

# 맛으로 보는 미얀마

201020824 심리학과  
이희윤

## 1. 미얀마에 가기 전에

미얀마는 재밌는 나라다. 서쪽으론 언뜻 방글라데시 옆에 있는 것처럼 보이지만 인도와도 국경을 맞대고 있고 북쪽으론 중국, 동쪽으론 라오스와 태국을 바라보고 있다. 나는 전통주 양조를 공부하는 탓에 기후와 문화의 이동의 결과로 나타난 식생활이란 관점에서 음식과 술들을 바라보기를 좋아한다. 일례로 한국, 중국, 일본의 누룩만 해도 남중국에서 북중국의 벽돌만한 크기의 병국이 한국에 와서 더 작아지고, 습한 남쪽지방으로 갈수록 그 얇기가 점점 더 얇아지다 더 습한 일본에 전래해서는 반죽이 아니라 흠뻑이룩인 입국의 형태로 발전하게 된 과정에서 보건대 인접국 사이의 문화교류가 서로 다른 기후, 문화 때문에 나름의 방식으로 변형되어 토착화 되는 과정은 분명히 존재한다.

수원역 서쪽에 자리잡은 공단에서 일하는 외국인 노동자가 많은 덕에 수원역은 한국화되지 않고 보다 현지식에 가까운 중국, 동남아 음식을 저렴하고 쉽게 사먹기 좋은 곳이다. 동북, 쓰촨, 연변 계열 음식은 기본이고 베트남, 태국, 몽골, 캄보디아에 인도, 네팔 음식까지 두루 갖추고 있으나 오랜 독재정치가 끝난지 얼마 되지 않았고, 다시말해 국경이 열린지 얼마 되지 않은 탓인지 유독 미얀마음식만은 찾아볼 수 없었다. 인도의 커리가 태국으로 가 코코넛 밀크를 더한 맛으로 세계 3대 커리의 반열에 올랐고, 또 인근 동남아국가들처럼 육을 이용한 볶음요리로 세계의 미식인을 사로잡은데다 바다를 맞대고있는 남쪽과 내륙인 북쪽의 음식에도 차이가 많이 나는 탓에 미얀마 음식에도 기대하는 바가 컸다. 인도와 태국, 그리고 중국음식의 영향을 받았을테고. 또 고산지대와 해안선을 따라 나타나는 열대, 몬순기후 사이의 차이 때문에 상당히 다양한 식문화를 가지고 있을 것이란 짐작 때문이었다. 하지만 궁금해도 도통 한국에서 맛볼 길이 없으니 궁금증만 막연히 남아있던 차, 국제학부 문화체험 공고를 보고 바로 신청을 하게 됐다.

## 2. 본격적인 미얀마 여행

그리고 다행히 해외 문화체험에 합격했고 기말고사가 끝나자마자 준비를 마쳐 미얀마에 가는 비행기에 올랐다. 미얀마까지 6시간에 걸리는 비행 끝에 도착할 수 있었다. 첫날은 밤 늦게 도착했기 때문에 바로 호텔에서 잠들었다.



첫째날이 시작됐다. 아침은 호텔 조식을 먹었는데 운 좋게도 길거리에 나가 먹으려 계획했던, 소수민족중 하나인 산족이 먹는 산 국수를 호텔에서 맛볼 수 있었다. 깨가 사용된 소스를 베이스로 의외로 갓을 김치 비스무리하게 절여 올린 것이 신기했다. 조식을 마친 뒤의 일

정은 미얀마 대사관 특강과 물위의 떠있는 사원 마하위지야 빼야와 네셔널 레이스 빌리지 방문이었다. 미얀마 대사관에서 미얀마의 환경, 외교를 중심으로 한 특강을 듣고 점심식사 시간에 미얀마 전통식을 맛볼 기회가 있었다.



의외로 태국, 인도스런 음식보단 평범한 볶음 음식들이 위주였다. 동남아와 중국권에서 자주 먹는 공심채 볶음도 있었고 대부분 평범한 야채볶음들 위주였다. 괄목할만한 것이 사진 가운데에 있는 쌈채소들과 액젓이었는데 미얀마식의 특징중 하나라고 한다. 민물에서 잡히는 민물고기들로 액젓을 담는데, 이것을 채소와 곁들여 안남미와 먹는 모양이었다. 조금 비린내가 나긴 했지만 짜지만 해산물을 이용하는 우리나라와 달리 민물 생선들을 사용한 것이 신기했고 충분히 감칠맛이 우러나오는 것같이어서 나름대로 즐겨먹었다.





중식을 마치고 재래시장과 물위의 사원인 마하위지야 뻬야에 갔다. 재래시장은 관광객들을 노린 것이 아니라 현지인들을 위한 시장이었는지 푸줏간과 야채가게, 생선가게, 그리고 곡물을 파는 가게 등이 늘어서 있었는데 아무래도 냉장시설이 없다보니 심한 악취가 나고 위생여건도 좋지 않았다. 한국전쟁 이후 십수년간 한국의 재래시장 모습이 이러하지 않았을까... 하는 생각을 했다. 마하위지야 뻬야 역시 나름대로 오래된 사원이라곤 하지만 옛 건물보단 콘크리트 등을 써서 재건축한 흔적이 보였고 역시 예전에 우리나라가 그랬듯 문화재 복원에 대한 개념이 제대로 잡히지 않은 탓이 아닌가 하는 생각이 들어 아쉬웠다.



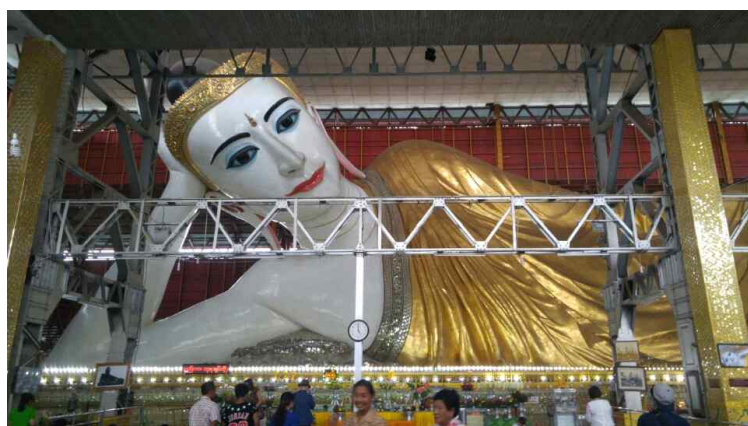
그리고 첫째날 마지막일정으로 내셔널 레이스 빌리지에 갔다. 미얀마는 135개의 민족이 모여서 구성된 다민족 국가이며 미얀마 내셔널 레이스 빌리지는 그 소수민족 중 버마, 산, 라키네, 몬, 친, 카인, 카야, 카친족. 총 8개 민족의 생활을 담아낸 국립민속촌이다. 실제 소수민족들의 거주환경을 그대로 옮겨놓았는데 확실히 기후에 따른 주거양식이 확연히 달랐다.



해안가를 따라 위치한 습한 지역은 집을 높게 짓고 대나무나 짚 등을 엮었지만 온도가 비교적 낮고 건조한 고산지대에 위치한 건축물들은 집이 높지 않고 100% 목재를 쓰는 경향을 보였던 것이다. 그렇게 첫째날 일정을 마치고 숙소로 들어갔다.



둘째날은 아침에 호텔 뷔페에서 미얀마 전통 비빔국수를 먹을 수 있었는데, 약간의 코코넛 밀크소스에 볶은 닭고기 소스에 라임즙, 그리고 고수로 맛을 내 신 음식이라곤 김치밖에 없는 한국인들에게 익숙하지 않을 음식이었다. 역시 같이 간 학생 대부분이 먹질 못 했다. 조식을 마치고 코트라 특강을 들은 뒤 미얀마 딤섬을 먹었는데, 전반적으로 홍콩의 그것과 유사했으나 질이 떨어졌다. 보통 중국계 딤섬들은 만두소를 만들 때 육수를 붓고 반죽해 육즙을 만들어내곤 하는데 이곳의 딤섬에서는 그러한 시도가 전혀 보이지 않았다. 고수가 들어간 딤섬이 재밌었는데 역시 나 빼고는 모두가 싫어하는 맛이였다.



중식 뒤에는 아웅산 묘소, 그리고 양곤에서 가장 유명한 쉐다곤 페야와 여러 불교 유적들

을 찾았다. 웨다곤 페야의 웅장한 모습에 놀라고 와불상의 사이즈에 한번 더 놀랐는데 생각했던 것 보다 사원을 청소하는 이들이 많아 이들이 모두 정부에서 고용한 청소부일거라 생각했으나 놀랍게도 업을 쌓기 위해 자발적으로 와서 하는 청소들이었다. 나라의 90퍼센트가 넘는 사람이 불교를 믿는만큼 이들의 모든 생활이 불교와는 떼놓고 생각하기 힘든 곳이었다.



그리고 일정이 끝난 뒤 저녁에 돌아와서 마트에서 산 미얀마 맥주를 비교시음 해봤다. OEM 방식으로 미얀마 공장에서 생산되는 해외맥주들은 모두 거르고 미얀마 현지 회사들 맥주를 위주로 비교시음을 했다. 미얀마비어는 웹상에도 맛있다는 글들이 많아 기대를 가지고 마셔봤는데, 맛이 없는- 관용적인 맛없다가 아니라 정말 탄산감을 빼놓곤 맥주의 풍미가 없이 워터리한 맥주였다. 시원하고 탄산기 많으며 잡맛없이 잘 넘어가면 맛있다고 인식하는, 한국인들이 맛있다고 생각할 여지가 다분한 맥주였다. 그리고 이어 시음한 맥주들은 알코올 감이 튀거나, 불쾌한 쨌내 등 오프 플레이버가 나뉘는 식으로 전반적으로 밸런스가 좋지 않았다. 덥고 습해 음주문화가 발달하기 힘든데다 불교의 오계에서 음주를 금한다는 것을 모르고 무언가를 기대했던 것이 패착이었다. 그렇게 둘째 날을 마무리했다.



셋째 날엔 미얀마 승려들의 탁발식을 보면서 승려들의 식생활을 슬쩍 볼 수 있는 기회가 있었다. 모든 음식들은 역시 좋은 업을 쌓으려는 봉사자들에 의해 만들어졌으며 우리나라 불교처럼 고기를 금하지 않기에 고기를 배제하고 산나물 위주로 만든 사찰음식처럼 특별히 따로 분류되는 사찰식은 없는 모양이었다.

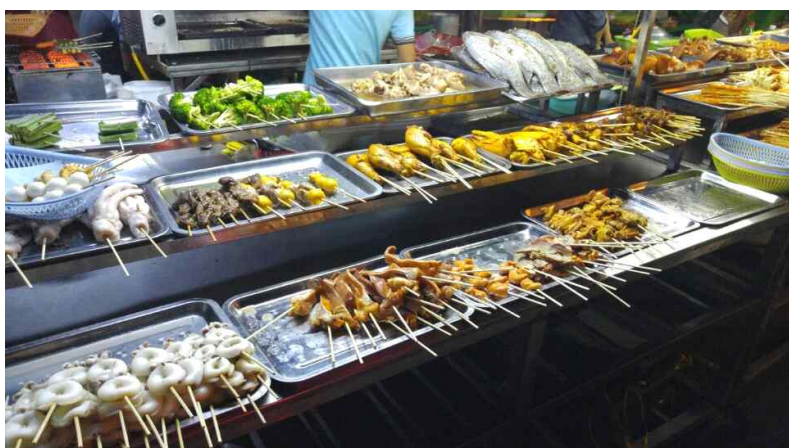
양곤 옆의 섬 달라를 인력거로 둘러본 뒤엔 미얀마 중식으로 중식을 먹고는 아웅산마켓에 들러 옥이나 보석들을 쇼핑할 시간이 주어졌다. 보석 구경보단 주변에서 파는 길거리 음식들을 주로 봤는데 숯불로 튀김요리를 굽어 내거나, 쌀로 만든 미얀마식 약식 등을 팔고있었다.



마지막 식사로는 나름대로 미얀마&타이 파인다이닝이라고 주장하는 현지식 식당에서 식사를 할 기회가 있었는데, 파인다이닝까진 아니고 적당히 고급 식당인 모양이었다. 커리들이



나왔는데 이게 인도식 커리처럼 향신료를 잔뜩 넣은 스타일도 아니고, 또 코코넛 밀크를 쓰지 않으니 태국 커리와는 또 다른, 그사이의 어정쩡한 포지션에 있는 듯한 커리였다. 그리고 오는 길에 다큐멘터리에서 본 산족의 두부를 운 좋게도 맛볼 수 있었다. 중국인들이 산족에게 두부만드는 법을 알려줘 산족 역시 두부를 먹는데, 간수를 넣지 않고 단순 가열로 응고시키고 수분을 날려 굳힌 뒤, 얇게 썰어 튀겨낸 특이한 두부였다.



식사를 마치고 마지막으로 양곤의 야시장에 들러 여러 과일과 꼬치구이, 국수 등을 파는 야시장에 갔으나 안타깝게도 먹어보진 못하고 그대로 공항으로 가 한국으로 돌아오는 비행기 편에 올라야 했다.

### 3. 다녀와서

아무래도 5박 3일의 짧은 여행일정이었던 탓에 미얀마는 물론 양곤 한 지역의 면모를 파악하기도 빠듯했던 것 같다. 관광지로서의 미얀마가 아닌, 보다 현실에 가까운 미얀마를 느끼고 그 가운데서 식문화를 파악하려고 했지만 안전상의 문제로 동행한 교수님들이 단독행동을 금지하신 탓에 목표를 이룰 수는 없었다. 그리고 카웅예나 탕이라고 해서 미얀마에도 쌀로 빛는 술이 있다기에 어떻게든 구하고 어떻게 만드는지 알아보려 했지만 본격적으로 상품화 되지 않은 탓에 지방에서나 팔지 수도에선 찾기 힘들다 하여 입수에 실패했다. 흡사 88올림픽 개최를 위해 뒤늦게 전통주 명인을 찾고 졸속으로 무형문화재 등록을 해야 했던 80년대의 한국 전통주와 같은 상황이었던 것 같다. 또한 미얀마의 대표적인 식문화나, 아니면 미얀마만의 예절, 문화 등에 대해서 더 알고 싶었으나 동행한 가이드가 유적지에 대해서만 알고 문화쪽에선 조예가 없는지 제대로 된 답변을 주지 못했다.

그래도 비록 관광지 코스였음에도 많은 것을 느끼고 배웠다. 주로 공부하는 분야가 양조학이어서 식품 위주로 글을 쓰게 됐지만 뼈야마다 편하게 사원에 앉아있는 사람들, 그리고 정성으로 사원을 청소하며 소원을 비는 모습부터 길거리에 한글 간판을 달고 사람들을 실어나르는 수많은 현대 카운티와 한국제 버스들, 그리고 한국과는 사뭇 다른 승려들의 모습과 새로 지은 번듯한 건물과 지저분한 재래시장의 차이등을 보며 많은 생각을 하게 됐다.

현재 세계적으로 가장 성공한 아시아의 음식을 예로 들라면 단연 스시를 들 수 있을 것이다. 뉴욕에서도 관동식과 관서식을 구분하며 매니악한 소비층을 갖고있는 스시의 전신은 길

거리에서 팔던 좌판음식이었다. 하지만 현대의 깔끔한 스시로 누군가가 스타일을 새로 정립했고 그 결과 현대의 스시가 나오게 됐다고 한다. 현재 미얀마의 상황이 새로 정립되기 이전의 스시와 같지 않은가 생각한다.

수많은 사원들 덕에 조금만 다듬는다면 뛰어난 불교문화권 관광지가 될 수도 있고, 또 영국 식민지 시절 세워진 건물들은 상해가 그렇듯 잘 정비하면 와이탄스러운 느낌의 관광지가 될 수 있을 것이다. 또한 지하에 매장된 천연가스와 석유는 공업이 발달하면 더욱 더 잘 활용할 수 있게 될 것이다. 다만 최근까지 이어진 장기간의 독재정권으로 새로이 현대식으로 다듬을 기회를 놓쳤을 뿐이라고 본다.

많은 아쉬움과 함께 한국으로 가는 비행기에 오르며 20년쯤 뒤의 미얀마에는 꼭 한번 더 오고싶다는 생각을 했다. 한국만 해도 70년대의 한국과 90년대의 한국 사이엔 커다란 변화가 있었듯 제대로 된 민주정부가 정착된 미얀마의 20년 뒤의 모습은 지금과 사뭇 다를 것이라고 생각한다. 앞으로의 튼실한 성장을 위해 20년간 미얀마의 민주정치가 깊게 뿌리내리고 안정적으로 발전할 수 있길 진심으로 바란다.