

오늘의 식탁

정재훈

무엇을 어떻게 먹을지에 대한 식탁 위의 논쟁이 뜨거워지는 것은 맛과 건강이 달려있기 때문만은 아니다. 음식은 그 음식을 먹는 사람을 평가하는 기준이 된다. 내가 먹는 음식이 나 자신이 되는 것은 아니지만, 음식에 대한 각자의 생각은 자신과 주위의 세계가 어떤 모습인지를 구체적으로 보여준다.

주요 논의내용

- 시대와 계층에 따라 다르게 나타나는 식탁들
- 문화의 영향을 받는 미각
- 음식의 가치를 결정하는 사회적 요인

오늘날 단맛(sweet taste)과 짠맛/감칠맛(savory taste)의 구분이 섬세한 미각과 수준 높은 음식 문화의 표상인 것처럼 말하는 사람들이 있다. 하지만 애초에 중세 유럽에서 향신료 사용이 줄어든 건 미각 때문이 아니다. 향신료가 비싸고 희귀했을 때 요리에 향신료를 많이 넣어야 하층민과 자신들을 차별화할 수 있다고 믿었던 상류층의 생각이 바뀌었기 때문이다.

후추와 생강을 듬뿍 넣은 음식으로 자기 신분을 과시하던 그들이 이제는 식재료 본연의 맛을 추구하는 게 고상한 취향이라 생각하게 되었다. 이에 따라 ‘sweet’와 ‘savory’의 구분이 시작되었고, 메인 음식에서 자극적 향신료의 사용이 줄고 단맛은 디저트로 몰리기 시작했다. 따라서 이러한 구분은 사회, 문화적 변화일 뿐 미식의 차원에서 깨뜨리면 안 되는 규칙은 아니다.

코스 요리로 대표되는 유럽의 음식 문법이 보편적이지 않은 다른 여러 나라의 음식 구성에 디저트는 존재하지 않는다. 그런 상황에서 단맛 디저트와 짠맛, 감칠맛 요리를 구분하는 것은 무의미한 일이다.

미국에서는 햄버거에 단맛이 나는 케첩과 콜라를 곁들여 먹는 게 자연스럽다. 중식당에서 돼지고기 튀김에 달콤한 탕수를 얹어 먹는다고 중국 음식 문법을 벗어나지 않으며, 일식 장어덮밥이 달고 짜다고 일본 음식 문법을 벗어나지도 않는다. 한국의 불고기나 갈비 또한 마찬가지다. 굳이 단맛을 디저트로 만들어 구분할 필요가 없는 식문화에서는 본래 짭짤했던 음식에 단맛을 추가하는 게 전혀 이상한 일이 아니다. 유럽처럼 디저트를 따로 먹지 않는다고 열등한 식문화가 아니고, 디저트 아닌 음식에 짠맛이 혼재한다고 뒤떨어진 요리가 아니다.

정재훈

약사, 푸드라이터. 과학, 역사, 문화를 아우르는 다양한 관점에서 음식의 이면에 숨겨진 사실을 탐구하는 데 관심이 많다. 잡지, TV, 라디오 등 여러 매체를 통해 음식과 약에 대한 과학적 정보를 전하고 있다. 지은 책으로 『정재훈의 식탁』, 『정재훈의 생각하는 식탁』 등이 있다.

맛 좋은 음식을 선호하는 것은 인간의 본능이지만 집단의 정체성을 위해 맛있는 음식을 선호하도록 만들 수도 있는 게 인간의 식문화다.

19 세기 빅토리아 시대의 자녀 훈육은 더 심각하게 미각 파괴적이었다. 당시 베스트셀러가 된 파이 헨리 채바스의 책 『어머니들이 읽어야 할 자녀 양육 지침서』는 열 살 미만의 아이에게는 말라빠진 빵에 미지근한 우유를 부어 만든 죽만 먹도록 권했다. 열 살이 넘으면 늙은 양고기와 도수가 약한 맥주를 줘도 되지만 소스가 거의 없게 주는 것이 제일 좋다고도 했다. 지금 관점으로는 어린이 학대 같은 교육방식이다. 하지만 과거에는 맛있는 음식으로 훈련하여 금욕적 인격을 형성하는 것이 빅토리아 시대 영국의 세계 지배 원동력이라고 믿는 사람이 많았다. 영국 음식 하면 맛이 심심하다는 뜻의 영단어 'bland'가 먼저 떠오르는 데는 이러한 역사적 배경이 숨어있다.

영국인의 식문화는 초창기 미국으로도 이어졌다. 음식 역사가 하비 레빈스타인은 1783 년 미합중국이 영국으로부터 정치적으로 독립한 후에도 백여 년 이상 단조롭고 밋밋한 영국 식문화가 미국을 지배했다고 꼬집는다. 맛없고 덤덤한 음식을 먹는 전통을 유지해야 앵글로 색슨의 민족 정체성을 지킬 수 있다고 믿었다는 것이다. 맛보다는 영양을 중요시하고 음식을 먹는 것을 마치 주유소에서 기름을 넣는 것처럼 여기는 식문화가 오랫동안 영미권에서 주류로 여겨진 이유다.

\*\*\* (중략)

맛과 건강 문제로만 생각해서는 음식이라는 대상을 온전히 이해하기 어렵다. 같은 음식이 한 사람에게는 비만의 원인이 되고 다른 사람에게는 다이어트의 비결이 된다는 것은 논리적으로 모순이지만 실제로 그런 일은 가능하다.

음식의 사회성이라는 거울을 통해서야 우리는 음식을 제대로 파악할 수 있다. 음식의 가치는 다른 무엇보다도 사회적으로 결정된다. 저명한 인류학자 클로드 레비-스트로스의 말 그대로 인류에게 좋은 음식이란 먹기에만 좋은 게 아니라 생각하기에도 좋아야 한다. 그 생각은 개인적이면서 동시에 사회적이다. 건강에 관한 한 넘치지 않게 골고루 먹는 것으로 충분하다. 음식의 나머지 부분은 즐거움에 대한 것이며 사람과 사람의 관계에 대한 것이며 요리의 과학, 예술과 인문학, 역사와 식문화에 대한 것이다.