

# 우리나라 조리문화산업의 현황과 전망

“Cuisine Elite와 조리미학”

도세훈 사장

(맛 컨설턴트)

이번 <조리 문화와 미학>주제를 받고 난 후 관련 자료(석,박사 논문등)들을 참조 하고자 조사 하였으나,참고 할 만한 자료가 없어서 개인적으로는 의구심과 놀람을 경험 하였다

특히 <조리 미학>의 경우에 있어서는 국내에 자료가 거의 전무한 상황임을 비추어 볼 때 향후 관련 학문은 물론 학제간 연구, 산학 협동까지 포함해서 미래의 거대 선진국의 <문화적 지배>에 준비해야 함을 새삼 느끼게 하였다

진반농반으로 다음 3차 대전은 <맛의 전쟁 혹은 요리 전쟁>이라는 제호의 책들도 서점가에 나와 있는 상황이고 보면 조리 문화를 단순 음식 만들기와 연관해서 제한적으로만 생각 할 수도 없는 것이 실제 현실이다

조리 미학과 관련하여 제목을 < Cuisine Elite와 조리미학>으로 설정하였다

## 조리의 미학적 접근과 누가 조리 미학을 왜 하고자 하는가?

관련 주제는 전일적인(Holistic)인 주제 접근을 위하여 다양한 분석틀(Framework)을 활용하였다  
사업상 새로운 메뉴 개발을 하느라 시식을 할 기회를 많이 갖는다. 혹은 단체, 회사나 개인별 사업자들로부터 신제품 출시를 위한 관능 테스트에 초대도 많이 받는다

대부분은 기존의 맛에 새로운 맛을 첨가 강화 혹은 약간의 변화를 준 관계로 나름대로의 의견을 교환, 개진하는 형태이나 때로는 예상치 않은 정체불명의 당혹스런 맛으로 인해 표현하기 어려움에 곤란함을 겪을 때도 있는데, 예전에 비해 최근 들어서 이러한 경험들의 횡수가 늘어나는 추세이다

올해 여름 세계적인 설치 미술 작가중인 한 사람인 독일의 <또비야스 베르히거>가 선재아트 센터의 초청으로 국내에서 작품전을 열었다

평소 알고 지내는 지인 몇 분들과 함께 화랑 안내자의 설명을 들으면서 그의 작품들 앞에 섰을 때 마치 도저히 알 수 없는 맛을 만났을 때처럼 거의 모두가 <정신적 무장해제>를 당해야 할 수 밖에 없었다

현대 예술이라는 것이 단순 화랑 큐레이터의 설명을 듣는다고 이해할 수 있는 성질의 것이 아니라는 점만 다시 단단히 확인하는 순간이었다

프랑스의 인류학자 레비스트로스가 음식문화의 세가지 축 중에 하나인 <발효(삭힌 것)>를 처음 경험하는 <익힌 음식 문화>들의 인식적 충격은 상상만 해봐도 공감이가고 남으리라

지금에서는 오히려 노스텔지어로 여겨질 만큼의 친숙한 뒤상의 유명한 변기 작품 <샘>이나 그가 죽은 후 향후 100년간은 세계의 영문학자들의 발에 불이 나도록 바쁠 것이라고 호언했던 제임스 조이스의 일련의 난해한 작품들이 아무렴 평생을 티븐스테이크에 익숙하게 살아왔던 미국인이

처음 맛본 한국의 식힌 흑산도 홍어 맛에 대한 공포나 혼란함만 하겠느냐는 것이다.

다른 얘기를 한가지 더하자.

Sergey Rachmaninov의 피아노 콘체르토 1번(op1)과 3번(op30)은 클래식 음악을 좋아하는 한국 여성들 사이에서는 특히 인기가 많다. 난 개인적으로 이 작품을 작곡한 라흐마니노프가 직접 연주한 CD와 신예 아르카디 볼로도스가 제임스 레바인과 협연한 CD 들다 가지고 있으며 감상하고 있다.

라흐마니노프는 작곡가 자신의 모범적인 연주로서의 의미가 있지만 볼로도스의 연주는 고난도의 기교와 러시아적 서정성이 살아 숨쉬는다는 평을 받고 있다.

임방울의 <쑥대머리>라면 자다 일어나 들어도 좋다는 골수 애호가들에게 고수의 북 장단 대신 기타 반주를 대동하고 통곡처럼 폐부를 찌르는 진한 계면조 성음 대신 “발라드 풍의 부드러운 음색”으로 부르는 강호중의 <쑥대머리>를 들려주면 무어라 할까

강호중의 <쑥대머리>를 방송에 내보낸 날, 어떤 청취자는 화난 목소리로 전화를 걸어 “거참, 국악방송에서 ‘소리도 아닌것’을 방송하면 쓰겠어? 제대로 알고나 방송하세요”라며 항의하듯 의견을 보내오고, 또 한 청취자는 “지금 들은 그 노래 부른 사람이 누구예요, 그 음반 어디서 구하죠? 이런 느낌의 노래 처음이에요”라며 반가워 어쩔 줄을 모른다.

.....중략 <송혜진의 국악 이렇게 들어 보세요>중 일부 발췌

한국의 패션 디자이너 이영희는 빠리나 뉴욕의 뽀레따 뽀르떼(기성복쇼)에서 한국의 전통 한복에 대한 새로운 접근과 신선한 해석으로 좋은 호응을 받고 있다.

반면 중요 무형 문화재 38호이며 궁중요리 연구가 황혜성 선생은 ‘조선 왕조의 궁중 음식 문화’를 보존 계승 전수 하고자 저서와 학원을 통해 노력을 하고 있다.

미학에서 설명하고자 하는 미적 감흥(aesthetic satisfaction)이란 어떻게 생기게 되는것일까? 최근 일련의 <문화 현상>에 대한 이해를 하는데 있어서 <기호학적 접근이나 시도>가 많이 시행되고 있어서 우선 <기호학(semiotics)>접근을 시도해보고자 한다.

기호학은 고대 그리스의 플라톤과 아리스토텔레스로부터 시작하여 스토아/ 에피쿠로스 학파를 거쳐 중세의 성 아우구스티누스, 영국의 윌리엄 오컴, 존 로크에 까지 다루어져 왔다.

그러나 본격적인 체계는 19C 스위스 언어학자 페르디낭 드 소쉬르(Ferdinand de Saussure)에 의해서 연구되었으며 자리 잡게 되었다고 볼 수 있다

그는 기표(signifiant)/기의(signifié), 랑그(langue)/parole, 통합체(syntaxm)/계열체(paradigm) 등의 정리를 통하여 인간이 사물을 인식하는 구조를 제시하였다.

비슷한 시기에 미국의 찰스 샌더스 퍼스(Charles Sanders Peirce)는 소쉬르의 이원적 모델과는 달리 표상체(기호/representamen)-대상(object)-해석체(interpretant)라는 삼원적 관계 모델을 제시하였다. 이후 소쉬르의 모델은 크리스테바, 보드리야르, 푸코, 레비스트로스, 바르트 등에 의해 계승 발전되며 퍼스의 모델은 리차즈, 모리스, 오그든, 피쉬, 시빅으로 이어지고 두 모델을 아우르는 작업은 야콥슨이나 에코 등에 의해서 이루어지기도 하였다.

이중 퍼스의 모델을 갖고 조리 미학을 접근한다면, 주체인 내가 대상체인 요리/음식을 소비하게 되면 미적 감흥(aesthetic satisfaction)이 나올 수 있다고 설명하고 있다. 그러나 여기에서 퍼스가 강조하고자 한것은 대상체는 모두 기호로 이루어져 있고 주체는 단지 기호를 소비한다고 설명하고

있다.

즉 음식을 예를 들자면, 퍼스는 여기에는 시각기호/ 냄새 기호/ 소리 기호 등으로 구성되어 있으며 음식의 맛을 느끼는데 있어서 단순 생리적 차원의 미역(polysemic, 미각의 영역)뿐만이 아니라 이렇듯 기호학적 소비에 의해서 맛을 느끼게 된다고 설명하고 있다.

이러한 기호들의 의미 전달 수단으로서 소쉬르가 외연적 의미(denotation)와 함축적 의미(connotation)를 제시한데 반해 퍼스는 은유(metaphor)와 환유(metonym)로 모델을 설명하고 있다.

퍼스 모델은 이후 1948년 미국의 정치학자 해롤드 라스웰(Harold Lasswell)을 거쳐 클로드 쉐논(Claude Shannon)과 워렌위버(Warren Weaver)를 통하여 소쉬 <커뮤니케이션 모델>로 틀을 갖추게 된다

**발신자(sender)-----메시지---수신자(receiver)**

발신자에서 수신자로 의미 전달이 되는 이 커뮤니케이션 모델에서 약호화(encoding)와 해독(decoding) 그리고 본질적으로 왜곡을 함의하는 ‘소음’을 상정하여 커뮤니케이션에서 차지하는 주체서의 역할을 강조한다. 상기 쉐논-위버의 커뮤니케이션 모델을 갖고 요리에 들어오면 이렇게 정리가 될 것 같다

**발신자(조리/조리사) ----- 메시지(음식/요리)-----수신자(메시지를 소비하는 소비자)**

굳이 미셸 맥루한의 미디어는 메시지라는 정의를 끌고 들어오지 않더라도 음식/요리는 더 이상 허기를 채우거나 몸의 영양 만을 위해서 소비되어 질 수 없다는 라는 추정이이제는 나와도 될 듯 싶다.

요리나 음식이라는 것이 생물학적인 욕구(허기와 영양만을 고려하는)만 충족한다면 굳이 미학이라는 접근을 할 필요가 있을까?

롯데 캐슬이라는 고급 아파트 광고 카피는 <당신의 사는 곳이 당신을 말해 줍니다>라고 말하며 타겟 고객을 유혹하고 있다.

건축 미학, 의상에 있어서의 디자인 미학 등 왜 굳이 우리들은 <미학>이라는 단어에 집착하는 것일까?

건축이면 건축이지 여기에 미학을 붙이면 무엇이 달라지는가?

조리면 조리이지 여기에 왜 미학이나 문화를 붙이려고 하는가?

누가 왜 이러한 미학/문화를 원하는가?.....

플라톤과 아리스토텔레스의 진리에 대한 자세는 사뭇 상반된 입장을 보여 주고 있다.

플라톤의 이데아론에 입각한다면 이 세계의 진실이나 진리는 커녕 미학에서 다루고 있는 美조차도 없을 듯 싶다.

미국과 이라크의 전쟁을 우리는 TV라는 매체를 통해서 보았다.

현장을 직접가보고 경험해보지는 않았으나, 현장 경험 못지 않는 이해들이 끌어 낼 수 있다고 보는 보드리야르의 시뮬라크르의 세계론에서 보면 우리는 모두이미지만을 궁극적으로 소비하는 소비자일 뿐이다.

이미지는 가짜인가 진짜인가?

실체가 없는 홀로그램(3차원 입체 영상)을 우리는 실체가 아니라고 부정해야 하는가?

이것이 실체가 아니라면 내 눈에 보이는 이것은 무엇이라고 정의 내려야 하는가?

플라톤과 아리스토텔레스는 이렇듯 <재현(presence)>이라는 화두를 두고 한치의 양보 없이 막강의 날을 세우고 있다.

프랑스 인상주의 화가 클로드 모네가 1892-94년사이에 그가 그린 <루앙 성당>이라는 일련의 연작 시리즈는 우리들에게 무엇이 현실이고 가상인지에 대한 경계, 더 이상의 진짜, 가짜 즉, 재현의 의미 없음을 적나라하게 보여주고 있다.

이렇듯 회화에서 시각적 감각에 있어서의 재현의 의미 없음이 얘기되어 진다면, 같은 감각 기관 중의 하나인 혀의 맛에 대해서 우리는 무엇을 얘기해야 할 것인가?

대부분의 요리책의 구성은(거의 90%이상) 목표로 하는 음식의 재현 방법으로 <정확한 레시피>를 제공하고 있다.

2004년 도세훈과 임호가 함께 진행했던 EBS 요리 프로그램 <최고의 요리비결>에서 가끔 <부정확한 레시피>에 대한 항의 글이 방송을 끝난 후 게시판에 올라온다.

마치 앞서 말한 임방울의 <썩대머리> 대신 <강호중의 썩대머리>를 들려 주었을 때와 맥락을 같이 하고 있다.

요리책 사서 집에서 만들어 보았을 때 과연 저자가 원하는 맛을 재현 한 경우가 얼마나 될까? 시중에 출판 인쇄된 요리책들에 따르자면 대한민국은 이미 <맛의 천국>이 될 시기를 한참 지난건 아닌가?

최근 MBC 방송국에서 제작한 <황금식탁>이라는 프로그램의 구성은 당일 초청된 특별 게스트(유명인)들의 음식(혹은 맛)에 대한 각별한 사연을 듣고 이를 위해 출연한 패널들이 두 팀으로 나누어서 관련된 <요리>를 재현하여 해당 게스트로 부터 평가 받는다는 내용이다.

회화나 조각에 있어서의 재현(presence)경우 처럼 요리에 있어서 맛의 재현은 그리 간단한 문제가 아닐 듯 싶다.

무엇이 예술이냐 라는 준거(reference)의 험겨루기는 지금도 끊임없이 계속 되고 있다.

어느 시대에 있어서는 작품을 공급하는 예술가들에게 있어 왔었으며 거기에 대한 최고치가 마르셀 뒤샹이 아닌가 싶다.

그는 기존 레오나르도 다빈치의 모나리자 그림에 콧수염을 그려넣고 <L.H.O.O.Q>라고 작품명을 달아 놓았다. 샘이라는 작품명을 가진 <기성 변기제품>을 화랑에 전시함으로써 전시장의 준거를 시험하기도 했던 그였다. 빈센트 반 고흐의 <구두>라는 작품을 두고 하이데거, 테리다, 피사로의 각기 다른 해석 논쟁을 옆에서 지켜 보더라도 예술작품은 작품 그 자체가 아니라 작품 밖에서 이루어짐을 볼 수 있다.

“원작을 재현하는 것은 그것의 초상을 되풀이하는 것만이 아니라 그것의 의미와 가치를 약화시키는 일이다”라고 발터 벤야민은 <기술복제시대의 예술작품>이라는 글에서 <아우라>에 대한 정의와 미래의 우려를 동시에 말하고 있다.

작품이 예술다워지는 사물의 권위와 가치를 <아우라>라고 설명하면서 이것이 프랑크푸르트 학파(아도르노, 마르쿠제, 하버마스등)들이 <이성의 도구화>를 걱정하고 염려했던 것처럼 <아우라의 도구화>에 대해 많은 걱정을 하였지만, 결국 그의 불길한 예감대로 히틀러라는 아이콘으로 대표되는 독일의 나치는 이것을 실행하고 말았다.

“시물라크르는 그릇된 복사물이 아니라는 것, 그것은 복사물의 개념 그리고 모델의 개념 자체에 문제를 제기하고 있는 것”<질 들뢰즈의 의미의 논리 중에서...>

최근의 판타지 소설의 열풍에 대한 매니아들의 설명은 기존 판타지 소설을 읽지 않는 사람들이 전혀 생각지 못한 자기들 나름대로의 변을 얘기하고 있다.

판타지 소설은 결코 현실 도피의 환상을 꿈꾸는 것이 아니라 현실보다 더 리얼하기 때문에 좋아한다는 것이다.

실제보다 더 리얼한..... 마치 회화의<하이퍼 리얼리티>같다고나 할까?.....

현대에 들어 엔디워홀의 팝 아트에서는 판타지 소설에서 현실과 가상, 실제의 경계의 무너짐처럼 예술과 현실의 경계가 모호해지는 시물라크적 트란스에스테틱(transethetique)을 보여주고 있다.

“예술은 진실을 말하려 하는 거짓이다”라는 입체파의 거장 파블로 피카소의 예술에 대한 그 나름대로의 정의가 실로 몸에 와 닿는 순간이다.

엔디워홀의 일련의 마릴린 몬로 시리즈나 캠벨수프 시리즈가 시물라크르적 예술이라면

맥도날드나 버거킹의 햄버거나 핫도그를 그저 정크푸드라고 단순하게 말 할 수 있는가?

이미 사물의 가치 소비가 아닌 퍼스의 말대로 <기호의 소비>라고 한다면, 프랑스의 최고급 레스토랑 맥심에서의 거위간 요리와 1불짜리 햄버거의 소비를 무슨 잣대로 어떻게 말할 수 있을까?

우리가 미학에 대해 의미와 중요성을 두고 있는 것은 예술의 고고함 따위를 변론해주는 수사어가 좋아서가 결코 아니지 않는가?

건축이 아닌 건축 미학, 그림 따위가 아닌회화의 미학, 먹고 똥으로 나오는 음식 아닌 조리 미학이라 했을 때 우리는 뒤에 붙은 <미학>의 꼬리에서 무엇을 찾아야 하는가 말이다.

최근 몇 년 사이에 나오는 미국 영화 감독 스티븐 스필버그의 영화 작품들이 과거 예전 <E.T> 류의 말하자면 <칸트 미학>식의 눈의 즐거움에서 상당히 일탈한 경향의 작품들을 선보이고 있다. <A.I>라든가 <마이너리티 리포트>의 작품에서는 프랑스 후기 구조주의 철학자 들뢰즈와 가타리의 <천개의 고원>이나 <앙띠 오이디푸스>의 영화적 실천을 보여주고 있는 듯한 느낌이다.

들뢰즈는 그의 철학 중심 사고를 이루는 몇 개의 단상에서 <영토화와 탈 영토화> 혹은 <코드화 재코드화> <인표적/기계적 배치> <리좀과 노마딕> 등등을 설명하면서 <지배와 피지배>의 관계를 과거 니이체가 효시이지만 미셸 푸코식의 <지식의 고고학>이 아닌 <사실 입증을 위한 역사 지층의 고고학>을 통해 자신의 생각이 틀리지 않았음을 <지층속에 감춰진 화석>을 보여주듯 적나라하게 우리들에게 우리들의 현재의 모습을 보여주고있다.

발터 벤야민이 예술 작품을 이루는 <아우라>에 대해서 경계하며 우려하였다면, 우리는 다시 한번 최근에 일어나고 있는 일련의 문화니 <미학>등의 수사어에 대하여 누가 왜 이것을 만들려고 하는가를 고민해봐야 한다고 생각한다.

들뢰즈의 개념과 더불어 프랑스 사회학자 피에르 부르디외의 < 구별짓기 : 문화와 취향의 사회학>에서 대중을 선도할 수 있다는 소위 <엘리트>의 정의를 내리고, <Cuisine Elite와 조리미학>이라는 주제의 장을 마감하고자 한다.

## 맛는말

부르디에는 실로 오랜 시간을 거쳐서 계층간의 구별짓기가 어떻게 이루어지는가를 조사분석 하였다.

이미 19세기 노르웨이 경제학자 소스타인 베블룬이 그의 저서 <유한계급>을 통하여 <현시적 소비>에 대해서도 경제학적인 접근이 시도 되어 최근의 불확실성의 시대로 유명한 갈브레이스와 제도학파라는 계보를 이어지고 있는것에 반해 부르디에의 구별짓기는 사회학적인 접근으로 이루어 진다.

여기에서 그는 우선 계층의 구분을 <경제적, 문화적, 교육적 자본의 구성>을 든다.

계층의 각기 다른 이 자본의 포트폴리오 구성에 따라서 취향이 달라지고 그에 따른 다른 소비가 나온다는 것이다.

장기적인 경제적 불황일수록 소위 브랜드 제품들은 오히려 더 많은 판매고를 기록한다.

과학적인 사실과 감각적 사실이 다르다라는 것을 보여 주는 것이 미학적 연구 가치 중의 하나이다.

그러기에 우리의 감각적 진실을 찾고자하는 우리의 감각적 욕망은 가히 끝이 없는 듯하다.

보통 국가들이 3천여 가지의 음식 맛을 느낀다면 프랑스인들은 대략 2만5천여 가지의 맛의 미역(미적 영역)을 보여준다고 한다.

부르디에의 맛의 계층적 구분에서 보면, 상류층 일수록 맛의 미역은 중, 하류에 비하여 상대적으로 무척 넓게 나와 있다.

감각의 차이는 이미 보유한 자본의 차이에서 나온다는 그의 주장은 상당히 설득력이 있다고 본다.

매일 매일 하루 세끼의 끼니를 걱정하는 사람이 찬밥 더운밥 가릴 여유가 있겠는가?

그러나 상류층들은 끼니의 문제가 아니라 맛과 음식은 그의 정체성과 그에 따른 계층 신분성 유지의 하나의 수단이기에 적잖은 비용을 지불할 용의가 있고 실제 그렇게 해오고 있다.

근대의 소위 계급 사회의 붕괴와 더불어 출현한 레스토랑 자체가 지배계급의 이런 내적 정체성 유지를 위하여 필요했던 요리사(chef)들의 외적 출현의 결과물이며 이러한 레스토랑을 통해서 서민들은 과거 그들을 지배했던 지배계급들이 누렸던 감각의 맛을 느낄 수 있게 되었다.

비록 현대에 들어와 계급(class)이라는 구분은 없어졌으나 오히려 계급시절보다 더 악랄하고 차별이 심한 계층(stratification)의 출현으로 인해 이 감각의 구별짓기는 더욱더 심화된 느낌이다.

아직도 일반서민들은 무엇을 어떻게 먹어야 하는지 잘 모른다.

## 【종합토의】

# 일본 조리문화의 미학

구성자 (경희대학교)

Otami 선생님의 [일본조리문화의 미학] 이란 논고에 대해서 무사집안에서 생겨난 전통의례음식은 本膳(혼젠)요리, 禪宗의 영향을 받은 다도와 함께 제공되는 懷石요리, 우리나라의 사찰요리와 유사한 精進요리, 복잡한 혼젠요리를 간소화 한 요리로 결혼식, 연회 등에 이용되는 會席요리 등이 오늘의 일본요리로 발전하게 되었고, 미학과 관계되는 계절 감각을 살린 요리, 쇼진 요리로부터 물려받은 자연의 박애에 대한 경외의 정신, 일본 음식은 눈으로 한번 먹고, 입으로 먹는다. “장식과 그릇은 요리의 내면”이라는 말이 있듯이 재료의 색, 모양, 그릇, 담음새에 정성을 쏟는다. 나뭇잎이나 꽃잎으로 계절 감각을 살려 음식을 장식하는 것, 요리는 담을 때 양을 적게 담고 공간을 넉넉히 두는 일본 조리 문화의 미학을 잘 정리해 주셨습니다.

여기에 대해서는 토론자로서는 언급의 필요성을 느끼지 않습니다.

저는 다만 조리문화의 비중이 크게 부각되고 있는 점과

일본에서는 조리학을 새로운 체계로 정립하고 있는 것을 소개하고

조리문화와 미학에 대해 조금 언급하고자 합니다.

### 조리의 문화적 측면

오늘날 건강, 영양, 식품에 대해 관심이 많지만 인간답게 삶을 사는 방법은 무엇일까? 식문화에 초점을 맞추지 않으면 아니 된다. 식 문화의 근간을 깊이 생각해보면 거기에는 조리가 있고 조리는 식문화의 원점이라고 하는 생각이 강하게 느낀다.

인간의 활동은 다양하지만 조리라는 것은 기술적, 과학적측면과 문화적측면이 융합 된 것이다. 지금까지는 과학, 기술면의 고찰이나 기체에 있어서 어떤 형태로서도 문화적 배경에 대한 고려가 무시되어 왔지만, 풍요롭고 다양한 사회에서는 조리의 문화적 측면의 비중이 커지고 있다. 한편, 문화적 고찰에 있어서도 과학, 기술적 배려가 불가피하지만 우리도 조리문화를 정찰해 볼 필요가 있다.

### 일본의 새로운 조리학 체계

일본에서는 1985-1987년까지 3년에 걸쳐 [식문화 workshop, 2001년의 조리학]이 개최되었고, [2001년 조리학]은 이미 출판되었으며 인간생활의 본질에 걸쳐 깊고 광의의 [21세기 새로운 조리학 체계]을 7분야로 나누어 체계화 하기 위하여 전승요리, 식문화 변용, 조리과학, 문화인류학, 공업디자인, 언어학 등 다채로운 분야의 60여명의 전문가들이 집필하여 [21세기 조리학]을 발간하였다.

### [21세기 새로운 조리학 체계]

1 권. 조리문화학 2 권. 메뉴학 3 권. 미미학(美味學) 4 권. 식품조리기능학  
5 권. 임상조리학 6 권. 조리공학 7 권. 환경조리학 등 7개 분야로 체계화하고 있다.

### [조리문화학]

1. 조리문화사 2. 조리분류학 3. 조리구조학 4. 식기.용기론 5. 에스닉 요리론  
6. 식사예절론 7. 조리 터미놀로지(용어) 등이 포함된다.

### 문화로서의 조리

인간과 다른 동물과의 차이는 언어, 불의 사용, 도구의 사용 등 여러 가지를 들 수 있다. 그러나 이들에 대해서 인간은 다른 동물과는 확실히 다를 뿐만 아니라 물론 정도의 차이는 있지만 결과적으로 같다고 볼 수 있다. 그렇지만 조리라는 행동은 인간만이 행하는 행동이라 할 수 있다. 따라서 인간은 [요리하는 동물]이라고 말할 수 있다.

문화란 입장에서 여러 가지 정리가 있지만, 문화인류학은 문화란 “유전자의 전달되는 본능이 되고 후천적으로 학습해서 사회적으로 전달되는 것” 라고 정의 된다. 인간의 경우 그 생활 행동 중에 학습에 의해 사회로부터 습득되는 부분이라고 하는 것이 가능하다. 문화는 그와 같이 정의 하는 경우 인간 이외의 동물에도 조리문화와 유사한 행동을 취한다고 볼 수 있는데, 그 예는 “씻는 것” 라고 하는 행동에 해당한다.(원숭이의 경우)

조리라고 하는 행동은 문화의 한 분야이지만 통상 소재를 입수해서 최초로 행하는 행동이다. 그래서 소재가 조리방법을 한정하는 것이 많고, 또한 조리소재를 한정하는 것이다.

한편, 일상생활에 있어서 모든 생활자는 먹는 것이 모든 생활자가 조작하는 것은 아니다. 독신 생활자, 가정 생활자, 외식등에 의해 규모는 다르지만 조리는 많은 경우 특정인의 기술에 의해 행해진다. 그러므로 조리는 조리자의 측면에서 끝나는 것이 아니고 조리자로부터 먹는 사람에의 작품의 제시이다. 이렇게 해서 만든 사람과 먹는 사람간에 심정의 행위가 교환되는 행위이다.

조리는 예술이다.라는 말을 자주 들어왔지만, 그것은 미각, 시각, 촉각에 의해 미의식과는 별도로 본질적으로 먹는 사람을 대상으로 한 무대 예술의 감을 느끼는 점이 그것 이외의 식문화 요소와 다르다.

### 가능한 조리를 하지 않고 자연 그대로 좋아하는 일본 식사체계

전통적인 일본 요리는 계절에 따라 다르고 다양한 식품 자체가 가진 독특한 맛을 살리는 조리역점을 두고 있다. 자연에 없는 인공의 맛을 창조하는 것은 ‘지나친 요리’라 비난하는 경향이 강하다. 가능한 조리를 하지 않고 인공적인 기술을 가급적 배제하고 좋은 맛을 느낄 수 있는 그 자체를 좋아한다. 생선의 경우 신선도를 항상 문제 삼는다. 선도에 따라 사시미로 먹고 구워먹고 그래도 신선도가 나쁘면 줄여서 먹는다. 인류학자인 Claude Lévi-Strauss 는 ‘요리의 삼각형’ 이론에 의하면 [직화에서 굽는 행위는 식품을 직접 불에 쪄는 것이고 끓이는 행위는 물과 용기라고 하는 이중의 매개물에 의하여 화력과 음식물을 격리시키는 것이며, 문화란 자연계와



인간 사이의 매개물로서 작용하는 것이기 때문에 화열(火熱) 이라고 하는 자연계의 현상에 물과 그릇이라고 하는 이중의 매개물을 통하여 끓이는 행위가 직접 굽는 것보다도 문화적인 행위이다]라고 하였다. 그런데 날 것의 상태, 즉 자연 그대로의 가치를 존중하는 일본요리에 대한 관념은 반문화적 조리의 가치체계를 가지고 있다고 할 수 있다.

## 미학(& Aesthetics)의 정의와 조리문화

바움가르텐(Alexander Gohieb Baumgarten, 1716-1762)-----

미학은 예술(기술) 이론과 감성이론을 통합하는 것이라 했고,

칸트(Kant, 1724-1804) -----“순수이성비판(1781)” 미학을 다루었고

“선천적 감성론”은 감성의 선천적 형식 즉 시간, 공간에 대한 연구라 했다.

헤겔(Hegel, 1770-1831) 의 미학(1820-1829) : 미학은 예술작품 연구에 기초한 미적인 것(le beau)의 학문으로 향하는 “미 또는 미적인 것에 관한 것”으로 정의 했다.

미학은 예술철학에 불과하다고 보는 경향이 적지 않다. 미의 근본문제나 이해는 무엇보다 예술에서 가장 뚜렷하게 나타나며 분석될 수 있기 때문이다. 또한 예술의 입장에 서있는 사람은 대개가 예술미를 높이 평가하는 편견을 가지고 있다. 그러나 자연미나 인간미도 동등한 지위를 차지한다.

아름다운 것, 선한 것, 신비(성)한 것, 삶에서 진술한 것. 이러한 것들이 미학의 요소들이다.

조리학은 식을 통하여 사람들에게 생명과 활력과 즐거움을 부여하는 인간학의 중심이므로 조리학의 backbone(근간)은 식의 사상으로서 철학이다.

조리문화는 소재로는 우선 조리 또는 가공된 것 ->그릇에 담는 것 ->특정의 장소에서 먹는다. 또한 많은 경우 식사 전에 기도한다. 식사에는 특정의 매너가 지켜진다. 이와 같은 일련의 행동은 타 동물에서 볼 수 없는 행동이다.

그릇에 예쁘게 담는 것, 공식, 기도 등은 음식의 영양가를 높이고, 음식자체의 소화흡수를 잘하기 위한 것은 아니다. 그것은 순수한 정신적 근거의 행동이다. 이들은 식문화의 요소라고 말한다.

식생활의 문화는 인간의 정신과 지혜의 소산이며, 생활가운데 중요한 지위로 점하고 더욱 미의식이 가미되어 예술적 성격을 갖는다.

조리는 우선 메뉴를 생각하고 조리공간에서 만드는 요리의 적합성, 담는 것, 그것을 몇 개의 형태로 식사공간에 배치되어야 한다. 조리는 그것들의 일련을 포함한 가운데 완결된다. 일종의 미 의식의 발현을 중심으로 행하는 것이다.

## 일본의 상차림과 담기

일본요리를 담는 것은 비대칭 구도가 중요시된다. 일본의 미학에는 대칭형과 기하학적 모양은 지나칠 만큼 인공적인 것은 피한다. 또한 전통적인 개인용 식탁인 장에는 먹는 사람의 시선이 한 방향으로 정해져 있기 때문에 대칭형을 할 필요가 없다. 일본음식을 담는 데에는 추상화 한 자연을 표현하고자 하는 의도가 작용한다. 일본인이 생각하는 자연이란 언밸런스 (unbalance)의 미학에 기반을 둔 것이다.

유럽정원이 대칭형의 구성인데 비하여 일본의 정원은 비대칭적인 구성이다. 전통적인 일본음식은 상위에 일본 정원을 형상화하려는 철학을 가지고 있다.

식기는 원형만이 아니라 한쪽 방향에서 시선을 의식하여 만들어진 것으로 예를 들면 부채 모양의 접시도 있으며 그릇에 담는 것도 비대칭으로 하거나 홀수로 담는 것을 중시하는 미학이 담겨져 있다(石毛直道).

## 끝맺음

우리의 전통음식도 문화적, 미학적 측면이 분명 담겨져 전승되어져 왔지만, 이를 체계적으로 정립되어 있지 못한 점이 못내 아쉽다.