

'음식'을 둘러싼 깊이 있는 탐구

시드니 민츠의 『음식의 맛, 자유의 맛』 『설탕과 권리』

한경구

강원대 교수 · 인류학

올해 들어와 매우 좋은 책이 두 권 연달아 번역되어 나왔다. 시드니 민츠의 『설탕과 권리』(Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History)과 『음식의 맛, 자유의 맛: 음식, 문화, 그리고 과거로 떠나는 소풍길』(Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past)이 그것이다.

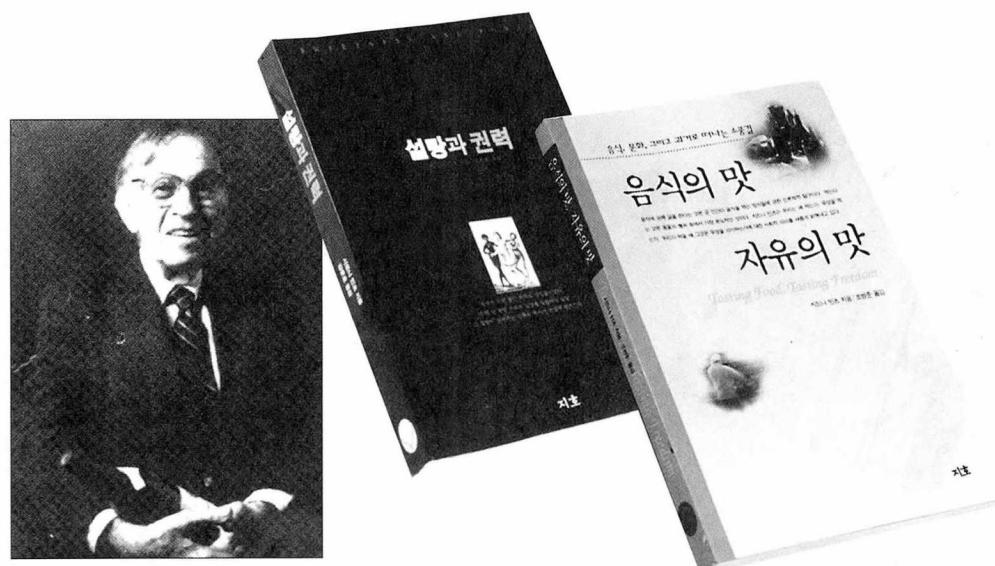
'먹을 것'에 관한 인간의 선택

『음식의 맛, 자유의 맛』(조병준 옮김)은 요리사였던 아버지에 대한 회상으로 시작하는 서문과 8편의 에세이로 이루어져 있다. 민츠는 이 책에서 현대인은 얼핏 보기에 상당한 식품의 선택권을 가지고 있는 것 같지만 선택의 구조와 범위 자체가 사실은 전지구적인 자본주의 경제와 도덕적 판단 전쟁 등 여러 힘들에 의하여 형성되고 있다는 사실을 주장하고 있다. 특히 <음식 맛보기, 자유 맛보기>의 글은 아무리 혹독한 상황에서도 먹을 것에 관한 인간의 선택이 얼마나 커다란 의미를 갖는가를 카리브지역으로 끌려온 아프리카 노예들의 요리개발, 즉 새로운 적응을 통하여 보여주고 있어 감동적이다. 주인을 위해 요리하는 노예는 자신이 인간임을 선언하는 것이며 음식을 맛보는 것은 상징적으로 자유를 맛보는 것이기도 하다.

또 설탕·알코올·초콜릿·차 등 한때 부유하고 힘 있는 사람들의 전유물이었던 식품들이 어떤 과정을 거쳐 대중들도 소비할 수 있게 됐는가, 어떻게 코카콜라가 2차 대전을 거치면서 세계적인 음료가 되었는지 살핀다. 또한 설탕이 꿀을 누르게 된 이유, '지역 요리'는 존재하지만 소위 '민족(국민)의 요리'란 꾸며낸 것에 불과하다는 사실, 고급요리의 의미, 다이어트와 건강식품의 유행에도 불구하고 미국인의 체중이 느는 이유 등을 꼼꼼하고 설득력 있게 분석하고 있다.

『설탕과 권리』(김문호 옮김)은 사실 『단맛과 권리』라고 번역해야 '권력의 단맛'이라는 원제목의 뉴앙스가 살아날 것 같다. 이 책은 필자가 미국에 유학을 떠난 해에 발간됐는데, 마침 민츠는 필자가 유학하던 대학에 와서 그 주요 내용을 슬라이드(설탕으로 만든 인형, 마차, 성채 등)로 보여주면서 발표한 바 있다. 너무나 놀랍고 기습 아프면서

시드니 민츠. 예일대 교수를 거쳐 1974~75년에 존스홉킨스 대학에 인류학과를 창설, 현재 명예교수. 존스홉킨스 대학에는 그의 업적을 기리는 '시드니 민츠 강좌'가 설치되어 매년 저명한 학자를 초빙, 강연한다. 1950년대부터 카리브 지역에서 현지조사를 하며 수많은 논문과 저서를 발표, 푸에르토리코의 사탕수수 농동자 생애사를 다룬 『사탕수수밭의 노동자』(1960)는 고전이다. 경제인류학·농민사회연구·라틴아메리카 카리브 지역연구, 생애사 등에 탁월한 업적을 남겼다.



도 재미있고 설득력 있는 내용이어서, 모두 민츠에게 완전히 매료당하고 말았다. 과연 이 책은 상업적으로도 성공을 거두었는데, 민츠는 이 책에서 유럽과 미국에서 설탕의 역사를 살피면서 설탕을 생산하기 위하여 노예노동을 기반으로 하는 사탕수수농장(플랜테이션)이 어떻게 성립하였는가, 이러한 농장이 산업화, 자본주의의 발전, 노동계급의 등장과 어떠한 관련을 가지고 있는가, 설탕의 상징적 문화적 의미는 어떻게 변화하였는가 등에 대해 탁월한 분석을 하고 있다.

민츠의 분석은 인류학자의 현지조사 경험과 세부 사실에 대한 집요한 탐구가 역사적 자료와 세계체제적 분석틀과 결합될 때 얼마나 뛰어난 것이 될 수 있는지 보여주는 탁월한 사례이다. 민츠는 억압과 차취와 차별을 폭로하고 화폐와 재화의 흐름에 주목하면서도 이러한 일들이 상징과 의미의 체계를 매개로 이루어지고 있다는 사실을 보여주고 있다.

이 책들의 번역은 다음과 같은 부차적 이유 때문에 매우 환영하는 바이다. 현재 우리나라에서는 인류학자 중 마빈 해리스의 글이 가장 많이 읽히고 있다. 『문화의 수수께끼』는 베스트셀러에 올랐고 여러 출판사들이 앞을 다투어 마빈 해리스의 저서를 번역해 출간하였다. 때문에, 그는 심지어 레비-스트로스를 비롯한 다른 어느 인류학자들보다도 국내에서 많이 읽히는 인류학자가 되었다. 그의 책이 국내에서 인류학을 널리 알리는데 일정한 공헌을 하기는 하였다. 그러나 마빈 해리스는 인류학계 내에서는 매우 특이한 이론적 시각을 가지고 있으며 또한 자료를 다루는 방식 또한 독특하다. 『문

화의 수수께끼』 등은 자료의 선택적인 사용과 하부구조와 상부구조, 또는 환경과 사회·문화의 관계를 너무나 기계적 결정론의 시각으로 포착함으로써 소위 관념론자는 물론 일부 마르크스주의자들로부터까지 '천박한 유물론'이라는 비판을 받을 정도로 논란과 문제가 많은 책이기도 하다.

그러한 마빈 해리스가 유독 다른 인류학자에 비해 상대적으로 너무나 비중이 크게 소개되었기 때문에 혹시라도 '인류학은 재미는 있지만 황당한 주장을 하는 학문'이라는 오해(?)를 불러일으키고 있지 않나 하는 불안감을 가지고 있었던 것이 사실이다. 마빈 해리스에 비하여 훨씬 더 폭넓고 깊이 있는 시드니 민츠의 책이 잊혀야 번역된 것은 매우 다행스러운 일이다.

국내 음식연구에 큰 자극

다만 레비-스트로스의 '좋은 음식은 생각하기에 좋아야'라고 번역해야 할 것을 '생각만 해도 좋아야'라고 번역한 것이나, 합리적 사고와 대비하여 신화적 사고를 설명하면서 사용한 '어떻게든 얼렁뚱땅 해내기'라는 뜻을 가진 bricollage를 단순히 '조각조각 이어 붙이기'로 번역한 것 등은 의미전달에 지장이 있어 문제가 있다. 이외에 '서인도'를 '서양 인디언'으로, '영국 군함의 모든 장병'을 '영국 여왕의 어떤 선박에 근무하는 모든 선원'이라 한 것 등 읽다가 눈에 거슬리는 부분들이 없는 것은 아니지만, 번역하기에 매우 어려운 책들을 학생들이나 일반인이 읽을 수 있도록 번역해낸 역자와 출판사에 경의를 표한다.

외식산업의 발전과 더불어 음식문화에 대

한 관심은 날로 증가하고 있다. 음식에 대한 연구는 외식산업이나 관광산업뿐 아니라 사회·경제적으로도, 또한 정치·군사·안보적으로 중요하다. 남녀의 정체성과 가사분담의 문제, 학교 급식의 문제 등도 중요하고 세계화 시대, 지방화 시대를 맞이하여 민족 정체성과 소위 '민족요리' 및 '향토음식'에 대한 관심도 높아지고 있다. 또한 북한 식량 문제의 문화적, 상징적 의미에 대한 연구도 필요하다. 특히 IMF 사태를 맞이하여 음식과 그 소비 문제는 더욱더 중요해지고 있다.

한국문화인류학회에서도 일찍이 '쌀'을 다루고자 계획했던 적이 있었고 1994년에는 음식문화를 전국대회의 주제로 다뤘다. 음식에 대한 인류학적 연구의 개관(김광억), 임진왜란 후에 도입된 고추에 의해 오늘날의 형태를 갖추게 된 김치가 한국의 민족성을 대변하면서 자랑스러운 건강식품으로 등장하는 과정에 대한 분석(한경구), 양계업이 발전하면서 군인·노동자·학생 등 돈 없는 사람들의 음식으로 등장한 닭갈비가 춘천을 대표하는 향토음식으로 변신하는 과정에 대한 분석(황의주), 개항 이후 일제식민통치와 한국전쟁, 고도 경제성장을 거치는 과정에서 중국음식의 변화(박은경), 햄버거를 먹는다는 것의 의미(서현정) 등 논문이 발표되었으며(『한국문화인류학』에 게재), 김치에 대한 민속학적 연구와 이태리 음식점에서 현지조사를 수행하여 작성한 석사학위논문도 있으나, 아직 식품에 관한 인류학적 연구는 일천하다. 민츠의 책이 국내 음식연구에 커다란 자극이 되길 바라는 마음 간절하다. ♦

· 지호/A5신/280면, 384면/8500원, 14,000원