

우리 TV, 어린이 눈높이 고려하는가?

윤초화

글 머리에

TV 방송에서 음식관련 프로는 인기 메뉴의 하나다. 3개 공중파 TV방송의 주요시 간대 프로 가운데는 향토색 짙은 음식 기행과 외국 음식 소개 코너가 들어가 있다. 우리나라는 지방마다 음식문화에 특색이 있어 TV 음식 프로는 매번 다양한 소재를 소개하면서 도시인에게 잊었던 아스라한 고향의 정취를 되살려 볼 수 있게 한다. 특히 쏟아져 들어오는 수입 농수산물 때문에 존립의 위기에 처한 농어촌의 절박한 상황을 감안할 때 TV 음식 프로는 농수산물 판촉과 농어민 소득 증대에 큰 기여를 하는 효과도 있을 듯하다.

특색 있는 많은 음식점들에 카메라를 앞세워 찾아가는 방식인 이 프로는 시청자, 제작자나 음식점 모두에게 유익한 면이 크다고 생각된다. 시청자는 새로운 먹거리를 직접 확인할 수 있어 좋고, 방송사는 시각적 효과나 정보제공 면에서 효과가 큰 다양한 소재를 손쉽게, 많은 제작비를 들이지 않고 지속 방영하는 이점이 있다. 더욱이 음식점은 수익증대에 보탬이 되니까 아마 쌍수를 들어 환영할 것이다. 여기에 음식 재료가 되는 농수산물을 생산하는 농어민도 박수갈채를 보내고 있을 터이다. 그러나 누이 좋고 매부 좋은 식의 이들 프로는 시청률을 의식하지 않을 수 없고 그러다 보면 자연 TV간 경쟁이 심화될 수밖에 없으며 그에 따른 부작용도 뒤따르는 듯 하다. 이 같은 부작용은 말할 것도 없이 시청자 쪽에서 그 대가를 치른다는데 문제가 있다.

TV 음식 프로에 손톱 밑 때처럼 끼어있는 흠 몇 가지 예를 들어보자. 우선 이들 프로에서 소개하는 음식을 시식하는 진행자들은 한결같이 음식의 특성이나 시청자들의 기호를 고려치 않은 천편일률적인 감탄사 ‘아, 정말 맛있네요, 너무 맛있다’ 만을 연발한다. 이 같은 연출 때문에 시청자들이 TV에서 소개한 음식점을 어렵게 찾아가 보았더니 별거 아니더라 하는 실망감을 표시하는 경우도 있는 것으로 들린다.

이 같은 해프닝은 웃어넘길 수 있겠지만 그렇지 않은 흠들이 또 있다. 즉, 대부분의 TV 음식 프로가 성인에게는 부담 없이 시청이 가능한 프로이지만 미성년자들의 눈높이로 볼 때 그냥 지나치기 어려운 점들이 한 둘이 아니라는 사실이다. 그냥 지나쳤거나 아니면 TV간 경쟁이 심화되면서 어쩔 수 없이 부풀려졌을지 모를 이들 부작용들은 맘만 먹으면 쉽게 고칠 수도 있을 것 같아 어찌면 사소한 것일 수도 있다.

수많은 긍정적 측면에도 불구하고 이들 프로에서 묻어나는 아쉬운 점을 지적코자 하는 것은, 이들 프로 일부 내용이 어린이에게 우리의 음식 문화를 잘못 각인시킬지 모른다는 두려움 때문이다. TV음식프로는 식사시간이나 식사 준비 시간대에 집중 편성되어 있어, 부모와 자녀들이 같이 보는 경우가 많다. 취학 이전 또는 취학한지 얼마 안 되는 어린이들의 눈높이에서 평가된 미비점을 보완하면 이들 음식프로들은 일석다조(一石多鳥)의 효과를 안방에서 지속적으로 창출할 수도 있을 것 같다.

3개 TV의 음식프로

KBS와 MBC, SBS 등 3개 공중파 TV의 음식관련 프로그램을 보면 전문적으로 음식을 소개하는 프로가 KBS2, MBC는 각각 3개, SBS가 6개이다. 음식관련 코너를 비정규적으로 내보내는 프로의 경우 KBS1, KBS2가 각각 2개, MBC가 5개이다. 이들 프로를 시간대별로 보면 오전시간대에 시작되는 것이 12개, 오후에 방영되는 것이 9개이다. 방송사별 음식 관련프로를 표로 만들어 보면 아래와 같다.

■ TV방송사별 음식 관련 프로그램 (* 표시는 음식관련 코너가 비정규적인 프로)

매 체	요 일	시 간	프 로 그 램
KBS1	月~金	16:10~17:00	전국은 지금 *
	月~金	18:00~18:50	6시 내고향 *
KBS2	月~土	06:05~08:40	생방송 세상의 아침 - 최호진의 맛기행(金,土)
	月~金	11:35~12:35	여기는 TV정보센터 - 출동 생생극
	月~金	12:00~12:20	냉장고를 열어라
	月~金	18:30~19:00	풍물기행 세계를 가다 - 테마 풍물 *
	月	23:00~00:10	이유있는 밤 *
MBC	月~金	08:00~09:00	아주 특별한 아침 *
	月~金	17:20~17:35	생생정보 투데이 *
	月~金	18:20~18:35	요리보고 세계보고
	水	11:00~11:50	6mm 세상탐험 *
	土	11:05~12:00	찾아라! 맛있는 TV
	土	08:00~09:00	출동 6mm 현장속으로 *
	日	06:10~07:00	장수보감 *
	日	18:10~19:55	일요일 일요일 밤에 - 일밤 건강보감
SBS	月~金	06:00~07:30	생방송 모닝와이드 - 토속음식을 찾아서
	月~金	11:55~12:05	맛 기행 그곳에 가면
	月~金	17:20~17:50	리얼 코리아 - 맛 기행 그 곳에 가면
	水	23:05~00:15	기분 전환 수요일 - 대결 맛대맛
	土	09:00~10:00	토요스타클럽 - 요리토크, 이심전심
	土	11:00~12:00	잘 먹고 잘 사는 법

재고해 볼 현장 조리법 소개

TV음식프로는 대부분 우리 입맛을 즐겁게 하는 음식의 조리법과 시식 순으로 진행된다. 그런데 이들 프로에서 음식 재료가 펄펄 뛰는 생선 등 살아있는 동물 등 일 경우와 그렇지 않은 경우로 나뉜다. 버섯이나 채소 등 비 동물성 재료일 경우 조

리과정을 가볍게 보아 넘길 수 있다. 그러나 눈앞에서 팔딱팔딱 뛰던 생선이나 우리에 갇혀 있던 가축 등 동물이 먹거리로 소개될 때 지나치게 현장감이 강조되면 문제는 간단치 않다. 살아 있던 동물이 음식 재료로 바뀌거나 손질이 가해지면서 생명이 꺼져 가는 모습이 생생하게 비춰지는 것은 재고해 볼 일이다. 물론 일부 TV는 산생선의 배를 가르고 살을 저미는 모습 등의 경우 심장 약한 사람을 자극할지 모를 장면들은 재치 있게 카메라 앵글에서 벗어나게 배려한다. 즉 생선의 몸부림과 생명이 끊어지는 순간의 떨림 같은 것을 비추지 않는 것이다.

아침에 초등학교가 등교를 준비하는 시간대나 미취학 아동이 어머니와 함께 TV 앞에서 앉아있는 시간대에 바다에서 막 건져 올린 생선에 칼질을 해서 즉석 회로 먹는 모습을 “맛있다”는 출연자들의 감탄사와 함께 방영하는 것은 적절한 것 같지 않다. SBS '잘먹고 잘 사는 법'(10월 26일)의 경우, 추어탕을 소개하면서 주인이 “살아 있는 것을 보여야 하니까”라고 말하면서 꾸물대는 미꾸라지가 끓는 물 속에서 조리되는 모습을 방영했다. 같은 날 MBC ‘찾아라! 맛있는 TV’도 살아있는 짱뚱어를 다른 양념과 버무려 끓이는 장면을 전파에 실었다. 이처럼 살아 있는 물고기를 즉결처분하는 것 같은 경우는 적지 않다. 힘차게 요동치던 가물치가 펄펄 끓는 물 속에 잠겨 가는 모습이나, 거품을 품어대던 게가 보글거리는 매운 탕 속으로 사라지는 모습 등이 대표적이다. 이런 조리법의 소개는 단순히 불쌍하다거나, 안쓰럽다는 감상만으로 그칠 일만은 아닌 듯하다. 인간이 생존하기 위해 먹이 사슬을 인정해야 하고, 그래서 동식물을 음식으로 만들어 섭취해야 하는 것은 당연한 자연의 법칙이다. 그렇지만 특히 취학 전 후 아이들의 눈높이를 의식할 경우 자연에 대한 인간의 접근법은 좀 신중해야 할 것이다.

어린이들은 동식물 등 주변에 있는 것들에 갖가지 의미를 부여해서 무지개 빛 동심의 세계를 창조한다는 것을 우리는 누구나 안다. 천진난만한 동심의 세계에서는 혼한 돌맹이조차 살아 숨쉬고, 말하는 생명력을 지닌 존재로 둔갑한다. 하물며 생명이 있는 것에 대한 동심의 의미부여는 어른들이 상상키 어려운 경지다. 얼마 전부터 우리나라에서 애완동물 사육 붐이 불면서 심지어 뱀까지 집에서 애지중지하는 일도 흔해졌다. 음식 재료로 가공되는 동식물, 특히 동물은 당연히 인간과 더불어 살아가야 할 자연의 주요한 동반자이다. TV브라운관에서 이들 동물들이 단순히 인간의 생존

과 식욕을 충족시키기 위한 수단으로만 비춰진다면 어린 동심의 세계가 상처받는 것이 아닐까?

동식물들이 인간의 생존을 위해서만 존재하는 것이 아니라 인간과 더불어 살면서 지구촌의 환경을 풍요롭게 한다는 점이 음식프로에서 자연스럽게 결들여졌으면 한다. 그래야 철없는 아이들이 먹거리 동식물들도 환경 친화적인 존재로 인식하고 자연보호에 대한 심각성에 눈을 뜨리라 생각한다. 우리의 주변이 환경보호보다 환경오염 쪽으로 기울어 가는 것도 자연을 인간의 소모품쯤으로 여기게 하는 학습 탓이 아닐까 하는 생각이다. 브라운 관 속의 먹거리 소개가 자연은 가꾸고 아껴야 한다는 교훈적인 것과 어울려진다면 그 교육적 효과는 매우 클 것이다.

음식 재료는 지구촌의 인간 동반자

TV음식 프로의 진행자가 농어촌을 탐방할 경우 가장 많이 하는 질문은 방송사가 달라도 거의 비슷하다.

“뭐 하시는 거예요?”

“이게 뭐죠?”

“어떻게 하는 거죠?”

이 같은 질문은 농어촌에 문외한인 시청자의 입장에서 진행자가 낯선 것을 소개하는 프로 진행방식의 하나로 이해할 수 있다. 그러나 농어촌은 우리 공동체의 일부분으로서 더불어 살아가야 할 소중한 우리 이웃이다. 이들의 생업이 도시인의 눈에 생경한 것은 당연하다. 그렇다 해도 그것을 도시인과는 관계가 없다거나, 대충 알고 지나쳐도 아무 관계가 없는 그런 사소한 일이라는 인상을 주는 식으로 질문을 던지는 것은 듣기 민망하다. 그것은 자칫 농어촌이 도시인과 절연된 현장이라는 고정관념을 강화시키지 않을까? 농어촌의 일상사가 도시인과 직결되어 있다는 점을 시청자가 확인하면서 애정을 가질 수 있게 진행자가 불임성 있는 질문을 던지는 방식이라면 좋겠다.

농어촌 현장에서 진행되는 음식프로에서는 재료와 조리법 소개에 앞서 재료를 직접 채취하거나 수확하는 과정이 결들여진다. 여기에서 가장 많이 다뤄지는 소재가

바다나 개천에서의 고기잡이, 갯벌에서의 조개 등의 채취다. 그런데 물고기나 게 등을 직접 잡는 현장이 먹거리를 수확하는 것이 아니라 심심풀이 또는 사냥하는 식으로 소개하는 것은 재고의 여지가 있다.

인간이 생존을 위한 먹거리를 구하기 위해 자연 속에서 땀을 흘리는 모습은 깊은 감동을 준다. 그물을 던지고 물 속을 헤집으면서 살아 숨쉬는 물고기 등을 잡아 올리는 것은 우리의 식탁을 위해 필수적인 과정이다. 그물을 건져 올리거나 낚시로 고기를 잡는 모습은 진지하다. 막 건져 올려 팔딱거리는 고기는 우리 식탁에 올라오는 필수적인 먹거리다. 이들은 잡아 올리는 어부 등에 대한 감사의 마음을 모두 가져야 할 것이다. 그러나 이들 물고기는 인간 생존에 필수적인 먹거리이면서 동시에 자연이라는 큰 지붕아래 인간과 더불어 살아야 하는 동반자의 의미를 지닌다는 사실이다.

물고기의 생존권에 대한 배려도 곁들이는 것이 음식 프로를 어른과 함께 시청하는 어린이들에게 사물을 입체적으로 사고하는 계기가 될 것이다. 이는 갯벌에서 조개류 채취 등에서도 고려되어야 할 사항이다. 갯벌에서 사는 생물들은 대중매체를 통해 인간의 먹거리만으로 격하되고 있기 때문이다. 관광 상품의 하나로 포장된 갯벌은 조개나 작은 게를 잡는 채취 장으로 인식되기에 이르렀다. 어른이나 어린이나 갯벌은 당연히 조개 등을 잡는 현장쯤으로 인식하고 있는데 이는 조용히 반성해 볼 일이다. 갯벌은 자연이 인간에 선사한 식량 보고이면서 그것은 자연계의 중요한 환경정화시설이다. 갯벌의 생명력이 이들 생물들에 의해 유지되고 강화된다는 사실은 당연히 먹거리 프로에서도 강조되어야 한다.

시골 마을 주변의 작은 개울이나 하천에서 고기를 잡아 조리하는 과정도 그냥 보아 넘기기 어렵다. 음식프로뿐 아니라 다른 TV프로에서 개천과 하천에서 어린이들의 노는 모습을 방영할 때는 의례 아이들이 고기를 잡아 유리병이나 비닐 주머니에 담아 가지고 있는 모습을 생략하지 않는다. 어린이 손가락 만한 작은 물고기들은 농약 등 공해로 시달리다가 겨우 연명하는 신세라서 그 종류나 숫자가 매우 제한적이다. 이들 물고기는 개천과 하천의 거주자로서 다른 환경요인과 상부상조하는 관계다. 이들을 잡아가는 것은 결국 환경을 파괴하는 행위다.

천진난만한 표정의 어린이가 클로즈업 된 모니터 화면에서 잡은 물고기가 담긴 병이나 비닐 주머니를 내밀면서 “집에 가서 먹을래요.” 라고 말하는 모습은 보기에 민망하다. 어른들에게 배운 대로 행동하는 아이들이라서 그들을 탓할 수는 없는 노릇이다. 그러나 물고기는 먹는 것이란 고정관념이 절대 빈곤의 시대를 마감한 우리에게 더 이상 존속되어서는 안될 것 같다. 외국의 경우 개울이나 하천에 큰 물고기가 한가로이 노닐고 낚시꾼들도 낚기는 하되 그것을 바로 풀어주는 모습이 갖는 의미를 우리도 깊이 따져볼 때가 아닌가?

식사 예절의 교육장으로

TV음식프로에서 공통적으로 느껴지는 것은 음식이 맛있다는 것을 강조하려는 과정에서 빈발하는 일부 출연진의 예의 범절에 어긋난 행동이다. 생선회의 경우 대부분 고추장을 잔뜩 발라 입에 넣는 과정에서 입을 크게 벌리는 것이 상례다. 뜨거운 음식 시식과정에서는 펄펄 끓는 국물을 떠먹다 보니 자연 입을 크게 벌리거나 입안에 음식을 넣은 후 안면 근육이 묘해진다.

우리 음식은 각종 채소를 사용하는 짬 문화와 뜨거운 매운탕 등의 음식 특성에 미루어 서양 음식에 비해 보기 좋게 먹기 어려운 점이 있다. 그러나 세계화 시대를 고려해 이런 점을 개선해야 할 사항이다. 외국인의 눈에 너무 거슬린 행동을 하거나 짹짹, 후루룩 소리를 내면서 먹는 모습은 결코 권장할 만한 것은 아니지 않는가. 그런데 놀랍게도, 우리의 TV는 음식프로에서 소리를 내는 것조차 프로의 질을 높이는 소재로 활용하고 있다. MBC ‘찾아라! 맛있는 TV’는 음식프로 진행자가 음식을 먹을 때 아예 자막으로 ‘후루루’ ‘짹짹’ 이라고 자막을 내보내고 있다. 어린이가 국수를 먹는데 너무 많이 입에 넣다보니 입 밖으로 일부가 줄줄 흘러내리는 모습을 클로즈업하는 경우도 있다. 이를 보는 어린이들은 음식을 줄줄 흘리면서 될 수 있다면 소리를 내면서 먹는 것이 당연한 것으로 잘못 인식하지 않을까 두렵다.

프로 진행자가 한 손에 마이크를 들고 다른 손으로 수저를 잡고 음식을 떠야하기 때문에 크게 벌린 입을 손으로 가릴 수 없게되는 경우도 많다. 이런 경우도 현명하게, 손색없게 식사예절을 지킬 수 있도록 사전 준비를 철저히 했으면 좋겠다. 그러나

사정이 어떻든 간에, 가정이나 공공 장소에서 식사예절이 잘 지켜지지 않는 것으로 지적을 많이 받는 우리 사회에서, TV프로에서 조차 동방예의지국의 미풍이 허물어지는 것은 안타까운 일이다..

적은 양의 음식을 수저나 젓가락으로 얌전하게 입 속에 넣어 먹는 우리 전통적인 식사 예법이 TV음식프로에서 찾아보기란 쉽지 않다. 시청자들에게 가까이 다가가기 위해 어쩔 수 없이 우스꽝스런 연기를 해야한다고 항변할지 모른다. 그러나 이런 속사정을 어린이들은 잘 이해하지 못한다. TV에서 보았다는 이유만으로 실생활에서 흉내내는 경우가 많아진다. 그런 탓일까? 우리나라 식당에서 어린이들이 식사예절을 지키는 경우를 찾아보기 어렵다. 물론 대부분의 어른들도 식사하면서 찹찹대거나 후루룩 후루룩 국물을 마시는가 하면 한껏 입을 벌려 상추쌈을 먹는 식이다. 우리는 일상적으로 세계화, 국제화를 말하면서 월드컵 대회나 아시안 게임 등 국제행사를 끊임없이 치르고 있는데 정작 모범적인 음식문화가 아쉽고, 특히 식사예절은 고칠 점이 많다. 우리 음식은 세계적으로 손색이 없는데 음식예법은 시정할 점이 많다는 것을 생각하면 TV음식프로에서라도 음식예법은 꼭 지켜져야 하겠다.

음식은 생존과 건강한 생활을 위해 절대적으로 필요하고, 그것은 인간에게 즐거움을 준다. 우리가 고소득 사회화하면서 먹는 것은 생존보다 즐기는 쪽으로 그 중요성이 옮겨간지 오래다. 그러다 보니 우리 고유 음식의 영역을 벗어나 외국 음식을 탐사하게 되었다. 우리의 음식과 식성이 독특하듯이 외국인의 그것도 마찬가지다. 우리의 음식에 외국인이 얼굴을 찡그리는 일이 있다는 것을 안다. 그래서 외국인들이 우리 음식에 대해 이해하고 즐기기를 희망하기도 한다.

우리가 우리의 고유 음식에 대한 애착이 강한 만큼 외국의 음식에 대해서도 그 가치와 중요성을 최대한 예의를 갖춰 인정해야 한다. 그런데 외국 음식을 소재로 한 MBC의 '일요일 일요일 밤에 - 일밤 건강보감' 은 장기간 외국의 특이한 음식을 코미디 프로 속에 소재로 삼으면서 기이한 상황이 연출되기도 했다. 게임의 승패에 대한 상벌로 특이한 외국음식이 제공되면서 이들 음식이 때로는 웃음거리, 심지어 혐오의 대상으로 평가절하 되기도 했다. 동남아를 중심으로 여러 민족의 고유 음식을 섭렵하는 형식이었던 이 프로는 성인은 물론 어린이들에게 외국의 풍물, 특히 먹

거리에 대해서 너무 비뚤어진 인상을 주지 않았을까 두렵다. 출연진들이 노골적으로 표시한 외국 음식과 그 재료에 대한 평가와 연기를 그 음식을 귀하게 여기는 민족의 입장에서 어떻게 받아들였을까를 생각하면 등에 식은땀이 날 지경이다. 일부 외국 음식이 우리 입맛에 맞지 않다는 것을 노골적으로 표현한 이 프로는 상대방의 존재를 존중하는 세계화 시대정신과 거리가 너무 멀었다.

글을 맺으면서

음식문화는 우리의 삶과 환경에 직접적인 영향을 미친다. 음식을 소중하게 여기고 다루면서 섭취하는 진지한 자세가 필요하다. 우리의 뒤를 이을 어린이들에게 건전한 먹거리 문화를 이어주기 위한 사회적 노력이 절실한 시점이다. 세 살 적 버릇이 여든까지 간다는 말은 어린 시절 식생활에도 해당이 되기 때문이다.

먹거리와 그 재료를 함부로 다루면 우리의 삶과 환경이 황폐해진다. 우리도 반세기 이전까지 보릿고개를 걱정하면서 절대 빈곤에 시달렸다. 음식 쓰레기로 전 국토가 몸살을 앓게 된 것은 그리 오래된 일이 아니다. 음식을 만들고 먹는 과정이 절제 속에 예의범절을 갖춘다면 음식 낭비는 자연스럽게 사라지고 환경보존도 이뤄진다. 우리가 지구촌의 일원으로 생산적인 삶을 누리려면 우리와 다른 음식문화와 공존하는 자세를 지녀야 한다. 우리와 다른 음식문화를 지닌 사람들과 더불어 살아가기 위한 노력도 필요하다.

우리의 TV음식프로가 우리 건강을 증진시키고 농수산물의 소비 촉진에 기여하면서 농어촌의 소득 증대에도 크게 기여하고 있는 것은 확실하다. 이런 좋은 취지를 지닌 프로 진행 과정에서 나타난 몇 가지 흠들은 쉽게 개선될 수 있을 것이다. 이 프로가 어른들은 물론 어린이의 식생활에 유익한 정보와 교훈을 지속적으로 줄 수 있기를 간절히 기대한다.