

## 라이스 푸딩과 서머싯 몸의 소설 '인간의 굴레'



김선미  
요리연구가

독일의 대 문호 괴테는 그의 희곡 '파우스트'에서 '인간은 노력하는 한 방향한다'고 역설했다. 이 명 구절은 우리의 삶이 아무리 지독하게 불안정하고 도무지 목적지를 알 수 없는 방향의 절정에 도달했다 할지라도 우리 자신을 위로해 줄 수 있는 한마디 고언이자 위로가 되어 준다.

자기 자신이 무엇을 원하고 또 어떻게 살아야 진정한 삶인지 알 수 없었던 때가 한 번도 없었다고 말하는 사람이 있다면 그것은 아마도 거짓일 것이다. 우리는 지금 하고 있는 일이 정말 자신이 원하는 길인지 아니면 단지 생계를 위한 일인지 그것도 아니면 아무런 재능은 없지만 그저 하고 싶어서 하고 있는 일인지 이유가 무엇이건 간에 우리의 인생은 항상 불안정의 연속이다. 그래서 어찌면 아무것도 모르는 채 그저 삶이 원하는 바를 끊임없이 찾아 헤매는 것이 인간의 속성이며 동시에 결코 쉽게 벗어 던질 수 없는 운명이 우리 인간의 굴레인지도 모른다. 자신이 원하는 바를 찾아 나가는 과정 자체가 힘겨운 굴레이기도 하고 자기가 처해 있는 가난이나 질병 같은 기본적인 환경 역시 인간의 굴레이다. 그야말로 쉽게 벗어 던질 수 없고 내 몸과 하나가 되어버린 나의 굴레들. 당신의 굴레는 무엇인가?

세상을 살아가는 우리들처럼 서머릿 몸의 소설 『인간의 굴레』에 나오는 주인공 필립 역시 자신에게 쓰인 혹은 자신이 스스로를 읊아맨 몇몇 굴레를 오랫동안 벗어 던질 수 없었다. 태어나면서부터 주어진 절름발이라는 굴레, 부모님이 모두 세상을 떠나면서 얻은 고아라는 굴레, 예술가로서 자리매김하고 싶어 몸부림치던 굴레, 찻집 여종업원인 밀드레드와의 어긋난 사랑의 굴레까지. 그의 삶은 온통 고통과 불안뿐이었다.

『인간의 굴레』를 쓴 저자 서머릿 몸의 삶 역시 작품 속의 주인공 필립과 많은 부분이 닮아 있다. 마치 소설 속의 주인공처럼 어린 시절에는 부모님이 병사하셨고, 목사로 살고 있던 백부의 보살핌 속에서 성장했다. 그리고 소설 속의 필립처럼 왕립학교 예비과정에 입학했으나 말을 더듬거린다는 이유로 친구들과 교사의 놀림감이 된 적도 있었다. 즉 소설 속 필립이 짙어진 굴레는 서머릿 몸의 자전적 굴레와 병립한다.

인생이란 매순간 새로운 무언가를 찾아 도전하는 것이라고 믿었던 필립은 자신의 굴레 속에서 몸부림치며 오랫동안 방황했다. 그래서 그가 마지막으로 정착한 지점은 의학공부를 하는 것이었다. 그러던 어느 날, 마침내 의사가 되기로 결심하고 의학공부를 하던 주 병원에서 의무원으로 근무하던 시절 그는 우연히 작은 신문사의 기자 출신인 소프 애덜리라는 환자를 알게 된다. 가난하지만 가족이 모두 명망하고 따뜻하고 화기애애한 애덜리가의 주말 초대는 그동안의 고된 삶과 밀드레드와의 헛된 사랑 속에 지친 필립의 마음에 작은 평화를 가져다준다.

우리 집에서는 주말이 되면 별식으로 닭죽을 자주 끓여 먹는다. 닭죽은 무더운 여름날이나 추운 겨울, 어느 시기에나 모두 잘 어울리는 음식으로 닭죽 한 그릇을 통해 지치고 허기진 가족들에게 새로운 힘을 실어준다. 그래서 힘겹고 지친 날이면 어머니가 끓여주시던 따뜻한 닭죽은 그 생각만으로도 힘을 내게 하는 우리 가족의 음식이 되었다.

이처럼 가족의 어깨에 힘을 실어주는 음식은 소설 속 애덜리 가에도 있었다. 애덜리가는 일요일이 되면 '요크셔 푸딩을 곁들인 로스트 비프'와 '라이스 푸딩'이라는 소박하고 평범한 영국식 식사를 즐겼다. 이 음식들은 애덜리가의 자랑이자 소박하고 평화로운 가정의 행복을 상징하는 음식들이다. 로스트 비프는 이름 그대로 고기를 통으로 구워 익힌 소박한 요리로 흔히 요크셔 푸딩(Yorkshire Pudding)을 곁들여 먹는 음식이다. 요크셔 푸딩은 밀가루, 달걀, 우유를 혼합하여 반죽하고 로스트 비프를 하고 난 뒤 흘러내린 육즙의 기름을 부어 구워낸 푸딩의 일종이다. 이후 애덜리가의 후식은 '라이스 푸딩'이 되는데 이 라이스 푸딩은 불린 쌀을 우유에 넣고 푹 끓여주되 밥알의

썩는 맛과 부드러움을 동시에 느낄 수 있도록 해주는 달콤하고 부드러운 디저트 음식이다. 애덜리 가에서는 일요일마다 무슨 의식이라도 되듯 로스트 비프와 라이스 푸딩을 먹는 것을 일상이 주는 최대한의 행복으로 생각했다. 필립은 가난하지만 따뜻함이 넘치는 이 가정에서 소박한 일요일의 식사를 함께 한 후 깊은 감동을 얻게 되고 지친 자신의 인생에 대한 반성과 성찰에 들어가게 된다. 또한 그는 그동안 느꼈던 자기 자신의 재능에 대한 오만과 방황, 불안까지도 모두 다 부질없고 헛된 것이라는 깨달음을 얻음과 동시에 주일에 가족과 함께 소박한 음식을 나누어 먹는 것이야말로 인생의 작은 즐거움이자 행복이라는 사실을 깨닫게 된다.

애덜리 가를 방문하면서 필립은 애덜리 가의 장녀인 샬리와 사랑에 빠지게 된다. 이 제껏 그토록 방황하고 고통스러웠던 그의 삶이 생각보다 작고 평범하고 평화로운 곳에서 결말을 찾게 된 것이다. 이제는 필립도 샬리처럼 소박하고 요리 잘하는 부지런한 아내와 살 수 있는 삶이야말로 패배가 아닌 값진 인생의 승리라는 사실을 깨닫게 된다. 그가 겪었던 그동안의 고통스러운 방황이 없었다면 오늘의 평범한 일상 역시 그에게는 무가치하고 무료한 것이었을 것이다. 그래서 이제 그는 여느 ‘교양소설’ 처럼 정신적으로도 많이 성장하게 되었다. 귀엽고 부지런한 아내를 만나 매주 일요일이면 로스트 비프와 라이스 푸딩을 먹게 될 필립. 소설가 서머셋 몸이 내린 결론은 필립의 삶이 달콤하고 부드러운 ‘라이스 푸딩’ 처럼 이후에는 평안하고 행복한 삶이기를 바라는 것이다.

‘라이스 푸딩’은 삶의 방황에 지친 필립이 소박하고 사랑스러운 가정의 평화로움과 따뜻함을 느낄 수 있기에 충분한 음식이다. 그래서 서머셋 몸은 소박하기 이를 데 없는 후식 ‘라이스 푸딩’으로 우리에게 큰 교훈을 준다. 그것은 지금 우리가 살고 있는 평범한 삶이 인생의 진리이자 결론이라는 것이다. 하지만 우리는 너무나 어리석게도 여전히 그 사실을 의식하지 못한 채 살아가고 있다.

만약 자신이 지독한 인생의 굴레 때문에 방황을 하고 있다는 생각이 든다면 따뜻한 라이스 푸딩을 만들어 한 스푼 먹어보길 바란다. 우리를 짓누르는 힘든 굴레들을 자연스럽게 녹여낼 만큼 라이스 푸딩의 맛은 달콤하고 부드럽기 때문이다.

[사진제공 | 김선미]

## ▶ 라이스 푸딩 만드는 법 ◀

### 〈재료〉

쌀 3/4컵, 설탕 3큰술, 우유 2컵, 물 1/2컵, 체리 4개, 바닐라설탕 1봉지, 초콜릿 30g, 소금 약간

### 〈만드는 법〉

1. 쌀은 30분정도 불린다.
2. 우유의 지방이 응고되면서 쌀알에 붙어 엉기는 느낌이 들면 설탕을 넣고 눌러붙지 않게 계속 저어준다.
3. 거의 완성될 즈음 바닐라 설탕과 소금을 넣는다.
4. 중탕한 초콜릿과 체리로 장식한다.

#### **맛있는 TIP** 맛있고 좋은 쌀 고르는 법

쌀은 모양이 균일하고 광택이 나와 하며 깨진 것이 없어야 한다. 특히 대형마트의 쌀 코너에서 5분도나 7분도 정도로 즉석 도정을 하면 쌀겨가 약간 깎여진 상태로 약간 누렇긴 하지만 백미와 현미 중간 상태의 영양 많고 맛 좋은 쌀을 얻을 수 있다.



## ▶ 쌀 요리 레시피 2가지 ◀

### 1. 해물 리조토(Risotto)

#### 〈재료〉

쌀 200g, 물 1컵, 새우 6마리, 그린홍합 7개, 오징어 1/2마리, 조개 100g, 붉은 고추 1개, 양파 1/8쪽, 홀 토마토 1컵, 생크림 4큰술, 백포도주 1/4컵, 다진 마늘 1큰술, 올리브유, 소금, 후추

#### 〈만드는 법〉

1. 쌀은 씻어서 체에 밭쳐 물기를 뺀다.
2. 조개는 해감을 하고 새우는 내장을 제거하며 홍합은 물에 한 번 흔들어서 씻고 오징어는 먹기 좋은 크기로 썰어놓는다.
3. 프라이팬에 올리브유를 두르고 다진 마늘, 다진 양파, 붉은 고추를 넣고 볶은 후, 물을 부어 계속 볶는다.
4. 3번에 해물, 백포도주, 홀 토마토를 넣고 쌀알이 익을 때까지 저어주면서 끓이다가 생크림을 넣어 조금 더 끓이고 소금과 후추로 마무리한다.

### 2. 라이스 그라탕(Gratin)

#### 〈재료〉

밥 2공기, 햄 15g, 양파 1/4쪽, 옥수수 1/4컵, 양송이버섯 4개, 브로콜리 20g, 빵가루 2큰술, 파마산 치즈 20g, 소금, 후추, 베사멜소스(크림소스 : 밀가루, 버터 각 1큰술, 우유 1컵, 월계수 잎 1장)

#### 〈만드는 법〉

1. 햄과 양파는 깍둑썰기로 썰고 양송이버섯은 모양을 살려 썬다. 브로콜리는 살짝 데친 후 적당한 크기로 썰어놓는다.
2. 프라이팬에 기름을 두르고 햄과 야채를 볶다가 밥을 넣고 함께 볶아 준다.
3. 냄비에 버터를 녹인 후 밀가루를 넣고 타지 않게 볶다가 우유와 월계수 잎을 넣고 걸쭉해지도록 끓여 베사멜소스를 만든다.
3. 그라탕그릇에 2번의 내용물을 넣고 3번의 내용물을 위에 부어 준 후 빵가루와 치즈를 뿌려 200도로 예열한 오븐에서 15분간 굽는다.