



팔월의 일요일들

파트릭 모디아노 지음

기억 너머 생의 본질 조망

프랑스 현대문학을 대표하는 거장이자 2014년 노벨문학상 수상자 파트릭 모디아노의 '팔월의 일요일들'이 나왔다. 불문학자 김화영 교수의 번역으로 출간된 이 작품은 1986년에 발표된 모디아노의 장편소설이다.

이 소설은 기억과 현실, 과거와 현재를 뒤섞는 묘사를 통해 생의 본질과 정체성을 조망하고 있다. 아카데미 프랑세즈 소설 대상, 리브레리상, 공쿠르상 등 굵직한 문학상을 수상할 만큼 작가의 작품 세계가 잘 반영된 소설이다.

남모를 비밀을 안고 낯선 곳으로 떠나온 주인공은 하숙집에 머물며 연인과 새로운 출발을 꿈꾼다. 주인공은 연인이 지니고 있는 다이아몬드를 처분해 돈을 마련하려는 계획을 세운다. 어느 날 우연히 알게 된 이들이 다이아몬드를 사겠다고 제안하는데, 그날 저녁 연인이 다이아몬드와 함께 사라진다. <문학동네·1만3500원>

박성천기자skypark@kwangju.co.kr



인구 쇼크

엘런 와이즈먼 지음

인구 줄어야 지구가 산다

그동안 인구 문제를 바라보는 시각은 대부분 경제적 프레임에 입각해 있었다. 인구가 줄어들면 경제 규모가 줄어들고 GDP가 낮아지면서 침체의 늪에 빠진다는 논리다. 그러나 이와는 다른 시각으로 인구 문제를 접근한 이가 있다. 미국 예리조나 대학교 교수인 엘런 와이즈먼이 펴낸 '인구 쇼크'는 기존의 경제적 프레임에서 벗어나 어떻게 하면 인류가 지구와 함께 살아갈 수 있는지를 면밀하게 고찰한다.

저자는 우리가 그동안 견지해온 이른바 '저출산 망국론'에 정반대의 시각을 제시한다. 그에 따르면 인구는 지구가 감당할 수준을 넘었고 지속 가능한 미래를 위해서는 인구를 줄여야 한다는 것이다. 환경 파괴, 자원 고갈, 지구온난화, 식량 부족, 생물 다양성 감소 문제가 심각한 단계라는 얘기다. <알에이치코리아·2만원>

박성천기자skypark@kwangju.co.kr

음식으로 문화로 역사로... 동서고금의 '빵'을 만나다

빵의 지구사

윌리엄 루벨 지음



'눈물 젖은 빵을 먹어 보지 않은 사람과는 인생을 논하지 말라'는 말이 있다. 세상살이의 쓴맛, 단맛을 맛보지 않고는 인생을 알 수 없다는 얘기다.

'빵'은 그 자체로 인생이다. 한 조각의 빵에는 다양한 공정과 노동, 기다림이라는 요인이 맞물려 있다. 하나의 빵이 만들어지는 과정도 인생에 비유되지만, 만들어진 빵을 구매하는 데도 인생이 결부된다. 흔히 '밥벌이'로 비유되는 이 과정은 삶의 희로애락이 갖춰져야 마련이다.

빵은 인류 역사상 가장 오래된 음식 가운데 하나다. 유럽을 비롯해 세계 절반 이상의 지역에서 주식으로 먹는다. 한국인은 주식으로 빵을 먹지는 않지만, 그럼에도 빵은 친숙한 음식이다.

일반적으로 빵 하면 식빵, 바게트, 롤 빵처럼 발효시켜 구운 것을 떠올린다. 더러 묽은 반죽으로 만들거나 얇은 것은 빵이 아니라고 말하는 이도 있다. 그러



빵은 문화와 밀접한 관련이 있기 때문에 빵에 대한 이야기는 역사나 사회와 같은 큰 주제로 이어진다.

<휴머니스트 제공>

나 팬케이크 같은 납작한 플랫브레드, 또는 굵지 않고 튀겨 만든 것도 빵에 해당한다.

시중에는 빵 만드는 법을 소개한 책도 많다. 일종의 실용서들이다. 그러나 빵이 어떻게 탄생했고 어떻게 변해왔는지 빵 자체의 역사와 빵 만드는 일에 초점을 맞춘 책은 그리 많지 않다. 저널리스트이자 음식역사학자인 윌리엄 루벨이 쓴 '빵의 지구사'는 문화인류학적 시선으로 빵을 바라본다.

그는 시대와 지역, 계층, 문화에 따라 변해온 빵의 역사를 추적한다. 이를 위해 문헌에 등장하는 요리법에 따라 과거의 빵을 만들고, 맛본다. 물론 지역 고유의 빵문화를 매개로 각 나라의 정체성과 빵과의 관계도 세밀하게 들여다본다.

대부분의 음식이 이동하며 변화하듯 빵도 동일한 과정을 거친다. 빵은 대항해시대 영국, 프랑스, 에스파냐 같은 제국을 통해 식민지로 전파되었다. 이 과정에서 현지 문화와 만나 새로운 빵문화를 만들어냈다. 최근 유럽식 발효빵이 아시아에 전해지면서 식생활과 취향이 바뀌고 있는 추세가 이를 방증한다.

빵의 탄생은 대략 2만 2500년 전으로 추정한다. 고고학 연구에 따르면 수천 년 전에 이미 곡식의 채집과 제분이 이루어졌다. 비옥한 농경지에서 출토된 갈돌과 갈판이 이를 증명한다. 물론 보리와 밀로 추정되는 곡식이 갈돌에 낀 흔적도 발견되었다.

빵은 고대 문명을 경제적, 영양적으로 뒷받침한 주요한 음식이었다. 세계 최초

도시 문명지 우르크(기원전 450~기원전 3500년경)에는 빵에 관한 문자 기록이 남아 있다. 메소포타미아 문명 후기에는 왕궁에 빵을 만드는 방을 두었다는 기록도 전한다.

저자는 음식으로서의 빵뿐만 아니라 문화적 대상으로서의 빵도 많은 부분을 상당 부분 할애한다. 16~18세기 유럽의 회화에서는 흰 빵을 부의 상징으로, 갈색 빵을 가난의 상징으로 표현했다는 것이다.

19세기 제분산업이 활성화되기 이전에는 흰 빵이 비싼 음식이었다. 흰 밀가루는 생산과정에서 양이 줄어드는 특성상 수요만큼 공급이 되지 않았다. 부자들의 전용물일 수밖에 없었다.

이에 반해 가난한 사람들은 주로 호밀로 만든 갈색 빵을 먹었다. 영국의 가난

한 가정에서는 1600년대까지 말에게 먹이로 주는 값싼 '말빵'을 사먹기도 했다.

한편 책에는 감수를 맡은 주영하 한국학중앙연구원 교수의 특집글도 담겨 있다. 주 교수는 '한국 빵의 역사는 공장제 빵의 역사'에서 새로운 국면을 맞고 있는 빵을 조명한다. 오늘날 빵은 공장에서 대량 생산되는 것보다 자연의 재료를 사용해 사람이 직접 만든 빵이 주목을 받고 있다. 물론 대기업에서 운영하는 프랜차이즈 업체가 제빵업을 장악하고 있는 게 현실이지만.

주 교수는 19세기 말 일본에서 전해진 한국 빵의 역사와 해방 이후 공장제 빵이 어떻게 시대의 변화를 거치며 확산되었는지 분석한다. <휴머니스트·1만5000원> /박성천기자skypark@kwangju.co.kr

서구 제국주의가 중동 분쟁 씨앗 뿌렸다



현대 중동의 탄생

데이비드 포롤킨 지음

현재 국제 뉴스의 초점은 중동 문제다. 파리 테러 사건, 이슬람 수니파 무장반군 IS, 팔레스타인과 이스라엘의 분쟁에서 보듯 중동은 고질적인 분쟁지역이다.

미국 저명한 역사학자이자 외교정책 전문가 데이비드 포롤킨이 펴낸 '현대 중동의 탄생'은 분쟁으로 얼룩진 중동의 그늘, 그 기원을 찾아간다. 한마디로 중

동문제의 바이블이자 이 지역을 다면적으로 이해하게 해주는 역사서다. 저자는 1차 대전을 전후해 유럽 각국과 상대국, 식민지 정부, 현지 원주민 지도자들 간 전개되었던 공개, 비공개 외교 비사를 토대로 중동 문제를 들여다본다.

사실 이스라엘, 요르단, 시리아, 레바논, 이라크, 터키, 사우디아라비아만 해도 20세기 초에는 존재하지 않았던 국가들이다. 수백 년 동안 오스만제국의 속령이었던 이들은 제국이 해체되면서 제각기 나라로 탄생되었다. 또한 오늘날의 중동은 제1차 세계대전이 진행되는 도중, 그리고 종전 뒤 연합국이 내린 결정에 따라 형성되었다. 저자가 말하는 중동에는 이집트, 이스

라엘, 이란, 터키, 아시아의 아랍국가 뿐 아니라 소비에트 중앙아시아와 아프가니스탄도 포함된다. 또한 알 카에다의 잔당이었던 IS가 지금과 같은 세력을 갖추기까지는 지나온 중동의 역사가 쌓인 데서 나온 결과물이라고 본다.

저자의 관점은 명확하다. 중동 분쟁의 근원은 1차 세계대전과 서구 제국주의에서 찾는다. 승전국이 된 서구 열강이 오스만 제국에 있던 아랍어린 지역을 인종, 종교 등을 무시한 채 자신들의 이익을 위해 분할했다는 것이다. 자신들의 입맛대로 지도자들을 임명해 결과 현대 중동이 탄생했고 분쟁의 씨앗이 뿌려졌다는 것이다. <갈라파고스·4만3000원> /박성천기자skypark@kwangju.co.kr

배우 고현정이 둘러본 오키나와 사람과 풍광



풍경, 사람-기억에 관한 오키나와 여행기

고현정 지음

영화배우 고현정이 여행 책 '고현정의 여행, 여행-풍경, 사람' 기억에 관한 오키나와 여행기'를 펴냈다.

그녀가 오키나와로 떠난 건 세스코 마사유키의 책 '새로운 오키나와 여행' 덕이었다. 도쿄에서의 바쁜 삶이 싫어 오키나와로 이주한 저자가 그 곳에서 소박한 가게를 열고 살아가는 이들을

만나 기록한 책이었다. 고현정은 오키나와에서 저자를 만나 고 책 속에 등장하는 가게와 공간을 하나 하나 찾아가 그들을 만나고 공간에 스며들며 위로를 얻는다.

아름다운 바다 풍경을 독자처럼 보기 위해 바다가 가장 아름다운 시간에는 손님을 받지 않는다는 카페 고쿠의 부부, 천연염색으로 20시간 발효 끝에 빵 하나를 굽는 이페코페의 부부의 모습 등을 만날 수 있다. 편안하게 써내려간 글과 간간히 들려주는 자신의 이야기들이 솔직하게 나간다. 그녀가 평소 좋아하는 시와 즐겨 듣는 노래가 실려 있다. <꿈의 지도·1만5000원> /김미은기자 mekim@kwangju.co.kr

모임이 있으신가요? 귀한 손님 대접하시는지요?

**금수장관광호텔 아리랑하우스에서 정성껏 모시겠습니다.**

건강한 한정식으로 즐거운 만남이 완성되는 곳!

- 부담없는 가격의 내 집 처럼 편안한 객실
- 30년 전통 광주유식명가 한정식 아리랑하우스
- 각종 모임에 위한 대소 연회장
- 300가지 와인을 즐길 수 있는 카페 보네르
- 맞춤형 출장도식

연회장   세미나   가족모임   상견례

금수장관광호텔 아리랑하우스   게임룸 홀플러스 건너편   예약문의 (062)525-2111   www.geumsoojang.com   연말 송년모임은 전통있는 아리랑하우스

특허 제10-1097784호  
특허 제10-0562035호  
특허 제10-0548189호

대한건축사협회 우수건축자재 추천제품   **트라이슈머**   단열복합시트

방수가 2~3년만 가면 된다고요? **20년은 가는 데!!**  
**트라이슈머® 단열복합시트방수**

결로·곰팡이 단열까지 한번에~!  
**아트패션시트® 곰팡이 결로 단열시스템**

완벽한 3중 단열로 결로·곰팡이 방지는 기본!  
겨울에는 따뜻~ 여름에는 시원~ 탁월한 냉·난방비 절감효과 (20~30%)  
새집증후군 예방효과, 명물디자인으로 바뀌는 리모델링 효과까지!

이파엘지의 특허공법!!

배란다   시공전   시공후

본사: 전속모델 밸런스 이영후

(주)이파엘지종합특수방수 (주)이파엘지종합특수방수는 환경과 소비자를 위한 저탄소 녹색(Green)환경을 추구합니다.

**[주]이파엘지종합특수방수**  
광주전남대리점  
(062) 511-0444  
H.P 010-6603-0405

목포대리점 T.(061) 284-0485  
여수대리점 T.(061) 683-0485  
순천대리점 T.(061) 726-0482  
광양대리점 T.(061) 795-0485

www.IPALG.co.kr  
또는 이파엘지.kr