

●  
세계 뒷골목의  
소울푸드 전문록

# 차별받은 식탁



우에하라 요시히로 지음  
황선종 옮김

●  
출간일 : 2012년 4월 10일

정가 : 12,000원

페이지 : 184쪽

왜 불가리아의 집사들은 고슴도치를 먹었을까?  
프라이드치킨이 원래는 흑인만 먹는 음식이었다?  
카스트 제도 아래 소고기를 먹어야만 했던 사람들이 있었다?  
일본의 부락민 요리에 유독 소 내장 요리가 많은 이유는?

**오오야 소이치 논픽션상 수상자 우에하라 요시히로,  
제대로 된 삶이 고픈 사람들의 식탁에 앉다**

## 책 소개

### 1. 미국의 흑인, 불가리아의 집시, 네팔의 불가촉민 등 최하층민의 음식을 찾아 세계 뒷골목으로 떠나다

“왜 프라이드치킨이 소울푸드가 되었을까요?”

그러자 그녀는 “아, 그건 간단해요” 하더니, 손을 팔랑거리며 말했다.

“그건 있잖아요, 닭의 날개 살 때문이에요. 노예들이 날개 살을 바삭하게 튀겨 먹었거든요. 백인 농장주가 내다버린 닭 날개나, 밥, 목 등을 흑인 노예들이 먹기 쉽게 튀겨서 먹은 거예요.”(20쪽)

프라이드치킨이 흑인의 음식이라면, 다른 사회 하층민들에게도 그들만의 음식이 있지 않을까? 그리고 거기에는 차별과 핍박을 견뎌온 사람들만의 어떤 공통점이 있지 않을까? 이 책은 이런 질문에서 출발한다. 저자는 미국의 흑인, 불가리아의 로마(집시), 네팔의 불가촉민(不可觸民) 등 신분 제도가 거의 사라진 이후에도 여전히 알게 모르게 차별받아온 이들의 음식을 찾아 세계 곳곳을 뒤흔다. 그를 따라 독자들은 흑인 문화의 메카인 미국 뉴올리언스의 항구, 도망친 노예들의 천국으로 불리는 브라질의 킬롬보, 네팔 최대 규모의 불가촉민 마을인 사르키 토루 등의 ‘뒷골목’에 이른다.

### 2 고슴도치, 소의 내장, 돼지의 귀와 발....., 차별받은 자들의 영혼을 위로한 ‘못 먹을 것들’의 만찬

#### 2-1 천민의 후예, 천민의 음식을 맛보다

“전 절대 먹지 않아요. 싫어하기도 하고 차별받으니까요.”

“음, 그래, 그 마음은 충분히 안다. 근데 일본의 사르키는 소고기를 먹으면서 차별과 싸워왔어. 병으로 죽은 소는 먹지 않는 편이 좋겠지만, 보통 소고기는 먹어도 괜찮지 않을까? 내가 일본의 사르키로서 금지를 갖고 살듯 너도 금지를 갖고 살았으면 좋겠어.”(138쪽)

저자가 이 같은 주제에 천착한 이유는 바로 그 자신이 일본의 부락민 출신, 즉 전근대 신분 제도 아래 최하층에 자리했던 천민의 후예이기 때문이다. 그 자신의 정체성을 찾아가는 길이었다고 고백한 이 여정에서 저자는 자신을 ‘일본의 로마’, ‘일본의 불가촉민’ 등으로 소개한다. 그런 그 앞에 오랜 차별에 폐쇄적인 문화를 가지고 있는 최하층민들은 진짜 그들만의 음식을 내놓는다. 외부인에게 거짓말을 일삼는 불가리아의 로마들이 고슴도치 요리 과정을 직접 보여주고, 소고기를 먹어 차별받은 네팔의 불가촉민이 자신이 좋아하는 소고기 부위를 이야기할 수 있는 것이다.

## 2-2 못 먹을 것들로만 차린 식탁에 앉다

로마는 '정결과 불결'에 대한 나름의 신앙을 갖고 있다. 특히 음식에 대해서 철저하다. 이들은 외부 사람이 만든 것은 모두 불결하다고 생각한다. 이런 믿음에 비추어 보았을 때 고슴도치는 나무랄 데 없이 깨끗한 동물인 것이다. 온몸이 바늘로 뒤덮여 있어 외적은 물론 외부의 불결한 요소가 안으로 들어오지 않으니 말이다.(79쪽)

콜라드그린, 페이조아다, 칼루루, 토마스, 토라하나, 아부리카스, 고우고리, 사이보시……. 저자는 이름도 생소한 요리들을 차례차례 맛보며 그 역사와 기원을 살핀다. 페이조아다는 백인들이 먹지 않는 돼지의 귀와 발을 콩과 삶은 요리이며, 아부리카스는 살코기를 노릴 수 없던 일본의 부락민들이 소의 내장을 튀겨 먹은 요리이다. 이 내장마저 팔려나가면 얇은 내장 껍질을 쇠힘줄과 함께 끓여 굳혀 먹은 요리인 고우고리도 있다.

저자는 이렇게 이 음식들이 모두 일반 사람들은 먹지 않고 버리거나 거들떠보지도 않았던 것을 식재료로 궁리한 음식이라는 점에 주목한다. 그의 시선을 따라가다 보면, 로마들이 고슴도치가 가장 깨끗한 동물이라서 먹는다고는 하지만 실제로는 왜 먹었는지, 폐사한 소의 고기를 쓰면서 왜 매우 향신료를 쓰는지를 짐작할 수가 있다. 또한 도저히 먹을 수 없겠다 싶은 음식들, 혹은 어디서 맛봄직한 음식들을 통해 독자들은 우리의 삶을 달래 온 족발, 곱창 등의 음식이 어디서 출발했는지도 짐작하게 된다.

## 3. 차별받은 사람들은 어떻게 살고 있는가?

그 무렵 지나친 피로 때문인지 내 입에도 술이 달았다. 고기를 진공팩에 넣는 작업을 다시 시작하면 이윽고 몸이 후끈후끈해지고 곧바로 얼굴에 핏기가 돌았다. 좀 전까지 돌부처처럼 딱딱하게 굳어 있던 몸의 관절 마디가 부드러워지고 다시 몸을 바지런히 움직일 수 있었다. 나는 이 때 사회의 밑바닥에 있는 육체노동자들 중에 왜 알코올중독자가 많은지 알 수가 있었다. (165쪽)

저자의 시야는 최하층민의 생활사까지 아우른다. 술기운을 빌어야만 견딜 수 있던 도축장의 고된 노동, 흑인 시장이 나오자 곧바로 세워진 KKK 창설자의 동상, 똥오줌으로 가득한 방 옆에 누워 있는 환자 등 '차별받은 삶'을 되돌아본다. 좀 더 적극적으로는 최하층민들의 뿌리를 추적하며 천민의 후예로서의 유대감을 공고히 하고 있기도 하다.

또한 변화된 이들의 음식문화를 살피는 일도 그 일부이다. 흑인이 더 이상 노예가 아니듯 프라이드치킨은 더 이상 흑인만의 음식이 아니며, 집시들이 더 이상 유랑하지 않듯, 고슴도치를 먹는 이들의 식문화도 사라져간다. 반면 여전히 극심한 차별에 놓인 네팔의 불가촉민은 소고기를 먹지 않는 것으로 이 부조리를 타계하려 하고 있다. 또 페이조아다나 아부리카스는 이제는 너무나 유명해진 나머지 그 재료가 비싸져 정작 그 요리의 '주인'들은 먹기 어려운 우스운 현실을 맞이하기도 했다.

삶이 어떻게 풍요로워지고 여유로워졌는지를 보여주는 음식문화가 있다면, 이 책은 그 반대편에서 자라온 음식문화를 통해 가장 낮은 곳의 삶을 조명하고 있는 것이다.

## 저자 소개

### 우에하라 요시히로

전근대 일본의 최하층 신분이 살던 곳, '부락'을 여행하고 쓴 책 《일본 뒷골목으로 떠나다》로 2010년 오오야 소이치 논픽션상을 수상한 저널리스트이다. 이 밖에도 뉴욕 할렘, 이라크 전쟁 등 차별받고 궁핍한 이들이 있는 곳을 찾아다니며 글을 써왔다. 이 책은 가장 낮은 곳의 구석구석을 살핀 그의 첫 번째 책으로 출간 후 일본에서 3만 부 이상 팔려나가며 꾸준한 인기를 얻고 있다. 그 자신이 오사카의 부락 출신이기도 한 저자는 천민의 후예들의 삶과 문화를 함께 들여다보는 것이 아직도 남아 있는 이들에 대한 보이지 않는 차별을 해소할 수 있는 방법이라고 말한다. 쓴 책으로는 《코리안 부락》, 《이형(異形)의 일본인》 등이 있으며, 일본 주요 잡지사들이 선정하는 2012년 잡지 저널리즘 대상을 수상하기도 했다.

### 윽진이 황선중

한국외국어대학교 사학과, 일본 다이토분카대학 일본어과를 졸업하였고, 동대학원 일본어학 석사 과정을 수료하였다. 현재 인트랜스 번역원에서 전문번역가로 활동하고 있다. 윽진 책으로는 《사카모토 료마 평전》, 《독서력》, 《질문력》, 《굿바이 우울증》, 《왜 당신에게 사야 하는가》, 《남자의 품격》 등이 있다.