

Fusion 음식의 현황과 앞으로의 전망

이 상 민

Xian

I. 서 론

요즘 들어 우리들에게 너무나도 친숙해진 영어단어가 있다. 바로 Fusion이다. Fusion 요리는 물론, Fusion 공연예술, Fusion 드라마/영화, Fusion 인테리어, Fusion 마케팅, Fusion 자동차까지 무엇이든 조금이라도 섞여 있다든지, 복합적인 기능을 지니고 있으면 어김없이 Fusion이라는 단어가 붙어 버리고 있다. Fusion이라는 단어를 국내에 유행시킨 장본인인 Fusion요리까지도 의미를 잃은 채 남용되고 있는 현실이다. 지금 왜 ‘퓨전인가?’라는 중앙일보의 한 시평에서는 Fusion 요리를 이렇게 단순하게 정의하고 있다: 퓨전이란 바로 피자과 빈대떡을 합쳐 놓은 것처럼 서양요리와 한국요리를 융합해 놓은 메뉴를 가리키는 말이다. 국내의 4대 신문사에서 내린 너무나도 무책임하고 무식하고 어처구니없는 Fusion의 정의다. 업계에서도 이와 같이 무책임한 경우가 태반이다. 입구정동의 한복판에 있는 Italian-Chinese Fusion을 추구한다는 A 레스토랑의 경우 1층이 이태리 음식이고 2층이 중국음식이라는 ‘명분’으로 Fusion을 표방하고 있다. 무늬만 Fusion인 레스토랑들…… 또 다시 우리나라 사람들이 기본기에 충실하지 않고 모방하기에만 열중하고 있는 실정으로 또 언제 무너질지 모르는 빌딩을 쌓아가고 있는 듯한 느낌이다. 그래서 이번 학술대회를 통해 보다 정확한 정의를 내리고 현재 미국, 유럽, 아시아 등 세계적인 추세 및 현황과 국내의 현황 그리고 앞으로의 전망을 이야기 해보고자 한다.

II. Fusion Cuisine의 정확한 정의

Fusion Cuisine의 시작은 미국 내에서도 가장 다양한 인종들이 많이 살고 있는 California주에서 80년대에 개발되었다. 미국에서는 80년대 중반에 들어서면서 건강식에 대한 관심이 커졌고 Hamburger, Steak, Fried Chicken 등과 같은 기름진 음식에 매우 민감해졌으며 따라서 상대적으로 야채를 많이 사용하고 기름지지 않은 동양요리에 대한 관심이 높아졌다. 특히 California주에 많이 정착해 있던 중국인들과 일본인들을 통해 이미 동양음식에 친숙해져 있었으며 건강식에 대한 미국인들의 관심이 높아지면서 동양요리와 서양요리를 접목한 Fusion Cuisine이 시도되었으며 Wolfgang Puck이라는 유명한 오스트리아 요리사의 레스토랑 “Chinois on Main”에 의해 가장 성공적으로 상용화되었다. 이와 맞물려 Globalization 시대에 접어들면서 Fusion Cuisine은 급류를 타듯 전 세계적으로 선풍적인 인기를 끌며 최근 10여 년간 가장 중요한 장르의 요리로 떠올랐다.

Fusion Cuisine이 이처럼 다른 장르의 요리와 차별화되고 남녀노소, 인종에 관계없이 세계적으로 사랑 받고 있는 가장 큰 이유는 바로 동양과 서양의 조리기법, 식재료, 디스플레이 등 요리의 모든 면에서 장점만을 뽑아 조화를 시켜 상상력을 뛰어넘는 새로운 맛을 창조해내는 요리의 장르이기 때문이다. 서로의 장점을 살리고 단점들을 보완하면서 전통의 요리보다 더 낫은 새로운 음식문화를 만들어내는 것이다. 한 예로 서양의 와인 또는 크림소스에 동양적인 향신료를 조화시켜서 시각적으로는 서양음식으로 보이지만 맛을 보면 동양적인 맛을 많이 느낄 수 있다는 점이다. 이러한 동서양의 맛의 결합은 요리의 신선함을 더해주고 느끼한 맛을 없애주며 다른 문화권의 사람들에게 맛의 공감대를 형성할 수 있게 함으로서 다양한 고객층에게 어필하게 되는 것이다.

Fusion Cuisine의 또 하나의 매력은 주방장의 상상력과 능력과 취향에 따라 다양한 Fusion요리가 가능하다는 것이다. Pacific New Wave, Pacific Rim, Pan-Asian, French-Asian, Japanese-Italian, French-Thai, French-Chinese, New Asian 등과 같이 조금씩 다른 형태의 Fusion Cuisine들이 존재한다. 이는 주방장이 추구하는 Fusion의 세계에 따라 위와 같이 다양한 이름의 Fusion Cuisine들이 개발되는 것이다. 그러므로 어느 정도 요리의 가치수가 제한되어 있는 각 나라의 전통음식들과는 달리 Fusion Cuisine요리의 가치 수는 무한대라고 할 수 있다. 이러한 ‘자유’가 세계적인 주방

장들에게 흥미를 느끼게 하고 항상 새로운 맛을 창조해내도록 도전하게 만드는 것이다.

그러나 이러한 Fusion Cuisine의 '자유' 속에서도 기본적인 조리의 법칙이 없는 것은 아니다. 무조건 신선한 재료를 사용하고 서양소스에 동양의 향신료를 넣으면 환상적인 맛이 나오는 것이 아니다. Fusion Cuisine을 성공적으로 도입하기 위해서는 서양음식과 동양음식의 기본적인 조리 기법들을 잘 알아야 하고 모든 식자재의 맛은 물론 근원, 습성들을 완벽하게 이해 해야 하며 어떠한 다른 식자재와 잘 어울리는지도 이는 감각이 필수다. 물론 뛰어난 주빙장의 상상력도 중요하지만 너무나 다양한 재료를 무리하게 접목시키는 실험적인 사고방식은 오히려 Fusion의 매력을 감소시키는 결과를 낳아 고객들을 혼란스럽게 만들며 이러한 실패사례는 미국이나 국내에서도 쉽게 찾아볼 수 있다. Fusion Cuisine은 분명 80년대에 개발되었으며 세계적으로 90년대의 가장 중요하며 인기 있는 음식 장르로 자리를 굳혔다. 이처럼 비교적 짧은 역사 때문에 전통음식에 비해 처지는 무국적 정체불명의 요리라고 단순히 비난하는 사람들도 있다. 하지만 Fusion Cuisine을 자세히 살펴보면 결국 여러 나라의 식문화를 합친 결과로서 각 나라의 기본적인 식문화에 바탕을 둔 조리기법이다. 다시 말해서 Fusion Cuisine의 뿌리는 오히려 수백, 수천년을 거슬러 올라가 각 나라의 전통음식이라고 할 수 있다. 이처럼 Fusion Cuisine이 갑자기 새로 개발된 장르의 요리가 아니라 각 나라의 여러 상인들과 이민자들을 거치며 전해진 하나의 진화된 문화라고 볼 때에 동양과 서양의 기본적인 조리기법을 마스터하는 것이 Fusion Cuisine의 기본이라는 것은 당연하며 바로 이것이 Jean-Georges Vongerichten, Gray Kunz 등 수많은 유명 Fusion 요리사들이 누누이 강조하는 Fusion요리의 가장 중요한 기본이다.

III. 선진국 현황

90년대 초반 미국 Oregon주에서는 미국의 과학자들에 의해 와사비 재배가 시도 되었다. 일본에서와 같이 1년에 한 계절만 재배할 수 있는 것이 아니라 매주 재배할 수 있는 System을 개발하였다. Oregon 와사비를 재배하는 회사인 Pacific Farms사의 처음 계획은 와사비를 재배하여 전부 일본으로 수출하는 것이었다. 1997년 본격적으로 재배하기 시작했을 때에는 이미 미국내 와사비의 수요가 폭발적으로 늘기 시작했으며 현재 Pacific Farm사에서 재배하는 와사비는 모두 미국 내에서 소비되고 있다. 더 놀라운 것은 Pacific Farm사의 고객중 2/3가 일식당이 아니라는 점이다. 전통을 고집하던 New York의 Le Bernardin, Aureole, Daniel, Lespinasse등과 Los Angeles의 Patina 등 전통 French 레스토랑들도 거의 대다수가 조금씩은 동양적인 맛을 가미하면서 New French 또는 New American Cuisine이라고 부른다. 이제는 French 또는 American 레스토랑들의 주방에서 간장, 와사비, 미소, 생강, Cilantro, Lemon Grass 등과 같은 동양 특유의 재료들을 찾아보기는 어렵지 않다. 오히려 어떠한 주방에서도 꼭 필요한 재료들이 되고 있는 것이다.

이와 같이 미국에서는 동서양 맛의 혼합이 하나의 Trend가 아닌 현대 미국 식문화의 가장 중요한 일부로서 깊숙이 자리를 잡고 있다. 미국의 가장 권위 있는 레스토랑 평가 기관인 Zagat Survey의 New York, Los Angeles, San Francisco 등 주요 도시들의 순위를 보면 Top 10 내에 있는 레스토랑들의 약 70%가 어떠한 형태로든 동서양의 맛이 혼합된 레스토랑들이다.

Zagat Survey Top Ten by Food

순위	Los Angeles		New York		San Francisco	
1	Restaurant Matsuhisa	Cuisine Pan-Asian	Restaurant Le Bernadi	Cuisine New French	Restaurant French Laundry	Cuisine New French
2	Sushi Nozawa	Japanese	Daniel	New French	Sent Sovi	New French
3	Chinois on Main	Pacific New Wave	Peter Luger Steak House	Steakhouse	Masa's	New French
4	Patina	New French	Nobu	Pan-Asian	Ritz-Carlton Dining Room	New French
5	L'Orangerie	French	Chanterelle	French	La Folie	New French
6	Shiro	Pacific New Wave	Jean Georges	New French	Fleur de Lys	New French
7	Valentino	Italian	Aureole	New American	Chez Panisse	Californian
8	Joe's	Californian	Lespinasse	New French	Terra	New American
9	Bel-Air Hotel	New French	La Grenouille	French	Aqua	New American
10	The Belvedere	Pacific New Wave	Nobu, Next Door	Pan-Asian	Boulevard	New American

하지만 이렇게 Fusion이 자리를 잡기까지 미국의 식음업계도 많은 시행착오를 겪어야만 했다. Chinois on Main 등 몇몇 성공적인 레스토랑들을 보면서 여러 Restaurant들이 Fusion을 표방하기 시작하였다. 그러나 동양의 식자재들을 잘 이해하지 못한 상태에서 어울리지 않는 재료들을 억지로 접목시키는 등 실험적인 미완성품들이 테이블에 오르면서 고객들에게 오히려 혼돈을 가져오게 했다. Fusion이 아니라 Confusion이 되어버린 것이다. 이 때문에 한때 미국에서도 Fusion이 그리 좋지 않은 평가를 받기도 했었고 이러한 무분별한 Fusion Cuisine들은 결국 고객들에게 외면당하기도 했다. 하지만 이런 시행착오를 거치며 Fusion Cuisine은 발전을 했고 많은 Chef 들이 보다 세련되고 Simple한 Fusion의 맛을 차차 찾아내기 시작했다. 80년대 후반부터 Lespinasse, Vong, China Grill 등의 Restaurant들이 세련된 Fusion으로 성공을 거두기 시작했으며 90년대 중반에는 Nobu, Gramercy Tavern 등이 주목을 받으면서 Union Square Cafe, Daniel, Le Bernadin, Aureole 등 많은 전통 French와 전통 American Restaurant들이 New French와 New American으로 돌아섰다. Fusion이 완전히 자리를 잡은 90년대 후반에는 Patria, Asia de Cuba, Tabla, 등과 같이 보다 독특한 맛을 혼합한 Fusion Restaurant들이 등장했다. Patria는 남미의 Latin Cuisine에 동양적인 맛을 혼합시켰으며 Asia de Cuba는 Cuban 음식을 동양음식에, Tabla는 인도음식을 French와 접목 시켜서 주목을 받고 있다. 한국적인 Fusion을 시도한 Mirezi라는 Restaurant도 90년대 중반에 생겨났으나 그다지 성공적이지는 못하다는 평가를 받고 있다.

이와 같이 동서양을 혼합한 장르가 확실히 자리를 잡으면서 미국의 식음업계를 이끌어가는 대표적인 Chef 들도 Jean-Georges Vongerichten, Wolfgang Puck, Nobu Matshuhisa, Gray Kunz 등과 같은 Fusion Cuisine을 추구하는 Chef 들이다. 국내에서는 상상하기 힘들 정도로 연예인 수준의 유명세를 타고 있는 이들의 경력을 보면 모두 다 기본기에 매우 충실하였다는 공통점을 찾을 수 있다. 또한 외국에서 실제로 생활을 하면서 새로운 요리문화를 직접 체험하면서 배워 자기의 것으로 만들었다는 점도 비슷하다. Jean-Georges Vongerichten의 경우 유년시절부터 다양한 맛과 향기를 접하며 자랐다. 그의 아버지는 Alsace에서 탄광회사를 운영하였었고 이 때문에 그의 어머니와 할머니는 항상 50여 명이 넘는 직원들을 위해 요리를 해야 했으며 음식의 맛을 보는 일은 그에게 맡겨졌다. 16세의 어린나이에 3-Star Michelin 레스토랑인 L'Auberge de Lil에서 시작하여 L'Oasis, L'Aubergine 등의 3-Star Michelin 레스토랑에서 착실한 French Cuisine의 기본기를 쌓았다. 3-Star Michelin 레스토랑에서 쌓은 경력이 인정을 받으면서 그는 1980년에 Bangkok의 Oriental Hotel에서 일할 수 있는 기회를 얻었으며 그 후 약 5년간 Singapore의 Meridien Hotel, Hong Kong의 Mandarin Hotel 등에서 10여개의 레스토랑을 오픈 하였다. 바로 5년간의 아시아생활이 그에게는 Lemon Grass, Cilantro, 생강, Curry, Coconut Milk 등 새로운 향신료를 알게 되는 매우 좋은 경험이었다. 이후 1986년 New York의 Drake Swisshotel의 French 레스토랑을 맡았으며 1991년 독립하여 French Bistro인 Jo Jo를 오픈하면서 주목을 받기 시작했다. 그리고 바로 다음해에 드디어 5년간의 아시아생활을 바탕으로 준비해온 French-Thai Fusion을 실현시킨 Vong을 오픈하면서 미국의 조리업계를 이끄는 Chef 로 부각되었다. 그 후로 Vong을 London, Hong Kong, Chicago에

오픈하였고 New York에서도 Jean-Georges, Mercer Kitchen 등을 오픈하면서 1998년에는 역사상 처음으로 James Beard Restaurant Awards에서 Best New Restaurant 상과 Outstanding Chef 상을 동시에 수상하는 영광의 주인공이 되면서 미국 최고의 Chef로 인정 받았다. 그는 적어도 한달에 한번은 새로운 문화와 다양한 음식을 배우기 위해 출장을 다니고 있으며 그가 가장 선호하는 곳은 아시아라고 한다.

Nobu, Mastuhisa 등의 일식 Fusion으로 유명한 Nobu Matshuhisa도 일본의 유명 스시 레스토랑에서 기본기를 닦았으며 그 후로 페루와 아르헨티나 등지에서 생활하며 전통 일식의 기본 틀에서 벗어난 그 만의 독특한 스타일의 일식 Fusion을 탄생시킨 것이다. St. Regis Hotel의 Lespinasse의 주방장인 Gray Kunz 역시 Lausanne에서 Fredy Girardet에게 French의 기본기를 충실히 배우기 전에 이미 어린시절을 Singapore에서 보내어 Cardamom, Cumin, Lemon Grass 등의 향기에 친숙해져 있었다고 한다.

이들처럼 여러 유명 Chef 들은 한결같이 탄탄한 기본기와 외국에서 생활하며 몸소 이국적인 식자재를 접해본 경험을 통해 지금과 같은 세련된 Fusion을 개발해 낼 수 있었던 것이다. 이들은 너무 무리하게 많은 재료가 사용될 경우 오히려 역효과가 난다고 강조하면서 무리함이 없는 자연스러운 결합만이 성공할 수 있다고 충고한다. 또한 이 자연스러운 결합을 위해서는 식자재를 완전히 이해해야 한다고 한다. Lespinasse 의 Gray Kunz 는 요리를 잘하는데 있어서 꼭 필요한 것은 기본적인 기술, 실험정신과 재료의 본질, 맛, 특성, 다른 재료와의 관계 등 음식에 대한 깊은 이해력이다. Fusion이라는 이름하에 아무 재료나 던져졌을 경우 맛이 없는 것은 당연하고 고객들을 혼돈스럽게 한다. Jean-Georges Vongerichten은 자신의 요리에 대해 나의 음식은 Simple하다. 내가 창조해내는 요리의 70%는 어떠한 재료를 사용하는가에 의해 결정된다. 좋은 식자재를 망치지 않는 것이 나의 요리철학이다. 나는 Spice와 Technique에 의존한다. 이제는 새로운 음식이란 거의 찾아볼 수 없다. 새로운 맛(Flavor)들이 있을 뿐이다. 나는 항상 맛에 대해 많이 생각하고 꼭 마 음속으로 맛을 본다. 맛에 대해 생각할 때 우리는 맛을 보게 된다. 맛이란 오감을 다 사용하여 보는 것이다. 나는 적절한 밸런스를 맞추기 위해 노력한다. 예를 들어 어떠한 요리가 기름기가 많을 경우 신맛으로 밸런스를 맞춘다. Chef 들에게 있어 가장 중요한 점은 음식에 대해 잘 생각할 수 있게 되는 것이다. 너무나 많은 Chef 들이 자신이 만든 음식을 맛보지 않는다. 이럴 경우 요리가 너무 느끼하다거나 무엇인가 부족한 것을 알 수 없다.

그러나 이런 유명 Chef 들의 대부분이 자신의 음식을 Fusion이라 부르기를 꺼려 한다. 한때 좋지 않은 평가를 받았던 Fusion이라는 단어에 대한 거부감도 있지만 자신의 작품을 어떠한 하나의 장르로 표현하고 싶어하지 않기 때문이다. 또한 대부분의 Chef 들은 요즘과 같이 좁아진 Global 시대에 동서양음식의 만남은 당연한 시대의 흐름이라고 생각하고 간장 또는 Lemongrass와 같은 Spice를 굳이 동양의 맛이라고 구분하여 요리에 Fusion이라 이름 붙이기 보다는 소금, 후추와 같이 단지 맛을 내는 하나의 재료로 미국의 주방 내에 벌써 깊숙이 자리하고 있기 때문이다. Lespinasse의 Gray Kunz는 나는 Fusion이라는 단어를 좋아하지 않는다. Chef 로서 우리는 새로운 맛을 창출해 내기위해 당연히 여러 재료와 접하게 된다. 하지만 Fusion을 한다는 Chef들은 대부분 미친 듯이 여러 재료를 섞어놓고는 무책임하게 Fusion이라고 둘러댄다. Fusion이라는 단어는 너무 상업적이고 Trendy 한 단어이다. 나의 음식은 Trendy 하지 않다.

이런 Fusion 조리법법의 추세는 미국 뿐만 아니라 프랑스 및 영국 등 전통의 유럽에서도 많은 인기를 끌고 있다. 사실 미국은 여러 인종과 문화가 섞이면서 이루어진 역사가 비교적 짧은 나라이기 때문에 Fusion의 성공과 정착은 어찌 먼 너무나도 당연한 일이다. 하지만 전통의 프랑스에서까지 동서양음식의 조화가 보편화된 점은 주목할만하다. 자신들의 전통 French Cuisine에 자부심을 가지고 있는 파리에서도 New French가 자리를 잡고 있다.

Zagat Survey Top Ten by Food

순위	Pari		London	
	Restaurant	Cuisine	Restaurant	Cuisine
1	Tallevant	French Haute Cuisine	Le Manoir Aux Quatsaisons	New French
2	LArpege	New French	Gordon Ramsay	New French
3	Alain Ducasse	French Haute Cuisine	Le Gavroche	Classic French
4	LAmbroise	French Haute Cuisine	Waterside Inn	New French
5	Pierre Gagnaire	New French	Chewton Glen Hotel	Classic French
6	Guy Savoy	New French	Capital Restaurant	New French
7	Le Grand Vefour	French Haute Cuisine	Nobu	Pan-Asian
8	Lucas Carton	New French	The Square	New French
9	Michel Rostang	French Haute Cuisine	La Tante Claire	Classic French
10	Carre des Feuillants	New French	Chez Nico	Classic French

Zagat Survey Top Ten에 들어있는 New French Restaurant 들 외에도 다음과 같은 유명 Fusion Restaurant들이 있으며 중요한 점은 미국에서 성공한 Chef들이 Open한 Barfly, Buddha Bar등과 같은 Paris의 Fusion Restaurant들이 프랑스의 20-30대의 젊은 층에게서 큰 인기를 끌고 있다는 점이다.

Europe 주요도시 유명 Fusion Restaurant

Paris	London
Alleurs	Nobu
Barfly	Amberley Castle, Queens Room
Buddha Bar	Angel Restaurant
Spicy Restaurant	Sugar Club
Cou de la Girafe	Cucina
Doobie;s	Bibendum
Relais du Parc	Blakes Hotel
Fumoir	Birdcage
Paradis du Fruit	Bali Sugar
Spoon, Food & Wine	Axis

아시아의 주요도시들 역시 세계적인 추세에 결코 뒤지지 않고 있다. 특히 일본의 경우 Hawaii와 California에서 왕성한 활동을 하고 있는 Roy Yamaguchi, Nobu Matsuhisa등과 같은 유명 Chef 들이 Tokyo에 진출해 있으며 이들이 미국과 현지에서 많은 일본계 후배들을 배출해 내고 있다. Singapore의 경우 World Gourmet Summit등과 같은 행사를 통해 아시아음식에 중점을 둔 New Asian Cuisine을 활발히 홍보하고 있다. Hong Kong역시 Jean-Georges Vongerichten의 Vong 이 진출해 있고 Philip Starks의 멋진 디자인으로도 유명한 Peninsula Hotel의 Felix등 여러 Fusion Restaurant들이 성업중이다.

Asia 주요도시 유명 Fusion Restaurant

Tokyo	Hong Kong	Singapore
Fujimamas	Vong	Doc Chengs
Roys	Felix	Fig Leaf
Sam Choys	Yu	Zen Palate
Daidaiya	Cafe Deco Bar & Grill	Club Chinois
Cardenas Chi nois	Joyce Cafe	Jiang-Nan Chun
Kens Chnato Dining	Totts Asian Grill	Nezza 9
Nobu	JWs California	Shrooms
UN Cafe	Viceroy	Forbidden City
Rojak	Nouveau Restaurant Japonais	Brios
Las Chicas	Peak Cafe	Gerrys

IV. 국내 현황

국내에도 1998년에 들어서면서 Xian, 궁, Line Club, Cilantro 등 동서양의 음식문화가 혼합된 장르를 표방하는 Restaurant들이 오픈 하면서 IMF시대임에도 불구하고 선풍적인 인기를 끌었다. 유학 등의 외국생활 및 해외여행을 경험한 사람들이 국내에 늘어나면서 기존의 호텔 레스토랑 및 웨비리 레스토랑에 실증을 느끼기 시작했고 새롭고 보다 수준 높은 식문화를 원하는 사람들이 늘어나기 시작했다. 이런 시기와 맞물려 유행에 가장 민감한 청담동을 기점으로 Fusion Cuisine을 표방하는 Restaurant들이 생겨나기 시작했다. IMF로 기사거리가 다소 부족했던 여러 잡지사들이 앞을 다투어 취재해갔고 자연스럽게 홍보가 되고 일소문이 퍼지기 시작했다. 이처럼 Fusion Cuisine이 인기를 끌자 너도나도 Restaurant을 오픈 하기 시작하였고 98년 초까지만 해도 조용한 주택가였던 청담동은 98년 말에는 거의 상업지구라는 착각이 들 정도로 많은 Restaurant들이 들어섰으며 Fusion이란 단어는 무조건 꼭 들어가야 하는 마치 하나의 성공의 열쇠처럼 되어 버렸다. 오랜지족이라는 단어 다음으로 마땅한 히트상품이 없어 애태우던 기자들에게도 Fusion이라는 단어는 어디에나 잘 끼워 맞출 수 있는 안성맞춤의 유행어였던 것이다. 하지만 여러 방면으로 Fusion이라는 단어가 남용되고 상업적으로 이용되면서 음식문화의 Fusion이라는 단어의 깊은 뜻을 점점 잃어가기 시작했으며 레스토랑에 있어서 가장 중요한 '맛'을 무시하고 그저 유행을 따라 무늬만 Fusion인 레스토랑들이 많이 생겨나면서 Fusion Cuisine을 정착 시키기보다는 오히려 악영향을 미치는 결과를 초래했다. 대다수의 Fusion Restaurant들이 너무나 실험적인 요리를 제공 하였으며 전혀 Fusion이 아닌 요리를 제공하는 업소들까지 Fusion Restaurant이라는 간판을 내걸기 시작했고 결국은 고객들의 혼돈을 초래하고 말았다. 또한 성공적인 동서양음식의 혼합이 얼마나 많은 경험과 양 문화에 대한 깊은 이해가 필요한가와 같은 복잡한 설명보다는 빈대떡과 피자를 섞는다는 등 터무니없이 간단하고 쉬운 요리로 소개되면서 누구라도 할 수 있는 음식으로 표현되고 말았다.

그 결과 앞서 소개한 것처럼 세계적인 요리사들이 기본에 충실했던 점과는 달리 한가지의 Cuisine도 완벽하게 이해하지 못한 상태에서 Fusion에 뛰어드는 젊은 요리사들이 국내에는 너무나도 많아지고 말았다. 젊은 패기로 새로운 장르에 도전하는 것도 좋지만 유행을 따라가기에 급급한 나머지 자기의 것으로 만들지 못한 음식을 손님에게 내 놓고만 것이다. 결국 완성도가 떨어지는 실험적인 음식, 심하게 말하면 집에서 음식 가지고 장난친듯한 요리들에 그치고 말게 되었고 당연히 고객들에게 외면당하고만 것이다. Jean-Georges Vongerichten도 "Fusion Cuisine이 외면당하는 경우는 요리사가 친숙하지 못한 재료를 무리하게 사용하여 결국은 자기 자신도 어떻게 표현해내야 할지 모르는 상태에 이르기 때문이다" 라고 한다. 이와 같은 문제는 바로 미국에서 10여년 전에 일어난 현상과 비슷한 현상으로 기본기 및 Fusion에 대한 이해가 충실하지 못한 주방인력에도 문제가 있지만 더 큰 문제는 이와는 상관없이 무리하게 유행만을 고집하는 업주에게 있다. 대부분의 업주들은 음식에 신경 쓰기 보다는 그저 유행을 따르고 인테리어에 더 치중을 하는 등 외형적인 면에 중점을 두면서 올바른 Fusion을 정착시키는 데에 실패하였다. 주방 및 주방인력에 대한 투자에 인색한 반면 주방인력에게 서는 무조건적으로 Fusion을 강요한 결과 간판만 Fusion인 레스토랑이 대거 생겨났다. 이에 대한 책임은

Fusion이 무엇인지 모르는 상태에서 그저 Fusion이 유행하니 자신의 레스토랑에도 Fusion이라는 단어를 넣어야 한다는 생각이 짧은 업주와 자존심도 없는 Chef 들 다에게 있는 것이다.

그런가 하면 Nouvelle Cuisine, California Cuisine 등 Fusion과는 거리가 다소 있지만 상술적으로 사용하기에 멋진 단어들을 남용하여 비전문가는 물론 전문가들조차도 혼돈케 만드는 장삿속이 뻔한 업주들도 있다. Nouvelle Cuisine이란 전통적인 복잡하고 형식적인 French 요리에서 다소 변형한 장르의 French로서 요리의 질차를 조금 간소화하고 단순화한 조리법으로 맛에서는 기존의 전통 French와 다를 것이 거의 없으며 매우 적은 양과 화려하고 아름다운 Presentation 이 특징이라고 할 수 있다. 이처럼 60년대 후반에서 70년대 초반에 유행하였다가 80년대에 들어서는 완전히 모습을 감추었으며 동서양 음식의 조합과는 전혀 상관없는 Nouvelle Cuisine 등과 같은 단어를 자칭 음식전문가라는 업주들이 마치 Fusion을 뜻하는 듯이 사용하여 고객들을 혼돈스럽게 하는 등의 여러 가지 이유로 현재는 초반 Fusion의 열풍에 비해 다소 잠잠해진 상태이다. 최근에는 많은 새 업주들이 성공적인 Fusion 음식의 어려움과 여러 실패사례를 보면서 호텔에서 거액을 들여 스키우트해온 주방장들의 전공을 살려 전통 중식이나 이태리음식으로 많이 돌아서 있는 상태이다.

V. 앞으로의 전망

현재 국내의 Fusion 열풍은 한풀 꺾인 듯 하지만 지금의 단계는 Fusion이 한국에 올바르게 정착하기 위해서는 꼭 거쳐야만 하는 단계일 뿐이다. 앞서서도 말했듯이 미국에서도 Fusion이 지금과 같이 식문화 전반에 걸쳐 깊이 있게 정착하기 까지 비슷한 절차 밟았다: 초반의 Fusion 열풍, 이에 따른 Fusion의 남용과 과다공급현상, 고객들의 외면, 성공하는 업소들과 실패하는 업소들의 희비, 보다 세련되고 Simple한 Fusion 개발, 자연스러운 Fusion의 대중화. 현재 국내의 상황은 성공하는 업소들과 실패하는 업소들의 희비가 엇갈리고 있는 단계로 마치 인터넷 열풍을 통해 과다하게 생겨난 코스닥의 인터넷 벤처기업들의 Bubble이 최근 주가폭락으로 옥석이 가려지고 있는 것과도 비슷한 상황이다. 하지만 곧 Fusion에 대한 이해가 더 깊어지며 세련되고 Simple한 동서양음식의 혼합을 개발해내는 Chef 들이 차차 늘어날 것이며 업주들 역시 보다 체계 있는 전략으로 성공적인 Fusion 업소들이 다시 나타나기 시작할 것을 믿어 의심치 않는다. 이는 요즘같이 지구가 좁아지고 정보의 교환이 인터넷 등을 통해 쉬워진 세상에서 Fusion Cuisine은 너무나도 당연한 현상이며 전세계적인 추세이기 때문이다. 또한 항상 새로운 맛을 창조해야 하는 Chef 들의 입장에서라도 당연이 시도 해야 하는 것이 Fusion이다. 그러므로 국내에서도 단지 반짝 유행에 그치지 않고 보다 다양하고 세련된 Fusion이 개발될 것이라는 믿음이다.

이보다 나아가서 Fusion이 세계적으로 정착해 가면서 풀어야만 하는 과제는 한국적인 Fusion을 개발하는 것이다. 한국요리는 유독 세계 어디를 가도 항상 한국에서의 모습 그대로의 전통 한식이다. 이외는 달리 세계적으로 가장 널리 알려져 있는 중국요리의 경우 외국으로 퍼지면서 조금씩 변형되는 경향이 있다. 한국만의 중국음식인 짜장면과 탕수육이 바로 좋은 예이다. 짜장면과 탕수육은 중국인 보다는 한국사람들이 더 잘 아는 한국에서 변형되어 개발된 중국음식이다. 그런가 하면 미국에서 접하는 중국음식 역시 많이 변형된 스타일이며 일본에서의 중국음식도 우리나라와는 또 다른 느낌이다. 이처럼 중국음식은 외국으로 진출하면서 그 나라의 문화에 맞추어 변화에 성공한 결과 전 세계적으로 가장 반감을 사지 않는 무난한 음식이 되었다. 반면 한국음식은 맛이 있고 없거나 다소 달거나 짜거나 할뿐이지 미국에서도, 일본에서도, 유럽에서도 항상 같은 스타일이다. 이는 그 나라의 문화와는 상관없이 무조건 우리의 전통만을 고집한 결과이다. 그 결과 결국 한국음식 중 그나마 외국인들이 잘 아는 것은 갈비, 불고기, 김치, 비빔밥정도. 한국음식은 특히 대부분의 외국인들이 접근하기 힘든 음식으로 인식되어 있다. 물론 외국인들 중에서도 호기심이 강한 극소수의 미식가들은 전통한국음식을 매우 즐긴다. 이런 극소수의 미식가들 외에 대다수의 외국인들도 좋아 할만한 맛이지만 한국음식을 먹는 방식 때문에 접근하기 힘들어 하는 사람들도 있기에 이들을 위해 단지 접근하기 쉽게 만들어줄 필요가 있다는 것이다. 물론 우리의 전통을 중요시하는 것이 결코 나쁘다는 것은 아니다. 또한 한국음식의 발효음식이 많은 특성상 Fusion화하기 매우 힘들다는 것도 인정한다. 하지만 자연스럽게 한국의 맛을 느낄 수 있고 익혀나갈 수 있게 하는 한식 Fusion의 개발이 한국음식을 보다 세계화 시키는데에 꼭 필요하고 어쩌면 가장 효과적인 수단인 것이다.

V. 결 론

다양한 분야에서 시도된 문화의 교류 중에서도 가장 성공적으로 문화를 혼합한 것은 바로 음식문화의 결합으로 동서양의 맛을 혼합한 Fusion Cuisine이라 할 수 있다. Fusion Cuisine은 세계적인 추세를 보더라도 국내에서도 잠시 유행했다가 사라져버리는 장르의 요리는 결코 아니다. 오히려 더욱 다양한 형태의 Fusion Cuisine을 표방하는 Restaurant들이 생겨날 것이다. Fusion Cuisine이 무국적인 음식으로서 전통의 맛을 죽인다는 비판들도 있다. 하지만 올바른 Fusion Cuisine은 그저 무국적인 음식이 아니라 오히려 전통의 맛을 이어가며 더 발전시키는 다음 단계로 보는 것이 정확할 것이다. Fusion Cuisine은 결국 여러 나라의 식문화를 합친 결과로서 각 나라의 기본적인 식문화에 바탕을 둔 조리기법이다. 다시 말해서 Fusion Cuisine의 뿌리는 수백, 수천년을 거슬러 올라가 각 나라의 전통음식이라고 할 수 있으며 오히려 동양과 서양의 기본적인 조리기법을 완벽하게 마스터해야만 성공적인 Fusion Cuisine을 구현할 수 있는 것이다. 국내에는 이런 기본적인 원칙을 무시한채 급하게 도입되면서 현재 Fusion이 다소 침체된 느낌이지만 이 같은 단계를 통하여 Fusion Cuisine은 발전할 것이고 이러한 바람직한 경쟁과 연구 속에 선진국에 비해 현실적으로 현저하게 뒤떨어져 있는 한국의 식문화 수준도 높아질 것이다. 이 뿐만 아니라 한국적인 Fusion 요리가 개발되어 외국인들에게 거부감 없이 쉽게 한국의 맛을 전하고 한국적인 Fusion 요리를 통하여 한국음식의 세계화를 보다 효과적으로 이룰 수 있게 될 것으로 기대된다.