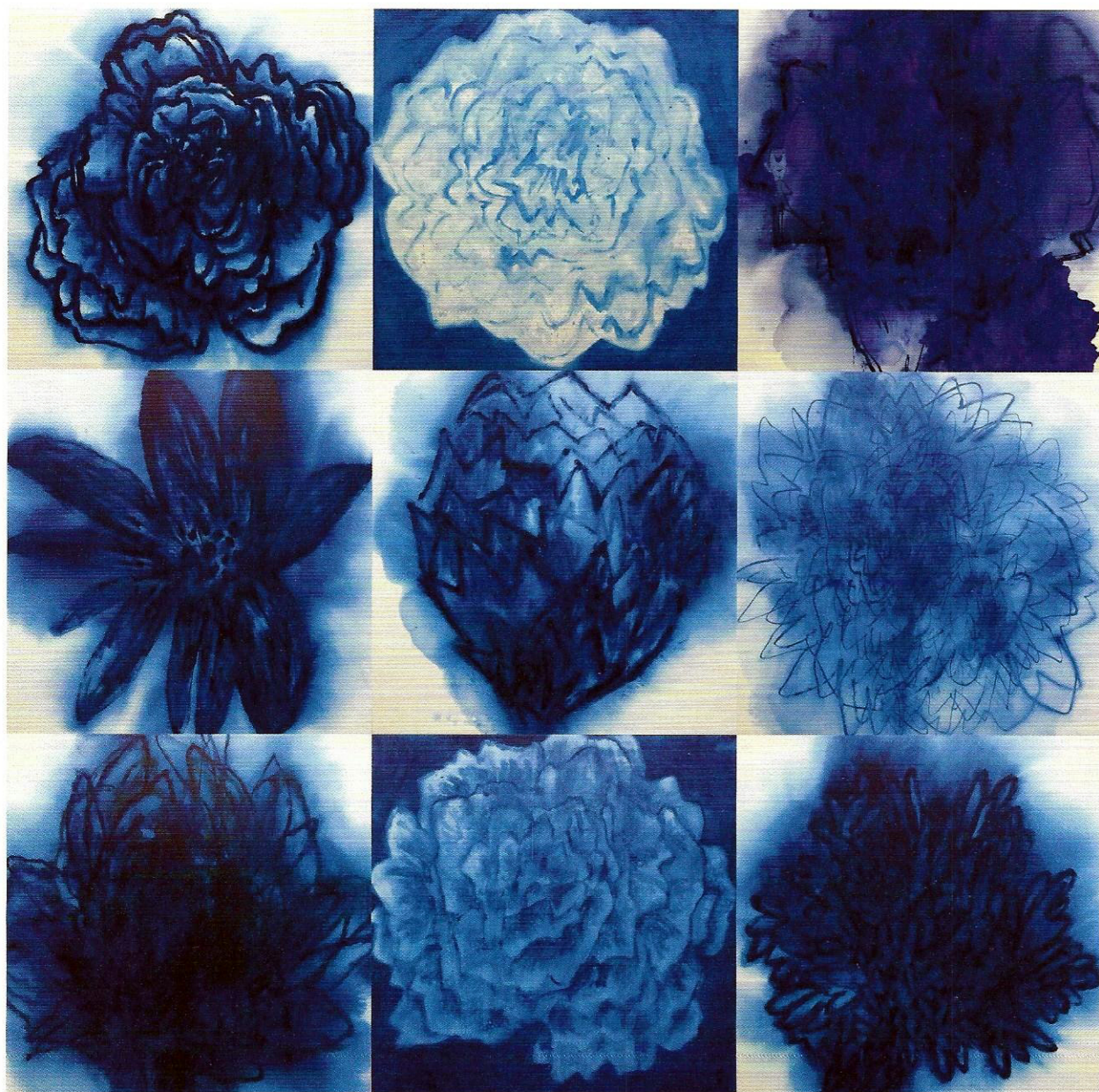


Sulwhasoo

VOL.74 JULY/AUGUST 2016





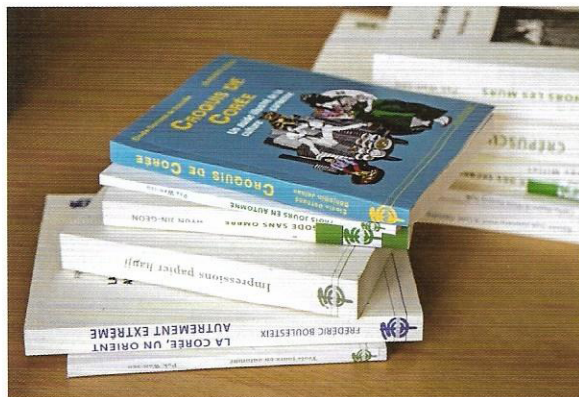
문화는 결코 상품이 아니다

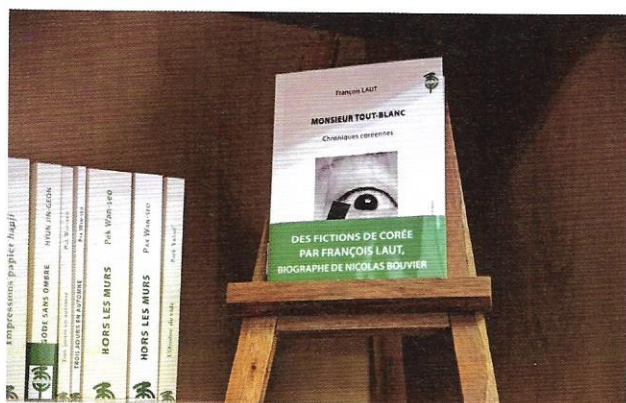
Benjamin Joinau

벵 자 땡 주 아 노

인류학자이자 한국 문화와 음식에 관한 칼럼니스트인 벤자민 주아노 홍익대 불문학과 교수.
한국에서 스물두 번의 사계를 겪은 그에게 대체 한국의 문화와 음식은 어떤 대상일까. 학자로서의 해박함이 묻어나는
그의 이야기는 날카로웠지만 따뜻했다. 함께 어깨를 걸고 살아온 한국인에 대한 애정 때문이라.

글과 진행 최태원 사진 전재호





벤자민 주아노 교수가 프랑스에서
운영하는 출판사에서 발간한
한국 작가의 문학작품들.

오랜 시간 지켜본 한국의 문화와 음식이 어떻게 달라졌다고 생각하는지 궁금하다. 지난 20여 년 간 한국이 전반적으로 크게 달라졌다는 건 객관적 사실이다. 주관적 측면에서 보자면, 22년 전엔 미지의 세계였던 한국의 모든 것이 생소하고 신기했지만, 이방인도 한국인도 아닌 경계인으로 바라보는 지금의 한국은 지극히 익숙한 모습이 되고 말았다. 시야를 좁혀서 음식 문화를 예로 들면, 여러 요인으로 한국의 음식이 대중화되고 다양해진 건 맞지만, 개인적으로 더 맛있어졌다는 생각은 들지 않는다. 콧 집어, 서울의 대중 음식은 질이 떨어졌다고 본다. 내 입맛이 달라진 면도 있으나, 즐겨 찾던 맛집의 맛이 예전 같지 않으니 말이다. 기업화되면서 집 간장과 재래 된장을 덜 쓰는 대신, 조미료를 더 쓰고 수입 김치를 사용하게 돼서가 아닐까 싶다. 비관적 진단이지만 유기농과 슬로푸드, 홈메이드에 관한 대중의 관심이 늘고 있어, 앞으로는 좋은 쪽으로 발전할 거란 희망도 있다.

대중 음식의 질이 떨어진 이유를 설명해줄 수 있을까? 흔히 핫플레이스라고 말하는 홍대와 삼청동, 가로수길을 보면 값싸고 양 많고 쉽게 만들 수 있는 메뉴들로 가득하다. 소비의 중심인 젊은 층을 겨냥한 ‘유행’과 ‘규격화’가 지배하고 있기 때문이다. 특정 세대만을 겨냥한 획일화된 음식이 유행하고 깊이가 부족한 문화를 양산하고 있는 셈이다. 이런 현상은 비단 음식뿐 아니라 전반적인 동네 문화의 질적 저하로 이어지고 있어 안타깝다. 문화까지 상품화되는 것은 아쉬운 일이다. 따라서 ‘문화 관리’ 차원의 접근이 필요하다.

You have been observing Korean culture and food for a long time. What do you think have changed?

It is unquestionably true that Korea has changed drastically in the last 20 years. From my perspective, everything about Korea was new and wonderful when it was for me an undiscovered world 22 years ago. Korea is now very familiar to me and I am somewhere between a stranger and a Korean. Korean food has become so popular because of various factors, but I personally don't think it has become tastier. Seoul's popular foods, in particular, have lost their quality. My palate has changed, of course, but the tastes of my favorite foods are not how they used to be. It is probably because the restaurants have been run by entrepreneurs, and they use more chemical seasonings and imported kimchi, instead of homemade soy sauce and old-fashioned soy paste. This is a pessimistic diagnosis, though there is hope that it may improve as more people have become interested in organic food, slow food, and homemade food.

Can you explain why commercial food is poorer in quality?

The popular places, such as Hongdae, Samcheongdong, and Garosugil, are filled with foods that come in generous servings for a cheap price, and are easy to make. These venues are ruled by ‘trends’ and ‘standardization,’ targeting younger customers who dominate the market. All the dishes target a certain generation with a mass-producing culture that is characterized by superficiality and a lack of depth. It is regretful that this is leading to lower quality in the overall culture, and not just concerning food. It is sad that even culture is merchandised. Therefore, we need to approach the problem from the view of ‘cultural management.’

서울의 변화에 아쉬운 부분이 있다면, 변치 않고 아름다움을 보여주는 곳은 어디라고 생각하는가? 강원도 정선에서 받았던 인상도 깊지만, 아리랑 TV의 한식 소개 프로그램을 진행하면서 자주 들렀던 전라도 지방의 아름다운 풍경 속에 전통문화가 잘 보존된 작은 마을들이 기억에 많이 남는다. 거기서 맛봤던, 상업화로 변질되지 않은 음식들까지도.

한국에 오기 전에도 음식에 남다른 관심을 가졌는지? 이어서 프랑스 음식과 한국 음식의 차이점에 대한 평가도 부탁드린다. 음식보다는 보르도 지역 출신이라 와인에 대한 관심이 더 컸다. 우연한 기회에 음식 칼럼을 청탁받기 전까지, 한국에서 레스토랑을 열고 음식에 관한 방송과 연구를 병행할 줄은 꿈에도 몰랐다. 지금까지 음식과 관련된 일들을 하고 있는 건 인류학에서 음식이 차지하는 비중이 커서가 아닐까 싶다. 한마디로 정리하긴 어렵지만, 프랑스 음식은 ‘가스트로노미’와 ‘계급’이라는 단어로 설명이 가능하다. 귀족 요리와 평민 요리가 엄연하게 구분돼 있다. 반면에 한국 음식은 궁중 음식의 영향을 크게 받지 않아, 계급화되지 않은 평민의 음식이 전수되고 있다는 점에서 다르다고 생각한다. 현재 상황에서 서울의 음식을 말하라면, 팔도의 음식과 미국, 이탈리아, 프랑스 등 일부 외국 음식이 혼재된 것이라고 할 수 있다. 결코 나쁜 음식이라는 뜻이 아니라 새로운 요리로 진화하고 있다는 얘기다. 음식이란 유물이 아니라 늘 바뀌는 과정을 겪는 생물이다. 굳이 덧붙이자면, 한국 음식의 세계화를 위해 궁중 음식을 재해석하는 일에 앞서 농촌 음식을 잘 살리는 것이 더 먼저라고 생각한다.

If you are not very fond of the changes in Seoul, do you think timeless beauty still exists?

I was deeply impressed by Jeongseon, Gangwon-do, but I can't forget the small villages in Jeolla-do, whose traditional culture in its beautiful, natural settings has survived. The food there has not yet been commercialized. I have visited them while hosting a Korean food show on Arirang TV.

Were you interested in food before coming to Korea? Please explain the difference between French cuisine and Korean cuisine.

I am from Bordeaux, so I was more interested in wine than I was in food. Before I was asked to write a food column, which I did not expect at all, I had no idea I would open a restaurant in Korea, and work on TV and study food at the same time. I am still working with food probably because food is a big part of Anthropology. It is hard to state in one word, but French cuisine can be explained by 'gastronomy' and 'class.' Noble food is clearly different from peasant food. On the other hand, Korean food was not widely influenced by noble food, deriving its influence from many peasant dishes that are graded by class. If you are asking me to talk about the food in Seoul today, I would say that the food in the eight provinces has been mixed with foreign food from the U.S., Italy, France, and so on. I am not saying it's bad, but it's evolving into a new cuisine. Food is not a relic. It is a living thing that changes all the time. Moreover, I think rural food must be nurtured first before reinterpreting royalty food to globalize Korean cuisine.



벤자민 주아노 교수의 홍익대학교 연구실에는 주아노 교수의 일과 개인적인 삶의 가치가 함께 숨쉬고 있다.

심지어 장까지 담그셨다는 얘기도 들었다. 양평의 집이 있을 때는 그랬는데, 서울살이를 시작하곤 불가능해졌다. 할머니들의 도움을 받아 간장과 된장을 담근 건 사실인데, 한국 음식의 기초에 대한 학자로서의 관심 때문이었을 것이다. 장류보다는 김치와 막걸리에 대한 지인들의 평가가 좋았다.

인간이 성인으로 성장하는 기간만큼의 한국 생활에서 가장 기억에 남는 에피소드가 있다면? 하루하루가 수많은 에피소드로 이뤄지는데 어떻게 딱 잘라 말할 수 있겠는가? 외국인이다 보니 이런 식의 질문을 받곤 하는데, ‘대표적’, ‘한마디’로 같은 질문이 스트레스가 되곤 한다. 간혹 유명인들이 이런 질문에 일화를 재생산하면서 일종의 가면을 만드는 걸 목격하곤 하는데, 그러고 싶지 않다. 어쩌면 내일 가장 기억에 남을 새로운 에피소드가 일어날지 모르니까.

소설가 한강의 ‘맨부커상’ 수상을 보면서 새삼 번역의 중요성을 느꼈는데, 번역에 대해서 한 말씀 한다면? 15년 전부터 ‘atelier des cahiers’란 출판사를 프랑스에서 운영하면서, 다양한 번역 작업을 하고 있다. 김동인과 현진건, 박완서와 은희경 등 한국 작가의 작품을 프랑스어로 옮기기도 하고, 한국 만화를 소개하는 책이나 <그림으로 보여주는 한국 문화> 같은 책을 출판하기도 했다. 여러 측면에서 쉽지 않은 일이지만, 계속 할 생각이다.

끝으로 여기는 어찌 보내고, 앞으로의 계획은 어떤지 궁금하다. 힐링을 일로 하는 편이다. 일과 사생활의 경계가 모호한 삶이라고 할까, 계획이라기보다는 소망일 텐데, 앞으로는 일의 양보다는 집중도를 높이고 싶다. 마음과 시간의 여유를 갖고, 외부 일을 줄이고 가장 중요하게 생각하는 글쓰기에 집중하는 것이 작은 소망이라면 소망이다. S

I heard that you even made Korean sauces yourself.

I used to when I had a house in Yangpyeong, but it's no longer possible today because I am based in Seoul. I made soy sauce and soy paste with the help of some elderly women, but I did so because, as a researcher, I was interested in the basics of Korean food. My acquaintances liked my kimchi and makgeolli better than my sauces.

What is your most unforgettable memory while living in Korea?

How could I pick just one thing when each day is filled with countless episodes? I get questions like these from time to time because I am a foreigner, but words like ‘most’ can be stressful. Some celebrities tell again and again the same anecdotes to hide behind a mask, but I don't want to be one of them. The most unforgettable memory may be created tomorrow.

Novelist Han Gang's ‘Man Booker Prize’ has shown us the importance of translation. How do you view translation?

I have run a publishing house named ‘Atelier des Cahiers’ in France for 15 years, and I am engaged in various translation jobs. I have published the translated works of Korean authors, including Dong In Kim, Jin Gun Hyun, Wan Suh Park, and Hee Gyung Eun, into French, and published books that introduce Korean cartoons and culture like <Sketches of Korea>. It is not easy, but I have no intention to quit.

What do you do in your free time, and what are your plans for the future?

Work is my healing method. There is a fine line between my work and my private life. This is more a wish than a plan, but I want to concentrate on the purpose of my job than on the quantity. I want to take a step back, and cut back on the work to be able to concentrate on writing, which I think is most important for me now.