

K팝은 전세계적으로 뻗어나가는데 한식은 왜 아직일까

한식·조리과학전공 202311210 조세은

1. 서론

우리나라는 지금까지 한식을 세계화하기 위해 많은 노력을 해왔지만, 아직 성공했다고 말할 수 없다. 많은 TV 프로그램에서 해외로 나가 한식을 알리고자 레스토랑을 운영하고, 한국 급식을 제공하기도 하며 여러 가지 노력을 하고 있다. 이러한 노력들에도 불구하고 왜 아직 전 세계적으로 한식이 뻗어나가지 못했을까? 또, 이렇게까지 노력해가며 한식을 세계화해야 되는 이유는 무엇일까? k-pop, k-drama는 전 세계 열풍이지만 한식은 여전히 제자리 걸음인 것 같다. **한식이 세계화에 아직 성공하지 못한 이유는 생각보다 이유가 많다.** ‘한식은 최고다.’, ‘외국인들이 아직 한식의 맛을 몰라서 그러는 거다.’라는 의견도 있다. 한식이 그렇게 뛰어난 음식이었다면 우리가 먹어보라고 강요하지 않아도 외국인들이 스스로 찾지 않았을까? 나는 이러한 의문점에 대해 근거를 제시하고 반론, 재반론, 결론 순서로 글을 풀어나가자 한다.

2. 본론

2.1. 한식의 표준화

한식은 음식 명칭, 레시피가 **표준화**되어 있지 않다. 표준화란 사물의 정도, 성격 따위를 알기 위한 근거나 기준을 마련하는 것을 말한다.¹⁾ 따라서 어떤 사물, 그러니까 한식을 알리는 게 목적이라면 한식의 기준을 만들어야 한다. 레시피는 취향에 맞게 재료를 가감했다고 치자, 그러나 음식 명칭만은 통일이 되어야 한다고 생각한다. 예를 들어 떡을 우리나라에서 발음하는 그대로 ‘tteok’이라고 소개하는 사람이 있는가 하면 음식이 무슨 재료로 만들었는지 이 음식 자체가 어떤 음식인지 알 수 있도록 ‘korean rice cake’이라고 소개하는 사람이 있다. 이렇게 하나의 음식에서 다양한 단어, 발음으로 파생되어버리면 한식을 접하려는 외국인에게 혼란을 줄 수 있다. 더불어 어떤 한식당의 영문 메뉴판을 보면 육회를 six times, 밀면을 whe your push, 김치찌개를 kimchi wishlist 등 번역기 그대로 복사, 붙여넣기한 듯 그 음식이 무엇인지 전혀 알 수 없는 어처구니없는 메뉴판도 있다. 이는 한식을 도전해 보려고 했던 외국인들에게 오히려 거부감을 줄 수도 있다.

2.2 비위생적인 찌개 문화

일식은 세계화를 성공적으로 이뤘다고 할 수 있는 대표적인 예시이다. 일본의 식재료가 일본에서 발음하는 대로 영문으로 작성하여 사용되고 있고 커틀렛도 katsu로 많이 사용되며 안정적으로 자리 잡았다고 할 수 있다. 일본은 어떻게 일식을 세계화 시키는 데 성공했을까? **일본은 가장 가까운 나라로 문화가 비슷할 것 같지만 음식 문화만큼은 전혀 다르다**고 해도 과언이 아니다. 일본과 가장 큰 차이점은 바로 상차림이다. 일본 가정식을 보면 각 트레이에 1인이 먹을 수 있는 음식의 양만 정갈하게 담아 각자 본인 트레이에 있는 음식만 섭취한다. 한마디로 **같은 식기로 나눠 먹는 음식이 없다는** 말이다. 그 반면, 한국은 찌개 문화가 있다. 이 점이 바로 외국인들이 경악하는 식문화 중 하나이다. 한 음식을 다 같이 숟가락, 젓가락을 공유하며 먹어서 분비물, 침 등이 섞일 수밖에 없는데 외국인들은 이런 것들에 비위가 상한다고 할 정도로 거부한다. 누군가는 ‘한국에서 한 숟가락으로 떠 먹는 찌개 문화는 이제 한 시대의

1) 국립국어원 표준국어대사전, “표준화”

문화로만 남았으면 하는 생각이다.’라고 말한다.²⁾

3. 반론/재반론

3.1 (반론)

우리나라가 제대로 밥을 먹고 산지 이제 겨우 50년이 채 안 됐다. 굶는 게 일상이었던 나라에서 식문화가 발전하기란 쉽지 않다.³⁾ 하지만 넷플릭스 시리즈인 오징어 게임 열풍으로 달고나 게임, BTS가 먹은 음식 등 해외에 우리나라의 음식을 알릴 기회가 많았고 외국인들도 열광했다. 특히 최근 방영한 ‘서진이네’에서 BTS 태형과 유명한 배우들이 한식을 알리고자 멕시코에서 한식 장사를 했고 서진이네 출연진들의 팬들의 반응은 뜨거웠다. 우리는 그 반응들을 결코 무시할 수 없다. 한식은 꾸준히 해외에 널리 퍼지고 있고 한식을 사랑하는 사람들도 있다.

3.2 (재반론)

여기서 말하는 한식의 세계화는 일부가 아닌 누구나 다 알 수 있는 음식이라는 것이다. 예를 들면 피자, 햄버거 등 대중적인 음식 말이다. 추가로 누구나 알 수 있는 음식뿐만 아니라 그걸 누구나 거부하지 않고 잘 먹어야 성공했다고 말할 수 있다. 또한 그 나라와 어우러져야 진정한 세계화가 됐다고 할 수 있지 않을까 생각이 든다. 현재 한식의 세계화를 위해 노력하는 것들을 무시하는 게 아니다. 무조건 한식이 최고라며 강요하지 말고 그동안 했던 노력들은 왜 다 물거품이 되었나를 생각해 봐야 한다. 외국인들 입맛에 맞게 레시피를 융통성 있게 바꾸는 방법이라든지, 개선 방법을 찾아야 한다는 것이다. 여기서 레시피 개선은 한식을 본질을 잃지 않는 게 중요하다. 세계화를 하겠다고 그 나라 입맛에만 맞추게 되면 그건 한식도 현지식도 아닌 음식이 된다. 만약 본인 나라에서 그 나라 입맛에 맞춘 한식을 먹다가 한국에 와서 한식을 접했을 때 전혀 다른 맛의 음식이라면 얼마나 당황스럽겠는가. 정리하자면 한국의 음식 특유의 맛을 살리되, 한식을 외국인들이 거부감 없이 먹을 수 있도록 현지화 시키는 것이다. 물론 그게 쉽지 않겠지만 그것이 우리가 한식 세계화를 위해 해야 하는 일이다. 그 나라의 음식에서 비슷한 음식이 있다면 연관 지어 설명해 주는 것도 하나의 방법이다. 낯선 음식을 친근하게 만드는 것이 한식과 친해지는 지름길이라고 생각한다. 전통 한식, 한식 그대로가 알려져야 진정한 한식이 세계에 진출했다고 생각할 사람도 있을 것이다. 전통 한식만 한식이라고 생각하는 편견과 고집은 버려야 할 필요가 있다. 처음에는 낯설겠지만 한식의 세계화 과정에서 언젠가 한 번은 반드시 거쳐야 할 통과의례라고 본다. ⁴⁾

4. 결론

우리는 지금 아무런 대책 없이 문제점, 해결 방안 등은 생각하지 않는다. 진출할 나라 사람들의 입맛, 그 나라의 식문화를 생각하지 않고 전통 한식을 해외에 들고나가 억지로 먹이는데에만 급급하다. 그건 오히려 한식의 위상을 떨어뜨리는 모습밖에 되지 않는다.

세계화하는 데에만 급급해하지 말고 침착하게 세계화를 성공할 수 있는 방안을 차분히 모색하고 성공 예시를 참고하여 발전 노력을 해야 한다. 일단 우리가 할 일은 한식이 거부감 들지 않고 낯선 음식이 아니라는 것을 각인시키는 것이다. 그 후 한식에 관심이 생긴 사람들은 자연스럽게 한식 본래의 맛을 찾게 될 것이다. 이렇게 차근차근 한 단계씩 나아가면 된다. 한식

2) 자갈타, “외국인이 경악하는 한국의 찌개문화”, 2014. 01. 29.

3) 김바비, “한식의 세계화가 말도 안 되는 이유”, 곧은 뉴스 바른 언론 직설, 2016. 06. 22. 13:53

4) 강윤경, “한식, 전통 틀 깨야 세계화된다”, <연합MIDAS>, 2013. 01.

을 현지화 시킨다고 해서 우리의 한식이 없어지는 것이 아니다. 우리가 현지화할 때 한식 본질을 잃지 않고 개발한다면 말이다.

세계보건기구(WHO)는 한식을 영양학적으로 적절한 균형을 갖춘 모범식으로 소개했다. 맛과 영양이 우수한 한식의 숨은 가치가 새롭게 인정된 것이다. 우리의 한식을 세계적인 음식으로 발전시키고, 그에 따른 고부가 가치를 높이기 위해서는 각 나라의 식문화와 그들이 먹는 음식의 특성을 이해하고 우리 한식의 특성과의 조화를 도모하고 이해하는 것이 중요하다.⁵⁾

위의 자료에서도 말했듯 한식은 WHO에서 영양학적으로 인정을 받았다. 이를 이용하여 한식을 알리는 것도 좋을 것 같다는 생각이 든다. 한식은 생각보다 이미 많이 알려져 있지만 모르는 사람도 아직 많기 때문에 낯선 음식이 아닌 친근한 음식으로 다가가야 한다. 우리가 다른 나라와 잘 융합되도록 노력한다면 전 세계적으로 한식 수출에 도움이 될 것이고, 세계화도 성공적으로 이를 수 있을 것이다.

5. 참고문헌

저자명(기자명), 책 제목(논문명, 기사명), 출판사(학회지명, 언론사명), 출판년도(수정일, 방문일, 웹 주소).

가) 국립국어원 표준국어대사전, “표준화”

<https://stdict.korean.go.kr/search/searchView.do?pageSize=10&searchKeyword=%ED%91%9C%EC%A4%80%ED%99%94>

나) 자칼타, “외국인이 경악하는 한국의 찌개문화”, 2014. 1. 29.

<https://indo4u.tistory.com/211>

다) 김바비, “한식의 세계화가 말도 안 되는 이유”, 곧은 뉴스 바른 언론 직설, 2016. 06. 22. 13:53

<https://www.ziksir.com/news/articleView.html?idxno=3418>

라) 강윤경, “한식, 전통 틀 깨야 세계화된다”, <연합MIDAS>, 2013. 01.

http://www.yonhapmidas.com/article/130103143140_656061

마) 네이버 지식백과 “한식의 세계화”, 2010. 12. 11. (파워푸드 슈퍼푸드), 박명윤, 이건순, 박선주

<https://terms.naver.com/entry.naver?docId=777242&cid=48195&categoryId=48195>

5) 네이버 지식백과 “한식의 세계화”, 2010. 12. 11. (파워푸드 슈퍼푸드), 박명윤, 이건순, 박선주