



글 조성미 기자

기자 일을 하며 정신없이 지내다 미국 뉴욕에서 1년 과정의 서양요리학교에 다녔습니다. 더 희미해지기 전에 배움의 기억을 곱씹으며 맛의 의미를 알아가는 즐거움을 나눌까 합니다.



## ‘스리코스’부터 ‘폴코스’까지 ‘풍요와 조화’를 빛는 서양 코스요리



### 기본 코스는 앙트레-메인-디저트로 구성

서양 요리 코스를 프렌치 중심으로 보자면, 가장 간단하면서 기본이 되는 코스는 스리코스(three course)입니다. ‘앙트레’(entree)라고 하는 전채 요리(appetizer), 메인(le plat principal), 디저트로 구성됩니다. 전채로 입맛을 돋우고 고기 위주의 메인을 먹은 뒤 디저트로 마무리하죠. 전채 요리 전에 더 가벼운 핑거 푸드 스타일의 아뮤즈 부시(amuse-bouche)가 먼저 나오기도 하고, 전채를 여러 가지로 구성하기도 합니다. 샐러드나 카르파초(얇게 저민 생선이나 육류) 등을 낸 뒤 수프를 내는 식으로요. 메인 요리도 꼭 한 가지라는 법은 없어서, 생선 다 음 육류가 나올 수도 있고, 정말 격식 차린

코스에선 채소 메인 디셔도 있습니다. 디저트 뒤에 치즈류가 서빙되기도 해요. 우리 정서에 치즈는 왠지 전체 느낌이지만, 프랑스인들은 식사를 치즈 몇 조각으로 마무리하곤 합니다. 그러고도 입가심이 안 됐다면, 커피나 차와 함께 작은 케이크나 과자류가 또 나옵니다. 핑거 푸드 스타일의 작은 디저트인데, 명칭은 프티 푸르(petit four)입니다. 말 그대로 ‘작은 오븐’이라는 뜻인데, 앞서 나오는 정식 디저트보다 개성 있는 레스토랑만의 취향을 담아내곤 합니다.

물론 코스 구성은 레스토랑 성격, 스타일, 입지, 고객층 등에 따라 천차만별이어서 아뮤즈 부시나 프티 푸르가 없는 코스여도 의아할 건 아닙니다. 코스를 짜는 이의 개성과 나름의 판단에 따른 것이려니 손님은 이

해하거나, 불만족스럽다면 다른 구성의 레스토랑을 찾을 테죠.

### 이탈리안 코스는 파스타가 중심

이탈리안 코스도 조금 살펴볼까요. 프랑스 코스와 흐름에선 큰 차이가 없지만, 한 가지 특징은 파스타가 첫 번째 메인을 차지한다는 것입니다. 프랑스식 앙트레에 해당하는 전채를 이탈리아어로 안티파스토(antipasto)라고 하는데, 이 이름 자체가 파스타(pasta) 전(anti)에 먹는다는 뜻입니다. 전채 뒤에 나오는 첫 메인 요리가 프리모 피아토(Primo Piatto)인데 파스타나 리소토, 또는 주파(zuppa, 수프) 등 탄수화물 위주입니다. 이어 나오는 세콘도 피아토(Secondo Piatto)가 고기로 된 메인이죠. 이탈리안 코스도 열 손가락 넘게 구성될 때도 있지만, 간소화하자면 파스타 하나로 해결할 때도 많습니다. 프렌치나 이탈리안 코스 요리를 한 접시씩 보자면 양이 아주 적습니다. 한 입 거리이거나, 포크 두어 번 가면 접시가 텅 빈다.

그런데 소량이라도 꼬리에 꼬리를 물고 다음 요리가 이어지다 보면, 디저트와 차를 먹을 즈음 상당한 포만감에 마지막 프티 푸르는 손도 못 댈 때도 있어요. 왕족과 귀족을 위한 음식 문화가 내려온 것이다 보니 최상의 음식을 최대한 다양하게 맛보기 위한 식사인 거죠. 모두, 언제나 귀족 같이 살 순 없기에 보통 때엔 뼈다귀해장국이나 햄버거

로 한 끼를 해결하는 현대인의 삶이지만, 아주 가끔은 조금씩 최상의 맛을 긴 시간을 들여 맛보는 서양 코스 요리를 만끽하는 여유도 필요할 때가 있습니다.

### 요리학교 마지막 수업은 지인에게 베푸는 ‘연회’

요리학교 졸업을 앞두고 마지막 수업은 친구나 지인을 학교에 초대해 음식을 대접하는 연회(banquet)를 준비하는 것이었습니다. 직접 메뉴를 짜고 필요한 식재료와 도구를 학교 측에 준비해달라고 요청하고, 연회가 열리기 직전까지 음식을 완성합니다. 그리고 초대 손님들이 호기심을 갖고 음식을 먹는 모습을 보며, 아! 최소한 요리학교를 헛다닌진 않았나보다 안도하는 과정이었습니다.

요리학교 수업에서 배운 지식과 한국인으로서 정체성을 살려 구성해 본 제 졸업작품



[Getty Images Bank]

스리코스는 서양배를 갈아 넣은 백김치와 삼계탕을 변주한 닭고기 롤라드(roulade·고기류 속에 야채를 넣어 말아 익힌 음식), 대추 아이스크림이었습니다. 백김치에 서양배는 더 달고 수분이 많은 우리나라 배를 학교에서 구하지 못해 울며 겨자 먹기로 사용한 거겠죠. 호리병 모양의 서양 배를 갈아 넣어 담갔는데, 예상보다 맛이 시원하니 좋았습니다. 김치만 자고로 깨작깨작 만들지 못하는 음식이다 보니 한 통 담가 졸작 연회에도 출품하고도 남은 건 자취방 냉장고에 넣어두고 며칠간 잘 먹었죠. 닭고기 롤라드는 넓게 편 닭가슴살에 다진 파를 닭기름에 볶은璞레와 다진 밤, 닭 육수에 익힌 찹쌀밥을 층층이 펴 얹은 뒤 김밥처럼 돌돌 말아 요리용 실로 묶어 고기 겉면을 바삭하게 지켰습니다. 속은 오븐으로 은근히 익혀 수분 손실을 최소화했고요. 칼로 조심스레 자른 단면이 색깔도 곱고 맛도 썩 좋았습니다. 대추 아이스크림도 삼계탕에서 이어진 모티브의 후식이었습니다.

땀 냄새와 음식 냄새가 뺨 뚨뚨로 맨해튼 버스를 타면 까칠한 뉴욕커들이 눈을 흘리며 피하고, 손은 늘 화상이나 칼에 베인 상처로 쓰린데다 요통까지 생겼지만, 요리학교 생활은 그래도 뿌듯함으로 저물고 있었습니다. 이제 남은 관문은 다음에 소개할 진짜 레스토랑 주방에서의 실습입니다.