

유네스코 인류무형유산으로 등재된 프랑스 미식법 연구

A study on Gastronomic meal of the French registered on UNESCO Intangible Cultural Heritage

이 지 현, 김 상 현
한국외국어대학교 글로벌문화콘텐츠학과

Lee jee-hyun, Kim sang-heon*
Hankuk University of Foreign Studies, Dept. of Global Culture and Contents

요약

세계는 갈수록 좁아지고 문화는 서로 닮아가고 있다. 더불어 각국의 음식은 고유성을 잃어가고 있다. 이러한 시점에서 2010년 11월 케냐 나이로비에서 열린 회의에서 유네스코는 프랑스 미식법(repas gastronomique des francais)을 유네스코 무형유산으로 선정했다. 한 나라의 음식문화가 무형유산으로 등재된 것은 2003년 무형유산 협약이 채택된 이후 처음이며, 이는 음식문화의 문화자원을 위한 좋은 사례가 될 것이다.

I. 서론

프랑스는 미식법(gastronomie)에 있어서 최고를 자랑한다. 테루아(Terroir)라는 독특한 개념을 차용하여 하늘과, 땅, 사람이 조화를 이루어 만든 최상의 요리 재료를 생산하며, 원산지 표시제도(A.O.C 혹은 A.O.P제도)로 국가의 적극적인 생산 관리를 통해 국민들의 식탁에 오르는 재료를 관리한다. 뿐만 아니라 미슐랭 가이드 『Guide Michelin』 나 고 에 미요 『Gault et Millau』 등의 미식 평가단은 프랑스 레스토랑들이 ‘오트 퀴진’ 혹은 ‘그랑 퀴진’의 명맥을 유지하는 원동력이 된다.

프랑스 미식법은 2010년 11월 케냐 나이로비에서 열린 유네스코 회의에서 ‘유네스코 무형유산’으로 등재되었다. 한 나라의 음식이 무형유산으로 등재된 것은 2003년 유네스코 무형유산 협약이 채택된 이후 처음으로 세계화와 더불어 음식의 고유성을 잃어가고 있는 시대에서 프랑스인들에게 그들의 ‘음식문화유산’을 지켜나갈 새로운 자각제가 된 듯하다.

우리나라는 2009년 한식세계화사업단을 출범시킨 이후 여러 가지 사업을 펼치고 있지만 별다른 성과를 내지 못하고 있는 시점에서 프랑스 미식법의 유네스코 무형문화유산 등재를 통해, 진정한 세계화란 무엇이고 선행되어야 할 점은 무엇인가에 대해 다시 생각해 볼 필요가 있을 것이다.

II. 본론

1. 프랑스 미식법의 세계문화유산 추진 과정

프랑스 음식문화유산의 유네스코 인류무형유산으로의

등재 의견은 유럽음식역사문화위원회에 의해(Institut Europeen d'histoire et de cultures de l'alimentation; 이하 IEHCA)2006년 지지되었다. 투르의 프랑소아 라블레 대학 내에 있는 연구센터인 IEHCA는 2001년 창설되었는데, 그들은 유럽시민들이 가진 관심에 답하기 위해 음식과 관계된 인문, 사회 과학에 관한 유럽 통합적인 연구연맹을 결정하는 것을 목표로 한다. 역사, 사회, 문화인류학 분야와 다양한 문화 분야에 있어서의 400명이 넘는 연구원을 가진 이 학제적이고 국제적인 연구센터는 전문가들 집단과 교육센터 과의 교류를 형성해 나갔고, 국가적인 기관으로 성장했다. IEHCA의 대표인 Francis Chevrier가 강조했듯이, 2003년 협약에서 무형문화유산에 관한 정의는 센터의 연구원들의 이목을 집중시켰다. 연구원들은 세대에서 세대로 라는 계승의 개념, 인류의 창조성, 문화적 다양성, 자연과 역사와의 상호 교류, 정체성의 개념 모두 통틀어 프랑스의 요리법과 명백한 연관성이 있다는 것을 인지했다.

이 프로젝트를 시행시키기 위해서, 후원 위원회가 조직되었다. 이 위원회의 조직원은 약 200명가량이었는데 그들은 요리사, 학자, 정치인 등이었다. 또 다른 한편으로, 프랑스인과 외국인들로 이루어진 학자들과 연구원들로 이루어진 전문가 위원회의 조직으로 인한 학술적인 반영이 2007년 초반부터 시작되었다.

2. 프랑스 미식법의 문화유산 신청 근거

식도락은 프랑스인들이 매우 심취해있는 사회적인 관심분야이다. 그들은 이것을 그들의 문화유산의 일종으로 간주한다. 2009년 한 설문조사는 이러한 프랑스인들의 식습관에 대한 그들의 인식을 반영하는데 95.2%의 사람

들은 그들의 식도락을 문화유산으로 간주하고 그들의 98.7%는 그것을 지키고 후손들에게 계승해 나가고 싶어 했다. 프랑스는 식도락을 프랑스 무형유산 목록에 올려 놓았다.

프랑스인들이 탄생, 웨딩, 생일, 기념일, 승진, 재회 등과 같은 인생에서의 특별한 일을 함께 나누고 축하하고 싶을 때 그들은 그들의 'repas gastronomique'를 준비한다. 이것은 축제의 성격을 띠는 식사인데 가족, 친구 혹은 모임의 구성원 끼리나 때로는 마을 전체의 사람들과 함께 기쁨을 나누는 시간을 갖게 해 준다. 'repas gastronomique'는 특별한 음식을 먹는 다기 보다는 '잘 먹는다'는 공통된 인식을 가진다. 이 식사는 모든 프랑스인 가족들이 하는 한 세대로부터 다른 세대로 매우 오랫동안 전승돼 오고 끊임없이 바뀌어온 매우 전형적인 전통 식사법을 따른다. 프랑스 무형 문화유산에 깊이 뿌리 내린 이러한 식사는 정체성과 소속감을 심어준다.

프랑스식 식사는 모든 공동체에서의 동질의 사회적 실천이다. 이러한 동질성의 줄기는 다음과 같다.

1) repas gastronomique의 의미와 사회적 기능은, 즉 그것이 강한 문화적 기능을 가지며 인류와 자연 생산물 간의 균형의 표현이라는 것이다. 연회, 화합, 맛의 즐거움을 공유하고자 하는 욕구 등은 모두 가족들과 친구들 사이를 원만하게 하며, 사회적 연결을 공고히 해준다. 2) 이러한 의식은 지식과 노하우를 필요로 한다. 예를 들어 'repas gastronomique'를 계획하고 만드는 데에는 일상적인 음식의 준비 기간보다 오랜 시간이 걸린다. 이러한 'repas gastronomique'는 그것의 지속적인 개선이 필요하다는 이유 때문에 음식과 요리라는 면에서 전통적인 다양성을 열어두고 있다.

그것은 항상 같은 순서에 따라 진행된다.

a) 먼저 레서피를 선택한 후 b) 맛이 잘 어울릴 것 같은 재료를 구입한다. c) 음식과 궁합이 잘 맞을 것 같은 와인을 구입한다. d) 아페리티프(식사 전 음료)로부터 시작하여 liqueurs로 끝나는데, 중간에 전채와 고기나 생선으로 구성되는 메인 요리, 디저트, 치즈 순서로 이루어진다. 경우에 따라 5-6개의 코스가 가능하다. e) 세팅은 음식 스타일에 맞추어 놓고, 테이블보, 냅킨 등도 모든 식사와 어우러지게 한다. f) 음식을 먹는 동안 냄새를 맡거나 맛보거나, 고기나 케익을 자르거나 하는 등의 행동이 필요하기도 하다.

"repas gastronomique"는 공동체 삶의 스타일을 뿌리로 한다. 그것은 민속과 학제적 전통을 포함하고, 지역적 관습과 세대, 사회적 지위를 초월하며 종교적이고 철학적인 신념을 갖는다. 그것의 가치는 다양성과 식사를 함께하는 참여자들에게 소속감을 공고히 한다는 데에서 찾을 수 있다.

4. 프랑스 무형문화유산으로서의 프랑스식 미식법

프랑스식 미식법은 프랑스 무형문화유산목록에 포함된다. 프랑스 무형문화유산 목록은 프랑스 문화부의 《민족학적 역할(Mission Ethnology)》의 일환으로 조직되었다. 그것의 목적은 2003년 협약(유네스코 무형문화유산 협약)의 목적과 임무에 부합하는 것 이외에도 다양하게 사용가능한 지적 도구가 되는 것이다. 미식법과 관련된 조항은 다른 두 개의 조항에서 나타난다.(Article 11(b), Article 12)

첫째는 관련된 지역 생산품 뿐 아니라 전통음식과 농업 노하우의 목록화이다. (예: 허브, 향신료, 양념, 음료, 증류주, 과자, 고기, 과일, 채소, 유제품 등) 목록화는 1989년 시작되었고, 오늘날 프랑스의 22개도에서 시행되어진다. 간행물은 "Inventaire du patrimoine culinaire de la France"라는 이름으로 발행된다.

식사의 준비와 식사 중 사용되는 전통방식의 물건과 가공품들은 프랑스의 유형문화유산 목록에 포함된다. 유형문화유산의 목록화는 1964년 처음 시작되었고 1985년 프랑스 문화부 웹사이트에 기재되었다.

III. 결론

프랑스 미식법의 무형문화유산 등재는 하루아침에 이루어진 성과물이 아니다. IEHCA라는 연구소의 방대한 자료와 국가, 국민들이 이루어낸 성과물이다. 우리나라는 2008년 조선궁중요리의 무형문화유산 등재를 신청했었지만, 당시 유네스코는 요리나 음식 문화는 상업성을 떨 우려가 있어 고려대상이 아니라는 입장이었다. 최근 유네스코의 방침이 바뀐 만큼, 체계적인 준비를 통해 등재를 재추진해야 할 것이다.

■ 참고 문헌 ■

- [1] http://culture.gouv.fr/culture/dp/ethno_spici/invent_invent.htm
- [2] http://www.senat.fr/rap/r07-440/r07-440_mono.html#toc167;rapport
- [3] <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011&RL=00437>
- [4] <http://www.unesco.or.kr>