

이슬람의 음식 – 커피와 케밥

이희수

한양대학교 문화인류학과, 한국중동학회 회장



이슬람 음식은 금기가 많은 것처럼 보인다. 돼지고기를 절대 먹지 못하게 하고 육류도 이슬람식으로 도살하지 않으면 잘 먹지 않는다. 한편 낙타 바비큐가 아랍 최고의 음식이라는 사실이 신기하고, 양고기 케밥은 이제 우리 사회 곳곳에서 볼 수 있는 아주 익숙한 음식이 되었다. 무엇보다 일상으로 마시는 커피가 바로 이슬람 종교와 밀접한 관련이 있다는 사실을 잘 알지 못한다. 설탕(sugar), 시럽(syrup), 오렌지(orange), 셔벳(sherbet), 캐비아(caviar), 요구르트(yoghurt), 사프란(saffron), 알코올(alcohol) 같은 음식과 관련된 일상용어가 아랍어이거나 그 문화가 중동에서 출발했다는 사실에는 더더욱 놀라움을 금치 못한다.

알라(Allah)를 믿는 이슬람교에서 음식의 기본 정신은 청결성과 영혼성이다. 더운 지방에서 조금이라도 부패된 음식은 자칫 목숨이나 공동체의 생존과도 관련이 있는 치명적인 해악이 될 수 있기 때문이다. 그래서 무슬림들은 다양한 보존 음식을 개발해냈다. 양이나 낙타를 잡으면 몇 개월간 한 가족의 생계를 유지할 수 있도록 소금을 뿌려 염제를 하고, 훈제나 양념을 발라 장기간 보존을 한다. 때로는 뜨거운 모래 속에 익혀 보관하고, 건조육을 만들어 식량 수급 계획에 따라 수십 가지 종류의 효율적인 식품 보존 기법을 발달시켰다. 그리고 낙타젖이나 양젖으로 유제품을 만들어 다양한 보조 식품으로 활용하였다. 젖은 물 대신 마시기도 하거나 요구르트, 라반(마시는 요구르트), 수백 가지의 치즈나 버터를 만들어 먹기도 한다. 나아가 젖에서 유당을 추출하고 때로는 주정 발효시켜 젖술을 만들어 마신다.

이슬람교에서 돼지고기를 금기하는 이유가 여기서 분명해진다. 돼지고기는 아무리 좋은 조건을 제공해주어도 자연 상태에서 잘 건조되지 않는다. 지방질과 병원균을 많이 함유하고 있기 때문에 씹어버리기 일쑤다. 무엇보다 돼지는 인간에게 잉여 젖을 주지 못한다. 그 많은 보존 육류와 유제품을 만들 수 없고 오히려 질병으로 공동체의 생존을 위협하는 돼지고기를 코란의 아예 금기 식품으로 정해 식용을 원천적으로 금지해놓았다.

그렇다고 아무 동물이나 마음대로 도살해 고기를 취할 수 있는 것은 아니다. 도살 방식이 이슬람의 전통과 영성에 부합해야 한다. 모든 생명체는 알라(하나님의 아랍어 표기)의 몫이기 때문에 그 동물을 도살할 때는 우선 영성을 주고 알라의 이름으로 도살해야 한다. 무슬림들은 간단한 기도와 함께 “비스밀라(알라의 이름으로)”라고 세 번 외치며 동



물의 경동맥을 칼로 잘라 도살한다. 가장 고통을 적게 해서 동물을 희생하는 방식이다. 그리고는 몸체를 눌러 피를 모두 쏟아낸다. 고기의 신성함을 유지하기 위해서다. 그래서 이슬람 사회에서는 선지를 먹지 않는다. 대신 모든 해산물은 신성한 음식으로 먹어도 된다. 다만 유목 생활에 익숙한 아랍인들의 관습상 연체동물은 잘 먹지 않는다. 오징어, 문어, 멧게, 해삼은 물론 조개도 잘 먹지 않는다. 아랍 지역을 여행하는 한국인들이 흥해나 걸프 해에서 즐비하게 잡히는 문어나 조개를 먹는 모습은 아랍인들에게 오히려 좋은 볼거리가 되고 있다.

알라라고 불리는 하나님을 믿는 이슬람교는 철저한 일신교로 창세기에서부터 구약까지의 내용을 대부분 공유하면서 예수 그리스도를 신성으로 인정하지 않는다. 하나님의 복음을 인간 세상에 전달한 오류를 범하지 않는 최상의 인격체요 선지자로 본다. 모든 무슬림들은 예수의 동정녀 마리아의 탄생과 기적 행위 등도 모두 받아들이고 그를 추앙한다. 무하마드도 한 인간이다. 무하마드는 앞선 모든 복음서를 총괄하고 완성한 계시서인 코란을 계시 받은 마지막 선지자일 뿐이다.

610년 메카에서 계시된 이슬람의 전파에 커다란 영향을 미친 음식이 있다면 단연 커피라 할 수 있다.

커피라는 단어도 아랍어이지만, 커피 문화의 확산도 이슬람 종교와 밀접한 관련이 있다. 커피의 원산지는 아라비아 남부 예멘에 있는 모카 지방이다. 모카커피는 15세기경부터 이슬람 성직자들에게 큰 인기를 끌었다. 밤새 명상과 기도를 할 때, 커피는 잠을 쫓아주고 집중력을 키우는 최상의 음료였음이 분명하다. 커피는 그 효능이 알려지면서 소문을 타고 이슬람 세계로 계속 전파되었다.

1511년에는 이슬람의 성지 메카에서도 커피를 마셨다는 기록이 보인다. 그 뒤 예멘이 오스만튀르크의 지배를 받으면서 모카커피가 진상품으로 세계 최대 도시 이스탄불로 보내졌다. 밤의 문화가 화려하게 꽃피었던 이스탄불 궁정에서 커피는 최고의 인기 음료였고, 값비싼 특권층의 음료이기도 했다. 이리하여 1554년 세계 최초의 카페 차이하네가 이스탄불에 문을 열었다. 곧이어 이스탄불에는 600개가 넘는 카페가 생겼다. 화려한 카페 문화가 꽃을 피우게 된 것이다.

이스탄불 궁정에서 거의 매일 밤 파티를 즐겨야 했던 유럽 외교관들도 점차 광신적인 커피 중독자가 되어갔다. 임기를 마치고 유럽으로 돌아갈 때쯤이면 이미 커피 없이는 살아갈 수 없는 상태가 되곤 했다. 그들은 오스만 제국의 커피 유출 금지에도 불구하고 외교 행낭을 이용해 원두를 자국으로 빼돌렸다. 이것이 유럽에서 커피를 마시게 된 배경이다.

유럽 최초의 커피하우스가 오스만 제국의 비엔나 공격 이후 아르메니아 상인에 의해 비엔나에 문을 열게 되었고, 곧이어 커피는 전 유럽을 강타했다. 1652년에는 영국 런던에 파스카 로제 커피하우스가 문을 열었다. 1683년경에는 런던에 3,000개의 커피하우스가 생겨났다. 이탈리아 최초의 카페 플로리안이 성 마르코 광장에 문을 연 것은 1683년이었다. 플로리안 카페에 이어 베네치아에만 200개가 넘는 카페가 생겨났다. 유럽 카페의 명소인 플로리안에는 명사들의 발길이 멈추지 않았다. 나폴레옹, 괴테와 니체, 프랑스 작가 스탕달과 영국 시인 바이런, 릴케와 찰스 디킨스, 화가인 모네와 마네 등이 플로리안 카페의 단골이었다.

그러나 커피의 생산과 유통을 장악하고 있던 오스만튀르크의 무역 독점으로 그 값은 계속 상승했다. 유럽은 새로운 시장을 찾았고, 아랍과 기후가 비슷한 그들의 식민지인 남미와 인도네시아에서 대규모 커피 플랜테이션을 시작했다. 이리하여 남미의 브라질·콜롬비아·베네수엘라에서는 원두가, 인도네시아에서는 자바 커피가 생산되었다. 다양한 커피 애호가들의 취향에 따라 블렌딩 기술도 발달하였다. 오히려 커피 원산지인 모카의 커피가 밀리는 상황이 된 것이다. 이제 모카는 서서히 잊히고 에스프레소로 만든 터키 커피로 더 잘 알려지게 되었다.

터키를 비롯한 이슬람 세계에서 커피 문화는 삶 그 자체이고 예술이다. 새 신부의 가장 중요한 가치도 좋은 원두를 골라 향과 맛이 살아 있는 커피를 잘 끓이는 것이다. 조그만 구리잔에 원두 가루를 넣고 찬물을 부은 다음 약한 불에 커피를 끓인다. 거품이 일어 커피포트 위로 살짝 넘치려는 순간 불에서 멀리하여 커피 향이 새어나가지 않도록 하는 비법이 가히 예술적이다. 커피를 다 마신 다음에는 커피 점을 친다. 원두 찌꺼기가 남아 있는 커피잔을 거꾸로 엮고 검지를 엮어 소원을 빈 다음 커피 가루가 흘러내린 방향이나 모양을 보고 길흉을 점치는 것이다.

지금은 이슬람 세계 어디를 가도 길거리 카페가 있다. 사람들이 하릴없이 모여 앉아 하루 종일 주사위 놀이를 하거나 담소를 하며 카페를 지키고 있다. 여자는 보이지 않는다. 그러나 서글프게도 이제 모카 에스프레소는 점차 사라지고, 값비싼 인스턴트커피가 판치고 있다. 사람들의 입맛도 바뀌었다. 그들은 유럽식 커피를 무조건 '네스카페'라 부른다. 이 상표가 제일 먼저 진출하여 입맛을 바꿔버렸기 때문이다. 불행히도 네스카페는 근대화와 엘리트 계층의 브랜드가 된 반면, 터키 커피는 이슬람과 보수 계층의 상징으로 굳어져간다. 그렇지만 모카의 아라비카 커피 향은 이슬람의 전통이 유지되는 한 오랫동안 아랍인의 깊은 정서로 살아 숨 쉬게 될 것이다.