

두산인문극장 2025: 지역 LOCAL

로컬푸드와 장소 정체성

박찬일

일시: 2025 년 6 월 9 일 7:30-9:30pm

장소: 두산아트센터 연강홀

*본 강연은 촬영할 수 없습니다.

한국은 좁다고 하는데, 이는 현대의 고속도로와 고속열차 때문에 생겨난 변화다. 오랫동안 한반도는 결코 좁은 땅이 아니었다. 물길과 산자락의 작은 차이로 식생이 바뀌고 인문도 달라진다. 지역에 가면 현지인들은 최소한 면 단위로 말투 차이를 느낀다. 이런 땅이니 음식에도 지역성이 다부지다. 그렇지만 그런 지역 안에서 발견할 수 있는 여러 가지 관계망이 서로 일목요연하게 잘 정리되는 것도 아니다.

주요 논의 내용

- 역사 유적이 보여주는 음식 생활사
- 당대 풍습과 함께 변모하는 음식 사회사
- 음식과 가게, 기억의 장소성

왜 그렇게 먹었을까? '당대 음식생활사'의 중요성

음식은 우리가 매일 먹고 접하고 있으니 다 알고 있는 것처럼 느끼지만, 실제로는 여전히 알지 못하는 것투성이다. 그 흔한 떡볶이, 순대, 돼지국밥, 비빔밥, 냉면의 역사와 연원을 우리는 알지 못한다. 그냥 '추정'할 뿐이다.

“왜 그렇게 먹(었)을까?”

특정 시대에 무엇을 어떻게 먹었는지 살펴보는 건 아주 흥미롭다. 고고학에서도 패총(사실 쓰레기 더미라고 하는 게 더 정확하다)으로 그 시대 사람들의 식문화를 고증하곤 한다. 패총에는 조개 말고도 수많은 동식물의 잔해가 발견되기 때문이다. 패총은 선사시대에 걸쳐 있는 유적이라 식물은 대개 삭아서 흔적을 살펴보기 어렵고, 세월에 잘 버티는 조개껍질과 동물 뼈 등이 발견된다.

그러나 근현대사에서 음식 생활사는 생각보다 또렷하게 남아 있지 않다. 이를테면 평양냉면의 1800년대 모습은 당최 가닥을 잡을 수가 없다. 구한말과 일제강점기가 되어서 근대적 출판물이 나오기 전까지는, 냉면을 저자에서 사 먹을 수 있었는지, 어떻게 만들었는지 정확히 알 길이 별로 없다. 부대찌개의 기원과 발달사도 마찬가지다. 분단과 미군의 주둔에서 비롯되어 당대 한국인의 한식에 편입된, 아주 중요한 음식인데도 그렇다.

이렇듯 음식 생활사에 관해 기록이 턱없이 부족하므로, 충실히 연구하고 보존하는 작업이 더 늦기 전에 행해져야 할 듯하다. 삼국시대 유적지에서 불에 탄 벼를 찾아내는 것도 훌륭하지만, 여전히 지속되고 있는 우리 당대의 음식 사회사가 중요하지 않다 누가 말하겠는가.

당대 풍습과 함께 변모하는 음식 사회사

다양한 음식 중에 국수만 해도 변화가 뚜렷하다. 국수 하나만으로 책이 나오고, 국수 하나 만들어서 먹고사는 사람도 많다. 풍습이 바뀌면 세상사의 많은 면모도 달라지는 것이다. 이전에 취재했던 한 국수 공장을 예로 들자면, 결혼 예식에 더 이상 국수를 제공하지 않아 물건이 안 팔린다고 했는데, 이는 피로연을 집이 아니라 예식장에서 치르는 현재의 풍속과 관련이 깊다.

또한 도시화로 인해 아파트에서 음식을 하기 어려워져 간단한 김장조차 쉽지 않으며, 광주에서 전라도 백반을 한 상 얻어먹기도 쉽지 않다. 지역은 있는데 지역음식은 사라져 가는 것이다.

도시의 음식 사회사, 기억의 장소성

서울은 전국의 사람들이 몰려 살면서 매우 다채로운 문화의 면모를 보여주는 도시다. 서울 토박이의 정서부터 이북, 제주도까지 각지의 사람들이 살며 음식문화도 내림이 생겨난 곳이다.

서울의 이북 음식문화에서 냉면을 빼놓을 수 없는데, 얼마 전 냉면 노포 을지면옥이 문을 닫게 되어 뉴스에 나왔다. 재개발로 가게가 헐리게 된 까닭이다. 사람들에게 잘 알려져 있지 않지만, 을지면옥은 대법원의 마지막 판단을 받기까지 치열하게 싸웠다. 그러나 재개발 바람에 밀려 결국 패소했고, 가게를 비워야 했다.

도시의 가게는 탁자 놓고 재료 있다고 만들어지는 게 아니다. 도시의 기억은 누대로 내려가는데, 그 상당수가 일개 개인의 영업장소인 가게를 통해 전수된다. 쉽게 말해서 개인 재산인 노포도 도시 공공 자산의 영역에 들어간다는 뜻이다.

을지면옥은 입구에 파란색으로 쓴 소박한 페인트 간판이 인상적이었다. 이런 소박함까지 사실 도시의 자산이다. 그 음식과 장소에 깃든 추억을 가진 시민들은 그것조차 사랑한다. 꼭 멋지고 잘 생기거나 몇백 년, 몇천 년 된 문화재만 도시의 자산인 건 아니다. 도시인의 삶의 흔적이 새겨진 공간에 시간이 축적되면 그것 또한 소중한 것이다. 그러나 우리는 이러한 장소를 포기하고, 대신에 사각형의 멋없는 대형 건물을 얻었다. 이를 통해 시민이 받은 이익이 무엇인지 우리 스스로 되물어야 한다. 오래된 골목길, 식당과 카페, 우리의 도시에게도 그곳만의 음식 사회사가 필요하다.

박찬일

요리사, 음식 칼럼니스트. 『노포의 장사법』, 『백년식당』 등 한국 음식문화의 현장에 관한 여러 저서들이 있다. 이탈리아 요리와 와인을 전공했으며 여러 신문과 잡지에 기사를 쓰고 있다.