

## 다윈과의 만찬

### 전중환

맛과 음식에 대한 담론이 어느 때보다 흘러 넘치지만 정작 “왜 우리는 먹는가? 왜 이 음식은 이런 맛이 나는가?” 같은 근본적인 질문에 대한 해답은 찾기 어렵다. 왜 우리는 각각의 음식을 하필이면 ‘그런 식’으로 느끼고 경험하는가? 160년 전 영국의 생물학자 찰스 다윈은 그 답을 알아냈다. 우리가 먹는 음식들과 그로 인해 느끼는 맛에는 진화의 역사가 담겨 있다.

### 주요 논의내용

- 잡식동물로 진화한 인류
- ‘잡식동물의 딜레마’를 해결하기 위한 인류의 진화 방식
- 농업혁명과 산업혁명이 바꿔 놓은 인류의 밥상

오스트랄로피테쿠스를 지나 호모 하빌리스, 호모 에렉투스를 거친 끝에 마침내 인류는 과일, 씨앗, 덩이줄기, 알뿌리, 뿌리, 견과류, 잎, 곤충, 고기 등 다양한 먹거리를 먹는 잡식동물로 진화했다. 수십, 수백 만년 전 아프리카의 사바나 초원을 누볐던 우리의 조상은 어떤 음식을 어떻게 먹어야 했을까?

음식의 종류가 극히 제한된 동물은 어떤 음식을 먹어야 할지 고민할 필요가 없지만, 인간과 같은 잡식동물은 필연적으로 딜레마에 빠진다. 생전 처음 보는 먹거리 후보를 발견했을 때, 이것이 정말로 훌륭한 에너지원인지 아니면 독소나 병원체의 온상인지 직접 먹어보지 않고는 확인할 방법이 없는 것이다. 그들은 음식 속에 있는 독소나 병원균을 피하면서 충분한 열량과 각종 영양소를 섭취하기 위해 단맛, 짠맛, 감칠맛에 이끌리고 쓴맛과 신맛을 피하게 하는 선천적인 미각체계를 갖도록 진화했다.

인간이 살아가기 위해 반드시 필요한 영양소이자 순수한 에너지원인 탄수화물은 단맛으로 느껴 선호하게 되었다. 짠맛으로 인식하는 나트륨은 체액의 중요한 성분이므로 우리의 미각은 낮은 농도의 소금이 향미를 높인다고 느낀다. 반면에 높은 농도의 소금은 몸에 해로우므로 섭취 시 불쾌함을 느낀다. 대부분의 사람들이 선호하는 감칠맛은 생선, 고기, 해조류 등 단백질 공급원을 푹 끓이면 국물에 흘러나오는 아미노산에서 느껴지는 맛으로, 단백질 섭취율을 높이는 데 기여한다. 한편 쓴맛은 식물이 초식동물이나 미생물로부터 자신을 방어하고자 만든 화학무기인 독소에서 느껴지며, 자연스레 인간은 쓴맛을 좋아하지 않게 진화했다. 신맛은 덜 익은 과일이나 레몬, 식초 등에 들어있는 약한 산에 대해 인간이 느끼는 맛으로, 고농도의 산은 신체의 내부와 외부 모두에 큰 피해를 끼칠 수 있으므로 우리는 신맛을 불쾌하다고 여겨 기피하게 되었다.

### 전중환

진화심리학자. 경희대학교 후마니타스 칼리지 교수로 재직 중이다. 성, 가족, 음식, 도덕 등에 대한 인간의 마음이 어떻게 진화했는지 연구하고 있다. 지은 책으로 『진화한 마음』, 『오래된 연장통』, 『본성이 답이다』가 있다.

\*\*\* (중략)

1만여 년 전 인간이 농작물을 재배하고 가축을 기르기 시작하면서 기나긴 수렵-채집 시대는 막을 내렸다. 농업혁명으로 밥과 빵 같은 곡물이 주식이 되었고, 야생동물보다 포화지방이 더 많이 함유된 가축의 고기를 먹게 되었다. 버터와 같은 동물성 지방도 처음으로 먹기 시작했다. 그 결과 높은 열량을 섭취할 수 있었지만 먹거리의 가짓수가 줄고 단백질 공급이 부족해지면서 음식의 질 자체는 더 떨어졌다.

약 2백년 전에 있었던 산업혁명은 더 큰 변화를 초래했는데, 수렵-채집 환경에서 드물었던 잘 익은 과일(단맛)이나 고기(기름진 맛)를 추구하게끔 진화된 욕망을 인류 역사상 최초로 온전히 충족할 수 있게 되었다. 게다가 옥수수, 소, 돼지, 양배추가 보여주듯이 최근에 인류는 동식물의 유전체를 재조합하여 시장에서 파는 식재료를 더 크고 맛있게 바꿔 놓았다. 이제는 사람들의 선호에 완벽하게 들어맞는 식품들만 공장에서 대량생산되어 슈퍼마켓의 진열대에 놓이고 있다.

요컨대, 무엇을 먹고 무엇을 안 먹을지 판별하기 위해 인류는 선천적인 미각체계, 새로운 음식을 피하는 성향, 사회적 학습 능력을 가지는 등 다양한 방식으로 진화했다. 또한 지난 1만 년 동안 인류는 동식물을 길들이고 식품 생산을 산업화함으로써 식탁에 오르는 음식을 혁신적으로 변화시켰다. 결국 우리의 식탁 위에 놓인 쌀, 나물, 고기, 국, 빵 등은 인간 본성과 음식 문화가 장구한 세월을 걸쳐 공진화한 결과물이라고 할 수 있다.

일시

2020년 6월 8일, 오후 7시 30분-9시 30분

장소

두산아트센터 연강홀

\*본 강연은 촬영할 수 없습니다.

\*강연 후 발송하는 문자 설문에 응답 부탁드립니다.