



고기요리 체험

1. 영국 요리체험

◆ Fish and chips

4년간의 영국유학을 마치고 한국에 돌아온 지가 이제 반년이 꼭 지났다. 영국을 생각하면 여러 추억들이 떠오르지만 그 중에서도 유독히 음식에 관한 기억은 이상하리 만큼 떠오르지 않는다.

그것은 영국의 음식이 인근의 이태리나 프랑스에 비해 자신들만의 독특한 색채를 가지지 못한다는 것을 정확히 드러내는 예이다. 나도 한 동안은 그렇게 생각하였다. 음식에 관한 한 영국은 큰 이야기 거리가 되지 못한다고.

런던에서 지낼 때 여러 음식을 접해보았지만 그 중에 정통 영국식 하면 떠오른 것은 홍차나 아니면 피시 앤드 칩스가 전부처럼 느껴졌다. 하지만 곰곰히 생각해보니 앞서 이야기했던 것처럼 빈약한 영국

의 음식에 관련된 부분도 나에게서는 영국에서의 살았던 시간에 정비례하며 여러 기억들을 안겨 주었던 듯 하다.

맨 처음 영국에 도착하여서는 모든 사람들이 우유를 부어 마시는 홍차를 입에 달고 다니는 것이 그리도 이상하더니 떠나올 때가 되어서는 내 자신도 그러한 사람들처럼 우유를 부어 마시는 홍차에 서서히 빠져들어 있음을 깨달았다. 그리고 이제 생각해보니 영국의 매력은 바로 이 서서히 잠겨가는 끌림이었음을 느낀다.

홍차에서 이러한 영국을 느낀 나에게 또 다른 일깨움을 주었던 것이 바로 앞서 언급한 영국의 가장 대중적인 음식인 피시앤드 칩스이다. 음식제목에서 알 수 있듯이 피시앤드 칩스는 물고기(주로 대구)에 튀김옷을 입혀 기름에 튀겨낸 것이고 여기에 길쭉하게 썰은 감자튀김을

오~!
이 먼 곳에서
낯익은 음식을
만나니 넘
반갑더군요.

코리아 만세~!!!
블고기 만세~!!!



같이 곁들여 먹는다. 주로 접시에 내기보다는 사람들이 지나며 먹을 수 있도록 기름을 흡수하는 종이를 꼬깔 모양으로 만들어 그곳에 담아주는 경우가 많다. 이 간단한 요리에도 명인들은 존재한다. 홍차의 경우처럼 나도 한 동안은 모든 피시엔드 칩스는 똑같다고 느꼈었다. 그러다 영국을 떠나기 얼마 전 내가 다니던 학교에서 걸어 5분도 채 되지 않는 코벤트 가든에 나갔다가 우연히 먹어본 피시엔드 칩스는 참으로 예술이었다. 바삭한 물고기 튀김과 입에 녹는 감자는 오후의 코벤트 가든에서 거리의 엔터테이너들을 지켜보며 먹기에는 참 잘 어울리는 지극히 영국적인 맛이였다. 그 후에 마시는 홍차 한잔. 텅빈 코벤트 가든을 바라보다 조금 전 까지도 분주하던 엔터테이너들을 떠올리며 마시던 홍차와 피시엔드 칩스. 그 날 오후에 이층 버스를 타고 기숙사로 돌아오기 위해 건너던 워털루 다리의 석양은 그로 인해



더욱 잊혀지지 않는 풍경이 되어버렸다. 오늘 여의도에서 한강을 내려다보며 그 날의 오후를 되새겨 본다. 은은한 홍차가 그리워지는 듯도 하다.

2. 스칸디나비아의 요리체험

◆ 바이킹의 후예들의 연어 요리

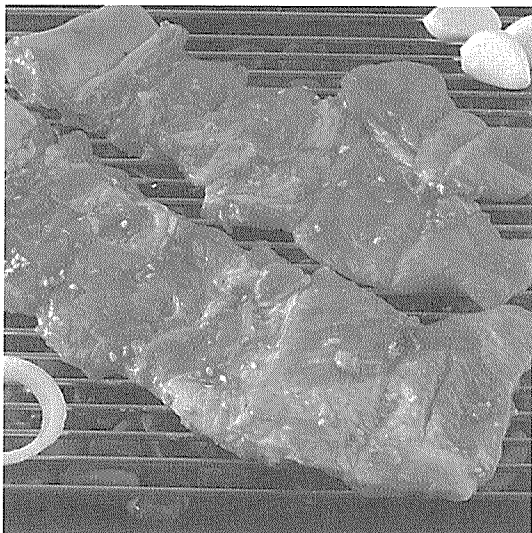
지난 여름에 다녀왔던 북유럽의 음식이야기를 쓰려고 합니다. 북유럽(스칸디나비아 반도)의 음식들.. 솔직히 개인적으로는 별로 였습니다. 가는 데마다 절인 생선, 연어가 가장 많았어요. 치즈는 굉장히 여러 종류를 먹고 있더군요 그리고 약간의 햄 종류들. 역시 바이킹의 후예들이라 저장음식이 발달되어 있더군요. 정말 연어는 원 없이 먹어 보았습니다. 여행 다녀온 이후론 연어를 보면 두드러기가 ...생선도 정어리, 연어 정도를 찌거나 아님 생으로 염장해서 쓰는 일이 많고요. 튀김 음식은 거의 찾아볼 수 없었습니다. 그러던 어느날 조그만 모텔에서 찾아낸 반가운 음식. 메뉴엔 fish cake 라고만 되어있어서 좀 불안한 마음으로 시켰는데 이건 딱 어묵이었습니다. 꼬치 어묵말입니다. 오~! 이 먼 곳에서 낫익은 음식을 만나니 넘 반갑더군요. 특이한건 우리처럼 꼬치에 끼서 길에서 파는 것이 아니라 모텔 식당에서 플레이트에 마치 스테이크마냥 당근과 브로컬리를 데리고 우아하~게 나오더라 말입니다. 당근과 브로컬리가 순대와 떡볶이로 바뀌길 간절

히 바라면서 아기 손바닥만한 오뎅을 아껴가며 먹었습니다. 짧은 여행기간에 그들의 음식문화를 슬쩍 엿보고 온 것으로 이런 글을 쓰려니 매우 쑥스럽군요. 어딜가나 느끼는 거지만 우리의 음식문화만큼이나 합리적이고 과학적이며 우아하고 화려한 음식이 없더군요. 뜨끈한 오뎅국물이 생각나는 날씨입니다. 모두 건강하세요.

3. 뉴질랜드의 요리체험

◆ 누가 불고기는 소고기만으로 만든다고 했는가?

저는 몇 년 전에 뉴질랜드 여행 중에 맛본 불고기에 대해 말씀드릴게요. 뉴질랜드는 아름다운 자연 환경을 가지고 있는 나라지요. 누구라도 한번 가보면 그 아름다움에 반하지 않을 수가 없을거예요.



그 아름다움과 함께 기억되는 "맛" 바로 사슴 불고기 바비큐의 맛이랍니다. 뉴질랜드의 한 사슴 농장에서 먹었던 사슴 불고기의 맛은 그곳을 떠나온 지금도 여전히 잊지 못할 만큼 입에서 살살 녹는 그런 감칠맛이 있었답니다. 우리 나라 사람들은 사슴 하면 먼저 녹용을 떠올리겠지만 이곳에는 아주 독특한 사슴 불고기 바비큐가 있답니다. 그곳으로 이민가서 살고 계신 교민 분이 큰 사슴목장을 하고 계시는데 그곳에서 불고기와 접목시킨 사슴 바비큐가 탄생했더라고요. 처음에는 사슴 고기는 질기고 누린내도 많이 날것이라고 생각했는데 그건 선입견에 불과하더군요. 그 사슴 농장 이름과 주인분 성함은 기억이 안나지만 그 사슴 바비큐맛은 아직도 생생하게 기억합니다. 불고기 양념은 사슴고기에도 역시 어울리더군요. 우리의 불고기 양념은 정말 세계적이란 생각이 많이 들었습니다. 마늘, 양파, 대파, 간장 등 각종 양념이 들어가서 조화로운 맛을 내주는데 처음에 걱정했던 누린내도 전혀 나지 않고 고기가 부드러운 것이 입에서 살살 녹았다니까요. 다음에 기회가 되서 뉴질랜드에 또 한번 가게 된다면 꼭 다시 가보고 싶은 곳입니다. 우리나라교민은 물론 외국인도 많이 즐기고 있었어요. 그곳 농장도 너무 아름답고 멋있었습니다. 그리고 그 먼 곳에서 코리안 바비큐를 널리 전파 시키는 그분의 노력 또한 멋졌습니다.

코리아 만세~!!! 불고기 만세~!!!