

이 책은 소 사육이 인류역사에서 어떻게 시작됐고, 그것이 육류문명으로 자리잡으면서 어떻게 세계화 과정을 거쳐 산업화까지 이르는지 보여준다.

지은이는 남녀차별, 계급주의, 국수주의 등이 육류문화에서 비롯됐다면서 새로운 문명으로 나아가기 위해서는 채식문화로 전환하는 것이 필수적이라고 강조한다.

책갈피산책

《육식의 종말》

소 사육 문화 연대기를 통해 본 육식문화의 야만성

제레미 리프킨 지음 | 신현승 옮김
시공사/A5신/478면/13,000원

이광조 | 푸른생명 한국채식연합대표

‘전쟁에서 진정한 승자는 없다’는 말은 ‘육식’에도 들어맞는 구절이다. 동물의 살을 식탁에 올리기 위해서는 동물이 생명으로 존중돼야 한다는 직관적인 감정을 무시하고, 이들을 가뉘 먹고, 갑자기 죽여야 한다. 동물을 키우기 위해 사람들은 더 많은 자원과 에너지를 소비하며, 이를 위해 더욱 많은 불필요한 노동을 해야 한다. 이와 함께 자연은 점점 파괴돼간다. 사람들은 인체 구조와 생리에 적합하지 않은 동물의 살을 먹고는 온갖 질병으로 신음하게 된다.

올 1월 SBS에서 3부에 걸쳐 <잘 먹고 잘 사는 법>을 방영하면서 채식은 많은 사람들의 관심을 끌게 됐다.

문명사적 관점에서 채식의 중요성 강조해

올해 불고 있는 이같은 채식열풍은 우리나라만의 현상일까? 그렇지 않다. 2001년 광우병 파동으로 영국에서는 1천6백만명 이상이 채식으로 전환했고, 1995년 광우병이 발생한 이후 학부모의 항의와 국가의 예방조치로 6천5백개 학교 급식에서 붉은 고기가 제외됐다. 프랑스는 전체학교의 3분의 1이, 이탈리아에서는 전체학교가 급식에서 육류를 제외했다. 미국에서는 단 몇 년 동안 채식인이 두배로 증가해 3천만명이 채식을 즐기고 있다. 채식은 세계적인 흐름이다.

채식은 문명사적인 새로운 패러다임으로 전환하는 과정에서 필수적으로 전개돼야 하는 것이다. 원제가 'Beyond Beef'인 제레미 리프킨의 《육식의 종말》(시공사)은 쇠고기로 대표되는 육식문화가 이 사

회구조에 얼마나 큰 역할을 하고 있고, 채식으로 전환하는 것이 왜 세상을 바꾸게 될 수밖에 없는가에 대해 설명하면서 결국 미래는 채식으로 전환할 수밖에 없다는 역사적 당위성을 강조한다.

이 책은 주로 소 사육의 연대기를 통해 육식문화가 어떻게 형성돼왔는지 보여준다. 고대에 소와 인간은 매우 친밀한 영적인 관계였지만 미국의 서부정복기를 지나면서 육류문명이 세계화과정을 겪게 되고, 포장육의 개발로 쇠고기는 하나의 생명체에서 작업장의 원료로 취급 받고 있다. 또한 2차 세계대전 이후 유럽과 미국에서 증가하는 쇠고기 수요 때문에 라틴 아메리카는 다국적 기업의 쇠고기 생산기지로 전락했는데, 미국민의 증가된 쇠고기 욕구를 충족시키기 위해 중남미의 열대우림까지 파괴되고 있다.

남녀차별·계급주의 등은 육식문화에서 비롯해

특히 육식을 즐기는 사람들의 의식구조를 통해 쇠고기의 사회학적 의미를 설명하는 부분은 매우 흥미롭다.

육류에서 비롯된 남녀차별, 계급주의, 국수주의 등을 설명하면서 지은이는 현대 육식문화를 비평한다. 물론 패스트푸드의 문제점에 대한 지적 또한 빼놓지 않는다. 고기를 먹는 방식에서도 굽는 것과 삶는 것을 사회·정신문화적으로 해석하기도 하는데, 우리가 미처 알아차리지 못한 부분들에 대한 이런 설명은 절로 감탄을 자아낸다.

고기를 먹는다는 것은 동물의 삶과 생명을 도둑질하는 일이고, 나보다 약하거나 힘없는 존재를 강제로 착취해도 된다는 것에 무의식적으로 동의하는 것이다. 회식 때 고기집에 가서 먹는 동물의 살은, 이런 착취구조를

인정하는 것이다. 사람들은 동물의 살에 중독돼 기꺼이 불필요한 노동을 하게 된다. 이는 어쩌면 육식을 하며 얻게 되는 자업자득일 것이다.

적절하게 제시하는 수많은 인용문들과 역사를 꿰뚫는 지은이의 예리한 지적과 함께 채식의 문명사적인 중요성을 강조한 마지막 부분은 이 책에서 가장 인상적인 부분이다.

“역사상 가장 거대한 규모의 전지구적 식량재분배(채식)는 인류를 새로운 형제애의 결속으로 뭉치게 할 것이다. 도시 빈민촌에서 농촌으로 대대적인 이동이 촉발될 것이다. 농민들은 소규모 자급자족 농업을 다시 시작할 것이고, 대지로부터 직접 수확한 산물로 가족을 부양하게 될 것이다. 육식문화를 초월하는 것은 우리 자신을 원상태로 돌리고 온전하게 만들고자 하는 징표이자 혁명적인 행동이다. 이것은 새로운 포스트모던 감각의 핵심적인 요소이며 새로운 지구중심식의 전조이다. 인간의식에 펼쳐진 새로운 장을 예고하게 될 것이다.” ■

이광조씨는 푸른생명 한국채식연합 서울·경기 대표다. 현재 <한겨레>에 칼럼 <채식 이야기>를 연재하고 있다. 푸른생명 한국채식연합의 홈페이지 주소는 www.vegetus.or.kr이다.

