

소울푸드 Soul Food

故事와 불 (연재 제53회) 김동일

▶ 직장에서의 인사이동으로 젊었을 적 일 년 남짓 부산에서 살았다. 당시 지부(支部) 사무실의 위치는 부산 역과 부산항의 중간쯤이었는데, 사무실 근처에 특별한 음식점 하나가 있었다. 「연소구이 식당」, 생선구이 전문점이다.

음식 맛도 좋았지만 「연소(燃燒)」라는 흔치 않은 용어를 음식점 상호에 쓴 것이 특이하였고, 그러다 보니 이 집 주인에게는 음식에 대한 남다른 영혼(soul) 같은 것이 있을 것이라는 생각을 했다.

음식조리에서 불 세기의 중요성이 새삼스런 것은 아니겠지만, 특히 생선을 구울 때 불 조절은 비결(know how)에 해당한다.

우선 굴비는 가장 센 불에서 굽는다. 창자 버릴 일이 없으니 배를 가르지 않고, 그렇게 통째로 굽자니 자연히 불이 세어진다. 이 보다 조금 약하게 담백한 삼치를 굽고, 그 다음 작은 불로 고등어를 굽는다. 꽂치는 기름이 많기 때문에 아주 약한 불에 구워야 기름이 타지 않고 고소한 맛이 살아있다고 한다. 이런 것쯤이야 연소구이 집 주인에게는 그저 「기본」이었을 것이다.

▶ 최근 「소울푸드(soul food)」가 화두로 떠오르고 있다.

소울푸드란 본래 치킨과 외플의 옛 형태인 미국 남부 지방 흑인들의 전통음식을 말하지만, 요즘의 해석은 음식의 맛이나 모양보다 그 의미로 바뀌었다. 「영혼이 담긴 음식, 마음으로 느끼는 음식, 개인의 인생사 등이 얹혀있어 음식 그 이상의 의미를 지닌 음식」 등으로 풀이되고 있는 것이다.

소울푸드는 그래서 화려하거나 맛이 특별하다기보다

마음을 따뜻하게 해주고, 대단한 요리가 아니어도 살아갈 힘을 북돋워주는 마음의 음식으로 조명되고 있는 것이다.

▶ 일본 영화 「갈매기 식당」의 무대인 핀란드 헬싱키의 작은 식당, 주 메뉴는 주먹밥이었는데, 식당 주인 일본인 「사치에」는 그 메뉴를 결정하게 된 배경이 소울푸드이기 때문이라 했다.

홀로 된 아버지는 1년에 두 번, 딸의 운동회와 소풍 때 주먹밥을 준비하면서 “내가 사랑하는 사람에게 직접 만들어 주고 싶은 음식”이 곧 소울푸드라 생각했을 테고, 주인공 사치에는 전통 재료 우메보시(매실 장아찌)를 넣은 아버지의 사랑 담긴 그 주먹밥이 진짜 소울푸드라고 믿었을 것이다.

흑인 감독이 흑인 배우들과 만든 영화 「소울푸드」의 줄거리는 또 이렇다. 40년 동안 일요일마다 가족들을 불러 저녁식사를 같이 하던 할머니가 입원하게 되자 가족만찬이 끊기게 되고 그 후 가족들 사이에 불화가 일어나게 되는데, 어린 손자는 온 식구들을 다시 모아 화해의 자리를 만든다.

이 때 준비한 음식이 할머니가 늘 그랬듯 치킨과 외플이다.

이 영화에서 본 소울푸드는 더 이상 흑인들이 즐기는 특정 음식을 가리키는 말이 아니다. 각자에게 힘이 되는 음식, 각별한 추억이 담긴 영혼의 음식인 것이다.

▶ 학창시절, 꼭두새벽에도 한 결 같이 새 밥을 지어주는 어머니의 사랑을 생각하며, 이제 어머니가 된 어느 여인은 자신의 소울 푸드를 「갓 지은 따뜻한 밥」이라고 했다.

미국에서 사형수들이 사형집행 전에 청하는 마지막 식사를 조사해봤더니 의외로 고급 음식이 아니라 어렸을 때 즐겨먹던 소박한 음식이 대부분이었다고 한다. 그들의 소울푸드였던 것이다.

〈김동일/소방기술사·소방시설협회 본부장〉