

## 리얼리티 TV 요리 서바이벌 프로그램의 젠더 재현

– 넷플릭스 예능 <흑백요리사>를 중심으로

엄빙빙\*

### | 목차 |

1. 들어가며
  - 1) 문제 제기
  - 2) 선행연구 검토
2. 공적 요리 영역의 젠더차별과 대중문화의 재현
  - ① 여성 셰프에 대한 호칭
  - ② 감동적 여성 서사의 이면
3. <흑백요리사>의 젠더 재현
  - 1) 주방 역할 배분 및 가치
- 2) 여성 리더십의 도전
- 3) 상징적 재현
  - (1) 남성 셰프의 이미지 구축
  - (2) 여성 셰프의 재현
4. 결론을 대신하여

### | 초록 |

본 논문은 넷플릭스 요리 서바이벌 리얼리티 프로그램 <흑백요리사: 요리 계급 전쟁>을 분석 대상으로 하여, 대중문화 콘텐츠가 어떻게 성차별적 서사를 재생산하는지를 탐구한다. 2024년 하반기에 방송된 <흑백요리사: 요리 계급 전쟁>은 한국뿐만 아니라 전 세계적으로 큰 인기를 얻었으며, 방송 이후 일부 출연자들이 스타 셰프로 성장하여 대중매체에서 활약하고 있다. 프로그램은 계급을 넘어 공정성을 강조하는 점에서 시청자들의 주목을 받았으나, 출연자의 성비가 82:18로 극도로 불균형하다는 점에서 성별 문제가 제기된다. 본 연구는 이러한 성비 불균형에서 출발하여 프로그램이 요리 업계에 오랫동안 존재해 온 젠더 불평등을 강화하는 양상을 분석하였다. 연구 결과, 방송에서는 여성 셰프들이 상대적으로 부각되지 않거나 팀전에서 보조적인 역할에 배치되는 경향을 보였으며, 여성 셰프 리더십은 폄하되고, 남성 셰프의 전문성과 권위는

\* 한양대학교 umsinhee@hanyang.ac.kr

강조되었으며, 여성 셰프들은 고정관념에 따라 호명되는 방식으로 성차별적 서사가 구성되었다. 이로써 대중매체는 요리 업계 내 성별에 따른 위계 구조를 재생산하는 데 기여하고 있다. 공공성을 지닌 대중매체는 여성이 사회적 역할로 적극적으로 활약할 수 있도록 격려해야 하며, 성별 고정관념 해체와 더욱 평등한 직업 환경 조성을 위해 여성 셰프를 비롯한 여성 직업인을 가시화할 필요성을 제기한다.

**주제어:** 젠더, 요리 프로그램, 성역할 고정관념, 양성평등, 대중매체, 여성 셰프

## 1. 들어가며

### 1) 문제 제기

한국에서의 예능 프로그램은 1960년대부터 시작하여 여러 변화를 거쳤으며, 2006년 리얼 버라이어티 쇼 <무한도전>의 등장부터 사회적으로 큰 인기를 불러일으킨다. 이후에는 <1박 2일>, <런닝맨>이 나타나며 국내뿐만 아니라 해외로 포맷을 수출하여 상업적 가치를 창출한다. 또한 최근 들어 글로벌 OTT 시대가 도래하면서, 문화적 장벽을 돌파하고 <피지컬: 100> 등 세계적으로 흥행하는 K-예능도 등장한다. 특히 2024년 글로벌 OTT 넷플릭스 최고의 화제작은 요리 서바이벌 리얼리티 프로그램 <흑백요리사: 요리 계급 전쟁>(이하: 흑백요리사)이라고 해도 과언이 아니다. 대중에게 알려진 스타 요리사인 '백수저' 20명과 숨어있는 고수로써 참가한 '흑수저' 80명이 프로그램에서 경쟁을 펼친다. <흑백요리사>는 방영 이후 한국에서 6주 연속 드라마/비드라마 부문 화제성 1위를 차지했으며, 넷플릭스 글로벌 TOP 10 TV 비영어 부문 1위에 올랐다. 프로그램 자체뿐만 아니라, SNS에서 출연자를 패러디하는 것은 유행처럼 번지고 있으며, 레스토랑 예약 서비스를 제공하는 앱 캐치테이블에 의하면 출연자들이 운영하는 식당들은 평균적으로 148% 정도의 예약률이 증가했다. 우승자인 '나

폴리 맛피아(권성준)의 식당 예약 대기자가 11만 명을 넘어서면서 결국 서버가 마비되는 사태까지 발생했다.

탁 트인 천 평 규모의 주방 세트장, 스타 셰프와 재야의 고수 간의 대결, 시청자의 식욕을 자극하는 음식, 잘 짜인 미션과 대결, 빈틈없는 편집 기법, 그리고 출연자들의 색다른 인생 이야기 등 모든 요소가 〈흑백요리사〉의 성공 요인으로 꼽히고 있다. 무엇보다도, 〈흑백요리사〉는 한국 사회의 구조화된 계급 질서를 오직 맛(개인의 실력)으로써 도전하여 생존과 탈락을 결정짓는다는 점에서 ‘공정성’을 강조한다.

하지만 진정한 ‘공정’이라는 가치를 통해 인기를 얻은 〈흑백요리사〉로부터 한 가지의 의문이 제기된다. 두 명의 남성으로 구성된 심사위원단과 더불어, 100명의 셰프 중 82명이 남성이고 여성 셰프는 오직 18명만이 등장한다. 이는 한국뿐만 아니라 전 세계적으로 오랫동안 셰프가 ‘남성의 직업’으로 여겨졌던 현실을 대중문화에서 고스란히 반영된 사례이다. 셰프스 펜슬 사이트가 16개의 국가 중 2,000개 이상의 레스토랑에 대해 조사한 결과, 여성 셰프가 이끄는 미술랭 레스토랑은 전체의 6.04%에 불과하다. 젠더 고정관념에 따르면 건축기사나 정비사와 같이 체력적 요구가 큰 직업은 흔히 ‘남자의 일’로 여겨진다. 하지만 가정에서 주로 여성이 요리를 담당해 왔음에도 불구하고, 레스토랑은 남성들이 주도하고 있다. 이는 성차별과 구조적 불평등이 깊이 뿌리박힌 까닭이다.

일상적이며 광범위한 영향력을 가진 미디어는 양성평등 사회를 위한 사회문화적 인식 형성에 중요한 역할을 한다(이승희, 2019). 방송에서 성차별적 재현이 나올 때면 단순히 이러한 문제를 제기하는 수준에서 그치는 것이 아니라 시청자들에게 무의식 속에서 성역할 규범을 옹호하고 강화하는 기능을 한다(정사강, 이소현, 김은영, 2023). 이러한 배경 속에서 리얼리티 프로그램에서 드러나는 젠더 불평등을 분석하는 것은 중요한 과제가 된다. 따라서 본 논문은 요리 프로그램 〈흑백요리사〉의 젠더 재현을 고찰하여, 등장하는 여성 셰프의 수에만 주목하는 것을 넘어서 ‘어떻게 그

려지는가를 중심으로 분석할 것이다. 대중문화 콘텐츠가 ‘공정성’ 담론을 표방하지만, 성차별적 서사 구조를 강화하는 메커니즘을 비판적으로 고찰하고자 한다.

## 2) 선행연구 검토

예능 프로그램은 사회적으로 소외된 계층이나 당대의 주요한 사회적 문제들을 텔레비전이라는 광장으로 끌어내는 역할을 함으로써 오락성뿐만 아니라 공공성을 결합하여 사회적 메시지를 담아내기도 한다(신상기, 2015). 양성평등 사회를 구축하기 위해 대중문화에서 여성들이 가정적인 것에만 머물던 모습에서 벗어나 보다 많은 사회적인 참여를 그리기 바랬지만(강은수, 2005:2), 한국의 예능 판은 남성 중심적인 세계며, ‘여성의 상징적 소멸’ 현상이 나타난다. 이는 한국 사회에서 여성을 돌봄 노동에 묶어두고, 게다가 그 노동을 폄하하는 문화가 노동시장 내 여성 차별을 초래하며, 여성의 이야기를 상상조차 하기 어려운 사회를 형성한다(손희정 외, 2019). 2022년 1월부터 2023년 6월 사이에 방영된 예능 프로그램 298편에 대해 조사한 결과, 출연진 중 여성들이 총 33%를 차지하는 것으로 나타나 여성들의 위치성이 충분히 확보되지 못하고 있다는 사실을 보여준다(정사강, 이소현, 김은영, 2024).

또한 리얼리티 프로그램은 제작진이 여러 연출 요소를 통해 등장인물에 대한 평가가 가미된 연출을 할 수 있으며, 성역할 고정관념을 생산할 여지가 생길 수 있다. 지금까지 대중매체에서 나타난 성차별적 재현에 관련된 연구는 다양하게 이루어졌으나, 기존 연구들은 주로 연예인들이 일반인처럼 겪는 일상적인 소재를 다루는 가족 리얼리티 프로그램을 위주로 진행되어 왔다. 가족 리얼리티 프로그램에서 여성의 성역할에 대한 시각이 여전히 보수적인 경향을 보이며, 제작진들의 연출은 남성 등장인물을 중심으로 전개되고 있다(이승희, 2019). 이제 여성의 역할은 가족 내에 한

정되지 않고, 공적 영역으로 확장될 때, 대중매체가 이를 어떻게 재현하는지에 대한 연구가 필요할 시점이다.

기존의 요리 프로그램 관련 선행 연구들은 주로 요리 프로그램의 시대적 발전, 음식문화, 포맷 특성 등을 다뤘다. 그러나 젠더 관점에서 요리 프로그램을 분석한 연구는 아직 부족한 실정이다. 차소정(2015)은 80년대부터 등장한 요리 프로그램이 주부에게 조리법을 전달하기 위해 시작되었으며, 90년대 이후 남성 진행자의 등장으로 인해 '음식 만들기는 여성의 역할'이라는 고정관념이 점차 허물어지기 시작했다고 주장한다. 그러나 이러한 변화는 여성의 전문직 진출로 이어지기보다는, 여성의 가족 내 성역할 수행에 대한 인식에 영향을 미치는 수준에 그쳤다.

오늘날 대중매체에 등장하는 남성 셰프들은 연예인처럼 인기를 얻고, 세계적인 스타로 자리매김한다. 즉, 요리가 직업으로써 분류될 때는 남성 셰프들이 장악하고 있다. 요리 서바이벌 리얼리티 프로그램에서 남성 셰프는 여성 셰프보다 훨씬 더 많이 등장하여, 프로그램 연출을 통해 전문성 이미지를 구축한다. 이는 현실의 직장에서 벌어지는 성차별 구조와도 유사하다. 데버러 A. 해리스와 패티 주프리의 저서 『여성 셰프 분투기』는 본 연구에 중요한 시사점을 제공한다. 이 책의 저지들은 피에르 부르디외의 장 개념과 조앤 애커의 성별화된 조직 이론을 바탕으로, 요리가 전문화되는 초기 과정에서 남성이 여성을 배제했으며, 현재 미디어 담론을 통해 성차별이 강화되어 여성이 불리한 위치에 놓이는 과정을 설명한다. 각 나라의 음식 문화와 주방 구조에는 차이가 존재하지만, 서구에서 발원한 파인 다이닝은 현재 전 세계적인 외식 산업에 영향을 미치며, 한국도 예외는 아니다. 또한, 본 논문의 분석 대상인 <흑백요리사>에서는 역시 파인 다이닝 주방 체계를 기반으로 대결과 평가가 진행되기 때문에, 이러한 차이가 분석에 큰 영향을 미치지 않는다. 이 책에서 제시한 성차별 메커니즘은 한국 요리 프로그램 <흑백요리사>에서도 유사하게 나타난다.

## 2. 공적 요리 영역의 젠더차별과 대중문화의 재현

〈흑백요리사〉는 총 12개의 에피소드를 공개했으며, 패자 부활전 ‘재료의 방 〈편의점〉’을 포함해 ‘흑수저 결정전’, ‘1:1 흑백 대전’, ‘재료의 방’, ‘레스토랑 미션’, ‘인생을 요리하라’, ‘무한 요리 지옥’, ‘이름을 건 요리’까지 총 8개의 대결을 보여준다. 〈흑백요리사〉 1회에서 총 100명의 요리사가 등장했으며, 20명의 백수저 요리사 중 여성 요리사는 4명으로, 전체의 20%를 차지하고, 80명의 흑수저 요리사 중에는 여성 요리사가 14명으로 17.5%를 차지한다. 또한 첫 라운드부터 마지막 라운드까지 모든 대결을 거쳐, 앞서 언급한 예능 평균 여성 출연자 비율인 33%에도 근접하지 못한다.

여성 셰프의 과소재현은 단순히 인원수의 문제뿐만 아니라, 방송 내 전반적인 분량에서도 드러난다. 첫 화 시작할 때 80명의 흑수저 셰프가 등장했지만, 자막으로 이름이 소개된 참가자는 총 36명이 있다. 그중 남성 셰프는 32명이었으며, 여성 셰프는 ‘쿠킹텔러’, ‘장사천재 조사장’, ‘이모카세 1호’와 ‘급식 대가’ 총 4명에 불과했다. 또한 1화 중반부터 시작하여 3화 초반까지 진행된 ‘흑수저 결정전’에서 총 25명의 셰프가 요리하고 심사를 받은 과정이 방송되었지만, 이 중 남성 셰프는 20명, 여성 셰프는 ‘천만 백반’, ‘중식 여신’을 포함한 5명에 불과했다.

프로그램 속 여성 요리사의 비율과 실제 주방 내 여성 셰프 비율과 유사한 수준이다. 미쉐린 가이드 조사에 따르면 세계적인 레스토랑에서 여성 셰프 비율은 5~10%에 불과하다. 하지만 ‘요리’라는 행위 자체는 여성을 배제하지 않았다. 유엔여성기구(UN Women)가 2023년에 공개한 조사에 따르면, 전 세계적으로 여성은 남성보다 식사 준비를 포함한 가사 노동에 하루 평균 2.8시간을 더 많이 소요한다. 또한 여성가족부가 2023년에 공개한 가족실태조사 결과에 따르면, 한국에서 식사 준비를 포함한 가사 노동은 아내가 담당하는 비율이 73.3%에 달한다. 즉, 남성은 공적 요리 영역에서 유급 노동을 담당하는 반면, 여성은 사적 공간에서 무급 노동을 수행하며,

요리는 젠더화된 방식으로 분배된다. 이러한 구조는 대중매체에서도 유사하게 재현된다. Chen(2020)은 뉴질랜드 언론에 게시된 총 315개의 온라인 이미지를 분석한 연구에서, 여성은 남성보다 적게 등장하며 주로 가정적인 환경에서 묘사되는 반면, 남성은 전문 요리사로서 재현된다는 사실을 밝혔다.

성별 분업, 셰프의 성문화 형성 과정, 그리고 남성 중심적 직장 문화를 통해 요리가 젠더화되는 과정을 확인할 수 있다. 역사적으로 고대 이집트부터 궁중에서 요리하는 남성이 요리사로 기록되었다. 현대 파인 다이닝, 즉 〈흑백요리사〉에서 채택된 요리 체계의 발원지인 프랑스에서는 혁명 이후 남성 요리사들이 귀족 저택을 떠나 공공 레스토랑으로 이동했지만, 여성은 레스토랑에서 일할 수 없었다. 또한 여성은 초기 요리학교에서 배제되었고 체계적인 훈련을 받을 기회가 제한되었다. 일부 요리학교가 여성에게 개방되었지만, 이는 전문직 양성보다 가정 운영을 위한 교육에 초점이 맞추었다. 1895년 저널리스트 마르트 디스텔(Marthe Distel)은 여성을 대상으로 가정 운영에 필요한 요리 기술을 교육하고자 하는 취지로 요리학교 '르 꼬르동 블루'를 창립했다. 한국에서도 여성 대상의 요리 교육은 초기에는 '가정과'의 일부로서(한복진, 2001:202) 가정 운영을 위한 교육의 성격을 띠고 있었다. 산업혁명이 시작하면서 성별 분업은 더욱 강화되었고, 이로 인해 남성은 임금노동, 여성은 가사 중심의 무급 노동을 맡는 구조가 정착되었다. 전 세계적으로 여성은 어렵게 일자리를 얻더라도 남성보다 낮은 임금을 받고 승진 기회에서도 불이익을 당해왔다(아이린 파드릭, 바버라 레스킨, 2021). 요리 업계 역시 남성은 셰프로 성장할 기회를 얻었지만, 여성은 여전히 구조적으로 불리한 환경에 놓여 있다.

현대에 이르러 주방은 남성성이 과시되고, 농담과 괴롭힘이 난무하며 분노의 폭발이 빈번한 장소로 인식된다. 데버러 A. 해리스와 패티 주프리가 33명의 여성 셰프를 대상으로 한 연구에 따르면, 여성들은 이러한 환경 속에서 힘겹게 버텨왔음에도 불구하고, 결국 가정 때문에 일을 포기하는

경우가 많았다. 오늘날 성별 분업이 전보다 완화되었지만, 여성들은 모든 직업군에서 일과 가정 사이의 딜레마를 겪고 있다. 특히 요리사는 긴 시간 동안 육체적으로 힘든 업무를 처리해야 하는 직업으로, 남성들은 종종 가정에서 식사를 준비해 주는 배우자의 지원을 받는 반면, 여성 셰프는 일과 가사 노동, 육아 등을 병행해야 하는 부담을 지고 있다. 〈흑백요리사〉에서도 여성 셰프가 주방에서 여성으로서 살아남기 어려움을 토로하는 장면이 있다. ‘인생을 요리하라’ 라운드에서 정지선 셰프는 자신의 인생에 전환점이 되었던 메뉴 중 하나인 ‘송서계어’를 선보이며, 주방에 여성 셰프가 많지 않기 때문에 고군분투해야 하는 상황에서 20대 때 진로에 대해 깊은 고민을 했다고 털어놓았다.

여성들은 높은 장벽을 깨고 주방에 들어서며, 남성 중심의 환경에서 혼자 버텨와야 한다. 하지만 결혼하면 가정의 책임으로 인해 주방을 떠나야 하는 경우가 많다. 이러한 악순환의 구조는 여성 셰프가 요리 업계에서 지속적으로 활동하고 성장할 수 있는 조건을 제약해 왔다. 대중문화는 사회의 흐름을 반영하며, 다양한 이슈들을 다룸으로써 시청자들의 사고와 행동에 큰 영향을 미친다. 2023년 교육부가 진로 교육 현황 조사 결과에 따라, 초·중·고등학생들이 희망 직업을 알게 된 주요 경로 중 대중매체·TV가 높은 비율을 차지한다. 안진아(2008)의 연구에 따르면, 여대생은 진로와 관련된 유명인사를 가장 많이 역할모델로 지목하였으며, 이들은 해당 인물로부터 진로 목표 설정과 방향 모색에 있어 도움을 얻는 것으로 나타났다. 또한 외식 관련 전공 대학생을 대상으로 한 강진희(2018)의 연구에서는, 요리 프로그램이 요리사라는 직업에 대한 사회적 인식과 이미지를 지속적으로 고양할 뿐만 아니라, 매체를 통해 노출되는 스타셰프의 이미지는 학생들의 직업관 형성에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 현재 일부 요리 전문학교에서 셰프를 지망하는 여학생은 남학생보다 많아지는 추세다. 이런 변화는 대중문화에서 여성 출연자를 가시화하는 작업의 중요성을 시사한다. 여성 셰프가 요리 업계에서 성공할 수 있

다는 점을 보여주는 것은 여성들에게 셰프로서의 성공 가능성을 심어주며 적극적인 직업 활동에 참여할 수 있도록 독려해, 이는 실질적인 성평등을 이루는 데 중요한 문화적 요인으로 작용할 수 있다.

### 3. <흑백요리사>의 젠더 재현

#### 1) 주방 역할 배분 및 가치

레스토랑 주방에서는 위계질서에 따라 각기 다른 역할이 배정된다. 서양 레스토랑의 경우, 샐러드와 차가운 전채 요리를 담당하는 가르드망제는 비교적 매력이 없는 자리로 여겨졌으며, 설거지 담당보다 한 단계 위의 직급으로 간주한다. 대부분의 신입 요리사는 샐러드 제작, 창고 관리를 하는 팬트리부터 시작하지만, 남성 요리사들이 승진해 나가도 여성 요리사들은 여전히 그 자리에 머무르는 경우가 흔하다. 이 자리에서 계속 일하는 여성 요리사들은 요리 기술을 배울 기회가 제한되고, 자신의 역량을 보여줄 기회조차 갖지 못한 채 그만두는 경우가 많다(테버러 A. 해리스, 패티 주프리, 2017).

같은 직업 내에서도 성별에 따라 역할이 분리되며, 이는 여성의 경력 발전에 부정적인 영향을 미친다. 본 절에서는 이미 각자의 분야에서 최고의 위치에 오른 여성 셰프들은 <흑백요리사>에서 어떤 역할을 담당하는지를 살펴볼 것이다. 프로그램에서 등장하는 요리사들은 개인전에서는 개개인이 가지고 있는 역량을 발휘하지만, 팀전은 협력을 통해 미션을 수행해야 하며, 이 과정에서 성별화된 역할 분배가 발생한다. <흑백요리사>에서의 7번의 대결 중 두 번은 팀전이며, 하나는 백수저 팀과 흑수저 팀이 대결하는 '재료의 방'이고, 또 다른 하나는 흑백 수저 혼합 팀전인 '레스토랑 미션'이다. 이 두 미션에서 총 8개의 팀이 구성된다. 8개 팀 중 조은주

셰프의 팀은 여성 셰프 3명과 남성 셰프 2명으로 구성되어 있으며, 균형 있게 각자 중요한 역할을 맡는다. 또한 레스토랑 미션에서 방출된 3명의 셰프로 구성된 안유성 셰프의 팀인 ‘방송국도 줄 서는 식당’은 여성 셰프가 없다. 따라서 본 절에서는 나머지 6개 팀의 사례를 중심으로 논의가 전개될 것이다.

재료의 방 미션에서 흑수저 팀 ‘트리플 스타’는 ‘중화육쌈과 고추잡채, 무생채’를 선보였다. 해당 메뉴는 육전 위에 중화풍 야채볶음과 무생채를 올리고, 사천 냉채 소스로 마무리한 요리다. 각 셰프에게 역할을 배정할 때, 헤드 셰프 ‘트리플 스타’는 “큰 용량을 많이 해 보셔서 전체적인 칼질들 엄청 빨리하시기 때문에”라는 이유로 두 명의 여성 셰프인 ‘이모카세 1호’와 ‘급식 대가’에게 야채를 썰는 역할을 맡겼다. 또한 ‘반찬 셰프’는 육전을, ‘철가방 요리사’는 야채볶음을 담당했다. 이 메뉴에서 가장 임팩트를 주는 것은 중화풍 야채볶음이며, 프로그램은 2차 테이스팅을 거쳐 야채볶음의 조리법을 확정하는 과정에 초점을 맞췄다. 그러나 ‘이모카세 1호’와 ‘급식 대가’는 맛을 내는 과정을 참여하지 못한 채, 100인분의 야채를 손질하고 육전을 부친 후, 마지막으로 플레이팅까지 진행하여 미션을 마무리했다.

이러한 역할 배정 방식은 ‘생선의 방’ 대결에서도 반복된다. 이번 미션에서 양 팀에는 각각 한 명의 여성 셰프가 등장한다. 흑수저 팀에는 ‘중식 여신’이, 백수저 팀에는 이영숙 셰프가 참여한다. 팀 내에 이탈리아인 셰프가 세 명이 있는 흑수저 팀 ‘불꽃 남자’는 ‘리소토 with 중화풍의 문어구이



〈그림 1〉 재료의 방 - 이모카세 1호 급식 대가

와 도미라는 메뉴를 선보였으며, 한식으로 심사위원의 마음을 움직이고 싶은 백수저 팀은 메뉴를 ‘가자미 미역국’으로 정한다. 미션이 시작하면서 최현석 셰프가 이끄는 백수저 팀은 제공되는 식재료들 대량으로 확보하고 흑수저팀은 재료 부족으로 위기에 마주쳤다. 이후 프로그램에서 양 팀의 생선 손질 실력 비교와 최현석 셰프가 흑수저팀에서 대파를 빌려 가는 장면 등이 갈등 요소로 등장한다. 미션 중반, 백수저 팀은 준비된 가리비 부족으로 작은 위기를 겪으며, 흑수저 팀은 20분 안에 100인분의 리소토를 완성할 수 있는지에 초점을 맞췄다. ‘중식 여신’은 리소토 위에 올릴 사시미에 매콤한 포인트를 더하는 중화풍 마라 오일을 만드는 역할을 맡았다. 소스는 요리의 맛을 결정짓는 중요한 요소지만, ‘중식 여신’이 소스를 만드는 과정은 역할 배분을 소개할 때만 잠깐 등장했다. 이영숙 셰프가 요리하는 장면으로 방송에서 부각된 유일한 순간은 미역을 볶는 모습이었다. 생선이 주재료인 만큼, 대결의 초점은 자연스럽게 생선 요리에 집중되었다. 최현석 셰프는 이영숙 셰프가 만든 미역국을 믹서에서 갈고 생크림을 추가하여 양식 소스처럼 활용하여 새로운 맛을 부여했지만, 이영숙 셰프가 만든 미역국 본연의 맛은 약해졌다. 이와 같이, 여성 셰프는 생선과 관련된 역할을 배정받지 못하고, 또한 프로그램 연출을 통해 부차적인 역할로 비쳐졌다.

이후에 진행되는 ‘레스토랑’ 미션에서 여성 셰프도 여전히 보조적 역할에 머물렀다. 이번 미션에서 여성 셰프가 포함된 팀은 ‘Jang 아저씨 식당’, ‘역수르 기사식당’과 ‘트리플 반점’까지 총 세 팀이었다. 해당 미션은 참여자뿐만 아니라 먹방BJ 등 인플루언서도 등장하며, 방송의 초점은 요리 과정보다 레스토랑 운영과 인플루언서의 반응에 맞춰졌다. 이러한 경우에는 여성 셰프들의 역할은 더욱 제대로 조명되지 않았다. 그중 정지선 셰프의 메뉴 ‘마라크림새우딤섬’은 상대적으로 자주 노출되었지만, ‘급식 대가’와 이영숙 셰프는 이번 라운드에서 어떤 역할을 맡았는지조차 확인하기 어려웠다.

또한 미션 시작 전에, 각 팀은 한 명의 셰프를 방출해야 했는데, ‘역수르 기사식당’ 팀 팀원 ‘요리하는 돌아이’는 “김 한 장으로 너무 힘이 실려 있지 않나. 제가 구웠어도 된다”라는 이유로 ‘이모카세 1호’에 투표했다. 그러나 미션이 시작되며 모든 음식에 고급 재료를 사용한 ‘역수르 기사식당’에서 가장 인기가 있는 음식은 ‘이모카세 1호’가 구운 김이었다. 비싼 캐비아로 만들었던 ‘캐비아 알밥 천국’은 인플루언서들에게 “5만 원 중에 김이 3만 5천 원 값을 한다”, “김 없으면 안 먹을 것 같다”라는 평가를 받았다. 메뉴의 핵심은 캐비아였지만, 중요하지 않다고 여겨졌던 ‘이모카세 1호’가 구운 김이 ‘역수르 기사식당’ 팀의 매출에 결정적인 기여를 한 것이었다. 아이러니하게도 여성 셰프가 보조적인 역할을 맡아도 결국 팀의 성공에 결정적인 영향을 미칠 수 있다는 것을 보여준다.

〈흑백요리사〉에서 여성 셰프들은 주로 부수적인 역할에 배치되었으며, 주방 내에서 중요한 작업을 맡기보다는 보조적인 업무를 담당하는 경우가 많다. 이러한 재현은 현실의 요식업계 구조와 긴밀하게 연결되어 있다. 한국노동연구원이 AA 남녀 근로자 임금 현황에 대한 조사에 따르면, 2021년 음식점업에서 여성 근로자 비율이 63.2%에 달하지만, 높은 직급에서는 여성 비율이 낮아 I 직급(관리직)은 8.6%에 불과하다. 이 조사는 여성이 업계 내 높은 비율을 차지하고 있음에도 불구하고 낮은 직급에 머무르며 의사 결정권이 있는 역할을 맡지 못하는 구조적 현실을 보여준다. 프로그램에서 여성 셰프들이 맡는 역할 역시 이러한 현실을 반영하여 성별에 따른 고정된 역할 분배가 드러난다. 세실리아 리지웨이는 남성과 여성이 일을 통해 물적 자원을 얻고 권위 있는 지위에 오를 수 있기 때문에, 업무 현장에서의 젠더 불평등이 매우 중요한 역할을 한다고 지적한다. 〈흑백요리사〉에서 나타나는 성별에 따른 역할 분리는 단순한 연출상의 우연이 아니라, 구조적 성차별이 대중문화 속에서 무의식적으로 재생산되며 고정관념을 강화하는 기제로 기능한다.

## 2) 여성 리더십의 도전

역사적으로 리더십이 오랫동안 초월적인 요소와 결부되어 왔고, 특정한 개인에게 부여되는 선천적인 자질로 간주되어 왔다(윤혜린, 2009). 이와 더불어, 젠더 규범은 리더십을 성별화해 왔다. 남성은 어릴 때부터 강인함과 결단력을 강조하는 교육을 받아왔으며, 가부장제 사회에서 남성이 권력을 가진 결정자 역할을 담당하는 것이 일반적이었다. 이러한 배경 속에서 리더십은 남성성과 결합하여 권위적, 위계적, 경쟁적인 특성을 강조했다. 사람들은 리더십을 남성의 전형적인 특성으로 인식하며, 반대되는 특성을 지닌다고 생각하는 여성이 리더의 역할을 잘 해낼 수 없을 것으로 판단해 여성의 잠재력을 과소평가하는 경향이 있다(백연정, 2024).

특히 주방과 같이 효율성과 위계질서를 강조하는 환경에서는 여전히 권위주의적 리더십을 요구하고 있다. 요리 업계에서 리더십은 남성성을 기반으로 규정되어 왔다. 기존의 고정관념 속에서 여성은 감정적이고 예민한 존재였기 때문에, 여성 셰프는 어렵게 리더의 자리에 오르더라도 여전히 의심과 편견을 받는다. 데버러 A. 해리스와 패티 주프리는 주방에서의 여성 리더를 세 가지 유형으로 구분했다. 첫 번째는 남성적인 리더십을 선택하는 리더, 두 번째는 도움을 청하는 여성스러운 리더, 세 번째는 엄마처럼 행동하는 용인되는 리더. 첫 번째 유형을 선택하는 여성 리더는 남성적인 기질을 드러내면 '여성적이지 않다'라는 비난을 받아 '예의 없는 나쁜 녀'라는 꼬리표를 붙이게 된다. 여성스럽게 행동하면 섹슈얼리티를 드러내는 유혹자 유형이 되어 실제로 이런 유형을 선택하는 셰프가 거의 없다. 세 번째 유형을 선택하는 여성 리더는 엄마처럼 직원을 보살피고 조심스럽게 피드백과 조언을 준다. 하지만 모성형 리더에게는 남성 리더가 할 필요가 없는 감정노동을 요구한다. 또한 이에 따라 주방의 위계질서도 자연스럽게 무너진다. 인터뷰에서 헤드 셰프가 되어도 바닥을 쓸고 쓰레기를 버리는 일을 맡는다는 여성 리더가 존재한다. 결국, 여성 셰프는 어떤



〈그림 2〉 재료의 방 - 팀 구성

유형의 리더십을 선택하든 고정관념과 구조적 제약에 부딪히며, 주방에서 권위 있는 위치를 차지하는 데 지속적인 어려움을 겪는다.

〈흑백요리사〉는 여성 리더십이 마주한 구조적 한계와 도전을 드러낸다. 프로그램에서 총 8개의 팀이 구성되었지만, 여성 셰프가 헤드 셰프를 맡은 경우는 단 한 번뿐이었으며, 해당 팀은 방송에서 ‘팀워크 실패 사례’로 전시되었다.

여성 셰프가 헤드 셰프를 맡은 유일한 미션이 바로 ‘재료의 방’ 대결이다. 고기의 방을 선택하는 백수저팀에서 “음식 방향 플레이팅을 하시니까 스타일을 잡는” 조은주 셰프가 헤드 셰프 역할을 맡았다. 대결이 시작하기 전에 정지선 셰프는 성격이 센 팀원들이 모여서 분열이 일어날 수 있다는 우려를 표했다. 실제로 대결이 진행되면서 백수저팀의 팀워크가 흔들리는 순간들이 반복적으로 나타났다. 첫 번째 갈등은 감자메시에 들어갈 소스에 대한 것이었다. 선경 통기스트 셰프와 최강록 셰프는 감자메시의 조리법에 대한 의견이 달랐고, 선경 통기스트 셰프는 “정하긴 했는데 정확하게 정하질 않았고, 정하질 않다 보니까 모든 셰프들이 서로의 셰프들에게 뭘 어떻게 하라고 약간...”라고 불만을 표현했다. 두 번째 갈등은 고기 조리법에 관한 것이었다. 동파육의 조리법은 껍질을 태우거나 기름에 튀긴 후, 부드럽게 삶아 소스에 졸이는 방식이다. 황진선 셰프는 껍질을 태운 뒤 냄비에서 끓이기만 하면 된다고 생각했는데, 제한된 시간 내에 고기가 충분히 부드러워질지 걱정한 정지선 셰프는 고기를 먼저 튀긴 후 끓이는

방식을 제안했다. 이에 대해 정지선 셰프는 “우리 시작부터가 조리법부터 서로 공유를 안 했다”라며, “시작부터가 어떤 요리 하는지 정확하게 얘기를 했었어야 했다. 그거를 시작 안 하고 했다”라고 지적했다.

백수저 조은주 팀의 실패는 메뉴 및 조리법에 대한 명확한 사전 조율이 부족함에서 비롯되었다. 대결 시작 전, 조은주 셰프가 팀원들의 의견을 듣고 메뉴를 수정하며 요리 구성을 종이에 정리하는 장면이 방송을 통해 확인된다. 하지만 토론 중 한 셰프가 “일단 빨리 쓰고 나 고기 갖고 오게”라고 말하는 장면이 나왔고, 이후 인터뷰에서 “주메뉴 가지고도 한참을 싸우더니, 가니시 갖고 또 한참 싸우고 있다. 이거는 나중에 정하면 되지 않냐고”라고 처음에 메뉴를 신속하게 정하지 않는 것에 대한 불만을 표했다. 결국 사전에 조리법을 명확히 정하지 않은 것이 실패의 원인이 되었다. 조은주 셰프가 여성 헤드 셰프로써 초반부터 강력한 통제력을 확보하지 못한 점이 팀 내 갈등을 일으킨 요인이었다. 주방에서 명확한 위계질서가 형성되지 않았고, 팀원들이 각자 의견을 내세우는 상황은 여성 리더가 남성 중심적 영역에서 권위를 확립하기 어려운 구조적 문제를 반영하는 것으로도 해석될 수 있다.

백수저 조은주 팀의 팀원들이 각자의 의견을 주장하며 혼란에 빠진 장면과 대조적으로 프로그램은 흑수저 팀의 조직적인 모습을 부각했다. 흑수저 팀 헤드 셰프 ‘트리플 스타’는 메뉴 구성을 직접 계획하고, 명확한 지시를 통해 팀원에게 역할을 분배해서 팀을 이끌었다. 이 과정에서 흑수저 팀원들이 ‘트리플 스타’의 지시에 따라 일사불란하게 움직이는 모습이 강조되었고, 팀의 성공 또한 ‘트리플 스타’의 리더십과 긴밀히 연결된 것으로 그려졌다. 대비되는 두 팀의 모습은 프로그램 내 갈등과 긴장감을 높이며, 방송의 흥미를 유발하는 장치로 작동한다.

하지만 이러한 재현 속에서도 여성 리더십의 가능성을 발견할 수 있다. 윤혜린(2009)은 리더십의 패러다임을 권위주의적인 것과 탈위계적으로 구분한다. 권위주의적 리더십의 핵심은 권력과 통제이며, 독단적 의사결정, 방한 지시, 권한 발휘 등의 특징을 가진다. 반면, 탈위계적 리더십의 핵

십은 구성원을 지원하고 북돋우며, 권한 분산, 스스로 문제 해결 방안 찾도록 돕기, 내부 토론 과정을 통해 해결 방안 찾기 등 특징이 있다. 조은주 셰프의 리더십 패러다임은 후자에 가깝다. 독단적인 결정보다는 모든 팀원의 의견을 듣고 판단하는 방식을 선호하고, 역할을 나눌 때도 단호하게 지시하기보다 팀원들에게 더 많은 선택권을 줬다. 하지만 이러한 접근법은 방송에서는 부정적으로 그려졌으며, 결국 팀의 패배 원인으로 지적되었다. 이 과정에서 비권위적 리더십이 남성 중심적 분야에서 효과적이지 않다는 인식을 강화한다.

현대에 이르러 리더십은 타고난 자질이 아니라 후천적으로 개발할 수 있는 능력으로 인식되기 시작한다. 이제 리더십의 개념도 리더의 개인적 천부적 능력을 강조하는 것에서 벗어나, 집단적 성취를 위해 구성원 각자의 능력 양성으로 초점이 전환된다. 리더십은 더 이상 남성의 전유물처럼 여겨지지 않았다. 테버러 A. 해리스와 패티 주프리의 연구에 따라 실제로 주방에서 일부 여성 셰프들은 탈위계적 리더십을 강점으로 간주하여, 이러한 여성 리더십을 활용하는 것은 남성 셰프보다 더 민주적이고 인간적으로 주방을 이끌었다고 평가된다. 이들은 전통적인 남성적 리더십과는 다른 방식으로 조직을 이끌며, 고압적인 주방 문화를 변화시키고 있다. 여성 리더십은 위계를 강조하는 무한 경쟁, 승자 독식 사회를 변화시킬 힘을 가지고 있으며, 사회적 약자의 역량을 강화함으로써 그들이 스스로 평등한 사회를 만들어갈 수 있도록 돕는다(윤혜린, 2009). 대중문화 속에서 더욱 많은 여성 리더들이 등장하여 다양한 여성 리더십이 조명될 때, 기존의 성별 고정관념을 허물고 보다 평등한 사회로 나아가는 데 중요한 동력이 될 것이다.

### 3) 상징적 재현

스타셰프란 대중에게 영향력을 미치며 사회적으로 높은 인지도를 가진 셰프를 의미한다(강진희, 2018). 세계적으로 대중매체를 통해 알려진

대표적인 스타셰프는 고든 램지 (Gordon Ramsay), 제이미 올리버 (Jamie Oliver) 등이 있으며, 한국에서는 이연복 셰프, 최현석 셰프, 최강록 셰프 등의 남성 셰프가 널리 알려져 있다. 이처럼 남성 셰프들이 전 세계적으로 대중문화의 중심을 차지하고 있다. 대중매체에서 남성 셰프들을 일 중독자로 그리며 요리에 대한 강박적인 집착을 강조한다. 이러한 이미지는 곧 그들의 전문성과 커리어 구축의 중요한 요소로 작용한다. 본 절에서는 대중매체가 남성 셰프와 여성 셰프의 이미지를 어떻게 다르게 상징적으로 재현되는지를 분석할 것이며, 방송에서 일정한 비중을 차지하는 셰프들을 중심으로 논의하고자 한다.

### (1) 남성 셰프의 이미지 구축

대중매체에서 남성 셰프는 요리에 대한 극단적인 몰입, 헌신적 정신을 통해 각자의 전문성을 입증했다. <흑백요리사>에서 심사위원인 안성제 셰프는 등장부터 강한 카리스마를 발산하며 심사할 때도 미식에 대한 특유의 감각으로 시선을 사로잡는다. 프로그램 속에서 참가자들이 그를 “모든 요리사가 존경하는 분”, “완벽하신 분”이라고 칭하며 존경을 표한다. 안성제 셰프 역시 “손님에게 나갈 음식에 대해서는 굉장히 스트릭트(strict)하다”라며, 최선을 다했더라도 부족한 부분이 있다면 봐주지 않는다는 원칙을 강조한다. 심사 과정에서 안성제 셰프는 “제가 제일 중요하게 생각하는 것은 채소의 익힘 정도”, “고기가 이븐(even)하게 익지 않았어요”라는 날카로운 심사평을 남기며, 인터넷에서 유행어까지 될 만큼 인기를 얻는다. 이러한 완벽주의 정신은 곧 요리에 대한 진정성과 전문성을 보여주며 시청자들에게 인상적으로 각인된다.

또한 프로그램에서 등장하는 남성과 여성이 수평적인 관계를 형성하기보다는 ‘가르치는 남성’과 ‘배우는 여성’의 구조를 강조하는 경향이 있다. 나이가 많고 전문 지식을 가진 남성과 가르침을 받은 젊은 여성의 대조를 통해, 남성의 권위를 강조하고 성별 위계를 강화한다(정사강, 이소

현, 김은영, 2024). 1회 ‘흑수저 결정전’에서 ‘중식 여신’이 요리했을 때, 50년 차 중식대가 백수저 여경래 셰프가 위층에서 ‘중식 여신’의 요리 과정을 처음부터 끝까지 지켜보는 장면이 방송을 통해 보여준다. 여경래 셰프는 ‘중식 여신’을 “나를 따라다닌 게 한 10년 정도 됐으며 내가 갖고 있는 것들을 그 친구가 다 갖고 있으니, 중식 여신은 올라올 거 같다. 제가 절대 인정한다”라는 소개를 통해 ‘중식 여신’과의 사제관계를 드러낸다. 방송에서 ‘중식 여신’이 요리하는 과정에서 실수하는 장면과 이를 지켜보며 정색하는 여경래 셰프의 모습이 교차 편집했으며, 최종적으로 ‘중식 여신’이 합격했을 때 활짝 웃는 여경래 셰프의 반응을 강조했다. 또 ‘1:1 흑백 대전’ 미션이 진행하기 전에, 한 여성 셰프는 여경래 셰프를 교수님이라고 부르며, 대학생 1학년 때 중식 수업한다고 말했다. 이처럼 ‘가르치는 남성’과 ‘배우는 여성’이라는 관계가 방송에서 구축된다. 이러한 관계를 강조하는 방식이 반드시 여성의 능력을 폄하하는 것은 아니지만, 여성의 성공이 남성의 가르침과 인정을 통해 가능하다는 인식을 강화하여 여성의 전문적 성장을 남성의 지도와 승인 속에 위치시키는 방식으로 이루어진다.

뿐만 아니라, 대중매체는 요리에 대한 몰입을 남성 셰프의 특징으로 강조한다. 프로그램 속 일부 남성 셰프들은 ‘요리에 미친 사람’이라는 이미지를 내세운다. 용포를 입고 등장한 ‘비빔대왕’은 처음부터 독특한 매력을 발산한다. ‘흑수저 결정전’에서 심사위원인 백종원이 전주비빔밥 맛을 봤을 때, ‘비빔대왕’은 “음악과 함께 비빔밥을 먹어야 한다”라고 하며 북을 치고 ‘비빔 노래’를 불렀으며 “비빔 비빔~” 노래를 따라 불렀던 백종원은 “탈락이다. 너무 짜다!”고 평가하는 장면이 인터넷에서 큰 화제가 되었으며, ‘비빔대왕’도 시청자에게 깊은 인상을 남겼다. 또한, ‘요리하는 돌아이’라는 별명을 가진 참가자는 등장과 동시에 “요리할 때만 진지한 포라이”라고 자기소개를 했으며, ‘인생을 요리해라’ 라운드에서 ‘요리하는 돌아이’는 자신이 외모 때문에 오해를 많이 받았지만, 요리에 대한 진심이 있다는 것을 다시 한

번 강조한다. 실제로 방송에서 ‘요리하는 돌아이’가 마치 광인처럼 열정적으로 요리하는 모습을 보여준다. 이들은 단순한 예능적 캐릭터를 넘어, 대중매체가 요리에 대한 극단적 몰입과 광기를 어떻게 ‘재능’으로 변환하여 서사화하는지를 보여준다.

또한, 남성 셰프의 이미지는 개인영웅주의 서사를 통해 더욱 부각된다. 대중매체는 그들이 어려움을 극복하고 자신의 힘으로 성공을 이루는 인물로 묘사하며, 이를 통해 ‘천재 셰프’ 혹은 ‘자수성가형 셰프’의 서사를 강조한다. 만화방을 운영하면서 떡볶이를 팔았던 ‘만짚남’은 선생님의 지도 없이, 교과서보다 더 많이 본 만화책 〈맛의 달인〉과 〈철냄비 짱!〉에서 영감을 얻어 책에서 나온 요리를 연구하여 독학으로 셰프가 되었다. 또한 유명한 학교에 다닌 적 없고 유명한 셰프 밑에서 일을 배운 적도 없는 ‘철가방 요리사’는 중식당 배달원으로 시작해 어깨너머로 요리를 배워 큰 노력을 통해 셰프로 성장했다. 이러한 극적인 서사들은 한 편의 성장 드라마처럼 구성되었으며 남성 셰프를 단순한 직업인이 아니라, 역경을 극복하고 성공을 거둔 ‘영웅적 존재’로 그리며, 시청자들은 이들에게 감정적으로 몰입할 수 있도록 유도한다.

대중매체에서 남성 셰프는 단순한 요리사가 아니라, 완벽주의적 전문가, 여성의 지도자, 요리에 미친 광기 어린 천재, 그리고 개인적 노력과 천재성으로 성공을 거둔 영웅의 이미지로 재현된다. 이러한 서사는 남성 셰프들을 스타셰프로 만들어 요리 업계에서 권위를 갖는 존재로 자리 잡게 한다.

## (2) 여성 셰프의 재현

### ① 여성 셰프에 대한 호칭

과거 한국 사회에서 여성에 대한 호칭은 가부장제라는 권력관계를 매개로 하여 ‘여성’이라는 규범적 범주를 만들었다. 시대별 이데올로기와 결

합한 호명은 여성을 가정 내의 어머니로 위치시키는 방식으로 작동해 왔다(황슬아, 강진숙, 2014). 현대에 들어서며 직업여성들이 다양한 사회적 역할을 동시에 수행하고 있음에도 불구하고, 미디어에서는 여전히 여성이 가정주부로서 요리하고 청소하며 가족을 위해 헌신하는 모습이 반복적으로 재현되고 있다(최현경, 2019). <흑백요리사>에 등장하는 여성 셰프들 또한 이러한 프레임 속에서 호명되고 평가받는다.

‘흑수저 결정전’ 심사 중, 안성제 셰프가 30년 동안 식당을 운영해 온 ‘천만 백반’의 요리를 심사했을 때, 구경하는 백수저 셰프는 “아줌마, 아줌마”라고 부르며, 안성제 셰프도 ‘천만 백반’에게 “어머니, 굴은 어디서 온 거예요?”라고 물어보며, “어머니만의 노하우가 많이 들어가 있는 것 같다”라고 평가했다. 또한 ‘고기의 방’ 미션에서 한 셰프가 대결을 구경하며 “역시 이모님들 깔끔하시다”라고 ‘이모카세 1호’와 ‘급식대가’의 칼질을 칭찬했다. 뿐만 아니라, ‘생선의 방’ 대결에서 이영숙 셰프가 미역국을 만든 모습을 보고 한 셰프가 “역시 어머니가 딱 계시니까”라는 식의 평가가 이어졌다.

대중매체에서 남성 셰프가 가족 호칭으로 불리는 사례는 거의 찾아보기 어렵다. 반면, 방송에서 여성 셰프들을 ‘어머니’ 혹은 ‘이모님’이라는 호칭으로 불리며, 그들의 요리는 자연스럽게 가정적인 손맛과 연결된다. ‘생선의 방’ 대결에서, 생선을 처리하는 안유성 셰프의 칼질을 보고, 다른 참가자가 “진짜 명장님이어서, 기술적으로 워낙 뛰어나신 분이어 가지고”라는 표현과 함께 남성 셰프에게 전문성과 권위를 강조하는 방식으로 평가한다. “여성이 만든 음식은 배고픈 식구들을 먹이는 돌봄 형식의 양식이라면, 남성의 요리는 기술적이면서 창의적이고 하나의 예술 작품처럼 이미지를 만든다(이라영, 2019).” <흑백요리사>는 이러한 성 고정관념을 다시 강화했다.

## ② 감동적 여성 서사의 이면

여성 셰프의 요리는 종종 ‘어머니의 손맛’과 자연스럽게 연결되며, 여성

셰프의 이야기도 한국 사회에서 이상화되는 ‘희생적인 어머니상’과 겹친다.

‘인생을 요리하라’ 라운드는 참가자가 자신의 인생을 단 하나의 요리에 담아내야 하는 미션으로, 8명의 참가자 중 2명의 여성 요리사만이 이번 라운드에 진출했다. 앞서 언급한 정지선 셰프 외에 또 한 명의 여성 요리사는 ‘이모카세 1호’다. ‘이모카세 1호’는 자신의 인생 요리로 안동국시를 선보이며 그 속에 담긴 이야기를 공유한다. 어린 시절, 아버지가 사업 실패와 뇌출혈로 인해 반신불수가 되었고, 어머니는 생계를 유지하기 위해 노점에서 국수 장사를 시작했다. 그러나 어머니의 건강이 악화하자, ‘이모카세 1호’는 국수 삶는 일을 배우며 가게 운영을 도왔다. 결국 국시 장사로 점포를 확장해 생계를 안정시켰다. ‘이모카세 1호’의 요리는 가난과 역경 속에서 가장 평범한 요리로 어려움을 극복하는 이야기를 담고 있다. 고통과 눈물로 만든 ‘이모카세 1호’의 요리는 시청자의 마음을 움직였지만, 여성의 요리를 전문성이나 기술보다는 ‘희생’, ‘돌봄’, ‘가족에 대한 헌신’이라는 감정 코드 안에서 재구성된다는 한계를 드러낸다. 이는 한국 사회에서 가족을 뒷받침하는 전통적인 여성성 이데올로기가 작동하는 모습을 보여준다.

대중매체의 재현은 요리 업계에서 남성과 여성의 위상을 형성하는 데 중요한 역할을 한다. 남성 셰프의 성공 서사는 그들의 전문성을 부각하고, 여성 셰프는 가정적인 영역으로 제한한다. 대중매체가 지속적으로 남성 셰프를 스타셰프로 부상시키고, 여성 셰프의 부재를 자연스러운 현상으로 정당화했다.

#### 4. 결론을 대신하여

본 논문은 요리 서바이벌 리얼리티 프로그램 〈흑백요리사〉를 연구 대상으로 삼아, 프로그램 내 젠더 재현 방식을 분석한다. 특히 본 연구는 여

성이 가정 내 역할에 머물지 않고 사회적 주체로 등장할 때, 프로그램이 성차별적 서사를 어떻게 구축하는지를 중점적으로 탐색한다. 분석 결과는 다음과 같다.

첫째, 프로그램에 출연하는 참가자 중 남성이 압도적으로 등장하여, 이야기 전개 역시 남성을 중심으로 이루어져 여성 서사는 찾기 어렵다. 이러한 불균형은 단순히 프로그램의 연출이 아니라, 실제 요리 업계에서 여성 요리사들이 직면하는 구조적 어려움을 반영하는 결과다. 요리 업계는 오랫동안 성별에 따른 차별적 구조를 유지해 왔으며, 여성들에게 높은 진입 장벽, 남성 중심적 업무 환경, 그리고 여성이 가정 내의 돌봄 노동을 병행해야 하는 부담이 가해져 셰프로 성장하는 데 상당한 장애물이 존재한다. 그러나 프로그램은 이러한 구조적 현실을 외면한 채, 남성 중심의 구도를 그대로 재현함으로써 대중매체가 수행해야 할 공공적 책임을 회피하고 있다.

둘째, 프로그램에 등장하는 여성 셰프들은 이미 업계에서 일정한 성과를 거둔 전문가들임에도 불구하고, 팀전에서는 주로 보조적인 역할을 맡는다. 또한, 프로그램은 여성 참가자들이 팀에 기여하는 모습을 충분히 조명하지 않는다. 이는 현실에서도 여성 요리사들이 주방에서 보조적 역할에 머물고, 남성보다 교육과 승진의 기회를 얻기 어려운 구조적 문제와 맞닿아 있다. 프로그램은 이러한 성별에 따른 역할 분리를 무의식적으로 재생산하며, 시청자에게도 남성 중심의 역할 구도가 당연한 것처럼 인식 되도록 만든다.

셋째, 프로그램에서 여성의 리더십은 실패 사례로 제시되며, 그 가치를 폄하하는 경향을 보인다. 이는 리더십을 남성의 전유물로 간주해 온 요리 업계의 현실과 맞닿아 있으며, 남성 중심의 주방에서 여성 셰프는 쉽게 권위를 인정받지 못하는 구조적 한계를 보여준다. 하지만 프로그램에서 보여주는 여성 셰프의 리더십은 민주적이고 팀원 각자의 역량을 존중하는 방식으로 나타난다. 이러한 리더십은 강압적이고 위계적인 주방 문화

를 개선할 가능성을 지니며, 긍정적인 변화를 유도할 가능성이 보여준다. 다만 방송에서 여성 셰프가 리더로 등장한 사례가 제한적이므로, “여성이기 때문에 그렇다”라는 젠더 본질화의 위험성을 내포할 수 있다. 이는 본 연구의 한계점이며, 대중매체에서 더 다양한 여성 리더의 등장을 기대하여, 향후 연구에서 여성 리더십이 어떻게 수용되고 평가되는지를 더욱 심층적으로 분석할 필요가 있다.

넷째, 프로그램은 일에 대한 헌신적인 태도와 영웅 서사를 통해 남성 셰프들의 전문성을 강조한다. 이들은 스타 셰프로 부각되며, 업계 내에서 권위를 확립하는 데 있어 유리한 위치를 점하게 된다. 반면 여성 셰프는 여전히 ‘엄마’, ‘이모’와 같은 가족 중심의 호칭으로 불리며, 여성의 이야기는 가족을 위한 희생을 강조하는 내러티브에서 벗어나지 못한다. 여성 셰프는 전문 직업인이라기보다 가정적 역할의 연장선에서 평가되며, 기존의 성별 고정관념을 강화할 위험이 있다.

이처럼 본 논문은 대중적 성공을 거둔 예능 프로그램이 오히려 직장 내 구조적 차별을 내포하고 있다는 점에 주목한다. 대중매체에서는 가부장제 이데올로기가 무의식적으로 작동하여, 여성이 양적으로 적게 등장할 뿐만 아니라, 보조적 위치에 배치되고 가정적이며 희생적인 서사를 통해 재현된다. 이에 따라 여성의 부재는 정당화되고, 성별 고정관념은 더욱 강화된다. 이러한 재현은 요리 업계에 진입하고자 하는 여성들의 진로 포부에도 부정적인 영향을 미칠 수 있으며, 시청자에게 성별 역할에 대한 왜곡된 인식을 심어줄 수 있다. 나아가 예능 프로그램에서 전문성을 갖춘 여성 셰프를 보여주는 것은 단지 여성의 사회적 대표성을 회복하는 데 그치지 않고, 실제 위계적이고 남성 중심적인 요리 업계의 노동 환경과 조직 문화를 더 평등하고 포용적인 방향으로 재구성할 수 있는 잠재력을 지닌다. 오락적 기능을 넘어 사회적 메시지를 전달해야 하는 대중매체에서 여성의 활약과 전문성을 더욱 적극적으로 조명하는 작업은 오늘날 필수적인 과제다.

## | 참고문헌 |

### (1) 기본자료

넷플릭스 오리지널 예능, <흑백요리사: 요리 계급 전쟁>

### (2) 단행본

테버러 A. 해리스, 패티 주프리. 2017. 『여성 셰프 분투기』. 김하현(역). 현실문화연구 (현문서가).

손희정, 최지은, 심혜경, 오수경, 오혜진. (2019). 『어들의 당나귀 귀』. 후마니타스.  
아이린 파드빅, 바버라 레스킨. (2021). 『유리천장 아래 여자들』. 황성원(역). 아날로그(글담).

윤혜린. 2009. 『여성 리더십의 공간과 철학』. 철학과현실사.

이라영. 2019. 『정치적인 식탁』. 동녘.

한복진. 2001. 『우리 생활 100년 · 음식』. 현암사.

### (3) 논문

강은수. 2005. “대중문화에서 나타난 여성성의 재현: 드라마 <내이름은 김삼순>과 ‘Anycall’광고 이효리 편을 중심으로.” 서강대학교 석사학위논문.

강진희. 2018. “TV 요리프로그램이 스타셰프 이미지와 직업관 형성에 미치는 영향: 외식 관련전공 대학생을 대상으로.” 『외식경영연구』 21(2): 7-31.

박민서. 2024. “OTT 요리 버라이어티 프로그램이 가진 스토리텔링 방식 연구 - <흑백 요리사>와 <할스 키친>을 중심으로.” 『한국엔터테인먼트산업학회논문지』 18(9): 103-112.

박신자. 2013. “TV음식프로그램의 포맷과 서사성의 의미구조 : KBS <한국인의 밥상>에 대한기호학적 분석을 중심으로.” 성균관대학교 석사학위논문.

백연정. 2024. “여성 리더십과 성 고정관념 연구 동향.” 『리더십연구』 15(1): 19-54.

신상기. 2015. “텔레비전 예능의 대중문화적 함의: 한국 지상파 텔레비전 리얼 버라이어티쇼를 중심으로.” 동국대학교 박사학위논문.

안진아. 2008. “역할모델 및 다중역할계획에 대한 태도와 진로포부의 관계: 여대생을 대상으로.” 이화여자대학교 석사학위논문.

이소현, 장은미. 2018. “예능 프로그램의 언니들: 여성성의 일탈과 확장.” 『한국여성학』 34(4): 173-206.

- 이승희. 2019. “리얼리티 프로그램의 성역할 고정관념 연출프레임 분석.” 『한국언론학보』 63(1): 325-368.
- 이재훈. 2014. “국내 청년층의 창업인식 실태와 증대방안.” 『벤처창업연구』 9(6): 1-8.
- 정사강, 이소현, 김은영. 2023. “리얼리티 예능 프로그램 속 부부서사와 성역할 담론.” 『한국방송학보』 37(5): 297-339.
- \_\_\_\_\_. 2024. “여성 연예인들의 재현 양상과 위치성: 방송 예능 프로그램을 중심으로.” 『미디어, 젠더 & 문화』 39(3): 51-103.
- 차소정. 2016. “리얼리티 TV 요리 프로그램의 포맷 특성 연구: 〈한식대첩〉을 중심으로.” 경기대학교 석사학위논문.
- 최현경. 2019. “미디어의 여성 이미지 재현과 “여성-되기”에 대한 질적 연구.” 중앙대학교 석사학위논문.
- 황슬하, 강진숙. 2014. “온라인 여성호명 담론에 대한 질적 연구.” 『한국방송학보』 28(4): 356-388.
- Beverly (Shih-Yun) Chen, Alison McIntosh, Candice Harris & Warren Goodsir. 2020. “Media images and the gendered representation of chefs.” *Research in Hospitality Management* 10(1): 1-6.

#### (4) 통계자료

- 교육부. 2023. 〈2023년 초·중·등 진로교육 현황 조사 결과 안내〉
- 여성가족부. 2023. 〈가족실태조사〉.
- 한국노동연구원. 2022. 〈2022년 AA남녀 근로자 임금 현황 데이터 감수 및 개선방안〉
- UN Women. 2023. 〈Forecasting time spent in unpaid care and domestic work〉

#### (5) 기사 및 인터넷 자료

- 김혜진. 2024. ““11만명 몰렸다”...흑백요리사 인기에 예약 앱 먹통된 셰프 식당은.” 〈매일경제〉. <https://www.mk.co.kr/news/society/11136099>  
[검색일: 2025.03.10.]
- 한정민. 2024. “82대 18. 흑수저 백수저의 벽보다 큰 흑백요리사의 성비.” 〈여성신문〉. <https://www.womennews.co.kr/news/articleView.html?idxno=252900>  
[검색일: 2025.03.10.]
- 황소영. 2024. “흑백요리사 향한 식지 않는 열기 6주 연속 화제성 1위.” 〈JTBC news〉. <https://news.jtbc.co.kr/article/NB12221027?influxDiv=NATE>

66 리얼리티 TV 요리 서바이벌 프로그램의 젠더 재현

[검색일: 2025.03.10.]

황수현. 2009. “육설이 꽃피는 주방.” <주간한국>.

<https://weekly.hankooki.com/news/articleView.html?idxno=3805849>

[검색일:2025.03.10.]

Julia Lee. 2020. “세계 여성의 날, 주목할 5명의 여성 셰프.” <미쉐린 가이드>.

[https://guide.michelin.com/kr/ko/article/people/세계\\_여성의\\_날\\_주목할\\_5명의](https://guide.michelin.com/kr/ko/article/people/세계_여성의_날_주목할_5명의)

\_여성\_셰프 [검색일: 2025.03.10.]

Abstract

**Gender and Media Representation  
in cooking competition show**  
– A Case Study of the Netflix Variety Show  
‘Culinary Class Wars’

YAN BINGBING  
(Hanyang University)

This study analyzes the Netflix's Korean culinary competition show ‘Culinary Class Wars’ to explore how popular culture contributes to reproducing sexist narratives. Released in late 2024, the program achieved considerable popularity not only in Korea but also internationally, with several participants subsequently becoming star chefs and gaining prominence in mass media. Although the program drew attention for emphasizing fairness beyond class distinctions, the stark gender imbalance among participants – with a ratio of 82% male to 18% female – highlights underlying gender issues. Starting from this gender imbalance, this study examines how the program reinforces longstanding gender inequalities within the culinary industry. The analysis reveals a pattern in which female chefs are marginalized or assigned secondary roles, female leadership is undervalued, male chefs’ expertise and authority are emphasized, and female chefs are depicted according to gender stereotypes. Through these portrayals, mass media continuously reproduce and reinforce structural gender inequalities in the culinary industry. Mass media, as a public institution, should play a role in encouraging women to actively engage in social roles. It is essential to highlight the presence of female professionals, including female chefs, to dismantle gender

stereotypes and foster a more equitable occupational environment.

**Key words:** gender, cooking show, gender stereotyping, gender equality, mass media, female chefs

- 투 고 일 : 2025년 3월 13일
- 최초심사일 : 2025년 4월 5일
- 게재확정일 : 2025년 4월 25일