

세계 음식 축제

원윽희

용인대학교 관광학과

‘인류는 언제부터 무엇을 어떻게 먹어왔을까? 그리고 무엇을 얼마만큼 어떻게 먹어야 건강 할까? 지역에 따라 먹는 음식이 왜 다르며, 또 왜 그러한 방식으로 먹고 있을까? 사람들이 먹지 않는 음식은 어떤 것이 있으며, 왜 먹지 않는 것일까? 음식의 공급 또는 먹는 방식 등이 우리의 일상생활과 나라의 흥망에 어떤 영향을 끼쳤을까? 앞으로 사람들은 어떤 음식을 얼마만큼, 어떻게 먹게 될 것인가?’ 인간은 일찍이 이러한 의문을 가지고 연구 활동을 해왔다.

서양 속담에 ‘네가 무엇을 어떻게 먹는지 내게 말해주면, 나는 네가 누구인지 알 수 있다’ 라는 말이 있다. 이 말을 좀 더 확대 해석하자면 ‘음식이 한 사회의 문화와 역사를 이해하는 데 좋은 기준이 될 수 있다’ 는 의미다. 바꿔 말해서 ‘한 나라 사람들의 음식 문화를 보면 그 나라를 알 수 있다’ 는 뜻이기도 하다. 실제로 한 나라의 사람들이 먹는 고유의 음식에는 그 나라의 기후나 풍토 같은 자연환경이나 종교, 역사는 물론 국민성이나 그들의 라이프스타일까지 다 담겨 있다.

그렇다면 인간은 왜 이렇듯 육체와 정신을 아우르는 음식의 존재와 가치를 보존하는 과정에서 축제와 연관시켜온 것일까? 거기에는 몇 가지 이유가 있다. 먼저 이젠 더 이상 음식을 생명을 이어가기 위해 먹는 수단으로 생각하는 사람이 없다는 것이다. 그리고 새로운 맛의 경험을 큰 자아 성장으로 여길 뿐 아니라, 음식에서도 스타일을 따지는 이른바 푸드 스타일링의 중요성이 강조되고 있는 것이다. 특히 시대의 변화에 따라 인간의 먹는 행위 자체가 삶의 일부분으로 자리매김한 것을 넘어 행복과 건강의 지름길로 여겨지고 있기 때문이다.

여기에서는 몇몇 국가의 음식 관련 축제를 살펴보고자 한다.

■ 싱가포르

싱가포르에서는 매년 봄마다 눈과 입을 즐겁게 하는 음식 축제(Singapore Food Festival)가 열려 세계인의 이목과 구미를 당긴다. 싱가포르의 3대 민족인 중국계·말레이계·인도계의 요리를 중심으로 프랑스·이탈리아·영국 등의 서양 요리, 세계 각국의 민속 요리 등 다양각색의 요리를 선보이는 이 행사는 특정 지역의 음식에서 세계적으로 널리 알려진 음식에 이르기까지 국제적인 미각에 걸맞은 음식 수준을 보여준다. 뿐만 아니라 이 기간 동안에는 동물 및 새와 함께하는 음식 축제, 음식을 주제로 한 예술 작품과 패션 전시회 등의 테마 이벤트를 비롯해 세계적으로 알려진 호텔 요리장들의 시연회, 다양한 요리 워크숍 등이 함께 개최되기도 한다.

지난 2003년에는 푸드 페스티벌 10주년을 맞아 ‘도시에서 당신의 예술을 맛보라(Eat your art out in the city)’라는 주제로 음식 축제가 화려하게 개막했는데, 당시 개막식에서는 라살레-시아(Lasalle-Sia) 예술대학 학생들이 화려하고 창의적인 예술 작품으로 변화되는 요리 과정을 독특한 쇼와 함께 보여주었다.

또 이 음식 축제의 뒤를 바로 이어 세계적으로 유명한 마스터 셰프와 와인 제조업자, 요리사들이 싱가포르의 주요 레스토랑과 호텔에서 최고의 요리 실력을 겨루는 화려한 식도락 축제인 ‘세계 미식가 정상회의(World Gourmet Summit)’가 열리기도 하였다.

한편 1998년에 열린 푸드 페스티벌에서는 각 레스토랑별로 가장 자신 있는 대표 음식을 내놓고 여행객이 레스토랑을 돌아다니며 한 끼 식사를 풀코스로 해결하는 상품이 선보였다. 즉 전체 요리는 A호텔에서, 메인 요리는 B호텔에서, 그리고 후식은 C호텔에서 맛보는 일종의 구르메 사파리(Gourmet Safari)다.

세계 초일류 주방장들이 최고의 음식을 선보이는 ‘세계 미식가 정상회의(World Gourmet Summit)’, 싱가포르의 전통 음식을 소개하는 ‘호커 랑데부(Hawker Rendezvous)’, 그리고 ‘포도원에서(From the Vineyard)’와 같은 프로그램은 음식을 통한 문화 교류에 크게 기여한 것으로 평가되고 있다.

이렇듯 매년 열리는 행사이면서도 색다른 주제의 구성으로 선보이는 싱가포르 푸드 페스티벌은 싱가포르를 음식의 천국으로 승화시키고 있다.

■ 홍콩

음식 축제 하면 1000가지 표정이 살아 있는 곳, 홍콩을 빼놓을 수가 없다. 홍콩은 여러 민족으로 구성된 사회이기 때문에 식도락가의 지상 천국이다. 이곳은 세계 제일의 중국 요리는

물론, 아시아 주변 국가의 특별 요리와 훌륭한 서양 요리가 넘쳐난다. 식도락가들은 홍콩관광협회에서 주관하는 ‘홍콩에서의 진기한 맛의 향연’ 프로그램에 참가하여 홍콩 음식 축제에서 수상한 별미 요리를 시식할 수 있다.

홍콩 여행의 매력을 더욱 값지게 하는 요소로는 다양한 이벤트와 축제를 들 수 있다. 이때 각종 문화 예술 행사를 비롯해 이벤트 공연, 특별 요리 프로모션, 오락 프로그램 등 대규모의 종합 이벤트 행사가 두 달 동안 집중적으로 개최된다. 외식의 명소로 잘 알려진 센트럴 지역의 란콰이퐁과 심사초이의 너츠포트 테라스 등에서는 행사 기간 중 특별 메뉴를 제공하며, 새벽녘까지 흥겨운 라이브 음악과 댄스파티가 계속되어 한여름 밤의 낭만을 수놓는다. 그런가 하면 푸짐한 요리와 함께 공포의 스텔을 체험할 수 있는 이고르 레스토랑, 옛 홍콩의 향수를 불러 일으키는 공간에서 홍콩의 전통 요리를 즐길 수 있는 퍼즐 레스토랑 등 새로운 테마 레스토랑이 고객을 이색적인 음식의 세계로 안내한다.

이처럼 ‘아시아 요리의 심장부’로 불리는 홍콩은 고급 레스토랑 수만 6000개 이상으로 인구당 레스토랑 비율이 가장 높은 세계 요리의 메카가 되었다. 특히 홍콩은 중국 각 지방의 향토 요리로 잘 알려져 있는 만큼 미식가를 유혹하는 환상적인 요리는 홍콩 여행에서 결코 빼놓을 수 없는 매력 중 하나다.

■ 독일



사진 1. 매년 뮌헨에서 열리는 옥토버페스트

‘맥주’ 하면 독일, ‘독일’ 하면 맥주를 빼놓고 이야기할 수 없다. ‘독일 사람들은 물 대신 맥주를 마신다’는 말은 한 번쯤은 들어봤을 것이다. 사실이다. 그렇다고 어린아이들까지 모두 냉수 들이켜듯 맥주를 마셔댄다는 얘기는 물론 아니다. 하지만 독일에서는 적어도 맥주를 기호품이나 술이 아닌 식품으로 간주한다.

우리가 생수를 사 먹듯이 일부 여자나 아이들을 제외한 보통의 독일 사람들은 맥주를 물처럼 마셔대는 것이다.

독일에서도 뮌헨은 ‘제1의 맥주 도시’로 꼽힌다. 수천 가지 브랜드의 맥주가 뮌헨에서 엄청나게 쏟아져 나오지만, 나오는 즉시 800만 명 이상의 뮌헨 시민과 전 세계에서 찾아든 관광객

이 마셔버려 정작 세계적으로 유명한 상표는 없다. 그 이유는 ‘옥토버페스트(Oktoberfest)’라는 세계에서 가장 유명한 술 축제인 뮌헨 맥주 축제가 열리기 때문이다.

옥토버페스트는 1810년 당시 뮌헨이 속해 있던 바바리아 왕국에서 처음 시작되었다. 당시 루드비히 왕가의 왕자였던 루드비히가 작슨 할트부르가우센 왕가의 테레사 공주와 결혼식을 올린 날이었다. 왕국의 시민들은 뮌헨의 성문 앞에 모여 이들의 성혼을 축하했고, 이날 벌어진 경마 대회는 훗날 옥토버페스트의 시초가 되었다. 해를 거듭하는 동안 경마장과 오락장 부근에는 양조장들이 만든 맥줏집이 생겨났고, 1896년에는 자그마한 맥줏집 대신 수백 명을 수용할 수 있는 거대한 맥주 텐트가 명물로 등장하면서 본격적인 맥주 축제가 시작되었다.

■ 호주

호주에서는 매년 봄마다 음식과 와인 축제가 열린다. 멜버른 음식 & 와인 축제(Melbourne Food & Wine Festival)라고 명명되어 있으나, 이 축제는 멜버른뿐 아니라 빅토리아 주 전 지역이 함께하는 큰 행사다. 행사 기간에는 이 지역 내의 100여 개 레스토랑, 카페, 바들이 함께 참여해 두 가지 음식과 와인 한 잔, 커피 등이 포함된 특선 코스 요리를 제공한다.

특별 이벤트로는 ‘세계에서 가장 긴 점심’을 준비하기도 한다. 이탈리아 화가 티에폴로의 작품 ‘클레오파트라의 연희’에서 고안해낸 이 행사는 빅토리아 아트센터와 빅토리아 국립 갤러리 야외 마당에서 개최되며, 1000여 명이 동시에 식사할 수 있는 약 330m 길이의 긴 테이블 위에 차려진 풍성한 오찬을 즐길 수 있다.

이 밖에도 음식 축제에서 빼놓을 수 없는 볼거리로 요리 경연 대회가 페더스트레이션 광장에서 열린다. 멜버른 최고의 유명 셰프 8인과 유명 인사 등이 팀을 이뤄 한 시간 이내에 요리를 만들게 된다.

■ 스웨덴

스웨덴에서는 유난히 길고 추운 겨울이 지나고 맑은 따뜻하고 맑은 날을 환영하기 위해 전통적으로 한여름 축제(Midsummer Eve)를 성대하게 치른다. 스웨덴의 가장 큰 축제인 이 행사에서는 바닷가재를 즐기고 꽃으로 장식된 기둥 주위를 돌며 풍요를 기원한다.

한편 바닷가재가 가장 풍부하고 맛도 좋은 시기인 8월에는 가재 축제가 열리는데, 단순히 바닷가재 맛을 보기 위한 것만이 아니라 짧은 여름의 아쉬움을 달랜다는 데 그 의미가 있다고 한다.

루터교를 국교로 갖고 있는 스웨덴에는 종교와 관련된 축제도 많은데, 특히 근래에 만들어진 루시아 축제(Lucia Festival, 12월 31일)는 신앙심이 깊은 시실리 소녀의 순교를 기리는 축제이다. 해가 뜨지 않은 이른 아침, 흰 원피스에 붉은 띠를 두른 채 머리에 촛불(빛은 곧 루시아를 뜻함) 장식을 하고 촛불을 든 소녀들의 행렬이 전국에 있는 학교, 병원, 양로원 등으로

이어지며 노래와 빵, 커피 등을 나눠주기도 한다.

스웨덴의 크리스마스는 다른 유럽 국가들과 비슷한데, 성탄절 전야에 온 가족이 모여 전통 음식인 스모가스보드를 즐긴다. 특히 크리스마스 햄이 필수적인데, 햄 국물에 빵 조각을 적서 먹는 'Dipping in the pot' 라는 풍습이 유명하다.

그 밖에 일본의 경우 2400여 개가 넘는 축제 및 음식 문화 전시회를 통하여 일본 문화의 진수를 엿볼 수 있으며, 태국 같은 경우에는 정부가 앞장서서 자국의 고유 음식을 전 세계에 퍼뜨려 태국 문화를 알리겠다고 발표한 바 있다.

'글로벌 타이 레스토랑' 으로 명명된 이 프로젝트는 태국 정부가 일단 시작 단계에서 1000만 달러의 자금을 조성해 현지의 레스토랑이나 호텔 체인과 제휴 형태로 실행하였으나, 곧 전 세계에 모두 1만 개의 음식점을 열 계획이라고 한다. 한편 태국 정부는 고유 음식의 전통과 맛 보존을 위해 메뉴 개발을 통제하고, 각 음식점이 사용하는 식자재와 기구의 70% 이상을 태국에서 수입하도록 권장하고 있다.