

아리랑 TV 한식 프로그램 진행 프랑스인 벤자민 주아누氏

“겉보기만 신경쓰는 요즘 韓食 안타까워”

“한국 음식은 뭐니뭐니해도 지방 음식이죠.”

벤자민 주아누(41)씨는 최근 맛본 강원도 홍천의 된장찌개 얘기를 하면서 입맛을 다셨다. 프랑스인인 그는 작년 11월부터 아리랑TV ‘Tasty Trail with Benjamin’ (벤자민과 함께 하는 맛있는 여행)이라는 한식 소개 프로그램의 진행을 맡아 전국 방방곡곡을 누비고 있다. 근래 일고 있는 한식의 세계화 붐과 관련 있다.

“답답한 스튜디오를 박차고 나가자”는 이 프로의 제작 의도에는 “한식의 민얼굴은 지방에 있다”는 벤자민

소박한 정통 밥상이 ‘진짜’
참기름 냄새도 못맡던 내가
이젠 간장·된장 직접 담가

씨의 입김이 작용했다. 해인사에서는 김장을 했고, 전주에서는 전통 비빔밥을, 강릉에서는 초당두부를 맛봤다.

“강원도에서 들렀던 작은 식당을 잊지 못해요. 작은 상 위에 된장찌개·쌀밥·나물반찬 몇 가지가 전부였죠. 단출했지만 입에 넣자마자 불꽃이 튀던데요. 너무 맛있어서요. 요즘 ‘한식의 세계화’라고 하면 팬시한 퓨전 한식을 흔히 떠올리는데, ‘진짜’는 기본에 충실한 소박한 밥상에 있다고 생각해요.”

전국을 돌아다닌 그는 조미료 ‘미원’의 위력을 실감했다고 한다. 미원이 든 음식을 먹고 나면 20분 내에 두통이 밀려오는 ‘특이 체질’ 탓에, 미원 안 쓰는 식당이 거의 없다는 사실



이태경 기자 ecaro@chosun.com
벤자민씨는 “20년 전 제대로 된 한식을 내놓던 ‘맛집’들이 지금 거의 없어졌다”며 “겉모습 치장에 열중할 뿐 ‘참 맛’은 실종된 요즘의 한식 트렌드가 안타깝다”고 했다.

을 알게 됐다는 것이다.

“조미료 안 쓴다는 식당에서 찌개를 먹었는데, 머리가 아픈 거예요. 주방에 들어갔더니 대형 미원 통이 굴러다니더군요. 김치 담그는 장면을 촬영할 때도 현지 분이 ‘잠깐 카메라를 꺼라’며 미원을 넣으면서 ‘비밀로 해 달라’고 했어요. 참 안타까웠죠.”

그는 파리사회과학대학원에서 인류학 박사과정을 밟던 중, 군 복무차

해외파견교사를 선택해 1994년 한국에 오게 됐다. 홍익대에서 5년간 프랑스어를 가르쳤다. ‘이제 귀국할까’ 했던 그를 주저앉힌 것은 한국 음식이었다. 평소 음식에 관심 많던 그가 김치는 물론 간장·된장·고추장도 직접 담그고, 산나물을 캐서 장아찌까지 해먹으면서 ‘한식광’이 돼버린 것이다. 하지만 그도 처음에는 한식에 대한 호감보다 거부감이 컸다고

한다.

“어디에나 들어가는 참기름 냄새가 적응하기 힘들었죠. 첫 2~3개월 적응한답시고 과식했더니 결국 탈이 나서 한동안 한식을 끊었어요. 문제는 당시 한국에 외국음식 먹을 곳이 별로 없다는 거였어요. 굶을 수는 없으니까 한식을 다시 먹기 시작했죠. 그런데 그때부터 밥이 술술 넘어가는 거예요.”

그는 ‘한식의 세계화’에도 같은 원리가 적용된다고 했다. 처음부터 모든 사람이 만족할 한식을 내놓겠다는 것은 과욕이고, 시간을 갖고 전통 한식으로 외국인 입맛을 길들이는 ‘정공법’을 택하라는 것이다.

“얼마 전에 어떤 한식연구원에서 ‘한식은 반찬이 많은 게 흠이니 일품 요리로 승부를 보자’고 주장해 놀랐어요. 반찬 없는 한식을 상상할 수 있나요? 한국의 훈이 없는 요리가 한식 인가요? ‘우리의 정체성을 맛보이겠다’는 고집, 배짱이 필요해요.”

그는 올해 한식의 세계화를 주제로 책도 낼 계획이다. 한국 음식과 서양 음식의 전통을 비교하고 세계 속 한식의 현실을 조명하는 책이다. 1998년 문을 연 한국전문 출판사 운영에도 더 본격적으로 나설 작정이라고 한다.

“친한파 프랑스 친구들 5명과 출판사를 만들어서 지금까지 12권을 프랑스어로 번역 출간했어요. 한국 가이드와 잡지도 만들고 있죠. 한국문화에 관심 있는 유럽인들은 있는데, 볼 만한 책이 없거든요.” 그는 유창한 한국어로 “책이 잘 팔리지 않아 고민이지만, 다 ‘정’ 때문에 하는 것”이라며 웃었다.

김남인 기자 kni@chosun.com

Frenchman Brings Korean Cuisine to the World

"The best of Korean cuisine is regional specialties," says Benjamin Joinau, talking about doenjang jjigae or soybean paste stew he tasted recently in Hongcheon, Gangwon Province. The Frenchman has been traveling all over Korea since November last year, when he started his own show introducing Korean cuisine to English-speaking audiences in Korea and abroad, "Tasty Trail with Benjamin," on Arirang TV.

The concept of the show -- traveling far away from the stuffy studio -- comes from Joinau's belief that the core of Korean cuisine can be found in the provinces, not in Seoul. He made kimchi at the Haeinsa Temple in Hapcheon, South Gyeongsang Province, and had traditional bibimbap or rice with mixed vegetables in Jeonju, North Jeolla Province and temple food in Gangneung, Gangwon Province.

"I can't forget this small restaurant in Gangwon Province. There were just a few side vegetable dishes, soybean paste stew and a bowl of rice. It was simple but so delicious. People think of fancy, fusion Korean dishes when hearing about Korean cuisine going global, but I believe the real stuff is in simple dishes you eat every day that are true to fundamentals," he says.

During a doctorate program in anthropology at l'École des hautes études en sciences sociales (School for Advanced Studies in the Social Sciences), Joinau chose to teach in Korea in lieu of compulsory military service in 1994. He taught French and Latin for five years at École Française de Seoul and Hongik University.

It was Korean food that persuaded him to stay. He had become a fan as he made kimchi, soy sauce, soybean paste, and red pepper paste himself, and concocted dishes with vegetables from the mountains.

Yet initially he had a hard time getting used to it. "It was difficult for me to get used to the smell of sesame oil everywhere. I ate too much trying to get used to it for the first two or three months after I arrived in Korea. In the end, I got sick so I had to stop eating Korean food. But the problem was there weren't many restaurants in Korea that served foreign food at the time. I had to start eating Korean food again in order not to starve. But from then on, I had no problem eating and digesting Korean food," he recalls.

He now plans to publish a book about taking Korean cuisine to the world, comparing the history of Korean and Western cuisine and situating Korean food in a wider global context. He also wants to be more aggressive about the publishing house he set up in 1998, specializing on Korean culture.

"I set up a publisher with five French friends, and have published 12 translated



Benjamin Joinau

books in French. We're making guides and magazines about Korea. More Europeans take an interest in Korean culture, but there are not many readable books," he says. In his fluent Korean, he adds, "It concerns me that books don't sell well, but I do it all because of the emotional attachment I feel to Korea."

http://english.chosun.com/site/data/html_dir/2010/01/25/2010012500178.html