

## 맛을 통한 문화 교류

- 음악소리 나는 가위 제공으로 -

김 원 길 / 보건복지부장관



내년에는 일본과 함께 월드컵을 공동 개최하고 부산 아시아경기대회도 우리나라에서 열리게 된다.

50만명이 넘는 외국 관광객들이

월드컵 개최기간 동안에 우리나라를 찾는다고 한다. 우리도 그렇지만 상대 개최국인 일본도 가지고 있는 전통문화나 생활양식 등을 외국인들에게 개방하게 되는 것이다. 원하든 원하지 않든 상대적 비교의 도마에 오른 셈이다. 그 중에서도 가장 먼저 그리고 가장 오래도록 외국인의 인상에 남게 되는 것이 처음 접하게 되는 양국의 음식문화일 것이다. 일본은 선진국이면서 친절한 문화로도 이미 정평이 나있고 깨끗한 식당 환경과 질서도 정착되어 있는 국가이다.

우리가 자칫 준비를 소홀히 한다면 월드컵을 개최하는 국가로서 이미 따놓은 위신이 손상될 것은 물론이고 그간

에 기울인 투자에도 불구하고 알맹이를 건지지 못하는 속 빈 강정 꼴이 될 수도 있는 것이다.

음식문화는 그 나라의 문화수준을 가늠하는 척도이다. 정성과 예의를 다해 우리 고유의 음식을 외국손님들에게 대접하면 '친절한 한국, 잊혀지지 않는 한국음식'이 그들의 마음속에 각인되어 오래도록 남아있을 것이다.

이러한 뜻에서 요식업에 종사하시는 분들에게 몇가지 실천해주었으면 하는 덕목들을 말씀드리고 싶다.

첫째, 음식을 편안하게 먹을 수 있도록 식당 이용질서를 지키도록 한다.

식당은 위생적인 장소이며 식당영업을 하는 주인의 경영철학에 따라 고유한 분위기를 배어나게 하는 곳이다. 예약문화를 정착시켜야 한다. 식당을 이용하는 경우 반드시 예약하도록 하고 예약하지 않은 손님은 앉아서 기다릴 수 있도록 대기공간을 만들어 두는 것이 바람직하다.

우리나라는 무조건 식당안으로 들어가서 손님이 임의로 자리를 잡는 경우가 많은데 외국의 경우는 손님이 함부로 식당안에 들어갈 수 없다. 반드시 종업원의 안내를 받아서 착석을 하게 되고 착석과 동시에 물컵에 물을 제공하면서 메뉴책자를 주게 되고 손님이 메뉴선택을 할 수 있는 시간을 주고 그 다음에 개인별로 친절한 설명과 함께 주문을 받고 손님은 음식이 나올 때까지 기다린다. 그리고 물컵에 물이 줄어 들면 달라고 하지 않더라도 계속 채워 주고 수저와 냉프킨도 종업원이 다 셀팅을 해준다. 우리가 흔히 지나쳐버리기 쉬운 사소한 일 같지만 매우 중요한 공인된 절차들인 것이다. 식당을 이용할 때 반드시 예약을 하도록 하고 식당 내에서는 질서를 지키도록 하는 것이 식당이용 예절의 기본이라는 것을 잊어서는 안될 것이다.

둘째, 식당메뉴에 외국어 설명을 병기도록 한다.

식당의 간판이나 메뉴는 그 식당의 얼굴에 해당된다. 메뉴에 대한 좀더 친절한 안내가 필요하고 적어도 음식의 사진이나 모형과 가격을 외부에서 볼 수 있도록 전시하는 것이 좋다. 외국인 이든 내국인이든 자신이 부담해야 할 금액과 음식의 종류를 제대로 알고 그 식당을 이용할 수 있도록 고객을 배려하는 주인의 친절정신이 배어 있는 것이다. 외국인이 식당에 가고 싶은데 음식의 종류가 무엇인지 음식내용은 어떠한 것인지 그 가격은 얼마인지를 알 수 없을 때 그 식당을 이용하기 어려운 것은 자명한 사실이다.

그리고 메뉴에 해당음식의 조리방법, 재료명, 먹는 방법과 특징을 설명하여 덧붙이면 매우 좋아할 것이다.

셋째, 식당에서 사용하는 집기류를 개선토록 한다.

우리나라 식당에서는 종종 벽에 끈으로 매달려 있거나 식탁에 올려져 있는 화장실용 두루마리 화장지를 볼 수 있다. 화장지는 표백한 제품으로 형광물질도 많아 비위생적이고 인체에도 해로운 저급용지 아닌가. 절대로 식탁에서 사용되어서는 안된다.

냅프킨은 반드시 냉프킨 용도로 나온 제품을 사용하여야 합니다. 면으로 된 냉프킨을 깨끗이 세탁하여 말린후 곱게 접어 손님한테 제공하는 것이 더욱 좋은 방법이다.

우리가 흔히 사용하는 물수건은 외국인이 비위생적이라고 혐오하는 것 중에 하나이므로 가급적 면으로 된 마른 냉프킨을 접어 제공하거나 1회용 물티슈를 사용하는 것이 바람직하다고 하겠다.

불고기, 설렁탕, 갈비, 냉면을 취급하는 식당에서 사용하는 가위 또한 외국인들에게 위압감을 주는 집기에 해당된다. 손님들이 보는 앞에서 날카로운 재단용가위를 마구 사용하므로써 섬짓섬жит한 느낌을 준다고 한다. 한국음식업중앙회에서 그 날카로운 가위 대신에 끝이 다소 몽푹한 식당용 가위를 제작토록 하여 널리 보급할 계획이라고 하니 다행스러운 일이다. 바꾸는 김에 외국인들이 좋아하는 자국의 음악이 흘러나오도록 칩을 제작하여 부착한다는 아이디어도 있는 모양이다. 물론 가위제작비야 좀 더 들겠지만 외국에 와서 자

기나라의 노젓가락을 든다고 생각해 보면 얼마나 가슴 뭉클한 일이겠는가.

식당에서 사용되는 식자재도 조금은 생각해 봐야 하겠다. 우리나라는 예로부터 내려오는 우수한 도자기 문화를 가지고 있는데도 선조들의 지혜를 잊어버리고 천박한 플라스틱 제품을 선호한다니 얼마나 얼토당토 아니한 일인가. 우리집에 음식 먹으러 오는 손님에게 우리문화를 느낄 수 있도록 도자기 그릇을 내놓는다면 그만큼 식당의 품위도 올라갈 것이다.

넷째, 간단한 외국어는 익혀두도록 한다.

외국인을 상대로 영업을 하려면 간단한 요리주문, 음식설명, 계산 등에 필요한 외국어 정도는 카운터에 있는 계산요원이나 웨이터들이 반드시 익혀두어야 한다. 외국인들은 개인별 취향에 따라서 자세하게 음식을 주문하기 때문이다. 영수증을 발행하거나 팁에 관한 내용도 외국어로 말할 수 있어야 할 것이다.

다섯째, 우리나라의 향토음식을 소개한다.

누구나 외국에 나가보면 그 나라의 토속음식을 맛보고 싶어한다. 우리나라의 고유음식으로 비빔밥, 김치, 불고기나 갈비 등은 외국인들에게도 널리 알려져 있다. 파전을 잘 만들어 우리식 '피자'라고 선보이고 냄새가 적게 나는 청국장, 두부요리 등도 내세울 수 있는 좋은 전통 음식이 될 수 있다.

태국의 해산물요리나 일본의 스시처럼 우리나라의 전통음식을 외국인의 기호에 맞게 개량하여 보급하는 것도 중

요하다.

여섯째, 식당의 위생상태를 개선해야 한다.

칼과 도마는 육류, 어류, 야채별로 나누어 사용하고 국물이 있는 음식은 반드시 덜어 먹는 그릇과 국자를 제공해야 한다. 주방을 개방하고 청결하게 관리함은 물론 조리요원은 위생모와 위생복을 반드시 착용해야 한다.

식당내에는 그림과 화분 등이 비치되고 금연 또는 흡연석 등을 지정하여 식당의 분위기를 안락하고 편안한 쉼터의 공간으로 제공하는 것도 필요하다.

일곱째, 외국인 편의도모를 위해서는 수저 외에 포크나 나이프 제공도 필요하다.

젓가락은 서양인에게는 낯설은 식사 도구이다. 우리나라에 처음 온 외국인이 식사를 앞에 두고 찢찢대는 사례가 없도록 포크를 제공해 주면 대단히 고마워할 것이다.

여덟째, 우리가 자랑하는 푸짐한 음식문화는 외국인들에게는 놀라운 일이다. "저렇게 많은 음식을 어떻게 다 먹을까 하고....." 외국인들은 한가지씩 차례대로 먹거나 셋트메뉴를 좋아한다.

먹을 만큼의 적당한 분량의 음식을 내놓되 모자라면 추가로 제공하고 먹다 남은 음식은 싸가지고 갈 수 있도록 배려하면 좋을 것이다.

아직도 지구상에는 하루에 5만명이 기아로 사망하고 있다. 환경을 생각하고 기아에 시달리는 북한동포들을 생각하면 음식을 버리고 낭비할 수 있겠는가.

아홉번째, 화장실을 청결하게 관리한다.

음식애기 하다가 화장실 개선문제를 들게 되어 좀 이상하기는 하지만 화장실문화가 그나라의 문화수준을 가름하는 직접적인 척도가 될 수도 있다.

화장실 위치, 남녀 구분표시, 고형비누나 물비누, 그리고 종이타올이나 에어드라이어를 제대로 비치해 주었으면 한다.

개인업소내 화장실은 대체적으로 청결하게 관리하고 있으나 여러 업소가 공동으로 사용하는 화장실은 아직도 저분한 것을 볼 수 있다. 월드컵을 개최하는 국민으로서 수치가 아닐 수 없다. 업소별 일자별 담당제 등을 실시해

서라도 청결을 유지해야 겠다.

월드컵 등 국제행사대비 민관 연찬회나 국제요리축제 또는 음식업 정기총회가 열릴 때 등 기회가 있을 때마다 나가서 말했는데도 노파심에서 또 말이 길어졌다.

물론 정부에서는 식당위생수준 향상과 환경개선을 위해 지속적으로 교육을 실시하고 위생상태를 점검해 나갈 것이다. 하지만 보다 더 중요한 것은 국민 모두가 하나가 되어 '친절한 국민, 기품 있는 음식문화'를 외국인들에게 보여줌으로써 여러 면에서 공동개최국인 일본보다 낫다는 평가를 받을 수 있도록 노력하는 일이다.