

입학식·면접·첫 출근... 옷, 추억과 삶을 소환하다



박성천 기자
추천하는 **책**

옷의 말들

알렉산드라 슬먼, 김수민 옮김

흰색 셔츠, 슬립 원피스, 임부복, 트렌치코트, 트레잉복, 티셔츠, 비티니, 타이츠, 실내옷 기운...

위에 열거한 것들의 공통점은 옷이다. 물론 일부 분이다. 셔츠도 종류에 따라 색상에 따라 다양할 것이기 때문이다.

옷장 안에 몇 벌의 옷이 있는지 정확히 알 수 있는 이들이 얼마나 될까. 물론 대부분은 알지 못할 것이다. 그러나 한편으로 대학 입학식 때 입었던 옷이나 첫 직장에 출근하면서 입었던 옷을 기억하는 이들도 있을 것이다. 특정한 날에 입었던 옷은 기억과 아울러 추억 그리고 그 사람과 관련된 역사를 자연스럽게 소환하기 때문이다.

평소에는 중요하게 인식하지 못하지만 사실은 옷이 지닌 역할이나 상징성은 간단치 않다. 옷은 그 사람을 드러내고 역사를 대변하기 때문이다.

최근 발간된 '옷의 말들'이라는 책은 옷장을 들여



다보면 그 사람의 삶이 보인다. 명제에서 시작한다. 영국의 저널리스트 작가이자 '보그' 편집장을 지냈던 알렉산드라 슬먼이 저자다. 한 패션지의 전설적인 시대를 이끌었던 저자의 화려한 이면에 담긴 솔직한 삶과 옷에 대한 철학이 배무려져 있다. 저자는 "보그"라는 필터를 통해 삶을 기록하는 작업에 자부심을 느꼈지만 옷에 둘러싸여 살면서 그것이 일이 돼버렸다고 고백한다.

책은 '선데이 타임스' 베스트셀러, '파이낸셜 타임즈' 올해의 책, '이브닝 스탠다드' 올해 최고의 픽스에 선정됐다. 전설적인 편집장이 말하는 옷, 그리고 그보다 중요한 것들에 대한 이야기는 옷에 대한 새로운 관점을 생각하게 한다.

책에는 어린 시절 고된 신발, 첫 면접 때 입은 정장, 흰색 셔츠, 브래지어 등 옷이 우리 삶에 어떤 의미를 담고 있는지 등이 담겨 있다. 어느 날 열어본 옷장에는 다양한 종류의 옷들이 있었다. 저자는 옷으로 무엇을 할까 생각하다가 각각의 아이템들이 어떤 의미가 있는지를 숙고해본다. 브래지어에 대한 단상은 새로운 세상을 바라보는 비판적이면서도 철학적이다.

"내가 처음으로 브래지어를 착용했던 시기인 1969년에 브래지어는 내가 간절히 기다렸던 유년 시절로부터의 탈출구는 매우 다른 종류의 자유를



특정한 날에 입었던 옷은 기억과 아울러 그 사람과 관련된 역사를 보여준다.

상징하게 되었다. 바로 브래지어를 착용이 아닌 제거하는 것이었는데 페미니즘에 일어난 새로운 움직임이 브래지어가 억압적인 남성의 시선을 상징

하며 거부했다. 여성을 매력적으로 보이게 만드는 보좌관이 아니라 여성의 모든 자연적인 특성을 부정하고 남성들이 원하는 모습으로 만드는 공범

으로 간주했다." 옷장 안에 무엇이 있는지, 어떤 옷과 액세서리와 배이 있는지를 통해 사람을 알아간다는 것은 흥미로운 일이다. 옷은 원하던 원치 않던 현 시점의 삶을 여과 없이 보여준다.

저자가 입사를 위해 면접 때 입은 정장은 이모가 준 선물이었다. 소유했던 것 중 가장 비싼 옷이었는데 '회의실과 사무실에서 좋은 심상을 줘야 한다'는 조카를 배려하는 이모의 진심이 투영돼 있다.

브로치와 배지, 핀에 대한 부분도 흥미롭다. 사실 휘장은 그 사람이 어느 집단에 속해 있는지 보여주는 가장 명징한 사물이다.

그 가운데 브로치는 제일 세련된 것이다. 이들은 원래 가시와 단단한 돌로 만들어진 잠금장치였다. 그러나 진화를 거듭하면서 금속과 보석으로 제작됐고 부와 지위를 보여주는 도구가 됐다. 무엇보다 브로치는 착용하는 사람의 뜻을 드러낼 뿐 아니라 능력, 어떤 목소리를 함의한다는 점에서 의미가 깊다.

저자는 80년대 초반 남자 친구가 선물했던 브로치에 대해서도 이야기한다. 분홍색 글레와 색색의 유리로 된 인도코끼리 모양의 브로치다. 언제부터인가 저자는 향수를 환기하는 브로치를 더는 착용하지 않는다는 사실을 깜짝 알고 있었다고 고백한다.

범박하게 말하면 옷은 한 개인의 역사와 시대의 흐름을 보여주는 인생의 조각이다. 저자는 묻는다. 당신들은 어떤 삶을 살고 있는가? 답은 당신들이 입고 있는 옷에서도 찾을 수 있다. <현암사·1만6000원> /박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr

의사량

히가시노 게이고, 민경옥 옮김

11월 셋째 주 금요일은 대학 미식축구부 회원들의 동창회가 있는 날이다. 니시와키 데쓰로는 당시 에이스 쿼터백을 맡았다. 그는 동료들과 술자리 끝나고 집으로 가던 길에 만나지 않았던 히우라 미스키를 만난다. 미스키는 여자였지만 매니저를 담당했었다.

오랜 만에 만났지만 미스키는 데쓰로의 기억에 새겨진 이전 모습과는 많이 달라져 있었다. 데쓰로는 남성으로 변해 있었다. 목소리도 그렇고 여러 면에서 과거의 모습은 찾을 수 없을 만큼 남자의 분위기가 물씬 풍겼다. 미스키는 데쓰로에게 놀라운 비밀을 털어놓는다. 자신은 비록 신체적으로는 여성으로 태어났지만 남성의 마음을 가지고 있었다.

일본 문학의 하나의 장르로 자리잡은 히가시노 게이고의 소설 '의사량'은 미스터리 작품이다. 최고의 스토리텔러라는 찬사를 받는 만큼 이번 작품 또한 기대를 모은다. 미스키의 충격적 고백은 성 정체성에 대한 것에만 머물러 있지 않다. 미스키는 아주 내밀한 이야기까지 꺼내든다. 같은 바에서 링하던 호스티스를 스토리킹한 남자를 자신이 살해했다고 밝힌 것이다.

데쓰로와 그의 아내이자 미식축구 부원이었던 리시코는 미스키가 '신의 실수를 바로잡기' 위해 남자의 모습을 유지하려면 경찰에 잡히지 않아야 한다는 결론에 도달한다. 그러나 문제는 지난 시절 동료였지만 기자인 히야타가 살인시건을 추적한다는 데 있다. 이들의 대립 속에 어느 날 미스키는 종적을 감춘다.

소설은 미스터리한 상황과 사건 전개 등이 흥미진진하게 펼쳐진다. 과연 이들의 결말은 어떻게 나타날까. 아울러 작품은 여섯만 우정과 고뇌 그리고 사랑 속에서 남자와 여자라는 이분법의 틀이 지닌 의미까지 생각하게 한다. <소미디어·1만7800원>

/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr



한국의 아름다운 꽃, 병화

황수로 지음

"병화는 불교의 나라 고려 왕조의 화려 장엄한 불교문화와 조선 후기 실학사상이 탄생시킨, 한국의 미를 간직한 아름다운 꽃 예술양식이다." 우리에게도 고유의 꽃꽂이 양식과 꽃 문화가 있었을까? 이런 궁금증에 국가무형문화재 궁중채화장(宮中彩花匠)이자 한국궁중꽃박물관 초대 관장인 황수로 선생은 최근 펴낸 '한국의 아름다운 꽃, 병화'를 통해 명료하게 답한다.

조선왕실에서 꽃을 담당했던 화장(花粧)의 맥을 잇고 있는 선생은 한국·중국·일본 문헌 기록을 인용해 고대 부여에서 조선 때까지 유구하게 이어져온 우리의 꽃 문화사와 병화(瓶花·병을 이용한 꽃꽂이)에 대한 연구를 체계적으로 정리했다.

또한 저자는 고구려 쌍용총 벽화와 고려 불화 수월관음도, 조선 책가도(冊架圖), 민화 등 전통회화 속에 남아있는 병화를 현대적으로 재해석하고 자신만의 감각으로 표현하는 독창적인 시도를 했다.

무엇보다 조선 달 향아리와 백제 토기, 붉은 오지그릇, 놋대야, 대통, 중국 청화백자, 아프리카 토기 등 다양한 물성의 그릇에 고매(高梅)와 노송(老松), 모란, 자생식물 등을 어우러지게 해 성별과 신분을 떠나 꽃을 즐기던 조상들의 아취(雅趣)를 생생하게 되살려냈다.

특히 화장의 손끝에서 피어난 일지병화(一枝瓶花·꽃병에 꽂은 한 가지 꽃)는 중국의 당화(堂花), 일본의 생화(生花)와 다른 단순간결의 미학과 인위적 조형미를 배제하는 무형의 미학, 절제된 공간미 등 고유의 한국미를 보여준다. 저자는 앞서 2014년에 '채화(彩花:비단으로 만든 꽃)'를 주제로 한 '아름다운 궁중채화'를 펴낸 바 있다. <수리산방·4만9000원>

/송기동 기자 song@kwangju.co.kr



김치에 관한 세상의 모든 지식

세계김치연구소 지음

김치찌개, 김치볶음밥, 김치부침개, 김치라면... 김치찌개에 김치볶음밥을 먹으면서도 김치를 곁들여 먹는 한국인은 가히 '김치 없으면 못살아'를 외치는 김치의 주인된 국민이 맞다.

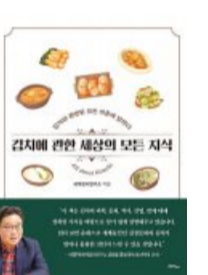
코로나19 증상 완화에 도움이 된다는 연구 결과가 알려지면서 김치는 어느덧 세계적 음식으로 거듭났다. 건강에 좋은 것은 물론, 재료별로 그 맛이 달라 먹는 재미도 쏠쏠하기에 우리네 김치는 입에 집어 마르도록 자랑하기 부족함 없다. 그런데, 우리는 김치에 대해 얼마나 알고 있을까?

과학기술정보통신부 산하 국책연구기관 세계김치연구소가 정확하고 친절한 김치 안내서 '김치에 관한 세상의 모든 지식'을 펴냈다. 총 5부로 구성된 책은 그간 세계김치연구소가 펼쳐온 다양한 연구와 김치 관련 이슈, 김치 산업의 현황까지 김치 속 숨은 과학과 문화, 역사를 소개한다.

우리나라 김장독은 온도와 습도가 달라 지역마다 그 모양도 다르다. 경기도와 충청도의 김장독은 입지름이 넓고 키가 크며 날씬한 모양이지만 일조량이 많고 양념채소를 듬뿍 넣는 전라도는 입구가 좁고 배가 볼록하며 키가 크다. 북쪽의 추운 지역은 국물 많은 김치를 좋아해 입지름이 넓고 옆으로 퍼져있는 형태다.

다른 절임 식품은 단순히 절임액에 채소를 절여 먹는 것에 그친 반면, 김치는 절인 채소를 세척해 물기를 제거한 후 다시 양념을 더해 발효를 극대화했다. 이로써 김치는 타국 채소 절임 식품에서는 맛볼 수 없는 발효미가 가미된 독특한 음식 문화로 발전했다.

우리가 '우리의 것'이라 자부하기 위해선 잘 알고 있어야 한다. 곁에 두고 든든하게 내릴 수 있는 '김치 교과서'를 살살 읽어보는 건 어떨까? <콘텐츠하·1만5000원> /김대민 기자 kdi@kwangju.co.kr



키농야

광주일보 문화예술매거진
2022년 10월호

2022년 9월 30일 발행
구독신청 : 062-220-0550
팩 스 : 062-222-0195



특집 **사투리** 문화콘텐츠로 부활

사투리가 살아난다 • 사투리를 디자인하다 • '사투리 시집' 문클함 감동

“나를 이해하기 전까지는 사투리를 배워볼게.”
“어려운게 읽을 땐요?”
“오늘은 배 뽕강하게 먹어보게.”
“아니네만 생각하면 좋아보이다”
“암시행도 않다!”
“오빠와가 만다. 할어 있오라 안카나”
“꽃말에 어족도 안 읽소”

영도 오디세이 **美路 味路** 온물 가득, 바다 내음 채운다 1004섬의 풍경, 신안

연중 기획-광주 한 바퀴 **GWANGJU TOUR**

#10월 광주축제여행 #미디어아트페스티벌 #영산강 서창들녘 역사축제 #추억의 광주중앙 월드컵스타디움 & 버스커즈 월드컵

에향 초대석

네 번 유라시아대륙 횡단한 탐험가 **김현국**
"탐험 경험을 공적 가치로 만들고 싶습니다"

화제의 현장 **한국 천주교의 산 역사 윤공희 대주교 '백수 기념 미사' 봉헌식**

해외문화기행 ① **미국 최초의 유네스코 미디어아트 창의도시 오스틴**

화제의 전시 **전남도립미술관·광주일보사 주최 인간의 고귀함을 지킨 화가: 조르주 루오 전**
10.6~2023.1.29 까지