

‘빠라’가 들어간 ‘쏜땀’을 아세요?

쏜 서교인문사회연구실

태국 음식점에서 알바를 한 지 10개월 차에 접어들고 있다. 나를 제외한 모든 직원이 태국 사람인 곳이라, 한국 속 작은 태국이자 한국에서 경험하는 태국 워킹홀리데이쯤 되겠다. 나와 함께 일하는 동료들은 대부분 이싼(อีสาน) 지역에서 왔다. 이싼은 태국 영토의 3분의 1을 차지하는 태국 동북부의 거대한 지역으로, 라오스, 캄보디아와 국경을 접하고 있다. 수도인 방콕과는 멀리 떨어져 있고 다른 나라와는 인접해 있다 보니, 수도와는 다른 특색 있는 식문화를 보유하고 있는 곳이기도 하다. 이싼 음식의 특징 중 하나가 되는 것은 ‘빠라’(ปลา)라는 생선으로 만든 젓갈이다. 빠라는 ‘남쁠라’(피쉬소스로 알려진 맑은 어장)보다 향이 강한, 젓갈을 갈아 만든 액젓이다. 발효된 생선을 한 번 더 갈아 만든 만큼 색도 더 진하고 향도 훨씬 강하다. 빠라가 주로 쓰이는 음식은 ‘쏜땀’(ส้มตำ)인데, 쏜땀은 ‘팟타이’와 함께 가장 대표적인 태국 음식 중 하나로, 그린 파파야 샐러드라고도 알려져 있다. 아마 쏜땀에는 남쁠라가 들어가는 것으로 알고 있는 사람이 많을 것이다. 정확히 말하면 쏜땀은 파파야 샐러드류의 통칭이다. 작은 계와 빠라가 들어간 ‘쏜땀빠라’, 파파야와 함께 찹쌀면이 들어간 ‘땀수아’, 옥수수가 들어간 ‘땀카똥’ 등, 들어가는 재료에 따라 수많은 종류의 쏜땀이 존재한다.

함께 일하는 나이 지긋한 ○삼촌은 빠라 냄새 가득한 쏜땀빠라를 앞에 두고 “나는 빠라 안 먹어. 나 끄룽텡(방콕의 정식 명칭의 일부분) 사람”이라고 말했다. 같이 있던 다른 언니들은 코웃음을 쳤지만, 이 문장에는 그저 웃어넘길 수만은 없는 태국 노동자의 역사가 담겨 있다.

쏜땀은 어디에서 왔을까?

쏜땀은 라오스에서 유래된 음식이라는 설명을 쉽게 접할 수 있다. 하지만 쏜땀은 어느 국가에서 유래한 음식이라기보다는 메콩강을 중심으로 현재의 라오스와 태국 동북부 이

싼 지역 사람들이 먹던 음식이라고 하는 편이 더 정확할 것이다. 서구 열강이 식민지배의 야욕을 드러내기 전까지만 해도 대륙부 동남아시아 지역 사람들은 북에서 남으로 이어지는 강줄기와 산맥, 여기저기 분산되어 있는 인구 밀도의 영향으로 인해 강력한 중앙집권 체제보다는 ‘만달라 체제’라는, 후견국과 피후견국으로 나뉘는 느슨한 연결 방식을 통치 체제로 택했다. 이러한 통치 방식으로 인해 중심부에서 멀리 떨어진 곳에 사는 사람은 중심부 문화보다는 인접한 지역 사람끼리 삶의 방식을 공유하는 편이 훨씬 자연스럽고 일반적이었다. 따라서 메콩강을 중심으로 현재 라오스 지역에 살던 사람과 태국 동북부 이싼 지역에 살던 사람은 그저 같은 강을 공유하면서 비슷한 말을 쓰고, 비슷한 음식을 먹는 사람들로 서로를 생각했을 것이다. 이 지역 사람들이 공유하던 ‘솜땀’은 프랑스의 침략과 태국의 민족주의와 산업화라는 역사의 풍파를 맞으며, 아이러니하게도 ‘태국을 대표하는 음식’이 되었다.

‘이싼 사람’과 솜땀

19세기 말, 전방위에서 조여 오는 식민 지배의 압박에서 시암(태국의 옛 이름) 정부는 나라를 지키기 위해 지방 행정을 중앙집권화하기 시작했다. 이후 프랑스와 시암 간의 전쟁으로 인해 지금 우리가 알고 있는 라오스와 태국을 가르는 국경선이 생겼고, 태국의 근대적 교육체계 도입을 통해 수도 중심적 변화가 더욱 거세졌다. 이 모든 과정은 이싼 사람이 시암 사람이 되는 과정인 동시에 외부인이 되는 과정이기도 했다. 동남아시아는 앞서 말했던 것처럼 넓은 지역에 수많은 민족이 서로 다른 언어와 문화를 공유하는 공간이다. 이런 다양성의 공간에 침입한 식민 지배의 압박과 서구식 근대화는 오로지 하나의 언어와 문화만이 옳다고 생각하게 만들었다. 이러한 경향은 1939년 피분 송크람이 집권하면서 더욱 강화되었는데, “타이인을 진정한 타이인으로 만든다”라는 민족주의적 미명하에 국호도 ‘시암’에서 ‘타이족의 나라’라는 뜻의 ‘타일랜드’로 바꾸고, ‘타이어’의 학습을 강요하기 시작했다. 그렇게 이싼 사람들은 타이족 중심의 역사와 언어, 문화만을 배우며, ‘우리는 인정받지 못하는 다른 사람들’이라는 감각을 키워 갔다.

교육뿐 아니라 산업 발전 또한 수도 중심으로 이루어졌고 방콕과 중부 태국을 중심으로 한 산업 정책은 이싼의 산업 발전을 더욱 더디게 만들었다. 이는 이싼 사람들이 돈을 벌기 위해 수도로 대규모 이주하는 결과를 가져왔다. 언어도, 먹는 음식도 달랐던 이들은 저임금의 고된 노동에 시달리며 타이족 중심의 세상에서 ‘외부인’으로서 차별받았다. 나와 함께 일하는 A언니는 이싼말에 대한 이야기를 나누다가 언뜻 “언니(나)는 다른 곳 가도 그냥 이싼말 써요. 언니(나)는 괜찮아요.”라고 말했다. 언니의 “괜찮다”라는 말속에는 역설

적으로 이싼어 사용자가 겪어야 했을 괜찮지 않은 상황이 담겨 있었다.

강도 높은 노동과 차별로부터 이리 치이고 저리 치이며 심신이 지친 노동자들은 하루 일과를 끝내고 무에타이 경기장에 모였고, 이싼에서 온 상인은 이싼에서 온 노동자를 위해 고향에서 먹던 빠라를 넣은 쏘땀과 찹쌀밥을 팔았다. 일자리를 찾아 중심부로 떠난 이싼 사람의 수는 1980년대 태국의 고속 경제 성장과 함께 더욱 증가했다. 이는 아이러니하게도 중부 사람들이 이싼 음식을 더욱 자주 접하는 기회가 되었다. 여기저기서 쏘땀을 마주치게 된 중부지역 사람들은 건디기 힘든 냄새를 풍기는 빠라 대신 남쁠라를 넣었고, 매운맛을 줄이고 단맛을 끌어 올린 중부 스타일 쏘땀, ‘땀타이’(ต้มไทย)를 만들어 냈다. 그렇게 이싼 출신 노동자의 애환이 담긴 빠라 냄새가 지워진, 중부 스타일의 쏘땀이 탄생했다.

고향을 떠난 노동자를 위로하는 빠라의 맛

태국을 대표하는 쏘땀은 ‘땀타이’가 되었어도 여전히 태국에는 이싼식 쏘땀을 파는 곳이 많고, 고향의 맛을 찾아온 이싼 사람들도 여전히 많다. 이는 바다 건너 한국에서도 마찬가지다. 내가 일하고 있는 식당도 이싼 출신 사장님이 하는 이싼 음식 전문점으로, 한국에 있는 태국 사람들이 많이 찾는다. 일 년 중 가장 바쁜 시기는 명절 당일인데, 이날에는 대체로 사업장도 쉬기 때문이다. 고향을 떠나 한국으로 이주해 온 노동자가 모인 식당에는 빠라가 들어간 쏘땀이 빠지지 않는다. 빠라를 넣은 쏘땀은 이제 바다 건너 한국에서도 고향을 떠난 노동자를 위로하는 음식이 되었다. 언젠가 태국에 가거나 이싼 음식점에 갈 일이 있다면, 한 번쯤은 노동자의 애환이 담긴 빠라로 버무린 쏘땀을 드셔보시길 바란다. 