

문화저널

전북 문화·예술 종합 정보지

1987년 11월 17일 창간/1996년 10월호 제10권 제10호 통권 제101호
1989년 5월 25일 등록/공보처 등록번호 라-4143/1996년 10월 1일 발행
우-561-090 전라북도 전주시 덕진구 서노송동 568-121 우진빌딩 3층
전화 (0652) 85-4824/팩스 (0652) 82-9126/전북문화저널사

1996년 10월호 통권 제101호

특집/ 음식문화의 변화와 맛의 상실

입맛이 변했나 음식이 변했나
조화로운 삶과 음식
위도 크내기 갈치 뱃대기 맛 못 잊는데
우리일을 살립시다

이 사람의 세상살이/ 풍물연구가 권희덕 멋드러지고 애잔한 날나리 소리

저널초점 몸과 흙은 둘이 아니다

특별기고/ 전국농민회, 쌀자급을 위한 전국도보행진 꿈속에서도 반대하련다

생활 속의 소비자문제 그 쪽으로는 오줌도 안눈다 (?)

저널이 본다 작은 시작이 아름답다

문화저널의 정기구독자가 되시면

《문화저널》을 아직도 뒷근대 책방이나 문화공간을 일부러 둘러서 사시는 분이 계십니까? 혹 정겨워 읽고 싶으신 대로 맘껏 읽으시어 놓치신 일은 없으셨지요. 저희가 꾸준히 기획하고 있는 「백제기행」에 참가하고 싶으시더라도 주제와 일정을 미리 알지 못해 「하차」하고 안타까와 하신적은 또 없으셨지요. 한번쯤 이런 경험 이 있으신 분들께 정기구독을 권합니다. 정기구독자가 되시면 문화저널의 식구 자격으로 누릴 수 있는 혜택이 적지 않습니다.

앞년 구독료는 삼만 원입니다. 거기에 저희가 일년에 두 차례 주최하는 문화 행사 중 봄에는 초대권을 가을에는 할인권을 보내드립니다. 지금은 선착순으로 제한해야 할 만큼 신청자가 크게 늘어난 「백제기행」에도 회원 자격으로 우선적으로 참여하실 수 있는 기회를 가지실 수 있습니다. 이런 저런 혜택들이 적지 않지만 무엇보다도 중요한 것은 여러분의 정기구독은 《문화저널》이 보다 튼실한 모습을 갖추어 이지역의 문화예술을 건강하게 꾸리고 발전시켜 나가는 진정한 역할을 할 수 있게 하는 큰 힘이 된다는 사실입니다.

기왕에 이 책의 독자가 되시기로 했다면 미루시지 말고 지금 바로 문화저널 사에 전화 한 통화만 해주시시오.

구독요금은 신청하신 후 가까운 은행의 구좌에 입금해 주시거나 저희가 보내드리는 지로용지를 사용해 주시면 됩니다.

“전북문화저널”의 정기 구독자 여러분은 이 지역의 문화예술을 건강하게 꾸려가는 바로 한사람 한사람입니다.

- 국민은행 501-01-0484-629 문화저널
- 전북은행 507-13-0000663 윤덕향
- 우체국 400010-0337980 문화저널
- 지로번호 5312913 문화저널

전북문화저널사

전주시 덕진구 서노송동 568-121 우진빌딩 3층
전화 86-4824 팩스 82-9126

문화저널

1996년 10월호 통권 제101호

문화저널은
문화에 대한
폭넓은 인식과
사랑을
바탕으로
합니다.

- 발행·편집인 천이두
- 운영위원 권오표, 유휴열, 윤덕향, 이동엽, 이흥재, 진 호, 최경수, 최동현
- 편집위원 김은정, 김정수, 박남준, 박홍규, 이종민, 정철성
- 편집장 원도연
- 기자 김태호, 홍나영

- 전북문화저널사 전주시 덕진구 서노송동 568-121 우진빌딩 3층
- 전화 (0652) 86-4824
- 팩스 (0652) 82-9126
- 일러스트 박홍규
- 편집디자인 김진순
- 제작 창원정판사

값 2,500원

〈문화저널은 회원제로 운영되고 있습니다〉

문화저널

차례

1996년 10월호 통권 제101호

"문화저널은 문화에 대한 따뜻한 인식과 사랑을 바탕으로 합니다"



특집

음식문화의 변화와 맛의 상실

약자한 추석연휴를 즐기면서 주부들은 허리가 휘었겠지만 집집마다 떡벌어진 차례상이 차려졌을 터이다. 차례상을 찬찬히 보면서 피자 좋아하는 우리 아이들이 한 세대 후에 차려줄 차례상은 어떻게 되어 있을까 생각해 보니 절로 한숨이 나온다. 이번호 특집은 '먹는 얘기'들이다. 기자의 리포트와 까탈스러운(?) 서예가와 시인이 조미료 안넣고 쓴 맛깔진 이야기들을 따라가 보면 입맛이 살아나고 마음의 살도 절로 붙을 것이다.

8 문화칼럼

새를 보다가 새가 되는 꿈 · 이강실

10 문화가

한글 사랑의 외길 걸어온 건재 정인승 선생

동학농민혁명기념사업회 가을 행사 준비 한창

문정근씨 <아버님 전상서>로 전국무용제 안무상 수상

전주의 옛지명 되찾기 시민 공청회

'96 한국화 - 동질성의 회복전

청소년을 위한 오페라 해설음악회

두 번째 「열린 문학카페」 - 박남준 시인 편

전통장이 사라지고 있다

19 영상 · 전미숙

20 특집 / 음식문화의 변화와 맛의 상실

입맛이 변했나 음식이 변했나 · 김태호

조화로운 삶과 음식 · 김두경

위도 크내기 갈치 뱃대기 맛 못 잊는데 · 박형진

우리밀을 살립시다 · 정기환

34 이 사람의 세상살이

멋드러지고 애잔한 날나리 소리 - 풍물연구가 권희덕 · 김성식

39 시

참깨 · 이정록

40 강준만의 문화비평

호남차별에도 급수가 있다

42 여성과 문화

여성관과 전문성 확보가 여전한 과제 · 이은숙

45 옹기장이 이현배의 이야기

옹기는 도자기 전체를 아우르는 큰 이름

46 우리 곤충 이야기

결국은 다시 돌아오는 방랑자 · 김태홍

48 새로찾는 전북미술사 34

이 지역 미술인들이 최초로 벌인 미술운동 · 이철량

51 PC칼럼

"도스 예찬" · 최재호

52 저널초점

몸과 혼은 둘이 아니다 · 황안웅

54 특별기고 / 전국농민회, 쌀자금을 위한 전국도보행진

꿈속에서도 반대하련다 · 임병술

57 박홍규의 만평

58 생활 속의 소비자문제

그쪽으로는 오줌도 안눈다(?) · 김보금

60 영화감상 〈나의 아름다운 세탁소〉

10년을 넘어서 만나는 영국 사회의 풍경 · 김병직

62 공트

숙대머리 · 유제호

67 음반감상

이 가을밤을 아름답게 - 슬라바의 〈아베마리아〉 · 문윤걸

68 문화시평

향토적 주제와 그 기법의 정착 가능성 - 제3회 전북화랑미술제 · 최병길
전통적인 주제 속의 호소력 넘치는 감동 - 문정근 무용단 〈아버님 전상서〉 · 하혜영

74 문화정보

98 건강교실

정말 걱정해야 하는 것은 · 정영원

99 독자와 함께

100 저널이 본다

작은 시작이 아름답다 · 이동엽

이 사람의 세상살이

풍물연구가 권희덕 선생

30대의 이야기꾼과 노장 이야기꾼이 모처럼 만나서 회포를 풀었다. 김성식씨는 '할 말이 많은' 권희덕 선생앞에서 맥을 못주고 서너 시간 동안 추임새만 넣다가 돌아왔다고 한다. 풍물판에서 감초같은 역할을 하는, 날나리 부는 권희덕 선생의 우리 문화에 대한 애절한 애정과 정열이 30대 이야기꾼의 입을 봉했던 것이다.



특별기고

전국농민회, 쌀자금을 위한 전국도보행진

제주도에서 서울까지 발바닥 부르터가면서 농민들이 걸었다. 아름다운 조국 산천을 돌아 보면서 그들은 통합의료보험 실시와 식용쌀 수입 반대를 외쳤다. 어쭙잖은 80년대식 투쟁의 정서로 그들을 보지 말아야 할 것 같다. 그들이 고민하는 것은 그들만의 '생존'이 아니라 '민족의 삶'에 대한 것이다.

● 표지설명

가을이 더디게 영글고 있다. 유난히 철이 늦어 추석의 성묘길에는 땀까나 흘려야 했고, 그래도 거두는 손길들이 더없이 바쁘고, 그 속에 기분 좋은 기다림이 있다. 10월은 문화의 달이다. 마치 이 가을을 베풀고 있었다는 듯이. 문화가의 이야기거리와 불만한 행사들이 그득하다. 한 여름을 뜨겁게 보내고 수확하는 손길들이 부끄럽지 않았으면 하고, 덩달아 세상도 조금 따뜻해졌으면 한다.

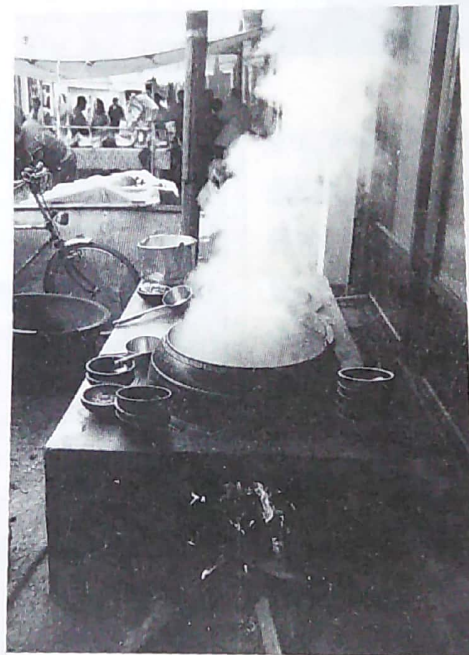
전통장이 사라지고 있다

시골 전통장은 단순히 물건을 사고파는 장소로서만이 아니라 세상살이의 모든 정보와 이야기가 한데 모이는 접촉의 공간이자, 전통문화의 공간으로 자리잡아 왔다. 그러나 급속한 근대화가 진행되고 농촌이 무너지면서 전통 시골장도 빠르게 사라지고 있다.

이제는 아련한 추억의 장소로 묻혀져가는 전통 시골장이 그나마 자취를 감추어가고 있다. 시골 전통장은 단순히 물건을 사고파는 장소로서만이 아니라 세상살이의 모든 정보와 이야기가 한데 모이는 접촉의 공간이자, 전통문화의 공간으로 자리잡아 왔다. 그러나 급속한 근대화가 진행되고 농촌이 무너지면서 전통 시골장도 빠르게 사라지고 있다.

지난달 전북도가 발표한 정거시장현황에 의하면 도내의 시장수는 모두 81개로 나타나 있다. 이 가운데 전주의 중앙시장, 남부시장처럼 매일 열리는 상설시장이 30개이며, 나머지 51개가 5일마다 열리는 전통 시골장인 셈

이다. 그러나 이번 조사의 결과 51개의 전통시장 가운데 22개가 완전히 기능을 상실했으며, 나머지 29개 장 가운데서도 18개가 재개발이나 보수가 필요한 것으로 평가되었다. 결국 11개의 전통장만이 시골장의 명맥을 잇고 있는 셈이다.



이 가운데 1902년 개설되어 가장 오랜 역사를 지닌 함열장이 이미 기능을 상실한 것으로 평가되었고, 태인, 무풍, 동계 등 전통있는 시골장들도 기능상실로 존폐의 위기에 놓여 있는 것으로 나타났다. 이들 장은 한때 물산이 풍부한 농업생산의 중

심이자 교통의 요지에 자리잡고 있어 전통농도의 가장 활기찬 시장으로 한국 근대사의 애환을 격렬하게 겪었던 지역들이지만, 지금은 완전히 쇠퇴한 곳들이다. 무엇보다도 근대화 과정에서 지속적으로 인구감소를 겪었고 현대적인 유통시설들에 밀

린 까닭이다.

지금의 전통장은 대부분 일선자치단체의 소유이지만 제기능을 잃어버린 시골장을 되살리려는 자치단체는 없다. 기능을 완전히 상실한 일부 전통장터들은 이미 시장이 폐쇄되어 다른 용도로 사용되거나 보수가 필요한 실정으로, 전통장의 정취는 이제 찾아보기 어렵게 되었다. 전북도에서는 재래시장들의 현대화를 위해 중소유통업 구조개선자금을 융자지원한다는 방침이지만 이것이 곧 전통장의 모습을 재현하는 것은 아니다. 이제 전통장은 윗세대들의 추억 속에서만 자리잡고 있는 것이다. 농촌에서도 24시간 편의점이 곳곳에 들어서고 시장의 용도와 기능이 제한적으로 활용되면서 전통장은 이제 그 의미를 잃고 있는 것이다. 그러나 생각을 조금만 바꾼다면 우리 것에 대한 관심이 높아져가는 이때 전통시장의 정취를 기억하고 그 본래 모습과 기능을 되살리는 것도 의미있는 문화적 이벤트가 될 수 있다.

입맛이 변했나 음식이 변했나

글·김태호 문화저널 기자

전주를 예향이라고 하지만 그 월등했던 권위가 차츰 무너지고 있다. 구체적으로 맛과 멋의 고장이라고 했던 전주의 맛도 차츰 격을 잃어간다는 지적이 높다. 그러나 맛과 음식의 문제는 비단 전주로만 국한되지 않는다. 후기 산업사회의 문턱에 서있는 모든 사람들이 무엇을 먹을까, 무엇을 마실까 걱정하고 있다. 맛은 미감의 문제를 떠나서 생명의 문제로 대두되고 있다.

과연 안정되어 있으면서도 맛깔스러운 음식이란 무엇일까. 맛과 음식을 둘러싼 대논쟁이 한창 벌어지고 있다. 식탁 앞에 앉아서 모두가 심각하게 고민하고 있는 것이다. 그 맛과 음식을 둘러싼 논쟁들을 이번 호 특집에서 점검했다.

첫 번째 글은 시장과 거리를 뛰어다니며 음식문화를 취재한 문화저널 김태호 기자의 리포트이다. 두 번째와 세 번째 글은 우리 맛을 지키며 사는 분들이 필자로 참여해 주셨다. 서예가 김두경 선생과 박형진 시인은 요란하지 않지만 먹거리에 관한 한 자연 속에 깊이 순응하며 사는 분들이다. 그리고 마지막 글은 우리밀살리기운동본부 정기환 사무국장의 글이다. 오늘 실감나게 붙어닥치고 있는 농촌의 위기가 먹는 것을 소중하게 여기지 않는 세태와 관계 없는 일이 아니라는 것이다.

사회생활의 중심 영역이 이미 집안에서 집 밖으로 옮겨간 오늘날의 사회 구조 속에서도 음식이 우리의 삶에서 차지하고 있는 중요성을 부인할 사람은 없을 것이다.

요즘 식탁에서는 흔히 '음식이 변했는지, 입맛이 변했는지' 하는 말이 나오기 예사다. 월등이 풍성한 식탁임에도 불구하고 예전의 그 맛깔지고 개운했던 '그 맛'이 아니라는 것이다. 아무리 조미료를 더하고 보기좋은 떡을 놓고도 막상 입맛에 썩 당기는 음식이 없다는 얘기다. 그렇다고 꼭 꼬집어 '이건 이렇다' 말하는 사람도 찾아보기 어렵다. 화학조미료를 탓하기도 하고, 대량생산과 모양새를 따지는 농산물의 개량된 종자 탓을 하기도 한다. 생산과 소비의 차원에서 본다면, 가장 기초적 소비활동인 식생활이 생산활동 못지않게 중요시되고 있음을 나타낸다. 그만큼 맛을 찾게 되고 입맛도 까탈스러워졌다는 얘기다. 우리의 맛을 잃어가고 있고, 사회 구성원 개개인을 종속시키는 식문화의 소용돌이 속에서 맛에 대한 정체성 또한 희석돼 가고 있는 것이다.

음식에 대한 관심이 높아진 것은, 소비활동의 질적 증가와 편중된 영양

섭취 그리고 각종 스트레스 등이 가져온 지나친 다이어트나 음식거부 또는 병적인 과식 등 식습관에서 오는 비정상적인 현상들, 수입농수산물에 재래시장에서까지 대량 유통되면서 비롯된 보이지 않는 위기의식, 서구식 패스트푸드의 급속한 확대에 이어 서구식품 유통업체의 직접진출 등이 두드러지면서부터이다.

건강과 직결된 음식문화가 우리의 삶에서 차지하고 있는 중요성을 쉽게 보아넘길 수 없게 된 것이다.

지극히 개인적 영역으로 인식되어 왔던 먹을 것에 관한 문화가 우리 고유의 맛과 정체성의 문제로 대두된 것은 무엇때문일까?

먼저, 범람하는 서구식 식문화에 대한 부적합성이 지적된다. 서구화된 식습관이 우리 몸 속에서 감지할 수 없는 전통적 미감까지 충족시켜 줄 수 없다는 것이다. 햄버거와 프라이드 치킨, 피자 등을 일상적으로 먹고 거리는 웬디스, 맥도널드, 아메리카나, 피자 HUT 등 국적을 잃어가는 낯선 식문화가 성황중이다. 아이들은 김치나 된장보다도 피자를 좋아하고 햄버거를 선호한다. 이런 패스트푸드



요즘 식탁에서는 흔히 '음식이 변했는지, 입맛이 변했는지' 하는 말이 나오기 예사다. 월등이 풍성한 식탁임에도 불구하고 예전의 그 맛깔지고 개운했던 '그 맛'이 아니라는 것이다. 아무리 조미료를 더하고 보기좋은 떡을 놓고도 막상 입맛에 썩 당기는 음식이 없다는 얘기도. 그렇다고 꼭 고집어 '이건 이렇다' 말하는 사람도 찾아보기 어렵다. 화학조미료를 탓하기도 하고, 대량생산과 모양새를 따지는 농산물의 개량된 종자 탓을 하기도 한다.

정작 본고장인 미국에서 팔시받고 있는 것은 웃지 못할 일이다.

근대화의 과정에서 시작된 서구식 식생활은 1945년 해방부터 찾아 볼 수 있다. 하지만 각 분야에서 엄청난 변화가 일어난 해방기엔 낮은 생활 수준으로 식문화 자체가 발달하지 못했다. 질적인 변화의 시작은 전쟁중에 미국의 원조물자가 이땅에 들어오면서 부터였다. 일부 상류층의 기호품에 불과했던 분유가 일반에게도 원조물자로 보급되기 시작했고 빵, 과자가 보편화 되었다. 미국의 잉여농산물인 밀가루, 옥수수와 함께 초콜릿, 젤리, 비스킷, 캔디, 잼 등을 쉽게 접한 것도 이때

부터였다. 60년대에 들어서면 쌀부족 현상으로 분식과 보리혼식이 장려된다. 이와함께 식생활 개선이라는 명목 아래 전통식단이 비판의 대상이 되고 서구식 식생활습관이 무비판적으로 받아들여지게 된다. 또한 주부의 가사노동 시간을 절약시키는 일환으로 가공식품에 대한 관심도 높아졌다. 60년대 후반과 70년대의 고도 경제성장기에는 보리, 콩, 밀 등 곡물 소비가 감소하고 과일류와 서구식 가공식품의 소비가 증가하고 종류가 다양해진다.

이런 서구 식문화의 일반화는 80년대에 오면서 서구식 패스트푸드의 급속한 확대를 가져온다. 또 90년대에

들어서 등장한 로바다야끼, 투다리 등의 일본식 식문화와 서구 식품유통업체의 직접진출은 전통 식문화를 점점 궁지로 몰았다.

서구식 외식산업의 발달은 음식문화가 주로 집 밖에서 이루어지고 있다는 반증이기도 하다. 소득증대와 생활수준의 향상, 소비성향의 간편·다양성, 여성의 적극적 사회참여, 주부의 여가 활용도 상승, 레저문화의 발달, 식품 및 식생활 관련 산업의 기술발달, 도시화, 국제화, 세계화의 추세, 주거양식 구조의 단순화, 생산과 유통 및 소비의 분명한 구분 등의 생활 전반의 변화에서 전통 식생활문화의 근간을



이루는 요인들은 찾아 볼 수 없게 된 것이다.

실제로 한 통계에 따르면 86~90년 도시기계의 연평균 외식비 증가율은 39.1%로 같은 기간 일본의 3.5%보다 11배나 높았다. 또 92년 가계의 식료품비 지출중 외식비는 21.5%로 주식비가 차지하는 16.9%를 큰 폭으로 앞지르고 있다. 식생활 문화의 서구화에 따른 당연한 귀결일 수밖에 없다.

1945년 해방 이후 미국의 잉여농산물인 밀가루와 옥수수를 먹게 되면서 서부터 서구화되기 시작한 우리의 음식문화가 건강하고 풍부한 음식문화의 토양이 있음에도 불구하고, 더구나 선진국이라는 이름으로 세계화를 내세우고 있는 요즘 무분별한 외국 음식문화를 선호하는 것은 창피한 일이 아닐 수 없다. 우르과이라운드의 장벽, 수입농수산물의 대량 유통, 주식용 쌀

수입 등은 고유상품 개발, 신도불이, 식량안보 등으로 이어지는 지구적 외침을 불러일으키고 있지만 외국식품 및 식문화의 유입이라는 전반적인 흐름을 막기에는 역부족이다. 패스트푸드로 대표되는 서구식 식생활은 김치, 밥 등에 많은 섬유소가 부족해 우리 체질에 맞지도 않지만 편의주의 식생활을 요구하는 사회나 가정구조의 변화된 환경을 고려하면 일방적으로 막는 것만이 능사가 아니다.

“오히려 양념이나 재료를 예전보다 더 잘 쓰는데도 사람들이 옛날 맛이 안 난다고들 한다. 음식이 풍성해지면서 고급화된 입맛 때문이다. 예전의 어려웠을 때, 먹을 것이 귀했을 때는 무엇을 먹어도 다 맛이 있었다.” 완산구 고사동에서 50년 넘게 콩나물 국밥집을 하고 있는 삼백집 주인의 말이다.

20년 넘게 꽃게탕을 전문으로 하고 있는 곰집의 입담 걸쭉한 욕쟁이 아주머니는 서양식 식문화에 고급화된 우리의 입맛을 이렇게 얘기한다. “배가 고파야 맛있는 것이지. 배가 고팠던 때를 생각해봐. 소다를 잔뜩 넣어 만들었던 폴빵도 맛있었는데 캐잡이니, 마요네즈, 피자, 이런 것들에 입맛 들어온 입들이 그 맛을 다시 느낄 수 없지. 입맛이 변했어. 자식들 먹는 음식을 따라서 먹다보니 조금씩 입맛이 변한 것이지.”

시장이 반찬이라는 시대는 지났고 달짝지근하고 먹기 좋은 음식에 현대인들이 익숙해졌다는 말이다. 간편한 식생활을 따르면서 주객이 전도된 것이다.

“시간에 쫓겨 아침먹고 나가는 사람은 거의 없어. 회사 앞에 있는 편의점에서 우유 하나, 햄버거 하나 손에

들고 먹으면서 출근해. 주식이 바뀌어 야. 나이드 우리들에게는 맞지 않지만 요즘 애들은 그렇게 된 거야. 밥을 집에서 먹고 밖에 나가서 빵이니 피자를 사먹던 것이 이제는 집에서 햄버거나 피자를 먹고 밥은 나가서 사먹게 되는 것이지. 거꾸로 됐어."

시간을 다투며 편의 위주로 산업화된 도시에서 간장이나 된장을 담아먹

는 것도 맛의 변화나 입맛의 변화에 일조한다. 직접 먹을 먹거리를 얻기 위해 소량 생산하던 것에서 먹거리 아닌 재화를 얻기 위해 대량 생산되는 점이다.

"똥거름을 줘서 키우던 채소거리들이 비료와 농약들을 사용하면서 채소거리 자체가 맛이 변하기도 했지. 더러 옛맛을 잃지 않은 것들도 있지만 아무래도 화학 비료나 소독약들로 키워진

조선 시대의 먹거리가 오늘날 그대로 전통 음식문화가 될 수 있는 것은 아니다.

우리의 할머니 어머니들은 시대의 변화 속에서

그때 그때 우리의 몸과 입맛에 걸맞는 음식들은 개발하고 찾아왔던 것이다.

이런 점에서 국적을 잃어가는 음식문화를 바로잡기 위해서

우리 고유의 식문화를 재조명하고 새롭게 발전시키는 시도가 필요한 것이다.

이것이 곧 우리 맛에 대한 정체성을 찾는 일일 것이다.

는 집은 별로 없다. '갈끔떠는' 도시인들 중에는 시골 부모님이 정성스레 담은 간장이나 된장을 마땅치 않게 여기는 자식들도 많다. 전통 식품임에도 불구하고 쉽게 구입해서 금방 조리할 수 있는 가공 간장이나 된장에 비해 짜고 냄새가 나 보관이나 처리가 곤란하다는 것이다. 얼마든지 필요한 만큼 편의점이나 백화점에 가면 소량으로 구입할 수도 있다. 갇은 양념을 곁들인 김치나 나물도 정작 식탁에서는 잘 팔리지 않는다. 한두 번 손이 가는 정도다. 아이들은 씻어 먹는 게 고작이다.

풍성한 찬거리는 식탁에서 낭비를 낳기도 한다. 양념을 많이 하게 되고 음식은 짜고 매워지기 십상이다. 우리의 담백한 음식에서 볼 수 있었던 단순 소박하고 검소한 정신은 찾아보기 어렵다. 우리의 땅에서 나오는 먹거리들이 예전과 같은 생산과정을 거치지 않

것들이 대부분 시장에 나오게 돼." 남부시장에서 채소를 팔고 있는 아주머니의 말이다.

조선 시대의 먹거리가 오늘날 그대로 전통 음식문화가 될 수 있는 것은 아니다. 우리의 할머니 어머니들은 시대의 변화 속에서 그때 그때 우리의 몸과 입맛에 걸맞는 음식들은 개발하고 찾아왔던 것이다. 이런 점에서 국적을 잃어가는 음식문화를 바로잡기 위해서 우리 고유의 식문화를 재조명하고 새롭게 발전시키는 시도가 필요한 것이다. 이것이 곧 우리 맛에 대한 정체성을 찾는 일일 것이다. 이런 점에서 서구 식생활에 익숙해져 온 그 동안의 식문화가 우리 고유의 맛을, 변화된 상황에 맞게 보존하고 발전시키려는 노력이 부족했음을 절감케 한다. 일본이 우리 전통 음식인 김치를 '기무치'라는 그들의 이름으로 개발해서 세계 시

장에 내놓은 것은 우리를 자성하게 하기에 충분하다.

우리의 맛과 향토음식에 대한 새로운 관심은, 90년대 후반기의 이미 서구화된 음식문화 속에서 우리 고유의 맛을 찾으려는 움직임으로 감지할 수 있다. 전주 비빔밥, 목포 갈낙탕, 마산 아구찜, 제주도 옥돔구이 등 향토음식에 대한 각광이 그것이다. 이러한 향토 음식들은 대체로 적은 돈으로 맛과 양을 즐길 수 있는 서민의 음식문화에서부터 자리잡아 온 것들인데 지역을 대표하는 음식이 되면서 관광객들과 지역의 상류층까지 소비자층으로 흡수하게 된 것이다.

편의주의 식생활을 요구하는 사회나 가정구조의 변화는, 간편하고 효율적인 영양섭취의 강점을 가지고 있는 서구식 식문화를 우리에게 부적합하다고 해서 막무가내 몰아세울 수 없게 한다. 이런 점에서 가공된 빈대떡, 만두, 김치볶음밥 등 전통음식의 패스트푸드화도 요구되며, 최근 한 식품업체에서 개발한 냄새없는 된장과 같은 전통 먹거리의 개량도 필요한 일이다.

음식문화도 '소비미덕'이라는 시대착오적 성향에서 벗어나야 한다. 절약과 검소정신 위에 우리식 식문화를 되찾아야 한다. 하지만 무엇보다도 중요한 것은 음식문화에 있어서의 주체성이다. 이런 관점에서 가정과 학교에서 국적 있는 음식문화 교육이 선행되고 있는지 심각하게 검토되어야 한다. 가정에서 우리의 맛을 찾아 직접 만들어 먹지 않는다면 우리의 음식들은 박물관에나 가야 찾아볼 수 있을지도 모른다. **문화**

조화로운 삶과 음식

글·김두경 서예가



사람의 행위에는 반드시 생각이 전제되듯이 음식문화 또한 그것을 관통하고 있는 기본적 사고에 근거한다. 지금 우리의 음식문화는 어떠한가? 학문적으로는 계승 발전되는지 모르겠다. 그러나 현실 생활에서는 계승되지 못하고 죽어가고 있다고 해야 옳을 것이다.

이 글을 쓰기 전에 먼저 말해두고 싶은 것이 있다. 요리와는 아무런 관련이 없는 사람이 이러한 글을 쓰게 되었다는 것이다. 따라서 요리에 대한 전문 지식은 당연히 없고 미식가도 아니며 요리를 잘 하거나 요리하기를 즐겨하는 사람은 더더욱 아니다. 그런데 왜 이러한 글을 쓰게 되었는가? 그것은 어려서부터 여자를 좋아하여 할머니와 어머니의 치마자락을 붙들고 쫓아다니다 보니 상식이 되어 버린 것들이 요즈음 나의 삶에 근간을 이루고 있음을 본 누군가(?)의 강요에 의해서이

다.

하지만 강요한다고 해서 쓸 말이 없는 사람이 그렇게 하겠다고 대답할 리도 없을 것이다. 그렇게 보면 뭔가 할 말은 있는 것이 분명한데 그것이 독자들에게 설득력이 있을지는 의문이다. 왜냐하면 그것은 순전히 음식에 대한 나의 개인적이고 기본적인 생각이기 때문이다.

사람은 각자 살아가는 방법이 다르다. 물론 비슷하거나 거의 똑같은 사람도 있을 수 있다. 그리고 국가와 민족, 지역간의 차이가 있을 수 있고 같은 민족이라면 지역간의 격차를 극복하고 삶의 모습이 비슷할 수도 있다. 그리고 삶의 모습도 시대와 환경에 따라 변하는 것이 당연한 일이다. 그러나 국가, 민족은 물론 가정이나 개인조차도 역사와 전통 속에서 끊임없이 이어져 온 어떤 흐름을 무시한다는 것은 대단히 위험한 일이라 생각된다. 그것은 어떤 행위의 단순한 단절이 아니고 삶 자체가 무너져 없어져 버리거나 다른 삶으로 동화되어 버리는 위험이 있기 때문이다. 사람의 행위에는 반드시 생각이 전제되듯이 음식문화 또한 그것을 관통하고 있는 기본적 사고에 근거한다. 지금 우리의 음식문화는 어떠한가? 학

문적으로는 계승 발전되는지 모르겠다. 그러나 현실 생활에서는 계승되지 못하고 죽어가고 있다고 해야 옳을 것이다. 아니 우리의 음식문화에 있어서 사상은 없고 음식만 있는 것으로 알거나 서양의 영양학을 기초로 우리를 분석해 가고 있는 것이 현실이다. 서양의 칼로리 영양학이나 미네랄 영양학이 완전히 지배할 뿐 우리의 음식에 대한 사상이나 우리식의 영양학은 거의 무시되어 버린다. 그렇다면 우리식의 사상이나 영양학은 어떤 것인가? 전문가가 아니기 때문에 '이거다'라고 말하지는 못한다. 그러나 '이랬던 것 같다'라고는 말하고 싶다.

현대 영양학의 근간이라 할 수 있는 서양 영양학에서는 육신을 기르기 위한 수단을 최우선으로 한다. 그래서 육신을 구성한 성분을 분석하여 그 구성 물질을 보충해 주는 데 주력한다. 또한 먹기에 편하고 맛있고 보기 좋으면 좋은 것이라는 등의 생각에 근거하는 것 같다. 그렇기 때문에 같은 단백질 성분이면 돼지고기의 단백질과 쇠고기의 단백질은 같은 역할로 보는 것이 당연하나 다만 맛에 있어서 차이가 있는 것은 원소의 구성비가 다르고 미량원소들의 차이일 뿐이라 생각한다. 그러나 우리는 그렇지 않다. 같은 단백질이나 지방성분일지라도 쇠고기와 돼지고기의 그것들은 차이를 둔다. 아니 전혀 다르게 작용한다고 말한다. 쇠고기는 양을 보해주고 돼지고기는 음을 보해주는 식의 한의학적 지식은 그 만두고라도 보다 더 쉽게 생각해 보자. 자동차에 있어서 기름이 들어가는 곳은 여러 곳이며 휘발유, 엔진오일, 구리스 등 각종의 기름이 들어 가야 할 곳



우리는 모든 음식을 청과 탁으로 구분했다.
다시 말해서 맑은 기운이 나오느냐
탁한 기운이 나오느냐 하는 것이다.
서양의 그것처럼 얼마만큼의 열량이 나오느냐
이런 구성원소로 되어 있는가는
별로 따지지 않는다.
또한 본성이 따뜻한가 차가운가 하는
한과 열로 나누었다. 뿐만 아니라 보음하는가
보양하는가로도 나누었고 구체적으로
어느곳을 보해주는가 까지도 분류했다.

이 따로 있다. 이렇게 성질이 다른 기름을 역할에 맞게 넣어주는 것은 사람이 한다. 그리고 각각의 기름은 역할을 바꿀 수 없다. 사람도 마찬가지라는 생각을 해본다. 다만 자동차처럼 필요한 곳에 적당한 기름을 적당히 넣어 줄 수가 없고 골고루 음식을 섭취하면 소화해서 스스로 필요한 곳에 필요한만큼 배분한다는 것이 다를 뿐이다. 그렇다면 인체는 한 가지 기름성분이면 모든 것이 해결되도록 구성되어 있는가? 내가 알기로 그렇게 되어 있지 않다. 상식적으로 생각해 볼 때 인체가 자동차보다 훨씬 복잡하게 구성되어 있는데 그렇게 단순한 원리일 까닭이 없지 않은가.

그렇다면 우리는 그것을 어떻게 구분했는가? 일단 모든 음식을 청과 탁으로 구분했다. 다시 말해서 맑은 기운이 나오느냐 탁한 기운이 나오느냐 하는 것이다. 서양의 그것처럼 얼마만큼의 열량이 나오느냐 이런 구성원소로 되어 있는가는 별로 따지지 않는다.

또한 본성이 따뜻한가 차가운가 하는 한과 열로 나누었다. 뿐만 아니라 보음하는가 보양하는가로도 나누었고 구체적으로 어느곳을 보해주는가 까지도 분류했다. 그렇지만 일반인은 그렇게까지는 알 수 없다. 그러나 옛날 우리 선조들에게 이 정도는 상식화되어 있었다. 비록 무지한 서민일지라도. 왜냐하면 그것은 우리식의 삶을 사는 기본이었기 때문이다. 그러나 지금 우리는 그렇지 못하다. 청탁의 조화도 한 열의 조화도, 음양의 조화도 생각지 않는다. 서양의 영양학이 상식이 되어 거기에 따라 살아간다. 때문에 우리의 정신의 틀도 무너지고 우리의 삶도 건강

도 무너져 가고 있다.

우리가 돼지고기나 닭고기보다는 쇠고기를 선호하는 이유를 쇠고기가 돼지고기나 닭고기보다 귀했기 때문이라는 것이 정설이겠지만 어느면에서는 청탁의 이유로도 볼 수 있겠다. 우리 인체에서는 복잡한 만큼 맑은 것을 필요로 하는 곳이 많기 때문에 우리는 쇠고기를 좋아 했다고 볼 수 있다.

연과 조화하는 사람의 삶은 현실적 삶의 의미를 넘어 초현실적 삶을 느끼거나 막연하지만 인간의 한계를 극복하는 데 의미를 둔다. 따라서 삶이 추상적일 수 있고 정신적이고 신비스러울 수 있으며, 물질문명에는 별 의미를 두지 않는다.

옛 우리의 선조는 막연하지만 자연과 조화하는 삶을 택했다. 당연히 물질

을 벗어 던지면 맛있어진다. 이것은 음식을 통한 수행이다. 또한 서로 섞는 음식이라도 음양의 조화를 살피 우리 몸 속에서 화평함을 유도한다. 뿐만 아니라 서양의 모든 영양학이 신진대사에 있어 일정한 호흡을 기본으로 하고 있는데 반하여 우리 선조들은 모든 유형적 먹거리를 기본으로 하고 호흡의 변화에 따라 에너지 효율을 다르게 본

우리는 왜 맑고 담백함을 추구했는가? 그것은 인간 위주의 현실적 삶이 아니라 인간도 자연의 일부라는 생각과 자연을 거스르지 않고 순응하며 자연을 조화롭게 할 것을 생각했기 때문이다. 그렇다면 자연을 이용하는 삶과 자연과 조화하는 삶은 어떻게 다른가? 자연을 이용하는 삶은 현실적 육체적 삶의 발자취 이외에는 의미가 별로 없다. 때문에 육체적 삶을 완성시키려 하고 끊임없는 만족을 추구한다.

또한 우리 민족이 맑고 담백함을 좋아한 까닭에 탁한 기운이 많은 음식을 먹으면 아무리 힘이 넘치더라도 탁한 사람이 될 것 같은 생각을 했지 않을까 싶다. 아무리 환경이 좋지 않아도 필요성을 느끼면 어떻게든 그것을 극복하는 것이 인간이라고 볼 때 우리 선조가 채식을 위주로 한 맑은 식생활에 불만이 있었다면 그렇게 안주하고 있지는 않았을 것이라는 생각을 한다.

그렇다면 우리는 왜 맑고 담백함을 추구했는가? 그것은 인간 위주의 현실적 삶이 아니라 인간도 자연의 일부라는 생각과 자연을 거스르지 않고 순응하며 자연을 조화롭게 할 것을 생각했기 때문이다. 그렇다면 자연을 이용하는 삶과 자연과 조화하는 삶은 어떻게 다른가? 자연을 이용하는 삶은 현실적 육체적 삶의 발자취 이외에는 의미가 별로 없다. 때문에 육체적 삶을 완성시키려 하고 끊임없는 만족을 추구한다. 따라서 물질문명이 발달된다. 반면 자

의 풍요에 있어서는 후진국일 수밖에 없었다.

사람마다 생각이 다르고 취향도 다르지만 나는 이러한 우리의 삶이 웬지 좋아 보인다. 그리고 바른 삶처럼 보인다. 그래서 의식주를 자연에 순응하는 자세로 돌리고자 한다. 몸도 마음도 자연에 순응시키기 위해서는 의식주의 순응이 기본이라는 생각을 하기 때문이다. 그래서 음식은 최대한 가공을 피한다. 다만 맛을 내기 위해서 자연의 힘을 빌려 변화를 유도한다. 그리고 고정관념을 버린다. 예를 들어 김치에는 어떤 양념을 듬뿍 넣어야 맛있다는 개념을 버리는 것이다. 가능하면(역접지만 않으면) 양념을 하지 않고 그 자체의 맛을 즐기려 한다. 배추는 배추대로 당근은 당근대로 오이는 오이대로 솔잎은 솔잎대로. 그러나 사람들은 그 자체를 즐길 능력이 없다. 왜냐하면 관념에 젖어 있기 때문에. 관념에 젖어 있을 때 도저히 못먹겠던 음식이 관념

것이다. 쉽게 말하자면 같은 휘발유라도 산소 공급량에 따라 에너지 효율이 달라지듯이 같은 먹거리라도 신체의 호흡능력에 따라 에너지 효율이 달라짐을 생각하여 올바른 호흡으로 완전 연소를 유도했다는 것이다. 자동차도 불완전 연소에 의한 불순물 축적이 많으면 많을수록 고장이 많듯이 인간도 마찬가지로라는 생각을 해본다. 이것만이 아니다. 음식에는 주식과 부식이 있어야하며, 정식과 간식의 한계도 분명히 해야 한다고 생각한다. 그것은 단순히 육신적 삶, 즉 육체를 움직이기 위한 에너지를 얻는 차원에서 말하는 것이 아니다. 인간의 본질을 찾아가기 위한 인간의 작은 노력이며 만물과 더불어 풍요로운 삶을 사는 것이 진정한 자신을 위한 것임을 알게 하기 위한 것이다. **문와**

우리밀을 살립시다

글·정기환 우리밀살리기 운동 전북 본부 사무국장

우리 땅에서 난 쌀·보리·콩·감자·된장·김치로 차려진 구수하고 건강했던 우리 밥상. 틈틈이 우리밀 수제비와 칼국수를 만들어 주시던 정겨운 어머니의 손길.....

어느결엔가 우리 밥상은 온갖 수입 농산물, 가공식품, 공해 식품으로 바뀌어 버렸다. 뿐만 아니라 우리 입맛조차도 여러가지 공해 식품에 길들여지고 말았다. 알고 보면 우리의 조상들은 음식의 맛을 내는데도 고추나 마늘, 파 같은 천연 재료만을 이용해왔는데 일

본의 식민지 통치를 겪으면서 산업화한 일본의 화학 조미료 시장에 휩쓸리게 되면서 어느새 그 맛에 길들여지게 된 것이다. 또한, 지난 30여 년간 성장 위주의 경제정책과 산업화 우선 논리는 우리의 식생활 문화를 즉석·가공식

“우리밀이요, 그거 맛있어요?”
“맛이 있어야 먹을 것 아니예요.”
“좀더 부드러울 수는 없나요?” 맞는 이야기이다.
그러나, 진정한 맛은 무엇인가?
또한 질 좋은 먹을거리란 무엇인가?

품 중심의 간편식을 유도해 오며 먹을 거리에 대한 개념조차도 모호하게 만들어 버렸다. 원래 우리 문화는 ‘밥’을 ‘진지’라하여 매우 소중하게 여기며 밥상을 통하여 나눔과 섬김, 가르침의 교훈을 얻어 왔었다. 그런데 지금은 밥 먹는 행위가 단지 자동차에 기름을 넣는 식의 에너지 충당 정도로만 여기게 되지 않았나 하는 생각이다. 이렇게 급격한 식생활의 변화는 입맛의 변화뿐만 아니라 우리의 의식과 가치관까지도 변하게 한 것이다.





우리나라는 전통적으로 여름에는 대표적인 겨울 작물인 보리와 밀을 많이 먹고 겨울에는 여름 작물의 대표적인 쌀을 비롯하여 콩과 잡곡을 상식하였다. 이것이 바로 우리 겨레가 우리의 기후와 풍토에 자신을 적응시켜 음식의 계절에는 음식의 먹거리를 조화롭게 맞추어 온 지혜로운 먹거리 문화의 기본이라 할 수 있겠다.

지난 91년부터 우리밀 살리기 운동을 전개해 오며 많은 소비자운동으로부터 들었던 이야기 중 하나가 바로 이런 맛과 먹을거리의 질에 대한 이야기였다.

“우리밀이요, 그거 맛있어요?” “맛이 있어야 먹을 것 아니에요.” “좀더 부드러울 수는 없나요?” 맛은 이야기이다. 그러나, 진정한 맛은 무엇인가? 또한 질 좋은 먹을거리란 무엇인가? 한 번쯤 생각해 볼 일이다. 단지 위에서 언급한대로 수입 농산물, 화학조미료 등에 길들여진 혀의 감각에만 만족을 주는 것이 좋은 것인가, 아니면 바로 자신의 생명을 유지시켜가는 안전하고 건강에 충실한 먹을거리가 좋은 것

인가, 어떤 것이 제맛이며 본래의 맛인지 따져 볼 일인 것이다.

다행히 최근 들어 수입 식품에 함유된 농약과 방부제 등의 화학 물질이 주는 피해에 대한 소비자 단체들의 고발과 언론 보도의 영향으로 먹을거리의 안전성 등에 대한 국민들의 관심이 높아 가고 있다. 그러나 일부 사람들의 보신 관광(?)이 물의를 빚은 것처럼 몸에 좋다면 무엇이든 찾는 식의 건강에 대한 욕구 또한 올바른 식품 선택과 식생활 문화 개선을 통하여 변화시켜 내야 할 것이다.

우리나라는 전통적으로 여름에는 대표적인 겨울 작물인 보리와 밀을 많이 먹고 겨울에는 여름 작물의 대표적

인 쌀을 비롯하여 콩과 잡곡을 상식하였다. 이것이 바로 우리 겨레가 우리의 기후와 풍토에 자신을 적응시켜 음식의 계절에는 음식의 먹거리를 조화롭게 맞추어 온 지혜로운 먹거리 문화의 기본이라 할 수 있겠다. 1960년대까지만 해도 우리의 먹거리 구조는 쌀·밀 중심으로 바뀌었다. (91년 국민 1인당 연간 식량 총소비량 166.1kg = 쌀 116.3kg, 보리쌀 1.6kg, 밀 30.7kg, 기타 17.5kg)

아침 식사를 빵으로 해결하는 사람이 12.8%나 되고 라면, 빵, 국수, 햄버거 등 밀가루를 원료로 한 식품들이 우리의 식탁에서 차지하는 비율이 점차 높아 가고 있는 것이다. 그러나 84