

Angela Ki Che Leung and Melissa L. Caldwell, *Moral Foods: The Construction of Nutrition and Health in Modern Asia*. Honolulu: University of Hawai'i Press, 2019. 356 pp.

이승준†

두 명의 책임편집자를 포함해 13명의 기고자가 모여 만든 이 책은, 제목부터 독자들로 하여금 많은 호기심을 갖게 만든다. 도덕적 음식이라는 책제목에도 불구하고 부제에서 지칭하는 근대 아시아의 영양과 건강 만들기는, 도덕보다는 오히려 그 반대, 과학과 합리성, 그리고 근대 국민국가 혹은 주권국가의 탄생과 더 가까운 개념들이다. 도덕성과 근대과학. 이 모순되는 주제와 부제가 바로 음식이라는, 익숙하면서도 생경한 연구소재가 갖고 있는 이중성을 고스란히 잘 드러내 주고 있다.

이 책은 근대과학이 탄생시킨 영양과 건강이라는 개념이 오히려 음식에 대해 새롭게 도덕적 판단을 내리는 과정을 3부에 걸쳐 소개하고 있다. 1부에서 소개하는 “좋은 음식”과 2부의 “나쁜 음식”은, 개인과 집단 전체의 건강에 어떻게 이바지하느냐에 따라 구분된다. 그리고 이 도덕적 선과 악의 규정에는 무엇보다도 영양학과 여러 생명과학 분과의 발전이 큰 공헌을 한다. 그러하기에 3부 “도덕적 음식”에 이르렀을 때, 독자들은 과학이 도덕적 판단을 규정하고, 전근대 어느 시대보다 음식에 대해 도덕적 호소가 더 커졌음을 인지하게 된다.

그렇다면 이 책의 공저자들을 포함해, 왜 많은 인문학자들이 음식이라는 소재에 새롭게 주목하려 하는 것일까? 그 주된 이유는 기존의 연구가 음식이 지니고 있는 이중성의 어느 한부분에 대한 연구에만 집중을 하고, 그 반대되는 면을 오래도록 간과해왔기 때문이다. 그 이항 대립 또한 복합적이어서, 그것은 도덕 대 과학, 양과 질, 집단성과 개성 등 여러 다른 층위를 가지고 있다. 이러한 이원론 가운데 하나를 놓치는 경향성을 극복하고, 음식이 갖고 있는 복잡

† 싱가포르 국립대학교, hisls@nus.edu.sg

다양한 여러 측면을 분석해 보기 위해, 이 책은 인류학, 역사학, 그리고 과학학과 의학사 등 여러 인문학의 다양한 관점과 최신 연구방법을 소개하면서, 어떻게 하면 보다 새로운 관점으로 음식을 바라볼 것인가 하는 주제에 질문하고 대답한다. 그리고 그 대답으로서 이 책의 공저자들은, 근대 세계에 있어 음식은 도덕적이며 동시에 과학적인, 어느 하나로 환원될 수 없는 존재이며, 이 양자 사이에서의 진동은 끊임없이 반복되는 인간 행위임을 환기시킨다.

식량에서 음식으로

인문사회과학 연구자들에게 음식이라는 소재는 사실 오래도록 익숙한 소재였다. 영어로는 food이겠으나, 우리말과 한자문화권 연구에서 음식이라는 표현은 다소 낮설고, 소수의 문화인류학을 제외한다면, 많은 분과 학문에서 식량 혹은 양식이라는 이름으로 주된 연구를 진행해왔다. 그리고 식량이라는 익숙한 소재를 다루는 가장 주된 연구방법은 수량화를 기준으로 하는 방법이었다. 예를 들어 식량의 생산과 소비, 혹은 가격의 양적 변동이 가져온 사회변화, 또는 식량의 생산과 소비의 양적 변동에 의해 촉발된 기근, 식량 폭동, 혹은 집단행동 등에 대한 연구가 오래도록 주류 연구였다.¹ 이 오랜 연구경향에 반해, 이 책의 공동 저자들이 소개하고자 하는 연구방법은, 바로 이런 수량화로 잡히지 않는 영역, 무엇인가 음식의 질적인 측면에 주목하고자 하는 질적연구 방법이라 할 수 있을 것이다.

그럼, 수량화되었기에 객관적으로 보였고, 객관적이기에 의문시되지 않았던 음식의 또 다른 측면은 무엇일까? 바로 인간이 식량에 대해 갖고 있는, 주관적이고 예측불가능한, 그리고 바로 그러하기에 쉽게 일반화하기 힘든 모든 측면들이 그 대상이 될 것이다. 예를 들어, 식량 소비자 개개인, 혹은 집단이 속해 있는 문화에 영향을 받아 형성되는 질적인 측면, 즉 터부시되는 음식이라든가, 특정 입맛에 대한 선호와 거부는 어떻게 역사적으로 형성되고 변동하였는지, 그리고 이러한 행태에 대한 옹호자와 반대자는 누구였는지에 대한 재검토가 그것일 것이다.

1 근대 주권국가 형성에서 식량이 갖는 중요성을 주목한 대표적 연구자는 찰스 틸리이다. Charles Tilly, "Food Supply and Public Order in Modern Europe," in Charles Tilly, ed. *The Formation of National States in Western Europe* (Princeton, NJ: Princeton University Press, 1975), 23-57.

영양학과 근대성

이 질문에 대해 13명의 공동 저자들은 바로 근대라는 시기에 인간 개개인과 특정 집단이 음식에 갖는 태도와 관점이 가장 급격하게 변화하였음을 주장하고 있다. 그리고 근대의 도래와 함께 가장 도드라지게 눈에 띄는 역사 행위자는 근대 주권국가일 것이다. 바로 근대 주권국가는, 주관적이고 예측 불가능한 사람들의 음식 소비를 보다 계량과 예측, 그리고 조절 가능한 국가 권력의 중요한 의제로 만들 필요가 있었기에, 시민 혹은 국민들의 음식 소비에 적극적으로 개입하였기 때문이다. 어쩌면, 계량 가능한 식량으로만 음식을 파악해오던 기존의 연구들은 바로 이런 주권국가의 탄생을 기본으로 하는 근대성의 산물이었기에 그러했던 것인지도 모른다. 이러한 경향성을 피해, 근대성을 역사적으로 형성된, 상대적이고 가변적일 수 있는 어떤 역사적 조건으로 바라보고자 하는 것이 이 책의 의도이다.

그리고 그런 상대적 관점으로 바라보았을 때, 음식을 둘러싸고 근대 국가와 사람들이 벌이는 수많은 긴장과 충돌, 그리고 타협이 이 책이 궁극적으로 분석하고자 하는 주제이다. 이 책의 저자들은, 제국의 신민이든, 국가의 국민이든, 근대의 새로운 사회적 존재로 재정의된 개인과 집단에게, 음식 또한 전혀 다른 의미로 다가올 수밖에 없었다고 강조한다. 다수의 생명정치(biopolitics)를 주장하는 많은 이들이 이야기하듯이 근대의 인간은 단순히 살기 위해서 일하는 것(*working to live*)이 아니라, 일하기 위해 살아야 하는 존재(*living to work*)로 탈바꿈하기를 강요받기 때문이다. 그리고 이 새로운 생명정치 속에서 음식은 후자의 기능을 끊임없이 재생산케 해주는 에너지원으로서 재정의된다.²

근대 영양학의 발전 또한 이러한 근대의 일 혹은 작업의 새로운 이해와 함께 발전하였다. 마치 열역학법칙에 따라 에너지가 투입되면 새로운 기계적 운동이 가능해지듯이, 사람이 섭취하는 음식을 열량이라는 단위로 수량화해서, 사람의 일과 행동을 보다 효율적이고 유용하게 바꾸어 볼 수는 없을까? 개개

2 음식과 에너지에 관해 새로운 관점을 보여주는 대표적인 연구는 다음과 같다. Alice Autumn Weinreb, *Modern Hungers: Food and Power in Twentieth-Century Germany* (New York: Oxford University Press, 2017); Cara New Daggett, *The Birth of Energy: Fossil Fuels, Thermodynamics, and the Politics of Work* (Elements. Durham, NC: Duke University Press, 2019).

인과 집단의 영양 섭취를 효율화함으로써 어떠한 거대한 공동체, 즉 국민 전체, 제국 전체, 혹은 민족 전체의 건강을 증진시킬 수는 없는 것일까? 놀랍게도 음식은 근대성의 모든 담론과 실천에서, 주변부가 아니라 상당히 중심부에 위치하고 있었던 것이다.

물론 이 책은 근대에 나타난 음식 생산과 소비의 급격한 변동이 국가의 강압만으로 이루어졌다는 단선론의 함정에 빠지지 않는다. 예를 들어, 보다 건강하고 근면한 개개인을 만들어야 한다는 새로운 프로젝트는 국가와 관료제의 독점물이 아니었다. 오히려 국가라는 제도 밖에 존재하는, 새로운 전문가와 신흥 엘리트의 등장 그리고 그들을 지적으로 무장시켜준 새로운 의학과 과학의 여러 분과 학문의 탄생에 저자들은 주목한다. 예를 들어, Angela Leung은, 중국 신문화운동과 오사운동의 상징적 인물인, 북경대학 총장 채원배가 학생들에게 채식주의를 권고하고, 북경대학 구내에 채식전문 학생식당의 설치를 적극 권장했다는 일화를 소개하고 있다. 그러나, 이는 유명인의 일화로서가 아니라, 그 시대 수많은 중국의 개혁가들이 품었던 근대중국 건설의 열망 가운데 하나로서 이해되어야 함을 강조한다(226). 그렇다면, 개개인의 식단을 바꿈으로서 나라를 개혁하는데, 조금이나마 이바지 하자는 주장은 도덕적 호소이기만 한 것인가? 저자들은 그러한 도덕적 호소는 과학을 통해 정당성을 찾고, 과학적 지식 또한 그러한 긴급성 속에서 과학 나름의 정당성을 찾고 있음을 주장한다. 혁명이 논문이 현 홍콩대학 의과대학 수학 경험이 있었기에, 기초적인 생리학에 대한 이해가 깊었으며, 그러하기에 그 누구보다도 음식과 건강 증진을 통해 강한 중화민족을 건설한다는 열망을 강하게 주장한 이이기도 하다(229). Hilary A. Smith가 주장하듯, 아시아에서도 우유가 완전 식품으로 받아들여지고, 아동들의 우유 섭취가 아주 기초적인 수준에서 복지 국가 프로젝트로 일찍부터 시작되었고, 끊임없이 그 유용성과 유해성에 대해 논쟁이 벌어지고 있음도 같은 맥락일 것이다(274-280).

어쩌면 열정과 집단 감성에 대한 호소는 민족주의자들의 필요조건이었지, 충분조건은 아니었을 것이다. 그 위치가 제국의 중심부든지, 식민지 혹은 반식민지이든지, 근대국가에 관련한 모든 엘리트들에게 중요한 점은 역사학자 제임스 버논이 주장하듯, 더 이상 영양부족(undernutrition)이 아니라 영양불량(malnutrition)이 되어버렸다.³ 음식을 식량이라 부르며 계량적 측면만 바라본다면, 전자는 어느 정도의 식량 생산만 이루어진다면 해결될 것이라는 환상

에 빠졌을 것이다. 그러나 세계 최고의 부국 미국에서 가장 심각한 질병이 비만이라는 현실은, 후자가 얼마나 중요한지 잘 대변해 줄 것이다. 식민지 시대 제국의 식민지배 수단으로서 발전했던 영양학은, 탈식민시대의 도래와 함께 국민국가 구성원 전체, 혹은 일국의 경계를 뛰어넘어, 보다 공공선을 추구하는 수단으로 그 성격이 바뀌었다. 공저자들은 그러나 수면 아래 존재하는, 연속성에 주목한다. 예를 들어, 공저자 가운데 김태호의 글에서도 보이듯, 백미에 대한, 집착에 가까운 대중적 선호도에 대해 끊임없이, 잡곡과 현미의 유용성을 강조한 주체도 쉽게 하나의 국가로만 치환될 수 없다. 새로운 식단의 권고와 대중 캠페인은 식민 국가와 탈식민 국가의 구분 없이, 끊임 없이 이루어져 왔으며, 쌀 소비를 주로 하는 중국과 일본에서도, 혼분식 장려와 식생활 개선 운동은 여러 체제와 정치변동에도 불구하고 계속해서 이루어진 현상이기도 하다(134-139).

인류의 경험 중에 가장 폭력적인 근대 경험인 전쟁은, 사람들로 하여금 음식에 대해 보다 과학적으로 접근하도록 강요한다. 그리고 역설적으로 이 강요는 더 강한 도덕적 호소와 함께 찾아왔다. 공저자 가운데 하나인 Michael Shiyung Liu가 분석에 의하면, 중일전쟁(1937-1945)의 발발과 동시에 중화의학회가 발표하고 다음해 1938년에 대대적으로 배포된 “중국인 최저한도의 영양 수요”(Minimum Nutritional Requirements for Chinese)는 총력전이라는 절박한 상황에서 과학과 도덕이 어떻게 마주치는지 잘 보여주고 있다(89-92). 다시 말해, 전쟁으로 야기된 극심한 식량부족, 그리고 이 부족한 식량의 배분에도, 전방과 후방을 나누어, 우선순위를 둘 수밖에 없는 상황에서 “최저한도의 영양수요”라는 과학적 성과물은 어떤 사회적 의미를 지니는 것일까? 누군가에게는 그 존재의 사회적 유용성에 따라 최저한도의 생존만 보장되는 수준의 음식이 제공되고, 또 다른 누군가에게는 최소한도의 영양공급으로 최대한도의 성과를 수행할 수 있게끔 음식이 제공될 수 있다는 논리. 이 논리는 과학에 의해 증명되었고, 전쟁 수행이라는 상황에 의해 도덕적으로 정당화될 수 있었다. 식민지화와 탈식민지화, 그리고 냉전의 크고 작은 전쟁을 겪은 아시아의 경험에서, 너무나도 효율적인, 이러한 음식 이해와 접근은 전쟁상황이 아니더라도 얼마든지 보다 세련되게 다듬어져 이용되지 않았던가?

3 James Vernon, *Hunger: A Modern History* (Cambridge, Mass: The Belknap Press of Harvard University Press, 2007), 117.

이 책은 과학과 도덕의 역설적 교차점에 놓여 있는 음식을 재발견하고 음식을 통해 음식만이 아니라 근대라는 거대한 경험을 통찰해보고자 하는 모든 독자에게 음식 연구가 얼마나 훌륭한 소재인지 잘 소개하고 있다.