

The Taste of Korea

Newsletter for the Second Week of September, 2013 2013년 9월 둘째주 뉴스레터 vol.51

한가위 풍경 Scenes of Chuseok

“송편을 예쁘게 빚어야 예쁜 아이를 낳는단다”
온 가족 둘러앉아 추석 송편을 빚으면서 할머니는 말씀하시곤 했다.
홀깃홀깃 눈치보며 소도 덜어내고, 모양도 매만지는 어린 며느리 모습에
온 가족이 또 한바탕 웃음을 쏟아내고, 큰 마루에 앉아 돌아보시는 할아버지 낮게 읊조리신다.
“더도 말고 덜도 말고 늘 한가위만 같아라”

“A nicely made *songpyeon* means the birth of a beautiful child.”
When the entire family sat down together at Chuseok (Korean thanksgiving) to make *songpyeon*,
the grandmother reminded everyone about the importance of family.
Everyone pokes fun at the newly married daughter in-law, who watches how they are making
songpyeon out of the corner of her eye and quickly adjusts her own to match.
The grandfather, observing the scene from the living room floor, quietly declares
“Let every day be like Chuseok, no more and no less”



핫뉴스
“북한 전통음식 전문가를
꿈꿉니다”

한식세계화 소식
한식재단-해외한식당협의체
소통을 통한 한식세계화 모색

한식세계화에 일조하는 한식당
아름다운 전통 한옥에서 즐기는
궁중음식의 맛과 멋
메이필드 호텔 한식당 봉래헌

- Hot News
“Dreams of becoming an expert of
traditional North Korean cuisine”
- Global Korean Food News
KFF-Association of Korean Restaurants
promote the Korean food globalization
through communication
- Korean restaurants contribute to Korean food
globalization
The taste and attraction of royal cuisine at
a beautiful traditional *hanok*
Bongracheon at Mayfield Hotel

음식은 감성만큼 감각도 중요 한식의 진짜 맛 놓치지 말아야

벵자맹 주아노 프랑스 EHESS 대학원 한국학 연구원

서울 생활이 햇수로 20년, 이태원에 프렌치 비스트로 르생텍스를 오픈한 지 14년, 그리고 한국음식문화를 연구하기 시작한 지 10년째인 벵자맹 주아노 씨. 지금도 그는 한국문학을 프랑스어로 번역해 고국에 알리고, 한국음식과 북한음식 그리고 유럽음식의 비교연구와 관련된 인류학 박사학위 논문을 준비중이다. 그에게 한식은 잠깐 스쳐지나가는 이국의 낯선 문화가 아니라 열정을 바쳐 연구하고 세계 속에 알리고, 깊이 사랑하고 싶은 친구 같은 의미다.

“한식은 균형과 조화의 음식입니다. 재료를 섞는 방법, 조리하는 과정도 그렇지만 가장 인상적인 것은 밥상 위의 조화, 그리고 섭취의 조화예요. 채소와 고기, 짠 것과 싱거운 것, 국물 음식과 마른 음식, 발효음식과 생음식, 그리고 때때로 술까지 더해진 조화로운 상차림과 그것을 먹는 과정에는 놀랍도록 완전한 구성이 숨어있습니다. 다양성을 균형있게 조화시킨 구성의 묘, 그것이 한식의 가장 큰 매력이 아닐까 생각합니다.”

그가 한식에 대해 연구하기 시작한 것은 잡지에 한국음식에 대한 칼럼을 청탁받으면서부터다. 글을 쓰면서 한국음식과 문화의 매력, 그리고 프랑스의 음식문화와는 다른 점들을 발견하게 되면서 한국음식문화를 더 깊이 알고 싶어졌다고.

“한국사람들은 음식을 너무 감성적으로 먹는 것 같아요. 물론 감성은 중요하죠. 하지만 허끝으로 느끼는 맛이 아니라 소문과 유명성, 추억, 분위기, 셰프의 외모까지 맛을 느끼는 요소들이 많죠. 그래서 한, 두개가 만족스러우면 맛있다고 하는 것 같아요. 그에 반해 유럽인들은 허끝, 즉 감각으로 느끼는 맛을 중요하게 생각하죠. 이런 것이 바로 문화의 차이일 겁니다. 한식세계화를 위해서는 이런 문화의 차이를 세심하게 고려해야 합니다.”

음식을 사랑할 뿐 셰프는 아니라는 그는 한국의 발효음식이 매력적이어서 직접 재배한 재료들로 장아찌를 담고, 때때로 장류에도 도전한다고 한다. 한식에 대한 애정이 각별한 그이기에 한식



세계화에 대해서도 하고 싶은 말이 많다.

“한식의 변화속도에 맞춰 세계화의 속도를 조절해 나가야 합니다. 지금의 한식은 사실 옛날의 한식과 다릅니다. 생산되는 재료와 경제, 사회적인 환경, 그리고 각 시대인의 입맛에 맞게 조금씩 변화하며 한국인의 음식문화로 서서히 자리잡은 것이죠. 한식세계화를 위해서는 외국인들은 이런 음식을 좋아한다는 상업적인 필요때문에 무조건 섞고 바꾸는 핫퓨전(hot fusion)이 아니라 천천히 변화하고 되새김하고 자리잡게 하면서 조화와 균형을 갖춘 음식을 세계에 내놓는 콜드 퓨전(cold fusion)의 과정이 필요합니다.”

그는 또 쇼비즈니스에 치중하기보다 10년, 20년 오랜 시간 한식을 다뤄온 현장의 셰프들에 대한 지원, 그리고 인테리어와 분위기에 대한 다양성도 함께 갖춰 나간다면 더 바람직한 방향의 한식 세계화가 이루어지지 않겠느냐고 덧붙였다.

벵자맹 주아노(Benjamin JOINAU)

프랑스 보르도에서 태어나 파리4대학에서 고전문학을 전공하고, 1994년 한국으로 건너와 에콜 프랑스즈 강사와 홍익대학교 불어불문학과 교수를 역임했다. 2000년부터 서울 이태원동에 프렌치 비스트로 '르 생텍스'를 운영하고 있다. 출판사 L'Atelier des Cahiers의 디렉터로 한국 문학작품을 프랑스어로 번역 출판하는 등 한국 문화를 프랑스에 알리는 일에 열정적이며, 프랑스 EHESS 대학원의 한국학 연구원으로 한국과 북한, 유럽의 음식문화와 관련된 논문을 준비하고 있다.

Sensitivity is just as important as sentiment: “true” taste of Korean food should not be lost



Benjamin JOINAU

researcher of Korean Studies,
Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales

Benjamin Joinau, who has lived in Seoul for 20 years, opened the French bistro Le Saint-Ex in Seoul's Itaewon district 14 years ago and has been researching Korean culinary culture for the past 10 years. He also translates Korean literature into French in order to better share Korean culture with his native country and is currently working on a doctoral dissertation in anthropology that compares South Korean, North Korean and European cuisines. For Joinau, Korean food is not a strange foreign cuisine that is only eaten occasionally, but a dearly loved and deeply significant part of his life that he researches passionately to show to the world.

“Korean food is a food of balance and harmony. This is true of the way in which ingredients are mixed and cooked, but the most noteworthy aspect is the harmony of the food placed on the table and the harmony in eating these foods. The harmoniously balanced table setting that combines vegetables and meat with salty and bland, soupy and dry, and fermented and raw foods, as well as occasionally liquor, and the process of eating all these amounts to a miraculously complete composition. I believe the biggest attraction of Korean food is this beauty of the harmonious balance of variety.”

Joinau began researching Korean food after being asked to write a magazine column on Korean cuisine. While writing the column, he came to know the attractions of Korean food and culture. Learning how it was different from French culinary culture made him want to know more.

“Koreans attach a lot of emotion to their food. Sentiment is important so taste is created by many more aspects than just the sensations of the tongue, including reputation, fame, memories, atmosphere and even what the

chef looks like. We feel that something is ‘delicious’ when one or two of these qualities has been satisfied. On the other hand, Europeans consider what is felt by the tip of the tongue – a sense of the food – to be very important. This is probably due to cultural difference. To globalize Korean food, these types of cultural differences should be considered seriously and at length.”

Calling himself a lover of food but not a chef, Joinau channels his fascination for Korean fermented food by making *jangajji* (pickled vegetables) with ingredients he has grown himself and occasionally tries his hand at various *jang* (pastes). Perhaps it is his exceptional affection for Korean food that gives him a great deal to say about its globalization.

“The pace of the globalization process must be matched to the pace of change of Korean food. Frankly, the Korean food of today is different from what it was in the past. It changes gradually to match the ingredients produced, socioeconomic environment, and the taste of each generation, eventually becoming the general culinary culture of Koreans. To achieve the globalization of Korean food, we don't need ‘hot fusion,’ which automatically changes and mixes up foods as a commercial necessity for foreign tastes, but ‘cold fusion,’ which presents to the world with food that has evolved gradually and is also characterized by harmony and balance.”

Joinau added that rather than an excessive focus on “show business,” it would be more beneficial for the globalization of Korean food to support chefs who have worked with Korean cuisine for 10~20 years or more, as well as improve variety in terms of interior decoration and restaurant atmosphere.

Benjamin JOINAU researcher of Korean Studies, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales

Benjamin Joinau was born in Bordeaux, France and majored in classical literature at the University of Paris IV. He came to Korea in 1994 and has taught at Ecoles Françaises and at the Department of French Language and Literature at Hongik University. He has been operating the French bistro Le Saint-Ex in Seoul's Itaewon-dong since 2000. The director of the publishing company L'Atelier des Cahiers, Joinau is passionate about introducing Korean culture to France through translations of Korean literature. Also a researcher of Korean studies at the Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, he is currently writing a doctoral dissertation on the culinary cultures of South Korea, North Korea and Europe.