

파격의 즐거움으로 읽히는 요리책들

남성 위한 요리법, 음식문화의 비교 탐구 등 '스테레오타이프' 벗어나

큼직한 요리 사진, 음식 재료의 나열, 조리과정에 대한 일목요연한 설명. 이제까지 전형적으로 굳어진 요리책의 이같은 '스테레오타이프'를 과감히 벗어난 색다른 요리책들이 서점가에 등장, 일반독자는 물론 남성들의 시선까지 끌어들여 있다.

일명 '홈메이드 요리책'으로 불리는 전수식 요리책과 현대인의 라이프 스타일에 맞춘 요리책, 그리고 역사·문화적인 측면에서 동서양의 음식과 재료를 탐구한 교양서 등 요리책의 기존 형식이나 내용과는 파격적으로 다른 책들이다.

규방의 요리비법을 대물림

최근에 출간된 《앞치마에 담긴 보람》(김영호 지음, 영출판사)은 저자의 남다른 경험에서 우러난 요리책이다. 민관식 전 국회의장의장 부인인 김영호씨(71)가 두번째로 펴낸 이 요리책은 5년전 펴낸 《나의 주방생활 50년》에 이어지는 '속편' 격. 기품있는 한국전통요리를 집대성한 《나의 주방생활 50년》을 대주적으로 널리 전파하는 데 뜻을 두고서 조리방법이며 상차림을 기술하고 있다.

“상다리가 휘어지도록 한상에다 내놓는 옛날식 상차림은 한꺼번에 음식을 내놓기 때문에 음식이 식어서 맛이 없어질 염려가 있습니다. 양식처럼 시간을 끌면서 한가지씩 차려 내면 적당한 온기에 싸인 맛을 즐길 수 있지요.”

이러한 '전통한식의 양식 접대법'은 다섯 번의 국회의원과 문교부장관을 역임한 민박사의 공직생활을 내조하는 중에 김씨 스스로 터득한 것이라고 한다. 순 한식으로 꾸밀 수 있는 접대용 음식과 도시락 반찬, 손쉽게 해 먹을 수 있는 찌개류 등 1백여 가지가 소개되는가 하면, 김씨가 고안해낸 독창적인 코스별 메뉴를 제시하고 있어 행간을 읽는 동안 한식의 정갈한 맛을 느낄 수 있다.

한편, 어머니의 자상한 마음까지 전수하는 요리책이 두 권 나와 있어 따뜻한 맛을 느끼게 한다. 《머느리에게 주는 요리책》(장선용 지음, 이화여대출판부) 《친정엄마의 손끝요리, 딸에게 주는 요리책》(주부생활편)은 제목에서 느껴지듯, 몇십년간 길든 입맛에서 시댁의 입맛에 맞춰야 하는 신혼주부, 시집갈 고운 딸에게 어머니가 자신만의 요리 비법을 전하는 책이다.

특히 지난해 2월에 출간된 《머느리에게...》는 요리 사진이 한장도 없는데도 “입

요리책 하면 으레 떠오르는

요리사진과 조리과정 설명,

재료 나열 등의 고정된 스타일을

벗어난 색다른 요리책들이

나와 주부들은 물론 일반독자와

남성들의 시선까지 끌고 있다.

한국 전통요리를 지상하게

설명하거나 집안 고유의 비법을

전수한다든가, 맛벌이부부의 남편에게

들려주는 요리이야기 등 다양하다.

에서 입으로 전해져” 요리책으로서의 진가를 발휘하고 있다. 장선용씨(56)는 두 아들을 미국으로 유학 보낸 뒤 머느리들과 국제전화로 하면서 요리 내용을 장황하게 설명하기가 마땅치 않아 편지로 그 내용을 전하다가 주위의 권고로 책을 냈다고 말한다. 이 요리책은 특이하고 비싼 재료로 만든 '요리성' 음식이 아니라 날마다 먹는 음식의 맛을 “제대로” 내는 데 초점을 맞추고 있다는 게 특징. “젊어서부터 재료를 정확히 계량해서 쓰는 버릇을 들여야 한다”며 “한음큼 넣어라” “어지간히 뿌린다” 등 주먹구구식의 계량을 쓰지 않고, 대신 간장 4Tbs 고추장 1Tbs 생강 1/4Tbs 등 과학적인 계량 용량을 제시해 '신식 시어머니'로서의 면모를 보여준다.

숨겨둔 집안의 요리법 전수

매일 먹는 세계 음식이지만 “남들은 뭘, 어떻게 해먹나”를 살짝 엿보는 것도 주부들의 재미 아닐까. 《머느리에게 주는 요리책》과 비슷한 형식으로 구성된 《친정엄마의 손끝요리, 딸에게 주는 요리책》(주부생활편)은 유명인의 가정용 탐방, 그들의 '숨겨둔' 요리비법과 별식을 소개하고 있다.

텔런트 선우용녀씨는 딸에게 감자조림과 도라지 오이무침을 가르치면서 “여자들이 시집가서 처음 부딪히는 문제가 바로 시댁 식구들과의 식성 차이”라는 점을 누누이 강조한다. 텔런트 김을동씨는 김치가 없을 때 입시방편으로 양파소를 넣은 '오이소박이' 만드는 법을 소개, 아삭아삭 씹히는 맛을 딸에게 전수한다. 애주가인 하일성씨(야구해설가)의 부인 강인숙씨는 '오징어 섞어찌개'를 공개하면서 멸치와 곱창으로 국물을 내면 시

원하고, 때로 다시마를 넣으면 제맛을 즐길 수 있다고. 이밖에 국악인 신영희씨, 방송작가 김이연씨 등 각 분야에서 이름난 이들이 자신만의 요리를 머느리 혹은 딸에게 알려주는 정경이 자못 정겨워 보인다.

요리연구가들뿐만 아니라 요리에 일가견이 있는 사람들은 “재료분량이 틀려도, 불조절에 문제가 있어도, 재료조합이 맞지 않아도 음식맛은 달라진다”고 한다. 그 모든 요소가 조화를 이뤄 누구의 입맛에도 잘 맞는 음식을 만들려면 어릴 때부터 주방을 가까이 하는 습관을 가져야 한다는 얘긴데, 요즘처럼 맛벌이 부부가 많은 시대에는 남성도 예외가 될 수 없다.

《요리 잘하는 남자가 아름답다》(노유경 지음, 배운자 감수, 나우미디어)는 “남자가 부엌에 얼씬거리면 안된다”는 옛 금기를 가차없이 깨뜨리는 요리서. 일례로 아내가 친정에 갔을 때 혼자 해먹는 술밥·에그피자·더덕구이, 시집가기 싫을 때 냉장고를 뒤져서 해먹을 수 있는 마파두부, 콩나물 잡채 등 신세대 부부들의 라이프 스타일에 맞춘 요리들이 일제히 등장한다.

노유경씨(28, 방송스크립터)는 “아내가 친정에 갔을 때 중국집에 짜장면 한그릇 시켜 먹던 시대는 지났다”며 “요리는 자신을 표현하는 수단”이라고 말한다. 남성들이 애교스런 요리를 무기로 삼는다면 안되던 비즈니스도 잘 풀리는 경우가 있다는 점을 언급하는 것인데, 그야말로 요리 잘하는 남자가 능력 있다는 말인 듯하다.

음식문화의 어제와 오늘

저자의 면면이 다양하고 기술방법이 자연



다양한 면면의 저자들이 참여, 에세이처럼 '술술' 읽히는 요리책을 펴냈다.

스러워 무리없이 읽히는 이들 책에 이어 요리연구가 한복려씨가 쓴 《밥》(뿌리깊은나무)은 요리연구가답게 동서양의 중요한 음식과 재료를 역사와 문화의 측면에서 탐구, 소개한 음식문화서다. 밥, 채소와 과일, 어물과 해초, 고기, 우유와 우유 제품, 양념으로 구분한 이 책은 자상한 영양학적인 설명과 조리방법도 제시하고 있어 기존의 요리기술서의 한계를 뛰어넘는다.

월간 《샘이깊은물》의 '밥' 코너에 게재했던 글모음인데 한가지 주제를 가지고 재료 구입에서부터 영양가치, 조리하는 법, 조리과학, 그 식품의 유래와 같은 관련된 모든 자료를 모아 음식문화의 예와 오늘을 비교하고 있어 훌륭한 전통음식문화를 새롭게 발견하게끔 한다. 일례로 가정에서 해먹기 어려운 묵이나 두부 만드는 법도 자세하게 소개하고 있다.

이렇듯 먹거리에 관한 요리책은 그 주제가 가뭇든 무겁든 우선 미각을 돋우는 얘기라는 점에서 재미있게 읽힌다. “뭘 맛있는 거 없을까?” 하루에도 몇번씩 냉장고를 여닫으면서 배를 채우기 위함이 아닌, 맛을 즐기 위해 손가락을 드는 문화가 형성되고 있는 이즈음, 현대의 음식문화 변화가 이들 요리책의 변화를 가져온 셈이다.

—배은희 기자