

# 심

자연·전통·문화와 사람을 잇는 가교

2013 autumn











파리에서 인사동까지, 바게트에서 빈대떡까지

# 프랑스에서 온 한식 전도사 벤자민 주아노

Benjamin Joinau, French Missionary  
for Korean Food

글 이환길 디자인 최연희 사진 이경옥 번역 코리아헤럴드 통번역센터 영문감수 팀 알매월간 (MorningCalm) 에디터



## 퓨전이 아닌 그 모습 그대로

마치 연애하는 기분일까. 낯설고 어색하던 한국에 매력을 느끼고, 천천히 물들더니만, 이제는 아예 한국 곁에 오래오래 머물고만 싶은 이 지고지순한 순정. 거기다 이토록 맛깔스러운 음식들이 삶 속에 늘 그득하니 어디 한눈팔 겨를도 없겠다. 하지만 이런 그의 마음도 모르고 조금씩 변해가는 한식이 때때로 야속하기만 하다. '퓨전'이라는 명목하에 그 본질마저 위협받을까 벤자민은 조마조마하다.

"세계화 시대에 세계인의 입맛은 더 까다로워졌어요. 그렇기에 더욱 정확한 우리의 맛을 전달해야 합니다. 한식은 한국의 정체성입니다. 우리의 정체성을 보여주었을 때 사람들은 한국을 기억하고 다시 찾게 됩니다. 퓨전은 잠시 혹하게 되는 그저 단기간의 효과일 뿐이죠. 한식의 가치를 높여야 지속적으로 한식의 세계화를 이뤄갈 수 있습니다." 한식의 가치를 높인다는 말은 단순히 한식을 많이 생산하고 먹는다는 뜻이 아니다. 우리 것을 정성껏 고급스럽게 다뤄야 한다는 뜻이다. 신선하고 건강한 재료의 보존과 개발에 힘쓰고, 당당히 우리 맛을 자랑해야 한다.

## Old School Rules

Although Joinau's love for Korean food is unquestionable, he admits he is worried that new trends in modern cooking could jeopardize Korea's age-old traditions. That is why, he explains, he has started to become very wary of so-called fusion food, as he thinks modernization could have detrimental effects on Korean cooking.

"Increasing globalization has made Korean people much choosier about what they eat. That is why it is important to preserve and pass on the true taste of Korean food to future generations," he says. "Traditional Korean food is a huge part of Korea's identity. Only when Korea can show its true identity to the rest of the world will it really make an impact, and attract more people to the country. You need to raise the real value of Korean food to truly globalize it."

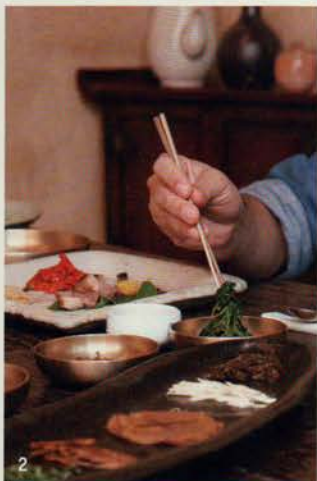
And Joinau says that, for him, "raising the value of Korean food" does not mean producing more food for more people — it means that Koreans need to try harder to maintain their commitment to traditional Korean food by using only the freshest and most nutritious ingredients.











1 벤자민이 좋아하는 야생초 샐러드, 담백하고 알싸한 야생초 식감이 그리울 때면 인사동 단골 식당을 찾는다.

2 야생 나물 맛에 푹 빠진 그는 산에서 직접 나물을 채취해 먹기도 한다. 3 한국의 맛을 하나둘 발견해왔듯, 한식의 맛 역시 하나둘 알아가며 빠져들었다.

1 Korean "wild vegetable salad" — one of Benjamin Joinau's favorite side dishes.

2 As a devoted enthusiast of naturally grown vegetables, Joinau often goes walking in the Korean mountains to pick wild vegetables himself. 3 Joinau's love of traditional Korean food has grown steadily as he has learned more about traditional culinary methods.

## 한국에 정이 들고, 한식에 빠져들고

빼곡한 빌딩에 둘러싸인 종로의 정오, 도시의 발 빠른 시간을 밀어내며 인사동 모퉁이에서는 슬렁슬렁 밥 연기가 피어오른다. 구수한 냄새를 따라 오래된 담벼락처럼 가만히 몸을 기울이는 사람들. 넥타이 풀어헤치고 부채질을 즐기며 된장국과 밥을 기다린다. 이 느릿하고 구수한 풍경 사이로 선비마냥 뒷짐을 곱게 지고 성큼 들어서는 프랑스 신사 벤자민. 파리에서 막 날아온 듯 호기심 어린 큰 눈을 깜박이며, 넌죽하게 차려진 밥상을 다정히 바라본다.

“한국과 한식에 빠지게 된 건 호기심 때문이었어요. 한국에 정착한 지도 20년이 다 되었네요. 1994년 군복무차 해외 파견 교사로 2년간 한국에 머물렀는데, 알면 알수록 더 머물고 싶어지는 겁니다. 익숙해지면서 정이 들어버린 거죠. 한식도 마찬가지였어요. 처음 한국의 맛에 적응하기까지 한참 걸렸어요. 그런데 익숙해진 후부터는 수많은 전통 음식을 찾아 맛보고 이해하는 재미까지 생기더라고요. 마치 대도시 곳곳에 숨은 전통문화를 찾아내는 것처럼 한식도 그렇게 알아가는 맛이 있었던 말이지요. 지금은 보시다시피 이렇게 한식 애호가గా 돼버렸고요.”

어디 단순한 애호가 수준일까. 한국의 맛이 좋아 한식을 연구했음은 물론 오래전부터 한식 칼럼니스트로도 활동해왔다. 몇 해 전에는 아리랑TV의 한식 소개 프로그램 <Tasty Trail with Benjamin 벤자민>과 함께하는 맛있는 여행의 진행을 맡아 전통 음식을 찾아 전국을 누비기도 했다. 게다가 직접 나물을 채취해 볶아 먹고 지져 먹고, 그 짓도 모자라 장아찌에 간장, 된장까지 손수 담가 먹는다 하니 한국인의 눈에는 신기를 넘어 신비할 노릇이다.

## Culinary Calling

As noon approaches, the bustling alleyways of Insadong, in Seoul's Jongno District, start to fill with thick white steam. Fantastic food smells drift through the narrow pathways to lure hungry officeworkers away from their desks and into a food haven. This scene plays out almost every day in this district, and one day, Benjamin Joinau, an unsuspecting Frenchman, walked right into the middle of it.

“It was almost twenty years ago that I first came to Korea. I arrived in 1994, and I was only planning to stay for two years. I intended to work as an overseas teacher to fulfill a period of obligatory community service, as required by French law. But as I learned more about this country, I realized that I wanted to stay here a little bit longer,” he says.

Joinau says that although life in Korea took some getting used to at first, it eventually became a passion, especially after he began on a unique love affair — with Korean food. “I got used to life in Korea, and eventually I fell in love with it,” he says. “It’s the same with Korean food. I just needed time to get used to it. Now, as you can see, I’ve become a huge fan of Korean traditional cuisine.”

Once Joinau became accustomed to the unique taste of Korean food, he says he soon found himself traveling around Korea to explore its regional specialties. “It was always wonderful to find a new dish and learn more about it,” he explains.

He is no ordinary fan of Korean food, though. Joinau has put much effort into studying Korean food, and has written articles in the Korean and international press about it. He recently fronted a television show on Arirang TV called Tasty Trail with Benjamin. The show was about cooking, and allowed him more opportunities to travel in Korea, and try more Korean food.



1 세계인들이 수준 높은 한식을 통해 한국의 깊은 역사와 정성을 느낄 수 있기를 벤자민은 기대한다. 2 따뜻한 맛과 정이 가득한 한국에 오래오래 머물 수 있기를 벤자민은 소망한다. 3,4 벤자민은 식재료에 담긴 본연의 맛을 사랑한다. 그에게 '맛'은 음식의 중심이다.

1 Benjamin Joinau, expert on Korean food, says he expects traditional Korean food to play an important role in exposing the world to Korean culture.  
2 Joinau says he hopes to stay in Korea for a long time to come.  
3,4 Joinau explains that he prefers authentic flavors when it comes to Korean food.



## 맛을 되살리고 지키고 이어가길

감자전을 한 입 깊게 베어 물고선 “맛있어요. 맛이 여기에 있어요.”라고 속삭인다. 그렇다. 가장 중요한 것은 맛이다. 그는 20세기 후반부터 사라져간 진정한 ‘맛’의 가치를 이야기한다.

“음식의 정체성을 확보하는 것도 그 수준을 높이는 것도, 결국에는 맛에서 시작돼야 해요. 맛은 음식의 중심입니다. 보여주기 위한 쇼로서의 음식이 아니라, 맛을 제대로 간직한 음식이 되어야 합니다.”

눈앞에 한 상 차려진 맛을 삼키며, 맛을 이야기하며, 한때 그를 설레게 했던 시골의 맛을 또한 추억해본다. 전통 음식을 찾아 전국을 누빌 때 마주했던 시골집의 밥상들. 지역 특산물로 상을 차려주던 전라도 어느 마을의 밥상부터 싱싱한 나물과 정성이 가득했던 강릉 종갓집의 밥상까지. 간소하지만, 정확한 맛이 있고 진심이 있었던 밥상들. “이와는 달리 솔직히 요즘에는 오래된 맛집들도 많이 변해가는 것 같다.”며 한편의 아쉬움을 내비치기도 한다.

한 상 차림을 좋아해 그는 때때로 묵은지찌뽕, 삼계탕, 토란탕, 전, 제육볶음 등을 직접 차려 먹기도 한다. 그렇다고 자국의 음식을 잊은 것은 아니다. 벤자민은 2000년도부터 이태원에서 프랑스식 전문 레스토랑 ‘르생텍스’를 운영하고 있다. 그가 한국의 맛에 빠졌듯 한국인에게도 고향 프랑스의 맛을 소개하고 싶었을 터. 이래도 저래도 맛있는 그의 인생이 한국에 오래 머물러주길, 오래 머물며 더욱 구수해지길 슬며시 소망해본다.

“매번 비자를 갱신해야 하는 번거로움이 있지만, 한국에서 계속 살고 싶은 마음은 여전합니다. 이미 20년을 뿌리내린 나의 두 번째 고향이자 내 삶의 터전이니깐요.” ▲

## Talking Taste

The key for the potential success of Korean food, both domestically and internationally, is authenticity, according to Joinau. “It doesn’t matter if the goal is to secure the identity of the food or to improve its quality — everything should begin with taste. Flavor should be the main focus of all cuisine. Food should not be just for show — it really has to express the essence of taste,” he says.

His says that his concern is that restaurants are slowly starting to compromise on flavor. His voice is tinged with regret as he speaks about how contemporary Korean chefs are making too many concessions to the demands of the modern kitchen. “Even today’s most prestigious Korean restaurants seem to be influenced by recent food trends,” he says. “They are risking the loss of their tradition and authenticity.”

Joinau regains his cheer when he is in his kitchen, however, and his love of traditional Korean food is never more evident than when he is cooking in his kitchen where he makes mukeunji, (steamed, aged kimchi), samgyetang(chicken and ginseng soup), torantang(taro stew) and jeyuk-bokkeum(spicy stir-fried pork with vegetables).

This unswerving passion for Korean food does not mean that he has forgotten about the food from his native France, however. Indeed, he has actually been running a French restaurant named Le Saint-Ex in Seoul’s Itaewon District, Seoul since in 2000. He says that the restaurant was established with the aim of introducing Koreans to homemade French food.

“I am determined to stay in Korea as long as I can,” says Joinau, “I think of this as my second home.” ▲