

共 Zone

세계와 소통하는 열린 사회



Summer Theme

공존의 길을 걷는 여행자

특별한 인연 '한국의 맛'에 반한 벤자민 주아누 씨

에너지 충전소 산행동아리 '알프스'

共Zone마당 청주외국인보호소



ECUMÉ
[ekyme]
Le Restaurant

ECUMÉ

BAR MABA

‘한국의 맛’ 찾아 떠나는 행복한 여행

‘네가 무엇을 어떻게 먹는지 말해주면, 나는 네가 누구인지 알 수 있다’는 서양 속담이 있다. 그렇다면 한국 사람들은 무엇을 어떻게 먹고 있을까? 아리랑TV의 <Tasty Trail with Benjamin>이라는 프로그램을 통해 전국을 누비며 한국의 식재료와 조리법, 상차림을 소개하는 벤자민 주아누(Benjamin Joinau) 씨를 만나 한국의 음식과 문화에 대한 이야기를 들어봤다.

글. 김수희 사진. 강성민

이름조차 낯선 한국이 궁금해지다

벤자민 주아누 씨는 1994년 군 복무 대신 해외 파견교사를 선택하면서 한국에 오게 됐다. 프랑스의 대체복무제는 개인이 파견 국가를 선택할 수 없기 때문에 잘 알지도 못하고 관심도 없었던 한국이라는 낯선 나라에 발을 내딛게 된 것이다. “당시에는 한국에 대한 막연한 선입견이 있었어요. 16년 전 유럽 사람들에게 한국은 별다른 이미지가 없는 나라였는데, 그나마도 대부분 부정적인 이야기들이라 처음에는 한국 생활에 대한 걱정이 많았죠.”

그런데 막상 한국에 와보니 예상과는 달랐다. 좋고 싫음의 문제가 아니었다. 사람, 건축, 거리 등 모든 풍경이 호기심을 불러일으켰다. “다른 나라에서 생소한 문화를 접하면 모든 감각들이 한꺼번에 자극을 받잖아요. 지금도 뭐라 구체적으로 말할 수는 없지만 한국에 대해 좀 더 알고 싶고, 알아가야겠다는 생각이 들었어요.”

한국의 음식이 발길을 붙잡다

2년간의 대체복무를 마치고 다시 프랑스로 돌아가려던 그의 발길을 붙잡은 것은 한국의 전통음식이었다. 거창한 일품요리보다는 김치, 나물, 장아찌 같은 소박한 음식을 즐긴다는 벤자민 주아누 씨는 몇 년 전부터 한국의 요리문화에 대해 공부하기 시작했다. ‘21세기 한국의 요리문화’를 주제로 책을 펴내기 위해서다. 그리고 얼마 후, 이 사실을 알게 된 아리랑TV 제작진으로부터 한식 프로그램을 진행해보지 않겠냐는 제의를 받았다.

“친구들과 함께 프랑스 음식을 소개하는 TV프로그램을 진행한 적이 있는데 그다지 유쾌한 경험은 아니었어요. 그래서 더 이상 TV프로그램은 하고 싶지 않았는데 교육적인 프로그램이라기에 생각을 바꿨죠.” 자신이 외국인이기 때문에 한국인 시청자에게 프랑스 음식을 소개하는 것보다 외국인 시청자에게 한국 음식을 소개하는 것이 더 재미있을 것 같았다는 벤자민 주아누 씨의 한국음식 탐방은 그렇게 시작됐다.

맛 따라 길 따라 떠나는 여행

“한식 프로그램을 진행하면서 가장 기억에 남는 것은 어느 작은 마을의 한옥에서 주인 할머니께서 직접 담근 된장과 술, 직접 채취한 나물로 차려준 밥상이었어요. 우아하거나 세련되지는 않았지만 정성이 듬뿍 담긴 ‘진짜 음식’이었거든요. 프로그램 특성상 어쩔 수 없이 ‘맛집’을 찾아가기도 하는데, 개인적으로는 유명한 맛집보다 골목 구석구석에 있는 평범한 가정집 같은 식당을 선호해요.”

벤자민 주아누 씨는 〈Tasty Trail with Benjamin〉을 통해 한국 사람들은 어떤 음식을 먹는지, 언제 어떻게 먹는지, 누구와 먹는지에 대해 이야기하고 싶다고 한다. 그래서 음식뿐만 아니라 음식을 만드는 사람, 각 지역의 특색, 북적거리는 시장 등 다양한 모습을 보여준다. 촬영 현장에서 더 좋은 소재를 발견하면 즉석에서 반영하기도 한다. 이런 시도가 시청자의 호응을 얻어 〈Tasty Trail with Benjamin〉은 현재 지역 특산물에 초점을 맞춘 시즌2를 제작 중이다.



“직접 담근
된장과 술,
직접 채취한
나물로 차려준
밥상이 기억에 남아요.
우아하거나
세련되지는 않았지만
정성이 듬뿍 담긴
‘진짜 음식’이었거든요.”





벤자민 주아누 씨는 일 년에 세너 권
한국의 음식과 문화에 대한 책을 떠낸다.

음식을 알면 문화가 보인다

식탁을 보면 그 나라의 문화를 알 수 있다고 했다. 벤자민 주아누 씨가 한국을 알아가는 데에도 한국의 식탁이 큰 역할을 했다. “나물반찬을 보면 한국의 문화가 보여요. 나물의 종류와 특징, 조리법을 통해 그 지역의 기후와 지리뿐만 아니라 사람들이 살아가는 방식까지 추측할 수 있거든요. 제사음식도 마찬가지예요. 제사음식의 종류와 거기에 담긴 의미를 통해 한국의 제사문화와 사고방식을 이해할 수 있어요.”

벤자민 주아누 씨는 한국의 ‘손맛’을 ‘장인정신’에 비유한다. 직접 만든 장(醬)과 나물이 없으면 한국음식 같지 않다는 그에게 가장 안타까운 풍경은 기계화된 대형 식당에 몰리는 사람들이다. “양평 길가에는 유명한 식당이 많은데, 사람이 많으니까 맛있는 집인 줄 알고 인파가 계속 몰려요. 그러다보니 한 시간 정도 기다리는 건 기본이고, 결과적으로 맛도 좀 실망스러워요. 그런데도 사람이 많으니까 또 가고 또 가고….”

음식은 문화이자 혼이라고 믿는 그는 다소 어렵고 시간이 걸리더라도 한국음식의 성체성을 지켜야 한다고 강조한다.

호기심을 갖고 새로운 것을 발견하라

벤자민 주아누 씨에게 음식은 단순한 먹을거리가 아니라 문화적 아이콘이다. 때문에 주변 사람들에게 가급적 많은 시도를 해보라고 권한다. 그는 이런 의미에서 한국인 친구와 함께 운영하는 프랑스 식당의 메뉴를 일주일에 두 번씩 바꾼다. 한 가지 음식으로는 프랑스를 ‘발견’하지 못한다는 생각에서도. “처음엔 식탁에 내놓기 힘들었던 토끼고 기도 지금은 메뉴에 올릴 수 있어요. 외국음식에 대한 한국 사람들의 관심과 이해가 높아졌다는 증거죠. 이렇게 하나씩 하나씩 익숙해지면 돼요.”

관광가이드나 지도 없이 사람이 많이 지나다니지 않는 작은 길을 찾아다니며 여행하듯, 음식도 그렇게 호기심을 갖고 즐겨야 한다는 것이 그의 지론이다. 그도 처음에는 강원도 음식은 맛이 없다는 선입견을 갖고 있었지만, 실제로 강원도에 가서 음식을 먹어본 후에는 그런 생각을 버리게 됐다고 한다.

한국에 살면서 가장 어려운 점은 ‘항상 한마디로 결론지어야 하는 것’이라는 벤자민 주아누 씨. “좋은 것은 한마디로 얘기할 수 없어요. 만약 한국을 한마디로 얘기할 수 있었다면 십여 년을 이 나라에서 살 수 없었겠죠. 빠르게 돌아가는 세상이지만 좀 더 여유를 가질 필요가 있어요. 음식 역시 호기심을 갖고 천천히 알아간다면 언제 어디서든 새로운 세계를 발견할 수 있을 겁니다.”라는 말을 남기고는 저녁을 먹으러 간다며 문을 나선 그가 오늘은 또 어떤 세계를 발견하게 될지 궁금해진다. ☽