



당나라 역사 바꾼 경국지색의 일대기 역사적 사실 근거한 독특한 해석 이채

— 소설 「양귀비단」 낸 김해석씨

이 책 그 사람

동양미술사를 전공한 학자로 문화부 문화재전문위원인 김해석씨(56)가 최근 중국역사를 뒤흔들었던

양귀비를 소재로 한 소설 「양귀비단」(이담) 상·하권을 펴내 화제의 주인공이 되고 있다. 국립대만대 대학원에서 동양미술사를 전공한 뒤 20여년을 우리의 중요 무형문화재 조사작업을 해온 전문가가 낸 소설이기 때문에 주목받고 있는데, 그는 중국 漢·唐史를 연구한 자신이 “당의 역사를 바꾼 양귀비를 주인공으로 소설을 쓴 것은 필연적인 결과”라고 설명한다.

이미 5년전부터 이 소설을 쓰기 위한 자료수집을 했다는 김해석씨는, 30여권에 이르는 실록과 야사를 탐독했고, 대만서 제작된 TV 드라마를 구해 분석하는 등 학자답게 치밀한 사전조사를 먼저 시작했다. 중국의 글을 내키는 대로 읽을 수 있어, 별 어려움이 없었다는 그가 굳이 양귀비를 택한 것은 “그녀에 대한 인식의 상당부분이 잘못돼 있고, 제대로 다룬 작품이 없다”고 생각해서란다. 중국에는 2, 3권의 소설이 나와 있지만, 우리나라엔 일본인이 쓴 전기의 번역본을 제외하곤 그 유명한 양귀비를 소개한 적이 전무하다는 것을 안 김해석씨는 “머느리를 범한 현종이 결국 난을 겪게 되는 당사가 소설의 배경으로 조건이 충분했다”고.

확실한 역사적 사실에 근거해 씌어진 이 소설의 줄거리는, 당의 현종이 어릴적부터 정들었던 무혜비와 사별한 뒤 아들 수왕의 비인 양귀비가 무혜비와 닮았다는 이유로 탐하게 되고, 술수에 걸려든 양귀비는 현종의 총애를 받기 위해 방탕한 생활에 빠지며, 결국

안록산의 난이 일어나 양귀비는 비극적 종말을 고한다는 것이다. 그런데 史實에 충실했다는 사학자의 소설에 등장하는 인물들의 성격묘사와 이태백과 현종의 누이인 옥진공주와의 사랑 등이 사학자의 ‘외도’로만 읽혀지지 않는다.

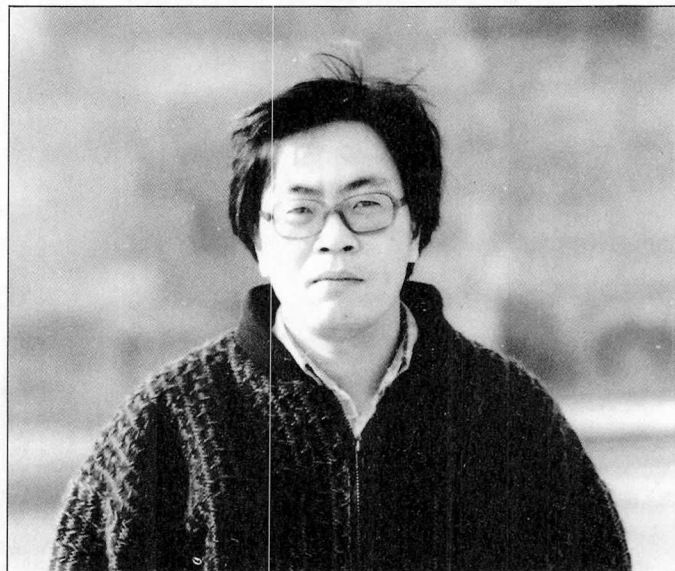
“원래는 서라벌예대에서 문예창작을 전공했어요. 유적이지가 많은 남원이 고향이어서 후에 사학을 전공하는 바람에 문학과 거리가 생겼을 뿐, 한때는 최고의 소설가가 꿈이었죠.”

그렇다고 김주영씨 천승세씨 등과 함께 문학수업을 받았던 그가 문학과 절연하고 살았던 것은 아니었다. 「중국회화사」 「동양회화사상」을 비롯해 지난 90년 한국출판문화상을 수상한 「한국수공예미술」 등의 저서를 내는 틈틈이 수필집 「뜸부기 소리」 「빠꾸기와 뜸부기」를 내기도 했었다. 또 작년에는 이미 첫소설 「그대 빈 가슴에 남아」를 펴냈다는 그가 옛꿈에 이끌려 마음먹고 쓴 이 소설을 통해 얻은 것은, 피상적으로 알고 있던 한 인물에 대해 새롭게 눈뜬 것이다.

“천하일색 정도로밖에 여기지 않았던 양귀비는, 수나라 결족의 후예로 숙부에게 의해 유교집안의 정숙한 규수로 자랐던 평범한 여자였어요. 단지 황가로 출가해 시아버지인 현종과 관계를 맺으면서 자포자기에 빠져 사치와 향락에 몰들었던 불행했던 여자였지요.”

한국의 수공예미술사를 기존의 시각에서 탈피해 하나의 철학체계로 세우는 작업에 전념할 포부를 밝히는 그는, 꿈을 실천하는 무척 부지런한 사람임에 틀림없다.

— 최태원 기자



사회학 분석들로 조명한 스크린의 별 佛 에드가 모랭의 대표적 대중문화론

— 「스타」 번역한 이상률씨

이 책 그 사람

특별난 사람들이 아니라 평범한 사람들이 일궈내는 ‘대중문화’의 특징 중의 하나는 아이러니컬하게도 그

속에서 그들과는 별세계의 ‘스타’를 소유하고 있다는 점이다. 연예계는 물론 정치계에서까지 등장하는 현대사회의 무수한 스타 가운데에서도 ‘꿈의 공장’에서 만들어지는 영화 스타는 아마도, 가장 오랜 역사를 지닌 최고의 스타일 것이다. 이상과 환상이 혼합된 스크린에서의 스타의 삶은 곧 스타 자신의 삶으로 착각될 만큼, 대중들은 그들을 ‘자연인’으로 봐주지 않는다. 그래서 영화스타는 종종 20세기의 ‘半神’으로 불린다.

프랑스의 사회학자 에드가 모랭의 「스타」(문예출판사)는 바로 이 현대의 신화의 주인공인 영화스타 연구를 통해 현대 대중문화를 분석한 이색적인 사회학서로, 가히 ‘스타의 사회학’이라 이름붙일 만하다. 사실, 영화를 비롯한 일련의 대중문화가 본격적인 사회학의 영역으로 편입되기 시작한 것은 그리 오래된 일이 아니다. 특히 우리나라의 경우는 한발 늦게 불어닥친 포스트모더니즘의 열풍과 더불어 최근에야 비로소 이론적 논의의 장으로 들어설 만큼 대중문화는 그동안 ‘하급문화’로 치부돼왔다. 스타에 대한 열광은 사회학자의 근엄한 시선에 ‘대중의 어리석은 착각’으로 비춰져 왔던 것이다.

이러한 현상에 대해 모랭은 “그 어리석은 것을 진지하게 논의하기를 거부하기 때문에, 우리 학자들에게는 진지함이 없다”고 말한다. 그레타 가르보, 마리린 먼로, 브리짓트

바르도, 에바 가드너, 제임스 딘에 이르기까지 이들이 당대 대중들에게 미친 영향은 하나의 의미있는 사회현상으로 주목하기에 충분하다는 것이다.

이 스타의 위력은 이른바 ‘스타시스템’이라는 영화산업의 구조적 특성으로 조장되기도 하지만, 그 이전에 대중들이 현실에서는 불가능한 일들에 대한 ‘대리만족’을 스타들로부터 얻고자 하는 ‘동일시로서의 투사’ 욕구가 더 크게 작용한다는 것이 저자의 분석이다. 1910년대, 단순한 영화배우가 아니라 ‘스타’라 불려질 만한 인기배우가 등장한 이래 스타다변화 시대가 개막된 60년대에 이르기까지 영화사에 명멸한 수많은 스타를 대상으로 하고 있는 이 책은 결국 “신으로서의 스타와 상품으로서의 스타는 동일한 현실의 두 얼굴이며, 20세기 자본주의 문명의 단계에 있는 인간의 욕구”라는 사실을 일깨워준다. 누벨 바그나 언더그라운드 영화, 반체제영화의 등장도 대중의 욕구가 환상적인 ‘행복추구’에서 현실적인 ‘문제제기’로 변했음을 암시하는 현상에 다름아니다.

영화에 대한 애정과 프랑스 유학 당시 접하게 된 저자 모랭에 대한 개인적 관심에서 번역을 시도했다는 이상률씨(36)는, 이 책에서 가장 주목할 부분은 스타 자체가 아니라 그들을 분석하는 사회학적 방법론에 있음을 강조한다. “자유롭고 독창적인 프랑스의 지적 전통이 영화에까지 미치고 있다는 사실이 부럽다”는 그는 독특한 문학적 필치로 읽는 재미도 느낄 수 있는 점을 이 책의 장점으로 꼽는다. 원래 막스 베버를 전공한 인연으로 그에 관한 몇권의 번역서를 낸 바 있는 그는 최근 보드리야르의 「소비의 사회」를 번역해 화제를 모으기도 했다. — 정소연 기자



문학속의 '아버지'의 의미 살핀 연구서 日작가 시마자키 도송의 소설 집중분석

—「아버지란 무엇인가」 펴낸 노영희교수



스탕달은 “인간이 생애 최초로 싸워야 하는 적은 아버지”라고 말했다. 그러한 발언의 근거에는 아버지를

죽여야만 아버지가 될 수 있다는 외디푸스 콤플렉스가 자리한다. ‘가족적 삶’에서 ‘외로운 삶’에 이르기 위한 만리장정인 아버지와와의 싸움은 흔히들 현실과 꿈의 용호상박으로 간명하게 설명되곤 한다.

가부장제 사회에서는 언제 어디서든 마찬가지로이지만 유교문화권에서의 부자기간은 주종관계에 비유된다. 아버지는 스승이며 임금이며 국가이다. 그리고 그것의 권위는 불가항력의 힘센 것이다. 일본에서는 전통적으로 “지진, 천둥, 화재, 그리고 아버지”라고 일컬어질 정도이다. 특히 ‘애비찾기’에서 ‘가짜애비 성상 파괴’로 이어지는 근현대를 살아온 우리의 ‘아들’들에게 있어 ‘아버지란 무엇인가’라는 질문은 펍이나 고통스러운 것임에 틀림없다.

일본 자연주의 소설의 대가인 시마자키 도송(島崎藤村, 1872~1943)의 문학에서 아버지의 의미를 살핀 「아버지란 무엇인가」(시사일본어사)를 지은 노영희(43, 동덕여대 일문과)교수는 이 주제를 위해 도송을 연구한 이유를 “부정적으로만 평가되어 온 아버지라는 인격의 문학적 복권으로 볼 수 있으며, 아버지의 이상화가 자국의 전통에 대한 자각과 자국문화의 재발견으로 이어지는 과정이 신선한 충격으로 다가왔기 때문”이라고 설명한다. 그리고 첫장편 「과계」부터 말년의 「순례」, 「동방의 문」에 이르기까지의 전작품에서 ‘아버지’의 의미를 일관되게 추구했다는 점 또한 그 이유의 하나라고

전한다.

도송의 정신사적 도정을 뒤따라본 이 책은 ‘혈연의 아버지’ 대신 ‘이념의 아버지’를 선택했던 젊은날의 작가가 오랜 프랑스여행을 통해 “신이신 아버지像”을 수락하게 되기까지의 그의 생애와 문학적 변용을 살피고 있다. 격렬한 부정에서 결국은 크낙하게 긍정하는 이같은 ‘선회’는 일본문학사에서는 “가족사소설의 회귀 모티브”라고 명명될 만큼 보편적인 것이라고 한다.

이 책의 제10장은 도송의 「집」을 염상섭의 「삼대」, 채만식의 「태평천하」, 파금의 「家」와의 비교를 통해 도송문학의 ‘아버지’의 의미를 좀더 분명히 밝힌다. 일본의 아버지는 “죽어서도 살아 있는 아버지”인데 반해 한·중의 ‘그것’은 “살아서도 죽은 아버지”로 그려졌다는 결론을 끄집어낸다. 동양삼국이 비슷한 문화적 뿌리를 지니고 있었음에도 이질적인 열매를 맺은 이유는, 일본은 근대화를 주체적으로 수용해냄으로써 ‘회귀’가 가능했고 한·중은 그렇지 못함으로써 “부정일변도”로 치닫지 않았을까 하고 저자는 조심스레 반문한다.

동경대 박사학위논문 “우리말로 고쳐 정리한” 「아버지란 무엇인가」는 “자신의 몸무게보다 더 무거운 책가방을 들고 현해탄을 넘나들며 쓴, 삶의 일부분”이라고 그녀는 대견해한다. 번역가가 되겠다는 포부로 일본어를 공부하기 시작했다는 그녀는 한·중·일의 ‘가족의 변천사’를 앞으로의 과제로 삼아 연구에 정진할 생각이다.

— 김중식 기자



현직요리사가 소개하는 초밥의 모든 것 우리 입맛에 맞는 초밥 개발해 인상적

—「초밥-기술에서 예술까지」낸 남춘화씨



건강은 동서고금을 막론하고 사람들에게 대단히 높은 관심의 대상이 되어왔다.

사람들은 몸에 좋다는 약이라면 무슨 수를 써서라도 구해 먹기를 원한다. 약뿐만 아니라 음식도 그렇다. 어떤 음식은 암을 일으킨다 하여 먹지 않고, 또 어떤 음식은 혈액순환에 좋다 하여 많이 먹고……. 생선에 관심을 갖게 된 것도 따지고 보면 건강을 지키려는 인간의 욕망에서 비롯된 면이 없지 않다. 그러나 생선에는 인간의 몸에 유용한 성분이 많이 들어 있다는 것도 부정할 수 없는 일이고 보면 먹어서 나쁠 것은 없는 일. 먹어야 한다는 결정 다음에는 어떻게 요리해서 먹느냐는 문제가 다음 차원에서 기다리고 있다.

남춘화씨(41, 蘭壽司 주방총책임자)가 최근 펴낸 「초밥-기술에서 예술까지」(일새)는 생선요리의 하나인 초밥에 대한 요리책으로, 언뜻 보기에는 기왕의 것들과 크게 다르지 않다. 그러나 다시 한번 자세히 들여다보면 이 책만의 독특한 장점들이 독자들의 눈을 잡아끈다. 초밥의 유래를 비롯해서 갖가지 초밥을 만드는 방법을 알기 쉽게 소개하고 있는 이 책은 조리방법의 세세함이나 일본에서는 찾아볼 수 없는 초밥요리를 소개한다는 점에서 충분히 관심을 모을 만하다.

“초밥이 일본의 요리라서 요리방법이나 맛을 그대로 답습할 필요는 없다고 생각합니다. 우리 시장에서 손쉽게 구할 수 있는 재료로 우리의 입맛에 맞는 초밥을 만들 수 있는 방법을 충분히 소개하기 위해 노력했습니다.”

이를 위해 남춘화씨는 생선만이 아니라 두릅, 고사리, 굴, 멧게, 송이버섯, 순채 등 어디서나 손쉽게 구할 수 있는 나물, 어물로 초밥을 만드는 방법을 제시한다. 또 각각의 생선에 있는 영양소와 생선을 제일 맛나게 먹을 수 있는 계절을 소개하기도 한다. 일반 요리책이 천연색사진 몇 장 앞에 두고 이후의 것들은 흑백사진으로 되어 있는 반면 이 책은 모든 면의 사진을 천연색으로 하고 있어 보는 것만으로도 구미가 돌게 한다는 것도 한 특징으로 꼽을 만하다. 사진을 찍은 이는 세계일보 이병삼기자. 스튜디오가 아닌 ‘난수사’에서 직접 사진을 찍는 관례로 8개월간에 걸친 사진촬영은 참으로 힘든 작업이었다고.

최종학력 국민학교 졸. 18세의 어린 나이로 요리사의 길에 들어선 남춘화씨는 인스턴트 초밥으로 발명특허를 받으면서 이제 자타가 공인하는 ‘초밥 일인자’가 되어 있지만 그는 여기에 위안을 삼지 않는다. 최근에는 ‘일식문화요리개발 연구회’를 결성, 후진양성과 요리사들을 위한 복지회관을 건립하기 위해 열심히 뛰고 있다.

“음식을 만드는 데는 우선 기술이 있어야 하지만 예술적인 재능도 따라야 합니다. ‘음식은 예술품’이라는 장인의식이 있어야 좋은 음식을 만들 수 있습니다.”

오늘도 정·계계 유명인들이 예술품, 초밥을 맛보기 위해 그를 찾는다. 그 초밥에는 분명 남춘화씨의 오랜 경륜이 숨어있을 것이다. 마지막으로 남춘화씨가 독자에게 전하는 정보 한마디.

“초밥은 사람체온처럼 따뜻할 때 먹어야 제일 맛있습니다.”

— 이성수 기자