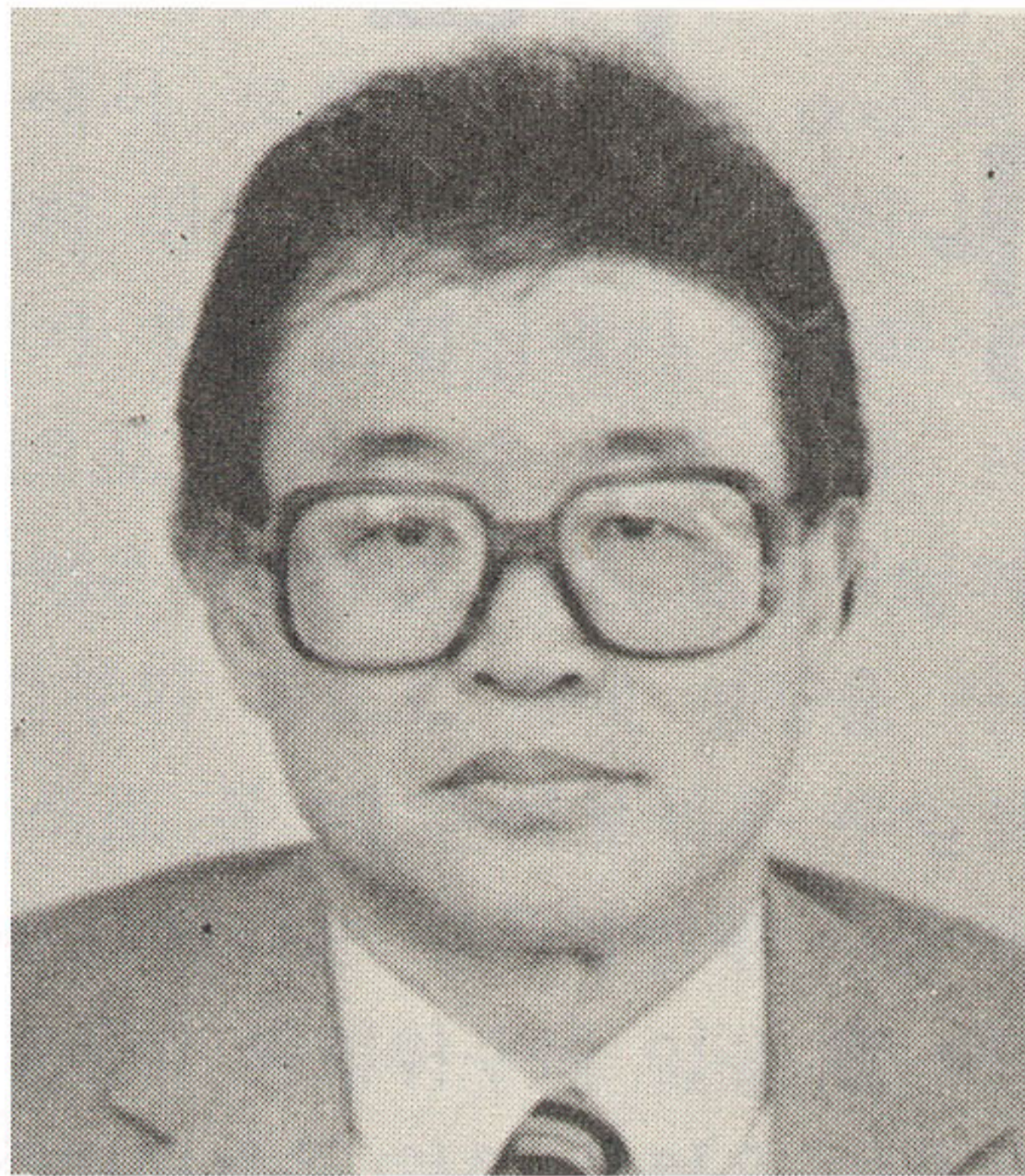


# 결과보다는 과정이 중요



李 圭 泰

〈조선일보사 논설위원실장〉

**얼마** 전에는 갱년기에 들어 눈이 나빠진 한 친구가 한 안경 알로 원시, 근시, 난시가 조절되는 이색적인 안경을 무척 사랑하는 것을 보았다.

아마 멀지 않아 그 안경에 이슬을 닦는 스유퍼가 달리고 예쁜 여인이 비치면 자동으로 윈크를 하게 하는 원격조정장치가 달릴 것이며 빗장이를 만나면 흑안경으로 돌변해 버리는 그런 다목적 안경이 등장하게 될 듯하다.

강통속에 흙과 비료와 꽃씨를 섞어 담은 통조림꽃이 백화점이나 슈퍼마켓에서 잘 팔린다는 말을 들었다. 그 통조림 뚜껑을 따 물만 부으면 즉석(即席) 꽃이 피어난다. 지금 식탁 복판에 그 통조림 인스턴트팬지가 놓여 있다. 자동전기밥솥이 지은 즉석밥, 즉석 된장국, 통조림 김치가 차례로 나온다. 이어 슈퍼에서 산 즉석 매운탕이 올라온다. 냉동 포장된 생선토막, 무우, 우거지, 간장, 고추장 등 조미료에 물만 부어 끓인 즉석탕이다.

밥 먹으면서 원격조정으로 텔레비전을 보고 있던 아들놈이 번거롭게 숟가락질이나 젓가락질 하지않고도 밥을 먹을 수 없을가 하고 짜증을 낸다 해도 전혀 이상할 것이 없게 됐다. 왜냐하면 멀지않아 전자 숟가락이 나와 원격조정을 하면 먹고 싶은 된장, 매운탕을 떠먹여 주게 될 것이기 때문이다. 우리 주변을 둘러보면 온통 편리할 수록 선(善)이라는 논리가 너무나 각박하게 지배하고 있음을 본다.

꽃을 집안에 피우게 한다면 때 피어난 「결과(結果)」로서의 꽃만이 아니라 그 꽃을 피우게 하는 「과정(過程)」의 재미가 중요하다. 김치 통조림을 사먹는다는 것은 김치라는 결과만을 얻는 것이요, 풋김치가 시시각각 익어가는 각기 다른 과정의 맛을 생략한 것이 된다.

또 물만 넣어 끓이는 즉석 매운탕은 매운탕이라는 결과만을 먹는 것이요, 내 구미, 내 개성에 맞게끔 고추장을 더 풀고 덜 풀며, 어떤 양념을 더 넣고 덜 넣는 과정의 묘미를 상실한 것이 된다.

과정을 중요시하는 문화권에서는 통조림이나 인스턴트 식품같이 과정이 무시된 식품은 전혀 인기가 없거나 먹더라도 하급식품으로 점잖은 사람이 먹을 식품이 못되는 것으로 인식돼 있음은 이 과정주의의 정신체질 때문일 것이다. 이에 비해 결과만이 선이요, 그 결과를 위한 과정은 짧고, 간단하고 없을 수록 좋다는 결과주의 사고는 한국에서 판친다.

출세나 돈벌이로 「스텝 바이 스텝」으로 과정을 밟아 상향(上向)하려 않고 세도에 붙는다든지 줄을 탄다든지 또 한탕 한다든지 벼락부자를 노리는 과정무시의 상향을 하려 하는 것도 이같은 즉석병(即席病)의 개연성이랄 것이다.

프랑스에서 공부하고 돌아온 한 친구로부터 「상클로드」라는 상표의 쌘지 담배를 선물받은 일이 있다. 프랑스에서는 이 말아 피우는 담배가 유행하고 있으며 특히 젊은 여인들이 루즈 뭍은 입술의 침으로 붉게 물들여 만든 담배는 멋이요 낭만이 되고 있다고 했다.

지금 패션의 발상지인 프랑스 사회의 멋이나 낭만을 말하고자 하는 것은 아니다. 편리하고 간편하고 안이할수록 값어치가 있다는 현대 사회의 이 가치기준에 조그마한 반란을 그 말아 피우는 담배의 유행에서 보았기 때문이다. 작지만 엄청나게 큰 반란이 아닐 수 없다.

가급적 움직이지 않고 기계나 전자가 대행해 줄수록 값어치가 있다는 가치체계가 지속되어 나간다면 아마 담배 빠는 것까지도 대행해 주는 전자장치가 미구에 나타날 것이다. 그렇게 되면 사람이 산다는 것이 윗인가 하고 고민하다가 자살하는 사람이 병들어 죽는 사람보다 많아질 것이 분명하다. □