

해물/수산-합덕 동성상회
*(공산품-합덕 백설상사)

3.미당을 운영하며

*착한 밥상으로 착하게 살자

1.제철음식을 만들자

*푸드마일리지

*로컬푸드를 사용하자.

2.전통 음식을 만들자

슬로우푸드

*발효음식-장, 김치, 효소

개발할 영역:(효소, 술, 식초)

*절기 음식을 활용하자

24절기 4대 명절에 먹었던 음식을 재현

대보름-오곡밥과 묵나물

동지-팥죽

복날-콩요리/깨국탕

설, 추석-명절음식

*전통 조리법을 살리자.

삭혀먹기, 찌먹기, 구어 먹기, 데쳐 먹기, 삶아먹기, 쭈어 먹기, 고아먹기

(튀기고 볶는 기름진 음식을 되도록 피하자.)

3.아름다운 먹이사슬

유통구조의 변화-직거래

소비자의 의식 변화-지역 살림, 유기농 (생협회원 확대) 자급자족의 마을

나부터-나의 먹거리에 대한 반성과 선한 선택

*생각은 우주적으로, 먹거리는 지역에서!!

[부록 1]

요리사와 거리(距離)

● 박찬일(이탈리안 레스토랑 '라 꼬마' 셰프)

요리사에게

요리사와 거리(距離)

리틀보이, 이 귀여운(?) 낱말이 실은 1945년 수십만 명의 목숨을 앗아간 원자폭탄의 이름이었다. 미군은 히로시마에 리틀 보이를, 나가사키에는 팻맨이라는 이름의 원자탄을 투하했다. 리틀 보이. 사람 죽이는 괴물치고는 너무 이름이 예뻐다. 이미 밝혀진 사실이지만 미국은 개발한 무기를 실전에 써먹어야 할 필요를 느꼈고, '후환'이 적어 보이는 일본을 택했을 것이다. 어쨌든 당시 일본은 폭탄 세례를 받아 마땅한 범죄 국가였으니까 말이다.

원자폭탄과 요리가 무슨 상관이나고 생각할 분이 있겠다. 자, 그 얘기를 하려다. 리틀 보이를 투하했던 조종사 폴 티베츠는 최근 숨지면서 다시 언론의 주목을 받았다. 놀라운 것은 그는 생전의 인터뷰에서 “전혀 양심의 가책을 받지 않았다”고 말했다. 그가 결코 비양심적인 전쟁광이기 때문에 그런것은 아니었다. 그것은 일종의 ‘거리(距離)’와 관련된 문제이기 때문이다. 월남전이나 이라크 전쟁 등 수많은 전쟁을 치렀다. 그때마다 트라우마에 시달리는 다수의 미군 환자가 발생했다. 적군을 죽인 후, 심각한 죄책감에 빠져 자살을 시도하거나 도저히 정상적인 사회생활을 할 수 없게 된 것이다. 그러나 티베츠는 그런 질환을 앓지 않았다. 죄책감도 없었다. 그 이유는 그는 오직 버튼 하나를 눌렀을 뿐 죽여가는 어떠한 사람의 모습도 보지 못했기 때문이다. 이라크, 아프가니스탄 전쟁 당시에도 미군 폭격기 조종사들은 미국 본토에 있는 기지에서 발진, 폭탄을 투하한 후 당일 귀국(귀가)하여 사랑스러운 자식들과 아내가 기다리는 집에서 따뜻한 저녁을 먹었다. 그들에게 살상에 관련된 트라우마가 발생했다는 보도는 보지 못했다.

인간은 그런것이다. 슈퍼마켓에서 잘 포장된 고기를 집어들 때 그 과정에서 발생한 생명의 박탈과 지옥의 아수라를 떠올리지 않는다. 그러면서 스스로 닭의 모가지를 비틀 용기는 없다. 그것은 ‘불쌍’하기 때문이다. 그런게 바로 인간이며, 오히려 자연스러운 프로그래밍의 결과다. 사람이 육식을 하면서 모든 생명의 최후의 순간을 지속적으로 감지하고 인식한다면, 도저히 식생활을 유지할 수 없을지도 모른다.

식당에는 재료와 요리사, 손님이라는 삼위일체가 존재한다. 요리사는 재료를 가지고 요리하여 손님에게 제공한다. 요리사는 직접 눈으로 본 재료를 신중하게 다루고 손질한다. 그 이력도 충분히 이해하고 있다. 요리사의 눈앞에는 그 요리를 먹을 손님이 존재한다. 요리사는 그 손님을 ‘인식’내지 ‘의식’하면서 요리를 한다. 대개의 가정주부들이 그렇게 한다. 가족들이 먹을 음식을 손수 장만하여 기쁘게 먹는 것을 상상하면서 요리한다. 이때 요리는 수고가 아니라 즐거움이 되기도 한다. 마찬가지로 요리사들도 인식과 의식하고 있는 대상에 대해 민감해진다. “빤히” 보고 있는 손님들에게 최선의 음식을 내리는 마음가짐을 갖게 된다. 그런데 자꾸 이 과정에서 소외되는 요리사가 생긴다. 재료의 이력을 확인하기 어렵고, 재료는 단순한 공산품처럼 취급된다. 효율과 이익을 위해서 요리사들은 최대한 효과적으로 배치되며, 재료의 이력에 개입할 여지를 줄여 버린다.

요리사가 자신이 필요한 재료를 직접 장을 보면서 세심하게 고르는 것보다는 재료를 공급해 주는 팀을 만들어 다수의 요리사에게 가공하여 제공하는 것이 훨씬 ‘경제적’이다. 현대의 식당은 이런 시스템을 선호한다. 요리사는 재료에서 소외된다. 그리고 종내는 손님에게도 소외된다. 자신이 요리를 하고 있지만, 어떤 손님이 어떤 상황에서 먹게 되는지 알 수 없다. 그런 상황을 요리사가 인지하고 개입하는 건 인건비의 낭비 요소가 된다. 요리사는 분업하여 단순히 자신의 일을 반복하는 게 업장의 입장에서 최선이다.

나는 이런 면에서 요리사들에게 ‘작은 식당’에서 일을 배우라고 권한다. 소규모의 식당은 시스템은 뒤쳐져 있을지 몰라도, 손님과 재료, 요리사의 삼위일체가 같이 호흡하는 경우가 많다. 실제로 우리가 매일 신주 받들듯이 떠드는 미술랭. 미술랭 별 받는 식당은 100% 이 세 요소가 서로 조응되어 있는 경우다. 요리사는 자신이 쓰는 재료의 이력을 정확히 알고 있다. 또 그 음식을 먹을 사람과의 커뮤니케이션이 즉각적이고 일상적이다 (당신이 미술랭 식당에서 밥을 먹고 세프 면담을 요청해 보라. 그들은 즉각 당신 앞에 나타나 미소로 반겨줄 것이다.)

산업화된 저급 재료. 이력을 도저히 알아볼 수 있는 한심한 재료를 가지고 눈에 빤히 보이는 손님들에게 파는 일이란 요리사에게 결코 쉬운일이 아니다. 현대의 음식이 이렇게 망가진 결정적인 이유는 손님과 요리사가 더 이상 일상의 관계가 아니기 때문이다. 그들은 서로 익명으로 존재한다. 빤히 보이는 손님의 얼굴 앞에서 자신도 꺼릴 저급 재료로 요리할 필면피 요리사는 별로 없다. 그게 우리가 믿는 인간 본성의 선한 의지다.

나는 기왕이면 요리사들이 잘 준비되어 있고, 손님과 서로 호흡하며, 이력이 선명한 재료를 쓰는 식당에서 수련 받기를 원한다. 그것은 요리의 시작에서 매우 중요한 일이다. 요리란 결코 재료를 다루고, 소금을 쳐서 먹을 수 있게 만드는 과정만 있는게 아니기 때문이다. 먹는 이들에 대한 배려와 통찰, 이런 깊이 있는 생각은 서로 눈을 맞추는 데서 시작한다. 어머니가 내게 최초의 밥을 줄 때 눈을 맞추었던 것처럼.

●쿠켄 2012년 2월호 - 박찬일(이탈리안 레스토랑 ‘라 폼파’ 셰프)