

유네스코에서 미식 유산 요소: 새로운 유산 범주에 대한
문제, 성찰 및 해석

Gastronomic heritage elements at UNESCO:
problems, reflections on and interpretations of a new
heritage category

마르코 로마놀리 (Marco Romagnoli)



유네스코에서 미식 유산 요소: 새로운 유산 범주에 대한 문제, 성찰 및 해석

● 마르코 로마놀리(Marco Romagnoli)
캐나다 라발 대학교 문화유산원

개요

2003년 유네스코 '무형문화유산 보호협약'은 '무형문화유산' 보호를 위한 첫 국제기구로서 길을 열었다. ICH[무형문화유산]는 유네스코에서 상대적으로 새롭게 정의한 개념으로, 1972년 '협약'과 관련이 있는 유네스코 세계유산 범주와는 다르다. 유형에서 무형으로, '문화적 사물'에서 '문화적 과정'으로의 패러다임의 변화는 유네스코 ICH 목록에 비물질적 표현들 및 그에 대한 등재를 새롭게 정의하고 관리하도록 요구한다. 2010년에 '멕시코 전통 요리법 (Traditional Mexican Cuisine)', '지중해식 다이어트(Mediterranean diet)' 그리고 '프랑스의 미식 문화(Gastronomic Meal of the French)'가 인류 무형문화유산 대표 목록에 등재되었다. 이들 등재는 유네스코가 새로운 범주의 유산들을 인정하고, 더 구체적으로는 미식(gastronomy)을 사회 내 미식이 갖는 상징, 정체성 그리고 의례 역할과 관련하여 고려하는 데 한 걸음 더 나아갔음을 보여준다. 2010년부터 더 많은 미식 요소들이 목록에 등재되었다. 그럼에도, 음식 유산에 대한 학술

연구는 이론적 관점을 제공한 것이 아니라 요리법과 음식에 대한 사례 연구들을 주로 분석하였고, 유네스코 목록 내 음식 유산화의 결과들이 현장조사를 통해 철저히 연구되고 평가되지는 못하였다. 이 논문은 유산이 구축되는 방식들에 대해 탐색하고자 하며, 1) 문화유산, 무형문화유산, 미식 유산에 대한 정의에서 시작하여, 2) 미식 및 이에 관련한 사회적 실행들이 유네스코를 통해 실제 유산화 될 가능성에 대해 살펴보고, 3) 유네스코 음식 유산 등재에 지대한 관심을 갖는 이유들에 대해 몇 가지 고찰하는 것으로 마무리하려고 한다.

핵심어

미식, 미식 유산, 세습화, 유산 구축, 유네스코, 음식 유산화, 사회적 실행들.

서론

‘유산’과 ‘세습화’ 개념에 대한 여담

문화 유산은 존재하는 게 아니라 만들어진다(Bendix: 2008, p.255).

문화유산을 연구하고 분석하는 것은 그것의 인위적 특성을 즉각 인식한다는 것을 의미한다. 문화유산의 뿌리는 ‘세습화(patrimonialisation)’라 불리는 사회-제도적(socio-institutional) 구축 과정으로 거슬러 올라가며, 이 동일한 구성체가 시간이 갈수록 따라 새로운 범주 특성을 획득하고 미식과 같이 사회적 실행으로서, 또는 전쟁 유산과 같이 과거의 잔혹성을 되풀이하지 말라는 기억을 위한 경고로서, 보존할 가치가 있는 역사적 건물들 형태로 다양한 의미를 획득한다. 문화유산은 단독으로 존재하지 않으므로, 유네스코 무형문화유산(ICH) 문제와 미식 유산이 유네스코 인류 무형문화유산 대표 목록에 최근 등재된 것에 대해 다루기에 앞서, ‘유산’과 ‘세습화’의 개념과 진화를 간략한 역사적 여담을 통해 소개하고 이해하는 것이 매우 중요하다.

유산은 비록 정의하기는 힘든 일이지만 오늘날 쉽게 사용하고 동원하는 개념이다. 유산이라는 개념의 기원에 대해서는 그것이 흥미로운 만큼 다양한 이론이 있을 수 있지만, 여기서는 본 논문의 목적에 맞게 단지 두 가지 이론만 살펴보고자 한다. 첫 번째 이론으로, 장-피에르 바블롱(Jean-Pierre Babelon)과 앙드레 샤스텔(André Chastel)은 말하기를, 문화유산의 개념은 그 전제가 (아직 개념화가 아닌) 중세 시대까지 거슬러 올라가는데, 당시 일정 사물들을 보호하고 보존한다는 사실이 현대적 관념에서 그 사물들에 특별한 가치를 부여하는 것으로 번역된다고(1994), 다시 말해 그 사물들의 ‘존재 가치’를 인정한다는 것과 같다고 하였다. 성인들의 유물, 왕권의 상징물들 또는 종교적 물건들을 모아 놓은 종교 도서관, 그리고 기록 보관소, 고대 기념물 또는 왕실 수집품들이 이 경우에 해당했다(Le Hégarat: 2015). 또 다른 관점에서(두 번째 이론), 크르지스토프 포미언(Krzysztof Pomian)은 르네상스 시대의 이탈리아, 그리고 나중에 프랑스를 ‘(유럽)문화유산’ 개념의 지리적 인큐베이터로 식별하는데, 특히 당시 예술품들과 부유한 개인 소장품들에서 그렇다는 것이다(1990). 비록 유산의 개념이 종교적 건물과 같이 어떤 사회-문화적 가치에 본질적으로 연결되어야 하는 무언가로 태어나서 발전하기는 하였지만, 당시 그것의 성과와 재산은 개인적 입장에서 본 것일 뿐, 집단적 유산, 가시적이고 즐길 수 있으며 가능하다면 누구나 이해할 수 있는 공적인 성질의 유산이라는 관념에는 해당하지 않았다. 개인적으로 소유권을 주장한 것임을 확인하려면 군주제로부터 어떠한 보장도 없었음을 예로 드는 것이 유용한데, 여러 예시 중 성(castle)과 기념물의 경우 공간적 또는 물질적 필요가 있을 때는 완전히 또는 부분적으로 파괴되었기 때문이다. 이교도 건물을 파괴하고 자신들의 신성(sacred) 관념에 방해가 되는 것은 모두 없애버린 성직자들의 경우도 마찬가지다.

제2차 세계대전 이후에 가서야 정확하게는 1960년대 후반부터, 개인적 유산에서 공적 차원으로 이동하는 ‘인류 공동 유산’ 개념이 부상하여 국제적 관심을 끌었다. 이것은 냉전과 탈식민지화라는

맥락에서 이루어진 것이지만(Smouts: 2005), 잘 알려진 국제 누비아 캠페인 나세르호(Lake Nasser) 범람으로부터 누비아(이집트)의 역사적 기념물들을 구하기 위해 유네스코가 세계 각국에 호소하며 시작한 캠페인의 결과였다. 아부 심벨 신전의 돌을 하나하나 해체한 것은 국제적 노력과 공동 이해를 통해 유산을 보호한다는 새로운 접근법을 상징하였는데, 왜냐하면 그 이후로는 유산이 전 인류를 위한 공동의, 집단적 유산으로 간주되었기 때문이다. 유네스코 70주년을 기념하며, 유네스코는 이렇게 썼다.

세계유산이란 단순하지만 혁명적인 관념이다. 보편적 가치를 갖는 문화적이고 자연적인 유산을 세계가 관리하고, 인류가 이를 불가분한 인류 유산으로 함께 보호해야 한다는 것이다(UNESCO: 2019).

이 초기 문헌들에서 추론해 볼 수 있는 것은 유산의 정의가 다양하다는 것인데 이 용어의 역사적, 지리적 진화 뿐 아니라 그것의 의미와 사용 때문에도 그렇다. 유산에 대한 매뉴얼조차 완벽한 정의를 제공하는 데에는 충분하지 않은데, 모든 정의가 그러하듯이 정의는 주어진 한 순간에 그 정의를 단지 순간 포착(snapshot)한 것일 테니까 말이다. 유산에 대한 주요한 첫 연구들은 1980년대에 나왔다. 티보 르 에가라(Thibault Le Hégarat, 2015)는 이 시기를 일컬어 ‘세습적 확대(extension patrimoniale)’ 또는 ‘모두-세습적(tout-patrimonial)’이라고 부른다. 그 이유는 나탈리 에니쉬(Nathalie Heinich)가 유산을 제도화하는 국가-통제 과정을 언급하며 ‘생산 체인’(production chain, Heinich: 2009)이라고 식별한 제도적 과정에 따라, 모든 것이 잠재적으로 유산의 지위를 얻을 수 있었기 때문이다. 그 한 예가 유네스코 회원국들이 벌이는 자국의 (초)국가 유산 유적지를 ‘세계유산 목록’에 등재하기 위한 신청 파일 제출 경쟁이다. 총체적 관점에서 볼 때 유산은 형용사적 형태를 취하며 물질적 차원만큼 비물질적 차원에서도 진화하고 있다.

동어반복적 개념으로, 유산은 주목할 가치가 있는(보호, 보존, 보장, 전달 등) 모든 것이고 모든 것은 잠재적으로 유산이 될 수 있다. 이로부터 세습화 담론을 도입하기는 매우 쉬운데 이 담론이 유산 사물 그 자체보다는 뭔가로 하여금 유산 지위를 얻도록 이끄는 특정 과정의 결과와 더 관련이 있기 때문이다. ‘세습화’라는 신조어가 등장한 것이 불과 30여 년 전이라면 이를 공식적으로 개념화한 것은 더 최근이다(Davallon: 2015). ‘유산화(heritagisation)’라는 용어가 일반 언어가 된 것은 당대의 세습화 운동이 지속적으로 확장되었기 때문이다. 이 운동은 그 유명한 유네스코 유산 목록-1972년 유네스코 ‘세계 문화 및 자연유산 보호협약’과 2003년 유네스코 ‘무형문화유산 보호협약’-에 문화 및 자연 유산 유적지 또는 무형 표현물을 등재하는 것과 함께 매우 잘 조율되어 왔고 때로는 과상업화(hyper-commercialised)되어 왔다. 세습화는 과정에 의미를 두며, 이를 통해 문화적(물질적, 비물질적) 또는 자연적 요소들은 ‘유산 생산자(heritage producers)’, 또는 유네스코 용어로 하자면, ‘유산 보유자(heritage bearers)’라 불리는 집단의 보호를 받을 가치가 있는 유산의 지위를 얻는다. 이후에는 언급된 집단(또는 공동체)이 책임지고 새로 가치를 부여 받은 유산의 실행을 보장하고 키우며, 이 실행을 계속 살려 미래 세대가 사용할 수 있도록 이를 전달한다(Skonti: 2010).

사회학자 엠마뉴엘 아무구(Emmanuel Amougou, 2004)는 세습화를 다음과 같이 해석한다.

하나의 사회적 과정으로, 이를 통해 적법한 사회적 행위자(또는 이 말을 더 선호한다면, 활동가)는 하나의 사물, 건축 내지 도시 공간, 풍경 또는 사회적 실행(언어, 의례, 신화 등)에 일정 재산 또는 인정된 가치를 부여하고자 한다. 이들 가치는 우선적으로 이 행위자들에 의해 공유되고, 다음에는 이 유산을 보장해주는 제도화(institutionalising) 메커니즘을 통해 대중에게 전달된다.(저자 번역)

무엇이 유산이 되지 않는가(제외), 그리고 무엇이 유산이 되어야 하는가(포함)를 어떤 사회 집단이 결정하는가와 관련한 선별의 딜레마에, 장-미셸 르니오(Jean-Michel Leniaud)는 이미 1992년에 전위적인 답을 제공하였다. 그가 생각할 때, 자기 가치를 잃은 사물들은 전용(appropriation)의 과정을 통해, 그리고 아직은 비유산인 것(not-yet-heritage)에 그 사물의 전문가들이 적용하는 일정 기준에 따라, 새로운 특성이 유산 가치(heritage-value)를 얻을 수 있다. 이러한 과정을 세습화라 부르며, 최종 인정은 사물이 유산 지위를 얻는 것이다.

이 서론에 이어, 본 논문에서는 초점을 유네스코의 ICH 개념의 궤적에 맞추고, 세습화의 가치가 있는 것으로 간주된 새로운 범주, 즉 미식 유산에 맞출 것이다. 본 논문의 주된 목표는 2003년 유네스코 협약이 발행한 대표 목록에 무형문화유산 등재라는 열개(frame-work)에서 새로운 범주로서 음식에 대한 개요를 제공하는 데 있다. 이 고찰에서는 ICH 개념이 유네스코에 이르기까지 걸어 온 과정을 탐색하고 음식 유산 이면에 있는 구성체에 초점을 맞추며 미식-관련 요소들이 ICH가 되기까지 여정에 대해 기술할 것이다. 마지막에는, 유네스코 ICH 목록에 있는 미식의 대량-세습화(mass-patrimonialisation) 이면으로, 있을 수 있는 이유들에 대해 식별할 것이다.

‘보편(화)’ 패러다임의 탄생: 유네스코 무형문화유산의 개념

프랑스적 미국의 비물질적 세습재(immatériel de l’Amérique Française)를 주제로 한 ‘프랑스 민족학지’ 제40호 서론에서, 로리에 튀르종(Laurier Turgeon)은 무형문화유산을 ‘새로운 유산 체제(new heritage regime; nouveau regime de patrimonialité?)’ (2010)라고 썼다. 이것은 우리가 결과적으로 ‘옛 유산 체제’라고 부를 수 있는 것 또는 로라제인 스미스(Laurajane Smith)의 ‘인가된 유산담론(Authorised Heritage Discourse)’과는 차이가 있는데, 유형문화유산에 비하여 무형문화유산에서는 사물들의 정서적, 기억적 가치를 좀 더 강조한다는 점에서, 그리고 사물들의 주된 특성이 진위성이나 ‘뛰어나고 보편적인 가치(Outstanding Universal Value)’(유산의 기본 조건 가운데 하나로, 이것이 없을 경우 유산, 기념물 또는 장소는 세계유산목록에 들어갈 수 없었다)와 연결되기보다는, 무형 요소들을 실행하는 집단(‘공동체’)에 의해 앞서 언급된 ICH가 역동성, 변형, 재창조, 촉진, 그리고 재활성화에 연결된다는 점에서 다르다.

1990년대부터 시작하여 지역 수준에서 국제 수준에 이르기까지 각종 협약, 행동 및 정책이 팽창하였는데, 그 주된 대상 혹은 연구가

무형 유산이었다. 의심의 여지없이, 무형문화유산을 정의하고 보호하기 위한 선도적인 국제 협약 기구는 현재 2003년 유네스코 협약으로, ICH를 다음과 같이 정의하고 있다.

“무형문화유산”이란 공동체, 집단 그리고 몇몇 경우에는 개개인이 자신들의 문화유산의 일부로서 인식하는 실행, 재현, 표현, 지식, 기술을 의미하며, 또한 이에 연관된 도구, 사물, 공예품 및 문화 공간을 의미한다. 이러한 무형문화유산은, 세대에서 세대로 전달되면서 공동체와 집단을 통해 그들이 처한 환경에 대응하고 자연 및 역사와 상호작용하면서 지속적으로 재창조되고 그들에게 정체성과 지속성의 감각을 제공하며, 문화적 다양성과 인간의 창조성을 존중하도록 촉진한다(UNESCO: 2003).

이 정의는 일반적인데, 국제적으로 널리 적용되고(2019년 현재, 193개 유네스코 회원국 가운데 178개국 이 협약을 인준하였다) 범주의 매개변수들을 설정하는 것이 곤란, 아니 불가능하기 때문이다. 정의 자체에 대해 논평하고 1972년 협약과 2003년 협약을 비교하는 것 외에 ICH 개념의 역사기술적인(historiographic) 진화, 그리고 유네스코를 거쳐 보편적 정의로 협약을 인준한 전 유네스코 회원국들의 거대한 과제에 이르기까지 여정은 종종 뒤로 밀렸는데 이에 대해 좀 더 관심을 기울일 만하다.

유네스코에서 ICH의 개념은 여러 국가들, 주로 일본의 영향이 혼합되어 나온 산물이다(이에 대해서는 나중에 몇몇 문단으로 설명할 것이다). ‘무형유산 만들기(Making Intangible Heritage)’(Hafstein: 2018) 과정의 기원은 두 개의 설립 순간으로 거슬러 올라가는데, 유네스코로 보내어진 서신과 모로코에서의 동원이다. 첫 번째 가설에 따라 그리고 가장 믿을 만한 이야기로서, 세부적인 각서가 첨부된 유명한 서신이 유네스코 사무총장 르네 마외(René Maheu)에게 보내졌는데, 1973년 볼리비아 대외관계 및 종교업무장관이 보낸 것이었다. 이 서신에서 볼리비아 장관은 전 세계 국가들에게 국제적 지원을 요청하는데, 착취와 남용에 대항하여 민간전승, 민속음악, 민속 춤 및 공예를 보호하는 조치를 취해 달라(Hafstein: 2018)는 것이었고, 이들 문화적 표현을 목록화하고 남용(제3자에 의한 상업화, 수출, 전용)으로부터 표현들을 보호할 기구를 창설할 것을 제안하였다. 이 유네스코 서신이 유네스코에서 ICH를 보장하고 분류하라는 최초의 의사와 요청으로 보일 수 있었다 해도 최근까지는 주목을 받지 못하였다. 수많은 다른 연결된 사건들과 인사들이 유네스코에서 ICH 범주의 기원이 될 수 있었다. 실상 두 번째 설립의 순간은 그 기원이 현대로 정확히는 1997년의 모로코로 거슬러 올라간다고들 말한다. 마라케시에 있는 제마 엘 프나(Jemaa el Fna) 광장을 구하기 위해 스페인 작가 후안 고이티솔로(Juan Goytisolo) 그리고 시민 사회가 동원되었다. 이 광장이 도시 경제개발 압력으로 위협을 받고 있었기 때문이다. 이 광장은 이야기꾼, 곡예사, 음악가, 댄스 부리는 사람, 그리고 기타 많은 공연 연기자들로 유명하다. 이 문화 공간을 지키려는 싸움이 세계 전통 문화 표현들을 식별하고 보호하려는 시도로서 ‘구두 및 무형유산 인류 걸작품 선언’이라는 유네스코 프로그램을 설정하는 데 기초가 된 것으로 알려져 있다

(Skounti: 2009). 심사 위원장으로 활동한 고이티솔로는 2001년 5월 15일, 새로운 유네스코 프로그램의 첫 선언을 위한 개최식 연설에서 다음과 같은 단어들 사용하였다.

제마 엘 프나의 구경거리는 매일 날마다 반복되지만 다릅니다. 목소리, 음향, 몸짓, 보고 듣고 냄새맡고 맛보고 만지는 대중, 이 모든 것이 변합니다. 구두 전통은 훨씬 더 광대한 전통, 우리가 무형이라고 부를 수 있는 전통의 틀 안에 있습니다. 광장은 물리적 공간으로서, 풍부한 구두 및 무형 전통의 쉼터입니다.

2001년에서 2005년까지 세 번의 선언 미팅(2001년, 2003년, 2005년)이 있었고 총 90개의 걸작품(각각 19개, 28개, 43개)이 선언되었다. 이들 90개의 선언이 '걸작품'으로 등재된 가장 최근의 기록일 것이다. 실상 유네스코 총회 31차 미팅에서 채택된 결의에서 이미 무형 문화유산 보호를 위한 새로운 국제적 기준-설정 도구 준비를 유네스코 총회 32차 미팅에 제출하도록 권고되었다(UNESCO: 2001). 이러한 이유로 우리는 구두 및 무형유산 인류 걸작품 선언 프로그램이 유네스코 무형문화유산 보호협약의 선조라고 말할 수 있으며, 이 협약은 2003년 10월 17일 유네스코 총회 32차 미팅에서 채택되고, 30번째 인준 도구를 둔 지 석 달 뒤인 2006년 4월 20일에 효력을 발생하였다(UNESCO: 2006). 물론 2003년 협약에 따라 이제는 요소라고 부르지만 전에 걸작품으로 선언된 90개 작품이 새로운 인류 무형문화유산 대표 목록에 포함되었다.

유네스코가 ICH의 보호를 위해 중요 도구를 채택한 방식, 그리고 2003년 협약의 구상 시기를 개략적으로 살펴보았으므로 이제 유산 패러다임의 이동, 다시 말해 주로 기념비적인 것과 관련이 있는 문화유산 관념(피렌체와 같은 유적 센터들)에서 가령 카탈루냐의 '인간 탑(castells)'과 같이 살아 있는 유산으로의 이동 그 이면에 있는 몇 가지 이유와 필요에 관한 부분으로 이 장을 마무리할 수 있다. 이 비전은 1)선도적 유네스코 회원국이 되려고 한 일본의 영향을 외교적으로, 또 경제적으로 받았고(여러 가지가 있지만 그 가운데, ICH 토론회를 위한 전문가 미팅과 2003년 협약 문서 초안 작성에 일본은 \$3,200,000을 제공하였다), 2)ICH 보호를 위한 법적인 열개를 채택하려는 당시 유네스코 사무총장인 일본 외교관 고이치로 마쓰우라(Kōichirō Matsuura)에 의해 추진되었고(이 장의 끝에 있는 그의 상징적 주장을 볼 것), 3)일본의 무형적 실행의 문화적 중요성에서, 또한 입법적, 제도적 법인체들에서 영감을 받았는데, 이는 '무형문화재'(mukei bunkazai, 無形文化財)를 보장하는 일본 정부의 문화재보장법(1950)¹에 제시되어 있다(Bortolotto: 2013). 그러므로 일본이 행한 선도적 역할을 인정하지 않고서는 ICH가 유네스코에 들어오게 된 방식, 그리고 ICH 범주가 문화 협약을 통해 제도적으로 채택된 것을 이해할 수 없다.

파리의 세계 문화의 집에서 2003년 유네스코 협약 첫 십 년을 축하하는 원탁회의가 진행되는 동안, 문화의 집 원장인 셰리프 카즈나다르(Chérif Khaznadar)는 ICH의 세습화와 관련한 질문에 이렇게 대답하였다.

이 협약은 국제적 수준에서 사물들에 대한 균형을 재조정하기 위하여 만들어졌는데, 왜냐하면 과거의 협약은 대리석 및 석조 기념물들 ... 기본적으로 서구 세계에 위치한 것들을 등재하였기 때문입니다. ... 아프리카, 아시아에는 하나도 없고 ... 하지만 이 모든 국가들의 음악, 공연 그리고 의례 등 다르지만 마찬가지로 중요한 무엇인가가 있습니다(Bortolotto: 2013). (저자 번역)

유네스코 포럼에서 ICH는 단연 유산 범주로 1972년 유네스코 협약이 지나치게 유럽 중심적으로 접근한 것에 대한 반작용으로 만들어졌다. 이 협약에서는 유럽적 개념과 해석을 문화유산에 적용하였고, 서구 국가들에는 풍부하지만 대부분의 아시아 국가와 아프리카 국가에는 없다고 여겨지는, '뛰어나고 보편적인 가치'를 갖는 세계유산유적지를 등재했기 때문이다. 이러한 이유로 2003년 유네스코 협약의 채택은 비서구 국가들로부터 가장 많은 지원을 받았다. 이 국제 조약의 비준이 전례 없이 빠르게 이루어진 것(3년 미만)과, 자국의 무형문화유산 보장에 법적 구속력을 갖는 다각적인 기구를 가지려는 몇몇 국가의 의지와 필요가 이러한 지원을 증명 하였는데, 이들 국가의 무형문화유산이 세계화로 인해 그리고 국제 사회, 경제 및 문화 통합의 부정적 측면으로 인해 너무나 위기에 처해 있었기 때문이다. 협약을 먼저 인준한 국가들 가운데 절대 다수가 아시아 아니면 아프리카였다. 순서를 보면 알제리(1), 모리셔스(2), 일본(3), 가봉(4), 파나마(5), 중국(6), 중앙아프리카공화국(7)이다. 이미 예상하였듯이, 빠른 인준에 이어 협약이 채택된 두 번째 이유는 유네스코 사무총장 고이치로 마쓰우라의 영향 때문이었는데, 그는 2009년 10월 2일 아부다비에서 열린 무형문화유산 보호를 위한 정부간 위원회 4차 미팅에서 한 연설에서 이렇게 말하였다.

저는 1999년 유네스코에 들어오자 바로, 무형문화유산의 보호를 조직의 최우선 사업 가운데 하나로 하였습니다(무형문화유산편: 2009).

유네스코에서 미식 유산 요소의 인정: '도미노 시퀀스(domino sequence)'

2019년 현재, 122개국에서 추천한 508개 요소가 유네스코 ICH 목록에 등재되었고², 2003년 무형문화유산 보호협약 내에서 ICH 광역 분야가 5개(더하기 '기타') 제안되었으며, 회원국들이 유네스코 후보 추천 파일에서 이를 식별해야 한다.

1. 구두 전통 및 표현으로, 무형문화유산의 수단인 언어를 포함함
2. 공연 예술
3. 사회적 실행, 의례 및 축제 행사
4. 자연 및 우주에 관련한 지식과 실행
5. 전통 공예
6. 기타(등등)

유산 구성요소를 식별하는 것과 관련하여, ICH 요소는 단일 표현물에만 국한되지 않으며 다양한 영역과 관련이 있을 수 있다. 각각의 영역에 무엇이 포함되는지에 대해서는 정의가 되어 있지만, 유산은 훨씬 더 복합적이며 유산의 개념, 해석, 표현이 여러 문화를

통해 너무나 다양해서 유네스코에서는 영역 간 경계가 극히 유동적이고 종종 공동체마다 차이를 인정한다(UNESCO: 2019). 이러한 이유로 추천 파일에서 몇 개 영역을 '체크(tick)' 할 수 있고, 과외 영역(여섯 번째)이 제공되고 있음에 주목할 필요가 있다. 이것이 바로 유네스코에서 추가 영역 또는 기존 영역에 새로운 하위 범주라고 부르는 것이며, 이에 대한 몇 가지 예로는 전통 놀이 및 경기, 요리 전통, 축산, 순례 및 기억의 장소가 있다. 이 지점에서 음식 유산에 대한 유네스코의 광의의 개념과 최근의 세습화(들)를 소개하고자 한다.

음식 유산에 포함되는 것으로는 공동체가 자신들의 공유 유산이며 일반적인 사회적 실행이라고 여기는 음식에 대한 지식과 요리 기술이 있다. 여기에는 농산물, 다양한 요리 및 요리 기구에서부터 음식을 먹고 마시고 나누는 예절에 이르기까지 광범위한 사회문화적 측면이 포함된다(Bessière and Tibère: 2010). 반호네키 외(Vanhonacker et al.: 2010)에서는 전통 미식을 이렇게 본다.

자주 소비되거나 지정된 기념행사 및/또는 계절과 연계되고, 한 세대에서 다른 세대로 전달되며, 미식 유산에 따라 지정 방식으로 만들어지고, 공정이 자연적이며, 감각적 속성으로 인해 색다른 것으로 알려지고, 일정 지역, 지방 또는 국가에 연계된 산물.

미식 유산이 유네스코 ICH 목록에 들어간 지는 채 10년도 되지 않았고, 무형문화유산으로서 미식에 대한 공식적 정의는 유네스코에서 아직 진전이 없다. 셰리프 카즈나다르도 말하기를 유네스코에는 미식에 대한 범주가 없다고 하였다(Edible Geography: 2010). 결과적으로 등재 요소와 관련하여 잘못 해석하거나 잘못 지각하는 일이 흔하다. 전에도 말했듯이 유산은 존재하는 것이 아니다. 유산은 공동체의 사회적 인식과 제도들의 활성화 과정에 부합한다. 그러므로 음식 유산은 역사적이고 사회문화적으로 구축되어야 하는 것이며, 그렇기 때문에 음식 유산은 오로지 그것에 주어진 역할과 그것이 제공하는 관심을 통해서만 이해할 수 있다(Espeitx: 2004). 음식이 왜 세습화할 만한 것이 되었는가를 이해하기 위하여, 미식 유산이 ICH 대표 목록에 처음 제안되고 거부되고 등재된 것에 대해 소개하고 그림으로써 이들 '유산 구축'에 대해 이해하고자 한다.

2010년 11월 나이로비(케냐)에서 열린 무형문화유산 보호를 위한 정부간 위원회 5차 미팅에서 미식과 관련하여 세 개 후보가 승인되어 등재되었는데, 멕시코 전통 요리법, 초국가적 지중해식 음식문화(그리스, 이탈리아, 모로코, 스페인), 그리고 프랑스 미식 문화였다. 유네스코 대표 목록에 이들이 등재된 것은 유네스코가 새로이 인식하고 공식화한, 그러나 아직 정의하지 않은 범주로, 곧 미식 유산으로 '견해의 이동(shift in outlook)'(De Miguel Molina et al.: 2016, p.295)을 나타낸 것이었다. 일건 서류(dossiers)의 요소로 나타낸 영역(들) C.3에 따르면, 이 세 개 추천 파일 모두에 공통된 영역이 두 개 있는데, 구두 전통 및 표현으로, 무형문화유산의 수단인 언어를 포함함(1)과 사회적 실행, 의례 및 축제 행사(3)의 범위에 들어간

것이다. 이들 중 그 어떤 것도 미식, 음식 또는 요리 유산을 6. '기타(등등)'의 하위 범주로 지정 식별한 것은 없었고, 나중에 등재된 다른 미식 관련 추천 파일들도 마찬가지였다. 2010년 추천 파일들이 비록 승인은 되었지만, 이들의 '구상 기간'은 평균 이상으로 길었는데, 유네스코에서 이 새로 제안된 범주를 받아들이는 데 최종적으로는 서류가 제출된 나라들에서 공동체의 전통, 지식 전달, 공예 및 기타 여러 측면을 포함하는 사회적 실행으로 대부분 해석되어야 할 이 범주를 받아들이는 데 시간이 걸렸기 때문이다.

목록에 등재를 위해 자국의 요리 전통을 제출한 첫 유네스코 회원국들은, 음식이 이미 관광 산업에서 적절한 '흡인-요인(pull-factor)'으로 대표되고(예를 들어 유명한, 그러나 종종 일반화되고 정형화된 지중해식 요리법), 포스트 1970 프랑스 신 요리법처럼 음식이 문화적 특성이자 매력으로 대표되는 국가들이었다. 관련 국가들의 정치적 영향 너머로 이해관계자들, 예를 들어 학계, 미식 전문가, 요리사, 마케팅 전략을 통한 관광 기획자의 지원이 없었다면, 이들 선구자적 국가들이 자국의 미식을 제외하고 그 이면에 유산 서사를 구축하는 데는 방법의 한계가 있었을 것이다. 이러한 노력들에도, 초창기 음식 관련 추천들은 대부분 거부되었는데, 그 이유는 추천들이 세계적 차원에서 볼 때 독특, 탁월, 우월해서였고(Matta: 2016, p.341), 2003년 협약의 목적들을 반영하기보다 1972년 유네스코 목록 등재에 필요한 기준(진위성과 OUV[뛰어나고 보편적인 가치])을 더 반복했기 때문이다. 이러한 이유로, 혹은 기타 다른 이유들로(음식 유산 범주의 새로움, 하향식 접근법으로 후보 일건 서류 작성), 2010년 이전에 제안된 초기 음식 관련 추천들은 평가 단계에서 애초부터 유네스코 전문가들로부터 거절되었다. 실상 2005년에 제출된 멕시코 일건 서류 '옥수수의 민족, 멕시코의 조상 전래 요리법. 멕시코 민족 요리법의 의례, 의식 및 문화 실행'은 멕시코의 주요한 국가 정체성 산물로서 옥수수가 갖는 상징적 역할과 주로 관련이 있었다. 멕시코의 추천은 실상 거부되었을 뿐만 아니라, 평가에서 또한 허구적인 단일 민족 국가를 고취시킴으로써 민족적 이질성을 감추려는 멕시코 요리법의 경향도 보여주었다(Moncusí and Santamarina: 2008). 2008년 프랑스 일건 서류의 목적과 관련해서는 협약의 목적에 나와 있듯이 요소를 보호하기 위해서 또는 관련 ICH의 존중을 확고히 하기 위해서 요소를 등재하기 보다는, 등재 이면에 전 프랑스 대통령 니콜라 사르코지(Nicolas Sarkozy)가 말했듯이 프랑스 요리법이 세계 최고 미식임을 보여 주려는 데 관심이 있었던 것으로 보인다(Sciolino: 2008). 지중해식 다이어트 후보는 훨씬 더 가파른 길을 올라가야 했는데, 그 이유는 후보의 특성이 초국가적이었고(데 국가), 요소의 정의와 관련하여 합의에 이르기가 어려웠기 때문이다. 2005년 로마에서 열린 지중해식 다이어트 후보를 위한 첫 국제 학제간 준비 모임에서, 과학자들은 이 유산에 '전통적'(거의 조상 전래의) '지중해식'(지중해 유역과 관련한) '다이어트'(1960년대, 생리학자 안셀 키즈(Ancel Keys)에 의해 개념화된, 의학적이고 영양학적인 측면을 반영한)로 명명하는 쪽으로 더 기울었다. 다른 한편, 인류학자들은 관련 지역 공동체에 의한 변화, 진화, 그리고 재창조를 포함하는 것으로서 지중해식 '다이아타(díaita)'의 사회문화적 측면을 포함하기 위해 '영양법'(alimentation)이라는 용어를 선호하는 경향이 있었다. 인류학자들은

또한 '전통적'이라는 말을 사용하는 것에 반대하였는데, 지중해식 영양법의 경우 이 말은 의학 분야에서 구축한 개념이었기 때문이다.

추천 파일들의 관점에서 볼 때, 첫 미식 관련 후보들은 더 시장 개발지향적이고 더 국제적 명망을 선도적인 특성을 보여주었다. 많은 저자들이 강조하고 있듯이(Matta: 2016; Moncusí and Santamarina: 2008; Medina: 2009 and 2017) 유네스코의 관점에서 볼 때, 미식 관련 요소들의 등재가 꺼려진 이유는 1) 요리 유산을 잘못 해석할 개연성이 높고(그렇듯 개인적이고 매일 상용되는 이 유산이 어떻게 공동체를 통해 진화하고 재창조될 수 있는가? 등재된 요소의 '전통적' 영양법은 무엇이며 이를 어떻게 보호할 수 있는가?), 2) 미식 유산 범주가 시공간적으로, 개념적으로 광범위하며(예를 들어 어느 음식이 더 또는 가장 지중해식인가, 어느 공동체를 위해서며 또한 어느 사회 실행에 따라서인가? 등재된 국가들에서 지중해식 다이어트의 '지중해성'을 어떻게 묘사할 것인가? 비등재 국가들의 대표성은 어떻게 하는가?), 3) 일종의 '도미노' 시퀀스 속에서, 자국의 미식을 등재하고자 결국 국가들끼리 경쟁하기 때문이다(전 세계 요리법이 다 ICH가 될 것인가? 2003년 협약을 인준한 유네스코 회원국 수만큼 많은 추천이 있을 것인가?).

미식을 ICH 대표 목록에 등재하려는 초기 시도들이 실패한 후 세 개의 미팅이 상징적으로 우리의 관심을 끄는데 유네스코에서 그리고 유네스코에 의해, 영양법이 무형문화유산으로 승인되도록 길을 내준 것이 무엇인지를 이 미팅들을 통해 볼 수 있기 때문이다. 첫 번째로 유네스코에서 추천 파일을 거부당한 후 멕시코는 요리의 유산 가치를 높이고 고취시키기 위하여 2008년 캄페체에서 국제 과학 미팅을 조직하였다. 제목이 '문화 세습재로서의 요리법: 기준과 정의(La cocina como patrimonio cultural: criterios y definiciones)'였던 이 미팅은 흔히 '캄페체 선언(Declaración de Campeche)'으로 일컬어지는 것 속에서 유네스코에 몇 가지 권고를 하고, 요리 및 미식 관련 후보에 이 조직이 민감해지도록 하는 것을 목적으로 하였다. 두 번째로 유사한 계획이 2009년 바르셀로나에서 일어났는데 거기서 지중해식 다이어트 일건 서류 제안에 관심이 있는 국가들이 바르셀로나 선언을 채택하였다(Medina: 2017). 마지막으로 그러나 앞서와 못지않게 중요하게 2008년 11월에 유네스코 페루 대표단이 프랑스와 멕시코의 지원을 받아 이스탄불에서 정기간 위원회 3차 미팅이 진행되는 동안 전문가 미팅을 계속 요구하였다. 2003년 협약의 시행과 관련하여 요리 실행이 어떤 역할을 하는지 논의하기 위하여 요리 실행에 관한 전문가 미팅을 2009년 비트레(프랑스)에서 열기로 하였다(UNESCO: 2019). 미팅(2009년 4월 4~5일) 결과 위원회 4차 미팅 사무국은 앞 단락에서 개략적으로 살펴 본 이유들로 요리 추천이 유네스코에(일시적으로) 부적격한 것이 아니라, 과거의 요리 추천이 파일 불충분으로 거절되었다는 것이 공식적 계기가 되었다. 그래서 전문가 미팅 자체가 2010년에 요리 추천들이 유네스코의 승인을 받고 등재되도록 길을 열어 주었다. 멕시코 요리법, 지중해식 다이어트, 프랑스 전통 요리, 그리고 북크로아티아의 생강 쿠키 기술인데, 후자는 미식과 직접 관련이 있는 것이 아니라 음식을 사용한 전통 공예와 관련이 있다. 새로운 범주의 승인으로 민족 국가들은 힘을 받아, 이미 언급한 '도미노' 시퀀스의 미식 관련 추천 파일

안에서 자신들의 요리법을 유네스코에 제의하였다. 오늘날 미식 등재의 범위는 일본의 와쇼쿠(washoku)와 한국의 김치(kimchi)부터 아르메니아의 라바쉬(lavash)와 아랍 및 터키식 커피까지 이르며, 자국의 요리법(페루 요리법), 국가 전형적 음식(프랑스 막대빵)에서 초국가 요리(머그레브 국가들이 제의한 쿠스쿠스)까지 등재에 관심이 있는 국가들로부터 오는 요청, 제의, 시도도 포함된다.

미식이 이제는 승인된 유네스코 (하위-?) 범주인 것은 사실이나, 잠재적으로 수백만 명이 관련될 수 있는 ICH 요소의 경계를 설정하는 문제, 그리고 이 요소의 추천이 기본적으로 모든 이해 국가들에 열려있다는 문제는 아직 해결되지 않았고, 등재 요소의 전통적 측면과 대표성을 어떻게 식별할 것인지에 대한 해답도 명확히 설정되지 않았는데, 이 과정은 크로아티아 리치타르(licitar, 생강 쿠키)의 경우에는 상대적 특수성이 있어서 쉬울 수 있지만, 지중해식 다이어트의 경우에는 고된, 아니 불가능한 미션이다. 그럼에도 여러 국가들이 자국의 전형적인 미식과 음식 실행을 유네스코에 제의해 왔고 또 계속 제의하고 있는데, 정부 및 민간 기관은 ... '민족의' 음식과 요리법, 그리고 국가 자체의 이미지에 있는 특이성을 정상화하고, 고취시키고, 관리하는 일을 한다(Matta: 2016)는 말처럼, 지역적 특이성을 알고자 한다. 또한 최근 연구에 따르면(Caldwell: 2002; Karaosmanoglu: 2007; Hiroko: 2008; DeSoucey: 2010), 세계 무역 통합과 음식 유통의 결과에 대응하기 위해서다. ICH의 '위기에 처한' 요소들을 유네스코에서 세습화하는 것은 세계화의 위력에 대한 대응이 될 수 있고, 아니면 적어도 개념적으로 대응에 착수하는 것이 될 수 있다. 주된 위기 요소 중 또 하나는, 국가들이 미식 관련 추천 파일을 제의하면서, 세계화된 현재 이전의 과거와 지역 실행에 대해 향수를 불러일으키도록 문제의 문화유산을 작동시킨다는 것이다 (이것은 지중해식 다이어트의 세습화와 관련하여 여러 번 비판을 받아왔다). 알게 모르게 국가들은 이러한 미식적 사회 의식-고취(gastronomic social awareness-raising)와 협력하여 활동할 수 있고, 유네스코는 2003년 협약과 목록을 통해 이 국제 상식 포럼에서 문화 중재자로서 그리고 보편적 표현 수단으로서 활동할 수 있다.

미식 유산 구축에 대한 해석과 고찰

'문화의 부분들은 일단 거기에 특정한 가치가 부여되면 문화 유산의 지위를 얻는다'라고 레지나 벤딕스(Regina Bendix)는 주장하였다(2008, p.258). 이러한 가정에서 쉽게 추론할 수 있는 바, 문화유산이 되는 조건과 그 후 사물이 얻게 되는 가치는 하나의 기념물이나 풍경 또는 전통 춤에 임의적으로 부여되는 무언가가 아니다. 다발롱(Davallon)에 따르면(2015), 여기에는 여러 '행동(gestes)'이 요구되며 이를 통하여 비로소 새로 가치를 얻은 유산 사물은 성공적으로 확실하게 세습화된다. 주목할 만한 것으로서 이들 행동이란 1) 유산 공동체 또는 유산 보유자가 사물에 대해 갖는 관심(공동체에서 그와 같이 사물을 실행하거나 인식하지 않으면 유산은 존재하지 않는다), 2) 사물 뒤로 지식의 생산(사물 또는 요소의 속성과 기원), 3) 유산 지위에 대한 인정(유산의 활성화 및 공식화), 4) 유산화된 사물 또는 요소에 집단적 접근, 5) 미래세대로 사물의 전달(과거-현재-미래라는 시간적 연속성)이다.

연구자는 관심의 초점을 유산 구축 과정 이면에 있는 동기화와 이에 대한 인정에 맞추어야 한다. 서구 사회에서 유산이 엄청나게 확장되고 이를 인정하게 된 주된 동기화는 상실의 두려움에서 온 긴급함 때문으로(Peckham: 2003, pp.4-5), 정체성 상실과 방향을 잃은 문화적 뿌리가, 특히 두 번의 세계대전 이후 가지 있다고 여겨지는 사물들을 보호하기 위한 '유산 인플레이션'이라고 하는 현상을 이끌었고 또한 세습화 요구의 증가를 이끌었다. 유산의 사물들은 증가하더라도, 유산의 구축은 통합/배제 과정의 결과로 시작한다는 것을 기억해야 한다. 실상 유산이 주목할 가치가 있는(보호, 보존, 보장, 전달 등) 모든 것이고 또한 모든 것이 다 유산이 되는 것은 아니라고 할 때, 진화하여 유산의 왕국으로 들어가는 요소들에 대해 그 기원이나 속성과는 무관하게 특히 유네스코로 들어가는 요소들에 대해 생각해보는 만한데, 이는 이들 요소를 통해 유산화의 의도와 과정, 그리고 유산화 된 사물에 주어지는 의미를 더 깊게 이해할 수 있기 때문이다.

2003년 유네스코 협약은 무형문화유산의 표현물을 식별하기 위하여 국제적이고 법적 구속력이 있는 열거를 제시하는데, 그것의 영역 목록은 다양한 유산 범주를 포함하기 위한 것이며 배제를 하려는 것이 아니다. 다시 말하지만 '잘 구축'이 된다면 모든 것은 잠재적으로 유산이 될 수 있다. 이러한 이유로 한때는 유산의 프리즘에서 벗어난 것으로 간주되었던 몇몇 요소들이 최근 세습화 제의에 들어갔다. 2005년부터 음식은 유산, 아니 세습화할 가치가 있는 것이 되었고, 자국의 요리 실행을 유산화하기 위해 각국이 벌이는 경쟁은 아직 끝나지 않고 있다. 매일 상용하는 것에 너무나 가깝고(재료), 너무나 쉽게 바꿀 수 있으며(쿠킹과 레시피), 의미가 너무 광범위하고(전통 요리법), 유네스코 목록에서 그 표현물이 너무나 다양한(음식 함께 나누기, 축산, 음식 공예, 낚시 등) 이 요소들을 등재하려는 관심도 다양하다. 본 논문에서는, 2003년 협약의 목적에 '적합한' 음식 유산의 일련 서류를 확실하게 공식화 하기 위하여 첫 미식 관련 추천 파일들을 통한 미식 유산의 구축을 이해하고 해석하고자 하였는데, 이 파일들은 처음에는 거절당하고, 다음에는 효과적인 로비와 (국제)전문가 미팅이 있고 나서 승인이 되어 ICH 대표 목록에 등재된 것들이다. 미식 유산화의 이면에서 다음과 같은 세 측면을 식별하는 것으로서 본 논문을 마무리하고자 하는데, 제외되고 등재된 음식 관련 추천 파일들에서 정체성의 표지(marker)로서 음식 유산(1), 경제적 자산으로서 음식 유산(2), 정치적 행위자로서 음식 유산(3)이라는 세 가지 측면이 공통적인 특성을 나타내고 있기 때문이다.

1. 음식 문화의 유네스코 등재가 실행 가능한 것으로 입증되었다 해도 그리고 미식 유산이 공동체의 문화적 정체성을 표현한 것임을 유네스코에서 인정하였다 해도, 등재된 요소가 어느 공동체를 포함 하는지, 사회 집단에서 자신을 문화의 이 무형적 표현을 어떻게 실행 하는지, 그리고 등재된 ICH가 어떤 방식으로 표현되는지, 또 어떻게 지속적으로 재창조되고 미래세대로 전달(UNESCO : 2003)되는지를 어떻게 이해할 수 있는지는 여전히 알기 어렵다. 정의 또는 경계 확정이 여전히 모호한 상태에 있는 어떤 것을 어떻게 보호할 수 있는가? 과학적 관점에서 볼 때, 이러한 모호함을 해결하려면 연구,

현장조사 그리고 심화 고찰이 여전히 필요하다. 그렇지만 공동체의 관점에서 볼 때, 비록 공동체 스스로는 무엇이 무형유산인지 반드시 알 필요는 없지만 또는 세습화 과정에 대해 안다 해도, 유산의 측면에서 미식을 통해 공동체가 스스로를 식별하게 된 방식에 대해서는 주목할 필요가 있다. 문화적 정체성은 세습화 과정에서 원시 인자이자 결정 인자인데, 왜냐하면 그것이 문화유산 구축 과정을 활성화하고, 유산 요소의 공식적 인정을 통해 과정에 활력을 불어넣고 과정을 키우며 과정을 동원하기 때문이다. 이러한 이유로 음식은 여기서 정체성의 표지로 식별되는데, 공동체가 이제는 자신들의 미식 유산을 '유산 보유자' 집단과 함께 나눌 뿐 아니라 국제적으로도 공유함으로써 '소속'감이 강화되는 것을 경험하기 때문이다. 미식의 인정은 지역 수준에서 자부심을 고양시키는 힘이 되기도 하지만 또한 국제적 명성의 수단이 되기도 한다. 이러한 소속감은 때로 자부심을 넘어서는데 프랑스 전통 요리 또는 지중해식 다이 에트의 경우가 이에 해당할 수 있다. 수많은 영토 및 지역 청구 주장에서 미식이 선두에 설 때 그렇다. 멕시코 요리법의 경우도 마찬가지라고 할 수 있는데, '조상 전래의 요리법' 생산에서 토착 지식이 주된 역할을 할 때, 또는 좀 더 일반적으로는 현재 세계화로 위협을 받고 있는 남미의 토착 문화와 음식의 실행을 보존하는 경우에 그렇다(Matta: 2016; Medina: 2017; De Garine: 1979, p.82). 음식 유산이 부상하고 유네스코가 이를 세습화하는 것은 세계화와 국제적 사회경제 통합이 불러 온 문화 균질화의 위험 요소들에 대한 직접적인 대응이 될 수 있고, 공동체가 자신의 정체성에 안도하는 방법이 될 수 있다.

2. 세계화 또는 파괴로 인해 유산이 사라지는(있을 수 있는) 과정을 중단시킬 목적의 이러한 과세습화(over-patrimonialisation) 과정에서 문화는 경제 자원으로서, 특히 관광 분야에서 활용 대상이 되어 왔다. 유네스코라는 라벨은 관광 분야에서 강력한 '흡인-요인'을 나타내며, 등재된 문화유산의 가치는 관광 목적지를 홍보도 하고 마케팅도 하는 혼합체로 (오)사용될 수 있다. 특히 음식 유산의 세습화는 자국의 미식이 ICH 목록에 있는 국가들로 하여금 자국의 '요리 문화'를 판매하도록 부추기는데, 지역 제품, 문화적 풍경에 이를 표현하거나 미식 탐방로, 미식 장터를 만들어내는 식이다. 관광객이 나폴리 피자이올로(pizzaiuolo, 수제 피자 기술)의 예술 뒤로 모든 유산 구축을 그리고 그것이 세습화된 이유를 반드시 알아야 하는 것은 아니다. 대신에 관광객은 '전통' 음식을 먹고 맛보면서, 또한 유네스코에서 인정한 '정통의(authentic)' 사회적 실행을 따라감으로써 '독특한(unique)' 체험을 하고 싶은 것이다. 이미 말하였듯이, 문화유산이 무엇인지 대다수 사람들이 알지 못한다 하더라도, 이 개념은 전통, 정통성, 공동체에 연결되는 경향이 있다. 그리고 이것은 값진 홍보 브랜드이다. 더구나 음식-유산-관광이라는 세 폭 그림의 홍보에서 보통 강조하는 것은 영양가 있는(지중해식 다이어트가 세계에서 가장 좋은 식이 요법이다), 자기 홍보적인(세계 최고의 미식), 그리고 환경적인(멕시코에서 곤충 먹기는 지구에 좋다) 것이다. 큰 규모로든 더 작은 규모로든 각자 목적지는 다를 수 있고, 그러므로 미식에 기초하여 각각 관광 상품을 개발할 수 있으며, 가스콘(Gascón)이 Medina(2017)에서 말하듯이 음식의 세습화, 그리고 음식을 관광 명소로 바꾸는 것은 원료를 사용하는 지방 생산 모델을

가치화하는 데 도움이 될 수 있다. 이 모델에서는 더 고품질의 제품을 얻을 수 있고 생태계가 지속가능하게 활용되며 오염이 덜하고 영농산업이기보다 제품통일적이다(product-homogenising, 2017). 이런 관점에서 볼 때, 음식 세습화는 문화적 가치와 유산 가치 그 이상으로 대단히 전략적이고 잠재적으로 수익성이 있다.

3. 미식 유산의 세습화는 공동체의 자부심을 고취시키고 관광객을 끌어들이는 강력한 수단이지만, 다른 무엇보다도 그것은 정치적으로 활성화된다. 물론 유산 구축 과정을 시작하고 인정을 위한 제의를 하는 쪽은 시민 사회 구성원일 수 있지만, 이 과정의 끝에서 유네스코 후보로서 ICH 요소를 제의로 받아 이를 통과시키는 쪽은 회원국들이며, 따라서 세습화는 어떤 것이건 미식 외교를 발전시켜 나라의 명성을 높이고자 하는 정치적 목적에 사용된다. 예를 들어 페루 요리법의 ICH 목록 등재 발의는 십 년에 걸쳐 정부 및 민간 행동가들이 홍보한 야심적인 개발주의자 담론의 필연적 귀결로 보인다(Matta: 2011). 그러므로 각각의 ICH 활성화는 지정적 선별, 구축, 제의 및 활성화 즉 세습화과정에 답하며 정치적 지원을 통해 검증을 받는다. 이에 못지않게 중요한 사실은, 2003년 협약의 가장 혁신적인 측면으로서 국가가 요소에 대하여 법적 보장을 해야 한다는 것이다. 실상 유산 요소를 대표 목록에 포함시킴으로써, 파일을 제의하는 국가는 법적 보장 기구를 반드시 창설해야 하며 이는 유네스코에 요소의 입후보를 제출하기 이전에 이루어져야 한다.

결론

문화유산은 기관 및 정치 단체에서 집단, 공동체, 기타 다른 많은 사회 문화적 행위자에 이르기까지 다양한 이해관계자들 간에 '사회적 합의'(Medina: 2017)이다. 유산을 인정하고 보장하고 보호하는 가장 유명한 국제기구는 오늘날 유네스코 문화 협약들로, 문화 유산이 요구하는 당대 보장의 필요에 대해 이야기하고 유산 개념 자체가 수십 년 이상 경험해 온 진화를 비추는 거울로 활동한다. 특히 기념물 및 환경에서 공동체에 의해 재창조된 살아 있는 유산 개념으로 패러다임의 이동이 무형문화유산 보호협약(2003)의 채택으로 공식화되었다. ICH 세습화의 맥락에서 음식은 경제적, 정치적, 사회문화적 및 관광 차원에서 중요성이 계속 증가하고 있다. 미식 유산의 세습화는 당대 사회가 보내는 상징적 메시지를 나타내는 듯한데, 음식 소비를 포함하여 현대적이고 균질화하는 사회에서, 온갖 종류의 문화적 다양성을 구별하고 공유하고 유산화 함을 통해 칭찬해야 하는 것이 세계화된 세상에서 문화적으로 살아남는 가장 효과적인 방법 가운데 하나로 보인다는 것이다. 1980년대에는 '모두-세습'이라고 이야기했는데, 21세기에는 '모두-비물질' 또는 더 구체적으로 '모두-미식'으로 생각해야 하는가? 행복 추구의 다양한 방식과 관련하여, 철학자이자 역사학자인 시어도어 쥘딘(Theodore Zeldin)은 이렇게 쓰고 있다. '미식은 음식을 사용하여 행복을 만들어 내는 기술이다.' 미식을 유산화하는 것은 당대 사회가 자신의 정체성, 자부심, 자기 확신을 키우면서 자신의 사회문화적 만족감을 재활성화하는 방법이라고, 그리고 세계화하는 세상에서 그들이 피신처를 찾을 수 있는 장소라고 과연 말할 수 있을까? 🍴

주석

1. 1950년에 제정된 문화재보호법에 따르면, 문화재에는 성지, 사원과 같은 유형자산 뿐 아니라 기술, 공예, 전통 축제 등의 무형자산도 포함된다.
2. '시급히 보호해야 할 무형문화유산 목록', '인류 무형문화유산 대표 목록', 그리고 '양호한 보호 실행 명부'

참고문헌

- Amougou, Emmanuel. 2004. *La question patrimoniale. De la « patrimonialisation » à l'examen des situations concrètes*. Paris: l'Harmattan.
- Babelon, Jean-Pierre, and Chastel, André. 1994. *La notion du patrimoine*. Paris: L. Lévis.
- Bendix, Regina. 2009. 'Heritage between economy and politics: an assessment from the perspective of cultural anthropology' in Smith, Laurajane and Akagawa, Natsuko (eds.), *Intangible Heritage*: pp.253-269. London: Routledge.
- Bessière, Jacinthe, and Tibère, Laurence. 2010. *Innovation et patrimonialisation alimentaire: quels rapports à la tradition ?* [Accessed on January 22, 2019]. http://www.lemangeurocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/Texte_exclusif_BESSIERE_et_TIBERE__innovation_et_patrimonialisation.pdf.
- Bortolotto, Chiara. 2013. *L'UNESCO comme arène de traduction. La fabrique globale du patrimoine immatériel*. *Gradhiva*. [Accessed on January 15, 2019]. <https://www.cairn.info/revue-gradhiva-2013-2-page-50.htm>.
- Caldwell, Melissa L.. 2002. 'The taste of nationalism: food politics in post-Socialist Mosco' in *Ethnos* 67: pp.295-319.
- Davallon, Jean. 2015. *À propos des régimes de patrimonialisation: enjeux et questions*. [Accessed on January 15, 2019]. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01123906>.
- DeSoucey, Michaela. 2010. 'Gastronationalism: food traditions and authenticity politics in the European Union' in *American Journal of Sociology* 75: pp.432-55.
- Edible Geography, 2010. *UNESCO Culinary Heritage Sites*. [Accessed on January 10, 2019]. <http://www.ediblegeography.com/unesco-culinary-heritage-sites/>.
- Espeitx, Elena. 2004. 'Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular' in *PASOS* 2: pp.193-213.
- Garine, Igor (de). 1979. 'Culture et nutrition' in *Communications* 31: pp.70-92.
- Gascón, Jorge. 2017. 'Turismo, agricultura y alimentación. De la Teoría del Enlace a la patrimonialización de la gastronomía' in Medina, François-Xavier, and Leal Londoño, Pilar (eds), *Gastronomía y turismo en Iberoamérica*. Gijón: Trea.
- Goytisoló, Juan. 2001. *Defending threatened cultures*. [Accessed on January 18, 2019]. http://www.unesco.org/bpi/intangible_heritage/goytisoloe.html.
- Hafstein, Valdimar Tr.. 2018. *Folklife at the International Level: the Roots of Intangible Cultural Heritage Part II, with Valdimar Tr. Hafstein*. [Accessed on January 3, 2019]. <https://blogs.loc.gov/folklife/2018/07/folklife-at-the-international-level-the-roots-of-intangible-cultural-heritage-part-ii-with-valdimar-tr-hafstein/>.
- Hafstein, Valdimar Tr.. 2018. *Making Intangible Heritage: El Condor Pasa and Other Stories from UNESCO*. Indiana University Press. DOI: 10.2307/j.ctv4v3086.
- Heinich, Nathalie. 2009. *La fabrique du patrimoine*. Paris: MSH.
- Hiroko, Takeda. 2008. 'Delicious food in a beautiful country: nationhood and nationalism in discourses on food in contemporary Japan' in *Studies in Ethnicity and Nationalism* 8: pp. 5-30.
- Karaosmanoglu, Defne. 2007. 'Surviving the global market: Turkish cuisine "under construction"' in *Food, Culture and Society* 10: pp.425-48.
- Le Hégarat, Thibault. 2015. *Un historique de la notion de patrimoine*. [Accessed on January 15, 2019]. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01232019>.
- Leniaud, Jean-Michel. 1992. *L'Utopie française : Essai sur le patrimoine*. Paris: Éd. Mengès.

- Matta, Raul. 2011. 'Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana' in *Apuntes* 24: pp.196-207.
- Matta, Raul. 2016. *Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO*. Wiley Online Library [Accessed on January 2, 2019]. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1469-8676.12300>.
- Medina, François-Xavier. 2009. 'Mediterranean diet, culture and heritage: challenges for a new conception' in *Public Health Nutrition* 12: pp.1618-20.
- Medina, François-Xavier. 2017. 'Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística' in *Anales de Antropología*, <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>.
- Miguel Molina (de), María, Miguel Molina (de), Blanca, Santamarina Campos, Virginia, and Val Segarra Oña (de), María. 2016. 'Intangible Heritage and Gastronomy: The Impact of UNESCO Gastronomy Elements' in *Journal of Culinary Science and Technology* 14 (4): pp. 293-310, DOI: 10.1080/15428052.2015.1129008.
- Moncusí, Albert, and Santamarina Campos, Beatriz. 2008. 'Bueno para comer, bueno para patrimonializar' in Álvarez, Marcelo, and Medina, François-Xavier (eds.), *Identidades en el plato*: pp.127-41. Barcelona: Icaria.
- Peckham, Robert Shannan. 2003. 'Introduction: the politics of heritage and public culture' in Peckham, Robert Shannan (ed), *Rethinking Heritage. Cultures and Politics in Europe*. London: I. B. Tauris.
- Pomian, Krzysztof. 1990. 'Musée et patrimoine' in *Patrimoines en folie*. Paris: Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Proschan, Frank. 2007. 'Basic Challenges of Sustaining Intangible Heritage' in UNESCO-EIHCAP Regional meeting *Safeguarding Intangible Heritage and Sustainable Cultural Tourism: Opportunities and Challenges*. UNESCO: Paris.
- Sciolino, Elaine. 2008. *French cuisine, exalted by chefs as a world heritage treasure*. [Accessed on January 15, 2019]. http://www.nytimes.com/2008/09/24/style/24iht-24heritage.16435644.html?pagewanted=all&_r=1&.
- Section of Intangible Cultural Heritage. 2009. *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. Basic Texts*. UNESCO: Paris.
- Skounti, Ahmed. 2009. 'The authentic illusion: humanity's intangible cultural heritage, the Moroccan experience' in Smith, Laurajane and Akagawa, Natsuko (eds), *Intangible Heritage*. New York: Routledge.
- Skounti, Ahmed. 2010. 'De la patrimonialisation. Comment et quand les choses deviennent-elles des patrimoines?' in *Hesperis-Tamuda*, Vol. XLV: pp.19-34.
- Smith, Laurajane. 2006. *Uses of Heritage*. London and New York: Routledge.
- Smouts, Marie-Claude. 2005. 'Du patrimoine commun de l'humanité aux biens publics globaux' in *Patrimoines naturels au Sud : territoires, identités et stratégies locales*, Paris: IRD: pp.53-70.
- Turgeon, Laurier. 2010. 'Introduction. Du matériel à l'immatériel. Nouveaux défis, nouveaux enjeux' in *Ethnologie française* 40 (3): pp.389-399.
- UNESCO. 2001. *Records of the General Conference, 31st session, Paris, 15 October to 3 November 2001, v. 1: Resolutions*. [Accessed on January 5, 2019]. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000124687>.
- UNESCO. 2003. *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Paris: UNESCO.
- UNESCO. 2006. *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage enters into force*. [Accessed on January 6, 2019]. http://portal.unesco.org/en/ev.php-URL_ID=32686&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html.
- UNESCO. 2019. *Abu Simbel: The campaign that revolutionized the international approach to safeguarding heritage*. [Accessed on January 5, 2019]. https://en.unesco.org/70years/abu_simbel_safeguarding_heritage.

- UNESCO. 2019. *Intangible Heritage domains in the 2003 Convention*. [Accessed on January 8, 2019]. <https://ich.unesco.org/en/intangible-heritage-domains-00052>.
- UNESCO. 2019. *Meetings on intangible cultural heritage (co-)organised by UNESCO*. [Accessed on January 24, 2019]. https://ich.unesco.org/en/events?meeting_id=00112.
- Vanhonacker, Filiep, Verbeke, Wim, Guerrero, Luis, Claret, Anna, Contel, Michele, Scalvedi, Luisa, Hersleth, Margrethe, Zakowska-Biemans, Sylwia, Gutkowska, Krystyna, Sulmont-Rossé, Claire, Raude, Jocelyn, and Signe Granli, Britt. 2010. 'How European consumers define the concept of traditional food: Evidence from a survey in six countries' in *Agribusiness* 26: pp. 453-476. doi:10.1002/agr.20241.

