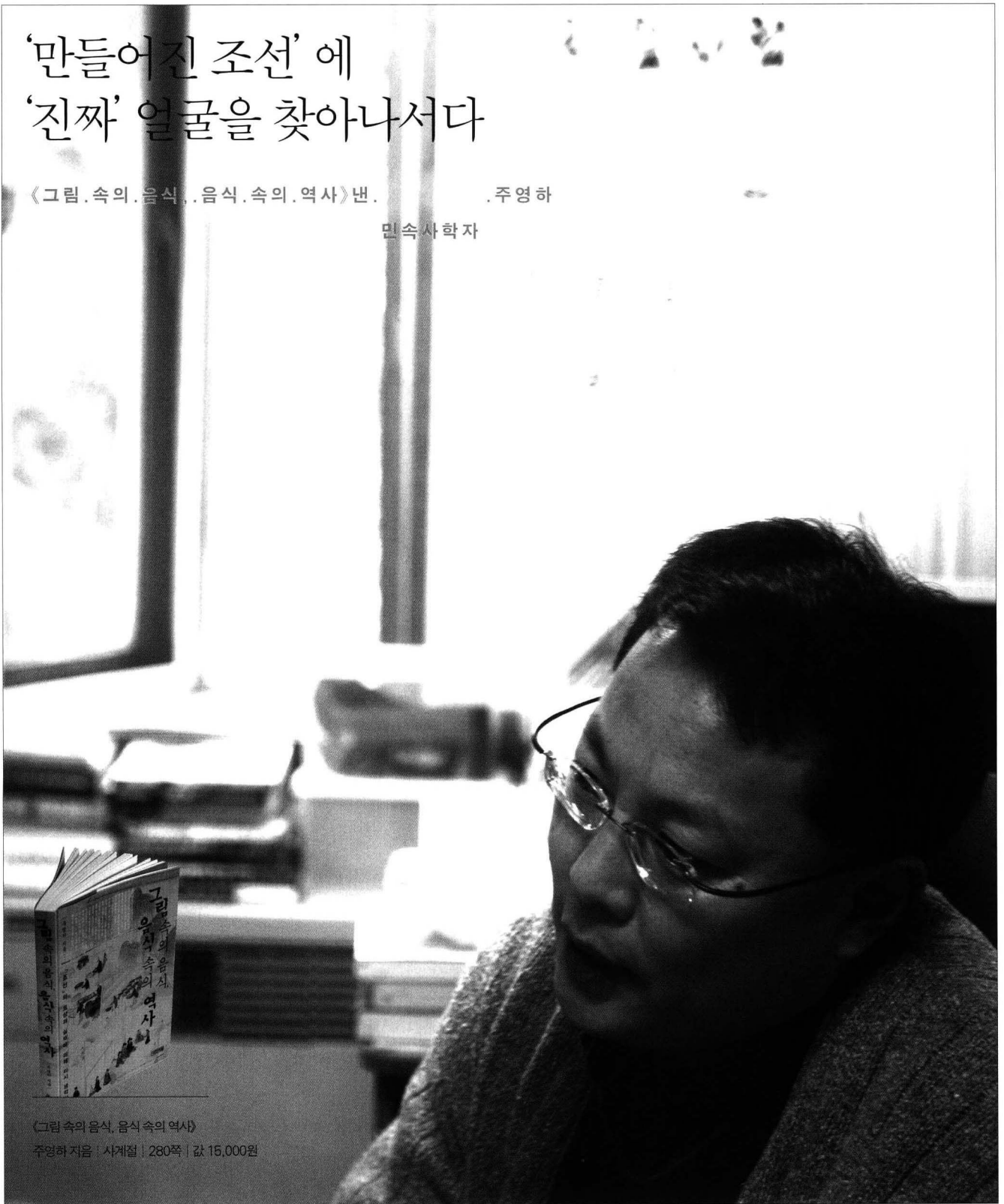


‘만들어진 조선’에 ‘진짜’ 얼굴을 찾아나서다

《그림 속의 음식, 음식 속의 역사》낸.

.주영하

민속사학자



《그림 속의 음식, 음식 속의 역사》

주영하 지음 | 사계절 | 280쪽 | 값 15,000원

역사는 학자들마다 보는 시각을 달리하지만 ‘어떻게’ 역사를 보느냐와 ‘무엇으로’ 역사를 보느냐는 역사를 가늠하는 중요한 기준이다. 그런 면에서 조선시대, 조선사람의 실제적인 생활사를 담은 풍속화는 당시를 알리는 중요한 자료라고 할 수 있다. 민속사학자인 주영하(43, 한국학중앙연구원 교수) 씨가 이를 지나치지 않은 것도 그 때문이다.

“20세기 이전에는 기록화라고 불리던 풍속화는 내용 기록 후 그에 맞게 그려낸 그림으로 사실에 가장 가깝다고 할 수 있습니다. 그 안에서도 제가 집중하는 것은 음식이에요. 그에 더해 음식의 요리법, 먹는 행위와 관련한 사건에도 관심을 가진 것은 그러한 행위들에서 가장 일상적인 조선의 모습을 발견할 수 있는 탓이지요.”

그가 이번에 낸 《그림 속의 음식, 음식 속의 역사》는 음식으로 역사를 보는 새로운 시각을 제시한다. 그림마다 손수 들이

대 주는 '돋보기' 덕에 설명에 따라 일일이 책장을 넘기지 않아도 된다. 책을 펼치고 글과 그림에 눈을 돌려가며 읽다보면 음식처럼 맛깔나는 역사 이야기가 흥미롭다. 준비기간만큼이나 오랜 그의 노고가 이루어낸 결과다.

이러한 새로운 기획은 이미 오래 전에 있어 왔다. 그는 “첫 직장이었던 김치박물관 입사 후 4년이라는 적지 않은 시간 동안 갈등하고 시작한 일이 여기까지 오게 됐다”고 고백한다. 이렇게 시작하기까지도 어려웠지만 자료조사의 벽은 생각보다 높았다. 먹고 나면 없어지는 음식은 고분이나 벽화처럼 보존되지 않아 실체를 보지 않고 정의하는 것에 대한 어려움이 컸다. 게다가 조선 시대에 관련한 문헌자료도 턱없이 부족했다. 있다고 해도 중국 쪽 자료를 통해 얻는 게 대부분이었다. 하지만 이러한 한계는 그의 연구의 또 다른 시작과도 같았다.

“그래서 생각한 것이 그림이었습니다. 그동안 관심을 가지지 않아서 그렇지 그림을 통해 더 많은 것을 발견할 수 있다는 것을 모르고 있었어요. 방법을 바꾸니 자료는 무척 많아졌지요. 가능하면 알려진 것들을 피하면서도 도움이 될 만한 것들을 추렸습니다. 기록화의 절반에 음식이 등장해 그림 수집에는 큰 어려움이 없었지만 다시 그것을 파헤치는 작업이 힘들었어요. 구체적인 체계를 정해놓진 않았지만, 해놓고 보니 그림 속 주인공들의 신분 구별이 뚜렷해 그것을 주제로 각 장을 분류했습니다.”

김득신은 조선 후기 김홍도, 신윤복과 함께 3대 풍속화가 중 한 명이다. 그의 그림 <강상회음江上會飲>(본문 34쪽)에는 강가에 배를 묶어놓고 생선을 먹고 있는 사람들이 있다. 주씨는 사람들의 옷매무새로 미루어 초여름일 것이라 짐작하지만 가장 중요한 단서는 생선에 있다고 말한다. 여러 정황으로 보았을 때 승어, 그것도 찜 조리법을 이용한 승어찜이라는 것이다. 그 외에도 조선 남성들이 낚시를 즐겨 했다는 것과 한국인이 회, 즉 날생선을 좋아하는 것과는 달리 정작 조선의 그림에선 생선을 날로 먹었다는 기록이 없음을 발견한 점도 흥미롭다. 한편, 조선 중기 실존인물 모당 홍이상의 돌잔치를 그린 김홍도의 그림 <돌잔치>(본문 174쪽)에서는 돌상 위에 올려진 음식들을 추측하고 주변 사람들의 행동거지로 신분을 짐작하며 이와 관련해 돌잡이의 풍습과 우리 문화를 살펴보기도 한다.

“아마도 당시엔 ‘돌상 위에 이런 음식이 올라가겠지’ 하는 추측으로 그려거나 대강 그린 것일 겁니다. 그림마다 분명한 기록이 있는 경우에는 연구가 수월했지만 그렇지 않은 경우에는 당대의 정황이나 문화 속에서 전해져오는 자료와 관습들에 의존할 수밖에 없었어요. 역사를 연구하는 한 수단으로서의 음식이지 그것이 전부라는 것은 아닙니다. 그릇이 음식을 연구하는 한 방법이듯 음식은 시대의 변화상을 가장 늦게 반영하는 ‘역사의 그릇’입니다.”

무엇보다 그가 강조하는 것은 서양문물의 유입과 근대화

로 변화를 겪었던 조선의 19세기와 20세기를 사람들이 어떻게 대응하고 적응했는가를 밝히는 것에 있었다. 이러한 그의 연구를 칼럼 식으로 연재해 보자는 제의는 <생활 속의 이야기>(CJ 사보, 격월간) 김범수 편집자였다. 2001년 1·2월호부터 연재를 시작한 것이 총 24편으로 작년 11·12월호로 막을 내렸다. 한 편당 원고지 20매 내외의 길지 않은 분량이지만 집필하고 나면 책 한 권 분량의 자료가 쌓였다. 이번 단행본출간을 위해 그림과 관련한 배경설명 200매 정도를 덧붙였지만 연재 당시 사용한 제목 그대로여서 전문성이 염려되기도 했다.

하지만 <그림 속의 음식, 음식 속의 역사>는 ‘조선의 표상과 실재에 대해 다시 생각하다’는 부제처럼 우리가 당연히 그러하다고 생각하는 조선의 모습에 대해 다시 생각하는 기회를 마련한다. 보편적으로 우리가 생각하는 조선의 모습은 오래돼 봤자 지금으로부터 100년이 채 안됐다는 것이다. 한 예로, 우리가 지극히 ‘전통적’이고 ‘한국적’이라고 여기는 김치는 조선의 그림에서 발견되지 않았다. 존재는 했지만 즐겨 먹을 정도는 아니었다는 것인데, 우리는 김치만이 고유의 정서와 전통을 지닌 음식이라고 알고 있다. 당연히 그랬을 것이라 여겼던 주씨도 “그림을 주인공으로 삼고 화가의 입장에서 보니 ‘너희가 말하는 조선적인 것은 결코 없었다’는 소리가 들린다”고 털어냈다.

“한국적인 것을 만들어내는 것에 기여한 학자는 많습니디. 그분들의 노력이 있었기에 지금의 제 연구가 가능했던 것이지요. 그러나 이제는 반성할 필요가 있다는 생각이 듭니다. 무조건 ‘한국적’인 것을 따지기보다는 조금 다른 시각으로도 생각하는 기회를 갖지는 애깁니다. 궁중의 요리사들은 모두가 남자였지만, 드라마 <대장금>에서는 반대로 포장된 것처럼 미디어조차 실제의 조선과 어긋나 있습니다. 이 책이 정답이라는 것이 아닙니다. 다만 우리가 생각하는 것이 과연 조선의 실재적인 것인지에 대한 의문을 푸는데 조금이나마 도움이 됐으면 하는 바람이지요.”

현재 그는 미시적으로 그림을 읽어보자는 기획 아래 안중식이 1883년 조선과 일본의 통상 교섭 후의 연회 모습을 그린 <조일통상장정 기념 연회도>(본문 138쪽)만을 다룬 책을 집필 중이다. 등장하는 인물 12명의 신분과 일대기를 밝혀내고, 상위에 올려진 서양음식의 의미를 짚어보는 책이다. 같은 맥락에서 20세기부터 거꾸로 거슬러 내려가는 음식사 연구도 계획하고 있다. 민속학과 음식사를 조명하면서 ‘현재’라는 이름의 배를 타고 역사의 바다를 건너는 항해, 그 출발선상에 그가 있다. **한글**

취재 | 홍이현기자·사진 | 박신우기자