

월간 PIGHEAD LAB

피그헤드랩



월간 피그헤드랩은 건강한 삶과 문화를
지향하기 위한 자유로운 이야기를 담은
잡지雜誌입니다.

35호
2025.7



김희진_ 화순 운주사에 외계인을 만나러

스물두번째 원고

오종원_ 로컬푸드 파머스 캠프 농월정

서른세번째 원고

한량윤씨_빈집을 비우기

세번째 원고

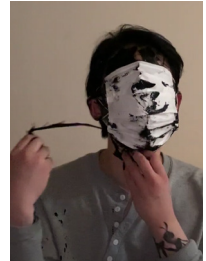
X_ 그 곳에 가고싶다 : 유토피아 (Youtopia)

열세번째 원고

화순 운주사에 외계인을 만나러

김 희 진

노동자



예상치 못한 비는 평평한 천 위의 입자를 부풀게 한다. 이것은 오래 전 돌이킬 수 없던 호흡이 쉬어간 자리에서 관측된 현상이고, 당시에는 아무도 그것을 온도라고 부르지 않았다. 한 동안 이 기묘한 부풀음은 실존의 전조로 여겨졌으며, 일부 기록에서는 그것이 생의 시작보다 오래되었음을 주장한다. 그리하여 평면 위에서 부풀어오른 무언가가 있으면, 그곳에는 반드시 압력이 아니라 기억이 남았다고 보아야 한다. 가장 정확한 변형이 일어나는 온도는 36.7도, 혹은 그것보다 조금 아래다.

C는 이를 확인하기 위해 일정한 자세로 오래 누워 있기를 반복했다. 그는 몸이 아닌 표면이 기억하는 것에 관심이 많았고, 눌린 자리가 살아남는 방식에 대해 아는 것이 없었지만 믿는 것은 많았다. 손보다 먼저 반응하는 밀도를 추적하다 보면 중심은 자주 잘못 배치되었고, 그는 그러한 배치 오류를 하나의 구조로 간주했다. 대부분의 감각은 그의 입이 열리기 전 생성되었고, 말보다 깊이, 말보다 무겁게 감각은 미끄러졌다. 그는 말이 닿기 전에 감각이 이미 이탈해버리는 조건을 정상이라 판단했다.

그는 알루미늄으로 만든 접시를 수집했지만, 그 위에서 음식을 먹은 적은 없었다. 오히려 그는 그것을 음파 반사 실험에 사용했으며, 물방울을 떨어뜨려 무늬를 기록하기도 했다. 아무 쓸모 없이 얇고 차가운 표면이 손에 닿는 순간, 그는 몸 안쪽의 진동이 마치 접시 안으로 침투하는 것처럼 느꼈고, 그것을 기록하려 노력했다. 실패할수록 기록은 늘어났고, 늘어난 기







록이 그의 기억 대신 작동했다. 때로는 그 위에 아무것도 하지 않고 누운 채 며칠을 보냈다. 반응이 생기지 않아도 그는 기다렸다. 대개는 반응이 아니라 기척만 남았다.

마지막으로 그는 자신이 머물던 방의 바닥 한편에 작은 구덩이를 팠다. 그것은 깊이를 위한 것이 아니라, 틀어진 균형을 위한 공간이었다. 그는 매일 그 안에 한쪽 다리를 넣고 하루를 시작했다. 기울기와 편향, 감각의 차이를 몸 전체로 분배하려 했고, 그 결과 일부 기억은 왼쪽 발목 쪽에만 남게 되었다. 그 발목을 누르면 특정 날의 시간 분포가 일시적으로 재현되었다. 이것은 의학적 현상이 아니라 밀도 재배치 현상으로 간주되었다. 기록에 따르면 그것은 유일하게 측정 가능한 형상질의 징후였다.

누군가는 그를 사기꾼이라 불렀고, 누군가는 아직 관측되지 않은 감각의 예언자라 말했다. 그러나 그는 그 모든 설명에서 벗어나 있었다. 그가 정말로 지닌 것은 신념이 아니라 무게의 기억이었다. 무게는 재현되지 않고, 기억은 가끔씩 썩고, 그 썩은 틈 사이로 손이 밀려 들어가곤 했다. 그 손의 기울기가 만들어낸 접힘 속에서 다시 한 겹의 세계가 일어났다. 그러니 눌린 자리는 지워지지 않는다. 그것은 시간이 아니고, 감각도 아니며, 다만 체온이 묻어있던 바닥 그 자체다. 







로컬푸드 파머스 캠프 농월정



오 종 원

문화소비자 / 피그헤드랩 운영

로컬푸드 파머스 캠프 농월정. 직역하면 지역 음식 농부들과 함께 하는 캠프라고 해야 할까.

함양, 함양군이라는 지역을 이 농월정 프로그램을 통해 알게 되었다. 단순히 내 무관심이라고 하기에는 지금도 글을 쓰며 조사를 어떤 특색을 발견하기는 쉽지 않았다. 그럼에도 여기까지 와서 캠핑 프로그램에 참여하게 된 것에는 여기 농월정에서 올린 인스타그램 게시물의 영향이 컸다. 우연히 광고(아닐 수도 있다.)로 뜬 사진에는 광주리 한 가득 담긴 음식들의 사진이었다. 그야말로 압도적이었다. 이렇게 한 가득 캠핑에서 먹을 수 있다고?

물론 먹으려고 캠핑 하냐고 물어본다면 꼭 그것은 아니지만 그럼에도 먹거리는 캠핑의 큰 요소이기는 하다. 하나의 사진, 하나의 광주리에도 미처 다 담기지 못해서 2개의 사진으로 나뉘어 올린 먹거리들은 캠핑이나 맛집을 좋아하는 이들에게는 너무 솔깃할 수 밖에 없다. 그리고 캠핑과 먹거리 투어 둘 다 즐기는 나의 경우에는 말할 것도 없고.

두 사람 기준 11만원이라는 비용 또한 나쁘지 않았는데, 사실 처음에는 잠깐 멈칫할 금액이기는 하였음에도 프로그램 참여하고 음식 패키지를 받자마자 사라졌는데 뒤에 다시 언급하겠지만 싱싱한 로컬 음식들은 굳이 단가를 따질 필요가 없을 정도로 퀄리티가 우수했다.

서울에서 출발하여, 토요일 오전 기준 3시간 30분 정도 소요되었는데 경남이라는 지리적 명칭이 멀게 느껴진 것 치고는 제법 가깝게 느껴졌다. 캠핑장에 도착하니 웃는 얼굴의 청년 스탭들이 보인다. 캠핑장의 직원처럼 보이지 않고 딱 봐도 본 사업의 추진인원이다. 캠핑장 입구에서 홍보물 자료들을 정리하고 있다 우리를 반겼다. 서울에서 왔다고 하니 깜짝 놀란다.



사진1_ 함양 농월정 로컬푸드파머스캠핑의 리플렛.
일러스트가 느낌이 좋다. © 농월정

본 프로그램은 함양 지역의 청년단이 추진한 사업이라고 들었다. 내 나이 또래(혹은 더 어린) 청년들이 진행하는 사업이었고, 홍보물에는 행안부를 포함해 다양한 기업들의 후원 로고가 있었다. 후에 물어보니 “부스트유어라이프”라고 지역 청년단체의 비영리 활동을 지원해주는 프로그램의 일환이라고 한다. 이런 지원 사업을 통해 이벤트를 만들고 지역을 홍보할 수 있으니 매우 좋은 취지라 생각한다.

농월정 오토캠핑장의 시설은 상당히 괜찮았다. 시설과 건물들도 무척 깨끗했고, 사이트의 간격도 제법 넓었으며 무엇보다 주변 민가 몇 채와 함께 아름다운 자연 경치에 둘러 쌓여 있었다. 관리인께서 전동 휠에 탑승한 채 주기적으로 순찰을 돌며 미화를 신경 쓰고 있어서 참 좋았다.(중간중간 안내 방송도 해주었는데 아무리 봐도 DJ의 꿈이 있으신 분이다.)

이 캠핑장의 부작용은 이후로 캠핑장 보는 눈이 높아져서 이곳과 비교하게 된다는 것이었다.

캠핑장을 가는 길에 제법 자연 경관이 어우러진 마을들을 지났다. 함양에 도착해서 이곳이 8개의 정자가 유명하다는 것을 알게 되었고, 그 중에 농월정이 있다는 것이다. 여기까지 왔으니 농월정에 가보기로 한다.



사진2_리플렛 내부. 좌측의 음식사진들이 SNS에 게시된 내용이며 실제로 이렇게 나왔다.

또한 리플렛에는 해당 재료들을 활용한 레시피도 간단히 포함되어 있다. © 농월정

농월정은 강물이 바위틈들 사이에서 속도가 붙으면서도 탁 트인 자리에 위치해 있었다. 선비들이 술 한잔과 함께 풍월을 읊으며 달을 희롱한다는 의미가 있다고 하는데, 마을에서도 떨어져 있고 꽤나 깊숙이 들어와야 하는 곳에 있어 충분히 이해가 되었다. 조용하고 또 무성한 풀숲에 가려져 있지만, 안으로 들어오면 탁 트여 있고 그렇게 상쾌할 수가 없었다. 마침 당일 새벽까지(정확히 말하면 도착하고도 보슬비가 조금 내렸는데) 비가 내렸던 지라 강물이 우람하고 거칠게 내려오고 있어, 정자에서 보고 있으니 어떤 기운 같은 것이 느껴 지기도 하였다.



사진3_ 농월정. 상상보다 크기가 더 커서 살짝 놀란 감이 있다.

사진4_ 지급된 음식상자. 상상한 재료들이 딱 차있다. (개봉 사진을 깜빡했다.)



막 텐트를 치고 육개장 사발면을 한입 들이키고 있으니 음식 박스가 배달 왔다. 크기는 대략 감자나 야채 같은 것들을 담은 대형 박스 크기였다. 우리는 두 명이라 2인분의 식량이라는 하였는데, 생각했던 것보다 박스가 커서 놀랐다. 그리고 그것을 오픈하니 이윽고 어마어마한 양의 음식들이 눈앞에 펼쳐졌다.

본 프로그램의 큰 참여 동기였으니 리뷰를 해보자면 일단 지리산 흑돼지고기로 시작한다. 팩으로 얇게 썰린 앞다리살, 오겹살, 돈마호크였다. 돈마호크라는 부위는 사실 잠깐 인기를 끌었다가 식은 감이 있는데 얼핏 그렇게 까지 맛있는 부위는 아니라고 들은 적 있다. 그래도 캠핑에, 직화로 구워 먹으면 뭐든 맛이 없을 수 없으니 일단 오케이. 소시지도 곁들어 있었는데, 후에 집에 돌아와서 구워 먹으니 적당히 짭맛이 베인 맛있는 소시지였다.

손두부와 씹장은 지역 콩을 활용한 것 같았다. 유별난 특이한 맛이기보다 기본에 충실한 맛이었다. 손두부는 꽤 탄탄한 편이었는데, 두부를 좋아하는 편이다보니 요리하기도 좋은 적당한 탄력감이 기분 좋았다.

큰 기대를 안했는데 무척 마음에 들었던 것이 송향버섯과 위먹는 치즈였다. 버섯은 처음 준 양이 매우 많았음에도, 만약 부족하면 더 가져갈 수 있도록 한 칸에 상당히 쌓여 있었다. 버섯은 상당히 향기롭고 식감이 너무나도 좋았는데, 이걸 더 가져가도 된다구요? 라면서 재차 물어보고 가져갈 정도로 너무나도 고급 식재료 같았다. 그리고 실제로 서울에서 사먹으려고 했더니 정말 가격이 꽤 있었다!(이날 우리가 먹고, 또 얻어온 버섯만 10만원어치는 되었던 것 같다.) 이 금액이 아깝지 않다고 느껴질 정도로 입맛을 자극하는 버섯이었고, 찌개나 국에 넣어 먹기가 아쉬워서 고기와 함께, 혹은 단독으로 구워 먹었는데 매우 일품이었다.

치즈는 곧 소개할 삼민목장이란 곳에서 요거트와 함께 나온 것이었는데, 요거트는 담백하면서도 적당히 묵직한 맛이 좋았다. 지역의 목장에서 직접 키우는 소들에게 나오는 젖으로 가공한 것이라고 한다.

이 캠핑의 프로그램은 단순히 먹는 것에만 그치지 않았다. 첫째 날의 오후, 둘째 날 오전에 지역 청년 생산자들과 함께하는 커뮤니티 프로그램이 있었다. 캠핑쌀롱이라 이름 붙여진 본 프로그램에서, 나는 첫째날을 치즈와 와인 프로그램에 신청한 것이다.

앞서 말한 삼민목장은 2대에 걸쳐 내려오는 지역 목장으로, 직접 소를 키우고 짜낸 젖으로 우유와 요거트, 치즈를 생산하고 있다고 한다. 무려 치즈는 입실에서 열린 치즈대회에서, 치즈로 유명한 본고장 입실을 제치고 1등을 거머쥔 정도로 큰 성과가 있었다고 한다. 내가 받은 치즈가 바로 그 치즈였다. 삼민목장의 청년 경영인은 이런 성과를 약간 부끄러워하며 소개하였지만, 나중에 찾아보니 관련 분야에서는 정말 큰 성과가 아닐 수 없었다.

유제품들은 짜낸 우유의 양에 비해 10%정도밖에 나오지 않는다고 한다. 그리고 치즈의 경우에는 매일 확인을 해줘야 하는 번거로움도 있어서 가격이 비쌀 수 밖에 없다는 것을 알게 되었다. 매번 장을 볼 때마다 유제품이 비싸 투덜거리던 나를 잠깐 돌아보는 기회가 되었다. 목장의 소개와 함께, 상을 받은 치즈는 물론 같이 생산하는 다른 종류들의 치즈도 함께 맛을 볼 수 있었는데 사람들이 많이 모인 자리였음에도 너무 맛있어서 허겁지겁 먹어 치웠다. 특히 구워 먹는 치즈를 크래커와 같이 먹는 것이 너무나도 조합이 좋았는데, 적당히 짭조름하게 고소한 맛이 참 좋았고, 쫄깃한 맛이 살아있음에도 구웠기 때문에 살짝 크리스피한 부분들이 계속 입맛을 당겼다.

실제로 받은 치즈를 손님들에게 접대할 일이 있었는데 그야말로 호평 일색이었다. 나 역시도 식후주를 마실 때 조금씩 아껴서 먹는다는 게, 결국 지금 추가 주문을 한 상태이다.

같이 나온 와인도 함양 지역의 와인이었다. ‘하미양’ 함양의 영문명을 길게 늘린 표현이 뭔가 프랑스의 그 무엇을 모티브로 한 것 같아 귀엽게 느껴졌다. 소개하는 이는 해당 와인공장의 청년 직원같았다.

하미양 와인은 산머루로 담구는 와인이라고 하였는데, 이 머루가 한때는 지역의 특산물이었다고 한다. 실제로 머루라 함은 손톱보다도 조금 더 작은 그 알갱이 같은 열매이다. 예전에 나도 어딘가의 산에서 본, 열매가 으깨진 것이 옷에 닿으면 보라색 물이 드는 그런 과일이 있었던 것 같다. 이걸로 와인을 만들려면 대체 얼마나 많이 따야 하는 걸까. 처음에는 많은 농가들이 머루를 재배했다고. 그런데 이 머루라는 것이, 손도 손대로 많이 타고 약을 치기도 어렵다고 한다.



사진5_ 정말 너무 맛있었던 치즈들.

구워먹는 치즈 외에도 스트링 치즈 등 다른 치즈들도 매우 맛있었다.

그 외에도 점점 더워지는 날씨 등의 문제까지 포함해, 그 재배지가 점점 줄어들어 근래에는 농가가 몇 남지 않았다고 한다. 이로 인해 산머루 와인도 점점 만들기 어려워지고 있다 하니 기회가 될 때 좀 더 먹어봐야 할 것 같았다.

개인적으로 스위트 와인을 좋아하는데, 이 와인은 드라이도 충분히 달고 맛있었다. 기이할 정도로 달달한 맛이 입에 감칠맛처럼 돌아서 고기와 함께 먹으면 너무 잘 어울리겠다는 생각이 들었다. 실제로 나는 이날 밤 얻어온 심플용 와인으로 바비큐를 함께 즐겼다.

이날의 바비큐는 참 환상적이었다. 고기야 두말할 것 없었지만 앞서 말한 송향버섯이 너무나도 괜찮아서, 나중엔 고기보다 버섯을 더 찾을 정도였다. 또 같이 준 야채, 애호박과 가지 역시 튼실하고 달달한 맛이 나 바비큐에 그만이었다. 적당히 썰린 야채와 돼지고기를 지역 쌈장에 찍어 먹으니 포만감이 가득한 한입이었다.



사진6_ 하미양 와인과 산머루 원액. 이날 드라이와 스위트, 원액도 맛볼 수 있었다. 나중에 빈 원액 병에 와인을 한가득 담아 저녁식사를 할 수 있었다.

핸드드립 수업은 의외로 알찼다. 신청했을 당시만 해도 그저 핸드드립 커피 한잔 하면서 운치나 즐기겠지 생각하였는데 커피에 대한 이론을 가볍게 다뤄주었고, 무엇보다 직접 핸드드립을 경험하게 해본 다음 그 핸드드립을 내린 드리퍼를 선물로 주었다! 참여한 모든 팀에게 드리퍼를 나눠준 것이다.

이후에 약 두 시간에 걸친 재즈공연이 진행되었다. 삼인조 그룹으로 이뤄진 팀이 공연을 하였는데, 나는 좀 피곤하기도 하고 쉬고 싶어서 멀리서 적당한 듣고 말았지만 많은 참가팀이 의자와 가벼운 주류를 함께 들고 오랜 시간 감상하더라. 이후의 캠핑 분위기도 그렇지만 이 프로그램에 참여한 사람들이 캠핑과 함께 이런 문화를 즐기는 여유와 경험이 있는 이들이란 것을 느끼게 되었다. 또한 그런 사람들을 선정하여 프로그램을 추진한 것 같기도 하였고. 대체로 여유와 매너들이 있는 하룻밤이었다.

다음날, 두번째 캠핑샬롱은 핸드드립 커피였다. 함양이 커피 산지인 것은 아니다. 이번 커피 프로그램을 진행하는 청년 경영인은, 졸지에 부모님으로 인해 연고지도 없는 함양에 카페를 차리게 되었다고 한다. 나는 이점이 꽤 의미 있었는데 이것은 이따가 다시 말하는 것으로 하고.



사진7_ 바비큐 파티. 전부 이번 프로그램에서 지급된 재료들이다.

핸드드립 역시 단순히 커피를 갈아 뜨거운 물을 붓는 게 아닌, 과거 세계 커피대회에서 수상한바 있으며 초보자에게 적합한 드립 방법을 가르쳐준 것이다. 그렇게 내려서 마신 커피의 맛은 정말로 상상을 초월했다. 단순히 분위기가 좋아서 만이 아니라 커피의 산미와 향이 상당히 풍부해진 것이다. 그 덕분에 집에 올라오는 길에 바로 핸드드립 키트를 주문하였고, 전동 커피머신이 있음에도 불구하고 시간이 될 때마다 핸드드립을 내려 마시게 되었다. 같은 원두를 쓰더라도 머신과 핸드드립의 차이는 어마어마하게 났다. 특히 알려준 레시피 대로 내리게 된 것이 큰 영향을 미쳤다.

나는 이 수업이 의미가 있었던 것이, 나는 앞으로 여기서 핸드드립을 배우고 선물받은 드리퍼를 쓸 때마다 나는 함양을 생각하게 되는 것이다. 꼭 특산물이 아니어도 좋다. 가령 누군가와 여행을 간 그곳이 계속 기억에 남듯이. 꼭 그곳에서 자라거나 꼭 그곳에서 태어난 것



사진8_ 핸드드립 커피 체험. 이 경험 때문에 핸드드립 키트를 구매하게 되었다.

어떤 시대로까지 올라가 전통 운운할 것이 아닌, 지금의 그 사회를 일구는 청년들이 직접 자신의 브랜드를 어필하고 소비자는 그것을 통해 어떤 특별한 경험을 추가하게 되는 것이 매우 매력적인 경험이라고 생각한다.

다만 해당 프로그램의 인터뷰에서도 밝힌 소회지만, 그림에도 이것이 ‘캠핑 프로그램’이라는 일종의 제약 아닌 제약에 묶여 조금은 아쉽다는 생각도 있다. 분명 함양을 알리는 방법은 이곳의 청년들이 현재 일구고 진행되는, 살아있는 이야기를 전달하는 방식을 택하였지만

이 아님에도 그곳에서 특별한 경험을 만들어주고 기억에 남는다면 그것 또한 ‘특산’이라는 개념에 부합되는 것은 아닐까? 그러기 위해서는 어떤 편향된 시선과 구별법이 아닌 넓고 포괄적인 지원 같은 것이 있어야 하지 않을까 그런 생각을 해보았다.

그래, 이렇게 생각해보면 ‘경험’이란 것이 참 중요하다. 내가 그곳에서 어떤 경험을 한다는 것이 바로 그곳의 브랜드를 만들어내는 것이니. 이번 함양 농월정 프로그램의 경우 분명 시작은 다양하고 풍부하며 푸짐한 먹거리로 시작하였고 그게 캠핑을 즐겁게 만들기는 하였지만, 엄연히 따지면 그것 자체는 다른 비슷한 프로그램을 참여하여도 경험했을 수 있을 것이다. 그러나 캠핑살롱이라는 일종의 교육 프로그램을 통해 나는 해당 지역의 맛있는 것, 그러나 그것이 꼭 조선시대나 그

그것이 커뮤니티의 한 방향으로 나아갔다는 생각은 들지 않았다. 왜냐하면 캠퍼들이 캠핑을 즐기는 궁극적인 이유 중에 하나는 일종의 소통단절, 떠남, 디지털 디톡스 등과 같이 일상에서 떠나 단절된 휴식을 즐기려는 것도 크기 때문이다. 그러다보니 캠핑이라는 휴식 플랫폼과 농월정의 참여형 커뮤니티는 다소 아쉬운 차이가 있었던 것은 사실이다.

또 하나, 이 프로그램 참여 전에 강진 라이딩투어를 떠났기 때문인지, 어디까지나 캠핑만으로는 해당 지역을 ‘경험하였다’고 말하기는 조금 어려웠다. 짝 차게 짜여진 쌀롱 프로그램과 공연 등은, 분명 너무나도 호화스러운 서비스라고 할 수 있었으나 오히려 그로인한 액티비티(가령 지역 탐방 등)는 별도로 있지 않았다. 사람마다 취향은 다소 다를 수 있겠으나 너무 짝차고 호화스러웠기 때문에 오히려 참여자가 주도적으로 무엇을 했다는 생각은 들지 않았다.

그러나 이것은 어디까지나 기존의 ‘보편적 캠핑’, ‘보편적 여행’이라는 관점에서 그렇다는 것이지, 본 프로그램이나 유사 프로그램이 지속성과 확장성을 띠려면 인식이 다소 바뀔 수도 있을 것이다. 너무나도 기분 좋게 잘 얻어먹고 잘 참여했다는 기억이 강렬하여, 결국 ‘다음에도 또 가고 싶다’는 생각이 매우 들었기 때문이며 또 서울에 와서도 해당 지역의 음식들을 시켜먹게 되었기 때문이다. 나는 그것으로도 충분히 효과가 있었다고 생각한다. 🐷



한량윤씨
게으른 창작자

빈집을 비우기

오랫동안 입을 다물다가 벌어진 듯, 찌억- 하고 집의 문이 열렸다.

당시, 시골집 봉당 중앙 발 받침대 아래에 손을 넣어보면 가족끼리만 알고 있는 숨겨놓은 열쇠 꾸러미가 있는데, 열쇠 꾸러미의 많은 열쇠 중, 하나의 열쇠가 유일하게 이 집에 들어갈 수 있는 열쇠이다. 열쇠는 시커멓게 변색이 되어 있었고 이런 열쇠가 제 역할을 할 수 있을까? 라는 의심을 하면서 열쇠 구멍에 넣고 돌리면 잘도 열리는 것이 신기할 따름 이었다. 문을 열면 바로 보이는 것이 주방이다.

이 낡고 오래된 집은 부엌과 화장실, 그리고 안방, 안방에서부터 이어진 대청마루, 마루 다음에는 2개의 작은 방이 나란히 붙어 있는 기차처럼 긴, 집의 형태이다.

부엌은 우리 엄마가 시집을 온 1984년까지만 해도 아궁이 두 개가 있는 옛날식 부엌이었다. 지금의 신식 싱크대가 있는 부엌으로 이미 몇 번이나 리모델링 과정을 거쳤다. 부엌의 바닥과 천장은 모두 아크릴이나 합판으로 마감이 되어 있었고, 5cm 정도 두께의 몰딩으로 꼼꼼하게 마감이 되어 있었다. 싱크대는 키가 150cm도 채 안되는 할머니에게 맞춘 듯, 높이가 일반적인 높이보다 낮았다. 부엌과 붙은 화장실은 두 계단 더 내려간다. 화장실 벽의 흰색의 타일이 뽀뽀뽀 뽀뽀하고 깨끗했다.

안방은 특별한 가구들은 없이, 오래된 티브이 다리와 서랍장 두 개가 놓여져 있었고 촌스러운 커튼이 묵직하게 동여 매어 있었다.

벽에는 비슷비슷하게 생긴 익숙한 얼굴들이 모인 가족의 사진들로 채워져 있었다.

떨쩍한 물건을 버리는 일은 나에겐 가장 어려운 일 중 하나다. 평소 옷장안의 옷 만 하더라도 모든 옷들은 그만큼 버리지 말아야 할 이유들이 하나씩 있다.

일 년에 한 번도 못 입을 결혼식 하객 록, 가끔이지만 운동할 때 입어야 하는 기능성 옷, 청바지들은 또 왜 이렇게 유행이 변하는지 스키니진부터, 찢청, 부츠컷도 다시 돌아올 유행에 대비해야 한다는 이유다.

하다못해 낡아서 거지 같은 옷들은 작업복으로 악착같이 입어야 되는 나에겐 옷은 무조건 버릴게 없다.

‘버리지 못하는 나라는 사람’은 버리는 과정에서 얼마나 많은 고민을 해야 할지 골치가 다 아파졌다.

예전에 얼핏 유튜브 알고리즘에 이끌려 본 영상이 생각났다.

이 유튜버는 ‘특수 청소사’라는 직업으로 본인을 소개하며 주로 독거사를 한 집을 청소하고 고인이 남긴 물건들을 정리하는 일을 맡아 한다고 했다. 차마 유족들이 하지 못하는 일들을 처리하는 과정에서 생긴 이야기들을 담은 영상이었다. 그는 고인이 남기고 간 자리에 유족들의 싸늘한 반응과 행동때문에 허탈감과 씁쓸함을 느낀다고 하면서 돌아가신 분들이 남기고 간 물건의 공통점을 짚었다.

대체로 고인이 남기고 간 물건들 중에는 뜯지 않은 새것의 물건들이 많았다는 것이다. 그러면서, 그렇게 죽는 그 날까지 아꼈던 물건들이 자신의 손에 버려지는 것이 마음이 좋지 않았다고 설명한다.

할머니도 남기신 물건들을 보면 특히, 수건이나 양말, 이불같이 대부분 사용하지 않은 것은 고이 모셔져 있었고 낡은 것은 버리지 못하고 사용하셨던 흔적을 볼 수 있었다. 그밖에 건너 작은 방에는 머느리들이 사드린 신발이며 가방이 대 여섯 개씩은 있었고 조금 값이 있어 보이는 외투와 블라우스, 머플러는 할머니의 냄새가 아직도 배어 있는 듯 했다.

부엌과 가장 멀리 떨어진 끝 방에는 할머니 보다, 아빠의 흔적이 많았다. 아빠의 작품을 포함한 사진 액자, 책, 라디오, 좌식 책상 등이 있었다. 마지막으로 부엌의 싱크대 하부장에는 바로 식당을 해도 될 만한 그릇, 유리잔, 수저가 짝 차 있었다.

그 밖에 할머니가 종교활동을 하신 흔적, 교회 로고와 그림이 있는 부채, 찻상, 거울 등의 기념품들도 한 살림 했다.

폐기물을 처리하는 방법은 철물점에서 포대를 구입한 후, 지역 행정복지센터에서 포대에 붙이는 스티커를 구입해서 마을 입구 폐기물 처리장에 가져다 버리면 되는 것이다.

얼마나 많이 버려야 할지 가늠이 되지 않아서 처음에 한번은 10장을 구입했다. 스티커는 작은 것은 2천원, 큰 것은 3천원 이다.

폐기 처리를 할 때 낱아버리고, 먼지가 쌓이고, 녹이 슬어, 부서져 있거나 고장난 것은 쉽다. 구겨서, 토막을 내어 쓸어 넣으면 되었다.

가장 어려운 것은 가치를 판단해서 버릴지 말아야 할지를 고민하게 하는 물건이다.

쌓여있는 물건을 한 곳으로 넣는다. 물건들끼리 서로 부딪히며 으깨어지는 소리가 난다. 속이 시원하다.

무언가를 구매하고 채워 넣었을 때의 풍족한 기분과 달리 비우는 과정에서의 상쾌한 기분은 은근 중독적이다.

그러한 기분 탓일까, 큰 포대가 금방 금방 채워지더니, 10포대를 금세 묶어 버렸다.이 작업은 2024년 9월에서 10월에 걸쳐 진행되었다.

가 구 류	의 자	장 종	가 전 제 품 류	라디오	믹 서	복사기	비디오	선종기	세탁기	샤워세면전조기	에어컨	전자압박밥솥	전기비데	전자레인지	전속 오디오 (스피커포함)	전화기	청수기	철초기
		120cm이상1쪽	15,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		120cm미만1쪽	10,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		높이150cm이상	8,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		높이150cm미만	5,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		높이100cm미만	3,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		5단 이상	4,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		5단 미만	3,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		양수(대형)	5,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		편수(소형)	4,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		2인용	15,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		1인용	10,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		2인용	5,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		1인용	3,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		높이1m 이상	4,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		높이1m 미만	3,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		그랜드	15,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		어퍼라이트	10,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		오르간	4,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격
		전자피아노	4,000원		모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격	모든 규격

*대형 폐기물 품목 및 수수료 기준(제2조, 제 4조 및 제 12조 관련)



빈집의 물건들

100년이 넘는 세월이 지난 후에, 이 집은 이제야 비로서 비워졌다.
 처음 누군가의 의도와 노동력으로 의해 첫 삽이 떠졌고, 쌓고, 엮고, 다듬어 가는 손길에 집
 이 지어졌을 상상을 했다. 그 이후에 수많은 생명은 이곳에서 태어나고 죽어갔다. 누군가
 에게는 먼지처럼, 흩어져 버렸고 또 다른 누군가에겐 가슴 한켠의 그리움 덩어리로 무겁게
 자리한다. 비워진 이 집은 나의 어린시절의 아득히 바랜 수채화 속 공간이다. 여기엔 여전히
 나의 할아버지, 할머니가 내 이름을 부르고 있다.

그들의 숨,
 채취와 말 소리
 추억을 기록하고
 매만지며

버렸지만, 채워갔다.
 집을, 채워간다. 🐷



X

작가 & 전시기획자

그 곳에 가고싶다 : 유토피아 (Youtopia)

13.유토피아 (Youtopia)

나는 현실화할 수 없는 공간을 유보하고 나만의 유토피아를 만들어 가고 있다. 도시와 사람과 만남은 여전히 나에게 감춰진 미래를 알 수 있게 하는 꿈속의 이미지는 여전히 현실 진행형이다.

작년부터 내가 직접 공간을 찾아다니며 전시 기획을 시작했고 올해는 프랑스 작가를 한국에 초대해서 같이 여러 프로젝트를 진행해 오고있다. 프랑스 작가 데보라 잉꼬르바이아 (DEBORA INCORVAIA)는 부루즈 미대에서 알게 된 나의 오랜 프랑스 친구이다. 사실 이 프로젝트는 내가 서울에서 2022년 부동산 투자 회사에서 일할 때부터 구상했었다. 데보라는 2022년 초 내가 프랑스 파리 시테에서 레지던시를 할 때 로렌의 본가에 직접 날 초대했고 같이 가족과 시간을 보냈다. 이후 난 한국에서 데보라의 레지던시를 생각하고 있었고 서울에서 전시도 서서히 생각하고 있었다. 내가 다닌 회사는 당시 유명하고 비싼 작가들의 작품과 세계 메가 갤러리의 네트워크를 원했고 난 회사와는 결이 다른 전시를 원했다. 결국 회사 대표와 작별을 고했다. 그리고 지난 2년 동안 한국의 여러 소규모 갤러리, 정부 기관 등 여러 분야의 예술 프로젝트에 참여하면서 많은 것을 느꼈다.

사실 회사를 나오고 쉬다가 청담에 있는 갤러리 몇 군데의 면접을 본 적이 있었다. 별로 큰 흥미를 느끼지 않았다. 충청남도에도 유명한 미술 운동이 일어난 기관에서도 한 달 정도 같이 일을 한 적이 있었다. 그리고 새로 시작하는 기업 갤러리, 개인 갤러리에도 잠시 일했었다.

지역 기관의 기금을 받아 직접 예술 프로젝트 두 번 했었던 데 결과적으로 내가 찾는 이상과는 대부분 거리가 멀었다.

이후 미술관 프로젝트로 국내 대기업과 국내 유명 탑 갤러리 재단도 괜찮다고 싶었지만, 결과적으로 나와는 연이 닿지 않았다.

오랜 고민 끝에 내가 원하는 전시 기획과 예술 공간은 그냥 내가 번 돈에서 직접 투자해서 나의 유토피아를 보여주는 게 가장 안전하고 확실하다고 생각했다. 그래서 현재는 비예술 분야에서 일을 하며 내가 번 돈으로 전시를 기획하고 있다.

한국을 방문한 데보라는 늘 궁금해하던 한국의 음식 문화와 역사를 발견하고 나를 매일매일 끊임없이 괴롭히며 미뤄오던 발효 테이블을 열심히 만들고 있다. 현재 작가가 작업 삼매경에 빠져있어 난 매우 만족스럽게 생각한다. 이미 데보라와는 작년부터 꾸준히 영은 미술관 레지던시와 한국의 개인전을 같이 얘기하고 있었다. 앞으로 8월에 서울과 광주에서 열리는 전시는 우리가 지난 시간 동안 같이 일한 것에 큰 수확이 될 것이다. 또한 작가가 프랑스에 10월에 귀국하면 내가 프랑스에서 인턴으로 일했던 아트 센터에 워크숍을 한다고 해서 난 큰 기대를 하고 있다.

난 나름대로 내가 겪은 지난 3년에 매우 큰 보람을 느끼고 있다. 한국의 예술 생태계를 겪으며 내가 독일과 프랑스에서 경험했던 차이를 내 안에서 정리했고 내가 앞으로 어느 예술계에서든지 어떤 위치에 설 것인지도 깨닫고 결심했다.

지난 15년 동안 갤러리스트, 아트 딜러, 아트센터 관장, 재단 이사장, 큐레이터, 컬렉터, 예술가, 아트 러버 등 많지는 않지만, 예술계의 다양한 사람들을 여러 나라에서 겪었다. 특히 재단 이사장, 미술관, 아트 센터 관장은 예술 그 자체 보다는 예술을 통해서 그들의 영역을 정치적으로 덮으려고 하는 것을 공동의 담화에서 자주 느꼈다. 아직 한국어로 포함한 아시아와 여러 중동 국가에서 “예술”을 자주 그들의 정치적 전략에 사용하는 것에 안타까움을 느끼지만, 이는 그만큼 이 지역에 동시대 예술이 아직도 미진하다는 것이다. 서유럽 국가와

미국은 이미 동시대 예술 담론을 1960년대 마무리하고 예술 기관의 영역을 독립적으로 나눴고 그래서 지금까지 예술의 독립성과 순수성을 더 많이 얘기해 왔다고 생각한다.

한국 동시대 예술의 자리는 현재 어디 있는지 모르겠다.

내가 연구했던 이탈리아의 건축 운동 라 텐덴자(La Tendenza)는 1960년대 이탈리아 밀라노의 젊은 건축가와 건축과 학생들이 정부의 도시 건축 프로젝트와 세계적 근대 건축 유행 속에서 이탈리아 건축의 독립성과 자주성을 주장한 운동이다. 여기서 나름대로 자기의 목소리를 낸 건축가들의 작품은 현재 세계 문화유산처럼 보존되고 있다. 난 사실 한국의 도시 건축만큼이나 한국의 동시대 예술에서도 위기를 느끼고 있다.

또한 현재 세계가 정치적으로 패러다임이 크게 바뀌지고 있기에 또다시 예술이 흔들릴 수 있다고 느낀다. 예술 생태계는 작가들의 고유 목소리가 크고 다양할수록 강해지고 더 독립적으로 될 수 있다. 그렇기에 나 또한 이를 위해서 노력해야 한다고 느낀다.

마지막으로 데보라가 준비한 작품의 세계를 글로 공유하고자 한다.

그녀의 “유토피아 (YOUTOPIA)”이다.

식사의 숨결

데보라 잉꼬르바이아

먹는 행위는 연결이다.

먹는 것은 신체와 세계를 연결하는 “보이지 않는 실”이다.

물질이 기억되는 순간은 깊어지는 순간으로
침묵이 소음보다 더 많은 것을 우리에게 제공하는 순간이다.

배고픔으로 먹는 것이 아니다.
현재에 있는 것을 깨닫게 하는 것이다.

우리가 맛보는 것은 우리를 관통한다.
우리가 나누는 것은 우리를 탈바꿈시킨다.

불은 단순히 요리를 위한 것만이 아니다: 불은 통과 의례이다.

물은 단순히 국을 위한 것만이 아니다: 물은 우리의 동작을 담는다.
땅은 단순히 접시를 받치는 것이 아니다: 땅은 우리의 영혼을 고정한다.

그리고 공기는 그 가벼움으로 만질 수 없는 것을 연결한다.

물은 단순히 국을 위한 것만이 아니다: 물은 우리의 동작을 담는다.
땅은 단순히 접시를 받치는 것이 아니다: 땅은 우리의 영혼을 고정한다.

그리고 공기는 그 가벼움으로 만질 수 없는 것을 연결한다.

각각의 요리, 각각의 증기, 각각의 침묵은
식사가 의식이 될 수 있음을 상기시킨다.

식사는 맛을 통해 풍토를 경험하는 방식,

재료, 계절, 집단적 기억을 대화하는 방식이다.

만약 식탁이 풍경이 된다면?

든고, 탈바꿈하고, 살아있는 자를 초대하는 공간이 된다면?

먹는 것과 생각하는 것 사이에는

구분이 없고

하는 것과 존재하는 것 사이에도

구분이 없을 것이다.

식사는 시가 될 수 있다.

그릇

제물

식탁

그리고 풍경이다.

식사의 숨결은 물질 사이를 흐르며

존재들 사이를 흐른다.

그리고 보이는 것과 보이지 않는 것 사이를 흐른다.

식사는 단순한 행위예술이 아니다.

박동이고

경청이며

돌봄이다. 🐼



발효를 시작하는 식탁



2024. 6. 24. - 홍성 테스트 키친에서 열린 데보라의 <Alive Laboratory>



과거 고르곤졸라 피자가 잠깐 유행했던 적이 있다. ‘피자 주는 분식집, 술집, 매운탕집’같은 느낌으로 이곳 저곳에서 고르곤졸라 피자를 팔았고 저렴한 치즈 올린 빵 맛에 금방 질려 실망한 적이 있었다. 피자과 같은 음식들의 경우 워낙 쟁쟁한 브랜드들이 시장을 꽉 잡고 있는데, 아마 그런 이유가 있을 것이다. 안전한 맛.

그러나 근래에는 이런 편견들이 많이 깨지고 있는데, 개인 브랜딩이 꽤 잘되는 경우를 보고는 한다. 본 피자집도 마찬가지이다. 종로의 뒷골목, 그것도 모텔촌 한가운데 피자집이 생겼다고 하길래 큰 기대 없이 방문하였다. 시그니처 메뉴를 시키니 토핑이 가득한, 어마어마한 특색이 있거나 한 것은 아니지만 재료를 아꼈다는 생각이 안 드는 토핑들이다. 맛은 짭조름해서 맥주랑 매우 잘 어울리는 맛. 혹자는 피자에 소주를 곁들인다지만 이 피자는 반드시 맥주랑 먹어야한다. 살짝 자극적인 간과 꽤 풍부한 기름기가 상쾌한 맥주와 조화를 이룬다. 그래서 그런가 IPA등 몇 종류의 맥주를 같이 판매하는 것 같기도 하다.

시그니처 메뉴는 4가지 토핑으로 구성된 피자이다. 새우와 페파로니, 콤비네이션과 감자튀김이다. 기본적인 맛도 나쁘지 않지만 역시 재료를 푸짐하게 써서 꽤 풍성한 맛. 다양한 사람들과 몇 번 방문하고 났더니 감자튀김을 얹은 피자가 제일 늦게 손이 간다. 그러나 이 역시 양념을 얹은 감자튀김과 맥주로 입가심을 한다고 생각하면 나쁘지 않다.



<월간 피그헤드랩> 및 관련한 모든 콘텐츠 저작권은 피그헤드랩(Pigheadlab)과 편집자, 개별 콘텐츠 당 창작자에게 있습니다. <월간 피그헤드랩> 내 콘텐츠 사용 등의 문의는 피그헤드랩에 우선하여 연락을 주시기 바랍니다.

<월간 피그헤드랩>은 무가치이며 온라인, 문화 공간 등에 무료 공개 및 배포하고 있습니다. 늘 새로운 필진을 환영합니다.

월간 피그헤드랩 Monthly Pigheadlab, 2025. 7 / 35호

발행/편집 : 오종원

발행처 : 피그헤드랩 Pigheadlab (<https://www.pigheadlab.com/>)

※ 웹사이트 내 PDF로 관람 가능, 단체 및 장소 대상 무료 배포

문의 : pigheadlab@gmail.com / 01082339033 / 인스타그램 DM가능

이번달 참여 필진 : 김희진, 오종원, X, 한량윤씨