

중국어권 영화의 뉴웨이브와 음식문화*

장동천**

<目 次>

1. 들어가는 말
2. 영화의 신조류와 그 음식문화의 의미
 - (1) 생활문화의 대두와 뉴웨이브영화
 - (2) 미식영화의 유행과 이데올로기
 - (3) 궁핍함의 기억과 가족주의
 - (4) 음식으로 표현되는 욕망과 소외
 - (5) 내면의 감정을 이어주는 음식
3. 나오는 말

1. 들어가는 말

음식은 문학에서처럼 영화에서도 중요한 소재이다. 인간이 먹지 않고 존재할 수 없을진대, 인간의 삶을 담은 영화에서 음식이 출현하는 것은 당연한 이치일 것이다. 이를테면 《공을기 孔乙己》에 소흥주와 회향두가 빠질 수 없고 《허삼관매혈기 許三官賣血記》에 돼지 간 볶음이 없으면 안 되듯이, 쌀 순두부가 빠진 《부용진 芙蓉鎮》과 고량주가 없는 《붉은 수수밭 紅高粱》을 상상할 수 없을 것이다. 그것들이 영화의 내러티브 속에서 감당하는 역할은 사람이 맡은 중요한 배역에

* 본고는 고려대학교 중국학연구소 2006년 춘계 정기학술발표회(5.26)에서 '중국영화 속의 음식 문화'라는 제목으로 발표된 것을 수정한 것임. 또한 '이 논문은 2006년도 BK21 고려대학교 중일 언어 문화 교육 연구단 지원비에 의해 연구되었음'.

** 고려대학교 중어중문학과 부교수

버금간다. 영화 속에서 배우의 먹는 연기는 다른 어떤 것보다도 배역이 살아 움직이고 있다는 사실을 관객에게 확인시킨다. 인간으로 환생한 영화 속의 귀신은 먹는 행위를 통해서 이승에 있음을 증명해 보이기도 한다. 뿐만 아니라 음식 장면은 어떤 장치보다 영화에 풍부한 생활의 빛깔을 입힐 수 있다. 음식은 인물이 살아가는 시간과 공간, 그리고 사회적 계급뿐만 아니라 인물의 감정이나 심리까지 전달해 줄 수 있다. 따라서 그것은 배역을 둘러싼 환경을 만들어낼 때 가장 까다롭게 리얼리티가 요구되는 것 중 하나이기도 하다.

그럼에도 불구하고 영화 속의 음식은 분명 현실과 다르다. 물리적인 의미 이상으로 음식의 비중이 중요시되지 않았던 기존의 많은 영화에서 식사장면은 인물이 먹는 동작 중이라는 암시만을 줄 뿐이다. 이럴 경우 초점은 식사행위의 직접적인 대상인 음식내용이 아니라 대개 그릇붙이나 식탁 등 간접적인 대상에 맞춰진다. 이와 달리 현실보다 훨씬 과장시킴으로써 음식에 대한 환상을 갖게 만드는 경우도 많다. 사실 관객은 시각과 청각을 통하여 맛을 느끼게 되므로, 그들의 미각을 유인하기 위해서 영화 속의 음식은 부풀려질 수밖에 없는 운명이다. 그렇게 해서 영화의 다양한 효과는 오히려 현실에서보다 더 식욕을 자극하는 음식을 만들어낼 수 있다. 관객이 영화를 통해 관찰하는 식탁은 실재하는 것을 촬영한 것이지만, 어느 정도의 영화적 상상력이 가미되어 재구성된 것이다.

영화가 현실보다 더 현실 같은 판타지를 관객의 시각 앞에 제시해 보이게 되면, 관객은 개별적인 샷의 상(像)을 실재하는 것으로 혼동하면서 영화서사의 허구적 세계 속으로 몰입하게 된다. 이 때, 음식은 독립적인 이미지로 존재할 뿐 아니라, 샷들을 하나로 연결하는 전체 영화서사의 유기적인 체계 안에서 허구적 이야기를 실재하는 것으로 여기도록 하는 데 기여함으로써, 결국 이중의 환상망을 통해 관객에게 다가간다. 즉, 영화에서 음식은 하나의 신(scene)속에서 맛에 대한 직접적인 상상을 촉발시킬 뿐 아니라, 전체의 이야기구조와 관계되는 또 다른 층위의 상상을 관객에게 환기시킨다.³⁾ 현대기호학의 표현을 빌리자면, 영화 속 음식이

3) '한류'의 선봉 속에서 한국 드라마의 식사장면조차 아시아인들에게 커다란 인상을 준다고 한다. 이것은 주로 발상의 분위기와 먹는 방식을 통해 유발된 호기심 때문이지만, 음식이 전체 드라마의 내러티브와 갖는 일정한 관련성에도 기인하는 것이다.

불러일으키는 상상 속에는 직접적인 물질로서의 형상이 내포될 뿐 아니라, 음식이라는 기표와 연결되는 전혀 새로운 기의가 개입되는 것이다. 서술구조의 틀 속에서 식사장면은 영화의 내러티브를 구성하는 중요한 서술적 장치가 되기 때문에 현대의 영화로 내려올수록 감독의 전략에 의해 의도적으로 배치된다.⁴⁾

그렇다면 언필칭 ‘식문화의 왕국’이라는 중국에서 영화를 통해 그 다양한 식문화가 어떻게 투영되고 있는가 하는 것은 자못 흥미로운 문제가 아닐 수 없다. 영화의 음식장면을 통해 우리는 음식이 밥상 바깥으로 지향하고 있는 것을 중국 식문화의 특수성과 관련지어 다양한 각도로 해석해 볼 수 있을 것이다. 여기에서는 중국요리의 특수성에 관한 계보학적인 논의를 장황하게 다룰 계획은 아니므로, 중국어권⁵⁾의 영화 가운데 몇 편을 선정하여 중국의 식문화가 작품 속에서 어떤 모습으로 나타나며, 음식 장면이 영화 언어와 어떻게 관련되는가 하는 데에 초점을 맞춰 논하기로 한다.

2. 영화의 신조류와 그 음식문화의 의미

인간이 음식을 만들고 먹는 일상적인 행위가 영화에 어떻게 등장하게 되는가 하는 것은 영화사 속에서 따로 언급될 만큼 주목받을 만한 문제는 아니었다.⁶⁾ 그러나 음식 또는 요리가 영화의 전면에 화두로 등장하게 되는 것은 전혀 다른 차원의 문제이다. 영화를 거슬러 올라가 생각해볼 때, 당연한 이치이겠지만 영화 속

4) 백승국, <영화 속 음식 기호를 찾아서>, 《기호학으로 세상 읽기》(소명출판사, 2002), 87쪽.

5) 본고에서 다룬 텍스트에는 중국대륙과 홍콩 뿐 아니라, 타이완의 영화까지 포함되어 있다. 흔히 국내에서는 이 지역들을 포괄해서 지칭하는 말로 ‘중화권’이라는 표현을 쓰고 있으나, 논자는 ‘중화’라는 말이 가진 이념적인 색채를 배제한 ‘중국어권’이라는 표현이 우리가 사용하기에 더 적절한 것이라 생각한다.

6) 어느 시대건 식문화는 영화의 소품으로 흔히 등장했다. 이를 테면 동명의 만화를 개작한 흑백 영화 《三毛流浪記》(1949)에서는 거지소년 삼마오의 시선 속에 음식점 쇼윈도에 걸린 통닭과 소시지를 오버랩 시킨다. 음식은 주인공의 계급성을 강조하는 소품이 된다. 그러나 이 영화의 음식에는 물리적인 먹거리 이상의 중층적인 의미가 내포되어 있지는 않다.

에서 음식의 비중이 증가된 것은 촬영기술의 발달과 밀접한 관련이 있다. 특히 컬러기술과 디지털기술의 눈부신 발전으로 화면속의 음식은 비록 '그림의 떡'일지언정 관객의 식욕을 자극시키기에 충분할 만큼 실물과의 거리가 좁혀졌다. 그러나 음식의 비중을 문화사적 맥락과 관련지어 생각해볼 때, 이 새로운 역할의 출현은 단순히 기술 발전의 소산으로만은 볼 수 없는 자못 의미 있는 사실과 연결될 수 있다. 음식이 영화 속에서 복합적인 의미를 갖게 되는 것은 사회와 문화의 변화와 분명한 관련이 있기 때문이다.

(1) 생활문화의 대두와 뉴웨이브영화

중국은 세계에서 가장 음식문화를 중시해온 나라중의 하나이다. 고대로부터 국가의 의식에서 가장 중시된 것이 음식이었을 뿐만 아니라, 음식에 대한 지식과 미각에 의해 사대부들의 인품이 가늠되기까지 했을 정도이다. 이에 대한 구체적인 근거로서 중국에는 오래전부터 요리법 뿐 아니라 미식방법에 관한 다양한 기록이 전해져 내려왔다.⁷⁾ 어떤 논자에 의하면, 이러한 음식에 대한 중국인의 창조성은 다음과 같은 4가지의 특징으로 요약된다. 그것은 1) 요리의 소재와 종류가 계량화되어 있다는 것, 2) 상황에 따른 재료를 쓰는 것이 구조화되어 있다는 것, 3) 음식이 정보의 수단이 되며, 특정한 사교의 장일수록 더욱 특별한 정보를 담게 되므로 상징적이라는 것(이럴 때는 음식의 구조와 대비가 더욱 복잡해진다), 그리고 마지막으로 4) 음식에 대한 기대감이 많고 그것을 여럿이서 공유한다는 점에서 심리적이라는 것이다.⁸⁾ 이를 통해서 체면을 중시하는 중국 전통사회에서 음식이 사회적 활동에 얼마나 절대적인 역할을 했던가를 짐작해볼 수 있다. 그것은 이미 혀가 감당할 수 있는 맛의 즐거움을 초월한 정신적인 차원의 문제인 것이다. 음식은 중국인

7) 탐욕주의는 중국의 상류층에서도 경계의 대상이었지만, 잘 알려진 문인 중에 당대의 장대(張岱), 송대의 소식(蘇軾), 청대의 원매(袁枚)·이어(李漁)처럼 대표적인 미식가로서 요리에 관한 저술을 남긴 사람도 적지 않다.

8) K.C.Chung, "introduction", in K.C.Chung, ed., *Food in Chinese Culture*(New Haven and London: Yale University Press, 1977), 11-13 에서 요약.

에게 맛을 얻는 것뿐 아니라, 자아와 타인의 관계를 규정하는 사회적 언어로까지 기능이 확장되었던 것이다.⁹⁾ 전통만으로 보자면 영화가 음식문화에 주목하게 된 것이 새로운 것은 없다.

그러나 음식이 사회상을 드러내주는 하나의 상징적인 지표로서 거론되기 시작한 것은 그리 오래된 일이 아니다. 이는 서구에서도 마찬가지이다. 영국에서는 1970년대가 되어서야 음식과 요리사 숭배가 시작되었고, 이때가 되어서야 음식은 학계에서 영양의 차원을 넘어서는 섹스·힘·예술을 의미하는 기호학의 대상이 되었다. 미국에서도 1980년대 이후에 와서야 음식에 관한 담론이 아마추어 단계에서 아카데미즘의 단계로 넘어오기 시작한다.¹⁰⁾ 갖가지 ‘포스트’ 주의가 다문화 연구의 촉매 역할을 했듯이, 실천적 윤리로서 금욕주의를 당연시했던 전통적인 주류 담론이 미약해지는 대신 특이한 취미의 세계가 소비의 미학과 결합되어 사회화되기 시작한다. 그동안 눈에 띄지 않았던 삶의 모든 구석을 향해 시선이 미치기 시작한 가운데, 보수적인 식문화에도 변화가 찾아들었다. 서구의 음식문화사에서 설명되는 바, 근대주의(Mordenism)가 요리를 ‘문명화’, ‘규범화’시킴으로써 중산층의 식사양식과 매너를 획일적으로 강제시킨 ‘복제’의 시대를 만들어냈다면¹¹⁾, 포스트모더니즘은 각 지방의 향토 요리를 융합시키거나, 개인차원의 미식문화를 공론화시키거나, 아니면 전통시대에 발견하지 못했던 새로운 식재료에 관심을 갖게 하는 등, 종전의 모더니즘적인 식사 풍습을 급속히 해체시켜나갔다.

9) 미국에서는 ‘banquets’란 말이 통상 규모가 꽤 큰 정식 연회를 가리키는 반면에, 중국에서 이 개념에 해당하는 행위는 친척·친구·친지 등과의 음식을 통한 사교를 가리키는 폭넓은 의미로 쓰인다. 개인관계가 중시되는 (중국 같은) 사회에서 면식 있는 사람끼리 초대하고 초대받는 것은 초청받은 사람이나 초청한 사람이나 모두 체면과 관계된 일이다. 이러한 체면의 메커니즘은 식사에 초대하는 것이 체면을 위한 교류과정이며, 인간관계의 네트워크에 영향을 미치는 전략이라는 사실을 말해준다.(邊燕杰 저, 劉翠霞 외 역, 〈中國都市中的關係資本與飲食社交: 理論模型與經驗分析〉, 《開放時代》2004. 2期, 香港 科技大學社會科學部, 97쪽.

10) Elaine Showalter, <Food: My Dinner with Derrida>, 《American Prospect》 Online, <http://www.prospect.org/print/V13/1/showalter-e.html>

11) 문학예술에서 유행되는 모더니즘과 본고에서 언급하는 음식문화사에서의 모더니즘은 본질적으로 차이가 있는 것이다. 전자가 개인과 사회의 관계에 대한 전통적인 인식을 부정하고 개인의 분열에 더 관심을 갖는 것이라면, 후자는 건축에서와 마찬가지로 산업화 이후의 획일주의·합리주의가 지배하던 시기를 의미한다. 이에 대해서는 廖炳惠, 《吃的後現代》(2004, 二魚文化, 台北), 제1편 부분 참조.

중국에서는 문화대혁명 이후 1980년대까지가 근대주의적 식문화의 회복기였다면, 시장경제의 원리가 현실 삶에까지 밀어닥친 1990년대는 도시의 식문화에 포스트모던의 징후가 찾아든 시기라고 할 수 있다. 갖가지 대중식이 우후죽순처럼 복원되고 공장에서 대량으로 생산된 식품이 시장을 지배하던 획일적인 단계를 지나자, 독자성을 유지해온 각 지방의 전통요리가 원전을 따지는 것이 무색할 만큼 교차·융합되고, 세계 각처에서 수입된 낯선 음식스타일이 폐쇄적이었던 중국인의 식탁에까지 오르기 시작했다. 영양과 위생, 효율성을 위주로 하였던 음식담론의 중심이 자연히 건강과 분위기, 미식 등으로 옮겨가게 되었다. 식문화의 과열현상은 외식사업의 폭발적인 성장에 따른 것이기도 했다.¹²⁾ 이는 정부의 경제 드라이브 정책 하에서 1980년대 후반부터 형성된 신흥 중산층에 의해 주도된 것이다. 중국정부가 개혁초기부터 국가적 목표로 내세운 개별 가정경제의 안정적 수준, 즉 ‘소강(小康)’¹³⁾의 상황이 당겨질수록 그만큼 외식문화도 빠르게 확산된 것이다. 신흥 중산층의 탄생은 식사양상의 차별화와 계급화로 이어졌다. 합작사의 공용식당이나 국영 레스토랑으로 국한되었던 도시의 외식문화가 개체호의 폭발적인 증가와 함께 포장마차에서 고급호텔에 이르기까지 다양한 수준으로 벌어지게 되었다. 이는 영화 속의 식문화에도 환상과 현실이 동시에 투영되도록 하였다. 음식은 생활에 대한 낭만적인 환상을 갖게 하기도 하지만, 반면에 현실에서 문제시 되는 사회적 불평등을 우회적으로 드러내기에 적합한 소재가 되었기 때문이다. 음식문화가 영화 속에 대두된 것은 이처럼 사회 계층구조의 다변화와 밀접한 관련이 있다고 할

12) 중국 상무부의 발표에 의하자면, 2005년도 중국인의 평균 외식·음료 소비는 680위안으로 개혁개방 초기인 1978년보다 무려 118.4배나 된다. 한편 2005년까지 외식·음료 시장 성장률을 보면 15년간 연속해서 두 자리 수자의 고속성장을 유지하고 있다. 이는 개혁개방 초기인 1978년에 비하면 161배나 증가한 것이다.

습智情報工作網(www.hezhici.com/2006/3-27/15583221263.asp) 참조.

13) 중국 국무원의 《90년대 중국 식품 구조 개혁과 발전 방안》에 의하면, “90년대는 중국인민의 소비수준이 소강을 향해 매진하는 중요한 단계로서, 식품의 공급 상황이 빠르게 변화함으로써, 식품구조를 바로잡는 관건적인 시기이자 유리한 시기이기도 하다”고 정의한다(李志剛, 〈中國現代商業食文化初探〉, 《天津商學院學報》1997년 2기, 59쪽에서 재인용). 중국공산당의 제 16차 대회에서 수립된 제11차 5개년 계획(2006~2010년)에서도 소강사회에 대한 국가적 전략은 더욱 강화되었다.

수 있지만, 현실의 상황이 영화로 옮겨지기까지는 좀 더 시간이 필요했다. 영화언어로 표현될 수 있는 음식담론의 형성, 즉 음식문화에 대한 심층적인 인식은 또한 영화기법(기술이 아닌)의 발전과 동반되는 것이기 때문이었다.

1980년대에 들어서면서, 이제까지 작가주의 영역 바깥에 있었던 지역들에서 속속 뉴웨이브 영화가 탄생되면서 문화적인 반향을 불러일으켰다. 뉴웨이브의 세계 지형도에서 타이완과 중국대륙이 차지하는 비중은 절대적이다. 이 시기에 있었던 타이완의 계엄해제와 민주화, 대륙의 개혁개방과 신계몽운동 등 사회문화상의 변화들은 영화에도 크게 영향을 끼쳐, 영화가 대외개방과 자기정체성 확립을 동시에 도모하도록 촉구하였다. 그런데 이러한 국면은 1980년대 후반을 거치며 다시 한 번 전환기를 맞게 된다. 중국대륙의 경우, 사회주의 시대 이후 상업주의 문화의 충격이 가장 컸던 1988년과, 천안문사건이 터진 1989년 이후로 기존의 5세대식 영화운동이 크게 위축되면서 또 다른 변화의 필요성에 직면하게 된다.¹⁴⁾ 정치적 제한을 피하면서 재정적인 문제를 해결하기 위해 예술영화계는 해외의 자본을 끌어 들여야 했고, 이를 가능케 하는 새로운 양식을 찾아야 했다. 이제 전형적인 5세대 영화가 보여주었던 원시의 세계와 황무지를 떠나, 도시 중국인의 삶과 풍속이 다른 방식으로 표현되기 시작한다. 한편 타이완에서도 초기 뉴웨이브가 기존의 오락 영화에 맞서 독자적 영역을 구축할 수 있게 했던 순수한 사실주의의 강점이 오히려 영화산업 전반에 위기를 불러들임으로써, 해외영화계의 힘을 빌리든지 아니면 상업주의와 공조하든지 새로운 전략을 추구해야 하는 상황이 되었다. 이러한 전환점을 대표적으로 보여주는 뉴웨이브 2세대들의 영화는 해외와 국내에서 동시에 입지를 확보한 《애정만세 愛情萬歲》(蔡明亮, 1994)와 《음식남녀 飲食男女》(李安, 1994) 등이다. 이 2세대 영화의 커다란 특징은 도시화 현상에 대한 성찰을 주요한 소재로 부각시키면서 더 이상 리얼리즘을 유일한 영화의 문법으로 간주하지 않는다는 점이다. 이들은 자기들의 영화를 해외영화계의 영향력 아래 편입시켜 해외시장을 적극적으로 개척해나감으로써 국내 극장업계의 구속에서 벗어나고자 했다.¹⁵⁾ 이와 유사하게 홍콩에서도 표현주의를 내세운 감독들이 뉴웨이브적 성향을

14) 戴錦華, 〈黃土地上的文化苦旅〉, 《文化批評與華語電影》(1998, 麥田出版社, 台北), 69쪽.

드러냈는데, 대표적인 것으로는 앞의 영화들과 같은 해에 발표된 왕자웨이(王家衛) 감독의 《중경삼림 重慶森林》, 《동사서독 東邪西毒》 등이 있다. 그러나 1990년대 이후의 홍콩영화는 크게 1980년대에 영화시장을 누빈 느와르(Noir)풍이 잠잠해지는 대신, 쉬커(徐克) 스타일의 무협영화와 쉬판윈(許冠文) 스타일을 계승한 코믹 상업영화 같은 오락영화가 여전히 주류를 차지하고 있었다. 이것이 중국대륙의 이제 막 개방된 영화시장에 활발하게 수입되면서 제작에도 상당한 영향을 끼치기 시작한다. 때마침 구조조정에 들어간 대륙의 영화계로서는 국책영화조차 홍콩과 할리우드의 오락영화 형식을 모방하지 않을 수 없는 상황이 되었다.¹⁵⁾ 이처럼 1990년대에 들어서면서 중국대륙과 홍콩, 타이완에서 공히 시장은 어느 때보다 영화에 막강한 영향력을 행사하게 되었고, 해외영화제는 흥행에 취약한 예술주의 감독의 국내 입지를 강화할 수 있는 거의 유일한 돌파구가 되어갔다. 달라진 제작환경 속에서 영화 예술인들은 새로운 전략을 피하지 않을 수 없게 되었다.

(2) 미식영화의 유행과 이데올로기

중국어권에서 미식영화의 선례가 된 작품으로는 두말할 것 없이 《음식남녀 飲食男女》(1994)를 들어야 할 것이다. 리안 감독은 화려한 영상을 통해 중국 요리문화의 진수를 세계의 관객들에게 뚜렷하게 각인시켰다. 이 영화에 생생하게 묘사된 다양한 요리들은 음식영화에서 이미지가 얼마나 중요한 역할을 하는가를 입증해 보인다.

특급 호텔의 주방장 주(朱)사부는 홀아비가 된 뒤 오랫동안 딸들의 뒷바라지를

15) 焦雄屏, 〈제7회 타이베이 (中時晚報) 영화상 수상식장에서의 발언〉, 黃建業, 〈1994豐收裡的隱憂〉 웹사이트 〈臺灣電影筆記〉 <http://movie.cca.gov.tw>에서 재인용.

16) 이 점에 대해서는, 90년대에 취해진 중국의 영화정책과도 밀접한 관련을 갖는다. 반세기 가까이 강제로 시행되어온 중국전영공사(약칭 '中影公司')에 의한 국가 배급체제가 마침내 1993년 정식으로 소멸되고, 영화와 극장표의 가격결정권이 지역에 위임되었다. 이것은 영화작품의 구매와 배급에 대한 국가적 보장이 정식으로 소멸되었으며, '관객 수'와 '흥행수입' 등 영화시장에 의한 경제적 지표가 제작의 중요한 요소로 부상하였음을 뜻한다. 《中國21 Vol.11-現代中國映畫研究特輯》(日本 愛知大學, 2001.4)의 〈中國映畫の歩み〉 편 참조.

하며 살아왔다. 영화의 후반에 이르기까지 배역은 물론이고 전지적 시점을 가진 관객들에게조차 주사부의 정체성은 밖에서는 은퇴를 앞둔 요리사, 안에서는 보통의 아버지인 정도로만 인식된다. 요리가 신의 경지에 올라있음에도 나이가 들면서 미각을 잃어간다는 설정은 주인공에게 인간적인 평범함을 더해준다. 그런데 그는 황혼의 길목에서 딸뻔 밖에 안 되는 젊은 반려자를 만나면서 자기의 정체성이나 마찬가지로 미각을 되찾는다. 그에게는 처음부터 지극히 인간적인 애정에 대한 욕망이 누구보다 절실하게 자리하고 있었던 것이다. 이 영화가 나열하는 화려한 음식 이미지 뒤에 존재하는 분명한 메시지는 인간에게 식욕이 중요한 것처럼 성욕도 살아있는 한 나이에 관계없이, 아니, 나이가 들어갈수록 더 절실하다는 것이다. 그렇기 때문에 아무도 예상치 못한 그의 결혼발표는 식(음식)의 논리를 성(남녀)의 논리가 뒤집어 버리는 극적인 반전이 된다. 전통 중국에서 인간의 기본 욕망인 식과 성은 문화적으로 밀접한 관련을 갖는 것이었다. 음식과 의약의 관계처럼 음식과 성기능과의 상호 관련성은 매우 중시되어 왔다.¹⁷⁾ 성적인 욕망이 식욕처럼 나이에 상관없는 자연스런 본능임을 강조한다는 점에서 이 영화는 전통적인 관념을 성공적으로 현대화시켰다고 할 수 있지만, 동시에 그것은 또 다른 전통에는 위배되는 것이기도 하다. 왜냐하면, 공자의 경전(《禮記》)에서는 지나친 ‘음식남녀’의 욕구가 사회윤리인 예(禮)에 방해가 되는 것이니 절제하라고 훈계하기 때문이다. 현대인의 삶 속에 내재하는 욕망은 영화 속에서 전통적 관념과 대조되어 절묘하게 풀이된다.

이 영화가 보여준 감탄을 자아내는 요리의 계보들은 전적으로 상류층 미식문화의 관습 안에 있는 것들이었다. 영화가 성공적인 흥행과 더불어 영화 바깥의 요리담론을 확산시키는 기폭제가 되었던 것은, 바로 그러한 고급 미식문화를 통해 중산층의 지지를 얻었기 때문이다. 《음식남녀》의 성공은 이후 영화와 드라마, 만화 등 다양한 시각예술 장르를 통해 폭넓게 영향을 끼쳤다. 이미 세계적인 오락영화의 생산지로 자리 잡은 홍콩에서 이를 신속하게 반영한 것은 그리 이상한 일은 아니다.

17) 李亦園, 《文化發展的人類學探討》(允晨文化, 1992, 台北), 163쪽.

홍콩에서 제작된 두 편의 요리에 관한 오락영화, 《금옥만당 金玉滿堂》(徐克, 1995)과 《식신 食神》(周星馳, 1996)은 그중 대표적인 영화라 할 만하다. 이 두 영화는 스타시스템과 대중성이 결합된 홍콩 영화산업의 속성을 적나라하게 드러내는 전형적인 오락영화이다. 두 영화는 ‘요리대결’이라는 동일한 모티브를 가지고 회화적으로 인생을 묘사한다. 영화 속에서 요리는 음식을 만드는 데 목적을 둔 행위라기보다는 고난도의 묘기에 가깝고, 요리사가 마술사나 차력사 같은 무소불위의 능력을 지님을 관객이 오히려 당연하게 받아들이도록 만든다. 그렇기 때문에 두 영화는 즐거리의 설정에서부터 현실상황과는 거리가 먼 극단적인 ‘보는’ 영화를 지향한다.

《금옥만당》은 전설적인 청 황실의 코스 요리 ‘만한전석(滿漢全席)’처럼 특이한 소재로 관객의 시선을 끈다. 기이한 재료들은 신비로움으로 가득한 환상을 지속해서 만들어냄으로써 내러티브의 빈약함을 상쇄시킨다. 《식신》은 자만에 빠져 경쟁자의 계략에 팔려들었다가, 절치부심한 끝에 다시 ‘식신’의 반열에 오르게 된다는 한 요리사(동시에 사업가)의 전설 같은 이야기를 골자로 한다. 이 영화들에서 현실성은 처음부터 아무런 의미가 없다. 그런데 이처럼 어느 영화보다 시각적으로 강조됨에도 불구하고, 영화의 내러티브 속에서 요리는 소품으로서의 역할에 머물 수밖에 없다. 왜냐하면 이 영화들에 나타나는 퍼포먼스로서의 요리는 본질적으로 먹는 행위가 배제된 것이기 때문이다. 두 영화는 음식 만들기의 의미를 인간의 생존과 정서상의 욕구를 충족시키는 행위가 아닌 전시용으로 변형시키는 대신, 초현실성을 뒷받침하는 기제로서 기존의 홍콩영화에서 흥행이 보장된 무협서사를 요리에 결합시킨다. 따라서 영화 전반의 내러티브는 관객에게 익숙한 무협영화의 공식화된 틀로 유지된다. 여기에다 주인공이 요리 경연에서 이기고 지는 문제는 철저하게 자본의 논리에 종속되며, 그러한 것들이 전적으로 남성의 성공에 대한 욕망 속에서 표현된다는 공통점을 보여준다. 《음식남녀》가 이끌어낸 음식담론은 이처럼 다른 한 편에서, 중산층의 정서에 기대는 수준을 넘어서 세계적으로 입지가 강화된 시장경쟁 체제를 구체적으로 대변하기도 하였다.

그런데 미식을 통해 눈의 즐거움을 추구하는 영화의 한편에는 또한 전통적으

로 미식문화와 충돌해온 기아의 문화가 반영된 전혀 다른 영화들이 있다. 영화 속의 미식이 타인의 삶을 엿보고자 하는 관객의 관음증적 취미를 충족시킨다면, 기아는 관객 자신의 체험에서 비롯된 두려운 기억과 연결된다. 그러나 이런 영화 역시 포스트모던의 시대일수록 관객에게 오히려 호소력을 가질 수 있다. F.제임슨의 표현을 빌리자면, ‘자기시대에 대한 향수’(nostalgia for present)야말로 포스트모던 시대의 전형적 문화특징 중 하나이기 때문이다.¹⁸⁾ 음식처럼 관객의 향수를 이끌어내는 소재도 드물다. 그것은 영화 바깥에서 특정한 음식이 유행하는 것이 반드시 미식문화에 국한된 것은 아니라는 사실을 통해서도 잘 알 수 있다.¹⁹⁾ 영화의 ‘기아’ 모티브는 여러 가지 측면에서 농촌과 전원을 무대로 하여 1980년대 중반까지 중국 대륙에서 유행하였던 ‘심근(尋根)사조’와 동일한 발상에서 나온 것처럼 보이지만, 양자는 실은 근본적으로 차이가 있는 것이라고 할 수 있다. 심근사조²⁰⁾와 기아소재의 영화는 똑같이 황량하고 궁핍했던 과거의 기억에 근거하지만, 전자가 실재성보다 문화의 원천에 더 관심을 갖는 반면, 후자는 체험된 역사와 현실을 중시하기 때문이다. 이런 차이는 같은 감독에 의해 만들어진 《붉은 수수밭》(1987)과 《집으로 가는 길》(1999)의 두 주인공 주얼(九兒)과 자오디(招娣)의 형상과 그녀들이 극중에서 맡은 역할의 상이성에서도 충분히 입증될 수 있다.²¹⁾ 관객은 감독에 의해 ‘대상화된’ 세계보다 자기가 ‘기억하는’ 세계에 대해 더 관대하고 쉽게 동화되기 마련이다.

(3) 궁핍함의 기억과 가족주의

해외에 알려진 중국의 식문화는 주로 화상(華商)들에 의한 현지의 요식업체를

18) F. Jameson. "Nostalgia for the Present." *South Atlantic Quarterly* 88:2 (Spring, 1989): 517-537.

19) 예를 들면 90년대 중반에 ‘憶苦飯’, ‘知青菜’, ‘東北菜’ 등이 유행되었던 것은 그에 대한 반증이다.李志剛, 〈中國現代商業食文化初探〉, 《天津商學院學報》1997년 2기, 50쪽 참조.

20) 여기에서는 문학 뿐 아니라 영화를 포괄한 개념을 의미한다. 심근소설들은 5세대 감독들에게 심대한 영향을 끼쳤고, 농촌과 전통풍속을 소재로 한 전형적인 5세대 영화들을 탄생시켰다.

21) 《집으로 가는 길》에 나타난 자오디의 형상에 대해서는 본고의 5)절 참조.

통해 체험됨으로써 낭만적인 환상과 반죽된 채로 인식되는 경우가 많다.²²⁾ 서민들의 식문화보다는 고급 요리를 기반으로 정선된 식문화, 단적으로 말하자면 화교들에 의해 만들어진 ‘외식 식단’이 보편적인 식문화인 것처럼 오도된 것이다. 이것은 근본적으로는 식문화의 범주 속에 먹는 것만 포함시키고 굶는 것은 배제한 결과에서 비롯된 것이다. 기실 5천년이나 거슬러 올라간다는 중국의 문명사를 통틀어 아사(餓死)의 공포에서 완전히 벗어난 것은 고작 지금으로부터 대략 4,500년 동안에 불과하다. 말하자면, 중국의 식문화는 확률적으로 따지자면 ‘어떻게 하면 맛있게 먹을 수 있을까?’보다 ‘어떻게 하면 굶지 않을까?’하는 것을 더 고민했다고 해도 과언이 아니다. 그러나 경제적인 섭취방법이 질실한 기아의 상황에서는 식재료의 다양화를 추구하게 되고, 이는 시간이 지나면서 특이한 재료와 맛을 추구하는 상류층의 미식문화 속으로 흡수되기도 하였다. 이렇게 보면 중국의 식문화 안에서 미식과 기아는 상반되면서도 동전의 앞뒤처럼 떼려야 뗄 수 없는 밀접한 관계를 지닌 것이기도 하다. 예고 없이 다가오는 기아에 대한 공포는 식량이 넉넉할 때에도 검약을 습관화시켰다. 중국 식문화가 가진 양면적인 특성은 영화의 음식에도 그대로 반영된다. 기아체험과 관련된 영화들은 식문화가 지역에 따른 특수성은 있지만, 동시에 인간에게 가장 절대적인 문제이기도 하다는 진리를 전해준다. 특히나 중국의 현대사를 다룬 영화 속에서 기근과 기근에 대한 기억은 시대를 불문하고 상식적이고 보편적인 지지를 받아왔다.

영화 《인생》(張藝謀, 1994)은 한 평범한 인간이 중국 혁명사의 소용돌이에서 겪어야 했던 부침을 긴 시간대를 배경으로 펼쳐 보인다. 이 영화의 역사적 배경중 하나인 대약진운동 시기는 사회주의중국 수립 이후 최악의 기근이 발생한 시기로서, 심지어 정부가 아사자가 발생하는 것을 피하기 위해 ‘대약진가루’²³⁾를 보급하기까지 했던 때이다. 전통적인 가족 중심의 소규모 경제구조를 무리하게 집단 생

22) 이는 대부분의 화교들이 이민 초기에 소규모 자본으로 개업이 가능한 요식업체에 종사하게 된 것에 크게 기인한다. 그러나 나중에 이들이 식품 무역에도 개입하면서, 중국 안의 식문화에까지 영향을 끼치게 된다. 예를 들면 후추 같은 향신료와 제비집, 상어지느러미 등 희귀한 재료들은 화교의 존재로 인해 중국식문화에 도입된 것들이다. (陳偉明·侯波, <20世紀以前的南洋華僑在中外飲食文化交流中的作用>, 《東南亞研究》2006. 1기, 56-57쪽 참조.)

23) 옥수수 대공과 수염·쌀겨·밀겨를 혼합하여 분말을 낸 구황식품.

산방식으로 전환한 것이 화근이었다. 급진적으로 강제된 개혁의 허위성은 마치 당장이라도 타이완을 무력으로 해방시킬 듯이 마을에 간이용광로를 세우고 집집마다 쇠붙이를 공출하는 장면에서 회화적으로 표현된다. 결국 이 운동은 쓸모없는 고철만 양산함으로써 얼마나 무모한 것이었는지가 입증되었지만, 한편 집단 취식의 결과로 여성을 부엌에서 노동현장으로 이끌어냄으로써 역설적으로 향후 중국 가정의 식문화에 절대적인 영향을 끼친다.

영화 속에서 식기까지 헌납한 대부분의 가정은 마을에 설치된 공동취사장에서 함께 취식을 한다. 주인공 푸꾸이(福貴)의 가정도 예외가 아니어서, 낮에는 인민공사에서 집단 노동을 하고 식사는 밥 공장에서 단체로 하며, 저녁에는 소조별 사상 학습을 받아야 하는 고단한 사회주의식 ‘거대가족’의 삶이 이어진다. 그러던 중 드물게 가구별 특식으로 지급된 만두 재료는 순식간에 푸꾸이의 네 식구를 전통적인 ‘호(戶)별 가족’으로 환원시킨다. 중국대륙의 영화에서 만두(餃子)는 대개 음력설, 더 나아가서는 가족의 화목에 대한 메타포이다. 영화 《푸른 연 藍風箏》(田莊莊, 1993)에서는 시집간 딸이 친정에 온다고 어머니가 배급식량에서 조금씩 모아두었던 밀가루로 어렵게 준비한 찐빵(饅頭)을 술 쥘 때 압수당하는 장면이 나온다. 이는 집단주의에 의해 호별 가족의 삶이 억압당하는, 앞의 《인생》의 경우와 반대되는 상황이라 할 수 있다. 그만큼 만두는 중국인에게 가족주의를 환기시키는 각별한 존재이다. 그런데 하필 이런 좋은 날 푸꾸이의 아들이 사고로 사망한다. 아들의 삼우제날, 어머니(家珍)가 아들의 무덤 앞에 앉아 양은 도시락을 열자 화면에 클로즈업되는 음식은 바로 그 만두이다. 만두는 모성의 상징이 되고, 삶의 모든 영역을 지배하는 집단성에 대한 개인들의 심리적 저항을 상징하는 것이기도 하다. 뉴웨이브 영화 속에 등장하는 가난한 과거의 음식은 이처럼 역사의 수레바퀴에 짓밟힐 수밖에 없었던 개인들의 희생에 대한 헌정의 의미를 지니기도 한다.

궁핍한 시절은 현재의 삶이 행복할 때에는 아름다운 추억이 되기도 한다. 식문화는 생존의 문제로 고투하던 과거의 기억과 물질적으로 풍요한 현재의 존재감을 이어주는 끈이다. 과거와 현재의 대비는 음식의 질적인 내용만으로도 선명하게 드러낼 수 있다. 이러한 영화들에는 공통적으로 또한 하나의 중국적인 에토스가 있

다. 영화에 드러나는 과거의 식탁은 음식 장면의 영원한 모티브인 가족의 해후, 즉 ‘단원(團圓)’을 의미하게 된다는 점이다. 지나간 시절의 식탁은 물질적으로는 나아졌지만 정신적으로는 채워지지 않는 현재의 식탁에서 느끼게 되는 공허감과, 회귀의 여망이 반영된 것이다. 이럴 때 식탁은 가족의 단란함을 가장 상징적으로 보여줄 수 있는 공간이 된다.

《음식남녀》의 주사부는 세 딸이 장성한 후에도 풍성한 음식을 일요일마다 준비한다. 그에게 있어 일요일의 요리는 가족의 화목을 확인하고 유지하기 위한 일종의 엄숙한 의식이다. 딸들은 일요만찬의 형식만 남은 가족공동체를 하나하나 떠나지만, 부질없게만 보이던 아버지의 의식이 지닌 참된 의미를 결국 깨닫는다.²⁴⁾ 이러한 가족주의 모티브는 최근작에서도 여전히 반복된다. 홍콩의 가족영화 《하이난 치킨라이스 海南鷄飯》(2004, 畢國智)에서는 싱가포르를 대표하는 음식이 된 ‘하이난 치킨라이스’를 팔며 살아가는 중국계 여성 전(珍)과 세 아들, 그리고 이웃의 식당주인 김추이(金水)가 등장한다. 전에게 하이난 치킨라이스는 자기의 인생을 건 자존심의 상징이지만, 아들들은 자기마음대로 되지 않는다. 결론은 가족주의를 소재로 한 장르영화가 그렇듯이, 김추이의 도움으로 가족의 사랑을 다시 확인하게 된다는 내용이다. 구미의 영화보다 더 전통적으로 표현되는 중국어권의 가족주의 영화에서, 음식은 대개 가족 내부의 전통주의적 입장을 옹호하는 장치가 된다. 여기에서 식사는 생존의 상황을 지시하는 기호이자 가족을 모아들이는 매개이고, 세대의 지속을 이어주는 중요한 의식이 된다. 그렇기 때문에 가족의 붕괴를 상징적으로 드러내는 곳도 또한 식탁이 될 수 있다.

24) 리안의 초기 3부작(《콩후선생 推手》·《결혼피로연 喜宴》·《음식남녀》)은 공통적으로 ‘한 가정이 해체되고 또 다른 가정이 새롭게 구성되는 과정’을 보여준다. 《음식남녀》에서도 주사부가 세 딸과의 원래 가정을 사실상 떠나 금영과의 새로운 가정을 만드는 것으로 설정된다. 감독은 전통적 의미의 가족주의보다 변화된 현대가정의 새로운 양상에 주목한다. 이 세 영화에서는 또한 공통적으로 중산층의 삶이 그려지고 음식이 중요한 역할을 맡는다. 국제결혼을 한 미국의 아들을 찾아가는 《콩후선생》의 태극권 사부에게 새로운 반려자가 되는 사람은 ‘요리’를 가르치는 할머니 강사이다. 만두를 빚고 시식하는 것은 두 사람의 화합을 촉진시킨다. 《결혼피로연》에서는 ‘피로연’이 극적인 반전을 만들어내는 중요한 사건이 된다. (黃文杰, 〈李安華語作品文化解讀〉, 《北京電影學園學報》2003. 3기. 18쪽 참조.)

(4) 음식으로 표현되는 욕망과 소외

영화 속에서 음식이 개인의 욕망을 나타내는 기호로 나타날 때, 그것은 인간을 병들게 한 현대문명이 진행되는 공간과 밀접한 관련을 갖는다. 영화에 표현된 현실만을 두고 본다면 중국대륙의 포스트모던은 도시에만 존재한다고 말할 수 있다. 급격한 변화로 인한 성장통을 앓기 시작한 대륙의 도시문화는 흔히 '6세대'란 이름으로 통칭되는 신세대 감독들에 와서 비판되기 시작한다. 이와 달리 타이완에서는 도시의 병폐가 진작부터 영화의 화두로 대두되었는데, 뉴웨이브 2세대에 와서 이러한 성향은 더욱 농후해졌다. 한편 홍콩에서는 대륙으로의 반환과 관련된 정체성의 모색과정에서 도시 홍콩이 앓고 있는 상처가 들춰내지기 시작했다. 이러한 영화들은 미식이나 기아의 상황과는 또 다른 차원에서 음식에 상징성을 부여한다.

타이완 영화 《개천 河流》(蔡明亮, 1997)에서는 한 가족의 먹고 싸고 자고 섹스하는 지극히 일상적인 삶을 통해 상실된 모럴과 돌파구가 없는 욕망, 그리고 그로 인한 가족의 균열을 적나라하게 해부한다. 차이감독은 1세대 뉴웨이브가 피했던 역사에 대한 엄숙한 성찰과 사실적인 일상의 묘사를 성공적으로 2세대의 방식으로 전환시켰다. 언어에 의존하지 않는 채 묘사되는 인간의 고립, 공간 내부 디테일의 기호화, 개인들의 기괴한 행위에 대한 상징적인 관찰 등등은 감독의 창조성을 더욱 돋보이게 한다.

영화 속의 아버지와 아들은 게이로 설정되어 있다. 일정한 직업 없이 게이 사우나를 전전하며 소일하는 아버지는 그래도 하나뿐인 아들에 대한 기대가 있다. 나약한 도시류펜인 아들은 어떤 영화의 야외 로케를 구경 갔다가 개천에 떠있는 시신의 역할을 우연히 맡게 된 결과로 피부병에 시달리는데, 이것은 도시인이 앓는 정신적 질병에 대한 알레고리이다. 백화점의 엘리베이터 걸로 일하는 어머니는 아버지가 없는 빈 방에서 밀려드는 성적 욕망을 주체하지 못해 번뇌한다. 아들의 병을 고치기 위해 침술원과 점집을 전전하는 부모의 모습은 여느 가정과 다를 바 없다. 그러나 영화 속에서 세 가족은 공간을 함께할 뿐 집 속에서 관계를 맺지 않는다. 이 같은 가족들의 단절을 극명하게 보여주는 것이 바로 식탁이다.

이 영화에서 ‘집’이라는 공간은 화장실과 주방만으로 노출된다. 주방에 달린 식탁은 각기 롱테이크 된 장면을 통해 두 번 등장한다. 하나는 어머니가 가져온, 백화점에서 팔다 남은 패스트푸드를 반찬삼아 아버지가 혼자 먹는 장면이고, 다른 하나는 장대비를 맞으며 퇴근한 어머니가 똑같이 식은 프라이드치킨을 늦은 저녁으로 홀로 먹는 장면이다. 묵은 패스트푸드는 도시 생활의 건조한 단면을 적나라하게 비유한 것이고, 혼자 음식을 먹는 행위는 심리적 단절을 효과적으로 나타낸다. 식사는 앞의 가족주의 영화에서처럼 배역사이의 정신적 유대를 상승시키는 행위가 아니라 생존을 위해 물리적으로 음식물을 ‘처리’하는 과정으로 묘사되며, 이 처리의 말로는 불편한 대사(代謝)로 이어진다. 차이밍량의 영화에 거의 매번 등장하듯이, 균열(혹은 구멍)이 생기고 그곳을 통해 액체(물이거나 오물, 또는 빗물)가 집(또는 방)으로 침범하는 것이다. 영화의 후반, 육실 천정을 통해 새어나온 빗물이 마루를 타고 주방까지 밀려와 식사를 하던 어머니의 발밑에 이른다. 빗물은 휴머니티의 상실로 나타난 재앙의 상징이고, 닭다리를 입에 문 어머니가 진창을 헤집으며 망연자실해 하는 모습은 정신적 곤궁함에 빠진 현대 도시인의 초상화가 된다.

차이밍량의 영화가 개인의 욕망과 트라우마를 드러내기 위한 기제로 음식을 활용하고 있다면, 홍콩의 프루트 첸(陳果) 감독은 그보다 큰 대륙과 홍콩의 관계라는 알레고리 속에서 음식을 등장시킨다. 대륙으로 반환된 지 얼마 안 되는 홍콩을 배경으로 한 영화 《홍콩에는 헐리웃이 있다 香港有個荷里活》(2002)가 그것이다. 호텔에 통째로 바비큐를 납품하는 슬럼가의 똥보 3부자가 있다. 어느 날 대륙 출신의 꽃뱀이 나타나(그녀는 신분증 상으로는 아직 미성년자이다) 조용한 슬럼가를 엉망진창으로 만들어 버린다. 유혹에 넘어간 형은 미성년자 추행에 대한 합의조로 목돈을 날리고, 육욕에 눈 뜬 아버지는 (역시 대륙출신의) 고용인을 추행하려다가 엉겁결에 그녀를 고기분쇄기에 밀어 넣고 만다. 맨 처음 꽃뱀에 걸려들었던 동네 총각은 엉뚱하게 조폭으로 오인 받아 반대파 일당에게 손목이 잘리고, 옆친 데 덮친 격으로 돌팔이 의사의 실수로 왼팔에 오른 손이 달리는 신세가 된다. 게다가 그들이 살고 있는 슬럼가마저 철거 위기에 처하게 된다.

고급 맨션(맨션의 이름이 ‘헐리웃’이다)과 슬럼가가 마주하고 있는 홍콩의 사

회적 불평등, 어이없는 봉합수술로 상징되는 대륙과 홍콩의 잘못된 만남, 그리고 집에서 키우던 돼지의 실종으로 대변되는 홍콩인의 정체성 상실 등 이 영화는 홍콩이 안고 있는 모순점들을 복합적으로 제시한다. 우화 같은 이야기를 지배하는 전체적인 음식이미지는 ‘살(코기)’이다. 이는 도살된 돼지들과 바비큐, 그리고 돼지 피부에 찍힌 도살장의 인장으로 디자인된 시작 자막에까지 소급될 수 있다. 여기에 주인공 3부자의 드러난 상반신뿐만 아니라, 심지어 우스꽝스럽게 끝나는 배역들의 육욕마저도 살의 이미지와 오버랩 된다. 그들이 연기를 마시며 연신 구워대는 살코기에는 슬럼가의 서민들에게 유포는 욕망이 양념처럼 배어든다. 그렇지만 이 살은 동시에 자본과 권력 앞에 무기력한 그들에게 닥친 우화 같은 운명에 대한 메타포이기도 하다.

지시하는 2차적인 의미가 무엇이나에 따라 음식은 관객의 정서 속에서 환상의 대상이 되기도 하고 혐오의 대상이 되기도 한다. 이는 영화 속의 음식이 생존과 맛을 위한 것이 아니라 근본적으로 보여주기 위한 것, 즉 관객의 시각에 의해 인식되는 것이란 사실과 관계가 있다. 관객의 보이는 것에 대한 갈망과 혐오는 인간의 본성에서 나온 것이 아니라, 문화가 심성에 내재하도록 강제된 감각체계에서 비롯된 것이다.²⁵⁾ 만약 그 음식이 성스러운 노동의 산물이며, 누군가를 기쁘게 하기 위해 만들어지는 것이라면 관객의 감각은 또한 달라질 것이다. 관객의 감각과 정서에 호소하는 뉴웨이브 영화일수록 음식의 역할은 더욱 돋보인다.

(5) 내면의 감정을 이어주는 음식

미식의 정의가 사람에 따라 다르듯이 어떤 요리가 기억 속에서 잊히지 않는 것은 때로 물질적인 조합만으로 결정되는 것이 아니다. 식사를 둘러싼 상황은 종종 음식의 맛을 상승시킨다. 영화 속에서 미식이 궁극적으로 지향하고 있는 것은 물질적인 맛이 아니라 마음의 맛이다. 가령 사랑이 담긴 요리라면 아무리 상투적

25) 劉紀蕙, 〈可見性問題與視覺政體〉, 《文化的視覺系統》I (劉紀蕙 編, 麥田出版社, 2006, 台北), 4쪽.

이라 해도, 관객이 인간인 이상 동서고금을 막론하고 불변의 생명력을 가질 수밖에 없다. 이럴 경우 요리는 늘 남성과 여성 사이에서 메신저가 된다.

그런데 요리행위의 주체가 누구냐에 따라 양상은 약간 달라진다. 서구적 관습 안에서 요리가 어느 정도 남성의 영역에서도 수용되었던 것에 반해, 동양의 전통에서 가정의 요리는 전적으로 여성의 몫이었다. 지금까지 여성과 음식에 관련된 문화적 메타포는 여성은 음식을 제공하거나, 다른 사람들을 위해 자신의 몸을 희생하는 자라는 전제에서 구성되었다.²⁶⁾ 이러한 전통으로 인해 한국과 마찬가지로 중국영화 속에서도 요리하는 여성은, 소수의 여성 직업 요리사를 제외한다면 대개 다른 상황에서의 여성보다 전통적인 분위기를 더 많이 띤다. 동시에 부엌에 있는 여자는 바깥에 나가서 일하는 남성의 이미지와 짝을 이룬다. 여기에다 그녀가 집 안에서 만드는 요리에는 또 다른 전통적인 양념이 첨가되는데, 그것은 관객의 감성을 순화시키는 ‘기다림’이라는 미학이다.

대처에서 온 세련된 지식인 남자와, 시골마을의 순박한 처녀의 만남이라는 전형적이고 상투적인 전원적 멜로드라마로 엮어진 《집으로 가는 길 我的父親母親》(張藝謀, 1999)에도 그런 기다림의 미학과 그에 어울리는 음식문화가 등장한다. 시골마을에 새로 부임한 소학교 교사 뤼(駱)선생을 짝사랑하게 된 자오디(招娣)는 남자에 대한 사랑을 요리로 표현한다. 그녀가 잘하는 고기전병(肉餅)과 버섯만두(蘑菇餃子)는 직접 찐 붉은 옷감과 함께 자기의 연정을 담은 일종의 러브레터가 된다. 그녀의 연정은 어느 순간 위기에 봉착하게 되는데, 이 위기는 뤼선생이 한마디 언질도 없이 대처로 급히 돌아갈 때, 그녀가 정신없이 뒤쫓아 가다가 그만 사발이 깨지고 그 안에 담았던 따뜻한 만두가 산산이 흩어지면서 그녀에게는 불길한 복선이 된다. 이와 대조적으로, 땀장이까지 불러 수를 놓듯이 아귀를 맞추어 놓은 봉합된 사발이 클로즈업 될 때 그녀의 찬란한 기다림의 미학은 절정에 달한다. 섬서(陝西) 지방의 소박함이 배어있는 이 영화의 요리들은 그렇게 밖에 있는 남성과 안에 있는 여성을 연결해주는 매파의 역할을 맡는다.

이 영화는 농촌을 배경으로 하지만, 현실감이 생략된 완벽한 전원미의 세계는

26) 김은실, 〈여성, 음식, 돌봄〉, 《경향신문》 2006. 9. 22일자 칼럼.

전적으로 도시 관객을 위한 것이다. 때문에 영화 속의 인물들은 공간의 주체가 아니라 관찰당하는 객체의 입장에 서 있게 된다. 대표적인 경우가 자오디이다. 자오디는 사랑에서는 능동적인 입장을 취하지만, 역사에서는 수동적인 위치에 있다. 뤼선생과의 사이에 일어났던 우연한 계기들은 모두 자오디가 의도한 것이다. 그러나 마을 사람들을 계몽시키거나, 당대를 휘몰아친 반우파 투쟁에 연루되는 것은 ‘도시에서 온 남성’(뤼선생) 뿐이다. 영화서사 속에서 음식의 부상은 여성, 그리고 농촌의 정치적 입지의 축소와 묘한 함수관계를 이룬다. 물론 두 남녀의 인연을 이어주는 두 번의 우연한 - 자오디가 의도한 - 순간에 요리가 결정적으로 끼어든다. 그리고 아슬아슬했던 사랑이 비극으로 빠지지 않게 됨으로써 그녀의 순결한 기다림이 결국은 옳았다는 것이 증명된다. 음식은 기다림의 승리를 나타내는 기표가 되어 관객에게 훈훈한 기억만을 남긴다.

《집으로 가는 길》의 음식이 소박하지만 직접적인 시골식 사랑을 은유한다면, 《화양연화 花樣年華》(王家衛, 2000)의 음식은 세련됐지만 쉽게 종잡을 수 없는 도시적 사랑에 비유될 수 있다. 이 영화는 1960년대의 홍콩에 거주하는 상하이 이민자들을 배경으로 하여, 복도가 이어진 두 집에 나란히 세 들어 사는 유부남 유부녀의 사통을 그린다. 그러나 두 남녀의 불륜은 관객의 입장에서 볼 때는 마땅하기까지 하다. 왜냐하면 그들의 배우자들이 먼저 눈이 맞았기 때문이다. 그런 미묘한 동기 때문에 여자 주인공인 쑤리전(蘇麗珍)은 “우리는 어쨌든 그들과는 달라” 하고 되뇌면서 스스로를 끊임없이 억제한다. 이 영화의 음식은 맛바람 심리와 사회적 체면의 팽팽한 긴장사이에서 두 사람의 심리와 애정이 투영되는 장치가 된다.

남편 없는 집에 혼자 있을 때가 많은 쑤리전이 저녁으로 배우기 위해 포장마차에서 사오는 국수가 권태와 고독을 상징한다면, 고급스런 레스토랑(실제로 존재하는 유명한 레스토랑이 배경이 됨으로써 영화 속 요리의 품격도 덩달아 높아진다)에서 저우모원(周慕雲)과 나누는 스테이크는 감정의 합일을 의미한다. 음식은 상대방에게 배우자들의 불륜을 확인시켜주는 계기가 되기도 하고 그럼으로써 두 사람을 더욱 가까이 하게 만드는 매개가 되기도 한다. 저우모원은 레스토랑에서 커피를 마시며 리전이 자신의 아내와 똑같은 핸드백을 들고 있음을 발견하고, 리전

은 모윈이 자신의 남편과 똑같은 넥타이를 매고 있다는 사실을 확인하면서, 질투와 배신의 상처를 공유하게 된다. 그러나 복수를 꿈꾸었던 그들은 결국에는 서로의 처지를 위로하면서 차츰 진심으로 가까워진다. 그들이 처음으로 식사를 같이하게 된 날, 모윈은 리전을 위해 스테이크에 겨자까지 뿌려주는 자상함을 보인다. 그런 그에게 리전은 남편에게서 느껴보지 못한 색다른 감정을 느낀다. 요리를 통해서 들은 자신의 사랑이 짝사랑만은 아님을 확신하기도 한다. 하지만 이들의 사랑은 끝내 이루어지지 않는다. 자신들의 관계를 불륜으로밖에 봐주지 않을 세상의 시선에 차마 맞설 용기가 없었기 때문이다. 그 대신, 외로움을 택한 대가로 그들은 영원한 사랑의 기억을 얻는다.

이 영화는 과거의 한 시대를 감성적으로 재현하기 위해 유난히 많은 문화 소품들을 활용한다. 예컨대, 감독은 그 시절 식 헤어스타일과 여주인공이 스물여섯 번이나 갈아입고 나오는 치파오를 통해 시간의 변화를 표시한다. 또한 라디오에서 흘러나오는 저우쉬안(周璇)의 올드 상하이 시절의 유행가처럼 많은 음악소품들이 요소요소에서 배역의 감정을 공간화 시킨다. 이 많은 소품들은 때로 아이템 하나만으로 한 신의 무대가 되기도 하고 신의 전체 흐름을 주도하기도 한다. 영화적 스타일을 강조한 이 작품에서 음식은 다른 소품들과 함께 감독의 감각과 정서를 드러내는 것이다.

그런데 이 영화가 1960년대 홍콩의 상하이 이민자들의 일상을 배경으로 한다는 점에서 음식은 또 다른 상징성을 띤다. 홍콩으로 피난 나온 상하이 출신자들에게 홍콩이 현실이라면, 올드 상하이는 아름다운 추억이다. 또한 그들이 현재 접하는 홍콩안의 중국식 문화가 현실이라면, 서구식 문화는 이상화된 미래를 상징한다. 그것은 그들이, 자기들이 살았던 시대에 홍콩보다 한 수 위였던 상하이 출신이기 때문이다. 이는 식사의 유형에도 적용되어 국수를 먹느냐 스테이크를 먹느냐 하는 행위에조차 인물의 지역적인 정체성과 결부되는 새로운 의미가 덧붙여진다. 말하자면, 이 영화에서의 음식은 중국과 서양이 섞여진 복합적인 성격을 지닐 수밖에 없는 홍콩의 문화적 정체성에 대한 메타포가 되기도 하는 것이다. 그 정체성은 물론 홍콩의 반환으로 인해 이슈화 된 것이다. 영화의 배경은 1960년대이지만, 그것

이 1997년이라는 역사적 분기점에 의해서 환기된 과거라는 사실은 영화의 다양한 장치를 통해서 확인될 수 있다.

3. 나오는 말

인생이란 솥에 넣기 전에 모든 재료를 다 준비해 놓는 음식과 같을 수 없다.
— <음식남녀>

가족주의와 욕망의 공존을 잔잔하게 그린 영화 《음식남녀》에서 주사부는 최고 요리사의 경지에 올라서서 인생이야말로 요리처럼 자기 뜻대로 되지 않는다는 사실을 깨닫는다. 그렇다면 인생의 회로애락처럼 예측 불가능한 것을 하나의 요리로 만든다면 어떤 맛일까? 영화 《사랑의 샤브샤브 愛情麻辣燙》(張楊, 1997)는 인간의 삶처럼 복잡한 재료들이 어우러져 다양한 맛을 내는 샤브샤브(火鍋) 요리로 영화의 서막을 연다.

기나긴 인생을 함께 하기로 약속한 한 커플이 사천(四川)식 샤브샤브를 먹으며 결혼생활을 설계한다. 그러나 준비 단계부터 예상치 못한 일들이 벌어진다. 배운 양념 때문에 속이 불편하던 남자는 이튿날 여자의 부모를 처음 만난 자리에서 하필 또 샤브샤브를 먹게 되면서 급기야 화장실로 달려간다. 이 짧은 커플이 결혼준비를 하나씩 해가는 전체 이야기 속에 다섯 개의 에피소드가 움니버스 형태로 삽입된다. 짝사랑하는 반 친구에게 사랑을 고백하기 위해 녹음테이프를 조작했다가 들통이 나는 중학생은 사랑이 뭔지 알게 되는 순간 사랑의 상처도 동시에 느끼고 만다. 주인공이 짝사랑과 마주치며 달아오르는 몽상의 공간은 ‘패스트푸드점’이다. 정년 후 새로운 출발을 위해 TV에 구혼 광고를 냈던 할머니는 세 명의 남성이 한꺼번에 집으로 찾아오는 예상치 못한 해프닝 때문에 노년의 나이에 새로운 우정의 기쁨을 발견한다. 계획에 없던 그날의 ‘만찬’은 노년에 뜻밖에 얻은 특별한 즐거

음을 상징한다. 별거에 들어갔던 어떤 신혼부부는 우연한 계기로 권태기를 극복하고 기다리던 아이도 갖게 된다. 이 부부에게 ‘둘만의 식탁’은 신혼살이의 권태로운 되풀이를 상징한다. 그런가 하면 결국 파경에 이른 부부도 있다. 궁지에 몰린 어린 아들은 부적을 넣은 ‘부부가 화합하는 요리’까지 준비해보지만, 그날 부모는 이미 호적을 정리하고 돌아온 터였다. 마지막으로, 거리에서의 첫 만남 이후 사라졌던 여자를 다시 우연히 찾음으로써 새롭게 사랑을 시작하려는 남자가 있다. 그러나 그의 아파트에서 하룻밤을 보낸 여자는 아침에 ‘파베기(油條)와 콩즙(豆漿)’을 사러 나갔다가 복잡한 아파트 단지 안에서 돌아오는 길을 잃고 망연자실해 한다. 이어서 맨 처음 샴브샤브를 먹고 탈이 났던 한 쌍의 연인이 마침내 결혼식을 올리는 것으로 영화는 끝을 맺는다.

이 영화는 각 에피소드마다 음식을 상징적인 소품으로 활용한다. 각각의 에피소드를 하나로 묶어주는 바탕 이야기가 있듯이 각각의 음식을 아우르는 주 요리가 바로 바탕 이야기의 샴브샤브이다. 다양한 인생의 길에서 사람마다 마주하게 되는 사랑의 맛은 맵고 아리면서도 묘한 쾌감이 있는 샴브샤브의 것처럼 고통과 즐거움이 동시에 존재한다는 것이다. 이 영화에서 음식은 관객과 같은 시간대를 살아가는 중국인의 사랑방식에 대한 메타포이다. 영화 속에서 엿보이는 풍경은 다른 아닌 관객 자신들의 생활 풍속을 전시해 놓은 것이기에 흡인력은 더 클 수 있다. 사람에 따라 다양한 사랑에 대한 인식을 섬세하게 표현한 이 영화는 중국 대륙에서 제작되었다. 이 영화에는 본고에서 지금까지 논의해왔던 중국어권의 사회변화와 음식문화의 대두라는 측면에서 눈여겨 볼만한 점들이 있다.

우선 이 영화는 타이완의 《음식남녀》와 홍콩의 《침밀밀》(陳可辛, 1996)처럼 다국적 스텝에 의해, 문화 아이টে를 풍부하게 활용한 영화가 주목을 받은 뒤에 제작되었다. 그런 특성은 이 영화에서도 분명하게 확인할 수 있다. 영화의 감독과 배우는 중국대륙인들이지만 제작은 미국인이, 음악은 타이완의 한 대형 레코드회사에서 맡았다. 영화 속에 이 회사의 대중가요가 삽입됨은 물론, 전속된 가수들이 카메라로 등장하기까지 한다. 젊은 세대가 선호할 만한 대중문화의 아이টে들을 총동원하다시피 한 결과는 250만 위안의 저예산 투자에 3,000만 위안의 고수익이라

는, 국산영화로서는 전무후무한 성공신화로 나타났다. 이 영화는 또한 6세대 작가주의 영화의 저항문법과도 크게 다르며, 관변의 논리를 따르는 주류영화의 서사방식과도 다른 제3의 영역에 있다. 그것은 도시의 시민 삶에 대한 대륙영화의 새로운 인식과 접근 방식을 보여주는 것이다. 최근에 흥행에서 두각을 나타내고 있는 펑샤오강(馮小剛)의 영화에서 잘 나타나듯이 이런 영화는 표현성과 대중성을 동시에 추구하는 중국식 ‘웰메이드(well-made)’ 영화를 지향한다. 관객에게 익숙한 도시의 삶터와 사람들은 예술작품이자 동시에 엄연한 하나의 산업형태이기도 한 영화 속에서 시대를 가장 잘 보여줄 수 있는 매력적인 상품 재료로 자리 잡게 된 것이다.

20세기의 마지막 10년간 이처럼 대륙과 타이완과 홍콩 3지역의 영화는 각자의 달라진 제작환경 속에서 어느 시기보다 발 빠르게 생존전략을 도모해왔다. 이런 와중에 1980년대에 세계의 이목을 집중시켰던 중국어권의 뉴웨이브 운동은 애초의 순수성이 상당부분 퇴색되었다고 할 수 있다. 바로 이 전환점에서 영화에 대두된 음식문화는, 요컨대 창작전략의 변화와 제작의 상업화경향이 결합한 결과라고 할 수 있다. 예술적이나 상업적이나를 불문하고 이 시기의 중국어권 영화 속에서 음식은 비로소 주제와 관련된 상징적 장치이자 동시에 관객을 영화관으로 이끄는 비중 있는 이미지로 격상되었다. 뉴웨이브의 후속 세대들은 도시의 생활 속에 넘치는 낮익은 것들을 기호화함으로써 기민하게 관객의 취향을 반영하고 있다. 도시의 소비시장이 확대됨과 더불어 타이완이나 홍콩 뿐 아니라 대륙 영화에서도 음식이 분명한 자기 기능을 갖게 된 것이다. 미식문화의 유행, 외식 시장의 다양화와 더불어 수없이 쏟아져 나오는 요리정보와 담론이 중국을 다시 식문화의 왕국으로 변화시키는 와중에서 말이다. 이제 영화 속에 유행이 빠르고 민감하게 반영되는 것은 너무나 당연해졌다. 감독이 이런 점을 지나쳤을 리 없겠지만, 《사랑의 샤브샤브》가 상영될 때에도 중국 대륙에서는 샤브샤브를 대표로 하는 자극적인 사천 요리가 한창 유행 중이었다.

《參考文獻》

- 이재정, 《중국 사람들은 어떻게 살았을까》(지영사, 1999, 서울).
- 로이드 E. 이스트만 저, 이승휘 역, 《중국사회의 지속과 변화 - 중국 사회경제사 1550~1949》(돌베개, 서울, 1999)
- 기호학연대, 《기호학으로 세상 읽기》(소명출판사, 2002, 서울).
- 김은실, 〈여성, 음식, 돌봄〉, 《경향신문》 2006. 9. 22일자 칼럼.
- Elaine Showalter, <Food: My Dinner with Derrida>, 《American Prospect》 Online, <http://www.prospect.org/print/V13/1/showalter-e.html>
- K.C.Chung, "introduction", in K.C.Chung, ed. *Food in Chinese Culture*(New Haven and London: Yale University Press, 1977).
- F. Jameson. "Nostalgia for the Present." *South Atlantic Quarterly* 882 (Spring, 1989).
- Edited by Nick Browne, etc. *New Chinese Cinemas-Forms, Identities, politics*(Cambridge univ. 1994).
- 《中國21 Vol.11-現代中國映畫研究特輯》(日本 愛知大學, 2001.4)
- 웹사이트 〈合智情報工作網〉(www.hezhici.com)
- 웹사이트 〈臺灣電影筆記〉(<http://movie.cca.gov.tw>)
- 李志剛, 〈中國現代商業食文化初探〉, 《天津商學院學報》 1997. 2期
- 黃文杰, 〈李安華語作品文化解讀〉, 《北京電影學園學報》 2003. 3期
- 邊燕杰 저, 劉翠霞 외 역, 〈中國都市中的關係資本與飲食社交:理論模型與經驗分析〉, 《開放時代》 2004. 2期, 홍콩 科技大學社會科學部.
- 陳偉明・侯波, 〈20世紀以前的南洋華僑在中外飲食文化交流中的作用〉, 《東南亞研究》 2006. 1期
- 李亦園, 《文化發展的人類學探討》(允晨文化, 1992, 台北).
- 鄭樹森 編, 《文化批評與華語電影》(麥田出版社, 1998, 台北).
- 焦桐・林水福 主編, 《趕赴繁花盛放的饗宴-飲食文學國際研討會論文集》(時報出版社, 1999, 台北).
- 廖炳惠, 《吃的後現代》(2004, 二魚文化, 台北).
- 鄭樹森, 《電影類型與類型電影》(2005, 洪範書店, 台北).
- 劉紀蕙 編, 《文化的視覺系統》 I, II(麥田出版社, 2006, 台北).

〈中文提要〉

在一部電影裡，吃與喝的場面是構成電影敘述的一個不可忽視的部分，所以越至當前的電影，飲食布景在導演的策略之下越來故意布置了。飲食占在一部電影的地位必然跟產生其電影的社會文化之變化緊緊相關的。以中國大陸來講，改革開放以來中產階級的增加，以及外食飲業的膨脹等等的因素都惹起了社會上的“美食熱”，並且在城市的吃食文化上也帶來了“後現代”飲食文化的特點。回顧電影的歷史，八十年代以來陸續轟動全球的華語新電影運動，在下一十年間却不論大陸和台灣都碰到了嚴重的危機。藝術片的創作人面臨着商業主義的洪流，必須找出一個新的策略。他們幾乎非得選擇參加國際影展或妥協於商業主義的兩條路不可。這場急變的環境之下，一部電影的敘述結構裡面，飲食在形象和內涵兩方面都前所未有地被重視起來。撰寫本篇的宗旨在挑選九十年代以來製作的幾部華語新電影，而探討影片裡的飲食文化表達了什麼，以及飲食場面與影片所說的話語如何相關等等問題。按此，本篇所講的具體內容大概分為四個部分。第一，概括了美食電影的流行與其背後的意識形態。第二，考察了有關貧困的回憶與家族主義跟電影的飲食敘述有什麼關係。第三，探討了現代城市的慾望和異化問題在電影的飲食敘述上如何表達出來。最後第四，分析了飲食如何幫助角色互相交往情緒，以及這種情形裏飲食本身演着什麼樣的角色等等。

關鍵詞：中國飲食文化，華語新電影，華語新浪潮電影，市場經濟，電影策略，類型電影