

食品이란 生命의 食糧이다. 우리가 가지고 있는 生命이란 무엇이냐 하는 課題는 古代로부터 내려오는 哲學의 命題가 되어 왔다.

그러나 아직도 풀지 못하고 있는 難題임을 우리는 잘 알고 있다.

그런데 生化學에선 다음과 같이 간단히 설명하고도 있다.

「水分이라는 舞台 위에서 主演배우 蛋白質에 의해서 연출되고 있는 연극이 生命이다.」

生命이 깃들고 있는 곳은 生物體여서 그 基本單位는 細胞이며 人體를 구성하는 細胞는 대충 60兆個로 추산되고 있다.

人體細胞는 分析을 해보면 평균치가 水分 70%에 나머지는 대부분이 단백질이다.

그 결과로 보면 生命의 바탕은 물이라고 볼 수 있다.

그래서 사람들은 살면서 물을 많이 마시게 된다.

印度의 간디옹은 斷食을 많이 한 사람으로 잘 알려져 있다.

英國에 대한 투쟁의 수단으로 斷食이라는 무저항 투쟁을 한 것은 유명한 이야기이다.

30~40일간을 단식한다는 것은 웬만한 정신력으로 감당하기 어려운 일임에 틀림 없다.

그러나 斷食이란 일반인이 알고 있는 것과 같이 모든 음식을 전연 먹지 않는 것이 아니다.

물만은 마셔야 生命이 지탱하므로 매일 물을 1ℓ 이상 마시는 것이다.

舞台를 상실한 배우는 있을 수 없는 것과 같

은 것이다.

그런데 이렇게 사람에게 중요한 물은 飲料水로 공급하는 비중이 가장 크기는 하나 다른 여러 가지 형태로 자연스럽게 섭취하고 있다.

果實이나 채소 등이 水分이 많은 것은 잘 알려져 있으며 기호음료인 麥酒와 포도주는 食品으로서 중요한 水分의 공급이 되어 있다.

이들은 90%내외가 水分이므로 유럽사람들은 이 음료를 술로 보지 않는다.

飲料에 대한 개념이 東洋人과 西洋人사이 차이가 많음을 알 수 있다.

우리들은 물이라면 맨 처음에 떠오르는 것이 목을 시원하게 적셔주는 맑은 물이다.

그러나 유럽인에게 農土를 적셔주는 灌溉用水를 맨 먼저 생각하게 된다고 한다.

그 다음으로는 장식용의 噴水정도라는 것이다.

여하튼 물이란 마시는 것이 아니라고 생각하는 土地에 사는 사람이 地球上에 많은 것이다.

그러한 생활양식의 차이를 잘 이해하지 못하면 진정한 이해를 하기란 매우 어려운 것이다.

辭典을 찾고 거기에 있는 대로 충실히 한국 말로 옮겨 놓으면 된다는 생각은 잘못이다.

진짜 憵앙스와 뜻이 가려지지 쉽기 때문이다.

「앙드레 시몽」이란 사람이 쓴 포도주入門 (A Wine Primer)에는 포도주를 다음과 같이

나누고 있다.

◎ Aperitif Wines

1. Sherry
2. Vermouth
 - a) French Vermouth
 - b) Italian Vermouth
 - c) Vermouth Cocktails
3. Commercial Brands of Aperitifs

◎ Beverage Wines

1. Red beverage Wines
 - a) The red Wines of Bordeaux
 - b) The red Wines of Burgundy
 - c) Other European Red Beverage Wines
2. White Beverage Wines
 - a) Moselle and Rhine
 - b) Other White Wines
3. Pink or Rose Wines

◎ Fortified Wines

1. Port
2. Sherry
3. Madeira
4. Marsala
5. Other Fortified Wines

◎ Wines for Special Occasions

1. Champagne
2. Sparkling Wines other than Champagne
3. Tokay

◎ The Table Wines of Non-European Vineyards

이중의 Beverage Wine을 어떻게 번역해야 할 것인가?

이것을 만일 飲料포도酒라고 번역한다면 충실한 번역은 될지 모르나 참뜻하고는 거리가 먼 것이 되고 마는 것이다.

와인은 분명히 포도주인데 종류가 매우 다.

그러나 마시는 때와 格式에 따라 크게 세 가지로 나뉘어진다.

Aperitif Wine, Beverage Wine 또는 Table Wine과 Dessert Wine이다.

食事前에 食慾増進을 목적으로 마시는 것이 Aperitif이고, 食事が 끝난 뒤에 입가심으로 마시는 것이 Dessert wine이다.

고기나 생선 등을 먹으면서 마시는 것이 Beverage Wine 또는 Table Wine으로 되어 있다.

말하자면 食事도중에 우리가 마시는 물에 해당하는 것으로 볼 수 있다.

이들 Wine은 물을 마시는 것과 거의 같은 분량을 한 입에 마실 수 있다는 특징을 가지고 있다.

Table Wine을 그대로 옮긴다면 食卓 포도酒가 될 것이다. 이 말을 처음 대하는 사람이면 이 포도주는 꼭 食卓에서만 마셔야 하는 것으로 생각하기 쉬울 것이다.

食卓이 아닌 곳에서 마실 수도 있는 술이나 그 말뜻은 食事途中에 마시는데 알맞는 포도주라는 뜻이다.

食生活의 변천과정을 모르고 겉보기로만 관찰하고 판단하기 때문에 빚어지는 오해가 생기기 쉽다.

와인의 경우만 보더라도 유럽은 물이 나쁘기 때문에 물대신에 와인을 마시고 있다고 생각하는 사람들이 많다.

그러나 실은 알고 보면 西洋인들이 물대신으로 와인을 마시고 있는 것이 아니다.

물을 평소에 잘 마시는 잘 마시고 있는 우리의 입장으로 보아 그런 것이지, 와인을 마시고 있는 民族에겐 良質의 飲料水가 충분히 있다고 해도 와인을 물로 바꾸지는 않는 것이다.

그 까닭은 그들이 와인을 찾는 것과 우리들이 물을 찾는 것이 똑같은 渴症解消를 위한 것

이지만 서로 느끼는 渴症에 차이가 있기 때문이다.

우리들의 食事は 녹말질이 主体인데다 소금의 섭취량이 西歐人에 비해 훨씬 많다.

濕氣가 많은 곳에 살면서 한국인이 冷水나 氷을 乾燥地帶에 사는 사람보다도 많이 마셔야 하는 이유가 飲食과 關係된 生理的要求에서 비롯된 것이다.

더운 때나, 심한 운동을 한 뒤 침이 마르고 목이 타는 단순한 一過性 渴症과는 다른 것이다.

人體內에는 이 두가지 渴症이 엇갈려 나타나게 되어 있다.

食事 도중이나 후에 물을 마신다는 것을 그들은 이해할 수가 없는 것이다. 食事 중에 冷水를 마시는 것은 개구리나 하는 것이라고 프랑스인들이 말하는 것도 무리가 아니다.

사람은 渴症을 느끼면 마실 것을 찾게 마련이다.

그것이 물이라는 것은 우리가 살고 있는 곳에서 생겨난 兪想이라고 해석할 수 있다.

視野를 넓혀 人類의 歷史를 거슬러 올라가면 人類가 나타나는 舞台는 森林 주변과 沙漠의 변두리로 좁혀진다.

森林의 깊숙한 내부는 사람이 갈 수 없는 暗黑世界이고 沙漠은 不毛의 땅이고 이글거리는 바다였다.

森林 주변에선 農耕이 시작되었고 沙漠 주변에선 野生動物의 家畜化로 遊牧이 시작된 것이다.

沙漠이란 모래땅이기 때문에 不毛의 땅이 아니라 물이 적기 때문에 植物이 자라지 못하는 것이다. 물만 있으면 萬物은 소생하는 사실을 오아시스가 말해 주고 있다.

農耕과 牧畜, 定着과 移動은 濕潤地帶과 乾燥地帶에 사는 사람의 사는 방식을 나타내고 있는 것이다.

農耕地帶에 오랫동안 살아온 우리로서 목축

생활의 실감을 느끼기는 매우 어려운 일이다.

乾燥地帶에선 사람의 食糧이 되는 農作物이 物不足으로 생육되지 않는다.

栽培가 된다해도 單位面積당 수확량이 매우 적은 것은 당연하다.

이러한 土地에선 사람이 살아가기 위해 生産性을 높이려고 灌溉를 하든가 사람이 직접 利用할 수 없는 土地의 稀박한 수확물을 광활한 면적에서 人間이 利用할 수 있는 모양으로 농축시켜야 한다.

마른 大地는 일반적으로 完전 不毛의 땅은 적어 沙漠 특유의 식물들이 地面에 달라 붙듯이 군데 군데 생육하고 있다.

이 植物들을 먹이로 해서 사는 대표적인 動物이 산양이다.

牧畜이란 원래 사람이 먹을 수 없는 沙漠化된 땅에서 자란 드문 植物을 자유롭게 먹이를 찾아 다니는 動物을 키워 그 고기로 모양을 바꾸어 수확하는 일이었다.

牧場에서 家畜을 사육하는 것은 보다 효율적인 형태로 바뀌게 된 것이다.

유럽의 文化를 食生活面으로 肉食文化라고도 하는데 그 文化의 뿌리는 沙漠에서 형성된 것임을 알 수 있다.

유럽에는 北쪽에서 森林지대를 개척해서 성립한 農耕文化가 있기는 하나 牧畜文化가 유럽 전체를 휩쓴 것은 家畜이 地力의 回復, 使役, 食料, 衣料등 多方面에서 有用했기 때문에 農耕社會에 複合文化를 형성한 것이다.

거기에 沙漠의 風土에서 탄생한 基督教가 融和된 것이다.

西洋人의 渴症은 이와같이 유럽의 田園에 있으면서도 아직도 沙漠에서의 肉食生活者의 渴症을 이어 받고 있는 것으로 볼 수 있다.

沙漠의 風土의 遊牧民에겐 물이란 生命의 糧食이기는 하나 항상 어느 때나 마실 수 있는 것이 아니다.

旧約聖書中 出埃及記에는 이집트를 탈출한

이스라엘 백성이 모세의 引導로 沙漠을 지나 는 대목이 나온다.

그들은 3日間 마실 물을 찾지 못했다. 심한 渴症으로 고생하면서 메다란 곳에서 겨우 물을 찾았으나 그 물은 써서 마시지 못한다.

마실 물을 달라고 모세에게 보치게 된다.

舊約聖書의 舞台가 되는 곳은 「젓과 꿀이 흐르는 가나안의 땅」을 둘러싼 荒野이다.

이 요르단江 東쪽에서 시리아 沙漠으로 이어지는 乾燥地帶나 시나이 半島의 沙漠地帶에는 지금도 舊約時代의 生活과 다르지 않은 生活을 하는 遊牧民이 있는 것이다.

그들은 물을 意外로 적게 마신다. 그대신 산양이나 낙타 등 그들이 키르는 동물의 젓을 음식물로 사용하는 것이다.

젓뿐만 아니라 動物의 피도 중요한 飲料가 되고 있다.

聖書에도 있듯이 沙漠民에게 피를 마시는 일은 하나도 이상한 일이 아닌 것이다.

英國人이나 프랑스人이 먹는 블랙푸딩 이라는 소시지가 있는데, 이것은 돼지피와 脂肪을 가지고 만든 遊牧民의 傳統食品이 傳來된 것이다.

沙漠에서의 飲料로 젓 다음으로 중요한 것은 果實이다.

우리도 果實을 먹는다. 그러나 西洋人에게 果實은 食品이라기 보다는 飲料의 原料로 다루어진다.

석류의 경우만 하더라도 우리는 寶石같은 석류알을 한알 한알 입에 넣는 것만을 생각하게 된다. 그런데 그들은 석류의 汁液을 짜서 마시는 것이다.

그 종류로 Granadan Syrup이 있고 可테일의 재료로 쓰이기도 한다.

聖書는 基督教의 聖典인 동시에, 그 敎가 成立될 당시의 이스라엘 주변 乾燥地帶에 살고 있던 사람들이 民俗을 전하는 중요한 자료이기도 하다.

聖書에 보면 그들은 샘물과 젓과 果汁를 마시고 있다.

그 地域의 대표적인 植物은 올리브와 포도로 되어 있다. 그것은 예나 지금이나 변함이 없다

이 두 가지 果樹와 열매가 聖書에 가장 많이 登場하는 것은 이들이 生活과 밀착해 있었다는 증거로 볼 수 있다.

올리브는 기름을 짜고 포도는 果汁을 얻는 原料였던 것이다. 기름을 짜거나 果汁을 만드는 방법을 으깨고 짠다는 공통점을 지니고 있기도 하다.

마태福音에 있는 「새 포도주는 새 부대에 담는다.」는 말에 있는 새포도 주란 것 짠 포도汁을 뜻하는 것이다.

부대는 動物의 가죽으로 만든 것으로 액체의 운반도구였다. 이 부대는 원래 定着民이 우물에서 물을 운반하기 위해 고안된 것이 아니었다.

移動하는 일 자체가 生活이었던 遊牧民이 물통 대신 가지고 다니는 것이 부대인 것이다.

家畜의 등에 매어진 부대는 그 주둥이를 꼭 묶어야 한다.

몇시간이나 動物의 등에서 흔들리게 되면 그 안에 든 내용물이 변화를 일으키게 되어 있다.

젓이 담겨 젖으면 굳어져 치즈가 될 것이고, 果汁이면 피이기 시작해서 酸漿가 되어 포도酒가 만들어진 것이다.

오래되어 묵은 부대이면 酸漿에 의해 생긴 탄산가스의 壓力에 견디지 못해 찢어지고 말 것이다.

聖書에 보면 포도를 밟아 으깨다는 말은 있으나 발효시킨다는 말은 없다고 한다.

발효란 人爲的인 것이 아니고 自然發生的으로 이루어지는 것으로 그 당시엔 사람들이 알 수가 없는 神秘로운 것이었다.

果汁 짠 것이 시간의 흐름에 따라 발효가 되어 술은 저절로 만들어지는 것이기 때문이다.

「당신이 어떠한 것을 먹고 있는지 말하면 당

신이 어떠한 사람인지 마칠 수 있다。」란 말을 한 것으로 널리 알려진 「브리아 사브랭」은 渴症에 대해서 다음과 같이 말하고 있다.

美覺의 生理学이란 著書에서 渴症에는 세 가지가 있다고 고찰하고 있다.

즉 잠재적 또는 상승적 渴症, 人爲的渴症, 뜨거운 渴症이라는 것이다.

잠재적 갈증이란 人体内 水分의 균형을 유지하기 위한 것으로 생리적 요구를 말하는 것으로, 사람들은 渴症을 느끼지 않아도 수시로 水分을 공급하고 있다.

그러나 단순히 물을 마실 때 필요 이상으로 마시지 않는다고 설명하고 있다.

잠재적 渴症이 生存의 일부를 구성하고 있는데 대해 人爲的 渴症은 醉氣를 求하는 渴望이라는 것이다.

人爲的 渴症이란 人類에게만 있는 특별한 것으로 뿌리는 발효에서만 얻어지는 先天的 本能이다.

자연의 慾求라기 보다는 오히려 人工的인 享樂으로 볼 수 있다.

人爲的인 渴症이 만족되지 못하면 不安을 수반한 감정의 포로가 되고 만다.

이것을 브리아는 뜨거운 渴症이라고 표현하고 있는데 말하자면 알콜中毒症이 여기에 속하는 것이다.

사막지대의 사람들이 이 뜨거운 渴症에 걸리면 溫和한 氣候風土의 사람들 보다 훨씬 危險度가 높을 것은 당연한 일이다.

回教에서 돼지고기와 술을 禁하고 있는 것은 코란이 만들어졌을 당시 돼지 고기가 疾病의 感染源이었던 것처럼 술의 弊害도 심각했음에 기인한 것이라고 한다.

回教에선 술을 禁하고 있는데, 基督教에선 禁하지 않고 있으며 포도주를 主님의 피로 위하고 있다.

이 차이는 예루살렘과 맥카의 位置가 다른 것과 관련이 있는 것이다.

두 곳이 모두 乾燥地帶여서 渴症의 苦痛을 겪는 共通點이 있으나 氣溫이 너무 높아 포도가 자라지 못하는 맥카와 그것을 飲料로 할 수 있었던 예루살렘의 차이인 것이다.

우리는 Wine으로 표현되는 포도주를 술로 간주한다.

마시면 醉氣가 오르기 때문이다. 마시면서 氣分 좋게 醉할 것을 기대하면서 마시게 된다.

潛在的 渴症에 대해 좋은 飲料水를 손쉽게 求할 수 있어, 물대신으로 와인을 찾을 필요가 없는 곳에 살고 있기 때문이다.

西洋人에게 醉한다는 것은 結果이기는 하나 目的은 아닌 것이다. 와인인 술로서의 價值를 따지지 않는 이유이다.

그래서 聖書中에도 果汁에서 와인까지 醱酵가 어느 정도 진행되었던 飲料로서 동일하게 다루어 지고 있는 것이다.

포도주는 술로 만들어진 것이 아니라 飲料로서 포도를 짜서 만든 果汁이 자연적으로 變形되었을 뿐인 것이다.

유럽의 食生活文化와 와인과의 관계는 이렇듯 不可分의 것으로 이어져 왔으며 마시는 격식에도 까다로운 것이 많다.

이러한 격식은 생겨난 이유가 모두 있기 때문에 모두 무시해 버리는 것도 문제는 있다.

그러나 이러한 격식은 고급 와인을 어떻게 하면 그 맛을 가장 잘 음미하느냐 하는데서 고안된 것이 많다.

그러므로 대중 와인을 손 쉽게 마시는데 까지 이렇게 마시지 않으면 안된다고 강요할 필요는 없다.

그런데도 에티켓이나 규칙은 한번 만들어지면 이것을 金科玉條처럼 지키지 않으면 큰일나는 것처럼 생각하는 사람이 많아 문제이다.

와인을 마시는 방법이란 원래는 와인의 장점을 잘 살리기 위한 경험에서 나온 것에 지나지 않는다.

와인을 마시는 것은 남이 아니고 본인이라

고 생각하면 본인이 좋은 방법으로 마시면 되는 것이다.

와인에서 중요한 것은 마실때의 서어비스와 그 분위기라고 할 수 있다.

대부분의 화이트 와인은 차게 해서 마시고, 레드 와인은 室温상태에서 마시는 것이 원칙이고 상식으로 되어 있다.

똑같은 화이트 와인을 다음 세 가지 방법으로 마셨을 때, 같은 와인이라고 느끼는 사람은 없을 것이다.

- ① 室温상태 그대로 마신다.
- ② 조금 차게해서 마신다.
- ③ 술을 따랐을 때 와인 잔이 조금 흐릴 정도로 차게하고, 술을 따른 뒤 술잔의 흐름이 가셨을 때 마신다.

레드 와인을 한잔은 그대로, 또 한잔은 따른뒤 손바닥에서 2~3분 데워서 마셔 보면 도저히 그것이 똑같은 술이라고 느껴지지 않을 것이다.

와인은 그 만큼 섬세한 것이다. 嗜好飲料인 술은 嗜好性을 높이는 방법을 찾아 마시는 것이 합당한 일이다.

화이트 와인은 10℃가량이 가장 좋다고 하나 반드시 그렇지는 않으며, 레드 와인은 室温상태로 마시라고 하나 이것도 원칙이다.

우리가 알고 있는 室温인 18~20℃정도로 미지근한 레드 와인을 마셔 보면 그 眞味를 찾기 어려운 것이다.

그들이 말하는 室温이란 地下와인酒庫(Cellar라고 불리운다.)의 온도를 뜻하는 것으로 약 15℃정도이다.

따라서 와인을 서어브할 때의 原則도 와인이 食卓에 나오기 직전까지 냉정한 貯藏庫에 두었다는 前提가 있어야 하는 것이다.

要는 자기가 여러 가지로 마셔 보아 자기에 게 가장 맞는 방법으로 즐기는 것이 좋다.

레드 와인이 대개 붉은 색의 육류요리와 잘 어울린다고 알려져 있다.

육류요리는 대개가 기름진데 입안의 脂肪分을 레드 와인의 짙고 새콤한 맛으로 씻고 다시 먹는 고기의 맛을 돋구어 주기 때문이다.

레드 와인을 食卓에 낼 때는 Decanter (食卓用의 마개가 달린 유리병)에 옮겨서 내는 것이 좋은 것으로 되어 있다. 그러면 레드 와인이 조금 品溫이 올라가면서 芳香을 잘 내기 때문이다.

와인 잔에는 철철 넘칠 정도로 따르지 말고 70~80%가량 따르는 것이 에티켓으로 되어 있다.

생선요리에는 화이트 와인이 제격으로 되어 있다. 그렇다고 생선회에 초고추장이나 고추냉이(와사비)를 잔뜩 묻혀서 먹으면서 화이트 와인을 마시면은 그 미묘한 와인의 맛을 음미하지는 못할 것이다.

서양식품이라도 마요네이즈를 곁들인 살라다를 먹으면서 와인을 마시는 것은 금물로 되어 있다.

그럴 수 밖에 없는 것이 마요네이즈의 원료인 식초(주로 유럽에서는 포도주를 가지고 만든 식초가 主宗을 이루고 있다.)와 포도주는 뿌리가 같기 때문에 맛을 서로 相殺하는 作用을 하는 것이다.

유럽에선 치즈가 술꾼의 비스킷이란 말이 있을 정도이다. 와인과 치즈는 잘 어울리며 혼한 食品이기 때문이다. 여하간 술은 저마다 잘 어울리는 안주가 있게 마련이다.

와인을 맛있게 즐기는 요령의 하나는 기름진 食事과 곁들이는 것이다. 채소料理를 하더라도 버터가 듬뿍 든 것과는 잘 調和가 된다.

와인 맛을 음미할 수 있는 대중 음식으로는 오믈렛과 피자를 그들은 추천하고 있다.

우리가 흔히 먹을 수 있는 食品과 잘 어울리는 와인을 종류별로 적어 보면 다음과 같다.

○ 화이트 와인

햄, 비엔나 소시지, 계, 어묵, 생선조림 (고추가 안든)

- 레드 와인
햄버그, 오믈렛, 스파게티, 감자 튀김, 만두, 비프시츄, 햄후라이, 닭튀김
- 핑크(또는 로즈)와인
튀김, 전골, 돼지족발, 五香醬肉.

정성이 담긴 家庭料理에 아름답고 산뜻한 와인이 곁들여지면 飲食맛은 더할 나위 없고 분위기가 살아 幸福한 食卓이 될 것이다.

文明이라든가 近代的, 便利 등 여러가지 口實로 인스턴트 食品이 流行하는 세상이 되었다.

主婦들의 일손이 가벼워진 것까지는 좋으나

余暇를 얼마나 적절하게 이용하고 있는지 궁굠했던 일이다.

飲食만드는 時間을 절약해서 TV를 보는 일이 文化的生活이라고 생각한다면 큰 잘못이 아닐 수 없다.

통조림이나 인스턴트 食品만으로 無味乾燥한 食事を 하는 것이 人生에 있어 進歩라고는 할 수 없을 것이다.

精誠이 담긴 食事 그것이 다른 것과는 바꾸지 못하는 人生의 즐거움이며 그것이 곧 文明이라는 것을 사람들은 再認識하여야 한다.

좋은 食事에는 좋은 술이 훌륭한 벗이 되기 때문이다.

잘 키운 딸 하나 열아들 안 부럽다