

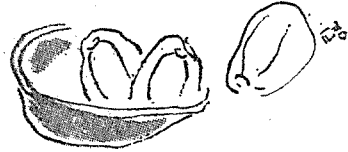
경우에 그 어려운 순간을 빨리 끝나도록 하게 된다. 결국 변소는 어디가든지 그 집으로부터 버림을 받은 장소가 된다.

그 반대로 어떤 나라에 가면 변소가 너무나 화려한 자리가 될 수 있다. 예를 들어서 미국의 잘사는 주택에는 변소 바닥에 융단을 깔고, 수세식의 시설 뿐만아니라 많은 경우에 전화나 텔레비, 전축 스피카 등의 복잡한 기계까지도 변소 안에서 준비를 한다.

아마 변소에 관한 중용(中庸)을 발견해야 될 것 같다. 변소를 어마어마하게 장치를 준비 하지 않아도 적어도 그것을 사람이 사는 집의 중요한 일부분 인것을 인정 해야 될 것이다. 사람의 변소 준비와 사용을 보면 그들의 건강상태와 문명 전체의 수준을 짐작할 수 있지 않은가 생각 된다. 한국집의 부엌을 개량 하면서 동시에 변소도 깨끗한 위생적인 장소로 고쳐야 될 것이다. 변소는 존재하지 않는 것처럼 생각하는 일이 건강에 위험하다. 건전한 생활은 바로 적당한 변소 처리에서부터 시작 되는 것이 아닌가 생각 된다.

〈필자=갈리교 신학대학 교수·미국인〉

떡다 남은 음식



곽 대 희

우리민족 고유의 한국음식은 핵 끝이 짜르르하는, 정말로 식도락가(食道樂家)들의 도락을 만끽시켜주는 음식이 특징이다. 서양음식의 그 떨진 스프에 양념안된 고깃 덩이를 절근절근 썰는 그맛보다는 갖은 양념에다 숯불구이 우리의 불고기는 아마도 세계인구의 회를 동하게하기에 족하리라. 세계요리의 으뜸이란 중국요리의 기름투성이 돼지고기보다는 무궁무진한 조화숙의 우리 궁중요리(宮中料理)의 그 감칠맛이란 나에겐 더할 수 없는 매력의 하나이다.

우리 한국음식이 세계최고라는 자부심은 내가 한국인이 아니라도 변할 수는 없다.

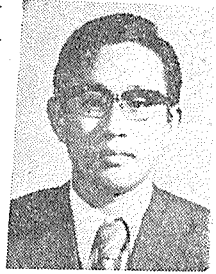
그러나 좋은맛을 갖인 우리의 식사

습관은 어떤가하는 생각이 든다. 아마 우리나라같이 만드는 정성과 맛에 반비례해서 해투게 먹어치우고 낭비하는 민족도 드물것이다. 아침을 못 먹어도 갓쓰고 고기먹은양 이썩시키고 트림을 하고 나와야 양반채통이 선다는 「겅치레」 제일주의의 고래악습(古來惡習)이 먹는관습에서도 은연중 배여 있으니 통탄할 일이다.

비근한 예로 한식집에서 한정식을 주문해보자. 요즈음은 그래도 표준식단제니 무어니해서 좀 개량된 편이라고 할 수 있지만 한상이 딱벌어지게 차려져 나오는 것은 물론, 손님이 아무리 포식을 한다쳐도 3분의 1도 못 먹을것을(사실은 겅치레 눈요기 음식도 많다) 내온다. 남겨지 음식은 다음 손님에게 다시 권할 수 없는한 돼지먹이 아니면 개밥이 고작일테니 정성과 맛에 비해, 너무나 크나큰 낭비가 아니냐 말이다. 잔칫집에 초대받아가도 상다리가 휘어지게 차려놓지 않으면 정성이 모자란다고 탓하고 차린음식물은 거의 반도 못먹으니 무슨 못사는 나라의 돼먹지 않은 관습인가? 일상생활에서의 식단체뉴도 한번 체크해 보자. 잘 사는집 아나베의 남편밥상은 으레 찬이 늘비해야하고 출근길 남편은 또한 밥한술갈 뜨는동안 마는듯하고 나가니 그 음식은 또 버려져야하고……주식(主食)인 밥사발

도 큼직해서 요즈음같이 세계가 온통 식량난인데도 항상 밥은 남아 돌아가니 이 또한 탄식할 일이다.

예로서 자칭 일등국민이니 경제왕국이니 자랑하는 日本人도 아침식단엔 다꾸왕 2쪽 미소시루 한보시기(대접도 아니다) 그리고 공깃밥 한그릇 외에 기획식단(企劃食單)의 반찬한가지쯤이 고작이다.



일전에 어떤 독일사람과의 점심때인데, 빵으로 스프접시를 깨끗이 닦아서 먹는것을 보았을 때, 손님과의 초대식사엔 으레 체면치레로 먹고싶어도 남겨야만 위신이 선다는 악습과 얼마나 대조적인가를 생각해 본다.

오늘날 부(富)를 자랑하는 나라들엔 먹는데도 그들 나름대로의 건전한 관습이 있음을 식사관습에서도 역역히 느낄 수 있어 부러웠다. 조그마한 일 한가지만 보아도 그들의 오늘날 번영을 알만하다.

우리도 이제 한국음식의 고유한 맛만 자랑할게 아니라 소박하고 건실한 식사버릇을 갖자. 여기서 우리민족성의 개선도 기대할 수 있다. 왜냐하면 먹는다는것은 곧 인간자체형성의 가장 기본이 되는 요건이니까.

<필자=郭大熙비뇨기과 의원장>