

조력가에서 주역으로... 히말라야가 허락한 '셰르파'



박성천 기자
추천하는 책

셰르파, 히말라야 등반가

오영훈 지음

다음은 무엇을 말하는 것일까? 네팔 인구의 0.426%에 지나지 않지만 네팔에서 두 번째로 인구가 많은 종족이다. 이들을 떠올릴 때면 초인적인 이미지가 연상된다.

그렇다. 셰르파족이다. 대부분의 사람들은 이들을 히말라야 등반에서 절대적으로 필요한 조력자로 생각한다. 틀리지 않다. 그것으로만 한정한다면 셰르파족에 대한 견해는 지극히 단견이다. 그동안 다양한 매체에서 셰르파족을 "강인한 도우미, 순수한 고산족" 등으로 묘사한 건 사실이 다.

셰르파족이 가장 많이 거주하는 지역은 카트만두다. 네 팔 북동부 산악이나 인근 저지대에도 적지 않다. 이들은 시골에서 농사를 짓기도 하지만 관광지에서 호텔이나 식당 관련 업종에 종사한다.

그러나 여전히 셰르파족 하면 8000미터 '죽음의 지대'를 오르는 등반 가이드업을 빼놓을 수 없다. 이들에게 '순수한 고산족'과 '산악 관광의 주요 참여자'라는 두 관점이 혼재하는 건 사실이다.

셰르파의 과거와 현재를 살펴보고, 인류학으로 조명한



책이 발간돼 눈길을 끈다. 저자는 전문 등반인이자 인류학 연구자인 오영훈 서울대 비교문화연구소 연구원이다. 대학 신입생부터 동아리 활동을 시작한 그는 전문 등반을 제 2의 전공으로 삼아 연구를 진행해 왔다. 눈에 띄는 이력은 에베레스트에 4차례나 오른 전문 등반가라는 사실이다. 그는 "산을 다니며 겪는

자연, 또 함께하는 이들과 맺는 깊은 유대감은 무척 신선하고 심오한 체험"이라고 말한다.

저자는 인류학이라는 렌즈로 셰르파족을 들여다본다. 인터뷰와 설문, 호구와 친숙 조사 등의 방법을 병행했다. 2012년부터 시작한 연구와 자료조사는 2020년도에까지 이어졌다. 연구 초점은 '셰르파들이 히말라야 등반을 어떻게 받아들이고 참여했는가'라는 문제다. 또 하나 가난한 어린 시절을 보낸 청년들이 어떻게 히말라야 등반을 주도하는지 주목했다.

저자는 "역사의 변천은 특이한 개인들의 영웅적인 선택과 실천으로 인한 것이 아니라 중첩된 관계들 속에 역사의 우연이 연쇄적으로 이루어짐으로써 드러난다"는 사실에 주목한다. 다시 말해 히말라야 등반의 역사는 "땅과 사람의 현성성, 토착성과 분리"해 생각할 수 없다는 논리다.

가장 궁금한 점은 셰르파의 기원이다. 서로 다른 엇갈린 기원들이 존재한다. 여러 자료와 기원들을 종합해보면 "정치적·사회적으로 혼란스럽던 티베트의 16세기부터 티베트인들이 남해해 솔루와 콤부에 정착하기 시작했다"는 사실만이 기원에 대한 증거가 된다.

셰르파의 삶을 근본적으로 바꾼 것은 등반 관광산업이었다. 산악지대에 모여 살며 농사나 목축을 하던 이들에게

관광산업은 개인의 통제범위를 벗어난 분야였다. 그러나 이들은 유연하고 적극적으로 대응했다. 국내의 다른 지역으로 이주하거나 또는 등반 원정대 참여, 또는 원정 관련 회사를 경영하는 일에 종사한다.

사실 네팔은 공공성과 사회복지가 미흡하다. 아니 부재한다고 보는 편이 맞다. 이 상황에서 셰르파족이 보여주는 공동체성은 변화에 대응하는 생존전략이다. 저자는 이를 "셰르파의 집단 정체성이 발휘된 결과"라고 본다.

저자가 주목하는 것은 등반 산업에서 셰르파 역할이 바뀌고 있다는 점이다. 이들은 단순히 포터가 가이드에 머물지 않고 직접 원정대를 조직하고 운영하는 기업을 경영한다. 무엇보다 그들은 기존 서구 중심의 왜곡된 등반 문화를 바꾸고 있다. 더러 개인의 통제가 불가능하고 예측이 어려운 상황도 있지만, 그들은 다양한 선택지까지도 '살아 있게' 만든다.

책을 관통하는 주제는 이렇다.

"셰르파 종족성은 '피'나 '뼈' 등 혈통을 타고 내려오는 본질이 아니다. 그렇다고 아무런 실체 없이 사회적 관계의 역학만으로 구성되는 개념 체계인 것만도 아니다. 본질주의와 구성주의의 이분법을 벗어나, 셰르파들의 종족성의 실천에는 슬한 경로를 통해 먼 과거로부터 이어져 내려오는 관계의 역학에 있다."

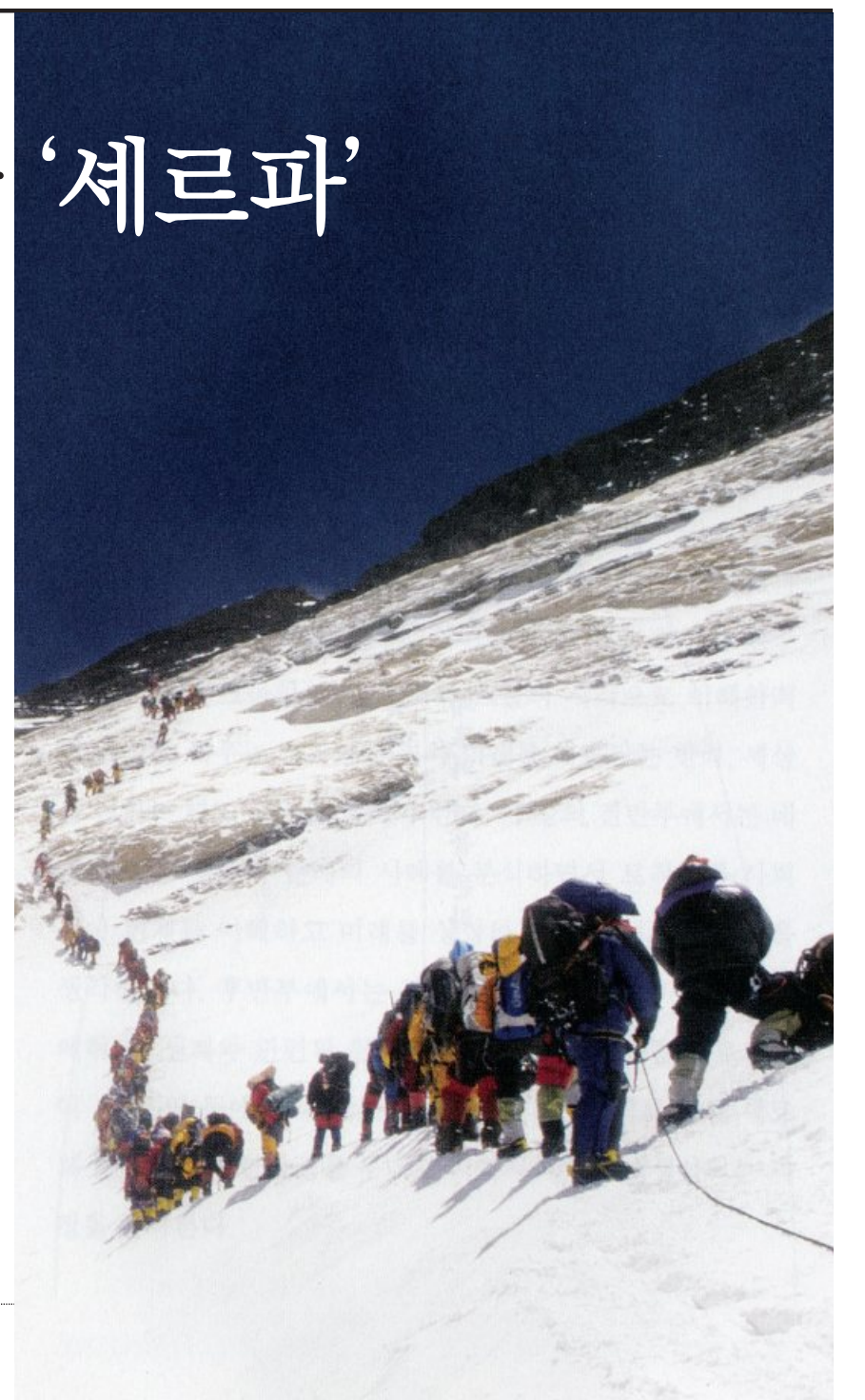
한편 책은 국립아시아문화전당 아시아플러스 시리즈로 나왔으며 아시아문화원이 기획했다.

〈ACC·1만7000원〉

/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr

눈 덮인 히말라야를 오르고 있는 등반가들과 셰르파.

〈ACC 제공〉



꽃의 연약함이 공간을 관통한다

윌리엄 칼로스 윌리엄스 지음 정은귀 옮김

20세기 미국을 대표하는 에즈라 파운드와 함께 이미지즘의 개척자 윌리엄 칼로스 윌리엄스(1883-1963). 영국인 아버지와 푸에르토리코계 어머니 사이에서 태어난 그는 의사 시인으로 유명하다. 평생 소아과 의사로 일하며 시를 썼던 그는 "한쪽 이나를 지치게 할 때 다른 쪽이 나를 쉬게 한다"라고 말했다.

폴리처상을 수상하고 '내셔널북 어워드'를 처음으로 받은 윌리엄 칼로스 윌리엄스의 시선집이 민음사 세계시인선으로 나왔다. 국내에는 처음 소개되는 시집은 T. S. 엘리엇 등과 어깨를 나란히 하며 비트제너레이션에 큰 영감을 주었던 윌리엄스의 작품을 엮었다.

이번 시집은 에즈라 파운드가 "단 한 행도 무의미한 부분이 없다"라고 평했던 시집 '원하는 이에게', '봄 그리고 모든 것' 등 1938년까지의 작품이 담겼다. 1990년 노벨문학상 수상작가 옥타비오 파스는 "완벽하다"고 표현한 바 있다.

특히 '그 빨간 외바퀴 수레'는 영미시사에서 독특하고 아름다운 시로 알려져 있다. "너무나 많은 것이/ 기댄다// 빨간 외바퀴/ 수레에// 반짝반짝 빛물/ 젖은// 그 결연 하얀/ 병아리들."

단 하나의 문장을 간결하게 표현하면서 그 안에 이미지를 풀어낸다. 비가 오는 날 농촌의 풍경은 서정적이면서도 아름답다. 시인은 보잘 것 없는 대상을 그만의 특유의 방식으로 새롭게 이미지화한다.

윌리엄스는 20세기에는 큰 주목을 받지 못했다. 말년에 이르러 주목을 받았는데, 지금은 가장 미국적인 시인으로 평가받는다. 특히 시각예술, 일상어의 시적 활용 뿐 아니라 역사적 자료를 시에 활용해 이목을 집중시켰다. 〈민음사·1만5000원〉

/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr



개와 늑대와 검찰의 시간

이재성 지음

'개와 늑대의 시간'은 프랑스어로 '황혼'을 의미한다. 무엇이 진실이며 거짓인지 알 수 없다는 은유적 수사를 일컫는다. 인간은 어스름이 내리는 저녁 저편에서 오는 동물이 집에서 기르는 개인적 야생의 늑대인지 분간할 수 없을 때 두려움을 느낀다. '개와 늑대의 시간'은 현대적 의미로 '탈진실 시대'라는 말로 수렴될 수 있다.

검찰과 사법부, 언론과 진보에 관한 글을 모은 '개와 늑대와 검찰의 시간'은 '한겨레'와 인권연대 웹진에 썼던 글들로 저자는 '한겨레' 경제에디터인 이재성 기자다.

저자는 윤석열 전 검찰총장이 자신의 권력을 실현하기 위해 검찰을 활용했는지, 정당한 권력을 행사하든 탄압을 받은 것인지 사람들은 다른 생각을 갖고 있다고 전제한다. 책은 "그 협곡의 심연에 다리를 놓아보려는" 나름의 시도라는 것이다.

책의 핵심 주제는 검찰개혁이다. 저자는 공수처가 출범하고 검경수사권이 조정됐지만 검찰개혁이 완결됐다고 생각하는 국민은 없다고 본다. 검찰의 막강한 권력은 여전히 전하는 것이다. "남용과 전횡이 가능한 무소불위"의 기관을 그대로 두고는 민주주의의 국가라고 말할 수 없다는 의미다.

"강형욱 씨에 따르면 검찰은 기형적으로 발전해온 우리 민주주의의 빈틈이다. 국민의 힘으로 비뚤어지고 터진 곳들을 바로잡고 메워왔듯이 검찰이라는 빈틈도 메울 수 있다. 으르렁거리고 겁먹지 말자. 늑대는 집안에서 키울 수 없다. 검찰의 새로운 주인은 검찰 자신이 아니고 국민이어야 한다."

〈어머마·1만3000원〉

/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr



짜장면 : 곱빼기 있어서 얼마나 다행인가

박찬일 지음

짜장면은 우리에게 익숙한 음식이기도 하지만 실은 어떤 재료로 어떻게 만드는지, 언제 어디에서 유래된 음식인지, 제대로 알지 못하고 먹는 것도 같다. 한때 외식의 상징이기도 했으나 이내 저렴한 값에 때우는 한 끼로 전락하기도 했다. 그러나 이삿날, 졸업식 등 슬한 환영과 송별의 순간마다 우리는 짜장면을 선택했고 짜장면은 이제 우리나라 대표 소울푸드로 자리잡았다.

박찬일 셰프가 최근 짜장면에 관한 모든 것을 담은 '짜장면 : 곱빼기 있어서 얼마나 다행인가'를 펴냈다. 이탈리아 요리를 전공한 그는 '노포의 장사법' 등을 썼으며 현재 식당 '광화문국밥'과 '로칸다몽로'를 운영중이다.

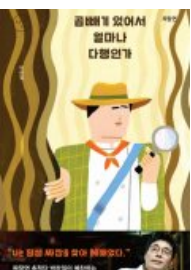
책은 짜장면 한 그릇에 100원 하던 시절을 지나 대한민국에 처음 짜장면이 도래한 130여 년 전으로 거슬러 올라간다. 짜장면의 면은 왜 노란색인지, 중국 본토의 짜장과 한국의 짜장은 무엇이 다른지 등을 소개하며, 달걀 프라이 얹어주는 '간짜장'의 부산, 출출할 때 중간에 먹는다고 해서 붙여진 이름 '중간'의 고장 목포 등 전국 팔도의 내로라하는 중국집 노포 탐방기도 담았다.

책에는 저자가 자기만의 방식으로 재구성한 짜장면 레시피도 수록했다. 집에서 간단히 만들어볼 수 있도록 칼국수나 우동 등 시판용 면을 선택하는 기준과 직접 밀가루를 치대 면을 만드는 방법도 알려준다.

'묵란' 이연복 셰프의 추천글도 눈에 띈다. 이연복 셰프는 '묵란'이 여기까지 올 수 있었던 데에는 오랜 세월 저자가 짜장면을 먹으며 격려해준 덕이라고 말하면서도, 짜장면을 집에서 직접 만들어 먹겠다는 저자에게 단호하게 말한다. "짜장면은 그렇게 간단한 게 아니다. 와서 먹거나 해라, 박찬일."

〈세미콜론·1만1200원〉

/전은재 기자 ej6621@kwangju.co.kr



그린궁 **宮** 프라임에버 120

GREEN GOONG PRIME EVER 120

다시 맞이하는
빛나는 아름다운 여성의
건강한 봄날을 위하여!



그린궁프라임에버120은 소중한 여성의 피부 건강과 저하된 면역력을 증진시켜 주며 장 건강 그리고 뼈 건강에도 도움을 주어 활력있는 여성의 아름다운 건강을 위한 여성 건강기능식품입니다.



소비자상담실 080-234-6588

그린알로에 건강기능식품은 단 1%도 중국산 원료를 사용하지 않습니다.