

# 책 속의 요리, 책 밖의 음식문화

## 깊어지고 다채로워지는 음식문화 관련서

미식가를 뜻하는 프랑스어 구르메(Gourmet)는 일본으로 건너가 문화의 중심으로 떠오른 음식문화에 대한 열렬한 매니아를 가리키는 말이 됐다. 현재 최첨단 문화로 떠오른 음식문화의 열풍은 우리나라에도 불어와 각 지방이나 각국의 음식문화를 소개하거나 조리법을 안내하는 TV 프로그램이나 새로운 조리법으로 떠오른 퓨전음식점이 속속 생겨나고 있다. 이런 음식문화에 대한 관심은 출판 역시 예외는 아니어서 다양한 각도에서 음식문화를 조명하는 책들이 출간되고 있다.

### 요리책에 대한 색다른 접근법

음식 관련 책은 크게 3종류로 나눌 수 있다. 우선 찌개·볶음밥·밑반찬 등 종류별 조리법, 집들이음식·파티용음식 등 상황별 조리법, 이탈리아요리·중국요리 등 나라별 조리법, 연예인·주한외국인 등 인물별 조리법을 담은 각종 요리책이 있는데 현재 서점에서 가장 일반적으로 찾을 수 있는 종류다.

두번째는 지구촌 음식문화여행·맛집 가이드·테이블 매너 등 음식문화와 관련한 안내서, 세번째는 최근의 과학적 성과를 토대로 식품과학적 입장에서 음식에 접근한

전문서다. 이 가운데, 여전히 많이 팔리는 책은 첫번째 종류지만 최근 출간되는 음식 관련 책은 두세번째 책이 많다. 음식문화에 대한 이해가 점차 깊어지고 있는 까닭이다.

조리법을 담은 책도 다양하게 접근하는 노력이 보인다. 최근 디자인하우스에서 출간된 《아름다운 혼례 음식》(한영용 지음)과 《집에서 만드는 호텔요리》(임관호 외 지음)가 대표적인 경우다. 《아름다운...》은 혼사가 있을 때면 늘 보게 되지만, 전문가나 만들 수 있는 요리라고 생각하기 쉬운 전통 혼례 음식 69가지와 전통술 10여가지의 조리법을 소개했다. 보기 드문 요리책이라 '폐백과 이바지의 지방별 특색'·'장인들이 만든 여러 가지 구절판' 등 혼례음식을 둘러싼 재미있는 이야기와 정보도 빼놓지 않았다. 이 책에는 대표적인 혼례음식인 고추물린 대추닭, 오징어오름, 봉황 대추고임 등의 조리법이 소개됐다.

신라호텔 주방장 8명의 비법을 담은 《집에서...》는 호텔음식을 집에서 만들어본다는 즐거움 외에 각 나라의 대표적인 음식을 한데 모았다는 특징도 지녔다. 요리기구와 소스 소개, 알아두면 유용한 정보 등 요리책 특유의 아기자기함도 살아 있다.

모자가 함께 만든 김춘화·박재명의 《튀 먹지?!》(지식공작소) 역시 특이한 방식으로 요리책을 만든 경우다. 떡국·무말랭이장아찌·콩나물밥 등 쉽게 접할 수 있는 가정음식 156가지의 조리법이라 개성이 없는 부분을 아들 박재명씨의 글로 보완했다. 어머니의 음식과 관련한 추억과 어린시절 이야기, 선배 이야기 등을 담은 박씨의 글은 화보가 없어 무미건조하게 넘어갈 이 책을 풍성한 읽을거리로 만들었다.

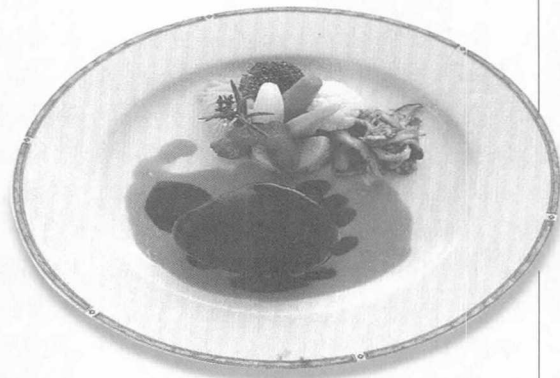
칼을 쓰지 않고 튀기지 않고 비싼 재료 없이 기본 재료 1~2가지로만 만드는 42가지 요리를 소개한 어린이를 위한 요리책 심행의 《신행이의 행복한 요리》(김영사) 역시 요리책의 한 변화로 볼 수 있다. 비록 김치국, 어묵조림, 파리고추볶음 등 간단한 요리지만, 어린이에게도 요리의 즐거움을 맛볼 수 있게 하는 책이다.

이탈리아문화원에서 만든 《맛으로 만나는 이탈리아》(레다 빌리아르디 파라비아 지음)는 일반적으로 아는 이탈리아요리의 더 깊은 속을 보여준다. 98년 이탈리아문화원이 주관한 요리강습의 결과로 만들어진 이 책은 이탈리아요리를 20개 지역으로 나눠 소개한다. 보네 알 카페, 봄의 리스토, 띠라미수 등 쉽게 접하기 힘든 피에몬테·롬바르디아·베네또 등 지방 요리의 조리법을 담았다. 서두에는 로마의 요리학교 교장이 쓴 책답게 면을 잘 끓이는 방법을 소개했다. "면을 잘 익히기 위해서는 다음과 같은 요소들이 작용한다. 즉 물 속의 석회질 성분의 양, 해발, 주변의 습기와 기후다." 재판까지 찍은 이 책은 매주 수요일 한남동에 있는 이탈리아문화원에 가면 얻을 수 있다.

### 음식문화에 대한 책도 많이 나와

음식문화와 관련한 책은 자작나무에서 두 권이 나왔다. 김자경의 《맛으로 느끼고 멋으로 즐기는 지구촌 음식문화 여행》은 일본·중국·영국 등 세계 11개 나라의 음식문화를 소개한 책이다. 문화의 입장에서 각국의 대표적인 음식은 무엇이고 그 음식을 대하는 그들의 태도는 어떠한가를 재미있게 소개했다. 음식에 관한 한 전문가 수준을 뺄치는 일본인의 식도락 취미, 엘리자베스 여왕을 비롯해 유명인들이 한번씩 찾은 바 있는 4백년 전통의 프랑스 레스토랑 투르다르장, 술을 금기시했던 전통 덕택에 찻집이 발달한 터키 등 음식뿐만 아니라 그와 관련한 문화를 두루 읽을 수 있다. 원용희의 《세계의 음식문화》 역시 비슷한 종류지만, 비교문화적인 성격이 강하다. 각국의 기후나 전통, 역사와 음식문화와의 상관관계를 다루고 대표적인 음식을 통해 그 나라의 문화를 되짚어본다.

한편 무라카미 류의 《달콤한 악마가 내 안으로 들어왔다》(작가정신)는 요리소설집이라는 특이한 형식으로 음식문화에 접근한다. 세계 각국의 요리 32개를 테마로 쓴 32편의 소설을 담았다. 뉴욕의 치과 의사, 한국인 여자 댄서, 유명 브랜드를 미친 듯이 쇼핑해대는 남자 등이 주인공으로 나와 피지의 바닐



프랑스요리.

라, 삼계탕, 생굴요리 등과 관련한 이야기를 펼친다. 이색적으로 하우스텐보스 호텔 주방장이 발문을 썼다. 김경은의 《신명가집 내림순맛》(고려원미디어)은 23군데 종가집의 요리 비법을 취재해 엮은 책. 주로 종부나 손녀 등 대를 이어 종가집의 입맛을 지키는 사람들의 삶과 애환을 취재한 글과 대표적인 음식 몇가지의 조리법을 덧붙였다. 이 책에 나오는 종가집으로는 황희 정승택·일두 정영창택·이순신 장군택·면암 최익현택 등이다.

### 과학적 사실에 근거한 음식문화 소개

음식과 관련한 과학적 사실들을 소개한 책으로는 리이튼 스투워드 외의 《저당 식생활 혁명》(디자인하우스), 오시마 기요시의 《맛있게 먹고 머리가 좋아지는 식화학 이야기》(미래), 한영실의 《음식 상식 백가지》(현암사) 등이 있다. 《저당...》은 현대인 건강문제의 주범인 '당질'에 주목해 저당 식이요법으로 맛있게 먹으며 건강을 지키는 방법을 소개했고 《맛있게...》는 즐거운 요리와 식사는 사람의 몸을 건강하게 만들 뿐 아니라 미각과 지성을 발달시킨다는 독특한 이론을 담았으며 《음식...》는 곡류·채소류·과일 등으로 주제를 나눠 음식에 대한 궁금증과 건강에 도움이 되는 상식을 담았다.

단순히 끼니를 잇는 시대는 지나고 어떻게 먹느냐가 중요한 시대가 됐다. 음식문화에 대한 사람들의 생각이 바뀌에 따라 음식과 관련한 출판 역시 단순한 조리법을 소개하는 것에서 음식을 둘러싼 문화를 이해하고 음미하는 방법을 담은 내용으로 변하고 있다. 새로운 변화는 음식문화를 소개할 수 있는 다양한 방법이 여전히 많다는 사실을 보여준다.

— 김연수 기자

혼례음식.

