

음식 다큐멘터리 TV의 연행성

- <한국인의 밥상>을 중심으로

주현식*

1. 서론
2. 푸드멘터리로서의 재현 방식
3. 수용의 양상 : 음식에 관련된 진실을 학습하기와 TV 화면을 밥상으로 상상하기
4. 에스노그래피로서의 의의와 한계 : 푸드멘터리 TV와 대중문화
5. 결론

국문요약

본 논의의 목적은 <한국인의 밥상>을 대상으로 해서 음식 다큐멘터리 TV의 형식과 그것이 제공하는 수용 경험을 분석하고 이를 기반으로 영상 에스노그래피적 관점에서 그것의 대중문화 실천으로서의 의의를 헤아려 보는 데 있다. 본고의 연구는 미디어화된 대중문화로서 음식 문화가 갖는 리얼리티 구성의 효과, 연행성(performativity)의 고찰을 궁극적인 목표로 한다. 다시 말해서 ‘한국적 맛’→‘한국적 맛의 미디어화’→‘한국적 맛의 미디어화를 수용하는 시청자의 리얼리티 구성 과정’이 본론에서는 고찰될 것이다. 대중적 삶의 가장 공통적인 분모로서 음식이 갖는 의의를 해명하는 일에 텔레비전 요리 프로그램들의 문화적 의미에 대한 규명은 일정 정도 기여하는 바가 있으리라 생각된다. 더불어 현재 팽창하고 있는 텔레비전 쿠킹 쇼에 대한 한 접근법을 본고는 마련하고

* 강원대 기초교육원 강사

자 한다.

이를 위해 본론 첫 번째 부분에서는 푸드멘터리로서 〈한국인의 밥상〉의 네 가지 다큐멘터리 양식을 분석한다. 해설적, 관찰자적, 반성적, 시적 양식 등이 그것들이다. 〈한국인의 밥상〉이 푸드멘터리로서 강조하고 있는 것은 한국적 음식과 관련한 경험주의적 리얼리즘의 투명성이라는 점을 본론 첫 번째 부분에서는 고찰한다. 푸드멘터리의 특수성을 바탕으로 본론 두 번째 부분에서는 시청자의 수용 경험이 분석된다. 푸드멘터리의 특성 상 한식과 관련된 현실 세계의 역사적, 사회적 진실에 관한 논증 학습은 시청자의 수용 행위에서도 주요한 활동이다. 그럼에도 한식 만들기 및 먹기가 환기하는 상상적 몸의 경계 해체, 재구성 과정을 통해, 다른 존재가 되기를 원하는 시청자의 주관적 반응과 상상력이 프로그램에서는 자극되고 있다. 본론 세 번째 부분에서 중요하게 다루어진 것은 특히 “먹고 싶은 것”으로 한국적 음식을 인지적으로 조작하며 그것을 시청자와의 상호행위의 소통적 사건으로 구성하는 데에 감정과 기억의 내밀한 부분이 중요한 유인가(incentive)로 작용한다는 사실이다. ‘낮선 것’에서 ‘먹는 것’으로 먹는 것에서 ‘먹고 싶은 것’으로 한국적 음식과 관련된 지각 경험의 범주를 새롭게 조작하는 작업에서 밥상을 차리던 한국 할머니, 어머니들의 전통적 손맛에 대한 감정적 기억의 체험이 야말로 시청자가 TV 화면을 밥상으로 상상하게 되는 핵심적 동기를 제공한다. 그러나 〈한국인의 밥상〉에 이미지화되는 전근대적 밥상의 모습 또한 전통적 라이프스타일을 인스턴트식 상품으로 내놓는 문화경제의 사이클에서 예외일 수 없다는 점을 본 논의에서는 지적하려 한다. 한국적 음식과 관련된 실제 있는 그대로의 사람들의 감정과 기억을 시청자들이 보고 느끼고 이해한다는 것 자체가 문화적 리얼리티를 구성하는 수사학적 전략의 산물일 수 있는 까닭에서다.

미디어를 경유한 먹기, 보기, 소비, 생산의 복합적 네트워크 속에서 감정, 감각, 기억과 같은 차원에 의하여 자기 효능감을 발생시키거나 타 인과의 구별 짓기를 형성하는 식으로 중층적으로 매개되고 있는 것은 주체-대상, 자아-타자의 관계에 대한 욕망 자체다. 현재 텔레비전의 공익성과 상업성이 새롭게 재편성되고, 드라마와 다큐멘터리, 예능의 경계가 혼성화되는 상황 속에서 텔레비전 쿠킹 프로그램의 대중성을 주목해야 할 까닭도 이러한 점에서 연원한다. 대중문화는 비유컨대 음식처럼 친밀한 것들에 관한, 감각적, 감정적, 기억의 이데올로기화된 키친이며, 그 중에서도 텔레비전 화면이야말로 최적화된 주방이다.

(주제어 : 푸드멘터리, 연행성, 다큐멘터리적 재현 양식, 음식 문화, 수용이론, 대중성, 에스노그래피, 감각, 감정, 기억)

1. 서론

일상에서 대화의 토픽으로 자주 거론되는 것은 무엇일까? 우리가 다른 사람과 이야기할 때 빠지지 않는 것 중 하나가 음식이다. 다른 사람과 점심 식사를 같이 하면서 공적, 사적 이야기를 나눌 수도 있고, 혹은 오늘 저녁에 어떤 걸 먹으러 갈지가 대화의 도마에 오르기도 한다. 텔레비전 공영 방송에서는 한식 전문가가 진행하는 정통적 요리 프로그램부터 개그맨들이 주로 출연하는 쿠킹 예능까지 다양한 장르의 요리 프로그램이 하루도 거르지 않고 방영되고 있다. 케이블 방송에서는 국내의 맛집 기행과 해외의 맛 탐방이 엔터테인먼트와 교육을 위해 고정 프로그램화 되었고, 불황기를 맞은 서점에서도 상품성 있는 책 목록으로 요리책을 판매대에 올린다. 인터넷 블로그에서는 지난 주말에 탐방했던

맛집 기행문이 심심찮게 올라오고, 카카오톡이나 카카오톡스토리를 통해 유명한 맛집이 실시간으로 공유되며, 팟캐스트를 통해서도 유명인이 아닌 일상 사람이라도 자신이 개발한 요리 비법을 시범보일 수 있게 되었다. 잡지와 신문에서는 스타 대접을 받는 이름난 셰프에 대한 인터뷰 기사나 이달의 요리가 저널리즘의 관심에서 빈번하게 소개된다.

따라서 오늘날 요리만큼 모든 사람이 관심을 갖고 공통적인 흥분된 반응을 보이는 문화적 대상을 찾아보기란 쉽지 않다. 모든 사람은 어느 정도 음식에 대해 말할 거리를 가졌다. 누구나 독특한 개인성을 갖췄듯 누구나 한 가지의 요리솜은 할 줄 안다. 음식만큼 단순하면서도 친근한 기반을 사람들 사이에 제공하는 것은 없다. 음식은 모든 사람이 참여할 수 있는 문화의 측면을 암시하며 어떤 문화적 대상보다도 모든 사람에게 열린 평등한 대상이다. 대중문화를 많은 사람들이 향유하는 문화라고 간단히 정의할 때, 음식과 관련된 문화적 실천은 그 어떤 것보다도 대중적이다.

본고는 현재 급증하고 있는 음식 문화의 대중적 측면을 텔레비전 미디어를 중심으로 살펴보려 한다. 다른 미디어들과 비교했을 때, 음식에 접근하는 새로운 방식들이 텔레비전에서 가장 활발하고도 다양하게 탐구되고 있기 때문이다. 예컨대 <결정 맛대맛>, <찾아라 맛있는 tv>, <트루맛 쇼>, <테이스티 로드>, <마스터 셰프 코리아>, <올리브 올리브 쇼>, <한식대첩>의 프로그램 명칭에서 암시되듯 푸드 엔터테인먼트, 푸드 에듀케이션, 푸드 서바이벌, 요리 게임, 음식 여행 등 각양각색의 포맷으로 텔레비전은 음식을 먹는 것을 본다는 것이 어떤 의미인지 탐색하고 있다. 따라서 대중적 삶의 가장 공통적인 분모로서 음식이 갖는 의의를 해명하는 일에 텔레비전 요리 프로그램들의 문화적 의미에 대한 규명은 일정 정도 기여하는 바가 있으리라 생각된다.

주 연구 대상은 2011년부터 지금까지도 방영되고 있는 KBS 다큐멘터리 프로그램 〈한국인의 밥상〉이다. 〈한국인의 밥상〉은 2014년 현재 매주 목요일 저녁 7시 30분에 방영되며, 비드라마적 프로그램으로서는 높은 시청률인 10%대 시청률을 기록하고 있는 KBS 대표 장수 프로그램 중 하나다. 〈한국인의 밥상〉의 기획진이 홍보 전략으로 내세우고 있는 것은 〈한국인의 밥상〉 프로그램이 고품격 음식 다큐멘터리, ‘푸드멘터리(foodmentary)’를 지향하고 있다는 점이다. ‘푸드멘터리’라는 용어가 상징하듯 상업성과 음식점 광고 효과에 지나치게 몰들어 있는 여타 텔레비전 쿠킹 프로그램과 다르게 〈한국인의 밥상〉이 지역 토속 음식들의 사실적 세계를 진실하게 영상에 옮긴다는 점은 연구대상으로서 그것의 가치를 제고한다. 시청률이 프로그램의 완성도를 가늠하는 척도가 될 수는 없다. 하지만 프로그램의 높은 시청률이 함의하는 것이 대중성일 터이므로, 〈한국인의 밥상〉은 또한 연구의 의의를 지닌다. 바꾸어 말해 시골 할머니, 어머니들이 차려 놓은 밥상에 대한 사실적 영상의 기록이 대중 문화적 형태로서 왜 의미를 갖는 것인지 연구의 필요성이 제기된다. 〈한국인의 밥상〉은 어느 음식 관련 프로그램보다도 우리가 먹고 마실 때 느끼는 가장 원형적인 감정과 기억들을 생생하고도 민첩하게 창조해낸다. 그러므로 미디어화된 다양한 대중적 음식 프로그램들의 논의에도 〈한국인의 밥상〉에 관한 해석은 풍부한 참조점이 될 것이라 본다. 이러한 점들로 인해 텔레비전을 통해 음식을 먹는 것을 본다는 것이 어떠한 의미를 지니며, 무엇 때문에 그러한 소통적 사건이 발생하는가라는 질문의 해답을 위하여 푸드멘터리 〈한국인의 밥상〉의 고찰이 요구된다.

본 논의의 목적은 〈한국인의 밥상〉을 대상으로 해서 음식 다큐멘터리 TV의 형식과 그것이 제공하는 수용 경험을 분석하고 이를 기반으로 영상 에스노그래피적 관점에서 그것의 대중문화 실천으로서의 의의를 해

아려 보는 데 있다. 본고의 연구는 미디어화된 대중문화로서 음식 문화가 갖는 리얼리티 구성의 효과, 연행성(performativity)¹⁾의 고찰을 궁극적인 목표로 한다. 다시 말해서 ‘한국적 맛’→‘한국적 맛의 미디어화’→‘한국적 맛의 미디어화를 수용하는 시청자의 리얼리티 구성 과정’이 본론에서는 고찰될 것이다.

본론은 먼저 푸드멘터리로서 〈한국인의 밥상〉이 어떤 고유성을 지니고 있는지 재현 양식의 특수성을 조망한다. 뒤이어 그것이 결과하는 시청자의 수용 경험이 분석됨으로써, 먹는 것을 본다는 것이 수용자에게 어떤 다양한 참여 구조를 제공하는지 검토하려 한다. 본론 마지막 부분에서는 타자에 대한 관찰자의 글쓰기라 할 수 있는 영상 에스노그라피의 관점에서 〈한국인의 밥상〉의 리얼리티 구성 과정, 연행적(performative) 국면을 설명할 것이다. 그럼으로써 재현 양식과 수용 양상을 둘러싼 푸드멘터리의 대중 문화적 형태로서의 의의, 대중 매체 프로그램으로서의 맥락이 규명된다.

2. 푸드멘터리로서의 재현 방식

제작진에 의하면 〈한국인의 밥상〉은 지역 대표음식들의 숨겨진 이야기와 역사, 그리고 음식문화 등을 영상과 취재를 통해 매주 한편의 '푸드

1) 사회적, 정치적, 경제적, 개인적, 예술적 리얼리티는 연행(performance)의 자질, 연행성(performativity)을 취한다. 젠더, 인종, 계층과 같은 사회적 리얼리티 구성의 과정은 ‘연행’되는 것으로서(as performance) ‘구성’된다.

다시 말해 반복 공연되던 항상 맥락에 따라 달라지는 연극처럼 실제 삶의 리얼리티는 언제나 적극적, 능동적으로 재컨텍스트화된다. 연행성에 대한 논의는 Richard Schechner, *Performance studies: an introduction*, Routledge, 2002, p.110.

멘터리'로 꾸며내기 위해 기획되었다. '푸드멘터리'(foodmentary)란 음식과 다큐멘터리의 합성어로서 '음식의 원류와 함께해 온 사람들의 이야기'라고 소개되고 있다.²⁾ 생물학적 리얼리티와 문화적인 리얼리티의 교차로인 식생활에 관한 새로운 보기와 이해하기의 가능성이 신조어 '푸드멘터리' 속에 압축되어 있는 것이다. 음식의 물질성과 상징성은 실제의 세계에 대해 풍부한 함의를 가져왔다. 음식의 공급과 분배, 음식에 얽힌 노동의 분할, 연대성을 위한 음식의 제의적 사용, 가정생활과 공동체에서의 음식을 매개로 한 소통 양상 등은 사회학의 중요한 연구 대상이기도 하다.³⁾ 따라서 삶의 실제적 사건을 진정성 있게 설명하기 위하여 제작되는 다큐멘터리에 적합한 소재 중 하나가 음식 먹기와 관련된 사건임을 푸드멘터리라는 용어는 잘 드러내고 있다. 그렇다면 어떤 방식으로 텔레비전에서 한국적 음식 세계의 지시적 진실이 재현되고 있을까?

일반적으로 다큐멘터리는 4가지 방식을 가지고서 실제적 역사적 세계를 재현한다. 해설적 다큐멘터리 양식, 관찰자적 다큐멘터리 양식, 반성적 다큐멘터리 양식, 시적 다큐멘터리 양식 등이 그것이다. 물론 역사적으로 경쟁하면서 관습화된 주요 4가지 다큐멘터리 양식들 사이의 경계가 항상 분명히 구분되는 것은 아니다. 한 다큐멘터리 안에서 한 가지 이상의 양식들이 활용되는 것이 다반사다.⁴⁾ <한국인의 밥상>에서도 이 같은 다큐멘터리 재현 양식들이 다양하게 형상화되고 있다. 2011년 첫 회 방영분인 <정에 취하고 맛에 반하다. 거제 겨울 대구>와 2014년 최근

2) 다음의 프로그램 홈페이지에서 인용. <http://www.kbs.co.kr/1tv/sisa/table/program/index.html>

3) Priscilla Parkhurst Ferguson & Sharon Zukin, "What's cooking?", *Theory and Society* 24, (1995), pp. 193-199.

4) 다큐멘터리 양식에 대한 설명은 Richard Kilborn and John Izod, *An introduction to television documentary : confronting reality*, Manchester University Press, 1997, pp. 57-87 참조.

방영된 〈백년의 유혹, 평양냉면〉를 중심으로 푸드멘터리적 재현 방식의 윤곽에 대해 논의하면 다음과 같다.⁵⁾

첫째, 〈한국인의 밥상〉의 서술자 발화는 ‘해설적 다큐멘터리 양식’을 구성한다.

서술자 “주문이 없어도 준비하는 것은 생대구탕입니다. 생대구로 탕을 끓일 때는 뼈마디를 잘 찾아 자르는 것이 중요합니다, 뼈에서 나온 진액이 국물 맛을 더 시원하고 깊게 만들어 주기 때문이죠. 높은 온도에 빨리 끓여 내는 것도 맛의 비법입니다. 싱싱한 대구를 넣어 단시간에 끓여 내야 살이 퍼지지 않고 쫄깃한 식감을 유지한다고 합니다.”

첫 회 〈거제 겨울 대구〉 편에서 보이소버 내레이션은 생대구탕의 조리법(recipe)을 직접적으로 시청자에게 전달하였다. 내레이터의 서술은 현재적이지만 한편으로는 생대구탕을 끓일 때의 온도와 조리 시간, 대구 손질법 등에 대한 과거적 기록에 기반한다. 또 한편으로는 방송이 끝난 후 시청자가 미래 시점에 생대구탕을 끓이는 행동을 취하는 데 활용되는 정확한 규칙, 요리 시학의 지도안을 구성하기도 한다. 결과적으로 〈한국인의 밥상〉 서술자의 목소리는 절대적 권위, 객관성을 가진 ‘신의 목소리’처럼 제시된다.

요리법과 별도로 재료 또한 요리의 중요한 요소이기 때문에 해설적 코멘트의 대상으로 흔히 다루어진다.

서술자 “이리’는 거제 사람들이 가장 좋아하는 대구 부위 중의 하나로 수컷 대구의 정소입니다. 흔히 ‘곤’이라 부르는 것이죠. 이리가 대구탕에 들어가게 되면 고소하면서도 진한 국물 맛을 내게 됩니다. 여기에 ‘미나리’와 천연 조미료 역할을 하는 ‘모자반’까지 넣어 국물을 더욱

5) 1회 방영분과 최근 방영분의 분석을 통해 〈한국인의 밥상〉 프로그램이 관습화하고 있는 다큐멘터리적 재현방식의 전형성이 가늠될 수 있으리라고 본다.

진하게 만들어 줍니다.”

음식 준비의 핵심에는 물질적으로 강력하게 현전하는 싱싱한 재료가 필요하다. 대구탕의 진한 국물 맛의 경우에는 ‘이리’나 ‘미나리’, ‘모자반’ 같은 천연 재료가 첨가되어야 한다고 서술자는 설명하고 있다. 그의 내레이션은 ‘이리’ 등의 재료들을 팔팔 끓는 대구탕에 집어넣는 조리 장면의 재구성 영상을 동반한다. 그 결과 싱싱한 토속적 재료의 중요함이 시각적으로 지각된다. 시청자들은 서술자의 안내 하에 대구탕의 국물 맛을 제대로 우려내기 위한 ‘표준화된’, ‘전형적인’ 방식을 제공받는다.

그러나 음식과 관련된 인간 행위의 체계가 재료의 가공과 요리 준비 과정에 국한되는 것만은 아니다. 넓게 보아서는 식재료의 생산과 저장, 공급, 분배와 교환, 그리고 먹기로 상정할 수 있는 음식 소비 및 처리까지의 과정들이 모두 음식 체계의 행동 사이클을 구성한다.⁶⁾ 이 과정에도 서술자의 해설이 관여된다.

① **서술자** 거제 제일의 항구 외포항, 한겨울이면 이곳 외포항은 밤낮이 없습니다. 바로 대구 때문이죠. 칼바람을 맞으며 배들은 만선의 희망을 품고 바다로 하나 둘 바다를 향합니다..... 20분쯤 뱃길을 따라가자 대구 황금어장 진해만에 다다랐습니다. 이곳에서 미리 쳐둔 그물을 거들 모양입니다.

② **서술자** 국내 최대의 대구 시장 외포항! 대구잡이를 나갔던 배들이 돌아오면 조용하던 항구는 금새 활기로 넘쳐납니다. 알이 통통하게 밴 대구는 거제의 대표적인 특산물인 만큼 찾아오는 손님이 끊이지 않습니다..... 경매가 시작되면 상인들은 바빠집니다. 특히 눈 깜

6) 음식 체계와 관련된 인간 행위의 특성에 대해서는 Barbara Kirshenblatt-Gimblett, “Playing to the Senses: Food as a Performance Medium”, *Performance Research* 4, 1 (1999), pp, 1~30 참조.

짜할 사이에 경매가 이루어지기 때문에 알이 딱 차고 싱싱한 대구를 사기 위해서는 빠르고 정확한 눈이 필요합니다.

- ③ **서술자** 거제도 사람들은 단지 고춧가루와 고추만을 얹어 한기 모른 찜통에 넣고 쪄 냅니다. 적당히 마른 대구에서 수분이 나오고 대구에 얹은 고춧가루와 수증기가 찜 속으로 살짝 스며들어 첫맛은 매콤하면서도 끝 맛은 담백한 얼짜찜이 만들어집니다.

첫 번째의 내레이션은 대구 황금어장 진해만으로 출항하는 대구잡이 배들을 통해 수산물의 '생산', '저장'과 관련된 행위들을 서술하고 있다. 두 번째의 내레이션은 국내 최대의 대구 시장 외포항의 모습을 묘사함으로써, 어물의 '공급', '분배', '교환'에 연관된 상업적 거래를 설명하고 있다. 세 번째의 내레이션은 음식과 연계된 최종적인 행동 중 하나로서 대구로 만든 얼짜찜 '먹기 행위', 감각적 맛보기 경험에 대해 이야기하고 있다. 요컨대 맛은 여러 행위 과정이 순환하고, 반복되며, 겹쳐진 결과로 경험되고 실천된다. 거제의 대구 먹기와 관련된 역사적 사건의 리얼함에 대한 환각은 이상의 포괄적 음식 행동의 사이클을 서술자가 위조 없이 엄격하게 기록해 말하고 있다는 인상을 통해 구성된 셈이다.

미각과 관련된 경험은 후각과 더불어 의미가 분절되기 어려운 감각 중 하나다. 목구멍으로부터 몸 내밀한 곳까지의 신체생리학적 반응에 종속되는 본능적인, 자연발생적인 감각이 미각, '직접적 맛'이다. 그러므로 '직접적 맛'에 대한 경험은 항상 좀 더 고도의 인지적 개념을 거쳐 해석될 수 있을 때만이 소통 가능하다. 미식 전문가들의 음식에 대한 평가적 발화에서 보듯이 원시적인 '직접적 맛'이란 언제나 인지적인 '해석된 맛'으로 재현된다.⁷⁾ 전통적, 토속적 한국의 음식 생활을 포착하려는 <한

7) Michael Shaffer, "Taste, gastronomic expertise and objectivity" In *Food & philosophy: eat, drink, and be merry*, ed, Fritz Allhoff, et al., Blackwell Pub, 2007, pp, 73-87.

국인의 밥상》 같은 푸드멘터리에서 해설적 양식이 우세한 이유는 그런 점에서 비롯한다. 송승환에 이어 서술자로 분한 최불암의 목소리는 다큐멘터리의 다른 요소들, 한국적 음식의 직접적 이미지와 소리들을 반성적(reflexive)으로 해석하면서 고정하는 묵직한 닷이라 비유될 수 있겠다. 한국적 음식의 직접적 맛은 서술자 최불암의 해석적 목소리를 통해 규제되고 분절되어 애매모호함 없이 시청자에게 전달된다. 그의 발화는 음식 체계와 관련된 생산, 저장, 공급, 분배, 교환, 소비 등의 행동 등을 증거로 들며, 한국적 맛의 지각적 경험에 내재된 심미성을 증시하려는 한식 전문가의 진실감 있는 발화를 연상시킨다. “삽을 든 구부정한 뒷모습이나, 말없이 텅 빈 들판을 바라다보는 뒷모습만으로도 깊은 감동을 주는..... 진정성을 절감하게 만들어주는 배우”⁸⁾라는 것이 『전원일기』의 배우인 최불암에 대한 일반적 찬사다. 최불암이 갖는 이런 진정성의 이미지는 한국적 맛에 관한 해석적 서술에 신뢰성과 권위, 통제력을 부여하는 효과를 갖는다.⁹⁾

둘째, 일상 사람들에게 보다 가까이 다가가는 ‘관찰자적 다큐멘터리의 양식’¹⁰⁾ 또한 푸드멘터리로서 《한국인의 밥상》의 재현 방식에 기여한다.

8) 『초대석 : 우리시대 아버지의 표상-최불암』, 『도로교통공단 웹진』, 2011, 3, 10.

9) 이러한 권위적 발화는 실내 가정이라는 환경적 요인과 다채널의 선택권 때문에 주의 분산이 쉽게 일어날 수 있는 텔레비전 수용의 조건 하에서 시청자들의 주의이탈을 통어하는 기능을 하기도 한다.

10) 관찰자적 다큐멘터리의 대표적 예는 프랑스의 영화운동 중 하나인 시네마 베리테(cinema verite)다. 시네마 베리테는 일상적 상황에서 사람들이 실제로 사용하는 말과 자연스러운 행동을 실제 대화나 인터뷰 등을 통해 보여 주려 하였다. ‘시네마 베리테’는 이후 상호행위의 다큐멘터리로 발전하게 된다.

관찰자적 다큐멘터리 양식은 미국에서 1960년대 발흥한 다이렉트 시네마(direct cinema) 기법도 포함한다. 다이렉트 시네마에서는 관찰의 순수성이 강조되는 까닭에 다큐멘터리의 무매개 과정을 중시한다. 인터뷰 또한 매개 과정이고 사람들의 현실적 삶을 인위적으로 왜곡시킬 수 있다고 다이렉트 시네마 옹호자들은 본다. 《한국인의 밥상》에서는 이러한 다이렉트 시네마 양식은 잘 찾아볼 수 없기 때문에 본 연구에서는 설

① 할머니1 이것은 쓸개, 이것은 내장, 이것은 알개미..... 안에 알이 있는데
요렇게 씻어야지. 그래야 알개미 이 나쁜 게 빠지지. 요렇게 조금
만 씻으면 되요. /

제작자 아.

② 할머니2 오늘은 이 집에 하고 내일은 저 집에 하고 돌아가면서 차레차레 하
니까 이렇게 모여 앉아서 먹고 김치도 먹고 이 집에 가서 먹고 하
면서 서로서로 나눠 먹기도 하고 아들도 주고 딸도 주고 김치 담
가 가지고 이게 거제도 정이고 우리 동네 정이에요.

③ 할머니3 생각 많이 나지요. 우리 아버지 생각. 그 말은 다 못합니다만. (눈
물을 훔친다)

제작자 그렇게 아버지가 잘 드셨어요?

〈거제 겨울 대구〉 편의 인터뷰는 일차적으로 시청자들의 대구 요리에
관한 앎의 욕구를 만족시키기 위해 행해진다. 첫 번째 인터뷰에서 동네
할머니는 대구의 부위들이 어떤 것인지 설명해준다. 그래서 이 장면은
뉴스에서 일상화된 형태로 접했던 저널리즘의 인터뷰, 현장 조사의 인
상을 시청자에게 상기시킨다. 하지만 할머니가 카메라를 쳐다보는 것이
아니라 화면에 보이지 않는 카메라 옆 제작자를 쳐다보면서 대화를 건
네고 있다는 점에 주목한다면 인터뷰의 의미는 달라진다. 비가시적인
제작자는 시청자를 대리한다고 볼 수 있다. 때문에 대화는 할머니와 제
작자 간에 이루어지지만 이를 매개로 궁극적인 대화는 할머니와 시청자
간에 발생한다. 바꾸어 말해 대본상의 독백을 발화하는 배우를 쳐다보
기보다는 실제 사람과의 대화에 참여한다는 느낌을 시청자가 가질 수
있도록 인터뷰가 행해지고 있다. 방영분의 중간 부분에는 거제도 사람
의 말을 시청자가 직접 듣는 것 같은 이런 친밀성의 인터뷰가 다수 실행

명을 생략한다. Richard Kilborn and John Izod, Op.cit., pp, 70-72 참조.

된다. 사람들의 삶에 가까이 가게 된다는 의미는 방송분의 후반부에서 더 커진다. 방송분의 후반부로부터 발췌된 두 번째와 세 번째 인터뷰에서 보듯이 중반부에 도달할수록 점점 내적 감정을 토로하는 할머니들의 자서전적 내용이 인터뷰에서 발화되고 있기 때문이다. 두 번째 할머니는 마을의 공동체적 연대감에 대한 애정을 표현하고, 세 번째 할머니는 개인 가족사에서 비롯된 슬픔을 표현한다. 이웃과 함께 만든 대구 김치는 마을 사람들에게 감각적 경험뿐만 아니라 감정적 경험을 공유하게 되는 계기를 마련해 주었을 터다. 함께 먹는다는 사회적 경험의 본 의미는 보상의 요구 없이 언제나 환대의 자질이 충만한 분위기 속에서 안락함, 친근감, 우호, 관용의 나눔을 함의한다. 대구 김치처럼 강렬한 맛과 향, 색깔을 가진 음식을 가족이나 이웃과 같이 만들고 돌려 앉아 먹는 감각적 경험의 구체성은 그래서 보다 큰 반향을 지닌 감정적 기억으로 할머니들에게 각인되었을 것이다. 푸드멘터리의 관찰자적 양식에서 시청자들이 관찰되는 인물에게 보다 큰 친밀감을 느끼고 감정이입을 하게 되는 때는 바로 음식 먹기의 감정적 속성들과 기억을 다큐멘터리 등장 주체가 표출할 때라 할 수 있겠다. 이와 같은 친숙함의 감각을 달성하고자 다큐멘터리 주체들을 살아 있는 사람으로서 양각화하려는 영상 이미지가 시도된다.



〈장면 2-1〉



〈장면 2-2〉

장면 <2-1>은 두 번째 할머니의 인터뷰 이미지이고, 장면 <2-2>는 세 번째 할머니의 인터뷰 장면이다. 화면의 가로 세로를 3*3으로 분할했을 때, 할머니들은 정중앙이 아니라 좌, 우 조금씩 치우쳐 있다. 이러한 배치는 할머니들을 개성적, 사적인 인물로 입상화해서 시청자들의 관심을 견인하는 장치로 기능한다. 정중앙에 관습적으로 자리하는 뉴스 앵커의 공식적 이미지가 얼마나 지루한지 생각해보자. 이렇게 화면에서 양각화된 할머니들을 훨씬 더 생생한 개성적 인물로서 요철화하는 것이 배경의 이미지다. 할머니들을 둘러싼 배경은 평면적이지 않고 입체화되어 있다. 바꾸어 말해 냉장고와 문이 그대로 촬영된 배경은 화면에 깊이를 부여하고 이들이 처한 곳이 스튜디오가 아니라 현실의 장소라는 점을 떠올리게 한다. 해서 결과적으로 인터뷰하고 있는 인물들도 입체감 있는 현실 속의 인물이라는 점을 시청자들은 주지하게 된다. 장면 2-1과 장면 2-2가 연속적으로 편집되는 것도 할머니들을 화면 속 평면적 인물 이미지로부터 벗어나게 만든다. 장면 2-1의 ‘우측’의 할머니는 대구와 관련된 ‘공동체적 감정’에 대해 토로한다. 이어지는 장면 2-2에서는 세 번째 할머니가 ‘좌측’에 앉아 있고 대구 김치와 관련된 ‘개인적 감정’을 토로한다. 그 결과 2-1과 2-2의 장면은 ‘충돌의 몽타주’를 형성하게 된다. 세 번째 할머니가 자신의 속을 내비친 후, 충돌의 몽타주는 20~30초 간 정적의 순간으로 마무리되는 바, 강력한 극적인 감정을 시청자에게 환류하고 있다. 결국 이런 충돌의 몽타주, 침묵의 극적 속성은 시청자들에게 깊은 시청각적 흥미를 불러일으키고 조절되지 않는 감정으로 흔들리는 할머니들의 몸을 전경화한다. 요컨대 몸이 공현전(co-presence)하는 생생한(live) 일상의 시공간에서 그녀들과 대화하고 있는 것 같은 환각을 시청자는 갖게 된다.¹¹⁾

11) 인터뷰 상의 카메라 배치와 편집에 대해서는 Nancy Kalow, *Visual Storytelling : The*

〈한국인의 밥상〉에 나오는 음식들은 별교 꼬막, 정선 겨울 밥상, 흑산도 홍어, 동강의 보릿고개 밥상, 영광 보리, 옥천 민물고기 밥상처럼 낱 것 자연 그대로의 음식들이나 순환하는 절기에 맞춰 먹는 음식들로 그려진다. 음식을 만들어 밥상을 차리는 주체 또한 이윤행위를 추구하는 음식점의 주인들이 아니라 흥도 어촌마을 사람들, 강진의 할머니, 지리산 주민 등 시골 지역의 일상에서 시청자가 흔히 만날 수 있는 연륜의 보통 사람들로 묘사된다. 자연적인 음식, 자연 친화적인 사람들의 삶이 유지하는 ‘있는 그대로의’ 양태성은 한국적 맛에 관한 리얼리티의 ‘표면’, ‘진정성’을 중계하는데 유용하다. 그 결과로 추구된 것이 인터뷰 형식이라 할 수 있다. 스튜디오가 아니라 실제로 살고 일하며 먹는 일상의 시공간 속 사람들에게 말을 건네고 그들을 관찰하면서 그네들과 함께 있다는 감각이 인터뷰를 거쳐 시청자에게 부여되고 있는 것이다.¹²⁾

셋째, 반성적(Reflexive) 다큐멘터리 양식은 〈한국인의 밥상〉에서는 거의 찾아볼 수 없다.

최불암 냉면 한 그릇을 먹자고 이렇게 긴 줄을 서신 걸 보니까 경탄스럽기도 하고 어떻게 제가 냉면을 좋아하니까 어떤 의미에서 더 정감이 가는 것 같아요.

최불암 여기가 차이나타운이예요. 그렇게 옛 모습하고 변하지 않은 것 같아요. 하여간 인천은 일제 강점기 때부터 냉면으로 유명했다는 전설을 따라

Digital Video Documentary, A CDS Publication, 2011, pp. 7-10, p.25 참조.

12) 텔레비전은 거실에 설치된 매체다. 그런 까닭에 거실에서 가족들과 담소하듯 텔레비전에 등장하는 인물과 친해지고자 하는 욕망을 시청자는 가지고 있다. 신의 목소리를 가장하고 자신의 본 모습을 가면 아래 숨긴 해설적 다큐멘터리의 서술자에게서 시청자는 거리감을 가질 수밖에 없다. 그러므로 다큐멘터리에 등장하는 주체의 행위와 말에 좀 더 직접적으로 접근하려는 시청자의 욕망을 충족시키기 위해 인터뷰 등의 상호행위 장면이 설정된다.

오늘 취재를 왔습니다. 안녕하세요. 오랜만입니다. 인천이 제 고향인 건
아시죠.

이종복 (프레젠티) 저희 초등학교의 대선배님인 것도 아는데요..... 인천의 냉
면이 얼마나 유명했는지 서울까지 배달하는 모습이 장관이라는 말을
했대요.

최불암 글썄 나도 신문에 났던가 2m되는 목판 큰 주전자에다가 육수인 모양이
야 그거 쥐고 핸들은 안 잡아요. 중심을 잡고서, 그게 기사란에 있었던
지 하여간 사진에서 본 건 틀림이 없어요.

2014년 방영된 〈백년의 유혹, 평양냉면〉 편에서는 화면 내 진행자이
자 화면 밖 서술자이기도 한 최불암이 자신의 개인적 취향이나 회고를
드러내는 장면이 간취된다. 그는 냉면을 좋아하는 자신의 음식 취향을
서두에서 밝히고 있고, 고향이 인천임을 언급하며, 인천에서 냉면을 배
달하던 장관을 찍은 사진을 본 기억이 있음을 떠올린다. 자신의 사적인
기호나 경험, 기억을 이야기한다는 점에서 그의 언급은 자기 지시적
(self-reference)이고 자기 의식적(self-consciousness) 요소를 다큐멘터리
에 부여한다. 그러나 그의 자기 지시성이나 자기 의식성이 정작 시청자
에게 어떻게 드러나고 어떠한 다큐멘터리적 형식의 실험으로 이어질 수
있는지 의식되지 않는다는 점에서 그것을 자기 반성적이라고까지 말할
수는 없다. 일반적인 다큐멘터리 양식에서는 제작자와 세계 사이의 대
면이 강조되는 반면, 반성적 다큐멘터리에서는 제작자와 수용자 사이의
대면이 강조된다. 이를 통해 반성적 양식은 리얼리티에 대한 단일한 관
점의 해체를 수용자에게 요구하게 되고, 결과적으로 사실의 세계에 대
해 갈등적 질문을 던진다. 〈한국인의 밥상〉에서는 반성적 양식이 부재
하는 바, 한국적 음식의 리얼리즘에 관한 믿음 체계의 갈등, 불투명성은
제거되고 오직 있었던 그대로의 한국적 맛에 관한 리얼리즘이 ‘투명’하
게 제시되고 있다.¹³⁾

넷째, 시적 다큐멘터리 양식은 음식에 관한 지시적 리얼리티보다는 시청자에게 심미적 효과를 제공할 목적으로 〈한국인의 밥상〉에서 장면화된다. 〈평양냉면〉 편에서는 시작부와 후반부에 남성 중창단이 나와서 가곡 「냉면」을 합창하는 장면이 대표적 경우다. 곡의 분위기는 시원한 냉면을 연상시키듯 경쾌하다. 가사도 “물냉면에 불냉면에 비빔냉면 회냉면”의 내용을 담고 있는 까닭에 냉면의 다양한 면발에 대한 감각을 고양한다. 냉면을 육수에 담그는 슬로우 모션의 클로즈업 장면은 노래에 결합되어 냉면에 관한 감각을 돋우고 있다. 맛은 혀끝으로만 지각되지 않는다. 음식은 시각적으로 보이고, 냄새 맡아지고, 재료들이 만져지고, 구워지거나 튀겨져 소리로 들려질 때도 맛볼 수 있다. 주방장이 유념해야 할 적언은 “잘 차려진 음식은 이미 반쯤 맛본 것”¹⁴⁾이라는 말이다. 시적 다큐멘터리 양식의 활용에 의해 〈한국인의 밥상〉에서 음식은 지시 대상으로서가 아니라 표현적, 충격적, 감각적 스타일을 지닌 미적 대상으로 제시된다. 그럼으로써 시청자는 음식으로부터 얻는 기쁨, 감정적 커뮤니케이션의 형식을 제공받는다.

푸드멘터리로서 〈한국인의 밥상〉이 갖는 재현 상의 특성을 간추려보면 다음과 같다.

〈한국인의 밥상〉이 푸드멘터리로서 강조하고 있는 것은 한국적 음식과 관련한 경험주의적 리얼리즘의 투명성이다. 〈한국인의 밥상〉에서 그 지역 사람들의 삶과 그들이 먹는 음식의 토착적, 전통적 의미는 있는 그대로, 꾸며지지 않은 채 제시된다. ‘관찰자적 양식’을 통해 포착하려는 것은 바로 인조적, 상업적인, 인스턴트식의 탈근대적 먹을거리의 풍성함

13) 다큐멘터리적 반성성에 관해서는 Jay Ruby, “The Image Mirrored Reflexivity and the Documentary Film” In *New Challenges for Documentary*, ed, Alan Rosenthal, John Comer, University of California Press, 1988, pp, 35-36 참조.

14) Barbara Kirshenblatt-Gimblett, *Op, cit.*, p.3.

속에서 어느새 망각하게 된 옛날 할머니, 어머니들이 차려내는 밥상에 관한 감정적 기억, 그것의 날것으로서의 이미지다. 때문에 다큐멘터리 양식을 급진적으로 재구조화하려는 ‘반성적 양식’의 실험은 〈한국인의 밥상〉에서는 누락되어 있다. 그만큼 한국적 맛의 세계는 분열적, 과정적, 불투명한 것이 아니라 단일한, 완료된, 투명한 것으로 재현된다. 이 시대의 아버지상이라 평가받는 진정성의 캐릭터, 최불암이 ‘해설적 양식’의 권위적 내레이션을 진행함으로써, 이러한 한국적 음식의 리얼리티의 투명한 표면은 전형화, 표준화의 경로를 거친다. 여기에 ‘시적 양식’의 드라마틱한 사용은 한국적 맛의 투명한 세계에 미학적 구성과 효과를 제공한다.¹⁵⁾

15) 이러한 푸드멘터리로서 〈한국인의 밥상〉이 갖는 재현 양식의 특성은 비슷한 다큐멘터리 작품과 비교, 대조를 해 보면 더 선명해진다. 2008년 12월 초부터 2009년 3월 말까지 KBS에서 방영된 〈인사이트 아시아 - 누들로드〉는 푸드멘터리의 시초로서 고평되는 작품이다. 〈누들로드〉는 인류의 음식 중의 하나인 국수 요리의 유래와 발전 등을 알아봄으로써, 인류 문명의 발전과 특징을 밝혀내는 접근 방식을 이용해서 관심을 받았다. 다른 다큐멘터리와는 달리 컴퓨터 그래픽의 극적 활용, 내용의 빠른 전개가 두드러졌으며, 작곡가 윤상의 전자 음악을 배경음악으로 사용함으로써 다큐멘터리의 새 장을 열었다는 평가를 받았다. 『위키백과』 참조 In http://ko.wikipedia.org/wiki/%EC%9D%B8%EC%82%AC%EC%9D%B4%ED%8A%B8_%EC%95%84%EC%8B%9C%EC%95%84_%EB%88%84%EB%93%A4%EB%A1%9C%EB%93%9C

〈누들로드〉에서 활용된 컴퓨터 그래픽 상의 화려한 시청각적 이미지나 시공간적 제약을 뛰어넘기 위한 드라마적 재현 같은 것들은 〈한국인의 밥상〉에서 쉽게 찾아볼 수 없는 요소들이다. 결과적으로 〈누들로드〉는 국수 요리의 사실적 포맷과 허구적 픽션의 혼종화를 적극 시도한 푸드멘터리라 할 수 있다. 이에 반해 〈한국인의 밥상〉은 한국적 맛에 내재된 맛의 기억, 감정과 관련된 리얼한 세계의 표면을 포착하려는 데 초점이 맞춰 있다. 요컨대, 〈누들로드〉와 〈한국인의 밥상〉은 진실성의 기준이 다르다. 〈누들로드〉는 픽션의 요소를 추가하여 국수에 관한 사실성을 재스타일화하고 있는 반면, 〈한국인의 밥상〉에서는 감정, 기억과 같은 비합리적인 미시적 요소들을 중심으로 한국적 맛에 관한 사실성을 재스타일화한다.

3. 수용의 양상

: 음식에 관련된 진실을 학습하기와 TV 화면을 밥상으로 상상하기

그렇다면 푸드멘터리로서 〈한국인의 밥상〉을 보는 시청자는 과연 어떤 수용적 국면을 체험하게 되는가? 해결의 단초는 다큐멘터리의 기능에서 찾을 수 있다. 다큐멘터리는 단지 리얼리티를 기록하는 것이 아니라 특별한 관점에서 리얼리티를 보기를 시청자에게 촉구한다. 때문에 다큐멘터리의 주요 기능은 사회적, 역사적 세계의 '지시적 대상'이 갖는 의미에 대해 '논증'하는 것이다. 그렇지만 다큐멘터리의 생산 목적은 리얼리티를 창조적으로 해석하는 데에도 있다. 세계를 다양하게 스타일화하여 제시하는 '비지시적' '심미적 속성'도 다큐멘터리의 고유한 자질 중 하나다. 역설적으로 말해 심미성이 시청자에게 제공하는 주관적 경험이야말로 다큐멘터리가 사회적인 사실성의 의미를 좀 더 효과적으로 논증할 수 있는 기반이 된다. 공개적으로 미학을 추구하는가와 함축적으로 미학을 추구하는가의 차이가 있을 뿐 미학적 구성과 효과는 논증을 통한 진실 생산의 기능만큼 다큐멘터리의 본질을 구성한다.¹⁶⁾ 이런 다큐멘터리 기능을 염두에 두고 시청자의 수용 경험을 논의해 보자. 59회 〈일제 강점기 - 그 때 그 밥상 그리고 지금〉, 68회 〈여수 봄바다, 한려수도의 화려한 성찬〉는 각각 논증적 구조와 심미성이 가장 잘 전형적으로 드러나고 있어서 이들 방송분을 중심으로 논의를 진행하기로 한다.

우선 〈일제 강점기 - 그 때 그 밥상 그리고 지금〉 편에서 구성되고 있는 '논증' 과정과 그에 따른 시청자의 수용 경험을 살펴보면 다음과 같다.

첫째, "질문하기"가 형태화된다. 질문하기는 논증하기, 주장하기의 근

16) John Corner. "Television, documentary and the category of the aesthetic" In Op.cit., ed, Alan Rosenthal, John Corner, pp, 48~49.

본적 특징이다. 논증은 설득하고자 하는 주장이고 그것은 한 명제로 표현된다. 그리고 그 명제들은 언제나 질문에 대한 대답이다. 주장을 한다는 것은 질문에 대한 대답으로 가장 잘 이해된다.¹⁷⁾

최불암 “35년의 일제 강점기를 보내면서 한국인의 밥상은 어떻게 변했을까요?..... 일제 강점기를 통해 일본과 한국의 밥상은 어떻게 변했을까요?..... 저는 우리 밥상에 남겨진 흔적을 찾아서 들어갈 예정입니다.”

스크린 밖 서술자이자 스크린 내 진행자인 최불암은 방영분 초반부에서 시청자들에게 위와 같은 질문을 던지고 있다. 요리의 생산과 소비 패턴의 변화는 사회적 제도의 변화와 연관된다. 따라서 일제 강점기 식생활이 어떻게 변했는지 문제를 제기하는 것은 조선 근대화의 과정을 추적할 수 있는 바로미터로 기능한다. 이런 큰 질문거리 이외에도 서술자는 방송 진행 중간 중간에 큰 질문거리들의 하위 집합을 이루는 작은 의문점들을 시청자에게 계속 던진다. 이를테면 “빵집에서 떡을 파는 것도 이상하지만 하필 많은 떡 중에 왜 찹쌀떡만 우리나라 빵집에서 파는 것일까요?”, “왜간장이 어떻게 현재 한국의 전 가정에 없어서는 안 될 양념이 되었는지 궁금합니다.” 같은 질문들이 그것이다. 구체적이면서도 특수한 질문들은 일반적 질문거리에 관한 단계적 문제 해결의 인지 과정을 시청자들이 밟도록 유도한다.

둘째, “갈등으로서 논증” 과정이 형태화된다. 논증과정에서는 갈등하는 답변들에 대한 검토가 이루어진다. 논증 행위 자체는 갈등의 한 형식이다. 현실에 관한 다양한 해석은 단언되는 과정을 통하여 논증 행위 안에서 갈등을 일으킨다.¹⁸⁾

17) James Crosswhite 저, 오형엽 역, 『이성의 수사학 (글쓰기와 논증의 매력)』, 고려대학교출판부, 2001, 95~97쪽.

18) 위의 책, 121~122쪽.

〈일제 강점기〉 편에서 갈등하는 것으로 단언되는 첫 음식 담론들은 식민지 치하 발생했던 “일본 음식이 한국에 이식됐다”는 담론과 “한국 음식이 일본에 전래됐거나 깊은 인상을 줬다”는 담론이다. 방송에서 거론되는 각각의 경우에 해당되는 구체적 사례를 보자면 다음과 같다.

“일본 음식의 한국 이식” : 토마토, 당근, 설탕, 단팥빵, 찹쌀떡, 왜간장

vs

“한국 음식이 일본에 미친 영향” : 명란젓, 신선로

예컨대 “왜간장” vs “조선간장”의 대립 양상은 맛의 사회적 구성 과정에 얽힌 담론 대립 양상을 잘 드러내준다. 일제 강점기 서구의 문물을 받아들여 공장에서 화학적으로 생산되던 왜간장은, 숙성정도나 사용용도에 따라 진장, 중장, 청장, 씨간장으로 집집마다 간장을 담가 먹었던 조선인들의 입맛을 충족시키지 못했던 것으로 설명된다. 그러나 해방이 되고 한국전쟁이 터지자 군인들을 위해 많은 간장이 필요하게 되면서 공장화된 왜간장의 생산방식이 부활한다. 그렇게 재가동된 간장 공장이 산업화와 도시화가 급속도로 이루어진 60~70년대 다시 한 번 성장을 하여 오늘날 대부분의 한국 요리에는 왜간장이 들어가게 되었다고 서술되고 있다.

방송에서 그 다음으로 기술되는 갈등 담론이 “일제 치하 빈곤한 식생활”과 “오늘날 관점에서 재전유될 수 있는 일제 강점기 음식”에 얽힌 갈등 담론이다. 방송에서는 일제 치하 지독한 수탈의 역사가 만들어낸 새로운 음식 문화에 대해 많은 부분 서술을 할애한다. 일례로 설날에 떡메 소리를 듣고 독립투사들이 찾아왔다고 생각해 순사들이 왔기 때문에 가래떡을 하지 못하게 돼 손으로 주물러 설날 손님들에 대접하던 “생떡국”이 소개된다. 떡이 적을 때 밥을 떡국에 넣어 떡을 많이 넣은 것처럼 해

서 다수의 사람들이 먹을 수 있었던 새로운 설날 음식, “원밥수기”도 강점기 신산스러운 삶을 반추해보기 위해 묘사된다. 기름을 짜고 남은 찌꺼기로 만들어서 사료로 쓰이는 것이 원용도지만 식민지 시대에 불가피하게 먹었던 “깨묵”과 그런 깨묵을 잡곡에 섞어 먹었던 “콩깨묵 잡곡밥”도 강점기 빈한한 음식문화의 사회적 맥락을 설명하고자 도입된다. 쑥에 메밀가루를 무쳐서 만든 “쑥털털이” 역시 압제적인 강탈의 역사를 반증하는 것으로 그려진다. 그러나 지금 시점에서 일제 강점기를 겪지 않은 며느리가 해 준 “깨묵”, “콩깨묵 잡곡밥”, “쑥털털이”가 입맛에 맞지 않아 잘 먹지 못하는 구순의 할머니의 모습이 화면에 또한 담기고 있다. 그리고 차려진 밥상이 지금 관점에서 보자면 “건강 밥상”으로 간주될 수 있겠다는 며느리와 최불암의 말이 들려지기도 한다. 그 결과 세대적 변동의 관점에서 미각적 체계의 갈등 담론이 부각된다.

이상의 갈등 담론들의 현상이나 근거를 이야기하기 위해, 1930년대 당시 신문 자료, 조미료의 일종인 “아지노모도” 지면 광고, 우스다 잔운의 “조선만화”, 일본 사람이 쓴 〈조선의 산우〉라는 책 등의 기술 자료들이 프로그램에서 상호텍스트적으로 인용된다. 물론 요리 전문가나 사회학자와의 인터뷰, 가게에서 혹은 기업에서 전통 음식의 맛을 잇고 있는 당사자와의 인터뷰 같은 구술 자료들도 현상 설명이나 근거 확충을 위해 상호텍스트적으로 인용되고 있다. 그러한 까닭에 시청자들은 갈등하는 복수의 담론들과 그것들을 뒷받침하는 상호텍스트적 근거들을 가지고서 진실 주장의 신뢰성과 진위를 자율적으로 판단하는 과정을 거친다. 갈등 담론들에의 관여를 통해 시청자들은 그들과 분리된 단자(monad)적 지식이나 명목적인 정보로서가 아니라 인지적으로 참여하는 지식, 구성적 지식의 학습과정을 체험한다.

셋째, 갈등하는 담론들부터 제시되는 새로운 발견, 새로운 명제, “주

장하기”가 형태화된다.¹⁹⁾

- ① **최불암** “문화가 이동하고 뿌리 내리는 걸 보면 일방적인 것은 없는 것 같습니다. 문화의 주도권을 잡는 이들은 자신에게로 흘러들어온 문화의 장점을 내 것으로 만드는 사람들일 것입니다. 음식문화도 그렇습니다. 일제 강점기 조선의 김치 냄새를 싫어하던 그들이 어느새 기무치를 만든 것처럼 이 명란젓도 어느 순간 그들의 음식이 될 수 있는 것입니다.”
- ② **최불암** “지독한 수탈의 역사가 만들어 낸 그 시대는 단팥빵과 왜간장 그리고 아지노모도가 있었고, 콩깍묵과 썩털털이가 있었던 그런 시기였습니다..... 일제 강점기는 음식의 근대화와 빈곤화가 교차했던 시대였습니다. 지독했던 일제의 폭압은 그 시대를 겪은 이들과 그 후손에게 깊은 상처를 남겼죠. 하지만 그 상처 속에서도 밥상은 이어져 그때의 영향은 우리의 역사가 되었습니다.”
- ③ **최불암** “일제 강점기 때 들어온 음식이 어엿이 이제는 우리의 음식이 되었지만 그 역사는 누구도 알고 싶어 하지 않는 불편한 진실이기도 하였습니다. 전 그 불편한 진실을 알고 싶었습니다. 그래야 우리가 새로운 음식문화를 만들어낼 수 있을 것이라 생각했기 때문이죠..... 삼일절 노래를 재즈로 편곡해 봤습니다. 어떻게 들리십니까? 일제 강점기는 아픈 기억입니다. 그러나 이제 그 역사는 아파서 외면하는 역사가 아닌 우리가 발전시킬 자산이 되어야 합니다. 그러는 동안 한국인의 밥상은 유구한 전통을 지키면서 보다 더 풍성해 질 것입니다.”

첫 번째 주장은 갈등 담론 ① “일본 음식이 한국에 이식됐다”와 “한국 음식이 일본에 전래됐거나 깊은 인상을 줬다”에 대한 다큐멘터리 제작자의 답변이다. 음식문화의 교섭과 그것의 주체적 수용이 중요하다고 서술자는 주장하고 있다. 두 번째 주장은 갈등 담론 ② “일제 치하 빈곤

19) 위의 책, 51쪽.

한 식생활”과 “오늘날 관점에서 재전유될 수 있는 일제 강점기 음식”에 대한 제작자의 주장이다. 음식문화를 매개로 과거와 오늘의 역사성이 인식되어야 하고 세대 간의 연속성의 관점이 확립되어야 함을 지적하고 있다. 세 번째 주장은 첫 부분에서 우선적으로 제기된 질문 “35년의 일제 강점기를 보내면서 한국인의 밥상은 어떻게 변했을까요?”에 관한 제작자의 최종적인 답변이라 할 수 있다. 강점기 음식을 둘러싼 사회역사적 맥락의 아픈 진실을 외면하지 말고 직시해야 함을 시청자에게 서술자는 촉구한다. 그러고서는 음식 문화의 창조적 발전 노력에 대한 동참을 ‘삼일절 노래’의 재즈 편곡을 통해 상징화하고 있다. 이들 주장은 한꺼번에 결말 부분에서 제시된 것이 아니라 전술한 각각의 질문하기-갈등-답론-제시하기 등과 함께 블록으로 묶여져서 제시되고 단계적으로 언급된다. 따라서 그것은 제작자의 일방적 주장이기보다는 시청자와의 ‘대화’를 유발하는 주장이라 할 수 있다. 역으로 보자면 일제 강점기 음식 문화에 관한 질문하기와 대답하기, 대립-답론에 대한 찬성하기와 반대하기, 주장을 단언하기와 그 주장에 대한 도전하기 사이의 과정에 시청자는 관여된다. 요컨대 한식과 관련된 미시사적 진실 논증의 다큐멘터리 시청을 거쳐 공공적 시민으로서의 의식을 수용자는 절차적으로 학습하게 된다.

한편 〈여수 봄바다〉 편에서 심미적 상상력이 제시되는 양상과 이에 수반되는 시청자의 수용경험을 검토하면 다음과 같다.

이 프로그램에서 “여수”에 대한 관심은 사실적인 것 보다 미적인 성격을 띤다. 서술자인 최불암의 첫 멘트는 “여수 하면 한문으로 고운 물이란 뜻이죠? 그 이름처럼 섬과 바다가 어우러진 모습이 참 곱고 아름답지 않습니까!”의 감탄사로 구성된다. 그의 주관적 평가를 뒷받침하기 위해 그는 “얼마 전 미국 CNN 방송이 올해 꼭 가 봐야 할 여행지 중 하나가

이 여수라고 했는데요.” 하며 공신력 있는 근거를 덧붙이기도 한다. 그런 연후 익스트림 롱 쇼트로 여수 바다가 촬영되는 가운데 “봄이 바다를 쪽빛으로 물들입니다. 다도해와 한려수도를 모두 품고 있는 여수가 가장 빛나는 계절을 맞이했습니다.”의 서술이 이어진다. 아름다운 바다를 품은 여수, 거기에 시청자도 함께 있다는 감각이 환기되고 있는 것이다.

그러나 여수는 단지 풍광이 아름다운 곳만은 아니다.

최불암 “뭐 예를 들어서 파가 없다 나물이 없다 하면 발에 나가서 금방 뜯어 오시고, 고기가 먹고 싶으면 바다에 나가서 잡아오시고... 천혜의 혜택은 전부 다 받으셨군요.”

최불암이 동네사람들에게 건네는 말처럼 과거 교통이 발달하지 못해 섬에서 갇혀 혹독한 시절을 보냈더라도 먹을거리 하나 만큼은 풍성한 곳이 바로 여수였다. 계속해서 이어지는 “여수에 가면 돈 자랑 하지 말라고 그랬다죠?”, “곶간에서 인심난다고 먹을 것이 풍족하니 동네 인심 좋기로 유명합니다.”의 서술이 의미하듯 여수는 먹을거리의 대연회장으로 그려진다. “여수는 같은 계절이라도 섬마다 그 풍광도 다르고 잡히는 어종도 다릅니다. 한류와 난류가 만나는 곳이고, 해저 지형이 다르기도 하기 때문에 이런 다양성이 생겨납니다.”의 자연환경에 대한 설명도 마찬가지다. 객관적 증거로서 기능하기 보다는 풍족한 곳으로서의 여수를 캐릭터화하는 데 소용되고 있다. 고기가 너무 맛있어서 이순신 장군이 직접 이름을 붙인 생선, ‘군평선’의 이야기도 얼마나 여수가 물산이 넘쳐나는 곳인지를 캐릭터화하고자 인용되고 있다. <식객>이라는 만화를 그리고, 여수가 고향인 만화가 허영만이 이 방송분의 일정 부분에 최불암과 동반 출연하는 것도 여수의 장소적 사실성을 탈각하고 식객의 고향 이미지로서 여수를 캐릭터화하는 데 기여한다.

물론 이상의 수사적 요소들은 토속음식의 본고장 중 하나인 여수를 지시하고 그 의미를 설득력 있게 강화하는 데 궁극적으로 사용된다. 그러나 반복해서 위와 같은 수사적 장치들이 동원됨으로써 실제적 장소성을 뛰어넘어 “여수”라는 장소 그 자체가 주인공이 되어 시청자에게 받아들여지게 되는 일 또한 발생한다. 현실에서도 맛집이라 이름난 곳을 떠올려보자. 맛집은 먹기와 관련하여 독특하게 기억될 수 있는 경험을 제공하는 곳이다. 주방장의 명성, 조리의 비법, 접대의 양식, 분위기, 직원들의 행동 등등 식당과 관련한 모든 것들이 무생물인 맛집의 개성(personality)을 창조하는 데 기여한다. 한마디로 말해 현실적 공간이라 하더라도 맛집은 스토리가 있는 곳이고, 그 장소성 자체가 무대의 주인공으로 역할하는 곳이다. 나아가 찾아가는 손님들 또한 자신이 이야기의 주인공이라 느낄 수 있게 해 주는 곳이기도 하다.²⁰⁾ 결과적으로 〈여수 봄바다〉 편에서 이미지화되는 여수는 실제적 장소이지만, 실제적 장소가 아니기도 하다. 지시적 장소이면서도, 탈지시적인 심미적 장소다. 이중적 여수의 이미지를 바라보는 시청자 역시 깨어 있기도 하면서 잠들어 있기도 하다. ‘꿈꾸는 상황이라 할 이런 조건에서 수용자는 깨어 있는 것도 아니고 깊이 잠자는 것도 아닌 상태에 처해진다.²¹⁾ 이는 여수라는 장소를 대면하면서도 여수라는 장소에 의미를 부여하는 심미적 상상력의 순간이 시청자의 보기 경험에서 발생하고 있음을 뜻한다.

〈여수 봄바다〉 편에서 시청자로 하여금 심미적 반응인 상상력, 꿈, 허

20) 맛집의 드라마화는 Michael Morgan, et al., "Drama in the dining room: theatrical perspectives on the foodservice encounter", *Journal of Foodservice*, Volume 19, Issue 2, April 2008, pp, 111 - 118 참조.

21) 사실과 허구의 경계에 위치하게 되는 다큐멘터리의 수용자의 경험에 대해서는 Annette Hill, *Restyling factual TV: the reception of news, documentary, and reality genres*, Routledge, 2007, pp, 87-89 참조.

구적 이야기의 건설을 강력하게 촉진하는 것이 바로 요리 행위와 관련된 기호 체계들이다.

여수의 풍성한 음식 목록이 환유적으로(metonymic) TV 화면에 제시되는 양상은 TV 화면 자체를 카니발 축제의 ‘테이블’, ‘밥상’으로 만들어 버린다고 볼 수 있겠다. 참도미, 농어, 참송어, 개송어, 봄나물, 취나물, 취나물 송어회무침, 달래무침, 송어전, 막걸리, 서대, 도다리, 우럭, 전복, 방어, 민어, 우거지장어탕, 정어리쌈, 군평선, 돌산갓 등등 무한한 맛의 세계가 인접적으로 열거되는 것은 한계를 초월해 개방되는 입과 몸의 상상력을 자극한다.

손으로 짹짹 깨가지고 뼈마디를 발라서 입으로 쪽쪽 빨아먹어야 한다는 구워진 ‘군평선’의 시식 과정은 맛을 보는 과정에도 직접적 ‘촉각의 감각이 과다하게’ 사용될 수 있다는 것을 시청자에게 환기한다. 고춧가루 대신에 생고추를 갈아서 여기에 멸치젓과 참쌀풀을 넣어 양념이 버무려진 돌산 갓김치의 시빨건 모습 또한 ‘과도한 시각적 감각과 맵디매운 ‘현저한 후각의 감각’을 시청자에게 자극한다. 힘 좋은 장어에 우거지가 깃들여져 우거지장어탕이 끓여지면서 내는 보글보글 소리는 ‘청각적 물질성의 초과’를 시청자에게 고양시킨다. 미각적 감각 이외에도 다른 감각들이 경계 없이 지각되는 이러한 음식의 형상적 본성은 상징적 세계의 분절적 의미를 넘어서는 감각적 경험의 비분절성을 시청자의 무의식에 환류하고 있다. 해서 음식 먹기 사건과 관련된 물질적 세계의 분해와 재통합의 변형 과정에 대한 상상을 수용자에게 촉발하게 된다.

요리 과정도 동일선상에서 이해될 수 있다. 예를 들어 “고사리를 양념에 묻혀 바닥에 깔고 그 위에 정어리를 얹어 지져내는” 정어리 무침 같은 조리 과정 자체는 시간에 따라 음식의 형상이 변화되는 드라마틱한 이야기의 구조를 제공한다. 여수의 토속적 희소성의 재료들을 회치고,

끓이고, 튀기고, 양념 무치고, 삶고, 굽고, 익혀서 일정 시간이 흐른 후 모습이 달라진 풍성한 맛의 세계로 상 차리는 것은 변형의 사건이 발생하는 일종의 가장 무도회, 연극을 연상시킨다.²²⁾

여수의 미적 구성에 대한 시청자의 반응이란 기실 연행적 사건으로서 음식 만들기 및 먹기가 환기하는 상상적 몸의 경계 해체, 재구성 과정으로부터 비롯한다. 여수의 미향으로서의 심미적 가치는 음식과 관련된 사건들의 변형적 속성을 통해, 다른 존재가 되기를 원하는 시청자의 주관적 반응과 상상력을 자극하고 있다. 사실적 장소인 여수가 이런 심미적 경험으로부터 그 기반을 제공받을 때, 밥상 자체가 되어버린 TV 화면은 지시성과 심미성 사이에서의 애매모호함, 상상력이 착색된 사실성으로 인해 오히려 한식의 진실에 관한 목도라는 다큐멘터리 주제에 깊이와 두께를 제공하게 된다.

해설적, 관찰자적, 시적 양식을 통해 재현된 한국적 음식 세계의 수용국면에서 〈한국인의 밥상〉의 시청자는 다양한 역할을 취한다. 한편으로는 한식과 관련한 미시적 역사의 진실성에 대한 논증적 성찰 작업을 시청자는 경험한다. 또 다른 한편으로는 TV 화면을 밥상으로 상상하여, 한국적 음식의 리얼한 세계를 감각적으로 재무대화하는 작업에 그들은 참여하기도 한다. 이런 모순적 반응을 생산하는 ‘중간적 공간’에 위치함으로써 시청자는 한국 음식과 관련한 리얼함을 목도하면서도 리얼함을 재구성하는 변형의 과정을 경험하게 된다. 푸드멘터리 〈한국인의 밥상〉에서 수용자가 얻을 수 있는 한식에 관한 지식이란 눈으로 보는 지식이 아닌 혀로 맛보고, 꼭꼭 씹어, 입으로 삼켜 체화된 것 같은 지식이라 할

22) 요리하기의 퍼포먼스적 성격은 Barbara Kirshenblatt - Gimblett, "Making sense of food in performance : the table and the stage" In *The senses in performance*, ed. Sally Banes and Andre Lepecki, Routledge, 2007, pp, 71-89 참조.

수 있겠다. 시청자가 사실적 TV를 볼 때 사실적 경험을 상상력을 통해 이해하는 심미적 양상은 다음 절의 논의, 한식을 만들어 먹는 사람들의 감정과 기억에 대한 관찰지라는 〈한국인의 밥상〉의 에스노그래피로서의 의의 논의에 전제를 제공한다.

4. 에스노그래피로서의 의의와 한계 : 푸드멘터리 TV와 대중문화

다큐멘터리를 제작하는 것은 사전 작업도 요구되고, 비용도 많이 들며, 오랜 촬영 기간이 필요한 지난한 작업이다. 제작에 든 비용만큼 시청률이나 수익률을 담보할 수 없기도 하다. 드라마의 수준이 한층 높아지고 있는 상황 속에서 다큐멘터리 포맷만으로는 트렌디한 시청각적 이미지에 익숙한 시청자들의 관람 욕구를 쉬이 충족시킬 수 있는 것도 아니다.²³⁾ 그럼에도 불구하고 〈한국인의 밥상〉이 대중적 각광을 받은 이유는 무엇이었을까? 이러한 질문이 텔레비전 푸드멘터리가 만들어내는 리얼리티 구성 과정, 연행성을 규명하고자 할 때 마지막 이슈로 검토될 필요가 있다.²⁴⁾

재현 양식과 수용양상을 둘러싼 〈한국인의 밥상〉의 대중적 맥락에 대한 고찰은 〈한국인의 밥상〉을 일종의 영상 에스노그래피(visual ethnography)로 파악했을 때 그 실마리가 얻어진다. 프로그램 팜플렛에 기술된 대로

23) Richard Kilborn and John Izod, Op.cit., pp, 20~21, p.150 참조.

24) 텔레비전은 국지적인 다채널, 복수의 프로그램들로 구성된다. 시청률을 감안해 드라마와 오락 프로그램을 채널의 주방송시간대에 배치하기도 하지만 텔레비전의 공공적 신뢰를 높이기 위해 다큐멘터리 프로그램을 주방송시과 달리 시간표 배분해 편성하기도 한다. 따라서 전체 채널 프로그램 편성에서 〈한국인의 밥상〉 같은 다큐멘터리가 어떤 기여를 하는지 살펴보는 것은 대중문화 매체인 TV가 작동하는 제도적 맥락에 대해 많은 것을 시사하게 된다.

푸드멘터리 〈한국인의 밥상〉의 기획 의도는 ‘음식의 원류와 함께해 온 사람들의 이야기’를 영상화하는 데 있다. 〈한국인의 밥상〉은 한국적 음식 이야기이기도 하지만 그 음식을 만들고 먹으며 살아왔던 한국 사람의 이야기이기도 한 것이다. 이점은 타자에 관한 관찰이 주종을 이루었던 인류학적 글쓰기, 에스노그래피를 환기한다. 에스노그래피는 18-19세기 서구 제국주의 시대 인류학자, 민속학자, 선교사, 식민지 행정 관리, 여행가 등이 식민지 원주민들과 그들의 문화를 관찰하고 쓴 인류학적 글쓰기에서 기원한다. 에스노그래피적 글쓰기는 타자와 타자의 공동체에 대한 관찰, 재현, 보고의 글쓰기 양식이라 할 수 있다.²⁵⁾ 〈한국인의 밥상〉은 음식에 관한 다큐멘터리지만 결국 프로그램이 목표하는 바는 음식과 관련된 토착 지역민, 즉 현대적 도시인들에게 어느새 타자가 된 사람들과 그들의 삶에 대한 보고다. 국가적 경계 내 공간적 거리감을 나타내는 지역성과 그 지역의 전산업화적인 대표음식은 잘 알려지지 않은 특수한 타자의 문화 정체성을 들여다볼 수 있는 창으로서 기능한다. 따라서 〈한국인의 밥상〉을 비주얼 에스노그래피로 명명해도 큰 무리는 없을 것이다. 음식의 타자성과 지역민의 타자성이 전경화된 〈화려한 귀한, 시래기, 웰빙을 말하다 - 양구 시래기 밥상〉 편과 〈고맙습니다. 쌀밥〉 편을 중심으로 〈한국인의 밥상〉을 에스노그래피적 관점에서 재고찰해 보면 다음과 같다.

〈시래기〉 편 의 화제인 ‘시래기’는 순무의 뿌리와 줄기인 무청을 지칭하는 단어다. 시래기에서는 아무 맛도 나지 않고, 무 냄새만 나는 것으로 알려져 있다. 프로그램 속 서술에 따르면 시래기의 정확한 어원도 알려진 바가 없고, 죽으로라도 끓이지 않으면 예전에는 ‘쓰레기’로 취급돼

25) 에스노그래피에 관한 소개는 다음의 논의 참조. Paul Atkinson, "editorial introduction" In *Handbook of ethnography*, ed, Paul Atkinson, SAGE, 2001, pp, 1-7.

아무렇지 않게 버려졌던 음식인 것으로 회고되고 있다. 〈시래기〉 편에서 재현되고 있는 것은 이렇듯 배제되었던 타자성의 음식, ‘시래기’가 함유하고 있는 풍부한 식이섬유로 인해 오늘날 건강 음식으로 재탄생하고 있는 과정이다. 시래기 된장국, 시래기 차, 시래기 만두, 시래기 장아찌, 시래기 전, 시래기 볶음, 시래기 고등어찜, 시래기 돼지갈비 찜 등 과거 배제된 ‘타자’로서 지각되던 시래기가 오늘날 ‘우리’의 밥상에 친근하게 상 차려지는 현대화 과정이 〈시래기〉 편에서는 보고된다. 한편 〈쌀밥〉 편에서는 잘 알려진, 친숙한 한국인의 주식이지만, 현재의 젊은 세대들은 잘 모르는 ‘쌀밥’에 얽힌 지난날이 드러난다. 예컨대 한 톨의 쌀에 배인 농부들의 땀을 상징하는 일미칠근(一米七斤)의 유래, 가마솥에 밥을 하여 나온 누룽지로 삶은 백숙, 밥심을 뜻하던 머슴 밥사발, 일할 시간 때문에 손을 줄이고자 밥 짓는 가마솥에 조리하던 계란찜이나 조기젓국, 거칠어서 돌에 갈아 해 먹던 보리밥, 일 끝나치고 돌아오신 아버지를 위한 아랫목의 밥그릇, 이삭을 주워 짓게 된 한 끼 식사, 반찬이 없어 날달걀로 비벼 몽둥그려 먹던 밥 등이 재현된다. 이상의 특별한 음식들은 현재 시점에서 보았을 때 익숙하지 않은 쌀밥의 모습, 쌀밥의 타자성을 전경화한다고 볼 수 있다. 그러나 프로그램에서는 색다른 쌀밥의 모습을 비정상적인 맥락으로 유기하지만은 않는다. 밥을 하늘처럼 여기고 살아온 사람들이 있었으며 이들은 좋은 사람들과의 시간을 쌀밥과 함께 보냈다는 점을 서술자 최불암이 종결 멘트로 발화하고 있기 때문이다. 현대인들에게 ‘낮설 수 있는’ 쌀밥과 관련된 옛 식생활 습관 및 그것이 삶 자체로서 가지는 의미는 근대화의 발전 과정 속에서 상실되었지만 결국 오늘날 되찾아야 할 ‘우리’ 자신의 한 부분임이 여기서 암시되고 있다.

결과적으로 현대의 인스턴트 음식들과 ‘구별’되는 토속적 음식들에 의하여 ‘우리’의 전체성, 동일성이 회복되는 과정의 목도를 통해 시청자는

전통적 라이프 스타일의 타자, 옛 한국인의 모습을 감각적 차원에서 경험하고 수용하게 된다. 이때 지각할 수 있는 타자성에 관한 경험의 진실함은 무엇보다도 과거를 재현하는 타자에 대한 '감정' 느끼기와 '기억'하기에서 비롯한다.

유씨 이 술이 윤기가 잘 나와 얇전한 집인지 안다고 어머니가 매일 그런 말씀을 하셨거든요. 그래 가지고 반듯반듯 윤기 나게 닦으라고..... 술을 보면 친정어머니 생각이 많이 나요. 친정어머니가 막내 여동생과 서울에 같이 사셨는데 (친정어머니가) '너희 언니가 일 다 하면 나 데리러 온다 했는데 애가 일이 덜 끝났나? 왜 나를 데리러 안 와.' 그러셨대요. 그 소리가 항상 마음에 걸려서 지금도 그때 생각을 하면 내가 죄인 같아요. 어머니가 항상 그리워요.

최불암 어머니의 술은 이렇게 아직 뜨거운데, 밥은 먹었냐던 그 목소리는 다시 들을 수가 없습니다..... 폭 곰삭으면서 알게 되는 것들이 있지요. 폭 곰삭은 젓갈들이 가지런하게 놓이고 어머니를 닮은 환한 쌀밥이 오르면 깊은 그리움이 밥상을 채웁니다.

요리와 먹기에 동원되는 행위들은 전형적으로 신체적이다. 예컨대 재료를 썰고, 데치고, 튀기고, 삶는 등의 요리 준비 과정들은 살점이 찢겨나가 선혈이 낭자한 전쟁터나 고문실을 방불케 한다. 이런 폭력적 과정들은 분노, 폭발, 화의 감정적 반응들을 또한 야기한다. 감정적 경험은 이성적 통제에 벗어나, 비체계적인 것에 연계된 순전히 자연발생적이면서도, 본능적이 되는 경험, 몸의 경험에 의존하기 때문이다. 자아의 주관성이 형성되는 체현(embodiment)의 경험에 음식이 핵심으로 부각되는 것도 음식으로부터 얻는 신체적 감각 경험과 감정 체험으로부터 연원한다고 볼 수 있다.²⁶⁾ <쌀밥> 편 인터뷰에 응하는 유씨의 감정과

26) Deborah Lupton, "Food and emotion" In *The taste culture reader : experiencing food and drink*, ed, Carolyn Korsmeyer. Berg, 2007, pp, 317~324 참조.

기억 또한 근원적으로 음식이 발생시키는 신체적 경험에서 비롯한다. 쌀밥 짓는 솥을 행주로 닦아낼 때, 젓갈을 양손으로 버무리고 장독에 곰삭힐 때, 뿌연 쌀뜨물에 손을 적실 때, 하얀 쌀밥의 김이 모락모락 오르는 것을 바라볼 때의 감각적 경험들은 의식적, 무의식적으로 어머니에 대한 그리움의 감정을 유씨에게 자극한다. 바꾸어 말해 쌀밥을 짓는 등의 체현 행위들을 통해 유씨가 터치하게 되는 것은 어머니라는 타자의 삶이다. 신체적 관여의 경험, 접촉으로부터 집에 거주하는 것처럼 진정되고, 위안이 되며, 안정적이 되고, 친근해지는 감정적 경험이 화면에서 파생된다. 밥은 어린아이에게 어머니의 젓가슴과도 같다. 욕망과 지식 탐구의 첫 대상이 되었던 어머니의 젓가슴에 대한 어린아이의 애착처럼 영아기의 영양에 직접적 영향을 미치는 주식, 쌀밥을 배부르게 먹거나 배고파하며 갈구했던 경험들은 기쁨, 슬픔의 강력한 감정적 반응들을 흔적으로 남긴다.

기억하기의 방식은 이런 비합리적인 몸과 감정의 차원에 특히 의존한다. 젊었을 적 어머니에게서 쌀밥 짓는 법을 배우고 함께 젓갈을 담가 먹었던 체현의 감각과 그때 나누었던 감정들은 유씨에게 '기억심상(engram)'이 된다. 그래서 과거의 환경, 예컨대, 어머니의 환한 얼굴, 어머니가 밥상을 차려 주던 풍경, 그런 어머니가 치매에 걸려 딸을 기다리던 특별한 순간, 어머니의 따뜻함 등에 관한 추억들이 감각적 기억심상을 경유해서 체현되고 회고된다. 더 나아가 자신도 옛 어머니 또래 나이가 된 유씨의 현재적 조건 속에서 쌀밥의 기억심상은 유씨가 어머니에게 느끼는 감정인 죄책감 같은 것들을 비재현적으로 구성하고 창조하는 질료로서도 소용된다고 볼 수 있겠다.²⁷⁾ 감정이야말로 리얼리티를 경험

27) 맛에 대한 기억하기는 기억의 찾기일 뿐만 아니라 창조하기의 측면 또한 가지고 있다. Fabio Parasecoli, "Hungry engrams : food and non-representational memory" In

하고 기억하는 데 근본적 요소이다. 〈한국인의 밥상〉에서는 쌀밥의 기억심상을 불러냄으로써, 현재에는 낯선 것이 된 한국인의 집단적 주관성, 전통적 심성을 소환하고 있는 것이다.

이렇게 에스노그래피적 관점에서 재고찰하는 경우, 〈한국인의 밥상〉은 산업화 이전의 삶을 유지하는 타자와 진실한 경험을 공유하고자 나의 세속에서 타자의 성스러운 삶으로 입사하게 되는 요리 투어리스트의 여행기로 읽힌다. 마치 18~19세기 서구의 민속학자, 선교사, 여행가들이 식민지 원주민들과 그들의 문화를 관찰한 결과 산업화된 서구에서는 상실된 목가적 이상향을 꿈꾸었듯, 타자와의 대면을 수단으로 한 자아의 발견을 〈한국인의 밥상〉은 수반한다. 물론 이 깨달음은 앞서 지적한 대로 음식 체계의 렌즈를 통해 제공받는 터라 대단히 감각적인 사건이다. 시청자들은 푸드멘터리로서 한국적 음식이 조리되고 시식되는 과정들의 영상을 즐기으로써, 낯선/친근한 음식, 먹는/먹지 못하는 음식, 먹고 싶은/먹고 싶지 않은 음식의 범주들을 역동적, 창조적 과정으로서 지각한다고 볼 수 있다.²⁸⁾ 예컨대 시래기는 과거에 ‘먹는 음식’에 속한 것이었지만, ‘친근하지 않고’, ‘먹고 싶지도 않은 음식’이었다. 그러나 오늘날 건강음식으로 다시 태어난 시래기는 더 이상 ‘낯선 음식이 아니며’ ‘먹는 음식’일뿐더러 그 차원을 뛰어 넘어 ‘먹고 싶은’ 욕망의 대상이 된 음식으로서 시청자에게 전시된다, 이러한 재정의는 〈한국인의 밥상〉의 내용적 전개가 단순히 한국적 음식들을 반영하고, 회고하는 차원을 넘어선다는 것을 의미한다. 그보다 시청자와의 ‘상호행위’의, ‘소통적 사건’으로서 〈한국인의 밥상〉의 특성을 바라보아야 할 필요가 있음을 이는 암시

Op.cit., ed, Allhoff, Fritz et al., p.107.

28) 음식에 관한 이분법적 범주는 Lucy M. Long, “Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness”, *Southern Folklore*, Volume 55, Issue 3, 1998, pp. 181~204 참조.

한다. 〈한국인의 밥상〉을 경유한 타자에 대한 우리의 지각은 독특하게 우리의 것이다. 타자와의 대면, 첨단정보화 사회에서 상실된 한국적 감성과 기억 등 전통적 심성과의 조우는 시청자 자신들에게 타자보다도 우리 자신에 대해 더 많은 것을 가르친다. 하지만 그 깨달음은 ‘낮선 것’에서 ‘먹는 것’으로 먹는 것에서 ‘먹고 싶은 것’으로 한국적 음식과 관련된 지각 경험의 범주를 새롭게 조작하는 작업을 동반하고 시청자가 이 작업에 참여할 것을 요구한다. 특히 “먹고 싶은 것”으로 한국적 음식을 인지적으로 조작하며 그것을 시청자와의 상호행위의 소통적 사건으로 구성하는 데에 감정과 기억의 내밀한 부분이 중요한 유인가(incentive)로 작용한다고 볼 수 있다. 이 감정과 기억에 대한 체험이야말로 시청자가 TV 화면을 밥상으로 상상하게 되는 핵심적 동기를 제공한다. 왜 푸드멘터리 〈한국인의 밥상〉을 보고 그것이 어째서 대중적인가에 대한 본원적 해명은 바로 〈한국인의 밥상〉에 내재된 에스노그래피로서의 의의에서 찾아진다.

물론 〈한국인의 밥상〉의 에스노그래피적 기술 속에는 오늘날 활발히 논의되고 있는 비판적 인류학의 측면에서 봤을 때, 한계로 간주될 수 있는 것들도 노정되어 있다. 결론적으로 말하면 이점이 〈한국인의 밥상〉을 인류학적인 에스노그래피로부터 분리시키는 대중적 맥락을 형성한다.

객관적 과학의 태도를 유지한 채 토착민에 대한 관찰을 시도하는 에스노그래피의 글쓰기에 대해 1980년대부터 인류학자들은 19~20세기의 식민주의적 보고의 연장선상에서 있는 것으로 인식하고 문제를 제기하여 왔다. 필드워크 경험의 진정성이란 관찰 주체와 관찰 대상, 질문자와 답변자, 보는 자와 보이는 자 사이의 엄격한 분리에서 비롯되는 것이 아니라 이들 사이의 상호 의존성, 상호 주관성으로부터 연원하는 것이기 때문이다. 인류학자의 존재 자체 또한 토착민에게 관찰되고, 영향을 끼

치며, 토착민의 국지적 지식의 생산에 관여한다. 재현의 위기로부터 비롯된 이러한 인식론적, 윤리적 질문을 통해 에스노그래피 기술은 과학적 태도를 견지할 수 있다는 이상에 대한 믿음을 포기하게 된다. 대신 에스노그래피적 지식 생산에서 핵심적인 것으로 현장에서의 커뮤니케이션, 대화적 연행(performance)이 인류학자들의 주목을 받는다.²⁹⁾ 현대의 인류학자는 조사하고 있는 곳의 토착적 의미에 더 이상 관심을 갖지 않는다. 그보다 인류학자가 그 마을에 현전하는 상태에서 토착적 의미가 어떻게 세팅이 되며, 그것이 토착민들에게 어떤 의미들을 환기하여 상황적으로, 절차적으로 구성되는지에 보다 관심을 둔다. 요컨대 ‘무엇이’ 타자 공동체만의 리얼리티를 형성하는가보다는 ‘어떻게’ 그러한 국지적 리얼리티 자체가 현장 조사자와 토착민의 대화적 연행을 통해 구성되는가라는 삶의 구성 방식, 다층적 리얼리티의 사회적 형성 과정을 비판적 인류학은 다룬다.³⁰⁾

푸드멘터리 〈한국인의 밥상〉에는 이 같은 절차적, 대화적, 상황적 삶에 대한 고려가 누락되어 있다. 카메라에 찍혀지지 않는 것처럼 음식을 만들고 맛보는 지역민들을 찍는다고 주장하지만 카메라나 현장 조사자의 현전이 토착민들의 생각에 어떤 영향을 발휘하는지 그것은 관심을 두지 않는다. 한국적 음식의 세계에 대한 진실, 객관성, 진정성에 관심을 두지만 한국적 음식의 진정성이 어떻게 구성되고, 명료화되며, 창조되는지에 대한 반성적 과정은 영상에서 배제되어 있다. 무엇이 한국적 음식의 세계인지 그 리얼리티를 충실히 기록하고 있지만 어떻게 현장조

29) 에스노그래피를 연행하기에 대해서는 Conquergood, Dwight, “Ethnography, rhetoric, and performance”, *Quarterly Journal of Speech*, Volume 78, Issue 1, 1992, pp. 80-97 참조.

30) Robert M. Emerson, *Writing Ethnographic Fieldnotes*, University of Chicago Press, 1995, pp. 1-16.

사자와 지역민의 공동적 참여적 경험으로서 한국적 음식의 세계 자체가 구성되는지는 화면에서 제거된다. 원인은 〈한국인의 밥상〉이 지니는 대중 매체 프로그램으로서의 성격에서 기인한다. 세계의 진실을 탐구하는 텔레비전 다큐멘터리의 공공적 책무에 〈한국인의 밥상〉은 충실한 프로그램이다. 그럼에도 불구하고 세계의 생산 과정 자체까지 보여주는 경우 급진적 경험주의에 일반적 시청자들은 거부감을 가지기 마련이다. 보수적 수용자들이 대부분인 TV의 대중적 맥락으로부터 다큐멘터리라 하더라도 〈한국인의 밥상〉 역시 자유로울 수 없는 것이다.

언제나 대중문화는 자기선전을 위하여 자기비판을 자신의 재현구조 속에 내장한다.³¹⁾ 〈한국인의 밥상〉에서는 전통적 한국인의 심성을 점점 상실하고 살아가는 현대적 상황이 토착적 음식 체계의 재현을 통해 비판적으로 해석된다. 그러나 〈한국인의 밥상〉에 이미지화되는 영상 또한 전통적 라이프스타일을 인스턴트식 상품으로 내놓는다는 점 또한 간과할 수 없다. 예컨대 〈한국인의 밥상〉 홈페이지에는 방영된 맛집에 어떻게 갈 수 있으며 그 집 음식을 어떻게 구입할 수 있는지 시청자가 문의하는 글도 올라온다. 맛있는 음식을 먹기 위해서는 재료와 조리법에 대한 지식이 갖춰져 있어야 한다. 더불어 미각과 후각의 감각을 동원하여 식감을 판별할 줄도 알아야 한다. 맛본 결과를 세련된 언어로 표현하고 논의하는 것도 필요하다. 이런 미식가적, 영양사의 능력 계발을 대리하면서 전통적 라이프스타일을 상품으로 소비해 현실 세계 내 타자와의 ‘구별 짓기’를 시도할 수 있다는 점이 〈한국인의 밥상〉을 대중들이 즐겨 보는 또 다른 이유이다. 왜 〈한국인의 밥상〉이 대중적으로 인기 있는가

31) TV의 대중 매체로서의 특성은 줄고, 『현실을 연행하기 : 리얼리티 TV 〈정글의 법칙〉의 리얼리티 효과』, 『대중서사연구』 19권2호, 대중서사학회, 2013, 12, 538-579 쪽 참조.

라는 질문의 해명에는 이처럼 실제 있는 그대로의 사람들의 감정과 기억을 수용자들이 보고 느끼고 이해한다는 것 자체가 수사학적 전략의 산물이라는 에스노그래피적 메타비평이 유효하게 동원될 수 있다.

5. 결론

본고의 목적은 미디어화된 음식문화의 대중 문화적 성격을 〈한국인의 밥상〉을 통해 고찰하는 것이었다. 현재 팽창하고 있는 텔레비전 쿠킹 쇼에 대한 한 접근법이 마련될 수 있고 더 나아가 대중문화 연구에도 시사하는 바가 있으리라는 기대에서 본 연구는 기획되었다. 이 연구에서 밝히려고 했던 것은 한국적 음식 세계의 특수성이 아니다. 그보다 한국적 음식을 만들어 먹는다는 것을 TV를 통해 본다는 행위 자체가 어떤 문화적 리얼리티를 구성하는가라는 점이였다. 바꾸어 말해 본고는 푸드 멘터리의 연행성에 대한 이해를 심화하여 미디어화된 음식문화의 대중성을 설명할 수 있는 독법을 마련해보고자 하였다.

음식은 먹는 관점에서 보자면 분해되는 과정이다. 하지만, 소화된 식물체를 통해 섭취된 영양분 덕택에 인간이 성장하게 된다는 관점에서 보자면 그것은 새로운 구성의 과정이기도 하다. 결과적으로 음식은 분해와 구성을 동시에 상징한다. 이 상징적 의미로 인해 음식은 자아와 타자의 상호 관계를 상상할 수 있는 방식 중 하나가 된다. 자아와 타자와의 관계란 주체, 객체의 분해와 구성이 계속적으로 발생하는 과정인 것이다. 분해와 구성은 소비와 생산으로 치환될 수도 있다. 먹기가 분해이자 구성인 만큼, 분해와 구성은 분리될 수 없고, 소비와 생산 역시 분리될 수 없다.

이렇게 본다면 먹거리의 탐색 차원에서 푸드멘터리의 주제적 기능을 말하는 것은 협소한 견해다. 그보다는 먹기에 의해 매개된, 즉 사물과 인간의 관계에 의해 매개된, 인간과 인간의 관계로 에스노그래피적 관점에서 푸드멘터리의 기능이 지닌 이데올로기를 지적해야 할 필요가 있다.

〈한국인의 밥상〉 같은 푸드멘터리 보기, 상상적 먹기, TV의 ‘소비’를 통해 실현되는 것은 새로운 자아의 ‘생산’이다. 긍정적 의미에서 보자면 그것은 텔레비전 카메라의 프레임 내에서 자율적 자아의 창조에 대한 자기 효능감을 심어준다. 이를테면 〈한국인의 밥상〉에서 가장 환대적인 분위기가 제시되는 장면은 진행자로 역할하는 최불암이 토속 음식을 지역민들과 함께 나누어 먹는 장면이다. 앞서 지적하였듯 음식을 진정으로 나누어 먹는다는 것만큼 우호적이고, 친절하고, 관용적이 되고, 따뜻해지고, 즐거워지는 사건은 없다. 나와 너, 우리와 그들 사이의 거리가 제거되고, 오직 우리로 구성된 공동체적 연대의 기념비적 순간 속에서 시청자의 자아 개념에 대한 사고와 감정 경험은 고양된다. 왜냐하면, 스크린 상 마을 사람들과 겸상하는 최불암의 먹기 행위를 통해서 시청자는 맛있는 음식을 먹으며, 미지의 타자를 분해하고, 옛날 식습관을 지닌 자아마저 새롭게 갱신하는 경험을 추체험하기 때문이다. 이 먹기/소비와 동시에 새로운 정체성을 지닌 것으로 믿어지는 ‘나’, ‘우리’가 공고하게 생산된다. 예컨대, 〈그 여름, 약초꾼들은 뭘 먹었을까? - 제천 여름 밥상〉, 〈어머니의 반찬 창고 - 태안 갯갯 밥상〉, 〈어머니와 곳간 - 한계령 겨울 밥상〉, 〈브라질 이민 밥상 열정으로 통하다〉, 〈아버지와 뽕댕이〉, 〈목은지와 할머니〉, 〈연탄재 함부로 차지 마라 - 광부들의 밥상〉 등등의 헤아릴 수 없는 〈한국인의 밥상〉 방송분들이 음식을 매개로 ‘나’, ‘우리’, ‘타자’가 연대할 수 있는 동일성과 기원에 대한 관심을 직접적으로 드러내고 있다.

그러나 비판적인 관점에서 보자면 그러한 자기 효능감과 연대감의 느낌은 '환각'과도 같다. 현실에서 시청자들이 〈한국인의 밥상〉에 방영된 맛집을 순례하고 그 기록을 블로그에 게시하는 경우가 증시하듯 푸드멘터리의 창조적 소비 이면에는 타자와의 '구별 짓기'에 관한 욕망이 착색되어 있다. 문화예술 생산물의 향유능력처럼 한국적 요리에 관한 '남다른' 취향과 '올바른' 지식은 사회적 위계질서를 재생산하는 상징적 문화자본으로 기능한다. 웰빙의 왜곡된 추구를 통해 소비의 대상인 음식보다도 소비하는 주체의 행위인 '소비하다' 자체만이 무한하게 반복 욕망될 때, 결과적으로 일종의 문화자본으로서 푸드멘터리가 억압적 인간관계를 구성할 수도 있다는 점은 부정할 수 없다. 개인적 행복을 추구하고, 공동체적 연대감을 추구하지만 자본에 종속적인 대중문화의 속성을 그것은 보여준다. 배고픔과 맛에 대한 감각적 지향을 충족시켜주는 것 같으나 미디어 환경을 배경으로 노예에서 벗어나 주인의 특권적 주권을 얻기 위한 헤겔 식 인간과 인간 간의 폭력적 인정 투쟁은 포스트모더니즘의 소비사회, 생산소비자(Prosumer) 사회에서도 여전히 지속적이다. 영상 에스노그래피인 〈한국인의 밥상〉이 구성하는 여행성의 이데올로기적 국면으로서 이러한 리얼리티 구성과정을 도외시킬 수 없겠다.

오늘날 〈한국인의 밥상〉을 비롯한 수많은 푸드 프로그램들을 통해 텔레비전 화면에서 먹는 모습을 보려는 욕망이 범람하게 된 이유도 여기에서 찾아야 하지 않을까? 미디어를 경유한 먹기, 보기, 소비, 생산의 복합적 네트워크 속에서 감정, 감각, 기억과 같은 차원에 의하여 자기 효능감을 발생시키거나 타인과의 구별 짓기를 형성하는 식으로 중층적으로 매개되고 있는 것은 주체-대상, 자아-타자의 관계에 대한 욕망 자체다. 현재 텔레비전의 공익성과 상업성이 새롭게 재편성되고, 드라마와 다큐멘터리, 예능의 경계가 혼성화되는 상황 속에서 텔레비전 쿠킹 프

로그래의 대중성을 주목해야 할 까닭도 이러한 점에서 연원한다. 대중 문화는 비유컨대 음식처럼 친밀한 것들에 관한, 감각적, 감정적, 기억의 이데올로기화된 키친이며, 그 중에서도 텔레비전 화면이야말로 최적화된 주방이다.

참고문헌

기본 자료

〈한국인의 밥상〉 영상 자료.

〈한국인의 밥상〉 홈페이지. <http://www.kbs.co.kr/1tv/sisa/table/program/index.html>

논문

주현식, 『현실을 연행하기 : 리얼리티 TV 〈정글의 법칙〉의 리얼리티 효과』, 『대중서사연구』 19권2호, 대중서사학회, 2013, 12, 538~579쪽

Atkinson, Paul, "editorial introduction" In *Handbook of ethnography*, ed, Atkinson, Paul, SAGE, 2001, pp, 1-7.

Conquergood, Dwight, "Ethnography, rhetoric, and performance", *Quarterly Journal of Speech*, Volume 78, Issue 1, 1992, pp, 80~97.

Comer, John, "Television, documentary and the category of the aesthetic" In *New Challenges for Documentary*, ed, Rosenthal, Alan and Comer, John University of California Press, 1988, pp, 48~58.

Ferguson, Priscilla Parkhurst & Zukin, Sharon, "What's cooking?", *Theory and Society* 24, (1995), pp, 193~199.

Kirshenblatt-Gimblett, Barbara, "Playing to the Senses: Food as a Performance Medium", *Performance Research* 4, 1 (1999), pp, 1~30.

_____, "Making sense of food in performance : the table and the stage" In *The senses in performance*, ed. Banes, Sally and Lepecki, Andre. Routledge, 2007. pp. 71~89.

Long, Lucy M. "Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness", *Southern Folklore*, Volume 55, Issue 3, 1998, pp, 181~204.

Lupton, Deborah, "Food and emotion" In *The taste culture reader : experiencing food and drink*, ed, Korsmeyer, Carolyn, Berg, 2007, pp, 317~324.

Morgan, Michael, et al., "Drama in the dining room: theatrical perspectives on the foodservice encounter", *Journal of Foodservice*, Volume 19, Issue 2, April 2008, pp, 111~118.

Parasecoli, Fabio, "Hungry engrams : food and non-representational memory" In *Food & philosophy: eat, drink, and be merry*, ed, Allhoff, Fritz et al., Blackwell Pub, 2007, pp, 102~114.

- Ruby, Jay, "The Image Mirrored Reflexivity and the Documentary Film" In Op.cit., ed, Rosenthal, Alan and Corner, John University of California Press, 1988, pp, 34~47.
- Shaffer, Michael, "Taste, gastronomic expertise and objectivity" In Op.cit., ed, Allhoff, Fritz et al., pp, 73~87.

단행본

- Crosswhite, James 지, 오형엽 역, 『이성의 수사학 (글쓰기와 논증의 매력)』, 고려대학교출판부, 2001.
- Hill, Annette, *Restyling factual TV : the reception of news, documentary, and reality genres*, Routledge, 2007.
- Kalow, Nancy, *Visual Storytelling : The Digital Video Documentary*, A CDS Publication, 2011.
- Kilbom, Richard and Izod, John, *An introduction to television documentary : confronting reality*, Manchester University Press, 1997.
- Emerson, Robert M. *Writing Ethnographic Fieldnotes*, University of Chicago Press, 1995.
- Schechner, Richard, *Performance studies: an introduction*, Routledge, 2002.

기타자료

- 『도로교통공단 웹진』
『위키백과』

Abstract

The Performativity of Food Documentary Television

- Focusing on *the Korean Table* -

Ju, Hyun-Shik (Kangwon National University)

My purpose is to discuss the form and acceptance aspect of food documentary television, examining *the Korean Table*. Basing on these findings, my goal in this paper is to outline its characteristics of popular culture from visual ethnographic perspectives. This paper thus attempts to identify the taste culture's performativity with impact on reality construction as a mediated popular culture. In other words, an exploration of how audiences construct their identity through watching the mediated Korean tastes is examined in our discussion. In this article, I will endeavor to elucidate the significance of food in popular culture, focusing on the issue of a cultural approach to television culinary programs. Moreover, I wish to address a new approach to a rapid surge of television cooking shows.

In the present paper, we shall first consider four documentary forms of *the Korean Table* as the foodmentary, that is, expository, observational, reflexive, poetic documentary forms. So, I will provide an framework for the transparency of experiential realism related with Korean food in *the Korean Table*. Secondly, we shall analyse audience acceptance. On foodmentary characteristic, it is important for audience to learn an argument for historical, social truth of Korean food. Yet, through imaginatively deconstructing, reconstructing body's limits by making and eating the Korean food, audience responses with desiring to become other beings are stimulated. Finally, this study purports to reveal the importance of emotion and memory in order to cognitively fabricate the Korean food as wanting something to eat. This structure functions as strong incentives for constructing *the Korean Table* as audiences communicative events. Emotionally experiencing or remembering the traditional cooking skill of Korean grandmothers and old ladies provides a key motivation for audience's imagining television screen as table. Nevertheless, this paper is to make explicit that *Korean Table*'s images as traditional table are too convenience commodities

for selling preindustrial life styles. The reason for this is that audience watching and feeling for real people, real emotion, real memory related with Korean food are themselves strategic rhetorics for constructing cultural reality.

(Key Words: Foodmentary, Performativity, Modes of Documentary Representation, Taste Culture, Acceptance Theory, Popularity, Sensitivity, Emotion, Memory)

Ⅰ 위 논문은 2014년 10월 30일 투고되었고, 심사를 거쳐 11월 30일 게재가 확정되었음.