



제14기 가야학아카데미

| 삶에 깃든 인문학 |



Part _ 3



공자, 높음을 말하다



정천구

(바가카데미아 고전학자)

최근 한국인의 평균 수명은 80세를 막 넘었다.

고령화 시대를 어떻게 대비해야 할 것인지가

국가적인 난제가 되어버렸다.

각 자치단체나 정부에서도 해야 할 일이 있겠지만,

개개인이 스스로 늙음에 대해 생각하고 준비해야 한다.

대체로 옛날에는 여든은커녕 칠십을 사는 일도 쉽지 않았지만,

그래도 칠십을 거뜰하게 살았던 인물들이 꽤 있다.

공자(기원전 551~479)도 일흔셋을 살았는데,

그는 과연 어떤 삶을 살며 늙어갔을까?

공자의 인생 정리

“吾十有五而志于學，三十而立，四十而不惑，五十而知天命，六十而耳順，七十而從心所欲不踰矩。”

“나는 열하고도 다섯에 배움에 뜻을 두었고, 서른에 홀로 섰으며, 마흔에는 헛갈리지 않았고, 쉰에는 천명을 알았으며, 예순에는 무슨 말을 들어도 막히는 게 없었고, 일흔에는 마음이 시키는 대로 하여도 이치에 어긋나지 않았어.”

「위정(爲政) 4」

공자는 평생 정치가가 될 바람을 갖고 살다가 나이 쉰이 넘어서야 겨우 노나라의 대사구(大司寇, 법무장관)를 맡았다. 그러나 군주는 실권을 잃고 대부인 계씨(季氏)가 전횡을 일삼고 있는데다 제나라에서도 압박을 가하므로 공자는 하는 수 없이 자리를 내놓고 나라를 떠나야 했다. 그리하여 쉰다섯의 나이에 조국을 떠나 여러 나라를 주유했다. 이윽고 노나라로 돌아왔으니, 그의 나이 예순 아홉이었다. 이때 다시 어린 제자들을 받아들여 가르치면서 자신의 일생을 마무리하려고 했다. 위의 시는 일흔이 넘은 어느 날에 공자가 자신의 삶을 되돌아보며 내뱉은 말이다.

공자는 일흔이 되었을 때, “마음이 시키는 대로 하여도 이치에 어긋나지 않는다”고 했다. 이는 곧 성인의 경지에 이르렀음을 뜻한다. 성인의 경지라니? 물론 공자 스스로 그렇게 말한 적은 없다. 그러나 이는 분명히 성인의 경지다. 어떻게 해서 이런 경지에 이르렀을까? 어느 날, 갑자기 깨달음을 얻어서 된 것일까? 아니면, 오랜 세월동안

자신을 다잡으며 같고 다듬은 결과였을까?

열다섯, 배움에 뜻을 두다

衛公孫朝問於子貢曰：“仲尼焉學？”子貢曰：“文武之道，未墜於地，在人。賢者識其大者，不賢者識其小者，莫不有文武之道焉，夫子焉不學？而亦何常師之有？”

위나라 공손조가 자공에게 물었다.

“중니는 어디서 배웠소?”

자공이 말하였다.

“문왕과 무왕의 도가 땅에 떨어지지 않고 사람에게 있었소. 똑똑한 자는 그 큰 것을 알고, 똑똑하지 못한 자는 그 작은 것을 알고 있었소. 문왕과 무왕의 도는 있지 않은 곳이 없으니, 스승께서 어디에선들 배우지 않으셨겠소? 또 어찌 정해진 스승이 있겠소?”

「자장(子張) 22」

공자는 어디에서나 배울 수 있으면 배웠고, 딱히 정해진 스승은 없었다고 한다. 왜냐하면 그가 배우고 익히려 했던 도리나 예악은 곳곳에 있었기 때문이다. 또 사람들의 말과 행동 따위가 바로 교과서요 고전 구실을 하기 때문이다. 요컨대, 어디서든 누구에게서든 배우고자 하는 마음만 있다면, 늘 배울 기회는 있었다는 말이다.

“三人行，必有我師焉。擇其善者而從之，其不善者而改之。”

“세 사람이 길을 걸으면, 반드시 그 안에 내 스승이 있다. 좋은 것은 가려내서 따르고, 좋지 못한 것은 고칠 일이다.”

「술이(述而) 22」

서른, 당당하게 서다

“不患無位，患所以立。不患莫己知，求爲可知也。”

“자리가 없다고 걱정하지 말고, 제대로 서 있는지를 걱정하라. 남들이 나를 알아주지 않을까 걱정하지 말고, 저절로 알려질 수 있도록 힘써라.”

「리인(里仁) 14」

배움에 뜻을 두었다고 해서 순수한 또는 관념적인 학문을 했으리라 여겨서는 곤란하다. 예나 이제나 학문은 쓰임을 목적으로 한다. 세상에 쓰이지 않을 학문을 왜 하며, 쓰임새가 없는 것이 과연 학문일 수 있을까? 공자나 맹자도 자신이 세상에 쓰이도록 하기 위해 배우고 익혔으며, 또 천하를 떠돌아다녔다. 유가에서 ‘입신양명(立身揚名)’을 중시하는 까닭도 그 때문이다. 그런데 옛날에는 벼슬자리를 얻어야만 제 뜻을 펴고 능력을 인정받을 수 있었다. 그러니 자리를 얻으려 애쓰지 않을 수 없었다. 문제는 자리를 얻는 일이 예나 이제나 결코 쉽지 않았다는 데 있다.

그런데 당당하게 서기 위해서 필요한 공부는 무엇이었을까? 그것은 예의(禮義)였다.

不學禮, 無以立.

(예를 배우지 않으면 설 데가 없다)

「계씨(季氏) 13」

興於詩, 立於禮, 成於樂.

(시에서 일어나고 예의에 서며 음악에서 이룬다.)

「태백(泰伯) 8」

예의란 흔히 알고 있는 것처럼 오랫동안 실행되어 오던 어떤 형식적 행위나 의식을 이르는 것이 아니다. 그런 것은 관습이나 관례일 뿐이다. 예의의 본령은 상황에 따라 그 상황에 알맞게 말하고 행동하는 것에 있다. 이른바 ‘시중(時中)’을 요체로 한다.

마흔, 자신에 대한 의혹이 없어지다

맹자는 나이 마흔에 ‘흔들리지 않는 마음(不動心)’을 지녔다고 했다. 이는 공자가 말한 ‘불혹(不惑)’과 비슷한 말이다. 그러면 공자는 어떻게 마흔에 이런 경지에 이르렀을까?

“十室之邑, 必有忠信如丘者焉, 不如丘之好學也.”

“열 가구가 사는 작은 마을에도 나만큼 참되고 미쁨을 주는 자가 반드시 있겠지만, 나만큼 배우기를 좋아하지는 않을 것이다.”

「공야장(公冶長) 28」

공자를 상징하는 대표적인 말은 ‘호학(好學)’이다. 배우기를 좋아한다는 것, 이것은 결코 쉬운 일이 아니다. 한때, 필요에

의해서 배우는 일이 있고, 또 잠시 배우기를 좋아할 수도 있으나, 공자처럼 한결같이 또 지극하게 배우기를 좋아하기는 어렵다. 호학은 소극적이고 수동적인 자세가 아닌, 적극적이고 능동적인 태도를 요구하기 때문이다.

신, 천명을 알다

“加我數年，五十以學易，可以無大過矣。”

“내게 몇 해 더 주어져서 신에 역을 배웠더라면,
큰 허물을 짓지 않았을 텐데.”

「술이(述而) 17」

역(易)은 곧 『주역(周易)』이다. 흔히 세상사의 이치나 인생의 철리를 담은 경전이라 부르는 것이다. 공자 또한 이 『주역』을 매우 중시했던 듯하다. 왜 나이 신에 『주역』을 배워야 한다고 했으며, 이것이 천명을 아는 것과 무슨 관계가 있는가? 본디 천명은 “하늘이 내린 명”을 뜻하지만, 아마도 공자는 그보다는 천하의 변화나 우주의 섭리를 뜻하는 말로 여긴 듯하다. 그런 변화의 원리나 섭리를 비밀스런 암호처럼 담고 있는 것을 『주역』으로 여겼으므로 배워야 했다고 말했으리라.

예순, 무얼 들어도 걸림이 없게 되다

宰予晝寢.

子曰：“朽木不可雕也，糞土之牆不可朽也。於子與何誅？”

子曰：“始吾於人也，聽其言而信其行；今吾於人也，
聽其言而觀其行。於子與改是。”

재여가 낮잠을 잤다. 스승께서 말씀하셨다.

“썩은 나무에는 새길 수 없고, 푸석해진 담장은 흠손질할 수 없다.
재여를 무얼 가지고 꾸짖겠느냐?”

스승께서 말씀하셨다.

“처음에 나는 사람에 대해서 그 말을 들으면 그 행동을 믿었다.
이제는 사람에 대해서 그 말을 들으면 그 행동을 살핀다. 재여로
말미암아 이렇게 고쳤다.”

「공야장 10」

누구나 말을 하고 듣지만, 들은 말의 참과 거짓을 알아채기는 매우 어렵다. 중국인들이 가장 중시하는 말이 곧 ‘신(信)’이다. 이는 말에 대한 믿음이니, 그 말을 들으면 마땅히 그렇게 행동하리라는 믿음이다. 그런데 말과 행동이 일치하는 사람이 어디 흔한가? 그럼에도 공자를 비롯한 군자들은 대체로 사람의 말을 믿는다. 아무런 근거 없이 의심하기보다는 차라리 믿었다가 발등을 찍히는 일이 있더라도 먼저 믿는다. 위의 이야기에서 공자는 말을 듣고 믿기만 해서는 안 되고, 그 행동을 살펴서 일치하는지를 보아야 한다고 했다. 이렇게 말과 행동을 견주어 보면서 사람을 살피는 공부를 하다가 예순이 되어서는 비로소 어떤 말을 들어도 상대의 속내나 참뜻을 간파할 수 있었던 모양이다.

일흔, 마음대로 해도 좋으리라

子曰：“甚矣，吾衰也！久矣，吾不復夢見周公！”

스승께서 탄식하셨다.

“너무나 내가 약해졌구나! 꿈에 주공을 다시 뵈지 못한 게 이리도 오래되었으니!”

「술이 5」

정치가로서 뜻을 펴려고 천하를 주유하고 돌아온 공자는 어느새 일흔의 나이가 되었다. 평생을 고단한 삶을 살았던 공자이기에 이즈음에는 꽤 지쳤으리라 여겨진다. 그래서인지 자신이 그토록 높이고 기리며 늘 마음에 두었던 주공을 꿈에서 뵈는 일도 드물어졌다. 이는 단순히 늙음에 대한 안타까움이 아니라 자신의 뜻을 펼 기회가 멀어졌다는 데 대한 안타까움이라. 그러나 곰곰이 생각해보면, 그래도 한평생 높은 뜻을 지니고 그 뜻을 펴려고 했으므로 결코 불행한 삶은 아니었다. 무엇을 하고 싶은지조차 없는 삶, 하고 싶은 것이 있어도 시도하지 않은 삶들이 또 얼마나 많은가.

葉公問孔子於子路，子路不對。子曰：“女奚不曰，‘其爲人也，發憤忘食，樂以忘憂，不知老之將至’云爾。”

섭공이 자로에게 공 스승에 대해 물었는데, 자로가 대답하지 못하였다. 스승께서 말씀하셨다.

“너는 어찌 말하지 못하였느냐, ‘그 사람됨이 한 번 마음을

일으키면 먹는 걸 잊고, 그 즐거움으로 걱정도 잊으며, 늙음이 찾아오는 것도 알지 못한다’ 고 말이다.”

「술이 19」

공자가 일생을 어떤 마음으로 어떻게 살았는지를 구체적으로 보여준다. 사람들은 무언가를 할 때 반드시 목표를 세우는데, 그 목표에 걸맞은 과정이 무엇인지, 또 과정은 어떠해야 하는지에 대해서는 간과하는 일이 많다. 그래서 과정을 소홀히 하다가 목표에만 집착하고, 그 집착으로 말미암아 과정에서 누릴 수 있는 많은 즐거움들을 놓치고 결국에는 삶을 그르치기에 이른다. 당나라 때 사람인 한산(寒山)의 시를 소개하며 ‘늙음’에 대한 이야기를 마친다.

少年何所愁(소년하소수)

젊은이들에게는 무엇을 시름하나?

愁見鬢毛白(수견빈모백)

귀밑머리 희어지는 걸 시름하누나.

白更何所愁(백경하소수)

귀밑머리 희어짐을 왜 시름하는가?

愁見日逼迫(수견일핍박)

죽음이 닥쳐오는 걸 시름하도다.

移向東岱居(이향동대거)

저 동대산에 옮겨가 살려 했더니

配守北邙宅(배수북망택)

도리어 북망산을 지키고 있구나.

何忍出此言(하인출차언)

차마 이런 말을 어찌 꺼내리오?

此言傷老客(차언상로객)

이 말은 노인을 슬프게 할 텐데.



제14기 가야학아카데미

| 삶에 깃든 인문학 |



Part _ 4



야성(野性)의 코리아



소재구

(전 국립해양문화재연구소장)

01. 쌀의 민족, 우리는 어디서 살아 왔는가

우리 조상들은 저 머나먼 북녘의 추운 몽골리아에서 먹을 것을 찾아서, 살기 좋은 곳을 찾아서 수천 년 전부터 따뜻한 남방의 이 땅에 내려왔다. 단련된 체력과 말을 부리는 솜씨와 청동기를 만드는 선진 기술을 가지고 따뜻한 곳을 찾아오니 가는 곳마다 계곡에 물이 흐르고 바다는 동남서해가 망망히 트여 있고 꽃피고 열매 맺고 물고기, 육지고기, 산나물, 들나물... 먹을 것이 천지였다. 이리하여 그들은 우리의 핏줄로 이 땅에 첫 발자국을 내린 주인공들이었다.

그러나 청동기 조상님들도 이제부터는 이 땅에서 먹고 살기 위한 공리를 해야 했다. 신석기 조상님들이 물가에서 혹은 바닷가에서 물고기 잡고 조개 까먹고 도토리 따 먹던 방식으로는 대규모 집단생활을 하는 청동기 조상들을 먹여 살릴 수가 없었다. 게다가 이 땅은 한 발짝만 옮기면 고갯마루 산마루니 몽골리아 초원지대처럼 마구 이주도 할 수 없는 형편이었다. 정착생활을 해야 했다. 정착생활을 하자 하니 먹을거리도 정착지에서 항상 구할 수 있는 것이어야 했다.

그런데 남쪽에 내려가니 그들처럼 새로운 종족이 건너와 걱정 없이 맛난 것을 먹으며 살고 있었다. 이 땅에 자기네들만 건너올 줄 알았는데 아니 이 사람들은 어디서 왔는가. 그들은 바다 건너 남쪽 나라에서 이주해온 종족이었다. 가만히 보니 그들은 쌀을 먹고

있었다. 참으로 맛이 그만인 데다 배까지 부르니 생명의 식량이었다. 쌀농사는 점점 북으로 북으로 확산되었다. 또 쌀밥에 매력을 느낀 조상들은 쌀농사를 쉽게 짓고 더 많은 쌀을 얻기 위해 남으로 남으로 내려오고 있었다. 들이 있고 쌀농사를 지을 만한 곳에 터를 잡고 정착촌을 건설하였다. 이렇게 쌀농사 짓고 쌀밥 먹으며 살다보니 쌀밥문화를 먼저 일으킨 남쪽양반들의 풍습에 동화되기도 하였다. 고인돌 문화도 그 하나였다.

이 땅은 사계절이 분명하고 남풍과 북풍이 만나는 곳이다. 그런데 우리 조상의 정착과정 또한 남방과 북방이 만난 것이다. 그리하여 풍토와 관습에 항상 남풍과 북풍의 소용돌이가 일어나니 우리 문화 또한 그것이 중요한 핵으로 작용되었다고 볼 수 있다.

02. 밥 먹는 사람, 빵 먹는 사람

세상에서 가장 널리 상식하는 식량은 쌀과 밀이다. 쌀과 밀로는 밥과 빵을 만든다. 그런데 밥과 빵은 어떻게 먹는가. 밥은 금방 숟에서 퍼낸 따끈따끈하고 김이 모락모락 나는 것이 맛이 있다. 그러나 빵은 식혀서 두고두고 먹는 것이 서양 사람들의 일상적인 식생활 습관이다. 그런데 참으로 이상한 것은 남쪽의 더운 지방의 곡식인 쌀은 뜨신 밥으로 만들어 먹고 북쪽 추운 지방의 곡식인 밀은 빵을 만들어 식혀 먹는다. 참으로 더운 지방 사람들이 더운 밥을 먹고 추운 지방 사람들이 식은 빵을 먹어온 셈이다.

또 쌀은 껍질만 벗겨 물을 붓고 불에 익히면 바로 밥이 되는데 밀은 그렇지 않다. 껍질을 벗기고 알곡을 다시 가루로 빻아 물을 붓고 소금 간을 하고 반죽을 해서 불에 익힌 다음이라야 빵을 만들 수 있다. 게다가 이스트, 베이킹파우더 같은 부풀리는 재료도 섞어야 한다. 즉 쌀에서 밥이 되는 속도와 밀에서 빵이 되는 속도는 상당한 차이가 있다. 그러나 밥은 저장과 운반이 어렵다. 반면 빵은 밥보다 오래 저장할 수 있고 멀리까지 손쉽게 운반할 수가 있다. 밥은 짓기는 쉬워도 반찬과 함께 차려 먹는 것이 수고스럽다. 반면에 빵은 일단 만들어 놓기만 하면 먹기가 간편하다. 유감스런 일이지만 전쟁터에서 빵을 먹는 전사와 밥을 먹는 전사가 맞닥뜨리면 밥은 빵에게 이길 확률이 적다. 인간의 가장 기본적인 속성... 먹는 것이 이렇게 다르니 이러한 식생활의 차이는 곧 문화를 생성하는 데에도 자연스럽게 서로 다른 속성을 나누는 것으로 귀결되고 마는 것이다.

더운밥을 먹는 사람들은 식은 빵을 먹는 사람들보다 가슴이 덩다. 열정이 많고 온정도 많다. 밥이 빵보다 단순하고 빨리 만들어지는 것처럼 밥을 먹는 사람들은 생각과 결단이 빠르다. 반면에 식은 빵을 먹는 사람들은 가슴이 냉정하다. 빵을 만드는 과정이 밥을 만드는 것보다 복잡하고 더디듯 그들은 생각과 행동에도 계산이 뒤따른다. 결국 밥 먹는 사람과 빵 먹는 사람이 대결하게 되면 처음에는 밥 먹는 사람이 총명함을 발휘하고 뒤에는 빵 먹는 사람이 실력을 발휘한다. 그래서 인류의 역사에서도 밥 문화보다는 빵 문화의 파워가 우세한 적이 많았다.

밥에 무얼 섞어 먹더라도 밥을 먹는 사람들은 밥 속에 섞이는 대상의 속성을 인정한다. 즉 콩밥, 보리밥, 조밥, 수수밥 등을 먹어도 쌀 맛과 콩, 조, 수수, 보리 등의 맛을 병렬로 인식할 뿐이다. 그러나 밀가루는 우유, 치즈, 마늘, 녹말 등 무엇이 섞이면 밀가루 자체가 그 맛으로 변해버린다. 다시 말해서 쌀을 먹는 사람은 타자와 어울릴지언정 좀처럼 물들지는 않는다. 자기 개체에 대한 고집이 있다. 반면에 밀가루를 먹는 사람들은 타자와 어울리면 그대로 물이 들어버리는 밀가루 빵이 되는 것이다.

그래서 밀가루를 먹는 서양 사람들은 이웃에 쉽게 동화되고 심지어 후진국에 건너가 살면서 정들면 그냥 그 나라에 귀화도 한다. 구한말 한국에 건너와 한국에서 살다간 서양 선교사, 의사들... 이 척박한 한국에서 뼈를 묻지 않았던가. 그들은 국제결혼을 스스럼없이 하고 한국의 고아를 양자로 데려다 키우기도 한다. 그러나 쌀을 먹는 사람은 서양의 고아를 양자로 데려다 키우기도 서양 사람과 국제결혼 하는 것도 참으로 꺾꺾럽다. 우리보다 못사는 나라에 가서 귀화한다는 것은 상상하기도 힘들다. 요즘 와서 쌀을 먹는 우리가 간혹 국제결혼도 하고 그러는 것은 빵 문화에 익숙해진 다음의 현상으로 보아야 할 것이다.

그러나 빵을 먹는 사람들은 계산이 투철하고 냉정하기 때문에 목표에 도달하기 위해서는 끝없는 도전과 치밀한 계략을 꾸미는데 일가견이 있다. 영국시민들의 민주화 투쟁, 유럽 강국의 식민지

공략, 미국의 패권주의, 독일의 나치즘... 남의 사정에는 아랑곳하지 않으며 남을 허물어뜨리는 계략도 그러한 계략에 명분을 붙이는 것도 참으로 치밀하고 교묘하다. 한 때 일본인들도 그런 패권국가가 될 뻔했지만 일본인 역시 쌀을 먹는 민족이라 영리함은 있었을지 몰라도 그러한 장기적인 계략에는 서툴렀다. 세계대전으로 망해가는 판국에 나라를 살리려는 최후의 계략은 고작 자살특공대 가미가제의 저항일 뿐이었다.

그런데 참으로 묘한 것은 밀가루는 온갖 것과 잘도 섞이어 새로운 맛을 내는 재료가 되고 쌀도 온갖 것과 잘 섞이어 오묘한 밥맛을 내건만 쌀과 밀가루는 도대체 섞여봤자 오묘한 그 무엇이 나오질 않는다. 한 마디로 죽도 밥도 아니 된다는 것이다. 설날 떡국을 끓여 먹는데 쌀가루에 밀가루가 섞인 떡으로 떡국을 만들었다면 그 맛을 상상해보시라... 먹는 것조차 이처럼 다르니 서로 성질이 다른 음식을 먹고 사는 사람들이 이론 예술 또한 다를 수밖에...

동양의 음악은 선율에 중심을 두고 서양의 음악은 화성에 중심을 둔다. 기악에서도 동양음악은 각종 악기의 음색이 어우러지는 효과를 중시할 뿐 화음의 악보가 없다. 음정에 있어서는 떨고 휘고 흔들고...하며 각 악기의 개성을 중시한다. 성악에서도 화음으로 이루어지는 합창은 없다. 잡곡이 섞인 쌀밥이되 잡곡의 개성이 살아있는 밥과 같다. 그러나 서양음악은 각 음정마다 정확한 소리값을 지니고 있다. 또한 정확한 소리 값이 있기 때문에 정확한

화음을 만들어낼 수가 있었으므로 서양음악은 기악이든 성악이든 화음이 발달해 있다. 소금, 우유, 버터, 계란, 설탕 등 여러 재료를 섞었으되 모두 밀가루 속에 침투되어 구워진 빵과 같다. 그림에서도 동양화는 붓의 터치와 선의 움직임이 중요하다. 서양화는 면의 구성과 색채의 조화가 중시된다. 역시 쌀과 물만 가지고 밥을 짓는 것과 밀가루와 소금, 우유, 옥수수 등을 섞어 빵을 굽는 차이라 해야 할지...

어쨌든 밥과 빵을 한 접시에 놓고 식사하기가 상당히 거북하듯 밥 문화의 예술과 빵 문화의 예술을 혼합시키는 것은 그리 쉽지가 않다. 요즈음 퓨전이라 하여 국악과 양악의 만남, 동양화와 서양화의 만남 등이 끝없이 시도되고 있지만 냉정히 바라보면 역시 쉽지가 않다. 서양악기로 또는 서양식 합창으로 서양식 음정으로 국악을 연주하고 민요를 부르는 쉬워도 국악기나 명창들의 목소리로 서양음악을 연주하기가 곤란한 것처럼...

요즈음 들어 우리는 밥을 적게 먹는다. 밥을 적게 먹는다는 것은 밥 문화의 속성을 암암리에 상실해가고 있다는 것을 의미한다. 밥 문화... 그 속에는 우리가 쌀농사를 지으며 밥을 해먹으며 축적해온 전통문화가 알게 모르게 끈끈히 연결되어 있다. 호랑이 젓을 먹으면 호랑이의 성질이 나타나듯 우리의 문화는 조상들이 밥을 먹고 밥의 성정으로 이룬 문화인 것이다.

03. 밥 반찬과 빵 반찬

음식에는 주식이 있고 부식이 있다. 적어도 밥을 먹는 사람들에게는 밥이 주식이고 반찬이 부식이 된다. 또한 밥 문화의 세계에서는 대부분의 요리가 밥을 옆두에 두고 밥과 함께 밥을 맛있게 먹기 위해 만들어진 것이다. 이 점은 서양의 빵과 판이하게 다르다. 서양의 요리는 빵을 맛있게 먹기 위해 만들어지는 것이 아니다. 빵 따로 요리 따로인 것이다. 따라서 밥과 반찬은 늘 함께 먹는 화합의 식사이지만 서양의 빵과 요리는 '너는 너, 나는 나'식의 식사인 셈이다. 서양에서는 빵을 먹는 것도 식사이지만 빵을 생략하고 고기요리, 생선요리 등 그 자체가 식사가 되기도 한다. 이처럼 밥과 빵의 주식문화는 밥상문화도 다르다.

밥 문화는 반찬과의 화합을 중시하므로 밥 먹는 사람들은 한 솥에서 밥을 퍼서 나눠 먹고 밥상에 놓인 반찬도 서로 나투어 먹는다. 빵 문화는 '너는 너, 나는 나'식이므로 개인 접시 중심의 문화이다. 자기 몫의 식사는 자기 그릇에 담아서 처리한다. 밥이 식구 중심이라면 빵은 자기중심인 것이다.

태초에 인류가 밥과 빵을 만들어 먹을 때는 모두 손으로 먹었을 것이다. 지금도 아시아의 남국에서는 손으로 밥을 먹는 습성이 남아 있다. 그러나 문명이 발달함에 따라 밥과 반찬을 먹기 위해서 숟가락과 젓가락을 만들어 사용하게 되었다. 즉 식사 도구를

개발했던 것이다. 빵을 먹는 사람들은 예나 지금이나 손으로 빵을 집어 먹고 뜯어 먹는다. 그만큼 빵을 먹는 식생활 문화는 아직도 원초적이다. 다만 그들은 수프나 요리를 먹기 위해 숟갈, 포크, 나이프 등을 개발하였다. 숟갈은 액체 음식이나 밥을 뜨기 위해서 동서양이 공통적으로 쓰는 도구이다. 그러나 젓가락과 포크 앤드 나이프는 식문화의 습성상 커다란 차이가 있다.

젓가락은 무엇을 집는 집계에 그 근원을 두고 있다. 문명의 이기(利器)인 썸이다. 그러나 포크 앤드 나이프는 그 근원이 사냥 또는 전투에 쓰인 흥기이거나 사냥감의 짐승을 잡아 분해하는 도구이다. 다시 말해서 밥 먹는 도구가 매우 도전적이어서 바로 흥기가 될 수도 있다는 것이다. 여기에 비하면 젓가락은 매우 온건한 도구이다. 또한 두 개의 막대기를 손가락 사이에 끼고 손가락을 움직여 별의별 음식이나 물건을 집을 수 있는 지능적인 도구인 썸이다. 반면에 포크나 칼은 지능적인 면에서는 매우 단순한 도구라 할 수 있다.

지능적인 도구로 밥을 먹는 습성과 도전적인 도구로 밥을 먹는 습성, 화합적인 분위기로 밥상을 차리는 습성과 개인주의적으로 밥상을 차리는 습성... 이러한 식생활 문화의 차이가 역시 서로 다른 정신문화를 창조하는 길을 걷게 하였던 것이다. 인간으로부터 예의와 질서, 윤리, 도덕, 관습 등 인간적인 속성을 모두 벗겨내면 인간 역시 동물적 속성을 본성으로 지니고 있다고 할 수 있다. 동물의

가장 원초적인 본성은 먹이를 찾는 습성이다. 인간도 예외일 수 없다. 먹이를 찾아 먹기 좋게 처리하여 너와 내가 나누어 먹을 때, 그 기본적인 습성이 서로 다른 짐승은 결국 서로 다른 생태를 유지하듯 먹는 습성이 다른 인간집단 역시 서로 다른 생활문화를 이룩하게 되는 것이다.

쌀밥을 먹는 사람들 사이에서도 식습관은 여러 종류이다. 한국인은 밥을 먹을 때 통상 숟가락과 젓가락을 동시에 사용한다. 그러나 일본인은 젓가락만 사용한다. 국도 젓가락으로 저어 훌훌 마셔버린다. 한국인은 밥상이나 잔칫상에서도 한 상에 밥과 반찬을 한꺼번에 차려 먹는다. 상다리가 부러지도록... 일본인이나 중국인은 하나씩 하나씩 내다 주는 것을 먹는다. 또 한국인은 밥그릇을 상 위에 놓고 먹는다. 그런데 일본인은 밥그릇을 손에 들고 먹는다. 음식을 집어 먹을 때도 한국인은 쇠젓가락을 주로 사용하는데 일본인은 나무젓가락을 애용한다. 여기에도 재미있는 문화의 특성이 있다. 절대 그냥 이루어진 식문화가 아닌 것이다. 반드시 이유가 있다.

04. 젓가락 이야기

밥을 먹을 때 반찬을 함께 먹기 위하여 만든 도구가 젓가락이다. 한 뼘 남짓하게 똑같은 길이로 자른 가느다란 두 막대기... 참으로 간편한 도구이지만 이걸로 웬만한 건 다 집어 먹을 수가 있다. 인간이 먹기 위하여 개발한 지능적인 도구인 셈이다. 그렇다면 최초의

젓가락은 무엇으로 만들어졌을까?

아무도 본 사람이 없어서 단정적으로 말할 수는 없지만 그래도 문명이 발달한 중국에서 젓가락이란 글자를 만들어 냈을 때 '箸'자를 쓴 것을 보면 젓가락은 대부분 대나무로 만들어 사용하였던 것을 알 수 있다. 설혹 대나무가 아니더라도 나무젓가락이 만들기도 간편하여 널리 통용되었으리라 짐작이 된다. 그런 나무젓가락, 대젓가락들은 오늘날까지도 변함없이 사용되고 있다.

그러나 이처럼 간편한 젓가락도 음식을 품위 있게 먹기 위하여 만든 것이지 기실 옛사람들은 누구나 다 젓가락을 상용했던 것은 아닌 것 같다. 아시아 남국 사람들은 지금도 손으로 음식을 집어 먹는다. 인도인이 그렇고 인도네시아에서도 '빠당'이란 음식은 결코 값싼 음식이 아닌데 젓가락이나 숟가락을 쓰지 않고 먹는 전통이 있다. '빠당'은 밥 한 그릇에 반찬은 손님이 선택을 한다.

빠당은 그야말로 오랜 전통의 주문식단체 메뉴이다. 주문한 음식이 밥과 함께 나오는데 거기에는 반드시 물 한 그릇이 팔려 나온다. 그런데 그 물은 마시는 것이 아니라 밥과 반찬을 한 번 집어 먹고 나서 손가락을 그 물에 담그고 다시 다른 반찬과 밥을 집어 먹기 위한 것이다. 이렇게 해서 한 입 먹을 때마다 손을 그 물에 담그게 되는데 밥을 다 먹을 때 즈음에 손가락을 담가야 할 그 물을 상상해 보시라... 특히 밥반찬 중에 생선이나 닭고기 버무린 것을 집어먹고 손을 담그 그 물...

이쯤 되면 젓가락은 상류사회의 식사 도구였다는 것을 짐작할 수 있을 것이다. 우리나라에서도 농가의 아녀자들은 숟가락만 가지고 식사를 했다. 군대에서도 숟가락만을 사용했다. 여성들은 잘 모를 것이다. 대한민국 국군들이 육이오 전쟁 때도 월남전에서도 그리고 지금까지도 숟가락만 가지고 군대 밥을 먹어왔다는 사실을. 반면에 일본인들은 젓가락만 가지고 식사를 한다. 그러나 그것도 격식을 차리면서 젓가락이 등장했다.

조선 시대에 남해안의 어부들이 고기잡이 나갔다가 풍랑을 만나 표류하다가 때로는 제주도, 흑산도까지 떠밀려가 구사일생으로 살아남기도 했지만 어떤 때는 일본 류우큐우 열도 즉 예전의 유구국까지 떠내려가기도 하였다. 한 번은 조선의 선비가 제주 배를 타고 가다 유구국에 떠내려갔는데 우연히 그들 밥 먹는 풍습을 보니 젓가락 한 벌로 온 식구가 음식을 집어 먹더라는 것이다. 식구가 빙 둘러앉아 밥을 먹는데 한가운데에 반찬이 있고 거기에 젓가락이 딱 한 벌... 식구들은 젓가락으로 일단 음식을 집어 손바닥에 놓고는 젓가락은 바로 내려놓고 손에 올린 음식을 입에 털어 넣고... 그사이 다른 식구가 또 그렇게 하고... 그러더라는 것이다. 하여튼 쌀을 먹는 사람들은 젓가락마저도 귀히 여겼는데 그나마도 모두 나무젓가락이었다.

그런데 참으로 신기한 것은 쌀을 먹는 젓가락 민족 중에서도 유독 우리 민족은 쇠젓가락을 선호했다는 사실이다. 조선 시대는 물론이고

고려 시대 유물 중에서도 쇠젓가락이 많이 남아 있다. 쇠젓가락은 나무젓가락보다 한 단계 진일보한 것이다. 쇠젓가락과 나무젓가락의 차이는 아무것도 아닌 것처럼 보이거나 사실은 그렇지 않다.

나무젓가락은 천연재료를 그냥 다듬어 만드는 것이나 쇠젓가락은 합금과 주조를 거쳐야 한다. 이는 매우 중요한 문화적 차이를 뿌리에 두고 있다. 쉽게 말해서 나무젓가락을 원시시대, 석기시대의 산물로 비유한다면 쇠젓가락은 청동기시대 철기시대의 산물이다. 실로 엄청난 문화의 차이가 있는 것이다.

이 점은 현대의 젓가락 문화에서도 간과해서는 안 될 중요한 포인트를 제시해 주고 있다. 생각해 보시라 나무젓가락을 암만 고급으로 만든들 낫쇠 젓가락이나 은 젓가락에 비견될 수 있겠는가? 젓가락의 품격이 다르면 분명 음식의 품격도 다르다. 은 젓가락 한 벌은 제아무리 질 좋은 나무젓가락 백 개와도 바꿀 수 없다. 무슨 뜻인가... 우리는 동양의 쌀 먹는 민족 중에서도 젓가락 문화의 첨단을 걸어왔던 문화민족이요 앞으로도 젓가락 예술과 고부가가치를 얼마든지 창출할 수 있는 가능성을 지닌 민족이란 뜻이다.

이처럼 쇠젓가락을 누구보다도 앞서 상용해온 것은 우리 민족이 청동기시대부터 우수한 청동거울을 만들고 삼국시대 이후로 금관, 귀고리, 허리띠, 금속제 사리장엄구, 에밀레종, 금속활자 등 온갖 금속공예의 첨단문화를 축적해 온 전통이 있었기에 가능했던 것이다. 쇠젓가락이 절로 나온 것이 아니었다. 이제 우리의 전통 쇠젓가락을

그냥 지나치지 말고 예술적으로 고품격으로 디자인해 내면 아시아의 젓가락 시장을 석권할 것이다. 품격 있는 젓가락 뒤에는 반드시 품격 있는 음식도 개발될 것이다.

금젓가락, 은젓가락, 칠보공예 젓가락, 보석장식 젓가락, 금은 세공 젓가락... 등 앞으로 우리의 금속 젓가락 문화는 그 발전적 가능성이 무궁무진하게 펼쳐 있다. 예술적, 고품격적인 디자인으로 개발된 우리의 금속젓가락은 나무젓가락이 제아무리 기를 써도 결코 따라잡을 수가 없다. 문화적 차원, 상품의 고부가가치 창출도의 차원이 비교도 안 될 만큼 차이가 있기 때문이다. 천 수백 년간 금속 젓가락을 사용해온 전통을 지닌 우리 민족이 바야흐로 전 세계의 젓가락 문화와 젓가락 시장을 석권할 시기를 맞고 있는 것이다.

05. 북방 사람과 남방 쌀밥

중국의 북경대학 기숙사... 아침에 일어나 식사시간이 되면 학생식당에 수백 명의 학생들이 몰려든다. 이 학생들은 중국의 동서남북 각처에서 모여든 유학생들이다. 그런데 이들이 식사를 할 때 선택하는 아침 식사는 밥과 빵으로 양분된다. 남쪽에서 온 학생들은 밥을 먹고 북쪽 출신은 밀가루로 만든 음식을 먹기 때문이다. 그래서 이 대학의 아침 식단은 항상 남방 음식인 밥과 북방 음식인 빵을 동시에 준비해야 한다.

한국인은 지구상에서 쌀밥을 먹는 최북단의 민족이다. 쌀은 덥고 비가 많이 내리는 지역에서 자라는 남방의 대표적인 농작물이다. 쌀은 싹이 나올 때부터 물속에서 자라게 되어 있다. 장마 속에서 벼가 크고 땡벌에서 이삭이 나온다. 알곡이 배일 즈음이 되어서야 논물을 짝 빼고 벼 이삭이 익기를 기다린다. 그리고 가을이 되면 추수를 한다. 그러나 쌀의 종주국인 동남아시아에는 가을이 없다. 그 나라의 논둑에는 질푸른 야자수가 즐비하게 줄지어 있다. 한쪽 논에서는 수확이 한창인데 한쪽 논에서는 푸른 벼가 그냥 자라고 있고 또 다른 한 켠의 논에서는 금방 모내기를 한 듯한 아기 벼들이 싹을 내밀고 있다. 일년에 세 번 수확을 하는 이른바 삼모작의 논두렁들이 야자수 그늘 아래 펼쳐져 있는 것이다.

이러한 진풍경을 보면 쌀이 남방의 작물임을 실감할 수 있다. 쌀을 먹던 종족이 북으로 북으로 이주를 하였다. 그들은 쌀농사만 가지고 이주한 것은 아니었다. 그들의 풍습인 고인돌, 선돌과 같은 거석문화와 또 다른 음식 저장법을 가지고 한반도로 상륙하였던 것이다. 덥디더운 남쪽에서는 음식을 상하지 않게 하기 위해서는 날로 먹어치우거나 기름에 튀기거나 설탕에 재어 놓아야 한다. 북쪽의 추운 지방에서는 먹을거리를 말려 놓았다가 사용한다. 그러나 말려놓은 것도 설탕이나 기름에 재어 놓은 것도 신선한 맛은 없다. 그리하여 남방해양민족들이 고안해낸 신선도 있는 음식 저장법이 바로 발효식 저장법이다.

대표적인 남방의 발효 음식은 젓갈과 김치이다. 해안에서 얻은 소금과 생선을 버무려 서늘한 곳에서 삭히면 젓갈이 되고 야채를 그렇게 하면 백김치가 되었다. 그런데 저장하기 힘들기는 밥도 마찬가지... 밥이 쉬는 것은 채 하루도 걸리지 않았다. 어차피 삭혀 먹는 김치나 생선에 밥을 으깨어 넣어보니 더 기가 막히게 삭혀지는 것이었다. 김치에 젓갈을 넣으니 발효 음식의 최상이었다. 거기에도 고춧가루까지 들어 왔으니... 기나긴 겨울에도 신선한 김치를 맘 놓고 먹을 수 있었다. 동해안의 명태식혜, 가자미식혜 역시 생선 속에 밥을 삭혀서 만들어졌다. 그 맛이 일품이다 보니 내륙으로 식혜가 전파되는데 젓장 생선이 있어야지... 그냥 밥만 가지고 삭혀서 엿기름 단물에 담가 먹으니 지금의 식혜가 되었다.

밥을 삭혀서 막걸리, 동동주를 빚고 밥을 삭혀서 고추장 메주를 쑤고, 밥을 메갱이로 쳐 대서 온갖 떡을 만들었다. 알곡을 훑어낸 짚으로는 지붕을 엮고, 망태기를 만들고 쌀가마니를 짜고 명석을 짜고 짚신도 만들고 짚을 뭉쳐 솔도 닦고 그릇도 닦고 짚을 태워 얻은 잿물로 세탁을 하고 새끼줄을 꼬아 온갖 묶음 줄로 사용하고 짚을 엮어 움막도 짓고 방 빗자루도 만들고 잘게 썰어서 소여물도 만들었다. 또 짚을 썰어 진흙에 이겨 집지을 때 토벽도 치고 서까래 위에 기와반이로도 하였다. 참으로 쌀 나무는 열매와 즐기 어느 것 하나 버려지는 것이 없었다.

생명의 농작물... 그것은 쌀이었다. 남국에서는 오랫동안 쌀로 밥해 먹으며 밥 먹는 관습이 있었을 터인데 북에서 온 우리 조상이 남쪽의

쌀밥 먹는 풍습을 어찌 다 알았겠는가? 그냥 우리 식대로 쌀밥을 먹다 보니 나름대로 독특한 밥 먹는 습관이 생겨났다. 동서양 음식 중에는 끓여 낸 것이 있다. 서양의 수프, 동양의 탕과 국 그리고 찌개 종류일 것이다. 이와 같이 끓여낸 액체 음식은 통상 어느 나라에서나 순갈로 떠먹지 밥이나 빵을 말아 먹지 않는다. 탕이나 국에 밥을 말아 국밥을 만들어 먹는 나라는 우리나라뿐이다. 국밥 말아먹기는 최대한으로 밥을 덜게 먹는 동시에 딸린 반찬을 최소한으로 줄이는 식사법이다. 밥을 태워서 누룽지를 만들고 솔바닥에 붙은 누룽지는 물을 부어 승냥을 만들어 먹는 사람들도 우리뿐이다.

입천장이 델 정도로 보글보글 끓는 음식을 밥과 함께 먹는 사람들... 한국인이다. 추위를 견디기 위해서 육식을 해야 하는 북방종족이 남쪽에 내려와 채식 위주로 식사를 하다 보니 몸을 덥히려고 개발해낸 것이 콩나물국, 배추국, 아욱국, 미역국, 시래기국, 감자국, 토란국... 각종 국밥음식이었던 것이다. 떡도 썰어서 떡국을 끓여 먹는 민족이 우리들이다. 실제로 나는 북구라파에서 가을과 겨울을 보내며 이러한 한국의 탕국이 없었다면 허구헌날 감기 몸살에 시달렸을 것이다. 그곳에서 온통 땀이 나도록 몸을 덥히는 음식이라고는 눈을 씻고 찾아보아도 없었다. 고작 몸을 덥히는 것이라고는 술과 차 정도였다.

일찌감치 문화가 발달한 나라일수록 대중문화에 있어서도 품격 있게 밥 먹는 관습이 정립되었다. 즉 밥상에 밥을 보기 좋게 차려

먹는다. 그러나 밥상에 밥을 차려 먹는 것이 습관화되지 않은 민족은 밥그릇을 손에 쥐고 먹는다. 다시 말해서 옥내건 옥외건 땅바닥 같은 바닥에서 그냥 밥을 먹던 전통이 그대로 남은 것이다. 바닥이 불결하니 밥그릇을 손에 쥐어야 한다. 그것뿐인가... 반찬 그릇도 없으니 밥 위에 반찬을 몽땅 얹어 먹어야 한다. 이리하여 생겨난 것이 덮밥이다. 바로 일본인들의 식사습관 중에 이런 것들이 눈에 띈다.

일본사람들이 밥그릇을 손에 쥐고 식사를 하고 덮밥을 즐겨 먹고 밥상에서 밥을 먹되 기가 막힐 정도의 최소한의 반찬으로 식사를 한다. 그것도 젓가락만을 가지고... 비록 지금은 선진국이 된 일본이지만 그들이 밥을 먹는 것을 보면 과거에 그들의 식생활 사정이 얼마나 어려웠는지 알 수 있다. 손에든 밥그릇, 밥 위에 얹혀진 반찬, 그리고 한 벌의 젓가락... 일본인의 식사문화는 오늘날 음식의 질만 달라졌을 뿐 그것은 원시적 식사, 들밥 먹기 등에서나 볼 수 있는 아주 초라한 형식의 식사문화에 뿌리를 두고 있다. 그래도 그들에게 배울 점은 있다. 절식... 또 절식... 찌꺼기를 남기지 않는 식사법이다.

06. 투쟁의 역사, 운명을 건 쌀

인간집단의 최초 투쟁은 먹을 것을 차지하기 위한 것이었다. 아니 궁극적인 투쟁 역시 먹을 것을 차지하기 위한 것이다. 먹을 것을

얻으니 갖가지 먹는 방식이 생겨나고 먹는 법도가 이루어지고 먹는 관습과 결부되어 생업, 사회, 문화, 전통관습이 이루어지니 그것이 곧 역사이다. 고구려가 평양에, 백제가 한강유역에, 신라가 경주에 도읍을 정한 것은 무엇 때문이었는가. 서슴지 말고 답하라... 쌀 때문이다... 쌀을 확보할 수 있는 넓은 들이 주변에 있었기 때문이다.

청동기시대가 끝나고 철기시대가 도래하자 세상이 발각 뒤집어졌다. 의식주 문화가 완전히 달라진 것이었다. 옷을 만들기 위하여 바늘, 가위, 다리미가 철로 만들어지고 음식을 요리해 먹기 위하여 쇠솥, 쇠주전자, 쇠그릇이 만들어졌다. 또 집을 짓기 위하여 톱, 자귀, 못, 철사 등의 연장과 자재가 철로 만들어졌다. 과거에는 없던 일이었다.

그것뿐인가, 청동기시대에도 석기시대처럼 농사를 짓다가 삽, 괭이, 보습, 쟁기 등 온갖 농기구가 철로 만들어지더니 농작물 생산의 혁명이 일어나고 칼, 창, 화살, 갑옷, 투구, 마구 등을 철로 만들더니 전쟁의 양상이 달라졌다. 세상 모든 것이 달라지고 과거와는 비길 수 없을 정도로 부가 축적되니 당시의 철기문화가 가지고온 에너지는 거의 전기의 발명, 핵의 이용, 컴퓨터 문화의 혁명 등과 손색없는 문화의 대반란이었던 것이다. 사회구조가 다단해지고 집단이 커지고... 그러다 보니 부여, 고구려, 옥저, 삼한 같은 부족국가가 생겨나고 급기야는 고구려, 신라, 백제, 가야와 같은 고대왕국이 탄생하게 되었다. 통치자는 백성을 늘리고 또 백성을 먹여 살리고 나라를 부유하게 해야 하는 판국이였다. 과거의 소집단 보다는 엄청난 식량이 필요하게 되었다. 쌀을 찾아야 했다. 쌀이 있는 곳에

왕도를 건설해야 했다. 그러니 전쟁은 필연적인 운명으로 다가왔다.

고구려가 압록강가의 국내성에서 평양으로 도읍을 옮긴 것은 대동강 들이 탐나서였다. 400년 동안이나 중국 한나라의 낙랑군이 점령하던 땅을 내쫓고 나니 더할 나위 없는 도읍터였다. 내려와 보니 더욱 욕심나는 것은 백제의 왕도 위례성이 있는 한강의 들녘... 백제와 한 판 붙어 한강을 차지하니 백제의 문주왕은 서둘러 공주로 왕도를 옮겼다. 그러나 그곳은 지형이 안 좋고 들이 좁아 60년 살림으로 종지부를 찍었다. 백제 성왕은 더 큰 들이 있는 부여로 왕도를 옮겼던 것이다. 이러한 사정은 신라도 마찬가지... 경주에는 안강 들이 있었고 가야국에도 김해, 고령, 의령 등지에 크고 작은 들이 있었다.

이미 삼한시대부터 대규모의 쌀농사는 시작되어 삼남 지방에서는 김제의 벽골제, 상주의 공검지, 제천의 의림지, 밀양의 수산제와 같은 인공 저수지가 축조되었고 힘센 부족연맹체들이 건재하였다. 실은 4~5세기까지도 백제는 전라도 지방으로 진출하지 못하였으며 가야가 멸망한 것도 그때 즈음이었다. 치열한 전투가 벌어지면 그곳에는 으레 쌀을 얻을 수 있는 들녘이 있었는가 하면 분명 철의 산지가 있었다. 쌀과 철... 그것은 황금에 버금가는 돈이었다.

고려시대 후기에 들어 몽고족의 원 나라가 쳐들어오자 고려왕조는 강화도로 피신하였다. 몽고병들이 해전경험이 없는 약점을 노려 섬으로 피신한 것이 사실이지만 섬이라고 다 피신할 수 있는 것은

아니었다. 쌀이 있어야 했다. 강화도가 어떤 섬인가... 예로부터 한 해 농사지어 삼년을 먹고사는 농토가 있는 섬이었다. 고려는 39년간을 그 섬에서 버텼다.

조선시대 임진왜란 때에도 전국의 의병들이 호남지방을 막기에 앞장섰다. 특히 경상도 충청도에서 의병항쟁이 많았던 것은 영남인들이 필사적으로 호남을 지켰기 때문이었다. 진주성의 혈전이 왜 일어났는가. 진주가 뚫리면 함양 남원이 터지고 그렇게 되면 호남이 쑥밭이 되기 때문이었다. 바다에서 내륙에서 호남으로 가는 길을 차단했던 것은 그곳에 조선국을 지탱해주는 쌀이 있었기 때문이었다. 실로 호남인들은 영남, 충청인들 덕분에 임진왜란 때에는 살아남을 수 있었다.

결국 일본은 정유재란을 다시 일으키자마자 호남을 총공격하고자 말았다. 호남을 쓰러뜨려야 조선이 망한다는 것을 알았기 때문이다.

그리하여 피를 부르는 진주성 싸움이 다시 시작되고 진주성은 함락되었다. 그때 의병장으로 왔던 전라도 화순의 문사 최경회가 죽자 그를 따르던 전라도 장수 출신의 관기 논개가 적장을 끌어안고 죽었던 진주성이다. 진주성이 무너지자 함양 구례가 무너지고 호남 최대의 관문 남원고을이 무너졌다. 아... 예전에 금산전투에서 산화한 의병이 700명이라 하여 그들의 시신을 묻은 칠백의총이 있건만... 남원이 무너졌을 때 산화한 의병은 무려 일만 명이었다. 하여 남원에는 지금도 일만 명 의병의 원혼이 잠든 만인의총이 남아 있다.

정유재란... 전라도가 불타고 호남 들녘이 유린된 처참한 난리였던 것이다. 쌀 때문이었다.

왜란이 끝나고 삼십육 년이 지나 병자호란이 일어났다. 인조 임금은 남한산성으로 피신하였다. 그러나 적과의 대치상태는 지구전으로 돌입하고 하필이면 엄동설한에 날씨는 징그럽게 차가운데 산성의 쌀은 점점 바닥나고 있었다. 이럴 줄 알았으랴... 결국 산성에서 내려와 삼전도 나루에서 임금은 행복하였는데... 쌀만 충분히 있었다면 결과는 달라질 수도 있었다. (물론 역사에 가정은 성립할 수 없지만)

일제 강점기에 경부선, 호남선... 철도가 놓인 것도 쌀의 공출 때문이요, 군산항이 개항한 것도 원수놈의 쌀 때문이었다. 구한말에도 지금의 군산은 없었다. 군산이라 함은 지금의 군산 앞 바다에 오식도, 선유도, 무녀도, 신시도 등 섬들이 듽성듬성 솟아 있어 이 섬들이 바다 위에서 산 무리를 이룬다 하여 군산(群山)이라 불렀으니 군산은 곧 여러 섬이었다. 그런데 일제가 군산항을 개항하니 그곳이 도시로 발전하고 아예 군산이란 이름까지 뺏어갔다. 하여 예전에 군산으로 불리던 그 섬들은 '고군산(옛군산)'이라 불리우기 되었는데 지금도 지도를 펴 보면 이 섬들을 총칭하여 '고군산군도'라 명기하고 있다.

광복 이후에도 쌀은 소중한 식량이고 돈을 대신하는 것이었다. 쌀 반 되를 보자기에 싸서 과수원에 가면 복숭아를 한 보따리 주었고,

초등학교 기성회비를 쌀로 내기도 하였다. 우리 동네 형님들은 다섯 말을 주고 도회지에서 하숙을 하였는데 내가 중학교 들어갈 즈음에는 여섯 말, 졸업할 즈음에는 일곱 말을 하숙비로 냈다. 지금은 한 가마니를 주어도 하숙하기가 힘들다고 한다. 알게 모르게 쌀은 천대를 받아온 셈이다. 부모님 심부름으로 쌀 한 되를 소고기 한 근으로 바꿔 오던 때가 있었는데 지금은 몇 되를 주어야 한우 소고기 한 근을 사올 수 있을까... 우리 역사의 명줄 같던 쌀이 지금은 분명 천대받고 있다.

07. 결속의 기질

육식동물의 근성에는 남의 생명을 앗아 자기의 먹이로 삼는 사나운 기질이 있다. 반면 채식동물은 먹이가 식물이라서 자기를 건드리지만 않으면 남을 해치지 않는 기질이 있다. 먹이를 어떻게 구하느냐에 따라서 동물들도 이처럼 근성이 판이하게 다르니 먹이를 찾는 인간도 동물적인 범주에서는 예외일 수 없다.

쌀을 먹이로 하는 집단은 먹이 즉 쌀을 구하기 위하여 농사를 짓는다. 그런데 농사는 예로부터 혼자 또는 가족의 소수단위로는 짓기가 어려운 산업이었다. 하여 농사란 애시 당초부터 집단경작의 대표적인 생업으로 발전했던 것이다. 게다가 시기를 절대 놓쳐서는 안 되었다. 그래서 집단 농사를 위해 두레가 생기고 품앗이가 생겨

한꺼번에 달려들어 모를 심고 김을 매고 추수를 했다. 늘 물을 조절해야 했기에 물줄기, 저수지를 공유하여 물대기 물빼기를 하였다. 그러는 가운데 저절로 생산의 공동운명을 짊어지게 되고 집단결속의 기질이 생겨났다.

집단결속을 위해서는 경험 많은 원로들이 집단의 장이 되고 그들의 말을 들어야 농사에 탈이 없었다. 역시 그러는 가운데 나이 많은 분을 공경하는 예절과 윤리가 싹트고 심지어 웃어른의 말에는 무조건 복종해야 하는 습성도 생겨났다. 안 좋게 말하자면 농사짓는 모듬살이에서는 맘만 먹으면 독재도 가능했던 것이다. 조선시대에 들어 시골에서 힘깨나 쓰는 촌로들이 결속한 '향약'이란 것의 폐단은 도적보다도 심하다고 하지 않았던가. 백번 양보해서 농사꾼의 기질을 몸에 담고 태어난 우리들은 현대사회에서 농사와 무관한 일을 하면서도 시간만 있으면 모이는 기질이 있다. 동호회, 낙찰계, 향우회, 동창회... 모임은 끝없이 많고 모임만 결성되면 누기 시키지 않아도 으레 회장과 총무를 뽑는다. 그리고는 그들의 결정에 웬만하면 복종을 한다. 반대를 하고 싶어도 집단이 시끄러워질까봐 몇 번이니 망설이다 결국 참아버리는 일이 비일비재하다.

쌀이란 먹이를 구하면서 생겨난 기질... 결속의 기질이다. 결속의 기질은 여기서 끝나지 않는다. 농사를 지어 쌀을 구했으니 이제 쌀로 밥을 해 먹을 차례다. 그런데 한술에 밥을 해서 나누어 먹으니 이번에는 '한 술 밥'의 결속이 또 생겨난다. 집에서 기숙사에서

군대에서 일터에서 오랜 동안 한술밥을 먹은 가족, 친구, 동료의
 결속이 나타나는 것이다. 어디 밥 뿐인가... 국도 찌개도 반찬도
 마찬가지다. 국이야 어쩔 수 없지만 찌개나 반찬 또한 개인 몫이
 없다. 밥과 함께 먹는 공동의 음식이다.

그래서 우리는 혼자 보다 둘러앉아 밥 먹는 습관에 익숙해 있다.
 각자 도시락을 가져와도 둘러앉아 먹는다. 깻잎, 호박잎, 콩잎,
 상춧잎, 배춧잎 등 싸먹을 것이 있으면 밥도 반찬도 함께 싸서 먹는
 짬밥 먹기, 김 싸먹기 풍습도 밥과 반찬을 한 덩이로 결속시키는
 것이다. 가벼운 식사는 식탁에서 하지만 귀한 손님을 모시면 밥상을
 방바닥으로 날라 오고 시내에서도 가장 비싼 밥상은 방바닥에 앉아서
 먹는 메뉴가 많다. 서양에서의 회식은 서서 쟁반 들고 밥 먹으며
 아무한테나 가고 싶은 데로 가서 이야기하며 즐기는 것이지만 우리의
 회식은 고참이나 주빈을 중심으로 빙 둘러앉아 먹는 것이 정식이다.
 결속의 외형이 그대로 존재하는 것이다.

그러다 보니 혼자 있으면 왠지 싱겁고 불안하다. 명함을 박으면 반드시
 이름과 소속과 직위가 있어야 한다. 소속이 없으면 외롭다. 나를 포함해
 주는 결속체가 있어야 한다. 선거를 하면 명함에 온갖 소속집단과
 직위를 열거하기도 한다. 소속이 많을수록 잘 나가는 인물이란 것을
 밝히고 싶기 때문이다. 체질적으로 결속을 선호하는 것이다.

쌀을 먹는 민족의 결속성... 그것은 강렬한 민족결속으로도
 나타났다. 쌀농사가 가르쳐준 결속의 기질은 좋은 것이다. 그러나

그것이 소집단의 이기적인 것이 된다거나 자기네끼리는 봐주기로, 남의 집단에는 배타적인 기질로 나뉘어지는 것은 경계할 일이다.

08. 익혀 먹기, 구워 먹기

음식을 익혀먹는 방법에는 삶아먹기, 끓여먹기, 찌먹기, 볶아먹기, 구워먹기 그리고 기름에 튀겨먹기도 있다. 어쨌든 음식을 탈 없이 먹으려면 이런 가지가지 방법으로 익혀먹는 것이 최상이다. 그럼 익혀먹는 방법 중에 가장 원초적인 것은 무엇일까...

그야 두 말 할 필요도 없이 구워먹기다. 찌먹고, 삶아먹고, 끓여먹고, 볶아먹고, 튀겨먹으려면 불 위에 올려놓을 솥이나 냄비 등 용기가 필요하다. 그러나 구워먹는 것은 불만 있으면 된다. 도구가 필요 없다. 그러니 원시시대부터 음식을 익혀먹기 가장 손쉬운 방법은 그저 불에 구워먹는 방법이다. 그런데 참 재미있는 것은 그러한 원시적인 구워먹기 식생활문화가 가장 잘 남아 있는 곳이 대한민국이란 사실이다.

구워먹기 좋은 음식은 육류이다. 그 다음으로는 생선류... 그 다음으로는 식물성 음식인데 육류나 생선만큼은 안 되어도 역시 구워먹을 것이 많다. 그러나 이건 우리의 사정이지 이웃나라 중국에서는 육류도 생선도 구워먹는 전통이 거의 없다. 중국요리집에서 구운 생선이나 구운 고기를 별로 맛보지 않았을

것이다. 음식의 천국인 중국에서 구이요리는 흔하지 않다. 구운 것은 음식을 태운다는 의미로 해석하기 때문에 좋아하지 않는 것 같다. 생선요리의 천국 일본에서도 생선구이는 극히 일부분이다. 우리가 구이로 착각하는 생선토막도 자세히 보면 튀긴 것이다.

언젠가 몽골에 갔을 적에 양고기를 허구헌날 먹었다. 그 나라 주식이 그것이라 어쩔 수 없이 먹게 되었는데 뜻 밖에 몽골의 양 고기는 참 맛있었다. 그러나 그 나라에도 양고기를 구워먹는 풍습은 없었다. 이렇게도 맛있는 양고기를 왜 구워 먹을 생각을 아니했을까... 만일 양고기를 구워 먹으면 무슨 맛일까... 하루는 양고기 숯불구이를 해 먹었는데 마늘과 된장과 풋고추를 곁들인 양고기 숯불구이는 기가 막혔다. 특히 보드카와 숯불구이 양고기와의 궁합은 정말 환상적이었다.

이것 참... 중국에도 일본에도 몽골에도 구이문화가 별로인데 왜 유독 우리만은 구이문화가 발달했을까... 나도 모르겠다. 좌우지간 우리는 구워먹는 데는 일가견이 있는 민족이다. 온갖 생선을 구워먹는다. 굴비, 꿩치, 청어, 삼치, 고등어는 물론 명태, 쥐포, 멸치, 노가리 온갖 말린 생선은 여지없이 구워먹고 오징어는 구워 먹힐려고 태어났으며 눈물의 미꾸라지 까지도... 지느러미 달린 것은 거의 구워먹는다. 네 다리 달린 짐승도 예외 없다. 소고기 로스, 돼지고기 삼겹살, 목살, 갈매기살...

여기에 두 다리 날짐승도 물론 구워 먹는다. 통닭 양념구이, 진흙구이, 참새구이, 메추리 구이... 날아다니는 메뚜기도 잡히면

구워먹고... 물속에 숨은 가재도 잡아다 구워먹고... 몇 년 전부터는 조개도 숯불에 잡아다 구워 먹히는 신세가 되었다.

식물성은 안 구워먹을까... 어림도 없는 소리... 고구마도 구워먹고 감자도 구워먹고 밤도 구워먹고 옥수수도 구워먹고 더덕도 구워먹고 김도 구워 먹는다. 군고구마의 그 맛을 한국인 말고는 누가 알리요... 더덕구이 술안주도... 또 있다. 인절미도 굶으면 구워 먹고 흰 떡도 구워먹고... 도대체 왜 이리도 구워 먹는 것이 많은지...

구워 먹는 것에 습관이 되다 보니 요새는 컴퓨터에 내장된 가요를 씨디로 만들어 달라는 말도 '씨디로 구워 달라'고 한다. 윗놀이 할 때 말이 겹쳐 가게 하는 것도 '구워서 가자'고 하고 무얼 자꾸 잊어 먹으면 '까마귀 고기를 구워 먹었나'라고 한다.

구워 먹는 걸 좋아하니 불속에 구워지는 음식을 집어 먹기 가장 좋은 젓가락이 바로 쇠젓가락이라 우리는 쇠젓가락을 선호할 수밖에... 나무젓가락으로 고기 굽고 메뚜기 굽고 할 수 있을까... 그저 구이에는 쇠젓가락이다.

구워먹기 식생활 문화의 첨단을 걸어왔던 우리 민족이 쌀을 주식으로 먹었으니 당연히 쌀밥도 구이가 있어야 하지 않는가. 쌀밥에는 구이만 있는 것이 아니다. 익혀먹기가 다 들어있다. 쌀은 볶아먹고, 밥으로 찌먹고, 누룽지로 구워먹고, 강정으로 튀겨먹고, 죽으로 끓여먹고... 만능의 음식물이다. 음식의 왕인 쌀이 무엇인들

못하랴... 그중에서도 쌀밥이 불에 타들어가게 하여 누룽지를 만들어 먹는 일종의 구이 풍습은 우리의 기가 막힌 식습관이 아닐 수 없다.

그럼 우리의 구이 문화는 도대체 언제부터 발달해 있었나... 모르겠다... 좌우지간 우리는 구이문화의 세계적인 종주국이다. 이웃의 중국에도 일본에도 몽골에도 소련에도 없는 독특한 구이문화... 심지어 쌀밥까지도 구워먹는 민족이다. 그래서 우리는 아주 먼 옛날 가락국 수로왕이 탄생할 무렵에도 이미 상당한 구이문화가 발전되어 있었음을 증명해주는 노래가 전해지고 있다. 그 노래는 이렇다.

거북아 거북아
네 목을 내어라
내놓지 않으면
구워서 먹으리...

별걸 다 구워 먹었다.

09. 지켜야 할 쌀의 문화

쌀은 생명의 농산물이요, 기뻐 물에 담겨 주고 홍수 때 급물살을 막아주며 국토에 산소를 뿜어주는 농작물이다. 자연의 이치를 깨닫게 하고 심는 대로 거두게 하며 정직과 근면을 가르쳐 주고 나와 나를 하나로 묶어주는 농산물이다.

그 뿐인가. 민족의 정서를 잃지 않게 하고 춘하추동 아름다운 풍경을 보여주며 온갖 미풍양속을 낳게 하고 인정과 평화를 사랑하게 하는 농작물이다. 정녕 야성의 거칠고 정세하지 못한 기질은 있을망정 우리 민족을 순수하고 정에 넘치는 인간으로 살게 한 소중한 생명의 원천이요 문화유산의 어머니이다.

