

# “프랑스인들도 바게트는 사 먹습니다”

## 프랑스 대사관 농무관 야신 암라위氏 부부 가정을 찾아서



▲ 솔트파이를 썰고 있는 코린

창간 3주년을 맞아서 식문화의 흐름을

선도하는 프랑스의 생활모습을 알아보는

시간을 마련했다.

한국에 주재하는 프랑스 농무관 가정을 탐방,

농무관 부인 코린 여사를 통해

식생활 형태와 그 가정의 대표적인 음식을

알아보았다.

깔끔히 가꾸진 암라위 농무관의 자택에 설레는 마음을 안고 도착하자, 코린 여사가 얼굴 가득 웃음을 머금으며 반긴다. 코린의 안내를 받으며 집안으로 들어서는데, 향긋한 음식냄새가 코를 자극한다.

그도 그것을 알아차렸는지, 자신이 직접 구운 파이 향기라고 이야기하며 살짝 웃는다.

프랑스의 노르망디가 고향인 코린은 집안 곳곳을 깨끗이 치우며 요리하는 것을 즐긴다고 한다.

남편이 농무관인 관계로, 손님을 초대해서 대접하는 경우가 자주 있기 때문에 요리하는 일이 전혀 귀찮지 않기 때문이다.

“될수록 아이들에게 제가 직접 요리하는 샐러드나 신선한 파이를 먹이려고 해요. 다행히 가족들이 제 요리를 좋아하지요.”

### 한국 음식 중에 불고기와 떡, 인삼차 즐겨 먹어

한국음식 중에서 불고기와 떡, 그리고 인삼차를 맛있게 먹고 즐긴다는 코린은 한국에서의 생활이 무척 만족스럽지만 가끔 언어소통이 잘 되지 않을 때 고향 생각이 간절하다고 토로한다.

이럴 땐 자연이 숨쉬는 비원이나 덕수궁에서 향수병을 달래곤 한다. 빌라 내의 이웃들은 모두 한국인. 그런만큼 그녀는 한국문화에 대해서 자세히 접할 수 있는 기회가 많다.

“우리 프랑스인들은 요즘 음식문화나 다른 생활양식에서 너무 많은 변화를 겪고 또 거기에 휩쓸려 가고 있어요. 그런데 한국인들은 일상생활 속에서 전통적인 모습을 지키려고 하는 것 같아요. 가령 김치나 반찬 등을 직접 해 먹는 경우가 많고 프랑스인들처럼 주식을 사 먹는 모습은 거

의 보이지 않더군요.”

전통을 고수하고 변화를 인정할 줄 아는 한국인의 모습을 존경 하면서도 코린은 프랑스의 빵이나 치즈 같은 음식에 대해서도 상당한 자부심을 보인다. 보통 식사만큼은 식구들과 꼭 함께 한다는 암라위 가족은, 주말마다 야외 나들이를 빼놓지 않고 가는 편이다. 아침에는 주로 신선한 바게트 빵과 간단한 차를, 점심에는 그가 손수 만든 쿠키류나 신선한 야채샐러드를 즐기고 저녁 시간에는 파이와 음료, 샐러드, 그외 다른 음식들을 푸짐하게 차려 먹는다.

### 가정에서 빵을 만들지 않고 대부분 사다 먹어

바게트나 크로와상과 같은 프랑스의 전통빵을 직접 만들 수 있는냐는 질문에 코린의 대답은 'NO' 였다. 프랑스의 여성들은 대부분 제빵기술이 없어서 자신들의 주식인 빵을 사다 먹는다는 설명이다. 주식을 사다 먹는 생활형태가 조금은 생소하게 느껴진다.

담백하고 신선한 빵의 근원지라고 할 수 있는 프랑스에서 정작 그 나라 사람들은 제빵기술을 잘 모른다고 하는 사실을 코린은 이렇게 설명해 주고 있다.

“프랑스 빵은 가정에서 만들기는 힘들고 그 기술도 어려워서 제과점에서 사다 먹습니다. 빵 만드는 기술은 전문인의 세계지요”


그는 자신의 고향 노르망디의 유명한 빵과 치즈에 관한 이야기를 하면서 빵의 생명은 어디까지나 신선한 상태와 담백한 맛에 있다고 주장한다.

노르망디의 ‘캠버벨’ 이라는 치즈는 상당히 유명해서 바게트와 곁들여 먹으면 그 맛이 일품이라고 한다.

“한국에서 사 먹는 빵은 좀 덜 구운 듯한 맛이 있지만, 프랑스 빵의 딱딱한 느낌 대신 촉촉한 맛이 일품이죠. 우리 가족은 그 맛에 익숙해지고 있습니다.”



▲ “파이, 맛있어 보이죠?”

점차 한국의 맛과 분위기에 익숙해지고 있는 암라위씨 가정. 그렇지만, 빵문화를 주도하고 있는 프랑스의 국민이라는 자부심만은 지켜나가는 그들의 모습이 아름답게 느껴졌다. 

<글/권희란>



▲ 고소하고 말랑말랑한 맛이 일품인 솔트파이.

## 암라위 부인이 소개하는 「레몬파이」 & 「솔트파이」

암라위 부인이 소개한 레몬파이와 솔트파이. 레몬파이에는 설탕이, 솔트파이에는 소금이 들어가는 요리로서 프랑스에서는 소금과 설탕을 섞어서 요리하는 경우가 없다고 했다. 파이 요리는 저녁 식사시간에 먹는 것이라고 한다.



▲ 레몬파이의 준비재료.

### 레몬파이

■ 반죽

재료	중량(g)
밀가루	250
설탕	100
녹인 버터	120
계란	1개
소금	적당량
물	1/4컵

### 크림

재료	중량(g)
설탕	200
계란	4개
녹인 버터	100
레몬가루	적당량
물과 혼합한 레몬주스	50ml