# 스토리텔링을 기반으로 소개하는 스위스 향토 음식 체험.

## 전통을 살아 숨쉬게 만들고 있는 지역 토박이들의 스토리가 있는 체험

**'다시, 자연의 품으로' 돌아가 스위스 전통이 살아 있는 체험**
**관광스토리텔링, 스위스에서도 감성적으로 잘 사용하고 있는 관광 마케팅 기법**
**향토 음식 체험 프로그램에 스토리를 더하다**
**유라의 우유, 압생트 주조 체험부터 마을 공동 오븐에서 굽는 호밀빵 체험까지**
**돌집에서 팝콘 냄새 풍기며 옥수수 제분체험부터 어부따라 낚시해 맛보는 요리체험까지**

스위스정부관광청은 2017 년, '다시, 자연의 품으로(Back to Nature)'라는 테마에 맞게 스위스 자연의 품에서 특별한 체험을 하며 보다 의미있고 가치있는 여행을 할 수 있는 체험거리 700 가지를 소개하고 있다. 여기서 가장 눈에 띄는 것은 이 모든 체험을 가능하게 해 주는 지역 토박이들의 '개인적인 스토리텔링'이다.

우리나라 관광업계에서도 관광지나 특산품, 향토 음식을 소개하는 데 스토리텔링 기법을 사용하기 시작한지는 오래 되었다. 이야기를 좋아하는 인간의 본성에 바탕을 두고, 관광 상품의 차별화 및 가치 발견을 위해 스토리를 가미함으로써 상품 자체 보다도, 감동이 있는 개인적인 연관성을 부여함으로써 더 강렬한 이미지를 심어 줄 수 있기 때문이다. 특히, 관광스토리텔링은 관광지의 자원, 지역주민, 관광객이 공동으로 만들어내는 가치체험으로 생태관광이나 지속가능한 관광으로 이어주는 가교역할을 하기 때문에 스위스에서도 감성적으로 잘 사용하고 있는 관광 마케팅 기법이다. 우리나라에서는 최근 향토 음식에 대한 스토리텔링을 개발하여 농촌 지역 관광에 이바지하고자 하는 노력이 특히 돋보이고 있다. 우리 나라의 향토 음식 스토리텔링이 단순한 맛집이나 향토 요리, 관광상품에 집중되고 있는 경향을 보이는 반면, 스위스에서는 이보다 한 단계 더 나아가 '향토 음식에 대한 전반적인 체험'을 할 수 있는 프로그램과 관련한 스토리텔링을 소개하고 있어 소개한다.

**1. 유라의 우유, 압생트 주조 체험**

"나의 아버지는 밀주제조자였죠. 나의 아버지, 프란시스 마탱(Francis Martin)은 마을 반대편 끝자락에 살았고, 마을 사람들 모두가 그 집을 알았죠." 스위스 서부, 유라(Jura) 지역의 라 발로트 마르탱(La Valote Martin) 압생트 주조가인 필립 마르탱(Philippe Martin)은 찡긋 윙크를 하며 이야기를 시작한다. 1910 년부터 2005 년까지 거의 백년동안 금지된 압생트를 몇몇 바에서는 은밀히 하얀색 플라스틱 머그잔에 팔곤 했다. 2 년 전, 필립은 직장을 그만두고, 아버지의 양조장을 물려 받기로 결심했다. 서구에서 '초록 요정(green fairy)'라고도 불렸던 압생트는 이 곳에서 '유라 우유(Jura milk)'로 불렸다. 웜우드(wormwood)라 불리는 유럽산 약쑥을 기본으로 최대 12 가지 허브를 사용해 만드는 압생트를 필립과 함께 만들어 볼 수 있는 체험 프로그램이다. 필립의 정원에서 웜우드 줄기를, 그 다음에는 꽃을 코에 대고 냄새를 맡는 것부터 체험은 시작된다. 필립은 다발채 거꾸로 매달아 말린 허브로 가득한 다락에서 직접 말린 허브를 양조장으로 갖고 내려와 잘게 잘라내는 작업을 보여 준다. 그리고 물과 술을 첨가해 압생트를 주조하는 과정을 함께 체험해 볼 수 있다.

**2. 발레 지역 호밀빵 체험**

스위스 남부, 발레(Valais) 주의 작은 산골 마을, 지날(Zinal)은 발 다니비에르(Val d'Anniviers) 계곡에 위치해 있는데, 전통이 고스란히 이어져 오고 있는 마을로 유명하다. 지날과 옆 마을을 통틀어 부르는 지날 레카(Reka) 마을은 다섯 개의 4 천미터급 알프스 봉우리를 감상하며 하이킹을 즐기기에 좋은데, 특히 베이크하우스(Bakehouse) 체험을 할 수 있는 곳으로 주목 받고 있다. 이 곳에서는 발레 주의 빵

**Switzerland Tourism**
13Fl.,Dongbu Dadong Bldg.,Da-Dong, Jung-Gu, Seoul, Rep.of Korea, Telephone +82 (0)2 3789 3200 Fax +82 2 3789 3255,
www.MySwitzerland.com It is our pleasure to help plan your holiday.

굽는 전통을 체험해 볼 수 있는데, 근처의 그리멘츠(Grimentz)에 있는 마을 공동 오븐에서 전통 호밀빵을 구워볼 수 있다. 제빵사가 반죽을 제공해 주고, 꼼꼼히 지도를 해 주어, 발레 주의 명물인 호밀빵을 전통적인 방식으로 재현해 볼 수 있어 더욱 특별하다. 발레에서 수 세기 동안 농사지어 온 호밀은 이 산악 지역의 흙과 만나 최상의 맛을 만들어 낸다. 옛날에는 그리멘츠 마을 사람들이 빵을 구울 수 있는 것은 한 해에 단 네 번 뿐이었다고 한다. 마을 공동 오븐에 불을 지펴 각 가정이 순서대로 수개월 동안의 식량이 되어줄 빵을 구웠다고 한다. 이 체험 프로그램을 이끌어 가고 있는 제빵사 야니스 쇼벨(Yanis Chauvel)은 "빵 밑을 두드려 보아 속 빈 소리가 들린다면 완벽히 구워진 것이죠"라고 말한다.

**3. 티치노 전통 옥수수 제분 체험**

돌집에서 왜 팝콘 냄새가 날까? 스위스의 이탈리아어권, 티치노(Ticino)에는 특별한 가루가 있다. 달콤한 맛과 실크같은 보드라운 질감을 가졌다. 온제르노네(Onsernone) 계곡, 베르겔레또(Vergeletto)의 맛있는 전통을 체험해 볼 수 있다. 초등학교 교사이자 파트타임 제분사 일라리오 가르바니(Ilario Garbani)와 함께 나서는 옥수수 가루 제분 체험이다. 옥수수 가루가 이 지역에 전파된 것은 19 세기 초의 일이다. 그 전에는 호밀이 주요 곡물이었다. 옥수수 가루가 처음 마을에 등장했을 때 마을의 제분소 여주인 눈지아 테리빌리니(Nunzia Terribilini)는 호밀가루를 제분했을 때처럼 장작불에 팬을 올려 옥수수를 볶기 시작했다. 3 분의 1 일 팝콘으로 변한 뒤에야 볶기를 멈췄고, 나머지 옥수수와 팝콘을 합해 제분을 했다. 이 것이 바로 '좋은 가루'란 뜻을 가진 파리나 보나(farina bóna)의 기원이다. 1957 년 여주인이 사망하고, 그 비밀도 사라지고 말았다. 거의 60 년 동안 제분소의 물레는 멈추어 있었다. 지금은 3 년 전부터 옥수수 가루 제분을 시작한 일라리오 바르바니가 눈지아의 옛 제분소에서 전통적인 방식으로 옥수수 가루를 만들고 있다. 스위스에서 유일한 옥수수 제분사다. 초등학교 교사이기도 한 그는 매주 화요일 참가자들을 데리고 옥수수 제분 체험에 나선다. "맛깔스러 보이는 옥수수 가루가 견사처럼 뿜어져 나오면 물레방아가 제대로 돌아가고 있다는 뜻이죠. 그제서야 제분사는 잠시 휴식을 취하거나 다른 일을 볼 수 있답니다."라고 말하는 일라리오에게 열정이 느껴진다.

**4. 보덴제 어부와의 낚시 체험**

20 년이 넘는 세월 동안 베테랑 어부 롤프 마이어(Rolf Meier)는 새벽 4 시면 어김없이 작은 낚싯배에 올라 보덴제(Bodensee)로 나선다. 이른 새벽, 롤프의 낚싯배는 보덴제 아래쪽을 칭하는 운터제(Untersee) 호수의 부드러운 표면을 뚫고 힘차게 출발한다. 이 시간이라면 운터제에 단촐히 홀로일 가능성이 높다. 아직 어두운 호수에는 잠에서 깨어난 개구리들만 시끄럽게 울어댈 뿐이다. 동이 트면 그제서야 새들이 바쁘게 지저귀기 시작한다. 롤프 마이어와 함께 운터제로 낚시를 나설 수 있다. 그가 그물로 물고기를 낚는 동안 아침 내내 보덴제의 풍경을 고요하게, 하지만 생동적으로 체험할 수 있는 기회다. 롤프 마이어는 일주일 중 5 일 동안 보덴제 호숫가 마을, 에르마팅엔(Ermatingen)의 가족 레스토랑, 제가르텐(Seegarten)에서 쓸 물고기를 잡기 위해 낚시에 나서는 것이다. 저녁에 그물을 던지고 다음날 아침에 거둬들이는데, 계절에 따라 다르지만 보통 50 여 마리가 잡힌다고 한다. 물고기를 잡기 좋은 곳이 어디인지 잘 알게 되기까지 10 년이 걸렸다는 롤프 마이어는 농어 외에는 대부분 송어가 잡히기 때문에 자신의 생계수단을 서슴없이 '송어'라 꼽는다. 뛰어난 맛을 자랑하는 물고기인 송어는 튀김, 훈제, 찜으로 요리해 먹는다. 물고기를 가지고 집에 돌아오면 셰프인 처제에게 낚은 물고기를 건네주기 전, 생선을 씻고, 포를 뜨는 등 세심히 손질을 한다. 참가자들은 그들이 요리하는 모습을 어깨너머로 구경할 수 있다. 그런 뒤, 이 체험 프로그램의 하이라이트로, 레스토랑에서 직접 잡은 생선 요리를 즐길 수 있다. 특히 이 레스토랑은 옛 에르마팅엔 어부들의 거주지인 슈타트(Staad)에 위치해 있어, 이 곳에서의 식사는 특별한 분위기를 자아낸다. 뿐만 아니라 최상의 로컬 식재료를 사용해 신선한

요리를 맛볼 수 있다. 세계 곳곳을 여행하며 다녔지만 결국 그의 고향으로 돌아온 롤프 마이어와의 낚시 체험은 그래서 더욱 특별하다.

자료제공: 스위스 정부관광청 www.MySwitzerland.co.kr

**Switzerland Tourism**
13Fl.,Dongbu Dadong Bldg.,Da-Dong, Jung-Gu, Seoul, Rep.of Korea, Telephone +82 (0)2 3789 3200 Fax +82 2 3789 3255,
www.MySwitzerland.com It is our pleasure to help plan your holiday.