



글 조성미 기자

기자 일을 하며 정신없이 지내다 2010년 미국 뉴욕에서 1년 과정의 서양요리학교에 다녔습니다. 지금은 서양요리와 무관한 이전의 삶으로 돌아왔지만, 요리학교 수학은 버릴 것 없는 경험으로 남았습니다. 적어도 서양요리의 참맛을 어떻게 즐길지는 알게 됐으니까요. 기억이 더 희미해지기 전에 배움의 기억을 곱씹으면서 맛의 의미를 알아가는 즐거움을 나눌까 합니다.



# 나의 서양요리학교 복습기

## 1 속제는 1x1x1cm로 자른 감자

Lesson

**같은 요리 도구이자 흥기...”주방에서 흥분은 안돼요”**

요리학교 소개 먼저 간단히 해보겠습니다. 제가 다닌 곳은 뉴욕 맨해튼 한복판에 있는, 레스토랑 실습 인턴을 포함한 1년짜리 코스였습니다. 말이 학교지 요리학원에 가까운 곳이지 커리어 전환 등을 목표로 요리를 배워보겠노라고 입학한 미국인들, 또 다양각색의 이유로 요리학교행을 택한 저와 같은 외국인 학생들이 적당히 섞여 서양요리의 기초와 각종 테크닉을 배우는 곳이었습니다.

1년 과정의 초반엔 아주 짧게 이론을 배웁니다. 요리 용어나 식자재 종류, 프랑스나 이탈리아라는 서양요리 양대 산맥과 같은 지역들의 음식 특징 등을 교수가 빠른 영어로 설명합니다. 당연히 기억나는 건 별로 없습니다.

주마간산 식 이론 공부가 끝나면 드디어 칼을 잡습니다. 그전까지 생계 도구라곤 볼펜자루 정도만 쥐어봤던 백면서생이 식칼자루를 쥐니 기분이 묘했습니다. 칼의 종류는 ‘과연 이곳이 전문 요리학교가 맞긴 맞는구나’ 실감할 만큼 여러 가지입니다. 큼직한 찬 셰프 나이프(chef's knife), 실습용으로 놓인

뼈와 고기뿐 아니라 살아있는 동물도 해체할 수 있을 만큼 서슬 퍼런 보닝 나이프(boning knife), 과일이나 야채를 작고 예쁘게 깎을 때, 또는 허브를 다듬을 때 쓰는 페어링 나이프(paring knife) 등 크기와 모양은 각각 달라도 공통점은 하나입니다. 바로 요리에 유용한 도구인 동시에 흥기도 될 수 있던 사실입니다. 교수 셰프는 “주방에서 절대 흥분하지 말 것”을 단단히 일렀고, 사회에서 좀 거칠게 살았던 듯한 인상을 주는 몇몇 양인 학생들은 이를 듣는 등 마는 등 해 걱정도 됐지만, 다행히도 졸업까지 불상사는 일어나지 않았습니다.

**포맷자루 같은 조리복에 ‘왕 못생긴’ 모자와 신발**

아, 칼을 쥐기에 앞서 ‘지금까지와는 전혀 다른 세계에 발을 들였구나’ 하는 생각이 들게 한 부분이 또 있습니다. 수업에 들어가기 전 비좁은 탈의실에서 주섬주섬 착용한 조리복, 조리모, 주방용 신발입니다. 조리복은 졸업 즈음엔 때가 타 회색 또는 베이지색에 가까워졌지만, 입학 직후 받아 들었을 땀 눈처럼 하얗게 표백된, 포맷자루 같았습니다. 작업복에 미감 따위가 고려됐을 리 없고 허리에 고무줄만 짱짱하게 들어있으면 됐던 거죠.

조리모는 꼬미(commis)라고 부르는데, 이 말은 원래 주방에서 가장 낮은 직급의 요리사를 부르는 프랑스어입니다. 서양요리의 기원이 상당 부분 프랑스 음식에서 유래하

다 보니 용어에도 프랑스어가 많죠. 어쨌든 말 그대로, 꼬미가 쓰는 모자라서 꼬미입니다. 헤드 웨프굽이 쓰는 높다란 토크(toque)가 뿜어내는 카리스마나 권위 따위는 없습니다. 머리카락이 빠져나오지 않는 기능만 강조된, 찐빵처럼 못생긴 조리모를 쓰면 안 그래도 낮은 환경에 내던져져 허우적대는 요리 초년병들이 더 어수룩해 보입니다.

신발은 더 못생겼는데, 네덜란드 여행에서 본 나막신처럼 앞코가 과장되게 둥글고 체구가 작은 친구들은 질질 끌고 다녀야 할 만큼 무거웠습니다. 왜 꼭 이런 신발을 신어야 하는지 그땐 이해 못 했지만, 나중에 실제 레스토랑 주방에 가보니 알 수 있었습니



다. 언제 칼이 내리꽂히거나 끓는 기름이 쏟아질지 모르는 전쟁터에서 발등을 보호할 꼭 필요한 도구란 걸 말이지요.

우스꽝스러운 차림새였지만 그래도 칼을 쥐는 순간엔 ‘아, 그래도 내가 요리사 코스 출발선 정도는 밟았구나’ 싶은 마음에 다소 으쓱해집니다. 교수 셰프로부터 각 칼의 쓰임새 설명을 듣고 수업 준비물 패키지에 칼과 함께 들어있던 일제 숫들을 꺼내 칼 가는 법을 배웁니다. 아직 길이 나지 않은 숫들에 별로 갈 것도 없는 새 칼을 가는 등 마는 등 교수를 따라 했습니다. 그런데 사실, 빨리 지글지글 고기를 굽고, 멋들어진 프랑

스식 이름을 가진 소스를 만들고 싶단 생각뿐이지, 이런 귀찮은 요리 행위는 안중에도 없는 게 진짜 속마음이었어. 하지만, 이런 생각도 나중에 일천한 레스토랑 주방 경험으로 깨지게 됩니다. 전문 요리인에게 가장 중요한 일은 자신이 쓰는 칼을 항상 날카롭게 유지하는 것이라는 걸요. 무딘 칼로는 아무것도 할 수 없는 세계에 접도 없이 발을 내디딘 것이었습니다.

그러나, 그런 진리를 알리 없이 마음만 급한 새내기엔 칼을 뽑았으니 빨리 쓰고만 싶었습니다. 그 마음을 눈치챘는지 모든 학생에게 곧 감자가 한 개씩 주어졌습니다. 미션은 감자를 가로, 세로, 높이 각 1cm의 정육면체로 썰라는 것. 시시켰습니다. ‘흥! 뭐 어려운 것 없지...’

**1cm 깎둑썰기의 참을 수 없는 난해함**

아, 실제로는 달랐습니다. 전문적인 요리 공부가 처음일 뿐 요리를 평생 안 하고 산 건 아닌데, 셰프 나이프(가장 보편적으로 쓰는 칼로 주방에서 흔히 볼 수 있는 식칼과 유사)가 좀처럼 말을 듣지 않았습니다. 정육면체를 만들려면 모든 면이 직선으로 이뤄져야 하는데 칼은 감자 과육 속에서 미세하게 미끄러지며 곡면이나 사선을 만들었습니다. 겨우 한 면이 곧게 잘리면 다른 면이 말썽이고, 용케 모든 면이 똑바르다 해도 이번엔 크기 실패. 1cm보다 훨씬 크거나 또는 작

은 정육면체들이 양산되기 일췌였습니다. 생각보다 고전하는 학생들에게 교수는 그럴 줄 알았다는 듯 말했습니다. 감자를 두 알씩 줄 테니, 집에서 연습해 내일 가져오는 것이 숙제라고 다음날 학생들 가방엔 물이 채워진 플라스틱 통에 작은 감자 정육면체들이 담겨 있었습니다. 아직 많이 부족했지만 나름 1x1x1cm의 완전체에 가까워지려 노력한 흔적의 결과물들.

누추한 맨해튼 골방에서 생감자와 씨름하며 생각했습니다. 아무리 기초 교육이라지만, 이런 쓸데없는 연습을 왜 시키느냐고

하지만, 그때까진 잘 몰랐죠. 1x1x1cm 감자 썰기 연습쯤은 앞으로 맛따뜨릴 과제에 비하면 아무것도 아니란 사실을. 그리고 무의미해 보일 정도의 세심함이 이제 막 공부를 시작한 서양요리(정확히는 프렌치 요리)의 정수라는 걸 말입니다. ♣

