

요리의 스타일과 패션을 말하다

— SBS 특별 기획 드라마 「스타일」 —

윤석진

충남대학교 국어국문학과, 드라마 평론가

멸치와 다시마, 표고버섯을 넣고 푹 끓여 국간장으로 간을 맞춘 국물을 졸깃하게 삶은 소면이 담긴 그릇에 붓고, 얇게 채 썬 빨간 당근과 송송 썬 파란 파를 고명으로 얹으면 보기만 해도 군침이 도는 멸치 국물 국수가 완성된다. 달걀지단이나 쇠고기 볶음을 곁들이지 않아 오히려 부담 없는 정갈한 국수 한 그릇은 한밤중의 허기를 살짝 달랠 수 있는 아주 그럴듯한 야식이다. 멸치 국물 국수는 비록 몇 차례 번거로운 절차를 거쳐야 하지만, 일회용 용기에 물만 부어 바로 먹는 인스턴트 라면에 비할 수 없는 자연 음식이라 할 수 있다. 인공 조미료에 약한 위장 때문에 수시로 고생하는 사람이라면 건강을 생각해서라도 조리의 번거로움을 몸에 익힐 필요가 있지 않을까?

음식에도 ‘스타일’이 있다. 점심시간마다 무엇을 먹을지 고민하는 직장인이 가장 먼저 분류하는 음식 스타일은 이른바 ‘한식, 양식, 일식, 중식’이다. 이 가운데 하나를 선택하고 그 안에서 다시 범주를 좁혀나가다 보면 어느새 그 음식을 먹을 수 있는 식당에 가 있는 경험을 한 사람도 많을 것이다. ‘한식, 양식, 일식, 중식’은 국가별 요리 방법을 기준으로 음식 스타일을 분류한 것인데, 최근 몇 년 전부터 미식가들의 입맛을 사로잡은 ‘퓨전 요리’는 이러한 각 나라의 요리 방법을 결합해 만든 음식이며, 이렇듯 새로운 요리를 개발하는 전문 요리사를 ‘셰프(chef)’라 한다. 얼마 전 종영한 SBS 특별 기획 드라마 「스타일」은 ‘패션(fashion)’의 흥미로운 세계를 펼쳐 보이면서 양념처럼 셰프의 ‘요리’ 스타일을 곁들여 맛깔스러운 볼거리를 제공했다.

「스타일」은 광고로 도배한 전단지나 다름 바 없다는 비판에서 자유롭지 못한 패션 잡지를 만드는 패션 에디터들의 삶을 통해 우리 인생의 진정한 패션이 무엇인지 고민하게 만든 드라마였다. 여자를 ‘창조’하는 최고의 패션 에디터가 되기 위해 여자를 ‘포기’할 정도로 패션에 대한 열정이 강한 ‘박기자(김혜수 분)’가 패션 잡지를 자신의 명예와 허세 충족의 도구로 이용하는 백화점 회장이자 발행인 ‘손병이(나영희 분)’에 맞서 패션과 잡지의 문화 예술적 의미

와 가치를 추구하는 과정은 우리 인생의 패션과 스타일을 생각하게 만들었다.

패션에 대한 열정으로 충만한 박기자가 화려한 외모만큼이나 아름다운 ‘내면 스타일’을 갖춘 인물이라면, 다른 사람에게 주목받고 싶은 유아적 욕망에서 벗어나지 못해 자본을 무기로 잡지 발간 여부를 쥐락펴락하는 손병이는 막강한 재력에도 불구하고 자신의 인생 스타일을 가꾸지 못한 인물을 상징한다. 그리고 박기자와 손병이로 상징되는 패션에 대한 ‘진정성’과 ‘허위성’의 대결 구도는 인생 스타일을 가꾸는 사람들의 태도와 직결된다.

패션 에디터의 삶을 통해 평범한 사람과 상관없는 상류사회 문화로 인식되던 ‘패션’에 대한 고정관념이 얼마나 바뀌었는지는 확인하기 어렵지만, 드라마 「스타일」이 많은 사람들로 하여금 자기 인생의 패션과 스타일을 생각하게 만든 계기가 된 것만은 분명하다. 자신이 원하는 것을 성취하기 위해 자신의 모든 것을 불사르는 박기자의 프로 근성은 삶의 목적이 분명하지 않은 사람에게 좋은 본보기가 될 수 있었기 때문이다. ‘진정성’은 가짜가 아니라는 점에서 사람의 마음을 움직일 수 있는 가장 중요한 삶의 태도다. 패션에 대한 열정 외에는 그 어떤 것에도 관심이 없는 박기자가 셰프 ‘서우진(류시원 분)’과 교감할 수 있었던 것도 바로 ‘진정성’ 때문이었다.

서우진은 자연의 한 부분인 ‘인간’을 위해 가장 자연스러운 맛을 추구하는 ‘마크로비오틱(macrobiotic)’ 요리를 개발하는 셰프의 ‘진정성’을 갖고 있는 요리사다. ‘마크로비오틱’은 ‘크다’라는 의미의 ‘macro’와 ‘생명’을 뜻하는 ‘bio’ 그리고 ‘방법’이라는 의미의 ‘tic’이 결합된 합성어로 ‘크고 위대한 생명 기술’이라는 의미를 갖고 있다. ‘마크로비오틱 요리법’은 장수를 위한 이론과 방법의 ‘마크로비오틱’을 요리 철학으로 삼은 것이다. 마크로비오틱 요리법의 네 가지 특징은 신토불이(身土不二), 일물전체(一物全體), 자연생활(自然生活), 음양조화(陰陽調和)이다. 이를 한마디로 정리한다면, 인간은 자연의 한 부분이므로 자연 속에서 자연에 따라 살아야 하며, 그러기 위해서는 제 철에 수확한 재료로 요리한 음식을 먹어야 한다는 것이다.

「스타일」은 겉보기에 아무 상관없을 것 같은 ‘패션’과 ‘요리’의 공통분모를 찾기 위해 드라마 도입부에서 서우진과 박기자의 갈등 상황을 전면 배치했다. 백화점 회장이자 잡지 『스타일』 발행인인 손병이는 눈엣가시 같은 존재이던 이복동생 서우진이 뉴욕에서 귀국해 유명한 셰프로 이름을 날리고 있다는 소식을 접한다. 게다가 손병이는 노환 중인 아버지가 서우진의 생모이자 유명 모델 출신인 ‘서연수’의 꿈이었던 패션 잡지 『스타일』을 서우진에게 넘겨주려 한다는 것을 알게 되면서 심사가 뒤틀린다. 그래서 서우진을 골탕 먹이기 위해 요리와 아무 상관없는 패션 잡지 『스타일』 편집장에게 취재 지시를 내린다. 남다른 열정으로 무장한 패션 에디터이지만 발행인의 지시를 무시할 수 없어 취재 현장을 지휘하는 박기자가 마크로비오틱 요리를 전문으로 하는 셰프 서우진과 대립하면서 갈등을 빚는 극적상황은 이렇게 지극히 개인적인 손병이의 악감정에서 시작된 것이다.



마크로비오틱 요리를 음식 스타일의 관점으로 접근하면서 ‘요리’와 ‘패션’의 공통분모를 찾은 박기자는 제주도에서 화보 촬영을 진행하다가 자연산 제철 요리 재료 때문에 서우진과 논쟁을 벌인다. 박기자는 누가 먹을 것도 아니고 잡지 화보 촬영을 위한 것인데 자연산 재료가 아니라는 것 때문에 요리를 거부하는

서우진의 까다로운 태도가 마음에 들지 않아 짜증이 난 것이고, 서우진은 마크로비오틱 요리 철학을 무시하는 박기자의 발언에 화가 난 것이다. 그래서 이들은 상대방의 입장은 고려하지 않은 채 자신의 생각을 상대방에게 강요한다. 이들의 대립과 갈등은 박기자의 패션에 대한 열정만큼 서우진의 요리에 대한 열정도 강렬했기 때문에 발생한 것이다. 그러나 서우진을 냉소적으로 대하던 박기자가 어느새 마음속으로 그를 받아들이고, 어머니의 안타까운 죽음 이후 마음의 문을 닫아걸었던 서우진이 박기자를 사랑하게 된 극적 에피소드에서 잘 드러나듯이 ‘인간’에 대한 이들의 열정과 진정성을 기반으로 ‘패션’과 ‘요리’의 철학은 하나로 통일된다.

서우진의 마크로비오틱 요리 철학은 패션 에디터의 일상을 표현하는 에피소드가 되면서 드라마 「스타일」의 재미를 더해주었다. ‘패션’과 ‘요리’를 통해 사람의 감정을 표현하는 극적 에피소드가 드라마 「스타일」에서 ‘패션’에 밀리지 않는 ‘요리’의 의미를 잘 보여주었기 때문이다. ‘썩썩한 인삼과 부드러운 안심이 같이 씹히는 색다른 맛’의 새로운 레시피를 개발하던 서우진이 때마침 찾아온 패션 에디터 ‘이서정(이지아 분)’에게 시식을 권한다. 그러자 이서정은 “셰프님 요리는 항상 따뜻해요. 먹을 때마다 마음이 한 발자국씩 움직이는 것 같아 겁나요”라며 요리에 빗대어 서우진에 대한 자신의 감정을 털어놓는다. 이서정의 이러한 마음을 아는지 모르는지 서우진은 “겁나더라도 맛있게 먹어요. 마음은 주고받을 수 없어도 음식은 얼마든지 나눠 먹을 수 있으니까”라고 말한다. 서우진이 이서정과 음식을 나눠 먹을 수 있어도 마음을 주고받을 수 없는 이유는 서우진의 마음이 박기자에게 향하고 있었기 때문이다.

‘속도’로 상징되는 인스턴트 음식이 만연하는 사회일수록 인간의 심성은 거칠어지고, 그럴수록 가장 자연스러운 음식을 찾게 되는 것이 바로 인지상정이다. 셰프 서우진은 인스턴트 음식에 맞서 서로 다른 스타일의 음식 재료의 장점을 살린 퓨전 요리 개발을 끊임없이 시도하고, 그렇게 해서 탄생한 요리를 통해 인간관계의 대립과 갈등에서 비롯된 상처를 치유하겠다는 요리 철학을 갖고 있다. 이러한 서우진의 요리 철학이 잘 드러난 것 가운데 하나가 바로 ‘쌈’을 주제로 한 요리다. 싱싱한 채소로 구성된 기본 쌈과 초쌈, 갈비쌈 등 색색의 다양한 쌈

은 '요리' 라기보다 대립과 갈등을 겪고 있는 사람의 상처를 치유해주는 '보약' 과 같은 역할을 한다.

한국 특유의 '짬' 문화의 보편성을 추구한 서우진의 요리는 많은 사람의 입맛을 사로잡았지만, 기교에 대한 자신감으로 한식의 깊은 맛보다 외형에만 치중한 뉴욕 출신 셰프의 한계를 드러낸다는 익명의 요리 칼럼니스트로부터 비판을 받기도 했다. 서우진은 나름 일리 있는 지적이라며 수긍을 했는데, 서우진의 이런 한계는 어쩌면 한식의 세계화를 지향하는 지금 우리의 현실이 아닐까 싶다. 보기 좋은 떡이 먹기에도 좋다는 속담이 있지만, 그것은 어디까지나 음식의 기본이라 할 수 있는 '깊은 맛' 이 전제된 경우에 해당할 것이다.

「스타일」은 「식객」처럼 요리를 핵심 서사로 전면에 내세운 드라마는 아니었지만, 요리의 스타일과 패션 그리고 한식의 세계화와 관련해 시사하는 바가 적지 않았다. '스타일(style)' 이 살기 위해서는 '패션(passion)' 이 있어야 한다는, 짧은 시간 안에 주목받고 싶은 욕망으로는 도저히 충족시킬 수 없는 '패션' 을 외면해서는 곤란하다는 것이 바로 「스타일」에서 얻을 수 있는 교훈이었다. 혹시라도 바쁜 일 때문에 잠 못 들고 일하고 있다면, 자극적인 인스턴트 라면보다 담백하고 정갈한 멸치 국물 국수 한 그릇이 어떨까? 너무 번거롭고 사치스러운 야식이라 생각하기 전에 우리 몸을 먼저 생각하는 삶의 여유를 갖는다면 인생은 더욱 풍요로워지지 않을까?