

서론

나무 손가락은 부엌에서 사용하는 도구들 중에서 가장 믿음직하고 사랑스러워서 우리가 보통 이해하는 의미의 ‘기술’과는 정반대에 있는 것만 같다. 나무 손가락은 스위치로 작동되지 않고, 괴상한 소리를 내지도 않는다. 특허나 보증서도 없고, 미래주의적이거나 번쩍거리거나 기발한 점도 없다.

그래도 하나를 쥐고 살펴보자. 질감을 느껴보자. 밤나무로 만든 공장제 제품인가, 좀더 단단한 단풍나무나 올리브나무로 만든 공예품인가? 형태도 살펴보자. 타원인가, 둥근가? 구멍이 났는가, 아닌가? 우묵한가, 평평한가? 팬 구석의 덩어리를 긁어내기 편하도록 한쪽 모서리가 뾰족할지도 모른다. 손잡이는 아이에게 알맞도록 굉장히 짧을 수도 있고, 뜨거운 팬에서 손을 안전하게 지키도록 굉장히 길 수도 있다. 그 물건을 만드는 과정에는 디자인과 응용공학뿐 아니라 사회경제적 요소들을 아우르는 수많은 결정이 투입되었고, 그런 요소들은 이후 우리가 그 도구를 사용하는 방식에 영향을 미친다. 나무 손가락은 수많은 요리에 조화롭게 끼어드는 선수이기 때문에 우리는 그 사실을 당연하게 생각한다. 우리는 나무 손가락으로 달걀을 풀고 초콜릿을 녹이고 양파가 타지 않도록 휘저으면서도 그런 작업에 대한 나무 손가락의 공을 인정하지 않는다.

나무 손가락은 딱히 세련된 물건으로 보이지 않는다. 오죽하면 경쟁에서 진 꿀찌에게 주는 상품으로 자주 쓰이겠는가. 그러나 나무 손가락에도 과학이 담겨 있다. 나무는 마모시키는 성질이 없어서 팬에 부드럽게 닿는다. 때문에 금속 표면이 상할지도 모른다는 걱정 없이 박박 긁어도 된다. 나무는 반응성도 없기 때문에 음식에 금속 맛이 남을까 걱정할 필요도, 산성 시트러스나 토마토와 달걀을 때 손가락 표면이 변질될까 걱정할 필요도 없다. 나무는 또한 열전도율이 낮다. 그래서 손이 델 걱정 없이 뜨거운 수프를 저을 수 있다. 이런 기능들을 차치하더라도, 우리가 나무 손가락을 사용하는 이유는 무엇보다도 늘 그래왔기 때문이다. 나무 손가락은 우리 문명의 일부이다. 도구란 처음에는 어떤 필요를 만족시키거나 특정 문제를 해결해주기 때문에 채택되지만, 도구에 대한 우리의 애착은 시간이 흐를수록 문화에 좌우되기 마련이다. 현대는 스테인리스스틸 팬의 시대이므로, 우리는 사실 금속 손가락으로도 팬을 망가뜨리지 않고 저을 수 있다. 그러나 그러면 왠지 잘못된 기분이 든다. 금속 손가락의 딱딱한 모서리는 세심하게 썬 채소들을 으깨버리고, 손잡이는 손아귀에 아늑하게 들어맞지 않는다. 나무 손가락은 툭툭 부드러운 소리를 내지만 금속 손가락은 거슬리게 켤그랑거린다.

현대에는 또한 플라스틱의 시대이므로, 우리는 합성물질로 된 주걱을 선택할 수도 있다. 나무 손가락은 식기세척기에 맞지 않기 때문에 더 그렇다. 그러나 대부분의 사람들은 여전히 나무 손가락을 선택한다. 나는 요전 날 주방용품 가게에서 ‘실리콘 나무 손가락’이라는 괴상한 물건이 평범한 밤나무 손가락의 8배 가격에 팔리는 것을 보았다. 그것은 알록달록하고 무거운 플라스틱 손가락으로, 모양 외에는 나무 손가락과 손톱만큼도 관계가 없었다. 그런데도

제조업체는 나무를 암시하는 이름을 붙여야함 우리의 마음과 부엌에 한자리를 차지할 수 있다고 판단한 모양이다.

우리는 요리할 때 참으로 많은 일을 당연하게 생각한다. 저을 때는 나무 숟가락을 쓰지만 먹을 때는 금속 숟가락을 쓴다. 뜨겁게 낼 음식과 날것으로 먹을 음식을 엄격하게 구분한다. 어떤 재료는 끓이고 어떤 재료는 얼리거나 튀기거나 찐다. 이런 행동은 대개 본능적이거나 레시피에 충실한 행동이다. 이탈리아 요리를 만드는 사람은 누구나 리소토는 물을 조금씩 나누어 부으면서 익혀야 하지만 파스타는 많은 물에 재빨리 끓여야 한다고 알고 있다. 그런데 왜? 요리를 구성하는 요소들은 첫눈에는 당연해도 뜯어보면 그렇지 않은 것이 많다. 늘 다른 방법이 존재한다. 어떤 이유로든 채택되지 못한 도구는 또 얼마나 많은가. 수력을 이용한 거품기, 자기력을 이용한 꼬챙이 회전기. 저차원적 기술의 나무 숟가락이 믹서, 냉동실, 전자 레이지와 공존하는 현대의 훌륭한 부엌이 만들어지기까지는 크고 작은 수많은 발명들이 존재했지만, 그 역사를 드러내어 칭송한 사람은 거의 없었다.

전통적인 기술사는 음식에 별로 관심을 쏟지 않는다. 바퀴와 배, 화약과 전신, 비행선과 라디오 등 산업적, 군사적으로 굵직한 발전들에만 집중한다. 음식을 언급하더라도 가정의 부엌일보다는 농업의 맥락에서 경작과 관개 체계를 논한다. 그러나 알고 보면 호두까기에도 총알 못지않게 많은 발명이 깃들여 있다. 군사용으로 발명된 기술이 훗날 부엌에서 더 유용해진 경우도 많다. 1913년에 세필드 출신의 해리 브리얼리가 스테인리스스틸을 발명한 것은 총신을 개량하기 위해서였지만, 뜻밖에도 그는 세상의 식기를 개량했다. 전자 레이지를 만든 미국인 퍼시 스펜서는 원래 해군의 레이더를 연구했지만, 어쩌다 보니 새로운 요리법을 탄생시켰다. 부엌은 과학에 많은 빛을 지고 있다. 불 위에서 이것저것 쪄는 요리사는 실험실의 화학자와 크게 다르지 않다. 우리는 적양배추의 색을 보존하기 위해서 식초를 넣고, 케이크 속 레몬의 산성을 중화시키기 위해서 중탄산나트륨을 넣는다. 그런데 기술은 과학적 사고의 응용에 불과하다는 생각은 잘못이다. 기술은 그보다 더 근원적인 것이다. 세상에는 우주에 해단 조직적 지식의 한 형태로서 기원전 4세기에 아리스토텔레스로부터 시작된 활동이라는 의미의 형식적 과학이 존재하지 않는 문화도 있었다. 관찰, 예측, 가설로 구성된 체계에서 실험이 일익을 맡는 현대적 의미의 과학은 17세기가 되어서야 등장했다. 반면에 요리의 문제를 해결하는 기술은 까마득한 과거로 역사가 올라간다. 날카로운 석기로 날음식을 잘랐던 초기 석기시대 이래 인류는 늘 어떻게 하면 더 잘 먹을까 하는 문제에 창의력을 발휘해왔다.

기술을 뜻하는 영어 단어 'technology'는 예술, 솜씨, 기예를 뜻하는 그리스어 'techne'와 무엇인가를 연구하는 뜻의 'logia'를 합친 것이다. 기술은 로봇 공학 따위만이 아니라 아주 인간적인 무엇이다. 기술은 때로 도구 자체를 뜻하고, 도구를 고안한 창의적 노하우를 뜻하기도 하며, 사람들이 다른 도구가 아니라 그 도구를 사용한다는 사실을 뜻하기도 한다. 과학적 발견은 사용도에 따라 유효성이 달라지지 않지만 기술은 그렇다. 사용되지 않는 장치는

유효하지 않다. 아무리 기발하게 설계된 거품기라도 누군가 그것을 들고 달걀을 휘젓지 않는 한 목적을 완수하지 못한다.

이 책은 부엌 도구들이 우리가 먹는 음식, 음식을 먹는 방식, 음식에 대한 감정에 미친 영향을 살펴본다. 음식은 인류의 보편조건이다. 세상에서 확실한 것은 죽음과 세금뿐이라고들 말하지만, 사실은 죽음과 음식이라고 바꾸어야 한다. 세금을 내지 않는 사람이 얼마나 많은가! 섹스도 인생의 기본 요소이지만, 섹스 없이 사는 사람도 있다. 그러나 누구도 음식을 벗어날 수는 없다. 음식은 연료이고, 습관이고, 고급스런 쾌락이자 저급한 욕구이고, 일상에 리듬을 부여하는 요소이자 부족할 때는 고통을 안기는 요소이다. 거식증 환자처럼 음식에서 벗어나려고 노력하는 사람은 있어도 인간이 살아 있는 한 허기에서 탈출할 도리는 없다. 우리는 누구나 먹는다. 그런데 이 필수적인 인간적 욕구를 충족시키는 방법은 때와 장소에 따라 극단적으로 다르다. 그중에서도 가장 큰 차이는 도구들이다.

나의 아침 식사는 보통 커피, 토스트, 버터와 마멀레이드, 그리고 아이들이 다 마셔버리지 않았다면 오렌지 주스로 구성된다. 이렇게 구성만 나열하면 이 식사는 과거 350년의 어느 시점에도 어울렸을 것 같다. 영국인은 17세기 중반부터 커피를 마셨다. 오렌지로 주스와 마멀레이드를 만든 것은 1290년부터였다. 토스트와 버터는 고대의 음식이다. 그러나 여기에서 중요한 것은 세부이다.

나는 커피를 어떻게 만들까. 내가 1810년에 살았다면 물에 커피를 풀어 20분 끓인 뒤 아이징글라스로 여과했겠지만, 지금의 나는 그러지 않는다. 1850년처럼 ‘과학적 럼퍼드 여과기’로 만들지도 않는다. 에드워드 시대풍으로 나무 숟가락과 주전자로 뜨거운 가루에 찬물을 부어 가라앉히지도 않는다. 내가 미국에 산다면 아직 전기 커피메이커를 쓸지도 모르겠지만, 그것도 아니다. 학생 때처럼 쓰기만 한 인스턴트 가루에 뜨거운 물을 붓지도 않는다. 1990년대에는 프렌치 프레스를 썼지만 요즘은 보통 그것도 아니다. 나는 21세기의 커피 중독자답게 그라인더로 원두를 곱게 간 뒤, 카푸치노 기계와 다양한 도구들을 써서 플랫화이트를 만든 커피와 우유가 맛있게 녹아든 거품 음료가 탄생한다. 운이 나쁜 날에는 도중에 원가 터져서 바닥에 옆질러진다.

토스트와 버터와 마멀레이드는 엘리자베스 시대부터 사랑받았다. 그러나 셰익스피어는 나처럼 제빵기로 구운 통밀빵을 한 조각 잘라 4구식 전기 토스터에 구운 뒤 식기세척기용 흰 도자기 접시에 담은 토스트를 먹지는 않았다. 그는 잘 발리는 버터와 과일 함량이 높은 마멀레이드도 즐기지 못했다. 두 음식은 우리 집에 크고 잘 돌아가는 냉장고가 있다는 사실을 암시한다. 게다가 셰익스피어의 마멀레이드는 오렌지가 아니라 퀸스로 만들었을 것이다. 내 버터는 산패하지 않았고 딱딱하지도 않다. 그런데 내가 아이였던 1970년대와 1980년대에는 거의 모든 버터가 그랬다. 나는 금속성 뒷맛을 남기지 않고 마멀레이드 속 과당과 반응하지도 않는 스테인리스스틸 나이프로 버터를 바른다.

오렌지 주스는 어떨까. 주스의 과학은 지극히 단순해 보인다. 그냥 오렌지를 가져다가 즙을 짜면 되지 않는가. 그러나 알고 보면 현실은 무척 복잡할 것이다. 오렌지를 원뿔형 유리 스쿼저에 힘들게 눌러 짰던 에드워드 시대의 주부와는 달리, 나는 팩 용기에서 주스를 따른다. 성분표시에는 **100%** 오렌지라고 적혀있지만, 사실 이 주스에는 황당하리만치 많은 산업 기법이 적용되었을 것이다. 모종의 효소로 과일을 찌그러뜨린 뒤 모종의 정화제로 즙을 여과했을 것이고, 살균과 냉각을 거쳐 이 나라에서 저 나라로 운송했을 것이다. 내 즐거운 아침을 위해서 그렇게 많은 기술이 쓰였다. 주스가 써서 절로 얼굴이 일그러지는 일도 없다. 그것은 **1970**년대에 쓴맛을 내는 리모닌 성분을 줄이는 기법을 개발하여 ‘쓴맛 제거’ 특허를 **4**개나 받았던 여성 발명가 린다 **C. 브루스터** 덕분이다.

이런 음식을 이런 방식으로 먹을 수 있었던 기간은 역사에서 짧은 순간에 지나지 않았다. 우리가 먹는 음식은 우리가 사는 시대와 장소를 말해주고, 우리가 사용하는 요리 및 식사 도구에 대해서는 더 많은 것을 들려준다. 사람들은 현대를 ‘기술의 시대’라고 말한다. 보통은 컴퓨터가 여기저기 널렸다는 뜻으로 하는 말이다. 그러나 어느 시대에도 그 나름의 기술이 있다. 그 기술이 꼭 미래주의적일 필요는 없다. 포크도 냄비도 단순한 계량컵도 기술이다.

어떤 도구는 단순히 먹는 즐거움을 향상시키기 위해서 쓰인다. 그러나 요리 도구가 중차대한 생존의 문제일 때도 있다. 약 **1**만 년 전 냄비가 없었던 시절의 유골들을 보면, 치아가 몽땅 빠진 사람이 성인기까지 살아남은 예는 하나도 없었다. 씹기는 필수불가결한 기술이었다. 씹지 못하면 굶었다. 그러나 토기가 발명되자, 선조들은 죽이나 수프처럼 씹지 않고 마셔도 될 만큼 걸쭉한 혼합물을 만들 수 있었다. 그리하여 역사상 처음으로 이가 하나도 없는 성인의 유골이 나타나기 시작한다. 냄비가 그들을 살렸다.

가장 다재다능한 기술은 가장 기본적인 기술일 때가 많다. 가령 절구는 수만 년의 역사를 헤아린다. 절구는 원래 곡물 가공용 도구로 쓰였지만, 이후 프랑스의 피스투에서 타이의 커리 페이스트까지 온갖 소스를 만드는 도구로 성공리에 변모했다. 반면에 어떤 도구는 훨씬 덜 유연하다. 치킨 브릭은 **1970**년대에 반짝 유행했지만 사람들이 닭구이에 질린 뒤에는 쓰레기장에 버려지는 처지가 되었다. 숟가락이나 전자 레인지처럼 전 세계에서 쓰이는 도구가 있는가 하면, 특정 장소에서만 쓰이는 도구도 있다. 한국 사람들은 돌솔이라는 뜨거운 돌냄비에 비빔밥을 담는다. 비빔밥은 밥과 잘게 썬 채소와 날달걀이나 달걀 프라이를 섞어 먹는 음식으로, 돌솔의 지글거리는 열 때문에 바닥에 깔린 밥이 바삭바삭 늘어붙는다.

나는 이 책에서 첨단기술들을 소개하겠지만, 사람들이 그다지 신경 쓰지 않는 도구와 기법도 이야기할 것이다. 음식의 기술은 우리가 그 존재를 알아채지 못하는 순간에도 늘 존재한다. 인류가 불을 길들인 이래 우리가 의식하든 의식하지 못하든 모든 음식의 이면에는 기술이 있었다. 모든 빵 뒤에는 오븐이 있고, 모든 수프 뒤에는 냄비와 숟가락이 있다. 모든 근사한 거품 뒤에는 아산화질소를 쓰는 휘핑기가 있다. **2011**년에 문을 닫기 전까지 세계에서 가장

각광받는 레스토랑이었던 페란 아드리아의 엘불리는 수비드 기계, 원심분리기, 탈수기, 파코젯 없이는 메뉴의 음식들을 제공하지 못했을 것이다. 그런 새로운 도구에 대해서 경각심을 느끼는 사람도 많다. 새 기술이 등장하면 으레 옛 방식이 최고였다고 주장하는 목소리가 있기 마련이다.

요리사들은 보수적이다. 그들은 별다른 변화가 없는 작업을 매일, 심지어 매년 묵묵히 반복적으로 해내는 데에 뛰어난 사람들이다. 때로는 특수한 조리 방식을 둘러싸고 문화 전체가 형성된다. 진정한 중국 요리는 중국식 식칼과 육이 있어야만 만들 수 있다. 넓적하게 생긴 칼이 모든 재료를 한 입 크기로 썰면 육이 그것을 재빨리 볶는다. 둘 중 무엇이 먼저였을까? 볶음 요리? 육? 둘 다 아니다. 중국 요리를 이해하려면 먼저 연료를 살펴봐야 한다. 육으로 접싸게 볶는 기법은 원래 땀감이 부족해서 생긴 방법이었다. 그러나 시간이 흐르면 도구와 음식이 하나로 얹혀 닭이 먼저인지 달걀이 먼저인지 말할 수 없게 된다.

요리사가 부엌의 혁신을 자신에 대한 공격으로 받아들이는 것은 더없이 자연스러운 일이다. 불평의 내용은 늘 같다. 새로운 방법 때문에 우리가 익숙하고 좋아하는 음식이 망쳐진다는 것이다. 19세기 말에 상업화된 냉장 기능은 소비자나 식품 산업 모두에 큰 이득이었다. 냉장고는 우유처럼 쉽게 상하는 음식을 보관하는 데에 특히 유용했다. 그전에는 전 세계 대도시에서 상한 우유 때문에 목숨을 잃는 사람이 매년 수천 명이었다. 냉장은 유통업자에게도 유익했다. 식품의 판매기간을 늘려주었기 때문이다. 그런데도 판매자와 구매자를 가릴 것 없이 많은 사람들이 이 신기술을 두려워했다. 소비자는 냉장된 음식을 미심쩍어했고, 유통업자는 유통업자대로 냉기를 어떻게 이용해야 할지 몰랐다. 1890년대 파리 레알 시장의 판매자들은 냉장이 식품을 손상시킨다고 생각했다. 일면 옳은 생각이었다. 상온에 둔 토마토와 냉장고 속 토마토를 비교해본 사람은 알 텐데, 전자는 향이 달콤하고 즙이 풍부하지만 후자는 퍼석하고 금속 맛이 나고 밍밍하다. 모든 신기술은 득과 실이 있다. 얻는 것이 있으면 잃는 것이 있다.

가끔은 잃는 것이 지식일 때도 있다. 푸드 프로세서가 있는 사람은 칼질이 뛰어날 필요가 없다. 가스나 전기 오븐, 전자 레인지가 있으면 불을 지피고 유지하는 방법을 알 필요가 없다. 100여 년 전만 해도 불씨 관리는 인간의 중요한 활동이었지만, 이제 그런 시절은 갔다. 그러나 더 큰 의문은 인간의 노동력 투입을 최소화하는 기술들이 정말로 요리 실력의 종말을 가졌는가 하는 점이다. 2011년 영국의 18-25세 인구 2천 명을 조사한 결과, 과반수는 볼로네제 스파게티처럼 간단한 요리조차 할 줄 모르는 채 독립했다고 응답했다. 전자레인지와 간편식품의 결합은 버튼만 몇 번 눌러도 먹고살 수 있는 자유를 제공했다. 그러나 그 때문에 우리가 손수 마련하는 식사의 의미를 강그리 잊는다면, 그다지 대단한 발전이라고 할 수 없다. 거꾸로 신기술 덕분에 옛 기술을 더 흥미하게 될 때도 있다. 나는 블렌더를 쓰면 홀란데이즈 소스를 30초 만에 만들 수 있다는 사실을 알고 난 뒤로 중탕기와 나무 숟가락을 써서 버터를 달걀 노른자에 조금씩 추가하는 옛 방식을 오히려 더 흥미하게 되었다.

부엌 용품의 역사는 음식의 역사에 비하면 하찮아 보일 수 있다. 상차림과 젤리 틀에 대해서 시시콜콜 법석을 피우는 것은 좋지만, 인간의 기본적인 허기와 비교한다면 그것이 무슨 소용이겠는가? 지금까지 음식의 역사에서 부엌 용품이 무시된 것은 그 때문일지도 모른다. 요리의 역사는 지난 20년 동안 각광받는 주제로 부상했다. 그러나 그동안 등장한 역사적 서술들은 소수의 예외를 제외하고는 압도적으로 기법보다 재료, 즉 어떻게가 아니라 무엇을 요리하느냐에 집중했다. 그동안 감자, 대구, 초콜릿에 대한 책이 나왔고 요리책, 식당, 요리사들에 대한 역사책이 나왔다. 그러나 부엌과 도구에 대한 이야기는 거의 없었다. 이야기의 절반이 사라진 셈이다. 이것은 중요한 문제이다. 사람들은 서로 다른 도구와 기법으로 재료를 손질함으로써 음식의 질감, 맛, 영양, 문화적 의미를 바꾸기 때문이다.

그뿐만 아니라 부엌 기술은 인류를 바꾸었다. 무엇을 먹느냐는 물론이고 어떻게 먹느냐까지. 부엌 용품의 변화가 폭넓은 사회적 변화와 나란히 가는 것은 사실이지만, 그렇다고 해서 단순히 ‘꿈꾸던 부엌을 가지게 되어 인생이 달라졌어요’ 하는 뜻만은 아니다. 가령 노동력 절감 도구와 하인의 관계를 생각해보자. 그것은 기술 정체의 이야기였다. 잘사는 집안들이 부엌일을 맡길 노동력을 얼마든지 구할 수 있었던 시대에는 사람들이 요리를 덜 고되게 만드는 일에 별 관심이 없었다. 푸드 프로세서와 블렌더는 정말로 해방적인 도구이다. 덕분에 키베를 만드는 레바논 사람도 생강-마늘 퓨레를 만드는 인도 사람도 더 이상 팔을 혹사할 필요가 없다. 한때 고통의 양념을 듬뿍 쳐야 했던 음식들이 요즘은 고통 없이 만들어진다.

부엌 용품은 우리의 몸도 바꾸어놓았다. 현대인의 비만 우기는 부분적으로나마 음식의 종류 때문이 아니라 가공방식 탓이라는 증거가 있다. 이 현상을 ‘칼로리 망상’이라고도 부른다. 2003년 일본 규슈 대학교의 과학자들은 한 그룹의 쥐들에게는 딱딱한 먹이를 주고 다른 그룹에는 부드러운 먹이를 주는 실험을 했다. 다른 면에서는 똑같은 먹이로 영양도 칼로리도 같았다. 그런데 22주일 뒤, 부드러운 먹이를 먹은 쥐들만 비만이 되었다. 이것은 음식의 질감이 체중 증가에 중요한 요인임을 보여준 결과였다. 비단뱀을 대상으로 한 후속 실험도 결과가 같았다. 덜 가공되어 더 많이 씹어야 하는 음식은 소화해 더 많은 에너지가 들기 때문에, 몸이 취하는 칼로리가 적어진다. 명시된 칼로리는 같더라도 익힌 사과 퓨레를 먹으면 아삭한 사과를 생으로 먹을 때보다 에너지를 더 많이 흡수하는 것이다. 칼로리로는 조악한 단위로 영양 정보를 보여주는 식품 성분표는 아직 이 문제를 해결하지 못했다. 어쨌든 이 사례는 요리 기술의 중요성을 단적으로 보여준다.

음식의 역사는 많은 면에서 기술의 역사였다. 불이 없으면 요리도 없다. 인류는 불을 지피는 방법을 발견하고 나아가 요리의 기예를 익힘으로써 유인원에서 호모 에렉투스로 진화했다. 초기 수렵채집인에게는 요리 보조 기구나 전기 그릴은 없었지만 나름의 부엌 기술이 있었다. 그들은 뭉툭한 돌로 음식을 찢었고, 날카로운 돌로 음식을 찔었다. 두 손을 날렵하게 사용함으로써 독과 벌레를 용케 피하면서도 먹을 수 있는 견과와 열매를 땀다. 높은 바위

틈에서 꿀을 거두었고, 바다표범 구이에서 흐르는 기름을 혼합 껌데기로 받았다. 다른 것은 몰라도 창의성만큼은 부족하지 않았다.

이 책에서 나는 우리가 먹을 것을 입에 넣겠다는 일념으로 어떻게 불과 열음을 다스렸는지, 거품기와 숟가락과 강판과 매셔와 절굿공이를 휘둘렀는지, 손과 치아를 써왔는지 이야기하려고 한다. 부엌에는 우리의 요리와 식사 방식에 영향을 미친 인류의 지혜가 숨어 있다. 이 책은 농업 기술에 관한 책이 아니다. 레스토랑 요리의 기술에 대한 책도 아니다. 그것은 독자적인 다른 영역이다. 이 책은 우리가 집에서 매일 먹는 음식에 대한 이야기이고, 다양한 도구들이 그 과정에 제공한 편의에 대한 이야기이다. 물론 위험에 대해서도 이야기할 것이다.

우리는 부엌 기술이 지금도 생사의 문제라는 사실을 곧잘 잊는다. 썰고 익힌다는 요리의 기본 메커니즘은 둘 다 위험천만한 활동이다. 대부분의 인류 역사에서 요리는 대체로 끔찍한 작업이었다. 덥고 매캐하고 비좁은 공간에서 위험을 감수하는 활동이었다. 세계 여러 지역에서는 아직도 그렇다. 세계보건기구의 추산에 따르면, 주로 실내에 피운 취사용 불 때문에 전 세계 개발도상국들에서 매년 150만 명이 질식사한다고 한다. 유럽에서도 과거 수백 년 동안 노출된 화덕은 제일가는 사망 원인이었다. 특히 여자들이 위험했다. 풍성한 치맛자락과 끌리는 소맷자락, 그리고 가마솥이 부글거리는 노출된 불꽃이라는 위태로운 조합 때문이었다. 17세기까지 부엌집의 전문 요리사는 거의 예외 없이 남자였고, 그들은 찜통 같은 열기 때문에 흠뻑 땀거나 속옷만 입은 채 일했다. 여자는 치마가 문제가 되지않는 유제품실이나 식기실에서만 했다.

영국 부엌의 위대한 혁명 중 하나는 16세기와 17세기에 폐쇄형 벽돌 굴뚝과 난로 쇠살대가 등장한 일이었다. 새로운 열원 통제기법과 더불어 완전히 새로운 부엌 기구들이 등장했다. 부엌은 더 이상 매연과 기름투성이 장소가 아니었고, 반짝거리는 놋쇠와 백랍 냄비가 새카만 무쇠 냄새를 대체했다. 사회적 영향도 엄청났다. 드디어 여자들이 자기 몸에 불을 붙이지 않고도 요리를 할 수 있었다. 영국에서 폐쇄형 오븐레인지가 표준이 되고서 한 세대쯤 지난 뒤에 여자가 여자를 위해서 쓴 최초의 요리책들이 나온 것은 우연이 아니었다.

부엌 용품은 단독으로 등장하지 않고 떼를 지어 등장한다. 기구 하나가 발명되면 그것을 보조하는 다른 기구가 필요해진다. 전자 레인지가 탄생하자 전자 레인지용 그릇과 랍이 생겨났다. 냉동실이 등장하자 열음 틀이 필요해졌다. 음식이 들러붙지 않는 논스틱 코팅이 된 프라이팬이 나타나자 코팅을 긁지 않는 주걱이 필요해졌다. 옛날의 개방형 화덕 요리에도 그것과 연관된 기술들이 잔뜩 있었다. 장작이 굴러떨어지는 것을 앞뒤에서 막는 쇠살대, 빵 굽는 석쇠, 불 앞에 세워서 요리 속도를 높이는 금속 덮개, 고기를 구울 때 쓰는 갓가지 꼬챙이 돌리는 기구, 손잡이가 무진장 긴 금속 국자와 포크, 개방형 화덕 요리가 막을 내리자 이런 도구들도 함께 사라졌다.

절구처럼 면면히 이어진 기술 뒤에는 가뭇없이 사라진 기술이 훨씬 더 많았다. 우리에게 이제 사과술 단지, 고기 거는 갈고리, 살점 찢는 포크, 약초 단지, 가마솥 걸이, 머핀에 설탕 치는 통 따위가 필요없다. 그러나 우리에게 오일 뿌리는 통, 전기 허브 분쇄기, 아이스크림 스쿱이 쓸데없는 잉여물이 아니듯이 옛날 사람들에게는 그런 물건이 필요했을 것이다. 자잘한 부엌 용품은 그 사회가 무엇에 집착하는지를 보여준다. 조지 왕조 사람들은 구운 골수를 좋아했기 때문에 골수를 파먹는 전용 은 숟가락을 만들었다. 마야인들은 조롱박에 한껏 재주를 부려서 그것으로 초콜릿을 마셨다. 요즘 부엌 용품 가게를 구경해보면 현재 서구인들이 집착하는 것은 에스프레소와 파니니와 컵케이크라는 결론을 내리게 될 것이다.

기술은 가능한 것들로 구현된 예술이다. 더 맛있는 컵케이크를 먹고 싶다는 욕망이든 단순히 생존하겠다는 욕망이든 기본적으로는 인간의 욕망이 기술의 원동력이지만, 기술은 당시 주어진 재료와 지식에도 좌우된다. 캔에 음식을 저장하는 기법은 캔을 쉽게 이용하는 기법보다 한참 앞서서 개발되었다. 니콜라 아페르가 혁신적인 캔 보존기법으로 특허를 낸 것은 1812년이었고, 런던 버몬지에 최초의 캔 공장이 세워진 것은 1813년 이었다. 그러나 최초의 캔 따개는 그로부터 50년 뒤에 등장했다.

새로운 장치가 탄생하면 사람들은 그 신선함이 사라질 때까지 광적으로 남용하곤 한다. 20세기 경영이론의 권위자인 에이브러햄 매슬로는 망치를 쥔 사람의 눈에는 온 세상이 못으로 보인다고 말했다. 부엌에서도 그렇다. 방금 전기 블렌더를 구입한 여자의 눈에는 온 세상이 수프로 보인다.

모든 발명품이 예전에 비해서 명백히 발전된 물건인 것은 아니다. 우리집 찬장은 사그라진 열정들의 묘지이다. 내가 생활이 달라지리라고 믿고 구입했지만 씻기 번거롭다는 사실을 깨달은 전기 주스기, 1년은 멀쩡했지만 이후로는 밥을 하는 족족 태워버린 전기 밥솥, 저녁 파티에 호화로운 크램브뤼레를 낼 수 있으리라 상상하고 샀지만 그런 파티를 한번도 열지않아 처박힌 분젠 버너. 누구나 별 의미가 없는 듯한 조리기구들을 떠올릴 수 있을 것이다. 멜론 속을 파는 기구, 아보카도 자르는 기구, 마늘 까는 기구. 대신 숟가락, 칼, 손가락으로 안 될 것이 없지 않은가? 세상에는 우리의 요리를 도우면서도 노고를 인정받지 못하는 공학적 발명이 많지만, 다른 한편으로는 문제를 해결하기보다 일으키는 물건들이 있는 것도 사실이다. 또 어떤 기구들은 기능을 완벽하게 수행하기는 하지만 그 대가를 요구한다.

“기술은 좋지도 나쁘지도 않다. 중립적이지도 않다.” 기술사학자들이 크란츠버그 제1법칙이라고 부르며 곧잘 인용한다는 명제이다. 이 말은 부엌에서도 틀림없는 사실이다. 도구는 중립적이지 않다. 도구는 진화하는 사회적 맥락에 발맞추어 변한다. 절구는 주인의 쾌락을 위해서 몇 시간씩 재료를 찢어 철저히 섞었던 고대 로마의 노예에게, 그리고 순전히 재미로 페스토를 만드는 내게 전혀 다른 물건이다.

우리가 한 시점에 소유한 도구들은 절대적인 의미에서 반드시 음식을 더 맛있게 만들고 삶을 더 편하게 만드는 것은 아니다. 우리는 주머니가 감당하고 사회가 인정하는 도구만 가질 수 있다. 1960년대부터 역사학자들은 과거 40년 동안 그토록 많은 기술적 발전이 시장에 나왔는데도 미국 여성들이 요리를 포함하여 가사에 들이는 시간이 1920년대 중반 이래 늘 일정하다는 역설을 지적했다. 식기세척기, 믹서, 음식물 찌꺼기 분쇄기가 생겼는데도 여성들의 노동량은 줄지 않았다. 왜일까? 그 과정을 분석하여 대대적 반향을 일으켰던 책 <엄마에게 더 많은 노동을>에서 루스 슈워츠 카원은 순전히 기술적인 측면만 따진다면, 미국에서 여러 가정들이 공유하는 공동 부역을 시도하지 못할 이유가 없다고 말했다. 그러나 그것은 널리 시도되지 않았다. 사회가 공동 부역의 발상을 수용하지 못했기 때문이다. 다른 나라 사람들과 마찬가지로 미국인들도 보통 작은 가족 단위로 살아가는 것을 선호한다. 그것이 아무리 비합리적인 방식일지라도 말이다.

부역 용품은, 특히 쇼핑 채널에서 판매하는 화려하고 값비싼 종류들은 생활을 바꾸어놓을 물건이라는 문구로 선전된다. 그런데 실제로는 생활이 기대하지 않았던 방식으로 바뀔 때가 많다. 우리가 전기 믹서를 샀다고 하자. 믹서를 쓰면 대단히 쉽고 빠르게 케이크를 만들 수 있다. 그래서 우리는 케이크를 꼭 만들어야 한다고 느끼게 된다. 믹서를 사기 전에는 케이크 만들기가 워낙 번거로워서 사 먹고 말았는데 말이다. 그렇다면 믹서가 시간을 아껴주는 커녕 빼앗은 셈이다. 믹서 놓을 자리를 마련하느라고 귀중한 조리대 공간을 몇 cm나 포기해야 하는 부작용도 있다. 컵과 부속물을 씻는 시간, 믹서가 사방에 흩뿌린 밀가루를 훑치는 시간도 있다.

어떤 기술이 세상에 존재한다고 해서 우리가 반드시 그것을 써야 하는 것은 아니다. 아무리 기본적인 도구라도 세상의 누군가는 ‘번거롭게 그런 것까지 쓸 필요는 없어’하며 무시할 수도 있다. 그러나 물론 대개의 부역들은 실제 필요한 것보다 훨씬 더 많은 물건으로 채워져 있다. 당신의 서랍이 밀개, 강판, 뒤집개 따위로 꼭 차서 열리지 않을지경이라면 몇 가지 기술을 버릴 때가 된 것이다. 숙련된 요리사는 극단적인 경우라면 날이 선 칼, 나무 도마, 스킨렛, 손가락, 모종의 열원만 가지고도 그럭저럭 꾸려갈 수 있다.

그러나 당신은 그러고 싶은가? 요리의 재미 중 하나는 먹을 것을 입에 넣는 이 만고불변의 사업이 시대에 따라 미묘하게 변한다는 점이다. 장담하건대 앞으로 10~20년이 더 지나면 나의 아침 식사는 달라져 있을 것이다. 여전히 커피, 토스트, 버터, 마멀레이드, 주스라는 메뉴를 고집하더라도 말이다. 과거를 참고하여 예측하자면, 한때 너무 당연하다고 느꼈던 방법들 중 몇 가지는 돌연 적당하지 않은 방법으로 느껴질 것이다. 나는 제빵기를 산 것을 벌써 후회하고 있다. 생김새가 흉물스러운 데다가 한가운데 주걱 같은 부품 때문에 빵 중앙에 늘 구멍이 뚫린다. 그래서 빵집에서 괜찮은 발효빵을 사거나 손으로 직접 만드는 옛 방식으로 회귀하고 있다. 나의 에스프레소 기계는 이 책을 쓰는 동안 드디어 고장이 났다. 그런데 마침 나는 에어로프레스라는 놀라운 기구를 발견했다. 공기 압력을 이용해서 잉크처럼 진한 커피를

만들어줄 뿐만 아니라 값도 싼 수동기구이다. 마멀레이드로 말하자면, 자동 잼 기계를 사볼까 고민하는 중이다.

다른 문제들도 있다. 내가 이 안락한 아침 식사를 몇 년 뒤에도 즐길 수 있다고 누가 장담할 수 있을까? 어쩌면 급등하는 에너지 수요를 충족하고자 미국의 오렌지 농장들이 풍력 농장으로 전환되는 바람에 플로리다 오렌지를 더 이상 구하지 못할지도 모른다. 땅을 더 효율적으로 이용하기 위해서 목장을 밭으로 전환하는 바람에 버터를 더 이상 구하지 못할지도 모른다. 어쩌면 맷 그레이닝이 만화 <퓨처라마>에서 상상했던 것처럼, 미래의 첨단기술 부엌에서는 모두들 ‘카페인 든 베이컨’이나 ‘베이컨 맛 자몽’으로 식사할지도 모른다.

확실한 것도 하나 있다. 우리가 요리라는 기술 자체를 넘어서는 일은 영영 없을 것이라는 점이다. 스포크가 왔다 가고 전자 레인지가 유행했다 사라지더라도, 인류에게는 언제까지나 부엌 도구가 있을 것이다. 불과 손과 칼, 우리는 언제까지나 이것들을 가지고 살 것이다.

역자 후기

최근 음식에 대한 책이 갈수록 많이 나오고 인기를 끈다. 삶에서 먹는 것보다 중요한 활동은 없으므로 음식에 대한 관심은 결코 새삼스럽지 않지만, 그 점을 감안하더라도 요즘은 ‘음식 문화’라는 표현이 제법 어색하지 않을 만큼 단순히 끼니를 해결하는 문제를 넘어선 이야기가 오간다. 이유는 여러 가지일 것이다. 대부분의 사람들이 굶주림을 걱정해야 하는 처지를 벗어남으로써 그냥 먹는 것이 아니라 더 맛있는 것을 더 즐겁게 먹는 데에 관심을 가지게 된 탓도 있을 테고, 간편식품과 외식이 정착함으로써 도리어 순수 하는 요리의 가치가 새롭게 인식된 탓도 있을 것이며, 세계 각국의 음식이 도입되고 외국 식재료를 구하기가 쉬워짐으로써 시야가 넓어지고 호기심이 자극된 탓도 있을 것이다.

이 책의 저자에 따르면, 영국에서도 사정이 비슷한 모양이다. 그러나 늘 많이 나왔던 레시피 책에 더해 요리의 역사, 유명 요리사 이야기, 식재료 이야기 등등이 가세하는 와중에도 어쩐지 계속 빈 부분이 있었다. 요리와 식사를 중심으로 한, 곧 광의의 식탁에 관한 역사이다. 사실 우리가 무엇을 어떻게 먹느냐는 우리가 가진 도구와 기술에 의존한다. 생선이 잡히는 나라에서 생선을 먹는 것은 당연하더라도, 생선을 염장하거나 말려서 오래 보존하는 기술이 있느냐 없느냐에 따라서 먹는 방식은 크게 달라진다. 아침에 토마토를 갈아 마시는 것은 지극히 간단한 일로 생각되지만, 블렌더라는 도구가 없다면 생각지도 못할 일이다. 음식의 역사는 재료와 입맛 못지않게 기술과 도구에 좌우되었다.

이 책은 바로 그 지점으로 눈을 돌려, 우리가 식탁에 올려두고 사용하는 갖가지 기술과 도구의 역사를 살펴보았다. 기술이라고 해서 뭔가 번쩍거리고 복잡한 것만을 생각할 필요는 없다. 멀게는 인류가 불을 피워 날재료를 익히기 시작한 것도 기술이고, 가깝게는 좁은 부엌의

조리대와 개수대에 갖가지 조리도구를 인체공학적으로 잘 배치하는 것도 기술이다. 이 책은 그중에서도 냄비, 불, 칼, 계량 도구, 식사 도구 등등 가장 핵심적인 기술을 골라 8개의 장에 주제별로 배치했다.

음식 칼럼니스트로 활발하게 활동하고 있는 저자는 예전에 정치사상사를 전공하고 대학에서 연구원으로 일했다고 하는데, 그런 경력이 있는 사람답게 식탁의 미시사를 꼼꼼하게 잘 추적하여 흥미롭고 희한한 일화들을 중심으로 펼쳐놓았다. 그리고 현재 영국의 이름난 요리사들과 역사학자들을 직접 만나 취재한 내용을 곁들였다. 그 덕분에 인류가 처음 토기를 빚어 냄비로 썼던 선사시대부터 과학적인 조리법을 추구하는 ‘모더니스트’ 요리가 각광받는 오늘날까지 시대를 종횡무진 누비는 잡학 정보가 책에 가득하다.

시계가 흔하지 않았던 때에 서양 사람들이 조리 시간을 어떻게 잴는지 아는가? 손으로 음식을 먹는 문화에서 가장 먹기 힘든 음식이 무엇인지 아는가? 절구, 체, 부엌칼처럼 고대부터 거의 변하지 않은 도구가 있는가 하면 전자 레인지, 자동으로 빵이 튀어나오는 토스터, 오븐에 내장된 온도계처럼 우리가 언뜻 짐작하기보다 훨씬 더 최근에 들어서야 등장한 도구도 있다. 캔이 발명되고도 한참 지난 뒤에야 캔 따개가 발명되는 바람에 한동안 꿀과 정, 낫 따위로 캔을 열었다는 이야기에서는 기술이 늘 직선적으로만 발전하지는 않음을 알 수 있다. 게다가 기술은 문화에 의존한다. 오늘날 식탁에서 쓰는 서양식 나이프는 사실 칼로서는 빵점이다. 전혀 날카롭지 않으니까. 나이프는 사회학자 노베르트 엘리아스가 말한 ‘문화적 과정’을 통해서 유순하게 길들여진 물건으로서, 우리가 식탁의 역사를 살필 때 문화와 풍습까지 폭넓게 보아야 한다는 사실을 잘 보여준다. 오늘날 흔히 쓰이는 풍선 모양 거품기가 상당히 늦게서야 퍼졌다는 사실에서는 부엌 노동력의 역사를 읽을 수 있다. 하인을 잔뜩 거느렸던 옛날 상류층 주방에서는 구태여 달걀을 더 쉽게 풀 방법을 고민할 필요가 없었던 것이다. 한 사람의 팔이 지치면 다음 사람이 나서면 되니까.

책의 또다른 매력은 저자가 요리와 음식을 대하는 태도이다. 저자는 음식에 관한 글을 직업적으로 쓰는 사람이지만 어디까지나 소박한 가정 요리사의 입장을 벗어나지 않는다. 자신도 늘 이런저런 조리 기구를 흥분하여 사들이고는 대부분 몇 번 안 쓰고 찬장에 처박기 일쑤라고 고백한다. 코르동블루에서 요리를 배운 시어머니의 르크루제 냄비를 태울까봐 걱정하는 모습은 어찌나 귀여운지. 그래서 이 책은 요리 전문가나 애호가만이 아니라 요리가 너무 어렵고 귀찮다고 느끼는 사람도 마음 편히 읽을 수 있다. 저자는 ‘요리를 하고 먹는 것은 얼마나 중요하고 즐거운 일인가, 그 활동에 동서고금의 인간들이 얼마나 많은 창의성을 발휘했는지 아는가’하고 신나서 이야기하면서도 한편으로는 ‘요리가 삶에 맞춰야지, 삶을 요리에 맞춰서는 주객전도’라고 말한다.

게다가 누구나 무엇인가 먹는 이상, 책에서 흥미가 가는 음식이나 도구를 하나쯤은 발견하지 않을까. 내가 그랬다. 요리에 켄병인 내가 이 책을 옮겨도 될까 가우뚱하면서 책장을 넘기던 중,

서론과 맨 마지막 장에 커피 이야기가 나오는 것을 보았다. 저자는 인스턴트 커피, 전기 커피 메이커, 프렌치 프레스, 에스프레소 기계를 거쳐 지금은 사이폰이라는 기구를 넘본다고 했다. 그러면서 자신을 비롯한 많은 사람들은 도대체 왜 알고 보면 이토록 단순한 작업에 이토록 집착하며 창의성을 발휘하는 것일까 하고 혀를 끝끝 차며 웃는다. 커피를 사랑하는 내가 저자에게 단박에 호감을 느낀 순간, 그리고 이 책은 틀림없이 재미있을 것이라고 확신한 순간이었다.