

한국음식문화와 유럽음식문화의 비교에 따른 한식의 유럽 진출 방안

강 다 원

제주관광대학 관광외식조리계열 교수

A Study for Advancing into European Market of Korean Cuisine & the Comparison between Korean Cuisine Culture and European Cuisine Culture

Da-Won Kang

Assistant Professor, Dept. of Foodservice Industry, Jeju Tourism College

ABSTRACT

There is difference between European Cuisine and Korean Cuisine in various ways. In order to advance Korean Food into European Market, we should understand well European food-culture and food-custom.

There are several process for push into the European Market. First, we inform European like that Korea traditional food (repast tool, the interior of Korean restaurant, traditional music, food-sequence, service method etc.). Second, we can introduce them "Korean Fusion Food" and that Korean Cuisine is "Health foods".

For globalization of Korean Cuisine, we must understand exactly European market situation and know well the field law and tax system for business. Next, we establish the prior plan to supply with Korean food material till faraway region.

Key words : food culture, food custom, advance into European Market, Europe Cuisine, Korean Cuisine.

I. 서 론

세계적으로 볼 때 조리는 각 나라의 지역적 특성과 문화적 특징, 인종적·종교적 특성에 따라 조리 방법이나 사용하는 식재료 및 식관습* 등에 있어서 차이가 있다. 특히 동양과 서양의 식관습은 인체적인 구조와 기후 및 풍습, 생산되는 식재료의 특성에 따라 큰 차이

* 식관습(食慣習)은 “음식에 관한 관습(慣習)”을 의미하며, 관습(慣習)은 어느 일정한 사회 내부에서 역사적으로 성립·발달하여 오랫동안 지켜 내려와, 일반적으로 인정되고 습관화되어 온 질서나 규칙을 말한다.

를 보이고 있다. 세계적인 조리를 양분하여 그 특징을 살펴보면, 동양조리는 기본적인 문화가 농경문화에 바탕을 두고 발달하여 왔기 때문에 주로 곡물류 음식이 발달하였다. 농경문화의 곡물류는 가공 단계에서부터 매우 간단하고 편리한 조리가 주류를 이루었고 것 가락문화라고도 불리운다. 반면에 서양조리의 근간을 이루는 유럽음식은 목축문화에 그 뿌리를 두고 발전하여 왔기 때문에 상대적으로 육류에 기반을 둔 조리가 많다고 볼 수 있다. 목축동물은 젖을 짜는 대상이 되며, 고기뿐만 아니라 버터·치즈·요구르트 등의 유 제품이 중요한 부식물로 이용되고 있다. 또한 조리 과정에 있어서 가공단계를 거치지 않으면 빨리 부패하는 경향이 있어서 여러 공정과 향신료를 많이 사용하는 조리법이 발달하였다.

한편, 1992년 이후 해외 투자이민에 대한 투자 제한폭이 확대되면서 대형 한식당의 해외 진출이 증가하였고¹⁾, "2002 월드컵" 등 국제행사가 늘어나고 건강식·저열량식으로 동양음식이 소개되는데 힘입어 한국음식에 대한 외국인들의 관심이 증가되었다.

한국음식의 진정한 국제화를 위해서는 시장을 다변화할 필요성이 있다. 일본시장이나 미국으로의 의존도를 줄이고, 해외식품박람회 및 판촉전에 적극적으로 참가하여 한국음식을 유럽으로도 진출시키고, 외식산업이 급성장하고 있는 중국시장에 대한 마케팅 활동도 요구된다. 최근 한식의 중국진출에 대한 연구는 조금씩 이루어지고 있으나 유럽으로의 진출에 대한 연구는 전혀 없는 실정이다.

그러므로 한식을 유럽에 알리고 진출시키기 위해서는 그들의 음식문화와 식관습에 대한 연구가 선행되고 사고방식에 대한 이해가 있어야 할 것으로 사료된다.

본 연구의 목적은 서양조리의 근간을 이루는 유럽음식과 한국음식에 대하여 식관습과 식문화적인 면에서 접근하여 그 차이를 비교·분석하고 이질적인 요소의 문화적 충돌을 이해하며, 나아가 한식의 세계화 방안 일환으로 한국음식의 유럽진출을 위한 대응전략을 제시하고자 한다. 본 논문에서의 연구는 유럽 음식의 역사와 식문화를 고찰하기 위한 문헌적 연구를 주로 하며, 한국음식의 세계 진출을 위한 이론적 배경으로는 기존의 관련 국내·외 논문 및 학회지 등을 참고자료로 활용하였다.

II. 한국음식과 유럽음식의 식문화 비교

1. 한국음식의 역사

원시 사회의 수렵·채집 문화 단계에서부터 삼국시대, 고려시대, 조선시대 등을 거치면서 오랜 세월동안 끊임없이 음식이 개발되고 이에 따른 조리방법 및 식관습 등이 전승되어 오늘에 이르고 있다. 이는 우리나라의 자연환경과 지세, 기후 등에 따라 다양하게 발전하였으며, 외래문화의 영향과 종교적·정치적·사회적 요소와 연계되어 이루어졌다.

농경문화의 발달은 곡물 음식의 다양성을 가져왔으며 그것을 보조하는 발효식, 채소와 과일, 기호식 등이 개발되어 음식의 가짓수는 끊임없이 세분화되었다. 해양성의 남방 문

화요소와 북방계의 대륙성은 한강을 중심으로 합쳐져 토착성을 갖게 되었다. 불교의 전래와 더불어 채식 문화와 차 문화가 많이 발달하였으며, 송유정책으로 인하여 대가족주의에 적절한 식생활의 규범이 마련되었으며, 도교적 영향을 받은 불로장생(不老長生)사상은 자연식의 권장을 유발하여 일반 서민들에게 공헌한 바가 크다.

주식에 해당하는 음식으로는 밥과 죽, 면, 떡, 만두, 묵 등이 있었다. 곡식을 주로 하는 주식문화에서 밥은 주로 '사발'에 담아서 먹었는데, 같은 방법으로 조리하였다고 해도 사람의 신분에 따라 이름이 다양했다²⁾. 하층민은 끼니, 일반 백성은 밥, 양반은 진지, 왕은 수라라고 하였으며, 제사지낼 때 영혼에게 올리는 밥은 '뫼'라고 불렀다. 먹는 현상도 끼니는 때운다, 밥은 먹는다, 진지는 드신다, 수라는 젓수신다 라고 표현하였다.

주식인 밥에서부터 그것을 먹기 위한 '찬'문화도 다양하게 발달했다. 반찬은 일명 '간' 혹은 '진건이'라고도 하였는데, 특히 만주·몽고계의 육식 문화와 수산업 발전에 따른 해산물 식품의 개발은 서로 잘 조화를 이루며 우리나라 식생활사에 지대한 영향을 끼쳤다. 여기에 채소까지 곁들여져 손색없는 완전한 식생활의 모형이 이루어졌다.

2. 유럽음식의 역사

유럽음식은 문화적으로나 경제적으로 번창하였던 고대 그리스, 로마제국 시대로부터 그 역사를 이어오며, 중세부터 르네상스 시기까지 서양의 음식문화를 주도한 이태리요리와 절대 왕정 이후 음식을 비롯한 서양문화의 전반을 이끌었던 프랑스요리가 그 대표적이라 할 수 있다.

1) 중세 이전

유럽조리의 역사를 볼 때 최초의 요리방법은 굽는 것이었다고 추측할 수 있는데, 주로 불을 피워 타다 남은 숯에 고기를 굽거나 뜨거운 불 위에 쇠꼬챙이를 이용하여 구웠다. 또 하나의 요리방법은 삶는 것인데, 동물의 위주머니나 가죽의 내장 등에 뜨거운 조약돌, 물, 음식을 같이 넣은 다음 물을 가득 채우고 익히는 동안에 온도유지를 위하여 구덩이에 뜨거운 조약돌을 채워 조리 온도를 유지하여 익혀 먹은 것으로 추측된다³⁾.

고대 이집트의 조리에 대한 역사는 그 시대의 서적이나 흔적은 남아 있지 않지만, 상형문자로 그려진 제빵, 요리사들의 작업모습 등이 피라미드와 무덤 등의 점토 평판이나 벽화에서 발견되고 있다. 한편 고대 페르시아는 화려한 연회와 축제로 유명하였다. 앗시리아의 왕 사르도나플루스(Sardanapalus)는 요리경진대회를 열어 우승자에게 수천 냥의 황금을 주었으며, 새로운 요리를 개발한 사람에게도 상을 주며 조리를 발전시켰다고 한다⁴⁾.

그리스인들은 고대 페르시아인들로부터 다양한 조리법과 식사법을 계승하였고, 그들이 즐겨 먹은 것은 돼지고기와 양고기에 오레가노와 큐민 같은 향이 독특한 허브를 곁들여 사용한 것으로 전해지고 있다.

로마시대에는 예술이나 문학의 암흑시대라고들 한다. 그러나 요리에 있어서는 최고의 황

금기였었는데, 그 이유는 요리의 수요자인 귀족, 정치인, 군인 등 상류층이 두터웠고, 이들의 요구에 부응하는 요리장들의 급증과 거대한 국력에 의한 광범위한 지역에서의 다양한 재료공급 등 요리에서의 필수 3요소인 미식가와 요리사, 풍부한 재료가 갖추어져 있었으므로 많이 발달하였을 것으로 풀이된다⁹⁾.

2) 향신료에 집착한 중세와 르네상스기

중세에 가장 많이 사용된 음식물 보관법으로는 건조, 훈제, 염장, 설탕이나 지방에 절이기 등이 있었으며, 중세에 가장 특기할 만한 사항으로는 그 종류가 다양했던 향신료의 사용을 들 수 있다.⁶⁾ 중세인들은 왜 그렇게 유별나게 요리에 향신료를 많이 사용했을까? 첫째, 향신료는 소화작용을 돕고 고기의 부패를 방지하는 방부제의 역할도 했으므로 건강에 좋은 것으로 알려졌다. 둘째, 향신료에 강장효과가 있다고 믿었다. 특히 후추는 거의 모든 시대를 총망라하여 강한 강장효과가 있다고 전해 내려온다. 세번째 이유는 평소의 습관 때문이었다. 중세인들은 어렸을 때부터 양념이나 향료를 잔뜩 친 요리를 먹는데 익숙했기 때문에 평생동안 절실하게 향료를 필요로 했다. 이는 어렸을 적부터 먹고 자란 김치에 대해서 우리 나라 사람들이 느끼는 끈끈한 정서와 별다른 차이가 없다. 네번째, 멀리 동방에서 가져온 향료 그 자체의 이국적인 풍미에 그만 흠뻑 매료되었기 때문이었다. 향료는 가격이 매우 비쌌기 때문에 대외적으로 그것을 소비하는 사람들의 물질적인 여유를 과시할 수 있었으며, 귀족과 서민간의 거리감도 충분히 나타낼 수 있었다.

3) 17~18세기 귀족요리와 레스토랑의 탄생

17세기에 이르러 유럽, 특히 프랑스의 식생활 형식과 내용은 크게 달라진다. 1651년에 요리사 피에르 바렌(Pierre La Varenne)이 『프랑스 요리사(Le Cuisinier françois)』라는 책을 출판했다. 태양왕 루이 14세(1643~1715 재위)는 호화롭고 사치스러운 생활을 좋아했으며, 거의 매일 연회 등으로 많은 돈을 낭비했고 신하들에게도 절제없는 무위도식의 생활을 적극적으로 장려했다.¹⁷⁾ 그러한 루이 14세가 사망하고 오를레앙 공 필립의 섭정시대(1715~1723)가 시작되면서, 엄격한 에티켓을 지켜야 하는 베르사유 궁의 거대한 연회 대신에 좀더 친밀하고 안락한 분위기의 야찬(souper)이 유행하기 시작했다. 무거운 궁중요리보다는 살롱 등 귀족들의 로코코식 우아한 사교적인 모임이 더욱 적합한 시기였고, 이 당시의 지나친 사치와 퇴폐 풍조는 후일 민중 혁명의 요인이 되었다.

1789년 8월 4일 프랑스대혁명이 일어나면서 신분적 특권이 폐지되었다. 프랑스의 망명 귀족들은 망명 시에 그들의 요리사를 동반하여 요리 이론뿐만 아니라, 실제 프랑스 요리를 해외에 전파시키는데 이바지했다. 한편, 귀족들이 파산하여 줄지에 실직 당한 귀족의 수석 요리사들이 거리에 뛰어나와 독자적으로 레스토랑을 개업하는 바람에, 19세기 프랑스에는 혁명의 산물이기도 한 고급 외식문화가 정착되고 있었다.¹⁵⁾

최초의 레스토랑(restaurant)은 1765년 파리에서 문을 열었으며, 선술집 주인인 블랑제가

원기를 회복시키는(restorative) 것으로 흰 소스를 사용한 요리를 양의 발 접시로 서브했다는 기록이 있다. 독립된 길드(조합)의 독점권을 위반해서 법정에 불려가기는 했지만, 그는 소송에서 이겼고 계속적으로 음식을 팔도록 허락되었으며, 그 뒤 많은 레스토랑들이 생겨났다¹⁸⁾. 특히 위에서도 언급된 것처럼 프랑스로의 대혁명은 레스토랑이 계속 생기는데 큰 영향을 끼쳤다. 왜냐하면 단두대를 피하기 위해 프랑스에서 도망을 친 군주들과 귀족들의 집에 고용되어 일을 했던 요리사들이 그들의 가게를 열기 시작했기 때문이다.

4) 유럽음식 역사에 중요한 인물들과 19세기 이후의 요리 발전

우선 이탈리아 피렌체(Florentine) 가문의 공주로써 프랑스 오를레앙 공작과 결혼한 카테리나 드 메디치(Caterina De Medici : 1519-89)를 들 수 있다. 포크와 냅킨의 사용을 포함한 우아한 식사 스타일을 소개하였으며, 그녀의 수행원들이었던 피렌체 요리사들이 프랑스 요리사들에게 큰 영향을 주었다. 특히 시금치를 사용하는 것을 전하였다는 기록이 있다¹⁸⁾.

한편, 루이 13세의 부인인 앤 오브 오스트리아(Anne Of Austria : 1601-66)는 스페인 합스부르크 가문이었으며, 그녀의 수행원들 중 스페인 요리사들은 소스농후제로 “루(roux)”를 사용하는 것과 에스파냐 소스를 프랑스에 소개하였다.

프랑스 귀족들의 조리법을 정리한 최초의 요리책은 프랑스와뻬에르 드 라 바렌(François-Pierre De La Varenne : 1615-78)에 의해 쓰여졌으며, 1651년 “진정한 요리사 프랑스와(Le Vrai Cuisinier François)”가 발간되었다.¹⁶⁾

마리 앙투안 카렘(Marie-Antoine Carême : 1784-1833)은 “거대한 요리(Grande Cuisine : 그랑 뷴진)”의 창시자로 잘 알려져 있고, 요리기술을 체계화시키기 위해 많은 노력을 하였다. 그 다음 세대인 에스꼬피에(Escoffier)에게도 깊은 영향을 주었으며, “왕들의 요리사, 요리사들의 왕”으로 잘 알려져 있다.⁴⁾

“그랑 뷴진(Grande Cuisine)”은 그 당시 정찬으로 음식들이 제공될 때 사용한 수많은 접시와 소스들을 상세하게 코드화 하였는데, 이것은 왕족이나 귀족들에게는 아주 적당한 조리 방법이었으나, 호텔 주방에서는 적용되기 힘들었다. 그 뒤 세자르 리츠와 조지-오귀스트 에스꼬피에가 함께 만든 사보이 호텔이 1898년 런던에서 문을 열었을 때, ‘그랑 뷴진’은 좀 더 단순화되고 세분화되는 접근으로 대체되어 “뷔진 크라식끄(Cuisine classique)”로 불리게 되었다.

조지-오귀스트 에스꼬피에(Georges-Auguste Escoffier : 1847-1935)는 유명한 요리사요 선생이었으며, 아직도 널리 사용되고 있는 고전요리를 조목별로 요약한 주요 작품인 “Le Guide culinaire”의 저자이다.⁵⁾ 또한 카렘에 의해 주창된 원칙에 따라 고전적인 메뉴를 단순화시켰고, 주방을 조직적으로 운영하는 “브리гада 시스템(Brigade System)”을 최초로 만들었다. 그러므로 외식산업에 끼친 에스꼬피에의 영향은 아무리 강조해도 지나치지 않다.

페르낭 뵘웁(Fernand Point : 1897-1955)은 프랑스 비엔느 지방의 피라미드 레스토랑의 주인이자 요리사였으며, 요리 만드는 방법에 변화를 주는 것에 대하여 에스꼬피에보다 더욱 더 과감하였고, “누벨 퀴진(Nouvelle Cuisine)”을 창시하였다.¹⁸⁾ 즉 레스토랑 조리방법에 있어서 다음 변동을 위한 기반을 닦은 셈이다. 그의 뒤를 이어 뵘웁의 제자였던 폴 보귀스, 장파 삐에르 트로와그로스 등과 ‘보귀스 군단’으로 잘 알려져 있는 로저 베르제, 미셸 구에라르 등이 “누벨 퀴진”을 혁신시켰고 대중화시켰다. 그것은 접시를 위한 재료의 선택, 조리방법이나 소스 만드는 스타일, 플레이트 쟁반 제시 등에 있어서 완전히 새로운 접근 방법이었다. 일일분 양은 더 적게 하고, 더욱 더 예술적인 장식을 하였으며, 새로운 재료들을 결합하는 조리방법이나 스타일이 ‘누벨 퀴진’의 특성이 되었다.

오늘날 다국적인 문화와 다양성으로 이루어진 거대한 세계화(global)된 시장에서 많은 요리들이 널리 퍼뜨려지고 보급되고 있다. 어떤 요리사들은 새로운 요리를 창조하기 위해 세계 각 지역으로부터 온 식재료와 조리방법을 섞는다. 이것을 “Fusion Cuisine”이라고 한다. 다른 요리사들은 덜 알려진 지역 전통적인 요리방법을 탐구하거나 민족적인(ethnic) 조리방법을 탐색한다. 또 다른 이들은 그들의 기능적인 기술과 요리예술을 시험하기 위해 클래식한 행보를 선택해서 나아가기도 한다.

〈표 1〉 한국음식과 유럽음식의 역사 비교

한국 음식	유럽 음식
-삼국시대 : 높은 저장기술로 각종 곡류, 두류, 채소류, 어패류를 이용한 저장발효음식이 많았으며, 양조기술 발달	-중세음식의 보관법 : 건조, 훈제, 연장, 설탕이나 지방에 절이기 (중세음식의 특징 : 다양한 향신료 사용)
-통일신라시대 : 쌀 중심 곡류농업 확대되면서 떡이 많이 발달. 차 마시는 풍속 따라 곁들이는 과점류 등장(강정, 유밀과)	-16세기 : 이탈리아 피렌체 요리사들이 프랑스요리에 영향을 줌. 포크와 냅킨을 사용한 식사스타일 소개
-고려시대 : 승불사상으로 육식을 절제함. 채식 문화, 차문화 발달⇒사찰음식과 과점류 매우 성행(유밀과, 다식). 면요리 등장	-17세기 : 사치스러운 궁중 연회로 인하여 귀족과 평민간의 갈등이 심화됨
-조선시대 : 승유정책 영향 받음(차문화 쇠퇴). 고려시대에 이어 과점류가 의례식품, 기호식품으로 숭상됨	-18세기 : ①신분적 특권이 폐지된 프랑스 대혁명 이후 독자적인 레스토랑 많이 생김 ②마리 앙드레 카렘 등장 (요리기술을 체계화)
-조선 중엽에 남방에서 고추 유입되어 새로운 김치문화 형성 -19세기 말부터 잔칫상에 중국이나 일본음식 유입된 기록이 있음	-19세기 : 조지 오귀스트 에스꼬삐에 등장 (주방조직인 ‘브리гада 시스템’만들) -20세기 : 페르낭 뵘웁이 누벨 퀴진 창시 ⇒퓨전 퀴진으로 발전

論者作成

3. 한국음식과 유럽음식의 식문화 비교·분석

1) 상차림

중세의 만찬에서는 한번의 식사에 여러 번의 상차림을 하였으며, 또 각각의 상차림에는 다시 수많은 종류의 요리들이 차려졌다. 그러므로 참석자들은 자신의 기호와 입맛에 따라 자유롭게 음식을 선택할 수 있었다. 한편, 19세기 말까지 ‘프랑스식 상차림(service à la française)’은 요리 가짓수가 엄청나게 많은 식탁을 가리키는 말이었다. 식탁에 초대된 사람이 도착하기 이전에 모든 요리가 식탁 위에 한꺼번에 차려져, 손님들은 그들이 원하는 순서대로 원하는 음식을 고를 수 있었다.⁶⁾ 이 방식의 상차림은 웅장한 전시 효과가 있었고 요리사의 창의력을 무한히 자극시키기도 했으나, 여러 가지 불편한 점이 있었다. 더욱이 먹는 사람들의 요구나 주문을 만족시키려면 많은 요리 시종과 하인들이 필요한 단점들이 있었다.

그러나 1810년 러시아 대사에 의해서 ‘러시아식 상차림(service à la russe)’이 생겼으며, 이는 요리를 미리 정해진 순서대로 차례차례 서비스하는 방식으로써 식도락에 여러 가지 변화를 가져왔다. 회식자들은 이제 식지 않은 더운 음식을 먹을 수 있었고, 누구나 동일한 음식을 먹게 되었다.

한국음식의 상차림 종류로는 수리상, 반상, 주안상, 면(국수)상, 교자상 등의 형식이 있었다.²⁾ 우리 나라의 상차림은 “전개형 배선식”으로 이는 마련된 음식을 한번에 모두 차려 놓고 먹는 것을 말한다. 반면 러시아식 상차림이 정착화된 유럽음식의 상차림은 “시계열식”으로 순서에 의하여 음식이 차례대로 나온다. 전개형 배선식의 상차림이 가능한 것은 동물성 기름을 피하고 식물성 기름을 많이 사용해서 조리를 해 식어도 음식에 변화가 적기 때문이다. 특히 참기름이 가장 애용되었으며 콩기름, 해바라기 기름, 고추씨 기름 등도 쓰였다.

반상의 상차림은 밥 먹기에 알맞도록 밥사발을 중심으로 하여 수저를 배열했으며, 밥·국·김치 혹은 간장은 기본이며 그 외의 반찬 가짓수에 따라 3첩, 5첩, 7첩, 9첩, 12첩 등의 반상 형식이 있었다. 반상기에는 모두 뚜껑이 있는데, 남자가 쓰는 것에는 꼭지가 있고 여자의 것에는 꼭지가 없었다. 세 끼 중 아침 밥상에 가장 정성을 들이고 반찬의 종류도 많이 마련하는 것이 대체적인 경향이었으며, 이런 이유로 생일이나 손님 초대 시 조반을 들게 하는 것이 상례였다.

2) 식사 횟수

식사의 횟수는 1일 3식이 원칙이었으나, 시대적인 요청에 따라 약간의 변화는 있었던 기록들이 있다. 『삼국사기』에 의하면 김춘추는 삼국 통일 후 1일 3식에서 2식으로 줄였으며, 『고려사』에는 공민왕 9년에 가뭄이 심하여 왕이 1일 2식으로 줄였다고 하였다. 이로 미루어 알 수 있듯이 식사의 횟수는 각 가정의 경제적 사정에 따라 각기 달랐다.

그러나 유럽역사에서 보면 그리스인들은 하루에 네끼의 식사를 했다는 기록이 있다. 아침에는 아크라티스마(Acratisma), 저녁은 아리스톤이나 데이폰(Deiphon), 릴리쉬(Relish), 헤스페리스마(Hesperisma) 그리고 만찬은 도르페(Dorpe)라고 하였다.³⁾

3) 식사에절

식사 예절 면에서 보면, 고대 로마의 줄리어스 시저가 침대 위에 비스듬히 드러누워 식사를 했다면, 17~18세기 잔 다르크는 테이블에 앉아서 식사했다. 그러나 이 두 사람은 모두 손으로 음식을 먹었으며, 식사 전후에 두 차례에 걸쳐 깨끗한 물로 손을 씻었다.

중세 귀족의 식탁에는 신분이 높은 사람 앞에만 칼이 놓여졌고, 14세기만 해도 사람들은 접시를 사용할 줄 몰랐다. 액체로 된 음식을 담을 때에는 사발(écuelle)을 사용했고, 접시대신에 둥글고 납작한 빵 도마(pain-tranchoir)위에 고기 따위를 올려놓았다. 그러나 대략 15세기부터 이 빵접시는 가운데가 움푹 패인 사각형의 나무접시로 대체되었다. 한편, 식사 도구들이 다양하지 못했기 때문에 거의 우아한 귀부인들조차 손으로 음식을 먹었다. 오늘날과는 다르게 사람들은 작지만 여러 목적으로 사용할 수 있는 편리한 칼을 지니고 다니며 옆사람과 공동으로 사용하기도 했다. 포크는 이미 10세기 때부터 비잔틴 제국에서 식사도구로 쓰여졌다는 기록은 있으나⁶⁾ 대중화되지 못했고, 그 후 그리스 세계를 거쳐 이탈리아에 소개되었으며 18세기에 가서야 비로소 대중적인 도구로 등장했다. 그럼에도 손가락으로 음식을 집어먹는 습관은 19세기 말까지도 여전했다.

16세기까지의 유럽 귀족의 식관습은 기독교처럼 요리의 유럽화가 이루어진 만큼 거의 비슷했다. 근대 프랑스 요리의 정신은 아직 태동되지 않았고, 르네상스기에는 요리 자체보다 '식탁예절'에 대한 변화의 움직임이 일고 있었다. 후에 프랑스 앙리 2세 왕이 된 오를레앙 공작과 정략적으로 결혼한 카트린 드 메디치(1519~1589)는 시집을 때 피렌체로부터 우아한 식탁예절과 이탈리아의 훌륭한 요리사들을 대동했다. 이 때부터 프랑스에서는 이른바 '식탁의 르네상스'가 시작되었다. 파르메산 치즈, 송아지 요리, 멜론, 셔벗(sherbet)도 들어왔고, 식탁에는 베네치아의 유리잔, 금속 식기 대신 도기기러들이 등장했으며 자수를 한 식탁보와 세련된 포크와 냅킨들이 소개되었다.¹⁸⁾ 그러나 카트린 자신은 포크를 사용하지 않고 그냥 손으로 먹었다. 프랑스에서 이탈리아를 모방하여 식사하는 모습은 카트린의 아들인 앙리 3세 때에 절정에 달했다.

17~18세기에 식탁예절은 좀 더 '개인주의화' 되었으며 우아하고 세련되어졌다. 개인용 접시는 루이 14세 시대부터 시작되었으며, 전설적인 왕성한 식욕을 가진 루이 14세(1643~1715 재위)는 손으로 음식을 집어먹고 냅킨으로 음식이 묻은 손을 우아하게 닦았다고 한다.¹⁷⁾

우리 나라 역사에서도 기품있는 식탁예절에 관하여 자세히 기록해 놓은 저서가 있다. 이덕무(1741~1793)의 『청장관전서』 사소절(士小節)에 음식을 고루 먹어 편식하지 말 것과 빈부간의 차별이 심했던 조선조 사회에서 가난한 자들을 의식해서 검소한 식탁예절을

갖출 것을 당부하고 있다¹²⁾.

4) 식사패턴

식사패턴 면에서 보면, 유럽 쪽에서는 맥류로 만든 빵과 기름 등이 에너지원이 되고, 고기와 유제품이 중요한 단백질원의 식품이 되어 있다. 그러나 우리나라는 비목축 미식시대(米食地帶)이므로 동물성 식품에서 단백질을 섭취하지 않고 곡물에 함유된 식물성 단백질을 섭취한다. 맥류에 비해 쌀에 들어 있는 필수아미노산의 균형이 우수하므로 쌀밥을 먹게 되면 쌀을 단백질원으로 해서 살아가는 것도 가능하다. 쌀을 주식으로 하는 식생활에 있어서 부식은 많은 양의 밥을 먹기 위한 식욕증진제로서의 기능이 중시되고 짠맛과 감칠맛이 있는 것이 많다. 일상의 반찬은 육류와 어류가 아니라 채소이며 단맛이 있는 근채류 등을 별도로 하면 육류와 어류에 비해서 채소 자체에 갖춰진 맛은 적다. 그래서 채소를 주체로 한 요리에는 짠맛만이 아니라 조리과정에서 감칠맛을 보충해 줄 필요가 있다.

〈표 2〉 한국음식문화와 유럽음식문화의 식문화 비교

	한 국 음식	유 럽 음식
식문화	-농경문화에 바탕 (곡물류 음식이 발달)	-목축문화에 바탕 (고기뿐만 아니라 버터, 치즈 등 유제품 발달) -향신료나 유지 많이 사용
상차림	-전개형 배선식 (음식을 한꺼번에 모두 차려 놓고 먹는 것)	-시계열식 (순서에 의하여 음식이 차례대로 나옴)
식사횟수	-1일3식이 원칙이나, 시대적인 요 청에 따라 1일2식으로 줄인 기록 있음.	-그리스인은 1일4식 (로마제국 이후 중세까지 군주, 귀족 중 심으로 폭음·폭식하였음)
식사에법	-유교의 영향 받음 (남녀, 세대간 구별해서 식사함) -젓가락문화 (고대 중국으로부터 전파)	-기독교 영향 받음 (금식, 사순절 등) -ナイ프, 스푼, 포크 문화 (16세기 이후 도구 사용하는 습관 보급. 그 전에는 손으로 식사함)
식사패턴	-곡류에 함유된 식물성 단백질을 섭취. 감칠맛 식품으로 채소를 조 리함. (된장, 간장류의 곡장이나 젓갈, 어장류는 그 자체가 감칠맛이 농 축된 부식임)	-맥류로 만든 빵과 기름 등이 에너지원 -고기와 유제품이 중요한 단백질원의 식 품.

된장, 간장류의 곡장이나 젓갈이나 어장유는 그 자체가 감칠맛이 농축된 부식이고 조미료이다. 우리나라를 비롯한 아시아 식사문화권에는 이들 감칠맛 식품으로 채소를 조리하는 것과 다시를 사용한 조리기술이 발달했다¹⁴⁾.

4. 한국음식과 유럽음식의 조리방법 비교

한식과 양식의 조리방법에 관한 연구는 최근에 조금씩 논의되어지고 있다. 그러나 한식조리방법과 서양식 조리방법을 각각 따로 연구하여 정리하는데 그치고 있다. 본 연구는 두 음식문화권을 비교·분석하는데 의의를 가지므로 두 가지 조리방법에 대하여 논자 나름대로 연결시켜 보았다. 우선 현대의 한식조리 방법을 분류하고, 그것을 양식조리법과 비교했을 때 어떤 조리법들이 있는지를 정리해 보았다.

Ⅲ. 한국음식 발전 응용방안

최근 10년 사이에 한국음식을 위주로 한 한국의 외식산업이 해외시장에 진출을 활발히 추진하고 있다. 한식업종 이외에도 패스트푸드점, 베이커리, 퓨전분식 등 다양하지만 우리

〈표 3〉 한국음식과 유럽음식의 조리방법 비교

		한국음식	유럽 음식
건식 조리	기름 사용 없음	굽기	Roasting(오븐이나 꼬치에 꿰어 굽는 방법) Broiling(직접 열을 가해 굽는 방법이며, 열이 위에서 복사되어 익힌다) Grilling(열이 바닥에서 복사되어 익힌다)
	기름 사용함	볶기, 지지기	Sauter (높은 온도에서 소량의 기름을 사용) Stir-frying(일정한 간격으로 식품을 저으면서 익힌다)
		튀기기	Deep-fat frying(기름 양이 많고, 고온에서 단시간 익힘) Pan-frying(기름 양이 Deep-fat 보다 작다)
습식 조리	수분	데치기	Poaching(뚜껑 덮지 않고 끓는점 이하로 조리)
		끓이기	Simmering(액체에 잠기게 하고 약 85°C 정도로 끓이는 방법)
		삶기	Boiling(100°C 액체 중에서 가열하는 조리법)
		졸이기	Braising(약한 불로 덩어리채 장시간 요리하는 방법) Stewing(한입크기 작은 조각으로 잘라 요리하며, aising의 변형 형태)
	수증기	찌기	Steaming

의 음식인 한식(韓食)이 해외진출에 가장 경쟁력이 있다고 본다.

한국음식의 해외 진출에 관한 최근의 선행연구는 주로 중국 진출에 관한 것 들이다^{7~10)}. 한국식품유통연감에도 주요 진출 지역으로 중국이 가장 많이 나와 있으며, 그 다음으로 미국, 일본, 동남아 등지에 진출한 것으로 나와 있고, 유럽지역은 해외진출 현황자료를 살펴보아도 한 군데도 나와 있지 않았다¹¹⁾. 반면 유럽 각국 나라의 여러 외식업체나 베이커리업체는 기술제휴 형식으로 우리나라에 최근 많이 진출하고 있는 실정이다.

한국음식은 예로부터 손끝의 맛이 강조되고 눈짐작, 눈대중으로 배우며 이어져 내려왔다. 하지만 근래에는 외식에 종사하는 사람들의 인식이 많이 높아지며 조리법의 체계적인 정리와 계량화 작업 등이 이루어지고 있다. 앞으로 더욱 더 한국음식의 정통성과 발전을 위하여는 장류·김치류 등을 포함한 모든 한국음식의 균일한 품질을 위한 레시피 매뉴얼화와 표준화가 이루어져야 할 것으로 사료된다.

한국음식의 유럽 진출에 대한 방안으로는 다음의 몇 가지로 나누어 생각해 볼 수 있다.

첫째, 한국 전통음식 그대로의 모습으로 유럽인들에게 다가가는 방법이다. 이국적인 음식(ethnic food)을 맛보는 것을 좋아하는 사람들에게 한국 특유의 전통적인 실내분위기와 음악 등으로 현실을 벗어난 느낌을 가지게 하며 한식을 즐길 수 있도록 한다. 조리방법이나 상차림, 서비스 방법도 한국적인 것으로 하되 자극성 있는 장류나 발효식품은 그 강도를 그 나라 사람들에게 맞게 조절할 필요성이 있다.

둘째, 한국음식을 퓨전(Fusion)화하여 유럽인들에게 알리는 방법이다. 'fusion'이란 사전에서 찾아보면 '결합, 연합'등의 뜻으로 '합친다'는 의미를 가지고 있다. 즉 동·서양 조리기법 중 장점을 뽑아 새로운 맛을 창조해 내는 조리기법이라고 할 수 있다. 또한 메뉴를 현지의 식문화에 맞게 차별화하고, 한국음식을 조리법뿐만 아니라 식재료나 서비스 방법, 인테리어 면에서도 한국적인 것과 유럽 각 나라의 방법을 결합할 수 있다. 서비스 방법을 예로 들면, 전채요리(물김치류)와 부드러운 죽류, 찬 음식, 뜨거운 음식, 후식 등의 순으로 시차를 두고 음식을 드리는 코스별 방법을 생각할 수 있다. 또한 접시에 담은 방법이나 장식 방법도 유럽 스타일과 섞어 새로운 형태의 fusion cuisine을 구상해 내는 하나의 도구로 사용될 수 있다.

셋째, 한국음식을 건강식(health foods)으로 홍보하여 유럽인들에게 소개하는 방법이 있을 수 있다. 비만해소와 편리함에 대한 욕구가 늘어나면서 다이어트식 시장이 확대되고 있는데, 한식이 다이어트 식품 및 건강식품으로 자리 잡을 수 있도록 다양한 형태의 제품을 개발할 필요가 있다. 1999년 9월 '아시아영양학회'에서 앞으로 21세기에 유망한 식품류는 두류와 발효식품이라 하였다. 그러므로 직접 만들어 내는 두부요리전문점을 한다던가, 육식을 싫어하는 사람들을 위한 채식전문점을 유럽인들의 취향에 맞게 변화하여 건강식으로 홍보한다면 효과가 있을 것으로 사료된다.

넷째, 해외로 진출하고자 하는 한식업체 상당수가 전문적인 한식 조리사 부족을 한국음식 국제화의 난점으로 지적하고 있는 실정이므로, 해외 진출을 목표로 한 한식 조리사 양

성을 위한 장기적인 인재교육 시스템을 구축하여야 한다.

다섯째, 한국문화로 한국음식을 전파한다. 흥미로운 이국적인 문화로 한국음식에 대한 호기심을 자극할 수 있도록 음식과 관련된 이야기(story)를 발굴 · 소개하거나, 음식뿐만 아니라 그릇, 간판, 소품, 인테리어 등에서 한식당 고유의 특색이 살아날 수 있도록 고유의 문화코드 개발 및 확산이 필요하다. 또한 서양에서 보편화된 오븐을 이용해 한국요리를 쉽게 만들어 먹을 수 있도록 한식에 대한 다국어 책자 출간 및 홍보도 유용하다.

IV. 결론 및 제안

각 나라의 음식은 지역적인 특성과 문화적인 차이에 따라 사용하는 식재료나 조리방법, 식관습에 많은 차이를 보인다. 농경문화에 바탕을 두고 곡물류 음식이 발달한 한국음식과 목축문화에 뿌리를 두고 육류나 유제품류가 많이 발달한 유럽음식을 서로 비교하며 상차림 방법이나 식사예법, 식사패턴 등 식문화적인 면에서 두루 고찰하여 보았다. 상차림 면에서는, 한국음식이 한꺼번에 모두 차려 놓고 먹는 공간 전개형 배선식인 반면 유럽음식은 순서에 따라 음식이 차례대로 나오는 시계열식이다. 식사횟수는 1일 3식이 원칙이지만, 유럽 역사에 있어서 그리스인들은 1일 4식 한 경우도 있고 로마제국 이후 중세까지 폭음·폭식을 즐겼다. 하지만 한국음식의 역사를 살펴보면 시대적인 요청에 따라 1일 2식을 권장한 기록들이 있다. 식사예법에 있어서는 한국음식은 승유정책의 결과로 유교의 영향을 많이 받았으며, 유럽은 기독교의 영향을 많이 받았다고 볼 수 있다. 한국이 고대 중국으로부터 전파된 젓가락 문화권인 반면, 유럽은 16세기 이후 나이프·포크 등의 도구를 사용하는 습관이 보급되었으나 18세기까지도 손으로 식사를 하고 깨끗이 씻는 경향이 많았다.

한편 본 연구는 한국음식의 세계화와 국제화 측면에서의 유럽 진출 방안을 살펴보았다. 일본 및 미국 진출에 이어 최근에는 중국에 한식당이 많이 진출하고 있으나 그에 비해 유럽으로의 진출에는 많은 애로점들이 있다. 한국음식의 유럽진출 방안으로는 한국 전통 음식 그대로의 모습으로 다가가는 방법과 한식을 퓨전화하여 그들에게 알리는 방법이 있을 수 있다. 또한 한국음식을 건강식으로 홍보하여 유럽인들에게 소개할 수 있고, 한국문화로 한식을 전파할 수 있다고 사료된다. 그리고 한식의 세계화라는 의미에서 유럽으로의 한식 해외진출을 모색하려면 아래의 여러 가지 면을 잘 고려해서 접근해야 할 것이다.

첫째, 유럽 각 나라에 대한 정확한 시장 파악이 선행되어야 하며, 장기적인 안목을 가지고 접근해야 한다. 현재까지의 해외시장 진출업체들의 실패 및 성공사례를 벤치마킹하여 유럽 진출 시 타산지석으로 삼아야 할 것이다.

둘째, 외국인 신분으로 그 나라에서 사업을 할 수 있으려면 현지법과 세금제도 등을 상세히 알아야 하며, 그 나라 언어에 능통한 종업원 고용이 필수적이라 하겠다.

셋째, 전통 한국음식이나 채식·건강식·사찰음식점을 유럽에서 한다면 식재료의 수급 면에서 사전 계획을 철저히 세워야 한다. 지리적으로 멀리 떨어져 있으므로 고유하고 신

선한 식재료의 지속적인 공급을 위한 방안을 마련하여야 하며, 한국음식을 fusion화 할 방법을 염두에 둔다면 한국의 좋은 식재료를 현지인들의 입맛에 맞게 조리할 수 있는 메뉴 개발이 지속적으로 이루어져야 할 것이다.

본 연구는 지금까지 잘 연구되지 않았던 유럽음식의 문화적인 이해와 역사를 고찰하였다는 점에서 연구의 의의를 가질 수 있다. 그러나 국내 외식업체의 유럽 진출에 대하여는 사례가 별로 없어서 실증적 조사가 이루어지지 못한 제한점을 지니고 있다. 따라서 향후 연구에서는 한국음식의 유럽진출에 있어서 좀 더 다양한 연구방법과 세부적인 연구가 이루어져야 할 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 민동원 (2003) : 한국음식의 상품화·국제화 전략, 삼성경제연구소.
2. 황혜성 (1998) : 한국의 전통음식, pp.104-110, 교문사, 서울.
3. 김기영, 엄영호 (2000) : 서양조리실무론, pp.20-28, 성안당, 서울.
4. 최수근 (1996) : 서양요리-프랑스요리의 이론과 실제, pp.4-27, 형설출판사, 서울.
5. 오석태, 염진철 (1999) : 서양조리학개론, pp.12-24, 신광출판사, 서울.
6. 임영상, 최영수, 노명환 편 (1997) : 음식으로 본 서양문화, pp.65-74, 대한교과서.
7. 고진철 (2000) : 한국외식산업의 중국시장 진출방안에 관한 연구 - 한식상품을 중심으로, 경희대학교 박사학위논문.
8. 신인광 (2000) : 한국기업의 대중국 투자전략에 관한 연구 :진입전략을 중심으로, 중앙대학교 석사학위논문.
9. 박덕현 (2002) : 한국문화산업의 중국 시장 진출 가능성 분석, 국민대학교 경영대학원 석사학위논문.
10. 한양옥 (2003) : 외식산업의 중국진출 현황에 관한 연구 -중국 심양을 중심으로, 한국조리학회지, 9(1):pp.139-155.
11. <http://www.foodbank.co.kr>
12. 김태정, 손주영, 김대성 편 (1997) : 음식으로 본 동양문화, pp.21-32, 대한교과서.
13. 이성우 (1995) : 한국요리문화사, pp.123-144, 교문사, 서울.
14. 石毛直道(1999) : 세계의 음식문화, 동아시아식생활학회연구회 譯, pp.78-85, 광문각, 서울.
15. Lemonin JP (1997) : Methode de Technologie Culinaire (Tome 1), pp.29-37, Editions Jerome Villette, Paris.
16. Lemonin JP (1998) : Methode de Technologie Culinaire (Tome 2), pp.7-14, Editions Jerome Villette, Paris.
17. Marie-Blanche de Broglie (1996) : A la table des Rois (Histoire et recettes de la cuisine

- fransaise de Francois 1er à Napole on III), pp. 103-145, Le Pre aux Clercs, Paris.
18. The Culinary Institute of America (2002) : The Professional Chef (7th edition), John Wiley & Sons, Inc. pp.4-16, New York.

(접수일: 2003년 7월 26일 / 채택일: 2003년 8월 25일)