

영화 <달콤 씹사름한 초콜릿>의 제목에 대한 단상

장재준

몬테수마의 궁전. 코르테스와 콜럼버스.
제의용 잔속에서 부글부글 거품을 토해내는
신들의 음식.
씹사름한 블로장생의 묘약.

조앤 해리스, 『초콜릿』

영화 <달콤 씹사름한 초콜릿>(Como agua para chocolate)은 라틴아메리카 문학의 ‘포스트뮌’ 세대를 대표하는 멕시코 여성작가 라우라 에스키벨(Laura Esquivel)이 쓴 동명의 소설(1989)을 스크린에 옮긴 것이다. 비록 원작 소설과 영화가 국내에서 모두 <달콤 씹사름한 초콜릿>으로 번역, 출간, 상영되었지만, 제목을 곱씹어볼 필요는 있다.¹⁾



초콜릿 거품을 만드는 아스테카 여인

사실 ‘Como agua para chocolate’는 라틴아메리카에서 사용되는 관용적인 표현으로 마시는 ‘초콜릿을 끓이는 물처럼’으로 직역된다. 통상 더 이상 참을 수 없을 정도로 부글부글 끓어올라 금방이라도 폭발할 것 같은

1) 이 글에서 사용하고 있는 소설 텍스트는 『달콤 씹사름한 초콜릿』, 민음사, 2004이다. 이하 인용문은 괄호 안에 면수만 부기한다.

상태나 사람을 지칭한다. 다시 말해, 비등점에 도달한 사물의 상태나 사람의 감정을 묘사하는 관용구다. 쉽게 번역되기 어려운 문화적인 함축의미를 두루 거느린 영화의 원제목은 세계 곳곳에서 고초를 겪은 듯하다. 가령 영화는 일본, 네덜란드, 덴마크에서 각각 ‘장미 꽃잎을 곁들인 살사의 전설’, ‘붉은 장미와 토르티야’, ‘붉은 장미와 칠리소스’라는 서로 다른 제목으로 개봉되었다. 그렇다면, 영화의 주된 소재와 주제 의식 및 내러티브의 전반적인 흐름을 고려할 때, ‘달콤 씹싸름한 초콜릿’을 포함해서 앞에서 열거한 제목들은 원제목에서 어떤 의미소들을 제거하고 마는가.

첫째, 후끈 달아오른 몸속의 거센 불길과 온몸에 송골송골 맺히는 기포 같은 땀 등을 연상시키는 원제목의 두터운 성적 의미망을 충실하게 포괄·포착하지 못한다. 분노(*boiling mad*)와 함께 티타를 찾아온 “소변이 마려울 때와 비슷한 또 다른 욕구”(107)를 제거해버린다. 즉, 한술밥을 먹으면서 동서(同棲)하는 두 욕망(티타 ↔ 페드로 ↔ 로사우라)이 더운 김처럼 토해내는 신음소리나 몸에서 뿜어져 나오는 열기, 몽글몽글 솟아오르는 욕정/정욕(*sexual arousal*) 등과 내연의 관계에 있는 영화 행간 속의 다양한 성적 의미기호들을 거세한다는 뜻이다. 그래서 초콜릿을 끓이는 물처럼 펄펄 끓는 몸이나 절절 끓는 욕망, 열정, 관능 등을 풍성하게 암시하는 매우 ‘핫’(hot)한 원제목에 비해 이들 번역된 제목들은 불가불 헛헛하고 밋밋할 수밖에 없다. 게다가 전체적으로 보면 원제목은 튀겨지는 팝콘처럼 혈관이 툭툭 터지거나 “살이 다 타서 녹아내릴 것만”(228) 같던 티타(및 페드로)의 성적 흥분 상태와 은밀하게, 아니 강하게 연루되어 있을 뿐만 아니라, 한껏 달궈진 질냄비 같던 헤르트루디스의 나신, 티타를 보는 것만으로도 허기를 느끼다 결국 복상사(급제?)한 페드로의 성적 오르가슴, 헤르트루디스의 귀향, 성냥반죽 및 터널 에피소드와도 깊은 관계를 갖기에 이들 번역된 제목들은 보기만큼 그다지 매력적이지도 함축적이지도 않다. 게다가 성소(聖所/性所)인 부엌의 ‘신성한 불’과 앞서 열거한 각각의 뜨거운 속불을 동시에 아우를 수 있는 것 역시나 원제목이다. 그



카카오 열매를 든 남성

렇다면 이렇게 말할 수도 있겠다. 소설과 영화 텍스트는 사실상 이 ‘두 불 사이’(between two fires)를 오가며 의미를 다려낸다고.

덧붙여 하나 더 특기할 만한 것은, 욕구와 욕망들로 아우성치는 무의식을 프로이트는 ‘끓는 솥’(boiling pot)에 곤잘 빗냈는데, 번역된 제목들과는 달리 원제목은 끓는점에 도달한 이들 억압된 욕구나 욕망의 상태를 지시하기에도 전혀 부족함이 없어 보인다는 사실이다. 끓는 솥과 같은 티타의 욕망, 희망, 눈물, 요리책, 부엌을 물

려받은 에스페란사가 중국에는 ‘도가니탕’(melting pot)의 규율을 받아들이는 것으로 영화는 매조지가 되지만.

둘째, 가문의 전통과 문화적 금기, 사회적 관습이나 젠더적 인습(특히나 관습적 성차에 의해 여성에게 할당된 사적 공간), 가모장적 권위와 전횡 등이 촉발시킨 티타의 심적 난마(亂麻)나 그녀가 이들 가부(모)장적/다중적 억압기제들과 맺는 탕탕한 긴장관계를 효과적으로 담아내지도 못한다. 원제목의 속뜻 그대로 부글부글 끓어올라 금방이라도 폭발할 것 같은 임계점에 다다른 인물이 티타라는 사실에는 이론의 여지가 없다. “매일 음식을 준비해야 하는 종신형을 선고받은” 『콜레라 시대의 사랑』(가브리엘 가르시아 마르케스 작) 속 페르미나 다사처럼 칼의 볼모로 잡힌 채 젖은 아궁이처럼 살아가야 했던 부엌데기 티타. 막내딸의 인생을 자기 입맛대로 요리하려던 마마 엘레나에게 들볶이고, 북쪽(norte)과 농장을 들락거리던 두 ‘초리소’²⁾ 사이에 끼여 속앓이 했던 페넬로페. 팔루스를 가진 여자, ‘씹어 먹는 자궁’(vagina dentada) 이미지를 체현한 무시무시한 어머니-마녀(mother-witch)로부터 시종 거세와 연기(演技)/역할극

2) 원작 소설과 영화에서 소시지의 일종인 초리소는 페드로의 남성성을 상징하는 음식으로 심심찮게 등장한다.

을 강요당했던, 이름(Tita)에서부터 엄마가 아니라 과잉 모성을 지닌 이모의 운명을 타고났던 찬밥 신세의 그녀(‘어머니 되기’에는 실패하고 ‘어머니 노릇’만 하는 티타). 확실히 이들 번역된 제목들은 그런 티타의 한계상황/내면의 정황을 압축적으로 지시하기엔 힘이 부친다. “따라야 할 관습이 없는 곳으로” 훌훌 날아가고픈 열망과 결혼 혹은 가족이라는 제도적 성 사이에서 속을 끓였던 주인공 티타를 제대로 암시하기에는 분명 역부족이다.



AD 6~8세기경에 제작된 마야의 접시. 마야의 한 여인이 일종의 맷돌인 메타테(metate)에 카카오를 갈고 있다. 그 앞에서 그녀를 뚫어져라 응시(burning gaze)하는 남자의 눈에 불이 붙었다. <달콤 쌉싸름한 초콜릿>의 한 장면과 거의 판박이다. 음식과 여자와 성(性)과 시선. <달콤 쌉싸름한 초콜릿>의 메인 메뉴가 고스란히 저 접시에 담겨있는 듯하다.

셋째, 작품 속의 특정한 음식이나 레시피에 천착하는 이들 제목은, 작품 요소요소에 촘촘하게 배치, 나열됨으로써 초콜릿을 끓이는 물의 시청각적 이미지와 오버랩되는 다양한 표현 및 (요리)장면들과 유기적으로 접속하지도 못한다. 예컨대 “뜨겁게 달궈진 질냄비 위로 현란하게 춤을 추며 떨어지는 물방울”(14), “팔팔 끓는 기름에 도넛 반죽을 집어넣었을 때의 느낌”(24), “농장을 떠난 후로 마음속에서 부글부글 끓어오르고 있는 이 느낌”(116), “몸속에서 아주 강렬한 불길이 일었기 때문”(134), “속에서부터 끓어오르는 분노는 빵 반죽의 이스트처럼 부풀어 올랐다”(158), “팝콘 튀길 때처럼 머리가 터지기 일보직전이였다”(160) 등과 같은 음식과 요리 관련 묘사 및 비유들을 또한 내포하지 못한다.

넷째, 1986년에 제정된 이민법(IRCA)을 통해서도 충분히 짐작할 수 있듯이 멕시코 이민 문제는 1980년대 중반부터 미국 정치권의 뜨거운 감자로 다시 부상했다. 어느 비평가도 스치듯 지적했지만, 당시 가장 돌출된 정치 현안이었던 반이민 정서와 멕시코계 서류미비 이주노동자 문제는 ‘끓는점’에 도달했다고 해도 과언이 아니었다. 따라서 미-멕시코 국경지대는

반드시 짚고 넘어가야 할 가장 뜨거운 지점이었다. 영화(와 소설)에서 그려지는 미-멕시코 국경문제와 미국(인)-멕시코(인) 관계는 이러한 저간의 사정에 대한 매우 꾀바른(미국을 향해 주먹 감자를 날리지는 않는다) 영화적(소설적) 대응과 배려라 할 수도 있겠거니와, 특히나 원제목은, 의도했던 의도하지 않았든, 비등점에 도달한 이러한 문제들을 징후적으로 드러낸 것이라 해도 무방하리만큼 아귀가 딱 맞다.

다섯째, 번역된 제목들은 사랑의 묘약 내지는 사랑의 징표(『달콤 쌉싸름한 초콜릿』이 패러디하고 있는 『콜레라 시대의 사랑』에서 플로렌티노 아리사가 “가버린 사랑을 위해 가지고 다니던” 것도 초콜릿 상자였다)로 통하는 초콜릿에 따라붙기 마련인 성적 메타포를 다소간 혹은 완전히 발라낸다. 사실 초콜릿이 육욕을 북돋우고 성 쾌감을 증강시키는 최음제, 정력제라는 속설의 뿌리는 의외로 깊고 질기다. <달콤 쌉싸름한 초콜릿>과 <바베트의 만찬>을 한데 버무려놓은 듯한 <초콜릿>(2000)이 바로 그런 마야인들의 믿음(초콜릿 엑스터시)에 뿌리를 둔 영화다. 카사노바(사실 그도 초콜릿을 사랑의 묘약으로 여겨 여자만큼 즐겼다)가 아침에 생굴 50개를 먹고 “해장 섹스”를 했듯이 초콜릿 음료를 하루에 50잔씩 애음했다는 아스테카(15세기 후반에 아스테카의 궁궐에서 소비된 초콜릿 음료는 하루에 무려 2,000잔을 상회했다고 한다)의 초콜릿 황제 몬테수마는 처녀들과 잠자리에 들기 전에 의례처럼 초콜릿 음료를 먼저 먹었다고 한다. 초콜릿 신화에 불을 지핀 셈이었다. 뿐만 아니라 소설과 외설을 넘나들 때 늘 초콜릿 과자와 음료를 먹었던 사드 후작이 이 신화의 열렬한 신봉자였음은 익히 알려진 사실이고, 프랑스 루이 15세의 부인 마리 레슈친스카와 정부 풍파두르 후작부인이 초콜릿을 최음제로 애용한 사실 또한 공공연한 비밀이었다. 20세기에 들어와서도 여전히 초콜릿은 에로스가 첨가된 일종의 패션 푸드(passion food)로 소비되었다. 일례로, 콜롬비아 여성작가 라우라 레스트레포는 소설 『열정의 섬』(1989)에서 멕시코의 베라크루스 지역에서는 신혼부부에게 관습적으로 핫 초콜릿을 대접한다고 적

고 있는데, 이는 기실 초콜릿(특히나 마시는 초콜릿)이 최음제라는 신화의 질긴 잔영을 채록한 것에 다름 아니다. 이런 맥락에서 보면 확실히 앞에서 거론한 번역된 제목들은 원제목이 지시하는 핫 초콜릿에서 가장 핫한 의미소를 상당 부분 혹은 모짜 건져내 버린다고 할 만하다. 초콜릿 신화의 신화소인 페닐에틸아민(Phenylethylamine)이나 아난다미드(Anandamide)와 같은 ‘핫 케미컬’을 걸러내 버리는 꼴이니까.

결론을 맺자. 번역의 문제이든 마케팅의 문제이든 그 속사정이야 어떻든 간에 이들 제목들은 하나같이 성에 차지 않는다. 비록 시인 사포가 에로스를 “쓰고도 달콤하다”고 표현했다 하더라도 사정은 마찬가지다. 반면, ‘Como agua para chocolate’는 억눌렸던 다양한 계급과 계층 및 지역과 인종의 이해와 요구(욕구)가 한꺼번에 분출된 멕시코혁명의 발발을 지시하기에 전혀 부족함이 없을 뿐만 아니라, 팔죽 꿸듯 하는 인물 내면의 번뇌와 고투는 물론이거니와 음식과 성과 요리들이 구축하는 의미장과 서사의 뼈대를 표상하는 데 맞춤형 표현이다. 사실 이 네 단어가 이 영화(와 소설) 전체를 진하게(에로틱하게!) 우려냈다고 해도 과언이 아닐 정도로, 이 모든 상징과 비유와 어휘를 한 쾌에 꿰고 있는 ‘Como agua para chocolate’, 정말이지 제목으로는 꽤나 그럴싸하지 않은가.

초콜릿에 각주 달기

카카오 파우더와 카카오 버터의 대량생산에 힘입어 지금과 같은 먹는 판형 초콜릿 제조 기술이 산업화된 것은 19세기에 들어선 후의 일이었다(초콜릿에 분유를 첨가한 것은 그보다도 훨씬 뒤인 1870년대 중반부터였다). 그 이전까지 초콜릿은 마시는 음료였다. 카카오 원두와 물로 만들어진 초콜릿 음료는, 해석이 분분하지만, 어원상으로도(xocolātl) ‘쓰디쓴(xococ) 물(ātl)’ 혹은 ‘뜨거운 물’(chocol haa)을 함축한다. 고온다습한 저지대(적도~남북 위도 20°)에서 자라는 카카오 나무의 재배 기원은 멀게는(3,500여 년 전) 메소아메리카 문명의 모체였던 올메카(Olmeca)시대로 거슬러 올라가지만, 카카오 콩을 갈고 으개서 만든 걸쭉한 초콜릿을 칠리 고추, 옥수수 가루, 바닐라, 아나토, 꽃, 꿀 등을 첨가해서 본격적으로 음용하기 시작한 이들은 마야와 아스테카(왕족, 귀족, 전사계급, 상인계층, 전장에 나가는 병사나 공놀이의 승리자처럼 제물로 바쳐지던 사람 등)

의 일부 선택받은 계층이었다. 초콜릿의 맵싸한 거품 맛을 으뜸으로 치던 이 두 문명의 특권층이 사실상 인류 최초의 쇼콜라티에(chocolatier)였던 셈. 그들은 카카오를 신들이 그들에게 선사한 신들의 음식(Theobroma cacao)으로 여겨 신성시했으며 주술적 성분을 지녔다고 믿었기에 주로 농경의식과 종교의식(행위)에 사용했다. 물론 귀한 손님을 접대하거나 왕의 연회와 귀족들의 주연에서는 어김없이 초콜릿 타임을 가졌다. 마야 문명권에서는 매년 4월에 전쟁과 상업과 카카오의 신(神)인 엑 추아흐(Ek Chuah)를 기리는 제의를 성대하게 거행했는데, 제사장들은 카카오 원두와 깃털이나 향을 제단에 올리고 카카오 즙으로 몸을 얼룩덜룩하게 칠한 개를 제물로 바쳤다. 또한 결혼식을 거행할 때, 초콜릿이 피로연 음료로 사용되었을 뿐 아니라, 신랑이 옥수수 알갱이와 카카오 원두를 신부에게 건네면 신부는 답례로 토르티야와 초콜릿 음료를 신랑에게 건넸다고 한다. 게다가 마야인들은 카카오 음료의 제조과정인 그릇이나 카카오가 담긴 용기(容器)를 망자(亡者)와 함께 매장하는 한편, 어린아이들의 이마와 얼굴, 발가락과 손가락에 카카오 즙을 발라주는 일종의 세례의식을 행하기도 했다. 특히나 처녀를 제물로 바치는 인신공희에서 아스테카 인들은 태양과 인간의 피땀을 닮은 카카오를 꽃잎에 싸서 신에게 함께 바치기도 했다.

이렇게 송배의 대상이자 분쟁(소코누스코와 같은 양질의 카카오 생산지를 둘러싼 ‘초콜릿 전쟁’)의 씨앗이고 권위, 계급, 차이, 원기(元氣), 풍요, 환생, 정화의 상징이며 신과 인간을 잇는 매개물로 통했던 카카오 원두는 마야와 아스테카 문명권은 물론이거니와 코스타리카와 니카라과를 비롯한 메소아메리카의 많은 지역에서는 화폐로도 통용되었다. 장기 보관의 어려움(그래서 어떤 이는 카카오를 탐욕을 용납하지 않는 행복한 돈이라고 칭했다)과 채색 점토나 돌로 만든 가짜 카카오 문제 등을 안고 있었음에도 불구하고 카카오의 화폐로서의 가치는 지역에 따라서는 19세기 말까지 유지되었다. 그리고 스페인에 의한 멕시코 식민화 과정은 필연적으로 종교, 언어, 인종, 생활방식 등에 걸쳐 광범위한 혼종을 수반했는데, 초콜릿 음료의 조리법도 예외일 수는 없었 터. 스페인 귀족층과 성직자, 그리고 크리오요(식민지에서 태어난 백인을 뜻하지만 최상품 카카오 품종의 명칭이기도 하다)의 입맛과 손맛에 따라 초콜릿 음료의 제조 방법과 먹는 법에도 변화가 생겼다. 와인, 맥주, 밀가루 빵, 버터, 치즈의 경우가 그랬듯이 새로운 초콜릿 레시피 역시 대개는 수도원에서 나왔다. 스페인 정복자들을 수행했던 선교사가 카카오의 전파자였다면, 멕시코의 오아하카와 치아파스 지역에서 활동한 스페인 신부와 수녀, 그리고 수도사는 초콜릿 혁명의 전도사 역할을 수행했다. 이들 성직자들은 차갑고 쓰고 걸쭉했던 ‘악마의 음료’에 다양한 감미료와 향신료를 가미해 풍미를 더했다. 예를 들어, 초콜릿의 쓴맛을 덜고 단맛을 내기 위해 사탕수수 자당(캐럴 오프가 『나쁜 초콜릿』에서 주장하는 것과는 달리 당시에 이미 오아하카에서는 스페인의 카나리아 제도로부터 유입된 사탕수수가 재배되고 있었다)을 넣거나 우유, 아몬드, 헤이즐넛, 계피, 후추, 용연향, 사향 등을 첨가해서 아스테카 인들과는 달리 뜨거운 상태로 마셨다. 몬테수마를 대신해 이제 카를로스 5세와 스페인의 왕녀들이 초콜릿의 매력에 푹 빠졌고, 스페인 귀부인들은 초콜릿 음료를 송충처럼 마셨다. 멕시코에 거주하던 일부 스페인계 백인 여성들은 성당에서도 초콜릿 음료를 훌쩍져릴 정도로 초코홀릭이었다. 성직자들, 그 중에서도 수녀들은 금식기간 중에도 초콜릿 음료를 입에 달고 살았다(그래서 초콜릿 수녀원의 크리오요 카카오 확보를 둘러싼 모험 이야기는 카트린느 벨르의 소설 『초콜릿을 만드는 여인들』이 그저 픽션이나 판타지라면 보이지 않는

다). 소르 후아나(Sor Juana Inés de la Cruz) 수녀 시인은 방문객이 너무 많아서 엄청난 분량의 접대용 초콜릿 음료를 만들어야 했기에 자신의 소네트에 그에 대한 불편한 심기를 토로하기까지 했다.

이렇듯 유럽의 사교계가 주시했던 16~17세기의 스페인 사회에서 초콜릿은 가장 핫한 아이템으로 지배층과 호사가들의 입에 자주 오르내렸다. 스페인을 정복한 초콜릿은 대략 17세기 초반 무렵 이후 서서히 스위스와 이탈리아를 포함한 유럽 전역으로 전파되었다. 지역에 따라서는 이제 물을 대신해 우유와 계란, 알코올과 와인이 초콜릿에 첨가되기도 했다. 이탈리아의 메디치 가문, 스페인 왕녀들과 정략결혼을 한 루이 13세와 14세 시대의 프랑스 궁정과 살롱, 그리고 17~18세기 영국의 음탕한 초콜릿하우스에서는 초콜릿 음료가 커피나 설탕처럼(노예 삼각무역의 주요 교역 물품이자) 사교의 촉매제 구실을 톡톡히 했다. 와인이나 샴페인과 맞먹을 정도로 트렌디한 고급 사교 음료로 군림했다. 아울러 초콜릿은 “마시는 소돔과 고모라”, 즉 악마의 묘약으로 통했을 뿐만 아니라 볼테르를 비롯한 계몽주의자들의 기호품이기도 했다. 캐럴 오프(『나쁜 초콜릿』)의 말마따나 “계몽주의 시대에 초콜릿은 지난 시대의 귀족에게 그랬듯, 새로 부상한 부유한 상인들과 자유 지식인의 삶 속에 정착했다.” 귀족의 음료가 엘리트와 부르주아의 기호품으로 변한 것이다. 그리고 초창기의 차나 설탕, 커피의 경우와 마찬가지로 초콜릿도 신비한 효능을 지닌 음료로 여겨져 숭한 신화와 속설을 낳았다. 예컨대 피로회복제, 소화제, 각성제나 최음제, 해열제, 화상 치료제, 급기야는 불로장생의 영약으로 통하기도 했다.

장재준 — 서울대학교 서어서문학과 외래교수