

한국 식생활 문화의 변증법적 관계 - 한국 문학작품을 중심으로 -

김영수 · 조윤준* · 문성원*
영동대학교 호텔외식조리학과

A Dialectical Perspective of Korean Food Culture Through Korean Literature

Yeong-Soo Kim, Yoon-Jun Cho*, Sung-Won Moon*

Department of Hotel Food Service & Culinary Arts, Youngdong University

Abstract

Korean culinary culture is traditionally studied through the analysis of foods ingested. However, this study attempts to dialectically reinterpret Korean culinary culture through its relationship to Korean literature. In our study we consider culinary culture prior to the development of scientific techniques and economic growth related to food as "dietary lifestyle of the innocent world" and time since then as "the dietary lifestyle of the experience world". The former represents a simple means of survival without food processing (the "slow food" world), while the latter represents the "fast food" or processed food culture as a modern concept. People living in the age of economic growth and overflowing individualism have lacked an organic life and an opportunity to commune with nature. As a result, they have returned to values of the past, seeking the "slow food" culture to benefit their individual health. A series of return processes, however, were transformed into "the dietary life style of the higher innocence," called "a well-being dietary life style" involving a new healthy conception passing through the dietary life style of the experience world. Therefore, the purpose of this study is to investigate the dietary lifestyles of the "innocent" world and the "experience" world based on dialectic concepts. Individual concepts of "thesis" and "antithesis" are applied, as well as the developmental concept of "synthesis" for the way both symbolic worlds changed to "the dietary lifestyle of the higher innocence" and formed complementary relationships to each other.

Key Words: Fast food, slow food, innocence, experience, higher innocence

1. 서 론

인간이 한 시대를 살아가면서 가장 심혈을 기울이며 애쓰는 것은 아마도 의, 식, 주일 것이다. 그 중에서도 무엇보다도 으뜸인 것은 음식일터인데, 실질적으로 따져본다면 음식은 하나의 생존 수단으로서 먹을거리에 불가하지만, 인간이 살아가는데 있어서 없어서는 안 될 필수 불가결한 것이다. 그래서 인류문명의 발달은 음식문화의 발전과 그 흐름을 같이 해왔다고 해도 과언은 아닐 것이다. 그렇기 때문에 음식은 시대적 배경, 지리적 여건, 종교나 풍속, 그리고 신분에 따라서 다양한 형태로 변화되어져 왔다. 그러면서 음식은 서서히 하나의 생활문화양식으로서 자리매김을 하여 오늘날에 이르게 되었다.

초기의 사람들의 식생활 문화는 수렵, 채집의 개념으로서 자연 속에서 있는 그대로의 것들을 섭취했다. 점차 사람들은 도구를 사용하여 약간의 가공을 거친 음식을 섭취하는 아주 단순한 단계를 거치게 되었다. 현대적 의미에서 본다면, 이런 식생활은 단순히 생존 수단을 위한 제한된 것에 불과한 수준이다. 그렇지만 오늘날 과학기술과 경제 성장은 급속히 식생활 환경을 바꾸어 놓았다. 제한된 농경 작물로 인한 어려움을 겪었던 과거 식생활 환경과는 달리, 오늘날 사람들은 풍족한 환경 속에서 섭생을 하는데 있어서 큰 제약을 받지 않으며 사회생활을 하고 있다.

풀어 설명하자면, 농경이 경제의 근간으로 자리를 잡았던 식생활 문화의 전통은 농경문화의 발달과 같이 하며 뿌리를 내렸다고 해도 과언은 아닐 것이다. 그러나 그 이후 시대적

*Corresponding authors: Yoon-Jun Cho, Department of Hotel Food Service & Culinary Arts, Youngdong University, 310, Daehakro, Yeongdong-eup Yeong-gun, Chungbuk 370-740, Korea Tel: 82-43-740-1503 Fax: 82-43-740-1509 E-mail: yjcho@yd.ac.kr
Sung-Won Moon, Department of Hotel Food Service & Culinary Arts, Youngdong University, 310, Daehakro, Yeongdong-eup Yeong-gun, Chungbuk 370-740, Korea Tel: 82-43-740-1502 Fax: 82-43-740-1509 E-mail: swmoon@yd.ac.kr

변천, 즉 과학기술발달과 경제 성장에 따라 식품의 획득방식과 분배방식이 변화하게 되었다. 특히, 과학기술의 발달로 인하여 식품의 생산·유통·조리·가공기술이 발전하게 되었다. 여기서 더 나아가 각 시대를 지배하는 종교와 사상에 따라 식생활 전반에 걸쳐서 상징적·규범적·의식적 요소가 첨가되면서 오늘에 이르게 되었다(최 2006).

그런데 이러한 과학기술의 발달로 인한 경제성장은 각 문화권과 나라마다 시대적 상황에 따라 조금씩 다르지만, 그 기본적인 변화과정은 비슷하다고 볼 수 있다. 그럴 수밖에 없는 것이 농경문화에 근간으로 한 식생활 문화에서 공업경제로 넘어가는 일련의 과정에서 나타나는 일반적인 현상이기 때문이다. 일례로 산업혁명 이후의 영국과 그 영향을 받은 주변국들이 그러하고, 서양 열강의 영향을 받은 동양이나, 특히 동북아 3국인 중국, 일본, 한국 또한 그러하다. 영국은 1760년대 방직기나 증기기관의 발명으로 소위 말하는 산업혁명이라는 사회 문화 및 경제 그리고 과학 기술적인 면에서 새로운 태동기를 맞이하게 되었다.

따라서 기존의 가내 수공업이 공장제 기계공업으로 바뀌어서 전반적으로 농업경제 중심의 문화가 공업경제문화로 변화되어 지방의 소작농이나 가내 수공업자들은 생계유지를 위해 일거리를 찾아 도시로 이동하게 되었다. 그 결과 영국의 산업은 대규모 기계공업으로 인하여 생산 양식에 근본적인 변화를 겪었으며, 사회구조의 변화까지도 초래하게 되어 초기 자본주의가 발생하게 되었다. 산업의 발전은 사회 전반의 변화, 즉 도시의 비대화, 과밀화를 초래하였고, 특히 농촌 인구의 도시 유입은 새로운 하층 노동자 계급을 낳는 등, 여러 가지 사회적 문제를 야기시켰다.

또한 자본주의로 인하여 생긴 극심한 물질주의와 배급사상은 정의롭고 이상적인 사회에 대한 인간의 소망을 ‘퐁속의 빈곤’이라는 냉혹한 현실로 대치시켜 놓았다. 치밀한 계산과 계획에 입각한 생산 조직과 비인간적인 시장 경제체제는 인간의 가치를 왜소하게 만들었고, 인간은 단순히 하나의 유용한 상품이나 도구로 전락하게 되어 인간성은 상실되고 도덕적 가치는 도외시되었다(김 2001). 그러다 보니 그 시대의 식생활 문화 역시 과거 농경문화와 마찬가지로 대다수의 국민은 하루하루 어렵게 생계를 유지하는 것으로 만족할 뿐이었다.

이와 마찬가지로 개화기의 우리 민족 역시 비슷한 상황이었다. 개화기 이후 1960년대 경제개발이 본격화 되면서 농촌의 젊은 인력들이 대거 도시로 유입되었으며, 1961년 5·16 군사 구테타, 화폐개혁, 경제개발 5개년 계획이 수립되었다. 이에 따라 국민절제 운동 및 양곡수급 계획 발표 등으로 영양개선 운동을 시작하였다. 이것은 부족한 농산물에 있어서 잉여농산물도입이나 정부보유물 도입, 구상 무역, 그리고 근검절약으로 충당한다는 것이다. 이 시기까지의 식생활 문화는 개화기 이전과 별반 다를 게 없는 상황이었다. 시대만 바뀌었을 뿐, 국호를 되찾고 잘살아보자 운동에 이르기 까지

대다수의 국민들은 끼니를 때우는 것조차도 힘들어 했던 시기였다.

그러나 1960년대 노력의 결실로 GNP 1.644달러로 성장하였으며, 1972년에는 새마을 운동이 전국을 휩쓸었다. 그 결과 1980년대에는 수출 200억 달러를 돌파하게 되어 GNP 2000달러를 뛰어넘게 되었다. 다시 말해서, 1980년대 이전의 식생활 문화는 주로 과거의 그것과 별반 차이 없이 보리, 밀가루, 나물, 구황식 등이 주된 것이었지만, 과학기술과 경제 발전을 이룬 1980년대 이후에는 과거와 달리 배고픔이 해결되어 이제는 모든 음식의 가치는 칼로리로 재단되었고, 오랜 체험을 통해 이룩된 우리 음식문화의 가치는 서서히 사장되어 갔으며, 급격히 육류섭취량이 증가하게 되었다. 단적으로 80년대 들어서면서 많은 고깃집들이 도처에 생겨난 것이 바로 그 예라고 할 수 있다. 따라서 과학기술과 경제발전 이후의 식생활 문화는 더 맛있고, 더 간편하고, 더 고급스러운, 그리고 더 새로운 식생활 문화를 추구했던 시대였다고 말할 수 있다(나 2005).

심지어 과학기술과 경제의 발전은 농경 중심의 공동체 문화를 과학화, 합리화 하여 개인중심의 핵가족 문화로 바꾸어 놓았다. 특히, 이러한 변화는 여성의 교육수준 향상 및 사회 진출의 증가로 인한 맞벌이로 가사노동 시간의 단축, 소비의식의 변화 등을 들 수 있다. 이와 같은 사회적 변화는 현대인의 가치관에 뚜렷한 변화를 가져와 식품 소비에도 많은 영향을 미치게 되어 패스트푸드(Fast Food)가 등장하게 되었다(모 1986). 그런데 패스트푸드는 말 그대로 바쁜 현대인들이 저렴한 가격에 빨리 먹기에 편하고 배고픔을 달랠 수 있도록 하기 위한 목적으로 개발된 것이다. 하지만 과도한 패스트푸드의 섭취는 오히려 비만이나 각종 성인병과 성장 장애 등 체내 영양불균형을 유발시킬 수 있다.

그래서 최근에 주목받고 있는 것이 바로 슬로우 푸드(Slow Food)이다. 슬로우 푸드는 특정한 종류의 새로운 음식이라기 보다는 먹을거리를 생산하고 가공하는 방식과 관련된 것이다. 이러한 슬로우 푸드라고 하면 우리 전통음식을 빼놓을 수 없을 텐데, 이것은 시간과 정성을 기울여 현대인의 입맛에 맞게끔 조리된 것들이며 화학조미료를 전혀 쓰지 않는 것이 특징이라고 할 수 있다(조 2011). 사실 유사 이래로 패스트푸드가 등장하기 이전 인류의 먹을거리는 슬로우 푸드였다. 그런데 최근 경제가 더욱 발전하고 모두들 자신의 건강과 운택한 삶을 중요시하는 웰빙시대가 도래하게 되어 다시금 각광 받게 된 것이다.

우선 필자는 과학기술발달과 경제성장 이전의 식생활을 “순수 세계의 식생활 문화”로, 그 이후의 식생활을 “경험 세계의 식생활 문화”로 가정하고자 한다. “순수 세계의 식생활 문화”는 어떠한 가공을 거치지 않은 단순 생존 수단의 개념이었다면, “경험 세계의 식생활 문화”는 현대적 의미에 맞게끔 가공된 생활 수단의 신개념인 인스턴트 및 패스트푸드 문화라고 할 수 있다. 이와 더불어 경제성장과 개인주의가 팽

배한 시대에 사람들은 과거처럼 자연과 더불어 살아가는 유기체적인 삶을 그리워하게 되었다. 이는 우리 식탁의 변화도 마찬가지라고 할 수 있다. 결국에는 저마다의 건강을 고려한 슬로우 푸드 문화가 이루어지게 되어, 다시금 과거로의 회귀 과정을 거치게 되었다. 그러나 이러한 일련의 회귀 과정은 “순수 세계의 식생활 문화”와는 달리 “경험 세계의 식생활 문화”를 거치면서 새로운 건강식 개념을 가미한 “웰빙 식생활 문화”, 즉 “고차원적인 식생활 문화”로 바뀐 것이다.

따라서 필자는 “순수 세계의 식생활 문화”와 “경험 세계의 식생활 문화”를 각각 변증법의 “정”(Thesis)과 “반”(Antithesis)의 개념으로 파악하고, 어떻게 이 두 상정적 세계가 상호 보완적인 관계를 형성하면서 보다 발전적인 “합”(Synthesis)의 개념인 “고차원적인 식생활 문화”로 이르게 되었는지를 밝혀 보고자 한다. 물론 변증법적 구도에서 식생활 문화를 해석하는 것에 대한 논란이 있을 수 있다. 하지만 앞에서 언급한 것을 본다면 나름대로 변증법적 사고의 일면을 보여 주고 있다고 할 수 있다.

이러한 변증법을 “thought to the second power”라고 정의한 제임슨(Fredric Jameson)은 “변증법적 사유는 과정을 완결 짓고 완성하기보다는 그 과정을 의식 속에 포함시키기 위해 자신의 주의력을 확장하려 힘쓴다”고 하였다. 달리 말해, 변증법적 사유는 특정 딜레마를 해결하려 하기보다는 “더 높은 차원에서 그 문제들이 스스로 해결되도록 전환시키고, 문제의 사실과 존재 자체를 새로운 탐구의 출발점으로 삼는 것을 겨냥한다”라고 정의하고 있다. 아마도 본 논문에서 필자의 변증법적 사유 방식은 이러한 제임슨 식의 정의에 가장 유사하다는 것을 살펴보게 될 것이다(김 2001). 따라서 이러한 식생활의 변화에 대한 변증법적 관계로 논리를 주장하기 위해서 필자는 한국 문학 작품을 중심으로 논리를 펼치면서 작품 속에 배어있는 서민들의 희로애락이나 음식의 유형과 섭취방법 등을 중심으로 기술하고자 한다.

II. 본 론

“문학이 먹거리 문화로서 삶의 질 향상에 기여할 수 있을까?”라는 의구심은 그다지 오래된 것은 아닐 것이다. 시대와 문명의 발달은 경제 발전을 가져오게 되었으며 급속히 변화하는 시간 속에서 사람들은 생존경쟁에 지나치게 많은 시간을 투자하게 되었다. 그 결과 올바른 의미로서 삶의 영유보다는 하나의 기계적인 도구로서 삶을 영유하게 되었다. 이러한 상황 속에서 사람들은 현실에 대한 실증과 회의를 느끼게 되었으며, 돈과 명예보다는 건강하게 오래 즐길 수 있는 삶을 추구하게 되었다. 즉, 사람들은 심신을 혹사시키는 현대 문명 속에서 그 옛날 아담과 이브가 에덴동산에서 아무런 근심 걱정 없이 자연의 일부로 동화되어 평화로운 삶을 영유했던 것처럼 진정한 의미로서의 삶에 새로운 의미를 부

여하게 되었다. 그러한 욕망은 사람들의 일상주변생활에서부터 점차적으로 변화를 가져 오게 되었다. 일례로, 식생활이 바로 그러하다.

70년대까지만 해도 끼니때마다 밥상에 올라온 음식은 밥과 김치, 나물 등 기본 음식이 전부였다. 그나마 쌀밥에 고깃국을 먹는다면 그 집안은 유복한 집안이었다. 물론 각 집안의 경제적인 살림살이에 따라 어느 정도의 차이는 있을 수 있다. 그러나 보통 중산층 집안에서는 수확한지 오래된 쌀인 정부미나, 보리와 정부미의 혼합, 각종 콩과 식물과 정부미의 혼합된 밥 등이 전부였다. 심지어 불과 반세기 전만 해도 일부 집안에서는 보리개떡이나 썩떡, 밀가루로 만든 수제비 등으로 끼니를 채우는 경우도 더러 있었다 해도 과언은 아닐 것이다. 이러한 사항은 국호를 개방했던 20세기 초 한국의 상황은 더 심각 했었다. 이 당시의 음식이라는 것은 최소의 투자비용으로 최대의 효과를 가져 올 수 있는 것들이 전부였다. 오늘날처럼 웰빙이니 뭐니 하는 건강 식단은 그 당시에는 꿈도 꾸지 못할 실정이었다. 오히려 배부른 소리한다고 타박이나 받을 법한 것이다.

이와 같이 시대와 역사를 통해 음식은 단순 생존 수단으로서 한정된 먹을거리이었지만, 오늘날 음식은 단순 생존의 수단을 뛰어넘어 하나의 기호식품으로 변화되었다. 무슨 말이고 하면, 과거 “보릿고개”라고 하는 시기가 있었던 것처럼 초근목피(草根木皮)로 간신히 제대로 된 먹을거리 없이 들판의 푸성귀로 허기짐을 달래던 시기도 있었지만, 오늘날은 과학기술 및 농경재배 기술 발달로 인하여 다양한 먹을거리가 지천에 널려 있을 정도이다. 그러다 보니 구지 생존 수단으로서 한정된 음식이라기보다는 얼마나 건강하고 윤택한 삶을 오래 영유할 수 있는가에 의미를 더 부여하게 되었다. 그 결과 먹을거리는 하나의 음식문화로 서서히 변화되어 기호식품으로서 웰빙 문화가 되었다. 따라서 필자는 다음과 같은 변증법적 사유에 따른 식생활 문화의 변화를 살펴보고자 하겠다.

1) 순수 세계의 식생활 문화

한국 음식에 관해서 기술한 프랑스 신부 뤼크 마르탱 위앵(Luc-Martin Huin 1836~1866)의 기행문은 우리에게 상당한 흥미를 불러일으키기에 충분하다. 이 자료에서 우리는 그 시대상뿐만 아니라 전반적인 음식 문화를 살펴볼 수 있는 귀중한 정보를 얻을 수 있는데, 여기서 그는 개화 당시 한국에서 신앙전도를 하며 한국의 식생활과 얽힌 전반적인 것에 걸쳐 아직 문명사회화 되지 않은 낯설은 조선 땅에 대한 평을 하고 있다. 어찌 보면 그는 미개한 종족의 삶을 평가하는 것일 수 있겠으나 나름대로 그 속에서 질서를 유지하며 진정한 의미의 삶을 영유하고 있으나 좀 더 발전된 문명의 삶을 누릴 수 있음에도 그러지 못하는 안타까움을 반어적으로 토로하고 있는 지도 모른다.

“저는 기름기도 소금기도 없는 물에 익힌 쌀을 한국 사람들처럼 하루 세 번 먹습니다. 속이 너무 울렁거리지 않으면 소금에 절인 음식 몇 가지를 곁들이기도 합니다. 고기를 구하기 매우 힘들습니다. 너무 늙어서 일할 수 없는 소만 잡아먹으니까요. 송아지를 죽이는 것은 금지되어 있습니다. 제가 아는 바로는 양도 염소도 없습니다. 돼지고기도 매우 귀하고 크기도 매우 작습니다. 돼지고기는 잔치가 있을 때에나 사는데 그나마 고기를 구할 수 있거나 돈이 있을 때뿐입니다. 과일도 매우 귀한데 저는 아직까지 체리도 배도 사과도 보지 못했습니다. 야채들은 야생으로 자라는데, 저는 일종의 야생 양배추 같은 것을 본 적이 있습니다. 감자나 강낭콩 같은 것은 한국에 있을 수도 있는데 이들이 먹지 않기 때문에 씨를 뿌리지는 않습니다. 유럽의 야채와 비슷하게 생긴 야채들도 있지만 아무 맛도 없습니다. 기름도 버터도 쓰지 않는데 뜨거운 물로 끓인다고 맛이 생긴 않으니까요. 일단 부드럽지가 않고 정말 먹지 못할 맛입니다. 이곳의 국물과 다른 음식에 대한 거부감 때문에 저는 한 달 이상이나 우울증에 빠졌었고 앞날이 걱정되기도 했습니다.” (프레데릭 2002)

외국인 신부의 눈에 비친 조선의 음식 문화는 그저 초라할 따름뿐이다. 이 당시의 농촌 경제는 매우 단순하여 쌀과 기타 곡물 등 살림에 필요한 것들만을 경작하였으며, 그 이외의 것들은 생산되지 않았다(오 2003). 그렇기 때문에 조선의 농민들은 평상시 식사 때에는 주로 밥과 채소로 만든 국과 건어물 등을 먹었다. 이처럼 서민층인 농민의 식생은 간신히 배고픔을 견딜 수 있을 정도였을 뿐 음식을 가려서 즐겨 먹는 것은 상상도 할 수 없는 수준이었다(한 2002). 이 시기는 전반적으로 부정부패한 관리들의 수탈로 인하여 노동의 의지는 낮아지고, 일한 만큼 얻을 수 없다는 체념이 농민들을 빈곤과 가난의 역경으로 빠져들게 하였다.

이러한 상황은 개화 이후 일제 강점기에 더 악화되었다. 비록 서구 문물이 도입이 되어 식생활 문화와 환경이 변화되고 다양한 음식 문화를 접하게 되었지만, 농민들은 일본의 수탈과 지배층들의 약탈로 그들의 토지와 많은 곡물을 빼앗음으로써 더욱 식량난에 허덕이게 되었다(오 2003). 일제로 체만식의 『태평천하』, 박경리의 『토지』가 그 시대적 상황을 잘 표현내고 있는 대표작품이라 할 수 있다. 특히, 우리가 박경리의 대하소설인 『토지』를 살펴보면 여러 사항들을 극명하게 파악할 수 있을 것이다. 단적인 예로, 이 작품에 나오는 음식은 때로는 서민적이고 토속적이기도 하지만 시대상과 지리적 여건에 따른 독특한 특성을 소재로 하고 있기에 농민들이 처한 빈곤한 삶을 잘 알 수 있다.

『토지』 1부(1897년-1908년)의 공간적 배경은 경남 하동 지방의 평사리 마을인데, 경남 하동은 전형적인 산골의 농촌 마을이다. 그러다 보니 주 식재료 및 음식이라고는 매우 단순하다. 일례로, 주식류(主食類) 중 반류(飯類)는 쌀밥, 보리밥, 찰밥, 콩보리밥, 콩밥, 나물밥 등이며, 병탕(餅湯)은 주로 떡국이다. 그리고 면류(麵類)는 콩국수가 대표적이다. 또한 죽류(粥類)는 보리죽, 시래기죽, 팥죽, 호박풀매기 죽 등이다.

이처럼 소설 『토지』 1부에 나타난 20세기 초 경남 하동 지역의 음식 특성은 지리적인 근접성과 채집 가능한 단순한 식재료를 가공한 것들뿐이다. 더욱이 경남 하동은 지리산 산자락에 넓은 평야를 끼고 있는 지역으로 농가에서는 보리, 고구마, 호박, 콩 등을 식량 대용식으로 먹거나 지리산 산채를 이용하였다(김 & 정 2011). 주식은 쌀이 아닌 각종의 곡식류나 산채가 전부이며, 서민들은 더욱 궁핍하고 한정된 삶의 연속이었다. 그러다보니 반류인 쌀밥은 구경하기 힘든 곡물이었으며 일 년 중 몇 번 맛볼까 말까한 것이기에 다음과 같은 웃지 못할 상황이 벌어지기 부지기 수였다.

높은 곳에 걸어놓은 바구니, 삶은 보리가 든 바구니 속에 삶은 고구마를 넣어두었다가 귀남이만 따로 불러 먹이는 일이며 간조기는 사위 상에만 오르고, 남희 목구멍에 침 넘어가는 소리며 귀남의 밥그릇에 걸만 보리밥이며 쌀밥을 속에 파묻었기에 귀남이는 늘 밥을 파먹었다.
(토지 4부 2권 p 296)

먹고 사는 것이 힘든 시절이기에 이러한 현상이 생길 수 있는 것이다. 오늘날도 어느 정도 상황은 비슷하겠지만 이 당시에는 빈부의 차이를 떠나 상당히 유교적인 사상이 사람들에게 내재되어 있었던 때이다. ‘장유유서’(長幼有序)나 ‘남존여비’(男尊女卑)와 같은 사상이 바로 그러한 예이다. 집안의 대를 잇는 장손을 아끼는 부모님의 심정이나 귀한 손님, 웃어른을 공경하는 마음은 없는 살림살이에도 우선적으로 소중히 여기는 이에게 더 좋은 것을 대접하고자 행동으로 표현되었다. 이글에서 딸인 남희는 남동생인 귀남이가 먹는 보리밥의 진상을 제대로 알고 있다. 그러나 남희는 먹고 싶지만 먹고 싶다고 말 한마디 하지 못한다. 반면 귀남이는 보리밥 속에 숨겨져 있는 쌀밥을 맛있게 파먹는다. 비록 어머니의 은밀한 행동이었지만 귀남이는 자연스럽게 당연한 특권으로 받아들이고 있다. 어찌 보면 서민들은 작품 속 남희처럼 굶주림에 시달리고 있지만 그들의 빈곤한 삶을 그 시대적 상황 속에서 당연한 것처럼 어쩔 수 없이 받아드리며 수긍하고 있는 것 같다. 어찌되었든 우리의 배고픈 시절의 역사적 배경을 말하는 문학의 소재는 쌀과 고기보다는 늘 서민적이고 빈자들의 식량인 보리, 묵, 쑥, 배추, 밀, 시래기, 고구마, 산나물, 콩, 녹두, 조와 같은 것들 이었다. 시인 김순자의 『보리밥의 잔상』과 최일남의 『쑥 이야기』 그리고 황금찬의 『보릿고개』 등에서도 『토지』와 같은 애환이 서려 있다. 그럼 구체적으로 빈자들의 식단인 보리를 주제로 한 황금찬의 『보릿고개』를 살펴보고자 하겠다.

우리의 24절기엔 ‘망종’이란 절기가 있다. 보리 베기와 모내기가 한창인 절기다. 예전엔 24절기가 농사의 지침이었고 ‘농가월령가’는 농사의 스케줄이었다. 요즘은 영농기술의 발달로 계절 농사가 따로 없어 한겨울에도 수박을 먹는 세상이다. 지구온난화에 따른 기후 변화로 농사시기도 빨라져 절기는 달력의 기록용으로 명맥을 이을 뿐이다. 여기서 말하는

‘망중’은 긴 보릿고개를 넘기는 분수령이었다. 조정래가 소설 『태백산맥』에서 보릿고개를 ‘죽음을 거부한 몸부림’이라고 말했듯이 ‘망중’ 무렵이면 콩보리밥 일망정 주린 배를 채울 수 있었다.

보릿고개 밑에서
아이가 울고 있다
아이가 흘리는 눈물 속에
할머니가 울고 있는 것이 보인다
할아버지가 울고 있다
어머니가 울고 있다
내가 울고 있다
소년은 죽은 동생의 마지막
눈물을 생각한다.

(중략)

그런데 코리아의 보릿고개는 높다
한없이 높아서 많은 사람이 울며 갔다
— 굶으며 넘었다
얼마나한 사람은 죽어서 못 넘었다
코리아의 보릿고개
안 넘을 수 없는 운명의 해발 구천 미터

소년은 풀밭에 누웠다
하늘은 한 알의 보리알
지금 내 앞에 아무 것도 보이는 것이 없다.
출전: 시집 ‘현장’(1965)

위 시에서 가족들은 배가 너무 고파 모두 울고 있다. 배가 고프는 아이의 눈에는 아무것도 보이지 않는다. 이 시에 등장하는 ‘소년’은 화자인 나와 동일한 인물인데, 배고픈 나의 눈에는 아무것도 보이는 게 없고 하늘이 ‘한 알의 보리알’로 보인다고까지 말하고 있다. 이처럼 보릿고개는 가난했던 시절을 대표하는 눈물겨운 삶의 고개다.

이 작품을 이해하는 데에 있어서 독자는 초근목피(草根木皮)로 연명하던 우리 민족의 험벗고 가나했던 삶을 염두에 두지 않으면 안 된다. 대다수의 국민이 처해 있던 가난, 그 가난 때문에 겪어야 했던 비참한 삶을 운명적으로 받아들여야만 했던 지난날의 우리 민족의 수난사를 모르고서는 이해하기가 힘든 작품이다. 이 작품에서 말하는 ‘보릿고개’는 어떤 산의 고개가 아니라, 우리 민족이 넘어야만 했던 가난의 고개인 것이다. 가을에 거둔 쌀이 겨울 한철 나기에도 부족한 것이어서 이듬해 봄보리가 날 때까지 굶주리던 넘기 힘든 고비를 ‘보릿고개’라 한다. 매년 봄이면 어김없이 찾아오는 굶주림, 그 가난은 할아버지로부터 화자에 이르기까지 온 가족, 아니 대다수의 국민이 겪어야만 했던 수난이자 눈물겨운 삶의 고개였다. 따라서 그 고개를 잘 넘으면 한 해를 그럭저럭 살 수 있고, 넘지 못하면 죽음과 직결되는 운명의 고개였던 것이다. 이 작품은 그런 가난과 기아로 점철(點綴)되던 어두운 과거의 시대적 여건을 염두에 두고 있다(<http://blog.naver.com/sys11031/80096818131>). 이러한 보릿고개라

면 지금이야 생소하겠으나 1960년대 이전만 하더라도 초근목피(草根木皮)로 연명할 수밖에 없는 농민들이 많았다. 그러나 아이러니하게도 물질문명의 시대인 오늘날에 비추어 본다면, 다소 의아할 수도 있을 것이다. 왜냐하면 이것이 바로 오늘날의 건강식이기 때문이다. 그렇기 때문에 많은 사람들은 시간과 돈과 상관없이 소문난 맛 집을 찾아다니며 추억의 잔상에 머물게 된다.

지금까지 필자는 “순수 세계의 식생활 문화”에 대하여 서민들이 처한 시대상황을 중심으로 표현하였다. 그렇지만 서민들은 “순수 세계의 식생활 문화”에서 비록 현실적인 시련과 고통에도 불구하고 궁극적으로는 행복한 삶을 추구하는 역동성을 볼 수 있었다. 그러나 이러한 역동성은 그 자체로 나름대로 현실적인 위안을 삼을 수 있어 보이지만, 막상 과학기술과 경제 성장으로 인한 풍족한 “경험 세계의 식생활 문화”와 함께 비교해 볼 때 그 한계와 문제점을 드러내게 된다. 간단히 말해 “순수 세계의 식생활 문화”는 너무 순진하게 일상생활을 있는 그대로 받아들이고 수긍하는 데서 오는 안이한 삶의 현장에 가깝다고 할 수 있다. 따라서 필자는 이러한 한계를 보완하면서 또 다른 한편으로는 그 나름의 한계를 지니고 있는, 즉 자연의 순리를 역행하며 인체에 해로운 인공적인 변형과 화학조미료 등의 사용으로 오히려 건강한 삶을 해치는 “경험 세계의 식생활 문화”인 패스트푸드 문화를 제시하고자 한다. 그리하여 “경험 세계의 식생활 문화”를 제시함으로써 변증법적 체계를 구체화 시킬 수 있다.

물론 과거 경제 발전 이전인 순수세계의 식생활에도 빠른 회전을 위한 단체급식 등의 속성 음식 문화도 있었지만 경험세계의 패스트푸드 음식 문화는 예전의 그것과는 근본적으로 다르다고 할 수 있다. 즉, 간편하고 신속하게 음식을 제공한다는 면에서 조선시대 및 전근대시대의 식생활 문화와 비슷하나 패스트푸드 음식 문화는 오늘날 경제 문화 활동 전반에 걸쳐서 하나의 트렌드로 발전되어 형성된 독특한 음식 문화라는 점에서 다소 차이점이 있다고 볼 수 있다. 그러면서 패스트푸드는 일반 생활에 지대한 영향을 미치게 되었다. 특히, 생존을 위한 패스트푸드 음식문화가 오히려 생명에 해를 끼치는 사회문제로 대두되기까지 많은 긍정의 의미가 있었음에도 불구하고 사회 곳곳에서 개선의 목소리가 커지고 있다는 면에서 필자는 변증법적인 논리에 따라 보다 긍정의 의미로 전향을 위한 하나의 사회적인 아이콘으로 가정을 하고자 한다.

2) 경험 세계의 식생활 문화

고도의 산업화 및 국제화 추세 속에서 현대인의 사회생활은 과학화, 합리화 되어 가고 있으며, 경제적인 여유와 함께 생활수준의 향상으로 외식이 생활화 되고 있고, 특히 음식문화의 서구화 현상이 우리 식생활에 깊숙이 침투하면서 패스트푸드의 보급이 급증하고 있다(곽 1994). 여기서 말하는 패스트푸드란 제한된 숫자의 메뉴를 가진 레스토랑에서 최소

한의 준비과정을 빠르게 주문하면 몇 분 안에 제공되는 음식을 일컫는다. 패스트푸드는 외식산업의 한 형태로 발달된 산업이라고 할 수 있다. 이는 똑같은 음식의 질(quality) 및 서비스(service), 청결성(cleanliness)을 강조하는 유통시스템으로서 신속한 서비스(quick service)와 편의성(convenience)을 가지고 상대적으로 낮은 가격으로 식품을 제공하는 업체를 뜻하며, 식품자체보다 서비스의 속도와 스타일 때문에 다른 외식산업의 형태와 구별되고 있다(곽 1998).

이와 같이 패스트푸드는 빠르고, 간편하다는 것이 장점이다. 왜냐하면 경제구조가 급속히 발달하여 현대 사회는 사람들을 상당히 바쁘게 만들었고, 예전처럼 여러 사람이 모여서 식사를 즐기기도 힘들게 되었기 때문에 패스트푸드처럼 빨리 나오고, 혼자 먹어도 되고, 먹는 장소와 선택도 자유롭기 때문에 현대인의 생활스타일과 잘 어울린다(조 2011). 외식 브랜드 마케팅의 1인자인 노희영은 이런 패스트푸드의 대명사인 햄버거에 대해 다음과 같이 표현했다.

“그 뜨끈뜨끈한 고깃덩어리가. 내 눈앞에서, 그 짧은 시간에, 요리가 되어, 내 손에 쥐어진 거예요. 심지어 그 가격에! 오, 그건 정말 기적이었어요! 미라클!”
 <햄버거에 대한 명상> 중

시대 상황과 맞물려 변화하는 다양한 음식은 그 형태와 조리 방법에 있어서 차이가 있기 마련이다. 그렇지만 기본적인 공통점은 ‘허기’를 채우는 것이다. 우리 몸은 영양분이 부족할 때 ‘허기’라는 고통을 느낌으로써 아주 작은 먹이라도 찾게끔 설계돼 있다. 이것이 바로 사람이 먹는 이유인 것이다. 이와 같이 인류는 허기를 채움으로써 그동안의 노고를 단숨에 잊기에 충분하도록 진화해 왔다. 이런 의미에서 굶주림에 허덕이던 “순수 세계의 식생활 문화” 시대에 비추어 본다면, 햄버거는 누군가에게는 기적으로 또는 쇼크로 다가올 수 있는 것이다.

이와 같이 인류는 오랫동안 줄곧 굶주림에 시달려 왔다. 필요한 최소량의 먹을거리를 찾는 것도 정말 힘든 일이었다. 그러나 경제와 과학기술의 발달은 사회 모든 전반적인 발전의 대표 아이콘으로서 사회적 잉여농축산물을 생성하기에 이른다. 이는 농경문화 및 기술의 발전으로 이어지게 되어서 농수산물의 수확이 확대되고, 더 나아가 축산업 분야에서도 다양한 기술 및 가공 방법으로 과거와 달리 많은 성장을 이루게 되었다. 특히, 과학기술의 발전으로 산파술은 발전하게 되어 인간의 사망률을 낮추게 되었듯이, 축산 동물의 사산율도 낮아지게 되었다. 이러한 발전은 농축산 가공에도 지대한 영향을 주게 되었다. 그러다보니 과거 낮았던 축산 증대를 및 잉여농축산물이 각종 과학기술 발달로 인하여 남아도는 현상에 이르게 되었다. 결과적으로 남아도는 잉여농축산을 오랫동안 지속될 수 있는 가공기술로 발달하게 되었으며, 그 속에서 현대인은 전에 없었던 음식의 풍요를 경험하게 되었다.

그러므로 과거와 달리 인류는 굶주림의 고통 속에서 마침

내 허기를 채우게 되었고, 그 허기를 채울 때의 그 ‘쾌감’이라는 것은 이루 말할 수 없는 것이다. 즉, 굶주림에 시달린 사람은 음식 섭취를 통하여 잠시나마 카타르시스를 느낄 수 있다는 것이다. 김지향 시인은 시(時)는 인간에게 카타르시스를 제공하는 정화적용을 하여 인간의 정서를 순화하고 감동과 진실을 제공하여 상상력을 통한 추경험(追經驗)의 기회를 마련해 준다고 하였다(http://www.dsb.kr/print_paper.php?number=5012). 또한 그는 시는 궁극적으로 보다 향상된 삶, 보다 풍요로운 인생을 위한 양식이며 토양이며 자극제라고 말했다. 이러한 의미에서 본다면, 이 순간 작가에게는 음식이 바로 김지향 시인의 주장처럼 우리에게 카타르시스를 제공하는 것이다. 이 세상에 완전한 식품이 없다고 해도 과언은 아닐 진데도 불구하고 작가는 감탄사를 연발하며 완전무결한 음식으로 햄버거를 추앙하고 있다. 이런 현상은 과거 굶주림과 경제적인 어려운 여건에 시달려 본 사람들은 누구나 순간적으로 느낄 수 있는 상황이다.

과거 사람들이 식량이 부족해서 생존을 위해 먹던 시절에는 인스턴트식품 및 패스트푸드와 같은 지방이 많고, 단 음식은 최고의 음식이 되었다. 그러나 이러한 많은 긍정의 의미를 지닌 패스트푸드임에도 불구하고, 요즘처럼 먹을 것이 풍부한 환경에서는 에너지를 너무 많이 제공하는 음식이기 때문에 오히려 패스트푸드의 단점이라고 할 수 있다. 따라서 패스트푸드는 현대인의 생활스타일과 잘 맞고 사람들의 기호에도 맞지만 현대인들은 인스턴트식품이나 패스트푸드를 너무 많이 먹기 때문에 다양한 문제가 제기 된다(조 2011). 이러한 현상은 사람들이 필요한 것만큼의 섭취할 수 있는 조절능력을 상실한 결과라고 할 수 있다. 당대(唐代)의 명의(名醫) 손사막(孫思邈)은 「천금요방(千金要方)」에서 “음식의 조절을 모르는 자는 생존할 수 없다.”고 하였으며 “풍년(豐年)에 병이 많이 생기고 흉년(凶年)에 병이 적게 생긴다.”라고 하였다. 어찌 보면 동서고금(東西古今)을 막나하여 음식 섭취와 건강에 대한 관심은 예나 지금이나 다 같다고 할 수 있다(지 2009). 현재 사회적 문제가 되고 있는 패스트푸드의 문제점인 고열량 음식을 전통적으로 서민들이 즐겨 섭취했던 음식과 견주어 본다면, 나름대로 절제된 식생활이었다는 것이 의미심장하다.

그러므로 패스트푸드와 같은 고열량, 고지방질 음식은 곧 현대인들의 성인병 및 각종 질병을 유발시키는 원인이 되기도 한다. 건강을 중요하게 생각하는 소위 웰빙 시대에서 패스트푸드의 부정적인 면이 많이 부각되면서 우리는 음식의 질에 대한 문제나 안전성을 지적하지 않을 수 없다. 따라서 현대인들은 과거와 다른 삶을 영유하면서 음식 문화를 통해 삶의 질을 높이는데 의미를 부여하고 있다. 그 결과 사람들은 다시금 전통적인 음식들에 관심을 갖게 되었다. 아이러니하게도 전통음식들은 과거에는 단순 생존 수단으로서의 가치만을 갖고 있었지만, 근래 들어 전통음식인 슬로우 푸드가 새롭게 각광을 받고 있다. 이는 곧 고속 경제 성장 속에서

먹을거리는 풍부해졌지만, 오히려 패스트푸드는 사람의 건강에는 해를 끼치게 되었음을 의미하는 것이다.

지금까지 살펴보았듯이, “순수 세계의 식생활 문화”와 “경험 세계의 식생활 문화”는 현저한 대조를 이루고 있다. 전자가 “영원한 동토의 땅”이라면, 후자는 “에덴동산”이라고 할 수 있다. 또한 전자는 궁색한 삶의 세계라면 후자는 풍요로운 삶의 세계라고 할 수 있을 것이다. 그 결과 전자는 어두운 인생 굴곡으로 얼룩진 참담한 서민들의 식생활 문화 양상을 띠는데 반해 후자는 먹을거리에 근심걱정 없는 이상적인 낙원의 양상이 두드러질 수밖에 없었다. 중요한 것은 두 세계가 암시적으로 보여주고 있는 상태는 단순히 대조를 이루는 것이 아니라 부단한 상호작용을 통해 제3의 상태를 지향하게 될, 즉 변증법적인 “테제”와 “안티테제”의 관계에 있다는 것이다. 이제 다음 장에서 필자는 이상적으로 생각했던 “고차원적인 식생활 문화”에 대해 살펴보도록 하겠다.

3) 고차원적인 식생활 문화

필자가 추구하고자 하는 “고차원적인 식생활 문화”란 다름 아닌 건강한 인생을 추구하는데 필요한 식생활문화를 의미한다. 그동안 인간은 물질적인 가치나 명예만을 위하여 앞만 보고 숨 돌릴 틈도 없이 달려가며 인생을 살아 왔다면 이제는 시간의 여유를 갖으며 지친 삶에 활기를 북돋아 주며 건강한 신체와 정신을 유지하며 균형 있는 일상적인 생활인 인생 패턴을 추구하자는 것이다. 그러기 위해서 앞에서도 잠시 언급하였듯이, 인생에 있어서 필수불가결한 것이 의식주이며 그 중에서도 가장 근본인 것은 음식이다. 그러나 음식 문화는 시간을 거슬러 오며 다양한 형태로 발달되어 왔다. 최근 식생활 문화는 물질적인 풍요로움보다는 육체적, 정신적 만족감과 행복감을 느끼게 하는 식생활 문화로 바뀌는 추세이다. 그러다 보니 건강과 관련하여 글로벌 푸드(Global Food)보다는 로컬 푸드(Local Food)가, 패스트푸드보다는 슬로우 푸드가 대체를 이루게 되었다. 여기서 말하는 로컬 푸드나 슬로우 푸드는 음식 공해가 아닌 말 그대로 안전하게 믿고 먹을 수 있는 음식을 일컫는 것이다. 그래서 필자는 포괄적인 의미에서 “고차원적인 식생활 문화”를 “웰빙(Well-being) 식생활 문화”로 가정하고자 한다. 물론, “웰빙 식생활 문화”라고 하면 다양한 의미를 가질 수 있겠지만, 필자는 이 논문의 논리적인 전개를 위하여 슬로우 푸드나 로컬 푸드를 비롯한 건강과 직결되는 식생활에 대하여 기술하고자 한다. 따라서 필자는 우선적으로 “웰빙”에 대한 의미를 정의함으로써 논지를 전개하도록 하겠다.

웰빙이란 단어는 1948년 세계보건기구(WHO)에서 개최한 건강관련 국제회의에서 건강의 정의를 “질병이 없기만 한 것이 아니라 육체적, 정신적, 사회적으로 양호한 상태”라고 한 것에서 공식적으로 등장한 용어이다(김 2004). 그러나 단순히 육체적인 건강 상태만을 의미하는 것이 아니라, 스트레스와 불안 등의 정신적 무기력으로부터 해방된 건전한 정신과

마음의 안정, 그리고 넓게는 사람들이 맺고 있는 사회적인 관계에까지 폭넓게 적용되는 것을 의미한다. 즉 웰빙은 행복, 삶의 만족, 질병이 없는 상태를 두루 포함하는 포괄적 개념인 것이다(Lee & Sirgy 2005).

그런데 과학 기술의 발전에 따라 인간 삶 또한 경제적으로는 윤택해졌지만 이러한 객관적 측면의 생활수준 향상에도 불구하고 보다 높은 삶의 질을 피하는 인간의 욕망과 노력은 끊임없이 이어져 왔다. 여기서 말하는 삶의 질이란 개인의 주관적 만족도나 행복감을 뜻하는 포괄적인 의미로서 복지라는 측면과 쾌락이라는 두 가지의 측면을 갖는다. 이렇게 볼 때 삶의 질이란 복지에 대한 포괄적 표현이기도 하지만 일반적으로 보건, 교육, 후생, 의료서비스와 같은 불완전한 공공재의 양과 가치배분을 강조한 개념이라 하겠다. 즉, 웰빙은 이런 삶의 질과 연관되지만 기존의 삶의 질 개념과는 또 다른 개념으로서 행복이나 안녕, 최근에는 바쁜 일상과 인스턴트식품에서 벗어나 건강한 육체와 정신을 추구하는 라이프스타일이나 문화코드로 새롭게 해석되고 있다. 따라서 웰빙은 말 그대로 자신의 삶을 더 풍요롭고 건강하게 오랫동안 사는 것이라고 말할 수 있다(유 2006).

그러나 웰빙은 경제적으로 단순히 잘 먹고 잘 사는 인생을 뜻하는 것만이 아니라 정신적으로 풍요롭고 육체적으로 건전한 문화적인 삶으로 이해해야 한다고 하였듯이, 웰빙의 핵심은 밖으로 보이는 화려함보다는 몸과 마음의 건강을 함께 추구하는 라이프스타일에 있다. 그런데 한국의 웰빙문화는 도입과정에서 다른 나라와 큰 차이점이 있다. 미국과 유럽에서는 사회 대안운동으로 활발하게 전개된 채식주의, 생태주의, 히피(hippie)등의 영향이 1990년 이후 자연스럽게 생활 속에 파고들었으나 한국에서는 2000년대 이후 대중매체를 통해 웰빙 개념이 유입 되었다. 왜냐하면 이 시기에 황사, 광우병 등처럼 자연환경재해에 대한 공포가 급속히 확산되었기 때문이다(전 2005).

따라서 한국에서 자연주의 식품에 대한 열풍은 최근의 광우병, 조류 독감 등의 사태로 말미암아 가장 쉽게 소비자들에게 파고들 수 있었던 것이다. 이처럼 ‘음식 공해’라 불려질만한 일련의 사건들은 소비자들로 하여금 마음 놓고 먹을 수 있는 안전한 음식을 찾아 헤매게 만들고 있다. 특히 생태계 파괴로 인한 각종 전염병의 만연으로 육식에 대한 공포가 확산되고 있으며, 농약 등 각종 화학 약품으로 재배된 채소와 유전자 변형 농산물은 선불리 그냥 먹을 수 없는 음식으로 인식되고 있다. 이와 같은 환경에서 안전하게 음식을 섭취하기 위해서는 먼저 자연 그대로의 재료를 이용하고, 가공을 최소화하며, 되도록 적게 먹는 것이 최선이며, 이러한 요건들에 맞으면서 가장 쉽게 실천할 수 있는 것이 천연 재료나 유기 농산물을 선택하는 것이다. 이미 1990년대부터 미국이나 유럽 등 선진국에서는 채식주의, 유기농 식품 등의 자연주의 식단이 중상류층 이상의 소비자들을 대상으로 크게 유행하고 있었지만, 국내에서는 2000년대에 들어서면서

보다 안전한 식품에 대한 소비자들의 요구가 급격히 증가했다(서 2003). 그 결과 건강에 좋은 우리 전통음식이 새롭게 조명을 받게 되었다.

달리 말하자면, 이러한 현상은 건강에 해로운 각종 패스트푸드보다는 슬로우 푸드에 대한 소비자들의 관심이 증대했다는 것이다. 패스트푸드와는 달리 슬로우 푸드는 음식을 하는데 있어서 많은 시간과 정성을 기울여 만드는 과거 전통 음식으로의 회귀를 의미한다. 단순 생존 수단 의미에서 즐겨 먹던 음식이 아니라, 이제는 건강을 생각하고 삶의 질을 음식의 질과 대비하여 윤택한 삶을 추구하게 된 것이다. 이러한 음식은 화학조미료를 전혀 쓰지 않는 김치, 된장, 고추장, 떡, 그리고 자연에서 즐겨 찾을 수 있는 산채 등 상당히 서민적인 것들이다. 그렇기 때문에 오늘날 사람들이 급박하게 돌아가는 환경과 오염된 자연환경 속에서 살아가는데 있어서 슬로우 푸드는 인간에게 매우 유익한 음식이라고 할 수 있다.

슬로우 푸드는 유전자 조작이나 인위적인 생산, 인공 조미료를 사용하여 조리한 음식처럼 자연의 순리를 역행한 것이 아니라, 자연의 순리이자 리듬에 따라 생산된 음식 재료로 만들어졌기에 사람들 신체에 유기체적으로 잘 맞는 음식이라고 할 수 있다. 시인 송수권의 『남도 밤 식탁』이나 시인이자 요리사이며 예술가인 임지호의 『방랑식객』을 살펴보면 알 수 있듯이, 작가는 자신의 배고픈 유년시절 주변 자연환경 속에서 채취할 수 있었던 여러 재료들에다가 가족들의 배고픔은 잊도록 하기 위한 어머니 특유의 손맛을 더한 음식을 회상하며 소비자들에게 한국의 맛을 전하고 있다. 비록 이것은 한때 물리도록 먹었던 음식이지만 그것이 오히려 현대적 의미에서 웰빙 식단임을 이들은 다시금 강조하고 있는 것이다. 임지호의 『방랑식객』을 살펴보면 알 수 있듯이, 그는 음식은 소통의 문화, 만남, 보은, 치료의 문화라고 새롭게 의미를 규정하고 있다. 각각의 음식은 상대방을 알 수 있게 하며, 감사함을 느끼게 하는 만남의 자리를 갖게 하기도 한다. 또한 좋은 음식을 섭취함으로써 사람들에게 병을 치료할 수 있는 진정한 의미라고 그는 강조하고 있다.

따라서 사람은 태어나면서부터 생존과 발육을 위해 외부로부터 일정량의 음식물을 섭취해야만 한다. 아무리 좋은 약이 있고, 최첨단 의료장비가 개발되고, 훌륭한 의사가 진료한다 할지라도 평소 음식섭생이 올바르지 않다면 질병을 예방하고 치료하기는 어렵다. 우리나라는 1970년대 초 녹색혁명의 성공으로 국민들의 배고픔과 만성적인 영양실조에서 벗어날 수 있게 되었다. 또한 경제성장과 여성의 사회진출은 패스트푸드와 인스턴트식품의 발달로 이어졌으며, 서구식 문화의 도입은 우리의 입맛을 바꾸어 놓았다. 이러한 식생활 변화에서 발병하는 질병은 그 종류도 바뀌어 놓았다. 과거 영양결핍과 전염병 질환이 대부분이었다면, 최근에 발생하는 질환은 열량 과잉과 영양 불균형으로 인한 비만을 비롯한 당뇨, 동맥경화증, 심장질환, 각종 암 등 만성질환성이다(지 2009).

한편, 한국 백세인들의 식생활실태를 조사한 자료를 통해서 우리는 상당히 흥미로운 결과를 확인할 수 있었다. 식생활실태 조사 결과 응답자의 96%가 평소 채식위주의 한국음식을 주로 먹고 있었으며 나물반찬을 가장 좋아한다고 하였다(이 2001). 과거 한때 “나물”은 산이나 들에서 채취한 식물 또는 채소를 조미하여 만든 반찬으로 밥상차림의 기본이다. 이러한 산채는 국토의 70%가 산인 우리나라는 사시사철 산과 들에서 채취하는 나물로 여러 가지 음식을 만들어 즐겨왔으며 춘궁기에는 미곡을 절약하기 위해 곡식에 섞어 밥을 짓거나 죽을 끓여 먹는 등 기근으로부터 생명을 보존하는 구황식으로도 요긴하게 사용되었다. 구황식의 재료는 나물뿐만이 아니라 자연에서 야생적으로 생산되는 산채, 들채, 버섯, 뿌리, 열매, 약초 등을 포함한 각종 식용 가능한 것들이 이용되며 이를 구황식물이라고 칭한다.

이러한 구황식물은 비타민, 무기질, 식이섬유소 등이 풍부한 알칼리성 식품으로 대사기능을 도울 뿐만 아니라, 색과 향 그리고 맛은 식욕을 자극하고 심리적인 안정을 주는 효과도 있다(지 2009). 작가 임지호는 『방랑식객』에서 다음과 같이 치료와 건강 목적으로 자연 속에서 새롭게 음식재료를 찾아 요리하고 있다.

방석나물을 넣은 반죽을 수제비 모양으로 떼어내어 국물에 넣는다. 삶아서 껍질을 벗긴 달팽이와 호박잎도 함께 넣는다. 호박잎은 썰지 않고 비벼서 넣어 부드럽고 구수한 향이 더 잘 우려나도록 한다. 쌀보다 소화흡수율이 좋은 좁쌀, 방석나물의 미네랄, 혈관장애에 좋은 흙물, 기력을 회복시켜주는 달팽이..... 노인들을 위한 특별한 보양식이 되어줄 것이다.

수제비가 끓는 동안 감자를 호박잎에 싸서 아궁이에 집어넣었다. 이렇게 구우면 감자에 구수한 호박잎의 향내가 밴다. 감자 요리의 소스는 하갈. 하갈은 속을 파내 과육과 즙을 냄비에 넣고 꿀과 함께 조린다. 여기에 후추등을 넣어 감자와 함께 먹을 소스를 만든다. 시고 달콤한 맛에 매운맛이 살짝 감돌면 개운하고도 속이 편할 것이다.

음식을 하는 재료가 어디 이런 산채나 들채, 그리고 구황식물들뿐이겠는가? 우리가 흔히 지나치는 오솔길에 돋아나 있는 들꽃들도 마찬가지일 것이다. 최근 구황식물이 생리활성 물질을 다량 함유하고 있다는 것이 실험을 통해 과학적으로 증명되고 있다. 이제 구황식물은 기근으로부터 목숨을 구하기 위해 어쩔 수없이 먹는 맛없고 거친 음식이 아니라, 고량진미에 싫증나고 열량과잉과 영양불균형으로 건강을 잃어가는 현대인들에게 자연의 미(美)와 기(氣)로써 생명을 구할 수 있는 건강식재료이자 신약물질, 기능성식품 등의 재료인 것이다(지 2009). 이러한 건강식재료는 우리 주변에 흔하게 있지만 잘 알지 못해서 그냥 지나치는 경우가 많다. 그러나 들판의 풀 한 포기, 꽃 한 송이도 인간과 똑같이 제 나름의 해석을 갖고 있다. 그것은 땅에 대한, 그리고 우주에 대한 각자의 해석이며 몸으로, 생김으로, 색으로 다 표현된다. 따지고 보면 모든 산야의 풀이며 나무는 약이며 먹을거리다.

그러고 보면 자연이 만든 밥상이 오늘날 지친 우리를 살린다고 할 수 있다.

우리나라는 삼면이 바다이고 뚜렷한 사계절이 있다. 그 때문에 제철 음식이 발달했다. 제철음식이라고 함은 앞에서도 언급하였듯이, 로컬 푸드의 개념이라고 보아도 좋을 듯싶다. 요약하자면, 로컬 푸드란 먹을거리 생산의 시간적인 측면인 계절과 공간적인 측면인 반경 50킬로미터 이내에서 생산된 먹을거리를 말한다. 이러한 제철 음식은 영양학적으로 매우 훌륭하며 자연친화적인 요리방법 또한 매우 다양하다(임 2008). 왜냐하면 각 재료의 기(氣)가 절정에 달했을 때 먹기 때문이다. 그 기운(氣運)을 고스란히 숙성시키고 발효시키면 바로 몸에 좋은 약이 되는 것이다. 그러므로 현대를 살아가는 우리는 이제 식생활의 패턴을 바꿔야 할 필요가 있다. 요즘 사람들은 자연으로부터 너무 멀리 떨어져 있다고 해도 과언은 아닐 것이다. 사람들 눈에 보이는 것은 깨끗이 씻겨 포장된 재료들뿐이거나 이미 조리된 음식들밖에 없다. 그래서 그런지 사람들은 사계절에 따라 바뀌는 다양한 자연의 식재료를 모른다. 다시 말하면, 그것은 제철음식을 제대로 인식하지 못한다는 것이다. 어찌 보면 제대로 된 음식을 못 먹으니 늘 허기가 지고 우울해하거나 짜증만 내는 지도 모른다. 군것질거리가 흔하지 않았던 시절에는 ‘고봉밥’ 또는 ‘머슴밥’이라고 해서 식사량이 무척 많았음에도 불구하고 지금처럼 각종 암이나 성인병 환자들이 많지 않았다. 왜냐하면 그것은 자연에서 얻은 재료에 천연조미료를 이용해 만든 자연식을 먹고 살았기 때문이다(임 2011).

지금까지 필자는 “고차원적인 식생활 문화”를 정신적, 육체적 건강과 직결되는 “웰빙 식생활 문화”로 접근하였다. 더불어 식생활 문화 변천 유형에 맞추어 슬로우 푸드의 대명사격인 우리 고유의 음식들에 대한 기존개념을 현대적인 의미에서 접근하여 새롭게 기술하였다. 과거 굶주림에 시달린 시대에 허기를 채우기 위한 단순 생존 행위에 비하면, 슬로우 푸드는 상당히 진진된 식생활 문화인 것이다. 즉, “순수 세계의 식생활 문화”는 제대로 가공 처리되지 않은 거친 음식을 살기 위한 어쩔 수 없는 섭생 행위에 불과하였지만, 오늘날 “고차원적인 식생활 문화”는 식욕을 자아내도록 식감을 복돋는 예술로 승화되었다고 볼 수 있다. 이처럼 오늘날의 “고차원적인 음식문화”인 “웰빙 식생활문화”는 단순히 물질문명의 발달로 인한 것만이 아닌 사람들의 식생활 문화에 대한 재인식과 의식의 변화가 이루어진 결과이다.

III. 결 론

한 나라의 음식문화는 그 민족 고유의 문화적, 경제적, 환경적 영향을 받아 형성되는 고유의 문화유산이다. 하지만 최근 음식 세계화에 따른 현상으로 입맛의 표준화, 획일화와 함께 전통음식의 지역성, 고유성이 사라져 가고 있다. 따라서 필자는 본 논문에서 한국 문학작품들을 중심으로 음식문

화에 대하여 재조명해보았다. 우선 필자는 생존 수단을 목적으로 한 서민들 애환 섞인 삶의 고충을 살펴보고았다. 그러면서 필자는 서민들의 실생활 속에서 어떤 음식들을 섭취했는지를 문학 작품 속에서 논하였다.

더불어 시간이 흐르면서 경제성장과 과학기술의 발달로 인한 농경기술이 급속히 발달하게 되었고, 그 결과 예전과 달리 풍부해진 음식 문화 환경 속에서 현대인들의 생활상 또한 변화하게 되었다. 특히, 바쁜 생활 속에서 현대인들은 하나의 기계부품처럼 생활을 하게 되었고, 음식 또한 과거 전통음식 문화와는 달리 현대적인 의미에서 간편하고 빨리 접근할 수 있도록 발달되었다. 그 결과 새로운 외식문화가 사회의 트렌드로 형성되었다. 이처럼 급속히 변화하는 삶 속에서 현대인들은 건강과 윤택한 삶을 영유하기 위해 안전하게 섭취할 수 있는 음식을 찾게 되었고, 사회 환경에 관심을 갖게 되었다. 이렇게 사회적 트렌드와 현대인들의 관심에 부합되는 것은 섭생을 위한 음식이었고, 이 음식을 통하여 현대인들은 진정한 의미의 삶을 되돌아보는 계기가 되었다. 바로 그러한 의미를 지닌 음식은 슬로우 푸드, 즉 전통 음식이었음을 문학작품을 통해 필자는 일련의 과정을 거치면서 논증하였다.

그러면서 필자는 서론에서 언급한 식생활 문화의 변증법적 관계를 나름대로 변증법적인 이론에 맞추어 논증하였다. 즉, 각각의 “순수 세계의 식생활 문화”와 “경험 세계의 식생활 문화”를 “정”과 “반”의 개념으로 보았는데, 이 각각의 세계는 상호간의 필요충분조건으로 상호보완적인 관계를 형성하며 시대상황에 맞게끔 변화되었다. 이러한 식생활 변화 속에서 사람들은 현대적인 의미에서 새롭게 변화된 “고차원적인 식생활 문화”에 관심을 갖게 되어 처음 “순수 세계의 식생활 문화”와는 다르게 승화된 “웰빙 식생활문화”를 추구하게 되었다.

References

- 김훈철. 2004. 웰빙마케팅. 김은북스. 서울. pp 25-30
 나정기. 2005. 외식산업의 이해. 백산출판사. 서울. pp 103-106
 이미숙. 2001. 한국 백세인의 식생활. 한국노인과학학술단체연합회 학술발표회
 임지훈. 2012. 방랑식객. 문학동네. 서울. p 198
 전영옥. 2005. 웰빙문화의 등장과 향후 전망. 삼성경제연구소 연구보고서
 최상철. 2006. 외식산업개론. 대왕사. 서울. p 15
 프레데릭 블레스텍스. 2002. 이향 외 읍김. 착한 미개인 동양의 현자. 청년사. 서울. pp 103-104
 프레데릭 제임슨. 1984. 여흥상, 김형희 읍김. 변증법적 문학기론의 전개. 창작과 비평사. 서울. p 307
 한복진. 2002. 우리 생활 100년. 현암사. p 18
 地明順. 2009. 「救荒本草」의 著者と 歴代 刊行에 관한 研究. 碩士學位論文. 大田大學校. pp 1-2

- Im GH. 2008. A Study on the Utilization of Local Food for School Food Service. Masters degree thesis. Kyonggi University. pp 5-6
- Kwak DK. 1994. the Foodservice Management Status and Development Directions of the Fast Food Business. Korean J. of Food Culture, 9(2):189
- Kwak SH. 1998. Study on Service characteristics of food industry. Korean J. of Culinary Research, 4(1):58
- Kim MH. Chung HK. 2011. Study on the Kyungsangnamdo Native Local Food Culture in the Novel 『Toji』. Korean J. of Food Culture, 26(6):585-594
- Kim YS, 2001. A Dialectical Perspective Implied in William Blake's Innocence and Experience. Masters degree thesis. Cheongju University. pp 2-7
- Mo SM. 1986. the Effect on the Nation Nutrition and Food Life by the Growth of the Foodservice Industry. Korean J of Nutrition, 19(2):120-128
- Seo NM. 2003. A Study on the effects of Well-being trend to the health oriented consumer behavior. Masters degree thesis. Dongguk University. p 21
- Oh JB. 2003. (A) Study on the Change of Table Manners: Modern and Present Times. Masters degree thesis. Kyonggi University. p 58
- Yoo HJ. 2006. Consumer Consciousness Toward Well-being Trend and Well-being Behaviors. Korean Association of Human Ecology, 15(2):262-263
- Cho YK. 2011. The Commparative Study on Slow Food and Actual State of Using Fast Food by Youth. Masters degree thesis. Inje University. pp 5-7
- Lee, Dongjin & Sirgy, MJ., 2005. Well Being Marketing, Seoul: Pakyoungsa. p 15
- 들구산 영고개. 2009. <http://blog.naver.com/sys11031/80096818131>
- 한국문 학방송. 2009. http://www.dsb.kr/print_paper.php?number=5012

2013년 4월 26일 신규논문접수, 6월 18일 수정논문접수, 6월 19일
수정논문접수, 6월 27일 채택