

배만 부른 음식은 싫다,

맛있는 음식이 좋다

강경희 기자



삶의 질을 따지는 시대, 이제 음식도 단지 배를 채우기 위해 먹는 것이 아니다. 패스트 푸드에 대한 반기로 슬로우 푸드 운동(패스트 푸드의 반대운동)이 있는가 하면 빨리 마시고 취하는 소주가 아닌 맛을 음미하며 마셔야 하는 와인이 대접받는 시절이 왔다. 이처럼 식사, 미각의 즐거움이 하나의 라이프 스타일로 자리잡아 가는 요즘이다. TV에선 먹는 것을 소재로 하여 앞다투어 각종 프로그램을 만들고 있고 신문이나 잡지 등도 전국의 유명한 맛집들을 소개하는 코너를 만들고 있다.

최근 일고 있는 미각에 대한 대중들의 욕구를 반영한 듯 이들을 위한 길잡이용 책들이 속속 출간되고 있다. 가장 눈에 띄는 것은 소개되었던 방송 내용을 묶어 내놓는 형식의 책들이다. 각 방송국별로 최근 앞다투어 나오고 있다. 이 책들은 주로 맛으로 유명한 집을 자세한 정보와 함께 소개하고 있다. 《찾아라! 맛있는 TV》《SBS 리얼코리아 그곳에 가면 맛이 있다》《대결! 맛대맛》 등이 그것이다. 방송 내용을 그대로 실었다는 점에서 저작성은 다소 미흡하지만 직접 손에 들고 찾아갈 수 있을 만큼 구체적인 정보를 제공하고 있다는 점에서 눈에 띈다.

맛에 대한 붐과 함께 한창 뜨고 있는 것이 바로 와인이다. 와인 애호가들이 점차 늘고 있는 추세다. 《이탈리아 포도주 이야기》《와인》 등이 최근 출간되었다. 둘 다 와인 입문서이다. 와인의 역사와 종류, 양조법 등 와인에 관련된 기본 상식을 알기 쉽게 설명하고 레이블 읽기, 요리에 따른 와인 구입요령 등을 컬러풀한 사진 자료와 함께 보여준다.

하루키의 문학 속에 등장했던 요리를 보여주는 별난(?) 요리책도 나왔다. 요리 연구가, 편집자, 사진작가, 일러스트레이터 등으로 구성된 '부엌에서 무라카미 하루키를 읽는 모임'에서 쓴 《내 부엌으로 하루키가 걸어 들어왔다》. 한때 재즈 카페를 운영하고 세계미식가협회 임원이라는 특이한 이력 탓인지 그의 작품엔 유난히 요리가 자주 등장한다. 대개 샌드위치와 스파게티, 간단한 일본 요리 등이라 어렵지 않게 따라해 볼 수 있다.

식도락은 늙어서나 즐기는 최후의 도락이라는 부정적 의미와 권력자들의 사치로만 여겨지던 것이 이제 긍정적 의미로 대중화의 길로 들어서는 추세다. 주 5일 근무로 레저와 취미에 대한 관심이 높아지고 있는 것도 하나의 중요한 요인으로 작용한 것으로 보인다. 이제 사람들은 더 이상 배부르게 먹는 것이 목적이 아니다. 보고, 먹고, 냄새 맡고, 만들 수 있는 적극적인 의미의 미각이 이제 하나의 당당한 문화로 자리잡고 있는 듯하다.