

박상현의 맛있는 이야기



식민의 흔적 또한 자산이다

요즘 우리나라 외식업계에서는 베트남 음식의 강세가 유난히 두드러진다. 이미 20년 전쯤에 처음 소개된 베트남 쌀국수 '포' (Pho)는 어느새 냉면, 칼국수, 라면, 우동, 짬뽕 등과 어깨를 나란히 할 정도로 대중적인 면 요리로 자리 잡았다. 고기 육수, 고기 고명, 쌀가루로 만든 부드러운 면은 한국인도 충분히 선호할 만한 조합이다. 심지어 초창기에는 한국인이 거부해할 강한 향신료를 빼는 등의 노력을 통해 비교적 쉽고 빠른 속도로 현지화에 성공했다.

하지만 최근에 유행하는 베트남 음식에서는 좀 다른 경향성이 보인다. 포 (Pho)만 하더라도 육수와 고명에 베트남 특유의 향신료와 향신채를 적극 사용함으로써 본고장의 맛을 강조한다. 월남쌈이나 스프링클 정도에 머물던 사이드 메뉴도 분짜, 반세오, 념루이 등 베트남 현지에서 즐기는 음식 그대료를 선보이고 있다. 베트남을 다녀온 여행자가 급격히 늘어나고 외래 음식을 수용하는 태도가 보다 개방적으로 바뀌어 따른 자연스러운 변화다. 그럼 이왕에 소비하는 거 좀 더 자세히 알아보기로 하자.

오늘날 베트남인의 조상이 나타난 것은 기원전 4세기다. 이후 다양한 고대 국가가 등장하고 독자적인 청동기 문화를

꽃피우지만, 기원전 111년 중국 한나라에 병합된 뒤 939년까지 무려 1천 년 넘게 중국의 지배를 받는다. 베트남을 더러 '안남'이라 부르는 이유는 당시 베트남 지역을 통치하기 위해 중국이 설치한 '안남도호부'에서 유래된 것이다. 중국 지배에서 벗어나 독립 왕조를 세운 이후, 잠깐 동안 명나라의 지배를 받고 내부 분열을 겪게 되지만 결국 독자적인 문화를 구축하고 영토를 확장함으로써 역사의 황기를 맞는다. 오늘날 베트남의 국호인 '비에트남' (월남) 도 이때 등장한다.

하지만 1883년 베트남의 전 국토는 다시 프랑스의 식민지가 된다. 치열한 독립운동과 8년 동안의 인도차이나 전쟁 끝에 1954년 베트남은 다시 독립을 쟁취한다. 하지만 북위 17° 선을 기준으로 남북으로 나뉘는 분단의 비극을 맞는다. 북베트남을 근거지로 한 공산주의 세력의 확산을 우려한 미국에 의해 베트남은 다시 전쟁의 소용돌이에 휘말린다. 중국과 프랑스와의 독립 전쟁에서 승리한 베트남은 세계 최강대국 미국조차 몰아낸다. 그리고 1976년 하노이를 수도로 하는 베트남 사회주의 공화국을 수립하고 오늘에 이르렀다.

무릇 음식은 사람과 문화의 교류를 통해 완성된 결과물이다. 그래서 음식은 역

사의 어느 지점에선가 나타나고 역사 속에서 번져 간다. 역사적이게도 음식의 교류가 가장 급격하고 대규모로 이뤄지는 경우가 침략과 식민 지배 그리고 전쟁이다. 한반도와 마찬가지로 베트남 역시 식민 지배와 전쟁을 여러 차례 겪었다. 그것도 아주 혹독하게. 하지만 그때마다 베트남은 승리했고 결국엔 통일을 이루었다. 베트남 음식은 그런 베트남의 의지를 담았다.

오늘날 베트남을 상징하는 음식이 된 쌀국수 '포'가 대표적이다. 중국의 영향을 받아 오래전부터 국수를 먹어왔던 베트남, 캄보디아, 라오스 등은 쌀국수를 주로 닭 육수에 맑아 먹었다. 하지만 베트남을 지배했던 프랑스인들은 기존의 쌀국수 제조 방식에 자신들의 요리법을 접목한다. 그래서 하노이 최초의 외국인 수석 주방장인 프랑스인 콜루는 프랑스 식 소고기 육수인 '포토포' (pot-au-feu)를 이용한 쌀국수를 고안했다. 이때부터 포의 육수는 그 재료가 소, 돼지, 닭, 생선 등 그 무엇이든 상관없이 놀라운 정도로 깔끔하고 세련된 맛을 내게 된다.

포와 함께 베트남을 대표하는 음식인 '반미' (Banh Mi) 역시 마찬가지다. 반미는 밀가루로 만든 빵을 의미한다. 프랑스인이 바게트 사이에 햄과 야채를 끼워 샌드위치처럼 만드는 것을 본 베트남

인은 이를 자신들의 방식으로 응용하기 시작한다. 버터 대신 돼지 간으로 만든 파테를 바르고 햄과 각종 향신채를 끼워 독자적인 맛을 창조한 것이다. 반미는 프랑스식 바게트 샌드위치와는 전혀 다른 특유의 풍미를 갖고 있으며 사용되는 재료에 따라 수만 가지 조합이 가능하다.

포와 반미는 오늘날 베트남을 넘어 전 세계에서 사랑받는 음식이다. 세계 유수의 언론이나 여행 잡지에서는 항상 포와 반미를 '죽기 전에 꼭 먹어 보아야 할 음식' 혹은 '세계 길거리 음식 베스트'에 선정하고 있다. 그리고 누구도 그 음식이 베트남의 전통 음식이리는데 이의를 제기하지 않는다.

음식의 역사를 분석함에 있어 지나치게 사실을 중요로 여기고 어디나 따지는 경우가 더러 있다. 대중이 소비하는 음식에 타 문화가 어떤 형태로 결합되었는지를 헤아리는 일은 물론 중요하다. 하지만 원조 논쟁에만 매달리다 보면 그 음식을 수용하고 발전시켜 온 사람들의 삶이 보이지 않는다.

대중의 선택과 일상이 거세된 원조 논쟁은 의미도 없을뿐더러 자칫 동시대를 살아 온 사람들의 삶 자체를 부정하는 오류를 범할 수 있다. 우리는 가끔 그 점을 잊는 것 같다. <맛 칼럼니스트>

의료칼럼

저출산 어떻게 해결할까?



김은하 전남대의대 산부인과학교실 교수

올해 우리나라의 출생아 수는 32만~33만 명 수준이고, 합계출산율(출산 가능한 여성의 나이인 15~49세를 기준으로, 여성 한 명이 평생동안 낳을 수 있는 자녀 수)은 '1' 이하로 전망된다. 이는 OECD 국가 중 꼴찌이자 세계 최저 수준이다. 출생아 수 감소율이 너무 높아 앞으로가 더 걱정스러운 심각한 상황에 직면해 있다. 이 같은 상황에 이르기까지는 독신자 증가를 가장 큰 원인으로 꼽을 수 있다. 통계청의 '2018년 사회 조사 결과'에 따르면 한국인 중 '결혼을 해야 한다'고 생각하는 사람이 절반도 안 된다는 사실이 이를 입증하고 있는 것이다.

최근 인기리에 방영됐다 막을 내린 드라마의 한 장면이 떠오른다. 조선 시대에는 스무 살이 넘도록 혼인하지 못한 남녀를 노총각·노처녀라 했다. 또 노처녀는 원한을 가진 여자라는 뜻을 가진 원녀(怨女)로, 노총각은 공허한 남자라는 뜻

의 광부(曠夫)라 불렀으며, 당시에 원녀와 광부가 많아지면 나라에 안 좋은 일이 생긴다고 여겼다. 어느 해 가뭄이 극심해지자 왕세자는 전국의 원녀와 광부를 혼인시키라는 명을 내리고, 급기야 극중 노총각·노처녀가 결혼하게 된다. 비록 드라마이지만 이를 현재의 상황에 대비시켜보면 대통령이 '저출산 비상사태'를 선포해 전국 노처녀·노총각들의 혼인 명령을 내리는 가상의 장면도 가능할 정도로 심각한 상황이다.

왜 결혼을 하지 않으려 할까? 비혼 현상을 줄이기 위한 여러 가지 방안 중 무엇보다 결혼 적령기의 남녀가 결혼해 자식을 낳아 기를 수 있는 경제적 여건 조성이 중요하다고 생각한다. 높은 집값과 사교육비를 낮추고 불안정한 고용 상황을 개선하며, 임금을 현실화시키는 정책 등이 필요하다. 그리고 여성의 결혼과 출산으로 인한 경력 단절에 대한 대책이 필요하고, 출산 휴가와 보육 휴가에 대한 보장도 현실화돼야 한다.

정부는 그간 저출산 대책으로 수십조원의 예산을 투입했으나, 효과는 미흡했다. 보육 지원 위주의 저출산 대책은 겨우 기혼자의 출산율만 높인 것 같다. 저출산 해결 방안 중 또 하나는 바로 맞벌이 부부를 위한 지원이다. 해결 방안의 핵심은 바로 여성에게 있기 때문에 출산

을 하면 자연스레 일과 가정 중 하나를 택할 수밖에 없는 사회 분위기를 해결해야 하며, 경제적 안정을 위한 다양한 지원과 세제 혜택도 필요하다.

그렇다면 의료적인 부분에서 풀어야 할 숙제는 무엇일까? 우리나라는 출산 관련 의료 소송 증가, 저수가 및 삶의 질 저하 등 법적·제도적·사회적 요인으로 인해 날로 분만 인프라 붕괴 현상이 심화되고 있다. 그 원인을 구체적으로 찾아보면 첫째로 분만을 담당하는 산부인과 병의원 수가 감소할 꼽을 수 있다. 해마다 분만 가능한 산부인과는 줄고, 산부인과이지만 산전 검사만을 시행하거나 파부미용·비만 클리닉만을 운영하는 곳이 많아지는 추세이다.

둘째는 저평가된 분만수가 등으로 인한 병·의원의 경영 악화이다. 분만실 특성상 365일 24시간을 응급 상황에 노출돼 있는 상태로 근무 여건이 열악함에도 불구하고 응급실과 달리 응급 의료 수가를 인정받지 못하고 있으며, 분만실 사용료 등도 책정되어 있지 않은 실정이다. 미국·일본 등 외국과 비교해 턱없이 낮은 분만료는 이미 알려진 사실이다.

셋째는 분만을 담당하는 산부인과 전문의 감소이다. 산부인과를 전공하고자 하는 전공의들이 나날이 감소함과 더불어 전문의를 마쳐도 분만을 포기하는 경우가 발생하고 있다. 그나마 존립하고 있

는 산부인과들도 서울·경기·부산 지역 등 대도시에서 편중돼 있다.

넷째, 산부인과 의사의 고령화 및 전문의 성비 불균형이다. 우리나라 산부인과 전문의 중 연령 50세 이상이 절반을 넘고 있다. 또 최근 신규 산부인과 전문의 중 남성은 10~15%로 매우 낮으며, 반면에 여성은 결혼·출산·양육 등으로 분만 받는 것을 기피하고 그만두는 연령이 빠른 것으로 조사됐다.

이로 인해 분만 취약지 발생, 분만 취약지 모성 사망의 증가, 분만가능한 종합병원 감소 등의 문제점이 발생하고 있다. 출산 환경은 산모의 고령화·다태임신의 증가·조산·임신 중독증 등 고위험 임신부 증가가 뚜렷한 만큼 이들을 안전하게 분만할 수 있도록 인력과 시설, 특히 제정에 대한 정부의 지원이 절실할 필요하다. 또한 법적·제도적·사회적 안정 장치가 요구된다.

결과적으로 출산하는데 자유로울 수 있도록 경제·사회적 부담을 줄여주고, 분만 인프라 붕괴 상태에 직면한 산부인과 의료 체계를 활성화할 수 있는 제도 개선이 필요한 시점이다. 이로써 의료 사모, 인적·시설적 위험 요인을 해결해 안전한 분만이 이뤄질 때 동시에 저출산 문제도 함께 해결할 수 있는 정부의 적극적이며 깊이 있는 대책이 마련되길 기대한다.

기고

순임금과 생선 도막



황옥주 광주수필문학회 회장

인생은 만남의 연속이다. 그 만남의 하나 하나는 운명 같은 것이다. 최근 내가 속한 수필작가회의 이사 모임 식사 자리에 쫓겨 구이가 나왔다. 나름대로 예를 갖추려고 꼬리 쪽을 떼어 먹으려 하자 바로 앞에 계시던 여자 분이 젓가락으로 막으신다. 평소 집에서 꼬리 쪽은 남자들이 먹게 하신다는 것이다.

순간, 나는 깜짝 놀랐다. 내 어릴 적 서당훈장님의 얘기가 번개처럼 떠올라서다. 천자에 오르기 전의 순임금의 얘기가. 그분도 순임금의 얘기를 익히 알고 계셨던 것 같다.

절모는 예닐곱쯤 되었을 것이다. 집과 가까운 곳의 제사에서 겨울철이면 수업이 긴 근엄한 훈장님을 모셔다 서당을 열었다. 아버지의 강권으로 억지훈장 서생(書生)이 된 나는 종종이 형 뱀이라 처음은 다니기가 싫었다. 그것도 잠시, 며칠 안 가 금방 재미가 붙었다. 공부라 즐거워서가 아니라, 입담 좋은 훈장님의 얘기가 좋아서다. 천자분 풀이부터가 전부 얘기였다.

'동몽선승(童蒙先聖)'에 이르러 짧막 짧막한 중국 역사가 등장한다. 삼황오제로부터 요순, 탕, 주, 걸, 소부, 허유 등...

어려서 생모를 잃은 순임금은 계모 밑에서 자랐다. 천성이 효자라 성(誠)을 다쳐 계모를 모셨으나 아버지 고수는 후대의 사주에 빠져 순을 미워했다. 아버지가 계실 때만 어머니로 대할 뿐, 불효가 심하다는 고자질을 믿어버린 것이다. 데리고 온 '상'이라는 이복동생도 악동이라 그들의 학대를 감당기 힘들어도 얼

굴 한번 쟁그리지 않았다는 순이다.

그렇수록 계모와 '상'은 기회를 만들어 손을 죽이려 모사를 꾸렸다. 물이 잘 솟는 우물을 두고도 새 우물을 파자고 했을 때, 눈치를 쬐 순은 일정한 간격으로 결집을 만들며 파내려갔다. 물갈이 보이는 깊이에 이르자 갑자기 위에서 흙이 쏟아졌다.

예상했던 바라 순은 파 놓은 결집도 피했다가 흙이 차오르면 또 위의 결집을 이용, 목숨을 보전했다. 말쑥한 헛간채의 지붕 수리를 시켰을 때는 큰 샣갓을 가지고 올라갔다. 상옥추계(上屋抽梯) 지붕으로 올라놓고 사다리를 치움)을 계산한 것이다. 예상대로 사다리를 없애고 밑에서 불을 놓자 샣갓을 낚아삼 삼아 회를 면했다.

계모는 생선 반찬도 언제나 머리가 큰 고기를 사서 머리 쪽을 짧게 잘라 순에게 주었다. 하루는 순이 계모 앞에 무릎을 꿇고 큰 절을 올리며, "어머니의 깊은 사랑에 감사드리고 있습니다. 제가 큰 사

람이 되라고 고기의 머리 도막은 꼭 저에게 주시나..."

그 말을 듣고 그럴 값있던지 다음날부터 배당이 바뀌었다. 짧게 잘라진 생선 꼬리였으나 그래도 머리 도막보다는 먹을 것이 있었다.

어렸을 때, 이런 얘기가 어찌 흥미롭지 않았을까? 글을 쓴다는 지금, 영글지 못한 머릿속에 한 가지라도 더 넣어주고자 애기로 달려며 애쓰셨던 서당 훈장님이 너무 그립다. 얘기는 얘기일 뿐이지만 얘기 속에는 교훈이 담겨져 있다. 그 교훈을 기억하며 산다는 것과 한자 얘기로 흘러버리는 사람과는 삶의 가치관까지 다르다. 이제까지 생선 꼬리를 먹지 말라는 분을 만나기는 일생에 딱 한 번 그때 그분뿐이었다.

이제, 아무리 머리 도막만을 먹어도 훌륭하게 될 말천이 바닷난 지금에 이르러 순임금 이야기를 기억해본들 무슨 소용이리. 때 늦은 흥내일지라도, 나도 생선 꼬리는 내 뒷으로 하며 살고 싶다.

社說

밥 한 공기 300원 수준의 쌀값이 그리 비싼가

정부와 더불어민주당이 제시한 쌀 목표 가격 인상안에 대한 농민 단체들의 반발이 커지고 있다. 쌀 소비는 줄어드는 대신 생산비는 급증하는 가운데 농가 소득이 갈수록 떨어지고 있는 만큼 추가 인상이 꼭 필요하다는 주장이다.

당정은 최근 2018년산부터 적용할 쌀 목표 가격을 80kg당 19만6000원으로 인상하는 내용을 골자로 하는 '2018~2022년산 목표 가격 변경 및 직불제 개편' 방안이 합의됐다. 목표 가격은 향후 5년간 쌀 직불금 산정의 기준이 되기 때문에 농가 소득에 큰 영향을 미친다.

이에 대해 전남 지역 농민 단체들은 쌀 목표 가격 협의 과정에 농민의 목소리가 전혀 반영되지 않았다며 민주당 전남도당 등을 찾아 항의 시위를 벌이고 있다. 농민들은 최소한 밥 한 공기(100g)에 300원 수준인 80kg 한 가마당 24만 원은 보장해야 한다는 입장이다.

지난 5일 기준으로 쌀 한 가마의 산지 가격은 19만3696원이었는데, 밥 한 공기

로 따지면 242원짜리다. 소주 한 잔(500원), 자판기 커피 한 잔(300원)보다 낮은 수준이다.

이런 상황에서 농민들은 소비 감소와 생산비 증가라는 이중고에 허덕이고 있다. 1인당 연간 쌀 소비량은 1998년 99.2kg에서 지난해에는 61.8kg으로 급감했다. 반면 생산비가 늘면서 농가 소득은 1ha(1만㎡)당 2013년 643만3600원에서 2016년 429만5460원까지 떨어졌다.

공급이 수요를 압도하는 국내 쌀 시장에서 쌀값은 농가 소득 보전을 위한 중요한 정책 수단이다. 물론 목표 가격이 높아지면 쌀 공급 과잉과 밥상 물가 인상을 부추길 수 있다는 우려도 나온다. 하지만 그동안 쌀값은 지나치게 저평가되어 온 게 사실이다. 경제 성장과 산업 발전에서 상대적으로 소외된 농가의 어려움과 식량 안보 등 농업의 다원적 기능을 감안해 서라도 정부와 국회는 농민들의 호소를 외면하지 말아야 할 것이다.

오늘 대입 수능 시험 긴장 풀고 편안하게

2019학년도 대학수능능력시험(수능)이 오늘 전국 86개 시험지구, 1190개 시험장에서 일제히 치러진다. 올해 수능에는 전국적으로 59만4924명이 응시할 예정이다.

다행히 오늘은 날씨도 좋아 '수능 한 파'는 비껴갔고 평년과 비슷한 기온을 보이고 있다. 다만 미세 먼지 농도가 높아 질 것이라는 기상청 예보에 따라 교육 당국은 산원 확인을 거쳐 시험 시간에도 마스크를 쓸 수 있도록 했다. 혹시 지진이 나 화재 등 재난이 발생할 경우 수험생들은 시험 감독관 지시에 따라 움직여야 한다는 점도 알아두어야겠다.

오늘 시험을 치르는 수험생들에게 몇 가지를 당부하고자 한다. 수험생은 수험장에 오전 8시10분까지 입실해야 한다. 무엇보다 수험생들은 집을 나서며 수험표와 신분증을 빠뜨리지 말아야 한다. 스마트폰, 디지털 시계, 스마트 워치, 전자사전 등 시험장으로 반입할 수 없는 물품

을 소지하고 있지 않은지 점검해야 한다. 출발 전 자신의 수험장이 확실한지 확인도 필요하다.

그동안 뒷바라지해 온 가족은 물론 주변 모든 사람들은 수험생을 응원할 것이다. 문재인 대통령도 SNS를 통해 "치열하게 보낸 시간들이 여러분과 함께 있으며 그 시간을 보면 여러분이 가진 실력을 그대로 보여 줄 수 있을 것"이라면서 "인생의 한 순간을 멋지게 대면하고 자신 있게 건너가길 바란다"라는 응원 메시지를 남겼다.

수험생들은 그동안 많은 시간을 인내하며 각고의 노력을 기울여왔다. 지금과 지노심초사하면서 준비해 온 실력을 이제 유감없이 발휘하길 바란다. 너무 긴장하면 제 실력을 발휘할 수 없으므로 긴장을 풀고 마음의 여유를 가져야 할 것이다. 강철을 단련하듯 힘겨운 시간을 견뎌 온 만큼 자기 자신을 믿고 최선을 다하길 바란다.

無等鼓

'격렬하게 환호하라.' 공연장에 가면 외치고 싶은 말인데 우선 나에게 들려주고 싶은 말이기도 하다. 쑥스러워 기립박수를 치고 환호성을 지르는 게 익숙지 않기에. 연주회에서 마지막 곡이 끝나고 나면 팬스레 조바심이 난다. 관객들이 커튼콜에 인쇄하면 어쩌나 하고.

아티스트에게서 앙코르를 끌어낼 수 있는 건 관객의 환호뿐이다. 호응이 이어지면 '없던 앙코르'도 만들어내는데 광주에선 객석의 불이 켜지기도 전에 자리를 뜨는 사람이 많다.

격렬하게 환호하라

지난 7일 광주문예회관에서 동양인 최초 쇼팽콩쿠르 우승자인 로 구성된 무소르그스키의 '전람회의 그림'이였으니까. 손열음도 준비한 6곡의 앙코르가 끝났지만 관객의 환호가 이어지자 즉석에서 신정곡을 받아 3곡을 더 연주했다고 한다. 키신은 한 인터뷰에서 "관객들이 내려보내지 않는 한 앙코르를 선사한다"고 말했다.

12월에는 연말을 맞아 클래식과 대중음악 등 대체로운 공연이 열린다. 우리도 '격렬한 환호'로 푸짐한 '앙코르 선물'을 받아 '광주의 앙코르 신화'를 만들어 보자. /김미은 문화부장mekim@

光州日報		The Kwangju Ilbo	
사장·발행·편집·인쇄인 金汝松		주필 李洪載 편집국장 金日煥	
1952년 4월 20일創刊 1980년 11월 29일 등록번호 광주가 1(일간)		우) 61482 광주광역시 동구 관남로 224	
대표전화 222-8111 / 220-0551(지사 지역(국통 신청 배달 안내)) 광고문의 062-227-9600			
편집국안내	(대표 FAX 222-4918)	경영지원국	220-0515 문화사업국
220-0649	220-0661	(FAX 222-8005)	(FAX 222-0195)
220-0632	220-0652	기획관리국	227-9600 업무국
220-0663	220-0692	(FAX 222-0195)	(FAX 222-0195)
220-0664	220-0693	디자인실	220-0536 서울지사
220-0642	220-0697	(FAX 02-773-9331)	(FAX 02-773-9335)
*구독료 월정 10,000원 1부 500원			
본지는 신문윤리강령 및 실천요강을 준수합니다			