

맛난 음식, 맛난 우리술

히말라야 관문서 만난 김치전, 네팔식 막걸리에 제격

이승훈
백곰우리술연구소 대표



지구에서 가장 높은 히말라야 산맥 바로 아래 위치한 네팔은 산악지대가 많다 보니 이동이 불편해 각종 산업이 발달하기 힘든 지리적 조건을 갖고 있다. 그러나 히말라야라는 천혜의 자연 덕분에 관광업이 발달했다. 2023년 기준 해외 관광객 숫자가 연간 100만 명을 돌파했고, 히말라야 트레킹을 즐기기 위해 방문하는 한국인도 꽤 많다.

한국인 고객들에 의해 메뉴 계속 보강

히말라야 여행의 관문인 네팔 제2의 도시 포카라에는 이미 20여 년 전부터 한국인 관광객들을 위한 식당과 숙박업소 등이 자리 잡고 있다. 그 중 매우 특이한 케이스로 한국음식을 판매하고 있는 식당이 있다. 상호명은 소비따네(Sabitane korean restaurant). 히말라야 트레킹을 위해 포카라를 방문한 적이 있다면 이 집을 한 번은 방문했거나 최소한 이름은 들어보았을 것이다. 그만큼 10여 곳이 넘는 포카라의 한식당 중에서도 생긴 지 오래됐고 평판도 좋은 곳이다.

네팔 구룡죽 출신의 주인장 부부 조피 구릉(41)과 남편 기스너 구릉(42)은 김치찌개, 닭볶음탕, 계란말이, 제육덮밥, 수제비 등 다양한 한식을 선보이고 있지만 한국에는 단 한 번도 방문한 적이 없다. 심지어 한식당에서 근무해본 적도 없다. 그런데 어떻게 이처럼 다양한 한식을 선보이고 있으며 심지어 한국인이 운영하는 한식당보다 더 인기일까?

원래 이 식당은 한식이 아닌 뚝배기, 모듬 등 평범한 네팔음식을 팔던 곳이다. 2004년경 히말라야 트레킹을 왔다가 우연히 방문한 여러 한국인이 인심 후한 조피 사장을 보고 어떤 남성은 김치 담그는 법을, 어떤 자매는 찌개·계란말이·김치전 만드는 법을 가르쳐 줬다. 부부는 당시 갓 태어난 딸 소비따(21)의 이름을 따서 상호명도 바꾸었다. 여러 다른 한국인 관광객들에 의해 메뉴는 계속 보강됐고 어떤 이는 한국인을 위한 음식 메뉴판까지 만들어 줬다. 마음 따뜻한 한국인의 정이 만리타국 식당에 차곡차곡 지층처럼 쌓여갔다고 할까.

이후 소비따네는 꾸준한 히말라야 트레킹을 다녀와 지친 한국인 관광객들에게 다양한 한식을 선보이는 곳으로 인기를 끌기 시작했고, 2016년 지금의 넓은 자리로 확장 이전했다. 작년부터는 택시기사



1, 2 네팔 제2의 도시 포카라에서 운영중인 한식당 '소비따네(Sabitane korean restaurant)'. 한국에는 기본 적도 없는 네팔인 부부가 히말라야로 트레킹 온 한국인 관광객들에게 한식을 배워 식당을 운영중인데, 그 맛이 만리타국에서 자연스레 고향이 떠오를 만큼 따뜻하고 맛있다. [사진 이승훈]

네팔 포카라의 한식당 '소비따네'

한국 와본 적 없는 부부가 운영

찌개·계란말이·수제비도 있어

누룩으로 빚어 파는 네팔 전통주

시큼달달한 한국 막걸리 연상



였던 남편까지 본격 합류했다. 고추장, 라면 등 대체 불가능한 식재료는 한국에서 어렵게 구해오고, 쌀은 현지에서 주로 인디카를 먹기에 자포니카로 유일하게 구할 수 있는 일본쌀을 사용한다. 식당 가장 구석에선 직접 닭을 키운다. 덕분에 계란말이 등은 물론 닭백숙, 닭볶음탕, 닭죽 등 다양한 한국식 닭 요리도 맛볼 수 있다.

소비따네에는 한국인 관광객을 위한 또 다른 비

기가 있다. 직접 양조해서 판매하는 네팔식 전통 막걸리 '창(Chang)'과 소주 '락시(Raksi)'다. 두 술은 네팔 전역에서 나는 기장, 쌀, 밀, 옥수수, 보리 등 다양한 곡물을 사용해서 만드는데 우리로 치면 기장과 비슷한 곡물인 꼬도(Kodo)로 빚은 술을 가장 높게 친다. 소비따네는 꼬도와 함께 쌀을 사용해 네팔 누룩으로 술을 빚어 제공하는데 그 모습이 마치 옛 주막에서 막걸리를 빚어 고객들에게 판매하

던 모습과 유사하다. 창은 시큼달달하고, 락시의 특 짙은 맛조차도 우리술과 매우 유사하다.

세계 곳곳에 막걸리 양조장 생기고 있어 소비따네에서 한식과 함께 창과 락시를 만주로 곁들이다보니 우리술 막걸리가 떠올랐다. '막걸리'는 한국 고유어이지만 막걸리의 법적 용어인 탁주(濁酒)는 중국 등 한자 문화권에서 함께 쓰인다. 각자 특색은 다르지만 일본, 중국, 태국, 베트남, 라오스, 캄보디아 등 아시아 전역의 쌀농사 문화권에선 각 나라마다 막걸리 스타일의 전통술이 존재한다.

한국의 막걸리는 1988년을 기점으로 맥주에게 최다 시장점유율 주종의 위치는 내렸지만 2023년 출고금액 기준으로 맥주, 희석식소주에 이어 세 번째로 소비자들이 많이 소비하는 주류다. 2021년에는 '막걸리 빚기'가 국가무형유산(당시 국가무형문화재) 제144호로 지정됐고, 향후 유네스코 세계문화유산 등재를 위한 필박집을 하고 있다.

2010년경에는 일본인 관광객들의 관심을 시작으로 일본에 막걸리 열풍을 일으켜 많은 수출을 이루어 냈고, 결국 일본 고유의 도부루쿠(濁酒) 시장이 확장되기도 했다. 요즘 들어선 한류 영향으로 K푸드 인기로 끌려와 베트남 등 쌀 문화권으로 막걸

리 수출량도 증가 추세에 있다. 네팔처럼 가장주 형태로 남아 명맥을 이어 나아가는 곳도 있지만 아시아 지역 대부분에선 맥주, 와인, 보드카, 위스키 등에 밀려 자신들의 전통주임에도 불구하고 마이너한 주류로 산업화에서 뒤쳐져 있다.

한국은 쌀 문화권에서 가장 막걸리를 잘 지켜왔고 제일 맛있게 만들고 잘 마신다고 할 수 있다. 지금은 미국 뉴욕의 '하나 막걸리(Hana makgeolli)', 프랑스 파리의 '메종 드 막걸리(Maison de makoli)', 영국 런던의 '오감 타파스 바(Ogam tapa bar)' 등 전 세계 방방곡곡에 막걸리를 포함한 우리 전통주 양조장들이 생겨나고 있다. 우리가 막걸리를 포함한 전통주에 더 관심을 갖고 더 자부심을 가져야 할 때다.

〈광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다〉

이승훈 전통주를 마시고 가르치고 알리고 연결해주는 전통주 업계 대표 열혈인원. 국내 최대규모 전통주전문점 '백곰막걸리'를 운영했고 현재 경희사이버대학교, 막걸리학교, 한식진흥원 등의 교육기관에서 전통주 강의 중이다.

나라의 핫 플레이스

탁 트인 한강 바라보며 천차만별 '싱글 오리진 홍차' 음미

커피 원두에 콜롬비아와 케냐가 있고, 와인에 보르도와 부르고뉴가, 위스키에 싱글 몰트가 있다면 홍차의 세계에선 어떻게? 흔히 홍차라 하면 영국 유명 브랜드의 티백 제품이 먼저 떠오르지만 사실 홍차의 세계에도 특별한 '싱글 오리진'의 개념이 존재한다. '싱글 오리진 홍차'란 특정 생산지나 다원(茶園)의 단일 차밭에서 수확하고 가공한 홍차를 말하는데 그 지역 특유의 토양이나 기후, 다원의 개성 등을 담고 있어 와인만큼이나 매우 다채롭고 풍부한 맛과 향기를 지닌다.

'티에리스 티라운지'(사진1)는 국내에서는 아직 낯설고 특별한 싱글 오리진 홍차를 다양하게 맛보고 즐길 수 있는 곳이다. 탁 트인 한강과 여의도를 조망할 수 있는 이곳은 누구든 부담 없이 방문 가능

한 티 룸이다. 동시에 10년 넘게 홍차를 수입해온 차 전문 수입사 티에리스의 정다형 티 디렉터가 클래스나 F&B 브랜드 티 컨설팅 등을 진행하는 공간이기도 하다. "전통적인 차 문화를 중시해온 동아시아와 달리 영국의 홍차는 산업 혁명과 동인도회사 시대부터 대중이 대량 소비하는 공산품이었어요. 그러다 1990년대 후반, 홍차의 주 생산지인 인도에서도 세계적인 흐름에 맞춰 산지와 농원을 강조한 특별한 홍차들을 생산하기 시작했죠."

가장 널리 알려진 홍차 산지 인도 다르질링을 예로 들면 다르질링 안에 캐슬턴, 사마비움 등의 유명 다원이 있다. 또 찻잎의 수확 시기에 따라 퍼스트 플러시(봄), 세컨드 플러시(초여름), 오텍널(가을) 등으로 나뉜다. 메뉴에 '다르질링 세

컨드 플러시 캐슬턴 2023'이라고 쓰여 있다면 이는 다르질링 지역에서 2023년 5월경 수확한 캐슬턴 다원의 싱글 오리진 홍차라는 뜻이다. 같은



지역에서 생산된 홍차라 하더라도 수확 시기나 다원의 특성에 따라 차의 맛과 향도 천차만별로 달라진다.



티라운지에서는 전 세계의 싱글 오리진 홍차 외에도 밀크 티나 티 라테를 즐길 수 있다. 메뉴에 없는 차 역시 티 디렉터와의 상담을 통해 얼마든지 테이스팅이 가능하다. 정다형 티 디렉터에게 새해에 어울리는 추천 홍차에 대해 물었다. "퍼스트 플러시 홍차를 추천 드려요. 겨울이 지나고 가장 처음으로 피어난 차의 싹을 수확해 만든 것인데 야생화를 연상시키는 화사한 향기, 경쾌한 풍미가 특징입니다. 앞으로의 희망찬 봄을 기대하며 한 해의 처음을 기념하는 차로 어떨까요?"

계절의 싱글 오리진 홍차(사진2)는 1만2000원, 차와 곁들이기 좋은 스킨 플레이트는 5000원이다. 글 이나리 출판기획자 사진 김태훈 프리랜서



KSA 한국표준협회

ISO 21388

보청기적합관리 인증센터



국세보청기

새해 福 많이 받으세요.

- ✓ 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- ✓ 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- ✓ 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

- 본점** 서석동 남동성당 옆 062) 227-9940
062) 227-9970
- 서울점** 종로 5가역 1층 02) 765-9940
- 순천점** 중앙시장 앞 061) 752-9940