

음식 윤리와 종교적 관점

유경동

감리교신학대학교 교수, 기독교윤리학

I. 서론

‘먹을거리’의 선택과 ‘먹는 행위’의 책임은 개인과 사회 나아가 국가 그리고 생태 문제에 영향을 미친다. 음식은 생명의 보존을 위하여 언제, 어디서, 어떻게, 무엇을, 왜 먹는지에 따라서 개인과 공동체의 운명을 좌우하며, 음식에 대한 태도는 윤리적인 사안과 직결된다. 김석신에 따르면 한국 학계에서 음식 윤리에 대한 관심은 2105년에 들어서 구체적인 관심을 보였다고 설명한다.¹⁾ 그동안 국내 학계에서의 ‘음식’이나 ‘먹거리’에 관한 학술논문을 보면 비교종교학적 차원에서 종교별로 다룬 소수의 논문이 눈에 띄지만 윤리적 관점에서 다룬 논문은 없다.

필자는 본 논문에서 우리 학계보다 앞서서 서구권의 음식 윤리를 정

1) 김석신, “음식 윤리 개요,” 식품과학과 산업 49(2), 2016. 6(83-97). 84. 김석신에 따르면 2011년에 “잃어버린 밥상 잊어버린 윤리,” 2015년에는 “음식 윤리,” 그리고 2016년에는 “음식 윤리학”이 출간 되었다고 소개하고 있다.

리하고, 이어서 각 종교적 관점에서 보는 음식 윤리의 핵심을 살펴보도록 하겠다. 이를 통하여 단순히 먹거리에 대한 관심의 차원을 넘어서, 음식의 생산과 소비 방식, 음식 문화의 규범과 복지, 미래 지향적인 생존 방식, 정치와 경제적 책임 등의 사안들을 염두에 두고 종교적 관점에서 정의의 문제에 대하여 살펴보도록 하겠다. 이 논문이 기독교 세계관을 중심으로 유대교, 불교, 이슬람, 힌두교, 유교권의 음식에 관한 관점을 분석하여 소비 문명을 극복하고 생태 중심적인 음식 윤리를 형성하는 데 도움이 되기를 기대한다.

이 논문의 한계는 영어권 학자들의 이론에 기대어 논지를 전개하여 음식 정의의 문제가 서구적 입장에 국한될 수 있으며, 종교적 관점 또한 거시적으로 접근하여 종교 간 상세한 음식 윤리를 전개하는 데 한계가 있다. 추후 논문을 통하여 아시아적 관점에서의 음식 윤리와 종교 간 관점을 보다 구체적으로 비교하기를 기대한다.

II. 음식 윤리

“옥스퍼드 음식 윤리 핸드북”(Oxford Handbook of Food Ethics)의 편집자인 앤 반힐(Anne Barnhill), 마크 부돌프슨(Mark Budolfson), 그리고 타일러 도게트(Tyler Doggett)에 따르면, ‘음식 윤리’는 하나의 학문으로서, “인류학, 경제학, 환경 과학, 다른 자연 과학, 지리학, 그리고 사회학”²⁾을 포함하는 간학문적 윤리학이며, “음식 체계와 관련된 윤리적, 사회적, 정책적 문제들을”³⁾ 다루는 학문이라고 소개한다.

2) Anne Barnhill, Mark Budolfson, and Tyler Doggett, “Introduction,” Anne Barnhill, Mark Budolfson, and Tyler Doggett, eds., *The Oxford Handbook of Food Ethics* (NY: Oxford University Press, 2018), 2.

한스 베르너 잉엔시프(Hans Werner Ingensiep)와 마크 마인하르트(Marc Meinhardt)에 따르면, 음식 윤리 개념을 최초로 도입한 학자는 영국 노팅엄(Nottingham) 대학교의 생명윤리학자 벤 메팜(Ben Mepham)으로, 처음에는 음식 윤리가 생명윤리의 한 분야로서 발전되었다고 한다.⁴⁾ 벤 메팜은 음식 윤리란 음식이 인간에 있어서 필수적인 삶의 요소임을 확인하고 음식에 관한 인간의 기본적 생산 및 소비 습관, 그리고 각 문화권별 음식 소비 방식의 차이 등의 사안들에 관하여 인식하는 것이라고 설명하면서 이러한 사안들은 “상호 연관되어 있으며, 그것이 인간의 행복(well-being)의 핵심을 이룬다”는 점을 통해, 음식 자체가 “분명한 규범적 목적”을 가진다고 주장한다.⁵⁾ 이러한 전제에 근거하여, 벤 메팜은 “음식 윤리”를 고찰하는 것은 … 인간의 행복과 자율성에 대하여 생각할 때에 보다 적절한 사고방식을 증진하는 한편, 더 정의로운 국제 사회를 이룩할 뿐만 아니라, 우리 후손들에게 살기 좋은 세계를 물려주기 위해 도입해야 할 실질적 변화와 정치적 변화를 촉진하기 위함”⁶⁾이라고 강조한다.

네덜란드의 철학자 미키엘 코르탈스(Michiel Korthals)도 음식 윤리에는 세 가지 접근법이 있다고 설명하는데, 이는 ‘비용-이익 분석’, ‘공리주의적 접근법’, 그리고 ‘의무론적 접근법’이라고 설명한다.⁷⁾ 비용-이익 분석은 주로 경제적 접근 방식으로 예상되는 비용과 이익을 분석하여 이익이 비용을 초과하는 경우, 어떠한 선택을 하게 되는지를 살피는 것이

3) Ibid., 2.

4) Hans Werner Ingensiep and Marc Meinhardt, “Introduction: Food Ethics in a Globalized World-Reality and Utopia,” Franz-Theo Gottwald, Hans Werner Ingensiep, and Marc Meinhardt, eds., *Food Ethics* (NY: Springer, 2010), 2. 벤 메팜이 최초로 음식 윤리 개념을 정의하고 그에 대한 윤리적 논의를 정리한 책은 다음의 책으로 소개되고 있다. 같은 책, 2. Ben Mepham, ed., *Food Ethics* (London: Routledge, 1996)이다.

5) Ben Mepham, “Preface,” Ben Mepham, ed., *Food Ethics* (London: Routledge, 1996), xi-xii.

6) Ibid., xii.

7) Michiel Korthals, trans. by Frans Kooymans, *Before Dinner: Philosophy and Ethics of Food* (Dordrecht, Netherlands: Springer, 2004), 47-48. 이하 미키엘 코르탈스의 이론을 소개한다.

다.⁸⁾ 이런 입장에서 보면, 어떠한 생물을 음식으로 먹을지에 대한 윤리적 논의는 그 음식을 생산하는 행위와 소비하는 행위 사이의 분명한 기준, 또는 계산 가능한 양적 기준이 마련되어 있어야 하며, 그것이 불가능하거나 어려운 경우, 음식으로 소비되는 생물을 단순히 소비재로서 이해하게 되는데, 그렇게 되면 자연히 생명에 대한 존중은 결여되는 것이다.⁹⁾ 두 번째 접근법은 공리주의적 접근으로, 비용-이익 분석과 마찬가지로 결과 주의적이지만, 그럼에도 불구하고 공리주의적 접근은 소비자로서 인간에게 최대한의 만족을 주는 결과에 집중한다는 점에서 비용-이익 분석과는 다르다고 할 수 있다.¹⁰⁾ 의무론의 경우 개인의 자율성을 강조하는 동시에, 정의 개념을 중심으로 형성되는 의무에 집중한다.¹¹⁾ 코르탈스는 최근 음식 윤리는 주로 의무론과 공리주의적 접근의 결합으로 이루어진다고 설명하면서 인간의 자율성과 정의 문제, 그리고 인류와 자연에 해를 가하지 말아야 한다는 원칙, 나아가 인간과 자연의 안녕을 보장한다는 원칙을 중심으로 형성된다고 설명한다.¹²⁾

레이첼 우드레드(Rachel Outhred)는 오늘날 음식 윤리는 사회경제적 관점에서, 특정한 음식의 생산과 소비의 괴리로 인한 불균형의 문제에 초점을 두고 있다고 강조한다.¹³⁾ 우드레드는 마이클 굿맨(Michael K. Goodman), 데미안 메이(Damian Maye), 루이스 할로웨이(Lewis Holloway) 등의 설명을 인용하면서, 음식 윤리는 “경제, 정치, 환경 및 신체적 약점

8) Ibid., 47.

9) Ibid., 61.

10) Ibid., 47-48.

11) Ibid., 48.

12) Ibid., 49. 이러한 주장을 하는 미키엘 코르탈스의 이론적 배경은 음식 윤리의 선구자인 메팜(Mepham)의 *Food Ethics*와 베아우캠프(Beauchamp)와 차일드레스(Childress)의 *Principles of Biomedical Ethics*에 근거한 사상에 기초하고 있으며, 생명윤리의 일환으로서 음식물 생산과 소비, 그리고 음식으로 섭취될 동식물에 대한 통합적인 논의 및 사고를 통해, 결과와 의도 모두 조화로운 윤리적 논의를 이끌어 낼 수 있다는 낙관론적 음식 윤리를 제안한다. Ibid., 49-51. 메팜의 음식 윤리 개념 및 원리에 관하여, 코르탈스는 Ben Mepham, ed., *Food Ethics* (London: Routledge, 1996); Ben Mepham et al., *Novel Foods* (London: Ethical Council, 1999)를 인용하여 설명하며, 그리고 Tom L. Beauchamp와 James F. Childress의 책은 *Principles of Biomedical Ethics* (Oxford University Press, 1994)를 인용하고 있다. 49-51.

등 인간의 삶의 기회를 제한하는 것들을 모두 고려해야만 한다.”¹⁴⁾고 주장한다.

간략하면, 음식 윤리는 서구권에서 학문으로 자리를 잡고 있으며, 단순히 먹거리에 대한 관심의 차원을 넘어서 음식의 생산과 소비 방식, 음식 문화의 규범과 복지, 미래 지향적인 생존 방식, 정치와 경제적 책임 등의 사안들을 포함하고 있으며, 아울러 생산과 소비의 불균형을 해소하는 정의의 문제와도 직결된다는 것을 알 수 있다. 이제 다음에서 구체적으로 음식 윤리와 연관된 이슈들에 대하여 살펴보자.

Ⅲ. 음식 윤리의 쟁점

필자가 이 장에서 살펴볼 음식 윤리의 쟁점들은 크게 ‘농·축산업의 거대 산업화와 사회 정의’, ‘공공의 건강’, 그리고 ‘음식에 관한 딜레마와 생물 다양성의 감소 문제’이다. 그 내용을 다음에서 차례로 살펴보자.

13) Rachel Wouthred, “Food and Life Chances,” Paul B. Thompson and David M. Kaplan, ed., *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014), 823. DOI 10.1007/978-94-007-0929-4. 우드레드가 이러한 주장을 하는 이론적 배경에는 다음의 학자를 언급한다. Hobbs, J. (2006), *Equality and development*, Washington, D. C./Berlin: Internationale Weiterbildung und Entwicklung gGm, 165.

14) Ibid., 823. 레이첼 우드레드는 사회경제적 측면의 음식 윤리에 대하여 굿맨 등의 글을 인용하여 설명한다. 굿맨 등은 “윤리적 음식풍경(ethical foodscape)”이라는 개념을 제안하며, 이는 민족적 특징, 미디어 및 기술 관련 특징, 재정이나 이데올로기 등의 특징들을 포괄적으로 이해하여 음식에 관한 윤리적 특징을 탐구하는 행위로서, 음식 윤리란 이러한 삶의 다양한 특징들을 바탕으로 음식에 관한 행위를 윤리적으로 합리적 선택 및 평가를 내리는 행위로 정의된다고 설명했다. Michael K. Goodman, Damian Maye, and Lewis Holloway, “Ethical Foodscapes? Premises, Promises, and Possibilities,” *Environment and Planning*, 42(8), (August 2010), 1782-1796.

1. 농·축산업의 거대 산업화와 사회 정의의 문제

음식 윤리의 문제에 있어서 가장 큰 쟁점은 ‘식량 안전 보장’(food security)과 ‘음식 정의’(food justice)의 문제라고 볼 수 있다. 제임스 마틴-슈람(James B. Martin-Schramm)과 로버트 스타이버스(Robert L. Stivers)에 따르면, 식품 생산 및 소비에 대한 전 지구적 불균형 문제를 더 자세히 볼 수 있는 이론은 “식량 안전 보장” 개념인데, 여전히 많은 국가들이 식량 안보가 불안정한 삶을 살고 있으며, 이는 가뭄이나 수자원 부족 등의 환경적 요인, 경제적 불안정, 그리고 국내와 국제 정치적 상황과 같은 다양한 원인 때문이라고 지적한다.¹⁵⁾

네덜란드의 철학자 미키엘 코르탈스(Michiël Korthals)는 현대 사회에 만연된 음식의 생산 및 소비 체계 자체가 근본적으로 문제가 있다고 지적하면서 음식을 섭취하는 행위가 인간 생존의 기본 행위임에도 불구하고, “생산자와 소비자 사이의 간극, 인간이 더 이상 통제할 수 없는 과학적 발전, 무능력한 정부, 식품 및 농업 대기업들의 한없는 욕심, 무감각한 소비자들”¹⁶⁾ 등이 현대 사회에 만연된 음식의 문제를 악화시키고 있다고 주장한다.¹⁷⁾ 코르탈스는 음식은 모든 인간이 기본적으로 누려야 할 권리인 동시에 음식에 관한 포괄적 이해를 바탕으로, 그 자체로 더 많은 가치를 가지는 것으로 이해해야 한다고 주장한다.¹⁸⁾

코르탈스는 다음과 같이 주장한다.

음식의 생산과 소비는 [음식 이외의 다른] 생산 과정과 사회적 연결

15) James B. Martin-Schramm and Robert L. Stivers, *Christian Environmental Ethics: A Case Method Approach* (NY: Orbis Books, 2003), 286-288. 참고로 이와 같은 마틴-슈람의 주장은 2000년 전후의 분석이긴 하지만 필자가 이해하기로는 이후 식량 안전 보장의 문제는 더욱 심각하여지고 있다고 생각한다.

16) Michiel Korthals, trans. by Frans Kooymans, *Before Dinner: Philosophy and Ethics of Food* (Dordrecht, Netherlands: Springer, 2004), 5.

17) Ibid., 5.

18) Ibid.

의 확장된 네트워크 속에서 일어난다. 음식 소비는 사실 매우 일상적이며 반복적으로 일어나는 일이기 때문에, 그 자체로만 보아도 모든 종류의 의미와 기능들과 밀접하여 연결되어 있다[고할 수 있다.] ... 음식 그 자체는 또한 [인간의] 감정적 의미와도 밀접하게 연결되어 있다.¹⁹⁾

제니퍼 에이어스(Jennifer R. Ayres)는 음식에 관한 윤리적 논의에 있어서 가장 중요한 개념은 ‘음식 정의’(Food Justice)라고 지적한다. 에이어스는 로버트 고트리브(Orbert Gottlieb)와 아누파마 조쉬(Anupama Joshi)의 음식 정의 개념을 인용하면서, 음식이 어떻게 생산되고 유통, 분배되는지에 대한 분석을 통해 그 이점과 위험성을 포괄적으로 이해함으로써, 음식 생산에 대한 보상 및 분배의 정의가 확립되어야 한다고 강조한다.²⁰⁾

제임스 마틴-슈람(James B. Martin-Schramm), 대니얼 스펜서(Daniel P. Spencer), 그리고 로라 스타이버스(Laura A. Stivers)도 음식 윤리에 있어서 가장 중요한 문제는 현대 산업화를 통한 전지구적 음식 생산 및 소비의 불균형에 있다고 지적하고 있다.²¹⁾ 슈람 등에 따르면 농·축산업의 산업화는 수요가 높은 특정 작물이나 육류에 대한 생산의 효율성만을 강조함으로써, 환경 자체의 가치를 망각하는 동시에, 이를 통한 오염 문제 등과 같은 전지구적 불균형을 초래한다고 지적한다.²²⁾

마틴-슈람 등에 따르면 이러한 산업화는 동식물의 생명 가치를 도구화한다고 지적하며, 이렇게 되면 “산업 체계에 맞추기 위해 음식은 규격

19) Ibid., 17.

20) Jennifer R. Ayres, R. Ayres, *Good Food: Grounded Practical Theology* (Waco, Texas: Baylor University Press, 2013), 7.: 음식 정의 개념에 대하여, 에이어스는 Robert Gottlieb and Anupama Joshi, *Food Justice: Food, Health, and the Environment* (Cambridge, MA: MIT Press, 2010), 6을 인용하여 설명하였다.

21) James B. Martin-Schramm, Daniel T. Spencer, and Laura A. Stivers, *Earth Ethics: a Case Method Approach* (NY: Orbis Books, 2015), 107-108.

22) Ibid., 109. 마틴-슈람 등은 마이클 폴란(Michael Pollan)의 『*The Omnivore's Dilemma*』(NY: Penguin Press, 2006)의 분석을 정리 및 설명하면서 농·축산업의 산업화의 문제에 대해 논의한다.

화되고 한 가지 곡물만 재배하거나 어떤 한 작물을 계속 꾸준히 생산할 수 있는 공장 농장 체제—생물의 다양성과 다양한 생태적 환경을 규범으로 여기는 자연 세계와는 정반대인, 철저하게 단순화된 생태계—를 갖추어야만 한다.”고 지적한다.²³⁾ 따라서 음식 산업이 몇 가지 식물과 육류에 집중됨으로써 생태계 전체의 균형이 무너지고 동시에, 육류 중심의 음식 산업 집중은 자연히 땅 및 수질 오염으로 이어지고, 전 지구의 전체적인 생산성을 감소시키는 문제를 야기한다고 마틴-슈럼 등은 지적한다.²⁴⁾

마틴-슈럼 등은 육류 중심의 음식 생산 구조는 경제적으로 여유로운 국가들을 주 소비층으로 삼음으로써, 육류를 소비할 수 없는 국가들과의 음식 소비에 있어서 경제적 격차를 심화시키게 되는데, 특히 옥수수와 콩과 같은 곡류가 주로 가축의 사료로 소비됨으로써 경제적 양극화와 더불어 기아를 경험하는 국가들에 대한 원조 또한 어려운 실정을 야기하게 된다고 우려한다.²⁵⁾

2. 공공 건강의 문제

식량을 생산하는 과정에서 식량 안전 보장과 식량 정의의 문제가 발생하면 그 결과는 불가피하게 공공 건강의 이슈가 제기된다. 마틴-슈럼

23) Ibid., 110.

24) Ibid., 113. 마틴-슈럼 등이 이러한 주장을 하는 이면에는 본문에 다음 단체들의 분석과 입장이 소개되고 있다. The US Environmental Protection Agency (EPA), Food and Agriculture Organization (FAO), University of Montana Climate Action Now (UMCAN).

25) Ibid., 114. 마틴-슈럼 등은 “현재 전 세계 거의 80%의 통류 작물과 절반의 옥수수 사료는 주로 가축을 위한 먹이로 소비되는데, 이는 가축의 체중을 급격하게 증가시키며 도축까지 걸리는 시간을 단축하고, 결과적으로는 농산업체의 생산비를 절감하기 위함이다”라고 설명한다. Ibid., 114. 한편, 마틴-슈럼은 위와 같은 주장의 이론적 배경으로 다음의 학자를 인용하고 있다. David Pimentel and Marcia Pimentel, “Sustainability of Meat-based and Plant-based Diets and the Environment,” *American Journal of Clinical Nutrition* 78, no. 3 (September 2003): 660S-663S, <http://ajcn.nutrition.org>. 아울러 각주에서 다음의 내용도 인용하고 있다. C. Nellemann, M. MacDevette, T. Manders, et al. (eds.), *The Environmental Food Crisis* (Nairobi: UN Environment Programme, 2009), 26. “The Impact of Industrialized Animal Agriculture on World Hunger,” Humane Society International, <http://www.hsi.org>.

과 로버트 스타이버스는 식품의 안정적 생산을 위해 고안된 유전자 조작 변형 농산물 또한 공공 건강의 문제와 직결된다고 보면서, 비록 유전자 조작 변형 농산물이 다양한 환경에서 농산물이 건강하게 재배할 수 있는 능력을 길러준다 하더라도 그것이 재배됨으로써 야기되는 환경적 영향 및 인간 건강에 미칠 영향은 아직도 논란 중이며, 결국 생산비를 감축하기 위하여 생산되는 유전자 조작 변형 농산물과 비유전자 조작 변형 농산물에 대한 소비 계층이 분리됨으로써 또 다른 형태의 사회 정의 문제가 야기될 수도 있다고 부연한다.²⁶⁾

앤드류 프랜시스(Andrew Francis)는 윤리적인 음식 문화를 위한 네 가지 원칙을 다음과 같이 제시한다.

매일 많은 사람들과 공동체는 식료품을 낭비하는데, 이렇게 낭비되는 식료품들은 항상 ... 흠을 풍요롭게 하는 데에 쓰일 수 있을 것이다; 만약 우리가 육류를 먹고자 한다면, [육류 생산 및 소비에 있어서] 아무것도 낭비되지 않도록 할 책임과 아무것도 낭비되지 않을 것을 보장해야 한다; 우리가 '전 지구'(whole earth) 생활 방식을 채택하기 시작한다면, 우리는 일상에서 사용되는 물품들을 더 많이 재활용할 기회를 볼 수 있다는 점에서 덜 낭비하게 될 것이다; [그리고] 그러한 [전 지구] 생활 방식의 철학에 있어서, 우리는 우리가 '선행 나눔'(pay it forward)을 할 수 있는 우리 자신의 능력을 깨달아야만 하고, [타자를 위해] 우리의 기술과 능력을 사용해야만 한다. 그런데 이러한 우리의 기술과 능력은 모두 타자의 자원을 통해서 우리가 얻게 된 것들이다.²⁷⁾

앤드류 프랜시스 또한 “서구화된 육류 소비문화는 전 지구에 영향을

26) James B. Martin-Schramm and Robert L. Stivers, *Christian Environmental Ethics: A Case Method Approach* (NY: Orbis Books, 2003), 291-296.

미치며, [전 세계적으로] 기아에 시달리는 사람들을 위한 곡류 소비를 거부하고, 개인 건강에도 악영향을 줄 수 있다. [그렇기 때문에] 변화가 필요하다.”고 강조한다.²⁸⁾ 같은 맥락에서 마틴-슈럼 등은 육류 중심의 음식물과 연관된 생산과 소비 구조의 강화는 공중보건의 측면에서, 과도한 항생제 사용으로 말미암아 사람들에게 심각한 건강 문제를 야기한다고 지적한다.²⁹⁾ 마틴-슈럼은 목장에서 풀을 먹으면서 자란 가축과 항생제가 들어간 곡식을 먹은 가축을 비교하여 보면 “총 지방함량, 포화 지방, 콜레스테롤, 그리고 칼로리”에서 큰 차이를 보인다고 설명한다.³⁰⁾

3. 음식에 대한 딜레마와 생물 다양성의 감소 문제.

지금까지 위에서 살펴본 식량 안전 보장과 정의, 그리고 공공 건강의 문제들은 결국 우리가 소비하는 음식에 대한 심각한 도덕적 딜레마에 빠지게 된다. 미키엘 코르탈스(Michiel Korthals)는 음식에 관한 다양한 의미와 기능에 대하여, 생리학적-생물학적 기능 이외에 미학적 의미, 소통으로서의 사회적 의미, 문화적 의미, 그리고 도덕적 의미 등이 있다고 설명하는데, 우리가 섭취하는 음식은 “우리의 미각에 관한 것”이기 때문에 ‘미학적 의미’가 있으며, “음식은 어떤 조직이나 공동체의 사회적 통합을 시작하고 유지하는 기능”을 가지기 때문에 의사소통 수단으로서 ‘사회적 의미’를 가지며, 또한 음식은 다른 문화적 배경을 가진 “타 집단과의 신

27) Andrew Francis, *What in God's Name Are You Eating: How can Christians Live and Eat Responsibly in Today's Global Village* (Eugene, Oregon: Cascade, 2014), 15. 참고로 앤드류 프랜시스는 본문에서 두 번째 “육류소비를 낭비하지 말아야 할 것”에 대하여 그의 책, 7장을 참고하라고 부연하고 있다.

28) Ibid., 73.

29) James B. Martin-Schramm, Daniel T. Spencer, and Laura A. Stivers, *Earth Ethics: a Case Method Approach* (NY: Orbis Books, 2015), 114. 마틴-슈럼은 이와 같은 이론의 배경으로 미국의 사례를 들면서 다음을 인용하고 있다. Physicians for Social Responsibility, “U.S. Meat Production,” <http://www.psr.org>.

30) Ibid., 114. 마틴-슈럼이 이와 같은 주장을 할 때, 목장을 직접 운영하는 Joel이란 사람의 이름을 인용하고 있다.

분의 차이”를 확인하는 기능을 가지기 때문에 ‘문화적 의미’를 띠며, 그리고 마지막으로 “우리가 먹는 음식은 우리가 어떤 류의 사람인지, 우리가 영위하고자 하는 삶의 방식이 무엇인지, 그리고 또한 부의 공정한 분배 또는 불공정한 분배에 대한 것들에 관해서도 이야기”해주기 때문에 ‘도덕적 의미’를 가진다고 설명한다.³¹⁾

코르탈스에 따르면 영양 개념으로 음식 문화를 설명하는 경우, 또는 영양을 중심으로 음식의 윤리적 문제를 논의하는 경우, 항상 윤리적 딜레마에 빠질 수가 있는데, 그 딜레마란 인간의 생존을 위해 섭취해야 할 영양분을 얻기 위해서는 다른 살아있는 존재를 죽여야만 한다는 점이라고 설명한다.³²⁾

코르탈스는 “영양에 관련된 일련의 윤리적 딜레마 전체는 먹는 것과 먹히는 것에 결부된다. 우리 [인간이] 계속 먹을 수 있고 살아가기 위해서는 많은 생명체(식물과 동물)의 존재가 계속 줄어들 수밖에 없다. [왜냐하면] 먹는 것과 죽는 것은 너무도 밀접하게, 본질적으로 결부되어 있기 때문이다. 이러한 딜레마는 우리가 인류와 자연의 관계를 어떻게 보느냐에 따라 더 첨예하게 드러날 수도 있고, 아니면 약하게 나타날 수도 있다.”고 설명하면서 윤리적 딜레마의 문제점을 지적한다.³³⁾

음식 생산과 소비는 생물 다양성의 감소로 이어지는 딜레마에 빠질 수밖에 없음을 여실히 보여주는데, 가톨릭 신학자이자 윤리학자인 조쉬 트롬 큐리타담(Josh Trom I. Kureethadam)은 전 지구적인 생태 윤리적 차원에서 음식에 대한 윤리적 접근은 생물 다양성의 감소의 문제와 결부해서 생각할 수 있다고 보는데, 왜냐하면 생물 다양성은 곧 전 지구적 생태계와 결부되며, 생물 다양성의 감소는 결과적으로 인간의 삶에 필요한 식량 자원의 감소에 크게 연결되어 있기 때문이라고 설명한다.³⁴⁾ 큐리타

31) Michiel Korthals, trans. by Frans Kooymans, *Before Dinner: Philosophy and Ethics of Food* (Springer, 2004), 18.

32) Ibid., 45.

33) Ibid.

담은 생물 다양성은 전체 생태계를 지탱하는 원동력이자, 생태계의 창조적 특징인 동시에, 생태계를 가능하게 하는 비생물 요소들에도 영향을 받는다고 설명한다.³⁵⁾ 따라서 음식 생산과 소비라는 경제적 가치에 몰두할 경우, 생물 다양성이 전 인류 생존의 필수적인 자원으로 가치를 지닌다는 생태학적 가치를 망각하게 될 가능성이 있다고 큐리타담은 지적한다.³⁶⁾ 아울러 경제적으로 가치 있는 특정 작물이나 가축 생산에 몰두하게 되면, 생태계 전체의 먹이사슬에 균열이 생기고, “식물, 초식 동물, 육식 동물, 분해자(미생물, 곰팡이)와 같은 다양한 종의 감소로 이어지게 될 것이라고 염려한다.³⁷⁾ 큐리타담은 음식 문제는 단순히 인간만의 문제가 아니라, 인간이 곧 전체 지구 환경 및 생태에 얼마나 큰 영향을 줄 수 있는지에 대한 자각으로 이어져야 하며, 지구적 윤리의 책임이 요구된다고 주장한다.³⁸⁾ “지구는 우리의 집이며, 모든 지구의 종들은 우리의 가족이다. 왜냐하면 우리는 다른 모든 살아있는 개체들과 함께 진화하였기 때문이다.”라는 그의 강조는 음식 윤리에 접근하는 매우 중요한 관점을 보여 준다.³⁹⁾

지금까지 필자는 음식 윤리의 문제에서 제기되는 ‘농·축산업의 거대 산업화와 사회 정의’, ‘공공 건강’, 그리고 ‘음식에 관한 딜레마와 생물 다양성의 감소 문제’들에 대하여 간략하였다. 이제 다음에서 각 종교적 관

34) Jostrom I, Kureethadam, *Creation in Crisis: Science, Ethics, Theology* (NY: Orbis Books, 2014), 6.

35) Ibid., 160. 생물 다양성의 중요성에 대하여, 큐리타담은 생물 다양성 협약(Convention on Biological Diversity)의 “생물 다양성, 성, 그리고 기후 변화(Biodiversity, Gender, and Climate Change)” (Copenhagen, 2010)을 인용하여 설명한다. 생물 다양성 협약은 생물 다양성은 생태계의 결과이면서, 현대 인류가 당면한 기후 변화 문제를 해결할 수 있는 열쇠로 제시한다. Convention on Biological Diversity, “Biodiversity, Gender, and Climate Change,” (Copenhagen, 2010) 1. 본문에서 ‘비생물 요소들’에 의한 영향은 큐리타담이 다음의 내용을 인용하였다. *The National Academy of Sciences, Advancing the Science of Climate Change* (Washington, DC: The National Academies Press, 2010), 56.

36) Ibid., 176.

37) Ibid., 183.

38) Ibid., 184.

39) Ibid. 제인용, Niles Eldredge, *Life in the Balance: Humanity and the Biodiversity Crisis* (Princeton, NJ: Princeton University Press, 1998), vii.

점이 이와 같은 문제들에 대하여 어떤 대안을 내놓을 수 있는지 살펴보도록 하자.

IV. 종교적 관점

필자가 이 장에서 살펴보고자 하는 내용은 기독교 세계관을 중심으로, 유대교, 불교, 이슬람, 힌두교, 유교권의 음식에 관한 관점을 분석하여 소비 문명을 극복하고 생태 중심적인 음식 윤리가 어떻게 가능한지 살펴보는 것이다. 이제 다음에서 각 종교별 관점에서의 음식을 어떻게 정의하는지 검토하여 보겠다.⁴⁰⁾

1. 기독교

멕시코 출신의 가톨릭 신학자 앙헬 몬토야(Angel F. Méndez Montoya)에 따르면, 가톨릭신학 및 예전의 측면에서 먹는 행위와 먹는 행위의 대상으로서 음식은 성찬을 통해 물질이 신적 본질로 변화하는 것처럼, 음식이 섭취됨으로써 인간 몸의 활기를 위한 양분으로 변화하는 것으로 설명되며, 따라서 먹는 행위의 핵심은 ‘변화’(transformation)에 있다고 설명한다.⁴¹⁾ 따라서 하나님이 인간이 된다는 성육신의 교리와 더불어 신의 숨결이 인간 생명의 본질이 된다는 연결성을 근거로, 변화로서 음식은 사

40) 이하 종교별 음식에 관한 정의(definition)에 관하여서는 다음의 영어 자료를 중심으로 참고하여 정리하였다. *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014), DOI 10.1007/978-94-007-0929-4

41) Angel F. Méndez Montoya, *Theology of Food: Eating and the Eucharist* (West Sussex, UK and Malden, MA: Wiley-Blackwell, 2009), 1-2.

량의 표현이 된다고 몬토야는 강조한다.⁴²⁾

기독교인들에게, 음식은 아가페의 표현이 되기도 한다. 먹는 행위는 신체적, 감정적 변화를 위한 수단일 뿐만 아니라, 영적 변화의 수단이기도 하다. 성찬이 곧 그러한 영적 변화의 전형적 예라고 할 수 있는데, 이는 또한 [가톨릭 전통의] 교회력의 모든 축일로도 확대되기도 한다. … 특별히 가톨릭교도와 정교도(동방정교도)들에게, 창세기에서 먹지 말라고 금한 과일을 먹은 이야기는 인간으로 하여금 에덴동산 밖에서의 삶, 곧 실낙원의 삶으로 이끈 엄청난 변화의 기원을 나타내기도 한다.⁴³⁾

음식에 대한 가톨릭 신학은 하나님의 삼위일체적 존재의 본질로부터 나오는 “사랑과 진리, 선함과 미”⁴⁴⁾을 나누는 공동체적 나눔과 친교의 장을 펼친다고 몬토야는 설명한다. “하나님은 스스로 음식이 되셔서 급진적으로 자기 자신을 인간에게 내어 주시고, 인류와 협력하여, 인류가 그리스도의 몸으로 변화하도록 하신다.”는 것이다.⁴⁵⁾

몬토야는 성찬에서 음식의 신적 본질로의 변화를 중심으로, 가톨릭 음식 윤리 및 신학을 정리하며 “영양 신학”(alimentary theology)이라는 개념을 제안한다. 음식이 인간의 생물학적 실존뿐만 아니라, 영적 실존에 필수적이기 때문에 신학은 항상 인간의 영양을 책임지는 존재여야 하며 인간은 하나님과의 합일, 또한 하나님께서 창조하신 생태계와의 합일에 접근할 수 있다고 몬토야는 설명한다.⁴⁶⁾

42) Ibid., 2. 몬토야는 먹는 행위는 이사벨 알렌데(Isabel Allende)를 언급하면서 “음식은 문자적으로 가장 심오한 에로티시즘과 열정적 감정을 일깨운다.”라고 아울러 강조한다. 재인용, Isabel Allende, *Aphrodite: A Memoir of the Senses* (London: Flamingo, 1998).

43) Ibid., 2.

44) Ibid., 3.

45) Ibid.

46) Ibid.

교황이 UN 식량 농업 기구(FAO, the Food and Agriculture Organization)의장 호세 그라지아노 다 실바(José Graziano da Silva)에게 보낸 서신의 핵심 내용은 일곱 가지인데 다음과 같다.⁴⁷⁾ 첫째, 가톨릭은 2030년까지 기아 종식(Our actions are our future: A Zero Hunger world by 2030)의 계획을 세우고 있는데 이를 위하여 유엔을 비롯하여 범지구적인 노력을 요청한다. 둘째, 전 세계적인 가난과 절망의 문제를 해결하기 위하여 특히 “관용적인 재정 지원과 무역 장벽의 철폐, 그리고 무엇보다도 기후 변화와 경제적 고통과 전쟁에 맞선보다 큰 대응”이 필요하다고 강조한다. 셋째, 2030 기아 종식을 위하여서는 “지속 가능한 발전 목표”(Sustainable Development Goals of the 2030 Agenda)가 있어야 하는데 이를 위하여서는 “기아를 종식하고, 음식 안보와 개선된 영양을 확보하고, 그리고 지속 가능한 농·축산업을 증진”하여야 한다. 넷째, 국제적이고 지역적인 공조가 함께 이루어져서 UN의 식량농업기구 회원국들의 보다 책임있는 참여가 필요하다. 다섯째, 위와 같은 일들이 가능하기 위하여서는 정치적인 의지뿐만이 아니라 도덕적인 확신도 필요하며, 황금률을 이루는 자세가 필요하다. 여섯째, 전 세계적으로 만연한 기아의 문제를 해결하기 위하여 지원이 절실한데, 이를 위하여서는 “연대와 정의, 그리고 일치”의 정신을 통하여 산적한 부정의의 해결, 자원의 공정한 분배, 불법 무기 거래, 그리고 기후 변화와 같은 문제들을 타결하는 데 노력하여야 한다. 일곱째, 이를 위하여 가톨릭도 기아와 영양실조와 같은 문제들을 해소하기 위하여 최선을 다한다.⁴⁸⁾

지금까지 간략한 가톨릭의 관점과 크게 다르지 않은 개신교의 음식 윤리는 삼위일체 교리를 중심으로 설명된다고 할 수 있다. 듀크대학교의

47) 프란시스코 교황이 2018년 “세계 음식의 날(2018. 10. 16.)”에 보낸 서한이다. “MESSAGE OF HIS HOLINESS POPE FRANCIS FOR THE WORLD FOOD DAY 2018” 이하 소개하는 교황의 서한은 별도로 페이지 표기가 없는 text이기에 인용 페이지는 생략한다. Libreria Editrice Vaticana, http://w2.vatican.va/content/francesco/en/messages/food/documents/papa-francesco_20181016_messaggio-giornata-alimentazione.html (최종 접속: 2019. 7. 20.)

48) 지금까지 위의 “세계 음식의 날(2018. 10. 16.)”에 발표한 교황의 서한을 요약하였다.

신학자, 노먼 워즈버(Norman Wirzba)는 음식을 기독교의 신비로서 이해한다.

음식은 거룩하고 겸손하게 하는 신비이다. 항상 피조물은 음식을 먹으며, 하나님께서 허락하신 [타자의 생명] 희생을으로써 자신의 생명을 얻는 방식에 참여한다. 이러한 [소비하며 생산하는 하나님의] 방식은 [먹을 수 있는] 맛있는 선물로서의 창조세계를 확증하는 동시에 상호 의존적인 필요와 고통, 도움이라는 하나님의 질서에 참여로서의 창조세계를 확증한다. 사람들은 식탁에 앉을 때마다 자신의 위의 공복감을 통해, 틀림없이 인간은 스스로 존속하는 신들과 같지 아니함을 보여준다. 인간은 유한하며 죽을 수밖에 없는 피조물로서, 햇빛, 광합성, 유기물의 분해, [분해된 유기물로 인한] 비옥한 토양, 물, 벌과 나비, 닭, 양, 소, 정원사, 농부, 요리사, 낮은 사람들, 친구들 ... 과 같이, 하나님께서 허락하신 많은 선물에 의존하는 존재이다. 먹는 행위를 통해 우리는 우리가 보살피고 돌보며, 축복해줘야 할 창조세계의 축복, 그 은혜로 충만한 세계에 참여하고 있음을 깨닫게 된다.⁴⁹⁾

워즈버는 음식이야말로 우리로 하여금 “지구와 이웃, 피조물과 사랑하는 이들과 손님들, 그리고 궁극적으로 하나님과 연결해주는 관계”에 관한 것이라고 강조한다.⁵⁰⁾ 워즈버는 하나님의 창조는 시간적으로 오래 전 끝난 것이 아니라 현재도 지속적이며, 하나님의 피조물들도 그 하나님의 창조에 지속적으로 참여하고 있다고 강조하며 창조는 삼위일체적인 관점, 즉 하나님, 아들, 그리고 성령의 활동으로 이해해야 하며 하나님이 당신의 피조물을 사랑하신 방식 안에서 그 뜻이 분명하게 드러난다고 설

49) Norman Wirzba, *Food and Faith: A Theology of Eating* (NY and Cambridge: Cambridge University Press, 2011, 2nd edition), 41.

50) Ibid., 42.

명한다.⁵¹⁾ 워즈버는 보프(Miroslav Volf)가 삼위일체 개념을 설명할 때 인용한 “페리코레시스”(Perichoresis), 즉 하나님이 아들이 되심은 가부장적 주권이 아니라 구체적인 하나님의 사랑인 ‘사회적 프로그램’임을 강조하면서 하나님의 창조가 지속적으로 이 세계 안에서 이루어지는 활동이라고 주장한다.⁵²⁾

워즈버는 “생명의 빵”인 예수 그리스도의 서사를 통하여 음식과 연관하여 다음과 같은 특징을 열거한다. 첫째, 빵에 관한 서사는 ‘자연적인 과정’으로서 “다양한 식물 성장, 효모 포자, 소금, 설탕, 그리고 물”과 연관되며, 둘째, ‘농·축업과 연관된 서사’로서 곡물에 관한 경작과 운용에 관한 것이며, 셋째, ‘도덕/철학적인 서사’로서 인류가 빵의 나눔을 통하여 자신들의 환경을 만들어 나가는 관계를 증진하며, 넷째, ‘신학적 서사’로서 예수 그리스도를 생명의 빵으로 받아들이는데, 이와 같은 특징들은 결국 빵의 한 조각 나눔을 통하여 “물질, 생물, 사회, 신적 자원”의 포괄적인 의미를 내포하게 된다고 워즈버는 설명한다.⁵³⁾

하인리히 베드포드-슈트롬(Heinrich Bedford-Strohm)은 음식 정의의 문제에 있어서 해방신학적 틀에 근거하여 볼 때 항상 “가난한 이들을 위한 우선적 선택”에 입각하여 사회 정의 개념이 정립되고 실행되어야 한다고 주장한다.⁵⁴⁾ 베드포드-슈트롬은 음식에 대한 기독교 신학적-윤리학적 논의에 있어서 정의 문제는 두 가지 관점에서 접근 할 수 있다고 보는데, 첫째, “사회-문화적인 가난”의 맥락에서 음식 부족의 문제는 “물질적 가난”인 동시에, “다양한 [삶의] 방식의 참여 기회가 결여되는 것”

51) Ibid., 47.

52) Ibid., 49. 워즈버의 보프 인용은 다음과 같다. Miroslav Volf, “‘The Trinity Is Our Social Program’: The Doctrine of the Trinity and the Shape of Social Engagement,” *Modern Theology* 14:3 (July 1998), 409.

53) Ibid., 53. 참고로 영어 원문에 있는 ‘narrative’는 필자는 ‘서사’로 번역함을 밝힌다. 일반적으로 ‘이야기’는 너무 광의적인데 반하여 ‘서사’는 특정한 상황에 대한 해석학적 의미가 더 반영된 단어라고 필자는 이해함을 밝힌다.

54) Heinrich Bedford-Strohm, “Food Justice and Christian Ethics,” *Verbum et Ecclesia*, 33(2), (Dec. 2012), 1.

이라고 설명하며,⁵⁵⁾ 둘째, 이러한 측면에서 가난한 자들에 대한 우선적 관심은 보편적 정의를 지향하는데, 이는 모든 사람이 상호 협력을 통해 이익을 추구하는 포괄적 정의라고 주장한다.⁵⁶⁾

이러한 이론적 틀을 통해 음식 정의를 살펴볼 때 베드포트-슈트롬은 국제적 수준에서 음식 정의 문제를 살펴볼 경우 일곱 가지의 정의가 지켜져야 한다고 강조하는데 그것을 간략하게 정리하면,⁵⁷⁾ 1) 모든 인간 존재는 음식의 생산과 소비에 있어서 주체적 행위자로서 기능해야만 하며, 2) 음식 정의나 윤리에 관한 모든 문제를 세계화에 환원하지 않으며, 3) 오히려 세계화의 방향이 음식 정의에 적합하도록 방향 전환이 되어야 하며, 이를 위하여 시장을 조정하는 다국적 기업들을 견제할 수 있는 힘이 필요하고, 4) 또한, 음식 정의가 시장 논리에 제한되면 안 되고, 5) 음식 정의나 생태학적 관심사들을 함께 논의할 수 있는 방안이 필요하며, 6) 식물성 연료의 증대로 인하여 인간보다도 기계를 우선시하는 조치들에 대하여 심각하게 재고하여야 하며 그리고 7) 가난한 이들을 우선시하여야 하는 음식 정의는 역사적 반성을 필요로 하며, 특히 식민지 시대 제국주의들이 식민지 개발을 통하여 현재의 부를 축적하게 된 것에 대한 책임이 필요하다고 주장한다.⁵⁸⁾

지금까지의 내용을 간략하면, 가톨릭은 성육신의 교리를 중심으로 음식을 통한 ‘변화’에 관심을 가지며 공동체적 나눔과 친교의 장에 대하여 강조한다. 영양 신학의 핵심은 음식을 나누는 것인데, 교황도 전 지구적인 연대를 통하여 기아 문제를 해결하려는 적극적인 의지를 보인다. 개신교 또한 같은 맥락에서 ‘생명의 빵’인 예수 그리스도를 자연과 농·축업 그리고 철학과 신학을 아우르는 ‘서사’로 파악하며, 범지구적 상호 협

55) Ibid., 2. 가난에 대한 해방신학적 정의 개념에 대하여, 베드포트-슈트롬은 다음을 인용하여 설명한다. Clodovis Boff and Jorge Pixley, *Die Option für Armen* (Düsseldorf: Patmos, 1987), 25.

56) Ibid.

57) Ibid., 5. 이하 베드포트-슈트롬의 이론을 정리한다.

58) Ibid., 지금까지 베드포트-슈트롬의 이론을 정리하였다.

력을 통한 보편적 정의에 관심을 가진다.

2. 유대교

엘리저 세갈(Elizer Segal)은 유대교의 음식 윤리 또는 규정은 할라카(halakhah)로 정리된다고 설명한다.⁵⁹⁾ 일단 토라(Torah)에서 최초의 인간은 채식자로 묘사되며 음식에 관한 사회적 규정은 이스라엘의 농경사회를 전제한다고 세갈은 설명한다.⁶⁰⁾ 세갈은 출애굽기 23장 5절의 말씀 “네가 만일 너를 미워하는 자의 나귀가 짐을 싣고 옆드러짐을 보거든 그것을 버려두지 말고 그것을 도와 그 짐을 부릴지니라.”라는 말씀과 안식일에 우유를 짜는 것을 금지한 탈무드의 예를 들면서 동물을 배려하는 관점에 대하여 주목한다.⁶¹⁾

세갈은 또한 신명기 20장 19절의 “너희가 어떤 성읍을 오랫동안 에워싸고 그 성읍을 쳐서 점령하려 할 때에도 도끼를 돌려 그곳의 나무를 찍어내지 말라. 이는 너희가 먹을 것이 될 것임이니 찍지 말라. 들의 수목이 사람이냐. 너희가 어찌 그것을 에워싸겠느냐.”라는 말씀을 예로 들면서, 이 본문은 “생태적이면 환경적 기준”이 될 수 있으면서도 음식 윤리와도 연관이 된다고 강조한다.⁶²⁾

세갈은 한 전래된 이야기를 통하여 유대교의 음식 문화에 대한 예를 설명하고 있는데, 그것은 한 도살자의 칼을 피하여 랍비 죽장 유다에게 찾아온 송아지에 관한 이야기로서 송아지가 유다에게 목숨을 살려달라고 간청하자 유다는 “[네가 이렇게 죽는 것이] 바로 네가 창조된 이유이다”

59) Eliezer Segal, “Judaism and Food,” Paul B. Thompson and David M. Kaplan, ed., *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014), 1308. DOI 10.1007/978-94-007-0929-4.

60) Ibid., 1309.

61) Ibid., 참고로 이하 성경본문은 한글판 ‘개역개정’의 본문을 인용한다.

62) Ibid., 세갈이 이 내용을 언급할 때 제빈(Zevin)을 인용한다. Zevin, S. J. (1969). Wanton destruction, (trans: Epstein, I. & Freedman H.). *Encyclopedia talmudica*, Jerusalem: Talmudic Encyclopedia Institute.

라고 거절하였고, 그 후 유다는 그 송아지에 대한 냉대의 벌로 고통이 심한 치통에 한동안 시달리게 되는데 나중에 쥐와 같은 동물에게 등지를 챙겨주는 연민을 보여준 후에야 치통이 멈추었다는 이야기이다.⁶³⁾

세갈은 출애굽기 34장 26절 “네 토지 소산의 처음 익은 것을 가져다가 네 하나님 여호와와의 전에 드릴지며 너는 염소 새끼를 그 어미의 젖으로 삼지 말지니라.”라는 말씀과 레위기 22장 28절의 “암소나 암양을 막론하고 어미와 새끼를 같은 날에 잡지 말지니라.”라는 말씀과 신명기 22장 6-7절의 “길을 가다가 나무에나 땅에 있는 새의 보금자리에 새 새끼나 알이 있고 어미 새가 그의 새끼나 알을 품은 것을 보거든 그 어미 새와 새끼를 아울러 취하지 말고 어미는 반드시 놓아 줄 것이요 새끼는 취하여도 되나니 그리하면 네가 복을 누리고 장수하라.”라는 말씀을 언급하면서 이러한 내용이 바로 살아있는 생명들에 대한 유대교의 배려임을 강조한다.⁶⁴⁾

위의 설명들은 유대 종교의 윤리적 규정을 음식 윤리에 적용하는 것으로 볼 수 있으며, 할라카는 동물에 대한 ‘불필요한 고통’을 거부하며 이러한 규정이 근대 유대교 법 및 윤리에 있어서 중요한 문제로 대두되기도 한다는 세갈의 설명은 간명하다고 본다.⁶⁵⁾ 아울러 음식 윤리 및 규정에 대해서 기본적으로 유대교 음식 규정은 주로 제사 등의 예배 의식과 연관되며 그러한 관점에서 허용 가능한 음식을 ‘코셔’(kosher)로 규정하여 이를 식품에 적용하고 있음을 보게 된다.⁶⁶⁾ 벤자민 젤러(Benjamin E. Zeller)도 유대교 음식 윤리는 유대의 종교법에 근거하면서도 일반적으로

63) Ibid., 세갈이 이 이야기를 예로 든 인용은 본문에 다음과 같이 소개되어 있다. The Jerusalem and Babylonian Talmuds (j. *Kilaim* 9:4 [32b]; b. *Bava Mesia* 85a).

64) Ibid., 1310-1311. 세갈은 위 본문 외 출 23: 19; 신 14:21를 언급하고 있으며, 위 본문이 유대교의 동물에 대한 배려의 관점으로 Rashbam, S. D. Luzzatto, 그리고 다른 이들이 있다고 보고 있다. 참고로 세갈은 위의 본문이 동물에 대한 배려보다는 동물의 감소를 염려하는 측면으로 Nahmanides, Bahya, 그리고 다른 이들이 있다고 본문에서 인용한다. 참고로 세갈은 미주에서 이들의 인용을 밝히고 있지 않다. 세갈은 위의 본문을 윤리적인 관점에서 보아야 한다는 입장이다.

65) Ibid., 1308.

66) Ibid., 1314.

“유대교의 음식 [규정]은 음식 생산과 준비, 먹는 것 또는 어떤 음식을 금지할지에 대한 윤리적, 종교적 선택의 중요성을 강조한다.”고 설명한다.⁶⁷⁾

현대의 유대 코셔 법은 유대교의 종교법에 따라 짐승이 도살되어야 하며, 랍비로 구성된 조직이 식품을 만드는 생산자와 이를 상품으로 만드는 가공업자 그리고 판매하는 사업자와 계약을 맺는데 있어서, 랍비의 조직은 음식을 만드는 과정을 엄격하게 관찰하여야 하고, 코셔의 인증을 받는 과정에 이해관계가 개입되는 것을 방지하기 위하여 식품 회사의 지분을 보유할 수 없게 규제하고 있다.⁶⁸⁾

참고로 유대법의 코셔가 제시하는 정결한 음식을 요약하면, “닭, 칠면조, 거위, 오리 등의 가금류는 정결한 식품, 소, 염소, 양 또한 정결한 육류”이며, “물고기는 반드시 비늘과 지느러미가 있는 물고기만을 정결한 음식으로 간주”하고, 조개류는 금지하며, 생선 중 “연어, 참치, 넙치, 대구, 청어” 등은 정결한 음식이고, 그리고 “과일, 곡물, 와인”등은 허락된다.⁶⁹⁾

간략하면 유대교는 종교법에 근거하여 농경사회를 전제한 음식 윤리를 가지고 있으며, 동물들에 대한 불필요한 고통을 금하고, 코셔를 통하여 허용 가능한 음식을 규정함으로써 강한 종교 윤리적 관점을 유지하는 것을 볼 수 있다.

3. 불교

줄리아 랍(Julia Lapp)에 따르면 오늘날 불교 음식 윤리의 가장 큰 특징은 그것이 주로 채식주의와 연관된다는 점이라고 지적하며, 최초의 불

67) Benjamin E. Zeller, “Food Preparation, Cooking, and Ritual in Judaism,” Paul B. Thompson and David M. Kaplan, ed., *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014), 922. DOI 10.1007/978-94-007-0929-4.

68) 코셔에 대한 한글 설명은 다음을 참고하였다.

<https://m.post.naver.com/viewer/postView.nhn?volumeNo=17038829&memberNo=42793013>

69) Ibid.

교 문헌에서는 불교 수행자 또는 승려의 도덕적 덕목으로서 육식을 금할 것이 강조된다면, 이후 불교 신학이 체계화되면서 육식은 불교의 윤회 교리와 더불어 비폭력, 불살생의 윤리로 확장된다고 설명한다.⁷⁰⁾

데이비드 로이(David R. Loy)의 설명에 따르면, 불교는 현생의 실존 자체가 고통에 얽매어 있으며 그러한 고통의 일차적 원인은 욕망에 기인하기 때문에 생존을 위한 음식 이외의 다른 윤리적, 종교적 관심이 별로 없다고 한다.⁷¹⁾ 기본적으로 불교 운동이 수도원과 같은 금욕주의로부터 시작되기 때문에, 테라바다(theravāda) 부처 공동체에서도 수도자들은 하루에 한 번 가장 간단한 식사만을 했다고 로이는 설명한다.⁷²⁾

음식을 먹는다는 행위나 음식에 관한 문화에 있어서 어떤 윤리적 판단의 다양성에도 불구하고, 불교 전통을 통틀어 가장 보편적인 윤리적 규범은 불교 채식주의에 있다고 데이비드 로이는 강조하는데, 불교의 채식주의의 경우 섭취하는 인간의 건강이나 다른 목적에 대한 판단이 아니라, 음식으로 조리되는 동물도 윤회의 순환에 있는 또 다른 실존으로서, 불살생의 원칙과 결부되는데, 이런 경우 인간은 자신의 유익을 위해 다른 동물체의 고통을 염두에 두어야 한다.⁷³⁾ 데이비드 로이의 설명에 의하면 비나야(Vinaya) 전통에 따르면 다음과 같은 열 가지의 육식은 피하

70) Julia Lapp, "Buddhism, Cooking, and Eating," Paul B. Thompson and David M. Kaplan, ed., *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014), 264-265. DOI 10.1007/978-94-007-0929-4. 줄리아 랩이 위와 같은 관점을 설명하는 이론적 배경으로 다음의 학자들을 본문에서 인용하였다. 인용에 별도의 페이지 표기는 없음을 밝힌다. Gunasekara, V. A., (2012) Buddhism and vegetarianism: The rationale for the Buddha's views on the consumption of meat. Kapleau, P., (1981) *To cherish all life a Buddhist case for becoming vegetarian*. Rochester: Zen Center Publications. Balsys, B., (2004) *Ahimsa: Buddhism and the vegetarian ideal*. New Delhi: MunshiramManoharlal Publications. Kahila, J., (2012) On vegetarianism, Northern Ontario Buddhist webpage. Available at: <http://ontario.bfct.net/id9.html>.

71) David R. Loy, "Buddhist Perspectives on Food and Agricultural Ethics," Paul B. Thompson and David M. Kaplan, ed., *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014), 267. DOI 10.1007/978-94-007-0929-4.

72) Ibid., 267.

73) Ibid., 데이비드 로이는 대만열반경에서 부처가 먹은 돼지고기 때문에 위장병이 악화되어 죽었을 때, 불교계에서는 이 문제가 채식주의의 전통과 관련하여 불 때 문제가 제기되었을 것을 개인적으로 암시하고 있다. 같은 책, 267.

여야 한다고 열거한다. 그것은 “곰, 사자, 하이에나, 호랑이, 팬더, 코끼리, 말, 뱀, 개, 그리고 인육인데 — 소고기, 돼지고기, 가금류, 그리고 일반적으로 먹었던 고기들은 포함되지 않았다”고 설명한다.⁷⁴⁾

참고로 파티모카(Patimokkha) 전통에 따르면 좋은 음식의 종류는 “버터 기름, 버터, 기름, 꿀, 당밀, 물고기, 고기, 우유, 그리고 응유”이다.⁷⁵⁾ 다만 유신교 전통이 보다 강력한 도덕적, 윤리적 규율을 제공하는 데에 반해, 불교는 모든 규범이 자기 자신의 욕망을 제어하는 것으로서 업이라는 굴레에 묶여 있어서 불교의 규범을 지키거나 지키지 못한 결과는 신에 대한 공격이 아닌, 자기 자신의 수행의 미비함으로 간주되기 때문에, 보다 실용적이며 유연한 도덕규범을 제공한다고 데이비드 로이는 설명한다.⁷⁶⁾

지금까지의 내용을 간략하면 불교는 전통적인 채식주의를 지향하면서 생존을 위한 최소한의 음식을 섭취하는 금육주의적 윤리관을 가지고 있으며, 윤회론적 관점에서 동물과 인간 사이의 불살생의 원칙이 개입되어 업이라는 굴레에서 벗어나고자 하는 음식 윤리가 형성된다고 정리할 수 있겠다.

74) Ibid. 데이비드 로이가 인용한 출처는 다음과 같다. Vinaya Pitaka VI, 23, in Oldenberg, 193. Oldenberg, H., (Trans. & Ed.) (2007). *Vinaya texts: Volumes 1, 2, 3*. Forg Hong Kong: Forgotten Books. 참고로 데이비드 로이는 위와 같은 육식의 금지는 ‘육식’에 관한 것 보다는 “사회적 또는 육체적”인 관심사에서 형성될 것이라는 키슈닉(Kischnick)의 다른 주장도 인용하고 있다. Kieschnick, J. (2005). *Buddhist vegetarianism in China*. In R. Sterekx (Ed.), *Of tripod and palate*. London: Palgrave Macmillan.

75) Ibid., 데이비드 로이는 이 인용의 출처로 다음을 참고하였다. *Vinaya Pitaka* IV, 88, in Oldenberg, 167. Oldenberg, H., (Trans. & Ed.) (2007). *Vinaya texts: Volumes 1, 2, 3*. Forg Hong Kong: Forgotten Books.

76) Ibid., 268. 데이비드 로이는 음식에 관한 불교의 윤리적 관점에 대하여 다음과 같이 정리한다. “무엇보다도, 불교도들은 인간이 만들어낸 것들을 ‘선한’ 자연과 경쟁하는 어떤 것으로 보지 않는다. … 둘째, 불교 윤리는 법과 같이 반드시 지켜야 할 규율이 아니다.” 참고로 이 문장 번역의 이탤릭체는 본문 영어의 이탤릭체 강조 표기를 따랐음을 밝힌다. David R. Loy, “Buddhist Perspectives on Food and Agricultural Ethics,” Paul B. Thompson and David M. Kaplan, ed., *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014), 269. DOI 10.1007/978-94-007-0929-4.

4. 힌두교

콜린 테일러 센(Colleen Taylor Sen)은 힌두교의 음식 윤리는 철저하게 채식주의를 지향하는데, 여기에는 ‘비폭력’(ahimsa, 아힘사) 개념이 연결되어 있다고 설명한다.⁷⁷⁾ 힌두의 전통적인 개념으로서 ‘아힘사’는 “어떤 생명체에게도 상해를 입혀서는 안 된다”는 도덕 원리로서 채식주의의 음식 윤리와 연관이 되고, 힌두 사회의 모든 계층에 영향을 미치게 되었다는 것이다.⁷⁸⁾ 콜린 테일러 센은 바가바드 기타(Bhagavad Gita)를 인용하여, 힌두교의 음식 규정은 세 가지 기본적 법(dharma) 개념과 연관된다고 설명하는데, 먼저 사트빅(sattvic)의 음식은 “평정심, 순수함, 냉철함”을 포함하는 개념이며, 두 번째로 라자식(rajasic)은 “걱정, 산만함, 차별하지 못함”을 포함하고, 그리고 세 번째 타마스식(tamasic)의 음식은 “음울한 무력함, 아둔함, 나태, 게으름, 분노, 무지”로 나누어질 수 있다고 설명한다.⁷⁹⁾ 힌두교 카스트 체계에서 이상적인 사트바적 음식은 주로 브라만들이 먹으며, 라자스 음식은 크샤트리아 계급, 마지막으로 타마스 음식은 천민들의 음식으로 분류된다고 테일러 센은 설명한다.⁸⁰⁾

테일러 센에 따르면, 사트바, 라자스, 타마스적 성질의 음식은 다음과 같다.

[사트바 음식]은 쌀, 보리, 밀, 신선한 과일과 채소, 특히 녹색 잎 채소, 녹색 렌틸콩, 우유, 신선한 요거트, 아몬드, 씨 채소, 사탕수수, 마른 생강, 오이, 기(ghee) 버터를 포함한다. 라자스 음식은 발효된 음식들로 신선한 방식으로 만들어지지 않은 치즈, 몇 가지 뿌리 채

77) Colleen Taylor Sen, "Hinduism and Food," Paul B. Thompson and David M. Kaplan, ed., *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014), 1162. DOI 10.1007/978-94-007-0929-4.

78) Ibid.

79) Ibid., 1165-1166.

80) Ibid., 1166.

소, 물고기, 달걀, 짜며 시고 뜨거운 음식들, 커피와 차, 백설탕, 갖가지 양념들이 포함된다. 타마스 음식은 하루 이상 보관된 남겨진 음식들을 포함하며, 통조림 또는 장기 보관 음식, 패스트푸드, 튀긴 요리, 가공 식품과 고기, 담배, 술, 마약 등을 포함한다.⁸¹⁾

채식을 힌두교 윤리적 규범으로 해석하는 전통은 마하트마 간디로부터 시작된다고 테일러 센은 설명하는데, “간디는 충실한 채식주의를 유지하는 것은 도덕적 정당화를 요청하며, 단지 개인의 건강을 향상하기 위한 이유만으로는 실행될 수 없다”⁸²⁾고 주장하였다고 강조한다.

힌두교의 음식 윤리를 요약하면 채식주의의 입장에서 사람이 먹는 생명에 상해를 입히지 않는 비폭력이 강조되며, 전통적인 계급주의가 음식에도 영향을 미치고 있는 것을 보게 되며, 근대 이후 마하트마 간디의 음식에 관한 입장이 힌두 사회에 영향을 끼치고 있음을 보게 된다.

5. 이슬람

자인 카삼(Zayn Kassam)과 사라 로빈슨(Sarah E. Robinson)은 “쿠란(Kuran)은 음식이 어떻게 유래되었는지, 음식이 어떠한 중요성을 가지는지, 그리고 어떤 음식을 먹을 수 있고 어떤 음식은 먹어서는 안 되는지를 설명하는데, 이러한 설명은 이슬람교도들의 정체성과 이슬람 신학, 법, 윤리, 미학 등을 보여준다고 설명하며, 또한 이슬람교의 음식 행위는 무함마드와 그의 동료들에 관한 전통적인 ‘이야기’(하디스, hadith)를 따른다”⁸³⁾고 설명한다. 카삼과 로빈슨은 이슬람교에 있어서 음식은 언제나

81) Ibid.

82) Ibid., 1167.

83) Zayn Kassam and Sarah E. Robinson, “Islam and Food,” Paul B. Thompson and David M. Kaplan, ed., *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014), 1282. DOI 10.1007/978-94-007-0929-4.

신적인 축복인 동시에 보상이라고 설명한다.⁸⁴⁾

자인 카삼과 사라 로빈슨은 쿠란 80장 25-32절을 인용하여 설명하는데, 그 내용은 다음과 같다.

인간으로 하여금 그가 먹는 음식을 숙고하여 보게 하라. 실로 하나님은 흠족한 비를 내리게 한 후 대지를 펼쳐 그곳으로부터 식물을 재배케 하여 그곳에서 곡식들을 성장케 하며 포도와 푸른 식물과 올리브와 종려나무와 울창한 정원과 과실과 목초가 있으니 이 모든 것은 인간과 가축들을 위한 것이라.⁸⁵⁾

종교적으로 이슬람교가 금지하는 음식에 대해서는 유대교-기독교의 성서 전통과 거의 유사한 기준을 가지며,⁸⁶⁾ 기독교 세계가 법적 질서와 종교적 질서 사이의 구분을 두는 반면, 이슬람교 국가의 경우, 이슬람교 법(shari'a)을 국가법으로 제정하여 음식에 대한 규정을 지키고 있다고 카삼 등은 설명하며 이슬람법에 근거하여 먹을 수 있는 음식을 타이브(tayyib)라고 하는데, 이 타이브의 교범은 항상 무함마드의 이야기를 담은 하디스를 근거로 작성된다고 한다.⁸⁷⁾ 이슬람 신학 및 법질서에 근거하여 이슬람교에서 허용하는 음식을 '할랄'(halāl)이라고 하며, 이 말은 말 그대로 '법적으로 허용 가능한 것'을 의미하며, 이슬람교 법 상 '금지된 것'(ḥarām)의 반대말이다.⁸⁸⁾ 카삼과 로빈슨에 따르면 이슬람교 법/윤리에 있어서 행위는 다섯 가지 범주로 구분되는데, 여기에는 '금지된 행위'

84) Ibid., 1283.

85) 쿠란 한글 번역본은 『성 꾸란: 의미의 한국어 번역』 <http://www.el-quran.com/mobile/translate.php?sora=80&l=12>에서 인용하였다.

86) Zayn Kassam and Sarah E. Robinson, "Islam and Food," Paul B. Thompson and David M. Kaplan, ed., *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014), 1283. DOI 10.1007/978-94-007-0929-4.

87) Ibid., 1283-1284.

88) Ibid., 1284.

(ḥarām), ‘비난받을 만한 행위’(makrūh), ‘중립적 행위’(mubāh), ‘추천할 만한 행위’(mandūb, mustaḥabb), 그리고 ‘필수적 행위’(wājib, fard) 등이 포함되어 있다.⁸⁹⁾

할랄(halāl) 음식 규정에 대하여 카삼과 사라 로빈슨은 이슬람 전통에서 고기는 다른 음식보다 더 신중하게 다루어야 하는데, 이유는 동물들도 인간과 함께 사회를 구성하는 개체이기 때문에 인간이 육식에 있어서 동물을 주의 깊게 다루어야 하는 정신이 쿠란에 담겨져 있다고 강조한다.⁹⁰⁾ 특히 쿠란 5장 3절의 “도축의 적절한 행위”는 신의 명령과 연관이 되어 동물을 도축할 때, 동물에게 “지연되는 고통을 피하기 위해 목동맥과 기도를 날카로운 칼로 베어야만 한다.”고 강조한다.⁹¹⁾ 도축하는 과정은 첫째, 제의적인 의식의 의도(niyyah)를 가지고 “신의 이름으로, 신은 가장 위대하시다!”(아랍어로, Bismillah, Allahu akbar)라고 외치게 된다.⁹²⁾자인 카삼과 사라 로빈슨에 따르면 도축된 동물의 피를 먹지 않는 규정은 유대교의 토라나 신약성경, 그리고 이슬람도 같은 관점을 가지고 있다고 설명한다.⁹³⁾ 쿠란에서 낙원인 ‘동산’은 젓과 꿀이 흐르는 복된 장소로서, 이 땅에서 착하게 산 사람들에게 주어지는 보상인데 여기에서 음식은 몸에 필요할 뿐만이 아니라 영적으로 용서와 함께 주어지는 축복이다.⁹⁴⁾

프레데릭 매튜슨 데니(Frederick Mathewson Denny)는 고기를 먹는 행위에 있어서 쿠란은 “알라에 의해 거룩하게 성별 된 고기만을 먹어야 한다.”⁹⁵⁾는 규정이 있다고 설명하면서 만약 어떤 사람이 응급적인 상황에

89) Ibid.

90) Ibid.

91) Ibid.

92) Ibid.

93) Ibid.

94) 자인 카삼과 사라 로빈슨은 본문에서 쿠란 16:30-32, 52:19, 47:15를 인용하고 있다. Ibid., 1284.

95) Frederick Mathewson Denny, “Islam and Food and Agricultural Ethics,” Paul B. Thompson and David M. Kaplan, ed., *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014), 1292. DOI 10.1007/978-94-007-0929-4.

있는 경우에는 일부 유연하게 적용한다고 설명한다.⁹⁶⁾ 프레데릭 매튜슨 데니는 결론적으로 이슬람의 음식 규정과 관련하여 쿠란과 창시자 무하마드의 무슬림 공동체의 순나(Sunna) 전통이 중요한 역할을 한다고 강조한다.⁹⁷⁾

지금까지의 내용을 정리하며 이슬람은 아브라함의 종교인 유대교-기독교의 성서 전통과 비슷한 음식 윤리의 기준을 가지고 있으며, 이는 이슬람법에 근거한 할랄과 쿠란 그리고 순나의 규정을 신의 명령으로 받아들여, 음식에 대한 행위를 규정하게 된다.

6. 유교

얀 에릭 크리스텐센(Jan Erik Christensen)은 유교에 있어서 음식 소비는 항상 정해진 상황에 따른 예법과 이치에 맞는 것이어야 한다고 설명하며 인간은 음식을 섭취하는 주체로서 전인적인 건강을 유지하기 위하여서는 음식을 대하는 태도가 매우 중요하다고 강조한다.⁹⁸⁾

공자는 상한 쌀이나 상한 물고기와 육류는 먹지 않았다. 공자는 변색된 음식이나 상한 냄새가 나는 음식은 먹지 않았다. 그는 제대로 준비되지 않은 음식은 입에 대지 않았으며 먹어야 할 적당한 시간이 아니면 먹지 않았다.⁹⁹⁾

96) Ibid., 1292.

97) Ibid., 1295. 참고로 프레데릭 매튜슨 데니는 유전자 변형 농산물(Genetically Modified Organisms)에 관한 이슬람 학계의 관점은 긍정적이라고 본문에서 평가하고 있음을 밝힌다. 같은 책, 1294. 관련 학계의 관점에 대한 프레데릭 매튜슨 데니의 인용은 주로 다음에 근거한다. Moosa, E., (2009) Genetically modified foods and Muslim ethics, In C. G. Brunk & H. Coward (Eds.), *Acceptable genes? Religious traditions and genetically modified foods* (pp. 135-157), Albany: State University of New York Press.

98) Jan Erik Christensen, "Confucianism, food, and sustainability," *Asian Philosophy*, 27(1), (Jan, 2017), 21.

99) Ibid, 21. 크리스텐센은 구절을 다음에서 재인용하였다. Analects(논어) 10.8. The Analects, Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong, 91.

위의 내용은 음식 섭취에 대한 일반적인 내용이지만, 크리스텐센은 ‘음식의 질’이 유교 문화에서 중요하다는 점을 강조하면서 유교 윤리적 관점에서 음식의 섭취는 항상 너무 많거나 부족하지 않은 중용에 기초한다고 설명한다.¹⁰⁰⁾ 예를 들어 술을 마셔도 취하지 말 것과 먹을 고기가 많아도 밥보다는 더 먹지 말 것 등 평민에게는 어려운 일이지만 그래도 적당하게 중용을 취하는 것이 공자도 강조한 덕목이었다고 크리스텐센은 강조한다.¹⁰¹⁾ 다음의 내용은 유교에서 강조한 음식에 대한 올바른 태도라고 할 수 있다.

거친 밥을 먹고 물을 마시고 팔을 베개 삼아 누워 있어도 즐거움을 발견할 수 있다. 부도덕하게 얻은 부와 명예는 나에게서는 뜬구름과 같을 뿐이로다.¹⁰²⁾

유교에서 음식은 하늘과 땅의 호연지기에 참여하는 과정으로 이해되며 이 과정에서 음식에 대한 올바른 자세는 매우 중요하다.¹⁰³⁾

음식이 필요한 것은 마치 동물적인 본능과 같은 것으로 우리 육체를 위하여 필수적인 부분이라고 할 수 있다. 이러한 부분은 가치들을 창출하지는 못하지만, 맹자는 이를 소체(小體)라고 언급하였다. 반면, 인간의 마음(仁心) 또는 연민의 마음은 인간에게 무궁무진한 자원을 공급하는데, 맹자는 이를 큰 부분(大體)이라고 특징지었다.¹⁰⁴⁾

100) Ibid., 21-22.

101) Ibid., 22. 크리스텐센은 논어 10편(鄉黨) 8장; 9편(子罕) 16장; 6편(雍也) 29장 등을 인용하여, 유교 덕 윤리와 연결하여 설명한다. 이 내용은 다음에서 차례로 재인용 되었다. The Analects, Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong, 81, 91, 53.

102) Ibid., 크리스텐센은 다음을 인용한다. 7편(述而) 16장: 재인용, The Analects, Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong, 61. 한자 인용은 다음에서 하였다.
飯疏食飲水 曲肱而枕之 樂亦在其中矣 不義而富且貴 於我如浮雲
https://endic.naver.com/search_example.nhn?sLn=kr&query=coarse+rice

103) Ibid., 크리스텐센이 인용하는 한자는 다음과 같다. 參贊天地化育

크리스텐센은 유교 윤리는 금욕주의가 아니며 인간에게 주어진 윤리적 규범을 완수하는 데에 있어서 음식은 매우 중요한 도구적 가치를 지닌다고 설명하며,¹⁰⁵⁾ “모든 인간 행위들은 덕의 문제와 불가분의 관계이며, 우리가 소비하는 음식 또한 마찬가지이다. 사실, 도덕은 생태적 조화를 혼란스럽게 할 수 있는 경제적, 기술적 개발을 통제해야만 한다.”고 주장한다.¹⁰⁶⁾

요약하면 유교의 음식 윤리는 덕의 규범을 이루기 위한 전인적인 건강을 전제로 하며, 중용의 도를 통한 절제를 강조하고, 음식 자체가 가치를 만들어내진 않지만, 소비하는 음식에 대한 인간의 마음 씀씀이를 강조하여 도덕적 생태 환경을 중시한다고 할 수 있다.

V. 결론

지금까지 필자는 서론에서 음식 윤리의 문제에서 제기되는 이익의 극대화를 피하는 농·축산업의 거대 산업화와, 필연적으로 직면하게 되는 사회 정의의 문제, 음식 소비 문명에서 야기되는 공공 건강의 문제들, 그리고 음식 생산과 소비 사이에서 파생되는 딜레마를 극복하여야 하는 도덕의 요청에 대하여 제기하였다.

필자가 본론에서 소개한 각 종교의 음식 윤리관은 현대의 음식 문명에 대하여 나름 영혼의 깊이를 더하는 통찰력을 제시하여 주었다고 판단한다. 인간의 전인적 ‘변화’를 성육신의 교리를 통하여 모색하였던 가톨릭

104) Ibid.

105) Ibid., 23.

106) Ibid.

릭의 신학은 '나눔'을 통한 연대를 강조하고, '생명의 빵'인 예수 그리스도를 공동체의 '서사'로 파악한 개신교 신학 또한 범지구적 상호 협력을 통한 보편적 정의에 관심을 가짐으로써 소비로 치달는 음식 문명에 정신적 변화의 대안이 될 수 있다고 본다.

음식 소비에 있어서 '맛'의 탐욕은 인간이 채울 수 없는 미각의 욕망만 부추기고 있다고 해도 과언이 아니다. 이런 맥락에서 불교의 채식주의나 힌두교의 아힘사화 같은 정신은 현대 음식 문명의 방향에 나름 도움을 줄 수 있다고 본다. 아울러 이슬람의 음식 소비 행위에 대한 할랄과 같은 철저한 종교적 원리나 유대교의 코셔도 인간의 먹는 행위에 책임이 따르는 도덕적 관점에서 검토하여 볼 필요가 있으며, 중용이 인간이 섭취하는 음식 소비의 기준으로 삼았던 유교의 덕의 윤리 또한 생태계를 중시하는 도덕 공동체의 일환이 될 수 있다고 본다.

음식 윤리에 대한 식량 안전 보장과 정의가 필요한 이때, 우리에게겐 일종의 '음식 윤리 의무론'이 요청된다고 본다. 강제할 수는 없지만 그렇다고 자율에 방임할 수 없는 현대 음식 문명 앞에서 자연의 안녕과 생명의 존중, 그리고 음식에 대한 경제적 양극화의 해소는 앞으로 지구 공동체가 직면한 중대한 사안이라고 본다. 그런 맥락에서 기독교를 위시한 각 종교가 주는 음식 윤리에 대한 관점은 문명에 변화를 줄 수 있는 정신적 유산이라고 본다.

보프(Miroslav Volf)가 “페리코레스시스”(Perichoresis)로서의 삼위일체는 구체적인 하나님의 사랑을 실현에 옮길 '사회적 프로그램'이라고 강조한 것처럼 먹을거리의 선택이란 수동적 소비가 아닌 먹는 행위에 대한 적극적인 책임이 요청된다는 음식 윤리가 형성되길 기대한다.

| 주제어 |

음식 윤리, 식량 안전 보장, 식량 정의, 종교적 관점, 생명의 빵
(Food Ethics, Food Security, Food Justice, Religious Perspectives,
Bread of Life)

논문접수일: 2019년 8월 20일, 논문수정일: 2019년 9월 5일, 논문게재확정일: 2019년 9월 20일

참고문헌

- Ayers, Jennifer R. *Good Food: Grounded Practical Theology* (Texas: Baylor University Press, 2013).
- Barnhill, Anne, Budolfson, Mark, and Doggett, Tyler, eds. *The Oxford Handbook of Food Ethics* (NY: Oxford University Press, 2018).
- Bedford-Strohm, Heinrich. "Food Justice and Christian Ethics." *Verbum et Ecclesia*. 33(2), (Dec. 2012), 1-6.
- Campbell, Cathy C. *Stations of the Banquet: Faith Foundations for Food Justice* (Collegeville, Minnesota: Liturgical Press, 2003).
- Christensen, Jan Erik. "Confucianism, food, and sustainability." *Asian Philosophy*. 27(1), (Jan. 2017), 16-29.
- Dahlan-Taylor, Magfirah. "'Good' food: Islamic Food ethics beyond religious dietary laws." *Critical Research on Religion*. 3(3), (Sep. 2015), 250-265.
- Francis, Andrew. *What in God's Name Are You Eating: How can Christians Live and Eat Responsibly in Today's Global Village* (Eugene, Oregon: Cascade, 2014).
- Gottwald, Franz-Theo, Ingensiep, Hans Werner and Meinhardt, Marc, eds. *Food Ethics* (NY: Springer, 2010).
- Kassam, Zayn and Robinson, Sarah E. "Islam and Food," Paul B. Thompson and David M. Kaplan, ed., *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014), 1282, DOI 10.1007/978-94-007-0929-4
- Kureethadam, Jostrom I. *Creation in Crisis: Science, Ethics, Theology* (NY: Orbis Books, 2014).
- Korthals, Michiel, trans. by Frans Kooymans. *Before Dinner: Philosophy and Ethics of Food* (Dordrecht, Netherlands: Springer, 2004).
- Lapp, Julia. "Buddhism, Cooking, and Eating." Paul B. Thompson and David M. Kaplan, ed., *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014), DOI 10.1007/978-94-007-0929-4.
- Loy, David R. "Buddhist Perspectives on Food and Agricultural Ethics." Paul B. Thompson and David M. Kaplan, ed., *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014). DOI 10.1007/978-94-007-0929-4.
- Martin-Schramm James B. and Stivers, Robert L. *Christian Environmental Ethics: A Case Method Approach* (NY: Orbis Books, 2003).
- Martin-Schramm, James B., Spencer, Daniel T. and Stivers, Laura A. *Earth Ethics: a Case Method Approach* (NY: Orbis Books, 2015).
- Mephram, Ben, ed. *Food Ethics* (London: Routledge, 1996).
 URL=<https://books.google.com/books?id=8tpdA4sBU5gC&pg=PR4&dq=ben+mephram+food+ethics&hl=en&sa=X&ved=0ahUKewjGjsrHwILhAhUByoMKHaGEAoMQwUIKjAA#v=onepage&q=ben%20mephram%20food%20ethics&f=true>

Montoya, Angel F. Méndez. *Theology of Food: Eating and the Eucharist* (West Sussex, UK and Malden, MA: Wiley-Blackwell, 2009).

Segal, Eliezer. "Judaism and Food," Paul B. Thompson and David M. Kaplan, ed., *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014). DOI 10.1007/978-94-007-0929-4.

Thompson, Paul B. and Kaplan, David M., ed. *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (eBook) (Dordrecht: Springer, 2014). DOI 10.1007/978-94-007-0929-4.

Wirzba, Norman. *Food and Faith: A Theology of Eating* (NY and Cambridge: Cambridge University Press, 2011, 2nd edition).

한글초록

‘먹을거리’의 선택과 ‘먹는 행위’의 책임은 개인과 사회 나아가 국가 그리고 생태 문제에 영향을 미친다. 음식은 생명의 보존을 위하여 언제, 어디서, 어떻게, 무엇을, 왜 먹는지에 따라서 개인과 공동체의 운명을 좌우하며, 음식에 대한 태도는 윤리적인 사안과 직결된다. 김석신에 따르면 한국 학계에서 음식 윤리에 대한 관심은 2105년에 들어서 구체적인 관심을 보였다고 설명한다. 그동안 국내 학계에서의 ‘음식’이나 ‘먹거리’에 관한 학술논문을 보면 비교종교학적 차원에서 종교별로 다룬 소수의 논문이 눈에 띄지만 윤리적 관점에서 다룬 논문은 없다.

필자는 본 논문에서 우리 학계보다 앞서서 서구권의 음식 윤리를 정리하고, 이어서 각 종교적 관점에서 보는 음식 윤리의 핵심을 살펴보고 하겠다. 이를 통하여 단순히 먹거리에 대한 관심의 차원을 넘어서 음식의 생산과 소비 방식, 음식 문화의 규범과 복지, 미래 지향적인 생존 방식, 정치와 경제적 책임 등의 사안들을 검토하여 생산과 소비의 불균형을 해소하는 정의의 문제에 대하여 살펴보고 하겠다. 이 논문이 기독교 세계관을 중심으로 유대교, 불교, 이슬람, 힌두교, 유교권의 음식에 관한 관점을 분석하여 소비 문명을 극복하고 생태 중심적인 음식 윤리가 형성되기를 기대한다.

Food Ethics and Religious Perspectives

Kyoung-Dong Yoo

Professor, Christian Ethics

Methodist Theological University

The choice of 'food' and the responsibility of 'eating' affect individuals, society and nations and furthermore, contribute to the solution or aggravation of ecological problems. According to when, where, how, what, why food is eaten for preservation of life, food influences the destiny of individuals and communities. Attitudes towards food are directly connected to ethical issues. According to Kim Seok Shin, the Korean academic world began showing specific interest in food ethics starting in 2015. So far, when journal articles on 'food' or 'things to eat' in the domestic academic world are examined, only a few papers appear examining different religions' approaches to food.

In the paper, the author will summarize the western food ethic which is ahead of our academic world, and examine the key point of food ethics from each religion's standpoint. Through this, the author will go beyond just simple interest about things to eat, examining issues such as food production, means of consumption, norms and welfare of food culture, future oriented survival methods, political and economic responsibilities, and review the issue of justice related to the solution of imbalance in production and consumption. The author intends that this paper, with the Christian world view at the center, should analyze the perspectives of Judaism, Buddhism, Islam, Hinduism, and Confucianism on food to overcome consumer culture and ecology-centered food ethics.