

# 후각의 지리학? : 동남아시아의 두리안을 사례로

김 학 희

싱가폴대 아시아연구소 연구원

## 1. 서론: 후각의 재발견

후각은 현대 서구 문화에서 가장 과소평가되는 감각일 것이다.<sup>1)</sup> 냄새는 명명하거나 객관적으로 측정하거나 똑같이 재생하기 어려운 현상이기에, 후각의 영역은 대체로 주관적 묘사와 정서적 기억에 의존한다. 실증주의, 과학·기술·발전에 대한 믿음이 강화될수록 냄새는 침묵당해 왔으며, 특히 서구의 지식 엘리트에 의해 그 중요성이 폄하되어 왔다. 지리학 분야 역시 이런 경향에서 자유롭지 않을 것이다. 어쩌면 다른 어떤 인접 학문보다 눈에 보이는 것, 계량화할 수 있는 것, 증명할 수 있는 것, 지도화할 수 있는 것에 초점을 맞춰왔는지도 모른다. 답사와 현지조사를 중시하는 전통에도 불구하고, 다양한 감각 경험에 대한 관심은 제한적이었다. 특히 청각과는 달리 후각은 투안과 같은 극소수의 인간주의 지리학자에 의해 언급되었을 뿐, 지리학 분야에서 냄새에 대한 연구는 거의 전무하다시피하다.(Rodaway, 1994)

비록 과학적 방법론으로 접근하기에는 어렵지만 냄새는 실재하며, 후각은 여전히 중요하다. 개인적 차원에서 특정 대상에 대한 선호를 좌우할 뿐 아니라 사회적 계급이나 민족적 편견을 구성하는 요소가 되기도 한다. “냄새가 난다”는 것만큼 노골적이고 본질적인 혐오감을 나타내는 표현도 없을 것이다. 그렇다고 후각이 생물학적, 정치적 차원에서만 기능하는 것은 아니다. 후각은 현대 자본주의에서 다양한 경제적 부가가치를 창출하고 있다.<sup>2)</sup> 또한 냄새는 사람들의 감성을 자극하고 장소감

---

1) 현대 서구에서 냄새가 평가 절하된 것은 18, 19세기에 벌어졌던 감각에 대한 재평가 작업과 직접적으로 관련된다. 이 시기 철학자들과 과학자들은 이성과 문명을 주도하는 감각은 시각이며, 이와 반대로 후각은 광기와 야만의 감각이라고 규정했다. 다윈과 프로이트 등은 인간의 진화 과정에서 후각은 뒤처지고 시각이 우선권을 갖게 되었다고 주장했다. 또한, 일상생활에서도 시각은 탐험가, 과학자, 정치가, 사업가에게 필수적인, 세계를 발견하고 지배하기 위한 중요한 감각으로 중시되지만, 후각은 직관과 감정, 여성적인 일과 성적 유혹, 미개한 문화와 관련된 열등한 감각으로 간주되는 경향이 있다. (Classen, 1993; Stoddart, 1990)

2) 불쾌한 체취를 없애는 탈취제부터 제품이나 공간에 향기를 주입하는 향기 산업, 페로몬과 같이 성적 매력을 강화하기 위한 향수, 화장품, 다이어트나 심리 치료에 도움을 주는 향초, 최근에는 아로마테라피 같은 의료적 영역까지 확장을 계속하고 있다.

을 충만하게 하는 요소이기도 하다. 인도나 동남아시아, 아랍과 같은 비서구문화권의 도시에 가면 지금도 -물론 사라져가고는 있지만- 독특한 그들만의 냄새를 맡을 수 있다. 우리는 그 냄새를 통해 '정말 거기에 가 있음'을 실감할 수 있다.

본 논문에서는 동남아시아 지역에서 다양하고 풍부한 의미 체계를 지닌 '두리안(Durian)'이라는 열대 과일을 사례로 후각의 지리학에 대한 가능성을 탐색해 보려고 한다. 특히 싱가포르라는 도시 국가에서 '두리안 냄새'를 둘러싼 사회적 가치와 담론이 어떻게 역동적으로 변화하는지 살펴보려고 한다. 세계화에 따른 지역성(locality)에 대한 인식의 변화 뿐 아니라 싱가포르의 일상적 생활세계에 실존하는 공간적 차별과 배제, 싱가포르 사람들이 두리안을 통해 느끼는 향수(nostalgia)까지 포함한다. 물론 너무 후각적인 것에만 치중한다는 비판을 면하기는 어렵겠지만, 후각 하나만을 골라 관심을 집중함으로써 오래 지속되어온 감각에 대한 불균형을 어느 정도 시정할 수 있지 않을까?

## 2. 두리안 : 동남아시아를 이해하는 중요한 코드

동남아시아는 열대 과일의 천국이다. 바나나, 망고, 코코넛, 파인애플 같은 비교적 우리에게도 친숙한 과일 뿐 아니라 망고스틴, 파파야, 람부탄, 구아바, 아보카도, 리체, 잭푸르트(Jackfruit)까지 다양한 열대 과일을 쉽게 맛볼 수 있다. 그 중에서도 가장 유명한 과일은 '과일의 왕(king of fruits)'으로 불리는 "두리안(Durian)"이다. 두리안은 바나나와 함께 동남아시아가 원산지인데, 전 세계로 퍼져나간 바나나와는 달리 두리안은 동남아시아에서만 주로 재배된다. 오랜 역사만큼이나 동남아시아에서는 두리안을 둘러싼 다양한 문화적 상징과 함께 각 지역 언어별로 명칭<sup>3)</sup>도 발달하였다. 또한 불교·힌두교·애니미즘과 결합된 다양한 민간 신앙과 함께, 말라카의 말레이 왕조에서는 '에덴동산에는 두리안 나무가 있으며 사탄이 아담에게 두리안을 먹도록 유혹했다'는 이야기도 전해온다.

최음제(aphrodisiac)<sup>4)</sup>로 알려진 두리안에 대한 동남아시아 사람들의 열정은 대단하다. 두리안 나무는 가족간의 관계를 돈독하게 하는 효과가 있다고 믿어지는데, 맛있는 두리안을 먹으면서 서로를 용서하고 다툼을 잊는다는 것이다. 또한, 두리안은 동남아시아 사람들에게 부와 행운을 의미<sup>5)</sup>하는

---

3) 영어로는 durian, 자바어로는 ambetan, 인니어로는 duran, 필리핀의 줄루어로는 dulian, 미얀마에서는 du-yin, 캄보디아에서는 thu-reen, 라오스에서는 thourien, 태국에서는 thurian, 말레이시아에서는 duren, 베트남에서는 sau rieng으로 불린다. (Subhadrabandhu, 2001)

4) 동남아시아, 특히 말레이시아에서는 두리안 시즌이 되면 밤마다 도로 곳곳에서 트럭을 세우고 두리안을 파는 사람들이 등장하고, 두리안을 먹기 위해 가족과 연인이 외출을 한다. 심지어는 '두리안 나무에서 두리안이 떨어지면, 남자들의 아랫도리가 올라간다. (When the durians come down, the sarong go up)'는 성적 농담이 유행하기도 한다. 실제로 두리안은 고열량(153cal/100g)에 단백질, 비타민 A와 C가 풍부한 영양식품이다.

5) 말레이어로 "Durian Runtuh(두리안이 떨어진다)"라는 표현은 '대박이 터졌다'는 뜻이다.

데, 지금도 동남아시아 농가에서 주요한 수입원의 하나이다. 한편, 두리안은 30m가 넘는 나무에서 열리기 때문에, 익어서 떨어지기를 기다리는 수밖에 없고, 익은 두리안은 자연적인 발효로 인해 끈 끈 맛의 생기기 때문에 3일이 지나기 전에 먹어야 한다. 고대 미얀마의 왕들은 두리안이 떨어지자마자 왕실까지 들고 뛰는 사람들을 선발하여 태국 등지에 배치했다는 일화가 전해질 정도로 두리안의 맛에 대해 동남아시아 사람들의 집착은 계층과 공간과 시대를 뛰어넘는다. 두리안의 품미에 대한 동남아시아 사람들의 기준은 섬세하고 까다롭게 발달하였다.

하지만 외부인의 두리안에 대한 평가는 극단적이다. “아주 좋아하거나, 아니면 아주 싫어하거나. (You love it, or you hate it)” 두리안은 16세기 서양에 처음 알려졌는데, 네덜란드 식물학자인 Linschoten은 ‘두리안은 세계의 어떤 과일보다 뛰어난 맛을 지녔다’고 극찬했으며, 또 어떤 서구 작가는 ‘두리안을 먹는 것은 동양을 경험하는 향해를 감행할 만큼 새로운 자극이다’라고 했다. 하지만, 대부분의 서구인에게 그 냄새는 참기 힘들 정도로 역하고 불쾌하게 인식되었다. 싱가포르를 무역 거점으로 설립한 영국인 통치자는 두리안에 대한 노골적인 반감을 표현하였고,<sup>6)</sup> 실제로 지금도 동남아시아를 방문한 외국인 중에는 그 냄새를 조금만 맡아도 구역질을 하며 혐오하는 사람이 대부분이다. 하지만 두리안은 여전히 동남아 현지인들에게는 ‘향기(aroma)’이며, 신기하고 자극적인 것을 추구하는, 모험적인 관광객들에게는 매력적인 상품이자 흥미로운 경험이다. 실제로 동남아시아를 소개하는 여행안내서에서는 두리안을 빠짐없이 다루고 있을 정도이다.

### 3. 두리안의 지리학

#### 1) 생산과 유형의 지리

두리안 나무는 동남아시아의 열대 우림 지역에 자생한다. 특히 말레이 반도와 인도네시아 군도의 열대림 지역에 분포하는 두리안 품종은 매우 다양하다. 하지만 태국·말레이시아·필리핀 등지 상업적 재배 지역은 개량된 단일 품종으로 인해 그 다양성을 상실하고 있다. 두리안이 대량으로 생산되는 중심지는 말레이시아의 페락(Perak), 조호르(Johore), 빠항(Pahang) 지역과 태국의 방콕 주변 지역이다.<sup>7)</sup> 두리안을 다른 지역에서 재배하려는 시도는 있었지만, 두리안 종자의 생명력(vitality)

6) Munshi Abdullah는 래플스가 두리안을 처음 접했을 때를 이렇게 기록하고 있다. “어느 날 한 말레이 사람이 6개의 두리안을 가져왔는데, 래플즈는 두리안 냄새를 맡자마자 코를 잡고 사라졌다. ‘그 냄새는 내 머리를 아프게 한다.’ 그 이후로 아무도 두리안을 가져오지 않았다”(Brazil, 1991)

7) 주요 원산지는 말레이 반도 남단(현재의 태국 남부, 말레이시아)지역과 칼리만탄와 수마트라 도서 지역이지만, 열대우림이 남아있는 인도네시아 전역과 필리핀의 민다나오섬의 다바오(Davao)도 유명한 산지이다. 이 밖에도 스리랑카, 남인도, 미얀마, 베트남, 뉴기니, 호주 북부에서도 재배된다. (Subhadrabandhu, 2001)

은 이동 중 급속히 상실되어 전파가 어렵고, 또 수분(pollination)이 박쥐나 야행성 곤충에 의해 이루어지기 때문에 생태계가 상이한 지역으로의 확산이 제한되었다.(Yaacob, 1995)

두리안은 주로 아시아 지역으로만 수출되는데, 이는 두리안의 지독한 냄새와 보존의 어려움에 기인한다. 최대의 수입국인 싱가포르에서는 농익은(over-ripe) 두리안을 선호하는데, 트럭을 통해 재래식 대나무 광주리에 담겨 운송된다. 뾰족한 가시로 인해 제대로 포장하기도 어렵고, 또 밀폐할 경우 그 풍미가 손상될 우려가 있기 때문이다. 싱가포르로 수입되는 두리안은 99%가 말레이시아산인데, 12월에서 2월은 소량 생산되지만 5월에서 8월까지의 대량 생산된다. 말레이시아산이 선호되는 이유는 태국산에 비해 운송비 측면에서 유리하기도 하고, 또 냄새와 맛이 더 좋기 때문이다. 두리안은 상점에 진열할 수 있는 기간이 짧은데, 특히 10도 이하의 기온에서도 오랫동안 보관하기 힘들다.

그 밖에 주요 수출지역은 홍콩, 대만 등지인데, 홍콩은 선박에 의해, 일본·유럽·캐나다·미국은 항공편으로 두꺼운 종이상자에 담겨 운송된다. 하지만 보관과 수송이 극히 까다로울 뿐만 아니라 가격도 비싸 대중화에는 성공하지 못하였다. 미국과 캐나다는 동남아시아 이민자들이 주요 수요자인데, 냉동 두리안·두리안 분말·두리안 페이스트·두리안 칩 등 다양한 가공 상품의 개발을 통해 냄새 문제를 해결하기 위한 노력이 시도되고 있다. 냄새 문제 외에도 최소한 6-7년을 재배해야 열매를 얻을 수 있는 작물의 특성은 투자액의 회수기간이 길다는 것을 의미하기 때문에 바나나, 파인애플, 파파야 같은 작물에 비해 다국적 기업의 관심을 받지 못하고 있으며, 생산과 유통의 진보도 더디게 이루어지고 있다.(Yaacob, 1995)

## 2) 싱가포르에서의 공간적 차별과 배제

외국인이 거주하기에 안전하고 편안한 도시, 국제 경쟁력을 갖춘 첨단의 세계 도시를 지향하는 싱가포르 정부에게 냄새는 불결함의 상징이다. 다른 동남아시아 도시와는 달리 싱가포르에서는 열대 지역 특유의 냄새가 철저히 억압된다. 이는 생존에 대한 강박관념으로 생산성을 높일 수 있다면, 어떤 문화적 가치도 쉽게 배제하거나 포용할 수 있는 유연성, 극도의 실용주의를 표방하는 싱가포르 정책에 기인한다. 싱가포르 정부는 국가 정체성으로 서구에 대응하는 “아시아적인 가치”를 내세우지만, 실은 아시아라는 것이 30억 이상의 인구를 지닌 곳이라는 사실을 생각하면 실은 공허한 정치적 구호에 불과할 수 있다.

싱가포르 정부는 두리안을 공공장소에서 엄격히 배제해 왔다. 싱가포르의 호텔, 병원, 항공사, 전철역, 버스에서 두리안 반입을 금지하는 경고문과 사인을 발견할 수 있다. 또한 관광객들이 주로 찾는 현대적 관광지이나 외국인 거주 지역에서는 두리안이 암묵적으로 제한된다. 고약한 냄새로 인해 외국인, 특히 지식경제를 이끄는 서구의 엘리트가 불쾌감을 느끼지 않게 하기 위한 배려이거나 혹은 지역문화에 대한 열등감의 표현일 것이다. 싱가포르 사람들에게 두리안으로 유명한 장소는 차

이나타운의 Smith Street, Kampong Glam's Albert and Waterloo streets, Lavender Street, Geylan Serai market와 같은 식민지 이전 경관이 남아 있는 곳이다. 두리안은 고급 백화점이나 현대적인 슈퍼마켓에서는 찾아보기 힘들지만, 싱가포르의 서민들이 주로 거주하는 HDB 아파트 주변의 허름한 상점이나 야시장에서는 두리안 냄새가 진동한다.

### 3) 추억의 지리 : '깜퉁'에 대한 鄉愁, 지역적인 것에 대한 재평가

냄새는 강렬한 정서적 반응을 불러일으킨다. 냄새에 대한 인식은 냄새 그 자체에 대한 지각뿐 아니라 그와 관련된 경험 및 정서로 이루어진다.(Classen, 1993) 싱가포르 사람들, 특히 1960년대 이전을 경험한 세대는 두리안 냄새를 맡으면서 가난했지만 여유로웠던 '깜퉁(Kampung: 말레이어로 전통적인 말레이 농촌, 특히 도시 근교에 위치한 마을을 의미)'에 대한 추억도 함께 떠올린다.(Chan, 2003) 개발로 인해 말레이 전통 가옥과 마을은 사라지고 현대식 빌딩이 들어섰지만, 냄새는 아주 조금의, 거의 식별할 수도 없는 에센스 한 방울에도 거대한 기억의 구조를 의연히 간직하고 있는 것 같다. 사람들은 길거리에서 두리안 향기를 맡으면서 과거를 추억한다. 부드럽고 달콤한 과육을 혀로 느끼면서 건조하고 딱딱한 싱가포르 사회에서 삶의 여유와 쾌락을 찾는다.

최근 두리안은 동남아시아의 신문이나 방송에 자주 등장한다. 역설적이게도 세계화가 진행되면서 지역적인 것으로 가치가 폄하되었던 두리안이 지역적이기 때문에 다시 각광받고 있다. 동남아를 대표하는 세계적 예술 도시를 꿈꾸는 싱가포르가 최근 건설한 예술 공연장, '에스플라네이드(Esplanade)'는 두리안을 모방하여 건축되었다. 이 곳은 '멀라이언(Merlion)'에 이어 싱가포르 관광청에 의해 싱가포르의 새로운 상징, 관광 명소로 홍보되고 있다. 새로운 시도, 독창성, 예민한 감성을 생명으로 하는 예술 분야에서 두리안은 매력적인 소재로 재평가되고 있는 것이다. 또한, 다른 경쟁 지역과 차별되는 동남아시아 지역의 이미지를 홍보하고 관광객에게 장소를 판촉하기 위해서는 '두리안'만한 것이 없다는 현실적인 계산도 작용하고 있다.

### 4. 소결 : 냄새의 부활?

냄새에는 힘이 있으며, 신체적/심리적/사회적/지리적 차원에서 우리에게 영향을 미친다. 헝슬리의 '멋진 신세계'를 보면 향기는 인공적이고 피상적인 즐거움을 표상하는 반면, 악취는 불쾌하지만 의미있는 현실을 표상한다. 헝슬리는 아마도 사회가 일단 탈취와 향료 치장의 과정을 겪고 나면 그 유일한 대안은 악취의 솔직한 불결함 - 마지막 저항의 몸짓-이라고 주장하는 것처럼 보인다. 싱가포르 정부는 싱가포르의 공간에서 현실의 악취를 제거하고 인공적인 향기를 주입하려 했지만, 두리안의 냄새는 끈질기게 살아남았다. 냄새는 새로운 공동체를 형성하고 결속력을 강화시키기도 한다.

하지만, 동남아시아에서 두리안이 세계화에 대한 저항의 아이콘으로 진정한 장소감과 후각적 정체성을 회복하도록 도와줄지, 아니면 상업주의와 자본의 논리에 의해 그 시각적 이미지와 '시물라시옹'만을 이용하는 마케팅의 수단이 되고 있는 건지는 좀 더 지켜봐야 할 것 같다.

## ■ 참고문헌

---

- Brazil, David, 1991, *Singapore*, Times Books
- Chan, Kwok Bun and Tong Chee Kiong, 2003, *Past times: A social history of Singapore*, Singapore: Times Editions
- Classen, C., 1993, *Worlds of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures*, London: Routledge
- Rodaway, Paul, 1994, *Sensuous geographies: body, sense, and, place*, Routledge
- Stoddart, D.M., 1990, *The Scented Ape*, Cambridge, Cambridge University Press
- Subhadrabandhu, Suranant and Saichol Ketsa, 2001, *Durian : King of Tropical Fruits*, Daphne Brassell Associated Ltd and CABI Publishing
- Yaacob, Othman and Suranant Subhadrabandh, 1995, *The Production of Economic Fruits In South-East Asia*, Oxford University Press