

[붙임] 에세이 작성 서식

제 목	돼지고기 혈투(血鬪)		
소속 대학	사회과학대학	소속 학과	법학과
학 번	2026****	이 름	이**

서막(序幕): 다가올 전쟁을 준비하며 사유의 검을 베틀던 시간

2019년, 나의 중학교 1학년 시절, 나는 매주 토요일마다 친구와 함께 한강 자전거길을 따라 자전거를 타고 도서관을 다니며 열람실과 자료실을 제 집 드나들 듯이 배회하던 때가 있었다. 우리 둘은 아침 9시쯤 독섬유원지역(現 자양역)에서 만나 오전 10시 도서관 개방 시간에 맞춰 도착하였고, 함께 열람실로 향했다. 열람실은 우리와 같은 어린 학생들보단 자격증 공부를 하는 청년들이나 지식인으로 추정되는 중년의 아저씨들로 가득했지만, 우리는 그 와중에서도 제일 가운데에 앉아서 각자의 과제(숙제, 인강 등)를 열심히 공부에 몰두하였다. 그렇게 졸음을 이겨내며 공부하다 보면 어느샌가 점심시간이 찾아왔고, 오후 3시쯤 우리들의 과제는 모두 끝나 있곤 했다. 우리 둘은 항상 각자의 과제가 끝나자마자 구름다리를 타고 옆 건물로 넘어가 4층 종합 자료실로 향했다. 그리고, 그 당시에 지금은 상상조차 할 수 없을 정도의 다양한 책을 읽었는데, 그 때 읽었던 수많은 책들이 지금까지 나의 소중한 지적 자산이 됐다고 자주 느끼곤 한다. 나는 주로 비트겐슈타인으로 대표되는 정교한 논리의 철학 서적과 고전 문학을 좋아했고, 그 친구는 현실을 냉정하게 바라보는 리처드 도킨스와 같은 생명 과학 서적과 현대 소설을 좋아했는데, 서로 반대되는 것 같으면서도 서로를 이해해 주고 존중하며 우리는 우아하고 교양 있는 중학교 1학년 시절을 보냈었다.



내 기억 속의 『식객』, 그리고 한 편의 선전포고

어느새, 그러던 생활이 9개월쯤 지나 동지(冬至)가 찾아올 때쯤, 나의 친구가 나에게 말을 걸었다.

“돼야(돼지에서 연상된 그 당시 나의 별명), 이것 좀 읽어봐, 네가 좋아할 만한 책이다.”
내가 그 친구에게 받은 책은 허영만의 ‘식객’ 3편으로, 아래에는 조그만 글씨로 ‘소고기 전쟁’이라는 소제목이 적혀 있었다. 책의 내용은 상당히 흥미로웠다. 줄거리를 간단히 요약하면, 주인공인 ‘성찬’이 한 백화점에서 하는 소고기 납품 경쟁에 뛰어들어, 전국의 내로라하는 소고기 천재들을 불러 모아 이른바 전쟁을 펼치는 내용이었다. 성찬은 경쟁이 진행되면서, 희생되는 동물들과의 유대를 느끼며 슬퍼하기도 하고, 사회에서 특정 직업만으로 멸시받는 사람들(도축업자 등)을 보며 환멸감을 느끼기도 하지만, 결과적으로는 ‘이 또한 신의 뜻이다’라는 성찬만의 개성 있는 믿음으로 끝내 수백대 일의 소고기 납품 경쟁에서 승자가 된다. 어찌 보면 단순한 소고기 납품 행사를 다루었다고만 할 수 있지만, 나는 문득 허영만의 식객 3편을 떠올릴 때마다 허영만 특유의 자유로운 그림체와 필력으로 만들어진 특정한 몇 가지 장면에서 느꼈던 희열감이 아직까지 새록새록하게 기억이 나곤 한다. 이에 영감을 받은 나는, 작가가 자세하게 다루었던 소고기 대신, 일반인도 쉽게 접할 수 있는 돼지고기에 대해 마치 전쟁과 같이 철저히 분석해보면 어떨까 하는 생각을 하게 되었다. 제육 볶음, 삼겹살 등 우리가 가장 쉽게 접할 수 있는 육류는 돼지고기라는 사실을 누구도 부정할 수 없기에, 나는 돼지고기의 모든 것을 다룬 한 편의 에세이를 써보고자 한다.



보급로를 사수하기 위한 국가적 번뇌와 돼지의 참전

돼지고기는 언제부터 대한민국 사회에서 폭발적인 인기를 끌게 되었을까? 이것을 알기 위해서는, 1960년대에서 1970년대 사이의 우양(牛羊)보호 정책과 정부의 입장에 대해 알아보아야 한다. 이 시절 대한민국은 한국전쟁이 끝난 지 얼마 되지 않았고, '한강의 기적'이라고 일컬어지는 대한민국 사회의 폭발적인 경제 발전도 아직 진행 초기 단계였기에, 그때 대부분의 국민들은 소를 이용하여 농사를 지으며 살아갔음을 여러 가지 기록을 통해 짐작해 볼 수 있다. 따라서, 이때 '소'라는 동물은 단순 가축 이상의 농기구 혹은 재산으로 인식되었다. 소가 없으면 짐을 나를 수도, 논을 갈 수도 없었기에 소를 무분별하게 도축하기 시작하면 농업 생산량이 급감하기 시작할 것이 분명했기 때문에 육류 소비량을 늘려 국민의 영양 상태를 개선해야 하는 정부의 입장에서는 상당한 번뇌를 겪을 수 밖에 없었다. 바로 이때 등장한 해결책이 '돼지'였다. 돼지는, 6개월 정도면 출하가 가능하다는 '빠른 회전율', 한번에 10마리 안팎의 새끼를 낳아 개체수를 불리기가 매우 유리하다는 '다산', 잔반이나 저렴한 사료로도 잘 자랄 수 있다는 '사료 효율' 측면에서 상당한 이점이 있었기에 소에 비해 비교 불가능한 경제적 효율성을 가지고 있었다. 이에, 정부에서는 그 당시의 여러 대기업들에게 돼지 축산업에 진출할 것을 장려하게 되었고, 시간이 흘러 현재 대한민국은 삼겹살 공화국이라 불릴 정도로 돼지고기를 세계에서 가장 많이 소비하는 나라 중 하나가 되었다.



살코기와 비계의 완벽한 동맹: 가장 낮은 곳에서 참전한 식탁의 영웅

돼지고기라는 브랜드가 만들어지기까지, 수많은 부위들의 참전이 있었겠지만, 그 중에서도 독보적인 패권을 쥐게 된 최정예 병력은 단연 ‘삼겹살’일 것이다. 나는 이 에세이를 작성하면서 일송기념도서관 500번대에 있는 서적을 찾아보며 돼지고기에 대해 직접 공부해 보았는데, 축산학적이고 해부학적인 정의에 따르면, 삼겹살은 제5갈비뼈 또는 제6갈비뼈에서 뒷다리까지의 복부 근육 부위를 지칭한다고 한다. 또한, 가장 흥미로웠던 점은 이름은 삼겹살이지만, 실제로는 껍질을 포함해 붉은 살코기와 하얀 지방이 번갈아 가며 네 겹으로 교차하는 구조를 띤다는 것이다. 이 다중 층 구조는 열을 가했을 때 엄청난 시너지를 낸다. 우리가 프라이팬에서 고기를 구울 때 열원(熱源)과 가장 가까운 지방층이 먼저 녹아내리며 살코기를 감싸고, 이 기름이 고기 내부의 수분이 증발하는 것을 막아주고 이른바 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 상태가 자연스럽게 완성된다. 또한, 이는 사람의 체온과 비슷하거나 약간 높은 수준이기 때문에, 삼겹살의 지방은 입안에 들어가는 순간 부드럽게 녹아내리며 고소한 풍미를 혀 전체에 빠르게 코팅해준다. 삼겹살에 대해서는 1980년대 강원도 태백의 탄광촌 광부들이 들이마신 분진은 돼지기름으로 씻어내겠다고며 공사장의 슬레이트 판을 주워다 삼겹살을 구워 먹기 시작했다는 유명한 일화가 있다. 이처럼 삼겹살은 수출의 ‘잔여물’로 취급받던 시대적 배경속에서 탄생한 서민들의 눈물겨운 생존 방식이었으며, 이에 따라 잔여물로 취급받던 부위가 안심, 등심, 뒷다리살 등의 수출용 부위보다는 훨씬 더 가격 경쟁력이 있었다. 따라서, 주머니 사정이 여의치 않았던 서민과 노동자들은 헐값에 구할 수 있으면서도 고된 하루의 피로를 잊게 해 줄 폭발적인 열량을 지닌 삼겹살은 전장에서 지급되는 가장 완벽한 ‘보급품’이 아닐 수 없었다. 비록, 오늘날에는 삼겹살에 대한 수요가 매우 높아져 돼지고기 부위 중 가장 비싼 몸값을 자랑하게 되었지만, 삼겹살이 처음 대한민국 밥상머리를 정복할 수 있었던 역사에는 가난했던 시절 팍팍한 삶의 훌륭한 방패가 되어주었던 그 눈부신 가격 경쟁력이 굳건히 자리 하고 있다고 할 수 있을 것이다.



폐허 속에서 피어난 야전병원: 뼈와 살을 끓여낸 포옹의 맛

삼겹살이 불판 위에서 화려한 승리를 거머쥔 최정예 돌격대라면, 그 뒤에서는 전쟁의 참혹함 속에서 묵묵히 우리나라의 국민들을 품어낸 ‘야전병원’ 같은 음식이 있다. 바로 돼지국밥이다. 돼지국밥의 탄생 배경은 비유적인 의미의 전쟁이 아니라, 실제로 우리 한반도를 휩쓸고 간 1950년대의 한국전쟁이라는 참혹한 역사와 맞닿아 있다. 이 당시 전국의 피란민들은 군사 방어에 성공한 부산으로 몰려 들었고, 그 과정에서 수많은 사람들이 총과 폭격에 목숨을 잃었다고 한다. 그러나, 전쟁의 진정한 잔혹함은 총과 폭격 등의 직접적인 폭력이 아닌, 전쟁으로 말미암은 ‘굶주림’이었다. 소고기는 커녕 온전한 고기 한 점 구하기 힘들었던 그 시절, 살아야만 했던 대한민국 국민들은 미군 부대에서 버려지거나 혈값에 구할 수 있었던 돼지의 뼈와 내장, 부속고기들을 가마솥에 썰어 담아 맹물에 끓여 먹었고, 이것이 바로 돼지국밥의 기원이다. 돼지국밥 한 그릇에는 돼지의 거의 모든 것들이 투입된다. 돼지의 사골을 밤낮없이 우려내어 뼈얀 진액을 뽑아내고, 기름진 삼겹살 대신 투박하게 썰린 머릿고기와 쫄깃한 내장, 오소리감투 같은 부속물들이 가득 담아서 새우젓과 약간의 고추장을 더해주면, 다른 음식들은 감히 흉내내지 못할 굉장한 수준의 감칠맛과 따뜻함을 느낄 수 있게 된다. 특히, 음식점에서 돼지국밥을 먹을 때에는 꼭 새우젓을 넣어 먹는게 소화에 큰 도움을 준다고 하는데, 그 이유는 발효된 새우젓에 풍부하게 함유된 단백질 분해 효소인 프로테아제(protease)와, 지방 분해 효소인 리파아제(lipase)가 돼지고기의 성분을 빠르게 분해하여 소화를 돕기 때문이다. 이에, 돼지고기의 기름질 국물을 먹고도 탈이 나지 않게 막아주는 가장 과학적이고 든든한 아군은 바로 새우젓이라고 할 수 있다.



붉은 화염 속의 치열한 백병전: 제육볶음

대한민국의 바쁜 점심시간, 분초를 다투는 치열한 일상이라는 전장(戰場) 한복판에 가장 신속하게 투입되는 '기동타격대'가 있다. 바로 제육볶음이다. 돼지의 체중을 굳건히 지탱하며 단련된 앞다리살과 뒷다리살은 부드러운 지방층의 축복을 넉넉히 받지는 못했다. 그러나 오히려 그 탄탄하고 거친 근육질 덕분에 형태를 잃지 않고 거센 불길과 매서운 양념을 버텨낼 수 있는 최적의 보병(步兵)이 되었다. 씹을수록 배어나는 목직한 육향을 가진 이 든든한 병사들에게 '붉은 양념'이라는 막강한 무기가 쥐어지면서, 비로소 밥상이라는 진지를 사수할 가장 완벽한 전투 태세를 갖추게 된 것이다. 고추장, 고춧가루, 간장, 마늘, 그리고 미량의 단맛이 배합된 붉은 양념은 펄펄한 살코기의 거친 섬유질 사이사이로 침투하여 폭발적인 시너지를 낸다. 앞다리살과 뒷다리살의 거친 살코기는 진득한 양념을 머금어 오히려 씹는 맛이 살아있는 훌륭한 단백질 보급품으로 탈바꿈한다. 비록 완벽한 비율의 마블링이 아닐지라도, 붉은 양념이라는 든든한 갑옷이 모든 틈새를 메워주기에 전장에서 결코 밀리지 않는 막강한 전투력을 발휘하는 것이다. 여기서 한 가지 흥미로운 점은, 제육볶음의 '제육'은 본래 돼지고기를 뜻하는 한자어 '저육(猪肉)'에서 유래한 말로, 조선시대나 근대 초기까지만 해도 수육처럼 삶아내거나 간장으로 스며들게 간을 하여 먹는 양념한 음식이었다고 한다. 이 요리가 오늘날 맹렬한 붉은빛을 띠게 된 것은 1970년대 이후, 고추장과 고춧가루의 대중화와 함께 육류 소비가 늘어나면서부터이며, 그 이후로 현재의 제육 볶음의 모습이 되었다.



끓는 기름 바다를 건너온 외인부대: 위장막 속에 숨긴 부드러운 일격, 돈까스

얼마 전, 우연히 특정 설문조사에서 초등학생들에게 급식으로 꼭 나왔으면 하는 음식을 조사한 결과 1위가 돈까스로 선정되었다는 뉴스를 보게 되었다. 어느 지역 어느 나이대에서 투표를 한들, 급식에서 가장 나오길 바라는 음식이 무엇인지 물어본다면, 꼭 빠지지 않는 것이 '돈까스'일 것이다. 돈까스는 이역만리에서 건너와 우리의 밥상이라는 진지를 함락시킨 가장 성공적인 외인부대(外人部隊)라고 할 수 있다. 돈까스는 19세기 서양의 '포크 컷렛(Pork Cutlet)'으로, 얇은 고기에 빵가루를 묻혀 버터나 기름에 지져내듯 굽는 서양의 전투 식량에 가까웠다. 그러나, 이 낯선 서양의 요리가 동아시아의 식탁에 투입되기 위해서는 대대적인 전술 개편이 필요했다. 19세기 말, 일본의 메이지 유신 시절, 서양인들처럼 덩치를 키우기 위해 국가 차원에서 육식을 권장하게 되었고, 이 과정에서 일본 특유의 튀김 문화와 결합하여, 고기에 밀가루, 계란, 식빵을 거칠게 부셔 만든 건조 빵가루를 둘러쓰고 170도가 넘는 끓는 기름 가마솥으로 풍당 튀어들게 만든 음식이 바로 돈까스이다. 그러나, 돈까스를 소스 없이 그냥 먹게 된다면, 아무래도 튀긴 음식이기 때문에 분명히 상당한 기름짐을 느낄 수 밖에 없다. 그러나, 여기에 화룡점정으로 투하되는 데미글라스 베이스 소스는 자칫 기름질 수 있는 전황을 단숨에 평정하는 막강한 지원 포격과 같은 역할을 한다. 이 걸쭉한 소스와 함께라면 그 어떤 전투의 승전보보다 경쾌하게 미각을 강타하며 우리를 기꺼이 무장해제 시킬 수 있을 것이다.



일상의 전쟁: “식탁 위의 평화 협정”

매일 아침 우리는 각자의 갑옷을 챙겨 입고 세상이라는 전장으로 나선다. 누군가에게는 보이지 않는 업무와의 싸움일 것이고, 누군가에게는 끝없는 숫자나 사람과의 사투일 것이다. 온종일 긴장의 끈을 놓지 못한 채 돌아온 저녁, 불판 위에서 지글거리는 돼지고기의 소리는 그 치열했던 하루의 전쟁을 끝내라는 신호탄이다. 기름진 고기 한 점을 입에 넣는 순간, 비로소 날 선 마음은 무장해제되고 식탁 위에는 짧지만 달콤한 평화가 찾아온다. 우리는 그렇게 고기 한 점의 힘으로, 내일 다시 뛰어든 전장의 예비군이 된다.



참고자료

삼겹살의 시작: 돼지고기 계보학/김태경/팜커뮤니케이션/2019
(삼겹살, 한국인의 소울푸드가 되기까지)대한민국 돼지산업史/김재민/팜커뮤니케이션/2019
에세이에서 사용한 사진들은 모두 스스로 촬영하였거나, <https://pixabay.com/ko/> 에서 상업적 이용이 허용된 사진만을 골라 사용하였습니다.