



shutterstock

카자흐스탄의 대표 음식 '베시바르막'

유목 생활 기반으로 한 카자흐스탄 음식 문화와 생활

성동기 인하대학교 국제관계연구소 연구교수 tassdk@hanmail.net

시르 다리아(Syr Darya)는 중앙아시아와 중국을 구분하는 자연 지형인 천산산맥으로부터 발원하여 서쪽의 아랄해로 흘러가는 2212km의 강이다. 이 강을 기준으로 남쪽은 농경 문화가 북쪽은 유목 문화가 발달했다. 우즈베키스탄이 시르 다리아와 그 남쪽에 있는 아무 다리아(Amu Darya) 강 사이에 위치하여 비옥한 오아시스 농경지대에 자리 잡은 반면, 카자흐스탄 지역은 시르 다리아 북부로부터 시베리아로 이어지는 광활한 초원으로 뒤덮여 있다. 이러한 자연환경 때문에 카자흐스탄은 전통적으로 유목 문화가 발달했으며, 음식 문화 역시 유목 생활을 기반으로 이루어진 것이다.

카자흐스탄은 우즈베키스탄과 마찬가지로 이슬람 문화권이기 때문에 음식의 주된 재료는 기본적으로 양을 사용한다. 하지만 유목 생활의 영향때

문에 음식 재료와 풍습에서 양이 차지하는 비중이 우즈베키스탄보다 훨씬 높다. 또 우즈베키스탄이 실크로드의 교차로 역할을 하면서 아랍과 페르시아 등의 전통 음식을 자기 것으로 만든 것과 달리 카자흐스탄의 음식 문화는 철저하게 유목 문화에 바탕을 두고 있어 전통 음식이 다양하지는 못하다.

양고기와 말고기를 애용하는 카자흐 음식

카자흐스탄을 대표하는 음식은 다섯 손가락을 의미하는 '베시바르막(Beshbarmak)' 이다. 베시바르막은 양을 부위별로 삶아내고 수제비와 같은 형태의 밀가루 반죽을 끓여 손으로 먹는 음식인데 먹는 방법이 독특하다. 음식이 식탁에 나오면 반드시 최고령자가 칼로 양을 부위별로 잘라 함께 식사하는 이들에게 각기 다른 부위를 직접 나누어 준다. 소년들에게는 멀리서 오는 소식을 잘 들으며 성장하라는 의미로 귀를 주고, 소녀들에게는 부지런히 일하라는 뜻으로 양의 구개(口蓋)를 준다. 성인인 된 젊은이들에게는 양의 다리와 어깨뼈를, 결혼을 앞둔 신부에게는 양의 가슴 부위를, 유부녀에게는 양의 목뼈를, 그리고 갓난아기에게는 성장에 필요한 신장과 심장을 준다. 특히 아주 귀한 손님에게는 양의 눈알을 대접한다. 카자흐스탄을 방문하는 외국인이 카자흐인에게 초대를 받아 가면 거의 대부분 양의 눈알을 받아 먹어야 하는데 상당히 곤혹스러운 순간이다.

카자흐스탄에서는 양 이외에 말이나 낙타를 이용한 음식도 있는데, 대표적인 것이 말 젓으로 만



쿠미스

든 '쿠미스(Kumys)'와 낙타 젓으로 만든 '슈바트(Shubat)'라는 음료다. 젓을 발효시켜서 만든 유제품으로는 '카미막(Kaymak)'이라는 요구르트와 함께 응고시켜 만든 '쿠르트(Kurt)'가 대표적이다. 보통 새알처럼 둥글게 빚거나 사각 모양으로 만들어진 쿠르트는 얼핏 보면 과자와 비슷하게 생겼다. 또, 말고기로 만든 대표적인 음식 중에 '카즈(Kazy)'는 우리나라의 순대와 유사하다.

고기를 많이 먹는 카자흐인은 차를 즐겨 마신다. 카자흐스탄의 차 문화는 우즈베키스탄과는 다르다. 우즈베크인은 손님에게 오래 앉아서 천천히 마시고 가라는 의미로 차를 찻잔에 조금만 따라서 여러 번 마시게 하지만, 카자흐인은 반대로 차를 찻잔에 가득 따라준다.

입맛은 서구화되지만 '손님 대접' 전통은 여전

이들의 전통적인 음식 문화는 카자흐스탄이 소비에트 체제에 편입되면서 변화하기 시작했다. 소비에트 정부는 카자흐인이 유목 생활을 청산하고 정착을 하도록 유도했다. 그러나 이들이 명령을 받아들이지 않자 강제로 유목 생활을 금지시키고 정착시켰다. 이후 러시아를 비롯한 소비에트연방 공화국에 거주하는 다양한 민족들의 음식이 카자흐스탄에 들어왔고 식단이 다양해졌다. 특히 2000년대 이후 고육가에 힘입어 경제적으로 단기간에 고성장을 이루면서 카자흐인의 생활 패턴과 음식 문화는 점차 서구화되기 시작했다. 생활이 바빠진 카자

MINI BOX

좌식 문화에 익숙한 카자흐인

음식을 먹을 때 카자흐인은 다스타르한이라고 불리는 전통 식탁보에 준비한 음식들을 펼쳐놓고 식사를 하는 풍습이 있다. 식탁을 사용하기보다는 그냥 방바닥에 다스타르한을 깔고 음식을 나누어 먹는 것이다. 이것은 유목 문화의 특성상 대가족이 한자리에 모여 식사를 하는 경우가 대부분이어서 생겨난 것이다. 외국인들이 대부분 한국식 양반다리로 바닥에 앉는 걸 매우 힘들어 하는데, 카자흐스탄 사람들이 양반다리에 익숙한 이유다.

흐인들은 손님을 초대해 음식을 준비하고 대접할 시간적·정신적 여유가 줄어들어 이제는 손님을 집으로 초대하기보다는 좋은 레스토랑으로 초대하여 식사를 대접하는 방식으로 풍습이 바뀌고 있다.

음식의 종류가 다양해지고 입맛도 서구화되어 가고 있지만 자신들의 음식 문화 전통을 유지하려는 카자흐인들의 노력은 아직 그들의 생활 속에 남아 있다. 혹시라도 방문하게 될 손님을 위해 항상 여분의 음식을 남겨둔다든지, 손님이 오면 최선을 다해 부족함이 없도록 대접하는 마음은 예나 지금이나 변함없다. 또 지금은 식탁 생활을 하지만 어느 집을 방문하더라도 전통 식탁보 '다스타르한(Dastarhan)'이 있다는 것도 전통을 고수하는 것이라고 할 수 있다. 그러한 모습들이 언제까지 이어질지는 알 수 없지만 유목 생활 속에 형성된 그들의 음식 문화와 전통을 잃지 않았으면 하는 바람이다. ☺



쿠르트



카즈