****

****

**本科毕业论文（设计）**

**题目（中文）： 《饮食文化》翻译实践报告**

**学院（系） 韩国语系**

**专业 朝鲜语（韩国语语言文化） 班级 2011级1班**

**学号 110140115**

**姓名 魏晨光**

**指导教师 苑英奕**

大连外国语大学本科毕业论文

**《饮食文化》翻译实践报告**

姓 名: 魏晨光

院 系: 韩国语系

指导教师: 苑英奕

提交日期: 2014年12月24日

대련외국어대학교 졸업논문

**「먹거리 문화」번역실천보고서**

이 름: 위신광

소 속: 한국어학과

지도교수: 원영혁

제출일자: 2014년12월24일

**中文摘要**

**《饮食文化》翻译实践报告**

本实践报告以《饮食文化》翻译实践为基础，以功能翻译理论为指导，尝试探究与韩国文化相关的翻译文本中所应采取的翻译策略。通过对翻译过程中遇到的问题进行分析，提出了相应的解决方法。

报告共分为四个部分。

第一部分是翻译任务介绍。分为作家介绍和文本介绍两个部分。第一部分主要介绍了作者的生平信息、受教育程度、所任职务、主要作品等等。第二部分介绍了文本内容并阐释了对原文的理解。

第二部分是翻译过程。这一部分主要对工具的选择、参考文献这两大部分加以介绍。

第三部分是案例分析。这也是本实践报告的核心部分。在这一部分，笔者通过具体实例分析了翻译韩国饮食文化类文本时所遇到的各种问题及采取的相应解决方法。笔者将翻译中遇到的问题主要总结为三大类，第一类是中心与层次；第二类是成语结构或惯用语结构；第三类是形象性与非形象性。在翻译的过程中，笔者尽量做到忠实原文，措词准确，结构简短，层次清楚。

第四部分为实践总结。本部分笔者对整个翻译任务进行了总结，概述了在进行整个翻译任务及撰写实践报告中所获得的几点收获。笔者认为：要想翻译出一部优秀的翻译作品，译者应掌握一定的翻译技巧，同时要具备一定的文学素养，一名出色的翻译工作者不仅能够准确地翻译出原文，更应具有自己的翻译特色和风格。

关键词：文化翻译；饮食文化；目的论

**초록**

**「음식 문화」번역실천보고서**

본 실천보고서는 <음식 문화>번역실천을 대상으로 목표지향적 번역이론을 이용해 한국 문화에 관한 도서를 중국어로 번역하는 과정에서 나타나는 문제점 및 해결방안을 모색하는 바 그 목적을 두고 있다.

본 보고서의 논의 순서는 다음과 같다.

첫 번째 부분에서는 저자와 작품에 대하여 소개하였다. 이 부분에서는 저자위 생애, 교육 받은 정도,주요 작품 및 맡던 직무에 대하여 서술하였다.또한 작품 내용과 이해에 대해 설명했다.

두 번째 부분에서는 번역 과정에 대하여 서술하였다. 도구의 선택과 참고문현에 대하여 살펴보았다.

세 번째 부분에서는 구체적인 실례를 통하여 한국 문화에 관한 도서를 번역과정에서 나타난 문제점과 해결방안을 제시하였다. 이 부분은 핵신 부분이다.중심과 순서,사자성어와 관용어의 번역, 생동감 등과 같이 세 가지로 나누고 있다.번역과정에서 적당한 단어를 선택하여 주석을 붙여 짧은 구조로 번역하였다.

마지막 부분에서는 이번 번역실천에 대하여 수확을 나누었다. 훌륭한 번역 작품을 완성하려면 번역자가 번역 방법을 가지고 여러 분야의 책을 많이 읽어야 한다고 본다.훌륭한 번역가는 자신만 있는 번역 스타일을 양성해야 한다.

키워드: 문화번역, 음식 문화, 스코포스 이론

目 录

[第一章 翻译任务介绍 1](#_Toc404016195)

[1.1 作家介绍 1](#_Toc404016196)

[1.2 文本介绍 1](#_Toc404016197)

[第二章 翻译过程 2](#_Toc404016198)

[2.1 工具的选择 2](#_Toc404016199)

[2.2 参考文献 2](#_Toc404016200)

[第三章 案例分析 4](#_Toc404016201)

[3.1 重心与层次 4](#_Toc404016202)

[3.1.1问题描述 4](#_Toc404016203)

[3.1.2 解决过程 4](#_Toc404016204)

[3.2成语结构或惯用语结构 6](#_Toc404016205)

[3.2.1 问题描述 7](#_Toc404016206)

[3.2.3 解决过程 7](#_Toc404016207)

[3.3 问题类型三：形象性与非形象性 8](#_Toc404016208)

[3.3.1 问题描述 8](#_Toc404016209)

[3.3.2解决过程 8](#_Toc404016210)

[第四章 实践总结 10](#_Toc404016211)

[4.1掌握翻译技巧 10](#_Toc404016212)

[4.2 了解相关知识 10](#_Toc404016213)

[参 考 文 献 12](#_Toc404016214)

[附录](#_Toc404016215)

[附录1 原文 13](#_Toc404016216)

[附录2 译文 42](#_Toc404016217)

[致谢 53](#_Toc404016218)

[诚信承诺书 54](#_Toc404016219)

# 翻译任务介绍

## 作家介绍

1. 金烈圭（Kim Yeol gyu）,1932年出生于韩国庆尚南道固城郡，毕生致力于研究韩国的传说、神话、巫术以及“韩国人的原型”的国文学者。毕业于韩国首尔大学国文学专业，在该校研究生院专攻国文学和民俗学。他在研究国文学和民俗学的同时，将其上升为文学的力量，被称为韩国学的“巨匠”。
2. 历任忠南国立大学助理教授、西江大学国文学教授、哈佛大学燕京研究所访问教授、仁济大学教授，现任启明大学韩国文化和信息学专业客座教授和国学研究所所长。在五十多年的教学生涯中，他一边授业一边学习，他的身上有知识人具有的活力。直到现在仍把读书与写作看作生命中最重要的事。
3. 主要著作有《韩国人的和》、《东北亚的巫术以及神话论》、《孤独的Homodigital》、《韩国神话与乌苏研究》等，其所著《死的象征，记住死亡》和《韩国人的自传》，被称为是完成韩国人的死亡论和人生论的著作。

## 1.2 文本介绍

1. 《饮食文化》选自《韩国的十五个文化密码》一书。该书主要讲述了一直畏缩在西方文化后的韩国人和韩国文化。本书通过介绍韩国的饮食、勺子、松树、数字等十五个文化要素，捕捉了韩国人生活周围丰富多彩的文化，原汁原味地展现了真实独特的韩国文化。
2. 本论文主要选取了第二章饮食文化。该章节中，通过饮食密码、勺子和裙子的密码、容器的密码三部分，详细地介绍了韩国的饮食文化。作者在论述时，将对韩国的社会背景介绍，与外国文化的对比，引用著作内容等相结合，有助于读者更好地理解韩国文化，消除对韩国文化的一些误解。
3. 文中不仅从韩国的社会背景以及韩国人的思想观念、生活习惯出发阐述了韩国人吃狗肉的原因；还通过与西方人爱吃的奶酪进行对比，论证了西方人挑剔韩国大酱汤的不合理性。

# 翻译过程

## 2.1 工具的选择

工具书的使用。本书出现了大量外来词，特别是英语外来词，在翻译实践中需要借助《韩英辞典》来帮助理解。如시니피앙(signifiant)、티처즈펫(teacher’s pet)。

网络的使用。互联网为翻译工作者提供了大量的资源，有翻译者之间共享资料的平台，也有搜索引擎如谷歌，百度等等。译者最常用的网络工具是韩国最大的搜索引擎네이버（类似于中国的百度）。네이버中的自带词典在查生词的过程中非常便捷。此外，书中引用了非韩国籍的外国作家的名言和观点，例如마빈해리스식의‘비용효과’。在翻译过程中，译者首先使用维基百科进行搜索，得出英文原名，在使用百度搜索该作者的详细信息。

## 2.2 参考文献

由于本章主要讲的是韩国的饮食文化和饮食习惯，涉及到了韩国的摆桌文化、祭祀风俗、宗教信仰等译者之前了解得不是很深入的内容。因此，译者首选选择了韩国作家韩荣实的《美丽韩国菜之美丽摆桌（新美人书系列）》，了解了摆桌时的顺序、位置等方面的知识。

其次又选择了美国作家索妮亚·维格达尔和本·许升华合著的《韩国-文化震撼之旅》。该书的作者索妮亚·维格达尔生于美国明尼苏达州，1981年在芝加哥大学获得社会工作学硕士学位后，前往韩国定居了7年。本·许升华生于韩国，在美国获得语言交流学硕士学位、公共卫生学硕士学位和高等教育及语言交流学博士学位。20世纪80年代回到韩国，从事教育事业。因此该书从不同的角度客观地想人们展示了韩国人的普遍性格特点与价值观，以及韩国的社会形态，帮助译者更好地理解了韩国人在使用容器中和心理特点相关的一些内容。

最后还参考了韩国作者林敬淳的《韩国文化的理解》。进一步加强对本书中关于韩国文化部分的理解。

# 第三章 案例分析

## 3.1 重心与层次

### 3.1.1问题描述

本书中用到了很多复合长句。在翻译过程中，首先需要抓住句子发展的重心与层次。虽然一般来说只是一个思维表达的习惯问题，并不涉及到意义的显著变化及表达法的优劣，但是双语转换中重心和层次的变化却常常可以导致语句链接关系、强调部分的位移以及语气的轻重等方面的双语差异。因此，在翻译过程中如何处理这类问题成了译者的一大难题。

### 3.1.2 解决过程

在翻译过程中要找到语句连接关系的双语差异，注意主谓位移，是强调错位。

例1：그릇의 이 같은 다감각성은 다름 아니고 그릇이 먹는 감각 이를테면 굳이 ‘食感’(식감)을 필연적으로 수반하되 색채,향,모양새,울림,축감 등을 당당히 거느라고 있다는 사실에서 비롯하는 것이지만 이것은 그릇이 지닌 끝없는 감각적인,심미적인 탐욕에 대해서 말하고 있는 것이다.

翻译成：容器的这种多感觉是这样体现出来的。例如吃的感觉，就是伴随着食感的色彩、香气、外形、反响、触感等等来表现。就是说容器具有无限的感觉上、心理上的贪欲。

翻译过程：这是一句超长的复合句，翻译的过程中经过了三个层次。

首先通过阅读划分句子成分，抓住句子主干部分。通过主格助词‘은’判断出主语为다감각성，即容器的多感觉的特性。再把句子截成三个小分句分别翻译。第一句그릇의 이 같은 다감각성은 다름 아니고 그릇이 먹는 감각，第二句이를테면 굳이 ‘食感’(식감)을 필연적으로 수반하되 색채,향,모양새,울림,축감 등을 당당히 거느라고 있다는 사실에서 비롯하는 것이지만剩下为第三句。

其次对三句分别进行翻译。在翻译第一句时，要根据对整个长句的理解将意思补充完整，按照字面翻译的结果是“容器的这类多感觉性不是别的，正是容器的吃的感觉”。要添加出通过这种该巨额来体现，才有助于读者更好的理解。第二句如果按照字面翻译，意思就会变得支离破碎，前后颠倒。在翻译时要通过理解来调整句子顺序。

最后要对初步翻译的文章进行润色。如第二句中初步翻译的结果是“例如吃的感觉，就是伴随着食感的色彩，香气，外形，反响，触感等等”。经过对含义的整合后变成上述的最终翻译。

例2：특히 산 사람을 위한 평상식과 죽은 이를 위한 제사음식의 양분법을 재료의 종류,가짓수에서부텨 조리법과 상차림 및 명칭에 이르도록 국명한 상대적 차별성을 보이고 있어서,여기에 생산관과 이승/저승에 걸친 세게관 내지 우주관이 관여하거나 반영되어 있으리라 것을 쉽사리 헤아릴 수 있다.

翻译成：特别是为了活着的人准备的食物和为了死去的人准备的祭祀的食物，从材料的种类到烹饪方法，摆桌，甚至名称都截然不同的两分法，更是体现出了鲜明的差异性。由此，可以轻松地看韩国人的出生死观和与前世今生有关的世界观，甚至宇宙观。

翻译过程：该句也是一个比较长的复合句。在翻译中应注意到信息焦点的位移及叙述中心的可译性限度。首先通读这个长句，在最后的部分找到该句的主要宾语，前面的部分整体为动词‘推测’的宾语。其次将前面的部分拆成几个小分句来翻译。将开头部分作为一个目的状语的短句截开，译成“为了…”。‘양분법’作为中心名词，在翻译的过程中需要调整位置，放在末尾位置。

例3：이제 마지막으로 위와 같은 네 가지 준거를 무시하고 개고기에 ‘혐오’의 딱지를 붙이고 그 먹거리 문화에 ‘야만’의 딱지를 붙이는 시각의 착란에 대해서 또는 문명의 가면을 쓴 야만에 대해서 혹은 보편의 환상에 젖은 편견에 대해서 얘시할 차례다.

翻译成：但是仍然有些人无视上述四种根据，武断地给狗肉贴上憎恶的标签，甚至给这种饮食文化也贴上野蛮的标签。现在到了揭露这种视觉错乱，带着文明的假面具、将偏见隐藏在普遍的幻想下的现象的时刻了。

翻译过程：首先通读整个长句，抓住主干部分是要讲“이제…에 대해서 얘시할차례다.”即“现在到了提及…的时刻了。”

然后仔细阅读可以发现，文章通过“고”和“또는”、“혹은”这些词可以将长句分解成5个短句，即“이제 마지막으로 위와 같은 네 가지 준거를 무시하고” “개고기에 ‘혐오’의 딱지를 붙이고”“ 그 먹거리 문화에 ‘야만’의 딱지를 붙이는 시각의 착란에 대해서 ”“또는 문명의 가면을 쓴 야만에 대해서”“ 혹은 보편의 환상에 젖은 편견에 대해서 얘시할 차례다”。先分别解释每个小分句的含义。分句1“现在如果无视上面的四种证据”。分句2“给狗肉贴上憎恶的标签”.分句3“给这种饮食文化也贴上野蛮的标签的视觉错乱”分句4“对于带着文明假面的野蛮”分句5“或者到了提及隐藏在普遍的幻想下的偏见的时候了”。

最后需要将分句的意思梳理，并将语序进行适当的调整。分句2和3在连接时需要加上“甚至”，以使语句更加通顺。分句4和5需要进行整合并适当调整语序。

## 3.2成语结构或惯用语结构

### 3.2.1 问题描述

韩国语的惯用语是一种约定俗成的表达方式。反映了韩民族的文化特点和心里特征。惯例规范不“服从”语法和逻辑意念，受到一定的语境功能的制约；其中有文化背景、心理素质等租用机制。具体使用中，应根据语境的要求，避免造成理解的误差。大部分的惯用语是为了表达日常生活中人们的心理特征，带有浓厚的修辞色彩。

**3.2.3 解决过程**

各种成语结构的可译性通常有一定的限度，因为成语是惯例规范表现得最充分的例证。无论是韩语还是汉语，许多成语都是历史惯用法的产物，是经历了长期的约定俗成并鉴于典籍才流传、确定下来的，因此与特定的社会语境紧密相连。韩语中有一些四字成语虽为汉字词，与汉语成语相似，但在翻译时要注意将意思解释全面。

例3：지금 당장의 주제인 ‘보신탕’을 목구멍 포도청과 밥통(위)에만 걸쳐서 생각할 것이 아님은 이래서 자명해진다.

翻译成：如果你现在腹中空空如也，摆在面前的只有狗肉汤，那么你会如何选择，不言自明。

‘목구멍 포도청’：字面直译的意思是“肚子是冤家”。指的是肚子饥饿难耐。如果按照表面含义翻译，读者很难理解。根据原文，这句话讲的是人在极其饥饿的情况下，不管面前摆的是什么食物，都会狼吞虎咽地吃下去。这个惯用语在此是形容饥饿的状态。

例4：그런가 하면 우리말에서 ‘그릇이 큰 사람’이란 관용구가 갖는 의미는 자못 크다.

翻译成：如此看来，韩语中有句俗语‘大器之才’指的就是度量很大。

‘그릇이 큰 사람’：字面直译的意思是“器量很大的人”。指的是度量大，不斤斤计较的人。修饰润色后翻译成地道的汉语——“大器之才”。

## 3.3 问题类型三：形象性与非形象性

### 3.3.1 问题描述

形象意义丧失在双语转换中最为常见。其原因是形象比喻的形成多溯源于民族文化历史、民俗风情、民族文化典籍、民谣民谚及社会约定俗称，在转换中无法找到准确地相对含义。或是因为文学素养没有达到一定得标准，无法用恰当的修辞传神地表达。

### 3.3.2解决过程

在解决这类问题时，不紧要完全理解原句的含义，同时要具备优秀的汉语功底，灵活运用各种修辞，使译文符合“信、达、雅”的标准。

例5：그 앞에 마주 대하고 서면 누구나 바람 한 점 없는 깊으나깊은,그러고도 드넓은 산속 호수 앞인 듯한 것이다.

翻译成：站在这样的女子面前，无论是谁都会有一种站在平静深邃的湖边的感受。

例6：대지는 그래서 우리들 크나큰 육신이고 흙은 우리들 넓으나넓은 살이라고 당연히 관념화된 것이다.

翻译成：因此我们可以理所当然地把广阔的大地看作我们的肉体，把深厚的泥土看作是我们的生命。

例7：그때,잔 끝이 꼭 이제 막 벙글어지기 시작하는 장미 봉오리처럼 여린 곡선을 그리면서 밖을 향해서 가볍게 휘었다고 생각해 보자.

翻译成：这时，杯底仿佛有一朵马上就要盛开的玫瑰花花蕾一样，袅袅的香气缓缓地蔓延而上。

例8：그때 우리들은 늘상 꽃술을 따무는 기척,입맞춤하는,꽃과의 입맞춤하는 기척 없이 커피를 마실 수 없다.

翻译成：那种感觉就像我们经常采摘花蕊时的声息，嘴唇接触般，喝咖啡无法像嘴唇亲吻花瓣般悄无声息。

上述例子的翻译过程中，在完整传达原文含义的基础上使用到了比喻的修辞方法、细节描写、场面描写等。例如，例5中用了场面描写，描绘出了站在平静的湖面前的场景。例6中用了比喻的手法把大地比作肉体，把泥土比作生命。例7中，在形容咖啡的香气时用到了袅袅上升。解决这类问题需要我们在平时大量阅读文学作品，提高文学素养。

# 第四章 实践总结

## 4.1掌握翻译技巧

必要的翻译技巧。为了做好翻译工作，译者还应该具备必要的翻译技巧。灵活运用各种翻译技巧，不仅能使译文准确严谨，还有助于弥合中外两种语言在表达方面的差异，为汉语的优势找到“用武之地”。

韩汉两种语言，由于表达方式不尽相同，在具体韩译汉时，有时往往需要转换一下句子成分，才能使译文达到逻辑正确、通顺流畅、重点突出等目的。句子成分转译作为翻译的一种技巧，其内容和形式都比较丰富，运用范围也相当广泛。

韩译汉时，由于两种语言的句子结构大不相同而往往需要改变一下句子结构以适应于汉语的表达习惯。采用分句、合句进行翻译的作法正是为了达到这种目的而运用。所谓分句，就是指把原文的一个简单句译成两个或两个以上的句子；所谓合句，就是指把原文的两个或两个以上的简单句或一个复合句译成一个单句。运用这种分句、合句的汉译技巧可以使译文层次分明，更合乎于汉语的表达习惯。

## 4.2 了解相关知识

译文的质量，特别是它的准确性和科学性，除了靠译者的文笔，在很大程度上还取决于译者是否具有比较丰富的知识。译者通常不是因为文笔不好，外语水平不高，而是由于缺乏各方面的专业知识，才影响到了译文的质量缺乏专业知识，容易在翻译中犯各种错误。

笔者在翻译本书时就先后查阅了韩国作家韩荣实的《美丽韩国菜之美丽摆桌（新美人书系列）》、林敬淳的《韩国文化的理解》以及美国作家索妮亚·维格达尔和本·许升华合著的《韩国-文化震撼之旅》。借以加深对韩国饮食文化的理解。

翻译工作者不仅要精通外文，具有丰富的知识。在平时应增加自己的阅读量，扩展自己的知识面，大量阅读各个领域的图书，成为一个博士的人。而且要有探求精神。作为一名普通的译者，想做到对每个领域样样精通是不现实的。问题在于我们怎样来弥补自己的不足。在遇到不熟悉且不易查找资料的情况时，应虚心请教该领域的专家，探求知识，对自己翻译的内容负责。

较高的汉语修养。一名优秀的译员应具备良好的韩语修养和扎实的汉语基本功，掌握韩汉两种语言的特点和互译规律。掌握汉语的目的，在于正确表达原文的精神实质。译者的汉语修养决定着译文水平的高低。原文能否译出，主要看韩语水平；译文表达得优劣，则主要看汉语水平。译员要有良好的语音基本功，掌握韩汉两种语言基础，灵活的表达能力以及广阔语言文化背景知识。

一部优秀的译作，要看译者是否重现或者接近了原文的风格，而更成熟的译者，还会呈现自己特有的译文风格，这与其知识水平、人生阅历等息息相关。在尊重原作风格的同时，将自己的翻译风格创造性地、有机地融入原作中，让人们充分体会了译作的艺术感染力。文学翻译不可能存在完全意义上的对等、等效，它无时无刻不受到历史、文化、政治和译者的世界观、人生观、价值观等的影响和制约。所以，一部优秀的译作产生，并不简单。

例如笔者在问题类型三，形象性与非形象性的解决过程中提到的，在翻译中需要运用多种修辞手法。这不是靠查阅工具书就能解决的，考查的是译者积累的汉语水平。这只能靠平时点点滴滴的积累。

# 参 考 文 献

김열규(1999),“한국의 문화코드 열다섯 가지” [M]，마루출판사.

박동석(2000),”문화인류의 이해” [M]，전주대학교출판사.

韩荣实（2006），“美丽韩国菜之四季料理——美丽韩国菜” [M]，[陕西师范大学出版社](http://www.bookdao.com/search/?type=b&k=%e9%99%95%e8%a5%bf%e5%b8%88%e8%8c%83%e5%a4%a7%e5%ad%a6%e5%87%ba%e7%89%88%e7%a4%be)

金兰（2008），“中级韩汉翻译教程” [M]，北京大学出版社.

李龙海 李承梅（2009），“韩汉翻译教程”[M]，上海外语教育出版社.

李玉华 孙金秋（2006），“韩汉互译教程” [M]，大连理工大学出版社.

柳英绿（2002），“韩汉翻译基础” [M]，延边大学出版社.

沈仪琳（2006），“韩文汉译实用技巧” [M]，社会科学文献出版社.

张敏 金宣希（2005），“中韩翻译教程” [M]，北京大学出版社.

张敏 朴光海 金宣希（2006），“韩中翻译教程（第二版）” [M]，北京大学出版社.

张敏（1992），“朝汉翻译教程” [M]，北京大学出版社.

# 

# 附录

## 附录1 原文

**음식 문화**

음식이라는 코드

먹기는 문화다

먹기리까지를 포함한 먹기는 본능에 그치는 것도,생존의 방편에 그치는 것도 아니다.그 자체가 문화고 생존의 이유이다.가령 남들에게서 저주받아 마땅할 아스테크의 ‘포로 멱기’ 만 해도 각별히 엄숙한 의럐였음을 고려해야 한다.보통 먹기에 비해서 사람 먹기가 보다 더 정연하며 사회유형 속에 편입된 문화라는 점에 유념해야 한다.이것은 이른바 ‘공격본능’과 맺어진 ‘食人(식인)본능’으로 셜명 될 일도 아니다.

한편 먹기야말로 사회 계층이며 신분•성별•연령 등에 걸친 사회적 행위라는 것도 간과하지.예를 들어 시베리아 원주민 일부.예컨대 니비흐 족이 사회적 행위로서 곰을 잡는 절차며 먹는 절차에다 아스테크가 토를 ‘요리’하는 절차를 대비시키는 일은 결코 어려운 일이 아니다.

사람의 키는 하나의 자로 잴 수 있겠지만,먹기는 그럴 수 없다.멱기야말로 가장 인종적이다.재화고 상품이고 심지어 ‘상징’일 수도 있을 먹거리는 그 막대한 교환가치로 사업과 문화의 동기 내지 동력이 돤다.신라 왕관이 상징이듯이 먹거리 또한 상징이다.

먹기가 문화라는 것은,가령 한국의 경우 주/부식(밥/밥찬),끼니/간식(새참),윗/밑반찬,마른반찬/국반찬 등과 같은 범주화가 보편적으로 지켜져 있는 것만으로도 입증될 수 있다.특히 산 사람을 위한 평상식과 죽은 이를 위한 제사음식의 양분법을 재료의 종류,가짓수에서부텨 조리법과 상차림 및 명칭에 이르도록 국명한 상대적 차별성을 보이고 있어서,여기에 생산관과 이승/저승에 걸친 세게관 내지 우주관이 관여하거나 반영되어 있으리라 것을 쉽사리 헤아릴 수 있다.가령 밥/메,국/갱을 물리적인 지시물은 같을 지라도 시니피앙(significant.언어기호에 의해 표현되는 개념-편집자 주)이 서로 다르고 심지어 ‘시니피에’(언어기호에 의해 서 의미되는 개념-편집자 주)마저 다를 것이 예상되므로,밥/메와 국/갱의 차이는 기호론적이라고 보아도 무방할 겻이다.임동 지역 사람들은 기재사와 무관하게 제사음식을 먹을 때,그것을 ‘헷제사밥’이라고 부르면서 구별한다.그렇다면 산사람은 ‘헛귀신’이란 말일까?또 사람 사는 세상은’헛저승’이라 말일까?

먹기가 문화라는 것,그래서 당연히 역사에 전통을 갗추고 있음을 간과하면,일종의 문화적 마찰이 일어난다.또한 사ㄹ회의 유형 그 자체이기도 한 문화 일반에 체계적으로 편입되어 있음도 놓쳐서는 안 된다.사람들이 먹는 게 아니다.문화와 전통이 멱기도 하는 것이다.동물성 단백질의 인위적 발효품인 치즈는 괜찮아도,식물성 단백질의 인위적 발효품인 청국장은 구려서 안 된다는 것은 논리가 아니라 감정일 뽄이다.

먹기/안 먹기에도 원칙이 있다

사람들은 멱되 ‘잘 멱기’를 하려 한다.이 ‘잘 먹기’는 포식의원리에만 결려 있지 않다.영양 채우기 이외에 정서적 가치 채우기를 ‘잘멱기’의 최고 기준으로 삼아야 한다.이 먹기의 정성적 가치는 먹거리를 미각,시각,후각에 걸친공예품 내지 예술품이 되기를 바라는 욕구나,신분이며 계층적 수요의 충족 욕망 이외에도 상차리기며 자리매김(사람의) 그리고 멱기 버릇에까지 광범위하게 걸쳐 있다.먹기는 바로 이 버릇에까지 광범위하게 걸쳐 있다.먹기는 바로 이 정서가치로 해서 사회제도가 되고 또 문화가 된다.

지금 당장의 주제인 ‘보신탕’을 목구멍 포도청과 밥통(위)에만 걸쳐서 생삭할 것이 아님은 이래서 자명해진다.외국,특히 미국에서 오래 생할해 본 사람들이라면 된장.오징어가 이른바 문화마찬을 빚어낸다는 것을 경험했을 것이다.그런가 하면 우리들은 나라 안에 앉은 채로 ‘개고기’로 해서 쓰다쓴 문화마찰을 겪얶다.

한데 그 마찰의 해소 과정에서 우리들은 서구적 논리에 일방젹으로 의지했다.’문화 식민지’다운 열등의식이 발동했다는 혐의도 받을 만하다.안 멱어도 우리 구미로 안멱고 우리 논리로 안 먹어야 했던 것이다.이제 구미조차 우리게 아니란 말인가.딱하게 되었다.

어느 민족 내지 종족의 ‘可食(가식)/불가식’의 기준을 性(성)의 ‘可接(가집)/불가집’의 기준과 은유관계 내지 대비관계를 형성한다 그 기준은 요컨대,’不可远（불가원）不可近(불가근)’이다.지나치게 소원하거나 지나치게 친속하면 성 접축의 대상이 못 되듯,먹기의 대상이 될 수 없다.

우리들로서는 개는 ‘不远不近’(불원불근)이다.돼지나 소 또는 닭이 뜰안에 따로 제자리가 있다는 사실을 상기해야 한다.그러나 한 방,한 아부자리를 나누어 쓰는 고양이는 아무리 잡식성이 강한 한국인이라도 먹으면 하지 않는다.그것은 근친간과 같은 근칙식이다.이것은 개멱거리 이유의 제일 기준이라 불러도 좋을 만큼 중요하다.

둘째 기준은 마빈 해리스식의 ‘비용효과’라는 경제적인 척도에 걸려 있다.

전통 한국 농촌공동체에서 강아지는 거의 공짜로 서로 나누어 가진 ‘헐한 상품’이다.강아지 나누어 주기는 제삿밥 돌리기 내지 반기 돌리기나 품앗이 같은 범주로 묶일 수 있을 것이다.

거기다 강아지를 먹여 키우는 일은 소나 돼지에 비해 노력이 훨씬 덜 든다.식구들 먹다 남은 찌꺼기 음식으로 이 네발 짐승은 잘도 자란다.풀을 베다 존다,여물을 끓인다.풀밭에 물고 가준다 따위의 노력을 들일 필요가 전혀 없다.’노력 경제성’이 강한 동물이다.심지어 아기들 똥까지 먹어내기에 똥치는 수고도 덜어주는 게 개다.’비용효과’에서 보아 오늘의 ‘애완견’은 엣날의 똥개의 비해서 잡아멱어서는 수지가 안 맞는다.차라리 그것을 팔아서 소나 돼지고기를 사먹는 게 훨씬 경제젹이다.

세계적으로 보아 ‘비용효과’가 높은 동물을 금기식품 목록에 넣은 예는 찾아보기 어렵다.’특정 동물의 식용 소비와 관련한 그 사회의 비용과 이득의 비율의 악화되는 경우’에 그 동물은 금기된다고 마빈 해리스는 말하고 있다.

한국인은 멱거리에서 ‘비용효과’를 극대화하였다.산과 들에서 공짜로 나물을 얻어내는 게 한국인이다.가령 소나 돼지를 먹어도 내장이며 뼈까지 버릴 게 없다.곰탕이나 설렁탕은 육류 먹거리로 서는 가장 ‘비용효과’를 극대화하는 전형에 속한다.남기고 버릴 게 하나도 없다.도가니를 공짜로 갖다 먹다가 “개 많이 키우고 있는냐”는 물음을 미국인 수퍼마켓 주인에게서 들었다는 우리 유학생의 행위도 그 ‘비용효과’로는 최상일 것이다.

식물도 필경 곰탕 먹듯이 한다.콩과 깨를 낟알만 멱는 게 아니다.잎도 함께 먹어버리는 것이 한국인의 식성이다.한국인에게 먹기에 ‘빌용효과’는 그토록 높다.

셋째 기준으로는 시절 먹거리 곧 ‘时食’(시식)또는 ‘節食’(절식)이란 관념을 제기하고 싶다.계절의 운행에 따라는 계절의 기를 흡수하는 것이 곧 시식이다.그겻은 노동,놀이,굿의 계절성에 수반되어 있다.자연의 로고스를 생리하고 그래서 그것을 인간 신진대사의 원리로 삼는 것이라서 좀 과장해서 ‘우주식’이라 해도 좋다.노동,놀이,굿과 하나의 계열체를 이루고 있기에 그것은 엄연한 세시풍속이다.정해진 시기에 정해진 일을 해야 하듯,역시 정해진 음식을 먹게 마련이다.

시식과 时祭(시제)를 짝지어 볼 수도 있다.세시란 자연의 生活力(생활력)이거니와 이에 맞춘 조상숭배를 통들어 ‘시제’라고 여기서 정의한다면,그것에는 이른바 ‘천신’ 곧 새 곡식(과일,채소)바치기가 수반된다.때로는 천신 자체가 시제의 동기가 될 정도다.시식의 의의는 이만큼 크고 막중하다.산사람을 위한 천신이 곧 절식이요 시식이다.

날마다 달라지는 농촌의 세시 노동과 생활의 규범을 노래한 실천적인 교훈이 노래인 농가월령가는 복이 돠면 ‘개고기’를 멱으라고 했다.그렇게 권장하며 노래부르고 있다.

북날의 동물성 절식으로는 ‘용봉탕’을 으뜸으로 치는 외에도 닭이 있고 또 개가 있다.자라와 닭 또는 잉어와 닭을 넣고 끓이는 용봉탕이나 닭죽과는 달리,개고기는 다 같은 시식으로도 강한 변별성을 갖추고 있다.그것은 명실 공히 개카니발리스트들의 카니발이다.이른바 마을 안 잔치다.개를 잡는 일부터 불을 지펴 쇠가 마에 삶는 일,나누어서 뜯어 먹는 일에 마을 남정네들이 두루 참 여한다.일종의 ‘먹자판 축제’다.맛나는 음식의 포식이 잔치 내지 축제의 여건이란 것을 놓치면 안된다.개고기 먹기는 유두놀이나 백중놀이와 같다.그것은 또한 생존을 위한 방편이다.

더욱이 복종이면 ‘匑食期’ (궁식기)다.보리가 좀 있기는 하지만,산야에서 나물을 캘 시기도 아니다.과일은 아직 어림도 없다.궁식기가 하필이면 단백질과 지방을 최대한으로 필요로 하는 소요절대의 시기와 겹친다.먹거리에 관한 한 북은 모순투성이의 한 철이다.그럴 때 개고기 잔치가 벌어지고 남정네는 포식한다.식량궁핍기를 겪어낸 미국인들이 추수감사절로 포식잔치를 벌이는 것과 같은 이치다.이 경우의 칠면조와 우리의 복중의 개가 다를 바 없다.

다음 넷째 기준은 이른비 ‘’(식보)의 개념이다.이를 테면,’보신음식’은 ‘약음식’의 개념과 겹쳐진 한국 음식의 특수한 그러면서도 보편적인 범주를 이루고 있다.시식 내지 절식의 개념과 겹져서 ‘보산탕’은 한국 전통사회에서 소비된 것이다.

개는 집짐승,곧 가축이다.

이 같은 무려 네 가지에 걸친 주춧돌 위에서 우리들의 게고기 멱거리 문확가 구축되고 또 지속되어왔다.이 같은 문화 맥락을 무시하면 문화 이해가 없는 ‘야만’이 되기 알맞다. 다 같은 단백질 발효음식인데 치즈(특히 블루 치즈)는 맛나고청국장은 악취로 느껴진다면,그것은 구미라는 것을 증언하는 예이다.우리 정부가 개고기를 ‘혐오식품’으로 묶을 논리면 시각이 오히려 더 혐오스럽다.한국 상차림의 대원칙을 무시하고 이른바 ‘식단제’라는 것을 감해하려던 것은 반전통적이다.

이제 마지막으로 위와 같은 네 가지 준거를 무시하고 개고기에 ‘혐오’의 딱지를 붙이고 그 먹거리 문화에 ‘야만’의 딱지를 붙이는 시각의 착란에 대해서 또는 문명의 가면을 쓴 야만에 대해서 혹은 보편의 환상에 젖은 편견에 대해서 얘시할 차례다.

먼저,다람쥐고기나 말고기는 먹으면서 개고기 먹는 것에 이의를 제기하는 따위 감각의 불균형은 언급될 가치조차 엾다.그렇지 않은 경우 애완동물 ‘팻’(pet)과 가축의 차이가 있다는 것을 지적해야 하겠다.영어 ‘도그’(dog )와 한국말 ‘개’는 사전상 같은 말이다.그러나 물리적(생물학적)지시물만 같을 뿐이다.그러나 ‘도그’는 ‘팻’으로 범주화되고,개는 한국 전통시회에서 ‘집진승’ 곧 가축으로 범주화되었다.이른바 ‘민족 분류볍’상 다른 객체였다.

‘도그’(dog ) 도’기’(doggie) ‘비치’(bitch)는 서로 다른 기호다.물리적 지기물이 같다고 해서 그 ‘시니피에’ 곧 ‘의미 내용’이 같다고 말해서는 안된다.우리도 그정도는 구별한다.’개’ ‘개새끼’’강아지’멍멍이’가 다 다른 기호다.미국인이 ‘선 오브 비치’(son of bitch)라.

서구와 한국에서 벌어진 개 기호의 차이는 저쪽의 펫과 우리의 집짐승 사이에서 벌어진 것이다.펫은 동물만이 아니다.’터처즈펫’(ticher’s pat,한 선생이 특별히 사랑하는 학생)이나 ‘펫 네임’(pat name,곧 애칭)등은 사람에게 쓰인다.이 세상에 어느 누구도 ‘펫’을 먹은 사람은 없다.사람,특히 제3세게의 주민들이 예사로 학살되는 ‘도살장 지구’에서도 펫견을 사랑하는 것은 미덕으로 칭송될 수 있는 것이다.

그러나 남의 ‘집짐승’까지 먹지 말라고 악을 쓸 것은 없다.정나무라겠으면 왜 한국인은 펫이 아닌 ‘집진승’으로 개를 기르느냐고 먼저 따져야 한다.그러니 개를 먹자거나 안 먹자거니 하고 어느 한쪽으로 결정할 때도 제 나라 문화,제 나라 생태론을 먼저 따라야 할 것이다.食權(식권) 은 한 민족의 기본권이다.이를 일방적으로 침해하는 것은 문화적 게국주의다.

‘以食為天’(이식위천)

기차게 좋은 말이다.먹기가 곧 하늘이다.먹기는 食權(천기)다.식권을 그 정도로 높이 모셔 받든 사람들이면 자신의 ‘먹기 문화’에도 식복에 마음 쓰듯 관심을 기울여야 할 것이다.

치즈 먹는 입으로 된장타박할 수 없다

일제가 이 땅을 강점해 있던 당시 별의별 일이 다 있었다.수모와 치욕이 억압과 탄압과 맞물려서는 우리를 괴롭혔다.한데 그들의 목난 억압에 당치 않는 멸시가 짝지어져 있옸거니와 우리 음식타박도 따지고 보면 그 보기의 하나다.그들은 한국음식 중에서도 김치를 몹시 타박했다.저 다꾸앙이라는 누르께한 무짱아지나 먹어대던 입으로 역겹다고 우겨댔다.언필칭 ‘닌니쿠 쿠사이’라고 했다.마늘 고린내란 뜻이다.심지어 조선 학생들 도시락 그릇을 김치 반찬 넣어왔다고 까탉을 잡으며 내동댕이치곤 했다.저들이 김치 아니 ‘기무치’를 만들어서 약삭빠르게 국제 시장에 내다 파는 요즘오로서는 좀 상상하기 어렵다.

그들은 또 우리 된장을 ‘고얀 냄새’난다고 코를 거머쥐었다.하긴 일본인만 그런 게 아니다.미국쯤에 가서 백인들과 함께 사는 아파트에서 된장찌개 끓여서 신나게 먹어대다가 뜻하지 않게 봉변 당한 경험을 한 한국인이 적지 않을 것이다.

‘썩은 듯한 고얀 냄새’’악취’.

그런 게 콩쟁이들의 된장 평이다.그런 봉욕을 당하고 가만히 있으면 안 된다.당연히 반격해야 한다.그 역습의 논리는 같이 사뭇 건편하고도 당당하다.

“그렇담,당신네들 저 괴상한,고깃덩어리 같기도 하고 기름 뭉치 같기도 한 치즈라는 것,그건 도대체 뭡니까.”

이렇게 말머리를 꺼내라.

치즈 중에서도 자연 발효시킨 상급품 치즈,예컨대 작은 도자기 항아리에 넣어서 팔만한 고급품 치즈라면 구수하기도 하지만 냄새도 웬간히 난다.길들지 않은 사람에겐 역겹기까지 한 게 사실이다.소위 ‘블루 치즈’쯤 되면 처음 먹는 한국인이라면 코를 막아야 한다.백인들에게는 그게 천하일미다.치즈다운 맛은 바로 여기에 있다.한데 그게 한국인에겐 역겹고 구리다.

바로 이 점에 착안해야 한다.저들에게 천하의 진미가 우리에겐 토악질을 하게 한다.그렇듯 우리에겐 구수하기 짝이 없는 된짱찌개를 두고 허튼 욕지기를 낸다.그야말로 피장파장이다.

이것은 미각이며 입이며 코가 인종따라 달라질 수 있음을 의미한다.식생활 습관이라는 문화가 좌지우지한다.인종이며 문화에 따라 토 달라지고 입 달라진다.이 점은 매우 중요하다.키스할 때는 같은 입일지 몰라도 음식 먹을 땐 그렇지 않다.그럴 수가 없다.

거기다 반격의 포탄은 더 있다.

치즈라는 것은 저들이 주로 취하는 동물성 단백질의 주요 공급원인 우유를 장기 보관하기 위해서 인위적으로 발효시킨 먹거리다.발효 보존 먹거리임에 틀림없다.자!그렇담 우리의 된장은?

이제 논리는 자명해진다.우리가 주로 취하는 식물성 단백질의 주요 공급원인 콩을 발효시킨 장기 보존 먹거리가 곧 된장이다.치즈하고 사이에는 동물성이야 식물성이냐 하는 차이만이 잇을 뿐이다.나마진 똑같다.

그런데 무엇이 다르단 말인가?치즈 즐기는 입으로 된장 타박할 수 없듯이,된장에 흘린 혀로 치즈 헐뜰을 수 없다.

이것은 먹는 일 그 자체,먹는 미각이며 기호가 필경은 습속이요 문화라는 사실을 말하는 것이다.필경 같은 두고도 문화라서 차등이 생겨난다.그게 인간 문화의 본성이다.

개 먹고 안 먹고나 치즈 먹고 안 먹고나 필경 다를 게 없다.

숟가락과 치마라는 코드

우리네 숟가락은 푸짐하고 넉넉하다

형태와 기능은 일란성 쌍둥이다.한 동전의 겉과 속이다.기능이 형태를 결정짓듯이 형태 또한 기능을 발휘하게 한다.숟가락과 치마를 통해서 이 점은 쉽게 확인된다.

가령 도구나 연장의 경우라면 흔히들 모양 좋으면 일하기도 좋다고들 한다.이때 ‘모양 좋음’은 결코 겉치레인 모양,감각적으로만 쾌감을 줄 모양 같은 것만을 의미하는 것은 결코 아니다.쓰기 좋은 모양새라는 뚯을 아울러서 갖추고 있게 마련이다.일하기 나쁘고 쓰임세 나쁘면 아무리 좋은 모양도 필경은 빛 좋은 개살구다.형태의 아름다움은 맛 좋은 참살구의 과육이다.

그리고 민속적인 기구거나 전통성 강한 생활연장이라면 심지어 민족의 어떤 내면족 속성,곧 정성와 감정 및 집잔적인 인품의 영향까지 받아서 그 생김새가 마련되고,덩덜아서 그 기능의 질이 형성될 수도 있다.

숟가락을 보기로 들면 제법 재미있는 추리를 하게 된다.

우리의 숟가락은 스푼은아니다.수프니 포타주(스프의 한 가지)따위니 멱는 대 쓰이는 스푼으로 밥 멱다가는 한국인이라면 누구나 감질 나서 견딜 수 없을 것이고,드디어는 끼니 챙기다가 숨통이 막혀 둑고 말지도 모른다.실려고 먹는다는 게 먹다가 죽는대서야 말이 안 된다.중국인의 숟가락을 쓴다고 해도 결과는 마찬가지일 것 같다.그러기에 스푼이며 중국인 숟가락은 한국인에게 ‘훙기’가 될지도 모를 일이다.날카롭고 또 뾰족하기는 왜 또 그 모양들일까?

스푼에 비하면 우리 숟가락은 함지박만큼이나 커보인다.우선 도톰하다.둥글 널찍하게 타원형이다.보름달은 몰라도 열사흘 달정도로 융숭한 동그라미다.진실로 푸짐하고 넉넉하다.무엇인가 소복소복하고 소담스럽다.

우리는 그런 숟가락으로 밥을 먹는다.젓가락으로 밥 먹어대는 일본인과는 사뭇 다르게 밥 먹는다.

일본인들의 밥그릇은 우선 조그맣다.국그릇이나 물공기도 우리 것에 비허면 작디작은 아기 그릇이다.아무래도 잔챙이 그릇이다.그러니 젓가락을 쓸 수밖에……

그릇을 입에다 대고는 밥을 긁어 넣듯이 입에 옮기는 데 젓가락은 역시 제격이다.’긁적긁적’’쏘싹쏘싹’먹게 마련인 게 젓가락이다.

손재주가 아무래도 숟가락 쓸 때보다는 날렵해야 한다. 숟가락 써서 밥 먹기하는 것보다는 피치 못하게 한결 더 (세기)가 필요한 것이 젓가락 쓰는 밥 먹기다.

밥 먹는 모습이 전체적으로 역시 조심스럽고도 오밀조밀할 수밖에 없다.’잔재주의 밥 먹기’다. 젓가락 새로 밥알 홀리지 않자면 그릇을 입에 댄 것만으로는 모자라서 더 한층 마음을 써야 하고 손놀림도 조심해야 한다.

그러나 숟가락 가지고는 그럴 필요가 상대적으로 적다.아무렇게나 먹는다는 뜻은 결코 아니지만 ,적어도 신경질적인 조심은 면할 수 있다.밥그릇이며 국그릇을 입에다 겆더대면 한국인 누구나 흉잡헌다.심하면 “무슨 개 밥 먹기냐?”고 야단 맞기 알맞다.

숟가락이면,비교적 큰 동작으로 마음 편하게 먹을 수 있다.’퍽퍽’먹고 ‘훌훌’떠마실 수 있다.조금 성미 급한 사람이면 ‘와락와락’먹을 수도 있을 것이다.풍족하고 여유 있어 보인다.

볼 하나 가득,온뺨 가득,성황스럽게 먹어대는 정경은 숟가락때문에 가능하다.그게 일본인들에게는 상스러워 보일지도 모르지만 한국인으로서는 일본의 젓가락 써서 밥 먹는 모습이 꾀죄죄해 보일 수도 있다.

‘잔재주의 밥 먹기’와 ‘대범한 밥 먹기’이다.

이 대비는 어쩌면 한국인과 일본인 그리고 한국문화의 어떤 상대적 차별성을 드러내 보일 수 있을지도 모른다.필자가 생각하기로는 대강대강이나 대총대총을 오히려 미덕이나 장점으로 삼을 수 있는 기질을 한국인은 발휘할 줄 안다.그것은 한국인의 징기라고조차 생각된다.남들은 그걸 조잡하다거나 거칠다고 흉잡을 수도 있겠지만 한국인은 그걸 오히려 그럴듯하게 승화시킬 줄 아는 능력의 소유자들이다.

일본의 세기는 알아줄 만하다.꼼꼼하고 자잘하고 세심한 그 속성이여말로 한국과 강대적으로 대비될 일본인에게는 잔챙이로 보이고 쩨쪠해 보일 수 있다.倭(왜)라는 말이 작다거나 왜소하다는 뜻을 가졌다는 것이 새삼 떠오를 정도이다.

한국인은 세기로 밥 멱으면 정성적으로 허기진다.그렇듯이 일본인이 대볍의 밥 먹기를 하면 정서적으로 황폐해질 것이다.이 상대적 차별성은 한일 양국의 국민성만이 아니라 문화에까지 비교적 소소하게 반영되어 있을 것 같다.그리고 그러한 증거를 찾아내는 일은 그리 어렵지 않을 것 같다.우람람과 섬세함,이것은 한국과 일보의 얼굴이다.

이렇듯 기능과 맞맺어진 형태는 그걸 사용하는 문화집단의 정서가치까지를 함유한다.여기 색채가 한먻 거들고 나서면 이야기는 더욱더 미묘해진다.어느 한민족 고유의 색감만이 아니라 특유한 색채가 있기 때문이다.

치맛바람은 꽃바람이다.

이제 다른 영역으로 화제를 옮겨보자.

한국 여인이 폭이 넓고 주름이 잘 잡힌,엷고도 긴 치마를 입고 니서면 사위가 문득 정숙해진다.고요와 숙연함이 가득 괸다.그 앞에 마주 대하고 서면 누구나 바람 한 점 없는 깊으나깊은,그러고도 드넓은 산속 호수 앞인 듯한 것이다.

그러나 문득 그녀가 살며시 춤을 추기 시작하며 어떻게 될까?조용조용 맴돌임하다가 나긋나긋 원을 그리다가 드디어 잽싸게 소용돌이치면 어떻게 될까?커다란 꽃송이 벙글거리다가 열리다가 마침내 활짝 피어나는 일련의 과정을 사람들은 보게 될 것이다.실로 횐성적이다.

온세상의 여인네 치마치고 그것도 평상시에 입는 치마치고 이토록 미리미리 춤추기 알맞게 고안된 치마를 가진 나라가 또 있을까?그 설렘,그 펴지고 오무리고 하는 형상,바람 일으키며 일렁대는 그 파도.

우리 여인네는 낣은 폭의 치마는 애시당초 무용의상이다.그 치맛바람은 영락없는 꽃바람,구름구름 그리고 물너울바람이다.

그것은 한국인의 이상으로 삼았던 여인상,여인네의 힘 또는 그 역동성의 전형이고 權化(권화)이다.우아한 율동,소슬한 樂律(악율)이란 이런 것이다.그게 일상적으로 입는 치마의 형태이며 형질이 결정해내다니 정말 놀라운 일이다.

거듭 일본과 비교하자면 어떻게 될까?

일본 여인의 ‘기모노’가 특히 그 하체 부분에서 썩 잘 빠진 것은 사실이다.매끈하게 또 날씬하게 흘러내린 게 사실이다.그리하여 거기에 일종의 이름다운 유체 역학이 스며들어 있는 것 또한 사실이다.그 나름대로의 탁월한 조형성을 갖고 있는 것 또한 사실이다.그 나름대로의 닥월한 조형성을 갖고 있는 것 또한 사실이다.그 니름대로의 탁월한 조형성을 갖고 있는 것 또한 눈부시다.

그러나 매여 있는 으낌이 상대적으로 크다.특히 한국의 치마와 비교해서 그렇다.바람을 타도 치마보다는 덜할 것이다.소용돌이가 인다고 쳐도 어째 좀 어색할 것 같다.땅에서 곧게,그러고도 유연하게 위로 솟은 버드나무 줄기 같은 인상이야 높이 평가받아 마땅하지만 거기서 황방수가 일 거라고 상상하기는 어렵다.

우리 여인네가 치마 입으먼 버드나무 줄기 아닌 ‘바람줄기’가 된다.신시하게도 물살이 수직으로 서 있는 모습이 된다.그리하여 ‘물바람줄기’가 된다.

물살과 바람이 형실,그것도 액체 아닌 기체 아닌 저 단단한 고체가 이룩해 낸 물바람의 형질성을 치마는 누리고 있다.

연하되 억동성이 강아고 부드러워서 더 한층 탄력적인 형질이며 선,그런 것에 부쳐서 한국인들은 그들 이상적인 여성상을,그들 ‘아나아’(영어의 anima는 생명,영혼,정신 혹은 무의식화된 내적 개성을 이르는 말이다-편집자 주)를 형성해 온 증표가 바로 치마에 있다고 하면 어떨까 싶다.

가령 그네 타는 여인네를 상상해 보자.아니면 널뛰는 우리 여성들을 상기해 보자.이들 놀이는 오직 여성들만의 여성 전유물인 놀이다.님정네는 사절되어 있는 온전한 여성들이다.이 널뛰기나 그네 타기에서 치마의 아름다움,그 ‘물바람’의 미학은 극도에 달한다.특히 이 점은 그네에서 십분 강조될 수 있다.그네 타고 하늘 나르는 한 여인은 그야말로 螺缐(나선)과 동심원을 그려낸다.아니,연출한다.회오리요 화방수다.앞뒤로 매섭게 이동하는 나선이요 화방수요 동심원인 것,그게 곧 그네 타는 한국 여인이거니와 이는 오직 그 치마 때운이다.

나선과 동심원은 인류가 가장 많이,또 자주 그려온 도형이다.그건 생명의 원초적인 움직임 그 자체를 상징해 왔다.풍요도 생산력도 껶이지 않을 인간 생명력도 모두모두 이들 도형에 남겨왔다.심지어 여인네의 태 또한 원으로,동심원으로 그려졌다.나선형은 우리들 어머니의 얼굴이다.

그것은 강강술래가 가장 잘 보여준다.그리고 강강술래에서 한국 여인네는 그들 치마의 마술을 한껏 발휘하고 또 과시하였다.

치마 하나의 형태에마저 담긴 한국인의 여성적 성정을 강강술래는 춤추어 온 것이다.

그릇이라는 코드

그릇은 사람이다.

사람을 그릇에 견주는 경우가 드물지 않다.사람이 곧 그릇이고 그릇이 곧 사람이 있다고 생각한 것이다.

영어에서 ‘베슬’(vessel)이라고 하면 그릇을 의미하지만 동시에 사람을 의미하기도 한다.물론 그릇이 일차적인 뜻이고 사람은 이 차적인 내지 부차적인 뚯이다.베슬이 사람을 의미하는 것은 사람이 신의 은총을 담는 그릇이라는 관념 때문이다.그릇의 원료가 될 수도 있을 ‘클레이’(clay)곧 회가 사람을 의미하게 될 때는 허무한 육신의 소유주에 지나지 않는 사람을 가리키고 있는 것과는 대조적이다.

그런가 하면 우리말에서 ‘그릇이 큰 사람’이란 관용구가 갖는 의미는 자못 크다.그것은 국량이 큰 사람,관대하고 긍지가 높은 사람 등을 의미한다.’도랑이 큰 사람’이란 말과 별로 뜻이 다를게 없다.그런가 하면 ‘器’ (그릇 기)자가 붙은 낱말로 인품이나 인격,인성을 가리키는 경우도 도물지 않다.가령,’器量’(기령),’才器’(재기),그리고 ‘器宇’(기우)등의 낱말을 쉽게 연상할 수가 있을 것이다.한자사전에 의하면 기량은 재능과 덕량을,재기는 인간 능럭을,그리고 기우는 인품을 뜻하고 있다.달리 불교에서는 아예 인간세계를 ‘器世間’(기세간)이라거나 아니면 ‘器世界’(기세계)라고 부른다.

이러한 예들은 그릇이 때로는 사람을 가리키는 代喻(대유)로,때로는 사람과 고리지어진 은유로 곧잘 활용되고 있음을 보여준다.한데 여기서 유념할 일은 그릇의 비유법에서는 한결같이 사람의 내면성,그 웅숭 깊은 속마음을 일컫고 있다는 점이다.위의 실례들은 하나같이 인간 능력,인간 덕성,인간 품격 등을 담고 있음에 각별히 유의할 필요가 있다.그 중에서도 기우란 말은 가히 천하의 일품이다. 器(기)는 그릇이고 宇 (우)는 잡 우 아니면 우주 우다.이말은 워낙 그릇과 우주가 같다는 것,이를테면 사람에게 그릇이 작은 우주라면 우주는 큰 그릇이란 것을 의미하고 있을 법하기 때문이다.그리하여 워낙 인품이란 그릇이자 우주이고,우주이자 그릇이라고 일켤어질 만한 용기라는 것을 시사하고 있을 법하기 때문이다.아니면 애초에 사람 자체가 그 같은 용기라는 것을 넌지시 풍겨주고 있기 때문이다.

우리들이 그릇과 집,그리고 우주를 한 줄에 이어진 비유법의 연쇄상에서 생각해 볼 수 있는 가능성은 얼마든지 있다.그러기에 사람들이 그릇에 부쳐서 간직한 연상이나 이미지에는 당연히 하늘,대지,바다,호수,늪 그리고 골짜기며 분지 등이 포괄되었을 것이다.그리하여 사람들이 식탁에 그릇을 진설한다는 것은 그 이차원의 평면상에 우주와 세계 그리고 우리들이 삶을 누리고 있는 이 땅덩이를 조형하는 일일 수 있었을 것이다.그것을 우리들은 宇宙誌(우주지)적인 진설,혹은 地理誌(지리지) 적인 작업이라고 부르며 기리 기념해 두는 게 좋을 것 같다.거기 작은 대지가 펼쳐지고 오목한 골이 벌어지고 사려깊은 늪이 파인 것이라고 상상해야 한다.그러기에 우리들은 상차림을 그릇으로 일구어내는 ‘우주놀이’요 ‘세계놀이’라고까지 부르고 싶은 유혹을 누르기 어려운 것이다.그럴 적에 사람들은 조물주의 손놀림을 크게는 부러워하지 않아도 되는 게 아닌지 모르겠다.

우리는 ‘정화수’란 기찬 낱말을 쓴다.그것은 꽃답도록 맑은 정갈한 물이란 뜻이지만 신령께 인간이 바칠 만한 물이다.그 정화수를 신령 앞에 바쳐서 부끄럽지 않게 청자 아니면 백자 대접에 담았을,그것은 청아한 우리들 마음의 그릇에 담긴 물이요,하늘한 토막에 괸 물빛이 아니였을까.하늘을 우러러 부끄러움 없을 마음빛,호수 물살이 오히려 고개 숙일 혼빛이 아니었을까.

한편 그릇과 집의 은유법에도 역시 유의해야 한다.집에 사람이 사는 것과 그릇에 음식가지가 담기는 것 사이에 당연히 은유의 매듭이 있어야 할 것이다.

실제로 우리들 고향 옛 초가집이나 새(억새)집은 얌전하게 엎어 놓은 이남박 아니면 함지 모습 그대로 빼닮은 게 아니던가?그게 만약에 좁디좁은 외진 골짜기에 돌아앉은 올망한 집이라면 시렁에 얹혀진 소담한 종지 아니면 보시기를 닮아 있던 게 아니던가?한국인은 그렇다.이남박에 새(억새)이엉하고 살았었고 함자에 종지에 짚 이엉 아니면 너와이엉하고 살았었고 함지에 종지에 짚 이엉 아니면 너와이엉하고 살았었다.새지봉 엎어서 하나 가득 시루떡,인절미,백설기 담고 쌓아서 잔치상 차리고 싶은 마음,그 꿈은 한겨울 여윈 감나무 가지가 연시에 부치는 꿈과 다를 수 없다.작은 소반상일지라도 글씨 쓰듯 그릇을 차리면 문득 동네 안,마을 안 소복소복 집차리기 하는 것과 크게 다를 게 없었다.그때,찌개 그릇 투가리가 상처림 한복판을 차지했다면 그것은 가장 정겨운,으뜸갈 우리들 한국적인 정서의집 모습이 아니던가.

하지만 그릇이 비유법이 우주에,세계에,그리고 집에 매듭져 있다고 해서 그릇의 뜻매김이며 의미캐기를 바깥으로,이를테면 우리들 저 깊으나갚은 안을 향해서도 그 비유법은 열려 있어야 한다.그래야만 그릇의 뜻매김에 비로소 안팎이 갖추어지고 그릇이 그릇다워진 모습으로 우리 앞에 나타난다.기왕에 우리들은 기량과 재기와 기우를 얘기한 바 있다.그릇은 워낙 ‘마음 그릇’의 뜻도 진하게 함축하고 있었다는 것을 암시한다.우리들 영혼의 모습인 그릇,우리들 마음,우리들 심성의 빛이요 형상일 그릇…….그러한 그릇을 우리들 선인들이 혹은 청자에 혹은 백자에 심신을 봉헌하였는가를 제대로 이해할 수 없게 된다.

사람은 누구나 흙에서 나서 흙으로 돌아간다는 생각들을 오래전부터 간직해 왔다.대지는 그래서 우리들 크나큰 육신이고 흙은 우리들 넓으나넓은 살이라고 당연히 관념화된 것이다.흙을 모아서 형상을 부여하고자 했을 때,그게 우리들 원천적인 살을 모으는 일이라는 것쯤 우리들 저 선대의 장인들이 눈치채지 않았을라고 그렇다면 마땅히 형상은 영혼을,넋을,얼을 머금어야 했던 것이다.우리들 육신이 그리고 살이 혼을 머금어야 했듯이…….기량이란 낱말,기우란 낱말 그리고 재기란 낱말은 그릇을 인간정신의 구현이라고 생각하지 않고는 생겨날 수 없다.인간을 그릇에 견주되,그 그릇을,인긴이란 그릇을 영혼의 용기,이를테면 ‘넋 그릇’내지 ‘넋 단지’라고 생각해야만 비로소 그런 절묘한 낱말들,기우,기량,재기 등등의 낱말들이 태어날 수 있다.물론 이재는 이 속되고 또 속된 인간 세기에는 까마득하게 잊혀진 관념이요 믿음이지만 그러기에 새삼 사뭇치는 것이다.

그릇은 여성이다

옛 무덤에 깊이 간직되어 있던 갖가지 그릇들,예컨대 ‘儀器’(의기)라고 일컬어진 그릇에는 분명히 ‘넋 그릇’또는 ‘넋 단지’가 없을 수 없을 것이다.죽은 이의 넋의 집,그 하늘이요 땅일 그릇이 없을 수 없다.그러지 않고는 죽은 이가 여장 갖추듯 갖가지 그릇을 지닌 체 저승길을 가지는 않았을 것이다.확증을 대리고 하면 어렵지만 적어도 마음의 믿음으로는 사뭇 틀린 주장을 하고 있는 것은 아니라고 말하고 싶다.

그러나 그릇의 비유법을 말할 적에 지금껏 얘기해 온 것에 비해서 결코 뒤지지 않을 또다른 비유법에 대해서 언급해야 한다.다름 아니고 그릇의 ‘인신비유볍’이다.그릇을 사람 몸에 견주어진 무엇인가로 그 뜻매김을 할 수 있을 것이다.그렇다면 누구의 어떤 육신,어느 부위의 육신에 그릇이 견주어진 것일까.그것은 다름아닌 인간 여체다.여성스러움이다.

굳이 그릇의 성 가름을 하자면 남셩 아닌 여성이란 것은 누구나 쉽사리 생각해 낼 수 있을 것이다.그릇이 본질적으로 수용이요 포옹이요 또한 근원적으로 보호이기 때문이다.동물의 것으로 치면 둥지요 혹은 알의 껍질 같은 게 다름 아닌 그릇이다.아니면 조가비의 (각)이라고 해도 무방하다.알을 품은 어미새의 날개 같은 것이라고 하면 어떨까,그릇의 이 같은속성을 통틀어서 ‘그릇의 아니마성’,곧 여성다움이라고 해도 좋을 듯하다.우리들이 이미 그릇을 우주에 견주었을 적에 그리고 대지머 집에 견주었을 적에 이 점은 아주 넉넉하게 암시되어 있었던 것이다.아름다움의 여신이자 빛의 여신인 비너스가 버다물살을 가르고 떠오르는 조가비각에 앉아서 탄생되는 순간을 그린 회화는 그릇의 아니마성에 대해서 가장 선명하게 또 가장 극적으로 드러내 보여주는 것이다.조가비의 각은 비너스의 그릇이다.

머리,목 그리고 어깨에 이어지는,아니면 흐르는 그 조형 그대로 모사한 그릇,혹은 둔부에서 허리에 이어지는,또한 흐르는 조형을 흙에다 재현한 용기,뿐만 아나라 젖가슴의 미메시스(mimesis,다른 사람의 말이나 동작을 모방하여 그 성질 따위를 여실히 나타내려 하는 수사법-편집자 주)인 그릇을 상상해 보기란 그다지 어려운 일이 아니다.이것은 결코 헝질만 두고서 하는 말일 수는 없지만 굳이 형질론을 한다고 해도 그릇의 아니마성은 그 말미암음이 사뭇 웅숭하고 골깊은 곳에 박혀 있다.그게 뭘까?

그것은 다름 아닌 태다.모태다.아기집이다.우리들은 이보다 더 완벽한 그릇을,집을 알지 못한다.하긴 불안이,동요가 아주 없다고 잘라 말할 형편은 아니지만 적어도 안식,정밀,순조로운 생명의 움틈과 성장 그리고 그 보장과 보호 등의 낱말이 구현된 형상으로 우리들은 모태보다 더한 것을 생각해 낼 수 없다.그릇의 아니마성은 바로 여기서 비롯한다. 그릇은 뜻밖에 생리적이고 또 생체적이다.물론 그것이 영혼성이나 내면성을 추호도 다치지 않는다는 것을 덧붙여두어야 할 것이다.

그릇은 정신젹이고도 생체적이다.우리들이 그릇에다 그릇을 잡은 우리들 체온을 옮겨놓고 싶어하는 것은 바로 이 따문이다. 생체끼리의 교감을 확실하게 하고자 하는 것이다. 이를테면 입맞춤 같은 것,살가름 같은 것이 우리들이 차그릇에 입을 댈 때,혹은 술잔에 입술을 댈 때 실제로,결코 환상이나 아니고 실제로 아주 감각적으로 일어나기를 일어나기를 바라기 때문이다.

가령 이렇게 생각해 보자. 아주 잘생긴 날렵한 ‘데미마스’잔에 향기 드높은 에스프레소 커피를 담아 마신다고 가겅해 보자. 시간은 아침이면 더욱 좋겠다.그때,잔 끝이 꼭 이제 막 벙글어지기 시작하는 장미 봉오리처럼 여린 곡선을 그리면서 밖을 향해서 가볍게 휘었다고 생각해 보자. 자,이재 그러면 거기다 입술을 갖다 댈찰나다. 아니 입술로 살며시 깨물 찰나라고 하는 게 좋을지도 모른다.그때 우리들은 늘상 꽃술을 따무는 기척,입맞춤하는,꽃과의 입맞춤하는 기척 없이 커피를 마실 수 없다.그때 굳이 꽃술과 입술의 희롱이 놓도를 더한다고 해도 마다할 아무 이유도 없다.꽃술이 술이라면 입술도 또한 술이기 때문이다.적어도 꽃술이 아닌 잔이라면 입술도 또한 술이기 때문이다.적어도 꽃술이 아닌 잔이라면 커피도 홍차도 녹차도 마실 일이 아니다.그리하여 입맞춤이 아닌 차마시기도 사양하는 게 좋을 것이다.

이제 우리들은 이 대목에서 차 마시기의 에로스 ,그릇으로 차 마시는 황홀한 심미적인 에고스를 말해도 좋다. 인상파 어느 화가의 ‘멱감는 여인’을 연상해도 무방하다. 이런 데서도 그릇의 아니마성을 얘기해야 하는 것이지만 역시 아니마성의 또다른 궁극은 그릇이 필경 모태에 견주어진다는 사실로 회귀해야 한다.그 말은 그 릇이 단지 음식을,먹거리를 담기만 하는 형시,외형이 아니란 것을 함축하고 있다.음식에 거듭 생명을 불어놓고 또 먹거리를 다시 금 요리하는,그래서 되살려 내는 생체라는 것에 대해서 주장하고 있는 것이다.

요리는 결코 지지고 삶고 붂고 하는 과정만으로 끝나는 게 아니다. 그릇에 담겨진 연후에 먹거리는 다시금 차원 다르게 요리되는 것이다.그릇에 담겨지지 못한 음식은 필경 자료,재료에 지나지 않는다. 아직도 덜 손질된 것이다.아기가 착한 어머니 품에 안기고 싶어하듯 좋은 먹거리,마실거리는 좋은 그릇을 그리워한다.품기고자 하는 것이다.

그릇은 먹기를 문화로 승화한다.

하지만 우리들이 그릇의 비유법에 집착한 나머지 그릇의 심미성을 간과할 법한데 여기에 생각이 미쳐야 한다. 비유법이 시사해 주었던 그릇의 생체성도 내면성도 필경 드릇의 심미적 가치가 포섭하기 때문이다.

그릇의 심미성, 곧 아름다움은 다원적이고 다감각적이다.이것은 오직 그릇만이 공예품으로서 또한 예술품으로서 본격적으로 누리고 있는 찬연한 특전,특권이라고 부를 만하다.다른 공예품이나 예술품은 다감각적인 면에서 감히 그릇을 따를 수가 없다.그러기에 우리들은 이 점을 강조해서 모든 공예품 그리고 예술품은 영원히 그릇을 동경한다고 말해도 무방하다.

그릇의 이 같은 다감각성은 다름 아니고 그릇이 먹는 감각 이를테면 굳이 ‘食感’(식감)을 필연적으로 수반하되 색채,향,모양새,울림,축감 등을 당당히 거느라고 있다는 사실에서 비롯하는 것이지만 이것은 그릇이 지닌 끝없는 감각적인,심미적인 탐욕에 대해서 말하고 있는 것이다. 인간 욕망이 최후로 최고도로 그리고 결정적으로 응집된 극점에 그릇은 자리하고 있다. 이것은 그릇의 울림,빛살,모양,체감,질감 등에 관해서만 언급하고 있는 게 아니다.음식자리의 조명,향훈,말소리들,소곤거림,웃음소리,탄식,분위기.정서 등을 통들어서 하는 말이다.

그릇은 이 모든 것을 남김없이 반영해야 한다.음식먹기는 그릇과 함께 비롯해서 그릇과 더불어서 진행되고 드디어 그릇과 어울려서 끝나야 한다.술을 마시면 그릇에,말하자면 잔에 비친 빛과 함께 마셔야 하고 그리고 모자라서 잔에 옮겨진 체온과 함께, 그질감과 더불어서 마셔야 한다. 술은 술잔에 옯겨지고 난 다음 새로 이숙성하고 익어간다.잔이 좋으면 술마시는 이는 술을 거듭 양조하면서,향과 맛,빛살 무엇이나 거듭 양조하면서 마시게 된다. 호화스런 술자리만 연상하지는 말자. 차 한 잔 제대로 마실 적에도 마찬가지 얘기를 해야 한다. 아니 그것만이 아니다오목 투가리에 된장찌개를 끓여서 먹을 때도 얘기는 결코 달라질 수 없다.

시인 육사가 청포도를 먹기 위해서 은쟁반과 하이얀 모시수건을 갖춘 것은 우연한 일이 아니다.그리고 우리 근세의 가장 탐미적인 산문작가의 전형인 상허 이태준이 더운 여름날 오후 한때, 굳이 백자 대접에 흰밥 찬물에 말아먹고 싶어한 것도 결코 객기라고 못한다.그릇은 계절과 공간의 변화를 예민하게 타기 때문이다.그러기에 도시락으로 마련한 보리밥과 풋나물뿐인 점심은 구태여 연잎에 담고자 한 고산 윤선도의 시정에 우리들은 미소지어야 한다. 그환경, 그 철,그 분위기 그리고 그 음식가지라면 연잎에 더할 그릇이란 절대로 있을 수 없다는 것을 고산은 너무나 익혀 알고 있었던 것이다.연잎 그릇,댓잎,호박잎 그릇은 그릇이 아니라고 말해서는 안 된다.

그릇의 다감각성은 그릇의 의례성을 통해서 실감나게 구현된다.의례성이란 말해서 종교,집회,격식,예절,품격 등을 연상하는 것은 극히 자연스럽다.그러한 모든 개념이 통들어서 하나로 어울린데서 우리들은 의례성이란 말을 구체적으로 이해하게 되는 것이다.좀더 쉽게 말하면 경우에 맞게 격식 갖추어서 예절에 맞게 또한 품위 있게 음식 먹는 일이 다름 아닌 ‘음식 먹기의 의례화’ 바로 그것이다. 이로써 비로소 음식과 음식 먹기는 문화가 된다.

음식과 음식 먹기를 의례화함으로써 문화화하는 것은 식탁,그릇,수저(포크와 나이프),상차리기,이른바 테이블 매너라고 일컬어지는 예절 등이다.이 중에서 가장 결정적으로 호화롭고 다양하고 변화 많은 것은 누가 뭐라고 해도 바로 그릇이다.사람이 멱는 일과 동물이 먹는 일을 구별지을 때,그릇과 수저의 있고 없음이 사뭇 중요한 결정적인 징표라는 것을 생각하 보면 금새 깨닫게 될 것이다.그것이야말로 사람의 먹기와 짐승의 먹기를 구별짓는 제일차적 특징적 징표 바로 그것이다.그런 뜻에서 사람을 ‘손으로 工作(공작)하는 존재’라거나 아니면 비숫하게 ‘도구를 쓰는 존재’라고 부르는 것은 다른 영역 아닌 음식 멱기의 영역에서 가장 적절한 듯싶다.

실제로 일상 생활 혹은 그 주변에서 쓰이는 도구 가운데서 그릇붙이만큼 종류가 많고 현란하고 값이 비싼 것을 찾기란 어려운 일이다.음식먹기에 관련된 그릇 말고 인간 작업에 쓰이는 여러 가지 그릇들로는 마침내 그 얘기가 모자,산발,옷 등까지 미쳐야 한다.장갑도 그릇이라면 그릇이다.

우리 문화 전통은 ‘그릇의 의례화’를 우리답게 여실하게 실천해 왔다.명절을 앞뒤한 그릇 닦기를 단순히 대규모 설거지라고 말해서는 안 된다.놋그릇을 기왓장 가루로 닦아내던 그 장면은 그릇의 ‘정화작업’이자 ‘성화적업’이라고 불러야 한다.명절 제사가 부졍을 타면 안 되고 덩달아서 명절 전체를 망치면 안 된다는 생각 없이는 그 그릇 닦기 작업에 전념할 수 없었을 것이다.우리들은 아직도 명절이나 제사를 앞두고서 부인네들이 떡시루며 술 독을 솔불로 말끔하게 씻가시던 광경을 잊지 못하고 있다.그것은 물론 외형상 ‘연기소독’이라고 해야 하지만 실제로는 역시 ‘성화작업’이었던 것이다.

만일에 서구식 내지 미국식 테이블 매너에서나 혹은 상차림에서 그게 이른바 정찬인 겅우, ’맛돈우기’’본음식’’후식’등에 따라서 그릇이며 접시가 구격을 못 갖추고 별도로 차려내지지 않았다고 생각해 보라.정말로 끔찍한 일이다.적어도 외형적 기호의 차원에서 정찬의 필수적 通時的(통시젹) 절차를 결정짓는 것은 음식 내용에 앞서서 그릇이라고 해야 한다.비록 내용물이나 요리방식은 다를 바 없었다고 해도 그릇의 통시론적 구분을 짓지 않는다면 내용물 그 자체의 의미며 가치가 달라지고 만다. 순식간에 같은 내용물의 음식가지가 정찬이 아닌 ‘스넥’으로 젼락하고 마는 경우도 상상해 볼 수 있다.

그릇을 ‘시니피앙’이라고 하고 거기 담거진 음식가지를 ‘시니피에’라고 할 때,중요한 것은 시니피앙이라는 것을 여기서 강조해도 좋을 듯하다.그릇이라는 시니피앙의 독자성, 우리성은 그야말로 그릇이 지닌 의례성을 뒷받침하고 있는 것이다.심지어 직접먹는 것은 그릇이고 간접적으로 먹는 것이 음식이라고 해도 별로 지나친 말은 아니다.

음식 상차림에서 共時性(공시성)이 월등히 강조되는 한국식 음식 먹기 문화에서는 그릇의 의례성이 달리 강조된다.한 상에 동시에 수다한 그릇이 놓이기 때문에 그릇의 모양새,크기,깊이,넓이 등이 상대적으로 일종의 교향악적 다성 조화를 이루어야 하기 때문이다.가령 칠첩,십이첩 등 밥상 차림에서 그릇의 가짓수가 특별히 강조된 것을 이 경우 고려에 넣어야 할 것이다.

지금낏 우리들은 그릇의 비유론,심미론 그리고 의례론을 차레로 상차림하듯 별여왔다. 그밖에 그릇아란 독자적인 문화 현상 그자체 및 역사도 다루어야 할 것이고,그릇의 범주론, 그릇의 기능론 그리고 제작론에 이르기까지 두루 섭렵해야 했다. 세계의 유수한 민속 박물관에 전시된 그릇의 다양성,그 현란함에 놀라는 것은 당연하다.하지만 우리들은 그 모든 것을 망라하지는 못했다.다만 그 모자람, 논급의 모자람을 지적하는 것은 중요한 일이라 생각하여 굳이 강조해 두고 싶다.왜냐하면 그릇에 관한 논급이, 혹은 논란이 그만큼 어렵고 다양하다는 것,따라서 그릇의 논의가 문화적으로 매우 중요하다는 것 등을 그 모자람이 간접적으로 주장하고 있기 때문이다.

우리들 식문화는 그동안 우리들 짓눌러온 가난 때문에 오직 내용물에만, 이를테면 음식가지에만 일방적으로 매달려 왔다고 해도 과언은 아니다. 가령 플라스틱 그릇에 담아서 내온 식당 음식은 한사코 먹으려 들지 않는 필자이고 보면 우리 음식문화의 내용물 일변도주의는 매우 못마땅하다. 지나치게 내용물 주의에 빠지면 필경 모든 음식을 ‘컵라면’ 먹어치우는 식으로 먹는다는 말을 듣게 될 것이다.우리들은 적어도 그럴 수는 없다.이제 살만해지고 먹을 만해진 처지에서라면 내용물주의에만 치우칠 수는 없다. 하다못해 새해 아침에 들이키는 냉수 한 잔이라도 유리컵이 좋을지 사기 대접이 좋을지 잠시나마 궁리해 보고 싶다.아침 홍차 한 잔이라면 기왕이면 안쪽에 현란하게 꽃 그림이 새겨진 극히 얇은 차이나를 택하는 마음가짐도 지니고 싶다.이때 운두가 보다 더 널찍하다면 홓차 빛살에 굴절되어서 은은히 드러날 꽃도 함께 음미학게 되기를 바란다.그게 커피 마시기 하고 다른 홍차 마시기의 의례화안 것이다.

## 附录2 译文

饮食文化

饮食即文化

包含食物在内的饮食行为,不只是本能和生存方式这么简单。饮食本身既是一种文化也是生存的理由。假如受到了别人的诅咒， [阿兹](http://baike.baidu.com/view/2928730.htm)特克人会举行吃“俘虏”的仪式，这被当成是和严肃地礼仪活动。需要注意的是，跟平常吃饭相比，吃人的时候会显得更加井然有序，这也应该被记入文化这一社会类型范畴中。这不是用所谓的与‘攻击本能’相匹配的‘食人本能’就能够说明的。

另一方面，‘吃’是发生在与社会阶层中的身份、性别、年龄相关的条件下的社会行为。例如，西伯利亚原著居民之一的尼夫赫族把捉熊的程序，作为一种社会行为。如此看来，[阿兹](http://baike.baidu.com/view/2928730.htm)特克人吃俘虏这种行为就不难理解了。

虽然人们的身高可以用一种尺来测量，食物却不是这样。食物才是最能代表种族和民族的。食物可以充当财物、商品甚至可以‘象征’，正是因为这巨大的交换价值，食物成了商业和文化的动机乃至动力。正如新罗王冠一样，食物也是一种象征。说‘吃’是一种文化也不为过。

在韩国，用餐的时候有主/副食(饭/菜)，正餐/副食（加餐），现出锅的菜/酱菜，腌菜/汤菜等，这些众多的饮食种类即是韩国饮食包含范围之广的最佳佐证。特别是为了活着的人准备的食物和死去的人准备的祭品，从材料的种类到烹饪方法，摆桌，甚至连名称都可以看出极其鲜明的差异性。由此，可以轻松地看出生死观和与前世今生有关的世界观，甚至宇宙观。假设，连饭/贡品，汤/羹等物理性的指示物之间也有不同的象征（signifiant,根据语言符号表达的音频现象—编者注），甚至连预想的象征都不同的话，那么不妨把饭/贡品和汤/羹的差异视为符号学的差异。临东地区的人把与祭祀无关的祭祀食品称作“假祭祀饭”以便于区分。那么活人所吃的“假祭祀饭”究竟是什么呢？另外，为什么把人们生活的世界称作“假阴间”呢？

因为把饮食视为一种文化，所以饮食包含历史传统也被看做理所当然。于是便产生了一种文化的摩擦。而且，社会类型的本身也作为一种文化被编入普通体系。不仅仅是人类的食物。文化和传统也是可以吃的。人为进行发酵的动物性的蛋白质—奶酪，人为发酵的植物性的蛋白质黄豆酱，虽然有臭味不合常理，但是符合人们的感情需求。

吃与不吃的原则

人们一旦满足了基本‘吃’的需求，就会进一步要求‘吃得更好’。这里所说的吃的好并不是指可以暴饮暴食。除了‘吃得营养’之外，‘吃得舒心’才是‘吃得好’的最高境界。这里所说的吃，是指引起食物的味觉，视觉，嗅觉，即把食物视为工艺品乃至艺术品。食物除了可以满足人类富足生活的欲望之外，也和社会地位、饮食习惯有着广泛的联系。饮食因为具有这种情感价值所以成为了一种社会制度甚至文化。

如果你现在腹中空空如也，摆在面前的只有狗肉汤，那么你会如何选择，不言自明。外国，特别是在美国生活久了的人们都会经历过大酱，鱿鱼这些食物所导致的所谓的文化摩擦。但即使是在我们国家里，也经历过因为狗肉导致的文化摩擦。

但是，在解决文化摩擦的过程中，我们只是单方面地依赖了西方的理论。甚至有接受‘文化殖民地’这种劣等意识的嫌疑。即使不吃，也应该是因为不合胃口、违背伦理才不吃。但是，现在连口味都不能由自己来决定了吗？真是处境十分尴尬。

有些民族甚至种族的‘可食/不可食’标准和性的‘可接/不可接’标准形成了隐喻乃至对比关系。这种标准是‘不可近又不可远’的。过分要求或过于亲密的话，就不可能成为性行为的对象，也不可能成为食用的对象。

对于我们来说，狗就是‘不远不近’的存在。这也让人不由想起了猪，牛，鸡在院子各安其位里的情景。但是尽管韩国人是杂食动物，也不可能去吃同住在一个房间里，睡同一床被的猫。这就像近亲间不能结婚一样，亲近的动物是不能吃的。正是这种‘不可近不可远’的标准，让我们把狗定义为可以食用的对象。也是我们吃狗肉的重要理由。

第二，所谓的标准是取决于马文哈里斯的名为‘成本效益’的经济学理论。

在传统的韩国农村共同体体制下，狗只是人们之间可以无偿交换的低贱商品。大家分食狗肉做成的祭祀饭或者通过交换狗来进行劳动互助都可以看做此范畴。

并且，养狗来吃肉，比养牛或者猪省力气很多。用家人吃剩下的饭来喂养这种四条腿的牲畜，也可以把它养得很好。也不需要费力给他们割草，煮草料，或者赶到草地上放养，这样的麻烦事都全然没有。狗就是这种十分划算的动物。狗甚至连孩子的大便都吃，又省去了人们收拾粪便的麻烦。用‘成本效益’来衡量的话，现在的宠物狗绝对不能和以前吃大便的狗相提并论，从成本效益来考虑的话把宠物狗卖掉来买牛肉或猪肉是最划算的。

从世界范围来看，很难找到把‘成本效益’高的动物列入禁止食用的名单的例子。马文哈里斯说过，‘与特殊动物的食用消费相关联的社会费用的利益比率在恶化’。

习惯与在山中或田野里免费获取食物的韩国人吧饮食的‘成本效益’最大化了。即使是吃猪肉的时候也不会轻易把内脏或骨头丢掉。牛骨汤或牛杂碎汤就是最大化地利用肉类的典型。不剩不丢是韩国人的习惯。我们的留学生经常被美国超市的店主问道‘是不是养了很多狗’，因为他们经常免费拿牛膝骨来吃，这也是把‘成本效益’发挥到了极致。

对待植物也像是喝牛骨汤一样。韩国人并不是只吃黄豆和芝麻的谷粒。连叶子也一起吃才是他们的食性。韩国人饮食的‘成本效益’就是如此之高。

第三，我想提出食物分季节这一观点，即‘时食’或‘节食’。根据季节的变化，在劳动、游戏和神祭的时节融季节元气的食物就是所谓的‘时食’。自然的旨意被生理化，并作为人类新陈代谢的原理，也可以夸张地说成是‘宇宙的’。劳动，游戏，神祭和其中之一形成范例，显然就是岁时风俗。就像约定的时间做约定的事情一样，特定的季节也应该吃特定的食物。

时食和时祭是对应出现的两个词。所谓的岁时就是把自然的生活力和与此相符的祖先崇拜合在一起，可以定义为‘时祭’。祭祀时，一定要向天神供奉新鲜的谷食（水果，蔬菜）。有时，天神本身就是时祭的动机。时食的意义就是如此重大而宝贵。为了活着的人们天神一定要绝食和时食。

有实际价值和警醒意义的农家月令歌是为了歌唱日益变化的农村岁时劳动和生活法则。如果是福的话就会倡导吃狗肉。就会一边劝勉一边歌唱。

伏天最好的饮食要数‘龙凤汤’，其次是鸡肉和狗肉。和放入甲鱼和鸡肉或者鲤鱼和鸡肉煮成的‘龙凤汤’或者鸡丝粥不同，狗肉虽也是时令性食物，但是却有很强的辨识性。这就是名副其实的狗肉的狂欢节。村子里的男人们都参与过捉狗、生活、煮肉这样的事情，最后一起分享。不能说这是‘宴席’而说是饕餮盛宴更为妥当。千万不能错过这种大吃一顿美食的节日。吃狗肉就像流头节或百中节一样也是生存的一种捷径。

特别是到了三伏天的‘穷食节’。虽然还有点大麦，但是这个季节山野里连野菜都没得挖。水果就连影子都见不到。没有食物的时期偏偏就是最需要蛋白质和脂肪的季节。食物短缺的伏天真是矛盾百出的季节。这种时候狗肉对男人们来说绝对是美餐。这与经历了食物短缺时期的美国人在秋收感恩节时大餐一顿是一样的。这种情况下的火鸡和我们宝贵的狗肉没有区别。

第四，标准就是食补的概念。例如，‘补品’和‘药膳’的概念相同。韩国饮食的这种特殊性也形成了普遍地范畴。时食和节食的概念也是重叠的，狗肉汤属于韩国传统社会的饮食。

狗是牲畜，也就是家畜

正是基于上述的四点基础，韩国的‘狗肉文化’得以形成，而且这一风俗得到了延续。如果无视这种文化脉络的话就会变成对文化没有理解的野蛮人。虽然都是发酵食品，但是奶酪（特别是蓝莓奶酪）非常可口，黄豆酱却都一股臭味，这个例子证明，口味是包括味觉在内的文化感知。韩国政府把狗肉定为‘憎恶食品’的理论，从视觉上更加厌恶。无视韩国人的大原则，强行定下所谓的‘菜单制’，是反传统的行为。

但是仍然有些人无视上述四种准则，武断地给狗肉贴上憎恶的标签，甚至给这种饮食文化也贴上野蛮的标签。现在到了揭露这种不明就里，带着文明的假面具、将偏见隐藏在普遍幻想下的现象的时刻了。

首先对于那些一边吃着松鼠肉或马肉，却对吃狗肉提出异议的人，他们的反对意见连提及的价值都没有。除了这种情况，还是应该指出宠物和家畜的区别。英语‘dog’和韩语‘狗’在字典中是一个意思。但是只不过是在物理或生物学的角度一样罢了。但是‘dog’被扩展到宠物的范围，而狗只不过是韩国传统社会中的家畜。这就是所谓的‘物种分类法’上的不同个体。

‘dog’‘doggie’‘bitch’是不同的称呼。即使从物理的角度是一种生物，但是它代指的称呼不一定是同一种。我们也有这种区分。‘狗’‘狗崽子’‘小狗’也是不同的称呼。美国人称为‘son of bitch’。

西方和韩国关于狗的称呼不同，是因为西方人把狗看成宠物，而韩国人则把狗看成家畜。宠物不等于动物。‘ticher’s pat’（老师非常喜欢的学生）和‘pat name’(爱称)等都用在人身上。人类，特别是把屠宰视为常事的第三世界的人们也把爱护宠物狗看做一种值得称颂的美德。

但是，还没有出现谁拼命阻止吃别人家的狗的例子。虽然从情感上应该受到责备，但是首先应该仔细追究为什么韩国人会饲养不是宠物的家畜呢。所以，不管吃不吃狗肉，都应该遵从我们国家的文化和生态论。食权是一个民族的根本权利。这种单方面的侵害是文化层面的帝国主义。

‘以食为天’

这句话说得非常有道理。食就是天。饮食就是天气。但凡是把食权看得很重要的人也会很注重自己的饮食文化。

用吃奶酪的嘴挑剔黄豆酱

日本帝国主义强占这片土地的时候，发生了很多事情。韩国人民饱受侮辱和折磨。更甚的是，他们不仅压迫和蔑视我们，甚至连饮食都横加干涉。韩国饮食中首当其冲的就是泡菜。日本人尝了一下腌的黄萝卜就一直固执地说味道很恶心。一直说是大蒜味。大蒜就代表着臭味。甚至朝鲜的学生带了装有泡菜的盒饭来的话，他们就会找茬把盒饭扔掉。实在很难把他们和现在忙着做泡菜卖到国际商场上的狡猾的日本人联想到一起。

他们捏着鼻子说黄豆酱有臭味。只要是日本人都这样。大多数在美国生活的韩国人都有这样的经历。在和白人共住的公寓里煮大酱汤，他们新奇地尝过以后就会受到这种味道的冲击。

‘腐烂一样的臭味’‘恶臭’

这就是靠鼻子闻的人对大酱的评价。受到这种侮辱的时候不能就这么算了。当然要反击了。反击的时候就可以堂堂正正地用下面的理论。

“这么说的话，那你们那个既像肉块又像油油的牛臀肉的奇怪奶酪又算什么呢。”

就这样打开话题。

奶酪中也有经过自然发酵的高级奶酪，例如放在小的陶罐子里发酵的高级奶酪，虽然吃起来有着香喷喷的味道，但是闻起来味道都差不多。对于不熟悉这种味道的韩国人来说确实很恶心。第一次吃蓝莓奶酪的韩国人要捂住鼻子才能下咽。但对于白人来说那是世界上最美味的东西。真正的奶酪的味道就是这种味道。不过对于韩国人来说这种味道臭的恶心。

正是要着眼于这一点。美国人认为的美味却会令我们恶心反胃。对我们来讲十分美味的大酱汤却遭到他们的肆意菲薄。真是彼此彼此。

这就意味着味觉和嗅觉都会随着人种的变化而变化。称为饮食习惯变化的话，嗅觉和味觉也会变化。口味和味觉也会被这种文化影响。人会随着文化，连味觉和嗅觉也发生变化。这点非常重要。接吻的时候嘴唇会变成一体，但是吃饭的时候却不是这样。

这里还有反驳的武器。

奶酪是他们为了能够长期保存提供主要动物蛋白质的牛奶而人为发酵的食品。发酵保存食物没有错。好啦！如果这么讲的话，那么我们的大酱呢？

现在这个道理不言自明了。大酱是我们为了长期保存主要提供植物性蛋白质的大豆而发酵的食品。大酱和奶酪之间的区别只不过在于植物和动物蛋白的区别。其余都相同。

但是究竟哪里不同呢？就像喜爱奶酪的人不应该妄加评论大酱一样，被大酱折服的人也不应该肆意诽谤奶酪。

这实际上不仅在说吃本身，也是在讲味觉的偏好。毕竟相同的文化中也可能产生差异。这就是人类文化的本性。

毕竟吃不吃狗肉就像吃不吃奶酪一样，两者并没有区别。

勺子和裙子的密码

勺子对于我们意味着丰盛和富足

形态和技能是一对双胞胎。就像硬币的两面一样。技能可以决定形态，形态也使技能得以发挥。通过勺子和裙子可以轻易地证明这点。

经常听到这样的说法，工具形状好的话用起来也好。这里所讲的形状好绝不是徒有其表，绝不是只满足视觉上的美感的形状。好用的形状指的是协调的意思。不好用也不常用的话形状再好看也不过是徒有其表。外型的美就像是味道甜美的杏肉一样。

民俗工具或者传统悠久的生活工具，内在属性一定包含民族的精神属性，也受到情绪、感情和集体意识的影响，所以也会形成工具的模样和用途。不可能单纯地根据用途制造处它的形状。

如果拿起勺子仔细看的话，就会发现勺子经过了很有趣的处理。

我们的勺子不是spoon。如果韩国人用spoon或者potage（喝浓汤用的汤勺，勺子的一种）吃饭的话，假如谁贪馋没忍住的话，可能因为气管堵住吃到一半就被噎死了。为了活着才吃饭，如果吃着吃着就死了也太不像话了。如果用中国人的勺子恐怕也会出现一样的结果。中国人用的勺子对于韩国人来说可能是凶器。为什么要做成又尖又锋利的样子呢？

与spoon相比，我们的勺子大得好像木盆一样。不但厚，而且是个宽敞的椭圆形。即便不及十五的月亮也有十三的月亮那么饱满。真的是又丰盛又富足。怎么会这么讨人喜欢呢。

我们就是用这种勺子吃饭。和用筷子吃饭的日本人稍有不同。

首先日本人的饭碗很小。汤碗或水杯与我们的相比也非常小。总之就是小不点的碗。所以只能用筷子了…….

把饭碗端起来一点一点地往嘴里送饭的时候要用筷子夹才像样子。‘咔哧咔哧’‘捅来捅去’地吃正是用的筷子。

用筷子的手要比用勺子的手更敏捷灵活。用勺子吃饭时频率不能加快，这时候就需要用细细的筷子吃饭。

吃饭的样子从整体上看显得小心又仔细。这就是‘用手艺在吃饭’。用筷子吃饭的时候要小心不掉饭粒，就要把碗端起来，实在不行的话就要小心手的动作了。

但是用勺子吃饭的话需要注意的就相对少一些。无论怎样都是吃，即使需要注意的少也是小心驶得万年船。韩国人如果把饭碗或者汤碗端起来的话会被训的。严重的话，“你这吃的是乞丐的饭吗”，会受到这样的责骂。

用勺子的话，动作可以相对大一点，心里更舒服。可以咕叽咕叽地吃，刺溜刺溜地喝。性子急的人可以呼啦啦地大口吃。看起来饭很丰足。

一边腮帮子吃得鼓鼓的，两边腮帮子都吃得鼓鼓的，只有用勺子吃饭时才会看到这样的‘盛况’。或许在日本人看来这种吃相很粗俗，但是在韩国人看来日本人用筷子吃饭的样子实在很小气。

‘优雅地吃’和‘大大咧咧地吃’。

或许可以通过这种对比看出韩国人和日本人，韩国文化和日本文化之间的差别。笔者认为，马马虎虎和大大咧咧反而可以看作一种美德，韩国人懂得发挥这种精神。我甚至将其视为韩国人的优点。可能有人会挑剔说其粗糙低劣，但是韩国人反而是懂得将其升华。

另外，日本人的特点也是值得探究的。谨小慎微、小心翼翼的特征和韩国人形成了对比，这正是日本人和日本文化的优点。这点得到了认证。但是，这对韩国人来说是微不足道的。也使我再次想起代表矮小的词—‘倭’。

韩国人用小碗吃饭的话就会感觉情感缺失。同理，日本人如果大大咧咧地吃饭就会觉得精神被荒废了。这种相对的差别不仅可以反映出韩日两国的人的差别，甚至可以看出韩日两国文化的细小差别。并且，找到相应的证据也并不是什么难事。宏大和细微就是韩国和日本的面貌。

这种和技能相关的形态，连使用它的文化集团的精神价值都包含了。如果色彩也能起到一定帮助的话这个话题就更微妙了。因为这不是韩民族固有的色感而是特有的色彩。

裙子的风格就是花的模样

现在让我们来换个话题。

韩国女人的裙子裙摆宽大，有好看的裙褶，穿上薄而长的裙子会感觉自己被优雅和肃然的气息包围，四周一下子变得安静了。站在这样的女子面前，不论是谁都好像是站在树林里平静无风的深邃宽阔的湖面前一样。

但是如果这个时候女子轻轻地开始跳舞的话会怎么样呢？静静地旋转，轻轻地划着圆，而后又快速地旋转会怎么样呢？就好像为人们展示一朵硕大的花朵，笑呵呵地绽放，最终盛开的过程。

能设计出适合所有女人平时和跳舞时穿的裙子的国家，除了韩国还有第二个吗？那种心动，那种展开又抿起来的形象，就好像起风的时候飘来荡去的波涛一样。

韩国女人的裙子裙摆宽大，在当初是舞蹈的服装。裙子的风就像不凋零的花朵的样子，像云朵的样子，又像波涛的样子。

这就是韩国人理想中女人的类型，是把女人的力量或者活力的形象具体化了。说的正是优雅的律动和萧瑟的乐律。如果提到这决定了日常穿的裙子的形质的话，真的非常惊人。

如果再次与日本比较的话会怎么样呢？

日本女人的‘和服’，特别是下身的部分确实收的很好。衣服的线条确实干净利索。其中确实运用了一种美的流线的力学。这是一种独特的，具有卓越的造型美的设计。

但相对来看有一种被束缚的感觉。特别是和韩国女人的裙子相比的时候。即使穿着和服迎风而立，也比不上韩服。即便看作是起了波浪，也觉得有点不自然。虽然可以把和服高度评价为悠然自得地挺拔而立的柳树，但是实在很难将其想象成起了漩涡。

韩国女人穿着裙子的形象与柳树相比更像是一阵风。神奇的是就像是竖直的水流。所以可以称其为水和风的合流。

裙子虽然具有水流和风的性质和形状的特点，但既不是这样的颜色也不是这种气体。裙子就是这样一种物体。

韩服不但柔软而且具有流动的线条，很符合韩国心中理想的女性形象。形成这种灵魂的标志或许就是韩服。

让我们来想象一下荡秋千的女子，或者是跳跳板的女子。她们在玩男人们拒绝玩的女性的专有游戏。在荡秋千的时候，韩服的流线美被体现得淋漓尽致。这点更突出了女性的身份特征。乘着秋千，向天空荡去的女子就好像划了一个同心圆。更确切地说是表演。像旋风又像漩涡。前后荡起的同心圆像陀螺又像漩涡。这或许是因为荡秋千的是韩国女子，或者说是因为女子穿的是韩服。

螺旋和同心圆是人们最常画的图形。它象征着人类生命最初的律动。人类的永不枯竭的生命力也通过这些图形来流传。甚至连女人的姿态和心愿也是通过同心圆来表现。螺旋形就像是母亲的脸庞一样。

这一点通过‘羌江水月来’最能体现出来。并且‘羌江水月来’完美地展现了韩国女人裙子的魔力。

每当跳起‘羌江水月来’，就能够展现出韩服裙子的形态美和韩国人的女性般地温柔性情。

容器的密码

容器就像人一样

人和容器相提并论的情况绝不在少数。我认为这是因为人就像容器，容器就像人一样。正如提到人就能想到容器，提到容器就能想到人一样。

英语中‘vessel’同时具有容器和人的意思。当然，容器是其主要含义，人是次要的含义。Vessel在指人的时候是说人是容纳神的庇佑的容器。陶土成为制作容器的材料，灰烬用来指人的虚无的肉体的所有者，这两种概念是截然不同的。

如此看来，韩语有句俗语‘大器之才’指的就是度量很大。指的是胸襟宽广，宽宏大量，善于自持的人。和‘度量大的人’没什么区别。所以，‘器’这个字的表面意思经常指人品，人格，人性。可以很容易地联想到‘器量’‘才器’‘器宇’这些词。根据汉语词典的解释，器量指的是才能和德量，才器指的是人的能力，器宇指的是人品。佛教中干脆把人间世界称之为‘器世间’或者‘器世界’。

通过这些例子可以看出有时候可以用容器比喻人，有时和人有关的词语可以用容器来做暗喻。需要注意的是，容器在用来作比喻的时候指的都是人的精神世界，是人深邃的内心。要特别留意上面的例子都是指人的能力，人的德行，人的品格。其中器宇指的是天下第一的品行。‘器’指的是容器，‘宇’指的是房屋或者宇宙的宇。意思是宇宙和容器相似，对于人们来说容器是小的宇宙，宇宙是大的容器。或者，最初人类本身就是容器。

人们把容器，家和宇宙联系到一起联想的可能性很大。所以人们利索应当的把天空，大地，海洋，湖水，沼泽，山谷，盆地等物象寄托在容器上。人们把容器摆在祭祀的桌上，在二次元的层面上是把宇宙和世界还有我们生活的土地具体形象化。我们有宇宙志和地理志这样的著作。需要把它想象成被撑开的大地，凹陷的沟渠和深陷的沼泽。我们很难像称呼宇宙和世界一样，把祭祀用容器来称呼。这时不知道人们会不会特别羡慕造物主的手法。

我们使用纯净水这个单词。这个词是人类供奉给神灵的如花一样美丽洁净的水。在神灵面前供上这种水，堂堂正正地用青瓷或者白瓷的容器，这是盛着我们清雅心灵的容器，难道不是支撑着一方天空的民族精神吗。

另外还要特别留心把容器比作家的隐喻法。家是供人们居住的，容器是用来盛事物的，两者之间当然有关联了。

实际上我们老家以前的草房看起来非常脆弱，好像轻易可以翻倒的淘米盆或木盆一样不是吗。就像是在狭窄偏僻的山沟里坐落着大大小小的房屋，在放东西的搁板上那讨人喜欢的小碗或是腌泡菜用的小盘一样。韩国人就是如此。在淘米盆中装满麻秸，在木盆或小碗中装满秸秆或麻秸。把新房顶翻过来，装满蒸糕，年糕，打糕，以及祭祀的心意，这个愿望就像是严冬干枯的柿子树期盼在新年伊始挂满红红的柿子一样。小的素食桌就像是写的字似的密密麻麻地布满整个房间，整个村子就像在装扮家一样。那时，在桌子的正中间摆满汤锅，碗，砂锅，真是体现出了韩国人最深情的面貌。

但是用容器来作比喻的方法，是和宇宙，世界，家联系在一起，如果只是挖掘容器的表层意思，就不能触及到我们的内心。这种比喻方法应该做到也能挖掘我们深邃的内心。这有这样容器同时具有表层和深层的含义。既然我们刚刚提到了器量，才器，器宇这几个词，它们暗示了容器原本就包含‘心的容器’这一深层含义。容器代表了我们的灵魂、我们的内心、我们的心灵之光。否则我们就很难理解为什么要用青瓷或白瓷供奉我们先人。

自古就有这样的说法，人们从泥土中出生，死后又被埋在土里。因此我们可以理所当然地把广阔的大地看作我们的肉体，把深厚的泥土看作我们的生命。我们的先辈匠人不知道的是，我们用泥土塑造各种形象的过程就是我们的肉体形成的过程。这样的话，就可以说形象包含了灵魂，精神，魂魄。就像我们的肉体包含了灵魂一样。那么‘器量’‘才器’‘器宇’这些单词体现了人类的精神。也是理所当然的事了。将其视为人间的容器的话，这种容器是承载灵魂的器皿。我们只有在想到 ‘灵魂的碗’‘灵魂的缸’的层次才能理解‘器量’‘才器’‘器宇’这些绝妙单词的诞生。当然对于现在这个庸俗不堪的人间世界来说，这种概念好像既遥远又模糊。

容器即女人

被深埋在古墓中的各式器具，例如，叫做‘仪器’的一种容器，分明就是用来收集灵魂的器物。那个器具便是死者的灵魂之所，是像天地一样的存在。即便不是这样的话，死去的人像背行囊一样带着这些容器就不会走上黄泉路。这种事情拿出铁证的确很难，但至少心里是相信的，不会诗中说它是个错误的观点。

现在我要提的是不亚于之前的容器比喻法的另一种比喻法—‘人身比喻法’。可以把容器看成是人的身体。那么，难道任何一个人的身体的任何一个部位都可以看成是容器吗。这说的便是充满女性魅力的女体。

如果一定要分辨容器的性别的话，那么把容器想象成女性则更好理解。这是因为容器的本质就是收容和包容。如果想成与动物有关的话就是动物的巢穴。或者想象成是蛋壳。或者是贝类坚硬的外壳。把容器比喻成保护蛋的雌鸟的翅膀怎么样？把容器的这些属性综合起来考虑的话就是它所代表的形象。把它想象成是女性的美也无妨。我们已经把容器比作是宇宙、大地和房子，这就已经充分地暗示了这一点。就像美丽的光之女神维纳斯把水流分开坐在贝壳上，升上来那一瞬间的画面一样。这就是关于容器形象的最鲜明最具体的展示。贝壳就是维纳斯的容器。

连接着头，脖子，肩膀的，或者说按照这种流线型设计的容器，连接臀部和腰，或者说是把这种流线型用泥土再现的勇气，不仅如此，模仿胸部制成的容器，想象起来并不难吧。这绝对不是简单的形质论，而是把容器可以模拟其他事物形状这一点深深印刻在头脑中。到底是哪一点呢？

不是别的，正是胎。母胎。就是婴儿的家。除此之外，我们还有更完美的家吗。虽然不是绝对安全和毫无风波的，但是至少是在平静，静谧，顺利的环境中成长。这种极具保护和保障的词语的具体体现就是我们的母胎。容器的模拟就是以此为原则的。容器出乎意料地具有生理和活体的特征。当然这是在丝毫不损害原来的灵魂和精神意义的层面上，补充添加的含义。

容器既是精神的又是身体的。这就是我们为什么想要通过容器传递我们的体温。想真实地传递身体之间接触的感觉。例如，嘴唇触碰，皮肤接触，就像我们用嘴唇接触茶杯酒杯的时候，出现的真实的感觉一样。

让我们来想象一下。用一个灵巧精美的小咖啡杯，泡一杯香气浓郁的浓咖啡。如果是早晨的话就更完美了。这时，杯底仿佛有一朵含苞待放的玫瑰花花蕾，曲线动人，袅袅的香气缓缓地蔓延开来。到了要品尝的时候了，或者说成是用嘴去挖掘这种香气更贴切。那种感觉就像我们经常采摘花蕊时的声息，嘴唇接触般，喝咖啡无法像嘴唇亲吻花瓣般悄无声息。即使降低与嘴唇和花瓣接触般地对比，也还是没有理由地嫌弃。如果花蕊是酒的话，嘴唇也可以是酒。至少如果用的是花蕊这样的杯子的话，那么咖啡，红茶，绿茶就都喝不成了。所以即使连喝茶都要推辞了。

现在这个关头我们提到喝茶，或者说是用茶杯喝茶这种恍惚的审美。不妨想象一下某位印象派画家的美人沐浴图。应该讲容器的含义，但终究含义也是另一种唱剧。还是要回到曾经把容器比喻成母胎的含义。这句话是说容器不仅包含盛食物的器皿，也可以承载生命，也可以将食物进行再加工。容器也具有起死回生的含义。

料理绝对不仅仅是煎，煮，炒的过程。装在容器里食物会再次冷却，这时也就变成了另外一种料理。不能装进餐具里的饮食只不过是食材而已。还没有完全成型。就像孩子想被美丽的妈妈抱在怀中一样，食物也希望被装在好看的餐具里。

容器把食物升华到文化层次

我们要避免因为太过执着于容器的比喻法而忽略了容器的审美性。因为容器的比喻法中体现的容器的生物体性、精神性都包含了审美价值。

容器的审美性是多元化、多感觉的。这是把容器作为工艺品或艺术品来欣赏的特权。其他的工艺品在多感觉的层面上怎么能和容器媲美呢。可以说所有的工艺品或艺术品都渴望成为容器。

容器的这种多感觉是这样被体现出来的。例如吃的感觉，就是伴随着食感的色彩，香气，外形，反响，触感等等。就是说容器具有无限的感觉上、心理上的贪欲。容器聚集了人类最后的最高的欲望。这不是在单纯地讲容器的回音，光泽，外形，体感，质感等，而是融合了用餐地点的照明，香薰，语气，笑声，叹息，气氛，感情等等。

容器应该丝毫不落地反映出这些。用餐是跟包括器具在内的各种东西在一起进行的行为。最后也是和器具相配和着结束的。喝酒的时候要和着酒杯反射的颜色一起喝才行，。不仅如此，还要和着体温、质感来喝。把酒倒在酒杯里，酒又重新变得醇熟了。酒杯好的话就可以使杯中酒的香气，味道和酒色更纯正。不要联想到特别豪华的酒杯。喝杯像样的茶也是一样的道理。不仅如此。用坑坑洼洼的砂锅煮大酱汤喝也是一样的道理。

诗人李陆史为了吃青葡萄而准备了银盘和白色的苎麻布也不是偶然的。韩国近代最具代表的唯美散文作家尚虚李泰俊在某个炎热夏日的午后，非要把白米饭放在白瓷的大碗中泡凉水吃，这并不是心血来潮。这是因为在容器的选择会随着季节和空间的变化而变得敏感。孤山尹善道在吃用饭盒装着的大麦饭和山野菜时一定要用荷叶包着吃，我们应该微笑着欣赏这种诗情。孤山尹善道知道在有那种环境，那种季节，那种气氛，那种食物的情况下，没有比用荷叶容器更相配的了。莲叶，竹叶，南瓜叶做成的容器也都是容器。

容器的多种感觉是通过容器的礼仪性来具体体现出来的。所谓礼仪性是指和宗教，集会，格式，礼节等有关的东西。那么把这些概念融合用一个来表现就是我们所谓的礼仪性。更简单的讲，就是在不同场合保持符合场合的礼仪，吃有吃像，讲的就是饮食礼仪。这就是饮食和饮食文化。

食物和饮食的礼仪、文化通过餐桌，餐具，勺子和筷子，摆桌来体现，这就是所谓的餐桌礼仪。其中起决定作用的毋庸争议就是豪华又变化多样的餐具。在区分人和动物的饮食时，有没有餐具和勺子筷子几乎起到决定作用。把人的饮食和动物的饮食区分开来的标志就在于此。基于这点，人被称为‘用手工作的生物’，或者‘使用工具的生物’，这在饮食文化中表现得最为明显。

实际上在日常生活中或在我们周围是很难找到像容器品种这么多，这么绚烂，价格又昂贵的工具的。即使不是与食物相关的容器，人类在工作时使用的多种器具，即包括了帽子，鞋，衣服等。手套也可以被称作一种容器。

在韩国的文化传统中，把容器的礼仪化，按照韩国的特点真实地实践流传下来。在节日前后刷碗不仅仅是大规模的刷碗。用碎瓦片刷铜碗的场面叫做‘净化作业’或‘纯化作业’。如果不考虑到节日祭祀时倒大霉或者因为盲从而毁了整个节日是肯定不能专心于刷碗的。我们现在还对这种场面记忆犹新，在临近节日或祭祀时夫人们都会用松明火会把笼屉，酒缸洗得干干净净。当然在表层上可以称之为‘年度消毒’，不过实际上是‘净化作业’。

像西方，比如美国的餐桌文化或者摆桌，尤其是所谓的正餐，会根据开胃菜，主菜，餐后甜点的不同，对碟子规格的要求也不同。真是一件很可怕的事情。至少从外形符号的层面上，餐具是要比正餐更加优先考虑的。即使食物和烹饪方法没有什么不同，同时餐具又没有加以分别的话，食物本身的意义和价值也没什么区别。可以想象出由于餐具不同，瞬间从正餐沦为甜点。

如果把容器看作是‘signifiant’（能指），里面装着的食物看作是‘signifié’（所指），重要的是在这里要强调词音。容器的能指的独特性，优越性正是容器具有的礼仪性为其奠定了坚厚的基础。甚至说直接吃的是容器，间接吃的是食物也不为过。

韩国饮食文化比任何一种都强调饮食摆桌的共时性，也格外强调容器的礼仪性。这是因为要在一张桌子上摆上很多餐具，餐具的形状，大小，深浅，宽窄等，就像是交响乐的多样性一样要相互协调。韩餐中七道餐，九道餐，十一道餐在摆桌是要充分考虑到餐具的种类。

现在我们把容器的比喻论，审美论，礼仪论，按照次序像摆桌一样展开。此外，也要处理好容器这种独特的文化现象的本身和历史。容器的范围论，容器的功能论，容器的制作论等等都要涉猎。世界上屈指可数的民俗博物馆展示了容器的多样性，被这种绚烂震惊是自然的。但是我们是无法网罗所有东西的。但是对于这种不足，我认为重要的是指出论及的不足。因为关于容器的言论，是非常困难而且多样的，因此论议从文化角度来看非常重要，也间接指出了它的不足。

韩国由于被压迫时期的贫困，使得它的食文化也相对落后。即使说饮食业也依附于异国也不为过。假如用塑料餐具装来的饭店的饭菜，就不会拼死吃完，如此看来我们的饮食文化并不是一边倒主义。毕竟不是所有的食物都像桶装泡面一样可以吃完就扔，因此不必过于执着内容物。至少我们不能这样。现在即使我们过上了富足温饱的生活，但也还是抹不掉内容物主义。哪怕是在新年的早晨喝一杯凉水，也要仔细考虑半天到底是用玻璃杯还是大瓷碗。早晨喝一杯红茶的话，心里会想象出画面，会选择里面印有绚烂的花朵图案的茶杯。这时，如果茶杯很深的话红茶的光就会被折射出若隐若现的花，这样一起品味就更好了。这和喝咖啡或者喝别的红茶相比是有不同的礼节的。

# 致谢

时光如流水，弹指一挥间。转眼间大学四年的求学生涯已经接近尾声，回首过去的岁月，心中倍感充实。大连外国语大学崇德尚文的学习氛围，兼收并蓄的思想精神使我从一个刚踏进校门的懵懂少年成长为一名具有扎实的专业知识和独立解决问题能力的新时代青年。

首先，我要感谢四年来悉心教导我们的各位老师。他们不仅毫无保留地传授我们专业知识，更在人生道路上给我们以指引和扶持。感谢对我倾囊赐教、鞭策鼓励的大连外国语大学韩国语系诸位师长，诸位恩师的谆谆教诲我将铭记在心。

其次，诚挚的感谢我的论文指导老师苑英奕老师。她在忙碌的教学工作中挤出时间来审查、修改我的论文。我做毕业设计的每个阶段，从选题到查阅资料，[论文提纲](http://bylw.yjbys.com/lunwentigang/)的确定，中期论文的修改，后期论文格式调整等各个环节中都给予了我悉心的指导。在此谨向苑英奕老师致以诚挚的谢意和崇高的敬意。

最后，我要感谢陪伴我四年大学生活同学们。学习上大家互帮互助，共同进步；生活上我们互相关心，互相帮助。同窗情谊如冬日的暖阳，夏日的凉风，使我度过了四年精彩的大学生活。特别是在本次论文的写作过程中，同组的同学们给予了我很大的帮助。通过小组讨论，大家共同研讨并解决翻译过程中遇到的难题。

论文的写作不仅是对四年所学专业知识的检验，也是对分析和解决问题的能力的一种考验。通过本科毕业论文的写作，我收获良多，受益匪浅。

# 

**大连外国语大学本科毕业论文（设计）**

# 诚信承诺书

本人郑重申明：本人所提交的本科毕业论文（设计）《<饮食文化>翻译实践报告 》是本人在指导教师指导下独立研究、写作的成果，论文中所引用他人的无论以何种方式发布的文字、研究成果，均在论文中加以说明。

本论文和资料若有不实之处，本人将承担一切相关责任。

论文作者签名：

年 月 日