EDIT 박지형 PHOTO IRO DESIGN 김나영

COOKING CLASS WITH TOMATO & KIMCHI

김치와 토마토의 비범한 만남

한국 방문은 처음이라고 했다. 요리 업계에서 꽤 이름이 알려진 세계적 푸드 칼럼니스트 겸 요리 연구가 말레나 스필러. 지난달 16일에 열린 한식 인문학 심포지엄 참석차 찾은 서울. 그중에서도 가장 서울답다는 북촌에서 토마토와 김치로 선보이는 조금 특별한 쿠킹 클래스를 열었다.

70권 이상의 쿡북을 발간한 푸드 칼럼니스트이자 유럽 보존 토마토 홍보 프로젝트인 '레드골드프롬유럽'의 앰배서더인 말레나 스필러가 '2019 한식의 인문학 심포지엄' 참석차 한국을 방문했다. 심포지엄 이튿날인 10월 17일, 서울 북촌에 위치한 삼양사 큐원홈메이드플라자에서는 토마토와 김치를 활용한 쿠킹 클래스가 열렸다. 소문난 미식가이자 호기심 왕성한 요리연구가이기도 한 스필러의 특별 요청으로 성사된 자리. 한국의 대표 음식 김치와 토마토가 만나는 자리에 「바앤다이닝」도 참석했다.
첫 번째 시연 요리는 '토마토 김치 샥슈카'. 에그인헬이라고도 불리는 아랍 지역의 전통 요리와 유럽 토마토, 그리고 김치의 만남이라니, 궁금증이 이는 조합이다. 먼저 올리브유에 마늘을 볶아 향을 내는 것으로 시작한다. 여기에 김치를 볶다 쿠민과 토마토 페이스트를 넣어 함께 끓인다. 이때 스필러는 망설임 없이 토마토 과육을 손으로 으깼다. 이른바 '그랜마 스타일'이라는 유쾌한 설명이다. 설탕과 참기름을 추가하면 스튜는 완성. 달걀을 넣을 것이라는 예상과 달리 그는 먼저 부쳐낸 달걀 위에 소스를 얹고 고수를 올려 마무리했다. '에그인헬'이 아닌 '에그온헬'인 셈. 김치와 토마토, 쿠민은 달걀 위에서 의외의 맛 조화를 이루었다. 스필러는 참기름, 쿠민, 고수 등 이국의 향신료에 찬사를 아끼지 않았다.

두 번째로 '고추장 스파게티' 요리가 시작됐다. 올리브유에 마늘을 볶다 토마토 페이스트를 넣는, 별다른 것 없어 보이는 토마토 스파게티다. 포인트는 완성된 스파게티를 그릇에 옮겨 담은 뒤 고추장을 얹어 취향에 따라 비벼 먹도록 한 것. 여기에 샥슈카를 만들 때 볶아둔 김치를 올리면 고추장 김치 스파게티가 완성된다. 고추장의 간에 김치의 아삭함이 어우러진 퓨전 파스타의 탄생. 당초 계획대로라면 여기서 클래스가 끝나야 했지만 스필러는 아이디어가 갑자기 떠올랐다며 한 가지 요리를 더 제안했다. 바로 멕시칸 살사 소스에 김치를 더한 '김치 살사'. 먼저 고수와 양파, 마늘, 김치를 차례로 다져 볼에 담고, 토마토 페이스트를 넣어 잘 섞어준다. 여기에 소금과 쿠민, 그리고 참기름으로 마무리해 쉽게 만드는 요리다.
영국에서 온 스필러와 한국 기자들이 만났듯 유럽 토마토와 한국의 김치가 아랍, 이탈리아, 멕시코 요리 안에서 조우했다. 정해진 레시피를 그대로 따르기보다는 직감으로 재료를 가감하고 자유롭게 음식을 만드는 스필러. 그의 열정적이고 활기찬 모습은 색이 선명하고 신선한 이탈리아 토마토와 닮아 있었다. 그는 앞으로도 세계 곳곳을 누비며 유럽 토마토와 각국의 음식을 접목한 레시피를 만들어낼 것이라는 계획을 밝혔다.

고추장 김치 스파게티
토마토 스파게티에 고추장과 볶은 김치를 곁들였다. 취향껏 비벼 맛을 더할 수 있게 한 것. 매운맛을 원한다면 토마토소스를 끓일 때 고추장을 넣을 것을 추천한다.

토마토 김치 샥슈카
볶은 김치와 토마토 페이스트를 함께 끓여 쿠민과 참기름으로 향을 더했다. 일반적인 샥슈카와 달리 달걀 프라이 위에 스튜를 얹는 것이 특징이다.

+ MINI INTERVIEW

말레나 스필러 MARLENA SPIELER
'레드골드프롬유럽' 앰배서더

첫 한국 방문인데 유럽 문화권에서의 한식의 인식에 대한 발표를 맡았다. 한식과는 어떤 인연이 있나?

언제나 맛있는 음식에 관심이 있고 한식은 그중 하나다. 김치에 얽힌 재미있는 에피소드가 있다. 두 번째 책 「핫&스파이시」가 출간되고 헝가리 출신의 팬에게 편지를 받았는데 김치를 모르냐는 이야기가 있었다. 곧 그가 직접 담근 김치를 보냈고 소포를 받는 순간 낯선 냄새에 놀랐지만 사우어크라우트와 비슷한 맛에 금세 익숙해졌다. 지금은 좋아하는 음식 중 하나가 됐다.

한국에 도착해서 어떤 음식들을 먹었나?

심포지엄이 열린 국립중앙도서관의 구내 식당에서 점심을 먹었는데 아주 맛있었고 저렴한 가격에 놀랐다. 또 한국인들이 열심히 먹는 모습이 보기 좋았다. 오늘은 사찰 음식을 먹고 왔다. 단순한 아름다움에 감탄했다.

다음에 출간할 책은 무엇인가?

지금은 개인적인 이야기에 대해 쓰고 있다. 음식 이야기가 아니더라도 나의 다양한 경험이 담길 것이다. 또 가장 최근에 낸 책이 「나폴리의 맛」인데, 작업을 하며 이탈리아 토마토에 관심이 커졌다. 언젠가 토마토 요리 쿡북을 쓸 생각이다.