

음식과 떼어놓을 수 없는 팁문화

받으면 행복하고 주면 더 행복하다



정갑식

- 영국 Oxford Brookes대학 박사과정 수료
- 런던에서 Dinning/Eating out trend 분석 컨설턴트로 활동 중

동양과 서양의 문화는 다르다. 문화를 만들어 가는 주체인 사람이 다르고 환경이 다르니 당연한 일이다. 음식 문화도 마찬가지다. 따라서 음식을 바라보는 서양 사람들의 가치, 사고, 철학은 우리네와 같지 않다. 음식의 역할에 대한 기대가 동서양에서 서로 달리 나타나는 이유도 여기에 있다. 음식문화에 대한 서양 사람들의 가치 체계는 그들만의 규칙이나 예절을 정리해 정착시킨 것으로 공식이나, 사석이나에 따라 약간 달라진다. 한식의 세계화를 추진할 때 서구의 이런 음식문화를 함께 고려하는 것이 요긴해 보인다.

먹고 마시는 일이 일종의 사회현상으로 발전하면서 이러한 규칙들은 하나의 전통으로 뿌리 내린 사례가 많다. 말하자면 형식이 내용을 아름답게 포장하는 것이라고 할 수 있다. 그러나 경우에 따라서는 내용보다 강조된 형식이 본질을 불편하게 하는 상황도 생기곤 한다. 좋은 사례가 바로 ‘팁(tip)’으로 불리는 봉사료다. 팁문화에서는 자발적 지불이라는 장치와 그 속에 내재된 강요된 관습의 상호 충돌이 종종 빚어진다.

무엇보다도 팁이라는 제도에 통일성이 결여돼 있다는 게 문제다. 팁은 그야말로 ‘기분 내키는 대로’라는 개념이 대세다. 근래 들어서는 아예 계산서에 팁이 명확하게 제시되는 경우가 늘어나고 있기는 하나 팁문화는 여전히 논란의 대상이다. 다만 한 가지 명확한 것은 음식문화가 발달한 나라일수록 팁문화가 발달돼 있다는 사실이다. 한국의 팁문화는 과연 어디쯤에 위치해 있는지 궁금하다.

현대적 의미는 18세기 영국에서 굳어져

오늘날 ‘서비스에 대한 감사의 대가’ 정도로 생각하는 팁은 중세까지만 해도 영국에서 단순히 ‘주다(give)’ 혹은 ‘건네다(hand over)’라는 의미의 구어체 용어로 사용됐다고 한다. 실제로 옥스퍼드사전은 팁에 대해 ‘은어(slang)에서 유래했으나 어원은 명확하지 않다’고 설명한다.

팁이 ‘서비스 같은 특정 행위에 대한 사례의 표시’로 추가로 지불되는 돈이라면 아마도 이러한 행위는 오래전부터 사람들이 만든 행동양식의 하나라는 게 학자들의 추측이다.



음식은 사람과 사람을 연결시켜 주는 아주 즐거운 소통의 도구다. 팁도 즐거운 소통의 한 방법으로 기능할 때 모두 행복할 수 있다. 사진, 연합DB

현재까지 증거로 남아 있는 봉사에 대한 사례로서의 팁은 로마 시대까지 거슬러 올라가지만 화폐가 본격적으로 통용되기 시작한 이후 그런 역할이 더 빈번해졌으리라는 추정은 얼마든지 가능하다.

현대 음식문화에 국한시켜 보면 팁이 '감사를 표하다'라는 문어체적 의미를 획득한 것은 18세기에 들어와서다. 당시 지식인과 문인, 예술가 등의 담론과 공론 장소로 크게 각광받던 런던 커피하우스 가운데 일부는 'To Insure Promptness(신속한 서비스를 보장받으려면)'라고 적힌 통까지 갖다 놓고 빠른 서비스를 원하는 고객들에게서 몇 푼의 동전을 감사의 대가로 받았다. 이 문구의 첫 글자들로 만든 약어가 'tip'으로 종업원들의 서비스에 대해 손님이 감사의 표시로 지불하는 봉사료라는 의미로 정착된 것이다.

사람들 사이에서 암묵적으로 용인된 이 규칙의 진원지가 바로 지난해 마이더스 8월호의 본란에 선보였던 런던 로이즈 커피하우스다. 로이즈 커피하우스의 높은 명성에 이끌려 많은 사람이 몰려들었지만 종업원들의 순발력에는 한계가 있었다. 그래서 등장한 것이 낫쇠 통으로 그 위에 'To Insure Promptness'라는 문구의 문구가 적혀 있었던 것이다. 종업원들과 안면이 있는 단골들은 낫쇠 통에 동전들을 던져 넣고 좀 더 신속한 서비스를 기대할 수 있었다. 로이즈 커피하우스의 낫쇠 통이야말로 팁의 모태인 셈이다.

팁문화는 일반 호텔에까지 널리 퍼지며 영국 사회에서 정착했고 뒤이어 자연스럽게 신대륙에까지 전파됐다. 이러한

연유로 미국이 영국의 식민지에서 독립한 직후에는 팁 관행이 영국 문화의 잔재로 몰리기도 했다. 그러나 오늘날 팁문화가 영국보다는 오히려 미국에서 확실하게 자리 잡은 것은 꽤 역설적이다.

나라마다 다양한 팁문화

오늘날 팁은 나라마다, 그리고 서비스마다 천차만별이다. 일반적으로 음식점에서는 음식값의 10% 내외이지만 경우에 따라 15%나 20%까지 올라가기도 한다. 아무래도 팁문화는 동양에서 그리 널리 보편화돼 있지 못하고 서양에서 활성화돼 있다. 같은 서양에서도 미국보다는 유럽이 더 유연하고 신축적이다. 유럽에서는 팁이 미국보다 훨씬 더 광범위하게 쓰이지만 몇 %로 정해 놓고 살벌하게 적용하지는 않는다는 얘기가. 여기에는 먹고 마시는 일련의 행동은 즐거움을 동반하는 유쾌한 사회활동이라는 유럽인들의 철학이 작용하고 있는 듯하다.

음식은 사람과 사람을 연결시켜 주는 아주 즐거운 소통의 도구다. 팁도 즐거운 소통의 한 방법으로 기능할 때 모두 행복할 수 있다. 예상보다 많은 팁을 주면서 감사를 표시한다면 받는 사람은 무척 기분 좋을 것이다. 그러나 팁의 본질을 정확히 헤아린다면 주는 사람이 느끼는 행복이 받는 사람의 즐거움보다 더 크다는 게 정설이다. 임진년 새해를 맞아 행복한 팁문화를 실천해 보는 것도 한 해를 알차게 보내려는 마음가짐의 출발점이 되지 않을까? 