

쿡방과 요리 문화, 그 한계와 가능성
(JTBC <냉장고를 부탁해>, O'live <올리브쇼>,
MBC <마이 리틀 텔레비전>, tvN <집밥 백선생>)

권택경

쿡방(Cook + 방송) 전성시대라고 한다. 음식과 요리는 예전부터 TV의 주요 콘텐츠 중 하나였다. 종전까지의 방송들이 주로 맛집 탐방과 같은 형태로 이뤄졌다면, 쿡방들은 셰프(Chef)들을 스튜디오로 초대해 직접 요리하는 모습을 보여준다. JTBC의 <냉장고를 부탁해>, MBC <마이 리틀 텔레비전>의 백종원, O'live의 <올리브쇼>, tvN의 <집밥 백선생>이 대표적이다. 쿡방들이 큰 인기를 끌면서 방송에 출연한 셰프들이 연예인에 준하는 인기를 얻고 예능 방송이나 광고에도 얼굴을 내비치고 있다. 셰프테이너(Chef+Entertainer)라는 신조어까지 생겼다. 전성시대라는 말이 괜한 과장이 아니다.

그러나 한편으로는 의문도 남는다. 쿡방이 인기를 끄는 와중에도 정작 '요리' 그 자체에 대한 한국인들의 관심은 저조한 것으로 나타났기 때문이다.¹⁾ 한국의 요리 문화의 기반이 약하다는 이야기이다. 원래 아마추어 요리사 경연이었던 <마스터 셰프>가 한국에서는 프로의 참여도 허용하게 된 것은 이런 현실과 무관하지 않다. 직업이 아닌 취미로 요리를 하는 열정적인 요리 인구가 그리 많지 않기 때문이다. 이러한 현실 속에서 쿡방은 요리 문화의 저변을 넓힐 수 있는 기회이다. 하지만 그 잠재력은 충분히 발휘되지 못하고 있다. 바쁜 일상 탓에 요리할 시간이 없고, 발달한 외식 문화 덕분에 굳이 요리를 할 필요도 없기 때문이라는 분석도 있다. 하지만 그와는 별개로, 쿡방의 인기가 요리 그 자체에 대한 관심과 실질적인 요리 문화의 발전으로 연결되지 못하고 있는 것은 쿡방들이 가지고 있는 한계들 때문이기도 하다.

먼저 예시를 보자. <냉장고를 부탁해> 39화에서 김풍은 시부스트 크림(Chiboust Cream)에 도전한다. 시부스트 크림은 커스터드 크림(Custard Cream)과 이탈리아 머랭(Italian Meringue)을 섞은 크림이다. 김풍은 머랭과 커스터드 크림을 완성하는 데까지는 성공했지만 결과적으로 봤을 때 김풍의 시부스트 크림은 실패에 가까웠다. 머랭에 다른 재료를 섞을 때는 최대한 거품이 꺼지지 않게 조심스레 섞어 주어야 한다. 그러나 이날 김풍은 돌을 섞을 때 너무 강하게 휘저어 거품을 지나치게 많이 꺼트리는 실수를 범했다. 원래 시부스트 크림은 형태를 유지할 정도로 힘이 있지만 이날 김풍의 크림은 힘없이 흘러내려 접시에 고여 버렸다. 김풍은 전문 요리인이 아니기 때문에 충분히 이러한 실수를 할 수 있다. 하지만 문제는 방송이 이것을 보여준 방식이다. 현장의 그 어느 누구도 이러한 실수를 지적하지 않았고, 편집을 통해서도 언급되지 않았다.

물론 <냉장고를 부탁해>는 예능의 성격이 강한 프로그램이다. 극적인 구도를 위해 실패보다는 성공으로 연출했을 수도 있다. 하지만 중요한 것은 <냉장고를 부탁해>는 방송에서도, 홈페이지에서도 레시피를 제공하고 있다는 점이다. 레시피를 제공한다는 것은 이 방송이 단순히 요리 과정을 구경하는 즐거움을 제공하는 데 그치지 않고 시청자들에게 시도해 보라고 권하는 것과 마찬가지로 다. 이러한 권유에는 정확한 레시피를 제공해야 할 책임이 따른다. 그러나 <냉장고를 부탁해>는 이러한 책임에는 다소 무신경한 것처럼 보인다. 비단 <냉장고를 부탁해>뿐

1) 조선일보, '[세계가본한국] 한국사람들 '먹방'은 열심히 보지만... 요리 시간·지식·열정 모두 '세계폴씨'", 2015.04.03.
http://news.chosun.com/site/data/html_dir/2015/04/03/2015040300225.html?Dep0=twitter&d=2015040300225

만이 아니다. 요리와 음식과 관련된 방송을 주요 콘텐츠로 삼고 있는 O'live는 홈페이지에서 방송에 나온 레시피들을 제공하고 있지만 대부분 매우 짧은 설명들에 그친다. 물론 모든 레시피가 길고 자세해야 하는 것은 아니다. 하지만 레시피는 복잡한 변수를 지닌 요리 과정을 설명하는 글이기 때문에 설명이 상세하면 상세할수록 좋은 레시피라고 할 수 있다. 그러나 쿡방들이 제공하는 레시피는 지나치게 단순화되어 있다. 그저 방송에서 방송을 위해 단순화한 설명을 홈페이지에 무성의하게 옮긴 수준이다.

쿡방들의 방송 홈페이지가 중요한 이유는 무엇보다도 이것이 쿡방이기 때문이다. 쿡방은 무엇보다도 요리에 관한 방송이다. 모든 요리에는 조리법이 있고 그것을 고유한 문법 안에서 체계화 한 것이 레시피이다. 레시피는 글의 형태를 취할 수도 있고 다른 형태, 이를테면 영상의 형태를 취할 수도 있다. 쿡방은 바로 이 영상의 형태로 레시피를 전달할 수 있는 방송이다. 하지만 방송을 통한 레시피 소개는 시각적 직관성이 있는 반면 전달할 수 있는 정보에 한계가 있고, 글로 매개되는 레시피는 반대로 상세한 설명이 가능하지만 직관적이지 못하다. 이처럼 상반되는 장단점이 있기에 둘은 상호보완적인 관계다. O'live의 쿡방들을 비롯해 많은 쿡방들이 더 자세한 정보를 원하는 시청자들에게 홈페이지에 방문하도록 안내하는 이유이기도 하다. 그러나 정작 방문해서 얻을 수 있는 정보는 전혀 자세하지 않다. 방송 콘텐츠의 원천으로 레시피가 존재하는 게 아니라, 레시피가 그저 방송의 부산물처럼 다뤄지기 때문이다. 이러한 문제는 미국의 음식 및 요리 전문 방송국인 푸드 네트워크(Food Network)와 비교해보면 여실히 드러난다. 푸드 네트워크의 홈페이지는 방송 홈페이지이기 이전에 이미 하나의 거대한 음식, 요리 정보 사이트이다. 레시피 정보도 매우 체계적이다. 레시피의 저자, 인분, 조리시간, 난이도, 재료 등의 정보가 일관된 양식에 따라 서술되어 있다. 반면 O'live가 홈페이지에서 제공하는 레시피 정보들은 부실할 뿐만 아니라 양식도 중구난방이다.

이는 방송만의 문제는 아니다. 방송 이전에 요리 문화의 발달 정도가 근본적으로 차이가 난다. 일찍이 미국에서는 1984년 출간된 해롤드 맥기(Harold McGee)의 저서 『음식과 요리』의 영향으로 요리에 대한 과학적이고 체계적인 접근이 뿌리를 내렸다. 푸드 네트워크에는 요리를 연구하고 개발하는 테스트 키친(Test Kitchen)이 있다. 이는 푸드 네트워크가 방대하면서도 상세한 레시피 데이터베이스를 보유할 수 있는 이유이기도 하다. 아메리카스 테스트 키친(America's Test Kitchen)도 주목할만한 사례다. 「쿡스 일러스트레이티드」(Cook's Illustrated)라는 잡지를 발행하기도 하는 집단인 아메리카스 테스트 키친은 이름 그대로 미국 가정요리 레시피를 연구하는 테스트 키친이다. 미국에서 흔히 먹는 음식들을 다양한 방법으로 수십 번씩 만들어보면서 가장 합리적인 레시피를 정립하여 잡지와 동명의 방송을 통해 소개한다. “우리가 백 번 만드니 여러분은 한 번만 만들면 됩니다”는 말은 실패 없는 레시피(Foolproof Recipe) 개발을 사명으로 삼는 아메리카스 테스트 키친의 철학을 잘 보여준다. 이처럼 미국의 요리 방송의 기반에는 체계적으로 레시피를 개발해내는 테스트 키친이 자리 잡고 있다. 반면 한국의 O'live는 이처럼 체계적인 테스트 키친을 갖추고 있지 못하다. 개국 당시 음식 및 요리 전문 방송을 표방했던 O'live가 콘텐츠의 한계에 부딪히고 라이프스타일 채널로 콘셉트를 확장한 것은 테스트 키친의 부재와 무관하지 않다. 이처럼 스스로 콘텐츠를 생산해 낼 기반이 없는 상황에서 대부분의 쿡방들은 셰프나 요리연구가 등의 출연자 개인의 역량에 의존한다.

물론 뛰어난 요리 실력과 지식을 갖춘 전문요리인은 테스트 키친에 준하는 역할을 할 수 있다. 줄리아 차일드(Julia Child)가 대표적이다. 그는 TV쇼와 책을 통해 미국의 가정에 프랑스 요리를 전파하여 식문화 발전에 크게 기여한 것으로 평가받는다. 우리나라에서는 백종원이 그

나마 비슷한 역할을 하고 있다. 백종원은 MBC <마이 리틀 텔레비전>에서 쉽고 간단하면서도 자세한 레시피를 소개함으로써 큰 인기를 끌었다. 백종원을 사업가로, 백종원의 레시피를 식당밥으로 평가하는 시선도 있다.²⁾ 하지만 오히려 이점이 백종원이 좋은 요리 선생이 될 수 있는 이유다. 좋은 레시피란 항상 균일한 결과물을 낼 수 있는 공정을 담고 있는 매뉴얼이다. 이러한 매뉴얼이 그 어디보다도 필요한 곳이 바로 비교적 덜 숙련된 인력에 의해 유지되는 프랜차이즈 업체들이다. 메뉴를 개발하고 이를 매뉴얼로 만들어서 프랜차이즈 사업을 하는 백종원의 레시피가 상세하면서도 쉬운 이유다. 백종원 레시피의 또 다른 강점인 주변의 친숙한 재료, 값싼 재료를 활용하는 점도 재료 수급과 단가, 마진을 고민해야 하는 사업가의 태도에서 나온 것이라 할 수 있다.

백종원을 저평가하는 시선의 이면에는 요리를 신성화하는 관념도 깔려있다. 그동안 우리가 방송에서 주로 본 요리의 이미지는 KBS <6시내고향>의 할머니들의 손맛이거나 SBS <생활의 달인>에서나 볼 법한 달인들의 작품이었다. 이런 이미지에 익숙한 사람들에게는 프랜차이즈 사업가가 나와서 선보이는 쉬운 요리를 집밥이라 칭하는 것은 신성모독이다. 백종원의 요리는 엄마의 집밥과 달인의 작품 그 어디에도 속하지 않는 세속적 요리이기 때문이다. 백종원의 요리를 집밥이라 부르는 것이 “어머니들이 펄쩍 뿜 일”이라고 말하는 조선일보의 칼럼이나,³⁾ 백종원을 엄마의 열화된 대체품 정도로 보는 황교익의 평가는 이러한 시선을 반영한다.⁴⁾ 그러나 요리의 세속화야 말로 요리 문화의 발전을 위해서 진정으로 필요한 일이다. 가정에서의 요리가 특히 ‘엄마의 손맛’에 얽매어 있을 때 자칫 이는 가부장적 낡은 관습을 답습하게 만드는 명분이 될 수 있다. 통계에 따르면 맛벌이 가정에서조차 여전히 요리를 비롯한 가사노동은 대체로 여성이 담당하고 있다.⁵⁾ ‘집밥’ 즉 가정식이 엄마의 손맛으로 치환될 때 요리는 다른 가사노동과 마찬가지로 순전히 여성의 소임처럼 받아들여진다.

백종원이 요리 문화에 기여하는 또 다른 부분은 바로 이와 같은 고정관념을 깨는 데에 있다. tvN의 <집밥 백선생>에서 백종원은 출연자들에게 요리를 가르친다. 출연자들은 나이도 다르고 직업도 다르지만 공통점도 있다. 모두 남자이고 요리와는 다소 동떨어진 존재라는 점이다. 이들처럼 ‘집밥이 절실’하지만 스스로는 요리를 못하는 남성의 식생활은 엄마와 아내에 의해 지탱된다. 그러나 전통적인 가족 모델이 사라져가고 있는 현대 사회에서 밥을 해줄 엄마나 아내의 존재를 항상 기대할 순 없다. 기러기 아빠인 배우 김영호는 <냉장고를 부탁해>에 출연해 음식을 밖에서 사먹거나 굶는다고 말한다. 다른 출연진들은 그에게 동정의 시선을 보낸다. 그러나 굶거나 사먹는 극단 사이에는 직접 해먹는다는 선택지도 분명 있다. 하지만 평생 엄마와 아내가 해준 밥을 먹던 사람이 갑자기 요리를 시작하기란 쉽지 않은 일이다. <집밥 백선생>이 파고드는 지점이 바로 이 지점이다. 윤상도 김영호와 같은 기러기 아빠다. 하지만 윤상은 단 순히 동정의 대상으로 남지 않고 스스로 집밥을 만들어 먹고 아내와 아이들에게 요리를 해줄 수 있는 아빠로 거듭난다.

요리를 ‘엄마의 손맛’이란 낡은 프레임으로부터 해방시키는 것은 여성해방이나 양성평등 같은

2) 조선일보, ‘<뒤집어보기> 백종원이 ‘집밥 선생’? 무슨 그런 농담을’, 2015.07.08.
http://news.chosun.com/site/data/html_dir/2015/07/08/2015070803695.html?Dep0=twitter&d=2015070803695

3) 같은 글

4) 이데일리, ‘황교익’ 텔레비전의 백종원은 ‘대체엄마’ 주장’, 2015.07.31.
<http://starin.edaily.co.kr/news/NewsRead.edy?SCD=EA31&newsid=02023766609433208&DCD=A10102>

5) 여성신문, ‘맛벌이는 좋고 가사 분담은 싫은 남성들’, 2013.01.11.
<http://www.womennews.co.kr/news/55794#.VhUPYeTouUk>

문제뿐만 아니라 요리 문화의 발전과도 직결된다. 요리가 시어머니에서 며느리로, 장인에서 수제자로 전승되는 전통과 관습의 영역에 남아있을 때 요리는 마치 신성불가침의 영역처럼 받아들여진다. 이는 조리법에 대한 비판적 검증을 가로막는다. 어머니의 방식, 스승의 방식에 의문을 제기하는 건 쉬운 일이 아니기 때문이다. 하지만 주방의 관습적 조리에는 분명 근거 없는 미신들이 도사리고 있다. 가령 서양 요리에는 ‘스테이크의 겉면을 바삭하게 지지면 육즙이 빠져나오지 않는다’는 유명한 미신이 있다. 1930년대에 실험으로 이것은 사실이 아님이 증명되었다. 한국에도 이런 미신이 많다. 백종원이 <마이 리틀 텔레비전>에서 언급하기도 했던 ‘라면을 끓일 때 스프를 먼저 넣어야 비등점이 올라가 맛이 좋다’는 주장이 가장 대표적이다. 너무 유명해 국민적 상식처럼 통한다. <냉장고를 부탁해>에 출연한 샘킴도 “파스타를 삶을 때 소금을 넣으면 온도가 올라가 더 맛있어진다”며 비슷한 이야기를 한다. 하지만 온도 변화는 섭씨 0.17도 정도로 맛에 영향을 줄 정도로 유의미한 변화가 아니다.⁶⁾ 요리를 어머니나 장인의 신기(神技)로부터 끌어내려 과학적으로 분석 가능하고 실험으로 검증할 수 있는 것으로 재인식해야 비로소 비판적 검토를 통한 합리화가 가능해진다.

이처럼 요리의 세속화에서 더 나아가 요리를 합리화하는 역할을 해줄 수 있는 것이 앞서 말한 미국의 푸드 네트워크나 <아메리카스 테스트 키친>처럼 테스트 키친을 갖춘 음식 방송의 사례다. 요리사뿐 아니라 과학자들도 참여해 요리와 관련된 관습들이 근거 없는 미신인지 선조들의 지혜인지 확인한다. 아직 한국에는 부족한 시도다. 백종원은 물론 샘킴 같은 전문적인 셰프들조차 종종 과학적인 사실과 맞지 않는 설명을 하는 게 현실이다. 제작진들에게는 잘못된 설명을 거르거나 정정하여 정확한 설명을 제공하려는 의지도 능력도 없는 것처럼 보인다. <올리브쇼>에 출연한 김호운 셰프는 공학도 출신답게 요리에 대한 이론적인 설명을 시도한다. 하지만 그가 ‘삼투압’ 같이 조금이라도 전문적이거나 학술적으로 보이는 용어를 입에 담으면 출연자들은 노골적으로 어렵고 재미없다는 듯한 반응을 보인다. 방송은 김호운 셰프를 ‘재미 없고 쓸데없이 설명하는 사람’으로 캐릭터화 한다. 일종의 반지성주의까지 엿보이는 장면들이다. 그러나 요리의 뒤에 있는 과학적 원리를 이해하는 일은 매우 중요하다. 무작정 방법만 외워도 요리를 할 수는 있다. 하지만 방법 너머의 정확한 원리를 알아야 좀 더 능동적인 적용이 가능하다. <아메리카스 테스트 키친> 같은 미국의 요리 방송이 ‘어떻게’ 하는가를 알려주는데 그치지 않고 ‘왜’ 그렇게 해야 하는지를 알려주는 데 집중하고, 과학 꼭지를 따로 뒤 조리에 얽힌 과학 이론들을 설명하는 것은 이 때문이다. 한국의 쿡방이 한 단계 더 나아가기 위해서 배워야 할 모범이다.

쿡방 열풍이 지속될 지에 대해 박준우와 황교익은 서로 상반된 견해를 내놓는다.⁷⁾ 박준우는 쿡방이 “끝물”이라 말하고, 황교익은 “아주 길게 갈” 것이라고 말한다. 쿡방이 일시적인 유행으로 끝날지 아니면 새로운 영역으로 남을 것인지는 아직은 미지수다. 쿡방이 요리 과정을 그저 구경거리로 소모하기만 한다면 자극에 무뎠지는 순간 대중들의 흥미는 필연적으로 떨어질 것이다. 그렇게 된다면 박준우의 예측처럼 쿡방의 인기는 언제 그랬냐는 듯 사그라들 것이다. 쿡방이 황교익의 말처럼 아주 길게 가기 위해선 그 자신이 뿌리 내리고 있는 요리 문화의 발전에 기여하는 방향으로 발전할 필요가 있다. 지금까지처럼 단순히 셰프 같은 전문가들을 불러놓고 그들 개개인의 역량에 의존하기만 하는 것으로는 부족하다. 단순히 방송에 나온 출연자가 선보인 레시피를 그대로 받아 옮기는 매개체에 그치는 것이 아니라 그것을 비판적으로 검토하

6) 동아일보, ‘신발도 튀기면 맛있다? 사실이네!’, 2015.06.12.
<http://news.donga.com/3/all/20150612/71821663/1>

7) MBC, ‘별에서 온 셰프’, <다큐 스페셜>, 제673화, 2015.06.15.

고 다듬어 낼 수 있어야 한다. 이는 방송이 방송을 위한 방송에 그치는 것이 아니라 그 이상의 것이 되는 것을 의미한다. 즉 방송이 뿌리내리고 있는 문화의 발전의 선순환에 기여할 수 있는 체계의 일부로 거듭나는 일이다. 이것이 쿡방이 단순히 요리 문화를 콘텐츠로 소모하고 사라지는 것이 아니라 요리 문화의 일부로서 오래도록 살아남는 길이다. 방송의 유행은 일시적이어도 음식과 요리는 인류가 존재하는 한 항상 제 자리에 있을 것이기 때문이다.