

석 사 학 위 논 문

미각의 회화적 표현에 관한 연구

- 본인작품(Food painting)을 중심으로 -

2016년

한성대학교 대학원

회 화 과

현 대 미 술 전 공

허 향 화

석사학위논문
지도교수 허은영

미각의 회화적 표현에 관한 연구

－ 본인작업(Food painting)을 중심으로 －

Study on pictorial representation of taste

－ With a focus on the researcher's personal works
(Food painting) －

2015년 12월 일

한성대학교 대학원

회 화 과

현 대 미 술 전 공

허 향 화

석 사 학 위 논 문
지도교수 허은영

미각의 회화적 표현에 관한 연구

- 본인작품(Food painting)을 중심으로 -

위 논문을 미술학 석사학위 논문으로 제출함

2015년 12월 일

한성대학교 대학원

회 화 과

현 대 미 술 전 공

허 향 화

허향화의 미술학 석사학위논문을 인준함

2015년 12월 일

심사위원장 _____ 인

심 사 위 원 _____ 인

심 사 위 원 _____ 인

국 문 초 록

미각의 회화적 표현에 관한 연구 - 본인작품(Food painting)을 중심으로 -

한성대학교 대학원

회 화 과

현대미술전공

허 향 화

음식은 사회문화 중 하나의 중요한 영역이고, 식습관은 한 사람의 정체성 표현으로 해석 된다. 몸에서 음식을 기억하기에 어떤 음식을 먹는지에 따라 그 사람이 어느 나라 출신인지 알 수 있을 정도이다. 미술계에서는 음식을 소재로 한 작품이 오래전부터 등장했으나 그 음식 자체를 집중적으로 다루는 작품은 보기 드물었다.

20세기 초 아방가르드 이후로, 1960년대에 들어서면서 급격한 산업 발달로 인해 기존 미학에 많은 변동이 있었다. 가장 핵심적으로 반(反)미학 이론이 등장하였고, 일상생활 중 음식 그 자체를 경험과 소재로 한 작업도 다양한 표현방식 중 하나로 등장하였다. 이는 다니엘 스포에리(Danial Spoerri)의 'Eat Art'(이트 아트, 먹는 미술)처럼 새로운 미각의 체험, 음식을 통한 소통 등의 다양한 표현 방식으로 나타났다. 본인은 이런 다양한 문화를 형성하는 요소로서 음식에 대한 학습과 경험을 작품으로 풀어내는 과정을 보여주고자 한다.

본 논문은 새로운 음식 미술을 표현하는 시대적 흐름과 본인에 작품세계를 연결시키는 분석을 하고자 한다. 'Food Painting' 중심으로 미각을 시각적으로 표현한 연구이다. 본인의 'Food Painting' 작업은 일상적인 문화 중 '생일

파티' 문화가 지극히 형식적이라는 데서 <2013.05.27.>라는 음식 작품에서 시작되었다. 그 다음에는 다양한 소재의 평면 작품으로 회화적 표현을 통해 미각을 표현하였다. 이 작품들은 특징으로는 맛있는 음식을 맛없게 느낄 수 있도록 특별한 색감표현을 가미하여 일상 경험을 떠나 색다른 체험을 제공한다. 본인의 'Food Painting'은 드로잉과 회화 사이의 완성과 미완성의 기준을 깨고자 하였다. 그리고 우리 문화 속에서 경험과 독특한 표현의 조합을 이용하여 시각으로 미각을 전달하는 데 중점을 두고 있다.

【주요어】 Food Painting, Food Art, 미각의 시각적 표현, 음식 모티브,
미술과 음식, 음식과 사회

목 차

I. 서 론	1
1.1 연구의 목적	1
1.2 연구의 범위와 방법	1
1.3 연구의 구성 및 흐름	2
II. 이론적 배경	4
2.1 음식과 사회문화	4
2.1.1 음식문화와 사회	4
2.1.2 계급	6
2.2.3 음식모티브의 일상	10
2.2 미술과 음식	11
2.2.1 Food Art	11
2.2.2 반(反)미학	15
2.2.3 음식을 주제로 한 작업 사례	17
III. 작품분석	20
3.1 Food Painting	20
3.1.1 <2013.05.27.>으로 시작된 케이크 그림	20
3.1.2 단맛 음식	25
3.2 작품세계	29

3.2.1 손의 맛	29
3.2.2 스타일	34
3.2.3 미각의 시각적 표현	37
 IV. 결 론	 42
 참고문헌	 43
 ABSTRACT	 45

그 립 목 차

<그림 1> 헨리 하그리브스와 케이린 레빈, USA, 2014	8
<그림 2> 헨리 하그리브스와 케이린 레빈, North Korea Now, 2014	9
<그림 3> 헨리 하그리브스와 케이린 레빈, Syria now, 2014	9
<그림 4> 후고 반 데로 후스, 아담과 이브, Oil on wood, 1470	12
<그림 5> 뎀 텔보예, 갠버스에 레이저 잉크제 페인트, 1996	13
<그림 6> 다디엘 스포에리, 키슈카의 아침 식사(전시장면),1960	16
<그림 7> 다디엘 스포에리, 키슈카의 아침 식사,1960	16
<그림 8> UEDA Kaoru, Spoon and Millet Jelly, 1974	17
<그림 9> UEDA Kaoru, Spoon and Cherry, 1978	17
<그림 10> 폴비오 바나비아, A MATTER OF TASTE	18
<그림 11> 폴비오 바나비아, A MATTER OF TASTE	18
<그림 12> 샤론코어, Around the cake, 2003	19
<그림 13> 본인 작품, 2013.05.27. 2013	21
<그림 14> 본인 작품, 생일케이크, Oil on canvas, 2013	23
<그림 15> 본인 작품, Zhu Wo Sheng Ri Kuai Le, 2014	24
<그림 16> 웨인 티보, Pies, Pies, Pies, 1961	26
<그림 17> 웨인 티보, Around the Cake, 1962	26
<그림 18> 본인 작품, Tian Dian, Oil on canvas, 2013	27
<그림 19> 본인 작품, Tian Dian 2, Oil on canvas, 2013	28
<그림 20> 론 뮤엑, Dead Dad, Mixed media, 1996-7	31
<그림 21> 론 뮤엑, Pregnant woman, Mixed media, 2002	31
<그림 22> 본인 작품, Zhu Ti, Oil on canvas, 2015	33
<그림 23> 본인 작품, Rou Chuan, Oil on canvas, 2015	33
<그림 24> 본인 작품, 떡빵, Oil on canvas, 2014	36
<그림 25> 본인 작품, La Jiao Gan Dou Fu, Oil on canvas, 2015 ..	36
<그림 26> 안성하, 무제, Oil on canvas, 2005	38
<그림 27> 본인 작품, Ice fruit, Oil on canvas, 2014	38

<그림 28> 본인 작품, 샌드위치, Oil on canvas, 2012	39
<그림 29> 사라 헉스리 에드워즈, Solva Supper Mixed	40
<그림 30> 본인 작품, 탕추위, Oil on canvas, 2015	41

I. 서 론

1.1 연구의 목적

본인의 'Food Painting'에는 다문화 경험을 배경으로 음식을 모티브로 한 독특한 해석의 작업태도가 반영된다. 즉 회화 안에서 ‘맛이 느껴지는 작업’을 실행해보고, 미각의 시각화를 위한 독자적 해석을 해 보고자 한다.

사회 문화의 영역에서는 음식문화가 중요한 부분을 차지하고 있다. 체험을 통해 몸은 장기적(長期的)으로 섭취하는 음식을 기억하고, 이를 통해 형성된 식습관으로 인해 한 사람을 '누구인지'¹⁾ 추적할 수 있다. 음식 문화를 보면 출신 문화권을 알 수 있다는 것이다. 음식문화라는 것은 한 나라 사람들이 무엇을 어떻게 먹느냐는 것이고, 그 나라의 기후, 자연환경, 종교, 역사, 국민성 등이 포함되어 있는 개념이다. 그러나 아주 필수적이고 일상적인 음식도 현대 사회에서는 계급 차이를 느끼게 한다. 경제적인 차이로 음식에 대한 선택의 제한이 있어 당분 과량 섭취나, 가공된 혹은 저(低)영양 고칼로리 같은 음식을 선택할 수밖에 없는 것이다. 이런 방식의 식습관이 형성되어 비만 인구가 악순환(惡循環)으로 증가하면서, 비만으로 인한 질병의 사망률도 증가한다. 바로 이러한 다양한 사회문제가 있기 때문에 음식은 더욱 중요한 부분이다.

1.2 연구방법과 범위

사회 문화를 구성하는 요소 중에서 ‘일상성’을 나타내는 음식으로 주제를 삼아 다양한 접근 방식을 통해 정체성, 경제적 배경, 인식 등의 여러 문화적 배경을 작품으로 해석하였다. 미술 흐름에서 음식 주제 혹은 음식 모티브 작업들을 살펴보며 그들의 관계와 의미들을 연구한다. 20세기 초 반(反) 미학 개념이 등장한 후 미적 인식이 새롭게 재해석되기 시작했다. 일상적인 소재가

1) 19세기 프랑스에 변호사 및 미식가 앙텔므 브리야 사바랭 (Jean Anthelme Brillat-Savarin)가 쓴 『미식예찬 Physiologie du Gout』 책에서 나온 "Tell me what you eat, and I will tell you what you are" 이 말은 "네가 무엇을 어떻게 먹었는지를 내게 말해주면, 나는 네가 누구인지 알 수 있다."라는 의미다.

등장함에 따라 음식도 미술에 반영되었고, 미각, 후각, 체험 같은 다양한 접근 방식을 사용하여 표현이 풍부해짐에 따라 이를 이론적 배경으로 서술한다.

음식으로 평면 작업을 제작한 행위뿐 아니라 미각으로 맛볼 수 있는 음식을 캔버스에 옮겨 간접적 맛의 경험을 시각으로 전달한다. 'Food Painting' 작업을 통해 묘사, 분석, 해석, 타 작업과의 비교를 통해 나의 작품성과 예술성에 관한 논증을 한다. 음식 모티브 작업의 출발점, 제작 방법, 사용 재료, 표현 방법을 서술하고 구체적 작품을 분석을 진행한다.

1.3 연구의 구성 및 흐름

먼저 II 장에서는 작업의 이론적 배경으로서 음식 주제가 사회 문화와 회화 작업에서 어떤 위치와 영향을 가지고 있는지 살펴본다. 우선 2.1에서는 음식이 사회문화에서 얼마나 중요한 장르이고 삶에 직접적으로 영향을 주는지 살펴보고자 한다. 사회 문화 속에서 산업 발달이 시작된 이후로 음식은 경제적 차이로 인한 계급화를 보여준다. 이런 면에서 음식 모티브는 매우 중요한 부분이지만 일상적으로 사람들에게 익숙한 존재임에 따라 너무 쉽게 스쳐가는 부분이기도 하다. 본인은 앞서 기술한 양면성에 대해서 서술하고자 한다.

'Food Art'는 말 그대로 '음식 예술'이다. 그러나 오래 전부터 음식 관련 작품이 등장해 온 것에 비해 집중적으로 다루지 않아 온 문제가 있다. 2.2에서는 이에 반해 예술가 중에서도 음식에 대해 남다른 관심을 보여 온 부분에 중점을 두어 서술하고자 한다. 반(反)미학적 관점에서는 해당 이론이 등장하며 사람들이 미적 감각을 새롭게 재해석할 수 있게 됐고, 일상적인 음식이라는 모티브도 미술계에 끌어들여 미각, 후각, 시각 등 다양한 표현을 사용하여 누구나 즐길 수 있게 됐다. 음식 모티브와 관련하여 반(反)미학은 중요한 이론이고, 그 이후에 음식으로 다양하게 접근한 작품들을 살펴보고자 한다.

III 장에서는 본인의 작업에서 음식에 관한 소재가 꾸준히 등장했었고, 다문화적 경험에 따라 미각과 시각의 상호 관계성을 연구해 맛없게 느껴지는 'Food Painting'작업을 하며 미각을 표현한 작업에 대해 서술해 보고자 한다.

3.1 에서는 <2013.05.27.>로 시작해 개인 경험을 통해 다양한 음식을 선택함으로써 'Food Painting'작업을 지속적으로 발전시켜 온 부분에 대해 살펴본다. 또한 (다른 작품 예시 요약설명) 등의 작품들과 본인의 작업을 비교 분석한다.

3.2 에서는 작품의 제작 방식, 개인 스타일, 미각의 시각적 표현에 대해 중점적으로 분석하고자 한다. 본인 작업에서는 탈색된 색채감으로, 불쾌감을 주지만 반면에 색다른 쾌락을 줄 수 있다. 또 비교적 짧은 제작 시간이 관람자의 입장에서는 '불성실'함으로 보일 수 있는 점에 의문을 가지고 다른 작가들과 비교 분석한다. 그리고 드로잉과 평면작품의 연관성과 차이점을 살펴보고, 일반적인 '완성'이라는 기준에 의문을 가지고 완성과 미완성의 경계를 탐구해 본다. 마지막으로 미각을 표현한 방식에 대해 중점을 두어 본인의 작품 세계를 서술하고자 한다.

II. 이론적 배경

2.1 음식과 사회문화

2.1.1 음식 문화와 사회

우리는 음식과 문화를 통합해서 '음식 문화', '식문화', '식생활 문화' 등의 용어들을 쓴다. 음식이나 식생활이라는 차원에서 보면 사회의 문화가 반영된다. "네가 무엇을 어떻게 먹었는지를 내게 말해주면, 나는 네가 누구인지 알 수 있다.-Tell me what you eat, and I will tell you what you are."²⁾라는 명언이 있다. 즉, 음식은 한 사람의 정체성을 파악할 수 있는 매체가 되기도 한다. 또 음식 습관을 통해 한 사람의 출신 국가와 해당 문화권을 파악할 수도 있다.

음식은 문화의 한 부산물이고, 음식 활동은 인간이 음식을 먹기 위해 거치는 모든 과정이다. 이에 인간의 음식 활동을 분석하는 데 문화적 이해를 포함하여 접근하기도 한다. 즉 음식 활동 속에는 기술, 조직, 관념이란 문화의 구성 요소가 역동적으로 작용한다.³⁾ 예를 들어 “A Bite Of China <舌尖上的中國>”(중국 CCTV社 인기 다큐멘터리)⁴⁾를 보면 중국인의 식습관으로 인한 삶의 태도를 알 수 있다. 이 다큐멘터리에서는 음식을 주제로 각 지역별로 생산된 음식 재료, 조리 방법, 맛에 대한 해석 등을 보여준다. 이를 통해 음식과 사람, 음식과 음식 활동을 시각적으로 보여주고, 시각적으로 음식의 맛을 보여주며 더 나아가 향토(鄉土)에 대한 애착감도 같이 자극한다. 우리는 음식과 음식 활동을 제대로 구분하지 않고 '식문화', '음식문화' 혹은 '식생활 문화'라는 말을 흔히 사용하고 있다. 음식은 인간의 의지에 의해 만들어지고 소비되

2) 19세기 프랑스의 변호사 및 미식가 앙텔므 브리야 사바랭

(Jean Anthelme Brillat-Savarin), 『미식예찬 Physiologie du Gout』 .

3) 주영하, (1999), '전통음식과 기술의 문화체계', 『仁濟食品科學FORUM論叢』, 仁濟大學校食品 科學研究所』 . p21

4) “A Bite Of China <舌尖上的中國>”는 2012년에 중국 cctv에서 제작된 대형 미식 관련 다큐멘터리 영화이다. 이 프로그램에서는 중국 각지의 미식 형태, 일상 미식, 다양한 음식 습관, 독특한 맛에 대한 해석, 그리고 중국인의 삶에 대한 가치관에 대해 살펴본다.

기 때문에 그 자체가 문화의 큰 범위에 속한다.⁵⁾

같은 문화권에 속한 사람이라도 각자 다른 음식이나 맛을 선호하는 경향이 있다. 몸은 음식을 기억하기 때문에 사람들의 음식의 선택과 맛의 기준은 선천적인 것이 아니라 후천적으로 학습에 의해 습득된 것이다. 음식습관은 유아기 때 대부분 가족을 통해 형성된다. 이때에 음식은 가족 구성원의 태도와 성향을 어린이에게 전달하는 수단의 하나로 어린이는 몸을 통해 자신의 존재를 음식을 먹는 행위에서 확인한다.⁶⁾

음식을 먹음으로써 생(生)을 유지하고 인간의 식생활의 종착점은 배설이므로 음식의 찌꺼기는 생의 마지막 단계인 죽음(死)을 예고한다는 면에서 그 자체로도 인간의 삶에 대한 집약이다. 인간은 생에 대한 기본적 욕구로 인해 음식을 먹는 과정에서 저작(咀嚼)작용이라는 파괴 욕을 경험한다. 이를 통해 음식물은 부패하게 되며, 우리는 생을 위해 죽음의 과정을 겪게 되는 것을 볼 수 있는데, 이는 인간의 총체적인 욕망이 담긴 인간 삶의 순환 철학을 얘기하는 것이라 볼 수 있다.⁷⁾

그러나 현대사회에서는 음식의 불균형한 섭취로 생(生)과 사(死)의 문제가 심각하다. 미국 같은 자본주의 국가에서는 경제가 난항을 겪을 때 음식이 이로 인한 빈부 차이를 명확하게 보여준다. 부자들은 좋아하는 음식들을 다양하게 즐길 수 있지만, 그에 비해 빈곤한 사람들은 그러하지 못하다. 과거에 비만은 부의 상징이었으나 지금은 가난함의 상징이 되어버렸다. 비만은 성인병의 복합적인 원인이지만 경제적인 차이로 인해 점점 심해지고 있다. 2008년, 미국에서의 한 연구 결과를 보면 정부에서 식권을 받은 어린이와 부녀자들은 받지 않은 사람들보다 비만 비율이 높다고 한다.

프랑스 사회학자 클로 피시리어(Claude Fischler)는 미국인들이 프랑스인들의 식습관을 따르면, 비만과 식량에 불안감을 감소할 수 있다고 한다. 미국인들이 음식을 대하는 방식은 그 과거에 어느 민족과도 다르다. 통계 조사에 따르면 미국인들은 음식에 대한 선택 또한 개인 자유라고 인식을 하고 있고, 자

5) 주영하, (1999), 전제논문, p18

6) 주영하, (1999), 전제논문, p20

7) 이윤정, (2006.6). 美術失學報. 『다니엘 스포에리(Daniel Spoerri)의 ‘이트 아트’(Eat Art)에 나타난 일상성의 미학』, 第26号 239-264(26 pages). p243-244

유주의 시상에 따라, 공동체 사회 활동의 일부로 음식을 인식하지 않는다. 대부분 미국인들은 각자 식사 시간을 정해 놓고 다른 사람들과 같이 식사를 하지 않는 경향이 있다. 반대로 54%의 프랑스인은 점심 식사 시간을 12시 30분으로 정해 놓고 식사를 같이 한다. 프랑스는 비만 인구가 9.5% 정도로 다른 국가에 비해 낮다.

인간 생활의 가장 기본적인 의(衣), 식(食), 주(住) 중 큰 몫을 차지해 온 것은 식(食)이라고 할 수 있다. 근본적으로 인간의 식생활이 동물과 다른 것은 사회·문화적으로 많은 영향을 받는다는 것이다. 따라서 인간의 먹는 행위는 생리적 욕구 외에 속해 있는 문화와 환경적 여건의 영향을 받고 있다.⁸⁾ 그러면 프랑스인에게 '건강하게 먹는다는 것은 무엇일까?'라는 질문을 하면, '즐거움'이라고 답할 것이다. 그 '즐거움'에는 인간관계와 음식을 맛볼 수 있는 전통적인 방법 같은 다양한 의미가 담겨 있다. 이렇게 사회 문화에는 식생활에 대한 태도가 반영되어 있다.

2.1.2 계급

워싱턴 대학교수 아담 드레노스키(Adam Drewnowski)의 연구를 보면 미국에는 사회 계급과 음식 메뉴 선택에 긴밀한 관계가 있다고 한다. 영양소가 풍부한 과일, 채소, 저지방 고기류와 곡류는 가난한 사람들이 소비하기 힘든 음식 중 하나다. 경제적인 어려움을 겪는 가정에서는 저렴한 가격의 당분이 높고, 고지방과 가공된 음식들을 선택할 수밖에 없다. 드레노스키는 시애틀 지역에서 2004~2008년 동안 음식 가격에 대해 시장 조사를 한 결과, 음식 총액이 25% 상승할 때 영양이 풍부한 음식들(피망, 굴, 시금치, 갓(*Brassica juncea*))의 소비 금액은 29%밖에 늘지 않았고, 영양적 가치가 없는 음식들(설탕, 사탕, 젤리빈, 콜라)은 고작 16%밖에 되지 않았다. 과거 미국에서는 복장과 패션을 통해 사회 계급의 차이를 느끼지만, 현재는 음식의 메뉴에 따라 경제적인 계급의 차이를 보인다.

8) 정현숙 조연숙 공저. 『세계 식생활 문화 이해』 p16-17

영국 건강 과학자 케이트 피켓(Kate Pickett)은 이론을 통해 빈부 격차가 심한 나라일수록 비만 비율이 높다고 한다. 그리고 상대적으로 다른 나라에 비해 빈부 격차가 적은 일본에서는 비만 비율이 낮다고 한다. 한 국가의 사회 계층은 일상적인 음식 생활을 통해 빈부의 격차를 보여준다. 이에 대해 사진작가 헨리 하그리브스(Henry Hargreaves)⁹⁾와 음식 조형사 케이린 레빈(Cailin Levin)이 공동으로 <Power Hungry>라는 작업을 진행한 바가 있다. 이 사진 작업을 통해 작가는 고대 시대부터 있던 '음식 계급'에 대해 현대의 사회 계급과 음식의 관계를 시각으로 표현하고 있다.

<Power Hungry>프로젝트는 독재 정권 통치자들과 통제받는 하층민들의 일상 음식을 같은 식탁 양쪽에 설치하여 사진 촬영한 것이다. 헨리 하그리브스는 아래 <그림 1>에서 보는 바와 같이 고대 이집트, 고대 로마, 북한, 시리아, 그리고 미국에서 일상적으로 먹는 음식을 식탁 양쪽에 설치하여 부자와 하층민의 빈부 차이를 직접적으로 나타내는 작가로 알려져 있다.

<그림1>은 미국의 화려한 이면에 가려진 부패되고 심각한 사회 문제로 제기되는 부분을 알려주고 있다. 미국의 음식 자체만으로는 문제의식을 가질 수 없지만, 미국의 최신 인구 통계에서 따르면 미국인 6명 중에 1명은 경제적 수준 이하에 속한다. 가난한 사람들은 값싼 음식을 섭취하면서 배고픔을 달래기 때문에 성인병의 원인이 되는 비만율이 높다. 미국인 5명 중 1명은 비만이 다른 질병의 원인이 되어 사망률이 높아진다. 식품 시스템의 전문가로 유명한 안나 리페(Anna Lappe)¹⁰⁾는 "Every time you spend money, you're casting a vote for the kind of world you want"¹¹⁾(당신이 돈을 쓸 때마다, 당신은 당신이 원하는 세계에 투표를 한다)라고 했다. 안전하고 합리적인 가격의 음식은 기본적인 인간 권리이고, 음식을 통해 안전 문제 혹은 불합리한 가격이나 불평등한 사회생활이 나타나기도 한다.

9) 헨리 하그리브스(Henry Hargreaves, 1979년생, 뉴질랜드 포토그래피 작가) ,포토그래피 이자 예술가로서 음식을 예술로 승화시키는 작가이다.

10) 안나 라페 (Anna Lappe)는 식품 시스템의 전문가이며, 지속 가능한 식품 옹호자로 알려진 작가이자 교육자이다.

11) Anna Lappe, O Magazine, June 2003.



<그림1> USA 2014

헨리 하그리브스의 작품인 <그림 2>에서는 북한에서 일어나고 있는 식량난과 기아 사태를 보여주기 위해 통치자와 북한 주민의 식탁을 비교하고 있다. 헨리 하그리브스의 작업에서는 시리아의 전쟁터에 있는 나라도 기록을 했다. 바샤르 알 아사드(Bashar Al-Assad, 현 시리아 대통령)는 음식을 무기로 사용하여 민중들의 민심을 사려하고 있다고 비난을 받은 적이 있다. 대통령과 부인은 <그림 3>과 같이 끼니마다 영양이 풍부한 식사를 누리면서 전쟁을 겪는 시민들에게 식량 구조를 지원하지 못하고 있다. 즉 음식을 정치적인 도구로 쓰는 잘못된 상황을 지적하고 있는 것이다.

위 글은 하그리브스가 개인 사이트에 쓴 글이다. "이 프로젝트는 과거 독재자가 먹은 음식에서 받은 인상에서 시작했다. 그러나 현재도 과거와 마찬가지로 뚜렷한 유사성이 나타난다. 그리고 이를 통해 독재 정권이 어떻게 음식을 무기로 삼아 굶주림을 통해 사람들을 체계적으로 억압하고 침묵시키고 죽여 왔는지를 알 수 있다."¹²⁾ 하그리브스는 초점을 '역사 독재자'한테 맞춰고 그의 통제를 받는 하층민들을 같이 사진에 담아 음식을 무기로 억압 받은 민중들을 보여주었다.

12) <http://henryhargreaves.com/power-hungry-2>



<그림2> North Korea Now 2014



<그림3> Syria now 2014

2.1.3 음식문화의 일상성

도시 공간은 사람들 간의 교류를 통해 형성된다. 물건을 교환하면서 사회적 관계를 형성하고, 사람들이 모여 식사하는 자리를 통해 소통을 하기도 한다. 여유를 찾기 힘든 시대에서 'Cooking'은 다분히 형식적인 생활이 되어 버린 것 같기도 하다. 먹는 습관, 방식에 따라 사람들은 정형화된 패턴을 보이는데, 이런 현상에 대해 '따분함'을 느껴 봤을 것이다. 카페에 여러 사람이 모여 회의를 하거나 데이트를 하는 것은 익숙한 모습이며, 먹는 것은 생존이 아니라 사회에 적응하기 위한 필수 요소가 되어 버린 것이다.

음식이 소통의 매개체로써 사회에 전반적인 영향을 주고 있다. 특히 음식은 다른 세계와의 연결 매체로 많이 사용해 왔다. 예를 들어 신(神)이나 조상을 모실 때 제사를 지내면서 음식을 대접한다. 제사를 지내기 위해 모이는 사람들은 식사를 하면서 관계를 형성하기도 한다. 그러나 대다수의 현대 사회의 가족들은 다 같이 모여 식사하는 모습이 점점 줄어들고 있다. 스마트폰, TV, 개인 생활, 외부 활동 등 다양한 원인으로 새로운 소통 공간이 생겼기 때문이다.

최근 여러 TV 프로그램에서 소위 '먹방'이 이슈가 되고 있다. 먹는 방송이 유행하고 사람들의 이목이 집중되는 점에서, 본인은 이 시기가 흥미롭고 놓칠 수 없는 유쾌한 현상이라고 생각한다. 우리는 맛있는 음식을 찾아다니는 음식 기행, 음식과 건강, 저렴하고 맛있는 음식점 소개, 조리법, 전통 음식, 재료 기구, 요리 달인 소개 등과 같은 음식과 관련된 다양한 프로그램을 발견할 수 있다.

우리는 새로운 소통 공간을 탐색하면서 '음식'이라는 소통 매체도 여러 방향으로 흩어 나가고 있다. 식탁에 음식이 차려지면 사람들은 모두 동일하게 휴대폰을 꺼내 사진부터 찍는다. 식사는 뒷전이고 휴대폰으로 SNS나 각종 웹사이트에 글을 올리느라 바쁘다. 그러면 오늘의 모임과 식사에 대해 서로 '좋아요'를 누른다. '모인다'와 '먹는다'라는 사회적 행위가 묘하게 변하고 있는 것이다. 이에 본인은 '왜 먹는가?'라는 문제에 대해 다시 생각하게 되었다. 그리고 사회 활동에서 음식 문화가 중요한 부분을 차지하고 있으며, 현대인의 생

활에서 음식문화가 소통의 매개체로 작용하는 것을 빈번히 발견할 수 있다.

2.2 미술과 음식

2.2.1 Food Art

본 논문에서는 음식을 모티브로 한 작품들을 총칭해 통합적으로 'Food Art'라고 부른다. 오래 전부터 회화에서 음식은 흔하게 사용해 온 소재였다. 그러나 이를 집중적으로 다룬 작품은 흔하지 않다. 역사적으로 비추어 볼 때 음식은 의학적, 종교적 측면에서 오히려 많이 다루어졌다.

클라우디오스 갈레노스(Claudius Galenus, 129~199)¹³⁾와 고대 학자들과 중세 근대 의사들의 의학 사상에 따르면, 각 개인이 가지고 있는 체질은 공기(따뜻하고 습한 성질), 흙(차고 건조한 성질), 불(뜨겁고 건조한 성질), 물(차갑고 습한 성질)의 네 가지 요소로 이루어져 있다고 한다. 이러한 관점에서 볼 때, 좋은 식품의 기능이란 먹는 사람의 체질 균형을 잃지 않도록 예방해주는 것이다.¹⁴⁾ 적절한 균형을 유지하기 위한 음식의 영양 성분과 섭취 방식은 지금까지도 사람들의 관심을 끄는 화제이다.

종교화에서 많이 등장하는 '가나의 혼인 잔치', '오병이어의 기적', '엠마오의 만찬'등은 성경에 나온 장면으로 회화작품에 등장했었다. 그 중에서 신학적으로 가장 중요한 장면은 역시 '에덴동산'¹⁵⁾과 '최후의 만찬'¹⁶⁾이다. 성서에 등장하는 '아담과 이브'를 통해 인간을 타락시킨 과일이 무엇인지 밝히지 않았지만, 대부분의 사람은 사과라고 생각하고 있다. 그것은 바로 1470년에 후고

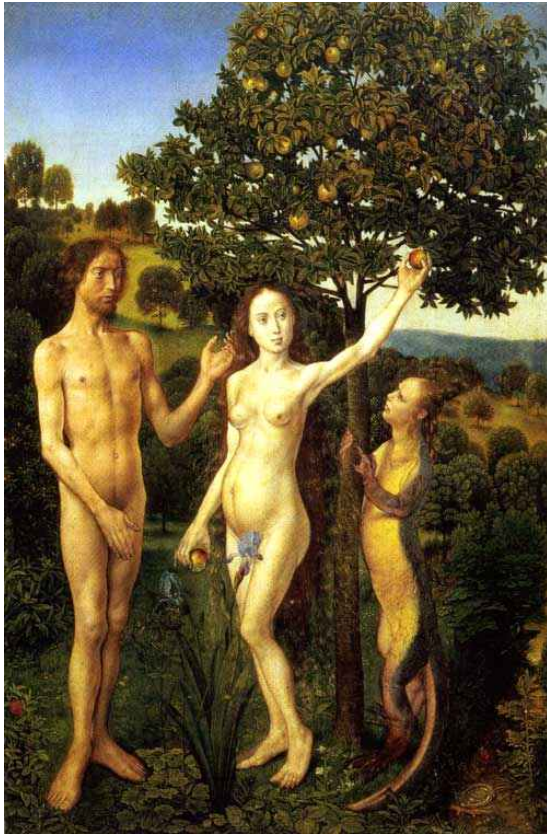
13) 클라우디오스 갈레노스: Claudius Galenus 129년 9월 1일 ~ 199년. 고대 로마의 의
학자 해부학자 철학자이다.

14) 케네스 벤디너, (2007), 『그림으로 본 음식의 문화사』, 남경태 옮김. 서울: 위즈덤하우스. p11~14

15) 독일의 화가 루카스 크라나흐(Lucas Cranach, 1472년~1553년)의 작품 에덴동산(히브리어 Gan 'Eden)

16) 최후의 만찬 (The Last Supper)는 탈리아를 대표하는 근대적 화가 레오나르도 다 빈치(Leonardo di ser Piero daVinci, 1452년 4월 15일 ~ 1519년 5월 2일)에 그
림이다.

반 데르 후스(hugo van der Goes)가 그린 <아담과 이브Adam and Eve><그림 4>때문이다. 이 그림은 아담과 이브를 주제로 한 대표적인 작품으로 아담과 이브가 과일을 먹는 것을 성교 행위로 해석하였다. 그 이후로 과일과 성교의 연관성을 인식하도록 하였다.¹⁷⁾



<그림 4>¹⁸⁾

The Fall c.1479 (s).
Oil on wood.
Kunsthistorisches Museum,
Vienna, Austria.

오래 전부터 특정한 종류의 음식이 집단의 정체성을 상징한다고 여겨왔고, 200여 년간의 미술사에서 음식을 소재로 한 것에는 주로 네덜란드의 식단을 그린 작품이 많다. 현대에 이르기까지 네덜란드 음식 그림의 관례가 민족, 지역의 특성보다 앞서는 경우가 많았다.¹⁹⁾ 이러한 네덜란드 정물화의 영향은

17) 케네스 벤디너, (2007), 전게서, p14~16

18) <http://www.italian-renaissance-art.com/Van-der-Goes.html>

19) 케네스 벤디너, (2007), 『그림으로 본 음식의 문화사』, 남경태 옮김. 서울: 위즈덤하우스.p9

현대 미술에 오기까지 300년 동안 음식 그림에 지대한 영향을 미쳤으며, 그 과정에서 음식은 회화에서 인간의 심리, 사회의식 등 다양한 상징적 역할, 소재로서 많은 화가들의 작품에 쓰이게 된다.

15세기 이후부터 16세기에 이르는 르네상스(Renaissance)이념과 함께 음식 소재가 예술가들에게 본격적으로 관심을 받으며 미술에서 중요한 소재로 자리 잡게 된다. 르네상스에서 인간의 힘과 위업을 낙관적으로 찬양한 인간 중심주의 정신은 음식을 통한 생존의 표현과 자연을 재구성하는 힘을 얻게 된다. 17세기부터 화가들에게 음식은 미술의 독립된 소재로 인식되었고, 이 시기의 네덜란드 정물화는 음식을 미술 작품의 소재로서 격상시켜 나가며 음식 회화를 근본적으로 발달시키는 공헌을 한다. 20)



<그림 5>

вим 델보예(Wim Delvoye)

Susan, Out for a pizza-Back in five Minutes-George

수잔, 피자 먹으러 나갔다가 5분 뒤에 돌아올 예정-조지 1996년 캔버스에 레이저 잉크젯 페인트 국립현대미술관 퀴토

대부분 음식 정물화에서 느껴지는 분위기는 고상하고, 화려하고, 매력적이다. 그러나 포스트모던 화가들의 작품에서 등장하는 음식 회화에서는 기존과는 다른 회화를 전개한다. 벨기에 화가 Wim Delvoye는 여행용 책자에서의 알프스의 아름다운 풍경 <그림 5>위에 음식 이름을 적어 일상적 문구로 'Susan, Out for a pizza-Back in five Minutes-George. (수잔, 피자 먹으러 나갔다가 5분 뒤에 돌아올 예정)'이라고 서술하고 있다. 음식이라는 일반적인 주제를 회화적으로 표현하지 않고, 색다른 접근방식으로 사용하여 코믹한 반응을 유발했다.²¹⁾

20) 김인구, 『"김치"소재를 통한 회화의 문화적 메타포 표현 연구』, 국민대학교 일반대학원 석사 학위논문. 2010.p6

르네상스 시대 이탈리아 화가 자코포 폰토르모(Jacopo Pontormo, 1494-1557)는 음식에 대한 열정이 남달랐다. 사망하기 전까지 일기장에는 대부분 그날 먹은 음식과 관련된 설명과 평가로 채워져 있다. 그의 일기에서 내용은 다음과 같다.²²⁾

“1544년 3월 11일 일요일. 나는 부론지노Bronzino와 닭고기와 송아지고기를 점심으로 먹었다. 기분이 좋았다.(...)저녁에는 약간의 말린 고기를 먹었는데, 그 때문에 목이 말랐다.

월요일 저녁, 나는 양배추와 오믈렛을 먹었다.

화요일 저녁, 새끼 염소 머리 반쪽과 스프를 먹었다.

수요일 저녁, 나머지 반쪽을 튀김을 해서 먹어 치우고 커다란 지비보(Zibibbo) 포도송이와 다섯 덩어리의 빵, 그리고 케이퍼를 넣은 샐러드를 먹었다.

목요일 저녁, 맛있는 양고기 스프와 샐러드를 먹었다.

금요일 저녁, 샐러드와 달걀 두 개가 들어간 오믈렛을 먹었다.

토요일 저녁, 굶었다.

일요일 저녁, 양고기와 샐러드, 세 덩어리의 빵을 먹었다.”²³⁾

폰토르모의 일기를 보면 음식과 재료, 조리법, 함께 먹은 사람들, 식전·후의 몸 상태와 기분 상태, 삶에 대한 만족도와 사회적 관계가 기록되어 있다. 그는 음식을 회화적 표현으로 반영하는 것과는 다르게 일상적인 식생활을 기록하며 삶의 태도를 반영했다. 즉 음식 모티브 작업들은 회화적 표현뿐만 아니라 다양한 면에서 주목받고 관심을 받았다.

21) 케네스 벤디너, (2007), 전계서, p26~27

22) 이지은, (2012), 『감각의 미술관』, 이봄, p171-172

23) 상계서, p172. Elizabeth Piliod, "Ingestion/Pontormo's Diary." Cabinet, issue 18(Sumer 2005)에서 재인용.

2.2.2 반(反) 미학

20세기 초 아방가르드를 거쳐 1960년 이후 급격한 산업 발달로 인해 미술계에서도 큰 변화가 벌어지고 있다. 이것은 가장 핵심적인 반(反)미학의 등장으로 일상적인 요소를 미술계에 끌어들이고 누구든지 예술의 주체가 될 수 있게 하는 방식이다.

그 전에 미학은 천재성과 결부된 미의 새로운 인식으로 인해 고상한 취미를 가진 계급을 구분하는 '취미(taste)'의 개념에서 출발하여 18세기 말에 미학으로 발전한다.²⁴⁾ 당시의 미학은 특정 고위 계층만이 향유하는 것으로 여겨졌다. 기존의 미학 이론에 대한 부정과 저항, 새로운 미학이라 할 수 있는 반미학의 의미는 할 포스터(Hal foster)가 <반 미학>에서 구체적으로 정리하였다.²⁵⁾

'미학'이라는 용어는 독일의 철학자 알렉산더 바움가르텐(Alesander Baumgarten, 1714-1762)이 1735년에 미학을 감성적 지식에 대한 새로운 학(學)으로 정의하여 정식으로 사용하였다. 그러나 근대 미학의 윤곽을 처음 세운 것은 임마누엘 칸트(Immanuel Kant)의 《판단력 비판Kritik der Urteilkraft》(1790)이다. 그는 이론적이고 실용적인 지식과 비판적인 기능을 구분하면서 미에 대한 철학의 윤곽을 잡았다.

반(反)미학(Anti-aesthetic)은 미학의 반대 개념으로서 미의 문제에 의해 야기된 철학적, 정치적, 역사적, 전통적으로 미(美)라고 간주된 것에 대한 대항담론(counterbalanced discourse), 초 미학(estra-aesthetic)을 뜻한다. 반 미학이 부정하는 미학(美學, Aesthetics)은 18세기에 들어와 예술(fine art)과 단순한 기술(art)을 구별하는 예술 비평 그룹 사이에서 예술에 특수한 성격이 내재되어 있음을 주장하는 담론이 일며 함께 출현 하였다. ²⁶⁾

반(反)미학을 표현하는 많은 양식 중에서 이트 아트(Eat Art)는 '먹는 미술'로 새로운 미학으로 확장되어 큰 의의를 가지게 되었다. 대표적으로 다니엘

24) 장성수, (2004), 체육철학: 스포츠의 반미학적 현상에 대한 고찰, 한국체육학회지-인문사회과학 제43권 제6호, 한국 체육 학회.69쪽

25) 할 포스터(Hal foster), (1993), 『반 미학』, 윤호병 옮김, 서울: 현대미술사.

29) 노명우, (2008). 아방가르드. 책세상. 서울.p36-37

스포에리(Daniel Spoerri, 1930~, 스위스) 작가는 60년대 본격적인 이트 아트 작가로 등장한다. 이상적인 식(食)이라는 요소를 다루고 일상과 예술의 경계선을 허물었다. 그리고 오감을 활용한 감상법으로 시각적 감상에 치우쳐 있던 기존 미학 체계를 흔들었다.²⁷⁾

1960년 다니엘 스포에리는 'snare-picture(덫-그림)'이라는 작품을 제작했다. '덫-그림'은 변화한 사물을 있는 그대로 고정하여 제작한 방식이다. 다니엘 스포에리는 처음으로 제작한 '덫-그림'은 여자 친구의 아침 식사 후에 남겨진 흔적을 가지고 테이블 위에 고스란히 그 상태로 고정했다. <그림 6>, <그림 7>을 보면 음식 소비하는 흔적들, 즉 접시, 컵, 커피, 캔 등을 붙여 욕망의 결과물, 식습관 등 우발적 행위를 정지시켰다. 그는 음식을 먹는 행위를 통해 인간의 식생활 외부 모습을 표현한다.



<그림 6>좌측²⁸⁾ 전시된 모습

<그림 7>우측²⁹⁾

다니엘 스포에리 (Daniel Spoerri)
<키슈카의 아침 식사 Spoérri Daniel
Lepet it déjeuner de Kichka>1960
(50 x 70 x 80 cm)

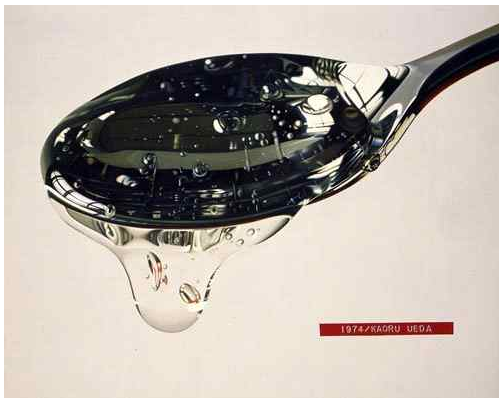
30) 최찬미. (2015) 『1960년대 이후 반(反)미학에 나타난 이트 아트(Eat Art) 연구』. 서울시립대학교.

28) <http://www.e-artplastic.net/spip.php?article362>

29) <http://apcostebelle.blogspot.kr/2014/09/fiche-2-100-years-later-ou-archeologie.html>

2.2.3 음식을 주제로 한 작업 사례

현대의 음식을 주제로 한 작품의 형태는 매우 다양하다. 여러 가지 방식으로 음식 주제를 풍부하게 표현한다. 우에다 카오루(UEDA, Kaoru, 1928)의 <그림 8>과 <그림 9>와 같은 작품을 보면 절묘한 젤리의 투명성, 음식의 먹음직스러운 색감, 숟가락에 반사되는 음식의 표현 등 시각적으로 미각을 느낄 수 있는 작업을 했다.



<그림 8> 30)

UEDA, Kaoru
Spoon and Millet Jelly, 1974,
oil on canvas, 130×161.0cm
The National Museum of Modern Art,
Tokyo



<그림 9> 31)

UEDA, Kaoru
Spoon and Cherry, 1978,
Acrylic on canvas, 130×162cm
The National Museum of Art,
Osaka

이탈리아 사람인 풀비오 바나비아(Fulvio Bonavia)는 사진작가로, 그래픽 디자이너이자 영화 포스터 일러스트레이터이다. 그는 음식을 활용하여 벨트, 핸드백, 신발, 모자 등 다양한 사물들을 표현하였다. <그림10>과 <그림 11>은 일상생활에서 흔히 보이는 야채, 과일을 가지고 패션의 소재로 사용하고, 조합하여 색다른 자극을 준다.

30) http://search.artmuseums.go.jp/search_e/sakuhin_list.php?sakka=1552

31) http://search.artmuseums.go.jp/search_e/sakuhin_list.php?sakka=1552



<그림 10 >³²⁾ A MATTER OF TASTE. PUBLISHED BOOK



<그림 11>³³⁾

32) <http://www.fulviobonavia.com/OVERVIEW/9/thumbs>

33) <http://www.fulviobonavia.com/OVERVIEW/9/thumbs>

사진작가 샤론코어(Sharon Core)의 작업 <Around the cake><그림 12> 은 혼합 매체를 이용하여 사진으로 웨인티보(Wayne Thiebaud)의 작업을 재현했다. 그림을 극사실주의 회화처럼 보이도록 사진 작업을 했다. 회화의 일반적인 표현 방식과는 달리 사진을 회화 작품처럼 재현한 것이 특징이다.



<그림 12>³⁴⁾ 샤론코어 (Sharon Core) <Around the cake>2003

34) <http://kingkwongkweenkwong.tumblr.com/post/11437369358/sharon-core>

III. 작품분석

3.1 Food Painting

3.1.1 <2013.05.27.>으로 시작된 케이크 그림

그리스 문화에서 생일 문화가 시작되었다. 대부분의 그리스 사람은 정령이 자신을 보호한다고 믿고 있다. 정령은 출생을 시작으로 사람의 일생을 보살피고, 어느 신과 신비한 관계가 있다고 믿는다. 정령이 보살핀 사람은 바로 어떤 신과 같은 시간에 출생한 사람이라고 본다. 이와 비슷한 관습이 로마에도 있다. 수호신, 신모(神母)와 소호성인 같은 신앙에서 볼 수 있다.

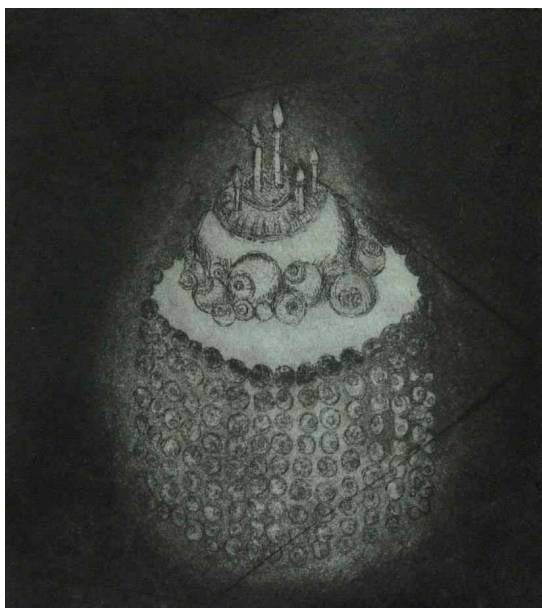
그리스인들의 풍속에서 케이크에 촛불을 켜는 장식이 시작되었다. 그리스인들은 달의 신을 숭배하기 위해 꿀 케이크 위에 작은 촛불을 켜며 아르테미스 사원 제단 위에 두었다. 전통 민속 신앙에 따르면, 생일 날짜에 촛불을 켜면 마법의 힘을 갖고 소원을 이룰 수 있다고 믿었다. 특히 어린 아이 생일에 촛불을 켜면 행운을 준다고 한다. 축하와 축복 속에서 마법이 시작되고, 생일 인사는 행운이나 액운을 가져올 수 있다고 믿었다. 왜냐하면 생일에 악마와 우리의 거리가 가깝다고 생각을 했기 때문이다.

생일상의 하이라이트를 장식하는 케이크는 본인에게 불안감, 불편함을 제공하는 대상이다. 매년 생일에 초대되는 지인들이 모여서 축하한다는 메시지와 선물 꾸러미를 전달한다. 그리고 생일인 당사자는 진정한 축하보다는 형식적인 약속과 확인으로 촛불을 끄고 케이크를 먹는다. 누구를 초대하며 누구한테 그 어떤 선물을 받아 내년에 보답해야 한다는 생각 때문에 생일의 당사자는 부담감과 잊지 말아야 할 스케줄이 정해진다. 여기에서 생일에 필수적으로 등장하는 케이크로 음식 모티브 작업이 시작이 되었다.

생일이 다가 올 때면 유년 시절에 보았던 모습들이 잔상처럼 지나간다. 아버지 생신을 준비하는 분주한 어머니의 모습, 많은 사람들이 먹고 떠들고 간

자리, 작은 산처럼 쌓인 접시를 보면 한숨이 저절로 나오는 광경은 익숙하지만 너무나도 지겨워졌다. 어머니는 집안의 부역을 담당하는 역할자로서 일 년에 몇 번씩 있는 가족 행사에서 중요한 역할이지만 제대로 주목받지 못하는 것 같기도 하다.

생일이 다가올 때마다 불안감이 찾아온다. 생일 파티에 필요한 케이크, 촛불, 소원, 선물, 축하, 초대, 식사 등등 자연스럽게 파생되는 준비물을 생각할 때마다 복잡해진다. 생일을 핑계로 사람들이 모이는 것은 좋지만 형식적인 생일은 싫다. 생일은 ‘예상왕래(禮尙往來)’라는 말이 제일 적당하다고 본다. 예의상 오가는 것을 중시하고 ‘오는 정이 있으면 가는 정이 있다’고 하기도 한다. 누구나 생일 파티에 초대받으면 어떤 선물을 준비할지 고민해 본 적이 있을 것이다. 서로 친한 정도를 고려하거나, 받는 사람의 취향을 따르고, 경제적인 부담감과 같은 복합적인 생각 등 인간 관계를 형식화하는 요소들이 많은 것 같다.



<그림 13> 본인 작품 2013.05.27. 동판화. 9×11.2cm. 2013

본인은 생일에 케이크에 촛불을 켜는 것과 같은 형식적인 행위를 좋아하지

않는다. 초대에 관한 복잡한 인간관계와 예상왕래(禮尙往來)를 부담스러워한다. 그리고 2013년에 23번째 생일날에 느꼈던 불안감이 표현된 작업이 바로 '2013.05.27.'<그림13>작업이다.

<그림 13>은 2013년 5월 27일, 23번째 생일에 관한 작업이다. 은은한 검정색 바탕에 작은 회색 빛깔의 케이크가 덩그러니 놓여있다. 그 위에 긴 촛불 2개, 작은 촛불 3개가 꽂혀 있다. 케이크를 둘러싼 장식은 마치 안구처럼 보여 케이크를 바라보는 다양한 시선을 묘사했다. 케이크 표면에 울퉁불퉁하고 다양한 시선이 제시되는 안구들의 형상은 역동성을 느낄 수 있다. 이 작품은 오목 판법으로 동판 위에 그리기도 하고 부식이 일어나 표면 질감이 불규칙적으로 표현되었다. 다양한 밀도를 표현하기 위해 여러 과정의 부식을 거쳤고 전체 화면을 칼로 묘사한 직선으로 판화에 그어낸 흔적에서 오묘한 느낌을 전달하고자 했다.

선명하지 않고 거친 어둠속에 담겨있는 케이크 이미지를 보면 매년 다가오는 생일에 대해 다시 생각하게 된다. 이 작품을 출발점으로 케이크에서 음식에 대한 생각으로 발전하게 되었고, 이는 심층적인 음식 회화 작업을 시작하게 된 계기이다.

<그림 14>는 일상생활에서 가장 흔한 생크림 과일 케이크다. 캔버스에 표현된 케이크는 일반적인 케이크와 거리감이 있다. 그림의 전체 색을 보면 청색, 보라색과 오렌지색 사이에 색이 돌고 있다. 빛의 방향은 좌측 후면에서 오고, 어둠 속에 희미하게 가려져 있는 선, 어둠 속에서 후면의 위치가 불확실한 점사들을 보면 그림 전체가 오묘한 환상을 일으킨다. 그림 구조로 보면 케이크가 전체 면적의 3/4의 비율을 차지했지만 후면에 놓여있는 그릇들은 우측부터 좌후측(左後側)까지 선후 순서로 공간감을 늘렸다. 케이크 위에 각종 과일이 놓여있지만 형태만 있고 세밀하게 묘사되어 있지 않다. 그러나 저색도로 과일이 표현되어 있기 때문에 과일의 상태는 매우 불안정적으로 보인다. 상큼하고 새콤달콤한 과일의 본질을 떠나 맛없고 부패한 상태로 보이게 된다.



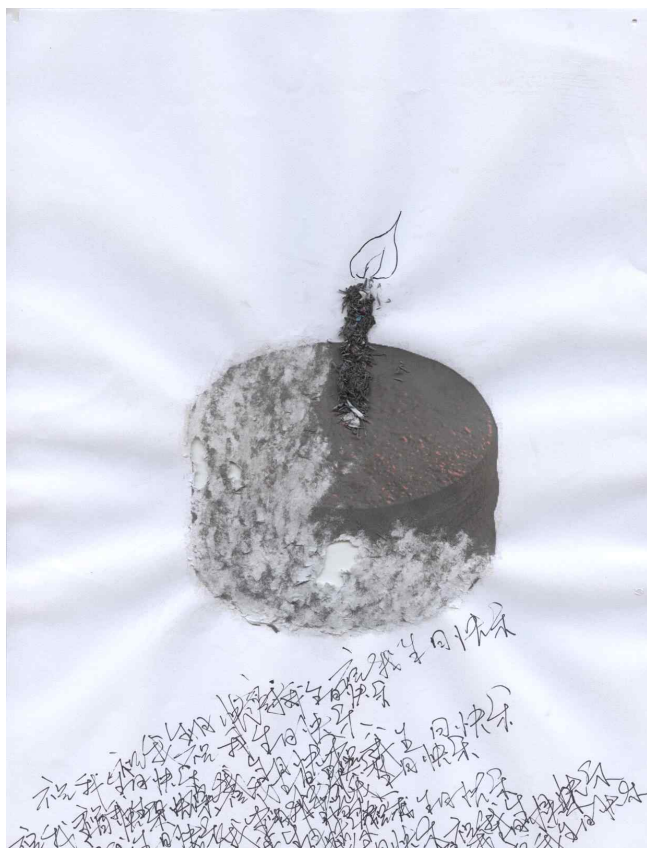
<그림 14> 본인 작품

(Sheng Ri Dan Gao)생일케이크. Oil Canvas. 72×60cm. 2013

질감에서 보면 케이크의 크림이 뒤의 그릇과 비슷하게 보인다. 크림인지 석고인지 구분하기 어려운 케이크의 질감을 보면 생소한 '맛'을 보여주기도 한다. 크림 위의 검정색 바탕에 쓰여 있는 '생일 축하(生日快樂)'라는 글씨를 보면 시간은 다시 생일날에 정지되어 버렸다. 이 작업에서도 생일을 상징하는 케이크는 생소하고 낯선 거리감을 준다.

<그림15>은 25살 생일을 떠올린다. 이 작업은 반복적인 인쇄 작업을 거쳐 나온 이미지와 드로잉을 새로운 이미지로 창작해 나온 작업이다. 마카롱 이미지는 반복적인 복사 과정을 거쳐 자동 탈색되었고, 화려한 색을 벗으면서 원형(圓形)의 마카롱 형태와 그 위의 질감이 더 잘 보이게 됐다. 물로 종이를 적시고 반복적으로 문질러서 마카롱의 형태가 해체되어 벗겨진 종이를 모아 찢대로 표현하고, 펜으로 촛불을 그렸다. 프린트 된 마카롱 이미지를 생일 케이크로 이미지 전환했다. 반복적으로 문질러서 케이크 이미지에 구멍이 뚫려 시각적으로 재현된 이미지는 더욱 얇아진다.

생일 날짜가 가까워지면서 느껴지는 불안감과 압박감을 표현하여 '祝我生日快樂'내 생일을 축하한다는 말이 반복적으로 적혀 있다. 완성된 작품은 스캔을 통해 다시 디지털 이미지로 저장되었고, 물 때문에 자연스럽게 종이가 울고 찌그러들면서 케이크를 중심으로 사방으로 퍼진 흔적들은 생일 케이크 이미지에 집중되었다.



<그림 15> 본인 작품
Zhu Wo Sheng Ri Kuai
Le(祝我生日快樂)
Oil on Canvas.
21×29.7cm 2014

3.1.2 단맛 음식

식욕은 인간의 가장 기본적인 욕구이고 인간이 음식을 소비한 흔적은 누군가의 욕망을 충족시킨 결과물이며, 누군가의 식습관 등의 행위를 반영한 결과물인 동시에 음식이기 때문에 그 흔적이 부패하고 쓰레기가 되는 과정까지를 연상하게 한다.³⁵⁾ 음식은 생존의 유일한 목적이 아니다. 즐거움을 줄 수 있는 가장 쉬운 한 가지 행위가 된다.

음식을 즐기는 그 순간 행복이라는 추상적 느낌을 쉽게 느낄 수가 있다. 여기에는 '吃貨'³⁶⁾ 라는 표현이 가장 가깝다. 이 단어는 중국 현대 유행어 중에 하나다. '吃貨'라는 말이 욕하는 말처럼 '일하지 않고 먹기만 하는 사람'과 같은 표현이 될 수도 있지만 현재에 중국에서는 사람들이 '먹는 행위' 자체를 소중히 여기고 더 좋은 음식을 위해 노력을 한다는 의미로 생각하며 이런 사람들을 吃貨라고 부른다. '먹기 위해 산다'는 말을 실천한 사람이라고 보는 것이다. 그들이 가장 즐기는 음식 중 하나는 바로 '단맛' 음식이다.

'맛'은 그 성질이 독립적, 분석적이어서 두 개의 주요한 맛 성분이 혼합되어 있는 상태로 맛을 보아도 개개의 맛을 구별할 수 있으며 혼합된 새로운 맛이 형성되지 않는다. 그러나 색깔은 합성적이고 혼합적이라서 두 개의 색을 섞으면 새로운 색이 형성된다. 맛의 성질이 분석적이고 독립적이라는 면에서는 음식 건전성을 평가할 때 미각이 가장 중요한 역할을 할 수 있다.³⁷⁾

1980년 성인 인구 중 과체중이나 비만인 사람은 15%에 불과했으나 지금은 그 비율이 55%나 된다. 그 이유는 바로 단맛 음식 때문이다. 설탕은 우리에게 가장 성공적인 식품 첨가물로서 식품업계에서는 '맛'을 위해 설탕을 첨가하고 판매량이 증가한다. 설탕은 값이 싸기 때문에 전 세계 대부분의 가공식품에 설탕이 들어가 있다. 설탕은 과당과 포도당의 조합물이고, 단맛을 느끼게 하는 것은 과당이다. 과당은 간에서 지방과 같은 방식으로 대사되고 포도당은

35) 이윤정, (2006.6). "다니엘 스포에리(Daniel Spoerri)의 '아트 아트'(Eat Art)에 나타난 일상성의 미학". 『美術失學報』, 第26号 239-264(26 pages). p243

36) 네이버 사전, [명사] 식중(이). 밥벌레. 밥통, (욕하는 말로, '일하지 않고 먹기만 하는 사람'을 가리킴)

37) 이부용, (1998), '단맛의 미론적 배경과 식품산업에의 응용 현황', 『국내기술정보』 식품기술 제11권 제4호. p93

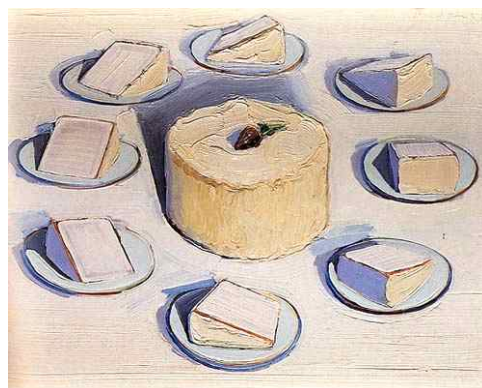
탄수화물과 같은 방식으로 대사된다. 우리는 단순히 설탕에 들어있는 단맛을 먹는 게 아니고 탄수화물과 지방을 먹고 있는 것이다. 하루에 설탕 섭취량이 알게 모르게 초과되고 지방으로 쌓이게 된다. '단맛' 음식은 주로 화려한 외의(外衣)를 가지고 있고 대다수가 선호한다. 사람은 특정 색이 상기시켜주는 맛을 기억하고 있고, 맛과 그 강도를 예측하고 판단하는 부분에서 색감에 많은 부분을 의지하고 있다.

음식을 소재로 한 그림은 감성을 자극하는 역할을 한다. 그림 속 음식에서는 재료를 구하고 요리해서 먹는 과정이 그대로 시대를 반영하고 거울이 되기도 한다. 현대 미술 중 팝아트에서 음식을 소재로 한 작가 웨인 티보(Wayne Thiebaud)³⁸⁾의 작업을 보면 케이크, 샌드위치, 장난감, 잭팟 머신 등을 반복된 이미지로 그려 대량 생산의 소비 사회를 상징적으로 드러냈으며 동시에 미국인들의 욕망을 표현하였다.



<그림16>

Wayne Thiebaud Pies, Pies, Pies
oil on canvas, 20×30 in. 1961



<그림17>

Wayne Thiebaud, Around the Cake,
oil on canvas, 22×28 in. 1962,
Whitney Museum of American Art

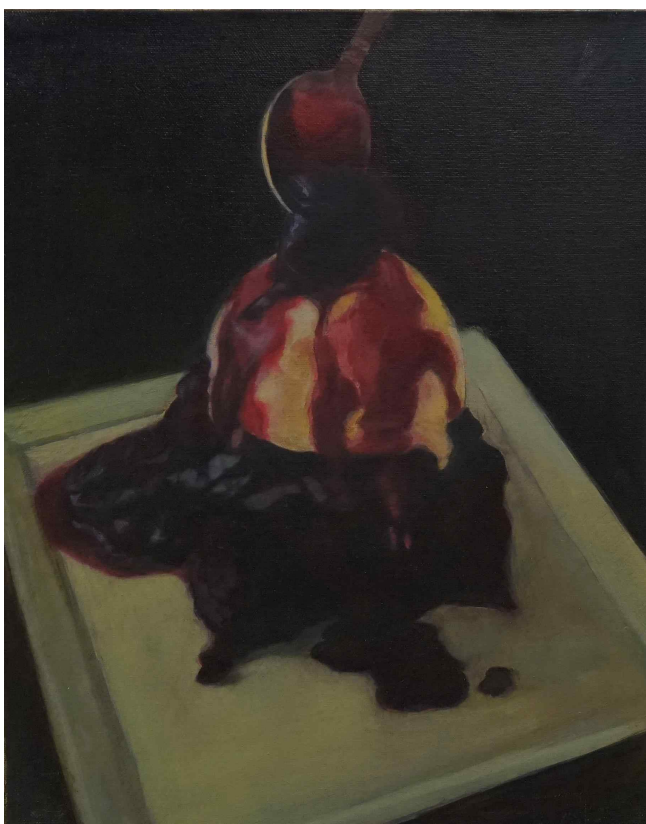
웨인 티보는 1960년대 초반부터 케이크, 핫도그, 파이 등 전형적인 미국의 먹거리들을 두껍게 칠하는 임파스토(impasto)³⁹⁾기법으로 그렸다. 먹음직스러

38) 웨인티보(Wayne Thiebaud 1920년11월15일~), 미국 20세기 후 팝아트작가

39) 임파스토(impasto), 반죽된'이라는 의미의 이탈리아어에서 나온 말. 그 어원이 암시하

운 케이크들은 미국의 물질적 풍요를 반영하여 당시 미술계의 주요 관심사로 떠오른 미국의 소비문화를 다루고 있다. 웨인 티보는 다른 팝아트 작가와 달리 구도나 색채, 질감들을 중요하게 여기며, 덕지덕지 바른 물감은 제빵사가 케이크 위에 퍼 바른 생크림의 질감이 연상된다. 케이크들은 반복되는 삼각형과 원형 등의 기하학적 형태를 강조하고 있다.

박혜원의 《색을 읽고 보는 눈, 양지》에서 보면 음식에서 색은 시각과 미각을 자극하는 데 중요한 요소이고, 색채학자 비렌의 연구에 의하면 무지개 색 스펙트럼에서 "빨강은 식욕을 돋워 주며 주황은 더욱 식욕을 자극한다.'⁴⁰⁾ 색채는 시각과 미각을 자극하는 면에서는 중요한 요소가 될 수 있다.



<그림 18>

본인 작품

Tian Dian (掂点)

Oil on Canvas.

32×41cm. 2013

듯 유화 물감을 두껍게 칠하는 기법을 일컫는다. 붓이나 팔레트 나이프, 또는 손가락을 사용해 색을 칠하거나, 직접 튜브에서 물감을 짜 바르는 방식으로, 붓 자국 등을 그대로 남겨 표면과 질감에 다양한 변화를 주려할 때 이 기법을 사용한다.

40) 박혜원, 2000, 『색을 읽고 보는 눈, 양지』, p129



<그림 19> 본인 작품
Tian Dian 2(掂点2)
Oil on Canvas.
32×41cm. 20

본인의 작업 <그림18>, <그림19>와 웨인티보의 작업 <그림16>, <그림17>을 비교해서 보면 단맛의 음식을 소재로 삼은 공통점이 있으나, 본인의 작업에서는 맛없게 표현한 차이점을 볼 수 있다. 본인은 얇은 두께 감과 어두운 채색을 택해 단맛 음식을 표현했다. 검은 배경화면에 음식이 놓여있고 사선으로 살짝 틀어져있다. 먼저 <Tian Dian>을 보면 살짝 틀어진 정사각형 접시 위에 원형 아이스크림이 놓여있고, 그 주변과 위에는 딸기잼이 뿌려져 있다. 그림 윗부분에 아이스크림을 한술 뜨려고 하는 숟가락이 그려져 있다. 먹는다는 행위의 시작에 멈춰있는 이 그림은 전혀 식욕을 일으키지 않는다. 그리고 <Tian Dian 2> 역시 식욕을 일으키는 작품은 아니다. 어디에서나 쉽게 먹을 수 있는 디저트와 같은 단맛 음식을 그리지만 개인의 경험으로 받아들인 음식 자체의 고유(固有)한 색과는 다른 생소하고 어두운 색을 사용하여 식욕을 떨어트리고 시각적으로 다른 면을 보여주고자 했다.

일상생활에서 가장 익숙한 모티브지만 시각적으로 어둡속에 놓여있는 이 탈색된 음식이 오히려 신비감을 준다. 빠른 생산과 설탕의 과량섭취에 익숙해진 우리에게 입이 즐거운 동시에 한 번쯤 우리가 잘 먹고 있는지를 생각해 보게 한다.

음식은 사회 문화 중 하나로서 사람들은 흥미를 가지고 접근하며 쉽게 이해하고 공감한다. 음식 소재는 관람자와 작품 간에 공감대를 형성할 수 있다. 하지만 바로 이런 '익숙함'이 담겨있기 때문에 음식에 관한 작업은 뚜렷한 인상을 주기 어려운 부분이 있다. 음식 소재와 주제에 관한 작품들은 현대미술계에서 많이 다루어지고 있다. 따라서 이는 독창성이 뚜렷하지 않은 '낮익은' 작품으로 여기기 쉬우나 반대로 작품에 동화(同化)되는 것 또한 쉽다. 그러한 독창성을 개인의 스타일이라고 본다면, 이러한 양면성을 가지고 있는 소재를 작업으로 풀어 나가는 것이 바로 본인의 작업 스타일이다.

3.2 작품 세계

3.2.1 손맛

재료의 특성에 따라 고유의 '맛'은 존재한다. '맛'의 형성은 질감, 색감, 후각(嗅覺), 청각까지 식품의 '맛'을 지각하도록 한다. 예를 들면 피자라고 하면 우선 생각나는 것은 알록달록하고 말랑말랑한 피자의 표면, 고무줄처럼 늘어나는 치즈가 주는 시각적인 즐거움, 다양한 소스가 혼합된 냄새와 열기, 빵 냄새 등이다. 이러한 정보들이 있어서 먹지 않아도 몸과 뇌는 이 음식을 기억하고 있다. 본인은 '손맛'을 개인에 따라 기억 속에 있는 맛이 연상되는 것이 다양한 음식의 맛을 봤다는 것이 아니라, 만든 사람에 따라 음식의 맛이 다르다는 것에 초점을 맞췄다. 그것을 바로 '손맛'이라고 지칭하고자 한다.

손맛을 표현하는 대표적인 작업으로, 극사실주의로 알려진 하이퍼리얼리즘(Hyper-Realism)⁴¹⁾이다. 이는 1960년대 중반 미국을 중심으로 유행했던 구

41) 하이퍼리얼리즘(Hyper-Realism)은 주관을 완전히 배격한 중립적 입장에서 극도의 사실적

상미술 경향이다. 극단적인 사실적 묘사에 의하여 흔히 볼 수 있는 광경을 일순간 정지시켜 생생하게 사실적으로 강조하는 표현이 특징이다. '초사실주의(超寫實主義)'라는 뜻이며 슈퍼리얼리즘(Superrealism), 포토리얼리즘, 스튜디오 리얼리즘, 샤프 포커스 리얼리즘 등 여러 가지 명칭으로 불리기도하며, 주로 일상적인 현실을 극히 생생하고 완벽하게 묘사하는 것을 특징으로 한다.⁴²⁾

있는 그대로 현실세계를 표현했다는 점에서 팝아트와는 차이를 보인다. 작가의 주관적인 감정이 개입되기보다는 냉엄하게 '현실을 있는 그대로' 마치 거울에 비친 모습으로 기록하듯 한다. 우리가 육안으로는 알아낼 수 없는 추악함, 이를테면 모발에 가려진 점이나 미세한 흉터까지도 표현되어, 그냥 지나쳐버릴 수도 있는 현상을 이로 인해 특별한 인상을 받게 한다.⁴³⁾

하이퍼리얼리즘은 주관적인 해석보다는 중립적 입장에서 극도의 사실적 기법으로 사진보다 더 사실적인 표현을 한 것이 특징이다. 어디까지나 중립적 입장에서 사진 같은 극명한 화면을 구성하면서, 주로 의미 없는 장소, 가족 등을 대상으로 한다. 카메라의 눈을 통해 포착된 이미지는 실제와는 다른 허구적 성격을 가진다. 허구성을 새로운 일상적 현실로 내세워 문제를 제기한 하이퍼리얼리즘은 본질적으로 팝아트에 뿌리를 두고 있다.⁴⁴⁾

예를 들어 론 뮤엑(Ron Mueck)은 하이퍼리얼리즘을 대표하는 현대의 조각가 중 하나다. 그는 1958년 호주에서 출생했지만 주로 영국에서 작업 활동을 한다. 론 뮤엑은 원래 미술 전공자가 아니고 장난감을 제작하는 아버지의 영향을 받아 직접 만들어보며 조각을 시작했다. <1997 Sensation: Saatchi Collection>에서 자기 아버지의 시체를 모티브로 한 작품 <Dead Dad>⁴⁵⁾ <그림 20>로 국제적인 명성을 얻었다. 그의 작품 중 <Pregnant Woman>은 호주 캔버라 National Gallery에 46만 1300달러라는, 살아있는 호주인 작가 예술품으로는 이례 없이 높은 가격에 팔렸다.

기법으로 사진보다도 더 사실적인 표현을 한 것이 특징이다. 대체로 사진을 이용하였는데 카메라의 눈을 통해 포착된 영상이기엔 실제와는 다른 허구적 성격을 가질 수밖에 없다.

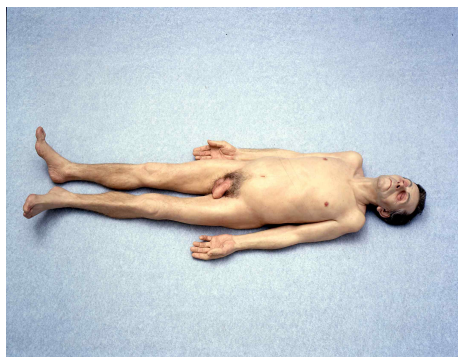
42) 미술대사전(용어편)

43) 문화비평용어사전

44) 문화비평용어사전

45) Ron Mueck, 'Dead Dad' (1996-7), Mixed media. 1997 Sensation: Saatchi Collection
에이 작업을 통해 국제적인 명성 얻었다.

현대사회에서는 똑같은 물건을 빠른 시간에 생산이 가능하며, 추억을 남기고 싶은 장면은 무엇이든지 사진으로 쉽게 저장하고 공유할 수 있다. 그러나 하이퍼리얼리즘 같은 손이 많이 가는 작품들을 보면 시장수요가 꾸준히 있기 때문에 그만큼 가치가 있다고 본다.



<그림 20>⁴⁶⁾Ron Mueck, 'Dead Dad'
20 x 38 x 102 cm, (1996-7)



<그림 21>⁴⁷⁾Ron Mueck, 'Mixed media
'Pregnant woman'
252×78 ×72 cm, 2002

작업을 음식에 비유하면 똑같은 주제로 했어도 표현이 달리 되고, 관람자에게 주는 인상이 다르다. 왜냐하면 작가의 개성과 사물을 바라보는 시점이 다르기 때문이다. '손맛'은 수제(手制)라고 말할 수 있다. 칸트⁴⁸⁾는 손은 '바깥으로 드러난 또 하나의 두뇌'라고 표현했다. 손은 뇌의 명령 받는 운동기관일 뿐 아니라 뇌에 가장 많은 정보를 제공하는 감각기관이기도 하다.

본인의 작업은 하이퍼리얼리즘과 다르고, 추상화처럼 형태가 불규칙한 작업도 아니지만 독특한 회화적 표현으로 집중적인 '손맛'을 보여준다. 그 맛은 본인이 장기적(長期的)으로 사용하는 색감, 붓의 재질, 재료를 다루는 방법과

46) <http://www.thewhitereview.org/art/making-them-ordinary-ron-muecks-art-of-the-un-canny/mueck-dead-dad-300-dpi/>

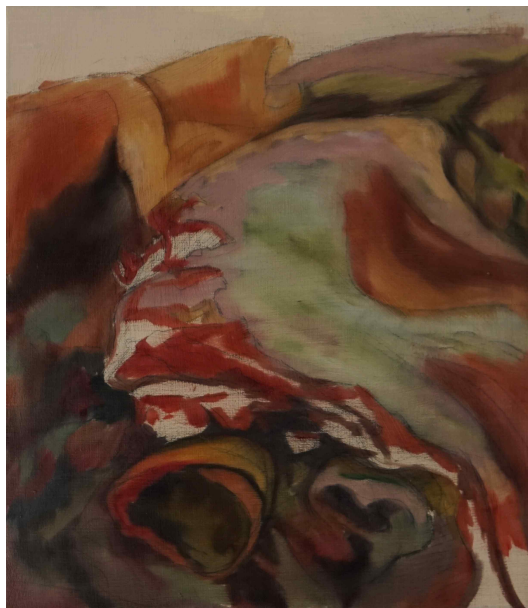
47) <http://cs.nga.gov.au/Detail-LRG.cfm?IMG=122875&IRN=122875&vID=1>

48) 칸트: 이마누엘 칸트(Immanuel Kant 1724년4월22일~1804년2월12일)는 극대 계몽주의를 정점에 올려놓았고 독일 관념철학의 기초를 놓은 프로이센의 철학자이다.

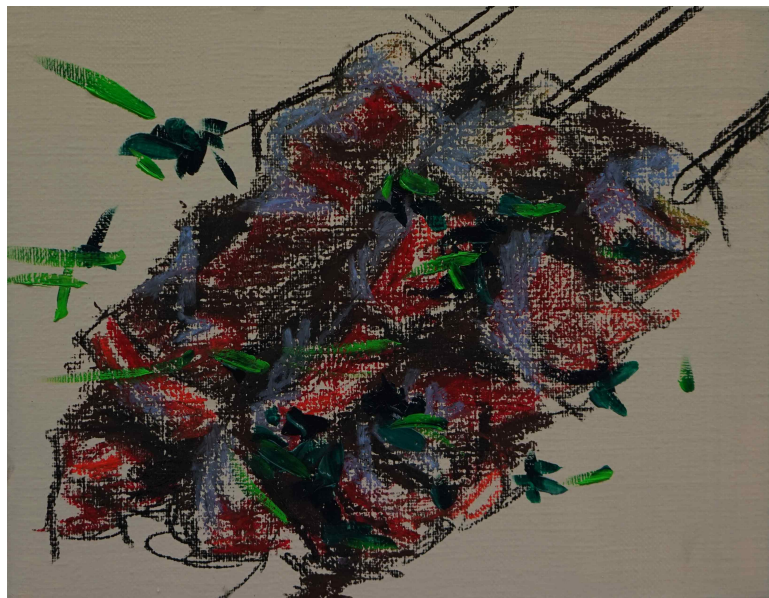
밀접한 연관이 있다. 음식이 맛있게 보이는 작품에서는 '맛'을 상실(喪失)하지 않기 위해 검은색을 거의 사용하지 않는다. 하지만 본인은 검정, 빨강, 남청색을 조합한 색을 자연스럽게 화면에 어두운 부분부터 밝은 면까지 펼쳐나간다. 이 3가지 색의 조합은 시각적으로 검은색보다 어두워 보이기도 한다.

'Zhu Ti' <그림 22> 작품에서는 족발의 일부분을 집중적으로 그린 작업이다. 족발의 부분을 표현했기 때문에 완전한 형태가 아니며, 관람자들이 떠올리는 족발의 형태를 화면에서 비교하고, 유사성을 찾기도 한다. 전체 화면에서 색을 살펴보면 낮은 채도이고, 육질을 표현된 부분에 흔히 사용하지 않은 초록색, 파란색이 사용되었다. 색은 아주 얇게 화면에 덮여있고, 어두운 면에서 밝은 부분까지 더욱 얇아진다. 유화 물감을 사용하면서 물감의 투명성을 유지하고 스케치, 드로잉 선까지 고스란히 남겨 놓았다. 한 화면에서 작품의 진행 과정을 한눈에 볼 수 있다.

<그림 23>에 등장하는 고기 꼬치구이는 일상에서는 발견하기 쉬운 음식 중 하나다. 대부분 일상에서 떠올리는 꼬치의 모습은 붉은 육질에 소스가 뿌려있으며 기름이 흐르는 이미지이다. 본인 작품으로 해석된 꼬치는 'Rou Chuan' 처럼 검은 덩어리에 형태가 불확실하고 건조해 보이기도 한다. 목탄으로 드로잉을 하며 음식에 형태를 잡고, 고유한 음식의 색을 쓰지 않고 고기 꼬치구이 이미지를 해석하였다. 이미지에 뚜렷한 형체를 잡지 않았다. 색으로 칠해진 면으로 화면이 구성되고, 페인팅과 드로잉을 조합하며 형성된 작품이다. 본인은 이러한 '손맛'을 다양한 방식으로 풍부하게 음식소재를 풀어 나갔다.



<그림 23> 본인 작품
Rou Chuan, 목탄,
Oil on canvas
21.8×15.9 cm, 2015



<그림 22> 본인 작품 Zhu Ti, Oil on Canvas, 24×33.1 cm, 2015

3.2.2 스타일

드로잉은 일반적으로 채색을 쓰지 않고 주로 선으로 그림을 그리는 회화 표현 방식이다. 드로잉(drawing,素描)은 소묘라고 부르기도 한다. 소묘를 그리는 목적은 크게 4가지로 구분할 수 있다. 첫째 인상의 파악, 세부의 시록, 건축, 조각, 회화 작품에 계획이나 착상의 전개를 위한 스케치(크로키), 둘째 운동감, 명암법, 해부학 등의 회화적 표현의 탐구 및 표현기술의 훈련을 목적으로 하거나 그 완성작의 세부 또는 전체의 구도를 뚜렷이 나타내기 위한 습작, 셋째 벽화나 태피스트리 등 원작을 만들기 위한 밑그림(카르통), 넷째 독립된 완성작품으로서의 소묘로 구별된다.⁴⁹⁾ 드로잉의 역사를 넓게 살펴보면 '그린다'는 행위는 고대 미술의 벽화부터 시작 되었다고 볼 수 있다. 서양 미술사에서 드로잉은 15세기부터 본격적으로 다루어지고, 예술가로서 창작과정 중 기본적인 부분이 되었다.

드로잉은 예술적 관념(觀念)이 변화함에 따라 예술가가 최종적인 작품을 제작하기에 앞서 자신의 아이디어를 구체화하는데 필요한 창작 단계의 한 과정으로서 중요한 부분을 차지하게 되었다.⁵⁰⁾ 드로잉은 작가의 작품세계를 연구하는 데 결정적인 단서를 제공한다. 어떤 작품 주제에서 드로잉은 작품의 전개 과정 중 재료의 구사, 작품 구상 그리고 작가의 사고 방식을 예측할 수 있으므로 작품 세계를 이해하는 데 도움이 된다.

그리고 1960년대 미니멀리즘과 1970년대 개념 미술이 등장했다. 미니멀리즘은 '회화의 상실' 시대에 '그린다'라는 '손'의 회복을 중시하고 평면성을 부각하면서 회화의 근원적인 문제에 질문을 던졌다. 따라서 작품을 만드는 활동보다 어떤 방식으로 접근하는지 중요하고 의도 자체도 작품이 될 수 있다고 보았다. 이로 인해 대중들은 드로잉에 대한 적극적인 관심을 보였다.⁵¹⁾ 현대미술에서 드로잉은 단순한 밑그림이 아니고 한 가지 독창적이고 독립적인 작업으로 예술적 가치를 가지고 있는 표현 방법 혹은 스타일로 인정하고 있다.

49) 두산백과: 소묘(drawing,素描)

50) 류지연. (2000). 『선과 여백-작고작가 드로잉전』, 피아출판사. p6

51) 안해숙. (2007). 『현대 미술에 있어서 드로잉의 가치에 관한 연구』. 한국교원대학교 석사학위논문. p1

최근 현대미술에서 드로잉은 이전과는 다른 양상을 보이는데, 그것은 미술 영역의 경계가 와해된 상황에서 벌어진 일이다. 드로잉에서 작가의 의도가 완결되었다기보다는 열린 형식으로 남아있다. 열린 작업으로 미완성된 채로 관람자에게 제공되고 열린 형태로서 전반적인 전개 과정을 발견할 수 있다.⁵²⁾

이런 면에서 보면 본인의 작업 의도와 동일한 부분이다. 본인은 회화 작품과 드로잉 형식을 조합하면서 전반적으로 완성이라는 억압에서 벗어나기 위해 꾸준한 시도를 한다. '완성'과 '미완성'의 경계선은 어디까지 인가?

예술가의 창조적인 충동이나 의지는 완성된 그대로 작품에 나타나지 않는다. 볼 수 있는 형상을 통해 내적 창조적 열망이나 의지를 읽어내는 일이 중요하다. 만약에 우리가 보이는 것을 완성된 형식으로 받아들인다면, 완성되지 않은 것은 앞서 존재하는 형식인 셈이다.⁵³⁾

동양예술에서는 여백(餘白)이 있다. 형상이 없는 부분과 그려지지 않은 부분은 미완성의 공간이 아니라 적극적인 표현 공간으로 무한한 의미(意味)와 상상력, 심적 표현을 내제한다. 이런 면에서 미완성처럼 보이는 여백은 동양 예술에서는 독특한 공간 개념이다.⁵⁴⁾

본인 작품의 경우 드로잉 흔적과 부분 여백 처리 방법을 많이 사용하여 작품을 제작했다. 본인의 작업 '떡빵' <그림 24>은 선, 색, 면을 사용하여 룰케이크의 면을 표현한 작업이다. 선으로 빵에 윤곽을 묘사하고, 색으로 이미지 현상을 표현했다. 많은 여백을 남겨 상상의 공간을 주면서 화면 중심으로 모인 이미지들의 긴장감을 유도한다. 유화물감을 사용했지만 마치 수채화 그림처럼 열게 화면에 펼쳐 나갔다. 사이사이에 드로잉흔적을 고스란히 남겨두며 작품 제작 과정과 완성된 이미지를 동시에 볼 수 있다.

52) 안해숙, (2007), 상계논문, p24-26

53) 김광명, (2014), '미완성(논 피니토)의 미학적 의미', 『철학·사상·문화』 제17호, p103

54) 成淑熙, (1995), 『東洋繪畫에 있어서 餘白의 意味』, 상명대학교 석사학위논문.



<그림 24> 본인 작품, 떡빵, Oil on Canvas, 91×72cm, 2014



<그림 25> 본인 작품, La Jiao Gan Dou FU
45.5×37.6 cm, oil on canvas, 2015

'La Jiao Gan Dou Fu' <그림 25>는 중국인의 일상적인 식탁에서 자주 먹는 두부 음식 중 하나다. 매운 고추에다가 건두부를 볶아, 이 요리는 짭 맛, 매운 맛, 구수한 맛이 혼합된 음식이다. 본인 작업에서는 탈색된 색감으로 원래 음식 이미지와는 다른 형태로 보인다. 화면 중 2/5는 드로잉 선과 이미지 윤곽 연필 선을 그대로 남겨놓았다. 드로잉 사이에 색이 부분적으로 펼쳐져 있는데, 이는 조마침 프린트 도중에 (*종이가?) 멈춰 있는 상태와 같다. 하지만 화면 구조에서 이미지 전체를 색으로 채우지 않고, 드로잉의 자연스러움을 남겨놓아 역동감을 주었다.

3.3.3 미각의 시각적 표현

미각과 후각은 오감의 체계 중 가장 하위의 감각으로 치부되어 왔다. 플라톤과 아리스토텔레스는 시각과 청각이 남성적이고 이성적인 반면, 미각과 후각, 촉각을 한데 묶어 동물적이고 여성적인 감각으로 여겼다. 미각과 후각은 육체적인 쾌락과 고통에 가장 밀접하게 관련되어 이성의 활동을 위협하는 존재이기 때문이다.⁵⁵⁾

본인은 미각을 느끼는 음식으로 사진을 보고 평면 작업으로 풀어낸다. 음식을 먹고 직접 사진으로 기록하거나, 평소 좋아하는 음식에 이미지를 모아 다시 조합해서 사용한다. 음식은 다른 매체에 이미지 작업에 옮겨진다. 음식의 온도, 습도나 같은 요소는 화면에서는 직접 체험할 수 없다. 그러니 '매실을 바라보며 갈증을 달래고. 그림의 떡으로 굶주린 배를 채우다' 라는 말이 있다. 그러면 평소에 매실을 먹어 봤기 때문에 그 이미지 자체를 보기만 해도 신체적 반응을 일으키며 갈증을 달랜다. 그림에 그려져 있는 떡만 봐도 배부른 느낌은 시각 자극으로 몸을 통해 미각을 느끼게 하는 것이다. 그 미각은 실제 이미지에서는 얻을 수 없다, 언제나 개인 경험을 통해 구체화(具體化)될 수밖에 없다. 예를 들어 두리안(Durian, 과일의 왕자라고 불리는 과일)을 먹

55)이지은. 2011. 『먹는 미술: 현대미술에 나타난 음식의 사회적 역할과 양상들』 현대미술학회.p265

어 본 적이 없으면 이미지와 언어 표현만으로 그맛을 느끼기는 힘들다.



<그림 26>안성하⁵⁶⁾ 무제
oil on Canvas, 116.7x97 cm, 2005.

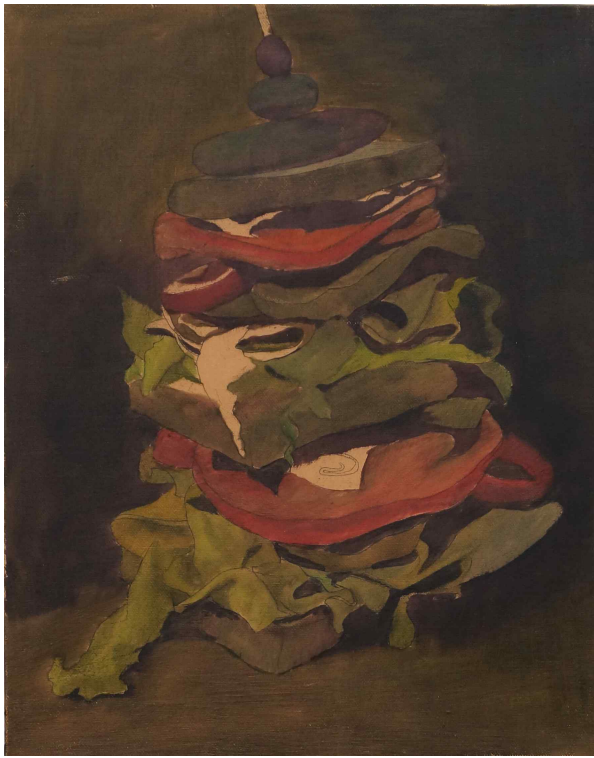


<그림 27> 본인 작품, 冰果 ice fruit
oil on canvas, 91×72 cm, 2014

본인 작품에서는 주로 일상에서 쉽게 접근할 수 있는 음식을 사용하고, 그의 맛을 연상하게 만든다. 또 본인은 다양한 회화적 표현으로 음식 이미지를 그려내 음식의 고유(固有)한 맛을 떠나 맛없게 느껴지게도 한다. 그러면 미각을 느끼게 한 본인 작품과 다른 작가의 작품을 같이 살펴본다.

안성하의 <그림 26>은 극사실로 유리 접시에 담겨 있는 사탕을 표현한 작업이다. 마침 굴러 나오는 것 같은 설탕, 투명한 유리 접시와 반사되는 바탕으로 화면을 조합하여, 식욕을 돋게 만드는 작업이다. 본인 작품 '冰果 ice fruit' <그림 27>은 안성하의 작품과는 정반대로 음식의 맛을 맛이 없게 표현하였다. 유리컵에 얼음과 과일을 다져 담은 음료가 있다. 화면의 중심에 이미지가 배치되었고, 흐트러진 유리컵의 형태와 컵 안에 떠있는 이물질처럼 보이는 음식들이 있다. 마침 태풍이 오며 물건들이 하늘 위를 날아다니는 것처럼 보이기도 한다. 어두운 회색 톤을 사용하여 전반적으로 화면의 색에 명도가 다운된다. 맛없게 표현되므로 이에 맛을 화면에서 제거하기도 한다.

56) <https://topclass.chosun.com/board/view.asp?catecode=J&tnu=200710100015>



<그림 28> 본인 작품, 샌드위치
Oil on canvas,
32×41 cm, 2012

음식에 맞은 그에 개성이라고 보면, 나에 작업 '샌드위치' <그림 28>에 개성은 색이라고 말할 수 있다. 모든 이미지는 어두운 바탕배경에 등장하다. 고전적 칼라 톤을 가지고 있지만 현대적 방식을 보여주기도 한다. 주로 블랙 빨강 부루 믹스된 물감을 만이 화면에 널려있기 때문이다. 맛있는 샌드위치는 맛없게 보이지만 맛이 있다는 정반대 이름을 지어다. 완성되지 않은 그림처럼 들쭉날쭉, 천 쪼가리처럼 널려있는 상추, 생고기처럼 보이기도 한 토마토, 곰팡이 낀 것처럼 보이기도 한 빵 등등, 다양한 연상을 시킨다. 오브제로서 유화물감 가지고 있는 특정, 시간이 오래가도 됐어도 변색 속도가 느리다. 올리고 또 올려도 수정의 가능성. 색에 명도 투명도 오일과 조합 되면 조절 가능성 등등. 어떤 색이 드러나는지는 작가에 개성에 따라 틀리기도 한다.



<그림 29>

Sara Huxley-Edwards⁵⁷⁾ Solva Supper Mixed
Media on Chunky Canvas : w.80cm x h.80cm

사라 헉스리 에드워즈의 <그림 29>작업은 주로 식탁과 식탁에 놓여진 현상을 그린다. 음식을 미각적으로 표현하기보다는 시각적으로 형태, 구조와 색을 집중적으로 표현했다. 이미지를 간략하게 두꺼운 검은색 선으로 그리며 대략 형태만 보인다. 음식위주에 작품은 아니지만 일상생활에 식탁을 그리며 음식도 포함했다. 그에 음식은 주로 용기(容器)와 어울리고 색과 어울렸다. 또한 공간감, 독특한 색감이랑 같이 시각적으로 식을 표현 했다. 본인의 작품인 <그림 30>도 맛있게 음식을 표현한 작업은 아니고, 시각적으로 차렸진 음식을 맛없게 표현 한 작업이다. 탕추위는 중국의 잉어요리 중 하나다. 회색 바탕에 잉어 부분을 화면에 등장시켰다. 주로 어두운 색을 많이 사용했고, 붉은 색은 주요 색이도하다. 고기류에 많이 쓰여 있지 않은 초록색과 파랑색을 같이 사용했다. 잉어형태에 윤곽은 잡혔지만 세부적으로 표현 됐지 않나. 사이 사이에 드로잉에 흔적을 보이기 위해 투명성도 유지했다. 요리 마무리에 올려져있는 파조가리는 굵직하고 두꺼운 색을 사용했다. 색에 투명과 불투명, 물감에 두께감과 밝기에 대비는 명확하다. 이 작업은 시각으로 음식을 표현하며 맛을 제거되어 맛없게 보이기도 한다.

57) <http://www.ukartistsonline.com/detail.aspx?title=Solva%20Supper>



<그림 30> 보인 작품, 탕추위, oil on canvas, 45.5-37.6cm 2015

IV. 결 론

지금까지 본인작업 중심으로 음식 그림의 회화적 표현을 연구했다. 일상생활에서 인간과 가장 가까운 음식모티브로 소재를 삼아 평면으로 작업했지만 여기에서는 바로 그 ‘낮익음’이 문제점이 된다. ‘음식’이라는 것은 너무 평범하고 익숙한 존재로서 그 속에서 특별함을 찾아내기가 쉽지 않은 일이다. 예술사자에게 음식은 의식적인 규칙과 품위 있는 사상을 내세울 필요가 없는 영역이다. 따라서 오히려 이런 부분에서 화가의 진정한 충동과 관심이 드러나는 경우가 있다. 어느 분야든 중심을 벗어난 변두리에는 어느 정도 자유가 허락되어 실험과 방종이 허용되게 마련이다. 집주인을 잘 알고 싶다면 거리에 면한 집의 정면보다 뒤뜰을 보는 게 더 낫다는 이야기와도 통한다.’⁵⁸⁾

본 연구는 음식을 주제로 한 작품들을 살펴보며 거기에 존재한 예술적, 미학적 가치를 지적한다. 본인의 경험에서 시작한 생일 주제 작품부터 현재 음식그림 까지 다양한 회화 표현을 보여줬다. 물감 사이로 보이는 드로잉 선들, 물감과 드로잉에 겹친 층면, 투명과불투명의 면들에 관계, 어두운 색감과 동일한 색도에 펼쳐가는 물감들, 형태가 해체된 표현들이 음식 이미지 작업을 구체화시켰다.

나는 늘 왜 작업을 해야 하는지 대해 이유를 찾고 있다. 음식은 단순하고 일상적인 모티브지만 개인경험을 통해 느낀 문화를 관찰한 사람으로서 독특한 의미가 있다. 음식을 시각으로 맛없게 혹은 맛을 제거하여 표현한다. 음식은 생존에 필수가 아닌 쾌락과 즐거움 줄 수 있는 행위이기도 한다.

58) 케네스 벤디너,, 『그림으로 본 음식의 문화사』 남경태 옮김. p26

참 고 문 헌

1. 단행본

- 노명우. (2008). 『아방가르드』 . 서울: 책세상.
- 류지연. (2000). 『선과 여백』 . 서울: 피아출판사.
- 박혜원. (2000). 『색을 읽고 보는 눈』 . 서울: 양지.
- 이지은. (2012). 『감각의 미술관』 . 경기: 이봄.
- 정현숙 조연숙 공적. 『세계 식생활 문화 이해』 . 경기: 양서원.
- 케네스 벤디너. (2007). 『그림으로 본 음식의 문화사』 . 남경태 옮김.
서울: 위즈덤하우스.
- 할 포스터(Hal foster). (1993). 『반 미학』 . 윤호병 옮김.
서울: 현대미술사.

2. 논문 및 학술지

- 김인구. (2010). 『'김치'소재를 통한 회화의 문화적 메타포 표현 연구』 .
국민 대학교 일반대학원 석사학위논문.
- 김광명. (2014). '미완성(논 피니토)의 미학적 의미'. 『철학·사상·문화』 , 제17호.
- 成淑熙. (1995). 『東洋繪畫에 있어서 餘白의 意味』 . 상명대학교 석사학위
논문.
- 안해숙. (2007). 『현대 미술에 있어서 드로잉의 기치에 관한 연구』 . 한국교
원대학교 석사학위논문.
- 이부용. (1998). '단맛의 미론적 배경과 식품산업에의 응용 현황'. 『국내기술

정보』, 식품기술 제11권 제4호.

이윤정. (2006). '니엘 스포에리(Daniel Spoerri)의 '이트 아트'(Eat Art)에 나타난 일상성의 미학'. 『美術失学报』, 第26号 pp239-264.

이지은. (2011). '먹는 미술: 현대미술에 나타난 음식의 사회적 역할과 양상들'. 『현대미술사학회』, 제29집. pp265-290.

장성수. (2004). '스포츠의 반미학적 현상에 대한 고찰'. 『한국체육학회지』, 제43권 제6호.

주영하. (1999). '전통음식과 기술의 문화체계'. 『仁濟食品科學FORUM論叢』, 仁濟大學校食品 科學研究所.

최찬미. (2015). 『1960년대 이후 반(反)미학에 나타난 이트 아트(Eat Art) 연구』. 서울시립대학교 석사학위논문.

.

ABSTRACT

Study on pictorial representation of taste

- With a focus on the researcher's personal works
(Food painting) –

Xianghua – Xu
Major in Contemporary Art
Dept. of Painting
The Graduate School
Hansung University

Food is one of the important areas of society and diet is an expression of a person's identity. One's body remembers what one eats, so the origin of a person can be determined by examining what he eats. Food appeared as subject since long ago in arts, but artworks that intensively deal with food were rather rare. Since the early 20th century avant-garde movement, there has been dramatic changes to existing views on aesthetics as rapid industrial development unfolded over 1960s. Anti-aesthetics theory had emerged at the core and works that deal with food as we experience in our daily lives has been represented in various ways. Danial Spoerri's 'Eat Art' is an example of new gourmet experience and communication through food. This paper shows how the learning and experience of food as a core element that forms variety of cultures is transformed into artworks.

This paper attempts to analyze how my personal artworks fit in the bigger context and align with recent artistic movements that expresses food art and my personal artworks. This work is a visual representation of taste experience centered on 'food painting'. The work of food titled <2013.05.27.> was inspired by a realization that cultural custom of 'birthday party' is often a mere formality in our everyday lives. I expressed taste experience through a pictorial representation on flat canvas using variety of materials. 'Food Painting' breaks the boundary between drawing and painting, and between finished and unfinished standards. I have used a combination of experience and unique expression in our culture to transform taste experience into a visual experience.

【Key words】 Food Painting, Food Art, Visual representation of taste, Food theme, Art and food, Food and Society.