

맛있는 국수에 고명이 빠졌다

김보선

“애, 국수 언제 먹여줄 거야?”

사춘 언니가 집에 오면 엄마는 가끔 이렇게 말씀하셨다. 그때마다 나는 결혼은 언제 할 거냐는 질문을 왜 국수에 빗대어 말씀하시는지 참 의아하게 생각했었다. KBS1-TV에서 방영한 <누들로드(Noodle Road)>는 세계의 국수 역사를 다룬 6부작 다큐멘터리다. 이 다큐멘터리에서 말하고자 한 핵심적인 내용은 아시아에서 시작된 국수 종류의 면 식품이 지난 5,000년 동안 동서양의 문화권을 가로지르며 세계인의 입맛을 바꾸어왔다는 것이다.

비단길의 영어식 표현인 실크로드를 패러디하여 누들로드라고 제목을 붙인 것만 봐도 호기심을 불러일으키기에 충분했다. 평소에 면 종류를 좋아하며 나중에 요리사가 되고 싶은 꿈을 가진 나는 예고편을 보면서 면발처럼 길게 늘어진 누들로드를 상상했다. 하지만 시리즈로 계속된 프로그램들 모두 보고 나서는 조금 실망한 것도 사실이다. 회가 거듭될수록 흥미를 더해야 하는데 갈수록 감동하는 마음이 줄어들었기 때문이다.

특히 이해할 수 없었던 것은 한국의 국수를 소개하는 장면에서 냉면과

칼국수만 소개하는 데 그치고 있었다. 냉면만 해도 함흥냉면과 평양냉면 등 여러 가지가 있으며 칼국수도 고명을 어떻게 넣느냐에 따라 맛이 달라지고 지역에 따라서도 여러 종류가 있다. 그리고 메밀국수, 비빔국수, 콩국수 등 한국인들이 즐겨 찾는 국수 종류도 다양하다. 게다가 결혼식 때 하객들에게 대접하는 잔치국수도 있고 시골의 장터에서 먹는 장터국수도 있다. 요즘 기준에서 볼 때 그다지 고급 음식이라고 할 수는 없는 잔치국수가 왜 하객들에게 대접하는 대표 음식이 되었는지, 이런저런 유래와 문화적 의미를 설명해주고, 다른 나라에서는 국수가 관혼상제 같은 의식에 내놓는 대표 음식이 된 사례가 없는지를 비교해 설명해주었다면 더 좋았을 것이라 는 아쉬움이 많았다.

프로그램의 첫 편인 ‘기묘한 음식’에서는 길고 가느다란 국수의 면발처럼 이 음식이 3,000년을 살아남은 음식이라고 자랑스럽게 소개했다. 방송에서는 중국 신장웨이우얼자치구 수베 시의 유적인 화염산에서 발견된 2,500년 전 미라의 머리맡에 놓인 국수 한 그릇이 국수의 기원이라고 설명했다. 이 내용은 중국 과학자들이 탄소연대 측정법을 이용하여 2,500년 전 미라의 머리맡에 엮어진 사발에 든 음식이 국수라는 것을 밝혀내 세계 유명 학술지인 《네이처》에 게재된 적이 있다. 국수 하나로 몇천 년 전 인류의 생활을 유추할 수 있다는 것이 감탄스러웠고, 현재 내가 살고 있는 이 시대의 작은 물건들도 먼 훗날 미래의 후손들에게는 우리의 생활을 엿볼 수 있는 귀한 자료가 될 수 있다는 생각을 했다.

이 프로그램에서는 국수의 역사를 추적하여 국수가 어떻게 세계인의 입맛을 돋우며 보편적인 음식이 되었는지를 사실 위주로만 전달하지 않고 동서양의 문명 교류사의 맥락에서 찬찬히 설명하고 있다는 점이 가장 인상적이다. 제1회 ‘기묘한 음식’에서 제6회 ‘세상의 모든 국수’까지 촬영 에피

소드를 다룬 ‘누들로드 다이어리’에 이르기까지, 전체 시리즈를 꿰뚫고 있는 주제는 동양의 국수가 서양으로 건너가 세계인의 입맛에 맞는 보편적인 음식으로 발전했다는 점이다.

가장 재미있게 본 것은 제3회에 방송된 ‘파스타 오디세이’ 편이었다. 여기에서는 국수를 먹지 않던 유럽, 그 중에서 새로운 국수를 만들어낸 이탈리아를 집중 조명했다. 이탈리아에서 파스타가 어떻게 탄생했으며 어떤 경로를 거쳐 세계 각지로 퍼져 나갔는지 알 수 있었다. 핵심 주제는 동서양의 문명이 교류함으로써 동양의 국수가 이탈리아의 파스타로 새롭게 태어났다는 것인데, 국수의 변천과정이 흥미롭긴 했지만 한편으로 왜 지금에 와서는 동양의 국수가 이탈리아의 파스타 같은 더 인기 있는 음식이 되지 못했을까 하는 아쉬움도 많았다.

방송에서는 원나라 권리를 지내고 고국으로 돌아간 마르코 폴로가 『동방견문록』에서 국수에 대해 설명했다는 사실을 바탕으로 국수를 서양에 전파한 사람이 마르코 폴로였다는 가설을 소개했다. 이는 현재 많은 사람들이 통설로 잘못 알고 있던 대목인데, 이 프로그램을 통해 파스타에 대한 가장 오래된 기록을 12세기 아랍 지리학자 이드리스의 지리서에서 찾을 수 있고 아랍인들이 시칠리아를 정복했을 때 국수를 전파시켰다는 역사적 진실을 알게 되었다. 즉, 누들로드의 중앙아시아의 이슬람 문화권에서 시작되어 동쪽의 중국으로 전해졌고 서쪽의 이탈리아로 전파되었다는 것인데, 역설적이게도 현재 이슬람 문화권에서는 길고 가느다란 국수를 찾기 어렵다고 한다. 그 이유는 손으로 음식을 먹는 수식문화로 인해 길고 끈적끈적한 국수를 먹기에 적합하지 않아 자연스럽게 사라졌기 때문이라는 것이다. 결국 국수를 지금까지 즐겨먹는 나라에서는 국수와 더불어 젓가락을 사용하는 문화가 있었기 때문에 현재까지 길고 가느다란 국수가 계승되었다는

것인데, 이런 내용도 소개했다라면 문화에 대해 더 폭넓게 생각할 기회가 되지 않았을까?

그런데 누들로드 시리즈의 진행자로 왜 중국인 요리사 췌훙을 선정했는지 아쉬움이 남았다. 물론 췌훙은 유명한 세계적인 요리사이지만, 한국에서 기획·제작된 다큐멘터리를 굳이 중국인 요리사의 말을 통해 전달시키려고 한 의도를 이해할 수 없다. 더욱이 이 프로그램에 등장한 췌훙은 프로그램을 끌어가는 진행자라기보다는 요리사로서 인터뷰에 응하는 보조적인 역할에 머물렀다. 즉, 이 누들로드라는 프로그램은 ‘요리’에 초점을 맞춘 것이 아니라 ‘역사와 문화’에 초점을 둔 것이기 때문에 차라리 진행자 없이 관련 인물들의 인터뷰를 필요한 장면마다 삽입했다라면 좀 더 객관적으로 사실을 전달하는 데 도움이 되지 않았을까? 이러한 문제가 결국 프로그램의 성격을 모호하고 복잡하게 만들었다. 췌훙이 보조적인 역할에 머무르고 있다는 느낌은 제5회 ‘인류 최초의 패스트푸드’나 제6회 ‘세상의 모든 국수’에서도 계속되었다. 췌훙의 역할이 진행자인지 요리사인지 성격 규정을 분명히 하는 작업이 먼저 이루어졌어야 했다.

제4회에 방송된 ‘아시아의 부엌을 잇다’에서는 다양한 형태로 아시아 전역에 퍼져 있는 국수의 문화를 추적했다. 어쩌면 제4회에 방송된 내용이 이 프로그램을 기획한 숨은 의도가 아니었을까 싶을 정도로 아시아 문화권에서 국수가 어떻게 만들어졌는가를 마치 현미경으로 관찰하듯 상세히 보여주었다. 국수의 고향이라는 중국의 산시성에서는 손으로 반죽을 내려치고 당겨서 면을 뽑고, 히말라야 산맥의 작은 나라 부탄에서는 자신들의 삶을 지탱해온 신성한 곡물인 메밀로 국수를 만들어 먹는다. 그리고 태국 방콕의 파카드 궁전 벽화의 그림에 등장하는 전통복 차림의 남자가 들고 있는 국수 주머니에서 현대인들의 입맛을 즐겁게 하는 쌀국수 탄생의 비밀

을 알 수 있었다. 이 프로그램에서는 면을 뽑는 압출기를 부탄 사람들이 단번에 알아봤다고 하면서 중국과 부탄과 한국에서 압출기가 공동으로 사용되었을 가능성을 제기했는데, 공감할 수 있는 내용이었다.

제4회에 방송된 내용은 대체로 아시아 각 나라에서 국수가 어떻게 만들어지고 어떻게 서민의 음식으로 자리 잡았는가이다. 프로그램에서 아시아의 국수 문화에 대해 성실하고 차분하게 정보를 제공한 점은 돋보였으나, 그 이상으로 나아가지는 못했다. 즉, 가장 심각한 문제는 아시아 각 나라의 국수 문화를 병렬식으로 나열하는 데 그치고 말았다는 점이다. 전체를 묶어주는, 다시 말해 아시아의 국수가 서양의 파스타와 무엇이 다르고 어째서 아시아의 국수가 ‘아시아의 부엌’을 잇는다는 것인지 충분히 설명하지 못했다. 프로그램에서 제시한 반죽하는 방법과 면 뽑는 방법이란 어찌면 너무 기초적인 정보가 아니겠는가. 진행자 켄흠은 “아시아인에게 국수는 영혼을 담은 음식이에요”라고 말했다. 하지만 어째서 국수가 아시아인에게 영혼을 담은 그릇인지를 뒷받침하는 내용이 없었기 때문에 무척 공허한 메이리로 들렸을 뿐이다.

어쨌든 <누들로드>는 이전에 나온 다큐멘터리 프로그램과는 달리 국수라는 요리 소재를 바탕으로 동서양의 문명 교류를 추적했다는 점에서 매우 주목할 만한 프로그램임에는 틀림없다. 이 프로그램은 국수라는 소소한 음식을 통해서 동서양의 문명 교류사를 돌아보았다는 점에서 특히 인상 깊었다. 이전의 역사 다큐멘터리가 왕들이 어떻게 정치를 했는지에 초점을 맞추는 망원경으로 바라본 역사 이야기라면, <누들로드>는 국수를 통해 5,000년의 역사 흐름을 세세히 짚어본 현미경으로 바라본 역사 이야기다. 이와 같이 현미경으로 바라본 역사 이야기는 앞으로 옷, 신발, 헤어스타일 같은 우리가 일상생활에서 만나는 소재들을 통해서도 재구성될 수 있을

것이다. <누들로드>는 아무리 사소한 사물일지라도 어떻게 구성하느냐에 따라 얼마든지 역사 이야기로 확장될 수 있음을 보여준 구체적인 사례라고 할 수 있다. 바로 이점이 이 프로그램의 진정한 의의이다.

하지만 위에서 지적했듯이 보완할 대목도 많다. 이 프로그램에서는 동양의 국수가 서양의 파스타에 영향을 미쳤다는 점을 특히 강조했지만, 그 의도와는 달리 300가지가 넘도록 다양해진 서양의 파스타만을 돋보이게 하는 결과를 초래했다. 쉐훙은 실크로드가 동서 문명이 교역한 곳이기 때문에 음식 문화에도 영향을 미쳤다고 하며 그 증거로 누들로드를 강조했다. 하지만 프로그램이 끝나고 나서 머릿속에 남는 것은 서양의 국수에 대한 인상이 더 강했다. 그가 특별 요리라며 보여준 ‘실크로드 국수’를 만드는 장면 역시 자연스럽게 않고 어색했다.

이 프로그램이 국수의 탄생에서 현재까지 걸어온 길을 단지 보여주는 데만 치중하지 말고, 그 과정에서 국수가 전 세계인이 선호하는 음식으로 자리매김한 비결을 알려주었다더라면 더 낫지 않았을까? 어쩌면 “빨리 먹을 수 있는 음식”이라는 점과 “건조시켜 저장과 이동이 편한 음식”이라는 두 가지 효용성 때문에 세계인이 선호하는 음식이 되었을지도 모른다. 이런 주제는 향후 미래 식품과도 연결이 될 수 있고, 음식이 아닌 다른 소모품으로도 대치할 수 있는 주제이다. 즉, <누들로드>를 통해 몇천 년간 인류와 같이할 수 있었던 키워드를 찾아냈어야 했다.

나는 <누들로드>를 보고 나서도 우리나라에 왜 잔치국수가 있는지에 대한 해답을 찾지 못했다. 프로그램을 수출하기 위해 세계적으로 보편적인 내용을 추구하고 외국인 진행자를 내세울 수는 있겠으나 다른 나라 시청자들은 이 프로그램을 ‘Made in China’로 인식하지 않을까 싶다. 우리 고유의 국수 문화는 빠져버린 <누들로드>. 우리나라 진행자도 없고 우리 고유의

국수도 없이 프로그램의 엔딩 자막에서만 ‘Made in Korea’를 발견할 수 있다면, 이는 우리의 정체성이 빠져버린 무늬만 그럴듯한 세계화 다큐멘터리 프로그램에 불과하다. 맛있는 국수 스토리였지만 우리나라 고유의 맛깔스런 고명이 빠진 것 같아 아쉬움이 더 컸다.

앞으로 우리나라 국수를 소재로 한 프로그램이 한 편 더 제작되었으면 한다. 압출기에 담긴 우리 밀 한 톨이 전 세계인의 입맛을 유혹하기 위해 지나간 국수발을 뽑아내는 그런 이야기가 기다려진다. 거기에는 반드시 우리나라의 잔치국수 이야기도 포함되어야 하지 않을까? 흥겨운 결혼식 피로연에서 오색의 고명을 얹은 잔치국수를 하객들이 왁자지껄하게 떠들며 훌훌 말아먹는 장면을 상상해본다. 우리 음식 전문가의 진행으로, 우리나라의 국수 문화를 제대로 알려주는, 국수 다큐멘터리 프로그램이 나오게 될 그 날이 벌써 기다려진다.