine Magat, 2021

Figure 12. Some marine varieties commonly found in Lingayen Gulf through Kalukor fishing method © Lalaine Magat, 2021.

Figure 13. Smoking and drying seafood are livelihood activities in coastal communities in Lingayen, supplying the municipality's need for fishery products with nutritional value and longer shelf lives yet at affordable prices © Lalaine Magat, 2021

Fishery Products Being Mixed in Different Cuisines and Homemade Meals

It has been a tradition of households in the coastal community to make fermented products like *bagoong* and *bagoong alamang.* They are made for commerce and for personal consumption in homes to go with rice and steamed leafy vegetables found in one's backyard as basic preparations to make ends meet. The said products complement fruits and vegetables like green mangoes and *singkamas* (turnips). Lingayen folks are accustomed to making use of the same products with *calamansi* (Philippine lime) or *sili* (Philippine chili) that work as savory dips and sauces to go with meals as appetizers. Relocation to other places will not stop them from ordering directly from Lingayen and making those fishery products available on their tables and shelves.

Other non-Lingayen and non-Pangasinense folks share the same habits and practices but limited only to use of some products like *patis* and *bagoong alamang.* Furthermore, it has become a convention in homes to include *bagoong, bagoong alamang,* and *patis* in their simple cooked meals and prepared cuisines. Some notable dishes are *kare-kare, pakbet, ensadang kamatis with talong, mongo, dinengdeng, binagoongang baboy, tinola,* and a lot more. Lingayen is known locally for its best fermented fishery products with some designated as export quality. The

province of Pangasinan (where Lingayen is located) was made popular in the region due to attributions made by people to fermented fishery products as representations of Pangasinan.

Figure 14. Processed products like bagoong (fish paste) and bagoong alamang in Lingayen ready to be served on the table with the inclusion of fried fish © Lalaine Magat, 2021

Factors Affecting *Kalukor* Fishing Traditions and Livelihood Sustainability

A traditional maritime food system, as illustrated earlier, operates when fisherfolks manage to increase the volume of a catch while engaging in *kalukor*. Pressing concerns are being met by coastal communities that limit achieving sustainable livelihoods through the fishing method. *Kalukor* fisherfolks spend more time and effort, but they get the smaller slice of the pie in terms of financial viability in the fish trade. Furthermore, most participants do not own complete fishing infrastructure to be able to embark on fishing. The expansion of trade skills and availability of capital resource management for fisherfolks to venture into more lucrative enterprises such as manufacturing fishery products through fermentation, smoking, and drying have always been high possibilities to mitigate their financial incapacities. It's high time to see the materialization of proposals on sustainable programs for

the community folks to develop further available market products and recommend ways to innovate them and create more opportunities.

Most fisherfolks in the coastal area of Lingayen Gulf are considered among the poorest and most neglected sectors in the municipality. The capability to earn depends on the season when sea water cooperates with *kalukor* fishing activities, in particular from January to May while June to December bring more challenging weather conditions. There have not been many opportunities in the area for fisherfolks. Younger age groups in the community are being relied upon to also partake in *kalukor* activities. The exposure to fishing skills from their elders helps them feel more responsible for continuing the livelihood of the family.

Factors Affecting *Kalukor* Fishing Traditions and Livelihood Sustainability

A traditional maritime food system, as illustrated earlier, operates when fisherfolks manage to increase the volume of a catch while engaging in *kalukor*. Pressing concerns are being met by coastal communities that limit achieving sustainable livelihoods through the fishing method. *Kalukor* fisherfolks spend more time and effort, but they get the smaller slice of the pie in terms of financial viability in the fish trade. Furthermore, most participants do not own complete fishing infrastructure to be able to embark on fishing. The expansion of trade skills and availability of capital resource management for fisherfolks to venture into more lucrative enterprises such as manufacturing fishery products through fermentation, smoking, and drying have always been high possibilities to mitigate their financial incapacities. It's high time to see the materialization of proposals on sustainable programs for the community folks to develop further available market products and recommend ways to innovate them and create more opportunities.

Most fisherfolks in the coastal area of Lingayen Gulf are considered among the poorest and most neglected sectors in the municipality. The capability to earn depends on the season when sea water cooperates with *kalukor* fishing activities, in particular from January to May while June to December bring more challenging weather conditions. There have not been many opportunities in the area for fisherfolks. Younger age groups in the community are being relied upon to also partake in *kalukor* activities. The exposure to fishing skills from their elders helps them feel more responsible for continuing the livelihood of the family.

Coastal Protection and Management and Threats to *Kalukor* Fishing Traditions

Another significant factor that weakens safeguarding measures of the *kalukor* fishing method pertains to the destruction of the marine habitat and biodiversity that often lead to dwindling catches and slower reproduction of marine animals. Illegal fishing and commercial fishing using big trawls from nearby municipalities have become problems in the last three decades and contribute to the destruction of mangrove and corals. Government-mandated authorities with the release of rightful restrictions to sustainable use of resources through Local Government Units (LGU) and the Bureau of Fisheries and Aquatic Resource (BFAR) help curb threats to municipal fishing and the coastal management of Lingayen Gulf. In 1989, a project about the Lingayen Gulf area was undertaken by teams from the University of the Philippines (UP), Marine Science Institute (MSI), College of Social Work and Community Development (CSWCD) and College of Fisheries, and BFAR to collaborate on research and studies. The project was spearheaded by the National Economic Development Authority (NEDA)-Region I with sponsorships from the United States Agency for International Development (USAID) and the International Center for Living Aquatic Resources Management (ICLARM) on behalf of the Association of Southeast Asian Nations. The profile and suggested management plans that arose from the project should have seen fisherfolk communities and

Figure 15. Fisherfolks moving to the western side of Lingayen Gulf for shallow-water fishing during the kalukor off-season in December 2021 ©Lalaine Magat.

Figure 16. They are highly skilled fishermen whose livelihood depends heavily on marine resources at Lingayen Gulf © Lalaine Magat, 2021

Figure 17. A family unit who lives near the Lingayen Gulf that awaits active fishing season of the year 2022 © Lalaine Magat, 2021

nearby community areas develop more sustainably after thirty years had passed. On 20 April 1994, former Philippines President Fidel V. Ramos signed Executive Order No. 171, creating the Lingayen Gulf Coastal Area Management Commission in response to Proclamation 156, which declares the Lingayen Gulf as an environmentally critical area. Moreover, the coastal communities are now being challenged by

a plan to engage in a private proponent to extract twenty-five million metric tons of dry black sand from Lingayen Gulf per year over the span of twenty-five years. The said contract was signed in 2020 through national government representatives, without prior consultation with important coastal community representatives and municipal officials. Forums should be held more openly with the communities as the effect of black sand mining on the coastal environment is grave. Presently, the following are being observed from the ongoing black sand mining exploration that started in September of 2021: lower fish catch quantity, soil erosion and sand depletion, the latter two effects are putting lives in danger due to the uneven terrain and abrupt concave ditches in what should be shallow water. Black sand mining must be stopped because it will contribute to further destabilization of marine fishing and marine ecology.

References

Books

McManus, L.T. & Chua, T.E. (eds.). 1990. "The Coastal Environmental Profile of Lingayen Gulf, Philippines." ICLARM Technical Reports 22, 69 p. International Center for Living Aquatic Resources Management, Manila, Philippines. (Partners: International Center for Living Aquatic Resources Management on behalf of the Association of Southeast Asian Nations/United States Coastal Resources Management Project)

Silvestre, G.; Miclat, E.; Chua, T.E. (eds.). 1989. "Towards Sustainable Development of the coastal Resources of Lingayen Gulf, Phlilppines." ICLARM Conf. Proc. (17): 200 p. (Partners: International Cerer for Living Aquatic Resources Management on behalf of the Association of Southeast Asian Nations/United States Coastal Resources Management Project)

Interview

Kalukor Fishing Method and Skills with Mr. Pore and Wife, Daisy Based in Lingayen Gulf. Personal, November 11, 2021.

Kalukor Fishing History, Economic Conditions of Fisherfolks and Threat to Coastal Community of Black Sand Mining to be Undertaken in Lingayen Gulf with Benjamin Sison. Personal, November 11, 2021

Kalukor Fishing Process and Know-how with Mr. Jun Sison of Lingayen Gulf. Personal, May 29, 2021

Online Resources

Cudis, Christine. Stakeholders Alarmed on Proposed Offshore Mining in Lingayen Gulf, September 27, 2021. https://www.pna.gov.ph/articles/1154812

Sotelo, Yolanda. "Pangasinan Execs Protest Massive Black Sand Mining in Lingayen Gulf." Inquirer.Net, September 25, 2021. https://newsinfo.inquirer.net/1492563/pangasinan-execs-protest-massive-black-sand-mining-in-lingayen-gulf

8

Productive Safeguarding of Marine Food Materials and Foodways in Liaohekou Estuary in China

Zhang Song

Director, Chinese Food and Culture Development Alliance, China

The Unique Geographical Position of Liaohe Estuary

As one of the four major estuarine deltas in China, Liaohekou Estuary Delta enjoys a geographical environment surrounding both river and sea, a coastline constantly advancing towards the ocean and the unique estuarine natural resources, all of which have given birth to the distinctive regional culture of Liaohekou Estuary. The marine regression feature of "abundant water, no mountains and few trees, with weeds, ponds and tidal creeks spreading all over" and a system of interwoven cultural forms such as "sailing boats, wetlands, fishing-geese, influx of river and sea, fishing and gathering," make the culture of Liaohekou Estuary region distinctive. The special geographical conditions and natural ecological environment bred the regional culture of Liaohekou Estuary, as well as a community of Guyuyan or "old fishing-geese" with very special livelihoods. Over hundreds of years, the culture and traditions of Liaohekou Estuary have developed into a special field of knowledge, and the regional food culture, which is based on the knowledge of the special marine food materials of Liaohekou Estuary, is particularly unique.

The Fishing-Geese Community in Liaohe Estuary and its Culture

The Guyuyan (古渔雁), literally means "old fishing-geese," indicating a specific group of beach-combing fishermen, which was a group of people with special livelihood in the ancient Liaohekou Estuary. Historically, Erjiegou in Liaohe River Estuary in Dawa County, Panjin City of Liaoning Province, was a small fishing village where local fishermen would gather and settle down. They were mainly from Baiyangdian of Hebei Province originally, and they did not have the ability to catch fish in the open sea and could only migrate along the edge of land and water along the coast like migratory birds, fishing at the mouth of rivers and estuaries, living a primitive life of "eating crabs and shrimps alive." So, the locals called them "fishing-geese." During the long history of fishing, the Erjiegou area has accumulated a deep culture of fishing-geese.

Although the community of fishing-geese has long been on the verge of extinction at estuaries in China and around the world, it is still preserved in Erjiegou in Liaohe River estuary. In 2006, the element of "Old Fishing-Geese Folktale (古渔雁民间故事)" of Liaohekou Estuary was included in the National Inventory of Representative Element of Intangible Cultural Heritage.

Features of the Marine Food Recourses in Liaohekou Estuary

The marine resources of Liaohekou Estuary are formed by the confluence of the sea and the river. Therefore, the marine resources, food resources, and food culture are different from other sea areas at home and abroad. The convergence of the sea and the Liaohe River at Liaohekou Estuary mixes seawater with fresh water, making the water here have a moderate level of salinity, temperature, velocity, and good quality. Together with large areas of mudflats and silt, it makes the seafood here like fish, shrimps, crabs and clams very delicious in their tastes and texture and enjoy widespread popularity.

Traditional Knowledge and Practice of Marine Food Materials in Liaohekou Estuary

Liaohekou Estuary is rich in salt and brine resources, and the traditional production techniques of "sun-drying salt, boiling alkaline and making brine" are deeply rooted among the local people. The local people used to call well salt "small salt" to distinguish it from sea salt. This area used to be the main salt and alkali production base of Liaoning Province, making it a precious cultural heritage. Today, the salt fields in the northwestern part of Liaohekou Estuary still exist and so do the salt-drying workers. Production activities are still going on. So, this livelihood culture is still being passed on constantly. People living in coastal areas always source their food from the sea. Similarly, people in Liaohekou Estuary have developed many special food traditions based on the marine food materials.

First, the selection and processing of food follows the concept of always sourcing local and in-season food materials. The preparation of food is usually done in a ready-to-eat manner to maintain the original nutrition of the ingredients to the greatest extent.

Second, in terms of the storage of marine food materials, some of the local traditional techniques can reflect the cultural and geographical characteristics of the region, including cellaring, iced storage, pickling, drying, fermentation, salt drying, brine drying, air-drying and smoke drying. The techniques have been handed down from generation to generation. Among them, techniques like sun-drying small shrimp, skimming shrimp oil, making shrimp paste, and drying jellyfish with alum have been handed down for centuries.

Third, in terms of the inheritance of the processing techniques of marine food materials, some "sea captains," "ship women," and "village

women" who are just ordinary people also have their own specialty dishes that became very popular among the local people. We inherited the catering traditions of the fishing-geese culture, excavating the local folk cooking skills and researching the local sea captain's cuisine and ship women's cuisine, and created the catering brand of *Liaohekou Fishermen's Dish* on this basis. The overall flavor of *Liaohekou Fishermen's Dish* is in general "fresh, fishy and salty, maintaining the original taste to the greatest extent with a preference of rich sauce." Some of the dishes, such as jellyfish stew, clam eggplant, dried bamboo shoots, and crab stings have been praised as the specialty dishes of Northeast China.

Fourth, with regard to the transmission of marine food culture and foodways, through the transmission and development of the marine food selecting and processing skills, the cooperation and food customs of the people of this region were formed, extending to food utensils, heating devices and stoves as well as ritual and festive items, which have profound cultural value and significance in terms of preservation and transmission.

Inheritance and Development of Marine Cultural Resources in Liaohekou Estuary

Productive Safeguarding of Marine Resources through Catering

As an inheritor of the intangible cultural heritage of *Liaohekou Fishermen's Dish*, I spent more than twenty years collecting various old folklore items such as fishing and hunting and farming tools, daily necessities, and catering utensils in Liaohekou Estuary and have built the self-funded Liaohe Folklore Museum. At present, the museum has collected thousands of pieces, which displayed and classified as representative folk utensils, folk cultural items, and cultural and creative products, creating both economic and social benefits and initially forming a national cultural industrial layout.

In recent years, the Liahe Folklore Museum has been expanding its cultural activities of Liaohekou Estuary, creating restaurants inside folklore museums. A number of theme restaurants of Liaohe Culturual Museum have been opened in Shenyang, Shenzhen, Qingdao, Beijing, and other places, transmitting and promoting *Liaohekou Fishermen's Dish*, spreading fishing-geese culture, and realizing the orderly

transformation from heritage to resources, and then from resources to assets. In 2020, *Liaohekou Fishermen's Dish* was included in the Inventory of Representative Elements of Intangible Cultural Heritage of Liaoning Province. In December of the same year, *Liaohekou Fishermen's Dish* became the first Michelin-starred northeast cuisine in Beijing. In October 2021, *Liaohekou Fishermen's Dish* was introduced to the participants from different countries at the Launching Ceremony of the Northeast Asia Popular Cuisine Culture Exchange Week.

Industrialized Development of Marine Resources

The marine resources industry chain has been extended through the productive safeguarding of marine resources through catering, integrating the first, second, and third industrial chains based on the concept of green, ecological, and sustainable development of marine resources in an attempt to realize five goals—to create an international food cultural brand of intangible cultural heritage; to create a batch of marine food materials with Chinese characteristics; to publish a book exploring Chinese intangible cultural heritage in food; to build the brand of intangible cultural heritage culinary skills competition; and to build a Fishing Village industrial alliance.

9

The Ecological and Cultural Aspects of Local Foodways in Ulleung Island

Sumi Nam

Researcher, Research Institute for Cultural Heritage at Hankuk University of Foreign Studies, Republic of Korea

Figure 1. Ulleung Island © Ulleung-gun, 2017

Ulleung Island is a volcanic island, located in the middle of the East Sea and the seventh-largest island (72.94 km²) of Korea, with a population of around 9,000 (as of July 2021). It is accessible only by taking a ferry, which takes about three hours from the peninsula. It makes the island isolated with unique social, ecological, and biocultural systems like the Galapagos Islands. These systems link people to their environment at the intersection of nature and culture and have created distinctive local foodways. Lately, Ulleung Island has become a trending touristic destination among Koreans and along with advanced transportation, the island is facing social and cultural changes in every aspect of the people's lives. In this paper, I would like to share my observations from field research.

Figure 2. Various Ulleung namul © Sumi Nam, 2020

Figure 3. Ulleungdo sanchae bibimbap © Sumi Nam, 2020

Ulleung Island has a harsh environment for growing rice, which is a staple food of Korea, and for farming in general. There is not

enough sunlight throughout the year, and it is mostly a steep terrain. Historically, most early island residents were farmers who came from the mainland without advanced skills and knowledge for fishing or related activities. In addition to this, the sea around the island was getting deeper rapidly, making fishing and coastal foraging activities difficult. Under the circumstance, people on the island faced an extreme lack of food and suffered from hunger. To survive, the people of Ulleung Island looked for resources they had, and they noticed native plants around the island. People survived by using those native plants as famine foods. As a result, the typical local food system and a distinctive seasonal cycle of living were created.

In the context of the Korean food culture of using wild vegetables for cooking is very typical. However, due to Ulleung Island's isolated ecological environment, there are various native plants different from those grown on the mainland. People developed the ability to identify edible native plants of the island and used them to make up for insufficient food resources. Gradually, food with native plants became an important position in the diet of the Ulleung community. The cooked bulb of *seom-malnary* (wild lily) is a typical example of a famine food.

Figure 4. Seom-malnary (wild Lily) bulb © Ulleunggun Agriculture Technology Center

Figure 5. Seom-malnary (wild Lily) flower © Ulleunggun Agriculture Technology Center

Then, in an era of accelerating social and environmental change, the development of logistics and transportation led to intensifying the island’s connection with mainland Korea. With increasing numbers of visitors, tourism began to expand, and thanks to national economic growth and modernization of living, the food situation of the island improved. These changes impacted the island’s local food culture culturally and economically.

Ulleung Island has led to both advantages and threats to the local food culture. The development of logistics and tourism brought commercialization of native plants. Those famine foods have become unique side dishes and enriching local food. Various native plants and food with them started to popularize nationwide, named as Ulleung Island *namul* (Ulleung Island wild vegetables) in general. It became a symbol to reaffirm the identity of the Ulleung Island community as unique side-dishes from the island.

Furthermore, the commercialization of native plants affected the agricultural system of the island. Farming native plants account for more than 85 percent of agricultural income on the island. Native plants once used as famine foods had now become a major source of income for the community. Since native plants are wild vegetables, they require similar environmental conditions as it used to have. People developed farming methods embodying similar environmental conditions as nature, and eventually these conditions contributed to the protection of the ecosystem of the island as well. Also for the sustainability of the farming community, people took the appropriate technology, 'Mono rail', applied for the steep slope.

However, only a few major native plants among many were chosen and began to be grown professionally. Those not selected are now endangered due to climate change and the recent construction boom on the island. The island's diet is becoming similar to the mainland with an advanced logistics system. New storage methods of native plants have been introduced and brought changes to the way the people cooked.

Figure 6. myeongi-namul jangajji © Sumi Nam, 2020

The most representative case would be Ulleungdo *myeongi-namul*, also called mountain garlic. It is well-known for its pickled leaves (*jangajji*) nowadays. After eating it with Korean pork belly barbeque got so popular, it rapidly commercialized. Once, it was a famine food. Only the stems used to be cooked to supplement the insufficient amount of rice during early spring. Now it has changed to the current form after the island's food situation got better, and a storage method using soy sauce was introduced.

A resident of Ulleung Island stated that “In the homes of Ulleung people, there is a freezer for wild vegetables, mainly native plants such as island thistle, buji-kkaengi, and others. It is for wintertime, instead of eating expensive spinach coming from the mainland.” It shows that despite many changes socially and environmentally, local food with native plants still is part of the Ulleung community's everyday lives.

After experiencing those changes, the local community’s interest in local food culture has increased. Recently, interest in local food culture as an intangible cultural heritage has increased on Ulleung Island. Along with protecting the ecological environment, the effort to safeguard its local food culture and raise awareness of its importance and value is underway. In this paper, I would like to share two cases.

1. Schools and institutions operated programs related to local food using native plants to foster the identity and feelings of belonging among children on the island. There is a specialized textbook about local food, and one primary school planted native plants at school so students can see and easily get to know about native plants. Occasionally, schools and institutions operate specialized programs related to local food using native plants.

Figure 7. Youtube of Cheonbu primary school’s specialized program on Ulleung native plants © Jangmoon, 2019

Figure 8. Local food in textbook © Sumi Nam, 2020

Figure 9. Native plants at Cheonbu primary school © Sumi Nam, 2020

2. There is a local association that carried out various activities to promote and protect local food culture in cooperation with the local government. They share the knowledge of native plants and their experiences. Also, they tried to preserve traditional and modern recipes through regular food demonstrations.

Figure 10. Food demonstration and experience program by Slowfood Ulleung © Ulleunggun Agriculture Techonology Center, 2017

Ulleung Island is facing massive change because an airport is scheduled to be built by 2025. This can lead to other changes in the local food culture, both in production and consumption. These will bring unpredictable impacts on local food culture and the distinctive ecosystem. However so far, what I have noticed from field research, the local food culture of Ulleung Island featured as food using native plants has the potential for empowering local identity and solidarity among the community against unpredictable impacts on foodways and the distinctive ecosystem from rapid social changes. Ulleung Island just started to recognize the importance of its local food culture's social and ecological role and to make an effort on safeguarding and transmitting it. Therefore, it will be a high and appropriate time to look closely at the foodways in Ulleung Island and how the Ulleung community involves in the local food system, both in production and consumption.

10

Ethnic Food Tradition of Kerala Fishermen Community

V. Jayarajan

Chairman, Folkland, International Centre for Folklore and Culture, India

Abstract

As India is surrounded by Arabian Sea in the west, Bay of Bengal in the east, and the Indian Ocean in the south, the fishing tradition had its roots in Indian civilization from ancient past. Moreover, India is also considered the land of rivers as there are several rivers flowing across the country. The origin of fishing traditions can be traced back to the ancient Harappan civilization. The earliest available records on the life of the fishermen of the Southern region of Indian is from the Sangam literature, such as *Ahananuru* and *Kuruntogai Anuru*, which have literary references of the fishermen communities, including their cultural, economic, and social history. Sangam literature, though it was written in Tamil, sheds light into early Kerala life and dates back to the first five centuries of the Christian era. The physiographic divisions of the Sangam period were termed as *tinais* or five eco zones. The *neythal* (coastal) region was occupied by people like Minavar, Parathavar, Parthavas, Nulayars, and Turaivans. In *Thiruvilayadalpuranam*, a collection of epic stories written by Paranjothi Munivar, described the fishermen as *neyther, parathavar, valayar, karayar, arayar,* and *pattanavar.* The term *valayar* was derived from the Tamil term *valai*, meaning net. The term *karayar* was derived from the Tamil world *karai*, meaning shore. The term *pattanavar,* was derived from the Tamil word *pattanam* meaning town with the natural advantage of coastal region as the people engaged in fishing and salt making as their livelihood.

The ancient Tamil poem "Ahananuru" deals with the *parthavas* who leaves for fishing and catch variety of fishes using strong and structural

Figure 1. Cooking the wish with chilli sauce © Folkland,2021

nets. It also explains that the fishermen get injuries from fishes like sharks. Fisher folk dine with fish curry; their children play and enjoy in the sea. The poem also narrates about the barter system in their trade as they exchange salt and fish for paddy. The Mukkuvas of North Malabar are highly organized under strong religious faith with temples in their locality showing their cultural identity. In ancient times they had no temples with Brahmin priests. Their deity goddess Bhadra-Kali is represented by a log of wood which was placed in a hut and considering as temple. There they assemble four times in a year for offering sacrifice of a cock and fruit to their deity.

The maritime tradition of Kerala has a legendrical past and has continued till the colonial rule. The landing of *Vasco da Gama* to the Kerala coast is believed to have been directed by the Mukkuvas of the coast who were found fishing. The accounts of foreign travelers also supplement the information on the life of Kerala fishermen.

Figure 2. Fried fish delicacies © Folkland,2021

Ethnic food system represents the culture, tradition, custom, and lifestyle of a community that follows, and is considered to be on par with, the ethno-botanical food system. Fishing communities also possesses knowledge on the nutritional and medicinal values related to the diverse resources of the sea.

Kerala fishermen belong to ethno-regional communities with a unique food culture as they live in close association with sea. Fish being the

Figure 3. Kerala fish varieties 1 © Folkland,2021

main diet of the fishermen community, they have developed their food habits with fish as their main delicacy of their daily diets. Fish delicacies are also based according to nutritional needs. Another interesting wisdom transferred across generations is the knowledge of usable and avoidable fish varieties on certain seasons. Socio-cultural aspects of fisherfolks' food habits will be discussed in the paper.

According to Sangam literature, Kerala was divided into five geographical zones. The mountainous area was termed *kurinji*, the forested area as *mullai*, the plains as *marutham*, the desert as *paalai*, and the coast as *neithal.* Fishermen lived in the *neithal* area. There were several fishing communities; they were Minavar, Parathavar, Parthavas, Nulayars, and Turaivans. But in another epic story in Thiruvilayadalpuranam, there were other fishing communities—Neyther, Parathavar, Valayar, Karayar, Arayar, and Pattanavar, but those community names are not seen today. Instead some other names are prevalent in Kerala to denote the fishermen community. A common

Figure 4. Kerala fish varieties 2-4 © Folkland,2021

Figure 5. Shallow water fishing using hand net © Folkland,2021

community name given to them is Dheevara or Dheevaran, and they comprise fishing communities such as Arayan, Valan, Nulayan, Mukkuvan, Arayavathi, Valanchiyar, Paniyakal, Mokaya, Bovi, Magayar, and Mogaveerar.

Kerala has a coastline of over 590 km, and an exclusive economic zone of 218,536 sq. km. It has a significant marine fishery sector that has long been an important source of livelihood for the coastal population. It is estimated that about 800 thousand people earn their livelihood from capture and allied works in marine fisheries in the 222 fishing villages situated along the nine districts of Kerala. The marine districts of Kerala are: Thiruvananthapuram, Kollam, Alappuzha, Ernakulam, Trissur, Malappuram, Kozhikkode, Kannur, and Kasaragod.

In addition to this, the state is blessed with forty-four rivers, forty-nine reservoirs, nine fresh water lakes, more than 65,000 hectares of brackish water, more than 46,000 hectares of backwaters, and a number of ponds, irrigation tanks, streams, etc. that contribute to a rich resource of inland fish production.

Table 1. Fishing population of Kerala as of 2014 and 2015

People engaged in marine fishing	784,000
People engaged in inland fishing	234,000
Total	1,018,000

Table 2. Fishing villages of Kerala as of 2014 and 2015

Number of fishing villages	
Marine	222
Inland	113
Total	335

Medicinal Knowledge among Fisherfolk

Fisherfolk believe in nutritional, medicinal, and therapeutic powers of fish. Sardine oil is commonly used by children and pregnant ladies for better nutrition. Shark liver oils are used as curative purpose of healing wounds and also as a folk remedy for respiratory tracts and digestive complaints. It is used along with other medicines for combating cancer. Shark liver oils are used to prevent radiation sickness, swine flu, and the common cold. Pony fish (*mullan*) is believed to have the power of curing the asthma. Some believe in the therapeutic power of pony fish for curing coughs as it is consumed oven dried and powdered. Likewise, seahorses (*Hippocampus* spp of the family Syngnathidae) locally known as *kadalkuthira* are used when it is dried, powdered, and mixed with honey and consumed as a cure for asthma.

Figure 6. Traditional fishing boats 1 © Folkland,2021

Kadal Kodathi or Sea Court

There are several traditional sea courts functioning in north Kerala even now to settle disputes among fishing community members. The priests of the Sree Koormba Bhagavathi temples act as judges or presiding officers of *kadal kodathi.* The temple authorities convene a *nattukootam* (a public meeting with temple officials and community members); the complainant and the respondents are summoned before the temple officials. The complaint is read out to the respondent for explanation. If he admits the guilt, he will be punished in the form of fines, segregation, or excommunication.

Traditional Fish Dishes

Rice is a staple of Keralites, and fish is considered an inevitable component cooked in Indian-style sauce of hot-tasting spices and typically served with rice. Preparing fish and the ingredients used for cooking are different from place to place. Ingredients such as red chili, ginger, turmeric, coconut, coriander powder, tamarind, coconut oil, onion, garlic, salt, etc. are generally used for cooking fish. Fish curry with few variations in the ingredients are seen in northern and southern parts of the state. While in Kuttanad and some hilly regions of Kerala, Malabar, tamarind (*Garcinia combogia*) is a main ingredient for fish preparation, the Indian tamarind (*Tamarindus indica*) is used in other places. Preparation of fish curry with coconut paste is a common practice in northern Kerala such as Kannur, Kozhikode, and Kasargod. Fish fry is common to all places of Kerala. Fish fry (*meen varuthathu / meen porichathu*) is considered a favorite dish of Kerala. This recipe is very simple. The ingredients used for frying the fish is red chili powder, turmeric powder, salt, and coconut oil. Another preparation seen in south Kerala and Kuttanad area is meen pollichathu. It is a luxury dish of Kerala where fish varieties such as Perl spots or Pomfrets are smeared in a specially prepared paste of spices with red chili, ginger, onion, garlic, curry leaves, and salt wrapped in banana leaf and steamed. Unripe mango slices and tomatoes are also used for sourness.

Dried fish is also used throughout Kerala during monsoon and other off seasons. Sun-dried fish smeared in salt can be stored for several months. Dry prawns, chammanthi or chutney, are prepared without cooking. In this dish, dry prawns, coconut, green or red chili, and shallots are ground and used.

A tasty dish is prepared using *kappa* (tapioca—*Manihot esculenta*) with sardines. The cooked tapioca (with salt and turmeric) is mixed with separately cooked sardines (with spices like chili, turmeric, Malabar tamarind, and salt). The cooked sardines are handpicked and shaken so that only the flesh falls back into the preparation, leaving the bones out. The deficiency of iodine can be solved if tapioca is used with sea fish.

Traditional Wisdom for a Fish Catch

Kerala fishermen are deft in their knowledge on sea, wind, waves, and fish varieties. They have the ability to foresee the availability of fish after seeing the color of the sea water. They can also predict the weather after observing the wind direction, cloud moments, etc., and they prepare for fishing accordingly.

Forbidden Fish Varieties

Some fish varieties such as *ayala* (mackerel) are not given to children and weak-bodied persons as it is believed that it may cause allergies. Another prevalent belief among the fishing community is that seafood varieties such as crab, squid, and catfish delay healing wounds. Carpenters, smiths, and wood cutters avoid eating these to avoid the delays in healing their wounds while using the sharp tools.

Ban on Fishing During the Monsoon Season

Large-scale fishing using speed boats is banned during monsoon season (June to August) to avoid catching fish during breeding.

Experience of Folkland in Conserving Fishing Traditions

Folkland has conducted surveys in many fishing villages and has documented their oral literature and traditional knowledge on fish varieties, food habits, weather conditions, fishing nets, worship, traditional community practices, and settling the disputes. Folkland has also conducted inventories of selected fishing villages as well as interviews with priests and other temple authorities to gather information on the relationship between shrines and the community.

Conclusion

Kerala fisherfolk follow community life and age-old traditions in fishing, food habits, worship, and other practices. They conserve the knowledge on traditional fishing, fish varieties, nutritional and medicinal values of fish, and preservation technic of fish. Fisherfolk are also known for their knowledge on ecology. They abstain from fishing during the breeding period that falls between June and August.

References

Balakrishnan, K. N. 2006. “Kannur Kasaragod Jillakalile Valluvar Jivithavum Samskaravurm.” PhD diss., Kannur University.

Balan, C. (ed.). 2001. *Kasaragod Charithravum Samoohavum.* Kasaragod: Kasaragod District Panchayath.

Barbul, A., Lazarou, S.A., Efron, D.T., Wasserkrug, H.L. and Efron, G.1990.”Arginine enhances wound healing and lymphocyte immune responses in humans”.*Surgery*, 108(2): 331-337.

Buchanan, Francis. 1999. A Journey from Madras Through the *Countries of Mysore, Canara, and Malabar.* Asian Educational Services: New Delhi. Reprint.

Day, Francis. 1990. *The Land of Perumals or Cochin: Its Past and Present.* Asian Educational Services: New Delhi. Reprint.

Innes, C. A. 1997. Malabar Gazetteer, Gazetteer Department, Thiruvananthapuram, Reprint.

Krishna Iyer, L. A. 1970. *Social History of Kerala Vol. II.* Book Centre Publications, Madras. L.K. Anantha Krishna Iyer, Cochin Tribes and Castes.

Krishna Menon, T. K. 1937. *The Dravidian Culture and Its Diffusion.* Ernakulam: The Viswanath Press.

Kurien, J. 2001. “The Socio-Cultural Aspects of Fisheries: Implications for Food and Livelihood Security: A Case Study of Kerala State, India.” *In Understanding the Cultures of Fishing Communities: A Key to Fisheries Management and Food Security.* Edited by James R. McGoodwin. FAO Technical Paper. 401: 196-217.

Lo, Andrea, Julianna Sienna, Eva Mamak, et al. 2012. “The Effects of Maternal Supplementation of Polyunsaturated Fatty Acids on Visual, Neurobehavioural, and Developmental Outcomes of the Child: A Systematic Review of the Randomized Trials.” *Obstetrics and Gynecology International.* doi.org/10.1155/2012/591531.

Logan, William. 1995. *Malabar Manuel Vol. I.* New Delhi: Asian Educational Services. Reprint.

Mathews, Johnsy. 1996. *Economy and Society in Medieval Malabar (A.D. 1500-1600).* Changanassery: St. Mary's Press and Book Depot.

Mathur, P. R. G. 1978. *The Mappila Fisherfolk of Kerala.* Thriruvananthapuram; Kerala Historical Society.

Menon, Madhava, ed. 2002. *A Handbook of Kerala Vol. II.* Thiruvananthapuram: International School of Dravidian Linguistics.

Murphy, Patrick S. and Gregory R. D. Evans. 2012. "Advances in Wound Healing: A Review of Current Wound Healing Products," *Plastic surgery International 8.*

Navaneethan, Raju., Anandan, R. Jose Fernandez, T.,Pradeep, K. Suseela Mathew and Sankar, T. V. 2014. "Comparative Analysis of Fatty Acid Profile of Fish oils Extracted from *Diaphus watasei* and *Sardinella longiceps." Fisheries Technology* 51: 225–227.

Naveen, G. PAN, Krishna Kumar, G. 2013. "Traditional and Medicinal Uses of Garciniagummi-gutta Fruit- A Review." *Species* 4: 4–5.

Nirmale, Vivek H., Bharat S. Sontakki, R. S. Biradar, and Santosh Y. Metar. 2004. "Assessment of Indigenous Knowledge of Coastal Fisherfolk of Greater Mumbai and Sindhuburg Districts of Maharashtra." *Indian Journal of Traditional Knowledge* 3(1): 27–36.

Padmanabha Menon, K. P. 1993. *History of Kerala, Vol. III.* New Delhi: Asian Educational Services. Reprint.

Pandey, A. K. and G.S. Sandhu. 1992. *Encyclopedia of Fishes and Fisheries of India, Vol. IV.* New Delhi: Anmol Publications.

Panikkassery, Velayudhan. 2001. *Sancharikal Kanda Keralam.* Kottayam: DC Books.

Patil, R. R. 2006. *Health Status of Fishing Communities.* United Nations Development Programme.

Pushpangadan, P., Dan, V. M., Ijinu, T., George, V. 2012. "Food, Nutrition and Beverage." *Indian Journal of Traditional Knowledge* 11: 26-34.

Ramachandran Nair, Adoor K. K. 1986. Kerala State Gazetteer, Gazetteer Department, Thiruvananthapuram.

Shanbhogue, S. L. 2000. Marine Fisheries of India. New Delhi: Indian Council of Agricultural Research.

Singh, K. S. 1998. *People of India—Anthropological Survey of India.* New Delhi: Oxford University Press. Reprint.

Sreedharan, A. M. 2000. "Mukayar Vamshiyatha, Samskaram, Athijivanam (Mal.)." PhD diss., Calicut University.

Swathilekshmi, P. S. and Babu, A. P. D. 2009. "Indigenous Technical Knowledge and Ancient Proverbs of the Coastal Fisherfolk of Kerala and Their Implications." *Indian Journal of Traditional Knowledge* 8(2): 296-297.

Taylor, Steve L., Jayne E. Stratton, and Julie A. Nordlee. 2008. "Histamine Poisoning (Scombroid Fish Poisoning): An Allergy-Like Intoxication." *Clinical Toxicology* 27: 225–240.

Thurston, Edgar. 1975. *Castes and Tribes of Southern India,* Vol. V. Cosmo Publications: New Delhi.

Velu Pillai, T. K. 1940. *Travancore State Manuel Vol. III.* Trivandrum: Kerala State Gazetteer Department.

Visalakshy, N. R. and Arayanmar. 1973. *Kerala Charithram. Vol. I.* Ernakulam: Kerala Historical Association.

11

Rethinking Food Security and Sustainability in iTaukei Coastal Communities

Kolaia Raisele

Researcher, The University of the South Pacific, Fiji

iTaukei intangible cultural heritage has contributed to sustainable lives in the past and has continued to sustain lives of iTaukei people at present. The concept of sustainable development is not new to iTaukei coastal communities, as their cultural and social practices towards environment sustainability, inclusive social development, economic development, and peace and security have proven otherwise. iTaukei coastal communities are quite familiar in addressing the needs of the present and future generations, the needs of the *vanua*[1] as a whole, and ensuring sustainable lives for each member of the community. It ensures balances between nature and communities, economic and social stability. Sustainability can be associated with the iTaukei concept of sautu.[2] Sautu in the iTaukei context can mean peace, wellbeing, prosperity and fertility of fishing grounds. Therefore, different sociocultural practices ensure a sustainable food system in iTaukei coastal community.

It is in this view that iTaukei coastal communities' approaches to food production and consumption are designed to attain and promote *sautu* (sustainability). Most of these practices are slowly fading away due to external forces of change that have stripped the balance that has sustained iTaukei lives in the past. More specifically, modern ideologies of change driven by a neo-liberal mindset in the ever-increasing globalizing world have shifted the iTaukei values and beliefs rooted in 'we' to 'I' (communal to individual). In other words, the shift from a subsistence economy to a market economy significantly impacted the iTaukei coastal communities' food systems. Now that the very change of global interconnectedness has brought about ecological, economic, environmental and social challenges, it is about time that iTaukei coastal communities (and individual themselves) look into their own cultural heritage of food production, security, and consumption so that traditional food sustainability approaches are revived and maintained.

There are many iTaukei intangible cultural heritage that ensure food security and sustainability in iTaukei coastal communities. Specifically,

1. Constitute of iTaukei people, their land, their fishing grounds, their spirituality, their history, their traditions, culture, and epistemology.
2. A state of wellbeing where there is peace and prosperity between humans, with each other and their natural environment.

in addition to different food preparation and preservation methods, these ICH elements are:

i. *solesolevaki*
ii. *vulavakaviti*
iii. *tabu ni qoliqoli*
iv. *qoli veinanumi*

Understanding iTaukei Worldview

In understanding iTaukei ICH on food security and sustainability in coastal communities, it is important to understand the iTaukei worldview at first. The iTaukei theorization of knowledge are fundamental to understand how the iTaukei have thought, lived, and survived the land for the past thousands of years till present. Their construction of knowledge was (and still is) based on many years of experience and perception of their surroundings. Over the years, this experienced and perceived knowledge became testimonies and are passed down from one generation to the next.

In the iTaukei worldview, human beings play an important role in looking after the land and fishing grounds. When humans play their role well, the land and fishing grounds will prosper and the *vanua* as a whole will prosper. Thus, in the iTaukei epistemology, *tamata* (human being) actions contribute to the prosperity of the *vanua*, and it is in this approach that iTaukei have their own ICH for food preservation, security, and sustainability.

The iTaukei approaches to food security and sustainability are based on a number of years of experience, even before the western concept of sustainable development was introduced. iTaukei in coastal communities in the past have always had a deep connection with their environment. iTaukei people, like any group of people that have inhabited the land for a long period, have vast and collective knowledge of the land, sky, and sea and are excellent in observing and interpreting any change in their environment. iTaukei are keen observers especially when there are changes that affect their survival and *vanua.* One such iTaukei ICH that enables food security in iTaukei coastal communities is the iTaukei traditional calendar or *vulavakaviti.*

iTaukei Traditional Calendar—*Vulavakaviti*

Indigenous people have also been known to follow traditional calendars that foster food security and sustainable practices. Indigenous people possess traditional ecological knowledge that contains information acquired from observations and adaptations to changing conditions of the environment over long periods.[3] When this knowledge is collated over annual cycles, it provides the basis for the iTaukei traditional calendar. The iTaukei traditional calendar identifies, names, and classifies different components of the environment. Following this traditional calendar, iTaukei are able to ensure enough food supply, water, shelter, medicines, and other necessary resources in times of climate disasters. For the iTaukei people, the year is divided into four different seasons: *vulaikatakata* (hot season), *vulaiuca* (wet season), followed by *vulaililiwa* (cold season), and then *vulaisiga* (dry season). Each season is further differentiated into sub-seasons, with each sub-season linked with particular climatic conditions, the fruits and crops ready for harvest, and animal and fish behaviors. As a result of these indicators, iTaukei are able to prepare for the changes in advance and their food supply is not affected.

Solesolevaki

Another iTaukei ICH that ensures food security and enable sustainable living in iTaukei coastal communities is the social practice of *solesolevaki. Solesolevaki* is working together to achieve a common goal or for the benefit of the community. It is an iTaukei social practice that has been the driving force of development for iTaukei communities in the past, even before indigenous people encountered the early traders of the West. *Solesolevaki* has demonstrated that people working together, *cakacakavata* or *yalovata* in the iTaukei context, were a result of the social networks in place. The *vanua, yavusa, mataqali and tokatoka* as social units allowed these social networks and connections to exist. Their closely related ties within these social units ensured and enhanced their social connections, thus working together (*solesolevaki*) comes out willfully and voluntarily. This iTaukei ICH of working together allows community engagement and inclusion for iTaukei in coastal communities. Four benefits of *solesolevaki* were

3. Leonard et al., "The Role of Culture and Traditional Knowledge in Climate Change Adaptation: Insights from East Kimberley, Australia."

discovered recently.[4] These four benefits are not only crucial in ensuring food security as a means of resilience but for the overall community's wellbeing. These benefits are information, reciprocity or mutual aid, collective action, and identity and solidarity.

Information

Through *solesolevaki*, people who are involved access information that they might not come by individually. Considering iTaukei ways of knowing and being are heavily based on oral traditions, acquiring ancient stories, migration patterns, knowledge on certain iTaukei practices, and the very ways of living for iTaukei are orally transmitted. Information such as sustainable fishing practices, indicators that will enable preparation for future climate events, and other valuable information, which are the essence of what it means to be an iTaukei, are transmitted through *solesolevaki* practices.

Reciprocity or Mutual Aid—Veidolei

Reciprocity is another benefit of solesolevaki. Gouldner defined reciprocity as "a mutually gratifying pattern of exchanging goods and services."[5] This is somewhat the underlying factor that has enabled solesolevaki to be practiced for so many years. Through solesolevaki, reciprocity has become part of iTaukei culture. It has become a duty that iTaukei owe one another. Reciprocity in an iTaukei community is known as veidolei and is one of the major sources of social cohesion in an iTaukei community.

Collective action

This benefit of *solesolevaki* is the primary reason that drives iTaukei people to come together and *solei* an activity. People come together to achieve and accomplish a given task as it has a lot more impact than individual action. Through collective actions from solesolevaki, there is cooperation between iTaukei people.

---

4. Raisele, "Revitalizing Intangible Cultural Heritage (ICH) for Inclusive Social Development in iTaukei Communities: The Concept of *Solesolevaki*."

5. Gouldner, "The Norm of Reciprocity: A Preliminary Statement."

Identity and Solidarity

Through *solesolevaki,* iTaukei feel empowered in being part of that community. There is a sense of belonging when people involve themselves in *solesolevaki* practices. There is a sense of empowerment in belonging to a community and staying connected to that community.

iTaukei Approach to Fishing and Fishing Grounds

The iTaukei practice of qoli *veinanumi* has enabled iTaukei communities in the past to have a never-ending supply of sea-food in their everyday life and for every occasion. *Qoli veinanumi* simply means to fish to cater only for one's needs.

Qoli Veinanumi

> Koli veinanumi, koli me vaxarauaga. Koli me hani tuga ga siga, se tuga ga gauna ni xana. Me rawa ni levu ixo a ixa vei ira gone lalai mai muri
>
> (Qoli veinanumi means to fish that will only cater for one day, or for one meal. So that there will be enough fish for future generations)

This knowledge of *qoli veinanumi* has been transmitted from its bearers' ancestors based on lived experiences and they have lived to construct measures that will foster food security and have fewer damages to the ecosystem.

Tabu ni Qoliqoli

Qoliqoli, fishing grounds are a prized possession in the iTaukei culture in terms of a food source. As emphasized earlier, *qoliqoli* is part of the *vanua* philosophy along with land, where iTaukei culture, traditions, and protocols are strictly followed so that the *vanua* can prosper, *sautu.* Some fishing grounds in the iTaukei communities observe the practice of *tabu ni qoliqoli. Tabu ni qoliqoli* is to restrict fishing on designated fishing grounds. Fishing grounds are collectively owned by distinctive social groups in an iTaukei community. Restricting fishing grounds normally occur when a chief or a person with respected status dies

and is collectively agreed by the deceased respective social group that collectively own a *qoliqoli.* This practice ensures food security and resource conservation.

Food Preservation for Food Security

Some iTaukei ICH on traditional food preservation are in this section.

Davuke A hole is dug near the house, the length of it deepens on the amount of food to be stored; usually it is a foot deep. It is then covered with leaves of the plantain plant. Onto it dried, peeled staple foods such as breadfruit, plantain, cassava and many more are added. This is then again covered with leaves of plantain plant. (Ideally, many leaves of plantain plant are added to prevent the soil from getting in contact with the food). Once the hole is covered with top soil, rocks are placed. Plantain leaves are planted on it to prevent rain from seething through. This method preserves food for months at a time with the occasional change of the plantain leaves.

Two methods in preserving cassava are listed here.

Vakalavalava Some cassava is grated then mixed with the yabia, grated coconuts, sugar wrapped in leaves, and then boiled or put in an earth oven. It is advisable to put inside the oven as this will last long.

Bila or madrai vaViti Cassava is peeled, washed properly, cut into evenly, put into a basin/container, and submerged in water. This is then covered and kept for four to five days; it is ready when foam is present, and there's a distinct smell emitted. The cassava will be soft by now, so drying it in the sun follows. Afterwards, it is then pounded to smaller pieces, removing the fibers often present on it, and then neatly wrapped in plantain leaves before adding to boiling water.

For preserving fish is the following method.

Vesa Food preservation is done by frying it without oil. Fish are cleaned by removing the scales and guts, staple food such as breadfruit are not peeled, after this the food item is then added to a hot plate or directly above the fire. This type of preservation can last for a week or two.

Therefore, iTaukei in coastal communities can still ensure food security and sustainability through their ICH, not only due to the fewer monetary benefits but also their sociocultural significance as discussed in this paper.

References

Gouldner, Alvin. 1960. "The Norm of Reciprocity: A Preliminary Statement." *American Sociological Review*, 25, no. 2: 161–178. https://www.jstor.org/stable/2092623

Leonard, Sonia, Meg Parsons, Knut Olawski, and Frances Kofod. 2013. "The Role of Culture and Traditional Knowledge in Climate Change Adaptation: Insights from East Kimberley, Australia." *Global Environmental Change*, 23, no.1:623–632.

Raisele, Kolaia. 2021. "Revitalizing Intangible Cultural Heritage (ICH) for Inclusive Social Development in iTaukei Communities: The Concept of Solesolevaki." Master's thesis, University of the South Pacific, Suva.

12

Maritime Foods of the Coastal Communities in Central Vietnam: Heritage, Values and Changes in Contemporary Context

Tran Duc Anh Son

Former Vice-Director, Danang Institute for Socio-Economic Development, Vietnam

Abstract

Vietnam has many coastal provinces with about twenty-nine million residents living a life associated with the sea. Among them are fourteen provinces in Central Vietnam with over twenty-one million residents.

For generations, the traditional foods of the inhabitants in Central Vietnam, especially the coastal communities, have been sourced from the sea, or from the natural coastal environment, including wild animals and plants. Thanks to ingenious and skillful processing and cooking experience passed down through generations, the people of the central coast of Vietnam have created diverse and unique maritime foods.

The marine foods of the coastal communities in Central Vietnam include recipes for: raw, steamed, boiled, grilled, fermented, and fried dishes.

This paper provides an overview and the value of the marine foods in Central Vietnam and considers these foods intangible cultural heritage of the community that needs to be maintained and preserved.

This paper also points out the risks that these foods face due to climate change and overfishing, leading to reduced resources for processing. This has changed the food structure in the traditional meal of the coastal communities in Central Vietnam, changing the value of this intangible cultural heritage.

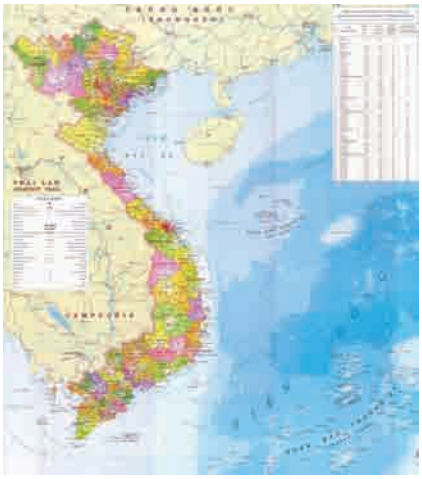
Keywords: intangible cultural heritage, coastal communities, central coast region, maritime foods, change

Overview of Maritime Foods of the Coastal Communities in the Central Vietnam

1. *The Central Coastal Region*

Vietnam is a coastal country with a coastline of more than 3,260 km. The sea under Vietnam's sovereignty is a part of the South China Sea, more than 1 million km² (accounting for about 29 percent of the South China Sea's area), three times the land area. For every 100 km² of the land territory of Vietnam, there is 1 km of coastline, six times higher than the average rate of the world. Vietnam has twenty-eight provinces and sixty-three metropolitan cities bordering the sea and having sea areas with a hundred and twenty-five coastal districts and twelve island

districts, accounting for 42 percent of the total area of mainland, and 45 percent of the national population.



Map of Vietnam

Map of the central coastal region of Vietnam

Of the twenty-eight coastal provinces and metropolitan cities in Vietnam, fourteen are in the central region—namely, Thanh Hoa, Nghe An, Ha Tinh, Quang Binh, Quang Tri, Thua Thien Hue, Da Nang, and Quang Nam, Quang Ngai, Binh Dinh, Phu Yen, Khanh Hoa, Ninh Thuan, and Binh Thuan. All with a combined total population of more than twenty-one million inhabitants. Among them, ten million inhabitants have a life directly related to the sea.

There are three types of communities living in the central coastal region:

- fishermen
- half fishermen, half farmers
- coastal farmers

The livelihoods of these communities are mainly based on natural resources from the sea, islands, wetlands, and coastal lagoons. Except for some communities living on the narrow coastal plains in the Quang Tri, Thua Thien Hue, and Quang Nam provinces with half-fishermen, half-farmer livelihoods, most communities of the central coast region have chosen aquatic livelihoods, including fishing and farming, as their main livelihoods for generations.

2. *Maritime Foods of the Communities in the Central Coastal Region*

The central coastal region has a harsh climate, bringing the transitional nature of the sub-equatorial climate to the tropical monsoon climate[1]. This place has the highest average annual rainfall in Vietnam. In terms of topography, this region fully converges the topographical forms of Vietnam—sea, lagoon, plains, plateaus, forests, and mountains. Among them, there are three ecosystems that directly affect the lives of the inhabitants of the central coast region—coastal, lagoon, and agricultural ecosystems.

The communities in this region live by fishing at sea, exploiting and cultivating aquatic resources in the brackish coastal lagoon; at the same time, part of the population lives by farming, growing vegetables such as sweet potatoes, manioc root, peanuts, and soybeans on sand dunes and growing wet rice in narrow coastal fields. This has created unique cultural features, different from the fishing villages in the north and south of Vietnam whose main livelihood is catching seafood.[2]

This has also impacted the search for food sources to nourish people and the formation of the typical culinary culture of the resident communities here.

Lang Co Bay (right side) and Lap An Lagoon (left side) in Thua Thien Hue Province, where there is a lot of fish, oysters, and shellfish.

1. Thai Nguyen Bach Lien, "Ve phuong phap phan vung khi hau buoc dau ung dung o Thua Thien Hue" (About the Initial Application of Climate Zoning Method in Thua Thien Hue Province," *Thong tin Khoa hoc va Cong nghe (Newsletter of Science and Technology)*, No.1, 1991, 43.
2. Tran Duc Anh Son, *Hue - Trieu Nguyen.* Mot cai nhin (Hue Old Capital - Nguyen Dynasty. A Point of View), (Hanoi: The Gioi Publisher, 2018), 20-22.

Exploiting oysters to process mam *hau* (fermented oyster) in Lap An Lagoon

2.1. Food Sources

The inhabitants of the central coastal region have four sources of food exploited from the natural environment.

- Food sources from the sea: sea-animals (fish, shrimp, crabs, squid, and eels) and plants (weeds and seaweed)
- Food sources from brackish lagoons: brackish aquatic species (fish, shrimp, jellyfish, oysters, and clams) and plants (vegetables growing along the lagoon)
- Food sources from coastal wetlands: amphibians (frogs, snails, and field eels), fish, shrimp, and birds (living in mangrove forests)
- Food sources from narrow coastal plains: rice, vegetables, fruits, and roots

2.2. Meals

Since there are many communities living in the central coastal region, but these communities have different livelihoods, their meals are also different.

* *For the fishing community*: They have three meals a day, including two main meals (breakfast and dinner) and one side meal (lunch).

The food of the two main meals is rice, foods extracted from the sea, mostly fish, and many other kinds of seafood. Side meals include sweet potatoes, rice paper, and seafood. The fishing communities' meals are very limited in vegetables and fruits.

* *For the community of half farmer, half fishermen*: Each day they have three meals, including one snack for breakfast and two main meals for lunch and dinner. These inhabitants both farm and fish in coastal brackish lagoons, so their food source is what they produce, cultivate, and exploit in the natural environment. Rice is the main food, and fish and shrimp caught from the lagoon and vegetables grown by themselves are common foods in their meals.

* *For coastal farmers' community*: They also have three meals a day, in which breakfast is a side meal; Lunch and dinner are the main meals. As farmers, the main food source in their meals are agricultural products, with rice, vegetables, fruits, and fish and shrimp caught from the fields and rivers.

All three communities along the central coast of Vietnam use a variety of fermented foods for their meals, including fermented vegetables, but most are fish sauces made from fermented fish, shrimp, and other marine organisms.

Maritime Foods of the Communities in the Central Coastal Region: Heritage and Values

1. *Maritime Foods of the Communities in the Central Coastal Region is an Intangible Cultural Heritage*

The food, the way it is prepared and used by a community and practiced and passed down through generations becomes a cultural heritage of that community. Maritime cuisine is an intangible cultural heritage of the inhabitants of central coastal region. This heritage is very rich, diverse, formed, and practiced and has been continued by many generations in this region for more than five hundred years.

This legacy can be classified as follows:

* Categorization of dishes based on food sources

  - Seafood, including dishes made from seafood sources caught in the sea, lagoons, and wetlands

- Plants, including dishes made from seaweed, algae, extracted jelly from the sea, plants living in the lagoon environment and vegetables, tubers, and seeds grown and harvested from narrow fields along the coastal region.

* Categorization of dishes based on processing method

From the sources of ingredients exploited in the natural environment and cultured, the inhabitants of the central coast region have created a variety of dishes based on different methods and processing techniques:

- Fresh / raw dishes
- Steamed dishes
- Boiled dishes
- Grilled
- Fermented dishes
- Stir-fried dishes

* Categorization of based on the importance of the dish, including:

- Main dishes
- Side dishes
- Specialties of each region

The maritime foods of the communities in the central coastal region

Raw dishes

Boiled and steamed dishes

Grilled dishes

Seafood hotpot

Seafood soup

Stir-fried dishes

Fermented foods

Making nuoc mam (fish-sauce)

2. *The Value of Maritime Foods of the Communities in the Central Coastal Region*

For many generations, the marine foods of the central coastal region have had three typical values:

- Nourishing value: This cuisine has nurtured generations of residents in this region for generations. Many dishes have not only nutritional value but also health and healing value.
- Cultural value: It is an integral part of the communities' cultural heritage.
- Commercial/business value: Today, this cuisine is used for business, especially in local tourism services; at the same time, many dishes have been exploited commercially, forming consumer goods and exports.

Changes in the Culinary Culture of Communities in the Central Coastal Region Currently

1. *Causes of Changes*

1.1. The Depletion of Food Resources Due to Overexploitation

For many generations, fishermen in the central coastal region have relied on the biological resources of the sea to make a living.

The traditional fishing grounds in the central coastal region are the coastal waters outside the Gulf of Tonkin and the waters around the Paracel and Spratly islands. However, because the fishing activities of Vietnamese fishermen in general, and fishermen in the central coast region in particular, the bioresources have not been managed, planned, and exploited sustainably Therefore, the traditional fishing areas have been degraded, even exhausted.

According to statistics, marine resources in the waters under Vietnam's sovereignty are about 5.3 million tons of fish, not including shrimp, squid, and benthic creatures. With this seafood resource, fishermen can catch only a maximum of 2.3 million tons annually. If this output exceeds this level, the natural seafood resource will be depleted, because the fish cannot reproduce fast enough to regenerate the source.[3]

The overexploitation of seafood by Vietnamese fishermen has taken place over time. As a result, seafood resources in Vietnam's waters are increasingly becoming degraded, leading to depletion.

1.2 Decline in Seafood Resources Due to Unsafe Mining and Farming Environment

* The fishing environment is not safe due to tensions among countries with disputes in the South China Sea, making it increasingly difficult for fishermen in the central coast region to make a living and find food sources at sea.

3. At the meeting of the National Assembly Standing Committee to comment on the draft Law on Fisheries (amended), held in Hanoi on 21 March 2017, General Pham Ngoc Minh, Standing Vice Chairman of the National Committee for Search and Rescue, warned that our country's fisheries were being destroyed by all forms of fishing such as electric shock, explosives, and chemicals. He said, "In the past, the sea was full of fish, but now, from Bach Long Vi Island to Phu Quoc Islands, there are no more fish. Therefore, fishermen have to go fishing outside more frequently to catch a lot." Source: http://dantri.com.vn/chinh-tri/bien-tu-bach-long-vi-den-phu-quoc-deu-khong-con-ca-20170321145312711.htm.

Vietnam has sovereignty over waters that account for about 29 percent of the South China Sea. However, in Vietnam's waters especially around the Paracel and Spratly islands, several countries are not recognizing Vietnam's sovereignty, creating disputes.

For Vietnamese fishermen, especially fishermen in the central coastal region, who have traditionally fished in the waters of the Paracel and Spratly islands for hundreds of years, the disputed sovereignty in the South China Sea has created extreme challenges for fishermen, affecting their livelihoods and making their ability to find food sources more difficult.

* Unsafe mining and farming environment due to climate change.

Vietnam is facing many negative impacts from climate change, and nowhere in Vietnam is the impact more severe than in the coastal area. Increasing risks from climate change is one of the pressures that increase the vulnerability of natural resource-based livelihoods in coastal communities.

Climate change is causing sea levels to rise higher. As a result, many coastal areas and villages have shrunk or even disappeared.

Many coastal fishing villages, because of the loss of land due to sea level rise, have no place to anchor their boats, to take them ashore for repair while they are at leisure; there is no place for fishermen to dry and mend nets; there is no place for women to preliminarily process seafood before selling it to the market.

Sea level rise also increases saline intrusion in coastal areas, affecting arable land of half-agricultural, half-fishermen households in coastal provinces from Quang Tri to Binh Dinh: land is degraded. Saltwater intrusion inland damages crops, reduces yield, and increases crop failures. Saltwater intrusion also reduces the living area of freshwater aquatic species and brackish water aquatic species, affecting aquaculture of residents in coastal lagoon areas in Thua Thien Hue Province.

Climate change hurts the aquatic livelihoods of the central coastal communities and their food sources.

1.3. Having to Replace Food Sources from the Sea to Other Food Sources because of Marine Environment Pollution

Unsustainable industrial development, causing environmental pollution; agriculture using too many chemicals harmful to the environment, such as chemical fertilizers and pesticides for too long; and population growth and uncontrolled urbanization in Vietnam in general, and in the central coastal region in particular, have caused severe consequences: serious environmental pollution in the mainland leads to pollution of the marine environment. This is also contributing to the degradation of seafood resources, adversely affecting the livelihoods of the central coastal communities and their traditional culinary culture.

1.4. Decrease in Food Sources because of the Shrinking Mining and Farming Environment Due to Urbanization and the Explosion of Coastal Resorts and Other Resorts

In the last ten years, many central coastal villages, including fishing villages, have been completely or partially wiped out to make land available for tourism development projects and for urbanization processes.

This also creates great challenges when people have to leave their old residences to find new ones. They have to change careers, give up fishing, find new jobs in tourism, services, industrial production. Therefore, their livelihoods are also changing due to the living environment and other factors. Their living conditions changed, leading their traditional food sources to also change.

1.5. Impact of the COVID-19 Pandemic

COVID-19 has caused changes in many fishing and aquaculture activities in the lagoons along the central coast and agricultural production of agricultural communities in the central coastal areas. Central Vietnam has been stagnant for more than two years.

As a result, they cannot find familiar food sources to maintain their culinary habits. Instead, they have been living on food provided by the government and charities during the outbreak of the pandemic. These foods are mostly industrial or imported products. Therefore, the food composition for the meals of resident communities changes; the cooking

and processing methods also change; and the structure of the meals of the day also changes, no longer keeping the traditional elements of the central coastal communities.

2. *Manifestations of Change*

- A change in the meal structure of residents, for example: fishermen in the central region have not gone out to sea to catch seafood in the past two years, so instead of having two main meals (breakfast and dinner) and one snack (lunch), now the snack is for breakfast, and lunch and dinner have become main meals.

- Food sources change: Currently, inhabitants in the central coastal region use more food grown than food extracted from the natural environment.

- Method of preparation changed: Salads, fresh, steamed/ boiled, and fermented dishes decreased; cooked or fried food increased.

- The authenticity of the culinary culture changed. This change is the result of changing food sources, causing people to change the way they process foods. In addition, because tourism activities largely take place in the areas in the central coastal fishing villages, more tourists come here, so the local people also have to change the way of processing and cooking food to meet the diverse culinary needs of visitors.

The traditional maritime foods of the communities in the central coastal region of Vietnam are a form of the community's intangible cultural heritage: rich, diverse, practiced, preserved, and passed down through generations.

However, today traditional maritime foods are facing many challenges due to the change of the natural and social environment and the change in the livelihoods of the residents in the central coastal region, making this cuisine face changes.

Therefore, the government and people in this region must cooperate to protect this maritime cuisine, considering it a cultural heritage of

the community. This protection includes protecting food supplies, traditional cooking and processing methods, and the authenticity of the dishes.

If these protective measures are not quickly implemented, the unique maritime cuisine of the central coast residents is likely to be lost and disappear in the future.

13

Fishing, Housing, and Barter: A Threefold to Living Sea-Based Economy in Lamalera, Indonesia

Charles Beraf

Researcher, Detukeli Research Centre, Indonesia

Our society is moving toward becoming more urban, individualistic, and modern. As it does so, traditional communities may eventually experience a real, and not just relative, local cultural decline. There is a threat that more traditions will vanish as the traditional way of life becomes less and less known, and the local economy system becomes outdated. However, we should also acknowledge that some traditional communities still exist.

Lamalera is one of those traditional communities. In this paper, I try to single out the Lamalera tradition—namely *ola nua*, particularly its sea-based economy, which might be different from most economy systems in modern society. There are three reasons for this choice. First, Lamalera is a traditional community that exemplifies a sea-based economy as an integral part of society. Second, Lamalera has a long history of this traditional economy. Third, the sea-based economy in Lamalera has been a unique and distinctive culture that appropriates traditional economy as a way of life for Lamalerans, not as an 'imposed thing' from outside. In modern society, which is characterized by capitalism and mechanization (industrialization), the economy system causes alienation and exploitation: workers are alienated from their own human potential. In a contemporary perspective, as individual workers become highly specialized in division of labor, the deployment of tasks per person results in the performance to be more impersonal and automated. In Lamalera, on the other hand, even with differentiation in positions and roles, Lamalerans work and express their potentials for the purpose of the community to which they belong.

Sea-Based Economy

Lamalera is a fishing community located on the south coast of the island of Lembata in the province of Nusa Tenggara Timur (formerly called the Lesser Sundas), Indonesia. Administratively Lamalera is divided into two villages, Lamalera Atas and Lamalera Bawah, which are further divided into wards (*dusun*) and neighborhoods (Rukun Tetangga). Education and employment opportunities outside the community are a main cause of emigration; except for a few salaried administrative jobs in the villages, Lamalerans rely on subsistence maritime foraging, adhering to a unique way of life, unusual not only for the area but for Indonesia as a whole. They live their tradition namely *ola nua* (etymologically *ola* means work; *nua* means word or speech) as the

main way by which kinship (cohesion), social interaction, religious life, and economy relate to each other.

Practically *ola nua* tradition is about life itself that consists of three interrelated components such as fishing (*tena laja*), housing (*lango bele*), and barter (*vule penete*). Moreover, in its broadest meaning, *ola nua* is a weltanschauung that explains reciprocal relation between the sea and the land, and consequently it guides Lamalerans to the way of treating the sea and relating to each other. Like most of the traditional agrarian communities in Indonesia treat the land as a mother (mother earth), Lamalerans also consider the sea as their mother because it provides the foods for them. Of course, what happens around or even on the sea is often strongly colored by what happens on the land. Lamalerans cannot live entirely at sea without some access to the land and its products. Likewise, they cannot live on the land without going to the sea, taking its bounty, and sharing foods with others.

The closest aspect to the reciprocity is that of the traditional economy system, the so-called 'sea-based economy'. Lamalerans' economic life is led almost entirely on their sailboats, at clan houses, and in the barter system. Tena laja are the fishing vessels (sailboats) that are owned and maintained by a clan centered on a hereditary core, which are augmented by other ties, typically those based on marriages of women from the descent group. Each sailboat is associated with either a patrilineal descent group or with a named segment of such a descent group. Most of the clans in the village own at least one sailboat. Just as some clans are larger than others and internally organized with greater complexity, so too are there more sailboats in some clans and the pattern of ownership is more complex.[1]

Each sailboat is associated with a dwelling or a clan house (lango belė). Usually this house is either the ritual center for the clan or that for one of its segments. All ceremonies connected with the sailboat or all discussions concerning the affairs of the conduct of the sailboat, its crew, especially when there is a question of clearing up the consequences of dissension, sailboat-owning, such as those concerned with the building and repairing of the sailboat, or with the distribution of rights and responsibilities are held at this house.

1. Barnes, Sea Hunters of Indonesia Fishers and Weavers of Lamalera, 145.

Those practices held collectively either at the clan house or on the sailboat during fishing lead to the division of fish meat for household consumption and for barter. Based on the share-rights, the first division in any fish is that between the section that goes to members of the clan who owns and maintains the boat and those parts that go to the members of the crew on the day it was caught. There are some traditional names for the shares such as laba *kėtilo* (chisel) that belongs to those who are responsible for supervising and repairing the boat; *mimė* (lower jaw) for one or two clan members that have the right by inheritance to this section; umė—a substantial number of these shares are held by the sailboat crew and widows with family connections to the boat-owning clan; *laja* (sail) that belongs to the man who makes and maintains the sail; *bfėnė* which goes to the handful of relatives of clan members. Then those shares (fish meat) are used either for direct household consumption or dried in the sun for barter.

In Lamalera, based on the inherited division of labor, barter is held only by females, whereas fishing is held only by adult males. On barter, Lamalerans do not directly trade fish meat but preserve it to be bartered with other needs. Since a long time ago, Lamalerans have been dealing with the mountain dwellers and exchanging dried fish meat for other foods. The women routinely make journeys into the mountain villages. Typically, a group of friends will gather around 3.00 a.m. before setting out on the long walk to the interior. Their destination is a village such as Boto where they have a few regular acquaintances and bartering partners and where they are recognized as familiar visitors. Each woman may go from house to house, visiting her acquaintances on the first arrival, offering each, in turn, a piece of meat or fish and receiving an equivalent amount of maize, coffee beans, bananas, or other goods. Then they continue bartering with persons who have gathered along the road for that purpose. On reckoning, they use various units. Groups of six, such as bananas, limes, or ears of maize, are *munga*; multiples of six are treated as multiples of *munga*. Thus, eighteen limes would be *munga* telo, three *munga*. However, commonly the number involved for each type of good is determined by convention or circumstances, depending on the mutual agreement between Lamalerans and the mountain people.

The foods obtained from the mountain are used not only for daily consumption, but for storage for long-term consumption as well. It

is like an investment as is known in modern economies. In this case, maize is preferred because it is more durable than the other foods. The maize will be kept in *matagapu* (a large basket made of bunches of young palm leaves) that is put in the kitchen over a fire. During the dry season or when the stock for daily consumption is finished, the maize will be the best choice.

But above all, an important point should be noted here—namely, that Lamalera's economy is systematically linked not only to the sea and its bounty but also to horticultural communities of the interior and that there are structural parallels of significance. The sea-based economy in Lamalera, therefore, is not only about fishing itself or going to the sea but also about how Lamalerans living by the sea and its bounty build and strengthen the relationship with others for their economy.

Multidimensional Way of Life

Ola nua tradition represents something more than economy (sea-based economy). First, this tradition strengthens socio-cultural cohesion among not only clan members but the Lamalerans as well, even with the mountain people. The main concern of fishing is not the individual's need but that of the community in terms of the clan members and all Lamalerans. The social concern represented by the fishing activity, clan house, and barter seems to be the characteristic of Lamalera as the traditional community. As sociologist Durkheim delineated, in traditional society people are characterized by strong social ties and a collective conscience; they are all engaged in similar activities and similar responsibilities. The solidarity among them is spontaneous, focusing on their kinship and clan.[2]

Second, one of the purposes of fishing is food consumption. This has been conditioned by the historical background and the natural condition of Lamalera. As their ancestors did, Lamalerans fish for a living. Another reason is that they live in the rocky coastal area that does not give other choices for them to work, except fishing. What sociologist Herbert Spencer stated about the concept of survival of the fittest[3] seems

2. Durkheim, *The Division of Labor in Society*, 319

3. Spencer, *The Principles of Biology*, 444–446.

to be relevant in Lamalera. The concept means that the individuals of the population need to have the most favorable traits to survive in the environment. Individuals who have the favorable adaptions will live long enough to pass down those genes to their offspring. Individuals lacking the favorable traits, in other words the "unfit", will most likely not live long enough to pass down the unfavorable traits and eventually those traits will be bred out of the population. The traits may take many generations to decline in number, however, and even longer to disappear completely.

Such economic practices are not mainly meant to fulfill any personal interest, but rather, to make their community survive. The perspective implies that fishing, clan house, and barter cannot be fully explained by looking at the economic factors only. Those components should be seen comprehensively on a wider scale in which other factors are embedded.

References

Durkheim, Emile. 1984. *The Division of Labor in Society*. Hampshire: The Macmillan Press Ltd.

Harrison Barnes, Robert. 1996. *Sea Hunters of Indonesia Fishers and Weavers of Lamalera*. Oxford: Clarendon Press.

Spencer, Herbert. 1898. *The Principles of Biology*. St Louis, MO: D Appleton and Company.

CONTENTS

해양 무형유산 전문가 네트워크 회의 개회사 108
금기형, 유네스코아태무형유산센터 사무총장

축사 110
니샤, 유네스코 아피아 사무소장

축사 112
아테나 트라카다스, 유엔 해양과학10개년 헤리티지 네트워크 공동위원장

기조연설 116
마일스 영, 태평양사무국 인권사회발전국장

세션1 | 해안공동체의 식생활과 문화: 생태문화적 접근

피지 해안공동체 지속가능한 식량 체계와 관련된 생태 문화적 관습 122
지마이마 라코, 부교수, 피지국립대학교 공학과학기술대학 응용과학부, 피지

방글라데시 해안지역의 전통식량생산과 관리 132
투히둘 이슬람, 연구원, 방글라데시 행정아카데미, 방글라데시

필리핀 팡가시난 주 링가옌 만의 전통 어업기술과 공동체의 음식문화 140
랄레인 F 마갓, 연구원, 아시아해양학연구원(AIMS), 필리핀

중국 랴오허강 하구의 해양 식재료 및 민속음식 풍습의 생산적 보호 154
장 송, 대표, 중국식량발전연맹, 중국

Korean

세션2 | 해안공동체의 식생활과 문화: 사회문화적 접근

울릉도 현지 음식 풍습의 생태 문화적 측면들 158
남수미, 연구원, 한국외국어대학교 문화유산연구센터, 한국

케랄라 어민 공동체의 민족음식전통 164
V. 자야라잔, 의장, 민속문화국제센터 포클랜드, 인도

피지 원주민 해안공동체의 식량안보와 지속가능성 재고 176
코라이아 래셀, 연구원, 남태평양대학교, 피지

베트남 중부 해안공동체의 해양 음식: 현대적 맥락에서 본 유산, 가치 및 변화 184
트랑 둑 안 손, 前 부소장, 다낭사회경제발전연구소. 베트남

인도네시아 라말레라의 해양기반 경제생활의 세 가지 측면: 어업, 주거, 물물교환 198
찰스 베라프, 연구원, 데투켈리연구센터, 인도네시아

1

해양 무형유산 전문가 네트워크 회의 개회사

금기형

유네스코아태무형유산센터 사무총장

안녕하십니까, 유네스코아태무형유산센터 사무총장 금기형입니다.

‘2021년 해양 무형유산 전문가 네트워크 회의’에서 여러분을 만날 수 있게 되어 대단히 기쁩니다.

먼저 이번 회의를 공동 개최하는 태평양공동체사무국(SPC)에 감사의 말씀을 전하며, 오늘 회의에 참석해주신 좌장, 발표자들 모두 환영합니다.

해양 무형유산은 해양의 다양한 문화자원과 인간과 바다의 소통이 만들어낸 살아있는 유산입니다. 해안공동체는 특정한 생태환경을 기반으로 발전시켜 온 식생활 문화와 지식체계로 구성원들의 식량안보를 확보하고 생활을 영위합니다. 다시 말해 해양 무형유산은 공동체에서 떼려야 뗄 수 없는 존재입니다. 이제는 해양 무형유산 그 자체에 관한 연구에서 벗어나, 공동체의 지속가능한 삶을 위해 다양한 관점에서 논의가 필요하다고 생각합니다.

센터는 2018년부터 매년 ‘해양 무형유산 전문가 네트워크 회의’를 개최해왔습니다. 지난 회의에서는 전통 해양기술과 지식이 어떻게 아태지역의 지속가능한 생활과 생태계 구축에 이바지하는지를 논의하였습니다. 올해는 해안 공동체의 지속가능한 삶을 지탱하고, 코로나19의 확산 속에서도 공동체의 회복을 끌어낸 식생활과 문화를 다양한 관점에서 살펴보고자 합니다.

우리는 모두 함께 살아가는 존재입니다. 적어도 하나 이상의 공동체의 구성원으로 살아갑니다. 이번 회의를 통해 코로나19로 인해 희미해진 우리의 공동체 정신을 상기하고, 무형유산 보호를 위한 공동체의 중요성을 다시금 깨닫는 계기가 마련되기 바랍니다.

아태지역 8개국에서 참가해주신 발표자분들을 포함한 모든 분께 오늘 회의가 뜻 깊은 대화의 장이 되길 기대합니다.

감사합니다.

2

축사

니샤

유네스코 아피아 사무소장

금기형 유네스코 아태무형유산센터 사무총장님, 태평양 공동체(SPC)에서 오신 마일스 영 국장님, 그리고 오늘 이 프로그램을 위해 참석해 주신 모든 분들을 환영합니다.

해양국가들의 무형문화유산 중 많은 부분이 수중 유산 또는 해양유산과 관련이 있기 때문에 이 회의의 주제는 태평양 도서국들에게 특히 중요하지만, 다른 지역에서도 그 중요성을 간과해서는 안될 것입니다. 해양무형유산은 태평양 국가들이 가진 전설, 의례, 상징, 그리고 다양한 풍습에서 보여집니다. 그래서 어업 전통, 항해 전통, 또는 도서국가들 사이에서 과거에 존재했던 상품의 물물교환 등 무엇에 대해 논의하는 지에 관계없이, 이 모든 것들은 태평양의 무형문화유산 및 문화의 다양성과 관련이 있습니다. 이번 회의 조직에 힘써준 분들께 감사의 말을 전합니다.

그런 점에서, 저는 태평양의 해안 수생 및 해양 무형문화유산의 중요성을 강조하지 않을 수 없습니다. 태평양에는 항해와 어업, 무역의 역사를 공유하는 섬과 환초들이 분포해 있고, 이러한 전통들은 여전히 태평양에서 이뤄지고 있는 종교, 사회문화적 풍습, 상징, 의례들의 필수적인 요소입니다. 유엔 기후변화회의(COP 26)가 점점 더 다가오고 있는 지금, 수중 또는 해양 무형문화유산의 중요성은 어쩌면 그 어느 때보다 더욱 두드러진다고 생각합니다. 그리고 우리는 기후변화라는 전 세계적인 도전을 해결하기 위해 노력하고 있습니다.

우리는 과거를 돌아보고 환경적 변화와 해안 침식, 그리고 다양한 자연재해에 적응해 온 태평양 주민들의 조상들의 역사적 풍습을 돌아볼 수밖에 없습니다. 그리고 이렇게 과거를 돌아보는 것은 과거로부터 지식을 얻는 것뿐만 아니라 오늘날의 기술을 활용하고, 다음 세대가 현세대에 의해 축적된 새로운 지식을 활용하며, 이러한 지식체계들을 통합해 해양무형문화유산을 더욱 풍요롭게 만들기 위해서입니다. 태평양의 사회, 문화, 유산을 조명하는 것은 중요합니다. 이들 중 그 어느 것도 서로에게서 떨어뜨려 놓거나 독립적으로 존재할 수 없습니다. 문화라고 불리는 것과 유산으로 만들어진 것들 사이에는 강한 상호의존성이 있으며 태평양의 무형문화유산은 이러한 상호의존성을 정확히 담고 있습니다.

끝으로, 참석하신 분 모두가 유의미한 논의를 거두길 바랍니다. 그리고 한국, 인도 등 각국의 사례들을 살펴보면서, 서로 공유할 만한 흥미롭고 유익한 생각들과 지역 간에 공유하면 좋을 경험들도 있을 거라고 확신합니다. 이번 회의에서 즐거운 시간을 보내시길 바랍니다. 그리고 이번 행사를 개최하신 아태센터와 태평양 공동체(SPC)에게 다시 한번 축하의 말씀을 전합니다.

3

축사

아테나 트라카다스

유엔 해양과학10개년 헤리티지 네트워크
공동위원장

‘해양 무형유산: 아태지역 해안공동체의 식생활과 문화’라는 주제로 이번 회의를 개최한 유네스코아태무형유산센터와 태평양공동체(SPC) 그리고 참석자분들께 환영의 말을 전할 수 있게 초대해 주신 아태센터의 금기형 사무총장님과 협력 네트워크실에 감사드립니다.

이번 회의는 해안지역의 역동적인 문화 기반구조, 특히 생계를 꾸리고 식량을 얻기 위해 복합 지식체계에 의지하는 어업 공동체에서 형성되는 인간과 자연의 관계를 조명합니다. 그런 의미에서 이 회의는 해양무형문화유산의 보호를 위한 공동체 및 연구자들의 협력을 통해, 아태센터가 고취하고자 하는 중요한 주제를 이어가고 있습니다.

지금 저는 모로코의 대서양 해안에서 인사를 전하고 있습니다. 다행스럽게도 이곳은 코로나19 방역 조치들이 해제되어 제가 지난 20년간 해양자원의 활용에 관한 전문 고고학자이자 민족 고고학자로서 일해 온 지역에 현지 조사를 수행하기 위해 돌아올 수 있었습니다. 이곳의 어업활동은 특히 대규모 상업 항구의 정어리 어장에서 작업하는 산업형 트롤선들과, 이따금 사회 경계 공간을 이루는 어부들이 해안선의 경계에서 운영하는 소규모 영세어업이 혼합된 형태입니다.

저는 해양 무형유산에서 이러한 소규모 연안 어업이 갖는 중요성에 초점을 두고 있습니다.

이들은 외줄낚시, 통발, 바다와 해변의 후릿그물, 참치 포획망을 의미하는 알마드라바(al-madrabas), 그리고 돌살 등의 기술을 사용합니다. 이러한 기술들은 모두 어류의 행동양식과 대서양 지역의 넓은 조간대에 대한 깊은 지식에 기반한 전통적인 방식들입니다. 작은 항구들, 어선들, 심지어 보존을 위한 염장 과정들도 수백 년간, 때로는 수천 년간 존재해 온 인근의 유적지와 연관이 있습니다.

아태지역의 비슷한 해안공동체에 주목하는 연구자로서, 여러분들은 해양자원으로부터 식량을 구하기 위해 사용하는 전통적이고, 소규모인 전략들이야말로 유엔의 지속가능발전목표 14(해양생태계)를 달성하기 위해 너무나 중요하다는 것을 잘 알고 계실 겁니다. 지속가능발전목표(SDG)의 달성은 바다, 해양생태계, 그리고 인간이 바다에 미치는 크고 작은 영향들의 물리적이고 생물지구화학적 상태를 모니터링하는 것에 달려있습니다.

유엔의 지속가능한 개발을 위한 해양과학 10년의 출범과 함께 유엔은 “해양과학은 광범위하다: 자연과학과 사회과학, 지역과 토착지식을 포함한다”는 점을 인정했습니다.

지속가능발전목표(SDG) 14와 연관된 유엔 해양과학 10년의 목적은 양적, 질적 해양지식 창출에서의 패러다임 전환입니다. 여기에는 바다와 인간의 상호작용 대부분이 집중된 해안지역과 같이 데이터가 부족한 지역도 포함됩니다.

그 후 해양과학 10년과 지속가능발전목표(SDG) 14의 실행의 성공 여부는 대부분 해안의 소규모 어장에 집중될 것이고, 이번 행사와 같은 웨비나는 환경적 지속가능성과 회복력을 위해 해양문화유산과 해양 무형유산활동들을 전수하고 보호하는 중요한 수단입니다. 성공적인 회의가 되길 기원합니다.

4

기조연설

마일스 영

태평양사무국 인권사회발전국장

불라 비나카(Bula Vinaka, 안녕하세요) 피지 수바의 태평양 공동체(SPC)에서 따뜻한 인사를 건넵니다.

아태지역 해안공동체의 식생활 과 문화'라는 주제로 열리는 2021년 해양 무형유산 전문가 네트워크 회의에서 태평양 지역으로부터 온 중요한 메시지들을 나누게 되어서 기쁩니다.

태평양 섬 주민에게 문화유산은 건축유산과 기념비를 넘어서는 전체론적 관점에서 이해됩니다. 문화유산은 문화적 부로 간주되고 세대를 통해 전수된 지식과 기술을 포함합니다.

외부 세계와의 접촉, 식민지화, 현대화, 그리고 이러한 세계화는 엄청난 문화와 언어의 손실을 가져왔습니다. 이런 이유로 태평양 주민들에게 무형문화유산은 오늘날 가장 중요한 이슈들 중 하나이고, 태평양 연구원들은 구술사, 언어 활성화, 음악, 춤, 항해기술, 그리고 다른 많은 형태의 전통적인 (그리고 현대적인) 문화적 표현들에 대해 우려하고 있습니다.

태평양 지역에 큰 영향을 미치고 있는 기후변화는 열대 사이클론의 강도 증가뿐만 아니라 해수면 상승을 통해서도 목격되고 있습니다. 우리는 이러한 기후변화로 저지대의 섬이 사라지고 이주와 이민으로 이어질 거라는 점을 알고 있습니다. 이러한 이동은 추가적인 문화 및 언어 소실과 문화적 정체성에 미치는 영향에 관한 문제를 야기합니다.

태평양의 문화 정체성은 본질적으로 육지, 하늘, 바다와의 생태적 관계라는 개념과 연결되어 있습니다. 이러한 요소들 중 하나라도 영향을 받으면 사회문화적 불안정성이 발생하고 태평양인들의 관리자 임무에 대한 개념이 붕괴합니다. 지역기구로서 태평양 공동체는 회원국가들과 더욱 긴밀하게 협력하고 있고 우리가 기후 회복력과 섬의 지속가능성을 위해 어떻게 문제를 더 잘 해결하고 적응할 수 있을지에 대한 기술적 역량을 제공하고 있습니다.

코로나19도 문화경관, 특히 문화 및 창조산업에 대단히 큰 영향을 주었습니다. 태평양의 지도자들은 그 어느 때보다도 지금 우리가 문화유산과 삶의 방식을 보호하고 보존하기 위해 함께 일하는 것이 필수라는 점을 인식하고 있습니다. 이를 위해 문화와 유산 분야에서 코로나19의 영향과 여타 긴급한 문제들을 적절히 해결하기 위한 기금과 지원을 확보할 수 있도록 다양한 의사결정 단계에서 혁신적이고 적용 가능한 문화적 아젠다를 동원할 필요가 있습니다.

태평양인들의 정체성은 대양을 기반으로 형성됐고, 이것의 많은 부분이 대양을 둘러싼 전통 생태지식에서 입증됩니다. 이러한 지식체계의 일부는 시간이 흐르면서 사라졌지만 다른 관습과 기술들은 계속해서 사용되고 전수되고 있습니다.

전통적인 태평양 항해 분야에서, 지난 십 년간 이러한 중요한 기술들을 되찾고 기억하기 위한 단결된 노력이 있었습니다. 이 토착항해지식 기반은 구전전통에 의지하고 있는 전승 확산의 한계와 우위를 점하고 있는 유럽의 항해기술에 밀려 대부분 쇠퇴하고 있습니다. 전통항해지식은 체계적으로 기록되지 않았고 비밀이자 신성한 지식으로 간주되어 특정 가문에게만 알려졌고 철저히 보호를 받았습니다. 그러나 이 관습은 미크로네시아와 폴리네시아의 일부에서 유지되었고 이러한 지식과 기술의 교육과 학습을 재개할 수 있었습니다.

전통적인 이야기들은 해양지식의 유용한 보고라는 점이 증명되었습니다. 예를 들어, 폴리네시아 전통문화에서 문화적 영웅들, 단순한 구전이야기들은 대양 항해 정보와 고대의 지식을 보존하고 있습니다. 전통적인 마오리 구전역사는 전설적인 인물이자 태평양(Te Moana-Bui-a-Kiwa)의 탐험가인 쿠페(Kupe)와 그가 발견한 뉴질랜드 아오테아로아(Aotearoa)의 이야기를 들려줍니다. 이것은 어떻게 아루루와우(aruruwow)가 특정 목적지에 도달하기 위해 암호화된 지령들이 포함된 기억들을 도와주는 지를 보여주는 한 예입니다. 쿠페는 하와이키에서 와카(카누)를 타고 수평선 너머에 있는 것을 발견하기 위해 떠났다고 합니다. 하와이키는 마오리의 고대 모국이고 동폴리네시아섬에 있는 것으로 생각됩니다. 쿠페의 항해사 레티는 별의 길을 따라 항해했고, 이들은 아오데아로아 북섬에 있는 완가로아의 폭포에 도착했습니다. 쿠페의 전설에는 다양한 버전이 있습니다.

태평양 여행자들은 별을 관찰하고 전체 하늘 지도와 해류를 기억하는 것을 포함하는 항해 시스템을 매우 잘 알고 있었습니다. 통가에서 전통적인 밧줄묶기인 랄라바(lalava) 관습도 항해사들을 위한 기억 보조 도구였다고 전해집니다. 마찬가지로, 폴리네시아와 미크로네시아의 별 나침반과 마셜제도의 스틱 차트들도 하늘과 해류의 흐름을 읽는 전통적인 항해 관습에 대한 통찰력을 제공합니다. 태평양 섬 전역에서 항해사들은 세대를 거쳐 얻어진 철저히 보호된 비밀과 기술들을 젊은이들에게 가르칩니다. 전통지식의 중요성을 인식한 몇몇 태평양 국가와 준주들은 국가, 지역 공동체 수준에서 이러한 항해기술과 다른 무형문화유산의 측면들을 전수하고 보호하기 위한 프로그램들을 개발하고 있습니다.

태평양 전역에서 식량은 태평양 문화유산과 문화 정체성의 또 다른 핵심적 측면으로, 대중을 위해 음식을 제공하고 권력과 위신을 과시하는 전통적인 의식과 축제의 큰 부분을 차지합니다.

육지과 바다의 계절적 변화를 읽는 전통적인 생태지식과 관련된 무형문화유산의 풍부한 보고가 있습니다. 육지 기반의 계절적 변화와 특정 식물의 열매맺기는 해양생물이 번식하고 양육하는 계절과 상호 관련이 있습니다. 계절별 어업과 관련된 다양한 관습들은 문화경관의 중요한 부분으로 남아있습니다. 한 가지 예로서 사모아에서 팔롤로, 피지에서는 발롤로라고 알려진 팔롤라 벌레 팔롤라 비리디스(Palola viridis)에 대해 격년으로 진행되는 계절별 수확입니다. 이 관습은 지금까지도 계속되고 있습니다. 팔롤라 수확은 사모아, 통가, 피지, 솔로몬 제도, 바누아투에서 행해지고 있습니다. 이 관습에 관한 언급은 전통적인 이야기와 달의 주기로 정확한 팔롤라 출현 시기를 예측하는 원주민들의 달력 모두에서 발견됩니다.

제한된 어장이나 해양 보호구역의 문화적 관습들은 태평양에서 흔하게 나타납니다. 피지에서는 금기(tabu) 장소로도 알려져 있으며, 지속가능한 토착 관습의 또 다른 예가 됩니다. 이러한 제한 조치들이 족장의 사망과 같은 문화적 행사와 종종 상호 관련이 있지만 동시에 해양생태계가 재생할 수 있는 기회를 주기 위한 목적도 있습니다. 오늘날, 이러한 관습은 중요한 보존 방법이라는 것이 입증되고 있고 토착 공동체의 회복성을 상기시켜 줍니다.

태평양 원주민들은 육지와 대양의 징후들을 수 세대에 걸쳐 읽어왔고 가뭄, 사이클론, 쓰나미와 같은 자연재해들의 조짐을 읽는 능력을 가지고 있습니다. 덕분에 우리는 섬이라는 취약한 환경에서도 번성할 수 있었습니다.

태평양 공동체는 태평양지역기구협의회(CROP)의 회원이고 태평양 지역 내 핵심적인 과학기술기구로서 자랑스럽게도 1947년부터 개발을 지원하고 있습니다. 우리는 26개 국가 및 지역 회원에 의해 소유 및 운영되는 국제개발기구입니다. 우리의 독특한 조직은 20개 이상의 부문을 다루고 있습니다. 우리는 수산과학, 공중보건, 지구과학, 그리고 식량안보를 위한 식량유전자원의 보존 등의 분야에서 이룬 지식과 혁신으로 잘 알려져 있습니다. 태평양 공동체의 문화섹션은 인권사회발전국 아래에 있습니다. 인권사회발전국(HRSD)의 비전은 정의롭고 평등하며 회복력 있는 태평양 사회이고, 이를 달성하기 위해 문화가치와 원칙에

근거해 모든 태평양 주민들에게 인권과 성평등 그리고 사회적 포용을 확대하는 것이 목표입니다. 이 점과 관련해, 태평양 공동체는 태평양 국가와 지역들이 지역적 수준에서 문화와 유산을 다루는 데 사용할 역내 프레임워크를 개발하기 위해 회원국들 및 개발 파트너들과 긴밀하게 협력하고 있습니다.

2003년 채택된 무형문화유산 보호협약은 문화가 역동적이라는 점과 시간이 무형문화유산의 지속성에 영향을 미친다는 점을 인정했습니다. 지역적 수준에서, 태평양 공동체는 우리의 문화유산을 보호할 전략을 개발하기 위해 회원국들과 긴밀하게 협력하고 있습니다. 태평양 공동체는 2004년 태평양 계획에서 의무화된 역내 정책 프레임워크인 지역문화 전략의 관리자입니다. 태평양지역문화전략(PRCS)은 태평양 전역에서 수십 년간 진행된 협력의 정점입니다. 이 전략의 목적은 지역 및 국가적으로 태평양 문화를 위한 기준과 염원을 마련하도록 지역을 움직이는 것입니다. 태평양지역문화전략은 태평양 지역의 풍부하고 다양하며 다채로운 문화의 목록을 인정하고 찬양합니다.

태평양 주민들은 단일한 집단이 아닙니다. 이들은 문화적으로 그리고 많은 방식에서 서로 다릅니다. 그러나 태평양 공동체의 문화발전사업과 같은 지역적 노력을 바탕으로 이들은 지역문화 전략에 수립된 다양한 조치들을 통해 자신들의 문화를 보호하고 촉진할 수 있습니다. 2003년 무형문화유산 보호협약과 아태센터와 같은 유네스코 카테고리 2 기구들은 아태지역의 전문가들이 온라인으로 만나 지역문화 전략의 아젠다와 비전을 진척시키기 위해 최고의 사례들을 공유할 수 있도록 기술교육과 장소들을 제공해 주었고, 이 부분에서 우리는 대화와 연구를 계속하길 바라고 있습니다.

2021년 해양 무형유산 전문가 네트워크 회의는 아태지역 전반으로부터 배우고 2003년 무형유산 보호협약을 이행하는 혁신적인 방법들을 공유하는 기회입니다. 이 회의와 같은 플랫폼들은 현지 지식과 기술 보존의 중요성에 대해 우리가 대화할 수 있게 합니다. 많은 분들이 지역 및 국가적 수준에서 토착지식과 전통지식, 문화 및 전통적 생태지식의 표현을 보호하고 촉진하기 위해 훌륭한 노력을 하고 있지만, 분명한 것은 이러한 핵심적인 문제들을 해결하기 위해 전략을 세우고 동참할 수 있도록 여전히 협력하고 시너지를 찾아야 할 필요가 있다는 점입니다.

해양 무형유산 전문가 네트워크 회의의 주최자와 참가자 분들 모두에게 좋은 논의의 시간이 되기를 바랍니다.

비나카 바칼레부(감사합니다).

참고문헌

1. https://www.worldhistory.org/article/1586/polynesian-navigation--settlement-of-the-pacific/

2. https://www.culturalsurvival.org/publications/cultural-survival-quarterly/art-navigation

3. Home | Human Rights & Social Development (spc.int)

4. https://www.forumsec.org/category/declarations/

5. https://en.iyil2019.org/

6. https://southpacificislands.travel/wp-content/uploads/2021/07/Pacific-Tourism-Statistics-Strategy.pdf

7. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000261962

8. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000265198

9. file:///C:/Users/Downloads/Regional_culture_strategy_investing_in_Pacific_cultures_2010_2020___phas....pdf

10. https://www.coursehero.com/file/22237823/UU204-Canoe-A-vyager-of-past-an-future/

5

피지 해안공동체의 지속가능한 식량 체계와 관련된 생태 문화적 관습

지마이마 라코

부교수, 피지국립대학교 공학과학기술대학 응용과학부, 피지

초록

피지의 생태 문화적 관습은 전통 식량 체계의 지속가능성에 기여하는 생태학적 변화, 문화적 관습, 그리고 생계 사이의 관계를 이해할 수 있는 지혜와 지식을 보여준다.

피지에서 이것은 전통 음력(불라 바카비티vula vakavity)과 그 가치체계에 기반한다. 전통 음력은 식량 체계의 생태학적 변화와 그것에 따라 이들이 어떻게 조절되는 지와 관련이 있다. 따라서 전통 음력은 전체 식량 체계에서 월별 식량과 관련 활동을 결정하고 관리하는 가이드로 사용된다. 이것은 다양한 농수산물의 식량 체계에서 관찰되는 생태학적 변화와 결부된다.

전통 음력은 특정 음식이나 식물, 그리고 관련 활동들을 각각의 연간 음력주기와 결부시킨다. 이것은 한 해 동안 다양한 식량자원을 돌아가며 사용하도록 하여 한 가지 식량이 과용되거나 과하게 수확되는 것을 줄이고, 주어진 환경에서 자원의 치유와 회복을 가능하게 한다. 이와 비슷하게 일정 기간 동안 일시적으로 토지나 공동체의 어장의 일부를 폐쇄하는 타부(tabu, 수확 금지) 선언, 부치부치(vucivuci)와 야비라우(yavirau)와 같은 전통적인 농업 및 어업 방식의 사용뿐만 아니라 해안지역과 산악지역 사람들 사이의 물물교환 제도도 적응 기술의 역할을 하는 생태학적 가치체계들이다. 이러한 체계들은 환경의 보호와 회복을 도와 다양한 식량자원의 번식과 성장을 늘리고, 친족관계를 끈끈하게 하는 물물교환 및 공유문화를 제고한다.

전통 음력과 그 가치체계들은 유용하지만, 기후변화의 영향과 가치체계의 명백한 손실은 이들의 유용성과 적용을 제한시켰고, 여기에 대해서는 더 많은 조사와 연구가 필요하다.

식량 체계

식량 체계란 식량의 가치사슬을 따라 식량의 생산, 가공, 유통, 소비, 그리고 쓰레기의 폐기와 관련해 모든 범위의 행위자들과 이들의 상호작용 그리고 상호 연관된 활동들이다.(FAO, 2018) 이러한 체계는 피지인들이 속한 더 큰 경제, 사회, 자연환경의 일부이다. 식량 체계는 농업시스템, 폐기물 관리, 투입공급체계 등의 하위 체계들이 있고 이들은 나아가 에너지시스템, 무역시스템, 보건시스템 등 다른 주요 시스템들과 상호작용한다. 이러한 다양한 형태의 상호작용들은 그림1에서 보여지는 것과 같이 연결 및 상호관련성을 반영한다. 이것은 변화가 시스템의 어느 부분에서 일어나더라도 전체 식량 체계의 안전성과 지속가능성에 영향을 준다는 것을 의미한다.

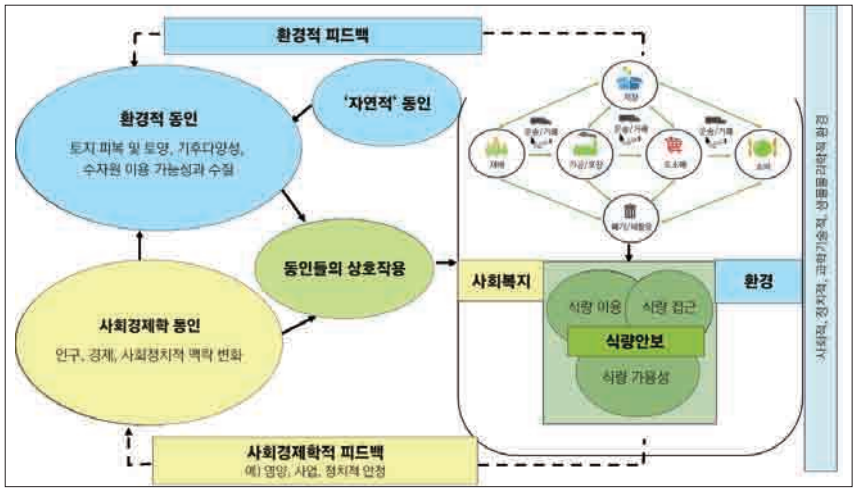


그림1. 식량 체계의 역학관계, 출처: 통합적 식량 체계 교육과 학습(IFSTAL) @ https://www.ifstal.ac.uk/2017/10/30/introduction-to-the-food-system-blog-unit-1-preview/

식량 체계의 동인들

다양한 범주의 동인들이 식량 체계의 변화에 기여한다. 이러한 동인들은 외부 혹은 내부적인 것들이 있고, 더 나아가 기후변화와 같은 환경적 동인, 태양주기와 같은 자연적 동인, 경제성장이나 인구증가와 같은 사회경제적 동인들, 그리고 자체 피드백 구조로 구분되며, 그림1에서 보이듯이 이들은 서로 밀접하게 연결되어 있고 서로 관련을 갖는다. 따라서 이러한 동인들에 대해 어떤 종류든 스트레스가 가해지면 전체 식량 체계의 지속가능성에 영향을 미친다.

우리 모두는 식량 체계의 지속 불가능성에 대해 우려하고 있다. 이것은 궁극적으로 식량과 영양학적 불안정과 개인 및 인구 전체의 건강 악화의 원인이 된다.

이상적으로 우리가 추구하는 지속가능한 식량 체계란 건강을 위해 적절한 환경 및 사회경제적 번영과 생활과 함께 식량안보와 영양안보를 제공하는 것이다.

식량 체계의 동인들

피지의 식량 체계는 취약한데, 이는 기후변화와 자연재해, 높은 식량 수입 의존도와 최소한의 식량 수출 수익의 영향 등 다양한 요인을 들 수 있다. 이로 인해 지방, 설탕, 소금이 다량 함유된 가공식품을 많이 소비하게 되고, 궁극적으로 비전염성 질병이 만연하는 결과를 낳는다. 그림 2에서 보이듯이, 피지에는 전통 및 현대 식량 체계가 모두 존재한다. 농촌 공동체들은 전통적인 자족 및 반자족 생산과 수확을 통해 생존하고 다작이 권장된다. 이러한 전통체계는 대부분의 농촌 가정을 위한 역내 식량 공급과 식단 및 생계를 유지하고, 농업의 근간이 된다. 그러나 수 년에 걸쳐 농업생산의 지속적인 감소세가 관찰되었는데, 높은 이농현상으로 시골에서 땅을 경작할 사람들이 줄어드는 등 다양한 요인과 동인들로 인해 식량 공급체계가 제한되었기 때문이다.

반면에, 현대의 식량 체계는 환경에 부담을 주는 단일 작물재배와 시장 주도의 상품 및 가축 생산의 높은 수확량에 초점을 둔다. 이것은 땅과 환경에 유해한 다양한 비료와 화학물질들을 과용하는 결과를 낳고 지속불가능한 농업시스템의 원인이 된다.

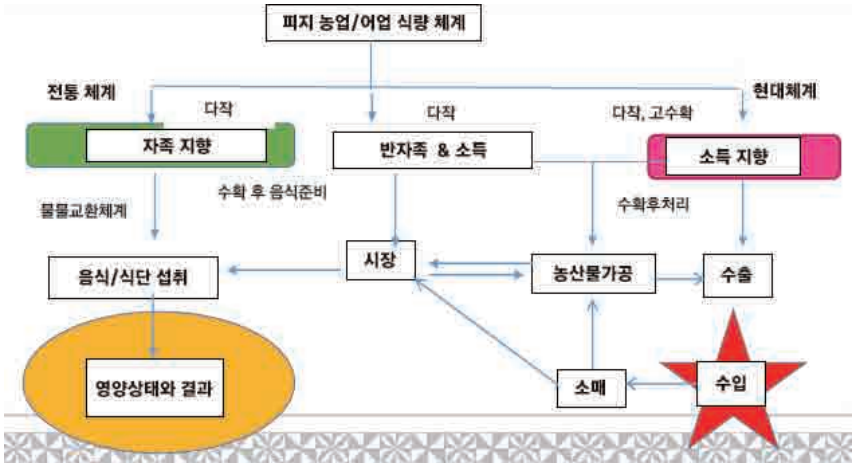


그림 2. 피지 식량 체계, 전통 식량 체계와 현대 식량 체계의 비교

표1은 전통 식량 체계와 현대 식량 체계의 주요 차이들을 보여주며, 생태계와 자연 시스템의 강화와 지원에 있어서 전통 식량 체계가 가진 혜택과 지속가능성을 강조한다.

표1. 피지의 전통 및 현대 식량 체계

전통 식량 체계	현대 식량 체계
가정과 공동체 수준에서 중소규모의 다작 식량 공급 – 자급 중심	대량생산을 위한 대규모 단일 작물 재배 – 수익 중심
전통지식과 자연환경의 산물, 그리고 회복탄력성이 우수한 재래종 작물의 생물다양성	과학과 기술 기반의 새로운 종
생산, 저장, 그리고 훈연, 발효, 염장 등 1차 식량 보존에 대한 전통적인 생태학적 지식을 사용	식량생산과 가공에 과학적이고 기술적인 시스템을 적용
제한적 시장시스템과 물물교환, 선물 – 친족 돌봄	무역 정보 시스템 – 시장시스템과 수출/수입

반면에, 현대 식량 체계는 과학적이고 기술적인 시스템을 적용하여 농작물과 가축의 생산을 늘리고 식품가공을 통해 유통기한을 늘려 더 먼 거리로의 유통과 수출을 장려한다. 이러한 식량 체계는 특히 비료의 비효과적인 사용, 가축이 내뿜는 온실가스, 서식지 파괴, 토지 사용 변화를 통해 기후변화의 주요 동인으로 간주되어진다.(Springmann, et al., 2018)

피지 식량 체계의 취약성과 과제

높은 식량 수입 의존도로 인해 전통적인 주식에서 소금, 설탕, 지방이 많은 고열량 음식으로의 식단 변화는 취약계층에서 높은 비전염성질병(NCD) 발병과 미량영양소 결핍을 가져왔다.(Lako, 2001; Lako and Nguyen, 2001) 피지 식량 체계가 직면한 다른 주요 과제들에는 지리적 고립, 경작지 부족, 자연재해와 기후변화, 낮은 회복률 등이 있다. 또한 제한적인 가공 능력과 기술, 그리고 제한적인 저장 능력은 공급망 전반에서 식량 손실을 증가시킨다. 코로나19는 관광산업, 노동시장, 국제무역으로부터 나오는 수익 자원에도 영향을 끼쳐 식량 체계를 더욱 악화시켰다.

해안공동체에서 지속가능한 식량 체계들을 강화하는 생태 문화적 관습들

지속가능한 식량 체계에 기여하는 네 가지 주요 생태 문화적 관습들은 전통 음력의 사용, 타부(경작지와 어장의 일부를 일시적으로 폐쇄) 선언, 전통적인 농업(부치부치)과 어업 방식(야비라우)의 사용, 해안 사람들과 산악 지대 사람들 간 물물교환이 있다.

전통 음력

표2에서 보여지는 음력은 육지와 해양자원들의 자연의 계절성과 관련되어 있고, 사람들에게 주변 환경에서 일어나는 생태적 변화들을 알려준다. 이것은 모든 작물에 제철이 있다는 것을 의미한다. 즉, 작물의 경작과 재배, 수확의 시기가 있고, 모든 작물들이 동시에 경작, 재배, 수확되는 것이 아니며, 특정 작물들은 다른 시기에 수확되어 연중 작물들의 자연스러운 순환을 제공한다. 어떤 작물이 수확을 위한 제철을 맞았을 때, 다른 작물들은 경작되고 자랄 수 있도록 내버려 둔다. 이러한 개념은 자원의 과사용과 과수확을 줄이는 한편 환경의 회복과 치유 과정을 가능하게 하고 다작을 장려한다. 따라서 사람들은 이러한 지식을 사용해 각각의 계절에 따라 작물을 심고 수확한다.

표2. 피지 원주민의 음력

음력	제철음식과 관련 활동	월
불라 이 누카 레부	대규모 래빗피쉬 떼	1월
불라 이 세부	족장과 교회에 바치는 첫 번째 수확	2월
불라 이 켈리켈리	얌과 기타 뿌리작물의 수확 및 보관	3월
불라 이 가사우	갈대꽃 개화	4월
불라 이 도이	알피토니아종인 도이 관목의 개화	5월
불라 이 웨레웨레	얌을 심기 위한 잡초뽑기	6월
불라 이 추키추키	얌 심기	7월
불라 이 세-니-드랄라/카와카와	목재용 나무의 개화와 다금바리의 산란	8월
불라 이 바바카다	얌 발아	9월
불라 이 발롤로 라이라이	식용 바다벌레(갯지렁이) 첫 출현	10월
불라 이 발롤로 레부	식용 바다벌레(갯지렁이)의 집단출현	11월
불라 이 누카 라이라이	작은 래빗피쉬떼	12월

표2에서 보이듯이 피지에는 작물과 관련 활동들의 이름을 딴 12계절의 음력이 있다. 피지인들의 음력 주기는 래빗피쉬 (불라 이 누카 레부vula i nuqa levu, 대

규모 래빗피쉬 떼)와 함께 풍성하게 시작되어, 불라 이 세부vula i sevu(족장과 교회에 바치는 첫 번째 수확), 불라 이 켈리켈리vula i kelikeli(얌과 기타 뿌리채소의 수확 및 보관), 불라 이 가사우vula i gasau(갈대꽃 개화), 불라 이 도이vula i doi(알피토니아종인 도이 관목의 개화), 불라 이 웨레웨레vula i werewere(얌을 심기 위한 잡초뽑기), 불라 이 추키추키vula i cukicuki(얌 심기), 불라 이 세니드랄라/카와카와vula i se-ni-drala/kawakawa(목재용 나무의 개화와 다금바리의 산란), 불라 이 바바카다vula i vavakada(얌 발아), 불라 이 발롤로 라이라이vula i balolo lailai(식용 바다벌레(갯지렁이) 첫 출현), 불라 이 발롤로 레부vula i balolo levu(식용 바다벌레(갯지렁이)의 집단출현)로 이어지고, 다시 래빗피쉬와 함께 끝나지만 이 때는 불라 이 누카 라이라이vula i nuqa lailai(작은 래빗피쉬 떼)로 래빗피쉬의 양이 적다. 각 음력 계절의 이름은 이러한 농업 및 해양 자원들, 그리고 여기에 동반되는 다른 해양 및 육상자원에 대한 접근과 육성의 중요성을 상징한다. 활동들은 주로 얌과 관련이 있다. 얌을 심는 시기는 6월에 시작하는데, 이 때 남자들은 땅의 잡초를 뽑고 구덩이를 파며 준비를 하고, 9월과 10월에 새싹이 나올 수 있도록 7월과 8월에 얌을 심는다.

타부(수확 금지)/ 토지와 어장 일부의 일시적 폐쇄 선언

타부는 족장이 사망했을 때 실시되는 전통 풍습으로, 기념축제일까지 보통 100일간 진행된다. 이것은 주어진 기간 동안 타부 지역에서 어떤 것도 채집하거나 수확할 수 없다는 것을 의미한다. 타부는 기념 축제를 준비하기 위해 타부 지역에서 어류와 식량이 자라게 하기 위한 적응과 회복기술로, 이 점이 타부를 신성하게 만든다.

타부는 대개 암초에 막대기를 꽂고 여기에 코코넛 잎을 묶어서 표시하고, 육지에서는 코코넛 잎을 코코넛 나무의 줄기에 묶어서 표시한다. 이것은 바누아를 애도하는 시기를 상징하고 기념 축제를 위해 식량자원을 준비하며, 기념 축제가 지나면 바누아는 애도를 끝낼 것이다.

전통농업(부치부치)과 어업(야비라우) 기법

부치부치는 습지 토란(타로)을 재배하기 위한 계단식 관개농업 시스템으로 노동집약적인 방식이다.(Kuhlken and Crosby, 1999) 노동집약적임에도 불구하고 부치부치는 정원의 온도를 조절하고 토란 줄기를 식혀서 알줄기가 썩는 것을 막는 데 도움이 되는 물의 지속적인 흐름을 통제하기 위해 시행된다. 부치부치의 포화 토양층은 흐르는 물을 통해 전달되는 풍부한 영양분에 의해 지속적으로 영양분을 받는다.

야비라우는 전통적인 어업기법으로 덩굴과 코코넛잎을 함께 묶어 말발굽 모양으로 만든 뒤 열린 부분을 해안을 향하게 하여 사용함으로써 물고기들을 해안으로 몰아가는 데 도움을 준다. 사람들은 묶은 덩굴과 코코넛잎을 따라 자리를 잡고 제자리를 지키며 족장이나 대표의 지시에 따라 서서히 전진한다. 물고기는 그 후 손과 망으로 잡아서 모든 공동체 구성원들에게 분배된다.

이러한 전통적인 부치부치 방식의 농업 기법들은 좋은 환경보건에 기여하고, 야비라우는 물고기를 해치는 어업 도구들을 사용하지 않고 다 큰 물고기만 잡는다. 이들은 주기적으로 시행될 필요가 있는 생태 문화적 관습들이다.

해안 사람들과 산악지대 사람들의 물물교환

해안 주민들과 내륙 주민들 사이의 식량 교환을 통해 화폐 수단 없이 해안의 해산물과 내륙 주민들의 작물이 교환된다. 남은 제철 식량은 친족들 사이에서 각각의 제철 식량들과 공유되고 교환된다. 이것은 계절마다 과잉생산된 작물을 생산이 부족한 공동체와 나눔으로써 계절별 생산 과잉의 문제를 해결한다. 또한 물물교환은 친족관계를 결속하는 장점이 있어 보다 강화될 필요가 있는 또 다른 생태 문화적 관습이다.

결론

물물교환, 일정 기간 특정 토지와 어장의 사용 금지인 타부, 그리고 부치부치와 같은 전통농업과 야비라우와 같은 전통어업 기법의 사용 등 생태 문화적 관습들과 결합된 전통 음력의 적용은 환경의 보존과 회복과정에 기여하는 좋은 적응 기법들이다. 이들은 동시에 다양한 식량자원의 번식과 성장도 늘려 식량 체계의 지속가능성을 가능하게 한다.

참고자료

FAO. 2018. “Sustainable Food Systems: Concept and Framework.” Accessed October 2021. https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf.

Interdisciplinary Food Systems Teaching and Learning (IFSTAL). 2017. “Introduction to Food System.” Accessed October 2021. https://www.ifstal.ac.uk/2017/10/30/introduction-to-the-food-system-blog-unit-1-preview/.

Kuhlken, Robert and Andrew Crosby. 1999. “Agricultural Terracing at Nakauvadra, Viti Levu: A Late Prehistoric Irrigated Agrosystem in Fiji.” Accessed October 2021.

https://www.semanticscholar.org/paper/Agricultural-Terracing-at-Nakauvadra%2C-Viti-Levu%3A-A-Kuhlken-rosby/20134a79fd0e84f8fad15bfb99566d495261b3ec.

Lako, Jimaima. 2001. “Dietary Trend and Diabetes: Its Association Among Indigenous Fijians 1952 to 1994.” Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition 10, no. 3: 183-187.

Lako, Jimaima and Van Chuyen Nguyen. 2001. “Dietary Patterns and Risk Factors of Diabetes Mellitus Among Urban Indigenous Women in Fiji.” Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition 10, no. 3: 188-193.

Springmann, Marco, Michael Clark, Daniel Mason-D’Croz et al. 2018. “Options for Keeping the Food System within Environmental Limits.” Nature 562, 519-525. https://doi.org/10.1038/s41586-018-0594-0.

6

방글라데시 해안지역의 전통식량생산과 관리

투히둘 이슬람

연구원, 방글라데시 행정아카데미, 방글라데시

서론

방글라데시의 해안선은 711km에 걸쳐 뻗어 있고 갠지스-브라마푸트라-메그나 지류의 엄청난 유량이 흘러나가는 방대한 지류를 보유하고 있다. 해안선은 동부의 태평양형 삼각주 지역, 중앙부의 삼각주 지역, 그리고 서부의 대서양형 삼각주 지역으로 나뉜다.(M.R.Islam 2004) 2008년 발행된 방글라데시 동식물 백과사전(3권, 4권)에는 갈조류, 홍조류, 녹조류 및 5개의 다른 해조류를 포함해 이곳 방글라데시 해안지역에 사는 156종이 언급되어 있다.(Kamal and Short 2009) 또한 동물자원과 관련해 방글라데시의 해양환경에는 442종의 물고기와 36종의 새우가 있다.(Ben Belton, et al. 2011)

다양한 민족집단에서 온 약 5천만 명의 주민들이 해안지역에 거주하며 이들은 방글라데시 전체 인구의 32%를 차지한다. 가장 인구가 많은 민족집단은 벵갈족이지만, 차크마(Chakma), 캉(Khyang), 마르마(Marma), 문다(Munda), 무랑(Murang), 라키네(Rakhine), 탄창야(Tanchangya), 트리푸라(Tripura), 마하토(Mahato), 푼드라 카트리오(Pundra Khatrio) 등 10개의 다른 민족공동체가 방글라데시의 해안지역을 따라 산다.(Kamal, et al. 2001) 이 지역의 독특한 수상-육상-삼림 생태계는 유사 이래 이들 공동체의 식량생산과 소비패턴 형성에 상당한 영향을 주었다.

근래 해안지역주민들은 기후 및 자연재해를 비롯 인간이 초래한 재난 모두에 노출되었다. 이 논문은 방글라데시 해안지역의 식량생산체계뿐만 아니라 이 지역의 전반적인 식량안보에 기후변화가 미치는 영향에 대해 논의하는 것을 목표로 한다.

해안지역의 식량 생산과 관리

다양한 연안 및 해양생태계의 동식물 자원들은 해안공동체의 생계를 보장하고, 수백만 인구를 위한 식량안보와 단백질 섭취의 주 공급원이며, 수출 수익을 통해 국가의 전반적인 성장과 발전에 기여하는 데 중요한 역할을 수행한다. 이 지역에 사는 사람들은 전통적으로 해산물의 채집과 가공, 담수어업 그리고 해안지역에서 자라는 과일과 채소 재배 및 식량생산을 위한 관개에 의존해왔다.(Deb 2018) 선박 건조와 어망 제작과 같은 다른 많은 해안지역의 생계 전략들은 연안 주민들의 식량생산, 소비, 그리고 전반적인 식량안보에 중요한 역할을 수행하는 이러한 식량생산 전략들과 깊게 상호 연결되어 있다.

방글라데시 해안지역의 식량생산은 주로 연안/해양 어장 부문에 기반하고, 넓게는 (a)내수면 어획 어장, (b)양식, (c)산업식 대규모 어획 어장, (d)영세(소규모) 어장의 4가지 하위 부문으로 구분할 수 있다.

해안지역에 사는 약 508,830명의 사람들의 생계는 어장과 직접적으로 관련되어 있다.(FRSS 2016) 이러한 어장의 공급망과 연안 양식, 수산물 가공, 어류 사료 생산 및 마케팅, 건조와 염장, 그리고 마지막으로 마케팅과 무역을 포함하는 어류 생산은 간접적으로 수백만 명의 생계를 지원한다. 힐사(Hilsa) 어장 단독으로 250만 명을 고용하고, 13억 달러의 연간 수익을 제공한다.(BOBLME 2012)

방글라데시에서 영세 어업과 소규모 어업은 삶의 방식이자 해안지역 주민들의 식량안보에 가장 중요한 역할을 수행하는 동시에 해양문화의 번영에 기여한다. 마체 바테 방갈리(mache bhate bangalee)라는 널리 알려진 말이 있는데, 벵갈인은 생선과 쌀로 살아간다는 의미이다. 벵갈 문화에서 어류의 중요성은 선사시대까지 거슬러 올라갈 수 있고 아쇼카 제국, 인더스와 하라판 문명의 유물에서 증거를 찾을 수 있다. 어류와 어업을 둘러싼 많은 이야기와 의식들이 힌두교와 불교의 경전에서 발견되기도 한다.(Deb 2018)

어획과 더불어, 1970년부터 1990년까지 민간 부문의 투자와 더불어 남동부 해안지역에 있는 염수호의 타이거새우 양식이 급증했다. 두 번째로 큰 외화벌이 수단인 새우 양식은 방글라데시 연안지대에서 183,221 에이커를 차지한다.(Ben Belton, et al. 2011)

해안지역은 방글라데시에 있는 31개의 농업생태지역 중 열 번째로 큰 지역이다.(M. R. Islam 2004) 해안지역에서 농업은 4천만 명이 넘는 사람의 생계를 지원한다.(BBS 2010) 이 부문은 해안지역에서 지속가능한 개발목표를 달성하기 위해 필수적인 것으로 간주되어 왔다. 쌀은 역사적으로, 그리고 전통적으로 해안지역 주민들에게 중요한 농작물이었다. 그러나 토양에 염분이 많아지면서 최근 수십 년간 농업은 대부분 새우 양식과 양식 어업으로 바뀌었다.(M.R. Islam 2004)

방글라데시에서 해조류는 오랫동안 해안지역 토착민들에 의해 식재료로 사용되었지만, 이곳의 해조류 산업은 발전이 어려웠다. 일반적으로 해안지역의 주민들은 11월과 1월 사이에 해조류를 채집한다. 4월에서 5월까지는 세인트마틴 섬에서 소규모의 해조류 채집이 기록되었고, 이 해조류는 미얀마로 보내졌다. 다양한 종류의 식용 녹조류, 홍조류, 갈조류들이 순다르반스 맹그로브 숲에서 발견되기도 한다. 최근 수년간 일부 해안지역에서, 특히 남동부와 남서부 해안을 따라 해조류 양식 개발이 진행되고 있다.(Ahmed and Taparhudee 2005)

기후변화가 해안 지역 식량안보에 미치는 영향

기후변화와 해수면 상승은 방글라데시 해안지역에 두 가지의 큰 결과를 가져왔다. 첫 번째는 토양과 내륙 수자원 모두에서 염도가 증가한 것이다. 두 번째는 해안지역에서 상당한 강의 침식이 일어났다.

염분 침입은 약 83만 헥타르의 토지에 영향을 미치며 현지의 농작물 수확량에도 영향을 주었고, 작물, 채소, 제철 과일, 가축류, 달걀, 우유 생산의 감소를 야기했을 뿐만 아니라(Golam Rabbani, Rahman and Islam 2010) 내륙 하천의 천연 동식물 자원도 이러한 부작용으로 인해 피해를 입었다. 많은 지역에서 해안지역주민들은 내륙 수역의 염도 때문에 담수어업을 할 수 없다.

이러한 문제를 해결하기 위해 1970년에서 1990년 사이 방글라데시의 해안지역에 GHERS(새우 양식의 수확량 증대와 경제적 이익을 위한 계획)을 따라 새우 양식이 도입되었고, 시간이 지나면서 새우 양식은 방글라데시에서 두 번째로 큰 외화 수입원으로 성장했다. 어떤 의미에서 이것은 토양의 염분 때문에 전통적인 농업을 버려야 했던 지역 농부들이 새우 양식으로 바꾸고 계속해서 자신의 삶을 이어갈 수 있었다는 점에서 지역 주민들의 생계를 지원했다고 볼 수 있다. 그러나 새우 양식의 증가가 해안지역의 장기적인 식량안보 방안이 된다는 것을 증명하는 것은 아니다. 인도산 타이거새우가 번성하기 위해서는 물속에 정확한 수준의 소금이 필요함에 따라 주로 대부분의 해안지역에서 양식되었는데 이 지역에서 GHERS 방식의 어업이 증가하자 주변 토양의 염도가 급증했고, 이것은 현지의 전통적인 식량 농업에 피해를 주었다.(Hossain, Uddin and Fakhruddin 2013)

대규모 하천 침식과 홍수는 해안지역에서 해수면 상승이 가져온 또 다른 중요한 결과이다. 방글라데시의 해안지역들에서 하천 침식 증가는 전체 경작지의 감소와 홍수를 야기했다. 게다가, 강기슭에 사는 사람들은 하천 침식 때문에 쫓겨나거나 다른 지역으로 이주하고 있다.(Khandker, et al. 2014) 지역민들의 이러한 내부적 이동은 해안지역 공동체의 전통적인 토착지식체계에 문제를 야기한다. 해안지역에서 다양한 농업 지식과 방식을 수행하는 사람들이 이주하고 있고, 그에 따라 오랫동안 수립된 관습적인 농업체계가 해체되고 있다.

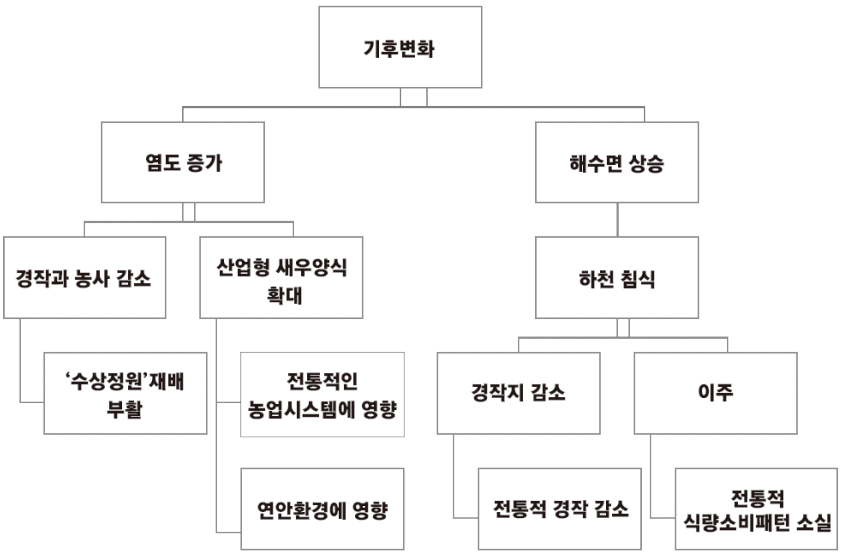


그림1. 기후변화가 해안지역의 식량생산과 관리에 미치는 영향

한 지역 또는 공동체의 전통적인 식량 섭취는 특정 지역 내 천연식량자원의 가용성과 불가분의 관계에 있다. 전반적인 식량안보와 전통적인 식량 소비습관은 기후변화가 전통적인 양식과 농업에 미친 부정적인 영향 때문에 위험에 처해 있다. 보고에 의하면, 19개의 해안지역에서 젊은 층의 심각한 영양실조 발생율은 전국 평균에 비해 더 높은 수치를 보였다.(M. R. Islam 2004)

게다가, 최근 수년간 전 세계와 지역의 해산물 수요가 증가하면서 그 결과 해안지역의 해산물 생산은 광범위하게 산업화되고 있다. 소규모 어업에 종사하는 마을들은 대규모의 산업화와 중개인의 개입에 의해 영향을 받고 있다. 이는 해안지역에서 전통적인 해산물 부족과 가격 상승으로 이어졌고 전통적인 식량 소비패턴과 식량안보에 영향을 미쳤다.

기후변화에 적응하기

다양한 토착지식 기반의 식량생산 방법들은 해안지역 주민들의 전반적인 식량안보를 확보하는 데 중요한 역할을 수행했다. 홍수와 염도 증가에 대응해, 최근 수년간 해안지역 주민들 사이에서 전통지식에 기반한 수상정원 재배 방식이 대체 식량의 재배 방법으로 부활하고 있다. 방글라데시 남중부 지역 주민들은 400년간 현지에서는 답(dhap) 또는 바이라(baira)로 알려진 이러한 오래된 전통적인 농경방식을 사용해 오고 있다. 방글라데시 해안공동체들은 이러한 농경방식을 채택해 수상정원에서 채소와 모종을 기르게 되었고, 이는 기후변화에 직면한 농부들에게 식량생산과 수익을 보장한다.(Pyka et al. 2020) 정부는 해안지역에 내염성 품종의 쌀을 도입했다. 그러나 높은 가격 때문에 농부들은 여전히 전통적인 쌀 품종들을 재배하는 것을 선호한다.

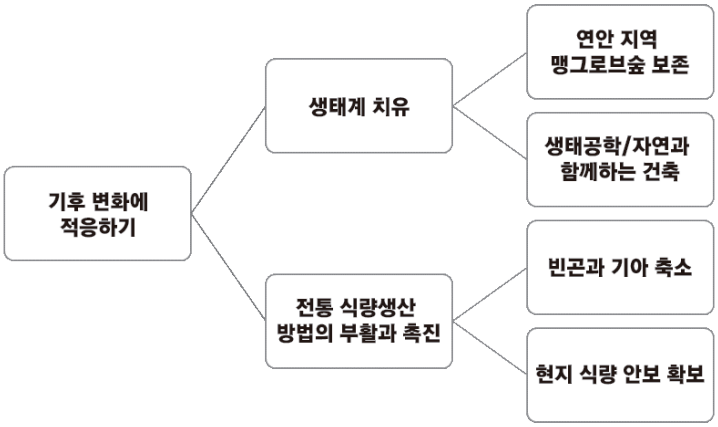


그림2. 기후변화 적응 조치들

순다르반스 연안의 맹그로브 숲은 토양 침식을 줄이고 자연재해에 대한 해안지역 주민들의 물리적 취약성을 감소시키는 한편 많은 기수(brackish water) 동물종들에게 산란, 양육, 번식 및 섭식, 서식지를 제공함으로써 기후변화의 결과들을 경감하는 데 중요한 역할을 수행한다.(Hussain and Hoq 2010) 맹그로브 내외부의 토착지식체계들은 이 생태계의 다양성을 유지하는 것을 돕는다. 예를 들어 마우알(mauals, 꿀 채취꾼)들은 벌집에 불을 지르지 않음으로써 어린 벌들의 안전을 보장한다. (Deb 2018 참조)

게다가, 방글라데시에서는 생태계 기반 적응과 자연과 함께하는 건축을 장려하는 정책들에 대한 관심이 높아지고 있다. 자연과 함께하는 건축은 살아있는 유기체와 생태계를 활용하는 한편 전통적인 생계를 보존함으로써 방글라데시의 해안지역과 공동체들을 침식과 홍수로부터 보호하고 자연적인 해안의 방어력을 강화할 수 있을 것이다.(Islam, et al. 2021)

결론

지역 주민과 자원들을 포함해 이 해안지역의 사회적 경관은 자연과 문화의 접점들 간 복잡한 관계망으로 이루어져 있다. 이 지역에서 장기적인 식량안보를 보장하기 위해 정책 입안자들과 해안공동체들은 전통적인 식량생산 전통을 보호하고 장려하며 지원할 뿐만 아니라 생태 건축/자연과 함께하는 건축 정책들을 수용하기 위해 함께 일해야만 한다. 동시에, 산업적 지배를 약화시키기 위해서는 소규모 농업과 어업을 위한 지속가능한 청색 경제가 필수적이다. 생태계를 보존하면서 해안지역의 식량안보를 제공하기 위해, 해조류 양식과 같은 대안적인 해양 양식기술들을 장려하고 지원해야 한다.

참고문헌

Ahmed, Nesar, and Wara Taparhudee. 2005. "Seaweed Cultivation in Bangladesh: Problems and Potentials." *Kasetsart University Fisheries Research Bulletin* 28: 13-22.

BBS. 2010. 2009 *Yearbook of Agricultural Statistics of Bangladesh.* Dhaka: Bangladesh: Statistics Division, Ministry of Planning, Government of Bangladesh.

Ben Belton, Manjurul Karim, Shakuntala Thilsted, Khondker Murshed-E-Jahan, William Collis, and Michael Phillips. 2011. *Review of Aquaculture and Fish Consumption in Bangladesh 2011-53.* The WorldFish Center.

BOBLME. 2012. *Management Advisory for the Bay of Bengal Hilsa Fishery.* Dhaka: Regional Fisheries Management Advisory Committee.

Deb, Apurba Krishna. 2018. "'Surrender to nature': Worldviews and Rituals of the Small-Scale Coastal Fishers of Bangladesh." *Marine Policy Volume* 92 1-12.

FRSS. 2016. *Fisheries Statistical Report of Bangladesh. Fisheries Resources Survey System, Department of. Dhaka: Fisheries Statistics of* Bangladesh.

Golam Rabbani, A. Atiq Rahman, and Nazria Islam. 2010. "Climate Change and Sea Level Rise: Issues and Challenges for Coastal Communities in the Indian Ocean Region." In *Coastal Zones and Climate Change,* by David Michel and Amit Pandya, 17-29. Washington: The Henry L. Stimson Center.

Hossain, M. S., M. J. Uddin, and A. N. M. Fakhruddin. 2013. "Impacts of shrimp farming on the coastal environmentof Bangladesh and approach for management." *Reviews in Environmental Scienceand Bio/Technology* 12(3): 313-332.

Hussain, M.G., and Md. Enamul Hoq. 2010. *Sustainable Management of Fisheries Resources of the Bay of Bengal*. Dhaka: Bangladesh Fisheries Research Institute .

Islam, M Rafiqul. 2004. *Where Land Meets the Sea : A Profile of the Coastal Zone of Bangladesh.* Dhaka: The University Press Limited.

Islam, Md.Shafiqul, AlamPerveza, M.Aminur Rahmanb, and Md.Habibur Rahman Molla. 2021. "Eco-Engineering of Coastal Environment through Saltmarsh Restoration towards Climate Change Impact Mitigation and Community Adaptation in Bangladesh." *Regional Studies in Marine Science* https://doi.org/10.1016/j.rsma.2021.101880.

Kamal, Abu Hena Mustafa, and F. Short. 2009. "A New Record of Seagrass Halophila beccarii Aschersonin Bangladesh. *"Chiang Mai University Journal of Natural Sciences* 8(2): 201-206.

Kamal, Mesbah, Avizit Reaz Quazi, Sanzida Akhter, Abu Sayeed, and Maosafa Akhtar. 2001. *Resource Use by Indigenous Communities in the Coastal Zone.* DHAKA: University Press Limited.

Khandker, Sanjida, Kohinoor Begum, Nazmul Hasan, Shimul Chandra Sarker, Md. Asaduzzaman, and Mohammad Hossain Bhuiyan. 2014. "Adoption of Salt Tolerant Variety in the Coastal Areas of Bangladesh." *Applied Science Reports* 13-20.

Pyka, L. M., A. Al-Maruf, M. Shamsuzzoha, J. C. Jenkins, and B. Braun. 2020. "Floating Gardening in Coastal Bangladesh: Evidence of Sustainable Farming for Food Security under Climate Change." *Journal of Agriculture, Food and Environment* 161-168

7

필리핀 팡가시난 주 링가옌 만의 전통 어업기술과 공동체의 음식문화

랄레인 F 마갓

연구원, 아시아해양학연구원(AIMS), 필리핀

어민들의 오랜 풍습: 칼루코르 어법

칼루코르(Kalukor) 어법 혹은 후리어업은 필리핀 팡가시난 주의 링가옌 만을 따라 거주하고 있는 어민들에 의해 1970년대에 사용되었다. 이 방식은 두 어민 집단에 의해 해안지역에 소개되면서 시작되었다. 이 해안공동체에서 가능했던 생계 수단은 항상 어업과 전통방식으로 만들어진 어류가공품의 생산업을 포함하였다. 어부들과 주로 이들의 친족과 이웃 어민들을 포함하는 가족 구성원들은 현지에서 칼루코르라고 불리는 전통적인 후리어업을 수행하기 위해 매일 새벽 2시부터 하루를 시작한다.

그림 1. 1734년 무리요-벨라르데 지도(Murillo-Velarde map)에 그려진 링가옌 만 (동그라미 친 부분), Mapa de las Yslas Philipinas © Leonardo Reyes, 2018

이들은 보트에서 연결된 줄과 그물을 바다에 풀고 1헥타르(ha) 넓이의 V자형 후릿그물을 설치한다. 그물은 바닥에 붙은 추와 함께 수직으로 내려가고 부표는 그물의 윗부분 가장자리를 따라 설치되어 어망이 떠있게 한다. 후릿그물의 양 끝은 그물이 어획물을 끌고 해안에 닿을 때까지 두 집단이 줄을 잡고 전략적으로 당긴다. 선장은 어류와 다른 수산 생물종들을 담고 있는 어망의 균형을 맞추기 위해

더 세게 당겨야 할 때를 알리고, 물고기를 잡은 어망이 해안에 닿을 때까지 이 과정은 3-4시간이 걸린다. 오늘날 고기잡이를 하는 날에는 만을 따라 10개 이상의 해안 후릿그물이 늘어서 있고 순서를 돌아가며 작업을 한다. 해저 연약지반을 가진 링가옌 만의 자연은 연안에서의 후리 어업을 사용하기에 더 적합하다. 어민들이 사용하는 어업구조는 더 안전한 방식이고 해양 생태학적 지위를 보존하기 위해 시청에 의해 규제된다.

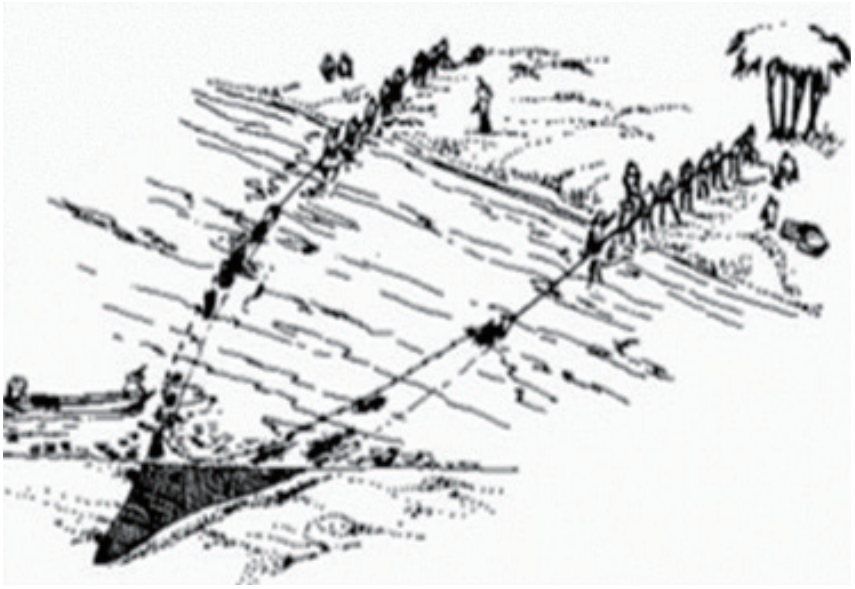


그림 2. V자 형태의 칼루코르 어망 투입, 필리핀 링가옌 만 해안자원의 지속가능한 개발을 위한 국제수중생물자원연구센터 회의(ICLARM Conference Proceedings: Towards Sustainable Development of the Coastal Resources of Lingayen Gulf, Philippines) © Aque, 1989

그림 3. 팡가시난 주 링가옌 만에서 후릿그물망이 해안으로 올라올 때까지 칼루코르를 끌어당기는 어민들 © Lalaine Magat, 2021

어업기술과 특성, 태도

어업 단위를 구성하는 친족과 이웃들 대부분은 기성세대 어부들과 숙련된 어민들로부터 기술과 방법들은 배웠다. 고기잡이는 관찰과 학습이 필요한 만큼 상대적으로 어린 나이에 배워야 한다. 이들이 점차 나이 들면서 습득하는 기술은 만에서 조업 가능한 상황과 조업 불가능한 상황에 적응하는 법을 아는 것을 포함한다. 어부들은 급류, 풍랑 등 해안 상황에 따라 칼루코르를 위해 보트를 띄우는 것이 안전하지 않을 때를 안다. 바다 상황이 칼루코르를 허락하지 않을 때, 제한된 숫자의 사람들과 함께 보트를 사용해 그물을 풀 수도 있다. 어떤 칼루코르 참여자들은 얕은 바다나 강에서 자신의 그물을 이용하여 맨발로 고기잡이를 할 수도 있을 것이다. 그러나 어획물은 가정 내 소비로 충분할 정도만 할 것이다. 다른 사람들은 지역 내 해안 식량 체계에 기여하기 위해 주로 제품 생산과 관련된 어류 무역 생업에 종사한다.

그림 4. 2021년 링가옌 만의 천해어업, 강한 파도로 인한 비수기 칼루코르 고기잡이 © Lalaine Magat, 2021
그림 5. 비수기 칼루코르 고기잡이는 링가옌 만의 얕은 바다에 그물을 푼다. © Lalaine Magat, 2021
그림 6. 칼루코르 어업 비수기 동안 낚시를 시작하기 전 어망을 손질하고 있다. © Lalaine Magat, 2021

어민들은 계절에 따라 정해진 종류의 그물로 어떤 물고기와 해양 생물종들이 잡힐 지와, 링가옌 만의 지리적 구분 중 섹터 2의 어디에서 잘 잡히는 지에 대해 잘 알고 있다. 칼루코르는 여전히 해안공동체가 가장 선호하면서 실행 가능한 어획 방법이다. 그러나 이것은 노동집약적인 활동이며 선장의 지도 아래 어망이 해안에 도달하기까지 밧줄을 당기고 끄는 박자를 잘 맞추는 능력이 필요하다. 칼루코르 활동을 완성하기 위해 극복해야 할 과제들이 있다. 참여자는 어업에 필요한 특성과 끝까지 완수하려는 자세를 가져야 한다. 참여자는 칼루코르에 필요한 힘든 노동에 대응하기 위해 끈기 있는 신체적, 정신적 강인함을 지녀야한다. 보트를 탄 사람은 어망이 해안에 도달할 때까지 전략적인 지시를 내리기 위해 바다 위 자신의 자리에서 빈틈없고 좋은 의사결정자가 되어야 한다. 모든 참여자는 팀의 일원이 되어, 파도와 해류, 날씨에 맞서 단체로 어업을 나갈 때 자신의 역량에 따라 각기 역할을 수행해야 한다. 팀원은 끈기가 있어야 하고 항상 희망적이어야 한다. 매일 어획량이 좋은 것은 아니기 때문이다. 숙련된 참여자들이 젊은 칼루

코르 참여자들의 멘토가 되어 가르칠수록 집단은 더 높은 성과를 얻을 수 있다. 이들은 보조와 지도를 할 준비가 되어 있어야 한다. 공동체의 생계는 링가옌 만에서 발견되는 해양자원에 깊이 의존하기 때문에 이런 방식으로 전통이 이어질 것이다.

그림 7. 그는 칼루코르 어업을 위해 참여자가 가져야 할 일련의 기술과 태도를 알려주었다. © Lalaine Magat, 2021

그림 8. 칼루코르 어업 집단은 링가옌 만의 친밀한 공동체 구성원들로 이루어져 있다 © Lalaine Magat, 2021

어획량, 어류 제품 생산능력, 그리고 여성의 참여

어획량은 인적자원, 기반시설, 날씨, 계절 등의 요소에 달려있고, 어업관리능력은 어업지역의 활동에 영향을 준다. 어획량이 한 칼루코르 집단의 일부 참여자들만 나눌 만큼이라면, 이들은 어획물을 집으로 가져가서 먹거나 옆에서 기다리고 있는 구매자들에게 판매한다. 어획량이 더 많다면 생선 거래를 위한 장소가 더 넓어진다. 칼루코르 참여자들은 만의 인근에 있는 수산물 가공공장 소유주에게 어획물을 판매한다. 이러한 기업들은 특정 생선과 해양 생물종을 활용해 파티스(생선소스), 바궁(생선 페이스트), 바궁 알라망(발효된 새우 페이스트), 알리그(게 페이스트)와 같은 발효 염장 가공품을 만든다. 지역 가구들의 조달은 지역에서 팔리고 시장에서 유통되는 전체 어획물의 판매, 전처리 작업인 파그티티나파(훈제), 파그다다잉(햇빛건조), 그리고 발효 과정에 기여한다.

여성은 칼루코르 어부들을 돕는데 핵심적인 역할을 수행한다. 이들은 대기하고 있다가 나중에 후릿그물이 해안에 가까워지면 도착한다. 구성원들 중 아내, 여동생, 딸이면서, 후릿그물을 끌거나 당길 수 있을 만큼 힘이 세면 남성 중심적인 칼

그림 9. 링가옌 만에서 젊은 집단은 좀 더 숙련된 어민의 지도 아래 칼루코르 어업을 관찰하고 참가하도록 요구된다. © Lalaine Magat, 2021

그림 10. 여성들은 링가옌 만의 중소형 기업에서 수산물을 판매하거나 생산한다. © Lalaine Magat, 2021

루코르에 참여하는 것을 허락한다. 이들은 때로 아이들을 데리고 이곳에 물과 음식 등 먹을 것을 가져오기도 한다. 여성들은 대부분 포획한 물고기가 육지에 도착하자마자 판매와 거래를 주선하는 일을 한다. 이들이 파는 어류 및 생물종들에는 에스파다(갈치), 삽삽(주둥치), 히폰(새우), 게, 딜리스(멸치류), 푸싯(오징어), 불라시(바다숭어), 카발랴스(짧은 고등어), 당깃(독가시치), 탈라키톡(전갱이), 토르실료(꼬치고기), 마야마야(도미), 갈룽공(풀가라지), 살라이살라이(방어), 알루마한(줄무늬고등어) 등이 있다. 이들은 생계 활동의 일환으로, 특히 링가옌 만의 마니복-팡가피산 구역의 어민 공동체의 일부 여성들은 인근에서 운영되는 공장에서 어류 제품의 가공 공정에 참여한다. 어획량이 충분히 많으면 여성들은 시장에서 판매할 수 있도록 일부분을 따로 떼어 말리거나 훈연을 할 수도 있다. 이 지역에서는 여성들이 거리를 돌며 신선한 생선이나 건조 및 훈제 생선과 같은 직접 만든 어류 제품을 판매하는 것을 흔히 볼 수 있다.

그림 11. 링가옌 만에서 바궁 알라망(새우 페이스트)은 다양한 요리를 만들 때 사용되는 기본 재료이고 소스나 찍어 먹는 용도로 사용되어 음식의 맛을 풍부하게 만든다. © Lalaine Magat, 2021

그림 12. 칼루코르 어획법을 통해 링가옌 만에서 흔히 볼 수 있는 일부 해양 품종: 알루마한(줄무늬 고등어)와 카뱔라스(짧은 고등어), 에스파다(갈치), 마야마야(도미), 삽삽(주둥치) © Lalaine Magat, 2021

그림 13. 해산물 훈연과 건조는 링가옌 만 해안공동체의 생계 수단이며, 당국에서 요구하는 영양 가치를 지니고 오래 보관할 수 있는 합리적인 가격의 어류 제품을 공급한다. © Lalaine Magat, 2021

다양한 요리 및 가정식에 사용되는 수산물

해안공동체의 가정에서는 전통적으로 바궁과 바궁 알라망과 같은 발효제품들을 만들었다. 이 제품들은 끼니를 위한 기본 요리들로써 밥과 뒤뜰에서 기르는 잎채소들을 찐 것과 먹을 때 잘 어울리도록 상업적 판매와 가정에서의 개인적 소비를 위해 만들어졌다. 이런 제품들은 그린 망고와 싱카마스(순무)와 같은 과일과 채소와 함께 차려진다. 링가옌 만의 주민들은 이와 같은 제품들을 입맛을 돋우는 딥이나 애피타이저로 나가는 식사와 어울리는 소스로 깔라만시(필리핀 라임)나 실리(필리핀 고추)와 곁들여 먹는 데 익숙하다. 다른 장소로 이주하더라도 링가옌 만에 직접 주문해 식탁과 찬장에 이 제품들을 상비해 두는 걸 그만두지 않을 것이다.

링가옌과 팡가시난에 살지 않는 다른 사람들도 같은 습관과 풍습을 공유하지만 파티스와 바궁 알라망과 같은 일부 어류 제품을 사용하는 것에 제한되어 있다. 게다가, 가정에서 간단히 조리한 음식과 요리에 바궁, 바궁 알라망, 파티스를 포함하는 것이 관습이 되었다. 주목할 만한 요리들은 카레-카레, 팍벳, 엔사당 카마티스와 탈롱, 몬고, 디넹뎅, 비나군강 바보이, 티놀라 등이 있다. 링가옌은 현지에서 가장 뛰어난 발효 어류 제품으로 알려져 있고 일부는 수출용 품질로 지정되어 있다. 링가옌 만이 위치한 팡가시난 주는 발효된 어류 제품을 팡가시난 주의 대표 상품으로 만드는 데 기여한 덕분에 지역 내에서 유명해졌다.

그림 14. 링가옌 만에서 바궁(생선 페이스트)과 바궁 알라망과 같은 가공식품들은 구운 생선과 함께 식탁에 제공된다. © Lalaine Magat

칼루코르 어업 전통과 생계의 지속가능성에 영향을 미치는 요소들

앞서 설명했듯이, 전통적인 해양 식량 체계는 어민들이 칼루코르에 참여하면서 어획량을 늘리고자 할 때 작용한다. 해안공동체들이 당면한 문제들은 이 어획방법을 통해 지속가능한 생계를 달성하는 것을 제한하고 있다. 칼루코르 어민들은 더 많은 시간과 노력을 쏟지만 거래에서는 보다 적은 수익을 가져간다. 게다가, 대부분의 참가자들은 고기잡이를 시작할 수 있는 자신만의 어업 기반시설을 모두 갖추고 있지 않다. 어민들이 발효, 훈제, 건조를 통해 어류 제품을 제조하는 것과 같이 좀 더 수익성이 좋은 사업에 도전하도록 상거래기술과 자본관리 능력을 향상시키는 것은 그들의 경제적 어려움을 해결하는 데 높은 가능성을 보였다. 지금은 공동체 주민들이 시장 제품을 개발하고 혁신하며, 더 많은 기회를 창출하게 함으로써 지속가능한 사업에 대한 제안이 실현되는 것을 볼 수 있는 적기이다.

링가옌 만 해안지역의 어민들은 대부분 시에서 가장 가난하고 가장 소외된 계층 중 하나로 간주된다. 돈을 버는 능력은 계절에 따라 달라지는데 특히 1월에서 5월까지는 바다가 칼루코르 어업활동에 협조적이고, 6월에서 12월까지의 날씨는 조금 힘들 수 있다. 이 지역 어민들에게는 기회가 많지 않았다. 공동체의 젊은이

들도 칼루코르 활동에 참여하는 것에 의존하고 있다. 연장자들의 어업기술을 접하는 것은 가족의 생계를 이어 가기 위해 더욱 책임감을 느끼도록 돕는다.

해안 보호와 관리, 그리고 칼루코르 어업 전통에 대한 위협

칼루코르 어법의 보호 조치들을 약화시키는 또 다른 중요한 요소는 종종 어획량 감소와 해양동물의 번식 둔화로 이어지는 해양 서식지와 생물다양성의 파괴와 관련이 있다. 불법 어업과 인근 시에서 대형 트롤선을 사용하는 상업적 어업은 지난 30년간 문제가 되었고 맹그로브와 산호의 파괴를 야기했다. 지방정부(LGU)와 어업수산자원국(BFAR) 등 정부가 권한을 위임한 당국을 통해 자원의 지속가능한 활용을 위한 적절한 규제를 내놓은 것은 지역의 어업과 링가옌 만의 해안관리에 대한 위협을 줄이는 데 도움이 되었다. 1989년, 필리핀 대학, 해양과학연구소, 사회복지개발대학(College of Social Work and Community Development, CSWCD), 어업대학, 그리고 어업수산자원국(BFAR)으로 구성된 팀은 링가옌 만에 대한 공동 연구와 조사를 위한 사업을 수행했다. 이 사업은 국가경제개발청(NEDA)-지역 I이 주관하고 미국 국제개발처, 그리고 동남아시아 국가연합을 대신해 국제수중생물자원연구센터(ICLARM)가 후원했다. 이 사업의 개요와 제안된 관리계획들에 의하면 어민 공동체와 인근 공동체 지역은 30년이 지난 이후에도 더욱 지속가능하도록 개발되었어야 했다. 1994년 4월 20일, 피델 V. 라모스 전 필리핀 대통령은 링가옌 만을 환경보전지역으로 선언한 포고문 156에 따라 링가옌 만 해안지역 관리위원회를 창설했다. 게다가, 해안공동체들은 이제 향후 25년간 매년 링가옌 만에서 2500만 톤의 마른 검은 모래를 채취하는 민간 사업 참여 계획에 의해 도전을 받고 있다. 이 계약은 중요한 해안공동체 대표들과 지방 공무원들과의 사전협의 없이 2020년 정부대표들에 의해 체결되었다. 검은 모래 채굴이 해안환경에 미치는 영향이 심각하기 때문에 공동체와 함께 더 공개적인 포럼들이 개최되어야 한다. 현재, 2021년 9월에 시작되어 진행 중인 검은 모래 채굴로 인해 어획량 감소와 토양 침식 및 모래 고갈이 관찰되고 있으며, 토양침식과 모래 고갈은 얕은 바다여야 할 곳에 불규칙한 지형과 갑작스러운 오목한 구덩이들을 만들어 생명의 위협을 야기하고 있다. 검은 모래 채굴은 해양어업과 해양생태계에 불안정성을 더하는 원인이 되기 때문에 중단되어야 한다.

그림 15. 2021년 12월 칼루코르 비수기 동안 천해어업을 위해 링가옌 만 서부로 이동하는 어민들 ©Lalaine Magat.

그림 16. 링가옌 만의 해양자원으로 생계를 유지하는 숙련된 어부들 © Lalaine Magat, 2021

그림 17. 2022년 어기를 기다리는 링가옌 만 인근에 사는 가족 © Lalaine Magat, 2021

참고문헌

도서

McManus, L.T. & Chua, T.E. (eds.). 1990. “The Coastal Environmental Profile of Lingayen Gulf, Philippines.” ICLARM Technical Reports 22, 69 p. International Center for Living Aquatic Resources Management, Manila, Philippines. (Partners: International Center for Living Aquatic Resources Management on behalf of the Association of Southeast Asian Nations/ United States Coastal Resources Management Project)

Silvestre, G.; Miclat, E.; Chua, T.E. (eds.). 1989. “Towards Sustainable Development of the coastal Resources of Lingayen Gulf, Phlilppines.” ICLARM Conf. Proc. (17): 200 p. (Partners: International Cerer for Living Aquatic Resources Management on behalf of the Association of Southeast Asian Nations/United States Coastal Resources Management Project)

인터뷰

Kalukor Fishing Method and Skills with Mr. Pore and Wife, Daisy Based in Lingayen Gulf. Personal, November 11, 2021.

Kalukor Fishing History, Economic Conditions of Fisherfolks and Threat to Coastal Community of Black Sand Mining to be Undertaken in Lingayen Gulf with Benjamin Sison. Personal, November 11, 2021

Kalukor Fishing Process and Know-how with Mr. Jun Sison of Lingayen Gulf. Personal, May 29, 2021

온라인 자료

Cudis, Christine. Stakeholders Alarmed on Proposed Offshore Mining in Lingayen Gulf, September 27, 2021. https://www.pna.gov.ph/articles/1154812

Sotelo, Yolanda. “Pangasinan Execs Protest Massive Black Sand Mining in Lingayen Gulf.” Inquirer.Net, September 25, 2021. https://newsinfo.inquirer.net/1492563/pangasinan-execs-protest-massive-black-sand-mining-in-lingayen-gulf

8

중국 랴오허강 하구의 해양 식재료 및 민속음식 풍습의 생산적 보호

장 송

대표, 중국식량발전연맹, 중국

랴오허강 하구의 독특한 지리적 위치

중국 내 4개의 주요 강 하구 삼각주들 중 하나인 랴오허강 하구 삼각주는 강과 바다 모두에 둘러싸인 지리적 환경과 바다를 향해 확장되고 있는 해안선, 독특한 강 하구의 천연자원들까지 이 모든 것들이 랴오허강 하구의 독특한 지역문화를 낳았다. 풍부한 물, 산과 나무의 부재, 그리고 곳곳에 퍼진 갈대, 연못, '갯골'이라는 해양 회귀의 특징과 범선, 습지, 가마우지, 강과 바다의 유입, 어업과 채집 등의 문화형태가 뒤섞인 체계는 랴오허강 하구 지역의 독특한 문화를 형성하고 있다. 이러한 특별한 지리적 조건과 자연적 생태환경은 랴오허강 하구의 지역문화뿐만 아니라 아주 특별한 생계 방식을 가진 구유얀, 즉 '옛 가마우지'들의 공동체를 낳았다. 수백 년간 랴오허강 하구의 문화와 전통은 특별한 분야의 지식으로 발전했고, 랴오허강 하구의 특별한 해양 식재료들에 대한 지식에 기반한 지역의 음식문화는 특히 독특하다.

랴오허강 하구의 가마우지 공동체와 문화

구유얀(古漁雁), 문자 그대로 '옛 가마우지'는 해변에서 채집활동을 하는 어부들의 특정 집단을 나타내며, 고대 랴오허강 하구에서 특별한 생계 방식을 가진 사람들의 집단이다. 역사적으로 랴오닝성의 판진시 다와군의 랴오허강 하구에 있는 얼제구는 현지 어민들이 모여 사는 작은 어업 마을이었다. 이들은 대부분 허베이성의 바이양디안에서 왔고, 바다에서 물고기를 잡을 능력이 없어서 마치 철새들처럼 해안을 따라 육지와 물의 경계를 따라 이주할 수밖에 없었다. 이들은 강의 입구와 하구에서 고기를 잡으며 게와 새우를 날로 먹는 원시적인 삶을 살았다. 그래서 현지인들은 이들을 '가마우지'라고 불렀다. 오랜 고기잡이 역사 동안 얼제구 지역은 의미 있는 가마우지 문화를 쌓았다.

중국과 전 세계의 하구에서 가마우지 공동체는 오랫동안 멸종 직전에 있었지만, 랴오허강 하구의 얼제구에는 여전히 보존되어 있다. 2006년 랴오허강 하구의 '옛 가마우지 민간고사' 종목은 국가급 비물질문화유산으로 지정되었다.

랴오허강 하구의 해양 식재료의 특징

랴오허강 하구의 해양자원들은 바다와 강이 합류하면서 형성된다. 따라서 해양자원, 식량자원 그리고 음식문화에 있어 국내외의 다른 해양지역과는 차별을 보인다. 랴오허강 하구에서 바다와 랴오허강이 합류하면서 해수와 담수가 섞여 이곳의 물은 적당한 수준의 염도와 온도, 유속, 그리고 좋은 수질을 가진다. 넓은 갯벌과 토사 덕분에 물고기, 새우, 게, 조개 등 해산물은 맛과 식감이 매우 훌륭하고 인기가 많다.

랴오허강 하구의 해양 식재료에 대한 전통지식과 관습

랴오허강 하구는 소금과 염수 자원이 풍부하고, '천일염, 알칼리 정련과 염수 제조'의 전통적인 생산기법은 현지인들 사이에 깊이 뿌리내리고 있다. 현지인들은 이렇게 만들어진 질 좋은 소금을 바다소금과 구분하기 위해 '작은 소금'이라고 부르곤 했다. 이 지역은 랴오닝 성의 소금과 알칼리의 주요 생산지로, 귀한 문화유산을 간직하고 있다. 오늘날 랴오허강 하구의 북서부에는 여전히 염전과 염전 노동자들이 존재하며, 생산활동을 이어가고 있어 이 생계 활동을 통한 문화는 여전히 계속해서 전수되고 있다. 해안지역에 사는 사람들은 항상 식량을 바다로부터 얻는다. 이와 비슷하게 랴오허강 하구에 사는 사람들도 해양 식재료들에 기반해 여러 특별한 음식전통들을 발전시켰다.

우선, 식량의 선택과 가공에 있어서 항상 현지에서 나는 제철 식재료를 사용한다. 음식을 준비할 때는 항상 최대한 재료가 가진 본연의 영양분을 유지하기 위해 바로 먹을 수 있는 방식을 따르고 있다.

두 번째로, 해양 식재료의 저장과 관련해 지하저장, 얼음저장소, 절이기, 건조, 발효, 소금건조, 염수건조, 공기건조, 훈제 등 현지 전통기술 중 일부는 이 지역의 문화 및 지리적 특징을 반영하고 있다. 이러한 기술들은 세대를 거쳐 전수되었는데 이들 중, 작은 새우를 햇빛에 말리기, 새우기름 짜기, 새우젓 만들기, 백반으로 해파리 말리기와 같은 기술들은 수백 년간 전수되었다.

세 번째, 해양 식재료의 가공기술 전수와 관련해, 일부 '바다선장', '여자선원' '마을여성들' 같은 평범한 사람들은 현지인들에게 매우 인기 있는 자신만의 특별한 요리를 가지고 있다. 우리는 가마우지 문화의 식재료 공급 전통을 물려받아서 현지 주민들의 요리법을 발굴하고 현지 바다선장의 요리와 여자선원의 요리를 조사했으며, 이것에 기반해 랴오허강 어민들의 음식이라는 식자재 브랜드를 만들었다. 랴오허강 어민 음식의 일반적인 맛은 "신선하고, 생선과 소금을 많이 이용하면서도 본연의 맛을 살려 풍부한 육즙을 담은 것이 특징"이다. 해파리탕, 조개와 가지, 말린 대나무순, 게 집게발 등의 요리는 중국 북동부의 명물 요리로 찬사를 받아왔다.

네 번째, 해양 음식문화와 민속음식 풍습의 전수와 관련해, 수산물 선택과 가공기술의 전수와 발전을 통해 이 지역 사람들의 협동심 및 음식문화가 형성되었고, 이는 식기, 가열기와 조리기 같은 도구들뿐만 아니라 보존과 전수라는 문화적 가치와 중요성을 가진 의식과 축제 물품으로도 확대되었다.

랴오허강 하구의 해양문화자원의 전수와 개발

식자재 조달업을 통한 해양자원의 생산적 보호

무형문화유산인 **랴오허강 어민 요리**의 전수자로서, 저자는 20년 이상 랴오허강 하구의 어업 장비, 사냥 도구, 농기구, 생필품, 식자재 납품 기구 등 다양한 고대 민속 제품들을 수집했고 자체 기금으로 랴오허 민속박물관을 설립했다. 현재, 이 박물관은 수천 개의 물품들을 보유하고 있고, 이들은 대표적인 민속기구, 민속문화용품, 문화 및 창조물로 분류되어 전시되고 있다. 나아가 이 박물관을 통해 경제 및 사회적 혜택을 창출하고 초기 국가적 문화산업의 틀을 마련하고 있다.

최근 수년간, 랴오허 민속박물관은 랴오허강 하구의 문화활동을 확대하고 민속박물관 내 식당을 개장했다. 랴오허 문화박물관의 많은 테마형 식당들은 선양, 선전, 칭다오, 베이징 등 다른 곳에도 세워져 **랴오허강 어민 요리**를 전파하고 알리고 있으며, 가마우지 문화를 퍼뜨리고 유산에서 자원으로, 그리고 자원에서 자산으로의 순차적인 변신을 실현하고 있다. 2020년 **랴오허강 어민 요리**는 랴오닝성의 대표 무형문화유산목록에 포함되었다. 같은 해 12월, **랴오허강 어민 요리**는 베이징에서 처음으로 미슐랭 별을 수상한 동북지역 음식이 되었다. 2021년 10월 **랴오허강 어민 요리**는 동북아 인기 요리 문화교류 주간의 개막식을 통해 다양한 나라에서 온 참석자들에게 소개되었다.

해양자원의 산업적 개발

해양자원 산업 사슬은 무형문화유산의 국제적인 식문화 브랜드 창조, 중국의 특징이 있는 해양 식재료의 묶음 만들기, 중국의 음식 무형문화유산을 소개하는 도서 출판, 무형문화유산 요리 경연대회의 브랜드 창조, 그리고 어업 마을 산업연맹 설립이라는 다섯 가지 목표 실현을 위해 식재료 공급과 해양자원의 친환경적이고 생태학적이며 지속가능한 개발이라는 개념에 기반한 1차, 2차, 3차 산업 사슬의 통합을 통한 해양자원의 생산적인 보호로 확대되었다.

9

울릉도 현지 음식 풍습의 생태 문화적 측면들

남수미

연구원, 한국외국어대학교 문화유산연구센터, 한국

그림1. 울릉도 © 울릉군, 2017

동해 한가운데 위치한 화산섬인 울릉도는 한국에서 7번째로 큰 섬(72.94m2)이고, 2021년 7월 현재 약 9천 명의 인구가 거주하고 있다. 이 섬은 배를 통해서만 접근할 수 있고 한반도에서 약 3시간이 걸린다. 이렇게 고립된 섬은 마치 갈라파고스 섬처럼 독특한 사회, 생태, 생물문화체계를 보유하고 있다. 이러한 체계들은 자연과 문화가 만나는 지점에서 인간과 주변 환경을 연결하고 독특한 현지 음식 풍습을 발전시켰다. 최근 울릉도는 한국인들 사이에서 유행하는 여행지가 되었고, 교통이 발달함에 따라 울릉도 주민들은 삶의 모든 측면에서 사회 및 문화적 변화들에 직면하고 있다. 본 논문에서는 저자가 현장 조사에서 관찰한 내용들을 공유할 것이다.

그림2. 다양한 울릉도 나물 © 남수미, 2020

그림3. 울릉도 산채비빔밥 © 남수미, 2020

울릉도는 한국인의 주식인 쌀을 재배하거나 일반적인 농사를 짓기에는 열악한 환경을 가지고 있다. 이곳은 연간 햇빛이 충분하지 않고 대부분 가파른 지형이다.

역사적으로 대부분의 초기 섬 주민들은 본토에서 온 농부들이었고, 고기잡이나 관련 활동에 대한 숙련된 기술이나 지식이 없었다. 게다가 울릉도 주변의 바다는 수심이 급격히 깊어져서 고기잡이와 해안 채집활동을 하기가 어려웠다. 이러한 상황에서 섬 주민들은 식량이 극단적으로 부족했고 굶주림으로 고통받았다. 살아남기 위해 울릉도 주민들은 자신들이 가진 자원들을 살펴보았고 섬 주변에서 토종 식물들을 발견했다. 이들은 주변의 토종 식물들을 구황작물로 삼아 살아남았다. 그 결과, 전형적인 현지 음식체계와 독특한 계절별 삶의 주기가 만들어졌다.

한국의 음식문화에서 요리에 산나물들을 사용하는 것은 매우 전형적이다. 그러나 울릉도는 고립된 생태환경으로 인해 본토에서 자라는 산채와는 다른 다양한 토종 식물이 존재한다. 섬주민들은 섬에서 나는 토종 식물들 중 먹을 수 있는 것을 구별하는 능력을 키웠고 이들을 활용해 불충분한 식량자원을 보완할 수 있었다. 점차적으로 토종 식물들을 활용한 음식이 울릉도 공동체의 식생활에 중요한 위치를 차지하게 되었다. 섬말나리(야생 백합) 구근 요리는 전형적인 구황 음식이다.

그림4. 섬말나리(야생 백합) 구근 © 울릉군 농업기술센터

그림5. 섬말나리(야생 백합) 꽃 © 울릉군농업기술센터

이후 사회 및 환경의 변화가 가속화되고, 물류와 교통의 발달로 울릉도와 한국 본토와의 연결이 강화되었다. 방문자들의 수가 증가하면서 관광이 활성화되기 시작했고 한국의 경제성장과 생활의 근대화 덕분에 섬의 식량 상황도 개선되었다. 이러한 변화들은 울릉도의 현지 음식문화 문화적, 경제적 영향을 미쳤다.

울릉도의 현지 음식문화에는 이점과 위협이 모두 생겨났다. 물류와 관광의 발전은 토종 식물들의 상업화를 야기했다. 이러한 구황 음식들은 특별한 반찬이 되었고 현지 음식을 풍성하게 만들었다. 다양한 토종 식물들과 함께 먹는 음식이 일반적으로 울릉도 나물(울릉도 산채)이라는 이름으로 전국적으로 유명해지기 시작했다. 울릉도 나물은 섬의 독특한 반찬으로서 울릉도 공동체의 정체성을 재확인하는 상징이 되었다.

더 나아가, 토종 식물들의 상업화는 울릉도의 농업체계에도 영향을 미쳤다. 토종 식물 농사는 울릉도 농업 수익의 85% 이상을 차지한다. 토종 식물들은 한때 구황음식으로 활용되었지만 현재는 섬 공동체의 주요 수입원이 되었다. 토종 식물들은 산채이기 때문에 이들은 과거에 자랐던 것과 비슷한 환경 조건을 필요로 한다. 섬 주민들은 자연과 유사한 환경적 조건들을 구현하는 농사법들을 개발했고 결과적으로 이러한 조건들은 섬의 생태계 보호에도 기여했다. 또한 농업 공동체의 지속가능성을 위해 섬 주민들은 '모노레일'이라는 적절한 기술을 가져와 가파른 비탈에 설치했다.

그러나 많은 토종 식물 중 몇 가지 주요 식물들만 선택되어 전문적으로 재배되기 시작했다. 선택되지 못한 식물들은 기후변화와 최근 울릉도에 불어 닥친 건설 호황으로 인해 현재 멸종위기에 처해있다. 울릉도의 식생활은 발전된 물류체계로 인해 본토와 비슷해지고 있다. 토종 식물들의 새로운 보관 방법이 소개되면서 섬 주민들이 요리하는 방식에도 변화가 생겼다.

그림6. 명이나물 장아찌 © 남수미, 2020

가장 대표적인 사례는 산마늘이라고도 불리는 울릉도 명이나물이다. 오늘날 명이나물은 절인 잎(장아찌)으로 잘 알려져 있다. 한국식 삼겹살과 함께 먹는 것이 유명해지자 명이나물은 급격히 상업화되었다. 명이나물도 한때는 구황 음식이었다. 이른 봄에 쌀이 부족할 때 명이나물의 줄기만 요리를 해서 불충분한 밥의 양을 보충했다. 오늘날 울릉도의 식량 상황이 좋아진 뒤에는 현재의 형태로 변했고 간장을 활용한 보관 방법이 소개되었다.

울릉도의 한 주민은 "울릉도 주민의 집에는 산나물, 즉 주로 섬엉겅퀴나 부지깽이 등 주로 토종 식물들을 위한 냉동실이 있다. 이것은 겨울 동안 본토에서 오는 비싼 시금치를 먹는 대신 먹기 위한 것이다"라고 말했다. 이것은 많은 사회적, 환경적 변화에도 불구하고 여전히 토종 식물들로 만든 현지 음식이 울릉도 공동체의 일상의 일부임을 보여준다.

이러한 변화들을 경험한 후, 현지 음식문화에 대한 울릉도 공동체의 관심이 증가했다. 최근 울릉도에서는 무형문화유산으로서의 현지 음식문화에 대한 관심이

증가했다. 생태환경의 보호와 함께 현지 음식문화를 보호하고 그 중요성과 가치에 대한 인식을 제고하려는 노력이 진행 중이다. 본 논문에서는 두 가지 사례를 공유하고자 한다.

1. 학교와 기관들은 울릉도 아이들에게 정체성과 소속감을 키워주기 위해 토종 식물들을 활용하는 현지 음식과 관련된 프로그램들을 운영했다. 현지 음식에 특화된 교재가 있고, 한 초등학교는 학교에 토종 식물들을 심어 학생들이 토종 식물을 보고 쉽게 알아갈 수 있도록 했다. 가끔씩 학교와 기관들은 토종 식물을 활용한 현지 음식 관련 특별 프로그램들을 운영한다.

그림7. 천부 초등학교의 울릉도 토종 식물에 관한 특별 프로그램, 유튜브 © 장문, 2019

그림8. 교과서에 실린 현지 음식 © 남수미, 2020

그림9. 천부 초등학교에 심어진 울릉도 토종 식물 © 남수미, 2020

2. 지역 협회들은 지역 정부와 협력하여 현지 음식문화를 홍보하고 보호하기 위한 다양한 활동들을 수행한다. 이들은 토종 식물들에 대한 지식과 자신들의 경험을 공유한다. 또한 이들은 정기적인 음식 시식회를 통해 전통적인 요리법과 현재의 요리법을 보존하기 위해 노력한다.

그림10. 슬로푸드 울릉이 운영하는 음식 시식회 및 체험 프로그램 © 울릉군농업기술센터, 2017

울릉도는 엄청난 변화에 직면하고 있다. 2025년까지 공항이 건설될 예정이기 때문이다. 공항 건설은 곧 현지 음식문화의 생산과 소비 모두에 여러 변화들을 가져올 수 있다. 이러한 변화들은 현지 음식문화와 독특한 생태계에 예상치 못한 영향들을 미칠 것이다. 그러나 지금까지 현장 조사에서 알게 된 바에 의하면, 토종 식물들을 활용한 음식이 특징인 울릉도 현지 음식문화는 급격한 사회적 변화가 음식문화와 독특한 생태계에 미칠 예상치 못한 영향들에 대항해 공동체의 정체성과 단결을 강화할 잠재력을 가지고 있다는 사실이다. 울릉도는 이제 막 현지 음식문화가 가진 사회적, 생태적 역할을 인식하기 시작했고 이것을 보호하고 전수하기 위한 노력을 시작했다. 따라서 지금이야말로 울릉도의 음식문화와 어떻게 울릉도 공동체가 현지 음식체계의 생산과 소비 모두에 참여하는지에 대해 살펴볼 적기일 것이다.

10

케랄라 어민 공동체의 민족음식전통

V. 자야라잔

의장, 민속문화국제센터 포클랜드, 인도

초록

인도는 서쪽으로는 아라비아해, 동쪽으로는 벵골 만, 남쪽으로는 인도양에 둘러싸여 있어 고대부터 어업 전통이 인도 문명에 뿌리를 내렸다. 게다가 인도는 전역에 여러 개의 강이 흐르고 있어 강의 나라로 여겨지기도 한다. 어업 전통의 기원은 고대 하라파 문명까지 거슬러 올라갈 수 있다. 인도 남부지역 어민의 삶에 관한 가장 오래된 기록은 아하나누루(Ahananuru)와 쿠룬토가이 아누루(Kuruntogai Anuru)와 같은 상감 문학에서 발견되며, 어민 공동체의 문화적, 경제적, 사회적 역사에 대한 문헌적 자료를 제공한다. 상감 문학은 타밀어로 쓰여있지만, 초기 케랄라족의 삶을 조명하고 서기 5세기까지 거슬러 올라간다. 상감시대의 자연지리학적 구분은 5개의 생태지역(tinais)으로 나누어진다. 연안(neythal)지역에는 미나바르(Minavar), 파라타바르(Parathavar), 파르타바(Parthavas), 눌라야르(Nulayars), 투라이반(Turaivans)족과 같은 사람들이 거주했다. 티루빌라야달 푸라남(Thiruvilayadalpuranam)에서는 파란조티 무니바르(Paranjothi Munivar)가 쓴 서사 이야기 모음집에서 어부들을 네이테르(neyther), 파라타바르(Parathavar), 발라야르(valayar), 카라야르(karayar), 아라야르(arayar), 파타나바르(pattanavar)로 묘사했다. 발라야르라는 단어는 타밀어로 그물망을 의미하는 발라이(valai)라는 단어에서 나왔다. 카라야르라는 단어는 해안을 의미하는 타밀어 카라이(karai)에서 나왔다. 파타나바르라는 단어는 파타남(pattanam)이라는 타밀어에서 나왔고, 이 단어는 주민들이 어업과 소금 제조를 생계로 삼고 해안지역의 자연적 이점을 가진 마을이라는 것을 의미한다.

그림 1. 염원을 담아 칠리소스로 조리하는 모습 © Folkland,2021

고대 타밀 시 '아하나누루'는 튼튼한 구조의 망을 사용해 다양한 물고기를 잡기 위해 떠나는 파르타바족에 대해 이야기한다. 이 시는 어부들이 상어와 같은 물고기들로부터 부상을 당하는 것에 대해서도 설명한다. 어부들은 생선카레로 식사를 하고, 아이들은 바다에서 놀며 즐긴다. 이 시는 또한 소금과 물고기를 쌀과 바꾸는 물물교환 제도에 대해서도 들려준다. 말라바르 북부의 머큐바(Mukkuvas)족은 자신들의 문화적 정체성을 보여주는 현지 사원과 함께 강한 종교적 신념 아래 고도로 조직화되어 있다. 고대에는 브라만 사제들이 있는 사원이 없었다. 이들이 섬기는 바드라-칼리 여신은 통나무로 대변되었고 오두막에 세워졌으며, 이곳이 사원으로 여겨졌다. 사람들은 이 사원에서 일 년에 네 번 모여 공물로 수탉과 과일을 신에게 바쳤다.

케랄라의 해양 전통은 신화적인 과거를 가지고 있고 식민 시대까지 이어졌다. 바스코 다 가마가 케랄라 해안에 도착한 것은 해안에서 낚시를 하던 머큐바인들이 길을 알려줘서였던 것으로 믿어진다. 외국인 여행객들의 이야기도 케랄라 어부들의 삶에 대한 정보를 더해준다.

그림 2. 튀긴 생선 차림상 © Folkland,2021

민족의 식량 체계는 한 공동체의 문화, 전통, 풍습, 생활방식을 보여주고, 민족-식물학적 식량 체계와도 동등한 것으로 간주된다. 어업 공동체들은 또한 바다의 다양한 자원과 관련된 영양학적 가치와 의학적 가치에 대한 지식도 보유하고 있다.

그림 3. 케랄라의 다양한 생선1 © Folkland,2021

케랄라 어민들은 바다와 밀접하게 연관되어 생활하기 때문에 독특한 음식문화를 가진 민족-지역적 공동체에 속한다. 생선이 어민 공동체의 주식이기 때문에 사람들은 일상 식단의 주요 별미로 생선을 먹는 식습관을 발전시켰다. 생선요리들은 영양학적 필요에도 기반하고 있다. 세대를 통해 전해지는 또 다른 흥미로운 지혜는 특정 시기에 먹을 수 있는 물고기와 피해야 할 물고기 종들에 대한 것이다. 이 글에서는 어민들의 식습관에서 보이는 사회문화적 측면들을 살펴볼 것이다.

상감 문학에 따르면, 케랄라는 5개의 지리적 구역으로 나뉜다. 산악지역은 쿠린지(kurinji), 삼림지역은 물라이(mullai), 평원은 마루탐(marutham), 사막은 파알라이(paalai), 그리고 해안은 네이탈(neithal)이라고 불린다. 어민들은 네이탈 지역에 산다. 여러 개의 어업 공동체들이 있는데 이들은 미나바르, 파라타바르, 파르타바, 눌라야르, 투라이반족이다. 그러나 티루빌라야달 푸라남에 있는 또 다른 서사 이야기에서는 네이테르, 파라타바르, 발라야르, 카라야르, 아라야르, 파타나바르라는 다른 어업 공동체들도 있었지만 이 공동체 이름들은 오늘날에는

그림 4. 케랄라의 다양한 생선2-4 © Folkland,2021

그림 5. 손 그물을 사용하여 얕은 물에서 물고기를 잡는 모습 © Folkland,2021

보이지 않는다. 대신 케랄라에서는 어민 공동체를 의미하는 일부 다른 이름들이 광범위하게 사용된다. 이들에게 주어진 흔한 공동체 이름은 디바라(Dheevara) 또는 디바란(Dheevaran)이고 이들은 아라얀, 발란, 눌라얀, 머큐반, 아라야바티, 발란치야르, 파니야칼, 모카야, 보비, 마가야르, 모가비이라르 등의 어업 공동체로 구성된다.

케랄라는 590km가 넘는 해안선과 218,536㎢의 독점 경제구역을 가지고 있다. 이곳에는 오랫동안 해안 주민들을 위한 생계의 중요한 원천이 되어온 중요한 해양어업 부문이 있다. 추정에 의하면 케랄라의 9개 구를 따라 자리 잡고 있는 222개의 어업 마을에서 약 80만 명의 사람들이 해양어업에서 포획이나 공동작업을 통해 생계를 유지한다. 바다와 접한 케랄라의 구들은 티루바난타부람(Thiruvanathapuram), 콜람(Kollam), 알라푸자(Alappuzha), 어나쿨람(Ernakulam), 트리수르(Trissur), 말라푸람(Malappuram), 코지코데(Kozhikkode), 카누르(Kannur), 카사라고드(Kasaragod)이다.

여기에 더해, 케랄라 주에는 44개의 강, 49개의 저수지, 9개의 담수호, 65,000헥타르가 넘는 기수(brackish water), 46,000헥타르가 넘는 배수(backwater), 그리고 다수의 연못, 관개용 탱크, 개울 등이 있어서 내수면 어류양식에 풍부한 자원을 제공한다.

표1. 2014-2015년 케랄라 주의 어민 인구수

해양어업 종사자	784,000
내륙어업 종사자	234,000
합계	1,018,000

표2. 2014-2015년 케랄라 주의 어민 마을의 수

어민 마을의 수	
해양	222
내륙	113
합계	335

어민들의 의학적 지식

어민들은 생선의 영양학적, 의학적, 그리고 치료적 힘을 믿는다. 정어리기름은 흔히 어린이와 임산부에게 더 많은 영양을 제공하기 위해 사용된다. 상어간유는 상처를 치료하기 위한 목적으로 사용되고 기관지와 소화관 장애를 위한 민간치료제로 사용되기도 한다. 또한 다른 의약품과 함께 암 치료제로 쓰이기도 하는 상어간유는 방사선 질환, 돼지독감, 그리고 일반 감기의 예방 효과도 있다. 주둥치(mullan)는 천식을 치료하는 힘이 있다고 믿어진다. 어떤 사람들은 주둥치를 오븐에 구워서 가루로 섭취하면 기침을 치료하는 힘이 있다고 믿는다. 마찬가지로, 해마(실고기과)는 현지에서 카달쿠티라(kadalkuthira)로 알려져 있고 말려서 가루를 내어 꿀과 섞어서 천식 치료제로 사용된다.

그림 6. 전통 어선1 © Folkland,2021

해양 법원, 카달 코다티 (kadal Kodathi)

케랄라 북부에는 현재에도 어업 공동체 구성원들 간 분쟁을 해결하는 기능을 하는 여러 개의 전통적인 해양 법원들이 있다. 스리 쿠름바 바가바티(sree Koormba Bhagavathi) 사원의 승려들이 카달 코다티의 판사 또는 감독관 역할을 한다. 사원은 나투쿠탐(nattukootam, 사찰 직원들과 공동체 구성원들로 구성된 공청회)을 열고, 원고와 피고는 사찰 직원들 앞에 소환된다. 사찰 직원들이 설명을 위해 피고에게 소장을 읽어주고, 만약 그가 죄를 인정하면 벌금, 격리, 파문의 형태로 처벌을 받는다.

전통적인 생선요리

쌀은 케랄라인들의 주식이다. 그리고 생선은 불가피한 요소로 간주되며, 매운맛의 향신료를 넣은 인도식 소스로 요리해 주로 밥과 함께 제공된다. 생선과 요리에 필요한 재료들을 준비하는 것은 지역에 따라 차이가 있다. 일반적으로 빨간 고추, 생강, 강황, 코코넛, 고수 가루, 타마린드, 코코넛오일, 양파, 마늘, 소금 등과 같은 재료들이 생선을 요리하는 데 사용된다. 케랄라 주의 북부와 남부 지역에서 재료에 약간의 변화가 있는 생선카레가 발견된다. 반면, 쿠타나드와 케랄라의 일부 언덕지역인 말라바르에서는 타마린드(가르시니아 캄보지아)는 생선요리의 주요 재료이고, 인도산 타마린드(Tamarindus indica)는 다른 지역에서 사용된다. 코코넛 페이스트를 넣은 생선카레 요리는 카누르, 코지코데, 카사르고드 등 케랄라 북부에서 흔하다. 생선튀김은 캐랄라의 모든 지역에서 흔하다. 생선튀김(meen varuthathu/meen porichathu)은 케랄라에서 가장 인기 있는 요리이다. 요리법은 매우 단순하다. 생선을 튀기는 데 사용되는 재료는 붉은 고춧가루, 강황가루, 소금, 코코넛오일이다. 케랄라 남부와 쿠타나드 지역에서 관찰되는 또 다른 요리는 민 폴리차투(meen pollichathu)이다. 이것은 케랄라에서 고급 음식으로 펄스팟(pearl spot) 또는 폼프렛(pomfret) 생선에 붉은 고추, 생강, 양파, 마늘, 카레 잎, 소금으로 특별히 만든 양념을 문질러 바른 뒤 바나나 잎에 싸서 찐다. 여기에 신맛을 더할 때는 덜 익은 망고 슬라이스와 토마토도 사용된다.

말린 생선도 몬순과 다른 비수기 동안 케랄라 전역에서 사용된다. 햇빛에 말려 소금을 뿌린 생선은 수개월간 저장될 수 있다. 말린 새우, 참만티(chammanthi) 또는 처트니(chutney)는 조리하지 않고 준비한다. 이 요리에서는 말린 새우, 코코넛, 청고추나 홍고추, 샬롯을 갈아서 사용한다.

정어리와 카파(타피오카)를 사용한 맛있는 요리도 있다. 소금과 강황으로 요리한 타피오카는 따로 고추, 강황, 말라바 타마린드, 소금으로 조리한 정어리와 함께 섞는다. 조리된 정어리는 손으로 집어 들고 흔들어 살만 떨어져 나오게 한 뒤

뼈를 발라낸다. 바다 생선과 타피오카를 함께 섭취하면 요오드 부족을 해결할 수 있다.

고기잡이를 위한 전통적인 지혜

케랄라 어민들은 바다, 바람, 파도, 어종에 대해 풍부한 지식을 갖고 있다. 이들은 바다색을 보고 고기잡이가 가능한지 예견할 수 있는 능력이 있다. 이들은 바람의 방향, 구름의 움직임 등을 보고 날씨를 예상할 수 있고 그에 따라 고기잡이를 준비한다.

포획 금지 어종

아얄라(고등어)와 같은 일부 어종들은 알레르기를 유발할 수 있다고 믿기 때문에 어린이나 몸이 약한 사람에게는 주지 않는다. 어업 공동체에 널리 퍼진 또 다른 믿음은 게, 오징어, 메기 등 일부 해산물은 상처 치유를 늦춘다는 것이다. 목수, 대장장이, 나무꾼들은 날카로운 도구들을 사용하며 생긴 상처가 더디게 치유되는 것을 피하기 위해 이러한 해산물들을 피한다.

몬순 시기 어업 금지

쾌속정을 사용한 대규모 어업은 번식기의 어류를 잡는 것을 피하기 위해 몬순 시기(6월-8월) 동안 금지된다.

어업 전통 보존에서 포클랜드의 경험

포클랜드는 많은 어업 마을에서 조사를 실시했고 어종, 식습관, 기후 조건, 어망, 숭배, 전통적인 공동체의 관습, 분쟁 해결에 관한 이들의 구전문학과 전통적인 지식을 문서화했다. 포클랜드는 선별된 어업 마을의 목록을 만들고 사당과 공동체의 관계에 대한 정보를 모으기 위해 사제들 및 사원 관계자들과의 인터뷰도 수행했다.

결론

케랄라 어민들은 고기잡이, 식습관, 숭배 및 다른 관습들에서 공동체 생활과 오래된 전통을 따른다. 이들은 전통적인 어업, 어종에 대한 지식과 어류의 영양학적이고 의학적인 가치, 생선 보존기술에 대한 지식을 보유하고 있다. 어민들은 그들이 가진 생태학에 대한 지식으로도 알려져 있다. 이들은 6월과 8월 사이 산란기 동안에는 어업을 자제한다.

참고자료

Balakrishnan, K. N. 2006. "Kannur Kasaragod Jillakalile Valluvar Jivithavum Samskaravurm." PhD diss., Kannur University.

Balan, C. (ed.). 2001. *Kasaragod Charithravum Samoohavum.* Kasaragod: Kasaragod District Panchayath.

Barbul, A., Lazarou, S.A., Efron, D.T., Wasserkrug, H.L. and Efron, G.1990."Arginine enhances wound healing and lymphocyte immune responses in humans".Surgery, 108(2): 331-337.

Buchanan, Francis. 1999. *A Journey from Madras Through the Countries of Mysore, Canara, and Malabar.* Asian Educational Services: New Delhi. Reprint.

Day, Francis. 1990. *The Land of Perumals or Cochin: Its Past and Present.* Asian Educational Services: New Delhi. Reprint.

Innes, C. A. 1997. Malabar Gazetteer, Gazetteer Department, Thiruvananthapuram, Reprint.

Krishna Iyer, L. A. 1970. Social History of Kerala Vol. II. Book Centre Publications, Madras. L.K. Anantha Krishna Iyer, Cochin Tribes and Castes.

Krishna Menon, T. K. 1937. *The Dravidian Culture and Its Diffusion.* Ernakulam: The Viswanath Press.

Kurien, J. 2001. "The Socio-Cultural Aspects of Fisheries: Implications for Food and Livelihood Security: A Case Study of Kerala State, India." In *Understanding the Cultures of Fishing Communities: A Key to Fisheries Management and Food Security.* Edited by James R. McGoodwin. FAO Technical Paper. 401: 196-217.

Lo, Andrea, Julianna Sienna, Eva Mamak, et al. 2012. "The Effects of Maternal Supplementation of Polyunsaturated Fatty Acids on Visual, Neurobehavioural, and Developmental Outcomes of the Child: A Systematic Review of the Randomized Trials." *Obstetrics and Gynecology International.* doi.org/10.1155/2012/591531.

Logan, William. 1995. *Malabar Manuel Vol. I.* New Delhi: Asian Educational Services. Reprint.

Mathews, Johnsy. 1996. Economy and Society in Medieval Malabar (A.D. 1500-1600). Changanassery: St. Mary's Press and Book Depot.

Mathur, P. R. G. 1978. *The Mappila Fisherfolk of Kerala.* Thriruvananthapuram; Kerala Historical Society.

Menon, Madhava, ed. 2002. *A Handbook of Kerala Vol. II.* Thiruvananthapuram: International School of Dravidian Linguistics.

Murphy, Patrick S. and Gregory R. D. Evans. 2012. "Advances in Wound Healing: A Review of Current Wound Healing Products," *Plastic surgery International* 8.

Navaneethan, Raju., Anandan, R. Jose Fernandez, T.,Pradeep, K. Suseela Mathew and Sankar, T. V. 2014. "Comparative Analysis of Fatty Acid Profile of Fish oils Extracted from *Diaphus watasei* and *Sardinella longiceps." Fisheries Technology* 51: 225-227.

Naveen, G. PAN, Krishna Kumar, G. 2013. "Traditional and Medicinal Uses of Garciniagummi-gutta Fruit- A Review." *Species* 4: 4-5.

Nirmale, Vivek H., Bharat S. Sontakki, R. S. Biradar, and Santosh Y. Metar. 2004. "Assessment of Indigenous Knowledge of Coastal Fisherfolk of Greater Mumbai and Sindhuburg Districts of Maharashtra." *Indian Journal of Traditional Knowledge* 3(1): 27-36.

Padmanabha Menon, K. P. 1993. *History of Kerala, Vol. III.* New Delhi: Asian Educational Services. Reprint.

Pandey, A. K. and G.S. Sandhu. 1992. *Encyclopedia of Fishes and Fisheries of India, Vol. IV.* New Delhi: Anmol Publications.

Panikkassery, Velayudhan. 2001. *Sancharikal Kanda Keralam.* Kottayam: DC Books.

Patil, R. R. 2006. *Health Status of Fishing Communities.* United Nations Development Programme.

Pushpangadan, P., Dan, V. M., Ijinu, T., George, V. 2012. "Food, Nutrition and Beverage." *Indian Journal of Traditional Knowledge* 11: 26-34.

Ramachandran Nair, Adoor K. K. 1986. Kerala State Gazetteer, Gazetteer Department, Thiruvananthapuram.

Shanbhogue, S. L. 2000. *Marine Fisheries of India.* New Delhi: Indian Council of Agricultural Research.

Singh, K. S. 1998. *People of India-Anthropological Survey of India.* New Delhi: Oxford University Press. Reprint.

Sreedharan, A. M. 2000. "Mukayar Vamshiyatha, Samskaram, Athijivanam (Mal.)." PhD diss., Calicut University.

Swathilekshmi, P. S. and Babu, A. P. D. 2009. "Indigenous Technical Knowledge and Ancient Proverbs of the Coastal Fisherfolk of Kerala and Their Implications." *Indian Journal of Traditional Knowledge* 8(2): 296-297.

Taylor, Steve L., Jayne E. Stratton, and Julie A. Nordlee. 2008. "Histamine Poisoning (Scombroid Fish Poisoning): An Allergy-Like Intoxication." *Clinical Toxicology* 27: 225-240.

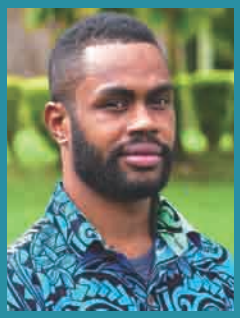
Thurston, Edgar. 1975. *Castes and Tribes of Southern India,* Vol. V. Cosmo Publications: New Delhi.

Velu Pillai, T. K. 1940. *Travancore State Manuel Vol. III.* Trivandrum: Kerala State Gazetteer Department.

Visalakshy, N. R. and Arayanmar. 1973. *Kerala Charithram. Vol. I.* Ernakulam: Kerala Historical Association.

11

피지 원주민 해안공동체의 식량안보와 지속가능성 재고



코라이아 래셀

연구원, 남태평양대학교, 피지

피지 원주민(iTaukei)의 무형문화유산은 과거에 지속가능한 생활에 기여했고 현재에도 피지 원주민들의 삶을 유지시키는 원동력이다. 방법은 다르지만 이들의 문화 및 사회적 관습이 환경의 지속가능성, 포용적 사회개발, 경제개발, 평화와 안보를 향한다는 것에서 알 수 있듯 지속가능한 개발이라는 개념은 피지 원주민 해안공동체에게는 새로운 것이 아니다. 피지 원주민 해안공동체는 현재 및 미래 세대의 필요와 바누아(vanua)[1] 전체의 필요를 해결하고 공동체 각 구성원들이 지속가능한 삶을 살 수 있게 하는 데 매우 익숙하다. 이것은 자연과 공동체, 경제와 사회의 안정 사이에서 균형을 보장한다. 지속가능성은 피지 원주민들의 사우투(sautu)[2] 개념과도 연결될 수 있다. 피지 원주민들의 맥락에서 사우투는 평화, 웰빙, 번영 및 풍요로운 어장을 의미한다. 따라서, 다양한 사회문화적 관습들이 피지 해안공동체에서의 지속가능한 식량 체계를 보장한다.

피지 원주민 해안공동체들의 식량생산 및 소비에 대한 접근은 바로 이러한 관점에서 사우투(지속가능성)를 달성하고 촉진하기 위해 고안되었다. 이러한 관습의 대부분은 외부의 변화 압력에 의해 과거에 피지 원주민의 삶을 지탱해 온 균형이 무너지면서 서서히 사라지고 있다. 좀 더 구체적으로 보면, 점점 더 글로벌화되는 세계에서 신자유주의적 사고방식이 주도하는 현대의 변화 이데올로기는 '우리'에 뿌리를 둔 피지 원주민들의 가치와 신념을 '나'로(공동체에서 개인으로) 이동시켰다. 다시 말해, 자급 경제에서 시장경제로의 전환은 피지 원주민 해안공동체의 식량 체계에 큰 영향을 미쳤다. 전 지구적 상호 연결이라는 변화로 인해 생태적, 경제적, 환경적, 사회적 도전과제들이 야기된 지금, 이제는 피지 원주민 해안공동체(그리고 주민들 개개인)가 식량의 지속가능성을 위한 전통적인 접근법을 되살리고 유지하기 위해 자신들이 보유한 식량생산, 안보, 소비에 관한 문화유산들을 살펴볼 때이다.

피지 해안공동체의 식량안보와 지속가능성을 보장하는 피지 원주민의 무형문화유산은 여러 가지가 있다. 구체적으로 다양한 음식 준비와 보존 방법 외 이러한 무형문화유산 요소들은 다음과 같다.

1. 솔레솔레바키(solesolevaki)
2. 불라바카비티(vulavakaviti)

---

1. 피지 원주민과 그들의 땅, 어장, 정신, 역사, 전통, 문화, 인식론으로 구성됨

2. 각 개인들 사이, 그리고 개인과 그들의 자연환경 사이에서 평화와 번영이 있는 웰빙의 상태

3. 타부 니 콜리콜리(tabu ni qoliqoli)
4. 콜리 베이나누미(qoli veinanumi)

피지 원주민들의 세계관 이해

해안공동체의 식량안보와 지속가능성에 관한 피지 원주민들의 무형문화유산을 이해할 때 중요한 것은 우선 피지 원주민들의 세계관을 이해하는 것이다. 피지 원주민들의 지식의 이론화는 수천 년 전부터 현재에 이르기까지 이 땅에서 피지 원주민들이 어떻게 생각하고, 살고, 살아남았는지를 이해하는 핵심이다. 이들이 지식을 구성하는 방식은 오랜 시간에 걸친 경험과 자신의 주변 환경에 대한 인식에 기반했고 현재도 마찬가지이다. 지난 수년간 이렇게 경험하고 인지된 지식들은 입증되었고, 한 세대에서 다음 세대로 전해졌다.

피지 원주민의 세계관에서, 인간은 땅과 어장을 돌보는 데 중요한 역할을 수행한다. 인간이 자신의 역할을 잘 수행할 때 땅과 어장은 번영할 것이고 바누아 전체가 번성할 것이다. 따라서 피지 원주민의 인식론에서 *타마타*(tamata, 인간)의 행동은 *바누아*의 번영에 공헌한다. 그리고 피지 원주민들은 이러한 접근법에 따라 식량 보존, 안보, 지속가능성을 위한 자신들만의 무형문화유산을 가진다.

심지어 서양의 지속가능한 개발 개념이 소개되기 전부터 피지 원주민들의 식량안보와 지속가능성에 대한 접근법은 수년간의 경험에 기반을 두고 있다. 과거 해안공동체의 피지 원주민들은 항상 자신들의 환경과 깊이 연결되어 있었다. 오랫동안 땅에 거주했던 다른 여느 집단들과 마찬가지로 피지 원주민들은 땅, 하늘, 바다에 관해 광대하고 집단적인 지식을 가지고 있고, 주변 환경에서 일어나는 모든 변화를 관찰하고 해석하는 데 탁월하다. 피지 원주민들은 자신들의 생존과 바누아에 영향을 주는 변화들이 있을 때 특히 예리한 관찰자들이다. 피지의 해안공동체에서 식량안보를 보장하는 이러한 피지 원주민들의 무형문화유산들 중 하나는 이들의 전통 달력, 즉 *불라바카비티*이다.

피지 원주민의 전통 달력 – 불라바카비티

원주민들은 식량안보와 지속가능한 관습의 개발을 돕는 전통 달력을 따르는 것으로 알려졌다. 원주민들은 오랜 시간 동안 환경의 변화하는 조건을 관찰하고 적응하면서 얻은 정보가 포함된 전통적인 생태학적 지식을 보유하고 있다.[3] 이 지

3. Leonard et al., “The Role of Culture and Traditional Knowledge in Climate Change Adaptation: Insights from East Kimberley, Australia.”

식이 연간 주기와 만나면 피지 원주민들의 전통적인 달력의 기반을 제공한다. 피지 원주민의 전통적인 달력은 환경의 다양한 요소들을 식별하고 명명하며 분류한다. 이 전통 달력에 따라, 피지 원주민들은 기후 재난의 시기에 충분한 식량 공급, 물, 대피소, 약 등 필요한 자원을 확보할 수 있다. 피지 원주민들에게 한 해는 불라이카타카타(*vulaikatakata,* 더운 계절), 불라이우카(*vulaiuca,* 우기), 이어지는 불라이릴리와(*vulaililiwa,* 추운 계절), 그리고 불라이시가(*vulaisiga,* 건기)의 4계절로 나뉜다. 각 계절은 다시 작은 계절들로 나뉘고, 각 하위 계절은 특정한 기후 조건, 과일과 작물의 수확기, 그리고 동물과 어류의 행동과 관련이 있다. 이러한 지표들의 결과로 피지 원주민들은 변화에 미리 대비하고, 식량 공급에 있어 영향을 받지 않는다.

솔레솔레바키

피지 원주민 해안공동체에서 식량안보와 지속가능한 삶을 보장하는 또 다른 피지 원주민의 무형문화유산은 솔레솔레바키라는 사회적 관습이다. 솔레솔레바키는 공동의 목표를 성취하기 위해, 또는 공동체의 이익을 위해 동업하는 것이다. 원주민들의 이러한 사회적 관습은 심지어 원주민들이 초기 서양의 교역자들을 접하기 이전부터 과거 피지 원주민 공동체를 위한 발전의 동력이었다. 솔레솔레바키는 동업자들, 즉, 피지 원주민들의 표현으로 차카차카바타(*cakacakavata*) 혹은 얄로바타(*yalovata*)가 사회관계망이 작동하는 결과라는 점을 보여준다. 사회적 단위인 바누아, 야부사(*yabusa*), 마타칼리(*mataqali*), 토카토카(*tokatoka*)는 이러한 사회관계망과 사회적 연결이 존재할 수 있게 한다. 이러한 사회관계망 내에서 긴밀하게 연결된 유대는 사회적 연결을 보장하고 강화하며, 따라서 동업(솔레솔레바키)은 의도적이고 자발적으로 일어난다. 동업이라는 피지 원주민의 무형문화유산은 해안공동체에서 참여와 포용을 가능하게 한다. 솔레솔레바키의 네 가지 혜택은 최근 발견되었다.[4] 이러한 혜택들은 회복의 수단으로써 식량안보를 보장하는 데 중요할 뿐만 아니라 전반적인 공동체의 웰빙을 위해 매우 중요하다. 이러한 혜택들로는 정보, 상호 호혜 또는 상호 원조, 집단행동, 정체성과 단결이 있다.

4. Raisele, "Revitalizing Intangible Cultural Heritage (ICH) for Inclusive Social Development in iTaukei Communities: The Concept of Solesolevaki."

정보

솔레솔레바키를 통해 관련된 사람들은 개인으로서는 얻을 수 없는 정보에 접근한다. 피지 원주민의 지식과 존재 방식이 구술전통에 깊이 기반하고 있다는 것을 고려할 때, 고대 이야기 수집, 이주 패턴, 특정 피지 원주민 관습에 대한 지식, 그리고 피지 원주민들을 위한 삶의 방식들은 구전으로 전수된다. 지속가능한 어업 관습, 미래 기후 현상에 대비할 수 있게 하는 지표들, 그 외 가치 있는 정보들은 피지 원주민들의 정체성의 핵심이고 솔레솔레바키 풍습을 통해 전수된다.

상호 호혜 혹은 상호 원조 – 베이돌레이 (Veidolei)

상호 호혜는 솔레솔레바키의 또 다른 혜택이다. 굴드너는 상호 호혜를 '상품과 서비스를 교환하는 상호 간에 만족하는 패턴'이라고 정의했다.[5] 이것은 솔레솔레바키가 그토록 오랫동안 행해질 수 있었던 일종의 근본적인 요인이다. 솔레솔레바키를 통해 상호 호혜는 피지 원주민 문화의 일부이자 피지 원주민들이 서로에게 부담하고 있는 의무가 되었다. 피지 원주민 공동체에서 상호 호혜는 베이돌레이로 알려져 있고, 피지 원주민 공동체에서 사회적 결속의 주요 원천 중 하나이다.

집단행동

솔레솔레바키가 주는 이 혜택은 피지 원주민들이 단합하고 활동을 함께하도록 촉진하는 주요 이유이다. 함께 모여 주어진 임무를 성취하는 것은 개인의 행동보다 더 많은 영향을 가져온다. 솔레솔레바키에서 나온 집단행동을 통해 피지 원주민들은 서로 협력한다.

정체성과 단결

솔레솔레바키를 통해 피지인들은 공동체의 일부가 되어 권한을 부여받는다는 느낌을 받는다. 사람들은 솔레솔레바키 풍습에 참여함으로써 소속감과 공동체에 속하고 그 공동체와 계속해서 연결되어 있는 것에서 권한이 주어짐을 느낄 수 있다.

5. Gouldner, "The Norm of Reciprocity: A Preliminary Statement."

고기잡이와 어장에 대한 피지 원주민의 접근법

피지 원주민의 콜리 베이나누미 풍습 덕분에 과거 피지 공동체들은 일상을 비롯한 모든 행사에서 끊임없이 해산물을 공급받을 수 있었다. 콜리 베이나누미는 단순히 필요를 위해서만 물고기를 잡는 것을 의미한다.

콜리 베이나누미

Koli veinanumi, koli me vaxarauaga. Koli me hani tuga ga siga, se tuga ga gauna ni xana. Me rawa ni levu ixo a ixa vei ira gone lalai mai muri

(Qoli veinanumi means to fish that will only cater for one day, or for one meal. So that there will be enough fish for future generations)

콜리 베이나누미란 하루, 한 끼를 위해서만 고기를 잡는 것을 의미한다. 그래야 미래 세대를 위해 충분한 물고기가 있을 것이다.

이 콜리 베이나누미에 관한 지식은 살아온 경험에 기반해 조상들로부터 전수되었고, 이들은 식량안보를 강화하고 생태계에 더 적은 피해를 주는 방법들을 만들기 위해 살았다.

타부 니 콜리콜리

콜리콜리, 즉 어장은 식량자원과 관련해 피지문화의 귀중한 소유물이다. 앞서 강조했듯이, 콜리콜리는 토지와 함께 바누아 철학의 일부이고, 바누아가 번성하고 사우투할 수 있도록 피지 문화와 전통, 그리고 그 프로토콜이 엄격히 준수된다. 피지 공동체에서 일부 어장들은 타부 니 콜리콜리 풍습을 준수한다. 타부 니 콜리콜리는 지정된 어장에서 고기잡이를 제한하는 것이다. 어장의 제한은 일반적으로 족장이나 존경받는 지위의 사람이 죽었을 때, 그리고 콜리콜리를 소유하는 사망한 사람의 사회적 집단에 의해 집단적으로 합의되었을 때 발생한다. 이 풍습은 식량안보와 자원 보존을 확보한다.

식량안보를 위한 식량 보존

이 섹션에서는 전통적인 식량 보존에 대한 피지 원주민의 무형문화유산이 일부 포함되어 있다.

다부케 : 집 근처에 구멍을 판다. 깊이는 저장될 식량의 양에 따라 깊어지지만, 보통은 깊이가 1피트이다. 구멍을 질경이 나뭇잎으로 덮고, 그 위로 빵나무 열매, 질경이, 카사바 등 말려서 껍질을 벗긴 곡물들을 올린다. 그 후 다시 질경이 나뭇잎으로 덮는다(이상적으로는 질경이 나뭇잎이 많이 더해지면 음식이 흙과 닿는 것을 막을 수 있다). 구멍의 맨 위를 흙으로 덮고 나면 돌을 그 위에 올린다. 질경이 나뭇잎들을 그 위에 심어 비가 스며드는 것을 막는다. 이 방법은 질경이 나뭇잎을 가끔씩 바꿔주면 식량을 한 번에 수개월 동안 보존한다.

아래에는 카사바 열매를 보존하는 두 가지 방법이다.

바칼라발라바(*valkalavalava*) : 어떤 카사바 열매는 갈아서 야비아(yabia), 즉 간 코코넛과 섞은 뒤 설탕을 발라 나뭇잎에 싸서 끓이거나 흙으로 만든 오븐에 넣는다. 오븐에 넣는 것이 더 오래가기 때문에 오븐에 넣는 것이 권유된다.

빌라(*bila*) 또는 마드라이 바비티(*madrai vaViti*) : 카사바 열매는 껍질을 벗겨 깨끗이 씻고 균등하게 잘라서 대야나 통에 넣고 물속에 담근다. 그리고 나서 위를 덮어 4-5일간 내버려 둔다. 거품이 나고 독특한 냄새가 나기 시작하면 준비가 된 것이다. 이쯤 되면 카사바 열매는 부드러워지고 이것을 햇빛에 꺼내 말린다. 그 후 두드려서 작은 조각으로 만들고 섬유질을 제거한 뒤 질경이 잎에 단단히 싸서 끓는 물에 넣는다.

물고기를 보존하기 위해서는 다음의 방법을 쓴다.

베사(*vesa*) : 식량의 보존을 위해 기름 없이 튀기는 것으로 가능하다. 생선은 비늘과 내장을 제거하고 씻은 뒤 빵나무 열매와 같은 주식은 껍질을 까지 않는다. 손질한 생선은 뜨거운 접시나 불 위에 바로 올린다. 이러한 방식의 보존은 1-2주 정도 지속된다.

따라서 해안공동체에서 피지 원주민들은 적지만 금전적인 혜택뿐만 아니라 이 논문에서 논의한 사회문화적 중요성을 바탕으로 형성된 자신들의 무형문화유산을 통해 여전히 식량안보와 지속가능성을 보장할 수 있다.

참고자료

Gouldner, Alvin. 1960. “The Norm of Reciprocity: A Preliminary Statement.” American Sociological Review 25, no. 2: 161-178. https://www.jstor.org/stable/2092623

Leonard, Sonia, Meg Parsons, Knut Olawski, and Frances Kofod. 2013. “The Role of Culture and Traditional Knowledge in Climate Change Adaptation: Insights from East Kimberley, Australia.” Global Environmental Change, 23, no.1:623-632.

Raisele, Kolaia. 2021. “Revitalizing Intangible Cultural Heritage (ICH) for Inclusive Social Development in iTaukei Communities: The Concept of Solesolevaki.” Master’s thesis, University of the South Pacific, Suva.

12

베트남 중부 해안공동체의 해양 음식: 현대적 맥락에서 본 유산, 가치 및 변화

트랑 둑 안 손

前 부소장, 다낭사회경제발전연구소. 베트남

초록

베트남은 많은 주가 연안에 위치하고, 2,900만 명의 주민들이 바다와 관련된 삶을 살고 있다. 이 중 중부에 있는 14개 주에 약 2,100만 명 이상이 거주한다.

수 세대에 걸쳐 베트남 중부, 특히 해안공동체 주민들의 전통적인 음식은 바다 또는 연안의 자연환경에서 얻은 야생 동식물로 만들어졌다. 여러 세대를 거쳐 전해진 독창적이고 숙련된 가공 및 요리 경험 덕분에 베트남 중부 해안지역 주민들은 다양하고 독특한 해양 음식들을 탄생시켰다.

베트남 중부 해안공동체의 해산물 요리에는 회, 찜, 탕, 구이, 발효, 볶음요리 등이 있다.

이 논문은 베트남 중부의 해양 음식을 개관하고 이들의 가치를 살펴보며, 이러한 음식들은 공동체의 무형문화유산으로서 관습의 유지와 보호가 필요하다는 점을 고찰한다.

이 논문은 기후변화와 남획으로 가공할 수 있는 자원이 줄어들면서 해양 음식의 보존과 유지가 직면하고 있는 위험도 지적할 것이다. 이러한 위험으로 인한 베트남 중부 해안공동체의 전통적인 식사 음식의 구조 변화와 결과적으로 무형문화유산의 가치와 인식 변화까지 다루게 될 것이다.

주제어: 무형문화유산, 해안공동체, 중부 해안지역, 해양 음식, 변화

베트남 중부 해안공동체의 해양 음식 개관

1. 중부 해안지역

베트남은 3,260km가 넘는 해안선을 가진 연안 국가이다. 베트남의 영해는 남중국해의 한 부분으로 100만㎢가 넘고(남중국해의 약 29%를 차지), 영토의 3배에 달한다. 베트남 영토는 100㎢당 1㎞의 해안선이 있으며, 이는 전 세계 평균의 6배에 해당하는 길이이다. 베트남은 바다와 접하고 해역을 가진 28개의 주와 63개의 대도시, 그리고 125개의 연안 지구, 12개의 도서 지구를 가지고 있으며, 이 지역은 본토의 42%, 전체 인구의 45%를 차지한다.

베트남 지도

베트남 중부 해안지역 지도

28개의 연안 주와 대도시들 중 14개, 즉 탄 호아, 응에안, 하띤, 꽝빈, 꽝트리, 투아티엔후에, 다낭, 꽝남, 꽝응아이, 빈딘, 푸옌, 칸호아, 닌투언, 빈투언이 중부에 위치해 있다. 이곳에 사는 인구를 모두 합하면 2100만 명 이상이다. 이들 중 1000만 명이 바다와 직접적으로 관련된 삶을 살고 있다.

중부 해안지역에는 세 종류의 공동체가 있다.

- 어부
- 반 어부, 반 농부
- 연안 농부

이 공동체들의 생계는 주로 바다와 육지, 습지, 석호(lagoon)에서 나오는 천연자원들에 기반한다. 꽝트리, 투아티엔후에, 꽝남 주의 좁은 해안평야에 살며 반어반농의 생활을 하는 일부 공동체들을 제외하면 중부 해안지역 공동체들은 대부분 수 세대에 걸쳐 자신들의 주요 생계로 어업과 농업을 포함해 수생 생활을 선택했다.

2. 중부 해안지역 공동체의 해양 음식

혹독한 기후로 유명한 중부 해안지역은 적도 부근과 열대 몬순 기후의 중간적인 성격을 띤다.[1] 이 지역은 베트남에서도 평균 연 강수량이 가장 많다. 지형적으로는 바다, 석호, 고원, 평야, 삼림, 산지 등 베트남의 지형적 형태가 모두 만난다. 이 중 중부 해안지역 거주민들의 삶에 직접적인 영향을 주는 세 가지 생태계는 연안, 석호, 농업 생태계이다.

이 지역 공동체들은 바다에서 고기를 잡고, 연안 기수호(Brackish water lake)에서 수생자원을 활용 및 양식하며 살고, 동시에 일부 주민들은 모래 언덕에서 농사를 짓거나 고구마, 카사바 뿌리, 땅콩, 콩 등의 채소 재배, 그리고 좁은 해안지대에서 쌀을 재배하며 산다. 덕분에 해산물 채집이 주요 생계인 베트남의 남부와 북부 어업 마을과는 다른 독특한 문화적 특징이 만들어졌다.[2]

이는 영양분 섭취를 위한 식량자원 탐색과 거주민 공동체 특유의 요리문화 형성에도 영향을 주었다.

물고기, 굴, 조개가 많은 투아티엔후에 주의 랑꼬 만(오른쪽)과 랍안 호수(왼쪽)

1. Thai Nguyen Bach Lien, "Ve phuong phap phan vung khi hau buoc dau ung dung o Thua Thien Hue" (About the Initial Application of Climate Zoning Method in Thua Thien Hue Province," Thong tin Khoa hoc va Cong nghe (Newsletter of Science and Technology), No.1, 1991, 43.
2. Tran Duc Anh Son, Hue - Trieu Nguyen. Mot cai nhin (Hue Old Capital - Nguyen Dynasty. A Point of View), (Hanoi: The Gioi Publisher, 2018), 20-22.

랍안 호수에서 맘 하우(굴젓)를 만들 굴 채취하기

2.1. 식량자원

중부 해안지역의 주민들은 자연에서 네 가지 식량자원을 얻는다.

- 바다의 식량자원: 해양동물(어류, 새우, 게, 오징어, 장어)과 식물(해조류와 해초)
- 기수성 석호의 식량자원: 기수성 수생 생물종(어류, 새우, 해파리, 굴, 조개)과 식물(호숫가에서 자라는 채소)
- 연안습지의 식량자원: 양서류(개구리, 달팽이, 민물장어), 어류, 새우, 맹그로브 숲에 사는 조류(birds)
- 좁은 해안평야의 식량자원: 쌀, 채소, 과일, 근채류

2.3. 식사

중부 해안지역에는 많은 공동체들이 있지만 이들은 서로 다른 생계 수단을 가지고 있기 때문에 식사 방식도 저마다 다르다.

* 어부 공동체: 두 번의 주식(아침과 저녁)과 한 번의 간식(점심)을 포함해 하루 세 끼를 먹는다. 두 번의 주식에는 쌀, 바다에서 얻은 음식(주로 생선), 그리고 다른 종류의 해산물을 먹는다. 간식으로는 고구마, 라이스 페이퍼, 해산물 등을 먹는다. 어부 공동체의 식사에는 채소와 과일이 매우 제한적으로 들어 있다.

* 반농반어 공동체: 아침에 먹는 간식과 점심 및 저녁에 먹는 두 번의 주식을 포함해 매일 세 끼를 먹는다. 이 공동체 주민들은 연안의 기수형 석호에서 농사와 고기잡이를 모두 하기 때문에 이들의 식량자원은 자연환경에서 재배, 양식, 채집하는 것들이다. 이들의 식사는 쌀이 주식이고 석호에서 잡은 생선과 새우, 자체적으로 재배한 채소요리들을 흔히 먹는다.

* 연안 농부 공동체: 아침은 간식이고 점심과 저녁을 주식으로 하루 세 끼를 먹는다. 식사의 주된 재료는 농산물이고, 밭에서 기른 쌀, 채소, 과일과 강에서 잡은 생선, 새우를 먹는다.

베트남 해안지역의 세 공동체 모두 절인 채소 등 다양한 발효음식을 식사와 함께 먹는다. 그렇지만 대부분은 발효된 생선, 새우, 그리고 다른 해양생물들로 만든 생선소스이다.

중부 해안지역 공동체의 해양 음식: 유산과 가치

1. 무형문화유산으로서 중부 해안지역 공동체의 해양 음식

공동체가 만들고 사용하며 세대를 거쳐 실천되고 전수되는 음식과 음식 풍습은 그 공동체의 문화적 유산이 된다. 해양 음식은 중부 해안지역 주민들의 무형문화유산이다. 이 유산은 매우 다채롭고, 5백 년이 넘는 시간 동안 오랜 세대에 걸쳐 형성되고 실행되며 계속 이어져 왔다.

이 유산은 다음과 같이 분류될 수 있다.

* 식재료에 따른 음식 분류

  - 해산물: 바다, 석호, 습지에서 잡은 해산물 재료로 만든 요리를 포함
  - 식물: 해초, 조류, 바다에서 추출한 젤리, 석호 환경에서 자라는 식물, 좁은 해안평야에서 재배된 채소, 덩이줄기 채소와 씨앗류 등으로 만든 요리

* 가공방식에 따른 음식 분류

  중부 해안지역 주민들은 다양한 방식과 가공기술을 통해 자연환경에서 채취하거나 재배된 식재료들로 다양한 요리를 만들었다.

  - 생식/회
  - 찜

- 탕
- 구이
- 발효
- 볶음

* 음식의 중요도에 따른 분류

- 주식
- 부식
- 각 지역의 특산물

중부 해안지역 공동체들의 해양 음식

회

탕/찜

구이

해물전골

해산물 수프

볶음요리

발효요리

누옥 맘 제조(생선소스)

2. 중부 해안지역 공동체의 해양 음식의 가치

많은 세대들에게 중부 해안지역의 해양 음식은 세 가지 대표적인 가치를 지닌다.

- 영양학적 가치: 이 지역 주민들을 대대손손 해양 음식을 먹고 자랐다. 많은 요리들이 영양학적 가치뿐만 아니라 건강 및 치유적 가치도 가진다.
- 문화적 가치: 이것은 공동체 문화유산의 필수 요소이다.
- 상업/사업적 가치: 오늘날 해양 음식은 특히 현지의 관광사업에 활용된다. 동시에 많은 요리들이 소비재와 수출품으로 만들어지면서 상업적으로 활용되어 왔다.

현대 중부 해안지역 공동체의 음식문화의 변화

1. 변화의 원인

1.1. 남획으로 인한 식량자원의 고갈

수 세대 동안 중부 해안지역 어부들은 생계를 위해 바다의 생태자원들에 의존해 왔다.

전통적인 중부 해안지역의 어장들은 통킹만 밖의 연안 해역과 파라셀 군도 및 스프래틀리 군도 주변의 해역이다. 그러나 베트남 어민들 전반, 특히 중부 해안지

역 어민들의 어업활동 때문에 이 지역의 생물자원들은 지속가능한 방식으로 관리, 계획, 활용되지 않았다. 따라서 전통 방식의 어장들은 훼손되고 심지어 고갈되었다.

통계에 의하면, 베트남 영해의 해양자원은 새우, 오징어, 저서생물을 제외하고 어류 약 530만 톤이다. 이러한 해양자원 중, 어부들은 매년 최대 230만 톤까지만 잡을 수 있다. 만약 어획량이 이 수준을 초과하면 어류 자원을 회복시킬 수 있을 만큼 충분히 빨리 번식할 수 없기 때문에 천연 해양자원은 급감하게 될 것이다.[3]

베트남 어부들의 해산물 남획도 오랜 시간에 걸쳐 일어났다. 그 결과 베트남 해역의 해양자원들은 점점 더 훼손되고 고갈되고 있다.

1.2. 위험한 채굴 및 양식 환경으로 인한 해산물 자원의 감소

* 남중국해 분쟁으로 인한 국가들 간 갈등이 거세지고 어업 환경이 안전을 보장받지 못함에 따라 중부 해안지역 어부들이 생계를 유지하고 바다에서 식량자원을 찾는 것이 점점 더 어려워지고 있다.

베트남은 남중국해의 약 29%에 달하는 수역에 대해 통치권을 가지고 있다. 그러나 특히 파라셀 군도와 스프래틀리 군도 주변의 해역에서는 여러 국가들이 베트남의 주권을 인정하지 않아서 분쟁이 야기되고 있다.

베트남 어민들, 특히 전통적으로 수백 년간 파라셀 군도와 스프래틀리 군도의 해역에서 고기잡이를 해 온 중부 해안지역 어부들에게 남중국해의 영유권 분쟁은 극심한 문제를 야기했고 어민들의 삶에 영향을 주었으며 식량자원을 찾는 것을 더욱 어렵게 만들었다.

* 기후변화로 인해 위험에 처한 채굴 및 양식 환경

베트남은 기후변화로 인한 많은 부정적인 영향들에 직면하고 있는데, 베트남의 그 어떤 지역도 해안지역만큼 큰 영향을 받고 있는 곳은 없다. 기후변화로 인한

3. 2017년 3월 21일 어업법 개정안 초안을 논의하기 위해 하노이에서 열린 국회 상임위원회 회의에서 국가수색구조위원회의 상임부의장 팜 응옥 민 장군은 베트남의 어장들이 전기 충격, 폭파, 화학물질 등 모든 종류의 어업에 의해 파괴되고 있다고 경고했다. 팜 응옥 민 장군은 "과거에는 바다에 물고기가 가득했지만 지금은 박롱비 섬에서 푸꾸옥 섬에 이르기까지 더 이상 물고기가 남아있지 않다. 따라서 어부들은 많은 물고기를 잡기 위해 자주 더 멀리 고기잡이를 나가야 한다"고 말했다. 출처: http://dantri.com.vn/chinh-tri/bien-tu-bach-long-vi-den-phu-quoc-deu-khong-con-ca-20170321145312711.htm

위험이 점차 증가하고 있는 것도 해안공동체의 천연자원에 기반한 생활의 취약성을 증가시키는 요인들 중 하나이다.

기후변화는 해수면의 상승을 야기하고 있다. 그 결과, 많은 해안지역과 마을들이 축소되거나 심지어 사라지고 있다.

많은 연안 어업 마을의 해수면 상승으로 인한 토지 유실로 배를 정박하거나 휴지기 동안 수리를 위해 물가로 올려놓을 수도 없다. 또한 어민들이 어망을 말리고 수리할 장소도 없고, 여성들이 해산물을 시장에 팔기 전 기본적인 손질을 할 장소도 없다.

해수면 상승은 해안지역으로의 염수 침입을 증가시켜 꽝트리에서 빈딘에 이르는 연안 주들의 반농반어 가정들의 경작지에 영향을 미쳤고 그 결과 토양의 질이 저하되고 있다. 내륙으로 염수가 침입하면 농작물에 피해를 주고 수확량을 감소시키며 흉작을 증가시킨다. 염수의 침입은 담수와 기수의 수생 생물종들이 사는 지역도 감소시켜 투아티엔후에 주의 연안 석호 지역 주민들의 양식에도 영향을 준다.

기후변화는 중부 해안공동체들의 수생 생활과 이들의 식량자원에 피해를 준다.

1.3. 해양 오염으로 인한 대체 식재료 증가

환경오염을 야기하는 지속불가능한 산업개발, 화학적 비료와 살충제 등 환경에 해가 되는 화학물질을 사용하는 농업, 그리고 베트남 전역에서, 그중에서도 특히 중부 해안지역에서의 인구증가와 통제를 벗어난 도시화는 심각한 결과들을 야기했다. 본토에서의 심각한 환경오염은 해양환경의 오염으로 이어졌다. 이것은 해산물 자원의 양적, 질적 저하에 기여했고 중부 해안공동체의 생계와 이들의 전통적인 음식문화에 부정적인 영향을 미쳤다.

1.4. 도시화 및 연안 리조트 폭증으로 인한 채굴 및 양식 환경 축소로 식재료 감소

지난 10년간 관광개발사업과 도시화를 위한 토지를 확보하는 과정에서 어업 마을들을 포함해 많은 중부 해안마을들이 완전히 또는 부분적으로 사라졌다.

이것은 또한 상당한 문제를 야기했다. 사람들이 자신들의 오래된 주거지를 떠나 새로운 곳을 찾아야 했기 때문이다. 어민들은 어업을 포기하고 직업을 바꿔 관광업이나 서비스업, 생산업종에서 새로운 직업을 찾아야 했다. 이러한 주거환경과 여러 요소들의 변화에 따라 어민들의 생계 방식도 바뀌고 있다. 생활환경이 변하면서 전통적인 식량자원들도 변하게 되었다.

1.5. 코로나19 팬데믹의 영향

코로나19는 중부 연안을 따라 형성된 석호에서의 어업과 수경재배 활동, 그리고 중부 해안지역 농업 공동체의 농업생산에 변화를 가져왔다. 베트남 중부는 2년 이상 침체되어 있다.

그 결과, 이 지역 주민들은 자신들의 식습관을 유지하기 위한 익숙한 식재료들을 찾을 수 없다. 대신, 이들은 팬데믹 기간 동안 정부와 자선단체가 제공한 음식에 의존해 살아가고 있다. 이러한 음식들은 대부분 공산품이거나 수입품이다. 이 지역에 거주하는 공동체의 식생활 구성이 변함에 따라 요리법과 가공법도 변했고 일상적인 식사의 구조도 변했으며 더 이상 중부 해안공동체의 전통적인 요소들을 유지하고 있지 않다.

2. 변화의 징후

- 주민들의 식생활 구조 변화사례: 중부 지역 어민들은 지난 2년간 해산물을 잡기 위해 바다로 나가지 않았다. 그래서 아침과 저녁에 두 번의 식사와 점심에 한 번의 간식을 먹는 대신, 이제는 아침으로 간식을 먹고 점심과 저녁이 주된 식사가 되었다.

- 식량자원의 변화: 현재 중부 해안지역 주민들은 자연환경에서 얻은 식량보다 재배한 식량들을 더 많이 먹고 있다.

- 요리법의 변화: 샐러드, 생식, 찜/탕, 발효음식이 줄어들고 조리하거나 튀긴 음식이 증가했다.

- 요리문화의 독창성 변화: 이러한 변화는 식재료가 바뀌면서 나타난 결과로, 식량을 가공하는 방식에 변화를 가져왔다. 게다가 중부 연안 어민 마을의 관광업이 번성하면서 더 많은 여행객들이 들어오고, 따라서 현지인들도 방문객들의 다양한 음식 욕구를 충족시키기 위해 가공방식과 요리법을 바꿔야 했다.

베트남 중부 해안지역 공동체의 전통적인 해양 음식은 공동체의 무형문화유산의 한 형태이다. 이들의 다채로운 요리는 대대손손 실천되고 보존되며 전수되어 왔다.

그러나 오늘날 전통적인 해양 음식과 요리법은 자연 및 사회환경의 변화와 중부 해안지역 주민들의 생계 방식의 변화로 인해 많은 도전과제에 직면하고 있고 변화를 겪고 있다.

따라서 정부와 지역 주민들은 이러한 해양 요리를 공동체의 문화유산으로 간주하고 이들을 보호하기 위해 협력해야 한다. 이러한 보호에는 식량 공급 확보, 전통적인 요리 및 가공방식, 그리고 요리의 독창성을 보호하는 것이 포함된다.

이러한 보호 조치들이 신속하게 실행되지 않는다면, 중부 해안 주민들의 독특한 해양 음식들은 미래에 잃게 되거나 사라지게 될 것이다.

13

인도네시아 라말레라의 해양기반 경제생활의 세 가지 측면: 어업, 주거, 물물교환

찰스 베라프

연구원, 데투켈리연구센터, 인도네시아

우리 사회는 점점 더 도시화, 개인화, 현대화를 향해 가고 있다. 그러면서 전통 공동체는 결과적으로 상대적으로서가 아니라 실직적인 현지 문화의 쇠퇴를 경험할지 모른다. 삶의 전통적인 방식이 점점 덜 알려지고 지역경제체제가 구식이 되면서 더 많은 전통들이 사라질 것이라는 위협이 있다. 그러나 우리는 어떤 전통 공동체들은 여전히 존재한다는 것을 인식해야 한다.

라말레라는 이러한 전통적인 공동체들 중 하나이다. 이 논문에서는 라말레라 전통, 즉 올라 누아(ola nua)를 다룰 것이고, 특히 현대사회의 대부분의 경제체제와는 다를 수도 있는 이들의 해양기반 경제를 살펴볼 것이다. 이 전통을 선택한 것에는 세 가지 이유가 있다. 첫째, 라말레라는 해양기반 경제를 사회의 필수적인 부분으로 보는 전통 공동체의 전형적인 예이다. 두 번째, 라말레라는 오랫동안 이러한 전통적인 경제를 유지했다. 세 번째, 라말레라의 해양기반 경제는 외부에서 '주어진 것'이 아니라 라말레라인들을 위한 삶의 방식으로 전통경제를 사용하는 독특하고 특이한 문화이다. 자본주의와 기계화(산업화)를 특징으로 하는 현대사회에서는 경제체제가 고립과 착취를 야기하고, 노동자들은 자신의 인간적인 잠재력으로부터 고립된다. 현대의 관점에서, 개인 노동자들은 분업에 매우 특화됨에 따라 각 개인에게 업무를 분배한 결과 그 성과 또한 더욱 비인격적이고 자동화된 측면이 있다. 반면, 라말레라에서는 지위와 역할은 다르지만 라말레라인들은 자신들이 속한 공동체의 목적을 위해 일하며 자신들의 잠재력을 표출한다.

해양기반 경제

라말레라는 인도네시아 누사 퉁가라 티무르(과거 명칭은 소순다 열도) 주의 렘바타 섬 남부 해안에 위치한 어업 공동체이다. 행정적으로 라말레라는 두 개의 마을, 라말레라 아타스와 라말레라 바와로 나뉘고, 이들은 더 나아가 구(두순)와 이웃(루쿤 테탕가)들로 나뉜다. 공동체 외부에서 주어지는 교육과 고용 기회들은 이주의 주요 원인이다. 마을 내 몇 개의 유급 행정직을 제외하면 라말레라 주민들은 자급적인 해양 식량 채집에 의존하며, 이 지역뿐만 아니라 인도네시아 전역에서도 흔치 않은 독특한 삶의 방식을 고수하고 있다. 이들은 자신의 전통, 즉 올라 누아(어원을 살펴보면 올라는 일, 누아는 단어 또는 말을 의미한다)를 주된 방식으로 살아가며, 이 방식에는 친족(화합), 사회적 상호작용, 종교생활, 경제가 서로 연관되어 있다.

사실상 올라 누아 전통은 어업(tena laja), 주거(lango bele), 그리고 물물교환(vule penete)이라는 세 가지 상호 연관된 요소들로 구성된 삶 그 자체에 관한

것이다. 게다가 가장 넓은 의미에서 올라 누아는 바다와 육지 사이의 상호 호혜적인 관계를 설명하는 세계관이자 결과적으로 라말레라인들이 바다를 대하고 서로를 이해하는 방법으로 인도한다. 인도네시아의 대부분의 전통적인 농업 공동체들이 땅을 어머니로(어머니 대지) 대하는 것과 마찬가지로 라말레라인들도 자신들에게 음식을 제공하는 바다를 어머니로 여긴다. 물론 바다 주변이나 바다에서 일어나는 일은 육지에서 일어나는 일들에 의해 자주 강하게 영향을 받는다. 라말레라인들은 육지에 대한 접근과 육지의 산물들 없이 바다에서만 살 수는 없다. 마찬가지로 이들은 바다에 나가서 전리품을 얻지 않고 타인과 음식을 나누지 않으면서 육지에서 살 수도 없다.

상호 호혜에 가장 가까운 측면은 이른바 '해양기반 경제'라고 불리는 전통적인 경제체제이다. 라말레라인들의 경제생활은 거의 전적으로 그들의 범선(테나 라자), 부족 건물(랑고 벨레), 그리고 물물교환 제도(불레 페네테)를 통해 이루어진다. 테나 라자는 어업용 선박(범선)으로, 유전적 핵심에 있는 부족이 소유하고 유지한다. 이 부족은 다른 연결고리들, 전형적으로 가문 여성들의 결혼에 기반해 확대된다. 각 범선은 부계 가문이나 그러한 가문의 유명한 분파와 연관된다. 마을의 부족들 중 대부분은 최소 한 척의 범선을 소유한다. 일부 부족들이 다른 부족보다 규모가 더 크고 내부적으로 더욱 복잡하게 조직되어 있는 것과 마찬가지로 일부 부족은 더 많은 범선을 가지고 있고 소유 패턴도 더 복잡하다.[1]

각 범선은 주택 또는 부족 건물(랑고 벨레)과 관련이 있다. 보통 이 건물은 부족 또는 그 하위집단을 위한 의례의 장소이다. 이 건물에서는 범선과 관련된 모든 의식들, 또는 범선과 선원의 행위로 인한 사건에 관한 모든 논의들이 열린다. 특히 불화, 범선의 건조와 수리, 또는 권리와 책임의 분배와 관련된 선박 소유권 문제 등을 해결하기 위한 논의도 이 건물에서 열린다.

이러한 관습들은 부족 건물에서 혹은 고기잡이를 하는 동안 범선 위에서 집단적으로 행해지며, 가구들의 소비와 물물교환을 위해 어육을 나누는 것으로 이어진다. 배분권에 기반해 모든 어획량의 첫 번째 분배는 선박을 소유하고 유지하는 부족의 일원들과 당일 고기잡이에 참여한 선원들에게 돌아간다. 분배된 몫에는 전통적인 이름이 있다. 예를 들어, 라바 케틸로(laba ketilo, 끌)는 선박을 감독하고 보수할 책임이 있는 사람들의 것이다. 미메(mime, 아래턱)는 이 몫에 대해

1. Barnes, Sea Hunters of Indonesia Fishers and Weavers of Lamalera, 145.

세속적 권리가 있는 부족 한두 개의 구성원들의 것이다. 우메(ume)라는 몫의 상당량은 배를 소유한 부족과 관련된 가족들의 선원과 과부들에게 돌아간다. 라자(laja, 항해)는 항해를 시작하고 유지하는 사람에게 속한다. 브페네(bfene)는 부족 구성원들의 친척 중 일부에게 돌아간다. 그리고 이 몫(어육)들은 직접적인 가정의 소비를 위해 사용되거나 햇빛에 말려 물물교환에 사용된다. (vule pnete)

라말레라에서는 물려받은 분업에 기반해 고기잡이는 성인 남성들에 의해서만 이뤄지는 반면, 물물교환은 여성들에 의해서만 이루어진다. 물물교환에서, 라말레라인들은 직접적으로 어육을 교환하지 않고 다른 필요를 위해 교환될 수 있도록 보존한다. 오래전부터 라말레라인들은 산에 사는 부족과 거래를 해 왔고 말린 어육을 다른 식량과 교환했다. 여성들은 주기적으로 산속 마을로 여행을 떠났다. 전형적으로, 친구 관계로 구성된 집단이 약 3시경 모여 내륙 지방으로의 긴 도보 여행을 시작한다. 이들의 목적지는 보토(Boto)와 같은 마을로 이곳에는 주기적으로 만나는 아는 사람들과 물물교환 파트너들이 몇 명 있고, 이들은 익숙한 방문자들로 인식된다. 각 여성은 처음 도착했을 때 알게 된 사람들의 집을 방문하며 차례로 고기나 물고기의 일부를 옥수수, 바나나 등 다른 물품들과 교환한다. 그 후 계속해서 물물교환을 위해 거리에 모여있는 사람들과 거래를 한다. 계산을 할 때는 다양한 단위들을 사용하는데 바나나, 라임, 옥수수 이삭 등은 6개 묶음이 뭉가(munga)이다. 6배수는 뭉가의 배수로 간주된다. 따라서 18개의 라임은 뭉가 텔로(munga telo), 즉 3뭉가이다. 그러나 흔히 각 물품과 관련된 숫자는 라말레라인과 산악 부족들의 상호 합의에 기반해 관습이나 상황에 따라 결정된다.

산에서 얻은 식량은 매일의 소비를 위해서 사용될 뿐만 아니라 장기적인 소비를 위해 저장되기도 한다. 이것은 근대 경제에서 알려진 투자와도 같다. 이 경우 옥수수가 선호되는데 그 이유는 옥수수가 다른 식량들보다 더 오래가기 때문이다. 옥수수는 마타가푸(matagapu, 어린 야자나무 잎으로 만들어진 커다란 바구니)에 담아 부엌의 화로 위에 보관된다. 건기가 오거나 일상의 소비를 위한 재고가 떨어졌을 때 옥수수는 최선의 선택이 될 것이다.

그러나 무엇보다 여기에서 주목해야 할 중요한 점은 라말레라의 경제가 바다와 바다의 풍요로움뿐만 아니라 내륙의 원예 공동체와도 체계적으로 연결되어 있다는 점, 그리고 중요한 구조적 유사점이 있다는 점이다. 따라서, 라말레라의 해양기반 경제는 어업 자체나 바다에 나가는 것뿐만 아니라 바다와 바다의 풍요로움에 기반해 살아가는 라말레라인들이 어떻게 자신들의 경제를 위해 타인과 관계를 맺고 강화해나가는가에 관한 것이다.

다면적 삶의 방식

올라 누아 전통은 경제(해양기반 경제) 이상의 것을 보여준다. 우선, 이 전통은 부족 구성원들뿐만 아니라 라말레라인들 사이, 심지어 산악 지대 주민들과의 사회문화적 통합을 강화한다. 고기잡이의 주요 관심사는 개인의 필요가 아니라 부족 구성원과 모든 라말레라인들을 포함하는 공동체의 필요이다. 어업활동, 부족 건물, 물물교환에 의해 대변되는 사회적 관심사는 전통적 공동체로서 라말레라가 보이는 특징이다. 사회학자 뒤르켐이 기술했듯이, 전통적인 사회에서 사람들은 강한 사회적 결속과 집단의식을 특징으로 한다. 이들은 모두 비슷한 활동에 참여하고 비슷한 책임을 진다. 이들의 결속은 자발적이며 자신들의 친족과 부족에 초점을 둔다.[2]

두 번째로, 고기잡이의 목적들 중 하나는 식량 소비이다. 이것은 역사적 배경과 라말레라의 자연 조건에 의해 영향을 받았다. 자신들의 조상들이 그랬듯이, 라말레라인들은 고기잡이를 직업으로 한다. 또 다른 이유는 이들이 살고 있는 지역이 동이 많은 해안지역이라 어업을 제외하고는 다른 일을 할 선택권이 주어지지 않았다는 것이다. 사회학자 허버트 스펜서가 적자생존의 개념[3]에 대해 기술한 것이 라말레라와 관련 있는 것으로 보인다. 이 개념은 각 개체는 환경에서 살아남기 위해 가장 유리한 특성들을 가질 필요가 있다는 것을 의미한다. 유리한 적응을 한 개체는 이들의 유전자를 자손에게 넘겨주기에 충분할 만큼 오래 살 것이다. 이러한 유리한 특성들이 부족한 개체들, 다른 말로 '부적합한' 개체들은 반대로 불리한 특성들을 물려줄 만큼 충분히 살지 못할 가능성이 크고 결과적으로 이러한 특성들은 그 집단에서 제거될 것이다. 그러나 '부적합한' 특성들의 개체 수가 줄어들기 위해서는 여러 세대에 걸쳐 긴 시간이 걸릴 것이고 완전히 사라지기 위해서는 더 오래 걸릴 수도 있다.

이러한 종류의 경제적 관습들은 개인의 이익을 만족시키는 것을 우선으로 만들어진 것이 아니라, 오히려 이들 공동체의 생존을 위해 만들어졌다. 이러한 관점은 경제적 요소만으로 고기잡이, 부족 건물, 물물교환이 완전히 설명될 수 없다는 점과 다른 요소들이 포함된 더 넓은 범위에서 포괄적으로 살펴보아야 한다는 점을 시사하고 있다.

2. Durkheim, The Division of Labor in Society, 319.

3. Spencer, The Principles of Biology, 444-446.

참고자료

Durkheim, Emile. 1984. *The Division of Labor in Society.* Hampshire: The Macmillan Press Ltd.

Harrison Barnes, Robert. 1996. *Sea Hunters of Indonesia Fishers and Weavers of Lamalera.* Oxford: Clarendon Press.

Spencer, Herbert. 1898. *The Principles of Biology.* St Louis, MO: D Appleton and Company.

CONTENTS

Discours d'ouverture Réunion d'experts pour la construction du réseau sur le patrimoine culturel immatériel maritime 206
KEUM, Gi Hyung, Directeur-Général, ICHCAP

Discours de Félicitations 210
Nisha, Directrice, Bureau de l'UNESCO à Apia

Discours de Félicitations 214
Athena Trakadas, Coprésident, Ocean Decade Heritage Network

Discours Liminaire 218
Miles young, Directeur, the Human Rights and Social Development Division at the Pacific Community (SPC)

Session 1 | Les communautés côtières et leur système alimentaire traditionnel : Approche écoculturelle

Pratiques écoculturelles associées aux systèmes alimentaires durables des communautés côtières fidjiennes 226
Jimaima Lako, Faculté des sciences appliquées, Département du génie, des sciences et de la technologie, Université nationale des Fidj, Fidj

Production et gestion des aliments traditionnels dans la zone côtière du Bangladesh 230
Touhidul Islam, Chercheur, Académie (d'administration) de la fonction publique du Bangladesh, Bangladesh

Techniques de pêche traditionnelles et culture alimentaire des communautés à Lingayen, Pangasinan (Philippines) 234
Lalaine F. Magat, Chercheuse, Institut asiatique d'études maritimes, Philippines

Assurer une protection productive des aliments marins et des coutumes alimentaires populaires dans l'estuaire du fleuve Liaohe en Chine 238
Zhang Song, Directeur, Alliance chinoise pour le développement alimentaire, Chine

Annexe_Résumé en français

Session 2 | Les communautés côtières et leur système alimentaire traditionnel : Approche socioculturelle

Les aspects écologiques et culturels des modes d'alimentation locaux sur l'île d'Ulleung 242
Sumi Nam, Chercheuse, Institut de recherche sur le patrimoine culturel de l'Université des études étrangères de Hankuk, République de Corée

Tradition alimentaire ethnique de la communauté des pêcheurs du Kerala 246
V. Jayarajan, Président, Folkland, Centre international pour le folklore et la culture, Inde

Repenser la sécurité alimentaire et la durabilité dans les communautés côtières d'iTaukei 250
Kolaia Raisele, Chercheur, Université du Pacifique Sud, Fidji

Aliments maritimes des communautés côtières du centre du Vietnam: patrimoine, valeurs et changements dans le contexte contemporain 254
Tran Duc Anh Son, Ancien vice-directeur de l'Institut de Danang pour le développement socio-économique, Vietnam

Pêche, logement et troc : trois piliers pour vivre dans une économie basée sur la mer à Lamalera, Indonésie 256
Charles Beraf, Chercheur, Centre de recherche Detukeli, Indonésie

1

Discours d'ouverture Réunion d'experts pour la construction du réseau sur le patrimoine culturel immatériel maritim

KEUM, Gi Hyung

Directeur-Général, ICHCAP

Bonjour et bon après-midi mesdames et messieurs, je suis KEUM Gi Hyung, directeur général de l'ICHCAP.

C'est un grand plaisir pour moi de me retrouver parmi vous à l'occasion de la réunion d'experts 2021 pour la construction du réseau sur le patrimoine culturel immatériel maritime.

Tout d'abord, je tiens à remercier nos co-organisateurs de la Communauté du Pacifique (CPS) et à saluer chaleureusement nos modérateurs et intervenants.

Le PCI maritime est un patrimoine vivant, créé au sein de la communication entre l'humanité, l'océan et les riches ressources culturelles de l'environnement. Les communautés côtières assurent la sécurité alimentaire et la continuité de leur mode de vie grâce à des cultures alimentaires et des systèmes de connaissances développés sur la base des écosystèmes uniques dans lesquels ils habitent. En d'autres termes, le PCI maritime est indissociable de sa communauté. Ainsi, nous devons aller au-delà de l'étude du PCI maritime lui-même, pour discuter d'un plus large éventail de perspectives qui contribuent à assurer la durabilité des communautés.

Depuis 2018, l'ICHCAP accueille chaque année la réunion d'experts pour la construction du réseau sur le patrimoine maritime. Lors de la réunion précédente, nous avons discuté de la manière dont les compétences et les connaissances traditionnelles maritimes ont contribué à la durabilité et à la protection des écosystèmes dans la région Asie-Pacifique. Cette année, nous aimerions explorer diverses perspectives sur la culture et les systèmes alimentaires traditionnels qui ont soutenu la durabilité des communautés côtières et alimenté le rétablissement de la communauté au milieu de la pandémie de COVID-19 en cours.

Nous sommes des êtres sociaux qui vivent ensemble. Chacun de nous vit en tant que membre d'une communauté ou de plusieurs communautés. Nous voudrions présenter cette rencontre comme une opportunité pour raviver notre esprit communautaire, qui a souffert de cette épidémie, et pour redécouvrir l'importance de la communauté dans la sauvegarde du PCI.

Nous sommes impatients de participer aujourd'hui à des conversations significatives avec des intervenants et des participants de 8 pays de la région Asie-Pacifique.

Je vous remercie, et j’espère que nous pourrons tous profiter pleinement de la réunion d'aujourd'hui.

2

Discours de Félicitations

Nisha

Directrice, Bureau de l'UNESCO à Apia

M. Gi-Hyung Keum, directeur général de l'ICHCAP, et M. Miles Young de la CPS, salutations à vous et salutations à tous ceux qui se sont réunis aujourd'hui pour ce programme.

Je tiens à féliciter l'ICHCAP, un centre de catégorie 2 de l'UNESCO, et la CPS d'avoir uni leurs efforts pour organiser cet atelier dédié au Pacifique. Le sujet de cet atelier est d'une importance particulière pour les États insulaires du Pacifique mais aussi ailleurs car une grande partie du patrimoine culturel immatériel dans les États océaniques appartient au patrimoine sous-marin ou maritime. L'intangibilité de celui-ci se manifeste dans les légendes, les rituels, les symboles et une variété de pratiques que les sociétés du Pacifique ont. Qu'il s'agisse des traditions de pêche, des traditions de voyage ou d'ailleurs du troc de marchandises qui existait dans le passé entre les États insulaires, tous ces éléments sont liés au patrimoine culturel immatériel et à la richesse culturelle immatérielle du Pacifique. Mais avant de discuter davantage de cet atelier, j'aimerais profiter de cette occasion pour exprimer mes sincères remerciements aux collègues qui ont participé à l'organisation de ce programme.

Cela dit, je ne saurais souligner l'importance du patrimoine culturel immatériel aquatique, maritime ou océanique pour le Pacifique. C'est une région d'îles et d'atolls dispersés qui sont liés par une histoire commune de voyage, de pêche, de commerce, et ces traditions font partie intégrante des religions, des pratiques sociales et culturelles, des symboles, des rituels qui sont encore en pratique dans le Pacifique. Je pense que l'importance du patrimoine culturel immatériel sous-marin ou marin est peut-être plus prononcée aujourd'hui qu'elle ne l'a jamais été alors que nous nous rapprochons de la Conférence des Nations Unies sur les changements climatiques (COP 26). Et nous essayons de relever le défi mondial du changement climatique.

Nous ne pouvons que regarder en arrière et revenir sur la pratique historique des ancêtres des peuples du Pacifique qui se sont adaptés aux changements environnementaux, à l'érosion et à une variété de risques naturels. Et il ne s'agit pas seulement de tirer des connaissances du passé, mais aussi d'utiliser les technologies d'aujourd'hui, de tirer parti des nouvelles connaissances, qui sont dégénérées par la génération actuelle, par la jeune génération, et de rassembler ces systèmes de connaissances pour enrichir davantage ce patrimoine culturel immatériel. Il est important de souligner que la société du Pacifique, sa

culture, son héritage, aucun de ceux-ci n'est disjoint ou séparé les uns des autres. Il existe une forte interdépendance entre ce qu'on appelle la culture, ce qui est construit comme patrimoine et ces interdépendances sont capturées dans le patrimoine culturel immatériel du Pacifique.

Je voudrais conclure en souhaitant à tous une journée de discussion très fructueuse, et je suis sûr que vous aurez des réflexions intéressantes et bénéfiques à partager les uns avec les autres et aussi des expériences à partager entre les régions en examinant certains des exemples de la Corée, de l’Inde, et dans d’autres parties du monde. Et je suis sûr que les collègues de ces parties du monde auraient beaucoup à emporter avec eux du Pacifique. Je vous souhaite donc de très bonnes discussions, et je félicite à nouveau l'ICHCAP et la CPS pour l'organisation de cet événement.

3

Discours de Félicitations

Athena Trakadas

Coprésident, Ocean Decade Heritage Network

Je tiens à remercier les organisateurs de ce webinaire, le Centre international d'information et de travail en réseau pour le patrimoine culturel immatériel dans la région Asie-Pacifique sous les auspices de l'UNESCO (ICHCAP) et le bureau de l'UNESCO à Apia, le directeur général KEUM, ainsi que le bureau de Coopération et de Travail en réseau de l'ICHCAP pour leur aimable invitation à prononcer quelques mots de bienvenue au webinaire « Patrimoine Maritime Vivant: Communautés Côtières de la Région Asie-Pacifique et Leur Système Alimentaire Traditionnel ».

Cette réunion met en évidence l'infrastructure culturelle dynamique de la zone côtière - la relation homme-nature qui se forme en particulier au sein des communautés de pêcheurs qui s'appuient sur des systèmes de connaissances complexes pour mener à bien leurs activités essentielles à leur survie et pour pouvoir fournir de la nourriture. En tant que telle, cette réunion poursuit les thèmes importants promus par l'ICHCAP, en travaillant avec les communautés et les universitaires pour sauvegarder le patrimoine culturel immatériel (PCI) maritime.

En ce moment même, je vous envoie mes salutations de la côte atlantique du Maroc - où j'ai eu la chance de revenir, grâce à la levée des restrictions sanitaires, pour mener des recherches sur le terrain dans une région où j'ai travaillé pendant deux décennies, en tant qu'archéologue et ethno-archéologue spécialisé dans l'exploitation des ressources marines. Les pratiques de pêche ici présentent une combinaison de deux types: la pêche industrielle avec les flottes de chalutiers industriels, en particulier pour la pêche à la sardine basée dans les grands ports commerciaux, et la pêche artisanale à petite échelle qui occupent les espaces liminaux du littoral, réalisée par des pêcheurs qui vivent souvent en marge de la société.

Ce sont ces petites pêches côtières sur lesquelles je me concentre, notamment au regard de leur importance pour le patrimoine culturel maritime (PCM):

Elles s’appuient sur des techniques telles que la ligne à main, les pièges à poisson, les sennes et les sennes de plage, al-madrabas ou filets pour thon rouge, ainsi que des pièges en pierre. Il s'agit de méthodes traditionnelles qui reposent toutes sur une connaissance approfondie du comportement des poissons et des grands marnages de la région de l'Atlantique. Les petits ports, les bateaux de pêche et

même les processus de salage pour la préservation sont liés aux sites archéologiques voisins qui existent depuis des centaines d'années, et dans certains cas, depuis des millénaires.

En tant que chercheurs qui se concentrent sur des communautés côtières similaires dans la région Asie-Pacifique, vous savez mieux que personne la place essentielle qu'occupent ces stratégies plus traditionnelles et à plus petite échelle pour produire de la nourriture à partir des ressources marines, dans l'atteinte de l'Objectif de Développement Durable (ODD) 14 de l'ONU (Vie aquatique). La réussite de cet ODD repose sur la surveillance de l'état physique et biogéochimique de l'océan, de ses écosystèmes et de l'impact humain sur l'océan - à grande et à petite échelle.

Avec le lancement de la Décennie des Nations Unies pour les sciences océaniques au service du développement durable 2021-30, l'ONU a reconnu que « les sciences océaniques sont vastes: elles englobent les disciplines des sciences naturelles et sociales, les connaissances locales et autochtones... »

La Décennie des Nations Unies pour les sciences océaniques, liée à l'ODD 14, vise à créer un changement de paradigme dans la création de connaissances océaniques qualitatives et quantitatives - y compris dans les régions pauvres en données telles que les zones côtières où se concentre une grande partie de l'interaction humaine avec l'océan.

Une grande partie du succès de la Décennie des sciences océaniques et de la mise en œuvre de l'ODD 14 se concentrera donc sur la pêche côtière et à petite échelle, et les webinaires comme celui-ci sont des moyens importants de transmettre et de sauvegarder les activités du PCM et du patrimoine maritime vivant pour la durabilité environnementale et la résilience.

Je vous souhaite à tous une réunion productive.

4

Discours Liminaire

Miles young

Directeur de la Division droits de la personne et développement social, Communauté du Pacifique (CPS)

Protéger le patrimoine culturel immatériel maritime du Pacifique

Monsieur le Directeur général de l'ICHCAP, KEUM, GI Hyung, Madame la Directrice du Bureau de l'UNESCO à Apia, Nisha, Madame et Monsieur les animateurs, Sangmee Bak et Eric Babar Zerrudo, Monsieur le Directeur du Bureau de la coopération et du travail en réseau de l'ICHCAP, Weonmo Park, et Mesdames et Messieurs les intervenants de la région Asie-Pacifique :

Bula Vinaka et bonjour de la part de la Communauté du Pacifique à Suva, aux Fidji.

Je suis ravi de vous communiquer quelques-uns des grands messages du Pacifique à l'occasion de la série de webinaires et de la réunion d'experts 2021 pour la création d'un réseau sur le patrimoine culturel immatériel maritime intitulée : « Patrimoine maritime vivant : les communautés côtières de la région Asie-Pacifique et leurs systèmes alimentaires traditionnels. »

Dans les îles du Pacifique, le « patrimoine culturel » est traditionnellement un concept global, qui recouvre bien plus que le patrimoine bâti et les monuments. Il est synonyme de richesse culturelle et comprend les connaissances et les savoir-faire transmis de génération en génération.

Les contacts avec le monde extérieur, la colonisation, la modernisation et désormais la mondialisation ont conduit à une perte considérable sur le plan culturel et linguistique. C'est pourquoi les populations océaniennes considèrent le patrimoine culturel immatériel comme l'un des enjeux les plus importants aujourd'hui, et les chercheurs de la région s'intéressent à l'histoire orale, à la redynamisation des langues, à la musique, à la danse, aux techniques de navigation et à de nombreuses autres formes d'expression culturelle traditionnelle (et contemporaine).

Le changement climatique a également de lourdes répercussions sur le Pacifique, ce dont témoignent l'intensification des cyclones tropicaux et l'élévation du niveau de la mer. Nous savons que le changement climatique conduira à la disparition des îles de faible altitude et à des migrations climatiques. Ces déplacements posent la question des conséquences en matière de perte culturelle et linguistique et d'identité culturelle.

Les identités culturelles océaniennes sont intrinsèquement liées au concept de relation écologique avec la terre, le ciel et la mer. Une perturbation de l'un de ces éléments crée une instabilité socioculturelle et bouleverse la conception océanienne du rôle de gardien (« custodianship »). En tant qu'organisation régionale, la Communauté du Pacifique travaille en étroite collaboration avec les États membres et offre des capacités techniques pour agir dans le domaine de la résilience climatique et du développement durable des pays insulaires.

La pandémie de COVID-19 a également entraîné des répercussions importantes sur le paysage culturel, notamment dans le secteur de la culture et de la création. Les dirigeants océaniens savent que désormais, il est plus que jamais essentiel que nous joignions nos forces pour la protection et la sauvegarde de notre patrimoine culturel et de nos modes de vie. Pour cela, les secteurs de la culture et du patrimoine doivent faire preuve d'innovation et savoir s'adapter afin de mobiliser le monde de la culture à différents niveaux de prise de décision. Cela permet de garantir le financement et le soutien nécessaires pour contrer les effets de la pandémie de COVID-19, et de traiter d'autres questions urgentes.

Les identités du Pacifique sont des identités océaniques, comme en attestent les savoirs écologiques traditionnels concernant l'océan. Certains de ces savoirs se sont perdus au fil du temps, tandis que d'autres pratiques et savoir-faire continuent d'être utilisés et transmis.

Au cours des dix dernières années, dans le domaine de la navigation traditionnelle, un effort concerté a été déployé pour se réapproprier et conserver ces savoir-faire essentiels. Ces connaissances étaient en déclin, car les techniques européennes de navigation s'étaient imposées, et les savoirs autochtones en la matière relevaient de la tradition orale. Ils n'avaient pas été systématiquement consignés, et étaient considérés comme des secrets bien gardés, des connaissances sacrées connues uniquement de certaines familles. Toutefois, la pratique s'est maintenue dans certaines parties de la Micronésie et de la Polynésie, ce qui a permis de renouveler l'enseignement de ces connaissances et savoir-faire.

Les récits traditionnels constituent de véritables mines d'informations sur l'océan. Ainsi, le folklore, les héros et les simples histoires orales (*aruruwow*) ont permis de conserver certaines informations relatives à la navigation en haute mer et certains savoirs ancestraux. La

tradition orale maorie rapporte l'histoire de Kupe, figure légendaire et explorateur mythique de l'océan Pacifique (*Te Moana-bui-a-Kiwa*), et de sa découverte d'Aotearoa, la Nouvelle-Zélande. Ce récit montre que les *aruruwow* constituaient des aide-mémoire qui contenaient des instructions codées permettant d'atteindre une destination précise. La légende raconte que Kupe quitta Hawaiiki à bord d'un *waka* (canoë) pour découvrir ce qui se trouvait au-delà de l'horizon. Hawaiiki est la patrie ancestrale des Maoris. On pense qu'elle se trouve dans les îles de l'est de la Polynésie. Reti, le navigateur de Kupe, suivit le chemin des étoiles pour maintenir le *waka* sur sa trajectoire jusqu'à accoster à *Whangaroa*, sur l'île du Nord d'Aotearoa. Il existe plusieurs versions de cette légende.

Les navigateurs océaniens utilisaient des systèmes de navigation très développés qui s'appuyaient sur l'observation des étoiles et la mémorisation de cartes du ciel entières et des courants océaniques. Aux Tonga, la pratique de l'amarrage traditionnel ou *lalava* aurait également servi d'aide-mémoire aux navigateurs. De la même façon, les « compas d'étoiles » polynésiens et micronésiens ou les cartes à bâtonnets des Îles Marshall offrent un aperçu des pratiques traditionnelles de navigation s'appuyant sur la lecture du ciel et des courants océaniques. Dans tout le Pacifique, les navigateurs enseignaient aux jeunes hommes ces secrets et savoir-faire bien gardés acquis au fil des générations. Reconnaissant l'importance des savoirs traditionnels, plusieurs États et Territoires océaniens élaborent au niveau national, provincial et communautaire des programmes favorisant la transmission et la protection de ces aspects du patrimoine culturel immatériel et d'autres.

Dans toute la région, l'alimentation constitue un autre aspect essentiel de l'identité et du patrimoine culturels océaniens. Elle joue un rôle important dans les cérémonies et les célébrations traditionnelles qui servaient autrefois à restaurer la population, mais aussi à faire étalage de pouvoir et de prestige.

Le patrimoine culturel immatériel est riche en connaissances écologiques traditionnelles relatives à la lecture des variations saisonnières sur terre et en mer. Les variations saisonnières terrestres et la fructification de certains végétaux correspondent aux saisons de ponte et de reproduction des animaux marins. Différentes pratiques liées à la pêche saisonnière occupent, encore aujourd'hui, une place importante dans le paysage culturel. C'est par exemple le cas de la pêche au ver

Palola viridis, appelé palolo au Samoa et balolo aux Fidji, qui se poursuit ce mois-ci. La pêche au palolo se pratique au Samoa, aux Tonga, aux Fidji, aux Îles Salomon et à Vanuatu. Elle est mentionnée dans les récits traditionnels ainsi que dans le calendrier autochtone où les cycles lunaires étaient utilisés pour prévoir le moment précis des prises de palolo.

Les pratiques culturelles consistant à créer des zones de pêche restreinte, ou aires marines protégées, étaient fréquentes dans le Pacifique. Aux Fidji, on les appelle les sites « tabou ». Ils constituent un autre exemple de pratique autochtone durable. Si ces restrictions étaient souvent associées à des événements culturels, par exemple la mort d'un grand chef, elles permettaient également à l'écosystème marin de se régénérer. Aujourd'hui, cette pratique se révèle être un mécanisme de conservation important, et nous rappelle à quel point les communautés autochtones sont résilientes.

Les populations autochtones du Pacifique interprètent les signes terrestres et océaniques depuis des générations et sont capables de repérer les signes avant-coureurs de catastrophes naturelles telles que les sécheresses, les cyclones et les tsunamis. Cela a permis à nos peuples de prospérer malgré leurs contextes insulaires vulnérables.

La Communauté du Pacifique est membre du Conseil des organisations régionales du Pacifique (CORP) et est la principale organisation scientifique et technique de la région, soutenant fièrement le développement de celle-ci depuis 1947. Organisation internationale de développement, la CPS tient lieu de maison commune pour les 26 États et Territoires qui la composent et en assurent la gouvernance. Notre organisation unique intervient dans plus de 20 secteurs. La CPS est renommée pour ses connaissances et sa capacité d'innovation dans des domaines tels que les sciences halieutiques, la santé publique, les géosciences et la conservation des ressources phytogénétiques pour la sécurité alimentaire. La Section affaires culturelles de la Communauté du Pacifique fait partie de la Division droits de la personne et développement social. La vision de la Division est celle de sociétés océaniennes justes, équitables et résilientes. Pour la concrétiser, la Division cherche à promouvoir les droits de la personne, l'égalité de genre et l'inclusion sociale pour l'ensemble des populations océaniennes, en prenant appui sur des valeurs et principes culturels. À cet égard, la Communauté du Pacifique travaille en étroite collaboration

avec les États membres et les partenaires du développement afin d'élaborer des cadres régionaux que les pays océaniens peuvent utiliser pour répondre aux enjeux culturels et patrimoniaux à l'échelon national.

La Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de 2003 reconnaît que la culture est un concept dynamique, et que le temps a des conséquences sur la continuité dudit patrimoine. À l'échelon régional, la Communauté du Pacifique travaille en étroite collaboration avec les États membres pour élaborer des stratégies permettant de sauvegarder notre patrimoine culturel. La CPS est dépositaire de la Stratégie culturelle régionale, un cadre stratégique prévu par le Plan pour le Pacifique en 2004, fruit de plusieurs décennies de collaboration dans la région. Son objectif est d'inciter le Pacifique à définir des normes et des aspirations pour les cultures océaniennes à l'échelon régional et national. Elle consacre et chante la richesse et la diversité de toute la gamme des cultures de la région.

Loin de former un bloc monolithique, les peuples océaniens se caractérisent notamment par une grande diversité culturelle. Pourtant, grâce au programme Culture pour le développement de la CPS, ils peuvent sauvegarder et promouvoir leurs cultures, en s'appuyant sur un large éventail de mesures exposées dans la Stratégie culturelle régionale. La Convention de 2003 et les capacités dont disposent les centres de catégorie 2 tels que l'ICHCAP permettent de proposer des formations techniques et des espaces au sein desquels les experts de la région Asie-Pacifique peuvent se réunir virtuellement et échanger sur leurs bonnes pratiques afin de concrétiser les priorités et la vision de la Stratégie culturelle régionale. Nous sommes impatients de poursuivre le dialogue et les recherches dans ce domaine.

La présente réunion d'experts 2021 pour la création d'un réseau sur le patrimoine culturel immatériel maritime constitue l'occasion d'apprendre auprès de toute la région Asie-Pacifique et de décrire certaines pratiques innovantes visant à mettre en œuvre la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de 2003. Des plateformes comme celles-ci permettent de veiller à ce que nous échangions nous permettent d'échanger sur l'importance de la préservation des savoirs et savoir-faire locaux. Si des efforts louables ont été déployés à l'échelle régionale et nationale pour sauvegarder et promouvoir les savoirs autochtones, ainsi que les connaissances, les expressions culturelles et les savoirs écologiques traditionnels, il reste

nécessaire de collaborer et de recenser des synergies nous permettant d'établir des stratégies et de mobiliser les différents acteurs afin de s'attaquer à ces questions essentielles.

Je souhaite des délibérations fructueuses aux organisateurs et aux participants de cette réunion d'experts pour la création d'un réseau sur le patrimoine culturel immatériel maritime.

Vinaka Vakalevu.

Bibliographie

Harris, R. (2007). *The Art of Navigation. Cultural Survival Magazine*. Disponible à l'adresse suivante : https://www.culturalsurvival.org/publications/cultural-survival-quarterly/art-navigation

Année internationale des langues autochtones (2021). *Covid 19 Pandemic*: *Language Matters*. Disponible à l'adresse suivante : https://en.iyil2019.org/all-resources/covid-19-pandemic-language-matters/

Martins, K. (2020). *Navigation polynésienne et colonisation du Pacifique*. *World History Encyclopedia*. Disponible à l'adresse suivante : https://www.worldhistory.org/trans/fr/2-1586/navigation-polynesienne-et-colonisation-du-pacific/

Secrétariat général du FIP (2021). Déclarations des dirigeants océaniens. Disponible à l'adresse suivante : https://www.forumsec.org/category/declarations/

Pisa, F. (1962). Rising of the Palolo, *South Pacific Bulletin*, juillet 1962. p. 24 – 26.

CPS (2021). Département développement social, Communauté du Pacifique, Deuxième phase : 2017–2020. *Stratégie culturelle régionale : Investir dans les cultures océaniennes 2010–2020*. Disponible à l'adresse suivante : https://purl.org/spc/digilib/doc/dvisy

SPTO (2021). *Sustainable Tourism Policy Framework*. Disponible à l'adresse suivante : https://southpacificislands.travel/wp-content/uploads/2021/07/Pacific-Sustainable-Tourism-Policy-Framework.pdf

Organisation des Nations Unies (2021). *The United Nations Decade of Ocean Science for Sustainable Development* (*2021-2030*). Disponible à l'adresse suivante : https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000261962?posInSet=11&queryId=N-e4559bf5-0bec-40c7-91a9-5cdea42e1ca4

UNESCO (2021). *Plan d'action mondial de la Décennie internationale des langues autochtones* (*2022-2032*). Disponible à l'adresse suivante : https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000379853_fre

5

Pratiques écoculturelles associées aux systèmes alimentaires durables des communautés côtières fidjiennes

Jimaima Lako

Professeur associé, Faculté des sciences appliquées, Département du génie, des sciences et de la technologie, Université nationale des Fidj, Fidj

Les pratiques écoculturelles résident dans l'application de la sagesse et des savoirs populaires pour comprendre les relations entre le changement écologique, les pratiques culturelles et les moyens d'existence qui contribuent à la durabilité du système alimentaire traditionnel.

Aux Fidji, ces pratiques se fondent sur le calendrier lunaire traditionnel (*vula vakaviti*) et les systèmes de valeurs qui s'y rattachent. Le calendrier lunaire est rythmé par les changements écologiques à l'œuvre dans le système alimentaire et par leur régulation. Il tient lieu de guide, car il permet de déterminer et de gérer les disponibilités alimentaires mensuelles dans l'ensemble du système alimentaire et des activités qui s'y rapportent. Le calendrier se fonde sur les changements écologiques observés parmi les diverses espèces des écosystèmes agricoles et marins composant le système alimentaire.

Le calendrier lunaire traditionnel replace certains aliments ou plantes, ainsi que les activités associées, dans le cycle lunaire d'une année. Les douze mois lunaires permettent d'alterner les ressources alimentaires consommées au cours de l'année afin de réduire la surconsommation et la surexploitation d'une ressource au détriment des autres, ce qui favorise la récupération et le rétablissement de l'environnement, nécessaires à la croissance de la ressource. Le cycle lunaire débute dans l'abondance avec le picot – *vula i nuqa levu* (vastes bancs de picots), puis enchaîne différentes étapes : *vula i sevu* (première récolte destinée au chef et à l'église), *vula i kelikeli* (récolte et entreposage des ignames et des autres plantes racines), *vula i gasau* (floraison des graminées géantes), *vula i doi* (floraison des arbustes du genre Alphitonia), *vula i werewere* (désherbage avant la plantation des ignames), *vula i cukicuki* (préparation des fosses de plantation et plantation de l'igname), *vula i se-ni-drala/kawakawa* (floraison des essences de bois d'œuvre et ponte des mérous), *vula i vavakada* (germination de l'igname), *vula i balolo lailai* (émergence des premiers néréis, vers marins comestibles) et *vula i balolo levu* (arrivée en masse des vers marins comestibles). Le cycle se referme avec le picot, présent cette fois en petits bancs (*vula i nuqa lailai*). Chaque saison lunaire porte un nom, qui symbolise l'importance de l'utilisation et de l'entretien des ressources agricoles et marines, auxquelles sont associées d'autres ressources marines et terrestres.

En outre, la mise en place d'une zone taboue (zone interdite à la pêche) ou la fermeture temporaire d'une parcelle de terre ou d'une portion

d'une zone de pêche communautaire, le recours aux méthodes agricoles et halieutiques traditionnelles (*vucivuci et yavirau*, respectivement), et les systèmes de troc entre les tribus de la mer et celles de la montagne sont autant de systèmes de valeurs écoculturels, qui, agissant comme des solutions d'adaptation, permettent de préserver et de régénérer l'environnement pour favoriser la reproduction et la croissance des ressources alimentaires ainsi que l'échange et le partage de biens. Si le calendrier lunaire traditionnel et son système de valeurs étaient autrefois utiles, les effets du changement climatique et l'érosion manifeste des systèmes de valeurs ont réduit leur fonctionnalité et leur applicabilité. Il convient aujourd'hui de leur consacrer des études et des travaux de recherche plus poussés.

6

Production et gestion des aliments traditionnels dans la zone côtière du Bangladesh

Touhidul Islam

Chercheur, Académie (d'administration) de la fonction publique du Bangladesh, Bangladesh

La zone côtière du Bangladesh, qui fait partie de le golfe du Bengale, couvre 32 pourcent de la superficie totale du pays et soutient les moyens de subsistance de plus de trente-sept millions de personnes. La zone côtière/marine possède d'importantes ressources naturelles ainsi que des écosystèmes cruciaux tels que des îles coralliennes, de petits îlots, des roselières, des herbiers marins, des mangroves et des zones humides intertidales. L'écosystème distinctif a considérablement influencé les modes de production et de consommation alimentaires des personnes vivant dans les zones côtières. Les habitants de cette région ont traditionnellement compté sur la collecte et la transformation des fruits de mer et la capture de poissons d'eau douce ainsi que sur la culture des fruits et légumes et l'irrigation sur la côte. Un large éventail de ressources floristiques et fauniques des écosystèmes côtiers et marins jouent un rôle important pour assurer les moyens de subsistance des communautés côtières, maintenir la sécurité alimentaire et l'apport en protéines pour des millions de personnes et contribuer à la croissance et au développement du pays grâce aux revenus d'exportation. De nombreuses autres stratégies de subsistance côtières, par exemple la construction de bateaux et la fabrication de filets de pêche, sont étroitement liées à ces stratégies de production et de consommation alimentaires.

Cependant, la zone côtière du Bangladesh est considérée mondialement comme l'un des points chauds du changement climatique les plus vulnérables, et elle a un impact important sur la relation historique homme-nature de la région. En raison du changement climatique, le niveau de la mer a augmenté de façon alarmante au cours des dernières décennies, provoquant une érosion fluviale dans la plupart des régions côtières et affectant les moyens de subsistance des communautés côtières. De plus, la zone côtière du Bangladesh a connu une augmentation de la salinité, provoquant une baisse de la production de cultures, de légumes, de fruits de saison, d'espèces animales, d'œufs et de lait. Ce scénario a finalement eu un impact sur la sécurité alimentaire générale des personnes vivant dans ces lieux.

Entre 1970 et 2000, l'élevage de crevettes dans des étangs côtiers d'eau salée (*ghers*/aquaculture) s'est développé rapidement et, au fil du temps, est devenu la deuxième source de revenus de provenance étrangère du pays. Mais en raison de l'expansion massive de l'élevage industriel de crevettes, les champs agricoles restants sont transformés en étangs

aquacoles. L'expansion rapide des fermes d'élevage de crevettes au cours des décennies précédentes et l'utilisation de techniques d'aquaculture exhaustives et améliorées ont suscité des inquiétudes quant à l'impact de l'élevage de crevettes sur l'environnement côtier et les systèmes agricoles conventionnels. Cependant, parmi les communautés côtières, la culture de jardins flottants basée sur les connaissances indigènes a connu un regain d'intérêt ces dernières années en tant que méthode de culture alimentaire alternative.

Les forêts de mangrove côtières jouent un rôle important dans l'atténuation des effets du changement climatique en réduisant l'érosion du carbone et en minimisant l'exposition physique des communautés côtières aux risques naturels. De plus, il y a un intérêt croissant pour l'adaptation basée sur les écosystèmes et la politique de construction en harmonie avec la nature au Bangladesh. Il est proposé que la construction avec la nature puisse protéger les zones côtières et les communautés du Bangladesh contre l'érosion et les inondations et améliorer les défenses naturelles de la côte en utilisant des organismes vivants et des écosystèmes tout en maintenant les moyens de subsistance traditionnels des communautés côtières. En outre, la relance de la culture des jardins flottants joue un rôle essentiel dans la construction d'un système de production alimentaire durable dans les zones côtières. De plus, la production d'algues à plus grande échelle peut potentiellement être utilisée comme alternative aux produits agricoles, éliminant les difficultés environnementales de la production terrestre dans les zones côtières, telles que la déforestation.

Le développement industriel à terre et à proximité du rivage, la suprématie industrielle dans la production de fruits de mer et le changement climatique ont fortement affecté les modes de consommation alimentaire traditionnels et la sécurité alimentaire générale des communautés côtières ces dernières années. Cependant, les décideurs politiques et les communautés côtières collaborent pour développer un cadre de long terme en faveur de la guérison de l'écosystème tout en respectant les systèmes de connaissances autochtones et en garantissant la sécurité alimentaire.

7

Techniques de pêche traditionnelles et culture alimentaire des communautés à Lingayen, Pangasinan (Philippines)

Lalaine F. Magat

Chercheuse, Institut asiatique d'études maritimes, Philippines

Des familles de pêcheurs vivent le long du golfe de Lingayen à Pangasinan, aux Philippines. Les moyens de subsistance disponibles dans cette communauté côtière ont toujours été la pêche et les produits naturels de la mer. Les pêcheurs et les membres de leur famille capables, qui comprennent principalement leurs proches parents et voisins pêcheurs, embarquent chaque jour dès l'aube pour entreprendre une technique de pêche traditionnelle à la senne appelée localement kalukor. Des sennes standard de deux cents mètres de long sont déployées avec un bateau depuis le rivage et tirées stratégiquement par deux groupes tenant des cordes jusqu'à ce que la senne revienne avec le poisson pêché. La durée de ce processus, guidé par les conseils d'un batelier qui signale à un groupe le moment d'augmenter graduellement la force de tirage pour atteindre l'équilibre, peut parfois aller jusqu'à trois heures pour que les filets atteignent le rivage avec les poissons capturés. À l'heure actuelle, plus de cinq sennes de plage s'alignent le long de cette partie du golfe, constituant le premier déploiement de lot en une journée de pêche.

Le volume des captures influence les activités de la localité. Lorsque la prise est tout juste suffisante pour partager entre les membres d'une équipe *kalukor,* ils les rapportent chez eux pour la consommation ou pour la vente aux acheteurs intéressés qui attendent à côté. Si le volume est plus élevé, l'étendue du marché pour le commerce du poisson est plus large. Les participants de Kalukor peuvent le vendre aux propriétaires d'entreprises de pêche situées près du golfe. Ces entreprises préparent des produits de la pêche fermentés comme le *patis* (sauce de poisson), le *bagoong* (pâte de poisson) et le *bagoong alamang* (pâte de crevettes fermentée) en utilisant certaines variétés de poissons et de produits de la mer. L'approvisionnement des ménages dans la localité contribue à la vente totale des captures, le *pagtitinapa* (fumage) et les processus de fermentation qui seront vendus dans la région et distribués sur le marché.

C'est une tradition des ménages de la région de faire des produits fermentés comme le bagoong pour accompagner le riz et les légumes-feuilles cuits à la vapeur trouvés dans leur jardin pour la consommation des repas préparés le plus élémentaire possible pour joindre les deux bouts. Lesdits produits se complètent avec des fruits et légumes comme les *singkamas* (navets) et les mangues vertes. D'autres ménages ajoutent le *bagoong, le bagoong alamang* et les patis dans leurs simples repas maison et leurs plats prêts-à-cuisiner. Lingayen est une ville connue localement pour ses produits de la pêche fermentés. Certains sont d'une

qualité apte à être exportée. La province de Pangasinan (où se trouve Lingayen) a été rendue populaire dans la région car les produits de la pêche fermentés sont reconnus par les gens comme un symbole de Pangasinan.

Un système alimentaire maritime traditionnel, comme illustré précédemment, fonctionne lorsque les pêcheurs peuvent augmenter le volume de la capture tout en s'engageant dans un *kalukor*. Les communautés côtières font face à des préoccupations urgentes qui limitent la viabilité et la durabilité. Les pêcheurs de *kalukor* consacrent plus de temps et d'efforts, mais ils obtiennent la plus petite part du gâteau en termes de viabilité financière dans le commerce du poisson. De plus, la plupart des participants travaillent sous des opérateurs qui possèdent l'infrastructure de pêche pour pouvoir se lancer dans cette activité. L'expansion des compétences et du savoir-faire, ainsi que la disponibilité de la gestion des ressources en capital permettant aux pêcheurs de s'aventurer dans des entreprises plus lucratives telles que la fabrication de produits de la pêche par fermentation, fumage et séchage ont toujours été de grandes possibilités pour remédier à leur incapacité financière. Un facteur important qui affaiblit les mesures de sauvegarde de la technique de pêche au *kalukor* est la destruction de l'habitat marin et de la biodiversité qui entraîne souvent une diminution des captures et ralentit la production de produits marins. En outre, le projet d'engager un promoteur privé pour extraire 25 millions de tonnes métriques de sable noir sec par an au large du golfe de Lingayen doit être arrêté car il contribuera à déstabiliser davantage la pêche et l'écologie marines.

8

Assurer une protection productive des aliments marins et des coutumes alimentaires populaires dans l'estuaire du fleuve Liaohe en Chine

Zhang Song

Directeur, Alliance chinoise pour le développement alimentaire, Chine

Le Liaohe est l'un des principaux fleuves de Chine, qui traverse la province du Liaoning et une autre région plus grande. Il a récemment été connu comme «le fond des neuf rivières» et «la terre reculée de la mer». Avec son environnement géographique le long de son cours d'eau et de la mer, ainsi que des ressources naturelles et écologiques uniques de l'estuaire, le Liaohe a été le berceau d'un riche patrimoine culturel immatériel de pêcheurs hauturiers, les « anciennes oies de pêche ».

Les « anciennes oies de pêche » sont les pêcheurs qui conduisent la mer. Ils constituent un groupe spécial de subsistance de l'ancien estuaire du Liaohe. Les pêcheurs n'ont pas la force de pêcher en pleine mer. Cependant, ils peuvent pêcher le long des terres côtières et au bord de l'eau en profitant des marées, pêcher sur la plage et dans la mer peu profonde de l'estuaire pour attraper des crevettes, suivant les moyens de subsistance originaux basée sur la pêche et la chasse chaque année comme les oies sauvages au printemps et en automne.

Le mode de vie de ces « oies de pêche » est depuis longtemps au bord de l'extinction dans les rivières côtières et les estuaires de la Chine et du monde, mais le fossé Erjie à l'embouchure du Liaohe est toujours préservé et a accumulé une profonde culture des « oies de pêche », qui reflète la cognition ou la perception humaine à l'égard de l'océan et son utilisation, et peut être considéré comme le fossile d'anciennes activités de pêche et de chasse.

Caractéristiques des ressources marines de l'estuaire du Liaohe

Les ressources marines de l'estuaire du Liaohe sont formées par l'intersection du fleuve Hai he. Les ressources marines et alimentaires, ainsi que la culture alimentaire sont différentes de celles des autres zones maritimes chinoises et étrangères. La salinité de l'eau de mer ici n'est ni forte ni faible; la température de l'eau n'est ni élevée ni basse; l'écoulement de l'eau n'est ni rapide ni lent; et la qualité de l'eau n'est ni claire ni boueuse.

De plus, la plage et le limon sont principalement utilisés pour produire du poisson local, des crevettes, des crabes, des palourdes et d'autres aliments marins au goût délicieux et de qualité fraîche.

Traitement et utilisation des ressources alimentaires marines dans l'estuaire du Liaohe

Le stockage traditionnel des aliments marins dans l'estuaire du Liaohe est réalisé principalement à l'aide des techniques de traitement telles que le salage, donc le séchage du sel, le saumurage, le séchage à l'air et le fumage, en particulier pour des produits tels que les carapaces de crevettes séchés au soleil, l'huile de crevettes, la sauce aux crevettes et les méduses à l'alun, qui sont transmises depuis plus de cent ans.

La Fudehui Culture Communication Development Co., Ltd. hérite de la tradition alimentaire de la culture des « oies de pêche », l'approfondit et organise le « plat du capitaine » local et le « plat des femmes navigatrices », et crée les plats maison à base des poissons de Laohekou, entre autres, le ragoût de méduses, les palourdes aux aubergines, les pousses de bambou séchées en pot, la soupe aux crabes et autres plats célèbres du nord-est de la Chine.

Les plats des pêcheurs de Laohekou suivent quelques concepts de sélection des ingrédients: ne pas manger sur le sol, ne pas manger de temps en temps et faire attention à la consommation instantanée lors de la préparation pour maintenir et maximiser la valeur nutritionnelle de la nourriture ainsi que d'utiliser des méthodes de stockage et de traitement avec du sel , glace, soleil, fermentation, etc., pour mettre en valeur la saveur fraîche.

Au cours du processus de sélection et de traitement des aliments mentionnés ci-dessus, se forment une relation de coopération et une coutume alimentaire typiques aux habitants de cette région, qui s'étend aux ustensiles de cuisine, aux équipements de chauffage, aux poêles, aux fournitures de cérémonie et de festival, etc., avec de profondes valeurs culturelles et une grande importance accordée à la protection et à la transmission.

Patrimoine et développement durable de la culture marine de l'estuaire du Liaohe

Le musée folklorique de Liaohe a été créé ayant pour but de mener des recherches sur le patrimoine culturel populaire, de rédiger et publier des monographies avec le soutien du gouvernement. Le musée présente les neuf parties de la culture des « oies de pêche », à savoir les vêtements, la nourriture, la vie, les voyages, la pêche, l'élevage, l'agriculture, le jia et la lecture, composés d'un héritage dynamique et des expositions statiques. En coopération avec les entreprises de restauration, le musée

assure une protection productive et la préservation et la transmission de cette culture, établit des restaurants aux thèmes du musée à Shenyang, Shenzhen, Qingdao, Pékin et d'autres régions, promeut les plats des pêcheurs de Laohekou, diffuse l'ancienne culture de l'oie de pêche et réalise le transformation ordonnée du patrimoine aux ressources, puis des ressources aux actifs.

En 2020, la culture alimentaire associée a été inscrite sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. En décembre de la même année, elle remporte une première étoile au Guide Michelin. Nous avons mis en place des organisations de protection de l'environnement pour protéger, hériter et développer de manière durable les matières premières alimentaires marines, l'environnement marin et la culture de «l'oie à la pêche».

9

Les aspects écologiques et culturels des modes d'alimentation locaux sur l'île d'Ulleung

Sumi Nam

Chercheuse, Institut de recherche sur le patrimoine culturel de l'Université des études étrangères de Hankuk, République de Corée

L'île d'Ulleung se situe au milieu de la mer de l'Est et elle est la septième plus grande île (72,94 kilomètres carrés) de Corée, avec une population d'environ 9 000 habitants (en juillet 2021). Elle n'est accessible que par un ferry, le trajet prenant environ trois heures depuis la péninsule. C'est donc une île isolée mais elle possède des systèmes sociaux, écologiques et bioculturels uniques à l'instar de ceux des îles Galapagos. Ces systèmes relient les gens à leur environnement à l'intersection de la nature et de la culture.

L'environnement de l'île d'Ulleung, c'est-à-dire les conditions pédologiques et climatiques rendent difficile la culture du riz, un aliment de base pour les Coréens. Historiquement, la plupart des premiers immigrants de l'île étaient des agriculteurs et ils étaient réticents à la pêche. En outre, les eaux profondes autour de l'île rendent les activités de pêche et de collecte difficiles. Dans ces circonstances, les habitants de l'île ont développé une connaissance sur les plantes indigènes, ainsi que les savoir-faire, les différents usages de ces dernières. Les gens ont survécu en consommant ces plantes indigènes comme aliments de famine. Ainsi, le système alimentaire local typique et le cycle de vie saisonnier caractéristique sont nés, en s'adaptant à l'environnement de l'île.

Puis arrive une époque de changements rapides au niveau social et environnemental, ce qui présentait pour l'île d'Ulleung à la fois des menaces et des avantages en termes de la culture alimentaire locale. Le développement de la logistique et du transport a influencé culturellement et économiquement la culture alimentaire locale. Les plantes indigènes utilisées auparavant comme nourriture de famine sont maintenant devenues une source majeure de revenus pour les résidents. Ces aliments de famine sont devenus des plats d'accompagnement uniques et enrichissent la nourriture locale. C'est maintenant une spécialité locale bien connue dans tout le pays et un symbole pour réaffirmer l'identité de la communauté de l'île d'Ulleung.

Le cas le plus représentatif serait myeongi-namul d'Ulleungdo, également appelé ail de montagne. Aujourd'hui, l'île est bien connue pour ses feuilles marinées (*jangajji*). Entre-temps, seules les tiges étaient utilisées pour la cuisson. Il a changé pour prendre sa forme actuelle après que la situation alimentaire de l'île s'est améliorée et qu'une méthode de stockage à l'aide de la sauce de soja a été introduite. Après son introduction comme plat d'accompagnement du barbecue

de porc (poitrine de porc grillé), il est devenu si populaire qu'il s'est rapidement commercialisé. Cette commercialisation et les nouvelles méthodes de stockage des aliments ont également affecté le système agricole de l'île. Quelques-unes des principales plantes indigènes ont été choisies et ont commencé à être cultivées professionnellement. La culture de plantes indigènes représente plus de 85 % du revenu agricole. Étant donné que les plantes indigènes sont des légumes sauvages, les gens ont développé des méthodes agricoles intégrant des conditions environnementales similaires à celles de la nature, ce qui a finalement contribué à la protection de l'écosystème. Cependant, le reste des plantes non sélectionnées étaient menacées d'extinction en raison du changement climatique et du récent boom de la construction sur l'île.

Récemment, l'intérêt pour la culture alimentaire locale en tant que patrimoine culturel immatériel augmente sur l'île d'Ulleung. Parallèlement à la protection de l'environnement écologique, l'effort de sauvegarde de sa culture alimentaire locale et de sensibilisation à son importance et à sa valeur est en cours.

L'île d'Ullleung fait face à une augmentation rapide du nombre de touristes et la construction imminente de l'aéroport stimulera encore plus le tourisme. Ceux-ci auront des impacts imprévisibles sur la culture alimentaire locale et l'écosystème typique à l'île. Par conséquent, ce sera un moment opportun et approprié pour examiner de près les modes de consommation de l'île d'Ulleung et la manière dont la communauté d'Ulleung s'implique dans le système alimentaire local, à la fois dans la production et la consommation.

10

Tradition alimentaire ethnique de la communauté des pêcheurs du Kerala

V. Jayarajan

Président, Folkland, Centre international pour le folklore et la culture, Inde

Comme l'Inde est entourée par la mer d'Arabie à l'ouest, le golfe du Bengale à l'est et l'océan Indien au sud, la tradition de la pêche a ses racines dans la civilisation indienne antique. De plus, l'Inde est également considérée comme le pays des rivières car elle est traversée par plusieurs. L'origine des traditions de pêche remonte à l'ancienne civilisation harappéenne. Les premiers documents disponibles sur la vie des pêcheurs dans le sud de l'Inde proviennent de la littérature Sangam, comme *Ahananuru* et *Kuruntogai Anuru,* qui comprennent des références littéraires sur les communautés de pêcheurs, y compris leur histoire culturelle, économique et sociale. La littérature Sangam, bien qu'écrite en tamoul, éclaire les premiers temps de la vie au Kerala et remonte aux cinq premiers siècles de l'ère chrétienne. Les divisions physiographiques de la période Sangam étaient appelées *tinais* ou cinq éco zones. La région *neythal* (côtière) était occupée par des gens comme Minavar, Parathavar, Parthavas, Nulayars et Turaivans. Dans *Thiruvilayadalpuranam,* une collection d'histoires épiques écrites par Paranjothi Munivar, décrivait les pêcheurs comme *neyther, parathavar, valayar, karayar, arayar et pattanavar.* Le terme *valayar* est dérivé du terme tamoul *valai*, qui signifie filet. Le terme *karayar* vient du monde tamoul *karai,* qui signifie rivage. Le terme *pattanavar* provient du mot tamoul *pattanam* qui signifie ville doté de l’avantage naturel de la région côtière puisque les habitants s’étaient engagés dans la pêche et la fabrication du sel comme moyen de subsistance.

L'ancien poème tamoul "Ahananuru" parle des *parthavas* qui partent pêcher et attrapent une variété de poissons à l'aide de filets solides et structurels. Il est expliqué également que les pêcheurs se blessent à cause de poissons comme les requins. Les pêcheurs mangent pour le dîner le curry de poisson; leurs enfants jouent et s'amusent dans la mer. Le poème raconte également le système de troc dans leur commerce alors qu'ils échangent du sel et du poisson contre du paddy. Les Mukkuvas du Nord-Malabar sont hautement organisés sous une forte foi religieuse avec des temples dans leur localité montrant leur identité culturelle. Dans les temps anciens, ils n'avaient pas de temples avec des prêtres brahmanes. Leur déesse Bhadra-Kali est représentée par une bûche de bois qui a été placée dans une hutte et considérée comme temple. Là, ils se réunissent quatre fois par an pour offrir le sacrifice d'un coq et de fruits à leur divinité.

La tradition maritime du Kerala a un passé légendaire et s'est poursuivie jusqu'à la domination coloniale. On pense que le débarquement de

Vasco da Gama sur la côte du Kerala a été dirigé par les Mukkuvas de la côte qui ont été trouvés en train de pêcher. Les récits de voyageurs étrangers complètent également les informations sur la vie des pêcheurs du Kerala.

Le système alimentaire ethnique représente la culture, la tradition, la coutume, et le mode de vie d'une communauté qui est conforme au système alimentaire ethnobotanique, et qui est considérée comme comparable à celui-ci. Les communautés de pêcheurs possèdent également des connaissances sur les valeurs nutritionnelles et médicinales liées aux diverses ressources de la mer.

Les pêcheurs du Kerala appartiennent à des communautés ethno-régionales disposant une culture alimentaire unique comme ils vivent en étroite association avec la mer. Le poisson étant le régime alimentaire principal de la communauté des pêcheurs, ils ont développé leurs habitudes alimentaires autour du poisson comme mets principal de leur alimentation quotidienne. Les plats de poisson sont également élaborés en fonction des besoins nutritionnels. Une autre sagesse intéressante transférée à travers les générations est la connaissance des variétés de poissons comestibles et à éviter selon les saisons. Les aspects socioculturels des habitudes alimentaires des pêcheurs seront discutés dans le document.

11

Repenser la sécurité alimentaire et la durabilité dans les communautés côtières d'iTaukei

Kolaia Raisele

Chercheur, Université du Pacifique Sud, Fidji

Le patrimoine culturel immatériel iTaukei a contribué à des vies durables dans le passé et a continué à soutenir la vie du peuple iTaukei à l'heure actuelle. Le concept de développement durable n'est pas nouveau pour les communautés côtières d'iTaukei, car leurs pratiques culturelles et sociales en matière de durabilité de l'environnement, de développement social inclusif, de développement économique, de paix et de sécurité ont prouvé le contraire. Les communautés côtières d'iTaukei sont assez habituées à répondre aux besoins des générations présentes et futures, aux besoins des *vanua*[1] dans leur ensemble et à assurer une vie durable à chaque membre de la communauté. Il assure les équilibres entre la nature et les communautés, la stabilité économique et sociale. La durabilité peut être associée au concept iTaukei de *sautu*[2]. Sautu dans le contexte iTaukei peut signifier paix, bien-être, prospérité et fertilité des lieux de pêche. Par conséquent, différentes pratiques socioculturelles qui assurent un système alimentaire durable dans la communauté côtière d'iTaukei.

C'est dans cette optique que les approches des communautés côtières d'iTaukei en matière de production et de consommation alimentaires sont conçues pour atteindre et promouvoir le sautu (durabilité). La plupart de ces pratiques sont en train de disparaître lentement en raison de forces de changement externes. Ces dernières ont rompu l'équilibre qui soutenait les vies d'iTaukei dans le passé. Plus précisément, les idéologies modernes de changement motivées par un état d'esprit néolibéral dans un monde de plus en plus globalisé ont déplacé les valeurs et les croyances iTaukei enracinées dans le « nous » en « je » (de la communauté à l'individu). En d'autres termes, le passage d'une économie de subsistance à une économie de marché qui a eu un impact significatif sur les systèmes alimentaires des communautés côtières d'iTaukei. Maintenant que le changement même de l'interconnexion mondiale a entraîné des défis écologiques, économiques, environnementaux et sociaux, il est temps que les communautés côtières iTaukei (et les individus eux-mêmes) se penchent sur leur propre héritage culturel de production, de sécurité et de consommation alimentaires afin que les approches de durabilité alimentaire soient relancées et maintenues.

1. Notion qui désigne à la fois le peuple iTaukei, ses terres, ses lieux de pêche, sa spiritualité, son histoire, ses traditions, sa culture et son épistémologie.

2. Un état de bien-être où règnent la paix et la prospérité entre les humains, entre eux et avec leur environnement naturel.

Il existe de nombreux patrimoines culturels immatériels iTaukei qui assurent la sécurité alimentaire et la durabilité des communautés côtières iTaukei. Concrètement, outre les différentes méthodes de préparation et de conservation des aliments, ces éléments PCI sont:

i. solesolevaki
ii. vulavakaviti
iii. tabu ni qoliqoli
iv. qoli veinanumi

12

Aliments maritimes des communautés côtières du centre du Vietnam: patrimoine, valeurs et changements dans le contexte contemporain

Tran Duc Anh Son

Ancien vice-directeur de l'Institut de Danang pour le développement socio-économique, Vietnam

Résumé

Le Vietnam compte de nombreuses provinces côtières avec environ vingt-neuf millions d'habitants vivant une vie associée à la mer. Parmi eux se trouvent quatorze provinces du centre du Vietnam avec plus de vingt et un millions d'habitants.

Depuis des générations, les aliments traditionnels des habitants du centre du Vietnam, en particulier des communautés côtières, proviennent de la mer ou de l'environnement côtier naturel, notamment des animaux et des plantes sauvages. Grâce à une expérience de transformation et de cuisson, ingénieuse et habile, transmise de génération en génération, les habitants de la côte centrale du Vietnam ont créé des aliments maritimes variés et uniques.

Les aliments marins des communautés côtières du centre du Vietnam comprennent des recettes pour: des plats crus, cuits à la vapeur, bouillis, grillés, fermentés et frits.

Cet article donne un aperçu et souligne la valeur des aliments marins dans le centre du Vietnam et considère ces aliments comme le patrimoine culturel immatériel de la communauté qui doit être maintenu et préservé.

Ce document souligne également les risques auxquels ces aliments sont confrontés en raison du changement climatique et de la surpêche, entraînant une réduction des ressources pour la transformation. Cela a modifié la structure alimentaire du repas traditionnel des communautés côtières du centre du Vietnam, modifiant la valeur de ce patrimoine culturel immatériel.

Mots-clés : patrimoine culturel immatériel, communautés côtières, région côtière centrale, aliments maritimes, changement.

13

Pêche, logement et troc : trois piliers pour vivre dans une économie basée sur la mer à Lamalera, Indonésie

Charles Beraf

Chercheur, Centre de recherche Detukeli, Indonésie

Notre société est en train de devenir plus urbaine, plus individualiste et plus moderne. Ce faisant, les communautés traditionnelles peuvent éventuellement connaître un véritable déclin de la culture locale, et pas seulement relatif. Davantage de traditions risquent de disparaître à mesure que le mode de vie traditionnel devient de moins en moins connu et que le système économique local devient obsolète. Cependant, nous devons également reconnaître que certaines communautés traditionnelles existent encore.

Lamalera fait partie de ces communautés traditionnelles. Dans cet article, j'essaie de mettre en évidence la tradition de Lamalera, à savoir l'*ola nua*, en particulier son économie basée sur la mer, qui pourrait se différencier de la plupart des systèmes économiques de la société moderne. Il y a trois raisons à ce choix. Premièrement, Lamalera est une communauté traditionnelle qui illustre une économie basée sur la mer en tant que partie intégrante de la société. Deuxièmement, Lamalera a une longue histoire de cette économie traditionnelle. Troisièmement, l'économie basée sur la mer à Lamalera a été une culture unique et distinctive qui s'approprie l'économie traditionnelle comme mode de vie pour les Lamalerans, et non comme une « chose imposée » de l'extérieur. Dans la société moderne, caractérisée par le capitalisme et la mécanisation (industrialisation), le système économique provoque l'aliénation et l'exploitation: les travailleurs sont coupés de leur propre potentiel humain. Dans une perspective contemporaine, alors que les travailleurs individuels deviennent hautement spécialisés dans la répartition du travail, le déploiement des tâches par personne se traduit par une performance plus impersonnelle et automatisée. A Lamalera, en revanche, même avec une différenciation dans les positions et les rôles, les Lamalerans travaillent et expriment leurs potentiels au service de la communauté à laquelle ils appartiennent.

Published	December 2021
Publisher	International Information and Networking Centre for Intangible Cultural Heritage in the Asia-Pacific Region under the auspices of UNESCO (ICHCAP)
Director	KEUM Gi Hyung
Editor-in-Chief	PARK Weonmo
Editorial Staff	KIM Minji, LEE Hwayeong, PETERSON Michael
Tel	+82-63-230-9742
Fax	+82-63-230-9700
E-mail	info@unesco-ichcap.org
Website	www.unesco-ichcap.org
Address	95 Seohak-ro, Wansan-gu, Jeonju, Jeollabuk-do 55101 Republic of Korea
Design	Graphic Korea

발행일	2021년 12월
펴낸이	금기형
펴낸곳	유네스코아태무형유산센터
책임편집	박원모
기획·편집	김민지, 이화영, 마이클 피터슨
전화	063)230-9742
팩스	063)230-9700
이메일	info@unesco-ichcap.org
홈페이지	www.unesco-ichcap.org
주소	전라북도 전주시 완산구 서학로 95 (우)55101
제작	그래픽코리아

© Copyright 2021 ICHCAP. All rights reserved.

The contents herewith are entirely the product of the researchers and do not represent the views of the publisher.

본 도서에 포함된 견해는 저자의 것으로 발행기관의 의견을 대표하지 않습니다.

Maritime Living Heritage: Coastal Communities in the Asia-Pacific Region and Their Traditional Food System

아태지역 해안공동체와 식생활 문화

2021 Expert Meeting for Building Network on Maritime ICH
2021해양 무형유산 전문가 네트워크 회의

Cover image © Traditional squids drying in the sun and thai fisherman long tail boat in a idyllic fishermen village, Thailand, Asia (C) Matej Kastelic

비매품
93380
9 791196 964283