

80년대의 먹거리 문화,
삼겹살과 양념통닭

김종업

1980



『행복한 만찬』

『행복한 만찬』^{달 2008}은 작가 공선옥의 어린 시절 먹거리 체험을 담은 책이다. 이 아름다운 산문집은 우리의 현재 먹거리 문화가 어디로부터 표류해왔는가를 잘 보여준다. 연대를 적시하지 않았지만 그가 전해주는 이야기의 무대는 1960년대 후반쯤의 전남 곡성 시골이다. 이 시공간적 배경 속에서 공선옥의 혀와 몸에 새겨진 먹거리의 기억을 장악하는 것은 통상적인 식품분류법으로 하면 곡류, 서류, 두류 그리고 과채류이다. 과채류라지만 그중에도 과일은 감과 산딸기 정도로 빈약하다.

공선옥이 펼치는 처연하게 소담스런 음식들 속에 단백질이나 지방은 정말 겨우 존재한다. 지방질이라야 각종 나물 무침에 섞인 참기름이나 들기름 약간 정도이다. 식자재 운송이 발달하지 않은 탓에 어류라곤 오직 미꾸라지뿐이다. 생각해보면 해산물 소비가 민물 어패류 소비를 대치하는 것 자체가 근대화의 결과이다. 근대화된 운송의 힘이 침투하지 않은 곡성의 가난한 시골 식단은 여전히 다슬기나 미꾸라지 같은 민물 어패류에 묶

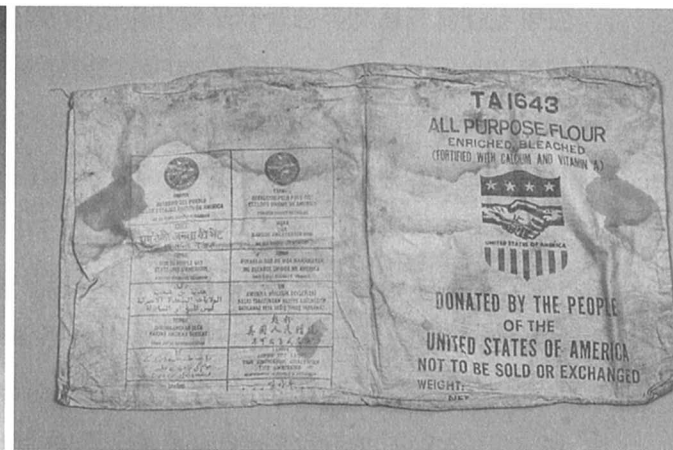
여 있다. 부각조차 흔한 다시마 부각이 아니라 가죽나뭇잎 부각이었던 것이다. 그리고 그 부각 덕에 겨우 들기름 맛을 봤다.

그렇다고 1960년대 후반의 전남 곡성이 외부세계와 단절된 곳은 아니었다. 해방 직후부터 도회지에 원조로 쏟아져 들어온 밀가루는 곡성에도 푸대에 담겨 들어와 가죽나뭇잎 부각에도 쓰이고 ‘술적’ 부추전과 돈부죽 그리고 다슬기국에 넣을 수제비에도 쓰였다. 밀가루 음식으로 급식 빵마저 지나가며 언급된다. 하지만 육류 이야기는 전혀 등장하지 않는다. 그저 달걀이 있을 뿐이다. 그의 달걀 이야기에는 전통과 근대가 깊게 교차한다. 전후 우리나라에서 널리 사육된 이탈리아산 산란계 품종 레그혼 ‘레그닭’이 곡성에서도 키워졌다.* 그 닭이 낳은 달걀은 전설처럼 구렁이의 차지도 되고 쥔 꾸러미에 담겨 담임선생님에게 촌지로도 건네지고 제사상에도 오른다. 이 시기 곡성 사람들은 비자발적인 오보베지테리언 ovo-vegetarian 이나 다름없었다.

우리는 공선옥의 이런 가난한 먹거리 세계로부터 멀리 표류해왔다. 여전히 적지 않은 결식아동과 노숙자가 배고픔에 괴로워하고 있지만, 한국인 대다수는 육류는 물론이고 다양한 어패류와 과채류 소비에 큰 어려움을 겪지 않는다. 원한다면 망고스틴과 체리, 파스타와 초밥은 물론이고 스페인식이나 인도식 식당에서 이국적인 요리를 먹을 수도 있다. 전지구적으로 조망하면 달리 봐야겠지만, 적어도 한국사회에서 먹거리의 중심 주제는 기아보다는 비만이다.

하지만 공선옥은 이런 풍요의 시대에도 자신의 어린 시절 밥상을 거리

* 레그혼 종은 지금을 많이 사육되지 않는다. 1980년대 말부터 갈색란이 토종닭이 낳은 계란이라는 잘못된 정보가 널리 퍼짐에 따라 흰 계란을 낳는 레그혼 종의 사육이 줄었기 때문이다. 갈색란 산란계는 로드아일랜드 종과 바드폴리머스종 중 그리고 뉴햄프셔 종의 교잡으로 만들어졌다.



원조 밀가루

해방 후 쏟아져 들어온 원조 밀가루는 점차 다양한 음식의 재료로 쓰이더니, 결국은 밀을 주식의 하나로 받아들이게 만들었다. 그리고 1980년대 치킨의 튀김옷으로 변신할 준비를 하고 있었다.

낌 없이 ‘행복한 만찬’이라고 부른다. 그리고 그런 명명에 대해 아마도 대다수 독자가 고개를 끄덕일 것이다. 그 이유는 지금 우리가 먹거리 앞에서 한편 위험을 느끼고 다른 한편 아노미에 처해 있기 때문이다. 다양하고 복잡한 식품첨가물, 세계화된 먹거리의 길고 복잡하며 의심스러운 생산·유통 과정, 유전자조작^{GMO} 식품, 엄청난 식육 소비와 공장식 축산의 대가인 광우병 파동과 수십만 마리의 돼지와 닭의 살처분 같은 것들이다. 한편 술한 ‘먹방’과 ‘쿡방’의 유행은 먹거리 레퍼토리가 엄청나게 확대되었음에도 정작 음식과 맛의 본질이 무엇인지에 대해서 잘 모르는 느낌이어서 다른 이들의 식사를 참조해야 하는 상황, 그러니까 사회학자들이 아노미라고 부르는 상황에 처해 있음을 말해준다. 어떤 의미에서 술한 먹방과 쿡방은 양은 많지만 다양성을 잃고 삭막해진 먹거리 사막의 신기루들이라 해도 과언이 아니다. 공선옥의 ‘행복한 만찬’부터, 풍요롭지만 위험과 아

노미 상태에 처해 있는 오늘날의 먹거리 문화까지의 과정에 무슨 일이 있었던 걸까? 커다란 뒤틀림을 수반한 이 먹거리의 역사에서 1980년대는 어떤 위치를 점하는 것일까?

식단의 육식화

1인당 국내총생산GDP은 상황을 간결하게 요약하는 데 종종 도움이 된다. 음식 문화와 관련해서 중요한 지표는 GDP 500달러이다. 이 수준을 넘어서면 경제성장의 성과로 육류 소비가 빠른 속도로 증가하기 시작한다. 이런 변화를 영양학적 전환nutritional turn이라고 한다. GDP가 5000달러를 넘게 되면, 기아와 기생충 그리고 감염성 질환 대신 심장 질환이나 암 또는 당뇨 같은 식원성食源性 질환이 더 중요한 질병으로 부상하는 역학적 전환epidemiological turn이 일어난다. 이런 역학적 전환 시점에 음식 문화 수준에서는 외식산업이 본격적으로 발전하는 일이 벌어진다.

흥미로운 것은, 정치학자들은 1인당 GDP 5000달러를 민주화가 이루어질 경우 그 성과가 쉽사리 역전되지 않는 문턱이라고 말한다는 점이다. 이런 사실은 음식 문화, 경제성장, 정치적 민주화 사이에 모종의 연관이 존재함을 시사한다. 1인당 GDP 500달러 시기부터 증가하는 육류 소비는 5000달러 즈음에 발생하는 역학적 전환의 중요한 원인 가운데 하나이다. 육류 소비의 증가가 심혈관 질환의 원인이 되는 지방 섭취를 늘리기 때문이다. 하지만 영양학적 전환을 역학적 전환으로 이끄는 경제성장은 식단의 변화나 외식산업 성장 같은 수준을 훨씬 넘어서는 다양한 변화를 야기한다. 예컨대 소비와 주택의 개선, 가족 구조의 변화와 성별 불평등의 완

화, 그리고 교육 수준의 향상 등 다양한 사회·문화적 역량의 향상을 동반한다. 이러한 욕구 분화와 역량 강화는 정치적 수준에서는 민주화를 추진하는 힘이기도 한 것이다.

우리의 경우 1인당 GDP 500달러를 넘긴 때가 1974년이고 5000달러를 넘긴 때는 1989년이다. 그리고 우리 사회는 이 시점 사이에서 영양학적 전환과 역학적 전환 그리고 민주화의 진전을 이뤘다. 더 나아가서 민주화는 노동운동이 크게 성장할 수 있는 토대가 되었는데, 그로 인해 1980년대 말에서 1990년대 전반기에 걸쳐 실질임금이 크게 상승했다. 이런 경제적 분배의 개선은 식생활과 음식 문화를 바꾸는 강력한 추진력이 되었다. 물론 이 모든 것은 경제성장이 일어나면 자동적으로 가능해지는 현상은 아니다. 경제성장, 정치적 민주화, 음식 문화가 서로 영향을 주며 강화해가는 발전 경로는 결코 필연적이지 않으며 늘 순조로운 것도 아니다. 이런저런 이유로 발전이 지체되고 어그러지는 나라도 매우 많으며, 우리 경우도 그 경로가 순탄치만은 않았다.

음식 문화와 미각의 변화도 여러 다른 사회 변화와 마찬가지로 1970년대 말의 심각한 불황이나 1980년대 초의 외채 위기 그리고 박정희 독재와 5·18민주화운동 같은 비극적 사건을 경유하는 사회변동 속에서 이루어졌다. 하지만 우리의 경우 이런 요소들은 서로를 강화하는 발전 경로를 거쳤다. 어떤 의미에서 음식 소비 패턴의 변화는 정치·경제적 변동의 저류에서 한층 더 일관성 있게 진행되었다. 1960~70년대 축산물과 과일류 소비 증가가 대도시 중산층을 중심으로 진행되다가 1980년대가 되면 이런 현상이 대중적인 것이 되었는데, 이런 증가세는 매우 일관되었다. 이에 비해 곡류 소비는 1980년대 중반부터 감소하기 시작했고, 대신 육류 소비량은 1980년대 동안 2배 이상 증가했다.* 이런 점을 고려하면 1980년대 음

식 문화에서 일어난 변화는 식단의 육식화(meatification)라고 요약할 수 있다. 1990년대 이후는 이런 육식화 경향의 공고화 과정이라 할 것이다.

전체 변화는 곡류 소비의 감소**와 육류 소비의 대폭적인 증가로 나타났다. 그것은 근대화와 함께 일어나 식단 변화의 일반적 패턴을 따르는 것이었으며, 그런 면에서 한국인 식단의 근대화 과정이라고 규정할 수 있겠다. 하지만 통계적 수치에 입각해 간결하게 규정할 수 있는 근대화 과정은 생각보다 복잡하게 주름 잡힌 과정이었다. 우리 사회의 많은 면들이 그렇듯이 식민화와 전쟁 그리고 분단체제 수립 같은 사회변동 과정에 큰 영향을 받기도 했으며, 식단 변화의 저류에는 미각, 그러니까 식재료와 요리법과 문화적 전통이 허와 몸에 각인된 것의 총괄적 명칭으로서 미각의 변동이 자리 잡고 있다. 이 점을 순서대로 살펴보자.

녹색혁명과 식단의 분식화

식량에 대한 사회과학적 연구들은 세 단계의 먹거리 체제에 대해서 말한다. 1차 먹거리 체제는 제1차 세계대전 이전까지의 시기로 세계체제의 주변부 지역이 북미와 유럽 같은 중심부 국가들에 가공되지 않은 식량과 원자재를 공급하는 체제였다. 2차 먹거리 체제는 제2차 세계대전 이후 헤게모니 국가인 미국 중심의 체제이다. 그리고 마지막으로 3차 먹거리 체

* 식품수급표에 따르면 1981년 1인당 1일 육류 공급량은 32.4그램이었던 데 비해, 1990년에는 64.7그램이었다. 참고로 2013년에는 134.8그램이다.

** 식품수급표에 따르면 곡류는 1인당 1일 소비량이 1986년 509.8그램으로 정점을 찍은 이래 1987년부터 감소하여 2013년 현재 380.9그램이다.

제는 신자유주의적 지구화와 다국적기업의 권력 확장 같은 자본주의 체제의 변동과 깊이 관련된 것으로, 맥마이클(Philip McMichael)은 이를 기업식품 체제(corporate food regime)라고 명명하는데, 이 체제를 상징하는 국제질서가 국제무역기구(WTO)의 농업협정이라 할 수 있다. 이 가운데 우리의 관심사인 1980년대와 관련해서 중요한 것은 2차 먹거리 체제이다.¹

2차 먹거리 체제의 중요한 특징은 비료와 농약 그리고 종자 개량에 근대 과학을 본격적으로 적용하고 태양에너지에 의존해온 농업을 화석연료 의존적인 농기계 경작 방식으로 바꾼 것이다. 이렇게 해서 이루어진 곡물 생산의 비약적 증가를 흔히 '녹색혁명'이라고 부른다. 녹색혁명의 '성과'로 중심부 국가에 방대한 잉여 농산물이 축적되었다. 이런 잉여 농산물은 두 가지 방식으로 처리되었다. 하나는 제3세계에 보내는 원조 농산물이었다. 이런 점 때문에 '녹색'혁명이라는 명명에는 사회주의 혁명(즉 '적색'혁명)에 대한 반혁명적 기획 또한 깃들어 있었다 할 수 있다.*

다른 하나는 가축 사료로 활용하는 것이었다. 흔히 '축산혁명'이라 불리는 오늘날의 공장식 축산의 토대는 가축에게 곡물 사료를 충분히 공급할 수 있게 해준 녹색혁명이었다고 할 수 있다. 이렇게 해서 가축이 농사에 축력을 제공하고 가축의 분뇨가 비료가 되는 농축 순환이 깨졌다. 또 화석연료 사용에 기초한 곡물의 과잉생산이 축산물 과잉생산으로 연결되는 먹거리 체제가 형성된 것이다. 또한 소비의 차원에서는 대형 매장에 자동차를 타고 가서 대량의 식품을 구매하고 그것을 가정의 냉장고(가정용 냉장고 용량은 점점 더 커져왔다)에 보관하는 패턴이 형성되었다. 이

* 제2차 세계대전 직후 서독의 군정장관인 클레이 장군은 미 점령지에서의 식량 부족이 의미하는 바에 대해 이렇게 말했다. "하루 1500칼로리를 먹는 공산주의자가 되는 것과 하루 1000칼로리를 먹는 민주주의자가 되는 것 사이에는 선택의 여지가 없다." (마이클 캐롤린 『먹거리와 농업의 사회학』, 김철규 외 옮김, 파비 2013, 95면)

40명 합동

한글학회에서 주최한 '한글합동'이 40명 합동으로 열렸다. 이 자리에는 한글학회 이사장인 김기현(한글학회 이사장)과 한글학회 부이사장인 김기현(한글학회 부이사장) 등이 참석했다. 이 자리에서는 한글합동 40명 합동으로 열렸다. 이 자리에서는 한글합동 40명 합동으로 열렸다.

원지 지원

한글학회에서 주최한 '한글합동'이 40명 합동으로 열렸다. 이 자리에는 한글학회 이사장인 김기현(한글학회 이사장)과 한글학회 부이사장인 김기현(한글학회 부이사장) 등이 참석했다. 이 자리에서는 한글합동 40명 합동으로 열렸다.

애국하는 마음으로 혼·분식을 합시다!

대한민국 정부에서 주최한 '애국하는 마음으로 혼·분식을 합시다!' 캠페인이 실시되었다. 이 캠페인은 애국하는 마음으로 혼·분식을 합시다! 캠페인이 실시되었다. 이 캠페인은 애국하는 마음으로 혼·분식을 합시다! 캠페인이 실시되었다.



**맛 좋은
粉食으로
늘어나는
집안살림!**

**무궁화표 밀가루
별표 밀가루**

맛있는 살림살이는 **粉食**의 인
食生活 管轄로부터 시작됩니다.
영양 값고 경제적인 粉食으로
건강하고 단정 세심함을 이룩
합니다.
東亞製粉의 무궁화표 밀가루와
별표밀가루는 언제나 여러분의
밀가루입니다.

混食에는...
東亞製粉이 새로이 開發한
무궁화 粉

● 무궁화 粉은 나기 산
물 필요가 없습니다.
● 무궁화 粉은 맛이 사
고 맛이 좋아 경제적
입니다.
● 무궁화 粉은 밥이나
국이나 맛을 높입니다.

동아제분(주)



**분식을 주식으로
쌀밥은 부식으로**

■ 빵이 어린이들의 공통적인
食糧인 시대는 이미 지났습니다.
이제는 어른이나 어린이나 누
락하고 좋아하는 영양식으로
하루 한끼 정도의 주식으로
하고 있습니다.

● 호식빵은 조리에 간편, 주식을
로 주부들의 일손을 덜어 주
습니다.

● 호식빵은 발효에 비해 비파괴
상태로 제공됩니다.

● 호식빵을 드실 때는 국하고
치즈를 곁들여 즐기시면 그 맛
이 더욱 좋습니다.

삼립식품공업주식회사

“내일은 분식의 날”

국가의 식생활 개입은 밀 소비 증가에 큰 기여를 했다. 기업들은 정부 정책을 기꺼이 받아들여, 밀의 우 수성과 그 밀로 만든 자사 제품의 우수성을 알리기 위해 노력했다.

렇게 해서 생산뿐 아니라 소비 역시 화석연료에 기초한 형태로 변모된 셈 이다.

1980년대의 음식 문화를 식단의 육식화로 요약할 수 있다면, 육식 확산 의 토대인 녹색혁명과 축산혁명이 우리 사회에서는 어떻게 관철된 것일 까? 즉 우리는 어떤 식으로 2차 먹거리 체제와 접맥核脈된 것일까? 핵심적 인 계기는 해방 직후 유엔의 원조 프로그램과 미국 공법 480호에 의거한 식량 원조였다. 식량 원조가 가진 정치·경제적 의미는 컸다. 결제는 1950년대 중반까지는 무상이었고, 1968년까지는 원화 결제, 1968년부터 1973년까지는 원화 결제와 달러 차관 결제의 혼용, 1973년 이후는 달러 차관 결제만으로 이루어졌는데, 원화 결제가 시작된 1950년대 후반에 이 승만 정권이 원화로 구매한 원조 농산물을 불하해서 거둔 차익인 대충자 금이 정부 예산에서 50퍼센트 넘게 차지했을 정도였다. 또한 원조 농산물 유입은 농산물 가격의 하락을 가져왔고, 이것이 1950년대 후반부터 도시 화와 값싼 산업 인력의 공급을 가능하게 한 이촌향도 물결의 격발 요인이 기도 했다.²

하지만 미각의 관점에서 가장 중대한 결과는 밀을 주식의 하나로 수용 하게 만든 것이었다. 앞서 살펴본 공선옥의 『행복한 만찬』의 무대인 곡성 시골 마을에도 원조 밀가루는 요리의 다양성에 일정한 기여를 하는데, 그 것은 매우 전국적이고 포괄적인 현상이었다. 밀은 전후의 가난한 시절에 칼국수와 수제비를 통해 널리 퍼졌고, 곧 건면乾麵과 인스턴트 라면, 그리 고 짜장면을 거쳐 빵에 이르기까지 다양한 음식 레퍼토리와 빠르게 접맥 되어갔으며 소비량도 급격한 속도로 늘어갔다.

국가가 식생활에 개입한 것도 밀 소비 증가에 크게 기여했다. 원조 농산 물 결제가 달러 차관 결제로 전환되기 시작한 1960년대 말부터 박정희 정

권은 달러 유출을 막기 위해서 두 가지 방향의 노력을 기울였다. 하나는 국내 쌀 증산을 위한 통일벼 재배 시도이고, 다른 하나는 여전히 주곡인 쌀 소비를 줄이기 위한 혼·분식 장려이다. 통일벼 사업은 처음엔 성공하는 듯했지만, 1970년대 말 연속된 냉해로 인해 실패로 끝났는데, 한국형 녹색혁명의 싱거운 종말인 셈이다.³

혼·분식 장려는 사실 “모자라는 것은 덜 먹게 하고 남는 것은 더 먹게 하라.”는 매우 간단한 전략에 입각한 것이다. 하지만 사람들의 미각이란 그렇게 간단히 변하지 않는다. 따라서 국가가 원하는 수준의 혼·분식을 위해서는 대중의 저항을 분쇄하는 강력한 동원이 필요했다. 폭력적이다 시피 한 국가동원의 대표적 예는 학교에서의 혼식 검사와 분식 강제 그리고 정부에서 수요일과 토요일 점심을 무미일(無米日)로 지정해 식당에서 밥을 팔지 못하게 강제한 것이었다.⁴

이런 국가 개입의 결과는 밀의 영양학적 우수성이 이데올로기적으로 정당화되고 밀에 대한 대중적 취향이 강화되는 것이었다. 그리고 그 연장선에서 대기업의 밀 수입이 이루어짐으로써 제분업 및 제과업이 폭발적으로 성장했을 따름이다. 1980년대의 음식 문화 변동의 중심축이 식단의 육식화였다고 한다면, 1960~70년대에는 식단의 분식화였다고 말할 수 있다. 이런 사실을 웅변적으로 보여주는 것이 이른바 ‘분식집’이라는, 요리법 내지 요리 전통이 아니라 식재료가 그 정체성을 규정하는 음식점의 증가였다.

입이 벌써 고기를 찾다

앞서 지적했듯이 통일벼 재배를 중심으로 한 한국형 녹색혁명의 시도는 실패했다. 그러므로 축산혁명, 그러니까 공장식 축산에 기초한 식육 대량 공급의 전제인 곡류 과잉공급과 주곡산업의 사료산업으로의 전환은 이루어지지 않은 셈이다. 사료산업의 성립은 커녕 쌀을 제외하면 주곡의 자립조차 기능하지 않았다. 이 점만 고려하면 우리 사회는 해방 후 지금까지 계속해서 식량 공급 위기가 지속되어온 셈이다. 다만 세계체제의 분업 구조에 더 깊이 참여하는 산업화를 통해서 그 문제를 성공적으로 해결해 온 것이다. 즉 수출을 통해 얻은 외화로 식량은 물론이고 사료까지 수입함으로써 탄수화물과 단백질을 공급했으며, 그런 의미에서 한국의 축산혁명은 해외의 녹색혁명에 토대를 둔 것이다.

이렇게 곡류와 사료를 수입에 의존하게 되면, 전체 과정은 수입 선을 장악한 대기업이 주도하게 된다. 대기업은 밀 수입을 제빵 및 제과업의 확장으로 이어갔다. 이와 관련해 중요한 이정표는 동방유량이 1971년 식용유를 생산한 것이다. 이로써 수입 대두에서 식용유를 짜내서 팔고 거기서 생긴 부산물로 사료를 제조하게 되었다. 튀김 요리와 사료산업이 짝 지어진 것이다. 이렇게 밀-콩-옥수수 수입과 그것에 기초한 제분-제과-식용유-사료산업의 연쇄적인 발전이 없다면 사람들의 입맛을 자극하는 잘 마블링된 식육을 얻기는 난망한 일이다.

이와 관련해 주의할 것은 한국에서 식단의 육식화를 뒷받침할 외국산 사료의 대량 수입이 이루어지고 국내의 공장식 사육이 본격적으로 발전

한 때는 1990년대라는 점이다.⁵ 애초에 녹색혁명이 주곡을 넘어서 사료용 곡물 생산으로 확산되었다면, 그에 짝을 맞추어 공장식 축산업이 발전했겠지만, 한국처럼 주곡이 모자란 국가에서는 축산혁명이 촉진될 산업 내적인 이유가 있지는 않았다. 그러므로 우리의 경우 앞서 통계적인 변화 안에서 포착했던 1980년대, 특히 1987년 민주화 이후에 더욱 강력하게 진행된 식단의 육식화가 1990년대의 한국식 축산혁명을 이끌었음을 알 수 있다. 그리고 그런 1980년대의 변화는 1970년대 중반부터 진행된 미각의 육식화에서 비롯되었다고 할 수 있다.

이런 진행은 음식 문화의 변동에서 그렇게 일반적인 패턴은 아니다. 사실 인간은 잡식동물이라서 어떤 풍토에서든 거기에서 가장 얻기 쉬운 먹거리 자원을 개발한다. 따라서 인간은 흔하게 주어진 식재료를 중심으로 조리법과 미각을 발달시켜나간다. 갯가에서는 생선이 사랑받고, 산촌에서는 나물이 사랑받는다. 그리고 근대사회라면 쉽고 저렴하게 구매할 수 있는 것이 사랑받는다. 다시 말해 장기적으로 인간의 식생활을 관찰한다면, ‘공급이 스스로 수요를 창출한다’는 세의 법칙(Say's Law)이 미각에는 관찰된다고 말할 수 있다. 식재료 공급이 미각을 결정하는 것이다. 그런 관점에서 본다면 식육이 잘 공급될 때 육식에 대한 취향이 발전해야 정상이다. 하지만 우리의 경우는 끝이여 논의하겠지만, 미각의 육식화가 식단의 육식화 그리고 축산혁명을 견인했다.

이 과정을 이해하기 위해서는 미각이 식재료의 공급 상황 못지않게 어떤 사회적 열망을 반영하는 사회·문화적 산물인 점을 염두에 두어야 한다. 물론 그렇다고 해서 미각이 사회·문화적 변화를 곧장 반영할 만큼 신축적이라고 생각해서는 안 될 것이다. 일단 형성된 미각은 상당한 보수성을 띤다. 미각은 단번에 도약하지 않는다. 새로운 음식이 기존의 음식 문

화에 침투해 시민권을 획득하는 것은 종종 까다롭고 힘겨우며, 무언가 선행하는 돌파 없이 단번에 이루어지지 않는다. 그것을 위해서는 이윤을 향한 자본의 집요한 노력, 상류층의 사치와 구별의식, 사회적 평판과 자부심을 자극하는 문화의 도움이 필요하다. 이런 문화적 영향에 힘입어 미각 변동을 주도한 것은 쇠고기였다.

갈비와 LA 갈비, 그리고 등심

1970년대 중반의 신문을 조금만 뒤적여보면 그 시기부터 주기적으로 쇠고기 파동이 일어났음을 쉽게 알 수 있다. 앞서 언급했듯이 GDP 수준에 연동된 영양학적 전환을 고려하면, 이 시기 육식 소비 증가는 일반적 현상이라 할 수 있다. 하지만 어떤 육류가 그것을 주도하는지는 사회·문화적 상황에 따라 다르다. 예컨대 이웃 나라 중국의 경우 언제나 중심 육류는 쇠고기보다는 돼지고기였고, 닭고기보다는 오리고기였다. 하지만 우리의 경우는 전통시대로부터 현재에 이르기까지 언제나 돼지고기보다 쇠고기였고, 오리고기보다 닭고기였다. 그러므로 경제성장의 성과가 음식 문화를 통해 표현될 때, 쇠고기가 스포트라이트를 받은 것은 이해할 만한 현상이었다. 주머니 사정이 좋아지면 쇠고기를 먹고 싶었고, 더 좋으면 숯불갈비를 먹고 싶었고, 살림살이가 좋아지면 제사상에 여봐란듯이 쇠고기 산적을 올렸다. 그래서 최고의 추석 선물은 짭갈비였고, 또 그 정도면 과거에나 지금이나 꽤찮은 뇌물이라 할 수 있다.*

쇠고기 수요가 들어가는 중에 계속해서 쇠고기 파동이 발생한 메커니

좁은 이렇다. 우선 소의 공급이 적어도 1980년대까지는 전업 축산농가보다 부업 축산농가에 의존해 이루어졌다. 분산적인 다수 농가의 소규모 축산은 합리적 사육 및 시장 환경에 대한 신속한 대응을 어렵게 한다. 또한 소는 최소한 2년을 키워야 출하할 수 있기 때문에 공급탄력성이 매우 떨어진다. 그런 중에 소값이 앙등하고 쇠고기가 부족해지면 정부는 도시민의 불만을 달래기 위해서 외국산 쇠고기를 수입해서 시중에 풀었다. 그래서 1974년엔 소값이 폭락했다가⁶ 1976년엔 앙등했고 그래서 정부에서 다시 쇠고기를 수입하도록 했더니⁷ 소 사육이 줄었고, 그 결과 1978년에 다시 쇠고기값이 상승했지만 정부에서 수입을 늘리면서 1979년엔 또다시 소값이 폭락했다.⁸

수입한 호주산이나 뉴질랜드산 쇠고기는 미각의 수준에서 환영받진 못했다. 고급육이 수입되지 않은 탓도 있지만, 아무튼 여전히 한우에 대한 전망은 지속되었고, 바로 그렇기 때문에 다양한 방식으로 수입 쇠고기를 한우로 속여 파는 일이 지속되었다. 그래서 정부는 수입 쇠고기 유통을 합리화하고 소비자의 신뢰를 얻기 위해서 공판장이나 포장 방식을 개선하고 등급제를 도입하는 등 여러 가지 노력을 기울였다. 하지만 방대한 소비 네트워크를 면밀히 통제하긴 어려웠다.

그렇지만 쇠고기 수입을 통한 가격 조절 그리고 수입 쇠고기와 국내산 쇠고기의 가격 차이에서 정부가 얻는 수입을 축산기금으로 운용하며 국내 축산업을 개선하려 했던 정부의 노력이 성과가 없었던 것은 아니다. 1980년대 들어서도 쇠고기 가격의 등락은 계속해서 발생했지만 사회 분

* '부정청탁 및 금품 등 수수의 금지에 관한 법률'(김영란법) 시행령 입법예고를 앞두고 국산 농축산물 소비 위축을 우려해대는 사태를 보라. 「농·축산물 김영란법 대상서 제외해야」, 『농업신문』 2016년 5월 24일자 참조.



대형 '가든' 속 정원

가든의 원조로 불리는 '삼원가든' 내 인공폭포와 그 앞을 지나는 다리의 전경이다. 이러한 가든은 사회적 부가 집결되는 강남의 자신감과 팽만한 소비 욕구를 상징하는 곳이었다.

위기는 1970년대 중반의 성난 분위기와 비교하면 한결 약화되었다. 그보다 더 눈에 띄는 현상은 쇠고기 소비 욕구의 고급화 경향이었다. 그리고 그런 현상의 중심에는 갈비가 자리 잡고 있다. 1982년의 신문들은 신사동과 논현동 일대의 10여 개의 대형 '가든'의 풍경을 전한다. 거대한 주차장, 대형 수족관, 고급 관상수, 인공폭포가 있고, 수백 개의 외등과 내등으로 치장한 휘황찬란한 대형 숯불갈비집들은 사회적 부가 집결되던 강남의 자신감과 팽만한 소비 욕구를 상징하는 곳이었다.⁹

이런 갈비에 대한 열망과 선호가 어느정도인지는 '갈비'라는 말이 다른 아니라 '소'갈비를 가리키는 것에서 알 수 있다. 하지만 고급 쇠고기에 대한 소비 욕구를 대변하는 갈비는 수요만큼 충분히 공급하기 어려운 부위이다. 소 한 마리에서 고작 26대가 나오고 그중에서도 아래쪽 갈비는 구이용으로 상품성이 떨어진다. 그래서 사람들은 모자란 갈비에 대한 욕구를 충족하기 위해 돼지갈비도 선호했고, 1980년대부터는 닭'갈비' 같은

요리마저 유행하게 된다. 특히 닭갈비 유행은 사람들이 닭을 먹을 때조차 상징적으로는 갈비를 먹고 싶어했음을 말해준다.*

대중이 갈비 소비 욕구를 해소하게 된 계기는 한국의 대미무역 흑자를 이유로 농축산물 개방을 요구한 미국의 압력으로 1988년부터 본격화된 (1996년 광우병 파동으로 중지) 미국산 쇠고기의 수입이었다. 그 이전 시기에도 호텔을 중심으로 고급육이 수입되었고, 미군 부대를 통해 흘러나온 미국산 쇠고기는 맛의 면에서도 뉴질랜드산이나 호주산에 비해 선호도가 높았다. LA 교민과 미군 부대를 통해 흘러나오던 LA갈비가 1980년대 말부터 유통됨으로써 값싸고 맛 좋은 갈비를 손쉽게 소비할 수 있게 된 것이었다.

하지만 많은 것이 그렇듯이 대중적으로 소비될 수 있는 것, 가격 장벽을 상실한 것은 전망의 지위를 잃는다. 갈비의 대중화는 갈비의 지위 상실과정이기도 했다. 갈비 대신 전망의 자리를 차지한 것은 등심이었는데, 거기엔 1990년대 본격화된 축산업의 논리가 작동했다. 본래 갈비를 선호한 이유는 식육이 목적이 아니었던 소를 도축해서 얻을 수 있는 대부분의 부위가 질긴 데 비해, 갈비뼈 부위는 운동량이 적은 부위여서 덜 질긴데다가 양념이 될 경우 갈비뼈 속의 성분까지 녹아나와 감칠맛이 훌륭했기 때문이다. 공장식 축산은 운동량이 적고 옥수수 사료를 먹고 자라 근내 지방량이 충분한 어린 소들의 연한 쇠고기를 공급할 수 있게 만들었다. 그리고

* 닭갈비, 즉 '계육'은 『삼국지연의』에서 조조가 한중을 두고 촉과 한 달 이상 대치하던 중에 닭국에 든 닭고기를 보고 중얼거리던 말로 유명하다. 조조의 부관 양수(楊修)는 그 모습을 보고 조조가 한중을 먹을 것이 없지 않더라도 아까운 닭갈비처럼 생각하고 있음을 알고 주군의 뜻을 헤아려 부하들에게 퇴각 준비를 하게 한다. 이런 고사가 보여주듯이 닭갈비는 막을 만한 살코기가 없는 부위이며 그런 것의 상징이기도 하다. 그런 닭갈비가 우리 사회에서 하나의 요리명으로 자리 잡았다는 것은 그것이 소갈비에 대한 전망을 상징적으로 차용하고 있음을 말해주며, 그것의 성공 또한 이 때문이라 하겠다.

등심이 소의 등급을 결정하는 부위가 되자 공장식 축산업은 갈비 공급에서 유리한 황소를 기피하고 암소와 거세우를 선호하는 방향으로 진화했다. 이에 따라 갈비는 점차 공급량이 적고 발골과 손질에 비용이 많이 드는, 이윤이 적은 고기가 되었다. 그리하여 1980년대를 거쳐 1990년대 초반까지 진행된 갈비에 대한 대중소비의 길이 완성되자 전통시대로부터 최고의 식육 자리를 지켜온 갈비는 축산업과 식육식당이 선호하는 등심에 그 자리를 내어주었다. 공급 측면에서 선호되는 것이 결국은 미각의 변화를 유도한다는 일반적 법칙이 이런 식으로 관철된 셈이다.

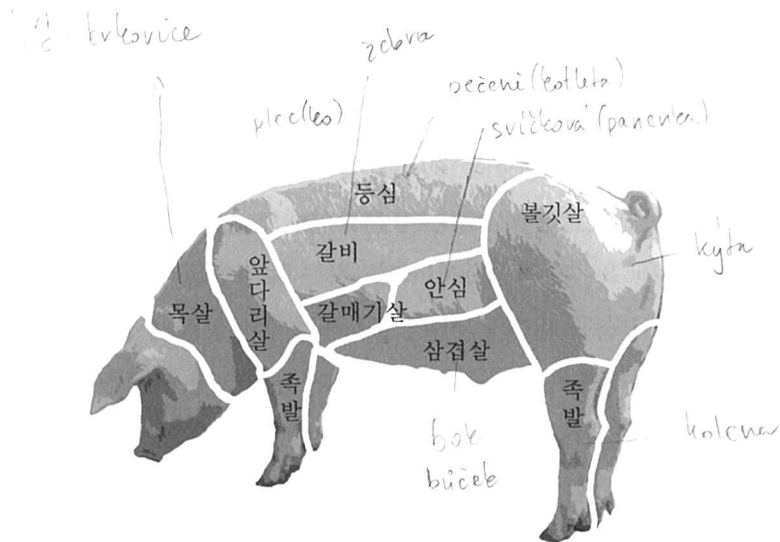
돼지갈비에서 삼겹살로

인간이 식육으로 소비할 수 있는 동물은 매우 다양하다. 아마도 전통사회로 거슬러올라갈수록 다양한 동물이 식육으로 소비되었을 것이다. 예컨대 식민지 시대만 해도 꿩고기나 토끼고기가 그리 드물지 않았다. 그러나 축산업의 발달은 몇 가지 식육에 생산을 집중시킨다. 그리고 이런 공급의 힘 때문에 소비도 같은 종류의 식육에 수렴되어가게 마련이다. 쇠고기, 닭고기, 돼지고기가 전체 식육 소비의 95퍼센트에 육박하는 우리 사회의 양상도 이런 법칙을 따른다고 할 수 있다.* 이 중에서도 돼지고기는 통계로 확인되는 모든 시기에서 출몰 가장 많이 소비된 식육이었다. 이런 사실은 확실히 전망보다는 예산의 제약이 소비를 결정하는 더 중요한 요인임

* 3대 식육을 제외하고 의미있는 수준의 식육은 오리 정도인데 오리 사육 두수는 닭 사육 두수의 10분의 1 이하이다.

을 보여준다. 하지만 저렴한 식재료라고 해서 사랑받지 못하는 것은 아니다. 예컨대 닭고기는 쇠고기보다 저렴하지만 독자적인 사랑을 받을 만큼 문화적 가치가 부여되어 있다. 그에 비해 돼지고기는 가장 많이 소비되면서도 그만큼의 사랑을 받지 못했던 셈인데, 그 이유는 두 가지 정도였던 것 같다. 하나는 쇠고기처럼 붉은 고기인 돼지고기는 늘 더 선망되는 쇠고기의 대체재로 인식되어왔기 때문이다. 한국의 소비자들은 경제적 여유가 되면 언제라도 돼지고기 대신 쇠고기를 소비하기를 원했다. 다른 하나는 돼지고기가 오랫동안 식중독과 기생충 감염의 위험을 가진 고기로 인식되어왔기 때문이다. 실제로 돼지고기 도축이 합리화되고 냉장시설이 잘 구비되기 시작한 1980년대 이전에는 장례식이나 결혼식 피로연 그리고 환갑연에서 상한 돼지고기로 인한 집단 식중독의 발생처가 되는 경우가 많았다. 그래서 “여름 돼지고기는 잘 먹어야 본전”이라고 이야기되어 왔다.

이 같은 상황에서 양돈산업이 제약을 돌파하게 된 계기는 일본에서 왔다. 성공적인 경제성장의 성과로 1960년대 중반부터 일본에서는 빠른 속도로 육류 소비가 증가했고, 그로 인한 공급 부족을 수입으로 해결해야 했다. 한국은 이런 일본에 1960년대 말부터 돼지고기를 수출했다. 특히 일본이 돼지고기를 수입자유품목으로 둔 1971년 하반기부터 대일 수출이 빠른 속도로 늘었고 그에 따라 한국의 양돈산업 또한 빠르게 성장했다. 그렇지만 한국정부는 돼지고기의 경우에는 수출을 그리 중시하지 않았다. 국내 쇠고기값이 앙등하면 대체재인 돼지고기 수출을 중단하거나, 일본 수출 물량이 너무 늘어서 국내 돼지고기 가격이 급등할 때도 수출을 중단하기도 했다. 하지만 일본 쪽 수요에 자극을 받아 성장하기 시작한 양돈산업은 일본 수요가 계속 유지되기도 했고, 국내 수요 또한 상승했기 때문에



돼지고기의 부위

양돈산업의 발전에는 연중 고른 소비, 부위별 고른 소비가 필수적이다. 1960년대 말부터 증가하기 시작한 일본으로의 돼지고기 수출은 양돈산업의 이 두 가지 고민거리를 해결해준 호재였다.

지속적인 성장 국면으로 들어갔다.

일본으로의 돼지고기 수출은 우리의 미각 변동에도 상당한 영향을 미쳤다. 양돈산업이 발전하기 위해서는 두 가지 문제를 해결해야 했다. 하나는 돼지고기 소비의 계절적 변동을 극복하는 것이었다. 우리의 경우 앞서 지적했듯이 여름에 돼지고기 먹기를 꺼리는 데 비해 일본에서는 여름에도 돼지고기 소비가 왕성해, 양돈산업의 관점에서 보면 일본 수출은 연중 돼지고기 소비를 균등하게 만들어주는 효과가 있었다. 다른 하나는 도축된 돼지고기 부위들이 특별히 기피되는 곳 없이 고르게 소비되는 것이다. 판매를 위해서는 부위별 요리와 그것에 상응하는 소비가 중요하다. 적당한 지방량과 씹는 맛이 좋은 목살과 갈비는 구이가 된다. 등심과 안심은 돈가스가 된다. 다리살은 불고기감이나 찌개거리가 되고, 발은 족발이 되고, 뺏살은 기름이 흥건한 삼겹살 구이나 수육이 될 것이다. 여하튼 간에 문젯거리는 국내에서 너무 수요가 많아 공급이 따르기 어렵거나 국내에

서 별로 선호되지 않는 부위인 것이다. 일본으로의 수출은 이런 문제를 일부 해결해주었다. 국내에서도 1960년대 이래로 ‘경양식집’*이 소비처가 되어주었지만 그다지 왕성하게 소비되지는 않던 등심과 안심을 일본이 수입해간 것이다.

하지만 여전히 부위별 불균등 소비 문제가 남아 있다. 이것은 대일 수출을 위해 더 많은 돼지를 사육할수록 더 심각해지는 문제이기도 하다. 우리 사회에서 단연 선호된 부위는 돼지갈비였다. 소갈비 구이가 특권적 지위를 가진 사회에서는 쇠고기의 대체재인 돼지고기 중에서도 갈비 부위가 그 후광을 입는다. 하지만 갈비뼈 수가 소보다 많다고는 해도 돼지갈비 역시 돼지에서는 그렇게 많이 공급되는 부위도 아니고, 발골과 양념 그리고 숯불(고급 식육이 아닌 돼지는 숯불 위에 오르는 영광을 얻지 못하고 연탄 위에 오르는 경우가 많았지만)에 많은 노하우와 비용이 필요하다. 양돈농가 편에서도 식육식당의 편에서도 돼지갈비는 그렇게 유리한 것이 아니었다. 이에 비해 돼지 한 마리를 도축하면 가공육 재료로 많이 사용되는 뒷다리살을 제외하면 가장 많이 생산되는 부위인 삼겹살은 일본도 별로 수입해가지 않고 국내 소비 욕구도 왕성하지 않았다. 하지만 여기서도 공급은 미각을 바꾸며 자신의 길을 개척했다. 큼직한 비계 부위를 가진 삼겹살은 처음부터 소주와 짝지어져 탄광촌을 원점으로 하여 공단지대를 거치고 기업의 저렴한 회식 문화를 거쳐 마침내 국민적 사랑을 받는 음식

* ‘경양식(輕洋食)’은 돈가스, 비프가스, 생선가스, 햄버그스테이크, 오프라이스 등을 판던 식당이다. 주지하다시피 이런 메뉴는 모두 일본이 메이지유신 이후 화양철충(和洋折衷)의 형태로 만들어낸 일본식 서양 음식이다. 해방 후 이런 일식도 아니고 서양식도 아닌 음식에 우리 사회는 경양식이라는 독특한 이름을 부여했다. 이런 형태의 식당은 1980년대까지 번성했지만, 1990년대 초 프랜차이즈 형태로 도입된 패밀리레스토랑(TGI 프라이데이가 출발점이었다)에 밀려 쇠퇴해버렸다. 일본의 화양철충 음식에 대한 분석으로는 이시제 『근대 일본의 ‘화양철충’ 요리의 형성에 나타난 문화변용』, 『아시아리뷰』 5권 1호, 2015 참조.

으로 부상해갔다. 그 과정에는 식재료 공급은 충분하고 숯불은 커녕 연탄 불도 필요 없이 불판만 있으면 되는 간편한 요리법으로 인해 식당 진입 장벽이 매우 낮은 것도 크게 한몫했다. 1980년대 초반에 국민적 인기를 누리던 코미디언 김형곤에게 ‘공포의 삼겹살’이라는 별명이 붙기도 했다. 이 시점 어간에서 삼겹살은 우리의 미각을 정복하는 도상에 오른 셈이었다. 그리고 그 성공은 너무 지나칠 정도여서 지금 시점에서는 부위별 불균등 소비를 완화하는 주역이 아니라 불균등 소비의 주범이 되었다.

양념통닭을 향한 길

1980년대를 통해 식육 문화에서 영광의 길을 걸은 것은 쇠고기도 돼지 고기도 아니고 닭고기였다. 이 시기를 지나면서 더이상 닭고기로 불리지 않고 ‘치킨’이라는 국제화된 명칭을 얻었고, 끊임없이 새로운 요리법과 유행의 진원지가 되었기 때문이다. 전체로서의 치킨산업의 성공에는 닭고기가 가진 자질과 역사적 그리고 문화적 행운이 작용했다고 할 수 있다. 치킨산업 성공의 정점에는 양념통닭이 자리잡고 있다고 할 수 있는데, 그 양념통닭에는 해방 후 한국인의 미각이 걸었던 모든 행로가 응결되어 있다.

어떤 식육이 특정한 시기에 역사적 승리를 거두기 위해서는 일정한 행운이 작용한다. 특히 경쟁자의 제거는 그런 행운 가운데도 으뜸이다. 앞서 지적했듯이 전근대사회에서부터 비교적 최근에 이르기까지 한국인은 여름에 돼지고기를 소비하길 꺼렸다. 여름에는 소의 도축도 좋지 않았다. 농번기이기도 했지만 그것보다 여름에 도축된 소는 맛이 떨어졌다. 온대 계



“그때 그것을 지금도 합니다”

1986년 아시안게임을 앞두고 전격적으로 시행된 도심에서의 개고기 판매 금지 조치로 개장국은 다른 이름을 찾았다. 영양탕, 사철탕, 보양탕 등의 이름을 걸고 “그때 그것”을 파는 집이라고 알렸다.

절풍 지대의 더운 여름을 나기 위해서 한국인들은 닭고기와 개고기를 먹었다. 이 말은 식육의 관점에서 개고기와 닭고기는 경쟁관계에 있었다는 뜻이다. 하지만 이 역사적 경쟁관계는 1986년 아시안게임을 앞두고 이루어진 도심에서의 개고기 판매 금지 조치로 인해 쉽게 결판이 났다. 줄지에 뱀탕, 토룡탕과 더불어 도매금으로 혐오식품이 되어버린 개고기를 파는 식당들은 영업을 계속하기 위해 개장국을 사철탕 같은 희한한 이름으로 바꾸는 ‘수치’를 감내해야 했다. 하지만 도심에서 밀려난 영세한 음식점들이 국가의 공식적인 식육 관리 밖에 자리하며 합리적이고 위생적인 도축을 입증할 길 없이 개고기를 팔아야 하는 상황, 그리고 애완견 문화가 빠른 속도로 확산되는 상황으로 인해 개고기는 우리의 식육 문화에서 급속히 그 힘을 잃어갔다.

하지만 승리를 위해서는 경쟁자의 몰락만으로 부족하다. 비워진 공간을 채울 능력이 있어야 한다. 이 점에서 닭고기는 매우 뛰어난 자질이 있었다. 소와 돼지는 사육 기간이 길어서 공급탄력성이 떨어진다. 이에 비해 닭은

사육 기간이 짧다. 품종 개량과 사료의 발달로 육계의 출하 시기는 대략 부화 후 35일 수준이다. 출하에 6개월 이상이 필요한 돼지나 2년 이상이 필요한 소에 비하면 닭은 생산자 관점에서 가장 유리한 식육인 셈이다.¹⁰

그러나 이보다 중요한 것은 닭고기가 적절한 요리법을 거쳐 완성된 음식으로서 미각의 수준에서 환영을 받아야 한다는 사실이다. 여름철 백숙과 삼계탕에 한정된 소비를 넘어서야 하는데, 이는 계절적으로 집중된 소비를 연중 소비로 확장하는 것이기도 해야 한다. 그런 의미에서 닭고기 요리에서 이정표를 세운 것은 1960년대 초에 유명세를 얻은 전기구이 통닭이다. 이는 닭고기를 삶는 요리에서 오븐 요리로 이전시켰고 닭고기를 겨울에도 즐기기 좋은 음식으로 만들었다. 대단한 한류 열풍을 일으킨 드라마 「별에서 온 그대」에서 주인공 천송이(전지현 분)가 한 “눈 오는 날에 치맥인데”라는 대사는 닭고기의 겨울 소비가 확립된 시대를 상징하는데, 그 시발점은 전기구이 통닭이었다. 하지만 전기구이 통닭은 요리시간이 너무 길고 그래서 전기료도 너무 많이 들었다. 1970년대 석유파동으로 인한 전기요금 상승은 전기구이 통닭의 확산을 가로막았다.

1970년대 말부터 재래시장에서는 닭을 튀겨서 파는 집들이 늘어나기 시작했다. 그리고 1980년대 초 지방에서는 페리카나, 멕시칸치킨, 처갓집 양념통닭 같은 업체가 지역 프랜차이즈를 시작했다. 요컨대 닭튀김이 서서히 시장을 확장해가고 있었던 것인데, 그것은 우선 공급 측면에서 장애였던 긴 요리시간의 문제를 해결한 덕분이었다. 전기구이 통닭에 비해 요리시간이 5분의 1 이하로 줄었기 때문이다. 이 역시 수용자의 미각에 환영을 받아야 하는데, 튀긴 닭과 양념 닭 요리는 그 이전 시대의 산업적 토대와 미각을 계승하는 것이기 때문에 이 점에서도 장애를 넘어섰다.

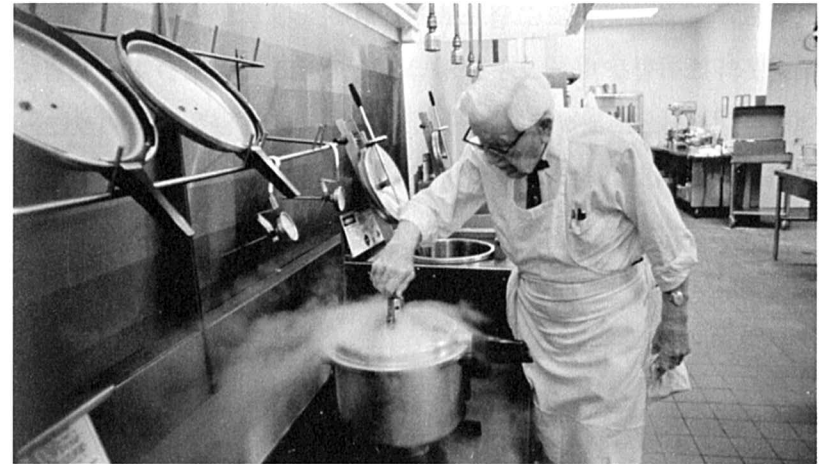
튀김 요리를 위해서는 밀가루와 식용유가 충분히 공급되어야 한다. 앞

서 지적했듯이 한국의 대기업은 곡류와 두류를 수입한 후 제빵, 제과, 식용유, 사료 산업으로 사업을 확장했고, 그렇기 때문에 밀가루와 식용유는 저렴하게 공급될 수 있었다. 그리고 미각의 측면에서 분식류의 음식들과 튀기는 요리가 많은 중국 음식이 이미 길을 닦아놓은 셈이었다.

1982년 프로야구 개막은 치킨산업의 도약에 큰 도움이 되었다. 퇴근하고 야구장을 찾은 관중들의 손에는 통닭이나 치킨 그리고 맥주 캔이 든 비닐봉지가 들려 있었다. 1980년대 초에는 맥주 제조사인 동양맥주와 조선맥주가 경쟁적으로 대중적 맥주 퍼브를 서울 시내 곳곳에 열었다. 이때 튀긴 닭들이 안주로 제공되기도 했다. 이로써 맥주와 '치킨'의 조합이 삼겹살과 소주의 조합과 경쟁관계에 들어가기 시작했는데, 이런 점도 치킨 요리의 위상이 역사적으로 상승하는 데 일조했다.

이와 관련해서 대기업이 1980년대 음식 문화에 미친 영향을 함께 살펴보자. 식품산업을 주도하던 대기업은 소매시장인 외식업에 개입하고자 했는데, 그것을 위해 이들이 찾은 쉬운 방법이 해외의 대형 프랜차이즈 음식산업과 제휴하는 것이었다. 1979년 롯데리아가 1호 매장을 열었고, 1983년에는 코니아일랜드라는 아이스크림 브랜드가 도입되었다. 코니아일랜드는 실패했지만 이후 배스킨라빈스의 성공을 예비한 셈이었다. 1984년에는 두산 계열사가 KFC 국내점을 열었고, 1985년엔 피자헛*, 그리고 1988년엔 맥도날드가 문을 열었다. 우리의 관심을 끄는 것은 KFC이다. KFC는 국내업체의 튀긴 닭요리에 커다란 도전이었다. 배터링 물반죽과 파우더링 가루반죽을 새롭게 조합해 파삭한 맛을 내는 물결무늬 튀김옷을

* 배스킨라빈스와 피자헛 같은 제품의 성공을 설명하기 위해서는 선행하는 유제품 소비의 증가, 우유에 대한 이데올로기적 선전, 낙농업의 발전 등이 해명되어야 할 것이다. 아마도 이를 위해서는 또다른 글이 필요할 것이다.



크리스피튀김의 도입

크리스피튀김이라는 신무기를 들고 들어온 KFC는 한국에서 초반에 제대로 힘을 쓰지 못했다. '배달'과 '치맥'은 기본, 전통의 '양념'을 곁들인 한국 치킨의 맛집은 엄청났다.

가진 이른바 크리스피튀김을 도입해 단숨에 사람들의 입맛을 사로잡았기 때문이다.

하지만 치킨산업 연구자 정은정이 재치 있게 말했듯이, KFC(켄터키 프라이드 치킨)와의 싸움에서 KFC(코리안 프라이드 치킨)가 승리할¹¹ 수 있었던 요인은 두 가지였다. 우선 KFC가 하지 않은 두 가지 전략을 활용했기 때문이다. 하나는 배달이고 다른 하나는 맥주와 함께 파는 것이었다. 전자는 식민지 시대 냉면 배달에서 짜장면 배달로 이어져온 긴 문화적 전통의 활용이었고, 후자는 '치맥'이라는 하나의 문화를 창조하는 길이었다. 그다음으로 양념통닭의 개발이 있다. 확실히 양념통닭은 분식집이나 길거리 포장마차에서 일상적으로 떡볶이를 먹어온 사회가 만들어낼 수 있는 음식이었다. 분식을 수용하고 밀떡을 맛나게 먹기 위해 만들어진 음식이 다음 시기 식육 문화의 길을 연 것이다. 엄지 단계에서 글루탐산이 활

용되고, 식용유로 튀기고 그림으로써 35일 키워진 닭의 무미함을 감추고, 튀김옷의 느끼함을 다시 고추장 양념으로 삭히고, 매운맛은 다시 달콤한 설탕과 콘시럽으로 달래고, 실파도 없고, 마늘도 다져 얹은 이 음식에는 산업과 미각이 서로를 강화하며 달려온 우리의 역사가 담겨 있는 것이다.*

1990년대로 넘겨진 바통, 우지 파동

1980년대는 그 이전 시기에 진행된 미각의 분석화를 그것의 육식화로 이어갔다. 아마도 좀더 온전한 분석을 위해서는 여기에 몇 가지 경향들을 추가해서 다뤄야 할 것이다. 글루탐산과 산분해간장^{이른바 왜간장} 같은 화학에 기초한 식품산업의 역할, 설탕과 콘시럽 그리고 인공감미료의 공급과 소비 그리고 음료시장의 변동, 이제는 왕성한 치즈 소비국이 되기까지 유제품이 우리 사회에서 겪은 일들, 그리고 햄과 소시지를 비롯한 각종 육가공 산업의 전개, 어패류 공급 구조의 변동과 원양어업에 기초한 참치 캔의 등장, 라면에서 햄버거(그리고 지금의 삼각김밥과 컵밥)로 이어지는 패스트푸드 산업의 변화 같은 것 말이다.

하지만 글을 마치면서 마지막으로 언급하고 싶은 것은 1980년대 음식 문화의 마지막 페이지라 할 수 있는 ‘우지 파동’이다. 1989년 초겨울 삼양

* 양념통닭에서 빠진 맛은 신맛 정도일 텐데, 신맛은 식초에 실인 무로 보충한다. 전체적으로 보아 양념통닭은 가히 맛들이 홍수처럼 덮쳐오는 음식이라 할 수 있다. 이런 맛을 좋다 나쁘다 평가하는 것은 학문적으로는 의미가 없다. 하지만 이런 미각의 지배상은 예컨대 백석이 1930년대 「국수」라는 시에서 냉면을 두고 했던 “수수하고 습습한” 맛으로부터 우리가 얼마나 멀리 표류해왔는가를 보여준다.

라면이 공업용 우지로 면을 튀겼다는 투서가 검찰에 날아들었다. 검찰은 삼양라면의 간부들을 구속 수사했고, 라면 제품들을 수거해 폐기 처분했다. 이 우지 파동을 계기로 후발업체인 농심이 라면업계 1위 기업이 되었고, 라면을 튀기는 기름에서 우지는 추방되고 팜유로 일원화되었다. 하지만 사건의 먼지가 가라앉자 이들이 사용한 2~3등급 공업용 우지는 단지 미국의 분류법일 뿐, 식용으로 사용해도 무해하다는 것이 밝혀졌고, 긴 재판 끝에 8년 뒤 삼양은 대법원에서 무죄판결을 받았다. 우지나 팜유나 식용으로 문제가 없고 질적인 수준에서 저질이라는 점에서는 둘이 아무 차이도 없다. 그러나 우지 파동은 다르지 않은 것을 다른 줄 알고 호들갑을 떨었던 가짜 파동이었던 셈이다. 하지만 우지 파동은 먹거리가 재료와 유통과 최종 소비 형태에 이르기까지 모든 면에서 산업화되고 또 자본주의적 이윤 원리에 종속되고 전지구화되는 것이 어떤 위험을 내포하는지를 희극적으로 예시한 사건이었다. 1980년대는 그런 위험이 아직 잠복 상태로만 있던 시대, 어떤 의미에서 먹거리와 관련해 최후의 순진한 시대였던 셈이다. 그러나 1980년대에 진행된 미각과 식단의 육식화는 1990년대의 공장식 축산을 불러들였고, 잔류농약과 O157균, ‘쓰레기 만두소’와 멜라민과 환경호르몬, 유전자조작 식품, 조류독감과 구제역과 광우병 같은 이후의 파동을 예비한 시대였다는 점 또한 분명하다.

- 7 유경순『아름다운 연대 — 들끓처럼 타오른 1985년 구로동맹파업』, 메이데이 2007.
- 8 『동아일보』 1987년 6월 2일자; 『동아일보』 1987년 6월 1일자.
- 9 김원『87년 6월 항쟁』, 책세상 2009; 서중석『6월 항쟁』, 돌베개 2011, 314~15면.
- 10 고은『그날의 대행진』, 『외국문학』 13호, 1987년 가을호 33면.
- 11 전노협 백서 발간위원회『전노협 백서 1권: 기나긴 어둠을 찢어버리고(1987~88년)』, 논장 2003, 197~200면.
- 12 박노해『노동의 새벽』, 『노동의 새벽』, 느린걸음 2014; 박노해『평온한 저녁을 위하여』, 『노동의 새벽』, 느린걸음 2014.
- 13 인천기독교민중교육연구소『87 노동자대투쟁 — 7~8월 인천 지역 사례』, 풀빛 1988, 343면.
- 14 『마창노련신문』 창간호, 1988년 2월 11일; 마창노련『어깨걸고 나가자 — 마창노련 1년을 되돌아보며』, 새길 1989, 30면에서 재인용.
- 15 인천기독교민중교육연구소, 앞의 책 398면.
- 16 설남중(1963년생, 고졸, 1987년 현대중공업 훈련원으로 입사)의 증언. 『1987년 울산 노동자대투쟁 I』, 울산대학교출판부 2007, 157면.
- 17 설남중의 증언, 같은 책 166~67면.
- 18 김정환『도래하지 않은 혁명의 유산들 — 1991년 5월 투쟁의 현재성』, 『문화과학』 66호, 2011년 여름호.
- 19 김정환『대중과 폭력 — 1991년 5월의 기억』, 이후 1998.

80년대의 먹거리 문화, 삼겹살과 양념통닭

- 1 Harriet Friedmann, "The Political Economy of Food: The Rise and Fall of the Postwar International Food Order," *American Journal of Sociology*, Vol. 88, 1982 및 Philip McMichael, "Global Development and The Corporate Food Regime," *New Directions in the Sociology of Global Development Research in Rural Sociology and Development*, Vol. 11, 2005 참조.
- 2 김종덕『미국의 대한 농산물 원조와 그 정치적 결과에 관한 연구』, 『사회와 역사』 23집, 1990 참조.
- 3 김태호『"통일벼"와 증산체제의 성쇠 — 1970년대 "녹색혁명"에 대한 과학기술사적 접근』, 『역사와 현실』 74호, 2009 참조.
- 4 공제욱『국가동원체제 시기 '혼분식 장려운동'과 식생활의 변화』, 『경제와 사회』 77호,

2008년 봄호 참조. 혼식의 경우 강제적 동원 시기를 제외하면 아무런 효과를 발휘하지 못하는 등 혼분식 장려운동은 우리나라의 주곡을 쌀+보리에서 쌀+밀로 바꾸는 데 기여했을 뿐이다.

- 5 송인주『농업의 산업화와 한국의 '축산혁명』, 『농촌사회』 23집 1호, 2013.
- 6 「폭락소값에 비웃는 푸주간」, 『경향신문』 1974년 10월 16일자.
- 7 「쇠고기 대량수입키로」, 『경향신문』 1976년 4월 27일자.
- 8 「우사에 찬바람이 일고 있다」, 『경향신문』 1979년 1월 13일자.
- 9 「호화음식점이 는다」, 『매일경제신문』 1982년 5월 3일자. 그리고 「강남 새 풍속도 11: 초 대형 전원갈비집」, 『경향신문』 1982년 11월 11일자 참조.
- 10 닭고기 생산과정의 정치경제학적 분석으로는 김재민『닭고기가 식탁에 오르기까지 — 달걀이 프라이드치킨이 되기까지, 양계장이 공장이 되기까지』, 시대의창 2014 참조. 그런데 이런 한국에서 공장식 닭사육은 1990년대에 본격화된다.
- 11 정은정『대한민국 치킨전 — 백숙에서 치킨으로, 한국을 지배한 닭 이야기』, 따비 2014. 치킨산업 분석과 관련해서 이 글은 여러 가지 면에서 매우 뛰어난 이 저술에 도움을 많이 받았다.

프로야구에 열광하다

- 1 국내 유명 포털사이트 네이버는 2016년 5월부터 뉴스 댓글의 성별, 연령별 데이터를 집계한 결과를 서비스하고 있다. 이 데이터를 이용해서 5월 27일부터 6월 19일까지 24일간 스포츠 섹션 뉴스 약 120만 건을 연령별로 나눠보면 흥미로운 결과가 나온다. 해외 야구를 포함한 야구 종목이 스포츠뉴스의 댓글 가운데 절반 이상(55.8퍼센트)을 차지한다는 사실이다. 9개로 분류된 스포츠 범주 중에서 단연 최고이며, 양대 스포츠로 꼽히는 축구(31.5퍼센트)와 비교해도 1.5배가 넘는 수치다. 네이버 관계자에 따르면 종목별 댓글 분포와 기사 트래픽 분포는 유사하다. 2016년 현재, 야구는 한국에서 가장 인기 있는 스포츠라 할 만하다. 이런 야구의 인기는 30대와 40대의 연령층이 떠받치고 있다. 전체 스포츠 종목을 연령별로 살펴보면, 1위 국내 야구 30대(13.14퍼센트), 2위 국내 야구 40대(10.75퍼센트), 3위 국내 야구 20대(10.61퍼센트)로 나타난다.
- 2 김명권『한국프로야구의 창립배경과 성립과정』, 『스포츠인류학연구』 7권 2호, 2012, 171면.
- 3 문교부『한국프로야구창립계획』, 1981; 김명권, 앞의 글 170면에서 재인용.
- 4 이강우『한국사회의 스포츠이데올로기에 관한 연구(II)』, 『한국체육학회지』 36권 2호,